

„Brot wurde durch Verminderung des Salzanteils noch gesünder. Die Österreicher essen zu wenig davon, trotz neuer Angebote.“

## ... und gib uns unser frisches

Brot bleibt eines der wichtigsten Nahrungsmittel. Nach dem Siegeszug von Brotfabriken entdecken die Konsumenten den Wert kleiner Bäckereien neu.

| Von Eva Maria Bachinger • Fotos: Mirjam Reither |

**K**ein Lebensmittel ist so wesentlich wie Brot. Und doch ging in den vergangenen Jahren die Back- und Brotkultur zunehmend verloren. Bäckereiketten mit hunderten Filialen verdrängten kleine Bäckereien, Brot und Gebäck begannen überall irgendwie gleich zu schmecken. Doch es regt sich Widerstand, bei den Konsumenten und bei den Bäckern.

„Ich bin immer der Nase nach. Der Duft von frischem Brot hat geführt. Backen Sie das hier?“ Der Kunde kommt aus dem Stauen kaum heraus, als seine Frage von den Verkäuferinnen bejaht wird. „Das ist erfreulich. Das ist wie in meiner Kindheit!“ Seit mehr als einem Jahr liegt in der Spiegelgasse im ersten Wiener Gemeindebezirk morgens der Duft nach frischem Brot in der Luft. In der frankophilen Bio-Bäckerei „Gragger & Cie“ wird das Brot in einem Holzofen gebacken: Der zehn Tonnen schwere Ofen – von Bäckermeister Helmut Gragger mit dem Mühlviertler Hafner Josef Mandl geschaffen – steht im Zentrum des Geschäftes. In aller Herrgottsfrühe wird er täglich mit Fichtenholz aus dem Mühlviertel befeuert – ganz auskühlen darf er nie.

### Brot-Varianten feiern eine Renaissance

Wenn die richtige Hitze fürs Backen erreicht wird, schießt der Bäckermeister die vorbereiteten Brotlaibe und das Gebäck mit einer Holzschaufel in den Ofen ein. Die Teiglinge werden in der Backstube im hinteren Bereich der Bäckerei produziert. Die meisten Arbeitsschritte erfolgen mit der Hand – auch das ist angesichts der industriellen Nahrungsmittelproduktion eine Seltenheit geworden. Dass Helmut Gragger im ersten Wiener Bezirk so backen darf, wie Bäcker seit Jahrhunderten arbeiten, hat Zeit und Nerven gekostet: die behördlichen Genehmigungsverfahren dauerten Jahre.

In der Spiegelgasse werden grundsätzlich vier verschiedene Brotsorten zu jeweils zwei-Kilo-Laiben gebacken: Das französische P-Brot, ein helles Weizen- (80 Prozent) und Roggenbrot (20 Prozent), benannt nach dem französischen Meisterbäcker Lionel Poilane. Der Florianer-Chorherrenlaib ist ein klassisches Hausbrot, mit einem 80-prozentigen Roggen- und 20-prozentigen Weizenanteil. Die Brotgewürze Kori-

# BROT

ander, Fenchel und Kümmel sorgen für einen würzigen Geschmack, das Bio-Mehl kommt vom Stift St. Florian in Oberösterreich. Das Brot-Sortiment umfasst zudem das Mühlviertler Roggenbrot und das Roggen-Dinkelbrot mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen. Das Casareccio, ein italienisches Weizenbrot mit Olivenöl und das Dinkelbrot in Kastenform werden in der Hauptbäckerei in Ansfelden in Oberösterreich produziert.

„Weltweit werden 60 Prozent des Nahrungsbedarfs mit Getreide gedeckt, in den Industrieländern 25 Prozent. Dennoch deckt Brot ein Viertel des Energiebedarfes ab. Wir sollten mehr davon essen.“



### Gragger

Nach Job in der Industrie im Kampf mit den Behörden: Helmut Gragger

Foto: Stephan Kosa

Wie die süßen Tartelettes werden sie jeden Tag frisch nach Wien geliefert. Ein Renner beim Gebäck sind die knusprigen Flutes, ein Weizengebäck mit Olivenöl und die Salstangerln, die mit Butter gebacken werden. Immer wieder gibt es je nach Saison Spezial-

angebote, wie im Herbst das Maronibrot oder zur Fastenzeit das Fastenbeugerl und dann zu Ostern natürlich die Osterpinze.

Zentral ist bei Gragger die möglichst regionale, saisonale und durchwegs biologische Herkunft der Rohstoffe. Er kennt die industrielle Brotproduktion aus seiner früheren Tätigkeit beim Nahrungsmittelkonzern Nestlé in Deutschland. Als der Konzern 1996 entschied, auch gemanipuliertes Soja zu verwenden, quittierte der Oberösterreicher seinen Job und gründete seine eigene Bäckerei in Ansfelden.

