

## OCT-Oldtimerclub Traiskirchen „Herbstausfahrt“ September-Nachlese



Am Samstag, dem 16. September 2023, veranstaltete der OCT



seine alljährliche Herbstausfahrt. Treffpunkt war ab 07:30 Uhr das OCT-Clublokal in Traiskirchen. Es kamen nicht nur OCT Mitglieder, sondern auch von den OFN und der ÖGHK.

Die Fahrerbesprechung war um 07:45 Uhr und die anschließende Abfahrt um 08:00 Uhr. Im Konvoi fuhr man nach Gols zur Bäckerei Nagelreiter, wo uns ein herzhaftes Frühstück gereicht wurde. Es trafen noch Teilnehmer des BOC und aus dem nahen Ungarn ein.

Nach dem Frühstück war die Abfahrt um 10:45 Uhr zur Oldtimer-Garage von Hr. Nagelreiter. In der Halle reihen sich die historischen Fahrzeuge. Eine schöne Sammlung von Messerschmitt Kabinenroller bis zum Skoda Pick Up. Es fehlten auch nicht Traktoren und Motorräder.

Die Sammelleidenschaft begann mit einem Messerschmitt Kabinenroller, Baujahr 1961. Es wurden über verschiedene Fahrzeuge, welche eine Geschichte haben, einiges erklärt. Bei jedem Fahrzeug war ein Schild angebracht mit Marke, Modell und Baujahr, was bei der Besichtigung sehr aufschlussreich war.



Nach der ausgiebigen Besichtigung konnte die geplante Abfahrtszeit nicht mehr eingehalten werden. Man fuhr wieder nach Möglichkeit im Konvoi nach Neusiedl am See zum Stammhaus der Fa. Nagelreiter.

Bei der Werksbesichtigung erklärte Hr. Nagelreiter ausführlich die Arbeitsweise einer Großbäckerei. Die Abläufe wurden gut erklärt und es ging weiter zum Erlebnisrestaurant, wo auch ein Verkaufsraum ist.

Gestärkt und ausgeruht fuhren noch einige Teilnehmer nach Breitenbrunn auf den Parkplatz beim See. Der ORF Burgenland drehte einen Beitrag „Rund um das Leithagebirge“, der Ende Oktober im ORF III gebracht wird.

### **Die Firma Nagelreiter Geschichte**

*Das Jahr 1965 ist ein besonderes in unserer Familiengeschichte. Mein Vater Hans reiste damals in jungen Jahren mit dem Zug von Kärnten zu seiner Tante nach St. Georgen am Leithagebirge bei Eisenstadt, um das Handwerk des Bäckers zu erlernen.*



*Schon 1972 wurde er Bäckermeister und nach vielen Jahren als Angestellter wagten er und seine Mutter Emmi 1989 gemeinsam den Schritt in die Selbstständigkeit und pachteten eine Bäckerei in Neusiedl am See.*

*Der große Zustrom der Kunden ließ das Unternehmen wachsen. Nach Eröffnung der dritten Filiale wurde 1997 das heutige Stammhaus in der Wienerstraße in Neusiedl am See bezogen, und schon im Jahr darauf musste auch dieses erweitert werden.*

*Heute führen wir 22 Filialen im Burgenland, in Niederösterreich und in Bratislava mit insgesamt über 200 MitarbeiterInnen.*

**Der Bäcker:** *Zum Backen braucht man viel Liebe und noch mehr Geduld. Also verarbeiten wir bestes regionales Mehl und ausgewählte Zutaten liebevoll zu Teigen, denen wir je nach Art geduldig*

*Zeit zum Reifen geben. Der traditionelle Sauerteig darf bei uns sogar 72 Stunden rasten, bevor es in den Ofen geht. Nur nach dem Backen muss es schnell gehen, nämlich direkt in den Verkauf. Weil ofenwarmes Brot und Gebäck, so sagen unsere Kunden, schmeckt gleich noch einmal so gut.*



**Die Konditorei:** *Wir zählen keine Kalorien und denken nicht in Kleidergrößen. Für uns geht es um den Genuss, aber vor allem auch um die Qualität unserer Kuchen, Torten und Mehlspeisen.*

*Und die passt, denn wir verwenden nur bestes Mehl aus regionalen Mühlen und Zutaten regionaler Lieferanten, wie zum Beispiel Kittseer Marillenmarmelade für unsere beliebten Faschingskrapfen.*

*Lassen Sie sich von unserem süßen Sortiment verführen und genießen auch Sie mit gutem Gewissen.*

**Das Restaurant:** *Jede Jahreszeit hat Ihre Spezialitäten Spargel und Erdbeeren im Frühling, Obst und Gemüse im Sommer, Wild und Gansl im Herbst sowie herzhafte Braten im Winter. In den Küchen unserer Restaurants kreieren wir daraus viele saisonale Schmankerln, darüber hinaus servieren wir Ihnen unsere Klassiker und abwechslungsreiche Mittagsmenüs.*

Poldi und Peter haben eine schöne Ausfahrt zusammengestellt.

[Zu den Bildern >>>](#)

R.S. 29.09. 2023

Bilder ID: 202359

© „Joe“, Team MAZDA, Christoph Spacek,  
Quellentext: „Joe“, Team MAZDA, Fa. Nagelreiter,