

Mehr als nur klägliches Brot

Eine kleine Gruppe von Edelbäckern bemüht sich, das Massenprodukt als Delikatesse schmackhaft zu machen VON HERBERT HACKER

Die Gassen rund um den Stephansplatz sind noble Adressen. Hier reihen sich schicke Boutiquen an Juwelenläden und Antiquitätengeschäfte. Mitten in der Luxusmeile: eine altmodische Bäckerei.

Es ist kein herkömmliches Brotgeschäft, sondern Wiens einzige 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 Bäckspezialitäten zu kommen, hier staunen die Kunden über den Bäckermeister, der mit mehlbestäubter Schürze frisch gebackene Laibe aus dem Backofen hervorholt. Wer die Brotmanufaktur Gragger in der Spiegelgasse betritt, fühlt sich in die Vergangenheit zurückversetzt, in eine Zeit, in der ein Besuch beim Bäcker noch ein sinnliches Vergnügen darstellte und in der Brot noch nach Brot schmeckte, wohlriechend und aus Natursauerteig mit knuspriger Kruste und bissfester Krume.

»Verlorenes Brot« nennt es Bäckermeister Helmut Gragger. Er ist einer jener Pioniere einer neuen Bäckerszene, die sich in Deutschland vor Kurzem zu dem Verband Slow Baking zusammengeschlossen hat. Es sind zumeist junge und engagierte Handwerker, die aus purem Idealismus Brot wieder nach alten Methoden herstellen. Als Gegenbewegung zum geschmacksarmen Industriebrot der Großbäckereien.

Gragger hat sich beim Bau seiner Backstube in der Spiegelgasse von dem verstorbenen französischen Boulanger Lionel Poilâne inspirieren lassen. Der verstorbene Doyen des Sauerteigbrotes erlangte mit seinen zwei Kilo schweren Laiben Weltruhm. Er bediente sich dabei traditioneller Methoden aus dem 18. Jahrhundert, seine Sauerteig-Backwaren finden in Paris in drei edlen Brot-

boutiquen nach wie vor reißenden Absatz. In Frankreich wird eine echte Backstube generell Boulangerie genannt, eine Bezeichnung, die auch Gragger in Wien verwenden darf, da sich der Backofen direkt im Verkaufsraum befindet.

Kein Wunder, dass die Bäckerei Gragger in Wien rasch zu einem stark frequentierten Treffpunkt für qualitätsbewusste Konsumenten avancierte. Ähnlich erging es auch Josef Weghaupt, der vor wenigen Monaten ein nicht minder ungewöhnliches Backwarengeschäft in der nahen Nagelgasse eröffnete.

Dieser winzige Brotshop ist ganz in Weiß gehalten und erinnert an eine moderne Boutique. Weghaupt setzt bei der Vermarktung auf Großstadtflair und urbanes Lebensgefühl. Und die Leute laufen ihm die Tür ein. Besonders im Vorweihnachtsgeschäft bildeten sich an manchen Tagen vor dem Geschäft lange Käuferschlangen. Just im Überflussszentrum Wiens, dem teuersten Pflaster der Stadt, stehen Kunden geduldig an, nur um einen Laib Brot zu erhaschen – ein Bild wie aus einem darben Land.

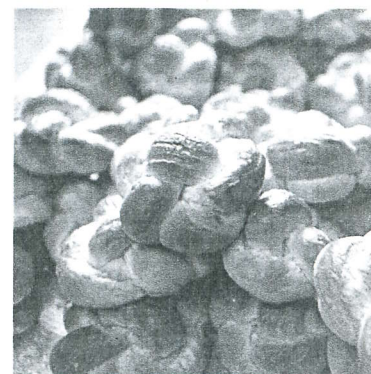
Insgesamt bietet der 30-jährige Jungbäcker Weghaupt seinen Kunden neun Brotsorten an, die in Vitis im niederösterreichischen Waldviertel hergestellt werden, wo sein Geschäftspartner Fritz Potocnik über die Backöfen wacht. »Der ist gelernter Bäcker, ohne ihn würde das nicht funktionieren«, sagt Weghaupt, dessen eigentlicher Brotberuf Lebensmitteltechnologe ist. Weghaupt war auch eine Zeit lang Lebensmittelkontrolleur, danach heuerte er bei einer Großbäckerei an und arbeitete dort im technischen Bereich. Ein Vorleben, durch das er sich wertvolle Einblicke in die Welt der industriellen Brotherstellung verschaffte. Eine Welt, in der es um schnelle Produktionsabläufe,



