

Medieninformation, März 2017

Der Kornschatz von Waldherr Kostbare Getreidevielfalt und traditionelles Bäckerhandwerk entdecken

Mit dem „Kornschatz von Waldherr“ stellt Waldherr – Der Vollkorn-Bio-Bäcker ab März 2017 die Vorzüge alter und alternativer Getreidesorten ins Rampenlicht: Zum Auftakt dreht sich alles um österliches Brauchtumsgebäck mit dem fein-nussigen NOAH'S KORN. Der Waldherr-Kornschatz-Pass lädt ganzjährig zur Entdeckung der kostbaren Kornschatz-Vielfalt ein und ist ab sofort in allen Waldherr-Filialen erhältlich!

Den (ur-)typischen Geschmack verschiedener Getreidesorten vermitteln und die wertvollen Inhaltsstoffe des vollen Kornes bewahren: Mit der Kornschatz-Initiative macht Waldherr - Der Vollkorn-Bio-Bäcker die Vorzüge alter und alternativer Getreidesorten mit traditionellem Bäckerhandwerk schmeckbar. Jedem Kornschatz wird für jeweils zwei Monate ein spezieller Auftritt gewidmet, mit Verkostungsmöglichkeiten, Informationen und besonderen Angeboten in allen vier Waldherr-Verkaufsstellen in Eisenstadt-Kleinhöflein, Graz (neben der Oper) und Wien (1010, Marc-Aurel-Straße 4 und 1060, Naschmarkt – Höhe Theater an der Wien).

Ostern mit NOAH'S KORN: Kornschatz im März und April 2017:

Den Anfang macht NOAH'S KORN: Die uralte, besonders hochwertige, unverfälschte Getreidesorte „Khorasan“ zeichnet sich durch ihr fein-nussiges 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 Bananen- oder Kardinalschnitten gibt es exklusiv im März und April auch österliches Brauchtumsgebäck frisch aus der Backstube: z.B. köstliche NOAH'S Vollkorn-Bisquit-Osterlämmer oder die süßen NOAH'S Vollkorn-Häschen!

Kornschatz-Geheimnisse entdecken, genießen – und gewinnen!

Im weiteren Verlauf des Jahres lüftet der Vollkorn-Bio-Bäcker viele weitere Kornschatz-Geheimnisse. Alle, die dem Kornschatz von Waldherr auf die Spur kommen möchten, begleitet der Waldherr-Kornschatz-Pass auf ihrer persönlichen Kornschatz-Suche. Pro Einkauf ab 3,00 Euro gibt es einen Stempel auf der Kornschatz-Karte. Sobald alle Felder abgestempelt sind, kann der Kornschatz-Pass gegen das jeweils aktuelle Kornschatz-Produkt (im März / April ein NOAH'S Hasenkopf!) eingelöst werden. Darüber hinaus nehmen alle vollständig ausgefüllten Kornschatz-Pässe am Gewinnspiel um eine reich befüllte **Waldherr-Kornschatz-Truhe** teil!

Kostbare Vielfalt trifft Bäckerhandwerk

„Wir möchten mit dieser Initiative gleichzeitig Lust auf Abwechslung und Neues machen. Denn jedes Getreide hat besondere Vorzüge für die Zubereitung spezieller Brot- und Gebäckarten und bereichert die Geschmacksvielfalt“, so Clemens Waldherr über seine Kornschatze. Die Basis dafür ist immer dieselbe, und zwar die sorgfältige, handwerkliche Verarbeitung bester Bio-Zutaten zu köstlichen Vollkorn-Bio-Brot- und Gebäckspezialitäten.

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 & Bildmaterial unter
www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/presse-und-downloads/pressemappe
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 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 @ 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