



# CORTIS NÄHRWERT

## Hurra, der Holzofen brennt!

**E**s mutet absurd an, ist aber so: In Wien wird kaum noch gutes Brot gebacken. Okay, die durch und durch wunderbare Bäckerei Schrammel in der Paniglgasse ist die Ausnahme, die diese Regel bestätigt. Ansonsten aber: Mediokrität, Filialisierung, Backmischungen – von den künstlich aromatisierten Aufbackshops in den Supermärkten gar nicht zu reden. Zum Glück gibt es Bäcker aus den Bundesländern. Erich Kasses fährt täglich 120 Kilometer aus dem Waldviertel, um die besten unter Wiens Feinkostgeschäften mit seinem grandiosen Brot zu versorgen, Denise Pölzelbauer macht es ebenso, Helmut Gragger aus Ansfelden detto. Jetzt aber hat Gragger wahrhaft Großes geschaffen und Wien die erste Holzofen-Backstube seit Menschengedenken geschenkt. Mitten in der City werden seit zwei Wochen ganz herausragendes Brot und noch himmlischere Butter-Salzstangerln gebacken. Der Ofen steht mitten im Verkaufsraum, und Gragger zeigt jedem, der will, die Backstube. Damit man sich überzeugen kann, dass da wirklich alles aus dem Holzbackofen kommt und nicht, wie bei anderen, der eigentliche E-Ofen irgendwo im Hinterzimmer versteckt ist, während das Holz bloß der Show wegen eingeheizt wird. Die Öffnungszeiten sind überhaupt super: von acht bis 20 Uhr!

*Gragger & Cie Bio-Holzofenbäckerei, Spiegelgasse 23, 1010 Wien,  
Tel.: 01/513 05 55, Mo-Sa 8-20 Uhr, [www.gragger-cie.at](http://www.gragger-cie.at)*