

Das Schlaraffenland liegt in Seckau.

Zuckerbäckerei Regner. In Seckau.

Die Zuckerbäckerei Regner hat einen der besten Lebkuchen ihrer Zunft und ihre Sahnetorten sind vielfach ausgezeichnet. Deshalb geht es in Seckau auch wie im Schlaraffenland zu: Da stehen Tonnen Schokolade als Überzug für ihre süßen Werke bereit, fließt der Honig literweise in die Backformen und werden Eier gleich tausendfach aufgeschlagen und verarbeitet.

Was bietet die Zuckerbäckerei Regner an?

Lebkuchen: Mitte der 1990er Jahre griff Zuckerbäcker Michael Regner auf etwas Altes zurück und schuf etwas komplett Neues: den **Seckauer Lebkuchen**. Mittlerweile gibt es ihn in 8 Rezepturen, gemeinsam ist allen, dass sie süß, aber nicht zu süß sind. „Das richtige Maß an Honig und Zucker ist wichtig“, erklärt Regner, „denn nur wenn sich die Süße vornehm zurücknimmt, können sich andere Aromen entfalten.“ Maschanska-Apfel zum Beispiel, Marzipan oder Zirbe: sie alle und noch andere Geschmäcker werden bei Regner kunstvoll in Lebkuchen eingeschlossen. Alle Hauptzutaten kommen übrigens aus Österreich, ein Großteil wie Milch, Mehl, Honig und Eier stammen sogar aus dem Murtal. Seit einiger Zeit trägt die Zuckerbäckerei Regner deshalb stolz das Handwerksgütesiegel von AMA.

Sahnetorten: Mit ihren Torten haben die Regners die Welt erobert. 2009 hat Sohn Gregor bei den internationalen Berufsweltmeisterschaften in Calgary Gold geholt. Das kann man heute noch in der Konditorei Regner schmecken, bei der **Weltmeistertorte:** Ein knuspriger Schokoladeboden ist ihre Grundlage. Helles und dunkles Schokomousse umschmeicheln eine fruchtige Himbeer-Einlage und ein Perlregen aus feinsten Schokolade hüllt die Torte ein. Auch viele andere Köstlichkeiten schmecken bei Regner ausgezeichnet. Denn auch Johanna und Andrea Regner haben bei nationalen Wettbewerben süßes Gold gewonnen. Und die anderen Mitarbeiter der Zuckerbäckerei Regner haben nachgezogen: Erst 2013 wurde beim Landes- und Bundes-Lehrlingswettbewerb wieder 2x Gold nach Seckau geholt.

Wofür steht die Zuckerbäckerei Regner?

Fürs Verführen und Genießen: Wer die süßen Werke von Regner gekostet hat, wird ganz schnell erkennen: sie darf man nicht verschlingen, sie muss man sich im wahrsten Wortsinn auf der Zunge zergehen lassen. Deshalb gibt Michael Regner gerne den Tipp: „Das Herstellen unserer süßen Werke nimmt viel Zeit in Anspruch. Wer sich auch fürs Genießen Zeit nimmt, hat mehr davon.“

Für sinnvolles Handwerk von Weltformat: Die Sinne spielen bei Regner eine große Rolle. Mit ihrer Backkunst möchten sie die Genuss-Sinne ansprechen und gleichzeitig sinnvoll agieren: Sie verarbeiten Produkte aus der Region, werken seit 350 Jahren von Seckau aus und leben ihren hohen Anspruch nicht nur für Wettbewerbe, sondern holen jeden Tag Handwerk von Weltformat aus dem Backofen.

Zuckerbäckerei Regner. Das Unternehmen.

1660 wurde am heutigen Firmenstandort im Zentrum von Seckau eine Hofbäckerei für das damalige Augustiner Chorherrenstift gegründet. 1901 kaufte sie der Urgroßvater von Michael Regner – dieser übernahm das Unternehmen 1985 als 21-Jähriger und beschäftigt heute bis zu 35 Mitarbeiter. Seine süßen Werke werden von afrikanischen Prinzen geordert und bis nach Großbritannien verschickt. Für die Zukunft ist gesorgt: Alle drei Kinder sind Zuckerbäcker und Enkelin Eva ist am liebsten in Opas Büro.

Kontakt

Café und Konditorei Regner GmbH & Co KG, 8732 Seckau 39, T: 03514 / 5207, Fax DW 9, konditorei@regner.at, www.regner.at | Öffnungszeiten: Mo, Mi, Do, Fr, Sa: 08.00-19.00 Uhr, So und Feiertag: 09.30-12.00, 13.00-19.00 Uhr, Dienstag Ruhetag | Die Konditorei Regner ist auf facebook.

Die Zuckerbäckerei Regner ist Mitglied der **Meisterwelten Steiermark**. Sie sind die erste Genossenschaft für Handwerk und ihre Mitglieder Unternehmer, die traditionsbewusst und zugleich zukunftsorientiert und kreativ agieren. Aber nur wer Meisterqualität liefert, kann auch Mitglied der Meisterwelten sein, www.meisterwelten.at