

## Jetzt wechseln, höhere Zinsen genießen

Unsere Traditionswechselanleihe ist ab sofort für alle Anleger, die bereits bei uns engagiert sind, verfügbar. Dies gilt für alle in 2025 und 2026 auslaufenden Wertpapiere. Den Wertpapierprospekt samt Anleihebedingungen können Sie im Pdf-Format kostenlos und unverbindlich von unserer Website herunterladen, per Mail oder mit der Postkarte bei uns anfordern oder telefonisch bei uns abrufen. Informationen zur Anleihe erhalten Sie unter:



- ☎ 06108 604 101
- ✉ [anleihe@heberer.de](mailto:anleihe@heberer.de)
- 🌐 [www.heberer.de/anleihe](http://www.heberer.de/anleihe)

## Auf einen Blick

Festzins:	4,5% p.a.
Zinszahlung:	jährlich bis 2030 (5 Jahre Laufzeit)
Anlagezeitraum:	01.09.2025 - 31.08.2030
Zeichnung:	ab 1.000€
Wertpapier-Art:	Inhaber-Schuldverschreibung
ISIN:	DE000A4DFSZ2
WKN:	A4DFSZ

Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH  
Dieselstraße 58, 63165 Mühlheim am Main

Diese Broschüre dient nur Ihrer ersten Information. Allein maßgeblich ist der veröffentlichte Wertpapierprospekt, den Sie unter [www.heberer.de/anleihe](http://www.heberer.de/anleihe) aus dem Internet laden oder bei der Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH anfordern können. Der Prospekt enthält eine genaue Beschreibung der angebotenen Anleihe und der mit einer Zeichnung verbundenen Risiken. Die Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH erklärt, dass die Billigung des Prospekts durch die Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht nicht als Befürwortung der angebotenen Wertpapiere zu verstehen ist. Potenzielle Anleger/-innen sollten vor einer Anlageentscheidung den Prospekt lesen.



Wiener Feinbäcker Heberer. Frisch seit 1891

Werbung

# Wiener Feinbäcker



Ab sofort  
verfügbar!

## Traditionswechselanleihe

**4,5% Zinsen p.a.**  
**5 Jahre Laufzeit**

Gilt auch für in 2026 auslaufende Anleihen.  
Früher wechseln und höheren Zinssatz sichern.



Wiener Feinbäcker Heberer. Frisch seit 1891



Bitte senden Sie mir kostenlos und unverbindlich den Wertpapierprospekt zur Traditionswechselanleihe der Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH. Meine Adresse wird nicht für andere Aktionen verwendet.

Name

Straße

PLZ / Ort

E-Mail Adresse

Sie können das Antwortfeld natürlich auch scannen / abfotografieren und mailen oder faxen:

E-Mail: [anleihe@heberer.de](mailto:anleihe@heberer.de)  
 Fax-Nr.: 06108 604 230

oder telefonisch anfordern unter: 06108 604 101.



## Wiener Feinbäckerei Heberer GmbH

Finanzbuchhaltung

Anleihe

Dieselstraße 58

63165 Mühldorf am Main



## Familienunternehmen seit 1891

Seit der Gründung vor knapp 135 Jahren durch Georg Heberer I. in Offenbach steht die Wiener Feinbäckerei Heberer für echtes Handwerk und Backkunst. Wir sind ein Familienunternehmen in fünfter Generation und widmen uns mit großer Leidenschaft unserem Handwerk.

## Mensch im Mittelpunkt

Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind das Herz unseres Unternehmens – mit einer durchschnittlichen Betriebszugehörigkeit von 17 Jahren weit über dem Bundeschnitt. Viele arbeiten bei uns über Generationen hinweg, oft sogar im Familienverbund.



## Traditionelle Handwerkskunst

Unsere Produkte entstehen aus hochwertigen Rohstoffen und werden noch immer nach traditionellen Verfahren – wie das Ausheben unserer Brote von Hand – mit großer Sorgfalt gefertigt. Qualität und Handarbeit stehen dabei im Fokus. Hierfür werden wir jährlich prämiert.

## Vielfältiges Konzept

Unser Erfolg basiert auf einer Mischung aus eigenen Bäckereifilialen, unserem Franchise-Konzept und der Zusammenarbeit mit Großkunden. Unsere Filialen befinden sich an Hochfrequenzstandorten, in Innen- als auch Vorstädten. Somit haben Sie die Möglichkeit unsere Backkunst nicht nur in einem vielfältigen Filialnetz sondern auch an unterschiedlichen Verkaufspunkten zu erwerben.



## Starke Verbundenheit

Seit 2011 setzen wir erfolgreich auf die Herausgabe unserer Unternehmensanleihen, die ein Ausdruck der besonderen Verbundenheit unserer Kundinnen und Kunden sind. Viele sind bereits von Anfang an mit dabei und konnten sich langjährig ihre Zinsen sichern. Unsere Genussanleihe ist ein wichtiger Schritt in die Zukunft und trägt dazu bei, unser Unternehmen auszubauen und die Wettbewerbsfähigkeit weiter zu steigern.

