

Das **MAGAZIN**

Wir sind Brot - s'Entdeckerviertel



UNSERE BÄCKER

Vernarrt in ihr Handwerk, verwegen in den Ideen,
verwachsen mit der Region

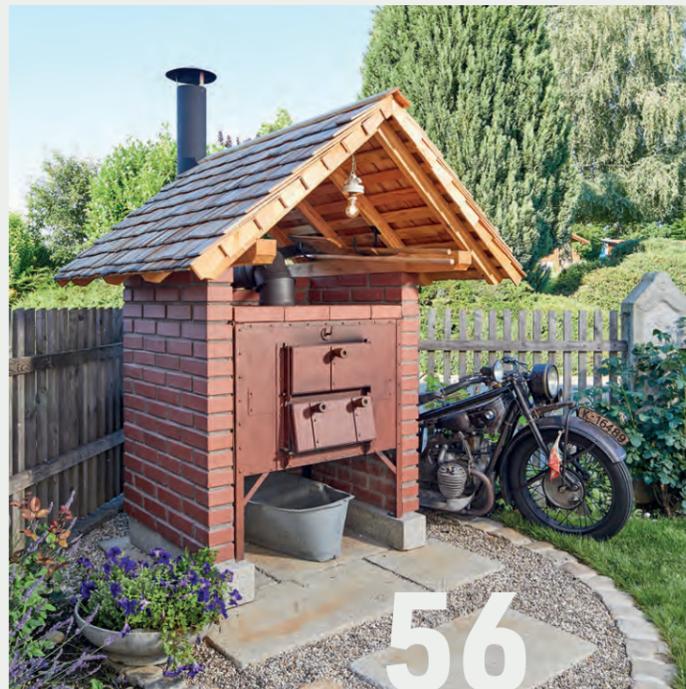
UNSERE GASTGEBER

Begeistert beim Kochen, beherrscht bei den Zutaten,
verspielt beim Kombinieren



Liebe Leserin, lieber Leser,

das Entdeckerviertel, wie sich die grenzüberschreitende Region zwischen Salzach, Inn und Mattigtal nennt, blickt auf eine eigenständige Geschichte zurück. Sie wurde geprägt durch die Einflüsse einer österreichisch-bayerischen Verbundenheit, deren Merkmale sich über weite Bereiche ausdehnen. Gerade in der Kulinarik spürt man jene historisch gewachsene Verschwisterung von Innviertel und Bayern besonders gut. Dieser Tradition folgend widmet sich das Entdeckerviertel nun ganz eigenständig dem Thema Brot. Brot aber ist mehr als



ein Lebensmittel, es steht symbolisch auch für die Kunst sich zu besinnen. Auf das Wesentliche, das Echte und Unverfälschte. Für die Kunst des Reduzierens. Es ist nie die Fülle, die glücklich macht, sondern stets das Eine, das Besondere, das berührt und in Erinnerung bleibt. Insofern halten Sie ein doppelt außergewöhnliches Magazin in Ihren Händen, da es auch das Herzstück unserer Region behandelt: jene Menschen, die mit Brot arbeiten und mit ihren Werten genau dieses ermöglichen – den einen besonderen Genuss.

Ihr Georg Bachleitner

- 04 WIR SIND BROT**
Warum Brot mehr als ein Lebensmittel ist
- 06 ÖSTERREICHS ÄLTESTE BÄCKEREI**
Wenn uralte Klosterrezepte ausgegraben werden
- 09 BROTSUPPE EINMAL ANDERS**
Wolfgang Penias verrät ein traditionelles Innviertler Rezept
- 10 FOOD PAIRING**
Wie man außergewöhnlich harmonisch kombiniert
- 12 DAS SCHUSTERLAIBERL**
Warum es unser geheimes Wahrzeichen ist
- 15 PASCHINIS**
Warum sie die schrägsten Brotchips sind
- 16 #THEFASTESTBAKER**
Unterwegs zwischen Rennstrecke und Backstube
- 18 EIN BISSCHEN ITALIENISCH**
So schmeckt das originale Ciabatta „verösterreichert“
- 21 PAUSENSERVICE, BITTE!**
Die ideale Jause bei Seminaren
SPECKKNÖDEL
Die echten Innviertler Knödel!
- 22 UNSER EUROPAMEISTER**
Wie wird man „bester Bäcker Europas“?
- 25 KULTIG**
Der REGIONale Burger
„BROTlinge“
Wenn Edelmänner Brotchips kreieren
- 26 DER POET**
Unser „Bühnen-Bäcker“ und Poetry Slammer
- 29 DEM TEIG ZEIT GEBEN**
Warum der Brotteig eine Metapher für das Leben ist
- 32 DIE PERSÖNLICHE NOTE**
Manche Gastgeber backen auch selbst ...

- 36 WIE VOR 100 JAHREN**
Ein Besuch beim Müller
- 38 KLEIN, BIO & INTERNATIONAL**
Von der Luxushotellerie zurück nach Altheim
- 41 DER „BROTIGE“ ZWIEBELROSTBRATEN**
Er ist legendär und reicht nie für alle
VIEL ZU KOSTBAR
Schätze aus altem Brot
- 42 „WABISABI“?**
Was der „Tauernroggen“ mit der japanischen Lebenskunst gemeinsam hat
- 44 IN DER „WIATSHAUS-KUCHL“**
Brutal viel Leidenschaft für eine „alte“ Welt
- 46 UNZERTRENNLICH: BROT UND BIER**
Einfach füreinander bestimmt
- 48 UNTERWEGS IM „GAI“**
Geschichten rund um's Brot-Ausliefern
- 50 DIE „BROTFLÜSTERIN“**
Wie man sich dem Wesen Brot am besten nähert
BROTSENSORIK
Viktoria Hönegger: Brot-Sommelière
- 54 PERFEKTE SPIELWIESE**
Brot in der Haubengastronomie
- 56 HOLZBACKOFEN: EIN URALTER ZAUBER**
Besondere Kruste, spezielle Röstaromen ...
- 58 VOM PROFI LERNEN**
Kurse zur Kunst des Brotbackens
- 60 „WIR“ IN DIE ZUKUNFT**
Wie aus einem Familienbetrieb ein Gemeinschaftsunternehmen wurde
- 63 ZELTEL**
Eine alte Innviertler Spezialität richtig backen
- 64 DIE KREATIVE BAYERIN**
„Was ist dir denn da wieder eingefallen?“



WIR SIND BROT

Oft sind es die einfachsten Dinge, die uns am glücklichsten machen. Eine herzliche Umarmung, eine grüne Wiese, der Duft des Meeres oder ein richtig gutes Brot. Brot ist eines der faszinierendsten Lebensmittel und gleichzeitig eines der vielseitigsten. Dieses Magazin widmet sich diesem oft verkannten Naturtalent und all jenen Menschen, die mit Brot noch zu zaubern wissen.

Der eine behandelt seinen Sauerteig wie ein Baby, der andere schreibt für Brot sogar Gedichte, ein Dritter möchte Geschmack völlig neu definieren und wiederum ein anderer widmet Brot in seiner Menüfolge einen eigenen Gang. Sie alle haben eines gemeinsam: ihre Liebe zu Brot. Sie wissen um den Wert des Grundnahrungsmittels Brot, sie wissen um seine Wandelbarkeit und seine Vielfältigkeit, sie wissen um die Kunst des alten Handwerks Brot so zu backen, dass es schmeckt und bekömmlich ist; und sie wissen um die vielen Handgriffe, die es braucht, um etwas

wahrhaft Gutes herzustellen. Etwas, das diesen Namen auch verdient: ein „Lebens-Mittel“ zu sein.

Diese hohe Wertschätzung eint uns. Denn Brot ist mehr als bloß Nahrung. Brot ist eine Lebensphilosophie. Fragen Sie mal einen Bäcker etwas Spezielles zu seiner Brot-Herstellung, zum Beispiel zum Reifeprozess oder zu seinem Sauerteig. Sie werden ein Leuchten in seinen Augen entdecken und eine leidenschaftliche Antwort erhalten. Sie werden spüren, wie viel Wissen und Liebe er für seine tagtägliche Arbeit mitbringt. Wenn Sie das einmal selbst erlebt haben, wissen Sie genau, was wir meinen, wenn wir sagen „Wir sind Brot“ und dass Brot zu backen eine eigene Lebenseinstellung ist. Uns allen geht es darum, alte Traditionen zu pflegen, Rezepte wie einen Schatz zu hüten, die von Familie zu Familie weitergegeben werden, Regionalität ernst zu nehmen und verantwortungsvoll zu leben, respektvoll zusammenzuarbeiten und so auch mit den Ressourcen umzugehen. Wir wissen außerdem sehr

gut, dass hochwertige Produkte Zeit brauchen, um in ihre Kraft zu kommen. Ob das nun Bier ist oder Käse oder eben richtig gutes Brot.

Aber auch unsere Gastronomen sehen in Brot nicht einfach ein Produkt, das man bloß als Beilage serviert. Ganz im Gegenteil. Viele von ihnen haben sich mit Brot intensiv auseinandergesetzt, mit seinem Charakter und seinen Möglichkeiten, kreieren spezielle Speisen damit, backen ihre eigenen Sorten und zaubern aus altem Brot besonders feine Schmankerl. Denn weggeworfen wird dieses wertvolle Nahrungsmittel sicher nicht. Genau diese Einstellung zu Brot, ob von unseren Bäckern oder unseren Wirten, steht auch stellvertretend für das Bewusstsein der Menschen im Entdeckerviertel, für ihre Fähigkeit, Einfaches zu genießen und unverfälschten, echten Geschmack zu erkennen und zu schätzen. Es geht nicht darum, schnell irgendetwas zu konsumieren, nein. Da warten wir lieber ein bisschen oder nehmen einen Umweg auf uns, um auch richtig gute Qualität zu bekommen. Vielleicht sagt man den Menschen in der Region ja auch deswegen nach, sie haben „Ecken und Kanten“ und eine manchmal leicht verschrobene Art. Ja, wir wissen sehr genau, was wir wollen und gehen dabei keine faulen Kom-

promise ein. „Wir sind Brot“ heißt also auch immer „Wir leben Brot“. In all den genannten Bedeutungen und immer mit Leib und Seele.

In diesem Magazin lesen Sie viel Persönliches über die Menschen, die hinter „Wir sind Brot“ stehen. Über ihre Einstellungen, ihre Träume, über ihre Werte und Gedanken, ihre Leidenschaften und Gewohnheiten. Vieles hören Sie vermutlich zum ersten Mal. Sie lernen auf diesen Seiten Brot aber auch als großen Verwandlungskünstler kennen: vom reinen Roggenbrot über's g'schmackige Schusterlaiberl bis hin zum „brotigen“ Zwiebelrostbraten, zu Anchovis-Brotchips und der Alt-Innviertler Brotsuppe. Und immer wieder werden Sie Rezepte entdecken, die Ihnen hier ganz persönlich von unseren Bäckern und Gastronomen verraten werden. Auch den einen oder anderen Tipp werden Sie finden, um besonders harmonische Geschmackserlebnisse zu erfahren. Freuen Sie sich daher auf diesen besonderen und intimen Blick, den Ihnen die vor Ihnen liegenden Seiten bieten.

Vielleicht möchten Sie dieses Magazin ja in einer Weise genießen, wie Sie auch ein Stück Brot genießen würden: Stück für Stück, in aller Ruhe und mit hoher Wertschätzung.

URALTES WISSEN AUS ÖSTERREICHS ÄLTESTER BÄCKEREI



LUKAS HÖLLBACHER

**„BEIM BROTBACKEN
BRAUCHT MAN
EINFACH NOCH
GUTES G'SPÜR.“**



Sie blickt auf eine beinahe 900-jährige Geschichte zurück, befindet sich im ehemaligen Wirtschaftsgebäude des Klosters Ranshofen und bäckt erfolgreich das beinahe vergessene „Klosterbrot“ – die Klosterbäckerei Höllbacher.

„Höllisch gut“, so das Motto der Bäckerei, das in einem augenzwinkernden Widerspruch zum „Göttlich-Himmlichen“ eines Klosters steht. Wie übrigens auch der Name Höllbacher, mit dem dieses Motto gekonnt spielt. Und bedeutet „höllisch gut“ im übertragenen Sinn nicht auch „sündhaft“ gut? In jedem Fall ein interessantes Wortspiel für eine Klosterbäckerei.

Ihre Geschichte reicht zurück bis ins Jahr 1125. Damals wurde das Kloster Ranshofen gegründet und dies ist auch das offizielle Gründungsjahr der Klosterbäckerei. Man geht zwar davon aus, dass bereits vorher eine



Bäckerei bestanden haben muss, weil die vielen Pfalzbediensteten, die Welpriester und das herzogliche Gefolge der Gegend mit dem Grundlebensmittel Brot versorgt werden mussten. Aber das ist geschichtlich nicht gesichert. Der Standort der Bäckerei hat innerhalb der beinahe 900-jährigen Geschichte mehrmals gewechselt, war lange Zeit bei der Kirche und befindet sich heute eben im ehemaligen Wirtschaftsgebäude.

Um 1900 herum hat der Urgroßvater von Lukas Höllbacher die Bäckerei übernommen und für das Kloster gebacken. Seither ist die Klosterbäckerei im Besitz der Familie Höllbacher. Und damit auch einige Schätze aus dem uralten Wissen, das seit Jahrhunderten im Kloster weitergegeben wurde. So hat der Vater von Seniorchef Georg Höllbacher etwa vor gut 40 Jahren in den alten Klosterrezepten gestöbert und jenes „ausgegraben“, das heute die Basis ist für ihr beliebtestes Brot: das Kloster-

brot. „Für dieses Brot braucht es eine eigene Kunstfertigkeit, die mein Vater gelernt und es in unserer Familie weitergegeben hat“, sagt Georg Höllbacher. „Der Teig ist so weich, dass er dir zwischen den Fingern durchrinnt. Aber je weicher, desto saftiger ist halt auch das Brot.“ Es zu backen, sei eine Kunst, so auch Lukas Höllbacher. Eigentlich müsste das Brot in Formen gebacken werden. „Wir wollen es aber direkt auf der Steinplatte im Holzofen backen, daher stechen wir es aus. Danach wird es im Ofen zunächst bedampft, damit sich die Brothäufchen heben und aufgehen. Wann genau der Dampf zurückgefahren und die Hitze hochgedreht wird, ist Erfahrungssache.“

Genau diese Erfahrung ist es auch, die Bäcker, die noch das traditionelle Backhandwerk leben, von anderen unterscheidet. Man braucht ein gutes G'spür. Maschinen können eine sinnvolle Ergänzung sein, sie ersetzen aber niemals das uralte Wissen und die Erfahrungen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Wie bei der Familie Höllbacher.



Um das Original-Klosterbrot zu backen, braucht es viel Erfahrung.

„EIN SAUERTEIG IST WIE EIN BABY.“

Auch wenn bei Industrieprodukten oft mit „Natursauerteig“ geworben wird, hat das mit einem Natursauerteig aus einer handwerklich orientierten Bäckerei nichts gemein.

Sauerteig ist vermutlich so alt wie Brot. Denn Roggenmehl ist ohne Sauerteig gar nicht verdaulich, es muss versäuert werden. Je besser durchsäuert der Teig, desto bekömmlicher das Brot, desto haltbarer, desto saftiger und desto g'smackiger. Das traditionelle Innviertler Schusterlaiberl, das ja ebenso aus einer Roggen-Weizenmehlmischung besteht, wird selbstverständlich auch mit Sauerteig angereichert. Mittlerweile aber gibt es ebenso Brote und Gebäcksorten aus Weizenmehl, die versäuert werden (siehe auch S. 18).

Jede Bäckerei hat beim Versäuern ihre eigenen Rezepte und Usancen. Eine besondere „Spezialität“ ist der Sauerteig der Klosterbäckerei, alleine schon deshalb, weil die „Mutter“, also der Ursauerteig, manche sagen auch „Herzstück“ dazu, bereits 50 Jahre alt ist. Je älter ein Sauerteig, desto mehr Kraft hat er. Georg Höllbachers Großvater hat ihn damals angesetzt. Seither wird er jeden Tag zweimal „gefüttert“. Auch am Sonntag, auch im Urlaub. Tag für Tag, Jahr für Jahr. Dem Sauerteig, der in einem eigenen Bottich vor sich hin gärt, wird zweimal täglich frisches Mehl und Wasser zugeführt und eingerührt. „Das ist eine Wissenschaft. Ich brauche da zum Beispiel immer exakt die gleiche Mehlqualität – um jetzt nur ein Kriterium zu nennen – und einen Kennerblick. Ob der Sauerteig die richtige Reife hat, wie viel Hefe er bildet, wie lebendig er ist, welche Temperatur er hat. Und vieles mehr. Zweimal täglich muss das ideal reguliert werden. Ein Sauerteig ist ein Lebewesen. Wie ein Baby, um das man sich immer kümmern muss. Manchmal schaue ich auch drei Mal am Tag in den Bottich“, erklärt Höllbacher. Dazu haben wohl alle Bäcker des Entdeckerviertels ihre eigenen Geschichten zu erzählen. Einen Sauerteig zu pflegen, ist also eine verantwortungsvolle Aufgabe. Nun gibt es heute freilich auch künstlichen Sauerteig zu kaufen. Ein Pulver, das man den Broten zusetzt und das meist in der Industrie zum Einsatz kommt. Mit ihm hätten Bäcker mehr Freiheit. „Aber das kann man gar nicht vergleichen. Das ist eine völlig andere Kategorie von Brot in Sachen Geschmack, Bekömmlichkeit, Haltbarkeit. Niemals wäre das eine Option für uns und das hat auch nichts mit Handwerk zu tun“, so Höllbacher, der hier stellvertretend für die klassischen Handwerksbäcker unserer Region spricht.

HABEN SIE BROTSUPPE SCHON EINMAL SO GEGESSEN?

Bei Brotsuppe denken viele an die „Rahmsuppe“ oder an eine mit Croûtons als Einlage. Wolfgang Penias vom Helpfauer Hof aber kocht noch ein ganz anderes, sehr traditionelles Rezept.

Die klassische Innviertler Brotsuppe, die früher auf Bauernhöfen regelmäßig gegessen wurde. „Die wurde richtiggehend angesetzt“, sagt Wolfgang Penias. „Man hat das alte, übrig gebliebene Brot geschnitten in eine Porzellschüssel gelegt, mit Suppe übergossen und in den Ofen gegeben. So hat das Brot gut ziehen können. Die Ofentür blieb dabei offen.“ Es war dann auch

mehr ein Sterz denn eine Suppe, hat alle, die rund um den Tisch gesessen sind und rausgelöffelt haben, gut satt gemacht. Brot lasse sich mit diesem Rezept wunderbar veredeln, so Wolfgang. „Wir kochen halt dafür extra eine kräftige Rindsuppe mit viel Wurzelgemüse, aber auch mit anderem Gemüse, nach Geschmack, zum Beispiel mit Brokkoli.“



Wolfgang Penias vom Helpfauer Hof



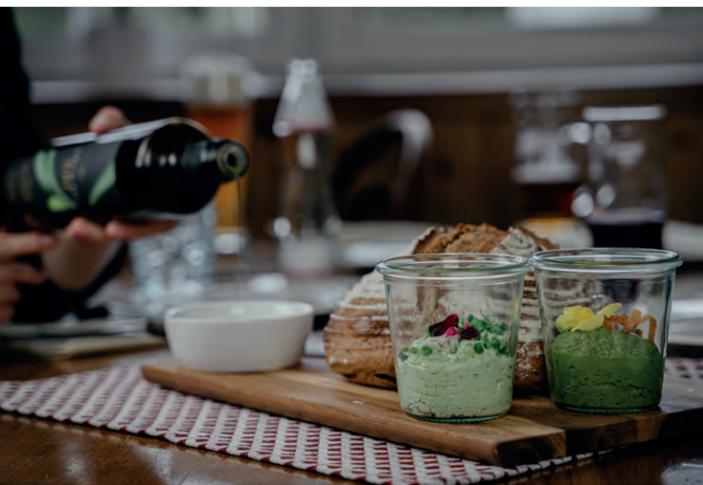
HABEN SIE BROTSUPPE SCHON EINMAL SO GEGESSEN?

Schmeckt am besten mit einem klassischen Märzenbier.

FOOD PAIRING

AUSSERGEWÖHNLICH HARMONISCH KOMBINIERT

Food Pairing ist keine eigene Kochrichtung und auch kein neuer Trend. Vielmehr eine Kunst, die es schon immer gegeben hat, die aber derzeit neu interpretiert wird: die Kunst der Kombination. Welche Aromen harmonieren am besten mit einander?



Welche Aromen harmonieren am besten – im Food Pairing entstehen oft ungewöhnliche Kombinationen.

Vielleicht erinnern Sie sich noch, als es vor einigen Jahren plötzlich Schokolade mit Chilli zu essen gab? Heute wundert sich darüber niemand mehr, vielleicht aber doch über Geschmackspaare wie Ananas und Blauschimmelkäse oder Banane und Petersilie. Bei Food Pairing geht es genau darum: Kombinationen zu finden, die geschmacklich besonders gut harmonieren. Das müssen natürlich nicht immer so außergewöhnliche Mischungen sein wie die hier erwähnten, aber oft sind es eben gerade solche Kombinationen, die man so ganz und gar nicht miteinander in Verbindung bringen würde, die dann für überraschend harmonische Geschmackserlebnisse sorgen. Viele Köche können das Zusammenbasteln von Geschmackskomponenten im Kopf durchspielen, sich also auch ohne Verkostung vorstellen, wie gut Verschiedenes miteinander harmoniert.

