



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer
Nr. 17



Ein Hoch auf
60 Jahre Brotkultur!

SEITE 6
HOCHSAISON FÜR UNSERE
KRAPFENVIELFALT

SEITE 8
AUF DEM LAND UND
MITTEN IM GESCHEHEN

SEITE 10
„DAS VALENTIN“ –
JETZT NEU ENTDECKEN

Editorial



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



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Das Wort „Bauernbrot“ hat in der österreichischen Backtradition an sich schon etwas Verheißungsvolles. Man denkt an einen runden, dunklen Brotlaib mit ausgeprägter Kruste, der rein vom Anschauen her schon etwas Rustikales ausstrahlt.

Nach dem Anschneiden zeigt so ein Bauernbrot aber erst, was es wirklich kann: die saftige Krume, die feinen Brotgewürze, das unverzichtbare Aroma von Sauerteig. Ein solches Brot braucht nicht viel, um zu glänzen. Ein bisschen Butter vielleicht. Es ist ein unverzichtbarer Klassiker, der wie keine andere Rezeptur für Traditionelle und Authentische steht. Mit unserem PETZENKIRCHNER BAUERNBROT haben wir diesen Klassiker im HAUBIS Sortiment. Und das seit mittlerweile 60 Jahren.

Es war demnach mein Opa, Anton Walter Haubenberger, der bei HAUBIS als Erster auf diesen Typus eines herzhaften Roggenmischbrots gesetzt hat und ihm mit dem Namenszusatz „Petzenkirchner“ damals einen eindeutigen Mostviertler Stempel aufgedrückt hat. Und wie es sich für eine Sortimentslegende gehört, rankt sich auch um das HAUBIS BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT bzw. die Quelle seiner Rezeptur so manche Geschichte.

Doch was uns heute wichtig ist, ist vielmehr, dass dieses Traditionssprodukt seine Geschichte weiterschreibt – in einer neuen, vielleicht noch authentischeren Form. Darum haben wir kürzlich einige Rohstoff- und Rezepturanpassungen vorgenommen. So sanft wie möglich, versteht sich, denn es ist uns durchaus bewusst, wie groß die kulinarische Fangemeinde unseres Jubilars ist.

Gleichzeitig schien uns die Zeit mehr als gekommen, um dieses über die Jahrzehnte beliebte Produkt auf eine neue Stufe zu heben: mit Bio-Zutaten und nicht zuletzt mit unserem hausgemachten Natursauerteig. Das mag dazu führen, dass es nicht mehr ganz so schmeckt wie früher. Aber wer sich darauf einlässt, wird feststellen: Es ist anders gut!

Viel Freude auf dieser Entdeckungsreise!

Euer Anton Haubenberger



3 FRISCH BEWAHRT ...

... verlängert das Aroma von Wachauer Marillen den Sommer bis weit hinein in die traditionelle Krapfenzeit. Wir stellen unseren „fruchtigen“ Partnerbetrieb vor.



14 IMMER JUNGGEBLIEBEN ...

... ist unser HAUBIS BIO-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT, seit es vor 60 Jahren ins HAUBIS Sortiment gekommen ist – um zu bleiben. Zeit für ein Jubiläumsporträt!



12 NEU GEBOREN ...

... fühlt man sich nach einer Auszeit im Gut Sonnberghof Naturhotel in Mittersill. Schön, dass wir inmitten der Alpen einen genussvollen Beitrag dazu leisten dürfen.



15 VON GRUND AUF ERFUNDEN ...

... haben wir nicht nur unsere Plunder-Produktionslinie, sondern auch eine Reihe von süßen und pikanten „Unwiderstehlichkeiten“, die wir nun erstmals präsentieren.



Die Seele der Wachau

Im Hochsommer werden sie geerntet, die herrlichen Marillen, die hier in der Wachau auf Waltraud Bergkirchners Bäumen wachsen. Und jetzt, pünktlich zur Krapfenzzeit, verfeinern sie als Marmelade mit ihrem einzigartigen, süß-säuerlichen Aroma unsere Krapfen.

Mit einer schon etwas in die Jahre gekommenen Leiter unter dem Arm geht es hinaus zu den Marillenbäumen. Dann legt sie die Leiter an, steigt hinauf, pflückt mit geübtem Handgriff die orangefarbenen Früchte einzeln herunter und legt sie sorgfältig in die Zistel – den spitz zulaufenden, traditionellen Erntekorb. Der kommt hier in der Wachau noch zum Einsatz, wenn Waltraud Bergkirchner die Marillenernte einholt. Dabei ist sie nicht allein, sondern bekommt Unterstützung von der ganzen Familie: Ihr Neffe nimmt sich extra den Tag frei, der andere bringt zur Unterstützung seine Freundin mit. Eine Schwester kommt aus Wien „auffi“ nach Schwallenbach am linken Donauufer, um zu helfen, die

andere packt selbstverständlich auch mit an. Und sogar ihr Vater ist mit seinen 96 Jahren noch tatkräftig mit dabei. „Die Familie ist dann komplett beieinander“, sagt sie. Um sechs Uhr früh fangen sie an zu „brocken“, weil es später zu heiß wird. Mitte Juli sind die Marillen ihrer rund 200 Bäume reif, da heißt es fertig werden, bis die Sonne zu sehr herunterbrennt. Die Arbeit in ihrem knapp einen Hektar großen Marillengarten liegt ihr einfach. Sie sieht es auch als Ausgleich zu ihrem Job im Büro. Drei Tage die Woche arbeitet Waltraud Bergkirchner beim Maschinenring, wo sie Personaldienstleistungen vermittelt. Ihre eigentliche Leidenschaft gehört aber den Marillen. „Ich arbeite einfach gern draußen und sehe etwas wachsen! Das ist einfach meins.“



„Die Ernte ist eigentlich ein Erntedankfest für mich.“

WALTRAUD BERGKIRCHNER, MARILLENBÄUERIN

Außerhalb der Erntezeit ist ihr Betrieb eine Ein-Frau-Show. Vor mittlerweile 35 Jahren hat sie ihn von den Eltern übernommen. Sie, die jüngste von drei Schwestern. „Der Papa heißt Walter, ich bin die Waltraud – damit war es wahrscheinlich von Anfang an beschlossen, dass ich einmal übernehme!“, lacht sie. Sie besuchte die Wein- und Gartenbauschule in Krems und startete mit vielen Ideen durch. Eine davon war es, die Äcker, auf denen zuvor Getreide angebaut wurde, in einen Marillengarten zu verwandeln.



