



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 18



Federführend
bei Innovationen

SEITE 3
FRÜHSOMMERLICH
FRISCHE KOCHREZEPTE
.....

SEITE 14
EIN BERUFSBILD
IM STETIGEN WANDEL
.....

SEITE 18
BACKKURSE: WISSEN
AUS ERSTER HAND
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

In Bewegung zu bleiben, wach und wendig – das ist es, was HAUBIS seit jeher ausmacht. Diese Haltung erfordert naturgemäß Mut zur Veränderung. Und ein ständiges Hinterfragen bewährter Standards und neuer Potenziale.

Genau deshalb liegt die Geschäftsführerschaft von HAUBIS seit Kurzem in unseren beiden Händen. Ein Schritt, der vielleicht überraschen mag, der jedoch die logische Konsequenz einer reiflichen Überlegung ist. Denn geteilte Geschäftsführerschaft bedeutet für uns vor allem: eine Verdoppelung von Potenzialen. Für unser Unternehmen genauso wie für die Menschen, die für und mit HAUBIS arbeiten. Denn die Herausforderungen, mit denen wir es heute zu tun haben, sind vielschichtig und brauchen gemeinsamen Einsatz.

Wie lässt sich ein großes und systemrelevantes Unternehmen wie HAUBIS erfolgreich durch eine herausfordernde Gegenwart und in eine positive Zukunft navigieren? Das ist die übergeordnete Frage, die uns momentan umtreibt. Dabei spielt ein gewisses Maß an Automatisierung in unserer Produktion genauso eine Rolle wie eine Automatisierung in Bereichen wie zum Beispiel der Rohstoffbeschaffung.

Und so wie wir über die Jahre darauf hingearbeitet haben, gemeinsam über die Geschicke von HAUBIS zu entscheiden, haben wir auch mit entsprechendem Vorlauf und tatkräftiger Unterstützung eines visionären Teams ein Projekt in die Tat umgesetzt, das für uns richtungsweisend ist. Im Zentrum des Projekts steht das in der Lebensmittelherstellung viel diskutierte Thema Frischei.

Hier nun so gestalten zu können, wie es uns am Herzen liegt und einzig sinnvoll erscheint, ist das, was man auf Neudeutsch als „Gamechanger“ bezeichnen könnte. Was genau es damit auf sich hat, ist eines der vielen interessanten Themen in diesem „HAUBIS Butterbrot“.

Wir wünschen eine inspirierende Lektüre!

Anton Haubenberger & Mario Reiter

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

Lektorat: ASI GmbH

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



PurePrint® by gugler®
druckinn.at



7 WEITBLICK

Wie wir gemeinsam mit dem Familienbetrieb Hagler neue Standards in Sachen Frischei setzen: tierwohlbewusst und nachhaltig. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen!



12 EINBLICK

Warum sich Anton Haubenberger die HAUBIS Geschäftsführung mittlerweile mit Mario Reiter teilt und welche Unternehmensziele die beiden nun verfolgen.



10 RUNDUMBLICK

Was unsere neue Plunder-Produktionslinie in Wieselburg mit der wachsenden Auswahl und überzeugenden Qualität im Bereich HAUBIS CROISSANTS zu tun hat.



16 AUSBLICK

Wo eine spektakuläre Bergkulisse auf höchste Ansprüche in Sachen Qualität trifft, sind wir gerne Teil des Erfolgsrezepts: zu Gast bei Christian Wolf im ****S Alpin Spa Resort Obermühle.



Es grünt so grün ...

Unsere fröhlich frischen Rezeptideen haben dieses Mal ein Farbmotto. Grün ist bekanntlich die Farbe der Hoffnung, steht aber genauso fürs Wachsen und Gedeihen. In diesem Sinne wünschen wir bestes Gelingen für die feinen Kreationen, die in bewährter Weise in kulinarischer Kooperation mit Simon Jacko von www.happyplates.com ausgetüftelt wurden.

In aller Reduziertheit trifft hier köstlich knuspriger Flammkuchenteig auf seinen fein abgestimmten Belag. Was für eine Komposition!



Unten fein-knusprig, oben herzhaft-würzig

HAUBIS FLAMMKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL

ZUTATEN PRO FLAMMKUCHEN:

- ◆ 1 HAUBIS FLAMMKUCHENBODEN ohne Belag
- ◆ 80 g grüner Spargel
- ◆ 2 EL Crème fraîche
- ◆ 20 g geriebener Bergkäse oder Gruyère
- ◆ 1 kleine rote Zwiebel
- ◆ 1 TL Olivenöl
- ◆ Salz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- ◆ eventuell etwas Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG

Zu Beginn den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun den Belag für den Flammkuchen vorbereiten: Den grünen Spargel, falls nötig, im unteren Drittel schälen und die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Den Flammkucheboden auf ein Backblech legen und dünn mit Crème fraîche bestreichen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Käse bestreuen. Auf dieser Basis den Spargel und die Zwiebelringe platzieren. Schließlich den fertig belegten Flammkuchen mit Olivenöl beträufeln und 10 bis 12 Minuten backen. Der Flammkuchen ist fertig, wenn der Rand knusprig ist. Falls gewünscht, vor dem Servieren mit Zitronenabrieb verfeinern.

Rundum leicht, erfrischend und belebend

GREEN-GODDESS-SALAT MIT HAUBIS KARTOFFELWURZERL

ZUTATEN FÜR ZWEI PORTIONEN:

für den Salat:

- 2 Salatherzen
- ¼ Gurke
- 1 Avocado
- 50 g Edamame
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- 10 g Petersilie

für das Dressing:

- 2 EL griechischer Joghurt
- 1 TL Zitronensaft
- 3 TL Olivenöl
- ½ kleine Knoblauchzehe
- 1 TL Kapern
- 50 g Babyspinat
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Salatherzen in grobe Stücke und die Gurke in kleine Würfel schneiden. Die Avocado ebenfalls würfeln. Die Frühlingszwiebel, den Schnittlauch und die Petersilie so fein wie möglich schneiden. Nun für das Dressing den Babyspinat, den Knoblauch und die Kapern fein hacken und mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Olivenöl verrühren. Alternativ alle Dressing-Zutaten zusammen mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren alle Salatzutaten in einer Schüssel vermengen und das Dressing unterheben.



Es soll Menschen geben,
die in Salat vor allem eine
Beilage sehen. Höchste Zeit
also für ein Kennenlernen –
mit der „Grünen Göttin“!

Für traditionelle Knödel ist immer Saison. Hier eine Inspiration aus Südtirol, die sich auch vegetarisch variieren lässt.



Außen rustikal, innen flaumig

SPINATKNÖDEL MIT HAUBIS RÖMERBROT

ZUTATEN FÜR SECHS KNÖDEL:

- 200 g HAUBIS RÖMERBROT (vom Vortag)
- 100 g Blattspinat (frisch oder TK, gut ausgedrückt)
- 80 ml Milch
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Butter
- 50 g Bergkäse
- 1 EL Mehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- etwas Muskat
- eventuell 100 g Speck

ZUBEREITUNG

Das Weißbrot in Würfel schneiden, mit der Milch übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen. Den Spinat fein hacken, zur Zwiebel geben und kurz zusammenfallen lassen. Danach die Zwiebel-Spinat-Mischung zu den eingeweichten Brotwürfeln geben, die verquirlten Eier, den Käse und das Mehl hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und aus der fertigen Masse gleich große Knödel formen. Zum Garen die Knödel in leicht siedendem Salzwasser 12 bis 15 Minuten ziehen lassen. Falls gewünscht, den Speck in Streifen schneiden, knusprig anbraten und über den fertigen Spinatknödeln verteilen.

