

Presseinformation

ANKER eröffnet Filiale in Oberdöbling, in der Billrothstraße 84, mit prominenter Unterstützung

Wien, 26.02.2025 – Ankerbrot expandiert weiter und eröffnet seine zweite Filiale im 19. Wiener Gemeindebezirk in der Billrothstraße 84. Der entscheidende Tipp für diesen Standort kam von Moderatorin und ANKER-Fan Kati Bellowitsch.

„Meine Familie liebt die Produkte von ANKER“, schwärmt Kati Bellowitsch. „Als ich zufällig gesehen habe, dass es in meinem Heimatbezirk eine perfekte Möglichkeit für eine neue Filiale gibt, habe ich das natürlich gleich weitergegeben.“

Auch Tina Schrettner, Marketingleitung Ankerbrot, zeigt sich begeistert: „ANKER steht für Wiener Bäckereitradition. Eine Ankerbrot-Filiale gehört daher in jedes Wiener Grätzl. Wir freuen uns sehr, nach längerer Suche nun auch hier mit einer Filiale vertreten zu sein.“

So bieten Filialleiterin Daniela Schwarzinger und ihr Team in dem kleinen, aber besonders feinen Geschäft gegenüber der S-Bahn-Station Oberdöbling ab sofort ofenfrische Backwaren, laufend frisch zubereitete gefüllte Weckerl, verschiedene Mehlspeisen und natürlich besten, duftenden Kaffee in den verschiedensten Variationen an. Ein Sortiment, das vom wohl bekanntesten ANKER-Produkt, dem G´staubten Wecken, über das beliebte Briochekipferl, die einzigartigen Ribiseltascherl, das Herzbrot bis zu österlichen Pinzen reicht und auch an Sonn- und Feiertagen zur Verfügung steht.

Bezirksvorsteher Daniel Resch, der übrigens eine besondere Vorliebe für das ANKER Schinken-Ei-Croissant hat: „Döbling steht für seine hohe Lebensqualität. Ein traditionsbewusstes Unternehmen wie Ankerbrot passt hervorragend in unseren Bezirk. Ich bin mir sicher, dass die neue Filiale an diesem Standort besonders gut angenommen wird.“

Ein Zeichen der Verbundenheit – Kati Bellowitsch verkauft am 3. April für den guten Zweck

Am 3. April 2025 wird Kati Bellowitsch in der neuen Filiale auch persönlich hinter der Theke stehen – und das für den guten Zweck. Denn ANKER unterstützt bereits seit einigen Jahren die verschiedensten Wiener Grätzl-Projekte. So wird der gesamte Erlös ihres Einsatzes an diesem Tag, alle Details werden zeitgerecht bekanntgegeben, an das Team der Freiwilligen im Bezirksmuseum Döbling gehen, zur Durchführung von Kinderführungen. Damit weiterhin sichergestellt werden kann, dass die interessante und vielseitige Geschichte des 19. Bezirks auch der nächsten Generation vermittelt wird.



Wien · 1891

Über die neue ANKER-Filiale im 19. Bezirk:

Adresse: Billrothstraße 84, 1190 Wien

Öffnungszeiten: Mo-Fr 06.00-18.00 Uhr, Sa 07.00-12.00 Uhr, So & FT 07.00-12.00 Uhr

Bei der Eröffnung am 26. Februar 2025 anwesend:

KommR Margarete Kriz-Zwittkovits, WK Wien-Vizepräsidentin LAbg. GemR; in Vertretung von Bezirksvorsteher Daniel Resch: Dr. Robert Wutzl Bezirksvorsteher-Stv.; Dr. Brigitte Kolin, Leitung Bezirksmuseum Döbling; Moderatorin und ANKER-Fan Kati Bellowitsch; in „nachbarschaftlicher Verbundenheit“ seitens Almdudler: Marketingleiter Claus Hofmann-Credner; seitens Ankerbrot und der Ankerbrot Muttergesellschaft Austro Holding: Dr. Erhard Grossnigg, Eigentümer und Gründer Austro Holding; Kerstin Gelbmann, Vorstand Austro Holding; Birgit Aichinger, Geschäftsführerin Ankerbrot Holding, Tina Schrettner/Marketingleitung Ankerbrot sowie Marius Semler/Vertriebsleitung Filialen Ankerbrot.

Über die Ankerbrot-Gruppe

Die Ankerbrot-Gruppe betreibt über 100 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt auf den Großraum Wien/NÖ und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Was die Produkte betrifft, so steht ANKER für mehr als 130 Jahre regionale Backtradition. G´staubter Wecken, mürbes Kipferl & Co von ANKER werden ausschließlich mit österreichischem Mehl gebacken. Auch bei allen anderen Zutaten stehen beste Qualität und - wo immer es möglich ist - österreichische Herkunft im Vordergrund. Ausgebildete Bäcker:innen geben ihr langjähriges Wissen um Brot- und Backkultur an die nächste Generation weiter, denn - unterstützt von modernster Technik - wird zum Beispiel bei Kaisergugelhupf, Striezel oder Mohnflesserl von ANKER nach wie vor auf viel Erfahrung und traditionelle Handarbeit gesetzt.

Weitere Informationen finden Sie unter www.ankerbrot.at

Pressekontakt:

Barbara Fuchs-Puchner

Tel: +43 664 261 33 42,

Mail: barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at