



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 9



Jedes Stück
ein Unikat

SEITE 7
FLUFFIG, BUTTRIG
UND GLUTENFREI
.....

SEITE 11
WIR LIEFERN – AUF DER
GANZEN LINIE
.....

SEITE 18
GUTES DESIGN IST
PURER GENUSS
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

In einer Zeit, in der alles in Bewegung zu sein scheint, steigt unsere Sehnsucht nach Halt. Nach Bekanntem, das uns Sicherheit gibt, und nach Werten, denen wir uns zugehörig fühlen. Vieles von dem, was wir heute suchen, steckt in unseren Traditionen.

Nehmen wir unseren diesmaligen „Titelhelden“ als Beispiel: einen meisterhaft von Hand gefertigten Briochezopf. In ihm steckt mehr als das Wissen um seine qualitätsvollen Zutaten und seine formschöne Flechtung. Ein solcher Zopf ist ein Träger von Brauchtum, speziell zu Ostern oder zu Allerheiligen. Und er weckt, in all seiner Flaumigkeit, auch Erinnerungen – bei vielen Menschen von Kindesbeinen an.

Viele der Produkte, die wir heute bei HAUBIS noch „genau wie damals“ fertigen, nach lang überlieferten Rezepten und tradierten Handwerkstechniken, liefern dieses angenehme Gefühl des Verwurzelteins. Eine gute Art von Bodenkontakt, mit dem man sich getrost jeder neuen Herausforderung stellen kann.

Wobei wir bei HAUBIS gerne auf einen zusätzlichen Verstärker in Sachen Erdung zurückgreifen: die Kraft der Familie. Gemeinsam über sich hinauswachsen klappt dabei nicht nur im direkten Familienverbund. Der positive Effekt des Zusammenhalts zeigt sich genauso in den Beziehungen zu unseren Partnerinnen und Partnern – unter ihnen zahlreiche Familienbetriebe, wie wir selbst einer sind. Auf ihre Zuverlässigkeit können wir zählen, so wie sie auf unsere vertrauen können.

Pflegen wir diese Verbundenheit, wo immer wir können. Egal, ob im beruflichen oder im privaten Umfeld. Denn wie heißt es so schön: Ohne Wurzeln keine Flügel!

Ihr Anton Haubenberger

Inhalt



3 DRUNTER UND DRÜBER ...

... geht es in unseren Backstuben, wenn wir von Hand Briochestriezel um Briochestriezel flechten. Nur mit den Teigsträngen, versteht sich!



8 NAH UND FERN ...

... wirkt der Lebensmitteleinzelhandel beherzt als „HAUBIS Genussbotschafter“. Wir haben den Unimarkt der Familie Deisinger in OÖ besucht.



14 HIE UND DA ...

... wird dank Kenntnis und Dranbleiben aus einer Produktidee eine Erfolgsgeschichte. Die Firma Moser hatte bereits mehrmals das Vergnügen.



18 DRINNEN UND DRAUSSEN ...

... macht Design die Welt funktionaler, fühlbarer – und fantastischer. Ein Blick ins kreative Atelier von Georg Bergner und seinem Team.

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,

Daniel Schalhaas, Moser

Lektorat: ASI GmbH

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



Alle Zeit für Flaumigkeit

Er ist Frühstücks- und Feiertagsklassiker gleichermaßen – und in seiner Formschönheit einfach unwiderstehlich: der teigige Haubis Briochestriezel. Mit seinem sanften Gaumengefühl hat er sich einen fixen Platz in Österreichs Mehlspeislandschaft erobert.



Wer wirklich gute Brioche backen will, sollte ein gewisses Maß an Kompromisslosigkeit mitbringen. Zuerst die Zutaten betreffend. Ohne den großzügigen Einsatz von Butter ist der traditionelle Hefezopf nämlich nur die halbe Freude. Auch beim Ei darf nicht gespart werden, und wenn dann noch eine feine natürliche Vanillenote hinzukommt, ist die Unternehmung schon halb geglückt. Fehlt nur noch: die Formgebung. Die erfolgt in unseren Backstuben ausschließlich von Hand und in schwindelerregendem Tempo. Lediglich in der Vorbereitung der Teigeinheiten lassen wir uns von einer speziellen Maschine unterstützen. Sie drückt die portionierten Brioche-Teiglinge platt und rollt sie zu Strängen zusammen.

Danach geht's ans Flechten: Vier Stränge sind's für die „Ganzjahres-Ausführung“ unseres BRIOCHESTRIEZELS, ganze sechs für den traditionellen FESTTAGSSTRIEZEL. Dabei sitzt jeder Handgriff, was einerseits an der Fingerfertigkeit unserer Brioche-Profis liegt, andererseits am gewissenhaften Training, zunächst mit Schnürbändern. Mit zunehmender Erfahrung geht's an die echten Teigstränge und immer mehr in Richtung einer konstanten Optik. Die teigige Qualität sorgt dafür, dass der HAUBIS BRIOCHESTRIEZEL zuverlässig hält, was sein goldbraun gebackenes Äußeres verspricht. Er bleibt lange fluffig und saftig – die reinste Freude vom ersten bis zum letzten Stück. Und für den sehr unwahrscheinlichen Fall, dass mal ein Scheibchen übrigbleibt, fehlt es nicht an Möglichkeiten für eine köstliche Weiterverarbeitung. Wir haben unsere Lieblingsideen zusammengetragen.

GESCHICHTETE BRIOCHE IM GLAS

Ein schnelles, kinderleichtes Dessert

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 BRIOCHESTRIEZEL
- 250 ml Milch
- 200 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Glas Apfelmus (fertig gekauft oder selbst gemacht)
- 500 g Vanillepudding (fertig gekauft oder selbst gemacht)
- 1 Becher Schlagobers (für ein optionales „Häubchen“)

ZUBEREITUNG

Zuerst vier dekorative Schälchen wählen. Besonders schön kommt das Dessert zum Beispiel in Weckgläsern zur Geltung. Als Nächstes den Briochestriegel in passende Scheiben bzw. Stücke schneiden. Je einen tiefen Teller mit Milch und mit Zimt-Zucker vorbereiten. Nun Briochestück für Briochestück erst in der Milch, dann in der Zimt-Zucker-Mischung wenden und nach und nach in die Gläser setzen. Auf jede Lage Brioche kommen je eine Schicht Apfelmus und eine Schicht Vanillepudding. Den Abschluss bildet eine Puddingschicht. Vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vervollendet wird das Dessert mit Zimt-Zucker und/oder einem Klecks Schlagobers.



