



# RIESENHÜBER

*Bäckerhandwerk seit 1895*



**NEU BEIM WEISSEN KREUZ:**  
BACKSTUBE, BACKSTUBEN-CAFÉ & RIESI-DRIVE



**Riesenhuber im MEZ  
Mostviertler Einkaufszentrum  
Neufurth. Tel. 07475/541 51  
Mo - Do: 7 - 18.30 Uhr  
Fr: 7 - 18.30 Uhr, Sa: 7 - 18 Uhr**



**Riesenhuber im Stammhaus  
Hausmening, Rauscherstraße  
Tel.: 07475/544 00  
Mo - Fr: 5:30 - 18 Uhr  
Sa: 5.30 - 17 Uhr**



**Rathauscafe Aschbach  
Rathausplatz 1  
Tel.: 07476/763 24  
Mo - Fr: 6-30 - 18 Uhr  
Sa: 7 - 17 Uhr; So: 7.30 - 12 Uhr**



**Filiale Marktplatz Neumarkt  
Marktplatz 6,  
Tel.: 07412/53377  
Mo - Fr: 5.30 - 11.30 Uhr  
Sa: 6.30 - 11.30 Uhr**



### Impressum

Sonderprodukt der NÖN – Unabhängige Wochenzeitung für Niederösterreich. Medieninhaber: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- und Verlagsgesellschaft m.b.H., Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten. Geschäftsführung: Friedrich Dugl, Mag. Kurt Maurer. Chefredakteure: Mag. Walter Fahrnberger, Dr. Daniel Lohninger. Herausgeber: Dr. Gudula Walterskirchen. Hersteller/Druck: NP Druck GmbH, Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten. Mitglied des VÖZ. Dem Ehrenkodex der österreichischen Presse verpflichtet. Art Copyright © Bildrecht, Wien. Alle Rechte auch die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten. Die Offenlegung gem. § 25 Mediengesetz ist unter [www.noen.at/impresum](http://www.noen.at/impresum) ständig abrufbar.

Redaktion: Hans Schoder. Verkauf: Romana Kattner, Lisa Raßpotnig. Grafik: Gerald Bischof.



**Riesenhuber im Merkur Markt Amstetten, Josef-Seidl-Straße 11  
Mo - Fr: 7.30 - 18.30 Uhr; Sa: 7.15 - 18 Uhr**





# DIE FREUDE IST RIESIG

*Die Bäckerei & Konditorei Riesenhuber schreibt mit ihrer neuen Backstube beim Weißen Kreuz ein neues Kapitel ihrer mehr als 100-jährigen Firmen- und Familiengeschichte.*

**Q**ualität braucht Platz. Qualität schafft attraktive Arbeitsplätze. Qualität bewahrt die Natur. Die Bäckerei & Konditorei Riesenhuber lässt keine Zweifel daran, wo ihre Werte beheimatet sind. In der neuen Backstube beim Weißen Kreuz, Gemeinde Amstetten-Mauer, will der Familienbetrieb in fünfter Generation an den Traditionen der Vorfahren anschließen und gleichzeitig einen großen Schritt in die Zukunft machen. Dass dies durchaus gelingen wird, unterstreicht ein funktionaler Neubau, der...

...dem Bäckerhandwerk viel Raum gibt und die Umwelt schont;

...den Mitarbeitern optimalste Arbeitsbedingungen verschafft und sie auf das Wesentliche konzentrieren lässt;

...den Kunden mit einem gemütlichen Backstuben-Café und einer völlig neuartigen Drive-In-Idee begegnet.

„Seit 14. Februar sind wir im Vollbetrieb“, freuen sich Christian, Barbara und Florian Riesenhuber mit ihren ca. 65 Mitarbeitern. Worüber, das lesen Sie auf den folgenden Seiten.



**Neue Bäckerei & Konditorei Riesenhuber beim Kreisverkehr Weißes Kreuz: Seit 14. Februar sind die Backstube, das Backstuben-Café und Riesi-Drive im Vollbetrieb.**  
Fotos: Hans Schoder

**apno<sup>®</sup>**  
KASSENSYSTEME



# DAS GELINGT UNS NUR GEMEINSAM!

*Mehr als 120 Jahre Backtradition und ein starkes Team aus „jungen Wilden und alten Hasen“ bildet das Fundament für den Erfolg der Familien-Bäckerei Riesenhuber.*

**S**tolze 104 Jahre schreibt die Familie Riesenhuber Bäcker-Geschichte im Großraum Amstetten. Zwischen dem kleinen Kaufladen in der Hausmehner Rauscherstraße, von wo aus der Betrieb kontinuierlich gewachsen ist, und der neuen, top-modernen Handwerksbäckerei beim Weißen-Kreuz liegen aber Welten.

