

Echt vegan und waldherrlich:

Waldherr präsentiert echt vegane Faschingskrapfen

Die Filiale am Wiener Naschmarkt ist ab 10.11. nach langen Bauarbeiten wieder geöffnet

Endlich sind sie wieder da: Rechtzeitig zu Faschingsbeginn am 11. November gibt es wieder die waldherrliche Krapfenvielfalt von Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr. Heuer erstmals auch als vegane Variante der klassischen Faschingskrapfen. Wer sich vom waldherrlichen Krapfengeschmack überzeugen möchte, sollte sich die Einladung zur veganen Krapfenverkostung in allen Waldherr-Filialen am Dienstag, 11. 11., ab 11.00 Uhr nicht entgehen lassen.

„Seit Jahren führen wir ein breites Angebot an veganen Vollkorn-Bio-Brot, -Gebäck und Mehlspeisen. In letzter Zeit haben unsere KundInnen immer öfter bei uns nachgefragt, ob wir unsere Bio-Krapfen nicht auch mit einer veganen Rezeptur anbieten könnten“, bestätigt Vollkorn-Bio-Bäckermeister Clemens die große Nachfrage nach vergangenen Alternativen. So machte sich der Bäckermeister an die Arbeit und tüftelte solange an der neuen Krapfenrezeptur, bis der vegane Waldherr-Krapfen sowohl optisch als auch geschmacklich den hohen Ansprüchen von Familie Waldherr entsprach.

Waldherrliche Krapfen – jetzt auch vegan!

„Als Handwerksbetrieb war es für mich und mein Team eine durchaus reizvolle Herausforderung, eine Zubereitungsart zu finden, die auch ohne die für Krapfen wesentlichen Backeigenschaften von Ei auskommt.“ Das Resultat ist ein veganer Krapfen aus ausschließlich natürlich gewachsenen, pflanzlichen Bio-Zutaten, der genauso flaumig, schmackhaft und zum Anbeißen schön ist, wie alle anderen Faschingskrapfen im Waldherr-Sortiment. Dabei kommt die Rezeptur mit wenigen, aber besonders hochwertigen Zutaten aus: Bio-Weizenmehl, Bio-Margarine, Bio-Zucker, Hefe, Salz, ein Hauch von echter Zitrone und Vanille sowie herzhaft-fruchtige, vegane Bio-Marillenmarmelade für die Füllung.

Krapfenvielfalt – täglich frisch und von Hand gemacht

Natürlich gibt es auch wieder die „waldherrlichen“ Vollkorn-Bio-Dinkelkrapfen mit Marillen-, Powidl-, Himbeer- oder Vanillefüllung, klassische Bio-Marillen- oder -Vanille-Krapfen und nicht zuletzt die köstlichen, mit fruchtiger Marillenmarmelade gefüllten Vollkorn-Bio-Dinkel-Schoko-Donuts.

Die verschiedenen Krapfenteige werden jeden Tag frisch zubereitet. Da die Zutaten für jede Krapfensorte individuell in sorgfältiger Handarbeit verarbeitet und die Krapfen noch händisch geformt und gefüllt werden, ist jeder Krapfen ein Unikat. Und das schmeckt man auch: Der unvergleichlich-typische Krapfenduft nach süßem Hefeteig und der herzhaft, volle Krapfengeschmack sind der Beweis, dass sich die aufwändige handwerkliche Zubereitung lohnt.

Einladung zur veganen Krapfenverkostung am 11. November

Zum Auftakt der Krapfensaison lädt Waldherr am Dienstag, 11. November 2014, ab 11.00 Uhr zur veganen Krapfenverkostung in den Waldherr-Filialen in Eisenstadt-Kleinhöflein, Wien (Marc-Aurel-Straße 4 und Naschmarkt/Höhe Theater an der Wien) und Graz (bei der Oper).

Krapfensaison bei Waldherr: Alles zu seiner (Jahres-)Zeit!

Die Vollkorn-Bio- und veganen Krapfen sind bis inklusive 17. Februar 2015 (= Faschingsdienstag!) in den Filialen von Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in Eisenstadt-Kleinhöflein, Wien und Graz, am Markt der Erde – Slow Food Earth Market Parndorf, sowie im ausgewählten Bio- und Reformfachhandel erhältlich.

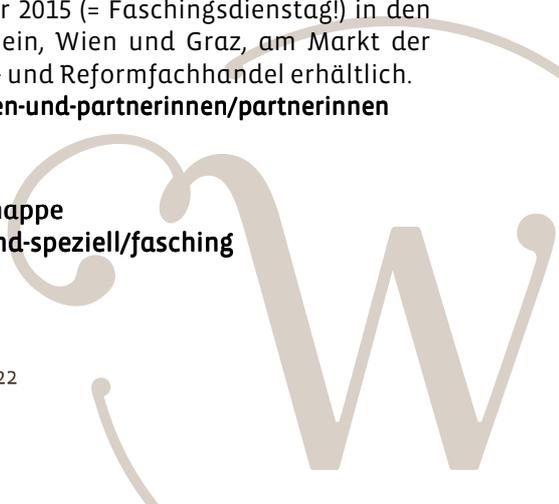
Bezugsquellen unter: www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/verkaufsstellen-und-partnerinnen/partnerinnen

Weitere Informationen unter

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

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/frisch-aus-dem-ofen/saisonal-und-speziell/fasching

NATUR IST MEHR WERT.



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

=> *Wieder geöffnet ab 10.11. 2014*

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

