

BEI NACHT

100  
Jahre

BEI TAG

# 1919



Karl Guschlbauer (\*1880)  
heiratet die Bäckerwitwe  
Josefa Pflanzl in Pram

# 1948



Karl (\*1919) und Anna  
Guschlbauer führen eine  
Bäckerei in Engelhartzell

# 1975



Guschlbauer verkauft  
erstmalig auf dem Schärddinger  
Wochenmarkt

# 1989



Erster Messeauftritt mit dem  
„Almhüttenbrot“ auf der ISM  
in Köln

# 1955



Übernahme der Bäckerei  
Ploberger und Übersiedelung  
nach Peuerbach

# 1970



Karl Guschlbauer (\*1941)  
wird mit Vollkornbrot zum  
Pionier

# 1996



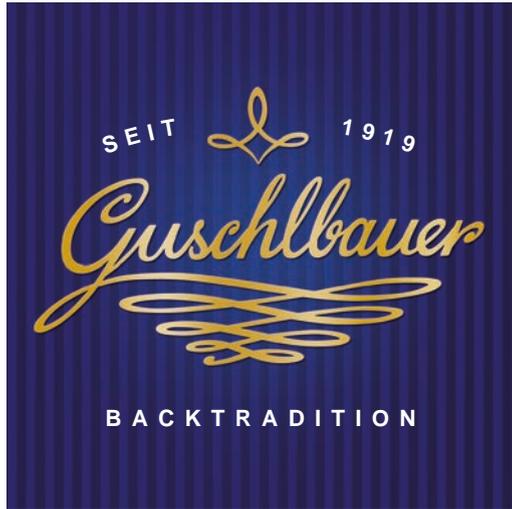
Start der Produktion  
am neuen Standort in  
Waizenkirchen

# 1998



Erste Listung im Handel  
mit Nougattaschen für  
Backstationen







Robert und Elisabeth Guschlbauer

# Herzlich willkommen in der Bäckerei Guschlbauer in Waizenkirchen!

Genau dort befinden Sie sich nämlich gerade. Wie Sie zu uns gekommen sind? Indem Sie das Buch aufgeschlagen haben, mit dem wir Sie aus Anlass unseres 100. Geburtstages auf eine Tour durch unser Unternehmen mitnehmen. Folgen Sie uns hinter die Kulissen und in die Vergangenheit. Lernen Sie in 16 Episoden die Menschen kennen, die Guschlbauer mit ihrer Leidenschaft fürs Backen seit 1919 geprägt haben. Erleben Sie mit, wie sich die Tradition einer alten Handwerksbäckerei immer wieder mit moderner Technik und neuen Herstellungsverfahren verbindet. Schauen Sie uns über die Schulter, wenn wir heute wie damals beste Zutaten zu besten Backwaren verarbeiten. Werden Sie Zeuge, wie wir als Unternehmerfamilie mit unseren großartigen Mitarbeitern immer neue wirtschaftliche und kulinarische Herausforderungen meistern. Und seien Sie sich unseres Dankes dafür sicher, dass Sie diese Geschichte womöglich entscheidend mitgeschrieben haben: Als Mitarbeiter, als Lieferant oder als Geschäftspartner.



1. Generation	<b>Karl (*1880) &amp; Josefa Guschlbauer</b>	
	1919 PRAM   STILLE NACHT IN DER BACKSTUBE	6
2. Generation	<b>Karl (*1919) &amp; Anna Guschlbauer</b>	
	1948 ENGELHARTSZELL   SPAZIERGANG AN DER DONAU	12
	1955 PEUERBACH   HERREN IM EIGENEN HAUS	14
3. Generation	<b>Karl (*1941) &amp; Elsa Guschlbauer</b>	
	1970 PEUERBACH   WIE GESCHNITTEN BROT	16
	1977 BAD ISCHL   HEUT' IST ISCHL-TAG	20
	1990 KÖLN   EIN STARKES STÜCK	22
	1996 WAIZENKIRCHEN   ALLES IN BUTTER	26
4. Generation	<b>Robert &amp; Elisabeth Guschlbauer</b>	
	1998 WAIZENKIRCHEN   SÜSSE NEUIGKEITEN	30
	2001 WAIZENKIRCHEN   FRÜHSTÜCK DELUXE	32
	2007 WAIZENKIRCHEN   HABE DIE EHRE	36
	2008 WAIZENKIRCHEN   EXPRESSFAHRT AUF DER DREIERLINIE	38
	2014 SOTSCHI UND WAIZENKIRCHEN   GOLD IN DER FERNE	42
	2015 WAIZENKIRCHEN   BAGUETTES VOM BAND	44
	2018 WAIZENKIRCHEN   VERTRAUENSBEWEISE	48
5. Generation	<b>Michael Guschlbauer Christina Guschlbauer</b>	
	2019 WAIZENKIRCHEN   DREIFACHER MEISTER	52
	2019 WAIZENKIRCHEN   OSTERSONNTAG	54

## Die Erfolgsgeschichte von Guschlbauer beginnt in einer Bäckerei in Pram.

Es ist eine dieser Nächte, die Karl Guschlbauer besonders mag. In der Backstube im Haus mit der Nummer 50 ist es mollig warm, während es draußen in dicken Flocken schneit. Es geht auf Weihnachten, stundenlang wird es noch dunkel sein. Ob die Bäckerkollegen, die in den letzten Jahren hier, so wie er gerade auch, Teig geknetet haben, die Dezembernächte auch so geliebt haben? Der Stampfhofer, der 1911 ins Haus gekommen ist; der Wiesinger, der ein Jahr später übernommen hat und den dann 1913 der Pflanzl abgelöst hat. Alois Pflanzl kann er nicht mehr fragen, der ist schon kurz vor Weihnachten 1914 im Krieg gefallen. Tragisch ist es, und doch wäre er sonst heute nicht hier.

Denn der Alois war ja nicht nur als Bäcker sein Vorgänger. Sondern auch als Ehemann der Josefa, die zu dieser nachtschlafenden Stunde mit den Kindern oben ist. Mit der kleinen Josefa und der Anni aus erster Ehe, denen er jetzt den Vater ersetzt. Und mit dem kleinen Karl, an dem er so eine Freude hat. Seinem eigenen

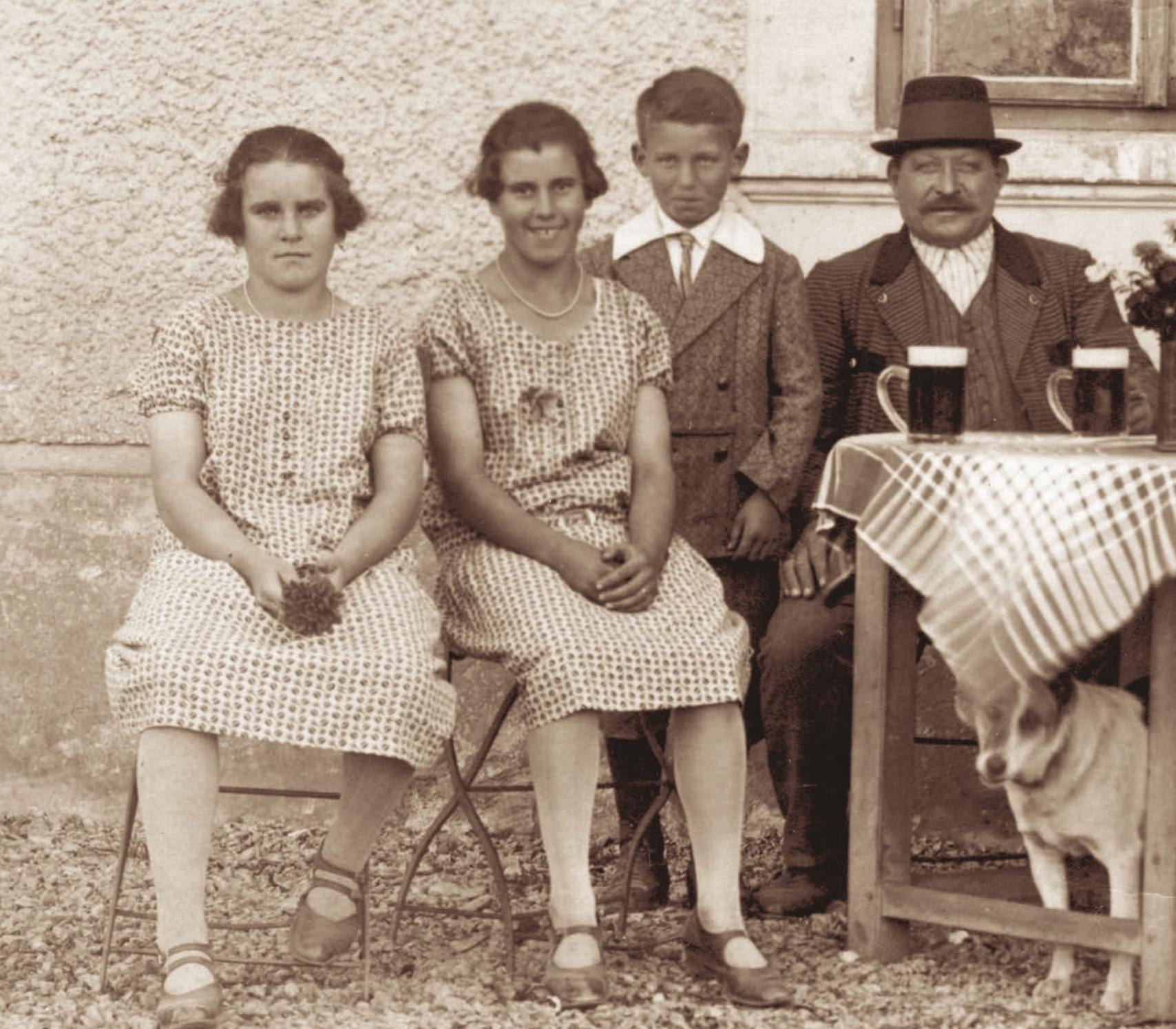
Sohn, den Josefa erst vor ein paar Wochen im November auf die Welt gebracht hat, hier im Bäckerhaus von Pram. Dem Ort, in dem er bei Josefa ein Zuhause gefunden hat. Wie viele Jahre werden ihnen hier beschieden sein? In wenigen Tagen ist schon der 25. Dezember, der Christtag. An dem wird er seinen 39. Geburtstag feiern. Klein und bescheiden, die Zeiten sind hart, der Krieg ist erst ein Jahr vorbei.

