



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 16



Sommerzeit
ist Erntezeit

SEITE 6
WAS NACHHALTIGKEIT
FÜR UNS BEDEUTET
.....

SEITE 13
AUF ZUM SONNIGEN
PICKNICKVERGNÜGEN
.....

SEITE 17
WIR FEIERN UNSERE
BACKSTUBE IN MELK
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Wenn es etwas Neues zu entdecken gibt, gehen wir gerne voraus. Gerade, wenn ein Weg noch nicht geebnet ist. Und so haben wir uns Anfang des Jahres einer besonderen Aufgabe gestellt: einer umfassenden Bestandsaufnahme in Sachen Nachhaltigkeit.

Natürlich beobachten und bewerten wir seit geraumer Zeit, was sich in Sachen Nachhaltigkeit bei HAUBIS tut. Genauso wie wir planen, welche sinnstiftenden Schritte wir für die Zukunft setzen werden. Aber ein standardisierter Nachhaltigkeitsbericht, wie er künftig für Unternehmen ab einer bestimmten Größe verpflichtend sein wird, ist dann noch einmal etwas ganz anderes. Er erfordert das Bekenntnis zu einer klaren Auswahl an Zielen. Und die Erhebung von Kennzahlen, die unser Tun vergleichbar machen.

Wir haben uns also entschlossen, bereits 2025 einen allerersten Nachhaltigkeitsbericht auf freiwilliger Basis vorzulegen. Er soll einerseits allen Interessierten schon jetzt einen möglichst kompletten Einblick in unsere Aktivitäten der Vergangenheit, der Gegenwart und der Zukunft bieten. Und uns andererseits dabei unterstützen, eine solide Datenlage für die kommenden Berichte zu schaffen.

Es war ein intensiver Prozess, bei dem uns ein spezialisiertes Beratungsinstitut inhaltlich begleitet hat. Dabei haben wir viel gelernt und tun es nach wie vor. Gleichzeitig haben wir gesehen, wie viel wir für unser Unternehmen und für unser Team bereits erreicht haben. Wie die Orte, an denen wir wirken, von unserem Dasein profitieren. Und was wir letztlich für und über all die Menschen, die unsere Produkte genießen, bewegen können.

HAUBIS steht in vielen Belangen für umfassend gedachte, geschlossene Kreisläufe – ganz nach dem Vorbild der Natur. Und es werden laufend mehr! Wo und wie genau ist nun auch in gesammelter, rundum attraktiver Form zu entdecken.

Mit einer herzlichen Einladung zum Reinlesen – direkt zur digitalen Fassung geht es über diesen QR-Code.



Euer Anton Haubenberger

Inhalt



3 IM STÄNDIGEN KREISLAUF ...

... zu wirtschaften ist unser Lieblingsansatz, um HAUBIS Innovationen voranzutreiben. Fruchtbringendes Beispiel: unser Vertragsanbau-Projekt für Kümmel.



10 IM KLEINEN DETAIL ...

... liegt für unsere Konditorinnen und Konditoren ein besonderer Reiz ihrer Arbeit. Diese Liebe zum Handwerk macht unsere Mehlspeis-Kreationen so authentisch.



8 IM GROSSEN STIL ...

... kümmert sich unser Team im Einkauf unter anderem darum, dass die besten Rohstoffe in unseren Lagern landen – als Basis für die ganze HAUBIS Produktvielfalt.



18 IM BEWUSST REDUZIERTEN ...

... absoluten Luxus zu bieten, darauf hat sich das „Refugium Lunz“ spezialisiert. Wir sind stolzer Partner dieses außergewöhnlichen Boutiquehotels voll „Seensucht“.

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



PurePrint® by gugler®
druckinn.at



Artenvielfalt? Wir kümmern uns!

Er gibt Broten die Würze und verfeinert herzhaftes Gebäck: Kümmel ist nicht wegzudenken aus unserer Backkultur. Sein Anbau hat in Österreich schon lange Tradition und sorgt, ganz nebenbei, für gesunde Böden und eine blühende Artenvielfalt.

Jetzt, im Hochsommer, ist er bereit zur Ernte. Der Kümmel, der hier seit mehr als einem Jahr wächst. Es heißt, der Kümmel sei die einzige Pflanze, die auf dem Feld Geburtstag feiere. Und das stimmt: Eingbracht wurde er bereits vergangenen Hochsommer mithilfe moderner Drohnen direkt in ein stehendes Gerstenfeld. „Einsaat“ heißt diese Praxis. Im Schutz der Ähren – der Kümmel mag es gerne feucht und schattig – hat er dort gekeimt, über den Herbst langsam dicke Pfahlwurzeln gebildet und dann das Feld übernommen, nachdem das Getreide abgeerntet war. Im Frühjahr hat er uns dann seine wunderschönen weißen Blüten dolden präsentiert.

Wer an dem Feld vorbeispaziert, schaut wohl zweimal hin, denn ein Kümmelfeld sieht man nicht allzu oft. Dabei ist die Gewürzpflanze in unseren Breiten weniger exotisch als gedacht. „Kümmel ist in Europa grundsätzlich heimisch und wächst sehr gut in unseren mittleren Breiten“, weiß Johannes Heilos, unser Unternehmensleiter Beschaffung und Gebäude. „Der Anbau hat eine lange Tradition in Österreich.“ Kein Wunder, denn das Gewürz mit dem charakteristischen Geschmack wurde bereits im Mittelalter für seine gesundheitsfördernden Eigenschaften geschätzt: Für die Verdauung soll er wahre Wunder wirken. „So wird er schon seit Jahrhunderten als Gewürz im typischen Bauernbrot eingesetzt“, so Heilos.

„Wir fühlen uns verantwortlich, die heimische Landwirtschaft zu fördern. Darum wollen wir so regional wie nur irgendwie möglich agieren.“

JOHANNES HEILOS, UNTERNEHMENSLEITER
BESCHAFFUNG UND GEBÄUDE

Auch bei HAUBIS ist Kümmel ein Fixstarter in vielen Brotrezepturen. Mehrere Tonnen davon verarbeiten wir jährlich – Grund genug, sich näher mit der Herkunft des Kümmels zu beschäftigen. „Es wird viel Kümmel nach Europa importiert“, sagt Johannes Heilos, „aus dem nordafrikanischen oder asiatischen Raum, wo er auch sehr gut gedeiht.“ Für uns würde es aber zu kurz reichen, Importware einzukaufen. „Wir wollen so regional wie nur irgendwie möglich agieren und deshalb auch den Kümmel von heimischen Bauern beziehen.“ Nur dann kann so transparent wie möglich abgebildet werden, unter welchen Bedingungen der Kümmel produziert wurde.

GUT FÜR DEN BODEN

Auf der Suche nach einer heimischen Kümmel-Quelle stieß Johannes Heilos auf Stefan Schneiderbauer, der in seinem Innviertler Familienbetrieb Kümmel in höchster Qualität herstellt. Dabei setzt er modernste Technologie ein: Er nutzt die Drohne nicht nur für die Aussaat, sondern auch, um mit einer Multispektralkamera eine UV-Aufnahme des Felds zu erstellen. Auf dieser kann er erkennen, wie gut sich die Pflanzen entwickelt haben und wo es Zonen gibt, die Nährstoffe brauchen. All das trägt dazu bei, dass das Feld so wenig invasiv wie möglich bearbeitet wird. „Das wiederum“, so Johannes Heilos, „schützt die wertvollen Mikroorganismen im Bodenaufbau.“

Wenn die Samenstände dunkelbraun sind, ist der Kümmel reif. Karin Schneiderbauer ist gemeinsam mit ihrem Bruder Stefan für die Produktion der Gewürze zuständig. Seit mehr als 20 Jahren wird im Familienbetrieb Kümmel angebaut.



