Mein Körberl

Brotkultur leben • Gäste begeistern • 1/2019

Brot zum Wohlfühlen: So sind Sie dabei!

Mit saisonalen BESTELLTIPPS auf der Rückseite!

Ideenreichtum

GEBÄCK: KNUSPRIGE FITMACHER IM KÖRBERL

Brotexperten

VOLLER EINSATZ IN DER **HAUBIS LOGISTIK**

Haubis Backwelt

ALLES NEU IN DER **BROT-ERLEBNISWELT**

Proteine in **Bestform.**

HAUBIS EIWEISSWECKERL

CASH TOP INNOVATIONS PREIS 2018

Hoher Proteingehalt durch Erbsen, Kürbiskerne und Leinsamen.

Die ausgewogene Rezeptur des neuen **Haubis Eiweissweckerls** unterstützt mit ihrem hohen Gehalt an **pflanzlichen Proteinen** den **Erhalt bzw. Aufbau unserer Muskeln.** Als Proteinquelle verwenden unsere Haubis Bäckermeister **hochwertige Erbsen, Kürbiskerne und Leinsamen.**

Hergestellt wird das **Haubis Eiweissweckerl** mit 100 % Mehl aus Österreich und ist zusätzlich vegan!

Mehr Info auf haubis.at

Gutes aus Österreich

Haubis
In der Familie. Seit 1902.

GRUSSWORTE AUS **PETZENKIRCHEN**

Liebe Gastronomie-Partner!

Der Gast ist König, heißt es zu Recht. Denn natürlich wollen Sie als Gastgeber Ihre Gäste vollends zufriedenstellen. Für uns in Petzenkirchen gibt es neben diesen Königen aber auch noch Kaiser. Und das sind, wie könnte es anders sein: Sie!

Um Ihren erstklassigen Beitrag zur österreichischen Gastlichkeit zu unterstützen, setzen wir bei Haubis viele Hebel in Bewegung. Bei der Entwicklung und Herstellung maßgeschneiderter Produkte genauso wie bei der schnellen und zuverlässigen Lieferung in Ihren Betrieb.

Gerade unser Logistik-Team hat im vergangenen Winter oft das Unmögliche möglich gemacht, um Ihre Bestellungen termingerecht zu liefern und damit Ihren Lagerstand zu sichern. Nicht selten musste unser Planungsteam in letzter Minute eine Lkw-Route aufgrund der Witterungsverhältnisse adaptieren. Und nicht selten haben unsere Fahrer gleichzeitig Nervenstärke und Erfindungsgeist bewiesen.

Als kleines Dankeschön für diese großartige Leistung – und als interessanten Einblick in unsere Unternehmensabläufe – haben wir diesmal die Rubrik „Brotexperten" der Haubis-Logistik gewidmet. Die Schnappschüsse aus dem Lieferalltag unserer Fahrer sprechen Bände. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter! Und Sie? Hoffentlich hochzufrieden!

Ihr Anton Haubenberger

Inhalt

IDEEN**REICHTUM**

2 **ENERGIE FÜR DIE FASTENZEIT**
Körnige Brote zum Wohlfühlen • ideale Rezepturen fürs ausgewogene Fasten • mit Anregungen für perfekt dazu kombinierbare leichte Speisen

4 **VITALES FRÜHLINGSKÖRBERL**
Brot und Gebäck für aktive Genießer • sorgsam ausgewählte Zutaten zur Unterstützung spezieller Ernährungsziele • ein frischer Impuls fürs Brotbuffet

BROT**EXPERTEN**

6 **LOGISTIK MIT BISS**
Einblick in unsere logistischen Abläufe • heute noch in Petzenkirchen – morgen schon bei Ihnen im Betrieb • Zahlen und Fakten • Rückblick auf eine herausfordernde Wintersaison • Interview mit Logistik-Koordinator Gerald Strommer

HAUBIS **BACKWELT**

8 **DAS NEUE HAUBIVERSUM**
Erste Einblicke in unsere umfassend neu gestaltete Brot-Erlebniswelt • mit toller Einladung für Ihr Team • Haubis anno dazumal

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*
Lektorat: *ASI GmbH*
Produktion: *www.queiser.at*

Körnige Energiespender für die Fastenzeit

Kaum sind die üppigen Weihnachtsfeiertage vorbei, steht das nicht minder üppige Osterfest vor der Tür. Da tut es gut, zwischendurch ein paar Gänge zurückzuschalten und seinem Körper ganz bewusst weniger Belastendes zuzumuten. Dafür mehr wertvolle Nährstoffe wie Vitamine und Spurenelemente sowie ungesättigte Fettsäuren!