Das Gelbe und Weiße vom Ei



Ein Pionierprojekt sorgt dafür, dass nur wenige Kilometer von Haubis entfernt der gesamte Rohstoffbedarf an Eiern produziert wird – in der Nachbarschaft quasi. Was Transparenz, Transportwege und Nachhaltigkeit betrifft, setzen wir damit neue Maßstäbe.

Der Soundtrack zu dieser Geschichte ist leises Gegacker. Es erklingt hier auf der weitläufigen Wiese, die zum Hof der Familie Hagler gehört – einem modernen Bauernhof im Mostviertel. Unter freiem Himmel leben hier die wichtigsten Mitarbeiterinnen des Hofes – unzählige Hühner. Tatsächlich ist es kaum abzuschätzen, wie viele Hühner sich hier befinden, ein paar Tausend sind es in jedem Fall. Und sie alle sind Teil eines echten Pionierprojekts: Sie allein produzieren das Vollei, das HAUBIS für Mehlspeisen wie Krapfen, Topfenkolatschen, Croissants oder Brioche benötigt.

„Eier sind für uns sehr stark emotional behaftet“, sagt Johannes Heilos, „denn sie gehören schon fast zu den Grundnahrungsmitteln – egal, ob als Frühstücksei oder Zutat bzw. Rohstoff.“ Das Haubis Team hat gemeinsam mit Familie Hagler, den „Chefs“ der Hühnerschar dieses bemerkenswerte Projekt auf die Beine gestellt.



Auf dem Weg ins Freiland: Dass es den Hennen – den wichtigsten Mitarbeiterinnen auf dem Hof der Familie Hagler – gut geht, ist oberstes Prinzip. Sie produzieren die Eier für das Vollei, das nur einen Hühnerflug entfernt in feinsten HAUBIS Backwaren verarbeitet wird.

Das gemeinsame Ziel: zu 100 Prozent wissen, woher das Ei kommt. Und: die Wegstrecke, die es zurücklegt, so kurz wie nur irgendwie möglich zu halten. „Der Hof ist nur ein paar Kilometer von unserer Produktionsstätte entfernt.“ Durch diese Nähe und den persönlichen Kontakt mit dem Bauern konnte diese Kooperation funktionieren. „Der Betrieb ist ein echter Vorzeigebetrieb“, sagt Johannes Heilos, Unternehmensleiter Beschaffung und Technik bei HAUBIS. Damit spricht er einen wesentlichen Aspekt an, der Antriebsfeder dieses Projekts war: jenen der Nachhaltigkeit.

„Wir denken unsere Partnerschaft langfristig und wollen gemeinsam diese wichtige Kooperation weiterentwickeln.“

JOHANNES HEILOS, UNTERNEHMENSLEITER
BESCHAFFUNG UND TECHNIK

Dass die gesamte agrarische Bewirtschaftung des Hühnerhofs dank Maßnahmen wie Hackschnitzelheizung oder Photovoltaik nahezu energieautark funktioniert, ist ein bedeutender Teil davon. Aber auch das Freigehege, das den Hühnern optimale Bedingungen bietet. „Den Hühnern geht's perfekt“, fasst er zusammen. „Bessere Voraussetzungen kann es nicht geben.“

Der Wunsch nach einem Komplettlieferanten für Eier besteht bei HAUBIS schon länger. „Wir wollten die Lieferkette noch transparenter und engmaschiger abbilden können“, sagt Johannes Heilos. Weil er den Hof der Haglers kannte, sprach er Wolfgang Hagler, der den Betrieb in dritter Generation führt, an. „Wir haben die Idee durchgesponnen, kalkuliert, getüftelt, sind immer mehr ins Detail gegangen.“ Bis nach fast zwei Jahren das Projekt in Form einer einsatzbereiten Anlage fertig war. „Jetzt sind wir am Start.“



Mit Entschlossenheit und Pioniergeist: Der Familie Hagler ist es zu verdanken, dass dieses einzigartige Projekt in die Tat umgesetzt werden konnte – von der ersten Ideen bis zur laufenden Produktionsanlage.



Transparenz von Anfang an: Gemeinsam setzen Johannes Heilos, Wolfgang und Theresa Hagler (v. li.) neue Standards.

Jedem Ei, das bei HAUBIS verwendet wird, einen Namen – vielleicht nicht des Huhns, aber jedenfalls des Bauern – zuordnen zu können, das war das erklärte Ziel der Kooperation. Es geht dabei um viele Eier. Umgerechnet mehr als eine Million von ihnen wird, hauptsächlich für süße Teige, gebraucht. Und diese Eier kommen seit neuestem zur Gänze aus dem benachbarten Hof. Zur Gänze – aber nicht im Ganzen: Die neu errichtete Anlage stellt vor Ort Vollei her. Dazu werden ganze Eier, also Eigelb und Eiweiß, aufgeschlagen und in Sammelbehältern pasteurisiert. In 10-Liter-Boxen mit Dosierhahn und Karton-Ummantelung – alles komplett recycelbar – kommen sie dann zu HAUBIS, wo sie in den Produktionslinien direkt eingesetzt und das Vollei ideal dosiert werden kann. Das Ei enthält weder Konservierungsmittel noch sonstige Zusätze, sondern wurde lediglich durch Erhitzung haltbar gemacht.

Die Partnerschaft zwischen HAUBIS und Familie Hagler ist dabei ein Langstreckenlauf, kein Sprint. „Wir denken unsere Partnerschaft langfristig und wollen gemeinsam diese wichtige Kooperation weiterentwickeln.“ Der kurze Transportweg, die Nachvollziehbarkeit vom Huhn bis zum Vollei, der schonende Umgang mit der Umwelt – all das setzt neue Standards in Österreich und vielleicht sogar europaweit. „In dieser Form ist unser Projekt einzigartig.“ Die Hühner bestätigen dies mit leisem Gegacker.





HIGHTECH AM BAUERNHOF

Auf der modernen und maßgeschneiderten Anlage am Hof der Familie Hagler werden die frischen Eier zu Vollei verarbeitet. Dazu werden die Eier aufgeschlagen, die Eiermasse gefiltert, pasteurisiert und in Zehn-Liter-Beuteln abgefüllt. Damit kann der gesamte Vollei-Bedarf von HAUBIS gedeckt werden.



„DIESES PROJEKT IST NEULAND“

Seine wichtigsten Mitarbeiterinnen tragen Federn: Wolfgang Hagler über die Geschichte seines Hühnerhofs – ein einzigartiges Projekt – und warum er immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen ist.

Wie geht es deinen gefiederten Mitarbeiterinnen?

Es sind etwa 10.500 Hühner, die hier auf acht Hektar Freifläche Auslauf haben. Das ist fast doppelt so viel, wie gesetzlich vorgeschrieben. Es geht ihnen gut!

Wie hat sich dein Betrieb über die Generationen entwickelt?