„FRENCH TOAST“ MIT BRIOCHE UND BEEREN

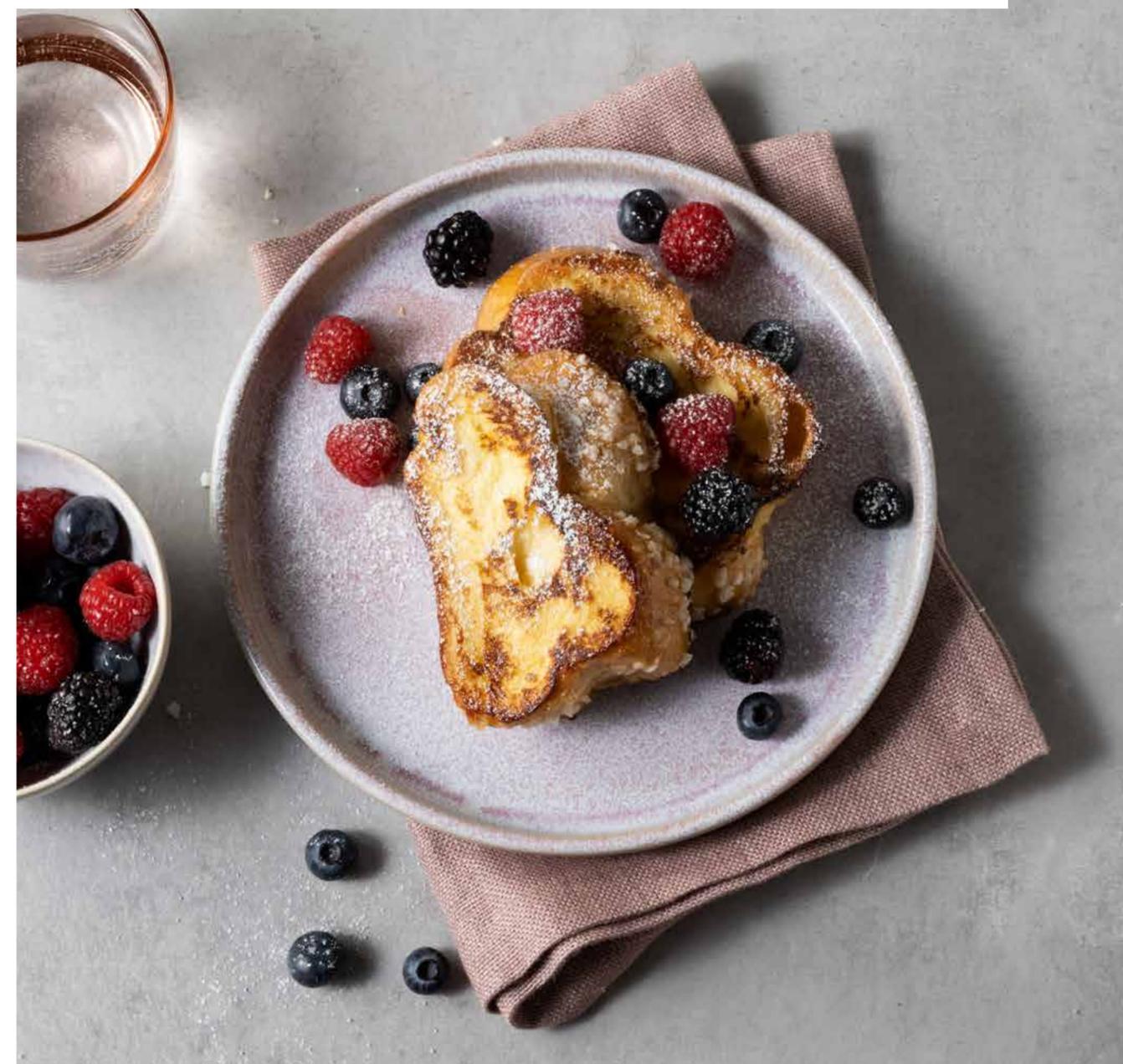
Eine großartige Art, den Tag zu beginnen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Brioche Scheiben, z. B. von einem Striezel
- 2 Eier
- 200 ml Milch
- 20 g Butter
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Vanilleextrakt und Zimt nach Geschmack
- frische Beeren, z. B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren
- Staubzucker zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Damit der French Toast gelingt, wie er sollte – nämlich außen knusprig und innen flaumig –, den Briochestriegel nicht zu dünn aufschneiden. 2 bis 3 cm Stärke sind ideal. Nun die Eier, die Milch und das Salz in einer Schüssel verquirlen. Für extra Aroma Vanille und/oder Zimt hinzufügen und noch einmal gut durchmischen. Die Brioche Scheiben nach und nach in die Eier-Milch-Mischung legen und einmal wenden. Die Flüssigkeit sollte von den Brioche vollständig aufgesogen werden. Die getränkten Scheiben auf einen Teller legen und zur Seite stellen. Butter und Zucker langsam in einer Pfanne erhitzen. Sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt, die Brioche Scheiben hinzufügen und auf jeder Seite für einige Minuten braten, bis sich eine zarte Kruste bildet. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen, auf Teller platzieren und mit Beeren und Staubzucker vollenden.



In jedem Bissen dieses Knödels steckt ein Hauch von Luxus – und ganz viel Bodenständigkeit.



BRIOCHE-SERVIETTENKNÖDEL

Die raffinierte Alternative zum Semmelknödel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN (ALS BEILAGE)

- 250 g Brioche
- 1 Schalotte
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 1 TL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 EL Semmelbrösel (optional)
- etwas Butter oder Öl zum Einfetten (optional)

ZUBEREITUNG

Die Brioche entrinden und in kleine Würfel schneiden. Die fein gehackte Schalotte in Butter goldbraun braten. In einer Schüssel die Eier mit der Milch verquirlen, die gebratenen Schalotten unterheben und die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über die Briochewürfel gießen, alles gründlich vermischen und durchziehen lassen. Sollte die Masse zu feucht sein, mit Semmelbröseln binden. Nun ein Geschirrtuch oder eine Stoffserviette einfetten, die Knödelmasse zu einer Rolle formen, die Rolle in den Stoff wickeln und die Enden mit Küchegarn abbinden. In einen großen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser legen und für etwa 30 Minuten leicht sieden lassen. Den fertigen Brioche-Serviettenknödel aus der Hülle wickeln, aufschneiden und anrichten. Er harmoniert wunderbar mit allen Saucengerichten, aber auch als Veggie-Hauptgericht – etwa mit einem frischen Blattsalat.

Eine feine Variante: Die fertig aufgeschnittenen Knödelscheiben in etwas Butter anbraten und (je nach Geschmack) mit einem Hauch Zucker karamellisieren.

Zuwachs in der Glutenfrei- Familie

Dass „glutenfrei“ und „geschmackvoll“ sehr wohl zusammengeht, beweisen wir mit unserer bestens eingeführten Produktpalette. Nun hat sich unser Produkt-Entwicklungsteam an besonders knifflige neue Rezepturen gewagt.

