



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 7



Das Körberl ist
in Sommerlaune

SEITE 8
AUSFLUGSZEIT IM
HAUBIVERSUM
.....

SEITE 14
JEDE MENGE
CHARAKTER IM GLAS
.....

SEITE 17
EINKAUFEN ALS
RUNDUM-ERLEBNIS
.....

Editorial



HAUBIS TAG
DER LEHRE:
23.09.22
ab 15 Uhr!

HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Zwischen Juni und September erstreckt sich mehr als bloß eine Jahreszeit. Diese kostbaren Wochen sind ein Lebensgefühl für sich. Endlich Ferien! Mal wieder Urlaub! Ausspannen, aber auch die Fühler ausstrecken, nach neuen Erlebnissen und Eindrücken.

Ich meine, wir haben uns dieses „Dolce Vita“ heuer ganz besonders verdient. Und eine große Portion „O sole mio“ noch dazu. Die Gründe dafür sind wohlbekannt. Umso schöner, dass wir dafür nicht unbedingt in die Ferne schweifen müssen! Denn das Gute liegt bekanntlich nah. Auf einem Teller mit Antipasti, zum Beispiel. In einem Glas mit dem Lieblingsaperitif. Oder in Musik, die das Meer direkt vor unserem Fenster beginnen lässt.

Mit unserem im Frühjahr eröffneten Lokal „das Valentin“ haben wir einen Ort geschaffen, der unmittelbar Fernweh stillt. Ein bisschen Bistro, ein bisschen Café, ergänzt er mit seiner Ausstrahlung und seinem kulinarischen Angebot unser beliebtes HAUBIVERSUM. Und es soll schon Gäste gegeben

haben, die nach einem Eiskaffee am „kleinen Meer“ von Petzenkirchen direkt ins mediterrane Wieselburg gewechselt sind. Es ist ja nicht weit ...

Dass sich aus einem Bekenntnis zur Nähe eine ganz eigene Dimension entwickeln kann, wissen wir in der HAUBIS Familie seit eh und je. So halten wir laufend nach Menschen aus der Region Ausschau, die uns bei unserer Arbeit unterstützen. Sei es mit Rohstoffen für unser Brot und Gebäck oder unsere feinen Mehlspeisen, sei es mit Köstlichkeiten für unsere Lokale, sei es mit designiger Einrichtung oder mit inspirierenden Ideen. Wir haben gelernt, das Besondere in unserem Umfeld zu entdecken – seitdem sammeln wir beglückende Erfahrungen.

Verbringen auch Sie einen anregenden Sommer!

Anton Haubenberger

Ihr Anton Haubenberger

Inhalt



3 SOMMER ...

... kommt gerne in Begleitung von erfrischenden Gerichten oder allerlei Krossen vom Grill. Wir haben die passenden Brotempfehlungen.



8 SAND ...

... gibt es nicht nur am Strand. Auch auf dem HAUBIVERSUM Spielplatz kann man Burgen bauen, während die Großen am Wasser sitzen.



14 SONNE ...

... verwöhnt die Weintrauben im Spitzer Graben. Zwei Winzer locken gemeinsam mit ungezählten Hefen das Beste aus ihnen heraus.



17 SEHNSUCHT ...

... nach einem Nachmittag im Bistro, der unweigerlich und ungezwungen in einen Abend übergeht, lässt sich mitten in Wieselburg stillen.

Herausgeber und Verleger

Haubis GmbH
Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen
t +43 (0) 7416 / 503-0
f +43 (0) 7416 / 503-30
office@haubis.at • www.haubis.at

Für Satz- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

Konzept: Melanie Laibl und Matthias Kronfuß

Text: Melanie Laibl

Layout und Gestaltung: Matthias Kronfuß

Fotos: Haubis, Sonja Priller, Stefan Knittel, Aichinger

Lektorat: ASI GmbH

Produktion: Gugler GmbH im nachhaltigen Cradle-to-Cradle-Verfahren.



Gegrillte Marille trifft
Ziegenfrischkäse –
in charmanter Begleitung
einer Scheibe
HAUBIS TOSKANABROT.

So kocht die schönste Jahreszeit

Wenn die Tage heiß und die Nächte lau sind, steht uns der Sinn nach Sommerküche. Wobei die Bandbreite erfreulich weit reicht: vom leichten Salat mit einem schlanken Stück Baguette bis hin zum herzhaften, mehr oder weniger fleischlosen Stück vom Grill.

**HAUBIS
WURZELBROT**

Lange Teigreife in ihrer eindrucksvollsten Form: Handgefertigt, außen knusprig und innen saftig ist das WURZELBROT unendlich vielseitig einsetzbar.

**HAUBIS BAGUETTE
RUSTIKAL**

Der französische Klassiker wie wir ihn sehen: Unser einstufiger Weizen-Natursauerteig lässt die flaumig saftige Krume zur Höchstform auflaufen.

**HAUBIS
RÖMERBROT**

So schön ist italienische Backtradition: mit Natursauerteig und einem Schuss Olivenöl auf Stein gebacken, unverkennbar dank gerasterter, gestaubter Kruste.

**HAUBIS
LAUGENBRIOCHE**

Beliebt bei der Brezel entlockt unsere Lauge auch dem Brioche neue Facetten: ein aromatisches und gleichzeitig hauchzartes Gaumenerlebnis.

**HAUBIS CIABATTA
GLUTENFREI**

Null Gluten, nur Geschmack: Wer auf Weizenkleber sensibel oder allergisch reagiert, kann mit dieser überzeugenden Variante trotzdem aus dem Vollen schöpfen.

