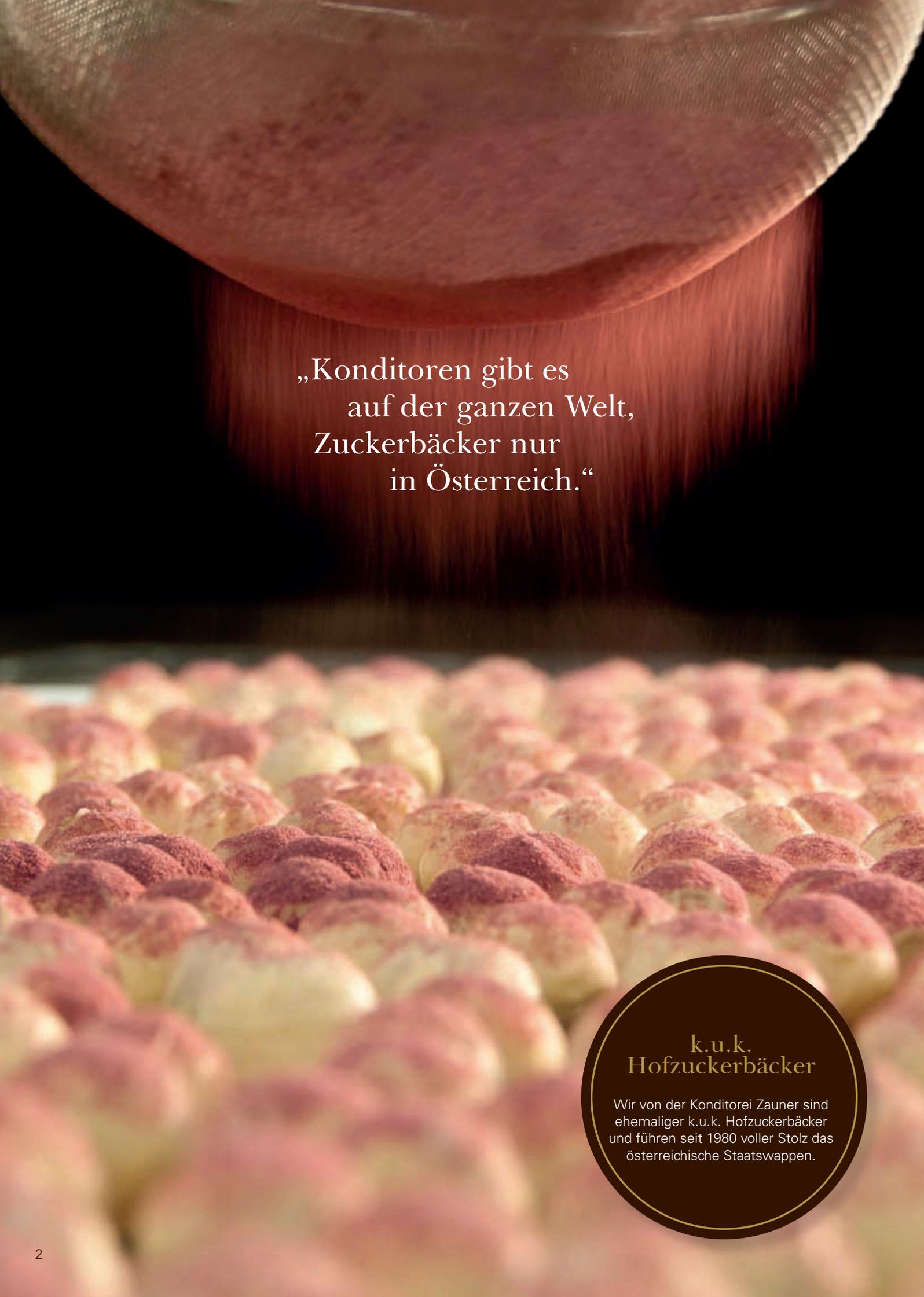




Konditorei Zauner
Der Treffpunkt im Salzkammergut





„Konditoren gibt es
auf der ganzen Welt,
Zuckerbäcker nur
in Österreich.“

k.u.k.
Hofzuckerbäcker

Wir von der Konditorei Zauner sind
ehemaliger k.u.k. Hofzuckerbäcker
und führen seit 1980 voller Stolz das
österreichische Staatswappen.



k. u. k. Hofzuckerbäcker

anno 1982

Herzlich willkommen

beim Zauner

Seien Sie unser Gast in Bad Ischl im Stammhaus in der Pfarrgasse oder im Grand Café & Restaurant Esplanade und lassen Sie sich einen Augenblick von uns verwöhnen. Oder verführen. Zu einem köstlichen Kaffee und einer leckeren frischen Mehlspeise...

