

Auf den Spuren des verlorenen Bio-Korns

30 Jahre Waldherr – Der Vollkorn Bio-Bäcker: Brot-Escape zum runden Geburtstag

Waldherr- Der Vollkorn-Bio-Bäcker feiert 2024 sein 30-jähriges Jubiläum mit Österreichs 1. Brot-Escape-Room in einer Handwerksbäckerei: Mit viel Grips und frisch gebackenen Köstlichkeiten zur Lösung des Escape-Raums - das ist die Aufgabenstellung für ein spannendes Freizeitabenteuer in Eisenstadt-Kleinhöflein. „Dringende Hilfe gesucht, ein neuer Kriminalfall wartet auf die Detektive“: Nina Meran von Lake's Escape hat wieder ein neues Rätsel entwickelt.

Neuer Escape-Raum verzaubert die Gaumen

Diesmal indoor und mit einem Bäcker als erfolgreichen Partner. Dabei handelt es sich um den 1. Escape-Raum rund um Vollkorn und Bio, Brotvielfalt und Mehlspeisen mit dem passenden Titel "Ausgebacken! Bio-Korn in Gefahr" direkt im Stammhaus der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr. Was es damit auf sich hat? „Genuss- und Escapefans tauchen ein in die Geschichte eines verlorenen Korns und lernen die Vielfalt der Getreidesorten, der verschiedenen Teige und der Aromen kennen. Hat man den Kriminalfall erfolgreich im Team gelöst, gibt es neben den zahlreichen Verkostungen eine süße Überraschung als Belohnung“, lädt Meran zum Rätseln ein.

Brot-Vielfalt im Geschmackstest

Nicht nur schwierige 5-Sinne-Challenges werden den Detektiven gestellt, spielerisch wird auch das Bäckerhandwerk nähergebracht und die Idee von „Slow Food“ beleuchtet. „Für ehrliches Brot braucht es nur wenige Zutaten: am besten das ganze Bio-Korn, Sauerteig, ein paar Gewürze und viel Zeit“, betont der Bäckermeister Clemens Waldherr. Genau diese Philosophie verfolgt die Vollkorn-Bio-Bäckerei, die auf traditionelles Handwerk setzt, aber auch immer wieder mit innovativen Brot- und Gebäckkreationen überzeugt.

Verschiedene alte und alternative Getreidesorten wie Amaranth, Buchweizen oder Dinkel werden zu Vollkornbroten verarbeitet, einige sind dann als Geschmackstest in das Rätsel eingearbeitet. Aber auch die süßen Köstlichkeiten von Waldherr, die während des Spiels verkostet werden, könnten zur mysteriösen Spur des verlorenen Bio-Korns führen.

Ab Ostern 2024 | Abenteuer für Familien, Freunde und Firmen

Das für die ganze Familie, Freundesgruppen oder Firmenausflüge konzipierte Escape-Projekt wurde 2024 anlässlich des 30-Jahr-Jubiläums der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr entwickelt und dauert ca. 1,5 Stunden. „Wir schenken unseren Kundinnen und Kunden zum runden Geburtstag ein spannendes Abenteuer mit kniffligen Rätseln, bei dem sie auch unsere Produktvielfalt entdecken und Wissenswertes über echtes Bäckerhandwerk erfahren“, fasst Clemens Waldherr zusammen.

Ab 23. März 2024 und damit rechtzeitig zu den Osterferien 2024 können kleine und große Geschmacksdetektive "Ausgebacken! Bio-Korn in Gefahr" testen. Terminbuchungen sind ab sofort möglich unter www.lakesescape.at

Termine:

Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
23.3.,30.3., 13.4., 27.4.	24.3., 31.3. 14.4., 28.4.	25.3.	26.3	27.3.	28.3.	12.4., 26.4.
9h 13h 15h	13h 15h	9h 13h 15h	9h 13h 15h	9h 13h 15h	9h 13h 15h	15h

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: ATU67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at



30 Jahre Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker

Seit 1994 setzt WALDHERR – Der Vollkorn-Bio-Bäcker auf Vollkorn, Bio, alte Getreidesorten und traditionelles Bäckerhandwerk. Mit der Übernahme der bereits 1956 gegründeten Familienbäckerei vor 30 Jahren stellte Clemens Waldherr als erster Bäcker Österreichs auf ein Bio- und Vollkorn-Vollsortiment um. Als Bio-Betrieb ist es für die Familie Waldherr ein absolutes Muss, soweit verfügbar, die Zutaten aus der Region für ihre Produkte zu verwenden. Seit der Ernte 2019 bezieht Waldherr die drei wichtigsten Getreidesorten Dinkel, Roggen und Weizen zu 100% von einem befreundeten Bio-Bauern aus dem Nachbardorf Großhöflein.

Bäckerhandwerk und Urgetreide – eine geschmacksstarke Symbiose

Neben dem Standardangebot an herausragenden Vollkorn-Bio-Sauerteigbroten, pikanten und süßen Gebäckspezialitäten und Mehlspeisen - vieles davon ist vegan und/oder glutenfrei! - gibt es bei Waldherr auch regelmäßig Neues zu entdecken. So entwickelt Bäckermeister Clemens Waldherr laufend neue Köstlichkeiten, durch die sein Können in einzigartigen Brot- und Gebäckkreationen schmeckbar wird. „Aus dem ganzen Korn verschiedener alter und alternativer Getreidesorten Brot und Gebäck mit authentischem Geschmack und ansprechender Konsistenz zu kreieren ist eine handwerkliche Herausforderung. Genau das macht für mich als Vollkorn-Bio-Bäcker auch nach 30 Jahren immer noch den Reiz am Bäckerhandwerk aus“, betont Clemens Waldherr.

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker

Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 | 7000 Eisenstadt

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

Lake´s Escape – Der Rätselabenteuer-Anbieter im Burgenland

Lake´s Escape bietet spannende Escape-Rätsel im outdoor und indoor Bereich an. Mit einer breit gefächerten Zielgruppe und den 5-Sinne-Rätsel begeben sich die Detektive auf Spurensuche.

www.lakesescape.at

Slow Food Burgenland

Slow Food wurde 1986 als „Internationale Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss“ ins Leben gerufen: Mit dem Ziel, die gastronomische Vielfalt zu erhalten, dem „Fast Life“ durch Rückbesinnung Einhalt zu gebieten und jene Menschen zu unterstützen, die sich der Erhaltung von Artenvielfalt und kulinarischer Traditionen widmen.

Auf internationaler Ebene setzt sich Slow Food seit mehr als 30 Jahren dafür ein, dass jeder Mensch auf der Erde ein Recht auf ausreichend Lebensmittel hat, die nicht nur gut schmecken, sondern auch ohne Ausbeutung der Natur oder von anderen Menschen hergestellt wurden. Slow Food Burgenland ist eines von mehr als 1.000 Convivien, die sich ganz im Sinne von „GUT, SAUBER und FAIR“ für die Bewahrung von biologischer und geschmacklicher Vielfalt in ihrer Region engagieren.

www.slowfoodburgenland.at

Medienkontakt:

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

LAKE'S ESCAPE | Nina Meran (Lake's Escape) – Tel: 0699/ 15038070– mail: info@lakesescape.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