**HAUBIS
TOSKANABROT**

Hier stand klar Italien Pate, der Rest ist Mostviertler Backstubenwissen: geschmacklich facettenreich dank Natursauerteig, mit herrlicher Kruste.

Sie sind kostbar, diese Wochen, in denen wir draußen essen und draußen kochen können. Entsprechend wollen sie genutzt werden, um all die Genussmomente zu zelebrieren, die speziell der Sommer für uns bereithält. Geeiste Suppen, Terrinen aus Gemüse, luftige Mousses aus Frischkäse, variantenreiche Vorspeisen aus allen Ecken und Enden der Welt. Was all diese saisonalen Köstlichkeiten vereint, ist der Ruf nach einem kompetenten Begleiter im Körperl. Außen möglichst knusprig, innen möglichst weich und fluffig. So lieben es Antipasti und Mezzedes – und so schätzen es alle, die von ihnen nicht genug bekommen können.

Je erstklassiger die verwendeten Zutaten, desto größer das kulinarische Aha-Erlebnis. Beim Weißbrot zeigt sich dieser Zusammenhang in ganz besonderem Maße. Wenn dann noch handwerkliche Kundigkeit – wie etwa beim Einsatz von Natursauerteig – dazukommt, wird aus einem scheinbar simplen Produkt ein hervorragendes. Wir bei HAUBIS pflegen unsere weißen Brote mit Leidenschaft, weil wir selber einen Hang zur mediterranen Lebensart haben. Und so sind speziell das **HAUBIS BAGUETTE RUSTIKAL**, unser **TOSKANABROT**, der duftige **LAUGENBRIOCHE** und das **WURZELBROT** von einem sommerlich gedeckten Tisch nicht wegzudenken. Unsere **GLUTENFREIE CIABATTA**

ergänzt dieses Jahreszeitenkörperl für alle, die wegen einer Sensibilität gegen das Klebereiweiß nicht auf eine kompetent begleitete Burrata oder Bruschetta verzichten wollen. Einen ordentlichen Schuss erstklassiges Olivenöl darüber ... und wir verzeihen der Sonne sogar, wenn sie mittendrin mal Pause macht.

Zur Einstimmung und Inspiration haben wir unsere HAUBIS Partnerbetriebe um Empfehlungen von der Sommerkarte gebeten. Hier eine Auswahl von Kreationen, die allesamt das Zeug zum Klassiker haben.



kompetent
begleitet vom
HAUBIS BAGUETTE
RUSTIKAL

**FRISCHKÄSE
PARADEISER
BASILIKUM**

kreiert von David Fasching
aus dem 4* S Dorfhotel Fasching
in Fischbach

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**Frischkäsemousse:**

- 160 g Frischkäse
- 120 g Sauerrahm
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g Obers
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Knoblauch
- Chili Öl
- Olivenöl
- Weißer Balsamico Essig

Basilikumpesto:

- 1 Bund Basilikum
- 250 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- 40 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft

zum Fertigstellen:

- 3 reife Rispenparadeiser
- dunkler Balsamico-Essig
- Olivenöl
- Salz
- Oregano
- Majoran
- Basilikum
- 10 bunte Cocktailparadeiser
- 6 Stück Baby-Mozzarella
- Paradeiserchips

ZUBEREITUNG**Frischkäsemousse:**

Frischkäse und Sauerrahm mit dem Schneebeesen zu einer cremigen Masse verrühren und mit den Aromen abschmecken. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine in einem kleinen Topf langsam erwärmen und mit 2-3 EL von der Frischkäse-Masse angleichen. Danach die Gelatine zügig in die Masse leeren und gut verrühren. Mit der Gummispatel das geschlagene Obers unterheben und die Mousse für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Basilikumpesto:

Basilikum waschen, Parmesan reiben. Beides gemeinsam mit dem Knoblauch und den gerösteten Pinienkerne fein hacken. Das Olivenöl mit einem Stabmixer einmischen. Mit den Aromen abschmecken.

Rispenparadeiser in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Balsamico-Essig, Oliven, Salz, Majoran und Oregano marinieren. Die Cocktailparadeiser nach Belieben zerteilen und ebenfalls mit Essig, Öl und Salz marinieren. Mit den restlichen Zutaten garnieren.



GENIAL
ZUM
STEAK!

BRUSCHETTA MIT „PATATAS BRAVAS“

kreiert von Alexander Seifriedsberger
aus der Juhasz Tagesbar im deutschen
Bad Reichenhall

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 450 g kleine Kartoffeln (z. B. Drillinge)
- 40 ml gutes Olivenöl
- Salz

Aioli:

- 250 ml mildes Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe geschält und mit 1 Spritzer Olivenöl gemixt
- 2 große Eigelbe
- Saft von 2 Zitronen
- 1 EL Dijonsenf
- 2 Prisen Salz

Tomatenreduktion:

- 60 ml gutes Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Salz
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 3 TL Zucker
- 1 TL Peperoncini aus der Mühle

Knoblauch-Wurzelbrot:

- 1 Stück HAUBIS WURZELBROT
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie sich mühelos mit einer Gabel einstechen lassen. Abgießen und trocknen lassen. Etwa 10 Minuten vor Ende der Kochzeit den Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Aioli:

Eigelbe in einer mittelgroßen Schüssel mit Zitronensaft, Senf, Salz und Knoblauchpaste verquirlen. Unter ständigem Rühren nach und nach tropfenweise Öl in die Eigelbmasse träufeln. Sobald die Masse hellgelb wird, die Schlagzahl erhöhen und das Öl in einem Strahl unter die Masse rühren. Kühl stellen.

