



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 15



Handwerk,
das verbindet

SEITE 3
SO IDEENREICH KOCHT
ES SICH MIT BROT
.....

SEITE 7
LIEBLINGSPRODUKT
HAUBIS MOHNFLESSLERL
.....

SEITE 14
FRISCHE OPTIK FÜR
DIE LINZER BACKSTUBE
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Wer uns kennt, der kennt auch unser Streben nach optimalen Lösungen. Sei es nach innen und nach außen, für unsere Produkte und Produktionsstätten, für unsere Fertigungsabläufe und natürlich für unsere Rohstoffe.

Seit in der HAUBIS Familie Brot und Gebäck gebacken wird und feine Mehlspeisen hergestellt werden – und das ist immerhin seit 1902 – steht bei uns die Frage nach den besten Zutaten im Zentrum. Möglichst aus der Region sollen sie stammen, im Idealfall von Familienbetrieben, wie wir einer sind. Und ihre Produkteigenschaften sollen nicht nur unseren strengen Qualitätskontrollen gerecht werden, sondern genauso den geschmacklichen Vorstellungen unserer Kundinnen und Kunden.

Um unsere hohen Erwartungen mit der Realität des Marktes in Einklang zu bringen, haben wir zeit unserer Unternehmensgeschichte enge Partnerschaften mit unterschiedlichsten Produzentinnen und Produzenten geschlossen. Etwa, um den Getreideanbau in Niederösterreich vielfältiger zu machen. Oder um langfristig Lösungen für die Beschaffung von Kürbiskernen, Kümmel oder Mohn zu sichern.

Verarbeitet werden all diese hochqualitativen Rohstoffe noch immer mit einem hohen Maß an Handarbeit. Das mag in der heutigen Zeit überraschen, wo sich gefühlt alles bereits maschinell bewerkstelligen lässt bzw. ließe. Doch viele unserer – nicht umsonst handwerklich genannten – Produktionsschritte gelingen noch immer am überzeugendsten, wenn geschulte Bäckerinnen und Bäcker sie ausführen.

Schwindelerregend schnell sind beide, Mensch wie Maschine. Doch speziell die Arbeit an einem unserer Lieblingsprodukte, dem handgeflochtenen HAUBIS MOHNFLESSERL, zeigt: Wo immer Hände am Werk sind, macht es einen Unterschied – in der Qualität wie beim Genusslebnis.

Euer Anton Haubenberger

Inhalt



7 VORRÄTE ...

... von saftigem, aromatischem Brot lassen sich weit über ihren klassischen Einsatzbereich hinaus in überraschende Köstlichkeiten verwandeln – pikante wie süße.



12 VOLLKORN ...

... und Weißmehl, Weizen, Roggen oder Dinkel: Wie aus den besten Mehlsorten der Haberfellner Mühle in der „Ring“-Bäckerei feine Snack-Produkte entstehen.



8 VOLLPROFIS ...

... arbeiten in allen Bereichen von HAUBIS. Doch nicht überall wird ihre Kunstfertigkeit so unmittelbar sichtbar wie beim Flechten unseres HAUBIS MOHNFLESSERLS.



17 VERLÄSSLICHKEIT ...

... erlaubt uns, langfristig mit großen Häusern aus der Gastronomie und Hotellerie zusammenzuarbeiten. Zum Beispiel mit dem „Peternhof“ in Kössen.

Herausgeber und Verleger

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

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

Konzept: Melanie Laibl und Matthias Kronfuß

Text: Melanie Laibl und Ursel Nendzig

Layout und Gestaltung: Matthias Kronfuß

Fotos: Haubis, Sonja Priller, Stefan Knittel, Daniel Schalhaas

Lektorat: ASI GmbH

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



PurePrint® by gugler®
druck.sinn.at



Scheibchenweise Inspiration

Es reizt uns, über den Tellerrand zu blicken und dabei neue Seiten an unseren Produkten zu entdecken. Dieses Mal haben wir uns mit drei besonders nähr- und vitalstoffreichen Broten in die Küche begeben. Dank der kongenialen Unterstützung von Simon Jacko von www.happyplates.com sind daraus echte Lieblingsrezepte entstanden – für alle, die von Brot nie genug bekommen können.

Frühstücksbrot
einmal anders:
Das herrlich nussige
Bio-Einkornbrot
wird zur knusprigen
Müsli-Alternative.



Großartiger Start in den Tag

KNUSPERMÜSLI MIT HAUBIS BIO-EIN- KORNBROT

Einkorn gilt als „urige“ Sortenrarität. Es ist zwar eng mit dem heutigen Weizen verwandt, besitzt aber ein viel dezidierteres Aroma: herrlich nussig nämlich.

ZUTATEN FÜR CA. 10 PORTIONEN

- 500 g HAUBIS BIO-EINKORNBROT
- 100 ml Honig oder Ahornsirup
- 2 EL Kokosöl (oder anderes Pflanzenöl)
- 1 TL Zimt (optional)
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Für möglichst viel „Crunch“ das Brot in kleine Würfel schneiden oder mit einer Küchenmaschine grob zerteilen. Nun in einer großen Schüssel den Honig, das Kokosöl, den Zimt (falls gewünscht) und das Salz vermengen und mit den Brotstückchen vermischen. Den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Die marinierten Brotstückchen darauf gleichmäßig verteilen und für etwa 15 bis 20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit das Brot einmal gut durchmischen. Das fertige Knuspermüsli vollständig abkühlen lassen und danach entweder in ein luftdichtes Vorratsgefäß füllen oder gleich genießen. Es harmoniert hervorragend mit sämtlichen (Sauer-)Milch- und Joghurtprodukten bzw. ihren pflanzlichen Alternativen sowie mit frischen bzw. getrockneten Früchten.

Mehr „Seelenfutter“ geht nicht

WÜRZIGE BROTLASAGNE MIT HAUBIS BIO-ROGGENBROT

Perfekt für alle, die den besonderen Charakter von Natursauerteigbrotchen schätzen. Der 100%ige Roggenanteil tut sein Übriges für den rustikalen Geschmackseindruck.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN KLASSISCH

- 500 g HAUBIS BIO-ROGGENBROT
- 1 Handvoll frisches Basilikum zur Dekoration (optional)

für die Bolognese-Sauce:

- 500 ml passierte Tomaten
- 500 g Faschiertes (oder pflanzliche Alternative)

- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 300 g Mozzarella
- 2 EL Olivenöl

für die Béchamel-Sauce:

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch (oder pflanzliche Alternative)
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG KLASSISCH

Zuallererst die „Lasagneblätter“ vorbereiten, sprich das Brot mit einer Schneidemaschine oder mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Für die Bolognese-Sauce das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten, das Faschierte hinzufügen und krümelig anbraten. Das Tomatenmark und den Oregano hinzufügen und alles kräftig durchrühren. Zuletzt die passierten Tomaten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce etwa 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Béchamel-Sauce zubereiten: Dafür in einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, das Mehl einrühren und etwas anschwitzen. Nun langsam die Milch zum Butter-Mehl-Gemisch gießen. Dabei ständig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Béchamel aufkochen und für einige Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis sie eindickt. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Jetzt geht's ans Schichten: Eine Auflaufform mit etwas Bolognese-Sauce ausstreichen, eine Schicht Brotscheiben darauflegen, eine weitere Schicht Bolognese-Sauce über das Brot geben, etwas Béchamel-Sauce darüber verteilen und mit Käse abschließen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht bilden Béchamel und Käse. Die Brotlasagne braucht ca. 30–35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze). Die abschließende Käseschicht sollte schön goldbraun sein. Idealer Partner auf dem Teller: frische Basilikumblätter!

