

Backwaren

Reichl Brot beliefert mit Premium-Tiefkühllinie die Südtiroler Gastronomie



Patrick Reichl führt sein Bäckereiunternehmen in vierter Generation: „Ich will traditionelles Handwerk mit modernen Produktionsweisen kombinieren.“

Nach einer Zehn-Millionen-€-Investition ist der Traditionsbäcker auf Expansionskurs: Er beliefert Gastronomen in Südtirol, die Interspar-Restaurants und den Flughafen Wien.

LINZ. Der Handwerksbäcker Reichl Brot aus St. Marien befindet sich mit einem neuen Absatzsegment auf Wachstumskurs. Seit dem Vorjahr bietet der mittlerweile auf 78 Mitarbeiter gewachsene Betrieb unter dem Markennamen Artisan rund zwanzig Tiefkühlprodukte in Premiumqualität an. Damit exportiert Reichl Brot nun auch nach Südtirol.

Der Gastro-Backwaren-Spezialist Back Magic in Vahrn, der die Südtiroler Gastronomie und Hotellerie beliefert, war über die Homepage von Reichl Brot auf deren Handsemel aufmerksam geworden. „Back Magic wollte gleich blind bestellen“, erinnert sich Patrick Reichl, der das Unternehmen in vierter Generation leitet. Der Bäcker – selbst ein Verfechter der Langsamkeit und von Slow Food – sprach jedoch lieber erst einmal eine Einladung ins oberösterreichische St. Marien aus, damit die Südtiroler seinen Backbetrieb und speziell die Artisan-Linie kennenlernen konnten. „Wir legen Wert auf lange Teigreifzeiten und auf das Wesentliche reduzierte Zutaten“, sagt Reichl. Seitdem kommt wöchentlich ein Kühltransporter von Back Magic. Für dieses Premiumsegment importiert der Backbetrieb seit etwa

einem Jahr auch Spezialmehle aus Frankreich, die auf ursprüngliche Art auf Stein gemahlen werden. Diese kommen beim französischen Baguette zum Einsatz. Das brachte dem Familienunternehmen weitere Kundenzugewinne. Seit Ende 2015 beliefert Reichl österreichweit alle Interspar-Restaurants. Zuletzt kam der Flughafen Wien über Lagardère Travel Retail Austria auf die Kundenliste.

Produktionsfläche verdoppelt

Reichl hat seine Produktionsfläche vor zwei Jahren auf 3000 Quadratmeter verdoppelt und zehn Millionen € in moderne Technik investiert. „Wir wollen weg von der Massenware zu Billigpreisen und gehen unseren eigenen Weg in Richtung High-End-Qualität“, sagt Reichl, der u. a. Spar, Merkur und Unimarkt mit Brot und Gebäck beliefert. Das Unternehmen betreibt neben St. Marien noch weitere Filialen in Weichstetten, Neuhofen/Krems und in Traun sowie zwei mobile Verkaufsstellen und erzielte im Vorjahr ein Umsatzplus von einer Million € auf rund acht Millionen €. Das Tiefkühlsegment trug laut Reichl im Vorjahr einen einstelligen Prozentbereich bei, die Tendenz sei jedoch heuer stark wachsend.

Erst kürzlich wurde der Backbetrieb bei einem alle drei Jahre stattfindenden internationalen Brotwettbewerb unter rund 90 europäischen Meisterbackstuben mit 28 von insgesamt 29 möglichen Goldmedaillen ausgezeichnet.

SUSANNA SAILER
susanna.sailer@wirtschaftsblatt.at



Wir wollen weg von der Massenware zu Billigpreisen und gehen unseren eigenen Weg in Richtung High-End-Qualität.

Patrick Reichl
Geschäftsführer von Reichl Brot

Reichl Brot

Branche: Backwaren
Angaben in Millionen €

	'14	'15
Umsatz	7	8
Mitarbeiter	66	72

St. Marien

