

Sauerteig-Spezialisten in Österreich

Leidenschaft für natürliches, schmackhaftes Brot

Österreich steht in diesem Beitrag unserer Sauerteig-Serie im Zentrum. Die porträtierten Bäckereien zeigen beispielhaft, wie Sauerteig-Kultur – verbunden mit langer Teigruhe – mit grossem Engagement gelebt wird.

Wie in Deutschland, hat Sauerteig in Österreich eine lange Tradition. Sie wird in vielen Bäckereien mit Leidenschaft gepflegt. Vier davon werden hier als Beispiel vorgestellt.

Kreativ und komplett biologisch

Am Dietrichsteinplatz in Graz wird seit 1688 Brot gebacken, nun wurde eben eine neue Produktion bezogen. Bei Martin Auer (die Bäckerei heisst wie ihr Chef) wird auf Tradition gesetzt, aber auch gerne experimentiert und Neues erprobt. So entwickelte

die mit dem Marktkieker-Preis ausgezeichnete Firma etwa ein «bio Keimkeimbrot», das Sauerteigbrot «bio Franciscus» ohne Backhefe sowie die glutenarmen Buchweizen- und Kartoffelmehlbrote. Alle Brote enthalten Natursauerteig, sind biologisch, vegan und ohne chemische Zusatzstoffe. «Gib dem Brot die Seele zurück», heisst das Motto. «Der Natursauerteig sorgt auf natürlichste Art und Weise für eine lockere Krume und den charakteristischen Geschmack. Und er hält das Brot länger

frisch», sagt Auer auf martinauer.at/tipps. Um Food Waste vorzubeugen, wird Brot vom Vortag im Laden «Pane» zum halben Preis verkauft. Die gesamten Einnahmen kommen dank ehrenamtlicher Mitarbeit bedürftigen Menschen zugute.

Gesunde und genussvolle Brote

«Um Brot und Genuss dreht sich seit 1902 das gesamte Leben der Familie Haubenberger», ist auf haubis.com zu lesen. Der Familienbetrieb in sechster Generation hat

auch für Allergiker, Veganer und die auf Bio setzende Kundschaft natürliche Brote ohne chemische Zusätze im Angebot. «Wir wollen Brot für alle Geniesser backen. Jeder soll sich mit Haubis etwas Gutes tun können», sagt Inhaber Ing. Anton Haubenberger. 19 der 36 Brotsorten werden mit Natursauerteig produziert, die Teigruhe beträgt rund 20 Stunden. Der Forschung zur Verträglichkeit von Brot wird als wichtig betrachtet. Darum arbeitet man mit der Universität für Bodenkultur

Martin Auer, Graz



In der Filiale Sonnenfelsplatz werden die Backwaren attraktiv präsentiert.



Alle Sauerteigbrote von Martin Auer sind bio und vegan.

Haubis, Petzenkirchen



Sauerteigbrote ohne Hefe: oben Petzenkirchner Bauernbrot und Bio-Roggenbrot, unten Walnusskrusterl und Bio-Steinofenbaguette.



Mit Butter oder Weichkäse sowie Kresse oder Schnittlauch belegt sollen die Brote wie hier das Walnusskrusterl besonders gut schmecken.

Fotos: Martin Auer

Fotos: Haubis

in Wien zusammen und gründete ein Zentrum für Paneologie (Brotforschung) sowie die Brot-Erlebniswelt Haubiversum (haubiversum.at). Ein Sauerteig ist auch in der Sauerteigbibliothek von Puratos in Belgien (sourdoughlibrary.puratos.com).

Mehl, Wasser, Salz, Sauerteig

Bei der Reichl Brot GmbH (Reichl – Art of baking) orientiert man sich am Slow Baking und an Regionalität, am Echten und Authentischen. Alle Brote werden mit Natursauerteig, natürlichen Rohstoffen, bis zu 20 Stunden Teigruhe, sanfter Kälte sowie «handwerklichem Geschick und Leidenschaft» hergestellt – aus Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig. «Wie guter Wein und Käse braucht auch Brot eine Reifezeit, um seine volle Geschmacksnote zu entwickeln», ergänzt die Webseite. Pro-

duktionsleiter Dietmar Kappl betreibt in diesem Sinn den vielbeachteten Blog homebaking.at. Der von Sandra und Patrick Reichl in vierter Generation geleitete Familienbetrieb hat Erfolg und lässt zurzeit ein neues Produktionsgebäude bauen.

