

20 Jahre Waldherr – Der Vollkorn Bio-Bäcker Jubiläumsfest im Zeichen von Vollkorn und Vielfalt

Eisenstadt-Kleinhöflein: Am Samstag, 13. September 2014, lud Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker zum großen Jubiläumsfest in das Stammhaus der Bäckerei in Eisenstadt-Kleinhöflein. Mehr als 500 Gäste waren gekommen, um 20 Jahre Geschmacksvielfalt aus vollem Korn zu feiern und zu genießen. Programmhöhepunkt war die Kürz der besten Störbrote. Auch für die nächsten 20 Jahre verspricht Waldherr unter dem Motto „Natur ist MehrWert“ beste Vollkorn-Bio-Brot und -Gebäckspezialitäten, zubereitet mit Liebe zum Bäckerhandwerk und Freude am guten, vollen Geschmack.

Mehr als 500 Gäste, darunter viele StammkundInnen aus nah und fern, kamen am 13. September nach Eisenstadt-Kleinhöflein, um gemeinsam mit der Familie Waldherr das 20-jährige Jubiläum der ersten Vollkorn-Bio-Bäckerei des Burgenlandes zu feiern. Unter den GratulantInnen waren u.a. auch Eisenstadts Bürgermeister Thomas Steindl und Gemeinderätin Birgit Tallian, Wirtschaftsbund-Direktor Walter Laciny, Bio-Austria Burgenland Obmann Walter Zwiletisch sowie Pater Michael Schlatzer, der auch die Segnung der Backstube vornahm.

Störbrot-Backen: Spitzenbrote von HobbybäckerInnen

Programmhöhepunkt war das gemeinsame Störbrot-Backen. Rund 15 StörbrotbäckerInnen brachten ihre ganz persönlichen Brotteigkreationen, die – nach alter Bäckertradition - in der Backstube von Waldherr gebacken und schließlich von der kritischen Fachjury und von den Festgästen bewertet wurden: „Die Wahl fiel nicht leicht, denn unter den eingereichten Störbroten waren wirklich einige Spitzenbrote“, zeigte Clemens Waldherr seine Anerkennung für die Hobby-BäckerInnen.

Klaudia Pichler-Schmaldienst, Bäckermeisterin und Innungsmeister-Stv. der Lebensmittelgewerbe, Monika Liehl von Slow Food Burgenland, die Food-Autorin Katharina Seiser, Bio-Austria Burgenland Obmann Walter Zwiletitsch und Clemens Waldherr selbst kürten schließlich die Brote von Maria Udulutsch aus Donnerskirchen sowie von Lieselotte Halbwax aus Kleinhöflein ex-aequo zu den besten Störbroten. Platz drei ging an Ulrike Neuwirth aus Großhöflein. Die Publikumswertung konnte Cornelia Luka mit ihrem saftig-kraftigen Roggenmischbrot für sich entscheiden.

Genussvolles Programm für die ganze Familie

Den ganzen Tag lang wurde ein unterhaltsames wie genussvolles Rahmenprogramm mit Vollkorn-Quiz-Rallye, Brotvielfaltsverkostung und Informationen rund um Vollkorn, Bio und die handwerkliche Zubereitung von Brot und Gebäck geboten. Darüber hinaus hatten die Jubiläumsfest-Gäste Gelegenheit, sich selbst im Bäckerhandwerk zu üben: etwa beim Striezelflechten, beim Brezelformen oder beim Verzieren von FAIRTRADE-Schoko-Cake-Pops. Im Anschluss an die Preisverleihung bedankte sich Clemens Waldherr bei allen Gästen und KundInnen, die der Bäckerei Waldherr seit Jahren die Treue halten, sowie bei all seinen MitarbeiterInnen, seinen Kindern und den vielen helfenden Händen, die das Jubiläumsfest erst ermöglicht haben, allen voran seiner Frau Brigitte: „Ich bin ja nur der Bäcker. Ohne meine Frau Brigitte würde es ein 20 Jahre Jubiläum der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr nicht geben!“ Bei Live-Musik und regionalen Köstlichkeiten vom Alten Kaufhaus Großhöflein sowie süßen und pikanten Verlockungen von Waldherr wurde noch bis in den späten Nachmittag hinein gefeiert.

