BACKPAPIER

Echtes Handwerk. Echter Genuss.

kids-corner

Spielerisch die Welt des Backens entdecken

Lustige Köstlichkeiten aus Brot für Kinderfeste zaubern

Die neue Generation

Bäckerinnen erobern die Backstuben

Brotgewürze für Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit

Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel

KULINARISCHE REISE DURCHS MOSTVIERTEL

Entdecken Sie das Geheimnis des Brottopfes & die regionale Vielfalt

ECHT. GUT. Vom Bäcker

18

22

30

32

38

Inhalt

Vorwort 5
Landesinnungsmeister
Johann Ehrenberger

Short Stories 6
Grillen mit dem Doppelweltmeister.
Die Sauerteigbibliothek in Sankt Vith.
Waldviertler Brotschnaps und Bäcker-Gin.

TRADITION

16. Oktober – der Tag des Brotes
Ein Tag im Zeichen von Handwerk, Zeit und Genuss. 10

Die neue Generation: Bäckermeisterin!
Immer mehr Bäckerinnen erobern die Backstuben, indem sie ihre angestammten Familienbetriebe fortführen. 12

Saftig und mit vollem Geschmack
Seit dem Jahr 1905 wird das Wachauer Laberl aus der Dürnsteiner Bäckerei Schmidl nach demselben Ursprungsrezept hergestellt. 14

Rezept: **Christstollen** 15

AUSBILDUNG

Die Bäckermeister von morgen
Mit Interesse, Geschick und Kreativität zum Lehrabschluss. 18

Die Zukunft gehört dem Backtechnologen
Christian Bogner von der Landesberufsschule Baden gibt einen Einblick in den neuen Ausbildungszweig. 20

REGIONALES

Rezept: **Kletzenbrot** 24

Das Mostviertel kulinarisch entdecken
Südlich der Donau präsentiert sich ein Landstrich für wahre Brotgenießer, die regionale Rohstoffe bevorzugen. 25

Das gemahlene Korn aus Plaika
In der Kittelmühle wird Mehl für die niederösterreichischen Bäcker erzeugt. 26

Engagierte Mostbarone bewahren die Sortenvielfalt
Von den hochwertigen Erzeugnissen der Mostbarone profitieren auch die Bäcker, die mit diesen Produkten ihre Brot- und Konditorwaren verfeinern. 28

Rezept: **Mostpudding** 29

GESUNDHEIT

Brotgewürze fürs Wohlbefinden
Neben dem Aroma überzeugen Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel mit ihren positiven Eigenschaften für die Gesundheit. 32

„Mein Geheimnis? Wenige Zutaten, viel Zeit!“
Seit vier Jahrzehnten beschäftigt sich Bäckermeister Erich Kasses mit allen Facetten des Brotbackens. 34

Die Vielfalt kommt vom Bäcker
BACKPAPIER hat nachgefragt, was Kundinnen und Kunden besonders schätzen. 36

Made in NÖ: Das gesündeste Weckerl, das einzigartige »tut gut«-Weckerl
Das »tut gut«-Weckerl versorgt den Körper mit wertvollen Nähr- und Mineralstoffen. 37

kids-corner 38
Köstliches für jedes Kinderfest.
Kinder fragen, Bäcker antworten.

Johann Ehrenberger
Landesinnungsmeister

Liebe Kundinnen und Kunden der niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker,

in wenigen Wochen beginnt bereits die Adventszeit, die als klassische Zeit des Backens gilt. Ob Lebkuchen, Striezel, Kletzenbrot oder Weihnachtskekse, in den Bäckereien herrscht zu dieser Zeit Hochbetrieb – und glücklicherweise nicht nur zu dieser Zeit! Doch bevor die besinnlichste Zeit des Jahres anfängt, feiern unsere Bäckereibetriebe einen ganz besonderen Tag: den Tag des Brotes am 16. Oktober.

Seit vielen Jahren begehen wir diesen Tag, um auf die Bedeutung des Brotes, unseres wichtigsten Grundnahrungsmittels, hinzuweisen. Gleichzeitig möchten wir mit diesem Tag unserem Handwerk jene Aufmerksamkeit in der breiten Öffentlichkeit zuteil werden lassen, die unser Brotberuf verdient. Es wird Sie also nicht überraschen, dass wir im vorliegenden Magazin sowohl dem Tag des Brotes einen Artikel gewidmet haben als auch das faszinierende Handwerk des Bäckers aus den verschiedensten Blickwinkeln beleuchten.

Als Bäckermeister mit langjähriger Erfahrung freut mich die intensive Auseinandersetzung der Jugend mit unserem Berufsstand ganz besonders. Ihre Begeisterung, ihr Engagement und ihr Interesse lassen mich hoffnungsvoll in die Zukunft blicken. Ich weiß, so wird dieses Handwerk, das auf eine mehr als 1000-jährige Tradition zurückblicken kann, entscheidend weiterentwickelt. So werden neue Produkte geschaffen und der Tag des Brotes wird auch in einigen hundert Jahren noch gefeiert werden.

Wiederum haben wir einzelne niederösterreichische Bäckerinnen und Bäcker eingeladen, ihre ganz persönlichen Geschichten zu erzählen. Freuen Sie sich also auf eine genüssliche Lektüre während des Frühstücks oder zum Abendbrot.

Herzlichst
Ihr Johann Ehrenberger

PS: Im Namen aller niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker möchte ich mich für die zahlreichen Rückmeldungen und das ausgesprochen positive Feedback zur Erstausgabe unseres Magazins BACKPAPIER bedanken. Das zeigt zugleich Ihr große Interesse an unserem Handwerksberuf, das wir wohlwollend entgegennehmen. Danke!

Grillen mit dem Doppelweltmeister

Übergabe des Hauptpreises, von links: Landesinnungsmeister Jakob Ellinger, Innungsgeschäftsführer Heinrich Schmid, Ingrid Loos, Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek.

Ziehung, von links: Innungsgeschäftsführer Heinrich Schmid, die beiden „Glücksengerl" Leonie und Elena, Bäcker Klaus Kirchdorfer und Landesinnungsmeister Johann Ehrenberger.

Zahlreiche glückliche Gewinner gab es beim Grillfest-Gewinnspiel, das in diesem Sommer gemeinsam von den niederösterreichischen Bäckern und Fleischern veranstaltet wurde. Auf www.echtgutbaecker.at verlosten die Meisterbetriebe attraktive Preise wie einen Original Weber Holzkohlengrill, einen Original Weber Gasgrill und als Hauptpreis eine Grillparty für bis zu 15 Personen mit Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek. Die Ziehung fand im August statt, die drei Preisträger stehen seither fest. Ingrid Loos (1.), Margarete Skofitsch (2.) und Bernhard Kodim (3.) konnten ihre Gewinne bereits freudestrahlend in Empfang nehmen, wie auch jene Kundinnen und Kunden, die in den einzelnen Bäckerei- und Fleischerei-Filialen ihre Gewinnspielkarten abgegeben haben und als strahlende Sieger ausgelost wurden. Sie erhielten köstliche Fleischspezialitäten sowie Brot und Gebäck für ihr Grillfest und sind überzeugt, dass sich ein Filialbesuch in den niederösterreichischen Bäckerei- und Fleischereibetrieben wie auch der regelmäßige Besuch der Bäcker-Website jederzeit lohnt.

www.echtgutbaecker.at

Die Sauerteigbibliothek in Sankt Vith

Seit dem Jahr 2013 betreibt das belgische Bäckereiunternehmen Puratos in Sankt Vith in seinem „Zentrum für Brotgeschmack" eine Sauerteigbibliothek. Diese einzigartige Sammlung von Sauerteigen mit unterschiedlichen Geschmacksprofilen umfasst rund 130 ausgewählte Besonderheiten aus 23 Ländern. Neben einem 100 Jahre alten Sauerteig aus Kanada beeindruckten die Sauerteigbibliothekare zuletzt jüngere Teige aus Nahost, in denen Spuren von Honig, Weintrauben oder Kichererbsen gefunden wurden. Als bisher einziger österreichischer Sauerteig fand ein Roggensauerteig der niederösterreichischen Bäckerei Haubenberger aus Petzenkirchen Eingang in die weltweit bedeutungsvolle Sammlung. Ziel des Bibliotheksleiters Karl de Smedt ist die Erhaltung der Sortenvielfalt an Sauerteigen sowie die Wissensvermittlung über Herstellung und Verarbeitung für zukünftige Bäcker.

Waldviertler Brotschnaps und Bäcker-Gin

„In Zusammenarbeit mit regionalen Bäckern haben wir bereits vor über zehn Jahren begonnen, mit Brot zu arbeiten", berichtet Günther Mayer von der Wald4tler Granit Destillerie in Hollenbach. Bereits seit einiger Zeit machen sich die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker Gedanken zur nachhaltigen Brotverwertung. Während eine Semmel relativ einfach zu Semmelbrösel verarbeitet werden kann, musste fürs Brot erst eine brauchbare Lösung zur Weiterverarbeitung gefunden werden. „Heute bekomme ich geschreddertes Brot in Form von Brotbrösel, die ich im Brennofen verarbeiten kann", erzählt der Edelbranderzeuger, der so jenes Schwarz- und Weißbrot veredelt, das von den Kunden nicht mehr angenommen wurde. Auch deshalb lagert in einem seiner Fässer ein zehn Jahre alter Brotbrand aus Schwarz- und Weißbrot.

„Durch die Lagerung bilden sich neue Aromastoffe und das Destillat wird milder, runder sowie harmonischer", erklärt der Brenner, der über 100 verschiedene Produkte zu seinem Sortiment zählt. Darunter befinden sich auch ein „Schwarzbrot-Brand" und ein „Brot-Gin" der Bäckerei Kasses. Zu seinen weiteren Partnern zählen auch die Bäckerei Müssauer in Waidhofen an der Thaya und die Bäckerei Fischer in Allentsteig. „Das Besondere dieser Brände ist, dass die Aromen der Gewürze beim Destillieren mitgenommen werden, womit jedes Brot dem Schnaps eine ganz individuelle Note verleiht. Bei manchen spürt der Genießer die hefeartige Süße so richtig am Gaumen", beschreibt Günther Mayer diese Destillate. Besonders stolz machen den mehrfach ausgezeichneten Brenner, der jährlich an die 20.000 Flaschen

abfüllt, vor allen jene Innovation, die von den Kunden mit Begeisterung angenommen wird: der mit regionalem Wacholder verfeinerte Bäcker-Gin. Günther Mayer abschließend: „Bevor Lebensmittel weggeworfen werden, sollten diese möglichst lange haltbar gemacht werden. Ich kann mir durchaus vorstellen, demnächst aus Altbrot einen ganz speziellen Essig zu erzeugen."

www.granitdestillerie.at

TRADITION

Unter Tradition verstehen Sprachwissenschaftler das Weitergeben und Überliefern von Verhaltensweisen, Ideen oder kulturellen Errungenschaften von einer Generation auf die nächste. Zum traditionellen Handwerksberuf des Bäckers zählt mittlerweile auch der Tag des Brotes, der jährlich am 16. Oktober begangen wird. Ebenfalls eine Tradition besitzt das im Jahre 1905 erstmals gebackene Wachauer Laberl, das heute als immaterielles Kulturerbe gilt. Doch ab welchem Zeitpunkt entsteht eine Tradition wie das Erbe der Bäckerinnen, die die Backstuben erobern?