Tomatenreduktion:

Während die Kartoffeln garen, die Sauce vorbereiten: Die Zwiebeln in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, beide Paprikapulver und Salz hinzugeben und kurz mitbraten. Den Knoblauch unterrühren und kurz mitbraten, bis er duftet. Gemahlene Peperoncini hinzugeben. Die Tomaten samt Saft und den Zucker zugeben und 15 Minuten köcheln lassen, bis sie um ein Viertel reduziert und dickflüssig ist. Anschließend pürieren. Die Kartoffeln in eine ofeneste Form geben und leicht andrücken, bis sie an der Seite leicht aufplatzen, aber noch die Form behalten. Für noch mehr knusprige Oberfläche kann man die Kartoffeln auch in Scheiben schneiden, anstatt sie anzudrücken. Die Kartoffeln mit Olivenöl beträufeln und salzen und im Ofen 25 Minuten goldbraun rösten.

Knoblauch-Wurzelbrot:

Knoblauch mit dem Olivenöl fein mixen. Das WURZELBROT in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Knoblauchöl bepinseln. Anschließend in einer Pfanne auf beiden Seiten knusprig anrösten.

Die „Patatas bravas“ auf dem Knoblauch-Wurzelbrot anrichten, mit der Tomatenreduktion und dem Aioli servieren. Mit Hilfe von Spritzflaschen lassen sich zum Beispiel abwechselnd kleine Kleckse von Tomatenreduktion und Aioli kreuz und quer auf die Kartoffeln setzen. Mit Kerbelgrün garnieren und genießen!

RÖMERBROT AVOCADO

kreiert von Ljijana Daume, Leiterin der HAUBIS Filialen,
für „das Valentin“ in Wieselburg

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Scheiben Römerbrot
- 40 g Rucola
- 40 g Wildkräutersalat (oder Pflücksalat)
- 2 essreife Avocados
- Salz
- Pfeffer
- 30-40 ml gutes Olivenöl
- Meersalzflöckchen
- 40 g Gemüsechips (selbst gemacht oder selbst gekauft, z. B. von Terra)
- essbare Blüten

Karottencreme:

- 350 g geschälte Karotten, in Scheiben oder Stücken
- 20 ml gutes Olivenöl
- 6 g Knoblauch gepresst
- 60 g Zwiebel weiß
- 10 ml Zitronensaft
- 20 g vegane Margarine (z. B. von Alsan)
- Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

Karottencreme:

Karotten kochen, Zwiebel klein schneiden und in 20 ml Olivenöl anschwitzen, die gekochten Karotten hinzufügen und die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Pürierstab mixen, bis die Masse cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Römerbrote:

Die Avocados halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben kann man die Avocadohälften vorher auch für ein paar Minuten auf den Grill oder in die Grillpfanne legen. Die Römerbrotsscheiben etwas antoasten, kurz auskühlen lassen und mit Karottencreme bestreichen. Auf die Karottencreme nun je eine geschnittene Avocadohälfte legen und daneben den Salat und die Gemüsechips platzieren. Sollte mariniertes Salat bevorzugt werden, erst kurz vor dem Servieren auf das Brot setzen. Ansonsten einfach ein wenig Olivenöl über den Salat träufeln. Zur Vollendung mit 1 bis 2 Blüten dekorieren. Das Römerbrot kann mit kalter oder warmer Karottencreme genossen werden.





Luftveränderung
gefällig?

Neue Horizonte tun immer gut. Mal was anderes sehen, auf andere Gedanken kommen. Vorzüglich klappt das in unserem Haubiversum in Petzenkirchen. Nicht umsonst ist es ein Top-Ausflugsziel in der Region und damit ganz selbstverständlich Teil der NÖ-Card.

Schon von Weitem grüßt der markante Ährenturm. Und die selbstbewussten Lettern, die eine Seite des Firmengeländes ganz nach Hollywood-Manier begrenzen, waren wohl nicht erst einmal Motiv für ein launiges Erinnerungsfoto an einen gelungenen Ausflug. Fakt ist: Das HAUBIVERSUM zieht seit dem ersten Tag seiner Eröffnung die unterschiedlichsten Menschen an: Hiesige und Dasige, Jung und Alt, Groß und Klein, Familien und Freundeskreise. Kein Wunder, schließlich ist für jede und jeden was dabei.

FRISCHE FAKTEN

16.000 m² Brot-Erlebniswelt
1000 m² „bespielbare“ Freifläche

3 einladende Argumente

- Top-Ausflugsziel in NÖ
- Teil der NÖ-Card
- einfach zu erreichen

ERHOLUNGS- SUCHENDE

können sich in unserem Café nach Strich und Faden verwöhnen lassen. Etwa mit einem ausgedehnten Frühstück im designigen Innenbereich oder einem erfrischenden Getränk am HAUBIVERSUM Teich. Wir servieren eine Fülle an erstklassiger Kulinarik, hervorragenden Fairtrade-Kaffee und was sonst noch zum erfolgreichen Entspannen beiträgt. Kleine Gäste mit naturgemäß weniger Sitzfleisch sind inzwischen in „Anton Kornmeisters Backstube“ bestens betreut. Oder sie nutzen die zahlreichen Spielmöglichkeiten draußen, in Sichtweite der Terrasse.



