

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker feiert 20. Geburtstag

Von der traditionellen Dorfbäckerei zum Spezialisten für Vollkorn und Bio

Vor genau 20 Jahren wurde die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr als erste Bäckerei Österreichs mit einem Vollkorn-Bio-Vollsortiment in Kleinhöflein (Eisenstadt) eröffnet. Seither hat sich der burgenländische Handwerksbetrieb der Familie Waldherr bei anspruchsvollen GenießerInnen ebenso wie bei Menschen mit alternativem Ernährungsstil einen Namen als Spezialist für besonders hochwertiges Vollkorn-Bio-Brot und -Gebäck gemacht. Im September lädt Waldherr zum großen Jubiläumsfest ins Burgenland.

1994 übernahm Clemens Waldherr die traditionelle Dorfbäckerei in Kleinhöflein bei Eisenstadt von seinen Eltern und eröffnete die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr. Heute bietet die Familie Waldherr an vier Standorten in Eisenstadt, Wien und Graz ein breites Sortiment an Vollkorn-Brot, -Gebäck und süßen Verlockungen aus 100% biologisch-zertifizierten Zutaten. Die Spezialitäten von Waldherr sind weiters im gut sortierten Bio- und Reformfachhandel in Wien, Niederösterreich und im Burgenland (u.a. Markt der Erde - Slow Food Earth Market Parndorf) erhältlich.

„In den letzten 20 Jahren ist es uns gelungen, uns als eine von nach wie vor sehr wenigen, anerkannten Vollkorn-Bio-Bäckereien in Österreich zu etablieren“, resümiert Clemens Waldherr stolz. „Besonders wichtig ist uns dabei die persönliche Kontaktpflege und die individuelle Beratung unserer KundInnen.“

Handwerk aus Leidenschaft – mehr als „nur“ Bäcker

Dabei hielt sich die Begeisterung der Eltern von Clemens Waldherr in Grenzen, als ihr Sohn nach Jahren in der Autoindustrie der Technik den Rücken kehrte, 1994 die Bäckermeisterprüfung absolvierte und aus tiefster Überzeugung nicht einfach nur Bäcker, sondern Vollkorn-Bio-Bäcker wurde. „Die handwerkliche Verarbeitung und die Teigführung von Vollkornmehl sind weit anspruchsvoller und zeitaufwendiger als dies schon beim traditionellen Bäckerhandwerk der Fall ist“, blickt Clemens Waldherr auf die damaligen Herausforderungen zurück. „Vollkorn- und Bio-Produkte waren vor 20 Jahren vielen KundInnen entweder völlig unbekannt oder zumindest etwas sehr Exotisches“, so der Bäckermeister, der nicht müde wird, persönlich Information und wissenswertes über den geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Mehrwert des vollen Kornes weiterzugeben.

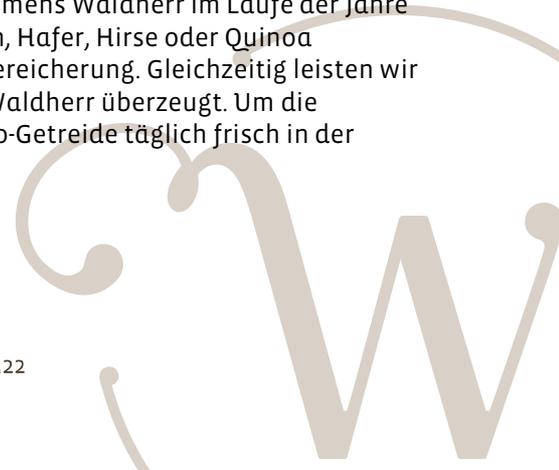
Vollkorn ist Mehrwert: Bekenntnis zu Genuss und Verantwortung

