

16mal Gold für Bäckerei Bathelt

Die Bäckerei Bathelt ist einmal mehr unter den Top-Bäckereien in ganz Österreich! Mit hausgemachtem Brot und heimischen Zutaten überzeugten Bäckermeister Peter Bathelt und seine Bäcker beim 21. Internationalen Brotwettbewerb und holten 16 Goldmedaillen!

Echtes, natürliches Brot. Keine Fertigbackmischungen und keine Fertigteiglinge. Der völlige Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe.

Die ursprüngliche und ehrliche Philosophie der Bäckerei Bathelt aus Münster wurde auch beim 21. Internationalen Brotwettbewerb Ende Februar in Linz auf beeindruckende Weise bestätigt!

23 Medaillen für Team Bathelt!

„Wir sind sehr stolz auf unser top qualifiziertes Team in der Backstube, das es geschafft hat, 23 Medaillen nach Münster zu holen!“, sagt Bäckermeister Peter Bathelt!

Er führt den 60jährigen Traditionsbetrieb in Münster in der 3. Generation, und das mit Erfolg! Eine hochqualifizierte Mannschaft aus top ausgebildeten Fachkräften und einem fleißigen Lehrmädchen ‚backen‘ sich durch turbulente Zeiten und dürfen sich jetzt über die ‚goldene‘ Wertschätzung ihres ehrlichen Handwerks freuen!

Zum wiederholten Male nach 2018, 2020 und 2022 zählt die Bäckerei Bathelt zu den besten Bäckern Österreichs! 2024 erstmals mit 16 Goldmedaillen, 6 Silber- und einer Bronzemedaille!

Handwerk trifft Geschmack

So erging in diesem Jahr Gold beispielsweise wiederum an die schon besagten ‚Goldkipferl‘, Schaumrollen, Kaisersemmel, Handsemmel, viele Schwarzbrot- und Kornbrotarten, die Dinkelwurzeln, Strudel- und Plundergebäck – am besten einfach durch die ‚Goldenen‘ durchprobieren!

Die preisgekrönten Backwaren von Bathelt können an drei Standorten gekauft werden:

Direkt bei der Bäckerei in Münster (Entgasse 351) oder in den Filialen in Schwaz (Tannenberggasse 15, beim Widum) oder Franz-Josef-Straße 1).

Weitere Infos:

www.baekerei-bathelt.at

Tel. 05337/8203