DIE WIEGE DER MARILLEN

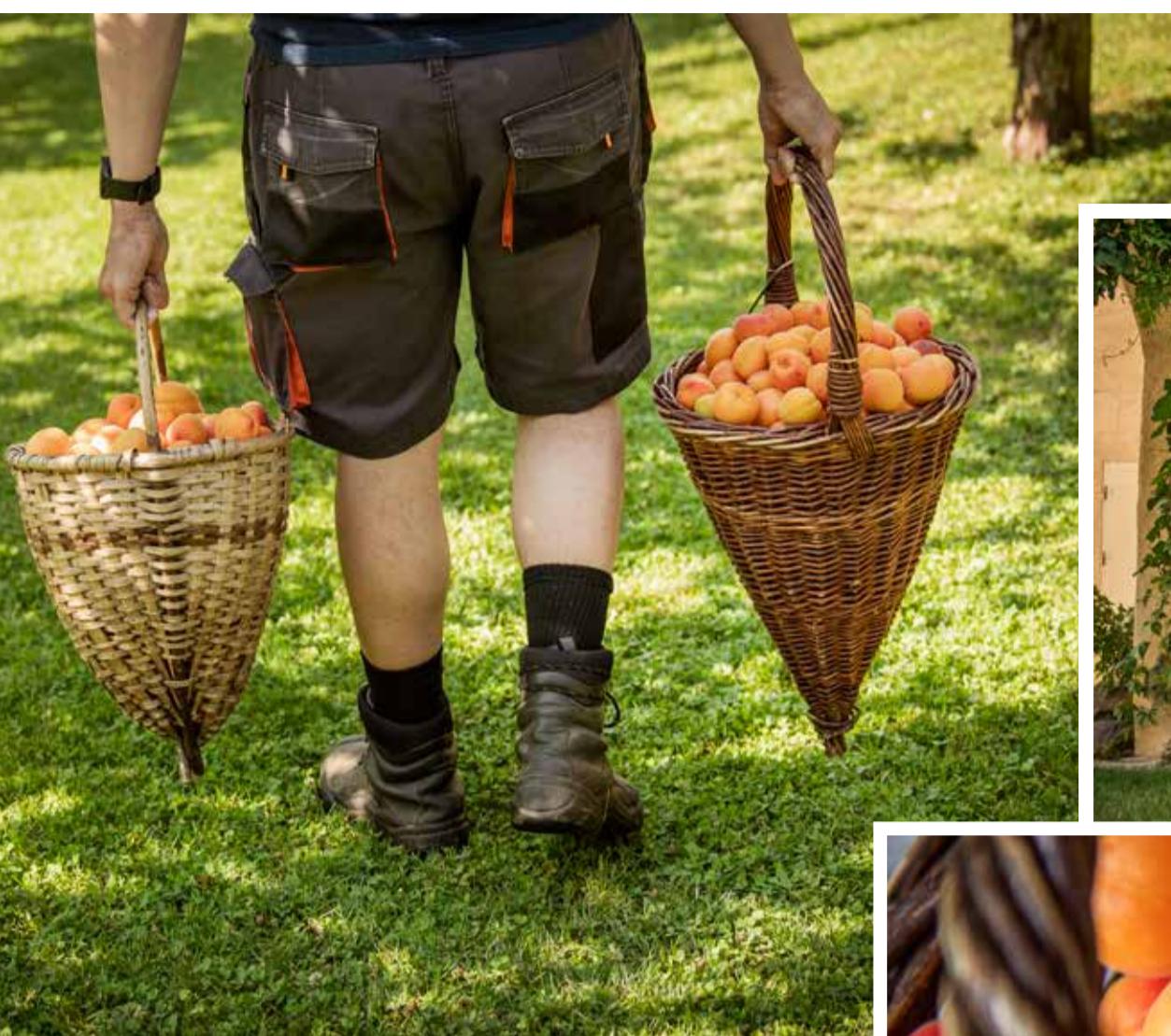
Hier in der Wachau wachsen die Marillen besonders gut. Seit Jahrhunderten gehören sie neben Wein zum Kulturgut der Region. Waltraud Bergkirchner weiß auch, warum das so ist – es liegt am unverwechselbaren Klima. „Vom Jauerling kommt in der Nacht die kalte Luft herunter. Und von der Donau kommt die nötige Feuchtigkeit.“ Dazu das fast schon südliche Klima hier – das alles zahlt auf den einzigartigen Geschmack der Wachauer Marillen ein. „Unsere Marille ist nicht nur süß – sie hat auch die nötige Säure, und genau dieses Verhältnis von säuerlich und süß, das macht sie aus.“

Die Sonne steht inzwischen hoch am Himmel, und für heute ist die Ernte beendet. „Kremser“, „Klosterneuburger“ und „Ungarische Beste“: Mit Marillen dieser drei alten Sorten haben die Mitglieder der Familie Bergkirchner heute ihre Zisteln gefüllt. Es sind alles Sorten, die nur sehr kurz lagerfähig sind. Nach der Ernte müssen sie deshalb so schnell wie möglich weiterverarbeitet werden.

„Marillen muss man am gleichen Tag noch verkaufen“, sagt Waltraud Bergkirchner. Deshalb teilt sie ihren Kundinnen und Kunden schon vorab mit, wann die Marillen bereit zur Abholung sind. Zwei, maximal drei Tage kann man die Marillen lagern. Sie unreif zu pflücken und nachreifen zu lassen, ist nicht ratsam. „Sie sind dann einfach nicht so aromatisch.“ Den perfekten Zeitpunkt für die Ernte, den hat die Marillenbäuerin im Gefühl – wortwörtlich: „Die Früchte müssen diese ganz besondere Griffigkeit haben, es fühlt sich fast so an, als wäre ein bisschen Mehl drauf“, sagt sie. Und natürlich brauchen sie diese leuchtende, hellorange Farbe. „Wobei sie einen kleinen grünen ‚Popsch‘ haben müssen, dann sind sie perfekt.“

Die Ernte ist bei den Bergkirchners eine echte Familienangelegenheit.

Alle kommen zusammen und ernten die süß-säuerlichen Früchte – nicht, ohne sie dabei einem sorgfältigen Geschmackstest zu unterziehen.



Die Marillen in traditionellen Zisteln transportiert. Die spitz zulaufende Form verhindert, dass die empfindlichen Früchte Druckschäden abbekommen. Marillen sind nach der Ernte nur wenige Tage lagerfähig.

Die Zusammenarbeit mit HAUBIS ist für Waltraud Bergkirchner eine „optimale Sache“, wie sie sagt. Denn es ist nicht immer so einfach, vorherzusagen, wie die Ernte an einem Tag ausfallen wird. „An manchen Tagen sind mehr, an anderen weniger Früchte reif, als erwartet.“ Und sind am Ende mehr Marillen in den Erntekörben, ist HAUBIS ein verlässlicher Abnehmer dafür. Die Früchte werden restlos zu Marillenmarmelade verarbeitet. So bleibt am Ende der Ernte keine einzige Marille übrig.

