



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Grünes Brot von der Zukunftsbäckerei

Peter Lechner, Bäckerei Lechner e.U.

Mit Fokus auf die Umwelt: Das tägliche Brot ist nicht das Einzige, das in der Bäckerei von Peter Lechner mit größter Sorgfalt produziert wird. Möglichst nachhaltig sein und das in so vielen Bereichen wie möglich – das ist unser Ziel. Wir arbeiten in unserem Bäckereibetrieb in Marbach seit Jahren an der Verwirklichung eines „Rundum-Nachhaltigkeits-Konzepts“, das von der Wärmepumpe für die Warmwasser-Gewinnung bis hin zu Pellets-Öfen für die Heizung und einer Photovoltaik-Anlage reicht, die den gesamten Strom für unseren Nahversorger erzeugt. Licht, Kühlanlagen und alle anderen technischen Einrichtungen können wir dadurch komplett mit erneuerbarer Energie betreiben.

"Unser Ziel ist es, möglichst autark und nachhaltig die handwerkliche Produktion von Lebensmittel zu garantieren."

Während der Corona-Zeit wurde auch ein Teil unserer Auslieferungsflotte von einem Verbrennerfahrzeug auf ein Elektroauto umgestellt. So können wir unsere Kipferl, Weckerl und Kekse ökologisch zu den Kunden bringen. Außerdem haben wir ein E-Lastenbike angeschafft, um damit Zustellungen im Regionalbereich zu ermöglichen. Unser Ziel ist es, möglichst autark

und nachhaltig die handwerkliche Produktion von Lebensmittel zu garantieren. So ist es hoffentlich auch nachfolgenden Generationen noch möglich in den Genuss eines Handsemmerl zu kommen und das Handwerk des Bäckers zu erlernen. cafelechner.com
Online seit 04.08.2021 (Aktualisiert: 08.12.2021)