

Mit Brot die Welt verbessern

Nachhaltig. Bäckermeister Helmut Gragger betreibt weltweit Filialen und übernimmt soziale Verantwortung

VON JULIA GSCHMEIDLER

Anders als in herkömmlichen Backstuben beginnt der Arbeitstag bei Gragger & Cie in der alten Mühle in Ansfelden erst um sechs Uhr in der Früh. Das liegt daran, dass die Mitarbeiter die Teige erst morgens aus Mehl, Wasser, Salz und manchmal etwas Öl oder Butter zubereiten, den Sauerteig einrühren und dann etliche Stunden im Kühlraum ruhen lassen. So hat der Sauerteig Zeit, sich zu entwickeln und dem Brot seinen unvergleichlichen Geschmack zu verleihen. „Wir haben nur eine Misch- und eine Teigteilmaschine, der Rest passiert alles händisch“, sagt Bäckermeister Helmut Gragger sichtlich stolz.

Der aus Strobl am Wolfgangsee stammende Bäcker folgt seit über zwei Jahrzehnten seinen Idealen. Anstatt sein Leben lang in industriell betriebenen Backstuben zu arbeiten, hat er 1997 seinen Betrieb in Ansfelden bei Linz eröffnet. Sein Antrieb: die Rückbesinnung auf die ursprüngliche Art des Backens. Mittlerweile betreibt Gragger mehrere Filialen in Wien sowie in Berlin, im Senegal, in Uganda und Bangkok, eine weitere in der DR Kongo ist gerade im Aufbau.



GRAGGER & CIE

Mit „BackMa“ in Kooperation mit der Caritas bildet der Bäcker lernschwache Jugendliche aus

Das Besondere an den Gragger-Backstuben ist, dass die Brote und Backwaren im Holzofen gebacken werden. „Das ist die ideale Form des Backens, weil die Wärme des Steins keine aggressive ist, die dem Brot die Feuchtigkeit entzieht“, sagt Gragger.

Ofen macht Geschmack

Um den idealen Holzbackofen zu entwickeln, hat er bereits vor 20 Jahren mit einem Freund an ersten Entwürfen

getüftelt. Die Vorteile des heute in den Gragger-Backstuben im Einsatz befindlichen Ofens: eine andere Geschmacksentwicklung, da die Krustenbildung früher einsetzt, sowie eine längere Frischhaltung, wie der Bäckermeister betont.

Neben der natürlichen Art des Backens ist Gragger noch etwas besonders wichtig: Bio-Rohstoffe, die – wenn möglich – direkt aus der Region kommen. So setzt der Unter-

nehmer auf Roggen vom Stift St. Florian sowie Dinkel vom Mühlviertler Produzenten Ebners Rotkorn, „dem Dinkelspezialisten in Europa“, wie ihn Gragger bezeichnet. Mit dem oberösterreichischen Bio-Getreide backen die Bäckereiangestellten dann Spezialitäten wie das Florianer Chorherrn-Brot, das in Oberösterreich bekannte Mohnflesserl oder den Fastenbeugel, eine Art oberösterreichische Version des Bagels.

Mehrmals im Jahr reist der Ansfeldner nach Afrika, wo derzeit seine bereits dritte Dependence entsteht. Eigentlich war angedacht, die afrikanischen Gragger-Backstuben mit einem Solarofen zu betreiben. „Das wäre eine coole Methode gewesen, mit Sonnenenergie Brot zu backen“, erzählt Gragger. Allerdings sei ihm bei diesem Projekt das Geld ausgegangen, weshalb der Oberösterreicher auf einen Backofen umgestellt hat, der mit Briketts aus gepresstem organischem Abfall betrieben wird. „Niemand hat daran geglaubt und alle haben uns ausgelacht, aber das System funktioniert“, sagt Gragger. Allein durch die Energiekostensparnis kann die Bäckerei zehn Mitarbeiter beschäftigen. „Da können wir benachteiligte Menschen einstellen, Leute mit Behinderung, so kann man Randgruppen in das System einbauen und es funktioniert“, sagt der Unternehmer stolz. Es gehe zwar in erster Linie darum, qualitativ hochwertiges Brot zu verkaufen, aber auch um die Menschen.

Arbeitsplatz, die durch ihr Schicksal – sei es Flucht oder Arbeitslosigkeit – besondere Unterstützung brauchen. Denn am Ende des Tages gehe es laut Gragger um die Menschen und darum, soziale Verantwortung zu übernehmen. Ein außergewöhnlicher oberösterreichischer Bäcker, der sich auf seinem Weg nie durch Kritiker beirren ließ und so ein Stück oberösterreichische Kulinaria in die Welt trägt.



Magazin OÖ

Diese und noch viele andere Geschichten, etwa über die Most-Leidenschaft von ÖFB-Präsident Leo Windtner, lesen Sie im 116 Seiten starken KURIER-Magazin Oberösterreich. Um 7,50 Euro in Ihrer Trafik und im Zeitschriftenhandel oder direkt beim KURIER bestellen.

