BACKPAPIER

Echtes Handwerk. Echter Genuss.

kids-corner mit Tipps für deine Party

Kreative Ideen für eigene Einladungskarten und Tisch-Deko.

Next Generation

Das Bäckerhandwerk ist und bleibt lebendig und jung.

Brot, das verbindende Element

So kommen die Menschen bei Speis und Trank zusammen.

ENDLICH FRÜHLING UND SOMMER:

LUST, DIE NATUR IN IHRER VOLLEN PRACHT ZU GENIESSEN – UND WIEDER KRAFT ZU TANKEN.

ECHT. GUT. Vom Bäcker

Inhalt

Vorwort
Landesinnungsmeister 5

Short Storys
Gut und gesund 6
„Action“ in der Bäckerei 7
„A LA CARTE“: Kasses unter den Top 6 7

So ist es Brauch, so ist es Sitte.

Gemeinsam feiern, gemeinsam genießen.
Regionale, nationale und internationale Bräuche, bei denen Brot und Gebäck nicht fehlen darf. 10

… so nötig „wie ein Bissen Brot“
Wenn sich Gemeinschaften, Familien und Freunde treffen, wird gegessen, getrunken und geplaudert. 12

Warum gehen Sie zum Bäcker?
BACKPAPIER hat nachgefragt, was Kundinnen und Kunden besonders schätzen. 13

Rezept: Bärlauchbrot 13

Für etwas Abwechslung im Brotkörberl.

Brot und Gebäck für den Frühling und Sommer. Vier Vorschläge für Fitness und Gesundheit. 16

Spezielle Tage für unsere Liebsten.

Gute Gelegenheiten, es sich als ganze Familie einfach einmal gutgehen zu lassen. 20

Mit Liebe gemacht und direkt nach Hause gebracht.
Immer mehr Menschen schätzen die Möglichkeit, bestellte Waren direkt nach Hause liefern zu lassen. 21

next generation

„Man muss Gefühl für den Teig entwickeln.“
Die Bäckerei Eder steht für gelebte Handwerkstradition mit Liebe zum schmackhaften Detail. 24

Liebe zum Handwerk, Respekt vor den Zutaten.
In der Bäckerei Bruckner ist die fünfte Generation startklar, um das Familiengeschäft in die Zukunft zu führen. 26

Frühlingserwachen. Alles blüht wieder auf.

Im Weinviertel
Bäckerei Müller&Gartner – Familientradition mit Zukunft. 30

Im Mostviertel
In der Bäckerei Steiner in Tulln ist jedes einzelne Stück reine Handarbeit. 32

Im Industrieviertel
In der Bäckerei & Konditorei Johannes Graf machen die Zutaten den Unterschied. 34

Im Waldviertel
Biohof Hölzl – Vom Getreide bis zum fertigen Brot und Gebäck. 36

kids-corner

Gemeinsam Feiern im Frühling. 40

Rezept: Bunte Cupcakes 42

Klaus Kirchdorfer
Landesinnungsmeister

Liebe Kundinnen und Kunden der niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker,

die Tage werden wieder länger, die Sonne scheint spürbar intensiver, die Temperaturen steigen – mit dem Frühlingserwachen steigt auch wieder die Lust, die Natur aufs Neue zu entdecken. Perfekt, denn im Frühling stehen wieder einige traditionelle Feiertage im Kalender. Freunde und Familie kommen zusammen, verabreden sich zu einem Ausflug und setzen sich danach zum gemütlichen Beisammensein an einen Tisch. Immer mit dabei: frisches Brot und Gebäck aus der Bäckerei.

Das trifft sich gut, weil die Bäcker zu dieser Jahreszeit ihre neuen Ideen präsentieren. Der thematische Schwerpunkt liegt auf leichter Kost, also gesunden Kreationen mit saisonalen Zutaten. In dieser Ausgabe von BACKPAPIER geben wir Ihnen wieder einige geschmackliche Anregungen, die Ihnen Lust machen sollen, etwas Neues aus dem Bäckereisortiment auszuprobieren.

Der Frühling ist auch die Zeit, um wieder in Schwung zu kommen. Auch hier können Brot und Gebäck mithelfen, neue – und gesunde – Kraft zu tanken. Mit den richtigen Zutaten ist sichergestellt, dass die Nahrungsmittel tatsächlich wertvolle Lebensmittel sind, die den Körper beim Verstoffwechseln aktiv unterstützen.

Die Verwendung von Sauerteig ist nur eine der Methoden, um Brote und Weckerln möglichst gut und bekömmlich werden zu lassen. In vielen Betrieben ist der Sauerteig tatsächlich gleichermaßen „Erfolgsrezept" und „Geheimrezept", denn seine Zusammensetzung verleiht den jeweiligen Bäckereiprodukten die ganz spezielle Note.

Wer mehr über das Brot und Gebäck in der Bäckerei wissen möchte, fragt einfach die jeweilige Bäckerin, den Bäcker oder das Verkaufspersonal. Sie haben die Erfahrung, wissen genau, welche Zutaten verarbeitet wurden und sind auch offene Menschen, die gerne über ihre tägliche Arbeit Auskunft geben und dabei helfen (z. B. bei Unverträglichkeiten), die richtige Wahl zu treffen. Vielleicht entdecken Sie dabei sogar etwas Neues!

Herzlichst
Ihr Klaus Kirchdorfer

Gut und gesund

Die Frage, ob Brot ein gesundes Lebensmittel ist, wird immer wieder heiß diskutiert. Das Ergebnis lautet: es kommt darauf an. Denn Brot ist nicht gleich Brot! Die Frage ist, woraus – also aus welchem Mehl und weiteren Zutaten – es gemacht ist. Hier lohnt es sich, etwas genauer hinzuschauen.

Erfreulicherweise hat man gerade in der Bäckerei persönlichen Kontakt zu den Menschen, die das Brot und Gebäck in den Regalen eigenhändig produziert haben. Sie stehen immer gerne für Auskünfte zur Verfügung und wissen ganz genau, welche Zutaten in welchem Teig verarbeitet wurden. Soviel vorab: das meiste Brot in Österreich wird aus Weizen oder Roggen hergestellt. Weiters unterscheidet man noch grob die Sorten Vollkornbrot, Mehrkornbrot, Weizenbrot und Mischbrot – wie „gesund" ein Brot ist, hängt davon ab, aus welchem Mehl es gemacht ist. Die Faustregel dazu lautet: je dunkler das Mehl ist, desto mehr Vollkorn ist darin enthalten. Und je höher der Vollkornanteil ist, desto mehr wertvolle Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe enthält das Brot.

Trotz seiner wertvollen Inhaltsstoffe ist Brot nicht für jedermann bekömmlich. Dazu gehören zum Beispiel Menschen, die an Zöliakie leiden. Sie vertragen das Klebereiweiß im Brot, das man Gluten nennt, nicht.

Besonders die im Brot enthaltenen Ballaststoffe machen es zu einem prinzipiell gesunden Nahrungsmittel. Dabei handelt es sich um unverdauliche Kohlenhydrate, die im Magen aufquellen und damit für ein langanhaltendes Sättigungsgefühl sorgen. Heißhunger kommt so erst gar nicht auf.

Wie bei jedem (Lebens-) Mittel gilt aber auch beim Brot, dass es auf die verzehrte Menge ankommt. Mit Maß und Ziel genossen, gilt es durchaus als Basis einer gesunden Ernährung, die dem Körper ausgewogene Kraftstoffe fürs tägliche Leben zuführt. Darüberhinausgehend liegt es in der Verantwortung jedes einzelnen Menschen, das frische Brot und Gebäck gemeinsam mit weiteren wertvollen und gesunden Lebensmitteln zu genießen. Dazu finden Sie in dieser Ausgabe von BACKPAPIER ein paar Anregungen – z. B. die Tipps und Rezepte der niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker ab Seite 28.

„Action“ in der Bäckerei

Krimi-Handlungen sind zum Glück nicht immer dem echten Leben entnommen, die Schauplätze dieser Geschichten sind es natürlich schon. Dementsprechend wurden auch einige Szenen für den Landkrimi „Vier“ in Gars am Kamp gedreht – unter anderem auch in der traditionsreichen Bäckerei und Kurkonditorei Ehrenberger. „Es war schon spannend, Teile der Kulisse für die Dreharbeiten zu stellen. Dazu musste natürlich die ganze Werbung verschwinden, aber meine Frau konnte sich durchsetzen, dass unser Logo bleibt und unser Name von „Ehrenberger“ nur in „Elenberger“ abgeändert wurde. Das ist so gut wie keinem unserer Kunden aufgefallen. Im Gegenteil, es wurde uns zu dieser auffallend guten Werbung gratuliert“, erinnert sich Johann Ehrenberger schmunzelnd.

„A LA CARTE“ zählt Kasses zu den besten sechs Bäckereien Österreichs

Das österreichische Magazin für Ess- und Trinkkultur, A LA CARTE, hat sich in der heimischen Bäckerei-Szene umgesehen und zum Jahresende 2021 eine Bewertung der Betriebe vorgenommen. Die bekannte Waldviertler Slow-Bäckerei aus Thaya wurde in dieser Wertung unter die top sechs Bäckereien Österreichs gereiht. Die Tester erwähnen dezidiert die außergewöhnlich lange Reifezeit, die man sich bei Kasses für die Pflege, Hege und Führung der Sauerteige nimmt – eine persönliche Herangehensweise von Bäckermeister Erich Kasses, der 2021 die Leitung des Betriebs an seine beiden Töchter Lena und Laura übergeben hat. Sie führen seitdem mit tatkräftiger Unterstützung ihres Vaters die Bäckerei und bleiben dabei dem Familien-Erfolgsrezept „wenige Zutaten, viel Zeit“ treu.

