

Steirische Bäcker erobern New York: Roggenbrot und Tradition auf Tour!

Zwei steirische Bäckereien expandieren 2025 nach New York, um heimische Brotkultur und innovative Backmischungen anzubieten.

New York, USA - Zwei Bäckereien aus der Steiermark haben große Pläne für die Expansion in die USA. Unter der Leitung von Martin Auer, einem etablierten Bäcker, steht die Eröffnung einer Filiale in New York City an, die im September oder Oktober 2025 im angesagten Stadtteil SoHo eröffnet werden soll. Auer bietet unter anderem ein Roggenbrot namens „Rye“ an, das in verschiedenen Größen erhältlich ist – als viertel, halber oder ganzer Laib und auch in Scheiben. Neben dem Roggenbrot werden Aufstriche von lokalen Lieferanten angeboten. Um die Neulinge in der amerikanischen Backkultur nicht zu überfordern, plant der Bäcker, sein Sortiment bewusst klein zu halten.

Die Idee zur Expansion ist für Auer eine „verrückte Herausforderung“ und birgt Unsicherheiten über den Erfolg des Konzepts. Um die Expansion zu unterstützen, zieht ein dreiköpfiges Projektteam nach New York, welches die Umsetzung vor Ort begleiten wird. Ferner arbeitet Bäckermeister Christian Ofner, der bereits seit rund 15 Jahren erfolgreich mit seiner Marke „Der Backprofi“ in Österreich tätig ist, an der Entwicklung von fünf speziellen Backmischungen für den amerikanischen Markt, die lediglich Wasser und Hefe erfordern.

Die italienische Brotkultur in den USA etablieren

Ofner gründete seine Marke am 1. März 2010 mit dem Ziel, traditionelles Brotbacken in Österreich populär zu machen. Seine Bemühungen führten dazu, dass er in den letzten 15 Jahren zur einer anerkannten Marke wuchs, die durch unzählige Backkurse, Buchveröffentlichungen und TV-Auftritte bekannt wurde. Der Markteintritt in den USA gilt nun als der nächste große Schritt in der Unternehmensentwicklung. Unterstützung für den Markteintritt erhält Ofner durch das ICS (Internationalisierungscenter Steiermark), das ihm Beratung zu wichtigen Schritten, sowie Exportförderung anbietet.

Interessante Perspektiven für die Expansion in die USA zeigen sich auch in aktuellen Marktanalysen. Diese verdeutlichen das wachsende Interesse europäischer Bäckereien, sich in Nordamerika niederzulassen. Garyth Stone, Managing Director bei Houlihan Lokey's Consumer Group, hebt hervor, dass europäische Bäckereien aufgrund ihrer überlegenen Produktqualität eine „right to win“-Position im amerikanischen Markt haben. Trotz logistischer Herausforderungen und Versandkosten von Europa nach Nordamerika zeigt die Branche optimistische Aussichten für Bäcker, die an Qualität und Innovationsgeist anknüpfen.

Marktchancen und Herausforderungen

Die US-amerikanische Backbranche hat in den letzten Jahren einen Trend hin zu mehr Qualität und Vielfalt erlebt. Dabei wird speziell im Bereich der gefrorenen Backwaren deutlich, dass europäische Anbieter hier Potenzial haben, da heimische Bäcker oft Schwierigkeiten haben, wettbewerbsfähige Qualitätsprodukte anzubieten. Dies bietet Europäern die Möglichkeit, am Markt zu bestehen, insbesondere, weil der amerikanische Sektor in vielen Backfertigungskategorien hinter dem europäischen Standard zurückbleibt.

Ofner plant, seine Backmischungen über eine eigene Website und einen YouTube-Kanal zu vermarkten. Außerdem soll der Verkauf über Amazon erfolgen, was es ihm ermöglicht, schnell

eine breite Zielgruppe zu erreichen. Die Produkte werden dabei weiterhin in Österreich hergestellt, was die Authentizität und Qualität der angebotenen Artikel sichert. Auer und Ofner verfolgen somit nicht nur die Etablierung ihrer Produkte, sondern wollen auch ein Stück österreichische Brot- und Backkultur in die USA bringen.

Details	
Ort	New York, USA
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.vienna.at• www.ic-steiermark.at• www.foodnavigator.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at