

# Servus

*in Stadt & Land*



**Tierisch meckern**  
Woher Schimpfwörter kommen



**Kärntens stillste Ecke**  
Wirtin Siegruns schöne Heimat

🐾 EINFACH . GUT . LEBEN 🐾

  
**NEUES LEBEN FÜR  
ALTE SCHÄTZE**  
*10 Bastel-Ideen, die Sie  
überraschen werden*

**FEBRUAR**  
02/2017  
EUR 4,60

**DAS 5-PFLANZEN-  
PRINZIP**  
*Wie wir den perfekten  
Garten für uns planen*

# MIT LAIB UND SEELE

*Alles über unser tägliches Brot: Rezepte zum Selberbacken*



**Dieter Smolle mahlt sein Getreide täglich frisch und so fein wie möglich, so kann sich der Teig besser entwickeln (ganz oben). Der Teig aus Roggenmehl ist besonders klebrig: „Wenn jetzt ein Kunde kommt, muss er ein paar Minuten warten, bis meine Hände sauber sind“ (Mitte links). 300 °C hat es im Ofen, wenn der Bäcker das Brot einschießt (Mitte rechts). Auch die Baguettes (unten) sind beim Kornradl aus Vollkornmehl.**

ist, und weil es, wenn sie kommen, im winzigen Raum keinen Platz mehr gibt. Auto hat er übrigens keines. „Es entspricht nicht meiner Philosophie, dass ich Semmeln nach Klosterneuburg bringe und ein Klosterneuburger bringt Semmeln nach Wien.“

**SAUERTEIG IM SIMPERL**

Das Roggenbrot ist als Letztes an der Reihe, weil der Teig klebrig und die Reinigung danach mühsam ist. Zehn Kilo frisch gemahlene Mehl, fünf Kilo Vorteig und frisches Grandwasser kommen in die Knetmaschine. Später noch Salz, Kümmel, Fenchel, Koriander. „Die Gewürze könnte ich mitmahlen, aber ich mag es, wenn man draufbeißt.“

Sein Brot bäckt Dieter Smolle nur mit Sauerteig, der macht es haltbarer und bekömmlicher als Germ. Vor jedem Arbeitstag wird ein neuer Vorteig angerührt. Wenn der aufgebraucht ist, muss man wieder 20 Stunden warten. Schneller geht es nicht.

Ab und zu wirft Dieter Smolle einen Blick in die Knetmaschine und gießt Wasser zum Teig. Der erste Kunde holt sich eine Topfengolatsche als Reiseproviant.

Der Bäcker klopft das abgekühlte Dinkelbrot aus den Formen, wickelt vorbestellte Baguettes in Papier und schichtet Weckerln auf der freien Tischhälfte auf.

Jetzt wird der Roggenteig geknetet und in Ruhe gelassen, wieder durchgewirkt, gewogen und in Gärkörbe gefüllt. Für einen Gärschrank ist kein Platz. „Ich nehm Tücher und deck die Simperl ab, wie anno dazumal.“ Im Sommer sei es kritisch, sagt er. Wenn es warm ist, altert der Teig schneller und verliert seine Spannkraft. „Da merke ich, dass es Zeit ist, Urlaub zu machen.“ Im August ist die Bäckerei geschlossen.

Im Hof geht es jetzt immer geschäftiger zu, das Durchhaus macht seinem Namen alle Ehre. Eine Stammkundin kauft Krapfen, ein Passant nimmt ein Käsestangerl mit. Einmal schaltet Dieter Smolle noch die Mühle ein, um das Mehl für den nächsten Vorteig zu mahlen.

Kurz nach neun Uhr stürzt er das aufgegangene Roggenbrot vom Simperl auf das Backbrett, ritzt die Laibe ein und schießt sie mit einem Ruck in den Ofen. In 40 Minuten wird das fertige Brot duftend wieder herauskommen. Ganz so, wie Dieter Smolle es am liebsten mag: „Gut durchgebacken, biologisch, saftig und sättigend.“

**\* Servus-Tipp:** Bäckerei Kornradl, Lerchenfelder Straße 13, 1070 Wien, Tel.: +43/1/924 64 44, [www.kornradl.at](http://www.kornradl.at)



