

# Bäckerei Franz Brandl GmbH

---

AMA Handwerkssiegel für Bäckerei Brandl - Meister des Handgebäcks

"Das konsequent verfolgte Erfolgsrezept, im Sinne unserer Kunden ausschließlich wertvollste regionale Zutaten durch Handarbeit zu einzigartigen Genussprodukten zu veredeln, wurde nunmehr durch die Verleihung des angesehenen AMA Handwerkssiegels ein weiteres Mal bestätigt", freut sich Bäckermeister Franz Brandl.

Als erstem Bäckereibetrieb in Linz und Umgebung konnte im Februar nach umfangreicher Prüfung der strengen Qualitätskriterien die sowohl in Fach- wie auch Verbraucherkreisen äußerst angesehene Auszeichnung zuerkannt werden. Geprüft wurden dabei neben der Einhaltung sämtlicher Hygiene- sowie lebensmittelspezifischer Richtlinien vor allem die Verwendung ausschließlich regionaler Zutaten sowie deren Zubereitung durch reine Handarbeit. Speziell auf diesem Gebiet stellt der Traditionsbetrieb Brandl seit Jahrzehnten eine Sonderstellung innerhalb der Bäckereibranche dar. Als einziger Bäckereibetrieb in Österreich stellt Brandl sein gesamtes Sortiment ausschließlich in Handarbeit her. Trotz allgemeiner wirtschaftlichen Herausforderungen kann der Betrieb gerade durch die konsequente Beibehaltung strengster interner Qualitäts- und Fertigungsrichtlinien größte Erfolge erzielen, was bereits durch zahlreiche in- und ausländische Preise dokumentiert wurde. So konnte unter anderem im Jahr 2009 der "Marktkieker" - die höchste Auszeichnung für Bäckereikünste im deutschen Sprachraum in Empfang genommen werden.

Dass traditionelles Handwerk vor allem durch den Mut zur Innovation gelebt werden kann, beweist die Bäckerei Brandl durch das einzigartige Shopkonzept, bei dem die edlen von Hand gefertigten Produkte in zeitgemäßem Ambiente angeboten werden sowie deren Fertigung vor Ort in der dafür geschaffenen Schaubäckerei bewundert werden kann.

Die Verleihung des AMA Handwerkssiegels an die Bäckerei Brandl, Linz ist somit eine weitere Bestätigung des eingeschlagenen Weges, aus nachhaltigen Rohstoffen durch traditionelle Handwerkskunst von Fachkräften einzigartige Produkte für die Kunden entstehen zu lassen. Die Traditionsbäckerei Brandl im Herzen der Linzer Innenstadt ist seit jeher bekannt für Backwaren höchster Qualität. In einzigartiger Kombination werden hier hochwertigste Zutaten nach alten Familienrezepturen nach wie vor ausschließlich in Handarbeit zu feinstem Brot und Gebäck veredelt. Ein exklusiver Genuss, den man einfach schmeckt.

Hier verbindet sich handwerkliche Backkunst mit Gemütlichkeit im modernen Ambiente der ersten gläsernen Schaubäckerei Österreichs. Kunden und Bäcker teilen sich als Hauptakteure die selbe Bühne. Dabei kann bei einem entspannten Frühstück oder einem kleinen Imbiss der gesamte Produktionsablauf von der Zusammenführung der regionalen Rohstoffe über die Fertigstellung durch traditionelle Handarbeit bis hin zum Backen auf Steinplatten erlebt werden.

# Kontakt

---

## Bäckerei Franz Brandl GmbH

Franz Brandl  
Bismarckstraße 6  
4020 Linz

Telefon: +43 732 773635-0  
E-Mail: [office@baeckerei-brandl.at](mailto:office@baeckerei-brandl.at)  
Web: <http://www.baeckerei-brandl.at>

## Ansprechpartner

Franz Brandl  
Telefon: +43 732 77363511  
E-Mail: [office@baeckerei-brandl.at](mailto:office@baeckerei-brandl.at)



# Auszeichnungen

---

Marktkieker 2008  
Pegasus in bronze 2006  
Schrittmacher 2010  
AMA Handwerkssiegel 2013  
Bäckerkrone 2018/2019

# Gütesiegel & Marken

---



BIO-Zertifizierung: Bio Austria Garantie

# Produktpalette

---

Baguette (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Bauernbrot (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Brandl-Semmerl (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Briocheknopf (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Hausbrot (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Prager Zopf (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Salzstangerl (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Vinschgauer (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)