Dabei ist es nicht die traditionsreiche Bäcker-Handwerkskunst, die den Unterschied ausmacht - die pflegen die Riesenhubers nämlich heute wie da-

mals in unverändert hoher Qualität. Es sind die Rahmenbedingungen, die an einen Betrieb anno 2019 gestellt werden.

„Früher hatte man beim Bäcker die Wahl zwischen etwas Gebäck und drei Brotsorten, heute verlassen 250 verschiedene Produkte täglich frisch unsere Backstube. Auch unsere tägliche Produktionsmenge ist heute um einiges größer als früher. Diesen Herausforderungen stellen wir uns mit dem Neubau“, erklären Christian, Barbara und Florian im NÖN-Gespräch.

„Das Erbe bewahren und gemeinsam in die Zukunft führen – das gelingt uns gemeinsam!“ Die Familie Riesenhuber führt den elterlichen Betrieb in vierter (Christian & Barbara) bzw. fünfter Generation (Florian).

**Wer heute von Amstetten nach Waidhofen fährt, dem sticht beim Kreisverkehr Weißes Kreuz unweigerlich Euer neues Betriebsgebäude ins Auge. Warum dieser große Schritt in die Zukunft?**

**Christian Riesenhuber:** Vorweg ein Wort zur Größe: Das Haus mag groß anmuten. Aber die Backstube allein hat sich flächenmäßig gegenüber jener in der Rauscherstraße kaum verändert. Wir haben vielmehr durch eine ausgeklügelte Architektur die Arbeitsabläufe optimiert,



**SCHAUPP**

**Planung mit Kompetenz**

SCHAUPP BAUPLANUNGSGESELLSCHAFT M.B.H.

A-3325 FERSCHNITZ • GÜNZING 16  
TEL: 07473 / 6866-0 • FAX: DW 20

E-mail: [office@schaupp.co.at](mailto:office@schaupp.co.at)  
Http: [www.schaupp.co.at](http://www.schaupp.co.at)



**bau pabst**  
Ges.m.b.H.

hoch-tiefbau-betonwerk ABAU

3361 Aschbach

Neufeld 2 • Tel. 07476/77555 • [bau@pabst.at](mailto:bau@pabst.at) • [www.pabst.at](http://www.pabst.at)

---



**MHB** **HOLZ UND BAU GMBH**  
IM MOSTVIERTEL

Baumeister & Zimmermeister  
Dachdecker & Spengler  
BAU

3340 Waidhofen/Ybbs

Grünhofstr. 2 • Tel. 07442/55000 • [office@mhb.co.at](mailto:office@mhb.co.at) • [www.mhb.co.at](http://www.mhb.co.at)

mehr Raum für unsere Mitarbeiter und die hauseigene Verwaltung geschaffen und nicht zuletzt modernste Technik eingebaut, die uns das Arbeiten erleichtert.

**Barbara Riesenhuber:** Bis zur Eröffnung unseres Cafés beim Stammhaus in der Rauscherstraße im Jahr 1991 haben wir Privatkunden und den Handel beliefert. Die nächsten Schritte zur Filialisierung sind dann ab 2012 erfolgt - angefangenen mit dem Café-Backshop im MEZ Neufurth, dann 2013 mit der Filiale im Merkur-Markt Amstetten und zuletzt 2015 mit dem Café in Aschbach. Seither bekommen wir vielerorts Anfragen für die Eröffnung weiterer Filialen, von Bürgermeisterinnen genauso wie von Leuten, die sich ein Kaffeehaus im Ort wünschen. Diese Expansion hat uns im alten Betrieb zuletzt stark an die Grenzen des Machbaren gebracht. Allein deshalb war der Neubau auf lange Sicht unausweichlich. Was uns letztlich beflügelt hat, war die Tatsache, dass sich unser Sohn Florian für die Weiterführung des Betriebes entschlossen hat. Das war uns sehr wichtig und ohne seine Bereitschaft hätten wir die Investition nicht getätigt. Was ich dabei anmerken möchte: Als regionaler Betrieb haben wir alle Arbeiten so weit als möglich an regionale Professionisten vergeben.

**Eine Frage an den Junior-Chef. Wie funktioniert die generationenübergreifende Zusammenarbeit im Hause Riesenhuber?**

**Florian Riesenhuber:** Wir sind wirklich ein eingeschworenes Team. Wir treffen unsere Entscheidungen gemeinsam und haben auch bei der Konzeptionierung des Neubaus viel zusammengearbeitet. Ich kann von meinen Eltern lernen und meinerseits neue Ideen in den Betrieb einbringen. Das macht uns besonders stark und innovativ. Dazu kommt, dass wir – was unser Handwerk betrifft - auf einer Wellenlänge schwimmen. Nämlich zurück zur Natur, zu hochwertigen Rohstoffen und zum traditionellen Bäckerhandwerk. Unsere Produkte schmecken dadurch besser, sind länger haltbar und haben das gewisse Etwas. Aus dem intensiven Dialog heraus entstehen auch immer wieder neue Produkte, wie zuletzt Florians Vollkornbrot oder unsere neuen Bio-Brote.

