



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 6



SEITE 3

UNSER DOPPELT FLEISSIGER
MITARBEITER

.....

SEITE 7

FEINES FÜR DIE
FESTTAGE – JEDERZEIT!

.....

SEITE 14

GRENZENLOS GENIEßEN
IM „KLOSTERHOF“

.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Solange etwas gut läuft, erhält es oft nicht die Beachtung, die es verdient. Es bekommt erst dann Aufmerksamkeit, wenn es sich nicht mehr ideal anfühlt und unser Eingreifen erfordert. Wenn es zu einer kleinen oder größeren Herausforderung geworden ist.

Ich glaube, dass das nur menschlich ist. Schließlich sind wir alle von unserem Alltag eingenommen, und wir haben genug um die Ohren. Trotzdem oder gerade deshalb versuchen wir bei HAUBIS, bestehende Werte zu schätzen und ständig neue zu schaffen. In einem Unternehmen mit vielen Hundert Menschen kommt dabei einiges an positiver Energie zusammen.

Wenn man einmal angefangen hat, das Gute zu sehen und es auch zu benennen, ist es gar nicht so schwierig, diese Haltung zu pflegen. Wir tun es konsequent nach innen, innerhalb des HAUBIS Teams, aber natürlich auch nach außen, unseren Partnerbetrieben aus Gastronomie und Handel gegenüber. Dadurch ergeben sich immer wieder

Kooperationen, die uns froh machen. Sei es, dass uns ein Mitarbeiter mit seinem sorgsam geimkerten Honig beliefert. Sei es, dass immer mehr Kundinnen und Kunden auf uns zukommen, die unsere Werte teilen.

Wertschätzung spornt uns an, ganz nah dran zu sein an den Wünschen und Bedürfnissen von allen, die gerne genießen. Mit innovativen und traditionellen Produkten, die stets ihr Bestes geben und immer flächendeckender in ganz Österreich (und darüber hinaus) erhältlich sind: vom HAUBIS VERWÖHNKÖRBERL zum Bevorraten bis zur handverlesenen Auswahl an Weihnachtskekken, die wir exklusiv in unseren Backstuben anbieten.

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, www.klosterhof.de,

Christian Mayr, Matthias Kronfuß

Lektorat: ASI GmbH

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



3 ORGANISATION IST ALLES, ...

... wenn man, wie Johannes Gallistl, zwei Berufswege parallel verfolgt. Bei ihm sind das HAUBIS Lager und 70 Bienenstöcke in besten Händen.



14 FLEISS UND FINGERSPITZENGEFÜHL ...

... braucht die Familie Färber, um ihr „4*S Alpine Hideaway & Spa Klosterhof“ in Bayerisch Gmain zu führen. Wie einst die Mönche vor Ort.



10 MIT „HONIG UMS MAUL SCHMIEREN“ ...

... hat es wenig zu tun, wenn wir unser Gebäck an die gastronomischen Bedürfnisse anpassen. Unsere neue „Medium“-Größe ist Service pur.



18 WIE IN EINEM BIENENSTOCK ...

... geht es aktuell im „Stadtquartier Wieselburg“ zu. Hier soll schon bald eine ganz besondere HAUBIS Filiale ihre Pforten öffnen.

Eine Goldidee

Ein Butterbrot in ein Honigbrot zu verwandeln, ist für den Niederösterreicher Johannes Gallistl eine einfache Übung. Schließlich sitzt er sowohl beim Brot als auch beim Honig direkt an der Quelle.

Seit 15 Jahren beginnt ein klassischer Arbeitstag von Johannes Gallistl gegen fünf Uhr früh, im zentralen HAUBIS Lager in Petzenkirchen. Dort ist Johannes für die elektronische Erfassung und die Einlagerung der angelieferten Rohstoffe verantwortlich. Der Gedanke liegt nahe, dass er nach Dienstschluss nur ein Ziel hat: nach Hause auf die Couch, für einen verdient entspannten Nachmittag. Doch zumindest in den warmen Monaten steht unserem Lagerspezialisten der Sinn nach dem genauen Gegenteil. Er arbeitet praktisch nahtlos weiter, in seinem Zweitberuf als Imker.

„Wobei ich ja finde, dass die Imkerei eine besonders schöne Arbeit ist und darum eher ein Hobby“, erklärt Johannes. „Das ändert sich maximal, wenn ich im Hochsommer in voller Montur an einem Stock in der prallen Sonne stehe.“ Diese Einstellung hat wohl mit der Familientradition bei den Gallistls zu tun. Denn hier wird das Imkern von Generation zu Generation weitervererbt. „Meine ersten eigenen Bienen hatte ich mit zehn Jahren. Davor habe ich meinem Vater beim Imkern über die Schulter schauen dürfen – so wie er seinem Vater und so weiter.“

„Wenn ich den Deckel des Bienenstocks hebe, merke ich sofort, wie das Volk gerade drauf ist. Im Zweifelsfall lasse ich ihm seine Ruhe.“

JOHANNES GALLISTL, HAUBIS
LAGERMITARBEITER UND IMKER



Wobei zwischen ein paar Stöcken für den Eigenbedarf und den Imkerambitionen von Johannes Gallistl schon ein Unterschied ist. Summa summarum betreut er heute an die 70 Bienenstöcke und damit Bienenvölker. Knapp 40 davon sind seine eigenen, den Rest versorgt er für Familienmitglieder mit. An der beachtlichen Größe, die Johannes' Betrieb inzwischen erreicht hat, hat HAUBIS einen wesentlichen Anteil. Johannes erzählt: „Ich kann mich noch gut erinnern, als mich die Leute aus der Rezeptentwicklung gefragt haben, ob ich nicht einmal ein paar Kilo von meinem Honig mit in den Betrieb nehmen will. Sie wollten ihn in einem Weckerl testen. Aus dieser ersten Verkostung wurde ein Dauerauftrag.“

GEMEINSAM WACHSEN

Honig in einem Weckerlteig zu verarbeiten, war damals noch eine ungewöhnliche Idee. Als Lieferant für süße Nuancen galt er als vergleichsweise kostspielig. Andererseits brachte er genau die Aromen, die die damalige Weckerlcreation abrunden sollten. Johannes' Blütenhonig überzeugte auf der ganzen Linie, eine umfangreiche Bestellung war die Folge. „Vorher war ich noch in der Situation, dass ich immer mehr Honig hatte als zuverlässige Abnehmer. Durch HAUBIS drehte sich das, praktisch von einem Tag auf den anderen. Ich musste erweitern und entsprechend investieren. Umso mehr weiß ich zu schätzen, dass mein Arbeitgeber – und Kunde – derart Wert auf dauerhafte Partnerschaften legt.“

Nach wie vor erledigt Johannes alle Imkeraufgaben als Einmannbetrieb: von der Pflege der Bienen bis zum Schleudern und Abfüllen. Die Imkerei selbst befindet sich in Ruprechtshofen, wo sich Johannes im Bauernhof seines Bruders eingerichtet hat. Seine Stöcke jedoch hat er über verschiedene Standorte im Bezirk Melk verteilt, unter anderem auf einer eigens dafür angeschafften und angelegten Wiese mit Obstbaumbestand. Und das nicht nur, weil Bienen ihren Platz brauchen, im gebührenden Abstand zu Siedlungsgebieten und stark befahrenen Straßen. „Durch die verschiedenen Standorte mit ihrem verschiedenen Blütenangebot ändert sich der Charakter des Honigs. Auch der Zeitpunkt des Honigschleuderns hat einen Einfluss. So ist das bei einem reinen Naturprodukt.“

Ein tolles Team:

Dankenswerterweise zeigten sich Johannes Gallistls Bienen beim Fototermin kooperativ. So durften wir Imker und Tieren bei der Arbeit zusehen.