Restloser Genuss: Diese Lasagne-Variante eignet sich ganz hervorragend zum Aufbrauchen von Brot.





Schnell und unkompliziert ist dieser herrliche Brotsalat auf dem Teller – dort bleibt er wohl nicht allzu lange.

Ein Snack voll Lust und Laune

LAUWARMER BROTSALAT MIT HAUBIS BUCHWEIZENBROT

Österreich hat eine lange kulinarische Buchweizen-Tradition, die gepflegt gehört. Besonders genussvoll gelingt dies mit diesem zudem weizen- und roggenfreien Brot!

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- 200 g HAUBIS BUCHWEIZENBROT
- 4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Bergkäse

- 100 g Cherrytomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL Kürbiskernöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL geröstete Kürbiskerne
- 1 EL frische Kresse

ZUBEREITUNG

Zunächst das Brot in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Pfanne das Olivenöl heiß werden lassen und die mit einer Gabel ange-drückte Knoblauchzehe kurz darin schwenken. Die Brotwürfel zum aromatisierten Öl geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie knusprig sind. Die Knoblauchzehe entfernen und die Brotwürfel warmhalten. Nun die Tomaten, die Paprikaschote und den Bergkäse in gefällige Stücke schneiden und alles in eine große Schüssel geben. In einer kleinen Schüssel alle Zutaten für das Dressing verrühren: Kürbiskernöl, Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer. Zuletzt die Brotwürfel und das Dressing in die große Schüssel geben und alles vermengen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen und mit frischer Kresse garnieren.



Vom kleinen, feinen Unterschied

*Millionen von Haubis Mohnflesslerln verlassen Jahr
für Jahr unsere Backstuben in Petzenkirchen.
Selbst wenn sie auf den ersten Blick alle gleich perfekt
aussehen, ist doch jedes Stück ein Unikat.
Kein Wunder, sie sind schließlich handgefertigt.*

Dreimal handgemachter Genuss in drei unterschiedlichen Größen: Das HAUBIS MOHNFLESSERL gibt es als Jourgebäck, in einem speziellen Medium-Format und in der Standard-Version. Je nach Gusto bzw. Einsatzbereich.

Schneller, höher, stärker ... Unsere Gesellschaft befindet sich mehr denn je in einer Art Wettlauf. Dabei stehen auch ein „Günstiger“, wenn nicht sogar ein „Billiger“ ganz weit oben auf der Liste an vermeintlichen Werten und Zielen. Wie lässt sich all das im typisch österreichischen „Körperl“ zusammenbringen und mit den grundsätzlichen Anforderungen an Brot und Gebäck vereinen? Schließlich gilt es einerseits, den Bedarf an einem Grundnahrungsmittel zu decken, andererseits wird von diesem Grundnahrungsmittel eine hohe Qualität und das damit verbundene Genusserlebnis erwartet. Wir haben uns mit unserem Geschäftsführer Anton Haubenberger über diese Gratwanderung unterhalten. Und dafür ein absolutes Lieblingsprodukt als Ausgangspunkt genommen: das HAUBIS MOHNFLESSERL.

BB: Anton, mit dem HAUBIS MOHNFLESSERL stellen wir in unseren Backstuben ein Stück Gebäck her, das in Teilen Österreichs sozusagen ins kulturelle Erbe eingeschrieben ist. Was braucht es für ein Mohnflesslerl, das diesen Namen verdient?

AH: Rein von der Rezeptur her sind es schlicht und einfach möglichst pure Zutaten, in erster Linie Weizenmehl, Wasser und Salz für den Teig. Und dann ist da natürlich noch die Sache mit der ganz besonderen Formgebung.

BB: Du meinst die striezelartige Flechtung, bei der ein Teigstrang kunstvoll ineinander gedreht wird?

AH: Genau. Dadurch ergibt sich eine Optik, die ein Mohnflesslerl optisch unverwechselbar macht. Gleichzeitig vergrößert sich durch die Flechtung die Oberfläche, die beim Backen knusprig werden kann. In Kombination mit der feinen Mohnbestreuung ist das Geschmackserlebnis kaum zu übertreffen. Kein Wunder, dass dieses Gebäck über allen Maßen beliebt ist.

BB: Wobei die Bestreuung ja ebenfalls eine Art Glaubensfrage darstellt.

AH: Die kann man ganz puristisch anlegen, also rein mit Mohn. Oder – wiederum ein Oberösterreich-Spezifikum – mit einer Mischung aus Mohn und grobem Salz. Dieses Weckerl ist tatsächlich Kult, und jeder Mohnflesslerl-Fan hat seine erklärte Vorstellung vom „So und nicht anders“.

BB: Und wie gut gelingt es unseren Teams in den Backstuben, diese Vorstellung zu treffen?

AH: Wir sind extrem nah dran an der absoluten Mohnflesslerl-Idealvorstellung. Wir beschäftigen uns allerdings auch schon jahrzehntelang damit. Seit 1989 gehört es zu den Produkten, die ganz besonders für uns und unser Bekenntnis zum Handwerk stehen.



BB: Knappe drei Sekunden brauchen unsere Bäckerinnen und Bäcker zum Flechten.

AH: Manchmal sind es sogar bloß zwei. Der Ablauf schaut wie zufällig aus, ganz nebenbei. Und doch steckt darin absolute Präzision.

BB: Eine anspruchsvolle Fangemeinde also?

AH: Und das zu Recht. Wir streben nach einer Weiterentwicklung unserer Produkte und damit dieses Langzeitlieblings. Wie können wir beispielsweise die Rezeptur weiter optimieren, etwa durch den Einsatz von Natursauerteig?

BB: Eine Spezialaufgabe für unsere hauseigene Abteilung für Forschung und Entwicklung!

AH: Und die geht in solchen Fragen Hand in Hand mit unseren Rohstoff-Expertinnen und -Experten. Ihre Aufgabe ist es, die besten Quellen für den Bezug von Mehl bis Mohn aufzutun. Das ist nicht immer einfach, aber wenn es gelingt, ist es ein Gewinn. So können wir heute mit Stolz sagen, dass in unseren MOHNFLESSERLN zu 100 % Mehl mit dem AMA-Gütesiegel verarbeitet wird. Und dass etwa für die Bestreuung ausschließlich Inviertler Blaumohn zum Einsatz kommt.

BB: Das klingt absolut erstklassig.

AH: Und doch soll das HAUBIS MOHNFLESSERL in möglichst viele Haushalte kommen, quasi in die Familie. Darum haben wir es u. a. bewusst zum Teil des HAUBIS VERWÖHN-KÖRBERLS gemacht, das sich in tiefgekühlter Form zu Hause ideal bevorraten lässt.

