



Helmut Gragger zelebriert stellvertretend für naturentwöhnte Großstädter das Klischee des Bäckerhandwerks samt Holzofen, Backstube und handgeknetetem Backwerk. Riecht gut, schmeckt gut, geht gut. Seit Kurzem auch in Berlin.

BÄCK TO THE ROOTS

BACKWAREN. Spätestens seit die Supermarktdiskonter ihre Semmeln selbst aufbacken, gibt's in der altehrwürdigen Zunft der Bäcker Brösel ohne Ende. Ein paar Idealisten suchen ihr Heil im Handwerk nach Großvaters Art. Der überwiegende Rest versucht, wieder zu kontern: mit Snacks, Tiefkühltechnik und Größenwachstum. trend war riechen, schmecken und schauen.

Von Markus Groll Fotos: Lukas Ilgner



Vorsichtig öffnet Helmut Gragger die schwere Eisentür. Heiße Luft schlägt uns entgegen. Ich weiche instinktiv einen halben Meter zurück. Doch mit dem geübten Schwung des Profis holt Gragger mit der Brotschaufel lässig zwei knusprige Laibe aus dem Backofen und dann das nächste Paar und das nächste. Sie werden ins Regal über der Verkaufstheke geschichtet, hochkant, um die Auflagefläche zu minimieren, sagt er, „sonst fangen sie an zu schwitzen, und das zerstört die knusprige Kruste.“

Der Mann muss das schon Tausende Mal gemacht haben, doch seine Augen leuchten dabei immer noch. Selbst nach Jahren scheint Gragger begeistert vom seinem Werk, dessen Duft bis in die Wiener Spiegelgasse hinaus Kunden anlockt. Begeistert auch von seinem speziellen, selbst entwickelten Holzofen, der durch seine innere Gewölbekonstruktion eine Art Nachverbrennung der Abluft ermöglicht und nur so die erforderlichen Emissionswerte erreicht.

Begeistert aber auch davon, dass seine Idee aufgegangen ist wie ein Sauerteig über Nacht. Gragger versorgt seit zwei, drei Jahren eine kleine, aber feine Klientel mit Backware, aus einem archaisch mit Holz befeuerten Ofen, der Teig per Hand geknetet und >

Bäckersterben

Ziemlich genau 1000 Bäcker stellten in den vergangenen 20 Jahren die Brotschaukel für immer in die Ecke. Sie folgen dem allgemeinen Trend in der Nahversorgung zu filialisierten Großunternehmen. Und dieser ist noch nicht zu Ende, fürchtet die Branche.

Entwicklung Bäckereiunternehmen



Quelle: Bundesinnung Lebensmittelgewerbe

geformt, bio sowieso. Der Laden in der Wiener Innenstadt hat nur ein paar Quadratmeter Verkaufsfläche, eine schmale Imbissstheke und hinter dem Holzofen gleich die Backstube. So soll es ein, sagt Gragger: „Das ist die ideale Anordnung, da kommt das Handwerk noch zur Geltung“ – und da ist die Bäckerwelt noch in Ordnung. Dabei hatte Gragger auch Glück. Nach ein paar Misserfolgen am Heimatstandort Ansfelden – so etwa floppte ein Shop-in-Shop-Konzept beim Bio-Supermarkt Denn's – fand er in Hauseigentümer Christian Palmers (Palmers AG) einen großzügigen Investor für die Neugründung in Wien.