Wie schnell die Zeit vergangen ist, seit er als Kind in Steyregg in die Schule gegangen ist, wo der Vater als Eisenbahner gearbeitet hat. Auf der Westbahn, auf der er als junger Mann dann zur Bäckerlehre nach Wien aufgebrochen ist. Auch danach ist er immer in Bewegung geblieben und als Geselle von einem Bäcker zum anderen gezogen, bis er wieder daheim in Steyregg war. Gut, dass er die Meisterprüfung abgelegt hat. Und noch besser, dass er die Josefa kennengelernt hat. Die junge Witwe mit den Kindern, der Bäckerei und dem Haus. Sie ist das – nein, die – gewesen, die ihm zum Glück noch gefehlt hat.

*Guss*



Bäckerei des Karl Guschlbauer.



Familie Guschlbauer in den unterschiedlichsten Launen beim Feierabendbier vor dem Haus. Von links: die Stieftöchter Josefa und Anni, Karl junior (geb. 1919), Karl Guschlbauer (geb. 1880), Frau Josefa, unbekannt, unbekannt, Tochter Gertrude.



1919



Die Handsemmel

# [Die] Handsemmel

## *Fingerfertige Meisterarbeit*

Als Inbegriff für österreichisches Gebäck schlechthin geht die Handbeziehungsweise auch Kaisersemmel manchen Quellen zufolge auf das späte 15. Jahrhundert zurück. Für Gründer Karl Guschlbauer und seinen Sohn und Nachfolger Karl ist sie so etwas wie das Zunftzeichen und die Königsdisziplin der Bäcker.

Ähren-, nein Ehrensache, dass alles außer dem Mischen reine Handarbeit ist: Das viermalige Zusammenstoßen des Weizenteiges während der zweistündigen Teigruhe und vor allem das Wirken der exakt 56 Gramm schweren Semmeln mit der charakteristischen Sternform. Bei dieser Fingerfertigkeit verlangenden Formgebung ist helles Roggenmehl im Spiel, zumal es im Backofen karamellisiert, was der Semmel zu noch mehr Geschmack und Knusprigkeit verhilft.

**In den Jahren  
während des Krieges  
und danach gibt es  
viele Widerstände zu  
überwinden.**

So gerne er seine Arbeit mag, ist doch der Samstag sein Lieblingstag: Es ist der einzige Tag, an dem Karl Guschlbauer nachts nicht in die Backstube muss, sondern durchschlafen kann. Darauf freut er sich schon heimlich. Doch noch sind es einige Stunden hin. Jetzt macht er mit seiner Frau Anna und dem kleinen Karl nach dem Mittagessen gerade einen Spaziergang am Treppelweg entlang der Donau.

So vieles ist noch neu! Erst seit ein paar Monaten sind sie hier in Engelhartzell, wo sich die Möglichkeit geboten hat, eine Bäckerei zu pachten. Anders als Karl ist der Herr des Hauses nicht aus dem Krieg heimgekommen. Jetzt schupft Karl mit Anna ein paar Jahre den Laden, bis der Sohn des gefallenen Kollegen ausgelernt und selber die Meisterprüfung hat.

Die Prüfung wird der schon packen, denkt Karl, der sie gerade selbst abge-

legt hat. Heuer im Jänner war das und nicht der Rede wert im Vergleich zu dem, was er an Prüfungen schon hinter sich hat: Als er 13 war, ist daheim in Pram der Papa an einem Lungenödem gestorben, drei Jahre später aus Kummer darüber die Mama. Seine Schwester Trudi ist als Haushälterin untergekommen, er bei einer Tante in Wien, wo er gelernt hat – Bäcker wie der Papa, was sonst.

In der Stadt hat es ihn nicht gehalten, 1938 ist er zurück nach Oberösterreich, mit nichts als einem Koffer. Zum Luger in Taufkirchen, der außer der Bäckerei noch einen Landesproduktenhandel gehabt hat – und die Tochter Anna, die gerade neben ihm geht.

Mit ihr ist er schon als Geselle gegangen, aber das war ihren Eltern, den Chefleuten, überhaupt nicht recht. Froh waren sie, als er zum Wehrdienst eingezogen worden ist. Und außer sich, wie die Anna dann auf einem Heimaturlaub zum Buben schwanger geworden ist, der natür-

lich Karl heißen hat müssen, wie sonst. 1941 haben sie geheiratet, im Kleinen, in Schwanenstadt. Danach? Haben sie sich erst voriges Jahr wiedergesehen, 1947, als er aus der russischen Gefangenschaft entlassen wurde und der Krieg endlich auch für ihn vorbei war.

Schwierig war das Heimkommen: Unerwünscht bei den Schwiegereltern in Taufkirchen, unbekannt mit dem eigenen Sohn, der schon fast sechs Jahre alt war, als sie sich kennengelernt haben. Ein bisschen fremd sind sie sich immer noch, aber das wird schon. Alles wird.



## In Peuerbach findet das Familienunternehmen endlich eine Heimstatt.

Zwei Verlängerte und einen Mokka: Anna Guschlbauer hat heute einiges hinter der Theke in der kleinen Konditorei zu tun, die sie sich in ihrer Bäckerei in Peuerbach eingerichtet haben, sie und der Karl. So wie sie das schon in Engelhartzell wollten. Nur hat ihnen dort halt nichts gehört. Bis vor wenigen Jahren waren sie als Pächter dort, dann hat der Sohn des Hauses wie ausgemacht selber übernommen.

Gleich danach das nächste Provisorium im alten Stall neben dem Wirtshaus in Engelhartzell, in dem der Karl gerne eingekehrt ist. „Den könnt ihr haben“, hat der Wirt gesagt, „müsst ihr euch halt herrichten.“ Unten war es gerade groß genug für ein kleines Verkaufslokal, oben war die Einzimmerwohnung für die Familie.

Glücklicherweise hat es das Stift Engelszell gegeben, mit komplett eingerichteter Backstube, aber ohne

Bäcker. Weil der Karl für die Trappisten-Patres schon vorher zweimal die Woche gebacken hat, haben sie ihm erlaubt, dass er die Stiftsbackstube auch für sich selber nutzen darf. Dort hat er Hand ans Brot und Gebäck gelegt: Semmerl, Flesslerl, Kipferl und Brioche, nicht zu vergessen das Bauern- und das Waldviertlerbrot.