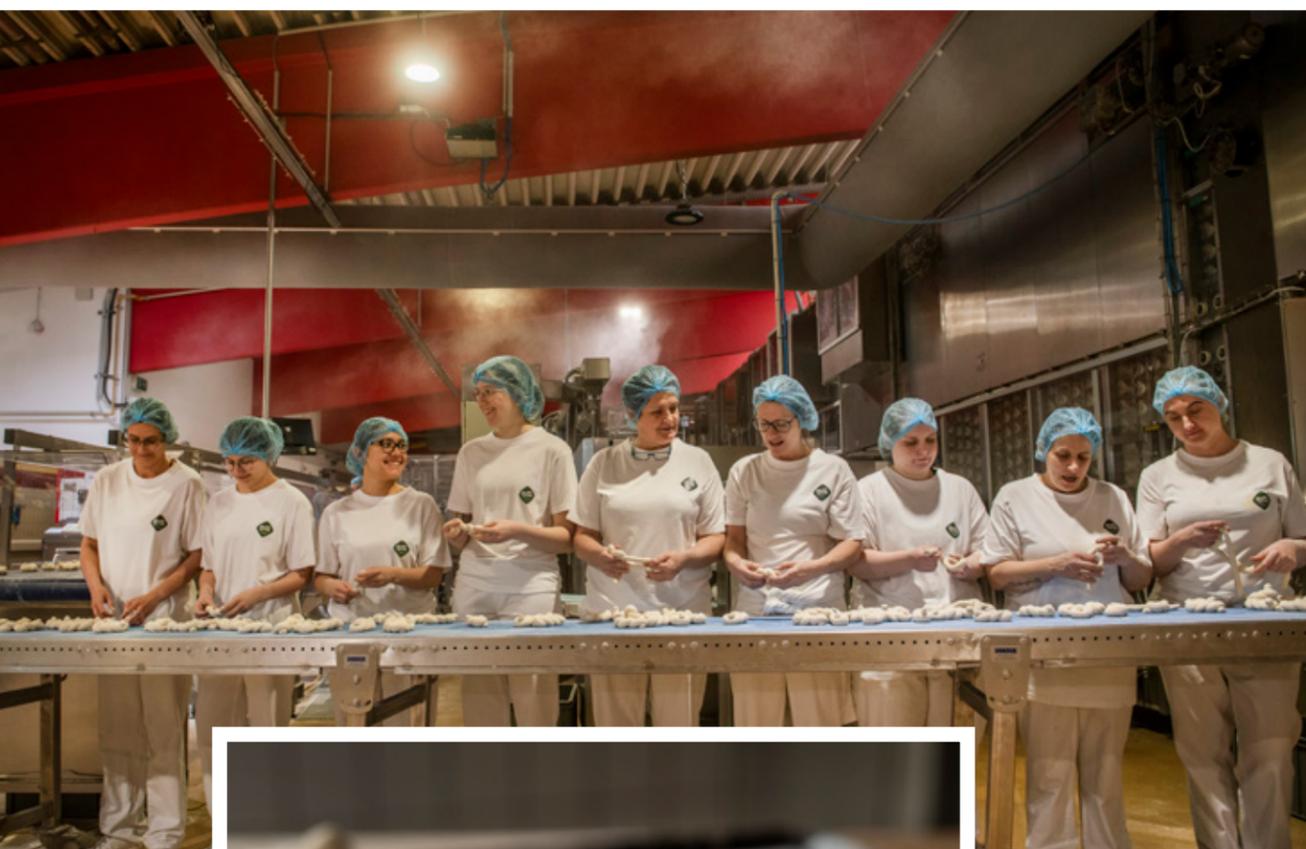
BB: Für den gastronomischen Einsatz gibt es drei unterschiedliche Größen, vom klassischen Jourgebäck über die maßgeschneiderte „Medium“-Dimension bis hin zum Standardformat.

AH: Jedes für sich ein Ergebnis unseres offenen Ohrs für die Bedürfnisse des Marktes. Das ist nämlich auch eine unserer Spezialitäten: zuzuhören. Und aus dem Gehörten heraus Produkte zu schaffen, die eine Bandbreite anbieten. In der Größe, im Handling, in der Herkunft der Rohstoffe von konventionell bis bio.

BB: Ein Von ... Bis, auch in der Preisgestaltung?

AH: Natürlich. Wobei ein fair kalkulierter Preis nur einen Aspekt der Begehrlichkeit eines Produkts ausmacht. Wir vertrauen hier auf die Mündigkeit unserer Kundinnen und Kunden. Wer österreichische Qualität möchte, in bester handwerklicher Tradition gefertigt, schaut sowieso sehr bewusst darauf, was im Einkaufswagen landet. Und bemerkt dabei vermutlich, dass bei uns kein MOHNFLESSERL dem anderen zu 100 Prozent gleicht. Die minimalen Abweichungen ergeben sich durch die individuelle Handschrift unserer Bäckerinnen und Bäcker. Und ich sage mit vollster Überzeugung: Wir würden es nicht anders haben wollen. Allein schon den echten MOHNFLESSERL-Fans zuliebe!





„Jedes unserer
Mohnflesserl ist
ein Meisterwerk
der Backkunst.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



WENN MAN DEN DREH RAUSHAT ...

... wirkt das Flechten eines MOHNFLESSERLS beinahe wie ein Vergnügen. Tatsächlich herrscht eine besonders geschäftige und freudvolle Stimmung in unseren Backstuben, wenn MOHNFLESSERLN auf dem Produktionsplan stehen. Dass dies nicht ohne die Professionalität unseres Teams geht – und unzählige Stunden des Übens, Übens und nochmal Übens – versteht sich von selbst. Ob man diese Hingabe ans Handwerk schmecken kann? Wir sind davon überzeugt.



Aus Leidenschaft fürs Handwerk



Seit mehr als einem Jahrhundert wird an diesem Standort in Linz gebacken. Die „Ring“-Bäckerei ist inzwischen fester Bestandteil der Haubis-Gruppe – und stellt raffinierte, handgefertigte Produkte her. Was es dazu braucht? Eine ganze Menge Liebe zum Handwerk und die besten Rohstoffe.



Wer in den Genuss kommt, die Backstube der „Ring“-Bäckerei zu betreten, dem fällt es direkt ins Auge: Hier wird mit den Händen gearbeitet – vom Mischen der Zutaten bis zum Belegen, Umsetzen und Bestreuen wird hier nur wenig den Maschinen überlassen.



E ist eine bewegte Geschichte, auf die die „Ring“-Bäckerei zurückblicken kann. Von den Anfängen erzählt auch der ungewöhnliche Name. „Es waren zwei Bäcker, die sich damals zusammengeschlossen haben“, sagt Bernhard Fuchs, Werksleiter der „Ring“-Bäckerei in Linz. „Ihr Plan war es, einen Ring aus Bäckern zu gründen, um die ganze Region mit ehrlichen, guten Backwaren zu versorgen.“ Die beiden Gründer, die Bäcker Obermeyr und Neuhauser, wären vermutlich begeistert, wenn sie sehen könnten, wie heute, ein Jahrhundert danach, noch immer mit viel Hingabe, Handwerk und Begeisterung produziert wird.

Die Geschichte der „Ringbrot-Werke“ nahm im Lauf der Jahrzehnte einen wechselhaften Gang – inklusive eines Brandes, der die Backstube komplett zerstört hat. Doch die Produktionsstätte konnte am heutigen Standort in der Linzer Estermannstraße wieder aufgebaut werden und wurde schließlich, im Jahr 2015, Teil der HAUBIS Gruppe. Der Name „Ring“ besteht nach wie vor. „Er ist die Verbindung zu unseren Ursprüngen“, sagt Bernhard Fuchs, der als Werksleiter heute für rund 80 Mitarbeitende zuständig ist.

