

Vorreiter bei Vollkorn-Bio

Bäckerei Waldherr in Kleinhöflein | Clemens Waldherr übernahm im 1994 die Bäckerei von seinem Vater und war damals erste Bäckerei Österreichs mit einem Vollkorn-Bio-Vollsortiment.

Es war im Jahre 1956, als Alexander Waldherr nach Lehrjahren in Wien seine Dorfbäckerei im heutigen Stammhaus in Kleinhöflein bei Eisenstadt eröffnete. 1994 übernahm Clemens Waldherr die Bäckerei und stellte auf Bio-Vollkorn um.

Die Gründe für die neue Linie damals? „Vollkorn ist bei Brot und Gebäck die Voraussetzung für gesunde Ernährung, und wenn die Inhaltsstoffe der Zutaten beste Qualität haben sollen, geht das nur mit bio! So war es ein logischer Schritt, dass die private und ganz persönlichen Überzeugung auch auf das Un-

ternehmen, die Bäckerei übertragen wurde“, berichtet Clemens Waldherr. Das Interesse für gesunde Ernährung hatte für Familie Waldherr schon immer einen hohen Stellenwert. Schon vor der Umstellung der Bäckerei wurde bei Waldherr „vollwertig“ gekocht.

Stichwort Vollkorn-Bio – was ist der Vorteil gegenüber dem „herkömmlichen“ Gebäck? „Für gesunde Ernährung ist es unumgänglich, das volle, ganze Korn zu sich zu nehmen. Die Verarbeitung von Vollkornmehl ist handwerklich aufwendiger als die Zubereitung konventionel-

ler, industriell hergestellter Backwaren. Durch die schonende und langsame Verarbeitung werden zudem die wertvollen Inhaltsstoffe bewahrt und besser aufgeschlossen, wodurch echtes Vollkorn-Brot und -Gebäck auch besonders geschmackvoll und bekömmlich ist“, so Waldherr, der auch bereits ein Buch veröffentlichte: „Himmlische Weihnachtsbäckerei“.

Der Vorschlag zur Veröffentlichung eines Vollkorn-Weihnachtsbäckerei-Buches wurde vom Verlag an die Familie Waldherr herangetragen. Birgit

Waldherr überredete ihren Mann letztendlich dazu, die Gelegenheit zu nutzen, das Wissen rund um Vollkorn-Kekse und andere süße Verlockungen weiterzugeben. Ob der Familienbetrieb auch nach Clemens Waldherr gesichert ist? „Alle fünf Kinder im Alter zwischen zwischen fünf und 14 Jahren sind derzeit (noch) von der Bäckerarbeit begeistert und wollen alle Bäcker werden. Wir hoffen natürlich, dass das so bleibt. Wir werden die Kinder dabei unterstützen, wenn es ihr Berufswunsch ist“, berichtet Clemens Waldherr.



Bäckermeister Clemens Waldherr. Foto: Waldherr / Doris Steinböck – beast.at