IM JAHRESLAUF

Direkt nach der Ernte beginnt im Marillengarten ein neues Jahr. „Ich bin eigentlich das ganze Jahr mit den Bäumen beschäftigt“, sagt Waltraud. „Im August, wenn wir mit der Ernte fertig sind, schneide ich die Bäume.“ Alle zweihundert bearbeitet Waltraud Bergkirchner eigenhändig. Dazu gehört das Mulchen und das Mähen zwischen den Bäumen, das sie mit der Motorsense bewerkstelligt. „Mindestens vier- bis fünfmal im Jahr wird gemäht, davon dreimal nah zu den Bäumen hin, damit sie nicht zuwuchern.“

Im späten Herbst setzt der Marillenbaum die Blüten für das nächste Jahr an. Die erscheinen dann im Frühling – eine echte Pracht! Aber noch lange keine Garantie dafür, dass es auch ein gutes Marillenjahr wird. „Das hängt davon ab, ob noch einmal Frost kommt oder nicht.“ Erst wenn die Blütenblätter abfallen, meist im April, sieht man die kleinen grünen Marillen. Und auch dann kann es noch vorkommen, dass der Baum die Früchte wieder fallen lässt. „Wirklich einschätzen, wie viele Kilo man ernten wird, kann man eigentlich erst am Schluss. Und auch dann kann noch ein Hagel kommen!“ Das sei eben so, in der Landwirtschaft.

Deshalb ist so ein Erntetag wie dieser mehr als ein normaler Tag im Jahreslauf. „Es ist eigentlich ein Erntedankfest für mich“, sagt Waltraud Bergkirchner. Der Lohn für all die Pflege, die sie ihren Marillenbäumen das ganze Jahr über zukommen lässt. Und die sie ihr mit ihrer unvergleichlichen, säuerlichen Süße, danken.



„Das Verhältnis von säuerlich und süß, das macht unsere Marillen aus.“

WALTRAUD BERGKIRCHNER,
MARILLENBÄUERIN



Ein Plädoyer fürs Schmalzgebäck

Jetzt ist wieder Hoch-Zeit für die Flauigkeit.
Und wer vom goldgelben Schmalzgebäck gedanklich
gleich weiter zum Hüftgold springt, vergisst einen nicht
unwesentlichen Aspekt: Krapfen & Co sind reinstes
Wohlfühlessen. (Kindheits-)Erinnerungen inklusive.

KRAPFEN-VIELFALT BEI HAUBIS

- **Haubis Wachauer Marillenkrapfen:** gefüllt mit der frisch eingekochten, erstklassigen Marmelade aus den Marillen unseres Partnerbetriebs in der Wachau
- **Haubis Krapfen:** der Klassiker, gefüllt mit hochwertiger Marillenmarmelade
- **Haubis Linzerkrapfen:** gefüllt mit köstlicher Schoko-Nougat-Creme
- **Haubis Vanillekrapfen:** gefüllt mit aromatischer Vanillecreme (saisonal und exklusiv in den HAUBIS Filialen erhältlich)
- **Haubis Nougatkrapfen** (bei unseren Partnerbetrieben im Lebensmitteleinzelhandel und in der Gastronomie erhältlich)
- **Haubis Bauernkrapfen:** nach Belieben selbst zu füllen – süß oder pikant



Welche Kultur das erste Mal ein Stück Teig herausbuk und in die nicht zu toppende Kombination aus „außen knusprig und innen fluffig“ – sprich: etwas Krapfenähnliches – verwandelte, ist nicht belegt. Manch eine Quelle meint, es wäre im alten Rom gewesen. Andere machen eine Wiener Köchin namens Cäcilie Krapf für diesen Geistesblitz verantwortlich. Sie soll im Streit ein Stück Germteig nach ihrem Ehemann geworfen haben, das versehentlich in einem Topf mit siedendem Fett landete. Der Rest ist Geschichte. Jedenfalls ist der vielleicht nach Cäcilie benannte Krapfen nicht mehr aus der österreichischen Faschingstradition wegzudenken und kann sich über eine weit verstreute Verwandtschaft auf der ganzen Welt freuen.

KLEINE KRAPFEN- WELTREISE

- **Beignet:** ursprünglich aus den USA; frittierte Germteig-Quadrate ohne Füllung, die mit einer dicken Schicht Staubzucker bestreut werden
- **Doughnut:** ursprünglich aus den USA und Kanada; frittierter, gefüllter und glasierter bzw. fantasievoll bestreuter Teigring
- **Churro:** ursprünglich aus Spanien und Lateinamerika; längliche, frittierte Teigstangen, gerne mit Zucker oder Zimt bestreut und in der Kombination mit dickflüssiger, heißer Schokolade genossen
- **Gebackene Mäuse:** ein Klassiker der österreichischen Mehlspeisküche; mit einem Esslöffel portionierte und frittierte Germteigportionen, die mit Staubzucker bestreut und/oder mit Vanillesauce serviert werden

Warum der Krapfen und der Fasching so gut zusammenpassen, ist leicht erklärt: Einerseits galt es, vor dem Beginn der Fastenzeit noch alles aufzubrauchen, was wertvoll, aber leicht verderblich war – eben Fett, Eier und Milch. Und andererseits spendete das Schmalzgebäck das nötige Extra an Energie, um die kargen Wochen leichter durchzustehen. Wir bei HAUBIS pflegen unsere eigene Tradition und backen den Großteil unserer Krapfenvielfalt ganzjährig, übrigens in bestem Pflanzenöl. Beziehungsweise holen wir uns bei den Bauernkrapfen die Unterstützung von Roswitha Lichtenegger aus Tragwein. Warum diese Kooperation zwischen Mühlviertel und Mostviertel? Weil Rosi und ihr Team als die Bauernkrapfen-Spezialisten schlechthin gelten und bei der Wahl der Rohstoffe und der sorgfältigen Herstellung genauso hohe Maßstäbe anlegen wie wir. Übrigens stammt Rosis Bauernkrapfen-Rezept direkt von einer Tragweiner Bäuerin und datiert aus dem Jahr 1902 – also just aus dem Jahr unserer Unternehmensgründung. Wenn das nur ein Zufall ist, ist es ein richtig schöner.

MAL SÜSS GEFÜLLT UND MAL PIKANT

Ganz klassisch wird ein Bauernkrapfen, in Westösterreich auch als „Tiroler Kiachl“ bekannt, in der Mitte mit einem Klecks Marillenmarmelade verfeinert. Eventuell noch ein Hauch Staubzucker obendrauf – fertig! Eine bewährte süße Variante ist eine Kugel Eis, die auf die dafür vorgesehene „Leerstelle“ gesetzt wird. Oder aber man macht aus der Nachspeise gleich eine Hauptspeise! Der knusprige gebackene Germteig verträgt sich nämlich auch mit Sauerkraut und gerösteten Speck- bzw. Räuchertofuwürfeln. Wenn man nicht gleich aufs Ganze geht und mit einer Blutwurst-Draufgabe eine extra deftige Kombination wählt. Das klingt allzu gewagt? Vergessen wir nicht: Es kommen kühle, ungemütliche Tage auf uns zu. Also, Wohlfühlen!