ERLEBNISHUNGRIGE

tummeln sich entweder draußen – auf unserem liebevoll ausgestatteten Kinderspielplatz und der coolen Gokart-Bahn – oder wettersicher in unserem Kinderbereich. Wer sich dafür schon zu groß fühlt und außerdem eine gewisse Portion Neugier mitbringt, sollte sich unsere Brot-Erlebniswelt nicht entgehen lassen. Sie erlaubt einen Blick hinter die Kulissen von HAUBIS und erzählt Spannendes zum Thema Brot und Backen. Eigene Backstuben-Erfahrungen inklusive!



NASCHKATZEN

schätzen neben den berühmten HAUBIS Mehlspeisen unser hausgemachtes Konditoreis. Jahr für Jahr übertrifft sich unser Eisspezialist Roman Kronberger selbst, in Sachen Qualität und Sortenvielfalt. Wir servieren die Kreationen ganz klassisch in der Tüte oder kombiniert zu raffinierten Eisbechern.



FREIZEITGESTRESSTE

wiederum wird es freuen, dass unser HAUBIVERSUM 365 Tage im Jahr geöffnet hat. Ein bisschen Vorplanung braucht es nur, wenn man eine Führung durch unsere Brot-Erlebniswelt machen oder sich den Lieblingstisch im Café oder am Teich reservieren möchte.

Aber mit ein paar Klicks auf www.haubiversum.at oder einem Anruf unter 07416/503-499 ist auch das im Nu erledigt. Endlich wieder Ausflug! Wir freuen uns!



Bilder im Kopf, Bilder auf dem Papier – und ein Bild von einer Filiale. Dazwischen: viel Tatkraft und Erfahrung!

„Design alleine reicht nicht. Ein Ladenkonzept muss auch funktional überzeugen, also Erholungsraum und Arbeitsplatz verbinden.“

ANDREAS RAAB, KONZEPT- UND EINRICHTUNGSBERATER

Läden, die Geschichten erzählen

Wenn das Team von AICHINGER in Aktion tritt, gibt es von einem Raum oft gerade mal die Eckdaten: eine Anzahl an Quadratmetern, eine geplante Raumhöhe und eine vorgegebene Bausubstanz. Um daraus ein stimmiges Gesamterlebnis zu machen, braucht es mehr als bloß Vorstellungsvermögen vom ersten Moment an.

Es gibt viele Möglichkeiten, das typische HAUBIS Raumgefühl zu erleben: Ob man sich nun in einer unserer Backstuben mit ofenfrischem Brot und Gebäck eindeckt, sich etwas Feines in einem HAUBIS Café gönnt oder im Bistro „das Valentin“ den Tag genussvoll ausklingen lässt. Gemeinsam mit dem HAUBIVERSUM erzählen alle diese Orte, Läden und Lokale eine Geschichte. Sie sprechen von einer Liebe zur gekonnten Warenpräsentation und von einem gewünschten Wohlgefühl bei der Konsumation. Sie überzeugen mit Farben und Formen, Materialien und Licht. Und sie sind das Ergebnis vieler Tage und Nächte des Nachdenkens und Planens. Beim Ladenbau ist es nämlich wie in vielen anderen kreativen Bereichen des Lebens: Je einfacher und selbstverständlicher eine Lösung daherkommt, desto mehr hat sie alle Beteiligten im Vorfeld beschäftigt.

Erst kürzlich, bei der Gestaltung und Umsetzung unseres Bistros in Wieselburg, haben wir festgestellt, wie gut es tut, für diese großen und komplexen Aufgaben einen kompetenten Partner an unserer Seite zu haben: den Ladenbau-Spezialisten AICHINGER. Das Traditionsunternehmen begleitet uns seit beinahe zwei Jahrzehnten durch all die wichtigen Projektphasen, die zwischen der ersten Konzeptberatung und der Eröffnung bzw. Inbetriebnahme liegen. Dazu Ljiljana Daume, Leiterin der HAUBIS Filialen: „Es liegt immer ein besonderer Reiz darin, einen neuen Standort zu schaffen. Egal, ob es sich um eine Renovierung oder eine Neueröffnung handelt. Wir lieben es, uns gestalterisch einzubringen. Gleichzeitig schätzen wir den Austausch mit unserem lokalen AICHINGER-Berater Andreas Raab. Er hat den HAUBIS Look ganz wesentlich mit aufgebaut, ist aber gleichzeitig offen für unsere neuen Ideen und Marktbeobachtungen.“



Tatsächlich ist die Einrichtung einer kommerziell genutzten Fläche eine komplexe Angelegenheit. Schließlich soll eine neue oder neu gestaltete HAUBIS Niederlassung mehrere Bedürfnisse gleichzeitig erfüllen: Unsere Kundinnen und Kunden bzw. unsere Gäste sollen sich willkommen und wohl fühlen. Unser Team hingegen braucht eine praktikable Anordnung der Gerätschaften und Arbeitsflächen, ausreichend Platz und trotzdem kurze Wege. Da hilft der enorme Erfahrungsschatz von Andreas Raab: „Ich war immer schon im Ladenbau tätig“, erzählt der Konzept- und Einrichtungsberater. „Da gehen einem bestimmte Grundanforderungen sehr schnell in Fleisch und Blut über. Man lernt, das einzu-richtende Lokal im Echtbetrieb zu denken.“ Das gilt auch für die Zeitlosigkeit der Designs und der verwendeten Materialien. „Nachhaltigkeit spielt im Ladenbau seit jeher eine Rolle. Das Lokal soll lange attraktiv bleiben, damit der hohe Materialeinsatz gerechtfertigt ist und sich die getätigten Investitionen rechnen.“

