



Butterbrot

Die Zeitschrift
für Brotgenießer

Nr. 12



In bester
Gesellschaft

SEITE 3
NEUES IM HAUBIS
VERWÖHNKÖRBERL
.....

SEITE 12
PIZZEN MIT NOCH
GRÖßERER AUSWAHL
.....

SEITE 14
ZU HAUSE IM WIENER
TRADITIONSCAFÉ
.....

Editorial



HALLO AUS PETZENKIRCHEN!

Das Thema „Nachhaltigkeit“ ist in unserem Alltag angekommen, um zu bleiben. Und das ist gut so. Wie sonst ließe sich die so oft zitierte „enkeltaugliche Zukunft“ erfolgreich gestalten, wenn wir nicht heute damit anfangen?

Dass wir bei HAUBIS seit Jahrzehnten auf bestimmte Aspekte der Nachhaltigkeit achten, hat viel mit unserer Auffassung des Bäckerhandwerks zu tun. Aus diesem Selbstverständnis heraus geben wir seit jeher Rohstoffen aus der Region den Vorzug, setzen auf haltbare Partnerschaften und verfolgen Visionen, denen wir eine gewisse Dauerhaftigkeit zutrauen. Hinter all dem steckt neben guter Planung natürlich auch viel Bauchgefühl. Vielleicht ein typisches Merkmal von Familienunternehmen.

Mit unserem ersten offiziellen Nachhaltigkeitsbericht, der für dieses Jahr geplant ist, wird das Thema Nachhaltigkeit bei HAUBIS automatisch strategischer. Ein spannender Prozess für uns alle, bei dem wir unser oberstes Ziel ganz bestimmt nicht aus den Augen verlieren werden: Genussmomente zu schaffen, die in vielerlei Hinsicht nachhaltig sind.

Man sagt, dass Essen die Welt gestaltet. Warum nicht mit dem „Körper!“ anfangen? Umso mehr möchte ich Ihnen unsere Produkte ans Herz legen – zum Beispiel unser Bio-Sortiment oder die Vielfalt an Brot, Gebäck und Mehlspeisen für alle, die sich bevorzugt rein pflanzlich ernähren.

Hinter alledem steht ein verantwortungsbewusstes Familienunternehmen, zu dem man schon jetzt guten Gewissens „Ja“ sagen kann. Und in Zukunft noch ein bisschen mehr.

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 und Ursel Nendzig

Layout und Gestaltung: Matthias Kronfuß

Fotos: Haubis, Sonja Priller, Stefan Knittel,
Daniel Schalhaas, Thomas Gruber

Lektorat: ASI GmbH

Produktion: Gugler GmbH im nachhaltigen
Cradle-to-Cradle-Verfahren



3 PRODUKTE ...

... wie wir sie in unser HAUBIS VERWÖHNKÖRBERL packen, verwandeln die heimische Küche im Handumdrehen in eine meisterhafte Backstube. Jederzeit!



14 PARTNER ...

... wie das Café Landmann in Wien zeigen, wie zeitgeistig eine Tradition sein kann. Wir haben Berndt Querfeld auf eine Melange am Ring getroffen.



8 PERSPEKTIVEN ...

... lassen sich erst nach einer Standortbestimmung definieren. Ab dem heurigen Jahr macht HAUBIS diese in Form eines Nachhaltigkeitsberichts fest.



16 PROJEKTE ...

... die nach Zukunft klingen, bringen schon heute Mehrwert auf vielen Ebenen. Säen per Drohne? Unser Gewürzlieferant Schneiderbauer zeigt's vor.



Je mehr, desto besser ...

... heißt es nicht nur in geselligen Runden. Auch im Haubis Verwöhnkörperl ist Zuwachs jederzeit willkommen. Darum haben wir unsere bereits bewährte „Runde“ jetzt um zwei Neuzugänge bereichert: das Haubis Laugenstangerl und das Burger Laibchen.



Allzeit bereit wartet eine feine Auswahl an HAUBIS Gebäck-Spezialitäten in den Kühlregalen des ausgewählten Lebensmittelhandels. Zum Fertigbacken bzw. nur noch zum Auftauen!



Das HAUBIS VERWÖHNKÖRBERL wird durch zwei neue „Lieblingsprodukte“ ergänzt: das BURGER LAIBCHEN und das LAUGENSTANGERL.

Gemütlich mit lieben Menschen beisammensitzen, über dieses und jenes plaudern und sich wie nebenbei an einer bunten Auswahl von Köstlichkeiten bedienen. In Magazinen, Blogs & Co sieht das immer so einfach, so entspannt aus. Dabei braucht so ein ausgedehntes Frühstück zu den Feiertagen, ein Brunch im Freundeskreis oder eine angemessene Muttertagsjause einiges an Organisation. Egal, ob das Zusammensein wochenlang geplant wird oder sich spontan ergibt. Wir von HAUBIS haben seit einiger Zeit etwas gegen Stress und Hektik, zumindest bei der punktgenauen Beschaffung von ofenfrischem Gebäck: das HAUBIS VERWÖHNKÖRBERL! Seit seinem Start in den Tiefkühlschränken ausgewählter Supermärkte und Online-Plattformen österreichweit erfreut sich unser Angebot zum Fertigbacken zu Hause größter Beliebtheit. Grund genug, der HAUBIS KAISERSEMMELE, dem KORNSPITZ, dem MOHNFLESSLER und dem JOUR KORNEWCKERL ab sofort zwei „Neue“ zur Seite zu stellen – noch dazu absolute Sortimentsliebhaber, die sich vielfältig kulinarisch einsetzen lassen.

Auch das HAUBIS LAUGENSTANGERL und das BURGER LAIBCHEN kommen in tiefgefrorenem Zustand und handlicher Verpackung und sind damit ideal zum Bevorraten. Das LAUGENSTANGERL braucht – wie die SEMMEL, der KORNSPITZ, das FLESSLER und das WECKERL – nur für 6 bis 8 Minuten im heimischen Backofen fertiggebacken zu werden. 200 °C Ober-/Unterhitze bzw. 180 °C Umluft geben ihm die perfekte Ausgewogenheit zwischen Kruste und Krume.

Das HAUBIS BURGER LAIBCHEN hingegen ist in unserer Petzenkirchner Backstube schon fixfertig vorbereitet und sogar vorgeschnitten worden. Es braucht im Prinzip nur noch aufgetaut zu werden. Wobei natürlich nichts gegen ein kurzes Anrösten der Schnittflächen spricht, je nach Belieben.

Was das VERWÖHNKÖRBERL besonders macht, ist neben seiner Praktikabilität und der hervorragenden Qualität auch der Aspekt der Nachhaltigkeit. Uns gefällt der Gedanke, dass man unkompliziert einlagern kann, so viel man zu brauchen glaubt, und dann tatsächlich nur bäckt bzw. auftaut, was man tatsächlich benötigt. Perfekt also für einen nachhaltigen Lebensstil, der auf das rechte Maß schaut. Dass wir wie immer auf die Herkunft der verwendeten Rohstoffe achten und für die Herstellung alles aufbieten, was in unseren Backstuben an

handwerklichem Wissen und Können vorhanden ist, macht das VERWÖHNKÖRBERL gleich noch mal zu etwas, was man sich gerne nach Hause holt.