**Christian Riesenhuber:** Natürlich sind wir heute keine kleine Bäckerei mehr, aber eines können wir auch in der neuen modernen Backstube versichern: Alle qualitätsbestimmenden Arbeiten werden von Hand gemacht. So erstellen wir zum Beispiel die Teigmischungen händisch, das kräfteraubende Mischen macht die Maschine. Wir haben jetzt auch die Möglichkeit, unseren Produkten mehr Zeit zum Reifen zu geben. Das schmeckt man einfach. Ganz besonders stolz sind wir auf unsere beiden neuen Öfen. Der Steinofen zum Beispiel sorgt für eine äußerst schonende Hitze, die das Brot nicht austrocknet und ihm eine sehr gute Kruste beschert.



Schön, funktionell und innovativ: Der Neubau der Familie Riesenhuber beim Kreisverkehr Weißes Kreuz, Gemeinde Amstetten-Mauer – wo das Bäckerhandwerk nach wie vor an erster Stelle steht.  
Fotos: Schoder





**SICHERHEITSTECHNIK**  
**HEINZ SENGSTSCHMID**

3300 Amstetten | Wiener Straße 14 | 07472 / 626 41 | www.sitek.at

- anlagentechnik
- energietechnik
- planung
- bauleitung



# HEIGL

ingenieurbüro

tel: 0650 8282760 • www.heigl-technik.at



Elektro & Electronic  
Landsteiner

**Elektrotechnik**  
A-3300 Amstetten, Kruppstraße 3  
Tel. 074 72 / 66 667-0, Fax 66 665  
office@landsteiner.at, www.landsteiner.at

**Electronic-Shop**  
A-3300 Amstetten, Wiener Straße 31-35  
Tel. 074 72 / 66 669, Fax 66 669-785  
shop@landsteiner.at, www.landsteiner.at

D A C H D E C K E R E I

O T M A R  
W E I S E  
G M B H

3361 Aschbach  
Wallseer-Str.1  
Tel. 07476/ 77 301  
office@weise-dach.at  
www.weise-dach.at

& S P E N G L E R E I



**B**äcker sind ja nun eher keine Abendmenschen. Was macht dennoch den Reiz aus, Tag für Tag nachts oder frühmorgens ans Werk zu gehen?

**Florian Riesenhuber:** Also ich möchte den Duft in der Backstube nicht missen. Auch das Verkosten gehört dazu. Im neuen Haus können wir obendrein noch den Sonnenaufgang vom Arbeitsplatz aus erleben. Das zusammen ist schon etwas ganz Besonderes. Wenn wir dann noch spüren, wie Kunden unsere Produkte lieben und genießen, dann ist das das, wofür wir gerne arbeiten.

**Christian Riesenhuber:** Bäcker und Konditor sind Berufe, für die man Leidenschaft braucht. Wir versorgen den Markt täglich frisch mit Grundnahrungsmitteln und Genussgütern. Das darf man nicht einfach nur als Arbeit sehen, sondern als Berufung.

Das neue Haus verfügt auch über ein Café. Dieses ist nur durch eine große Glasfront von der Backstube getrennt. Können sich Ihre Mitarbeiter da nicht beobachtet fühlen?

**Christian Riesenhuber:** Ganz im Gegenteil. Durch den Blick in die Backstube wollen wir ausdrücken: Wir haben nichts zu verbergen! Wir verfügen jetzt über sehr attraktive Arbeitsplätze, die zeigen wir mit Stolz her.

**Barbara Riesenhuber:** Der erste Blick vom Café fällt in die Konditorei. Mit etwas Glück kann man zusehen, wie seine persönliche Lieblings-Mehlspeise entsteht. Das ist schon einzigartig. Vielleicht will sich der eine oder andere auch etwas Inspiration mit nach Hause nehmen.

**Noch ein Wort zur wohl ausgefallensten Neuerung, dem Drive-In-Shop. Wie funktioniert der?**

Im neuen Backstubben-Café kann man gemütlich einkaufen und sich eine genussvolle Auszeit gönnen - bei Kaffee, Tee, Drinks, Mehlspeisen, warmen und kalten Snacks und, und, und... Zugleich hat man einen Blick in die moderne Backstube.

