

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE 2022



Für ein gutes
Bauchgefühl

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜRS SEMINARBUFFET



**Die besten Ideen
kommen in den Pausen.**

Oft wartet die
Inspiration genau
dort, wo man sie am
wenigsten erwartet.
Gerne auch auf
Tellern.

MIT MASS UND ZIEL

Viele unserer Brote und
Baguettes sind wie gemacht
für Häppchen.



FORMAT ZEIGEN

Mit ein paar klug gesetzten
Schnitten werden aus eben
diesen Petit Fours.

Energie für die
grauen Zellen in ihrer
allerschönsten Form.



SELBST PORTIONIERTER MINI-SCHNITTEN

- Ⓞ Esterhazyschnitte
- Ⓞ Blechkuchen Marmor
- Ⓞ Blechkuchen Ribisel-Streusel
- Ⓞ Apfelstrudel



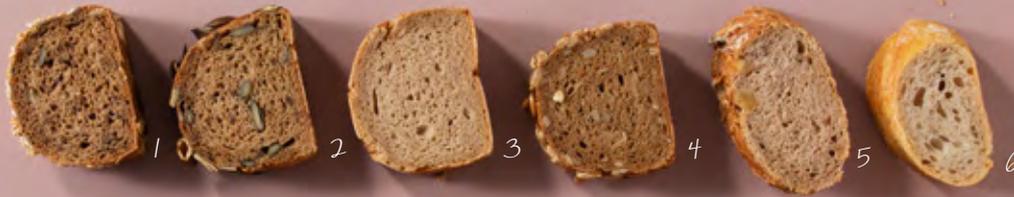
Ein köstlicher Blick
über den Tellerrand.

PLUNDERGEBÄCK IN ALLEN FORMEN

- Ⓞ Mini-Topfenkolatsche
- Ⓞ Mini-Himbeertascherl
- Ⓞ Mini-Mohnschnecke
- Ⓞ Jour-Äpfeltasche
- Ⓞ Jour-Topfentasche
- Ⓞ Jour-Nussschnecke

BUFFETERPROBTES BROT UND GEBÄCK

© Bio-4Kant-Kraftbrot © Bio-4Kant-Kürbiskernbrot © Bio-4Kant-Bauernbrot © Bio-4Kant-Sonnenbrot
© Bio-Walnussbaguette © Mini-Spitzbaguette



© Jour-Roggen-Dinkel-Weckerl © Jour-Bio-Kürbiskernlaibchen © Jour-Handsemmel © Jour-Vinschgerl © Jour-Bio-Wachauer



*Unsere neue Jour-Handsemmel
ist so feinwürzig-hell wie universell.*

UNSER NEUER LAUGENMIX IN JOURGRÖSSE

© Jour-Laugenbrezlerl
© Jour-Laugenweckerl
© Jour-Laugenstangerl



*Wow-Effekt mit null
Aufwand: unsere
pikanten Snack-Ideen.*



DER BEWÄHRTE JOUR-JAUSENMIX

© Jour-Speckstangerl © Jour-Knoblauchstangerl
© Jour-Gemüseweckerl

MARTIN HOLZMANN,
UNTERNEHMENSLEITER
FORSCHUNG & QUALITÄT



MEIN BAUCHGEFÜHL SAGT:
„Wenn schon Frische,
dann in jeder Beziehung.“

Wie macht man ein durch und durch handwerkliches Produkt wie Brot und Gebäck fit für die Herstellung im großen Stil? Indem man sich nur mit überdurchschnittlichen Ergebnissen zufriedengibt. Dabei hilft es, ein überdurchschnittlich engagiertes Team bei sich im Haus zu haben.

Forschung, Rezeptentwicklung und Qualitätssicherung wirken bei HAUBIS wie ein Motor. Indem wir nicht aufhören, uns herausfordernde Ziele zu stecken, bleiben wir frisch wie unsere Produkte. Gemeinsam kümmern wir uns um zeitgemäße Themen – oft bevor diese überhaupt wissen, dass sie zeitgemäß sind. Bio, glutenfrei, vegan und laktosefrei sind für uns spannende Richtungen für Neu- und Weiterentwicklungen. Wir glauben fest daran, dass sich für alle Genießer das jeweils passende Produkt kreieren lässt. Jeder soll sich mit HAUBIS etwas Gutes tun können. Voller Genuss und frei von Kompromissen.