16. Oktober – der Tag des Brotes

Zahlreiche niederösterreichische Bäckerinnen und Bäcker begehen ihren besonderen Tag mit überraschenden Aktivitäten ganz im Sinne ihrer Kundinnen und Kunden. So weisen sie auf ihr Handwerk hin und zeigen die enorme Bedeutung des Brotes auf.

Wenn der Bäcker Klaus aus dem westlichen Niederösterreich am späten Abend des 15. Oktobers seine feinste Bäckerhose für gehobene Anlässe zurecht legt und auch seine schöne Bäckerjacke – die mit verdeckter Knopfleiste und modischen Streifen – aus dem Kasten holt, dann steht ein ganz besonderer Tag bevor. Rasch platziert er noch seine Kappe mit der Aufschrift „ECHT. GUT. Vom Bäcker" zu seiner bereitgelegten Kleidung, ehe er sich in seine Backstube begibt. Er freut sich aufs Brotbacken und ganz besonders auf den 16. Oktober, den Tag des Brotes! Es scheint kein Zufall zu sein, dass der Tag des Brotes und der internationale Welternährungstag auf den selben Kalendertag zusammenfallen, zählt doch Brot zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln weltweit. Die Internationale Union der Bäcker und Konditoren (UIBC) in Madrid initiierte diesen Tag, um die Bedeutung des Brotes, seine Herstellung aber auch die enorme Nützlichkeit des Bäckerhandwerks aufzuzeigen.

Frühmorgens am 16. Oktober zeigt sich Bäcker Klaus gut gelaunt, denn die Arbeit einer Nacht ist mehr als gelungen. Frisch gekleidet begibt er sich nun auf seine Tour durch seine Ortschaft, zur unmittelbar in der Nähe befindlichen Kirche, um dem Pfarrer zum Tag des Brotes einen Korb mit Brot und Gebäck zu überreichen. Aber auch ins Gemeindeamt, um den Bürgermeister über den Wert des Brotes für uns Menschen zu informieren und auch ihm einen gut gefüllten Brotkorb zu übergeben.

Ein Tag im Zeichen von Handwerk, Zeit und Genuss

Seit seiner Einführung im Jahr 2006 begingen die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker ihren besonderen Tag im Zeichen von Handwerk, Zeit und Genuss ganz individuell. Während der eine Brotverkostungen abhielt, tüftelte der andere tagelang an einem neuen, würzigen Brot, das er just am Tag des Brotes präsentierte. Manche veranstalteten die lange Nacht der Backstuben und führten die Kunden durch ihre Wirkungsstätte oder sie luden Kinder zum Backen ein, um bereits den Jüngsten das wertvollste und kostbarste Lebensmittel unserer Erde näherzubringen.

So kreativ wie in ihrem Beruf agierten die Bäcker auch im Umgang mit ihrem herbstlichen Fixtermin im Kalenderjahr. Die Woche des Brotes verteilte den Tag des Brotes zeitweilig über mehrere Tage, wobei jeder unter einer anderen Devise stand. Ein vom Bäcker hergestelltes Brot gilt als freudiger Hochgenuss und diese Freude soll unbedingt geteilt werden, je länger, desto besser, finden die Bäcker und zelebrieren ihren besonderen Tag auf ihre ganz eigene Art und Weise, allerdings unbedingt in Gemeinschaft. Denn bei einer gemeinsamen Jause schmeckt ein herzhaftes Brot mit saftiger Krume und knuspriger Kruste immer noch am besten.

Im nördlichsten Teil Niederösterreichs bereitet sich Bäcker Erich ebenfalls auf den 16. Oktober vor. Auch er zieht mit gut bestückten Brotkörben durch seine Ortschaft, um auf den Bäcker-Festtag aufmerksam zu machen, denn dieser Tag sei auch ein Stück Erinnerung an ein Nahrungsmittel für Millionen von Menschen. Aber auch an deren Produzenten, die diesen Brotgenuss erst ermöglichen. Immerhin sei Brot das älteste Genussmittel und international wichtigste Nahrungsmittel, meint er und fügt entschieden hinzu: „Unser Brot muss für jeden leistbar sein."

Echtes Handwerk, echter Genuss

Sicherlich, es gibt einige, die sich fragen, hat es dem Tag des Brotes bedurft? Gerade in den letzten Jahren hat sich dieses Lebensmittel zum Kultobjekt entwickelt. Es deckt mit seiner Sortenvielfalt sowie seinem Geschmacksreichtum den Gusto eines breiten Publikums ab. Ob alte Rezepte, neue Kreationen oder die Verarbeitung von urzeitlichen Getreidearten, fast jeder findet sein Lieblingsbrot, das er gerne isst und an dem er sich niemals satt essen kann.

Brot backen gilt längst als cooler Trend, dem viele allerdings nicht anmerken, dass es sich hierbei um ein echtes Handwerk handelt, wobei der Bäcker ganz ohne Zusätze, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker agiert. Bei Wasser, Mehl und Salz entscheidet das Know-how wie auch reichlich Zeit, die für den natürlichen Reifeprozess zur Entfaltung des vollen Aromas vorhanden sein muss.

Brot verkörpert oftmals die Demut des einfachen Lebens und die Güte seines Schöpfers, denn jede einzelne Scheibe lässt sich ohne weitere Zutaten ganz alleine speisen. Brot schmeckt mit jedem Bissen. Seit der Mensch Brot bäckt, wird Brot morgens, mittags und abends gegessen, auch wenn es von Ort zu Ort anders mundet. Suppen? Fleisch? Nudeln oder Gemüse? Stets wird Brot gereicht, es gilt als Ausdruck eines vorzüglichen Lebensgefühls. Das schafft nur Brot und … Brot in all seiner Vielfalt.

„Wenn Sie am 16. Oktober, dem Tag des Brotes, aufstehen und bei einer Bäckerei vorbeigehen, dann zaubert Ihnen der Duft von frisch gebackenem Brot und Gebäck ein Lächeln ins Gesicht", weiß Bäcker Erich aus seiner Beobachtung. „Allerdings vollführt sich dieses zauberhafte Kunststück nicht nur am 16. Oktober. Probieren Sie es einfach aus!"

Die neue Generation: Bäckermeisterin!

Immer mehr Bäckerinnen erobern die Backstuben, indem sie ihre angestammten Familienbetriebe fortführen. Begeisterung, Innovationsgeist und Leidenschaft fürs Handwerk prägen ihre Herangehensweise.

Elisabeth Baldrian

„In den letzten Jahren stellte ich fest, dass immer mehr Mädchen den schönen Beruf des Bäckers lernen möchten", erzählt Elisabeth Baldrian, die seit fast einem Jahrzehnt die Bäckerei Käppl in St. Veit an der Gölsen leitet. Ihre gewonnene Erkenntnis leitet sie aus ihrer Funktion in der Lehrlingsprüfungskommission ab. Alljährlich konnte sie beobachten, dass der Anteil der Mädchen bei der Lehrabschlussprüfung kontinuierlich wächst.

Ihr selbst wurde der Handwerksberuf in die Wiege gelegt, denn als jüngstes von vier Geschwistern war ihr bald schon klar, dass sie den Familienbetrieb nach der Handelsschule, dem Besuch der Landesberufsschule Baden und der Meisterschule in Wels in dritter Generation übernehmen werde. „Heutzutage können sich die Kinder ihren Beruf aussuchen. Ich hatte das Glück, dass ich während meiner Lehrzeit einen tollen Bäckermeister als Chef hatte, der mir seine Begeisterung und seine Motivation weitergegeben hat", berichtet Bäcker- und Konditormeisterin Baldrian. „Es freut mich, täglich etwas Gesundes herzustellen und wertvolle, natürliche Produkte mit ganz viel Kreativität mit den Händen zu produzieren."

Im breiten Sortiment der Bäckerei Käppl finden sich neben den elf Brotsorten auch Klein- und Biogebäck, das an einem Produktionsstandort von den Mitarbeitern erzeugt und in zwei Filialen verkauft wird. „Die gute Zusammenarbeit mit motivierten, kreativen Mitarbeitern ermöglicht es uns immer wieder, neue Produkte auf den Markt zu bringen", erklärt die Bäckermeisterin. Als Trend erkennt Elisabeth Baldrian, dass sich die Jugendlichen vermehrt dafür interessieren, wo die Produkte herkommen und wie sie gemacht werden. Vor allem der Einsatz von Maschinen erleichtert den Frauen den Zugang zur Arbeit in der Backstube.

Lena Kasses

In der Backstube aufgewachsen

Die Leidenschaft zum Essen brachten Lena Kasses dazu, die Ausbildung zur Bäcker- und Konditormeisterin zu absolvieren. Der elterliche Betrieb in Thaya war dafür nicht so entscheidend, denn sie hatte die Freiheit, beruflich etwas zu erlernen, das ihrem Interesse ensprach, obwohl sie zugibt: „Ich war von klein auf in der Backstube und bin aufgewachsen mit Striezel flechten und Kekse legen. Am meisten hat mir aber das gemeinsame, frühmorgendliche Jausnen mit den Gesellen Spaß gemacht."

Denise Pötzelbauer

Während ihrer Ausbildung an der Tourismusschule HLF in Krems – in der Meisterschule befanden sich 13 Burschen und neun Mädchen – absolvierte Lena Kasses zahlreiche Praktika in Hotels, Restaurants und Konditoreien in Zwettl, Wien und dem Defereggental. Aber sie arbeitete auch als Laborantin in einer Mühle.

„Mir gefällt das Gespräch mit den Kunden, denn so erfahre ich, was schmeckt und ich kann mit meinen Händen etwas Tolles erschaffen. Unser Handwerk ist ein sehr vielfältiger und interessanter Beruf, der Ernährung und Gesundheit miteinander vereint", beschreibt sie ihren ganz persönlichen Zugang.