Hochwertiges und vor allem vollwertiges Brot und Gebäck eignet sich wunderbar, um den Energiebedarf während der Fastenzeit zu decken. Im vielfältigen Haubis Sortiment findet sich eine ganze Menge an „Fastenbroten" bzw. „Fastenweckerln", die unseren Organismus beim Zurückschalten unterstützen. Vom leicht belegten Bio-Grahamweckerl am Morgen über die Scheibe Bio-Roggenbrot zum mittäglichen Salat bis hin zum Bio-Dinkelvollkornbrot, das den abendlichen Eintopf erst richtig rund macht.

EIN GENIALES DUO

Gemüse und Getreide sind ein köstliches Gespann, wenn man von einer Kost mit viel tierischem Eiweiß auf eine fastentaugliche Ernährungsweise umsteigt. Und sei es nur für ein paar Tage! Besonders Vollkornbrot und Vollkorngebäck enthalten einen hohen Anteil an Ballaststoffen, die lange angenehm satt machen und noch dazu die Verdauung positiv unterstützen. Wichtig dabei ist, dass zu den Getreideprodukten ausreichend Flüssigkeit konsumiert wird. Nur dann können die Ballaststoffe ausreichend aufquellen und die gewünschte Wirkung zeigen.

Köstlich zu kombinieren

Suppen, Salate, Eintöpfe, Gemüse- oder leichte Fischgerichte ... Es gibt kaum einen Fastenklassiker, der sich nicht durch ein Stück ofenfrisches Brot oder ein knuspriges Gebäck begleiten ließe. Wir haben uns genussvoll mit unseren drei „Fastenbroten" beschäftigt und jeweils ideale Geschmackskombinationen zum Haubis Bio-Roggenbrot, zum Bio-Vollkornbrot und zum Bio-Dinkelvollkornbrot gefunden. Mit Sicherheit freuen sich Ihre fastenwilligen Kunden über die eine oder andere Empfehlung von Ihnen.

Oder Sie nutzen unsere Anregungen für eine **verkaufsfördernde Verbundplatzierung** in Zusammenarbeit mit den Kollegen aus der Obst- und Gemüseabteilung. Die Zutaten für eine würzige Krautsuppe in unmittelbarer Nähe zum Backshop? Einfach perfekt, wenn man mit seinen Kunden ins Gespräch kommen will!

1 BIO-ROGGENBROT

Wer Weizen schlecht verträgt, wird mit diesem reinen Roggenbrot auf Basis unseres Natursauerteigs glücklich. Besonders, wenn es idealerweise mit feinen Gemüsekreationen wie diesen kombiniert wird:

- raffinierter **Birnen-Sellerie-Suppe** (Pastinaken, Salbei, frische Kresse) oder **klarer Gemüsesuppe** (Karotten, Lauch, Sellerie, Kartoffeln, Erbsen, Salz, Pfeffer, Suppengrün, Petersilie)
- feinem **Vogerlsalat** mit Apfelstückchen, garniert mit Walnüssen, Honig und geriebenem Parmesan (dazu passen fettarme Fische wie Kabeljau, Seelachs und Forelle)
- **Kichererbsen-Curry** (Kichererbsen, Karotten, Mango und/oder Ananas, Petersilie, Muskatnuss, Koriander)

2 BIO-VOLLKORNBROT

Wie der Name schon sagt, nützt das Haubis Bio-Vollkornbrot die volle Kraft biologisch angebauten Getreides. Also auch den mit guten Fettsäuren angereicherten Keimling. Wir empfehlen es ganz besonders zu folgenden Fastenklassikern:

- würziger **Krautsuppe** (Kraut, Kartoffeln, Karotten, Fenchel, Sellerie, Kümmel) oder traditioneller **Stosuppe** (Wasser, Salz, Kümmel, Mehl und Sauerrahm)
- **gegartem Wirsing** mit Zwiebeln, Äpfeln, Kreuzkümmel, Pfeffer, etwas Muskatnuss und frischer Petersilie (dazu passen fettarme Fische wie Kabeljau, Seelachs und Forelle)
- buntem **Kohlsprossen-Eintopf** (Kohlsprossen, Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten, etwas Kümmel)

