



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 2



So saftig
geht knusprig

SEITE 3
BIO-KAROTTEN AUS
NACHBARS GARTEN
.....

SEITE 6
FUSSBALLGÖTTER IN
GELB-GRÜN-BLAU
.....

SEITE 13
AUCH UNSER BROT:
TOO GOOD TO GO!
.....

Editorial



GRÜSS GOTT AUS PETZENKIRCHEN!

Dieses Butterbrot schlägt die Brücke zwischen Backkunst, Kunstsinn und Sinnstiftung. Das sind große Worte, die ganz schön aufgesetzt daherkommen könnten. Für uns jedoch fühlen sie sich total authentisch an. Sie stehen für das, was uns ausmacht.

Backkunst passiert bei uns zum Beispiel, wenn unsere Rezeptexperten dranbleiben, bis ein neues Produkt absolut unseren Vorstellungen entspricht. Wenn sie zig Entwicklungsstufen in Kauf nehmen, Dinge ausprobieren, an allen vorstellbaren Rädchen drehen. Bis schließlich ein Ergebnis auf dem Tisch liegt, das uns voll und ganz überzeugt.

Kunstsinn ist im Spiel, wo immer wir bewusst auf Ästhetik und Design setzen. Und das betrifft so ziemlich alle Bereiche bei HAUBIS. Farben, Oberflächen und Proportionen gestalten unsere Backstuben und Cafés. Werke zeitgenössischer Künstler sind mehr als bloße „Hingucker“ in unseren Büroräumen.

Sinnhaftigkeit wiederum gibt uns der bewusste Umgang miteinander und mit den Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen. Etwa wenn wir jungen Leuten unsere Zeit und Erfahrung schenken und sie damit zu Teamgeist und eigenen Erfolgen motivieren. Oder wenn wir in unseren Filialen einen besonders achtsamen Umgang mit Lebensmitteln pflegen.

Vielleicht entdecken Sie in diesem *Butterbrot* eine Facette an uns, die Sie so noch nicht kannten.

Viel Freude dabei!

Ihr Anton Haubenberger

Inhalt



3 WIR FÖRDERN DIE BIO-LANDWIRTSCHAFT

In einigen unserer Brote und Gebäckspezialitäten stecken saftige Karotten. Die stammen nicht von irgendwo, sondern von Robert Lutz.



10 WIR FORDERN GLUTENFREI MIT GENUSS

Nur „gut“ ist für uns nicht gut genug. Darum haben wir lang an unseren glutenfreien Produkten getüftelt. Auch an den ganz neuen!



6 WIR FINDEN FREUDE AUF DEM FUSSBALLFELD

Fußball und HAUBIS gehören traditionell zusammen. Darum sponsern wie unser lokales Jungkickerteam. Auch mit frischen Smoothies!



14 WIR FACHEN DAS FEUER DER BEGEISTERUNG AN

Erstklassige Familienbetriebe wie das Mountain Resort Feuerberg vertrauen auf unser ofenfrisches Qualitätsversprechen.

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

Illustrationen: Roland Reznicek

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

Lektorat: ASI GmbH

Produktion: Gugler GmbH



Vitamine, frisch geschnitten

Die herrlich aromatischen Karotten, denen einige Haubis Produkte ihre besondere Note verdanken, kommen direkt aus der Nachbarschaft.

Von Robert Lutz, aus Wieselburg.



Als Bub hat Robert Lutz Astronaut werden wollen. Oder zumindest Pilot. Bis ihm die Fußstapfen seiner Eltern – zum Glück! – verlockender erschienen. Heute ist Robert Lutz gerne Bio-Bauer. Sein breiter Tätigkeitsbereich vom Anbau bis zum verarbeiteten Endprodukt stellt ihn vor vielfältige Herausforderungen. O-Ton: „Fad wird's nie!“ Ob das ein Pilot ebenso von seinem Arbeitsalltag behaupten kann?

Es kommt nicht selten vor, dass sich Robert Lutz am Tag drei Mal umzieht. Zum Beispiel nach der Feldarbeit, wenn er in der Verarbeitung nach dem Rechten sehen will. Dann wechselt er von der erdigen Kluft in den weißen Mantel und zieht das obligatorische Häubchen über die Haare. Beides bleibt zurück, wenn er sich später ins Auto setzt, um Termine wahrzunehmen oder die bestellte Charge für HAUBIS höchstpersönlich zu liefern. Was nicht selten mit einem Kaffee und einem Weckerl im HAUBIS Café einhergeht.

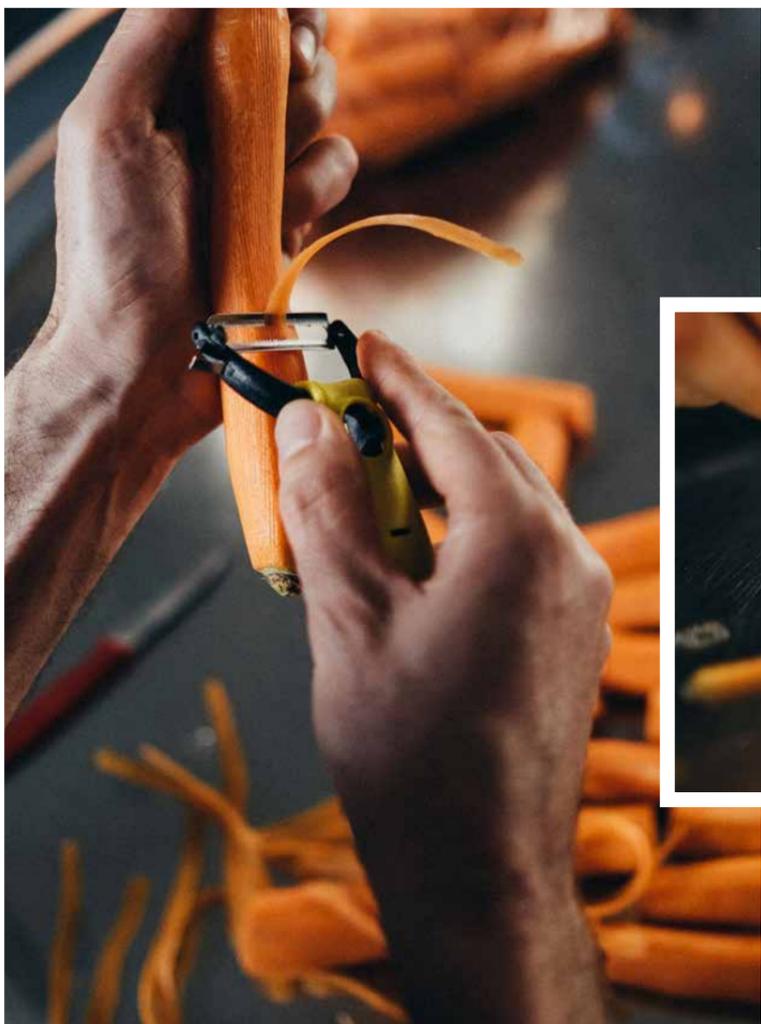


Im Kühlauto liegen dann fein säuberlich geschnittene Frischkarotten, die speziell für unsere Produkte mit Karottenanteil vorbereitet und sofort nach dem Schneiden vakuumiert wurden. Robert Lutz: „Durch den Luftentzug im Vakuum können wir die Karotten ohne Zusätze für einige Tage in Topform halten. Dadurch schmecken sie im fertigen Brot und Gebäck, als hätten die Bäcker sie vor Ort geschnitten.“

Exakt 3 Millimeterstreifen „Julienne“? Da müsste sich das HAUBIS Produktionsteam neue Zusatzfertigkeiten aneignen. So sind wir froh, dass im Lutz'schen Betrieb für jede unserer Bestellungen Lagerkarotten aus ihren Erdkisten geholt, gewaschen, sortiert und entsprechend aufbereitet werden. Bei entsprechender Ernteausbute reichen die eingelagerten Mengen bis zur neuen „Generation“ aromatischer Mostviertler Bio-Karotten.