Der ehemalige k. u. k. Hoflieferant & Hofzuckerbäcker Zauner ist DER süße Treffpunkt im Salzkammergut. Dank der Vielfalt unserer Leckereien und unserer weltberühmten Spezialitäten genießen wir auch weit über die Region hinaus einen exzellenten Ruf. Als traditionelle Zuckerbäckerei sind wir voll und ganz der österreichischen Konditoreikunst verpflichtet. Wir pflegen und bewahren Traditionen und sind trotzdem dem Modernen aufgeschlossen. Frische und Qualität der verarbeiteten, möglichst regionalen Rohstoffe sowie der Verzicht auf Konservierungsstoffe stehen sowohl in unserer Backstube als auch in unserem Restaurant an vorderster Stelle. An sieben Tagen in der Woche bereiten wir alles immer ganz frisch für Sie zu. Ob handgeschöpfte Schokoladetafeln oder unser weltberühmter Zaunerstollen - bei uns stammen alle Confiserien und Torten aus eigener Herstellung.

Und das Schönste ist: Unsere Zauner-Spezialitäten können Sie überall auf der Welt genießen, zu jeder Zeit. Bestellen Sie unsere Köstlichkeiten einfach in unserem Internet-Shop unter www.zauner.at und lassen Sie sich alles bequem nach Hause liefern. So ein Zaunerstollen ist doch auch eine herrliche Geschenkidee, oder?

Herzlichst Ihr



Zauner-Ahrentafel



Johann Zauner
(1803 – 1868)



Karl Zauner
(1846 – 1889)



Maria Anna Zauner
(1850 – 1925)



Kommerzialrat Viktor Zauner
(1877 – 1950)



Rosa Anna Zauner
(1878 – 1938)



Rosina Kurth
(1907 – 1957)



Richard Kurth
(1908 – 1970)



Kommerzialrätin
Hildegard Zauner,
geb. 1929



Josef Zauner,
geb. 1948



Der Tradition verpflichtet

Die Konditorei Zauner existiert seit über 180 Jahren. In diesem Zeitraum sind wir kontinuierlich gewachsen. Nachfolgend eine kleine Chronologie unseres in fünfter Generation familiengeführten Unternehmens, bei dem der Chef immer noch persönlich in der Backstube steht.

*Zauner:
süßer Genuss seit 1832*



In der Maxquellgasse schlug die Geburtsstunde der Konditorei Zauner durch den Wiener Weinschenker Johann Zauner. Elf Jahre später, im Jahr 1832, erfolgte die Eröffnung des heutigen Stammhauses in der Pfarrgasse. 1840 kam eine Traiteurie am Traunufer hinzu. Mit dem Zauner ging es stetig aufwärts. Der junge Viktor Zauner, der schon mit 18 als Geschäftsführer fungieren musste, führt die Konditorei durch Eifer und Fleiß zu höchster Blüte. Er entwickelt gemeinsam mit Josef Nickerl den Zaunerstollen. 1927 wird das „Café Esplanade Zauner“ eröffnet. Die „Ischler Törtchen“ des Konditormeisters Richard Kurth erringen bei der Weltausstellung in Brüssel eine Goldmedaille. 1980 wird der Konditorei Zauner das Recht zur Führung des österreichischen Staatswappen verliehen. Der geschäftsführende Konditormeister Josef Zauner war u. a. Gastprofessor des „Japan Cake- and Confiserie-College“, Fernsehkoch in der ORF-Sendereihe „Häferlgucker“ und Träger zahlreicher Goldmedaillen bei internationalen Wettbewerben.



