

## Die Kornschatz-Suche geht weiter!

Kostbare Getreidevielfalt und traditionelles Bäckerhandwerk bei Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr

Unter dem Motto „Entdecke den Kornschatz“ geht ab März 2018 die Kornschatz-Suche bei Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr in die nächste Runde. Zum Auftakt fand die Übergabe der Kornschatz-Truhe an die Gewinnerin der Kornschatz-Suche 2017 statt. Im März und April gibt es die große Vielfalt an Spezialitäten mit NOAH'S KORN zu entdecken. Die neuen Kornschatz-Pässe sind ab sofort in allen Filialen von Waldherr erhältlich!

Aufgrund der großen Nachfrage und Dank wachsender Wertschätzung von handwerklich erzeugtem Brot und Gebäck setzt Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker auch dieses Jahr wieder ein Zeichen zur Bewahrung von (Geschmacks-)Vielfalt. *„Mit dem Kornschatz von Waldherr möchten wir auf die schmeckbaren Vorzüge alter und alternativer Getreidesorten für die Zubereitung spezieller Brot- und Gebäckarten aufmerksam und mit unseren Kornschatz-Schwerpunkten Lust auf Abwechslung und Neues machen“*, erklärt Bäckermeister Clemens Waldherr.

### NOAH'S KORN – Der Kornschatz im März und im April

Jeder Kornschatz wird zusätzlich für jeweils zwei Monate in den vier Waldherr-Filialen in Kleinhöflein, Graz und Wien mit Verkostungen, Informationen und besonderen Angeboten vorgestellt. Im **März und im April** gibt es die große Vielfalt an Spezialitäten mit NOAH'S KORN zu entdecken:

Die uralte, besonders hochwertige, unverfälschte Getreidesorte „Khorasan“ zeichnet sich durch ihr feinnussiges Aroma aus und wurde einer Überlieferung zufolge von Noah auf seiner Arche für die Nachwelt gerettet. Zusätzlich zu den rund zwanzig verschiedenen NOAH'S KORN-Produkten wie NOAH'S Vollkorn-Bio-Sauerteigbrot, knusprigen NOAH'S Semmeln oder NOAH'S Bananenschnitten gibt es bis Ende März noch köstliche **NOAH'S Vollkorn-Bisquit-Osterlämmer** oder die süßen **NOAH'S Vollkorn-Häschen**.

### Entdecke den Kornschatz:

#### Vielfalt genießen, sammeln und gewinnen!

Die neuen **Kornschatz-Pässe** sind ab sofort in allen Waldherr Filialen erhältlich. Pro Einkauf gibt es einen Stempel auf der persönlichen Kornschatz-Karte. Sind alle Felder vollgestempelt, kann die Schatzkarte gegen das jeweils aktuelle Kornschatz-Produkt eingelöst werden. Darüber hinaus nehmen alle vollständig ausgefüllten Kornschatz-Pässe, die bis 31. Jänner 2019 abgegeben werden, automatisch an der Verlosung einer reichlich gefüllten Kornschatz-Truhe teil.

### Das Kornschatz-Suchen wird belohnt

Als Gewinnerin der ersten Kornschatz-Suche wurde die achtjährige Clara H. aus Kleinhöflein Anfang März mit einer mit waldherrlichen Brot- und Gebäckspezialitäten gefüllte Kornschatz-Truhe belohnt. „Clara und ihre Familien kaufen oft bei uns ein. Wir haben uns sehr mit ihr gefreut, dass sie ausgelost wurde“, gratuliert Clemens Waldherr der jungen Gewinnerin.

### Handwerk ist Mehr.Wert

**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. Das Getreide wird täglich frisch und sortenrein in der hauseigenen Mühle zu hochwertigem Vollkornmehl vermahlen und zu köstlichen Broten, Gebäck und süßen Mehlspeisen veredelt – nach österreichischer Bäcker- und Handwerkstradition. Aus Freude an der Vielfalt und am guten, vollwertigen Geschmack!

Weitere Informationen und Bildmaterial unter

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

[www.vollkornbaeckerei-waldherr.at](http://www.vollkornbaeckerei-waldherr.at)

## 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 Dampföfen. 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:**

Kerstin Rohrer (fair PR) – Tel: 0650 812 2384 – mail: kerstin.rohrer@fairpr.at