### Rückkehr kleiner Bäckereien

Was früher normal war, ist heute eine Sensation: In jedem Ort auf dem Land gab es ein oder zwei Bäcker. In den 70er und



80er Jahren setzte allerdings ein regelrechtes Bäckersterben ein: Aufgrund von Backmischungen und Maschinen konnte rationeller produziert werden. Einige Bäckereien entwickelten sich zu Industrie-

Großbetrieben und verdrängten kleine Bäckereien. Heute dominieren eine Handvoll Bäckereiketten den Markt. Von den vielen Bäckereien geblieben sind rund 1800 Meisterbetriebe, die durchschnittlich zwölf Mitarbeiter beschäftigen. Sie erhalten zudem

die Regionalität der insgesamt 300 in deutschen Sprachraum bekannten Brotsorten.

Dass sich insbesondere in Wien neuerdings wieder kleine Bäckereien etablieren, ist nicht nur der Sehnsucht nach frischem, originärem Brot sondern auch der Größe der Stadt geschuldet. Auf dem Land, wo die Infrastruktur bröckelt, ist es ungleich schwerer, eine Bäckerei wirtschaftlich zu führen. Graggers Bäckerei in Ansfelden beliefert nicht nur das Geschäft und Marktstände am Naschmarkt und Karmelitermarkt in Wien sondern auch zwei Geschäfte in Linz. Das sei nötig, damit es sich überhaupt rechnet, schildert Gragger. Denn eine Zeitlang versuchte er auch einen Direktverkauf bei der Backstube in Ansfelden zu etablieren. Doch ohne Erfolg. „Ansfelden hat immerhin 25.000 Einwohner und wir haben pro Tag 300 Euro Umsatz gemacht. Heute wollen offenbar alle das Shopperlebnis im Supermarkt, kaum jemand geht noch extra zum Bäcker. Das ist meiner Meinung nach eine kulturelle Verarmung“, bedauert Helmut Gragger. Doch auch die großen Bäckereiketten haben erkannt, dass der Konsument vermehrt Qualität und Bioproduktion verlangt. Eine Wiener Kette wirbt mit dem Slogan: „Wir leben Bio. Wir leben Handwerk.“ Ein kritischer Blick allerdings lohnt: Die Produktion ist keinesfalls durchwegs biologisch und Handarbeit, sondern nur einzelne Produkte entsprechen dieser Vorgabe.

Neben Gragger behaupten sich noch andere kleine Bäcker in Wien, wie beispielsweise Dieter Smolle in seiner Vollkornbäckerei „Kornradl“. Bereits seit zehn Jahren bäckt er im Verkaufsraum im siebten Bezirk. In Wien-Döbling hat vor kurzem die „ODC Bakery“ eröffnet, mit Produkten der „Fünf-Elemente“-Bäckerin Denise Pözlbauer und vom Biobäcker Mauracherhof.



### Brotsommelier & Bäcker

In einem der besten Restaurants in Wien berät ein Brotsommelier die Gäste (o.) über frisches Brot (u.).



„Dass sich in Wien und einigen Städten wieder Bäckereien etablieren konnten, ist der Sehnsucht nach frischem Brot geschuldet, aber auch der Ortsgröße. In kleinen Orten rechnet es sich nicht.“

Das „Joseph-Brot“, das im Waldviertel im Holzofen gebacken wird, gibt es nun auch in einem Geschäft in der Nagelgasse im ersten Bezirk zu kaufen. Ähnliches gelingt in manchen Städten und auch Restaurants legen wieder großen Wert auf gutes Brot: In der Meierei des Restaurants Steirereck im Wiener Stadtpark kommt ein Brot-Sommelier mit dem Wagen voller Brot zu den Tischen.

Mit ihrem Angebot liegen die Bäcker im Trend und passen zur Gesundheitspolitik. Mit Gesundheitsminister Alois Stöger wurde eine Verminderung des Anteils an Salz um 20 Prozent vereinbart und umgesetzt. Seit 2010 ist ein unter der Leitung des Kardiologen Günter Steuerer und des Ernährungsmediziners Kurt Widhalm erstellter Ernährungs-Fahrplan erhältlich, der sich auf Brot bezieht. Dieses enthält Kohlenhydrate, von denen die Österreicher mehr zu sich nehmen sollten, und Ballaststoffe, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen, unter denen zu viele Österreicher leiden.

### Vitamine

Im Vollkornbrot stecken viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente, die für den Körper unentbehrlich sind, etwa Magnesium und das Vitamin B 1.