Eine Win-win-Situation also: regional und nachhaltig angebaute Kümmel, gesunde Böden. Dazu trägt auch bei, dass der Kümmel im Vertragsanbau hergestellt, also speziell für HAUBIS angebaut wird. „Der Landwirt weiß, dass wir eine gewisse Menge zu einem fairen Preis abnehmen.“ Die Landwirte würden ohnehin schon das Risiko tragen, dass extreme Wetterereignisse ihre Ernte bedrohen. „Durch den Vertragsanbau wollen wir dem Landwirt die Sicherheit zu geben, dass ihm das, was er anbaut, auch abgenommen wird und es sich lohnt, Kümmel anzupflanzen.“

Auch das hat indirekt Auswirkungen auf den Boden: Kümmelanbau steht in Konkurrenz zum Anbau von anderen Feldfrüchten wie Weizen, Mais oder Soja, die im Unterschied zum Kümmel mit einem relativ geringeren Risiko kultiviert werden können. Die garantierte Abnahme fördert damit die Vielfalt, sorgt für eine höhere Fruchtfolge – und kommt damit letztlich ebenfalls der Bodengesundheit zugute.

Oben: Der Einsatz moderner Technik – wie etwa der Drohne, die sowohl zur Aussaat als auch zur Überwachung im Einsatz ist – macht es möglich, noch schonender mit dem Boden umzugehen.

Rechts: Mit der Ernte endet der Zyklus der zweijährigen Pflanze. Mit dem Mähdrescher wird der Kümmel geerntet und zugleich gedroschen. Den richtigen Zeitpunkt zu erwischen, ist essenziell: Die Samen dürfen noch nicht aus der Dolde rieseln.





EIN HOCH AUF DIE ARTENVIELFALT

Dass mit Grund und Boden verantwortungsvoll umgegangen wird, ist für Johannes Heilos der wichtigste „Nebeneffekt“ des Vertragsanbaus. Durch die Förderung des Anbaus von „unkonventionellen“ Feldfrüchten wie Kümmel wird außerdem die Artenvielfalt gefördert. Mikroorganismen profitieren davon genauso wie Insekten, Fliegen, Käfer, Bienen und Hummeln, deren Lebensraum von Monokultur bzw. Einfeldwirtschaft immer mehr bedroht ist.

Nun ist der Kümmel bereit zur Ernte. Die Halme sind getrocknet, dunkelbraun sitzen die Samen in den großen Dolden. Es sind sogenannte Spaltfrüchte – immer zwei Samen liegen zusammen. Der Geruch ist intensiv, doch weniger stark als erwartet – erst wenn er getrocknet und aufbereitet wurde, entfaltet der Kümmel sein volles Aroma. Kümmel wird, ähnlich wie Getreide, gedroschen. Der Mährescher hat dazu ein feineres Sieb als beispielsweise bei der Ernte von Weizen. Nach der Ernte wird der Kümmel gesäubert, getrocknet und von Fremdkörpern befreit sowie gegebenenfalls gemahlen, ansonsten aber nicht weiterverarbeitet.



„Kümmel ist eine dankbare und einfache Frucht, die gut in unsere Vegetation passt“, resümiert Johannes Heilos. „Sie braucht nur minimalen Einsatz von Düngemitteln, der ganz gezielt vorgenommen werden kann.“ Ein weiterer Baustein im verantwortungsvollen Umgang mit dem Boden. Und darin wiederum sieht unser Unternehmensleiter auch einen Auftrag an HAUBIS. „Wir fühlen uns dafür verantwortlich, die heimische Landwirtschaft zu fördern.“ Klein strukturierte Böden, der professionelle Umgang mit Ressourcen, die Wertschöpfung in Österreich: All das mag kostspieliger sein als Importware. „Die Förderung der heimischen Landwirtschaft ist es uns aber allemal wert.“

DIE HAUBIS KÜMMEL- KLASSIKER

Einige unserer liebsten Backwaren wären ohne ihn nicht das, was sie sind. Erst feinster Kümmel verleiht ihnen ihre ganz besondere Note.

BIO-SALZSTANGERL

Unter seiner knusprigen Oberfläche verbirgt sich eine besonders weiche Krume. Wer es besonders raffiniert mag, greift zum Salzstangerl, das neben dem obligatorischen Salz auch mit Kümmel bestreut ist – und das alles in Bio-Qualität.

WACHAUER

Es darf bei keinem Heurigenbuffet fehlen und macht sich besonders gut zu einem feinen Achterl Wein. Seine rustikale Kruste ummantelt die saftige, leicht säuerliche Krume, die mit einer einmaligen Kümmelnote aufwartet.

BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT

Wir nennen es liebevoll eine „lebende Legende“. Diesen Status verdankt das rustikale Brot aus Bio-Roggen und Bio-Weizenmehl auch dem so geheimen wie charakteristischen Brotgewürz, bei dem, so viel sei verraten, Kümmel eine tragende Rolle spielt.



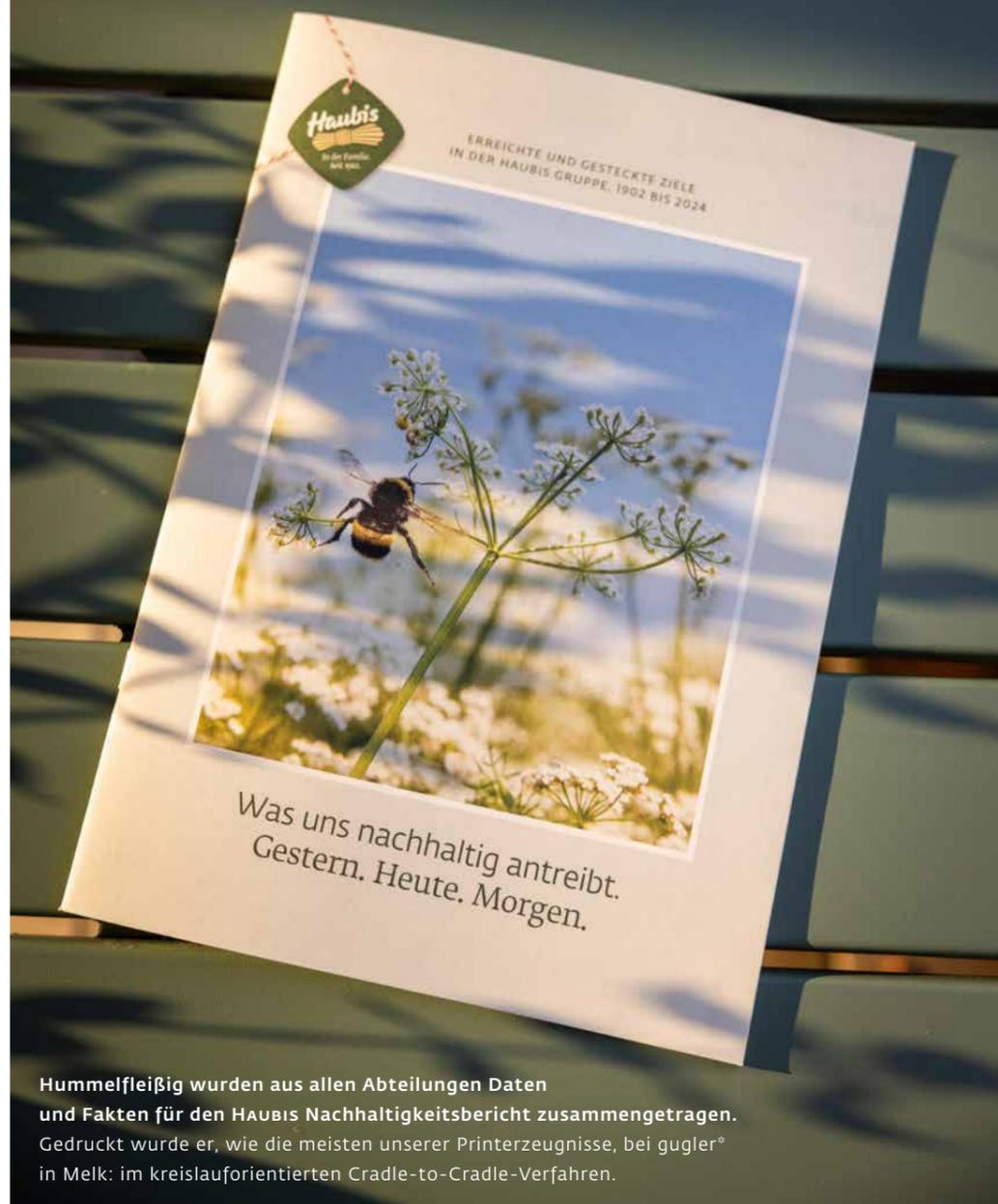
Mehr als bloß ein Fußabdruck

Wie misst man Nachhaltigkeit? Sagt ein CO₂-Wert schon alles über den sprichwörtlichen Fußabdruck aus, den wir auf unserem zunehmend als fragil wahrgenommenen Planeten hinterlassen? Oder braucht es da ein paar mehr Parameter?

