



© ZWEIKORN

## GRÜNDUNG UND SELBSTÄNDIGKEIT

# Aus Liebe zum Back-Handwerk

Kevin Lichtenauer, ZWEIKORN

Was mit einer privaten Backstube begann, hat sich schnell zum regionalen Bäcker im Herzen von Oberösterreich etabliert: Lisa Wassermair und Kevin Lichtenauer folgen mit ZWEIKORN ihrer Passion für herzhaftes Brot und Gebäck sowie für süße Torten und Mehlspeisen.

Meine Frau und ich lieben das Back-Handwerk, die Haptik des Teiges, das Spiel mit den Gewürzen und den Geruch von frischem Brot oder Kuchenteig. Bei der Planung unseres Hauses war daher klar, dass unbedingt auch eine große Backstube ihren Platz bei uns finden muss. Weil wir unsere Leidenschaft gerne mit anderen teilen, haben wir kurzerhand unsere Firma ZWEIKORN gegründet.

ZWEIKORN steht für hochwertiges Brot und Gebäck sowie Süßspeisen. In all unseren Produkten setzen wir vor allem auf zwei Hauptzutaten: Regionalität und Qualität. Die Zutaten für unsere Backwerke stammen zu 100% aus Oberösterreich und werden nach traditioneller Handwerkskunst ohne Schnickschnack, dafür aber mit viel Geduld und Zeit verarbeitet.

„Pur. Regional. Authentisch. Das ist die Philosophie hinter ZWEIKORN, die unsere Produkte so besonders macht.“

Die sorgfältige Auswahl unserer Zutaten ist uns enorm wichtig. Es gibt so viele großartige landwirtschaftliche Betriebe in unmittelbarer Umgebung, die ebenso viel Wert auf die hohe Qualität regionaler Produkte legen, wie wir – und mit ihnen arbeiten wir gerne zusammen. Unser Hartweizen und unsere Eier stammt beispielsweise von der Familie Reif, die auch die Inner Eierhütte betreibt. Das Mehl beziehen wir aus der Arnreiter Mühle in Wallern und der Dirneder Mühle in Perg. Beide verarbeiten nur Getreide, das zu 100% von oberösterreichischen Bauern stammt.

Wir gönnen unseren Broten eine Reifezeit von mindestens 24 Stunden und verzichten auf künstliche Zusatzstoffe, was uns deutlich vom Angebot der Industrie-Backwaren unterscheidet. Unser Fokus liegt auf Handarbeit, Leidenschaft und Geduld, nicht auf Masse. Gleiches gilt natürlich auch für unsere Torten und Süßspeisen, die nach individuellen Wünschen unserer Kund:innen gestaltet werden können.

Aktuell können Kund:innen direkt in unserem Online-Shop bestellen, ihre Bestellung aber auch telefonisch oder per E-Mail bei uns deponieren und sie immer Freitags – oder an anderen Tagen nach Vereinbarung – bei uns abholen. Die Arbeit auf Vorbestellung ermöglicht uns, besonders ressourcenschonend und effizient zu backen, damit möglichst wenig verschwendet wird. Eine feine Auswahl unseres Sortiments gibt es aber auch in der Inner Eierhütte, einem Selbstbedienungsladen in Eferding.

Wir geben unser Wissen auch gerne weiter. Außerdem macht es uns wahnsinnig viel Spaß, neue Menschen kennenzulernen und mit ihnen zu backen. Wir haben daher unsere ZWEIKORN-Brotbackkurse ins Leben gerufen, bei denen wir Wissen, Erfahrungen, Tipps und Tricks weitergeben und den Kursbesucher:innen zeigen, wie sie auch zu Hause das perfekte Brot oder Gebäck backen. Wenn wir sie nur ein kleines bisschen mit unserer Leidenschaft zum Backen anstecken können, ist das für uns die größte Freude. <https://www.zweikorn.at>

Online seit 04.09.2023 (Aktualisiert: 04.09.2023)