Kaisersemmel, Kornspitz, Saatenriegel, Ciabatta, Landbrot und Saatenbrot. Schokomuffin, Heidelbeermuffin und Brioche. Was kommt als Nächstes? Wir meinen: etwas, das die Herzen von Glutenfrei-Genießern einmal mehr höherschlagen lässt. Ab sofort bieten wir zusätzlich zarte LAUGENSTANGERLN und duftige CROISSANTS in der bekannt herausragenden – und sicheren – Qualität. In unserer rein glutenfreien Backstube hergestellt, vorgebacken und in backstabile Folie verpackt, rücken die beiden Neuzugänge aus, um zwei weitere Positionen auf dem kulinarischen Wunschzettel abzuhaken.

Die Aufgabe war alles andere als einfach, werden das LAUGENSTANGERL und das CROISSANT doch beide für ihre besondere Konsistenz geschätzt. Will man diese ohne den Einsatz von klassischem Getreide wie Weizen erreichen, braucht es eine Kombination aus Erfahrung und Durchhaltevermögen. Denn es gilt, gänzlich ohne das für Menschen mit entsprechenden Allergien und Unverträglichkeiten problematische Klebeeiweiß Gluten auszukommen – und damit ohne einen Inhaltsstoff, der von sich aus schon zu einer guten Teigkonsistenz beiträgt. Entsprechend intensiv haben wir an unseren Rezepturen getüftelt, um dem HAUBIS GLUTENFREI LAUGENSTANGERL und dem HAUBIS GLUTENFREI CROISSANT genau die Geschmeidigkeit und Luftigkeit zu verleihen, für die ihre glutenhaltigen Vorbilder zu Recht beliebt sind. Wieder ist viel Handarbeit und Liebe zum Detail im Spiel. Wir finden, das schmeckt man!



Absolute Sicherheit, volles Vertrauen – vom Ofen bis zum Tisch: Für den gastronomischen Einsatz kommt unser glutenfreies Sortiment portionsweise in backstabiler Folie verpackt. Für ein Extra ohne Aufwand.

„Uns ist ein persönlicher Zugang wichtig – darum herrscht bei uns eine familiäre, fast freundschaftliche Atmosphäre.“

IRIS DEISINGER, UNIMARKT-KAUFFRAU

Mit Anspruch und Ansprache

Hinter jedem „Unimarkt“ steht an sich schon ein besonderes Konzept – allem voran das ausgeprägte Regionalsortiment. Dass der Raum für Gestaltung damit noch längst nicht ausgeschöpft ist, zeigen Iris und Georg Deisinger an ihrem Standort.

Wer „quer“ in eine Branche einsteigt, hat mitunter einen frischeren Blick aufs große Ganze. Zumindest zeigt es das Beispiel der beiden Unimarkt-Kaufleute im oberösterreichischen Gallneukirchen. Von der Ausbildung her Textil-Einzelhandelskauffrau und Kfz-Mechaniker bekamen Iris und Georg Deisinger von der Unimarkt-Zentrale ein Franchise-Angebot. „Wir waren eigentlich auf der Suche nach einem größeren Lokal für den Getränkehandel von Georgs Eltern“, erinnert sich Iris Deisinger. „Und eigentlich haben wir uns damals auf Katsdorf als Suchgebiet konzentriert. Aber dann kam Unimarkt auf uns zu – und wir wurden selber Kaufleute.“ Das Ehepaar übernahm 2010 und baute den Markt vor fünf Jahren zu einem topmodernen Standort um. Wobei die einladenden Räumlichkeiten und das mit Bedacht gewählte Sortiment nur einen Teil des Einkaufserlebnisses ausmachen.



Dazu Iris Deisinger: „Uns ist ein persönlicher Zugang wichtig, einerseits zum Team, andererseits zu den Menschen, die zu uns einkaufen kommen. Darum herrscht bei uns eine familiäre, fast freundschaftliche Atmosphäre.“ Das bedeutet auch, sich Zeit nehmen für die Leute, die Lust auf eine kleine Plauderei beim Einkaufen haben. „Ich sehe uns hier durchaus auch in einer gesellschaftlichen Funktion“, erklärt Iris Deisinger. „Speziell unsere älteren Kundinnen und Kunden haben das Gefühl, immer häufiger einfach abgefertigt zu werden und dadurch mehr und mehr am Rand zu stehen. Wir holen sie zurück in die Mitte.“ Wobei die Deisingers und ihr Team durch das Zuhören auch eine sehr klare Vorstellung davon bekommen, was sich ihre Klientel in den Regalen wünscht. „Selbstverständlich können wir nicht jeden dieser Artikel auch tatsächlich listen“, ergänzt Georg Deisinger. Aber wenn ich im Großhandel unterwegs bin, nehme ich schon mal das eine oder andere spezielle Produkt mit. Ich sehe das als persönlichen Service.“



Logistische „Staffelübergabe“ vor Ort: Eben noch im Tiefkühl-Lkw, einen Backvorgang später zur ofenfrischen Entnahme



Persönlich ist auch die Präsenz der Familie Deisinger im Markt. Sie sind ein aktiver Teil ihres 20-köpfigen Teams und packen an, wo es gerade notwendig ist. „Wenn jemandem etwas runterfällt und ich putzen komme oder wenn ich die Gänge im Markt kehre, dann macht schon mal eine Kundin große Augen“, lächelt Georg Deisinger. Aber ausschließlich im Büro sitzen, ganz auf die Zahlen und Abläufe konzentriert, wäre dem Kaufleute-Paar schlichtweg zu wenig. „Direkt im Markt bekommen wir viel mehr mit als uns der reine Absatz erzählt“, bestätigt Iris Deisinger. Etwa nach der Umstellung des Brot- und Gebäckangebots auf Selbstbedienung. „Es ist spannend zu sehen, wie der SB-Bereich speziell bei den Jungen funktioniert. Da wird in aller Ruhe das Etikett mit den Inhaltsstoffen geprüft und entsprechend ausgewählt. Und für die, die weiterhin gerne direkt beraten werden möchten, sind wir selbstverständlich nach wie vor da.“

Der Großteil der ofenfrischen Produkte kommt übrigens aus unseren Backstuben in Petzenkirchen, die das Unimarkt-Team bereits im Zuge eines Betriebsausflugs kennengelernt hat. Zur angebotenen Auswahl erklärt Georg Deisinger: „Die Klassiker gehen bei uns besonders gut. Also die teigigen HAUBIS SEMMERLN, MOHNFLESSERLN und SALZSTANGEN oder auch das TOPFENKORNWECKERL.“ „Das ist übrigens mein absoluter Favorit“, ergänzt Iris Deisinger. „Das TOPFENKORNWECKERL esse ich fast jeden Tag, am liebsten zum Frühstück. Und auch das Brot macht uns große Freude, da gehen die Verkaufszahlen gerade steil nach oben.“ Was wohl auch mit dem Einkaufsverhalten der Unimarkt-Kundinnen und -Kunden zusammenhängt, das sich an die aktuelle Preislage anpasst. Obwohl Aktionen jetzt noch mehr Zulauf haben als früher und sich Diskont-Artikel schneller drehen, verzeichnen die Deisingers aber gleichzeitig eine Treue zu den Regional- und Bioprodukten und ein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln.