Fotos: Kattner

Seit 1492  
im Rampenlicht

STIEGL-GOLDBRÄU  
BEIM KABARETTFESTIVAL YBSLADE 2019!  
STIEGL. SO VIEL ZEIT MUSS SEIN.



BRÄUKUNST AUF HOCHSTER STUFE.

**Florian Riesenhuber:** Die Kunden können vorm Haus stehen bleiben und vom Auto aus einkaufen. Noch eleganter und schneller geht es mittels App. Am Handy kann man dann seine Produkte auswählen, bezahlen, sein Sackerl zur Abholung vorbereiten lassen und auf einer eigenen Zufahrtsspur - wir nennen sie Fast-Lane - ohne Wartezeit mitnehmen. Wir sind schon gespannt, wie Kunden das System annehmen, haben aber schon sehr viele positive Rückmeldungen erhalten.

**Barbara Riesenhuber:** Wer etwas mehr Zeit hat, den laden wir natürlich ungeachtet aller modernen Vertriebswege gerne in unser Backstubben-Café ein - auf eine kurze Auszeit bei gutem Kaffee, Tee, Drinks, ofenfrischen Mehlspeisen, warmen und kalten Snacks - und im Sommer auch Eis auf der Terrasse.

 **Willich TB**  
Stuckarbeiten Trockenbau  
Asten: 07224-67 3 50 www.willichtb.at Ardagger: 07479-20 0 90

**expert**  **BRUCKNER**

expert BRUCKNER, Hauptstrasse 20, 3363 Hausmening  
Tel.: 07475/52391, Fax.: 07475/52427  
E-Mail: office@expert-bruckner.at, www.expert-bruckner.at

  
**HABERHAUER**  
DACHZENTRUM.AT

DACHDECKER

SPENGLER

# NEUER HEIN-STEINOFEN BEI RIESENHUBER

Die Firma HEIN ist ein innovatives Familienunternehmen aus Luxemburg, welches seit 1882 hochwertige Back- und Kältetechnik für anspruchsvolle Bäcker entwickelt und in eigener Produktion herstellt.



FOTO: RIESENHUBER, WERBUNG

Im Neubau der Bäckerei Riesenhuber hält auch modernste Bäckereitechnik Einzug. Ganz neu bietet man nun auch das Steinofenbrot an. Die moderne Reifekammer sorgt für noch längere Frische und intensive Aromabildung der Backwaren. Beim schonenden Backen in den Steinbacköfen von Hein findet das Brot die perfekte Vollendung. Das Ergebnis ist eine einzigartige, knackige Kruste, in die man einfach reinbeißen muss.

„Unsere Dampfbacköfen sind gemauert, wie seit über hundert Jahren, die Kunden backen ihre Brote auf Steinplatten die auch noch heute manuell im Werk gefertigt werden für jeden Ofen. Durch die milde Hitze bleibt das Brot länger saftig bei einer sehr guten Kruste“, so Josef Pernkopf, Verkaufsleiter Österreich und Südtirol.

Die luxemburgische Firma HEIN, ein Familienunternehmen, wurde 1882 von Nicolas Hein gegründet. Von der Idee ausgehend, leistungsstarke Brotbacköfen für Bauernhöfe zu konstruieren, wurden die HEIN Backöfen binnen kurzer Zeit sehr erfolgreich in Bäckereien einge-

**Der neue, moderne Steinbackofen von Hein in der Bäckerei Riesenhuber ermöglicht das Backen von unvergleichlich gutem Steinofenbrot mit knackiger Kruste.**

setzt und auch in die Nachbarländer exportiert.

Jedoch ist es der revolutionären und patentierten Erfindung des ersten Wagenofens durch Ferd HEIN zu verdanken, dass die HEIN-Öfen während der 50er Jahre weltweit erfolgreich wurden.

1959 zog das kleine mittelständische Unternehmen mit Welt Ruf, das seit seiner Gründung seinen Sitz in Bettembourg (Luxemburg) hatte, in die neu erbaute Fabrik nach Strassen, welche den Bedürfnissen entsprechend nach und nach immer weiter ausgebaut wurde.

Im Zuge der Entscheidung, die Produktion in Luxemburg beizubehalten statt auszulagern, wurden 2010 neue Produktionshallen erbaut und die Erneuerung und Modernisierung des Maschinenparks vollzogen. Trotz der erheblichen Probleme des Wiederaufbaus nach einem Brand 2012 wurde zeitgleich der Ringrohrwagenofen HEIN STONE-ROLL entwickelt.

