

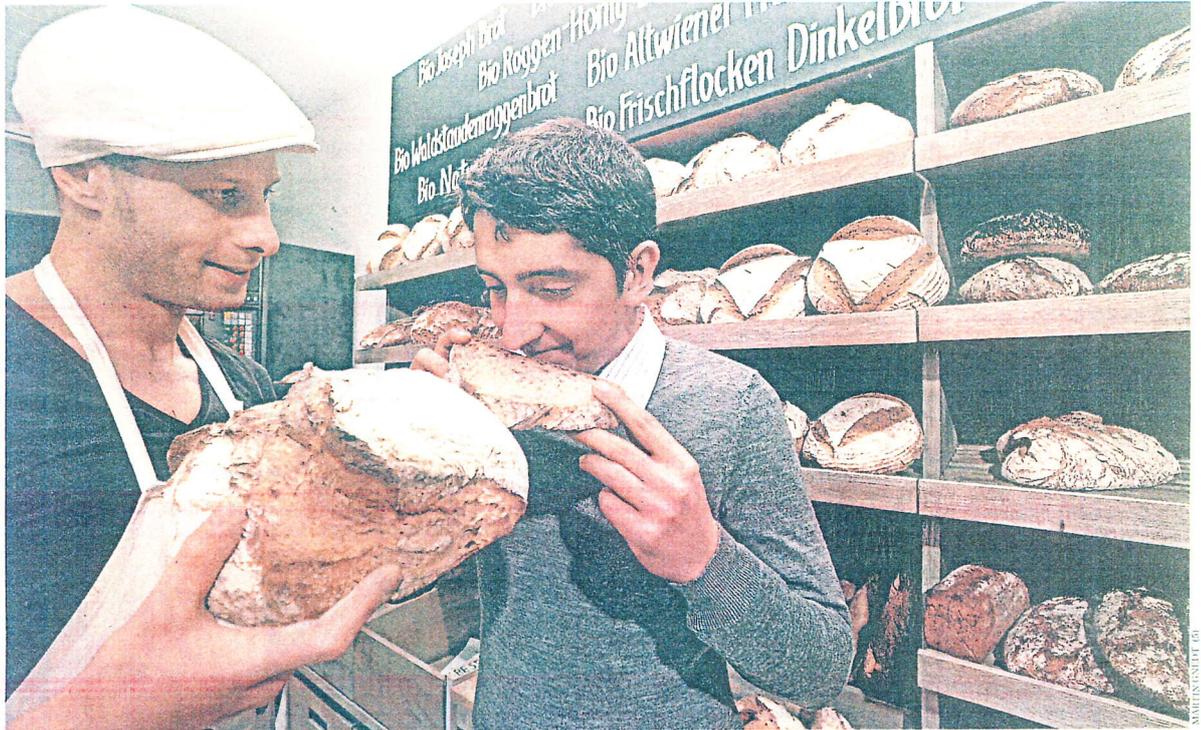
► **Bäcker-Renaissance:** Worauf es bei wirklich gutem Brot ankommt. Auf Spurensuche mit dem „Brot-Andi“ vom Restaurant Steirereck

# Brotzeit is'

VON INGRID TEUFL

Ah, der Andi! Griaß dir! Ein fester Händedruck, ein freundschaftlicher Schulterklopfer. Sogar etwas Mehl bleibt auf der Schulter des derart Begrüßten zurück. Der andere, ein weiß gekleideter Herr, hat seine Schaufel sinken lassen. Gerade noch hat er damit goldbraune Brotlaibe aus dem zehn Tonnen schweren, zweiseitig befüllbaren Holz-Backofen geholt und zum Abkühlen auf ein Holzbrett gleiten lassen.

Andreas Djordjevic ist in der Wiener Innenstadt bekannt wie ein bunter Hund. Unter den Bäckern auf jeden Fall. Als Betreuer des Brotwagens im Haubenrestaurant Steirereck weiß der „Brot-Andi“ nämlich ziemlich genau, was gutes Brot ausmacht. „Wenn ich in der Stadt unterwegs bin, werde ich oft in die Geschäfte reingeholt, um Neues zu verkosten.“ Unserem hat es nicht so leicht. Obwohl in fast jedem Supermarkt „frisches“ Brot und Gebäck aus dem Ofen kommt. Für den KURIER lüftete der „Brot-Andi“ einige Geheimnisse.



**Gelunges Gesamterlebnis:** Gutes Brot fühlt, schmeckt, riecht man. Darüber sind sich Bäcker Josef Weghaupt (links) und Andreas Djordjevic – der „Brot-Andi“ vom Steirereck – einig

