

100% Vollkorn und Bio:

Aus der Region für „nachhaltig“-besten und voll-wertigen Brotgeschmack!

Seit Herbst 2019 bezieht die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in Kleinhöflein (Eisenstadt) Roggen, Dinkel und Weizen für ihr Vollkorn-Bio-Brot und -Gebäck zu 100% von Biohof Andreas Wagentristl und Biohof Rudolf C. Kollwentz aus dem Nachbardorf Großhöflein.

Die Dorfbäckerei der Familie Waldherr in Kleinhöflein wurde bereits 1956 von den Eltern von Clemens Waldherr gegründet. Seit 1994 wird der Familienbetrieb als Vollkorn-Bio-Bäckerei geführt. Seither verwöhnt Waldherr – der Vollkorn-Bio-Bäcker mit traditionellen Sauerteig-Brotklassikern, Spezialbrot 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.

Echtes und qualitativ hochwertiges Vollkorn-Bio-Brot und Gebäck braucht bestes Bio-Getreide, das täglich frisch unmittelbar vor seiner Verwendung direkt in der Bäckerei vermahlen wird. Die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr verfügt dazu über eine hauseigene Getreidemühle, die Bäckermeister Clemens Waldherr persönlich für die hohen Ansprüche der Bäckerei adaptiert hat.

Als Bio-Betrieb ist es für die Familie Waldherr ein absolutes Muss, dass die Zutaten für ihre Produkte soweit verfügbar aus der Region stammen. Tatsächlich war es zuletzt immer wieder eine Herausforderung, die benötigten Getreidemengen in bester Bio-Qualität aus Ostösterreich zu beziehen.

Zutaten aus der Region können tatsächlich teurer sein als „Großhandelsware“ von weit weg bzw. aus anderen Ländern. Dies liegt nicht zuletzt an der begrenzten Verfügbarkeit und an den Transportkosten: Der Zeit- und Kostenaufwand für den regelmäßigen Transport von Kleinmengen von weniger als einer Tonne, wie sie die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr benötigt, ist für die Getreidebauern gleich hoch wie die Lieferung von zig-Tonnen. Kleinere, regionale Bauern können umgekehrt oft nicht die nötigen Mengen liefern und verfügen auch nicht über die nötigen Lager- und Transportkapazitäten.

Gesucht und im Nachbarort gefunden: Auf der Suche nach einer zugleich auch klimafreundlichen Lösung kam die Familie Waldherr mit Andreas Wagentristl und Rudolf C. Kollwentz mit zwei Bio-Bauern aus dem Nachbardorf, ins Gespräch, von denen Familie Waldherr schon zuvor Bio-Getreide bezogen hat:

Seit der Ernte 2019 wird die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in Kleinhöflein (Eisenstadt) zu 100% von diesen beiden **Partnern aus dem Nachbardorf Großhöflein** mit Roggen, Dinkel und Weizen beliefert:

Biohof Rudolf C. Kollwentz

Großhöflein | www.hofwiesen.at

„**Unser Getreide ist von Haus aus vital.** Wir wählen nur gesunde und robuste Sorten, diese bringen auch gesunde Früchte und ganz nebenbei jede Menge Stroh für unsere Regenwürmer.“

Biohof Andreas Wagentristl

Großhöflein | www.wagentristl.com

„**Bio bedeutet Eigenverantwortung von Anfang bis zum Ende aller Tätigkeiten:** Bio erfordert eine stärkere Auseinandersetzung mit dem Boden. Als konventioneller Landwirt kommt man schnell in Abhängigkeiten auf mehreren Ebenen und irgendwann sehr stark unter Druck.“

„**Das Schöne und Besondere an Bio ist der ganzheitliche Ansatz:** Bio-Anbau ist stressfreier als konventionelle Landwirtschaft, weil man sich auf sein Wissen und die Arbeit mit und den Kreislauf in der Natur verlassen kann.“

NATUR IST MEHR WERT.

VollkornBioBäckerei GmbH • Ing. Clemens Waldherr • Telefon: 02682-610 08
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 • 7000 Eisenstadt • FN: 384465s • UID: ATU67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

25
JAHRE

25 JAHRE Waldherr – 25 JAHRE Vollkorn

(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 als erste Bäckerei Österreichs 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!

Alles zu seiner Zeit

Gutes Brot braucht guten Sauerteig. Bei Waldherr darf der Sauerteig mindestens 48 Stunden ruhen, bevor er seinen einzigartigen Geschmack in die verschiedenen Brotspezialitäten zaubert. Gebacken wird nur nach eigenen Rezepturen im traditionellen Dampföfen. Bewährtes, überliefertes Wissen wird bewusst herangezogen, um es zeitgemäß auf die Bedürfnisse der KonsumentInnen von heute anzuwenden.

Jedem sein Brot

Konservierungsmittel, chemische Zusatzstoffe oder gar Fertigmischungen haben keinen Platz in der Backstube von Waldherr. Für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsbedürfnissen bietet Waldherr ein breites Angebot an Brot, Gebäck und süßen Köstlichkeiten, abgestimmt auf die jeweils individuellen Bedürfnisse!

Kontakt & 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

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

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 – Naschmarkt

1060 Wien, Naschmarkt – Höhe Theater an der Wien,
Telefon: 01 586 68 19
Öffnungszeiten: Mo-Fr, 7.30 bis 18.30 Uhr,
Sa, 8.00 bis 17.00 Uhr

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

NATUR IST MEHR WERT.

VollkornBioBäckerei GmbH • Ing. Clemens Waldherr • Telefon: 02682-610 08
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39 • 7000 Eisenstadt • FN: 384465s • UID: ATU 67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