3 BIO-DINKEL-VOLLKORNBROT

Schon Hildegard von Bingen schätzte die harmonisierende Wirkung von Dinkel für stärkende Kuren. Das nussige Aroma unseres Bio-Dinkelvollkornbrots harmoniert ganz wunderbar mit traditionellen und neuen Fastengerichten:

- erfrischender **Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe** oder **Frühlingszwiebelsuppe** mit frischem Schnittlauch
- **gedünstetem Spinat** mit Zwiebeln, garniert mit gerösteten Nüssen (z. B. Macadamianüssen), dazu ein hart gekochtes Ei oder Spiegelei (dazu passen fettarme Fische wie Kabeljau und Forelle)
- russischem **Roten-Rüben-Eintopf** (Rote Rüben, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Karfiol, Kartoffeln, Bohnen, Kümmel, Zimt, Koriander, Muskatnuss, etwas Chili)

Blitzschnell bestellt:

OFENFRISCHE FASTENBEGLEITER:

510802 HGB **Bio-Roggenbrot im Wandl** :: 7 Stk.
516972 HGB **Bio-Vollkornbrot** :: 7 Stk.
519902 HGB **Bio-Dinkelvollkornbrot** :: 5 Stk.
364402 TIGT **Bio-Grahamweckerl** :: 60 Stk.
276402 TIGT **Dinkelweckerl** :: 45 Stk.
532702 HGB **Bio-Vollkornriegel** :: 30 Stk.
627602 HGB **Vollkorn-Roggen-Dinkellaibchen** :: 30 Stk.

Wahre Kraftpakete für Ihr Frühlingskörberl

Brot und Gebäck mit „Zusatznutzen" erfreut sich großer Beliebtheit. Weil es Genuss mit dem beruhigenden Gefühl verbindet, dem Körper etwas Gutes zu tun. Umso mehr lohnt es sich, Ihr Körberl einem Fitness-Test zu unterziehen. Gerade im Frühling!

Produkte, die mit der Zeit gehen – oder ihr sogar voraus sind –, sind ein echtes Steckenpferd von Haubis. So können wir Ihnen gleich fünf Produkte anbieten, die dem Wunsch Ihrer Gäste nach köstlichen „Fitmachern" entgegenkommen. Jedes hat seine individuellen Stärken und fördert einen aktiven und vor allem genussvollen Start in den Frühling.

FRÜHLINGS-TIPP 1:
HAUBIS KRAFTWECKERL

Mit seinem *hohen Anteil an Gemüse* unterstützt unser Kraftweckerl den menschlichen Organismus dabei, nach den Wintermonaten auf Touren zu kommen. *Zucchini, Karotte & Co.* bringen eine überraschende Note ins Brotkörberl.

FRÜHLINGS-TIPP 2:
HAUBIS EIWEISSWECKERL

Das Haubis Eiweissweckerl liefert einen *hohen Anteil an Proteinen aus rein pflanzlichen Quellen*. Appetitlich unter einer saatenbestreuten Kruste verpackt, überzeugt die Krume mit gehaltvollen *Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Erbsen.*

FRÜHLINGS-TIPP 3:
HAUBIS SPORTWECKERL

Das Haubis Sportweckerl gibt es in Bio- oder konventioneller Qualität, in den Vollendungsstufen HGB oder TIGT und in der Standard- oder Jourgröße. Es ist *reich an Ballaststoffen* und mit *wertvollen Ölsaaten* (Sesam und Leinsamen) bestreut.

FRÜHLINGS-TIPP 4:
HAUBIS FITNESSECKE

Dank ihrer Rezeptur auf Basis von Weizen- und Roggenmehl ist unsere Fitnessecke reich an *Magnesium, Zink, Phosphor und Kupfer*. Darüber hinaus versorgt sie Ihre Gäste mit *nährstoffreichen Saaten* und einer *großen Portion Joghurt.*

FRÜHLINGS-TIPP 5:
HAUBIS BUCHWEIZENBROT

Die ausgeklügelte Rezeptur des Haubis Buchweizenbrots kombiniert *Buchweizenmehl* mit *Haferflocken und Nüssen*. Sehr zur Freude aller, die kein oder weniger Getreide essen wollen, sollen oder müssen.

Unsere Rezepturen sind maßgeschneidert

Wir gönnen uns ganz bewusst den „Luxus" einer eigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung bei uns in Petzenkirchen. Mit den dort entstehenden kreativen Produktideen platzieren wir neue Themen in der Welt von Brot und Gebäck. Und unser Sortiment bleibt immer spannend!

