

Brot macht erfinderisch

Wien erlebt gerade einen regelrechten Brotboom. Alles über die neuen Quereinsteiger, Einzelgänger und Backvisionäre



Falter 49/2010 vom 8.12.2010
Ressort Stadtleben > Essen & Trinken
Autor Florian Holzer
Infobox [Wiens bestes Brot](#)

Plötzlich reden alle von Brot. Plötzlich stellen sich Menschen vor Bäckereien an. Sie tun das aber nicht wegen Knappheit und zum Hamsterkaufen, sondern weil auf einmal alle Brot ganz super finden.

Wien erlebt gerade einen Brot-Hype, wie es ihn seit Erfindung des Getreides noch nicht gegeben hat und wie er bei keinem anderen so alltäglichen Lebensmittel erinnerlich ist: Die junge Denise Pölzelbauer, bisher primär einer kleinen Schar von Slow-Food-Jüngern bekannt, eröffnete vergangenen Freitag ihren neuen Shop im spektakulären Nouvel-Tower am Donaukanal; Karl Wlaschek Junior filialisierte vor einigen Wochen sein Boutiquen-Café auf der Freyung und sperrte eine „ODC Bakery“ in Döbling auf, in der sich jetzt die Menschen um Brot balgen. Das Motto am Fluss checkte sich schon im Sommer für die Herstellung seiner individuellen Brote und zur Beschickung des eigenen Shops auch gleich einen neuen Bäcker, Josef Weghaupt, der da jetzt für außergewöhnliches Brot im Stil französischer Kultbäcker sorgt. Und Helmut Gragger, der vor ein paar Monaten seine Holzofenbäckerei in der Spiegelgasse startete, sagt über die Heftigkeit der Nachfrage nach seinem Brot nur fassungslos: „Das ist nicht wirklich begreifbar.“ Ist es nicht, kann es nicht sein.

Das Brot der vergangenen Jahre war nämlich deprimierend. Und eine Verbesserung der Lage war nicht in Sicht, im Gegenteil: 450 „Bäckereien“ gibt es derzeit in Wien, davon sind noch 128 handwerkliche Bäcker, der Rest Filialen industrieller Großbäckereien. Allein diesen Dezember sperren wieder vier Wiener Bäcker zu. „In den nächsten drei Jahren wird sich unsere Zahl noch einmal halbieren“, sagt Erich Kasses, Qualitätspionier und Rufer in der Brotwüste seit vielen Jahren.

Kasses hat in alten Unterlagen seines Großvaters gestöbert und errechnet, dass Mehl heute achtmal so teuer ist wie 1925, Arbeitskraft 25-mal so teuer, dass man 1925 aber durchschnittlich 27 Minuten arbeiten musste, um sich ein Kilo Brot zu kaufen, heute trotz explodierender Kosten nur mehr sieben Minuten. „Brot hat einfach keinen Wert mehr“, sagt Kasses.

Wer und was daran Schuld hat, ist kein Geheimnis: Fertigmehlmischungen, von der Industrie angeboten, von den Bäckern wegen der Vereinfachung der Abläufe und der vermeintlichen Kostensenkung gerne angenommen; Kunden, die Geiz geil finden und außerdem gerne zugreifen, wenn der Duftgenerator im Supermarkt die „Backstubenmischung“ verströmt; und nicht zuletzt Bäcker, denen sowohl Fantasie als auch Bewusstsein fehlten, die sich zu Erfüllungsgehilfen der Backindustrie machen ließen.

Das war und ist natürlich kein Wiener und auch kein österreichisches Phänomen, so läuft das seit Jahrzehnten in ganz Europa. Aber eben nicht nur. Schon in den 1970er-Jahren schaffte es etwa Lionel Poilâne aus Paris, sein graues französisches Landbrot auch gegen die französische Baguette-Industrie zum Kult werden zu lassen. Andy Warhol arbeitete mit Poilânes Brot, die Hollywoodstars ließen sich die saftigen Laibe einfliegen.

5000 Poilâne-Laibe gehen derzeit täglich auf Weltreise, Qualität war somit ein Thema, Frankreichs Bäcker dachten um; Alain Ducasse, der weltweit am höchsten dekorierte Starkoch, gibt seinen Gästen nach dem Besuch seiner Restaurants ein Stück Brot mit, als wertvolles Geschenk; beim Produkttest des San Francisco Chronicle erreichte ein Sauerteigbrot aus Los Angeles den höchsten bei diesem Test jemals erreichten Wert (dieser Rekordhalter, die La Brea Bakery, wurde Ende der 80er übrigens vom Österreicher Manfred Krankl mitbegründet).

Es tat sich also durchaus etwas in der Brotwelt, nur in Wien halt nicht. Bis vor kurzem.

Erich Kasses, Waldviertler Bäcker, der vor 30 Jahren vom legendären Meinel-am-Graben-Chef Helmut Touzinsky aufgefordert wurde, „was Gescheites zu machen, und zwar nach den Methoden der Vorfahren“, setzte sich früh mit Natursauerteigen und langsamem, ursprünglichem Backen auseinander.

Voriges Jahr gewann sein Brot aus dem Waldviertler Urroggen Waldstaude einen Slow-Food-Preis. Vor 15 Jahren, als er mit diesem Brot begann, habe er 100 Kilo Waldstaudenkorn pro Jahr gebraucht, sagt er, derzeit verarbeite er zwei Tonnen pro Monat. Und er entwickelte vor eineinhalb Jahren gemeinsam mit Peter Frieze vom Schwarzen Kameel sechs Brote mit völlig neuer, „französischer“ Optik, in kleinem Format, in Spanbox verpackt, limitiert, köstlich und – teuer. „Wer hätte gedacht, dass in Wien jemand sechs bis sieben Euro für ein Brot bezahlt“, staunt Peter Frieze.