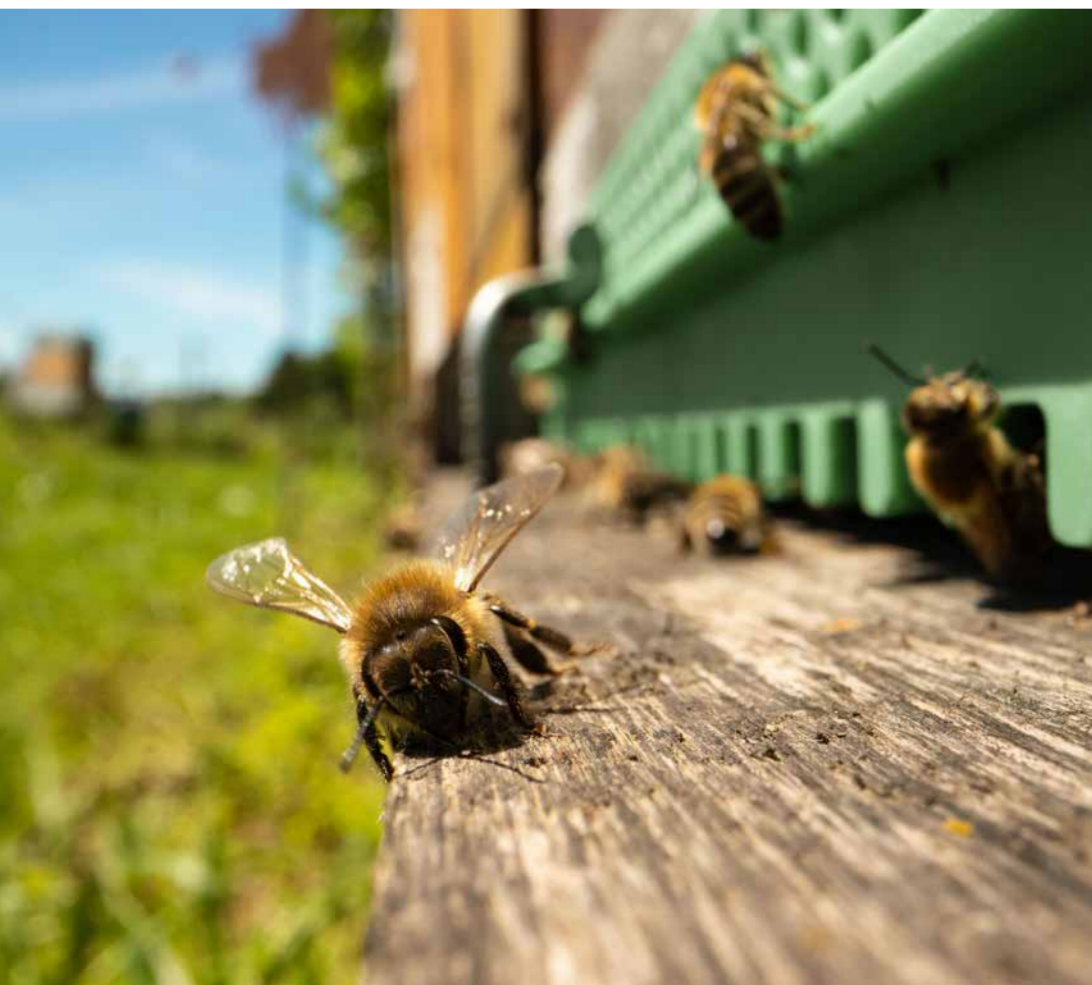


Honig ist ein reines Naturprodukt, dessen Geschmack vom jeweiligen Blütenangebot bestimmt wird. Je nachdem, wann und wo die Bienen sammeln.



„Honigbrote esse ich übrigens selten. Den meisten Honig nasche ich direkt beim Schleudern. Und im Tee und beim Grillen geht es auch nicht ohne.“

JOHANNES GALLISTL,
HAUBIS LAGERMITARBEITER UND IMKER





„Aktuell geht die Hälfte meiner Honigausbeute an Haubis. Das sind im Jahr rund 500 kg feinsten Blütenhonig aus der Nachbarschaft.“

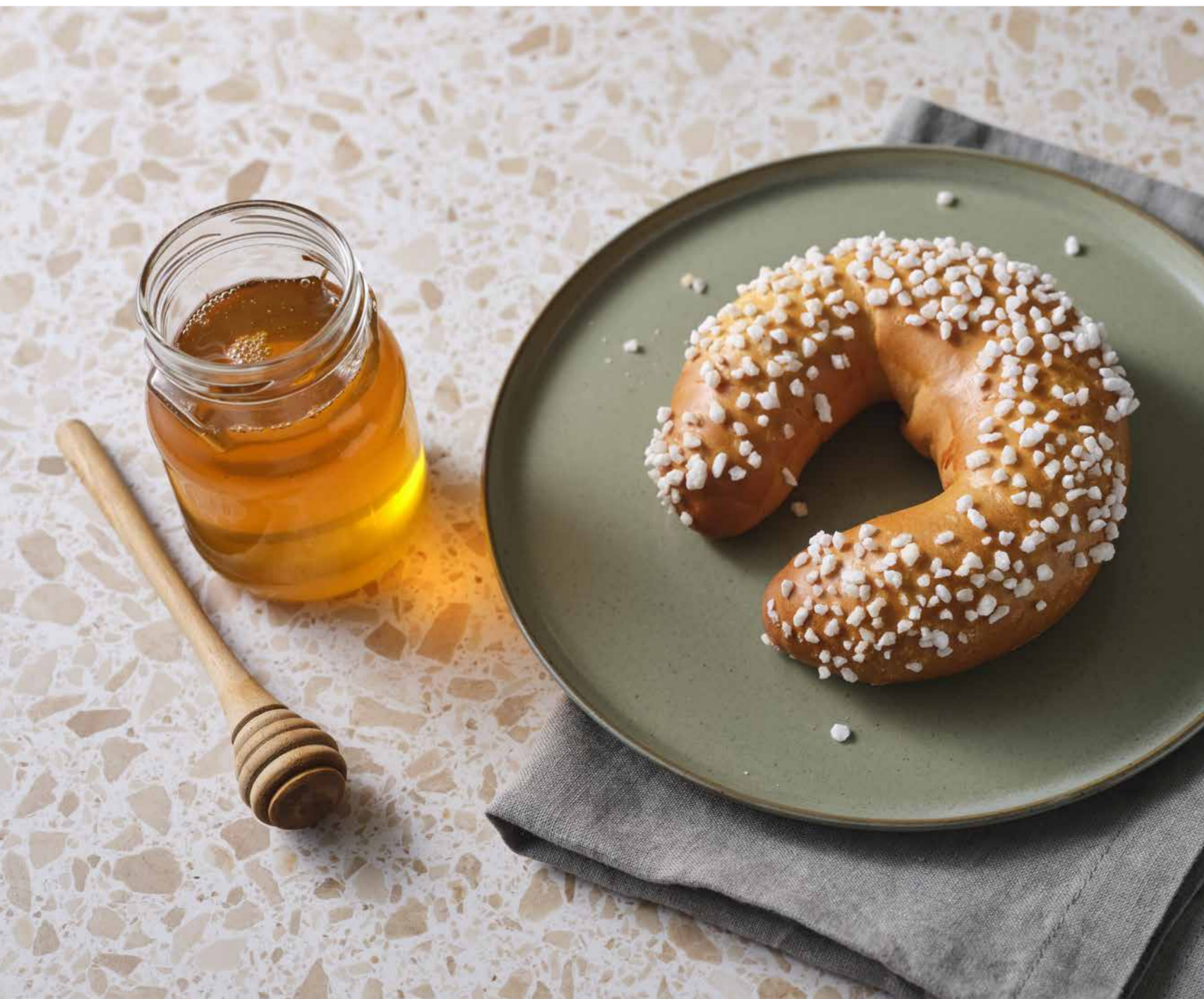
JOHANNES GALLISTL, HAUBIS LAGERMITARBEITER UND IMKER