AUS DEM KÖRBERL AUF DEN TELLER

Österreich ist reich an kulinarischen „Denkmälern“. Ein sorgsam gefülltes, vielseitiges Gebäckkörperl gehört für uns jedenfalls dazu. Es begleitet köstlich durch den ganzen Tag und bereichert als Begleiter so manche traditionelle Hauptspeise. Weniger traditionell gedacht, lässt sich mit ofenfrischem Gebäck auch herrlich experimentieren. Weil ein kulinarischer Horizont bekanntlich dazu da ist, um erweitert zu werden. Hier drei frische Ideen rund ums HAUBIS LAUGENSTANGERL, MOHNFLESSLER und BURGER LAIBCHEN. Zum Nachkochen und Weiterentwickeln wärmstens empfohlen!





Orient trifft Okzident:

SHAKSHUKA MIT LAUGEN- STANGERL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg Tomaten, gehäutet und gehackt
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 rote Paprikaschoten, geviertelt und in Streifen geschnitten
- 2 EL Olivenöl

- 3 EL Tomatenmark
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise Zimt
- Cayennepfeffer oder Chilipulver (beides optional)
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- Kräuter zum Finalisieren
- 4 HAUBIS LAUGENSTANGERLN (frisch gebacken)

ZUBEREITUNG

Zunächst das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Tomatenmark und die Gewürze zugeben und kurz mitrösten. Sobald diese ihr Aroma entfalten, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprikastreifen zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Die Tomatenwürfel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles für ca. 15 Minuten einkochen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Sobald die Shakshuka schön dickflüssig ist, mit einem Esslöffel vier Mulden formen und je ein aufgeschlagenes Ei hineingleiten lassen. Zum Garen der Eier wandert die Pfanne ins Backrohr – je nach gewünschter Garstufe für 7 bis 10 Minuten. Mit Basilikum, Koriander oder Petersilie garnieren und mit den LAUGENSTANGERLN als Begleitern servieren!



Ein Laibchen, drei Welten:

PULLED PILZ BURGER & FREUNDE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- ◆ 800 g Kräuterseitlinge
- ◆ 6 EL geräuchertes Paprikapulver
- ◆ 100 ml Rapsöl
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ 8 Gewürzgürkchen
- ◆ 2 Tomaten
- ◆ 4 Scheiben Cheddar (oder vegane Alternative)
- ◆ rauchige Barbecue-Sauce nach Belieben
- ◆ Rucola zum Finalisieren
- ◆ 4 HAUBIS BURGER LAIBCHEN

ZUBEREITUNG

Zunächst die Kräuterseitlinge säubern und mit einer Gabel in Längsstreifen reißen. Die Pilzstücke auf einem mit Backpapier ausgekleideten Backblech verteilen und mit den Gewürzen und dem Öl vermischen. Im vorgeheizten Rohr bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) bei gelegentlichem Wenden garen. Inzwischen die Gurkchen längs halbieren und die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Käse auf die untere Hälfte der BURGER LAIBCHEN platzieren und die belegte Hälfte gegen Ende der Pilzgarzeit kurz im Rohr mitrösten, bis der Käse zerläuft. Die fertig gegarten Pilze mit der Barbecue-Sauce, den Tomatenscheiben, den Gurkchen und dem Rucola darauf schichten und die obere Hälfte des BURGER LAIBCHENS obenauf platzieren.

RINDFLEISCH-BURGER MEXICAN STYLE

Wer's fleischiger mag, fertigt das Innenleben fürs HAUBIS BURGER LAIBCHEN aus bestem Rindfleisch und gibt mit den begleitenden Zutaten eine überraschende Draufgabe. Hier wurde das klassische Patty auf eine cremige Guacamole gesetzt. Für ein würziges Extra sorgen die Pico-de-Gallo-Salsa und frischer Koriander.

FALAFELBURGER MIT GEMÜSE-KICK

Egal ob selbst gemacht oder selbst gekauft: Falafeln vertragen sich ebenfalls bestens mit unserem flaumigen BURGER LAIBCHEN. Wir haben hier nicht viel getrickst, sondern einfach mit einer bewährten Kombination gearbeitet: einer Lage Hummus, gebratenen Melanzani-Scheiben, fein gehobeltem Rotkraut und frischen Jungspinatblättern.

Kontinentale Grüße:

EGG FLORENTINE AUF MOHNFLESSLERL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

für die Sauce hollandaise:

- 100 g Butter
- 2 sehr frische Eigelb
- Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft

für die pochierten Eier auf Spinat:

- ein wenig Butter zum Dünsten und zum Bestreichen
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Schalotte oder kleine Zwiebel, fein gehackt
- 500 g Blattspinat, frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut
- Salz
- 4 Eier
- 3 EL Weißweinessig
- Kräuter zum Finalisieren
- 4 HAUBIS MOHNFLESSLERLN (frisch gebacken)

ZUBEREITUNG

Als erstes die Sauce hollandaise zubereiten. Dafür die Butter bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Inzwischen in einer Schüssel Eigelb, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mit dem Handmixer zu einer homogenen Masse verrühren. Die geschmolzene Butter langsam und unter ständigem Rühren auf niedriger Stufe zugeben. Die fertige Hollandaise warmhalten – etwa in einem Wasserbad.

Mit dem Spinat wie folgt verfahren: Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten, Spinat hinzufügen und mit etwas Salz würzen. Ebenfalls warmstellen.

Zum Pochieren der Eier Wasser in einem Topf aufkochen und den Essig hinzufügen. Die Temperatur reduzieren – das Wasser sollte nur noch leicht wallen. Die Eier einzeln in Tassen aufschlagen, nacheinander ins Wasser gleiten lassen und für 4 bis 5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen. Schließlich die MOHNFLESSLERLN halbieren, jeweils die untere Hälfte mit Butter bestreichen, einen Teil des Spinats darauf verteilen und ein pochiertes Ei daraufsetzen. Mit Sauce hollandaise verfeinern und mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren. Die obere Hälfte locker dazu arrangieren oder separat im Körberl servieren.



„Ich sehe den Nachhaltigkeitsbericht als eine Art zweite Bilanz, mit der wir Haubis aus einem ökologischen, ökonomischen und sozialen Blickwinkel beleuchten.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



Innenschau mit Außenwirkung

Der Ruf nach mehr Nachhaltigkeit ertönt in vielen Bereichen des Lebens. Gemeint ist ein verantwortungsvoller Umgang mit den verfügbaren Ressourcen auf unserem Planeten. Mit dem Ziel, für alle Menschen lebenswerte Bedingungen zu schaffen, Stichwort: enkeltaugliche Zukunft. Mit 2024 liefern wir erstmals eine fundierte Bestandsaufnahme zu diesem Thema: den ersten Haubis Nachhaltigkeitsbericht.

