



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 8



Einmal Sonne
tanken, bitte!

SEITE 8
VOM WERT STARKER
PARTNERSCHAFTEN
.....

SEITE 12
MIT SICHERHEIT MEHL
AUS DER REGION
.....

SEITE 16
EINE LUFTBURG MIT
BODENHAFTUNG
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Das seit Wochen wohl meistverwendete Wort in unserer Medienlandschaft schafft mit seinen gerade mal sechs Buchstaben ein landesweites Gefühl der Verunsicherung und des Unwohlseins.

Wir sind also aufgerufen zu sparen, um der Krise möglichst erfolgreich die Stirn zu bieten. Wir sollen verantwortungsvoller umgehen mit unserem Stromverbrauch und dem genutzten Gas. Wir werden angehalten, Treibstoff zu sparen, wo immer es geht. Diese Entscheidung zur Einschränkung ist für viele Menschen hierzulande nicht ganz so neu, wie sie klingen mag.

Das Sparen aus Notwendigkeit kennen alle, die mit einem knappen Haushaltsbudget wirtschaften, und das Tag für Tag. Sparen aus Überzeugung praktizieren all jene, denen der Fortbestand unseres Planeten und die Lebensqualität der auf ihm lebenden Menschen ein Anliegen ist. Besonders diese zweite Gruppe kann sich oft aussuchen, was und wie viel davon sie konsumiert. Sie beschäftigt sich intensiv mit dem Sparen am richtigen Platz.

Wer lieber weniger einkauft, dafür Produkte, die guttun, spart zweifelsohne: jedoch nicht beim Genuss und bei der Qualität. Und wer zudem auf Lebensmittel aus heimischer Produktion achtet, unterstützt damit weit mehr als das eigene Wohlbefinden. Ein überlegter Einkauf fördert österreichische Produktionsbetriebe, vom Bauernhof bis hin zur Bäckerei. Wenn wir uns also weiterhin bewusst etwas gönnen wollen und können – ein meisterhaft gefertigtes Handsemmerl, zum Beispiel – ist weniger tatsächlich mehr. Es ist Selbstfürsorge und Solidaritätsbekundung in einem.

Bleiben Sie möglichst gelassen in diesem „heißen Herbst“! Wir backen weiter für Ihr Wohlbefinden ...

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,

Kolarik/Philipp Lipiarski

Lektorat: ASI GmbH

Produktion: Gugler GmbH im nachhaltigen

Cradle-to-Cradle-Verfahren.



8 ZEIT ...

... nehmen sich unser Geschäftsführer Anton Haubenberger und sein Vater und Vorgänger Toni, zum Sinnieren und Sinnstiften.



14 FÜR ...

... Österreichs Mühlen haben wir von HAUBIS nach wie vor jede Menge zu tun. Genau wie für die Menschen, die für uns Getreide anbauen.



16 GUTE ...

... Ideen können einen Gastronomiebetrieb einzigartig halten – wenn sie nachhaltig sind. Bei der „Luftburg“ funktioniert das seit 30 Jahren.



18 NEUIGKEITEN ...

... aus dem Globalen Süden erzählen von positivem Wandel in Welthandelsbelangen. Bewusste Entscheidungen beim Einkauf fördern diese Tendenz.

Hochwertige Vitamin-D-Quellen, die auch noch schmecken:

Fettfische wie die Makrele unterstützen wie das HAUBIS AKTIV WECKERL eine Vitamin-D-bewusste Ernährung.



Genuss mit Vitamin-D-Plus

Das Aktiv Weckerl ist zurück! Seit Oktober und noch bis Anfang April ist unser feiner Begleiter durch die kalte Jahreszeit wieder in unseren Genussbäckereien sowie im ausgewählten Handel erhältlich. Eine Portion „Sonnenvitamin“ inklusive!



Ein HAUBIS
AKTIV WECKERL
deckt etwa die Hälfte
der empfohlenen
Tagesmenge an
Vitamin D!

In Hülle und Fülle

Das HAUBIS AKTIV WECKERL lässt sich vielfältig kombinieren und kann damit die Vitamin D Zufuhr noch weiter aufstocken.

„Vitamin D wird in unserem Körper für die reibungslose Funktion fast aller Zellen und Organe benötigt.“

MAGDALENA KURATH-SVEHLA,
HAUBIS FORSCHUNG & ENTWICKLUNG

Schmecken lässt sich der Unterschied zwischen traditioneller Frischhefe und der bei uns eingesetzten, in Deutschland produzierten Vitamin-D-Frischhefe nicht. Aber das Vitamin-D-Plus zeigt ganz klar Wirkung. Selbstverständlich ist die „Hefe mit Mehrwert“ von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zugelassen. Diese hat auch überprüft, dass es aufgrund der Behandlung, abgesehen vom deutlich höheren Vitamin-D-Gehalt, zu keiner weiteren Änderung der Nährstoffzusammensetzung kommt. Dazu haben wir den Zugewinn an Vitamin D durch den Genuss des HAUBIS AKTIV WECKERLS gemessen. Mit einem absolut „sonnigen“ Ergebnis: Ein HAUBIS AKTIV WECKERL deckt etwa die Hälfte der empfohlenen Tagesmenge an Vitamin D!

SONNENBAD MIT LANGZEITWIRKUNG

Apropos Sonne speichern: Das Anreichern eines Pilzes mit Vitamin D klappt auch zu Hause. Dafür den Fruchtkörper (z. B. eines Champignons) in dünne Scheiben schneiden und für etwa 30 Minuten in der Sonne trocknen. Das gibt dem Vitamin-D-Gehalt des Pilzes einen deutlichen Kick. Das auf diese Weise gebildete Vitamin D ist zudem chemisch stabil und damit ein perfekter Vorrat für die Wintermonate.



In der Sonne getrocknete Pilze reichern sich auf natürliche Weise mit einer sehr stabilen Form von Vitamin D an.



Ein Weckerl, das gut schmeckt, ist an sich schon gut fürs Wohlbefinden. Doch das HAUBIS AKTIV WECKERL ist ganz bewusst darauf ausgelegt, unseren Organismus in der kühlen und dunkleren Jahreszeit zu unterstützen. Mit Getreide & Mehl aus Österreich. Und mit dem großzügigen Einsatz von Gemüse (Erbsen, Karotten und Süßkartoffeln) und Gewürzen. Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis, eine Prise Muskat und ein Hauch von Ingwer runden das AKTIV WECKERL aromatisch ab. Doch das ist noch nicht alles. Auf der Zutatenliste findet sich eine besondere Form der Frischhefe. Sie ist mit Vitamin D angereichert und somit bestens geeignet, uns durch die nächsten Monate zu begleiten. Als eine Art Sonne im Körperl.

