

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜR DIE GASTRONOMIE 2022




Für ein gutes
Bauchgefühl

HAUBIS EMPFEHLUNGEN
FÜRS SÜSSE FRÜHSTÜCK



**Es gibt keine Morgenmuffel.
Nur das falsche Frühstück.**



Ein schnelles
Frühstück und
ab zum Termin?
Das geht zum
Glück auch
liebevoll.

**KÖSTLICHE
VERFLECHUNG**

Stück für Stück von Hand
geflochten ist jedes
Briocheflesserl ein Unikat.

**MEISTERHAFT
TOURIERT**

Unsere luftigen Plunder-
variationen zeugen von
wahrer Konditorkunst.

KIPFERL FÜR JEDEN GESCHMACK

- ① Marillencroissant
- ② Haubis Nougatcroissant
- ③ Mini-Buttercroissant
- ④ Buttercroissant
- ⑤ Kipferl
- ⑥ Laugenbuttergipfel

*Von Haubis die Hülle,
von Zotter die Fülle.
Eine kongeniale Kreation!*



Der frühe Vogel steht auf Zucker.

ÖSTERREICHISCHE BRIOCHE-KLASSIKER

- ① Briocheknopf
- ② Briocheflessel, natur und bestreut
- ③ Briochestriezel

*So schön geht „ruckzuck“:
mit der Hand und
viel Liebe geflochten.*



Schmeckt wie hausgemacht,
dank großzügigem Einsatz
besten Rohstoffe.



STRUDEL, WIE SIE SEIN SOLLEN

- ① Nussstrudel
- ② Mohnstrudel



ZARTE PLUNDER- VARIATIONEN

- ① Jour-Nussschnecke
- ② Jour-Topfentasche
- ③ Jour-Apfeltasche
- ④ Mini-Mohnschnecke
- ⑤ Mini-Topfenkolatsche
- ⑥ Mini-Himbeertascherl

„Für das, was uns ausmacht,
gibt es einen sehr technischen
Begriff: das Vollsortiment.
G'schmackiger ausgedrückt:
Wir bieten Vielfalt.“

THOMAS LOË, PRODUKTIONSLEITER



Die Erfahrung über Generationen bringt automatisch mit sich, dass man nicht nur weiß, wie und was man bäckt. Sondern auch für wen. Wir kennen die Bedürfnisse unserer gastronomischen Partner, weil wir genau hinschauen und zuhören.

Das Ergebnis ist die bekannte HAUBIS Vielfalt. Sie geht sowohl in die Breite als auch in die Tiefe. Gefertigt werden unsere Produkte übrigens mit Mehl und Getreide aus Österreich. Was für uns eine Selbstverständlichkeit ist, ist heutzutage mitunter zur Seltenheit geworden. Das Gros unseres Sortiments kommt direkt aus Petzenkirchen, wo die HAUBIS Geschichte ihren Anfang nahm. Weitere Produktionsstandorte in Niederösterreich und Oberösterreich helfen uns, wichtige Schwerpunkte zu setzen. Einer davon ist unser glutenfreies Angebot, das naturgemäß räumliche Distanz zu jeder ursprünglichen Bäckerarbeit braucht. Räumlich, wohlgemerkt, nicht geschmacklich.

Das sind einige unsere Stärken. Von den Schwächen verraten wir nur eine: die fürs teigige Backen. Sie ist die logische Konsequenz aus vielen Generationen Backtradition. Mit unserer Auswahl an tiefgefrorenen, vorgegarten Teiglingen (TIGT) sind wir mehr als nur Platzhirsche.

FRISCHE FAKTEN

500 Artikel im Sortiment
30 % Bio-Anteil

3 Fertigungsstufen:

- ◆ Vorgegarte tiefgekühlte Teiglinge (TIGT)
- ◆ Halbgebackene Produkte zum Vollenden (HGB)
- ◆ Fixfertige Produkte zum Auftauen (TK)



**Bei aller Liebe zu Maschinen:
Wo immer wir Hand anlegen
können, tun wir es nach wie
vor mit Freude.**





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

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

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.

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

HENRIKE FÄRBER, GASTGEBERIN

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, Bestreuerung & 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



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