Food Pairing ist aber nicht nur eine Kunst, die viel mit Erfahrung und einer hohen Geschmackssensibilität zu tun hat, sondern auch eine Wissenschaft. Die allerdings ist noch sehr jung. So findet man heute im Internet eigene Aromadatenbanken, in der chemische Ähnlichkeiten zwischen Lebensmitteln aufgelistet sind, um ideale Kombinationen zu finden. Zwei Beispiele: Eine Erdbeere besteht vorwiegend aus fruchtigen Aromen, zu einem kleinen Teil aber auch aus Käse-, Röst-, Zitrus- und Nussaromen. Insofern passen Schokolade, Käse und gewisse Kräuter gut zu ihr. Bier und Erdnüsse sind ebenfalls ein gutes Geschmacksduo. In diesem Fall vor allem deshalb, weil die Bitterkeit des Bieres durch das Salz der Nüsse verringert wird.*

„Auch wenn es im Food Pairing verschiedene Empfehlungen gibt, so gibt es dennoch kein definitives Richtig oder Falsch. Es spielen hier ja auch immer individuelle Geschmacksvorlieben eine Rolle, die absolut ihre Be-



rechtigung haben“, sagt Viktoria Hönegger vom Hildegard Naturhaus. Einige allgemeine Richtlinien klingen zum Teil sogar widersprüchlich, etwa „gleich und gleich gesellt sich gern“ oder aber „Gegensätze ziehen sich an“, und dennoch treffen sie oft auf den Punkt. „Es ist ein kreatives Spielen mit Texturen, mit Temperaturen, mit Aromen“, so Hönegger. Sie baut verschiedene Verkostungs-Kombinationen bei ihren Brotback- und Brotsenorikkursen ein. „Da kann jeder einmal selbst erleben, wie sich unterschiedliche Variationen für ihn anfühlen.“

Mit süß/sauer zum Beispiel spielt Maximilian Stadler vom Gasthaus „Zur Reib“ gerne. Bei herzhaften Hauptgängen findet sich bei ihm meistens eine süße Komponente, manchmal abgefedert durch eine Salzbeigabe, wie bei den Salzmandeln zum Fischtartar. Wichtig ist ihm außerdem der Mix aus verschiedenen Texturen, die geschmacklich aufeinander abgestimmt sind. Wenn Süße und Säure miteinander spielen, dann macht seiner Meinung nach eben dieses Mundgefühl noch sehr viel aus. Zu einem krustigen, aromatischen Sauerteigbrot etwa serviert er daher gerne etwas Cremiges.

Wie Sie das ganz persönlich empfinden, ist natürlich eine andere Sache. Am besten, einfach selbst immer wieder verschiedene Kombinationen ausprobieren – oder unsere Tipps (siehe unten) – und vergleichen. Denn Food Pairing-Experten müssen nicht nur die Profis sein!



Quer durch das Magazin finden Sie immer wieder Tipps von unseren Bäckern und Gastronomen. Gekennzeichnet mit unserem Symbol.

* Quelle: <https://www.openscience.or.at/hungryforscienceblog/foodpairing-ungewoehnliche-geschmackskombinationen/>

MIT ALLEN SINNEN.

Unsere Geschmackswahrnehmung, an der alle unsere fünf Sinne beteiligt sind, ist etwas höchst Komplexes.

Auf der Zungenoberfläche gibt es Rezeptoren, die süß, sauer, salzig, bitter und umami wahrnehmen. Zusätzlich fühlen wir über sensomotorische Rezeptoren haptisch die Textur, also ob etwas zum Beispiel cremig oder bröselig ist, oder ob etwas scharf ist.

Und dazu gesellen sich schließlich die Riechwahrnehmung, die sowohl über die Nase als auch über den Rachen erfolgt, sowie optische und hörbare Eindrücke, die somit das gesamte Geschmackserlebnis vervollständigen.*



DAS SCHUSTERLAIBERL

UNSER GEHEIMES WAHRZEICHEN

Das typischste Gebäck im Entdeckerviertel ist wohl das Innviertler Schusterlaiberl. Es fehlt in keiner Bäckerei und vermutlich auch in keinem Haushalt. Weit über die Grenzen unserer Region hinaus bekannt ist das Schusterlaiberl der Familie Hellstern. Ein Besuch:

„Uns gibt’s nur noch wegen der Schusterlaiberl“, sagt Wilma Hellstern und lacht. Natürlich meint sie das nicht ernst, hat die Bäckerei immerhin einen Standort direkt neben der stark besuchten Wallfahrtskirche Maria Schmolln. Aber ein wahrer Kern steckt schon drinnen in ihrer Aussage: Die Bäckerei Hellstern ist weit über das Entdeckerviertel hinaus bekannt für ihre Schusterlaiberl. Viele fahren extra hierher, um sich mit dem Gebäck für längere Zeit einzudecken. Wobei die Gegend auch so einen Besuch wert ist. Auf der Terrasse des Hellstern-Bäckerei-café’s sieht man nicht nur direkt auf den großen Holzbackofen, sondern auch wunderbar auf die Wallfahrtskirche Maria Schmolln, die eine fixe Station vieler Weitwanderwege ist und viele Pilger anzieht. „Diese unmittelbare

Nähe ist ein großer Vorteil für uns“, gesteht Sohn Michael Hellstern. „Das ganze Jahr über kommen viele Besucher in unsere Bäckerei und tragen den Ruf unseres Schusterlaiberls hinaus in die Welt.“ Michael führt die Bäckerei nun in fünfter Generation. Oder in sechster. So genau wisse man das nicht, sagt er lachend.

Traditionellerweise ist das Schusterlaiberl ein Roggen-Weizen-Mischgebäck. Also mehr Brot denn Gebäck. Das Verhältnis variiert, wobei die Hellsterns ein bisschen mehr Roggenmehl als üblich dazugeben. Das macht ihr Schusterlaiberl auch etwas dunkler. Wie jedes Produkt mit Roggen braucht es dazu einen Sauerteig. „Wir arbeiten ausschließlich mit Natursauerteig und formen jedes Laiberl einzeln mit der Hand. Dafür brauchen wir täglich bis zu zwei Stunden“, so Michael. Die Säure mache das Gebäck fluffig, und die gute Kruste komme daher, weil sie alle Schusterlaiberl direkt auf der Steinplatte im Ofen backen und nicht auf dem Blech, ergänzt er. Das Schusterlaiberl ist das Alltags- und Jausengebäck schlechthin.

Das typische Innviertler Schusterlaiberl



Geduld: Ein gutes Brot zu backen, erfordert viel Übung!



Am besten schmeckt es zwar mit Butter, ist Wilma Hellstern überzeugt, aber es lässt sich freilich in unendlicher Vielfalt variieren. Auch süß, was viele erst einmal selbst probieren müssen, ehe sie es glauben.

„Das typische Innviertler Schusterlaiberl verbindet uns alle in der Region, es ist bei jedem von uns Thema“, sagt Michael. „Es hat eine gewisse Ähnlichkeit mit uns Menschen hier: außen vielleicht ein bisschen rau, innen aber umso herzlicher und insgesamt mit mehr Charakter und würziger. Wir sind Schusterlaiberl, so könnte man auch sagen.“ Schon die Gegend ist rau, nicht die klassische Weizengegend, eher ideal für Roggen und Hafer. Und früher wurde eben das genommen, was da war. Roggen war das billigere, etwas „schmutzige“ Mehl. Deshalb erzählt man sich hier auch eine andere als die übliche Geschichte, wie es zum Namen „Schusterlaiberl“ kam: Ein Schuster hat es sich früher nicht leisten können, eine normale Semmel zu kaufen. Er griff eher zu den billigeren, „dreckigen“ Mehlgebäcken, also zu jenen mit Roggenmehl. Das waren dann eben die Schuster-Laibchen.

Die Hellsterns sind eher ein kleiner, feiner Betrieb und bezeichnen sich selbst als „Der Genussbäcker“. Großen Wert legt die Familie seit jeher auf altes Handwerk sowie natürliche, regionale Zutaten. Und auf „ihr“ Wahrzeichen.

MICHAEL HELLSTERN

„EIN BISSCHEN WIE DIE LEUTE HIER: WÜRZIG UND CHARAKTERSTARK.“

Frisch aus dem Holzbackofen, da schmeckt's gleich noch einmal besser.



PASCHINIS

DIE SCHRÄGSTEN BROTCIPS WEIT UND BREIT

Vor drei Jahren hat Markus Pasch seine Weinbar „Die Eule“ eröffnet, die übrigens die kleinste Weinbar Österreichs ist, wie er lachend behauptet. Zu jener Zeit hat er sich gemeinsam mit einem Düsseldorfer Werbefachmann auch die Frage gestellt, wie sich Geschmack völlig neu definieren lässt und wie man ihn in ein simples Produkt verpacken kann. „Da hat sich Brot nahezu aufgedrängt“, sagt Markus. „Es ist eines der ältesten Lebensmittel und eines der einfachsten. Es braucht nicht viele Zutaten, um etwas Großartiges herzustellen.“ Die beiden haben mit allen möglichen Geschmacksrichtungen experimentiert und dabei die schrägsten Brotchips der Region entwickelt. Zum Beispiel solche mit Lakritze und Anchovis, „ein spannender Geschmack“, oder mit speziellen, fein vermahlenden Tannenzweigen oder als „Innviertler Variante“ mit faschiertem Geselchten oder oder oder.

Für seine Brotchips bäckt er verschiedenste Brote, deren Teigen er seine ungewöhnlichen Zutaten beimischt, schneidet sie anschließend hauchdünn und brät diese Scheiben kurz in Olivenöl an. Und dann serviert er die „Paschinis“, neben anderen kleinen Schmankerln, in seiner 25 m²-Weinbar in Mattighofen.



WEINE & „PASCHINIS“

Die Innviertler Brotchips brauchen etwas Knackiges, Resches, zum Beispiel einen Welschriesling oder grünen Veltliner. Sehr gut zu leicht süßlichen Weinen, wie einer Spätlese, schmecken die scharfen Curry-Brotchips. Die italienischen Brotchips wiederum brauchen eher einen milderen Wein, etwa einen burgenländischen Chardonnay. Wer lieber einen kräftigen Rotwein vorzieht, dem schmecken vielleicht die Brotchips mit Roquefort-Käse am besten dazu.

MARKUS PASCH

IHRE KULINARISCHE REISE GEHT WEITER.

In der Brotfibel finden Sie alles zur Kunst des alten Brothandwerks, von der richtigen Zubereitung eines Sauerteigs bis zum großen „1 x 1 des Brotbackens“.

DIE NEUE BROTFIBEL GIBT'S KOSTENLOS UNTER
T. +43 (0)7722-626 44,
E. info@entdeckerviertel.at oder
W. www.entdeckerviertel.at



s'ENTDECKERVIERTEL

SALZACH ° INN ° MATTIGTAL

WIR SIND BROT



LUKAS HÖLLBACHER

#thefastestbaker

Er ist wohl der „schnellste“ Bäcker im Entdeckerviertel. Und dies wegen seines Hobbys, das er zum Zweitberuf machte. SuperMoto-Rennfahrer Lukas Höllbacher vollbringt seit Jahren einen gewaltigen Spagat zwischen zwei völlig unterschiedlichen Welten.

„Wir sind Brot“: Auf Instagram, TikTok, Youtube findet man eine Menge Videos von dir, die tausende Male geklickt werden. Bist du ein Star?

Lukas Höllbacher: (lacht) Nein, nur ziemlich aktiv.

Wie kann man sich das Leben eines Motorrad-Rennfahrers vorstellen? Gibt es da so etwas wie eine Routine?

So eine fixe Routine wie als Bäcker nicht. Und man muss auch unterscheiden. Zum einen bin ich Rennfahrer, muss also trainieren und eben Rennen fahren. Derzeit bin ich in einem Team, das in Italien stationiert ist. Ein- bis zweimal im Monat fahren wir für ein paar Tage nach Spanien, um zu trainieren und auch, um die Motorräder zu testen. Dann gibt es 15 internationale Rennen pro Jahr, davon sieben WM-Rennen. Da bin ich also auch unterwegs. Und zum anderen gibt es noch einen zweiten großen Bereich, für den ich als Motorsportler arbeite, nämlich Contents und Creation zu produzieren. Zum Beispiel für KTM Modelle präsentieren, eigene Actionvideos drehen oder solche für meine zwei anderen Partner Michelin und Alpinstore. Das sind dann die Videos, die man auf den diversen Social-Media-Kanälen findet.

Du bist jetzt 27 und warst die letzten drei Jahre Dritter der SuperMoto-WM, immer knapp hinter den beiden Erstplatzierten. Da bist du schon sehr hoch oben an der Spitze. Wie kommt man da hin?

Ich habe mein ganzes Leben konsequent den Fokus auf das Motorradfahren gerichtet. Was anderes hat's in meiner Freizeit nicht gegeben. Mit der Zeit hat sich das dann immer mehr zum Beruf entwickelt. Aber dass dieser Weg überhaupt möglich war, habe ich meiner Familie zu verdanken.

Ihr seid ja eine richtige Rennfahrerfamilie, oder?

Ja! Mein Vater ist auch viele Jahre erfolgreich Rennen gefahren. Er hat aber damit aufgehört, als ich begonnen habe. Beziehungsweise wir, meine Schwester war ebenfalls Motorradsportlerin. Wir haben beide zur gleichen Zeit unser erstes Motorrad bekommen, da war ich zehn und meine Schwester acht.

Du hast mit 14 Jahren die Bäckerlehre begonnen, hast also ganz normal gearbeitet und nebenbei deine Rennkarriere aufgebaut. Wie ging sich das zeitlich alles aus?

Naja, der große Vorteil eines Bäckers, in diesem Fall, ist, dass er viel in der Nacht arbeitet, danach schläft und schließlich am Nachmittag frei hat. Diese Nachmittage waren bei mir dem Training gewidmet. Insofern ist der Bäckerberuf beinahe ideal dafür. Es gibt auch noch zwei, drei andere internationale erfolgreiche Rennfahrer, die ebenfalls Bäcker sind oder waren.

Und wie funktioniert das heute? Vor drei Jahren hast du den Bäcker-Meister abgeschlossen und den Familienbetrieb übernommen, bist also auch viel in der Backstube.

Zum einen stehen meine Familie und unser Team stark hinter mir und unterstützen mich, wann immer es geht. Ich bin meistens nur der „Springer“. Zum anderen ist es mir ein persönliches Anliegen, dass sich auch daheim die Räder weiterdrehen. Es ist ja nicht mehr so einfach, gegen die Riesen-Backindustrie anzukommen. Außerdem bin ich liebend gern Bäcker und mag es, mich kreativ einzubringen. Oft, wenn ich beruflich unterwegs bin, nutze ich die Gelegenheit, besuche Backstuben vor Ort und lasse mich dort inspirieren.

Machst du auch manchmal Urlaub?

Urlaub ist keiner drinnen. Aber ich sehe meine Aufenthalte, ob zum Drehen oder Trainieren, die oft in Spanien und Italien stattfinden, immer so etwas wie Urlaub. Ich liebe ja sowieso alles rund um den Motorsport und dann das andere Klima, die südländischen Sprachen, das fühlt sich schon nach Urlaub an.

Warum finden die Trainings nicht in Österreich statt?

In Spanien und Italien hat Motorsport einen ganz anderen Stellenwert und extrem viele Fans. Daher gibt es dort auch viel mehr und bessere Trainingsmöglichkeiten.

Zukunftspläne?

Mein großes Ziel für heuer ist es, den WM-Titel zu holen. Insgesamt möchte ich auch die nächsten Jahre noch auf diesem Niveau weiterfahren, mir einen Namen aufbauen. Ewig ist man halt kein Rennfahrer, da ist so mit 35 Jahren Schluss. Aber im Gegensatz zu vielen meiner Kollegen bin ich ja noch aktiv in meinem anderen Beruf drinnen und werde später wieder mit mehr Zeit dem Bäcker-Dasein widmen.

LUKAS HÖLLBACHER

„UNTERWEGS ZWISCHEN RENNSTRECKE UND BACKSTUBE“



DARF'S EIN BISSCHEN ITALIENISCH SEIN?

Seine Liebe zu Italien spürt man sofort, wenn man sein Bäckerei-Café betritt, das „Ringeltaube“ in Mattighofen. Die Menükarte, die Dekoration, die zu verkaufenden Weine und Olivenöle. Alles mutet italienisch an. Und schmeckt auch genau so, etwa die Ciabatta.

Günther Ringeltaube hat in seiner Kindheit und Jugend alle Sommerferien in Italien verbracht. Die Familie hatte damals ein Haus in Lignano. „Meine Oma war sozial sehr aktiv und hatte viele Freunde und Bekannte. Unter anderem den Bäcker vor Ort. Nachdem ich ja aus einer Bäckersfamilie komme, hat mich natürlich interessiert, wie meine Lieblingsgebäcke da so gebacken werden“, sagt Günther Ringeltaube. Es entstand ein interessanter Austausch unter Kollegen. Er durfte immer wieder in der Bäckerei schnuppern, bekam Tipps und brachte im Gegenzug auch das eigene Schwarzbrot aus Österreich mit. In den 80er-Jahren dann, als der Familienbetrieb, der übrigens schon seit 1650 durchgehend eine Bäckerei war, „in der das Feuer niemals ausging“, wie man hier sagt, bereits von ihm geführt wurde, hat er begonnen, italienische Ciabatta zu backen.

Und was ist nun der Unterschied zwischen einer original italienischen und einer österreichischen Ciabatta? „Keiner“, sagt Günther Ringeltaube aus Mattighofen und schmunzelt, „wenn man weiß, wie's geht.“ Aber ganz stimme das natürlich nicht, ergänzt er. Die Zutaten immerhin sind regionale und keine italienischen. Da gibt es Unterschiede. Das Mehl etwa hat in Italien einen anderen Boden, eine andere Wärme, eine andere Luftzusammensetzung und dadurch eine andere Feuchtigkeit. Auch ist der Ausmahlungsgrad in Italien noch feiner. In Österreich hat auch das Wasser komplett andere Kalkgrade als in Italien. Ein richtiger Kenner und Feinspitz merke das vielleicht, für die Allermeisten aber „schmeckt unsere Ciabatta genauso wie in Italien. Nach vielen Backversuchen jedenfalls habe ich ‚meine‘ Ciabatta nach Italien mitgenommen, für eine Verkostung“, sagt Günther Ringeltaube, „und sie waren begeistert und richtig angetan.“ Er bäckt aber nicht nur die Ciabatta nach Original-Rezept, sondern auch das Toscanabrot, das mit hochwertigem Olivenöl verfeinert ist und insgesamt eine zartere Porung hat. Es ist so fein, dass es auf der Zunge direkt schmelze, sagt er. Es eignet sich hervorragend für belegte Brötchen, aber natürlich auch pur.

Die Ciabatta wiederum lässt sich gut toasten, ist ideal für italienische Bruschetta, etwa mit Tomaten- oder Olivenragout, und sehr beliebt als Jausenweckerl. „Die Ciabatta besteht ja aus lauter Löchern“, sagen die Leute immer. Dabei wissen die nicht, dass das ein Qualitätsmerkmal ist und es sich hier um Gärblasen handelt, die entstehen, wenn der Teig lange rastet“, so Ringeltaube.

Die typische Ciabatta hat etwas für österreichisches Weizengebäck Untypisches, nämlich den Weizensauerteig. Üblicherweise, auch wenn es freilich Ausnahmen gibt, wird nur Roggenmehl mit Sauerteig angereichert und versäuert. Die Italiener aber haben eines Tages damit begonnen, ihre Ciabatta, die traditionellerweise aus Weizenmehl besteht, ebenfalls mit Sauerteig zu bearbeiten, um sie noch geschmacklicher und bekömmlicher zu machen. Und dieses Wissen hat sich Ringeltaube „abgeschaut“ und nach Österreich „importiert“. Er hat verschiedene hiesige Weizenmehle durchprobiert, sie ebenfalls versäuert und insofern die italienische Backart „verösterreichert“. „Ciabatta hat noch eine andere Eigenart: der Teig rinnt durch die Finger durch. Er besteht zu einem Teil aus Mehl und zu zwei Teilen aus Wasser. Eine Ciabatta zu formen, ist daher eine Kunst und braucht richtig viel Übung und Fingerfertigkeit.“, sagt Günther Ringeltaube.

„MIT UNSEREM ANGEBOT MÖCHTEN WIR AUCH EIN BISSCHEN 'URLAUB ZUHAUSE' BIETEN.“

Günther Ringeltaube

Seine Liebe zu Italien ist bei Günther Ringeltaube nach wie vor ungebrochen, auch wenn er heute keine italienischen Sommerferien mehr genießt. In den 2000er-Jahren hat er sein Café umgebaut und bietet heute in italienischem Ambiente täglich drei Mittagsmenüs, immer auch mit mediterranen Speisen, ebenso selbst gemachte Pasta zum Verkauf. Und: „Der Prosecco wird bei uns schon am Vormittag serviert“, sagt er lachend. Vor drei Jahren hat seine Tochter, die fließend Italienisch spricht, die Geschäftsführung übernommen. Die Italiener der Region kommen jedenfalls gerne und regelmäßig ins „Ringeltaube“ und fühlen sich hier „come a casa“.



TIPP ZUR LAGERUNG:

Günther Ringeltaube ist kein Verfechter von Brotdosen, da sammeln sich schnell Keime an. Er empfiehlt stattdessen, Brote in den Papiersackerln zu lagern, in denen sie beim Kauf abgegeben werden. Mit der angeschnittenen Seite nach unten, auf den Kopf gestellt also. So kann das Brot noch atmen und der Alterungsprozess verlangsamt sich um die Hälfte. Seine Ciabatta- und Toscanabrote halten sich bis zu fünf Tage sehr gut.



EINMAL PAUSENSERVICE, BITTE!

Was macht die ideale Pausenverpflegung bei Seminaren aus? Das Seminarhotel Weiß in Munderfing leitet seit fünf Jahren einen Seminarbetrieb und weiß um die Bedeutung einer motivierenden Jause.

Ein Seminartag ist für Teilnehmer mitunter sehr anstrengend. Hoch konzentriert sitzt man stundenlang im Raum, hört zu, arbeitet, diskutiert. Die „Snackpausen“ sind ein wichtiger Bestandteil eines gelingenden Seminars und sollen belebend für Geist und Körper sein. „Wenn wir mit unseren Pausengerichten eintreten, steigt gleich einmal die Motivation“, so Ambros Weiß. „Meist haben die Gäste dann schon zwei Stunden gearbeitet. Eine gute Jause ist nun eine, die Kraft spendet, satt macht, aber nicht müde.“

Da gibt es natürlich viele Möglichkeiten, über die letzten Endes die Firmen selbst entscheiden. „Gefragt aber sind immer gesunde, bekömmliche Zutaten. Brot und Gebäck spielen hierbei eine wichtige Rolle. Sie sind die Basis“,

sagt Ambros Weiß weiter. Die Basis, die satt macht und Kraft gibt. Insofern sollen die Beläge nicht zu schwer sein. Der Jausenklassiker – ein gutes Schwarzbrot mit kaltem Brat'l und Kren – sei bei Seminaren weniger gefragt, so Ambros Weiß lachend. Dafür eher leichte, meist saisonale Gemüseaufstriche, aber auch Liptauer und Erdäpfelkäse, zusätzlich belegt mit etwas Rohkost, wie Salaten, Gurken, Tomaten. Vegane Snacks sind ebenso beliebt. Zum Beispiel Tramezzini mit Tomatenaufstrich, Paprika und Rucola. Der Hotel- und Seminarbetrieb legt bei allen Zutaten großen Wert auf Regionalität. Brot und Gebäck bezieht Weiß insgesamt von vier Bäckern. Für die Seminar-Jause werden entweder Vollkorn-Weckerl als Jourgebäck angeboten oder Baguette und klassisches Schwarzbrot.