„Uns verbindet nicht nur ein sehr kurzer Anfahrtsweg, sondern auch das nachhaltige Wirtschaften.“

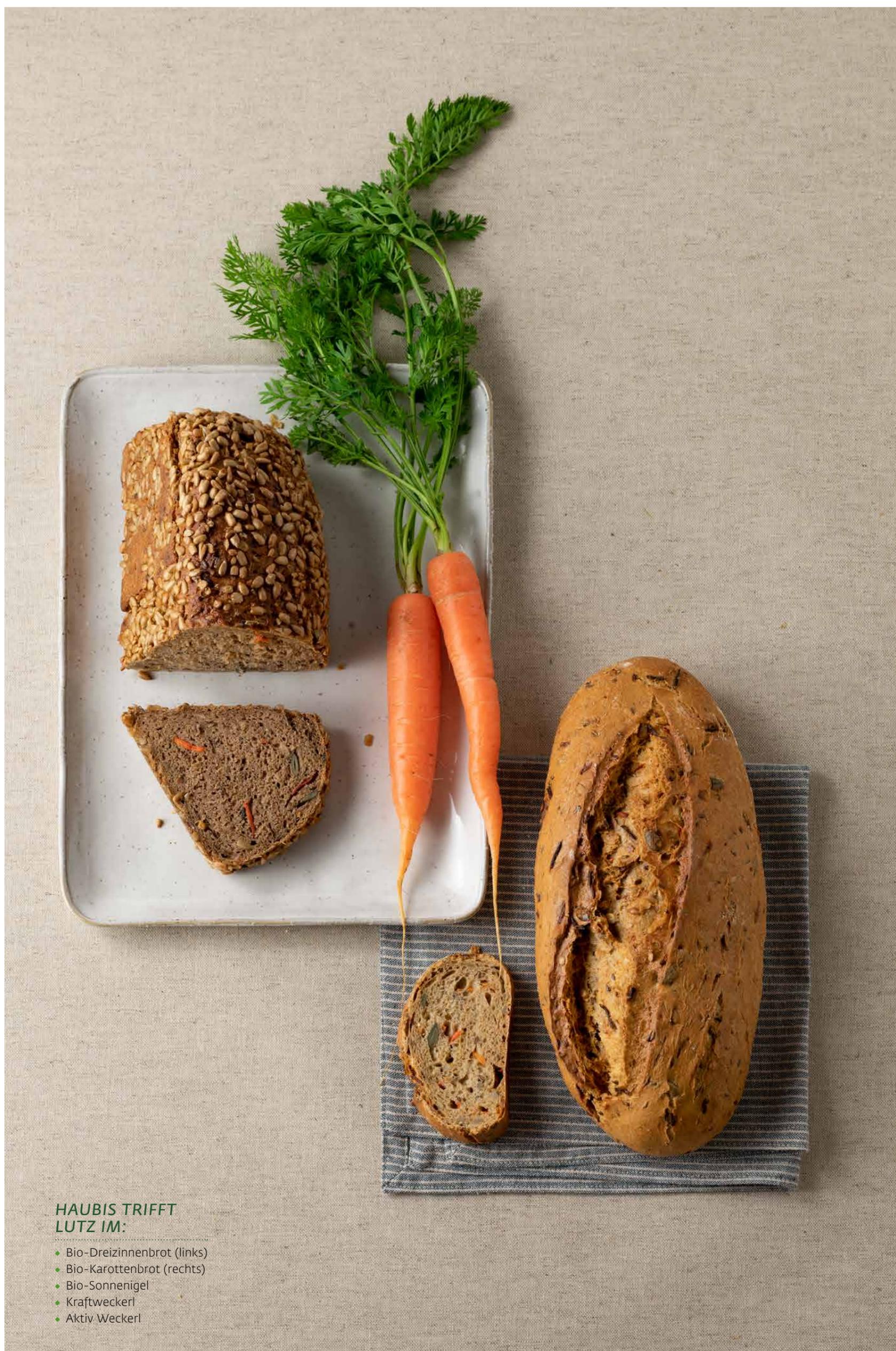
ROBERT LUTZ



SCHON IMMER BIO

Rein ökologisch wirtschaftet die Familie Lutz bereits seit den 1970er-Jahren, was sich nicht zuletzt an ihrer zweistelligen BIO-AUSTRIA-Mitgliedsnummer (Betrieb 017 von mittlerweile ca. 25.000) ablesen lässt. Mit seinen hohen Qualitätsansprüchen passt der Familienbetrieb perfekt zu HAUBIS. Entsprechend viel Zufriedenheit schafft die Partnerschaft auf beiden Seiten. „Uns verbindet nicht nur ein sehr kurzer Anfahrtsweg“, bestätigt Robert Lutz. „Auch das nachhaltige Wirtschaften haben wir gemeinsam. Wie HAUBIS schätzen wir unsere Rohstoffe und gehen sehr bewusst mit ihnen um.“ So werden Karotten, die für den Julienne-Schnitt zu klein sind, händisch aussortiert und für die Saftverarbeitung genutzt.

Ob sich Robert Lutz auch andere Wurzelgemüse aus seiner Landwirtschaft – etwa Sellerie oder Pastinaken – in „Brotform“ vorstellen könnte? Bestimmt viele unserem Entwicklungsteam etwas Knuspriges dazu ein!



**HAUBIS TRIFFT
LUTZ IM:**

- Bio-Dreizinnenbrot (links)
- Bio-Karottenbrot (rechts)
- Bio-Sonnenigel
- Kraftweckerl
- Aktiv-Weckerl



1 2 3 die Petzis sind wir!

Die Jagd nach dem runden Leder hat bei den Haubenbergers Familientradition. Da ist es nur konsequent, dass sich Haubis auch im Sportsponsoring engagiert. Ganz besonders für die Jugend!

4



Es gibt Sponsoring, das sich rein äußerlich bemerkbar macht. Etwa durch die Nennung eines Markennamens, die Abbildung eines Logos, die damit einhergehende finanzielle Unterstützung. Und es gibt Sponsoring, das weit darüber hinausgeht. Weil es eine echte Herzensangelegenheit ist. Das sportliche Engagement von HAUBIS gehört ohne Frage zu dieser zweiten Kategorie.

Es klingt fast zu schön, um wahr zu sein – und doch ist die Geschichte belegt: „Haubis“ wurde auf dem Fußballplatz geboren. Kein Wunder, wird bei den Haubenbergers doch nicht nur das Bäckertalent von Generation zu Generation weitervererbt. Und weil sich das Anfeuern mit „Haubenberger!!!“ nun mal schwierig gestaltet, bekommen die fußballbegeisterten Familienmitglieder seit jeher den Spitznamen „Haubis“ verpasst. Seit 1990 ist er gleichzeitig Markenname.

