

DIE NEUEN BROT- AGONISTEN



Gutes Brot boomt. Die Zahl der kleinen, feinen Bäcker, die nach alten und zeitaufwendigen Methoden Brot backen, nimmt zu. Aber auch die Großbäckereien stellen um und sorgen für immer bessere Qualität.

TEXT HERBERT HACKER



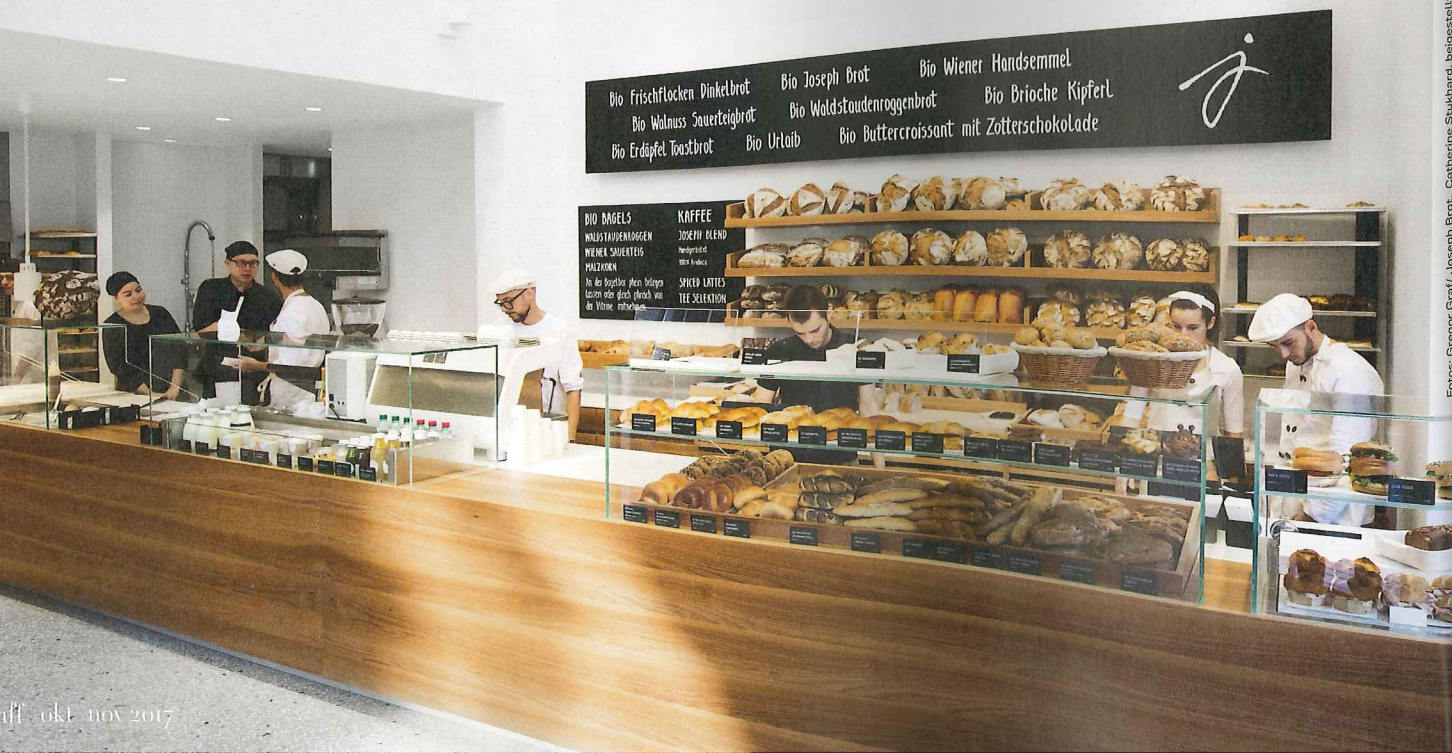
Andreas Djordjevic präsentiert den Gästen des Restaurants »Steirereck« in Wien täglich den Brotwagen mit bis zu 25 Sorten Brot.



h zubereitete Edel-Bagel machen
das Herz des allerneuesten
»Joseph«-Ladens aus.