„das Valentin“ hat Andreas Raab von der ersten Stunde an begleitet. „Irgendwann war die Idee des imposanten Steinmonoliths da, der die Basis für die Vitrine bildet. Und damit das Herzstück der Backstube. Der Monolith ist ein schönes Beispiel, wie wir unsere bewährte Ladentechnik mit individuellen Lösungen kombinieren. Wir bei AICHINGER planen ja nicht nur, wir übernehmen auch die maßgeschneiderte Anfertigung, kümmern uns um die Baukoordination und sind weit über die Eröffnung hinaus noch Servicepartner im Echtbetrieb.“

Tatsächlich steckt in den HAUBIS Filialen überraschend viel Technik, die nicht auf den ersten Blick ersichtlich ist, und auch ein Boden oder eine Tischplatte braucht in einem öffentlich zugänglichen Raum eine ganz andere Aufmerksamkeit als in den eigenen vier Wänden.

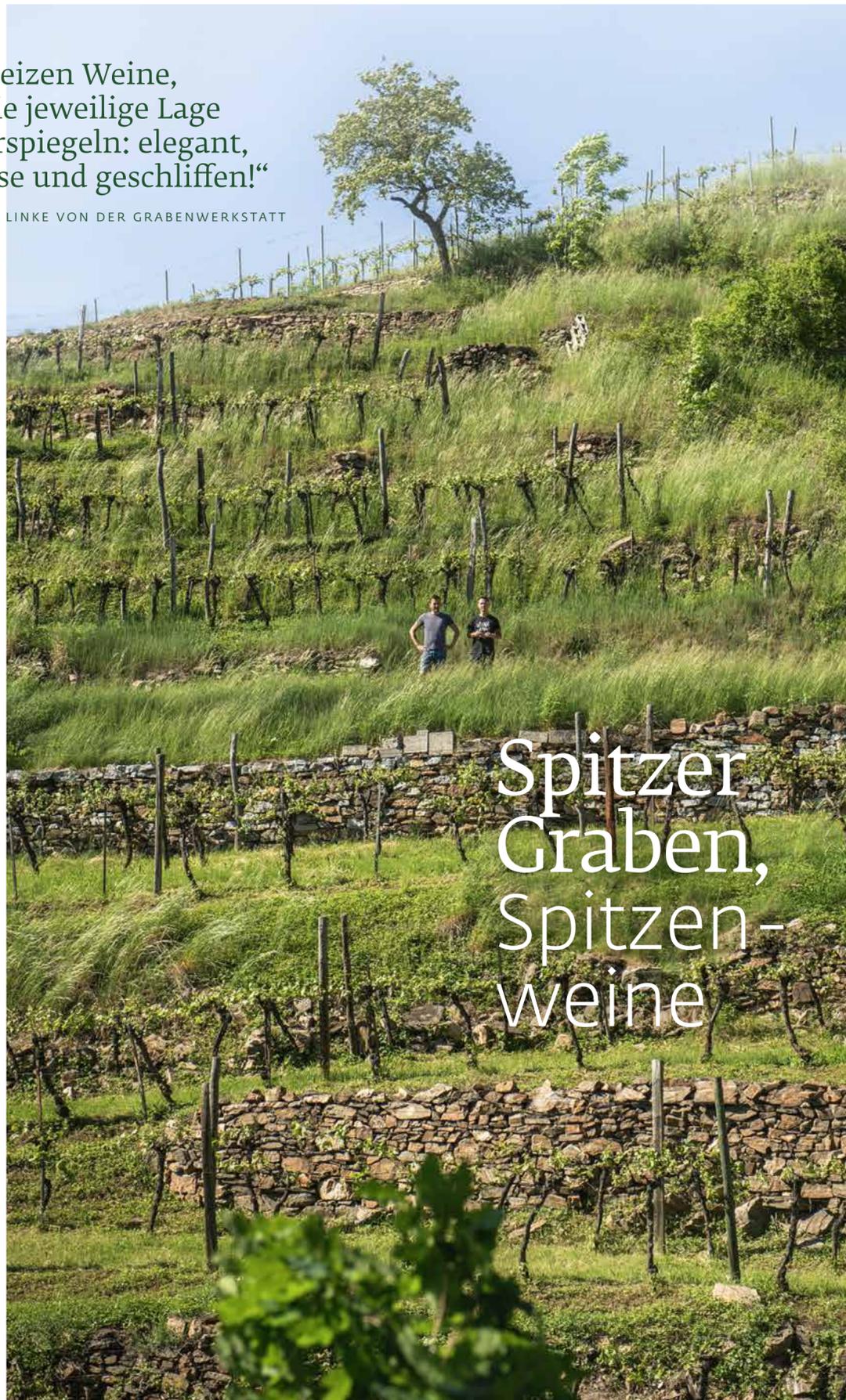
„Das ist das Überzeugende an der Zusammenarbeit mit AICHINGER“, bestätigt Ljiljana Daume. „Dass sich jede Seite mit Ideen und Erfahrungen einbringt. An den Renderings, die Christian, der 3D-Designer im Team, laufend vom Projektstand anfertigt, sehen wir gleich, ob ein Weg in die richtige Richtung geht oder in eine Sackgasse führt.“ Diese detaillierten, quasi greifbaren Pläne helfen auch enorm bei der Abstimmung mit den Beteiligten, die nicht bis ins kleinste Detail in alle Projektsschritte involviert sind. Ljiljana Daume: „Sobald Andreas und ich die nach unserem Begriff perfekte Lösung gefunden haben, führen wir Anton Haubenberger virtuell durch seine neue Filiale.“ Andreas Raab: „Und der lässt uns ungewöhnlich viel Gestaltungsfreiraum. Anderswo ist Design ja ganz klar Chefsache. Hier aber gibt es vollstes Vertrauen, aber auch ein ganz klares Statement, wenn etwas nicht gefällt. So arbeiten wir bei AICHINGER am liebsten.“

Damit Schönes schön und vor allem funktionell bleibt, wird laufend optimiert – hier etwa in der Filiale Ybbs.



