

»ÖFFERL« Die Weinviertler Bäckerfamilie führt das Unternehmen in dritter Generation und besitzt heute in Wien zwei schicke »Brot-Boutiquen«.



DIE NEUEN BROTAGONISTEN

Engagierte Bäcker haben in den letzten Jahren mit hippen »Brot-Boutiquen« ein neues Qualitätsbewusstsein geschaffen. Aber auch viele Großbäckereien haben den Trend zu Delikatess-Backwaren erkannt. Unser tägliches Brot ist so gut wie nie.

TEXT HERBERT HACKER

S eine Brotspezialitäten haben alle einen Namen: »Mademoiselle Crousto« heißt ein Weizenmischbrot, »Ulrich Urkorn« ein Urgetreide-Vollkornbrot und »Robert de Vino« ein Sonnenblumen-Walnussbrot. Denn Georg Öfferl ist ein Bäcker der etwas anderen Art. Der Hauptsitz der Bäckerei seiner Familie befindet sich im kleinen Ort Gaubitsch im Waldviertel, inzwischen besitzen die Öfferls aber auch in Wien zwei Filialen in Bestlagen, stylische »Brot-Boutiquen«, wie man sie aus anderen Metropolen kennt. Öfferl-Brot ist in Wien zu einem kulinarischen Kultprodukt geworden. Nicht nur wegen der witzigen Namen ...

Auch in der Bäckerstraße in der Wiener Innenstadt befindet sich seit einiger Zeit eine Bäckerei der etwas anderen Art. Die französische Bäckerei Parémi folgt dem Beispiel einer traditionellen Boulangerie Artisanale in Frankreich, wo Brot und Pâtisserie vor Ort frisch von Hand zubereitet und gebacken werden. Die Inhaber, Rémi Soulier und Patricia Petschenig, haben ihr Handwerk in Frankreich gelernt. Etwa bei Ferrandi, einer der Top-Gastronomieschulen des Landes, und dem L'institut INBP in Lyon, dem nationalen Institut für Bäcker und Konditoren.

Brot als Delikatesse, diesen Trend haben junge Bäcker wie Josef Weghaupt (»Joseph Brot«) und Helmut Gragger vor rund zehn Jahren entfacht – als Gegenbewegung zu >

Fotos: Michael Reidinger, Studio Riebenbaue, Lukas Lorenz



»STRÖCK«. Die Bäckerei-Kette hat vor allem mit ihren beiden »Ströck Feierabend«-Lokalen neue Maßstäbe gesetzt und den Trend zu hochwertigem Brot maßgeblich geprägt.



> qualitativ minderwertigem Industriebrot. Als etwa Josef Weghaupt 2011 seine erste »Brot-Boutique« in der Naglergasse im Zentrum Wiens eröffnete, hatten nicht wenige von außen den Eindruck, es handle sich hier um ein stylisches Modegeschäft. Gragger und Weghaupt zählen zu den Pionieren dieser neuen Brot-Zeit. Sie frönten plötzlich einem Handwerk, das viel Zeit erfordert. Inzwischen ist in Sachen Qualität ein regelrechter Brot-Boom entstanden. Immer mehr engagierte Bäcker wollen langsam und in Handarbeit hergestellte Brot-Spezialitäten als Delikatesse an die Kunden bringen. Noch nie war die Brotvielfalt so groß wie heute.

Ein Beispiel für eine etwas andere Backwarenproduktion ist auch die Bäckereikette Felzl. Der Gründer und Bäckermeister Horst Felzl verkaufte seine drei Filialen >

IMMER MEHR BÄCKER WOLLEN LANGSAM HERGESTELLTE BROT-SPEZIALITÄTEN ALS DELIKATESSE AN DIE KUNDEN BRINGEN.

»JOSEPH BROT« Inhaber Josef Weghaupt eröffnete 2011 seine erste »Brot-Boutique« in der Wiener Naglergasse. Heute betreibt er mehrere Filialen und Lokale mit exzellenten Backwaren und Soul-Food.