Josef Weghaupt alias »Joseph«
hat in Wien mittlerweile vier Filialen.
Sein jüngstes Projekt: ein Bagel-
Shop in der Führichgasse.



Bagel«, sagt Josef Weghaupt, »sind kompliziert, nicht einfach herzustellen. Aber sie sind unglaublich gut.« Der Edelbäcker weiß, wovon er spricht, denn Weghaupt lässt sie seit

Kurzem in seiner mittlerweile vierten Filiale in der Führichgasse herstellen. Bagel in allen Varianten mit allen erdenklichen Füllungen.

Bagel, ein typisch amerikanisches Backwerk, sind hierzulande ein Trendprodukt. Diesen Trend will Weghaupt noch zusätzlich beflügeln. Und mit in Mode gekommenen Brotsorten und exotischen Backwaren kennt er sich aus.

Unter dem Markennamen »Joseph« ist Weghaupt in Österreich zum bekanntesten Vertreter einer ganz neuen Bäckergeneration geworden. Seit Jahren sind die Brote des gelernten Lebensmitteltechnologen in aller Munde. Seine Sauerteigbrote – hergestellt in verschiedensten Varianten – sind zu kulinarischen Kultprodukten geworden. Es sind Teig-Delikatessen, obwohl es sich um schlichtes Brot handelt. Tatsächlich aber ist es Brot, das etwas anders hergestellt wird als in so manchen Industriebäckereien. Sein »Joseph-Brot« etwa, der Klassiker in seinem Sortiment, wird aus einem zwölf bis 18 Stunden gereiften Sauerteig gemacht. Zeit, sagt Weghaupt, ist für gutes Brot ein ganz wichtiger Faktor.

BROT IN NEUER QUALITÄT

Anfang 2011 eröffnete Weghaupt in der Nagelergasse in der Wiener Innenstadt seinen ersten Brot-Shop, ganz in Weiß gehalten und ausgestattet wie eine Mode-Boutique. Großstadtflair und urbanes Lebensgefühl, das sollte das Motto der Vermarktung sein. Und die Leute liefen ihm vom ersten Tag an die Tür ein.

Danach eröffnete er in der Landstraßer Hauptstraße ein Lokal, das aus Brotboutique und Bistro besteht. Und wieder wurde es ein Erfolg. Heute besitzt er vier Filialen und eine neu in die Landschaft gestellte Bäckerei im Waldviertel. 130 Leute arbeiten für ihn, doch eine industrielle Großbäckerei ist er deshalb noch lange nicht. Nur zum Vergleich: Weghaupt produziert im Jahr 24.000 Bio-Handsemmeln, dafür benötigen Industrieanlagen bloß eine Stunde. Das Industrieprodukt Brot ist längst zu einer wenig geachteten Massenware geworden. Häufig ist es schon nach einem Tag altbacken und ungenießbar. In Österreich landet wohl auch deshalb mindestens >



Die Sauerteigbrote
von »Gragger«
sind Kult.



Der schicke Brot-Shop von
Helmut Gragger in Wien ist eine
echte Holzofenbäckerei.



Zeit sowie Handarbeit
statt großer Industrieanlagen
ist für einen Teig wichtig.



