



Unser Kornschatz im November und Dezember 2017:

DINKEL

„DINKEL macht die Seele froh und voll Heiterkeit!“

- davon war schon die Heilige Hildegard von Bingen überzeugt, insbesondere aber von seinen ernährungsphysiologischen Vorzügen: er sei wärmend und fettend, hochwertig und bekömmlicher als alle anderen Getreide. Diese Eigenschaften sind heute auch durch wissenschaftliche Studien mehrfach belegt. Lesen hier über die Besonderheiten von Dinkel und welche Köstlichkeiten wir für Sie täglich frisch aus diesem Kornschatz zubereiten:

Kornschatz DINKEL: Urgetreide und geschmackvoller Alleskönner

Dinkel ist eine natürliche Kreuzung von Einkorn und Emmer. Das robuste Getreide wurde bereits vor 1.500 Jahren verbreitet in Österreich angebaut. In den vergangenen drei Jahrzehnten wurden der Wert und die Besonderheiten von Dinkel wiederentdeckt.

Kein Wunder, denn Dinkel ist ein schmackhaftes Multitalent und wird häufig auch von Menschen gut vertragen, die mit Weizen Probleme haben. „Das liegt v.a. daran, dass echter, heimischer Bio-Dinkel im Unterschied zu Weizen nicht hochgezüchtet wurde und noch in seiner Urform erhalten ist,“ weiß Bäckermeister Clemens Waldherr.

Aufgrund seines guten Geschmacks und seiner vielseitigen Verwendbarkeit spielt Dinkel in der Backstube von Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr seit jeher eine Hauptrolle. **Egal ob für herzhaftes Sauerteigbrot oder Weckerl, feines Gebäck oder Mehlspeisen sowie – jetzt aktuell! – für Krapfen oder Weihnachtsbäckerei: Dinkel ist der noble und zugleich urtümliche Alleskönner unter den Getreidesorten. Ein echter Kornschatz eben!**

... Die Kornschatz-Suche geht weiter!

Wie sehr wir Dinkel schätzen, spiegelt auch die große Vielfalt an Broten, Gebäck und süßen Verlockungen mit Dinkel wider. Wer im **November und Dezember** seinen vollgestempelten **Kornschatz-Pass** in einer der Waldherr-Filialen abgibt, erhält dafür **himmlischen Bio-Dinkel Lebkuchen** in verschiedenen Sorten (z.B. Dinkel-Honig-Lebkuchen „pur“, in dunkle FAIRTRADE-Schokolade getunkt sowie mit Kletzen und Dörrfrüchten) **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!

Probieren Sie unsere Vollkorn-DINKEL-Spezialitäten,
wie z.B.

Vollkorn-Bio-Dinkelbrot (mit oder ohne Hefe) – kräftig und aromatisch, voller Brotgenuss für jeden Tag

Hildegardbrot – ein besonders aromatisches Brot mit den Würzaromen von Galgant und Bertram

Dinkel-Baguette und **Dinkel-Toast** – zum Frühstück, für edle Partybrötchen und unverzichtbare Beilage zum Festessen.

Dinkel-Semmel, Kipferl oder **-Golatschen**, und viel Gutes mehr – Vollkorn-Genüsse für jeden Geschmack!

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

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at



Unser Kornschatz im November und Dezember 2017:

DINKEL

... ab 11. November = Faschingsbeginn: Die Krapfen sind wieder da!

Das Warten hat ein Ende: bis inkl. Faschingsdienstag es gibt sie wieder, die **waldherrliche Bio-Krapfenvielfalt** von Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr! Ob **Vollkorn-Bio-Dinkelkrapfen** mit Marillen-, Powidl-, Himbeer- oder Vanillefüllung, klassische Bio-Marillen- oder -Vanille-Krapfen, die köstlichen, mit fruchtiger Marillenmarmelade gefüllten **Vollkorn-Bio-Dinkel-Schoko-Donuts** und nicht zuletzt die phantastischen, echt veganen Faschingskrapfen: Bei Waldherr werden die verschiedenen Krapfenteige jeden Tag frisch zubereitet, händisch geformt und gefüllt!

... ab 20. November: Weihnachtsbäckerei bei Waldherr

Alle Jahre wieder - und ganz bewusst erst frühestens fünf Wochen vor Weihnachten- verwöhnt der Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr mit seiner großen Vielfalt weihnachtlicher Köstlichkeiten: Als unser **Kornschatz-Produkt im November und im Dezember** empfehlen wir Ihnen duftende **Vollkorn-Dinkel-Lebkuchen**: nach altem Lebzelter-Rezept aus Vollkorn-Dinkelmehl, Honig, feinsten Gewürzen und natürlich ohne Konservierungsstoffe, verpackt in wiederbefüllbaren Vorratsgläsern, unseren flaumigen **Dinkel-Christstollen** sowie verschiedene Sorten einfach himmlischer **Vollkorn-Dinkel-Weihnachtsbäckerei** gemischt oder sortenrein, auch vegan! Für alle, die das eigene Heim für ein paar Stunden in Christkindl's Backstube verwandeln wollen, gibt es wieder **frischen Vollkorn-Bio-Dinkel-Lebkuchen oder -Mürbteig** zum selber Backen.

Erhältlich sind die Vollkorn-Bio-Weihnachtsspezialitäten ab Ende November 2017 in allen Verkaufsstellen der **Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr**, am **Markt der Erde – Slow Food Earth Market Parndorf** sowie u.a. bei Basic, Biofeld, denn's Biomarkt, Prokopp – Gewusst, Maran Vegan, und im gut sortierten Naturkost-Fachhandel.

GENUSS-TIPP von Bäckermeister Clemens Waldherr

Schenken Sie Geschmacksvielfalt! Festlich verpackt in hübschen und wiederverwertbaren Holz-Backformen, Geschenkboxen oder Vorratsgläsern sind unsere weihnachtlichen Spezialitäten auch ein besonders geschmackvoller Weihnachtsgruß für Freunde oder Geschäftspartner!

Bestellungen werden ab sofort entgegen genommen unter

Tel: 02682 61008 oder per

e-mail: office@vollkornbaeckerei-waldherr.at



Besinnliche und genussvolle Stunden 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 Uhr

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at