So haben wir uns beholfen, denkt Anna, aber komisch war's schon. Schließlich haben sie ja schon seit 1948 selbst ein Haus mit Bäckerei besessen. Das Hannichlhaus in Peuerbach, aber da war eben noch der Bäcker Ploberger als Pächter drin – mit Mieterschutz. Die 10.000 Schilling Kaufpreis mussten sofort bezahlt werden, ohne ihre Mitgift wäre das eh nicht gegangen. Und dann haben sie bis heuer warten müssen, bis der Ploberger in Pension geht. Es hat lange genug gedauert, aber jetzt sind sie endlich Herren im eigenen Haus.

CONDITOREI

EISDIELE



Produktinnovationen weisen  
den Weg zu Größerem!



Das könnte der große Erfolg werden, den er sucht, denkt Karl Guschlbauer: Das würzige Vollkornbrot, das hierzulande noch kaum einer im Programm hat. Schon gar nicht verzehrfertig in Scheiben geschnitten und abgepackt. Gerade steht er wieder an der Schneidemaschine und genießt kurz den Duft der frisch geschnittenen Spezialität. Das Korn dafür liefert der Lübke von seinem Biohof in Peuerbach. Mit ihm hat Karl die Sache ausgetüftelt, die sich gut angelassen hat bisher. Obwohl Vollkorn hierzulande kaum bekannt ist. In Deutschland sind sie da weiter, weiß er. Dort wäre er auch am liebsten geblieben, aber der Tod vom Papa hat alles verändert.

Mit ihm, dem Strengen, den er erst mit fünf Jahren kennengelernt hat, hat er sich immer gerieben. Damit sie sich nicht aufreiben hat er, der Junge, schon im ersten Lehrjahr den Lehrherren gewechselt und ab 1956 beim Sperrer-Hochreiter in Schärding fertig gelernt. Seine Elsa, die er 1961 geheiratet hat, ist ihrerseits nicht mit seiner Mutter Anna zusammengekommen.

Deswegen sind sie 1963 weggegangen. Nach Wesseling in der Nähe

von Köln, wo ihnen die Bäckerei Held eine Arbeit und eine Wohnung geboten hat. In Perzdorf bei Bergisch-Gladbach hätten sie schon eine eigene Bäckerei in Aussicht gehabt, aber dann sind sie im Juni 1966 noch einmal heimgefahren, er und die hochschwängere Elsa.

Sohn Robert sollte wegen der Staatsbürgerschaft in Österreich auf die Welt kommen, und er selber legte noch rasch die Meisterprüfung ab. Plötzlich hat dann sein Vater ins Spital müssen und ist nie wieder der Alte geworden. Im Juli 1967 ist er dann gestorben. Dass der Vater gegangen ist, hat die Tür für viel Neues im Haus geöffnet: für die überfällige Renovierung und Modernisierung, für neue Maschinen und für neue Backwaren wie das Vollkornbrot hier.

Dreimal die Woche backen sie es jetzt schon, für zwei Feinkostgeschäfte in Linz, für einen Kunden in Wels und seit Kurzem auch für das Plus Kauf in Pasching, wo es alles nur Denkbare unter einem Dach zu kaufen gibt. Wie eben auch sein Vollkornbrot aus Peuerbach.

1970



Das Vollkornbrot

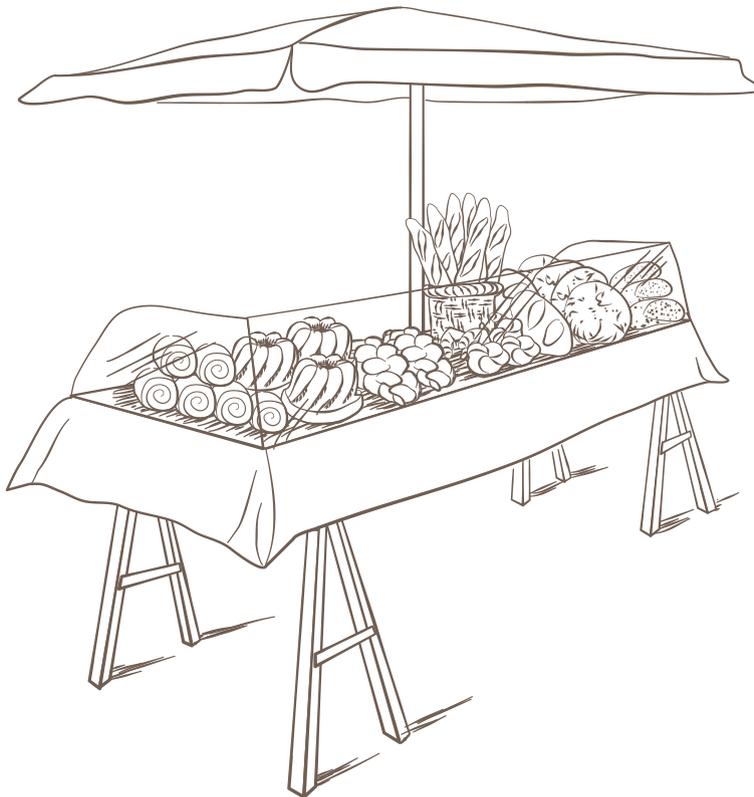
# [Das] Vollkornbrot

*Einmal Brot mit allem, bitte!*

Die Kenntnis des Vollkornbrots verdankt Karl Guschlbauer (geb. 1941) seinen Arbeitsjahren in Deutschland. Dort gehört das nähr- und ballaststoffreiche Brot schon zum Ernährungsalltag; in Österreich ist es noch kaum verbreitet. Dass Guschlbauer schon Anfang der 1970er Jahre Vollkornbrot bäckt, ist eine echte Innovation. Umso mehr, als es die Bäckerei geschnitten und abgepackt in die Feinkostläden bringt.

Das Biogetreide dazu stammt von einem anderen Peuerbacher Pionier: Dem Ökolandwirt Lübke. Ausschließlich aus Schrot und Korn gebacken, zeichnet sich Guschlbauers Vollkornbrot durch einen hohen Eiweiß-, Fett-, Vitamin- und Mineralstoffgehalt aus. Dank seines kräftigen Geschmacks findet es seine Anhänger vom Hausruckviertel über Wels bis Linz. Als Spezialität wird das Vollkornbrot zu einem echten Klassiker des Hauses Guschlbauer, das damit seiner Zeit weit voraus ist.

Mit langen Arbeitstagen auf  
Oberösterreichs Wochenmärkten  
legt Guschlbauer einen weiteren  
Erfolgsgrundstein.



Es hat dieses Jahr schon wärmere Tage gegeben, kommt es Elsa Guschlbauer in den Sinn, als sie mit der Zilli die Schragen für die Tischplatte aus dem Bus hebt. Halb sechs ist es und ziemlich kühl, aber immerhin schon hell. Heute sind sie in Bad Ischl auf dem Marktplatz an der Traun, die man im Hintergrund rauschen hört. In einer halben Stunde müssen sie fertig sein, dann beginnt der Ischler Wochenmarkt.

Gemeinsam wuchten sie die Tischplatte auf die Schragen, dann kommt ein frisches Leintuch drauf. Nun heißt es, die Köstlichkeiten aus der Backstube daheim in Peuerbach aus den Körben räumen und appetitlich anrichten: Brot, Gebäck, Gugelhupf und Brioche, Nusschnecken und die Biskuitrouladen, von denen man nach Ischl gar nicht genug mitnehmen kann. Nie wird sie vergessen, wie sie vor wenigen Wochen bei ihrer Marktpremiere in Ischl noch vor neun Uhr alle Rouladen verkauft gehabt hat.

Vom Wochenmarktfahren könnte sie schon ein Lied singen, sagt sich Elsa. Dienstag ist seit vorigem Jahr Ried-im-Innkreis-Tag, Mittwoch neuerdings Vöcklabruck-Tag, der Donnerstag seit zwei Jahren Schärding-Tag und Freitag, erst seit Kurzem, Ischl-Tag. Die anderen Bäcker belächeln sie manchmal wegen der Marktfahrerei, aber der Aufwand zahlt sich aus. An guten Tagen fährt sie mit einem Vielfachen des Tagesumsatzes heim, den sie daheim in der Bäckerei machen.

