wellhausen & marquardt
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in der Ausgabe 02/2025 des Magazins **BROTpro** erschienen.
www.brot-pro.de

Text: Edda Klepp
Bilder: Brotsüchtig & Edda Klepp

Süchtig nach gutem Brot

Gelebte Sauerteig-Kultur

Die Gründer Oliver Raferzeder (links) und Stefan Faschinger leben ihre Brot-Philosophie mit Laib und Seele

Erst war da das Hobby, dann die Chance, es zum Beruf werden zu lassen. Als Oliver Raferzeder zum ersten Mal mit Sauerteig für Brot experimentierte, tat er das noch in der heimischen Küche. Mit seinem Schwager Stefan Faschinger, der in einer professionellen Backstube aufgewachsen war, eröffnete er Jahre später eine Bio-Bäckerei in Linz. Und doch brauchte es erst einen Wink des Schicksals, bis beiden der Sinn danach stand, als Profis im Handwerk sesshaft zu werden.

Wer bei Brotsüchtig in Linz einen Laib Brot kauft, kann sicher sein: Dieses Brot wurde in Langzeitführung und mit Sauerteig produziert. „Unseren eigenen Sauerteig bei allen Broten zu verwenden, macht uns unabhängig“, sagt Oliver Raferzeder, Mitgründer und Geschäftsführer der erfolgreichen Bio-Bäckerei. 2016 hat er den Betrieb zusammen mit dem Bäckerssohn Stefan Faschinger gegründet. Zwischen 400 und 500 Brote werden heute täglich in der Backstube im Linzer Vorort Steyregg produziert, um die aktuell vier Standorte damit zu versorgen.

Die Faszination, nur aus Wasser und Mehl ein triebstarkes Anstellgut herstellen zu können, begleitet den ehemaligen Hobbybäcker Oliver Raferzeder bis heute. Das handwerkliche Wissen rund um Sauerteig zu pflegen sowie stetig zu erweitern, „ist ein Teil unserer Kultur“, sagt er. Wie so oft gibt es auch bei Brotsüchtig für die Regel eine Ausnahme, die ohne Sauerteig auskommt – allerdings wird hier ebenfalls keine Backhefe eingesetzt.

Brot ohne Mehl

Es handelt sich um Keimo, einen Liebling der Kundschaft und ein Kastenbrot, das gänzlich ohne Mehl sowie Triebmittel gebacken wird. Der 700-Gramm-Laib enthält stattdessen gekeimtes Dinkelkorn, gemahlenen Fenchel, Salz und Wasser. Mehr nicht. Dabei hat das Brot eine zwar dichte, dabei aber weiche Krume sowie einen unvergleichlichen Geschmack.

Nur 0,7 bis maximal 2 Prozent Hefe setzen die Gründer und ihr Team in Hefegebäcken

Mit einer Ausnahme werden alle Brote mit Sauerteig hergestellt

Die Mohnflesserl sind ein typisches Gebäck aus der Region, hier in der Dinkelvariante

Auf Handarbeit legen die Unternehmer in ihrer Backstube großen Wert

Vom Verkaufsraum der Zentrale aus hat die Kundschaft jederzeit Einblick in die offene Backstube

ein. Dazu zählen zum Beispiel die Mohnflesserl, typisch österreichische Flechtbrötchen, die Salzstangerl oder auch die Dradiwaberl, Wurzelbrötchen aus Dinkelvollkornmehl. Weizen sucht man in allen – übrigens sämtlich selbst entwickelten – Rezepten vergebens. „Statt Weizen nehmen wir Bio-Dinkel, aus geschmacklichen Gründen. Dinkel hat auch den festeren, tieferen Biss“, ist Raferzeder überzeugt.

Dabei sei es eine echte Herausforderung, mit Dinkel zu arbeiten, sagt er. „Wir verwenden seit der Gründung ausschließlich Bio-Rohstoffe. Die Qualität des Bio-Dinkels ist teils massiven Schwankungen unterworfen und die Teige sind rasch überknetet.“ Damit umzugehen, erfordert ein solides handwerkliches Grundwissen. Neben der behutsamen Knetung verwendet das Team Kochstücke und Vorteige, um stabile Teige zu produzieren.