Nachhaltiges Denken und Handeln gilt als Gebot der Stunde. Immer mehr Menschen wird bewusst, dass wir mit unseren Entscheidungen mitgestalten, wie das Leben auf der Erde morgen und übermorgen sein wird. Für uns als produzierendes Unternehmen und nicht zuletzt als Arbeitgeber, ist diese Verantwortung schon lange Thema. Genauso wie die Möglichkeit, den Lauf der Dinge positiv zu gestalten. Wir setzen seit den frühen Tagen von HAUBIS Maßnahmen, die nachhaltig wirken sollen und messen laufend, wie erfolgreich sie sich umsetzen lassen und wo noch Anpassungen erforderlich sind, damit sie sich so entwickeln, wie wir sie gemeint haben.

Mit diesem Bekenntnis zur Nachhaltigkeit stehen wir zum Glück nicht alleine da. Im Gegenteil! Inzwischen hat sich Österreich in seinem Klimaplan 2040 zu einer gesamtstaatlichen Klimaneutralität verpflichtet. Das heißt im Klartext: Sämtliche österreichweite Treibhausgas-Emissionen sollen bis zum Jahr 2040 auf null reduziert werden. Das ist ein ambitioniertes Ziel, das nur durch ein Miteinander erreicht werden kann. Einerseits, indem man die drei Bereiche Soziales, Umweltschutz und Wirtschaft gemeinsam denkt. Und andererseits, indem vielfältige nachhaltige Aktivitäten gesetzt werden, die möglichst sinnvoll ineinandergreifen und sich gegenseitig stärken. Auch und vor allem von großen Unternehmen, wie wir eines sind!

Zusätzlich verpflichten wir uns zur Erstellung eines Nachhaltigkeitsberichts, der die von uns gesetzten Aktivitäten auf eine Art und Weise präsentiert, die sie einordenbar und damit vergleichbar machen. Ab 2025 wird ein solcher Bericht fixer Bestandteil jedes unternehmerischen Jahresabschlusses sein. Wir warten aber nicht auf die gesetzliche Frist, sondern erstellen bereits für das Jahr 2024 eine erste nachhaltige Rückschau auf unsere gesetzten Maßnahmen und eine Vorausschau auf unsere kommenden Aktivitäten. Wie standardmäßig für einen solchen Nachhaltigkeitsbericht vorgesehen, haben wir dafür bestimmte Zielsetzungen aus den 17 SDGs (Sustainable Development Goals) gewählt, die die Vereinten Nationen definiert haben.



Hummelfleißig wurden aus allen Abteilungen Daten und Fakten für den HAUBIS Nachhaltigkeitsbericht zusammengetragen. Gedruckt wurde er, wie die meisten unserer Printerzeugnisse, bei gugler® in Melk: im kreislauforientierten Cradle-to-Cradle-Verfahren.

Diese Auswahl umfasst jene Ziele für eine nachhaltige Entwicklung, die uns und unserem Wirkbereich besonders nahe sind, nämlich:

- SDG 3: Gesundheit und Wohlergehen
- SDG 12: Nachhaltige/r Konsum und Produktion
- SDG 13: Maßnahmen zum Klimaschutz
- SDG 15: Leben an Land
- SDG 17: Partnerschaften zur Erreichung der Ziele



„Unser allererster Nachhaltigkeitsbericht zeigt, wo Haubis aktuell steht bzw. in welche Richtung wir weitergehen werden – mit sanften Fußabdrücken.“

JOHANNES HEILOS, UNTERNEHMENSLEITER
BESCHAFFUNG UND GEBÄUDE



Als wahres Leuchtturmprojekt hat sich die großräumige Überdachung der HAUBIS Teamparkplätze erwiesen. Unten parken die Fahrzeuge so kühl wie möglich, oben wird die Sonneneinstrahlung zur Energiegewinnung genutzt.



Wie sieht das nun konkret für HAUBIS und das Jahr 2024 aus – zum Beispiel im Bereich des Klimaschutzes?

SDG 13 – DER SOZIALE ASPEKT

Kann die Technik alleine unsere Herausforderungen in Sachen Klimaschutz bewältigen? Wir glauben, dass sie ein wesentlicher Teil der Lösung ist. Gleichzeitig braucht es immer wieder Menschen dahinter, die die technischen Maßnahmen nicht nur umsetzen, sondern auch mittragen. Das funktioniert umso besser, je mehr Sinn jeder und jede Einzelne in nachhaltigen Veränderungen sieht.

Darum informieren wir laufend unser gesamtes Team über die HAUBIS Nachhaltigkeitsbestrebungen und verknüpfen den übergeordneten Plan mit unmittelbaren Anreizen wie z. B. einem besonders attraktiven HAUBIS Mitarbeiter-Tarif für Strom aus ausschließlich erneuerbaren Energiequellen (in Kooperation mit unserem langjährigsten Mühlenpartner, der Kittel Mühle in Bergland) oder vergünstigte Leasing-Angebote für Elektrofahrräder.

SDG 13 – DER ÖKOLOGISCHE ASPEKT

Seit dem Jahr 2000 laufen rund um unsere Firmenzentrale in Petzenkirchen Erweiterungsarbeiten. Diese betreffen sowohl die bestehenden Gebäude bzw. ihre Infrastruktur als auch die Schaffung gänzlich neuer Produktionslinien. Hier gilt es jeweils, Technik, Budget und Umweltschutz parallel zu denken. Das ist manchmal eine Herausforderung, doch der Erfolg gibt uns Recht.

So konnten wir durch die Kombination von Maßnahmen unsere Gesamtenergienutzung um 5% senken. Auf die Überdachung unseres Parkplatzes wurden flächig Photovoltaik-Anlagen installiert, im Bereich Warmwasser, Gebrauchswasser und Heizung fand ein Umstieg von Erdgas auf Fernwärme statt, und drei unserer Kälteanlagen laufen bereits mit natürlichen Kältemitteln (einem Mix aus CO₂ und Ammoniak).

SDG 13 – DER ÖKONOMISCHE ASPEKT

Nachhaltig zu wirtschaften bedeutet für uns vor allem, sehr bewusst zu investieren: Bei unserem Maschinen- und Fuhrpark etwa setzen wir auf eine eigene sorgfältige Wartung und Instandhaltung. Bei Neuanschaffungen wählen wir konsequent eine Alternative, die zu unserem nachhaltigen Kurs passt, und das in so gut wie allen Unternehmensbereichen.

Bei all diesen Maßnahmen kommt uns zugute, dass wir den nachhaltigen Weg schon einige Zeit beschreiten. Er ist ein Bestandteil unserer Unternehmenskultur und gehört damit fix zu uns. Damit haben wir auch für die weiteren vier gewählten SDGs bereits die eine oder andere Wegmarke erreicht und können uns auf das konzentrieren, was vor uns liegt. Die kommenden noch nachhaltigeren Jahre ...

