

Presseinformation

## **ANKER eröffnet Filiale im Nordbahnviertel - Nordbahnstraße 11**

*Wien, 20.08.2024* - Das Nordbahnviertel in der Leopoldstadt ist eines jener Wiener Grätzl, in denen sich derzeit am meisten tut. Mitten im Zweiten entsteht hier Wohnraum für 40.000 Menschen. Für ein gutes Lebensumfeld braucht es selbstverständlich auch eine gute Infrastruktur wie Geschäfte und Lokale - zum Einkaufen und als kommunikative Treffpunkte direkt vor der Haustüre.

Deshalb darf man sich im Nordbahnviertel ab sofort auch über eine neue ANKER-Filiale freuen. Zsuzsanna Janele, Filialeiterin in der Nordbahnstraße 11 und ihr Team werden ab sofort Nachbarschaft und Umgebung ofenfrische Backwaren, laufend frisch zubereitete gefüllte Weckerln, verschiedene Mehlspeisen und duftenden – vom ANKER Barista zubereiteten – Kaffee anbieten.

ANKER Geschäftsführer Walter Karger: „Wir freuen uns sehr, dass wir nach zweimonatiger Bauzeit jetzt auch hier im Nordbahnviertel präsent sein können. DEIN ANKER gehört einfach zu Wien und jedem Grätzl in Wien dazu. Die vielfältige Produktauswahl, hochwertiger Kaffee und das charmante Service unserer Mitarbeiter:innen sind ein Stück Wiener Bäckereitradition auf das wir sehr stolz sind.“

BV Alexander Nikolai: „Ein traditionsreicher österreichischer Nahversorger wie ANKER, der die Bevölkerung sowohl unter der Woche als auch am Wochenende mit Brot, Gebäck und Mehlspeisen bestens versorgt, ist eine echte Bereicherung für das Nordbahnviertel.“

*Über die neue ANKER-Filiale im Nordbahnviertel:*

*Adresse: Nordbahnstraße 11, 1020 Wien*

*Öffnungszeiten: Mo-Fr 06.00-18.00 Uhr, Sa 07.00-13.00 Uhr, So & FT 07.00-16.00 Uhr*

*Bei der Eröffnung am 20. August 2024 anwesend: BV Alexander Nikolai und seitens Ankerbrot: Walter Karger/Geschäftsführer Ankerbrot Holding, Tina Schrettnner/Marketingleitung Ankerbrot sowie Marius Semler/Vertriebsleitung Filialen Ankerbrot.*

*Über die Ankerbrot-Gruppe*

*Die Ankerbrot-Gruppe betreibt über 100 Bäckereifilialen mit Schwerpunkt auf den Großraum Wien/NÖ und ist damit der größte Bäckereifilialist Österreichs. Was die Produkte betrifft, so steht ANKER für mehr als 130 Jahre regionale Backtradition. G´staubter Wecken, mürbes Kipferl & Co von ANKER werden ausschließlich mit österreichischem Mehl gebacken. Auch bei allen anderen Zutaten stehen beste Qualität und - wo immer es möglich ist - österreichische Herkunft im Vordergrund. Ausgebildete Bäcker:innen geben ihr langjähriges Wissen um Brot- und Backkultur an die nächste Generation weiter, denn - unterstützt von modernster Technik - wird zum Beispiel bei Kaisergugelhupf, Striezel oder Mohnflesserl von ANKER nach wie vor auf viel Erfahrung und traditionelle Handarbeit gesetzt.*

*Weitere Informationen finden Sie unter [www.ankerbrot.at](http://www.ankerbrot.at)*

**Pressekontakt:**

*Barbara Fuchs-Puchner*

*Tel: +43 664 261 33 42,*

*Mail: [barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at](mailto:barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at)*