



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 13



Unterm kühlen Blätterdach

SEITE 3
SNACK-KLASSIKER UND
NEUKREATIONEN
.....

SEITE 12
ERÖFFNUNG DER
HAUBIS PARK LOUNGE
.....

SEITE 14
NUSSKERNE – AM
BESTEN NACHHALTIG
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

So ein Sprung ins kalte Wasser ist doch etwas Herrliches. Und da spricht jetzt der Sommerbegeisterte in mir genauso wie der Unternehmer! Wir bei HAUBIS achten ja seit jeher auf Erfrischung – auf allen Ebenen.

„Frisch bleiben“ heißt für uns nicht nur, unser Angebot an erstklassigem Brot und Gebäck sowie feinen Mehlspeisen laufend um neue Produkte zu erweitern. Oder neue Wege zu gehen, was ihre Herstellung betrifft – vom immer nachhaltigeren Rohstoff-Einkauf bis hin zu immer nachhaltigeren Herstellungsmethoden. „Frisch bleiben“ heißt genauso, dass wir uns Bereiche erschließen, die unsere Kernkompetenz, das Backen, gut ergänzen und uns noch dazu Spaß machen.

Weil spannende Gastronomie-Konzepte inzwischen fix zu unseren Steckenpferden gehören, wollten wir uns die „Bespielung“ des neu gestalteten Amstettener Stadtbads und des umgebenden Freizeitparks nicht entgehen lassen. Entsprechend haben wir uns bei der Ausschreibung ins Zeug gelegt und schließlich den Zuschlag erhalten.

Mit großer Freude widmen wir uns also ab diesem Sommer der „HAUBIS Park Lounge“ samt Backshop, dem Kiosk im Freibad und dem Bistro im Hallenbad. Geboten wird neben dem absoluten Badetag-Pflichtprogramm – Stichwort: Pommes! – eine gewohnt vielfältige Karte auf gewohntem HAUBIS Niveau. Jeweils angepasst an die drei Standorte.

Ein bisschen „HAUBIS Café“ also, ein bisschen „das Valentin“. Typisch HAUBIS – und doch wieder ganz anders. Das wird ... chillig!

Ihr Anton Haubenberger

Inhalt

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 und Ursel Nendzig
Layout und Gestaltung: Matthias Kronfuß
Fotos: Haubis, Sonja Priller, Stefan Knittel,
Daniel Schalhaas, Thomas Gruber, Eder Hotels
Lektorat: ASI GmbH
Produktion: Gugler GmbH im nachhaltigen
Cradle-to-Cradle-Verfahren



7 DIE LOUNGE IM PARK ...

... betreibt HAUBIS seit Anfang Juli in Amstetten. Und wir haben auch sonst so unsere Ideen zum neuen Stadtbad und zum beliebten Freizeitpark rundum.



14 DER KERN IN DER NUSS ...

... beschäftigt unser Rohstoff-Team schon seit geraumer Zeit. Durch die Zusammenarbeit mit „Nussland“ tun sich hier nachhaltige Möglichkeiten auf.



11 DIE VIELFALT IM HAUS ...

... haben wir allein schon dank der breiten Palette an Berufen, die man bei uns ausüben und zum Teil auch lernen kann. Längst nicht nur Backen!



16 DAS EXTRA IM URLAUB ...

... ist das Spezialgebiet der Salzburger Hoteliersfamilie Eder. Ihre Häuser bieten Vielversprechendes für die unterschiedlichsten Urlaubsvorstellungen.



Von wegen Kleinigkeit!

Den Sommer feiern wir mit möglichst viel Zeit im Freien. Dazu passen Gerichte, die minimalem Aufwand mit maximalem Genuss vereinen. Wir widmen uns diesmal also den absoluten Snack-Klassikern. Frei nach dem Motto: schnell auf dem Teller. Und natürlich in Verbindung mit Haubis Brot und Gebäck! Küche frei für unser Römerbrot, unser Bio-Petzenkirchner Bauernbrot und fürs Haubis Bosna Weckerl in neuen, coolen Rollen.

Geschmäcker können noch so verschieden sein: beim Toast sind sich (fast) alle einig. Geschmolzener Käse geht einfach immer.



Der Liebling der 1970er

TOAST HAWAII

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- ◆ 4 Scheiben HAUBIS RÖMERBROT
- ◆ 4 Scheiben Kochschinken
- ◆ 4 Scheiben Fairtrade-Ananas (frisch oder aus der Dose)
- ◆ 4 Scheiben Gouda oder Emmentaler
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 1 TL Paprikapulver
- ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Zuallererst das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Römerbrot-Scheiben leicht mit Butter bestreichen und mit je einer Scheibe Kochschinken belegen. Darauf je eine Scheibe Ananas (geschält und vom Strunk befreit bzw. abgetropft) platzieren und mit einer Käsescheibe abschließen. Die Toasts nebeneinander auf ein Backblech legen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen etwa 10 bis 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Wie im New Yorker Deli

PASTRAMI-SANDWICH**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN
KLASSISCH**

- ◆ 4 Scheiben HAUBIS BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT
- ◆ 200 g Pastrami, dünn aufgeschnitten
- ◆ 2 EL Senf
- ◆ 4 Scheiben Gewürzgurke
- ◆ 2 Blätter Kopfsalat
- ◆ 1 kleine rote Zwiebel, in Ringe geschnitten

**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN
VEGETARISCH**

- ◆ 4 Scheiben HAUBIS BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT
- ◆ 100 g Rotkraut, fein geschnitten
- ◆ 100 g Kräuterseitlinge, in Scheiben geschnitten
- ◆ 2 EL Frischkäse
- ◆ 2 EL Apfelessig
- ◆ 1 TL Zucker
- ◆ Pflanzenöl zum Anbraten
- ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG KLASSISCH

Die Scheiben vom BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT leicht tosten und abkühlen lassen. Zwei der Scheiben mit Senf bestreichen und die Pastrami gleichmäßig darauf verteilen. Mit den Gewürzgurken, dem Kopfsalat und den Zwiebelringen belegen. Die verbleibenden Brotscheiben darauflegen, leicht andrücken und die Sandwiches zum Servieren halbieren.

VEGETARISCH

Zunächst das geschnittene Rotkraut mit Apfelessig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren und kurz ziehen lassen. Inzwischen die Kräuterseitlinge in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis sie goldbraun sind. Nun die Scheiben vom BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT leicht tosten und abkühlen lassen. Zwei der Scheiben mit Frischkäse bestreichen, das marinierte Rotkraut und die gebratenen Kräuterseitlinge darauflegen. Mit den verbleibenden Brotscheiben abschließen, das Ganze leicht andrücken und die Sandwiches zum Servieren halbieren.

Kaum etwas toppt das klassische Pastrami-Sandwich. Außer vielleicht seine sommerliche Variante: saftig, würzig, vegetarisch!





Was ein richtiger Snack sein will, darf ruhig auch mal etwas deftiger daherkommen. Wir sagen: Wennschon, dennschon.



