

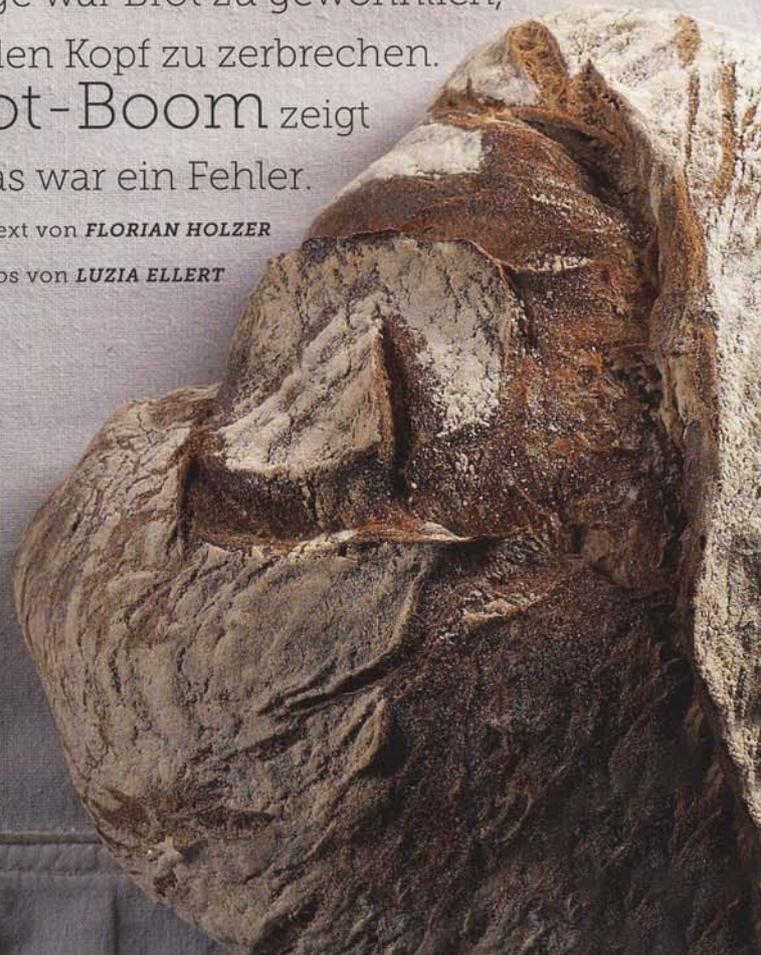
\_ BROTTEST \_

# *Es gibt wieder Brot*

Lange war Brot zu gewöhnlich,  
um sich darüber den Kopf zu zerbrechen.  
Der aktuelle **Brot-Boom** zeigt  
aber: Das war ein Fehler.

Text von **FLORIAN HOLZER**

Fotos von **LUZIA ELLERT**



**Wir haben es mehr oder weniger hingegenommen.** Das Bäckersterben; die Ausbreitung der Filialisten und die explosionsartige Zunahme an Brotsorten mit irgendwelchen Körnerflitzchen und i-Tüpfeln, die am ersten Tag verführerisch knuspern und duften, am nächsten Tag aber schon für die Enten im Winter zerbrochen werden. Die Tatsache, dass Brot nicht mehr gebacken, sondern in Fabriken hergestellt und in Backshops fertiggestellt wird. Wir gewöhnten uns daran, erinnerten uns an Zitrate unserer Eltern und Großeltern, die meinten, das schönste am Zurückkommen nach Österreich sei das Brot und das Wasser, akzeptierten sie aber als sentimentale Folklore. Weil in Wirklichkeit sah es längst anders aus: Überall hatte bereits eine Brotrenaissance eingesetzt, alte Backtraditionen wurden wieder kultiviert oder sogar verbessert. In Frankreich gab es längst wieder so viele regionale Brote wie Käse, in Italien besann man sich alter Getreidesorten und Herstellungsverfahren, Pane Pugliese erlangte den Status der italienischen Delikatesse, und auf der Ausstellung der Presidio-Produkte „Terra Madre“ anlässlich der Slow Food Messe „Salone del Gusto“ in Turin konnte man Kastanienbrote wie Mittelitalien ebenso verkosten wie Holzofen-

brote aus Deutschland. Und in den USA war Brot ohnehin schon längst Kult.