Für einen besonders spannenden Aromen-Mix hat Johannes auf seinem Grundstück Akazien gepflanzt. Ihre Blüten ergeben, ebenso wie die seiner Obstbäume, einen besonders hellen, milden Honig. Wartet Johannes jedoch ab, dass der Löwenzahn in Hochform ist, ändert sich die Farbgebung rasch in ein sattes Orange. „Das Honig-Farbenspiel geht dann weiter bis zum beinahe schwarzen Waldhonig, wobei die Farbe immer auch ein Hinweis auf die Intensität ist, die man erwarten darf. Beim Beschreiben des Aromas kann man sensorisch dann aus dem Vollen schöpfen. Das ist wie beim Wein.“

Apropos Sensorik: Die Qualität von Johannes Gallistls Honig zeigt sich regelmäßig bei nationalen Prämierungen wie der „Goldenen Honigwabe“. Dort holt die Arbeit von Johannes – und, nicht zuletzt, die seiner Bienen – regelmäßig Auszeichnungen. Der Imker bedankt sich, indem er seinen Völkern ausreichend Honig für den Winter lässt und ihn nicht komplett durch Zuckerwasser ersetzt. Diese Wertschätzung für die fleißigen Honigmacherinnen und Bestäuberinnen gibt der Imker direkt an seine Neffen weiter. „Die zwei sind im Volksschulalter und bereits mit voller Begeisterung dabei“, freut sich Johannes. „Aber kein Wunder: Es ist ja, wie gesagt, eine schöne Arbeit.“

JOHANNES' HONIG IM EINSATZ

- im HAUBIS BRIOCHEKIPFERL,
- im GLUTENFREIEN APFEL- bzw. TOPFENSTRUDEL
- und in unserer Auswahl an WEIHNACHTSKEKSEN



Wir danken den Bienen und den Blüten für die feinen Aromen in unserem BRIOCHEKIPFERL. Und: wo Honig drin ist, darf ruhig auch noch Honig drauf!



Es weihnachtet in den Filialen

Exklusiv für unsere Haubis Backstuben legt unser Konditoreiteam in Wieselburg gerade „Keksbacktage“ ein. Natürlich im großen Stil – jedoch mit Liebe zum kleinen Detail.

Dort, wo üblicherweise begehrte Mehlspeisiklassiker wie die ESTERHÁZY- oder die KARDINALSCHNITTE entstehen und herrliche CROISSANTS zubereitet werden, hat nun für ein paar Wochen die traditionelle HAUBIS Weihnachtsbackstube Einzug gehalten. Aber nicht anstatt des Standard-Programms, sondern zusätzlich! Wie geht das, bei einem Produkt, das von den HAUBIS Konditorinnen und Konditoren vor allem eines verlangt: sorgfältige Kleinarbeit? „Alles eine Frage der Planung“, berichtet Andrea Bürscher, langjährige und erfahrene Konditorin am Standort Wieselburg. „Natürlich ist es eine Herausforderung, bis Mitte November unzählige Kartons mit unserer feinen Keksauswahl zu füllen. Aber im Grunde freuen wir uns jedes Mal wieder darauf.“



Eine Keksauswahl, wie sie sein soll: mit viel Tradition und dem einen oder anderen Überraschungseffekt.



„In unseren Keksen stecken ausschließlich erstklassige und frische Zutaten. Wie beim Backen zu Hause, wo das Beste gerade gut genug ist.“

ANDREA BÜRSCHER, KONDITORIN
AM HAUBIS STANDORT WIESELBURG



Vanillekipferl um
Vanillekipferl um
Hand zu rollen ...
dafür braucht man
echte Leidenschaft.

„Eine unserer Mitarbeiterinnen
liebt es zum Beispiel, Vanille-
kipferln zu wutzeln. Dabei
macht sie richtig Tempo.“

ANDREA BÜRSCHER,
KONDITORIN AM HAUBIS STANDORT WIESELBURG

Das Erfolgsrezept des HAUBIS Konditorei-Teams sind spezielle „Keksbacktage“, an denen konzentriert an einzelnen Sorten gearbeitet wird. Andrea Bürscher: „Wir haben die Kekse nach ihrer Machart in zwei Gruppen geteilt. Solche, bei denen der Teig mit der Tülle aufs Blech gespritzt wird und solche, bei denen der Teig ausgestochen oder von Hand gerollt wird. Auch Arbeitsschritte wie das Füllen oder Tunken sind bei dieser Einteilung berücksichtigt. Auf diese Weise geht ordentlich was weiter.“

Wie so oft bei HAUBIS, bewährt sich der Mix aus Handarbeit, bei der jeder Griff sitzt, und maschineller Unterstützung. „Teig auf den Millimeter genau ausrollen oder perfekte Teigportionen aufspritzen – dabei lassen wir uns gerne maschinell helfen“, erklärt die Konditoreileiterin. „Aber damit die Linzer Kipferln ihre schokoladigen Enden bekommen, braucht jedes Kipferl einzeln unsere Aufmerksamkeit. Genau wie die Vanillekipferln, die sind bei uns reine Handarbeit.“ Andere Kekssorten wie die Eisenbahner und die Nussecken helfen dafür wieder, Zeit einzuholen. „Die werden auf dem Blech geschnitten, das geht fix.“ Umso besser, denn die Kekse wollen ja auch noch hübsch in die HAUBIS Kartons arrangiert werden. Foliert, etikettiert – fertig!



Ist das alles in allem nicht doch recht stressig? „Wir arbeiten mit so tollen Zutaten – Butter, Vanillezucker und frisch gemahlene Wal- und Haselnüssen –, das alleine macht schon Freude. Von der Grundidee ist das, wie Kekse zu Hause zu backen. Eben mit dem Besten vom Besten.“ Und wird, wie zu Hause, auch zwischendurch verkostet? Oder kann man nach einem fordernden Keksbacktag keine Linzer Augen mehr sehen? „Ganz ehrlich? Mit einer klassischen Schnitte sind wir in der Konditorei nicht mehr wirklich zu locken. Aber so ein Kekserl nach Dienstschluss ist schon was Leckeres. Da gibt es kaum jemanden bei uns, der widerstehen kann.“

**LIMITIERTE EDITION:
EXKLUSIV IN DEN
HAUBIS FILIALEN!**

Unsere feine Auswahl an Weihnachtskekse enthält neben den unverzichtbaren Klassikern wie Vanillekipferln, Linzer Augen und Eisenbahnern auch Nussecken, Schoko-Baumkekse, Orangenkekse und Linzer Kipferl. Damit werden Naschkatzen jedes Gustos fündig.



DIE HAUBIS WEIHNACHTSBÄCKEREI



Jahr für Jahr freuen sich unsere Konditorinnen und Konditoren
auf die „Kekserzeit“.



