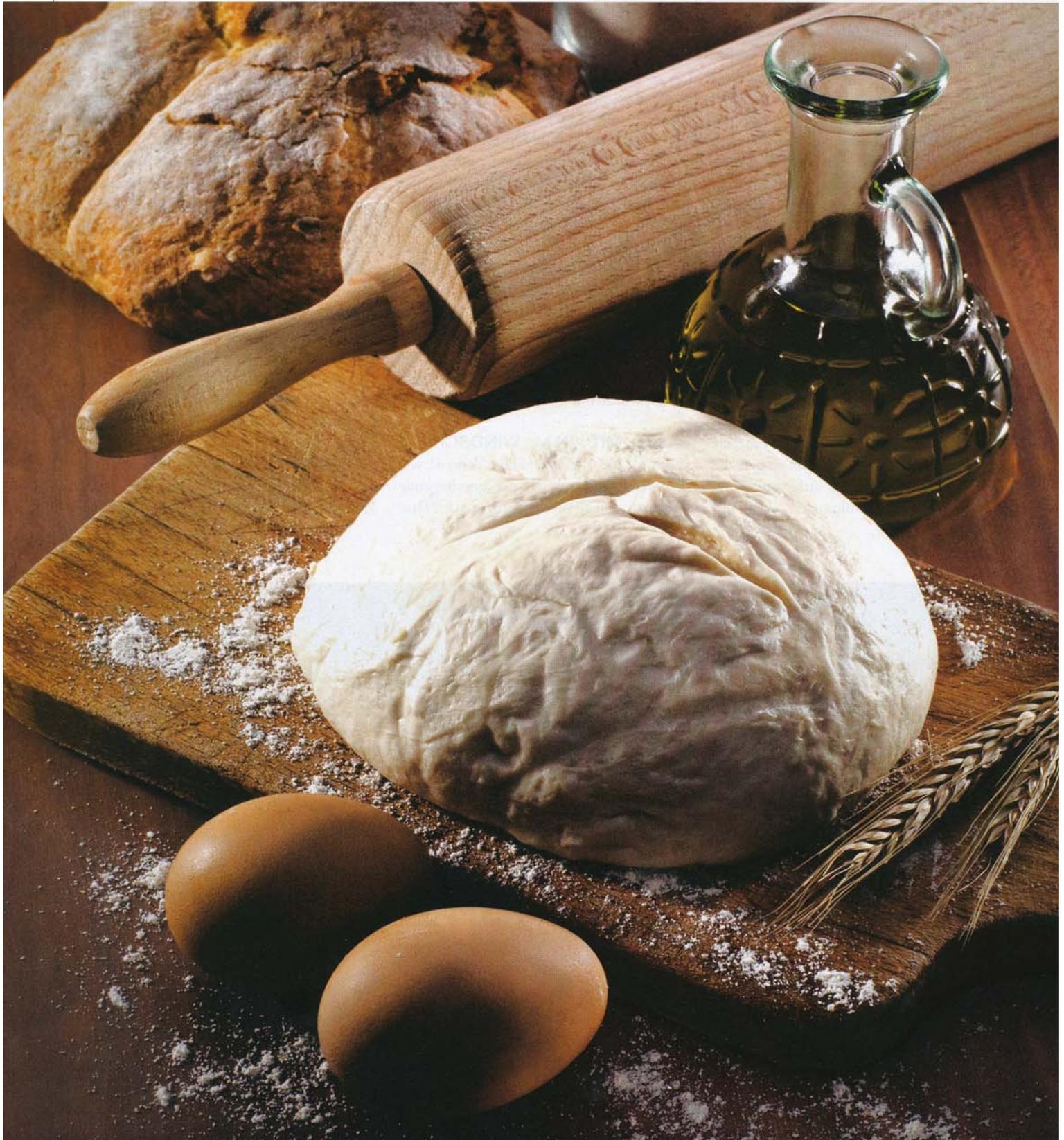


Backe, backe Brot



IN WIEN GIBT ES NICHT EINMAL EINE HANDVOLL BACKSTUBEN, in denen frisch gebackenes Brot verkauft wird. Umso erstaunlicher, dass nun ein Oberösterreicher in der Wiener Innenstadt Fuß fassen will.