Blitzschnell bestellt:

813402	TIGT	**Kraftweckerl**	50 Stk.
239702	TIGT	**Eiweißweckerl**	50 Stk.
358202	TIGT	**Bio-Sportweckerl**	50 Stk.
283104	TIGT	**Jour-Sportweckerl**	50 Stk.
658202	HGB	**Sportweckerl**	36 Stk.
683104	HGB	**Jour-Bio-Sportweckerl**	30 Stk.
638502	HGB	**Fitnessecke**	24 Stk.
692202	HGB	**Buchweizenbrot**	7 Stk.

Haubis: Logistik mit Biss

Heute bestellt, morgen geliefert. Um unsere hohen Ansprüche in Sachen Kundenservice Tag für Tag in die Tat umzusetzen, bedarf es einer logistischen Meisterleistung.

Denn ab dem Zeitpunkt, wo Ihr Anruf oder Ihre E-Mail mit den Bestellwünschen bei uns einlangt, tickt die Uhr. Und auch die internen Abläufe greifen wie Rädchen ineinander, damit wir eine derart ambitionierte Lieferfrist einhalten können. Selbst wenn die Umstände so widrig sind wie im vergangenen Winter.

SCHNELLE VERTEILUNG

Täglich gehen aus allen Ecken Österreichs Bestellungen in der Haubis Zentrale in Petzenkirchen ein. Dort werden Ihre gewünschten Produkte verpackt und für den Weitertransport bereitgestellt. Kunden aus Nieder- und Oberösterreich fahren wir direkt mit Lkw an, die am frühen Morgen des Folgetages starten. Für alle anderen Lieferziele werden die Bestellungen gebündelt und über Nacht per Sattelschlepper in eine unserer fünf Umladestationen gebracht: nach Baden (für Wien und das Burgenland), Radfeld (für Tirol und Vorarlberg), Wals (für Salzburg), Kalsdorf (für die Steiermark) und Poggersdorf (für Kärnten). Von dort geht es in wendigeren Lkw weiter, für einen schnellen und effizienten Weitertransport in Ihren Betrieb.

WAS FÜR EIN WINTER!

Diese Schnappschüsse unserer Fahrer sprechen für sich: Die Mischung aus professioneller Planung, bewundernswertem Engagement und eisernem Willen macht manchmal selbst das Unmögliche möglich. Ein Hoch auf ihren Einsatz!

TÄGLICHE FLEXIBILITÄT

Die Planung der optimalen Routen und der damit einhergehenden Beladungen wird zentral in Petzenkirchen erledigt. Dieser Beladungsplan wird von unseren Logistik-Teamleitern in den Umladestationen tagesaktuell optimiert. So kann unmittelbar auf die aktuellen Gegebenheiten (Wettersituation, Straßenzustand, Verkehrslage) reagiert werden. Auch die Urlaube und Krankenstände unserer Fahrer werden auf diese Weise überbrückt. Alles Grundbedingungen, um unser Lieferversprechen in die Tat umzusetzen.

BESTMÖGLICHE PÜNKTLICHKEIT

Zeit ist Geld. Für Sie als Unternehmer genauso wie für unsere Fahrer – und damit letztlich für Haubis generell. Darum sind unsere Touren stets so geplant, dass die angekündigten Lieferfenster im Idealfall eingehalten werden können. Gegen unvorhersehbare Ereignisse wie Unfälle, Staus oder Wetterkapriolen sind allerdings selbst unsere beherzten Fahrer machtlos. Und ist ein Lkw einmal auf seiner Route, ist eine kurzfristige Umplanung logistisch nicht mehr möglich. Da helfen dann nur starke Nerven – und Geduld von Ihrer Seite. Danke dafür!

UNSERE LOGISTIK IN ZAHLEN

HAUBIS-EIGENER FUHRPARK:
- **100** *Lkw (von 12 bis 40 Tonnen)*

MITARBEITER IM LOGISTIK-BEREICH:
- *rund* **100** *Fahrer*
- **21** *Mitarbeiter im Expedit*
- **5** *Mitarbeiter in der Disposition*

AKTUELL BELIEFERTE KUNDEN:
- **6.000** *in ganz Österreich*

TÄGLICH BEWEGTE MENGEN:
- **20.000** *Verkaufseinheiten*
- *ca.* **1.300.000** *Haubis Produkte*

JÄHRLICH ZURÜCKGELEGTE DISTANZ:
- *insgesamt* **4.500.000** *km*

Kurz gefragt ...