Mit Vitamin D angereicherte Hefe? Das klingt erstmal alles andere als naturnah. Dabei ist die Art und Weise, wie unsere Hefe vor dem Backen Sonne tankt, durchaus mit einem idealen menschlichen Sonnenbad vergleichbar. Wenn wir zur genau richtigen Tageszeit im genau richtigen Monat genau richtig viel Haut genau richtig lange der UV-B-Strahlung aussetzen, versorgt sich unser Körper quasi automatisch mit dem lebenswichtigen Vitamin. Mit ultraviolettem Licht kann dieser vollkommen natürliche Vorgang für die Anreicherung von Bäckerhefe nachgeahmt werden. Das Ergebnis ist ein deutlich erhöhter Gehalt an Vitamin D₂, im Vergleich zu „unbesonnener“ Hefe. Das Verfahren dafür stammt von einem Pionierbetrieb aus Kanada und hat unsere Abteilung für Forschung & Entwicklung auf die Idee gebracht, unser AKTIV WECKERL noch ein Stück aktivierender zu gestalten.

Perfekt für die Jahreszeit

Als „Saisonweckerl“ konzipiert enthält das HAUBIS AKTIV WECKERL einen schönen Mix aus „erdigen“ und würzigen Zutaten.

Sonne auf dem Teller

Das HAUBIS AKTIV WECKERL begleitet gerne auch warme Gerichte – hier eine herzhaft fröhliche Frittata mit Pilzen und Spinat.





Auch so eine runde Sache

Was ist vegan und gleichzeitig eine Quelle für hochwertiges Eiweiß? Eine der neuesten Kreationen unseres hauseigenen Teams für Forschung & Entwicklung! Aromatisch und saftig lädt der Haubis Kartoffelring ein, selbst weiter kreativ zu werden.

Schon die Optik macht neugierig. Eine ungewöhnliche Form und eine herrlich knusprige Kruste, die an mediterrane Weizen-Brotspezialitäten erinnern. Doch zum traditionellen Getreide gesellt sich im HAUBIS KARTOFFELRING ein hoher Anteil an Kartoffeln. Sie lassen die Krume herrlich saftig gelingen und passen geschmacklich ganz hervorragend zu unserem Weizensauerteig. Ein Schuss wertvolles Rapsöl macht den Teig extra geschmeidig und bringt eine Extraportion gute Fette in die Rezeptur.

Belegen lässt sich der HAUBIS KARTOFFELRING in alle erdenklichen kulinarischen Richtungen. Warum nicht rein vegan bleiben, mit

geräuchertem Tofu, Basilikumpesto und Gurkenscheiben? Auch aus Saaten und Hülsenfrüchten gewonnene Pasten und Aufstriche von Tahini bis Hummus harmonieren wunderbar mit dem KARTOFFELRING und lassen sich mit frischen Extras wie geschnittenem Salat, Karottenstiften, getrockneten Tomaten u. v. m. kombinieren. Und wer vegane „Milchprodukte“ nicht scheut, experimentiert darüber hinaus mit der harmonischen Kombination aus „kartoffelig“ und Feta bzw. Frischkäse.

Besonders hübsch servieren lässt sich der belegte KARTOFFELRING übrigens, wenn man ihn vor dem Belegen in Viertel teilt. Eine spannende Interpretation von Fingerfood!



Runde Sache, ganz vegan

Mit einem rein pflanzlichen Belag wie Tofu, Hummus und gegrilltem Gemüse bleibt der HAUBIS KARTOFFELRING ganz in seiner veganen Welt.

WOZU BRAUCHEN WIR VITAMIN D?

*Magdalena Kurath-Svehla
Ernährungswissenschaftlerin
und Diätologin
Haubis Forschung & Entwicklung*

Vitamin D wird auch das „Sonnenvitamin“ genannt, weil es in unserer Haut mithilfe der Sonne gebildet wird. Die Basis dafür ist körpereigenes Cholesterin. Von der Sonne kommt die für die Bildung nötige UV-B-Strahlung. Seine gesundheitlich positive Wirkung entfaltet das Vitamin aber erst, wenn es im Körper von einem „Sonnenvitamin“ zu einem „Sonnenshormon“ geworden ist. Die Bedeutung von Vitamin D für die reibungslose Funktion fast aller Zellen und Organe ist durch eine große Anzahl an wissenschaftlichen Studien belegt.

Vitamin D

- stärkt das Immunsystem
- stärkt Knochen und Zähne
- kräftigt die Muskulatur
- verbessert die Gefäßgesundheit
- schützt die Nervenzellen

(Quelle: Gröber, U., Holick, M. (2020). Vitamin D. Die Heilkraft des Sonnenvitamins. 4. Auflage. Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.)

Ein gesunder Vitamin-D-Status ist jedoch keineswegs die Regel. Fast jeder zweite Mensch in Europa gilt als Vitamin-D-unterversorgt. Das hängt einerseits mit unserem Lebensstil zusammen: Wir verbringen viel Zeit in geschlossenen Räumen und sind aufgrund der (absolut ratsamen!) Nutzung von Sonnenschutzmitteln eher wenig einer direkten Sonneneinstrahlung auf großen Flächen unserer Haut ausgesetzt. Andererseits ändert sich mit dem Wechsel der Jahreszeiten auch der Einstrahlwinkel der Sonne und damit die mögliche UV-B-Ausbeute. Als Faustregel gilt: Wenn der Schatten unseres Körpers länger ist als unsere Körpergröße, kann in der Regel kein Vitamin D in der Haut mehr gebildet werden. Das bestenfalls in den bei uns sonnenreichen Monaten zwischen April und September „eigenerzeugte“ Vitamin D kann jedoch nur begrenzt gespeichert werden. Dazu kommt, dass nur wenige Lebensmittel Vitamin D in bedeutenden Mengen liefern: etwa Fettfische wie Hering, Lachs und Makrele. Idealerweise aus nachhaltigem Fang bzw. biologischer Fischzucht!

Eine bewusste Zufuhr von Vitamin D über die Nahrung – wie mit dem HAUBIS AKTIV WECKERL – ist also durchaus sinnvoll. Dabei kann es auch nicht zu ungewünschten Überdosierungen kommen, da dafür gewaltige Mengen verzehrt werden müssten. Zur Orientierung: Vom HAUBIS AKTIV WECKERL müssten mehr als 500 Stück oder 50 kg täglich gegessen werden, und das mehrere Monate lang, um sich mit



Vitamin D Schaden zuzufügen. Anders ist die Lage bei Nahrungsergänzungsmitteln (den Vitamin-D-Supplementen). Hier sind Überdosierungen durchaus möglich. Darum sollte vor der Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln jedenfalls ärztlicher Rat eingeholt werden. Eine seriöse Ermittlung der Notwendigkeit und Dosierung kann nur über einen Blutbefund erfolgen. Soll zusätzlich Vitamin D in Form von Tropfen oder Kapseln eingenommen werden, dann idealerweise täglich (nicht im Intervall) und zu einer Mahlzeit (Vitamin D ist ein fettlösliches Vitamin). Wie viel Vitamin D zuzuführen ist, richtet sich nach dem Laborergebnis.

