



# Brotberufung

Ein früher Morgen bei Holzofenbäcker Helmut Gragger.

Ich hielt den Vater meines besten Volksschulfreundes anfangs für einen faulen Hund. Mein Freund meinte immer, wenn ich ihn nach der Schule nach Hause begleitete, ich müsse ganz leise sein, weil Papa schläft. Bis Papa meine Meinung über ihn zu Ohren kam. Er grinste, führte mich in die Backstube und erzählte, dass er da ab vier Uhr Früh Semmeln und Brot backe.

Da sei es doch durchaus vertretbar, wenn man sich dann mittags eine Stunde aufs Ohr lege, oder?

**Helmut Gragger**  
„Dann hab ich mir einen Ofen gebaut“

Vielleicht war es eine unbewusste Wiedergutmachung am Vater meines Freundes, dass ich darauf bestand, Helmut Gragger nicht tagsüber in seiner frischgebackenen Holzofenbäckerei in der Wiener City zu besuchen, wie anständige Journalisten das tun, sondern dann, wenn er mit der Arbeit beginnt. Okay, sagt er: fünf Uhr.

Gragger ist seit Kurzem the toast of the town, ein einigermaßen Verrückter, der sich einen Platz gesucht hat in der Nische jener Lebensmittel, die wieder so schmecken sollen wie damals, als der Vater meines Freundes Mittagsschlafchen hielt. Lassen wir die Jammerei darüber, dass Bäckereien heute als Stahlschränke begriffen werden, in die WurstverkäuferInnen blasse Gebilde schieben, wenn sie zwischendurch kurz Zeit haben. Natürlich, auch Gragger spricht davon, erzählt, dass er bei einem Nahrungsmittelmulti in Deutschland arbeitete, bis er sich fragte, was er dort eigentlich für einen Dreck produziere: „Dann hab ich mir einen Ofen gebaut und selbst angefangen, Brot zu backen.“

Die Bio-Holzofenbäckerei Gragger in Ansfelden wurde eine Erfolgsgeschichte, weil eine Geschäftsidee dahinterstand. Es ist „la recherche du pain perdu“, die Suche nach dem verlorenen Brot.

In der Backstube duftet es nach Holz, Mehl, Sauerteig und Kruste. Gragger erzählt



KLAUS KAMOLZ

die lange Geschichte vom Weg zu einer Betriebsanlagengenehmigung für seine neu eröffnete Wiener Holzofenbäckerei, sagt dabei Sätze wie „Es darf ja heute nicht mehr nach Brot riechen“ und „Die Lebensmittelpolizei mag es nicht, wenn's in der Backstube staubt, aber wie soll ich ein Brot machen ohne Staub?“.

Drei Jahre dauerte das Genehmigungsverfahren für den Holzofen; fünf Ofner hatten ihm abgesagt, weil sie keine Garantie für das Funktionieren der Konstruktion übernehmen wollten, deren Ziegel man noch eine Woche nach dem Verglimmen des Glutstocks nicht angreifen kann. „So etwas kann heute kaum noch jemand bauen, die sind alle 80 oder gestorben“, sagt Gragger.

Aber der Holzofen musste her. Mit ihm steht und fällt die Geschäftsidee. Deshalb hat er ihn auch so bauen lassen, dass er auf zwei Seiten zu öffnen ist. In der Backstube schiebt er das Brot hinein, draußen im Laden holt er es wieder heraus. Und in den paar Wochen seit der Eröffnung war es fast jeden Abend ausverkauft. „Dann gibt es eben nichts mehr“, sagt Gragger und erzählt die Geschichte von seinem Besuch in der berühmten Bäckerei Princi in Mailand: „Dort stehen Schlangen um das Holzofenbrot an. Aber es gibt immer genug. Warum? Weil ein Großteil hinten in Gasöfen gebacken wird.“

## Holzofenbäckerei Gragger

Spiegelgasse 23, 1010 Wien

Tel.: 01/513 05 55

Mo. bis Sa. 8 bis 20 Uhr

[www.gragger.at](http://www.gragger.at)

Schwarzbrote ab 4,50 Euro/Kilo, Baguette 3 Euro, Handsemeln 0,75 Euro/Stück.