Eine amerikanische Snack-Legende

SLOPPY JOE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- ◆ 4 HAUBIS BOSNA WECKERL
- ◆ 2 Paar Frankfurter Würstel
- ◆ 200 g Faschiertes
- ◆ 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- ◆ 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ◆ 200 ml passierte Tomaten
- ◆ 2 EL Tomatenmark
- ◆ 1 EL Worcestersauce
- ◆ 1 TL Paprikapulver
- ◆ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ◆ 1 EL Pflanzenöl
- ◆ 4 EL geriebener Cheddar-Käse
- ◆ 1 kleiner Bund frische Petersilie, fein gehackt
- ◆ eventuell Zwiebelringe oder Röstzwiebeln zum Garnieren

ZUBEREITUNG

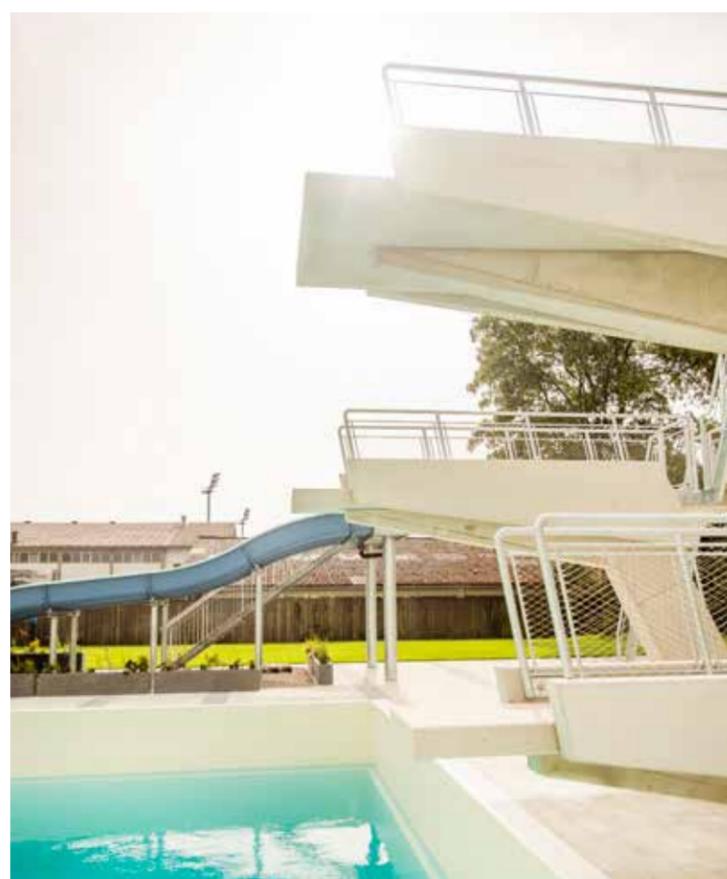
Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind. Nun das Faschierte hinzufügen und krümelig anbraten. Das Tomatenmark, die passierten Tomaten, die Worcestersauce und das Paprikapulver hinzufügen und alles gut durchrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sie sollte dabei etwas eindicken. Inzwischen das Backrohr auf 180°C vorheizen und die Frankfurter in einem Topf mit Wasser erwärmen. Dazu die Würstel im heißen Wasser ziehen lassen, nicht kochen! Zuletzt die HAUBIS BOSNA WECKERL aufschneiden und tosten. Mit je einem Frankfurter und einer Portion Sauce bestücken und mit geriebenem Cheddar bestreuen. Die gefüllten Weckerln im Ofen für etwa 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Servieren mit gehackter Petersilie und Zwiebeln (frisch oder geröstet) garnieren.

Auf ins Freibad- Abenteuer!

Mit 29. Juni 2024 hat das vollkommen neu gestaltete Stadtbad Amstetten eröffnet. In der Planung mitgedacht: eine riesige und vielfältige „Spielfläche“ gastronomischer Natur. Das hat uns natürlich genauso gereizt wie inspiriert. Ein fundiertes Vergabeverfahren später sind wir nun um eine Gastronomie-Schiene reicher.

Mit beiden Füßen voraus ins Abenteuer ... so heißt die Devise seit Ende Juni nicht nur am Beckenrand des Freibads Amstetten. Auch wir stürzen uns mutig in eine frische Herausforderung, obschon uns das Element, die Gastronomie, inzwischen wohlbekannt ist. Aber keiner unserer bisherigen Standorte ist so vielfältig und bietet so unterschiedliche Möglichkeiten für eine jeweils maßgeschneiderte Gastronomielösung wie das Stadtbad Amstetten und der sich rundum erstreckende Uferpark.

Hier: das frei zugängliche Freizeitareal mit Spiel-, Sport- und Action-Angebot. Dort: ein von Grund auf neu konzipiertes Allwetterbad, das ohne Übertreibung alle Stückeln spielt. Und mittendrin ein großzügiges Café-Restaurant, ein Freibad-Kiosk und ein Hallenbad-Bistro. Wie bespielt man so etwas als Gastronom? Abgesehen davon, dass ein Klassiker wie Pommes mit Ketchup fix zu einem Badetag gehört?



„Ein so ambitioniertes Projekt wie das Stadtbad Amstetten kulinarisch zu begleiten, ist eine spannende Herausforderung für uns.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER

Mut tut gut – das gilt fürs Weiterkommen auf allen Ebenen. Und HAUBIS stürzt sich gerne in neue Herausforderungen. Mit entsprechendem Respekt – und noch mehr Spaß am Gestalten!

„Wenn sich das kulinarische Erlebnis hier immer ein bisschen wie ein Kurzurlaub anfühlt, dann haben wir unser Ziel erreicht.“

LJILJANA DAUME
LEITUNG HAUBIS FILIALEN



Dazu unser Geschäftsführer Anton Haubenberger: „Wir haben zum Glück ja schon reichlich Erfahrung mit der Kombination aus Entspannen und Genießen. Was wir an Expertise aus unseren Backstuben und Cafés, aus dem HAUBIVERSUM und unserem Lokal in Wieselburg sammeln konnten, hat uns in der Planungsphase enorm geholfen. Und doch gibt es gerade bei diesem Projekt einige spezielle Rahmenbedingungen – die uns jedoch allesamt sehr entgegenkommen.“ So wurden im Zuge des Um- und Neubaus sämtliche Lokalitäten vom Errichter bereits fixfertig gedacht und auch ausgestattet. Äußerst funktionell und gleichzeitig hochwertig und designig. „Die ‚HAUBIS Park Lounge‘ fügt sich zum Beispiel so perfekt in das Innenarchitektur-Konzept, das wir für ‚das Valentin‘ entwickelt haben, dass die beiden auch optisch als zusammengehörig empfunden werden können“, meint Anton Haubenberger.