Alle guten Dinge

Mit der neuen Gebäckgröße „Medium“ haben wir die goldene Mitte zwischen unserer bereits bewährten Größen „Jour“ und „Standard“ gefunden. Ihre durchdachte Sortenvielfalt kommt unterschiedlichen gastronomischen Einsatzbereichen entgegen.

„Wir fragen unsere Partnerbetriebe regelmäßig, was sie brauchen. Vor allem aber nehmen wir ihre Rückmeldungen ernst.“

HELMUT TAUSCHER,
LEITUNG VERKAUF ÖSTERREICH

Service wird nicht nur in der Gastronomie großgeschrieben. Auch wir von HAUBIS haben stets ein offenes Ohr für die Bedürfnisse unserer Partnerbetriebe. Die persönliche Betreuung durch unsere Kundenmanagerinnen und Kundenmanager macht's möglich. Über sie gelangen zum Beispiel Produktwünsche auf direktem Weg nach Petzenkirchen und, nach einer entsprechenden Evaluierung, auf den Tisch unseres Rezeptentwicklungs-Teams.

Auch Fach-Zusammenkünfte sind eine willkommene Gelegenheit, um die Erwartungen der bestehenden und künftigen HAUBIS Kundschaft kennenzulernen. So fragten wir auf der Messe „Alles für den Gast“ 2019 in Salzburg ganz direkt, was unser HAUBIS Sortiment sinnvoll ergänzen könnte. Die Antwort war ebenso direkt: Gastgebende aller Sparten wünschten sich eine Zwischengröße im HAUBIS Gebäcksegment. Am besten sowohl in HGB- als auch in TIGT-Qualität, mit einem ordentlichen Bio-Anteil.

Das Ergebnis heißt „Medium“ und bietet eine dritte Wahlmöglichkeit neben den klassischen Gebäckgrößen „Jour“ und „Standard“. Das „mittelgroße“ Körberl ist vorwiegend in HGB-Qualität bestellbar, hält aber auch eine gut sortierte Auswahl an TIGT-Gebäck bereit. Das alles vorerst exklusiv für die Gastronomie, mit ihren vielfältigen kulinarischen Herausforderungen.

Auf Medium-Gebäck von HAUBIS trifft man bevorzugt am Frühstücks- oder Seminarbuffet, wo es durch sein handliches Format punktet. Es ist eine knusprige Einladung zum Durchkosten und begeistert speziell auch junge Gäste durch sein Format und seine Sortenvielfalt. Neben dem Genuss-Aspekt könnte die neue Größe zusätzlich einen Beitrag zur Nachhaltigkeit in Beherbergungsbetrieben leisten. Bekanntlich verführt das volle Angebot am Brotbuffet dazu, manchmal beherzter zuzugreifen, als es der Appetit erlaubt. Mit HAUBIS Medium bleibt die Lust am Probieren unterschiedlicher Sorten. Doch die potenzielle Lebensmittelverschwendung durch gewähltes, aber nicht aufgegessenes Gebäck nimmt sichtbar ab.



„WARUM KAUFEN SIE BEI UNS?“

HAUBIS Verkaufsleiter Helmut Tauscher über den Mut zu fragen und die Gabe zuzuhören

HAUBIS nutzt viele Gelegenheiten, um die Meinung seiner Kundinnen und Kunden einzuholen. Gefragt wird dabei meist ohne Umschweife. Warum?

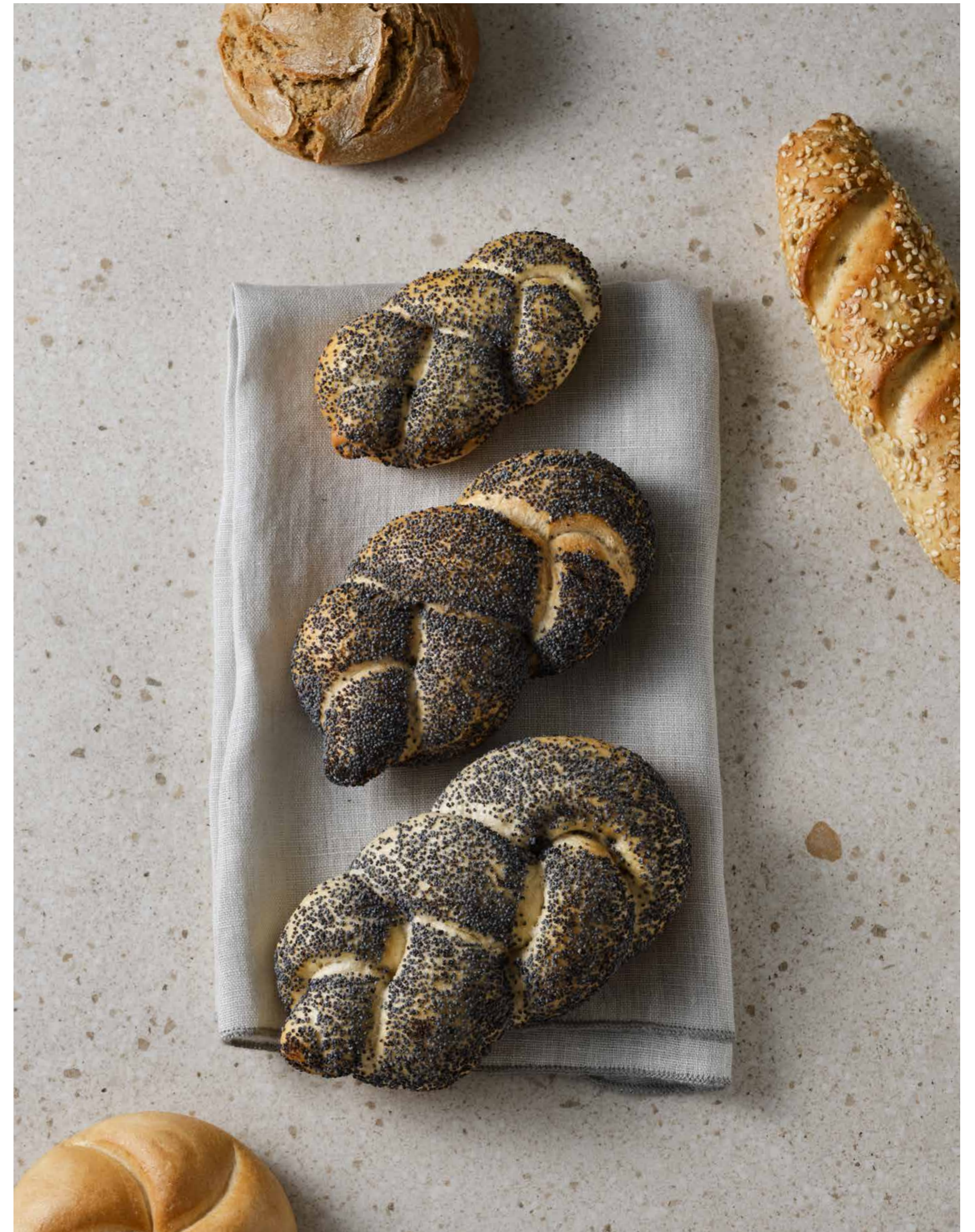
„Weil wir unmittelbar ins Tun kommen wollen. Wie damals auf der „Gast“, als plötzlich das Thema „Medium-Gebäck“ im Raum stand. Diesen Wunsch haben wir nicht nur ernst genommen, sondern wir haben ihn zügig in einer tatsächlichen Sortiments-Erweiterung umgesetzt. Von unserem ersten Workshop über die Definition der Sorten bis hin zum konkreten Angebot war es ein kurzer, wenn auch intensiver Weg.“

Ist es das, was HAUBIS auszeichnet? Die Schnelligkeit beim Finden von Lösungen?