Unsere Bauernkrapfen werden mit großer Meisterschaft und Liebe zum Handwerk im oberösterreichischen Tragwein gefertigt. Roswitha Lichtenegger und ihr Team haben hier eine Expertise aufgebaut, die ihresgleichen sucht.



Aus Liebe zu Land und Leuten

In vielen Regionen Österreichs macht sich nicht erst seit gestern ein Trend bemerkbar: Menschen ziehen bzw. zieht es in die städtischen Ballungsräume – meist der besseren Ausbildung- und Jobmöglichkeiten wegen.

Die Folgen dieser Landflucht liegen auf der Hand: Kleinstädte und Dörfer verlieren ihre ureigentliche Funktion, und ganze Landstriche büßen immer mehr an Attraktivität ein. Doch was lässt sich dieser Entwicklung nachhaltig entgegensetzen? Wie kann man das Leben auf dem Land lebendig halten? Und wie die Natur- und Kulturlandschaft gleichermaßen wertschätzen und pflegen? Wir bei HAUBIS beschäftigen uns mit dieser Frage seit Jahrzehnten. Als Unternehmen, das über Generationen tief im Mostviertel verwurzelt ist, liegen uns Land und Leute gleichermaßen am Herzen. Darum identifizieren wir uns auch voll und ganz mit einem speziellen Ziel der Vereinten Nationen für nachhaltige Entwicklung – SDG 15, Leben an Land. Ihm haben wir nicht nur in unseren Nachhaltigkeitsbestrebungen, sondern auch im heuer erstmals erschienenen HAUBIS Nachhaltigkeitsbericht einen fixen Platz eingeräumt.



Bei Haubis bedeutet das Ziel „Leben an Land“, verantwortungsvoll mit unserer Umgebung umzugehen und die Natur zu schützen, in der wir leben und arbeiten. Wir sehen es als unsere Aufgabe, achtsam mit den Flächen umzugehen, auf denen wir Rohstoffe beziehen und produzieren. Durch unsere Arbeit verändern wir diese Orte. Deshalb übernehmen wir bewusst Verantwortung dafür.

Wir achten auf gesunde Böden, fördern regionale Landwirtschaft und unterstützen Maßnahmen, die Artenvielfalt und Lebensräume erhalten. Nachhaltigkeit heißt für uns, sorgsam mit der Natur und den Menschen umzugehen, die Teil unserer Wertschöpfung sind – vom Feld bis zum fertigen Brot.

SDG 15 – DER ÖKOLOGISCHE ASPEKT

Als Produktionsunternehmen im ländlichen Raum tragen wir Verantwortung für die Böden, die wir nutzen. Als Quelle für hochwertiges Getreide und andere landwirtschaftliche Rohstoffe genauso wie als reine „Standfläche“ für unsere betriebliche Infrastruktur. Hier wie dort wollen wir einen Fußabdruck hinterlassen, der bewusst gesetzt ist und sich positiv einprägt.

Wie schaffen wir das? Indem wir umweltverträglichen Formen der Landwirtschaft den Vorzug geben. Und indem wir die Rohstoffe bewusst bei Partnerbetrieben einkaufen, die möglichst in unserer Nähe produzieren. Wir achten darauf, die Natur rund um unsere Standorte zu schützen und arbeiten eng mit regionalen Landwirten zusammen, um gesunde Böden und eine artenreiche Umgebung zu erhalten. Unsere Flächen und Projekte gestalten wir so, dass Pflanzen, Tiere und Menschen davon profitieren. So übernehmen wir Verantwortung für das Leben an Land – heute und in Zukunft.

Hannes Taubinger von unserer Partnermühle in Plaika versorgt uns nicht nur mit hochqualitativem Mehl, sondern ist mit seinem Wasserkraftwerk auch eine wichtige Quelle für grüne Energie.



Ein Schwerpunkt auf kurze Wege und eine ausgeklügelte logistische Planung für längere Strecken helfen uns, unseren Fußabdruck in Sachen gefahrene Lkw-Kilometer so klein wie möglich zu halten.

FRISCHE FAKTEN:

Im Schnitt legen unsere Teammitglieder 11 Kilometer zu ihrem Arbeitsplatz zurück – und bleiben uns dabei im Durchschnitt 7 Jahre lang treu.



SDG 15 – DER SOZIALE ASPEKT

Als engagierter Arbeitgeber im Mostviertel geben wir Menschen die Chance, ihre Leidenschaft fürs Handwerk und für unsere Region zu leben. Bei HAUBIS verbinden wir Tradition mit Zukunft – mit sinnvollen Aufgaben, fairer Entlohnung und dem guten Gefühl, gemeinsam etwas Wertvolles für unsere Heimat zu schaffen.

Wer bei uns mitarbeitet, hat einen vergleichsweise krisensicheren Job in einer systemerhaltenden Branche. Das gilt im Speziellen auch für Menschen mit Migrationsgeschichte, die über die Tätigkeit bei HAUBIS einmal mehr Teil des Lebens auf dem Land werden. Viele aus dem HAUBIS Team wohnen nur wenige Kilometer von unseren Standorten entfernt und können die täglichen Arbeitswege auch mit dem Fahrrad bewältigen.



Wir sehen ein enormes Potenzial darin, gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben – und denen, die es noch werden wollen – tragfähige Modelle für eine nachhaltige Zukunft zu entwickeln.



„Leben auf dem Land bedeutet seit jeher: Vernetzung. Wir betreiben diese aktiv, mit produzierenden Betrieben genauso wie mit hiesigen Bildungs-institutionen.“