HAUBIS Park Lounge ... das klingt chillig. Tatsächlich steht dahinter eine spannende Kombination aus Café und Restaurant samt integrierter HAUBIS Backstube mit offenfrischem Brot und Gebäck. Die großzügige Fläche ist für 80 Gäste im Innen- und 200 Gäste im Außenbereich ausgerichtet und sowohl vom Freibad aus als auch ganz unabhängig davon für alle zugänglich. Genauso ausgedehnt ist die Speisekarte – sie erstreckt sich buchstäblich von früh bis spät: Die legendäre HAUBIS Frühstücks- bzw. Brunch-Auswahl ist mit dabei, es wird ein eigenes Angebot zu Mittag geben und eine kleine, feine Abendkarte. Auch an „alles dazwischen“ ist gedacht. Wer also künftig bei einem Glas hausgemachtem Smoothie seinen Sprösslingen beim Spielen im Freizeitpark zusehen will, wird sich genauso verwöhnt fühlen wie eine After-Work-Runde, die sich auf einen Aperitif trifft.



Genuss bei jedem Wetter bietet das Hallenbad-Bistro.

Egal, ob man vorher richtig sportlich unterwegs war oder sich spielerisch ausgetobt hat.



Wo HAUBIS ist, darf ein Backshop natürlich nicht fehlen. In der „Park Lounge“ ist er sensibel ins architektonische Gesamtkonzept integriert. Ein Konzept, das wir bereits in unserem Wieselburger Standort stimmig umgesetzt haben.



Anton Haubenberger: „In der ‚HAUBIS Park Lounge‘ schöpfen wir aus dem Vollen, was unser kulinarisches Können betrifft. Mit rund einem Dutzend Frühstücksvariationen von rustikal bis raffiniert, von klassisch bis vegan, von klein bis groß schreiben wir sozusagen eine Erfolgsgeschichte weiter. Unser Frühstücksangebot im HAUBIVERSUM & Co gilt ja inzwischen als legendär. Das bringen wir nun natürlich auch in Amstetten.“ Weitere Fixstarter sind Salate, Pizza-Variationen und der Original HAUBIS Burger. „Auf der süßen Seite spielen selbstverständlich die Mehlspeisen mit, für die wir weit und breit bekannt sind. Dazu gibt es unser hausgemachtes Eis in laufend wechselnden Sorten. Je nachdem, welche Rohstoffe gerade am frischesten und in der besten Qualität verfügbar sind.“

Darf es zum Frühstück etwas Legendäres sein?

Dann empfehlen wir unser pikantes „Turmfrühstück“. Wobei auch die süße Variante mit Croissants oder das fruchtige Beerenfrühstück einen Ver- bzw. Besuch wert sind.





In der HAUBIS Park Lounge servieren wir neben allem, wofür uns unsere Gäste lieben, auch neue Klassiker: etwa Tagliatelle mit zarten Rindsfließstreifen, ein edles Safranrisotto mit Saibling oder feine Tofu-Türmchen.



HAUBIS FRISCHE STADTBAD-KULINARIK

die Park Lounge:

unser Café-Restaurant mit designigem Innenbereich und luftiger Terrasse, das auch unabhängig von der Nutzung des Stadtbads offensteht. Perfekt für entspannte Momente vom Frühstück über den Mittagstisch bis zum zwanglosen Feiern des Feierabends! Auf der Speisekarte: natürlich die HAUBIS Klassiker, aber auch zahlreiche neue kulinarische Impulse und Ideen.

der Freibad-Kiosk:

unsere erste Anlaufstelle für alle, die sich mitten im Badebetrieb einen kleinen Snack gönnen möchten, ohne sich zu weit vom kühlen Nass zu entfernen. Auf der lauschigen Terrasse lässt sich unter Bäumen gut verweilen: bei einem Kaffee, einem Eis oder den unverzichtbaren Freibad-Pommes. Das alles praktischerweise mit direktem Blickkontakt zum Kinder-Spielbecken.

das Hallenbad-Bistro:

unsere kulinarische Ruheinsel in der umtriebigen Schwimmhalle. Ideal, um sich unabhängig vom Wetter nach dem Training oder Toben zu stärken. Von der erhöhten Position des Sitzbereichs überschaut man die großzügigen Becken. Die Karte bietet typische „Badetag-Verpflegung“ und so manches überraschende Extra für Klein und Groß.

Fürs Eis muss man sich übrigens nicht in Schale werfen. Man kann es sich auch ganz locker und lässig in Badekleidung abholen – am Freibad-Kiosk nämlich, und im Hallenbad-Bistro. „Die Verzehrsituation ist dort klarerweise eine völlig andere“, erklärt Anton Haubenberger. „Da muss es schnell gehen, weil Schwimmen und Toben bekanntlich hungrig machen. Wir haben uns also für die absoluten Badetag-Liebhaber entschieden, und das sind neben Pommes frites ganz eindeutig Würstel, Salate, Schnitzelsemmeln, Donuts und das eine oder andere erfrischende Eis.“

Wie gesagt, ein vielseitiges Gastronomiekonzept, das uns doppelt Spaß macht, weil wir bei HAUBIS in unserer Ausrichtung als „Vollsortiment“ aus ebendiesem Vollen schöpfen können. Bei einem Projekt wie diesem können wir zeigen, was wir können. Wobei es uns wie immer reizt, die in uns gesetzten Erwartungen mehr als zu erfüllen. Wir wollen sie übertreffen. Also ein Sprung vom „Fünferturm“ statt bloß vom Beckenrand. Ganz wie wir es gerne haben!

Die Vielfalt der Berufe

Dass bei Haubis nicht nur Bäckerinnen und Bäcker arbeiten, offenbart sich spätestens dann, wenn man einen neugierigen Blick hinter die Kulissen wirft. Wir haben genau das getan – und eine beeindruckende Vielfalt an Berufen entdeckt. Sie alle haben eines gemeinsam: unverzichtbar zu sein für das Gelingen des Unternehmens.

Zahlen, heißt es, lügen nicht. Sie verraten aber auch nicht alles. So ist zwar aus der Statistik herauszulesen, dass bei HAUBIS 85 verschiedene Berufe vertreten sind. Die beeindruckende Zahl allein verrät aber nicht, was das für die Zusammenarbeit in einem Unternehmen bedeutet. Etwa, welche Möglichkeiten sich in dieser Vielfältigkeit an Berufen verbergen. „Sie bietet intern viele Möglichkeiten, sich zu verändern“, sagt Christina Kloibmüller, die für die Personalentwicklung bei HAUBIS zuständig ist. „Wir sehen das oft bei Menschen, die bei uns Lehrlinge waren und sich intern zu Abteilungsleitenden weiterentwickeln.“ So gibt es von einigen ungewöhnlichen Berufswegen zu berichten: Vom Abwäscher zum stellvertretenden Filialleiter, von der Mitarbeiterin im Qualitätsmanagement zur Einkäuferin. All diese Möglichkeiten gibt es – ohne das Unternehmen zu wechseln. „Das“, so Christina Kloibmüller, „macht uns aus.“

Im gesamten Unternehmen arbeiten rund 1000 Menschen – und spannen einen riesigen gemeinsamen Bogen an vielfältigen Berufen. Da gibt es IT-Spezialisten, Kältetechniker, Mitarbeitende im Rohstofflager, Gärtner. Viele dieser Berufe würde man nicht in Zusammenhang mit einer Bäckerei bringen. Und doch sind es auch diese auf den ersten Blick „unsichtbaren“ Jobs, ohne die es nicht gehen würde. Gäbe es nicht jemanden, der in der Kommissionierung arbeitet und dafür sorgt, dass die insgesamt rund 120 Lkws mit der richtigen Menge der bestellten Ware beladen werden, könnten die Backwaren gar nicht ausgeliefert werden. Gäbe es nicht jemanden, der sich um die Reinigung kümmert, könnten ebendiese Backwaren erst gar nicht produziert werden. Bis zur Geschäftsführung ist jede und jeder ein kleines, aber unverzichtbares Rad im großen Ganzen.

