



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 3



Sauer macht
Lust auf mehr

SEITE 3

NATURSAUERTEIG JETZT
GROSS IM KÖRBERL
.....

SEITE 8

WEITER GEHT'S IN
SACHEN REGIONALITÄT
.....

SEITE 18

TECHNOLOGIE VOR:
UNSERE BESTELL-APP
.....

Editorial



GRÜSS GOTT AUS PETZENKIRCHEN!

Kloppapier und Backhefe waren vermutlich die am häufigsten – und häufig vergeblich – nachgefragten Artikel während des Lockdowns im Frühling. Auf den ersten Blick eine kuriose Paarung. Und doch treffen sie ein Bedürfnis, das in den ersten Wochen einer vollkommen neuen Situation in der Luft lag: den Wunsch nach Versorgungssicherheit.

Das tägliche Brot selber zu backen ist schon länger angesagt. Doch selten zuvor waren in so vielen Kühlschränken Österreichs zeitgleich Sauerteige Marke Eigenbau anzutreffen. Sie wurden hingebungsvoll gefüttert und nicht selten zum lieb gewonnenen Familienmitglied samt eigenem Vornamen.

Die Natursauerteige, die wir im großen Stil bei uns hegen und pflegen, sind keine „Karls“ oder „Franzis“. Ihr unverwechselbares Kürzel aus Buchstaben und Zahlen steht klar für bestimmte Backeigenschaften. Mal fester in der Konsistenz, mal flüssiger. Mal würziger im Geschmack oder zurückhaltender.

Die Sorgfalt, mit der wir sie betreuen, ist aber durchaus mit jener zu Hause vergleichbar. Umso mehr, als wir mit Herbst weite Teile unseres Sortiments auf „naturesauer“ umgestellt haben.

Schritt für Schritt und mit aller nötigen Konsequenz sind wir auch bei anderen Rohstoffen auf dem besten Weg. Gemeinsam mit Partnern, die unsere Werte schätzen und sie auch selber leben. Die relativ frische Zusammenarbeit mit Unternehmen wie pramoleum, ÖsterReis oder SPIRULIX zeigt, dass es beim Thema Regionalität nicht nur aufs Kilometerzählen ankommt.

Blättern Sie mit Freude durch diese besonders anregende Ausgabe! Sie könnte nicht nur ihr Verhältnis zu „Karl“ oder „Franzi“ noch herzlicher machen.

Mit besten Grüßen und Wünschen

Ihr Anton Haubenberger

Inhalt



3 DAS ZEIGT, WIE LEBENDIG TRADITION SEIN KANN

Ab sofort haben handwerklich gefertigte Natursauerteige das Sagen: Wir stellen weite Teile unseres Sortiments um.



8 DAS ERFÜLLT UNS MIT ECHTER ZUFRIEDENHEIT

Auf der Suche nach heimischen Kürbiskernen sind wir geradewegs im Kreis gegangen – und glücklich im Innviertel gelandet.



12 DAS LÄSST UNSER HERZ HÖHERSCHLAGEN

Unsere engagiertesten LEH-Partner holen sich eigene HAUBIS Backshops in den Laden. Ein Paradebeispiel steht in Neunkirchen.



14 DAS MACHT UNS SO SCHNELL KEINER NACH

Ein Vitalbrot aus Spirulina-Algen und Reismehl ist keine große Kunst. Der 100%ige Rohstoffeinkauf in Österreich schon.

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, Sonja Priller, Thomas Gruber, SPIRULIX, ÖsterReis

Lektorat: ASI GmbH

Produktion: Gugler GmbH

Eine kleine Auswahl unserer
aktuell gepflegten Natursauerteige
von Weizen bis Roggen.

Das große Blubbern

Er ist eine der ältesten kulinarischen Entdeckungen der Menschheitsgeschichte: der Natursauerteig. Das geniale Zusammenwirken von Mehl, Wasser und dem Faktor Zeit steht bei uns mehr denn je hoch im Kurs.

In der Geschichte des Bäckerhandwerks gibt es gewisse Konstanten. Der Sauerteig ist eine von ihnen. Auch wenn er seinen Platz immer wieder gegen vermeintlich moderne Alternativen verteidigen muss. „Es ist kein Wunder – und auch kein Scherz – dass sich die Bäcker früher ein Bett in die Backstube gestellt haben“, berichtet Martin Holzmann, Leiter des Bereichs Forschung & Qualität. „So ein Sauerteig will nämlich Aufmerksamkeit, vor allem in Form von Futter. Und er macht keinen Unterschied zwischen Tag und Nacht, Sonn- oder Montag.“

Warum also einem derart anspruchsvollen Gehilfen die Treue halten? Und seine Position in der Backstube sogar noch ausbauen, wie es das Team rund um Martin Holzmann seit Jahren tut? Weil wir keine natürlichere Methode kennen, die einem Brot ein derartig vielfältiges Aroma und eine derartig lange Haltbarkeit verleiht. Und keine, die dabei so

ursprünglich ist. In der Backstube nächtigen muss trotzdem keiner von uns. Dank moderner Technik ist die Lagerung und Vermehrung von Natursauerteig heute bedeutend bequemer als anno dazumal.