„Uns reizen Weine,
die die jeweilige Lage
widerspiegeln: elegant,
präzise und geschliffen!“

MICHAEL LINKE VON DER GRABENWERKSTATT



Spitzer Graben, Spitzen- weine

**Gemeinsam für die
Idealvorstellung von
Wein:** Michael Linke
und Franz Hofbauer
mit Praktikantin Dana
Zalik aus Deutschland
und Praktikant Antoine
Laforest aus Frankreich



*Es gab eine Zeit, da wurden Weingärten
noch mit Scheibtruhe, Hacke und Kübel
bewirtschaftet. Traktoren und andere
Maschinerie suchte man vergebens, genau
wie synthetische Dünger oder systemische
Pflanzenschutzmittel. Ausgewählte Lagen
der Wachau fühlen sich heute wieder wie
anno dazumal an. Dort gehen zwei Winzer
ganz bewusst den vielleicht steinigsten Weg.
Mit herausragenden Ergebnissen.*

Für Michael Linke und Franz Hofbauer braucht man kein klingendes Prädikat zu erfinden. Wer will schon „Jungwinzer“ genannt werden oder gar „Reben-Rebell“, wenn er sich laut Gault Millau mit dem Titel „Ausnahmewinzer des Jahres 2022“ schmücken kann? Grund genug, eigentlich, zum Abheben. Und doch wirken die beiden erfreulich geerdet, inmitten ihrer Kulturen, in denen das einzig Geordnete die regelmäßig gepflanzten Weinstöcke sind. Rundherum schwirrt es und summt es, Eidechsen huschen zwischen den wilden Erdbeerpflanzen. Als wäre es nie anders gewesen.

Dabei ist es noch gar nicht so lange her, dass die beiden die Weite der Welt gegen einen Graben getauscht haben – dort, wo die Wachau bereits das Waldviertel erahnen lässt. Michael Linke: „Wenn man so will, sind wir nach Arbeitsaufenthalten in Australien und Neuseeland zurück zu den Wurzeln gegangen. Die liegen bei mir in der Pfalz und bei Franz in der Wachau. Und die Wahl des Spitzer Grabens war für uns eine ganz natürliche: Denn unsere Idee von Wein lässt sich in diesen Lagen am direktesten umsetzen.“

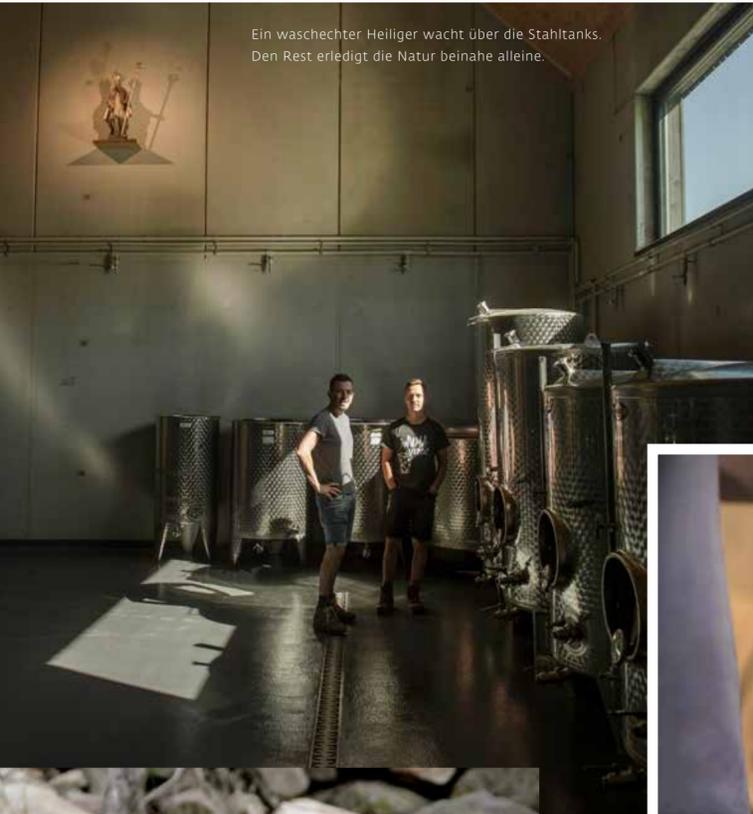
Als Michael und Franz 2014 ans Werk gingen, wählten sie ihre Rieden mit Bedacht. Dabei erstanden sie Weingärten, die vorher über Jahre brachgelegen waren. In diesem Seitental der Wachau, fernab der Donau und fernab des Massentourismus. Ruhiger und höher gelegen als die klassischen Lagen und nicht selten direkt am Wald. „Nicht nur einmal hatten wir das Gefühl, dass wir den Vorbesitzern mit dem Kauf einen doppelten Gefallen getan haben“, erinnert sich Franz Hofbauer. „Einen Handweingarten zu bewirtschaften, heißt eben genau das: Handarbeit.“

Übrigens nicht nur, was die Pflege der Weinstöcke an sich betrifft, die die beiden Winzer mit Aufmerksamkeit und Achtsamkeit erledigen, Pflanze für Pflanze. Auch die alten Natursteinmauern, die die Terrassen im Weingarten strukturieren, wollen laufend kontrolliert und gegebenenfalls nachgeschichtet werden. Wofür alles Arbeitsmaterial wiederum händisch von Terrasse zu Terrasse getragen werden muss. Wie schafft man das als Zweimannbetrieb? „Mit der Hilfe einer tatkräftigen Familie und eines begeisterungsfähigen Freundeskreises“, so Michael Linke. Wobei diese allein zum Lesen in Aktion treten. Die laufende Betreuung der Weinkulturen schaffen Franz und Michael gemeinsam, mit Unterstützung der inzwischen zur Tradition gewordenen Praktikantinnen bzw. Praktikanten.

In den Weingärten der Grabenwerkstatt geht Menschenkraft vor Pferdestärken. Des Geländes und der Überzeugung wegen.



Ein waschechter Heiliger wacht über die Stahltanks.
Den Rest erledigt die Natur beinahe alleine.



**PASSION
UND MISSION**

Beim Ankauf ihrer Weingärten übernahmen Michael Linke und Franz Hofbauer vorwiegend konventionell bewirtschaftete Flächen und damit Weinstöcke, die mit synthetischen Düngern verwöhnt und auf Hochleistung gepolt waren. Mit den neuen Besitzern hielten biodynamische Präparate, Tees sowie ein maßvoller Einsatz von Schwefel und Kupfer Einzug. Es wurde begrünt, gemäht, gemulcht und tonnenweise Biokompost in den Boden gearbeitet – Kübel für Kübel. Durch die Umstellung dauerte es teils Jahre bis zu ersten nennenswerten Erträgen. Aber wie anders wirtschaften, wenn man sich als „kleiner Teil vom großen Ganzen“ betrachtet?



„Wir sind noch am Überlegen, ob unsere Bio-Zertifizierung mit aufs Etikett kommt. Für uns ist bio normal.“

FRANZ HOFBAUER VON DER GRABENWERKSTATT

Franz Hofbauer: „Jeden Sommer tauschen wir hier in der Grabenwerkstatt Arbeitskraft gegen Wissen und Erfahrung aus erster Hand. Damit leben wir gewissermaßen unsere eigene Unternehmensgeschichte weiter. Die Idee dafür haben wir geboren, als wir selbst bei einem Familienbetrieb in Neuseeland mithalfen. Auf gerade mal 2 Hektar, ausschließlich händisch kultiviert, mit ausschließlich spontanvergorenen Weinen.“ Spontanvergoren? „Auf dem Weg von der Traube zum Wein verlassen auch wir uns rein auf die Hefen, die auf den Früchten und in unserem Weinkeller angesiedelt sind“, erklärt Michael Linke. „Wir setzen nichts zu und beeinflussen gerade mal das Tempo des Gärprozesses. Weil wir überzeugt sind, dass wir mit einem Minimum an Eingriffen ein Maximum an Komplexität und Harmonie erreichen.“ Die zum Einsatz kommenden Stahltanks unterstützen diese naturgemäße Entwicklung. „Sie sind ein neutrales Gefäß, in dem sich der Wein ganz ungeschminkt entwickeln kann.“

Fünf Lagen nennt die Grabenwerkstatt inzwischen ihr Eigen. So unterschiedlich wie die Weine, die aus ihnen erwachsen. Neben dem wachstypischen Grünen Veltliner dürfen sich auch Rieslinge mit einem Etikett schmücken, das in den gegenwärtigen Weinregalen wohl für Aufsehen sorgt. Weil es versteht, Wurzeln und Werte mit einem frischen Twist zu vereinen. Diese Kombination war es wohl auch, die Anton Haubenberger auf die „Ausnahmewinzer 2022“ gebracht hat, noch bevor sie diesen Titel trugen. Abgesehen von der gemeinsamen Wertschätzung für kraftvolle Hefen. Aber so richtig verstehen lässt sich das wohl nur bei einem wohltemperierten Glas Wein aus dem Spitzer Graben. Zum Beispiel im „das Valentin“ in Wieselburg ...



Aus einem Guss und doch subtil voneinander getrennt verschmelzen Backstube und Lokal zu einem harmonischen Ganzen.

Einfach Urlaub vom Alltag

Man muss nicht unbedingt hunderte Kilometer machen, um zwischendurch mal abzuschalten. Auch ein Zwischenstopp auf der „Strada de Wieselburg“ kann den Gaumen auf neue Geschmäcker und den Geist auf andere Gedanken bringen.

Als unserem Geschäftsführer eine gastronomische Fläche im frisch errichteten „Stadtquartier“ im Zentrum von Wieselburg angeboten wurde, musste er nicht lange über die kulinarische Ausrichtung grübeln. Er setzte kurzerhand um, was ihm kulinarisch selbst die meiste Freude macht und widmete das Lokal seinem jüngsten Sohn Valentin. Anton Haubenberger: „Die mediterrane Küche und Lebensart ist mir und meiner Familie sehr nah. Wir fanden, dass unserer Gegend noch eine Art Bistro fehlt. Ein sympathisches Lokal, in dem man ein ausgesuchtes Glas Wein mit ein paar feinen Weinbegleitern genießen kann.“ Mit vereinten Kräften ließ sich das Projekt trotz Pandemie-Gegenwind recht zügig umsetzen, und „das Valentin“ konnte symbolträchtig am 14. Februar 2022 seine Pforten öffnen. Und mit Beginn der warmen Jahreszeit zwei Außenbereiche. Einen zur Straße hin, voll im Leben, und einen im Innenhof des „Stadtquartiers“.