Ob die Erde auf lange Sicht ein lebenswerter Planet bleibt, liegt nicht nur in den Händen der Regierenden oder Wirtschaftstreibenden, der Forscherinnen oder Entwickler. Nachhaltigkeit ist eine Herausforderung, die jeder und jede von uns gleichermaßen annehmen sollte. Sei es im Kleinen, in den eigenen vier Wänden, oder im Großen, wie bei uns im Unternehmen. Bestimmte Aspekte der Nachhaltigkeit begleiten uns bei HAUBIS seit den ersten Unternehmertagen – also lange, bevor dieser Begriff zu einem derart weit verbreiteten Schlagwort geworden ist. In den letzten Jahren und mit den stetig wachsenden technischen Möglichkeiten hat sich unser Einflussbereich jedoch laufend erweitert. Wir wurden in vielen Bereichen, wie bei den Themen Heizen und Kühlen oder generell beim Thema Energie, selbstbestimmter, sparsamer und „sauberer“. Ein Erfolg, der uns einerseits ein gutes Gefühl gibt und andererseits dazu anspornt, weiter an den vielen kleinen Stellschrauben zu drehen, mit denen sich Nachhaltigkeit fördern lässt: sei es beispielsweise in der Produktion oder beim Fuhrpark. Dabei geht es nicht nur um größtmögliche Energieeffizienz und einen möglichst kleinen CO₂-Fußabdruck. Auch alle in der HAUBIS Familie, sprich unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, sollen nachhaltig ideale Bedingungen für sich und ihr Tun vorfinden und sich bei uns im Unternehmen bestmöglich gefordert und gefördert fühlen.

Die eigens zusammengestellte Arbeitsgruppe des HAUBIS Nachhaltigkeitsberichts (hinten von links nach rechts): Martin Rabe (Key Account Management), Birgit Rottermann (Marketing), Patrick Brachner (Gebäudemanagement), Johannes Heilos (Beschaffung und Gebäude), Roman Kronberger (Forschung & Entwicklung); vorne sitzend: Manuela Hochebner (Einkauf), Gerhard Brandstetter (Logistikkoordination). Außerdem im Team, aber nicht auf dem Foto: Markus Fiedler (Anlagen- und Maschinenmanagement)

Das sind vielschichtige Zielsetzungen, die wir nun nicht nur in internen Berichten und Strategiepapieren festhalten, sondern erstmals in ihrer ganzen Bandbreite nach außen kommunizieren. In gewisser Weise verbinden wir dabei das Nützliche mit dem Notwendigen, denn ab 2025 wird es für Unternehmen ab einer gewissen Anzahl an Beschäftigten bzw. einem gewissen Jahresumsatz verpflichtend sein, regelmäßig einen sogenannten „Nachhaltigkeitsbericht“ zu verfassen. Es handelt sich dabei um eine EU-weit geltende Rechtsvorschrift und ein klar normiertes Rahmenwerk, das es mit Kennzahlen zu füllen gilt. Dass dies nicht von heute auf morgen passieren kann, ist uns genauso klar wie die Tatsache, dass es umso besser gelingt, je mehr wir alle von Anfang an auf dieses gemeinsame Ziel eingeschworen sind. Darum starten wir bereits 2024. Nicht mit einem Testlauf, sondern bereits mit einem veritablen Nachhaltigkeitsbericht, der öffentlich einsehbar sein wird.



EINE WELT – 17 ZIELE

Bei den Zielen für eine nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, kurz SDGs) handelt es sich um ein gemeinsames Bekenntnis der Vereinten Nationen. Anhand von 17 festgemachten Zielsetzungen soll bis zum Jahr 2030 eine wesentliche Verbesserung der Lebensbedingungen für alle auf unserem Planeten erreicht werden – und zwar sowohl auf ökonomischer als auch auf ökologischer und sozialer Ebene. Ausformuliert reichen die Ziele von „1. Keine Armut“ bis „17. Partnerschaften zur Erreichung der Ziele“ (mehr dazu auf <https://unric.org/de/17ziele>). Wir von HAUBIS haben für unser Unternehmen die folgenden SDGs in den Fokus gestellt:

- 3. Gesundheit und Wohlergehen
- 12. Nachhaltige/r Konsum und Produktion
- 13. Maßnahmen zum Klimaschutz
- 15. Leben am Land
- 17. Partnerschaften zur Erreichung der Ziele



Seit jeher stehen wir für einen möglichst regionalen Rohstoffeinkauf. Bei Mehl haben wir inzwischen unsere Idealvorstellung erreicht. Am Rest arbeiten wir kontinuierlich und mit Weitblick.

„Nachhaltigkeit ist ein Thema, das Haubis die gesamte Wertschöpfungskette entlang beschäftigt – vom sprichwörtlichen Bauern bis zum Endkunden.“

ANTON HAUBENBERGER,
HAUBIS GESCHÄFTSFÜHRER



Mit den Herausforderungen wachsen

Als vielfach (qualitäts-)zertifiziertes Unternehmen ist uns das Erfassen des aktuellen Status in Kennzahlen genauso wenig fremd wie das Festlegen unserer Zielsetzungen. Und doch ist der Nachhaltigkeitsbericht eine gänzlich neue Aufgabe. Wir haben uns mit unserem Geschäftsführer Anton Haubenberger und unserem Unternehmensleiter für Beschaffung & Gebäude, Johannes Heilos, über die ersten Schritte unterhalten – die bereits alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mitnehmen sollten.

HAUBIS aus drei Blickwinkeln – und das in einem einzigen Bericht. Klingt nach einem Riesenprojekt. Wie geht man so was an?

Anton Haubenberger (A.H.): Indem man sich erst einmal selbst bewusst macht, was das grundlegende Ziel eines Nachhaltigkeitsberichts ist. In der japanischen Kultur gibt es dafür den wunderbaren Ausdruck „Kaizen“. Dieser meinte eine Veränderung, einen Wandel zum Besseren. Und zwar, indem bestimmte Abläufe oder Produkte in einem Unternehmen laufend optimiert werden – wobei alle zusammenhelfen.

Johannes Heilos (J.H.): Entsprechend legen wir die Prozesse rund um den Nachhaltigkeitsbericht an. Denn egal, ob haltbare Standortanalyse oder Findungsprozess für künftige Standards: Beides funktioniert nur, wenn alle im Unternehmen von Anfang an mitgenommen werden. Unser erster Schritt war zum Beispiel die Auswahl der für uns wichtigsten SDGs.

A.H. Natürlich könnten wir uns allen SDGs gleichermaßen widmen. Global betrachtet sind schließlich alle gleichermaßen wesentlich. Wir jedoch haben im Rahmen von Workshops jene fünf herausgearbeitet, die am direktesten

in Verbindung mit unserem täglichen Tun stehen. Wobei es, wenig überraschend, Überschneidungen zu den SDGs gibt, die wir alle im täglichen Leben pflegen können. Zum Beispiel, indem wir Strom sparen, den Müll trennen, uns über die Verschwendung von Ressourcen, menschlicher (Arbeits-)Kraft oder Geld Gedanken machen.