UNSERE DREI NACHHALTIGEN MEILENSTEINE 2024

- ◆ Eigenenergieproduktion von 1.300.000 kW Strom jährlich
- ◆ Einsparung von 2.000.000 kW Erdgas
- ◆ Fokus auf natürliche Kältemittel (CO₂ und Ammoniak)



Einkaufen im großen Stil

Wer sorgt eigentlich dafür, dass unsere Bäckerinnen und Bäcker immer die besten Rohstoffe zur Verfügung haben? Und dass diese zu einem Preis besorgt werden, der eine faire Kalkulation bis hin zum einzelnen Produkt möglich macht? Standesgemäße Verpackung inklusive? Wir haben nachgefragt.

Sie nennt sich schlicht „Einkauf“ – jene Abteilung, die dafür sorgt, dass die HAUBIS Warenlager immer gut gefüllt sind. Dabei sollte sie eigentlich „Großeinkauf“ heißen. Denn Manuela Hohebner und ihr Team kümmern sich nicht nur um die Beschaffung der Rohstoffe für unsere Standorte in Petzenkirchen. Sie versorgen nahezu alle Produktionsstätten mit einer breiten Warenpalette von Anissamen bis Zellulosebeuteln, und das im jeweils besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Dabei richten sie den Blick einerseits auf die Hochs und Tiefs der jeweiligen Weltwirtschaftslage. Andererseits schauen sie ihren Lieferantinnen und Lieferanten genau auf die Finger, denn Qualitätsanspruch verpflichtet. Dass dabei auch noch die Zukunft im Blick behalten werden kann, ist weniger ein Wunder als eine logische Konsequenz aus den Partnerschaften, die HAUBIS langfristig mit Betrieben auf- und ausbaut. Wo immer möglich wird dabei in einem Radius von 360 Grad gedacht – und konsequent im Kreis gewirtschaftet.



NACHHALTIGER EINKAUF BEI HAUBIS

- Im engen Austausch mit den Produzierenden
- Möglichst regional mit kurzen Lieferwegen
- Vertragsanbau mit langfristigen Verpflichtungen
- Entwicklung nachhaltiger Produktionskonzepte
- Fokus auf ressourcenschonende Wirtschaftsweise



Teamgeist mal vier: Ralph Kropfreiter, Manuela Hohebner, Franz Hinteregger und Lea Gleiss (v. l. n. r.) sorgen gemeinsam für reibungslose Abläufe im HAUBIS Einkauf.

Dazu gehört neben der tatsächlichen Bestellung von Rohstoffen, Verpackungsmaterial & Co auch alles, was diese Warenbewegungen administrativ mit sich bringen. Datenmanagement inklusive!



„In Sachen Rohstoffherkunft stehen wir aktuell bei einem Österreich-Anteil von knapp 93 Prozent. Das macht uns stolz und spornt uns an – zu mehr!“

MANUELA HOCHBNER,
LEITUNG EINKAUF



MANUELA HOCHBNER, EINKAUFSLEITERIN BEI HAUBIS, IM GESPRÄCH ÜBER DEN BLICK AUF GROSSE ZUSAMMENHÄNGE UND KLEINE DETAILS

BB: Manuela, ihr seid insgesamt zu viert in der HAUBIS Einkaufsabteilung, mit einem Aufgabenbereich, in dem sich die tatsächliche Beschaffung mit Verwaltungsaufgaben mischt. Was macht speziell diesen Bereich für euch spannend?

MH: Dass er höchst abwechslungsreich ist! Früher hatte „der Einkauf“ ja ein etwas verstaubtes Image, aber das hat sich komplett gewandelt. Zumindest ist es hier bei HAUBIS so. Jeder Tag bringt einen anderen Mix an Aufgaben. Und da reden wir nur vom laufenden Geschäft und noch gar nicht von den Projekten, die wir entwickeln.

Spricht: Ihr schaut euch nicht nur an, wer was verlässlich und zum besten Preis liefern kann? Und bestellt dann die entsprechende Menge?

MH: Das gehört natürlich auch zu unserem Tätigkeitsfeld. Um hier glaubwürdig und überzeugend zu sein, brauchen wir ein solides Hintergrundwissen und ein immer aktuelles Spezialwissen. Allein dieses auf Stand zu halten, sorgt für immer neue Impulse. Nach innen hin genauso wie nach außen.

Ihr solltet also einerseits Bescheid wissen, was die Abteilung für Forschung und Entwicklung künftig mit dem Natursauerteig vorhat, und andererseits darüber, wie sich der Weizenpreis an der Börse gerade gestaltet?

MH: Das kommt dem Ganzen schon sehr nahe. Um die großartige HAUBIS Qualität zu sichern, sind wir im ständigen Austausch, intern wie international. Wir beobachten den Markt genauso wie die Preise. Auch politische Entwicklungen spielen immer wieder in unsere Einkaufsüberlegungen mit hinein.

Damit ihr in einer unsicheren Situation rechtzeitig Rahmenverträge abschließen und euch Kontingente sichern könnt?

MH: Bei unserem hohen Österreich-Anteil in Sachen Rohstoffe ist das zum Glück nur am Rande ein Thema. Schon mehr eine Motivation, in noch mehr Bereichen unabhängig vom Auf und Ab der Weltmärkte zu werden.

Zum Beispiel mit neuen Projekten, die ihr gemeinsam mit Produzentinnen und Produzenten hierzulande entwickelt?

MH: Stimmt, hier liegt eine echte Stärke von HAUBIS – verbunden mit Leidenschaft! Wenn du beispielsweise mit kreativen Köpfen aus einem landwirtschaftlichen Betrieb zusammensitzt und das Gefühl hast: Du wirst nie näher dran sein am Produkt und du wirst nie eine bessere Chance haben, etwas zu bewirken. Das macht unsere Tätigkeit doppelt sinnvoll.

Der HAUBIS Nachhaltigkeitsbericht zeigt ja sehr eindrucksvoll, wo solche Projekte bereits mit Erfolg umgesetzt wurden und die „Mission Kreislaufwirtschaft“ ein Stück weiter erfüllt ist. Was benötigen die Beteiligten dafür, außer einem langen Atem?

MH: Ganz bestimmt Vertrauen und Transparenz, aber ohne die gibt es ohnehin keine langfristige Zusammenarbeit. Wir tauschen uns intensiv untereinander aus, und es ist sehr angenehm festzustellen, dass wirklich alle sich dafür engagieren, bereits Gutes langfristig noch besser zu machen. Es ist ein kontinuierliches Vorantreiben, wie es nur gemeinsam gelingen kann.

Nach dem Motto „im 360-Grad-Radius gedacht und im Kreis gewirtschaftet“?

MH: Wir schaffen es einfach immer mehr, das Traditionelle mit Innovation zu verbinden und so Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette zu schaffen. Dazu gehört ein Weitblick, aber eben auch ein Rundumblick – weil alles verzahnt ist und mit allem zusammenhängt.

Das klingt nach einem umfassenden Begriff von Nachhaltigkeit.

MH: Nur so kann unsere gemeinsame Unternehmung gelingen. Davon sind wir hier fest überzeugt.





Raum für Handwerk

Wir wissen den technischen Fortschritt durchaus zu schätzen. Auch im Bereich der Konditorei, wo wir uns von Maschinen gerne unter die Arme greifen lassen. Hier ermöglichen uns technische Hilfsmittel jenen Freiraum, den wir uns gerne nehmen, um das zu tun, was wir lieben: unser höchstes Gut pflegen – das Handwerk. Und das wiederum auf allerhöchstem Niveau.