„Isst man einen Zaunerstollen -
wird man einen Stauner zollen!“



Zaunerstollen weltweit genießen

Holen Sie sich in unserem Onlineshop schnell und bequem ein Stückchen einmaliger k. u. k. Hofzuckerbäckerqualität in Ihr trautes Heim. Wir liefern Ihnen unsere Zaunerstollen und andere Spezialitäten an jeden Ort der Welt.



Zaunerstollen:

köstliches Markenzeichen seit 1905

Unser oft kopierter, aber nie erreichter Zaunerstollen verdankt Viktor Zauner seinem Patissier Josef Nickerl und guter wirtschaftlicher Tugend. Patissier Nickerl schuf zunächst die berühmten „Ischler Oblaten“. Aufgrund der hohen eigenen Maßstäbe entstand beim Backen dieser Oblaten ein Ausschuss, wenn sie z. B. ungleichmäßig in der Farbe oder nicht vollkommen rund waren. Diesen vom Geschmack her tadellosen Oblatenbruch wollte Nickerl aus ökonomischen Gründen nicht einfach entsorgen. Er zerkleinerte den Bruch, vermischte ihn mit einer nougatartigen Haselnuss-Schokolade-Creme und formte daraus kleine Makronen, den sogenannten „Nickerl-Batz“! Dieses Produkt fand bei Jung und Alt reißenden Absatz. Das veranlasste die beiden Schöpfer der Spezialitätendelikatesse, weiter an ihrem Produkt zu feilen. Heraus kam schließlich der Zaunerstollen: eine feine Nougat-Grillage-Komposition, in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit zarter, leicht schmelzender Bitterschokoladeglasur überzogen. Heute gibt es den Zaunerstollen in verschiedenen Packungsgrößen. Als Praline-Ministollen mit 22,5 g oder als Stollen zu 145 g, 290 g, 520 g oder 700 g – übrigens auch mit einem Überzug aus Vollmilchschokolade erhältlich.



Kurze Bestellung, lang anhaltender Genuss.





„Zauner ist nicht nur Genuss,
Zauner ist Kultur!“

Unser Versprechen: beste Qualität und absolute Frische

Um unseren Kunden stets die bewährte Zaunerqualität zu liefern, setzen wir auf absolute Frische bei allen unseren Zutaten. Ein Zauner Zwetschkenfleck beispielsweise ist in der von uns angestrebten höchsten Qualität nur mit frischen Zwetschken und nicht mit Tiefkühlware umsetzbar. Deswegen gibt es einige unserer rund 250 Tortenspezialitäten auch nur saisonal. Diese Philosophie der Vielfalt, Frische und Qualität gilt selbstverständlich für alle Zutaten und Produkte, die wir in unserer hochmodernen Backstube verarbeiten/herstellen. Vom Mehl übers Schlagobers bis hin zu Früchten und Schokolademassen.

Ein verlässlicher Gradmesser der Zaunerqualität sind unsere Köstlichkeiten selber. Sie zerschmelzen auf der Zunge und bieten unvergessliche Geschmackserlebnisse. Darüber hinaus besitzen unsere Produkte viele offizielle Gütesiegel. Zauner-Produkte haben eine Vielzahl an Goldmedaillen aus internationalen Konditoreiwettbeweben gewonnen.

Zu den Auszeichnungen gehören:

- Diplome D'Honneur-Festival International de la Pâtisserie Bruxelles
- The international bakers & confectioners exhibition olympia - London
- Ehrenurkunde und Ehrenmedaille in Gold der Bundesinnung
- Goldene Kaffeebohne & Teeblatt von Gault Millau





„Österreichische Gastfreundschaft
und kaiserlich-königliches
Ambiente in Reinkultur!“

