

25 Jahre Waldherr – 25 Jahre Vollkorn

Alles Dinkel, alles NEU: Vollkorn-Dinkel-Wurzelbrot und Osterpinzen

Zur genussvollen Einstimmung auf das Osterfest präsentiert Waldherr sein neues Vollkorn-Dinkel-Wurzelbrot in drei Sorten und lädt zum Osterpinzen-Dinkel-Backworkshop am 6. April ins Stammhaus nach Eisenstadt. Mit immer wieder neuen Kreationen stellt der Vollkorn-Bio-Bäckermeister seit 25 Jahren tagtäglich sein handwerkliches Können und die Leidenschaft für Vollkorn und Urgetreide geschmackvoll unter Beweis.

Seit 1994 setzt WALDHERR – Der Vollkorn-Bio-Bäcker auf Vollkorn, Bio, alte Getreidesorten und traditionelles Bäckerhandwerk. Mit der Übernahme der Familienbäckerei stellte Clemens Waldherr schon vor 25 Jahren als erster Bäcker Österreichs auf ein Bio- und Vollkorn-Vollsortiment um.

Bäckerhandwerk und Urgetreide – eine geschmacksstarke Symbiose

Eine besondere Leidenschaft hat Bäckermeister Clemens Waldherr für Dinkel: *„Dinkel ist der noble und zugleich urtümliche Alleskönner unter den Getreidesorten und spielt für mich nicht zuletzt aufgrund seines guten Geschmacks seit jeher die Hauptrolle in unserer Bäckerei.“* Neben dem Standardangebot an herausragenden Vollkorn-Bio-Sauerteigbroten, pikanten und süßen Gebäckspezialitäten und Mehlspeisen aus Dinkel und anderen alten und alternativen Getreidesorten gibt es bei Waldherr auch regelmäßig Neues zu entdecken.

NEU: Vollkorn-Bio-Wurzelbrot in drei Sorten

Die jüngste Kreation aus Clemens Waldherrs Backstube ist das gehaltvolle und zugleich „leichte“ Vollkorn-Dinkel-Wurzelbrot. Dank der Verwendung von 100% Vollkorn-Dinkel-Mehl wird das Wurzelbrot von Waldherr unvergleichlich gehaltvoll und aromatisch. Die für ein Wurzelbrot typische, knusprige Kruste und seine saftig-weiche Krume versprechen allerhöchsten Brotgenuss. Das Vollkorn-Bio-Wurzelbrot ist in den drei Sorten „pur“, „mit getrockneten Tomaten“ und „mit Oliven“ in den Waldherr-Filialen in Eisenstadt-Kleinhöflein, Graz und Wien sowie im gut sortierten Bio- und Naturkostfachhandel erhältlich.

Das Vollkorn-Geheimnis

Wurzelbrot hat seinen Ursprung im schweizerischen Graubünden und erfreut sich im deutschsprachigen Raum seit Langem großer Beliebtheit. Ein Wurzelbrot aus 100% Vollkornmehl ist jedoch eine echte Rarität! *„Aus dem ganzen Korn verschiedener alter und alternativer Getreidesorten Brot und Gebäck mit authentischem Geschmack und ansprechender Konsistenz zu kreieren ist eine handwerkliche Herausforderung. Genau das macht für mich als Vollkorn-Bio-Bäcker den Reiz am Bäckerhandwerk aus!“* betont Clemens Waldherr. „Wilde“, in der Umgebungsluft vorhandene Naturhefen und die ungewöhnliche lange, sehr kühle Teigführung von mehr als 48 Stunden sorgen für den intensiven, vollen Dinkelgeschmack und eine ungleichmäßige natürliche Porung.

Was man sonst noch über Vollkorn wissen sollte

Sein Wissen rund um die Vorzüge von Vollkorn und Dinkel und so manchen Experten-Tipp, worauf es bei der Zubereitung von saisonalen Köstlichkeiten wie Osterpinzen, von feinstem Plundergebäck oder Sauerteig-Broten aus 100% Vollkorn ankommt, gibt Vollkorn-Pionier Clemens Waldherr gerne auch an KundInnen und private InteressentInnen weiter.

TIPP | 6. April: Osterpinzen - Backen mit dem Bäckermeister!

Beim Dinkel-Backworkshop in Zusammenarbeit mit Slow Food Burgenland bei Waldherr in Kleinhöflein zeigt Vollkorn-Bio-Bäcker Clemens Waldherr am **Samstag, 6. April 2019 von 15-17h** die handwerkliche Zubereitung von **Osterpinzen und Brauchtumsgebäck** und verrät Tipps und Tricks zum Gelingen der süßen Köstlichkeiten. Die TeilnehmerInnen erfahren Wissenswertes über traditionelles Bäckerhandwerk und die Vorzüge von Vollkorn und Dinkel. Bei einer gemütlichen Jause mit den selbstgebackenen Köstlichkeiten lassen wir den Workshop gemütlich ausklingen! Beitrag: 49,00 Euro / Slow Food Mitglieder: 40 Euro. **Nur mit Anmeldung bis 30. März 2019!**

Weitere Informationen und Bildmaterial unter

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/presse-und-downloads/pressemappe
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 Waldherr – Der Vollkorn Bio-Bäcker

Natur ist Mehr wert.

Die Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr betreibt seit 1956 eine Dorfbäckerei in Kleinhöflein bei Eisenstadt (Burgenland) und ist seit der Übernahme durch Clemens Waldherr 1994 die erste Bäckerei Österreichs mit einem Vollkorn-Bio-Vollsortiment. In Wien wurde die erste Filiale 2003 am Wiener Naschmarkt, 2005 folgte die Filiale in der Marc-Aurel-Straße, und seit 2010 ist Waldherr auch mit einem Verkaufslokal in Graz vertreten.

Alles aus der Natur

Es liegt in der Natur der Familie Waldherr, sich bewusst gegen den Mainstream zu richten, Bio- und Vollkornprodukte spiegeln ihr eigenes Selbstverständnis wider. Im Mittelpunkt steht das ganze Korn: Das Getreide für die verschiedenen Brot- und Gebäckspezialitäten wird täglich frisch in der hauseigenen Mühle gemahlen, um die wertvollen Vitamine, Öle, Mineral- und Ballaststoffe zu bewahren.

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 Dampfofen. Bewährtes, überliefertes Wissen wird bewusst herangezogen, um es zeitgemäß auf die Bedürfnisse der KonsumentInnen von heute anzuwenden – und das schmeckt man auch!

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 und 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

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

Medienkontakt & Rückfragen:

fair PR e.u. | Kerstin Rohrer | 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: 384465 s • UID: ATU 67377322
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at • www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