J.H. Gerade beim Reduzieren von Verschwendung haben wir als Unternehmen in letzter Zeit gewaltige Fortschritte gemacht. Zwar ist der Anteil an weggeworfenen Lebensmitteln in Herstellungsbetrieben mit 2 bis 3 Prozent ohnehin relativ gering im Vergleich zu Privathaushalten mit ungefähr 30%. Aber da geht noch mehr bzw. weniger. So backen wir in unseren eigenen Filialen ab einer bestimmten Uhrzeit nicht mehr das volle Angebot, sondern schätzen achtsam ab, was noch verkauft werden kann. Zusätzlich engagieren wir uns bei der Initiative „To Good To Go“. Diese App unterstützt uns beim nachhaltigen Leeren der Regale und Vitrinen zum Abend hin.

Entlang der Wertschöpfungskette gibt es ja mehrere wichtige Stellschrauben, an denen bei HAUBIS laufend gedreht wird.

A.H. Das Bevorzugen möglichst kurzer Lieferwege und die Förderung der regionalen Infrastrukturen haben bei HAUBIS ja bereits Tradition. Dazu kommt, dass wir uns verstärkt ins Thema Rohstoffe einklinken. Und das auf dem besten Weg, den wir uns vorstellen können: nämlich, indem wir mit unseren Partnern im Kreis gehen.



Unsere Partner für Gewürze und für Kürbiskerne beispielsweise arbeiten jeweils mit einem klug gewobenen Netz an Vertragsbauern. Durch derartige Kooperationen wird die Landwirtschaft in Österreich nachhaltig belebt und kann mutig neue Richtungen einschlagen, wo diese sinnvoller erscheinen.

J.H. Tatsächlich ist die Kreislaufwirtschaft zu einer Art Leitmotiv bei uns geworden. Dafür engagiert sich HAUBIS weit über den reinen Auftrag zum Vertragsanbau hinaus. Wir haben das Glück, unter unseren Lieferanten eine ganze Reihe von Tüftlern zu haben, mit denen man Prozesse neu denken kann – weit über den Tellerrand hinaus. So entstehen Anbaukonzepte, die sich immer wieder aus sich selbst heraus nähren und entsprechend nah am Urprodukt sind. Oft sind es gute, alte, bewährte Konzepte wie die Fruchtfolge, die wir mit dem Einsatz neuer Technologien kombinieren.

A.H. Dabei erfüllt HAUBIS durchaus auch eine Form von Brückenbaufunktion. Wir schließen Landwirte zusammen, schaffen Netzwerke, geben den Anstoß zu Versuchsfeldern – zum Beispiel im Bereich der Digitalisierung. Und dabei bleiben wir so transparent, wie man sich nur irgendwie vorstellen kann. Wir wissen, wo unsere Rohstoffe herkommen. Unsere Bäuerinnen und Bauern kann man anrufen und nach Details fragen. Unser Team im HAUBIVERSUM lässt sich beim Backen über die Schultern schauen.

J.H. Im Grunde geht es um ein ganzheitliches Denken, das unser Nachhaltigkeitsbericht so gut wie möglich dokumentieren soll. Um dies entsprechend in Kennzahlen abzubilden, haben wir uns wiederum ein Netz an professioneller Beratung und Unterstützung in den Prozess geholt. So wird sich neben den harten Fakten wie dem Rückgang unseres CO₂-Ausstoßes, etwa durch die Verwendung

„Idealerweise wird jeder neue Nachhaltigkeitsbericht ein bisschen mehr vom Wirtschaften in Kreisläufen erzählen, das in jeder Hinsicht sinnvoll ist.“

JOHANNES HEILOS,
UNTERNEHMENSLEITER
BESCHAFFUNG & GEBÄUDE

natürlicher Kühlmittel oder durch die Energieeffizienz unserer maßgeschneiderten Anlagen, auch unser Mitwachsen und Mitlernen mit jedem Berichtsjahr ein wenig stärker abbilden.

A.H. Also die Nachhaltigkeitsbestrebungen aller HAUBIS Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ganz im Sinne des „Kaizen“!



Wir bei HAUBIS lassen uns gerne bei der Arbeit über die Schulter schauen.

Unsere Brot-Erlebnisswelt bietet dafür mehr als eine Gelegenheit. Diese Transparenz leben wir gerne!



„Uns ist es wichtig, dass wir unseren Gästen ein Produkt anbieten können, das geschmacklich top ist und die Küche entlastet.“

NINO CONTI, JUNIORCHEF UND KOCH,
CONTIS BEACH CLUB IN SEEWALCHEN



Das wird ein snackiger Sommer

Dank großen Erfolges erweitert! Zwei zusätzliche Pizza-Belagsvarianten bringen qualitativ hochwertige Abwechslung ins sommerliche Snack-Programm. Ganz nach dem Motto: Wenn es schnell gehen muss, darf es trotzdem erstklassig sein.

Manche mögen's scharf:

PREMIUM PIZZA DIAVOLO

Teuflisch guter Geschmack. Diese Pizza hat alles, was ein herzhafter Snack an einem denkwürdigen Sommertag braucht: einen knusprigen Boden, bedeckt mit leicht scharfer Tomatensauce, darauf würzige Salami und Pfefferoni. Diese Komponenten vereinen sich zu einem Geschmackserlebnis für alle, die es gerne etwas schärfer mögen, ohne dabei auf himmlischen Genuss verzichten zu wollen.



Helmut Tautscher, Verkaufsleiter bei HAUBIS, über die Erfolgsgeschichte der HAUBIS PREMIUM PIZZA

„Der Ausgangspunkt war die PIZZA MARGHERITA. Mit dem speziellen Durum-Hartweizen-Sauerteig, ihrem einzigartigen Geschmack und der Tatsache, dass sie von Hand nachgezogen und damit auch optisch einzigartig ist, landete sie direkt von null auf Platz eins. Die Idee, belegte Pizzen anzubieten, war also naheliegend. Es folgten die PREMIUM PIZZEN SALAMI und SCHINKEN. Nach wie vor mit der Idee, dass unsere Kundinnen und Kunden die Pizzen nach eigenen Vorstellungen veredeln können. Das funktioniert ganz hervorragend, solange es in einer Restaurantküche geschieht. Kleinere Gastronomien wie etwa ein Schwimmbad-Kiosk, haben aber nicht den Platz und die Möglichkeit, zusätzliche Beläge in ihren Kühlschränken zu lagern. Wir verorteten also den Bedarf nach bereits belegten Premium-Pizzen. Mit der PIZZA RUSTICA und der PIZZA DIAVOLO in dieser Qualität haben wir – zusätzlich zu den mit Schinken bzw. Salami belegten Pizzen – einen Volltreffer gelandet. Beide sind ebenfalls echte Klassiker und landeten unmittelbar auf vielen Speisekarten. Unsere Kunden danken es uns – weil eine qualitativ hochwertige Pizzenauswahl anzubieten, für sie jetzt einfach einfach ist!“

Sommer, Sonne – und Zeit für Aktivitäten im Freien. Weil frische Luft bekanntlich den Appetit anregt, kommen Snacks wie Pizzen genau richtig. Sie sind nämlich nicht nur im Handumdrehen fertig, sondern auch hochwertig und, dank des erweiterten Sortiments, mindestens so abwechslungsreich wie ein Tag im Freibad. Unsere Produkte bereichern nicht nur jede Speisekarte, sondern sind dann zur Stelle, wenn der Betrieb im Strandcafé, am Minigolfplatz oder im kleinen Kiosk am Ausflugsziel stressig wird. Denn die HAUBIS Pizzen und Baguettes brauchen nur ein paar Minuten im Ofen und sind schon servier- und verzehrfertig. Dabei gehen wir beim Thema Qualität keine Kompromisse ein. Der Pizzateig wird von uns mit einem eigens dafür ausgewählten Durum-Hartweizen-Sauerteig zubereitet. Der sorgt für einen knusprigen Biss und einen fein würzigen Geschmack. Das Ergebnis lässt sich vor allem schmecken. Übrigens: Es gibt neben den Pizzen noch viele weitere Snack-Produkte – für den perfekten Sommertag.