DIE ECHTEN SPECKNÖDEL

Es gibt Speisen, die bleiben über Jahrhunderte hinweg beliebt. Und immer gleich gut. Sofern sie nach dem traditionellen Rezept zubereitet werden – und hausgemacht sind! Wie die Innviertler Speckknödel. Sie sind zurecht legendär und weit über die Grenzen hinaus bekannt. „Entstanden“ sind sie, wie so viele bewährte Rezepte, aus einer Wertschätzung allem Essbaren gegenüber und auch aus dem Wunsch, alles, wirklich alles, zu verwerten. Heute ist diese Einstellung schon als eine seltene Tugend zu sehen. Früher, wenn ein Bauer zum Beispiel ein Schwein schlachtete, wurde alles verarbeitet und, wenn möglich, haltbar gemacht. Etwa zu Surspeck, Grammeln oder Haschee – heute noch das traditionelle „Innere“ der Innviertler Knödel. Der weiße Surspeck, eine mittlerweile selten gewordene Spezialität, wird klein geschnitten, zu Kügelchen geformt und schockgefroren.

Darüber wird eine dünne Schicht Strudelteig geknetet. Strudelteig ist übrigens der „billigste“ Teig und besteht ausschließlich aus Wasser und Mehl. Diese sehr nahrhafte Mahlzeit war für die Bauern ideal, hat sie doch genug Kraft gegeben. Klassischerweise wurden die Knödel mit Sauerkraut serviert. Auch diese Kombination hat sich bis heute gehalten, denn das vitaminreiche, darmreinigende Sauerkraut passt schon ernährungstechnisch gut zu den herzhaften Knödeln, die dadurch leichter verdaulich werden. Wird dann noch ein Pils dazu getrunken oder ein Bockbier, dann braucht's wirklich nichts mehr zum Glück.

Übrigens: Im Braugasthof Vitzthum übernimmt noch die Senior-Chefin höchstpersönlich die Zubereitung der Innviertler Knödel!

Die Freude steht ihm ins Gesicht geschrieben:
Simon Sailer

UNSER EUROPAMEISTER

16 Nationen haben sich um den Titel „Bester Bäcker Europas“ beworben. Gewonnen hat ihn der 26-jährige Simon Sailer aus der gleichnamigen Bäckerei. Ein Gespräch über seinen Werdegang, die EuroSkills und hilfreiche Eigenschaften bei Wettbewerben.

Wir sind Brot: Du bist seit September 2021 Europameister und hast diese Frage bestimmt schon oft beantwortet, dennoch: Wie fühlt man sich als Europameister?

Simon Sailer: Nach wie vor gut. Es ist einfach ein schönes Gefühl und ich bin auch stolz drauf. Obwohl sich mittlerweile die anfängliche Ungläubigkeit und Euphorie natürlich gelegt haben. Ich werde aber dieses Gefühl nie vergessen, als die extreme Anspannung der letzten Wochen und die intensive Konzentration in den drei Tagen auf den EuroSkills abgefallen sind und es dann bei der Preisverleihung geheißen hat: Gold goes to Austria!

Wie bist du dazu gekommen, bei den EuroSkills mitzumachen?

Grundsätzlich habe ich mich schon immer dafür interessiert und mir auch während meiner Bäcker Ausbildung oft Videos dazu angesehen. Der Kontakt ist letztlich über meinen Ausbilder in der Meisterschule entstanden. Da war ich 20. Er hat mich motiviert, bei der Staatsmeisterschaft anzutreten. Wenn man die gewinnt, kann man sich entweder für die Europameisterschaft oder die Weltmeisterschaft bewerben. Da die EuroSkills erstmalig in Österreich stattgefunden hat, habe ich mich eben dafür entschieden.

Wie hast du dich darauf vorbereitet?

Insgesamt habe ich zwei Jahre darauf hintrainiert. Dazu muss ich aber sagen, dass der Termin wegen

Corona dreimal verschoben wurde und sich die Zeit davor dann schon sehr in die Länge gezogen hat. Wenn es noch einmal verschoben worden wäre, hätte mich das nicht mehr gefreut, so ehrlich muss ich sein. Das war ja die ganze Zeit eine Grund-Anspannung. Zwei bis drei Tage pro Woche habe ich auf mehreren Ebenen trainiert, mit Coach oder alleine. Viel Vorbereitung war rein mentaler Natur. Auch habe ich viel „ins Nichts“ trainiert, also ohne zu wissen, was genau ich am besten üben soll: Rezepte gesucht, Verschiedenes durchprobiert, auch neue Techniken, und alles immer dokumentiert und fotografiert.

Welche Informationen gab es vorab?

Drei Monate vorher haben wir das Motto erfahren: „Summertime“. Erst am EuroSkills-Gelände dann erfährt man am Tag vor dem Start die konkreten Aufträge, zum Beispiel Plunder, Brioche, Snacks, Schaustück. Da bekommt man auch eine Liste, auf der man alle Zutaten, die man voraussichtlich in den drei Tagen braucht, bestellt. Tja, und dann trennt dich noch eine Nacht von dem, auf das du so lange hintrainiert hast.

Hast du schlafen können?

(lacht) Nein. Überhaupt nicht. Die anderen Nächte dann allerdings schon. Weil jeder Wettbewerbstag neun Stunden volle Konzentration, vor Tausenden von Menschen bedeutet. Das war körperlich und psychisch so anstrengend, dass ich, wie tot ins Bett gefallen bin.

Nenn uns doch ein Beispiel, was du damals in Graz angefertigt hast.

Eine Kategorie heißt „Mystery“. Da bekommt man etwa die Vorgabe, einen Snack zu machen, und außerdem eine Auswahl an möglichen Zutaten, von denen man mindestens vier verwenden muss. Ich hab damals eine langzeitgeführte Olivenciabatta gebacken, die mit Avocado, Mozarella und Auberginen gefüllt war.

Setzt du solche preisgekrönten Rezepte auch bei euch in der Bäckerei um?

Ja, zwei haben wir seither fix ins Sortiment mitaufgenommen, und zwar das Nussbaguette und unser dreifärbiges Croissant.

War für dich immer schon klar, dass du in die Fußstapfen deines Vaters trittst und Bäcker wirst?

Ja. Mein Bruder und ich sind ja in der Bäckerei groß geworden, haben immer schon lieber mit Mehl und Teig gespielt als im Sandkasten. Wir haben keinen Sandkuchen gebacken, sondern echten und diesen dann verschenkt. (lacht)

Wo hast du deine Ausbildung gemacht?

Ich habe drei Jahre beim „Tortenmacher“ in Salzburg gelernt und war dann ein Jahr Bäcker im elterlichen Betrieb. Danach bin ich ein halbes Jahr nach Japan zu meinem Onkel gegangen, um dort eine ganz andere Welt des Bäcker- und Konditorhandwerks kennenzulernen.

Was hast du aus Japan mitgenommen?

Vor allem die unglaubliche Präzision.

War die Staatsmeisterschaft eigentlich dein erster Wettbewerb?

Nein, ich habe während meiner Lehrjahre immer wieder an Landes- und Bundeswettbewerben teilgenommen.

Würdest du das auch anderen angehenden Bäckern empfehlen?

Ja, auf jeden Fall. Es sind Erfahrungen, die einem nie mehr genommen werden! Und es entstehen auch gute Freundschaften.

Braucht es deiner Meinung nach gewisse Eigenschaften, um an solchen Wettbewerben teilzunehmen?

Naja, ich denke, Fleiß und Zielstrebigkeit. Auch Selbstbewusstsein und Wissbegierde tun hier Gutes. Und starke Nerven sind sowieso immer hilfreich. (lacht)

Letzte Frage: Hast du ein persönliches Lieblingsgebäck?

Ja, das Knoblauchstangerl.



DIE GRÖSSTE BÄCKEREI IM ENTDECKERVIERTEL

Mit 68 Mitarbeitern, drei Filialen und einem geräumigen, modernen Produktionsgebäude ist die Bäckerei Sailer die größte in der Region.

Mit Simon Sailer wird der Betrieb nun in dritter Generation geführt.



KULTIG! REGIO- BURGER

„Jedes Bröserl ist aus der Umgebung“, sagt Christian Hofer von der Gugg Lounge in Braunau zu seinem Regio-Burger, der jetzt beinahe seit 10 Jahren „ein Renner“ ist, wie er ergänzt. Jede Zutat ist zu 100 % regional: das Burgerweckerl, die Gewürze, das Fleisch. Das Weckerl hat Simon Sailer extra für ihn kreiert.

Es ist ein bisschen dunkler als die üblichen „Buns“, weil „roggiger“, auch nicht rund, sondern oval. „Vor der Zubereitung rösten wir es kurz an, damit sich die Poren schließen und es knusprig bleibt, wenn unsere Haussauce drauf kommt.“ Die Gewürze sind ebenfalls aus der Umgebung,

vom Innviertler Wolfgang Ober, Orglmühle, und das Rindfleisch kommt von der Fleischerei Lettner, beide aus Altheim. Mit ihrem Küchenchef hat Christian Hofer gemeinsam eine Rezeptur entwickelt, die direkt in der Fleischerei mit dem noch ganz frischen Fleisch zu den fix und fertigen Patties, so heißen die Burgerlaibchen, verarbeitet wird. „Unser Regio-Burger ist wirklich ein spezielles Rezept, geheim natürlich“, sagt Christian und lacht, „und dass alles regional ist, ist uns nicht nur wichtig, weil wir die Region unterstützen und alles nachvollziehbar machen wollen, sondern auch, weil man das einfach schmeckt: Kürzere Wege bedeuten immer auch mehr Frische und Geschmack.“



DIE REGIONALEN „BROTLLINGE“ DER EDELMÄNNER

Ja, Sie lesen richtig: Im Entdeckerviertel gibt es nun die „Edelmänner“, eine Marke, die Bäcker-Europameister Simon Sailer und der Italien-Freund Marco Baccili gegründet haben, um edlen Brotgenuss anzubieten. Die beiden kennen sich schon länger und haben an einem gemütlichen Abend bei einem Glas Bier, der Gelegenheit schlechthin für gute Ideen, wie Marco betont, auch ihre eigene Idee geboren. „Wir wollten andere Snacks produzieren. Regionale, nachhaltige und solche, die richtig gut schmecken, aber ganz ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe.“

Marco, der mit engem Italien-Bezug aufgewachsen ist, betreibt seit 2020 einen Onlineshop mit authentisch schmeckenden, italienischen Lebensmitteln, alle hausgemacht und im Innviertel produziert. „So oft fragen mich Kunden nach besonderen Snacks zum Wein. Immer

nur Grissinis oder Chips, das war ihnen zu langweilig auf Dauer.“ Und so haben Simon und Marco nun einen ersten eigenen Snack kreiert: die „Brotllinge“ – in kleine Scheiben geschnittenes Natursauerteigbrot, das Innviertler Brot vom Sailer, ein Roggen-/Weizenmehlmischbrot, bestrichen mit Olivenöl und bestreut mit feinem Salz, das in verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten wird. Einmal als „Innviertler“-Variante mit Sesam und Mohn, einmal „Mediterran“ mit Chili, Basilikum und Tomaten und einmal ganz „Natural“. „Für Simon war wichtig, dass Brot hochwertig wiederverwendet wird. Auch backen wir die Brotllinge mit der Restwärme, nachdem in der Bäckerei alles fertig gebacken ist. Also ohne zusätzlicher Energie und auf Stein, für ein besonderes Geschmackserlebnis“, sagt Marco. Dazu passt die ebenfalls nachhaltige Verpackung in Pappdosen, die sich übrigens ideal gleich als „Teller“ verwenden lassen.

DER POET



Er schreibt Gedichte, spielt Theater und trägt auf Poetry Slams vor. Der „Bühnen-Bäcker“ Michael Zagler, wie ihn manche liebevoll nennen, kombiniert aber nicht nur Wörter zu Sätzen, sondern auch Zutaten zu kreativen Rezepten.

Michael Zagler, Junior-Chef der Bäckerei Zagler sagt: „Ich fahre gerne mit dem Rad zur Arbeit, das sind rund zehn Kilometer, viel durch den Wald. Da kommen mir oft Ideen für Gedichte.“ Zum Glück hat er immer etwas zu schreiben dabei und kann sich sofort seine Gedanken notieren, sobald ihn die Muse küsst.

Auch schreibt er seit vielen Jahren Tagebücher, die ebenfalls eine gute Quelle für eigene Texte sind. Schon zehn volle Tagebücher nennt er sein Eigen. Zum Schreibprozess selbst sagt er: „Zum einen kann man die Gedichte planen, sich also hinsetzen, nachdenken, nach Ideen und Formulierungen suchen. Zum anderen aber passiert vieles ganz unvorbereitet. Eben wenn ich zum Beispiel auf dem Rad sitze oder ruhige Momente habe. Dann sind plötzlich Wörter und Sätze in meinem Kopf. Mit denen muss ich dann etwas machen“, sagt er lachend.

„ICH SCHREIBE
GEDICHTE
WIE ICH BROT BACKE:
MIT GANZ VIEL
LEIDENSCHAFT.“

Michael Zagler

Michael Zagler hat aber noch eine zweite große Leidenschaft: das Theaterspielen, das er bereits als Jugendlicher begonnen hat. Insgesamt hat er schon in zehn Stücken mitgespielt, davon ist sein absolutes Lieblingsstück nach wie vor „Die Komödie der Eitelkeit“ von Elias Canetti. In diesem Stück geht es um Identitätsverlust und um die Frage, wie wir zu der Person werden, die wir sind. Die Beschäftigung mit solchen Themen beeinflusst auch

Brot hod a Kraft. *Brot* is Leben.
Des is des, was mir eam gebn. Für a guads Brot
brauchts ned fü, Möh, Wossa, Soiz
und in da Händ a guads Gfüh.“

BÜHNEN- BÄCKER

Wann *da Mond* amoi a
wenig schief steht,
kann scho sei,
dass *da Doag*
amoi in d'foische Richtung geht.

A guada Bäcker
kontrolliert des mid Zeit und
had a ohne Stabilisatoren
sei freid.



seine eigenen Texte, die er zum Beispiel auf Poetry Slams vorträgt. Manche Gedichte sind witzig, manche ernst, einige in Mundart, andere auf Hochdeutsch. Er schreibt übrigens auch für die Bäckerei. Zum Beispiel kreiert er Namen für eigene neue Produkte, wie etwa das „Tomatino“, ein Tomaten-Ciabatta-Gebäck, oder er dichtet für den Verkauf. So sind die Fenster am Zagler-Haupthaus mit seinen Gedichten bedruckt.

Perfektionsansprüche habe er nicht. Kunst soll lebendig sein und lebe vom Moment. Einen ähnlich entspannten Zugang haben er und sein Vater übrigens auch bei den eigenen Bäckereiprodukten. „Wir stehen zur Unvollkommenheit. Schließlich arbeiten wir mit der Natur, und was in der Natur ist schon perfekt? Gibt es zwei gleiche Blumen? Das Aussehen sagt nichts über die Qualität aus. Auch bei unserem Gebäck ist kein einziges dabei, das exakt gleich aussieht wie das andere.“

Das typische Zagler-Gebäck ist kleiner als üblich. „Wir lehnen die meisten Backtriebmittel ab und gleichen das mit unserem Wissen und unserer speziellen Langzeitführung aus. Das Gebäck hat dadurch weniger Luft, dafür mehr Substanz und mehr Geschmack“, sagt Michael. Die Zaglers legen einerseits größten Wert auf das alte Bäckerhandwerk und auf „Backen wie Oma“ mit möglichst unveränderten und hochwertigen Rohstoffen. Ihr Vollkorngetreide etwa mahlen sie selbst und rühren auch

täglich ihre Sauerteige. Andererseits sind sie „brutal innovativ“, wie Michael betont, und stets aufgeschlossen für neue Techniken und Maschinen. So beginnen sie beispielsweise gerade in fünf Filialen, direkt vor Ort frisch zu backen.

„BROT IST LEBEN.
BROT BRAUCHT ZEIT.
BROT IST KULTUR,
GESTERN WIE HEUTE.“

Michael Zagler

Dafür werden die Filialen mit eigenen Backöfen und Kühlzelten ausgestattet. „Wir produzieren alles frisch hier im Haupthaus und liefern dann die Teiglinge an die entsprechenden Standorte. Dort haben sie noch Zeit zum Reifen. Und das hat schon was, so ein Duft von frisch gebackenem Brot. Was die Industrie kann, können wir auch – nur eben viel besser und natürlich hausgemacht.“

DEM TEIG ZEIT GEBEN

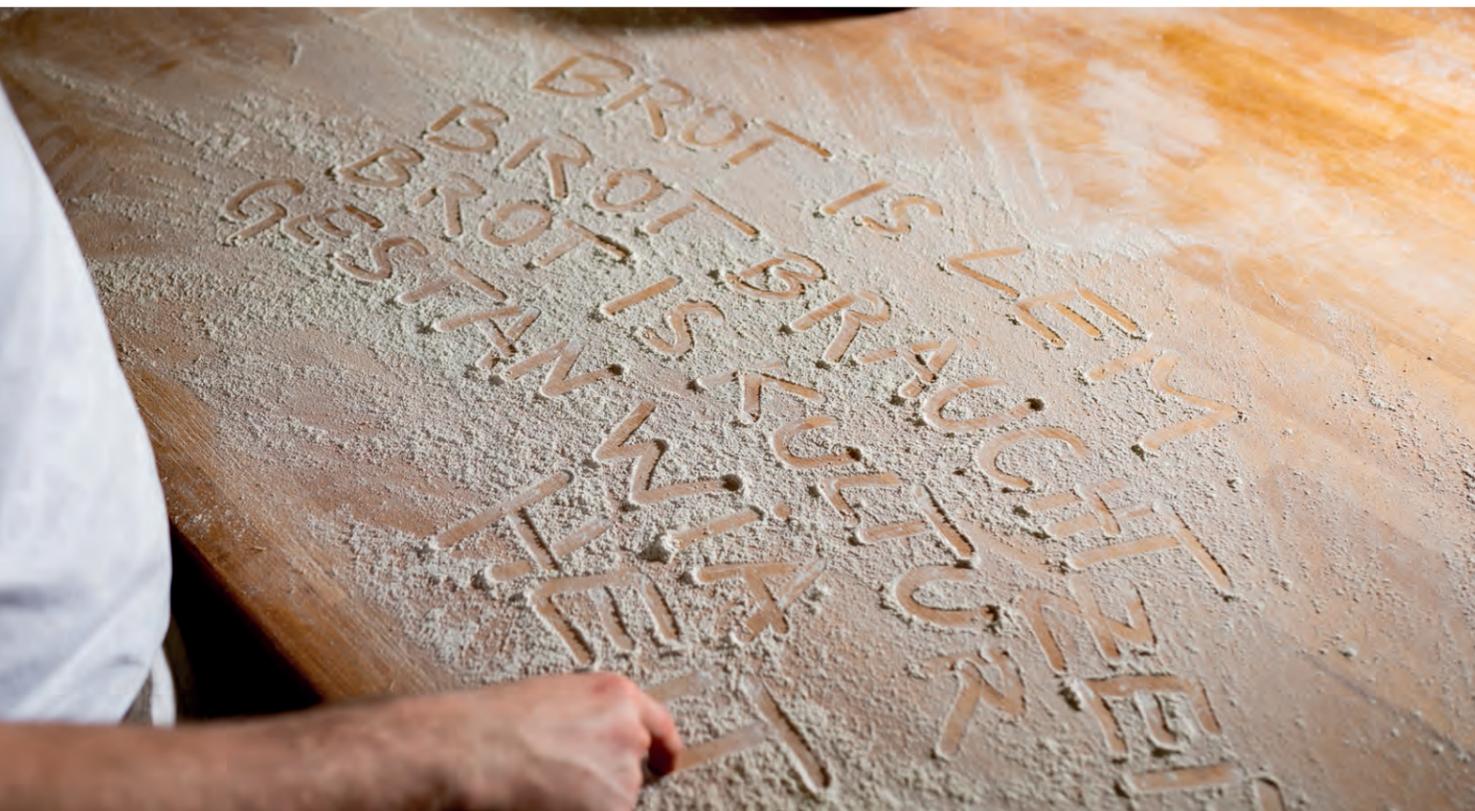
UND DEM LEBEN

Für Stefan Kraxenberger ist jeder Teig etwas Lebendiges, das genug Zeit braucht, um sich zu seiner vollständigen Geschmacksintensität und Bekömmlichkeit zu entwickeln. Und er zieht hier durchaus auch Parallelen zu einem Leben abseits von Hektik und Geschwindigkeit.

Schon der Semmelteig reift bei den Kraxenbergers mindestens 24 Stunden. Und der Sauerteig für ihr Tirolerbrot etwa 48 Stunden und länger. „Da hat jeder Betrieb seine eigenen Rezepte und Gewohnheiten. Auch laut Lehrplan gibt es hier die verschiedensten Möglichkeiten, und da muss jeder für sich schauen, welche Rezeptur für ihn am besten passen. Ich tüftle halt viel, probiere Unterschiedliches aus, stelle auch mal die Reihenfolge auf den Kopf, und so komme ich dann zu Ergebnissen, mit denen ich zufrieden bin“, sagt Stefan Kraxenberger. Und zufrieden ist er, wenn Brot und Gebäck den Kunden schmecken und auch gut tun.

Den Teigen so viel Zeit zu geben, das hat er schon von seinem Vater gelernt, der die Bäckerei 1990 übernommen und ausgebaut hat. Früher war das ganz normal. Man wusste einfach, was der längere Gär- und Reifeprozess mit dem Teig macht. „Jeder Teig ist etwas Lebendiges. Da sind ja tatsächlich viele kleine Lebewesen drinnen. Wenn ein Teig nun lange reift, arbeiten diese Lebewesen. Gewisse Stoffe werden abgebaut und umgewandelt, zum Beispiel Fett- und Zuckerstoffe. Das macht den Teig wesentlich bekömmlicher. Wenn wir dem Teig diese Zeit nicht geben, muss unsere Verdauung den gesamten Prozess der Umwandlung übernehmen“, sagt er. Deswegen, so ist Stefan Kraxenberger überzeugt, entwickeln sich auch dermaßen viele Unverträglichkeiten, etwa bei Weizen. Die lange Reifung hat noch andere Vorteile. So brauche es weniger Hefe, die ja ebenfalls von immer weniger Menschen gut vertragen wird. Außerdem wird der Teig lockerer, entfaltet deutlich mehr Aromen und schmeckt dadurch einfach besser.