Konsequentes Konzept

„Wir lassen uns vom Mehl fordern, das nie gleich beschaffen ist. Wärmer oder kälter? Jeden Tag passen wir uns mit Gespür an Temperaturschwankungen an, wenn wir dem Sauerteig sein Schüttwasser geben. Und wir entscheiden: Jetzt ist der Teig reif“, beschreiben die Brotsüchtigen ihre Vorgehensweise auf der Unternehmenswebsite.

Neben Dinkel kommt außerdem Roggen in der Backstube zum Einsatz. Ziel war es von Anfang an, sich mit dem Konzept als Spezialbäckerei vom Linzer Backwarenmarkt abzuheben. Konsequent arbeiten Oliver Raferzeder und Stefan Faschinger seit Beginn nur mit natürlichen Bio-Zutaten, ohne Backmischungen und ohne Zusatzstoffe.

Der neue Stammsitz in Steyregg bietet mit etwa 700 Quadratmetern ausreichend Platz für Backstube und Verwaltung

Zum Brotbacken kam Raferzeder zunächst über das Hobby. Zuhause setzte er seinen ersten eigenen Sauerteig an und war sofort fasziniert von den Möglichkeiten der handwerklichen Brotherstellung. Bereits als 18-Jähriger hatte er sich intensiv mit dem Thema einer nachhaltigen und gesunden Ernährung befasst. Zu diesem Zeitpunkt ahnte er noch nicht, dass sich hieraus später eine berufliche Perspektive für ihn ergeben sollte. Die bot sich dann über familiäre Verbindungen.

Wink des Schicksals

Raferzeders Schwager Stefan Faschinger stammte aus einer Bäckereifamilie. Die Schwiegereltern betrieben eine Bäckerei in Linz. Bei einem Skiunfall verletzte sich der Schwiegervater allerdings so schwer, dass er den Betrieb nicht mehr wie zuvor weiterführen konnte. Stefan Faschinger sprang ein, obgleich der studierte Innovations- und Produktmanager zu dieser Zeit im internationalen Vertrieb eines Verpackungs- und Seilherstellers tätig war.

Die Idee, selbst Bäcker zu werden, hatte er bis dahin nicht ins Auge gefasst. Jetzt aber lernte er den Handwerksbetrieb, in dem er aufgewachsen war, aus einer neuen Perspektive kennen. Er beobachtete den Markt, tauschte sich mit Oliver Raferzeder – damals Projektleiter eines Softwareunternehmens – aus und beide entwickelten den Wunsch, gemeinsam einen Bäckereiladen nach ihren eigenen Vorstellungen zu formen.

„Wir haben dann in der alten Backstube angefangen und vieles erstmal ausprobiert“, erinnert sich Raferzeder. Sie bot Platz zum Experimentieren, auch wenn der Maschinenpark veraltet war. Sie planten einen vollkommen neuen Marktauftritt. Hatte der Vater sich zuvor hauptsächlich auf die Belieferung von Schulen konzentriert, richtete sich Brotsüchtig nun mit Bio-Backwaren an eine moderne und ernährungsbewusste Zielgruppe.

Klein gestartet

2016 gingen sie mit dem neuen Konzept schließlich an den Markt. „Wir haben in der Produktion und im Verkauf erstmal alles alleine geschmissen.“ Nur der Schwiegervater war noch mit 20 Stun-

BROTSÜCHTIG GMBH
Geschäftsführer: Stefan Faschinger & Oliver Raferzeder
Linzer Straße 54
4221 Steyregg, Österreich
Telefon: +43 660 23 23 23 5
brotsuechtig.at
office@brotsuechtig.at

Maximal 2 Prozent Hefe wird für die Herstellung des Kleingebäcks eingesetzt

Viele Brote werden mit der Unterbruch-Backmethode hergestellt

Alle Backwaren kommen ohne Zusatzstoffe und Backmittel aus

den in der Backstube mit dabei. Die Jungunternehmer profitierten von seiner Erfahrung, die Bäckerei hingegen von ihren unkonventionellen Ideen. „Zwei Jahre lang hatten wir nur eine Verkaufsstelle, dann haben wir als ersten angestellten Bäcker einen ehemaligen Faschinger-Mitarbeiter eingestellt“, berichtet Raferzeder. Bis 2018 wuchs das Team auf elf Menschen in Backstube und Verkauf an.

Dennoch spürten die Gründer nach wie vor ihre Überlastung. Überall löschten sie Feuer und sprangen in verschiedenen Rollen ein. Mit purer Leidenschaft allein konnten sie das Unternehmen auf Dauer nicht in die Gewinnzone führen, das wurde ihnen immer klarer. „Wir mussten lernen, dass ein Handwerksbetrieb tatsächlich auch zu klein sein kann“, erklärt Raferzeder.