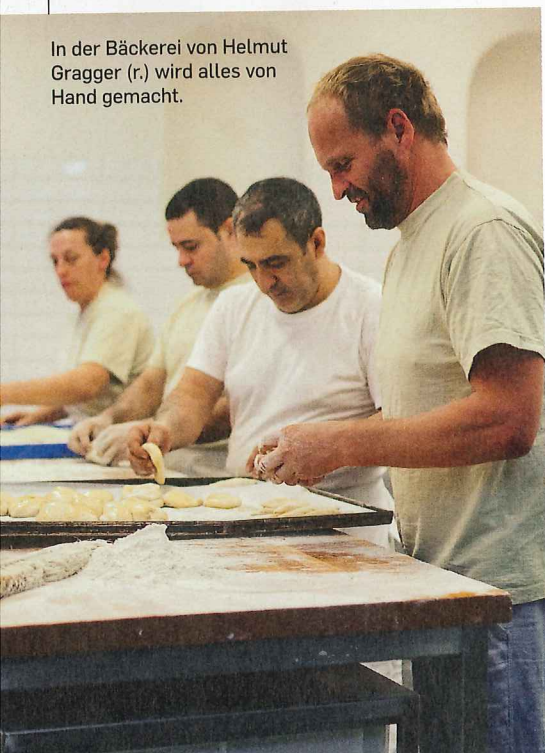
Bei Felzl ist man besonders stolz auf das Roggenbrot aus Sauerteig, das ganz ohne Hefe gebacken wird.



Jeder Natursauerteig ist ein lebendiger Organismus, der entsprechend individuell verarbeitet werden will.«

HELMUT GRAGGER Bäckerei Gragger, Wien

In der Bäckerei von Helmut Gragger (r.) wird alles von Hand gemacht.



> jeder fünfte Laib in der Mülltonne, bis zu 40 Tonnen werden so täglich entsorgt.

Im Gegenzug ist gutes Brot, wie es früher einmal gebacken wurde, heute gefragter denn je. 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 unter anderem die Bäckerei-Kette Felzl. Gegründet wurde das Unternehmen von dem Bäckermeister Horst Felzl, der unter anderem in Schweden das Bäckerhandwerk lernte und sich vor allem von der französischen Brottradition inspirieren ließ. Felzl verkaufte seine drei Filialen im vergangenen Jahr an die ehemalige Do&Co-Restaurantleiterin Christina Ostermayer, die inzwischen die Kette um eine weitere Filiale vergrößert hat. Zu den besten Spezialitäten bei Felzl zählt das französische Landbrot, das aus fünf verschiedenen

Weizenmehlsorten hergestellt wird. »Besonders stolz«, sagt Ostermayer, »sind wir auch auf unser hundertprozentiges Roggenbrot aus Sauerteig«. Es wird ohne Hefe produziert. »Das ist gar nicht so einfach«, so Ostermayer.

Einer, der sich als Edelbäcker in den vergangenen Jahren einen ganz besonders exzellenten Ruf erworben hat, ist Helmut Gragger. Sein schicker Brot-Shop in der Wiener Spiegelgasse nahe dem Stephansplatz ist kein herkömmliches Brotgeschäft, sondern eine echte Holzofenbäckerei. Hier wird tatsächlich frisch gebacken, hier duftet es nach frischen Semmeln, nach Sauerteig und nach frischem Brot. Hier stehen Käufer geduldig Schlange, um an Backspezialitäten zu kommen, die vom Bäckermeister frisch aus dem Backofen geholt werden.

Gragger hat sich beim Bau seiner Backstube in der Spiegelgasse von dem verstorbenen französischen Boulanger Lionel Poilâne inspirieren lassen. Der einstige Doyen des Sauerteigbrots erlangte mit seinen zwei Kilos schweren Laiben Weltruhm. Er bediente sich dabei traditioneller Methoden aus dem 18. Jahrhundert, nach seinen Rezepten hergestellte Sauerteigbackwaren finden in Paris nach wie vor reißenden Absatz. Gragger war in den 1990er-Jahren Produktentwickler >

> bei Nestlé in Frankfurt, zuständig für Produkteinschulungen in Großbäckereien. Doch irgendwann wurde er der Welt der industriell hergestellten Lebensmittel überdrüssig und machte sich mit einer eigenen Backstube in Anselden bei Linz selbstständig. Dort baute er auch seinen ersten Holzofen.