„Unser Kundenmanager bei Haubis versteht unsere Marktstruktur und den Bedarf, der sich daraus ergibt.“

GEORG DEISINGER, UNIMARKT-KAUFMANN

Georg Deisinger: „Dass wir in unserem Markt kaum etwas wegwerfen, liegt am nachhaltigen Einkaufen unserer Klientel. Wir zeichnen Artikel, die sich dem MHD nähern, relativ rasch mit Preisreduktionen aus. Entsprechend zügig läuft der Absatz.“ Ergänzend unterstützen die Deisingers den lokalen Sozialmarkt, der zweimal pro Woche die zur Verfügung gestellten Waren abholt. Nicht selten sind darunter Spenden von Unimarkt-Kundinnen und -Kunden. „Es freut mich riesig zu sehen, dass es nach wie vor eine starke Solidarität bei uns gibt. Zwischen den Menschen, die bei ihrem Einkauf frei wählen können, und anderen, die dieses Privileg nicht oder nicht mehr haben“, meint Iris Deisinger. „Dazu wird unser Sozialmarkt immer wieder von offizieller Seite gesponsert. Die Verantwortlichen kommen dann mit einem verfügbaren Betrag zu uns und meist einer klaren Vorstellung, welche Art Waren wir einpacken sollen – oft die besonders hochwertigen. Das macht unserem gesamten Team Mut, an unseren Vorstellungen vom Zusammenleben und Zusammenwirken dranzubleiben.“



„Gelungene Logistik beinhaltet 90 Prozent Planung durch Erfahrung und 10 Prozent Spontanität, etwa bei wetterbedingten oder technischen Herausforderungen.“

GERALD STROMMER, LEITER LOGISTIK

Stolz als Antrieb

Für uns ist eine Lieferung gelungen, wenn wir nicht weniger als fünf Faktoren auf einen Nenner gebracht haben: Produktqualität, Genauigkeit, Pünktlichkeit, Kostenwahrheit und – nicht zuletzt – Freundlichkeit. Ein eingespieltes Team macht's möglich.

Mehr Mensch als Maschine.“ So lautet unser Credo in allen Unternehmensbereichen – und somit auch in der Logistik. Zwar läuft unsere Tourenplanung natürlich systemunterstützt, zwar arbeiten wir seit zwei Jahren mit dem elektronischen Lieferschein und haben damit einen wesentlichen Schritt in Richtung Digitalisierung und Nachhaltigkeit getan. Doch letztlich sind es kleine, feine Adjustierungen jeden Tag, die uns unsere Aufgabe so erfüllen lassen, wie wir uns das vorstellen.

Für eine Logistik nach HAUBIS Manier braucht es vor allem eines: einen ständigen Austausch zwischen allen Beteiligten. Allen voran mit den Fahrerinnen und Fahrern. Schließlich sind sie es, die mit offenen Augen und Ohren in ganz Österreich unterwegs sind und die von jeder Lieferung eine Grundstimmung mitnehmen. Was sind die Rückmeldungen? Was die Erwartungen? „Um diese wichtigen Zwischentöne einzufangen, pflegen wir eine aktive Gesprächskultur“, erklärt unser Logistik-Leiter Gerald Strommer. „An jedem Standort kommt das jeweilige Team vor den Liefertouren zusammen und berichtet. Das macht unsere Fahrerinnen und Fahrer zu einem lebendigen Teil eines Prozesses, der weit über das reine Anliefern der Ware hinausgeht.“

Die Menschen in den HAUBIS Lkws haben aber nicht nur wache Antennen für die Situation in den Liefergebieten. Sie machen auch Stimmung und sind dementsprechend gern gesehen. „Freundlichkeit und Professionalität ist eine bewährte Paarung, in allen HAUBIS Geschäftsbereichen“, bestätigt Doris Broos, Unternehmensleiterin Verkauf & Logistik. „Unsere Fahrerinnen und Fahrer haben hier klarerweise eine besondere Außenwirkung und damit eine Aufgabe, die weit über ihre Kerntätigkeit hinausgeht. Darum startet jeder Neuankömmling mit einem Tag im HAUBIVERSUM, damit der HAUBIS Funke so unverfälscht wie möglich überspringt.“

Ein tolles Produkt von A nach B zu bringen, ist aber bei Weitem nicht der einzige Reiz dieser spannenden, abwechslungsreichen und vielschichtigen Tätigkeit. Wir sorgen mit topmodernen Lkws, Hochleistungs-Tiefkühlaggregaten, optimaler Prozessein- haltung sowie funktioneller und ansprechender Arbeitskleidung für bestmögliche Arbeitsvoraussetzungen auf Achse. An den Standorten stehen angenehme Pausen- räume zur Verfügung. Um die Instandhaltung der Fahrzeuge kümmert sich unsere hauseigene Kfz-Technik unter der Leitung von Johannes Amon, in Zusammenarbeit mit regionalen Partnerwerkstätten. Dazu Gerald Strommer: „Unsere schönen und sauberen Fahrzeuge sind wie rollende HAUBIS Botschafter. Sie befördern nicht nur unsere Produkte, sondern auch unser Image.“ Zudem setzen wir alle Hebel in Be- wegung, um möglichst zeitgerecht am Zielort anzukommen – was uns dank ausge- zeichneter Planung und vollem Einsatz aller Beteiligten gelingt – und das rund ums Jahr. „Woran die tolle Zusammenarbeit mit unseren Kundinnen und Kunden ganz wesentlich beteiligt ist“, ergänzt Doris Broos. „Denn besondere Herausforderungen, wie zum Beispiel unerwartet reichhaltigen Schneefall in alpiner Lage, bewältigt man am besten gemeinsam – indem man sich gegenseitig entgegenkommt“.



HINTER DEN KULISSEN

Egal aus welcher Ecke von Österreich eine Bestellung eingeht: Sie landet zuallererst im **HAUBIS Kundenservicecenter**, beim Team rund um Daniela Saiko. Von dort wird koordiniert, welche Produkte für welche Lieferadressen zu welchem Zeitpunkt kommissioniert und für den Weitertransport bereitgestellt werden. An dieser Stelle übernimmt unsere **Logistik**. Kundinnen und Kunden aus Nieder- und Oberösterreich fahren wir direkt aus der **HAUBIS Zentrale** an. Für alle weiteren Ziele bündeln wir die Bestellungen und bringen sie über Nacht per Sattelschlepper in unsere **fünf Umladestationen**: nach Baden (für Wien und das Burgenland), Radfeld (für Tirol und Vorarlberg), Wals (für Salzburg), Kalsdorf (für die Steiermark) und Poggersdorf (für Kärnten). Von dort geht es in wendigeren Lkws weiter, für einen schnellen und effizienten Transport ans Ziel.