Somit blubbert es gewaltig in unserem Brot- und Gebäcksortiment! Mit Herbst 2020 stellen wir weite Teile unseres Sortiments auf „hausgemachten Natursauer“ um. Das bedeutet nicht nur einen gewaltigen Zuwachs bei unserer Sauerteigfamilie. Das bedeutet auch, dass wir uns viel altes Wissen neu aneignen mussten. Dazu Martin Holzmann: „Ein angekaufter Backsauerteig ist ein standardisiertes Produkt mit Gelinggarantie. Wer sich über eigene Sauerteige drübertraut, braucht entsprechendes Durchhaltevermögen. Ein Motivationsfaktor hilft uns dabei gewaltig: dass ein traditioneller Sauerteig unser Brot und Gebäck noch näher ans Feld rückt.“



Der Hüter des Sauerteig-Schatzes:
Markus Wippel



„Theoretisch ließe sich ein Sauerteig auch von Zwetschken oder Rosinen wegstarten. Letztendlich würde die Keimkultur jedoch immer der des Mehls entsprechen.“

MARTIN HOLZMANN, HAUBIS FORSCHUNG & QUALITÄT

In diesem Sinne wurde bei HAUBIS lange probiert und optimiert. In der Versuchsbäckerei genauso wie in der Produktion. „Wir haben uns sozusagen gemeinsam aus dem Fenster gelehnt“, erinnert sich Thomas Loè, der als Produktionsleiter von Anfang an mit im „Team Sauerteig“ war. „Zunächst mit kleinen Mengen, die uns ein Hintasten erlaubt haben. Diese Versuche mussten schon sehr weit gediehen sein, bevor wir überhaupt an die technische Anpassung unserer Produktionslinien denken konnten.“

Natürlich sollten alle Produkte nach der Rezeptumstellung ihren Geschmack und ihre Optik beibehalten, also unmittelbar wiedererkennbar sein. Entsprechendes Fingerspitzengefühl war bei allen Beteiligten gefragt. Und eine kluge Zusammenstellung der Sauerteige, die als Fixstarter für unsere Produktion gepflegt werden sollten. Letztendlich haben wir uns auf rund 10 unterschiedliche Sauerteigarten geeinigt. Mit jeweils eigenen Back- und Aromaeigenschaften.

Natursauer bei Haubis



Mit einstufigem

(Bio-)Weizensauerteig:

- Bio-Steinofenbaguette
- Baguette Rustikal
- Französisches Landbrot
- Römerbrot
- Sandwich
- Toskanabrot

Mit einstufigem

Roggensauerteig:

- Bayrisches Landbrot
- Krusterl
- Mischbrot
- Ötscherlandbrot
- Schwarzbrot
- Schweizerbrot

Mit mehrstufigem (Bio-) Roggenvollkornsauerteig:

- Bio-Vollkornbrot
- Vollkorn-Roggen-Dinkellaibchen

Mit mehrstufigem

(Bio-)Roggensauerteig:

- Bio-4Kant-Sonnenbrot
- Bio-4Kant-Kraftbrot
- Bio-4Kant-Kürbiskernbrot
- Bio-4Kant-Bauernbrot
- Bio-Sonnenblumenbrot
- Bio-Dunzl Brot
- Walnusskrusterl
- Mostbrot
- Petzenkirchner Bauernbrot
- Roggenweckerl
- Vinschgerl
- Bio-Roggenbrot*
- Bio-Steirisches Fladenbrot*
- Bio-Hausbrot*
- Krustenlaib natursauer*

* backhefefrei

ALLES (K)EINE KUNST

So vielfältig unsere Sauerteige sind, sie teilen sich ein und dasselbe Grundprinzip: die gezielte Vermehrung von Milchsäurebakterien und natürlichen Hefen. Das zugefügte Mehl fungiert dabei als Nahrung für die Mikroorganismen. Individuellen Raum für Gestaltung geben u. a. die sogenannte einstufige bzw. mehrstufige Teigführung und die Temperatur.

ZUM BEISPIEL:

einstufig geführter Sauerteig = Anstellgut + einmalig Mehl + Wasser
+ 30°C Umgebungstemperatur + 16 Stunden Teigruhe

dreistufig geführter Sauerteig = Anstellgut + dreimalige Zugabe von Mehl + Wasser
+ 30°C Umgebungstemperatur + 20 Stunden Teigruhe

Der schnöde als „Anstellgut“ bezeichnete Ursprungssauerteig ist dabei ausschlaggebend für die Richtung, in die sich der Sauerteig entwickelt. Schon in kleinsten Mengen wirkt das Anstellgut als Aktivator. Ist das Verhältnis von Säuren und Hefen optimal, darf nicht gebummelt werden. Manche Sauerteigsorten müssen innerhalb von fünf Stunden in den Teig, damit ihre optimalen Backeigenschaften erhalten bleiben. Entsprechend ehrfürchtig wird der jeweilige Ursprungssauerteig behandelt. In unserer Versuchsbäckerei gibt es sogar von jedem Sauerteig eine Sicherungsversion. Sie steht in einer verhältnismäßig kühlen Umgebung bereit. Für den Fall der Fälle.



