

## Brotzeit is'

Bäcker-Renaissance: Worauf es bei wirklich gutem Brot ankommt. Auf Spurensuche mit dem Brot-Andi vom Restaurant Steirereck.

LETZTES UPDATE AM 08.12.2011, 16:31



„Ah, der Andi! Griaß di!“ Ein fester Händedruck, ein freundschaftlicher Schulterklopper. Sogar etwas Mehl bleibt auf der Schulter des derart Begrüßten zurück. Der andere, ein weiß gekleideter Herr, hat seine Schaufel sinken lassen. Gerade noch hat er damit goldbraune Brotlaibe aus dem zehn Tonnen schweren, zweiseitig befüllbaren Holz-Backofen geholt und zum Abkühlen auf ein Holzbrett gleiten lassen.

Andreas Djordjevic ist in der Wiener Innenstadt bekannt wie ein bunter Hund. Unter den Bäckern auf jeden Fall. Als Betreuer des Brotwagens im Haubenrestaurant Steirereck weiß der "Brot-Andi" nämlich ziemlich genau, was gutes Brot ausmacht. "Wenn ich in der Stadt unterwegs bin, werde ich oft in die Geschäfte reingeholt, um Neues zu verkosten." Unserem hat es nicht so leicht. Obwohl in fast jedem Supermarkt "frisches" Brot und Gebäck aus dem Ofen kommt. Für den KURIER lüftete der "Brot-Andi" einige Geheimnisse.



Mittlerweile sind wir mit Walter Lehner, dem weiß gekleideten Herrn, ins Allerheiligste der Bäckerei Gragger & Cie in der Wiener Spiegelgasse vorgedrungen. Hier wird geknetet, geformt und in einem Extra-Raum haben Brot und Gebäck viel Zeit zum Gehen. Sechs bis sieben Stunden sind das etwa bei null Grad - und damit ist schon eines der Brot-Geheimnisse gelüftet. Merke: Gutes, wirklich gutes Brot braucht als wichtigste Zutat Zeit. Und dann natürlich als

wesentlichen Bestandteil Sauerteig. Den herzustellen sei eine "eigene Wissenschaft", betont Lehner. Fest steht, dass er rund 24 Stunden in mehreren Etappen reift. Aber auch der Brotteig selbst braucht seine Zeit. "Vom Volumen her verdoppelt er sich. Bei dieser Fermentation wird Stärke abgebaut, dadurch entsteht der Geschmack erst."



Für Großbäcker seien diese Arbeitsschritte meist zu aufwendig. Station zwei unserer "Tour de Brot" ist das vor Kurzem eröffnete "Joseph - Brot vom Pheinsten". "Beim Brot kommt es erstens auf den Geruch, zweitens auf die Kruste und drittens auf die Flaumigkeit an", plaudert der "Brot-Andi" auf unserem Weg in die Naglergasse. Wichtig sei vor allem der Drucktest. "Wenn man in die Krume drückt, darf sie nicht zu viel nachgeben." Sagt 's und drückt auch schon in ein "Joseph Brot". Zwei Jahre hat Josef Weghaupt getüftelt, bis er seinen Teig derart "hochelastisch" und mit einer "knusprigen, aber dennoch flockigen Kruste" hingekriegt hat. "Für mich ist das die beste Kruste, die ich gefunden hab", wirft der Andi ein.



### Mehr zum Thema

#### Hauptartikel

» Kulinarik: Frisches Brot und feine Snacks

#### Reportage

» Brotzeit is'

#### Bilder

» Noch mehr vom guten Brot



Josef Weghaupt: "Für mich geht 's um das Gesamterlebnis. Ich wollte ein Brot, das innen richtiggehend flauschig und wollig ist." Dafür wird der Teig über mehrere Tage hinweg immer wieder händisch durchgeknetet und rastet dazwischen. "Wir passen nicht den Teig an eine Maschine an, sondern unsere Hände an den Teig", erklärt er seine Philosophie. Auch der Andi hat seine Philosophie gefunden: "Brot ist eine Leidenschaft. Das will ich den Leuten näherbringen." Deshalb arbeite er

ebenso mit Traditionsbäckern wie Grimm.

Dessen heutige Sauerteigkultur stammt aus den 1970er-Jahren. "Jeder Sauerteig muss am Leben gehalten, täglich gerührt und gepflegt werden", sagt Inhaber Andreas Maderna. So entstehen hier Klassiker wie das dunkle Rauchfangkehrerbrot, das fast nur aus Roggen besteht und überraschend malzig-süß schmeckt. "Brot braucht eben auch Charakter", lächelt er. Und drückt dem Andi zum Abschied noch ein Sackerl Brotchips in die Hand. "Die musst' unbedingt probieren."