

Presseinformation

ANKER Schmankerl Club feiert Premiere: Herbstneuheiten treffen auf saisonales Kult-Produkt und die Community – kuratiert von FOLLOW, der neuen Social Media Agentur von ANKER

Wien, im September 2026 – Neue Geschmackstrends entdecken, Lieblingsschmankerl genießen und dabei gemeinsam mit ANKER über die Neuheiten im Sortiment sprechen: Am 19. September feierte der ANKER Schmankerl Club in Wien seine Premiere. Gemeinsam mit Content Creator:innen, Fans und ausgewählten Gästen startete ANKER damit ein neues Community-Eventformat, das Genuss, Austausch und aktuelle Food- und Getränketrends miteinander verbindet.



So wurde am Samstag in der ansonsten am Wochenende immer geschlossenen ANKER-Filiale am Stubenring zwei Stunden lang verkostet, ausprobiert und diskutiert – in Vorfreude auf den Herbst, wo bei ANKER heuer Brettljäusen-Feeling, Urlaubs-Reminiszenzen, Zimt, Maroni und Walnüsse auf Food-Trends wie Matcha und Ube treffen.

Das Herbst-Kultprodukt ist zurück



Was wäre ein Herbst bei ANKER ohne das Maroni-Croissant? Jahr für Jahr kehrt der saisonale ANKER-Klassiker ab September ins Sortiment zurück. Luftiges Plundergebäck, außen mit Mandelplättchen bestreut, trifft dabei auf feine Maronifüllung – eine Kombination, auf die viele sehnsüchtig warten – zur Versüßung von goldenen Herbsttagen oder als kulinarische Begleitung dann später auch zu Adventfrühstück oder winterlicher Kaffeejause.

Beim Schmankerl Club konnten die Teilnehmer:innen aber nicht nur den beliebten Klassiker genießen, sondern auch entdecken, was ANKER für die neue Saison noch bereithält:



Mit dem neuen Zimtknusperl zieht ab 1. Oktober ein weiteres Produkt in die ANKER-Filialen ein, das einen typischen Geschmack für die kühlere Jahreszeit aufnimmt. Außen sorgen Plunderteig und eine Mischung aus Semmelbröseln, Zimt und Zucker für einen knusprigen Biss, innen wartet eine cremige Füllung mit Zimt und Vanille. Dank seiner kleinen Portionsgröße ist das Zimtknusperl ideal für einen kleinen Genussmoment zwischendurch oder man verspeist einfach zwei oder drei, weil eines doch Lust auf mehr macht.



Noch winterlicher wird es mit dem Walnuss-Orangen-Kuchen, der ab 8. Oktober erhältlich ist. Der saftige Kuchen im handlichen „To-Go“-Format kombiniert Orange, Zimt und Walnüsse und macht damit schon ein wenig Lust auf die kommende Weihnachtszeit. Arancini sorgen zusätzlich für eine fein-fruchtige Orangennote.

Auch Herzhaftes wurde beim Schmankerl Club aufgetischt: Der neue Brettljäusen-Spitz bringt mit Frischkäse, Kren, Gouda, würzigen Speckstreifen und Essiggurkerln echtes Heurigengefühl in einen knusprigen Mohnkornspitz. Der ebenfalls neue Fernweh-Spitz hält dagegen noch ein kleines Stück Sommer fest: Dinkel-Vollkornspitz, aromatische Curry-Dattel-Creme, Lollo Verde, Gouda und knackige Karottenraspeln lassen die Urlaubsgefühle geschmacklich noch ein wenig länger nachklingen.

So verbindet die neue ANKER Auswahl genau das, was den Übergang vom Sommer in den Herbst ausmacht: ein bisschen Fernweh nach den vergangenen warmen Tagen – und gleichzeitig jede Menge Vorfreude auf Maroni, Zimt, gemütliche Kaffeepausen und die Lieblings-Schmankerl, die jetzt wieder Saison haben.



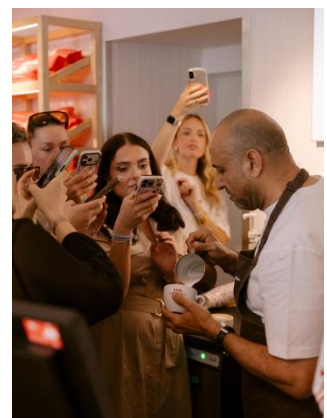
Matcha, Ube & Co.: Neue Getränketrends für den Herbst

Bei den Getränken setzt ANKER auf ganz aktuelle Trends. Insgesamt fünf neue Heißgetränke-Varianten wird es ab Ende September geben, beim Schmankerl Club konnte man sie schon jetzt verkosten: Matcha Latte Erdbeer, Matcha Latte Vanilla, Matcha Latte Ube, Ube Latte und Latte Macchiato Ube.

