

GUTES BROT

braucht Zeit

Das erhöhte Bewusstsein für natürliche Lebensmittel ist auch in den heimischen Bäckereien zu spüren. „Kunden fragen sehr genau nach, wie unser Brot hergestellt wird und was die Inhaltsstoffe sind“, sagt Oliver Raferzeder, einer der beiden Chefs der jungen Bäckerei „brotsüchtig“. Lange Teigführungen sind gefragt. Dinkel löst zunehmend Weizen ab. „Dinkel ist das perfekte Bio-Getreide, kostet aber auch das Vier- bis Fünffache wie Industrieweizen“, sagt Raferzeder. Bei „brotsüchtig“ kommen aber ausnahmslos natürliche Rohstoffe aus der Region in die Backstube. Konsumenten spüren das in puncto Geschmack und Bekömmlichkeit.

Auch Roggenbrot sei stark im Kommen. Mit Sauerteig gebacken wird das Brot bekömmlich und gesund. „Das dauert seine Zeit, etwa 24 Stunden“, erklärt Raferzeder. Kunden würden verstärkt nach Sauerteigbrot fragen.

Generell zeigen sich Konsumenten zunehmend interessiert, wenn es um ihr Brot geht, wie der Verein „Land schafft Leben“ erhoben hat: Wofür steht die Bäckerei meines Vertrauens oder das Brot und Gebäck im Supermarkt? Für traditionelles Backhandwerk im großen oder kleinen Stil, lange oder kurze Teigführung, mit oder ohne Backmittel, vorgebacken, tiefgekühlt, aufgebacken oder frisch gebacken, mit oder ohne Mehl aus Österreich?

„Ein Nachfragen und der Dialog beim Verkauf sind dabei unbedingt notwendig. Denn derzeit ist unser Brot zumindest unverpackt vergleichsweise anonym und bringt nicht automatisch eine Kennzeichnung von Herkunft, Inhaltsstoffen oder Herstellungsprozessen mit“, spricht sich Hannes



© Brotsüchtig

Royer, Obmann vom Verein Land schafft Leben, für mehr Mut zu unserer Brotkultur aus: „Wir haben in Österreich diese unfassbare Brotkultur. Wir verfügen über eine einzigartige Vielfalt an Brot und Gebäcksorten, ein umfassendes Know-how und können uns toller regionaler Rohstoffe bedienen. Potenzial ohne Ende. Was es braucht, ist der Mut, unser Brot mit diesem Leben zu füllen und mit Laib und Seele seine Herstellungsgeschichte zu erzählen. Vom Acker bis in den Brotkorb. Wenn der Konsument weiß, wofür österreichisches Brot steht, ist eine Kennzeichnung im Sinne der Transparenz einfach selbstverständlich.“

„brotsüchtig“ trägt diesem Trend Rechnung und hat in seiner neu eröffneten Zentrale in Steyregg eine offene Backstube errichtet. „Wir wollen den Menschen zeigen, wie wir das Brot wirklich machen, und wollen nichts verstecken“, sagt Stefan Faschinger, der zweite „brotsüchtig“-Chef. Durch die acht Meter lange Fensterfront können Interessierte im Vorbeigehen direkt in die Backstube schauen und sehen, wie hier Brot entsteht. Wer einkauft, hat ebenfalls einen guten Einblick in das Geschehen im Inneren. Das mehr als drei Meter große Fenster ist als Einladung zu verstehen. „Wir wollen das Handwerk herzeigen.“



- ✓ BIO
- ✓ Regional
- ✓ Handwerk

Schwer zu machen. Leicht zu haben.
Jetzt auch in Steyregg!

www.brotsuechtig.at
 f/brotsuechtig
 @/brotsuechtig
 Herrenstr. 8, 4020 Linz
 Hauptstr. 38, 4040 Linz