„Ich persönlich finde ja auch, dass der Teig als eine Metapher für unser Leben zu sehen ist. Auch unser Leben wird doch deutlich lockerer, verdaulicher und intensiver, wenn wir ein bisschen mehr Ruhe reinbringen, Gedanken reifen lassen und nicht immer nur von einer Aufgabe zur nächsten hetzen“, so Stefan. Ihm fällt auf, dass das





REGIONALITÄT

Bäckerhandwerk insgesamt zwar wieder mehr geschätzt wird, dass die Menschen gerne auf die Qualität von Bäckerbrot setzen, dass ihnen aber tatsächlich oft die Zeit fehle, noch extra zum Bäcker zu fahren. Viele erledigen ihren Gesamteinkauf schnell nach der Arbeit und nehmen beim Supermarkt dann eben auch gleich Wurst, Fleisch, Gemüse und eben Brot mit. Das sei absolut kein Vorwurf, sondern so sind eben die Umstände. Dennoch: Es finde ein Umdenken statt, was ihn sehr freut. Die Leute legen wieder Wert auf Frei-Zeit und mehr Qualität im Leben. So sind in den letzten Jahren etwa die Einkäufe auf Bauernmärkten, in Hofläden und regionalen Geschäften langsam wieder gestiegen, wie Stefan betont. Ganz viele Junge sehe man da.

„MIT JEDEM STÜCK
BROT ODER
GEBÄCK MÖCHTEN WIR
UNSEREN KUNDEN
ETWAS GUTES TUN.
SIE SOLLEN
SICH NACH DEM ESSEN
WOHL FÜHLEN.“

Stefan Kraxenberger

Auch den Kraxenbergers liegt Regionalität sehr am Herzen, weshalb sie ihre Rohstoffe größtenteils aus der Umgebung beziehen. Viele ihrer Mehle zum Beispiel kommen von der Mühle Huemer in Stern. „Wir kennen uns seit Jahren. Da können wir auch hingehen und Wünsche äußern, etwa wenn wir eine neue Sorte Brot probieren wollen, die etwas dunkler ist, wofür wir ein spezielles Mehl brauchen. So etwas schätze ich enorm.“

Bei einem Industrieanbieter bist du eine Nummer. Wenn du dort anrufst, wirst du von Person zu Person verbunden.“ Für ihn sind es viele kleine Teilchen, die letzten Endes alle zusammenspielen müssen, um ein Produkt wie Brot zu etwas Gutem zu machen. Von den Zutaten über das Handwerk bis hin zur persönlichen Einstellung. „Da gehört auch das Arbeitsklima dazu. Uns hört man oft aus der Backstube bis in den Verkaufsraum lachen, wo dann gleich mitgelacht wird.“ Und „belachte“ Brote schmecken auch besser.



BROT ALS GESAMTKUNSTWERK

Viele kleine Handgriffe, lange Ruhe- und Reifphasen, wertige Zutaten, das Weglassen von Zusatzstoffen, Ehrlichkeit, Freude und Leidenschaft beim Arbeiten und insgesamt eine wertschätzende Einstellung, etwa dafür, dass wir in Österreich gute Böden, gutes Wasser und gute Lebensmittel haben, das alles macht für Stefan Kraxenberger letztlich ein gutes Brot aus.



MIT EINER PERSÖNLICHEN NOTE

Im Entdeckerviertel wird rundherum großer Wert auf echtes Genießen und g'schmackig hochwertige Speisen gelegt. Da überrascht es nicht, dass auch viele Gastgeber ihr Brot und Gebäck nach eigenen Rezepten selbst backen. Eine kleine Auswahl:

FORTHUBER IM BRÄU *Munderfing*

Christoph Forthuber hat für sein Haubenrestaurant im „Bräu“ ein **eigenes Schusterlaiberl entwickelt** (siehe dazu auch S. 54). Gemeinsam mit der **Bäckerei Hellstern**, deren Schusterlaiberl schon sehr nahe an seinen Vorstellungen waren und ihn an seine Kindheit erinnerten. Seit fünf Jahren gibt es nun dieses besonders würzige und mit einer speziellen Kruste versehene **„Forthuber-Brot“**. Zu Veranstaltungen mit Weinbauern oder zu Themenabenden bäckt er auch selbst Brote, in enger Abstimmung zu einer besonderen Speisenreihenfolge.

Für Christoph Forthuber ist Brot generell ein wertvolles und auch symbolträchtiges Lebensmittel, das er mit viel Liebe und Wertschätzung in seiner Küche einsetzt.



GASTHAUS „ZUR REIB“ *Hochburg-Ach*

Brot selbst backen, das macht der Küchenchef Maximilian Stadler aus einer **großen Leidenschaft** heraus (mehr dazu S. 44). Im Gasthaus „Zur Reib“ wird jeden Tag frisch gebacken. Er hat sich in den letzten zwei Jahren intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt und auch viel von seinem Bruder erfahren, der gelernter Bäcker ist. In dieser Zeit hat er die ideale Mischung für das **hauseigene Roggenbrot** gefunden. Ein selbst angesetzter Sauerteig mit „einem super guten Roggenmehl“ ist die Basis, ein bisschen Weizenmehl dazu und Gewürze: Salz, Koriander, gemahlene Kümmel- und Fenchelsaat. Der Teig reift immer mindestens 24 Stunden. Diesen Roggenlaib gibt's täglich frisch, oft aus dem Holzbackofen. Je nachdem, was gerade zur aktuellen Wochenkarte passt, gibt es auch andere „Max-Brote“.



HELPPFAUER HOF *Helpfau-Uttendorf*

„Naja, das meiste Brot und Gebäck kommt bei uns schon vom Kraxenberger oder vom Sailer“, sagt Wolfgang Penias. **„Aber wir backen auch selbst**. Regelmäßig unser Dinkel-Baguette mit Kräuter-Knoblauchbutter, Vollkorn oder ganz in Weiß, das wir immer heiß zu Salaten servieren. Und immer öfter auch ein Roggenmischbrot, für das meine Frau die Spezialistin ist.“ Wie oft es tatsächlich eigenes Schwarzbrot gebe, hänge auch davon ab, wie viel Zeit sie haben. Immer öfter jedenfalls zum Frühstück, das schätzen die Gäste sehr. Auch bei **Grillabenden** und **Veranstaltungen** gibt es selbst **gebackenes Brot**, dafür aber hat sich Wolfgang Penias etwas Besonderes einfallen lassen: das hauseigene „Dosenbrot“, bei dem der Teig in eine Konservendose gefüllt und anschließend gegrillt oder im Rohr gebacken wird. Zu Festen werden aber auch verschiedene Baguettesorten gebacken, zum Beispiel welche mit getrockneten Tomaten, mit Nüssen oder mit Oliven. Ein Höhepunkt aber sind immer die **hauseigenen Pizzastangerl**. Wie sie gefüllt werden, sehen Sie wauf der nächsten Seite.



STEINERWIRT *Eggelsberg*

„Wir backen schon seit 15 Jahren unser Bierbrot“, sagt Franziska Scharinger vom Steinerwirt, den sie und ihr Mann mittlerweile seit 30 Jahren führen. Ein klassisches Gasthaus mit gut bürgerlicher Küche, Kegelbahnen und 46 Fremdenzimmern. „Damals wollte ich es einfach ausprobieren, ob sich das zeitlich gut ausgeht neben all dem anderen. Und, ja, das funktioniert gut, denn das Aufwändigste beim Brotbacken ist die stundenlange Aufgezeit, und die geht nebenbei.“ **Das Feedback der Gäste war so erfreulich**, dass sie dabei geblieben ist und seither ein- bis zweimal die Woche bäckt. Schwarzbrot gibt es beim Steinerwirt also immer nur das Selbstgebackene. „Das ist aber auch ein super gutes und super einfaches Rezept. 50 % Roggen, 50 % Weizen, immer mit etwas Vollkornanteil oder je nach Saison mal mit Nüssen oder Kernen. Die Flüssigkeit besteht halb aus Wasser, halb aus Bier.“ Da haben sich auch schon Bäcker manchmal gewundert, warum dieses Rezept, das ohne Sauerteigbrot auskommt, so funktioniert. „Es muss das Bier sein, das die Gärung so gut unterstützt und auch das Brot so saftig macht“, so Franziska.



STIEGL-GUT WILDSHUT *St. Pantaleon*

Selbst gebackenes Brot spielt am Stiegl-Gut eine große Rolle (siehe dazu auch Artikel auf S. 42).

Jede Woche werden zwei verschiedene Brotsorten gebacken, wovon eines immer ein Roggenbrot ist.

Das zweite variiert und ist meistens ein Mischbrot, etwa ein Dinkelbrot mit Biertrebern. Auch zum Frühstück gibt's **für die Hotelgäste täglich frisch** in der eigenen Backstube gebackenes Jourgebäck. Dafür hat das Stiegl-Gut eben erst eine eigene Backstube eröffnet.



Gastgeber backen selber

WASTLBAUER *Palting*

„Um bei uns Brot zu bekommen, braucht es schon ein bisschen Glück“, sagt Eva Filzmoser und lacht. Die Bäckerin am Hof ist ihre Mutter, und zwar schon seit Jahrzehnten. Romana Filzmoser ist bekannt für ihr Brot. Und auch ausgezeichnet. Sie bäckt regelmäßig, aber meistens ist das Brot schon verkauft, bevor es aus dem Ofen heraußen ist. Meistens bäckt sie ein **Roggenbrot mit Natursauerteig**, oft mit alten Mehlsorten. Das Getreide bekommen sie von der Fuchsmühle. Romana Filzmoser bäckt aber auch noch die original Innviertler Zelteln, die es für die Hofgäste jeden Tag **frisch zum Frühstück** gibt. Wer das Brot vor Ort einmal selbst verkosten möchte, hat dazu an acht Freitagen im Jahr ganz sicher die Gelegenheit dazu, denn da öffnen die „**Wastlbauers**“ ihre **Buschenschank**. Übrigens, am Hof gibt ein eigenes Brotbackhaus mit Holzbackofen.



ZEHENTNERHOF *Franking*

„Gerade bei ‚Urlaub am Bauernhof‘ erwarten sich Gäste viel Selbstgemachtes. **Auch Produkte, die direkt vom Hof stammen.** Dennoch, mit Brotbacken habe ich erst vor gut drei Jahren begonnen“, sagt Sabine Ganglmaier. Sie war nie diejenige, die fertige Aufbackweckerl aufgetischt hat, weshalb sie schon länger mit dem Gedanken gespielt hat, Brot und Gebäck selbst zu machen. „Aber ich war mir unsicher, wie sich das zeitlich alles ausgehen kann“, sagt sie. In der Coronazeit schließlich hat sie den ersten Versuch gewagt – und: Sie war zufrieden. Seither bäckt sie regelmäßig. Schwarzbrot, Vollkornbrot und verschiedene Sorten Gebäck. Ganz unterschiedliche, zum Beispiel **Knopfsemmerl, Knusperweckerl, Vollkorn-Weckerl** oder **Käsestangerl**, ganz nach Lust und Laune. Für das Gebäck bereitet sie jeweils schon am Vortag den Teig zu, stellt ihn über Nacht kalt und bäckt in der Früh. „Das kommt bei den Gästen extrem gut an. Viele fragen mich auch nach den Rezepten und, genau wie ich damals, wie sich das denn zeitlich alles so ausgehe.“ Naja, da könne sie mittlerweile schon ganz entspannt antworten und dazu motivieren, das unbedingt einmal zu probieren.



WIRT z'WEISSAU *Lechen am See*

Bei den Strobls vom Wirt z'Weissau gibt es „maßgeschneidertes“ Brot. In den letzten Jahren sei es immer häufiger geworden, dass Gäste gewisse Unverträglichkeiten hätten, etwa auf Gluten, Laktose oder Hefe, oder vegane Speisen wünschen, so Verena Strobl. Da habe sie eines Tages eben begonnen, auf diese Bedürfnisse einzugehen und ganz persönliche Brot- und Gebäckmischungen für einzelne Gäste zu backen. „Sofern wir rechtzeitig Bescheid wissen, suche ich mir da Rezepte zusammen, nach denen ich backe. Zum Beispiel ein laktose- und hefefreies **Vier-Korn-Weckerl**. Oder aber auch ein milcheiweiß-freies **Burgerweckerl**. Mittlerweile habe ich natürlich schon meine eigenen Rezepte. Und immer etwas auf Vorrat eingefroren, damit wir auch spontan solche Wünsche erfüllen können“, sagt Verena. Neben den „Sonderwünschen“ gibt es beim Wirt z'Weissau das eigene **Sauerteigbrot**, das zu 95 % aus Roggen besteht, außerdem **Dinkel-Toastbrot**, selbst gebackene Burgerbrötchen, die „Buns“, und bald auch vegane Linsen-Buns. Der Wirt z'Weissau wird übrigens schon in 17. Generation geführt und kam erstmals 1587 in die Familie.



HILDEGARD NATURHAUS *Kirchberg bei Mattighofen*

Bei der Brot-Sommelière (siehe S. 50) Viktoria Hönegger vom **Hildegard Naturhaus ist Donnerstag Backtag**. Da bäckt sie für die Gäste ihrer Frühstückspension verschiedenste Eigenkreationen aus Dinkel. Vom **Vollkornbrot** über das **Quendelherzerl** bis zum Jausenloaberl. Einige davon regelmäßig im Holzbackofen, von denen sie gleich zwei hat, einen kleineren drinnen und einen große im Freien. „Im Holzbackofen entstehen einfach sehr charakteristische Aromen, die den Broten eine besondere Note geben. Zu allem aber passen diese Aromen nicht, manches Gebäck backe ich daher nach wie vor im normalen Ofen.“ Eine Spezialität von Viktoria ist auch die gekonnte Beigabe von speziellen Kräutern und Gewürzen. „Ich verwende eigene Brotgewürze, die ich selbst mische und die immer auch einen extra Nutzen für den Körper haben“, sagt Viktoria (siehe unten im Tipp). Die **gelernte Kräuterpädagogin** schreibt übrigens als „Irmli“ auch märchenhafte Erzählungen, die quer durch den 6.000 m² großen Kräutergarten führen.



PENIAS PIZZASTANGERL

NACH EINEM ORIGINAL-REZEPT VON **TANTE ROSI**

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

4 Salzstangerl
150 g Selchroller
150 g Emmentaler
Salz, Pfeffer, Pizzagewürz,
Oregano, Thymian,
1 TL Paprikapulver
1 Ei

ZUBEREITUNG

Die Salzstangerl vom Einkauf bis zur Verwendung in einem Plastiksackerl aufbewahren. Die Stangerl sollen zäh sein und werden längs durchgeschnitten. Selchroller würfelig schneiden, den Käse sehr kleinwürfelig schneiden oder reiben, Gewürze zugeben und mit dem Ei vermischen,

pikant abschmecken. Die Stangerlhälften mit der Masse belegen und auf den Backblechrost legen. Den Rost in das Rohr schieben, darunter ein Blech schieben, damit das Rohr nicht verschmutzt. Die Stangerl goldgelb backen und mit einer Salatgarnitur servieren.



GESUNDE GEWÜRZE GLEICH MITBACKEN.

Dass unsere Nahrungsmittel unsere Heilmittel sind, wusste schon Hippokrates. Und auch Hildegard von Bingen lebte und prägte das Thema Ernährung in dieser Weise. So können wir etwa alleine durch die Auswahl von Gewürzen unsere Gesundheit unterstützen. Viktoria Hönegger vom Hildegard Naturhaus empfiehlt daher, schon beim Brotbacken damit zu beginnen und den Teig mit bestimmten Kräutern und Gewürzen aufzuwerten.

HIER VIER BEISPIELE:

QUENDEL: wenn der leicht süßliche Quendel mitgebacken wird, ist er gut fürs Gehirn.
MUTTERKÜMMEL: Mit ihm lässt sich Kuhmilchkäse besser verdauen. (ideal, wenn man Brot mit Käse isst)
GALGANT: gibt dem Brot eine leicht scharfe Note und stärkt das Herz.
BERTRAM: ist der Immunsystem-Booster und unterstützt gleichzeitig die Verdauung.

Vieles ist noch

WIE VOR 100 JAHREN UND TROTZDEM ZEITGEMÄSS

Die Naturmühle Huemer in Altheim ist seit Jahrhunderten ein wichtiges Bindeglied zwischen Landwirtschaft und Mehlerverbrauchern. Sie lebt das klassische Mühlenhandwerk, ist zudem spezialisiert auf uralte Getreidesorten und ist in der Produktion nach wie vor fast energieautark – wie vor 100 Jahren.

TRADITION

Wenn man zur Mühle hinfährt, sticht einem das alte Wasserrad ins Auge. 1922 hat die Familie den jahrhundertealten Standort übernommen, und bis 1988 diente jenes Wasserrad als Antrieb. „Wir waren damals vollkommen autark“, sagt Thomas Huemer, der nun schon die vierte Generation repräsentiert. 1998 schließlich wurde das Wasserrad durch eine moderne Turbine ersetzt und seither wird die Mühle mit Strom betrieben. 2009 hat die Familie Huemer in eine große Photovoltaik-Anlage investiert und kann den Strombedarf seither fast zur Gänze abdecken. Insofern ist der Betrieb heute wieder fast so autark wie vor 100 Jahren.

Auch was das Handwerk betrifft, ist vieles noch wie früher. Es gibt zwar heute eine hochmoderne Produktionsanlage, dennoch ist bei jedem Vermahlungsprozess handwerkliches Fingerspitzengefühl notwendig, wird mit viel Erfahrung eingegriffen, werden die Mischungen für die idealen Mehle persönlich geändert. Das Produktionsgebäude, samt Silo und mit 40 Zellen für unterschiedliche Getreidequalitäten, ist neunstöckig. Von oben hat man einen beeindruckenden Weitblick ins Entdeckerviertel, auch über die Getreidefelder der benachbarten Landwirte. Nach rechts reicht der Blick bis zum Inn und nach Bayern, wo eher Schotterböden beheimatet sind, nach links hinein

ins Land mit seinen schweren Lehm Böden. Die Böden im Entdeckerviertel gehören zu den besten Österreichs, was sich im typisch hochwertigen Getreide abbildet. Dies, die sehr gut ausgebildeten Landwirte der Gegend und das ausgeprägte Wissen der Familie Huemer rund ums Korn seien die idealen Voraussetzungen für die besondere Qualität der regionalen Getreideprodukte, so Huemer.

In den neunten Stock der Produktionsanlage wird das Getreide einmal nach oben befördert und dann durch Ausnutzen der Schwerkraft nach unten den einzelnen Schritten zugeführt: mahlen, sieben, mahlen, sieben, mahlen, ... Insgesamt wird jedes Korn, je nach endgültigem Verwendungszweck, 18 – 22 Mal gemahlen und ständig gesiebt. Völlig ohne Produkterwärmung und damit ohne Vitaminverlust. Dieser schonende Mahl-Prozess bewirkt die besten Backeigenschaften der naturbelassenen Mehle.

„Wir sehen uns seit jeher als Bindeglied zwischen den landwirtschaftlichen Betrieben in der Umgebung und den Mehlerverbrauchern. Wir pflegen engen Kontakt zu den Landwirten, mit manchen besteht schon eine langjährige Beziehung, und viele bauen extra für uns an, etwa besonders gut backfähige Weizensorten oder auch Urgetreide,

wie Dinkel, Einkorn, Buchweizen oder Emmer, auf die wir uns spezialisiert haben“, sagt Markus Huemer. Die intensivste Zeit des Jahres ist übrigens die Erntezeit: Da bringen die Landwirte Muster des gedroschenen Getreides, das in der Mühle im hauseigenen Labor analysiert und geprüft und entsprechend der künftigen Verwendung zugeteilt wird. Durch das Labor ist die Familie auch in der Lage, entsprechende Mehle mit bester Backqualität herzustellen. Alle Mehle sind absolut frei von jeglichen Zusatzstoffen und immer zu 100 % naturbelassen. Auch daran hat sich in den letzten 100 Jahren nichts geändert.

INTERESSANT ZU WISSEN:

1930 gab es in Österreich noch rund 1.800 Mühlen, jetzt sind es nur circa 55. Von diesen erzeugen die fünf größten Mühlen um die 85 % des gesamten Mehls in Österreich. Die Huemer-Mühle gehört nicht zu diesen fünf, sondern zählt sich mit Stolz zu den verbliebenen 50: eine kleine, feine, handwerklich geführte Mühle, die seit 1994 durchgehend bio-zertifiziert ist.



FÜHRUNG DURCH DIE NATUR- MÜHLE

Die Mühle Huemer bietet auch Führungen nach Terminvereinbarung an, bei denen man Vermahlung hautnah erleben kann:

Dauer: rund eine Stunde
Gruppengröße: ab zehn Personen, gerne auch für größere Gruppen
Kostenbeitrag: € 8,- pro Person

Ablauf: Lassen Sie sich überraschen. Es riecht nach Getreide und frisch-gemahlenem Mehl. Es gibt einen kurzweiligen Einblick in die Verarbeitung von Getreide. Wie kommt das Mehl aus gutem heimischen Korn in den Sack?

Anfragen bitte per Mail an:
anfrage@getreideprodukte.at



SEIT 1994 GIBT ES DEN „MÜHLENLADEN“.

Der Mühlenladen ist einen Besuch wert! Es gibt dort nicht nur ein großes Sortiment an verschiedenen frischen Mehlen, sondern auch alles rund um's Korn zum Backen und Kochen.

VON DER INTERNATIONALEN MARKETINGWELT IN DIE KLEIN(ST)E BIOBÄCKEREI

Vater Rudolf Stranzinger und Tochter Franziska – beide sind in der Familienbäckerei aufgewachsen, beide haben zunächst einen anderen Berufsweg eingeschlagen, beide schließlich im zweiten Bildungsweg das Bäckerhandwerk erlernt. Franziska ist nach zehn Jahren in der internationalen Luxushotellerie zurück ins kleine Altheim in die Familien-Biobäckerei gekommen.

„Ich hatte bereits ein neues Jobangebot in London, wollte nach meiner Zeit in Mexiko einige Wochen Urlaub daheim machen und dann nach London übersiedeln. Aber in einem geschlossenen Hotel kann man nicht zu arbeiten beginnen“, so Franziska Stranzinger, der Corona einen Strich durch ihre Zukunftspläne machte. Was hier ein bisschen nach Pech und Unglück klingt, war in Wirklichkeit großes Glück und musste genau so sein.

