

**Brötchen Greisslerei** Innovative Verpackung & praktisches Tablett für die Snacks

# Easy für unterwegs

Druckerei Bösmüller beweist mit der Brötchen-Box guten Geschmack.

DINO SILVESTRE

**Deutschkreutz.** „Ich schätze die Verpackungslösungen von Bösmüller, die auf meine Wünsche und Anforderungen ausgerichtet sind. Die hohe fachliche Kompetenz, von der Konzeption bis zur Produktion,

„Ich schätze die Verpackungslösungen von Bösmüller, die ganz auf meine Wünsche und Anforderungen abgestimmt sind.“

**KLAUS DANZINGER, INHABER DER BRÖTCHENGREISLEREI**

ist für mich der Grund, warum ich mich bei diesem Projekt für Bösmüller entschieden habe“, sagt Klaus Danzinger, Eigentümer der Brötchen Greisslerei.

## Einfaches Handling

Die neue Brötchenbox aus Karton lässt sich auseinanderziehen und kann zum Servieren der Brötchen verwendet werden.



Wenn man den Deckel abtrennt, kann man die Box als elegantes Tablett verwenden.

„Durch die Konzeption unserer Schachtel wird aus einer gewöhnlichen Verpackung für unser Produkt eine originelle Lösung, die für einen zusätzlichen Aha-Effekt sorgt“, so Danzinger.

## Erstklassige Zutaten

Interessant für den Gourmet sind aber natürlich vor allem die inneren Werte der Boxen, die in verschiedenen Varianten und zwei Größen (12 bzw. 20 Stück) angeboten werden.

Für Fleischtiger gibt es etwa einen Mix aus Salami, Schinken, Leberwurst, Schnitzel, fasziernten Laibchen und Schweinsbraten; wer es lieber fleischlos mag, für den gibt es die Vegetarier-Box mit verschiedenen Gemüseaufstrichen, Käse und Lachs.

Für Liebhaber der klassischen Aufstrich-Brote ist ebenfalls eine spezielle Box in Angebot.

## Eigener Online-Shop

Ob Fleisch, Aufstrich, Käse oder vegetarisch – gemeinsam ist allen Brötchenvariationen, dass sie nach hauseigenen Rezepten und aus sorgsam ausgewählten Zutaten heimischer Betriebe (z.B. Hautzinger Bioschafzucht, Fleischerei Rauch, Questers Feine Fische Mariazell) hergestellt werden. Das Brot stammt von der Bio-Vollwertbäckerei Gradwohl, und das Gemüse kommt von Landwirten aus der Region. Die Brötchen sowie alle weiteren Produkte (so etwa Bauern-Sushi und Desserts) können im Online-Shop bestellt werden.

[www.broetchengreisslerei.at](http://www.broetchengreisslerei.at)

## Stephansspitz Unterstützung für Renovierung der Kirche Backen in himmlischer Mission

**Wien.** Der Stephansdom ist nicht nur der bekannteste Sakralbau Österreichs, sondern auch eine Dauerbaustelle. Denn die Auswirkungen von Wind und Wetter, Fauna & Flora machen laufende Renovierungs- und Konservierungsarbeiten notwendig, für die jährlich rund 2,2 Mio. € notwendig sind.

einen schmackhaften Beitrag leisten, seinen weltberühmten Namensgeber auch für die kommenden Generationen zu erhalten“, freut sich der prominente Wiener Bäckermeister Kurt Mann.

### Wichtige Hilfe

Dazu der Vereinsobmann für die dringend nötige Renovierung des Stephansdoms, Günter Geyer: „Ohne das Engagement von Wirtschaftstreibenden und privaten Unterstützern wäre der Erhalt des Stephansdoms undenkbar. Innovative Konzepte wie der Stephansspitz tragen dazu bei, dieses lebende Denkmal zu bewahren.“

Und auch Dompfarrer Toni Faber begrüßt die kulinarische Unterstützung für „seine“ Kirche und schwärmt: „So köstlich kann Helfen schmecken!“ (red)

### Bauwerk & Backwerk

Zu den zahlreichen Unterstützern, die bei der Finanzierung helfen, zählt auch die Wiener Traditionsbäckerei Mann.

Die beschränkt sich allerdings nicht darauf, einfach einen Scheck zu übergeben, sondern hat ein zum Bauwerk passendes Backwerk kreiert.

„Mit unserer neuen Backware, dem ‚Stephansspitz‘, möchten wir gemeinsam mit unseren Kunden



Bäckerei & Konditorei Mann unterstützt mit neuer Backware ein Wiener Wahrzeichen: Obmann Günter Geyer, Dompfarrer Toni Faber, Bäckermeister Kurt Mann (v.l.n.r.).

# Vegipan®

das hefefreie Vollkornbrot

hefe-frei

laktose-frei

vegan

www.backaldrin.com  
www.vegipan.com

The Kornspitz Company