



Bäckerei Lechner - innovativ und nachhaltig

Marbach

19.08.2022, 8:44



© MONIKA SCHIMATEK

v.l.: Annemarie, Peter sen. und Peter jun. Lechner und Bezirksstellenobfrau Silvia Rupp

„Ich bin begeistert über diesen innovativen Familienbetrieb, der einen starken Fokus auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Umweltschutz legt man kann stolz sein, ein solches Unternehmen in unserem Bezirk zu haben“, zeigt sich Bezirksstellenobfrau Silvia Rupp erfreut nach ihrem Besuch bei Familie Lechner.

Peter Lechner sen. hat das Unternehmen im Jahr 1990 gegründet und seither mit Gattin Annemarie und Sohn Peter ständig weiterentwickelt. Der Familienbetrieb besteht aktuell aus einem Kaffeehaus, der Bäckerei und Konditorei, sowie einem Adeg Markt. Das Hochwasser im Jahr 2013 war Anlass, vieles neu zu denken und zu gestalten: Der Adeg-Markt wird zu 100% mit einer Photovoltaikanlage betrieben, ein Biomasse-Mikronetz ist in Planung und soll die ökologische Heizung der Wohnhäuser mit Pellets anstatt bisher mit Öl sichern.

Der Kunde kann bei Lechners entweder selbst einkaufen, den Onlineshop nutzen oder sich ganz bequem seine Bestellungen per E-Auto oder Lastenfahrrad zustellen lassen. Auch beim Einkauf der Rohstoffe, beispielsweise das für die Bäckerei benötigte Mehl wird auf regionale Produkte gesetzt.

Das könnte Sie auch interessieren



Torten aus dem Zwergenland

WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker bei der regionalen Konditor-Größe „Tortenzwerg“: „Das Café ist ein Best Practice-Beispiel für den Unternehmergeist und die Kreativität unserer Unternehmerinnen und Unternehmer!“ [➤ mehr](#)



Rotes Kreuz Neunkirchen lud zum Neujahrsempfang

Neunkirchen [➤ mehr](#)



After-Work-Punsch im Hof

FiW Klosterneuburg [➤ mehr](#)