

DER DUFT VON FRISCHEM BROT

Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig: Diese drei oberösterreichischen Backstuben brauchen keine Fertigmischungen oder Zusatzstoffe für ihre Brote. Sie backen Spezialitäten aus regionalem Getreide und nach traditionellen Rezepten. VON JULIA GSCHMEIDLER

» Anders als in herkömmlichen Backstuben beginnt der Arbeitstag bei Gragger & Cie in der alten Mühle in Ansfelden erst um sechs Uhr in der Früh. Das liegt daran, dass die Mitarbeiter die Teige erst morgens aus Mehl, Wasser, Salz und manchmal etwas Öl oder Butter zubereiten, den Sauerteig einrühren und dann etliche Stunden im Kühlraum ruhen lassen. So hat der Sauerteig Zeit, sich zu entwickeln und dem Brot seinen unvergleichlichen Geschmack zu verleihen. „Wir haben nur eine Misch- und eine Teigteilmaschine, der Rest passiert alles händisch“, sagt Bäckermeister Helmut Gragger sichtlich stolz. Der aus Strobl am Wolfgangsee stammende Bäcker folgt seit über zwei Jahrzehnten seinen Idealen. Anstatt sein Leben lang in industriell betriebenen Backstuben zu arbeiten, hat er 1997 seinen Betrieb in Ansfelden bei Linz eröffnet. Sein Antrieb: die Rückbesinnung auf die ursprüngliche Art des Backens. Mittlerweile betreibt Gragger mehrere Filialen in Wien sowie in Berlin, im Senegal, in Uganda und Bangkok, eine weitere in der DRKongo ist gerade im Aufbau.

DAS HERZSTÜCK. Das Besondere an den Gragger-Backstuben ist, dass die Brote und Backwaren im Holzofen »



Von der Backstube in Ansfelden aus beliefert Helmut Gragger (unten Mitte) Wochenmärkte und Bio-Läden.

Mit dem Projekt „BackMa's“ in Kooperation mit der Caritas bildet der Bäcker derzeit zehn lernschwache Jugendliche für den Arbeitsmarkt aus





Handarbeit ist nicht nur in Ansfelden gefragt, sondern auch im Senegal, wo Gragger eine Filiale aufgebaut hat. Der Gewinn des Betriebs geht an Schulen vor Ort

gebacken werden. „Das ist die ideale Form des Backens, weil die Wärme des Steins keine aggressive ist, die dem Brot die Feuchtigkeit entzieht“, sagt Gragger. Um den idealen Holzbackofen zu entwickeln, hat er bereits vor 20 Jahren mit einem Freund an ersten Entwürfen getüftelt. Die Vorteile des Einsatz befindlichen Ofens: eine andere Geschmacksentwicklung, da die Krustenbildung früher einsetzt, sowie eine längere Frischhaltung, wie der Bäckermeister betont. Neben der natürlichen Art des Backens ist Gragger noch etwas besonders wichtig: Bio-Rohstoffe, die – wenn möglich – direkt aus der Region

kommen. So setzt der Unternehmer auf Roggen vom Stift St. Florian sowie Dinkel vom Mühlviertler Produzenten Ebners Rotkorn, „dem Dinkelspezialisten in Europa“, wie ihn Gragger bezeichnet. Mit dem oberösterreichischen Bio-Getreide backen die Bäckereiangestellten dann Spezialitäten wie das Florianer Chorherrn-Brot, das in Oberösterreich bekannte Mohnflesserl oder den Fastenbeugel, eine Art oberösterreichische Version des Bagels. Das beliebteste Backwerk der Kunden in der Wiener Filiale ist jedoch der Mühlviertler Laib. „Das ist ein kräftiges Roggenbrot, das es so in Wien vor uns noch nicht gegeben hat, diese schwereren Brote waren un-

typisch“, berichtet Gragger. In seiner Berliner Filiale, die er gemeinsam mit der Fernsehköchin Sarah Wiener betreibt, standen die Einheimischen dem flachen Mühlviertler Laib anfangs hingegen etwas skeptisch gegenüber. „Der ist schon sehr oberösterreichisch. Eh klar, da bin ich daheim“, meint Gragger und lacht. Immerhin entspringen alle Rezepte seiner Feder, auch wenn der Bäckermeister selbst nicht mehr jeden Tag in der Backstube steht.

