

Zwei junge Linzer besinnen sich auf Backtraditionen und machen damit brotsüchtig Brot wie anno dazumal



Linzer Jungunternehmer Stefan Faschinger und Oliver Rafezeder

„Wer nur der Vergangenheit nachtrauert, hat die Zukunft nicht verdient!“

Ein sehr philosophischer Satz, aus dem unsere Leser ihre ganz persönlichen Schlüsse ziehen werden.

Dass früher alles besser war, würde ich generell nicht behaupten. Des einen oder anderen erinnern wir uns aber gerne. Ohne, dass wir uns Nos-

talgie vorwerfen müssten, ohne dass wir uns das schönreden, nur weil es schon lange der Vergangenheit angehört.

Es bedarf eines Impulses, der eine bestimmte Erinnerung wachruft. Ein solcher Anstoß – nur beispielsweise – kann Brot sein. Brot, dessen Geschmack etwa mich an jenes erinnert,

welches ich schon in jungen Jahren gerne und deshalb viel genossen hatte. Ein solches Brot weckt nicht nur in mir positive Erinnerung, löst ein kleines Glücksgefühl aus, ruft ein seliges Lächeln hervor. Erst kürzlich konnte ich in einer kleinen Linzer Bäckerei beobachten, mit welcher Vorfreude auf den Genuss die Kunden solches Brot kaufen und sich dabei lobend äußern: „Wie früher!“

Natürlich ist diese kleine Bäckerei mit dem Namen „BROTsüchtig“ nicht die einzige, in der man solches Brot (und Gebäck) bekommt, aber es ist wieder eine mehr!

Das freut und zeigt, dass die Kunden auf solche Backwaren reflektieren und dafür gegebenenfalls auch gerne etwas tiefer in die Tasche greifen. Letzteres, versichert mir Stefan Faschinger, sei aber in seinem Laden nicht nötig. Des jungen Unternehmers Erzeugnisse bewegen sich durchaus im üblichen Bio-Preissegment.

Faschinger, der das Geschäft in der Linzer Herrenstraße zusammen mit seinem Schwager Oliver Rafezeder betreibt, hatte im elterlichen, in Linz-Urfahr gelegenen Betrieb zwar schon in jungen Jahren des öfteren mitgeholfen, aber Bäcker zu werden, danach stand ihm nicht gerade der Sinn. Stattdessen besuchte er das Sportgymnasium in Wels und studierte nach der Matura Innovation- und Produktmanagement mit Abschluss eines Bachelors und Masters – in etwa vergleichbar mit einem Wirtschaftsingenieur.

Als sein Vater, der seine Bäckerei hauptsächlich auf die Belieferung von Schulbuffets ausgerichtet hatte, einen schweren Skiunfall erlitt, sprang der junge Mann, der zu dieser Zeit im internationalen Vertrieb eines Verpackungs- und Seilherstellers arbeitete, hilfreich ein. Faschinger fiel auf, dass man in vielen Bäckereien keine ausreichende Information, kaum rechte Beratung, also wenig Service erwarten durfte. Er stellte Überlegungen über den Markt an, beobachtete dessen

Entwicklung und kam zum Schluss, sich in Form einer Partnerschaft mit dem elterlichen Betrieb selbstständig zu

stellten, mit innovativen Namen versehenen Brote und Gebäcke sind und wie hervorragend die Beratung ist, mit



machen. Diesen Schritt gemeinsam mit ihm zu gehen, überzeugte er zudem seinen Schwager Oliver Rafezeder. Der, nach Abschluss eines IT-HTL-Studiums mit Produktentwicklungen beschäftigt, fühlte sich wie Faschinger zum Lebensmittelbereich hingezogen und teilte den Wunsch einen Bäckereiladen zu betreiben.

Beide hätten es sich nicht träumen lassen, in so kurzer Zeit, nach knapp einem Jahr, schon solchen Erfolg (200 – 300 Kunden täglich) verbuchen zu können. Denn schon bald hat es sich in Linz herumgesprochen, wie ausgezeichnet die ohne Weizen, stattdessen mit Bio-Urdinkel handwerklich herge-

der die jungen Leute ihre Kunden persönlich wertschätzen.

Eines der Top-Produkte wurde das ohne Mehl und Treibmittel hergestellte Keimlingsbrot, an dessen Entwicklung Stefan Faschinger monatelang gearbeitet hatte. „Die Verwendung unseres eigenen Sauerteiges bei allen Broten macht uns gänzlich unabhängig“, versichert mir Faschinger bei unserem Gespräch, welches weit über 18:30 Uhr, die Ladenöffnungszeiten, hinausgeht, während er doch immer wieder Kunden, die an der Glastüre des modernen, minimalisiert und geschmackvoll eingerichteten Geschäftes pochen. Den Einlass hat Faschinger selbst nach 19:30 Uhr keinem verwehrt.



Besonders für neu hinzukommende Kunden haben die beiden Unternehmer einen Brotverkostungsautomaten installiert. Auch erhält man hier diverse Snacks, Pizzen und Kuchen – alles in Bio-Qualität.

Der persönliche Einsatz der beiden Startups macht sich bezahlt – und das in einer Stadt, in der man eine Reihe an ausgezeichneten und gleichgesinnten Kollegen findet. Gemeinsam mit ihnen erinnern Stefan Faschinger und Oliver Rafezeder so manche Linzer an Zeiten, in denen das Brot und Gebäck noch nicht industriell gefertigt wurde und dementsprechend gut schmeckte, hofft ganz persönlich und

mit reschen Grüßen ihr

mws



Grafik:
Standort der Bäckerei
BROTsüchtig GmbH,
Herrenstraße 8,
4020 Linz
+43 660 23 23 231
www.brotsuechtig.at



Der in Eigeninitiative gestaltete Bäckereiladen

Fotos: BROTsüchtig