Text: Anita Kattinger

Mitleid muss man mit Helmut Gragger nicht haben. Zwar gehört er zu den Exoten unter den Bäckern, das Image des einsamen Kämpfers scheint ihm aber zu behagen. Obwohl er sich für seine Backstube die noble und hochpreisige Spiegelgasse als Geschäftsstandort ausgesucht hat, rechnet er fest mit klingelnder Kasse. Eines muss man sagen: Der oberösterreichische Bio-Bäcker macht es sich nicht leicht. Unglaubliche drei Jahre hat er auf die Genehmigung für seinen Wiener Holzofen gewartet. Ein bisschen durchgeknallt muss man sein, um solche Strapazen auf sich zu nehmen. Und ein Idealist. „Ein Sturschädel“, meint er. „Heutzutage bäckt ja niemand mehr mit einem Holzofen. Die Baupolizei hat zuerst überprüfen müssen, wie die Klima-Bilanz aussieht und wohin meine Abluft führt. Dabei ist mein Ofen durch das Holz viel energieeffizienter als ein Ofen, der mit Heizöl beheizt werden würde. Aber vielleicht hatten einige Dachterrassen-Besitzer Angst vor mir“, erzählt der blonde Bäcker grinsend.

Aber nicht nur, dass heutzutage niemand mehr in einem Holzofen bäckt – von ein paar Pizzabäckern abgesehen. Es finden sich auch keine echten Bäckereien in Wien. Fast alle Bäckereien backen das gelieferte Gebäck aus industriellen Großbäckereien nur auf. Den Holzofen hat Helmut Gragger übrigens selbst konstruiert. Monatelang tingelte er mit einem Freund durch die Schweiz und Italien, um die dortigen Holzöfen genauer unter die Lupe zu nehmen. Denn in Österreich war es unmöglich, einen Vergleich anzustellen und zu lernen. „Mitte der 90er hat dann dieser Freund, ein gelernter Ofenset- >



> zer, den Ofen nachgebaut. Unser ganzes Geld ist dafür draufgegangen, aber es hat sich gelohnt. Zuerst haben wir nur Julius Meinl in Linz beliefert. Danach nur Bio-Läden, weil die Kommunikation dort anders funktioniert. 2002 haben wir dann unser erstes Geschäft eröffnet und auch selbst verkauft. „Drei Holzöfen stehen in Ansfelden, von dort aus wird die frische Ware nach Linz und auf Märkte geliefert.“

DA WEISS MAN, WAS MAN ISST. Aber mit seinem Holzofen will er nicht normales Gebäck backen, sondern genauso, wie es unsere Eltern noch kannten oder am Land teilweise noch üblich ist: „Bei uns werden Kindheitserinnerungen wach. Wir verwenden für das Brot nur Wasser, Mehl und Salz. Aber keine fertigen Gewürzmischungen oder Geschmacksverstärker. Durch die Industrialisierung herrscht bei den gängigen

Broten ein Einheitsgeschmack vor. Brot, das handgemacht wird, hat einen anderen Geschmack. Erst durch den Sauerteig entsteht der spezielle Geschmack von Brot.“ Gragger vertraut ausschließlich auf seinen Natursauerteig bei den Broten und setzt keine Hefe zu. Bei den weißen Gebäcksorten wie Semmeln muss er auf Lecithin und Hefe zurückgreifen. Alles bio versteht sich. Auch sein Lecithin, das aus Soja gewonnen wird, ist bio. Es erleichtert das Mischen von Fett und Wasser. Heutzutage stammen rund 90 Prozent des weltweiten Sojas von gentechnisch veränderten Pflanzen ab. Gragger bezieht sein Soja von einem Bio-Betrieb in Oberösterreich.