**Helmut Gragger**

**Gut Ding braucht Weile.** Darum bestimmt bei Holzofenbäcker Helmut Gragger der Sauerteig den Rhythmus seiner Arbeit.

Ursprünglich in Ansfelden bei Linz und seit sechs Jahren auch in Wien daheim, erlernte Bäckermeister Helmut Gragger den Beruf, „weil's damals grad die einzige freie Lehrstelle war“. Es dauerte aber nicht lange, bis ihn die Leidenschaft für dieses Handwerk packte und nicht mehr losließ. Seit 1997 arbeitet er ausschließlich mit selbst entwickelten Holzöfen, in denen jedes einzelne Stück gebacken wird – vom Sauerteigbrot bis zum Baguette oder Kipferl. Sein Getreide kommt aus dem Mühlviertel, bio ist ihm Herzensangelegenheit. Weil es ihm auch sehr um die Weitervermittlung traditionellen Bäckerwissens geht, hat er das Caritas-Lehrlingsprojekt „backma's“ auf die Beine gestellt.

*Vier Bäcker und ihre Leidenschaft*

**DER BROTBERUF IST AUCH BERUFUNG**



**Denise Pölzlbauer**

**Der Duft des Brotes** begleitet sie von klein auf. Schon als Kind wollte sie Bäckerin werden, deshalb hat Denise Pölzlbauer nach ihrer Ausbildung zur Bürokauffrau beschlossen, bei ihrem Großvater eine Bäckerlehre zu absolvieren.

Mit 23 Jahren war sie die jüngste Bäckermeisterin Österreichs und übernahm 2006 den Familienbetrieb in Brunn an der Potten in der Buckligen Welt. Seither hat sie so einiges angepackt und umgекremelt, zum Beispiel eine eigene Linie von Knäckebrot („Ich wollte einfach selber was G'sundes, G'scheites zum Knabbern haben“). Ihr Betrieb ist die bislang einzige zertifizierte Demeter-Bäckerei des Landes: „Bio allein war mir zu wenig.“ Aber damit nicht genug: Auch die traditionelle chinesische Ernährungslehre und -medizin (TCM) fließen in ihre Entwicklungen und Rezepte ein.



**Roswitha Huber**

**„Mein Anliegen ist** dasselbe wie vor 20 Jahren, als ich angefangen habe, mich intensiv mit Brot zu beschäftigen: Kindern das Thema Lebensmittel nahezubringen. Lasst sie ausprobieren, schmecken, genießen und am besten einfach tun!“

Die Volksschullehrerin Roswitha Huber hat auf der Kalchekendlalm im Salzburger Rauris ihre „Schule am Berg“ aufgebaut – ein Projekt, das zu einer Institution in Sachen Brot wurde. Heute unterrichtet Roswitha – neben ihrer Lehrtätigkeit in einer Volksschule – Erwachsene wie Kinder im Brotbacken. Dabei vermittelt sie fast verlorengegangenes bäuerliches Wissen vom Sauerteig, vom Feuer und vom Respekt für die Natur. Für ihre Brotbücher reiste sie um die halbe Welt, und bis heute ist sie stets auf der Suche: nach Menschen und der dazugehörigen Geschichte ihres ganz persönlichen Brots.



**Thomas Matitz**

**Seit 1902** wird in der Bäckerei Matitz „Stiefelbäck“ im Kärntner Kötschach-Mauthen Brothandwerk gelebt. Anno 2016 schlug man in Zusammenarbeit mit Slow Food Travel Alpe Adria ein neues Kapitel auf.

Guter Geschmack und ehrliches Lebensmittelhandwerk sind eng verbunden. Das ist die Philosophie von Slow Food, und das war auch einer der Gründe, warum Bäcker Thomas Matitz 2016 beschloss, ganz zu den Wurzeln seines Handwerks zurückzukehren. Als Partner der Slow-Food-Bewegung in Kärnten arbeitet Thomas Matitz heute wieder ganz nach alter Bäckertradition: ausschließlich mit Natursauerteigen und regionalen Grundprodukten wie etwa dem Gailtaler Landmais, dem Malz der Mauthener Brauerei Loncium oder Roggen aus dem Lesachtal. Die Produktpalette wächst – ebenso wie die Nachfrage – beinahe täglich.

FOTOS: TILL CHRISTIAN HERZENBERGER, DENISE BÄCKERIN, CHRISTOPH WAGNER, WWW.SLOWFOOD.AT