HEISS GELIEBT – WEIL VON
NATUR AUS AROMATISCH:

- ① Bio-Roggenbrot
- ② Petzenkirchner Bauernbrot
- ③ Bio-Steinofenbaguette
- ④ **NEU:** Walnusskrusterl



Thomas Loè auf Tank-Tour

„Unsere Vision ist und bleibt:
Wir wollen Brot für alle Genießer
backen. Jeder soll sich mit Haubis
etwas Gutes tun können.“

THOMAS LOÈ, PRODUKTIONSLEITER



Außen Technik, innen Natur.



Achtung, streng geheim: In unserer
Versuchsbäckerei wird bereits an weiteren
Brotten ohne zugesetzte Backhefe getüftelt.

Eine ähnliche Wertschätzung erfährt unser „Naturesauer“ in der belgischen Stadt Sankt Vith. Dort ist er in bester Gesellschaft: in der Puratos-Sauerteig-Bibliothek. Immer für eine Innovation zu haben, hat das belgische Unternehmen 2013 begonnen, eine Sammlung von Sauerteigen aus der ganzen Welt anzulegen. Wir wurden eingeladen, einen Roggen-sauerteig beizusteuern. Den ersten überhaupt in der Bibliothek! „Das ist an sich schon ein Kompliment“, freut sich unser Geschäftsführer Anton Haubenberger, „weil Puratos damit ein echtes Kulturgut bewahrt. Auch wir halten diesen Sauerteig nach wie vor lebendig. Er gibt unserem Krustenlaib naturesauer seinen geschmacklichen Charakter.“

HEISST NATURSAUER BESSER VERTRÄGLICH?

Immer mehr Menschen reagieren sensibel auf Backwaren. Inwieweit vertragen sie dann Naturesauerteig? Und wenn ja, warum? Das wollten wir auf wissenschaftlichem Niveau klären und haben uns zu diesem Zweck mit der Universität für Bodenkultur in Wien zusammengetan. Das Ergebnis ist spannend. Unsere Untersuchungen haben ergeben, dass die Mikroorganismen im Naturesauerteig genau jene Stoffe verarbeiten, die für eine Vielzahl von Unverträglichkeitsreaktionen verantwortlich gemacht werden.

Dies gilt für alle Naturesauerteigbrote und ganz speziell für das HAUBIS BIO-ROGGENBROT, unser BIO-STEIRISCHES FLADENBROT, unser BIO-HAUSBROT und den KRUSTENLAIB NATURSAUER. Hier verzichten wir gänzlich auf den Einsatz von industrieller Backhefe – die Germ. Diese muss in fast allen Brot- und Gebäckrezepturen zugesetzt werden, um die Brücke zwischen Teiglockerung und Aroma zu schlagen. Nicht immer reichen die natürlichen Backhefen im Sauerteig aus, um die gewünschte Teiglockerung zu erzielen. Beziehungsweise müsste so viel Sauerteig in den Teig kommen, dass dieser tatsächlich unangenehm sauer schmecken würde. Aber wir wären nicht HAUBIS, wenn uns das Thema „backhefe-frei“ nicht reizen würde. An weiteren Rezepturen wird bereits gearbeitet.

Pumpe an, Sauerteig läuft:
auf direktem Weg vom Tank
in die Produktion.



Das vorab eingewogene
Mehl wird mit dem
Sauerteig verknetet.



Maschinell geformt,
manuell verfeinert.
So viel Zeit muss sein.



Der pure Augenschmaus
unterwegs zur Kühlung.





Ein kerniges Miteinander

Wer für Regionalität stehen will, muss laufend die Fühler ausstrecken. Welcher Rohstoff lässt sich noch transparenter und nachhaltiger einkaufen? Im Idealfall zum Vorteil aller Beteiligten? Dem Haubis Team rund um Unternehmensleiter Johannes Heilos ist nun ein weiterer großer Wurf gelungen. Mit Kürbissen!

Wer selber gerne Kürbiskerne verbäckt, weiß es aus eigener Erfahrung: Nicht jeder Kürbiskern verträgt die hohen Ofentemperaturen. Warum, ist leicht erklärt. Der hohe Ölgehalt im Kern lässt ihn schnell dunkel werden, sprich verbrennen. Dagegen kann auch die gefinkeltste Ofeneinstellung nur bedingt etwas ausrichten. Eine neue Quelle für besser backfähige Kürbiskerne stand somit lange Zeit auf der Wunschliste des HAUBIS Einkaufsteams.