Stichwort „vegan“:

Unser HAUBIS AKTIV WECKERL ist deshalb vegan, weil die mit Vitamin D angereicherte Hefe Vitamin D₂ enthält. Dieses findet sich vorwiegend in pflanzlichen Lebensmitteln wie Pilzen. Vitamin D₃ hingegen kommt v. a. in tierischen Produkten wie Fettfischen und Lebertran vor. Auch das beim Sonnenbaden vom Körper selbst produzierte Vitamin ist Vitamin D₃.

Über Krisen, die Chancen sind

In der aktuellen Medienlandschaft sorgt das Thema „Lebensmittel“ eher selten für gute Nachrichten. Da ist von Preisen die Rede, die durch die Decke gehen, und von Lieferengpässen bis hin zu einer bedrohten Rohstoffsicherheit. Wir haben uns mit unserem Geschäftsführer Anton Haubenberger und seinem Vater Toni Haubenberger über den Umgang mit herausfordernden Situationen unterhalten. Und darüber, was die Haubis Welt zusammenhält: gestern, heute und morgen.





„Ich stehe für einen Führungsstil mit Augenmaß und auf Augenhöhe. Das hilft, auch in turbulenten Zeiten den Kurs zu halten.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER

Die Preisanpassung bei Lebensmitteln ist aktuell nur eines von vielen diskutierten Themen. Wie erklärt ihr euren Kundinnen und Kunden, dass ihr Lieblingsbrot oder -gebäck jetzt womöglich mehr kostet als noch im Frühjahr oder Sommer?

Anton Haubenberger (AH): Ich habe das Gefühl, dass wir gar nicht so viel erklären müssen, weil insgesamt ein Verständnis für die aktuelle Situation da ist. Wir kaufen ja alle miteinander nicht nur Brot ein, sondern auch andere Lebensmittel wie Milchprodukte oder Fleisch. Und die Preise ziehen auf allen Ebenen an, parallel zu den gestiegenen Kosten für die Rohstoffe. Im Unterschied zu den Preisanpassungen der Vergangenheit bleiben die aktuellen Erhöhungen aber nicht unbemerkt. Früher waren sich viele Menschen nicht sicher, wie viel ein Kilo Brot oder ein Liter Milch kostet. Heute ist das den Konsumentinnen und Konsumenten sehr bewusst. Im Idealfall beeinflusst dies auch das Einkaufsverhalten. Viele von uns wünschen sich schon lange einen achtsameren Umgang mit Lebensmitteln. Sie sollen als die Kostbarkeit behandelt werden, die sie darstellen. Wenn wir alle nur so viel kaufen, wie tatsächlich benötigt, und das dafür wertig, landet ganz automatisch weniger in der Bio-Tonne.

Toni Haubenberger (TH): Was momentan passiert, ist, dass der Rohstoff-Weltmarkt explodiert. Wenn der Teuerste den Preis vorgibt, wie es zum Beispiel bei der Energie der Fall ist, ziehen alle naturgemäß nach. Zusätzlich wird seit 2020 gebunkert, also massenhaft eingelagert und zum allerbesten Preis verkauft. Mit einem gesunden Wachstum des Marktes hat das nichts mehr zu tun. Das gilt für viele Bereiche, für Getreide genauso wie für Energie. Das Bemerkenswerte ist, dass diese Tendenz

nicht nur Unternehmen betrifft, sondern bis ins Private hineinreicht. Wenn wir uns an den Beginn der Corona-Pandemie erinnern: Praktisch von einem Tag auf den anderen war Klopapier ein Produkt, das es zu hamstern galt. Heute ist Holz das neue Klopapier, jenseits einer vernünftigen Vorratshaltung. Die Entwicklung erinnert mich frappant an die Öl- und Zuckerkrise 1972. Da hatten meine Eltern Sorge, dass sie nicht mehr ins Gai fahren können und haben begonnen, Diesel zu horten. Diese Vorräte haben uns dann noch lange begleitet ...

Wo liegen eurer Meinung nach die wichtigsten Herausforderungen für die kommenden Monate?

AH: So ein sprichwörtliches „Semmerl“ fair zu kalkulieren, und zwar für alle Beteiligten, ist zu einem echten Balanceakt geworden. Es sind einfach viele Variablen, die momentan gleichzeitig nach oben schnellen. Früher war mal das Mehl teurer, mal das Salz oder der Zucker. Da hat sich die Preisgestaltung entsprechend nivelliert und wir konnten gerade hochpreisigere Rohstoffe mit gerade niedrigeren abstützen. In der aktuellen Situation fällt diese Hilfestellung weg. Zudem betrifft sie die Grundbedürfnisse jedes und jeder Einzelnen, nämlich Wohnen, Heizen und Essen. Das schafft bei den Menschen Unsicherheit. Die Absatzzahlen zeigen uns sehr konkret, wie stark die Schere inzwischen aufgeht. Als Nebeneffekt der gestiegenen Benzin- und Dieselpreise wird außerdem seltener eingekauft. Das erfordert genau das gesunde Maß an Bevorratung, von dem du gerade gesprochen hast, Toni.

TH: Genau! Für positive Veränderungen braucht es zuallererst ein Verstehen. Als junger Mann musste ich mir oft anhören, wie viele

Chancen in jeder Krise stecken. Geglaubt habe ich das damals nicht. Aber heute ist mir bewusst: Solange alles passt, werden wir Menschen nicht aktiv. Unser Gehirn ist da recht träge. Da wird dann lieber zu viel als zu wenig eingekauft und notfalls das Übriggebliebene weggeworfen – Stichwort Großpackungen. Wenn die Situation jedoch nicht so einfach ist, wird man bewusster und trifft dadurch auch oft raschere und richtigere Entscheidungen, weil man erkannt hat, was auf dem Spiel steht.

Für den deutschen Philosophen Richard David Precht hat sich durch die Corona-Pandemie ein perfektes Zeitfenster für nachhaltige Entwicklungen geöffnet. Inwieweit seht ihr dieses genutzt?

AH: Ich will hier vor allem für unser Unternehmen sprechen: Die Produktion stand bei uns ja nie still, darum hatten wir kaum Nachdenkpausen für unsere Zukunftsvisionen. Aber die Pandemiejahre haben uns gezeigt, wie solide und wertvoll die Grundfesten sind, auf denen unser Tun aufbaut: unsere Einkaufsquellen für Mehl und Getreide, die fast zur Gänze heimisch sind. Unsere Partnerschaft mit Produzentinnen und Produzenten, mit denen wir diesen Einkauf direkt im Land jedes Jahr noch weiter intensivieren – etwa bei Rohstoffen wie Kürbiskernen oder Gewürzen. Die Nachvollziehbarkeit bis hin zum Bauernhof und nicht zuletzt die Kostentransparenz. Wir kaufen qualitativ hochwertige Rohstoffe ein und zahlen dafür natürlich entsprechende Preise. Gleichzeitig sind wir gemeinsam mit unseren Partnerbetrieben am Entwickeln: Wo lässt sich das Thema Rohstoffe weiter optimieren? Wo können wir noch Kreisläufe schaffen oder schließen. Wie viel mehr Bio verträgt unser Sortiment? Wenn es nach mir persönlich ginge, könnte es noch eine ganze Menge sein.



