

Unser Partner in der Region Württemberg

Knusprige Dauerbackwaren aus Erdmannhausen

HUOBER BREZEL



Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint



Die Geschichte des Dauerbackwarenspezialisten HUOBER BREZEL aus Erdmannhausen beginnt bereits in den 1930er Jahren mit der Idee des Stuttgarter Bäckermeisters Emil Huober. Er entwickelte in seiner Bäckerei aus natürlichen Zutaten und durch gleichmäßiges Durchbacken die Dauerbrezel: Eine Laugenbrezel, die immer knusprig und frisch schmeckt.

Den Kunden schmeckte es und so gründete er 1950 die „Erste Württembergische Brezelfabrik“. Produktionsstätte und Geschäftshaus wurden 1954 in Erdmannhausen errichtet. Das wachsende Unternehmen versorgte zahlreiche Ausflugslokale und Freibäder in Süddeutschland mit Brezeln und weiteren süßen und salzigen Gebäcken. Als Emils Sohn Karl Huober 1980 in den Betrieb einstieg, konzentrierte man sich bei Huober wieder gezielt auf die Produktion von Salz-

Laugen-Gebäcken und begann gleichzeitig Produkte für den Naturkosthandel und Reformhäuser herzustellen.

1996 wurde dann die Produktion des gesamten HUOBER-Sortiments auf Zutaten aus biologischer Landwirtschaft umgestellt. Bis heute werden alle HUOBER-Produkte aus besten



Bio-Zutaten in schlanken Rezepturen hergestellt: Zwar werden die Brezeln nicht mehr wie zu Zeiten der Firmengründung von Hand geschlungen, aber jeder Teig wird von Hand angesetzt und per Hand an die Ausformungsmaschine übergeben. Die Teiglinge werden sorgfältig ausgestanzt, nicht gepresst. Nur so können Sie aufgehen, eine schützende Teighaut bilden und ihren Geschmack auf natürliche Weise entwickeln. Ganz bewusst verzichtet HUOBER auf den Einsatz von Heißblau-

ge, die zwar für einen starken Glanz auf den Gebäcken sorgt, aber die Mitarbeiter Laugendämpfen aussetzt und sehr energieaufwändig in der Verarbeitung ist. HUOBER Gebäcke werden in kalter Natronlauge gebadet, bevor sie mit Salz oder Sesam bestreut werden. In den über 65 Jahren Firmengeschichte hat sich das Unter-

nehmen stetig weiterentwickelt und blieb dabei bis heute familiengeführt. Weil der Mensch bei HUOBER mehr zählt als der Profit, werden Maschinen nur dort eingesetzt wo sie die Arbeit der Menschen erleichtern und ihn nicht ersetzen.

Neben Salz-Laugen-Brezeln in verschiedenen Größen und Rezepturen bietet HUOBER auch Stangengebäcke wie z.B. HUOBER Longsticks und HUOBER Grisetten sowie eine Gebäckmischung an. Gebäcke,

die durch Kundenanregungen entstanden sind, wie etwa die BrezelKinder (ohne aufgestreutes Salz) runden das Angebot ab. Im Jahr 2015 wurde HUOBER von der Lebensmittelzeitung als TOP MARKE (Qualitätsführer bei Salz-Laugenbrezeln und Cocktailgebäcken) ausgezeichnet.

Gute Nachrichten für alle Brezelfans: Am 3. Juli 2016 öffnet das BrezelMuseum in Erdmannhausen (www.brezelmuseum.de). In der ehemaligen HUOBER Backstube widmet es sich voll und ganz der Brezel: als Zunftzeichen der Bäcker, als Gestalt für das Bleibende im Unbeständigen und als ein Lebensmittel im Wandel von der handwerklichen zur industriellen Produktion. Unter anderem können die Besucher im Museum selbst Brezeln schlingen und vielen Rätseln um die Brezel auf die Spur kommen.

Kontakt

HUOBER BREZEL GmbH & Co.
Erste Württembergische Brezelfabrik
Riedstraße 1
71729 Erdmannhausen
Telefon 07144 338-0
Fax 07144 338-44
info@huoberbrezel.de
www.huoberbrezel.de