Leicht verdientes Geld ist es trotzdem keins. Noch vor drei Uhr muss sie aufstehen, in der Bäckerei die Ware einzählen, laden und dann geht's los. Wenn sie am Nachmittag heimkommt, muss sie abrechnen und aufarbeiten, was in ihrer Abwesenheit liegengelassen ist. Selten, dass ein solcher Arbeitstag einmal vor zehn am Abend aufhört. Aber so ist es nun einmal, und lohnen tut sich's auf alle Fälle.

## Stets für das Neue offen, streckt Guschlbauer die Fühler nach Deutschland aus.

Spät am Abend auf deutscher Autobahn Gas zu geben, das hat schon was. Auch für Robert Guschlbauer, der die freie Tempowahl auf dem

zu dieser Stunde verkehrsarmen Weg nach Köln zur Internationalen Süßwarenmesse so richtig genießt.

Voriges Jahr war er noch mit seinem Bruder Karl zur ISM unterwegs, in Karls Pajero mit einem Anhänger hinten dran. Darin 700 Kilo Kletzenbrot, die sie kurz vorher noch bei einem Branchenkollegen in Wien cellophaniert und etikettiert haben. Als „Almhüttenbrot“, denn was ein Kletzenbrot ist, das weiß in Deutschland kein Mensch.

Heute kann Robert darüber lachen, dass sie mit gefühlten 695 Kilo Ware wieder zurückgekommen sind: Die Einkäufer auf der ISM hätten bloß eine Warenprobe gebraucht. Aber als langjährige Marktfahrer sind sie es eben gewohnt, voll bepackt auszurücken. Robert genauso wie Karl, der sich als Schaumrollenkönig selbstständig gemacht hat. Mit seinen Verkaufsständen tanzt er auf allen Kirtagen und Volksfesten. Er, Robert, ist hingegen dem elterlichen Betrieb von Elsa und Karl senior treu

geblieben. Als angehender Juniorchef mit Meisterbrief als Bäcker und Gesellenbrief als Konditor.

Jetzt, ein Jahr später, probieren sie es wieder auf der ISM. Was soll schon schiefgehen? Und es ist ja nicht so, dass ihnen der erste Auftritt dort nichts gebracht hätte. Am Österreich-Stand der Wirtschaftskammer, wo sich Guschlbauer präsentiert hat, hat man den Handelsvertreter Rosenbusch kennengelernt. Man hat einen Fuß in die Tür der Hofpfisterei in München gebracht und es auf den Nürnberger Christkindlmarkt geschafft.

Robert ist gespannt, wie die Guschlbauer-Innovationen für die ISM 1990 ankommen werden. Zweierlei Kletzenbrot: einmal als Fruchtriegel namens „Fruchthupferl“ in zwei Geschmacksrichtungen und einmal als Schokoriegel Marke „Starkes Stück“. Investiert hat man genug: in eine Schneide- und eine Glasiermaschine sowie in den Umbau der Garage zur Riegelmanufaktur. Mal sehen, ob es sich gelohnt hat. Auf dem Rückweg wird er dann mehr wissen.





Hochzeit ohne Brautkleid- und Krawattenzwang:  
Karl und Elsa Guschlbauer 1961 am Tag ihrer  
Eheschließung im bayerischen Aschaffenburg.

In seiner ganzen Gemütlichkeit: Das  
Café Guschlbauer in Peuerbach kurz  
nach dem Umbau 1979.





Im Schatten des Erkers: 1982 präsentiert sich das Haus der Familie Guschlbauer unten modern und oben wie in alten Zeiten.



Nahende Besucher und das appetitlich präsentierte Sortiment im Blick: Elsa Guschlbauer auf der ISM 1989 in Köln.

## Der Standort Waizenkirchen bietet Raum für Wachstum und eröffnet neue Perspektiven.

Schon wieder ist es spät geworden, fällt Karl Guschlbauer auf, als er da in der Halle bei der Blätterteiganlage steht. Eine Anlage, wie es sie in

Österreich kein zweites Mal gibt. Im Mai haben sie das Monstrum vom deutschen Maschinenlieferanten bekommen. Eine Premiere, wie überhaupt das ganze Jahr eine einzige Premiere ist. Seit Ende Jänner sind sie hier in Waizenkirchen in der alten

Molkerei, die voriges Jahr im April zu haben war.

Einen ganzen Jahresumsatz hat er in den Kauf gesteckt, und inzwischen steckt noch mehr Geld im neuen Betrieb. Nicht nur für die Linie, mit der sie Plundergebäck und Blätterteigplatten machen. Auch eine Kühlung hat's gebraucht. Da sind sie aber erst im Sommer draufgekommen, als es warm in der Halle und die Butter zu weich geworden ist. Alle Hände voll haben sie zu tun gehabt, um die Temperaturen und den Teig wieder in den Griff zu bekommen.

In den Griff kriegen müssen haben sie auch die Mengen. Erst als sie die Produktion hochgefahren haben, ist

ihnen allen klar geworden, was bei einer Anlage wie der ihren zusammenkommt, wenn mehrere 1.000 Stück Gebäck in der Stunde herunterlaufen. Und die musst du ja erst einmal verkaufen.

Gut, dass sie inzwischen immer wieder an einzelne Supermärkte liefern können. Schade, dass aus dem Geschäft mit dem deutschen Händlerverbund nichts geworden ist. 35 Großabnehmer für ihre tiefgekühlten Blätterteigtaschen, das wäre schon was gewesen.

An die erste Begehung vor dem Kauf mit Sohn Robert kann er sich noch erinnern, als ob es gestern gewesen wäre. Platz Ende nie! Ganz euphorisch sind sie heimgekommen, schnell waren sie sich in der Familie einig, den engen Verhältnissen in Peuerbach den Laufpass zu geben. Robert und die Schwiegertochter Elisabeth sind sogar hierher in die ehemalige Molkereileiterwohnung gezogen, während er und seine Elsa daheim geblieben sind. Ruhiger denn je haben sie es jetzt dort, ist doch aus der Peuerbacher Bäckerei ein reines Verkaufslokal geworden.



1996



Das Plundergebäck

# [Das] Plundergebäck

## *Zarter Genuss*

Plundergebäck gehört so zur süßen Seite des Lebens wie der Mohn auf ein Flesslerl oder das Salz auf ein Stangerl. Die Herstellung des Teiges ist durchaus aufwändig und erfordert mehrmaliges Ausrollen und Falten. Das verleiht ihm seine lockere Konsistenz, die sich auch im Namen versteckt: Der Begriff „Plunder“ stammt vom alten „pludern“ für „aufgehen“ bzw. „lockern“.

Dass der Plunderteig für Topfengolatschen, Nougattaschen, Mohnkronen und Marillenspitz nach kühler Arbeitsumgebung verlangt, bekommt Guschlbauer im ersten Sommer im neuen Werk in der ehemaligen Molkerei in Waizenkirchen zu spüren: Die Halle, in der Karl und Robert Guschlbauer 1996 die erste Fertigungslinie für Plundergebäck installieren, muss nachträglich klimatisiert werden, um dem empfindlichen Teig seine Lieblingstemperaturen zu bieten. Er weiß es zu danken, indem er Guschlbauer in neue Dimensionen wachsen lässt.

## Mit der Listung für Backstationen im Handel öffnet sich eine Tür in die Zukunft.

Als Robert Guschlbauer den Hörer wieder auflegt, muss er sich noch kurz sortieren. Manchmal will eben auch eine gute Nachricht erst einmal verarbeitet werden. Hat er sich verhöhrt? Nein, hat er nicht: „Ich darf Ihnen gratulieren“, hat sein Gesprächspartner gerade eben gesagt, „Sie sind jetzt einer unserer Lieferanten.“ Das klingt nach einer Auszeichnung – und ist auch eine. Denn am Telefon war der Einkäufer einer großen österreichischen Handelskette. Eine Listung dort bedeutet den Aufstieg in eine neue Liga.

