

## Teil 1 – Der Waldherr Wecken

### Wie der Dorfbäcker zum Vollkorn-Bio-Bäcker wurde

**Der Waldherr Wecken ist nicht nur das beliebteste aller Brote im Waldherr-Sortiment. Es prägt auch den Beginn der Geschichte der Dorfbäckerei Waldherr als Vollkorn-Bio-Bäckerei und wurde sogar zum „Urlaubsbrot“ erkoren. Wie es dazu kam?**

#### Es war einmal im Jahr 1994....

Clemens Waldherr hatte gerade die Bäckerei der Eltern übernommen und machte sich mit großem Eifer daran, die bewährten Rezepturen für die ausschließliche Verwendung von Vollkornmehl und Bio-Zutaten zu ändern und neue zu entwickeln.

Nach getaner Arbeit fragte er sich: „Ob sich unsere KundInnen über die neuen, köstlichen Vollkorn-Brot- und Gebäcksvariationen auch so freuen wie ich?“ Die Frage war nicht unbegründet. Vollkornprodukte waren Anfang der 1990er noch wenig bekannt und kaum erhältlich. Stattdessen hatte sich die Mär von zwar gesundem, aber geschmacklosem, trockenem „Körndl-Brot“ in Windeseile verbreitet. Die Herausforderung lag nun darin, die StammkundInnen von der besonderen Qualität und geschmacklichen Güte von echtem Vollkorn-Sauerteigbrot zu überzeugen. Rasch hatte der Bäcker eine simple wie logische Lösung gefunden: mit gewohnt gutem und ehrlichem Geschmack!

#### Ein Meisterstück aus vollem Korn

Ohne lange zu überlegen präsentierte Clemens Waldherr zu allererst das allseits beliebte „Hausbrot“, ein klassisches Mischbrot aus Roggen- und Weizenmehl, mit neuer Rezeptur und nannte es von nun an Waldherr Wecken. Der wesentliche Unterschied an der Brotkreation war, dass das Brot ab sofort mit Natursauerteig und OHNE Hefe gebacken wurde. Anstatt Weizen wurde nun Dinkelvollkornmehl verwendet, mit allen wertvollen Bestandteilen des vollen Kornes. Nur das Roggenmehl wird für dieses Brot bis heute ausgesiebt – ausnahmsweise! Und wie bei allen Waldherr-Broten darf der Sauerteig seit jeher 48 Stunden ruhen, bevor er zu herzhaftem Brot gebacken wird.

#### Ausgezeichnet für guten Geschmack

Und so kam es, dass der frischgebackene Bäckermeister mit dem neuen Waldherr Wecken als Meisterstück auch bei der kritischen Dorfbevölkerung und den StammkundInnen die Prüfung bestand. Heute ist der knusprig-krustige, saftige Waldherr Wecken mit seinem kräftigen Geschmack DER Klassiker unter den Sauerteigbroten von Waldherr. Im Laufe der Jahre wurde das Brot auch mehrfach international ausgezeichnet, wie zuletzt 2013 mit einer Goldmedaille beim 16. Internationalen Brotwettbewerb in Wels.

#### Das Urlaubsbrot der Familie Waldherr

Auch die Familie Waldherr schwört auf ihren Waldherr Wecken, und selbst auf Reisen ist er ein unverzichtbarer Begleiter: „Das Geheimnis am Waldherr Wecken ist, dass er als echtes Vollkorn-Sauerteigbrot zumindest eine Woche und länger hält und schmeckt. Vorausgesetzt, dass es davor nicht längst aufgegessen ist“, verrät Bäckermeister Waldherr.

Der Waldherr Wecken hat aber noch andere Vorteile. „Wenn die Anreise bedingt durch hohes Verkehrsaufkommen etwas länger als geplant dauert und die Nerven von Fahrer und Beifahrern blank liegen, beruhigt ein Stück vom Waldherr Wecken erwiesenermaßen nicht nur knurrende Mägen sondern auch die erhitzten Gemüter.“ Und als fünffacher Familienvater weiss Clemens Waldherr ganz genau, wovon er spricht.

[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: ATU 67377322  
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • [www.vollkornbaeckerei-waldherr.at](http://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at)