Kommentar



VON ANJA GEREVINI

Auf samtigen Pfoten ins Herz geschlichen

Es heißt ja, es gäbe Katzen- und Hundemenschen. Ich halte diese Trennung für blödsinnig. Meine Hunde sind nicht unbedingt die größten Fans von Katzen, das ist auch der Grund, warum ich bei mir zu Hause keinen schnurrenden Vierbeiner aufnehmen kann. Aber ich finde Katzen faszinierend: Sie sind elegant und arrogant, verschmust und verspielt, geheimnisvoll und offen wie ein Buch. Kurz: Sie sind einfach unglaubliche Geschöpfe.



Das findet auch Gabriele Linke-Grün. Die Journalistin ist seit Langem von der Eleganz und Eigenwilligkeit von Katzen angetan. Sie pflegt enge Kontakte zu Verhaltensforschern auf der ganzen Welt – und hat deren Erkenntnisse nun in einem Buch zusammengefasst. In „Die unglaublichen Fähigkeiten der Katzen“ (GU Verlag, ca. 17 €) erzählt sie Episoden aus ihrem und dem Leben anderer Menschen mit Stubentigern und lässt den Geschichten dann Erklärungen von Biologen oder neues Wissen von Verhaltensforschern folgen. Dadurch erhält man viel Wissen, gepaart mit Anekdoten und kurzweiligem Lesespaß. „Die unglaublichen Fähigkeiten der Katzen“ ist nicht nur für Katzenfans empfehlenswert, sondern auch für Hundeliebhaber.

anja.gerevini@kurier.at

IMPRESSUM **Medieninhaber und Verleger:** Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag Ges.m.b.H. & Co KG, Muthgasse 2, 1190 Wien **Redaktion, Produktion, Fotos:** THEMA Redaktion **Layout:** KURIER-Produktion **Hersteller:** Mediaprint Zeitungsdruckereiges.m.b.H. & Co KG, Richard-Strauss-Straße 23, 1230 Wien **Projektleitung:** Uschi Schneeberger, Tel.: 05 1727 23963, eMail: uschi.schneeberger@kurier.at

Martin und die Gans

schauleben. Vom Laterndlifest bis zum Tierschutz bei der Gänsehaltung

Die neue Kalenderwoche steht ganz im Zeichen des Heiligen Martin, aber auch dem Start der Ballsaison.

• **Der Montag** beginnt mit der Frage: Woher kommt der Hl. Martin eigentlich und wie sind die Traditionen wie das Laternenfest, das Martingansl und Co. entstanden? SchauLeben macht sich auf die Spur und hat dazu Brauchtums-Expertin Helga Maria Wolf ins Studio geladen. Das Klimavolksbegehren benötigt nur noch 40.000 Unterschriften, bis es ins Parlament aufgenommen werden muss. Daher haben Klimaschutzler und Betreiber von Windrädern Reporterin Judith Tieber ins niederösterreichische Pottenbrunn eingeladen, um ein Windrad zu besteigen und über Klimaschutz zu sprechen. Am Montag ist auch die Wiener Soulsängerin Marjorie Etukudo zu Gast im Studio.

• **Der Dienstag** steht wie immer ganz im Schwerpunkt Gesundheit. Diesmal gibt's alles zum Geruchssinn: Was kann die Nase noch außer riechen? Hat der Geruch Einfluss auf Emotionen und Verhalten? Wer riecht besser – Männer oder Frauen? Diese und noch viele weitere Fragen klären wir am Anfang der Sendung mit dem Autor



SCHAUTV

Die kommende Woche steht ganz im Zeichen des Heiligen Martin und was es mit der Gans auf sich hat

Johannes Frasnelli. Redakteurin Corinna Pumm war für Sie auf der Fotomesse und hat sich die neuesten Techniktrends in Sachen Fotografie angesehen. Die Burgenländischen Winzer lassen ihren Wein ganz nach Tradition segnen. Ab nun dürfen die Gläser erhoben werden. Prost!

• **Am Mittwoch** sind King & Potter im Studio zu Gast. Sie präsentieren ihr neues Album und sorgen so für einen angenehmen Start in die Sendung. Zum Start der Ballsaison ist es wichtig, die richtigen Ballschuhe stets parat zu haben. In speziellen Tanzschuh-Läden gibt's für jeden Fuß den richtigen Schuh, sodass eine lange Tanznacht möglich ist.

Außerdem zeigen wir Ihnen, wie Sie riesige Seifenblasen hinbekommen.

• **Am Donnerstag** wird die Miss Gans gewählt. Die Kür der besten und schönsten Gans im Burgenland. Kontrovers dazu spricht Moderator Marcel Schachinger mit Martin Pluder von der gemeinnützigen Organisation „Vier Pfoten“ über den Konsum von Gänsen zur Hochsaison. Denn Gänse werden auch oft aus dem Ausland nach Österreich importiert – doch nicht in jedem Land herrschen dieselben Gesetze für den Tierschutz.

• **Am Freitag** bringt Sie SchauLeben Sie ein bisschen ins Staunen, wenn wir Ihnen die

Wahrheit sagen, über die Herkunft von bekannten Speisen wie zum Beispiel dem Schnitzel, der Pizza, der Nudel, dem Bier und der Bosna. Bei der Nudel scheint es einen permanenten Wettkampf zwischen Italien, China und sogar Arabien zu geben. Derzeit hat China wieder die Nase vorn.



schau Leben

Schwerpunkt Martini (18.00 – 18.30 Uhr)

Täglich regionale Lifestyle-Themen