Johannes Heilos: „Unser Suchprofil war klar: Wir wollten eine direkte Verbindung zu einem bäuerlichen Betrieb aus Österreich. Auch, um komplette Transparenz vom Anbau bis zur Ernte und Lieferung zu haben. Mit pramoleum haben wir einen Partner gefunden, der weiß, wie wir denken. Genauer gesagt sind es mehrere Partner, die sich vor einigen Jahren zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen haben. Mit einem gemeinsamen Ziel: einer neuen Form des Kürbisanbaus.“

Traditionell züchtet man Ölkürbisse nicht des Fruchtfleisches, sondern der Kerne wegen. Diese werden direkt auf dem Feld vom Fruchtfleisch getrennt. Das Fruchtfleisch verbleibt auf der Erde und wird in einem nächsten Schritt als natürlicher Dünger eingearbeitet. Die Kerne werden in drei Qualitäten getrennt: zum Backen (Bäckerqualität), zum Knabbern oder zum Pressen.

„Uns geht es neben einer Top-Qualität darum, dass die Regionalität und die Nachhaltigkeit im Vordergrund stehen.“

JOHANNES HEILOS, HAUBIS EINKAUF

Der beim Ölpresen übrig bleibende „Presskuchen“ wiederum ist hochwertigstes Futtermittel, zum Beispiel für Rinder. Damit kann die ganze Frucht zu 100% verarbeitet werden. Vom Stiel bis zum Strunk. Der Nährstoffwert des Ölpreskuchens war es übrigens, der den heutigen pramoleum-Geschäftsführer Alois Selker auf den Ölkürbis brachte. Er startete mit dem Anbau einer für Oberösterreich damals noch recht ungewöhnlichen Feldfrucht. „Aus heutiger Marktsicht wahrscheinlich zu früh, denn unsere möglichen Abnehmer für Kerne und Öl waren damals noch nicht bereit für unser Angebot“, erinnert sich Alois Selker. „Dass Werte, wie wir sie vertreten, auch Geld kosten, vor allem in der Produktion, haben damals nur wenige verstanden.“





EINE RUNDE SACHE

Die pramoleum-Kulturen richten sich nach der traditionellen Fruchtfolge. Ursprünglich war diese Form der landwirtschaftlichen Planung in den meisten Betrieben selbstverständlich. Indem nicht jedes Jahr das Gleiche angebaut wurde, wurde eine Auslaugung des Bodens vermieden. Eine ganz selbstverständliche Maßnahme zur Gesundheit der Ackerfläche! Die Bauern der pramoleum-Genossenschaft verpflichten sich, zwischen den einzelnen Kürbiskulturen mindestens 3 Jahre Pause einzulegen. Gesät wird dann Saatgut aus der Gruppe der Leguminosen. Zudem wird der Kürbisanbau in lückenloser Kreislaufwirtschaft geführt: Nach der Ernte der Kürbiskerne bleibt das Fruchtfleisch am Feld und wird in den Boden eingearbeitet.

„Wir stehen für Naturverbundenheit und Nachhaltigkeit. Haubis ist der erste und einzige Großbäcker, der diese Werte wirklich mit uns teilt.“

ALOIS SELKER, PRAMOLEUM



GEMEINSAM MEHR BEWEGEN

So ganz alleine stand Alois Selker mit seiner Vorstellung des idealen Kürbisanbaus dann aber doch nicht da. Und so ließ sich langsam aber stetig ein Netzwerk aus Gleichgesinnten knüpfen, das sich heute vom Innviertel bis ins Obere Mühlviertel erstreckt. pramoleum – der Ölkürbis aus dem Pramtal – verbindet 5 Gründungsgenossenschafter und 135 Vertragsbauernbetriebe. Mehr als ausreichend, um unseren Bedarf an backfähigen Kürbiskernen zu decken!

„Mit HAUBIS haben wir einen Partner gefunden, der genau das sucht, was wir anbieten. Und der mit einer unglaublichen Feinheit agiert“, erklärt Alois Selker. „Wir stehen alle mit vollem Einsatz und Herzblut hinter unseren Betrieben. Da tut es gut, wenn jemand versteht, was hinter unserer Arbeit steckt. Und uns nicht nur am Euro bzw. am Cent misst.“ Ein fairer Preis und ein fairer Umgang miteinander sichern aber nicht nur eine gute Beziehung. Beides ist auch ein Motor für die regionale Landwirtschaft.

Johannes Heilos: „Die Zusammenarbeit mit pramoleum hat uns gezeigt, wie viel Potenzial für den Kürbis in Österreichs Landwirtschaftsflächen steckt. Vor allem abseits der klassischen Anbaugebiete kann die Feldfrucht wichtige Impulse bringen. Unser klarer Wunsch ist, den Ölkürbis nun weiter nach Niederösterreich zu bringen. Mit Ehrlichkeit und Handschlagqualität lässt sich im sensiblen Bereich der Direktvermarktung viel bewegen.“



Die sattgrünen Kerne werden direkt auf dem Feld gewonnen. Für einen Menschen mühsame Kleinarbeit – für ein Maschine ein Fest!



GESTATTEN: „GENOSSE“ KÜRBIS!