20 Jahre Bäckerhandwerk im Zeichen von Vollkorn und Vielfalt

Die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr wurde vor genau 20 Jahren als erste Bäckerei Österreichs mit einem Vollkorn-Bio-Vollsortiment in Eisenstadt-Kleinhöflein 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. „Wir werden auch in Zukunft unserer Linie treu bleiben und wie bisher bestes handwerkliches Vollkorn-Bio-Brot nach traditionellen und auf individuelle Bedürfnisse abgestimmten Rezepturen aus ausschließlich natürlichen und hochwertigen Zutaten herstellen“, lautet das Versprechen von Vollkorn-Bio-Bäckermeister Waldherr für die nächsten 20 Jahre.

NATUR IST MEHR WERT.

KURZ

20 Jahre Waldherr – Der Vollkorn Bio-Bäcker Jubiläumsfest im Zeichen von Vollkorn und Vielfalt

Eisenstadt-Kleinhöflein: Am Samstag, 13. September 2014, lud Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker zum großen Jubiläumsfest in das Stammhaus der Bäckerei in Eisenstadt-Kleinhöflein. Mehr als 500 Gäste, darunter zahlreiche StammkundInnen aus nah und fern, waren gekommen, um 20 Jahre Geschmacksvielfalt aus vollem Korn zu feiern und zu genießen.

Programmhöhepunkt war das gemeinsame Störbrot-Backen: Rund 15 StörbrotbäckerInnen brachten ihre ganz persönlichen Brotteigkreationen, die – nach alter Bäckertradition - in der Backstube von Waldherr gebacken und schließlich von der kritischen Fachjury und von den Festgästen bewertet wurden. Den ganzen Tag lang wurde ein unterhaltsames wie genussvolles Rahmenprogramm rund um Vollkorn, Bio und die handwerkliche Zubereitung von Brot und Gebäck geboten. Bei Live-Musik und regionalen Köstlichkeiten vom Alten Kaufhaus Großhöflein sowie süßen und pikanten Verlockungen von Waldherr wurde noch bis in den späten Nachmittag hinein gefeiert.

Auch für die nächsten 20 Jahre verspricht Waldherr unter dem Motto „Natur ist Mehrwert“ beste Vollkorn-Bio-Brot und –Gebäckspezialitäten, zubereitet und mit viel Liebe zum Bäckerhandwerk und Freude am guten, vollen Geschmack.

BILD-Text1)

Unter den GratulantInnen waren u.a. auch Eisenstadts Bürgermeister Thomas Steindl und Gemeinderätin Birgit Tallian, Wirtschaftsbund-Direktor Walter Lachny, Bio-Austria Burgenland Obmann Walter Zwiletisch sowie Pater Michael Schlatzer, der auch die Segnung der Backstube vornahm.

BILD-Text 2)

Klaudia Pichler-Schmaldienst, Bäckermeisterin und Innungsmeister-Stv. der Lebensmittelgewerbe, Monika Liehl von Slow Food Burgenland, die Food-Autorin Katharina Seiser, Bio-Austria Burgenland Obmann Walter Zwiletitsch und Clemens Waldherr selbst kürten die Brote von Maria Udulutsch aus Donnerskirchen sowie von Lieselotte Halbwax aus Kleinhöflein ex-aequo zu den besten Störbröten. Platz drei ging an Ulrike Neuwirth aus Großhöflein. Die Publikumswertung konnte Cornelia Luka mit ihrem saftig-kräftigen Roggenmischbrot für sich entscheiden.

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 Eisenstadt-Kleinhöflein (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 Dampfofen. 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

(bis Ende Oktober 2014 wegen Umbau geschlossen!)
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: ATU67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