Gerald Strommer
Logistik-Koordinator

Haubis steht für eine tägliche Lieferung in ganz Österreich. Was läuft dafür hinter den Kulissen ab?
Eine Kombination aus 80 Prozent Erfahrung und 20 Prozent Spontaneität. Wir planen im Grunde von Stammtouren aus, die immer im gleichen Rhythmus angefahren werden. Zum Beispiel montags, mittwochs und freitags oder dienstags und donnerstags. Ausgehend von diesen Stammtouren wird dann jeden Tag fein angepasst, damit jede Lieferung auf den idealen Weg gebracht wird.

Diese Stammrouten sind über die Jahre gewachsen. Aber auch die Haubis Kunden werden laufend mehr. Wie werden neue Adressen eingeplant?
Lässt sich ein Neukunde entlang einer bereits bestehenden Tour anfahren, geht das praktisch von selbst. Entlegenere Adressen werden kurzfristig nach bestem Wissen integriert. Langfristig wird der Prozess aber noch optimiert. Zweimal im Jahr nehmen wir unsere Logistikplanung von Grund auf unter die Lupe. Da kann sich der eine oder andere Prozess zum noch Besseren verändern.

10 bis 15 Minuten dauert das Kettenanlegen bei einem Lkw. Eine Übung, die die Haubis Fahrer im Winter 2018/19 mehr als einmal machen durften.
Der vergangene Winter war für das Haubis Logistik-Team eine echte Herausforderung. Für uns in der Planung genauso wie für die Kollegen auf der Straße. In den schneereichen Gebieten waren wir in laufender Abstimmung mit der Straßenmeisterei bzw. unseren Kunden. Und für die Fahrer stellte sich immer wieder die Frage: „Fahr ich da noch hinauf mit meinem Lkw, oder riskiere ich es lieber doch nicht?" Das war einerseits anstrengend, hat uns aber andererseits noch mehr zusammengeschweißt. Denn die meisten der logistischen Aufgaben konnten trotz der Schneemassen und des Eises zufriedenstellend bewältigt werden. Auch die Kundenmanager haben sich mit ihren Pkw an der Zustellung beteiligt. So ist das in der Haubis Familie ...

Jetzt können Sie noch mehr erleben

Willkommen im neuen Haubiversum! Anlässlich des zehnten Geburtstags unserer Brot-Erlebniswelt haben wir diese komplett frisch gestaltet.

Schauen Sie uns ruhig über die Schulter! Wir arbeiten ehrlich und transparent. Und wir haben nichts zu verbergen. Das war die Grundidee, aus der vor zehn Jahren das Haubiversum mit seinem Rundgang durch die Haubis Brotproduktion und Teile der Konditorei entstanden ist. An unserem absoluten Bekenntnis zur Qualität hat sich bis heute nichts geändert. Und das wollen wir in unserer „gläsernen Backstube“ verstärkt zum Ausdruck bringen – mehr denn je!

LOCKER UND LEICHT

Was wir bei Haubis über Brot und Gebäck wissen, wollen wir weitergeben. Und damit noch mehr Menschen für ein Thema begeistern, das wir einfach spannend finden. Einfach und spannend sind daher auch alle Stationen gestaltet, die die Besucher unserer neuen Brot-Erlebniswelt seit Dezember 2018 erwarten. Unter der fachkundigen Führung unseres Haubiversum-Teams geht es Station für Station durch den gesamten Entstehungsprozess unserer Produkte. Angefangen bei der Basis allen Brots und Gebäcks, den traditionellen bzw. alternativen Getreidesorten, bis hin zum Erfolgsgeheimnis unserer tiefgekühlten vorgegarten Teiglinge.

WISSEN MIT PFIFF

Bleibende Erlebnisse statt trockener Wissensvermittlung. Wir haben lange getüftelt, wie wir unser umfassendes Wissen und die jahrzehntelange Erfahrung unseres Familienunternehmens am besten darstellen und vermitteln können. Schritt für Schritt, in leicht verdaulichen Portionen – und mit einem gewissen Spaßfaktor. Das Ergebnis ist eine bewusst luftige, klare und übersichtliche Ausstellungsgestaltung, in die unsere Besucher nach der Einstimmung im Haubiversum-Kino eintauchen. Hier erzählt ein ebenfalls neu konzipierter Film über das, was uns seit 1902 ausmacht. Und leitet mit einem Augenzwinkern in unsere „Goldene Backstube“ über, in der sich die Haubiversum-Besucher an einem handgeflochtenen Mohnflesserl versuchen können.