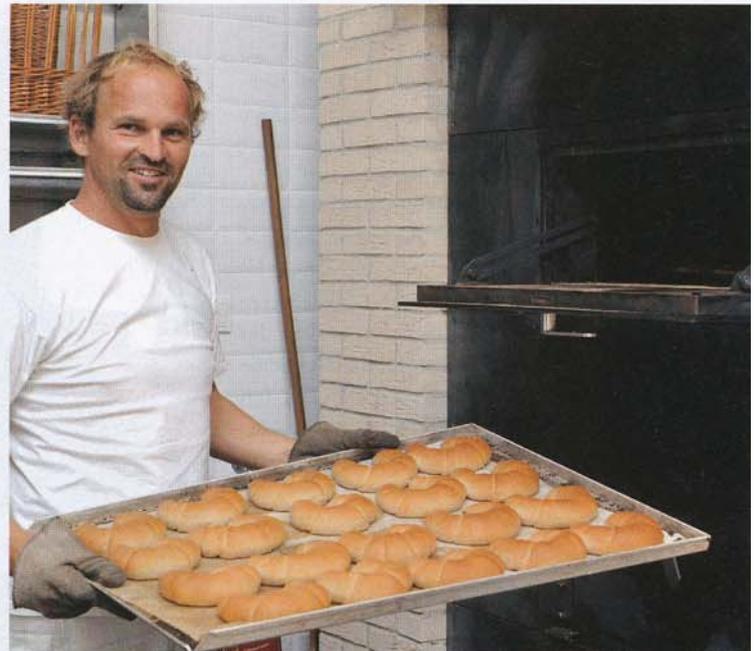
Stellt sich die Frage, ob man den Unterschied tatsächlich schmeckt? Ja, das tut man. Ganz ohne Wertung: Ein Brot ohne Treibmittel und Geschmacksverstärker schmeckt einfach anders. Auf der Homepage kann jeder Interessierte detailliert

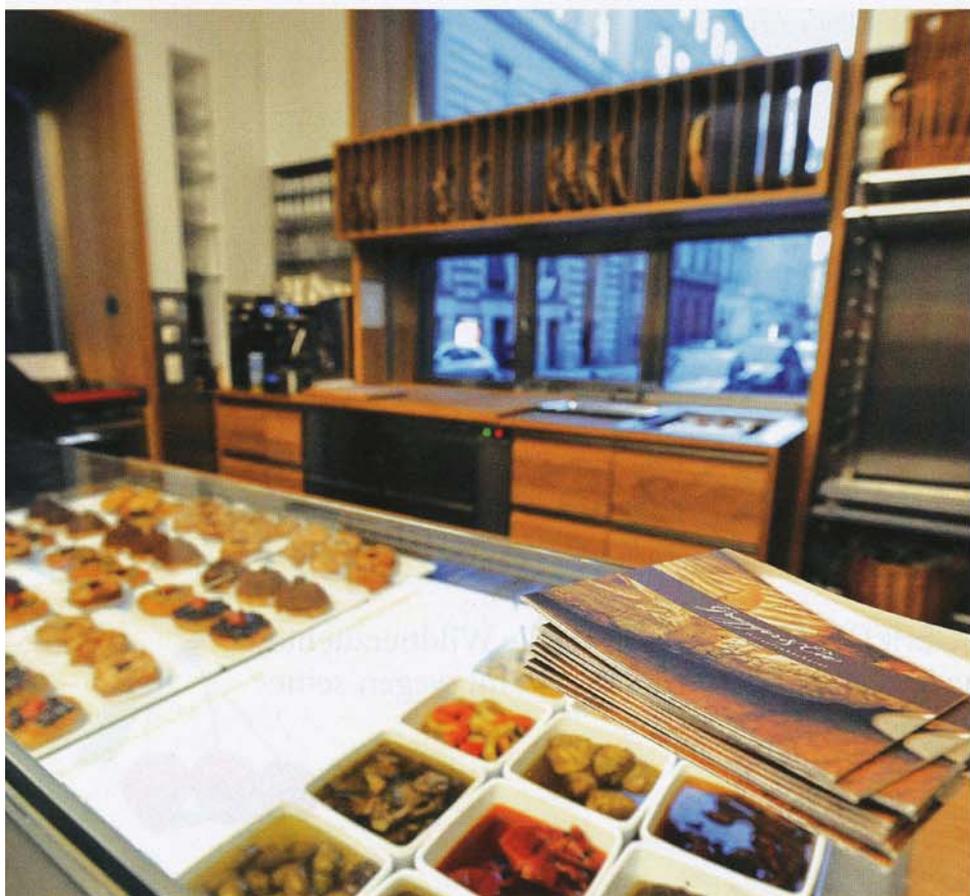
nachlesen, aus welchen Bestandteilen das Brot besteht. Im Forum posten die Kunden in Scharen: Da weiß man, was man isst. „90 Prozent der Kunden kommen aber, weil es ihnen besser schmeckt. Wenn es nicht schmecken würde, würde keiner kommen.“ Warum sich dieses Backen heute kein Bäcker mehr antut? Für ein Laib Brot braucht Gragger zwischen 24 und 48 Stunden! Denn allein schon für den Sauerteig benötigt er einen ganzen Tag.