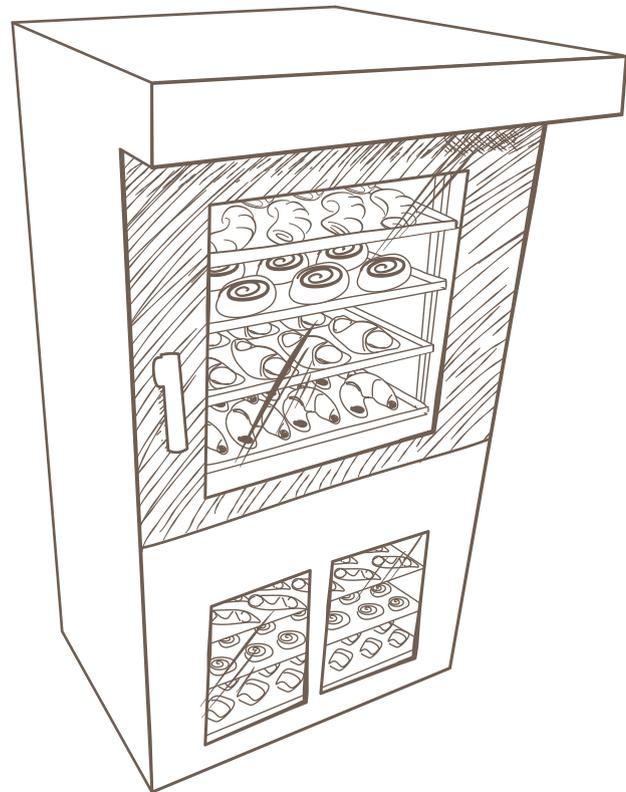
Eine neue Liga ist auch mit den Backstationen entstanden, die es seit Kurzem in immer mehr Filialen ihres neuen Kunden gibt. In dessen Feinkostabteilungen schieben die Mitarbeiter mehrmals täglich Tiefgekühltes in den Ofen. So gibt es laufend frisches Gebäck und duftende Mehlspeisen. Eine davon kommt

künftig aus Waizenkirchen: eine luftige Plundertasche mit einer cremigen Nougatfüllung. Die bringt ihnen jetzt die heiß ersehnte Auslastung ihrer Fertigungslinie.

Als er sich nach hinten in den Sessel lehnt, denkt Robert Guschlbauer daran zurück, wie oft und wie geduldig er sich noch vor einigen Monaten um einen Termin bei ihrem nunmehrigen Geschäftspartner bemüht hat. Beharrlich hat er sein müssen, und als es endlich so weit war, haben sie ihr gesamtes Sortiment präsentiert. „Sehr gut, aber leider etwas zu teuer“, haben sie zu hören bekommen. Wenig später hat sich der Einkäufer noch einmal bei ihnen gemeldet. Mit dem Auftrag, die exakte Geschmackskopie einer bestimmten Nougattasche zu entwickeln.

Wie oft er dafür Muster auf der Linie gemacht und seinem Ansprechpartner zum Verkosten in die Zentrale gebracht hat, weiß Robert Guschl-

bauer gar nicht mehr genau. Jedes Mal hat sein Gegenüber nach dem Anschneiden und Kosten eine kleine Änderung gewünscht. Bis sie doch noch ans Ziel der Kundenwünsche und zur Listung im großen Stil gekommen sind. Plundergebäck für die Backstationen der Supermärkte, das klingt nach einer verheißungsvollen Zukunft. Es ist Zeit, dass er den Eltern die süße Nachricht überbringt – und eine Flasche Sekt kaltstellt.



**Beharrlichkeit  
lässt Guschlbauer  
auch die größte  
Herausforderung  
meistern.**

Nur mehr ein paar Wochen bis Weihnachten. Den Frieden dieser Tage wird Robert Guschlbauer nach diesem Jahr genießen wie nie zuvor.

Heute ist sein erster wirklich freier Tag seit März, und er lässt sich Zeit beim Sonntagsfrühstück mit Elisabeth und den Kindern. Kornspitz muss er gerade keinen haben. Voriges Jahr hat ihr Handelspartner angeklopft: Sie suchen einen Lieferanten für einen Biokornspitz zum

Backen direkt in den Filialen.

Das war natürlich eine große Verlockung, aber auch eine schwere Entscheidung. Schließlich musste in die Kornspitzproduktion mehr als ein doppelter Jahresumsatz investiert werden: für die Fertigungslinie, den neuen Trakt und das große Tiefkühlhaus dazu. Heuer am 7. Jänner haben sie die Anlage anlaufen lassen. Beim Kunden waren sie von den Mustern begeistert. Produktionsstart dann im Februar, oder war's schon März? Egal.

Alles hat gut gepasst. Zu gut. 14 Tage, nachdem sie die ersten Tiefkühlteiglinge ausgeliefert haben, der große Aufschrei: Der Teig wird grau und kriegt beim Backen kein Volumen mehr. Also österreichweite Rückrufaktion und das Suchen nach einer Lösung: Ursachenforschung, kleine Rezeptänderungen und Neustart nach erfolgreichen Tests im Haus. Kundenfreigabe, grünes Licht für alle Filialen und zwei Wochen später dieselbe Katastrophe.

Als Katastrophe sieht das auch die Bank. Die wird nervös, der Kunde sauer, beides ist verständlich. Er weiß noch, wie er die Devisen ausgegeben hat: Ruhig bleiben, systematisch vorgehen und nicht aufgeben, bis das Problem gelöst ist. An allen Schrauben haben sie gedreht: Rohstoffe, Rezeptur, Herstellungsprozess. Jeden Schritt dokumentieren, 14 Tage abwarten, Misserfolg, nächster Schritt.

Eine monatelange Geduldsprobe war das, aber die haben sie bestanden. Denn schließlich haben sie herausgefunden, woran's gelegen hat. Erneute Freigabe durch den Kunden und anschließend die Order für ganz Österreich. Es ist das schönste Weihnachtsgeschenk, das er sich vorstellen kann.



2001



Der Kornspitz

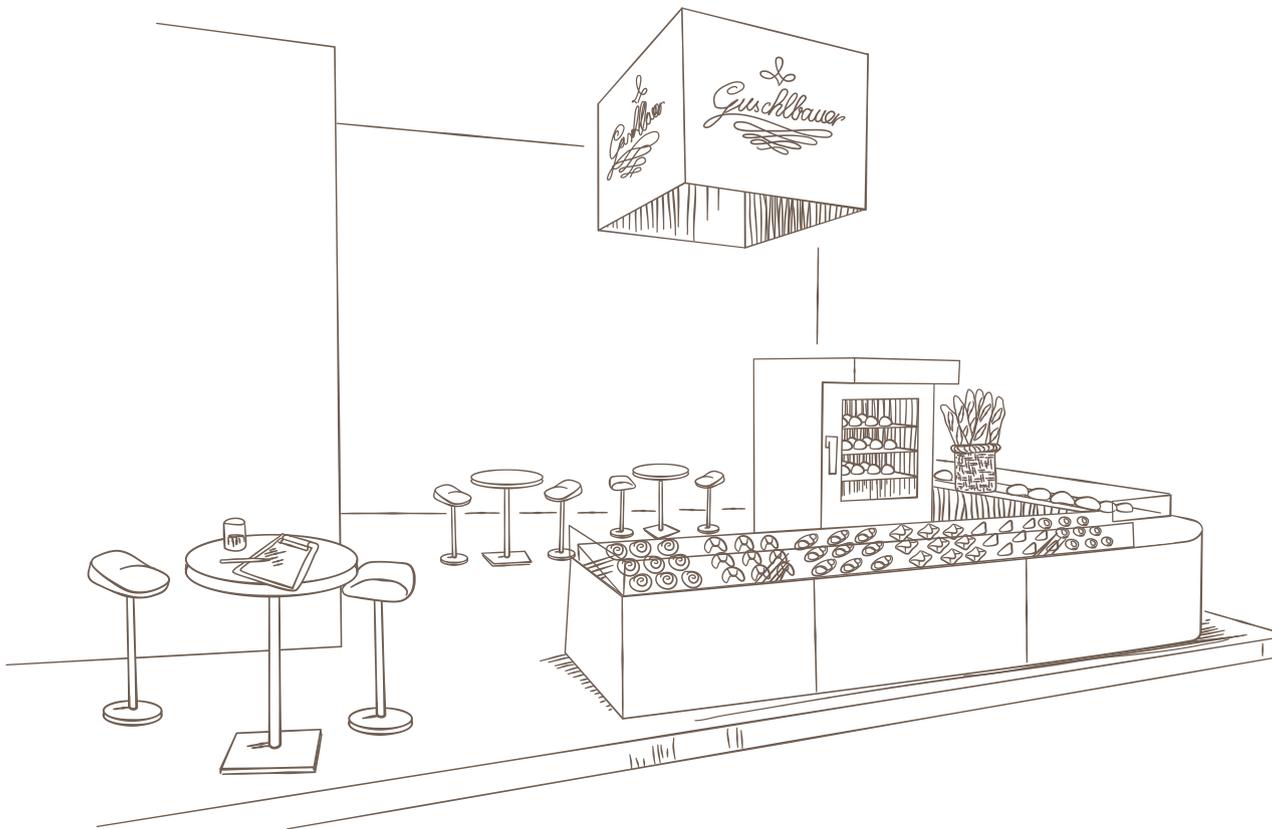
# [Der] Kornspitz

## *Gesunde Jause*

Auf dem Kalenderdeckblatt steht das Jahr 1984, als sich ein neuartiges Gebäck Platz im sprichwörtlichen Körberl mit Österreichs beliebtesten Backwaren verschafft: Binnen kurzer Zeit wird der zutaten- und nährstoffreiche Kornspitz mit einem Ballaststoffanteil von rund sieben Prozent in der Alpenrepublik zum fixen Frühstücks- und Jausenbestandteil.

