



Die Brote wurden schon vor vielen Jahren so gelagert, damit sie auskühlen können und eine knusprige Kruste bilden



## Gragger: Biobrot am Nordbahnhof

Neues Konzept bringt Bäckerei und Kaffeehaus an den Nordbahnhof

Ansfelden, Wien, Berlin, Senegal, Uganda. Die Standorte der Filialen der Holzbackerei Gragger führen weit über die Landesgrenzen des gebürtigen Oberösterreichers Helmut Gragger hinaus. Dabei haben seine Bäckereien neben den Rezepten eines gemeinsam: Die Präsentation des Brotes. Jeder einzelne Laib hat ein eigenes Fach in einem Regal, das erhöht und somit gut sichtbar an der Wand hängt. Was für den Laien einfach stylisch aussieht, hat für den Profi rein praktische Gründe. Gragger: „Das wurde schon immer so gemacht. Das Brot liegt nur an zwei Punkten auf dem Holz auf und kann daher nach dem Backen gut auskühlen, ohne, dass es zu schwitzen beginnt.“ Das von Gragger bevorzugte Material ist in allen Filialen geöltes Eichenholz. „Es ist widerstandsfähig und altert schön, denn es ist ein Naturmaterial und man kann es abschleifen und regenerieren.“ Je nach Standort geht Gragger auf die örtlichen Gegebenheiten ein. „Wir haben in Senegal und Uganda eine Bäckerei und die können schöne Terrazzo-Böden aus Muscheln machen.“ Um eine Verbindung zu Wien herzustellen, werden seither auch hier Terrazzo-Böden in den Filialen verlegt. „Ich bin kein Designer, finde aber das Handwerk so cool“, sagt Gragger.

Für sein neuestes Projekt arbeitet der Bäckermeister mit Christoph Chorherr und Anna Holzinger zusammen. Gemeinsam planen sie eine Holzofenbäckerei mit Kaffeehaus am neuen Nordbahnhofgelände. „Mitte November wird aufgesperrt“, erzählt Christoph Chorherr. Der Innenraum wird von zwei silbergrauen Holzöfen dominiert werden. Die Atmosphäre soll an eine Werkstatt erinnern, was Materialien und Möbel ausdrücken. Konkret bedeutet das: Terrazzo-Böden, simpler Putz, Tische und Stühle aus einfachem Holzmobiliar. Chorherr: „Vielleicht haben wir eine Couch, auf der man lümmeln kann.“ Auch die Bibliothek seines Vaters mit tausenden Büchern wird aufgebaut.

## Parémi: Französische Feinheiten

Französisches Gebäck in denkmalgeschützten Gemäuern in Wien

Patricia Petschenig und Rémi Soulier sind Parémi. Im November 2017 haben die Konditorin und der Bäcker ihr Lokal in der Bäckerstraße 10 eröffnet. Darin vereinen sie französische Back- und Pâtisserieserietradition mit Wiener Kultur. Das drückt sich bereits im Standort aus, denn das Haus im ersten Wiener Bezirk steht unter Denkmalschutz. Dem zollen die beiden mit der Innenraumgestaltung Tribut, indem sie auf Vintage-Stücke zurückgreifen. „Wir haben Thonetstühle von einem Kaffeehaus abgekauft und mit alten französischen Bistrostühlen kombiniert“, erzählt Patricia Petschenig. Um einen zeitlosen und auch eleganten Stil zu kreieren, baumeln Jugenstil-Lampen und moderne Glasleuchten von der Decke. Insgesamt investierten sie rund 600.000 Euro.

Um die Backkunst zur Schau zu stellen, entschieden sie sich für eine Glasscheibe, die den Gasträum von der Backstube trennt, aber kompletten Einblick in die Produktion gewährt. Präsentiert werden die französischen Spezialitäten auf einer Theke aus weißem Marmor. Jeden Montag wählt Patricia Petschenig außerdem frische Blumen für das Café aus und begrünt die von der Decke hängende Zugstange je nach Saison. „Derzeit habe ich Eukalyptus und Hortensien ausgewählt“, sagt die Konditorin. Geschmückt ist außerdem mit Messingelemente, die zu den Griffen im Stiegenhaus des Gebäudes passen. Bei der Einrichtung und Planung hat den beiden Isabelle Soulier, Architektin und Schwester des Bäckermeisters Rémi geholfen.