Nachhaltiger Grossbetrieb

1970 übernahmen Hilde und Johann Ströck eine kleine Bäckerei in Wien. Ihre Kinder Gerhard und Robert erweiterten den Familienbetrieb zusammen mit ihren Ehefrauen Gabriele und Irene sowie ihren Kindern zum heutigen Grossbetrieb mit 72 Verkaufsstellen und über 1250 Mitarbeitenden. Ströck Brot setzt seit 1994 auf Bio-Produkte und seit rund zehn Jahren auf nachhaltige Verpackungen. Alles Mehl wird in Österreich angebaut und verarbeitet. Zum Bio-Sortiment gehören

Vier Sauerteig-Bäckereien aus Österreich

Bäckerei	Martin Auer	Haubis	Reichl Brot	Ströck Brot
Standort	Graz	Petzenkirchen	St. Marien	Wien
Verkaufsstellen	35	14, zusätzlich Haubiversum	5	72
Sauerteig-Brote	100% mit Sauerteig	19 Sorten (von 36)	100% mit Sauerteig	100% mit Sauerteig
Besonderes	100% Bio	Zentrum für Paneologie	Backblog homebaking.at	60% Bio, 15 Sauerteige
Webseite	martinauer.at	haubis.com	reichlbrot.at	stroeck.at

langgeführte, handwerklich gefertigte Weizensauerteigbrote nach französischem Vorbild. Verwendet werden über 15 Arten Natursauerteig (inkl. Einkorn-Sauerteig), die Teigruhe liegt bei 12 bis 36 Stunden. Alle 36 Brotsorten sind Sauerteigbrote, 60% des verwendeten Mehls sind in Bio-Qualität (mehr auf stroeck.at/neuigkeiten/teigruhe).

Der engagierte Einsatz für Qualitätsbrot mit Sauerteig und langer Triebführung ist bei allen vier Firmen anzutreffen. Es lohnt sich – schon der tollen Bilder wegen – die Webseiten dieser Bäckereien (vgl. Kasten) anzusehen. Christof Erne

Seite 13: Interview mit Verantwortlichen der vier Bäckereien

Reichl Brot, St. Marien



Geschäftsführer Patrick Reichl und Produktionsleiter Dietmar Kappl.



Dieses Pane con olive ist wie alle Reichl-Brote mit Sauerteig hergestellt.

Ströck Brot, Wien



Das Sauerteigbrot Bio-Feierabend-Bauernciabatta mit 24 Stunden Teigruhe.



Alle 36 Brotsorten werden mit Sauerteig produziert.

Fotos: Reichl Brot

Fotos: Ströck, Lukas Lorenz

Sauerteig-Spezialisten aus Österreich geben Auskunft

«Sauerteig hat eine hohe Bedeutung für uns»

«panissimo» befragte die (Mit-)Inhaber der auf der vorangehenden Doppelseite vorgestellten Betriebe, was sie antreibt und weshalb ihnen der Einsatz von Natursauerteig wichtig ist.



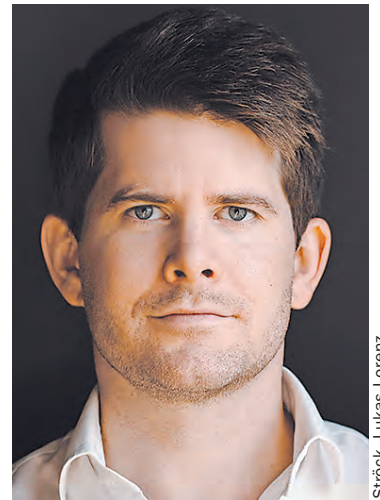
Martin Auer, Martin Auer GmbH



Anton Haubenberger, Haubis GmbH



Patrick Reichl, Reichl Brot GmbH



Philipp Ströck, Ströck Brot GmbH

Fotos: zvg

Wie würden Sie Ihre Firmenphilosophie in ein, zwei Sätzen umschreiben?

