

Fit in den Schultag:

Gesunde und schmackhafte Vielfalt am Frühstückstisch

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker informiert zu Schulbeginn, warum ein Frühstück mit Vollkorn- und Bioprodukten für Schülerinnen und Schüler in mehrfacher Hinsicht attraktiv ist - und schmeckt!

In wenigen Tagen startet das Schuljahr 2016/17: Unseren Kindern werden in der Schule immer mehr Leistung und voller Einsatz abverlangt. Beim Frühstück sollten daher bevorzugt Müsli, echtes Vollkornbrot, saisonales Obst, Gemüse und zuckerfreie Getränke am Tisch stehen: Vollkornbrot und -gebäck wie z.B. Dinkelsemmeln oder Kürbiskernweckerl enthalten viele wertvolle Vitamine, Mineral- und Vitalstoffe, die die Leistungsfähigkeit und Konzentration fördern und zudem auch länger satt machen.

Das liegt daran, dass bei Vollkornprodukten - im Gegensatz zu Weißmehlprodukten und Süßigkeiten - der Glucosespiegel langsam abgebaut und das Gehirn über Stunden mit Energie versorgt wird. Auch süßes Gebäck ist nicht per se schlecht. Allerdings sollte man auch hier auf die Verwendung vollwertiger, d.h., möglichst naturbelassener Bio-Zutaten achten, also z.B. Vollkorn- statt Auszugsmehl oder Honig statt raffiniertem Zucker zum Süßen. Wie wäre es einmal mit einem Dinkelbriochekipferl als besonders leckere süße Alternative?

Das Waldherr-Rezept
für einen guten Start in den Schultag:
Abwechslung, Vielfalt und die Freude am guten Geschmack!

Gemeinsam genießen

Selbstverständlich sollten die Erwachsenen den Kindern zu Hause mit gutem Beispiel vorangehen. „Wichtig ist die Abwechslung: So können die Kinder Neues entdecken, unterschiedliche Geschmacksrichtungen ausprobieren und dann selber entscheiden, was ihnen schmeckt“, weiß Bäckermeister und fünffacher Familienvater Clemens Waldherr. Nach einem stressfreien, gemeinsamen Frühstück zuhause können die Großen und die Kleinen gleichermaßen genussvoll und entspannt in den Tag starten.

Vollkorn ist mehrWert

Mehr Infos und die gesamte Vielfalt an hochwertigem Vollkorn-Bio-Brot- und Gebäck von Waldherr gibt es direkt bei Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker in Eisenstadt/Kleinhöflein, Wien und Graz sowie unter www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

Weitere Bezugsquellen unter:

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/verkaufsstellen-und-partnerinnen/partnerinnen

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



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 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

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