JOHANNES HEILOS,
UNTERNEHMENSLEITER
BESCHAFFUNG UND GEBÄUDE



Das schmeckt
nach Urlaub

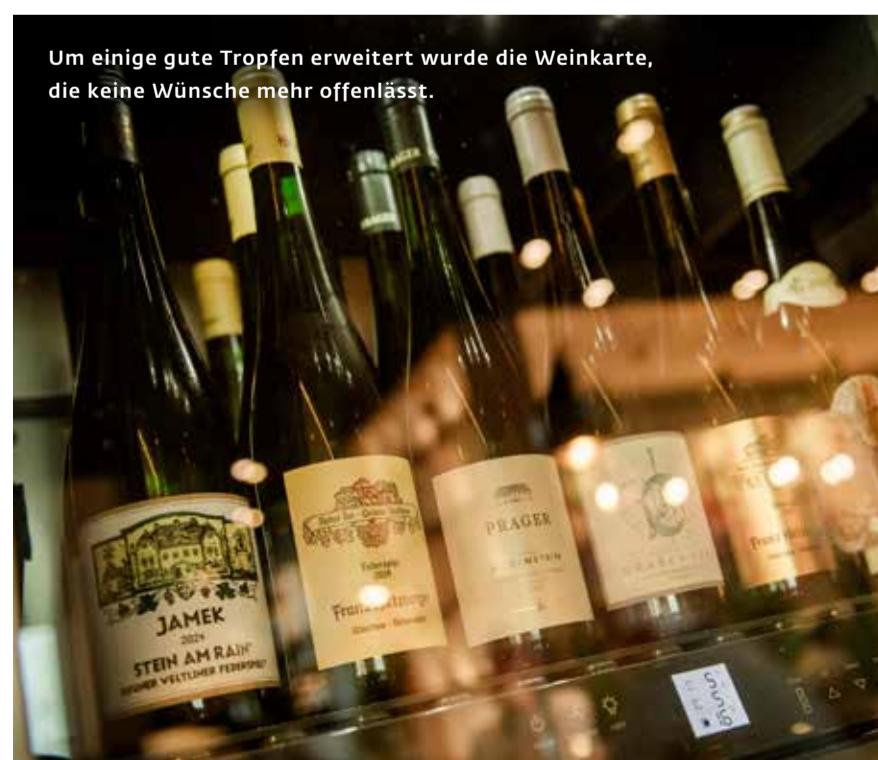




Frischer, vielfältiger und inspirierender als je zuvor: so präsentiert sich „das Valentin“ in Wieselburg. Das Genusslokal aus der Haubis Familie versprüht mit neuem Konzept herrlich mediterranes Urlaubsgefühl.

Die Antipasti-Vitrine beim Eingang weist gleich den Weg: Es geht in Richtung mediterraner Genuss. Seit Ende September gibt es im Valentin eine neue Abendkarte, die sich voll und ganz den mediterranen Spezialitäten verschrieben hat. Dort finden sich die bereits erspähten Antipasti, eine Vielfalt an Käsespezialitäten, warme Speisen wie Pinsa, Calamari fritti, feurige Gamberetti, Piri Piri als forno – und natürlich Prosciutto, besonders fein von der italienischen Aufschnittmaschine. Sie bringen frischen, nach „Dolce Vita“ duftenden Wind in die Wieselburger Gastronomie. Täglich gibt es dazu Empfehlungen aus der Küche – von mediterranen Klassikern über hausgemachte Pastagerichte bis hin zu bodenständigen Gerichten aus der Heimat.

Die Basis vieler Gerichte auf der neuen Abendkarte bilden unsere HAUBIS Produkte. RÖMBERBROT, KARTOFFELWURZERL und ofenfrisches Gebäck sind die perfekten Begleiter für Beef Tartare, Caprese oder Sizilianischen Bauersalat. Apropos Begleitung: Auf der neuen, erweiterten Weinkarte findet sich mit Sicherheit der perfekt passende Tropfen als Ergänzung zum kulinarischen Genuss. Neben Weinen von österreichischen Top-Winzern sind dort ausgewählte internationale Weine, von leicht und spritzig bis hin zu vollmundig und elegant, vertreten. Insgesamt sind es rund fünfzig Weine, die zur Auswahl stehen. Lust auf eine Käse-Variation oder noch etwas Prosciutto? Auch Wünsche wie diese werden im Valentin gerne erfüllt – wie in einer italienischen Osteria.



Der perfekte Tagesausklang: gemütlich, köstlich und mit mediterranem Flair.



„das Valentin“ ist seit seiner Eröffnung 2022 bekannt für seine gekonnte und unkomplizierte Fusion von Frühstückscafé, Mittagstisch und Afterwork-Treffpunkt. Und daran hat sich auch trotz des neuen Konzepts nichts geändert. Mit seinen rund siebzig ausgesprochen gemütlichen Sitzplätzen und der wohligen Wohnzimmer-Atmosphäre bietet „das Valentin“ das ganze Jahr über für alle Platz: für die Frühstücksgenießer, die sich an den unzähligen Frühstücksvarianten von klassisch bis vegan, laktose- und glutenfrei erfreuen. Für die Mittagspäusler, die sich bei einem hochwertigen und frischen Gericht für den Rest des Tages stärken. Und für alle, die in guter Gesellschaft einen entspannten Abend bei mediterranen Köstlichkeiten, einem guten Glas Wein und Spezialitäten aus unserer HAUBIS Backstube genießen wollen – und schon beim Betreten des Valentin dieses unbeschreibliche Gefühl von Urlaub im Süden verspüren.

DAS VALENTIN

Im Wieselburger Stadtquartier,
Beethovenstraße 3

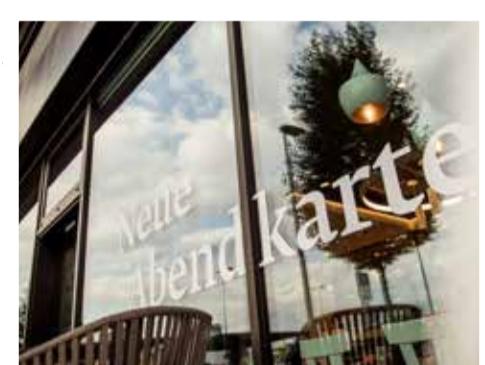
ÖFFNUNGSZEITEN:

Café und Bar

Montag bis Samstag: 7:00 bis 21:30 Uhr
Sonntag und Feiertag: 7:00 bis 13:00 Uhr

Backshop

Montag bis Samstag: 7:00 bis 18:00 Uhr
Sonntag und Feiertag: 7:00 bis 13:00





Fest verwurzelt

Der Sonnberghof in Mittersill im Salzburger Land ist ein Haus, das seine Traditionen hochhält – und gleichzeitig mit viel innovativer Kraft in die Zukunft blickt. Nachhaltigkeit und Bio-Produkte stehen hier im Mittelpunkt – und Haubis ist seit vielen Jahren Teil davon.



Wenn Christine Riedlsberger von den Kräutern erzählt, gerät sie automatisch ins Schwärmen. Diese sind ihr eine echte Herzensangelegenheit – schon seit Kindertagen. Hier am Sonnberghof hegt und pflegt sie die rund viertausend Pflanzen ihres riesigen Kräutergarten und hat sich mit der Zeit ein enormes Wissen angeeignet. „Es ist ein unendliches Thema“, sagt sie, „weil man nie auslernt. Es gibt so viel zu Wissen über die Wirkstoffe, die Anwendungsmöglichkeiten und wie man sie konserviert. Das macht mir Spaß!“ Und davon profitieren auch die Gäste des Sonnberghofs: Die Kräuter der Gastgeberin sind als Tees und Sirupe zu genießen – und im eigenen Shop kann man sie, neben vielen anderen am Hof hergestellten Köstlichkeiten, kaufen.