VORSCHAU

Da kommt noch mehr!

Inzwischen ist BACKPAPIER nicht mehr aus den heimischen Bäckereien wegzudenken.

Die nächste Ausgabe erscheint in diesem Herbst und informiert Sie wieder über regionale Köstlichkeiten und saisonale Schmankerln. Die kleinen Leserinnen und Leser dürfen sich darüber hinaus bald auf eine spezielle Kinder-Ausgabe freuen!

So ist es Brauch, so ist es Sitte.

Traditionen, Bräuche und Sitten geben Land und Leuten Sicherheit und Stabilität. Zusammen stiften sie Identität, bringen Ordnung in den Alltag und schaffen ein gelebtes Zusammengehörigkeitsgefühl. Dafür müssen sie aber immer wieder eingeübt, vorgelebt und erneuert werden.

Niederösterreich ist – nicht nur aufgrund seiner Aufteilung in verschiedene Viertel – eine wahre Fundgrube an regionalem Brauchtum. Und gerade im Frühling, wenn die Natur aufs Neue Kraft sammelt und die Sonne wieder ihre warmen Strahlen spüren lässt, kommen die Menschen zusammen, feiern und genießen dabei traditionellerweise frisches Brot und Gebäck aus den regionalen Backstuben.

Ob Agape, Jause oder festliches Buffet: die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker sind fester Bestandteil der heimischen Brauchtumspflege. Auf den folgenden Seiten finden Sie interessante historische Einblicke, internationale Ausblicke und praktische Tipps für frühlingshafte Schmankerln, die auch die müdesten Lebensgeister wecken.

Gemeinsam feiern, gemeinsam genießen.

Wenn Menschen zusammenkommen, ist es zumeist Brauch und Sitte, dass auch gemeinsam gegessen wird. Brot – Grundnahrungsmittel und gleichzeitig Symbol des Lebens – gehört immer dazu. BACKPAPIER hat einige regionale, nationale und internationale Bräuche recherchiert, bei denen Brot und Gebäck nicht fehlen dürfen. Welche davon kennen Sie?

KIRCHLICHE FESTE

Im kirchlichen Ritus spielt Brot eine sehr zentrale Rolle. Denn die Eucharistie symbolisiert die Wiederholung des letzten Abendmahls von Jesus und seinen Jüngern. Als Eucharistie werden auch die geweihten Gaben, Brot und Wein, Leib und Blut Christi, bezeichnet, die bei der Kommunion empfangen werden. In der Feier der Erstkommunion empfangen Gläubige erstmals den Leib Jesu in der Gestalt von Brot. Kommunion kommt übrigens vom lateinischen „communio“ und bedeutet Gemeinschaft. Aber auch zu anderen kirchlichen Festen und Feiertagen ist es Brauch, nach der heiligen Messe als Gemeinde zusammenzukommen und bei einer Agape mit z. B. belegten Broten (und etwas Wein) die Gemeinschaft zu pflegen.

In einigen Pfarren ist es bei der Vorbereitung auf die Erstkommunion Brauch, dass sich die Familien mit den Kindern zum gemeinsamen Brotbacken treffen. Dieses Erlebnis stärkt die Gemeinschaft und unterstreicht den Symbolcharakter von Brot als Quell des Lebens.

BROTFEST DER HEILIGEN AGATHA

Dieser Brauch (das Brotfest wird am 5. Februar begangen) ist sehr wahrscheinlich in Vergessenheit geraten: An diesem Tag brachten die Leute früher ihr Brot zur Weihe in eine Kirche, um für das ganze Jahr Brot zu erbitten. Jeder im Haus bekam anschließend etwas von diesem Brot zu essen, auch die Tiere. Traditionellerweise bewahrte man einen Rest davon auf, damit im Haus nie das Brot ausging. Mit diesem Glauben an die Brotweihe hat es übrigens auch zu tun, dass manche Leute heute noch ein Kreuz auf den Brotlaib zeichnen, bevor sie ihn anschneiden.

FASTENZEIT

Brot spielt in der Fastenzeit gleich mehrfach eine wichtige Rolle. Denn bewusst aufs Brot zu verzichten (und eben zu fasten), rückt seine Bedeutung als „Nahrung für die Seele" in den Mittelpunkt. Die Mönche des Mittelalters haben in der Fastenzeit nach Alternativen zum herzhaften Nahrungsmittel Brot gesucht und einige der Zutaten neu interpretiert, denn damals galt: „Flüssiges bricht das Fasten nicht". Seitdem wird weltweit Bier gebraut und getrunken.

VAPPU

Das finnische Frühlingsfest „Vappu" wird am 1. Mai begangen. Es handelt sich dabei um Straßenfeste, Konzerte und Paraden. Der Frühsommer lädt aber auch zu Picknicks ein, bei denen traditionell Sima getrunken und das Fettgebäck Tippaleipä gegessen wird.

HOLI

Der Ursprung des Holi-Festes liegt im hinduistischen Indien. Am letzten Vollmondtag des Monats Phalguna (Ende Februar, Anfang März) wird der Frühling auf besonders farbenfrohe Weise begrüßt. Streitigkeiten werden begraben, Freundschaften erneuert und das traditionelle Farbpulver „Gulal" auf die umstehenden Menschen gestreut. Musik, Tanz und Essen, vor allem mit dem traditionellen Naan-Brot, kommen ebenfalls nicht zu kurz.

NOURUZ

Der „neue Tag" ist der Name des Neujahrs- und Frühlingsfestes im persischen Kulturraum. Fixpunkt des Neujahrsfestes ist die Zubereitung des „Haft Sin". Ein Samani-Keimling symbolisiert die Aussaat und eine reiche Ernte. Er steht für Getreide, Brot, Vermehrung und Überfluss. Schlussendlich kommen auch beim Nouruz die Menschen zusammen, um gemeinsam zu essen, trinken und sich des Lebens zu erfreuen – mit Brotfladen frisch aus dem Feuerofen.

… so nötig „wie ein Bissen Brot“

Überall auf der Welt kommen Leute zusammen und zelebrieren Brauchtum, Feste und Geselligkeit. Der Kalender bietet dazu jede Menge Gelegenheit, in Wirklichkeit braucht es aber gar keinen Anlass. Denn dort, wo sich Gemeinschaften, Familien und Freunde treffen, passiert es fast automatisch: es wird gegessen, getrunken und geplaudert.

Brot und Gebäck sind dann Fixstarter auf dem Tisch – z. B. in Form eines großen Laibs, von dem einzelne Scheiben abgeschnitten werden, als fertig belegte Brote und Sandwiches vom Catering oder als kleine Happen, die sich jeder zwischendurch selbst belegt und garniert.

Brauchtum und Kultur

Vielen ist es vielleicht gar nicht bewusst, aber die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker haben einen wesentlichen Anteil am Brauchtums- und Kulturleben unseres Landes. Kaum ein kirchliches Fest, bei dem die Gemeinde nicht im Anschluss bei einer Agape zusammenkommt. Kein Blasmusikaufmarsch, wo es nachher nicht belegte Brote für die Musikanten gibt. Und auch der traditionelle Schinken im Brotteig darf am familiären Ostertisch nicht fehlen. So selbstverständlich uns das alles erscheint, so besonders ist es auch, dass wir das alles haben.

Nahversorger – und mehr

Österreich im Allgemeinen und Niederösterreich im Speziellen pflegt die althergebrachte Handwerkstradition des Backens. Fast jede Gemeinde hat zumindest einen Bäckereibetrieb als regionalen Nahversorger, der auch am Wochenende für frisches Brot und Gebäck (und oft auch alles andere, was man fürs Frühstück braucht) sorgt. Die Bäckerinnen und Bäcker haben ihr Handwerk gelernt und entwickeln es laufend weiter. Das ist gelebtes Brauchtum, das sowohl an den hohen Feiertagen, aber auch im Alltag dafür sorgt, dass wir zusammenkommen und Freude am Leben haben. Genau das ist immer wieder nötig – wie der vielzitierte „Bissen Brot“.

Warum gehen Sie zum Bäcker?

Laura Schulz

„7:30 Uhr in der Früh. Als Studentin verschlafen aus dem Zug steigen und zur Uni gehen. Doch jedes Mal wieder dieser unglaubliche Duft aus der Bäckerei, der mich magisch anzieht. Der Duft nach frischen Semmeln und Zuckerkipferln zieht mich immer wieder in die Bäckerei. Allein die frischen Gebäcke, die noch warm ins Sackerl verpackt werden und man weiß, dass alles frisch zubereitet wird und zu 100 % Handwerk dahintersteckt.“

Hedy und Franz Selleny

„Seit wir in Pension sind, legen wir großen Wert darauf, ein ausgiebiges Frühstück zu essen. Dazu gehört natürlich frisches Gebäck oder Bauernbrot. Wir haben zum Glück eine gute Bäckerei in unserer Ortschaft, in der wir eine große Auswahl vorfinden. Ob salzig oder süß – alles wird frisch gebacken. Wir wünschen uns, dass wir all das noch lange genießen können.“

Traude Atteneder

„Meine tägliche Burgruinenbesteigung zu Sonnenaufgang führt mich meistens bei unserem Bäcker vorbei. Der hat das köstlichste Brot und Gebäck in einer Vielfalt (mindestens 30 verschiedene Gebäck- und rund 15 Brotsorten), die mich immer wieder begeistert und staunen lässt. Mein momentaner Favorit ist das Urkornbrot – knusprig, saftig, einmalig im Geschmack. Der Dinkelmohngugelhupf, die Mohnzelten, die Mandelbögen … schmecken einfach wie hausgemacht und sind beliebte Mitbringsel für Freunde und Familie. Besonders hervorzuheben sind die Öffnungszeiten: fast rund um die Uhr und nur mit zwei Ruhetagen im ganzen Jahr. Neben all dem nimmt sich die Bäckerei auch noch die Zeit, den großen Schlüssel zur Arbesbacher Ruine zu verwalten. Vielen Dank dafür, denn es ermöglicht mir, die „goldene Stunde“ um 6 Uhr in der Früh auf der Aussichtsplattform zu genießen – und im Anschluss frisch gebackene Köstlichkeiten fürs Frühstück mitzunehmen.“

ECHTER GENUSS
BÄRLAUCHBROT

ZUTATEN:

500 g	Weizenmehl 700
1/2 Würfel	Hefe
2 TL	Salz
50 ml	Olivenöl
300 g	kaltes Wasser
200 g	Bärlauch

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten 5 Minuten langsam und 8 Minuten schnell kneten bis sich ein glatter Teig bildet – 30 Minuten stehen lassen. Bärlauch unterkneten (am besten mit der Hand), Laib oder Wecken formen und nochmals 30 Minuten stehen lassen.
- Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Brot „stupfen“ oder einschneiden und für 40 Minuten goldgelb backen. Viel Dampf erzeugen – und 10 Minuten vor Ende Tür aufmachen.

