



# Butterbrot

Die Zeitschrift  
für Brotgenießer

Nr. 5



Einfach  
unwiderstehlich

Firma Mustermann  
z. H. Martina Mustermann  
Musterstraße 12/43  
1234 Musterkirchen  
Österreich

SEITE 8  
SO AROMATISCH IST  
DAS INNVIERTEL  
.....

SEITE 14  
AN DER SCHÖNEN  
YBBSER DONAU  
.....

SEITE 16  
HAUBIS UND DIE  
NÄCHSTE GENERATION  
.....

# Editorial



## HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

**Der Ruf nach Solidarität ist laut wie schon lange nicht mehr. Und das ist gut so. Denn mit einem „Gemeinsam“ auf allen Ebenen können wir mehr erreichen. Nicht nur für uns, sondern für viele. Wo gesellschaftlicher Zusammenhalt ist, ist auch ein Weiterkommen. Und die Gefahr geringer, dass jemand auf der Strecke bleibt.**

Als einer der größten Arbeitgeber in unserer Region haben wir unzählige Hebel, an denen wir ansetzen können. Einer, der uns dabei besonders am Herzen liegt, ist die Förderung von Lehrlingen. Hier sind wir seit Jahrzehnten stark – und entsprechend nah dran an der nächsten Generation. Vermutlich ist das mit ein Grund, warum wir das immer wieder gezeichnete Bild einer Jugend ohne Ambitionen nicht nachvollziehen können.

HAUBIS bietet Zukunftschancen in vielen sehr unterschiedlichen Bereichen. Von Lehrberufen, die man ganz klassisch mit uns in Verbindung bringt, bis hin zu administrativen und technischen Ausbildungen. Wir freuen uns, dass laufend neue Lehrberufe dazukommen. Und dass „unsere“ Lehrlinge professionell begleitet werden. Offenbar gelingt uns das zur Zufriedenheit aller. Und so können wir jedes Jahr viele Nachwuchstalente in verschiedenen Unternehmensbereich integrieren.

Jugend und Hoffnung geht für HAUBIS aber auch dann zusammen, wenn wir unsere örtliche Fußball-Jugend fördern – wir haben in einer der vergangenen „Butterbrot“ Ausgaben ja bereits darüber berichtet. Oder wenn der Verkauf eines unserer Produkte direkt dazu beiträgt, dass wichtige Initiativen wie der Elternverein der Österreichischen Kinder-Krebs-Hilfe finanziell unterstützt werden.

Der HAUBIS SONNENIGEL mag auf den ersten Blick aussehen wie ein ganz normales Stück Gebäck. In Wahrheit jedoch ist er etwas Kleines, das etwas ganz Großes weiterkommen lässt.

Pflegen wir diese positive Grundhaltung, wo immer wir können!

Ihr Anton Haubenberger

## Inhalt

### Herausgeber und Verleger

Haubis GmbH  
Kaiserstraße 8 / A-3252 Petzenkirchen  
t +43 (0) 7416 / 503-0  
f +43 (0) 7416 / 503-30  
office@haubis.at • www.haubis.at

Für Satz- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.  
Änderungen vorbehalten.

**Konzept:** Melanie Laibl und Matthias Kronfuß

**Text:** Melanie Laibl

**Layout und Gestaltung:** Matthias Kronfuß

**Fotos:** Haubis, Sonja Priller, Stefan Knittel, Daniel Schalhaas, Donau Lodge/weinfranz

**Lektorat:** ASI GmbH

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



## 3 EINS IST FÜR GEWÖHNLICH NICHT GENUG

... zumindest, wenn es um knuspriges Gebäck aus dem Körperl geht. Wir pflegen die typisch österreichische Tradition mit extra viel Handarbeit.



## 12 EINE ERFOLGSGESCHICHTE MIT DREI UND FÜNF

Seit 35 Jahren kümmert sich der Elternverein der Österreichischen Kinder-Krebs-Hilfe um wichtige Bereiche abseits der medizinischen Behandlung.



## 8 DA HABEN SICH DIE ZWEI RICHTIGEN GEFUNDEN

Auf unserer Suche nach Partnerbetrieben für aromatische Gewürze und Saaten sind wir bei den Schneiderbauern im Innviertel gelandet.



## 14 DIE VIER BUCHSTABEN DER STADT YBBS ...

... werden nicht selten falsch ausgesprochen. Dafür sind anspruchsvolle Genießer in ihrer Donau Lodge genau richtig. Hier ist alles im Fluss.



## Viel Handarbeit im Körberl

*Wir wagen zu behaupten: In keinem anderen Land gibt es eine derartige Auswahl an Farben, Formen, Gerüchen und Geschmäckern wie in Österreich. Zumindest, wenn man in ein gut sortiertes Körberl schaut.*

**D**ie Situation ist klassisch. Ein gastfreundliches Haus. Ein gedeckter Tisch. Ein Körberl mit feinem Gebäck. Kaum jemand, der da auf das eigentliche Essen wartet – zu dem das Körberl angeblich bloß Begleitung ist. Das knusprige Endstück des SALZSTANGERLS ist schnell abgezwickelt, das flaumige Innenleben des HANDSEMMERLS ausgehöhlt, die nussige Bestreung der KORNSTANGE angeknabbert. Und wer ist schuld? Na wir, bei HAUBIS! Weil wir unser Gebäck bewusst unwiderstehlich machen. Für diesen Verführungseffekt ziehen wir alle zur Verfügung stehenden Register. Von der ideenreichen Rezeptentwicklung bis hin zur sorgfältigen Herstellung. Wir variieren Getreidesorten und Gewürze,

experimentieren mit der Formgebung und Bestreung, denken natürlich an besondere Ernährungsstile wie glutenfrei, laktosefrei oder vegan. Das ergibt schon mal eine praktisch unerschöpfliche Bandbreite zwischen hell und dunkel, würzig oder mild, konservativ oder kreativ.

Einen zusätzlichen Spielraum gibt uns die Art und Weise, auf die wir unser Gebäck herstellen. Oder besser: die Arten und Weisen. Denn das Nebeneinander und Miteinander von Mensch und Maschine lässt keinen langweiligen Trott aufkommen. Höchstens professionelle Routine! Wir haben mit dem Leiter der Herstellung in Petzenkirchen gesprochen. Und einmal mehr HAUBIS' Hang zur Handarbeit entdeckt.