Die Entscheidung zu Vollkorn und Bio waren für Clemens Waldherr und seine Frau Brigitte, die auch privat anspruchsvolle Genussmenschen sind und größten Wert auf gesunde, hochwertige und saisonale Lebensmittel legen, von Anfang an klar. „Viele unserer KundInnen genießen über Jahre regelmäßig unser Brot und Gebäck. Für mich als Bäcker ist es ein sehr schöner Gedanke, dass wir mit der Art und Weise, wie wir unsere Produkte herstellen, unseren KundInnen wohlschmeckende und zugleich auch gesunde Lebensmittel in einer großen Geschmacksvielfalt bieten“, so Clemens Waldherr. „Als Vater von fünf Kindern sehe ich es als meine Verantwortung, auch den nachkommenden Generationen einen gesunden Planeten zu hinterlassen. Darum setzen wir auf 100% Bio-Zutaten.“ Seit 2012 ist die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr auch zertifizierter FAIRTRADE-Partnerbetrieb.

Sauerteig-Brotklassiker und mehr: Geschmacksvielfalt aus vollem Korn

Heute umfasst alleine das Brotangebot der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr mehr als zwanzig verschiedene, handwerklich und nach eigenen Rezepturen zubereitete Sauerteig-Brotklassiker aber auch neue Brotkreationen. Eine besondere Vorliebe hat Bäckermeister Clemens Waldherr im Laufe der Jahre für alte und alternative Getreidesorten wie Dinkel, Kamut, Amaranth, Hafer, Hirse oder Quinoa entwickelt. „Diese Getreidesorten sind eine große geschmackliche Bereicherung. Gleichzeitig leisten wir einen Beitrag zur Bewahrung der natürlichen Vielfalt“, ist Clemens Waldherr überzeugt. Um die wertvollen Inhaltsstoffe des vollen Kornes zu bewahren, wird das Bio-Getreide täglich frisch in der hauseigenen Mühle vermahlen.

NATUR IST MEHR WERT.



Neues und Bewährtes: Vielfalt und genussvolle Alternativen

Im ständigen Streben nach bester Qualität und Geschmack entwickelt Waldherr laufend neue Produkte. Wie z.B. das Vollkorn-Bio-Quionabrot aus fairem Handel (2012), Österreichs erstes Brot mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel, das glutenfreie FAIRTRADE-Vollkorn-Bio-Reisbrot (2013) oder der flaumig-saftige Bio-Kirschenstriezl mit alten Bio-Kirschensorten vom Leithaberg.

Viele der hochwertigen Waldherr-Produkte aus dem Standardangebot sind weizen-, gluten- oder hefefrei und bieten auch für Menschen mit Unverträglichkeiten oder Allergien zahlreiche genussvolle wie bekömmliche Alternativen. Das gesamte Brot- und Gebäcksortiment wird ausschließlich mit original-pflanzlichen Zutaten zubereitet und ist damit auch ausnahmslos für Menschen mit veganem Ernährungsstil geeignet.

20 Jahre Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr: so wird gefeiert!

20 Jahre Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr sind natürlich auch ein Grund zum Feiern: Bis Ende des Jahres steht jeder Monat im Zeichen einer anderen **Vollkorn-Brot-Geschichte** aus dem Hause Waldherr. Diese werden ab Juni 2014 über die Website sowie in den Waldherr-Filialen vorgestellt.

Im September 2014 lädt die Familie Waldherr zum **großen Jubiläumsfest im Stammhaus** in Kleinhöflein bei Eisenstadt: Beim Bäcker-Brunch, Störbrot-Wettbewerb, Brotback-Workshop, Führungen „vom VOLLkorn zum Brot“ und einem „Brot-Parcours der Sinne“ für Kinder haben StammkundInnen und interessierte BesucherInnen Gelegenheit, mehr über Vollkorn, Bio und die handwerkliche Zubereitung von Brot und Gebäck zu erfahren und dabei die Familie Waldherr persönlich kennenzulernen.