Inspiration, Serviervorschläge und das ganze Sortiment auf www.haubis.at!

Für Sommer-Abenteurer:

PREMIUM PIZZA RUSTICA

Urlaubsfeeling ab dem ersten Bissen! Der knusprige Boden sorgt, in Kombination mit der aromatischen Tomatensauce und einem Belag aus würfelig geschnittener Salami, würzigen Schinkenspeckblättchen, hauchzarten Schinkenblättchen und einer harmonischen Mischung aus Lauch und Zwiebeln, für ein rundum genussvolles Geschmackserlebnis.



„Partnerschaften wechselt man nicht wie die Unterhosen, sondern man steht in guten wie in schlechten Zeiten zusammen.“

BERNDT QUERFELD,
PATRON DES CAFÉ LANDTMANN

Wo die Liebe hinfällt



Das Café Landtmann ist eine Institution. Genau wie sein Betreiber, Berndt Querfeld, steckt es voller Geschichten. Zum Beispiel jener, wie ein Handsemmerl sein Herz eroberte.

Zum Frühstück im Café Landtmann gehört eine Auswahl an feinstem HAUBIS Gebäck: BUTTERCROISSANT, HANDSEMMEL und JOUR-BIO-SALZSTANGERL.

Typisch für ein Wiener Kaffeehaus ist der Klang: das Geplauder in verschiedenen Sprachen, das Geklapper von Geschirr und die zackig-professionellen Wortwechsel der Kellner, die Bestellungen aufnehmen, die hier ebenso typisch sind. Ein kleiner Mokka, etwa, oder ein überstürzter Neumann – sprich: ein doppelter Espresso, der in einem Kännchen serviert und über einen Gupf Schlagobers im Häferl gegossen wird – oder ein Fiaker – ein doppelter Espresso mit Rum, Schlagobers und obenauf einer Cocktailkirsche. Die Kellner, das ist das Einzige nicht vermeintlich Typische, sind freundlich und höflich, ihre schwarzen Fracks sitzen wie angegossen, ihre kleinen Finger sind perfekt abgespreizt von den Tassen mit vergoldeten Henkeln. „150 Jahre Café Landtmann“ steht darauf und spätestens jetzt ist klar, warum

hier alles in einer so perfekten Choreografie abläuft. Wir befinden uns in einem der traditionsreichsten Cafés der Stadt, in einer Institution, einer Legende. Wenn wir aus dem Fenster schauen, sehen wir rechts die Universität, links das Rathaus und ein Stück weiter das Burgtheater. Und auf den Bänken des Landtmann sind sie alle gesessen: die Gelehrten, die Politikerinnen, die Künstler.

Heute sitzt der Hausherr auf einer der mit gemustertem Stoff überzogenen Bänke, letzte Nische links, und nippt an seinem Kaffee. Berndt Querfeld ist ein großer Mann und in seiner Hand wirkt die Mokkatasse, die Herr Erich an den Tisch bringt, winzig klein. Mokka, sagt er, sei jetzt sein Kaffee. Jetzt, im Sinne von? „Ich bin erwachsen geworden“, sagt der 58-jährige. Früher habe er keinen kleinen Mokka getrunken, sondern Melange aus der großen Schale. Aber das hat sich geändert. Von „mit Kaffee gefärbter Milch“ hält er heute nicht mehr viel, ist beim internationalen Trend in Richtung „Latte“ und „Macchiato“ ausgestiegen. Überhaupt, das mit den Kaffeesorten sei ja eine lustige Geschichte, vor allem das mit Cappuccino und Melange. Berndt Querfeld erzählt, wie es war, als die Menschen anfangen zu reisen, ins Sehnsuchtsland Italien, und dort den Cappuccino tranken. Der aber im Grunde nichts anderes war als die Wiener Melange, also ein Kaffee mit Milchschaum. „Das Problem ist nur, dass überall anders in der Welt die ‚Wiener Melange‘ mit Schlagobers zubereitet wird.“ Es folgte eine lange Recherche, die Berndt Querfeld unternahm, in die Tiefen der unterschiedlichen Röstungen





DAS CAFÉ LANDTMANN, EINE INSTITUTION

Seit 150 Jahren gibt es das Café Landtmann, genauso lange wie das Gebäude selbst. 1873 wurde das Haus an der Ringstraße fertiggestellt, ein Café im Erdgeschoss war von Anfang an fest eingeplant. Es war ein großes Jahr für die Stadt: Nicht nur wurde die Hochquellenwasserleitung im gleichen Jahr finalisiert, es war außerdem Weltausstellung in der Kaiserstadt, die sich dafür besonders herausputzte. Im Lauf der Jahre hatte das Café Landtmann einige Besitzer, der Namensgebende Franz Landtmann agierte dabei am kürzesten von allen. Seit 1976 ist es im Besitz der Familie Querfeld, die noch weitere Gastronomiebetriebe in Wien, etwa das Café Museum oder das Bootshaus Alte Donau betreiben. Das Unternehmen ist ein echter Familienbetrieb, Berndt Querfeld – Berndt mit „dt“, Querfeld ohne, Landtmann mit – betreibt es gemeinsam mit seiner Frau Irmgard Querfeld und seiner Schwester Andrea Winkler. Die nächste Generation – die Söhne Ferdinand und Rudolph Querfeld – sind bereits Teil der Geschäftsführung. Nichte Elisabeth ist für Personalmanagement und Employer Branding mitverantwortlich.
www.cafe-wien.at

„Früher wurden die Semmeln vom Samstag eingefroren und am Sonntag aufgebacken“, sagt Berndt Querfeld. „Dass eine Semmel am Sonntag zach war, war normal. Wen das störte, der hat eben Schwarzbrot gegessen.“

Pläne für die Zukunft macht Berndt Querfeld nicht. Er ist einfach nicht der Typ dazu. In der Familie wurde viel überlegt und diskutiert, geschaut, wer sich für welche Position eignen würde. Aber die besten Dinge, die passieren sowieso auf unvorhersehbare Weise, da ist sich Berndt Querfeld sicher. So wie es damals nicht der Plan war, ins Kaffeehaus einzusteigen, es sich aber einfach ergeben hat. So hat sich der Mokka als sein Lieblingskaffee entwickelt. So hat sich das HAUBIS HANDSEMMLERL plötzlich in sein Herz geschlichen. Und so wird es wohl auch in Zukunft weitergehen.

und Wassermengen. Und er kam in der Causa Melange-Cappuccino zu einem Ergebnis: Beide werden mit geschäumter Milch serviert, allerdings besteht der zugrunde liegende Espresso aus unterschiedlich gerösteten Bohnen.