## VON SERIENMODELLEN UND EINZELSTÜCKEN

**Teig wird geschlagen, geschliffen oder geflochten, benetzt, bestreut oder getunkt. Das klingt erst mal ganz schön heftig. Doch hinter dem tatkräftigen Wortschatz der backenden Zunft verbirgt sich auch Feingefühl.**

Etwa, wenn es darum geht, dem Teig seine Ruhe zu gönnen. Oder ihn so zu formen, dass er zur Höchstform auflaufen kann. In den HAUBIS Backstuben passiert das in eingespielten Abläufen zwischen spezialisierten Gerätschaften und nicht minder spezialisierten Bäckerinnen und Bäckern. Wer wann und wie zum Zug kommt, entscheidet das Brot oder Gebäck, das gerade auf dem Herstellungsplan steht.

### STREUEN ODER TUNKEN?

**Matthias Kern:** Ob wir maschinell bestreuen oder händisch tunken, hängt in erster Linie von der Art der Bestreuung ab. Wenn eine Bestreuung schön rieselfähig ist, wie etwa Mohn oder Salz, kann ich mit einer sehr fein eingestellten Maschine gute Ergebnisse erzielen. Trotzdem setzen wir bei diesen Arbeitsschritten stark auf unsere Backteams. Indem wir Gebäck in die Bestreuung tunken, üben wir einen leichten Druck aus. Dadurch haftet die Bestreuung besser. Das ergibt nicht nur eine schönere Optik, sondern hilft uns auch, unsere Rohstoffe effizient einzusetzen. Außerdem gibt es uns die Möglichkeit, mit Bestreuungen zu experimentieren, die zum Verkleben neigen. Maisgrieß zum Beispiel.



„Im Branchenvergleich ist unsere Art der Produktion tendenziell ungewöhnlich. Ungewöhnlich arbeitsintensiv!“

MATTHIAS KERN, LEITER DER HAUBIS HERSTELLUNG

**Je nach Teig- und Bestreuungsart kommen entweder Mensch oder Maschine zum Einsatz.** Oben unser handgetunkter GLUTENFREIER SAATENRIEGEL, unten eine Reihe automatisch bestreuter MOHNFLESSLERLN.



### MENSCH ODER MASCHINE?

**Matthias Kern:** Das ist bei uns kein Entweder-oder. Eher ein Sowohl-als-auch. Nehmen wir zum Beispiel unsere KORNSTANGEN oder die bestreuten BAGUETTES. Sie zeichnet etwas aus, was wir maschinell nie hinkriegen würden: eine Rundumbestreuung. Durch das Wälzen in den Saaten bekommen wir einen ganz anderen Biss als mit einer reinen Bestreuung auf der Oberseite. Dazu kommt, dass beim Backen ein Teil der Bestreuung direkten Kontakt mit dem Blech hat. Das bringt eine zusätzliche Knusprigkeit und großartige Röstaromen. Also ganz eindeutig ein Plus an Qualität. Allein das ist uns den zusätzlichen Personaleinsatz unbedingt wert. Das gönnen wir uns einfach – und damit natürlich unseren Kundinnen und Kunden.

### SERIENMODELL ODER EINZELSTÜCK?

**Matthias Kern:** Beides hat etwas für sich. Wenn wir mit der Hand arbeiten, können wir Formen herstellen, die selbst ausgeklügelte Maschinen nicht hinkriegen. Eine HANDSEMMERL-Optik lässt sich durch reines Stanzen niemals erreichen. Ein WACHAUER mit seiner offenporigen, leicht aufgerissenen Kruste genauso wenig. Und da sind wir noch nicht einmal bei der Königsdisziplin, dem MOHNFLESSLERL. Zwar tut sich schon einiges in der Robotik, aber von einer „Handarbeitsmaschine“, die unsere echten Bäckerinnen und Bäcker ersetzen könnte, sind wir zum Glück noch weit entfernt.

DAS HAUBIS MOHNFLESSLERL



*In wenigen Sekunden entsteht ein formvollendet geflochtenes  
Haubis Mohnflesslerl. Das erste von Hunderten mehr.*

DAS HAUBIS HANDSEMMERL



*Diese Unikate erfordern keine langwierige Kleinarbeit. Nur viel Übung.  
Damit formt sich eine Haubis Handsemmel wie von selbst.*

„Für reine Handarbeit sind wir inzwischen zu groß. Für eine rein maschinelle Herstellung zu detailverliebt. Darum das Beste aus zwei Welten.“

MATTHIAS KERN, LEITER DER HAUBIS HERSTELLUNG

### SCHLAGEN ODER SCHLEIFEN?

*Matthias Kern:* Bei Gebäck, das von Hand geschlagen wird – etwa der HAUBIS HANDSEMMELE oder dem BIERWECKERL – wird die sortentypische Formgebung durch den Einsatz der Handkante bzw. durch das Einschlagen über dem Daumen geschaffen. Das HAUBIS WACHAUER hingegen wird handgeschliffen. Das heißt, die Teigkugel wird über eine bemehlte Riffelplatte bewegt. Dadurch reißt der Teig auf, und es wird gleichzeitig Mehl eingebracht. Das sorgt für die sortentypische, offene Oberfläche mit ihrer besonderen Knusprigkeit.

### FORM ODER FUNKTION?

*Matthias Kern:* Auch das geht Hand in Hand. Wenn wir mit der Hand arbeiten, können wir mehr mit der Teigkonsistenz spielen. Wir können dünnere, wir sagen „lindere“, Teige verarbeiten. Außerdem ergibt sich durch die geringeren Stückzahlen pro Tag automatisch eine andere Herföhrungsdauer. Zwischen der ersten und der letzten Teigportion, die verarbeitet wird, liegt eine deutlich längere Spanne als bei der maschinellen Verarbeitung. Und damit auch mehr Reifezeit für den Teig. Im gebackenen Zustand ist so ein Handgebäck dann noch knuspriger und hält noch länger frisch.

### SEMMELE ODER ... SEMMELE?

*Matthias Kern:* Diese Gebäcksorte zeigt tatsächlich die ganze Vielfalt, die wir bei HAUBIS laufend herstellen. Für alle nur erdenklichen Einsatzgebiete, Geschmäcker und Bedürfnisse. Vom bereits erwähnten HANDSEMMELE, dessen Herstellung übrigens streng mittels Kodex geregelt ist, bis zur erstklassigen GLUTENFREIEN SEMMELE, die aufgrund ihrer Teigkonsistenz maschinell einfach am attraktivsten wird. Wir bieten Semmeln in Bio- oder in konventioneller Qualität, genauso wie in unterschiedlichen Vollendungsstufen, also teigig oder halbfertig gebacken. Alle anders. Und anders gut!



