

## 30 Jahre Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker

Die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr feiert und lädt zur Aktionswoche zum *Welttag des Brotes*

Seit 1994 verwöhnt Waldherr - der Vollkorn-Bio-Bäcker aus Eisenstadt-Kleinhöflein Tag für Tag mit einer großen Vielfalt an Vollkorn und bio Sauerteig-Brotklassikern, Spezialbrot und Gebäck mit und ohne Hefe und Mehlspeisen- aus persönlicher Überzeugung und mit viel Leidenschaft.

Von 14. -19. Oktober 2024 möchte die Familie Waldherr mit einer eigenen Aktionswoche anlässlich des 30 Jahre Jubiläums und zum Internationalen Welternährungstag (16. Oktober), der auch als „Welttag des Brotes“ gefeiert wird, auf die Rolle der Handwerksbäckerei als regionaler Nahversorger mit hochwertigem Brot und Gebäck aufmerksam machen.

### 100% Vollkorn, bio und regional seit 30 Jahren!

Waldherr – der Vollkorn-Bio-Bäcker war 1994 die erste Bäckerei in Österreich mit einem 100% Vollkorn und Bio-Vollsortiment. Neben der Verwendung des vollen Kornes setzt der burgenländische Familienbetrieb seit jeher auf traditionelles Bäckerhandwerk. *„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. Täglich frisch und sortenrein wird das von Bio-Bauern aus der Region gelieferte Getreide direkt in der hauseigenen Mühle der Bäckerei zu hochwertigem Vollkornmehl vermahlen und sofort zu köstlichen Broten, Gebäck und süßen Mehlspeisen veredelt. Vieles davon ist vegan und/oder glutenfrei.

### Bäckerhandwerk bewahrt Vielfalt und Nahversorgung

Mit diesen Vorzügen entspricht die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr ganz den aktuellen Vorstellungen der Konsument:innen: Laut einer aktuellen Studie\* legen die Österreicher:innen gerade bei Brot und Gebäck großen Wert auf Herkunft, wollen wissen, wo und von wem ihr tägliches Brot zubereitet wird und nicht zuletzt, woher das Getreide dafür stammt. Trotzdem werden nur rund 13% der gesamten Brot- und Backwaren in Österreich direkt bei Bäckereien oder Konditoreien gekauft; die Zahl der Handwerksbäckereien ist rückläufig. Dabei sorgen sie mit der Bewahrung von traditionellem Bäckerhandwerk für Geschmacks- und Produktvielfalt allseits beliebter Brot- und Gebäcksorten und spielen eine wichtige Rolle als regionale Nahversorger. \*Quelle: RollAMA, März 2024

### Aktionswoche zum Tag des Brotes & Backworkshop beim Bäckermeister

Darauf möchte die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr anlässlich des 30 Jahre Jubiläums aufmerksam machen und lädt von **14. – 19. Oktober 2024 in allen Filialen** in Eisenstadt-Kleinhöflein, Graz und Wien zur **Aktionswoche zum Tag des Brotes** mit gratis Verkostung verschiedener Vollkorn-Brotpezialitäten. Zu jedem Einkauf ab 10 Euro gibt es ein Vollkorn-Bio-Weckerl als Dankeschön.

Am **Samstag, 19. Oktober 2024**, öffnet Familie Waldherr ihre Backstube für den **Vollkorn & Dinkel Backworkshop „Allerheiligen Striezel und Brauchtumsgebäck aus Germ“** im Stammhaus Eisenstadt-Kleinhöflein. Bäckermeister Clemens Waldherr zeigt persönlich die handwerkliche Zubereitung von Allerheiligen Striezeln und Briochegebäck: von der Zubereitung von Germteig bis hin zu speziellen Flechttechniken. Darüber hinaus erfährt man Wissenswertes über traditionelles Bäckerhandwerk und die Vorzüge von Vollkorn und Dinkel.

**Teilnahme nur mit Anmeldung bis 10. Oktober 2024**, per e-mail an [office@vollkornbaeckerei-waldherr.at](mailto:office@vollkornbaeckerei-waldherr.at)!

Im Workshop-Preis von 95 Euro inkludiert sind eine Jause und das selbst gebackene Gebäck zum Mitnehmen sowie eine WALDHERR-Einkaufstasche, gefüllt mit einem Gutschein im Wert von 10 Euro, einem Holznudelwalker und dem WALDHERR Weihnachtsbäckerei-Buch.

Ort: Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr, Kleinhöfleiner Hauptstraße 39, A-7000 Eisenstadt-Kleinhöflein  
[www.vollkornbaeckerei-waldherr.at](http://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](mailto:office@vollkornbaeckerei-waldherr.at) • [www.vollkornbaeckerei-waldherr.at](http://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at)



**WALDHERR – Der Vollkorn-Bio-Bäcker** setzt seit 1994 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 (viele davon ist vegan!) gibt es bei Waldherr auch regelmäßig Neues zu entdecken. So entwickelt der Bäckermeister laufend persönlich neue Köstlichkeiten, durch die sein Können in einzigartigen Brot- und Gebäckkreationen schmeckbar wird.

**TIPP | "Ausgebacken! Bio-Korn in Gefahr":** Seit 2024 bietet Waldherr mit **Österreichs 1. Brot-Escape-Room in einer Handwerksbäckerei** Krimi-Rätsel-Spaß rund um Vollkorn, Bio & Brotvielfalt. Mehr Infos unter <https://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/brot-escape-spiel>

Feiern Sie mit:

### **30 Jahre Waldherr – Der Vollkorn-Bio Bäcker**

**14. - 19. Oktober 2024**

#### **Aktionswoche zum Tag des Brotes**

Brot-Verkostungen in allen Filialen

**EISENSTADT**-Kleinhöflein, **GRAZ** (bei der Oper), **WIEN** (Naschmarkt & Marc-Aurel-Straße)  
+ 1 Vollkorn-Bio-Weckerl gratis ab einem Einkauf im Wert von 10 Euro

**19. Oktober 2024 | 14.30 - 17.30 Uhr**

#### **Vollkorn & Dinkel Backworkshop**

#### **Allerheiligen Striezel und Brauchtumsgebäck aus Germ**

Anmeldung erforderlich bis 10. Oktober 2024!

per e-mail: [office@vollkornbaeckerei-waldherr.at](mailto:office@vollkornbaeckerei-waldherr.at)

Teilnahme p.P. 95 Euro / begrenzte Teilnehmerzahl

Ort: **Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker**

Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 | 7000 Eisenstadt

[www.vollkornbaeckerei-waldherr.at](http://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at)

## **Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker**

### **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](mailto: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, 7.00-17.00 Uhr,

Sa, 7.00-13.00 Uhr

### **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](mailto:office@vollkornbaeckerei-waldherr.at) • [www.vollkornbaeckerei-waldherr.at](http://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at)

#### **Wien - Innenstadt**

1010 Wien, Marc-Aurel-Straße 4,

Telefon: 01 276 03 32

Öffnungszeiten: Mo-Fr, 7.00 bis 17.30 Uhr,

Sa, 8.30 bis 14.00 Uhr

#### **Wien – Naschmarkt**

1060 Wien, Naschmarkt – Höhe Theater an der Wien,

Telefon: 01 586 68 19

Öffnungszeiten: Mo-Do, 10.00 bis 18.00 Uhr, Fr 8.00–18.00,

Sa, 8.00 bis 17.00 Uhr

**30**  
JAHRE