Gragger ist einer der neuen Bäcker, die aus einem Grundnahrungsmittel ein Lifestyleprodukt machen, Brot und Spiele verknüpfen und sich so gegen die Marktentwicklung wehren. So auch wie Josef Weghaupt, ein umtriebiger Marketingspezialist, der unter dem Markennamen Joseph ein kleines Bäckereilokal in der Wiener Naglergasse und eine Dependance samt Bistro auf der Landstraßer Hauptstraße betreibt. Es folgt äußerlich dem Archetypus der bourgeois Bohemiens, kurz: Bobos, mit viel Glas, reduziertem Interieur und stolzen Preisen. Bezüglich innerer Werte schwört auch Weghaupt auf Handarbeit, nimmt Rücksicht auf die natürlichen Gärzeiten des Teiges samt Kultivierung eines eigenen Sauerteiges und setzt ausschließlich auf biologische Zutaten. Und auch er avancierte nicht ohne Umwege zum Botschafter des Handwerks – nachdem er sich mit seinem Arbeitgeber, Industriebäcker Kuchenpeter, zerkracht und sich danach als Geschäftsführer der Agentur für Biogetreide in eine der größten Pleitefälle der Bioszene verstrickt hatte. Ob das Josephbrot auch besser schmeckt? „Bei den Blindverkostungen unserer Branche kommen wir selten an die Spitzenplätze“, gibt Weghaupt ehrlich zu: „Aber Geschmack ist eben individuell.“

Bäckersterben. Doch der Erfolg der beiden Bobo-Bäcker – sie hören den Begriff nicht gerne – ist die Ausnahme. Denn einem der archaischesten Gewerbe der Welt schlägt seit Jahren der kalte Gegenwind der Industrialisierung entgegen. Die romantische Backstube musste fast überall den Fließbandsemmeln weichen. Seit – nach den Supermarktriesen wie Rewe, Spar & Co. – auch die Diskonter Aufbacköfen installieren, hat sich die Entwicklung beschleunigt: Erst vor wenigen Wochen schlitterte die Tiroler Bäckerei Bischof mit ihren zehn Filialen in den Konkurs und in Wien der Traditionsbetrieb Schrammel-Brot. Anka Lorencz, zuständige Vertreterin des Gewerbes in der Wirtschaftskammer, gibt sich keiner falschen Hoffnung hin: „Die kleinen innovativen Bäcker machen mir Freude, aber für die Branche nutzt es nichts: Das Bäckersterben wird weitergehen. Allerdings gilt das generell für die Nahversorgung. Wo sind nur all die Fleischer und Greißler hin?“

Top 10 nach Filialen	Filialen
Ankerbrot	Wien 115
Der Mann	Wien 79
Ströck	Wien 75
RING-Die Bäckerei	Linz 70
Franz Felber	Wien 49
Ruetz Backhaus Kematen	Kematen (T) 45
Auer Brot	Graz 30
Sorger Bäckerei	Graz 25
Linauer Wagner	Wr. Neustadt (NÖ) 25
BackWerk (Franchise)	(D) 20

Quelle: Eigenangaben der Unternehmen, Firmenbuch

Top 10 nach Umsatz	Umsatz in Mio
Rudolf Ölz Meisterbäcker	Dornbirn (V) 200,0
backaldrin/kornspitz	Linz 148,0
Ankerbrot	Wien 123,2
Resch & Frisch	Wels (OÖ) 116,1
Ströck	Wien 111,0
Fischer	Linz 92,0
Haubis	Petzenkirchen (NÖ) 71,0
Der Mann	Wien 64,5
Pfahnl Backmittel	Pregarten (OÖ) 62,5
Kuchen-Peter	Hagenbrunn (NÖ) 41,18

Quelle: Eigenangaben der Unternehmen, Firmenbuch

Die Zahlen der Bäckerinnung sprechen eine deutliche Sprache. Vor zwanzig Jahren gab es in Österreich noch 2544 Bäcker. 2013 waren es nur mehr 1583. Der Absatz an Brot und Gebäck ist seit Jahren gleich: Etwa 85 Kilogramm verzehren die Österreicher pro Kopf und Jahr. Das bedeutet zwar steigenden Umsatz pro Unternehmen, aber permanenten Wettbewerb, wenn einer der Marktteilnehmer mit neuen Ideen verstärkt Kunden anlockt. Den letzten Coup etwa landete Lebensmitteldiskonter Hofer mit seiner durchdachten Backbox (siehe Kasten auf Seite 62). Auf der Strecke bleiben meist Betriebe mittlere Größe, die zu klein sind, um den Lebensmittelhandel zu beliefern, und zu groß, um hochpreisige Spezialprodukte per Hand herzustellen.

