

Krapfen im Fasching, Pinzen zu Ostern: Alles zu seiner Zeit... **Vollkorn, Bio und regional haben immer Saison!**

Noch ist die Krapfensaison 2020 in vollem Gange. Mit Faschingsende ist bei Waldherr Schluss mit Krapfen! Mit dem Beginn der Fastenzeit wartet Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker ab Anfang März wieder mit einer großen Vielfalt an österlichem Brauchtumsgebäck. Zubereitet in traditionellem Bäckerhandwerk und aus 100% Bio-Dinkel und -Weizen aus dem Burgenland!

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker aus Eisenstadt-Kleinhöflein verwöhnt auch in diesem Fasching mit seiner gewohnt großen Auswahl an waldherrlichen Faschingskrapfen. Neu daran: Seit heuer sind die Krapfen waschechte Burgenländer! Denn wie für alle anderen Brot- und Gebäcksorten verwendet Waldherr auch für seine Krapfen ausschließlich besten Bio-Dinkel (für die „Besonderen“) und Bio-Weizen (für die „Klassischen“) von den beiden befreundeten Bio-Bauern Andreas Wagentristl und Rudi C, Kollwentz aus dem Nachbardorf Großhöflein. Mehr Bio und regional geht nicht!

Waldherrliche Krapfen – nur noch bis Ende Feber!

Jetzt noch die Gelegenheit nutzen und die ganze Bio-Krapfen-Vielfalt genießen: von Vollkorn, Dinkel, „klassisch“ bis echt vegan, mit verschiedenen Füllungen wie Marille, Himbeere, Powidl, Kirsche und Vanille oder Donuts mit edler dunkler FAIRTRADE-Schokokuvertüre. Die Zutaten für jede Krapfensorte werden individuell in sorgfältiger Handarbeit verarbeitet und jeder wird Krapfen noch händisch geformt und gefüllt. Somit ist jeder Waldherr-Krapfen ein Unikat!

In der letzten Feberwoche brutzeln die letzten Krapfen der Saison in der Backstube von Waldherr. Danach heißt es: „Bitte warten!“ Und zwar bis zum nächsten Faschingsbeginn am 11.11.2020.

Österliches Brauchtumsgebäck in Vollkorn und Bio

Kein Grund zur Traurigkeit: Ganz getreu dem Leitsatz von Familie Waldherr „saisonal hat Vorrang, es muss nicht alles immer verfügbar sein!“ wartet Waldherr ab Anfang März schon wieder mit den nächsten saisonalen Genüssen auf. Etwa mit saftigen Vollkorn-Bio-Dinkel-Pinzen, zarten Mürbteig-Lämmern, flaumigen Brioche-Häschen, Dinkel-Osterkipferln oder der einzigartigen „Colomba“, einem besonders aromatischen und geschmackvollen Ostergebäck, das eine Friedenstaube symbolisiert. Auch sie werden nach traditionellen Rezepturen aus täglich frisch in der hauseigenen Mühle vermahlenem Bio-Dinkel und -Weizen aus Großhöflein sowie NOAH's Korn aus dem Waldviertel zubereitet und versüßen die Fastenzeit bis Ostern besonders genussvoll und „voll.wertig“.

Lust auf mehr?

Je nach Jahreszeit bietet Waldherr- der Vollkorn-Bio-Bäcker eine große Vielfalt an Brauchtumsgebäck und anderen Köstlichkeiten genau und nur dann, wenn sie Saison haben. Erhältlich sind sie in allen Verkaufsstellen der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in **Eisenstadt-Kleinhöflein**, **Graz** (Neben der Oper) und **Wien** (1010, Marc-Aurelstraße 4 und am Naschmarkt), auf den Märkten der Erde - Slow Food Earth Markets in Parndorf in Lutzmannsburg sowie u.a. bei Basic, denn's Biomarkt, Prokopp – Gewusst, Maran Vegan wie und im gut sortierten Naturkost-Fachhandel.

Mehr Infos unter www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

NATUR IST MEHR WERT.

VollkornBioBäckerei GmbH • Ing. Clemens Waldherr • Telefon: 02682-610 08
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 • 7000 Eisenstadt • FN: 384465s • UID: ATU67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at



25 JAHRE Waldherr – 25 JAHRE Vollkorn

(Wert-)Volles Korn, 100% Bio, frische, regionale Zutaten, handwerkliche Zubereitung für Qualität und besten Geschmack: 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 als erste Bäckerei Österreichs auf das Vollkorn-Bio-Vollsortiment spezialisiert. Seit der Ernte 2019 bezieht Waldherr die drei wichtigsten Getreidesorten – Dinkel, Roggen und Weizen – zu 100% von zwei befreundeten Bio-Bauern aus dem Nachbardorf Großhöflein.

„Alte und unverfälschte Getreidesorten sind meist bekömmlicher als neue, hochgezüchtete Getreide. Biologischer Anbau und nicht zuletzt schonende und handwerkliche Verarbeitung des Getreides fördern den Erhalt von Nährstoffen und natürlichem Geschmack“, weiß Vollkorn-Bio-Bäckermeister Clemens Waldherr aus jahrzehntelanger Erfahrung.

Handwerk ist Mehr Wert

Aus diesem Grund wird das Getreide bei Waldherr auch täglich frisch und sortenrein in der hauseigenen Mühle zu hochwertigem Vollkornmehl vermahlen und sofort zu köstlichen Broten, Gebäck und süßen Mehlspeisen veredelt. Vieles davon ist vegan und/oder glutenfrei. „Wir setzen auf die Verwendung des ganzen Kornes, denn gerade in der Schale sind viele wertvolle Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe enthalten.“ Das schmeckt man nicht nur – man spürt es auch!

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.

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

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

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 - 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

Infos und Bildmaterial unter www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/presse-und-downloads/pressemappe

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

NATUR IST MEHR WERT.

VollkornBioBäckerei GmbH • Ing. Clemens Waldherr • Telefon: 02682-610 08
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 • 7000 Eisenstadt • FN: 384465s • UID: ATU67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

