

# Autobauer wurde Vollkornbäcker

**Clemens Waldherr.** Der Maschinenbauingenieur machte den elterlichen Betrieb 1994 zur ersten Vollkornbäckerei



Vollkornbäcker Clemens Waldherr aus Kleinhöflein betreibt neben dem Stammhaus in Burgenland auch Filialen in Wien und Graz. Insgesamt sind im Betrieb rund 40 Mitarbeiter beschäftigt

VON SUSANNE EIWECK

**Clemens Waldherr, Bäcker aus Kleinhöflein (Eisenstadt)** macht keine halben Sachen, und so setzt er nicht nur auf Vollkorn, sondern auch auf Bio, und das mit Produkten möglichst aus der Region. Was gar nicht so leicht durchführbar ist. „Grundzutaten wie Bio-Getreide bekommt man ja leicht, aber mit exotischeren Zutaten wie Kokossette wird's schon schwieriger. Und selbst Bio-Marillenmarmelade ist nicht so leicht in ausreichender Menge in Österreich zu kriegen, wie man meinen sollte“, erzählt der engagierte Bäcker über die Startschwierigkeiten.

Der 47-Jährige hat über Umwege zu seiner Passion ge-

funden. Clemens Waldherr erlernte auf Wunsch der Eltern, die 1956 eine Dorfbäckerei in Kleinhöflein eröffnet hatten, zunächst einen „familienfreundlicheren“ Beruf. Er wurde Maschinenbauingenieur und arbeitete einige Jahre in der Automobilbranche.

Dann traf er die Entscheidung, den Betrieb des Vaters zu übernehmen, wurde Lehrling und arbeitete sich bis zum **Bäckermeister** hoch. 1994 war es soweit und er machte aus dem elterlichen Betrieb eine Vollkornbäckerei – damals die erste in Österreich, u.a. mit einer selbst konstruierten Getreidemühle. Denn beim Waldherr wird das Getreide täglich frisch gemahlen (siehe Zusatzbericht).

Zum Jahrtausendwechsel entschloss sich **Clemens Waldherr** gemeinsam mit seiner Frau Brigitte zu wachsen. Einerseits familiär – die Waldherrshaben fünf Kinder, andererseits beruflich. So wurden zusätzlich zum Stammhaus in Eisenstadt Filialen in Graz und Wien (zum Beispiel am Naschmarkt) eröffnet. Der Betrieb beschäftigt derzeit rund 40 Mitarbeiter. „Dabei wollen wir bleiben und nicht weiter wachsen, denn mit dieser Größe kann weiterhin die Qualität im Mittelpunkt stehen“, ist Waldherr überzeugt. So ist es ihm möglich, seiner Philosophie treu zu bleiben: „Saisonal und regional ist optimal.“ Das schließt aber nicht aus, dass der Kleinhöf-

leiner Vorreiter in vielen Bereichen ist: 2012 kreierte er das erste Vollkorn-Bio-Brot mit Fairtrade-Gütesiegel.

## Ewig resch

Richtig in Fahrt kommt **Clemens Waldherr**, wenn es um Industriebäckereien und Zusatzstoffe geht. „Ich muss den Kunden immer wieder erklären, dass mein Toast maximal vier Tage hält. Alles, was verpackt ist und länger als vier Tage hält, enthält Konservierungsstoffe.“ Auch das „ewig“ resche Semmel wird man bei ihm vergeblich suchen: „Die Rösche ist zwei, drei Stunden nach dem Backen weg. Aber die Industrie setzt eigene Enzyme ein, damit die Semmeln stundenlang so bleiben.“ Fertigmischungen kommen ihm sowieso nicht in die Backstube: „Da weiß ich nicht, was drinnen ist. Die Produkte selbst sind nicht verpackt, also müssen die Inhaltsstoffe auch nicht deklariert werden.“

Dass Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten boomen, wundert **Waldherr** bei all diesen Zusatz-, Farb- und Konservierungsstoffen nicht. Als vergleichsweise kleiner Handwerksbetrieb kann der Bäcker in diesem Bereich auf alle Fälle punkten und (auf Bestellung) jedes gewünschte Brot und Gebäck kreieren.

## Auch das Mahlen des Mehls ist Moden unterworfen

**Wertvoll.** Dass Mehl fast strahlend weiß ist, feinst gemahlen und nicht die kleinsten Unregelmäßigkeiten zu entdecken sind, ist heutzutage eine Selbstverständlichkeit. Vor nicht allzu langer Zeit war das anders. „Weißmehl ist eine Modeerscheinung, das gibt es erst seit 100, 120 Jahren. Vollkornmehl dagegen gibt es seit 6000 Jahren“, sagt **Bäckermeister Clemens Waldherr** und macht kein Hehl aus seinem Favoriten: „Vollkornmehl enthält Schalenanteile und Keime und damit wertvolle Ballaststoffe. Dadurch ist das Mehl nicht so lange haltbar.“

Was auch der Grund war, warum man die Produktion in den Mühlen vor etwa 120 Jahren umgestellt hat – Schalen und Keime werden seither weggeschmissen, wodurch das Mehl lagerfähig wird, rund ein Jahr lang. Davor wurde immer nur jene Menge gemahlen, die man in ein, zwei



In der Bäckerei Waldherr wird Mehl täglich frisch gemahlen

Wochen verbraucht hat. In der Vollkornbäckerei Waldherr wird das Getreide „täglich frisch“ gemahlen, versichert der Chef, damit die wertvollen Vitamine, Öle, Mineral- und Ballaststoffe auch im Brot und Gebäck landen.

Einen Tipp vom **Bäckermeister** für Konsumenten: „Nicht jedes dunkle Brot mit Körnern drin oder drauf ist ein Vollkornbrot. Oft ist es ganz normales Brot, das mit Farbstoffen gefärbt wurde.“



2012 kreierte Waldherr das erste Vollkorn-Bio-Brot mit Fairtrade-Gütesiegel