Als Hauptsponsor des SV Volksbank Haubis Petzenkirchen-Bergland steuert HAUBIS nicht nur einen fixen Geldbetrag zu den Vereinsaktivitäten bei. Als zusätzliche Unterstützung kommt das am Platz benötigte Brot und Gebäck kostenfrei aus der HAUBIS Backstube vor Ort. Und auch sonst wirkt das Unternehmen an allen Ecken und Enden: Zum Beispiel mit Anton Haubenberger IV als Ehrenpräsidenten. Mit dem Platzsprecher Stefan Scheuchelbauer, der hauptberuflich den Bereich Marketing Gastronomie & Filialen bei HAUBIS verantwortet. Oder mit Thomas Handl, dem Unternehmensleiter im Bereich Organisationsentwicklung – und ehrenamtlichem Trainer der U9.

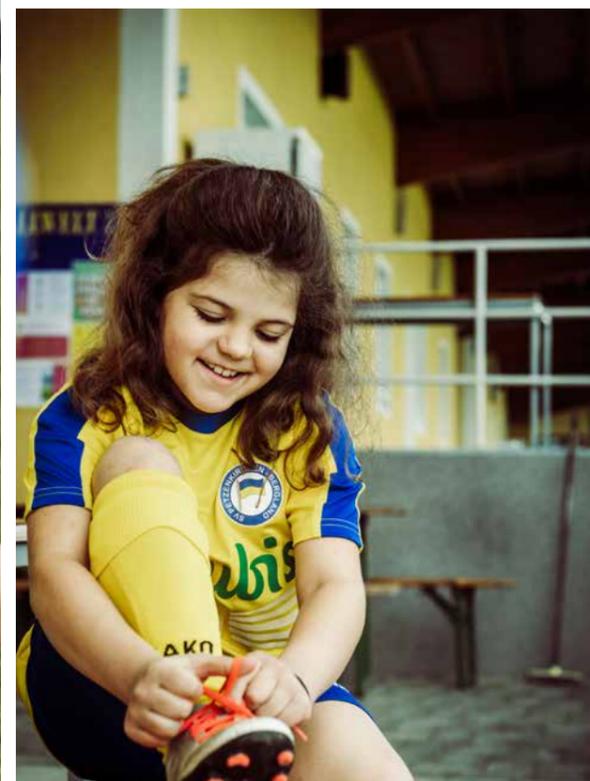
„1, 2, 3, 4,
die Petzis sind wir.
5, 6, 7, 8,
wir haben Spaß
mitgebracht.“



Nicht mehr ganz U9, aber immer noch im Bestform:
Anton Haubenberger in Aktion.

Heimspiel fürs HAUBIS Team

Vorne: Hanna Schönbichler, Emilian-Leandro Eigner, Anton Haubenberger, Ali Asgar Nejati, Lennard Debo, Johanna Tober, Hannes Fischhuber
Hinten: Sebastian Handl, Emil Scattolin, Thomas Handl, Paul Danner, Matteo Hameseder.



Ein- bis zweimal pro Woche trifft sich das Team der U9 zum gemeinsamen Training. Seit mittlerweile zwei Jahren unter der fachkundigen Leitung von Thomas Handl. Auch ihm wurde das Spielen praktisch in die Wiege gelegt. Mit Ende seiner aktiven Karriere absolvierte er die Ausbildung zum Kindertrainer und steht seither dem Nachwuchs mit Rat und Tat zur Seite. Der spielt seit Neuestem übrigens besonders schmuck: in brandneuen Dressen, die selbstverständlich ebenfalls von HAUBIS zur Verfügung gestellt werden. Daher auch das selbstbewusste Grün neben den Vereinsfarben Blau und Gelb. Ähnlichkeiten zur brasilianischen Nationalmannschaft? Durchaus erwünscht!

Für flotte Füße: Die Smoothies, mit denen sich die Spielerinnen und Spieler der U9 hier stärken, sind ab sofort in den HAUBIS Backstuben & Cafés erhältlich. Als Vitaminkick für Sportkanonen und alle, die es noch werden wollen.



Fußball als Familiensache

TRAINER THOMAS HANDL ÜBER TEAMGEIST, SPASS UND DISZIPLIN

Thomas, wie bei den Haubenbergers ist der Fußball auch bei dir Familiensache.

Das kann man so sagen. Ich wurde von meinem Vater trainiert, und jetzt trainiere ich meinen Sohn Sebastian. Er ist bei mir in der U9, genau wie der Sohn von Anton Haubenberger, Anton VI. Und wie Ali Asgar Nejati, dessen Vater Sakhi bei HAUBIS im Tiefkühlager arbeitet. In unserer Mannschaft steckt also einiges an Tradition.

Aber auch viel Innovation!

Natürlich trainieren wir heute nach neuesten didaktischen Erkenntnissen. Und ich schau besonders darauf, dass die Kinder während des Trainings ausreichend und vor allem das Richtige trinken. An den Grundwerten auf dem Platz hat sich für mich aber rein gar nichts verändert. Zum Beispiel an der Fairness und am gegenseitigen Respekt, die das Spielen im Team erfordert.

Wie sieht's mit dem Spaß aus?

