

seit 1893

PANI DER BÄCKER – Inh. Erna Kapplmüller

Bäckerei, Konditorei
Herrenstraße 7
4320 Perg

Telefon: 07262/52534
Telefax: 07262/52534-19
Internet: www.pani-baecker.at



Erna Kapplmüller



Dipl.-Ing. Johann Kapplmüller

Pani der Bäcker – Backen in Tradition

Die Bäckerei „Pani der Bäcker“ ist ein typischer Perger Familienbetrieb und schon seit Maria Theresias Zeiten werden an diesem Standort Backwaren produziert. In 4. Generation führen nun Erna und Johann Kapplmüller die Bäckerei. Der Firmenname ergab sich aus dem Namen der Eltern (Panhauser, abgekürzt „Pani“) und der Tatsache, dass im Romanischen das Brot auch als „Pane“ bezeichnet wird.

Zum Erfolg und auch zur Qualität der Backwaren tragen 14 qualifizierte und hochmotivierte Mitarbeiter bei.

Brot ist auch heute noch unser wichtigstes Nahrungsmittel und die Bäckerei „Pani der Bäcker“ hat sich zur Aufgabe gestellt, vollwertige, frische und schmackhafte Backwaren herzustellen. Natursauerteig ist ein wichtiger Faktor für gesundes Brot und daher werden alle Pani-Brote mit selbst kultiviertem Natursauerteig produziert.

„Neben unseren Brot- und Gebäcksorten bieten wir auch im süßen Bereich vom traditionellen Strudel über verschiedenste Schnitten bis zur avantgardistischen Hochzeitstorte fast alles an. Ein besonderes Highlight sind auch unsere saisonalen Angebote wie z. B. das Bärlauch-Ciabatta, die Weihnachtsbäckerei oder das Kletzenbrot“.

Neben dem Verkauf im Geschäft in der Herrenstraße werden auch noch viele Kunden direkt beliefert – darunter auch diverse Schulen und Firmen in Perg. „Dadurch unterstützen wir Perg und Umgebung als Nahversorger.“

„Unser Sohn Jakob hat sich ebenfalls dazu entschlossen, den Beruf des Bäckers zu erlernen. Deshalb sehen wir einer fünften Bäcker-Generation am Standort Herrenstraße positiv entgegen“, so Erna Kapplmüller.

