

JEDEM
SEIN BROT.
HAUPTSACHE VOM

Bäcker

TEXT: IRINA WEINGARTNER

Kaum ein Nahrungsmittel ist sprichwörtlich so in aller Munde wie das Brot. So vielfältig und variantenreich das Angebot, so unterschiedlich und innovativ die Bäckereibetriebe. GENUSS.Reiseexpertin Irina Weingartner hat auf ihrer Brotreise einige Backstuben in Ostösterreich besucht und die „Meister an den heißen Öfen“ zum Gespräch gebeten.





Mit viel Leidenschaft bei der Arbeit: Georg und Lukas Öfferl

BROT MIT CHARAKTER

... so lautete die Devise von Bäckermeister Georg Öfferl. Gemeinsam mit Cousin Lukas hat er 2016 den von seinem Großvater 1968 gegründeten Bäckereibetrieb in Gaubitsch im Weinviertel übernommen. Seit 1998 wurde hier „Brot aus Frauenhand“ verkauft, denn der Betrieb wurde fast 20 Jahre von Georgs Mutter geführt, die natürlich auch heute noch mit dabei ist. Brigitte Öfferl war es auch, die in neue Märkte expandierte und kleine Greißlereibetriebe belieferte. Die „Mitglieder der Brotfamilie“ aus der Dampfbäckerei Öfferl haben klingende Namen: Madame Crousto, ein Bio Urlaub, Rotraud von Oberkulm, der sortenreine, feine Bio Dinkellaib, das Bio Hausbrot namens Meister Wenzel sowie das Vollkornbrot Ulrich Urkorn. Und

alle Brote haben einen „Dickkopf“. Dieser äußert sich durch den geschmacklich eigenständigen Charakter und mittels markanter Zeichnungen, die den Broten eine Persönlichkeit geben. Ursprünglich wollte Georg kein Bäcker werden, seine Großmutter hatte ihm immer davon abgeraten, die nicht gerade wirtschaftlich rosige Lage tat ihr Übriges. Trotzdem entschloss er sich später „über Nacht“ doch dazu – und bereut diese Entscheidung bis heute nicht. Ganz im Gegenteil! Gleichzeitig entschied er sich, die Arbeit in der Backstube von Backmischungen auf Bio umzustellen. Der anfängliche Widerstand der Familie hat sich heute in Unterstützung und Stolz gewandelt. Aufgrund des Bäckersterbens war es wichtig sich herauszuheben – Klasse statt Masse. Dazu kam, dass für den

Sportler Georg eine gesunde Ernährung wichtig war.

Bald darauf ist ihm auch sein Cousin Lukas, eigentlich technischer Zeichner, in die Backstube gefolgt. Heute antwortet er auf die Frage, was Brotbacken für ihn bedeutet: „Aus einfachsten Zutaten, wie Mehl, Wasser, Salz und Zeit etwas so Geniales herzustellen, das die Konsumenten wertschätzen und lieben.“ Gebacken wird mit dem Dampfbackofen aus den 1960er-Jahren, gleichzeitig auch das Herz der Backstube und verantwortlich für den wunderbaren Geruch von frisch gebackenem Brot. An Zukunftsvisionen fehlt es den beiden leidenschaftlichen Bäckermeistern jedenfalls nicht.

www.oeffler.bio

Strahlen über ihre Auszeichnungen: Jörg und Astrid Kolm.



BACKEN IST ECHTES HANDWERK

... antwortet mir Jörg Kolm auf meine Frage, was Brotbacken für ihn bedeutet. In der Traditionsbäckerei Kolm in Mödling wird die Teigverarbeitung nach alter Backtradition größtenteils von Hand durchgeführt und die Teiglinge bei ruhiger Hitze auf Steinplatten gebacken. Traditionelle Rezepte und Prozeduren werden bis heute beibehalten und mit Neuem ergänzt. Das klingt nicht nur vielversprechend, das ist es auch und nur so