**WIR HATTEN DEN KORNSPITZ.** Und ein paar Einzelkämpfer, die in der Wüste riefen. Das hat sich jetzt aber ziemlich rasch geändert, Brot ist nicht nur Thema, sondern plötzlich sogar so etwas Ähnliches wie schick. Karl Waschek junior und sein Pâtissier Pierre Reboul eröffneten vor nicht allzu langer Zeit eine kleine Designer-Bäckerei in Döbling, in der man Brote diverser heimischer Topbäckereien bekommt ein Architekturbüro am Spittelberg betreibt in einem Nebenraum noch ein Bäckerei-Geschäft mit den Waren eines neuen Bäcker-Stars, Namen von Bäckern sind in der Szene plötzlich so bekannt wie Namen von Winzern, von Mangalitzka-Züchtern oder Käsemachern. Da hat sich also offenbar was getan. Endlich.

Was genau diese Bewegung auslöste, ist schwer zu sagen, es hat aber sicher mit dem qualitativen Ungleichgewicht zu tun; zwischen dem, was wir in den vergangenen Jahren auf unser Brot legten und dem Brot selbst. Und natürlich mit Menschen. Mit Erich Kasses zum Beispiel, der in fernen Thaya im Waldviertel seit Jahrzehnten großartig Brote bäckt und sich schon seit geraumer Zeit mit der Kulti

vierung von Sauerteigen auseinandersetzt. Helmut Touzinsky motivierte ihn bereits vor 30 Jahren, für Meinel die „Leni“-Serie zu backen. Peter Friese vom „Schwarzen Kameel“, grundsätzlich frankophil und von französischem Backwerk besonders begeistert, spornte ihn dazu an, die „Holzwandl-Brote“ zu entwickeln: unendlich saftige Sauerteigbrote in großer Vielfalt, im praktischen 400-g-Format, in der Spanschachtel gebacken und daher von nachgerade französischer Anmut. Sein „Rotonda“ entdeckte er anlässlich eines Urlaubs in Grado, erzählt der Waldviertler „Slow Baker“. Ihm hätten weder Hotel noch Strand so wirklich gut gefallen, also machte er sich auf die Suche nach gutem Brot. In einem winzigen Nest fand er einen Bäcker, der so arbeitete wie seine Vorfahren, und obwohl die beiden über keine Sprache verfügten, mit der sie sich hätten verständigen können, blieb Kasses zwei Wochen dort und lernte, wie „Rotonda“ zubereitet wird: mit Sauerteig (davon hat Erich Kasses mittlerweile 20 verschiedene in seiner Schatzkammer am Brodeln, „da bin ich ein bisserl ein Spinner“) hergestellter Weizenmehlteig, nur ganz wenig Hefe (um die Fermentation zu steuern und ungewünschte Spontanfermentationen zu vermeiden), 24 Stunden gereift, dann mit Olivenöl eingerieben und erneut 24 Stunden liegengelassen. Erst dann wird es in der Spanschachtel gebacken. Herrlich.

**UND NATÜRLICH HELMUT GRAGGER**, gelernter Bäcker aus Ansfelden in Oberösterreich, der lange Jahre in der Brot-Industrie in Deutschland gearbeitet hatte, bis es ihm einmal reichte, er sich selbständig machte und einen Holzofen bauen ließ. Sauerteig, biologisches Mehl, Holz und Zeit waren von da an seine Devise, mit einem mobilen Ofen sorgte er für gebackene Freude auf Bauernmärkten und Biomeetings, Inspirationen fand er auf Ausflügen zu den großen Meistern nach Frankreich.