Mein Großvater hat den Hof 1966 gekauft, 1977 wurde ein neuer Schweinestall gebaut. Im Jahr 1986 wurde dann der erste Hühnerstall errichtet. 2003 kam eine Biogasanlage dazu. Wir haben uns, was die Hühnerhaltung betrifft, immer weiterentwickelt, 2008 auf Bodenhaltung und 2016 schließlich auf Freilandhaltung umgestellt. Im Jahr 2024 durfte ich übernehmen.

Ihr betreibt, etwa was das Futter der Hühner angeht, Kreislaufwirtschaft. Was bedeutet das?

Dass wir das Futter für unsere Hühner auf unserem eigenen Grund anbauen können. Wir ernten, mischen und schrotten es selbst. Sie bekommen also fünf Mal am Tag frisches Futter aus eigener Erzeugung.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit HAUBIS?

Bei uns war es immer schon so, dass wir etwas Neues auf die Beine stellen wollten. Dieses Projekt war genau so etwas, es war ein Ansporn für uns – weil es Neuland ist. In Österreich gibt es so etwas nicht, erst recht nicht in einem so klein strukturierten landwirtschaftlichen Betrieb wie unserem. Eineinhalb Jahre hat es gedauert, bis wir die Maschinen hatten. Die gibt es nicht vom Fließband, ein fachspezifischer Maschinen- und Anlagenbauer hat sie eigens für uns angefertigt.

Wie funktioniert die Herstellung von Vollei?

Die Eier werden in der Früh vom Hühnerstall abgetragen, kommen auf

Paletten und werden zur Anlage gebracht. Dort werden sie aufgeschlagen. Das Ganze kommt dann durch eine Filteranlage und anschließend in den Pasteurierer. Der Vorgang – Aufheizen und Abkühlen – dauert etwa 50 Minuten. Dann wird das Ei in Zehn-Liter-Boxen abgefüllt.

Wie HAUBIS seid ihr ein Familienbetrieb. Was bedeutet das für dich?

Wir sind uns sehr nah – nicht nur räumlich, sondern wir können einfach sehr gut miteinander. Das ganze Projekt hätte ich ohne HAUBIS nicht auf die Beine stellen können. Wir haben eine gute, vertrauensvolle Basis miteinander. Ich freue mich darauf, dass wir das Projekt in Zukunft noch weiterentwickeln werden.



Der Inbegriff eines Croissants präsentiert sich hier in gleich zweifacher Ausführung. Und wo diese beiden HAUBIS BIO-BUTTERCROISSANTS herkommen, ist die Produktion zum Glück schon längst in Serie. Zarte Buttrigkeit für alle!

Nach allen Regeln der Kunst



Perfekt zum Durchprobieren eignen sich unsere kompakten Croissant-Varianten: hier das HAUBIS MINI-BUTTERCROISSANT und der HAUBIS MINI-CROISSANT MIX.

Ein feinblättriges, zartsplittriges, gerade richtig vollmundig „buttriges“ Croissant – dazu eine Tasse Milchkafee. Fertig ist der Inbegriff von Frühstückskultur in Frankreich & Co. Die österreichische Antwort darauf kommt jetzt aus unserer Konditorei in Wieselburg.

Es gibt Nationen, wo das Frühstück tendenziell kurz und mengenmäßig überschaubar gehalten wird. Frankreich etwa, aber auch Italien und Spanien. Man gönnt sich ein Heißgetränk im Stehen, sehr gerne in der Bar oder der Bäckerei ums Eck, und genießt dazu ein süßes Plundergebäck mit oder ohne Füllung. Absoluter Spitzenreiter und Dauerbrenner ist hier das Croissant – auf Italienisch „cornetto“, auf Spanisch „cruasán“. Und hier ist es mit der Reduziertheit auch schon zu Ende, denn was andernorts unter den Oberbegriff „Hörnchen“ fällt, ist an geschmacklicher Opulenz oft nicht zu überbieten. Da wird an hervorragenden Zutaten (Stichwort: Butter!) ebenso wenig gespart wie an der formvollendeten Herstellung.

„Die konstante Teigqualität auf unserer neuen Plunderlinie ermöglicht uns, mit einer Vielzahl von neuen Rezepturen in Serie zu gehen.“

SILVIA TEUFL, TEAMLEITERIN
IM HAUBIS WERK WIESELBURG

VOM KIPFERL ZUM CROISSANT

Das französische Wort „Croissant“ bedeutet so viel wie „wachsend“ oder „zunehmend“. Seine Form legt die Assoziation zu einer Mondsichel nahe. Zählt man eins und eins zusammen, drängt sich einem die Legende auf, wonach das österreichische Kipferl eine trotzige kulinarische Reaktion auf die Türkenbelagerung in Wien im 17. Jahrhundert ist. Und dass eben dieses Kipferl vielleicht mit der Regentschaft der geborenen Österreicherin Marie-Antoinette, vielleicht aber auch später mit einem expandierfreudigen Bäcker, seinen Weg nach Paris fand. Dort wurde der ursprünglich traditionelle Mürb- oder Hefeteig mit der Zeit durch luftigere, knusprigere Teigvarianten wie Plunder- oder Blätterteig ersetzt. Et voilà ... das Croissant war geboren.

Und genau hier schließt sich der thematische Kreis zu unserer Konditorei in Wieselburg. Denn seit unsere Teams dort auf und mit einer Produktionslinie arbeiten, die im wahrsten Sinne des Wortes alle Stücke spielt, haben wir unser Angebot an erstklassigen Plunderspezialitäten nicht nur verfeinern, sondern sogar noch ausbauen können. Einfach, weil das Zusammenwirken von erfahrenen Konditorinnen und Konditoren mit maßgeschneiderter Technik zur geschmacklichen und optischen Perfektion führt: 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 Plunderproduktion bei HAUBIS wird dadurch perfekt steuerbar – was wiederum Freiraum zum Kreativwerden schafft.



Dürfen wir vorstellen:
oben im Bild das HAUBIS CROISSANT CREME,
rechts das HAUBIS MARILLEN-CROISSANT und unten
das HAUBIS BIO-NOUGAT-CROISSANT. Und damit ist noch längst
nicht die gesamte Croissant-Vielfalt auf dem Teller!

DIE CROISSANT-MEISTERKLASSE

Ein Ergebnis dieses Freiraums sind Produktinnovationen, auf die wir besonders stolz sind – wie beispielsweise das neue HAUBIS BIO-BUTTERCROISSANT. Ein Produkt wie dieses haben wir schon lange im Sinn, doch erst die Tatsache, dass unsere Linie den Einsatz von großformatigen Butterblöcke in Bio-Qualität erlaubt, macht die Umsetzung im großen Stil möglich. Speziell im Steinofen gebacken erreicht dieses Croissant ein Volumen und eine Textur, die am Gaumen die Wirkung eines Kurz-Städtetrips nach Paris, Rom oder Madrid entfaltet. Sein Einsatz ist momentan allerdings limitiert auf einige wenige Verkaufspunkte, u. a. die HAUBIS Filialen. Schließlich stehen bei HAUBIS viele unterschiedliche Plunderhörnchen zur Wahl, eine glutenfreie Variante inklusive. Und jedes einzelne davon ist eine kulinarische Entdeckung!