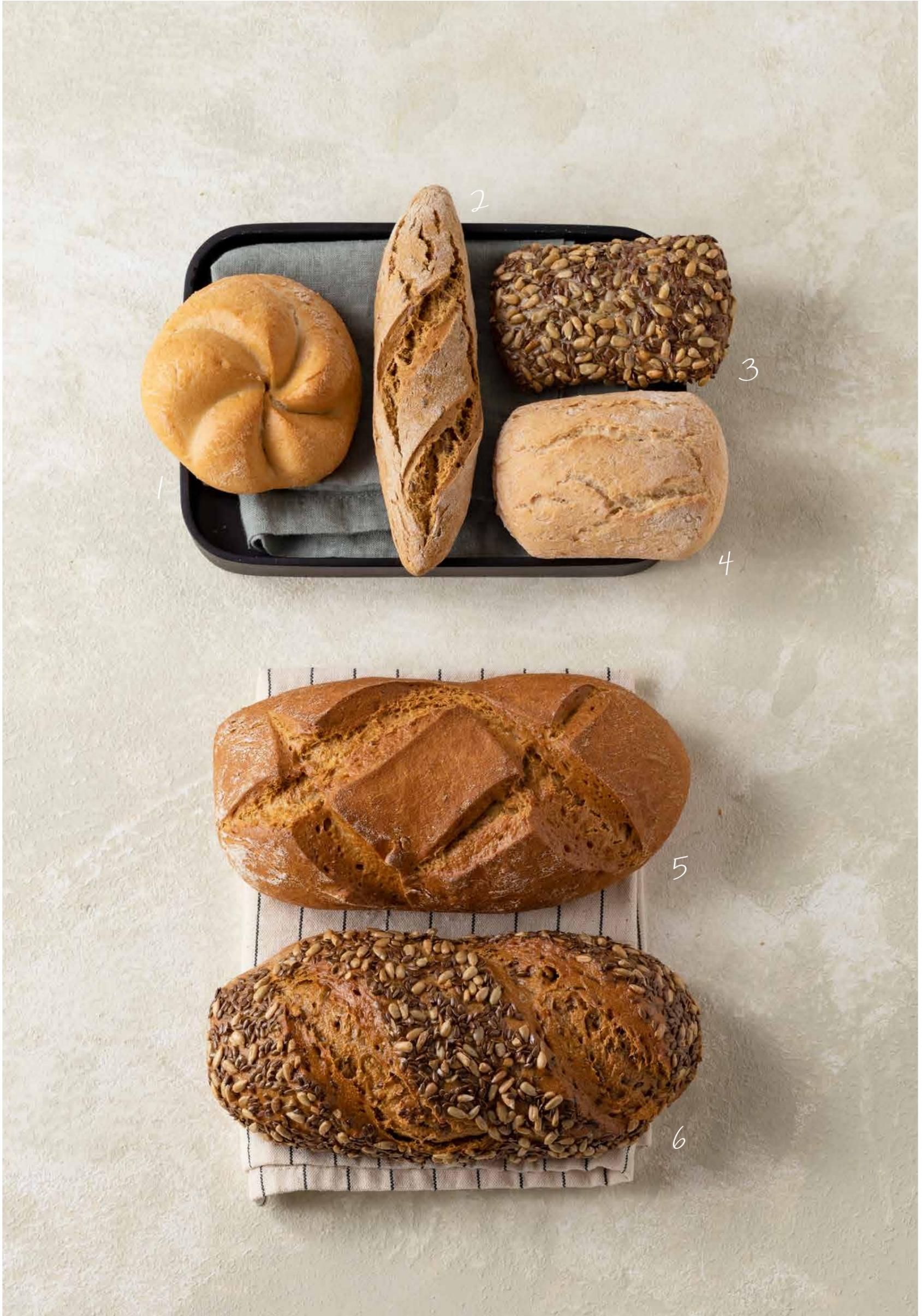
Der muss natürlich mitspielen, schließlich ist er Teil unseres Schlachtrufs. Als Trainer bin ich jedoch dafür verantwortlich, dass er sich die Waage hält: mit einem gewissen Maß an Disziplin. Wenn wir nur zum Spaß zu unseren Spielen gehen, gewinnen wir nicht. Und wir gewinnen gern!

Sprich, die Wochenenden sind fix für Spiele reserviert?

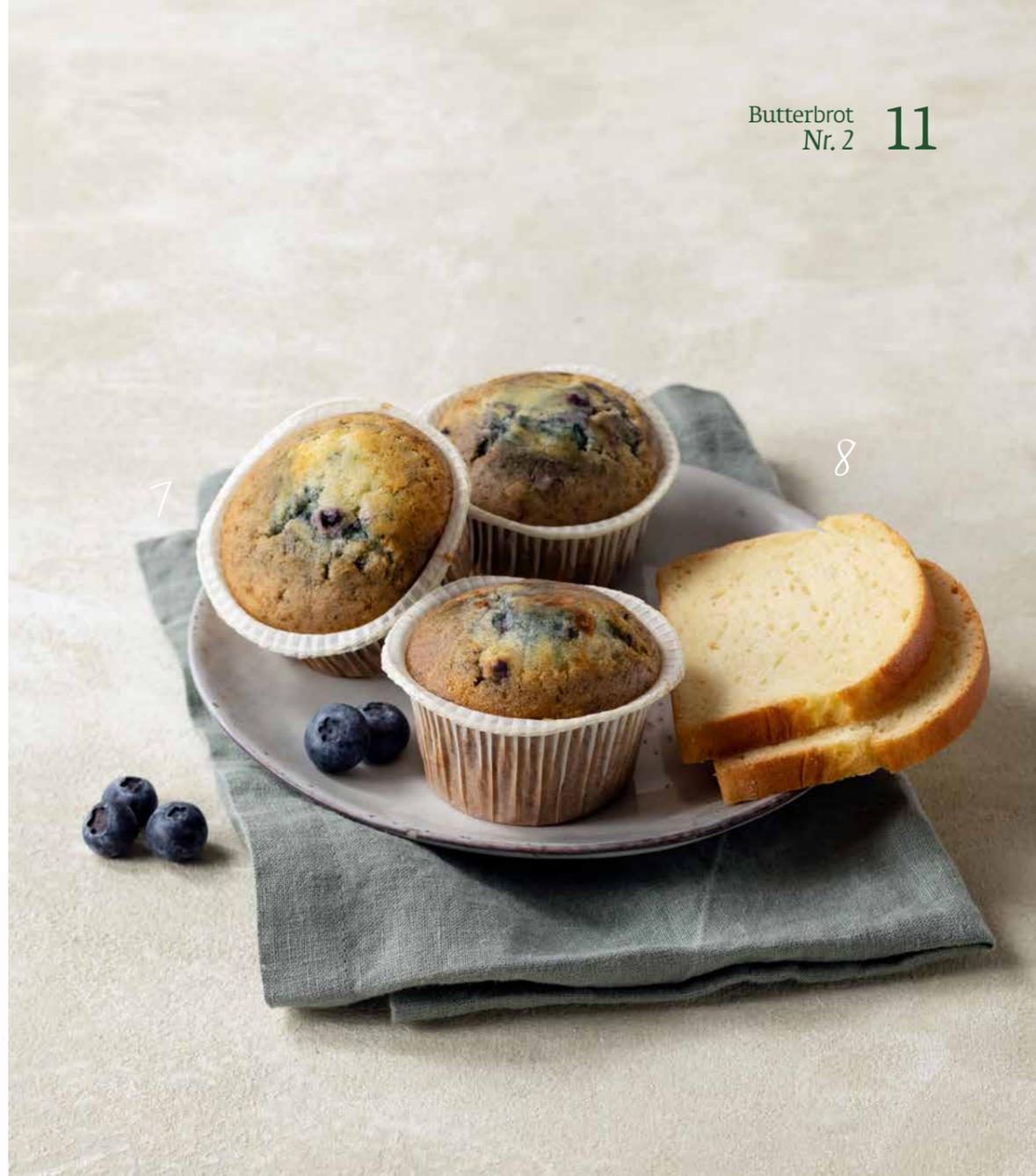
Ganz genau. Und es funktioniert nur, weil sich alle im Team so richtig ins Zeug legen. Damit meine ich besonders das familiäre Umfeld der Kinder, in dem immer wieder Fahrgemeinschaften organisiert werden. Zu den Spielen, aber auch zu den Trainings. Das ist speziell für unsere Kinder mit Asylhintergrund eine tolle Unterstützung.

Ein Ehrenamt neben deiner Position in der Unternehmensleitung – wie geht sich das aus?

Natürlich ist es eine zeitliche Herausforderung. Andererseits sehe ich meinen Trainerjob bei aller Freude, die er mir bereitet, als soziales Engagement, für das es sich zu geben lohnt. Unsere Mädels und Burschen stammen nicht nur aus der Region. Wir sind eine echte Multikulti-Truppe. Bei uns kann man sehen, wie sehr Sport verbindet. Das ist eine sehr lohnende Erfahrung.



Glutenfreiem Brot und Gebäck haftet ein etwas freudloses Image an. Schließlich geht es um Verzicht – und bei vielen „Ersatzprodukten“ schmeckt man das auch. Unnötig zu erwähnen, dass glutenfrei von Haubis anders ist.



