



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 14



Hallo,
Herbst!

SEITE 3
NEULINGE AUS DEN
HAUBIS BACKSTUBEN
.....

SEITE 8
IMPULSE SAMMELN
AM TAG DER LEHRE
.....

SEITE 10
ERFOLGSKOOPERATION
„TOO GOOD TO GO“
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Was kommt euch als erstes in den Sinn, wenn ihr das Wort „Tradition“ hört? Etwas Alt-hergebrachtes, Unveränderliches, quasi in Stein Gemeißeltes? Etwas, das ewig so bleiben wird, weil es einfach immer so war? Oder das genaue Gegenteil?

Wir bei HAUBIS pflegen seit jeher die Tradition ... des Wandels! Seit der Gründung unserer allerersten Backstube haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, uns laufend neu zu erfinden. Das hat nicht nur uns als Unternehmen frisch gehalten, sondern auch unsere Freude am Backen. Neue Produkte, neue strategische Ausrichtungen und neue Fixpunkte im Unternehmensalltag prägen seit jeher unser Tun. In dieser Magazinausgabe finden Sie gleich mehrere Beispiele dafür.

Da ist zunächst die Fachmesse „Alles für den Gast“: Branchentreff Nummer 1 der Gastronomie und Hotellerie, jedes Jahr im Herbst – und eine traditionelle Gelegenheit, die neuesten Ideen unserer Abteilung für Forschung und Entwicklung zu präsentieren.

Da ist aber genauso der „Tag der Lehre“, mit dem wir uns wieder der Jugend im Mostviertel präsentieren, mit den ständig wachsenden Ausbildungsmöglichkeiten, die wir als bedeutender Arbeitgeber in der Region bieten können. Oder das HAUBIS Oktoberfest! Unser fröhlich-feierliches Dankeschön ans gesamte Team ist gerade dabei, sich als frische Tradition zu etablieren.

Öfter mal was Neues zu versuchen, sich selbst immer wieder neu auszuprobieren – darin liegt ein besonderer Reiz. Darum bleiben wir wach und aufgeschlossen.

Euer 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

Lektorat: ASI GmbH

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



3 WÜRZIG ...

... präsentieren sich die Produkte, die wir uns für den Start in den Herbst ausgedacht haben: ideenreiche Brote, einladende Pinsas und schnelle Snacks!



12 RICHTIG ...

... gute Strudelspezialitäten leben vom gelungenen Zusammenspiel aus zarter Hülle und feiner Fülle. Von überall das Beste und bloß nicht zu wenig.



14 STIMMIG ...

... wie das Hotel Seevilla zu seinem Standort passt, so passen wir ins Gefüge der dortigen Gastronomiepartner. Ein Porträt aus Altaussee.



18 ZÜNFTIG ...

... war die Stimmung, als HAUBIS das Messengelände Wieselburg schon zum zweiten Mal zur „Wiesn“ erklärte und den Teamgedanken feierte.

Neue Backstuben- Lieblinge

Die Messe „Alles für den Gast“ in Salzburg bringt Jahr für Jahr Unternehmen zusammen, die Kulinarik und Gastlichkeit hochhalten. Wir präsentieren uns auch diesen Herbst wieder mit einem Mix aus bewährten Produkten und neuen Ideen. Diese herbstliche Innovation hat bereits Tradition und wird stets voll Vorfreude von allen Seiten erwartet.



Willkommen, köstliche Haubis Pinsa!

Sie ist ein Trend, der gekommen ist, um zu bleiben: die Pinsa. Rein sprachlich betrachtet wohl irgendwo zwischen Pizza und Pita angesiedelt, bietet auch ihre Rezeptur das Beste aus den beiden Welten – und einen Raum, in dem sich findige Gastronominnen und Gastronomen nach Herzenslust verwirklichen können. Ohne großen Zusatzaufwand, versteht sich, denn die HAUBIS Variante der PINSA kommt teilgebacken ins Haus und ist jederzeit für den schnellen Einsatz bereit.

Die typische Pinsa-Teigrezeptur aus Weizen- und Reismehl wird sorgsam langzeitgeführt und in die ebenso typische längliche Form gebracht. Anschließend wird sie vorgebacken und sorgsam tiefgekühlt. So kommt die Pinsa im Idealfall bei unseren Gastro-Partnerbetrieben an. Bereit, um individuell verfeinert und vollendet zu werden! Die vorfertig gebackene PINSA eignet sich sowohl für den Einsatz als warm oder kalt servierte Kreation. Hier gleich einige Belagsvarianten, die uns besonders überzeugen. Als Inspiration für mehr!

Köstliche Basis für kalte Beläge:

Die Pinsa einfach 5 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 240 °C für 5 bis 8 Minuten fertigbacken.



Pinsa Salmone

belegt mit Räucherlachs,
Kapern, Dill, Zitrone, Jungzwiebel
und Knoblauch-Rahm-Sauce.

PINSA KALT
SERVIERT:

Pinsa Classica

verfeinert mit Roastbeef,
Tomaten, Knoblauch-
Rahm-Sauce und Parmesan



PINSA WARM SERVIERT:

Bei allen warmen Belagsvarianten werden die Zutaten auf die aufgetaute Pinsa platziert und im vorgeheizten Ofen bei 240 °C für 5 bis 8 Minuten mit der Teigbasis mitgebacken.

Pinsa Romana

gepaart mit stückigen Dosentomaten, frischen Kirschtomaten und Mini-Mozzarella, dekoriert mit Rucola, dünnen Scheiben Parmaschinken und gehobelem italienischen Hartkäse

Pinsa Zucca

kombiniert mit Kürbis, Speck, roter Zwiebel, Crème fraîche und Pinienkernen



EIN HOCH AUF DEN ZUWACHS IM KÖRBERL!