Erst die raue  
Behandlung macht  
das HAUBIS WACHAUER  
so schmackhaft.



# Dem Leben Würze geben

*Den Mutigen gehört bekanntlich die Welt. Besonders, wenn zum Mut eine Extraportion Vision dazukommt. Die hatten Irmgard und Franz Schneiderbauer, als sie vor rund 20 Jahren ihren eingespielten Landwirtschaftsbetrieb neu aufstellten. Sie setzten auf Spezialisierung und hier auf ein damals wenig beackertes Feld: Gewürze und Saaten.*



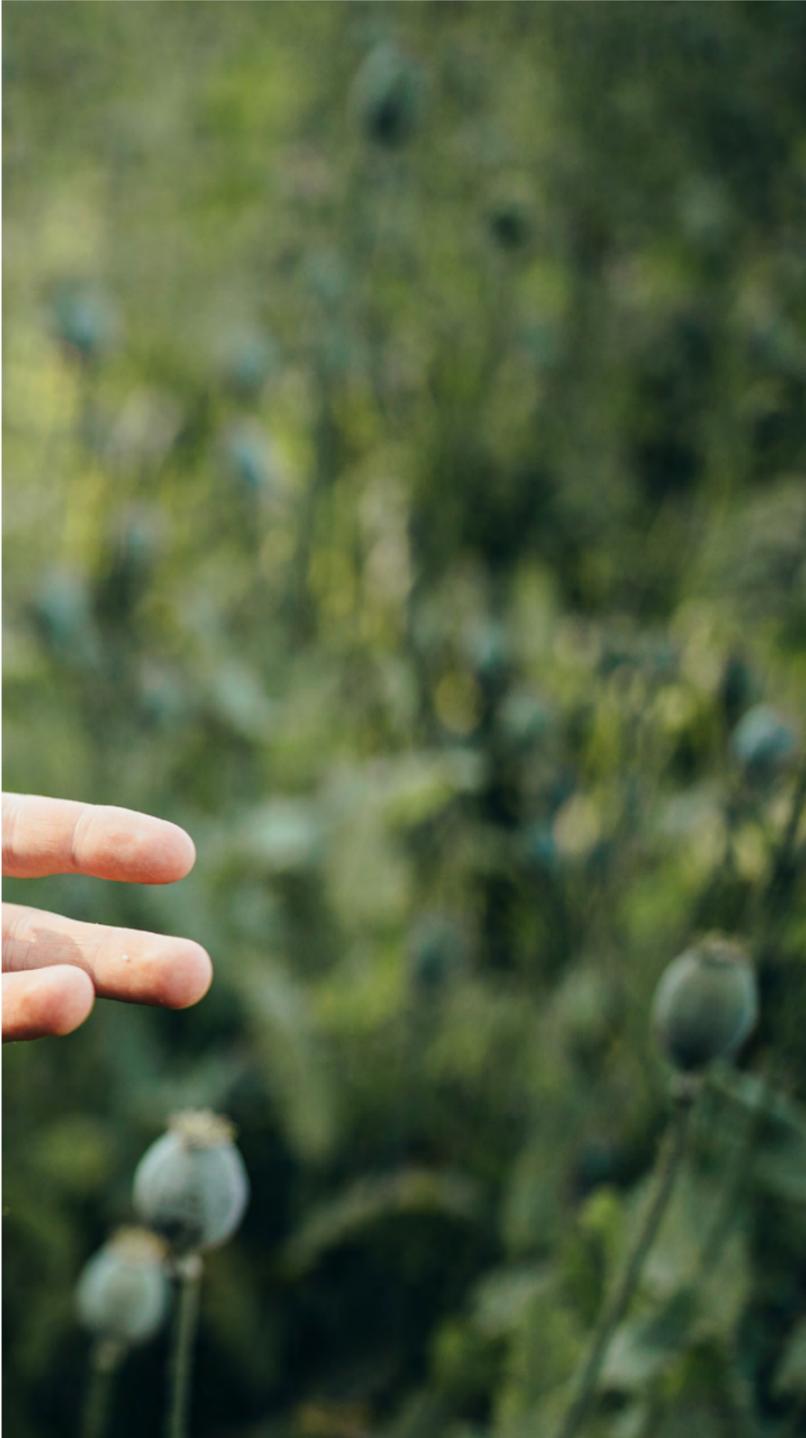
## Ü

**ber die Innovationskraft von Familienbetrieben ist im HAUBIS „Butterbrot“ schon oft berichtet worden. Auch darüber, wie die Initiative von Einzelnen eine ganze Region bewegt und belebt.**

**Dass auf Feldern im oberösterreichischen Innviertel heute traditionelle Brotgewürze gedeihen, hat viel mit den Schneiderbauern zu tun.** Inzwischen kultivieren um die 30 Partnerbetriebe in einem Radius von ebenso vielen Kilometern Fenchel, Anis, Koriander und Kümmel, aber auch Saaten wie Blaumohn oder Leinsamen – als Vertragsbäuerinnen und -bauern, für die inzwischen zweite Generation. Denn seit 2018 führen die Geschwister Karin und Stefan Schneiderbauer den elterlichen Betrieb weiter. Mit nicht weniger Mut und ihren eigenen Visionen.

„Unsere Familie hat immer darauf geschaut, dass unser Betrieb in logischen Schritten und in einem gesunden Tempo wächst“, erzählt Stefan Schneiderbauer. „Darum mussten wir nichts groß umkrempeln, sondern nur ein Stück größer werden.“ Für diese Entwicklung war das Geschwisterpaar gerüstet: Karin Schneiderbauer als „Zahlenhirn“ – sie kümmert sich um sämtliche betriebswirtschaftliche Belange – und Stefan Schneiderbauer als Verantwortlicher für Produktion, Lager und Verkauf. „Bevor ich eingestiegen bin, habe ich im Anlagenbau gearbeitet, bei Projekten auf der ganzen Welt. Da geht einem das Organisieren in Fleisch und Blut über. Und ganz nebenbei hilft mir das technische Wissen, wenn unsere Maschinen mal nicht so wollen wie sie sollten.“

Die neuen Lagerhallen bieten nicht nur mehr Platz für die Ernteerfolge der Vertragsbäuerinnen und Vertragsbauern. Stefan Schneiderbauer: „Beim Umbauen und Ausbauen haben wir natürlich auch an unser Team gedacht. Zum Beispiel mit einer Fußbodenheizung, die das händische Abfüllen in den kalten Monaten angenehmer macht. Oder mit einer Absauganlage für den feinen Staub, der beim Verarbeiten der Gewürze entstehen kann.“ Insgesamt verfügen die Schneiderbauern nun über eine Infrastruktur, mit der sie alle Verarbeitungsprozesse direkt vor Ort erledigen können. Und das ist ganz im Sinne einer lückenlos nachvollziehbaren, achtsamen Produktion.