Seine Kerne stecken mittlerweile in vielen HAUBIS Produkten. Sie sind hellgrün, kompakt und vor allem sehr g'schmackig. Dass sie von Haus aus schalenlos sind, ist keiner akribischen Hinzüchtung zu verdanken, sondern einer spontanen Kreuzung. Als Gleisdorfer Ölkürbis gilt diese ursprüngliche „Laune der Natur“ heute als wertvolle alte Sorte, die es zu erhalten gilt. Die oberösterreichische Anbau- und Vertriebsgenossenschaft pramoleum hat daran einen wesentlichen Anteil.

Herrlich knusprig und nussig: Die pramoleum-Kerne finden sich beispielsweise in unserem BIO-KÜRBIS-KERNBROT, im BIO-4KANT-KÜRBISKERNBROT und im BIO-KÜRBIS-KERNWECKERL.



„Ich sehe meine Familie
durchaus auch als Erfolgs-
faktor. Es braucht ent-
sprechenden Rückhalt,
um so ein Unternehmen
stemmen zu können.“

HANS STEINBERGER

Steinbergers Steinofen

*Es gibt Supermarkt-Backshops,
die sind ein kleines Paradies.
All jene nämlich, die mit uns die
Brotkultur hochhalten. Wenig
überraschend verstärkt ein
komplett auf Haubis getrimmtes
Erscheinungsbild diesen Eindruck.
Ein wahres Musterbeispiel:
der EUROSPAR Steinberger
in Neunkirchen.*

Es gibt viele Dinge, die innerhalb
einer Familie gut aufgehoben sind.
Zum Beispiel das Bäckerhandwerk –
oder eine Tätigkeit als Kaufmann.
Hans Steinberger führt mit seinen beiden
Märkten in Neunkirchen eine Tradition weiter,
für die schon sein Großvater den Grundstein
gelegt hat. Was vor genau 100 Jahren als Greiß-
lerei im eigenen Haus begann, ist heute ein
bis ins Detail durchdachtes Einkaufserlebnis.
Hier ist kein Produkt zufällig gelistet oder zu-
fällig geschichtet. Hans Steinberger war nicht
umsonst Kaufmann des Jahres 2019: „Unser
Sortiment ist immer eine gemeinschaftliche
Entscheidung. Ich vertraue sehr auf das Gespür
meiner Mitarbeiter. Und bin natürlich auch
selber im Einsatz.“

Regionale Klein- und Mittelbetriebe bekom-
men in den Neunkirchner EUROSPAR-Super-
märkten ihre verdiente Bühne. Gleichzeitig
setzt Hans Steinberger auf einen großen über-
regional vertretenen Bäcker wie HAUBIS. An
einem der beiden Standorte sogar in einer
absolut prominenten Präsentation. Warum?
„Neben der Qualität ist es ganz klar die Ver-
fügbarkeit von frischem Brot und Gebäck bis
Ladenschluss“, erklärt der passionierte Kauf-
mann. „Wir backen seit gut 20 Jahren ofen-
frisch mit HAUBIS. Seit 2015 gibt es in der
Krinningergasse unseren erweiterten Frische-
bereich mit einem eindeutig gebrandeten
Backshop.“

Für Hans Steinberger ist Brot und Gebäck nicht
nur eine umsatzstarke, sondern auch eine be-
sonders einladende Warengruppe. „Ein frisches
HAUBIS HANDSEMMLERL aus dem Steinofen ist
ein Erlebnis für alle Sinne. Einfach etwas,
das man gerne einkauft.“ Nicht zufällig also
schließt sein HAUBIS Backshop direkt an die
großzügige „Obst-Gemüse-Arena“ an.

**Was für eine Einladung zum
Gustieren – und Probieren.**
So wird unser Brot besonders
gerne präsentiert.





„Mit der Unterstützung von Haubis ist es uns gelungen, im Brot- und Gebäckbereich Einzigartigkeit zu erreichen.“

HANS STEINBERGER, EUROSPAR STEINBERGER



Viel Holz schafft hier und da eine einladende Wohlfühlatmosphäre. Zu der auch die Servicephilosophie passt: „Wir kombinieren im Frischebereich ganz bewusst persönliche Bedienung mit der Möglichkeit zur Selbstbedienung“, erklärt Hans Steinberger. „Der direkte Kontakt ist für uns mehr als ein reines Kundenbindungsinstrument. Man kennt sich, wechselt ein paar Worte, gibt vielleicht eine Empfehlung weiter. Das ist der wahre Kern des Lebensmitteleinzelhandels.“

Dass diese Form des Marktmanagements zeitlich eingeplant werden muss, ist ganz im Sinne des Kaufmanns. Und trifft sich gut mit dem Backshop-Motto „Gutes Brot braucht Zeit“. Hans Steinberger: „Wir leben in einer Welt, in der sich viele Menschen eine Entschleunigung wünschen. Ein Brot, in dem die Hefezellen in Ruhe ihre Arbeit tun durften, ist da ein geschmackvolles Zeichen. Unsere Kunden kaufen es bewusst, als Brot von HAUBIS. Damit gehen Emotionen einher, die nicht zu unterschätzen sind.“

EIN HERZ FÜR DIE HANDSEMMELE

Durchaus emotional ist auch die Beziehung Hans Steinbergers zu seinem erklärten Lieblingsprodukt, der HAUBIS HANDSEMMELE. Die geht nämlich sprichwörtlich schnell über den Ladentisch: Von anfangs 20 verkauften Stück pro Tag ist der Absatz mittlerweile auf beachtliche 400 Stück angewachsen. „Das macht natürlich auch die nochmals andere Qualität durch den Steinofen“, gibt sich Hans Steinberger bescheiden. Wir wagen zu behaupten: Es liegt auch am Talent des Kaufmanns. Und an seinem begeisterten Team.