kann eine immerwährende Qualität gewährleistet werden. Die wiederum für Jörg Kolm oberste Priorität hat. Nicht nur, aber auch wegen der Konkurrenz durch die Supermärkte und großen Ketten. Die Großeltern legten 1960 den Grundstein für die Bäckerei. 1988 übernahmen die Eltern Gerhard und Helga Kolm und seit 1991 ist Jörg im Betrieb mit dabei. Auch er hat, wie sein Vater, die Meisterprüfung zum Bäckerhandwerk im zweiten Bildungsweg abgelegt und führt den Betrieb seit 2007 gemeinsam mit Ehefrau Astrid und Schwester Irene Malle. Der späte Entschluss hatte unter anderem auch mit seiner Roggenallergie zu tun, aber auch damit, dass ihm der Vater die Zeit gelassen hat, um seinen eigenen Weg zu finden. Das Spannende am Bäckerberuf für Jörg ist, dass man mit hochwertigen Rohstoffen und handwerklichem Geschick einzigartige Backwaren erschaffen kann. Jeder Bäcker kann durch seine Kreativität und sein Know-how einem Gebäck die besondere Note geben.

„Die derzeitige Trendwende zu höherem Qualitätsbewusstsein bei den Kunden, die sich bewusster mit der Ernährung und Zubereitung auseinandersetzen, ist eine positive Entwicklung. Das spricht auch dafür, dass es für qualitativ hochwertige Waren immer einen Markt geben wird. Zu hoffen ist, dass sich wenigstens einige der kleinen Betriebe halten und auch klein bleiben, damit das Handwerk und das dazugehörige traditionelle Wissen nicht verloren gehen“, so der Bäckermeister. Aus diesem Grund pflegt er auch eine sehr enge Zusammenarbeit mit seinen Mitarbeitern, lässt ihnen aber gleichzeitig genügend Spielraum, sich selbst zu organisieren. „Charakter, Leidenschaft und Liebe zum Beruf lassen unsere Bäcker formen und gestalten – und deshalb gleicht kein Striezerl, Brezlerl oder Salzstangerl dem anderen. Die Intuition, das Feingefühl und die Hände unserer Mitarbeiter machen den Unterschied.“ Dem ist wohl nichts mehr hinzuzufügen.

www.kolm-diebaeckerei.at

JEDER TAG EINE NEUE HERAUSFORDERUNG

... genau das schätzt Bäckermeister Karl Bauer aus Wetzelsdorf im Weinviertel am meisten an seinem Traumberuf. Auch wusste er von Kindesbeinen an, dass er Bäcker werden und in die Fußstapfen seines Vaters Georg Bauer treten würde. 1978 war es dann so weit und Karl übernahm den 1960 gegründeten elterlichen Betrieb mit zwei Mitarbeitern. Mittlerweile betreibt er fünfzehn Standorte und steht immer noch selbst mit Leidenschaft in der Backstube. Es war ihm immer wichtig, ein gesundes, bekömmliches, gutes und geschmackvolles Nahrungsmittel in verschiedenen Variationen herzustellen und zu kreieren. Die Kombination von alten Traditionen mit modernen Arbeitsmethoden sorgt für anhaltende Qualität und stete Geschmacksentwicklungen. „Das Spannende an diesem Beruf ist es,

täglich etwas Bewährtes zu schaffen, das jeder liebt, und dabei gleichzeitig immer wieder neue Rezepte auszuprobieren“, ist Karl Bauer überzeugt. Er bäckt nicht nur Brot und Gebäck, in der Konditorei in Poysdorf ist man ganz auf die typische Mehlspeisenpalette ländlicher Bäckereien im Weinviertel spezialisiert: von Golatschen über Buchteln bis hin zu herzhafte Torten. Grundsätzlich produziert er nur Produkte, die ihm selbst schmecken. So wählt er auch die Zutaten aus. „Wir verwenden nur Getreide aus kontrolliertem Anbau. Das Mehl für die Backwaren kommt aus der acht Kilometer entfernten Zuckermühle aus Wilfersdorf und der Radius zur Auslieferung meiner Erzeugnisse beträgt maximal 30 Kilometer, also CO₂ neutral“, erzählt der Bäckermeister stolz. So viel an Regionalität kann sich sehen und verkosten lassen!

www.baeckereibauer.at

„
DAS SPANNENDE
AN DIESEM BERUF
IST ES, TÄGLICH
ETWAS BEWÄHRTES
ZU SCHAFFEN,
DAS JEDER LIEBT,
UND DABEI
GLEICHZEITIG
IMMER WIEDER
NEUE REZEPTE
AUSZUPROBIEREN.
“

