

Rückbesinnung: Eine neue Bäckerei in Wien verbindet traditionelles Handwerk mit naturbelassenem Material-Mix.

VON CHRISTINA LEITNER

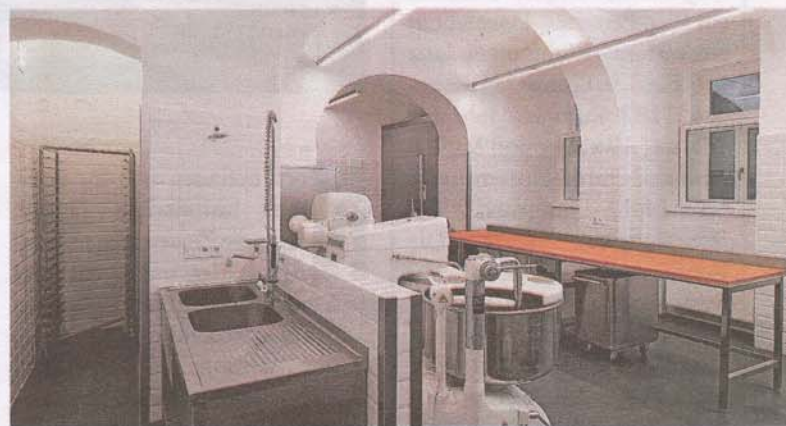
In Bäcker's Stube

TAMAGOCHI statt Hauskatze, „Kreisch-Neon“ statt modischem Biedermeier und Techno-Beat statt Madonna-Pop – farbenfroh läuteten die 1990er-Jahre den Siegeszug der Fast-Food-Gesellschaft ein. „Back to the Roots“, dachte sich hingegen der oberösterreichische Bäcker Helmut Gragger, entwickelte seinen eigenen Holzofen, spezialisierte sich auf Biobrot und nahm vor 20 Jahren das vorweg, was heute in aller Munde ist: Die Rückbesinnung auf traditionelle Werte. In der Wiener Innenstadt eröffnete die „Gragger & Cie Holzofenbäckerei“ im Juni bereits ihre dritte Filiale, die auch gestalterisch ganz im Zeichen der Natur steht.

GEÖLTES EICHENHOLZ, Naturstein, Glas und Edelstahl fügen sich un-

ter dem Gewölbe des ehemaligen Antiquariats zu einem harmonischen Gesamtbild zusammen. Beleuchtet wird der Verkaufsraum ausschließlich über die Lichtreflexionen von der weißen Decke, berichtet der Wiener Architekt Jürgen Radatz, der für die Neugestaltung verantwortlich ist. Das Schiebefenster Richtung Spiegelgasse wurde so konzipiert, dass es den direkten Straßenverkauf ermöglicht und den öffentlichen Raum in das Konzept mit einbezieht.

Im Innenraum ist der individuell entworfene Holzbackofen, der von einer naturweißen Ziegelfassade umhüllt wird, das zentrale Element. „Von hinten wird dieser mit den Teiglingen bestückt und das fertige Backgut wird im Verkaufsraum vor den Augen der



Kunden entnommen“, erklärt Architekt Radatz.

DIE NUTZFLÄCHE von Verkaufsraum und Backstube ist mit knapp 100 Quadratmetern relativ gering. Dennoch sollte auf die Möglichkeit des Speisenkonsums im Lokal

nicht verzichtet werden. Die schlichte Stehbar trägt diesem Anspruch Rechnung. □

www.architekt-radatz.at

Gragger & Cie Holzofenbäckerei, 1010 Wien, Spiegelgasse 23, www.gragger-cie.at