Alles im grünen
Bereich

Unsere Produktentwickler geben sich bekanntlich nie mit 08/15-Ideen zufrieden. Aber manchmal, da wollen sie es so richtig wissen. Wie beim neuen Haubis Algen-Vitalbrot. Eine Rezeptur exklusiv für unsere Filialen.



Die Idee: ein Brot aus der vielbegabten Blaualge „Spirulina“ und frisch gedämpftem Reis. Das allein ist für unsere Rezeptprofis noch keine allzu große Herausforderung. So richtig knifflig wird die Sache erst, wenn man sich auf rein österreichische Zutaten kapriziert. Und daraus ein Brot bäckt, das in jeder Hinsicht einzigartig ist.

Dass heute trendige Algen-Vitalbrote aus dem Ofen geholt werden können, ist der Experimentierfreudigkeit auf allen Seiten zu verdanken: Bei unseren Entwicklern, die nur darauf gewartet haben, Superfood in Brotform zu liefern. Bei zwei jungen Unternehmen, die sich über den regionalen Algen- bzw. Reisanbau drübergetraut haben. Und letztlich bei den Brotgenießern, die zuverlässig Appetit auf innovative Produkte mitbringen.

Statt in vertrauten Brauntönen kommt das HAUBIS ALGEN-VITALBROT in sattem Grün daher. Die ungewöhnliche Krumenfärbung erklärt sich durch die Farbstärke der Spirulina-Alge. Doch die Farbe allein macht nicht den Reiz aus: Spirulina gilt als Kraftpaket aus Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Ein Traum für alle „Superfoodies“! Noch dazu, wo die Alge längst nicht mehr den weiten Weg von Asia nach Austria zurückzulegen braucht. Anspruchsvolle Algenfans beziehen sie direkt beim Bauern ihres Vertrauens: bei SPIRULIX in Sitzenberg-Reidling in Niederösterreich.

So auch unser Einkaufsteam. Angeregt von unseren Experten für Forschung und Qualität ordert es das „Grün“ im großen Stil. Übrigens nicht getrocknet, sondern als Frischware! Speziell für HAUBIS wird die Alge gleich nach der Ernte schonend tiefgekühlt. Dadurch steht sie nach dem Auftauen in Top-Qualität zur Verfügung. Hier eine Handvoll Spirulina – und die optische Assoziation mit passiertem Spinat. Dort frisch gedämpfte, aromatische Reiskörner. Diese kommen von ÖsterReis aus dem niederösterreichischen Gerasdorf oder von einem der umliegenden ÖsterReis-Partner. Auch hier also kurze Wege – und ein beruhigend leichter „Klimarucksack“.

Mittlerweile gelingt es schon seit einigen Jahren, im Südosten Österreichs umweltverträgliche Reiskulturen zu betreiben. Zu verdanken ist dies einer wesentlichen Grundsatzentscheidung: Statt einer Flutung der Felder mit Wasser züchtet man den Reis trockenen Fußes. Der Trockenanbau verhindert einerseits die Auswaschung unerwünschter Stoffe aus dem Boden (Stichwort: Arsen und Cadmium). Andererseits verursacht er kaum klimaschädigende Treibhausgase.

Die Zuwendung von allzeit bereiten Händen vorausgesetzt! Denn ohne Wasser gibt es nur eine Methode, schnell wachsende Konkurrenzpflanzen – im Klartext: Unkraut – zu unterdrücken: kontinuierliches Jäten. Und das ist genauso aufwendig, wie es sich anhört. Einmal geerntet, werden die Körner von ihrer strohigen Hülle befreit und in einer japanischen Spezialmaschine von „Natur“ auf Weiß poliert. So landen sie wie kleine Diamanten in unseren Backstuben.