Gutes Gelingen!

www.echtgutbaecker.at

Für etwas Abwechslung im Brotkörberl.

Brot ist nicht bloß ein Nahrungsmittel, es ist ein Lebensmittel – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. Denn die Zutaten haben unmittelbaren Einfluss auf unser Wohlbefinden und die Funktionen (im Inneren) unseres Körpers. Brot kann also nicht nur satt machen, sondern auch fit. Es liefert ausreichend Energie für unsere Aktivitäten und sorgt dafür, dass wir in Bewegung bleiben. BACKPAPIER präsentiert Ihnen vier verschiedene Brotsorten, die alle das „gewisse Extra" in sich haben.

Brot ist reich an Kohlenhydraten. Zu Unrecht sind sie als Dickmacher verschrien, denn speziell im Vollkornbrot sind sie langkettig. Das bedeutet, der Magen verarbeitet sie sehr langsam. Der Blutzuckerspiegel steigt dadurch nur wenig, wodurch ebenfalls nur wenig Insulin freigesetzt wird. Die Fettverbrennung kommt hingegen auf Touren.

KAROTTENBROT

Karotten sind ein besonderes Gemüse. Innerhalb Europas sind rund 300 verschiedene Sorten bekannt. Form und Farbe machen sie unverwechselbar, ihr Geschmack zur unverzichtbaren Zutat in der Küche. Aber auch im Brot macht die Karotte eine gute Figur, sie wertet den Teig mit einer Extraportion Carotin, Vitamin C, Kalium und Eisen auf und verfeinert den geschmacklichen Eindruck. Der Karottenanteil im Teig kann individuell abgestimmt werden, jedenfalls sollten die Karotten möglichst frisch (nach Lust und Laune fein oder grob) geraspelt und gleich verarbeitet werden. Nur dann entfalten die kleinen Karottenstückchen ihren vollen Geschmack und behalten ihre intensiv orange Farbe, die das aufgeschnittene Brot so speziell macht. Traditionell ist Karottenbrot eher dunkler ausgeprägt.
Es empfiehlt sich, Dinkelmehl, Roggenmehl oder anderes Vollkornmehl zu verwenden. Sonnenblumenkerne im Teig unterstreichen den sommerlichen Charakter des Brotes.

BÄRLAUCHBROT

Der Bärlauch ist typisch für den Frühling und Frühsommer. Beim Spazierengehen macht er sich durch seinen an Knoblauch erinnernden Geruch bemerkbar. Abseits der Wege findet man dann oft weitläufige Bärlauchfelder, die dazu einladen, die für dieses Brot benötigten Blätter (nicht zu verwechseln mit den ähnlich aussehenden, aber giftigen Blättern von Maiglöckchen oder Herbstzeitlosen) zu ernten. Die Bärlauchblätter werden fein geschnitten, sie sollten allerdings noch in kleinen Stücken im Teig erkennbar sein. Bärlauchbrot ist traditionellerweise ein helleres Brot, also mit Weizenmehl gebacken. Oft werden dem Teig noch Milch, Topfen, Sauerrahm oder Creme Fraiche hinzugefügt, um den Bärlauchgeschmack zu unterstreichen und das Brot saftiger und frischer zu machen. Ein weiterer Tipp: Der Brotteig kann natürlich auch gerne in Weckerlgröße gebacken werden. Das macht es leichter, diese Köstlichkeit als Jause beim sommerlichen Ausflug mitzunehmen.

SONNENBLUMEN VOLLKORNBROT

Ein Feld voller Sonnenblumen erhellt das Gemüt – das Bild von einem Meer hellgelber Sonnenblumenblüten schwingt beim Genuss eines frischen Sonnenblumenbrots mit. Das macht es zum idealen Begleiter beim Sonntagsfrühstück oder einem ausgedehnten Spaziergang unter blauem Himmel. Beim Sonnenblumenbrot können die Sonnenblumenkerne gleich auf zweierlei Weise verwendet werden: für die körnige Textur im Teig und als knusprige Abrundung außen an der Kruste. Die Menge richtet sich dabei nach dem persönlichen Geschmack. Allerdings sollte man die Sonnenblumenkerne vor der Verarbeitung quellen lassen, also mit kochendem Wasser übergießen und dann 8–10 Stunden zugedeckt auskühlen lassen, bis das Wasser aufgesaugt ist. Das restliche Wasser kann dann für die Herstellung des Teigs verwendet werden, das macht den Geschmack des Brots intensiver. Gut zu wissen: Sonnenblumenkerne enthalten rund 20 % Eiweiß und einen bunten Mix an unterschiedlichen Vitaminen.

DINKEL VOLLKORNBROT

Ein herzhaftes Dinkelbrot hat eigentlich immer Saison, dementsprechend passt es auch hervorragend zum Frühsommer, weil es durch seinen dezenten Eigengeschmack individuellen Zutaten oder Belag Raum zum Entfalten gibt. Frisch gebackenes und besonders g'schmackiges Dinkelbrot gibt's in fast jeder niederösterreichischen Bäckerei – selbstverständlich variieren die Rezepte von Betrieb zu Betrieb. Oft sind die Dinkelweckerl oder -brote zusätzlich mit Dinkelflocken, Dinkelschrot oder anderen gesunden Zutaten (wie wäre es z. B. mit Haferflocken) für jeden Geschmack garniert. Dinkelvollkornbrot fördert die sommerliche Gesundheit und Fitness, denn Dinkel liefert jede Menge Mineralstoffe und Spurenelemente, pro 100 Gramm beispielsweise 4,2 mg Eisen, 130 mg Magnesium sowie die Spurenelemente Zink, Mangan und Kupfer. Unser Tipp: probieren Sie einmal, wie sich Dinkelgebäck auf die sommerliche Stimmung auswirkt – da geht sicherlich die Sonne auf!

Spezielle Tage für unsere Liebsten.

Es gibt immer gute Gründe, im Kreise der Liebsten zusammenzukommen und zu feiern. Geburtstage, Namenstage, Hochzeiten oder Jahrestage – das alles sind sehr spezielle und höchstpersönliche Feiertage für die Familie, Freunde und Bekannte. Ein gemütliches und köstliches Essen rundet ein solches Beisammensein erst richtig ab. Aktuell sind zwei besondere Ehrentage in aller Munde ...

Es gibt so viele verschiedene gute Gelegenheiten, es sich als ganze Familie einfach einmal gutgehen zu lassen. Dazu gibt's in der Bäckerei eine Reihe ausgesuchter Köstlichkeiten und Schmankerln – sowohl süß als auch pikant. Auf den folgenden beiden Seiten finden Sie ein paar Ideen, wie Sie sich an diesen Feiertagen das festliche Frühstück sogar fast bis ans Bett liefern lassen können.

Der Muttertag, in Österreich jeweils am zweiten Sonntag im Mai (heuer der 8. Mai) gefeiert, blickt tatsächlich auf eine lange Geschichte zurück. Bereits 250 Jahre vor Christus wurde eine Art Muttertagsfest zu Ehren griechischer und römischer Göttinnen begangen. Im Laufe der Geschichte haben Herrscher immer wieder versucht, eine Art Muttertag zu etablieren, wobei sich viele dieser Ideen in den Wirren der weiteren Entwicklung verlaufen haben. Wirklich Fuß fassen konnte der Muttertag mit den Bestrebungen von Ann Maria Reeves Jarvis, die 1865 während des amerikanischen Bürgerkriegs die Mütterbewegung „Mothers Friendship Day" ins Leben gerufen hat. Ihre Tochter Anna Jarvis führte dieses Konzept fort, sie wollte die Idee ihrer Mutter am Leben erhalten und ließ anlässlich eines Gedenkgottesdienstes für sie weiße und rote Nelken an andere Mütter verteilen. Diese Tradition wurde gepflegt, die Bewegung wuchs und 1909 wurde der Muttertag bereits offiziell in 45 Staaten begangen.

Heute wird der Muttertag weltweit gefeiert. Traditionellerweise werden der Mutter Blumen, Süßes, Parfum und andere kleine Geschenke überreicht. Selbstverständlich bietet es sich auch an, die Mutter mit einem ganz besonders frischen und guten Frühstück zu überraschen, um gebührend in diesen Ehrentag zu starten.

