



KORN.HAUS – HAUS des BROTES

Eine Partnerschaft beginnt



HAUS des **BROTES**

KORN.HAUS
Schwalbenstrasse 7
8374 Dussnang
071 995 55 90

ruedi.engeler@korn.haus

Produktion

Handel

Ausbildung | Integration

Wohnen



Eine neue Partnerschaft beginnt

Das KORN.HAUS im thurgauischen Dussnang und das HAUS des BROTES in Winterthur gehen gemeinsame Wege. Das HAUS des BROTES in Winterthur schliesst seine Tore mit der Pensionierung von Franz Dolderer per Ende Jahr 2018. Dadurch wurde das KORN.HAUS ermutigt, sich über das Weiterleben der Brotkunst vom HAUS des BROTES sowie die Liebe & Philosophie zum Brot von Franz Dolderer, Gedanken zu machen. Ziel der Partnerschaft ist es, das Sortiment vom KORN.HAUS mit jenem vom HAUS des BROTES zu ergänzen und zu erweitern und die Kunst der Brotherstellung vom HAUS des BROTES zu integrieren.

Dafür steht das KORN.HAUS

Achtsamkeit und Verantwortung gegenüber Mensch und Erde sind seit vierzig Jahren wesentliche Grundlagen unserer Arbeit.

Wir führen in sechs leistungsfähigen Betrieben seit 1990 berufliche Massnahmen für die Invalidenversicherung (IV) durch.

Seit Sommer 2012 bieten wir auch Arbeits- und Wohnplätze für Menschen mit einer IV-Rente an.

Rund 30 Ausbildungs- oder Arbeitsplätze stehen im BioFachgeschäft Wil, in der Schreinerei, in der BioBäckerei (Holzofenbrot), in der Logistik (Mercurius), in der Gastronomie mit Bistro und in der Hauswirtschaft inkl. Hausdienst zur Verfügung.





Unser Wohngruppen-Team begleitet rund 20 Menschen in drei Wohngruppen.

Wir wertschätzen Fähigkeiten sowie Ressourcen und unterstützen individuelle Lern- und Entwicklungsprozesse. Das KORN.HAUS setzt sich für die Verarbeitung und den Vertrieb von biologischen und biologisch-dynamisch erzeugten Lebensmitteln ein. Wir verwenden Rohstoffe aus nachhaltigem, ökologischem und regionalem Anbau.

Unsere Bäckerei arbeitet ökonomisch und bäckt im Herzstück unserer Bäckerei – im Holzbackofen – täglich frisches Holzofenbrot. Um den Gegebenheiten der Arbeitsbedingungen im ersten Arbeitsmarkt gerecht zu werden, haben wir zusätzlich zum Holzbackofen einen Elektro-Etagenofen eingebaut. Dieser ermöglicht unseren Auszubildenden zusätzlich zum 'alten Handwerk im Holzbackofen' das handelsübliche Arbeiten mit dem

Elektro-Ofen, worin wir hauptsächlich Klein- und Tischgebäcke backen.

**Den Thurgauer Naturstrom
beziehen wir aus
33% Kleinwasserkraft,
66% Biomasse und 1% Solar.»**

Die Bäckerei verfügt über helle, gut belüftete Arbeitsräume im Erdgeschoss, einem Aufarbeitungsraum mit modernen Teigmaschinen und zeitgemässen Kühlräumen. Durch das Brotfenster, das zur Strassenseite zeigt, verkaufen wir unsere Backwaren direkt an unsere Kundinnen und Kunden. Im gleichen Raum, steht auch unsere Zentrofan-Mühle, womit wir täglich aus dem vollen Korn unser Dinkel- und Weizen-Vollkornmehl produzieren.



Ein Lebensmittelabpackraum und ein klimatisiertes Kornlager gehören ebenfalls zur Bäckerei, welche Demeter- und Knosp-zertifiziert ist.

Weiterentwicklung und Neukreationen von Produkten.

Das HAUS des BROTES steht für...

...die Herstellung nahrhafter, ausgewogener und bekömmlicher Brote und Backwaren.

Erde, Wasser, Luft und Feuer sind die Elemente, die der Brotherstellung dienen. Einfachheit, Natürlichkeit und schonender Umgang im Werdegang vom Korn zum gebackenen Brot.Geschehen lassen, was aus der Kraft des Kornes entsteht.

Verbundenheit mit der biodynamischen Landwirtschaft. Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten und Müllern.

Der Prozess der Brotherstellung wird ermöglicht durch Erfahrung, Freude und Intuition des Bäckers. Liebe, Begeisterung und Neugierde ermöglichen dauernde

Gemeinsamer Weg

Im KORN.HAUS hat Franz Dolderer während einigen Jahren die Bäckerei geleitet, bis er dann im 1996 selbstständig das HAUS des BROTES in Winterthur eröffnete. Mit der Integration seiner Produkte im KORN.HAUS schliesst sich ein Kreis.

Damit die Kunst des Brotherstellens von Franz Dolderer weiter gelebt werden kann, werden das KORN.HAUS zusammen mit dem HAUS des BROTES ab November 2015 gemeinsam eine sanfte und für alle Beteiligten, gewinnbringende, partnerschaftliche Übergabe bis 2018 in die Tat umsetzen.

Das heisst für Sie, als Kundin oder Kunde, dass bereits Teilsortimente vom HAUS des BROTES im KORN.HAUS, nach Rezepten von Franz Dolderer produziert werden und in der Region, zusammen mit dem Sortiment vom KORN.HAUS ausgeliefert werden.



03.08.2016



Die Bestellungen und Belieferungen im Raum Winterthur bleiben bis auf Weiteres so bestehen und das KORN.HAUS orientiert sich partnerschaftlich in der Region Thurgau/ St. Gallen mit einem breiteren Brot-Angebot aus dem Holzbackofen.

Laufend sollen so weitere Produkte vom HAUS des BROTDES das KORN.HAUS-Sortiment bereichern, bis dann im Sommer 2018 das Sortiment von Franz Dolderer ins KORN.HAUS-Sortiment integriert ist.

Es ist auch angedacht, dass Franz Dolderer die letzte Phase (Sommer bis Winter 2018) im KORN.HAUS aktiv mitbegleitet. Denn, die Kunst der Brotherstellung, wie sie Franz Dolderer seit Jahren praktiziert, gilt es im KORN.HAUS weiterzuführen und auch unter der Marke '**HAUS des BROTDES**' weiterleben zu lassen.

**Wir freuen uns auf diese Zusammenarbeit.
Ihre Bäcker aus Leidenschaft!**

Franz Dolderer

Geschäftsführer
HAUS des BROTDES

Peter Fischer

Betriebsleitung Bäckerei
KORN.HAUS

Ruedi Engeler

Betriebe & Marketing
Mitglied der Geschäftsleitung



Ausgezeichnet biodynamisch.



BIOSUISSE



bioverita

Getreide aus biologischer Züchtung



HAUS des **BROTES**

KORN.HAUS
Schwalbenstrasse 7
8374 Dussnang
071 995 55 95
www.korn.haus

Produktion

Handel

Ausbildung | Integration

Wohnen

03.08.2016