

Bio-Bäckerei „brotsüchtig“ trifft den Geschmack der Welser:innen



Vor genau acht Monaten folgten die beiden Gründer Oliver Raferzeder und Stefan Faschinger dem Ruf der Welser:innen nach richtigem Brot und eröffneten in der Bäckergasse in Wels ihre vierte brotsüchtig-Filiale. Und inzwischen steht fest: sie treffen mit ihrem Brot, Gebäck und Plunder aus 100 % biologischen, regionalen und meist direkt bezogenen Rohstoffen den Geschmack der Welser:innen.

„Um wirklich gutes Brot zu backen, brauchen wir neben hochwertigen, geschmacklich hervorragenden Zutaten insbesondere Zeit und das fundierte Wissen sowie das handwerkliche Geschick und die Leidenschaft unserer Bäcker:innen“, so Quereinsteiger Oliver.

„Im Grunde genügen für wirklich gutes Brot drei Zutaten: Getreide, Wasser und Salz“, sagt Stefan, der nach seinem erfolgreichen Abschluss

an der FH Wels das Bäckerhandwerk in vierter Generation mit Schwager Oliver wiederaufleben ließ.

„Denn wenn sich gemahlene Getreidekörner und Wasser verbinden, beginnt bei angenehmer Umgebungstemperatur ein Gärungsprozess. Durch die Fermentation entstehen verschiedene Hefepilze sowie Milchsäure- und Essigbakterien: schon ist ein eigenständiges kleines Ökosystem – der Sauerteig – geboren“, so Stefan weiter.

„Wir geben dem Sauerteig einen Ehrenplatz in unserer Backstube. Er ist das Bindeglied zwischen feinem Geschmack, guter Bekömmlichkeit, längerer Haltbarkeit und echtem Handwerk“, meint Backstubenleiter Lukas.



„Mit unseren Sauerteigbroten treffen wir den Geschmack jener Kund:innen, die ein Brot suchen, das wie früher schmeckt: saftig und vollmundig, mit einer kräftigen Kruste, die nach Röstaromen duftet, und einer flaumigen Krume. Ganz besonders freut uns, dass die Welser:innen den einzigartigen Geschmack von Urdinkel auch beim Plunder und Gebäck lieben“, erzählt Verkaufsleiterin Christina.

Das Ziel der Bio-Bäckerei brotsüchtig ist, mit einem gut gewählten und teilweise einzigartigen Sortiment von rund 30 Artikeln jeden Geschmack zu treffen. Dabei setzt brotsüchtig auf charakteristische Brote und Gebäckstücke und ergänzt diese im Jahresverlauf mit Saison- und Neuprodukten.

brotsüchtig Wels

Bäckergasse 9
4600 Wels

Öffnungszeiten:
Mo – Fr: 7–18 Uhr
Sa: 7.30–12.30 Uhr
Sonn- und Feiertage
geschlossen

+43 660 / 23 23 23 8
office@brotsuechtig.at
www.brotsuechtig.at



Fotos: brotsüchtig / Dominik Derflinger

Ausflugstipp

Besuche brotsüchtig in Steyregg und wirf einen Blick durchs Fenster der Schaubackstube direkt in die Welt der Bäcker:innen.