Der Vatertag blickt (im Vergleich zum Muttertag) auf eine eher kurze Geschichte zurück. Als Festtag wird er in Österreich erst seit dem Jahr 1955 jeweils am zweiten Sonntag im Juni (heuer am 12. Juni) begangen. 1910 griff Sonora Smart Dodd in den USA die Idee des Muttertags auf und rief eine Bewegung zur Ehrung der Väter ins Leben. In Österreich hat der Vatertag deutlich profanere Wurzeln. Helmut Herz suchte 1955 nach einer Idee, die heimische Textilbranche aus der Krise zu führen. Es brauchte also einen Feiertag, um den Konsum auch in der Sommerzeit anzukurbeln. Anders als der „Herrentag" in Deutschland, sollte der österreichische Vatertag ein Feiertag für die ganze Familie werden – gerne mit ein paar gekauften Geschenken. Inzwischen hat sich der Vatertag als vollwertiges Äquivalent zum Muttertag etabliert.

Selbstverständlich freuen sich auch Väter über Geschenke, Zeit mit ihrer Familie und köstliche Schmankerln. Es bietet sich ebenfalls an, ein umfangreiches Frühstück oder einen abwechslungsreichen Grilltag im Frühsommer einzuplanen.

Mit Liebe gemacht und direkt nach Hause gebracht.

Immer mehr Menschen schätzen die Möglichkeit, bestellte Waren direkt nach Hause liefern zu lassen. Das ist in Zeiten wie diesen nicht nur sicher, sondern überaus komfortabel – und zu mancher Gelegenheit sogar sehr romantisch.

Muttertag und Vatertag sind solche Beispiele, aber selbstverständlich gibt es auch andere Gelegenheiten, wo man einfach nicht aus dem Bett möchte, um ein ganzes Verwöhn-Frühstück einkaufen zu gehen. Genau für solche Situationen haben einige niederösterreichische Bäckerinnen und Bäcker eine Idee entwickelt: das Frühstück wird einfach direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.

Klaus Kirchdorfer
Landesinnungsmeister

„Ausgewählte Bäckerinnen und Bäcker stellen verschiedene Frühstücksboxen zusammen, die so gut wie jeden Anlass abdecken. Vom klassischen Frühstück für die Teilnehmer des Morgenmeetings im Büro bis hin zum Package mit frischen Früchten und einer Flasche Sekt. Die Boxen können zum vereinbarten Zeitpunkt in der Bäckerei abgeholt werden.“

next generation

So wie das Frühjahr eine Zeit des Aufbruchs ist, erblüht auch die heimische Bäckereibranche und präsentiert ihre frischen Triebe – und zwar auf die vielfältigste Weise. Kinder von alteingesessenen Bäckerfamilien entscheiden sich, die Tradition fortzuführen und übernehmen den elterlichen Betrieb. Dieser Schritt stellt sicher, dass das Handwerk lebendig bleibt und mit frischem Schwung und Leben erfüllt wird. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen zwei Vertreter dieser „next generation" persönlich vor.

„Man muss Gefühl für den Teig entwickeln."

Christian Eder, der 31-jährige sportliche Bäcker- und Konditormeister aus Leidenschaft, geht stets mit gutem Beispiel voran. Für ihn ist es selbstverständlich, um 00:30 Uhr der Erste in der Backstube zu sein und alles für den kommenden Arbeitstag vorzubereiten. Seit 2019 führt er in vierter Generation die Geschicke und Geschäfte der traditionsreichen Familienbäckerei Eder.

Der Name Eder steht sowohl in Gumpoldskirchen als auch Biedermannsdorf und Traiskirchen für gelebte Handwerkstradition mit Liebe zum schmackhaften Detail. Vor mehr als 70 Jahren haben Christian Eders Urgroßeltern die Bäckerei in der Gumpoldskirchner Wienerstraße 35 übernommen und ihre Kunden mit eigenen Sauerteigrezepten von sich überzeugt. Die Familie ist dieser Branche und ihrer Leidenschaft treu geblieben. Nach dem überraschenden Tod seines Vaters Michael wollte Christian Eder allerdings nicht „automatisch" seine Nachfolge antreten – er nahm sich vier Monate Zeit, seine Entscheidung rund um den weiteren Werdegang, die große Verantwortung und die geschäftlichen Zielsetzungen zu überdenken. Schlussendlich waren es die Bestärkungen und der Rückhalt der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ausschlaggebend waren, den Bäckereibetrieb in der nächsten Generation – gemeinsam mit seiner Mutter Susanne – weiterzuführen.

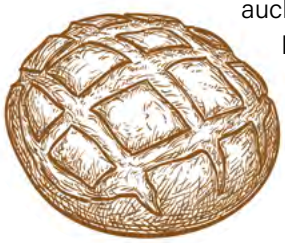
Fensterverkauf

„Frisches Brot und Gebäck zu machen liegt der Familie einfach im Blut", erzählt Christian Eder und erinnert sich an seine Kindheit zurück. „Ich bin mit meinen beiden Geschwistern quasi in der Bäckerei aufgewachsen. Wir sind bereits um kurz nach 5 Uhr durch die Backstube gelaufen und dann im Anschluss in den Kindergarten gebracht worden." Und auch die geschäftliche Seite wurde früh entdeckt. Christian Eder lacht: „Manchmal durften wir unter Aufsicht ein bisschen experimentieren und haben dann unsere in Teig eingebackenen Würstel beim Fenster hinaus verkauft." Selbstverständlich blieb auch der gute Duft des Frischgebackenen in Erinnerung, sonst hätte er seine berufliche Laufbahn in eine andere Richtung eingeschlagen.

Bäckerei Eder
Gumpoldskirchen
Biedermannsdorf
Traiskirchen

Gelebtes Handwerk
Für Christian Eder ist Backen vor allem eines: gelebtes Handwerk. Ihm ist wichtig, dass er als Chef selbst in der Produktion tätig ist und auch in allen anderen Bereichen mit anpackt. Büroarbeit und Administratives gehören zwar auch dazu, überlässt er allerdings lieber seiner darin mehr erfahrenen Mutter Susanne. „Ich kann von mir behaupten, mit Leib und Seele Bäcker zu sein. Das bedeutet, ein Gefühl für den lebendigen Teig zu entwickeln, denn der ist jeden Tag ein bisschen anders, das hängt von vielen Faktoren ab. Deshalb backen gute Bäcker niemals stur nach Rezept", erklärt er.

Erfolgsrezepte
Selbstverständlich gibt es Backrezepte, die innerhalb der Familie weitergegeben werden. Bei den Eders handelt es sich dabei um das Rezept für die berühmten Punschkrapferln. „Die hat mein Vater vor mehr als 30 Jahren kreiert. Zu Silvester sind viele Biskuitfischerl übriggeblieben, mit denen er etwas Neues ausprobieren wollte. Unsere Konditoren arbeiten heute noch nach diesen Vorgaben." Aber auch Christian Eder ist kreativ und erarbeitet Neues mit seinen Kunden. Für die „Mole West" in Neusiedl am See konnte er vegane Burger-Buns (die normalerweise Eier und Milch enthalten) entwickeln. Und auch der herzhafte Bauernbrot-Laib konnte durch raffinierte Anpassungen innen noch feinporiger und außen noch rescher gemacht werden.



In der Thermenregion daheim
Das Bauernbrot stellt auch die unmittelbare Verbindung zur umliegenden Thermenregion her, bei der sich Christian Eder für keinen speziellen Lieblingsort entscheiden kann: „Jeder einzelne Ort und jede Gemeinde bietet hier ihre Spezialitäten. Wir beliefern rund 90 Heurige in der Region mit unserem Brot und Gebäck, da hat man schon die Möglichkeit, die geschmackliche Vielfalt auszukosten." Allerdings lässt sich die „Genussmeile" der Themenregion Wienerwald (heuer von 3.–4. und 10.–11. September) hervorheben. Auf rund zehn Kilometern entlang des 1. Wiener Wasserleitungswanderweges zwischen Mödling und Bad Vöslau offerieren die ansässigen Winzer ihren Gästen Wein, Sturm, Most und ausgewählte Schmankerln.

70 Jahre Weiterentwicklung
Auch in der Backstube ist Christian Eder regional verwurzelt. Die Zutaten für Brot, Gebäck und Süßes stammen aus möglichst nahegelegenen Betrieben. Generell spielt die Qualität eine führende Rolle, gebacken wird mit dem hochwertigen Steinmetz Premium Mehl aus der Assmann-Mühle. Darüber hinaus ist es Christian Eder wichtig zu betonen, „dass in jedem unserer Brotteige Sauerteig drinnen ist – und zwar aus unserer eigenen inzwischen 70 Jahre lang weiterentwickelten Sauerteigkultur". Da schmeckt man den hohen Anspruch der Next Generation an die Verbindung zwischen Tradition und Moderne.

www.baeckerei-eder.at

Liebe zum Handwerk, Respekt vor den Zutaten.

Die Köstlichkeiten aus der Bäckerei Bruckner gehen wortwörtlich weg wie die „warmen Semmeln". Bei der handwerklichen Produktion derselben nehmen sich die Bäckermeister schon deutlich mehr Zeit. Und bei der Weiterentwicklung der Bäckerei wird die Zeitspanne sogar in Generationen gemessen. Aktuell bereitet sich Lukas Bruckner darauf vor, den Betrieb in fünfter Generation zu übernehmen.

Die Bäckerei Bruckner wurde 1901 gegründet. Damals hat der Ururgroßvater von Lukas Bruckner eine bestehende Bäckerei in Theiß gekauft und nach seinem eigenen Konzept weitergeführt. Heute sind es Karin und Herbert Bruckner, die bereits für zwei Betriebe – in Theiß und in Krems-Lerchenfeld – verantwortlich sind. In fünfter Generation macht sich nun Lukas Bruckner startklar, um das Familiengeschäft zu übernehmen und kontinuierlich in die Zukunft zu führen. Aber das hat noch etwas Zeit, denn Lukas möchte zuerst seine laufenden Ausbildungen abschließen und sich dann bestmöglich auf die Arbeit in allen Bereichen des Unternehmens vorbereiten.

