MIT LAIB UND SEELE

Die Brotboomer backen es an. Die Backstuben der Edel-, Slow-Food- und Alternativbäcker gehen auf wie liebevoll gepflegter Sauerteig. **Die Auswahl an Brotköstlichkeiten ist bunt.** Was darf es sein:

Brot mit Urroggen, altägyptischem Weizen oder lieber mit Lavendelkruste? von Werner Ringhofer



Helmut Gragger baut jeden Brotbackofen individuell angepasst an die Bäckerei.

rot boomt derzeit wie kaum ein anderes alltägliches Lebensmittel. Die Vielfalt an Gebäcksorten ist nahezu überbordend, aber was steckt dahinter? Von Teiglingsfabriken wird immer wieder gesprochen, die ihre Halbfertigprodukte an Backshops zur schnellen Fertigstellung verschicken. Aber die Brotrenaissance lässt auch alte Backtraditionen wieder aufleben. Beim Stöbern in alten Kochbüchern wurden viele Bäcker fündig und sie pass-

ten ihre Rezepte dem Heute an. Die Auswahl wird immer größer. Darf es ein glutenfreies Brot sein? Oder lieber nach den fünf Elementen gebacken. Wie wäre es mit Brot aus Urroggen oder altägyptischem Weizen? Weiche Krume oder resch gebacken? Ein ganz normales Schwarzbrot zu kaufen, wird fast schon zur Herausforderung.

Die Edelbrote haben auch für das Auge einiges zu bieten. Manche werden ganz exklusiv in kleine Holzwannen gebettet, manche tragen die Unterschrift des Bäckers in Form einer Gravur, andere wieder werden in edles Papier gehüllt und wie ein Geschenkpaket präsentiert. Bei den Kunden kommt die Vielfalt an. Warteschlangen beim Boutiquenbäcker sind keine Seltenheit mehr, vor allem in Wien sperren immer mehr kleine, feine Bäcker auf. Einer der führenden "Brotagonisten" ist wohl Josef Weghaupt, besser bekannt unter seinem Markennamen Joseph Brot. Er machte

sein handgefertigtes Biobrot zum begehrten Lifestyle-Produkt, ja sogar zum kulinarischen Kult.

Unvergleichlich saftig

Ganz anders als in so manchem Diskontbackshop lässt der gelernte Lebensmitteltechnologe seinen Teigköstlichkeiten ihre Ruhe. Bestes Beispiel ist sein Joseph-Brot. Der Klassiker in seinem Angebot wird aus einem traditionell gereiften Sauerteig gebacken. Das Geheimnis dabei: Einfach nur Zeit, sagt WegNett zum Anschauen: die Brotpralinen von Joseph Brot

haupt, das sei für gutes Brot eine ganz wichtige Komponente. Bis zu 48 Stunden dürfen die Teige reifen. Dann werden sie wie früher mit der Hand geknetet und in Form gebracht und schließlich doppelt gebacken. Der Vorteil dieser Methode: eine besonders knackige Kruste und ein unvergleichlich saftiger Brotkern.

Ehrliches Handwerk

Joseph Weghaupt versteht die Kunst der richtigen Präsentation. Augenscheinlich wird das in seinen lässig designten, loftigen Shops – und bei seinem Sortiment. Neben den klassischen Sorten hat er auch optisch so nette Köstlichkeiten wie Bio-Brotpralinen, kleines Bio-Josephine-Weißbrot oder Bio-Waldviertler-Roggen-Honig-Lavendel Krustenbrot. Sein



neuester Streich ist die Bäckerei Café Bagelmanufaktur am Wiener Albertinaplatz.

Im lichtdurchfluteten Lokal gibt es drei Sorten: Bio-Wiener-Sauerteig-Bagel, Bio-Waldstaudenroggen-Bagel und Bio-Malzkorn-Bagel. Dazu nimmt man hausgebeizten Lachs, Hummus, Cream Cheese, Wiener Beinschinken oder warmes Dry Aged Bio-Roastbeef aus dem Kamptal. Bei der Zubereitung kann man den schnellen Händen hinter der Bagelbar sogar zuschauen.

Dass man das Brot am nächsten Tag nur mehr als trockenen Bröselabfall aussortieren kann, muss man bei solchen traditionellen Bäckern nicht fürchten. Denn sie verzichten auf "Aufbesserer", also auf Enzyme, Stabilisatoren, Emulgatoren oder Konservierungsstoffe. Die guten Bäcker verstehen es, Brot auch im größeren Stil ohne Chemielabor zu backen. Und nach dem ersten Stück merkt man: ehrliches Handwerk schmeckt.

Eine Renaissance der Tradition leitete auch das Bäckereiunternehmen Felzl in Wien ein. Gegründet wurde der Betrieb von Bäckermeister Horst Felzl, der sein

Handwerk in Schweden erlernte und sich auch der französischen Tradition sehr nahe fühlte. 2016 verkaufte er seine drei Filialen an Christina Ostermayer, früher Restaurantleiterin bei Do&Co.