In Brunn an der Pitten ist das jedenfalls völlig undenkbar. Die junge Denise Pölzelbauer, derzeit schillerndste Figur des aktuellen Wiener Brotwunders, weiß das. In Brunn an der Pitten steht aber nun einmal der 130 Jahre alte Steinofen ihres Großvaters, mit dem Haus verwachsen, unbeweglich, unersetzlich. Eine Stunde wird der Ofen per „Direktbefeuerung“ mit zwei Düsen vorgeheizt, dann kommt das Brot rein.

Bürokauffrau hat Pölzelbauer gelernt, weil sie eigentlich nie so früh aufstehen wollte, wie Bäcker das müssen. Dass sie sich dem Ofen aber nicht entziehen kann, war bald klar. Ihre Spezialität sind Brote, die nach der Philosophie der fünf Elemente gebacken werden, eine Denkweise, die sie grundsätzlich interessiert hat und die sie mit dem Brot dann irgendwann auch einmal ausprobierte. „mit Gewürzen kann man ja total viel bewirken“. Im neuen Neni im Nouvel-Tower hat sie natürlich keinen Steinofen zur Verfügung, hier bäckt sie nur Strudel, Quiches und Tartes. Das gute Brot aus dem alten Ofen kann man aber zumindest hier kaufen.

Der Ofen war auch bei Helmut Gragger der entscheidende Punkt. Drei Jahre musste sich der Mann aus Ansfelden nämlich um Genehmigungen anstellen, bis er endlich in der Spiegelgasse backen durfte. Ausschließlich mit dem Holzofen, 80 Brote zu je zwei Kilo täglich, dazu 500 Stück Gebäck. „Da lacht dich jeder aus“, erzählt der Bäcker. „Das macht der Großbäcker Ströck in zwei Stunden.“ Weshalb es eben auch vorkommen kann, dass die Ware schon am Nachmittag aus ist.

Natürlich könnte er hier auch seine – nach der Lehre und dem Vorbild von Poilâne gebackenen – Brote aus seiner Hauptbäckerei in Ansfelden verkaufen. Macht er aber nicht. Weil so gesehen hätte er ja auch bei Nestlé bleiben können, anstatt 1997 all sein Geld für seinen ersten Holzofen auszugeben und sich auf die Suche nach dem „wirklichen“ Brot zu machen. Das er gefunden zu haben scheint, die Gragger-Brote sind nicht nur absolut köstlich, sondern auch wunderschön – und verkaufen sich wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. „Mit dem Standort hier haben wir eine Lawine losgetreten“, sagt Gragger. Direktoren großer Supermarktketten hätten schon wegen Kooperationen angefragt.

Ebenfalls ein Standort-Aha-Erlebnis hatte Horst Felzl, als er vor einigen Jahren seine Designerbäckerei in der Kaiserstraße aufmachte: „Es war erstaunlich, was hier auf einmal für Produkte gegangen sind.“ Und es war erfreulich, dass er damit die mühsame Belieferung von Wiederverkäufern zurückfahren konnte. „Ich such mir jetzt nur mehr die Zuckerln heraus“, sagt er. Etwa die neue Paninotherk in der Margaretenstraße. Sein Schritt, sich im Schwarzbrotland auf Weißbrot nach toskanischer oder apulischer Art (aus Hartweizengrieß Kategorie „SSS“ mit Olivenöl!) zu spezialisieren, war mutig, aber er findet das Weißbrot „einfach faszinierend“. Vor kurzem eröffnete er in der Pilgramgasse sein drittes Geschäft.

Einen eigenen Laden plant Josef Weghaupt erst. Dass er am aktuellen Wiener Brot-Hype wesentlich mitbeteiligt ist, steht aber außer Zweifel. Nicht zuletzt, weil er als langjähriger Qualitätsmanagement- und Marketingleiter einer riesigen Backfabrik weiß, wie der Hase läuft. Voriges Jahr entwarf er für die Biolinie eines Supermarktes ein Brotkonzept, und als das nichts wurde, beschloss der knapp 30-Jährige, es einfach selbst zu machen, und zwar ganz auf die archaische Tour: nur 18 verschiedene Produkte, aus vier Tage natürlich gereiftem Natursauerteig aus Demeter-zertifiziertem Getreide, zweimal gebacken („weil ich die Kruste will und den Geschmack“).

An die sechs Tage braucht so ein im waldviertlerischen Vitis gebackenes „Joseph“-Brot vom Mehl bis zum Regal, die Industrie macht das in 270 Minuten. Die ritzt aber auch kein „I.“ hinein, so wie es Weghaupt macht. Dass Szenewirt Bernd Schlacher ihm – der zu diesem Zeitpunkt weder Bäcker war, noch eine Bäckerei hatte – den Auftrag für das Motto-Brot gab, wundere ihn heute noch ein bisschen, gibt der junge Mann zu. Er bereicherte Wien damit aber um ein neues, spannendes Brot.

Man muss jetzt jedenfalls kein mittelmäßiges Brot mehr essen. Man kann höchstens das Pech haben, dass das gute schon ausverkauft ist.