Ausbildung zum Meister

Als Sohn eines Bäcker-Ehepaares kommt man an der Backstube einfach nicht vorbei, ohne mitzumachen. Bereits als Kind hat Lukas seine Eltern neugierig bei der Arbeit beobachtet – und durfte natürlich auch immer wieder mitmachen. Bald war ihm klar, dass er in die Fußstapfen der Eltern treten und den Betrieb familienintern weiterführen wollte: „Seit 2014 habe ich in den Sommerferien immer wieder als Ferialpraktikant ‚professionell' mitgemacht, seit 2020 arbeite ich Vollzeit in der Bäckerei. Im Moment bin ich aber damit beschäftigt, an der HTLLMT Wels meine Ausbildung zum Bäcker- und Konditormeister abzuschließen."

Bäcker mit Leib und Seele

Lukas Bruckner hat sich mit Leib und Seele der Bäckerei (im Allgemeinen) verschrieben, denn „was gibt es Schöneres, als ein weltweites Grundnahrungsmittel wie Brot täglich frisch mit meinen eigenen Händen herzustellen". Belohnung für die Arbeit ist dann der gute Duft, wenn das Brot frisch aus dem Ofen kommt und nach getaner Früharbeit die Sonne aufgeht. Wenn Lukas ins Schwärmen kommt, hat es

zumeist etwas mit Brot und Gebäck zu tun. „Natürlich dreht es sich darum, denn wir in der Bäckerei Bruckner haben zu unseren Produkten eine persönliche Beziehung und können zu jedem Brot Geschichten erzählen. Schließlich ist jedes unserer Produkte ein Unikat", bringt er es auf den Punkt. Außerdem schwingt in jedem Brot ein gutes Stück Geschichte mit, denn noch heute wird das „Bruckners Landbrot" unverändert nach dem 120 Jahre alten Rezept des Ururgroßvaters gebacken.

Täglicher Bedarf

In der Bäckerei Bruckner wird Tradition hochgehalten, aber selbstverständlich auch auf aktuelle Entwicklungen Rücksicht genommen. Nachhaltigkeit und die effiziente Nutzung der beschränkten Ressourcen (wie z. B. Lebensmittel-Rohstoffe) sind ein wichtiges Thema – auch für Lukas Bruckner: „Wir sitzen alle im selben Boot und jeder muss einen Teil dazu beitragen. Wir zum Beispiel kalkulieren täglich sehr genau die benötigten Produktionsmengen für den Folgetag. Ziel ist die Vermeidung von Überbrotmengen und damit auch das Vermeiden von Abfall. Unsere Kunden wissen diese Einstellung zu schätzen und unterstützen uns durch ihr Einkaufsverhalten."

Rein regional

Generell pflegen die Bruckners ein sehr persönliches Verhältnis zu den Kundinnen und Kunden ihrer Bäckereien. Dasselbe gilt natürlich auch zu den Lieferanten und Partnern des Betriebs. Heimatbezug wird großgeschrieben, die Rohstoffe stammen von Betrieben aus der Region. Die Zutaten werden anschließend mit viel Liebe zum Handwerk und ausreichend Zeit (garantiert ohne chemische Zusatzstoffe oder Säuerungsmittel) zu den Köstlichkeiten verarbeitet, die dann in den Regalen der eigenen Standorte sowie in Spar- und A&O-Märkten in den Bezirken Krems und St. Pölten zum Verkauf stehen.

Neues ausprobieren

Ab Sommer 2022, nach Abschluss seiner Meisterprüfungen, startet Lukas Bruckner wieder voll im Familienbetrieb durch. Dort stehen Zusammenhalt, respektvoller Umgang miteinander und natürlich auch die Wissensweitergabe an erster Stelle. „Ich freue mich schon sehr darauf, das neu Gelernte aus der Meisterschule, speziell von meinen Ausbildnern Erwin Heftberger und Johann Kapplmüller, mitzubringen und in der Praxis auszuprobieren", gibt Lukas einen kurzen Ausblick in die Zukunft.

Genuss pur

Wer soviel arbeitet, darf auch die Freizeit entsprechend genießen. Der Betrieb in Theiß liegt direkt an der Donau, die Familie wohnt und arbeitet in einer der schönsten Regionen Niederösterreichs. Auch beim Genuss setzt Lukas Bruckner voll auf Regionalität und nennt, nach seinem Lieblingsgebäck aus eigener Produktion gefragt, sofort das Wachauer Laberl: „Das ist ein langzeitgeführtes Weizenkleingebäck mit Roggen-Natursauerteig. Außen resch, innen weich und saftig – und damit ideal für Belag nach eigenem Geschmack." Gutes kann so einfach sein – wenn man sich ausreichend Zeit fürs Backen und Genießen nimmt.

www.brucknerbrot.at

Frühlingserwachen. Alles blüht wieder auf.

Offiziell beginnt der Frühling am Sonntag, dem 20. März. Aber das hält uns nicht auf, abseits dieses Datums Frühlingsgefühle zu entwickeln. Die Sonne gewinnt wieder an Stärke, die Pflanzen zeigen vorsichtig erste Triebe und generell wird die Stimmung wieder lichter und leichter.

Jetzt ist es an der Zeit, mit Spaziergängen und Ausflügen frischen Schwung ins Leben zu bringen. Da passt es gut, dass (nicht nur) in Niederösterreich einige traditionelle Feste und Feiertage in diese herrliche Jahreszeit fallen. Die heimischen Bäckerinnen und Bäcker tragen gerne ihren Teil dazu bei, dass diese Zusammenkünfte mit Familie und Freunden bestens in Erinnerung bleiben – mit saisonalen Brot- und Gebäckspezialitäten, die richtig Lust aufs Reinbeißen machen.

Im Weinviertel

Familientradition mit Zukunft.

Das Ziel: ein Brot zu backen, das den Menschen guttut.

Das Weinviertel gilt seit jeher als eine der Genussregionen (Nieder-) Österreichs. Die Familienbäckerei Müller&Gartner in Groß-Enzersdorf bestätigt mit ihrem Brot und Gebäck diesen ausgezeichneten Ruf. Othmar Müller führt den Betrieb bereits in achter Generation gemeinsam mit seiner Frau Olivia in die Zukunft.

Sogar eine moderne Bäckerei kann (gedanklich) zur Zeitreise einladen. Bei Müller&Gartner fängt diese Reise bereits 1708 an, ab diesem Jahr lässt sich eine Bäckerdynastie nachweisen, aus der Ende des 19. Jahrhunderts Josef Gartner entsprang. Der junge Bäckermeister Gartner kam im Jahr 1900 ins Marchfeld östlich von Wien, wo er in Orth an der Donau eine Bäckerei gründete. 1917, mitten in den Wirren des Ersten Weltkriegs, übersiedelte Gartner seinen Betrieb nach Groß-Enzersdorf, die schmucke Kleinstadt direkt vor den Toren Wiens. Wir überspringen turbulente Jahrzehnte bis 2010, als der heutige Eigentümer und Geschäftsführer Othmar Müller den elterlichen Betrieb übernimmt. Mit ihm und seiner Frau Olivia hält auch eine neue Qualitätsphilosophie Einzug – seitdem bestimmen Nachhaltigkeit, Regionalität, Saisonalität und viel Geschmack zu erschwinglichen Preisen das Sortiment.

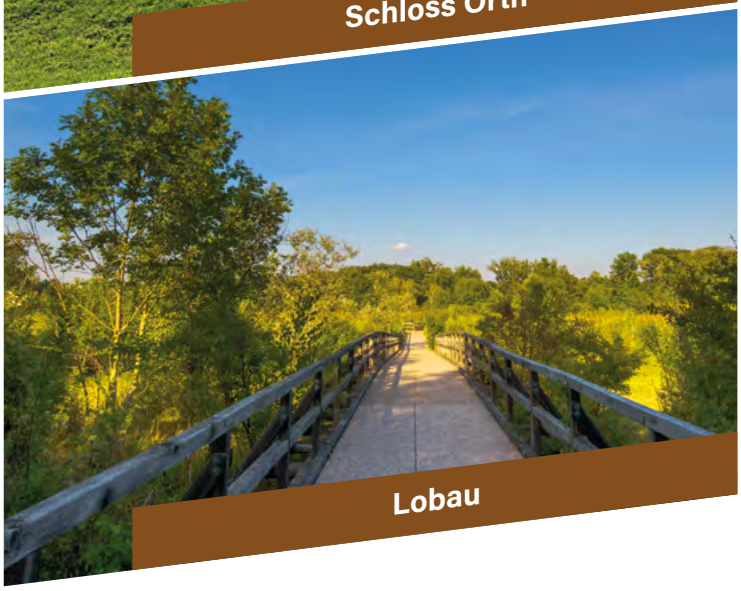
Getreide aus Österreich

Fixer Bestanteil des „Erfolgsrezepts" ist das ausschließlich österreichische Getreide, das in der Backstube verarbeitet wird. Es stammt aus einer familiengeführten Mühle in der Nähe von St. Pölten, wie Othmar Müller berichtet: „Es kommt aber nicht nur auf die Qualität des Rohgetreides an, sondern auch auf das Know-how des Müllers und die Liebe zum Produkt." Liebe zum Detail steckt auch in den Köstlichkeiten von Müller&Gartner. Der Auswahl der Rohstoffe und ihrer Lieferanten wird große Bedeutung geschenkt, die Teige bekommen jede Menge Zeit, um zu reifen und sich in Ruhe zu entwickeln. Anschließend werden sie von Hand verarbeitet und geformt. Maschinen kommen nur dort zum Einsatz, wo sie die Arbeit erleichtern, ohne die Qualität zu mindern. „Die Hand kann ganz andere Teige verarbeiten als die Maschine", weiß Müller.

