



Unser Kornschatz im Juli und August 2017:

WEIZEN

... **Langsam schmeckt der Weizen – so gut!**

... **Weizen: Der Kornschatz von Waldherr im Juli und im August**

... **Sommerliche Genuss-Tipps vom Bäckermeister Waldherr**

Wenn die Weizenfelder die Landschaft leuchtend goldgelb färben, dann ist endgültig der Sommer da! Darum holen wir in den Monaten Juli und August Weizen aus unserer Kornschatz-Truhe und verraten Ihnen einige Besonderheiten über Weizen – dem Korn für alle Fälle!

... **Langsam schmeckt der Weizen (wieder): so Weizen – so gut!**

Weizen ist das weltweit am häufigsten verwendete Getreide für Brot und Gebäck. In Zusammenhang mit immer häufiger auftretenden Unverträglichkeiten und Allergien gegen Weizeninhaltsstoffe, allen voran das Getreideeiweiß Gluten, hat Weizen zuletzt einen negativen Beigeschmack bekommen. Tatsächlich kann sich der Verzehr von industriell gefertigten Lebensmitteln aus den mittlerweile stark verbreiteten, modernen Weizenzüchtungen mit hohem Protein- bzw. Glutengehalt im wahrsten Sinne des Wortes auf den Magen schlagen.

Weizen ist viel besser als sein Ruf

„Unverfälschte, nicht hochgezüchtete Weizensorten haben von Natur aus einen niedrigeren Proteinanteil und sind meist bekömmlicher. Darüber hinaus fördern biologischer Anbau und nicht zuletzt schonende und handwerkliche Verarbeitung des Getreides den Erhalt von Nährstoffen und Geschmack“, weiß Vollkorn-Bio-Bäckermeister Clemens Waldherr aus jahrzehntelanger Erfahrung: „Wir setzen auf die Verwendung des ganzen Kornes, denn gerade in der Schale sind viele wertvolle Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe enthalten. Weiters beziehen wir ausschließlich Bio-Weizen aus Niederösterreich vom Biohof Adamah. Und damit alle Inhaltsstoffe und der volle Geschmack des Getreides auch im Brot erhalten bleibt, vermahlen wir das ganze Korn täglich frisch in unserer Hausmühle und verwenden es unmittelbar danach für die Zubereitung unserer Vollkorn-Sauerteige.“

Mehr Geschmack, Nähr- und Mehrwert durch handwerkliche Verarbeitung

Frisch vermahlene Vollkornmehl bleibt so „lebendig“, deshalb erfordert seine Verarbeitung auch ein höheres Maß an Bäckerknowhow als konventionelle Auszugsmehle, und die Teige brauchen wesentlich mehr Ruhe- und Reifezeit. Schonende Verarbeitung und die bewusst langsamere Fermentierung sorgen für einen intensiveren Geschmack, gleichzeitig werden u.a. die für die Verdauung belastenden Säuren ab- und in bekömmlichere umgebaut.

... **das schmeckt man nicht nur – man spürt es auch!**

Die Kornschatz-Suche geht weiter!

Wer im Juli und im August seinen vollgestempelten Kornschatz-Pass in einer der Waldherr-Filialen abgibt, erhält dafür das **Vollkorn-Bio-Weizenbrot als aktuelles Kornschatz-Produkt**. Darüber hinaus nehmen alle vollständig ausgefüllten Kornschatz-Pässe am **Gewinnspiel** um eine reich befüllte Waldherr-Kornschatz-Truhe teil! Kornschatz-Pässe sind in allen Waldherr-Filialen erhältlich!



Unser Kornschatz im Juli und August 2017:
WEIZEN

... WEIZEN – Der Kornschatz von Waldherr im Juli und August

Entdecken Sie die Vielfalt und den vollen Geschmack unserer Brote und Gebäckspezialitäten mit Weizen! Als unser Kornschatz-Produkt im Juli und August empfehlen wir Ihnen das herzhaft-saftige **Vollkorn-Bio-Weizenbrot**: der perfekte Genuss zu sommerlichen Salaten, zum Frühstück, zur Jause oder einfach zum „tunken“ von feinem Olivenöl!

Probieren Sie auch unsere

Burger – die perfekte Hülle für ihr selbstgewürztes Laberl!

Wachauer Weckerl oder **Pariser Wecker** – ideal für Unterwegs, im Bad, beim Radfahren oder zum Picknick

Knoblauch Brot – herrlich aromatisch als Beilage beim Grillen, zu Salten – oder einfach so!

... das gesamte Sortiment entdecken Sie unter
www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/produkte



... Sommerliche Genuss-Tipps von Bäckermeister Clemens Waldherr

Damit Sie auch im Sommer möglichst langen Brot-Genuss haben, empfehlen wir Ihnen die Aufbewahrung in einer Brotdose aus natürlichen, atmenden Materialien wie Holz oder Ton. Sollten Sie versehentlich mehr Brot eingekauft haben, als Sie vor der Abreise in den Urlaub aufbrauchen können, lassen sich Brot und Gebäck auch problemlos einfrieren.

Und sollte einmal Brot infolge der sommerlich-heißen Temperaturen doch einmal zu hart werden, gibt es einem herzhaften **Brotsalat** oder in **kalten Suppen** wie geester Gurkensuppe oder Gazpacho als knusprige Einlage einen geschmackvollen Kick! Einfach in mundgerechte Würfel schneiden, ev. leicht anrösten und mit hochwertigem Oliven- oder Nussöl beträufeln und servieren!

Baat's-Brot – ein Grill-Klassiker aus dem Burgenland!

Schneiden Sie dazu frisches oder auch schon älteres Brot in ca. 1cm dicke Scheiben. Grillen Sie die Scheiben auf jeder Seite für ca. 2 Minuten auf dem heißen Grill. Noch heiß mit Schmalz, Butter oder Olivenöl bestreichen, ev. etwas salzen - und dann fest mit einer Knoblauchzehe einreiben!

Einen genussvollen Sommer wünscht Ihnen

Clemens Waldherr

– Ihr Vollkorn-Bio-Bäcker!

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker in Ihrer Nähe:

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 Uh

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at