Wieder gut verankert. Jeder in der Branche, der mehr als zwei Filialen betreiben will, hat derzeit alle Fließbänder voll zu tun, um den sich verändernden Einkaufsgewohnheiten der Österreicher Rechnung zu tragen, selbst die ganz großen wie Ströck, Mann und Felber. Oder etwa Peter Ostendorf, Miteigentümer von Österreichs größten Bäckerfilialisten, Ankerbrot. Der Deutsche aus einer traditionsreichen Bäckerfamilie (Müller-Brot) hat das Unternehmen 2003 gekauft. Vor zwei Jahren holte er weitere Miteigentümer an den Backofen, darunter der Vorarlberger Großbäcker Ölz und Ex-Hofer-Chef Armin Burger. Nach Jahren der Sanierung samt Ausgleichsverfahren und Verkauf des Firmenareals an Banken habe man wieder Fuß gefasst, sagt er. Die Filialstruktur wurde verkleinert, das Interieur modernisiert, die Produktpalette mit Snacks und sogar Suppen – inspiriert von Haubenkoch Toni Mörwald – aufgemotzt.

Viel Ruhe scheint Ostendorf dennoch nicht zu haben. Kein Wunder, gibt er freimütig zu: Jedesmal wenn eine Hofer-Backbox in der Nähe einer Anker-Filiale aufsperrt, gebe es kleine Umsatzeinbußen. Ostendorf führt uns mit großen Schritten durch >



Die Bäckerin

Denise Pölzelbauer stammt aus einer Bäckerfamilie in NÖ und ist der weibliche Star unter den Bobobäckern. Fotogen posiert sie auf ihrer Homepage vorm heißen Ofen. Fast wie beim Jungbauernkalender. Berühmt ist sie für ihr Weingebäck, das nach der Fünf-Elemente-Lehre der TCM hergestellt wird. Selten, aber doch noch, bäckt sie auch biologisch korrektes Brot nach traditionellen Rezepten.

Bezugsquellen: Der Laden in Pölzelbauers Heimatgemeinde Brunn a.d. Pitten hat nur drei Stunden die Woche geöffnet (Fr 15-18h). Das Weingebäck findet man im Schwarzen Kameel, bei Wein & Co und in vielen anderen namhaften Feinkostläden. Dem Brot muss man hinterhertelefonieren. Ich werde ins Naturkost St. Josef gelotet, hier ist heute eine frische Lieferung eingetroffen. Vielleicht der allerschönste Bioladen Wiens. Sehr freundlich auch. baeckerin.at

Sorte: Das „Roggen-Hausbrot“ aus Roggenvollkorn, Roggenvollkornmehl, Natursauerteig, Wasser und Salz.

Kruste & Krume: Flacher, runder Laib mit hoher Dichte (Laibhöhe 5,5 cm). Dunkler als die Konkurrenz, furchige Oberfläche. Krume versprüht Roggengeruch, bricht beim Aufschneiden. Das Reinbeißen ist ein elementares, grobkörniges Erlebnis. Schmeckt saftig – und irgendwie gesund.

Haltbarkeit: Am dritten Tag leichte Einbußen bei der Konsistenz, vor allem in Rindennähe. Fühlt sich aber im Inneren selbst nach einer Woche noch ziemlich saftig an. Schmeckt auch noch so. Haltbarkeitssiegerin.

Preis: Halber Laib (ca. 530 g) um 3,60 Euro (Kilopreis ca. 6,80 Euro).