Die ersten Adressen

Die Bäckerei Müller&Gartner beliefert heute namhafte Hotels, Restaurants und Cateringunternehmen in Wien. Aus der Backstube in Groß-Enzersdorf stammen zum Beispiel die herrlichen Handsemmerl und Handsalzstangerl, die im Hotel Sacher Wien, im Hotel Bristol, im Hotel Grand Ferdinand, oder bei Do&Co aufgetischt werden. Das renommierte

Schloss Orth



Lobau

Wiener Unternehmen Gerstner setzt bei seinem Catering ebenso auf Brot und Gebäck von Müller&Gartner wie das berühmte Restaurant Zum Schwarze Kameel. Private Genießer erhalten das feine Brot und Gebäck an den zwei Standorten des Unternehmens, in der Café-Konditorei in der Rathausstraße 18 in Groß-Enzersdorf sowie in der Café-Konditorei im Marchfeldcenter.

Neue Ideen und Konzepte

Die vergangenen beiden Jahre haben zwangsläufig zu Anpassungen der Abläufe im Unternehmen geführt, die Lockdowns haben vor allem die Geschäftsentwicklung in der Gastronomie, Hotellerie und beim Catering beeinträchtigt. Umso stärker wird aktuell das Angebot der „Knusperflitzer" von Müller&Gartner nachgefragt. Dabei handelt es sich um eine Flotte von 10 Transportern, die Arbeitsstätten in der Umgebung anfahren und sich dort im Handumdrehen in mobile Kantinen verwandeln. Die Knusperflitzer sind vollgefüllt mit Köstlichkeiten aus der Backstube, außerdem gibt es pikante Brötchen, Sandwiches und Canapés sowie frischgekochte kleine Tagesteller. Othmar Müller erklärt: „Natürlich erkennen wir die relevanten Trends, springen aber nicht gleich auf jeden modischen Zug auf, sondern wägen in Ruhe ab, was zu uns passt und was nicht. Abgehobene Allüren interessieren uns nicht." Dementsprechend bewiesen die Menschen im Einzugsgebiet Groß-Enzersdorf ihrer Bäckerei die Treue, weil sie gerade während der Lockdowns gutes, gesundes, bekömmliches Brot und Gebäck aus der Nachbarschaft zu schätzen gelernt haben. Zu den alten Stammkunden kamen dementsprechend auch zahlreiche neue Kunden dazu.

Aktive Freizeit

Olivia und Othmar Müller sind weltoffene Menschen und gleichzeitig stark in der Region verankert. Zum Ausgleich stehen bei ihnen Sport, Kultur und Kulinarik auf dem Programm. Im Moment ist das hauptsächlich laufen und radfahren in der Lobau, dem Nationalpark Donauauen, ein Opernabend im benachbarten Wien oder ein entspannter Abend in einem guten Wirtshaus oder Restaurant. Kraft getankt wird gerne im Naturschutzgebiet Sandberge Oberweiden oder bei einer Abkühlung in der Donau am Naturbadeplatz in der Schönauer Au. Der Nationalpark, die Marchfeld-Schlösser und ihre Parkanlagen sowie die derzeit laufende niederösterreichische Landesausstellung in Marchegg sind weitere Ausflugstipps der beiden.

Gutes aus der Bäckerei

Als Snack für den Tag nehmen Olivia und Othmar Müller das „Herrenstangerl" aus dem eigenen Sortiment mit. „Das ist eine Kreation meiner Mutter, gefüllt mit geräuchertem Beinschinken, Essiggurkerl, Ei und Mayonnaise", erklärt Othmar den Klassiker. Für ihren 5-jährigen Sohn Balthasar muss auch unbedingt ein Butterstriezerl dabei sein. Das gibt es auch manchmal zum gemütlichen, gemeinsamen Sonntagsfrühstück, das die Familie immer als Qualitäts-Check nutzt. „Meine Gebäckfavoriten sind unser Rebstöckl und unsere Handsemmel", erklärt Olivia Müller. „Mein Lieblingsbrot ist das Weizensauerteigbrot, das wir in unseren Geschäften laufend frisch backen." So lässt sich das sommerliche Leben perfekt genießen!

Müller&Gartner
www.muellergartner.at

Im Mostviertel

Jedes einzelne Stück ist reine Handarbeit.

Vom Getreide bis zum fertigen Brot und Gebäck.

Das Mostviertel zählt zu den landschaftlich vielseitigsten Regionen Niederösterreichs. Es ist eingebettet zwischen der Donau und dem Ötscher und bietet wirklich für jeden Geschmack etwas. Besonders geschmackvoll geht es in der Bäckerei Steiner in Tulln zu, denn Irmgard und Hubert Schweighofer-Steiner sind dafür bekannt, vor allem saisonale, aber auch ungewöhnliche Zutaten fürs Backen zu verwenden. So entstehen außergewöhnliche Kreationen, die auch den Gaumen zu einer sommerlichen Rundreise einladen.

In Tulln gibt es einige bekannte Sehenswürdigkeiten, die jedes Jahr unzählige Besucher anziehen. Die Brotgreißlerei der Bäckerei Steiner gilt hingegen als Geheimtipp, ist aber auf jeden Fall die (An-) Reise wert. Am besten, man deckt sich gleich in der Früh mit der Stärkung für den Ausflugstag ein, denn die liebevoll und traditionell eingerichtete Verkaufsstelle hat nur von 7 bis 11 Uhr geöffnet. Je früher man kommt, desto mehr Auswahl findet man in den Regalen. Wer wirklich sichergehen will, sein Lieblingsgebäck zu bekommen, kann am Vortag bis 16 Uhr telefonisch vorbestellen und dann abholen. Ziel ist es, den tatsächlichen Bedarf der Kundinnen und Kunden zu decken, ohne Überproduktion zu erzeugen, oder etwas wegwerfen zu müssen – ein Nachhaltigkeitskonzept, das auch bei den Konsumenten immer mehr Anklang findet.

Direkter Kontakt als Motivation

Hubert Schweighofer-Steiner erklärt die Idee hinter der kleinen Brotgreißlerei: „Den Großteil von unserem Brot und Gebäck liefern wir an die ausgewählte Gastronomie. Das sind durchaus große Mengen, die Anforderungen sind hoch und die Ansprüche sehr individuell. Aber als engagierte Bäcker ist uns auch der direkte Kontakt zu den Menschen der Region ein wesentliches Anliegen. Denn im persönlichen Gespräch bekommen wir konstruktives Feedback. Außerdem ist der unmittelbare Austausch die schönste Motivation."

Kooperation mit Haubengastronomie

Apropos Austausch: einige der aufsehenerregenden Brotkreationen sind in enger Zusammenarbeit mit dem Haubenkoch Norbert Payr entstanden, dessen „Gasthof zum Lustigen Bauern" (inzwischen bereits geschlossen) von der Bäckerei Steiner beliefert wurde. „Wir haben uns gegenseitig gefordert und gefragt, wie man regionale und saisonale Zutaten wie Ingwer, Maroni, Weinlaubblätter, Tomaten, Schafkäse, Parmesan, Rucola, Bärlauch oder Spargel ins Brot einarbeitet. Teilweise musste das Rezept bis zu fünfzig Mal geändert werden, bis die Mischung optimal gepasst hat. Und wir haben viel dabei gelernt, z. B. dass grüner Spargel beim Backen des Teiges zu bitter wird und eher weißer Spargel den mediterranen Geschmack transportiert", geht Hubert Schweighofer-Steiner ins Detail.

Stadt Tulln

an der Donaulände

Unser Lieblingsbrot

„Wir bevorzugen ein ganz klassisches Frühstück, am liebsten mit unserem Landbrot aus reinem Natursauerteig. Das ist ein Bauernbrot im großen Laib, das dadurch länger frisch und saftig bleibt. Dazu passen perfekt Butter und wahlweise etwas Schnittlauch oder selbstgemachte Marmelade. Am Sonntag gibt's dann noch ein weiches Ei und Orangensaft dazu."

Fit für die Zukunft

Wer sein Handwerk so sehr liebt, geht auch sonst keine Kompromisse ein. In den vergangenen zwei Jahren gab es aufgrund des Gastronomie-Lockdowns (leider) auch für die Bäckerei etwas mehr Leerlauf. Die Zeit wurde bestens genutzt, den Betrieb nachhaltig zukunftsfit zu machen. Sämtliche Brote werden mit ausgesuchtem Bio-Mehl gebacken, die Brotgreißlerei wurde eigens für die Nahversorgung eingerichtet, das Erscheinungsbild der Bäckerei wurde grundlegend überarbeitet, neues Briefpapier und neue Schilder wurden produziert „... und unser Sohn Julian, inzwischen selbst fertiger Bäcker, arbeitet hochmotiviert in unserem Team mit", bringt Irmgard Schweighofer-Steiner die bereits vierte Generation der Bäckerfamilie ins Spiel. Eines hat sich – und wird sich – allerdings nie ändern: Brot und Gebäck werden rein in Handarbeit gefertigt, lediglich eine Teigmischmaschine und eine Teigteilmaschine kommen gelegentlich zum Einsatz.

Ab aufs Rad, hinaus in die Natur

Wer so intensiv arbeitet, braucht entsprechenden Ausgleich in der Freizeit. In und um Tulln bietet das Mostviertel dazu die besten Voraussetzungen. Irmgard und Hubert Schweighofer-Steiner steigen dafür gerne aufs Mountainbike und erkunden einen der vielen Trails quer durch den Wienerwald. „Da bekommen wir den Kopf frei, können neue Kraft tanken und fahren gleichzeitig an den Äckern vorbei, wo das nächste Getreide für unser Brot wächst." Für die Pause zwischendurch bieten sich jede Menge Heurigenlokale an, viele von ihnen werden von der Bäckerei Steiner beliefert. „Umso spannender ist es, mit welchem Belag oder welchem Aufstrich die Betriebe unser Brot verfeinern."