»FÜHREN UND FÜTTERN«

Heute frönen immer mehr Bäcker einem Handwerk, das zwischenzeitlich an Bedeutung verloren hatte, weil es viel Zeit erfordert. Vor allem die Verwendung von Sauerteig ist aufwendig. Dieser ist im Grunde genommen eine Mischung aus Roggenmehl und Wasser. Jedes Gramm Mehl enthält bis zu 10.000 Mikroorganismen, die zu wachsen beginnen, wenn Wasser hinzukommt, und Milch sowie Essigsäure entstehen lassen. Industrielle Hefen müssen nicht zugesetzt werden, denn in einem Natursauerteig bilden sich Hefen auf natürliche Weise.

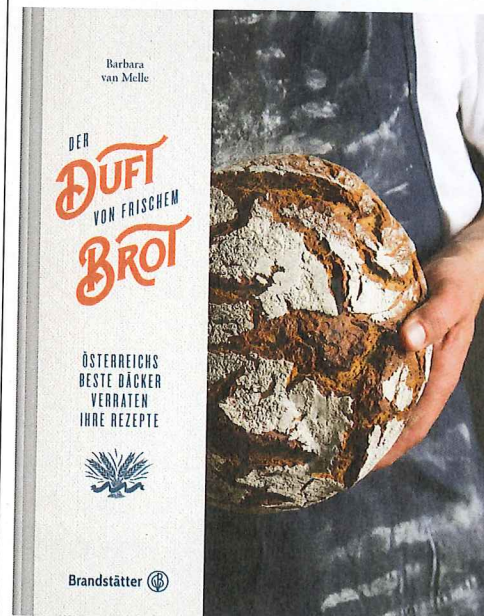
Ein guter Teig will »geführt« und »gefüttert« werden, erst in einem langsamen Reifungsprozess entsteht ein hochwertiger Brotteig. »Jeder Natursauerteig ist ein lebendiger Organismus, der entsprechend individuell verarbeitet werden will«, meint Helmut Gragger. Für Edelbäcker wie ihn ist es eine Frage der Bäckerehre, auf die allgemein üblichen Back-



Ströck bäckt industriell, aber ohne Fertigmischungen und Zusatzstoffe.



Auch viele Großbäckereien setzen auf den neuen Brottrend – sie investieren viel Zeit in die Entwicklung neuer Produkte.



BUCHTIPP
Barbara van Melle: Der Duft von frischem Brot
Brandstätter Verlag (2015), 208 Seiten.
ISBN 978-3-85033-942-1
Preis: € 29,90

mischungen und Treibmittel aus dem Großhandel vollkommen zu verzichten.