Frei von Kompromissen



FREI VON GLUTEN, DAFÜR VOLLER GESCHMACK!

- ① knusprige Kaisersemmel 4er
- ② würziger Kornspitz 4er
- ③ traditionelle Ciabatta 4er
- ④ nussiger Saatenriegel 5er
- ⑤ klassisches Landbrot 400 g
- klassisches Landbrot geschnitten 5er
- ⑥ wertvolles Saatenbrot 400 g
- wertvolles Saatenbrot geschnitten 5er
- ⑦ fruchtiger Heidelbeermuffin 2er
- knackiger Schokomuffin 2er
- ⑧ flaumiger Brioche geschnitten 2er

www.haubis.at/glutenfrei

Zu trocken oder zu kompakt. Ohne große Ausdruckskraft oder gar mit einem unangenehmen Beigeschmack. Wer sich glutenfrei ernährt, bekommt allerhand angeboten. Da heißt es, sich wacker durchkosten oder gleich HAUBIS für sich entdecken. Denn in die Produktlinie „HAUBIS glutenfrei“ wurden viel Zeit, Geduld und nicht zuletzt handwerkliches Können investiert. Für ein Ergebnis, das alles andere als ein Ersatz ist!

„Verwöhnt werden statt verzichten“ lautet folgerichtig das Motto des glutenfreien Körperls von CIABATTA bis SAATENBROT und des Mehlspeistellers von BRIOCHE bis MUFFIN. Alles nach den strengen Regeln der Glutensicherheit in einer eigens dafür eingerichteten Backstube gebacken und schnell und einfach auf den Tisch gebracht.

Backstabile Folien sorgen für die entsprechende Sicherheit und Anwenderfreundlichkeit in der Gastronomie, überschaubare Verpackungseinheiten für die praktische Bevorratung zu Hause. Sonst noch Wünsche? Immer gerne! Unsere hauseigene Entwicklungsabteilung arbeitet fleißig an der laufenden Erweiterung unseres glutenfreien Angebots.

*Einzelverpackt
fürs Körperl im Lokal*



„Vorerst haben wir alle Erwartungen übererfüllt. Aber zu glauben, dass etwas vollendet ist, ist ein Irrglaube. Luft nach oben ist immer.“

MARTIN HOLZMANN



MARTIN HOLZMANN,
UNTERNEHMENSLEITER
FORSCHUNG & QUALITÄT

über Idealvorstellungen und die nötige
Hartnäckigkeit bei der Umsetzung

Wie tut sich ein Bäckermeister, der mit einem Mal auf das nicht unwesentliche Klebereiweiß Gluten verzichten soll?

Man kann ohne Übertreibung sagen, dass wir für die ersten glutenfreien Produkte alle Regeln gebrochen haben. Als wir uns 2016 ins Abenteuer dieser kompletten Neuentwicklung gewagt haben, hatten wir es mit einem Mal mit neuen Rohstoffen, einem neuen Produktionsprozess, neuen Maschinen zu tun ... Da musst du als Entwickler gedanklich schon komplett aufmachen.

Wobei bestimmt hilft, dass HAUBIS das bäckerische Know-how bei sich geparkt hat.

Unser Start war sehr gezielt, mit einem Vortest möglicher Rohstoffe. Von Buchweizen, Reis und Kartoffeln bis hin zu Tapioka und Mais war alles auf unserem Tisch. Gelandet sind wir schließlich bei der glutenfreien Weizenstärke. Weil wir uns alle einig waren, dass wir damit das beste Ergebnis bekommen.

Das beste Ergebnis heißt: den besten Geschmack?

Genau, und der hat viel mit einem angenehmen Mundgefühl zu tun. Wir verkosten ja nach wie vor vieles, was an glutenfreien Produkten auf dem Markt ist. Manchem davon fehlt einfach der „Körper“, darunter leidet dann das Genusserlebnis. HAUBIS hat hier gleich auf mehreren Ebenen die Nase vorne: Unsere Erfahrung mit dem Tiefkühlen bringt die absolute Frische. Und das Backen das gewünschte Aroma, die Knusprigkeit – eben den Genuss.

Frische ist auch immer eine Frage der praktischen Mengen.

Beim glutenfreien Sortiment haben wir bewusst auf überschaubare Verpackungseinheiten geachtet. SAATENBROT und BRIOCHE bieten wir sogar portionsweise an, in einem praktischen Display-Karton.

Das alles klingt wohlüberlegt. Wenig überraschend bei HAUBIS ...

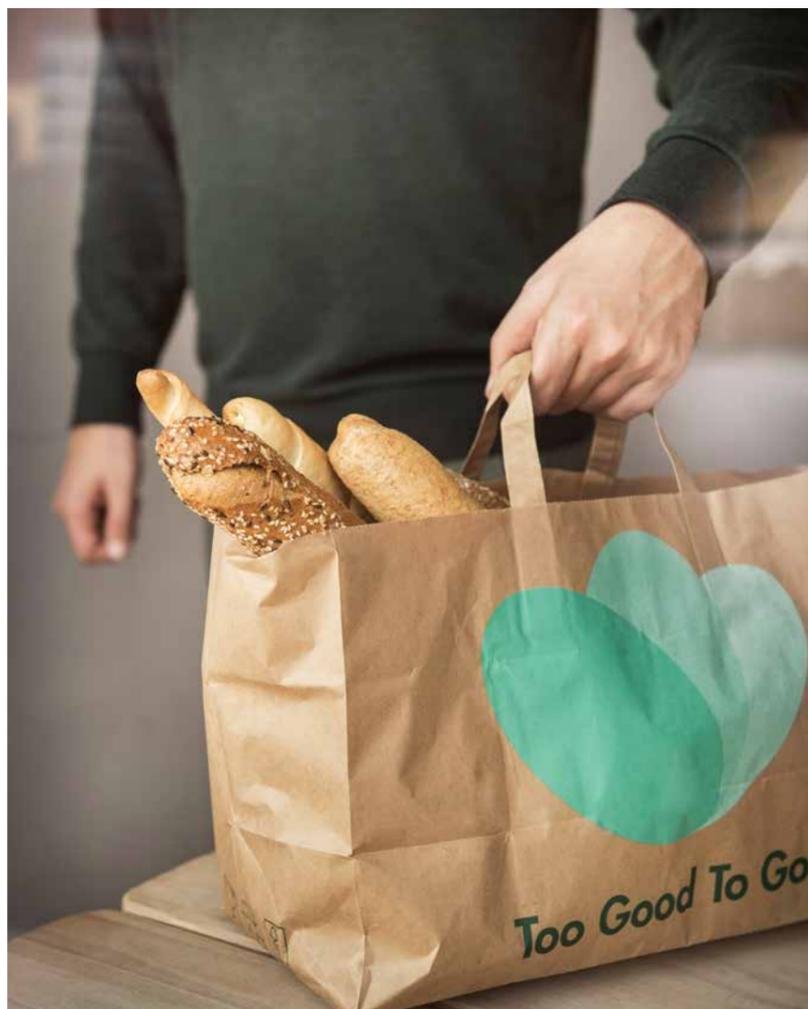
Man muss als Bäcker schon die Kapazität haben, so ein Thema zu stemmen. Das schaffen wir gut, so wie wir hier in Petzenkirchen aufgestellt sind. Und wir halten mit unserem Wissen auch nicht hinterm Berg. Wenn Gastronomen, Händler oder Konsumenten Fragen zum Thema glutenfrei haben: Wir sind da!