Tipps in und rund um Tulln

Für den Sommer hat Irmgard Schweighofer-Steiner eine Reihe von Freizeittipps auf Lager, die sich direkt vor ihrer Haustüre – also in Tulln – befinden: „Eines der Highlights ist sicherlich die ‚Garten Tulln', also die alljährliche Gartenbaumesse, wo man sich in Schau- und Mustergärten die farbenprächtigsten Inspirationen für das eigene grüne Wohnzimmer holen kann. Außerdem ist an lauen Abenden auch am Tullner Hauptplatz und an der Donaulände immer etwas los. Wenn es etwas exklusiver sein soll, empfehle ich einen Besuch der Spitzengastronomie im Tullnerfeld." Der Sommer lädt also zum Entdecken ein – und das Mostviertel bietet abwechslungsreiche Ziele für jeden Geschmack.

Brotgreißlerei
www.steinerbrot.at

Im Industrieviertel

Die Zutaten machen den Unterschied.

Eigenes Mehl, echte Handarbeit und jede Menge Leidenschaft fürs Backen.

Mit dem Industrieviertel eröffnet sich südlich von Wien eine Landschaft, die eigentlich von blühenden Wiesen und Feldern geprägt ist. Dazwischen liegen Städte, Städtchen und Dörfer, die zum Entdecken und Genießen einladen. Mit der Bäckerei Graf in Oberwaltersdorf haben vor allem Ausflügler aus Wien eine erste Anlaufstelle für einen gemütlichen Tag außerhalb der Stadt.

Für Bäckermeister Johannes Graf hat die Region im Allgemeinen und Oberwaltersdorf im Speziellen weniger mit Industrie als mit Handwerk zu tun. Heute führt er die Bäckerei, die sein Großvater bereit 1933 als kleine Backstube gegründet hat. Dort wurde der Bäckerofen aus Lehm noch mit Holz beheizt, teilweise haben die Kunden ihr Brot als rohen Teig gebracht, der dann fachgerecht fertiggebacken wurde. „Das waren eindeutig andere Zeiten", fasst Johannes Graf die Familien- und Unternehmensgeschichte zusammen, „denn der Großvater hat nebenbei noch seine Landwirtschaft, Weinbau und einen Heurigen betrieben. Heute konzentrieren wir uns zu 100 % auf das handwerkliche Zubereiten von frischem Brot und Gebäck – darin sind wir wahre Experten".

Familienzusammenhalt

Mit „wir" meint Johannes Graf seine Familie, denn in der Bäckerei und Konditorei haben über die Jahre sein Vater sowie seine Tante und sein Onkel maßgeblich die betriebliche Weiterentwicklung vorangetrieben. Ehefrau Alexandra berät Kundinnen und Kunden im Verkauf, Tochter Emily hilft in den Sommerferien aus und auch Sohn Manuel liefert, wenn es das Studium zeitlich zulässt, an private und gewerbliche Abnehmer. „Mit insgesamt acht Angestellten sind wir tatsächlich eine Familienbäckerei, denn das ganze Team ist optimal aufeinander eingespielt. Unsere beiden Gesellen sind bereits 15 und 26 Jahre im Betrieb. Sie sorgen mit ihrer Routine für Stabilität und Zuverlässigkeit in der Backstube."

Liebe zum Detail

Bäckermeister Graf ist der Erste, der von Freitag auf Samstag bereits um 22:45 Uhr und von Montag bis Freitag um 00:30 Uhr in der Früh die Lichter und Geräte in der Bäckerei einschaltet. Als Bäcker aus Leidenschaft, der auch die Arbeit und das frühe Aufstehen nicht scheut, schätzt er die rund eineinhalb Stunden Vorbereitungszeit, in denen er die Backstube ganz für sich alleine hat: „Ich nutze diese Zeit, um unsere Arbeit zu perfektionieren. Ich prüfe

Weinberge von Pfaffstätten

Weinkeller in Oberwaltersdorf

Europabrunnen in Oberwaltersdorf

„Das hat nicht jeder", beschreibt Bäckermeister Johannes Graf das ehrgeizige Projekt der Herrengilde in Oberwaltersdorf. Jeder Stein des Europabrunnens stammt aus einem EU-Staat. Alle gemeinsam sollen den Zusammenhalt der einzelnen Völker symbolisieren. Die Steine sind umflossen von Wasser, dem Symbol des Lebens.

die Rohstoffe, verkoste die Teige, beurteile ihre Reife und richte alles für die nächsten Arbeitsschritte her." Für die Bio-Brotsorten wird nur geprüftes Getreide aus biologischem Anbau verwendet. Das Korn wird frisch in der hauseigenen Mühle vermalen, dadurch ist sichergestellt, dass alle Vitalstoffe, Mineralstoffe, Spurenelemente, Faserstoffe sowie Aromastoffe voll und ganz erhalten bleiben.

Sommer liegt in der Luft

Der Sommer macht sich natürlich auch in der Bäckerei Graf bemerkbar, denn der Bäckermeister entwickelt immer wieder saisonale Sorten, um seine Kundinnen und Kunden mit neuen Köstlichkeiten zu überraschen. Johannes Graf verrät: „Für das Bärlauchbrot mussten wir ein wenig experimentieren. Dazu vermengen wir den frischen Bärlauch mit Öl, das wiederum in den Teig eingearbeitet wird. Diese Spezialität wird auch gar nicht extra beworben. Unsere Kunden wissen sofort, wenn es wieder im Sortiment ist – denn dann riecht die ganze Bäckerei nach Knoblauch." Weitere sommerliche Sorten sind das Toskanabrot, das Olivenbrot sowie das Kartoffelbrot, das perfekt zu Gegrilltem passt. Die Torten und Mehlspeisen haben sowieso immer Saison!

Weiter denken

Den entscheidenden Schritt weiterdenken und Zusammenhänge zu erkennen, hat in der Bäckerei Graf Tradition. Der Betrieb nutzt eine einfache und effektive Art der Wärmerückgewinnung. Das Warmwasser wird direkt über den Rauchfang des Backofens aufgeheizt und mit 70 °C in den Kreislauf eingespeist. Und sollte am Ende des Tages etwas übrigbleiben, wird es trotzdem restlos verwertet: Brot wird gehäckselt, in Wasser eingeweicht und am nächsten Tag wieder verbacken (das erhöht die Haltbarkeit des frischen Brotes), Weißmehlgebäck wird zu Semmelwürfeln- und Bröseln verarbeitet, der Rest findet als hochwertigstes Tierfutter Verwendung. „Selbstverständlich verwenden wir in unserer Bäckerei keinerlei chemische Zusätze", erwähnt Johannes Graf nachdrücklich.

Hinaus in die Natur

Die Natur spielt auch im Privatleben der Familie Graf eine große Rolle. Johannes und Alexandra Graf sind regelmäßig mit ihrer jungen und verspielten Hündin Amira in der Trumauer Au, bei Tattendorf und entlang der Triesting anzutreffen: „Da finden wir unseren Ausgleich und erleben, wie sich die Natur in den verschiedenen Jahreszeiten entwickelt." Johannes Graf ist darüber hinaus seit 32 Jahren auch bei der Freiwilligen Feuerwehr Oberwaltersdorf aktiv, um den Menschen zu helfen, Sinn zu stiften und natürlich auch Freude an den vielseitigen Tätigkeiten zu haben.

Mit bester Empfehlung

Gästen raten die Grafs zu einem Ausflug in die Weinberge von Pfaffstätten, zur Rudolfshöhe im Wienerwald oder zu den Heurigen in Oberwaltersdorf. Für eine gepflegte Schnapsverkostung empfiehlt Johannes Graf das Weingut der Familie Auer, wo auch der Sliwowitz fürs weihnachtliche Kletzenbrot herkommt – ein kleiner Vorgeschmack auf den Winter.

Bäckerei & Konditorei Johannes Graf
www.baeckerei-graf.stadtausstellung.at

Im Waldviertel

Wir nehmen's persönlich.

Vom Getreide bis zum fertigen Brot und Gebäck.

Im Waldviertel, sagt man, ist alles ein bisschen intensiver. Die winterlichen Temperaturen fallen tiefer, die Landschaft wirkt schroffer und die Menschen sind dafür bekannt, keine halben Sachen zu machen. Gutes Beispiel dafür ist die Familie Hölzl, die in Schweiggers den Biohof Hölzl betreibt. Ein – im wahrsten Sinne des Wortes – Vorzeigebetrieb, bei dem es für Jung und Alt etwas zum Entdecken (und Verkosten) gibt.