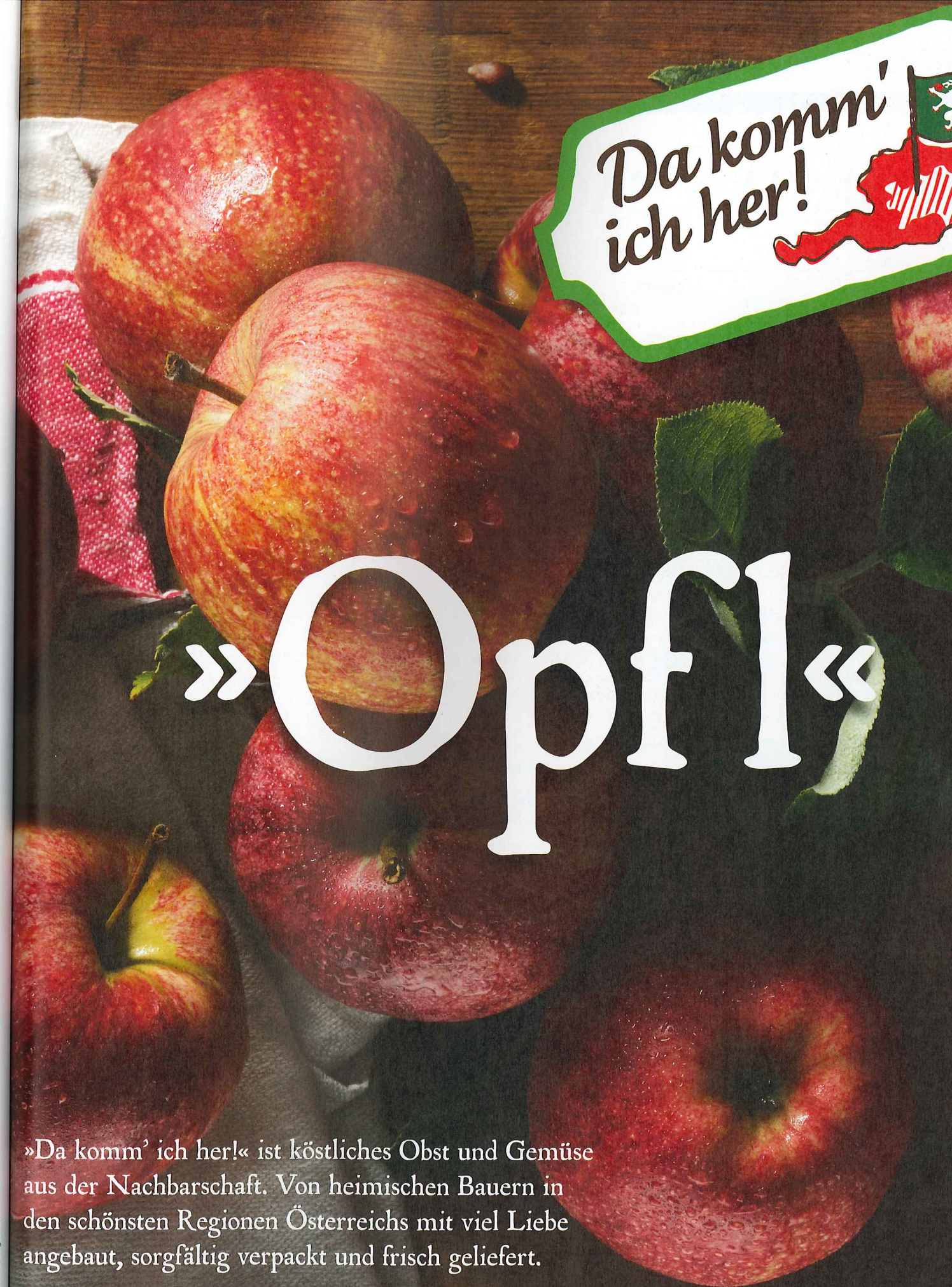
Längst haben sich auch Großbäckereien dem neuen Brottrend angeschlossen, immer mehr lassen Brotspezialitäten herstellen, die in langen Entwicklungsprozessen ausgetüftelt wurden. Bestes Beispiel dafür ist die Bäckerei Ströck. Sie spielt zwar von der Größe her in der Liga der industriellen Bäckerbetriebe, dennoch »ist dieser Familienbetrieb in vielerlei Hinsicht außergewöhnlich«, schreibt Barbara van Melle in ihrem Buch »Der Duft von frischem Brot«. Warum? Weil alle Ströck-Brote ausschließlich mit Getreide aus Österreich, ohne Fertigmischungen und ohne Zusatzstoffe gebacken werden.

Für einen Bäckerei-Riesen erstaunlich ist auch das von Christoph Ströck entwickelte Filialkonzept »Ströck Feierabend«. Es ist ein Lokal mit Backshop, Café und Restaurant. Alles ziemlich trendig. Sogar das Gemüse für das Restaurant stammt aus eigenem

Anbau. Und auch eigene Brotkreationen wurden für das Lokal entwickelt: das »Bio-Feierabend Weizenkrone« und das »Feierabend-Roggen-Buchweizenbrot«. Das Besondere daran: der intensive Geschmack, da das Mehl direkt nach dem Mahlen weiterverarbeitet wird und dadurch keine Geschmacksnuancen verliert.