TH: Weil du von Kostenwahrheit gesprochen hast, Anton ... Schon vor den aktuellen Preissteigerungen wurde immer wieder darüber diskutiert, ob der Preis für Lebensmittel „stimmt“, im Sinne von: Bleibt den Menschen, die diese durchwegs hochwertigen Produkte erzeugen, genügend übrig, um das Niveau zu halten und ihre Betriebe weiterzuentwickeln. Ich glaube, wir alle kennen die Antwort. Und ich bin überzeugt, dass wir diese Situation, so schwierig sie sich auch gestaltet, bewältigen können. Eine Entschleunigung wird kommen, ähnlich wie 2007 bei der Finanzkrise. Und dann haben wir hoffentlich wieder etwas dazugelernt.

In welchen Bereichen steckt momentan wohl das meiste Potenzial?

AH: Ganz klar in den Prozessen. Dank Energiekrise wissen wir inzwischen exakt, wie viel Strom jeder unserer Öfen verbraucht und welcher, abseits der Produktionsanforderungen, wann und wie ideal genutzt werden sollte. Nach diesem Vorbild gilt es nun weiter zu analysieren und Bewusstsein zu schaffen. Parallel dazu gehen unsere Investitionen in energieintensive Bereiche wie das Tiefkühlager weiter. Viel Potenzial steckt auch noch im Ausbau unserer Photovoltaik-Anlage.

Das alles natürlich mit entsprechendem Verantwortungsbewusstsein. Wir denken ja nicht nur für uns und unsere Ziele und Ideale. Wir sind Arbeitgeber für viele hundert Menschen, die sich von Haubis einen sicheren Arbeitsplatz erwarten. Und mir ist wichtig, im Miteinander ein Bewusstsein fürs Gemeinsame zu schaffen. In der Solidarität liegt eine ungeahnte Kraft. Genau die braucht unsere Welt jetzt.

PIONIER DER BROTKULTUR

Wenn es ein „Gen“ gibt, das in der Familie Haubenberger von Generation zu Generation – und damit von Anton zu Anton – überspringt, dann ist es die Freude am Weitblick und die Begeisterung für Innovation. Dementsprechend beeindruckend fügt sich das Schaffen jedes Einzelnen in die Geschichte des Unternehmens ein. Toni Haubenbergers 60. Geburtstag, am 13. Oktober 2022, ist eine schöne Gelegenheit, einige der Neuerungen während seiner Geschäftsführerschaft Revue passieren zu lassen: von der Entwicklung des vorgegarten tiefgekühlten Teiglings und das Patent für die TIGT-KAISERSEMME über die Eröffnung des HAUBIVERSUMS samt einem Netz von Eigenfilialen bis hin zu betrieblichem Wachstum auf allen Ebenen. Toni selbst jedoch schaut nach wie vor lieber nach vorne und widmet sich aktuell einem Studium der Neurowissenschaften. Wir wünschen auch dafür nur das Beste!

60 Jahre – 60 Wegbegleiter:

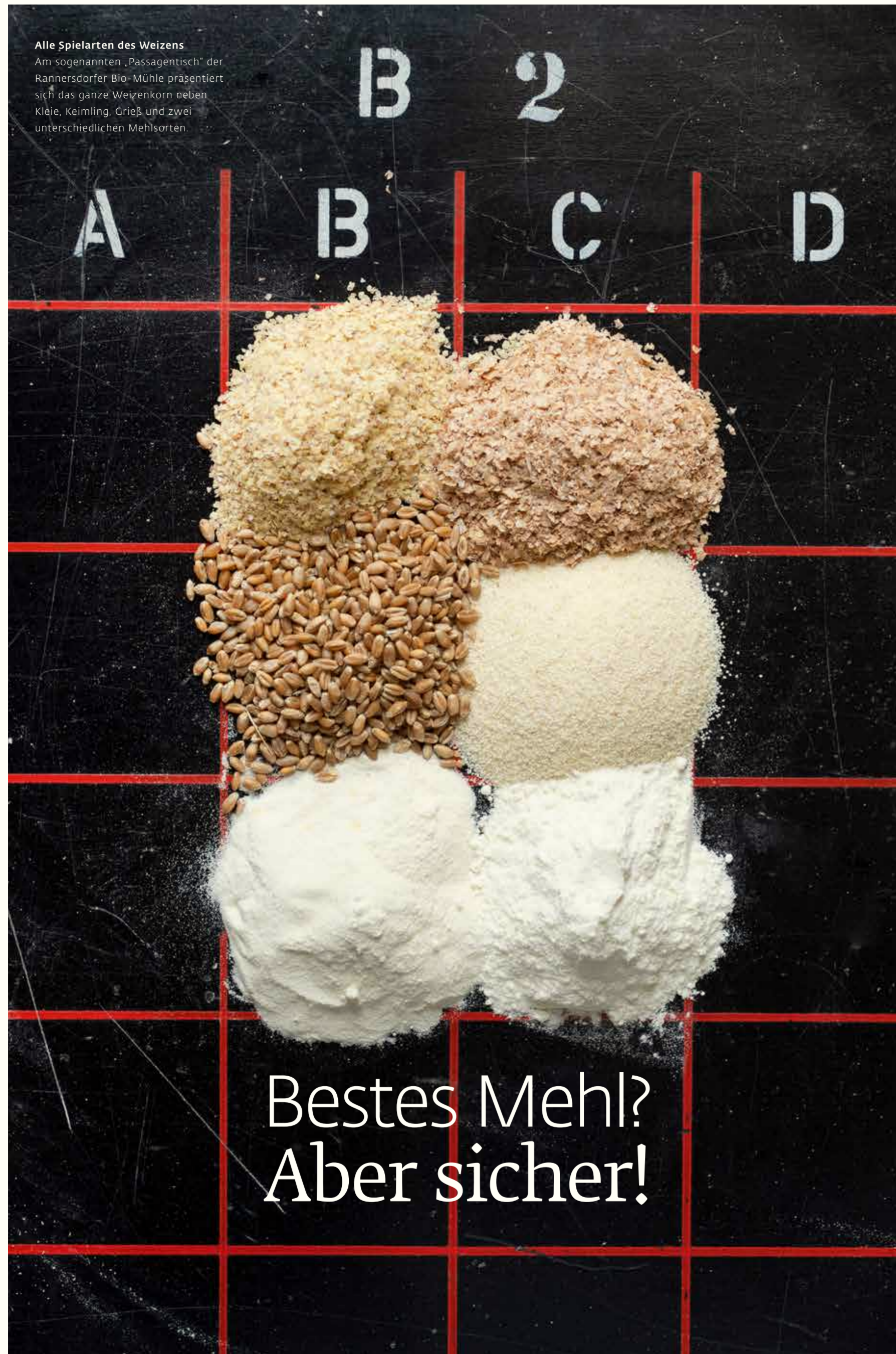
Anlässlich Toni Haubenbergers Geburtstag haben wir 60 Menschen mit ihren ganz persönlichen Grußbotschaften vor die Kamera geholt. Hier geht's direkt zum Video.