„Mit unserem Netzwerk an Bäuerinnen und Bauern kommen wir inzwischen auf stattliche Mengen“, berichtet Stefan Schneiderbauer. „Ein Grund für diesen Erfolg liegt im Gemeinsamen. Wir arbeiten gerne im Kollektiv und profitieren gegenseitig von unseren Erfahrungen. Wir sind uns bewusst, dass auf unseren Feldern wertvolle Lebensmittel entstehen, und dass damit Verantwortung verbunden ist.“ Umso sorgfältiger wählen die Schneiderbauers ihre Vertragsbetriebe aus. „Der Anbau von Gewürzen ist speziell. Man kann nicht sagen: Ich lege die Kultur an, und der Rest wächst dann schon von allein. Vielmehr muss ich als Bauer regelmäßig raus aufs Feld und schauen, was die Pflanzen in dem Moment brauchen. Man muss bereit sein, diese Mehrarbeit auf sich zu nehmen.“

Mit Partnern, die im richtigen Moment voll Begeisterung mitziehen, lässt sich einiges bewegen. Auch die Universität für Bodenkultur in Wien zählt dazu. Sie unterstützt einerseits in Sachen Qualitätskontrolle. Andererseits tüfelt Stefan Schneiderbauer mit ihrem wissenschaftlichen Hintergrund an neuen Sorten: „Was uns interessiert, ist Saatgut, das möglichst ideal an die Standorte im Innviertel angepasst ist. Da sind wir seit acht Jahren proaktiv dran. Wir züchten nach den bewährten Methoden: Indem wir jedes Jahr die vitalsten Pflanzen aussuchen und ihre Samen im nächsten Jahr anbauen. Bis wir Pflanzen selektiert haben, die ganz unseren Vorstellungen entsprechen. Klar dauert das irrsinnig lang. Es passt aber total zu unserer Idealvorstellung vom klein Anfangen und langsam Wachsen.“

So wie die Zusammenarbeit mit HAUBIS? Stefan Schneiderbauer nickt: „Wir sind mit einer Liefervereinbarung gestartet, die uns damals überschaubar schien: ein speziell gemischtes und vermahlenes Brotgewürz, ganz nach den Vorstellungen von HAUBIS. Mit den Jahren haben wir uns laufend mehr vorgenommen. Etwa die Schaffung einer speziellen Bestreuungs-Mischung aus Kümmel und Ebenseer Salz. Oder ein verstärktes Engagement im biologischen Anbau, gemeinsam mit einer Handvoll innovativer Betriebe. Wir haben mit HAUBIS eine klasse Gesprächsbasis, da ist viel gemeinsames Hinarbeiten möglich.“

„Vieles in der Landwirtschaft ist nicht planbar. Eine gleichbleibend faire Bezahlung bei gleichbleibend guter Qualität jedoch schon.“

STEFAN SCHNEIDERBAUER, SCHNEIDERBAUER GEWÜRZE



„Wenn du Gewürze oder Saaten anbauen willst, darfst du es nicht rein gewinnorientiert angehen. Du musst es auch gerne machen.“

STEFAN SCHNEIDERBAUER,  
SCHNEIDERBAUER GEWÜRZE

Die Ideen werden den Trägern des OÖ Jungunternehmerpreises 2019 mit Sicherheit nicht so schnell ausgehen. „Diese Auszeichnung haben wir im ersten Jahr nach der Übernahme bekommen“, freut sich Stefan Schneiderbauer. „Und sie hat uns irrsinnig stolz gemacht.“ Sieht ganz so aus, als wäre die Familie Schneiderbauer auf dem richtigen Weg. „Wahrscheinlich, weil wir uns oft und gerne an unsere Anfänge erinnern. An den kleinen Schlag an Fläche, der im Betrieb meiner Eltern frei geblieben ist. Und an die spontane Eingebung meiner Mutter, dort Kümmel anzubauen. Bei der Ernte hat sich das Kümmelaroma derart in der Landschaft verbreitet, dass die ersten Nachbarn schauen und kosten gekommen sind. Mit dem enormen Duft der allerersten Ernte, mit einigen wenigen Gläsern in unserer Speisekammer ... so hat Schneiderbauer Gewürze damals begonnen.“

## WEITE KREISE ZIEHEN

**Wenn es ums Weiterdenken und Gestalten geht, ist Haubis stets vorne mit dabei. Schließlich sind auch wir ein Familienunternehmen – und das verpflichtet.** Wer Grenzen ausloten und vor allem weiten will, braucht so viel Inspiration, wie er nur kriegen kann. Mit Karin und Stefan Schneiderbauer verbindet uns, dass sie sich Denkanstöße in der Theorie holen. Und schauen, wie sich diese mit der Praxis vertragen. Hier der Ansatz aus der Forschung, dort die tatsächlichen Möglichkeiten der Natur. Die Wissenschaft auf den Boden gebracht. So wie die Schneiderbauers ihre Rohstoffe bis ins winzigste Detail kennen und wissen, in welche Richtung künftige Entwicklungen gehen können und sollen, so beherrschen wir bei HAUBIS

unser bäckerisches Handwerk. Wir haben naturgemäß unsere Ansprüche ans Aroma, an die Reinheit und an den Mahlgrad der Gewürze. Immer mehr aber bringen wir uns mit unserer Expertise in die Entwicklungsarbeit ein. Und wir lernen wiederum von unseren Partnerbetrieben. Gemeinsam tüfteln wir am Heute, am Morgen und am Übermorgen. Unsere Vision? In Österreich Strukturen schaffen, die Landwirtschaft lohnend machen. Das klappt, wenn Anbau und Weiterverarbeitung möglichst lückenlos in der Genussregion Österreich passieren. Und wenn konsequent in Kreisläufen gedacht und gewirtschaftet wird.