Was sofort auffällt, wenn man die Backstube betritt: Hier wird mit den Händen gearbeitet. „Das ist tatsächlich ein starkes Merkmal hier bei uns“, so Bernhard Fuchs. „Bei fast allen Produkten, die wir herstellen, wird die Endfertigung von Hand gemacht.“ Die Teige werden in den mächtigen Maschinen geknetet und zu Teiglingen geteilt – dann aber geschieht das meiste von Hand. So wird etwa das Speckweckerl händisch belegt, eingerollt, weggesezt, bestreut und bestrichen. Und auch das Wurzelbrot bekommt seinen charakteristischen „Dreh“ in Handarbeit. „Das würde“, sagt der Werksleiter und schmunzelt, „meines Wissens mit Maschinen nicht funktionieren.“ Rund die Hälfte aller Arbeitsschritte, vom Mischen der Zutaten bis hin zur Endfertigung, schätzt der Werksleiter, sind damit hier nach wie vor echtes Handwerk. Neben dem Handwerk gibt es aber noch eine Besonderheit, die am Standort auffällt: „Wir sind spezialisiert auf langzeitgeführte Produkte, sprich: der Teig reift über Nacht in der Kühle und wird dann erst am nächsten Tag verarbeitet.“ Das verleiht den HAUBIS Gebäckspezialitäten ihren außergewöhnlich feinen und charakteristischen Geschmack.



„Bei fast allen Produkten, die wir herstellen, wird die Endfertigung von Hand gemacht.“

BERNHARD FUCHS,
WERKSLEITER „RING“-BÄCKEREI

WURZELBROT

Von Hand wird unser WURZELBROT sorgfältig zu seiner einzigartigen und namensgebenden Form gedreht. Lange Teigführung sorgt dafür, dass es sein volles Aroma entfalten kann.

**SPECKWECKERL
KÄSE**

Auf die inneren Werte kommt es an! Im Fall dieses mit aromatischem Käse bestreuten Weckerls bestehen sie aus herzhaftem Speck, der von Hand eingewickelt wird.

**DINKEL-
SALZWECKERL**

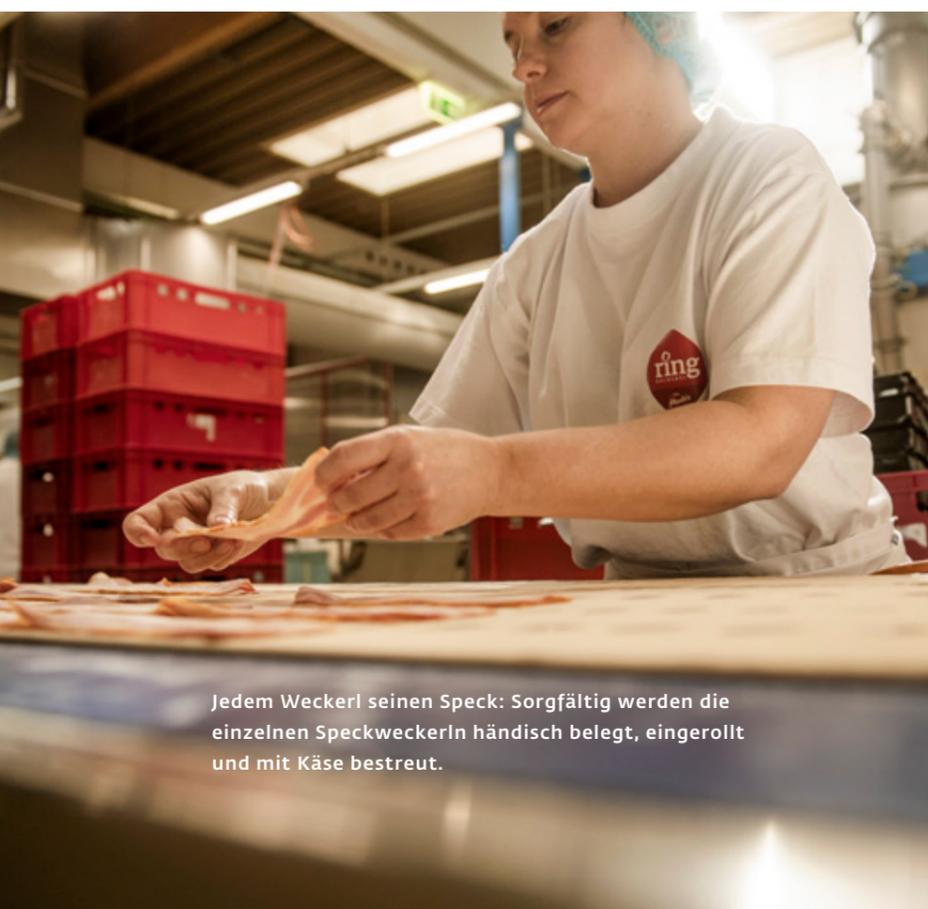
Bestes österreichisches Dinkelmehl verleiht ihm seinen mild nussigen Geschmack, Charakterstärke gewinnt das Weckerl durch eine händisch aufgestreute Kümmel-Salz-Mischung.

**BIO-LIEBLINGS-
KRUSTERL**

Dieses kleine, aber feine Brot ist immer eine gute Wahl. Ganz besonders gut macht es sich aber im Gedeck – beispielsweise in Kombination mit gesalzener Butter.

**KARTOFFELRING**

Er besticht nicht nur durch seine Form, in die der KARTOFFELRING händisch gelegt wird und die ihn so besonders macht. Sondern durch den Kartoffelanteil im Teig ist er auch aromatisch und herrlich saftig.



Jedem Weckerl seinen Speck: Sorgfältig werden die einzelnen Speckweckerln händisch belegt, eingerollt und mit Käse bestreut.

Besonderen Wert wird bei so viel Liebe zum Detail auch auf die Rohstoffe gelegt. „Wir schauen, dass wir diese so gut es geht von Lieferanten aus der Region beziehen“, so Bernhard Fuchs, also: „Alles so regional wie möglich.“ Der wichtigste Rohstoff ist naturgemäß das Mehl. Mehr als tausend Tonnen Mehl pro Jahr wird in der „Ring“-Bäckerei verarbeitet, Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl in allen Varianten von hellen bis Vollkornmehlen. Diese werden von der Haberfellner Mühle geliefert. „Es ist uns einfach wichtig, dass die Qualität an oberster Stelle steht“, sagt der Werksleiter, „und wir kontinuierlich gutes Mehl geliefert bekommen – und darauf können wir in diesem Fall voll vertrauen.“

Nur aus richtig gutem Mehl können ebensolche Backwaren entstehen. „Es braucht eine gute Kruste und eine saftige Krume.“ Dafür sorgt die Langzeitführung, wodurch das Brot und Gebäck eine gröbere Pore bekommt. Auch der – händisch hergestellte – Natursauerteig sorgt für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. „Für ein richtig gutes Brot ist auch wichtig, dass die Säure nicht zu dominant ist. Wenn es dann noch gut gebacken ist, ist der Brotgenuss perfekt.“ Brot und Gebäck, das findet auch Bernhard Fuchs, sind stark emotional und nicht wegzudenken. „Auf Brot zu verzichten, geht nicht – ein gutes Brot gehört immer dazu.“ Daran hat sich in den letzten einhundert Jahren nichts geändert und wird wohl auch in Zukunft Gültigkeit haben. Weil gutes Brot zeitlos ist.