Wenn ihr nicht gerade an euren glutenfreien Muffins rumtütelt.

In die ist unverhältnismäßig viel Zeit geflossen, das ist wohl wahr. Zig Versionen haben wir getestet, bis wir mit dem Ergebnis zufrieden waren. Es geht vor allem darum, neben dem Geschmackserlebnis auch das Nährstoffprofil zu optimieren. Gerade bei glutenfreien Produkten wird viel mit Zucker oder Salz kompensiert. Wir schauen ganz bewusst auf eine ausgewogene Rezeptur und lernen laufend dazu. Davon profitieren in der Folge auch die übrigen HAUBIS Produkte.

Klingt alles ziemlich perfekt!

Vorerst haben wir alle Erwartungen übererfüllt. Aber zu glauben, dass etwas vollendet ist, ist ein Irrglaube. Luft nach oben ist immer.



Too Good To Go: ganz unsere Red’!

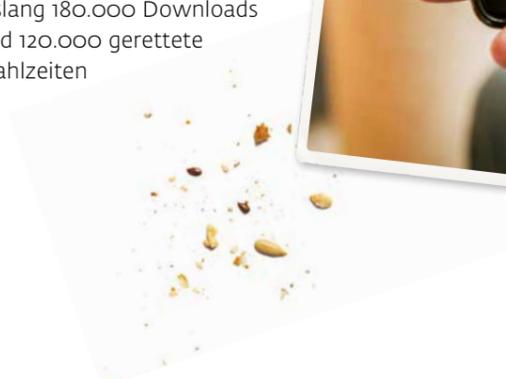
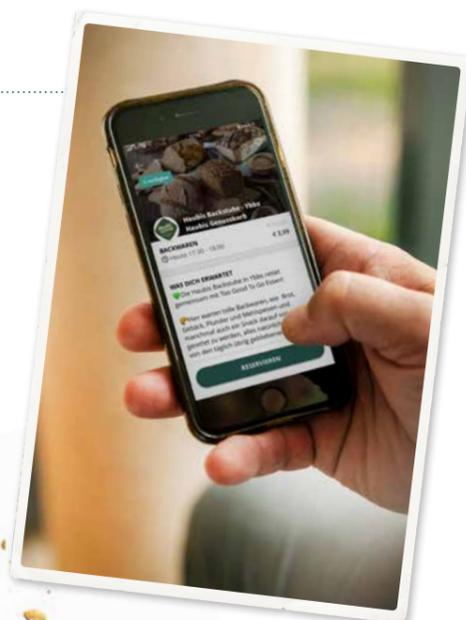
*Wir sind Teil des engagierten Netzwerks von Lebensmittelrettern
und füllen Abend für Abend Überraschungssackerln
zum vergünstigten Preis.*

Viele Überschüsse aus Handel und Gastronomie sind für die Mülltonne zu schade. Mit der anwenderfreundlichen App „Too Good To Go“ ist eine sinnvolle Verteilung einfach geworden. Registrierte Nutzer können sich jederzeit einen Überblick verschaffen, in welchen Betrieben Überraschungssackerln auf Abholung warten, und sich interessante Angebote mit einem simplen Klick sichern.

Die Sackerln aus den HAUBIS Filialen enthalten naturgemäß frisches Brot und Gebäck, das trotz allen nachhaltigen Wirtschaftens am Abend übrig bleiben würde. Denn obwohl es natürlich Erfahrungswerte gibt, was und wie viel am Nachmittag am liebsten gekauft wird, ist es schlichtweg unmöglich, auf den Punkt genau zu backen. Ein Restbestand am Abend ist somit unumgänglich. Dank Too Good To Go kann er nun umgehend an die Frau und an den Mann gebracht werden. Eine tolle Sache, wenn man bedenkt, dass weltweit ein Drittel aller Lebensmittel im Müll landen, obwohl sie noch genießbar wären. Und gleichzeitig ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz!

TOO GOOD TO GO –
die App zur Verteilung
von überschüssigen
Lebensmitteln

- in Dänemark erfunden
- mittlerweile in 14 Ländern verfügbar
- seit 2019 auch in Österreich
- hierzulande rund 450 teilnehmende Betriebe
- bislang 180.000 Downloads und 120.000 gerettete Mahlzeiten





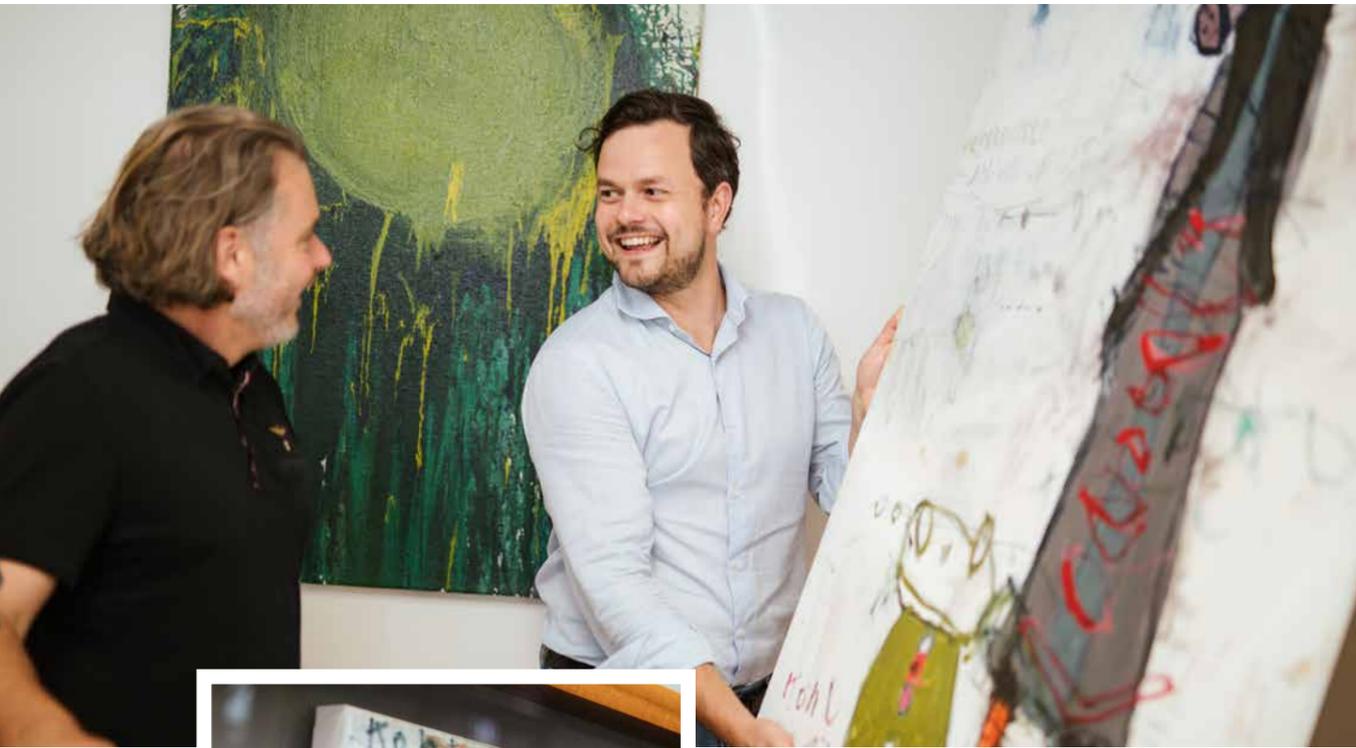
Augen
auf!