Ralph Kropfreiter, Leiter Einkauf

„Wir sind immer möglichst nah am Rohstoff, also am Urprodukt. Im direkten Kontakt mit den Bäuerinnen und Bauern.“

RALPH KROPFREITER,  
LEITUNG HAUBIS EINKAUF





**BESTREUUNGEN SIND  
EINE FREUDE FÜRS AUGE –  
UND FÜR DEN GAUMEN:**

- Kraftweckerl
- Bio-Mohnweckerl
- Bio-Dinkelweckerl
- Glutenfrei Saatenbrot



## Ein Weckerl mit Wirkung

**D**ie körperliche und geistige Gesundheit von Kindern und Jugendlichen ist ein wichtiges Thema. Heute mehr denn je. Mit einem wertvollen Weckerl leisten wir seit 2007 einen Beitrag zu einer rundum positiven Initiative: der Kinder-Krebshilfe WIEN-NÖ-BGLD. HAUBIS Unternehmensleiter für Marketing & Filialen, Harald Affengruber, im Gespräch mit Krebshilfe-Geschäftsführerin Karin Benedik und Obmann René Mülle.

### DA GEHT DIE SONNE AUF!

Der HAUBIS BIO-SONNENIGEL lockt mit geröstetem Amarant und nussigem Sesam. Geraspelte Karotten machen sein Innenleben saftig, Sonnenblumenkerne sorgen für den gewissen Biss. Mit dem Weckerl hat unser Entwicklungsteam ganze Arbeit geleistet. Wo der SONNENIGEL hinkommt, sorgt er dafür, dass einem warm ums Herz wird. Zu finden ist er ofenfrisch in den Filialen von HAUBIS und Unimarkt, außerdem bei ausgewählten Spar-Kaufleuten und Gastronomie-Betrieben.

Bleibt nur noch die Frage: „Wie isst du dein SOL-Weckerl am liebsten?“ Unter diesem Motto startet mit September 2021 ein Kreativwettbewerb für inspirierte Kinder. Eingereicht werden können Videos, Fotos oder, ganz klassisch, Zeichnungen. Mehr dazu gibt's gleich hier: [www.kinderkrebshilfe.wien/Kreativwettbewerb](http://www.kinderkrebshilfe.wien/Kreativwettbewerb)



„Wir finanzieren uns fast ausschließlich über Spenden. Trotzdem gehen wir nicht jede Partnerschaft ein. Die Ideologie muss eine gemeinsame sein.“

RENÉ MULLE, KINDER-KREBSHILFE  
WIEN-NÖ-BGLD

*Der Haubis Bio-Sonnenigel ist ein Weckerl wie aus dem Bilderbuch: außen knusprig, innen saftig. Das Beste aber ist, dass diese Sonne zum Anbeißen gleich doppelt Freude macht. Von jedem verkauften Weckerl gehen 5 Cent an einen guten Zweck.*





„Von uns gibt es ein großes Bravo für unsere Handels- und Gastronomie-Partner. Sie machen diese Zusammenarbeit jeden Tag zum Erfolg.“

HARALD AFFENGRUBER,  
UNTERNEHMENSLEITUNG MARKETING & FILIALEN

**Harald Affengruber:** Jetzt haben wir's doch tatsächlich geschafft. Die 300.000-Euro-Spendenmarke ist geknackt.

**Karin Benedik:** Und das rechtzeitig zum 35-Jahr-Jubiläum der Kinder-Krebshilfe. Damit haben wir erreicht, was wir uns vorgenommen haben.

**Harald Affengruber:** Als Zwischenziel, meinst du. Ich hoffe nämlich, dass wir weiterhin fleißig BIO-SONNENIGEL verkaufen können und damit noch mehr für eure Initiative möglich machen.

**René Mulle:** Ich finde es großartig, wie eure Partner im Handel und in der Gastronomie nach wie vor dabei sind. 5 Cent pro verkauftem Weckerl als Spende, das klingt ja erst einmal nicht nach viel.

**Harald Affengruber:** Aber gerade die Kaufleute wissen, dass sich auch kleine Beträge läppern. Das ist den Kundinnen und Kunden oft weniger bewusst.

**René Mulle:** Genau aus diesem Grund haben wir auf unserer Website einen Spendenrechner installiert. Er zeigt an, welche Projekte wir mit dem jeweils ausgewählten Betrag umsetzen können.

**Harald Affengruber:** Ich erinnere mich noch gut an unser allererstes Treffen, an meinen Eindruck von der Kinderkrebsstation. Das hat mich damals tief bewegt.

**Karin Benedik:** So sehr, dass du gleich aktiv geworden bist. Und genau das ist auch unsere Herangehensweise an das Thema: aus einem Mitfühlen ein Mithelfen entwickeln. Euer Startschuss damals war ja spektakulär.

**Harald Affengruber:** Es haben auch viele großartige Leute ihren Beitrag geleistet. Mit Kurt Scherzer und Thomas Strmiska von „Misfit B. Music“ gab es ziemlich schnell die Idee von SOL, dem SONNENIGEL – samt Song und Animationsspot. Martin Holzmann von unserem Entwicklungsteam erfand das passende Weckerl dazu ...

**Karin Benedik:** ... und es gab einen Zeichenwettbewerb für Kinder. Mit dem kleinen Igel, der Kindern und Jugendlichen neue Energie, Wärme und Freude spendet. Die Galerie bei der

Eröffnungsveranstaltung war beeindruckend.

**René Mulle:** Bei der Neuauflage zum 35-Jahr-Jubiläum wird es nicht anders sein. Wir hoffen, dass viele Kinder die Stifte in die Hand nehmen und kreativ werden. Das Thema macht ja wirklich Lust darauf.

**Harald Affengruber:** „Wie isst du deinen BIO-SONNENIGEL am liebsten?“ Also, da fällt mir selber einiges dazu ein.

**René Mulle:** Mit dieser Aktion starten wir munter in die nächsten 35 Jahre. Wir bleiben übrigens dieselben, auch wenn wir unsere Marke gerade neu ausrichten.

**Harald Affengruber:** Mir ist schon aufgefallen, dass ihr den Namen eurer Initiative adaptiert habt. „Kinder-Krebs-Hilfe für Wien NÖ und BGLD. Elterninitiative St. Anna Kinderspital/ AKH“ kam ja tatsächlich etwas sperrig daher.