Erich Kasses ist ein nicht minder idealistischer Bäcker. Ein Handwerker durch und durch. Kasses führt im nördlichen Waldviertel eine der renommiertesten Backwarenmanufakturen des Landes. Seine Brote liefert er an die besten Feinkostläden und Spitzenrestaurants. Über 100 Sorten hat er im Programm. Als er in den 1980er-Jahren begann, handwerklich zu backen, hielten ihn viele für einen Eigenbrötler. Heute gelten seine Brote als Delikatessen. Und sie gehen weg wie die warmen Semmeln. Sehr zur Freude des Bäckers.

Nur an eines hat er sich auch nach 40 Jahren Backstubenarbeit noch immer nicht gewöhnt: an das frühe Aufstehen.



Da komm' ich her!

»Opf1«

»Da komm' ich her!« ist köstliches Obst und Gemüse aus der Nachbarschaft. Von heimischen Bauern in den schönsten Regionen Österreichs mit viel Liebe angebaut, sorgfältig verpackt und frisch geliefert.

Steirische Äpfel gibt's jetzt bei:

BILLA

MERKUR

ADEG

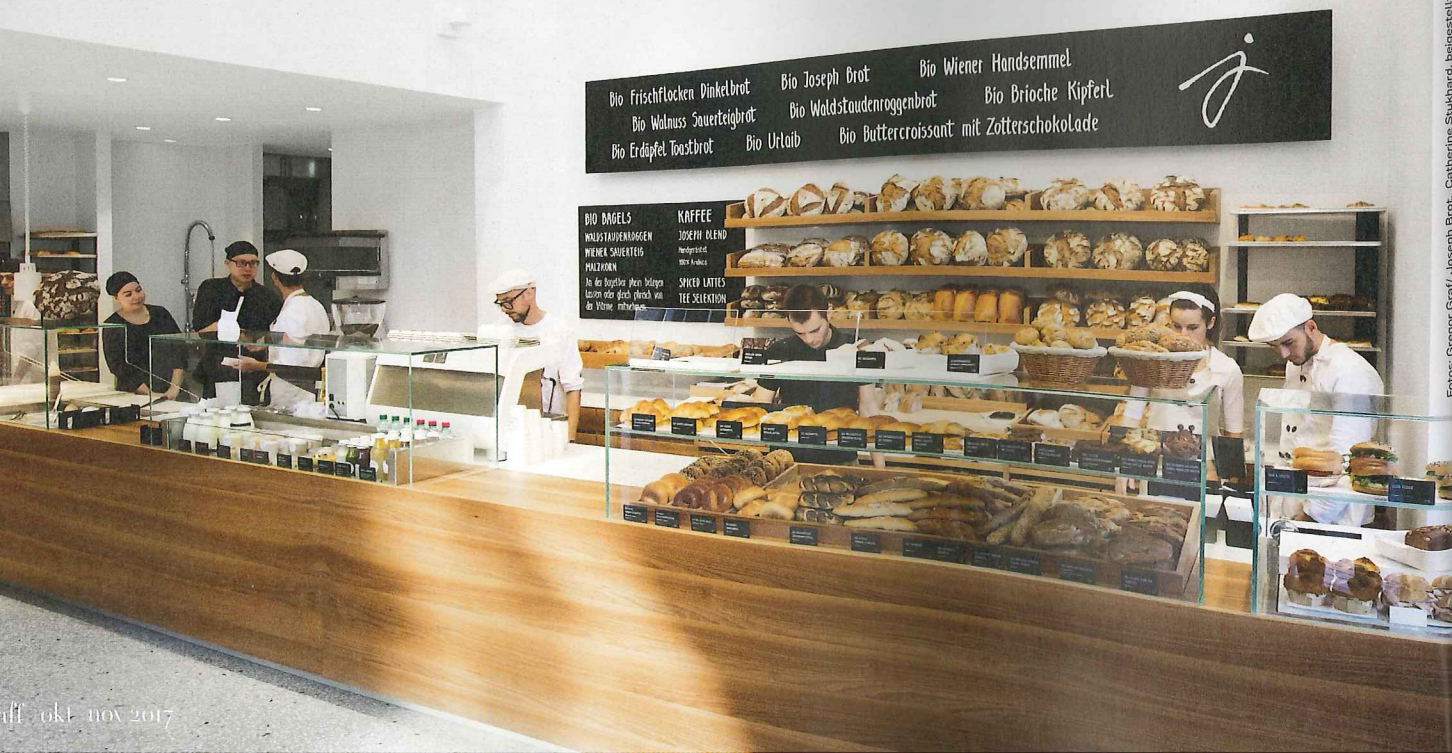
dakomm



h zubereitete Edel-Bagel machen
das Herz des allerneuesten
»Joseph«-Ladens aus.



Josef Weghaupt alias »Joseph«
hat in Wien mittlerweile vier Filialen.
Sein jüngstes Projekt: ein Bagel-
Shop in der Führichgasse.



Fotos: Gregor Graf, Joseph Brot, Catherine Stukhard, beipasselt

Bagel«, sagt Josef Weghaupt, »sind kompliziert, nicht einfach herzustellen. Aber sie sind unglaublich gut.« Der Edelbäcker weiß, wovon er spricht, denn Weghaupt lässt sie seit

Kurzem in seiner mittlerweile vierten Filiale in der Führichgasse herstellen. Bagel in allen Varianten mit allen erdenklichen Füllungen.

Bagel, ein typisch amerikanisches Backwerk, sind hierzulande ein Trendprodukt. Diesen Trend will Weghaupt noch zusätzlich beflügeln. Und mit in Mode gekommenen Brotsorten und exotischen Backwaren kennt er sich aus.

