



## Die Kunst des Brotes

Seit 1902 steht Haubis für österreichische Backkultur in höchster Qualität. In fünfter Generation geführt, ist das Familienunternehmen aus Petzenkirchen nicht nur ein wichtiger Arbeitgeber in der Region, sondern hat sich auch verpflichtet, die Back-Tradition zu bewahren und weiterzugeben. Ein Fokus liegt auf der Lehrlingsausbildung.

02.05.2022, 9:48



© STEFAN KNITTEL, HAUBIS

Handfeste Werte bilden seit über 100 Jahren die Basis für unser Unternehmen. Anton Haubenberger, Geschäftsführung

Es ist kein Wunder – und auch kein Scherz – dass sich die Bäcker früher ein Bett in die Backstube gestellt haben“, lacht Martin Holzmann – Leiter des Bereichs Forschung & Qualität bei Haubis – und hebt behutsam den Teig hoch, der vor ihm auf der mehlbestäubten Arbeitsplatte liegt. „So ein Natursauerteig will Aufmerksamkeit, und er macht keinen Unterschied zwischen Tag und Nacht, oder Sonn- und Montag“, erklärt der Bäckermeister weiter. „Es geht um das geniale Zusammenwirken von Mehl, Wasser und dem Faktor Zeit.“

Das Mehl für diesen besonderen Teig kommt aus Österreich. Denn beim Familienunternehmen in Petzenkirchen wird zu 100 Prozent heimisches Mehl verarbeitet. „Von der Kittelmühle aus Erlauf, der Bio Hofermühle aus Lichtenwörth bei Wiener Neustadt sowie der Rannersdorfer Biomühle bei Schwechat“, präzisiert Anton Haubenberger, Geschäftsführer in fünfter Generation. Beliefert werden mit dem köstlichen Backwerk österreichweit der

Lebensmitteleinzelhandel, die Gastronomie sowie Eigenfilialen in NO und OO.

In den vergangenen Jahren hat Haubis weite Teile seines Sortiments auf Natursauerteig umgestellt. „Wir mussten uns dafür auch viel altes Wissen neu aneignen“, sagt Haubenberger und betont: „Die Handarbeit ist die höchste Kunst des Brotes.“

## Fakten

- Haubis ist ein Familienbetrieb in 5. Generation aus Petzenkirchen in NÖ mit rund 900 Mitarbeitern
- „Great Place to Start“-zertifiziert: 50 Lehrlinge machen derzeit eine Ausbildung in 11 Lehrberufen.
- Haubis zählt zu den besten Arbeitgebern in Niederösterreich (Market Institut 2021 – Quality Award).

## Tief in der Region verwurzelt

Auch wenn heute Maschinen die Arbeit der rund 900 Haubis-Mitarbeiter in vielen Bereichen erleichtern, die Werte, auf denen der Betrieb fußt, sind seit der Gründung im Jahr 1902 gleichgeblieben – seit Anton Haubenberger I die Bäckereikonzession für seinen Vierkanthof erwirken konnte. „Wir sind ein Familienunternehmen, tief in der Region verwurzelt und dennoch offen für Neues“, bringt es Haubenberger auf den Punkt. „Die Wertschätzung für die Tradition unseres Handwerks lässt uns auch nach vorne schauen. Nicht nur, was die Entwicklung neuer Produkte betrifft. Im Laufe der Zeit haben wir viele Wege gefunden, über die wir unser Wissen teilen. Das ‚Haubiversum – Die Brot-Erlebnisswelt‘ ist nur einer davon.

„Hier gewährt der Betrieb Einblicke in die Welt des Brotes. „Wir zeigen, was es für ein wirklich gutes Brot tatsächlich braucht.“ Bei einer Führung schlüpfen die Gäste in die Rolle des Bäckermeisters und flechten ihre eigenen Mohnflessertl.