INDIEGANZEWELT. Mehrmals im Jahr reist der Ansfeldner nach Afrika, wo derzeit seine bereits dritte Dependence entsteht. Eigentlich war an-

gedacht, die afrikanischen Gragger-Backstuben mit einem Solarofen zu betreiben. „Das wäre eine coole Methode gewesen, mit Sonnenenergie Brot zu backen“, erzählt Gragger. Allerdings sei ihm bei diesem Projekt das Geld ausgegangen, weshalb der Oberösterreicher auf einen Backofen umgesattelt hat, der mit Briketts aus gepresstem organischem Abfall betrieben wird. „Niemand hat daran geglaubt und alle haben uns ausgelacht, aber das System funktioniert“, sagt Gragger. Allein durch die Energiekostensparnis kann die Bäckerei zehn Mitarbeiter beschäftigen. „Da können wir benachteiligte Menschen einstellen, Leute mit Behinderung, so kann man Randgruppen in das System einbauen und es funktioniert“, sagt der Unternehmer stolz. Es gehe zwar in erster Linie darum, qualitativ hochwertiges Brot zu verkaufen, aber auch um die Menschen. „Da bist du in Afrika und bäckst mit den Leuten vor Ort gemeinsam, das ist unglaublich. Ich bin ja ein ganz Einfacher“, sagt er und lacht. Wenn er sich etwas in den Kopf setze, werde er aber ziemlich stur, bis er das erreicht habe, was er möchte. Neben der neuen Bäckerei in der DR Kongo eröffnet in Kürze eine weitere am Wiener Nordbahnhof-Areal. Auch hier finden Menschen einen Arbeitsplatz, die durch ihr Schicksal – seines Flucht oder Arbeitslosigkeit – besondere Unterstützung brauchen. Denn am Ende des Tages gehe es laut Gragger um die Menschen und darum, soziale Verantwortung zu übernehmen. Ein außergewöhnlicher oberösterreichischer Bäcker, der sich auf seinem Weg nie durch Kritiker beirren ließ und so ein Stück oberösterreichische Kulinarik in die Welt trägt.

FOTOS: GRAGGER & CO (2), DANIEL GOLLNER/CORITAS KÄRNTEN, TOM MESSIC (2), BROTSÜCHTIG, DOMINIK DEPELINGER

QUEREINSTEIGER. Einen etwas ungewöhnlichen Weg zur eigenen Bio-Bäckerei haben auch die Linzer Oliver Raferzeder und dessen Schwager Stefan Faschinger gefunden. Der eine war Projektleiter bei namhaften Softwarefirmen in Linz, der andere zwar in der elterlichen Bäckerei groß geworden, aber nach einem Studium an der FH Wels Sales Manager beim Seilhersteller Teufelberger. Dass es die beiden dann doch in die Gastronomie gezogen hat, ist ihrer Leidenschaft für etwas Selbstgebackenes, handwerklich Erschaffenes zu verdanken. „Dabei“



Oliver Raferzeder (oben) und Stefan Faschinger (unten) sind Quereinsteiger in der Brotbackbranche



Der Shop in der Linzer Herrenstraße wirkt modern und strahlt dennoch Natürlichkeit aus





REZEPT VON BROTSÜCHTIG HAUSBROT 80:20

Zutaten:

- * 800 g Dinkelmehl 700
- * 400g Roggensauerteig (fertigen Sauerteig vom Bäcker oder selber züchten)
- * 350 g Wasser (ca. 35–37 °C warm)
- * 20 g Salz, 20 g Hefe
- * 10 g Malz oder Malzextrakt
- * 5–10 g Brotgewürz (je nach Geschmack Fenchel, Kümmel, Koriander und/oder Anis; grob oder fein gemahlen)

Herstellung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen, bis ein homogener glatter Teig entsteht.
- Den Teig leicht mit Roggenmehl bestäuben und mit einem Küchentuch die Schüssel abdecken.
- An einem warmen Ort so lange ruhen lassen, bis sich sichtlich Risse im Mehl gebildet haben bzw. der Teig um ca. 1 Drittel größer geworden ist (ca. 30–60 min, variiert je nach Wärme des Raumes).
- Nun den Teig aus der Schüssel nehmen und in die gewünschte Form bringen.
- Das fertig geformte Brot erneut zudecken und wieder rasten lassen.
- Während das Brot ruht, den Ofen auf 245°C vorheizen.
- Sobald das Brot die doppelte Größe erreicht hat, kann es in den Ofen gegeben werden (60–90 min, je nach Wärme des Raumes/Teiges und Aktivität des Sauerteiges).
- Vorher kann es noch mit einem Messer an der Oberfläche eingeschnitten oder mit einem Holzstift „gestupft“ werden.