Ästhetik und Haubis – das ist eine gute Paarung. Was wenig überrascht, denn unschöne Semmeln würden ganz schön an der Bäckerehre kratzen. Doch der Anspruch reicht noch viel weiter.

Sie sind Fotografen, Malerinnen, Musiker und Sänger. Manche im Hauptberuf, andere in ihrer freien Zeit. Jedenfalls hat auch der Hang zum künstlerischen Ausdruck bei den Haubenbergers Familientradition. Bei unserem Chef, Anton Haubenberg, äußert sie sich im Fingerspitzengefühl für ausgesuchtes Design. Und einer Sammelleidenschaft für zeitgenössische Kunst!

Wo beginnt Genuss? Und wo endet er? Kann ein hässlicher Teller den Appetit zügeln? Die falsche Wandfarbe zum vorzeitigen Aufbruch drängen? Oder eine Holzfläche, die nur so tut als ob, die Sinne beleidigen? Wir werden es nie erfahren. Zumindest nicht bei einem Feldversuch in einer HAUBIS Backstube samt Café. Dort ist das Interieur nämlich Chefsache und jedes noch so kleine Detail mit Bedacht gewählt. Über die Jahre hat sich bei Anton Haubenberg eine ganz klare Erwartung an Räume und ihre Wirkung herausgebildet. Dabei geht es naturgemäß viel ums Wohlfühlen und um den Genuss. Es geht aber genauso um Anregung und Sinnvermittlung auf allen Ebenen. Beides stand auch bei der Gestaltung des HAUBIVERSUMS im Vordergrund. In der HAUBIS Brot-Erlebniswelt ist keine Materialentscheidung zufällig getroffen. Vielmehr trifft hier das Design-Steckenpferd unseres Chefs auf das Umsetzungs-Know-how regionaler Gestalter. „Irgendwelche“ Lampen hatten deshalb im Besuchergang nicht einmal den Ansatz einer Chance gehabt.



www.art-edlinger.com

„Kunst darf alles sein, nur nicht nett.“

PETER KOHL

Mit Peter Kohl, einem bildenden Künstler aus Kärnten, verbindet Anton Haubenberger seit einigen Jahren ein besonders angeregter Austausch. Wobei die reichhaltigste Sammlung des Kohl'schen Werks im Chef-Vorzimmer zu betrachten ist. Die Assistentin der Geschäftsführung arbeitet inmitten eines lebendigen Spiels von Charakteren mit den ihnen eigenen Botschaften. Harmlos oder gar belanglos ist hier rein gar nichts, und das ist gut so. Denn dass Kunst etwas mit ihrem Betrachter machen soll, darin sind sich Peter Kohl und Anton Haubenberger einig. Sie darf alles sein, nur bitte nicht „nett“!



TEXTSKIZZE ZU PETER KOHL

Freischaffend seit ...?
... über 20 Jahren.

Handwerkszeug?
Papier und Leinen, Acrylfarbe, Ölfarbe und Ölstifte, Holz und Ton (für Skulpturen).

Bild oder Wort?
Ganz klar beides! Ausgehend von dem, was zuerst da ist: die Wortkreation, das Textfragment oder das Bild.

Themen?
Persönliche, politische und gesellschaftliche im Mix.

Planung oder Spontaneität?
Planung, unbedingt! Sowohl auf der Wortebene als auch auf der Ebene der Gesamtkomposition.

Spannung?
Immer: zwischen Schmunzeln und Schock, Satire und Provokation.

Output?
Etwa 300 bis 400 Skizzen pro Jahr. Daraus entstehen jährlich zwischen 50 und 70 Bilder.



Petzenkirchner Kunstspaziergang

Anton Haubenberger:
Hier hängt übrigens dein „APFel.gelsen. ARschH“.

Peter Kohl (lacht):
Schön präsent! Da hast du gleich Gesprächsstoff mit deinen Gästen.

Anton Haubenberger:
Die Meinungen fallen übrigens 50:50 aus. Das heißt, die eine Hälfte findet das Bild großartig, die andere kann gar nichts damit anfangen. Aber kalt lässt es niemanden.

Peter Kohl:
Das wäre ja auch der „Worst Case“. Wenn jemand daran vorbeigeht und es innerhalb von drei Minuten wieder vergessen hat.

Anton Haubenberger:
So schräg wie deine Sachen sind, habe ich da wenig Sorge. Hast du übrigens was Neues in Arbeit?

Peter Kohl:
Du weißt, ich bin ständig am Experimentieren. Momentan reizen mich neue Farbkompositionen ganz besonders. Nur nichts wiederholen!

Anton Haubenberger:
Dein „Worst Case“ Nummer zwei?

Peter Kohl:
Du sagst es.

Wie kann etwas, das mit so viel Herzblut entwickelt und hergestellt wird wie das Haubis Konditoreis, so kühl und erfrischend wirken? Eben darum!

Mit wärmsten Empfehlungen

Eis ist nicht gleich Eis. Das wissen alle, die ein Gefühl für den kleinen Unterschied haben – wie unser Konditoreis-Entwickler Roman Kronberger. Er ist unter anderem durch die inspirierende Schule des bekannten deutschen „Eisgurus“ Uwe Koch gegangen. Seither ist er dafür verantwortlich, dass sich die Eis-theke im HAUBIVERSUM und in ausgewählten Filialen schneller leert, als unser Produktionsteam „Gelati!“ rufen kann.

Die Herstellung von herausragendem Speiseeis ist eine ständige Feinabstimmung. Wir wollen unseres cremig und trotzdem erfrischend. Vollkommen natürlich und hocharomatisch. Das funktioniert nur mit Rezepturen, die bis ins Detail optimiert sind, und mit den besten Zutaten, die auf dem Markt zu haben sind. Marillen aus der Wachau, zum Beispiel. Oder Zitronen von der italienischen Amalfi-Küste. Dieser Anspruch an Perfektion gibt unserem Konditoreis das gewisse Etwas. Und unserem Entwicklungs- und Produktionsteam die angenehme Aussicht auf immer neue Kreationen. Bereits heuer stehen neben einer Vielfalt an klassischem Milcheis drei herrlich fruchtige, vegane Sorbets zur Wahl. Dass hinter den Kulissen bereits weiterexperimentiert wird, ist klar. Stichwort: Eiskreationen auf Basis von Getreidedrinks. Es bleibt also spannend, in der Tüte genauso wie im Becher.



Bei uns kommt nur das Beste in die Tüte!

A wide-angle photograph of three men standing on a mountain peak. In the foreground, a large infinity pool reflects the sky and the men. The background shows a vast mountain range under a hazy, overcast sky. The men are dressed in casual outdoor attire. The overall mood is serene and majestic.

Auf der Höhe der Erwartungen

Auf der Gerlitzten Alpe, spektakuläre 1.769 Meter über dem Meeresspiegel, liegt das Mountain Resort Feuerberg. Der Kärntner Familienbetrieb versteht Wellness als vielschichtigen Begriff.