CROISSANT-VIELFALT BEI HAUBIS

KLASSISCH

- ◆ Haubis Bio-Buttercroissant
- ◆ Haubis Buttercroissant
- ◆ Haubis Glutenfrei Croissant

KOMPAKT

- ◆ Haubis Mini-Buttercroissant
- ◆ Haubis Mini-Croissant-Mix

GEFÜLLT

- ◆ Haubis Croissant Creme
- ◆ Haubis Marillencroissant
- ◆ Haubis Nougatcroissant
- ◆ Haubis Bio-Nougatcroissant



WO WAHRE PLUNDER-WUNDER GESCHEHEN

In der Haubis Konditorei in Wieselburg bringt das perfekte Zusammenspiel von Mensch und Maschine Plunderspezialitäten der Extraklasse hervor.



Zwei – mit einem Ziel

Seit 1. Februar 2026 ist es offiziell: Die Haubis GmbH wird nun vom Eigentümer Anton Haubner gemeinsam mit Mario Reiter geführt. Was es mit der geteilten Geschäftsführerschaft auf sich hat? Fragen wir die beiden doch direkt!



Das Familienunternehmen HAUBIS mit geteilter Geschäftsführung? Das mag viele überraschen ...

AH: Wobei diese Form der Unternehmensführung bei uns alles andere als neu ist. Sie hat so gut wie jede Übergabe von einer Generation an die nächste begleitet. Das Neue daran ist aus meiner Sicht eher, dass ich mir die Verantwortung mit jemandem teile, der nicht „Haubnerberger“ heißt.

MR: Eine Verbundenheit zum Unternehmen kann man auch ohne Familienzugehörigkeit entwickeln. Das erleben viele bei Haubis ganz automatisch. Und tatsächlich durfte unsere Entscheidung lange reifen. Der erste Impuls dafür liegt fast zwei Jahre zurück.

Wie hat man sich eure Arbeit als Führungsduo in Zukunft vorzustellen? In vielen Unternehmen mit Co-Geschäftsführung gibt es definierte Aufgabenbereiche.

MR: Wir haben uns bewusst gegen eine konkrete Trennung und Abgrenzung entschieden. Natürlich wird jeder von uns Schwerpunkte haben, in denen er seine persönlichen Kompetenzen und Stärken besonders zum Ausdruck bringen kann. Anton etwa im Bereich Verkauf. Insgesamt wird jedoch sämtliche Verantwortung zu gleichen Teilen auf seine und auf meine Schultern verteilt sein.

AH: Als ich damals die alleinige Geschäftsführerschaft von HAUBIS innehatte, war mir schnell klar: Ewig mache ich das nicht allein! Unser Unternehmen ist mit den Jahren einfach enorm gewachsen. Alle Themen bei einer Person zu kanalisieren, halte ich als Eigentümer für den falschen Weg, um HAUBIS erfolgreich in die Zukunft zu führen.

MR: Und mir war klar: Wenn schon Geschäftsführer, dann das ganze Paket. Es nur fürs Papier zu machen, hätte mich nicht gereizt.

„Was Mario und mich verbindet, ist, dass wir beide grundsätzlich nicht automatisch alles so machen wollen, wie man es immer getan hat.“

ANTON HAUBNERBERGER,
HAUBIS EIGENTÜMER UND GESCHÄFTSFÜHRER



Das heißt: Ihr seht einander als Sparringpartner.

AH: Absolut. Aus dem laufenden, intensiven Austausch hat sich über die Jahre ja auch die Idee herauskristalliert, dass wir als gemeinsame Geschäftsführer gut funktionieren können. Ich bin in und mit diesem Unternehmen aufgewachsen. Da ist es nur logisch, dass mir in vielen Bereichen die nötige Distanz fehlt. Mario bringt hier einen wichtigen Blick auf das Ganze ein.

MR: Und mir ist bewusst, dass ich aufgrund dieser emotionalen Distanz generell sachlicher argumentiere, als Anton es könnte. Manchmal vielleicht sogar einen Tick zu sachlich, was Antons Sicht der Dinge dann wieder ausgleicht. So ergänzen wir einander nahezu perfekt.

Die aktuellen Herausforderungen erfordern genau das: einen möglichst vielfältigen und vielschichtigen Blick. Welche Meilensteine seht ihr für HAUBIS in den nächsten Monaten?

MR: Ein Unternehmen mit hunderten von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu führen, ist immer eine große Verantwortung. Unabhängig davon, wie sich das Marktumfeld gerade gestaltet oder entwickelt! Ich bin überzeugt davon, dass unser Gesamtkonzept aus Firmenphilosophie, Produktqualität und Kundennähe auch in Zukunft eine stabile Grundlage für HAUBIS als Unternehmen darstellen wird. Von dieser Basis wollen wir weiterhin mit Visionen starten.

AH: Und wenn wir schon beim Vorausschauen sind: Ideen zu haben, ist unverzichtbar. Doch wir müssen parallel die Rahmenbedingungen schaffen, in denen sie umgesetzt werden können. Jede und jeder soll bei uns in einem optimalen Setting arbeiten können. Dazu gehört, dass wir uns intern noch besser vernetzen. Nur so können wir unser Bestes geben und weiterhin an unserer Idealvorstellung arbeiten: HAUBIS soll weiterhin für Produkte stehen, die sich der Markt tatsächlich wünscht. Das gilt für unser gut eingeführtes Sortiment an Mengen- und Nischenprodukten genauso wie für die Innovationen, an die wir hier glauben. Dafür sind wir mehr als bereit, jeden Extrameter zu gehen.

„Zukunftsfähigkeit hat für mich mehr als nur einen kaufmännischen Aspekt. Ideen und Visionen machen echten Erfolg erst möglich.“

MARIO REITER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



**MARIO REITER
IM KURZPORTRÄT**

Der geborene Niederösterreicher absolviert nach seiner Ausbildung an der Handelsakademie ein Studium an der Fachhochschule Krets. Mit dem Master für Unternehmensführung in der Tasche arbeitet er zunächst bei groß strukturierten Industriebetrieben in Ybbs und Amstetten und sammelt im Rahmen der damit verbundenen Reisetätigkeit internationale Erfahrung. Dass er im März 2015 bei HAUBIS im Controlling startet, ergibt sich eher zufällig über eine Empfehlung. Danach geht es für Mario zügig in Richtung Unternehmensleitung für den Bereich Finanzmanagement. 2019 erhält er die Prokura und weitere Aufgabenbereiche, wie etwa die Personalabteilung, kommen hinzu. Mit 1. Februar 2026 übernimmt Mario – gemeinsam mit Anton Haubenberger – die Geschäftsführung der Haubis GmbH. Der begeisterte Sportler (aktiver Fußballspieler und Trainer von Kinderteams, Rad- und Skifahrer) lebt mit seiner Familie in Ruprechtshofen im Mostviertel.

DENNIS PEJKOVIC, Bäcker-Konditor-Lehrling bei Haubis, im 3. Lehrjahr

Ich war schon in der Volksschule backbegeistert und habe Torten und Brot gebacken. Da war es naheliegend, dass ich auf die Bäckerlehre gekommen bin. Außerdem mochte ich den Gedanken, eine Arbeit zu haben, bei der man etwas herstellt, was für die Versorgung anderer Menschen wichtig ist. Also habe ich den Tag der Lehre bei HAUBIS besucht und war anschließend hier schnuppern. Ja, und dann kam der Anruf, dass ich aufgenommen bin. Ich finde, Bäcker zu sein ist ein schöner Beruf, weil man Abwechslung hat und sich kreativ ausleben kann. Letztes Jahr durfte ich am HAUBIS Stand auf der Messe „Alles für den Gast“ mitarbeiten. Wir haben dort Live-Cooking gemacht, und ich fand es sehr cool, unsere Produkte zu präsentieren. Das liegt mir, ich bin ein offener Typ und zeige gerne, was unser Handwerk ausmacht. Darum ist mein Lieblingsprodukt von HAUBIS auch die HANDSEMMELE. An der sieht man nämlich direkt, was ein Bäcker draufhat.