Auch unsere Auswahl an Haubis Brot und Gebäck ist gewachsen: Zwei großartige (wenn auch bewusst klein dimensionierte) Laibe und ein würziges Weckerl bieten weitreichende Einsatzmöglichkeiten – ob am Frühstücksbuffet, zur Jause oder weit darüber hinaus.

DAS HAUBIS BIO-LIEBLINGSKRUSTERL

Es gilt als kleiner Bruder des HAUBIS LIEBLINGSLAIBS, der in den HAUBIS Filialen erhältlich ist. Sein geringerer Durchmesser macht es etwas eleganter – und damit für noch mehr Verzehrsituationen geeignet. In unseren Backstuben werden dafür Bio-Weizen-, Roggen-, Weizenvollkorn- und Roggenvollkornmehle verarbeitet. In Kombination mit unserem Bio-Natursauerteig, etwas zugesetzter Backhefe und entsprechender Teigruhe entwickelt sich ein feines, authentisches Genusserlebnis mit einer angenehmen Säure.

DAS HAUBIS JAUSENKRUSTERL

Noch ein kleiner Brotlaib, der sich hübsch auf dem Buffet und, in Scheiben geschnitten, als rustikale Zugabe im Gebäckkörberl macht! Für das HAUBIS JAUSENKRUSTERL mischen wir Weizen- und Roggenmehl und setzen für die Triebkraft rein auf die Qualitäten unseres hausgemachten und sorgsam gepflegten Natursauerteigs. Mit seiner besonders knusprigen Kruste und seiner langen Frischhaltung ist das HAUBIS JAUSENKRUSTERL der perfekte Partner für unzählige kulinarische Einsatzbereiche.



DAS HAUBIS SPECKWECKERL

Die perfekte „Jause to go“ stand als Idee am Beginn dieses neuen Produkts. Und für den Geschmack unseres Entwicklungsteams durfte diese ruhig einmal etwas deftiger ausfallen. Das Ergebnis ist eine wahre Gaumenfreude aus lockerem, fluffigem Teig mit rauchigen Geschmacksakzenten dank eingearbeitetem Speck, und einer knusprig-würzigen Ergänzung – geriebenem Käse auf der Oberfläche. Der Snack schmeckt noch warm aus dem Ofen genauso gut wie kalt.



Zukunft mit Zuckerguss

Bäcker oder Bäckerin ist nur einer von vielen interessanten Lehrberufen, die man bei Haubis ergreifen kann. Der 20. September war Tag der Lehre, ein großer Tag für alle Lehrlinge und solche, die es noch werden wollen. Und vielleicht auch ein Tag, der den Beginn einer glücklichen beruflichen Laufbahn markiert.

Wenn eine Gruppe junger Männer hoch konzentriert Lebkuchenherzen mit Zuckerguss verziert, dann kann das nur eines bedeuten: Es ist „Tag der Lehre“ im HAUBIVERSUM in Petzenkirchen. Und junge Leute, die sich für eine Lehre bei HAUBIS interessieren, können hautnah erleben, wie es sich anfühlt, hier zu arbeiten – etwa mit einem Spritzbeutel voll buntem Zuckerguss. Knapp 100 Jugendliche, viele in Begleitung, sind dem Ruf gefolgt, sich das Unternehmen ganz genau anzuschauen und sich mit ihren Fragen an jene zu wenden, die sie am allerbesten beantworten können: die Lehrlinge, die bereits bei HAUBIS arbeiten.

Im hauseigenen Kinosaal werden die Besucherinnen und Besucher gebührend von unserem Geschäftsführer Anton Haubenberger, Mario Reiter, Unternehmensleiter für den Bereich Finanzen und Personal, sowie der Leiterin der Lehrlingsausbildung, Regina Günther und ihrer Stellvertreterin Anja Panzinger empfangen. HAUBIS Lehrlinge führten die interessierten Jugendlichen anschließend durch den Betrieb, zeigten ihnen den Arbeitsalltag und beantworteten offen und ehrlich, wie es so ist, das Leben als HAUBIS Lehrling. Sechs verschiedene Workshop-Stationen waren außerdem aufgebaut worden und luden dazu ein, gleich selbst tätig zu werden.

Vielleicht der Moment, der zu einer Karriere bei HAUBIS führt: Als Begrüßung bekamen die Jugendlichen einen ersten Eindruck der HAUBIS Unternehmenskultur.



Einige Jugendliche nutzten die Gelegenheit, sich direkt für Schnuppertage anzumelden: drei Tage, an denen potenzielle Lehrlinge sich ein genaues Bild von einem der besten Lehrbetriebe Österreichs machen können – von der Werksführung über die Mitarbeit in verschiedenen Abteilungen bis hin zum Austausch mit anderen Lehrlingen oder zukünftigen Kolleginnen und Kollegen. Eine Möglichkeit, die nicht selbstverständlich ist und zeigt, dass HAUBIS seinen Lehrlingen eine besondere Wertschätzung entgegenbringt. Es war bereits die dritte Ausgabe dieser besonderen Veranstaltung. Was man mit Sicherheit sagen kann: Es wird nicht der letzte „Tag der Lehre“ gewesen sein. Und so mancher Funke ist heute – irgendwo zwischen Dressiersack und Lötkolben – wohl übergesprungen.

„In den Schulen für eine Lehre bei uns zu werben ist sehr theoretisch. Man muss es erleben!“

MARIO REITER, UNTERNEHMENSLEITER
FÜR FINANZEN UND PERSONAL



Zuckerguss dressieren, Weckerln formen, Smoothies mixen, Kabel zusammenlöten und in die Welt der Lebensmitteltechnologie eintauchen: Das alles stand beim heurigen „Tag der Lehre“ auf dem Programm.