Vorigen Winter zündete er dann aber die nächste Stufe, nämlich mit der Eröffnung seiner Bäckerei in der Wiener City namens Gragger & Cie. Die kleine hübsche Bäckerei mit dem duftenden Holzofen mitten im Geschäft sorgte nach langer Zeit wieder dafür, dass sich die Wiener um Brot anstellten – freiwillig und bis auf die Straße. Star des Sortiments ist zweifellos das „P-Brot“, wobei „P“ einerseits für das große Vorbild Poilâne steht, andererseits für den wohlmeinenden Hausbesitzer, dessen Sehnsucht nach gutem, echtem Brot ausschlaggebend für diese Unternehmung war. 24 Stunden geht der Teig für das P-Brot, und auch wenn Helmut Gragger weitaus mehr von seinem Brot verkaufen könnte als die 80 Stück à zwei Kilo – die zeitliche Abfolge und die Dimension des Ofens lassen einfach nicht mehr zu. Am Nachmittag noch P-Brot zu bekommen, hat mit großem Glück zu tun, und es ist auch schon oft vorgekommen, dass die Bäckerei um 16 Uhr zusperrte, „weil wir nichts mehr zum Verkaufen hatten“.



**POILÂNE IN PARIS** schafft da schon mehr. Vom in den 70er-Jahren von Lionel Poilâne ganz im Widerspruch zum damaligen Neutral-Baguette-Trend zum Erfolg gemachten Natursauerteig-Graubrot bäckt man heute nicht nur in Paris und London Tausende Laibe, man verschickt etwa 5.000 davon täglich um die Welt. Kein Wunder, denn Filmstars, Künstler und andere Prominenz vor allem in L. A. und New York begründeten den Kult um das – überaus schlichte und unspektakuläre – Pariser Brot. Salvador Dalí formte Skulpturen daraus, Warhol versandte es per Concorde, ein amerikanischer Millionär bezahlte 100.000 Dollar, damit nicht nur bis zu seinem eigenen Lebensende ständig Poilâne vorrätig sei, sondern auch bis ans Lebensende seiner Kinder und Enkel. Sagt die Mär.

Aber wie auch immer, die adretten Shops, in denen man um nicht wenig Geld auch wunderschön rustikale Brotdosen, -körbe, -messer und -tücher bekommt, waren seit her wohl schon für viele Bäckerei-Konzepte das Vorbild. Poilâne selbst blieb trotz enormen Aufstiegs bis heute aber ziemlich exklusiv.

**EINEN EIGENEN SHOP** hat Josef Weghaupt bisher noch nicht, er ist bei diversen Wiener Bioläden aber schon recht gut vertreten und vor allem brotmäßiger Hauptdarsteller im Shop des vor einem Jahr eröffneten „Motto am Fluss“. Josef Weghaupts „Joseph Brot“ ist das jüngste Projekt in Österreichs boomender Brotszene. Backen als solches hat er eigentlich nie gelernt, Lebensmittel-Technologie aber schon, und in dieser Funktion kam er über Umwege zu einem Großbäcker, bei dem er drei Jahre im Qualitätsmanagement arbeitete. Auf Anregungen hin hätten die Bäcker immer gesagt: „Mit unserem Mehl geht sowas nicht.“ Als er dann aber Marketingleiter der Großbäckerei wurde und häufig ins Ausland kam, „sah ich, was wirklich geht“. Er erarbeitete ein Brotkonzept für eine neue Hochqualitäts-Biolinie einer Supermarktkette, und als das dann nichts wurde, machte er sein Brot einfach selbst. Lange

teigruhe von 48 Stunden, Demeter-Mehl, ganz wenig Hefe („da hab' ich was ganz Eigenes“), gebacken wird in einem massiven „Monsun“-Dampfbackofen in einer Bäckerei in Fitis im Waldviertel. Und zwar zwei Mal, „weil ich eine Kruste will“.