Kaiserlicher Service

wie zu k. u. k.-Zeiten

Bei uns ist der Gast noch Gast und wird von unserem freundlichen, bestens geschulten Servicepersonal zuvorkommend behandelt. Denn wir vermitteln Ihnen ein Gefühl von Zufriedenheit und Geborgenheit. Wer bei Zauner einkehrt, der nimmt Urlaub vom Alltag, kann sich entspannt zurücklehnen und die wunderbare Atmosphäre genießen. Das stilvolle Ambiente, feines Porzellan & Geschirr, die Aufmerksamkeit des adrett schwarz-weiß gekleideten Servicepersonals oder ganz einfach das besondere Flair. So wird zum Beispiel jede Kaffeespezialität auf einem Silbertablett kredenzt – selbstverständlich mit einem Glas kühlen Wassers. Und wenn Sie dann unser Haus verlassen, werden Sie sicher sagen: „Es war sehr schön, es hat mich sehr gefreut.“ Und sich auf den nächsten Besuch beim Zauner freuen.



Perfekter Service, professionelle Backstube

Höchste Ansprüche an Perfektion und Professionalität werden auch von unseren Profis in der Backstube oder in der Küche des Restaurants erfüllt. Unsere rund 30 Zuckerbäcker und 8 Köche zelebrieren Tag für Tag, an sieben Tagen in der Woche erlesenste österreichische Zuckerbäckerqualität und exquisite Speisen. Das Spektrum reicht dabei von dem Erhalt traditioneller Rezepturen wie den Zauner Kipferln, der Kaisertorte, der Erdbeerroulade und den Ischler Oblaten bis hin zur Kreation immer neuer trendiger kulinarischer Genüsse.

„Eine Melange,
ein Großer Brauner oder ein
Einspänner schmecken
ohne frische Mehlspeise
nur halb so gut.“



Pfarrgasse

Stammhaus seit 1832

*I*m Café Zauner erwartet Sie traditionelle österreichische Kaffeehauskultur in ihrer schönsten Art. Neben unseren herrlichen österreichischen Kaffeespezialitäten, wie einer Melange oder einem Großen Braunen, können Sie bei uns auch trendige Kaffeezubereitungen auf höchstem Niveau genießen. Zum Beispiel einen Cappuccino oder einen Caffé Latte. Selbstverständlich sollten Sie es nicht bei einem Kaffee belassen. Da wir Ihnen in unserem Stammhaus das größte Kuchenbüfett in Österreich präsentieren, wird es hier fast schon zur Pflicht, ein Stück Mehlspeise auszuwählen. Wir führen rund 250 Tortenspezialitäten und um die 60 verschiedenen Pralinsorten. Dank frischester Zutaten und überlieferter Hofzuckerbäcker-Meisterkunst ist eine köstlicher als die andere. Das macht jeden Besuch der Konditorei Zauner zu einem Fest für den Gaumen.

Feiern mit Jugendstilflair

*A*uch wenn Sie eine repräsentative Firmen- bzw. Familienfeier planen oder Lesungen, Kongresse, Konzerte oder Ausstellungen, sind Sie bei Zauner an der richtigen Adresse. In unserem wunderschön ausgestatteten Jugendstilsalon im 1. Stock des Haupthauses – mit nobler Bar und kleiner Bühne – bieten wir Ihnen ein feierliches Flair für Gesellschaften mit bis zu 120 Personen.



„Ein perfekter Ort, um die Seele baumeln zu lassen. Purer Genuss!“



*Zeitlose Momente
guten Geschmacks.*

COLUMBIA
ESPRESSO



Kulinarische Freuden im Grand Café & Restaurant Esplanade

Unsere Grand Café & Restaurant Esplanade begrüßt Sie mit traditioneller Architektur aus dem Jahre 1940, gepaart mit der Modernität und dem Komfort der heutigen Zeit. Das macht die Esplanade zu dem Treff des Salzkammerguts. Aber wir überzeugen natürlich nicht nur durch unser Wohlfühlambiente, sondern vor allem durch kulinarische Raffinesse. Ein reichhaltiges Angebot an Mehlspeisen, traditionellen Schmankerln und Eisspezialitäten im Café und gehobene klassisch-österreichische Küche im Restaurant. Vom Tafelspitz über Salzburger Nockerln bis hin zu Kaiserschmarrn & Co. Zubereitet aus feinsten frischen Zutaten, Biofleisch und natürlichen Produkten aus unserer Region.