„Erfahrungsgemäß gerät in Zeiten, die als schwierig empfunden werden, vieles in Bewegung, was vorher starr schien.“

TONI HAUBENBERGER, STUDIERENDER





Von Dinkel bis Weizen, von Bio bis konventionell, von der Backstube bis zur Konditorei: Wo immer bei Haubis Mehl oder Getreide im Spiel ist, stammt es bevorzugt aus Österreich – und das entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Möglich wird das durch langjährige Partnerschaften mit bäuerlichen Betrieben und Mühlen, die unsere Ideale teilen.

Unsere regionaler Einkauf von Rohstoffen zieht sich wie ein roter Faden durch die Haubis Firmengeschichte. Er hatte schon immer seine Vorteile – für alle Seiten. Unabhängig von Größe und Struktur sind wir auf Produktionsbetriebe in der Umgebung zugegangen und haben von unseren Wünschen erzählt. Hier von einer Getreidesorte wie dem Waldstaudenroggen, die für Österreich einst traditionell und irgendwann Mangelware war. Dort von unserer Vorstellung einer idealen Kreislaufwirtschaft, die mit unseren ersten Fixabnahmen für Bio-Getreide begann und heute immer weitere Früchte trägt. Neben den produzierenden Bäuerinnen und Bauern waren dabei immer auch jene maßgeblich am Erfolg der „Mission regional“ beteiligt, die das Getreide zu Mehl vermahlen. Es sind verschiedene Mühlen, mit denen uns teils jahrzehntelange Partnerschaften verbinden – Naheverhältnisse, für die nicht die Kilometer zählen, sondern Werte wie Qualität und Vertrauen. Und wie in jeder guten Geschäftsbeziehung interessiert uns nicht nur, wann sie uns wie viel zu welchem Preis liefern können. Wir wollen wissen, was sie an- und umtreibt, in Zeiten wie diesen. Darum haben wir zwei „unserer“ Mühlen einen Besuch abgestattet. Sie stehen beispielhaft und stellvertretend für alle, die uns so zuverlässig mit erstklassigem Mehl und hochqualitativen Getreideprodukten versorgen.

UNSERE MÜHLENPARTNER

- Kittel Mühle
- Rannersdorfer Bio-Mühle
- Erste Raabser Walzmühle M. DYK
- Huemer Mühle



Zwischen dem ganzen Korn und dem transportfertig verpackten Mehl liegen viele, streng kontrollierte Verarbeitungsschritte.



„Leistung, Preis und Qualität müssen passen. Sonst wären Haubis und wir wohl gute Freunde, aber bestimmt keine Geschäftspartner!“

HANNES TAUBINGER, KITTEL MÜHLE

STATION 1: DIE KITTEL MÜHLE

Oder Anton Kittel Mühle Plaika GmbH, wie sie mit vollem Namen heißt. Sie steht in Bergland, gerade mal einen Steinwurf von unseren Backstuben in Petzenkirchen entfernt. Als ebenfalls eigentümergeführtes Unternehmen hat sie HAUBIS seit den Anfängen begleitet. „Unsere beiden Unternehmen haben sich mehr oder weniger Hand in Hand entwickelt“, erinnert sich der Kittel-Mühlen-Geschäftsführer Hannes Taubinger. „Mit der Zeit schätzt man immer bewusster, wie sehr man sich aufeinander verlassen kann.“ Selbst wenn dies bedeutet, dass man um 8 Uhr abends oder 3 Uhr früh noch mal mit zwei Paletten Mehl ausrücken muss, weil die Vorräte in den Backstuben schneller zur Neige gehen als geplant? „Selbst dann“, lacht Hannes Taubinger. „Auch wenn diese Spontaneinsätze nicht mehr vorkommen, seit HAUBIS seine Mehlsilos so eindrucksvoll ausgebaut hat. Außerdem hatten wir es ja zum Glück nicht weit. Unsere Standortvoraussetzungen sind einfach top, umso mehr, als sich der Transport gerade ordentlich zu Buche schlägt.“

Auch von den produzierenden Betrieben zur Mühle ist es zum Glück nicht weit. Etwa 60 Prozent allen in der Kittel Mühle vermahlene Getreides stammen aus dem Raum Krems, St. Pölten, Zwettl oder ohnehin direkt aus Petzenkirchen. Der Rest aus dem übrigen Niederösterreich. Und die Gerichte, dem österreichischen Markt könnte aufgrund von Ausfuhrbeschränkungen in der Ukraine Rohstoffe fehlen? Hannes Taubinger: „Meines Wissens wird in Österreich kein Kilogramm ukrainisches Getreide zu Mehl vermahlen. Mal ganz abgesehen davon, dass die Kosten für die Anlieferung sich kaum rechnen würden. Bei den produzierenden Betrieben hierzulande liegt der Schwerpunkt derart auf österreichischer Herkunft, und unser Getreide ist von derart hoher Qualität. Da ist es schon wahrscheinlicher, dass wir Mehl exportieren statt importieren.“

Doch die Kittel Mühle liefert nicht nur bestes, qualitätsgesichertes Mehl. Hannes Taubinger hat sich mit einem zweiten Geschäftsfeld breit aufgestellt: der Erzeugung von Ökostrom. „Zwei Standbeine sind nie verkehrt, das wussten bereits meine Eltern, die unser Familienunternehmen vor mir geführt haben“, erklärt Hannes Taubinger. „Und die Verbindung von Mühlen und Wasserkraft ist ja eine historisch gewachsene. Mein Urgroßvater hatte 1906 bereits eine Turbine in Betrieb. In den 1980ern haben meine Eltern dann begonnen, intensiv in den Energiebereich zu investieren.“ Inzwischen kann die Kittel Mühle auf Strom aus 21 Wasserkraftwerken und 12 Windkraftwerken zurückgreifen und ihn entlang der gesamten Stromwertschöpfungskette vermarkten. Ein Teil davon befindet sich im eigenen Besitz, der Rest sind Beteiligungen. Als grüne Ergänzung dienen Photovoltaik-Flächen. „Mit dem erzeugten Strom versorgen wir nicht nur uns selbst, sondern einen ständig wachsenden Kreis an Endkunden unterschiedlicher Verbrauchsanforderungen.“ Dieser Ökostrom macht die Kittel Mühle naturgemäß unabhängiger von der Strompreisentwicklung. Hannes Taubinger: „Außerdem lässt er eine Quersubventionierung zu. In Zeiten, in denen die Mühle besonders gut läuft, hilft sie dem Strombereich und umgekehrt. Auf zwei Beinen zu stehen ist mir wichtig. Es hilft ganz einfach der Stabilität.“



Die Verbindung zwischen Mühle und Wasserkraft ist eine historisch gewachsene. Heute steckt in ihr ein wichtiger und grüner Weg in eine energiereiche Zukunft. Die Kittel Mühle beschreitet ihn bereits – konsequent und in großem Stil.