Seit 2001 stellt Guschlbauer in bester Bioqualität seine Variante des knusprigen Kleingebäcks aus Weizen- wie Roggenmehl und allerlei Schrot in einer jährlichen Stückzahl von über 25 Millionen her. Kurz nach Produktionsstart des gesunden Weckerls beweist man bei der Lösung eines so rätselhaften wie hartnäckigen Qualitätsproblems Charakter: Ohne sich entmutigen zu lassen, findet das Guschlbauer-Team nach mehrmonatiger detektivischer Fehlersuche die Ursache. Seither läuft die Produktion des gesunden Weckerls wie am Schnürchen.

# Neue Wege beschleunigen das Wachstum!



Elisabeth Guschlbauer genießt das Treiben auf der Messe, die jetzt schön langsam zu Ende geht. Es ist nicht das erste Mal, dass sie in Köln ist: Auf der ISM war Guschlbauer früher ja des Öfteren vertreten. Hier auf der Anuga sind sie allerdings zum ersten Mal. Über 150.000 Besucher zählt die weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie. Und auch wenn Elisabeth Guschlbauer nur mit einem kleinen Teil von ihnen ins Gespräch gekommen ist, hat sich daraus schon eine umfangreiche Visitenkartensammlung ergeben.

Wenn sie alle Einkäufer und Vertreter aus dieser Sammlung besuchen würde, käme sie ziemlich weit herum, denkt sie. Nach Saudi-Arabien zum Beispiel und nach Mexiko. Übermorgen, wenn sie wieder in Waizenkirchen ist, wird sie gleich mit der Nachbereitung beginnen und Offerte legen.

Ihr Schwiegervater Karl hätte es sicher gutgeheißen, dass es Guschlbauer jetzt wieder mit Messen

versucht. Immer schön vorsichtig wirtschaften, damit nur ja nichts schiefeht: So war der Senior ganz und gar nicht. Ihn hat es immer zum Großen gezogen. Leid tut es ihr, dass er das Pensionsalter nicht erreicht hat. Am 19. Jänner vor zwei Jahren ist er gestorben, mit 64. Sein Erbe ist die Firma, die seit damals keine Einzelfirma mehr ist, sondern als Guschlbauer Backwaren GmbH im Firmenbuch steht. Ein neues Logo haben sie seither auch und eine Werbelinie, die diesen Namen verdient.

Dahinter steckt, so wie hinter den Messeauftritten, eine Strategie: Mit neuen Handelskunden ins Geschäft zu kommen, um mit weiteren Leistungen und zusätzlichen Abnehmern breitbeiniger und sicherer dazustehen. Mit den süßen und sauren Strudeln ist ihnen das ja schon ein Stück weit gelungen, auch wenn der Wettbewerb verdammt hart ist. Daheim werden sie sehen, was die Visitenkartenbox wirklich wert ist.

**Mit einer dritten  
Fertigungslinie  
bürgt Guschlbauer  
für seine Verlässlich-  
keit als Lieferant.**

Die Halle, die Dreierlinie, der Ofen, das Lager für Kartons und Folien plus die Tiefkühlfläche im Untergeschoss: Alles neu. Auch ihm, Josef Paster, der gerade die unlängst gestartete Anlage Nummer drei inspiziert, ist noch vieles neu. Logisch. Ein halbes Jahr muss man rechnen, bis man eine neue Linie wirklich kennt und beherrscht. Darüber vergeht Zeit, und auch heute ist es wieder spät geworden und finster draußen.

Auf dem Display kontrolliert er die Temperaturverteilung im Ofen. Schaut gut aus, das Backergebnis sollte passen. In so einem riesigen Ofen mit 18 Metern Länge auf 2,5 Metern Breite eine gleichmäßige Hitze zusammenzubringen, ist eine Kunst.

Wie die ganze Anlage, die sie mit dem Anlagenbauer und dessen Know-how entwickelt haben, ein Kunstwerk ist. Sie können die Teiglinge direkt schockfrosteten oder noch im Ofen vorbacken. Seinem Chef und Schwager Robert ist auf den Messen nahegelegt worden, dass sie doch auch vorgebackenen Plunder machen sollen. Den Convenience-Grad erhöhen. Das können sie jetzt. Aber eigentlich

haben sie die neue Linie aufgestellt, damit sie nur ja keinen Ausfall beim Kornspitz haben. Es geht um hundertprozentige Liefersicherheit, selbst wenn es an der Zweierlinie mal spießt.

Die Sicherheit hat einen stolzen Preis: Mehrere Euromillionen hat die Linie gekostet, und weiteres Geld ist für das Bauliche aufgegangen. Er hat auch was davon gehabt: Ein Ersatzteillager, das passt. Ersatzteile braucht er, damit es erst gar nicht spießt. Denn Reparatur ist gut, Wartung ist besser: Probleme beheben, bevor sie auftreten. Bei einem Stillstand geht es um Minuten – nach deren zehn ist der Teig zu nichts mehr zu gebrauchen.

Gut, dass die Maschinen nicht so empfindlich sind wie der Teig. Mit denen hat er seit seiner Werkzeugmacherlehre zu tun. Nach der Lehre sammelte er an die 15 Jahre Berufserfahrung und machte auch die Meisterprüfung. Später hat er auf Kraftfahrer umgesattelt, bis der Schwager beschlossen hat, dass sie beim Guschlbauer reif für einen eigenen technischen Leiter sind.





Die Luftaufnahme aus dem Jahr 2007 lässt die Molkereivergangenheit des Komplexes nur mehr erahnen.



Robert Guschlbauer hat leicht lächeln: Der Goldene Kornspitz geht 2012 als Trophäe für den weltgrößten Kornspitzbäcker an Guschlbauer.



Neue Architektur auf dem alten Betriebsgelände: Das 2011 nach Plänen des Architekturbüros Arkade errichtete Bürogebäude.

## **Guschlbauer erobert mit einer Exportoffensive neue Märkte!**

Sport im Fernsehen gehört nicht zu den Dingen, für die sich Elisabeth Guschlbauer erwärmen kann. Die Olympischen Winterspiele 2014 machen da keine Ausnahme, doch einen Bezugspunkt hat sie zum Großbewerb in Sotschi doch: Im Österreich-Haus im Olympischen Dorf wird bei den Medailenfeiern Apfelstrudel aus Waizenkirchen serviert.

Leider sind das die letzten Guschlbauer-Lieferungen nach Russland, die jetzt wegen der EU-Sanktionen auslaufen. War nicht ohne, alle Zertifikate zu bekommen.

Seit 2008 waren sie in mehreren russischen Metro-Märkten vertreten, hauptsächlich mit Strudeln. Das war auch das Jahr, in dem sie den holländischen Großhändler zu beliefern begonnen haben, der in ganz Europa verkauft. In Tschechien waren

sie 2008 auch vertreten, und zwar landesweit mit Strudeln für die Backshops einer Supermarktkette. Bloß dass es dort keine geeigneten Messer zum Portionieren derselben gegeben hat. Mit der Konsequenz, dass die Strudel wieder aus dem Programm verschwunden sind.

Dafür hat sich das Geschäft mit einem internationalen Heimlieferdienst umso besser entwickelt. Seit 2005 stellen die Fahrer in Österreich, Frankreich und Italien oberösterreichisches Tiefkühlgebäck frei Haus zu. Salzstangerl und Kornspitz hat's vorher beim Tiefkühlessen auf Rädern nicht gegeben, Semmeln waren für die Italiener und Franzosen überhaupt neu. Ein Riesenerfolg. Sie haben ja eigens dafür eine Semmelanlage für die Dreierlinie gekauft.