»GRAGGER« Helmut Gragger ist einer der Pioniere der neuen Bäcker-Szene. Er bäckt Brot nach alten Methoden.

> vor Jahren an die frühere »Do & Co«-Restaurantleiterin Christina Ostermayer, die weitere Filialen eröffnete. Zu den Spezialitäten bei Felzl zählt das französische Landbrot, das aus fünf verschiedenen Weizenmehlsorten hergestellt wird.

Längst haben sich auch Großbäckereien dem neuen Trend angeschlossen. Bestes Beispiel dafür ist die Bäckerei Ströck. Alle Ströck-Brote werden ausschließlich mit Getreide aus Österreich, ohne Fertigmischungen und ohne Zusatzstoffe gebacken.

Und »Der Mann« ist deshalb so beliebt, weil es das Unternehmen, dessen Firmengeschichte bis 1860 zurückreicht, versteht, moderne Technik mit traditioneller Handarbeit zu verbinden. Hier werden etwa noch heute Striezel per Hand geflochten. Ganz nach dem Motto: »Backen wie früher, aber in der Jetzt-Zeit«.

DIE 10 BESTEN BÄCKER

ÖFFERL

Eine der ersten Kultbäckereien mit zwei Filialen in Wien. Öfferl-Brot wird heute in den angesagtesten Feinkostläden und Spitzenrestaurants der Stadt angeboten.
Wollzeile 31, 1010 Wien
Mariahilfer Straße 9, 1060 Wien, oeffler.bio/de

STRÖCK

Innovative Bäckereikette mit insgesamt 74 Filialen. Vor allem in den beiden »Ströck-Feierabend«-Bäckereien werden Brot-Raritäten in absoluter Top-Qualität hergestellt.
Rotenturmstraße 6, 1010 Wien
Landstraßer Hauptstraße 82, 1030 Wien
stroeck-feierabend.at

JOSEPH BROT

Was mit einem Shop in der Nagelgasse begann, hat sich mittlerweile auf fünf Filialen in Wien und eine Bäckerei in Burgschleinitz ausgeweitet. Josef Weghaupt ist einer der Pioniere der neuen »Brottagonisten«.
joseph.co.at/de

GRAGGER

Helmut Gragger war einer der ersten, der das Brotbacken neu definierte. Heute hat er zwei Filialen und ein sozial engagiertes Gemeinschaftsprojekt mit dem Ex-Politiker Christoph Chorherr.
gragger.at

PARÉMI

Rémi Soulier und Patricia Petschenig sind die Inhaber und Masterminds der kleinen französischen Kult-Bäckerei in der Wiener Bäckerstraße. Sehr schick.
paremi.at

FELZL

Engagierter Bäcker mit fünf Filialen und einigen besonders gelungenen Brotspezialitäten wie etwa das französische Landbrot. Überdies gibt's vor Ort Bio-Kaffee von der Rösterei Andraschko, zahlreiche Snacks und Wiener Frühstück.
felzl.at

GEIER

Bäckereikette mit Hauptsitz im Weinviertel und mehr als einem halben Dutzend Filialen in Wien. Große Auswahl an Brotspezialitäten.
geier.at

DER MANN

In Sachen Beliebtheit ist die Bäckereikette mit zahlreichen Filialen in ganz Wien unschlagbar. Traditionelle Backwaren wie Striezel werden immer noch von Hand geformt. Große Auswahl an Backwaren und Spezialitäten, besonders empfehlenswert ist der Wiener Gugelhupf.
dermann.at

GRIMM

Die einstige k. u. k. Hofbäckerei wird seit 1962 von der Familie Maderna geführt. Andreas Maderna gilt noch heute als Meister des Wiener Jourgebäcks.
grimm.at

WANNENMACHER

Bäckerei und Café im 19. Bezirk mit großer Auswahl an Backwaren, Snacks und Torten auf Bestellung.
Sieveringer Straße 76, 1190 Wien
wannenmacher-brot.at



»PARÉMI« Trendige und schicke Bäckerei und »Brot-Boutique« in der Wiener Bäckerstraße. Hier gibt's Brot und feine Pâtisserie wie in Paris.