Es geht um Balance und Fingerspitzengefühl. Nur dann wird die Glasur auf der Premium-Sachertorte so, wie sie sein soll: nicht zu dick, keinesfalls zu dünn, spiegelglatt und lückenlos. Keine Maschine könnte diesen Arbeitsschritt mit einer solchen Hingabe erledigen, wie es unsere Konditorinnen und Konditoren tun. Den richtigen Schwung mit der Kelle zu erwischen, sodass die Schokoladenglasur sich gleichmäßig verteilt und sie dann mit einer tausendmal geübten Bewegung so zu verteilen, dass sie geschmeidig über den Rand der Torte fließt und sie rundherum umschließt.

In unserer Konditorei entstehen sie, all die süßen Köstlichkeiten. Hier wird gestrichen, getunkt, dressiert und glasiert. In unserer Produktion in Wieselburg sind es Schnitten mit klingenden Namen wie Malakoff, Esterhazy, Kardinal oder Tiramisu. Apfel- und Topfenstrudel werden ebenfalls hier im Werk Wieselburg hergestellt, genau wie die verschiedenen Croissants, die mit Nougat oder Marillenmarmelade gefüllt werden. Und auch Torten wie die saftige MOHN-HIMBEER-TORTE oder die PREMIUM-SACHERTORTE, die hier nicht nur gebacken und gefüllt, sondern auch glasiert wird – in Handarbeit.



MIT SCHWUNG UND VIEL GEFÜHL

Ohne ihre charakteristische Glasur wäre die Sachertorte nicht, was sie ist: die Kaiserin unter den Torten. Dass sie makellos ist, erfordert viel Erfahrung und – natürlich – Handwerkskunst.





SCHICHT FÜR SCHICHT IN HANDARBEIT

Es gibt Dinge, die wird eine Maschine niemals ersetzen können. Das gefühlvolle Aufeinandersetzen von Biskuit und Eischneemasse zur Kardinalschnitte zum Beispiel.

Stefan Reitbauer ist Leiter des Werks in Wieselburg und erklärt, welche unserer Produkte die meiste Handarbeit erfordern. Das seien im Grunde alle Filialprodukte, die in der Konditorei hergestellt werden. „Zum Beispiel wird unsere BANANENSCHNITTE oder die ERDBEERSCHNITTE komplett händisch gemacht.“ Und manche Köstlichkeiten wiederum leben von der idealen Balance zwischen Technik und Handwerk. Dabei werden gewisse Arbeitsschritte, wie das Auftragen von Teig, mit der Maschine erledigt. Die Feinarbeit passiert dann aber händisch. Und in manchen Fällen, wie bei der CREMESCHNITTE, kommt die Technik zum Einsatz, wenn es ums Schneiden geht. „Die Maschine schneidet so exakt und gleichmäßig, das würde händisch nicht so schnell und gut gehen“, sagt Stefan Reitbauer.

So findet sich eine ausgewogene Balance zwischen technischer Unterstützung und handwerklicher Feinarbeit, die unseren Konditorinnen und Konditoren die größtmögliche Freiheit bietet, ihre kreative Stärke auszuleben. Auch unsere PREMIUM-SACHERTORTE wird, sobald die Schokoladenglasur fest geworden ist, mit einer Maschine in exakt gleich große Teile geschnitten. Und das ist auch gut so: Wer möchte auch nur einen Krümel eines so herrlich schokoladigen Tortenstücks missen?



„Die Sachertorte ist für unsere Konditorinnen und Konditoren etwas ganz Besonderes, denn sie wird zur Gänze in Handarbeit hergestellt.“

STEFAN REITBAUER,
LEITER WERK WIESELBURG





Die neue Unwiderstehlichkeit

Es ist feinblättrig. Zartsplittrig. Vollmundig buttrig. Und es vermittelt beim reinen Hinschauen bereits, wie Bissen für Bissen im Mund zergehen wird. Ein Croissant, genau wie es sein soll. Im Zuge der Erweiterung unserer Konditorei haben wir in Sachen „Unwiderstehlichkeit“ einen neuen Maßstab gesetzt.

Einen perfekten Plunderteig für Croissants, Strudel & Co herzustellen, ist höchste Konditoreikunst: Dabei wird u. a. der für den vollmundigen Geschmack zuständige Fettanteil in mehreren Arbeitsschritten in den Teig eingearbeitet. Durch das immer wieder Ausrollen, Zusammenfalten und wieder Ausrollen ergeben sich feine Schichten, die sich beim Backen blättrig voneinander lösen und der fertigen Mehlspeise ihre Lockerheit und Luftigkeit verleihen. Bis dato haben unsere Konditorinnen und Konditoren dafür mit einer Maschine zusammengearbeitet, die ihnen das Ausrollen der großen und entsprechend schweren Teigportionen abgenommen hat. Ab diesem Schritt war wieder rein menschliches Fingerspitzengefühl gefragt, um dem fertigen Plunderteig ausreichend Ruhezeit zu gönnen und ihn anschließend weiterzuverarbeiten: etwa zur saftigen HAUBIS TOPFENKOLATSCHKE oder zum „sündigen“ HAUBIS NOUGATCROISSANT.

Mit unserer neuen Plunder-Produktionslinie eröffnet sich nun eine neue Dimension in puncto Qualität. Wir sind ja ständig dran, unsere großartigen Produkte noch besser zu machen und investieren laufend in einen Geschmack am Puls der Zeit – wenn nicht überhaupt in die Zukunft des Genusses. Der Produktionsprozess spielt bei einer solchen Optimierung natürlich eine entsprechend wichtige Rolle. Denn unser Team aus der Konditorei kann noch so erfahren und umsichtig sein: Wenn wichtige Parameter wie Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit nicht perfekt konstant gehalten werden können, braucht es doppelten Einsatz für eine gleichbleibend hohe Qualität. Speziell wenn nicht Margarine verarbeitet wird, die in der Handhabung deutlich mehr verzeiht, sondern Butter.



Die neue Plunder-Produktionslinie passt perfekt zu unserer Idealvorstellung von Qualität.

Was haben wir also gemacht? Wir haben die ohnehin geplante Erweiterung der HAUBIS Konditorei genutzt, um die Plunderlinie unserer Träume zu schaffen. Ganz nach unseren Wünschen gefertigt und bereit, es mit allen Wens und Abers der Teigfertigung aufzunehmen. Wir übergeben das Tourieren des Plunderteigs ab sofort zur Gänze an eine maschinelle Produktionseinheit, gemeinsam mit der Planung und Überwachung der Teigruhe. Die Butter – übrigens zu 100% aus Österreich – wird vollautomatisch in den Teig touriert. Die Teigplatten werden danach in einen Ruheraum gebracht, in dem kontinuierlich die idealen Bedingungen für die Entwicklung von Konsistenz und Aroma aufrechterhalten werden. Diese kontrollierte Langzeitführung des Teigs bringt ein Plus an Qualität bei unserer gesamten Vielfalt an Plundergebäck und Strudeln. Letztere werden von unseren Konditorinnen und Konditoren nach wie vor von Hand gezogen und mit einer entsprechend hauchdünnen Hülle aufs Backblech gebracht. Das Ergebnis dieses neuen Zusammenwirkens von Technik und handwerklichem Können kann sich schon bald sehen und schmecken lassen. Es wird, wenn alle unsere Plunderpläne aufgehen, noch gleichmäßiger und stabiler sein als es unsere Produkte ohnehin schon sind. Ein Plunderwunder!

„Dank dieser Innovation bleiben wir handwerklich dynamisch wie eh und je. Nur mit einer noch feineren Steuerung der Prozesse davor bzw. dahinter.“

MARTIN HOLZMANN, UNTERNEHMENSLEITUNG
FORSCHUNG UND QUALITÄT



Jede Schnecke ein Versprechen: beste Zutaten, erstklassige Fertigung, höchster Genuss.



Aufs Feinste eingedeckt

Die Picknickdecke ist ausgebreitet, der gut gefüllte Picknickkorb ist abgestellt – und die Vorfreude mit jedem Handgriff gewachsen. Denn gleich kommt der Moment, in dem sich der Deckel hebt und die großen und kleinen kulinarischen Kreationen die Runde machen können. Natürlich mit dabei: Köstliches vom Haubis. Gemeinsam mit Simon Jacko von www.happyplates.com haben wir unsere Fantasie spielen lassen. Guten Appetit!

