Medieninfo, Mai 2025

Juni im Zeichen von Vollkorn, Bio und gutem Geschmack

Waldherr lädt zum Monat der Geschmacks-Vielfalt

Ab sofort bis Ende Juni 2025 | exklusiv bei Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr in Wiener Neustadt!

Waldherr – der Vollkorn-Bio-Bäcker öffnete Anfang April am Hauptplatz 12 in Wiener Neustadt seine Pforten. Zum Kennenlernen lädt der Spezialist für handwerkliches Bio-Brot und -Gebäck aus vollem Korn nun zum „Monat der Geschmacks-Vielfalt“: bis Ende Juni werden jeden Tag Verkostungen zu täglich wechselnden Themen in der Wiener Neustädter Filiale angeboten. Auf die jeweilige Produktgruppe gibt es am Verkostungstag 10 % Rabatt. Zu jedem Einkauf verschenkt Waldherr ein Dinkel-Nougat-Herz.

Seit Anfang April 2025 verwöhnt Waldherr – der Vollkorn-Bio-Bäcker auch die Wiener Neustädterinnen und Wiener Neustädter täglich frisch mit traditionellen Sauerteig-Brotklassikern, Spezialbroten und Gebäck mit und ohne Hefe sowie Gebäckspezialitäten und Mehlspeisen aus alten und alternativen Getreidesorten wie Dinkel, Roggen oder Noah‘s Korn. Vieles davon ist vegan und / oder glutenfrei.

Vielfalt ist Mehr.Wert: voller Geschmack und *kost*bare Abwechslung!

Die Vollkorn-Bio-Bäckerei aus Eisenstadt-Kleinhöflein ist eine von Slow Food Österreich empfohlene Handwerksbäckerei und spezialisierte sich bereits vor 30 Jahren als erste Bäckerei Österreichs auf das Vollkorn-Bio-Vollsortiment. Seit jeher setzt man bei Waldherr auf handwerkliche Zubereitung von Brot und Gebäck und auf eigene Rezepturen.
Auf Weizen wird in der Filiale in Wiener Neustadt gänzlich verzichtet: „Als handwerkliche Bäckerei ist uns die Bewahrung von alten Getreidesorten, allen voran der Dinkel, ein großes Anliegen. Darum bedienen wir uns gerne am vielfältigen heimischen Kornschatz“, erklärt Bäckermeister Clemens Waldherr, warum man sich In Wiener Neustadt bewusst für ein komplett weizenfreies Sortiment entschieden hat. „So können auch Menschen mit Weizenunverträglichkeit die ganze Produktvielfalt bedenkenlos genießen.“

Ein Herz für Wiener Neustadt .. täglich Verkostungen zum Kennenlernen

Im Rahmen des **Kennenlern-Monats** können sich die Wiener Neustädter:innen in den nächsten Wochen vom vielfältigen und voll-wertigen Waldherr Sortiment überzeugen:
„Unser Herz schlägt für Wiener Neustadt. Daher laden wir alle Wiener Neustädter:innen bis Ende Juni in die neue Filiale am Wiener Neustädter Hauptplatz und dazu ein, vor Ort die ganze Vielfalt unserer Vollkorn-Bio-Brote, -Gebäck und -Mehlspeisen kennenzulernen oder Neues zu entdecken“, so Clemens Waldherr. **Ob Brotvielfalt, herzhafte Weckerl, feines Plundergebäck, pikante Snacks, echt Veganes oder süße Verlockungen:** Zu jedem Einkauf gibt es 10% Ermäßigung auf die Produktgruppe des Tages sowie ein geschmackvolles Geschenk in Form von einem Dinkel-Nougat-Herz zum Einkauf.

„Waldherr entdecken – Vielfalt schmecken“
Juni ist Kennenlern—Monat bei Waldherr in Wiener Neustadt!
Hauptplatz 12, 2700 Wiener Neustadt | Öffnungszeiten: Mi-Fr, 7.00 – 18.00h, Sa, 7.00 – 13.00 h

- Montag ist „BROT-TAG“ – mit einer großen Auswahl an traditionellen Sauerteig-Brotklassikern zum Kennenlernen.
- Dienstag ist „WECKERL-TAG“ und steht ganz im Zeichen von herzhaften Weckerln, Semmeln, Salzstangerl, Mohnflesserl und Co. aus alten und alternativen Getreidesorten.
- Am Mittwoch kommen Fans von Croissants, Golatschen, Zimt-Schnecken, Nuss- oder Mohnkipferln beim „PLUNDER-TAG“ auf ihre Rechnung, und
- am Donnerstag dreht sich alles um „herzhaft-gschmackig“ Genüsse, denn am „PIKANTE JAUSE --TAG“ kann man Tartes mit pikanten Füllungen, Spinattaschen, Schinkenkipferl, uvm. verkosten.
- Am Freitag stellt Waldherr mit dem „VEGAN-TAG“ sein vielfältiges Angebot aus rein pflanzlichen und somit „echt“ veganen Zutaten vor
- und am Samstag kommen beim „KUCHEN- und Dessert--TAG“ nicht nur Naschkatzen in den Genuss von verführerischen Kuchen, Schnitten und Konditorware.

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 • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

30 JAHRE

Medieninfo, Mai 2025

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.
„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.

Bäckerhandwerk und Urgetreide – eine geschmacksstarke Symbiose

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 Korns, denn gerade in der Schale sind viele wertvolle Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe enthalten.“ Das schmeck man nicht nur – man spürt es auch!

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

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker

Hauptplatz 12, 2700 Wiener Neustadt

Öffnungszeiten: Mo-Fr, 7.00-18.00 h, Sa, 7.00-13.00 h
Tel: 02622 640 18 | e-mail: office@vollkornbaeckerei-waldherr.at

Informationen zu den Verkostungsterminen und -themen gibt es laufend aktuell auf www.vollkornbaeckerei-waldherr.at!

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

---

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
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

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