Ihr bisher schönstes Kundenerlebnis begann allerdings mit einem Fauxpas. Denn mit Schaudern erinnert sie sich an eine Übungsarbeit für die Meisterprüfung, als sie zu viel Wasser beimischte, in weiterer Folge nach Gefühl zusätzliches Mehl und Zutaten beimengte, viel zu viel Teig produzierte und deshalb die vierfache Anzahl der gewünschten Brote schuf. „Damals hat eine Kundin angerufen, die meinte, dass genau dieses eine Brot ihr voll gut geschmeckt hat", erzählt Lena Kasses, deren Fehlgriff so ein neues Produkt entstehen ließ.

„Es freut mich, dass auch zunehmend mehr Mädchen bei den Lehrlingswettbewerben ganz vorne mit dabei sind. Zum Glück dominiert in der Backstube aber nicht die Geschlechterfrage, sondern es ist der Teamgeist, der zählt. Mit hohem Interesse und großer Leidenschaft gelingen die Brote sehr viel besser", erklärt Bäckermeisterin Kasses.

Denise, die Bäckerin

„Ich habe eigentlich schon als Kind immer gesagt, dass ich Bäckerin werden möchte und mit 23 war ich damals die jüngste Bäckermeisterin Österreichs", erzählt Denise, die Bäckerin aus Brunn an der Pitten in den Wiener Alpen. Das Bäckerhandwerk, das Arbeiten mit den Händen, habe sie von ihrem Großvater gelernt. Als sie im Jahr 2006 knapp vor Beginn der Wirtschaftskrise den Betrieb übernahm, starteten zeitgleich die Supermärkte mit ihrem Brot- und Gebäckangebot durch. „Das waren schon harte Momente, aber ich habe versucht, das Beste daraus zu machen", blickt Bäckerin Denise Pötzelbauer zurück.

Mit großer Begeisterung, Kreativität, einer Verbindung von Kulinarik und Nachhaltigkeit sowie ihrer Individualität schuf sie neben ihrem Roggen- und Dinkelbrot in Handarbeit hergestelltes Weingebäck mit Traubenkernmehl nach der 5-Elementenlehre der traditionellen chinesischen Medizin. Dieses verkauft sie ebenso wie auch die BioCrisp via Online-Shop.

„Logischerweise muss man mit der Zeit gehen. Spannend finde ich, dass ich ein ganz traditionelles, bodenständiges Handwerk heute auch mit Online verbinden kann. Brot gibt es seit Ewigkeiten und in jeder Kultur, aber es wäre schade, würde das Qualitätsprodukt Brot, der Beruf sowie unsere Berufung zum Bäcker aussterben", erklärt die Bäckerin, die ihren Impuls auf drei Faktoren zusammenfasst: „Die Menschen müssen unsere Produkte mögen. Sie müssen ihnen gut tun und sie müssen ihnen einfach schmecken."

Saftig und mit vollem Geschmack

Seit dem Jahr 1905 wird das Wachauer Laberl aus der Dürnsteiner Bäckerei Schmidl nach demselben Ursprungsrezept hergestellt. Mittlerweile gilt es als immaterielles Kulturerbe.

„Das Wachauer Laberl wird bei uns in der Region morgens mit Marillenmarmelade sowie Butter, mittags zum Gulasch und abends beim Heurigen zur Weinverkostung gegessen", erzählt Barbara Schmidl. Die Bäckermeisterin leitet die gleichnamige Traditionsbäckerei in Dürnstein in der 8. Generation. Der Gebäck-Klassiker aus dem Familienbetrieb wurde vom Urgroßvater Rudolf kreiert und das Original bereits im Jahr 1905 erfunden. Der eigentliche Initiator war dessen Bruder, der nach einer Frankreichreise mit den Wiener Sängerknaben über das Baguette schwärmte („So etwas musst du machen!"), womit Rudolf Schmidl ein kulinarisches Synonym für die Wachau schuf: Außen knusprig und innen weich, oder wie es Barbara Schmidl genussvoll ausdrückt: „Saftig, ohne Kümmel und mit vollem Geschmack!"

Dass das Rezept streng gehütet wird, die Herstellung einiges an handwerklichen Geschicks bedarf und nur die besten Zutaten verwendet werden, steht ebenso fest, wie es auch unzählige Geschichten rund ums Wachauer Laberl gibt. Private Wettbewerbe beim Heurigen messen die Anzahl, die in kürzest möglicher Zeit gegessen werden können. Angeblich liegt der Rekord bei neun Stück. In vielen Familien stellt sich sonntags oftmals die Frage, wer mit dem Rad zum Schmidl die Wachauer kaufen fahren darf.

Auch ein saudi-arabischer Scheich, der mit seinen unzähligen Frauen und Bodyguards angereist war, lernte das Wachauer Laberl kennen, schätzen und lieben. Er wollte es in seiner Heimat unbedingt frisch genießen. Allerdings konnte er nicht ver-

stehen, dass er das Gebäck in dieser Qualität nicht bekommen würde. „Wir haben 50 Stück ein einziges Mal nach Saudi-Arabien geliefert, aber bis alle Zollpapiere dafür ausgefüllt waren, war das Wachauer Laberl schon mehr als einen halben Tag alt", erzählt Bäckerin Schmidl.

Rund 140 Sorten Brot und Gebäck umfasst das Sortiment der Bäckerei Schmidl. Wie immer mehr Bäckerinnen und Bäcker setzt auch der Wachauer Familienbetrieb auf höchste Qualität bei den Rohstoffen ohne Fertigmischungen und ohne Zusatzstoffe. So stammt beispielsweise das unbehandelte Mehl aus Niederösterreich. Zugleich wird auf eine lange Teigführung gesetzt. Barbara Schmidl und ihr Team unternehmen täglich eine Gratwanderung zwischen Tradition und Innovation.

„Mit Teig zu arbeiten, empfinde ich als schön. Einerseits hegen und pflegen wir alte Rezepte, andererseits entwickeln wir absolut Neues wie das Marillenbrot bzw. die Marillenbreze", berichtet sie. „Diese beiden Sorten passen mit dem speziellen Weizenteig und ihrer Süße hervorragend zum Kaffee, eignen sich aber auch ganz ausgezeichnet zu Prosciutto." Vielleicht wurde damit bereits ein weiterer regionaler Hochgenuss wie das Wachauer Laberl geschaffen.

ECHTER GENUSS
CHRISTSTOLLEN

ZUTATEN FÜR 1 STOLLEN:

Früchtemischung vermengen und über Nacht gut zugedeckt ziehen lassen

150 g	Rosinen
½ TL	Zitronenschale
50 g	Orangeat
50 g	Zitronat
50 g	gemahlene Mandeln
60 ml	Rum

Teig:

425 g	Weizenmehl
½ Würfel	frische Hefe
75 ml	Milch
100 g	Butter
1 Stk.	Vollei
½ Prise	Salz
½ TL	Zimt
	etwas Kardamom und Muskat

Zum Bestreichen:

37 g	Butter
75 g	Puderzucker

EMPFEHLUNG: Beim Teig mit warmer Milch etwas Mehl und Hefe ein Dampfl ansetzen

ZUBEREITUNG:

- Dampfl 20 Min. rasten lassen
- Teig mischen, danach wieder 20 Min. Teigruhe
- Früchte unterkneten und wieder 15 Min. Teigruhe
- Teig zusammenkneten und nach weiteren 10 Min. Stollen formen
- Nach ca. 40 Min. den Stollen mit Eistreich abstreichen und bei 180 °C fallend auf 165 °C goldgelb backen
- Nach dem Ausbacken mit warmer Butter gut abstreichen und mit Puderzucker anzuckern

AUSBILDUNG

Der schöne Beruf des Bäckers fasziniert immer mehr junge Menschen. Auf unterschiedlichsten Ausbildungswegen erlernen sie ihren künftigen Brotberuf. Mit viel Kreativität und handwerklichem Geschick schaffen sie innovative Brotkreationen im Sinne aller Brotliebhaber. Doch während die Zutaten des Brotes seit Jahrzehnten unverändert bleiben, wandelt sich das Berufsbild und die Ausbildung unterliegt dem technischen Fortschritt.

Die Bäckermeister von morgen

Laura Kasses

Mit einem persönlichen Einblick in den Bäckeralltag beweisen Laura Kasses und Teresa Vorlaufer, dass die jungen Bäcker von heute ihr Handwerk mit viel Leidenschaft betreiben.

„Ich wollte mich immer schon intensiv mit der Materie auseinandersetzen und Antworten auf alle Fragen finden. Wie verhält sich der Teig? Was passiert mit dem Sauerteig, wenn kaltes oder warmes Wasser hinzugegeben wird? Wie teste ich die Dehnfähigkeit, die Wasseraufnahme oder die Verkleisterung von Brotteigen?", erzählt Laura Kasses mit Begeisterung und mit einem Leuchten in den Augen. Für ihre Abschlussarbeit experimentierte die junge Meisterbäckerin mit Buchweizen und setzte sich mit der Produktentwicklung unter Verwendung neuer Getreidearten auseinander.

Für ihren Ausbildungsweg wählte sie keine klassische Bäcker- und Konditorlehre, sondern sie besuchte die Tourismusschule HLF in Krems, an der sie im Jahr 2018 maturierte. Nach einem Jahr Berufspraktikum im elterlichen Betrieb absolvierte sie die Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren an der HTL für Lebensmitteltechnologie, Getreide und Biotechnologie in Wels. Diese schloss sie im vergangenen Juni äußerst erfolgreich ab.

„Ich habe bei jedem Produkt dazugelernt und lerne noch immer täglich dazu", schildert die Bäckermeisterin, die in ihrem Bäckerhandwerk mit Leib und Seele aufgeht. Insofern überrascht es sie nicht, dass in den letzten Monaten viele zu Hause Brot buken („mit Brotteigen zu arbeiten, ist einfach wunderbar"), auch wenn einige an den Herausforderungen scheiterten und dadurch das Handwerk des Bäckers noch mehr schätzen lernten.

Mit Interesse, Geschick und Kreativität zum Lehrabschluss

Viel handwerkliches Geschick, Teamfähigkeit und Kreativität seien bei einer Bäckerlehre gefragt. Zudem müsse auch Interesse an Lebensmitteln und deren Zusammenwirken vorhanden sein. Das sind zugleich die besten Voraussetzungen, um neue Produkte zu kreieren. Mit der Lehrabschlussprüfung nach drei Jahren Praxis im Lehrbetrieb und der fachlichen Ausbildung in der Landesberufsschule stehen den Lehrlingen viele Möglichkeiten wie die Meisterkarriere bis hin zur Selbstständigkeit offen.