DIE NACHHALTIGE ALGE AUS SITZENBERG

- **Stärken:** veganes Nährstoffwunder, frei von Allergenen
 - **Optik:** grünlich-blau, in trockenem Zustand dunkler
 - **Größe:** kurze, feine Fäden
 - **(An-)Bauer:** SPIRULIX – motivierte „Grünschnäbel“ rund um Karl Pfeil und Elad Zohar
 - **Kultivierung:** seit 2017
 - **Lieferung:** als Frischware, tiefgekühlt
 - **Anbau:** feucht, in flachen Becken
- **Besonderheit:** Anbau in flachen, trinkwassergefüllten Becken, Wärmeversorgung über eine angrenzende Biogasanlage
 - **Herausforderung:** konstante Nährstoffbalance im Wasser, damit das Wasser nach der Ernte über Monate wiederverwendet werden kann

„Haubis ist eine wichtige Plattform für unsere Weiterentwicklung. Weil jeder von uns sein Handwerk versteht, wird aus unserem Reis etwas doppelt Besonderes.“

GREGOR NEUMEYER, ÖSTERREIS



DER ZERTIFIZIERTE BIO-REIS AUS GERASDORF

- **Stärken:** pures Geschmackswunder, besonderes Aroma durch die frische Polierung
- **Optik:** strahlend weiß
- **Größe:** kleine, runde Körnung
- **(An-)Bauer:** ÖsterReis – nimmermüde Familie & Freunde rund um Gregor Neumeyer
- **Kultivierung:** seit 2016
- **Lieferung:** frisch poliert, im Ganzen und als Bruch
- **Anbau:** trocken, auf dem Feld
- **Besonderheit:** frei von unerwünschten Rückständen aus dem Boden (Babynahrungsqualität!)
- **Herausforderung:** händisches Jäten der Konkurrenzpflanzen

IN DER FAMILIE WACHSEN: MÖGLICH-MACHER UNTER SICH

Wir von HAUBIS sind laufend auf der Suche nach Menschen, die sich trauen, über den Tellerrand hinauszuschauen. Die bereit sind, Wagnisse einzugehen und Hindernisse zu überwinden. Nur so lassen sich Visionen umsetzen.

In den letzten Jahren kommen immer mehr dieser möglichen Partner von selber auf uns zu. Weil sie spüren, dass uns Ähnliches antreibt und Ähnliches verbindet. Sowohl SPIRULIX als auch ÖsterReis entstanden aus der Idee, einer bestehenden Landwirtschaft neue Aspekte zu geben. In beiden Fällen ging ein gut eingeführter Betrieb vom Vater an den Sohn weiter. In der Familie, wie wir es selber so sehr schätzen.

Karl Pfiel von SPIRULIX träumte ursprünglich von einer Biogasanlage, die er in Zusammenarbeit mit der Wiener Universität für Bodenkultur auch umsetzte. Dort kam er auch in Kontakt mit seinem Geschäftspartner Elad Zohar, einem Algenexperten. Seitdem forschen die beiden konsequent nach dem Essen der Zukunft. Mit der Spirulina-Alge als bevorzugtem „Gemüse“. Auf HAUBIS als Entwicklungspartner kamen die beiden, weil unser Sortiment bewusst auf die unterschiedlichsten Ernährungsüberzeugungen von bio bis glutenfrei eingeht.

Gregor Neumeyer von ÖsterReis wiederum kam über seine Reiseleidenschaft auf den Reis. Und auf den Gedanken, die pflegeintensive „Diva“ in Österreich salonfähig zu machen. Dabei pokerte der Nebenerwerbsbauer hoch. Wie bei vielen nachhaltigen Rohstoffen macht sich das Plus an Qualität beim ÖsterReis auch in einem Plus beim Preis bemerkbar. Gastronomen, Hoteliers und spitzfindige Privatpersonen jedoch erkannten den Mehrwert und halfen ÖsterReis zu wachsen. Wohin aber mit dem Reisbruch, der sich bei der Ernte und beim Polieren automatisch ergibt? Eine der möglichen Antworten war: kreativ verbacken! Damit war der Weg zu HAUBIS vorprogrammiert.

„Was kann man in Zukunft noch mit gutem Gewissen essen? Darüber mit Haubis nachzudenken, war eine Freude. Und das Ergebnis ist top!“

KARL PFIEL, SPIRULIX



Elad Zohar und
Karl Pfiel auf ihrem
Algenbauernhof.

Gregor Neumeyer mit
seinen Diven: einmal
poliert, einmal unpoliert.





Die App für den Appetit

Wir sind jetzt ein Bäcker mit selbst konfigurierter App. Dabei geht es uns nicht um ein reines „digitales Dabeisein“. Obwohl es sich zugegebenermaßen sehr gut anfühlt!

Heutzutage reichen für viele Wünsche ein paar einfache Klicks. Kein Wunder, dass es uns schon lange gereizt hat, das Prinzip „App“ auf HAUBIS zu übertragen. Vor allem, um unseren Kunden einen neuen Zugang zu unserem Angebot zu eröffnen. Dazu Harald Affengruber, HAUBIS Unternehmensleiter für die Bereiche Marketing und Filialen: „Eine App war und ist für uns nur dann sinnvoll, wenn sie einen klaren Mehrwert bietet. Für unsere Kunden genauso wie für unsere Mitarbeiter.“

Seit Herbst 2019 kann man bei HAUBIS also auch via Smartphone seine Bestellung aufgeben. Egal, ob man in unseren Cafés am Tisch sitzt oder auf dem Sofa zu Hause. So komplex der Weg dorthin war, so einfach kommt nun die dafür nötige Anwendung daher.