**Karin Benedik:** Sagen wir's mal so: Wir lernen aus der Vergangenheit und nehmen das Beste daraus in die Zukunft mit.

**René Mulle:** Dazu gehört hoffentlich auch HAUBIS. Wir hoffen sehr auf euch und euer Verkaufnetzwerk. Es ist toll, wie beständig ihr am SONNENIGEL festhaltet. Das ist momentan echt keine Selbstverständlichkeit.

**Harald Affengruber:** Auf HAUBIS könnt ihr zählen. Aus der Familie – in die Familie.

## DIE KINDER-KREBSHILFE WIEN-NÖ-BGLD

Die Erfolgsgeschichte der Kinder-Krebshilfe begann 1986 im St. Anna Kinderspital. Damals beschloss eine Handvoll Eltern, den Bestand an mobilen Infusionsständern aufzustocken. Aus dieser spontanen Initiative entwickelte sich ein professionell organisierter Verein zur Unterstützung von krebskranken Kindern und Jugendlichen sowie ihrer Angehörigen. Aus ihm gingen in weiterer Folge das Forschungsinstitut im St. Anna Kinderspital und die Österreichische Kinder-Krebs-Hilfe hervor. Mit HAUBIS verbindet die Kinder-Krebshilfe WIEN-NÖ-BGLD eine von gemeinsamer Wertschätzung und Tatkraft charakterisierte Zusammenarbeit. Seit ganzen 14 Jahren!

- ◆ Kooperationsstart: November 2007
- ◆ Sonnenigel-Spenden: 305.650,51 Euro (Stand Juni 2021)





## Von Wurzeln und Flügeln

*Nur einen Sprung von der Donau entfernt lassen Karin und Ernst Gruber-Rosenberger Tradition und Moderne aufeinandertreffen. Hier der altherwürdige Babenbergerhof, dort die trendig-urbane Donau Lodge. Dazwischen liegt eine große Verbundenheit mit der Region und den Menschen.*

**W**ie auf einem Schiff fühlt man sich, wenn man in der Donau Lodge in Ybbs eines der großzügig verglasten Zimmer zum Fluss hin gebucht hat. Mit dem Unterschied, dass das erst kürzlich eröffnete Vier-Sterne-Haus fest verankert ist. Im „Dreiländereck“ nämlich, zwischen dem Waldviertel, dem Mostviertel und der Donauregion Nibelungengau.

Karin Gruber-Rosenberger: „Wir sind eine Region, die sich touristisch im Aufbruch befindet. Das gibt unserem Haus einen angenehmen Mix aus Business und Leisure. Mit Geschäftsreisenden, Seminargästen und immer mehr Leuten, die den Nibelungengau als Ruhepol entdecken.“

Wobei der Gastgeberin ganz besonders an der näheren Umgebung gelegen ist. „Unsere Region hat viel zu bieten. Der Donauradweg ist legendär, den kennt man ohnedies.“

Darum empfehlen wir besonders all die kleinen, feinen Naturerlebnisse im Umkreis von ein paar Kilometern.“ Die Donau selbst spielt dabei natürlich eine wesentliche Rolle. „Wie viele aus unserem Team sind mein Mann und ich mit diesem Fluss aufgewachsen. Wir kennen seine schönsten Sandstrände, die besten Picknickplätze und den besonderen Zauber, wenn man ihn direkt vom Wasser aus erlebt.“

Also auf zu einer Zillenfahrt! Mit an Bord: ein Donau-Lodge-Picknickkorb, gefüllt mit dem Besten, was die Region zu bieten hat. „Dass es beim teigigen Backen für uns nur HAUBIS sein kann, war von Anfang an klar“, erklärt Karin Gruber-Rosenberger. „Als Leitbetrieb für die Region vereint HAUBIS alles, was ein gutes Unternehmen auszeichnet: HAUBIS ist unglaublich kreativ, die Eigentümerfamilie ist sympathisch und nahbar. Allein schon deshalb hat es uns riesig gefreut, dass wir zusammgekommen sind.“

Das kulinarische Angebot von Donau Lodge und Babenbergerhof ist eine überzeugende Antwort auf die Frage: „Wie schmeckt der Nibelungengau?“ Für die Auswahl an Brot und Gebäck, Konditorei- und Eisspezialitäten setzen die Gruber-Rosenbergers auf unterschiedliche Familienunternehmen im Umkreis. „Wir backen Brot auch selber“, so die Gastgeberin. „Einfach der Vielfalt wegen. Aber die HAUBIS Qualität ist schon besonders. Ein ofenwarmes Baguette zur Käseplatte spät am Abend ... das ist unschlagbar. Und es entspricht genau der Vorstellung von Genuss, die wir vermitteln wollen.“

Mit dieser gesunden Basis lässt es sich gut abheben. Einerseits bei den Seminarveranstaltungen, die hier einen inspirierenden Rahmen

**„Der Kontakt zu Haubis ist freundlich und persönlich. Man würde gar nicht glauben, was für ein großer Betrieb da dahintersteht.“**

KARIN GRUBER-ROSENBERGER,  
DONAU LODGE

**Auf den Fluss schauen,  
zur Ruhe kommen:**  
In der Donau Lodge  
bieten sich dafür unzäh-  
lige Gelegenheiten.



finden. Andererseits im Hotelangebot selbst, das Karin und Ernst Gruber-Rosenberger bewusst lebendig halten. Mit kreativen Ideen wie dem Tageszimmer fürs Home-Office in Covid-Zeiten oder dem „Lazy Sunday“ für einen kurzen Tapetenwechsel beweist die Donau Lodge nicht nur Erfindungsgeist. „Das Home-Office-Angebot ist aus unserer Empathie für Geschäftstreibende entstanden, die während vielen Wochen Büro, Schule und Zuhause unter einem Dach vereinen mussten“, schildert Karin Gruber-Rosenberger. „Uns ging es in dieser Phase viel ums Zusammenhalten.“

Zusammenhalten ist auch im Team die Devise. Die Herausforderung, mit dem Bau der Donau Lodge praktisch über Nacht einen Betrieb mehr zu führen, wäre ohne die großartigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der beiden Häuser kaum zu bewältigen gewesen. Karin Rosenberger-Gruber: „Viele von ihnen begleiten uns schon seit Jahren und sind unverzichtbar für unseren Erfolg. Ähnlich wie auf einem Schiff, das man ja auch nicht alleine steuern kann. Wir alle sind Gastgeberinnen und Gastgeber aus Leidenschaft. Jetzt noch viel mehr als vor der besonderen Zeit, die nun hoffentlich hinter uns liegt.“