ÜBERS BACKBLECH HINAUSDENKEN

... und jeden Tag etwas besser machen. Mit dieser Intention gehen die Bäckermeister bei Martin Auer in Graz und Wien jeden Tag an ihre Arbeit. Dieses Hinausdenken kann auch als Hineindenken ins Brot verstanden werden. Was bedeutet Brot? Woraus besteht es? Wie entsteht es und was gehört auf keinen Fall hinein? Nämlich keinerlei Zusatzstoffe. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, dem Brot die Seele zurückzugeben. Aus Mehl, Wasser und Salz kann ein so schönes Produkt entstehen, das viel mehr ist als ein Lebensmittel. Nämlich ein Lebensgefühl! Das mag vielleicht etwas pathetisch klingen, aber genau das ist Brot für mich. Da gehört mehr dazu, als einfach satt zu sein. Wir backen, um unsere Kunden zu begeistern. Und zwar auf ganzer Linie, nicht nur mit dem Geschmack“, so der Bäckermeister. Die Brote von Martin Auer sind alle bio, vegan, laktosefrei und ohne Ei, dafür aber aus echtem Sauerteig und mit extra viel Geschmack. Für die Zubereitung wird ausschließlich Biogetreide aus Österreich verwendet. Dieses stammt aus ökologisch kontrolliertem Anbau ohne chemische Mittel oder Gentechnik. Im Stammhaus am Grazer Dietrichsteinerplatz wird seit 1688 Brot in Handarbeit gebacken, die Familie von Martin Auer



In rund 30 Filialen zu genießen:
Brot & Gebäck der Familie Auer

selbst führt den Traditionsbetrieb bereits in dritter Generation, mit fast 30 Filialen in und um Graz, und jeweils einer in Wien und Klagenfurt. Brotbacken bedeutet für Martin Auer: „Das Bäckergewerbe ist ein sehr schönes Handwerk. Was man da mit seinen eigenen Händen aus hochwertigen Rohstoffen herstellen kann, ist großartig und birgt viel Leidenschaft. Das habe ich bei meinen Zeiten in der Backstube sehr genossen. Mittlerweile versuche ich eher, Strategie zu sein und plane mehr, als ich backe. Aber auch das macht viel Freude – das worum sich alles dreht, ist ja immer noch Brot.“ Die 2013 eröffnete Brotküche ist mit Suppen, Quiches und

weiteren regionalen Leckerbissen ein Imbissstand der besonderen Art. Mit der Firmenphilosophie „Gib dem Brot die Seele zurück“ wird wieder auf die Bedeutung und auf den Wert des Brotes aufmerksam gemacht. Das spürt und schmeckt man und das schätzt auch die Kundschaft. Zudem wird nicht mehr ofenwarmes aber immer noch gutes Brot vom Vortag über den Verein PANE zum halben Preis verkauft, nach dem Motto „Gutes Brot von gestern“. Der gesamte Erlös kommt hilfsbedürftigen Menschen zugute. Martin Auer, ein Bäcker mit Leidenschaft, Qualitätsbewusstsein und Innovationsgeist.

www.martinauer.at



Wolfgang Hager und sein Produktionsleiter Mario Takats beim Brotbacken.

JEDEN TAG NEU ANFANGEN

... bedeutet in der Bäckerei Hager in St. Pölten aus Überzeugung immer wieder bei null zu beginnen – sprich ohne Voroder Fertigmischungen ausschließlich mit hochqualitativen Rohstoffen. Mehr als 70 Prozent dieser Rohstoffe kommen aus der regionalen Landwirtschaft im