„Das Backen hat mir daheim immer schon Spaß gemacht, einfach weil es sehr abwechslungsreich ist", schildert Teresa Vorlaufer, die gerade ihre vier Jahre dauernde Doppellehre zur Bäckerin und Konditorin

Teresa Vorlaufer

absolviert. Ihren Berufstraum sieht sie dann erfüllt, wenn sie ihre Ausbildung mit der Meisterprüfung in knapp vier Jahren abschließt.

Die aus Weitra stammende Auszubildende befindet sich im zweiten Lehrjahr, absolviert ihre Praxis in einem Betrieb in Thaya. Sie hat das Glück, dass in ihrem Lehrbetrieb auch Unterkünfte zur Verfügung stehen, um sich eine allzu weite Anreise zur täglichen Arbeit zu ersparen. Für die zehn Wochen theoretischen Unterricht pro Jahr besucht sie die Landesberufsschule in Baden, aber, so erzählt sie, im Frühjahr fand dieser größtenteils als Fernunterricht statt.

Dass sie die richtige Berufswahl getroffen hat, stellt sie keine Sekunde in Frage. Im Gegenteil, sie schmiedet schon Pläne für die Zukunft und möchte nach ihrer abgeschlossenen Lehre noch eine einjährige Ausbildung anhängen, um die Meisterprüfung abzulegen. „Mir gefällt das Tortenverzieren, es ist die feinere Arbeit. Dafür habe ich eine ruhige Hand und wenn ich meine Torten mache, bekomme ich von den Kollegen viel Lob und Anerkennung“, erzählt die angehende Konditorin Teresa Vorlaufer, die meint: „Zu Hause zu backen ist das eine, aber in meiner Praxis in der Bäckerei profitiere ich davon, dass ich von allen anderen im Team sehr viel lerne und von Anfang an in die vielfältigen Arbeitsabläufe eingebunden war.“

DIE BÄCKERLEHRE

Wer immer schon hochwertige Nahrungsmittel mit dem Händen schaffen wollte und sich für die Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren interessierte, für den ist die Bäckerlehre die absolut richtige Berufswahl.

Die Ausbildung zum Bäcker dauert drei Jahre und erfolgt in Österreich als duale Ausbildung. Das bedeutet, dass die Lehrlinge 42 Wochen pro Lehrjahr im Betrieb mitarbeiten und zehn Wochen zur fachlichen Fortbildung in der Berufsschule verbringen. Am Ende der Lehrzeit steht die theoretische und praktische Lehrabschlussprüfung. Sofern sich die Jugendlichen für eine Doppellehre Bäcker und Konditor entscheiden, dauert die Ausbildung insgesamt vier Jahre.

Danach eröffnet die Lehre zahlreiche Chancen. Mit „Lehre mit Matura“ oder „Lehre nach Matura“ lässt sich der praktische Wert einer Lehre mit dem Bildungswert einer Matura verknüpfen.

Die Meisterprüfung ebnet dir auch den Weg in die Selbstständigkeit.

Informiere dich über deine Möglichkeiten bei deinem Bäcker in der Nähe oder unter: www.lehre-respekt.at.

Für Fragen steht auch der Berufszweig der Bäcker der Wirtschaftskammer NÖ (dienstleister.nahrung@wknoe.at) zur Verfügung.

Die Zukunft gehört dem Backtechnologen

Mit einem neuen Lehrberuf soll die Bäckerlehre eine essenzielle Aufwertung erfahren. Fachkoordinator Christian Bogner gibt einen Einblick in den neuen Ausbildungszweig und er hält die Lehre grundsätzlich für ein wichtiges Instrument zur Erhaltung des Bäckerberufs.

Christian Bogner
Landesberufsschule Baden

Welche Unterrichtsziele sind an der Landesberufsschule Baden vorgesehen?
Bei uns bekommen die Lehrlinge eine praktische Ausbildung mit theoretischem Hintergrundwissen. Sie lernen die Sauerteigführung ebenso kennen wie auch die Langzeitführungen von Teigen. Wir zeigen, welche Auswirkungen höhere Temperaturen auf die Teigführung haben und wann es notwendig ist, einzugreifen. Sie erlernen und üben die Handsemmel-Produktion, in der Feinbäckerei die Verarbeitung von Sandmassen oder in der Konditorei auch die Herstellung von Eis.

Es soll künftig einen zusätzlichen Lehrberuf zum Backtechnologen geben. Wie unterscheidet sich diese Ausbildung im direkten Vergleich?
Die neue Lehre zum Backtechnologen dauert 3,5 Jahre und wird als duale Ausbildung absolviert. Dabei lernen die Jugendlichen vieles, das sie auch als Bäckerlehrling erfahren. Allerdings werden in der 4. Klasse einzelne Fächer wie Bäckereitechnologie, Ernährungslehre oder Lebensmittelkunde vertieft, wobei uns hochqualifizierte Partner aus der Wirtschaft in Form von Workshops und externem Unterricht unterstützen. So lässt sich theoretisches mit praktischem Wissen verknüpfen. Ich würde die Ausbildung zum Backtechnologen als die „Kür für Bäcker" bezeichnen.

Gibt es spezielle Ausbildungsschwerpunkte?
Wir möchten mit dieser Ausbildung vor allem auch die technischen Aspekte hervorheben, beispielsweise im Bereich der Mehlanalyse, ihre Bedeutung für den Teig oder das fertige Produkt. Bei Langzeit- und Sauerteigführungen stehen auch labortechnische Überprüfungen und Berechnungsmodelle für die richtige Dosierung am Lehrplan. Weitere Schwerpunkte sind das Qualitätsmanagement, die Qualitätssicherung und auch Marketing, wenn es um Vertriebsmöglichkeiten oder die Verpackung als Präsentationsmittel geht.

Welche Eigenschaften finden Sie bei einem Lehrling wichtig?
Das „Teamplaying" ist sehr wesentlich. Dabei sollen sie sich aber auch aus der Rolle des reinen Befehlsempfängers lösen. Sie sollten sich verstärkt für die wirtschaftlichen Aspekte interessieren und durchaus auch Führungspositionen anstreben. Ebenso müssen die Lehrlinge begreifen, dass die Theorie

genauso wichtig wie die Praxis ist. Leider gibt es immer weniger Ausbildungsbetriebe, denn auch sie sind für die Persönlichkeitsentwicklung des Bäckerlehrlings sehr wichtig.

Was finden Sie an den Lehrlingen am eindrucksvollsten?
Unsere Lehrlinge sind absolut top ausgebildet. Das beweisen sie jedes Jahr bei den Landes- und Bundeslehrlingswettbewerben mit ihren beeindruckenden Produkten. Nur die Besten dürfen dann zu den Europa- und Weltmeisterschaften und auch dort setzen sie sich durch. Das liegt sicherlich an den Lehrlingen und ihren Ausbildungsbetrieben, aber auch am System der dualen Ausbildung mit der Praxisausbildung im Lehrbetrieb und der fachlichen Ausbildung in der Landesberufsschule.

Zeichnen sich für Bäckereien aktuelle Tendenzen ab?
Von der Bäckerei als klassischen Nahversorger geht der Trend in Richtung Backboutiquen, die Topprodukte verkaufen. Diese Bäcker arbeiten mit langen Stehzeiten und wenigen Materialien. Zugleich experimentieren sie, wie sich der Teig verhält, wenn sie von dem einen mehr und vom anderen weniger reingeben. Dabei gewinnt das Brot oftmals an Geschmack, wovon die Kundinnen und Kunden profitieren.

Gibt es Schattenseiten im schönen Handwerksberuf des Bäckers?
Für viele scheint die 6-Tage-Woche immer noch ein Hemmschuh zu sein, um eine Bäckerlehre zu absolvieren. Größere Betriebe arbeiten wiederum im Schichtbetrieb, wobei jeder weiß, dass ein hervorragender Verdienst meist nur über Nachtstunden möglich ist. Vor allem in kleineren Betrieben sind die physiologischen Herausforderungen gerade bei großer Hitze im Sommer besonders hoch.

Wie würden Sie Jugendliche überzeugen, eine Lehre als Bäcker zu absolvieren?
Das Handwerk des Bäckers entspricht einem sehr kreativen Beruf mit der Aufgabe, für andere Menschen kostbare Lebensmittel herzustellen. In vielen Orten gilt die Bäckerei immer noch als notwendiger Nahversorger und Systemerhalter, wie wir das in den Krisenmonaten erleben durften. All jene, die Freude daran haben, mit Lebensmitteln zu arbeiten, sind im Bäckerberuf absolut richtig. Vor allem auch das direkte Feedback sowie die Anerkennung von den Kunden darf als angenehme Geste in diesem Beruf gewertet werden. Erst letztens forderte mich ein Bekannter auf: „Zu dieser Bäckerei musst du hinfahren! Die haben das absolut beste Brot!" Die Bäckerei liegt allerdings 25 Kilometer von seinem Wohnort entfernt. Eine bessere Werbung gibt es wohl kaum.

Christian Bogner arbeitet als Fachkoordinator an der Landesberufsschule Baden und unterrichtet die angehenden Bäckerinnen und Bäcker. Neben der Lehre zum Bäcker kann in der LBS auch eine Ausbildung zum Konditor (Zuckerbäcker), Bonbon- und Konfektmacher sowie zum Lebzelter absolviert werden.

REGIONALES

Das Mostviertel gilt als die Obstkammer Niederösterreichs. Klimatisch sowohl von atlantischen als auch pannonischen Einflüssen geprägt, gedeihen Obst, Wein und Gemüse im sanften Hügelland südlich der Donau besonders gut. Die nährstoffreichen Kalkböden lassen das angebaute Getreide, das in der Region im großen Stil vermahlen wird, zu höchster Qualität reifen. Dass zudem im größten zusammenhängenden Mostbirn-Anbaugebiet Europas die Mostbarone aufgeblüht sind, verwundert wenig.

ECHTER GENUSS
KLETZENBROT

ZUTATEN:

280 g	Kletzen ganz
60 g	Feigen
12 g	Rosinen
30 g	Haselnüsse
60 g	Dörrzwetschken
10 g	Kakao
40 g	Kristallzucker
30 g	Aranzini, Zitronat
10 g	Rum 38 %
10 g	Zimt
10 g	Früchtebrotgewürz
40 g	TK-Zwetschken
10 g	Kristallzucker

VORBEREITUNG:

- Kletzen weichkochen, Stiel und „Blume“ entfernen
- Kletzen klein schneiden
- Feigen klein schneiden

  TIPP: Kletzen, Feigen mit grober Scheibe im Fleischwolf zerkleinern
- Haselnüsse grob hacken
- Dörrpflaumen klein schneiden
- TK-Zwetschken mit Kristallzucker blanchieren

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermengen und über Nacht gut abgedeckt stehen lassen.
TIPP: Zum Unterheben eignet sich auch sehr gut Zwetschkenschnaps.