„Unsere Fahrerinnen und Fahrer qualifiziert mehr als nur ihr C-Schein und regelmäßige Weiterbildungen. Sie sind stolz darauf, Lebensmittel zu transportieren!“

DORIS BROOS, UNTERNEHMENSLEITERIN
VERKAUF & LOGISTIK

ICH BIN GERNE UNTERWEGS

Auf einen Zwischenstopp mit Manuel Diendorfer

Manuel, wir erreichen dich in Kollerschlag, im oberösterreichischen Mühlviertel. Ist das Teil deiner Stammtour?

Es liegt in meinem Stamm-Bundesland. Ich bin hauptsächlich in Oberösterreich, manchmal auch in Niederösterreich unterwegs, fahre aber jeden Tag eine andere Tour. So wie alle, die bei HAUBIS „Springer“ oder „Springerinnen“ sind.

Das klingt nach viel Abwechslung.

Eintönigkeit ist nichts für mich. Darum habe ich mir den Fahrer-Beruf auch ausgesucht. Ich bin eigentlich gelernter Tischler und war in dem Bereich lange Zeit auf Montage. Das Unterwegssein war cool, aber irgendwann hat es mich gestört, dass ich die ganze Woche weg war. Ich habe dann zu einer Transportfirma gewechselt, war selbstständig mit einem eigenen Geschäft, gemeinsam mit meiner Frau, hab mit ihr ein „Flitterjahr“ eingelegt und dabei viel von der Welt gesehen. Ja, und danach habe ich Lust bekommen, wieder Lkw zu fahren, und bin bei HAUBIS eingestiegen.

Ganz klassisch, mit einer Bewerbung?

Genau. Ich bin zu einem Gespräch eingeladen worden, und es hat gleich alles super gepasst. Knappe 4 Jahre bin ich jetzt als Fahrer unterwegs. Als Wieselburger trifft es sich für mich ideal: Morgens nur ein paar Minuten nach Petzenkirchen, wo mein Lkw schon auf mich wartet. Sauber, gewartet und fixfertig beladen. Dann den ganzen Tag auf Tour und am Abend wieder daheim. Das taugt mir bei HAUBIS. Es ist angenehm, wenn du weißt, dass dein Lkw top in Schuss ist.

Was ist das für ein Lkw, den du heute fährst?

Ein Scania, 18 Tonnen, 2 Achsen, Tiefkühlaufbau und Tiefkühlaggregat mit -22 °C. Mit so einem Gerät hast du schon eine gewisse Übersicht über die Straße.

Euer Arbeitstag ist ohnehin fordernd genug.

Besonders körperlich. Das gilt für die Fahrer genauso wie für die Fahrerinnen. Die Ware wird im Lager für uns auf Kunststoffpaletten kommissioniert. Bei unseren Kundinnen und Kunden angekommen holen wir Kistenstoß für Kistenstoß mit einem speziellen Haken nach vorne an die Hebebühne. Von dort geht's dann mit einem Rollwagen weiter. Bis du da den richtigen Dreh raus hast, wie du deine durchschnittlich 3 Tonnen Gewicht pro Tag bewegst, vergehen schon einige Wochen mit ordentlich Muskelkater. Danach hat jeder und jede von uns ein eigenes System. In den Niederlassungen, also bei den Umladestationen, ist die Arbeit noch einen Tick anstrengender. Die Kolleginnen und Kollegen dort laden selber ein: raus aus dem Sattelzug, der über Nacht angekommen ist, und rein in die kleiner dimensionierten Fahrzeuge.

Gut, dass es eine 4-Tage-Woche gibt, oder?

Die ist absolut was wert, genauso wie die Teilzeitregelung seit Anfang 2023. Meine Kollegin Silvia oder mein Kollege Philipp fahren zum Beispiel 30 Stunden und haben so mehr Zeit für ihre Kinder. Ich glaube, ich kann für alle sprechen, wenn ich sage: Die Arbeitszeitregelung hilft uns, unser Bestes zu geben. Wenn wir in unseren Lkws sitzen, fühlen wir uns frei und freuen uns auf den Austausch mit den Kundinnen und Kunden.



Und die Stimmung im Team ist so positiv, dass wir sehr gerne was davon nach außen tragen. Dass das sehr willkommen ist, merken wir vor allem in Zeiten wie diesen, wo viele Betriebe unterbesetzt sind.

Über euch heißt es ja immer wieder, dass ihr nicht nur Brot und Gebäck liefert, sondern auch eine große Portion Freundlichkeit.

Das fällt leicht, wenn man einen ganzen Arbeitstag lang motivierende Begegnungen hat. Es sind so viele kleine Ereignisse und Begebenheiten mit unseren Kundinnen und Kunden – wo man einander hilft oder einfach mal miteinander lacht. Das macht von sich aus schon Laune.

Ähnlich wie eure flotten Fahrzeug-Beklebung. Welchen Spruch bringst du gerade unter die Leute? Moment, da muss ich schauen. ... Unsere Bäcker sind Meister der Verführung!

Und ihr seid Meisterinnen und Meister der Verteilung. Danke für das Gespräch.



Rauch mit Substanz

„Beim Räuchern und Reifen gibt es eine einfache Rechnung: Gewichtsverlust ist Geschmacksgewinn. Das braucht natürlich seine Zeit.“

MICHAEL MOSER, EIGENTÜMER

„Das gesamte Moser-Team zählt nicht nur 200 kompetente Hände, sondern vor allem 100 kluge und begeisterungsfähige Köpfe.“

IRMTRAUD MOSER, EIGENTÜMERIN

Sie setzen mit Produktinnovationen à la „Schwarze Pute“ richtungsweisende Genussimpulse und sind dabei noch ganz dem traditionellen Handwerk verhaftet: Das Familienunternehmen Moser Wurst in Wieselburg ist uns nicht nur geografisch nahe.