Schade, dass ihnen später Belgien weggefallen ist. Aber so ist das Ge-

schäft eben. Manchmal verliert man was, manchmal gewinnt man was. Wie voriges Jahr das China-Geschäft, das auf der Anuga zustande gekommen ist. Und die Schweiz, wo es ihr Plundergebäck wie in Ungarn und Italien in Supermarkt-Backshops gibt. Getreu dem olympischen Gedanken, möglichst überall dabei zu sein.



## Große Investitionen rüsten Guschlbauer für die Zukunft!

Es geht dahin, sagt sich Josef Paster, während er am Rechner auf der Website eines seiner Stammlieferanten auf der Suche nach einem bestimmten

Ersatzteil hinunterscrollt.

Unglaublich, wie die Firma in den letzten Jahren auf mehr als 100 Mitarbeiter gewachsen ist, die sie jetzt sind. Und auch vom Platz her:

2011 der neue Bürotrakt

um vier Millionen Euro, weil in den Räumen aus dem 1967er Jahr kein Arbeiten mehr war und der Architekt sich wegen der ganzen Unwägbarkeiten keine Renovierung zu kalkulieren getraut hat.

Er und sein Instandhaltungsteam mit Elektrik, Mechatronik und IT haben auch profitiert und darunter die top eingerichtete Werkstatt bekommen. Eine Produktionsflächenreserve haben sie auch angelegt, auf der seit heuer die neue Plunderlinie 5 läuft. Mit der haben sie sich gegen Lieferausfälle abgesichert, weil das Geschäft gerade so brummt. Die Fünfer war eine leichte Übung.

Ganz anders die Viererlinie im Vorjahr. Der Michael, der zukünftige Juniorchef, hat sie nach seinem Praktikum bei einem Anlagenbauer auf

den Geschmack gebracht, und jetzt machen sie damit mehrere Paletten Baguette, Ciabatta und Kornweckerl in der Stunde. Alles Sauerteig und auf Stein vorgebacken. Er weiß noch, wie er mit Robert den Maschinenpark geplant hat. Zur neuen Linie haben sie sich auch eine vollautomatische Verpackung und Etikettierung geleistet – und für die Mitarbeiter eine Tiefgarage.

Entscheidend war vor allem aber das Tiefkühlhochregallager, das gar nicht mehr wegzudenken ist. Mit dem haben sie endlich die Kapazität, ihre Großkunden in Deutschland noch besser zu bedienen. Pro Tag werden da einige hundert Paletten ein- und ausgelagert. Die gewünschte Palette kommt auf Knopfdruck daher, ohne dass wer mit dem Stapler in die arktisch kalten Räume hinein müsste.

Zeit ist genug dafür aufgegangen. Am schwierigsten war die Anbindung der Linien 1 bis 3. Aber auch das ist ihnen gelungen, und wenn eins so perfekt ins andere greift, dann macht das richtig Freude.





Gerade noch auf der Linie 4, demnächst frisch aufgebacken in der Feinkostabteilung: Guschlbauer-Gebäck am laufenden Band.

Meister ihres Faches: Elisabeth und Robert Guschlbauer mit Maitre Alfons Schuhbeck, der am 8. Mai 2015 exklusiv für 40 geladene Guschlbauer-Gäste kocht.





Auch im Kulinarischen ist das Exotische eine Frage der Perspektive: Asiatische Gourmets besuchen Guschlbauer 2018 auf der Messe iba in München.

# Gelebte Qualität schafft Vertrauen!



Diesen Kaffee haben sich Simone Gaisbauer und ihr Team in der Qualitätssicherung verdient: Gerade ist der Prüfer gegangen, und sie haben ihre erste unangemeldete IFS-Kontrolle mit Bravour absolviert. Irgendwie war Simone Gaisbauer auf spontanen Besuch eingestellt; gerechnet hätte sie mit einer Qualitätsinspektion eines Großkunden. Vertrauen ist gut und Kontrolle nicht besser, sondern die Grundlage des Vertrauens, denkt sie sich.

Über zehn Jahre sind es jetzt schon wieder, in denen sie bei Guschlbauer für das Qualitätsmanagement zuständig ist. In der Verpackung ist sie dem Chef mit ihrer kompromisslosen Art aufgefallen. Weil sie immer wieder bei ihm im Büro gestanden ist, wenn Ware verpackt werden sollte, die nicht perfekt war. So ist sie Qualitätsbeauftragte geworden.

2007 war die Feuertaufe, als sie Guschlbauer auf die Zertifizierung nach dem International Food Standard vorbereitet haben. Die setzt der Handel mittlerweile voraus. Einen Katalog mit Hunderten Fragen hat es abzarbeiten gegeben, damit der Produktionsweg jeder einzelnen Topfengolatsche nachvollziehbar wird. Für

jeden einzelnen Anlagenteil haben sie die Bescheinigungen zusammengestellt, dass darauf Lebensmittel verarbeitet werden dürfen; jeden Prozessschritt haben sie dokumentiert.

Nächtelang hat sie vor der ersten Prüfung nicht schlafen können, die dann zwei Tage gedauert hat. Vom Management über die Maschinenwartung bis zur Verpackung und Auslieferung ist alles kontrolliert worden. Und sie haben mit über 95 Prozent gleich das höhere Niveau geschafft und sich seither jedes Jahr verbessert.

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr, schließlich ist sie im Qualitätsmanagement schon lange keine Solistin mehr: Der Chef hat auf den steigenden Aufwand reagiert. Und ihr die personelle Unterstützung gegeben, die notwendig war. Jetzt sind sie eine eigene Abteilung und ein eingespieltes kleines Team. Es ist schön zu sehen, wie wichtig das Qualitätsthema geworden ist und wie viel Vertrauen sie deshalb bei ihren Geschäftspartnern genießen.



Der Vergleich macht sicher: 2019 ist Guschlbauer größer denn je.



## Guschlbauer hat noch viel vor!

Heute ist Michael Guschlbauer wieder einmal von Anfang an dabei. 2 Uhr 30, mitten in der Nacht. In einer Stunde liegt der erste Teig auf der Einserlinie. Die Stunden bis acht Uhr sind die heikelsten des ganzen Tages. Bis dahin folgt eine Übergabe auf die andere. Jede für sich eine mögliche Fehlerquelle.

Wenn bis acht alles gut läuft, dann läuft auch der Rest des Tages. Das weiß der Juniorchef. Aus Erfahrung. Und weil die Planung und das Controlling der Abläufe in der Produktion sein tägliches Brot sind.

Mitten im Betrieb, das war er immer schon. Die Bäckerei ist das Revier seiner Kindheit, in dem er mit 13 oder 14 schon nachts mit angepackt hat. Dass er Bäcker wird, ist nie in Frage gestanden. Tatsächlich hat er nach den fünf Jahren auf der Welser HTL für Lebensmitteltechnologie auf der Meisterschule dann nicht nur den Bäckermeister gemacht, sondern auch den Müller- und den Konditormeister. Alle drei in einem Jahr.

Mit drei Meisterbriefen und Praxiserfahrung in mehreren Bäckereien und Konditoreien sowie bei einem Anlagenbauer ist er danach für drei Jahre nach Deutschland gegangen. Als Projekt- und Abteilungsleiter zu einer Großbäckerei in Niedersachsen. Eine super Zeit, in der er das Seine gefunden hat: Das Personalthema. Ein großes Ding, denn Personal ist die wichtigste und knappste Ressource von Guschlbauer, wo schon 110 Namen auf der Lohnliste stehen.

Seit 1. Jänner vorigen Jahres ist er wieder daheim und zum Einstieg eine volle Runde auf dem Arbeitskarussell gefahren: Als Mischer, dann als Linienverantwortlicher im Schichtbetrieb. Jetzt ist er einer der Produktionsleiter und macht neben der Personal- und Produktionsplanung auch noch den Einkauf mit.

Er hat noch viel vor: Die Effizienz in der Produktion weiter zu steigern und sie – Stichwort Industrie 4.0 – richtig smart zu machen. Damit Guschlbauer weiter wachsen kann. Räumlich am Standort Waizenkirchen und wirtschaftlich auf neuen Ländermärkten.



