

Medieninformation, Oktober 2018

**Volles Korn voraus:**

**Waldherr lädt zur Grazer Woche der Geschmacks-Vielfalt - und mehr...**

**Von 5.-10. November 2018, exklusiv bei Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr in Graz!**

Vollkornbrot und -Gebäck sind gerade in der kühlen Jahreszeit wichtige Lieferanten für wertvolle Vitamin und Vitalstoffe. Von 5. -10. November lädt Waldherr, der Spezialist für handwerkliches Brot und Gebäck aus vollem Korn, bereits zum zweiten Mal zur „Woche der Geschmacks-Vielfalt“ in Graz. Weitere Verkostungen werden ab Mitte November jeden Mittwoch bei Waldherr in Graz angeboten: Am 14. November kann man die waldherrliche Vielfalt an Faschingskrapfen gratis verkosten, und am 28. November dreht sich alles um Weihnachtskekse, Lebkuchen und co.!

**Vollkorn ist Mehr.Wert – besonders in der kalten Jahreszeit!**

Seit 2003 verwöhnt Waldherr – der Vollkorn-Bio-Bäcker auch die Grazerinnen und Grazer mit traditionellen Sauerteig-Brotklassikern, Spezialbroten und Gebäck mit und ohne Hefe sowie Gebäckspezialitäten und Mehlspeisen aus alten und alternativen Getreidesorten. Dabei setzt der Spezialist für handwerkliche Zubereitung von Brot und Gebäck seit über zwanzig Jahren auf die Verwendung des ganzen Kornes.

Gerade in der kühlen Jahreszeit sind Vollkorn-Brot und -Gebäck wertvolle Lieferanten von wichtigen Vitaminen, Mineral- und Vitalstoffen wie Eisen, Zink oder Selen und tragen so auf besonders geschmackvolle Weise zur Stärkung der Abwehrkräfte und zum Wohlbefinden bei.

**Graz ist Mehr.Wert - voller Geschmack und kostbare Abwechslung!**

Ab sofort können sich die Grazerinnen und Grazer bei Gratis-Verkostungen selbst davon überzeugen: „Graz ist uns viel, sogar „MEHR Wert“! Daher laden wir alle Grazerinnen und Grazer ab November regelmäßig in unsere Filiale in der Gleisdorfer Gasse 21 (nähe Oper und Jakominiplatz) ein, um hier vor Ort die ganze Vielfalt unserer Vollkorn-Bio-Brote, -Gebäck und -Mehlspeisen kennenzulernen oder Neues zu entdecken“, erklärt Bäckermeister Clemens Waldherr.

**Gemma zum Waldherr kosten!**

Von Montag, 5. November bis Samstag, 10. November 2018 können im Rahmen der **Grazer Woche der Geschmacksvielfalt** Spezialitäten zu unterschiedlichen Tagesthema kostenlos probiert werden. Zusätzlich warten an jedem Tag ein besonderes Spezialangebot oder ein geschmackvolles Geschenk zum Einkauf. Ab Mitte November wird sogar jeder Mittwoch zum Verkostungstag bei Waldherr, mit gratis Kostproben zu wöchentlich wechselnden und saisonalen Schwerpunktthemen.

**Ab Mitte November: Mittwoch ist Verkostungstag bei Waldherr**

Zum Auftakt und passend zum Faschingsbeginn (11. November) steht am Mittwoch, **14. November**, eine Verkostung der **waldherrlichen Krapfenvielfalt** auf dem Programm. Ob Vollkorn-Dinkel, klassisch aus Weizen oder vegan: getreu dem Grundsatz „alles zu seiner Zeit“ gibt es Krapfen von Waldherr immer nur von Faschingsbeginn bis Faschingsdienstag!

Auch **Weihnachtskekse, Kletzenbrot, Lebkuchen und co.** (Vollkorn, Dinkel, vieles davon auch glutenfrei oder vegan!) sind frühestens ab Mitte November bei Waldherr erhältlich. Und weil die Vorfreude die größte Freude ist, werden Naschkatzen, die am **28. November** zum Verkostungsmittwoch in die Waldherr-Filiale in Graz kommen, mit einer großen Auswahl an himmlischen Kostproben für das Warten belohnt!

**Vorbestellungen für die süßen Weihnachtsbäckereien** werden schon jetzt entgegengenommen unter Tel: 0316 835 441.

Informationen zu den Verkostungsterminen und -themen gibt es laufend aktuell auf [www.vollkornbaeckerei-waldherr.at](http://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at)!

Medieninformation, Oktober 2018

**5. – 10. November 2018**

### **Die Grazer Woche der Geschmacksvielfalt**

- **Montag** ist „**BROT-TAG**“ – mit einer großen Auswahl an traditionellen Sauerteig-Brotklassikern zum Kennenlernen.
- **Dienstag** ist „**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 Plundergebäck, Kuchen, uvm. laben und für das Wochenendfrühstück zuhause eindecken.

### **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](mailto: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](http://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/presse-und-downloads/pressemappe)

**Medienkontakt:** Kerstin Rohrer (fair PR) – Tel: 0650 812 2384 – mail: [kerstin.rohrer@fairpr.at](mailto:kerstin.rohrer@fairpr.at)