Gastgarten am Ufer der Traun

Idyllisch am Ufer der Traun gelegen, weit ab von Lärm und Verkehr und trotzdem zentrumsnah, bietet unser wunderschöner Gastgarten Ihnen im Frühling, Sommer und Herbst einen herrlichen Platz zum Verweilen. Wie eine Oase der Ruhe. Sie können zum Beispiel im Café oder Restaurant das kaiserlich-königliche Ambiente genießen und dann Ihren Abend im Freien in unserem Gastgarten ausklingen lassen. Wir sind ganz sicher: So ein lauer Sommerabend draußen auf der Esplanade wird Ihnen lange im Gedächtnis bleiben.



„Wir danken unseren langjährigen und zuverlässigen Partnern, die die Publikation dieser Broschüre ermöglichen.“

www.generali.at

Um zu **verstehen**, muss man **zuhören**.

Bez. Dir. Harald Enichlmayr

Mobil 0676/8252 1012, harald.enichlmayr@generali.at

Unter den Flügeln des Löwen.



Der Spezialist für Verpackungen ...

Mehr als 30 Jahre

IDEE & WERK

...einfach packend!



A-8051 Graz · Viktor-Franz-Straße 8 · Tel. 0316/673868-0
office@ideeundwerk.at · www.ideeundwerk.at

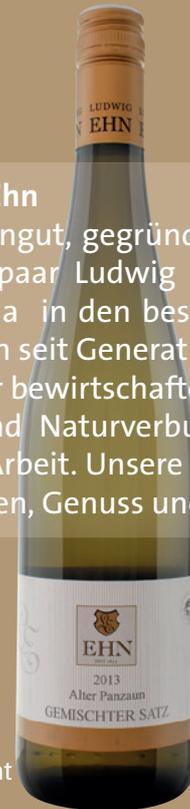


SEIT 1859

Weingut Ludwig Ehn

Das Traditionsweingut, gegründet 1859, wird vom Geschwisterpaar Ludwig und Michaela Ehn geführt. 15 ha in den besten Lagen um Langenlois werden seit Generationen mit Respekt vor der Natur bewirtschaftet.

„Lebensfreude und Naturverbundenheit bestimmen unsere Arbeit. Unsere Weine vermitteln Trinkvergnügen, Genuss und Freude.“



Bahnstraße 3
A-3550 Langenlois
m +43-664-1009480
t +43-2734-2236
f +43-2734-2236-4
weingut.ehn@ehnwein.at
www.ehnwein.at



SCHWEITZER - die Ladenmanufaktur
Verlässlichkeit und Qualität seit 65 Jahren

Was darf man nicht vergessen, worauf sollten man achten, wie sieht das perfekte Ergebnis aus?
Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Fragen beantworten und Ihnen die passende Lösung bieten.
Wir zeigen Ihnen, wie und womit Sie Ihre Ziele am einfachsten, günstigsten und besten erreichen.

Den Impuls geben Sie, wir setzen ihn um!

Mit über 65-jähriger Erfahrung und rund 100 hochqualifizierten Fachkräften wurde SCHWEITZER - die Ladenmanufaktur zum führenden Einrichtungsbetrieb im Ladenbau für Bäcker, Konditoren, Café und Feinkost.



SPARKASSE 
Salzkammergut

Wir geben Kraft für's Leben



DIE BIER-GENUSSKULTUR

Wir Österreicher verstehen uns auf Tradition, Brauchtum und Werte. Vor allem wenn es um kulinarische Schmankerl geht, haben unsere Regionen so einiges zu bieten. Einzigartige Bierspezialitäten sind Teil dieser ausgeprägten Genusskultur. Kaiser Bier ist deshalb auch besonders stolz auf seine Brau-Tradition. Unsere Stärken: Authentizität und beliebter Biergeschmack vom Fass. Mit innovativen Rezepturen, z. B. unser naturtrüber Sportradler, entwickeln wir uns stets weiter, die Fassbier-Kompetenz bleibt. **Auch in Zukunft werden wir die Bier-Genusskultur aufmerksam und mit großem Engagement pflegen.**



WIR VEREDELN
IHR BUSINESS



- Strategien entwickeln auf der AUSZEIT-ALM
- Umsetzung im Kompetenzzentrum Franzosenhausweg, Linz
- Businesserfolge hautnah in der Erlebniswelt „STEUERBORD“
- Begleitung Ihrer Prozesse mit allen erforderlichen Professionisten in Wirtschaftsprüfung, Steuerberatung, Unternehmensberatung, Wirtschaftscoaching, Marketing, Notariatsleistungen, Rechtsberatung, Sanierung, Gesellschaftsrecht, Immobilien, Patente, Mediation...