„Eine Lehre bei uns ist sehr vielseitig – durch die Jobrotation lernen die Lehrlinge alle Abteilungen kennen.“

REGINA GÜNTHER, LEITERIN DER LEHRLINGSAUSBILDUNG

„EINE LEHRE FÜRS LEBEN“

Regina Günther ist seit 18 Jahren für die Lehrlingsausbildung bei HAUBIS zuständig. Jedes Jahr sucht sie neue, motivierte junge Leute, die nicht nur einen Beruf erlernen, sondern aufs Leben vorbereitet werden.

Was ist das Besondere an einer Lehre bei HAUBIS?

Sie ist sehr abwechslungsreich, umfangreich und geht weit über das Berufsfeld hinaus. Wir bieten zum Beispiel zusätzliche Seminare für Persönlichkeitsentwicklung, Kommunikation oder Konfliktmanagement. Wir erklären den Jugendlichen auch den Umgang mit Geld, schauen uns gemeinsam den Lohnzettel an und zeigen ihnen, wie der Lohnsteuerausgleich funktioniert. Manche haben schon eine eigene Wohnung, ein eigenes Auto – da gibt es von der Versicherung bis zum Mietvertrag einiges zu lernen. Deshalb sage ich: Eine Lehre bei HAUBIS ist eigentlich eine Lehre fürs Leben.

Man ist noch recht jung, wenn man sich für einen Lehrberuf entscheidet. Was, wenn man merkt, dass es doch nicht so richtig passt?

Jeder Lehrling durchläuft bei uns die „Jobrotation“. Dabei verbringen sie innerhalb ihrer Ausbildung auch eine gewisse Zeit in allen anderen Abteilungen. Damit stupen wir sie nicht nur aus ihrer Komfortzone hinaus, sondern geben ihnen auch die Möglichkeit, ihren

Horizont zu erweitern. Und manche merken dabei, dass sie eigentlich woanders hingehören. In diesem Fall gibt es die Möglichkeit, den Lehrberuf zu wechseln.

Du warst selbst eine der ersten Lehrlinge hier. Was hat sich in den knapp dreißig Jahren, die seither vergangen sind, für den Lehrberuf verändert?

Einiges! Früher wurden Lehrlinge generell als Hilfskräfte angesehen – das war damals einfach so. Jetzt gibt es ein Ausbildungsprogramm, das strukturiert, hochwertig und vielseitig ist. Früher waren Lehrlinge außerdem meist vier Jahre lang im gleichen Bereich. Durch die Jobrotation entwickeln sie Verständnis für andere Abteilungen und erfassen dieses große, komplexe Unternehmen, das HAUBIS ist.

Was rätst du jenen, die sich für eine Lehre bei HAUBIS interessieren, aber noch unentschlossen sind?

Geht in die Betriebe, schaut euch die Werte und das Arbeitsklima an. Wir bieten dafür die Schnuppertage an, an denen Interessierte den Arbeitsalltag bei uns kennenlernen können – ungeschönt und ehrlich – und wir ihnen signalisieren, dass wir sie bei uns haben wollen, in der Familie.

Alle Infos: www.haubis.at/lehre



App ins Sackerl!

Seit fünf Jahren ist Haubis Partner der Lebensmittel-Rettungs-App „Too Good To Go“. Ein Rückblick auf eine erfolgreiche Kooperation mit großer Zukunft und eine Aktion, die für alle Seiten ein Gewinn ist.

Harald Affengruber, Unternehmensleitung Marketing und Filialen (li.) freut sich mit Ben Okeke von „Too Good To Go“ über die zukunftsweisende Zusammenarbeit.



SO FUNKTIONIERT DIE „TOO GOOD TO GO“-APP:

- App im Store gratis downloaden
- Benutzerkonto erstellen und den Standort angeben
- Angebote der HAUBIS Filialen in der Umgebung auswählen
- Direkt in der App auswählen und bezahlen
- 15 Min. vor Ladenschluss mit dem Handy in die Filiale kommen und das Sackerl voll geretteter Lebensmittel in Empfang nehmen
- Frisches Gebäck und dazu das Gefühl genießen, ein Retter zu sein!

