

Medieninformation, 4. Oktober 2016

Altbewährtes mit neuem Namen bei Waldherr NOAH's KORN: Mut zu Regionalität und bestem Geschmack

Ende Oktober bekommt eine beliebte Produktgruppe aus der VollkornBioBackstube von Waldherr einen neuen Namen: Zugunsten von regionalen Partnerschaften, zur Förderung von Getreide- und Geschmacksvielfalt aber auch zur Bewahrung der Autonomie bei der Lieferantenwahl.

Von 24. Oktober bis 24. November 2016 lädt Waldherr in Eisenstadt, Graz und Wien zur Verkostung der ersten NOAH's KORN Produkte aus der Getreideernte 2016!

Die Bewahrung und Förderung der Getreide- und Geschmacks-Vielfalt, langfristige Partnerschaften mit Bio-Bauern aus Österreich und die Unabhängigkeit von internationalen Konzernen: Was für Bäckermeister Clemens Waldherr zum Selbstverständnis als Vollkorn-Bio-Bäcker gehört, erfordert nicht nur Freude am Handwerk, sondern auch Mut und die Überzeugung, auch einmal den schwierigeren Weg zu gehen. Ab 24. Oktober 2016 bietet Waldherr sämtliche Produkte aus Khorasan (*Triticum turanicum*, auch bekannt als Kamut) unter einem neuen Namen an.

NOAH's KORN: Alte Sorte - groß im Geschmack

Einer Überlieferung zufolge soll der biblische Noah die über 6000 Jahre alte, geschmackvolle wie hochwertige Getreidesorte auf seiner Arche für die Nachwelt gerettet haben. NOAH's KORN ist reich an Selen (stärkt u.a. das Immunsystem und wirkt stimmungsaufhellend) und Vitamin E, ungesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Aminosäure und Mineralstoffen. Durch seinen fein-nussigen, leicht buttrigen Geschmack verleiht NOAH's KORN Broten wie Mehlspeisen unvergleichlich aromatische Noten.

Die alte Getreidesorte ist unverfälscht, besonders geschmackvoll und nicht zuletzt dank der langsamen, handwerklichen Zubereitung und der ausschließlichen Verwendung von 100 % natürlichen Zutaten (= Verzicht auf chemische Zusatzstoffe oder Backhilfsmittel!) besser bekömmlich als moderne Zuchtweizensorten, weshalb sie vielfach auch von Menschen vertragen wird, die mit herkömmlichen Weizenprodukten Probleme haben.

24. Oktober – 24. November 2016:

NOAH's KORN entdecken und genießen!

Von 24. Oktober bis 24. November 2016 können die knapp zwanzig verschiedenen NOAH's KORN-Produkte von Waldherr - vom Vollkorn-Bio-Sauerteigbrot über knusprige Semmeln, Kornweckerl und Toastbrot bis hin zur Bananen- oder Kardinalschnitte - in den Waldherr-Filialen in Kleinhöflein-Eisenstadt, Graz und Wien abwechselnd verkostet werden.

Das neue NOAH's KORN-Sortiment ist darüber hinaus ab Ende Oktober in allen von Waldherr belieferten Bio- und Naturkostfachgeschäften (*u.a. bei Prokopp, Denn's, Biofeld Sambucco, Basic, Sonnentor, Adamah, etc.*) erhältlich, sowie am Markt der Erde – Slow Food Earth Market Parndorf.

Regionalität ist Mehr.Wert

Waldherr – Der VollkornBioBäcker vereint mehr als zwanzig Jahre Expertise für handwerkliche und traditionelle Zubereitung von Vollkorn-Bio-Brot und -Gebäck. Der „Kornschatz“ von Waldherr birgt mittlerweile ein breites Spektrum an alten und alternativen Getreidesorten. 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. Und das wird auch so bleiben!

Alle Bezugsquellen unter:

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/verkaufsstellen-und-partnerinnen/partnerinnen

Weitere Informationen und Bildmaterial:

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/presse-und-downloads/pressemappe

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

Medieninformation, 4. Oktober 2016

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 @ 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