„Soll ich die Bäckerei übernehmen, ja oder nein?“ Innerlich war der Gedanke bei ihr immer da, und früher oder später wäre sie bestimmt auch ganz „freiwillig“ zurückgekommen, um zu übernehmen. Druck jedenfalls habe sie von ihren Eltern nie verspürt. Zunächst aber ist Franziska ihren eigenen Weg gegangen: Mit 14 startete sie im Internat in der HBLA für Tourismus in Tirol, besuchte danach die Fachhochschule für Tourismus-Management in Salzburg und machte anschließend den Doppel-Master „Internationales Business/Internationales Marketing“ in Boston und New York. Es folgten Dubai,

Boston, Mexiko, wo sie jeweils als Marketing-Profi in der Luxushotellerie arbeitete. Als sie dann im März 2020 in Altheim landete, stand die Frage wieder im Raum. Und plötzlich war ein klares „Ja“ in ihr. Wie damals bei ihrem Vater. Auch er war viele Jahre im Marketing tätig, bevor er dann doch die Bäckerei übernahm. „Es war alles so vertraut und selbstverständlich. Wenn man im Betrieb aufwächst, hilft man ja immer ein bisschen mit. Ich kann mich zum Beispiel erinnern, dass früher im Verkaufsraum eine leere Bierkiste stand, da habe ich mich immer raufgestellt und in die Kassa reingetippt“, erzählt Franziska.

So hat sie also 2021 neben der Vollzeitarbeit im Familienbetrieb die Bäcker-Meisterschule in Wels nachgemacht und darf sich seither „Frau Bäckermeister“ nennen, was sie auch mit Freude tut. Ganz besonders wichtig ist ihr und ihren Eltern der persönliche Kontakt mit den Kunden. „Viele kenn ich schon seit meiner Kindheit, samt ihren Spezial-Wünschen und Lebensgeschichten, erkenne ihre Stimme am Telefon. Das ist

**„DASS ICH
JETZT IN UNSERER
BÄCKEREI
ARBEITE, FÜHLT
SICH ABSOLUT
RICHTIG AN.“**

Franziska Stranzinger



Damit es schmeckt, wie es schmeckt, braucht es viele Handgriffe und eine extra Portion Liebe.

einfach schön! Manche haben bei uns seit 30 Jahren einen Dauer-Lieferschein für die tägliche Morgenzustellung.“

Die Bäckerei Stranzinger, mit einer Familientradition zurück bis ins Jahr 1860, ist eine kleine Bäckerei mit zwei Teilzeitkräften. Auf Bio wird großen Wert gelegt. Das erste Bio-Produkt gab es schon 1994, was die Stranzingers klar als Pioniere auf diesem Gebiet auszeichnet, und heute sind alle Brot- und Gebäcksorten zu 100 % bio-zertifiziert. „Und trotzdem sind wir in derselben Preisklasse wie andere“, betont Franziska. Können die beiden Marketing-Profis hier ihr Wissen einsetzen? Grundsätzlich ja, aber oft mangle es an Zeit, sagt Franziska. Pläne gebe es zwar, bloß die Umsetzung, die komme peu à peu. Immerhin war die Bäckerei vor zehn Jahren eine der ersten in der Gegend, die auf der Website bereits Online eine Bestellmöglichkeit angeboten habe.

Auf die abschließende Frage, wie es ist, wieder daheim zu sein, nach so vielen Jahren im Ausland, antwortet sie blitzschnell: „Mir hätte nichts Schöneres passieren können. Da gehöre ich her. Aber an freien Tagen und Wochenenden bin ich auch schnell mal auf Besuch bei meinen Freunden, die überall auf der Welt verstreut sind.“



BESONDERS SÄMIG:
DER „BROTIGE“

ZWIEBEL- ROST- BRATEN

Er ist legendär, es gibt ihn seit Jahren, aber nur vier- bis sechsmal im Jahr, und er reicht nie für alle, die ihn gerne essen möchten: der Zwiebelrostbraten mit Schwarzbrot von Thomas Friedl aus dem Braunauer Brauhaus Haselbach. Schwarzbrot spielt hier gleich zweimal eine wichtige Rolle: einmal als raffinierte Beilage, etwa in Form eines Schwarzbrot-/Weißbrot-Soufflés, und das andere Mal als Grundlage für die besonders sämige Konsistenz und den würzigen Geschmack. Denn bei Thomas Friedl wird altes Schwarzbrot über vier bis sechs Stunden gemeinsam mit dem Rostbraten mitgedünstet. „Ich wollte einen Zwiebelrostbraten ohne das typische Mehleinmachen. Also bin ich auf die Idee gekommen, Brot mitzukochen. Das Ergebnis hat uns alle extrem positiv überrascht. Die Sauce wird deutlich sämiger, auch feiner und noch würziger im Geschmack, weil das Brot seine Aromen abgibt.“, sagt Thomas. Das Brot löse sich durch das stundenlange Kochen komplett auf. Brot und auch Bier sind generell zwei Hauptzutaten in der Küche vom Thomas. Das Bier liegt auf der Hand, da direkt im Wirtshaus, in der Braustube sicht- und erlebbar, Bier von der Haselbacher Brauerei gebraut wird. Und Brot ist für ihn ein sehr hochwertiges und äußerst vielseitiges Lebensmittel. Altes Brot werde nie weggeworfen, sagt er. Einige Beispiele aus seiner Bier&Brot-Küche: Sauce Hollandaise mit Bier, Vorarlberger Brotsuppe mit Weißbier, Brauhaus Brezensuppe, die Brauhaus Brotsuppe mit Bier und Weißbrot, die so sämig wird wie eine Cremesuppe, oder seine kalte Brotlasagne. Seit kurzem gibt es im Brauhaus Haselbach einmal pro Jahr ein Brot&Bier-Seminar mit der Brot-Sommelière Viktoria Hönegger und mit seiner Frau Verena als Bier-Sommelière.

Übrigens: Verena und Thomas Friedl haben das Gasthaus vor vier Jahren übernommen und wurden 2022 zum „Bierlokal des Jahres“ gewählt. Nur zwei Lokale wurden mit dem Titel beehrt und finden sich im österreichischen „Bierguide“ von Conrad Seidl.

VIEL ZU KOSTBAR ALTES BROT

Dass in der Welt so viel Brot weggeworfen werde, verstehe sie gar nicht, sagt Franziska Scharinger vom Steinerwirt in Eggelsberg. „Altes Brot ist ja nicht schlecht, sondern nur etwas härter. Daraus lassen sich ganz leckere Speisen zubereiten.“ Jeder Bäcker oder jeder Koch hat hier vermutlich so seine eigenen Rezepte, wie er altes Brot verwandelt. Franziska Scharinger macht zum Beispiel ihre Brotschnittensuppe daraus (siehe unten). „Die Kinder lieben sie“. Oder einen Schwarzbrottoast mit Geselchtem, Zwiebeln und überbacken mit Käse. Natürlich verwendet sie altes Brot oder altes Gebäck auch klassisch für Knödelbrot, Bröseln, Breznknödel oder als geröstete Brotwürfel für die Suppe, je nachdem, was gerade übrig bleibt. „Es muss einfach gehen und alle Zutaten sollen bei der Hand sein, das ist wichtig bei der Verwertung. Dann kann man schnell etwas Gutes draus machen.“, so Franziska.



BROTSCHNITTENSUPPE IN BACKTEIG

Für den Backteig einen Palatschinkenteig aus Mehl, Eiern, Milch und einer Prise Salz zubereiten, eventuell verfeinert mit Kräutern oder Bärlauch. Der Teig soll nicht zu flüssig sein. Dann das Brot in Scheiben schneiden, die Brotschnitten durchziehen und in heißem Fett rausbacken, bis sie goldgelb sind. Die Schnitten mit einer kräftigen Rindsuppe übergießen. Diese Brotschnittensuppe ist ein traditionelles Rezept und wurde genau so auch früher schon immer gekocht.

SCHON MAL WAS GEHÖRT VON „WABISABI“?

Nein, damit ist nicht „Wasabi“ gemeint, auch wenn beides aus Japan kommt. „Wabisabi“ kann man als ganzheitliche Einstellung zum Leben definieren, deren Gesamtphilosophie eine wichtige Säule darstellte für Heinrich Dieter und Alessandra Kiener, als sie 2012 das Stiegl-Gut Wildshut planten und umbauten. Heute wird hier eine umfassende Kreislaufwirtschaft gelebt.



„Nichts ist vollkommen, nichts steht still, nichts ist für immer“ – Diese Aussage trifft den Kern von Wabisabi, einer Art ganzheitlichen japanischen Lebensphilosophie mit Einflüssen des Taoismus und Zen-Buddhismus. Und genau dieser Kern – im Alltäglichen, im Altern und auch im Zerbrochenen das Schöne und Besondere zu erkennen – war es, der als Motto schon für den gesamten Umbau des Stiegl-Guts diente. So wurden etwa die Tische, Stühle und Gartenmöbel, die sich im „Krämerladen“, dem Restaurant, befinden, aus dem Altbestand der Stiegl-Brauwelt hergenommen und restauriert. Regale wurden aus alten Stiegl-Holzbierkisten gebaut. Und auch der Steinboden besteht aus Ziegeln, die schon einmal als Fußboden gedient haben oder früher im Dachstuhl verwendet wurden.

Der Kreislaufgedanke wird am Stiegl-Gut so umfassend gelebt, dass selbst die Artikel im Shop, wovon einige in Kooperation mit regionalen Partnern erzeugt werden, mit „Resten“ des alltäglichen Betriebes produziert werden. Etwa der Urbierbrand aus der Maische vom Wildshut Urbier oder Duftkerzen, die in alte, abgeschnittene Flaschen gefüllt werden. Fast jeder Artikel im Krämerladen hat so eine Geschichte. Der Grundgedanke immer und immer wieder: das, was da ist, zu schätzen. Auch das Alte und scheinbar „Unbrauchbare“. Einfachheit als Wertigkeit. Brot als eines der einfachsten und wertvollsten Grundnahrungsmittel wird am Stiegl-Gut natürlich besonders

geschätzt. Und auch jede Woche selbst gebacken. Zwei verschiedene Sorten, wobei eine davon immer ein Roggenbrot ist. „Roggen ist typisch für unsere Region, das ist schon klimabedingt so. Wir verwenden den ‚Tauernroggen‘ von der Frauenlob-Mühle“, sagt Küchenchef Stefan Sigl.

Die andere Sorte ist variabel, oft eine Mischform aus Dinkel und Weizen, manchmal mit Biertreibern verfeinert. Ihr eigenes Brot wird auch mit Butter als Gedeck serviert. Ebenso zu verschiedenen Speisen, wie zu ihren Wurstwaren, zu Käse oder zu Aufstrichen. Gibt es Brotreste, so finden diese selbstverständlich vielfach Verwendung: etwa für die Tiere oder als Zugabe bei frischen Brotteigen. Stefan Sigl: „Das Brotthema ist der Brauerei-Familie generell sehr wichtig, weil es doch viele Parallelen zum Bier gibt. Vom Getreideanbau über die Fermentation bis zur Verarbeitung.“ Erst im Frühling 2023 hat das Stiegl-Gut eine eigene Backstube eröffnet, in der seither eine größere Menge an Broten gebacken wird, die man an die Stiegl Brauwelt in Salzburg liefert. Somit weitet sich der Kreislaufgedanke auch geografisch aus. Intensiv widmet man sich in Wildshut aber vor allem beim Bierbrauen sowie in Küche der Kreislaufwirtschaft. „Vom Feld bis in die Flasche“ ist das Motto. So beginnt eben auch Bierbrauen bereits im Boden. „Wir haben eigene Getreidefelder, um die sich unser Landwirt Alex kümmert“, sagt Stefan Sigl. „In der Bio Landwirtschaft werden auch längst vergessene

Urgetreidesorten in Bioqualität ausgebracht, etwa den Dinkel ‚Ebners Rotkorn‘, den ‚Laufener Landweizen‘ oder die ‚Alpine Pfauengerste‘ und den ‚Schwarzhafer‘. Die Grundidee war freilich, alles fürs Bierbrauen in die eigenen Hände zu nehmen“, so Stefan. Von allen Zutaten bis hin zum Mälzen und Rösten der Getreidekörner. Um aber den Kreislaufgedanken von Anfang bis Ende zu leben, braucht es viele Rädchen, die ineinandergreifen. Daher reifte die Idee weiter. So brauchen gute Böden gute Dünger. Der wiederum kommt am besten von Tieren. Also gibt es am Stiegl-Gut eine eigene Mangalitzaschweinezucht, braune Bergschafe sowie eine Herde von rund 50 Pinzgauer Rindern. Die Biertreiber, die beim Brauprozess als Abfall entstehen, sind einerseits hochwertiges Futter für die Rinder, andererseits beliebte Zutat beim Backen.

Über Küchenabfälle freuen sich besonders die gefleckten Weinbergschnecken, die hinter der Mälzerei gezüchtet werden, gleich neben dem hauseigenen Gemüsegarten. Vier Gemüsegärten und ein Glashaus werden dort bewirtschaftet. Karotten, Rüben, Kraut, Mangold, Kürbis, Zucchini, Gurken, Kräuter, Tomaten – alles vor Ort. Sogar das Wasser kommt aus einem eigenen Tiefbrunnen und der Honig von den vom Aussterben bedrohten dunklen Bienen vom Wildshuter Bienenreich.

STEFAN SIGL, KÜCHENCHEF

„ZWISCHEN BROT UND BIER GIBT ES VIELE PARALLELEN, DAHER IST DAS THEMA AM STIEGL-GUT AUCH SO WICHTIG.“



BIER-STANGERL

ZUTATEN FÜR DEN VORTEIG

165 g Weizenmehl Type 480
165 g Wasser
3 g Germ

FÜR DEN HAUPTTEIG

10 g getrockneter Roggensauerteig
300 g Weizenmehl Type 700
35 g getrockneter, grob gemahlener Biertreber
4 g Germ
3 g flüssiges Malz
10 g Brotgewürz
160 g „Wildshuter Männerschokolade“ (alternativ Bayrisch Dunkel/ Dunkles Weißbier)
11 g Salz
grobes Salz und Kümmel zum Bestreuen



ZUBEREITUNG

Für den Vorteig alle Zutaten gut miteinander vermengen und drei Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Danach für zwölf Stunden kaltstellen. Für den Hauptteig alle Zutaten bis auf das Salz in eine Schüssel beziehungsweise Küchenmaschine geben und acht Minuten verkneten.

Den Teig abdecken und eine Stunde gehen lassen. Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und zu einem Rechteck formen. In vier gleichmäßige Streifen schneiden, leicht eindrehen und bemehlt auf ein Backblech legen. Für eine weitere Stunde die Bierstangerl abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 250° C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Stangerl mit etwas flüssigem Mangalitzaschmalz bestreichen und mit grobem Salz und Kümmel bestreuen.

Die Stangerl im unteren Drittel des Ofens circa fünf Minuten anbacken und leicht beschwaden (das heißt mit einer Sprühflasche Wasser in den Ofen sprühen). Danach die Temperatur auf 200° C senken und weiter elf Minuten fertig backen.



SÜSSES MIT SAUREM:

Maximilian Stadler spielt gerne mit süß/sauer. Auch bei herzhaften Hauptgängen kombiniert er oft mit einer süßen Komponente. Wichtig ist ihm auch ein Mix aus verschiedenen Texturen, also wie sich etwas im Mund anfühlt.

Ein aromatisches Sauerteigbrot funktioniert für ihn wunderbar mit etwas Cremigen, zum Beispiel mit einem Ziegenkäse vom Biohof Feldhütter aus Ettenau. Oder aber einfach mit Butter. Lauwarm und mit „voll geiler“ Kruste.

MAXIMILIAN STADLER

EINEN FESTEN PLATZ IN DER „GUADN, OI DN WIATSHAUS-KUCHL“

Mit 1. Jänner 2023 diesen Jahres hat die ehemalige Schlosstaverne in Hochburg-Ach neu eröffnet. Im Gasthaus „Zur Reib“ legt man Wert auf die traditionell österreichisch-bayerische Küche mit modernem Touch. Brot hat dabei einen fixen Platz in der Speisekarte.

Brutal viel Leidenschaft, das zeichne das Team im Gasthaus „Zur Reib“ aus, so Küchenchef Maximilian Stadler. Gemeinsam mit seinen Freund Thomas Wasner, der hier bereits aufgewachsen ist, haben sie Ende 2022 ihr Unternehmen gegründet. „Wir wollten nicht die Schlosstaverne weiterführen, sondern ein Wirtshaus sein, etwas, das es so kaum noch gibt.“ Die Philosophie der beiden ist es Handwerk zu leben, dabei die qualitativ hochwertigsten Produkte zu verwenden und so viel wie möglich aus der Region. „Regionalität alleine sagt aber noch lange nichts über Qualität aus. Wir suchen uns unsere Partner wirklich sehr genau aus“, so Maximilian. „Manches gibt es bei uns daher auch nicht auf der Speisekarte, weil es nicht zur Philosophie passt.“

Brot kommt ebenfalls aus der Region oder aber wird selbst gebacken. Aus einer Leidenschaft heraus. „Mein Bruder ist

Bäcker, von ihm hab ich viel gelernt“, sagt Max. Er selbst hat sich schon in Vorbereitung auf das neue Lokal intensiv mit dem Thema beschäftigt, verschiedene Rezepte probiert, seinen ersten Sauerteig angesetzt und so auch die ideale Mischung für das hauseigene Roggenbrot gefunden. Immer mit einer Teigreifung von mindestens 24 Stunden. „Slow Food“, das sei es, was ein gutes und verträgliches Brot auszeichne. In ihrem Gasthaus wird jeden Tag frisch gebacken, nicht nur für die Küche, auch für den Verkauf – dies allerdings ausschließlich auf Vorbestellung. Brot ist fixer Bestandteil ihrer Wirtshausküche. Oft als eigene Beilage, aber so kombiniert, dass es nicht alles „erschlägt“. „Brot ist ja sehr sättigend, das muss man gut kombinieren. Zum Beispiel vor kurzen, da habe ich zur Lachsforelle, die ebenfalls ganz aus der Nähe kommt, Brot angerichtet, das mit einer Bärlauchcreme bestrichen und in Butterschmalz rausgebacken wurde.

Sonst wurde nur noch Gemüse dazu serviert“, sagt Maximilian. Das sei ein ganz anderes Geschmacks- und Gefühlserlebnis, weil man Brot so nicht kennt. Oder als „armer Ritter“. Traditionell ist das eine bayerische Süßspeise, die sie im „Zur Reib“ mit Zwetschkenröster oder Apfelkompott servieren. Aber zur herzhaften Küche füllt Maximilian den „armen Ritter“ mit Fischfarce und serviert ihn zum Saibling, neben Topinambur-Püree und Blut-orangenfilets. Solche Süß-Sauer-Kombinationen findet er generell hoch interessant. Immer auf der Speisekarte, als kleines „Vorneweg“, gibt es frisches, lauwarmes Brot, entweder einfach mit Butter oder mit saisonalen Aufstrichen oder auch noch mit Kleinigkeiten gereicht wie Oliven und Speck. Sozusagen als „Wirtshaus-Gruß aus der Küche“.

Insgesamt, so Maximilian, bieten sie ein zweigleisiges System. Auf der einen Seite gibt es im Gasthaus „Zur Reib“, das den bezeichnenden Namen übrigens schon länger trägt, weil es in der Kurve, also in der „Reib“ liegt, die klassische „Wiatshaus-Kuchl“, also bodenständige, bürgerliche Küche. Mit Schwerpunkt auf die alt-bayerische und die alte Innviertler Küche etwa Schnitzel, Back-

hendl, Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kernöl, Röstkartoffeln. „Die Gerichte sind alle relativ simpel gehalten, aber eben dennoch mit einer gewissen Komplexität gekocht. Auch wollen wir alte Speisen wieder hochleben lassen, zum Beispiel Innereien, Scheiterhaufen oder Salzburger Nockerl“, sagt der Küchenchef, der bei einem der ersten Sterneköche der Region gelernt hat. Auf der anderen Seite bieten sie eine Wochenkarte mit verschiedenen Hauptgängen, Vor- und Nachspeisen. Und hier werde schon auf eine gewisse Extravaganz und eine bodenständige Modernität Wert gelegt. „Die Menschen schätzen so einen Zugang immer mehr, das freut uns natürlich wahnsinnig“, sagt Maximilian.

„WIR WOLLEN EIN WIRTSHAUS SEIN, ETWAS, DAS ES SO KAUM NOCH GIBT.“

Maximilian Stadler,
Küchenchef im Gasthaus „Zur Reib“

Das Gasthaus „Zur Reib“ ist auch geschichtlich bemerkenswert. Die ehemalige Schlosstaverne blickt auf eine jahrhundertalte Geschichte zurück. So gab es etwa früher einen unterirdischen Gang vom Schloss Wanghausen direkt in die Taverne. Auch die Burg Burghausen ist vom Wirtshaus aus schön zu sehen. Ein Besuch im Gasthaus ist somit ein Ausflug, der auf mehreren Ebenen in eine „alte“ Welt führt.



BROT UND BIER

SEIT EWIG UNZERTRENNLICH



Es gibt Paare, die sind einfach füreinander bestimmt. Seit jeher und auf immer und ewig. Eines dieser besonders glücklichen Schicksalspaare ist „Brot & Bier“. Die beiden sind gleich aus mehreren Gründen unzertrennlich miteinander verbunden. Eine kleine Entdeckungsreise:

„A richtig guats Bier mit an richtig guatn Brot“ – wer hat diese Kombination nicht schon einmal aus tiefstem Herzen genossen? Es gibt kaum etwas, das so eng mit unserer Vergangenheit verwoben ist, wie diese beiden Grundnahrungsmittel. Bier und Brot sind Teile unserer Kultur. Auch im Entdeckerviertel hat beides eine lange Tradition. Die Privatbrauerei Vitzthum etwa wurde 1600 gegründet, im Familienbesitz ist sie seit 1904. Regina und Mathias Vitzthum führen sie derzeit in vierter Generation, gemeinsam mit drei weiteren Familienmitgliedern. „Für meinen Mann war das schon für die Matura der größte Anreiz, eines Tages Getränketechnologie zu studieren und die Brauerei zu übernehmen“, sagt Regina lachend, die eigentlich eine Betriebswirtin ist, sich aber vor einigen Jahren zur Diplom-Bier-Sommelière hat ausbilden lassen. „Brot und Bier haben viele Gemeinsamkeiten“, sagt sie. „Sie haben identische Rohstoffe: Getreide, Wasser, Hefe. Sie durchlaufen außerdem ähnliche biochemische Prozesse: Ansetzen, Vergären, Reifen. Sie gelten beide als Grundnahrungsmittel und bieten eine enorme Vielfalt. Und schließlich sind sie in ihrer Entstehung ganz eng miteinander verbunden.“

Brot backen und Bier brauen sind zwei alte Handwerke, die eine jahrtausendealte gemeinsame Geschichte haben. Vermutlich kennen Sie den Spruch aus Rumpelstilzchen „Heute back ich, morgen brau' ich“, der die gemeinsame Tradition gut zur Sprache bringt und auch einen Hinweis gibt, was zuerst da war. Aber ob's stimmt ... Denn darüber ist sich die Wissenschaft nach wie vor nicht einig. Vieles

deutet darauf hin, dass Bier zufällig entdeckt wurde. So weiß man etwa, dass bereits seit über 10.000 Jahren Fladen aus Urgetreidesorten gebacken wurden. Und vermutlich ist aus so einem Fladen, der vielleicht vergessen wurde und, feucht geworden, sich durch wilde Bakterien vergoren hat, das erste bierähnliche, alkoholische Getränk entstanden. Es gibt aber auch die Theorie, dass Menschen überhaupt nur deshalb sesshaft geworden sind, um genügend Getreide für die Bierherstellung anbauen zu können. Für beide Annahmen gibt es stichhaltige Argumente. Auch wenn man damals noch nicht den genauen Grund kannte, warum Bier einfach besser und haltbarer wurde, wenn es neben einer Bäckerei gebraut wurde – die Wirkmechanismen von natürlichen Hefezellen und dem damit verbundenen Gärungsprozess wurden erst im 19. Jahrhundert erkannt – wurde das schlicht als allgemeine Tatsache anerkannt. Auch Hausfrauen, die bis ins späte Mittelalter für den „Haustrunk“ zuständig waren, wussten, für ein bekömmliches Bier musste am Vortag gebacken werden.