www.toogoodtogo.at

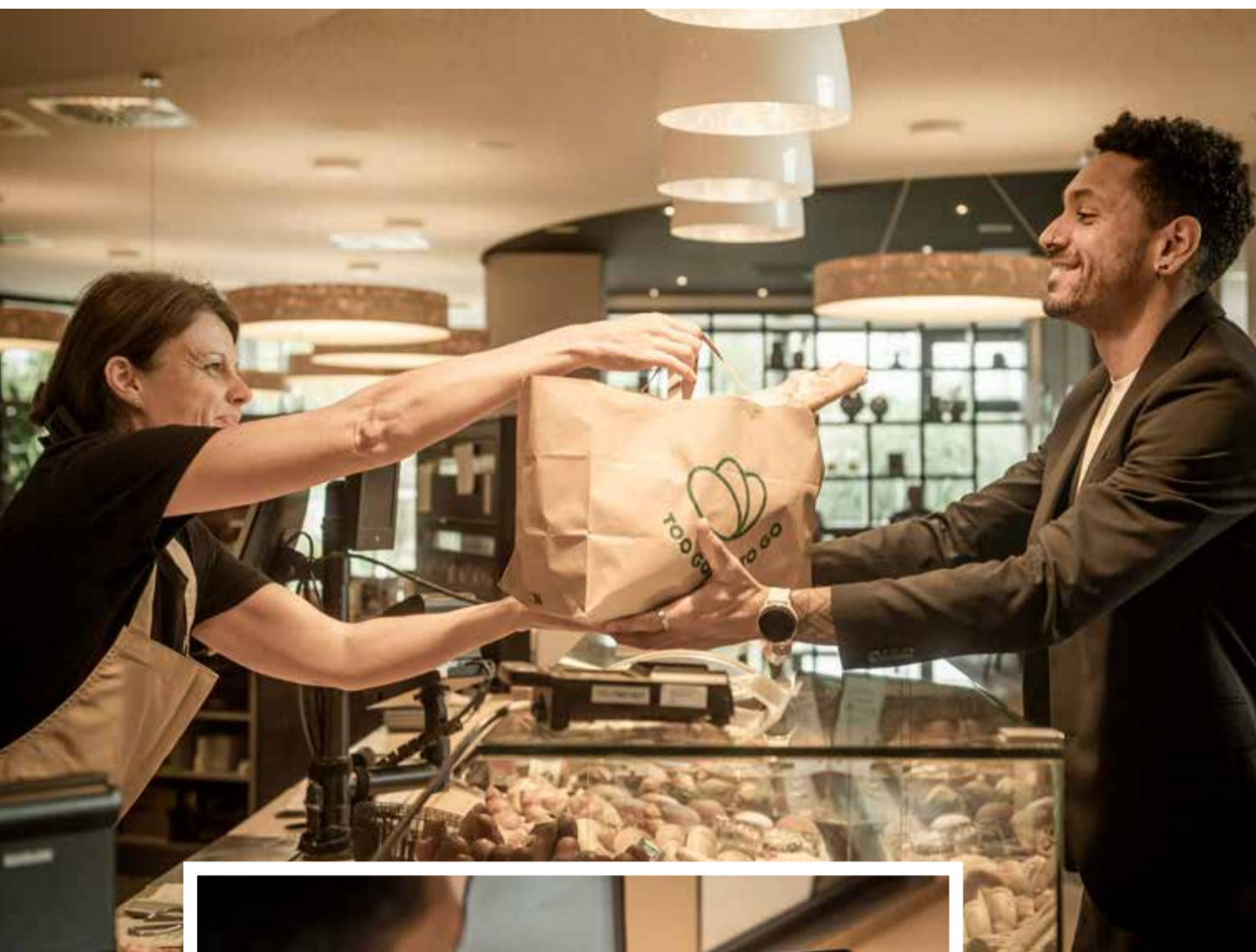


So sorgfältig kann die Planung gar nicht sein, dass nicht zu Ladenschluss noch Gebäck übrig bleibt. Trotz aller Erfahrung ist es nahezu unmöglich, punktgenau so viel Ware zu backen, dass alles verkauft werden kann. Wohin aber mit diesen überschüssigen, frischen und einwandfreien Broten, Weckerln und Mehlspeisen, die einfach noch zu gut sind, um sie wegzuerwerfen, die „too good to go“ sind? Ganz einfach: Ins Sackerl!

Die Idee hinter „Too Good To Go“, der App gegen Lebensmittelverschwendung, ist so einfach wie genial: Sie verbindet jene, die Lebensmittel übrig haben mit denen, die sie noch gerne verwenden würden. „Unser Ziel ist es, dass Lebensmittel nicht mehr weggeschmissen werden“, sagt Ben Okeke, Account Manager bei „Too Good To Go“. „Wir bieten mit unserer App eine Lösung an, die Konsumentinnen und Konsumenten mit den Betrieben vernetzt.“

Sobald absehbar ist, wie viel Gebäck übrig bleibt, stellt ein Mitarbeitender der Filiale die entsprechende Anzahl an „Sackerln“ online. User der App sehen dies und können sich ein oder mehrere Sackerln sichern. Darin enthalten: Backwaren zum stark vergünstigten Preis (rund ein Drittel des Neuwerts). Welche Produkte genau im Sackerl sind, bleibt eine Überraschung. Bezahlt wird bargeldlos über die App, abgeholt werden die Lebensmittel kurz vor Ladenschluss. Die Übergabe des Sackerls wird direkt am Smartphone bestätigt – fertig! Gewinner sind dabei alle Beteiligten: eine sinnvolle Verwendung der Lebensmittel auf der einen Seite, günstiges Gebäck auf der anderen. Und ein Sieg für die Nachhaltigkeit im Sinne der Sustainable Development Goals, denen sich HAUBIS verschrieben hat.

„Unsere Mission“, so Ben Okeke, „ist ein Planet ohne Lebensmittelverschwendung.“ Diese Mission hat vor knapp zehn Jahren in Dänemark begonnen, wo „Too Good To Go“ 2015 gegründet wurde. Inzwischen sind sie in 19 Ländern aktiv, seit 2019 in Österreich. Haubis war ein Partnerbetrieb der ersten Stunde: Seit Oktober sind wir als Lebensmittel-Retter registriert.



