



WERTVOLL.

Ein Stück Brot
im Sack ist mehr
wert als eine
Feder auf dem
Hut.

Wer *bäckt* Wien?

Wer die beste Handsemmel oder das beste Bauernbrot liefert ist in Wien fast schon eine Glaubensfrage. Denn Brot ist momentan das Trend-Lebensmittel schlechthin. wienlive begab sich auf Spurensuche bei den Wiener Backprofis.

Text Ursula Scheidl

Dabei mussten in den vergangenen Jahren viele Bäcker zusperrern. Nach dem Zweiten Weltkrieg versorgten noch 700 Bäcker die Wienerinnen und Wiener, heute gibt es gerade noch 130. Ende 2015 lernten 97 junge Menschen in Wien das Bäckerhandwerk. Obwohl der Beruf nicht einfach ist, gibt es mittlerweile auch einige Bäckerinnen, da das Nachtarbeitsverbot für Frauen 1998 aufgehoben wurde.

MIT VIELFALT PUNKTEN

Ob Vollkorn, Bio oder vegan, moderne Bäcker müssen mehr als nur ein bis zwei Sorten Brot anbieten. Erfreulicherweise geht der Trend trotz wachsender Konkurrenz der Supermarktketten eindeutig weg von der Industrieware hin zum handgemachten Brot und Gebäck.

WASSER, MEHL, HEFE, SALZ UND ZEIT

Man könnte natürlich auch selbst Hand anlegen, aber gutes Brot braucht Zeit, wie etwa das Ansetzen von Sauerteig. Das ist für Berufstätige schwer zu schaffen. Also geht man zum Bäcker seines Vertrauens, und davon gibt es zum Glück wieder mehr in Wien. „Neben guten Zutaten ist der wichtigste Faktor für ein gutes Brot Zeit“,



*„Es gibt wieder mehr
Bewusstsein für gutes
Brot und gute Bäcker.“*

Josef Schrott

erklärt Innungsmeister Josef Schrott. „Genau die fehlt bei niedrig kalkulierten Preisen im Supermarkt. Für eine Semmel sind im österreichischen Lebensmittelbuch mindestens zwei Stunden Teigführung vorgesehen. Erst die lange Teigführung gibt dem Gebäck Geschmack.“

HANDGEMACHT HÄLT LÄNGER

Gutes Brot und Gebäck erkennt man daran, dass es sich lange hält und nicht schon nach einem Tag hart wie Stein ist. Beim Aufbacken im Supermarkt geht viel Feuchtigkeit verloren. „Ein echtes Unikat bekommt man nur beim Bäcker. Bei selbstgemachtem Backwerk wie beispielsweise bei den Semmeln, gleicht kein Stück dem anderen. Auch hier gibt es einen großen Unterschied zur Massenware, denn wer im Supermarkt eine Semmel kauft, sollte diese recht schnell verzehren, da sie sonst nach einiger Zeit meist ausgetrocknet, zäh oder ‚lätschert‘ schmeckt“, sagt Schrott. Inzwischen gibt es eine neue Generation von Bäckern, die wissen, dass auch Klimpern zum Handwerk gehört. Ähnlich wie im vergangenen Jahrzehnt von den Köchen vorgelebt, gehören eine gute Inszenierung und umfassendes Marketing einfach dazu. „Natürlich gibt es kein Allheilmittel, mit dem Bäcker überleben können. Jeder muss einfach seine Stärken ausspielen“, ergänzt Schrott.

WIENS TOP BÄCKER

Qual der Wahl. wienlive präsentiert die Lieblingsbäcker der Redaktion.



BUCHTIPP



BARBARA VAN MELLE

„Der Duft von frischem Brot“, Die Sprecherin von „Slow Food Austria“ reiste durch Österreich und porträtierte zwölf

Bäcker, die das alte Handwerk so ausüben wie Generationen vor ihnen. Brandstätter Verlag, € 29.90

HANDARBEIT. Das Geheimnis guten Brotes sind hervorragende Zutaten, geschickte Hände und viel Geduld.



02

FELBER

Die Wiener Traditionsbäckerei setzt seit 60 Jahren auf Brote aus Bio-Urgetreide, wie das Waldroggenbrot, das zu 100 Prozent aus Waldroggen besteht, der nur für Felber in Oberösterreich angebaut wird.

