

Ein Hoch auf die österreichische Brottradition

Alles ROGGEN – Der Kornschatz von Waldherr im Herbst

Im Vorfeld zum Tag des Brotes (16. Oktober) rückt Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker den Roggen als Kornschatz im September und Oktober ins Rampenlicht - und mit ihm die gute österreichische Brottradition. Die Zubereitung von reinem Roggenbrot gilt als handwerkliche Königsdisziplin der Bäckerzunft. Am 6. Oktober 2017 erfahren die Teilnehmer/innen beim Slow Food Burgenland Geschmackserlebnis bei Waldherr in Eisenstadt-Kleinhöflein, was sie schon immer über Vollkorn und (Roggen-)Sauerteigbrot wissen wollten.

Der Kornschatz der Alpenländer

Roggen hat in Österreich und seinen Nachbarländern nördlich der Alpen seit Jahrhunderten eine große Bedeutung als Brotgetreide. Ihm verdanken wir die einzigartige und reiche Brotvielfalt dieser Region. Dennoch ist die Nachfrage nach der traditionellsten aller österreichischen Brotsorten seit einigen Jahren rückläufig. „Es ist sehr schade, dass unsere gute, alte österreichische Brottradition in den vergangenen Jahren zugunsten von „leichteren“ Brotsorten nach französischem oder italienischem Vorbild in den Hintergrund getreten ist,“ bedauert Bäckermeister Clemens Waldherr diese Entwicklung. „Umso mehr ist es uns ein Anliegen, mit dem Kornschatz von Waldherr im September und Oktober auf die Vorzüge von kräftigen, gehaltvollen Sauerteigbroten mit Roggen aufmerksam zu machen.“

Roggenbrot ist wertvoll – und anspruchsvoll!

Die Zubereitung von echtem, reinem Roggensauerteigbrot erfordert handwerkliches Können und jahrelange Erfahrung und gilt als die Königsdisziplin im Bäckerhandwerk. Noch mehr als bei anderen Brotsorten entscheidet der richtige Zeitpunkt über die Qualität von Roggenbrot – von der Führung des Roggensauerteigs bis zum Einschließen der Brote in den Ofen.

Roggenbrot ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Aminosäuren, Vitamin B, Mineral- und Ballaststoffen. Der Anteil an Klebereiweiß (Gluten) ist im Roggen nur halb so hoch wie bei Weizen und dank seiner speziellen Zusammensetzung auch besser verträglich. Langsam gereifter Sauerteig sorgt für Lockerheit in den sehr gehaltvollen und eher kompakten Roggenbroten. Bei Waldherr darf der Sauerteig zumindest 48 Stunden ruhen, damit sich seine Aromenvielfalt im Brot entfalten kann. Da Roggenmehl gut Wasser bindet, bleibt Roggenbrot sehr lange - bis zu eine Woche und länger - frisch und haltbar.

Roggen-Brotklassiker als Geschmackserlebnis

„Mit dem Roggenschwerpunkt im September und Oktober möchten wir ganz bewusst ein Zeichen für die einzigartige Brottradition und -vielfalt in Österreich setzen“, betont Bäckermeister Clemens Waldherr. Zu den Vollkorn-Roggen- und -Sauerteigbrotklassikern im Sortiment von Waldherr zählen u.a. das kräftig-aromatische Vollkorn-Bio-Roggenbrot aus 100% Roggenmehl, mit oder ohne Hefe, das saftige Vollkorn-Bauernbrot oder der Waldherr-Wecken, ein klassisches Roggenmischbrot aus 70% Roggen- und 30% Dinkelmehl.

Wer im September oder Oktober seinen vollgestempelten Kornschatz-Pass in einer Waldherr-Filiale abgibt, erhält dafür ein **Vollkorn-Bio-Roggenbrot ohne Hefe als aktuelles Kornschatz-Produkt**. Darüber hinaus nehmen alle vollständig ausgefüllten Kornschatz-Pässe am **Gewinnspiel** um eine reich befüllte Waldherr-Kornschatz-Truhe teil! Kornschatz-Sammelpässe sind in allen Filialen von Waldherr erhältlich.

TIPP: Alles ROGGEN beim Slow Food Burgenland Geschmackserlebnis am 6. Oktober

Alle, die mehr über Vollkorn und (Roggen-)Sauerteigbrot wissen möchten, haben am **Freitag, 6. Oktober 2017 von 15.00 – 17.00 Uhr** im Rahmen eines **Slow Food Burgenland Geschmackserlebnisses** Gelegenheit all das und mehr von Bäckermeister Clemens Waldherr persönlich zu erfahren: Für eine Teilnahmegebühr von Euro 25,00 gibt es Wissenswertes, Verkostungen und Einblicke in das Bäckerhandwerk im Stammhaus der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in Eisenstadt (Kleinhöfleiner Hauptstraße 39). **Teilnahme nur mit Anmeldung** unter Tel: 02682 610 08 oder per e-mail: office@vollkornbaeckerei-waldherr.at

Medieninformation, September 2017

Handwerk ist Mehr.Wert

Seit über 60 Jahren steht der biozertifizierte Familienbetrieb aus Kleinhöflein bei Eisenstadt für handwerkliche und traditionelle Zubereitung von Brot und Gebäck und hat sich vor über 20 Jahren auf das Vollkorn-Bio-Vollsortiment spezialisiert. Das Getreide wird täglich frisch und sortenrein in der hauseigenen Mühle zu hochwertigem Vollkornmehl vermahlen und zu köstlichen Broten, Gebäck und süßen Mehlspeisen veredelt – nach österreichischer Bäcker- und Handwerkstradition. Aus Freude an der Vielfalt und am guten, vollwertigen Geschmack!

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

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