Denise Pölzelbauer, derzeit medial ebenfalls sehr präsent, hat zwar auch etwas anderes gelernt, nämlich Bürokauffrau, da sie aber aus einer Bäckerfamilie kommt und vor allem schon früh von dem riesigen, 130 Jahre alten Steinofen, der quasi mit dem Haus verwachsen ist, fasziniert war, war die Sache irgendwann einmal klar. Die junge Frau wurde damals jüngste Bäckerin Österreichs, entdeckte über die Beschäftigung mit Gewürzen die Lehre der fünf Elemente und entwickelte in den vergangenen Jahren ein kleines, aber faszinierendes Sortiment. 15 Brotsorten führt sie, Natursauerteig ist Ehrensache („der ist schon ein paar Jahre alt“) und Anlehnungen an französische Vorbilder sind ihr nicht so wichtig, „ich bin in Brunn an der Pitten, da ist Fünf Elemente schon exotisch genug“. Ihr „Hausbrot“ ist in Farbe, Geschmack und Biss dem Poilâne dennoch erstaunlich ähnlich, eigentlich fast ein bisschen besser. Und das Molkebrot sollte man sowieso nicht versäumen.

**GÜNTER DREXELS VORBILDER** liegen ganz wo anders als in Frankreich, nämlich jenseits des Rheins in Graubünden. Das „Wurzelbrot“ wird dort nach uralter Tradition von einer Schweizer Bäckerei hergestellt und ist geschützte Marke, die in der EU allerdings keine Bedeutung hat. Günter Drexel versucht bei seinem Wurzelbrot dem Original möglichst nahe zu kommen und nicht einfach Brot zu backen, das so ähnlich aussieht. Er importiert sogar Schweizer Weizen, der über einen höheren Kleber-Anteil verfügt als der österreichische, erklärt Drexel, und außerdem vier Mal so teuer ist. Der Teig für das Wurzelbrot wird mit extrem wenig Hefe 24 Stunden lang gereift, was das spätere Brot nicht nur überaus flaumig und haltbar macht, sondern auch den Geschmack entwickelt. Drexel arbeitet ausschließlich mit der Hand, insgesamt führt dieses Verfahren dazu, dass 100 Teile Mehl bei seinem Wurzelbrot 80 Teile Wasser binden können und nicht nur 55, wie bei „normalem“ Brot. Und dass er sein Brot bis in die Toskana liefert, macht Günter Drexel auch nicht gerade wenig stolz.

„Es gibt kein schlechtes Brot“, sagt Erich Kasses, Vordenker und Pionier. Aber es gab lange Zeit viel zumindest sehr angweiliges Brot. Diese Zeiten scheinen nun aber endgültig vorbei zu sein, sogar qualitätsbewusste Großbäcker springen auf den Zug auf und die Chance, dass man im Restaurant nicht automatisch zu Focaccia & Co greift, sondern sich die gute Butter vielleicht auf ein Stückchen guten Brotes schmiert, stehen derzeit so gut wie schon ange nicht mehr.



## Neue alte **Brote**

**Holzofen, Ur-Getreide, Steinplatten, Hand-Knetung, Sauerteigführung** – die neuen Brote, die uns derzeit schon satt und glücklich machen, noch bevor der erste Gang gekommen ist, glänzen mit zahlreichen Aspekten vergessener geübter Bäcker-Kunst. Wie schon lange nicht mehr ist Brot zum kulinarischen Gesprächsthema geworden, wenn nicht sogar zum Statussymbol. Hintergrund sind charismatische Bäcker-Persönlichkeiten, denen der symbolische Wert ihres Produktes bewusst ist, die aber auch wissen, dass Wohlgeschmack letztlich der Weg zum Ziel ist. Wir verkosteten besondere Brote aus Wien, Niederösterreich, der Steiermark, Vorarlberg und Salzburg, aus Franken und aus Paris, von wo wir uns die Mutter aller Kult-Brote, den Poilâne-Laib, kommen ließen. Aus den zweifellos unzähligen Kandidaten wählten wir für unsere Verkostung jene Exemplare aus, die durch besonders archaische Herstellungsweise, durch überzeugende Philosophie, durch hundertprozentig gelungene Handwerklichkeit oder durch gute Kopie des Erfolgsrezeptes des französischen Vorbildes Interesse weckten.