Gragger

Der Familienbetrieb aus OÖ kommt ganz schön herum in der Weltgeschichte. Sarah Wiener hat bei Helmut Gragger das Biobrotbacken im Holzofen gelernt, bis heute unterstützt Gragger ihren Berliner Laden mit Know-how. Der Mann hat seine beiden Holzöfen selbst konstruiert und kurvt schon mal durch halb Europa, um irgendwelchen Backgeheimnissen auf die Spur zu kommen. Slow Food auf Achse, quasi.

Bezugsquellen: Haupthaus in Linz, zwei Filialen in Wien sowie bei div. Bioläden und Märkten in Wien, OÖ und NÖ (z.B. Vorgarten, Karmeliter, Kutschker, Purkersdorf, Tulln). Ich hab meinen Laib aus der winzigen Filiale in der Siebensterngasse mit super-netter Bedienung. „Auf Wiedersehen, baba!“ gragger.at

Sorte: Das „bio p brot“, aus ausgesiebtetem Weizen- und Roggenmehl (80:20 Prozent), Natursauerteig, Steinsalz.

Kruste & Krume: Geruchsmäßige Unterschiede zwischen Krume (würzig, etwas Roggen) und Kruste (Ofen, Feuer). Die Rinde nicht soo krachend wie angepriesen, das Ganze geschmacklich aber eine Wucht. Außen flammender Holzofen, innen Sauerteig mit peppiger, fast schon fruchtiger Note – im Mund die perfekte Verschmelzung dieser beiden Welten.

Haltbarkeit: Mit Fortschreiten der Tage verblasst das Glückserlebnis vom ersten Mal schön langsam. Die Kruste weniger krustig, das Saure des Teiges rückt in den Vordergrund. Riecht aber immer noch am besten von allen. Insbesondere mit Belag sehr genießbar.

Preis: Viertellaib (mehr war nimmer da, ca. 570 g) um 2,88 Euro (Kilopreis ca. 5,10 Euro).



Schrott

Der Wiener Bäckermeister Josef Schrott führt seinen Betrieb bereits in fünfter Generation, ganz Old School, mit Mehlspeisen und Snacks in der Vitrine und angeschlossenem Café. Bio und Vollkorn waren beim Schrott immer schon Thema. Vor ein paar Jahren war sein Brot noch in diversen Bioläden zu finden, ist dort aber von boboeskeren Konkurrenten weitgehend verdrängt worden.

Bezugsquellen: Vier Filialen, alle in Wien, manchmal auch auf Märkten zu finden, z.B. im mobilen Food-Truck. Ich steuere die neue Filiale in der Anschützgasse an. Eine Art Greißler im Grätzl, wie gemacht für den 5. Gemeindebezirk: zwei oder drei Kaffeehaustischerl, Regale mit Brot neben anderen wichtigen Dingen des täglichen Lebens. Und eine Frohsinn versprühende Dame, die den Laden ganz alleine schupft.

Sorte: Das „Bio Roggen Franziskaner“ besteht laut Verkäuferin zu 100 Prozent aus Roggen. baeckerei-schrott.at

Kruste & Krume: Die Kruste sieht aus wie Baumrinde, ein Krachen hie und da beim Aufschneiden. Die Rinde am Brotboden hingegen eher weich. Krume fast schon flaumig. Riecht sehr pur, Roggen pur, da können die Nasenrezeptoren noch was lernen. Im Geschmack dann halt auch, na ja, gewürzfrei. Aber nicht fad. Wie soll ich sagen? Neutral und doch ganz eigen. Es rogglt!

Haltbarkeit: Hat sich auch am siebten Tag nach Kauf einen Rest von Saftigkeit erhalten. Die Intensität des Roggengeschmacks ist einer gewissen Altersmilde gewichen.

Preis: Halber Laib (ca. 520 g) um 2,40 Euro (Kilopreis ca. 4,60 Euro). Ex-aequo-Preissieger.

Laib-Gericht:



Laib-Gericht:



Laib-Gericht:

