

Medieninformation, 1. Dezember 2017

Von drauß' vom Waldherr komm ich her...

Mit weihnachtlichem Dinkel-Gebäck und -Lebkuchen klingt das Kornschatz-Jahr bei Waldherr aus.

Rechtzeitig zu Adventbeginn verwöhnt Waldherr – Der VollkornBioBäcker wieder mit seiner großen Vielfalt an Weihnachtskekse, Lebkuchen und mehr: aus bestem Vollkorn-Dinkelmehl und 100% Bio-Zutaten! Wer sich auf Kornschatz-Suche begibt und einen vollständig ausgefüllten Kornschatz-Pass bis Jahresende abgibt, erhält dafür köstliche Vollkorn-Dinkel-Lebkuchen in drei Sorten und nimmt am Gewinnspiel teil!

Es wird schon glei' Dinkel....

Was wäre Weihnachten ohne feinste Vanillekipferl, Kokosbusserl, Linzeraugen und Lebkuchen? Ab sofort gibt es bei Waldherr wieder himmlische Vollkorn-Bio-Weihnachtskekse, wahlweise sortenrein oder gemischt verpackt. Aber auch Dinkel-Christstollen, fruchtiges Kletzenbrot mit echten Birnen-Kletzen und nicht zuletzt die würzig-duftenden Vollkorn-Dinkel-Lebkuchen nach altem Lebzelter-Rezept versüßen das Warten auf das Christkind. Für alle, die das eigene Heim für ein paar Stunden in Christkindl's Backstube verwandeln wollen, gibt es frischen Vollkorn-Bio-Dinkel-Lebkuchen- oder -Mürbteig zum selber Backen.

O du fröhliche

„DINKEL macht die Seele froh und voll Heiterkeit!“- davon war schon die Heilige Hildegard von Bingen überzeugt, insbesondere aber von seinen ernährungsphysiologischen Vorzügen. Kein Wunder, denn der urtümliche und schmackhafte Alleskönner unter den Getreidesorten ist für herzhaftes Sauerteige genauso ideal wie für feine Weihnachtsbäckerei und wird häufig auch von Menschen gut vertragen, die mit Weizen Probleme haben. „Das liegt v.a. daran, dass echter, heimischer Bio-Dinkel im Unterschied zu modernen Weizensorten nicht hochgezüchtet wurde und noch in seiner Urform erhalten ist,“ weiß Bäckermeister Clemens Waldherr. Ein echter Kornschatz eben!

In der Weihnachtsbäckerei – Genuss für alle und zum Verschenken

Viele Rezepturen werden übrigens traditionell aus ausschließlich pflanzlichen Zutaten und somit vegan zubereitet. Eine feine Auswahl an glutenfreien Spezialitäten bieten auch Naschkatzen und Kekstigern mit Unverträglichkeiten vollen Genuss. Festlich verpackt in hübschen und wiederverwertbaren Holz-Backformen, Geschenkboxen oder Vorratsgläsern sind die weihnachtlichen Spezialitäten von Waldherr auch ein besonders geschmackvoller Weihnachtsgruß zum Verschenken!

Es hat sich halt eröffnet – der Kornschatz Dinkel

Wer im November und Dezember seinen vollgestempelten Kornschatz-Pass in einer der Waldherr-Filialen abgibt, erhält dafür **himmlischen Bio-Dinkel Lebkuchen in verschiedenen Sorten** (z.B. Dinkel-Honig-Lebkuchen „pur“, in dunkle FAIRTRADE-Schokolade getunkt sowie mit Kletzen und Dörrfrüchten) als aktuelles Kornschatz-Produkt. Darüber hinaus nehmen alle vollständig ausgefüllten Kornschatz-Pässe am **Gewinnspiel** um eine reich befüllte Waldherr-Kornschatz-Truhe teil.

Ihr Kinderlein kommet – hier gibt's die Kekse!

Weihnachtsgebäck und Kornschatz-Pässe sind in allen Verkaufsstellen der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in **Eisenstadt-Kleinhöflein**, in **Wien** (Naschmarkt und Marc-Aurel-Straße 4) und in **Graz** (Gleisdorfergasse / hinter der Oper) und am Markt der Erde – Slow Food Earth Market Parndorf erhältlich. Die köstlichen Vollkorn-Bio-Weihnachtsspezialitäten gibt es darüber hinaus u.a. bei Basic, Biofeld, denn's Biomarkt, Prokopp – Gewusst, Maran Vegan sowie im gut sortierten Naturkost-Fachhandel.

Weitere Informationen und Bildmaterial unter

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/presse-und-downloads/pressemappe

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

Waldherr – Der Vollkorn Bio-Bäcker

Handwerk ist Mehr.Wert

Seit über 60 Jahren steht der biozertifizierte Familienbetrieb aus Kleinhöflein bei Eisenstadt für handwerkliche und traditionelle Zubereitung von Brot und Gebäck und hat sich vor über 20 Jahren auf das Vollkorn-Bio-Vollsortiment spezialisiert. Das Getreide wird täglich frisch und sortenrein in der hauseigenen Mühle zu hochwertigem Vollkornmehl vermahlen und zu köstlichen Broten, Gebäck und süßen Mehlspeisen veredelt – nach österreichischer Bäcker- und Handwerkstradition. Aus Freude an der Vielfalt und am guten, vollwertigen Geschmack!

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 und 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, 8.00 bis 18.15 Uhr,
Sa, 8.00 bis 17.00 Uhr

Medienkontakt:

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