„Ich bin mir sicher“, sagt Christina Kloibmüller, „dass wir einer der wichtigsten Arbeitgeber in der Region sind.“ Auch das aufgrund der Vielfältigkeit der Berufe, die hier unter einem Dach zusammenarbeiten. „Ich sehe es als großen Vorteil, dass es diese große Vielfalt auf unterschiedlichen Ebenen gibt, aber trotzdem immer auf Augenhöhe zusammengearbeitet wird.“ Kaum ein Job wird ausgelagert, was dem Teamgefühl sehr zuträglich ist. Der Fuhrpark, der fast schon einem Logistik-Unternehmen im Unternehmen gleicht, ist beispielsweise ebenso integriert wie zwei Gärtner, die sich um die Außenanlagen kümmern. Weil diese Vielfalt nicht nur vom unternehmerischen Standpunkt aus einen Vorteil bringt, sondern eben auch – und vor allem – vom menschlichen.

Die Vielfalt im Blick hat Christina Kloibmüller. Sie ist bei HAUBIS für die Personalentwicklung zuständig.



20. SEPTEMBER IST „TAG DER LEHRE“

Aufgrund großen Erfolgs wiederholt: Der „Tag der Lehre“ ist bei uns einer der wichtigsten Tage und findet heuer bereits zum dritten Mal statt. Jedes Jahr kommen Jugendliche, die sich für eine Lehre bei HAUBIS entscheiden. Inklusive begleitender Elternteile waren es zuletzt 190 Besucherinnen und Besucher. Rund 20 motivierte Talente werden jedes Jahr als Idealbesetzung für die verschiedenen Lehrberufe gesucht.

Beim „Tag der Lehre“ prüfen die potenziellen Lehrlinge HAUBIS als Ausbildungsbetrieb auf Herz und Nieren: in Workshops, bei denen die jeweiligen Berufe nicht nur gehört, sondern ausprobiert werden können, bei einer ausführlichen Vorstellung des Unternehmens oder einer Führung durch den Betrieb, die von unseren Lehrlingen selbst gehalten wird. Wer Interesse an einer Lehrstelle hat, den laden wir zu Schnuppertagen ein.

Zu den vielen Berufen, die nicht nur beschnuppert, sondern bei HAUBIS gelernt werden können, gehören Bäcker/in, Konditor/in, Backtechnolog/in, Lebensmitteltechniker/in, Mechatroniker/in, Kälte- und Elektroanlagentechniker/in, Einzelhändler/in, Restaurantfachmann/frau und Betriebslogistiker/in. Zwischen 55 und 65 Lehrlinge sind auf dem Weg, diese Berufe zu erlernen. Und währenddessen profitieren sie von vielen unserer Goodies, etwa der Jobrotation: Jeder Lehrling durchläuft in seiner Ausbildung jede Abteilung. Vom Einkauf über das Qualitätsmanagement, den Backshop bis hin zur Technik – alle Werke und Produktionsstandorte. „Das bewirkt sehr viel“, sagt Regina Günther, einst selbst Lehrling und heute Leiterin der Lehrlingsausbildung. „Vor allem, was Flexibilität und Persönlichkeitsentwicklung betrifft. Immer wieder werden die Jugendlichen sanft an den Rand ihrer Komfortzone gestupst.“ Und so wird ganz nebenbei das Verständnis für andere Jobs und Arbeitsbereiche erhöht.

TK-LAGERMITARBEITER

Der Mann, der aus der Kälte kommt. Bei -18°C zu arbeiten, ist eine besondere Herausforderung, die hier täglich gemeistert wird. Ohne Mitarbeiter wie **Arkimed Durmishi** wäre es unmöglich, tiefgekühlte Produkte anzubieten.

Wir alle sind Haubis!

Bei uns wird nicht nur geknetet, geflochten, bestreut und gebacken, sondern noch so viel mehr. Wer hätte gedacht, dass all diese Berufe wichtig sind, damit am Ende gutes Brot, feines Gebäck und herrliche Mehlspeisen entstehen können?



LOGISTIK-KOORDINATOR

Einen der unbekannteren Jobs bei HAUBIS übt **Manuel Krenn** aus. Er überwacht und unterstützt als Logistik-Koordinator die Abläufe in der Lieferkette.



LKW-MECHANIKER

Alexander Lasselsberger sorgt dafür, dass die Lkws laufen. Ohne einen funktionierenden Fuhrpark könnte keine einzige Lieferung erfolgen.





GÄRTNER
Karl Meidl sorgt für eine Weide für Augen und Insekten und dafür, dass die Außenanlagen nicht verwildern, sondern zum Verweilen einladen.



BETRIEBSSCHLOSSER
Bei Daniel Fallmann befindet sich der Schnittpunkt zwischen Bäcker- und Schlosserhandwerk. Er ist nämlich nicht nur dafür zuständig, dass Maschinen reibungslos funktionieren, er schweißt ganz nebenbei auch Kuchenformen.



REINIGUNGSKRAFT
Dass es ohne sie nicht geht, ist klar. Reinigungskräfte wie Brigitte Ondrusek sorgen bei HAUBIS für Sauberkeit – und sind damit von größter Wichtigkeit, gerade für ein Unternehmen, das Lebensmittel herstellt.



„Ich mag Projekte, die Leute zusammenbringen. Oft entwickelt sich daraus ein Mehrwert für alle Beteiligten. Abgesehen vom gemeinsamen Spirit.“

JULIA TAUBINGER



Nussland Österreich

Man erzählt sich, dass zu Zeiten Maria Theresias jedes erstgeborene Kind einen Walnussbaum geschenkt bekam. Vom Kaiserhaus höchstselbst! Entsprechend verbreitet war der Baum damals in Österreich – bis sein Holz begehrter wurde als seine nicht minder hochwertigen Kerne und zahllose Bäume der Axt zum Opfer fielen.

An Tradition fehlt es der Walnuss in Österreich nicht. Eher an Menschen, die sich mit ihr beschäftigen“, antwortet Julia Taubinger auf unsere Frage, warum aktuell so viele Nusskerne von weither kommen, wo sie doch auch hierzulande bestens gedeihen würden. „Die Walnuss ist ja ein unglaublich wertvolles Nahrungsmittel. Aufgrund ihrer hervorragenden Nährstoff-Zusammensetzung kann man sich sogar weit hinauslehnen und klar sagen: Sie ist gesund!“, erzählt Julia weiter. „Um an den weichen Kern zu kommen, muss man sich aber zunächst an der sprichwörtlich harten Schale abarbeiten. Von der händischen Ernte ganz abgesehen.“ Und so ist es gar nicht selten, dass ein reich tragender Walnussbaum von niemandem mehr beerntet wird und dadurch über die Jahre selbst an Gesundheit einbüßt. Oder dass sich Schädlinge einnisten, die man mit einem „Gewusst wie“ gut in Schach halten könnte.

