

Bäckerhandwerk vom Feinsten – man schmeckt den Unterschied!

Die Liebe zur Natur ist das Fundament für unsere handgefertigten Produkte. Bei der Herstellung wird auf die Zugabe von künstlichen Zusatzstoffen vollkommen verzichtet und die einzelnen Rohstoffe werden sorgfältig aus der Region von heimischen Produzenten und Bauern ausgewählt.

Wir sind stolz, dass wir die hohe Qualität unserer Produkte ohne Chemie und Geschmacksverstärker ganz nach alter Tradition nur in Handarbeit erreichen und dem Kunden auf Bestellung oder in unserem Verkaufsanhänger auf diversen Veranstaltungen und folgenden Wochenmärkten anbieten dürfen:

Montag in Mistelbach von 7 – 12 Uhr

Mittwoch in Zistersdorf von 7 – 11 Uhr

Freitag in Mistelbach von 8 – 14 Uhr



- Schauhäferl – österreichweit das Einzige mit einer Goldmedaille prämiert!
- Diverse Natursauerteigbrote und Spezialbrote (Agapen-Brote, Jourgebäck)
- Gefüllte Partybrezen
- Schmerbäckerei
- Schnitten, Kipferl, Golatschen
- Feine Teebäckerei, und vieles andere mehr

Ebenso bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, mit *Mobiles Event-Highlight* zu schaffen!



Ihr persönliches

Wir sehen unseren Job nicht als Beruf, sondern als Berufung an. Der persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns wichtig und es ist uns eine absolute Freude, wenn Sie zufrieden sind und es für alle einfach „passt“!

Ihr Bäckermeister Günter Schuh