NUR TRADITIONELLE REZEPTE. Als Gragger mit 15 seinen Beruf auserkor, wusste er noch nicht, wie „mühsam“ der Job anfangs werden würde. Mittlerweile kann er seine ganze Kreativität einbringen, um sich neue Gebäcksorten auszudenken: „Da bin ich noch lange nicht am Ende. Es gibt von jedem Gebäck unglaublich viele Variationen.“ Als er das Casareccio erfand, wünschte sich

Brot wie anno dazumal: ohne Geschmacksverstärker und Gewürzmischungen und im Holzofen gebacken.

Kipferl und Gebäck aus dem Holzofen schmecken besser, ist Helmut Gragger überzeugt.





Backwaren vom Feinsten gibt es in Helmut Graggers Backstube in der Spiegelgasse.

eine Kundschaft italienische Wochen. „In der Nacht ist mir dann das Rezept eingefallen. Innerhalb von einem Tag stand das Rezept aus Weizenmehl, Weizennatur-sauerteig und Olivenöl fest.“ Überhaupt küsst ihn die Muse stets in der Nacht: entweder bei der Arbeit oder im Schlaf. Um sich von anderen Küchen inspirieren zu lassen, fährt der Bäcker regelmäßig auf Erkundungstouren nach Italien oder Frankreich. Ihm geht es dabei immer um die traditionellen Rezepte. So machte er sich auch auf die Suche nach dem Geheimnis der französischen Baguette. „Der Unterschied liegt im Mehl. Die Franzosen verwenden stärkere Mehlsorten. Ich bin aber dann bei der österreichischen Variante geblieben, weil ich bisher für die französische Version noch nicht das passende Mehl aus biologischem Anbau gefunden habe.“

Momentan bäckt Helmut Gragger in Wien selbst, bis das Geschäft von alleine rennt und er einen Bäcker gefunden hat. Angesichts der Nachtarbeit kein leichtes Unterfangen. In Oberösterreich lernt er zehn Lehrlinge an, die ihm über ein Caritas-Projekt vermittelt wurden. Vielleicht schupft einer von den Jungen nächstes Jahr in Wien den Teig. Wer sich zu Hause bei Tageslicht selbst als Bäcker probieren will, dem empfiehlt Helmut Gragger ein ganz einfaches Rezept für ein Fladenbrot. Dazu passen Antipasti und Wein. Beim nächsten Abendessen überraschen Sie damit garantiert Freunde und Familie.

Gragger & Cie Holzofenbäckerei
Spiegelgasse 23, 1010 Wien
T: 01/513 05 55, Mo –Sa 8 bis 20 Uhr
www.gragger.at, www.gragger-cie.at

GRAGGERS FLADENBROT

Zutaten:

0,5 kg griffiges Weizenmehl
1 dag Salz
1,5 dag Hefe
3 dag kalt gepresstes Olivenöl
0,3 l Wasser

Zubereitung:

Auch das Olivenöl mit der Waage abwiegen, das wird genauer, rät Helmut Gragger. Den Teig zehn Minuten kneten. Dann in eine Tupperware geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag das Brot wie gewünscht formen und mit Olivenöl bestreichen. Würzen nach Belieben: Es können Oliven oder Sesamkörner darüber gestreut werden. Danach muss das Brot eine Stunde ruhen. Bei 240 Grad 20 bis 25 Minuten ins Backrohr. Der Teig eignet sich auch als Pizzateig!