Wer mit Irmtraud Moser, Michael Moser und Florian Pfeiffer über ihr Unternehmen plaudert, merkt ab dem ersten Satz: Hier wird mit Leidenschaft an einem gemeinsamen Ziel gearbeitet, das über mittlerweile vier Generationen im Blick ist. Mit der nötigen Flexibilität, die einem sich ändernde Rahmenbedingungen abverlangen. Aber auch mit der festen Überzeugung, dass der eingeschlagene Weg der richtige ist. Etwa das Bekenntnis zu vorwiegend regionalen Lieferbetrieben oder die Überzeugung, die Zerlegung wo immer möglich selbst in die Hand zu nehmen. Dazu Michael Moser: „Bei uns wird Fleisch nach wie vor in einer Art und Weise angeliefert, dass das Tier dahinter erkenntlich ist. Spezielle Zuschnitte beziehen wir nur für einige wenige Produkte und Produktionsschritte. Das gibt uns einerseits die Möglichkeit, die eingehenden Stücke vom Kopf bis zum Schwanz aufzuarbeiten. Andererseits erinnert es uns jeden Tag daran, dass wir so umsichtig wie möglich mit dem wertvollen Rohstoff Fleisch umgehen wollen.“

Diese Umsicht zeigt sich genauso in der Verarbeitung. „Hier liegen wir durch die Bank deutlich über den Bestimmungen des Lebensmittelcodex“, erklärt Irmtraud Moser. „Zum Beispiel durch unseren hohen Rindfleischanteil in der Extrawurst oder in den Frankfurtern. Das bringt ganz von selbst die gewünschte Farbgebung und den Biss, ohne dass wir die Zutatenliste noch groß erweitern müssten.“ Mit dem Anspruch, so „clean“ wie möglich zu produzieren, liegt Moser Wurst natürlich voll im Trend. Wobei die hochwertigen Zutaten nur ein Teil des Erfolgsrezepts sind. Mit den Kulturtechniken des Räucherns und des Reifens stehen dem Fleischerhandwerk zwei wichtige Stellschrauben für feinste Geschmacksabstimmungen zur Verfügung. „Wie meine Schwägerin schon sagte, machen wir bei den Zutaten keine Kompromisse“, bestätigt Michael Moser. „Danach geht es weiterhin ums Know-how, aber auch um Geduld. Denn eine Clockner, die sich als Dauerwurst bezeichnen will, verbringt schon mal bis zu 5 Wochen in ideal klimatisierter Umgebung.“ Die regulierte Temperatur und Luftfeuchte lässt die Würste kontrolliert abtrocknen. Erst bei einer Abtrocknung von 30 % spricht man von einer Dauerwurst, mit perfekt ausgewogenem Geschmack und langer Haltbarkeit.

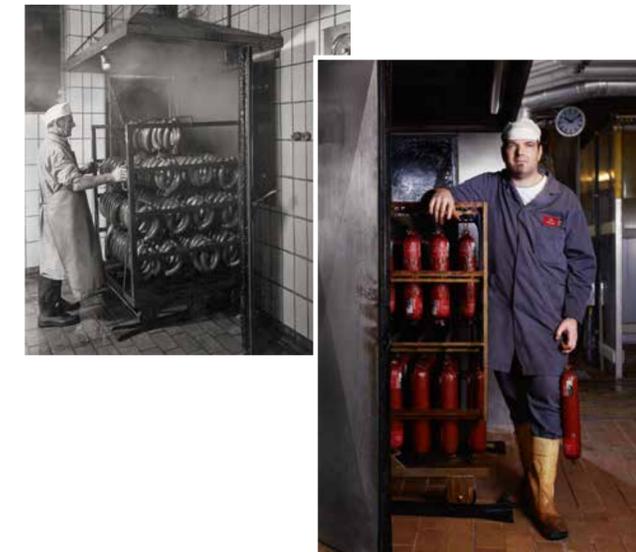
Dieser Qualitätsanspruch schlägt sich klarerweise im Aufwand nieder. Zeit ist auch in der Räucherammer Kapital, genau wie sich der hohe Anteil an Handarbeit bei Moser Wurst im Preis bemerkbar macht. Dazu der Moser-Geschäftsführer, Florian Pfeiffer: „Unser Maschinenpark ist überschaubar. Bei uns kommen weiterhin hauptsächlich Professionistinnen und Professionisten zum Einsatz, die unsere Produkte mit Herz und Hirn herstellen.“ Gemeinsam mit den hohen Ansprüchen an die Rohstoffe ergibt sich, dass wir uns in jeder Hinsicht von ähnlichen Produkten am Markt unterscheiden. „Aber wir könnten gar nicht anders, als zum Beispiel bei Bergkäse zu einem einjährigen zu greifen. Oder einen 6 Monate lang gereiften Emmentaler für die Käsewurst zu verwenden. Weil das neben dem Geschmack auch etwas mit dem Handling macht. Wenn man unsere Kasmugler aufschneidet, klebt nichts. Das ist einer der vielen feinen Unterschiede.“



Das Moser-Führungsteam:
Michael Moser und Irmtraud Moser mit Geschäftsführer Florian Pfeiffer

AUS TRADITION DAS ALLERBESTE

Die Firmengeschichte von Moser Wurst ist untrennbar mit dem Räuchern feinsten Wurstwaren verbunden. Seit 1903 entsteht am selben Standort hochqualitative „Feinkost“ aus einer bewusst überschaubar gehaltenen Liste an Grundzutaten. Fleisch, Gewürze und Salz bilden dabei die Basis. Je nach Produkt ergänzt das typische Aroma von Buchenholzrauch das Geschmacksspektrum – Stichwort: „Wurst im Rauch“. Dabei verbringen die Würste bis zu 18 Stunden an einem tatsächlich historischen Ort: In einer der beiden gemauerten Paternoster-Selchen, die in Österreich inzwischen einzigartig geworden sind. Dass speziell der Rohstoff Fleisch restlos verarbeitet wird, ist seit der Firmengründung Ehrensache. Ständen früher ökonomische Gründe dafür im Vordergrund, ist dies inzwischen genauso eine Frage der Ethik und eine Selbstverständlichkeit für das Moser-Team, das sein Handwerk von der Pike auf gelernt hat. Von Generation zu Generation ist Moser Wurst um Erfahrungen und Überzeugungen reicher geworden. Neben beachtlichen 56 Sorten bester Würste bietet das Wieselburger Familienunternehmen handgemachte Knödel, Gulasch und Beuschel aus eigener Herstellung sowie frisch gekochte Menüs. Sie ergänzen in erster Linie das breite, regionale Frischfleischangebot im Moser „Culto“ in Wieselburg. Außerdem ist Moser Wurst stark im heimischen Handel und Großhandel, bei Kaufleuten und in der Gastronomie.