„Mit der Haubis App sind wir ein klarer Vorreiter in Sachen Qualität. Perfekt abgestimmte Abläufe sorgen für ein noch spannteres Genusserlebnis.“

HARALD AFFENGRUBER,
HAUBIS MARKETING & FILIALEN

Für Apple und Android verfügbar, ist sie via QR-Code oder über die üblichen Stores erhältlich. Natürlich kostenfrei!

Einmal runtergeladen macht die HAUBIS App vor allem eines: zufrieden! Sie führt Schritt für Schritt durch unsere Getränke- und Speisekarte. Genau wie ein „echter Kellner“ fragt sie beim Bestellvorgang nach besonderen Vorlieben, etwa der gewünschten Milch zum Kaffee. Nach Bestätigung leitet sie die Order an unser Team im Service, in der Küche und im Schankbereich weiter. Ein wesentliches Element für diesen reibungslosen Ablauf ist die Tischnummer, die wir als QR-Code direkt in die Tische haben fräsen lassen. Übrigens eine handwerkliche Meisterleistung unseres regionalen Tischlers!

Und der Vorteil der App? Ganz klar: praktisch keine Wartezeit bei der Bestellung. Gerade in unseren großen Cafés im Petzenkirchner HAUBIVERSUM und Melker Löwenpark mit Terrassen im Außenbereich bzw. einer Anordnung auf zwei Etagen ist das ein echtes Serviceplus – für alle Beteiligten. Für unsere engagierten Mitarbeiter erleichtert die App die tägliche Arbeit: Mit ihr haben sie den perfekten Überblick über die Bestellsituation und wissen alle Gäste gleich gut versorgt. Vor allem aber können sie der eigentlichen Beratung mehr Zeit widmen. Denn bei allen Vorteilen einer technischen Lösung ist der persönliche Kontakt zu unseren Gästen nach wie vor ein Schlüssel zur allgemeinen Zufriedenheit. Serviert und kassiert wird also noch immer persönlich.





Das HAUBIVERSUM als Vorbild:

Unsere Filiale im Löwenpark bringt unsere Idealvorstellung eines Rundum-Erlebnisses nach Melk.



Ganz anders ist dies bei der Vorbestellung von Brot, Gebäck und Mehlspeisen. Sie funktioniert praktisch immer und überall – eine Vorlaufzeit von 30 Minuten vorausgesetzt. Eine übersichtliche Liste präsentiert das im Backshop verfügbare Angebot an Brot, Gebäck und Mehlspeisen. Unser tiefgekühltes Sortiment für zu Hause (Verwölnkörperl, Vorratskörperl und glutenfrei) inklusive. Einmal markiert und abgeschickt, geht die Bestellung direkt an den gewünschten Backshop und wird dort zur Abholung vorbereitet. Die Wunsch-Uhrzeit ist bis eine Stunde vor Ladenschluss wählbar, bezahlt wird komplett kontaktlos über die App.

„Wer sich sein Lieblingsgebäck fürs Sonntagsfrühstück sichern will oder für eine Einladung größere Mengen braucht, ist mit dem Vorbestellen besonders gut beraten“, erklärt Harald Affengruber. „Aber auch bei der Vormittagsjause ist man bei unserem Mindestbestellwert von 5 Euro auf der sicheren und schnellen Seite. Wir haben für App-Benutzer einen eigenen Ausgabeplatz an der Theke vorgesehen. Damit entfällt das Anstellen zu Stoßzeiten. Oder in der aktuellen Phase, in der Abstandhalten generell ein Thema ist.“



Beliebte Treueaktionen wie etwa der Sammelpass für Kaffee und Konditorwaren wurde genauso in die App übertragen wie alle aktuellen Aktionen. So wird die HAUBIS App zum perfekten Begleiter durch unsere Welt. Und zum neuen Mitglied in der HAUBIS Familie!

BESTELT UND ABGEHOLT

Aktuell ist die HAUBIS App in drei unserer Backstuben und Cafés einsatzbereit. Weitere Standorte in Nieder- und Oberösterreich folgen 2021!

- Haubiversum, Kaiserstraße 8, 3252 Petzenkirchen
- Löwenpark 1, 3390 Melk
- Kremstalstraße 113, 4050 Traun (ohne Bestellmöglichkeit am Tisch)



Einfach praktisch:

Hier der direkte Weg zur neuen HAUBIS App!

HAUBIS FAMILIENALBUM

Thomas Loè

.....
HAUBIS Produktionsleiter

Organisationstalent
mit Personalgespür

Kann auch privat das Kneten
nicht lassen

Motto: Gut gelaunte Bäcker
backen besser!

Lebt naturnah im südlichen
Waldviertel

Wacht über unsere Teiglinge
von Kleingebäck bis Brot

Entspannt sich beim
„Hühnerflüstern“

Seit 13 Jahren bei HAUBIS

Bäckerkind, fuhr schon früh
mit seinem Vater ins Gai

Schätzt das HAUBIS SANDWICH jetzt
doppelt (Natursauerteig!)