„Früher waren Walnussbaum und Misthaufen sozusagen ein Traumpaar auf jedem Bauernhof“, ergänzt Marcus Schindelegger, Julias Mann und Geschäftspartner. „Die Bäume profitierten vom Dünger, die Bauern von der fliegenverscheuchenden Wirkung der Bäume. Und natürlich von einem lagerfähigen Energiespender, der sie gut über die mageren Saisons brachte.“ Während in anderen Teilen Europas, speziell in Osteuropa, die Walnuss-

Nussbäume, so weit das Auge reicht.

In dieser biologisch bewirtschafteten Kultur wird gleichzeitig ein altes Kulturgut gepflegt.

Tradition über die Jahrzehnte weiter gepflegt wurde, besteht in Mitteleuropa inzwischen mächtig Aufholbedarf. Und Julia und Marcus sind mit ihrem Unternehmen „Nussland“ tatkräftig dabei, dies zu ändern. Voller Einsatz bedeutet zunächst einmal: eine veritable Walnuss-Plantage, mitten im niederösterreichischen Mostviertel. Ein landwirtschaftlicher Betrieb mit 15 Hektar und 1500 Bäumen, bio-zertifiziert. Dazu eine feine – technisch gut durchdachte – Anlage, die beim Knacken, Sortieren und Weiterverarbeiten der Nüsse unterstützt. Als gelernter Maschinenschlosser hat Marcus sie quasi nach Maß gebaut um für die ernst zu nehmenden Ernten bereit zu sein. Denn die Frage „Wer knackt die jetzt alle?“ stellt sich bestimmt. Ganz abgesehen davon, dass ein Teil der Nusskerne vor ihrem kulinarischen Einsatz auch noch zu reiben und zu hacken sind.

Wobei, damit sind wir eigentlich schon mitdrin im Prozess. Zunächst müssen die Nüsse ja gepflückt oder aufgelesen – sprich: geklaubt, gesichtet und gesäubert werden. Nach dem Öffnen gilt es einmal mehr zu sichten und zu säubern, etwa von Schalenresten, und außerdem zu sortieren. Der Prozess ist genauso kleinteilig, wie man es vom eigenen Nuss-Genuss kennt. Selbst „im großen Stil“ lässt er sich nur in Teilbereichen maschinell unterstützen. „Bei uns durchläuft jede Nuss einen mehrstufigen Prozess“, bestätigt uns Julia. „Wobei viele Handgriffe tatsächlich Handgriffe sind, also von uns und unserem Team manuell durchgeführt werden. Auch die Augen und die Nasen arbeiten mit, da-





Mit höchster Sorgfalt werden die wertvollen Nusskerne aus ihrer harten Schale gelöst. Eine mehrstufige Qualitätskontrolle sichert beste Ernteausbeuten.



mit letztlich wirklich die besten Kerne übrig bleiben.“ Diese engmaschige Qualitätskontrolle ist umso wesentlicher, als im „Nussland“ nicht nur Kerne aus eigener Produktion mitspielen dürfen. Dazu Marcus: „Wir haben recht früh in unserer Unternehmensgeschichte einen Aufruf gestartet im Sinne von: Wenn ihr zu Hause einen Nussbaum habt, aber nicht die gesamte Ernte selbst braucht, bringt sie uns doch vorbei! Der Rücklauf war überwältigend. Auf einmal hatten wir 150 Tonnen bester, frischer österreichischer Ware auf Lager. Viel mehr, als wir selbst verwerten konnten.“

Und weil Julia Taubinger zufällig aus einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb stammt, der ebenso zufällig bereits zu den fixen HAUBIS Partnern gehört – aus der Kittelmühle nämlich – war der Brückenschlag von Bergland nach Petzenkirchen ein logischer. „Uns schien es in jeder Hinsicht naheliegend, zuallererst bei HAUBIS anzufragen“, meint Julia. „HAUBIS ist der Spezialist für Ware, die möglichst zur Gänze aus Österreich stammt. Rohstoffe aus der Region haben dort einen entsprechenden Stellenwert, genau wie der Aspekt der Nachhaltigkeit generell. Das war uns wichtig.“ Aus dem ersten Kontakt damals ist inzwischen eine solide Geschäftsbeziehung geworden. „Sogar ein Produkt wurde extra rund um unsere Walnüsse entwickelt“, freut sich Marcus. „Wir sagen den Leuten immer: Esst das HAUBIS WALNUSSKRUSTERL, weil da sind womöglich Kerne von eurem Baum mit drin!“ „Wobei ich ja auch das SPORTWECKERL sehr liebe“, ergänzt Julia. „Das ist mein bevorzugter Energieschub – auch mit einem hochwertigen

Nussanteil und sehr saftig.“ Wenn sich die „Nussländer“ nicht aus ihrem eigenen Produktsortiment bedienen, das neben den Kernen an sich auch Walnuss-Snacks, feine Muse und Pestos umfasst. Alles möglichst naturbelassen und schonend hergestellt, versteht sich.

Das alles klingt nach einer sehr gut eingespielten, runden Sache. Besteht dann überhaupt noch Bedarf an zusätzlichen Nussquellen privater Natur? „Selbstverständlich!“, sind sich Julia und Marcus einig. „Wir schätzen die Ware genauso wie das Wissen, das mit ihr einhergeht. Beim Annehmen der Nüsse lernen wir laufend dazu, speziell von der älteren Generation, die zu unseren Top-Lieferanten zählt.“ Um den Wert der unbehandelten Nüsse aus privaten Sammlungen hervorzuheben, wurde übrigens ein eigenes Qualitätssiegel kreiert: die „Österreichische Hausgartennuss“. Dieses kennzeichnet alle Kerne, die nicht von Bio-bäuerinnen und Biobauern angeliefert werden. Apropos Wert: Damit sich die Nussernte auch abgesehen vom Fitnesscenter-Effekt für alle auszahlt, gibt es im „Nussland“ einen fairen Preis. Am liebsten für Walnüsse direkt vom Baum, damit die Trocknung unter kontrollierten Bedingungen ablaufen kann. Interessierte erwarten 14 Abgabestellen in unterschiedlichen Regionen Österreichs, zu entdecken auf www.nussland.at!

Eine Reihe von köstlichen Produkten rund um die Walnuss – von natursüß bis pikant – ergänzt das Angebot an frisch geknackten Nusskernen.

„Wir lagern die Nüsse in der Schale und knacken nur, was für die tägliche Lieferung bzw. Produktion benötigt wird. Das tut der Frische gut.“

MARCUS SCHINDELEGGER





Es liegt in der Familie

Inmitten beeindruckender Natur liegt Maria Alm. Der Ort ist Schauplatz einer mitreißenden Familiensaga, die durchaus Stoff für einen Heimatfilm sein könnte. Sepp, seine Mutter Trude und Tanja Schwaiger in den Hauptrollen, die hier mit vollem Elan und überbordender Kreativität eine Hotel-Collection erschaffen haben.