Weitere Informationen in Kürze unter www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

NATUR IST MEHR WERT.

VollkornBioBäckerei GmbH • Ing. Clemens Waldherr • Telefon: 02682-610 08
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 • 7000 Eisenstadt • FN: 384465 s • UID: ATU 67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at



20 Jahre Waldherr – Der Vollkorn Bio-Bäcker

Natur ist Mehr wert.

Die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr betreibt seit 1956 eine Dorfbäckerei in Kleinhöflein bei Eisenstadt (Burgenland) und ist seit der Übernahme durch Clemens Waldherr 1994 die erste Bäckerei Österreichs mit einem Vollkorn-Bio-Vollsortiment. In Wien wurde die erste Filiale 2003 am Wiener Naschmarkt, 2005 folgte die Filiale in der Marc-Aurel-Straße, und seit 2010 ist Waldherr auch mit einem Verkaufslokal in Graz vertreten.

Alles aus der Natur

Es liegt in der Natur der Familie Waldherr, sich bewusst gegen den Mainstream zu richten, Bio- und Vollkornprodukte spiegeln ihr eigenes Selbstverständnis wider. Im Mittelpunkt steht das ganze Korn: Das Getreide für die verschiedenen Brot- und Gebäckspezialitäten wird täglich frisch in der hauseigenen Mühle gemahlen, um die wertvollen Vitamine, Öle, Mineral- und Ballaststoffe zu bewahren.

Alles zu seiner Zeit

Gutes Brot braucht guten Sauerteig. Bei Waldherr darf der Sauerteig mindestens 48 Stunden ruhen, bevor er seinen einzigartigen Geschmack in die verschiedenen Brotspezialitäten zaubert. Gebacken wird nur nach eigenen Rezepturen im traditionellen Dampföfen. Bewährtes, überliefertes Wissen wird bewusst herangezogen, um es zeitgemäß auf die Bedürfnisse der KonsumentInnen von heute anzuwenden – und das schmeckt man auch!

Jedem sein Brot

Konservierungsmittel, chemische Zusatzstoffe oder gar Fertigmischungen haben keinen Platz in der Backstube von Waldherr. Für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsbedürfnissen bietet Waldherr ein breites Angebot an Brot, Gebäck und süßen Köstlichkeiten, abgestimmt auf die jeweils individuellen Bedürfnisse!

Kontakt & Filialen

Stammhaus Burgenland

7000 Eisenstadt, Kleinhöfleiner Hauptstraße 39
Telefon: 02682 610 08-0, Fax: 02682 610 08 - 33
e-mail: office@vollkornbaeckerei-waldherr.at
Öffnungszeiten: Mo-Fr, 6.00 bis 12.00 Uhr & 15.00 bis 18.00,
Sa, 6.00 bis 12.00 Uhr

Graz

8010 Graz, Gleisdorfer Gasse 21
Tel: 0316 8354 41
Öffnungszeiten: Mo-Fr, 7.00-18.30 Uhr,
Sa, 7.00-13.00 Uhr

Wien - Innenstadt

1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 4,
Telefon: 01 276 03 32
Öffnungszeiten: Mo-Fr, 7.00 bis 18.30 Uhr,
Sa, 8.00 bis 17.00 Uhr

Wien - Naschmarkt

1060 Wien, Naschmarkt – Höhe Theater an der Wien,
Telefon: 01 586 68 19
Öffnungszeiten: Mo-Fr, 7.30 bis 18.30 Uhr,
Sa, 8.00 bis 17.00 Uhr

Medienkontakt:

Kerstin Rohrer (fair PR) – Tel: 0650 812 2384 – mail: kerstin.rohrer@fairpr.at

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

NATUR IST MEHR WERT.

VollkornBioBäckerei GmbH • Ing. Clemens Waldherr • Telefon: 02682-610 08
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 • 7000 Eisenstadt • FN: 384465 s • UID: ATU 67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