2014 wurden die bestehenden Produktreihen überarbeitet und nochmals verbessert. Durch die Entwicklung des SHOPSTONE

erfolgte auch die Vereinfachung des Backvorganges für das Personal in den Verkaufsstellen. Zusätzlich wurde das zukunftsweisende Aufbewahrungssystem FLEXBAKER-UV zur Marktreife gebracht. Ein revolutionäres System, das es erlaubt, vorgebackene Backwaren ohne Qualitätsverlust zwischenzulagern und bei Bedarf, auch nach mehreren Tagen Aufbewahrung, fertig zu backen.

HEIN verfolgt mit Beständigkeit die Weiterentwicklung moderner Backanlagen auf 5 Kontinenten (8 verschiedene Ofentypen/-techniken), was ihren Kunden - von der kleinen Backstube bis hin zur Industriellen Backstraße - ermöglicht, Tag für Tag und sehr zur Freude der Endverbraucher köstliche Produkte in außerordentlicher Qualität herzustellen.



**NF**

**Malermester**  
*Franz P. Nemeč*

Goethestraße 14 - Tel.: 07472 62531

maler1@ktvam.at

msport.at



Eine bis zwei Stunden vor Mitternacht beginnt der Arbeitstag in der Riesenhuber-Backstube. Tausende Brot- und Gebäckeinheiten werden zum Backen vorbereitet.

www.aichinger.de | AichingerFanpage | aichingerofficial

**Wir bedanken uns für das Vertrauen und wünschen der Familie Riesenhuber viel Erfolg!**

**AICHINGER GmbH**  
 Planungsbüro Gresten  
 Andreas Raab  
 Badgasse 7  
 3264 Gresten  
 Tel. +43 7487 40 99  
 Fax. +43 7487 40 77  
 a.raab@aichinger.de

**AICHINGER**  
 Erfolg lässt sich einrichten.



**JOHANNES HÖGLINGER**  
 Tapezierermeister

Wir haben die Auswahl und das Fachwissen. Überzeugen Sie sich!

*schafft Raum...*

Johannes Höglinger, Tapezierermeisterbetrieb  
 A-3363 Ulmerfeld, Freisingerstraße 13, Tel.: 07475-52247, Fax: DW 22  
 www.hoeglinger-tapezierer.at, e-mail: office@hoeglinger-tapezierer.at

Accessoires Boden Dekoration Holzboden Jalousien Textilien Kautschukboden  
 Linol Kunststoffboden Laminat Markisen Raumgestaltung Parkettboden  
 Tapeten Restaurierung Rollos Sonnenschutz Teppichfliesen Tapeziererarbeiten



Knusprig frisch verlassen Brot und Gebäck die neuen Backöfen.



**www.fuchsberger.com**

**fuchsberger GmbH**

FLIESEN - NATURSTEIN - OFENBAU



In Handarbeit werden Salzstangerl und Mohnflesserl gewickelt - auch von den Bäckermeistern persönlich.

**ELTEC**

Ardagger Straße 91  
 A - 3300 Amstetten  
 office@eltec-tb.at  
 +43 664 252 05 97  
 +43 7472 63233-77  
 www.eltec-tb.at

**ELEKTROPLANUNG e.U.**

**Wir haben die Lösungen**

Das TB-Eltec ist Projektant Industrie- und haustechnischer Anlagen mit besonderem Schwerpunkt auf die Elektrotechnik. Wir übernehmen die Durchführung von Planungsaufträgen in

den verschiedensten Fachgebieten wie: Hochspannung, Starkstromtechnik und Schwachstromtechnik. Als unabhängiger Consultant arbeiten wir treuhändisch für unsere Auftraggeber!

WERBUNG



Um 5 Uhr früh verlassen die ersten Lieferungen das Haus. Die Riesenhuber-Chauffeure bringen ofenfrisches Brot, Gebäck, Jausensnacks und köstlich frische Mehlspeisen zu den Riesenhuber Filialen und Verkaufsstellen im Mostviertel.



Ab 6 Uhr früh verlagert sich die Arbeit in der Backstube immer mehr zur Konditorei.



Feine Handarbeit und frische Zutaten sind das Rezept für die besten Riesenhuber Mehlspeisen.



## Bauchronik

Herzlichen Dank an die ausführenden Firmen:

- Schaupt Bauplanungs-gesmbH, Ferschnitz: Generalplanung und Bauleitung
- Pabst GmbH, Aschbach: Baumeisterarbeiten
- MHB Holz und Bau GmbH, Waidhofen: Holzarbeiten
- Fuchsberger GmbH, Maurer: Fliesenlegerarbeiten
- Landsteiner GmbH, Amstetten: Elektroarbeiten
- Sengstschmid, Amstetten: Schlösser
- Weise GmbH, Aschbach: Dach- u. Spenglerarbeiten
- Haberhauer GmbH, Amstetten: Dach- u. Spenglerarbeiten
- KSM Karkheck, Neufurth: Bauschlosserarbeiten
- Expert Bruckner, Ulmerfeld: Elektroinstallationen
- WillichTB GmbH, Asten: Trockenbauarbeiten
- Franz Peter Nemeč, Amstetten: Malerarbeiten
- Eltec e.U., Amstetten: Elektroplanung
- Johannes Höglinger, Ulmerfeld: Tapezierarbeiten
- Aichinger GmbH, Gresten: Ladenbau
- Heigl GmbH, Zarnsdorf: Planung Installationstechnik
- Tischlerei Halbmayr, Aschbach: Innentüren
- Hella - Sonnen- u. Witterschutztechnik GmbH, Abfaltersbach: Sonnenschutz

Wir danken auch unseren Partnern und Sponsoren für die Zusammenarbeit und die Unterstützung in diesem Magazin!



TISCHLEREI  
JOSEF  
HALB  
MAYR

Hochbruck 7a | 3361 Aschbach-Markt  
www.tischlerei-halbmayr.at

**ksm karkheck**  
GmbH.  
Konstruktions-, Stahl-, Maschinenbau

3363 Neufurth/Amstetten  
Rauscherstraße 18

Telefon 07475/52454  
Telefax 07475/52454 - 54

www.ksm-karkheck.at  
E-Mail: office@ksm-karkheck.at



## 5 Generationen - eine Leidenschaft



**Oben: Franz Riesenhuber, stolzer Bäckermeister in 2. Generation, mit seiner Gattin in der Backstube.**

**Unten: Florian (5.), Christian (4.) und Richard Riesenhuber (3. Generation) bei der Getreideernte. Fotos: Privat/Michael Liebert**



### Vertraute Werte

Auch für uns gilt: Die Zeiten mögen sich ändern, gutes Handwerk nicht. Schon 1895, zu Zeiten Karl Riesenhubers, vertrauten wir ausschließlich auf die Kraft der Natur und bis heute hat sich daran nichts geändert. Was ins Brot gehört und was nicht – dieses Wissen hat uns Karl in seinen Rezepten bis heute hinterlassen.

Natürliche Rohstoffe aus der Region, hauseigener Natursauerteig für das besondere Aroma und lang geführte Teige für optimale Frischhaltung waren vor 100 Jahren für den unverwechselbaren Geschmack verantwortlich.

Daran hat sich nichts geändert. Wir verfolgen diese Philosophie bis heute und darum schmeckt unser Brot, wie es schmeckt: aromatisch, würzig, herzhaft, echt!

### Warum heute noch?

Wieso wir das alles machen und warum wir diese Philosophie noch immer verfolgen? Weil wir dem Wissen unserer Vorfahren vertrauen, aus ihren Erfahrungen gelernt und an die Neuerungen unserer Zeit angepasst haben. Und weil wir mit Chemie, Backmischungen und Geschmacksverstärkern nichts anfangen können und wollen.

### Ausruhen?

Mit mehr als 120 Jahren an Erfahrung wissen wir zwar wie's geht. Aber von Routine kann nicht die Rede sein. Denn dafür sind wir viel zu neugierig, experimentierfreudig und weltoffen. Schließlich gibt es nichts, was man nicht jeden Tag besser machen könnte.

### Die richtige Mischung

Mehr als 120 Jahre Backtradition und jahrzehntelange Partnerschaften mit unseren Lieferanten aus der Region. Dazu ein starkes Team aus jungen Wilden und alten Hasen und fertig ist das Fundament für unsere Vision.

### Was bleibt

Auch wenn sich am Lebensmittelmarkt vieles verändert hat – wir als lebendiger Familienbetrieb stehen zu unseren Grundsätzen, unseren Werten, unseren Wurzeln.

### Die fünfte Generation

Barbara und Christian Riesenhuber führen den Bäckereibetrieb in vierter Generation. Florian Riesenhuber, der designierte Nachfolger, bringt als Bäcker- und Konditormeister - einer der jüngsten seiner Zunft - seine Vision von einem modernen Bäckereibetrieb mit ein.

### Beständigkeit

Jeden Tag versuchen wir, das übermittelte Wissen und die Tradition unseres Vorfahren Karl mit den Anforderungen der heutigen Zeit und der modernen Technik zu vereinen. Wichtig ist uns, trotzdem die Jahrhunderte alte Geschichte, die in jedem Stück Brot steckt, Tag für Tag mitzunehmen und dieses Wissen an die nächste Generation weiterzugeben. Das Erbe bewahren und gemeinsam in die Zukunft führen – das gelingt uns gemeinsam!



# GVG-MOSTVIERTEL

Gastronomie - Verpackung - Großhandel & Festausstattung



Besuchen  
**SIE** unseren  
Online-Shop!

