

Kalorien STATT ASCHMIR

isabella.klausnitzer@kurier.at
www.isatrends.at

Gourmettempel sind fast schon begehrt als Mode-Stores. Wohl deshalb, weil da alle Sinne bedient werden: Es schmeckt gut, es riecht gut, man fühlt sich wohl und möchte gar nicht mehr weg. In Wien bezirzen derzeit das Motto am Fluss und der Gragger mit dem Duft nach frischem Brot und Gebäck unsere Sinne. Und bald auch die Orlando di Castello-Bäckerei. Geborgenheit wie in Großmutter's Backstube.



SCHÖNE BRÖTCHEN

Bei Colette, der Mutter aller Conceptstores, stehen die Leute für den Lunch im Restaurant im Souterrain Schlange, während die Fashion oben anscheinend immer weniger Beachtung findet. Besonders stark ist dieser Trend bei den „Schöner Leben“-Bäckereien zu beobachten. Wie zum Beispiel beim legendären Poilâne in Paris, dem Vorbild aller Lifestyle-Bäckereien.

www.poilane.fr



WIE DIE WARMEN SEMMELN

Dass sich einmal ganz Wien anstellen würde, um einen Laib vom heiß begehrten Gragger'schen Krustenbrot zu ergattern, hätte sich Helmut Gragger nicht gedacht, als er 1997 seinen ersten Holzofen baute. 12 Tonnen – so viel wie ein LKW – wiegt so ein Ofen und ist für die Graggers dermaßen wichtig, dass sie ihn auf der Website der Bio-Holzofen-Bäckerei in der Rubrik „Menschen“ anführen. Mindestens genauso wichtig: die Zutaten für die duftenden Krustenbrote, Handsemmerln, Mohnstangerln und „Flütes“, die allesamt aus Bio-Landwirtschaft stammen. Verkosten möchte man sie gleich alle – das nach Poilâne benannte Extrem-Sauerteigbrot „P Brot“, das „Florianer Chorherrenbrot“ aus Demeter Roggenmehl vom Stift St. Florian oder das erstaunlich weiche und luftige Dinkel-Baguette. Früh aufstehen zahlt sich aus – denn wenn man Pech hat, sind die duftenden Krustenbrote schon am Vormittag ausverkauft.

Gragger & Cie, Wien 1, Spiegelgasse 23, Mo-Sa 8-20 Uhr, www.gragger.at



FEINES GEBÄCK

Das ODC, Orlando di Castello, expandiert von der Freyung Richtung Döbling: In der Obkirchergasse eröffnet Billa-Sohn Karl Philipp Waschek demnächst eine ODC-Bäckerei mit französisch-italienischem Flair. Mit an Bord: Meister-Pâtissier Pierre Reboul, dessen deliziose Kreationen – mit so schönen Namen wie „Miss Pompidou“, „Lolly Love“ oder „Ménage à Trois“ – im ODC zu verkosten sind und der seit März auch das traditionelle Mehlspeisen-Repertoire des Café Central erneuert hat. Das Interieur der neuen Bäckerei, hört man, soll dagegen eher in Richtung urig-bodenständig gehen. Fans von Rebouls feinen Croissants, Pains au Chocolat und Desserts werden also bald in den 19. Bezirk pilgern . . .

www.orlandodicastello.com