Die neuen Kreationen, die allesamt in den ANKER-Filialen frisch zubereitet werden, sind ab 24. September 2026 erhältlich und bringen mit Matcha und Ube zwei aktuell besonders gefragte Geschmacksrichtungen ins Sortiment. Bei den Barista Sessions beim Schmankerl Club konnten die Teilnehmer:innen gemeinsam mit ANKER Chef-Barista Mahmoud außerdem mehr über Latte Art, Matcha, Ube & Co. erfahren und die neuen Kreationen auch gleich ausprobieren.

Community im Mittelpunkt

Der ANKER Schmankerl Club bietet bewusst mehr als eine klassische Produktpräsentation. ANKER möchte mit dem neuen Format näher an seine Community

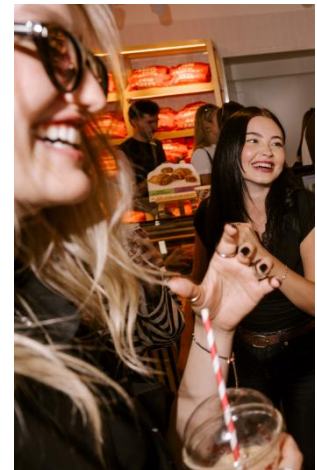




rücken und jene Menschen stärker einbinden, für die die Produkte gemacht werden. Was schmeckt? Was überrascht? Was begeistert? Und welches Schmankerl hat das Zeug zum nächsten Favoriten?

Zwischen entspannten DJ-Sounds, Verkostungen und Barista Sessions blieb auch noch ausreichend Zeit für Gespräche und den Austausch untereinander. So wurde aus der Produktverkostung ein gemeinsamer Vormittag, bei dem Genuss und Community gleichermaßen im Mittelpunkt standen.

Premiere als Auftakt für ein neues Community-Eventformat



Entwickelt und umgesetzt wird der ANKER Schmankerl Club gemeinsam mit FOLLOW, der neuen Social-Media-Agentur von ANKER. Die Premiere am 19. September bildet dabei erst den Auftakt: Der Schmankerl Club ist als wiederkehrendes Community-Eventformat konzipiert und soll künftig regelmäßig Content Creator:innen, Community-Mitglieder und weitere Schmankerl-Fans zusammenbringen. Der nächste Schmankerl Club ist bereits in Planung.

Preise in den ANKER-Eigenfilialen:

Latte Macchiato Ube (normal: € 4,50/groß: € 5,50), Ube Latte (normal: € 4,30/groß: € 5,30), Matcha Latte Ube (normal: € 4,50/groß: € 5,50), Matcha Latte Erdbeer (normal: € 4,50/groß: € 5,50), Matcha Latte Vanilla (normal: € 4,50/groß: € 5,50); Zimtknusperl: 1 Stück: € 1,30/3 Stück: € 3,50; Walnuss-Orangen-Kuchen: € 4,50; Maroni-Croissant: € 3,00; Brettljausen-Spitz: € 4,60; Fernweh-Spitz: € 4,40 - Die beiden neuen herzhaften Schmankerl sind von 19.10.-08.11.2026 zum Probierpreis von jeweils € 3,00 erhältlich.

Über die Ankerbrot-Gruppe

Die Ankerbrot-Gruppe ist mit über 100 Filialen im Großraum Wien/Niederösterreich/Burgenland Österreichs größter Bäckereifilialist. Das Unternehmen beliefert zudem den Lebensmittelhandel sowie die Gastronomie und Hotellerie. ANKER steht für 135 Jahre regionale Backtradition, Zutaten weitgehend aus österreichischer Herkunft und moderne „To-Go“-Konzepte. Weitere Infos: www.ankerbrot.at

[DEIN ANKER auf Instagram](#)

[DEIN ANKER auf TikTok](#)

Pressekontakt/Ankerbrot

Barbara Fuchs-Puchner

T: +43 664 261 33 42

M: barbara.fuchs-puchner@ankerbrot.at