Backe, backe ... Zeitgeist!

Wer steht zu nachtschlafender Zeit auf, damit aus Mehl, Wasser, Sauerteig und Salz bis zum Morgen köstliches Brot und Gebäck wird? Na, die Bäckerin oder der Bäcker! So romantisch die Vorstellung. Das realistische Berufsbild sieht heute vielfach anders aus.

Er ist nach wie vor ein begehrter, traditioneller Lehrberuf: die Bäckerin bzw. der Bäcker – ob allein oder in Kombination mit der Konditoreiausbildung. Und er wurde inzwischen durch die Ausbildung zur Backtechnolog:in erweitert. Warum? Weil immer mehr Betriebe Automatisierungsmaßnahmen umsetzen, um in bestimmten Bereichen rationeller zu werden. Und weil mit zunehmender Automatisierung neben handwerklichen Fähigkeiten auch Maschinen-Know-how gefragt ist. Bei unseren Lehrlings-Informationstagen stellen wir fest, dass die Vorstellungen der jungen Menschen, die sich für eine Lehre in unserer Produktion interessieren, oft mit dem auseinanderklaffen, was sie bei uns sehen: nämlich Produktionslinien. Doch das macht uns noch lange nicht zu einem Industriebetrieb! Wir sind mit gut 500 Produkten immer noch eine Handwerksbäckerei. Auf unseren Produktionslinien ist nach wie vor Handarbeit und bäckerisches Augenmaß vonnöten. Und unsere Sauerteigkessel werden tatsächlich nach wie vor um 3 Uhr in der Früh betreut. Es zahlt sich also aus, näher hinzuschauen – und Backenden aus der Praxis zuzuhören. Zum Beispiel Dennis PejkoVIC, Benjamin Schwarz und Silvia Teufel. Wir haben sie direkt an ihren Arbeitsplätzen besucht.





SILVIA TEUFL, Bäckerin und Teamleiterin bei Haubis

Mich kann man ganz klassisch als Quereinsteigerin bezeichnen. Von der Einzelhandelskaufsfrau, die eigentlich Optikerin werden wollte, zur leitenden Bäckerin mit einem 20-köpfigen Team. 1997 habe ich bei HAUBIS begonnen und mich dort von Aufgabe zu Aufgabe gehandelt. Ich war Hilfskraft im HAUBIS Stammwerk, habe Reinigungsarbeiten übernommen, dann begonnen Teig zu mischen ... irgendwie hat sich alles von selbst ergeben. Man hat mich überall hinstellen können, und ich bin gut in die Tätigkeit hineingewachsen. Über die Produktionsleitungs-Stellvertretung bis schließlich in die Teamleitung.. Was ich weiß, habe ich mir selbst angeeignet. Ich habe Videos angeschaut, zu Hause experimentiert ... wenn man etwas will, dann schafft man alles. Das vermittele ich auch unseren Lehrlingen. Sie mit auszubilden, liegt mir sehr am Herzen. Wenn wir zum Beispiel TOPFENKOLATSCHEN machen, sage ich den jungen Leuten: „Ihr müsst sie so schön machen, dass ihr selbst später im Geschäft Lust bekommt, sie zu essen.“ Ich selbst esse übrigens am liebsten unsere NUSSSCHNECKEN. Oder die MINI-HIMBEER- und MARILLENTASCHERLN.

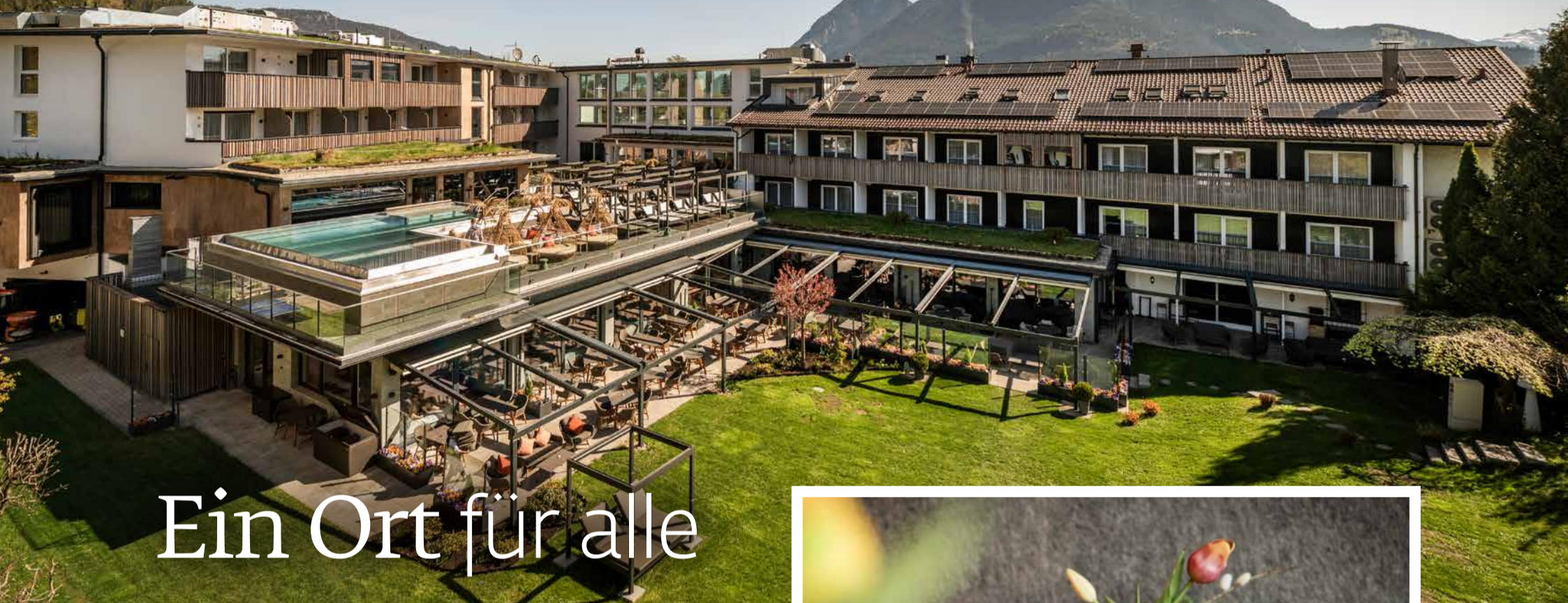


BENJAMIN SCHWARZ, Bäcker bei Haubis

Ich bin seit 20 Jahren Bäcker. Mein Cousin hat mich auf den Beruf gebracht. Heute würde ich beruflich nichts anderes machen wollen – außer vielleicht mein Hobby, die Astrofotografie. Angefangen habe ich in einem kleinen Betrieb in St. Pölten. Ich kenne also auch die ganz traditionelle Seite. Seit 2015 bin ich bei HAUBIS und arbeite größtenteils auf der Produktionslinie 5, das ist die für Kleingebäck. Wir sind hier in drei Schichten organisiert: 6 bis 14 Uhr, 14 bis 22 Uhr und 22 bis 6 Uhr. Als Nachtmensch kommen mir natürlich vor allem die späten bzw. frühen Schichten sehr entgegen, aber ich mag genauso die Abwechslung. Und wir sind in jeder Schicht ein gutes Team, das macht viel aus – vor allem, wenn es zwischendurch mal stressig wird. Was mir an HAUBIS besonders gut gefällt ist, dass hier der handwerkliche Aspekt noch eine wichtige Rolle spielt, etwa bei der HANDSEMMEL oder beim MOHNWECKERL. Und dass wir unser Wissen direkt an unsere Lehrlinge weitergeben können. Qualität sollte immer ganz oben stehen. Das führt dazu, dass ich beim Einkaufen oder im Hotel immer schaue, was wir an unseren Produkten noch besser machen könnten. Mein Lieblingsprodukt? Der STRIEZEL!