Teig: Am nächsten Tag 300 g Brotteig unter die Zutaten mischen und einen Striezel formen. Es wird empfohlen, sich den Brotteig beim Bäcker zu holen, da die Teigmenge sehr gering ist. Warmstellen und zudecken. Nach ca. 1 Std. oder ⅓ Volumenvergrößerung den Striezel stupfen und backen.

Backen: Bei 240 °C mit Wasserzugabe fallend auf 180 °C ca. 50 Min. (Kerntemperatur 96 °C) backen.

Das Mostviertel kulinarisch entdecken

Klaus Kirchdorfer
Bäckermeister

Das Mostviertel hat mit seinen Handwerks- und landwirtschaftlichen Betrieben einiges zu bieten. Südlich der Donau präsentiert sich ein Landstrich für wahre Brotgenießer, die regionale Rohstoffe bevorzugen.

„Das Mostviertel mit seinem milden Klima und den nährstoffreichen Kalkböden sorgt für die besten Voraussetzungen, dass Obst und Gemüse gedeihen können", erzählt Bäckermeister Klaus Kirchdorfer aus Ulmerfeld, während er seine Spezialität, einen in Most eingelegten Sandkuchen, serviert. „In unserer Region gibt es viele landwirtschaftliche Zulieferbetriebe, von denen wir Birnen, Äpfel oder Heidelbeeren, aber auch Eier, Kürbiskerne, Weizen oder Mehl direkt beziehen. Da kennen und schätzen wir die Qualität, wobei zugleich die Lieferwege dieser regionalen Rohstoffe fürs Backen extrem kurz sind."

Mit einer einzigartigen Genusskultur hat sich dieser Teil des Mostviertels in den letzten Jahren entwickelt. Landschaftlich prägen stolze Vierkanthöfe und alte Streuobstwiesen als echtes Naturjuwel dieses Gebiet. „Selbstverständlich dreht sich in der Region vieles um den Most und die Birne wird zum fruchtigen Urlaubserlebnis. Doch wenn die Radfahrer bei uns einkehren, dann genießen sie vor allem unsere regionalen Produkte, in denen das Mostviertel drinnensteckt. Sie stärken sich mit unserem bodenständigen Brot und Gebäck, das wir teils nach Rezepten von alten Bäuerinnen herstellen", berichtet Bäcker Klaus, wie Klaus Kirchdorfer im Ort liebevoll genannt wird.

Geheimnis des Brottopfes

Dass sich im Mostviertel einiges auch ums Brot dreht, bestätigen jene Betriebe, die sich nicht ausschließlich der Kunst des Backens verschrieben haben. So vertreibt beispielsweise Gunther Reisinger aus Ybbsitz Brottöpfe in vielen Größen und Getreidemühlen für den Hausgebrauch. Jeder einzeln gefertigte Brottopf besteht aus Ton und wird außen mit einer Salzglasur überzogen. Da der Ton die Feuchtigkeit aufnimmt, aber auch wieder abgibt, bleibt das Brot und Gebäck länger frisch als in anderen Aufbewahrungsbehältnissen, in denen es meist rascher austrocknet. Vor allem die gegenüberliegenden Luftlöcher im Brottopf lassen die richtige Menge Luft zum Brot, die es zum Atmen benötigt. Außerdem sorgt die dicke Wandstärke für einen Temperaturausgleich, womit es im Inneren des Topfes ein wenig kühler ist als im Raum selbst.

„Bei uns im Mostviertel dominieren echtes Handwerk und echter Genuss. Davon kann sich jeder überzeugen, der dieses schöne niederösterreichische Viertel besucht", findet Bäckermeister Kirchdorfer äußerst einladende Worte.

Das gemahlene Korn der Kittelmühle

Brot enthält zwei wesentliche Ingredienzien: Mehl und Wasser. In der Kittelmühle in Bergland wird ersteres für die niederösterreichischen Bäcker erzeugt und zweiteres für die Energiegewinnung zum Betrieb zweier Mühlen verwendet.

„Wir verarbeiten Weizen, Roggen und Dinkel sowie im Bio-Bereich auch Emmer und Einkorn. Dafür stehen uns zwei voneinander getrennte Mühlen zur Verfügung, eine für konventionelles Getreide und eine fürs Bio-Getreide", berichtet Geschäftsführer Hannes Taubinger von der Anton Kittel Mühle Plaika in Bergland. Seit 1881 befindet sich die Mühle in Familienbesitz und gehört heute zu den größten Mühlen Österreichs. Rund 190 t Mehl werden täglich gemahlen und an über 100 Bäckereien von Linz bis Wien sowie runter in die Steiermark geliefert. Insofern ist die Wahrscheinlichkeit sehr hoch, dass das Mehl für die Frühstückssemmel oder die Schnitte Brot regional betrachtet im niederösterreichischen Plaika gemahlen wurde.

„Die verarbeiteten Rohstoffe in der Kittelmühle kommen zu 90 Prozent aus Niederösterreich – je zu einem Drittel aus dem Wald-, Wein- und Mostviertel – und zu 100 Prozent aus Österreich. „Qualität, regionale Herkunft, Frachtkosten und Preis sind im Rohstoffeinkauf die entscheidenden Faktoren", erklärt Müller Taubinger.

Um den Bäckereien eine konstante Qualität zu liefern, kommen mehr als 50 Prozent des Getreides direkt von bekannten Landwirten, wobei Hannes Taubinger festhält, dass es bei einer Mühle dieser Größenordnung nicht möglich sei, explizit nachzuvollziehen, woher das Getreide für einen bestimmten Sack Mehl tatsächlich stammt. Einkauf, Auswahl und das Mischverhältnis seien entscheidend. Nur Kleinstmühlen können ihr zu vermahlendes Getreide von einem einzigen Bauern beziehen, allerdings fällt die Ernte von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich aus. Ein Bäcker habe aber über die Jahre dieselbe Brotqualität mit demselben guten Geschmack zu liefern.

Ohne Mühle, kein Mehl, ohne Mehl, kein Brot
In der Kittelmühle durchläuft das Getreide beim Vermahlen bis zu 19 Walzenstühle, abhängig vom gewünschten Feinheitsgrad. So entstehen feine Konglomerate von grobem oder feinem Schrot über groben oder feinen Grieß bis hin zum Mehl. Vor dem Mahlen wird der Weizen mit zwei bis drei Prozent Wasser versetzt und bis zu zwölf Stunden lang aufgeweicht. Diesen Arbeitsschritt nennen die Müller „Netzung". Das Wasser saugt sich in dieser Zeit durch die Schale des Weizenkorns, womit das Getreide anschließend besser zerrieben werden kann. Dadurch erhält das Mehl auch seine weiße Farbe und wirkt nicht bräunlich.

„Glücklicherweise haben wir in Österreich die höchste Wasserqualität und unsere Gewässer sind alle sehr sauber", findet Hannes Taubinger, der bei der „Netzung" das Getreide zusätzlich nach dem Verfahren von Josef Grander belebt. Das verbessere die Backeigenschaften der Mehle, wie er meint. „Im Mostviertel ist das Wasser eher kalkhaltig, aber für die Broterzeugung hat jenes Wasser, das der Bäcker in der Bäckerei seinen Teigen zumischt, eine viel größere Bedeutung für den Geschmack."

Qualität beginnt in der Mühle
Jeder, der meint, mit dem Mahlen hätte der Müller sein Tagwerk vollbracht, der irrt. Im Mühlenlabor wird der Produktionsprozess von ständigen Qualitätskontrollen begleitet. So werden die Wasseraufnahmefähigkeit, Verkleisterungs- und Teigeigenschaft des Mehls ebenso gemessen, wie auch die Dehneigenschaft anhand von Versuchsteigen überprüft wird. Zur Feststellung des Mineralstoffgehalts wird im Muffelofen eine kleine Menge Test-Mehl verbrannt und nach dem Brennvorgang die Asche einer Analyse unterzogen.

„Heutzutage unterliegt der Beruf des Müllers dem uneingeschränkten technischen Fortschritt", erklärt Hannes Taubinger. Insofern verwundert es nicht, dass er seine Mühlen aus eigener Stromerzeugung mittels Wasserkraft betreibt, darüber hinaus den Ökostrom vertreibt und sich im Bereich erneuerbarer Energien mit drei Windparks engagiert. „Schon mein Urgroßvater Anton Kittel versorgte im Jahr 1907 den Ort Erlauf mit elektrischem Strom. Das Mahlen von Getreide und die Stromerzeugung liegen uns einfach im Blut", sagt er abschließend mit einem Lächeln.

Engagierte Mostbarone bewahren die Sortenvielfalt

Mit hochwertigen Erzeugnissen gewinnen die Mostbarone ihre Kunden. Davon profitieren auch die Bäcker, die mit diesen Produkten ihre Brot- und Konditorwaren verfeinern.

„Diese Häuser hat der Most gebaut", erzählen sich viele im Mostviertel und meinen damit die prachtvollen Vierkanthöfe, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden sind, als der Most den Wohlstand in die Region brachte. Diese lange Tradition der Mosterzeugung lieferte für einige landwirtschaftliche Betriebe die Idee, die Kultur rund um den vergorenen Birnenmost zu pflegen und weiterzuentwickeln. In den Betreibern von Heurigenbetrieben, Wirtshäusern und Hotels fanden sich rasch Gleichgesinnte. Die Mostbarone, bestehend aus 21 Mostproduzenten, Gastronomen, Hoteliers und Edelbrennern, schlossen sich im April 2003 zusammen.

Die Mostbarone sind an ihrem schwarzen Hut mit roter Schleife leicht zu erkennen, allerdings darf die Bezeichnung selbst als besondere Auszeichnung betrachtet werden. Nur jene, die sich besonders für die Region und den Birnenmost engagieren, werden in diese Tafelrunde aufgenommen und dürfen sich fortan mit dem Titel „Mostbaron" schmücken. Zum Erhalt der Sortenvielfalt wurde von ihnen ein 20 Hektar großer Mostbirnen-Garten angelegt, in dem 15 verschiedene Sorten wachsen.

Mostbaron Seppelbauer

Den feierlichen Schwur auf die Mostkultur und die Qualitätsproduktion legte auch Bernhard Datzberger, der Seppelbauer aus Amstetten, ab. Als gelernter Landwirtschaftsmeister und Obstverarbeitungsfacharbeiter beackert er seine 33 Hektar mit Getreide, Äpfel und Birnen, die er beispielsweise für die Herstellung von sortenreinen Birnenmost, Birnen-Frizzante, Cider und Mostbirnenessig benötigt. Nicht umsonst nennt sich der staatlich geprüfte Obstweinverkoster auch Most- und Edelbrandsommelier. Jährlich erzeugt er bis zu 100.000 Liter Most und Fruchtsäfte. Von seinen Produkten profitieren die

umliegenden Bäckereibetriebe, die seine Früchte zu köstlichem Kletzenbrot oder Fruchtschnitten verarbeiten sowie Mostviertler Spezialitäten erzeugen, indem sie Sandkuchen im Most einlegen.