**Unsere Liefer-Lkw sind gern gesehene Stammgäste.** Auch wenn sie immer nur auf einen Sprung vorbeischaun.



**„Top organisiert, bestens geschult und immer erreichbar. Es ist eine Freude, mit den Haubis Kundenmanagern zusammenzuarbeiten.“**

KARIN GRUBER-ROSENBERGER,  
DONAU LODGE

# Generation Zukunft

*Sie sind gerade einmal 13 oder 14 Jahr alt und stellen bereits die Weichen für ihr Berufsleben. Das erfordert Mut von unseren Lehrlingen und Tatkraft von uns.*



**Sie stehen stellvertretend fürs  
Morgen und Übermorgen:**

Die HAUBIS Lehrlinge Vanessa Eichinger,  
Elisa Rambousek, Fabian Kellner,  
Lukas Herbst und Luca Madner  
mit ihren Ansprechpartnerinnen  
Regina Günther und Anja Panzinger.

# M

it unserem Ausbildungsangebot verhält es sich  
ähnlich wie mit unserem Sortiment. Es geht  
sowohl in die Breite als auch in die Tiefe.

Entsprechend bietet HAUBIS mehr an als eine Sorte Semmeln und ein Standardkipferl. Aber auch mehr als die Lehre zur Bäckerin oder zum Konditor. Mit unseren eigenen Strukturen und Qualifikationen sind über die Jahre elf unterschiedliche Berufsbilder gewachsen, in denen wir Jugendliche bis zur Lehrabschlussprüfung begleiten können. Und nicht selten weit darüber hinaus.

Warum junge Menschen kommen, schnuppern und bleiben, hat natürlich mit dieser zeitgemäßen Auswahl zu tun. Bestimmt liegt es aber auch an der besonderen Weise, auf die wir unsere Lehrlinge zukunftsfit machen. Der Erwerb von Wissen und praktischer Erfahrung ist dabei nur die Basis und ohnehin eine Selbstverständlichkeit. Wer bei HAUBIS lernt, lernt obendrein Verantwortungsbewusstsein, Fairness und insgesamt einen guten Stil. Sprich: Höflichkeit, einen angenehmen Umgang und eine gewisse „Herzensbildung“.

Das klingt reichlich dick aufgetragen? Möglicherweise. Möglicherweise sind es aber genau diese „weichen“ Qualifikationen, die einen Unterschied machen. Die heute und morgen dafür sorgen, dass unsere Lehrlinge einen Platz im Leben finden, an dem sie sich wertgeschätzt und wohl fühlen. Dass wir das so genau wissen, verdanken wir unserer Ausbildungsleiterin, Regina Günther. Sie weiß es wiederum aus eigener praktischer Erfahrung. Vor 27 Jahren, unmittelbar nach ihrer Lehre zur Bäckerin und Konditorin bei HAUBIS, sprang sie selbst ins kalte Wasser. Direkt hinein in den Verkaufsaußendienst.

„Ich war als junges Mädli in ganz Österreich unterwegs, um wesentlich älteren Männern ihr Handwerk zu erklären“, erinnert sich Regina Günther. „Dass HAUBIS damals dieses Vertrauen in mich gesetzt hat, hat natürlich etwas mit mir gemacht. Selbst wenn es zwischendurch fordernd war, habe ich immer zuallererst die Möglichkeiten gesehen.“ So ein Rückhalt, mit Worten und mit Taten, lässt eine dicke Haut wachsen, unter der das Feingefühl erhalten bleibt. Widerstandskraft in Kombination mit dem gewissen Gespür fürs Zwischenmenschliche. Beides braucht Regina Günther in ihrem heutigen Aufgabenbereich.

Gemeinsam mit ihrer Kollegin, Anja Panzinger, begleitet sie mehr als 50 Lehrlinge. Durch berufliche Höhenflüge genauso wie durch persönliche Durchhänger. Das Ziel, das über allem steht, ist eine wertvolle Ausbildung für die Jugendlichen. Regina Günther: „Die Anerkennung für Lehrberufe hinkt anderen Ausbildungen noch immer hinterher. Wenn ein Lehrling nichts zählt, weil er angeblich nichts weiß oder nichts kann, läuft eindeutig etwas falsch im System.“

Das System bei HAUBIS ist jedenfalls ein ausgeklügeltes. Eines, das Regina Günther selbst mit viel Weitblick und sympathischer Hartnäckigkeit entwickelt hat. „Unsere Bäckerinnen und Bäcker durchlaufen in vier Jahren Ausbildung ganze 18 Abteilungen. Vom Rohstofflager bis zur Filiale. Nur, wenn ich alle diese Bereiche mit ihren Herausforderungen kenne, kann ich ein Qualitätsbewusstsein entwickeln.“ Aber wächst damit nicht auch die Wahrscheinlichkeit, dass jemand letztendlich in einem ganz anderen Berufsfeld landet, als er es ursprünglich vorgehabt hat?

„Ich verschaffe mir einen persönlichen Eindruck über den Menschen, seine Motivation und Fähigkeiten, erst dann schaue ich aufs Zeugnis.“

REGINA GÜNTHER, LEITUNG LEHRLINGSAUSBILDUNG



„Unsere Lehrlinge sollen die gesamte Entwicklung eines Produktes verstehen. Von der Rohstoffanlieferung bis zum Kunden, der in eine Haubis Semmel beißt.“

REGINA GÜNTHER, LEITUNG LEHRLINGSAUSBILDUNG

Befürchtungen wie diese lassen Regina Günther schmunzeln. Schließlich ist sie selbst ein leuchtendes Beispiel dafür, dass sich Flexibilität bezahlt macht. „Unser Rotationsprinzip, die Lehrwerkstätten, die Auslandspraktika ... das alles dient ganz bewusst der Horizonterweiterung“, erklärt sie. „Wir stupsen unsere Lehrlinge behutsam in verschiedene Richtungen. In laufender Abstimmung mit Regina Günther sorgen unsere top geschulten Ausbilder für fachkundige Begleitung in den jeweiligen Abteilungen, Filialen und in der Lehrwerkstatt.“ „Anja Panzinger ist meine rechte Hand in Sachen Organisation und Administration. Die Entwicklungsgespräche führe ich jedoch nach wie vor selber.“

Überhaupt setzt Regina Günther auf das Verbindende. Sie sieht ihre Abteilung als Bindeglied zwischen den Lehrlingen und ihren Ausbildenden, zwischen den Lehrlingen untereinander, mitunter sogar zwischen den Lehrlingen und ihren Eltern. „Wichtig ist es im Gespräch zu bleiben und zuzuhören“, bestätigt die Ausbildungsleiterin. „Jugendliche sind oft in fordernden Lebenssituationen. Wenn ich ihnen etwas mitgeben kann, dann ist es Offenheit, auch bei Tabuthemen. Wir bei HAUBIS können nicht jedes Problem für sie lösen. Aber wir können unterstützend für sie da sein.“ Kein Wunder, dass es nicht wenige HAUBIS Führungskräfte gibt, die als Lehrlinge im Unternehmen angefangen haben. „Was man gerne macht, macht man halt auch gut“, sagt Regina Günther wie nebenbei. Ein wenig Stolz klingt trotzdem mit. Zu Recht.