„TOO GOOD TO GO“ & HAUBIS IN ZAHLEN

16 Filialen

96.373 gerettete Mahlzeiten

4,76/5 Bewertung von Usern
im Durchschnitt

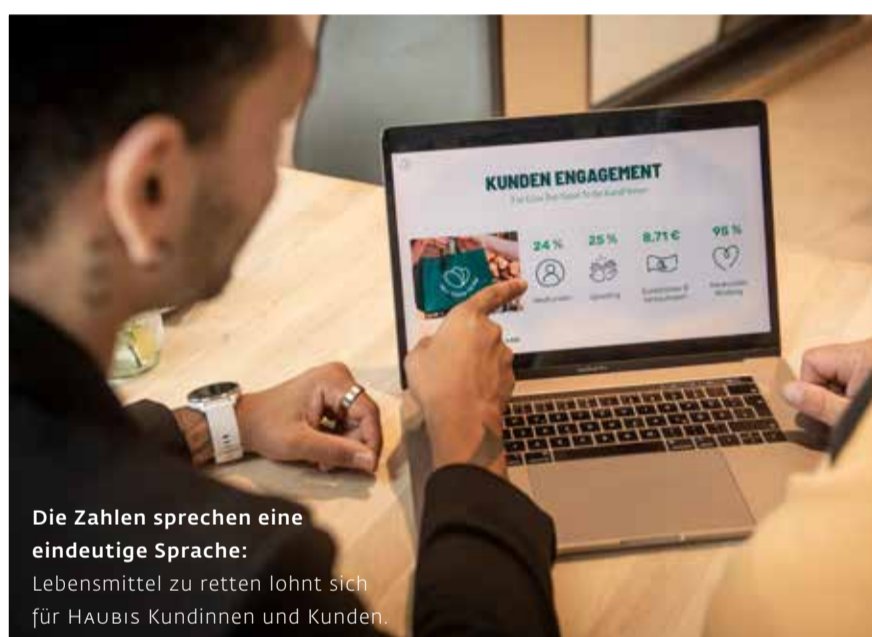
97% Verkaufsquote

260.207 kg CO₂ wurden dadurch vermieden
(oder 160 Langstreckenflüge Wien-New York)

78 Millionen Liter Wasser wurden vermieden
(oder 31 Füllungen für ein olympisches
Schwimmbaden)

1,36 Millionen Quadratmeter Boden-
verbauung wurden in fünf Jahren vermieden
(oder 190 Fußballfelder)

Quelle: „Too Good To Go“



Die Zahlen sprechen eine
eindeutige Sprache:
Lebensmittel zu retten lohnt sich
für HAUBIS Kundinnen und Kunden.

Und es läuft gut, 16 Filialen sind mittlerweile mit dabei, die jeweils zwischen drei und sechs Sackerln täglich anbieten. „Dazu sehen wir eine sehr hohe Verkaufsquote von 97%“, sagt Ben Okeke. Das sei ein sehr guter Wert. „Die Quote bezieht sich darauf, wie viele der angebotenen Sackerln tatsächlich gekauft und auch abgeholt werden.“ Dass ein kleiner Teil nicht verkauft werden kann, liege meist an externen Bedingungen – etwa sehr ungünstigen Wetterbedingungen oder einer Erkrankung – die den Weg in die Filiale erschweren oder unmöglich machen.

Die Österreicherinnen und Österreicher nehmen das Angebot, via App gegen Lebensmittelverschwendung anzugehen, gerne an. „Wir haben zwei Millionen Nutzerinnen und Nutzer in Österreich“, sagt Ben Okeke. „Seit unserem Start vor fünf Jahren haben wir gemeinsam mit unseren rund 7600 Partnerbetrieben, Kundinnen und Kunden bereits mehr als 13 Millionen Mahlzeiten gerettet.“ Die Partnerbetriebe sind in ganz Österreich zu finden und breit gefächert. Von Restaurants und Bäckereien über Supermärkte bis hin zu Fleischereien, die beispielsweise Knochen für Rindsuppe anbieten, sind viele mit dabei. „Immer wenn ein Betrieb Lebensmittel übrig hat, kommen wir ins Spiel.“

Diesen Herbst kratzt HAUBIS an der 100.000-Sackerl-Marke – ein großer Meilenstein, an dem abzulesen ist, wie gut das Konzept ankommt. „HAUBIS und ‚Too Good To Go‘ passen einfach zusammen“, sagt Ben Okeke. „Heutzutage wird von Bäckereien erwartet, dass bis Ladenschluss noch eine gewisse Auswahl vorhanden ist – da wird es unmöglich, genau zu kalkulieren, wie viel gebacken werden muss.“ Den Überschuss im Sackerl zum vergünstigten Preis zu verkaufen, ist eine klassische Win-win-Situation. „Und dann kommt noch ein dritter ‚Win‘ dazu – denn auch die Umwelt profitiert davon.“



„Unsere Mission ist ein Planet ohne Lebensmittel- verschwendung.“

BEN OKEKE, ACCOUNT MANAGER
BEI „TOO GOOD TO GO“



Im Genuss- Strudel

Kaum wird es draußen kälter, steigt unser Appetit auf Strudel. Woran das liegt? Wahrscheinlich daran, dass er uns mit seiner zarten Hülle und köstlichen Fülle wahrhaftig die Seele wärmt. Wer den Strudel erfunden hat, ist bis heute nicht ganz klar. Auch nicht, woher er seinen ungewöhnlichen Namen hat – am ehesten bezieht er sich wohl auf die Form: Die aufgerollten und spiralförmigen Teigschichten erinnern an einen Wasserstrudel. Ganz egal, warum der Strudel Strudel heißt: Hauptsache ist doch, er versüßt uns mit seiner Anwesenheit die spätherbstliche Jause.



Wir erklären das Ziehen von Strudelteig hiermit zur Kunstform. Mit viel Erfahrung und Handwerkskunst wird der Teig für Topfen- und Apfelstrudel so dünn, man könnte fast hindurchschauen.



Ein altes Sprichwort besagt, dass eine verliebte Bäckerin den besten Strudel macht. Das liegt angeblich daran, dass sie den Teig so dünn auszurollen vermag, dass sie noch die Liebesbriefe durch ihn hindurch lesen kann. Wenn das stimmt, sind die HAUBIS Konditorinnen und Konditoren mindestens auf Wolke sieben, wenn sie die hauchzarten Hüllen für Apfel- und Topfenstrudel herstellen. Wie dem auch sei – wir freuen uns auf süße Stunden mit unseren klassischen Strudeln. Dünnsiter Strudelteig gefüllt mit Topfen oder Apfel, flaumiger Germteig gefüllt mit Mohn oder Nuss. Da ist für jeden Gusto das Richtige dabei.

