

Medieninformation, Juni 2018

Grazer Woche der Geschmacks-Vielfalt

Von 18. – 23. Juni 2018, exklusiv bei Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr in Graz!

Seit 2003 verwöhnt der burgenländische Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr auch die Grazerinnen und Grazer mit traditionellen Sauerteig-Brotklassikern, Spezialbrotten und Gebäck mit und ohne Hefe sowie Gebäckspezialitäten und Mehlspeisen aus alten und alternativen Getreidesorten. Von 18. bis 23. Juni lädt der Spezialist für handwerkliches Brot und Gebäck aus vollem Korn zur „Woche der Geschmacks-Vielfalt“ in die Filiale in der Gleisdorfer Gasse 21 oder Eingang: Girardigasse 12 (zwischen Jakominiplatz und Oper): Von Montag bis Samstag können verschiedene Köstlichkeiten gratis verkostet werden!

Eine Woche voller Geschmack und kostbarer Abwechslung

„Graz ist uns viel, sogar „MEHR Wert“! Daher laden wir alle Grazerinnen und Grazer eine Woche lang in unsere Filiale in der Gleisdorfer Gasse 21 ein, um hier vor Ort die ganze Vielfalt unserer Vollkorn-Bio-Brote, -Gebäck und -Mehlspeisen kennenzulernen oder Neues zu entdecken“, erklärt Bäckermeister Clemens Waldherr. Jeder Wochentag ist einem anderen Thema gewidmet:

- Zum Auftakt können am **Montag** beim „**BROT-TAG**“ traditionelle Sauerteig-Brotklassiker verkostet werden.
- Der **Dienstag** ist der „**KORNSCHATZ-TAG**“ und steht ganz im Zeichen von alternativen und „Pseudo“-Getreidesorten wie Buchweizen, Amaranth, Hirse und Reis.
- Am **Mittwoch** kommen Naschkatzen beim „**KUCHEN-TAG**“ mit verführerischen Kuchen, Schnitten und Strudeln auf ihre Rechnung, und
- am **Donnerstag** stellt Waldherr am „**VEGAN-TAG**“ sein vielfältiges Angebot mit „echt“ veganen Zutaten vor.
- Zum Start ins wohlverdiente Wochenende gibt es am **Freitag** beim „**NOAH'S KORN – GEBÄCK-TAG**“ herzhafte Weckerl, Ciabatta und süße Verlockungen wie NOAH'S Kardinal- oder Bananenschnitten.
- Und am **Samstag** kann man sich beim „**DINKEL-TAG**“ noch bei einer Tasse FAIRTRADE-Kaffee mit köstlichem und saisonal-fruchtigem Plundergebäck, Kuchen, uvm. laben und für das Wochenendfrühstück zuhause eindecken.

Zusätzlich warten an jedem Tag ein besonderes Spezialangebot oder ein geschmackvolles Geschenk zum Einkauf - exklusiv bei Waldherr in Graz!

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker in Graz

(Wert-)Volles Korn, 100% Bio, frische, regionale Zutaten, handwerkliche Zubereitung für Qualität und besten Geschmack: 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. „Alte und unverfälschte Getreidesorten sind meist bekömmlicher als neue, hochgezüchtete Getreide. Biologischer Anbau und nicht zuletzt schonende und handwerkliche Verarbeitung des Getreides fördern den Erhalt von Nährstoffen und natürlichem Geschmack“, weiß Vollkorn-Bio-Bäckermeister Clemens Waldherr aus jahrzehntelanger Erfahrung.

Handwerk ist Mehr Wert

Aus diesem Grund wird das Getreide bei Waldherr auch täglich frisch und sortenrein in der hauseigenen Mühle zu hochwertigem Vollkornmehl vermahlen und sofort zu köstlichen Broten, Gebäck und süßen Mehlspeisen veredelt. Vieles davon ist vegan und/oder glutenfrei. „Wir setzen auf die Verwendung des ganzen Kornes, denn gerade in der Schale sind viele wertvolle Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe enthalten.“ Das schmeckt man nicht nur – man spürt es auch!

Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker, Gleisdorfer Gasse 21 (oder Eingang Girardigasse 12) 8010 Graz

Tel: 0316 8354 41 | e-mail: office@vollkornbaeckerei-waldherr.at | **Öffnungszeiten:** Mo-Fr, 7.00-18.30 h, Sa, 7.00-13.00 h

Infos 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

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at