Während sich die Besucher in der Kunst des Brotbackens üben, schaut Backtechnologie-Lehrling Marvin Toppelreiter Holzmann über die Schulter, der seinen Schützling weiter in die Geheimnisse eines handwerklich gefertigten Natursauerteiges einweiht: „Auch wenn er sehr anspruchsvoll ist, gibt es keine natürlichere Methode, die einem Brot ein so vielfältiges Aroma und eine derartig lange Haltbarkeit verleiht“, verrät der Profi.



© STEFAN KNITTEL, HAUBIS

Im Haubiversum können sich angehende Meister in der Kunst des Brotbackens üben. Eva Sonnleitner (l.) stellt währenddessen im Labor sicher, dass die Kunden von Haubis höchste Qualität genießen.

## Fachkräfte im Foku

Die Lehrlingsausbildung hat bei Haubis einen zentralen Stellenwert. 50 junge Menschen machen derzeit eine Ausbildung in elf Lehrberufen. So auch im relativ neuen Lehrberuf Backtechnologie. „Ich bin zwar technisch interessiert, aber die HTL war nicht das Richtige für mich“, erzählt Toppelreiter. Bei seiner Recherche im Internet stieß der 17-Jährige auf den Beruf des Backtechnologen. „Das klang spannend, ich habe gleich bei Haubis angerufen und einen Schnuppertag vereinbart.“ Was ihm gezeigt wurde, gefiel dem jungen Mann und so fing er im August letzten Jahres seine Lehre in Petzenkirchen an.

Auch Eva Sonnleitner, die im Labor nebenan sicherstellt, dass die Kunden höchste Qualität genießen können, hat ihre Karriere mit einer Lehre im

Unternehmen begonnen. „Ich habe schon immer gerne mit Lebensmitteln gearbeitet, mein Vater hat eine Fleischerei“, erzählt die 27-Jährige. Nach Abbruch des BORG hat sich Sonnleitner bei Haubis beworben und war der erste Lehrling, mit dem Modell Lehre mit Matura im Betrieb. „Nach viereinhalb Jahren hatte ich mit Bäcker und Konditor zwei Lehrabschlüsse plus Matura in der Tasche“, resümiert sie und gibt eine klare Flüssigkeit in ein Probenröhrchen.

„Nach der Lehre bin ich ins Qualitätsmanagement gewechselt. Ich schaue, ob Abmessungen und Gewicht passen, fotografiere und dokumentiere, bearbeite Reklamationen und bilde einen Lehrling aus.“ Darüber hinaus machte sie den Werkmeister in Biologie und Lebensmitteltechnologie am WIFI St. Pölten.

Während ihrer Lehre durchlaufen die Auszubildenden alle Abteilungen – vom Rohstofflager bis zum Shop. „In der Qualitätssicherung hab‘ ich mich gleich wohl gefühlt“, betont Sonnleitner. Ihre Zukunft sieht die Mostviertlerin weiterhin bei Haubis. „Vielleicht verändere ich mich aber innerhalb des Betriebes nochmals“, meint sie und rückt ihr Haarnetz zurecht.

[www.haubis.com](http://www.haubis.com)

## Das könnte Sie auch interessieren



### TRIGOS Österreich 2022

4 niederösterreichische Betriebe sichern sich eine Nominierung. [➤ mehr](#)



### First Lego League D-A-CH Finale in Paderborn

BG/BRG Mödling schaffte es auf Platz 20 von über 700 europäischen Teams und auf Platz 3 von 66 österreichischen Teams. Unterstützung gab es von der Sparte Industrie der WKNÖ. [➤ mehr](#)



## **GOLDENER HAHN 2022: „Sprungbrett Werbung“ beim 44. niederösterreichischen Landeswerbepreis**

Die WKNÖ Fachgruppe Werbung und Marktkommunikation setzte den Sprung zu einem außergewöhnlichen Verleihungsevent an und ging in diesem Jahr mit Neuerungen beim Goldenen Hahn an den Start. Am 28. Juni versammelte sich die niederösterreichische Kreativszene bereits zum 44. Mal, um die Besten der Besten in der Glanzstoff Fabrik/Konerei in St. Pölten zu küren. [➤ mehr](#)