

# Ausflugsziel für Busse und Gruppenreisen: Confiserie - Konditorei - Seckauer Lebkuchen – Café Regner

**„Qualität hat Tradition“** – dies ist unser Leitspruch, denn seit dem Jahre 1660 wird im Hause Regner gebacken. Nimm Dir Zeit zum Genießen und tauche mit uns ein, in die Welt von Mandeln, Nüssen, Honig, Zimt und Schokolade.

- Die Café-Konditorei Regner blickt auf eine jahrhundertealte Tradition zurück – bereits seit 1660 wird im Hause Regner gebacken, wobei die Entwicklung der Bäckerei eng mit der Abtei Seckau verknüpft war. Der Bäckereibetrieb kam im Jahr 1901 in den Besitz der Familie Regner und wurde 1949 um das Zuckerbäckergewerbe erweitert. Konditormeister Michael Regner führt den Betrieb nun schon in der vierten Generation.
- Die fünfte Generation bereitet sich schon darauf vor – und zwar überaus erfolgreich. Alle drei Kinder belegten erste Plätze bei Konditor- Lehrlingswettbewerben auf Landes- und Bundesebene.



Konditormeister Gregor Regner, der Sohn des Hauses, gewann 2009 auch die Weltmeisterschaft der Konditoren bei den World Skills in Calgary/Kanada.

- Die „Seckauer Lebkuchen – Spezialitäten“ wie z.B. der Zirben-Trüffel-Lebkuchen oder die „Hausmischung“ werden im Hause Regner nach alten Rezepten in speziellen Herstellungsverfahren in reiner Handarbeit erzeugt.
- Die Rezeptvielfalt des Seckauer Lebkuchens ist einzigartig und bedient sich zahlreicher regionaler Rohstoffe aus der Steiermark. Modern ausgestattet und mit großem Augenmerk auf die Hygienerichtlinien verbinden wir die Moderne mit der traditionellen handwerklichen Herstellung unseres Seckauer Lebkuchens. Nachhaltiges Energiekonzept verbunden mit besten Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiter, garantieren uns auch weiterhin die Qualität zu sichern. Unsere Confiserie rundet das Schokoladeangebot mit der Produktion von köstlichen Spezialitäten wie Schlemmer- Genuss- und Zirben-Kugeln in unserem Haus ab.



- Wir laden Sie herzlich ein, bei einer Kaffeejause und einer Lebkuchenverkostung unseren interessanten Film über die Produktion und Herstellung des „Seckauer Lebkuchen“ in der neu erbauten Produktionsstätte in Seckau anzusehen. Bei der Konsumation einer Kaffeejause ist die Lebkuchenverkostung & Filmvorführung kostenlos! Bitte um Vorreservierung!

Die Länge des Films beträgt ca. 16 Minuten und vermittelt in wunderschönen Bildern die Leistung unserer Konditoren. Bitte planen Sie für Ihren Besuch ca. 1,5 Stunden ein.

Räumlichkeiten für Filmvorführung: Raum 1 - 60 Personen und Raum 2 - 20 Personen. In den Sommermonaten gibt es einen schönen Sitzgarten im Innenhof mit 55 Sitzplätzen.

Die feinen Desserts, köstlichen Torten und erlesenen Kaffee-Spezialitäten machen unsere Café-Konditorei zu einem Treffpunkt für alle Naschkatzen.

➤ **Weitere Ausflugsziele in Seckau: [www.seckau.at](http://www.seckau.at)**

- Benediktinerabtei Seckau und die Ausstellung „Welt der Mönche“ – mit Führungen, sowie der Besuch in der Destillerie mit Verkostung! [www.abtei-seckau.at](http://www.abtei-seckau.at)
- Familie Offenbacher – Seckauer Heubad u. Energetische Gesundheitspraxis [www.offenbacher.at](http://www.offenbacher.at)
- Familie Madl Irmgard u. Hermann – Schulmilch-Hof Heumilchbetrieb-Molkerei [www.madl-milch.at](http://www.madl-milch.at)

➤ **Kontakt**

***Regner GmbH & Co KG - Café Konditorei***

Marktstraße 11, 8732 Seckau

(ehemals Seckau 39)

Tel: +43 (0)3514 / 5207

Fax: +43 (0)3514 / 5207-9

[konditorei@regner.at](mailto:konditorei@regner.at)

[www.regner.at](http://www.regner.at)



➤ **Öffnungszeiten:**

Mittwoch bis Samstag 9:00 bis 18:00 Uhr,

Sonn- und Feiertags 9:30-12:00 und 13:00-18:00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag

**Reservierungen nur an Wochentagen:**

Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag (Samstag bis 13:00 Uhr)

➤ **Preis pro Person:**

- € 2,50 für Film & Verkostung (bei Konsumation von Kaffee & Torte kostenfrei)
- oder alternativ Kaffeejause-Pauschale € 7,50 (Kaffee, Torte, Film & Lebkuchenverkostung)

Wir würden uns freuen, wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und stehen gerne für weitere Fragen zur Verfügung!



***Ihre Familie Regner***