„Wenn wir mit unseren Produkten für alle da sein wollen, brauchen wir beide Welten. Die handwerkliche genauso wie die maschinelle.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS EIGENTÜMER
UND GESCHÄFTSFÜHRER



Ein Ort für alle

Mindestens bis nach Bayern hat sich die Qualität von Haubis herumgesprochen. Im Hotel Obermühle in Garmisch-Partenkirchen sind unter anderem die Laugenbrezen der absolute Renner – ausgerechnet! Christian Wolf führt als Gastgeber das Haus, das auf eine lange Tradition zurückblicken kann.



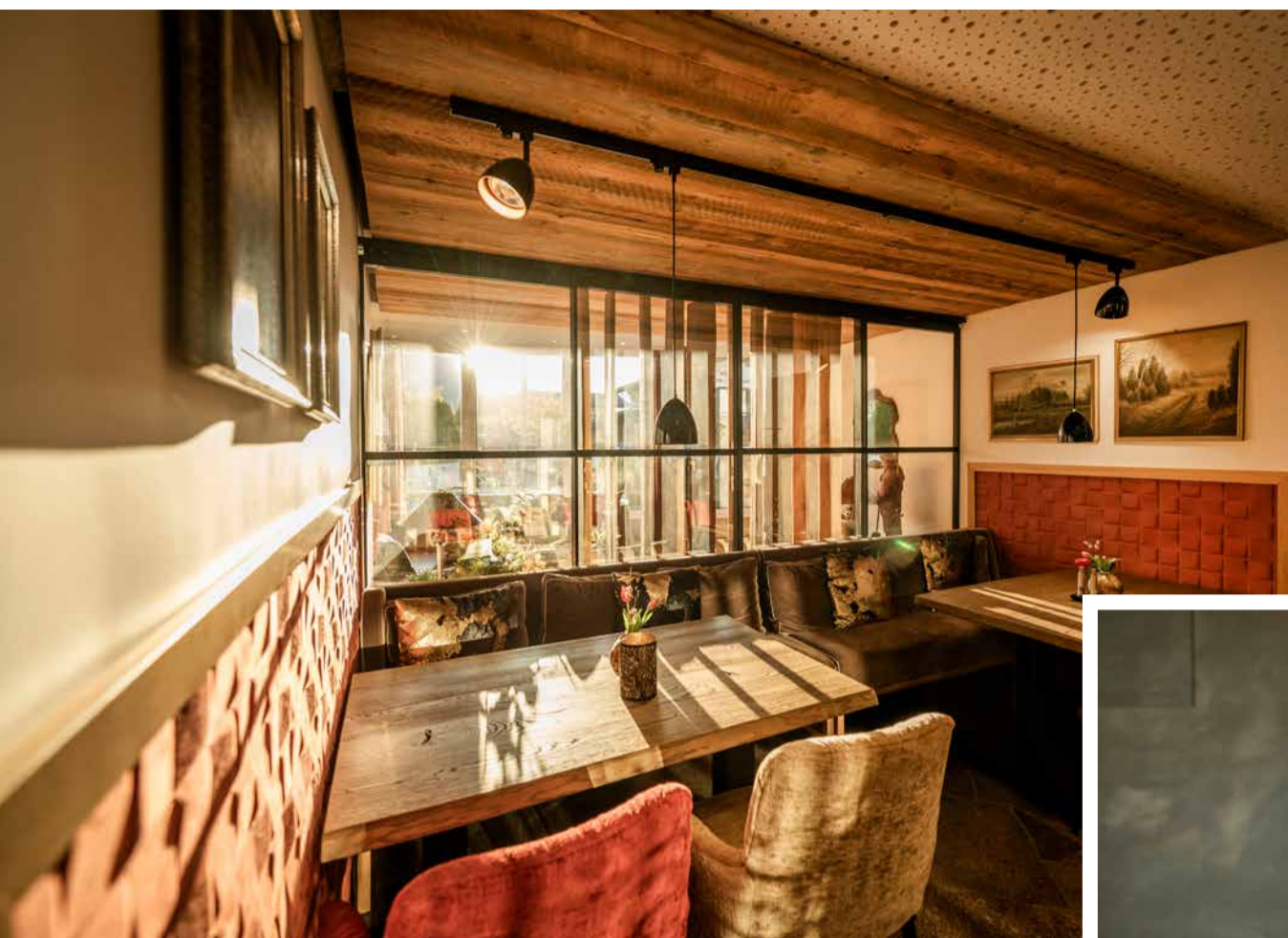
Es ist schon ein malerisches Fleckchen Erde: Garmisch-Partenkirchen, dieser kleine, aber weltbekannte Ort, umgeben von steilen Berghängen unweit von Deutschlands höchstem Gipfel, der Zugspitze. Ein Paradies für Skifans, Wanderlustige, Sommerfrischler, unternehmungslustige Familien und frischverliebte Pärchen – kurz: für alle. Genauso ein Ort ist auch das Alpin Spa Resort Obermühle, das es schon seit unglaublichen fast fünfhundert Jahren gibt und heute in vierter Generation geführt wird. Hotelier Christian Wolf übernahm vor dreizehn Jahren das Ruder und führt die Tradition seiner Familie fort.

Die unrentable Mühle wurde zu einer respektablen Pension umgemodelt, der Ruf war gut und der Betrieb konnte schon nach kürzester Zeit ausgebaut werden. „Nach dem Krieg wurde die Pension der amerikanischen Armee unterstellt und erst in den 1950er Jahren wieder in den Besitz der Familie zurückgegeben“, erzählt der heutige Gastgeber. In den 1960er übernahm die nächste Generation – Christian Wolfs Großmutter zusammen mit ihrem Ehemann, einem Baumeister. Die beiden erwiesen sich als besonders innovativ: „Sie bauten das erste Hallenbad und den allerersten Lift im Ort.“

„Unser Fokus liegt auf Top-Produkten und einer großen Vielfalt bei der Auswahl.“

HOTELIER CHRISTIAN WOLF





„Am Frühstück ist das Haubis Croissant mit das Beste. Der Butteranteil ist der Wahnsinn und unübertroffen.“