Die Bierbrauer im Entdeckerviertel sind hier wahre Spezialisten, kennen die Geschichte, eine Menge interessanter Anekdoten und natürlich alles rund um das große Gebiet der Bierkunde. Auch Stefan Borer vom „Wirt z'Ernsting“ in Ostermiething, der vor 23 Jahren als Hobby mit dem Bierbrauen begonnen hat und, ein gelernter Bäcker übrigens, dabei geblieben ist. Er braut seither für seine Wirtshaussgäste ein untergäriges Märzen auf österreichische Brauart. „Da gibt es einen Unterschied zum bayerischen Märzen, das eine höhere Stammwürze und auch einen höheren Alkoholgehalt hat als das österreichische“, betont er. Wussten Sie übrigens, woher der Name „Märzenbier“ kommt, das übrigens nach wie vor Österreichs beliebtestes Bier ist? Früher, so Stefan, gab es noch keine Kühlung. Da wurde mit Natureis gekühlt. Das letzte Bier

des Jahres wurde daher im März gebraut und im Märzenkeller eingelagert, wo es mit dem letzten Eis des Winters gekühlt wurde. „Zwischen St. Georgi und St. Michaeli“ wurde üblicherweise daher nicht gebraut. Das Märzenbier beim „Wirt z'Ernsting“ besteht aus vier verschiedenen Gerstenmalzen, weshalb es auch eine etwas dunklere Farbe hat als herkömmliches Märzenbier. Spezialisten sind auch die Bierbrauer bei der Privatbrauerei Schnaitl. „Wir sind noch eine sehr handwerkliche und traditionelle Brauerei, die manuell braut, mit wenig Computerunterstützung“, sagt Matthias Schnaitl, der die 1842 gegründete Brauerei heute in fünfter Generation führt. „Bei uns steht etwa im Sudhaus ein ausgebildeter Brauer, ebenso im Gärkeller, im Lagerkeller und bei der Filtration. Da wollen wir auch sicher nicht sparen“, so Matthias. Der Beruf des Bierbrauers sei mittlerweile ein Mangelberuf. „Wir als kleine Brauerei legen auf dieses Handwerk aber großen Wert und sind auch selbst ein Ausbildungsbetrieb.“ Da verwundert es nicht, dass der Familienbetrieb mit seinen elf Biersorten immer wieder einmal ausgezeichnet wird. Produziert wird übrigens fast ausschließlich für die Region. Wie schon Regina Vitzthum, so fasziniert auch Matthias am Bierbrauen vor allem, wie sich aus nur drei Rohstoffen dermaßen viele Geschmäcker herstellen lassen.

Bei den Vitzthums werden damit elf verschiedene Biersorten gebraut. Vom süffigen Fallstaff über das Uttendorfer Märzen und das dunkle Weißbier bis hin zum Uttendorfer Premium. Letzteres passt übrigens gut zu Schokolade oder Vanilleeis. Apropos Speisen: In ihrem Braugasthof gibt's selbstverständlich auch viele Gerichte mit Bier, etwa Bierwaffeln oder das Leitgericht „Brauereischnitzel“, ein Cordon Bleu in Bierteig. Und hin und wieder bäckt Regina Vitzthum für ihre Gäste auch ein Sauerteigbrot mit Bier. Das Bier ersetzt in diesem Fall die Hefe – womit sich einmal mehr das Traumpaar „Brot & Bier“ gegenseitig befruchtet.

Apropos Traumpaar: Können Sie sich eine „Brotzeit“ ohne Bier vorstellen? Matthias Schnaitl spricht aus, was wohl viele jetzt antworten würden, zumindest augenzwinkernd: „Nein, eine Brotzeit ohne Bier, das ist für mich unvorstellbar.“

WUSSTEN SIE, DASS ...

die Mönche früher in der Fastenzeit zwar nichts essen durften, aber Bier trinken schon. Es galt die Regel „Flüssiges bricht Fasten nicht“. „Fastenbier“ hat also schon eine lange Tradition und galt stets als flüssiges Brot. Wer's probieren möchte: Mit dem „Vicedominator“ von Vitzthum gelingt es bestimmt.

RUND UM'S BIER:

Stefan Borer ist Initiator der jährlichen Veranstaltung „Kleiner Brauer – große Biere“, die bereits seit 14 Jahren regelmäßig durchgeführt wird. 25 regionale Brauereien aus Bayern, Oberösterreich und Salzburg sind daran beteiligt. Jedes Jahr lädt eine andere Brauerei diese Braugemeinschaft zu sich ein, um sich und ihre Biere zu präsentieren. 3.000 bis 4.000 Besucher kommen jährlich und freuen sich auf Verkostung und Verköstigung.

Auch die Brauerei Vitzthum lädt jedes Jahr zu zwei traditionellen Veranstaltungen ein: Zum „Fastenbier-Anstich“, der meist am Freitag nach dem Aschermittwoch stattfindet und mit einer kurzweiligen, humorvollen „Fastenbier-Predigt“ beginnt, und zum „Bockbier-Anstich“, der immer Ende September/Anfang Oktober gefeiert wird, bei dem man den Zwicklbock vom Fass probieren kann, bevor er schließlich in Flaschen abgefüllt wird.

Seit kurzem gibt es auch die Brauwanderungen, die die Brauereien der Bierregion einmal im Jahr durchführen. Weitere Infos: www.bierregion.at



WELCHES UTTENDORFER ZU WELCHEM BROT?

„Das ist und bleibt eine persönliche Geschmackssache, aber ein paar Empfehlungen gibt es schon.“ sagt Regina Vitzthum:

UTTENDORFER EXPORT
zu typischem Schwarzbrot
UTTENDORFER PILS
zu Baguette oder Ciabatta
UTTENDORFER BOCK
zu einem kräftigen Sauerteigbrot
HELLES WEISSBIER
zu hellem Weizengebäck



UNTERWEGS IM „GAI“

Im Entdeckerviertel wird noch die alte Tradition des Brot-Auslieferns gelebt. Jeden Tag in der Früh brechen mehrere Fahrer auf und fahren, vollbepackt mit Brot und Gepäck, ins „Gai“, also hinein ins Land, von Haus zu Haus, und kommen ebenso vollbepackt wieder zurück, diesmal mit Geschichten und guten Gefühlen.

„Wir werden immer freudig begrüßt. Dass der Bäcker zu den Menschen kommt und nicht umgekehrt, wird hoch geschätzt. Es gibt ja auch viele Kunden, die ganz alleine leben und nicht mobil sind. Für die hat das noch einmal eine andere Bedeutung“, sagt Michael Zagler. Als sein Vater 1990 die Bäckerei übernommen hat, gab es bereits diese Tradition des „Gai-Fahrens“, die die Zaglers gerne weitergeführt haben. Heute sind es elf Mitarbeiter, die von Montag bis Samstag die verschiedensten Touren abfahren. Einer, der in den letzten Jahren diese Touren mitaufgebaut hat, ist Christian Bemstem. Er sucht aktiv in der Region nach Gemeinden und Standorten, die sich weit ab von einer Bäckerei befinden. Sehr oft hört er dann Aussagen, wie „Bei uns hat der Bäcker eh aufgehört, super, dass ihr kommt!“. Die Touren sind ganz unterschiedlich und führen zu Firmen, Kindergärten, Schulen, Privathaushalten und zu entlegenen Bauernhöfen tief im Land. Manche Stopps sind an fixen Standorten, zum Beispiel am Marktplatz oder in einer größeren Wohnstraße, andere wiederum direkt vor der Haustür nach einer Anfahrt entlang „Hopfen- und Wiesenwegerln“. „Es ist immer ein ‚Hallo‘, wenn wir wo stehenbleiben“, so Christian. „Da kom-

men entweder die Leute aus den Firmen raus und holen sich ihre belegten Brötchen, oder die Bäuerin unterbricht das Melken und freut sich auf ein Tratscherl. Oder mehrere Nachbarn stehen bei uns zusammen und tauschen Neuigkeiten und Befindlichkeiten aus. Und für einige sind wir halt auch die einzige Ansprechperson seit Tagen.“ Ob Alt, ob Jung, ob im Pyjama oder im Kostüm, ob arm oder reich – die Gai-Fahrer haben Tag für Tag interessante Begegnungen. Sie kennen viele Geschichten, viele Gepflogenheiten, viele Vorlieben, viele Straßerl und Wegerl, wissen, wo ein Hund schwanzwedelnd auf ein Semmerl wartet, wo es Familienzuwachs gibt, wer Geburtstag hat. Sich Zeit zu nehmen, auch darum geht es beim Gai-Fahren.

„WIR HABEN AUCH EINE
NAHVERSORGER-
FUNKTION.“

Franziska Stranzinger

Es herrscht großes Vertrauen und totale Ehrlichkeit. Bei manchen wird der Bestellzettel in ein Körberl vors

CHRISTIAN BEMSTEM,
GAI-FAHRER DER ZAGLER-BÄCKEREI

„ES IST IMMER EIN
‚HALLO‘, WENN WIR
WO STEHENBLEIBEN.“

Haus gestellt und das Geld dazu. „Und wenn mal jemand vergisst, das Geld hinzulegen, dann bekommt er natürlich trotzdem sein Brot. Bezahlt wird das nächste Mal“, so Christian Bemstem. Und weiter: „Dieser Beruf ist eine Freude. Wir haben sehr engen Kontakt zu vielen Menschen. Oft schon seit Jahren. Und wir müssen auch viel übers Brot wissen. Das ganze Sortiment kennen, die Zutaten, die Backarten. Viele wollen einfach ‚ein gutes Brot‘, und dann liegt es an uns, ihnen die Vorzüge und Geschmacksrichtungen der verschiedenen Sorten zu erklären.“ Bemstem etwa ist kein gelernter Bäcker und für ihn war das am Anfang schon herausfordernd. Mittlerweile aber sieht er sich als „alten Hasen“.

Wer ebenfalls seit vielen Jahren direkt zu den Menschen fährt und Brot und Gebäck bis zur Haustür liefert, sind die Stranzinges aus Altheim. Franziska Stranzinger: „Wir haben da auch eine Nahversorger-Funktion. Bei uns im Sprinter sind ja neben Backwaren zum Beispiel Eier, Milchprodukte, Nudeln, Zucker, Salz, Marmelade. Als mein Opa noch gefahren ist, war auch noch Klopapier oder Katzenfutter mit dabei. Und Obst und Gemüse sowieso.“ Das Besondere am Gai-Fahren sei ihrer Meinung nach das Kontakt-Halten. Sonst könne man ja gleich einen Automaten aufstellen. „Man muss nicht jedes Mal ein langes Pläuschchen halten, aber ein paar Worte werden immer gewechselt. Bei manchen sind es auch deutlich mehr“, sagt sie und lacht. Aber genau das sei ja das Schöne. Wir leben eben am Land und nicht in der Großstadt, da werde es noch geschätzt, sich persönlich zu kennen und diese Verbindung auch aufrechtzuhalten. Sie selbst etwa kenne viele Kunden bereits seit ihrer Kindheit. Dieses Service des Brot-Zustellens werde enorm geschätzt. „Manchmal machen wir das aber auch außerhalb einer Tour. Wenn zum Beispiel jemand krank ist oder so gar nicht mobil, dann sagen wir schon einmal: „Wart, ich bring dir das schnell.“ Und wenn wir ihnen dann vielleicht noch ein paar Lebensmittel besorgen und Zeit für ein Tratscherl haben – eine größere Freude können wir ihnen gar nicht machen!“



MIT INS GAI-FAHREN:

Mit dem „Gai-Fahrer“ frühmorgens los und Land und Leute besser kennenlernen. Über schmale Straßerl, in kleine Dörfer und zu entlegenen Bauernhöfen. Dabei sein, wie Brot und Gebäck von Haus zu Haus geliefert werden, mit den Menschen reden und ihren sowie den Geschichten der „Gai-Fahrer“ lauschen. Kurzum: die Innviertler Mentalität live kennenlernen.

ES STEHEN VERSCHIEDENE TOUREN ZUR AUSWAHL.

Weitere Details und Anmeldungen
auf Seite 67



DIE „BROTFLÜSTERIN“

Haben Sie schon einmal ganz bewusst und achtsam Brot verkostet und sich dabei dem „Wesen Brot“ auf ganz neue Weise angenähert? Die Brot-Sommelière Viktoria Hönegger vom Hildegard Naturhaus bietet dieses durch und durch sinnliche Erlebnis. Eine bereichernde Erfahrung.

Ein Laib Brot zwischen die Finger nehmen, vielleicht die Augen bewusst schließen, die eigene Aufmerksamkeit in diesem Moment ganz und gar auf das Fühlen richten. Vorsichtig drückt man das Brot mehrmals zusammen, hält es vor die Nase und saugt intensiv den charakteristischen Duft ein. Welche Gewürznoten mischen sich in den Vordergrund, welche Aromen bleiben noch verhalten? Dann das krachend-raue Geräusch des Brot-Durchschneidens. Oder flüstert diese Sorte etwa? Erneut führt man das Brot an die Nase, nun aufgeschnitten, und erlebt eine Intensität, die man diesem tagtäglichen Lebensmittel bisher womöglich noch gar nicht zugetraut hätte.

„Brot zu verkosten ist ein rundum sinnliches Erlebnis und lässt einen Brot völlig neu erfahren. Das geht weit über das Schmecken hinaus“, schwärmt Viktoria Hönegger. „Wer das noch nie bewusst und achtsam gemacht hat, kann sich das meistens nicht vorstellen. Bei einer Brotverkostung gehen wir alle fünf Sinne durch, mehrmals sogar, je nachdem, ob das Brot noch ganz ist oder schon angeschnitten. Die erste Kontaktaufnahme erfolgt mit den Augen. Denn schon unser Sehsinn weckt eine erste Erwartungshaltung in uns, wie das Brot schließlich schmecken könnte“, sagt sie weiter und lacht. Jeder darf sich bei allen Schritten so viel Zeit nehmen, wie er braucht, um seine Eindrücke ganz aufzunehmen und zu erspüren. Es gibt viele „Kriterien“, die den Gesamteindruck beeinflussen. Welche Form hat das Brot, ist es bemehlt, gibt es sichtbare

Zutaten wie Körner oder Kräuter? Wie schwer liegt es in den Händen? Ist es elastisch? Wie ist die Oberfläche, rau und rissig oder ganz glatt? Wie fühlt sich das Brot im Mund an, körnig oder samtig? Ist es gut kaubar oder klebt es an den Zähnen, ist die Konsistenz luftig oder dicht? Hört man beim Beißen etwas? Ganz schön viele Fragen und Eindrücke!

„Brot an sich ist schon ein fantastisches Lebensmittel. Brot kann richtig viel, auch ohne Aufstriche oder Beläge“, sagt die Brot-Expertin, die in ihrem Haus selbst Brot bäckt. Daher wird das Brot am Ende der Schritt-für-Schritt-Annäherung zunächst einmal nur mit Butter verkostet. Butter hebt die Aromen hervor und lässt die Unterschiede der einzelnen Brote besser zur Geltung kommen. Danach bietet Viktoria Hönegger verschiedene Möglichkeiten an, um die Brote zu kombinieren und diese Kombinationen jeweils für sich als Ensemble wirken zu lassen. Etwa mit hausgemachten Delikatessen wie eingelegten Bärlauchknospen oder Kornellkirschen, Kräutertöpfen oder Marmelade. Sie lädt ihre Besucher ein, mit den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zu spielen und zu

VIKTORIA
HÖNEGGER

spüren, was sich für sie jeweils gut und stimmig anfühlt. Ein Richtig oder Falsch gibt es da nicht. Geschmacksempfindungen sind etwas höchst Individuelles. Auch für diese Art des Kostens und Probierens gibt es übrigens einen Fachbegriff: „Food-Pairing“, also die Art, wie man Speisen miteinander kombiniert. Aber das ist wieder ein ganz eigenes Thema – mehr dazu lesen Sie auf Seite 10.

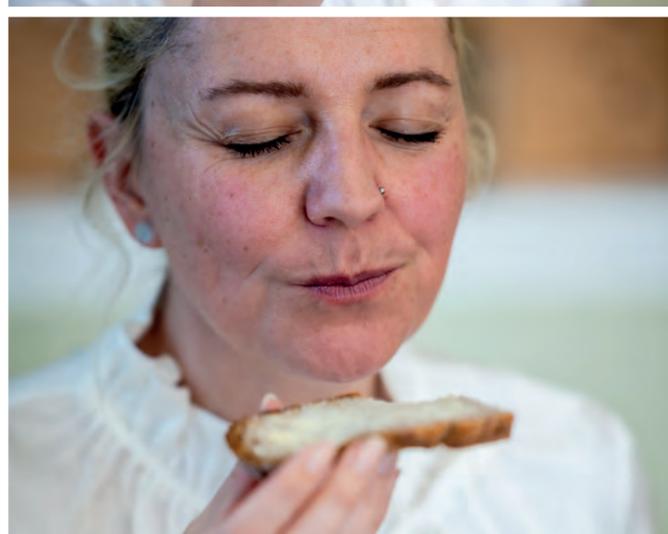
Bei Viktoria Hönegger wird übrigens ausschließlich mit Dinkelmehl gebacken. Dies entspricht den Lehren der Hildegard von Bingen, welche Dinkel als das bekömmlichste Getreide bezeichnete. Unter anderem schrieb sie ihm auch zu, dass sein Verzehr ein frohes Gemüt bereite – und das kann ja nun wirklich nie schaden! Dinkelbrot ist auch für Verkostungen ein ideales Brot, meint Viktoria Hönegger, weil man hier anhand einer einzigen Getreidesorte sehr gut die Unterschiede verschiedener Zutaten und Backarten erleben kann. „Viele Menschen haben ja noch immer keine gute Meinung vom Dinkel und meinen, der schmecke immer gleich und immer trocken. Dann staunen sie aber, wenn von rustikal-deftig bis lieblich-samtig so vielfältige Variationen dabei sind.“

„AHA-ERLEBNISSE
SIND GARANTIERT.
UND DIE WIRKEN
AUCH NACH.“

Viktoria Hönegger,
Brot-Sommelière

Die ausgebildete Kindergarten-Pädagogin Hönegger, die auch Brotbackkurse anbietet (siehe dazu Artikel S. 59) hat 2020/2021 die Ausbildung zur zertifizierten Brotsensorikerin absolviert. „Obwohl ich zu Brot schon immer einen besonderen Bezug hatte und es als vielseitiges Lebensmittel hoch schätzte, war dieser Lehrgang enorm bereichernd, hat meinen Blick noch einmal erweitert, auf welche Details es außerdem zu achten gilt“, so Hönegger.

Es ist ihr daher auch ein großes Bedürfnis, dies alles in ihren Kursen zu vermitteln die Aufmerksamkeit ausschließlich auf das Grundlebensmittel Brot zu lenken und dazu anzuregen, dies ebenso im Alltag bewusster zu tun und Brot nicht nur „nebenbei“ zu konsumieren. Eine Handlung, die man sich anfangs vielleicht bewusst vornehmen muss, die aber mit der Zeit zu einer schönen, wertvollen Angewohnheit werden kann und das Leben insgesamt bereichert. Sinnlicher wird es in jedem Fall.



Sich Schritt für Schritt dem
Wesen Brot nähern ...

BROT- SENSORIK FÜR BEGINNER

Wie vieles in unserer hektischen Alltagswelt kann man auch Brot bloß „nebenbei“ konsumieren oder ganz bewusst und achtsam genießen. Hier zwei Tipps, wie letzteres gelingen kann:

1. Brot anschneiden ist meist ein banaler Akt, dem wir nicht viel Aufmerksamkeit schenken. Tun Sie es dennoch einmal: Nehmen Sie das Brot zunächst in die Hand, spüren Sie die Kruste, riechen Sie daran und setzen Sie schließlich das Messer an. Lässt es sich leicht schneiden, gleitet das Messer durch oder müssen Sie richtig sägen, splittert etwas von der Kruste weg? Und was machen diese Eindrücke mit Ihrer Erwartungshaltung an das Brot?
2. Butter wirkt geschmacksverstärkend. Nehmen Sie drei verschiedene Sorten Brot oder auch Gebäck und bestreichen Sie sie jeweils mit Butter. Nun verkosten Sie jedes einzelne Stück in Ruhe und vielleicht mit geschlossenen Augen. Gerne auch mit Freunden gemeinsam genießen.

Einzigste Voraussetzung bei jeder Verkostung: nicht zu hungrig und nicht zu satt sein. Mit ihren Brotsensorik-Kursen möchte Viktoria Hönegger die Aufmerksamkeit wieder stärker auf dieses „wunderbare Grundlebensmittel“ richten. Die Kurse richten sich an Gruppen von sechs bis 15 Personen, deren Teilnehmer untereinander bereits vertraut sind. Ausschließlich auf Anfrage. Ein Kurs dauert rund 1,5 Stunden und spannt einen großen Bogen, einerseits durch den Dinkel-Kosmos, andererseits eben durch alle unsere fünf Sinne.

Jeder Sinn wird mehrmals bedient und gibt dabei jeweils unterschiedliche Informationen über das Brot preis, was wiederum die Erwartungshaltung an das Brot beeinflusst.