Getrocknetes Dörrobst, Heidelbeeren und Mostviertler Schofskas – genau 40 Schafe tummeln sich in den Stallungen – zählen ebenfalls zum Angebot vom Seppelbauer. Alleine seine Mostflaschen mit dem viereckigen Boden, der an die Vierkanthöfe erinnern soll, bleiben nach einer Verkostung im Gedächtnis, die er selbst zwei bis fünf Mal pro Woche auf seinem Hof durchführt, getreu seinem Leitspruch: „Der Gaumen ist das beste Werkzeug des Lebensmittelerzeugers."

Genau darauf setzen die Mostbarone. Sie laden zu Most-Tasting-Touren als Genussreise durchs Mostviertel ein und ermöglichen einen Mostspaziergang zu ausgewählten Plätzen in der Natur. Die Erhaltung der Kulturlandschaft und die Rettung alter Sorten ist den Mostbaronen wichtig. Deshalb können genießende Mostliebhaber auch eine Obstbaumpatenschaft übernehmen und es Kaiserin Maria Theresia gleichtun, die die Anpflanzung von Streuobstwiesen im Mostviertel anordnete und damit eine entscheidende Basis für die Mostbarone legte.

ECHTER GENUSS MOSTPUDDING

GUGELHUPF

ZUTATEN:

5 Stk.	Eier (trennen)
230 g	Kristallzucker
75 g	Weizenmehl glatt
75 g	Semmelbrösel

ZUBEREITUNG:

- Dotter mit ⅓ Zucker schaumig rühren
- Eiweiß mit ⅔ Zucker steif schlagen
- Mehl und Brösel mit Hand unterheben und in Form geben
- Bei 180 °C ca. 35 Min. goldbraun backen

MOSTGUSS

ZUTATEN:

800 ml	Birnenmost (Obstmost)
200 ml	Wasser
1 Stk.	Zimtrinde
3 Stk.	Gewürznelken
80 g	Kristallzucker

ZUBEREITUNG:

- Gemeinsam aufkochen und 15 Min. ziehen lassen
- Gebackenen Gugelhupf übergießen und kaltstellen

GESUNDHEIT

Das wichtigste Nahrungsmittel der Welt beeindruckt mit einer Sortenvielfalt und einer Vielzahl an Inhaltsstoffen wie Gewürze oder ganze Körner. Eines haben all diese Brotgeschmack-Verfeinerer gemeinsam: sie wirken sich direkt auf unsere Gesundheit aus. Anis, Fenchel, Koriander, Kümmel, Sesam, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne steigern ebenso das Wohlbefinden, wie auch die Teigführung bei der Broterzeugung darauf Einfluss nimmt. Deshalb: Esst eurer Gesundheit zuliebe Brot!

Brotgewürze fürs Wohlbefinden

Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel zählen in Österreich zu den klassischen Brotbackgewürzen, die jedem Brot seinen typischen Geschmack verleihen. Neben dem Aroma überzeugen die altbewährten Vier zudem mit ihren positiven Eigenschaften für die Gesundheit.

Die vier Gewürze gehören zur Pflanzenfamilie der Doldenblütler, sie beruhigen den Darm und wirken als Teegetränke wiederholte Male krampflösend. Aber auch die Samen der Gewürzpflanzen leisten ganze Arbeit, denn es wird ihnen eine heilende Wirkung nachgesagt.

In Brotteigen finden sie sowohl im Ganzen als auch im gemahlenen Zustand ihren Einsatz. Aus Sicht der Naturheilkunde sowie der Volksmedizin kann somit der Brotgenuss zahlreiche Beschwerden wie Völlegefühl, Blähungen, Magenkrämpfe oder Unruhezustände lindern.

ANIS

Der „süße Kümmel" oder „Brotsame" findet als Brotgewürz in Weizen- oder Früchtebroten sein breites Anwendungsgebiet und verbleibt nach dem Verzehr noch einige Zeit angenehm im Gaumen. Speziell in der Weihnachtszeit gehört Anis zu den typischen Aromata, die sich in fast jedem Lebkuchen wiederfinden. Der sehr starke, intensive, leicht süßliche Geschmack verfeinert beispielsweise den griechischen Ouzo, den französischen Pernod oder den türkischen Rakı, womit auch die Herkunft des Anis (östliche Mittelmeerländer) geklärt wäre. Das Gewürz selbst enthält viele ätherische Öle und hilft bei Erkältungskrankheiten sowie Erkrankungen der Atemwege. Regelmäßiger Anis-Konsum soll Asthma und Bronchitis mildern. Darüber hinaus wirkt er antibakteriell. Damit die Samen ihre volle Würzkraft entfalten können, werden sie erst kurz vor der Verwendung gemörsert.

FENCHEL

Um dem Brot das richtige Aroma zu verleihen, werden gerne Fenchelsamen verwendet. Sie sorgen auch dafür, dass Speisen wie deftige Eintöpfe oder Fleischgerichte leichter bekömmlich werden. Von Vorderasien aus verbreitete sich die Heilpflanze bereits im Mittelalter auch in Europa (Mittelmeerregion). Heutzutage sind Fenchelsamen oft nur in speziellen Gemüsegeschäften oder in manch Apotheken erhältlich. Letzteres gilt als Indiz dafür, das sie eine heilende Wirkung besitzen. Sie erleichtern die Verdauung und verschaffen bei Blähungen häufig Linderung. Zugleich stellen sie, wenn sie gekaut werden, eine wirksame Hilfe bei Mundgeruch und Zahnfleischproblemen dar. Geschmacklich erinnern die Fenchelsamen an Anis.

KORIANDER

International tritt der Koriander auch als Asiatische Petersilie, Wanzen- oder Schwindelkraut auf. Er stammt ursprünglich aus dem Mittleren Osten sowie dem Mittelmeerraum. In Österreich wird das Gewürz von April bis August frisch geerntet, wobei er einen herb-süßlichen Geschmack mit angenehm bitteren Nuancen aufweist. In getrockneter Form entwickelt sich oftmals ein süßlicher Duft. Koriander wirkt appetitanregend und beruhigt die Nerven. Darüber hinaus hilft er bei nicht zu schweren Darm- und Magenkrämpfen, Blähungen oder Magenschmerzen. Das seit tausenden Jahren bekannte Gewürz kann durch sein mildes Aroma kaum überdosiert werden.

KÜMMEL

Mild im Geschmack und gut harmonierend mit anderen Gewürzen – so kennt die Menschheit den Kümmel überall auf der Welt. In seinem Ursprungsgebiet in Asien fand das markante Gewürz fast ausschließlich als Heilkraut seine Anwendung, denn Kümmel gilt als wahrer Alleskönner unter den Kräutern. Er wirkt antiseptisch, schmerzlindernd, antibakteriell, krampflösend, entwässernd und beruhigend auf den Körper. Er fördert die Verdauung und unterstützt bei Bauchschmerzen. Als würzende Zutat einiger Brotsorten verleiht der Kümmel diesen einen sehr charakteristischen Geschmack, der meist als Mischung aus Petersilie und Dill beschrieben wird. Als eines der ältesten Gewürze der Welt fand der Kümmel bereits in Kochbüchern des 3. Jahrhunderts als Zutat fürs Brotbacken seine Erwähnung.

„Mein Geheimnis? Wenige Zutaten, viel Zeit!“

Seit vier Jahrzehnten beschäftigt sich Bäckermeister Erich Kasses mit allen Facetten des Brotbackens. Im Interview spricht er über Fermentationsprozesse, Sauerteigführung, gesundheitliche Aspekte beim Brotgenuss und warum drei Scheiben Brot möglicherweise das Leben verlängern.

Wie gesund ist Brot?
Brot gilt als wichtigstes Nahrungsmittel und ältestes Genussmittel weltweit, denn es besteht nur aus Vollkornschrot oder Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Brot zählt zu den wertvollsten Kohlehydrat- und Ballaststofflieferanten, die wiederum Energie bringen. Studien bestätigen, dass mindestens 50 Prozent des täglichen Energiebedarfs in Form von Kohlehydraten gedeckt werden sollten. Gerade Vollkornbrot mit einem hohen Ballaststoffgehalt ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Aber macht nicht zu viel Brot dick?
Das Brot selbst macht nicht dick, sondern meist nur jene Lebensmittel, die draufgelegt oder draufgestrichen werden. Durch den hohen Sättigungswert eines Vollkornbrotes wird sogar eine übermäßige Energiezufuhr vermieden und das Erreichen aber auch Erhalten eines gesunden Körpergewichts erleichtert. So liefern beispielsweise drei Scheiben Vollkornbrot mehr Ballaststoffe als ein Apfel. Bei uns in Thaya gibt es viele 100-Jährige und die essen täglich drei Scheiben Brot. Jetzt könnte ich sagen, „esst täglich drei Scheiben Brot und ihr werdet 100 Jahre alt“.

Da muss aber auch schon der Opa beim Brotbacken alles richtig gemacht haben.
Ich weiß, dass mein Großvater alles richtig gemacht hat und mache daraus kein Geheimnis: Wenige Zutaten, viel Zeit! Das war der Ursprung der Bäckerskunst und soll auch seine Zukunft sein. Es gilt, dem Brot zum Entwickeln der reichhaltigen Aromen und der einzigartigen Konsistenz viel Ruhezeit zu geben und wenig Hefe beizufügen. Die Ruhezeit in der Reifekammer ermöglicht Fermentationsprozesse und in weiterer Folge Brotspezialitäten ohne Backzusätze und Stabilisatoren.

Warum sind diese Fermentationsprozesse wichtig?
Zunehmend werden mehr Vollkornprodukte nachgefragt. Vollkorn braucht allerdings länger, um vom Körper aufgenommen zu werden. Deshalb habe ich mich jahrelang sehr intensiv mit den Produkten beschäftigt, auch weil ich keine Zusatzstoffe verwenden wollte. Mittlerweile führe ich Roggen-Sauerteige und Weizen-Vorteige, die ich im Brot verarbeite und die der Körper problemlos aufnehmen kann.