Mehl aus der Steinmühle
Die moderne Version einer traditionellen Steinmühle gibt den Bio-Mehlen aus der Rannersdorfer Mühle ihren individuellen Charakter.



STATION 2: DIE RANNERSDORFER BIO-MÜHLE

Ein Unternehmen der GoodMills Group Österreich, in Schwechat-Rannersdorf. Das mittelständische Unternehmen mit knapp 130 Mitarbeitern ist Österreichs führender Verarbeitungsbetrieb für Bio-Getreide und vermahlt ausschließlich österreichische Rohstoffe. Seit 25 Jahren hat die Rannersdorfer Mühle die Expertise für Bio, seit knapp 20 Jahren liefert sie Bio-Mehl für HAUBIS. Dazu Geschäftsführer Peter Stallberger: „Die Partnerschaft mit HAUBIS ist für mich eine besonders wertvolle, weil sie eine Entwicklung beinhaltet. Einerseits hat unsere Geschäftsbeziehung klein begonnen und ist dann kontinuierlich gewachsen. Andererseits geht sie ganz entschieden über reine Preis- und Liefervereinbarungen hinaus. Das ist in einer Kunden-Lieferanten-Beziehung eher ungewöhnlich und dadurch doppelt wertvoll.“

Was Peter Stallberger speziell mit Johannes Heilos, HAUBIS Unternehmensleiter im Bereich Beschaffung & Gebäude verbindet, ist ein reger Austausch. „Sich mit kompetenten Menschen über Aktuelles abseits des unmittelbaren Tagesgeschäfts auszutauschen, bringt uns alle weiter“, ist Peter Stallberger überzeugt. „Egal, ob es die aktuelle Situation am Markt betrifft, die Tendenz der Energiepreise oder Logistikfragen. Unser Gespräch, zum Beispiel, als zu Beginn der Corona-Pandemie plötzlich die Lkw-Fahrer aus Tschechien, der Slowakei und aus Ungarn ausblieben. Manchmal tut es einfach gut zu sehen, wie es den anderen geht. Es dient der Absicherung, genau wie das gemeinsame Über-den-Tellerrand-Schauen dem Weiterkommen dient.“

So tauschen sich HAUBIS und die Rannersdorfer Bio-Mühle derzeit intensiv über Fragen der Energieversorgung aus: „Wir können heute einen Teil unseres Energiebedarfs über Wasserkraft decken. Früher hat uns der Mühlbach, ein Seitenarm der Schwechat, zur Gänze mit Energie versorgt. Aber der Bach hat seine Wassermenge leider nicht proportional zu unserem Wachstum erhöht. 10 Prozent, mehr gibt er nicht her.“ Andererseits betreibt die GoodMills Group die größte Photovoltaik-Anlage der Steiermark. Hier soll noch weiter ausgebaut werden. Eine Ambition, die HAUBIS auf seinem Betriebsgelände ebenso verfolgt. Sehr konkrete gemeinsame Pläne gibt es bereits in Sachen Getreideanbau. Sie sollen in naher Zukunft umgesetzt werden.

„Ganz klar, der Weltmarktpreis explodiert. Dies lässt neben dem Preis von Getreideprodukten aber auch deren Wertigkeit steigen.“

PETER STALLBERGER,
RANNERSDORFER BIO-MÜHLE

Es ist schön, von visionären Plänen zu hören, während in den Medien das Thema „Versorgungssicherheit“ beherrschend ist wie seit Jahrzehnten nicht. Was die Getreidevorräte der Rannersdorfer Bio-Mühle betrifft, kann Peter Stallberger jedenfalls beruhigen: „Unser Silo ist in Relation zu unserer Betriebsgröße überproportional groß. Wir haben einen Halbjahresvorrat vor Ort, der jederzeit vermahlen werden kann. Zudem wird der Silo kontinuierlich aufgefüllt. Von der Kostenseite her war das schon immer ein stabilisierender Faktor. Auch qualitativ war das große Lager schon immer von Vorteil, weil wir dadurch direkten Einfluss auf die Lagerungsbedingungen und die Qualität hatten. Nun kommt mit dem Aspekt Versorgungssicherheit ein weiterer Pluspunkt dazu. So wesentlich können sich Blickwinkel ändern.“



Ein Teil der Energie, die die Rannersdorfer Bio-Mühle am Laufen hält, stammt aus dem angrenzenden Bach.

„Wir wollen nicht von einer besseren Zukunft träumen, wir wollen sie aktiv mitgestalten – gemeinsam mit unseren Gästen.“

PAUL KOLARIK, GASTGEBER

Nach oben keine Grenzen

Im Wiener Prater gibt es Orte, die mit den Jahrzehnten zu Institutionen geworden sind. Während Riesenrad, Toboggan & Co für das Vergnügen zuständig sind, hat der Genuss seine eigenen Praterlegenden. Seit 30 Jahren gehört auch die „Luftburg – Kolarik im Prater“ dazu.

Wo Kolarik draufsteht, sind Kontinuität und Qualität drin. Als wahrhafte „Gastrodynastie“ betreiben die Kolariks eine ganze Reihe von Lokalen, allesamt mit eigenem Charakter und Anspruch. Die „Luftburg“ macht dabei in besonderem Maße von sich reden. Der Betrieb von Paul und Bianca Kolarik ist nämlich das größte vollzertifizierte Bio-Restaurant. Innerhalb von Wien Weit gefehlt! Seit der vollständigen Umstellung aller Speisen und Getränke mit Mai 2021 zeigt die „Luftburg“ der ganzen Welt, wie hoch man sich die Latte in Sachen Nachhaltigkeit legen kann. „Wobei dieser weltweite Platz 1 nie angestrebt war und uns eher zufällig gelungen ist“, berichtet Bianca Kolarik. „Ich weiß noch, ein Gast hat uns damals ins Blaue hinein gefragt, wo wir mit unserer Anzahl an Sitzplätzen im internationalen Ranking stehen. Daraufhin haben wir recherchiert – und siehe da, wir sind tatsächlich flächenmäßig die Größten.“