KAFFEE UND KULTUR

Um den Kaffee an sich geht es am Ende ja ohnehin nicht. Zwischen Kaffeekultur und Kaffeehauskultur, sagt Berndt Querfeld, gebe es schließlich einen Unterschied. „Kaffeehäuser“, sagt er, „sind Orte, wo man Platz, Zeit und Raum genießen kann, aber nur der Kaffee auf der Rechnung steht.“ So steht es auch in der Beschreibung des immateriellen, nationalen Kulturgutes Kaffeehaus der UNESCO. Für Berndt Querfeld ist es „ein schützenswertes soziales Wesen, ein Ort, an dem man sich mit unbestimmten Bedürfnissen länger aufhalten darf als nur zur Nahrungsaufnahme.“ Den Wienern ist das ihr Kaffeehaus. „Und ich glaube, alle Gesellschaften brauchen so einen Ort.“ Auch, weil es ein analoger Ort sei, der in einer digitalen Welt immer wichtiger wird, immer mehr Bedeutung bekommt. „Sich auf einen Kaffee zu treffen“, sagt er, „ist ja schon allein etwas ganz Eigenes. Es gibt einfach Situationen, die verlangen nach diesem speziellen Getränk. Sich auf einen Kaffee zu treffen, ist eine bestimmte Art von Treffen, das sich in jede Richtung entwickeln kann.“

Kaffeehäuser sind also auch Orte, an denen Beziehungen anfangen, entwickelt und gepflegt werden. Mit Beziehungspflege kennt Berndt Querfeld sich aus. So hat er nicht nur als Ehemann, sondern auch dem Gastronomie-

betreiber viele, langjährige Partnerschaften vorzuweisen. „Das ist mir von meinen Eltern mitgegeben worden“, sagt er, der eigentlich Gärtner gelernt hat und schließlich ins Kaffeehaus seiner Eltern Anita und Herbert Querfeld eingestiegen ist, „dass man Partnerschaften mit Unternehmen nicht wechselt wie die Unterhosen, sondern in guten wie in schlechten Zeiten zusammensteht.“ Das gehört zur Unternehmens- und Lebenskultur der Querfelds. Mit HAUBIS verbindet sie eine solche Partnerschaft, die vor rund einem Jahrzehnt auf geradezu kitschige Weise begonnen hat: Berndt Querfeld saß damals beim „Stadtwirt“ auf ein Mittagessen. Zu seinem Gulasch wurde ihm ein herrliches Gebäck serviert. „Ich dachte mir, das ist bestimmt von einer der ‚hippen‘ Bäckereien, die zu der Zeit in der Stadt überall aufgemacht haben.“ Nach dem Essen, die Handsemmel ging ihm nicht mehr aus dem Sinn, schrieb er an den Betreiber des Stadtwirts: „Ich hab so ein herrliches Gebäck gegessen, würdet ihr mir sagen, wo ihr es herhabt?“

HIER SPRICHT DIE QUALITÄT

Die Antwort überraschte Berndt Querfeld. Er vermutete eine kleine Bäckerei ums Eck, die frische Semmeln liefert, nicht aber, dass das Lokal die Semmeln selbst frisch backte. Die Qualität sprach für sich und überzeugte den Kaffeehausbetreiber restlos. So wurden aus Querfeld und HAUBIS Partner. Ein Ofen wurde angeschafft, mit dem maßgeschneiderten Back-Programm ausgestattet. Und seither gibt es sieben Tage die Woche perfekte HANDSEMMLN, JOUR-SALZSTANGERLN und CROISSANTS im Café Landtmann.

Wachse oder weiche



Der Kümmel hat sich für Ersteres entschieden: Er wächst, sogar ganz hervorragend, auf den Feldern der Schneiderbauers und ihrer Vertragsbauern. Dabei machen sie sich die Digitalisierung zunutze – mit ungeahntem Mehrwert für die gesamte Landwirtschaft.



Es scheint, als würde sie das Feld würzen. Die Drohne fliegt surrend über das Gerstenfeld und verteilt Kümmelsamen. „Einsaat“ nennt man diese Praxis in der Landwirtschaft. Und warum sie hier zum Einsatz kommt, hängt mit einer besonderen Eigenschaft des Kümmels zusammen – es heißt nämlich, er sei eine der wenigen Pflanzen, die Geburtstag feiert. „Es kann sein, dass die Pflanze je nach Erntezeitpunkt über ein Jahr am Feld verweilt“, sagt Stefan Schneiderbauer. „Wir sagen immer, der Kümmel soll bis spätestens 10. August im Boden sein, damit er vernünftig keimen und aufwachsen kann“. Die Ernte erfolgt dann zum oder kurz nach dem ersten Kümmel-Geburtstag Mitte August im folgenden Jahr.

So gibt es gleich mehrere Gründe dafür, dass der Kümmel nun über ein in voller Ähre stehendes Dinkelfeld ausgebracht wird. „Das Aussaatfenster ist bis Mitte August geöffnet“, erklärt Stefan Schneiderbauer. „Es ist hochsommerlich heiß.“ Das Korn würde also in einen sehr trockenen Boden gelegt. Die Aussaat auf die feuchtere Zeit zwischen Mai und Juni zu verlegen, ist aber ebenso wenig ideal, da zu dieser Zeit noch andere Kulturen auf den Feldern stehen. Und würde man ein Feld für den Kümmel „frei“ lassen, verliere man eine ganze Saison. „So kamen wir auf die Idee mit der Drohnenaussaat direkt ins stehende Getreide.“ Das hat viele Vorteile. Vor allem jenen, dass das Korn im Schatten der Getreidehalme vom Tau profitiert und davon, dass der Boden hier nie komplett austrocknet.

Bleibt die Frage, wie man den Kümmel mitten ins Feld bekommen kann. „Von den Fahrgassen aus, den Gassen, durch die die Traktoren ins Feld fahren, könnte man nie so exakt aussäen“, sagt Stefan Schneiderbauer. „Salopp gesagt: So weit kann man den Kümmel nicht schmeißen, zumindest nicht mit einer hohen Genauigkeit.“ Auf die Lösung mit der Drohne stieß der Gewürzbauer mehr oder weniger zufällig. Er fand ein Unternehmen, das sich auf genau solche Drohneneinsätze spezialisiert hat. „Wir haben gesagt: Das probieren wir einfach einmal aus – und relativ schnell war klar, dass es echt gut funktioniert.“ Erfahrungswerte, auf die man zurückgreifen kann, gibt es keine. Und die Schneiderbauers sind damit echte Pioniere.

Mithilfe einer Drohne wird das Saatgut direkt in ein stehendes Getreidefeld eingebracht.

Das schafft man mit dem Traktor nicht – zumindest nicht, ohne Spuren im Feld zu hinterlassen.