Auf Ihrer Website ist zu lesen, „alle acht Stunden muss ich meine Haustiere füttern“ und Sie meinen damit die Milchsäurebakterien im Sauerteig, die mit Wasser und Mehl versorgt werden.
Ein Sauerteig ist etwas Lebendiges und bedeutet für mich auch Leben. Mit 40 Jahren Erfahrung mit den Sauerteigen weiß ich, er schmeckt nie ganz gleich und reift am besten bei Raumtemperaturen von 20 bis 25 Grad. Viele lagern ihren Sauerteig zu Hause im Kühlschrank, nur dort verkühlt er sich.

Sind das die Erfahrungswerte des Bäckermeisters?
Es sind die Erfahrungswerte eines Idealisten mit viel Liebe zu seinem Handwerk. Bei einer Fachkonferenz von Bäckern referierten die Branchenvertreter über die Konsistenz des Brotes, über den Geschmack, über die Lagerung und die Frischhaltung. Dann kam als Vortragender ein Arzt und der stellte die einfache Frage: Was passiert im menschlichen Körper beim Essen des Brotes? Das Staunen war sehr groß.

Was passiert beim Essen des Brotes im menschlichen Körper?
Vereinfacht gesagt wird bei der Fermentation der unerwünschte Inhaltsstoff in Lebensmitteln, die Phytinsäure, abgebaut und Folsäure umgewandelt. Durch die zeitintensive Sauerteigführung wird bei der Herstellung von Vollkornprodukten der Phytingehalt entscheidend reduziert. Das ermöglicht, dass vorhandene Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Eisen und Zink mit der Nahrung wieder aufgenommen werden können und dem Körper zur Verfügung stehen. Die Folsäure spielt bei allen Wachstums- und Entwicklungsprozessen eine bedeutende Rolle. Der Fermentationsprozess ist also für den Körper so wichtig, auch weil die Nahrungsmittel bekömmlicher werden. Früher wurde im Waldviertel sehr viel Brei gegessen. Der wurde aufgehoben, wurde mit der Zeit sauer, aber dadurch zugleich zuträglicher.

Haben auch die Gewürze im Brot eine gesundheitliche Wirkung?
Ich liebe Gewürze und verwende sie gerne. Allerdings kommt es sicherlich auch auf die verwendete Menge an. Ehrlicherweise muss ich zugeben, der Einsatz von Gewürzen ist immer eine Geschmackssache des Bäckers. Wir Bäcker sind aber dafür da, Nischen zu bedienen und etwas Gutes zu tun.

Sie gelten als Österreichs erster Slow Baker. Wie kam’s zu diesem Titel?
Ich war für den Marktkieker, den Innovationspreis der Backbranche in Deutschland, Österreich und der Schweiz vom Back Journal, nominiert und holte damals den strengsten Juror vom Flughafen Schwechat ab. Er saß bei mir im Auto und wurde immer blasser. Wir hatten das Lichtermeer Wiens längst hinter uns gelassen, um ins tiefste Waldviertel zu fahren. „Wohin fahren Sie?“, fragte er. Als wir in Thaya ankamen, war er fasziniert von der Vielfalt der Produkte, die ich hier erzeuge, und dem zeitlichen Aufwand, den ich betreibe. Die Auszeichnung war mir sicher!

Bäckermeister Erich Kasses gilt als erster, geprüfter „Slow Baker“ in Österreich und ist Miterfinder der Brotinnovation „Health Bread“. Seine Brotvernarrtheit wurde ihm bereits in die Wiege gelegt, denn er betreibt die gleichnamige Bäckerei in Thaya in dritter Generation. Zudem arbeitet er als Landwirt, indem er selbst alte Getreidesorten wie den Champagnerroggen, die Waldstaude oder den Waldviertler Bergroggen anbaut, sowie als Müller und seit fast 40 Jahren als innovativer Bäcker.

Die Vielfalt kommt vom Bäcker

Die Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher lieben das Brot und mögen ihre Bäcker. Die große Auswahl sowie die persönliche Bedienung lassen sie in die Bäckereien strömen. Das haben Brotgenießerinnen bestätigt, bei denen BACKPAPIER nachgefragt hat.

Klara Kirner, Stockerau

„Bei jedem Einkauf gehört der Bäckereibesuch einfach dazu, da ich frisches Brot mag und die persönliche Bedienung samt Beratung bevorzuge. Ich genieße kleine, überbackene Brot-Snacks zwischendurch und esse hauptsächlich abends ein Stück Brot. Das muss nicht immer ein Hausbrot sein, oftmals bevorzuge ich ein Laugenstangerl oder ein Chia-Weckerl."

Ottilie Scheder, Vösendorf

„Ich liebe den Geruch von frischem Brot und Gebäck, aber auch den Duft des noch warmen Kuchens. Bei mir gibt es kein Frühstück ohne Brot, zur Jause genieße ich eine Scheibe mit ein wenig Butter und Schnittlauch aus dem Garten. Einfach herrlich. Gerne probiere ich Neues aus, das Sortiment ist ja riesig. Ein saftiges Karottenbrot, ein Nussbrot oder ein gut gewürztes Landbrot mit knuspriger Rinde gehören aber zum fixen Bestandteil meiner Ernährung."

Das BACKPAPIER-Redaktionsteam
zu Besuch im Mostviertel (v.l.n.r.): Landesinnungsmeister Johann Ehrenberger, Natascha und Alexander Deák (Agentur Serendipity), Innungsgeschäftsführer Heinrich Schmid, Bäckermeister Laura und Erich Kasses, Heidi Kirchdorfer und Michael Liebminger (Agentur Serendipity). Vorne: Ingrid Kasses und die beiden Bäckermeister Lena Kasses sowie Klaus Kirchdorfer.

LESERBRIEF

Herzliche Gratulation!
Gratulation zur ersten Ausgabe von BACKPAPIER. Das Magazin war informativ, lehrreich und unterhaltsam. Meine Kunden waren sehr begeistert. BACKPAPIER ging wie die warmen Semmel über den Ladentisch. Kaum zu glauben, wie viele Themen es rund ums Brot und unseren schönen Handwerksberuf gibt.

Florian Stiegler
Bäckerei & Cafe Stiegler, Weiten

Made in NÖ: Das gesündeste Weckerl

Passend zum Tag des Brotes wurde im letzten Jahr von den niederösterreichischen Bäckerei-Betrieben das »tut gut«-Weckerl als absolut bekömmliches Vollkorngebäck präsentiert.

Die Vorstellung des »tut gut«-Weckerls war in Niederösterreich etwas ganz Außergewöhnliches. Denn das Weckerl symbolisierte optisch die vier Viertel. Entscheidender aber war die Vorgabe der Gesundheitsinitiative »Tut gut!«, die sich zum Ziel setzte, ein Vollkornprodukt anzuregen, das auch von den Jugendlichen angenommen wird. „Dieses bekömmliche Vollkornweckerl versorgt den Körper mit wertvollen Nähr- und Mineralstoffen", erklärte der Landesinnungsmeister der Bäcker, Johann Ehrenberger, bei der Präsentation.

Entwickelt wurde das gesunde Weckerl für Jugendliche in der Waldviertler Bäckerei Kasses, die auf einen extra langen Teig-Reifungsprozess von 72 Stunden setzte. Dies ermöglicht dem Vollkornteig, die Flüssigkeit während des langen Rastens kontinuierlich aufzunehmen, womit das Weckerl selbst bekömmlicher und leichter verdaulich wird. Das Resultat konnte sich sehen lassen: Das luftig leichte Vollkornprodukt mit ganzen Körnern wie Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkernen passt ausgesprochen gut zu Käse und schmeckt erstklassig.

Sesam hat's in sich

Alleine die für die Bestreuung gewählten Körner wie Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne gelten als wahre Gesundmacher. So hilft der „Schleimhaut-Schützer" Leinsamen bei Magen-Darm-Beschwerden und wirkt entzündungshemmend. Zudem enthalten Leinsamen in der Pflanzenwelt den höchsten Anteil an Omega-3-Fettsäuren.

Sesam wiederum gilt als großer Vitamin- und Mineralstofflieferant. Da er viel blutbildendes Eisen und knochenstärkendes Kalzium enthält, sind die Sesamsamen vor allem für Vegetarier und Veganer interessant. Zudem besitzt Sesam das Spurenelement Selen, das das Immunsystem stärkt und die Zellmembranen schützt. Das ebenfalls enthaltene Vitamin B3 regeneriert die Haut, Muskeln und Nerven.

Die Sonnenblumenkerne gelten als wichtige, natürliche Folsäurelieferanten. Die Folsäure benötigt der menschliche Organismus für Wachstumsprozesse und sie spielt auch bei der Zellteilung eine Rolle. Sie kann vom Körper aber nicht selbst hergestellt werden. Deshalb sollte die Folsäure über die Nahrung aufgenommen werden, da dieses Vitamin wichtig für die Blutbildung ist.

Im Zusammenwirken mit den weiteren Inhaltsstoffen erweckt das »tut gut«-Weckerl somit den Anschein, dass es Medizin nun auch vom Bäcker gibt.

kids-corner

Ihr glaubt es kaum, was ihr mit Brot alles basteln könnt! Ob Fisch, Bär oder Katze, deine Freunde werden staunen, wie kreativ du ihnen köstliches Brot servierst. Zudem haben sich die niederösterreichischen Bäckermeisterinnen und Bäckermeister wieder Zeit genommen, um all deine Fragen rund um den Tag des Brotes oder deine Berufsmöglichkeiten zu beantworten. Bleib neugierig und frag beim nächsten Bäckerei-Besuch einfach mal selbst nach!

KÖSTLICHES FÜR JEDES KINDERFEST

Jeder weiß: Das Auge isst mit! Wusstest du aber, dass du mit Brot deine Freunde so richtig beeindrucken kannst? Du wirst staunen, wie sehr sie deine kunstvoll gestalteten Appetithäppchen lieben werden. Dafür benötigst du neben den Brotscheiben gesundes Obst oder ein wenig frisches Gemüse. Hier ein paar Ideen für deine Party – und los geht's!

Lustiges Bärengesicht

Bestreiche deine Brotscheiben – am besten eignet sich ein kantiges Roggenbrot – mit einem Schokoladeaufstrich. Schneide dir von einer Banane ein paar Scheiben ab, die du für die Bärenohren und Bärennasen verwendest. Als Augen kannst du Heidelbeeren oder Rosinen drauflegen. Schmeckt fruchtig und süß!

Die Käserakete

Leg dir eine Scheibe Käse auf deine Brotscheibe und schneide dir nun deine Rakete zu – oben spitz, seitlich gerade. Für die Guckfenster in den Weltraum dienen dir Karottenscheiben oder eine halbierte Kirschtomate. Für die Raketenspitze und den -boden nimmst du wiederum Karottenstückchen. Als Antrieb kannst du auch Schnittlauchstückchen verwenden. Das gibt eine zusätzliche Farbnuance. Für die Sterne, die du ebenfalls mit Käse belegen kannst, nimmst du einfach einen Weihnachtskeks-Ausstecher und Heidelbeeren oder halbierte Weintrauben. Du wirst staunen, wie gut Obst mit Käse harmoniert!