REINTESTES MEHL AUS TRADITION

Handwerk und Innovation gehen in der Haberfellner Mühle Hand in Hand. Seit vielen Jahrzehnten steht der Familienbetrieb, geführt von Markus Haberfellner, für hohe Qualität, Nachhaltigkeit und Vielfalt: Über 200 Mehltrezepturen werden im Werk in Grieskirchen hergestellt.



URALTES HANDWERK, MODERNSTE TECHNIK

Markus Haberfellner steht als Geschäftsführer an der Spitze eines Unternehmens, das auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Die Haberfellner Mühle beliefert auch die „Ring“-Bäckerei seit vielen Jahren mit hochwertigem Mehl. Worauf es ankommt, damit am Ende jedes Stäubchen Mehl von höchster Qualität ist, erzählt er hier.

Die Haberfellner Mühle ist ein Traditionsbetrieb mit langer Geschichte. Was bedeutet es für euch, eine solche Geschichte mitzubringen?

Wir sind ein österreichisches Familienunternehmen, das seit mehr als 400 Jahren am Standort in Grieskirchen und seit mehr als 130 Jahren unter dem Namen Haberfellner hochwertige Mehle herstellt. Zugleich setzen wir auf Innovation und Weiterentwicklung – wir sind eine der modernsten Mühlen Europas und auch der größte private Mühlenbetrieb in Österreich. Wir dürfen uns heute „Modernste Mühle des Landes“ schmücken – das liegt allein im hohen Qualitätsanspruch, den unsere Familie seit jeher verfolgt.

Worauf kommt es an, um richtig gutes Mehl herstellen zu können?

Dafür ist in erster Linie der Einsatz von qualitativ einwandfreien Rohstoffen aus Österreich von größter Bedeutung. Aber auch die genaue Wareneingangskontrolle, sowie eine genaue Sortierung der verschiedenen Qualitäten, die tagtäglich angeliefert werden, nach Region und Sorte. Aus technologischer Sicht betrachtet kommt der gründlichen Reinigung der Rohstoffe mit Hilfe modernster Maschinen, wie etwa Sortex Farbsortieranlagen, eine wesentliche Bedeutung zu. Vor allem die Aussortierung von schadhafte Getreidekörnern sowie auch von jeglichem Getreidebesatz ist sehr wichtig, um reinste und unbelastete Mehle erzeugen zu können.

Welche Mechanismen sorgen bei euch für Qualitätssicherung?

Dazu zählen in erster Linie sehr gut ausgebildete Fachkräfte, die ihren Job

mit hoher Verantwortung und Leidenschaft durchführen, also Fachleute bei der Warenübernahme und Kontrolle der Wareneingänge sowie im Betriebslabor, die sämtliche Getreide- und Mehlanalysen durchführen. Dazu kommt unser gelebtes internes Qualitätsmanagement und -sicherungssystem, sowie externe Unternehmens- und Qualitätssertifizierungen, wie IFS und QS.

Seit wann besteht die Partnerschaft mit HAUBIS – und welche Gemeinsamkeiten sind es, auf denen die Partnerschaft basiert?

Die Zusammenarbeit und Partnerschaft mit der Firma HAUBIS besteht seit der Übernahme der Firma Ring Backwaren GmbH im Jahre 2015, die die Haberfellner Mühle aber bereits seit über 80 Jahren beliefert. Beide Unternehmen sind familiengeführt und legen somit großen Wert auf eine partnerschaftliche Zusammenarbeit. Dabei geht es auch um eine wertschätzende Kommunikation und der klaren Zielsetzung, unseren Kundinnen und Kunden die bestmöglichen Qualitäten und Produkte zu liefern.

Ihr steht außerdem für Innovation: Welche neuen Entwicklungen gibt es in einem uralten Handwerk wie dem euren?

Es gab und gibt viele technologische Innovationen, wie modernste Maschinen, die zu effizienten Reinigungs- und schonenden Vermahlungsprozessen eingesetzt werden. Wir waren immer schon ein Vorreiter beim Einsatz von modernsten Technologien wie etwa dem Einsatz von Farbsortieranlagen im Getreidereinigungsprozess oder Chargenmischanlagen zur Herstellung von Mehlmischungen. Ebenso sorgen hochkomplexe Steuerungssysteme dafür, dass der gesamte Produktionsprozess – vom Getreide-Wareneingang bis zur Mehlauslieferung – online überwacht und lückenlos kontrolliert wird. So hat sich die Müllerei in all den Jahrtausenden ihres Bestehens in vielerlei Hinsicht gewandelt und verbessert, die ursprüngliche Tätigkeit ist aber unverändert geblieben: Aus Getreide ein möglichst gut backfähiges Mehl zu erzeugen.

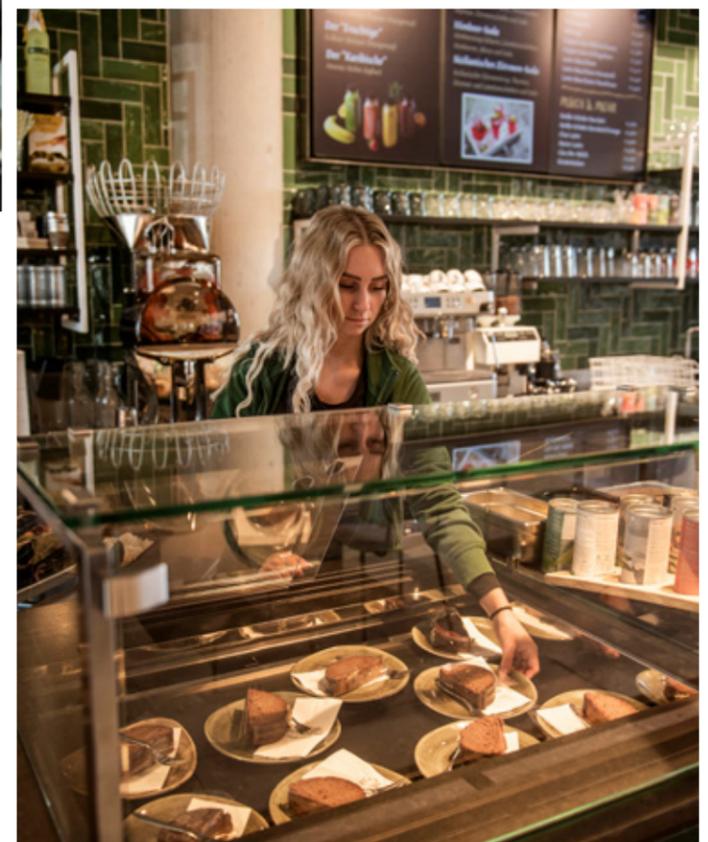


Auch der Backshop hat voriges Jahr eine Rundum-Erneuerung bekommen. Die neue Vitrine ist noch kundenfreundlicher und übersichtlicher.



Die Filiale für alle Fälle

In neuem Glanz erstrahlt unsere Filiale in der Linzer Garnisonstraße. Nicht nur die Lage sorgt dafür, dass hier die verschiedensten Menschen von Rundherum zusammenkommen – auch die moderne aber gemütliche Atmosphäre machen sie zum Hotspot, der alles bietet: vom ausgiebigen Frühstück über den schnellen Kaffee bis hin zum vollwertigen Mittagessen.