MIT PIONIERGEIST VORAN

Es ist dies nicht die erste Gelegenheit, bei der sich die Schneiderbauers auf neue Pfade gewagt haben. Stefan Schneiderbauer führt die gleichnamige Gewürze GmbH gemeinsam mit seiner Schwester Karin und den Eltern Irmgard und Franz. Ursprünglich betrieben sie eine kleine Landwirtschaft mit Milchviehhaltung. „Meine Eltern haben gesehen, dass eine so kleine Milchviehwirtschaft nicht zukunftsträchtig ist.“ Sie standen vor einer wichtigen Entscheidung: „Wachse oder weiche“, wie Stefan Schneiderbauer sagt. „Und sie haben sich für ‚weder noch‘ entschieden und etwas ganz anderes zu machen.“

Die Idee, es mit Kümmel zu probieren, war reiner Zufall – und auch wieder nicht. „Dass er in Österreich angebaut wird, ist eigentlich nichts Neues“, sagt Stefan Schneiderbauer. „Es gab ihn schon Anfang des letzten Jahrhunderts.“ Seine Eltern gaben dem Kümmel eine Chance. Die dieser nutzte. Erst waren es ein paar Sackerln, die die Mutter in der Speisekammer lagerte und bei Bedarf in der Nachbarschaft verkaufte. Irgendwann keimte mit dem Kümmel aber die Erkenntnis, dass das Ganze echtes Potenzial haben könnte. „Sie nahmen Kontakt mit verschiedenen Gewürzhändlern und größeren Bäckereien wie HAUBIS auf. „Und so hat sich das Ganze über die Jahre hinweg entwickelt.“ Die Mengen wurden mehr und mehr, irgendwann saß man mit Landwirten aus der Region an einem Tisch zusammen und beschloss, den Kümmelanbau miteinander noch größer zu machen. „So entstand der Vertragsanbau von damals zehn Landwirten, die einfach gemeinsam mit uns Gewürze produziert haben.“

Auch wenn der Kümmelanbau immer weitergewachsen ist, steht nach wie vor die Qualität weit über der Quantität. „Gewürze, so auch der Kümmel, sind eigentlich Ölsaaten“, erklärt Stefan Schneiderbauer. „Das ätherische Öl, das enthalten ist, macht den Geschmack aus.“ Je mehr Wasser die Pflanze zur Verfügung hat, umso mehr ätherisches Öl wird wiederum gebildet. „Ursprünglich kommt der Kümmel aus trockenen Regionen, mit Wasser als limitierendem Faktor – und weil wir relativ viel Wasser zur Verfügung haben, können wir Gewürze mit hohem Ölgehalt produzieren.“ Sprich: Schneiderbauers Kümmel schmeckt einfach intensiver.

KÜMMEL GEGEN EROSION

Inzwischen ist es Herbst geworden. Die Gerste ist längst geerntet und der Kümmel hat das Feld übernommen. 10 bis 15 cm sind die Pflanzen hoch und bilden eine geschlossene Gründecke. Bis zum Winter wird jede Pflanze eine Pfahlwurzel von beachtlicher Dicke gebildet haben, die bis zu 1,20 m in den Boden hineinreicht. Für den Kümmel hat das den Vorteil, dass er sich Wasser aus den Tiefen holen kann, Stichwort: ätherisches Öl. Ist der Winter schließlich da, zieht sich die Pflanze zurück. Die Blätter, die zuerst ein schützendes Dach über den Boden gebildet haben, werden abgeworfen. Die Pfahlwurzel und ein kleiner sogenannter Vegetationskegel verbleiben über die kalten Wochen und Monate im Boden. Diese Pfahlwurzeln tragen auch dazu bei, dass die Kümmelpflanze der Bodenerosion entgegenwirkt. Apropos Boden: „Der Pflanze wird nachgesagt, dass sie ein Bodenhelfer ist“, sagt Stefan Schneiderbauer, „weil sie Sauerstoff in den Boden bringt, was für das Bodenleben extrem wichtig ist.“ Am Kümmel, sagt er, erkenne man außerdem, wenn der Winter vorbei ist. „Es ist zwar wissenschaftlich nicht nachgewiesen, aber wenn der Kümmel noch nicht wächst, kann man davon ausgehen, dass noch Kälteperioden kommen.“ Erst wenn die Gewürzpflanze den Winter für beendet erklärt, beginnt sie die ersten Blätter auszubilden und zu wachsen.

„Wir haben gesagt:
Das probieren wir
einfach einmal aus –
und schnell war
klar, dass es echt
gut funktioniert.“

