

»OBSERVER«

Datum: 27.02.2014 18:32:00  
Medium: Wiener Bezirksblatt Online  
Stichwort: Müller Othmar  
Clipping Nr.: 62293911  
KdNr: 1231

*Leben*

## Traditionsbäckerei beliefert Wiener Opernball

An die 4.000 Handsemmeln liefert das traditionelle Bäckerunternehmen MüllerGartner in die Wiener Staatsoper anlässlich des Opernballs. Das Unternehmen jedoch ist älter als das traditionsreiche Fest selbst – geht doch die Bäckerei MüllerGartner auf das Jahr 1708 zurück.

Othmar Müller, der junge Geschäftsführer der traditionsreichen Bäckerei MüllerGartner, blickt stolz in die Vergangenheit. „Seit 1708 waren alle meine Vorfahren Bäcker“, erzählt er. Seit Othmar Müller das Ruder in der Hand hat, hat sich das Unternehmen neu aufgestellt und gilt als einer der kreativsten Qualitätsführer im Raum Wien-Niederösterreich. Prominente Namen wie das Hotel Kempinsky, das Melia Hotel im DC-Tower, Hollmanns Salon, das 25hours-Hotel, Do&Co, Gerstner, Kremslehner Hotels, Hotel Bristol, Café Mozart, Wein&Co und viele andere zählen zu den Kunden des Hauses.

### Liebe zum Handwerk

Im Vordergrund steht bei MüllerGartner Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und die Liebe zur Arbeit. Massenproduktion gibt es nicht - bei MüllerGartner zählt die Qualität. Das Unternehmen arbeitet ohne jegliche Fertig-Backmischungen, künstlichen Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel. Alle Produkte sind frei von E-Nummern sowie künstlichen oder chemischen Farb- und Zusatzstoffen. Auch Stabilisatoren, Geschmacksverstärker oder Gentechnik kommen Othmar Müller nicht in die Backstube. Auch die Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe sind dem Unternehmen wichtig. Die knusprigen und herzhaften Brote, die krossen Semmeln und die köstlichen Süßspeisen kommen bei den Kunden stets gut an. Deshalb werden die Ballgäste des Wiener Opernballs dieses Jahr die Handsemmeln und kleinen Faschingskrapfen aus seiner Backstube genießen können.



© MüllerGartner