FRISCHE FAKTEN

10 hausgemachte Sauerteigvarianten
1 davon in der Puratos-
Sauerteig-Bibliothek
3 Natursauerteigprodukte
ohne zugesetzte Backhefe



Das Dranbleiben an spannenden Visionen ist eine Sache. Das Hochhalten geschätzter Traditionen eine andere, die uns nicht minder am Herzen liegt. Hausgemachter Natursauerteig gehört dazu. Aber auch die Pflege der Handarbeit. Durchs Flechten und Formen verleihen wir vielen unserer Produkte einen unverwechselbaren Charakter. Es steht für unsere Liebe zum Detail und unser Qualitätsbewusstsein.

Doch zurück zum Natursauerteig! Ihm gehört unsere persönliche Sorgfalt und Pflege, weil er vielen unserer Brot- und Gebäckspezialitäten einen unverwechselbaren Charakter gibt. Natursauerteig ist ein unverzichtbarer Helfer in unseren Backstuben und für uns ein echtes Kulturgut. Eigentlich immer schon. Doch seit wir über seine außergewöhnliche Verträglichkeit forschen, wollen wir einen Schritt weiter gehen. Unser Ziel ist es, künftig noch mehr Brote anbieten zu können, die gänzlich ohne den Zusatz von Backhefe auskommen. Das wäre für uns die purste Rezeptur überhaupt.





100 Prozent bio – 100 Prozent echt.

*Das **** Biohotel RUPERTUS in den Leoganger Steinbergen bietet eine besondere Form von Luxus. Authentische Gastfreundschaft im absoluten Einklang mit der Natur.*

Wenn Nadja Blumenkamp von ihrem Haus erzählt, klingt alles so einfach und selbstverständlich: Die stilvollen Zimmer, ausgestattet mit ausgewählten Naturmaterialien. Die biologische Küche auf Zwei-Hauben-Niveau. Der Wellnessbereich, der sich bis in den Garten hinaus erstreckt. Die GreenBar mit ihrem ausschließlich ökologischen Getränkeangebot. Die Investition in grüne Energie, Elektrofahrzeuge und E-Tankstellen. Das Biohotel RUPERTUS ist wie der Realität gewordene Traum von einem klimaneutralen Urlaub – bis hin zur absolut nachhaltigen Anreise mit Bahn, Bus und Abholservice.

Tatsächlich ist diese absolut „runde Sache“ das Ergebnis einer gemeinsamen Überzeugung, die über die Jahrzehnte gewachsen ist. Denn sowohl für die Senior-Hotelchefs Sophie und Gottfried Herzog als auch für die zweite Gastgeber-Generation Nadja und Olaf Blumenkamp stand von Anfang an fest: Es geht um Wertschätzung und Verantwortungsbewusstsein. Für die wunderbare Naturlandschaft direkt vor der Hoteltür genauso wie für den Pinzgau. Für die Gäste genauso wie für sich selbst.

„Schon in den 1970er-Jahren, als meine Eltern den Gasthof RUPERTUS gebaut haben, gab es bei uns eine echte, ehrliche Küche“, erinnert sich die Hotelchefin. „Es wurde immer frisch und ohne Fertigprodukte gekocht. Ganz traditionell nach einer Philosophie, die heute als ‚nose to tail‘ in aller Munde ist. Die Tiere für unseren Fleischbedarf wurden im Ganzen gekauft und so restlos wie möglich verarbeitet.“ Sophie Herzog begann damals mit dem „Salzburger Biofrühstück“ aus den gesammelten Köstlichkeiten der Region. „So wurde der Grundstein für etwas gelegt, das wir seit 2008 vollinhaltlich leben. Und zwar vom Papier an der Rezeption bis hin zu den verwendeten Putzmitteln.“

Für eine Biozertifizierung braucht es Konsequenz, für die Zertifizierung als klimaneutrales Haus nicht minder. Umso stolzer ist die Gastgeberfamilie, dass das Biohotel RUPERTUS das erste doppelt zertifizierte Hotel im Salzburger Land ist. Außerdem Mitglied der Biohotels und des BioParadies SalzburgerLand. „Das alles funktioniert nur mit einem guten Netzwerk an zuverlässigen Partnern. Da zählen die Hühnerzüchter in Gehweite zum Hotel genauso dazu wie ein gewisser, etwas weiter entfernt

gelegener Spezialist für bestes Bio-Brot und -Gebäck. HAUBIS stand schon bei meinen Eltern hoch im Kurs“, berichtet die Hotelchefin. „Als wir zertifiziert wurden, hat sich einfach unsere Bestellliste ein wenig geändert. Zum Glück bietet HAUBIS ja eine riesige Auswahl an Bioprodukten in einer wirklich tollen Qualität.“

