



Auf's (Bio-) Korn genommen, von Clemens Waldherr

In der Serie „Altes Handwerk“ besucht die BVZ den Kleinhöfleiner Bäcker.

Seite 31

BVZ Woche 40/2024

Meine Region Land & Leute 31

BVZ-SERIE ALTES HANDWERK: CLEMENS WALDHERR

Biobäcker Waldherr steht voll auf's Korn

Das frische Frühstücksemmerl, ein saftiges Vollkornbrot oder eine süße Zimtschnecke? Mit all dem und mehr erfreut Clemens Waldherr seine Kunden in der Kleinhöfleiner Bio-Bäckerei. In diesem Jahr feiert er sein 30-jähriges Jubiläum, für das er sich mit seiner Frau Brigitte etwas Besonderes einfallen hat lassen.

NINA MAYER

KLEINHÖFLEIN „Bua, lern was G'schets. Werde nicht Bäcker!“ Diesen Satz hörte Clemens Waldherr als jugendlicher von seinen Eltern. Ein Hongglecken ist das Bäckerhandwerk nämlich nicht. Seine Eltern arbeiteten 40 Jahre lang sieben Tage die Woche und das ohne fremde Hilfe. Die Arbeitszeiten sind hart, aufgestanden werden muss, wenn alle anderen noch schlafen, die sich beim morgendlichen Erwachen über ein köstliches Frühstück freuen können. „Da muss die Familie schon mitspielen“, sinnierte der Kleinhöfleiner.

Er nahm sich den Rat zu Herzen und absolvierte die Maschinenbau-HTL. Die Autoindustrie in Deutschland rief nach ihm und es vergingen fünf Jahre als sein Vater verkündete, dass er in Pension gehen wolle. Clemens Waldherr handelte schnell. Ihn zog es ohnedies wieder in die Heimat.

Und schon wieder nix mit der Ruhe

In einer kleinen Bäckerei in Wiener Neustadt machte er die Bäckerlehre nach, schnupperte danach ins Bio-Handwerk beim „Gradwohl“ und krönte sein Tun mit der Meisterprüfung. Papa und Mama waren so gar nicht begeistert, wollten sie doch endlich „Ruhe haben“, aber natürlich stimmten sie zu, ihrem Sohn noch ein Jahr lang zu helfen.



▲ Clemens Waldherr ist stolz auf sein "ehrlisch" hergestelltes Brot. Nina Mayer

Eine liebe Geschichte zog das Abkommen nach sich. Eines schönen Tages stand der Vater nicht in der Backstube. Clemens klopfte an seine Türe und fragte, ob er denn verschlafen hätte. Sie ahnen es - das Jahr war um. Auf den Tag genau. Seine Stammkunden betreute der Vater aber noch weiter, das ließ er sich nicht nehmen und die Mutter arbeitete noch viele Jahre in der Backstube mit.

„Na so g'sund braucht's ned sein!“

1994 schrieb man, als Clemens Waldherr die Bäckerei übernahm. 30 Jahre ist das nun her. Gleich von Anfang an stellte er auf „Bio“ um. Wie reagierten die Leute damals darauf, als der Bio-Boom noch nicht wirklich eingesetzt hatte. In etwa so: „Ich hätte gerne dieselbe Golatschen wie gestern!“ „Gerne, die Voll-

korn?“ „Ah, etne Vollkorn war des? Na so g'sund braucht's ned sein!“

Skepsts war noch angesagt, aber schließlich stegte der Geschmack des Sortiments über den Zweifel. Sicherheitshalber gibt es bis jetzt aber auch noch „normale“ Semmerl, aber selbstverständlich in Bio-Qualität. Clemens und Brigitte Waldherr sind sich der Verantwortung bewusst, nur beste Ware höchster Qualität aus der Hand zu geben.

Alles persönlich und per Hand

Die Lieferanten der Zutaten kommen aus der nahen Umgebung, es werden keine Fertig- oder Vormischungen verwendet, das Korn wird in hausesigen Mühlen frisch gemahlen. Heute sind die Kunden aufgeschlossen und interessiert. Die



▲ Mit Liebe handgemacht - und von Nina Mayer (BVZ) verkostet.

Qualität der Ernährung hat an Bedeutung gewonnen, außerdem erfordern immer häufiger auftretende Unverträglichkeiten spezielle Backrezepte, die Clemens Waldherr ermöglicht.

Der Erfolg gab ihm recht und mittlerweile lebt man seine Brötchen auch in Wien am Naschmarkt und in der Marc Aurel Gasse und in Graz in der Girardigasse. Ein Vollsortiment bietet der Bäckermeister in Vollkorn an, das tun in Österreich nur ganz wenige. Brote, Weckerl, Kletengebäck, Mehlspeisen, Torten - was das Herz begehrt. Sein Credo, was die Zutaten betrifft: Weniger ist mehr!

Versteckt sich der Mörder in der Backstube?

Zum 30-jährigen Jubiläum gibt es „Agatha Christie-Feeling“. Kleingruppen können sich für den sogenannten „Bäcker Escape Room“ anmelden - eine Mischung aus Krimi-Dinner und Schitzeljagd. In den Räumlichkeiten der Bäckerei wird ein Kriminalfall aufgeklärt, bei dem es einen Täter zu entlarven gilt. Natürlich ist eine Verbrecherjagd anstrengend und so darf währenddessen bei den Köstlichkeiten der Bäckerei ordentlich zugelangt werden.

Von 14. bis 19. Oktober findet beim „Waldherr“ die Aktionswoche zum Tag des Brots statt, um auf die Bedeutung der Handwerksbäckereien als Nahversorger und Bewahrer von Geschmacks- und Produktvielfalt aufmerksam zu machen. Am 19. Oktober kann man selbst tätig werden, bei einem Backworkshop, der Allerheiligensstriezeln und anderem Brauchtumsgebäck aus Germteig gewidmet sein wird. Nähere Informationen gibt es unter: vollkornbaeckeret-waldherr.at.