## Die nächste Generation wahrt die Kontinuität des Familienunternehmens.

Der Tisch ist schon gedeckt. Festlich, wie es sich für einen Feiertag gehört. Und üppig, denn die Fastenzeit hat ein Ende. Während ihre Mutter Elisabeth noch Hand an die letzten Kleinigkeiten legt, steht Christina Guschlbauer neben ihrem Bruder Michael am Fenster. Seite an Seite genießen sie den Blick in die frisch ergrünte Frühlinglandschaft. Auch wenn die Firma die Eltern stets auf Trab gehalten hat: Für Familienfestlichkeiten war immer Zeit.

Aber auch sonst ist das Familienleben gar nicht so kurz gekommen, wie man meinen könnte. Es hat sich eben zu einem Großteil unten im Betrieb abgespielt: Hausaufgaben bei der Mama im Büro, Abenteuerspiele zwischen Mehlsäcken und Paletten in der Bäckerei. So wie Michael hat auch sie bald angefangen, mitzuhelfen: Auf Wochenmärkte mitfahren, im Laden verkaufen und überall dort aushelfen, wo gerade jemand gebraucht wird.

Zahlen liegen ihr. Momentan arbeitet sie als Wirtschaftsprüferin und lernt gerade für die Prüfung zur Bilanz-

buchhalterin. Ihr Maturaprojekt zum Thema Personalmanagement hat sie der Firma gewidmet. Beides wird ihr bald zugutekommen: Im September wird auch sie ins elterliche Unternehmen eintreten. So wie es Michael bereits getan hat. Für sie als Geschwister wird das eine spannende Aufgabe, denn ihre Eltern haben die Latte ganz schön hoch gelegt. Den Betrieb so auf- und auszubauen, daneben selbst Haus zu bauen und zwei Kinder großzuziehen: Das ist eine Lebensleistung, die den größten Respekt verdient, findet sie.

Dann wandern ihre Gedanken zum Weihnachtsfest vor vier oder fünf Jahren. Wie sie schon am Nachmittag zusammengekommen sind und auf die Großbaustelle für die Linie vier hinuntergeschaut haben. Und darüber sinniert haben, was für ein Risiko eigentlich mit so einer Investition verbunden ist. Vor allem, wenn man der laufenden Investition geistig nicht schon wieder einen Schritt voraus ist. Aber diesen Schritt voraus zu sein, das haben ihre Eltern immer verstanden.



Guschlbauer,  
bei Nacht,  
bei Tag.

2:02



2:47



3:58





4 06

elaxner

Weizenmehl  
Mischbrot

4:10



5:13



5:53



7:34



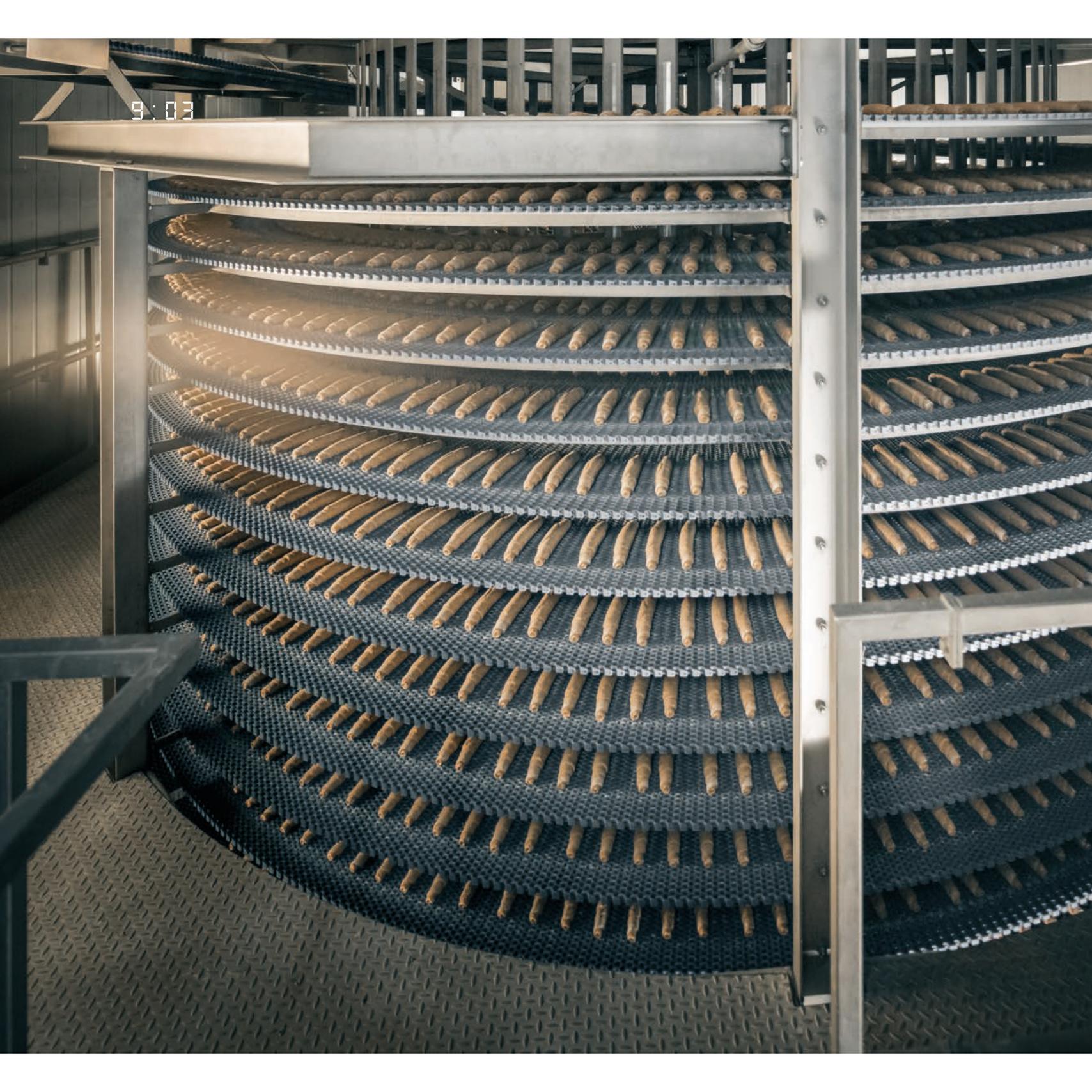
8:05



8:51



9:03



9:56

SI Analytics®

Titration fault  
An error occurred during sample

8.53 pH  
0.250 ml

STOP

ESC

START  
STOP

EDIT  
↑

CAL  
→

MODE  
↓

OK

FILL

TitroLine® 5000



10:11



10:42



11:21



## IMPRESSUM

Guschlbauer Backwaren GmbH  
Hueberstraße 24  
4730 Waizenkirchen, Österreich  
[www.guschlbauer.cc](http://www.guschlbauer.cc)

PROJEKT, RECHERCHE, KONZEPTION  
kopf.arbeit, Agentur für Geschichte  
4020 Linz, Österreich  
[www.kopfarbeit.at](http://www.kopfarbeit.at)

TEXT  
fe|lerlos  
4655 Vorchdorf, Österreich  
[www.felerlos.at](http://www.felerlos.at)

KONZEPTION, LAYOUT / DESIGN  
kest – strategie, kommunikation, design  
4020 Linz, Österreich  
[www.kest.net](http://www.kest.net)

ILLUSTRATION  
Ilona Schadauer  
1050 Wien, Österreich  
[www.schadauer.at](http://www.schadauer.at)

BILDER  
Seite 2, 39, 45, 46, 55, 57 - 71  
Andreas Balon  
4203 Altenberg bei Linz, Österreich  
[www.andreasbalon.com](http://www.andreasbalon.com)



# 2001



Inbetriebnahme der  
Fertigungslinie für  
Bio-Kornspitz

# 2005



Aus der Einzelfirma Karl  
Guschlbauer wird die  
Guschlbauer Backwaren GmbH

# 2011



Neue Büros, neue  
Sozialräume und eine  
neue Werkstatt

# 2014



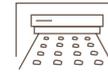
Investition in eine  
vierte Linie samt  
Tiefkühlhochregallager

# 2006



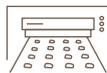
Start der  
Exportoffensive

# 2007



Inbetriebnahme der  
dritten Fertigungslinie mit  
integriertem Backofen

# 2015



Inbetriebnahme der  
fünften Fertigungslinie

# 2019



Guschlbauer erwirtschaftet mit  
110 Mitarbeitern einen Umsatz  
von 28 Millionen Euro