Umkreis von 100 Kilometern. Beim St. Pöltner Brot – einem knusprigen Laib aus Weizen, Waldstaudenroggen, gekochten Kartoffeln und Bauernjoghurt – sind es sogar 100 Prozent. 1907 von Wolfgang Hagers Ur-Großvater gegründet, wuchs das Unternehmen unter Wolfgangs Führung innerhalb von 30 Jahren auf insgesamt 19 Filialen in und rund um St. Pölten an. Eigentlich wollte Wolfgang Hager zuerst sein Studium der Betriebswirtschaft in Wien abschließen, aber die Umstände verlangten es, dass er den Betrieb früher als erwartet übernahm. Eine Entscheidung, die er nie bereut hat. Die Prüfung zum Bäckermeister holte er dann nach. Mittlerweile bilden Wolfgang Hager und sein Produktionsleiter Bäckermeister Mario Takats ein kongeniales Duo. Sie lieben das Austüfteln von neuen Produkten genauso wie die stetige Verbesserung der Qualität. Noch immer wird an jedem Produkt der Bäckerei selbst „Hand ange-

legt“, damit die Vorteile der Handarbeit auf Frische und Aroma der Brote genutzt werden können. Die Auseinandersetzung mit einem der ältesten und wertvollsten Lebensmittel der Welt ist es, was Wolfgang Hager am meisten an seinem Beruf liebt. „Brot hat es immer gegeben und wird es immer geben. Es ist schön, dass ein Revival bei den Konsumenten und auch Handwerksbäckereien zu erkennen ist, was echte Brotqualität bedeutet, nämlich ohne Zusatz von Backpulver, Fertigmischungen, Vorteigen und Co.“, so der Bäckermeister. Dass der Name Hager nicht nur für Handwerk und Qualität, sondern auch für Innovation steht, zeigt, dass in der Produktentwicklung gemäß aktueller Trends und Kundenrückmeldungen regelmäßig neue Produkte entwickelt werden, wie etwa das Low Carb Brot mit einem hohen Eiweißanteil. Durch den im heurigen Juni neu fertiggestellten Reiferaum werden die Produktionsmengen weiterhin erreicht, ohne auf Handarbeit und natürliche Backmethoden verzichten zu müssen. Wie etwa die in der Bäckerei Hager praktizierte Langzeitführung der Teige. Denn das Brot wird dadurch noch knuspriger und bekömmlicher, wenn sein Teig in mehreren Schritten und unter idealen Bedingungen reifen kann. Eine kleine Wissenschaft mit großer Wirkung!

www.hager.co.at



BROTBACKEN WIE FRÜHER

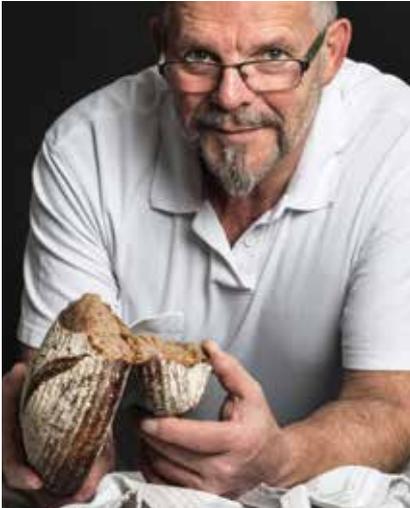
... ist einerseits die Philosophie von Fritz Potocnik, gleichzeitig aber auch

sein Wunsch und ein Anliegen für die zukünftigen Bäckergenerationen. Denn für ihn ist Brotbacken Handwerk, Lei-

denenschaft und viel mehr als nur ein Beruf, nämlich seine Berufung. Seit 2016 steht der ehemalige Partner von Joseph Weghaupt (Joseph Brot) nun wieder ausschließlich unter seinem Namen in der Backstube. Und zwar in seinem Meisterbetrieb BROTochnik in Burgerwiesen bei Horn im Waldviertel. Die Zutaten für sein Brot und Gebäck sind ausschließlich zertifizierte biologische Grundprodukte von regionalen Produzenten. „Biologisch, weil nur unbehandeltes Korn und Mehl das tun, was der Bäckermeister von ihnen möchte“, so Potocnik. Dazu kommen noch die nötige Zeit, das handwerkliche Können und eine ordentliche Portion Esprit – daran mangelt es dem „Brotrebel“ aus dem Waldviertel nie. Aber dazu lassen wir den Meister im folgenden Interview einfach selbst zu Wort kommen!

www.brotocnik.at

DER BROTREBELL MIT DEM HERZ AM RECHTEN FLECK



Authentisch, leidenschaftlich und immer unterwegs im Auftrag des guten und ehrlichen Geschmacks: So präsentiert sich Bäckermeister Fritz Potocnik im Gespräch mit den GENUSS.Redakteuren Klaus Postmann und Irina Weingartner.

