

Der Kornschatz von Waldherr im Mai und im Juni

Das neue Buchweizenbrot – Vollkorn, Bio, glutenfrei und vegan!

Im Mai und Juni steht der Kornschatz von Waldherr ganz im Zeichen von alternativen und fair gehandelten Getreidesorten. Die vollwertigen Brot- und Gebäckspezialitäten mit Amaranth, Buchweizen, Hirse, Quinoa oder Reis sind eine besonders geschmack- und wertvolle Bereicherung für bewusste Ernährung. Das neue glutenfreie Buchweizenbrot nach einer von Waldherr eigens entwickelten Rezeptur erweitert das Kornschatz-Spektrum auf ganz besonders geschmackvolle Weise.

Voll Geschmack und einfach gut

Die köstliche Vielfalt an glutenfreien und veganen Brotspezialitäten von Waldherr—Der Vollkorn-Bio-Bäcker wächst weiter: Ab sofort ist das neue Vollkorn-Bio-Buchweizenbrot bei Waldherr erhältlich. „Wir haben lange an der Rezeptur für das neue Buchweizenbrot gearbeitet, aber das macht u.a. auch den Reiz des Bäckerhandwerks aus: Aus überliefertem Handwerkswissen immer wieder Neues zu kreieren!“ erklärt Bäckermeister Clemens Waldherr stolz.

Das Vollkorn-Bio-Buchweizenbrot von Waldherr zeichnet sich durch sein intensives, leicht nussiges und fast blumiges Aroma und den typischen Buchweizen-Geschmack aus. Neben bestem Bio-Buchweizenmehl sorgen Bio-Flohsamenschalen und ein Schuss Bio-Essig für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Das glutenfreie Brot bleibt sehr lange frisch und saftig und bietet Menschen mit Unverträglichkeiten vollen Brotgenuss und allen Brot-Fans geschmackvolle Abwechslung!

Buchweizen – reichhaltiger Genuss

Buchweizen ist seit dem Mittelalter in Österreich verbreitet und galt lange als Arme-Leute-Essen. Dabei sind die Samenfrüchte des aus Zentralasien stammenden Knöterichgewächses extrem reich an hochwertigen Inhaltsstoffen wie Vitaminen (B1, B2, B3 und E), Mineralstoffen (Kalzium, Eisen, Magnesium, Kieselsäure) und ungesättigten Fettsäuren (70%!). Unter allen Getreide- und Pseudogetreidesorten hat Buchweizen mit rund 10% den höchsten Eiweißanteil, die enthaltenen Aminosäuren Lysin und Lezithin gelten als wertvolle Nahrung für Gehirn und Nerven. Buchweizen ist leicht verdaulich. Er enthält kein Klebereiweiß und ist somit glutenfrei!

Kornschatze: Alternative und Pseudo-Getreidesorten im Mai und im Juni

Der Kornschatz von Waldherr stellt bewusst alte und besonders hochwertige Getreidesorten ins Rampenlicht. Im Mai und Juni dreht sich alles um **alternative Getreidesorten*** wie Hirse, Hafer und Reis und sogenannte „Pseudo“-Getreidesorten wie Buchweizen, Amaranth und Quinoa. Sie alle sind eine wertvolle Bereicherung für eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung. Buchweizen, Amaranth, Hirse und Reis bieten zudem geschmackvolle Alternativen für Menschen mit Glutenunverträglichkeit.

Verantwortung ist Mehr.Wert!

Auch bei Zutaten, die nicht regional verfügbar sind, legt Waldherr größten Wert auf Herkunft und faire Produktionsbedingungen: So fördert die Verwendung von FAIRTRADE-Quinoa oder -Reis faire Handelsbedingungen, von denen sowohl die Reisbauernfamilien in Nordindien als auch die kleinbäuerlichen Quinoa-ProduzentInnen in der Andenregion direkt profitieren. „*Wir wollen ganz bewusst ein Zeichen setzen, dass Bio, regional und fair hervorragend harmonieren – und wunderbar schmecken*“, ist Bäckermeister Clemens Waldherr überzeugt.

Die Kornschatz-Suche geht weiter!

Wer im Mai und Juni seinen vollgestempelten Kornschatz-Pass in einer der Waldherr-Filialen abgibt, erhält dafür das **Vollkorn-Bio-Quinoabrot aus fairem Handel als aktuelles Kornschatz-Produkt**. Darüber hinaus nehmen alle vollständig ausgefüllten Kornschatz-Pässe am **Gewinnspiel** um eine reich befüllte Waldherr-Kornschatz-Truhe teil!

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

* ALTERNATIVE GETREIDESORTEN

AMARANTH zählt zu den Pseudogetreidesorten und wurde schon von Azteken und Inkas als besonders hochwertiges Nahrungsmittel geschätzt. Er schmeckt leicht nussig, ist glutenfrei und hat einen hohen Anteil an Eiweiß, Magnesium, Eisen, Kalzium und ungesättigten Fettsäuren.

BUCHWEIZEN stammt ursprünglich aus Zentralasien und zählt als Knöterichgewächs ebenfalls zu den Pseudogetreidesorten. Er ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und ungesättigten Fettsäuren und hat den höchsten Eiweißanteil unter allen Getreide- und Pseudogetreidesorten. Buchweizen ist glutenfrei, hat ein intensives, nussiges und fast florales Aroma, schmeckt leicht herb und nussig.

QUINOA, das wertvolle „Inka-Korn“, ist glutenfrei, reich an Mineralstoffen (wie Eisen, Zink und Kalzium) und hat eine besonders hohe Eiweißqualität. Die über 5000 Jahre alte Kulturpflanze aus Südamerika zählt zu den Pseudo-Getreidesorten und ist für Menschen mit Zöliakie eine geeignete Alternative.

HAFER findet in Form von Flocken, Schrot oder gedämpft Verwendung. Hafer schmeckt süßlich und ist durch seinen hohen Fettgehalt sehr nahrhaft, hat aber auch einen hohen Anteil an Beta-Glucanen: Ballaststoffen, die die Senkung von Blutcholesterin fördern.

HIRSE ist nicht nur als das älteste Getreide der Welt, sondern auch das mineralstoffreichste: Bereits vor 8.000 Jahren wurde sie zur Zubereitung von Fladenbrot verwendet und enthält neben Eisen, Fluor, Magnesium und Kalium auch Kieselsäure. Hirse schmeckt feinwürzig und ist glutenfrei.

REIS zählt zu den drei wichtigsten und meistangebauten Nahrungsmitteln der Welt. Reis ist nicht nur glutenfrei, sondern auch reich an wertvollen Nährstoffen, Vitaminen (B1, B2, E) und Ballaststoffen.

Weitere Informationen 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 und 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, 7.00-18.30 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 18.30 Uhr,
Sa, 8.00 bis 17.00 Uhr

Wien – Naschmarkt

1060 Wien, Naschmarkt – Höhe Theater an der Wien,
Telefon: 01 586 68 19
Öffnungszeiten: Mo-Fr, 8.00 bis 18.15 Uhr,
Sa, 8.00 bis 17.00 Uhr