Unser STEIRISCHES FLADENBROT, das DINKEL-VOLLKORNBROT und das EINKORNBROT zählen zu den absoluten Lieblingsprodukten bei den Gästen des Biohotels RUPERTUS. Vor allem Stammgäste lassen sich zudem gerne einen Laib ofenfrisches Brot für die Heimreise einpacken. Auch die Baguettes und 4-Kanter sind absolute Fixstarter im Angebot. Nadja Blumenkamp: „Wir finden es großartig, dass HAUBIS mit vielen unterschiedlichen Getreidesorten bäckt. So hat man stets die Wahl, auch wenn man zum Beispiel Weizen nicht verträgt.“ Glutenfreie Genießer dürfen sich übrigens ebenso über HAUBIS im Körberl freuen. „Als Biohotel dürfen wir genau drei Ausnahmen in konventioneller Qualität anbieten. Das Glutenfrei-Sortiment von HAUBIS ist so sensationell, dass es uns das wert ist. Aber wenn ich einen Produktwunsch deponieren darf, dann ist das ganz eindeutig: Bitte glutenfrei und bio kombinieren! Mit einem herzlichen Gruß an die HAUBIS Rezeptentwicklung, hier von uns aus Leogang.“

„Unsere wunderbare Naturlandschaft erhalten – für unsere Gäste genauso wie für künftige Generationen. Das ist und bleibt wichtig.“

NADJA BLUMENKAMP,
BIOHOTEL RUPERTUS

ENTSCHLEUNIGUNG – EINE MEDAILLE MIT ZWEI SEITEN

Als Gastgeberin aus Leidenschaft hatte es Nadja Blumenkamp in den letzten Wochen und Monaten wahrlich nicht leicht. Das Gefühl der Entschleunigung, von dem die Gäste im ****Biohotel RUPERTUS normalerweise schwärmen, zeigte sich plötzlich auf einer ganz anderen Ebene.

„Wir haben beschlossen, nicht den Kopf hängen zu lassen und aus der weggefallenen Hochsaison das Beste zu machen“, erinnert sich Nadja Blumenkamp. „Mit dem Urvertrauen, dass sich die Dinge stets wieder zum Besseren wenden. Auf einmal war Zeit da, Weihnachten im engsten Familienkreis zu feiern. Oder Gedanken über neue Projekte zuzulassen. Unser kleines, aber feines Kochbuch ist eines dieser positiven Ergebnisse aus dem Lockdown.“ Und mit ein wenig Abstand könnten sich noch mehr ergeben. „Viele Menschen überdenken gerade ihre Konsumgewohnheiten“, freut sich die Hotelchefin. „Sie haben festgestellt, dass sie mit ihren Entscheidungen mitbestimmen können, in welche Richtung unsere Welt unterwegs ist. Der angestaubte Öko-Touch, den bio früher vielleicht hatte, ist endgültig einer neuen Erkenntnis gewichen: Bio ist Spaß, ist bunt, ist Design. Und ein Weg, um mich wohler in meiner Haut zu fühlen.“



„Für uns ist bio der einzig richtige Weg, wenn es um die Produktion von Lebensmitteln geht. Andere Bereiche folgen dann ganz automatisch.“

NADJA BLUMENKAMP, BIOHOTEL RUPERTUS



Gemeinsam im
BioParadies
SalzburgerLand –
für authentischen,
naturnahen Genuss.



IHR BAUCHGEFÜHL GIBT GRÜNES LICHT?

**Frisch begeisterte Kunden begrüßen
wir gerne in der HAUBIS Telefonzentrale
unter +43(0)7416/503-0.**

Haubis Stammkunden ordern wie
gewohnt von Mo bis Fr 8.00-11.00 Uhr
per Telefon unter +43(0)7416/503-900
oder per E-Mail an: bestellung@haubis.at

Haubis GmbH

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