TOPFENSTRUDEL

Flaumiger geht's kaum

Mit oder ohne Rosinen? Eine Frage, an der sich auch die größten Geistescheiden können. Wir haben eine ganz klare Einstellung dazu, wenn es um unseren Topfenstrudel geht: Rosinen? Ja, bitte! So verbirgt sich unter hauchdünnem Strudelteig nicht nur eine Fülle aus österreichischem Topfen, die ihre fluffige Leichtigkeit dem Eischnee zu verdanken hat, sondern auch saftige Rosinen, die den Strudel erst so richtig rund machen. Feines Rum-Aroma und ein Hauch Vanille geben dem Ganzen den letzten Schliff. Unser Geheimtipp: lauwarm genießen.

APFELSTRUDEL

Der König im Strudelreich

Gäbe es ein Königreich der Strudel, dann wäre er ihr ehrwürdiger König. Er ist der unbestrittene Klassiker unter den Strudeln – und vielleicht sogar unter allen Mehlspeisen da draußen. Bei HAUBIS gehört in die feine Strudelteig-Komposition eine Mischung aus edel-fruchtiger Apfelfülle, die zugleich süß, fruchtig und säuerlich schmeckt, kurz: perfekt. Unser Apfelstrudel ist bereits vorgeschnitten, damit dem fruchtigen Genuss nichts mehr im Wege steht. Übrigens: Für alle, die auf Gluten verzichten müssen oder möchten, gibt es unseren Apfelstrudel auch in der glutenfreien Variante!



NUSSSTRUDEL

Zart aber herzlich

Es gibt einen Weltrekord für den längsten Strudel der Welt. Er beträgt 85,354 Meter und wird von einem Nussstrudel gehalten. Dabei ist dieser eigentlich kein Angeber, sondern kommt ganz subtil und mit feiner, zarter Fülle daher, die er unter einer Hülle aus feinstem Hefeteig verbirgt. Die Fülle besteht aus den besten gemahlten Haselnüssen, was ihn zu unserem persönlichen Weltrekordhalter in Sachen Geschmack und zu einem unverzichtbaren Teil jeder gemütlichen Jause macht.

MOHNSTRUDEL

So unfassbar saftig

Durch die kleinen Löcher, die er auf seiner goldbraunen, glänzenden Oberfläche trägt, lässt sich auch vor dem Anschnitt schon erahnen, was sich darunter verbirgt: jede Menge saftiger Mohn. Einmal angeschnitten wird es offenbar: Die Mohnfülle verbindet sich, typisch Strudel, spiralförmig mit flaumigem Germteig. Für die perfekte süße Mahlzeit mit Kindheitserinnerungs-Garantie empfiehlt es sich, den Mohnstrudel mit einem Becher Milch zu jausnen.



Flaumiger Germteig und saftige Fülle: Mehr braucht es nicht für den perfekten MOHN- oder NUSSSTRUDEL (aber auch nicht weniger!). Beim Backen gehen sie dann zu ihrer wahren Größe auf. Herrlich!



Vom Zauber des Selbstverständlichen

Es gibt Gegenden mit einer besonderen Ausstrahlung. Sie lässt sich kaum in Worte fassen und entzieht sich gänzlich den heute gängigen Wertungen nach den Maßstäben eines „Schneller, Höher, Stärker“. Diese raren Orte zu pflegen und für die kommenden Zeiten zu bewahren, ist eine Aufgabe, die Achtsamkeit auf vielen Ebenen erfordert. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel „Sevilla“, direkt am Altausseer See gelegen, hat sich daraus eine Herzensangelegenheit gemacht.



Was für eine Lage! Und dabei ist sie nur ein Vorgeschmack auf die vielschichtigen inneren Werte der „Seevilla“.

Wenn die Gastgeberfamilie Gulewicz abends die Platte aus dem Bootshaus holt und sie fast lautlos über den See steuert, die Trisselwand im Blick, dann weiß sie, dass es die Sache wert ist: dass jede bedachte Überlegung, jede Maßnahme und Entscheidung, die sie im und für das Hotel „Seevilla Altaussee“ trifft, ihre Wirkung zeigt und weiter zeigen wird. Ines und Alexander Gulewicz führen damit eine alte Familientradition über inzwischen vier Hoteliersgenerationen weiter, in gänzlich modernem Stil. Und erweisen neben den Menschen, die diese Schritte vor ihnen gegangen sind, auch einem Haus die Ehre, dessen Ursprünge als Ort des Rückzugs und der Erholung bis ins Jahr 1880 zurückreichen – in die Zeit der guten alten Sommerfrische. Waren es früher große Namen von Johannes Brahms bis Theodor Billroth, die sich Jahr für Jahr am See vom Trubel der Stadt erholten, führt heute eine nicht weniger große Verbundenheit der Gäste dazu, dass viele von ihnen mehr als nur eine Handvoll Nächte bleiben. Und dass nicht selten bei der Abreise bereits die nächste Auszeit in der „Seevilla Altaussee“ gebucht wird.