Backstube nach alter Handwerkstradition: Helmut Gragger an seinem Holzofen



Brot, das ohne
industrielle
Zusatzstoffe
hergestellt wird,
erfordert vor allem
eines: Viel Zeit



Fortsetzung von S. 13

um gigantische Mengen an Brot und um viel Geld geht. »Irgendwann«, sagt Weghaupt, »hab ich gemerkt, dass das, was dort erzeugt wird, mit meinen Vorstellungen von Brot rein gar nichts zu tun hat.«

Ähnlich erging es Helmut Gragger. Nach seiner Meisterprüfung landete er in der Deutschlandzentrale des Lebensmittelmultis Nestlé in der Abteilung Produktentwicklung. »Ich bin leidenschaftlicher Bäcker«, sagt Gragger, »da wird man in einem solchen Konzern nicht alt.« Seither betreibt er im oberösterreichischen Ansfelden drei Backwarenfilialen, in denen jeweils ein zwölf Tonnen schwerer Holzofen steht. So ein Gerät befindet sich nun auch in der Wiener Filiale. Die Öfen sind Spezialkonstruktionen, keine Serienmodelle, denn außer ihm will wohl kein Bäcker mehr ein solch mittelalterlich anmutendes Monster aus Eisen, Stein und Schamott in seinem Geschäft stehen haben. Befeuert wird das Konstrukt von unten mit Fichtenholz, oben kann es von zwei Seiten geöffnet werden: Hinten in der Backstube wird der Teig hineingeschoben, vorne im Geschäft das fertige Brot herausgeangelt. Brot, das durch den Holzofen nicht nur einen besonderen Geschmack erhält, es ist auch die für eine solche Feuerstelle spezielle Hitze, die verhindert, dass das Backgut austrocknet. Nur so bildet sich außen eine feste Kruste, während das Brot im Inneren feucht bleibt.

Drei Jahre hat es gedauert, bis Gragger für den Ofen eine Betriebsgenehmigung erhielt. Seine Vorstellungen wirkten auf die Beamten wie die Fantasien eines geistig Entrückten.

Den Standort im Zentrum Wiens wiederum verdankt Gragger dem Hausbesitzer und Strumpfwarenerzeuger Christian Palmers, dem schon länger eine Bäckerei nach französischer Machart vorschwebte. Nach langem Suchen fand er in dem unkonventionellen Bäcker einen geeigneten Kandidaten für die Umsetzung dieser Idee.

Die Wahrscheinlichkeit, dass Bäcker wie Gragger oder Weghaupt mit ihrer Art, Brot zu backen, reich werden, ist gering. Denn ihr Handwerk erfordert viel kostbare Zeit. Vor allem die Verwendung von Sauerteig ist aufwendig. Der 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. Doch ein guter Teig will »geführt« und »gefüttert« werden, erst in einem langsamen Reifungsprozess entsteht ein hochwertiger Brotteig. Kann sich etwa aus Zeitmangel nicht genug Milchsäure bilden, schmeckt das Brot nach Essig. »Ein schlechter Sauerteig ist schon in zwölf Stunden fertig«, meint Weghaupt, »unserer wird viermal länger geführt.« Überdies muss jedes Mehl anders behandelt werden. »Jeder Natursauerteig ist ein lebendiger Organismus, der entsprechend individuell verarbeitet werden will«, sagt Gragger. Für beide Edelbäcker ist es eine Frage ihrer Bäckerehre, auf die allgemein üblichen Backmischungen und Treibmittel aus dem Großhandel vollkommen zu verzichten.