DINKEL- SAATEN- BROT

Von Viktoria Hönegger

Dinkel ist nach Hildegard von Bingen „das beste Getreide“ und darf somit im gesundheitsbewussten Speiseplan nicht fehlen. Wenn die Zeit oft knapp ist und Sie trotzdem nicht auf selbstgebackenes Brot verzichten möchten, ist dieses Rezept für Sie genau das Richtige: schnell gemacht, einfach zu bereiten und schmackhaft.

ZUTATEN

500 g Dinkelmehl glatt
1 Packerl Trockengerm
1 gestrichener EL Salz
2 EL Brotgewürz
10 EL Saaten nach Belieben
(Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne,
Flohsamen, Sesam, ...)
500 ml warmes Wasser
1 EL Honig

ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Den Honig im warmen Wasser auflösen und mit der Mehl-Mischung verrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Den fertigen Teig in eine gut eingefettete Kastenform geben.

Nun kommt die Form bei 200° C ins kalte Backrohr (ohne Vorheizen). Nach 45 Minuten stürzen Sie das Brot aus der Form und backen es weitere 10 Minuten fertig.

TIPPS AUS DER BACKSTUBE

Besonders gut zu diesem Brot passt der harmonisch-feine Geschmack von Höneggers „Vital-Brotgewürz“. Neben den liebevoll abgestimmten Gewürzen unterstützt der enthaltene Bertram sowohl Verdauung als auch Immunsystem (siehe auch S. 35).

Dieses „schnelle“ Brot gelingt sicher!

DIE PERFEKTE SPIELWIESE IN DER HAUBEN- GASTRONOMIE



FORTHUBER-BROT

BROTCHIPS À LA FORTHUBER:

ZUTATEN

ca. 500 g altes Schwarzbrot
Salz
30 g Stärke
Koriander, Kümmel
Mohn oder Leinsamen zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Brot in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, absieben und einen Teil des Kochwassers auffangen. In einem Standmixer mit der Stärke und den Gewürzen fein mixen und je nach Bedarf etwas Kochwasser zufügen, gerade genug, um das Mixen zu ermöglichen.

Die Masse auf Backmatten in ca. 2 mm Stärke auftragen und etwa 20 min. bei 150° C Heißluft ins Backrohr schieben, bis sie durchgebacken und knusprig sind.

Brot ist für Haubenchef Christoph Forthuber wesentlicher Bestandteil eines wertigen Menüs. Und eine wunderbare Möglichkeit, damit kreativ zu spielen und Neues zu probieren.

„Brot als hochwertiges Grundnahrungsmittel hat für mich nicht nur großen Symbolwert, sondern stellt auch eine Basis für jede gute Küche dar. Es ist enorm wandelbar und vielseitig“, sagt Christian Forthuber. Bevor er 2018 sein Restaurant in Munderfing eröffnete, hat er sich intensiv mit dem Thema Brot beschäftigt. „Während andere ihre Küche einrichten, habe ich mich mit einem Bäcker zusammengesetzt.“ Für sein Restaurant hat er gemeinsam mit der Bäckerei Hellstern ein eigenes „Forthuber-Brot“ entwickelt. Eine Art Schusterlaiberl, aber noch knuspriger und noch einen Hauch würziger. Er wollte ein Brot, das so schmeckt wie in seiner Kindheit und auch seinen Ansprüchen an die Haubengastronomie genügt. Dazu Forthuber: „Das ideale Brot für uns muss würzig sein, aber nicht zu stark, damit es andere Speisen nicht überdeckt, knusprig sowieso und man soll es teilen können. Das ist vielleicht auch eine Erinnerung an meine Oma. Sie war sehr gläubig und hat in den Boden jedes Brotes vor dem Backen mit dem Messer ein Kreuz geschnitzt.“ Dementsprechend ist auch das speziell für ihn kreierte Brot am Boden geritzt

und daher perfekt teilbar. Das hat außerdem den Vorteil, dass kaum Brot übrig bleibt: Es gibt keinen Anschnitt und man kann auch halbe Laiberl bestellen. Dieses „Forthuber-Brot“ gibt es nun unverändert seit fünf Jahren und stets tagesfrisch.

„Oft hat der Gast Angst, dass er sich mit Brot überisst. Aber das ist nur bedingt verständlich. Denn wenn ein Koch ein Menü plant, dann bedenkt er diesen sättigenden Faktor ja mit. Bei à-la-carte-Essen ist das natürlich anders“, so Christoph. In ihrer Küche versuchen sie einerseits immer, für ihr Brot neue, „wunderschöne“ Begleiter zu finden. Etwa hausgemachte, gebeizte Fische oder unterschiedliche Öle zum Dippen oder verschiedene Varianten von aufgeschlagener Butter wie eine grün leuchtende Bärlauchbutter oder auch geräucherte Crème fraîche (siehe Rezept Food-Pairing-Tipp). Alles natürlich mit hochwertigsten Zutaten. Andererseits widmen sie Brot oft einen eigenen Gang mitten im Menü, was die kulinarische Wertigkeit und Ernsthaftigkeit von Brot noch steigert. Und eine gute Spielwiese für besondere Kreationen ist.

Für ihn hatte Brot im „Fine Dining“ schon immer seine traditionellen Wurzeln. „Ich beschäftige mich ja enorm viel mit Speisen, Kochen, Lebensmitteln. Und in einem

Interview, ich glaub, es war über den Kanal der Neuen Zürcher Zeitung, habe ich einmal gehört, dass in den Anfangszeiten des Michelin-Guides ein Stern für ausgezeichnetes Brot mit ausgezeichneter Butter vergeben wurde. Für mich absolut nachvollziehbar. Leider habe ich das bis heute nicht verifizieren können, auch bei Michelin selbst wissen sie darauf keine Antwort“, so Christoph Forthuber. „Ich persönlich finde es auch sehr wichtig, dass Bäcker ein Handwerksberuf mit eigenem Meistertitel ist.“

Gute Brote zu backen sei für ihn eine tagesfüllende Aufgabe. Ein Koch könne das zwar teilweise übernehmen, auch er backe hin und wieder spezielle Brote, aber es bleibe die eigentliche Aufgabe eines Bäckers. Der habe nicht umsonst drei Jahre gelernt, wie man mit Mehlen und Teigführung umgeht, damit es gut schmeckt und am besten verträglich ist. Und nur ein Brot, das in diesem Sinn „ausgezeichnet“ ist, hat Platz in Forthubers Haubenrestaurant. „Hinzufügen möchte ich allerdings, dass für mich die Haubengastronomie nicht alles ist, wir wollen breit gefächert auftreten und nicht nur Degustationsmenüs anbieten, sondern auch gute Hausmannskost. Und dazu ist ausgezeichnetes Brot ebenso ein wichtiger Begleiter“, so Christoph Forthuber abschließend.



SCHUSTERLAIBERL MIT GERÄUCHERTER CRÈME FRAÎCHE:

„Wir verwenden die Crème fraîche der Privatkäserei Höflmaier, hängen sie mindestens eine Stunde in ein feines Tuch, damit sie die Restfeuchtigkeit verliert, streichen sie auf ein Blech und spannen eine Folie darüber. Dann blasen wir über einen Schlauch Rauch hinein (zB mit einer Räucherpistole oder einem Smoker) und lassen das für rund fünf Minuten kalt räuchern oder ziehen. Wenn die Masse gut kalt ist, schlagen wir sie auf, verfeinern sie mit Salz, Zitronenschale und Zitronensaft. Das wird wunderbar cremig und luftig!“

CHRISTOPH FORTHUBER

EIN URALTER ZAUBER

Es gibt nichts Vergleichbares. Das sagen die Kenner, wenn sie von Brot aus dem Holzbackofen schwärmen. Und es sind nicht nur die hiesigen Bäcker, sondern auch viele Private, die ihren eigenen Holzbackofen stehen haben. Backen wird damit wieder zu einem bereits seit Jahrtausenden gelebten Ritual. Viele Öfen kommen übrigens direkt aus dem Entdeckerviertel.

Die allermeisten Erfolgsgeschichten entstehen aus einer Leidenschaft heraus. Die Geschichte des Wenger Holzbackofens ist eine solche. Die Firma Faschang ist „eigentlich“ ein traditionelles Maschinenbau-Unternehmen mit mittlerweile 140 Mitarbeitern. Aber die Erinnerung an das gute, alte Brot seiner Kindheit hat ihn nicht losgelassen. Immer wieder hat diese Sehnsucht ihn davon träumen lassen, eines Tages für sich selbst seinen eigenen Holzbackofen zu bauen, originalgetreu so, wie sie ihn früher daheim hatten. Aber es fehlte ihm die Zeit. 2019 schließlich war es so weit. Rudolf Faschang, Firmengründer, hat sich einen solchen Ofen, wie er früher bei den Bauern regelmäßig verwendet wurde, besorgt, zerlegt, alles genau analysiert und ihn schließlich nachgebaut. Ein kleines, frei stehendes Backofenhäuschen mit Natursteinplatte befindet sich seither in seinem Garten und wird mit viel Begeisterung regelmäßig eingheizt und befüllt. Nicht nur mit Brot, auch mit Pizza, Schweinsbraten, Pulled Pork, Flammkuchen, Kartoffeln und vielem mehr. Das hat sich schnell herumgesprochen unter seinen Freunden, Partnern und Nachbarn. Es entstand eine Nachfrage und diese stieg. 2022 hat Rudi Faschang schließlich begonnen, mit seinem Ofen auf Messen zu gehen und ihn aktiv zu bewerben.

Was ist nun das Besondere an dieser Art zu backen? „Es ist ein Zauber und einfach ein schönes Erlebnis“, sagt Viktoria Hönegger vom Hildegard Naturhaus, die seit 2020 mit einem Holzbackofen bäckt. Bei ihr stehen gleich zwei, einer für drinnen und ein Faschang-Ofen für draußen. „Die besondere Kruste, die speziellen Röstaromen, der typische Geruch und das ganze Ritual drumherum“, so Hönegger weiter. Einheizen, austräumen, „einschießen“, wie die Profis das Reinschieben der Brote nennen. Auch für Rudolf Faschang ist der Zauber ein umfassender. Vor allem viele Private zelebrieren den Holzbackofen immer mehr als „soziales Ereignis“: zusammenkommen, gemeinsam kochen

und backen, plaudern. „Seit Corona spielt sich ja vieles wieder zuhause ab und diese Gewohnheit hat ein Großteil beibehalten. Ebenso ist das Gesundheitsbewusstsein gestiegen. Selber Brot backen hat an Wert gewonnen. Zudem wird der angeheizte Ofen oft gleich mehrfach genutzt – da werden mehrere Brote gebacken, dann vielleicht noch die Pizzen vom Nachbarn und später wird noch ein Kuchen reingeschoben“, erzählt Rudolf Faschang. Backen und Kochen werden damit wieder zu einem Ritual. Schon das Einheizen hat für viele einen magischen Touch: das Einräumen und Schichten des Holzes, das Anzünden, das Knistern, schließlich das lodernde Feuer und der charakteristische Duft und Geschmack. Das alles ganz ohne Strom, mit dem natürlich nachwachsenden Rohstoff Holz. „Unsere Backöfen müssen rund zweieinhalb bis drei Stunden vorheizen und ausbrennen, danach dauert es noch eine Stunde, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat und konstant ist. Ab dann ist der Ofen bereit“, erklärt Rudolf Faschang.

„EIN HOLZOFENBROT SCHMECKT GANZ ANDERS.“

Michael Hellstern

Beim Maria Schmollner Bäcker Hellstern steht seit über fünf Jahren ein großer Holzbackofen auf der Terrasse. Er bäckt damit Saisonales wie Kräuterbaguette und Focaccia und fünf Mal pro Woche sein typisches Holzofenbrot, ein einfaches und auf das Wesentliche reduzierte Bauernbrot. Nur Wasser, Roggen- und Weizenmehl, Sauerteig und Salz sind die Zutaten. Extra Gewürze brauche es

nicht, sagt Michael Hellstern, weil Holz seinen eigenen Geschmack hinzufügt. „Ein Holzofenbrot schmeckt ganz anders“, so Hellstern. Obwohl das abgebrannte Holz und die gesamte Asche vollkommen rausgekehrt werden, bleibt der einmalige Geschmack des Holzes.

„DIE BESONDERE KRUSTE, DIE SPEZIELLEN RÖSTAROMEN, DER TYPISCHE GERUCH UND DAS GANZE RITUAL RUNDHERUM.“

Viktoria Hönegger, Hildegard Naturhaus

Davon ist auch Viktoria Hönegger überzeugt. „Es gibt nichts Vergleichbares. Brot und Gebäck aus dem Holzbackofen bekommen eine ganz eigene Note. Sie bäckt für die Gäste ihrer Frühstückspension sowie für ihre Brotbackkurse etwa das Maronibrot, das Kasbrot, das Flocken-, Bier- und Topfenbrot sowie die Jausenloaberl. Mit der Wahl des Holzes lässt sich der spezielle Geschmack übrigens noch nuancieren. Rudolf Faschang zum Beispiel heizt mit Kiefernholz. Echte Feinspitze kehren den Ofen mit Tannenreisig sauber, wodurch auch noch die Öle der Tanne ihre Würze beisteuern, so Faschang. Da hat vermutlich jeder Einzelne seine eigenen Rezepte, Tipps und Gewohnheiten, um die Tradition mit dem Holzbackofen weiterleben zu lassen und den besonderen Zauber zu genießen.“



HOLZ-BACKOFEN ZUM MIETEN

Sie möchten Gäste einladen und sie mit selbst gebackenem Brot verzaubern? Dann leihen Sie sich einen - samt Bäcker! Die Firma Faschang bietet seit kurzem einen mobilen Holzbackofen an, den man sich für spezielle Anlässe ausleihen kann. Auf Wunsch kommt gerne auch gleich ein Bäcker mit.

Für Gruppen organisiert der Tourismusverband Ofen und Bäcker. Preis auf Anfrage.





DIE ALTE KUNST VOM PROFI LERNEN

Den Teig mit den eigenen Händen kneten, zusehen, wie ein Sauerteig richtig gefüttert wird, Tipps bekommen, wie man ansprechend formt und schließlich das selbst gebackene Brot genießen. Eine Einladung, die Kunst des Brotbackens zu entdecken.

„Für mich ist Brotbacken eine Lebensphilosophie, vor allem das Sauerteigbrot“, sagt Rudi Pichler, der seit 2018 am Stiegl-Gut einmal pro Monat einen Brotbackkurs anbietet. „Das ist eigentlich auch das Wichtigste, das ich den Teilnehmern mitgeben möchte. Warum es Sinn macht, sich das anzutun. Einen Teig zwei Tage lang zu ziehen, wenn es mit Hefe in zwei Stunden geht.“ Den Lebensmitteln wieder die Zeit des Reifens zu geben, die sie brauchen. Ihm geht es dabei auch um den ernährungsphysiologischen Hintergrund. „Bei einem Sauerteig kommt eine Fermentation in Gang, die eine Art Vorverdauung darstellt. Dadurch werden gewisse Enzyme im Körper ganz anders aufgespalten und geben ihm eine wesentlich bekömmlichere Energie.“ Der selbständige Spitzenkoch, der mit seinen Kursen den Menschen das Thema Ernährung näher bringen und erleben

bar machen will, bietet im Stiegl-Gut zwei verschiedene Brotbackkurse an: Der eine - „Ein Teig, tausend Möglichkeiten“ - ist für Anfänger. Dabei wird aus einem Vorteig, den er mitnimmt, aber vor Ort noch einmal alle Schritte demonstriert, ein Weizen-Ciabatta-Teig gemacht, aus dem sich im Anschluss die verschiedensten Speisen bereiten lassen, vom Speckguglhupf über ein Käsestangerl bis hin zur Focaccia. Der zweite - „Das Handwerk Brot“ - ist für Fortgeschrittene und behandelt ausschließlich das Thema Roggen-Sauerteigbrot. Auch hier wird der bereits 42 Stunden geführte Sauerteig von Rudi mitgebracht, als Ausgangsbasis, die Herstellung ist aber dennoch Teil des Kurses. Alle Teilnehmer bekommen übrigens eine acht Jahre alte Sauerteigkultur mit nach Hause. Inhalte an diesem Tag sind auch die Unterschiede zwischen einem Roggen- und einem Weizensauerteig und die jeweiligen Weiterverarbeitungen.

„FÜR MICH IST DAS
SAUERTEIG-BROT EINE
LEBENSPHILOSOPHIE.“

Rudi Pichler, Spitzengastronom

Eine Besonderheit bietet Romana Filzmoser vom Erlebnishof Wastlbauer in Palting, nämlich die Kunst der original Innviertler Zeltel zu erlernen (sich dazu auch S. 63). Begonnen hat die Mutter von vier Kindern und Großmutter von sechs Enkelkindern damit vor rund 15 Jahren. „Mir ist aufgefallen, dass Leute, die bei uns die Zelteln gegessen haben, immer gesagt haben, das schmecke wie bei ihrer Oma. Ich wollte, dass auch die Jungen wissen, wie man Zelteln macht. Damit dieses Gebäck nicht ausstirbt“, sagt Romana Filzmoser, die bereits mehrmals für ihre Backkünste ausgezeichnet wurde. Ihre Kurse, übrigens auch welche für Sauerteigbrote, bietet sie nur mehr auf Anfrage an, gerne auch für Gruppen. Aber nicht größer als sechs,

sieben Personen, sonst ist zu wenig Platz im Holzbackofen. Jeder Teilnehmer mischt bei ihr seinen eigenen Teig und kann ihn dann auch gleich mit den Teigen der anderen vergleichen. „Da bekommt jeder ein gutes Gespür dafür, welcher Teig nun zu weich oder zu hart ist. Und das richtige Teig-Schlagen lernen sie auch“, sagt sie und lacht. Das könne heute ja fast keiner mehr. Nach ihren Kursen jedenfalls beherrscht jeder Teilnehmer das Zeltel-Backen.

„AUCH DIE JUNGEN
SOLLEN WISSEN,
WIE MAN INNVIERTLER
ZELTELN BÄCKT.“

Romana Filzmoser

Brotbacken entschleunigt und erdet, das ist einer von mehreren Gründen, warum Viktoria Hönegger vom Hildegard Naturhaus ihre Kurse anbietet. Ein anderer sei der wunderschöne Zauber, dass aus einfachen Zutaten etwas so Großartiges entstehen könne. „Wesentlich ist auch dieses schöne Miteinander, das beim gemeinsamen Backen entsteht“, so Viktoria. Sie bietet zwei verschiedene Kurse an. Der eine entführt die Teilnehmer in eine für manche noch nicht so bekannte Brotwelt: in den Dinkel-Kosmos. Sechs verschiedene Sorten werden an diesem Tag gemeinsam gebacken. Dies eignet sich sehr gut, um quer zu verkosten und auch um zu erfahren, wie sich unterschiedliche Zubereitungsarten konkret auswirken, etwa warum einmal Trockengerst verwendet wird und ein anderes Mal frische Hefe oder was der Dinkelsauerteig mit dem Brot macht. Der zweite Kurs heißt „Brotbacken mit Kräutern“. In ihrem Hildegard-Areal hat Viktoria Hönegger einen 6.000 m² großen Kräutergarten mit mehreren unterschiedlichen Bereichen, etwa auch einer eigenen Waldzone. Je nach Saison entstehen hier freilich immer andere Brote.

DIE REZEPTE FÜR IHRE BROTE KREIERT SIE ÜBRIGENS SELBST.

Mittlerweile kann sie schon auf eine Auswahl von 30 verschiedenen Sorten für Brot und Gebäck zurückgreifen - „und die Ideen sprudeln nach wie vor wie verrückt“. Wenn die ausgebildete Brot-Sommelière zu diesen Themen spricht, spürt man ihre Leidenschaft fürs Brot: „Wenn wir dieses wertvolle Nahrungsmittel mit unseren eigenen Händen herstellen, sind wir ein Stück weit näher an unserem Ursprung.“ Das ist doch allemal einen Versuch wert!

BROT- BACK- KURSE

IM ENTDECKERVIERTEL

Ob Ciabatta, Roggenbrot, Innviertler Zelteln oder Backen mit Dinkel - im Entdeckerviertel haben Sie unterschiedliche Möglichkeiten, sich das Handwerk einer alten Brottradition anzueignen.

STIEGL-GUT WILDSHUT :

Termine unter: www.rudi-pichler.at,
www.wildshut.at

ROMANA FILZMOSE WASTLBAUER:

Termine auf Anfrage unter:
T: +43 (0)664/92 11 116

VIKTORIA HÖNEGGER:

Termine unter:
www.hildegardmedizin.at



BROT UND BIER HARMONIEREN WUNDERBAR.

„Beide enthalten Hefen. Zu einem Roggen-Sauerteigbrot passt meiner Meinung nach daher auch ein hefehaltiges Bier besonders gut, etwa der Malzreigen am Stiegl-Gut.“

RUDI PICHLER

„WIR“ IN DIE ZUKUNFT



BÄCKEREI SCHMITZBERGER

„WIR SIND UNSEREN
KUNDEN SEHR, SEHR
DANKBAR, DASS
SIE UNS SO TREU
GEBLIEBEN SIND!“



Einst war die Bäckerei Schmitzberger ein reiner Familienbetrieb. Heute führen vier Bäcker- und Konditormeister das Unternehmen gemeinsam in die Zukunft. Warum das langjährig eingespielte Team diesen Schritt in die Selbständigkeit wagte, erzählen zwei Teilhaber im Gespräch.

„Wir sind Brot“: Wie fühlt es sich an Unternehmer zu sein?

Johann Schöberl: Gut! Am Anfang war es noch ungewohnt, aber wir sind in die neuen Aufgaben hineingewachsen.

Wie ist es dazu gekommen?

Die treibende Kraft war Ernst Schmitzberger, der Senior-Chef der Bäckerei. Damals, also im Spätherbst 2018 ging die Bäckerei, die damals vom Junior-Chef geführt wurde, in Konkurs. Damit waren nicht nur wir auf einen Schlag ohne unsere geliebte Bäckerarbeit, sondern es stand auch das Familienunternehmen auf dem Spiel, das immerhin schon 1947 gegründet wurde.

Wie lange sind Sie selbst schon in der Bäckerei?

Seit 1987. Auch Willfried Dillitz ist schon so lange dabei, er ist heute ebenfalls Teilhaber.

Und Sie, Herr Hackl, sind der Vierte im Bunde.

Gerald Hackl: Ja, ich bin als Konditormeister 1999 dazu gekommen. Wir sind also seit Jahrzehnten, das kann man schon so sagen, ein gut eingespieltes und aufeinander abgestimmtes Team. Wir können uns zu 100 % aufeinander verlassen. Wenn mal jemand verhindert ist, springt sofort ein anderer ein.