Auch Fleisch und Käse sind bei den Riedlsbergern hofgemacht: In der eigenen Bio-Landwirtschaft leben Pinzgauer – eine vom Aussterben bedrohte Rinderrasse. „Wir leben ja im Pinzgau, und diese Tiere sind seit der Keltenzeit bei uns beheimatet“, sagt Christine Riedlsberger. „Als sogenannte Doppelnutzungsrinder geben sie sowohl sehr gutes Fleisch als auch Milch“ – und beides findet in der Küche des Sonnberghofs Verwendung. „Wir haben letztes Jahr unsere Käserei umgebaut und können jetzt verschiedene Käsesorten herstellen, vom Camembert bis zum Bergkäse.“

Seit Christine und Franz Riedlsberger den Hof im Jahr 2002 übernommen haben, hat sich hier viel getan. Von einem Gästehaus, das anfangs dreißig Hausegäste fasste (und keine Klassifizierung hatte), hat es sich zu einem Vier-Sterne-Superior-Hotel mit Platz für 120 Gäste entwickelt. „Wir hatten fast jedes zweite Jahr eine Baustelle“, sagt Christine Riedlsberger, „und freuen uns jetzt an dem, was wir Schritt für Schritt geschaffen haben.“ Inzwischen verfügt das Gut Sonnberghof Naturhotel über vier verschiedene Logiergebäude, die alle unterirdisch miteinander verbunden sind. Mit der Renovierung des Wellnessbereichs im Jahr 2024 ist das Haus nun vollständig: Zwei Pools – einer davon ein 22 Meter langer In- und Outdoorpool –, ein Naturbadeteich, der mit eigenem Bergquellwasser gespeist wird, fünf Saunen, fünf Ruheräume, ein Yogaraum sowie ein Fitnessstudio mit Blick auf die Hohen Tauern. Damit führen die Riedlsbergers eine Tradition fort, die schon 1966 begann. „Damals hat meine Oma begonnen, Gäste zu beherbergen.“ Ihre Eltern haben den Betrieb übernommen, der heute also bereits in dritter Generation geführt wird.

Gewürze sind im Sonnberghof allgegenwärtig. Sie wachsen rund um die Gebäude und werden an den Deckenbalken zum Trocknen aufgehängt. In ihrer Kräuterküche verarbeitet sie Christine Riedlsberger zu köstlichen Marmeladen oder Sirupen.



Im Lauf der Zeit wurde aus der kleinen Frühstückspension ein Resort, zu dem mehrere Häuser und der Schwimmteich mit spektakulärem Ausblick gehören.

Fest verankert bleibt der Sonnberghof, bodenständig und traditionell. Und dabei zukunftsorientiert und darauf bedacht, das, was die Ahnen an Vorarbeit geleistet haben, weiterzuentwickeln. „Ich glaube, das haben wir mit HAUBIS gemeinsam“, sagt die Gastgeberin. Seit fast zwanzig Jahren dauert die Partnerschaft bereits an. „Mir gefällt, dass dort, genau wie bei uns, eine lange Tradition dahintersteckt.“ Und auch das große HAUBIS Bio-Sortiment hat es ihr angetan. „Bei uns bleiben viele Gäste eine Woche, da wollen wir natürlich schauen, dass wir Abwechslung anbieten können und nicht jeden Tag das gleiche Gebäck servieren.“ Wobei, das Walnussbrot könnte es ruhig jeden Tag geben: „Alle sind verrückt danach!“, lacht Christine Riedlsberger. Und auch das glutenfreie Sortiment stößt auf große Begeisterung. „Viele unserer Gäste sind überrascht, weil sie diese Qualität bei glutenfreiem Gebäck nicht kennen.“ Sie persönlich ist der größte Fan des BIO-DREIZINNENBROTS. „Das liebe ich!“



HAUBISGebäck gehört zum hochqualitativen Angebot.
Das BIO-DREIZINNENBROT ist Christine Riedlsbergers absoluter Favorit.



Mit Kundenbetreuerin Sandra Zauner steht Gastgeberin Christine Riedlsberger in engem Austausch – gemeinsam tüfteln sie an kreativen Lösungen.

Nach mehr als zwei Jahrzehnten, in denen am Sonnberghof viel Neues erdacht und umgesetzt wurde, wird „ein Päuschen eingelegt“. Zumindest was Um- und Neubauten betrifft. Visionen gibt es genug. „Wir wollen unsere Küche weiterentwickeln und noch innovativer mit den Kräutern werden.“ Wobei: Ein Personalhaus steht noch auf der Agenda – ein Zuhause für die fast fünfzig Mitarbeitenden. „Wir haben ein tolles Team und bilden derzeit auch sieben Lehrlinge aus.“ Und das ist es schließlich, was ein Haus wie den Sonnberghof so einzigartig macht: nicht nur die „Hardware“, wie Christine Riedlsberger es nennt – also die Gebäude und das Drumherum –, sondern auch die „Software“: erstklassiger Service und verwöhnt zu werden, sprich: „Das Gefühl, wenn man als Guest hier hereinkommt.“

„Mir gefällt, dass bei Haubis, genau wie bei uns, eine lange Tradition dahintersteckt.“

CHRISTINE RIEDLSBERGER,
GASTGEBERIN DES SONNBERGHOFS



Hoch sollst du leben!

Um seine Rezeptur ranken sich so einige Geschichten: Das Bio-Petzenkirchner Bauernbrot ist eine echte Legende. Seit 60 Jahren ist es fester Bestandteil des Haubis Sortiments: Wir gratulieren herzlich zum runden Geburtstag!

Sein Anfängen von HAUBIS in den 1960er-Jahren ist es mit dabei – als die Bäcker persönlich im „Gai“, also in der Gegend, von Haus zu Haus gefahren sind, um hochwertiges Gebäck – Handsemmeln und dieses Brot – an die Kunden zu liefern. Das PETZENKIRCHNER BAUERNBROT war eines der ersten Markenprodukte und so gut, dass es auch nach sechs Jahrzehnten nach seiner ursprünglichen und bewährten Rezeptur gebacken wird. Wobei auch ein Klassiker mit der Zeit geht – heute wird er aus Bio-Zutaten hergestellt. Ein logischer Schritt, der den Brot-Klassiker ins Heute geholt hat.

Auch optisch hat sich unser Jubilar in all den Jahren kaum verändert. Seine rustikal gerissene Kruste ist so jugendlich wie eh und je. Darunter verbirgt das Bio-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT eine – für rustikale Brote wie dieses – ganz typische Mischung aus Bio-Roggenmehl und Bio-Weizenmehl. Dazu kommt der HAUBIS Bio-Natursauerteig, der ihm die Saftigkeit verleiht, für die es seit vielen Jahren so geschätzt wird und ihm sein unverkennbares und authentisches Aroma verleiht.