Großbäckereien sind da weniger zimperlich. Dort gehört die Verwendung industriell erzeugter Backmischungen zum Alltag. Für jede erdenkliche Backware werden von einschlägigen Unternehmen fertige Ausgangsprodukte angeboten, die im großen Stil maschinell verarbeitet werden können. In solchen Fällen ist dann von sogenannten Industrielinien die Rede, gemeint sind jene vollautomatisierten Backstraßen, auf denen sich in weniger als zwei Stunden bis zu 2500 Kilogramm Teig verarbeiten lassen. Bäcker werden dazu nicht mehr benötigt, sondern nur angelernte Hilfskräfte, welche die Knöpfe der computer-gesteuerten Anlage drücken. Im Fachjargon heißen sie »Anlageführer«. Die Konsistenz des Backteiges orientiert sich deshalb in der Regel nach den Bedürfnissen des Backroboters und weniger nach den Erfordernissen der Backware. Maschinen bevorzugen eben trockenere Teig-mischungen. *Handwerk ohne Hände* nannte der ehemalige Bäcker und nunmehrige Lebensmittel-forscher Walter Freund seinen Expeditionsbericht durch die wunderbare neue Welt des Brotes.

Auch in den Backshops der Supermärkte wird auf Fertigprodukte zurückgegriffen. Dabei handelt es sich um tiefgefrorene Teiglinge, die direkt in den Filialen von den Verkäufern rasch auf-gebacken werden. Mitunter versprühen diese Instant-Backecken auch künstliche Backstube-aromen, um den Kunden eine perfekte Illusion vorzugaukeln. Das *fast-bread*-Gewerbe ist ein einträgliches Geschäft. Die Supermarktbäcker erwirtschaften oft bis zu acht Prozent des Umsatzes einer Filiale.

Backmischungen und Tiefkühlwaren sind allerdings reichlich mit künstlichen Zusatzstoffen

angereichert. So finden sich in den Zutatenlisten der Hersteller zuhauf Begriffe wie Emulgator, Enzym, Farbstoff oder Methylcellulose. Alpha-Amalys, Lecithin und Diacetylweinsäureester heißen heute etwa die Ingredienzen einer Weizenmehl aus Massenfertigung.

Brot kommt heute nur mehr pro forma aus der Backstube. Häufig kommt es aus Asten in Oberösterreich, wo Backaldrin, der österreichische Marktführer für Backmittel, aus einem 30 Meter hohen Regallager 400 unterschiedliche Mischungen in alle Welt liefert. In den Labors der Mehlmischer ob der Enns wird ständig an neuen Kreationen für ein möglichst breites Sortiment gebosselt. Dort entstand 1984 auch das erfolgreichste Backmarkenprodukt Europas: der Kornspitz. Täglich würden 4,5 Millionen dieser Weckerln nach der »geschützten Original-Rezeptur« gebacken. Wie viele davon nicht verspeist, sondern weggeworfen werden, verschweigt die Statistik allerdings.

Das Industrieprodukt Brot ist längst zu einer wenig geachteten und minderwertigen Massenware abgesunken. Häufig ist es schon nach einem Tag altbacken und ungenießbar. In Österreich landet wohl auch deshalb jeder fünfte Laib in der Mülltonne, 40 Tonnen werden so jährlich entsorgt.

Dieser Entwicklung stellen sich Edelbäcker wie Gragger und Weghaupt entgegen: Sie wollen Brot wieder als Delikatesse schmackhaft machen. Damit treffen sie offensichtlich den Gusto der Zeit. Mittlerweile werden ihre erlesenen Sauerteigkreationen sogar schon in einigen teuren Feinschmeckerlokalen von einem eigenen »Brot-sommelier« angeboten – mit großer Geste und entsprechender Gourmet-Prosa.