Johann Schöberl: Und dann sollte alles aus sein ...

Wir leben ja mit Leib und Seele dieses Handwerk, das war schon ein harter Schlag. Aber, zum Glück, wollte auch der Senior seine geliebte Bäckerei nicht aufgeben und hat uns zu dieser gemeinsamen Sache motiviert.

Das war im November 2018?

Gerald Hackl: Genau.

Wir haben dann mit unserem Privatgeld, jeder ist zu 25 % Teilhaber, die Bäckerei aus der Insolvenzmasse herausgekauft, alles Behördliche geregelt und schließlich die Bäckerei hier am Standort in Laab und unser Café/Geschäft am Braunauer Stadtplatz wieder eröffnet. Am 20. Februar 2019.

Johann Schöberl: Und man muss wirklich sagen: das Feedback unserer Kunden war großartig. Alle waren richtig froh, dass es uns wieder gibt. Das hat uns zusätzlich Kraft gegeben.

Hat sich seither etwas verändert?

Gerald Hackl: Nein. Wir leben zu 100 % die Handwerkskunst weiter, und zwar von Grund auf. Wir legen großen Wert auf ehrliches Brot, orientieren uns nicht am Gewinn, sondern am Geschmack. Chemie gibt es bei uns nicht. Nur als Beispiel: Wir verwenden kein gekauftes Erdbeermark für Mehlspeisen oder keinen gekauften Sauerteig, sondern machen alles selbst. Das schätzen die Menschen! Oder unser Gebäck, dafür machen wir den Teig am Vortag, formen die Teile und lassen sie bis nächsten Tag in der Früh ganz langsam aufgehen, mit viel Dampf, sodass alles ganz schonend gären kann. Dadurch brauchen wir deutlich weniger Hefe.

Johann Schöberl: Auf der anderen Seite hat sich in den letzten Jahren generell viel getan. Aber das betrifft ja alle.

Haben Sie den Schritt schon einmal bereut?

Johan Schöberl und Gerald Hackl: (gleichzeitig) Nein, noch nie!

Johann Schöberl: Wir freuen uns einfach, dass wir als Team weitermachen können, auch dass uns der Senior schalten und walten lässt, wie wir das für richtig halten. Er selbst ist durchschnittlich an zwei, drei Tagen hier, um seine Leidenschaft noch auszuleben und sich jung zu halten, wie er sagt.

Gerald Hackl: Natürlich kommen zur klassischen Bäcker- und Konditorarbeit jetzt auch noch unternehmerische Aufgaben dazu, aber wir sind ja zu viert und das passt perfekt.

Wann beginnt denn Ihre tägliche Arbeit?

Johann Schöberl: So gegen zwei Uhr früh. Da werden die ersten Gebäckstücke eingeschossen, wie wir sagen, also in den Backofen geschoben. Die waren über Nacht im Gärautomat, wo sie immer ganz langsam aufgehen können – dadurch brauchen wir kaum Hefe und die Aromen kommen besser zur Geltung. Gegen vier Uhr werden die ersten Brote reingeschoben. Und so folgt dann ein Handgriff dem anderen. Kneten, portionieren, formen, Bestellungen zusammenrichten, liefern, ... Gegen Mittag herum ist ein klassischer Bäckertag zu Ende.

Gerald Hackl: Ja. Dann heißt es essen, schlafen, lustig sein.



BIERWECKERL:
ein Jausenweckerl nach
hauseigenem Rezept



ROGGENLAIB:
mit Natursauerteig, der zu 90 %
aus Roggen- und zu 10 % aus
Weizenmehl besteht



INN- VIERTLER ZELTEL

ZUTATEN FÜR 22 STÜCK

- 1 kg Mehl
- 1 Packung Frischhefe
- 1 EL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 Eier
- ca. ½ - ¾ l Milch
(je nach Festigkeit), lauwarm

ZUBEREITUNG

Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen, einen Teelöffel Zucker dazu, um die Hefe zu aktivieren, und warten, bis sich diese Mischung „verdoppelt“. Dabei zudecken.

Dann alle Zutaten mit dem Kochlöffel zusammenrühren und stehen lassen. Schließlich den Teig noch einmal ordentlich mit dem Kochlöffel durchschlagen.

Den fertigen Teig innerhalb der nächsten Stunden backen. Im Ofen bei 220° C, circa 20 Minuten.

ZELTEL

EINE ALTE INNVIERTLER SPEZIALITÄT

„Zelteln, die hat es früher bei uns in der Region immer und überall gegeben. Mit Zelteln als Brot, dazu Wuchteln und Sauerkraut, da war aufgetischt. Da sind alle satt geworden“, sagt Romana Filzmoser und lacht.

Romana, bekannt und ausgezeichnet für ihre Zelteln, ist Altbäuerin des Bio-Erlebnishofes „Wastlbauer“ in Palting, der seit 1778 durchgehend im Familienbesitz ist. Der Betrieb wird derzeit von ihrer Tochter Eva Filzmoser geführt, die ebenfalls für ihre Gäste Zelteln bäckt.

Früher gab es am Hof einen Heurigen, da wurden die Zelteln regelmäßig serviert. Und oft habe sie da gehört, dass die Zelteln ja wie bei deren Oma schmecken, einerseits begeistert, andererseits mit Bedauern. Bedauern darüber, dass man heute solche Zelteln nicht mehr findet. „Und man muss ehrlich sagen, gute, fluffige Zelteln gibt es heute wirklich kaum mehr wo“, sagt Romana. Die werden noch ordentlich mit der Hand durchgeschlagen. Einmal, da hat sie einen Kurs bei Köchen auf einem Biohof abgehalten. „Das waren ja schon Profis, aber die haben das nicht zusammengebracht“, sagt sie lachend. „Einer hat dann sogar gesagt: „Warum ist bei dir der Teig so luftig, das gibt’s ja nicht.“

Ein Geheimnis sei eben das richtige Durchschlagen mit dem Kochlöffel, damit genug Luft reinkommt. Sie verrät uns gerne ihr Rezept, betont aber, dass es dazu schon Übung brauche. Aber Probieren geht über Studieren, oder? Zelteln schmecken übrigens süß und sauer, eben immer und überall. Verkosten kann man die original Zelteln jeden Freitag in den Sommerferien, wenn die Hof-Buschenschank geöffnet hat. Auf Anfrage bietet Romana nach wie vor ihre legendären Zettel-Kurse an.

ZELTEN / ZEDLN / ZETTLN:
Sie waren schon zu Zeiten unserer Großeltern das
tägliche Brot im Innviertel. Egal, wie man
es schreibt: d’Hauptsach, guat sans!





DIE KREATIVE BAYERIN

Sie ist Ideengeberin für ihren Betrieb, Meister-Konditorin und -Bäckerin, Chefin von 45 Mitarbeitern und Mutter einer achtjährigen Tochter – Veronika Steinberger von der gleichnamigen Bäckerei in Bayern.

Kreativ und umtriebig – diese zwei Eigenschaften beschreiben die 43-jährige „Vroni“ wohl am besten. „Oft wache ich in der Früh auf und habe neue Ideen. Oder ich komme in die Backstube, sehe zum Beispiel frische Erdbeeren und sofort schießt mir ein neues Rezept durch den Kopf.“ Die leidenschaftliche Konditorin liebte es schon immer kreativ zu sein. „Geschenke habe ich noch nie gekauft, sondern immer selbst gemacht. Auch habe ich früher viel gemalt – sogar gut, wenn man den anderen glauben darf“, sagt Vroni und lacht.

Schon als Kind war sie eine eifrige Kuchenbäckerin, erzählt sie. „Wenn man in einer Bäckerei aufwächst, ist man von klein auf dabei. Man sitzt auf Mehlsäcken, geht mit einer Selbstverständlichkeit in der Backstube ein und aus, schaut den ‚Großen‘ zu und kommt dann eben auf eigene Ideen. Es hat mir immer schon großen Spaß gemacht schöne Sachen zu zaubern.“ Diese Freude daran und ihre spezielle Kreativität hat sie schließlich auch zu ihrem Beruf gemacht.

Vier Standorte hat die familiengeführte Bäckerei mittlerweile. Begonnen hat die Steinberger-Erfolgsgeschichte vor rund 70 Jahren. Damals kauften Veronikas Großeltern eine Bäckerei in Fridolfing. Zur Zeit, als Veronika Steinberger gerade bei der bekannten Konditorei Schatz in Salzburg in Lehre war, wurde die erste Filiale außerhalb von Fridolfing eröffnet. 2014 kam dann der „Naschmarkt“ hinzu, der mehr Restaurant denn Bäckerei ist und laufend kulinarische Spezialthemen bietet, und 2020 schließlich der „Kleine Naschmarkt“. Für alle vier Standorte ist Veronika für die Konditorware zuständig. Und dies mit extrem viel Herzblut, weil das einfach ihre große Passion ist und eine „perfekte Spielwiese für neue Ideen“, wie sie sagt.

Aber auch akkurates Umsetzen von altem Handwerkswissen und feine Handarbeit sind hier gefragt: formen, drehen, tourieren, füllen, glasieren, um nur ein paar Beispiele zu nennen. Jeden einzelnen Arbeitsschritt macht sie mit der Hand. Auf diese klassische Handwerks-

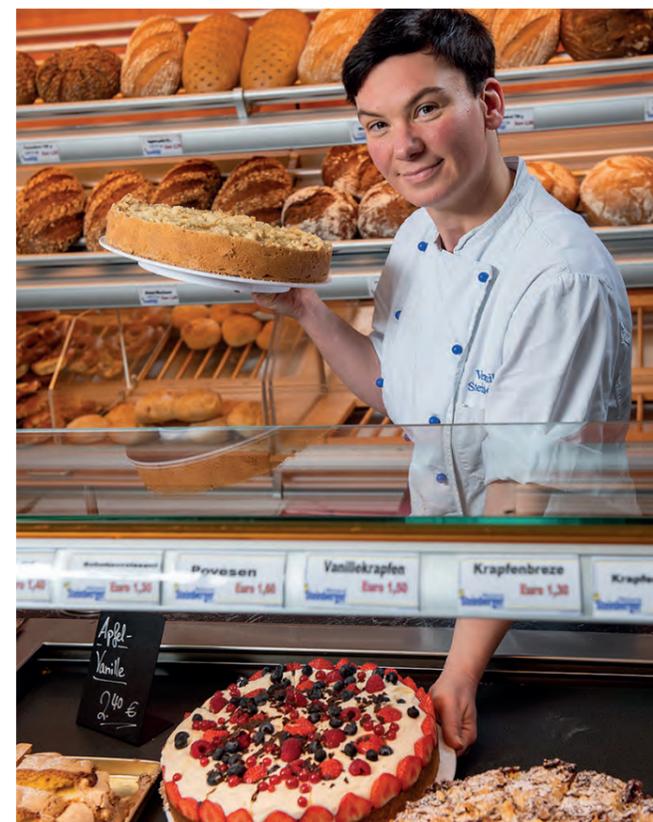
VERONIKA STEINBERGER

„MEINE GROSSE TRIEBFEDER IST ES, DASS ICH MICH KREATIV AUSTOBEN KANN.“

kunst wird aber nicht nur bei Mehlspeisen und Torten großen Wert gelegt, sondern auch bei Brot und Gebäck.

Generell verfolgen die Steinbergers klare Werte: Regionalität; Mehle, Schrote, Eier, Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren kommen direkt aus dem Ort und den Nachbargemeinden; geschlossene Kreisläufe, in denen alle Zutaten und Produkte weiterverwendet werden; ein herzliches, wertschätzendes Miteinander. „Wir sind wie eine große Familie, frühstücken gemeinsam und helfen auch in schwierigen Zeiten zusammen!“ Jung, hübsch, dynamisch, das sei das Steinberger-Team, sagt Vroni lachend. Zum zweiten Mal übrigens sind die Steinbergers schon zur besten Frühstücksadresse im Chiemgau gevotet worden.

Auf die Frage, wie sie das alles schafft und nebenbei noch ihre Tochter zum Reiten bringt, sagt sie: „Meine große Triebfeder ist, dass ich mich kreativ ‚austoben‘ kann.“ Oft sagen die Mitarbeiter zu ihr: „Was ist dir denn da wieder eingefallen?“



KULT- GEBÄCK BAYERISCHE BREZE

Außen knusprig, die kastanienbraune Oberfläche leicht gerissen und mit grobem Salz bestreut, innen hingegen saftig, flaumig, zart und hell. Das ist die „bayerische Breze“.

Gibt es für Veronika Steinberger einen Unterschied zwischen der österreichischen und der bayerischen Backtradition? „Nicht wirklich“, sagt Veronika Steinberger, „außerdem sind wir so nahe an der österreichischen Grenze, dass da mögliche Unterschiede sowieso verschwimmen.“



BREZELN VOM VORTAG?

Ideal eignen sich getrocknete und gewürfelte Brezen für Brezenknödel, die ein bisschen würziger sind als Semmelknödel, aber sonst exakt gleich zu verarbeiten. Jedes gewohnte Rezept kann einfach statt mit üblichem Knödelbrot mit Brezenknödelbrot abgewandelt werden.

Harte Brezen kann man auch gut zu Bräseln mahlen und für eine besonders g'schmackige Panade verwenden. Wunderbar etwa für Hühnerschnitzel!

„Brot ist
unser Heimatgefühl.“
(Maximilian Stadler &
Thomas Wasner)

ZUR REIB GmbH
Hochburg-Ach
www.zurreib.at

„Die Freude am Handwerk, der frische Brotduft
und der Genuss unserer Gäste beim ersten Bissen
des Tages in hausgemachtes Gebäck bestärkt
uns in unserem Tun!“
(Sabine Ganglmaier)

ZEHENTNERHOF
Franking
www.urlaubambauernhof.at/zehentnerhof

„Es gibt nichts
besseres als
ein dampfendes Zeltel.“
(Eva Filzmoser)

**WASTLBAUER
BIO-ERLEBNISHOF**
Palting
www.wastlbauer.at

„Bier und Brot haben die selben Wurzeln,
da bei Beiden Getreide der Grundstoff ist.
Brot ist stets ein passender
Begleiter zu einem erfrischenden Bier.“
(Regina Vitzthum)

BRAUGASTHOF VITZTHUM
Uttendorf-Helpfau
www.braugasthof-vitzthum.at

A quads Brot
is de halbe Jausn.“
(Christian Drack)

**WIRTSCHAUS
„ZUM ONKE HELI“**
Kirchberg b. Mattighofen
www.onkeheli.at

Der Geruch von frisch
gebackenem Brot und Gebäck
lassen uns entspannt in den Tag
starten. Um unseren Gästen ein
solch ein Gefühl von Entspannung
gewährleisten zu können,
servieren wir das Brot von der
Bäckerei Sailer und unser
selbstgemachtes Sauerteigbrot.
Weiters versuchen wir uns auf die
Wünsche und Unverträglichkeiten
unserer Gäste einzustellen.
(Daniel Strobl)

WIRT z'WEISSAU
Lochen am See
www.wirt-weissau.at

„Brot und Bier das
mögen wir.“
(Thomas Friedl)

BRAUHAUS HASELBACH
Braunau am Inn
www.brauhaus-haselbach.at

„Mit nur 3 Zutaten
ein Universum
an Kreativität.“
(Markus Pasch)

**„DIE EULE“
WEINBAR**
Mattighofen

„Ein guter Tag beginnt mit dem
frischen, regionalen Brot
von unseren Bäckern.“
(Ambros Weiß)

**RESTAURANT HOTEL
WEISS**
Munderfing
www.gasthof-weiss.at

„Brot ist ein
wichtiger Bestandteil in
unserer Küche.“
(Felix & Franziska
Scharinger)

**GASTHOF
STEINERWIRT**
Eggelsberg
www.steinerwirt-eggelsberg.at

WIR SIND BROT

Ihre Gastgeber

„Wir sind dankbar die älteste
Bäckerei Österreichs (Höllbacher) als
direkten Nachbarn zu haben, die
uns täglich mit frischem und
gesundem Brot versorgt.“
(Günther Pommer)

POMMERS SCHLOSSTAVERNE
Ranshofen
www.pommers-schlosstaverne.at

„Naturauserteigbrot
ist besonders
bekömmlich.“
(Wolfgang Penias)

HELFFAUER HOF
Uttendarf-Helpfau
www.helpfauerhof.at

„Brot ist bei uns
in der Regionalen
Wirtschaftsküche ein wichtiger
Speisenbegleiter.“
(Monika & Herbert Karer)

GASTHAUS BADHAUS
Mattighofen
www.badhaus.at

„Gutes Brot
ist die Basis für einen
gelungen Burger.“
(Christian Hofer)

GUGG-LOUNGE
Braunau am Inn
www.gugg-lounge.at

„Brot ist SO viel mehr als nur die
Unterlage für Speck und Käse!“
(Viktoria Hönegger)

HILDEGARD NATURHAUS
Kirchberg b. Mattighofen
www.hildegardmedizin.at

Zwischen Brot und Bier
gibt es viele Parallelen
(Stefan Sigl, Küchenchef)

STIEGL-GUT WILDSHUT
St. Pantaleon
www.wildshut.at

„Wir sind stets bemüht immer
ein gutes Brot auf dem
Tisch zu haben.“
(Stefan Kainz)

DORFWIRT KIRCHBERG
Kirchberg b. Mattighofen
www.dorfwirt-kirchberg.at

„Brot ist das
Fundament jeder Küche.“
(Karl Berger)

GASTHOF BERGER
St. Peter
www.gasthof-berger.co.at

„Brot ist aus
Teig geformte Liebe.“
(Raphael Allgeier)

**GASTHAUS
MURAUER**
Simbach am Inn
www.da-murauer.de

„In unserem Restaurant
servieren allen unseren Gästen
hausgemachtes Pfannenbrot.
Am Frühstücksbuffet bieten wir ein
reichhaltiges Brot-Sortiment an.“
(Gerald Günter Maislinger)

**HOTEL RESTAURANT
SEEWIRT**
Franking
www.derseewirt.at

„Schon früher war bei uns daheim
das „(A)Scherzl“ das beliebteste
Stück vom Brot. Das ist auch heute
noch so. Schneidet man ein frisches
Krustenbrot an, so is das Scherzl
gleich als erstes weg.“
(Gertraud Geisberger)

**GÖTTLER
GASTHOF - PENSION**
Simbach am Inn
www.goettler-simbach.de

Blühzeit -
Reife Zeit -
Erntezeit =
Brotzeit beim
Mostbauern!
(Christine &
Walter Mehlhart)

**MOSTBAUER
z'STOCKHAM**
St. Pantaleon

„Wir produzieren
unser Brot im eigenen
Holzbackofen.“
(Johann Klinger)

RATHMACHERHOF
Lochen am See
www.rathmacher.at

„Brot ist für uns
tägliches Genussmittel,
handwerkliche Meister-
kunst, Geschmackserlebnis
und Tausendsassa, was die
Kombinationen betrifft.“
(Christoph Forthuber)

**RESTAURANT
FORTHUBER IM BRÄU**
Munderfing
www.restaurant-forthuber.at

„Brot ist Leben.“
(Josef Gann)

SCHÜDLBAUER'S
Braunau am Inn
www.schuedlbauers.at

„Bei uns wird Regionalität groß geschrieben,
auch beim Brot. Schön, dass wir noch so
viele Bäckereien in der Nähe haben. Wir
haben auch immer wieder Gerichte mit
Brot auf unserer Karte. Auch bei unseren
Bierverkostungen mit Speisenbegleitung
wird ein Gang dem Thema Brot gewidmet“
(Franz Schrattenecker)

MATTIGTALERHOF
Mattighofen
www.mattigtalerhof.at

„Ein Jausenbrot
krönt den Ausflug.“
(Stephan Peer)

**JAUSENSTATION
SEELEITEN**
Moosdorf

**ALLE AKTUELLEN INFOS
ZUM THEMA BROT,
ANGEBOTE FÜR
BETRIEBSBESICHTIGUNGEN
UND INFOS ZU
VERANSTALTUNGEN
RUND UMS BROT
FINDEN SIE HIER:
www.wir-sind-brot.at**

DIE REGION IM HERZEN EUROPAS

S'ENTDECKERVIERTEL

So **vielfältig wie unsere Region**, so divers gestalten sich die Möglichkeiten Ihrer Anreise. Ob direkt und schnell über Autobahnen, wie die brandneue A94 aus München, oder umweltfreundlich mit der Bahn oder dem Fernbus, es liegt ganz bei Ihnen.

Sie entscheiden, ob Sie sich auf's Fahrrad schwingen und unserer Region über einen der hervorragend **ausgebauten Radwege** wie den **Tauern- und Inn-Radweg** einen Besuch abstatten oder Rad und Bahn kombinieren.

Hier empfehlen sich Angebote wie das **Einfach-Raus-** oder **Bayern-Ticket**. Nicht zu vergessen die Lokalbahn von Salzburg bis Ostermiething.

Fernbusse wie **Flixbus** verbinden Braunau direkt mit Metropolen wie München und Wien.

Wie auch immer Sie sich entscheiden, wir wünschen Ihnen eine angenehme Reise!



Impressum: Eigentümer, Herausgeber und Medieninhaber: s'ENTDECKERVIERTEL, Theatergasse 3, A-5280 Braunau, Österreich, T. +43 (0)7722-626 44, E. info@entdeckerviertel.at, www.entdeckerviertel.at. Grafik, Layout: C+M consulting a(n)d marketing GmbH, www.cplum.at. 1. Auflage: 50.000 Stück. Druck: Johann Sandler GesmbH & Co KG, Druckereiweg 1, A-3671 Marbach, www.sandler.at. Redaktion: Verena Halvax, www.schreiben-als-weg.at. Endlektorat: Gabriele Brühl. Bildnachweis: @by brothers, Faschang, Gontschar Wladislaw/Knurow Vladislav, Gugg Lounge, Hildegard Naturhaus-Hönegger, Innviertel Tourismus-Wolfgang Grilzlein, Innwirtler/Matthias Suchhold, media.dot, @Huemer Mühle, Steinerwirt, @Tourist-Info Waginger See, Volker Weihbold_OOEN, Wastlbauer, wildbild Fotografie Günter Freund, Zehentnerhof. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird auf eine geschlechterspezifische Differenzierung verzichtet. Entsprechende Begriffe und Formulierungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung selbstverständlich für beide Geschlechter.

FÜR WEITERE FRAGEN STEHEN WIR GERNE ZUR VERFÜGUNG:

s'ENTDECKERVIERTEL, Theatergasse 3, 5280 Braunau am Inn, T. +43 (0)7722-626 44, E. info@entdeckerviertel.at, www.entdeckerviertel.at