Hergestellt wird der Brotklassiker mit Sorgfalt und in Handarbeit. Dazu gehört vor allem eine weitere, essenzielle Zutat: Zeit. Wir erlauben dem Bio-Natursauerteig, sich die Zeit zu nehmen, die er braucht, um sich zu entfalten. Der Teig wird für jedes Brot von Hand gewirkt und in ein Simperl gesetzt. Auch darin findet sich eine Besonderheit, denn das Simperl drückt jedem Bio-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT auf der Unterseite einen Stempel auf: Den HAUBIS Schriftzug, der es unverkennbar zu einer echten hauseigenen Legende macht.

Legendär ist nicht nur der Geschmack und die Geschichte dieses Brotes – es hält sich außerdem legendär lange frisch und ist legendär wandelbar: Puristen genießen es als Butterbrot, die Süßen mit Marmelade und Honig, die Herzhaften mit Schinken und Kren, Käse oder Aufstrichen. Damals wie heute. Und wohl auch zumindest in den nächsten sechzig Jahren.

Das Bio-Petzenkirchner Bauernbrot ist mehr als „nur“ ein Brot. Es ist ein Familienmitglied, eine lebende Legende.



Im Simperl bekommt das von Hand gewirkte Bio-PETZENKIRCHNER BAUERNBROT den HAUBIS Schriftzug verliehen – ein eindeutiges Erkennungsmerkmal, das für sechs Jahrzehnte gelebte Brotkultur steht.



Der Herbst bringt neue Plunder-Wunder

Auf unserer neuen Produktionslinie für feinblättrige, zartsplittrige und vollmundig buttrige Plunder-Spezialitäten geht es mittlerweile hoch her. Nicht nur, weil die Testphase erfolgreich absolviert und die Herstellung längst im Echtbetrieb ist. Sondern auch, weil die kreativen Köpfe unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung eine Reihe von großartigen Neukreationen ersonnen haben: süße wie pikante!



IN DIESEM TEIG STECKT POTENZIAL

Meisterhaft gefertigter Plunderteig ist eine köstliche Einladung, kreativ zu werden. Mit klassischen Füllungen genauso wie mit neu erdachten.



Wer an Plundergebäck denkt, denkt sehr wahrscheinlich zuallererst an Croissants, Strudel & Co. Also all die süßen Verführungen, die selbst an einem tristen, grauen Herbsttag die Sonne aufgehen lassen – zumindest am Gaumen. „Rechtzeitig zur Salzburger Fachmesse „Alles für den Gast 2025“ erweitern wir diese erfreulichen Genussaussichten um eine Reihe spannender Produkte, sowohl im klassischen Mehlspeis- als auch im Snackbereich. Woher diese geballte Lust an der Innovation? Sie geht einher mit den Möglichkeiten, die sich mit dieser komplett nach unseren Wünschen gefertigten Produktionslinie auftun. Und wohl damit, dass wir uns für eine gleichmäßige Qualität nun viel stärker auf die Technik verlassen können.

DIE NEUEN PLUNDER IN TIGT-QUALITÄT

- ◆ Jour-Apfeltasche
- ◆ Jour-Topfentasche
- ◆ Jour-Nussschnecke



DIE NEUEN TOURIERTEN SNACKS IN TIGT-QUALITÄT

- Jour-Käseschnecke
- Jour-Pizzaschnecke
- Jour-Gemüseschnecke



Früher war unser Team einen guten Teil seiner Zeit damit beschäftigt, die für Plunderteige so wichtigen Parameter wie Ruhezeit, Temperaturniveau und Luftfeuchtigkeit quasi „per Hand“ bzw. aus seiner bäckerischen Erfahrung heraus zu steuern. Heute geben wir unserer Produktionslinie vor, was wir uns unter idealen Bedingungen vorstellen, und sie sorgt vollautomatisch für die Einhaltung dieser Rahmenbedingungen. Die Plunder-Produktion bei HAUBIS wird dadurch perfekt steuerbar – wodurch wir uns voll auf unsere Liebe zum Produkt und zum Handwerk konzentrieren können.

Schließlich lässt sich in die feinen Teigschichten, die sich beim Backen blättrig voneinander lösen, viel mehr „verpacken“ als die klassischen Croissant- oder Strudelfüllungen. So stand uns der Sinn nach pikanten Snacks, die locker und luftig sind, aber gleichzeitig mit fein-buttrigen Geschmacksnoten punkten. Und es dauerte nicht lange, bis dieser Raum für Innovation mit vier großartigen Eigenkreationen gefüllt war. Gleichzeitig erlaubt uns die Zuverlässigkeit unserer Plunderteige nun auch neue süße Füllungen, von fruchtig bis cremig. Parallel dazu wird die Rezeptur von über 60 bereits bestehenden HAUBIS Produkten nach und nach auf die perfektionierten Herstellungsgabenheiten auf der Plunder-Linie umgestellt. Neu ist, zum Beispiel, dass nun bei nahezu allen Plunder-Kreationen beste österreichische Butter zum Einsatz kommt. Und auch sonst sind wir weiter in Richtung Qualitätsoptimierung unterwegs. Mit dem Ziel, Bekanntes und Beliebtes noch besser schmecken zu lassen. Wir bleiben also dynamisch in alle Richtungen, und das entscheidende bisschen mehr an Technologie unterstützt uns in dem genau richtigen Maß. Sie hält uns sozusagen den Rücken frei, damit wir uns voll und ganz darauf konzentrieren können, was uns am Herzen liegt: authentische Plunder-Produkte in hoher handwerklicher Qualität zu schaffen. Eben Plunder-Wunder.

„Gezielt eingesetzte Technik eröffnet neue Möglichkeiten in der Verarbeitung, durch überarbeitete Rezepturen setzen wir neue Maßstäbe beim Geschmack.“

