



## Es ist Brotzeit



Jakob Itzinger



Franz Brandl



Johannes Breuss



Helmut Gragger



Christian Ruetz



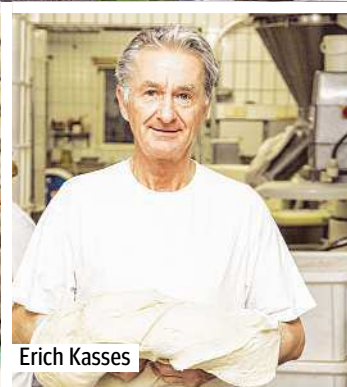
Johannes Weissensteiner



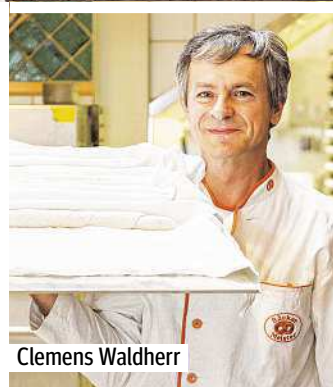
Gerhard, Philipp und Christoph Ströck



Josef Schrott



Erich Kasses



Clemens Waldherr



Martin Auer

## Handwerk. Die Sehnsucht nach dem Brot-Geschmack von früher wächst – ein Buch porträtiert 12 Pioniere

VON ANITA KATTINGER

Ein Kofferraum voll Natursauerteig – das klingt wie eine Anekdote aus vergangenen Tagen. Bevor die Industrie mit Fertigbackmischungen in

Österreichs Backstuben Einzug hielt, umsorgten die Bäcker ihren Sauerteig bei Tag und Nacht und nahmen ihn auch sonntags auf die Landpartie mit. Nur so konnten sie ihn hegen und pflegen.

Noch heute gibt es die Brotberufenen, die für ihr Handwerk leben. So bezeichnet Slow-Food-Bäcker Erich Kasses seine 20 Natursauerteige liebevoll als seine „Haustiere“: „Als ich mit 22 Jahren

zur Meisterprüfung angetreten bin, musste ich nicht wissen, wie man einen Natursauerteig führt, sondern wie viel industrielles Säuerungsmittel auf ein Kilogramm Mehl kommt.“ Das ist eine von vie-

len Geschichten, die Barbara van Melle in ihrem neuen Buch „Der Duft von frischem Brot“ erzählt. Die Sprecherin von „Slow Food Austria“ reiste durch Österreich und porträtierte zwölf Bäcker, die das

alte Handwerk so ausüben wie Generationen vor ihnen: „Zuletzt hat das Thema wegen der sogenannten Backbox im Supermarkt an Brisanz erfahren.

**FORTSETZUNG AUF SEITE 2 →**

### EM Qualifikation Montenegro – Österreich

3 Tage inkl. Matchkarte  
pro Person € **595,-**

Termin: 09.10.–11.10.2015

Hotel Queen of Montenegro\*\*\*\*  
2 Nächte im Doppelzimmer/Halbpension  
Flug ab/bis Wien mit Montenegro Airlines  
inkl. Transfers zum Hotel & Stadion

Info & Beratung in Ihrem Ruefa Reisebüro  
Über 120x in Österreich | 0810 200 400 | [www.ruefa.at/sportreisen](http://www.ruefa.at/sportreisen)

[facebook.com/ruefa](https://www.facebook.com/ruefa)

**FRANKREICH WIR KOMMEN!**



**ruefa**

Wo Träume Urlaub werden.

Veranstalter: Intertravel Reisebüro GmbH, Passauer Platz 5, 1010 Wien. Es gelten die allgemeinen und besonderen Reisebedingungen der Intertravel Reisebüro GmbH laut [www.ruefa.at/veranstalter](http://www.ruefa.at/veranstalter)





WOLFGANG HUMMER / BRANDSTÄTTER VERLAG

Es ist eine Tatsache, dass die Bäcker zusperrten. Deswegen wollten wir uns nicht ansehe-

Die Zunft braucht Ideen

Ein Blick auf die Zahlen sagt alles: Jedes Jahr sperren zwischen 30 und 50 Bäckerbetriebe zu. Im Jahr 1965 erlernten noch 3255 Lehrlinge das Handwerk, 2013 entschieden sich nur 998 für den Brotberuf. Noch schockierender sind die Zahlen für die Bundeshauptstadt: Nach dem Zweiten Weltkrieg versorgten 700 Bäcker die Wiener, heute halten nur noch 25 Familienbetriebe die österreichische Brottradition am Leben.

Mit der Einführung der Backboxen haben die Supermärkte gezeigt, dass ihr frisch aufgebackenes Brot gar nicht schlecht schmeckt: „Die Industrie hat ihre Aufgaben gemacht. Der Großteil der Bäcker hat das Problem, dass ihre Produkte nicht anders schmecken als jene der Industrie. Aber warum sollte man zum Bäcker gehen und mehr zahlen, wenn ich im Supermarkt den gleichen Geschmack billiger bekomme?“

Für die Autorin steht es für die backende Zunft daher nicht fünf vor 12, sondern fünf nach 12: „Der Glykol-Skandal war für die Winzer in den Achtzigern ein großes Geschenk – ohne ihn hätte der österreichische Wein nie einen Aufschwung erlebt. Die Industrialisierung der 60er und 70er hat den Bäckern das Leben erleichtert. Aber ich will in meinem Brot keine zugesetzten Enzyme haben und ich muss nicht erklären, warum ich das nicht will. Nicht nur der Konsument muss umdenken, auch die Bäcker müssen es.“