„Wir planen die Hotels so, dass wir auch selbst dort Urlaub machen würden.“

TANJA SCHWAIGER,
GASTGEBERIN

Wenn Eder ein Organismus ist, dann ist Tanja das pulsierende Herz. Mit voller Energie ist sie am Werken, scheint an tausend Orten gleichzeitig zu sein, jongliert große Themen und kleine Problemchen – und hat trotzdem Zeit für einen „Ratsch“ mit ihren Gästen. Tanja Schwaiger sieht sich nicht als Chefin der Eder-Hotelbetriebe, sondern vor allem als Gastgeberin. „Ich möchte, dass für unsere Gäste die wertvolle Zeit, die sie bei uns verbringen, so angenehm und beflügelnd, überraschend und schön wie möglich ist“, sagt sie. Und da sind es eben oft die Kleinigkeiten, die einen großen Unterschied machen: Wenn Tanja Schwaiger am Pool eine Runde Eis verteilt oder sich dazusetzt und ein paar gute Tipps für Ausflüge gibt. „Wir, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unsere Gäste sind alle miteinander auf Augenhöhe.“ Wenn man das schafft, sagt die Gastgeberin, fühlen sich alle wohl.

Wir befinden uns in Maria Alm. Wohin wir auch schauen, atemberaubende Aussicht – auf das malerische Dörfchen selbst und auf die beeindruckende Bergkulisse des Hochkönigs, der es umgibt. Es ist die Heimat der Familie Schwaiger und ihrer Hotels: Eder, Sepp und Tante Frida. Um zu verstehen, was das Besondere an diesem Organismus, der Eder-Hotelgruppe, ist, müssen wir einen großen Schritt zurück in die Vergangenheit gehen: ins Jahr 1961. Damals eröffnete Sepp Eder am Dorfplatz den Gasthof Eder, der zum Einkehren einlud und mit ein paar Pensionszimmern ausgestattet war. Gemeinsam mit seiner Frau Franzl führte Sepp das Haus und ergänzte es um einen Saal, in dem sich fortan das Dorfleben abspielte: Theater, Konzerte, Hochzeiten.

Ab hier wird die Geschichte zum Heimatfilm. Denn Sepp Eder hatte im Zillertal eine uneheleiche Tochter, Trude Schwaiger. Sie beschloss mit 15 Jahren, zu ihrem Vater zu ziehen,

Gutes Gebäck gehört im Hotel Eder von früh bis spät, vom Frühstück bis zum Dinner, dazu. In der „Bakery“ mit seiner gemütlichen Kredenz steht für Naschkatzen auch Süßes bereit.

die Tourismusschule zu besuchen und ins Unternehmen einzusteigen. Kurz darauf bekam sie ihr erstes Kind: Sepp. Ebendieser Sepp ist heute der Ehemann von Tanja Schwaiger und übernahm, weil sein Vater früh starb, schon mit Ende Zwanzig den Familienbetrieb. Das war vor 15 Jahren. Und seither ist viel passiert. So krempelten Sepp und Trude mit Unterstützung von Trude, die nach wie vor die Seele des Hotel Eder ist, den Gasthof komplett um. „Mein Mann studierte drei Jahre Architektur“, erzählt Tanja Schwaiger, „bevor er sich für den Hotelbetrieb entschied.“ So kommt es, dass das Hotel Eder heute ein Vier-Sterne-Superior-Haus mit einem einzigartigen Design-Konzept ist. „Ein Hotelarchitekt würde vielleicht auf bekannte Designelemente setzen, wir gestalten aber alles selbst, deshalb fühlt es sich sehr nach ‚uns‘ an.“

Tanja Schwaiger selbst kommt aus Mühlbach am Hochkönig, „zwei Täler weiter“, wie sie sagt. Dort lag die Gastfreundschaft auch in der Familie: Ihre Mutter wuchs auf einem Bergbauernhof, später in einem Gasthof auf, Tanja selbst in einer kleinen Pension. Dort half sie schon als Mädchen beim Frühstück machen mit, interessierte sich bald für Gastronomie und Tourismus, besuchte nicht nur die Tourismusschule, sondern genoss auch eine Ausbildung in Management und Marketing, bevor sie 2010 Geschäftsführerin einer Alm wurde.

„Zugleich habe ich aber den Sepp kennengelernt“, erzählt sie. Es wurde geheiratet, die beiden wollten eine Familie gründen. Und weil das alles sehr stressig und kaum unter einen Hut zu bringen war, verließ sie die Alm, kam herab ins Tal und stieg bei Sepp mit ein. Seit sechs Jahren ist nun die nächste Generation in Person des gemeinsamen Sohnes mit dabei. Der Name des kleinen: Sepp.



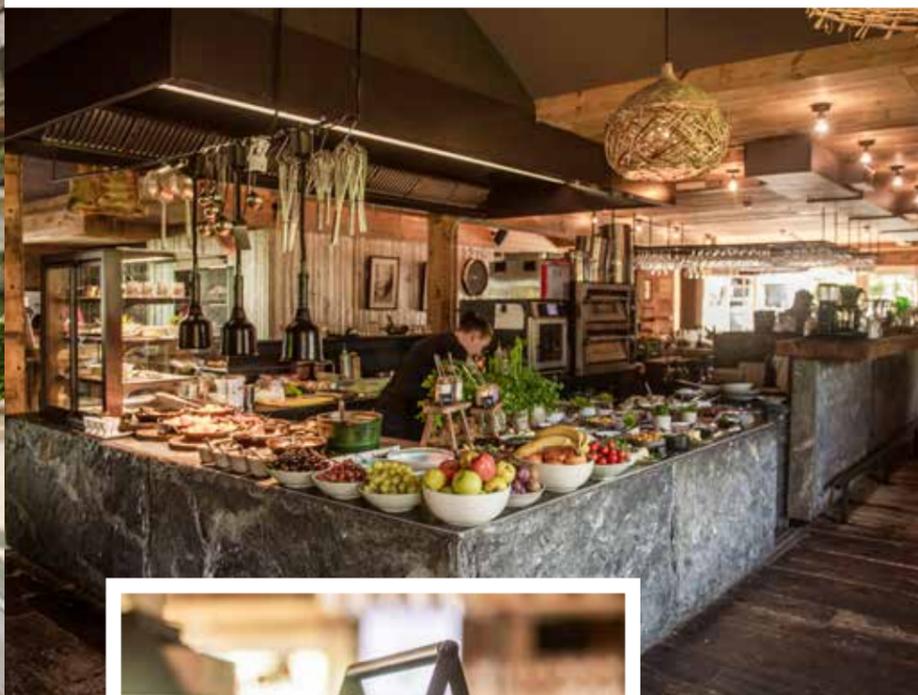
Überhaupt, mit den Namen haben es die Schwaigers. So kam im Jahr der Geburt des bis dato jüngsten Sepps das gleichnamige Hotel dazu. Ein „Adults-Only“-Haus mit 40 Zimmern, das – wie könnte es anders sein – etwas ganz Außergewöhnliches ist. „Wir planen die Hotels so, dass wir auch selbst dort Urlaub machen würden“, sagt Tanja Schwaiger. „Das Haus sollte also etwas Besonders sein.“ Und das ist es auch geworden: Ein umgebauter „Airstream“-Wohnwagen, der auf dem Dach des Hotels scheinbar gelandet ist, beherbergt eine Sauna. Es gibt einen Infinity Pool am Dach, „Cosy-Zimmer“ mit Kinoleinwänden, Brunch bis 13 Uhr und einen Dachboden, der als Wohnzimmer dient, in dem sich alles trifft, man gemütlich beisammen sitzt oder eine Runde Billard spielt.