Wobei die Größe in der „Luftburg“ mit einer bemerkenswerten Aufmerksamkeit für Details einhergeht. Die Firmenvision „Gastfreundschaft – spürbar – nachhaltig“ will schließlich überzeugend gelebt werden. Paul Kolarik: „Uns besuchen bis zu 500.000 Gäste pro Jahr. Und die meisten kommen gezielt zu uns, um sich etwas Besonderes zu gönnen. Da geht es viel um das gemeinsame Erleben mit Familie und Freunden, um das Gefühl, willkommen zu sein. Das beginnt schon bei der Begrüßung, wenn unser Team unseren Gästen einen gemütlichen Platz vorschlägt.“ Die nächste Belohnung wartet dann spätestens beim Aufschlagen der Speisekarte. Denn alles, wirklich alles hier Angebotene, wurde einer strikten Prüfung in Sachen Nachhaltigkeit unterworfen. Die absoluten Klassiker Stelze, Spareribs und Schnitzel inklusive. „Wir sind ein Betrieb, der traditionell viel Fleisch verarbeitet“, erklärt Bianca Kolarik. „Eine gänzlich vegane „Luftburg“ können wir uns momentan noch nicht vorstellen. Gleichzeitig wollen wir unseren Kindern vorleben, welche Art von Fleischgenuss uns am verantwortungsvollsten erscheint.“

Nachhaltigkeit – das ist ein möglichst schonender Umgang mit unserem Planeten und seinen Ressourcen, aber auch Fairness gegenüber allen Lebewesen. Nachhaltigkeit bedeutet Wertschätzung für die Kreisläufe in der Natur, für die Vielfalt der Tiere und Pflanzen und für die Gesundheit



Wenn schon, denn schon
Eine der Spezialitäten des Hauses, meisterhaft zubereitet und natürlich aus bester, biologischer Tierhaltung: die legendäre Surstelze.



„Mit unserem Team pflegen wir eine Menge an nachhaltigen Werten: auch die der Diversität und der Inklusion.“

BIANCA KOLARIK, GASTGEBERIN

der Böden. Wer sein Speisen- und Getränkeangebot dahingehend gestalten will, braucht ein solides Netzwerk an Partnerinnen und Partnern, die diese Werte teilen. Bianca Kolarik: „Bei der Bio-Stelze war das anfangs knifflig. Wir wollten natürlich beste Qualität aus artgerechter, heimischer Tierhaltung. Heute sind wir in der glücklichen Lage, dass unsere Großlieferanten österreichweit bei kleinen Betrieben kaufen, die sich wiederum über die Fixabnahmen freuen.“ Beim Brot und beim Gebäck hingegen war mit HAUBIS längst ein zuverlässiger Partner gefunden. Seit 2008 setzt die „Luftburg“ auf unsere Produkte im Körberl, und das vorwiegend in teigiger Qualität. HAUBIS BIO-SEMMELEN, BIO-SALZSTANGERLN und unser BIO-ROGGENBROT werden vor Ort von Grund auf frisch gebacken. „Das Schöne ist, dass das Bio-Angebot von HAUBIS parallel zu unserer Neuorientierung gewachsen ist und sich laufend erweitert hat“, freut sich Paul Kolarik. „Besonders begeistert mich ja der HAUBIS BIO-SONNENIGEL, mit seinem karitativen Hintergrund. Der hat bei uns einen Ehrenplatz auf der Speisekarte.“

Apropos Speisekarte: Diese bietet mit ihrer Vielfalt für jeden Geschmack das Passende und setzt dabei ganz bewusst auf Kontinuität. Bianca Kolarik: „Unser mehr oder weniger gleichbleibendes Speiseangebot wirkt sich nicht nur positiv auf die Preisgestaltung aus. Wir haben es auch geschafft, damit so diffizile Themen wie die Vermeidung von Lebensmittelabfällen in den Griff zu bekommen. Ich kann guten Gewissens sagen, wir kaufen punktgenau ein und werfen inzwischen kaum mehr etwas weg.“ Wobei die Gäste hier aktiv mitgestalten: Schließlich ist es zum Glück heute mehr als salonfähig, sich Reste vom Teller für zu Hause einpacken zu lassen.

30 JAHRE LEIDENSCHAFT

Für überzeugende Höhenflüge braucht es einiges an Rüstzeug. Neben innerem Antrieb wohl Ideenreichtum und einen langen Atem. All das scheint den Kolariks im Blut zu liegen.

Denn begonnen hat die Geschichte der „Luftburg“ tatsächlich mit jenem wabernden Riesenspielzeug, das bis heute Kinderherzen höherschlagen lässt. Paul Kolariks Mutter Elisabeth hatte 1977 die Eingebung dafür, ließ das Ding nach ihren Vorstellungen bauen und bot sie als neue Prater-Attraktion an. Zum Hüpfangebot gesellte sich 1992 ein Café-Restaurant, das sich mit der Übernahme des Betriebs von Paul und Bianca Kolarik im Jahr 2020 ganz kräftig wandeln sollte. Paul Kolarik gibt uns einen Blick hinter die Kulissen: „Das Thema Generationenwechsel hatte uns bis dahin schon länger begleitet. Mit dem ersten pandemiebedingten Lockdown bot sich der perfekte Moment für die Übergabe dann wie von selbst an.“ „Der zweite Lockdown wiederum schaffte Raum für ein komplettes Redesign“, ergänzt Bianca Kolarik. „Und wir sind weiter am Gestalten. Für unsere Gäste haben wir seitdem zusätzlich ein wettergeschütztes Eingangsportal und einen Shop geschaffen. Und unser Team kann sich ebenfalls auf eine umfassende Neugestaltung seiner Arbeits- und Rückzugsbereiche freuen.“

Der aufwändige Anbau von Kaffeebohnen spiegelt sich nicht automatisch in einem fairen Preis wieder. Organisationen wie FAIRTRADE tragen hier zu einer nachhaltigen Veränderung bei.



Kann ein weit gereistes Produkt wie Kaffee tatsächlich nachhaltig sein? Silvia Lasselsberger und Walter Schweifer engagieren sich seit 2002 dafür, diese scheinbaren Gegensätze in Einklang zu bringen. Mit ihrer Kaffeerösterei liefern sie nachhaltig beeindruckende Geschmackserlebnisse.