Bäckermeister Martin Auer: Wir versuchen in allem, was wir tun,

«Wir versuchen in allem, was wir tun, etwas Besonderes zu machen.»

Martin Auer

etwas Besonderes zu machen. Und denken stets darüber nach, wie wir es noch besser machen können. Das gilt für Produkt, Service und Marke gleichermaßen.

Ing. Anton Haubenberger: Unsere handfesten Werte sind seit Anton Haubenberger I gleichgeblieben. Seither bilden sie die Basis unseres Tuns: «Wir sind ein Familienunternehmen. Wir sind tief in unserer Region verwurzelt. Wir sind offen für Neues.»

Bäckermeister Patrick Reichl: Für uns, ein traditionsreicher und innovativer Familienbetrieb, ist Backen eine Kunstform. Wir verbinden geschickt handwerkliche Backkunst mit modernen Innovationen. Über 100 Jahre Backtradi-

tion und ein starkes Team bilden dabei das Fundament für unsere Vision.

«Handwerk, Innovation, Nachhaltigkeit – das treibt uns an.»

Philipp Ströck

Bäckermeister Philipp Ströck: Handwerk, Innovation, Nachhaltigkeit und Qualität – das treibt uns an.

Welche Bedeutung spielt Sauerteig bei Ihren Bäckereiprodukten?

Auer: Eine unvergleichlich grosse! Der Natursauerteig trägt entscheidend zur Teiglockerung, Aromaentwicklung, Saftigkeit und Haltbarkeit der Brote bei.

«Keine Methode verleiht Brot ein derart vielfältiges Aroma, wie Sauerteig.»

Anton Haubenberger

Haubenerger: In der Geschichte des Bäckerhandwerks gibt es gewis-

se Konstanten. Der Sauerteig ist eine von ihnen. Es gibt keine natürlichere Methode, die einem Brot ein derartig vielfältiges Aroma und eine derartig lange Haltbarkeit verleiht. Und keine, die dabei so ursprünglich ist.

Reichl: Wir backen ausschliesslich mit Sauerteig, und das aus tiefster Überzeugung. Durch die Verwendung von Backmischungen geht die Seele des Brotes verloren. Sie wird verkauft für Produktionssicherheit und Schnelligkeit.

«Wir backen aus tiefster Überzeugung ausschliesslich mit Sauerteig.»

Patrick Reichl

Ströck: Sauerteig hat schon immer eine hohe Bedeutung für uns und unsere Backwaren gehabt, bei uns gibt es kein Brot ohne Sauerteig. Sauerteig bedeutet für uns, dem Brot viel Zeit zu geben. Dadurch entsteht gutes Brot voller Geschmack, aromatischer Geruch und lange Frischhaltung – das bekommt man nur, wenn man den Teig lange reifen lässt, und das darf er bei uns.

Welches ist Ihr eigenes Lieblings-Sauerteigbrot aus Ihrem Sortiment und warum?

Auer: Der bio Franciscus. Er braucht nichts ausser Mehl, Wasser, Salz und eine lange Teigführung, um besonders zu sein.

Haubenberger: Unser Haubis Walnusskrusterl. Für mich als Nussliebhaber ein Muss. Es überzeugt mit seinem besonderen Aroma durch die Walnüsse und durch den langzeitgeführten Natursauerteig.

Reichl: Unser «Steinofenlaib» ist ein hochwertiges und beständiges Brot, dessen Rezeptur in unserer Familie von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Das helle, aromatisch-milde Roggenmischbrot aus reinem Natursauerteig überzeugt vor allem durch seine Saftigkeit und seine stark ausgeprägte Kruste.

Ströck: Das wechselt oft, aktuell ist es unser Bio-Wiederbrot. Hier kommt neben Sauerteig auch unser Bio-Roggen-Pur vom Vortag zum Einsatz. Es ist sehr geschmackvoll und hält sehr lange frisch.

Interview: Christof Erne

Weitere Fotos aus den genannten Firmen: swissbaker.ch/panissimo > Fotogalerien