Doch Moser Wurst hält nicht nur die Klassiker der Fleischereikunst hoch. Auch die Beobachtung und im besten Fall das Vorwegnehmen von Ernährungstrends gehört zu den Aufgaben eines traditionellen Handwerksbetriebs im 21. Jahrhundert. Sei es der Hang zu fettarmen Geflügelprodukten, die Forderung nach weniger Salz in den Rezepturen oder die zunehmende Lust auf Chili-Schärfe. „Wir tragen laufend unsere Ideen zusammen“, verrät Irmtraud Moser, „im Bestreben, den Geschmack der Zeit und der Zukunft zu treffen. Gleichzeitig springen wir bewusst nicht auf jeden Trend auf. Dafür beobachten wir den Markt und seine Entwicklung zu genau. Wir sind auf der Suche nach Produkten, die uns lange begleiten. Und ähnlich halten wir es bei unseren Partnerbetrieben in der Region und darüber hinaus.“ Womit wir bei HAUBIS wären. Denn aus der räumlichen Nachbarschaft ist über die letzten 25 Jahre eine starke inhaltliche Nähe gewachsen. Schritt für Schritt, in einem gesunden Tempo. Dass wir heute das HAUBIS SPECKWECKERL und das HAUBIS JAUSENSTANGERL „in Kooperation“ fertigen und die feinen Wurstwaren der Familie Moser unser Frühstücksangebot in den Filialen bereichern, beruht auf gegenseitiger Wertschätzung.

„Für mich gibt es keine besseren BIO-KORNSPITZE als die von HAUBIS“, verrät Michael Moser. „Auch das PETZENKIRCHNER BAUERNBROT oder die Semmerln und Salzstangerln schmecken mir. Immer! Ich ziehe meinen Hut vor dieser gleichbleibenden Qualität. Gerade weil HAUBIS inzwischen beachtlich gewachsen ist.“ Übrigens auch um eine Mitarbeiterin aus dem Hause Moser. Michael Mosers Tochter Lisa verstärkt als Sachbearbeiterin unser Team im HAUBIS Kundenservicecenter und kümmert sich dort um die Auftragsabwicklung und die Stammdaten. Ein idealer Job für eine kommunikative junge Frau, wie ihr Vater findet. „Heutzutage musst du als Unternehmer mehr denn je entscheiden, wo du deinen Schwerpunkt legst. Du kannst nicht jeden Trend mitgehen, also musst du möglichst zielsicher abwägen. Die Kunst ist, sich für das Richtige zu entscheiden und darüber nicht den Humor und die Menschlichkeit zu verlieren. Ich glaube, das verbindet HAUBIS mit uns. Vom Qualitätsanspruch mal ganz abgesehen.“



Zwei unserer Lieblinge von der Frühstückskarte:
Links das herzhaftes „Turmfrühstück“ mit Moser Beinschinken und Hammerherrenspeck, rechts das hauchzarte „Französische Frühstück“



Dass man in unseren Backstubben mit Café ausgesprochen großzügig frühstücken kann, ist landläufig bekannt. Wobei sich „großzügig“ sowohl auf die Uhrzeiten, zu denen wir Frühstück servieren, als auch auf die Vielfalt auf unserer Frühstückskarte bezieht.

„Wir sind nach wie vor ein Handwerksbetrieb, kein Industriebetrieb. Unsere semi-automatische Fertigung überrascht viele in der Branche.“

FLORIAN PFEIFFER, GESCHÄFTSFÜHRER



WÜRZIGER SPECK, KNUSPRIG VERPACKT

Das beliebte HAUBIS SPECKWECKERL entsteht in unseren Backstubben größtenteils von Hand: Dabei trifft Speck von Moser auf die Teigrezeptur des HAUBIS BIERWECKERLS. Einrollen, einschneiden, fertig zum Backen!

Guten Morgen bei Haubis

Wenn es stimmt, dass das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages ist, haben wir unsere Schwerpunkte richtig gesetzt: auf Ausgewogenheit, Auswahl und Auserlesenheit. Dass wir ein Familienunternehmen sind, hilft uns, bei unseren Partnerbetrieben wählerisch zu sein. Und so lassen wir wie gewohnt Betriebe aus der Umgebung mitwirken, um den Start in den Tag für unsere Gäste so angenehm wie möglich zu gestalten. Fein und frisch Aufgeschnittenes von Moser Wurst gehört da unbedingt mit dazu. Ob Moser Beinschinken, Putenschinken, Hammerherrenspeck oder Frankfurter für unser Englisches Frühstück: Mit ihrer erstklassigen Qualität tragen die Produkte unserer „Nachbarn“ zu einem überzeugenden Gesamterlebnis bei.

Mit Fleisch oder Fisch, vegetarischen oder veganen Kreationen ist unsere Frühstückskarte eine Reise. Gerne auch nach Wien oder gleich Richtung England, nach Frankreich, Belgien oder in die Levante. Standardmäßig mit dabei ist selbstverständlich ofenfrisches HAUBIS Gebäck nach Wahl, gerne auch glutenfrei, und ein Heißgetränk ganz nach Wunsch. Das wissen die Genießerinnen und Genießer in der Region zu schätzen: allein oder im fröhlichen Familien- und Freundeskreis, mit einem Kinder- oder Kaiserfrühstück, mit Extras oder ohne ... Reservierung entsprechend empfohlen!

„An Orten mit Geschichte spürt man direkt die Liebe und das handwerkliche Können. Diesen Spirit möchte ich weiterleben lassen.“

GEORG BERGNER, GESTALTER



Tüfteln über dem Modell für die „Hängenden Gärten“:
Georg Bergner, Doris Zichtl und Margit Bergner



Vom Modell zur tatsächlichen Umsetzung: die Toilette im HAUBIVERSUM



2018 neu aufgestellte Brot-Erlebnisswelt, mit ihrer gleichermaßen informativen wie emotionalen Inszenierung unseres Schaffens und unserer Werte. Für uns der perfekte Blick hinter die Kulissen unseres Unternehmens – und der Faszination von Brot und Gebäck an sich. Georg Bergner: „Ich bin HAUBIS seit 2009 verbunden. Damals sind Anton Haubenberger und ich über den Entwurf eines spannenden Zeitungsmöbels und eines Brotkörbchens ins Gespräch gekommen.“ Seitdem sind Bergnerdesign und HAUBIS gemeinsam gewachsen.