Kein Picknick ohne Aufstriche!
In den Gläschen: Rote-Rüben-
Hummus, Kräuter- und
Gelber-Linsen-Aufstrich.

Farbenfrohes Dreigespann

HAUBIS LIEBLINGS- LAIB MIT GELBE- LINSEN-AUFSTRICH

ZUTATEN FÜR EIN GLÄSCHEN:

- 100 g gelbe Linsen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- ¼ TL Kurkuma
- 250 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 2–3 EL Linsen-Kochwasser (nach Bedarf)
- Eventuell zusätzliches Olivenöl zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

Zunächst die Zwiebel und den Knoblauch grob hacken. In einem Topf mit den gewaschenen Linsen, Kreuzkümmel und Kurkuma in ca. 250 ml Wasser aufkochen. Etwa 10–12 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Nun das überschüssige Wasser abgießen und ein wenig davon in einer Schüssel auffangen. Die gekochten Linsen mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nach Bedarf 2–3 EL Kochwasser hinzufügen, um den Aufstrich geschmeidiger zu machen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein Glas füllen und nach Wunsch mit etwas Olivenöl beträufeln.

Picknick-Tipp: Zwei Scheiben vom HAUBIS LIEBLINGS-LAIB ergeben den perfekten Rahmen für raffinierte Füllungen – hier etwa mit Roastbeef, Rucola und einem Klecks Mayonnaise.

Österreich trifft Thailand

**HAUBIS HANDSEMMELE
MIT VEGGIE-SCHNITZEL****ZUTATEN PRO PORTION:**

- ◆ HAUBIS HANDSEMMELE
- ◆ 100 g Austernseitlinge
(am besten große Stücke)
- ◆ 1 Ei
- ◆ 1 EL Mehl
- ◆ 4 EL Panko (japanisches Paniermehl)
- ◆ Salz und schwarzer Pfeffer
nach Geschmack
- ◆ Pflanzenöl zum Frittieren
- ◆ 1 Handvoll Asia-Mix-Salat

Für die Sriracha-Mayo:

- ◆ 4 EL Mayonnaise
- ◆ 1-2 TL Sriracha (je nach
gewünschtem Schärfegrad)
- ◆ 1 TL Limettensaft
- ◆ 1 EL geröstetes Sesamöl

ZUBEREITUNG

Bei Bedarf den Stiel der Austernseitlinge entfernen. Nun das Ei aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und in Panko wälzen. Die fertig panierten Pilze in heißem Öl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Während die Pilze auskühlen, die Sriracha-Mayo vorbereiten: dafür die Mayonnaise, den Limettensaft und das Sesamöl gut verrühren. Die Handsemmele aufschneiden. Die untere Semmehälfte mit den frittierten Austernseitlingen belegen, mit Asia-Salat und einem großzügigen Klecks Sriracha-Mayo toppen und mit der oberen Semmehälfte abschließen.

Picknick-Tipp: Als Klassiker Nummer zwei hat es das Beinschinken-Semmel mit Gurkerln und frisch gerissenem Kren in unseren Picknickkorb geschafft. Basis dafür ist auch hier die HAUBIS HANDSEMMELE.



Der Picknick-Klassiker schlechthin in unserer nachhaltigen Interpretation – und mit exotischer Note!



Erfrischend würzig

HAUBIS SALZSTANGERL MIT MELONEN-FETA-SALAT

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN:

- ◆ 4 HAUBIS SALZSTANGERL
- ◆ ½ mittelgroße Wassermelone
(ca. 800 g Fruchtfleisch)
- ◆ 200 g Feta
- ◆ 1 Handvoll frische Minzblätter
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ Saft von 1 Limette
- ◆ 1 TL Honig
- ◆ Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Zunächst die Wassermelone schälen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Danach den Feta in kleine Würfel schneiden oder grob zerbröseln. Olivenöl, Limettensaft und Honig in einer kleinen Schüssel zu einer Marinade verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Melonenwürfel, den Feta und die Minze in einer großen Schüssel vermengen. Das Dressing darübergießen und alles vorsichtig mischen.

Picknick-Tipp: Das zarte Plundergebäck von HAUBIS freut sich im Sommer über saisonale Toppings. So harmoniert zum Beispiel unsere Topfenkolatsche ganz großartig mit frischen Beeren.

Erfrischendes Sommerobst
präsentiert sich in
diesem Rezept in einer
überraschenden Rolle.



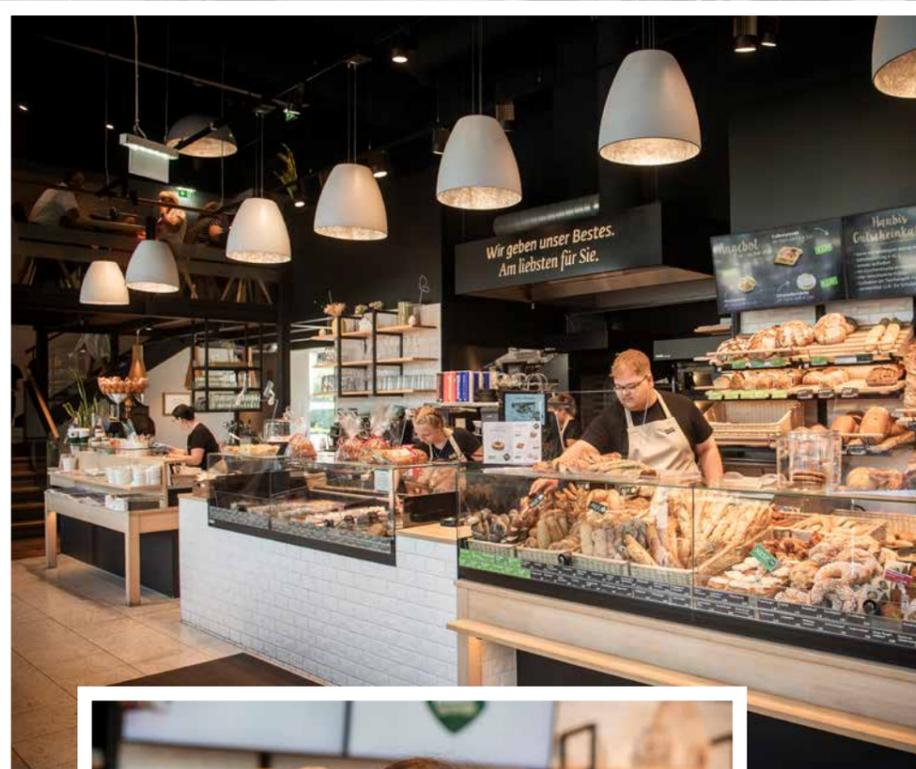
Genuss auf allen Ebenen

Seit zehn Jahren gibt es die Haubis Filiale im Melker Löwenpark. Das Jubiläum ist ein willkommener Anlass, auf das vergangene Jahrzehnt zurückzublicken und Pläne für die Zukunft zu schmieden.