DONAU BERATUNG LINZ
A-4030 Linz
Franzosenhausweg 47
Tel. +43(0)732/379337
info@donauberatung.at

db business lounge
Bad Ischl
A-4820 Bad Ischl
Kreuzplatz 15
Tel.: +43(0)6132/24840

WWW.DONAUBERATUNG.AT
WWW.BETRIEBSNACHFOLGEZENTRUM.AT
WWW.AUSZEITALM.AT

FRÜCHTE ELLER



Obst & Gemüse
Groß - u. Einzelhandel

Wir bedanken uns bei der
Firma Zauner für die lang-
jährige Zusammenarbeit.

Früchte Eller | Bahnhofstraße 13 | A-4802 Ebensee
Tel. 0676 / 845685 100



Die Eiermacher

Geflügel GmbH · Meierhofstraße 1 · A-4553 Schlierbach
Tel. +43 (0) 7582/81 397-0 · Fax -22
office@eiermacher.at · www.eiermacher.at



COMBIVAC
VACUUM-VERPACKUNGSSYSTEME

Felzmann GmbH Jaxstraße 7 A-4020 Linz
Tel. (0732) 65 12 71-0 Fax DW 33 od. 24 E-mail: office@felzmann.at

www.felzmann.at

VISA M JCB American Express Mastercard



card complete

Mehr als gute Karten.

www.cardcomplete.com

Tradition, die uns verbindet!

Gmundner Milch.
Gutes aus dem Salzkammergut!



**GMUNDNER
MILCH**



Die besten Zutaten für kaiserliche Qualität direkt aus dem Salzkammergut.
Mehr auf www.gmundner-milch.at

www.gmundner-milch.at

DIESER MANN BEWEGT 65 MILLIONEN PAKETE IN ÜBER 200 LÄNDER PRO JAHR.

HELMUT ZAUFALL, LOGISTIK TEAM

Wer so viel leistet und immer sein Bestes gibt, darf stolz darauf sein, als Nr. 1 zu gelten. Rund um die Uhr sorgen wir dafür, dass Pakete aus aller Welt schnell, pünktlich und sicher ihr Ziel erreichen. Nutzen auch Sie die vielen Vorteile des stärksten Logistikpartners! Nähere Infos unter post.at/logistik-team
Wenn's wirklich wichtig ist, dann lieber mit der Post.

 **Post**



BRANDL SEIT 1867
AUF VERTRAUEN GEBAUT

**UMBAU und
SANIERUNG**

www.brandl-bau.at
06132-300

BRANDL SEIT 1867
AUF VERTRAUEN GEBAUT

HOLZBAU

www.brandl-bau.at
06132-300

BRANDL SEIT 1867
AUF VERTRAUEN GEBAUT

**HOCH- und
TIEFBAU**

www.brandl-bau.at
06132-300

In Fortsetzung der langjährigen Partnerschaft durften wir in den letzten Jahren für die Firma Zauner Generalunternehmerleistungen für zahlreiche Bauabschnitte an mehreren Betriebsstandorten durchführen.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und freuen uns auf die gemeinsame Fortsetzung der guten Zusammenarbeit!

BRANDL SEIT 1867
AUF VERTRAUEN GEBAUT

BRANDL Bau GesmbH, Traunkai 18, A-4820 Bad Ischl

www.brandl-bau.at **06132-300**



Konditorei Zauner
Pfarrgasse 7
4820 Bad Ischl
Österreich
Tel.: +43 (06132) 23310



Grand Café & Restaurant Esplanade
Tel.: +43 (06132) 23722
Web: www.zauner.at
Mail: info@zauner.at