Die verschreckte Eule

Schneide an der oberen Seite des Vollkornbrotes ein möglichst flaches Dreieck weg, damit deine Eule Ohren bekommt. Das weggeschnittene Brot kannst du natürlich sofort vernaschen! Gerade in der Vorweihnachtszeit dienen dir Orangen für die Nase, Kiwis für die Flügel und Bananen für die Augen als willkommene Bastelgarnitur. Mit den Rosinen als Pupille gibst du deiner Eule – von staunend bis verschreckt – jeweils einen anderen Gesichtsausdruck. Selbstverständlich kannst du deine Eule mit einem süßen Aufstrich bedecken.

Der Blubber-Fisch

Für den Blubber-Fisch benötigst du eine Scheibe Weißbrot (Toastbrot), Erdbeeren, Heidelbeeren, Topfen und fürs Seegras ein grüne Dekoration (z.B.: Kiwi-Stückchen). Um deinen Fisch möglichst rund zu gestalten, stelle ein großes Trinkglas verkehrt auf das Brot und schneide entlang des Glasrandes. Den Topfenaufstrich kannst du verfeinern, indem du ihn mit passierten Erdbeeren verrührst. Da sich Erdbeeren sehr leicht zerteilen lassen, lassen sich Schuppen und Flossen einfach herstellen. Auf einem blauen Teller wirkt dein Blubber-Fisch besonders echt.

Die müde Katze

Fast sechszehn Stunden am Tag schläft eine Katze. Da kann sie schon mal müde dreinschauen. Für deinen geschmackvollen Vierbeiner brauchst du zwei Scheiben – jeweils halbiert – von einem Wecken Mischbrot. Lege die ersten Scheibenhälften mit dem runden Rücken aneinander, die zweite Scheibenhälfte für den Kopf oben auf. Der Körper wird daneben platziert. Mit Käse-, Gurken-, Paprika-, Karotten- und Olivenstückchen kannst du nun deiner Katze ein besonders müdes Aussehen verleihen. Für die Barthaare dient dir Schnittlauch. Als Katzenschwanz kannst du statt des Brotes ein weiteres Stück Paprika (gelb oder grün) verwenden.

IN DER BÄCKEREI

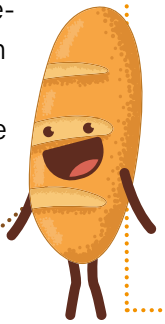
ist immer was los.
Sieh nur wieviel Gebäck hier zu Hause ist. Zähle die Backfreunde und schreibe die Zahl in das jeweilige Feld neben dem Gebäck.

WOFÜR STEHT DER TAG DES BROTES?

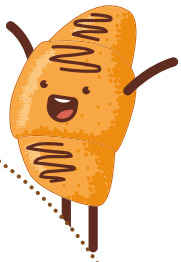
Den Tag des Brotes feiern die Bäcker jedes Jahr am 16. Oktober. Er soll die Bedeutung des Brotes als wichtigstes Nahrungsmittel für die Welt hervorheben. Er dient aber auch dazu, die Nützlichkeit des Bäcker-Handwerks aufzuzeigen. Der Tag des Brotes wird nicht nur bei uns in Österreich begangen, sondern auch in Deutschland und der Schweiz. Ursprünglich wurde er in Madrid (Spanien) erfunden. Also feiern auch die spanischen Bäckerinnen und Bäcker den 16. Oktober.

KANN ICH ALS MÄDCHEN BÄCKERIN WERDEN?

Selbstverständlich kannst du als Mädchen den Beruf der Bäckerin erlernen. Die Lehrzeit dauert drei Jahre. Die Praxis erlernst du in der Bäckerei und zehn Wochen pro Jahr besuchst du den theoretischen Unterricht in der Landesberufsschule in Baden. Nach der Lehrabschlussprüfung kannst du dich noch zur Bäckermeisterin ausbilden lassen. Heutzutage gibt es bereits viele Mädchen, die diesen schönen Handwerksberuf lernen. Erkundige dich bei deinem Bäcker, ob er eine Lehrstelle für dich frei hat.



IST BROT GESUND?



Da Brot nur aus den natürlichen Zutaten Mehl, Wasser und Salz besteht, ist es sogar sehr gesund. Die niederösterreichischen Bäcker achten sehr darauf, welche Inhaltsstoffe (z.B. Körner oder Gewürze) sie dem Brot beimengen. Brot gilt als wertvoller Kohlehydrate- und Ballaststofflieferant. Beides benötigst du für deine Energiezufuhr. Brot beinhaltet aber auch wichtige Vitamine und Mineralstoffe, die deinem Körper im Wachstum gut tun.

WIE WIRD DAS GETREIDEKORN ZUM MEHL?

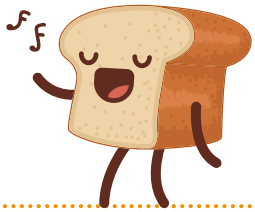
Nachdem der Bauer sein Getreide geerntet hat, bringt er es zur Mühle. Dort wird es zuerst gelagert. Für den Mahlvorgang werden die Körner vorbereitet, indem sie in ein wenig Wasser eingelegt werden. Der Müller nennt diesen Vorgang „Netzung". Dabei saugt sich das Wasser durch die Kornschale, wodurch das Korn dann leichter zerrieben werden kann. In den Zerkleinerungsmaschinen – dem sogenannten Walzenstuhl – werden die Körner von rotierenden Walzen vermahlen. Je feiner das Mehl sein soll, desto mehr Walzenstühle durchlaufen die Körner. Am Ende wird das so entstandene Mehl in verschiedenen Sackgrößen abgefüllt.

Auflösung Seite 41: 5 Stk. 6 Stk. 4 Stk. 5 Stk.

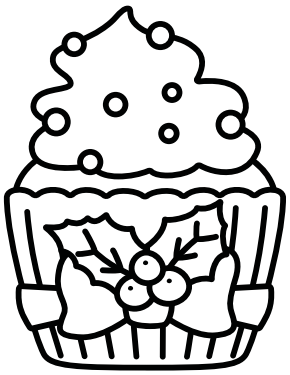
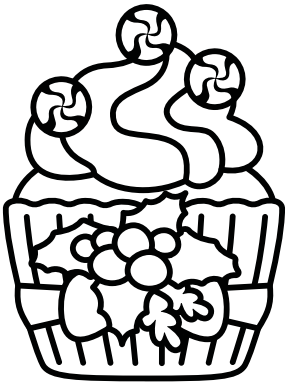
Fotonachweis: **Cover:** iStock.com/evgenyatamanenko **Seite 2:** iStock.com/PeopleImages, iStock.com/Cleardesign1, iStock.com/Andrej Rutar, iStock.com/Yingko, iStock.com/ilona7 **Seite 4 & 5:** iStock.com/grafvision, WKNÖ **Seite 6:** David Pany, iStock.com/innazagor **Seite 7:** Günter Mayer **Seite 8 & 9:** iStock.com/nerudol **Seite 10 & 11:** iStock.com/Paul Bradbury, iStock.com/max-kegfire, iStock.com/DarioZg **Seite 12 & 13:** iStock.com/pixelfit, privat: Christine Käppl-Sulzer, Rotraut Müller, Denise Bäckerin **Seite 14 & 15:** Gregor Semrad, Michael Parak, iStock.com/lleerogers **Seite 16 & 17:** iStock.com/Wavebreakmedia **Seite 18 & 19:** iStock.com/PeopleImages, Rotraut Müller, iStock.com/kzenon **Seite 20 & 21:** iStock.com/wundervisuals, Fotoatelier Schörg, iStock.com/Wavebreakmedia **Seite 22 & 23:** iStock.com/Cleardesign1 **Seite 24 & 25:** iStock.com/Don White, iStock.com/MahirAtes, iStock.com/Erdosain, iStock.com/PicturePartners, iStock.com/mariannehoy, Heidi_Kirchdorfer **Seite 26 & 27:** Ditz, Taubinger, iStock.com/Floortje **Seite 28 & 29:** Kommunikationsagentur-Sengstschmid, iStock.com/Martin Keiler, iStock.com/Photographer, iStock.com/Angela Kotsell **Seite 30 & 31:** iStock.com/Andrej Rutar **Seite 32 & 33:** iStock.com/Yingko **Seite 34 & 35:** iStock.com/evgenyatamanenko, Schwarz, iStock.com/marilyna **Seite 36:** Klara Kirner, Alexander Deak, Bernhard Datzberger **Seite 37:** Rita Newman **Seite 38 & 39:** iStock.com/ilona75 **Seite 40 & 41:** iStock.com/Dash_med, iStock.com/Azurita, iStock.com/ThitareeSarmkasat, iStock.com/Dash_med, iStock.com/serg78, iStock.com/sabelskaya **Seite 42 & 43:** iStock.com/Roi and Roi, iStock.com/Neliakott **Seite 44:** iStock.com/fotostorm

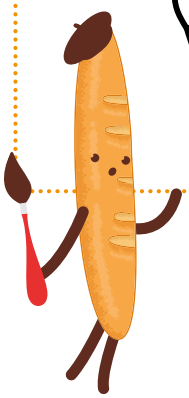
Aus Gründen der Lesbarkeit wurde darauf verzichtet, geschlechtsspezifische Formulierungen zu verwenden.
Soweit personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Männer und Frauen in gleicher Weise.

BACKE BUNTE CUPCAKES



Cupcakes vom Bäcker und Konditor schmecken herrlich.
Gestalte dir deine eigene Vielfalt und male sie farbenfroh aus!



DER GERUCH DES BROTES IST DER DUFT ALLER DÜFTE.
ES IST DER URDUFT UNSERES IRDISCHEN LEBENS,
DER DUFT DER HARMONIE,
DES FRIEDENS UND DER HEIMAT.

LITERATUR-NOBELPREISTRÄGER JAROSLAV SEIFERT

ECHT. GUT.
Vom Bäcker

Impressum

Wirtschaftskammer Niederösterreich
Landesinnung der Lebensmittelgewerbe,
Berufszweig der Bäcker
Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten
Telefon: + 43 2742 851-19152
E-Mail: dienstleister.nahrung@wknoe.at
www.echtgutbaecker.at

Konzeption, Text & Design:
Serendipity Agentur für Werbung I Public Relations I Events
office@serendipity.ag, newsroom.serendipity.ag