Backen:

- Das aufgegangene Brot wird in den auf 245 °C vorgeheizten Ofen gegeben.
- Nach ca. 10 min wird der Ofen auf 190–200 °C heruntergedreht und die Ofentür für 1–2 min einen Spalt geöffnet, damit der überschüssige Wasserdampf entweicht.
- Insgesamt bleibt das Brot für ca. 1 Stunde im Ofen.

Tipps vom Profi:

- Beim Herstellen des Teiges die Hefe im Wasser auflösen. Keinesfalls sollte die Hefe vor dem Herstellen des Teiges mit dem Salz in Berührung kommen.
- Um zu überprüfen, ob der Teig die ideale Gare hat, drückt man mit dem Finger leicht auf die Teigoberfläche. Der dadurch entstehende Abdruck sollte sich wieder zu einem Drittel heben.
- Damit das Brot im Ofen besser aufgeht, kann man eine Schüssel mit Steinen in den Ofen stellen. Sobald das Brot in den Ofen kommt, kippt man ein Schnapsglas voll Wasser auf die heißen Steine. Der dadurch entstehende Wasserdampf macht die Teigoberfläche elastischer und somit hebt sich das Brot einfacher in die Höhe.
- Außerdem sollte das Backblech, auf dem das Brot gebacken wird, ebenfalls im Ofen vorgeheizt werden.

das Lächeln unserer Kunden zu sehen, weil sie gutes Brot in den Händen halten – das ist sehr zufriedenstellend“, sagt Oliver Raferzeder heute. Dabei hatten die Eltern seines Schwagers sogar davon abgeraten, eine gemeinsame Bäckerei zu eröffnen – zu groß sei der wirtschaftliche Druck in Zeiten von Backboxen in Supermärkten. Berirren ließen sich die beiden Jungunternehmer davon nicht und gründeten „Brotsüchtig“ – eine Bäckerei, in der „Brote mit Persönlichkeit“ entstehen sollten. „Wir wollen eine emotionale Verbindung zu unseren Produkten schaffen“, sagt Raferzeder. Gewöhnliche Bezeichnungen wie „Vollkornbrot“ oder „Landbrot“ seien da zu langweilig gewesen – ihre Brote und Gebäcke tragen Namen wie „Gunki Gugl“, „Christine Croissant“ oder „Krustav“. „Die Leute kaufen dann anders ein und schätzen die Produkte auch anders“, sagt der Unternehmer. Wie auch die Bäckerei Gragger setzen die Brotsüchtig-Macher auf Bio-Rohstoffe und verwenden Dinkel aus dem Mühlviertel. Auf Weizen verzichten die Linzer komplett. Dieser sei so stark

Stefan Faschinger (li.) und Oliver Raferzeder haben sich mit Brotsüchtig den Traum vom geschmackvollen Bio-Brot erfüllt

in unserer Ernährung verbreitet, dass einige Personengruppen bereits allergisch darauf reagieren würden. „Weiters ist er stark überzüchtet und hat weniger Nährstoffe als der Dinkel. Sieht man sich die geschmackliche Seite an, weist der Dinkel weit bessere Aromen auf als der Weizen“, führt Raferzeder aus. Der Geschmacksfavorit der Kunden in den zwei Linzer Brotsüchtig-Backstuben – eine beider Promenade, die andere in der Nähe der Lentia City – ist übrigens das „Drahdwaberl“, dessen Namen sich die Unternehmer schützen ließen. Es besteht zur Hälfte aus Bio-Dinkelvoll-

korn und zur Hälfte aus hellem Bio-Dinkelmehl, garniert mit Bio-Fenchel.

VEREINSARBEIT. Die traditionsreiche Backkunst ist Raferzeder und Faschingerso wichtig, dass sie den Verein „Wir Eigenbrotler“ gegründet haben. Hier versammeln sich acht Handwerksbäcker aus Oberösterreich, um die Backtradition wieder aufleben zu lassen. „Ein bisschen bewusster auf die Herkunft und die Herstellungsart zu achten, ist unser Ziel“, sagt Raferzeder. So haben sich die Eigenbrotler-Mitglieder verpflichtet, bis 2020

Produkte frei von Aromen und Backmittel herzustellen. Auch Sauerteig und Handsemmeln sind Pflicht. „Der Unterschied zu anderen Bäckereien liegt darin, dass dort Backmischungen aller Art zur Verwendung kommen, welche auch teilweise fragwürdige Zutaten enthalten, die unserem Körper einfach nicht gut tun“, so der Backprofi. Daher geben die Vereinsmitglieder ihren Teigen Zeit – diese formen und backen sie nicht direkt nach dem Mischen, sondern lassen sie mindestens 24 Stunden ruhen. „Dann erst können alle Stoffe, bei denen sich der Darm schwer tut, abgebaut werden“, sagt der Linzer Bäcker. Sein Tipp lautet daher: Immer nachfragen, ob die Teige „lange geführt“ wurden.