„Wenn wir mit „unseren“ Gastronomiebetrieben ins Gespräch kommen, zeichnet sich rasch ab, dass es ein Gesamtpaket ist, das HAUBIS auszeichnet. Qualität, Service & Logistik sind die Hauptgründe, warum sich ein Betrieb für uns entscheidet. Sie definieren unsere klaren Stärken. Die Entscheidung, eine dritte Gebäckgröße zu lancieren, kommt natürlich ganz klar aus der Service-Ecke. Uns ist wichtig, dass unsere Kundinnen und Kunden haben, was sie brauchen.“

Die nächste Gelegenheit für einen intensiven Austausch steht ja vor der Tür.

„Genau, wir werden selbstverständlich auf der Messe „Alles für den Gast“ 2021 präsent sein. Und wir rechnen fix damit, dass die Lösungen von HAUBIS umso mehr willkommen sein werden. In turbulenten Zeiten braucht man einen zuverlässigen Partner. Wir stehen jedenfalls mit Tatkraft zur Verfügung.“



MEDIUM: die goldene Mitte in großer Vielfalt

TIGT

- Medium Bio-Kaisersemmel
- Medium Bio-Kornsemmel
- Medium Bio-Mohnweckerl
- Medium Bio-Kornspitz
- Medium Bio-Sonnenlaibchen
- Medium Bio-Kürbiskornlaibchen

HGB

- Medium Kaisersemmel
- Medium Bio-Kornsemmel
- Medium Topfenkornweckerl
- Medium Vinschgerl
- Medium Salzstangerl
- Medium Bierweckerl
- Medium Ciabatta
- Medium Wachauer

- Medium Laugenstangerl
- Medium Dinkelweckerl
- Medium Bio-Mohnweckerl
- Medium Bio-Kornspitz
- Medium Bio-Kürbiskornlaibchen
- Medium Bio-Vollkornriegel
- Medium Fitnesssecke
- Medium Kraftweckerl
- Medium Aktiv Weckerl





Zeit für eine Auszeit

Es gibt Momente im Leben, da steht einem der Sinn nach Rückzug. Der „Klosterhof“ – Alpine Hideaway & Spa in Bayerisch Gmain – bietet dafür einen luxuriösen Rahmen. Und das in mehrfacher Hinsicht.

Sucht man „Hideaway“ im Wörterbuch, findet man es als „Versteck“ und im übertragenen Sinn als „Zufluchtsort“ bzw. „Refugium“. Für das Vier-Sterne-Superior-Haus der Familie Färber treffen sämtliche Bedeutungen gleichermaßen zu. Das Ensemble aus bodenständigem Hof und luftigem Neubau liegt tatsächlich nicht gerade einsichtig. „Viele unserer Gäste fühlen sich auf dem Weg zu uns an die Biegungen und Krümmungen eines Schneckenhauses erinnert“, lächelt der Hausherr Dr. Andreas Färber. „Sobald sie zu uns gefunden haben, machen sie recht unmittelbar die Erfahrung von angenehmem Rückzug und Ruhe. Das kommt nicht von ungefähr: Im Inneren des Schneckenhauses ist die Schnecke sicher.“

Umso mehr, als dieser besondere Ort im Berchtesgadener Land mit einer jahrhundertelangen Geschichte aufwarten kann. Der „Klosterhof“ selbst wurde im Jahr 1500 als Wirtschaftsgebäude des Klosters St. Zeno errichtet. Augustinermönche betrieben ihn als Selbstversorger-Bauernhof mit angeschlossenen Kräutergarten. Ihr begabtes Händchen

beim Platzieren des Gebäudes spürt man bis heute. Denn auch nach Auflösung des Klosterstandorts Anfang des 19. Jahrhunderts ist der „Klosterhof“ ein Kraftort geblieben. Nach einer wechselhaften Geschichte zwischen Bauernhof mit Schanklizenz, Kinderheim, Goethe-Institut und Drei-Sterne-Hotel kauften ihn schließlich die Färbers. Das war 2011 – mit Liebe auf den ersten Blick.

Henrike Färber: „Ich habe das Gastgeberinnen-Gen von meinen Eltern mitbekommen. Da kommt der Wunsch, selbst etwas aufzubauen, mehr oder weniger von alleine. Mein Mann hingegen ist der Visionär. Er brachte die Riesenportion Mut ein, die wir für unser

„Dass wir teigig backen, riechen unsere Gäste mit Freuden. Wir sprechen dieses Asset aber auch ganz aktiv an.“

HENRIKE FÄRBER, GASTGEBERIN

Hideaway brauchten.“ Gemeinsam wurde einiges bewegt und dabei nichts dem Zufall überlassen. Die moderne, nachhaltige Ergänzung zur bestehenden Gebäudesubstanz wurde mit viel Glas geplant, um die Traumkulisse der umgebenden Berge möglichst direkt in die Räume zu holen. So sitzt man beispielsweise im Restaurantbereich gefühlt im Freien: mitten in einer Naturlandschaft, die schon entspannt, noch bevor man das ausgezeichnete Spa betreten hat. Außen typisch alpine Schindeln aus Lärche, innen heimeliges Apfelholz – und das alles möglichst geplant und verarbeitet von alteingesessenen Familienbetrieben.