HOTELIER CHRISTIAN WOLF



KULINARIK IM FOKUS

Mit der Übernahme von Christian Wolfs Eltern Peter und Mariele 1978 verlagerte sich die Innovationskraft vom Baulichen hin zum Kulinarischen. Die Küche des Hauses sprach sich bis weit über die Grenzen Garmisch-Partenkirchens hinaus herum, und die Obermühle wurde zum Inbegriff von qualitativ hochwertiger Kulinariik. Noch bevor er die Führung des Hauses übernahm, war Christian Wolf mit seinem Vater auf „Alles für den Gast“-Messe in Salzburg – und lernte dort HAUBIS kennen. „Uns war sofort klar: Die Produkte passen zu uns“, erinnert sich Christian Wolf. „Und das ist bis heute so geblieben.“ Es sei vor allem das familiäre Miteinander, das das Hotel Obermühle und HAUBIS als Gemeinsamkeit in der Unternehmens-DNA haben, oder, wie Christian Wolf es ausdrückt: „Gleich und gleich gesellt sich gern.“

Abgesehen von diesen verbindenden Werten ist es auch die Hingabe für qualitativ hochwertige Produkte. Das kulinarische Verwöhnprogramm im Hause Obermühle beginnt bei einem Frühstücksangebot, das keine Wünsche offenlässt, führt über ein Mittagsbuffet mit Salaten, kleineren Speisen und Life-Cooking-Station sowie eine üppige Dessert- und Kuchenauswahl bis hin zum fünfgängigen Menü am Abend, gefolgt von einem Käsebuffet mit über vierzig Käsesorten. „Hungrig geht hier niemand raus“, fasst es Christian Wolf zusammen.

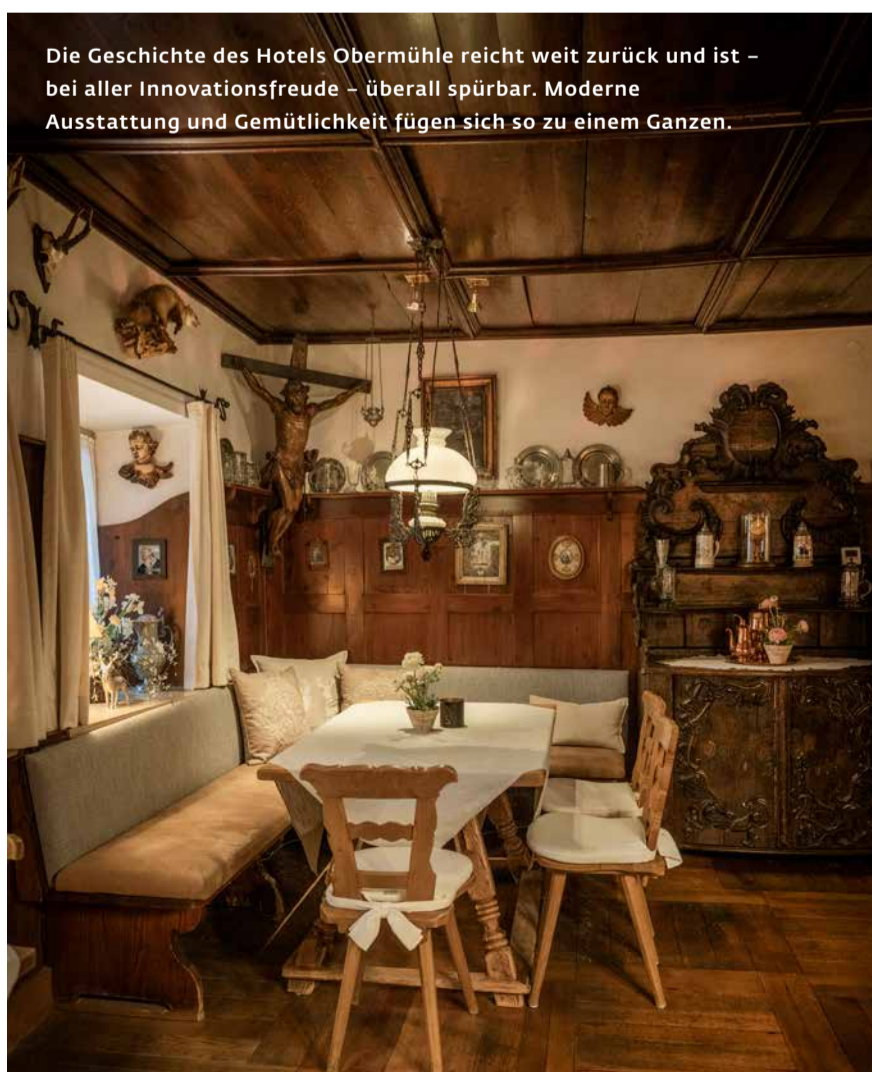
TOP-PRODUKTE – GROSSE AUSWAHL

Bei diesem kulinarischen Angebot von früh bis spät sind Produkte von HAUBIS immer mit dabei: Semmeln, Brot, Gebäck, Süßes. „Am Frühstück ist das HAUBIS CROISSANT mit das Beste. Der Butteranteil ist der Wahnsinn und unübertroffen.“ Aber auch die Laugenbreze ist sehr beliebt – und das hier in Bayern, wo die Breze eine Art Wahrzeichen ist. „Eure ist wirklich gut!“ Abends sind es vor allem Baguettes und verschiedene Brote – vom Dreizinnen- bis zum Bauernbrot – die angeboten werden. „Unser Fokus liegt auf Top-Produkten und einer großen Vielfalt bei der Auswahl.“

Vielfalt, das ist ein Stichwort im Hotel Obermühle. Seit 2019 ein neuer Mittelbau mit Spa-Bereich dazugekommen ist, gibt es auch noch mehr Vielfalt in den Bedürfnissen der Gäste. „Wir sind eine eierlegende Wollmilchsau“, sagt Christiane Wolf. „Wir können eigentlich alle Zielgruppen gut erreichen, die erholungssuchenden Pärchen genauso wie Familien mit Kindern.“ Dafür sorgt etwa ein Minigolfplatz, ein eigener Wellnessbereich mit Sauna, wo auch Familien mit Babys Zutritt haben, sowie ein „Adults only“-Bereich.

Die eierlegende Wollmilchsau wolle man auch bleiben, jedem einzelnen der bis zu 300 Gäste, die hier nächtigen können, etwas bieten und niemanden ausgrenzen. Und so geht es innovativ weiter in der Obermühle: „Im Herbst bauen wir eine neue Bar, die über dem Bach schweben wird und dafür sorgt, dass noch mehr Raum für alle da ist, um das zu finden, was sie suchen: Erholung, Ruhe, Action oder Kulinariik.“ Für die nächsten Jahre ist noch eine Erweiterung geplant: ein zweites Außenschwimmbecken, ein unterirdischer Sportbereich und eine Ausweitung der Kinderbetreuung. Fad wird es nicht, hier in Garmisch-Partenkirchen. „Es geht immer weiter“, sagt Christian Wolf.

Die Geschichte des Hotels Obermühle reicht weit zurück und ist – bei aller Innovationsfreude – überall spürbar. Moderne Ausstattung und Gemütlichkeit fügen sich so zu einem Ganzen.





Ofentür auf!



So backen können wie die Profis? Dafür gibt es unsere beliebten Backkurse. Vom filigranen Törtchen über die fantasievolle Fondantfigur bis hin zum frischen Brotlaib: Hier öffnen wir die Tür und teilen Kniffe, Tipps und Tricks unseres Handwerks.