RUNDUM-ERLEBNIS

Der Rundgang durch die Brot-Erlebniswelt ist – und das ist ebenfalls neu – auf zwei Ebenen aufgebaut. Auf Augenhöhe der Großen geht es informativ und faktisch zu, die kleinen Haubiversum-Besucher können in spielerischen Aufgabenstellungen mindestens genauso viel lernen. Gemeinsam mit dem Haubiversum-Maskottchen, Feldhamster Anton Kornmeister, geht es dann zu eine der beliebtesten Stationen unseres Rundgangs: der Teiglings-Simulation. Nach dem Motto „Fühlen Sie sich wie einer unserer Teiglinge“ geben wir unseren Besuchern im wahrsten Sinne des Wortes „kaltwarm“. Wer einmal von den kuscheligen Umgebungsbedingungen eines überdimensionalen Gärschranks in die trockene Kühle eines Schockfrosters eingetaucht ist, wird die Besonderheit der Haubis TIGT-Produkte für immer verinnerlichen. Und das ist nur eines von vielen Aha-Erlebnissen, die unsere Brot-Erlebniswelt für Sie bereit hält.

SEIEN SIE UNSER GAST!

Wir laden Sie und Ihr Team zu einem kostenlosen Besuch unseres Haubiversums ein. Kommen Sie nach Voranmeldung mit einer Gruppe von bis zu 20 Personen in unsere neue Brot-Erlebniswelt. Der Eintritt im Wert von € 9,90 pro Person geht auf uns! *Alles, was Sie dafür tun müssen: Schreiben Sie bis 2. Juni 2019 ein E-Mail an haubiversum@haubis.at und nennen Sie darin unseren Geburtstags-Aktionscode „10JAHRE“. Wir kontaktieren Sie umgehend, um mit Ihnen einen passenden Termin für Ihren Besuch zu vereinbaren. Bitte beachten Sie, dass dieses Angebot ausnahmslos per E-Mail gebucht werden kann.*

Schon bestellt?
Unsere Saisonprodukte und Produktneuheiten!

NEU IM HAUBIS SORTIMENT UND GANZJÄHRIG ERHÄLTLICH

TIGT 370602 :: 20 Stk.
Pizzaschifferl Salami
Der perfekte Snack: knuspriger Pizzaboden mit Tomaten, Mozzarella und würziger Salami.
Erhältlich ab 05.03.19

HGB 638202 :: 20 Stk.
Mini Spitzbaguette
Erstklassige – und vegane! – Baguette-Spezialität aus Langzeit-geführtem Natursauerteig.
Erhältlich ab 05.03.19

LIMITIERTER BESTELLZEITRAUM – NUR JETZT VERFÜGBAR!

TIGT 801004 :: 25 Stk.
Osterhaserl
Eine köstliche Alternative zum Schokolade-Osterhasen ist ein Osterhase aus flaumigem Kipferlteig und mit herzigen Rosinen-Augen.
Erhältlich: 01.03.–19.04.19

TK 811602 :: 20 Stk.
Osternesterl
Das liebevoll von Hand geflochtene Nest hat sogar Platz für ein Ei!
Erhältlich: 01.03.–19.04.19

HGB 807902 :: 6 Stk.
Toskanabrot
So schmeckt Italien: Weizenmehl, Rosmarin, Oregano und würziger Knoblauch.
Erhältlich: 01.03.–30.08.19

HGB 687202 :: 7 Stk.
Herzerlbrot
Unter der rustikalen Kruste dieses Roggenmischbrots verbirgt sich eine würzige Krume.
Noch erhältlich bis 10.05.19

TIGT 294702 :: 30 Stk..
Erdbeer Ribisel Tascherl
Luftiger Plunderteig mit einer Fülle aus Erdbeeren und Ribiseln.
Erhältlich: 30.04–30.08.19

TIGT 813402 :: 50 Stk.
Haubis Kraftweckerl
Eine Extraportion saisonales Gemüse – von Haubis knusprig verpackt.
Erhältlich: 01.03.–30.08.19

TIGT 637402 :: 6 Stk.
Waldviertler Mohnbrot
Feiner Graumohn aus dem Waldviertel würzt Krume und Kruste dieses Spezialbrots.
Erhältlich: 01.04.–30.08.19

Haubis
In der Familie. Seit 1902.