

# Honeder Naturbackstube GmbH

---

Die Honeder Naturbackstube ist eine traditionelle Landbäckerei, seit 1893 im Familienbesitz und wird in vierter Generation von Reinhard und Helga Honeder geführt. Das Stammhaus ist in Weitersfelden. Seit September 2008 wird in Engerwitzdorf produziert. Das Filialnetz erstreckt sich von den Landfilialen Weitersfelden, Liebenau und St. Leonhard über Wartberg, Hagenberg und Engerwitzdorf bis in die Landeshauptstadt Linz.

Das beste Brot und die feinsten Backwaren", hergestellt aus natürlichen Rohstoffen, die zu einem Großteil aus der Region Mühlviertel und aus Österreich kommen, im Zentralraum als "kleine, feine Bäckerei" zu verkaufen, ist unser Ziel.

Unser reichhaltiges Sortiment an Brot und Backwaren liefern wir täglich in alle Filialen und begeistern unsere Kunden mit Frische, Regionalität und echtem Geschmack.

## Kontakt

---

### Honeder Naturbackstube GmbH

Reinhard Honeder  
Markt 2  
4272 Weitersfelden

Telefon: +43 7952 6277  
Fax: +43 7952 6277-40

E-Mail: [zentrale@honeder.cc](mailto:zentrale@honeder.cc)  
Web: <http://www.naturbackstube.at>



## Auszeichnungen

---

Internationaler Brotwettbewerb: diegenuss 2010  
Goldmedaille: Mohnzelten  
Goldmedaille: Dinkel Vollkornbrot

# Gütesiegel & Marken

---



BIO-Zertifizierung: Austria Bio Garantie AT-BIO-301

## Produktpalette

---

BIO Dinkelbrot (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

BIO Genusslandbrot (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

BIO Roggen Vollkornbrot (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

BIO Roggenlaib (Produktkategorie: Brot, Gebäck, Backwaren)

Mohnzelten (Produktkategorie: Mehlspeisen und Torten)