Verkostet wurde diesmal von Karin Schnegdar, Society- und Kulinarik-Beauftragte der *Kronen-Zeitung*, Dagmar Groß, Weinmarketing-Fachfrau, Diplom-Sommelière und Käse-Sommelière, Alexander Rabl, Autor, Feinschmecker sowie Gastronomie-Berichterstatte von *Kurier-Online*, und Florian Holzer von *A la Carte*. Maître Johann Gensbichler vom „Schwarzen Kameel“ schnitt das Brot.

### 1. **P-BROT**

Eine so hohe Wertung für trockenes Brot ist erstaunlich. Andererseits zeigt sie, wie sehr ein so „alltägliches“ Produkt begeistern kann, wenn es deutlich über das Mittelmaß hinausragt, Bürden des Mainstreams und der industriellen Fertigung hinter sich lässt. Die Bäckerei Gragger & Cie ist ein Gesamtkonzept, geschaffen für eine Nische und dort überaus erfolgreich. Vorbild für das „P-Brot“ war der legendäre Laib von Poilâne aus Paris. Gebacken wird im Holzofen, die Zutaten sind biologisches Weizen- und Roggenmehl, sehr viel Natursauerteig und Meersalz, die Teigreife dauert an die 24 Stunden. „Riecht zwar wie Hamsterfutter, ist aber extrem flaumig, unglaublich knusprige Kruste, bei der man die Hitze des Ofens förmlich herauschmeckt; Holzasche, ein

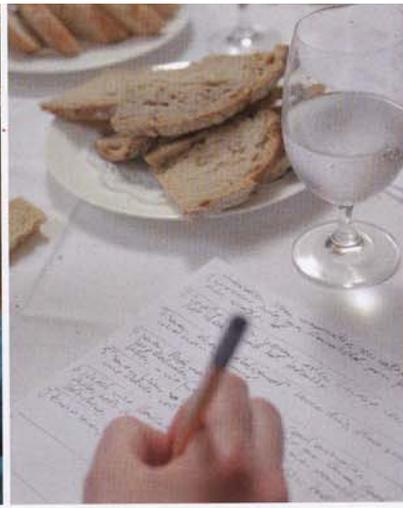
9,0

echtes Bäckerei-Brot“, „säuerlich, feine Getreidenoten, luftig“, „rustikal, delikate Kruste, fluffy, ein Vergnügen“, „besonders luftiger Teig, tolles Aroma.“

Gragger & Cie, € 4,50/kg  
[www.gragger-cie.at](http://www.gragger-cie.at)

### 2. **HOLZWANDL-ROTONDA** 8,2

Erich Kasses gilt als der Großmeister der Sauerteigführung und als Pionier der neuen Brot-Philosophie in Österreich. Der „Slow-Baker“ ist dafür bekannt, zahlreiche verschiedene Sauerteige anzusetzen, für jeden Brot-Typ einen anderen. Seine jüngste Linie, die „Holzwandl“-Brote, werden in kleinen Laiben in einer Fichtenholzschale gebacken, der Teig für das „Rotonda“ zuvor 48 Stunden in Olivenöl gereift. „Getreide-Duft, irrsinnig saftig, üppiges Brot-Aroma, archaisch, ursprünglich“, „Locker, saftig,



erinnert an ein Getreidefeld im Hochsommer", „Getreidefeld, macht Lust reinzubeißen, schon beim Zerreißen ein Vergnügen, ausgezeichnet".  
Kasses, € 11,50/kg, bei „Zum Schwarzen Kameel", Bognergasse 5, 1010 Wien  
[www.kasses.at](http://www.kasses.at)