Die Backkurse sind zurück: Nachdem die Corona-Pandemie jegliche Zusammenkünfte – und damit auch die Kurse im Haubiversum – lahmgelegt hatte, war es an der Zeit, dass sich die Türen zur Backstube wieder für Interessierte und Backbegeisterte öffneten.

Stephanie Pal ist zuständig für Events und Organisation im HAUBIVERSUM und damit auch für die beliebten Backkurse. Seit rund einem Jahr wird nun in der Lehrwerkstatt im zweiten Stock wieder eifrig geknetet, modelliert, geflochten, gebacken, verziert und ausprobiert. „Es ist eine tolle Möglichkeit, den Menschen unser Handwerk näherzubringen“, sagt Stephanie Pal. Etwa 18 Kurse organisiert sie jährlich zu den verschiedensten Themen. „Und meistens sind sie rasch ausgebucht!“



Dass die Backkurse im HAUBIVERSUM so beliebt sind, ist kein Zufall: Stephanie Pal kümmert sich darum, dass für jede und jeden etwas dabei ist.

Zwischen drei und fünf Stunden dauert ein solcher Kurs. Genug Zeit, um zu lernen, wie man Grillbegleiter wie Baguette und Focaccia zubereitet, luftige Brioche mit welcher Krume bäckt oder um in die faszinierende Welt der feinen Patisserie einzutauchen. Da werden Mini-Törtchen oder Figürchen aus Fondant gezaubert (und anschließend mit nach Hause genommen) oder geübt, wie Plunderteig richtig touriert wird. Oder eben, so wie heute, der anhaltenden Faszination für Sauerteigbrot auf den Grund gegangen. Der herrliche Duft, der beim Backen der eigenen Brote verströmt wird, ist da nur das Bonusprogramm.

LEHRLINGE LEHREN

Geleitet werden die Kurse nicht nur von HAUBIS Fachkräften, sondern von hauseigenen Lehrlingen im letzten Lehrjahr. „Es macht ihnen richtig Spaß“, sagt Stephanie Pal, „weil sie zeigen können, was sie draufhaben und auch direkt tolles Feedback von den Teilnehmenden bekommen.“ Bis zu zwölf Personen nehmen pro Kurs teil, eine kleine und exklusive Gruppe also, die es möglich macht, dass jede und jeder genug Zeit und Raum bekommt, sich alles genau anzuschauen und all die Fragen zu stellen, die schon lange unter den Nägeln brennen. Diese werden von den Lehrlingen beantwortet, schließlich betrifft es genau das, was sie können und wissen. Gibt es einmal eine Spezialfrage, die die Lehrlinge (noch) nicht beantworten können, springt der Bäcker, die Bäckerin, der Konditor oder die Konditorin ein, die bei jedem Kurs mit dabei sind.

Was es braucht, um ein gutes Sauerteigbrot selbst herzustellen, erfahren die Teilnehmenden hier in der Lehrwerkstatt. Die Basis: Sauerteig, Mehl, Salz, Wasser und Gewürze. Mit den Händen werden diese zu Brotteigen verarbeitet, in das typisch eckige HAUBIS Simperl gesetzt und im Gärraum zur Ruhe gebettet. Hier bekommt der Sauerteig nun die Zeit, seine Magie zu entfalten: Er sorgt dafür, dass aus Teig ein luftig-leichtes, aromatisches Gebäck wird. In der Zwischenzeit stellen die Teilnehmenden einen zweiten Brotteig her. Diesmal kommen neue Zutaten ins Spiel, je nach Saison können das Walnüsse, Karotten oder Kräuter sein. Auch die Form darf bei diesem Brot anders werden – rund, oval oder kastenförmig – und lässt anschließend den Sauerteig seine Arbeit tun.

„Ein Backkurs ist eine tolle Möglichkeit, den Menschen unser Handwerk näherzubringen.“

STEPHANIE PAL,
EVENTS UND ORGANISATION HAUBIVERSUM



VIELES MITNEHMEN

Die Wartezeit auf die frisch gebackenen Brote überbrücken die Kursteilnehmenden damit, eine kreative Idee für die Verwertung von altem Brot auszuprobieren. Gemeinsam wird ein herzhaftes Zupfbrot hergestellt. Dazu wird ein Laib Brot mehrmals im Gittermuster ein-, aber nicht ganz durchgeschnitten. Die so entstandenen Zwischenräume werden nun nach Lust und Laune gefüllt – mit Käse, Schinken, Lauch, Oliven oder getrockneten Tomaten. Das Zupfbrot kommt dann für etwa 20 Minuten in den Ofen und bildet eine herrliche Kruste. Gegessen wird es dann, indem die Brotstücke von oben herausgezupft werden. „Wir wollen den Leuten auch eine Idee mitgeben, was sie aus Brot machen können, das nicht mehr ganz frisch ist,“ sagt Stephanie Pal.



Das herzhaftes Zupfbrot wird von den Teilnehmenden ganz nach Gusto bestückt. Der eigene Sauerteig im Glas kommt mit nach Hause und kann, solange er gut „gefüttert“ wird, immer wieder verwendet werden.

Wenn Handwerk erlebbar wird:
Aus einfachsten Zutaten entsteht im Lauf des Kurses ein fertiges Brot.

Was der Organisatorin besonders auffällt: Seit die Backkurse wieder regelmäßig stattfinden, werden sie genauso regelmäßig verschenkt. „Miteinander Zeit zu verbringen, etwas zu unternehmen und dabei sogar noch etwas Neues zu lernen, dafür ist das Bewusstsein in den letzten Jahren eindeutig gestiegen.“ Abgesehen von einem Glas mit selbst ange-setztem Sauerteigstarter, zwei frisch gebackenen Broten und einem selbst gemachten Zupfbrot bekommen die Teilnehmenden des Sauerteig-Backkurses noch viel mehr mit: „Wir vermitteln ganz nebenbei auch, wie wichtig unser Handwerk ist – und dass es für etwas so einfaches wie Brot ganz schön viel Know-how braucht.“ Besonders freut sich Stephanie Pal, wenn Teilnehmende beim nächsten Besuch im HAUBIVERSUM erzählen, dass sie sich zuhause tatsächlich selbst ans Brotbacken gewagt haben. Dann weiß sie, dass der Kurs Früchte getragen hat und es da draußen einen Brotback-Fan mehr gibt. Mission „offene Ofentür“ erfüllt.

INFO UND ANMELDUNG ZU ALLEN BACKKURSEN:
www.haubiversum.at/fuehrungen-kurse/backkurse



HAUBIS FAMILIENALBUM

Valentina Pichler

.....
Lehrling Bäckerin/Konditorin

... ist seit Anfang August 2024 Teil der HAUBIS Familie

... wohnt in Hofamt Priel auf einem Bauernhof

... fertigt am liebsten Mohnweckerln und Semmerln

... reist gerne – und wird im Sommer wohl irgendwo am Meer urlauben

... liebt es, neue Dinge zu lernen – zum Beispiel in der Lehrwerkstatt

... ist in der ganzen Familie für die Geburtstagstorten zuständig

... wird von ihren Kollegen und Kolleginnen für ihre Hilfsbereitschaft und Verlässlichkeit geschätzt

... hat eine Schwäche für das HAUBIS JAUSENSTANGERL

... wollte schon immer Konditorin werden und hat, seit sie acht Jahre alt war, so gut wie jeden Tag eine Torte gebacken

... verfeinert ihr Butterbrot am liebsten mit Kräutersalz