„Genau wie wir ist Haubis ein österreichisches Familienunternehmen, liefert in hoher Qualität und unkompliziert.“

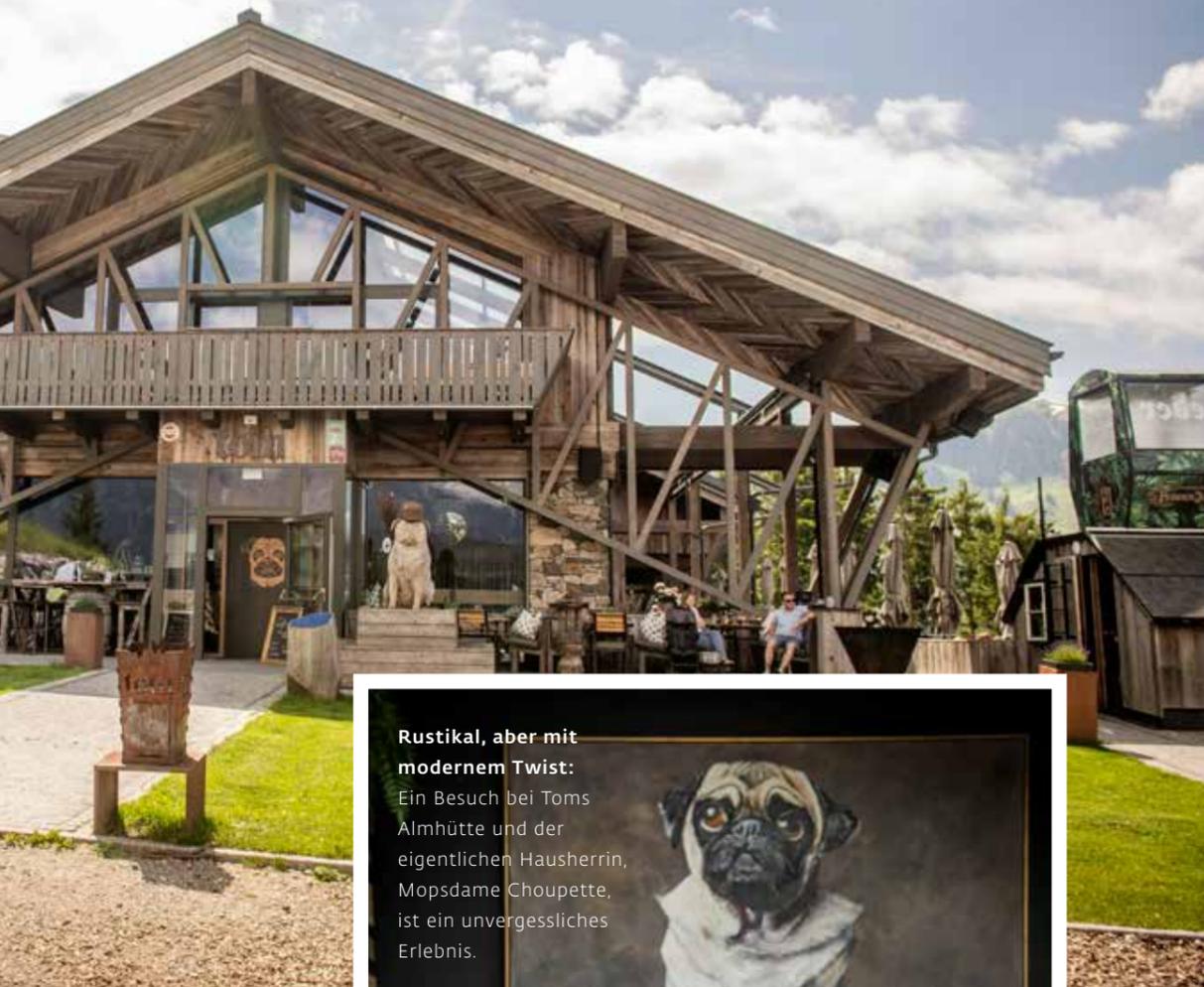
JOSEF „SEPP“ SCHWAIGER,
GASTGEBER

2021 wurde die Hotelsammlung um Tante Frida erweitert. Ein Familienhotel, zu dem sie ihr damals dreijähriger Sohn inspiriert hat und das vor Kreativität nur so strotzt. Die Schwaigers trauten sich an dieses Projekt heran, obwohl die Corona-Pandemie in vollem Gange war. Wobei: „Corona hat uns sogar in die Karten gespielt“, sagt Tanja Schwaiger, „denn unsere Betriebe waren geschlossen und wir hatten jeden Abend Zeit, uns zusammenzusetzen und ein Konzept zu erarbeiten.“

Drei Hotels, dazu das „Maria & Josef“, ein „Consepp Store“ gleich neben der Kirche von Maria Alm, wo es ungewöhnliche Souvenirs und regionale Schmankerln zu kaufen gibt – und dazu noch die Almhütte „Tom“, benannt nach ihrem Betreiber, Sepps Bruder. Eine Hütte, nur eine Gondelfahrt vom Hotel Eder entfernt, die jedes Klischee der typischen Almhütte neu definiert. So geht es zwar urig und gemütlich zu, zugleich aber findet sich jeder erdenkliche Komfort und eine gute Prise Extravaganz. So ist die eigentliche Hausherrin ein Mops namens Choupette, die es als Einzige schafft, die Aufmerksamkeit vom prachtvollen Bergpanorama abzuwenden. Charmant, modern, immer für eine Überraschung gut, wie etwa ein Automat mit Choupette-Devotionalien vor der Hütte. So ergänzt Toms Almhütte die „Eder Collection“. Und auch wenn die einzelnen Häuser unterschiedliche Ausrichtungen und Konzepte haben, so gibt es doch eine große Gemeinsamkeit: „Wir wollen für unsere Gäste spezielle Momente schaffen, sie mit unseren außergewöhnlichen Ideen überraschen und stellen dabei immer eine hohe Qualität in den Vordergrund.“ Dazu gehört auch erstklassiges Gebäck.



Das Sepp ist ein „Adults Only“-Hotel, in dem das Frühstück gerne zu einem Brunch inklusive Muffins und Donuts ausgeweitet wird.