ZUKUNFTSWEISEND. Neue Pläne haben die Brotsüchtig-Gründer auch schon. Bis Mitte 2020 soll in Steyregg eine Backstube entstehen, in der Transparenz eine große Rolle spielt. So können Fußgänger und vorbeifahrende Radfahrer Einblicke in die gläserne Schaubackstube erhaschen und zusehen, wie ihr Brot entsteht. „Die Leute

sollen wieder die Verbindung zum Handwerk bekommen; wie etwas entsteht. Das hat man ja komplett verlernt durch die Automatisierung in Großfabriken“, sagt Raferzeder als Verfechter der Brotbacktradition.

ZURÜCKBESINNUNG. Auch im Traunviertel kneten traditionsbewusste Bäcker den Teig, formen die Teiglinge per Hand, schießen diese in den Ofen und bestimmen beim Schwaden die spätere Beschaffenheit des Brotes. Hier, in der Bäckerei Bruckmühle im Almtal, setzt Bäckermeister Michael Ullner mit seinem Team auf erprobte Backkunst. Fertigbackmischungen finden auch hier keinen Platz. Dennoch ist dem Scharnsteiner wichtig anzumerken, dass die Bruckmühle auch keine neue, hippe Start-up-Bäckerei sei, die Foodtrends kreiere. „Wir mahlen unser Mehl selbst und mischen nach eigenen Rezepturen. Wir geben dem Teig die Zeit zum Ruhen, die er benötigt. Für einen anderen wäre das vielleicht ein Mehraufwand, den er sich nicht leisten möchte – wir sind stolz darauf, ohne Stabilisatoren, »



Neben den Dinkel- und Roggenlaiben gibt es bei Brotsüchtig auch Kekse und vegane Schnecken



In der Bäckerei und Konditorei Bruckmühle im Almtal bereitet Michael Ullner (unten) mit seinem Team neue und vergessene Rezepturen in Handarbeit zu



Aroma- oder Farbstoffe backen zu können“, sagt Ullner. Er hat Anfang dieses Jahres den Betrieb, der seit den 1930er-Jahren in Bäckerfamilienhand war, vom Vorgänger übernommen. Ullner hat zwar ein neues Logo entwickelt und einige Herstellungsverfahren optimiert – das Sortiment hat er jedoch kaum verändert, die Produkte seien einfach gut, so wie sie seien.

Einige moderne Brotsorten hat der Bäckermeister dann aber doch ergänzt. So etwa den „Nordhang“, ein Roggenbrot in Form eines Dreiecks. „Ihm die Form und den Namen einer Skiabfahrt am Kasberg zu geben, war im wahrsten Sinne des Wortes naheliegend – rustikal, wild, schroff und mir persönlich ein Genuss“, sagt Ullner. Ebenso ein sehr regionales Erzeugnis ist der Zwieballen, ein

doppeltes Kleingebäck aus versäuertem Roggenmehl, Weizenmehl und Kümmel, das zu jedem Standard-sortiment eines Almtaler Bäckers gehöre. Die Produkte verkauft die Bäckerei Bruckmühle aber nicht nur in ihren Filialen in Viechtwang, Grünau, Scharnstein und Pettenbach, sondern bedient damit auch ihre Gai-Kunden. „Gai ist eine alte Bezeichnung für das Gebiet, in dem ein Bäcker seine Ware ausliefert“, erklärt der Oberösterreicher. Ins Gai zu fahren meint daher den Fahrverkauf in der Region.

Egal, ob in der eigenen Bäckerei, dem Verkaufswagen oder am Markt: Diese drei Backstuben sorgen mit ihren durchdachten Produkten und den Visionen der Bäckermeister dafür, dass die traditionelle Backkunst in Oberösterreich noch lange nicht in Vergessenheit gerät – sogar weit über die Grenzen des Bundeslandes hinaus. «



Das Gebäude, in dem sich die Mühle befindet, steht bereits seit dem 15. Jhd. an der Alm

Für weitere Informationen zu **den Bäckereien** die Seite mit der Gratis-App „Shortcut Reader“ scannen