Ein Ort zum Genießen, für jeden Geschmack und (fast) zu jeder Tageszeit





Auch in Sachen Kunst setzt Haubis auf das Erfolgsrezept Familie. „das Valentin“ wurde u. a. mit Bildern von Peter Haubenberger, aka Tsuru Ikonberg, ausgestattet.

„Es macht Freude, einen Ort, den man über Wochen auf dem Papier hat wachsen sehen, nun im Echtbetrieb zu sehen“, freut sich der HAUBIS Geschäftsführer über die neue Idealvorstellung einer HAUBIS Niederlassung – übrigens umgesetzt von der Ladenbaufirma AICHINGER. Die 300 m² sind Backstube und Lokal in einem und stehen den Gästen wochentags zwischen 6.30 und 21.00 Uhr und an Samstagen, Sonn- und Feiertagen von 6.30 bis 14.00 Uhr zur Verfügung.. Also für ein legendäres HAUBIS Frühstück genauso wie für ein gemütliches After-Work-Treffen mit Freundinnen oder Kollegen. Dazwischen bringt eine wohlüberlegte, saisonale Mittagskarte laufend frische Impulse.

Dabei wird in Sachen Qualität nichts dem Zufall überlassen. Eben typisch HAUBIS. Beim Brot schöpft das gastronomische Team rund um Ewald Brandstetter ohnehin aus dem Vollen. Auch die Pizzen und die Tartes flambées stammen aus eigener Produktion. Für alle übrigen Komponenten werden renommierte und neu entdeckte Betriebe aus der Region und darüber hinaus aktiv. Etwa die Wieselburger „Platzhirschen“ für erstklassige Direktsäfte bzw. Fleisch- und Wurstwaren: die Firmen Brandhof und Moser. Oder die nicht minder renommierte Kaffeerösterei CultCaffè in Neumarkt an der Ybbs. Dazu der Filialleiter: „Wir freuen uns jeden Tag, mit einem so tollen Produkt arbeiten zu können. Das Ergebnis



„Die Karte bietet Haubis Klassiker neben Ideen, die die Klassiker von morgen sein werden. Brot darf dabei eine Hauptrolle spielen.“

ANTON HAUBENBERGER, HAUBIS
GESCHÄFTSFÜHRER

Genussmomente in bester Gesellschaft. Im Hintergrund zwei Werke von Peter Kohl.



in der Tasse ist entsprechend perfekt. Egal, ob man einen superkurzen Espresso oder einen supercremigen Caffè Latte bevorzugt.“ Hausgemachte Smoothies liefern den ergänzenden Vitaminkick, und eine mehr als gut sortierte Weinkarte die entsprechende Inspiration für den späten Nachmittag und Abend.

Sie präsentiert einige von Anton Haubenbergers Lieblingsweinen, darunter auch Kreationen von Michael Linke und Franz Hofbauer aus der Wachauer Grabenwerkstatt. Die passenden Weinbegleiter finden sich auf der Speisekarte, und auch für einen süßen Abschluss ist gesorgt. „Wenn ‚das Valentin‘ als eine Art erweitertes Wohnzimmer gesehen wird, in dem man sich zu Hause fühlt, ohne auch nur einen Finger rühren zu müssen, dann haben wir unser Ziel erreicht“, meint unser Geschäftsführer. „In den Sommermonaten tun wir noch dazu unser Bestes, um das Meer gedanklich etwas weiter an Wieselburg heranrücken zu lassen.“ Tatsächlich braucht es dafür nicht mehr als ein feines Gläschen, ein richtig gutes Olivenöl und ein Stück herausragendes Weißbrot.



„Wir sehen ‚das Valentin‘ als lebendigen Beitrag – nicht nur zur Aperitifkultur. Es soll ein Ort des freudigen Zusammenkommens sein.“

ANTON HAUBENBERGER, HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



Wer „Aperitif“ sagt, muss auch „Bar“ sagen. Hier nur ein kleiner Teil der handverlesenen Auswahl.

HAUBIS FAMILIENALBUM

Brigitte Ondrusek

.....
Leitung Reinigung im HAUBIS Stammwerk

wirkt seit 1998 im HAUBIS Stammwerk, oft weit über ihren eigentlichen Tätigkeitsbereich hinaus

feilt täglich an ihrer Bestzeit von Haustür zu HAUBIS Tür

hat einen zusätzlichen Lehrabschluss in Gebäude-, Denkmal- und Fassadenreinigung

liebt sonntags das Spazierenfahren, wenn's möglich wäre, rund um die Welt

arbeitet mit einem Team von 8 Damen, wobei die Reinigung in schwindelnden Höhen Chefinnensache ist

würde, wenn nicht im schönen Niederösterreich, wohl in England leben

sorgt als „Stammwerk-Mama“ dafür, dass keine Aufgabe ungelöst bleibt (Stichwort: „Ruf ma die Brigitte an!“)

steht konsequent ein für Zusammenhalt, Respekt und Solidarität in unserer Gesellschaft

findet ihre Entspannung beim Lesen und bei der Gartenarbeit, gerne auch auf den 4.000 m² des betagten Nachbarn

Lebensmotto: „Wir sollten unsere Mitmenschen so behandeln, wie wir selber behandelt werden wollen.“