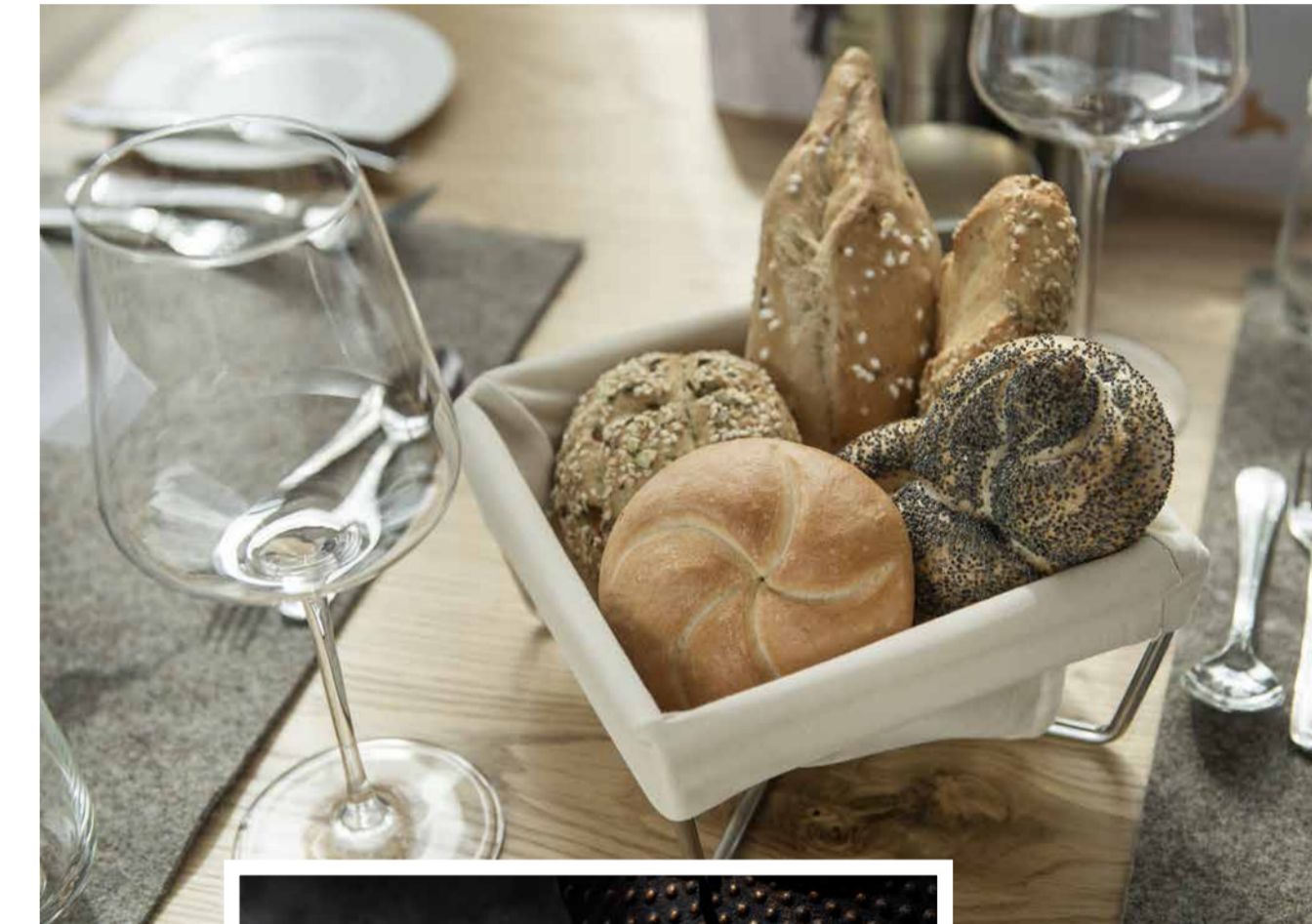
Über gute Verbindungen in der Region kam auch die Empfehlung, im Bereich Brot und Gebäck mit HAUBIS zusammenzuarbeiten. „In den Anfangszeiten, als die Buchungslage noch nicht konstant war, brachte uns das zusätzliche Flexibilität“, erinnert sich Henrike Färber. Inzwischen ist Flexibilität weniger das Thema. Nicht zuletzt durch die Verquickung mit dem medizinischen Kompetenzzentrum von Andreas Färber ist der Zustrom von Menschen, die sich nach Regeneration sehnen, sehr konstant. Nach wie vor gilt, dass es sich mit exzellenter Küche leichter Kraft tanken lässt.



Lückenlose Betreuung im Kundenmanagement:
Hier vertritt Michael Thaler seinen urlaubenden Kollegen Michael Hollaus.

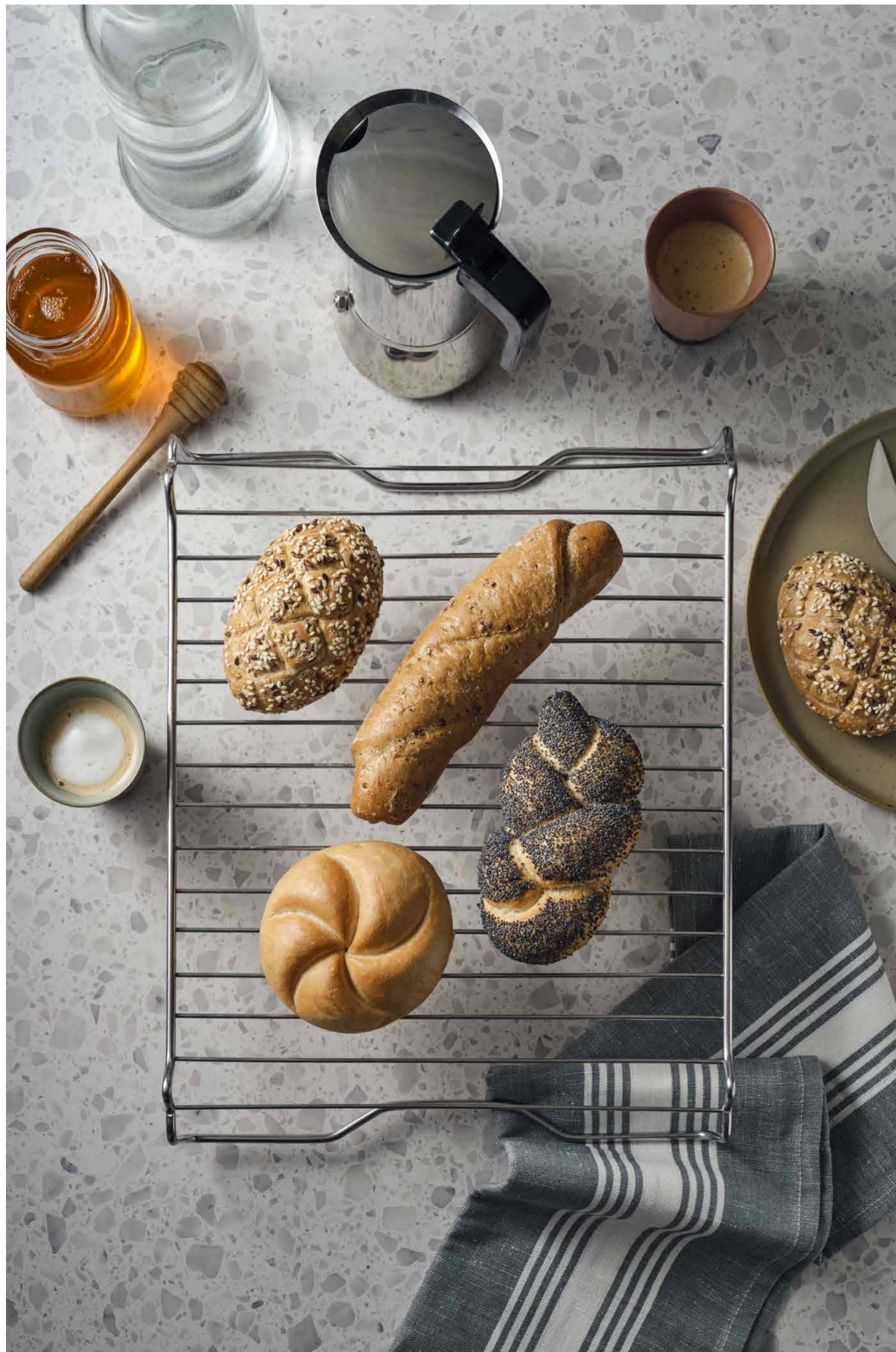
Dazu der Gastgeber und Mediziner: „Wir legen Wert darauf, dass Essen und Trinken bei uns eine reine Freude ist. Mit den Teiglingen von HAUBIS sind wir dafür im Brot- und Gebäckbereich bestens gerüstet.“

