



Unser Kornschatz im September und Oktober 2017:

ROGGEN

Sehr geehrte Damen und Herren!

Roggen hat in Österreich seit Jahrhunderten eine große Bedeutung als Brotgetreide. Ihm verdanken wir die einzigartige und reiche Brotvielfalt. Umso mehr ist es uns ein Anliegen, mit dem Kornschatz von Waldherr im September und Oktober die Vorzüge von kräftigen, gehaltvollen Sauerteigbrot mit Roggen aufmerksam machen und die gute österreichische Brottradition und -vielfalt ins Rampenlicht stellen. - Mit diesen **WALDHERR—News** informieren wir Sie über

... **Roggenbrot - Ein Hoch auf die Österreichische Brottradition!**

... **Alles ROGGEN- Unser Kornschatz im September und im Oktober**

Veranstaltungen und mehr...

... **6. Oktober 2017 - Slow Food Burgenland Geschmackserlebnis bei Waldherr in Eisenstadt**

... **Waldherr fairwöhnt – den ganzen Oktober am Naschmarkt**

... **11. November 2017 - Krapfenbacken zum Faschingsbeginn (Infos folgen!)**

... **Roggenbrot: wertvoll, anspruchsvoll – und äußerst geschmackvoll!**

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.

Echtes Roggenbrot hat eine eher blaugraue Farbe, ist die Krume bräunlich, ist das Brot meist eingefärbt. Roggenbrot muss mindestens 90 % Roggenmehl enthalten, damit es als Roggenbrot bezeichnet werden darf. **Je höher der Roggenanteil im Brot, umso wertiger ist es!**

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. Unsere Sauerteige dürfen zumindest 48 Stunden ruhen, damit sich ihre ganze Aromenvielfalt im Brot entfalten kann. Da Roggenmehl gut Wasser bindet, bleibt Roggenbrot sehr lange - bis zu eine Woche und länger - frisch und haltbar.

... **ROGGEN – Der Kornschatz von Waldherr im September und Oktober**

Entdecken Sie die Vielfalt und den vollen Geschmack unserer Brote und Gebäckspezialitäten mit Roggen! Als unser Kornschatz-Produkt im September und im Oktober empfehlen wir Ihnen das kräftig-aromatische **Vollkorn-Bio-Roggenbrot ohne Hefe**:

Dieses sehr gehaltvolle, saftige und aromatische Brot bleibt besonders lange frisch und haltbar und bietet über mehrere Tage höchsten Genuss. Ideal als vollwertiges Jausenbrot in der Schule oder in der Arbeit – als Butterbrot, mit Schinken und Käse oder auch pur zum Apfel oder einem knackigen Herbstsalat oder zur wärmenden Suppe!

Probieren Sie auch unsere Vollkorn-Roggen- und Sauerteigbrotklassiker

Vollkorn-Bio-Roggenbrot mit Hefe – kräftig und aromatisch

Vollkorn-Bauernbrot – saftig und würzig

Roggen-Weckerl – herzhaft und ideal für Zwischendurch oder als Beilage zu herbstlichen Gerichten

Waldherr Wecken – ein klassisches Roggenmischbrot aus 70% Roggen- und 30% Dinkelmehl

... das gesamte Sortiment entdecken Sie unter

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/produkte

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at



Unser Kornschatz im September und Oktober 2017:

ROGGEN

GENUSS-TIPP von Bäckermeister Clemens Waldherr

Sollten Sie einen Rest Brot in der Brotdose übersehen haben, lassen sich immer noch Brotcroutons zubereiten - z.B: Kürbiscrème-Suppe, oder auch herbstliche Brotknödel (Kaspressknödel oder als Beilage zu Schwammerlsauce oder Sauerkraut.

Die Kornschatz-Suche geht weiter!

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.



Veranstaltungen und mehr...

... 6. Oktober 2017 –

Slow Food Burgenland Geschmackserlebnis bei Waldherr in Eisenstadt

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:

„Was genau ist echtes Vollkornbrot?“, „Wie und woran kann ich verschiedene Brotqualitäten erkennen?“, „Warum sind alternative Getreidesorten gefragt?“, „Was ist echter Sauerteig?“, „Was versteht man unter Teigführung?“, „Müssen AllergikerInnen auf Brotgenuss verzichten?“

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** bis 30. September 2017 unter Tel: 02682 610 08 oder per e-mail: office@vollkornbaeckerei-waldherr.at

... Waldherr fairwöhnt - Exklusiv bei Waldherr am Naschmarkt

Am 1. Oktober ist Tag des Kaffees. Und wie schon eine altüberlieferte, burgenländische Weisheit sagt:

„A Schalerl Kaffee, hebt's Herzerl in d'Höh
A Kipferl dazua is guat in der Fruah!“

Noch viel besser schmeckt eine Tasse FAIRTRADE-Kaffee zu einem frischem Vollkorn-Dinkel-Croissant und zwar zu jeder Tageszeit von Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker am Naschmarkt!

Aus diesem Anlass fairwöhnt Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker seine KundInnen am Naschmarkt den ganzen Oktober lang:

*** zu jeder Tasse FAIRTRADE-Kaffee „to go“ gibt es 1 Vollkorn-Dinkel-Croissant – gratis!**

Bei Waldherr – Ihrem Vollkorn-Bio-Bäcker am Naschmarkt (Höhe Theater an der Wien), 1060 Wien

Viel Genuss und Freude bei der Wiederentdeckung des Kornschatzes **Roggen** wünscht Ihnen

Clemens Waldherr

– Ihr Vollkorn-Bio-Bäcker!

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at



Unser Kornschatz im September und Oktober 2017:

ROGGEN

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 Uhr