### 3. JOSEPH BROT 8,1

Ein Designer-Brot, dem man das gar nicht ansieht. Das „Joseph-Brot" von Pop-Bäcker Josef Weghaupt wird aus Weizenmehl, Roggensauerteig, Meersalz und ein bisschen Hefe gebacken, und zwar zwei Mal. Als markantes Erkennungsmerkmal hat das Joseph-Brot ein großes „J" auf der Kruste prangen. „Unregelmäßige Blasen, klein und groß, dadurch extrem rustikal, handwerkliche Optik, feine Sauerteig-Säure, extrem saftig", „wunderschöne Kruste, schöner Kontrast zum weichen Innenleben, ausgeprägter Geschmack", „das ideale Hüttenbrot", „wie von Oni gebacken, duftet nach Sauerteig und zerlassener Butter, authentisch, explizit, archaisch".  
€ 5,90/kg, [www.joseph.co.at](http://www.joseph.co.at)

### 4. FRANZÖSISCHES BAGUETTE 7,4

Nicht alles, was sich in Österreich „Baguette" nennt, muss schändlicherweise lang, dünn, weiß und bröselig-staubtrocken sein. Das „französische Baguette" vom Grazer Meisterbäcker Martin Auer ist zumindest länglich, farblich höchstens „naturweiß" bis grau und von erstaunlicher Saftigkeit: „extrem knusprige Kruste, duftet nach Hefe und zart nach Bourbon-Vanille", „knusprige Textur, geschmacklich aber eindimensional, cremig", „Duft nach köstlichem Pain, ideal klumpig am Gaumen", „knusprige Kruste, elastischer Teig,

etwas heller als die grauen Varianten".  
Martin Auer, € 6,60/kg  
[www.auerbrot.at](http://www.auerbrot.at)

### 5. HAUSBROT 7,2

Ein Brot von verhältnismäßig bescheidenem, unauffälligem Äußeren, aber mit reichlich „inneren Werten": nur 1 % Hefe, Sauerteig macht dieses Brot saftig und verleiht ihm auch seine besondere, zarte Geschmacksnote. Hergestellt nach der Idee der Fünf Elemente, gebacken in einem 130 Jahre alten Steinofen: „nur wenig Kruste, aber sehr saftig, feiner Getreide- und Sauerteig-Ton", „erinnert an französische Poilâne-Brote – unspektakulär, auf lange Sicht aber gut", „feine Roggen-Note, optisch leider zum Vergessen".  
Bäckerin Denise, bei Feinkost Böhle  
€ 5,80/kg, [www.baeckerin.at](http://www.baeckerin.at)

### 6. WURZELBROT 7,1

Ein hochinteressantes Brot, von Günter Drexel aus Hohenems nach Schweizer Originalrezeptur aus Schweizer Mehl gebacken. Sauerteig spielt bei diesem Brot keine Rolle, dafür aber 24-stündige Teig-Reifung mit minimalem Hefe-Einsatz. „Äußerst rustikale Optik, gezwirbelt, schön", „schöne Kruste, fein knusprig, innen flaumig, große Blasen, elfenbeinfarbene Schmolle, saftig", „im Geschmack recht neutral, zarter Getreide-Ton, angenehm, man will weiteressen".  
Drexel, € 6,2/kg, [www.baeckerei-drexel.at](http://www.baeckerei-drexel.at)