„Wachstum“ ist das Stichwort, das uns auf einen weiteren Arbeitsschwerpunkt von Georg Bergner bringt. „Wie ist das, mit der einen Brust und den zwei Seelen?“, lächelt er. „Ich habe tatsächlich den ursprünglichen Teil meiner Ausbildung eingelöst und bin heute neben Designer auch Landwirt – was ja ebenfalls eine Form von Gestaltung ist. Diese Erdung habe ich schon als Kind gemocht. Den Ackerbau und das Leben im Jahresrhythmus. Oft denke ich mir: Wenn ich mich für einen Bereich entscheiden müsste, dann wären es wohl meine Felder.“ Tatsächlich sieht Georg Bergner die Landwirtschaft als Basis für alles. Speziell, wenn man sie nach der Bio-Philosophie betreibt, wie er es tut. Ackerfrüchte wie Soja, Dinkel, Mais, Ackerbohne und Luzerne führt er in einem geschlossenen Kreislauf – die einzig für ihn sinnvolle Art, Landwirtschaft zu betreiben. Auch hier sucht sich der Unternehmer für bestimmte Bereiche Partnerinnen und Partner, um seine Vorhaben bestmöglich gelingen zu lassen. „Ich glaube, dass in diesen kleinen, überschaubaren Strukturen mehr wachsen kann als in der Abhängigkeit von großen Konzernen. Diese Erkenntnis zieht sich bei mir durch viele Bereiche. Und die Chancen stehen gut, dass es morgen noch genauso sein wird.“

Vom Wunsch, zu überraschen

Mit 14 wollte er Bildhauer werden, mit 16 zeichnete er seinen ersten Entwurf für ein Bett, ganz nach seinen Vorstellungen. Mit 17 baute er es. Heute konzentriert sich Georg Bergner mit seinem Team von Bergnerdesign auf die Bereiche Ausstellungsgestaltung, Innenarchitektur und Produktdesign – unter anderem für Haubis. Und Biobauer ist er obendrein.

Das Bauersein ist ein Familienerbe“, erzählt uns Georg Bergner, als er uns durch sein Atelier und seine Werkstätten führt. „Darum habe ich meine jugendlichen Bildhauerpläne erstmal für eine Ausbildung am Francisco Josephinum, der Schule für Landwirtschaft in Wieselburg, zurückgestellt. Danach habe ich in St. Pölten, an einer Außenstelle der Kingston University of London, ein Bachelorstudium für Produkt- und Möbeldesign absolviert.“ Um schließlich wieder ins Mostviertel zurückzukehren und den ehemals (groß-)elterlichen Hof in ein Atelier mit großzügigen Aktions- und Gestaltungsräumen zu verwandeln. Gemeinsam mit seiner Frau Margit Bergner, verantwortlich für sämtliche organisatorischen Firmenbelange, und zwei inzwischen langjährigen Mitarbeitern für die Bereiche Realisierung und Montagen.

Zu diesem Kernteam gesellen sich, je nach kreativer Aufgabe, freie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – etwa für Layout und Grafik. „Wie meine Designer-Kollegin Doris Zichtl, mit der ich absolut auf Augenhöhe arbeite“, konkretisiert Georg Bergner. „Wir haben schon zahlreiche Ausstellungen miteinander gestaltet und ergänzen uns bei diesen Projekten offenbar so gut, dass wir oft eingeladen werden, die Folgeausstellungen gleich mitzuübernehmen.“ Darunter durchaus große Projekte, die ohne die Mithilfe von Partnerbetrieben nicht in der Qualität zu stemmen wären, die sich Georg Bergner vorstellt. „Das beginnt schon in der Konzeptionsphase. Mir ist es zu wenig, etwas nur zu planen. Ich muss meine Pläne immer auch bauen, um zu spüren, wie das funktioniert.“

Wie so oft im Leben gilt auch hier: Allem, was selbstverständlich daher kommt, geht ein ausführlicher Entwicklungsprozess voran, in dem die Ideen auf die Probe gestellt werden. „Das ist oft viel Spielerei auf mehreren Ebenen: Handskizzen, Fotomontagen und natürlich Modelle zum Angreifen – oft bis zu 20 Varianten.“ Das klingt aufwändiger, als es für Georg Bergner und sein Team tatsächlich ist. „Solange die Gestaltung und die Kreativität im Vordergrund bleiben können, macht es richtig Spaß“, berichtet Georg Bergner aus seiner Design-Praxis. „Und zwar unabhängig davon, ob wir über eine alte Bausubstanz nachdenken oder eine neue. Ob wir ein Museum einrichten, eine medizinische Praxis. Ein Büro, eine Küche für einen Privathaushalt oder ein stilles Örtchen, das so richtig was zu sagen hat.“

Letzteres entstand als eines der jüngsten Projekte von Bergnerdesign in unserem HAUBIVERSUM in Petzenkirchen. Dort finden die Gäste unseres Cafés eine Toilette vor, die nicht mehr und nicht weniger ist als eine Welt für sich. „HAUBIS hatte hier sehr klare und nachvollziehbare Anforderungen“, berichtet Georg Bergner. „Aber wir haben uns erlaubt, weiter und freier zu denken. Ein wenig verrückt wohl auch, das hat sich für uns bei dieser Aufgabe ganz einfach angeboten.“ Soll heißen? Jeder Gang aufs WC wird zu einem Ausflug in ein Raumgefühl, das der nahe gelegenen Erlaufschlucht ähnelt. „Wir haben uns Felswände überlegt, darauf hängende Gärten aus Pflanzen, ein schützendes Blätterdach und mit Moos überzogene Kugeln, für noch mehr Grün im Blickfeld.“ Geschickt platzierte Spiegelflächen verstärken den Gesamteindruck, der alles in allem eine „ziemliche Tüftelei“ war, so Georg Bergner.

„Ich bin ein haptischer Mensch und habe zunächst überlegt, ausschließlich mit echten Pflanzen zu arbeiten. Was eine ziemliche Herausforderung für die grünen Daumen bei HAUBIS gewesen wäre und letztlich wohl nicht dem tagtäglichen Einsatz standgehalten hätte. Bei den Mooskugeln konnten wir mit lebendem Material arbeiten, für die restlichen Flächen haben wir auf lebenssechte künstliche Pflanzen gesetzt“, so der Designer. Genauso überzeugend im Echtbetrieb erweist sich der seit

Etwas anderes als „bio“ kommt Georg Bergner nicht auf seine Felder.



HAUBIS FAMILIENALBUM

Sheila Michels

.....

Sachbearbeiterin für Mengenplanung im KundenServiceCenter

startete mit einer Lehre zur Großhandels- und Bürokauffrau und radelt seit 2015 voll Freude ins HAUBIS Stammwerk

wechselte nach einem Jahr im Kundenservicecenter von der Auftragsabwicklung in die Mengenplanung

plant als Zahlenmensch große Aktionen bis ins kleinste Detail – von der Analyse der Daten bis zur Arbeitsvorbereitung

liebt die Mischung aus Erfahrung und „Glaskugelschauen“, die es für eine treffsichere Bestellmenge braucht

legt Wert auf einen freundlichen, respektvollen und gerne humorvollen Austausch

arbeitet in bester Gesellschaft, sowohl im Büro vor Ort (mit ihren Kolleg:innen) als auch im Homeoffice (mit Kater Yoshi)

hat eine alles andere als geheime Schwäche für Katzen und Kakteen

bleibt im Urlaub ganz bestimmt nicht zu Hause

isst gerne „multikulti“, am liebsten indisch oder japanisch

erholt sich vom Schreibtisch beim Sport: Krafttraining, Volleyball, Laufen, Klettern