Die Lage spiegelt sich in den Kundinnen und Kunden wider: Studierende aus den umliegenden Fachhochschulen, die sich hier eine stärkende Pause genehmigen. Mitarbeitende der benachbarten Spitäler, die beim Mittagessen neue Energie für den Nachmittag schöpfen. Auch aus den Amtsgebäuden, Büros, Fabriken, Schulen, Kindergärten und Wohnhäusern rundherum finden viele ihren Weg in die HAUBIS Filiale Garnisonstraße in Linz. Mit rund 100 gemütlichen Sitzplätzen ist sie einer unserer größten Standorte, eine Kombination aus Backshop und Café-Restaurant, die vom ausgedehnten Frühstück über das schnelle Weckerl und den Kaffee „to go“ bis zum unkomplizierten Mittagstisch für alle Fälle gewappnet ist.

Vor allem das Mittagsbuffet hat schon viele treue Fans für sich gewinnen können: Montag bis Freitag werden zwei Speisen – eine Fleischspeise und eine vegetarische Variante – im Buffetbetrieb angeboten. „Der Gastro-Bereich ist eindeutig das Besondere an dieser Filiale“, sagt Richard Plaimer, der als Gebietsleiter auch diese Filiale betreut, begleitet und mitentwickelt hat. Auch er sieht die Lage als ausschlaggebend dafür, dass hier so ein buntes und reges Treiben herrscht. „Hier kommen alle zusammen.“



Die Haubis Filiale in der Linzer Garnisonstraße ist vor allem zur Mittagszeit ein echter Hotspot.

Unkompliziertes aber hochwertiges Essen gibt es hier zu Mittag – und am Nachmittag zum reduzierten Preis vorportioniert zum Mitnehmen.



Die Entscheidung, das Mittagessen hier im Buffetbetrieb anzubieten, hat sich aus der Erfahrung der letzten Jahre ganz logisch ergeben. Das Ziel ist es nämlich, den Kundinnen und Kunden ein schnelles und trotzdem hochwertiges und gemütliches Mittagessen zu ermöglichen. Und dazu noch in einem vernünftigen Preisrahmen: Knapp unter zehn Euro kostet das Tagesmenü. „Unsere Kundinnen und Kunden schätzen vor allem, wie schnell und unkompliziert es geht“, sagt Richard Plaimer. An der Theke wählen sie zwischen zwei verschiedenen, täglich wechselnden Speisen, die vom Koch selbst ausgegeben werden. Ein paar Schritte weiter werden Getränke ausgeschenkt, und weiter führt der Weg zur Kassa. „Niemand muss hier lange warten“, zeigt sich der Gebietsleiter begeistert.

Was vom Mittagsbuffet übrig bleibt, wird in einzelnen Portionen zum halben Preis verkauft. Ab 14 Uhr gibt es dieses besondere Angebot, das auf viel Zuspruch stößt. „Es bleibt eigentlich nie etwas übrig“, sagt Richard Plaimer. Die Leute wissen, dass es hier dieses Angebot gibt, schauen „auf gut Glück“ herein und holen sich ihre Portion fürs Abendessen oder den nächsten Tag. Eine Idee, von der alle profitieren: „Unsere Kundinnen und Kunden bekommen eine gute Portion zu einem super Preis – und wir müssen nichts wegwerfen.“

„Unsere Kundinnen und Kunden schätzen vor allem, wie schnell und unkompliziert es geht – hier muss niemand lange warten.“

RICHARD PLAIMER,
GEBIETSLEITER FILIALEN OÖ UND NÖ





Platz für alle bietet der geräumige Restaurantbereich. Auf Bänken und Sesseln sitzt es sich gemütlich und auf die Kleinsten wartet ein Spielbereich darauf, erobert zu werden. Architektonische Details – wie etwa der Raumteiler aus Holzlamellen – machen jede Ecke besonders gemütlich.

Dazu kommt das ansprechende, großzügige und doch gemütliche Interieur. Erst vergangenen Sommer wurde die Filiale komplett neugestaltet und verlor dabei auch den letzten Ansatz des ursprünglichen, etwas kühleren Ambientes. Und bietet jetzt eine übersichtliche Anordnung von Selbstbedienungs-Kühlschränken, saubere und ansprechende Vitrinen und moderne Bildschirme statt der bislang üblichen Tafeln, die auf aktuelle Angebote hinweisen. Besonders ins Auge sticht ein massiver Stahlträger, der gekonnt ins Design integriert wurde sowie die in charakteristischem HAUBIS Grün gehaltenen Fliesen. All das macht die Filiale zu einem Ort, an dem sich alle wohlfühlen – auch die kleinsten Gäste: „Im hinteren Bereich wurde Holzboden verlegt, der es nochmal gemütlicher und wärmer macht“, sagt Richard Plaimer. Dort findet sich auch der großzügige Kinderspielbereich, der die Kleinen gut unterhält, während die Großen ihre wohlverdiente Stärkung genießen.

In den warmen Monaten öffnen sich in der Filiale Garnisonstraße außerdem die Türen nach draußen zu den rund 50 Sitzplätzen auf der Terrasse. Dort wird im Sommer wohl auch die eine oder andere Kugel Eis verspeist werden: Die Zukunftspläne für die Filiale Garnisonstraße sind nämlich noch lange nicht ausgereizt. Als nächstes wird es feinstes hausgemachtes HAUBIS Konditoreis geben – als süße Aufmunterung für den Nachmittag oder nach dem Mittagessen, auf dem Weg zurück zur Fachhochschule, Klinik oder in den Alltagstrubel.