Vom Zuspruch ihrer Kundschaft ermutigt, entschieden die Unternehmer schließlich, einen weiteren Standort zu eröffnen. „Erst mit dem zweiten Geschäft hatten wir genügend Umsatz, um uns selbst als Führungskräfte stärker aus dem operativen Geschäft herauszunehmen.“ Zuvor waren selbst 100-Stunden-Wochen keine Seltenheit gewesen.

Umzug nach Steyregg

Ein weiterer Meilenstein in der Firmengeschichte war das Jahr 2020. Das Stammhaus in Linz stand kurz vor dem Abriss. Frühzeitig hatten Raferzeder und Faschinger das zum Anlass genommen, sich über die Weiterentwicklung ihres Betriebes Gedanken zu machen. Im Vorort Steyregg bot sich ihnen die Chance, eine eigene und moderne Backstube zu errichten, in der künftig auch die Verwaltung und die Firmenzentrale Platz erhalten sollten.

Nach zehnmonatiger Bauzeit und einer Investition von 2,3 Millionen Euro zog das Unternehmen im Oktober 2020 um. Mit einer Fläche von etwa 700 Quadratmetern bot das neue Gebäude der Bäckerei fast doppelt so viel Platz wie zuvor. Einige der Bestandsmaschinen kamen mit, andere wurden durch neuere ersetzt.

Von der neuen Zentrale aus beliefert Brotsüchtig die heute vier Fachgeschäfte sowie ausgewählte Bio-Läden und -Händler. Weiteres Wachstum wollen die Unternehmer derzeit nicht. „Wir möchten eine gesunde Größe erreichen, sodass es zu unseren persönlichen Zielen passt und alle gut davon leben können“, sagt Oliver Raferzeder. Dazu zählen die aktuell 44 Mitarbeitenden, darunter 24 Verkaufskräfte, fünf Ausfahrer und acht Leute in der Backstube – davon fünf mit Meistertitel.

Moderner Arbeitgeber

Den unterschiedlichen Lebensentwürfen der Angestellten entsprechend, sollen auch die Arbeitsbedingungen gestaltet sein. Etwa 30 verschiedene Arbeitszeitmodelle vereint das Brotsüchtig-Konzept in sich. „Wir haben im Verkauf eine Spannbreite von der Fachkraft, die an einem Tag pro Woche arbeitet, bis hin zur klassischen Fünf-Tage-Woche“, sagt Raferzeder.

Um auch den Mitarbeitenden in der Backstube die notwendige Flexibilität bieten zu können – die einen wünschen sich Nachtarbeit, andere nicht – werden in der Bäckerei viele Brote mit der Unterbruch-Backmethode hergestellt. Dabei wird der Backprozess nach einer gewissen Dauer unterbrochen und erst später fortgesetzt. Dazwischen lagern die halbgebackenen Laibe in der Kühlung.

Hohe Qualität

Auf diese Weise können wesentliche Arbeiten in den Tag verlegt und auch Backwaren auf Vorrat in größeren Chargen vorproduziert werden, ohne dass man qualitative Einbußen hat. „In der ersten Backphase verkleistert der Teig in der Hitze, beim Abkühlen verteilt sich die Feuchtigkeit im Brot sehr gleichmäßig. In der zweiten Phase entwickelt das Gebäck dann eine dichtere Kruste sowie mehr Geschmack und hält auch länger frisch“, erklärt der Fachmann weitere Vorteile der Backmethode.

In den Läden werden alle Brote dann am Morgen frisch gebacken sehr wertig präsentiert – das moderne Brotregalkonzept setzt jedes einzelne gekonnt in Szene. Bio-Qualität, Regionalität, Handarbeit und eine ansehnliche Präsentation der Produkte – so hatte sich Oliver Raferzeder seine Traumbäckerei immer vorgestellt. Längst ist sein Hobby zum Beruf und aus einer Vision Realität geworden.

LESETIPP

Einen ausführlichen Artikel über das Unterbruch-Backverfahren gibt es in **BROTpro** 01/23 ab Seite 16. Diese und zahlreiche andere noch lieferbare Ausgaben finden sich im Shop unter:
brot-pro.de/shop

Das Fachgeschäft in der Linzer Innenstadt ist ein beliebter Treffpunkt