01 JOSEF SCHROTT

In sechster Generation wird auf der Mariahilfer Straße bereits Brot gebacken. Im Moment sind Hamburger Buns sehr gefragt. Aber auch für traditionelles Wiener Gebäck wie Kümmelweckerl oder das resche Wasserkipferl aus Semmelteig pilgern die Fans hierher.

www.baeckerei-schrott.at

02 FELBER

Bei Felber zählen seit 60 Jahren hochwertige Rohstoffe und Handwerk. Für Semmeln und Salzstangerln wurde die „Aroma-Methode“ entwickelt, die es ermöglicht, noch frische Teiglinge (mit all ihren Aromen und Nährstoffen) in allen 48 Filialen (das erste Mal) zu backen. Das ist in Österreich einzigartig. www.felberbrot.at

03 JOSEPH BROT VOM PHEINSTEN

Joseph Brot wurde Ende 2009 gegründet. Für Josef Weghaupt zählen traditionelle Handwerksqualität, rein händische Bearbeitung, natürliche Teigrühen und die Verwendung von Getreide zu 100 Prozent aus heimischer Bio-Landwirtschaft, das dem Brot seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Spezialität ist das „Joseph Brot“.

www.joseph.co.at

03

JOSEPH BROT VOM PHEINSTEN.

Derzeit gibt es eine große Nachfrage nach glutenfreien Backwaren. Bisher jedoch noch nicht erhältlich, da eine Vielzahl von Auflagen erfüllt werden müssen.

Josef Weghaupt isst täglich eine Bio-Handsemmel und findet „Sie ist ein Traum!“

04

BÄCKEREI CAFÉ FELZL.

Seit 2000 für viele das beste Baguette Wiens, nach Original französischem Rezept mit komplett unbehandeltem Mehl gebacken. Im Shop werden damit auch Sandwich gemacht – etwa mit gebratenen Melanzani, Thunfisch oder ganz neu mit Pastete.



F-Stock by Getty Images, Stefan Jöhann, Stefan Dlesner, Arman Paschger



05

STRÖCK.
Regionalität und Nachhaltigkeit stehen bei dieser Traditionsbäckerei seit mehr als 40 Jahren an erster Stelle: vom Anbau des Getreides, dem Mahlen des Mehls bis zur Verarbeitung in der Backstube. Rückverfolgung der Rohstoffe und die Partnerschaft mit lokalen Produzenten gehören dazu.



Brotpreis 2016

Bereits zum vierten Mal haben Prominente aus Kulinarik, Kultur und Wirtschaft die Qual der Wahl, um im Festsaal des Innungshauses der Wiener Bäcker die Besten der Besten zu küren. Publikumsverkostung in der Volkshalle des Rathauses am 19. April. www.brotpreis.at



06

HELMUT GRAGGER.
Rückbesinnung auf das einstige Handwerk liegt im Trend. „Ehrlichkeit und Transparenz werden von den Konsumenten belohnt“, meint Helmut Gragger, der sich über Konkurrenz freut, „weil es nicht genug gute Bäcker geben kann.“

04 BÄCKEREI CAFÉ FELZL

Weil die Filialen auch Kaffee ausschenken, haben sie sogar am Sonntag geöffnet. Ideal, um sich fürs Frühstück einzudecken – etwa mit duftendem Wachauer, krusprigen Croissants oder tollen Handsemmeln. Selbst isst Horst Felzl auch gerne seinen schwedischen Knopf. www.felzl.at

07

SCHWARZ.
Beim täglichen Brot und Gebäck muss jeden Tag jedes Stück ein Meisterstück sein. Vom klassischen Mischbrot, über die Handsemmel, das Salzstangerl, wie das mürbe Kipferl und die Topfengolatsche. Dazu kommt das saisonale „Brauchtumsgebäck“.

05 STRÖCK

Neu im Sortiment sind das Feierabend-Roggen-Buchweizenbrot mit Mohn und Powidl und die Bio-Feierabend-Weizenkrone. Das Mehl wird direkt nach dem Mahlen weiter verarbeitet und verliert auf diese Weise keinerlei Geschmacksnuancen. www.stroeck.at

06 HELMUT GRAGGER

Spezialität sind die 2kg Brotlaibe, Mühlviertler (Roggenvollmehl), Florianer (Roggen-Weizen-Mischbrot), Roggen-Dinkel-Körndl-Brot und das P-Brot (versauertes Weizen-Roggenbrot). Zu Ostern gibt es Kulitsch, ein traditionelles russisches Osterbrot mit sehr langer Teigführung. www.gragger.at

07 SCHWARZ

Der Vorstadtbäcker beschäftigt mehr als 150 Frauen, Männer und Lehrlinge und liefert vom frühen Morgen bis Nachmittag frisch aus der großen Backstube. Toll schmecken ein paar Scheiben Nussbrot mit Butter. „Zum Niederknien“ laut Besitzerin Gertraud Maurer ist das „Doppelt Gebackene“ – ein Mischbrot. www.bswien.at