STEFAN SCHNEIDERBAUER,
GESCHÄFTSFÜHRER DER
SCHNEIDERBAUER GEWÜRZE GMBH



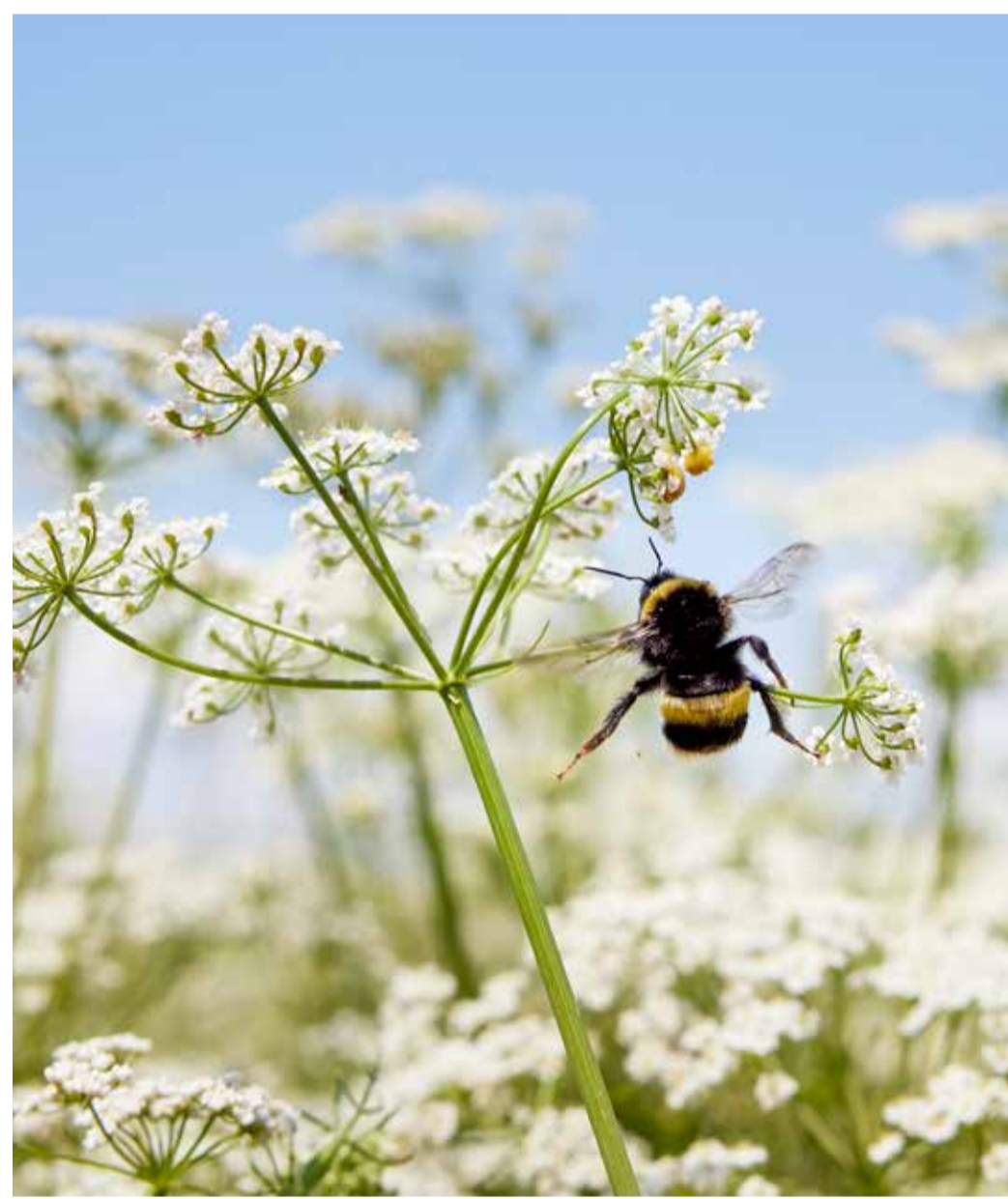
MITARBEITERIN DES MONATS: HUMMEL

Es ist Anfang Mai. Das Feld steht in voller Blüte. Es ist übersät von unzähligen kleinen weißen Dolden, fast schaut es aus, als läge Schnee darauf. Für die Insekten bedeutet das: Es ist angerichtet. Der Kümmel ist kein Selbstbefruchter und die Bäuerinnen und Bauern auf die Bestäubung durch Insekten angewiesen. Die Schneiderbauern setzen hier auf ihre beliebtesten Mitarbeiterinnen: die Hummeln. Wenn die Blüte des Kümmels beginnt, werden Tausende von ihnen auf dem Feld „eingestellt“. „Die Hummeln sind sehr wichtig für uns“, sagt Stefan Schneiderbauer, „denn sie sind, im Unterschied zu Bienen, die erst ab 16, 17°C fliegen, schon bei Temperaturen von 10 oder 12°C unterwegs.“ Und weil es im Mai im Innviertel noch recht kalt sein kann, ist das ein entscheidender Unterschied. „Außerdem fliegen Hummeln nicht weiter als nötig, maximal rund 400 Meter, und gehen auf die erstbeste Blüte, die sie auf ihrem Flug vom Unterschlupf treffen“, sagt er. „So können wir sicher sein, dass sie unser Feld befruchten und nicht eines mehrere Kilometer weiter weg.“ Aus den befruchteten Dolden wachsen die kleinen Kümmelkörnerchen heraus. Bis Anfang August der erste Geburtstag ansteht – und schließlich die Ernte.

DAS DIGITALE AUGE

Nicht nur bei der Einsaat macht man sich im Kümmelanbau die Digitalisierung zunutze. „Vor zwei Jahren“, erzählt Stefan Schneiderbauer, „haben wir mit Vegetationsmonitoring angefangen.“ Eine Drohne mit Multispektralkamera fliegt über das Feld und stellt mittels UV-Aufnahme fest, wie gut sich die Pflanzen entwickelt haben, also: wie intensiv das Blattgrün ist, wie gut die Stickstoffaufnahme. Und auch, wie unterschiedlich diese Eigenschaften auf dem Feld verteilt sind. Diese Daten sind beispielsweise für die Düngerstrategie wichtig. „Ich sehe, ob es einzelne Zonen auf dem Feld gibt, wo ich die Pflanzen mehr unterstützen muss.“

Aus diesen Informationen erstellt Stefan Schneiderbauer Düngerkarten und kann ganz gezielt Mikronährstoffe wie Zink, Mangan oder Bor einbringen. Und zwar nur dort, wo diese auch wirklich gebraucht werden. Dieser Aufwand lohnt sich. Nicht nur finanziell – Dünger kostet Geld –, sondern auch für den Boden. Die digitalen Hilfsmittel zeigen, was man mit dem bloßen Auge nicht erkennen kann. Oder besser: „Mit dem digitalen Auge kann man es schon sehen, bevor es für uns tatsächlich sichtbar wird.“ So bringt man die Pflanze erst gar nicht in eine Stresssituation, weil sie unter Nährstoffmangel leidet. Und so wird alles dafür getan, dass es nicht nur dem Kümmel gut geht, sondern auch dem Boden, in dem er wächst. Dafür braucht es den Pioniergeist und den Mut, vor neuen Technologien nicht zu weichen, sondern mit ihnen zu wachsen.



Wenn der Kümmel blüht, schaut es aus, als würde Schnee liegen.

Bei näherer Betrachtung ist eine der vielen Tausend „Mitarbeiterinnen des Monats“ zu sehen, die von Blüte zu Blüte fliegt.

„Wir sind ein Familienunternehmen mit Tradition, produzieren unsere Gewürze nachhaltig in Oberösterreich und stellen dabei höchste Ansprüche an Qualität und Zuverlässigkeit.“

KARIN SCHNEIDERBAUER, GESCHÄFTSFÜHRERIN
DER SCHNEIDERBAUER GEWÜRZE GMBH



SCHNEIDERBAUERS KÜMMEL BEI HAUBIS

Wer Brot sagt, muss auch Kümmel sagen. Auch wenn das Mischverhältnis sowie weitere Zutaten natürlich Geheimnis des Bäckers sind, sorgt das Brotgewürz für einen vertrauten, würzigen und frischen Geruch und Geschmack. Zur klassischen Brotgewürz-Mischung gehören Koriander, Fenchel, Anis und natürlich Kümmel. Unserem Bio ROGGENBROT, dem HAUBIS MISCHBROT, dem HERZERLBROT und dem BIO DUNGELBROT gibt dieses Zusammenspiel von Aromen das gewisse Etwas. Beim Gebäck ist Kümmel vor allem in einer Rezeptur unverzichtbar: dem HAUBIS WACHAUER LAIBCHEN.



HAUBIS FAMILIENALBUM

Patrizia Schierz

.....

Filialleiterin HAUBIS Backstube und Café in Ybbs

... ist gelernte Köchin und Kellnerin und war viele Jahre lang in der gehobenen Gastronomie daheim

... stammt ursprünglich aus dem oberösterreichischen Mühlviertel und hat jetzt eine neue Heimat gefunden – in der HAUBIS Backstube und in Niederösterreich

... liebt den Kontakt mit Gästen und Kundschaft, weil sie einfach gern unter Leuten ist

... packt in ihrer Filiale überall dort an, wo sie gebraucht wird – ob das im Service oder im Backshop ist

... lebt mit ihrem Partner und Katze Dori in einem Haus mit großem Garten – ihrem Ruhepol

... freut sich, im Sommer ihre neue Außenküche inklusive Gas- und Holzgrill an vielen schönen Grillabenden zu genießen

... findet beim Wandern und wenn sie mit dem E-Bike radelt, einen willkommenen Ausgleich

... schwärmt für das nussige HAUBIS TOPFENKORNWECKERL und den KRUSTENLAIB mit seiner knusprigen Hülle und dem weichen Kern

... verreist im Sommer am liebsten spontan für ein paar Tage in Österreich

... wünscht sich, dass ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch in Zukunft Spaß daran haben, mit ihr gemeinsam zu arbeiten