### EIN UNTERNEHMEN – ELF BERUFSBILDER

#### in Niederösterreich:

- Bäcker/in und/oder Konditor/in
- Restaurantfachmann/-frau & Einzelhandelskaufmann/-frau
- Kälte- & Elektroanlagentechniker/in
- Mechatroniker/in
- Industriekaufmann/-frau
- Einzelhandelskaufmann/-frau mit Schwerpunkt „Allgemeiner Einzelhandel“
- Betriebslogistikkaufmann/-frau (möglich ab 18 Jahren)

#### in Oberösterreich:

- Systemgastronomiefachmann/-frau & Einzelhandelskaufmann/-frau

Die Aufstiegsmöglichkeiten,  
die Ausbildung und die  
Atmosphäre sind „mega“.



## Michelle Heiß, 19 Jahre

**Lehre zur Bäckerin/Konditorin**

**Bei HAUBIS bin ich, weil:**

... schon meine Schwester und meine Cousine bei HAUBIS die Lehre gemacht haben und sehr zufrieden sind und waren. Die Aufstiegsmöglichkeiten, die Ausbildung und die Atmosphäre sind „mega“. Aber auch, weil ich zu Hause viel gebacken habe, hab ich mir gedacht: „Ja warum nicht? Ich weiß sicher, dass ich gut aufgehoben bin!“

**Nach meiner Lehre möchte ich:**

Am Anfang war ich fix der Meinung: Produktion gar kein Problem, hier bleibe ich. Aber mit der Zeit denkt man nach. Will ich das machen oder was anderes sehen? Bis ich dann herumgefragt habe und mich informiert habe, wie es im HAUBIVERSUM aussieht. Im Großen und Ganzen interessant wäre es schon und natürlich auch eine neue Herausforderung. Aber innerlich will mein Herz „meine“

Linie 10/Abteilung nicht verlassen. Wir sind zu einer Familie zusammengewachsen, wir helfen uns gegenseitig. Sie wissen, was ich kann und was nicht. Und somit macht es meine Entscheidung nicht gerade einfach.

**Gut leben heißt für mich:**

Glücklich leben, das Leben genießen, was erleben, neue Sachen erforschen und nie mit der Einstellung aufstehen „Das kann ich nicht.“

**Mein bester HAUBIS Moment (bis jetzt):**

Die Seminare! Die Seminare unter den Lehrlingen sind immer lustig, lehrreich, aber auch interessant. Was tut sich bei den anderen? Wie geht es ihnen? Und man sieht immer wieder: Auch wenn wir alle in verschiedenen Abteilungen sind, verschiedene Aufgaben haben oder an verschiedenen Standorten arbeiten ... schlussendlich helfen wir alle zusammen.

**Für die Zukunft wünsche ich mir:**

Weiterhin viel Spaß, Unterstützung, legendäre Arbeitstage und dass immer mehr Lehrlinge/Mitarbeiter kommen und wir wachsen.

## Rilind Spahiu, 22 Jahre

**Lehre: Umstieg von Bäcker/Konditor  
auf Restaurantfachmann**

**Bei HAUBIS bin ich, weil:**

... sich HAUBIS sehr viel Mühe für die Ausbildung der Lehrlinge gibt. Sie stellen uns viele Seminare zur Verfügung. Auch das Arbeitsklima unter den Mitarbeitern gefällt mir sehr.

**Nach meiner Lehre möchte ich:**

... weiterhin bei HAUBIS bleiben, da die Aufstiegsmöglichkeiten sehr gut sind. Mein Wunsch wäre, irgendwann die Restaurantleitung im HAUBIVERSUM zu übernehmen.

**Gut leben heißt für mich:**

... gut geregelte Arbeitszeiten, damit ich genügend Zeit mit der Familie und mit Freunden verbringen kann. Natürlich ist auch eine gute Bezahlung ansprechend.

**Meine besten Momente:**

... sind immer unterschiedlich. Jeden Tag passiert was anderes und so ist jeder Tag anders spannend.

**Für die Zukunft wünsche ich mir:**

... dass die Corona-Pandemie endlich ein Ende hat und wir endlich wieder zur Normalität zurückkehren.

Mein Wunsch wäre,  
irgendwann die  
Restaurantleitung  
im Haubiversum  
zu übernehmen.



### SUCHEN: LEHRLINGE. BIETEN: MEHR.

Die vergangene Zeit war eine Herausforderung. Auch beim Suchen und Finden. Darum starten wir jetzt doppelt durch: mit Stories auf Instagram, whatchado und natürlich auf unserer eigenen Website, [www.haubis.com](http://www.haubis.com).

Dort steht auch unsere Bewerbungsplattform.  
Offen für Lehrlinge und Schnupperlinge!



whatchado

HAUBIS FAMILIENALBUM

# Roman Kronberger

Mitarbeiter in der Abteilung Forschung & Entwicklung

Master-Studium in Wieselburg  
(Lebensmittelproduktentwicklung  
& Ressourcenmanagement)

Lässt selbst kleine Eiskugeln große  
Geschichten erzählen

Mag Projekte mit  
Weit- und Rundumblick

Selbst entwickeltes Lieblingsprodukt:  
das HAUBIS EIWEISSWECKERL

amtierender dänischer Champion  
im Natural Bodybuilding

Höchstform? Im kreativen Team!

Produktsteckenpferde:  
vegan & vegetarisch

Lernt weiter, bei den Besten  
ihres Faches

Findet überall Inspiration –  
in Food Blogs wie in Supermärkten

Ziemlich  
frisch gebackener Papa