Kaffee aus der Nachbarschaft

Anfangs von den „Großen“ der Szene kritisch beäugt, gehört die Kaffeerösterei „Cult Caffè“ in Neumarkt an der Ybbs heute zu den Konstanten auf dem österreichischen Markt. Die sorgfältige Auswahl des Rohkaffees und ein Einkauf unter besten Bedingungen zeichnen das Unternehmen traditionell aus. Seit 2017 ist das Unternehmen zudem FAIRTRADE-zertifiziert. „Was uns und unsere Röstmaschine täglich antreibt, ist der Wunsch, ethische Ansprüche mit einem vollen Genusserlebnis zu verbinden“, unterstreicht Walter Schweifer. „Daher pflegen wir immer schon einen engen Kontakt mit unseren Rohkaffeehändlern, bis hin zur Plantage. Diese Partnerschaft bringt Vertrauen, und das seit mittlerweile 20 Jahren.“

Bei Reisen in die Anbaugelände macht sich das Cult-Caffè-Duo regelmäßig ein Bild von der Qualität der Rohkaffee-Bohnen. Silvia Lasselsberger: „Viele der Plantagen kennen wir von Besuchen vor Ort. Es ist uns ein Bedürfnis, zu sehen, unter welchen Bedingungen unsere Bohnen wachsen und geerntet werden.“ So kommt zu den international anerkannten Zertifizierungen wie Bio und FAIRTRADE noch ein persönliches Gefühl: die Verbundenheit mit den Menschen, die hinter diesem so begehrten

GESCHMACK TRIFFT GEWISSEN

Dass der Globale Norden in vielen Bereichen auf Kosten des Globalen Südens lebt, ist nicht erst seit den Klimaveränderungen auf unserem Planeten Thema. Und so setzt sich die Nichtregierungsorganisation FAIRTRADE International seit 1997 gezielt für einen gerechteren Welthandel ein – gegen Kinderarbeit, für mehr Bildung und mehr Geschlechtergerechtigkeit. Das markante Logo kennzeichnet heute in erster Linie Lebensmittel wie Kaffee, Kakao oder Bananen, aber auch beispielsweise Baumwollprodukte, Rosen und Gold. Die Mission dahinter ist stets dieselbe: Kleinbauernfamilien und Beschäftigte in den Entwicklungs- und Schwellenländern durch gerechte Lieferketten zu stärken, damit sie aus eigener Kraft wachsen können.

Fakt ist: Wer FAIRTRADE kauft, trägt neben einer gerechten Bezahlung zu einer Sensibilisierung und Entwicklung auf vielen Ebenen bei – auch in Sachen Umweltmanagement, Boden- und Artenschutz. Somit ist es in vielerlei Hinsicht erfreulich, dass fairer Handel in den letzten Jahrzehnten enorm an Relevanz gewonnen hat. Hartwig Kirner, Geschäftsführer von FAIRTRADE Österreich, berichtet: „Allein in Österreich ist im vergangenen Jahr der Markt für fair gehandelte Produkte enorm gewachsen. FAIRTRADE steht Seite an Seite mit dem Bio-Trend. Inzwischen findet man praktisch überall im Handel fair zertifizierte Produkte – und das international. Ein erstes Entdecken läuft aber oft über Gastronomiepartner, etwa über einen perfekt zubereiteten Kaffee bei HAUBIS. Seit heuer ist HAUBIS offizieller FAIRTRADE-Gastropartner und kann dadurch die eingesetzten FAIRTRADE-Produkte mit unserem Logo ausloben. Dadurch kommen viele, die sich bisher noch wenig mit fairem Handel beschäftigt haben, auf den Geschmack.“ Und täglich werden es mehr.



„Produkte aus dem Globalen Süden sind aus unserem Alltag kaum mehr wegzudenken. Fairer Handel verbessert Lebensbedingungen.“

HARTWIG KIRNER,
FAIRTRADE ÖSTERREICH

„Bei Cult Caffè trifft sich sozusagen das gute Gewissen mit hervorragendem Genuss – eine geniale Kombination, finden wir.“

SILVIA LASSELSBERGER UND WALTER SCHWEIFER,
CULT CAFFÈ



Rohstoff stehen. Und die ist dem Kaffeeröster-Paar mindestens ebenso wichtig wie die Rückverfolgbarkeit praktisch jeder Bohne zu den Plantagen und ihren Farmerinnen und Farmern. „Bei den Besuchen in den Anbauländern stellen wir immer wieder fest, dass durch die Digitalisierung auch das Wissen und Bewusstsein für die Weltmarktpreise gestiegen ist“, so Walter Schweifer. „Diese Entwicklung ist für die Kaffeebäuerinnen und -bauern natürlich enorm wichtig.“

Einmal global eingekauft, wird der Rohkaffee regional veredelt: in der schmucken Neumarkter Cult-Caffè-Manufaktur. Je nach Sorte lässt sich hier mit unterschiedlichen Röstgraden und Röstdauern gestalten. So geht der individuelle Charakter der Cult-Caffè-Produktpalette von edelherb, schokoladig, kräftig und dunkel bis fein haselnussig und leicht fruchtig. Wobei der Firmenname schon erahnen lässt, wo das Ideal der Röst-Experten liegt. In jenem Land, wo jeder halbherzig geröstete oder zubereitete Kaffee einem Affront gleichkommt. „Beim Rösten haben alle ihre eigenen Vorstellungen und Vorbilder. Eine wichtige Benchmark war für uns Italien, wo man in praktisch jeder Bar einen perfekten Espresso serviert bekommt. Diese Kaffeekultur, die Cultura di Caffè, haben wir nach Österreich gebracht“, erinnert sich Silvia Lasselsberger. Und heute? Walter Schweifer: „Heute wage ich zu behaupten, dass wir Italien geschmacklich ein ganzes Stück weiter nach Norden gerückt haben. Zum Beispiel ins neue Flaggship unter den HAUBIS Backstuben und Cafés, wo wir die Gäste mit unserem Bio- und FAIRTRADE-Kaffee durch den Tag begleiten dürfen.“

Cult Caffè ist ein österreichischer Familienbetrieb. Und die nächste Generation ist bereits am Start.



Cult Caffè bei HAUBIS
„Das Valentin“ in Wieselburg serviert die kultigen Bio-Kaffees „Rainbow“ und „Amarillo“.



HAUBIS FAMILIENALBUM

Walter Pichler

.....
Leitung Forschung & Entwicklung

sieht sich als Waldviertler von Geburt
und als Italiener von Herzen

übernimmt am heimischen Herd
traditionell die (Pizza-)Teigarbeiten

hat das Bäckerhandwerk von der Pike auf gelernt
und wirkt seit 2013 bei HAUBIS

hält die Zahl 46 für eine der besten
überhaupt – zumindest beim MotoGP

ist bekannt für seinen unerschütterlichen
Optimismus und sein Durchhaltevermögen

motiviert sein Team dazu, auch die
kniffligsten Rezeptnüsse zu knacken
(Stichwort: Haubis glutenfrei)

erfindet zu neuen Produkten gleich die passenden
Maschinen und baut die Prototypen selbst

liebt es auf allen Ebenen, das unmöglich
Geglaubte möglich zu machen

praktiziert gerne Sport, sowohl aktiv
(Radfahren, Walken, Langlaufen)
als auch passiv (Fußball:
Bayern München!)

bleibt, obwohl Chef, auch Kollege
und vor allem: Mensch

