

„A Straight Story“

REICHL BROT im Filmporträt

Der Film gibt einen Einblick in die Firmenphilosophie der Bäckerei REICHL und porträtiert das perfekte Zusammenspiel der örtlichen Produzenten.

Vom Getreideanbau, der Ernte, der Vermahlung und Verarbeitung zu Brot und Gebäck bis hin zum Verkauf im Nahversorgermarkt schließt sich hier im Ort für die „Samareiner“ der Kreis.

Regionaler geht's nimmer!



„A Straight Story“ zu sehen auf: www.reichlbrot.at



BROT-TRADITION AUS DER REGION

Regionalität verbindet: Das bereits in der vierten Generation geführte Unternehmen REICHL BROT aus St. Marien legt großen Wert auf Regionalität und auf die Zusammenarbeit mit den heimischen Betrieben.

Seit jeher bezieht die Bäckerei REICHL ihr Mehl ausschließlich von der Forstner Mühle aus St. Marien, das Getreide kommt von den Landwirten aus der Region. Die Menschen aus St. Marien und Umgebung wissen diese Regionalität sehr zu schätzen und schmecken dies auch bei jedem Bissen. Neben der hohen Qualität des Mehls läuft jedes Brot durch die Hände eines Bäckers, so wird der hohe Standard gewährleistet, den die Kunden seit Jahrzehnten gewohnt sind. Dem Unternehmer Patrick Reichl ist die Zusammenarbeit mit den regionalen Landwirten sehr wichtig und diese wissen diese Stabilität auch zu schätzen.



ZEIT ZU REIFEN - Vorteige, Natursauerteig - Langzeitführung in der Teigherstellung

Besonders lange Teigruhezeiten verbessern neben dem Geschmack auch wesentlich die Frischhaltung. Wie guter Wein und Käse braucht auch der Teig eine gewisse Reifezeit, um seine volle Geschmacksnote entwickeln zu können. Die aus der SLOW FOOD-Bewegung entstandene branchen-

spezifische SLOW BAKING-Bewegung inspiriert die Bäckerei dazu, diese Idee in viele Bereiche ihrer täglichen Produktion einfließen zu lassen. Mittlerweile versorgt REICHL BROT nicht nur die umliegende Nachbarschaft, sondern hat sich über viele Jahre hinweg eine große Fangemeinde im Großraum Linz-Wels-Steyr aufgebaut. Die Backwaren werden über die Vertriebspartner SPAR, Unimarkt, Nah&Frisch und in den Einkaufszentren Interspar, Maximarkt, Tabor-Steyr und Welas-Wels angeboten. Auch die Voestalpine wird seit 30 Jahren täglich mit frischem Brot, Gebäck und Mehlspeisen beliefert.



Familienbetrieb zeigt soziale Verantwortung

Die Bäckerei REICHL versorgt seit vielen Jahren auch Sozialvereine mit Brot, Gebäck und Mehlspeisen vom Vortag unter dem Motto „Verwertung statt Entsorgung wertvoller Lebensmittel“. „Es ist uns wichtig, mit den überschüssigen Produkten noch jemandem eine Freude zu machen und die Personen in diesen Einrichtungen zu unterstützen. Es wäre auch sehr schade um die noch einwandfreien Lebensmittel“, erklärt Patrick Reichl.



Der Nahversorgermarkt und Treffpunkt der „Samareiner“

In der neuen Hauptfiliale in St. Marien kann man nicht nur Brot und Gebäck kaufen. Köstliche Kuchen und Torten laden im hauseigenen Cafe zum Verweilen ein, auch der All-You-Can-Eat-Brunch erfreut sich einer sehr großen Beliebtheit. Im Mai 2010 entstand durch die Vereinigung von Bäckerei, Konditorei, Cafe, Pralinen, Lebensmittelhandel, Trafik und Post ein wichtiger und moderner Nahversorgermarkt für die Gemeinde St. Marien im futuristischen Design.

Dietmar Kappl übernahm 2008 die Produktionsleitung

Der „Brotfreak“ ist in der Bäcker-Szene kein unbeschriebenes Blatt. Als ehemaliges Mitglied des österreichischen Bäcker-Nationalteams und Europameister der Bäckerjungend bringt er Innovation und Kreativität in die Backstube. Beim diesjährigen 16. Internationalen Brotwettbewerb konnte er erneut seine außergewöhnlichen Fähigkeiten unter Beweis stellen und war maßgeblich für den überrasgenden Gesamtsieg verantwortlich.

„Ganz wichtig für die Qualität ist die Reifezeit des Teiges - bei uns bekommt er besonders viel, nämlich mindestens einen ganzen Tag!“



Dietmar Kappl, Bäckermeister



23 x Gold Gesamtsieg für REICHL BROT

Die Bundesinnung der Bäcker zeichnete die Bäckerei REICHL aus St. Marien als „beste Bäckerei Österreichs“ aus.

„Ich freue mich über diese besondere Auszeichnung und bin sehr stolz auf mein Team“, Patrick Reichl, Geschäftsführer

Beim alle drei Jahre stattfindenden Internationalen Brotwettbewerb messen sich die renommiertesten Handwerksbäcker.

Mit bisher unerreichten 23 Goldmedaillen in der Gesamtwertung und 27 Goldmedaillen in der Einzelbewertung holte sich REICHL BROT eindrucksvoll und mit großem Abstand den 1. Platz in allen Kategorien!



Forstner Mühle als regionaler Partner

Die Forstner Mühle ist schon seit über 350 Jahren am heutigen Standort St. Marien und wird von Franz Forstner jun. in 5. Generation mit großer Leidenschaft geführt.

Sie bezieht ihr Mahlgetreide ausschließlich von Landwirten aus ihrem regionalen Einzugsgebiet, aus einem Umkreis von maximal zehn bis 15 Kilometern. Sie ist ein echtes Bindeglied zwischen der regionalen Landwirtschaft, den Bäckereien und den Konsumenten!