Eigentlich hätte sich Fritz Potocnik bereits in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden können, aber nein, er startete Ende 2016 nochmals neu durch. Unsere Frage, warum er sich dafür entschieden hat, beantwortete sich nach kürzester Zeit von selbst.

Fritz Potocnik lebt für seinen Beruf. Aber mittlerweile weiß er seine Kräfte überlegt einzusetzen und zu trennen, was wirklich wichtig ist und was nicht. Als er vor über 40 Jahren begann, gab es rund 5.000 Bäcker, heute nur noch knapp 1.000. Davon haben viele das Backhandwerk gar nicht mehr richtig gelernt. Ursprünglich hätte Fritz nach der Schule in einer Chemiefabrik arbeiten sollen. Er entschied sich jedoch für das Bäckerhandwerk, obwohl Bäcker damals noch dazu ein sehr schlecht besetzter Beruf war. Er hat diesen Schritt aber nie bereut und sein Interesse für Biologie und Physik erwies ihm im Laufe der Jahre einen guten Dienst. Einfach um einen anderen Blick auf die Natur und ihre Entwicklung zu haben oder um die natürlichen chemischen Reaktionen im Teig besser zu verstehen. Daraus hat sich vermutlich auch sein Innovationsgeist entwickelt und seine

Unbeirrbarkeit, ausschließlich Brote aus unbehandelten Getreiden, Mehlen und Gewürzen ohne Backmischungen oder sonstige industrielle Zusätze zu fertigen. Das hat ihm über die Jahre auch den Ruf als Spinner eingebracht, heute jedoch fragen ihn viele Kollegen um Rat.

Das und die Entwicklung im Bäckereiwesen mit all der Chemie haben ihn auch dazu veranlasst, sein Wissen an die nächsten Generationen weiterzugeben. Um das Handwerk so zu lernen, wie früher Brot gebacken wurde und wie er es von seinem Lehrmeister gelernt hat. Und ganz wichtig: ohne chemische Zusätze. Der Erfolg gibt ihm Recht. So erzählt er ganz stolz, dass an Zöliakie leidende Kunden sein Waldstaude Brot oder Menschen mit Weizenunverträglichkeit seine Semmeln essen können. Ohne Probleme.

Seine Bäckerei will er heute bewusst klein halten, um die Qualität beibehalten und ein exklusives einzigartiges Produkt herstellen zu können. Daher vertreibt er seine Produkte auch nicht über den Supermarkt. Sonst wäre er wieder nur einer von vielen. Als er über das Brot in seiner ureigensten Form – dem Korn – zu erzählen beginnt, erfahren wir, dass Brotbacken eine eigene Wissenschaft ist. Potocnik beschreibt so viele Faktoren, die es bereits bei der Auswahl des Korns zu berücksichtigen gibt. Und dann in weiterer Folge im Umgang mit dem Mehl und dessen Lagerung. Denn Mehl und Getreide leben, also muss man beides kühl und trocken

lagern, damit diese nicht weiter arbeiten, sondern ruhen. Das Wichtigste bei der Weiterverarbeitung von Naturprodukten ist, auf die Natur zu achten und sie zu beobachten. Daher kommen wahrscheinlich auch das Verständnis und die Bereitschaft, im Einklang mit der Natur zu arbeiten und zu leben und nicht gegen sie.

„DAS WICHTIGSTE BEI DER WEITERVERARBEITUNG VON NATURPRODUKTEN IST, AUF DIE NATUR ZU ACHTEN UND SIE ZU BEOBACHTEN.“

Fritz Potocnik vergleicht den Entstehungsprozess seiner Produkte mit dem Entwicklungsprozess in der Natur. Er lässt das Korn später ebenso wachsen, wie zuvor im Boden, nur eben in einer anderen Form – als Brot. Brot hat für den Bäcker einen sehr großen Wert. Es ist ein Grundnahrungsmittel, das durch viel Wissen und Handarbeit hergestellt wird. Bäcker zu sein ist für ihn somit nicht nur ein Beruf, sondern eine Berufung, bei der man sich jeden Tag über den Erfolg freuen kann.