Und so zieht der Geist des „Klosterhofs“ bis ins sprichwörtliche Körperl im Panoramarestaurant. Mit Hilfe von Formgebung, Bestreuung & Co werden vorrangig teigige HAUBIS Produkte hier zum Einzelstück. „HAUBIS denkt ähnlich wie wir“, sind sich die Färbers einig. „Das Unternehmen ist sich seiner Wurzeln bewusst und geht zügig nach vorne, wie zum Beispiel mit der neuen Medium-Gebäckgröße. Doch es macht genauso mal einen Schritt zurück, wie beim teigigen Backen. Dieses umfassende Denken ist auch für uns wesentlich bei jeder strategischen Entscheidung. Denn in Innovationen kann man sich auch verrennen.“ Dafür, dass in der Zusammenarbeit zwischen dem „Klosterhof“ und HAUBIS die Richtung stimmt, sorgt nicht zuletzt der HAUBIS Mann vor Ort, Kundenmanager Michael Hollaus. „Wir sind hier wirklich sehr engagiert betreut“, bestätigt Henrike Färber, „und wenn es mal ein spezielles Anliegen gibt, lässt es sich mit Herrn Hollaus zielstrebig an einer Lösung arbeiten.“ Und Andreas Färber schließt: „Noch ein Punkt, der uns mit HAUBIS verbindet: die gelebte Begeisterung.“



„Unser junges Küchenteam kreiert eine höchst persönliche Form des Fine Dining. Die Produkte von Haubis passen perfekt dazu.“

DR. ANDREAS FÄRBER,
GASTGEBER UND MEDIZINER



Gemütlichkeit steht hoch im Kurs. Darum lohnt es sich, immer ein Haubis Verwöhnkörperl im Tiefkühler zu haben. Für den Fall, dass sich am Sonntagmorgen eine unbändige Lust auf knuspriges Gebäck einstellt, ist unsere feine Auswahl mehr als eine eiserne Reserve. Sie ist Verwöhnprogramm pur.

Allzeit bereites Körperl

Gibt es etwas Köstlicheres als ein Stück ofenfrisches Gebäck? Gerade noch so warm, dass es ein Stück Butter zum Schmelzen bringt? Mit dem HAUBIS VERWÖHNKÖRBERL braucht diese besondere Form von Genuss nur ein Minimum an Planung. Entsprechend bevorratet steht unsere Gebäckauswahl zum Fertigbacken zu Hause nämlich jederzeit zur Verfügung. Das macht sie ideal für den spontanen Gusto oder liebe Überraschungsgäste, als Belohnung im fordernden Alltag oder zu den Feier- und Festtagen.

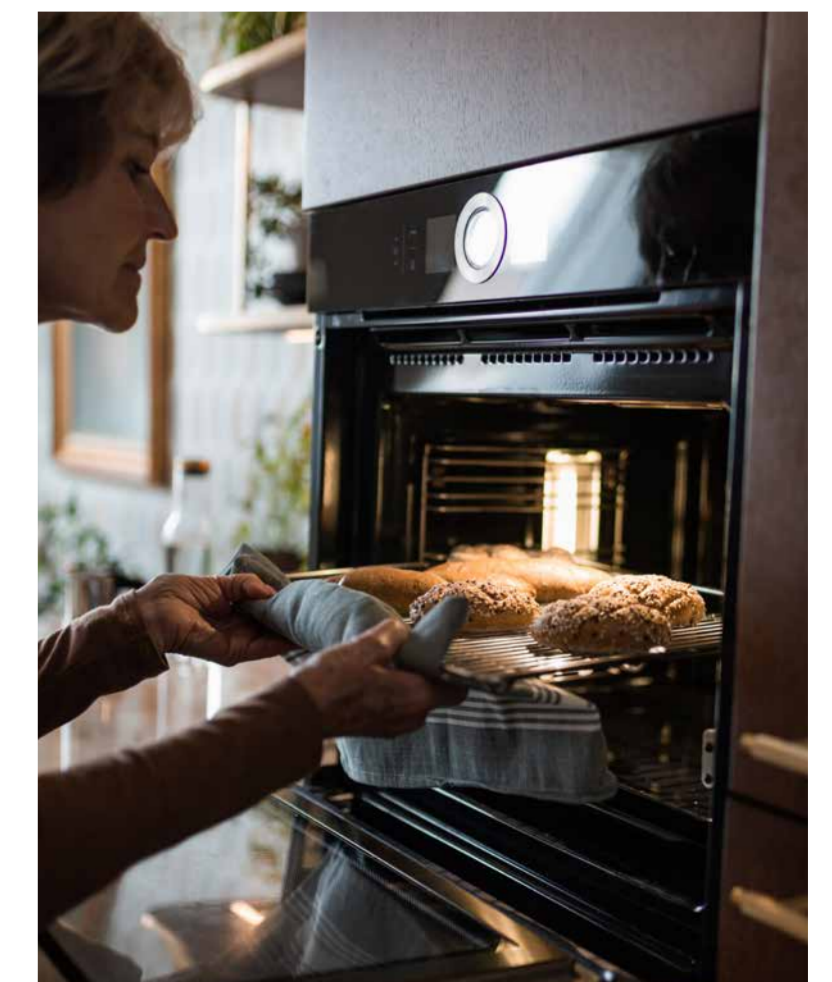
Egal ob Kaisersemmel, Kornspitz, Mohnflesslerl oder Jour-Kornweckerl: Die Gebäckspezialitäten aus dem HAUBIS VERWÖHNKÖRBERL brauchen nur wenige Minuten im Backofen, um zur geschmacklichen Höchstform aufzulaufen. An ihrer knusprigen Kruste und fluffigen Krume erkennt man unsere Premiumqualität. Wie für alle unsere Produkte verwenden wir zu 100% Getreide & Mehl aus Österreich. Die Mohnflesslerln sind, wie es bei HAUBIS Standard ist, von Hand geformt.

Besonders freut uns, dass unser rundum willkommenes Angebot österreichweit erhältlich ist. Aktuell wartet das HAUBIS VERWÖHNKÖRBERL in Österreichs SPAR-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkten, in ausgewählten Uni-, Nah&Frisch- und ADEG-Märkten – teils in eigens dafür platzierten, aufmerksamkeitsstarken Tiefkühlschränken. Natürlich ist das VERWÖHNKÖRBERL aber auch in unseren HAUBIS Filialen erhältlich. Und wer es besonders gemütlich mag, bestellt es online: über die Plattformen alfies.at oder gurkerl.at!

Praktisch und platzsparend verpackt lässt sich das Verwöhnkörperl einfach bevorraten. Aber Vorsicht: Eines ist nie genug!



Pro Verkaufseinheit warten vier KAISERSEMMLN, vier KORNSPITZEN, vier MOHNFLESSLERLN oder sechs JOUR-KORNWECKERLN auf ihren ofenfrischen Einsatz.



Das Valentin: Gastronomie wie nie

Es tut sich was in Wieselburg. Mit Ende des Jahres füllen sich die ersten Geschäftslokale im frisch errichteten „Stadtquartier“. Eines davon gehört einem spannenden Gastro-Konzept von Haubis.