Den langen Holztisch mit der groben Maserung direkt neben dem Eingang schätzen die Gäste besonders

## Gradwohl: mit neuem Konzept

Gradwohl eröffnet vier Filialen mit neuem Konzept und Namen



Oliver's Teigwerkstatt setzt im ersten und achten Wiener Bezirk auf Bio-Dinkelmehl



Oliver Gradwohl ist der Sprössling der Bäckerfamilie Gradwohl. Während er heuer seinen 25. Geburtstag feiert, blickt die Firma auf 60 Jahre Geschichte zurück. Hans Gradwohl eröffnete die erste Bäckerei 1959 in Weppersdorf, Burgenland und expandierte rasch nach Wien. Peter Gradwohl führt das Unternehmen nun in zweiter Generation und räumt Sohn Oliver Platz für Ideen ein. Daher entstanden vier neue Filialen in den letzten zwei Monaten in Wien. Schwerpunkt: Helles Biodinkelmehl. Das Interieur soll das Flair der Backstube reflektieren. Das zeigen Fliesen in Betonoptik und eine Wandtapete mit aufgedrucktem Mauerwerk. Gradwohl: „Die Vitrine besteht aus dunklen und hellen Brettern. Es sieht aus, als würde ein leichter Schimmer Mehl darüber liegen.“

## Felzl: Bausubstanz erhalten

Vier Standorte mit vier verschiedenen Einrichtungskonzepten

Die Decke in der Felzl-Filiale am Schottentor ist schief und das ist auch gut so. Architekt Hannes Zieher: „Mit Felzl gehen wir auf den Standort ein und gestalten Theke und Sitzbereiche nach bestehender Bausubstanz.“ Da der Grundriss des Raumes den Architekten vor eine Herausforderung stellte (unsymmetrisch, niedrig, denkmalgeschütztes Haus), musste er die Decke „falten“.

„Um dem Raum eine andere Dynamik zu geben, haben wir die Decke schräg herabgesenkt“, erklärt Zieher. Die Theke ist aus gebürstetem Messing und einer aufliegenden Marmorplatte. Die Regale sind aus geölter Eiche und am Boden handgemachte spanischen Fliesen. Zieher: „Das Material soll die Handarbeit der Bäcker widerspiegeln.“



Handarbeit von den Fliesen über die Brotregale bis hin zur Tafel

## 15 süße Minuten: Wiener Kaffeehausstradition

Neben zwei Cafés im vierten Wiener Bezirk öffnet nun auch ein Lokal im sechsten Bezirk

Verspielt und nicht zu ernst will Daniel Colakovic die Einrichtung seiner dritten Bäckereifiliale „15 süße Minuten“ gestalten. Derzeit herrscht noch Baustelle in der Gumpendorfer Straße im sechsten Wiener Bezirk. Allerdings nur noch wenige Tage, denn bereits nächste Woche feiert der neue Standort Eröffnung. Dabei setzt der Bäckermeister auf Emotion und Leidenschaft zum Brotberuf. „Bar und Vitrine gestalten wir in Eichenholz“, sagt Colakovic. An den Wänden hängen Keramikleuchten, die an Wiener Kaffeehausstradition erinnern. Der 80 Quadratmeter große Geschäftsraum soll nicht durchgestylt sein, sondern das Handwerk ins Zentrum rücken: „Unser Gebäck wird mit viel traditioneller Handarbeit gemacht. Das soll auch unser Lokal zeigen.“



Daniel Colakovic bäckt mit traditionellen Verarbeitungsweisen



Das Lokal in der Gumpendorfer Straße soll noch mehr Grün und Naturmaterialien zeigen

## WOHNEN AM BAUMGARTNER-CASINO-PARK

Hütteldorfer Str. 329/ Linzer Str. 290



Symbolfoto  
HWB 39 kWh/m<sup>2</sup>a

PROVISIONSFREI!



- 33 Wohnungen in vier terrassierten Häusern
- Dachgeschosswohnungen mit Fernblick
- Ideale Wohn-Arbeits-Kombinationen
- 20.000 m<sup>2</sup> Park als unbebaubares Gegenüber
- Bezugfertig ab Herbst 2019

Mehr Infos unter:  
SEESTE BAU GmbH  
Tel. 02236 86 50 68  
mail@seeste.at | www.seeste.at

Ein Projekt der Firmengruppe  
**SEESTE**