Die Liebe zu Frankreich führte sie fort, deshalb zählt das Baguette zu den besten Spezialitäten. Ganz traditionell wird es mit Mehl, Malz, Salz, Hefe und Wasser von Hand gemacht. Natürlich wird es mit langer Teigführung zubereitet. Besonders stolz ist man auch auf das hundertprozentige Roggenbrot aus Sauerteig. "Es wird ohne Hefe »



Erfahren Sie mehr auf www.lgv.at



produziert. Gar nicht so einfach", sagt Christina Ostermayer.

Eine andere Leidenschaft ist die Liebe zu Italien. Das sieht man sofort im Regal, dort findet man fein säuberlich Toskanabrot, Tomaten- und Olivenbrot und Pane pugliese aufgeschichtet. Auch mediterran inspirierte Snacks gibt es: zum Beispiel das Toskanabrötchen mit Pecorinokäse, Rucola und Feigensenf.

Bäcker mit sozialem Gespür

Einen hervorragenden Ruf hat sich auch Helmut Gragger erworben. In den 1990er-Jahren arbeitete er noch als Produktentwickler bei einem internationalen Lebensmittelkonzern, doch nach einer Zeit wollte er etwas Eigenes machen, aus wertvollen Zutaten und mit der Hand erzeugt. 1997 war es dann soweit. In Ansfelden bei Linz wurde der erste Holzbackofen gebaut und Helmut Gragger eröffnete mit seiner Frau Karin die erste Bäckerei. 2010 eröffnete die erste Schaubä-



Fein säuberlich wie in einer Boutique werden die Brote bei Helmut Gragger aufgeschichtet.

ckerei in der Wiener Innenstadt, zwei weitere Filialen folgten. In der Backstube in der Wiener Spiegelgasse hat er eine echte Holzofenbäckerei eingerichtet. Hier wird frisch gebacken und ein betörender Duft nach frischen Semmeln, nach Sauerteig und nach frischem Brot steigt in die Nase. Dass er auf Backmischungen und Treibmittel



Baguette und Roggenbrot sind Spezialitäten in der Bäckerei Felzl.

aus dem Großhandel verzichtet, ist für ihn selbstverständlich.

Helmut Gragger nimmt auch seine Verantwortung für die Gesellschaft wahr. Seit 2009 bildet er über das Caritas-Kooperationsprojekt "BackMa's" lernschwache Jugendliche für den Arbeitsmarkt aus. Bisher wurde 19 Jugendlichen das Bäckerhandwerk weitergeben,

zehn befinden sich derzeit in Ausbildung. Helmut Graggers Resümee fällt positiv aus: "Es gibt kaum so treue Mitarbeiter wie sie. Diese jungen Menschen kommen teils aus schwierigen Verhältnissen. Zu ihnen hat noch niemand gesagt: Du bist gut. Bei uns stellen sie aber ein cooles Produkt her und sie können stolz sein."

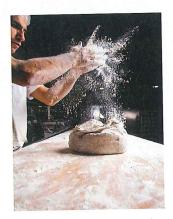
TRADITIONELL UND RÖSCH AUS DEM HOLZOFEN

Als "Kulturgut"-Bäcker trägt das Unternehmen **Felber in Wien** seit fast 60 Jahren beste Wiener Backtradition weiter. Auch die neuen Holzofenbrot-Variationen dürfen lange reifen.

ie typische österreichische Wiener Genuss-Backkultur will Felber unter dem Motto "Felber bäckt selber" erhalten. Daher werden in der Backstube des Wiener Unternehmens sämtliche Tätigkeiten, die wichtigen Einfluss auf Qualität und Geschmack haben händisch durchgeführt. Dank bester Rohstoffe aus heimischer Produktion und Reifezeiten zwischen 16 und 30 Stunden erhält das Felber-Brot und Gebäck nicht nur das einzigartige Aroma,

sondern das Unternehmen kann gleichzeitig auch auf Zusatz- und Konservierungsstoffe verzichten. Für die neuen Holzofenbrote setzt Felber ebenfalls auf acht Tonnen schwere traditionelle Holzöfen, die auf 300 Grad aufgeheizt werden, und die Wärme gleichmäßig lange an das Brot abgeben. Das "dunkle Bio-Holzofenbrot" ist ein urtypisches und in jeder Hinsicht ursprüngliches Roggenmischbrot, vollständig in Handarbeit gefertigt, mit der charakteristischen, groben Rissbildung auf der Oberseite und der rösch

ausgebackenen und herzhaftknusprigen Kruste. Ein großzügiger Anteil von nativem Olivenöl macht das "helle Holzofenbrot" zu ei-



nem fast mediterranen Genuss. Die zartsplittrig-mürbe Kruste, eine flauschige Krume, die förmlich auf der Zunge zergeht und die aromatische fruchtig-herbe Olivenöl-Note geben dem Brot das gewisse Etwas. Erhältlich sind



die Felber-Brote und Gebäckvariationen in den 50 Filialen in Wien und Umgebung. Vor kurzem eröffnete auch in der Muthgasse eine Felber-Filiale.

www.felberbrot.at