Unter dem Markennamen »Joseph« ist Weghaupt in Österreich zum bekanntesten Vertreter einer ganz neuen Bäckergeneration geworden. Seit Jahren sind die Brote des gelernten Lebensmitteltechnologen in aller Munde. Seine Sauerteigbrote – hergestellt in verschiedensten Varianten – sind zu kulinarischen Kultprodukten geworden. Es sind Teig-Delikatessen, obwohl es sich um schlichtes Brot handelt. Tatsächlich aber ist es Brot, das etwas anders hergestellt wird als in so manchen Industriebäckereien. Sein »Joseph-Brot« etwa, der Klassiker in seinem Sortiment, wird aus einem zwölf bis 18 Stunden gereiften Sauerteig gemacht. Zeit, sagt Weghaupt, ist für gutes Brot ein ganz wichtiger Faktor.

BROT IN NEUER QUALITÄT

Anfang 2011 eröffnete Weghaupt in der Nagelergasse in der Wiener Innenstadt seinen ersten Brot-Shop, ganz in Weiß gehalten und ausgestattet wie eine Mode-Boutique. Großstadtflair und urbanes Lebensgefühl, das sollte das Motto der Vermarktung sein. Und die Leute liefen ihm vom ersten Tag an die Tür ein.

Danach eröffnete er in der Landstraßer Hauptstraße ein Lokal, das aus Brotboutique und Bistro besteht. Und wieder wurde es ein Erfolg. Heute besitzt er vier Filialen und eine neu in die Landschaft gestellte Bäckerei im Waldviertel. 130 Leute arbeiten für ihn, doch eine industrielle Großbäckerei ist er deshalb noch lange nicht. Nur zum Vergleich: Weghaupt produziert im Jahr 24.000 Bio-Handsemmeln, dafür benötigen Industrieanlagen bloß eine Stunde. Das Industrieprodukt Brot ist längst zu einer wenig geachteten Massenware geworden. Häufig ist es schon nach einem Tag altbacken und ungenießbar. In Österreich landet wohl auch deshalb mindestens



Die Sauerteigbrote
von »Gragger«
sind Kult.



Der schicke Brot-Shop von
Helmut Gragger in Wien ist eine
echte Holzofenbäckerei.



Zeit sowie Handarbeit
statt großer Industrieanlagen
ist für einen Teig wichtig.