**Zeitfaktor** Mittlerweile sind wir mit Walter Lehner, dem weiß gekleideten Herrn, ins Allerheiligste der Bäckerei Gragger & Cie in der Wiener Spiegelgasse vorgedrungen. Hier wird geknetet, geformt und in einem Extra-Raum haben Brot und Gebäck viel Zeit zum Gehen. Sechs bis sieben Stunden sind das etwa bei null Grad – und damit ist schon eines der Brot-Geheimnisse gelüftet. Merke: Gutes, wirklich gutes Brot braucht als wichtigste Zutat Zeit. Und dann natürlich als

wesentlichen Bestandteil Sauerteig. Den herzustellen sei eine „eigene Wissenschaft“, betont Lehner. Fest steht, dass er rund 24 Stunden in mehreren Etappen reift. Aber auch der Brotteig selbst braucht seine Zeit. „Vom Volumen her verdoppelt er sich. Bei dieser Fermentation wird Stärke abgebaut, dadurch entsteht der Geschmack erst.“ Für Großbäcker seien diese Arbeitsschritte meist zu aufwendig. Station zwei unserer „Tour de Brot“ ist das vor

Kurzem eröffnete „Joseph – Brot vom Pheinsten“. „Beim Brot kommt es erstens auf den Geruch, zweitens auf die Kruste und drittens auf die Flaumigkeit an“, plaudert der „Brot-Andi“ auf unserem Weg in die Naglergasse. Wichtig sei vor allem der Drucktest. „Wenn man in die Krume drückt, darf sie nicht zu viel nachgeben.“ Sagt's und drückt auch schon in ein „Joseph Brot“. Zwei Jahre hat Josef Weghaupt getüftelt, bis er seinen Teig derart „hochelastisch“ und mit einer „knusprigen, aber dennoch flockigen Kruste“ hingekriegt hat. „Für mich ist das die beste Kruste, die ich gefunden hab“, wirft der Andi ein. Josef Weghaupt: „Für mich geht's um das Gesamterlebnis. Ich wollte ein Brot, das innen richtiggehend flauschig und wollig ist.“

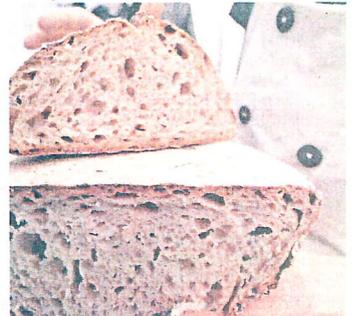
Dafür wird der Teig über mehrere Tage hinweg immer wieder händisch durchgeknetet und rastet dazwischen. „Wir passen nicht den Teig an eine Maschine an, sondern unsere Hände an

den Teig“, erklärt er seine Philosophie.

**Traditionsfaktor** Auch der Andi hat seine Philosophie gefunden: „Brot ist eine Leidenschaft. Das will ich den Leuten näherbringen.“ Deshalb arbeite er ebenso mit Traditionsbäckern wie Grimm. Dessen heutige Sauerteigkultur stammt aus den 1970er-Jahren. „Jeder Sauerteig muss am Leben gehalten, täglich gerührt und gepflegt werden“, sagt Inhaber Andreas Maderna. So entstehen hier Klassiker wie das dunkle Rauchfangkehrerbrot, das fast nur aus Roggen besteht und überraschend malzig-süß schmeckt. „Brot braucht eben auch Charakter“, lächelt er. Und drückt dem Andi zum Abschied noch ein Sackerl Brotchips in die Hand. „Die musst' unbedingt probieren.“



**Eigene Wissenschaft:** Die richtige Mischung aus Zutaten und Zeit macht's. Sauerteig ist das Lockerungsmittel des Teiges. Auch er braucht Zeit zu reifen



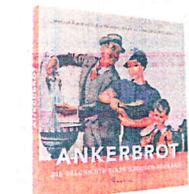
## WUSSTEN SIE, DASS ...

... Sauerteig durch Zufall entstand? Ein übersehene Fladenbrot wurde in Ägypten trotz bereits begonnener Gärung gebacken – das Innere war dadurch großporiger und auch leichter zu essen.

... Brot im Grunde fettarm ist? Es enthält generell nur zwischen ein und vier Prozent Fett. Allerdings besteht Brot aus vielen Kohlenhydraten und diese sind unsere Energielieferanten. Was der Körper davon nicht verwerten kann, wird in den Fettdepots angelegt. ... die Sauerteigkultur, bevor sie mit Mehl vermischt wird, im **Bäckerjargon** „toter Hund“ heißt?

... es fast ein **Fauxpas** ist, einen Bäcker zu fragen, wie lange sein Sauerteig „gegangen“ ist? Er „wächst“.

... Brot bei seiner **Lagerung** „atmen“ muss? Brotkästen aus Holz, Keramik oder Steingut eignen sich für längere Lagerung besser als etwa Papier- oder Plastik-



**Tipp:** Ankerbrot, Brändstätter-Verlag, 19,90 €

anteil eines Brotes, desto länger ist es haltbar. ... die Bevölkerungsexplosion im Wien um 1900 und die technischen Fortschritte die Entstehung erster **Großbäckereien** wie etwa Ankerbrot in Wien erst möglich machten? ... dass dunkle **Farbe** und ganze Körner kein „Vollkornbrot“ ausmachen? Vollkorn heißt, dass alle Bestandteile des Korns verarbeitet wurden. Vollkornmehl kann auch fein vermahlen werden. Oft wird auch herkömmliches Mehl mit Zuckercouleur oder



**Brot im Bild**  
Mehr Bilder von der Suche nach dem perfekten Brot:  
[KURIER.at/genuss](http://KURIER.at/genuss)