Neubackenes Image

Zaghafte etabliert sich eine neue Generation von Bäckern, die wissen, wie sie sich inszenieren müssen, und eine ähnliche Entwicklung anstreben, die von den Köchen im vergangenen Jahrzehnt vorgelebt wurde. In Wien zeigen derzeit drei Betriebe, wie sie Hipsters und Hofratswitwen gleichermaßen anführen: Mitte September eröffnete Joseph Brot seine dritte Filiale. Neben seinem Roggen-Honig-Lavendel-Krustenbrot verkauft Josef Weghaupt in Döbling erstmals seine speziellen Backmi-

Barbara van Melle räumt in ihrem Buch mit Mythen auf: Germteig und Kälte vertragen sich gut, nur Zug mag er keinen

Backstube, Bistro, Restaurant: Familie Ströck zeigt mit ihrem „Feierabend“, dass das Image nicht verstaubt sein muss

schungen und auch frischen Sauerteig für zu Hause. Die Idee dahinter: Do it yourself ohne Geschmacksverstärker.

Der Oberösterreicher Helmut Gragger setzt ebenfalls auf meisterliche Inszenierung: Mitten im Laden, nahe der Albertina, steht der eigens gebaute Holzbackofen. Die Kunden beobachten, wie die frischen Semmel und Baguettes in die Hitze geschoben werden. Sie sehen, riechen und spüren das Handwerk. Und bei den noblen Damen der Wiener Innenstadt kommt der blonde Hüne mit blauen Augen und breitem Ober-

österreichisch auch nicht schlecht an.

Nicht nur kleine Backstuben zeigen stolz das Handwerk und verzichten auf Hilfsmittel und Tricksereien. 1500 Beschäftigte arbeiten für den Wiener Bäckermeister Gerhard Ströck: „Wenn man so groß ist, nehmen einem die Leute das Handwerk nicht mehr ab.“ Dabei verbannte er bereits in den 1990ern Ascorbinsäure, die für eine bessere Kleberqualität sorgt und Margarine aus seinen Produkten: „Wir wollten unseren Kunden etwas geben, was sie nicht mehr kannten. Ihnen zeigen, dass es

wie zu Hause schmecken kann, wie bei der Oma.“ Es folgten zahlreiche Innovationen: So engagierte sich Ströck für die Bio-Bewegung, lange bevor diese en vogue war. Seit einigen Jahren bezieht die Firma ausschließlich klimafreundlichen Strom aus erneuerbaren Energiequellen. Seine Söhne Philipp und Christoph kämpfen an seiner Seite: Letzterer entwickelte als Gastronom und Koch das Konzept „Ströck Feierabend“ (siehe Foto unten). Untertags ein Bistro und eine Bäckerei mit Take-away, abends ein hippestes Restaurant.



STRÖCK FEIERABEND

DENKSPORT-LÖSUNGEN VON KURIER AM SONNTAG, SEITE XX

LÖSUNG SCHWEDENRÄTSEL

LINKETHEMA PFUND  
SONATE DEUTLICH  
ATANNIG ZSB  
BARDEN ESEL CHOR  
ERREGT RENE HAB  
KLIENT KREDIT  
KLASSE  
RATEN  
WARE  
OH  
ZPE  
LUKAS  
AT  
OSTSEE  
HT KUPPE  
POLE  
WURZ  
SENIL  
SVEREIN  
DATEI  
BLZ  
PSI  
NEUN  
AGENT  
LÖSUNGSWORT: POLSTERSTUHL

SUDOKU-LÖSUNGEN

1 5 7 8 3 9 4 6 2  
4 2 3 6 1 7 9 8 5  
6 9 8 2 4 5 1 3 7  
2 8 5 7 9 4 6 1 3  
3 7 6 1 2 8 5 4 9  
9 4 1 3 5 6 2 7 8  
5 6 2 4 8 3 7 9 1  
8 1 4 9 7 2 3 5 6  
7 3 9 5 6 1 8 2 4

LÖSUNG FEHLERSUCHBILDER

KWAMASTER  
LANDATHLET  
ENGELLEIANI  
RNICKISTER  
USAKANSSEN  
SETSTREIKS  
JEMAHLLNEU  
EDOLIANELC  
SALEMINDER  
UNEALEXIKKE

Rezept: Wiener Erdäpfelbrot von Josef Schrott

Zutaten für 2 Brote: Teig: 200 g Rosinen, 200 g mehliges Erdäpfel (gekocht, geschält), 80 g Germ, 200 g Milch (25 Grad), 1000 g Weizenmehl (Type 700, gesiebt), 280 g Ei verquirlt, 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 30 g Aranzini 15 g Salz, 20 g Vanillezucker, 10 g Zitronensaft, 10 g flüssiges Backmalz; Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 1 EL Milch gut verquirlen

- Den Germ in Milch auflösen, Rosinen waschen.
- Bis auf die Rosinen alle Zutaten in der Küchenmaschine 4 Minuten mischen, 8 Minuten schnell kneten.

- Die abgetropfte Rosinen hinzufügen und nochmals 2 Minuten kneten.
- Teig abdecken und 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Auf einem bemehlten Brett den Teig halbieren und in zwei runde Laibe formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mindestens 45 Minuten ruhen lassen.
- Mit dem Ei-Milch-Gemisch den Teig bestreichen. 5 Minuten trocknen lassen.
- Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Brote 30 Minuten backen. Zum Abkühlen sofort auf ein Gitterrost legen.

Porträts und Rezepte

Ein Zeitdokument über eine sterbende Zunft: Barbara van Melle, Sprecherin des Netzwerks „Slow Food Austria“, besuchte 12 Pioniere in ihren heimischen Backstuben, sprach mit ihnen über ihr Handwerk und bat sie um ihre Rezepte.



„Der Duft von frischem Brot“, Brandstätter Verlag, 208 Seiten, 29,9 €, ab 28. September im Handel