Verpackungskonzepte denn,  
„Gut verpackt ist halb gewonnen“

3300 Amstetten | Waidhofnerstraße 134 | 0664 630 36 85 | [www.g-v-g.at](http://www.g-v-g.at)



Ihre regionale Mühle.  
**Kittel Mühle**

Plaika 6 Tel. 02757 / 6515  
3254 Bergland [www.kittelmuehle.at](http://www.kittelmuehle.at)

## APLUS - WEIL IT EINFACH FUNKTIONIEREN MUSS!

*AplusIT Management GmbH: Beratung, Planung, Betreuung für individuelle EDV-Landschaften.*

**W**ir stehen für die Entwicklung maßgeschneiderter IT-Strategien und Realisierung von zukunftssicheren Systemen basierend auf erprobten und effizienten Methoden. Kundennähe und Flexibilität zeichnen uns aus.

- **Backup** Datenwiederherstellung mit geringster Ausfallzeit.
- **Security** laufende Überwachung und Anpassung.
- **Individualpakete** individuell auf Sie abgestimmte Pakete mit schneller Reaktionszeit! DSGVO-konforme Datensicherung.

### UNSERE ANGEBOTE:

- **Managed Services** regelmäßige Wartung durch automatisches Monitoring. Ihre IT-Systeme sind immer auf dem aktuellen Stand.
- **Cloud Dienste** Welche Lösung am besten zu Ihnen passt und wie Sie diese kostenschonend umsetzen können, erfahren Sie von uns!
- **Netzwerke** Perfekte Abstimmung zwischen Hard- und Software.



**AplusIT MANAGEMENT GMBH**

**Geschäftsführer: Josef Amon**  
**Amstetten: 4 Mitarbeiter**  
Waidhofnerstraße 42a / Top 2,  
A-3300 Greinsfurth,  
Tel: +43 7472 22555  
**Graz: 3 Mitarbeiter**  
Keplerstraße 47, A-8020 Graz,  
Tel: +43 316 718 245  
**Mail: [office@AplusIT.at](mailto:office@AplusIT.at)**  
**Website: [www.AplusIT.at](http://www.AplusIT.at)**



## Riesenhuber - die Bäckerei

**Im Bäckereihandwerk liegen unsere Wurzeln**  
Handwerkliches Können und Fachwissen waren und sind die Basis unseres Familienbetriebes. Die Weitergabe dieses Wissens von einer Generation an die nächste ist uns nach wie vor äußerst wichtig. Die Liebe zum Handwerk sieht man unseren Produkten an. Und man schmeckt sie!

### Klare Werte und Vorstellungen

Unser oberstes Ziel ist es, ausschließlich natürliche Rohstoffe aus der Region zu beziehen und diese in traditioneller Handarbeit, kombiniert mit modernster Technik, zu Backwaren von höchster Qualität zu verarbeiten.

### Von Hand gemacht

Alle Teige, die wir für unsere verschiedenen Brote und Gebäcksorten verwenden, werden per Hand mit Liebe zubereitet, geformt, bestreut, getunkt, geflochten, gestanzt oder gedreht. Und natürlich für Sie frisch und knusprig gebacken! Wir sind überzeugt, dass man den sorgsamem Umgang mit

den Rohstoffen und die Verarbeitung per Hand schmeckt. Es ist der unverwechselbare Geschmack eines echten, naturnahen Riesenhuber-Gebäcks. Wir backen übrigens in 4. Generation mit Ganderwasser.

### Natursauerteig

Wir backen unser Brot ausschließlich mit hauseigenem Natursauerteig. Der in Handarbeit hergestellte Natursauerteig bestimmt durch seine Rezeptur und Ruhezeit die individuelle Geschmacksnote des Brotes. Wir geben unseren Teiglingen viel Zeit zu ruhen und zu reifen.

### Unsere Wurzeln

Wir sind regional verwurzelt – das Ybbstal und das Mostviertel sind unsere Heimat. Von hier beziehen wir unsere Zutaten, aus dieser Gegend stammen unsere Rezepte sowie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Darauf sind wir stolz und das wird auch so bleiben. Weiters steht bei uns die Familie im Mittelpunkt.

## Riesenhuber - das Café

### Kommen Sie, genießen Sie

In unseren Filialen gibt es eine große Auswahl an Brot und Gebäck, täglich frisch aus der Backstube. Wir nennen sie liebevoll „Fundbüro für leckere Backwaren“. Darüber hinaus bieten wir natürlich auch Schmankerl und kleine Imbisse, Torten und Mehlspeisen aus Meisterhand sowie reichhaltige Frühstücksvarianten an.