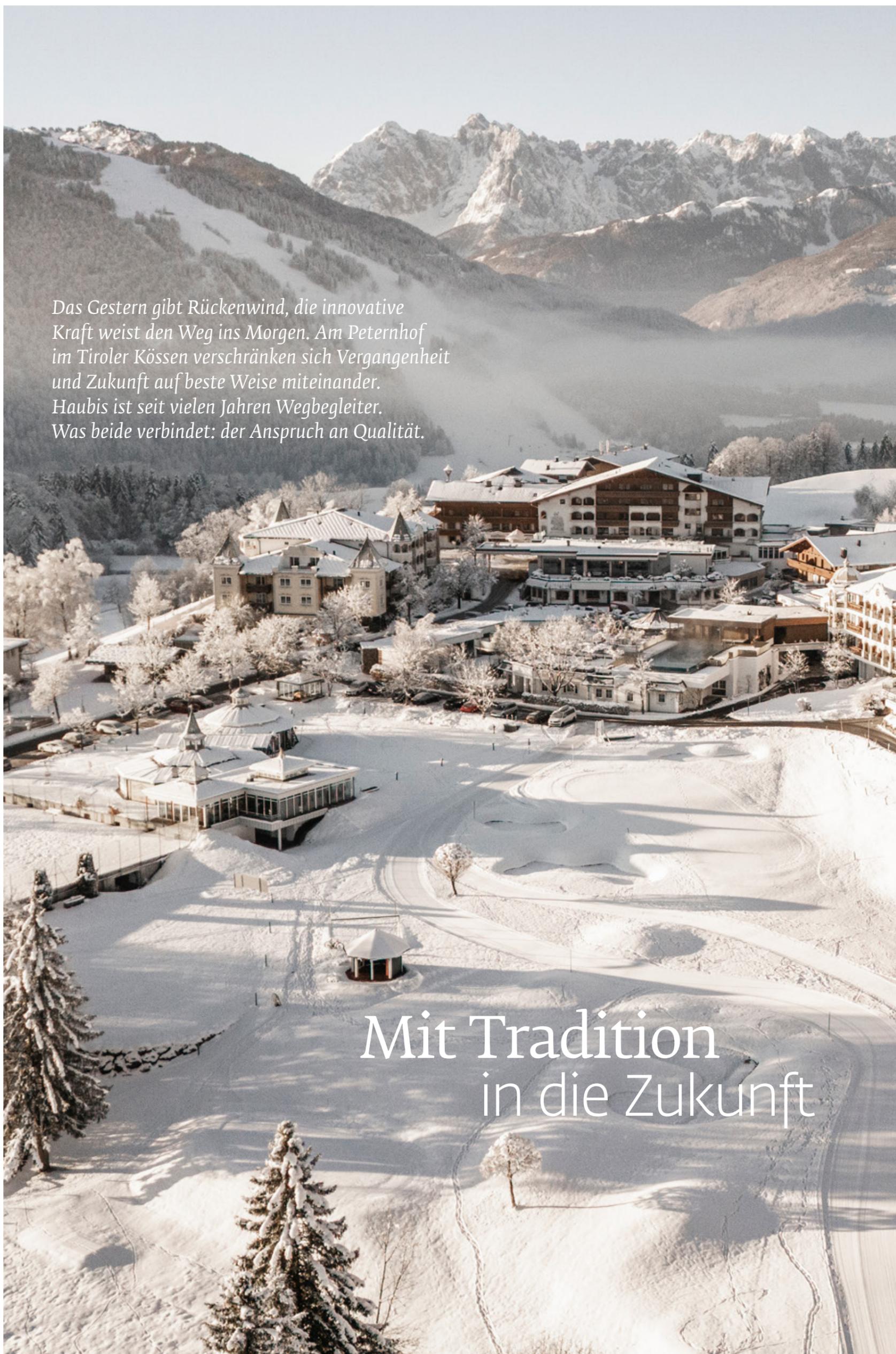
„Der Gastro-Bereich ist eindeutig das Besondere an dieser Filiale. Hier kommen alle zusammen.“

LJILJANA DAUME, LEITUNG FILIALEN



Das Gestern gibt Rückenwind, die innovative Kraft weist den Weg ins Morgen. Am Peternhof im Tiroler Kössen verschränken sich Vergangenheit und Zukunft auf beste Weise miteinander. Haubis ist seit vielen Jahren Wegbegleiter. Was beide verbindet: der Anspruch an Qualität.

Mit Tradition
in die Zukunft



„Wir teilen die lange Tradition unserer Unternehmen und schätzen die Innovationskraft von Haubis.“

CHRISTIAN MÜHLBERGER,
GESCHÄFTSFÜHRER PETERNHOF



Beindruckend. Das ist das erste Wort, das wohl jedem in den Sinn kommt, der in Kössen im Tiroler Kaiserwinkel ankommt. Ein unglaubliches Panorama spannt sich auf, von sanften Hügeln über den nahe gelegenen Unterberg bis hin zu den schroffen und markanten Spitzen des Wilden Kaisers. Sie sind der Grund dafür, dass Kössen das ganze Jahr ein Hotspot für alle ist, die Entspannung und Abenteuer in der Natur suchen: für die Gemütlichen, die mit der Bergbahn den Unterberg ergondeln, für die Fernwehgeplagten, die vom Gipfel einen herrlichen Ausblick suchen, und die Bewegungshungrigen, die hier ihr Paradies gefunden haben. Das Zentrum dieses Naturparadieses bildet der Peternhof.

Fährt man die kleine Anhöhe zwischen Kössen und Reit im Winkl hinauf, hat man fast das Gefühl, in ein eigenständiges, kleines Dorf zu gelangen. Der Peternhof umfasst sechs Gebäude, die Zimmer unterschiedlichster Kategorien mit durchwegs hohem Luxus beherbergen. Dazu kommt ein Fit-Well-Chalet, ein Reiterhof mit Reithalle, der direkt an einen 18-Loch-Golfplatz grenzt, Tennisplätze und Außenpools – und seit Sommer 2023 auch ein Infinity Pool, der ganzjährig in Betrieb ist.

Es ist aber nicht nur ein Ort, an dem es sich wunderbar urlauben und zur Ruhe kommen lässt. Sondern auch ein Haus, das auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Der Peternhof war nicht von Anfang an die großzügige

Hotelanlage, die er heute ist – und sein Name erinnert daran, woraus all dies erwachsen ist. „Peternhof ist der Name des ursprünglichen Bergbauernhofs unserer Familie“, sagt Christian Mühlberger, Geschäftsführer des Hauses. Dessen Geschichte reicht bis ins späte 19. Jahrhundert zurück.

Der erste Schritt in die Gastronomie wurde um 1920 getan. „Damals erhielt meine Familie die Lizenz eines alkoholfreien Ausschanks“, erzählt Christian Mühlberger. „Bis heute erinnert das sogenannte ‚Stammhaus‘ mit dem so typischen Glockenstuhl in seiner Form an das Bauernhaus von damals.“ Den Grundstein zum Peternhof, wie wir ihn heute kennen, legte sein Vater zu Beginn der 1980er-Jahre mit dem



Die Natur ist im Peternhof stets nur einen Blick entfernt. Das gilt für den Wintergarten, wo es sich gemütlich und mit Aussicht speisen lässt, genauso wie für die Balkone, die das Tiroler Bergpanorama offenbaren.

Bau einer breiteren Zufahrtsstraße sowie dem Bau des jetzigen Haupthauses. „Mit seinen Visionen, viel Mut und unermüdlichem Taten-drang trieb er sein Herzensprojekt eines ‚Wohlfühlresorts‘ voran.“ Das Credo des erst kürzlich verstorbenen Christian Mühlberger senior, der die Geschichte des elterlichen Bauernhofs zu einem der führenden 4-Sterne-Superior-Hotels Tirols weiterschrieb: „Das Alte bewahren und doch immer mit der Zeit gehen“. Diesem folgt der Peternhof auch heute noch. Dabei immer im Blick: das Wohl der Gäste. „Wir wollen unseren Gästen jedes Mal aufs Neue unvergessliche Urlaubstage schenken.“ Dafür investieren Christian Mühlberger und sein Team jedes Jahr Zeit und Energie in die Weiterentwicklung des Peternhofs. „Wenn im November die Türen des Hotels für die Gäste etwa einen Monat schließen, wird eine neue Vision Wirklichkeit“, sagt er. „Anfang Dezember, wenn die ersten Gäste anreisen, gibt es immer etwas Neues zu entdecken und zu bestaunen.“