Immer in Bewegung ist unsere Filiale im Löwenpark: So wurde die Backstube mit Cafe, die sich auf zwei Etagen erstreckt, in den letzten zehn Jahren laufend erneuert und veredelt. Fast von Anfang an lenkt sie die Geschicke auf allen Ebenen: Filialleiterin Alexandra Laher. „Ich habe 2014 bei HAUBIS angefangen, zuerst im Backshop in Ybbs als Verkäuferin“, erinnert sie sich. „2015 durfte ich die Backshopleitung in der damals ganz neuen Filiale Löwenpark übernehmen, drei Jahre später dann die Filialleitung.“

„Ihre“ Filiale hat einige Besonderheiten. Zuerst das Offensichtliche: die zwei Etagen. „Von oben sieht man wunderbar herunter“, findet Alexandra Laher. Tatsächlich bietet sich von einem der oberen Tische ein guter Blick auf den Service- und Backshopbereich – während man genüsslich Kaffee trinkt, frühstückt oder einen Imbiss einnimmt, sieht man, wie gebacken, gekocht und Kaffee zubereitet wird. „Unsere Gäste bekommen alles von uns mit“, so die Filialleiterin. Die Gäste hier sind bunt gemischt – von Jung bis Alt fühlen sich alle wohl: „Wir haben einen eigenen Kinderbereich, in dem die Kinder spielen können, während die Eltern sich eine kleine Auszeit gönnen.“ So finden sich mitten im Trubel des Einkaufszentrums häufig Mütter hier ein, die sich über das kinderfreundliche Ambiente freuen. Aber auch Touristinnen und Touristen, zu Besuch in Melk und in der Wachau, gehören zum Klientel, vor allem im Sommer. Sie alle wissen Pizza, Burger und Flammkuchen, Kaffee und Mehlspeisen zu schätzen. „Viele freuen sich auch darüber, dass sie bis 15 Uhr frühstücken können“, sagt Alexandra Laher, „das kommt vor allem am Wochenende sehr gut an.“

Sie freut sich besonders darüber, dass die Filiale gleichbleibend gut besucht ist. „Bei uns ist immer Bewegung drinnen!“ Zu den Besonderheiten der Filiale gehört auch ihr bestes eingespieltes Team. 24 Mitarbeitende, davon drei Lehrlinge, die Alexandra Laher als Ausbilderin auf dem Weg zu Einzelhandels- und Restaurantfachleuten betreut, arbeiten hier eng und routiniert zusammen. „Wir haben ein sehr familiäres Verhältnis zueinander und sind einfach ein tolles Team.“ Das darüber hinaus auch bunt gemischt ist: Zwischen 18 und 62 Jahre alt sind die Mitarbeiterinnen – und Mitarbeiter. „Die brauchen wir zum Ausgleich“, lacht Alexandra Laher und ist sich sicher: „Wir sind eine bunte Mischung – und genau das macht es aus.“ Wenn sie einen Blick in die Zukunft der Filiale wirft, hat sie nur einen Wunsch: weiterhin viele glückliche Kundinnen und Kunden im Löwenpark begrüßen zu dürfen. „Jeder Mensch ist bei uns willkommen – das ist meine Message. Wir sind gerne für alle da.“



„Wir sind gerne Gastgeber. Unsere Filiale ist immer gut besucht, und es ist immer Bewegung drinnen!“

FILIALLEITERIN ALEXANDRA LAHER



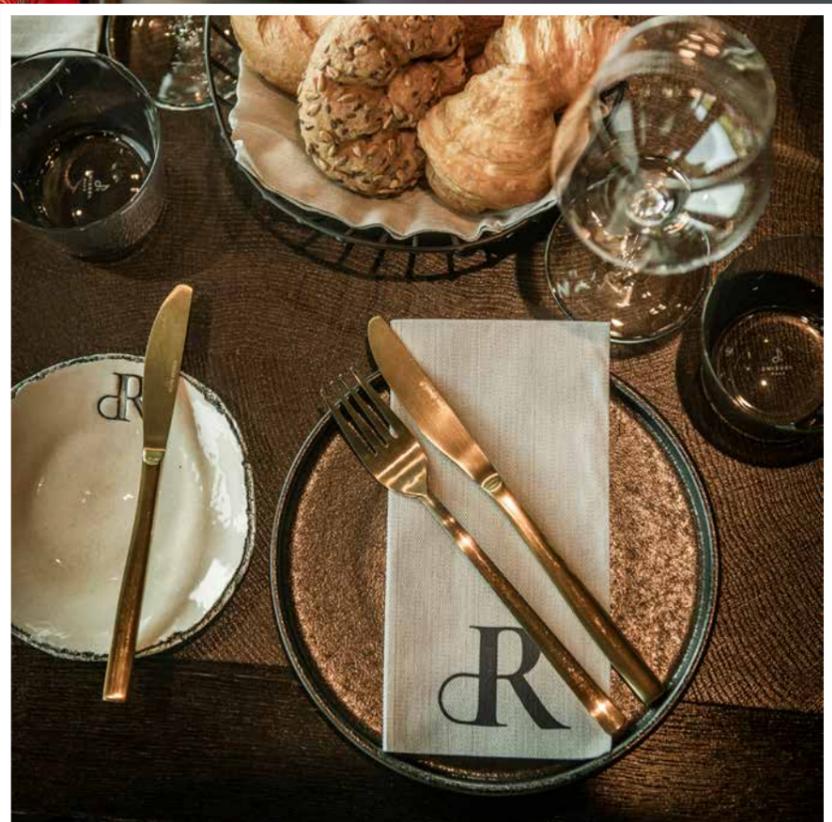
„Wir sind treue Seelen. Vor allem, wenn die Qualität passt.“

FANNY METZGER,
GASTGEBERIN
IM „REFUGIUM“

Von Gästen zu Freunden

Gesiezt wird man hier nur im Ausnahmefall. Im Refugium in Lunz am See geht es familiär und persönlich zu. Es ist ein Ort der Ruhe, der Natur, voll Qualität und Herzlichkeit – ein echter Zufluchtsort, von dem das Abschiednehmen schon nach wenigen Stunden schwerfällt.

Die Umgebung, die Architektur, die Kulinarik. Und die Menschen. Wer das Refugium Lunz besucht, der merkt sofort: Hier passt einfach alles zusammen. Ganz offensichtlich ist auch, dass dieser Ort eine bedeutsame Geschichte hat. Allein das Zusammenspiel zwischen altem und neuem Gebäudeteil zeigt, dass hier die Vergangenheit liebevoll an die Hand genommen und behutsam in die Zukunft geführt wurde. Verantwortlich für dieses Kunststück sind zwei Männer: Joachim Mayr und Heinz Glatzl – der eine Tischler, der andere Innenarchitekt – die eines winterlichen Abends einen Spaziergang in Lunz am See unternahmen, das Haus sahen und wussten: „Das ist es.“ Hier wollten sie ihren langgehegten Traum von der kleinen Frühstückspension erfüllen. Und damit hat eigentlich alles angefangen.