„Die ‚Seevilla‘ ist wie ein Edelstein, an dem wir ständig schleifen. Ein Edelstein, der durch jede Facette noch brillanter wird.“

ALEXANDER GULEWICZ, GASTGEBER



Über die Jahre ist der schwere Stil der 1970er, mit massiven Balkonen, Kassettendecken und Samtvorhängen, zunächst einem Erscheinungsbild gewichen, „in dem sich Arthur Schnitzler wohlgeföhlt hätte“, wie es Alexander Gulewicz' Vater gerne formuliert hat. Seit 2009, mit der Übernahme des Betriebs durch Sohn und Schwiegertochter, hat das Haus einige weitere mutige Veränderungen durchlaufen. Etwa was seine Optik und Ausstattung anbelangt. Aber genauso konsequente Optimierungen in Sachen Energiebilanz und Nachhaltigkeit. Beides kommt in der „Seevilla Altaussee“, wie so vieles, selbstverständlich daher. „Wir verlieren bewusst keine großen Worte darüber, was wir alles auf den Weg bringen, damit sich unsere Gäste wohlföhlen“, erklärt Alexander Gulewicz. „Wenn sie zu uns kommen – und zu uns kommt niemand rein zufällig, das ist allein schon durch die Lage bedingt – sollen sie das alles als naturgegeben wahrnehmen.“

So wie unsere Kulisse hier, die sich je nach Jahreszeit immer anders spektakulär präsentiert. Was hinter den Kulissen abläuft, damit sich diese Selbstverständlichkeit einstellt, sollen unsere Gäste gar nicht mitbekommen. Wir wollen hier vor allem eines: sie in ihrer Vorföhre, in ihrem Hinfißern auf den Urlaub bei uns, in ihrer Emotion abholen.“

Dieser Grundgedanke zieht sich in der „Seevilla Altaussee“ durch wirklich alle Bereiche: von den hochwertig ausgestatteten Zimmern bis in den Wellnessbereich. Vom vielköpfigen Lehrlingsteam, aus dem immer wieder neue Langzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeiter rekrutiert werden, bis zu den Gastgebern selbst. Und vom Frühstück bis zum feinen Abendessen aus der mit zwei Falstaff-Gabeln ausgezeichneten Küche. „Das gemeinsame Genießen der Mahlzeiten ist für unsere Gäste ein regelrechtes Ritual“, freut sich Alexander Gulewicz. „Wir stellen immer mehr fest,

dass das Frühstück so etwas wie das neue Abendessen ist. Unsere Gäste bleiben wesentlich länger sitzen, nehmen sich Zeit für den Morgen, genießen vielleicht ein, zwei Tassen Kaffee mehr als üblich. Die perfekte Entschleunigung also. Und wir kennen das ja von uns selber: Wenn der Start in den Tag passt, ist man gleich in einem positiven Flow.“ Dass Brot und Gebäck von HAUBIS dabei nicht nur mitspielt, sondern eine wesentliche Rolle übernimmt, begründet der Gastgeber so: „Zu einem Frühstück, wie wir uns das vorstellen, passen einfach nur Produkte mit einer entsprechend exzellenten Qualität. Wir wollen Kaisersemeln servieren, die genau der Idealvorstellung einer Kaisersemel entsprechen – am besten noch warm, mit knuspriger Kruste und fluffigem Innenleben. Und was nicht gleich aufgefressen wird, soll den Rest des Tages noch höchst attraktiv bleiben. Dieser Anspruch hat uns nach einer langen und intensiven Suche direkt zu HAUBIS geföhrt.“

Alle Zeit der Welt, auch für eine zweite oder gar dritte Frühstücksrunde!





„Seevilla Altaussee“-Küchenchef Roland Wechselberger setzt im Brot- und Gebäcksortiment auf Abwechslung. Bei HAUBIS Kundenmanager Michael Hollaus findet dieser Wunsch ein offenes Ohr – im HAUBIS Katalog die gewünschte Auswahl.

Das war vor über zehn Jahren, bei einer Präsentation vor der Einkaufsgenossenschaft HOGAST. Seit diesem Moment ist das Team der „Seevilla“ „Feuer und Flamme“ (Zitat!) für unsere Produkte. Es schätzt unser Brot und Gebäck genauso wie unsere Kreationen aus der Konditorei. Aus übrigens auch rein rationalen Gründen wie dem passenden Preis-Leistungs-Verhältnis, der spürbaren Einsparung von Lagerkapazitäten, dem gut kalkulierbaren Verbrauch und dem damit einhergehenden Rückgang von Lebensmittelabfällen. „Wir schätzen aber auch die wohlwollende Form der Zusammenarbeit“, ergänzt Ines Gulewicz, „wie wir überhaupt Familienunternehmen den Vorzug geben, wo immer es sinnvoll ist. Ich bin ständig auf der Suche nach passenden Partnerbetrieben, sei es für Küche und Keller, sei es für unsere Hotelausstattung bzw. deren Instandhaltung. Einige von ihnen wollen nicht automatisch in jedem Haus vertreten sein – bei uns jedoch sehr wohl. Das bestätigt mich in dieser Suche nach Gemeinsamkeiten.“ Dass nicht wenige dieser Betriebe direkt aus der Region stammen, ist dabei gleich doppelt sinnvoll und sympathisch. So entsteht eine wertvolle Symbiose, so bleibt das Land lebendig und auch abseits des Tourismus von einer lebendigen Unternehmenskultur gekennzeichnet.

„Unsere langfristigen Beziehungen zu familiengeführten Betrieben basieren auf einer Handschlagqualität, die man dort ziemlich verlässlich findet.“

ALEXANDER GULEWICZ, GASTGEBER

Apropos Tourismus – und jetzt müssen wir doch zwei Superlative bedienen: Wie sieht es in einem der am schönsten gelegenen Häuser im Salzkammergut und einem der letzten familiengeführten im Ausseerland mit dem Zuviel an Tourismus aus? Mit dem oft zitierten „Overtourism“? „Sagen wir’s mal so“, meint der Gastgeber. „Wenn man alleine unterwegs sein will und diesen Luxus nicht gerade mitten auf der Seewiese oder beim Feuerwehrfest für sich einfordert, hat man bei uns am Altausseer See beste Chancen. Man muss halt ein bisschen seine Fühler ausstrecken, in sich hineinspüren, mit der Gegend hier in Kontakt kommen. Man sagt uns hier ja gewisse Eigenheiten nach, aber in Wahrheit ist der Altausseer ein Kosmopolit. Wir inszenieren nichts, alles, was man bei uns erlebt, ist echt.“ Ein Küchenstil mit Bodenhaftung (Stichwort: Sushis aus dem Saibling) unterstreicht diesen Grätschgang zwischen lokal und global. Und trägt sehr überzeugend dazu bei, dass man diesem Hineinspüren auch gerne mehr Zeit gibt, als es das anfangs zitierte „Schneller, Höher, Stärker“ eigentlich erlauben würde.