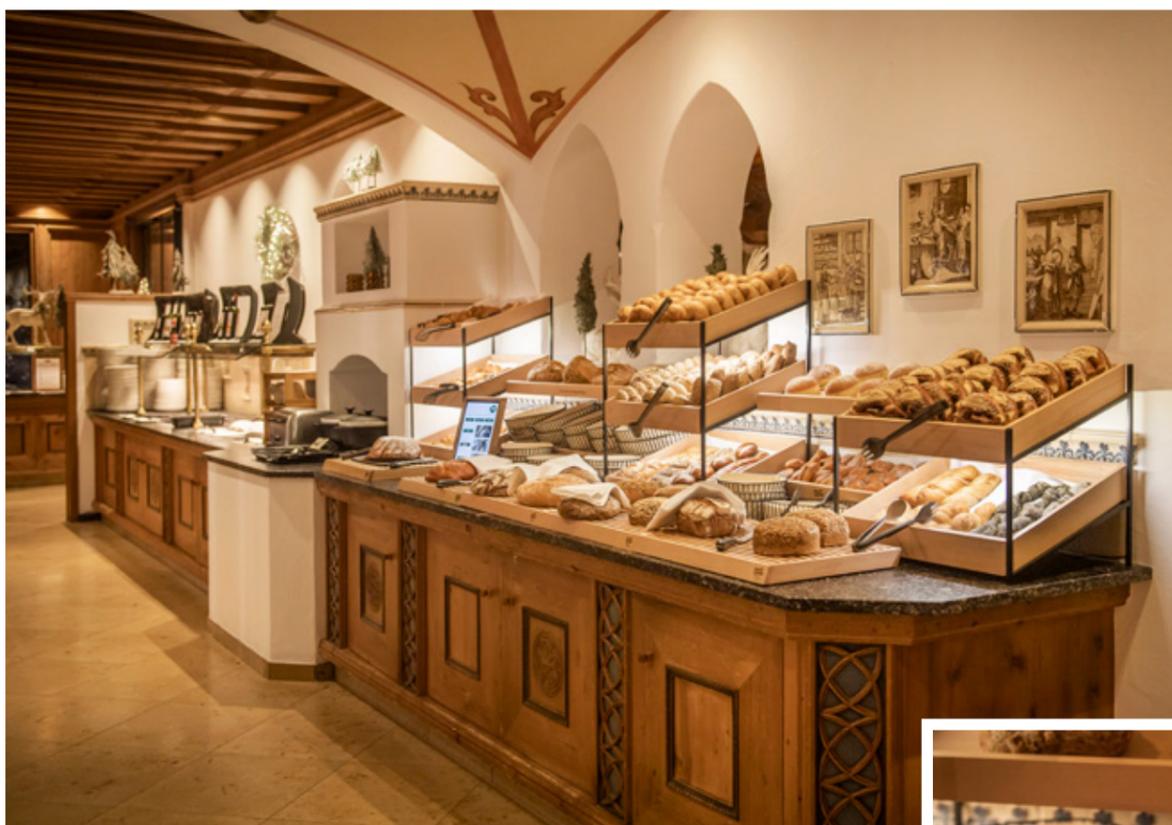
Die Energie dafür findet Christian Mühlberger in der langen Tradition seines Hauses. „Sie ist unser Antrieb und unsere Kraft“, sagt er. „Urlaubswünsche wahr werden zu lassen, liegt unserer Familie im Blut. Mit liebevollsten Traditionen und gleichbleibenden Werten im Rücken bin ich in die Fußstapfen meines Vaters getreten, um unseren Gästen am Peternhof neue Dimensionen des Wohlbefindens zu eröffnen.“ Seit 2020 leitet er die Geschicke des Hauses. Und dies tut er, ganz der Familientradition nach, mit spürbarer Leidenschaft und Freude – für Gastlichkeit und Tradition genauso wie für Innovation, Vision und Modernität.



HAUBIS Kundenmanager Christian Weißenegger und Küchenmanager Manfred Lamprecht sind sich einig: Vielfalt und Qualität der Produkte machen den Unterschied.

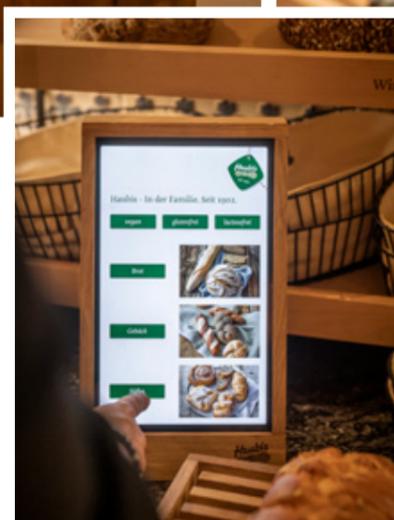
So wird derzeit intensiv an möglichst umweltschonenden und autarken Lösungen für die Energieversorgung getüftelt. Auch für die Gäste wird es, wie gewohnt, Jahr für Jahr Neuerungen und Überraschungen geben. Bei all dem steht – wie auch bei den Produkten, die im Peternhof verarbeitet und angeboten werden – die Herkunft an allererster Stelle. „Wir haben hohe Ansprüche an die Produkte, die wir verwenden“, sagt Christian Mühlberger. „Denn Urlaub geht auch durch den Magen.“ Dazu passt die Partnerschaft mit HAUBIS – gerade, wenn es um die Qualität der Produkte geht. Der Anspruch daran ist es, was verbindet. Aber nicht nur das: „Wir teilen die lange Tradition unserer Unternehmen und schätzen die Innovationskraft von HAUBIS, die rasche Auffassungsgabe und Umsetzung unserer Wünsche und die unserer Gäste.“

Am Peternhof, auch das ist ab dem ersten Moment beeindruckend, dreht sich alles um den engen Kontakt zu den Gästen und Mitarbeitenden. „Wir haben das Glück, langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu beschäftigen“, sagt Christian Mühlberger. Der persönliche Kontakt wiegt mindestens genauso viel wie all die Annehmlichkeiten, die das Hotel zu bieten hat. „Es ist ein Wohlgefühl, das man nicht kaufen kann, sondern das durch uns und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verbreitet wird“, so der Geschäftsführer. Man ist hier nicht nur auf Urlaub, sondern in einem zweiten Zuhause, und Freundschaften werden geknüpft. Einige der Gäste sind Stammgäste. „Sie waren bereits als Kinder bei uns – und kommen nun mit ihren eigenen Familien wieder.“ Solche Beziehungen aufzubauen: beeindruckend.



DAS KANN SICH SEHEN LASSEN

Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet gehört beim Peternhof selbstverständlich dazu. Genau wie die optimale Präsentation des Gebäcks auf Buffetmöbeln, die von HAUBIS entwickelt wurden. Auf dem Bildschirm lassen sich Informationen zu den einzelnen Produkten abrufen.



„Wir haben hohe Ansprüche an die Produkte, die wir verwenden. Denn Urlaub geht auch durch den Magen.“

CHRISTIAN MÜHLBERGER,
GESCHÄFTSFÜHRER PETERNHOF

HAUBIS FAMILIENALBUM

Christian Kitzwögerer

Mitarbeiter im Kunden-Service-Center

... kümmert sich um die Erfassung von Aufträgen

... ist in seiner Abteilung der einzige Mann

... hegt und pflegt die Daten von Kundinnen und Kunden

... wird von seinen Kolleginnen vor allem für seine Hilfsbereitschaft geschätzt

... arbeitete davor bei einem Radiosender

... weiß, wie wichtig Stressresistenz und Genauigkeit für seinen Job sind

... findet einen kreativen Ausgleich als passionierter Video- und Filmproduzent

... lebt mit seiner Frau und zwei Söhnen in Ruprechtshofen

... schätzt an seinem Job die Abwechslung und den Kontakt mit Menschen

... schwärmt für das HAUBIS SALZSTANGERL