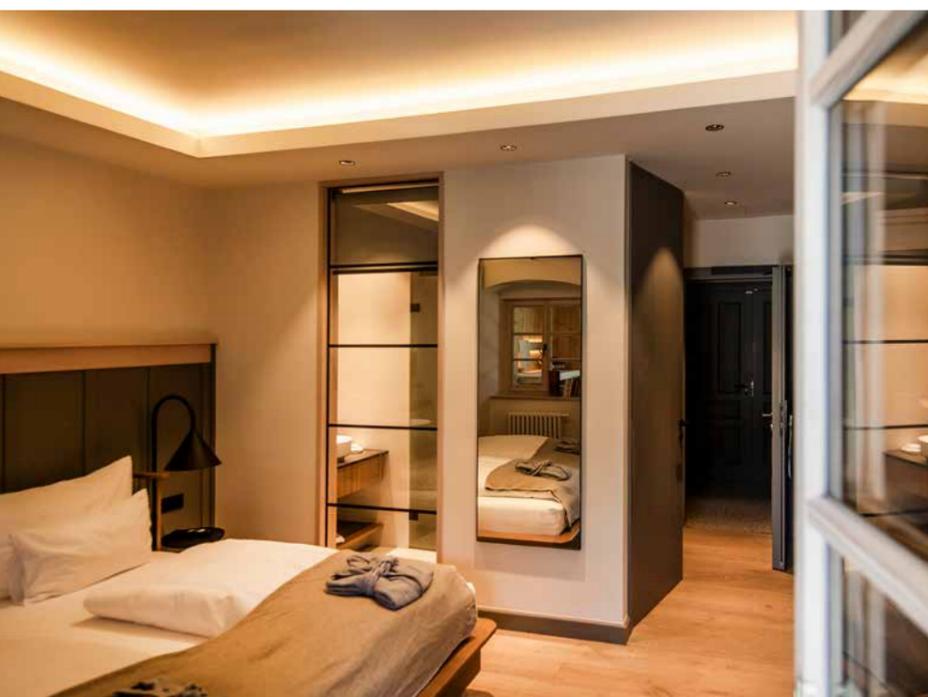
„Sie haben sich sofort in das Haus verliebt“, erzählt Fanny Metzger. Sie ist als Gastgeberin das Herz und die Seele des Refugiums. Seit vielen Jahren ist sie in der Gastronomie zuhause, führte das Restaurant Gerstner in Wien, organisierte den Life Ball, eröffnete das Motto am Fluss. Dort lernte sie auch ihren Mann Christian kennen, als dieser sich bei ihr als Koch vorstellte. Gemeinsam führten sie die „Metzgerei“, ein Wirtshaus mit Spitzenküche, sie schlossen es kurz vor der Corona-Pandemie. Und dann trat das Refugium in ihr Leben. Ein paar Zufälle und Wendungen waren notwendig, damit die beiden Bauherren auf die beiden Gastro-Profis Fanny und Christian Metzger trafen – und eine Vision Wirklichkeit wurde. Es wurde von Plänen für dieses Haus in Lunz am See erzählt. „Zwei Wochen später sind wir hier auf der Baustelle gestanden.“ Es passte einfach. „Und jetzt dürfen wir dieses Haus führen!“ Auch nach mehr als drei Jahren ist sie noch immer euphorisch.

GESCHICHTE ZUM WOHLFÜHLEN

Das Haus selbst blickt auf eine Geschichte zurück, die bis ins Jahr 1540 reicht. „Hier war immer etwas Schönes beheimatet“, sagt Fanny Metzger. „Da war eine Bäckerei, ein Zuckerlgeschäft, ein Frisörsalon, ein Genussladen – alles Orte, wo gute Dinge passiert sind und Menschen sich wohlfühlt haben.“ Auch dieser Geist floss in die Renovierung mit ein, es wurde mehr als „nur“ erneuert. Die beiden Gestalter gingen keine Kompromisse ein, steckten viel Leidenschaft, hochwertige Materialien und ihre ganze Kreativität hinein. Am Ende wurde viel mehr daraus als die ursprünglich erträumte Frühstückspension. Heute bietet das Refugium 23 Zimmer, ein Saunahaus, einen Outdoor-Pool, ein Yogahaus, einen Seminarraum und noch vieles mehr – inmitten der malerischen Umgebung.

Im alten Haus am Lunzer Kirchenplatz sind immer schon die Leute zusammengekommen. Daran hat sich auch nach der behutsamen Renovierung und Erweiterung nichts geändert.





Hohe Qualität ist im Refugium überall spürbar. So auch bei den Produkten. Das glutenfreie Croissant hat die Herzen der Gastgeber und Gäste im Sturm erobert.



Die Metzgers haben ihren Lebensmittelpunkt längst hierher nach Lunz am See verlegt. Die Gemeinde ist klein: Unter der Woche leben hier etwa 1600 Einwohner, am Wochenende, wenn die Feriendomizile bezogen werden, wächst der Ort auf ca. 2200 Personen an. Sie befürchteten anfangs, dass man in Lunz skeptisch wäre: Diese Wiener, die hier ein feines Boutiquehotel eröffnen wollen. Doch das Refugium ist auch bei den Einheimischen beliebt. „Unser Restaurant steht allen offen“, sagt Fanny Metzger. „Vor allem sonntags zu Mittag und abends kommen viele gerne zu uns.“ Sie sind, das spürt man, voll integriert in das Leben in Lunz.

TREUE SEELEN

Das haben sie nicht nur der Authentizität zu verdanken, mit der sie ihren Betrieb führen, sondern auch dem hohen Qualitätsanspruch, den sie an alle Produkte legen. So auch an die Backwaren, die im Refugium angeboten werden. „Wir kennen HAUBIS schon aus unserem letzten Restaurant in Wien“, sagt Fanny Metzger, „und waren von der Qualität immer schon begeistert.“ So war rasch klar, dass sie wieder auf den bewährten Partner setzen würden. Die gute Zusammenarbeit von fast 15 Jahren, die HAUBIS und die Metzgers miteinander verbindet, ließ sie in Lunz wieder zusammenfinden. „Wir sind treue Seelen. Vor allem, wenn die Qualität ganz einfach passt. Die Teiglinge sind, dadurch, dass sie tiefgekühlt sind, gut lagerbar, wir backen die Produkte frisch- und unsere Gäste sind immer wieder aufs Neue begeistert von der Qualität.“ Dazu kommt die geografische Nähe: „Die Regionalität ist ein weiterer Grund, warum wir uns wieder für HAUBIS entschieden haben.“

So dürfen sich die Gäste sowohl beim Frühstück als auch beim Abendessen im Refugium über HANDSEMMELN, BIO-HAUSBROT, BUTTERCROISSANTS und viele weitere Gebäckspezialitäten freuen. Genau wie über eine große Auswahl glutenfreier Produkte. „Viele unserer Gäste ernähren sich ohne Gluten – und sind begeistert davon, dass es kaum einen Unterschied zu ‚normalem‘ Gebäck gibt. Vor allem das GLUTENFREIE CROISSANT ist der Hammer“, freut sich Fanny Metzger.

Nach wenigen Stunden im Refugium breitet sich das Gefühl aus, schon lange hier zu sein. So geht es vielen ihrer Gäste. „Die allermeisten fahren schweren Mutes wieder ab und freuen sich schon bei der Abreise darauf, wiederzukommen“, so die Gastgeberin. „Wir haben zusammen mit unserem Team dieses schöne Haus mit Liebe und Seele gefüllt, es so gestaltet, wie wir es selbst gerne hätten. Und genauso begrüßen und behandeln wir jeden Gast.“ Im Team wird viel gelacht, und man begegnet sich auf Augenhöhe. „Eigentlich sind wir wie eine kitschige, große Familie!“, sagt Fanny Metzger. Und darin liegt vielleicht das Geheimnis, das in jedem Winkel des Refugiums spürbar ist: Aus Gästen werden Freunde – und aus Freunden Familienmitglieder.

Küchenchef Christian Metzger und Kundenmanager Ernst Grabner verbindet eine beständige, verlässliche Partnerschaft.



„Die Regionalität ist ein Grund, warum wir uns für Haubis entschieden haben.“

FANNY METZGER, GASTGEBERIN
IM „REFUGIUM“

HAUBIS FAMILIENALBUM

Martha Haider

.....
Bereich Sicherheit & Gesundheit

... fördert seit zehn Jahren die Gesundheit
und Sicherheit aller HAUBIS Mitarbeitenden
am Arbeitsplatz

... kümmert sich dabei auch um die Einhaltung
von gesetzlichen Auflagen

... fand ihren Weg zu HAUBIS aus der Bautechnik
und Baustellenkoordination

... organisiert den Gesundheitstag, wo es alle
möglichen Angebote rund um Sicherheit
und Gesundheit gibt

... freut sich darüber, mit wie vielen
verschiedenen Persönlichkeiten sie
im Austausch ist

... schätzt an ihrem Job vor allem die ehrliche
und wertschätzende Begegnung mit Menschen

... lebt zusammen mit ihrem Partner,
zwei Teenagern und einem Kater in einem
kleinen Dorf

... kann sich unmöglich für ein einziges
Lieblingsprodukt aus dem
HAUBIS Sortiment entscheiden

... bewegt sich in ihrer Freizeit so viel wie
möglich und am liebsten in den Bergen –
zu Fuß oder mit dem Rad

... wird besonders für ihre offene,
empathische Art und für ihre
Hartnäckigkeit geschätzt