„Ein Lieblingsprodukt von Haubis? Schwierig, es ist einfach alles gut. Und unser Küchenchef bestellt quer durch, so bleibt es für alle spannend.“

INES GULEWICZ, GASTGEBERIN

Auf pittoresker Lieferroute: Hier kommt einmal mehr frische Abwechslung fürs Brotkörberl.



Mit Liebe gebacken und von Hand

verziert: Unsere Lebkuchenherzen waren das Schmückstück des Abends. Und wer spontan eine süße Botschaft zu übermitteln hatte, konnte zusätzlich vor Ort zum Dressiersack greifen.



850 Gäste aus dem HAUBIS Team waren an diesem Abend in weiß-blauer Feierlaune.

Und wer behielt den Überblick? Bühnen-Profi Arabella Kiesbauer!



Feste feiern

Gemeinsam bringen wir bei Haubis einiges weiter. So viel steht fest. Dass diese Gemeinsamkeit unseres Teams entsprechend gewürdigt und gewertschätzt werden will, natürlich auch. Zu so einem Hochlebenlassen bietet sich klassischerweise die Weihnachtszeit an. Aber eben nicht nur.

Ab wann ist eine Tradition schon eine Tradition? Braucht es dafür unzählige Wiederholungen oder genügt vielleicht nur eine Neuauflage, etwa eines erfolgreichen Firmen-Feier-Konzepts, um dieses in Zukunft immer und immer wieder zu zelebrieren – bis man Lust auf etwas gänzlich Neues bekommt? Wir behaupten: Im Falle unseres Oktoberfests fürs gesamte HAUBIS Team ist die magische Grenze hiermit offiziell überschritten.

Hinter dem HAUBIS Oktoberfest 2023 stand der Gedanke, mit einer Verlegung des gewohnten Weihnachtsfeiertermins nach vorne, gleich mehrere positive Effekte zu erzielen. Ein Feiern deutlich vor der Hochsaison in unseren Backstuben, zum Beispiel, oder die Tatsache, dass unser vielfältiges Team ganz unterschiedliche Zugänge zu Weihnachten hat. Das HAUBIS Oktoberfest 2024 hingegen haben wir vor allem deshalb gefeiert, weil wir diesen unglaublich schönen Abend vom Vorjahr wiederholen wollten. „Wegen großen Erfolgs neu aufgelegt“ hieß es deshalb sinngemäß am 12. Oktober auf dem Wieselburger Messegelände. Ein nicht unheimliches Unterfangen, das war uns sehr wohl bewusst.

„Gemeinsames Feiern verbindet – das ist wichtig, bei so viel Vielfalt im Unternehmen.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER

Stilecht in Tracht sagten Anton und Kathrin Haubenberger, Moderatorin Arabella Kiesbauer und Toni Haubenberger: "Willkommen auf der HAUBIS Wiesn!"



„Die Haubis Wiesn ist als neue Tradition gekommen, um zu bleiben.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



Haubis Betriebsrat Herbert Gallenbacher ist gewohnt, Verantwortung zu übernehmen.

Hier bei einem nicht unwesentlichen Schritt in Richtung Festvergnügen. Attraktionen wie Rodeoreiten, Hau den Lukas und Maßkrügestemmen taten das ihre, um das Eis zu brechen.

Schließlich lassen sich legendäre Gemeinschaftserlebnisse nicht einfach reproduzieren, mit hundert Prozent Gelingensgarantie. Umso mehr haben wir schon im Vorfeld alles in die Waagschale geworfen, was uns für eine entsprechende Einstimmung geeignet erschien. Die zeitgerechte Einladung? Nicht bloß eine Karte oder ein schnödes Mail. Nein, zwei verschiedene Arten von coolen Sonnenbrillen sollten es sein, dazu die nötigsten Infos auf dem passenden Putztuch. Mit dem Ziel, Tauschwillige zusammenzubringen und vielleicht dem einen oder anderen guten Stück auf dem Fest wiederzubegegnen. Dieser Plan ist ebenso aufgegangen wie unsere gastronomischen Überlegungen oder das ambitionierte Unterhaltungsprogramm. Ob obligatorisches Bier vom Fass oder Mocktail, Fleisch oder Vleisch, Live-Band oder DJ - hier wurde so gut wie nichts dem Zufall überlassen. Und der Rest? Ist einmal mehr Unternehmensgeschichte!



Noch mehr zünftige Fotos gibt es hier!



HAUBIS FAMILIENALBUM

Bianca Mader

.....
Lkw-Fahrerin

... sitzt seit sechs Jahren für HAUBIS
hintern Steuer

... tauschte die Last ihres Berufs als
Rechtsanwaltsgehilfin gegen den Laster

... sah eine Frau, die einen Lastwagen lenkte
und wusste: Das ist es!

... findet Lkw fahren einfacher als Autofahren

... hört auf ihren Routen am liebsten Podcasts
und Hörbücher

... fährt privat ein Auto, das sehr, sehr klein ist

... setzt bei ihrem Hobby, dem Reiten,
auf die PS ihrer beiden Pferde

... findet, dass Frauen genauso
gut Lkw fahren wie Männer

... absolviert derzeit aus Interesse ein
Fernstudium für Psychologie

... hat eine Schwäche für den
LAUGENBRIOCHERKNOPF von HAUBIS