### Frisches Gebäck...

... nicht nur am Morgen. Jede unserer Filialen ist mit einem Backofen ausgestattet. Damit Sie auch nachmittags höchste Frische und Qualität aus Meisterhand genießen.

### Reichhaltige Auswahl

Unser reichhaltiges gesundes Frühstücksbuffet in allen unseren vier Filialen bietet Ihnen die Möglichkeit, sich morgens für den Start in den Tag zu stärken. Aber Achtung: Suchtgefahr!

### Zeit für eine gute Jause

Snacks in verschiedenen Variationen für Ihre Jausenpause bereiten wir für Sie jeden Tag frisch zu. Verschiedene Brote und Gebäcke sind selbstverständlich auch für Vegetarier und Veganer erhältlich.

### Guter Kaffee zu jeder Zeit

Wir servieren in unseren Kaffeehäusern verschiedene Kaffeespezialitäten sorgfältig ausgewählter Sorten. Unser freundliches Personal berät Sie gerne! Manchmal ist ein guter Kaffee die einzige Therapie, die man braucht.

### Heiß oder kalt?

12 verschiedene Teesorten mit natürlichem Aroma und in Spitzenqualität können Sie bei uns sowohl heiß als auch geistig genießen.

## Riesenhuber - die Konditorei

### Die süße Verführung

Wir verwenden für unsere süßen Köstlichkeiten nur natürliche Rohstoffe und Zutaten von höchster Qualität und Frische. Dass wir diese per Hand erzeugen, ist nicht nur Verpflichtung aus Familientradition, sondern gelebte Überzeugung. Was wir in liebevoller Handarbeit schaffen, muss vor allem eines: himmlisch schmecken!

### Das Zusammenspiel

Perfekte Teamarbeit und echte Begeisterung für den Beruf sind Voraussetzung für die hohe Qualität unserer süßen Köstlichkeiten. Denn auch für uns gilt: Ein Leben ohne Torten ist möglich, aber sinnlos!

### Regionale Zutaten

Unsere Eier beziehen wir direkt vom Bauernhof aus Ulmerfeld. Das Getreide, aus dem unser Mehl gemahlen wird, wächst am Getreidefeld in unserer direkten Umgebung. Ganderwasser verwenden wir seit mehr als drei Generatio-

nen. Da wird nichts dem Zufall überlassen.

### Ein Meister seines Faches

Christian Riesenhuber, der den Beruf des Konditors und Süßes liebt, begibt sich jeden Tag aufs Neue auf die Suche nach dem perfekten Geschmackserlebnis. Mit seinen Kreationen nähert er sich ihm Stück für Stück, achtend darauf, dass für jeden Gusto etwas dabei ist.

### Überzeugen Sie sich selbst

Lassen Sie sich von uns entführen in eine Welt der Kreativität und Präzision, in der mit der richtigen Mischung aus Begeisterung und Geduld, visionärem Denken und altem Wissen in Handarbeit Neues entsteht! Konservierungsstoffe, chemischen Schnickschnack und Hightech werden Sie bei uns nie finden, darauf verzichten wir. Bei uns gibt es nur erlesene Rohstoffe, die wir mit unseren Familienrezepten in feine, geschmacksintensive Gaumenfreuden verwandeln.

# HELLA *Jalousien. Markisen. Rollläden.*

3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 33 Tel. 02742 / 76183 3340 Waidhofen/Ybbs, Bertastraße 27 Tel. 07442 / 55195



**RIESENHUBER**

*Bäckerhandwerk seit 1895*

# Eröffnungsfest

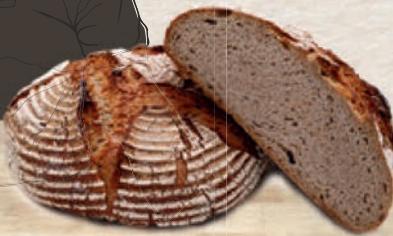
-IM MAI 2019-

**NEU**



## -OPA RICHIS- Steinofenbrot

*Generation Bio!*



Mit knuspriger Schale und zartweichem Kern - zu 100 Prozent wie Opa Richi!

Mehr Infos unter [www.riesenuber.at](http://www.riesenuber.at)

**GUTSCHEIN**

### Krapfen



3 STK.  
2,69 €

Die Aktion ist bis 10.03.2019 erhältlich und in allen unseren Filialen einlösbar.

**GUTSCHEIN**

### Kornspitz



3 STK.  
2,29 €

Die Aktion ist bis 10.03.2019 erhältlich und in allen unseren Filialen einlösbar.

**GUTSCHEIN**

### Erdbeeromlette



2 STK.  
3,90 €

Die Aktion ist bis 10.03.2019 erhältlich und in allen unseren Filialen einlösbar.