### 7. KRUSTENBROT 7,0

Ein Vertreter der derzeit gerade auch in Deutschland stark aufkommenden Alternativbäcker-Szene. Hier wird mit Holzofen und langer Sauerteigführung gearbeitet. Die Brote entsprechen eher der

traditionellen Schwarzbrot-Stilistik: „kleinporig, ganz zarte Anis-Töne, leicht säuerlich, wird mehr im Mund", „recht dunkel, eher Rinde statt Kruste, Brot so wie früher", „Roggen-Töne, bäuerlich, macht Lust", „Roggenmehl und Sauerteig in archaischer Form verbunden, traumhaft; puristisch; fest gebacken, hält sicher drei Wochen lang".  
Bäckerei Kerling, € 2,90/kg  
[www.brotspezialtaeten.de](http://www.brotspezialtaeten.de)

### 8. BIOROGGEN SAUERTEIGBROT 6,7

Auch die Großbäckereien haben den Trend gewittert, wobei Ströck mit der Kombination Sauerteig, Roggen und Biomehl sicher den größten Schritt macht. Gänzlich weizen- und hefefrei gebacken, zielt man damit auf ein gesundheitsbewusstes Publikum. „Säuerlich, speckig, wirkt sehr selbst gemacht, wird im Mund aber immer mehr", „kompakt, klebrig, konzentriert, leichte Fencheltöne, sicher bio", „schöne Textur, halt eher österreichisch als französisch", „sehr kompakt, fast speckig, intensive Sauerteigaromen, dominieren den Geschmack".  
Ströck, € 2,84/kg, [www.stroeck.at](http://www.stroeck.at)

### 9. BIO-HOLZI 4,7

Der Beitrag der Großbäckerei Felber zum Thema Sauerteigbrot: Biomehl, Biosauerteig und Biobackmittel. „Holzi" bezieht sich übrigens nicht auf das Backen im Holzofen, sondern auf eine Oblate, die besonders rustikale Produkte kennzeichnet. „Sauer, riecht nach Sauerteig, am Gaumen Röstnoten, leichte Kaffee-Aromen; attraktiv, wirkt aber gemacht", „Kruste farblos, Teig kompakt, ausgewogen", „langweilig in der Nase, „wie einst", schöne Kruste", „schokoladige Noten, tro-

cken, körnig, wirkt nicht mehr ganz so frisch".  
Felber, € 3,26/kg, [www.felberbrot.at](http://www.felberbrot.at)

### 10. MICHE POILÂNE 4,5

Die Mutter aller französischen und pseudo-französischen Graubrote mit knuspriger Rinde. Der Einkauf ist leichter als gedacht, Onlineshop macht's möglich, der Kilopreis ist absolut erträglich. Die Fedex-Gebühr aus Paris schlägt allerdings mit € 27,50 zu Buche, was es dann bei aller Verehrung schon sinnvoll macht, sich vor Ort ein interessantes Brot zu suchen. Die Schlagworte: 2-kg-Laib aus Weizen, Wasser, Salz und sonst nichts, gebacken im Holzofen. „Sauer, brotig, trocken, völlig neutral, eigentlich fad", „etwas zu trocken, erinnert an gestaubten Wecken von Anker. Null Geschmack – Internatsbrot", „wenn man sich bemüht, riecht man ein bisschen Sauerteig-Aromen, indifferent, vorgeschchnittenes Brot aus dem Supermarkt".  
Poilâne Paris, € 4,29/kg  
[www.poilane.com](http://www.poilane.com)

### 10. ROGGEN-NATURSAUERTEIG-BROT 4,5

Ein ambitioniertes Brot-Projekt aus Pfarrwerfen, nur Biomehl und nur Sauerteig kommt hier in Frage, allerdings eher aus gesundheitlichen Überlegungen denn aus geschmacklichen. „Sehr herkömmliche Optik, dunkelgraues Brot mit schöner Kruste", „dünne Rinde, kaum Kruste". „Leichte Sauerteig-Noten, deutliches Roggen-Aroma, sonst aber eher ohne Sensationen", „gesund, schmeckt wie Biobrot", „Schulbrot".  
Pfarrwerfener Vollwertbäckerei, € 5,-/kg  
[www.sauerteigbrote.at](http://www.sauerteigbrote.at)