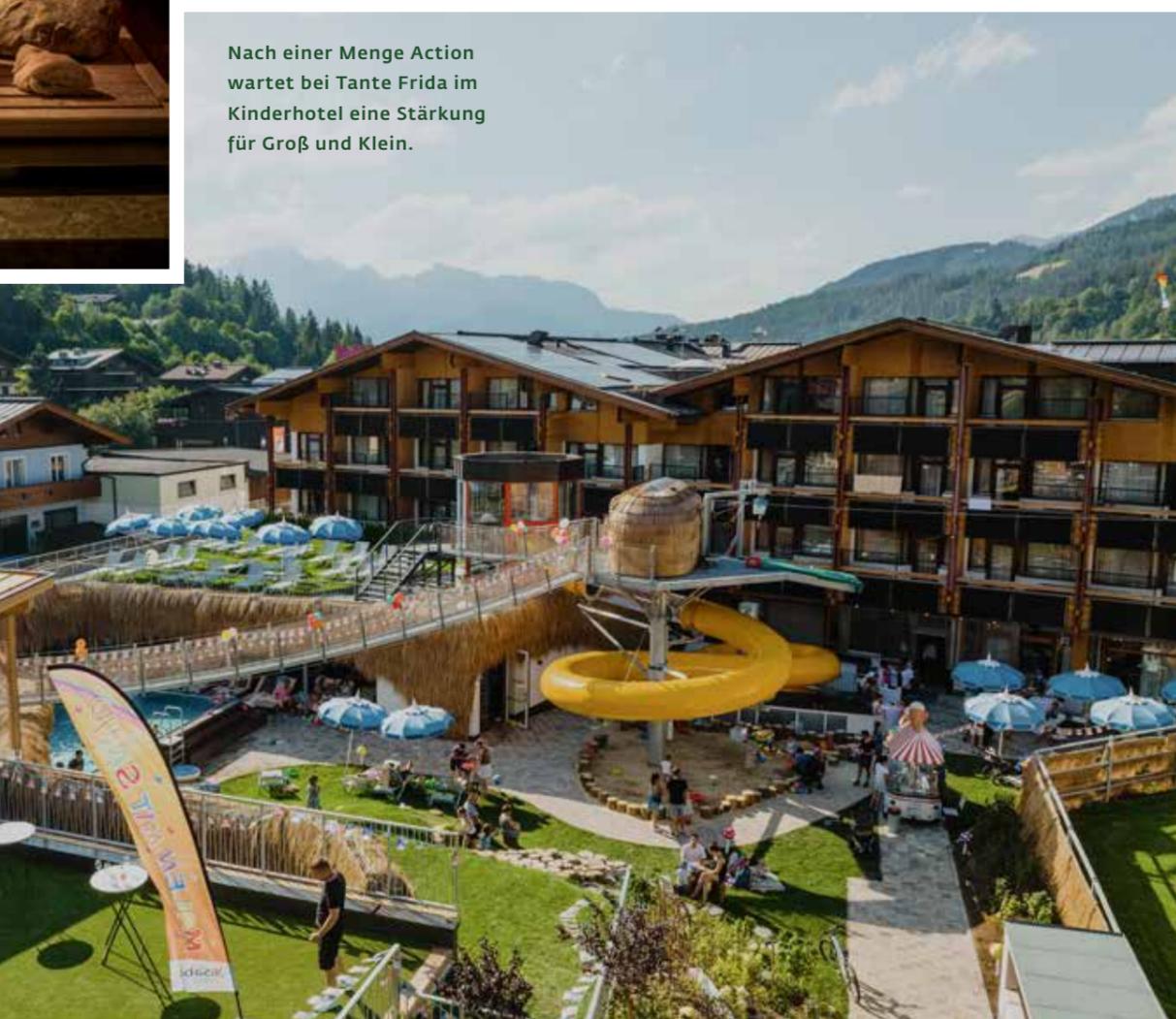


Rustikal, aber mit modernem Twist:

Ein Besuch bei Toms Almhütte und der eigentlichen Hausherrin, Mopsdame Choupette, ist ein unvergessliches Erlebnis.



Nach einer Menge Action wartet bei Tante Frida im Kinderhotel eine Stärkung für Groß und Klein.



Im Hotel Eder finden Gäste die „Bakery“, einen eigens im „Oma-Stil“ gestalteten Raum mit einer gemütlichen Kredenz, in dem morgens Brot und Gebäck bereitgestellt werden.

„HAUBIS spielt dabei eine wichtige Rolle“, sagt Tanja Schwaiger. „Es ist schwer, genau zu planen, wie viel Gebäck wir brauchen. Da ist es perfekt, dass wir flexibel sind und die passende Menge in so hoher Qualität aufbacken können.“ Auch, dass am Abend noch frisches Brot angeboten werden kann, ist für sie von großer Bedeutung. „Das wäre schwierig, wenn man nur einmal am Tag eine Gebäcklieferung bekommt.“ So genießen ihre Gäste auch am Abend ein frisches WURZELBROT mit Liptauer.

Diese Flexibilität gepaart mit Qualität war ausschlaggebend dafür, dass sich die Häuser der „Eder-Collection“ – im Rahmen einer groß angelegten Verkostung – dafür entschieden, HAUBIS Kunden zu werden. „Genau wie wir ist es ein österreichisches Familienunternehmen, liefert in hoher Qualität und unkompliziert.“ Mit HAUBIS, so die Gastgeberin, teilen sie Werte wie Verlässlichkeit, gegenseitiges Vertrauen und die Wertschätzung, die in der Zusammenarbeit spürbar ist. All das trägt schließlich dazu bei, dass Tanja Schwaigers Gäste Maria Alm mit dem Gefühl verlassen, eine wertvolle Zeit verbracht zu haben. Sie wünscht sich, dass ihre Gäste „wieder geerdert sind und spüren, dass die Zeit bei uns ihnen gutgetan hat – und wieder voller Energie in ihren Alltag zurückkehren.“ Eine Energie, die auch Tanja Schwaiger ausstrahlt und die jeden mitreißt, der sie als Gastgeberin erlebt.



HAUBIS FAMILIENALBUM

Burim Bunjaku

Mitarbeiter im Tiefkühlager

... hat mit mindestens -18°C
den coolsten Arbeitsplatz

... kümmert sich um den Wareneingang und darum,
dass das Tiefkühlager immer tiptopp ist

... findet seine Arbeitstemperatur angenehm –
dank spezieller Thermowäsche und Sturmhaube,
die bis zur Nase geht

... macht, genau wie seine Kollegen, nach eineinhalb
Stunden eine Aufwärmepause von dreißig Minuten

... arbeitet seit fünf Jahren bei HAUBIS und
war davor im Serviceteam eines Mobilfunk-
unternehmens

... lebt mit Freundin und Kind in Wieselburg,
wo er seine Freizeit meistens auf dem
Spielplatz verbringt

... braucht sich dank seines
zweijährigen Sohnes um ausreichend
Action und Bewegung nicht zu sorgen

... war schon immer von der Arbeit im
Lager fasziniert, die abwechslungsreich
ist und ihm nie langweilig wird

... wird von seinen Kollegen vor allem für
seine Ehrlichkeit geschätzt und dafür,
dass er stets bereit ist, zu helfen

... hat eine schwer in Worte
zu fassende Schwäche für das
HAUBIS MOHNWECKERL