Viele Familienunternehmen haben es: das gewisse Etwas. Sie strahlen eine spürbare Echtheit aus, die weit über das hinausgeht, was findige Imagekonzepte schaffen können. Vielleicht kommt es daher, dass diese Unternehmen über Generationen gewachsen sind. Mit einer gewissen Bodenständigkeit – und all den Ideen und Impulsen, die diese Bodenständigkeit frisch und am Puls der Zeit halten. Von außen definierte Einkaufsstrategien sind diesen Unternehmen fremd. Sie suchen sich ihre Lieferanten nach eigenem Gusto aus. Und nach den Maßstäben der Qualität, die sie individuell für ihren Betrieb ansetzen.

„Was wir an den Haubis Produkten sehr schätzen, ist der Einsatz von fast ausschließlich österreichischen Rohstoffen.“

ERWIN BERGER, EIGENTÜMER

Ein solches „echtes“ und selbstbestimmtes Familienunternehmen ist auch das Mountain Resort Gerlitzn Alpe. Hier sorgt eine Fülle von handverlesenen Lieferanten dafür, dass Küche und Keller das Wohlfühl-Versprechen einlösen können, das die Lage und die Architektur geben. Mit dabei: HAUBIS als „Wellness-Faktor im Körper!“.

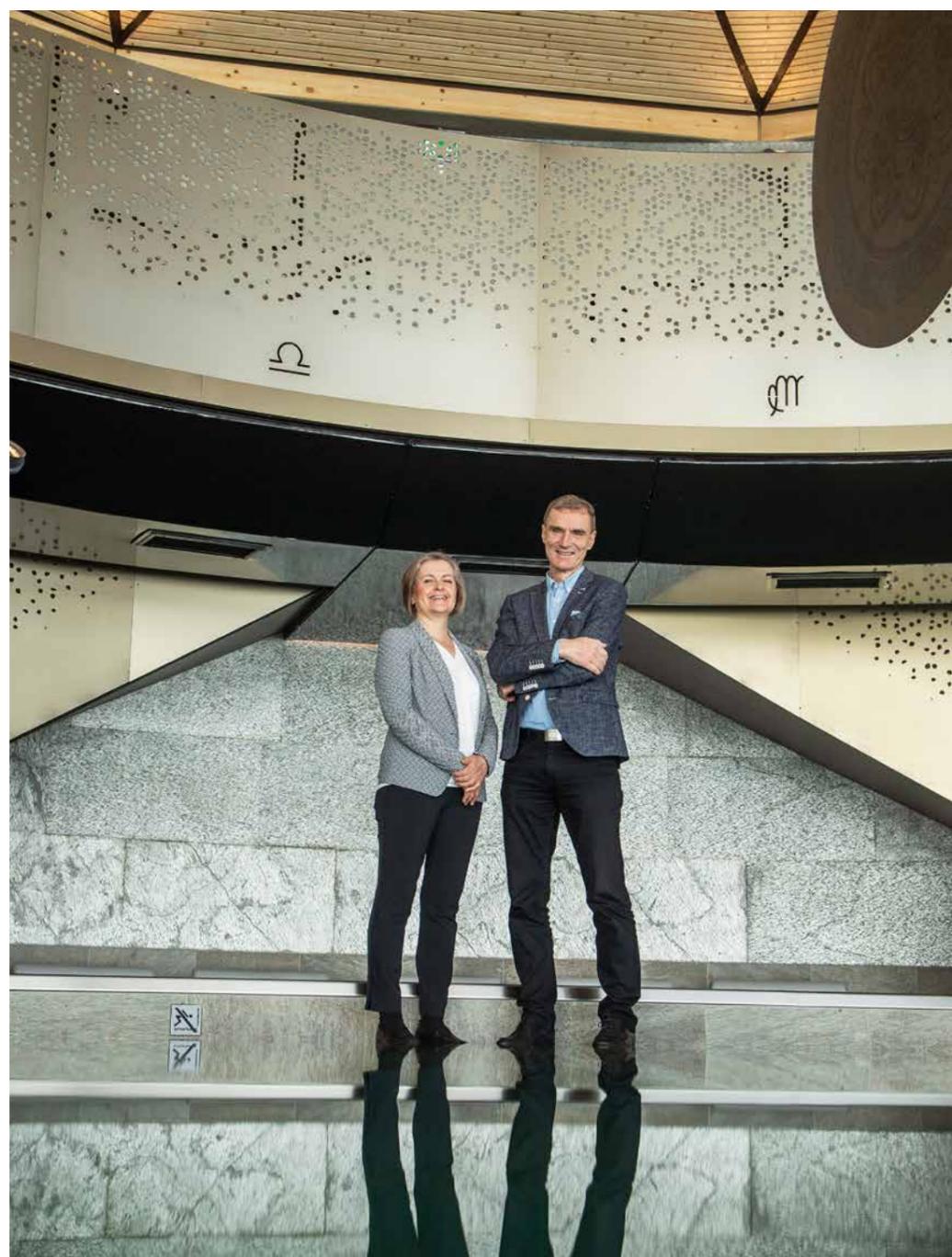
Speziell die Qualität und Vielfalt unserer Baguettes haben es dem Feuerberg-Team angetan. Was wir als Riesenkompiment verstehen!

Schließlich setzt das Mountain Resort Feuerberg auf den spannenden Mix aus lokalen, regionalen und überregionalen Bäckern, um sein Brotbuffet erstklassig zu bestücken. Im Zentrum dieser ambitionierten Strategie steht einerseits natürlich der Gast. Andererseits stärkt ein derart bewusstes Einkaufen auch die heimische Wirtschaft, bis in die Produktion der Rohstoffe hinein.

Mittlerweile arbeitet das Einkaufsteam des Mountain Resort Feuerberg mit über 70 durchwegs kleineren Betrieben und Produzenten aus allen kulinarischen Bereichen zusammen. Wobei der persönliche Austausch und die Dynamik, die daraus entstehen, die sprichwörtliche „Kirsche auf dem Kuchen“ sind. Ach ja, unsere Kuchen gibt es am Feuerberg übrigens auch! Sie sorgen unter anderem für einen süßen Start in den Tag.



Dynamisches Trio: HAUBIS Kundenmanagerin Christina Kandussi mit den Feuerberg-Küchenchefs Danijel Radic und Kevin Granegger.



Außen knusprig, innen flaumig:
HAUBIS Beitrag zum Brotbuffet.

Von Familienbetrieb zu Familienbetrieb:

Erwin und Isabella Berger setzen auf langfristige Lieferantenbeziehungen.



DANKE!



Besondere Zeiten erfordern ein besonderes Porträt aus dem Kreis unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Diesmal stehen sie alle gemeinsam auf dem sprichwörtlichen Stockerl. Für ihre unermüdliche Einsatzbereitschaft und Nervenstärke in einer herausfordernden Situation. Für ihre kühlen Köpfe und helfenden Hände. Fürs Zusammenhalten und Durchhalten. Für die richtigen Worte im passenden Moment und für den Humor, der ihnen bei aller Ernsthaftigkeit niemals verloren gegangen ist.

Ein großes Dankeschön dafür. Ihr seid die Besten!