Das legendäre Frühstücksangebot und die wohlüberlegte, saisonale Mittagskarte machen die HAUBIS Backstuben und Cafés zu einem Ort, an dem man sich gerne mit der Familie oder mit Freunden trifft. Speziell unser HAUBIVERSUM in Petzenkirchen gilt als „Flaggschiff“ der HAUBIS Gastronomie-Konzepte. Nach Meinung unserer Gäste ist es in Sachen Frühstück kaum zu toppen. Darum haben wir uns für unsere neue Filiale im Wieselburger Stadtquartier einen erweiterten Zugang

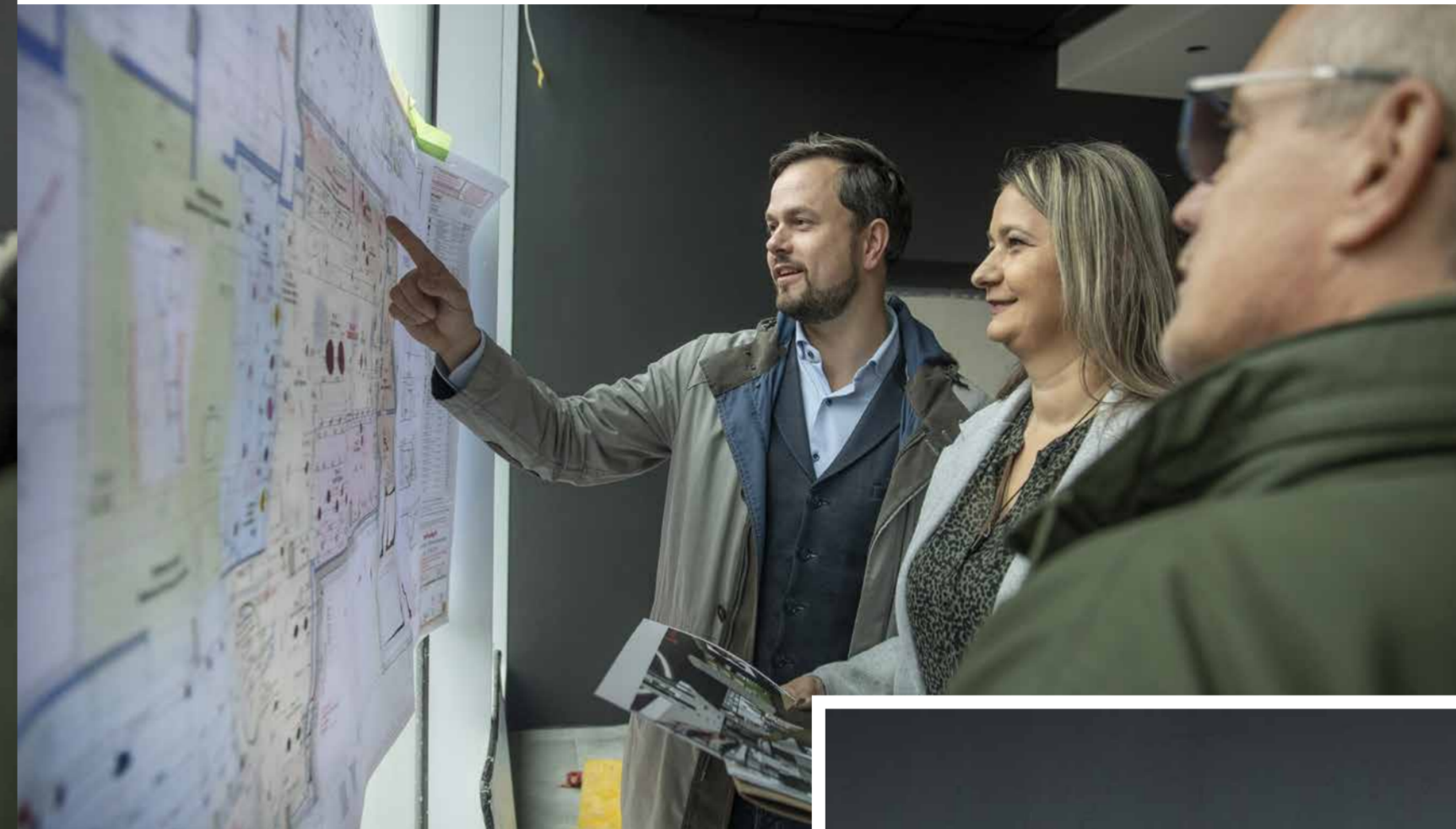
überlegt. „Das Valentin“ soll auf knapp 300 m² können, was das HAUBIVERSUM kann – und zusätzlich ein Treffpunkt für Afterwork-Aktivitäten werden. Eine Steilvorlage, der sich unser Geschäftsführer Anton Haubenberger wie immer mit Qualitätsbewusstsein, aber auch mit der gebotenen Lässigkeit nähert.

Die neue HAUBIS Filiale wird, wie viele unserer Standorte, Bäckerei und Lokal in einem sein. Jedoch „bespielt“ von 6 bis 21 Uhr, und mit einer unverwechselbaren Optik.

„Allein schon die Theke ist ein Schmuckstück für sich“, freut sich Anton Haubenberger auf die nahe Eröffnung. „Die Basis dafür wird ein Monolith bilden – ein echter Hingucker. Ansonsten gilt, was für alle unsere Lokale gilt: möglichst viel Bodenhaftung durch hochwertige Materialien, Formen und Farben. Und möglichst viele regionale Betriebe, die unsere Einrichtung liefern und einbauen.“

Für die kreativen Höhenflüge wird die Speisekarte sorgen. Sie soll mit wechselnden Schwerpunkten und jahreszeitlichen Bezügen selbst Stammgäste überraschen und laufend begeistern. „Ganz unter Dach und Fach ist sie noch nicht, aber sie wird klar in Richtung Bistro gehen – mit einem mediterranen Einschlag und einer raffinierten Weinauswahl“, verrät unser Geschäftsführer und ergänzt: „Ganz uneigennützig ist das nicht, weil meine Frau und ich das selbst sehr mögen. Genau wie die Kunst, die die Wände des Lokals schmücken wird. Es werden Bilder sein, die man auch bei uns zu Hause bzw. bei uns im Unternehmen findet.“

Das Wieselburger „Stadtquartier“ ist ein architektonisches Glanzstück mit überzeugender Beispielung: Geschäftslokale, medizinische Praxen und Wohnungen.



Baubesprechung:
Anton Haubenberger,
Ljiljana Daume
(Leitung HAUBIS Filialen)
und der künftige
„Das Valentin“-Filialleiter
Ewald Brandstetter



Schritt für Schritt holen wir „Das Valentin“ vom Plan ins Geschäftslokal.



„Wir können es kaum erwarten, unsere neue Filiale zu eröffnen. Mit ihr erfindet sich Haubis einmal mehr neu.“

EWALD BRANDSTETTER, „DAS VALENTIN“-FILIALLEITER

Apropos „Familie“: Es wäre klassisch gewesen, den Wieselburger HAUBIS Ableger „Das Anton“ zu nennen. Warum die Wahl auf „Das Valentin“ gefallen ist, erklärt der siebenjährige Sohn von Katrin und Anton Haubenberger selbst: „In meiner Familie gibt es viele Leute, nicht nur Antons. Und wenn wir wieder mal was eröffnen, dann wird es nach meiner Schwester Amelie heißen. Aber nur, wenn sie will.“



HAUBIS FAMILIENALBUM

Ljiljana Daume

.....
Leitung Haubis Filialen

*gelernte Einzelhandelskauffrau,
Filialeiterin mit 20*

*kann beim Reisen an keiner Bäckerei
vorbeigehen*

*kam 2011 über ihr Interesse für
Dekor-Torten auf und zu HAUBIS*

*erlebt höchsten Back-Genuss in
Österreich oder Frankreich*

*ist dankbar für ihr Team:
an die 170 qualitätsbewusste,
begeisterte Menschen*

*HAUBIS Lieblingsprodukt? Mehrere:
OLIVENWURZERL, WALNUSKRUSTERL,
MOHNZELTEN*

*betritt Verkaufslokale mit einem
professionellen Rundum-Blick*

*reicht mit ihrem Team jährlich
unzählige Stück Brot und Gebäck
sympathisch über den Ladentisch*

*ist überzeugt von der Mischung
aus Sorgfalt und Liebe zum Detail*

*ist rundum kulturbegeistert:
Literatur, Kabarett – und
mediterrane Kulinarik*