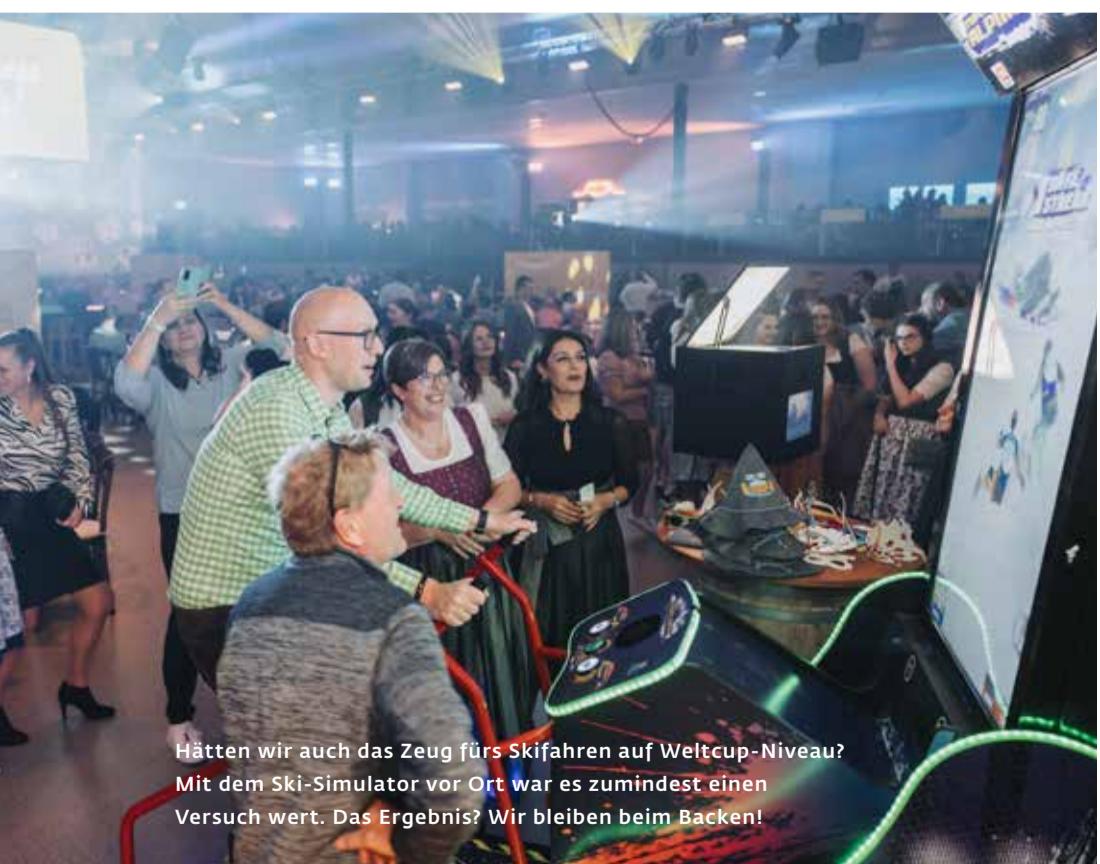
MARTIN HOLZMANN, UNTERNEHMENSLEITER
FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG





Alle Jahre wieder

Wir von Haubis lieben es, ausgetretene Pfade zu verlassen und gemeinsam neue Wege zu gehen. Auch bei der Art und Weise, wie wir unseren Teamgeist hochleben lassen. So haben wir uns am 11. Oktober zum inzwischen dritten Haubis Oktoberfest zusammengefunden und das Messegelände in Wieselburg in eine „Wiesn“ verwandelt.



Es muss nicht immer das Weihnachtsfest sein, das ein Unternehmen Jahr für Jahr in einem feierlichen Rahmen zusammenkommen lässt. Speziell, wenn ein Team kulturell so vielfältig ist wie das von HAUBIS. Und umso mehr, wenn sich dieses Team zum Jahresende hin ganz besonders ins Zeug legen sollte, um den laufenden Betrieb mit seinen gesteigerten Bestellaufkommen erfolgreich zu meistern und parallel schon Pläne fürs nächste Jahr zu schmieden. Für all diese An- und Herausforderungen hat sich für uns 2023 eine „Patentlösung“ aufgetan, die im folgenden Jahr mit gleichbleibender Begeisterung in die Wiederholung ging: das HAUBIS Oktoberfest, mit seinem inzwischen bewährten Mix aus gewohnten und überraschenden Elementen. Gewohnt sind der Ort des Geschehens, nämlich das Messegelände Wieselburg, und der grundsätzlich zünftige Charme der Veranstaltung, der das Tragen einer traditionellen Tracht möglich aber nicht verpflichtend macht. Wer die herzliche Einladung zum HAUBIS Oktoberfest annimmt, weiß im Vorhinein, dass kulinarisch und musikalisch wieder für das Beste gesorgt ist, und dass eine bekannte Persönlichkeit die Moderation übernehmen wird. Wer und was jedoch genau den Abend gestalten wird, bleibt so lange ein Geheimnis, bis sich die Türen zum

„Das ganze Jahr überraschen uns unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit herausragenden Leistungen. Beim Oktoberfest sind wir am Zug.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



Unser diesjähriger Starmoderator des Abends, Armin Assinger, stellte Anton Haubenberger knifflige Fragen – bei der „Haubis Millionenshow“. Nach der Spannung kam die Entspannung: Bieranstich mit tatkräftiger Unterstützung von Julian Schönberger (aus dem Catering-Team) und sportliches Match am Tischtennistisch – mit der Europameisterin 2005 und Olympiateilnehmerin Liu Jia.



Festsaal öffnen. Tatsächlich hält das eingeschworene Organisationsteam dicht und lässt sich weder Details zum Menü noch zu den ideenreich zusammengestellten Programm punkten entlocken. Entsprechend groß war auch dieses Jahr wieder das Hallo bei den HAUBIS Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Und das war mindestens ebenso schön wie die ganz besonderen Socken, die viele von ihnen an den Füßen trugen. Sie waren als kleine Aufmerksamkeit gemeinsam mit der Einladung überreicht worden und zeigten ihre Feiertauglichkeit nicht zuletzt beim Tanz bis in die frühen Morgenstunden.



Noch mehr zünftige Fotos gibt es hier!



Die stimmungsvolle Live-Musik kam diesmal von der Band "Matakustix" und machte mindestens genauso viel Spaß wie der Austausch mit unserem prominenten Guest. Armin Assinger mischte sich fröhlich unter die Feiernden und erfüllte unsere Fotowünsche mit Vergnügen.



Rudolf Stressler

Bäckermeister

... ist verantwortlich für die Bäckereilinie 11

... begleitet leidenschaftlich gerne Lehrlinge auf
ihrem Weg zum Bäcker oder zur Bäckerin

... stellt dort gemeinsam mit 18 Mitarbeitenden
verschiedenste Brote – vom Sandwich bis zum
Kürbiskernbrot – her

... wohnt in Ruprechtshofen, nur wenige
Kilometer von seinem Arbeitsplatz entfernt

... hat sein Handwerk in einer kleinen Bäckerei
gelernt und ist seit 2008 Teil der HAUBIS Familie

... verbringt seine Freizeit am liebsten in
seinem Garten, beim Fußballspielen oder
auf dem Fahrrad

... war schon als Kind vom Backen begeistert

... wird vor allem für seine Ehrlichkeit,
Geradlinigkeit und Zielstrebigkeit
geschätzt

... schätzt ganz besonders die Vielfalt
in seinem Team

... isst am liebsten das BIO-PETZENKIRCHNER
BAUERNBROT – der Natursauerteig hat es
ihm angetan