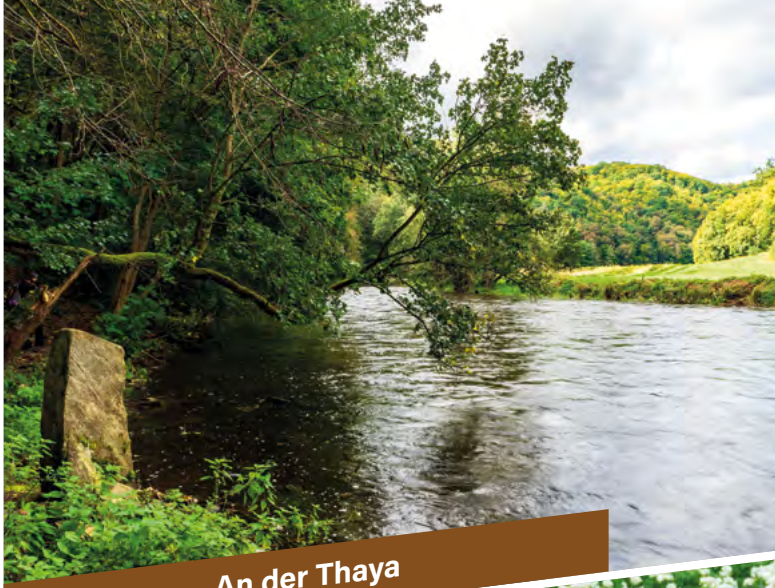
Tradition wird bei den Hölzls großgeschrieben. Der heutige Biohof ist nachweislich seit 1826 im Besitz der Familie und wird seitdem kontinuierlich bewirtschaftet und den aktuellen Gegebenheiten angepasst. In der Ortschaft wird seit jeher Landwirtschaft betrieben, auch die Familie Hölzl baut eigenes Getreide – Roggen, Weizen, Dinkel, Einkorn und Buchweizen – an. Darüber hinaus werden auch Erdäpfel gezogen, Hühner gehalten und der eigene Wald bewirtschaftet. Die Mutterkuhhaltung und die Stiermast wurden vor Jahren aufgegeben, das Gebäude des ehemaligen Rinderstalls wurde vor rund neun Jahren in eine zeitgemäße Ab-Hof-Bäckerei umgebaut.

Mario Hölzl über diese Entscheidung: „Zusätzlich zur Landwirtschaft war ich immer schon begeisterter Bäcker. Mit 21 Jahren hatte ich den Meistertitel in der Tasche, dann wurde ich sogar Backstubenleiter. Sieben Jahre lang habe ich auch in der Backindustrie gearbeitet, aber das war jeden Tag die gleiche Routine. Ich wollte aber kreativ sein und eigenen Kundenkontakt haben." Angefangen hat es, dass Mario Hölzl an einem Tag der Woche am Biohof selbst etwas gebacken hat, ca. 30 kg Brot und rund 200 Stück Gebäck. Heute ist er sein eigener Chef, beschäftigt zehn Mitarbeiter, bildet selbst Lehrlinge aus, verkauft im eigenen Hofladen und beliefert 40 Verkaufsstellen und Partner. Gebacken wird jeden Tag frisch – Montag ist Ruhetag.

Mein Lieblingsbrot

„Wir produzieren viele verschiedene Brotsorten, aber unser Urbrot ist mir am liebsten. Wir haben es vor zwei Jahren für ein Hoffest mit Brottaufe kreiert. Es ist ein reines Vollkornbrot, stark versäuert, sehr saftig und dunkel. Für mich passt am besten Frischkäse mit etwas Lachs darauf. Es schmeckt aber auch mit einem guten Geselchten hervorragend."

Wie bereits erwähnt, ist im Waldviertel alles ein bisschen intensiver. Also geht Mario Hölzl auch bei der Produktion und Verarbeitung der Rohstoffe aufs Ganze: „Mein Zugang ist, dass ich meine Produkte auch selbst veredeln möchte. Deshalb reinigen und



An der Thaya

Erdäpfelblüte

mahlen wir alle unsere Vollkornmehle selbst. Auch sämtliche Eier unserer Hennen kommen in unsere Backprodukte. Und unabhängig davon, ob es sich um Brot, Gebäck oder Süßes handelt, wir arbeiten garantiert ohne künstliche Zusätze oder Fertigmischungen." Dieser Zugang sichert die Individualität der Resultate, denn jede Charge Mehl ist etwas anders. Das wirkt sich direkt auf den Reifeprozess des Teigs aus und sorgt dafür, dass auch die Brote und Weckerln jeden Tag ein bisschen variieren. „Daran erkennen unsere Kunden die Handarbeit – das ist dann quasi unsere Qualitätsgarantie", bringt es Mario Hölzl auf den Punkt.

Die Familie Hölzl hat in der Bäckerei keine Geheimnisse, im Gegenteil. Interessierte Gäste sind herzlich willkommen. Nach Voranmeldung gibt's für Gruppen ab 20 Personen eine persönliche Führung, Schaubacken und eine ausführliche Verkostung. Der Biohof ist außerdem ein zertifizierter Kinderbetrieb, in dem auf altersgerechte Weise die Entstehung von Brot und Gebäck, von der Aufzucht des Getreides bis hin zu den Abläufen in der Backstube, vermittelt wird. Nach seinem Lieblings-Ausflugsziel gefragt, verweist Mario Hölzl lachend als erstes auf seinen eigenen Betrieb in Schweiggers.

Selbstverständlich hält das Waldviertel noch viele anderen Ziele bereit, die teilweise durch gut gekennzeichnete Rad- und Wanderwege miteinander verbunden sind. Dazu zählen z. B. der Jahrtausendlebensturm, eine 30 Meter hohe Aussichtswarte auf dem Holmberg bei Siebenlinden. Ebenfalls empfehlenswert ist die Schweiggerser Thaya-Quelle als Ursprung des insgesamt 235,4 km langen Flusses.

Für den Sommer (rechtzeitig zu Ferienbeginn) bietet sich auch die Waldviertler Erdäpfelwelt als Ausflugsziel an, Audioguides dazu gibt's im Rathaus von Schweiggers. Besichtigungen und Verkostungen gibt's außerdem in der Manufaktur der Käsemacher in Vitis oder bei Sonnentor in Sprögnitz – beides Kooperationspartner des Biohofs der Familie Hölzl.

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Was Johann Wolfgang von Goethe damals schon wusste, wird von Mario Hölzl heute bestätigt: „Im Sommer haben ich den schönsten Ausblick direkt vor der Haustür. Zur Erdäpfelblüte Mitte Juli zeigt sich das Waldviertel in seiner schönsten Pracht. Denn die Blüten blühen in allen erdenklichen Farben und zeigen, welche natürliche Kraft hier im Boden steckt. Auf diese Weise tanken ich und meine Familie wieder Energie für die nächsten Projekte."

Bio-Bäckerei & Bio-Konditorei Hölzl
www.bio-baeckerei.at

kids-corner

Im Frühling blüht die Natur wieder auf und die Farben werden kräftiger – das ist eine gute Gelegenheit, selbst kreativ zu werden und neue Ideen auszuprobieren. Wie wäre es zum Beispiel damit, Freundinnen und Freunde einzuladen und eine Party zu veranstalten? Mach eigene, frühlingshafte Einladungen, bastle dir deinen Blumenschmuck für den Jausentisch und überrasche deine Gäste mit selbstgemachten Köstlichkeiten. Viel Spaß mit den buntesten Ideen und g'schmackigsten Rezepten für den Frühling!

GEMEINSAM FEIERN IM FRÜHLING

Der Frühling ist wieder da – das muss gefeiert werden! Eine gute Gelegenheit, um deine Freundinnen und Freunde einzuladen und gemeinsam mit ihnen zu spielen, basteln und vielleicht sogar auch zu backen. Dazu haben wir ein paar Ideen für dich zusammengestellt.

Herzstempel für Einladung oder Glückwunschkarte

Was gibt es Schöneres, als (s)ein Herz zu verschenken? Alles, was du dazu brauchst, ist etwas Luftpolsterfolie, eine Schere, Malfarbe – und deine Liebe fürs Basteln.

- Schneide eine **Herzform** aus der Folie.
- Bestreiche die kleinen Luftpolster mit der **Farbe**.
- Schon hast du einen **Herz-Stempel**.
- Den drückst du direkt **aufs Papier** …

Ideal für Kühlschrankbilder, Einladungskarten und Glückwunschkarten – oder einfach als Geschenk für Menschen, die du liebhast.

Papiervasen als Tischdeko

Blumen schauen nicht nur in teuren (und heiklen) Vasen aus Glas oder Porzellan gut aus. Sie machen auch in kleinen Papiersackerln auf dem Tisch eine gute Figur. Dass die Blumen im Sackerl drinnen in einem stabilen Marmeladeglas im Wasser stehen, muss ja niemand wissen :-)

- **Papiersackerl** (weiß oder braun)
- Nach Belieben **bemalen oder bedrucken** (siehe Herz-Stempel auf der anderen Seite).
- Kleine **Anhänger** oder andere **Dekoration** an die Henkel hängen.
- **Glas mit Wasser** für die Blumen ins Sackerl stellen.
- Die **Blumen** in deine neue Papiervase geben.

BUNTE CUPCAKES

Cupcakes sind bestens geeignet für deine nächste Geburtstagsparty oder einen bunten Spielenachmittag mit deinen Freundinnen und Freunden. Auch deine Eltern freuen sich sicher über diese süßen Köstlichkeiten. Lass bei der Dekoration deiner Phantasie freien Lauf.

ZUTATEN FÜR 12 MUFFINS

für den Teig

75 ml	Sonnenblumenöl
100 g	Zucker
2 Stk	Eier (Größe M)
150 g	Naturjoghurt
1 TL	Zitronensaft
200 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver

für Frosting & Deko

250 g	weiche Butter
250 g	Staubzucker
1 TL	Vanilleextrakt
100 g	Frischkäse
	Obst

ZUBEREITUNG:

- Für die Muffins Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. 12 Mulden eines Muffinblechs mit Muffinförmchen auslegen. Für den Teig Öl mit Zucker und Eiern verquirlen. Naturjoghurt und Zitronensaft unterrühren.
- Mehl mit Backpulver, Salz und Vanillepuddingpulver vermischen und zum Teig geben. Alles gut verrühren, dann mit einem Eisportionierer oder zwei Teelöffeln auf die Muffinförmchen verteilen. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Muffins komplett auskühlen lassen.
- Für das Frosting Butter auf Zimmertemperatur erwärmen lassen. Butter mit Staubzucker und Vanilleextrakt ca. 5 Minuten schlagen, bis die Farbe etwas heller wird und die Butter schön cremig ist. Dann Frischkäse unterrühren.

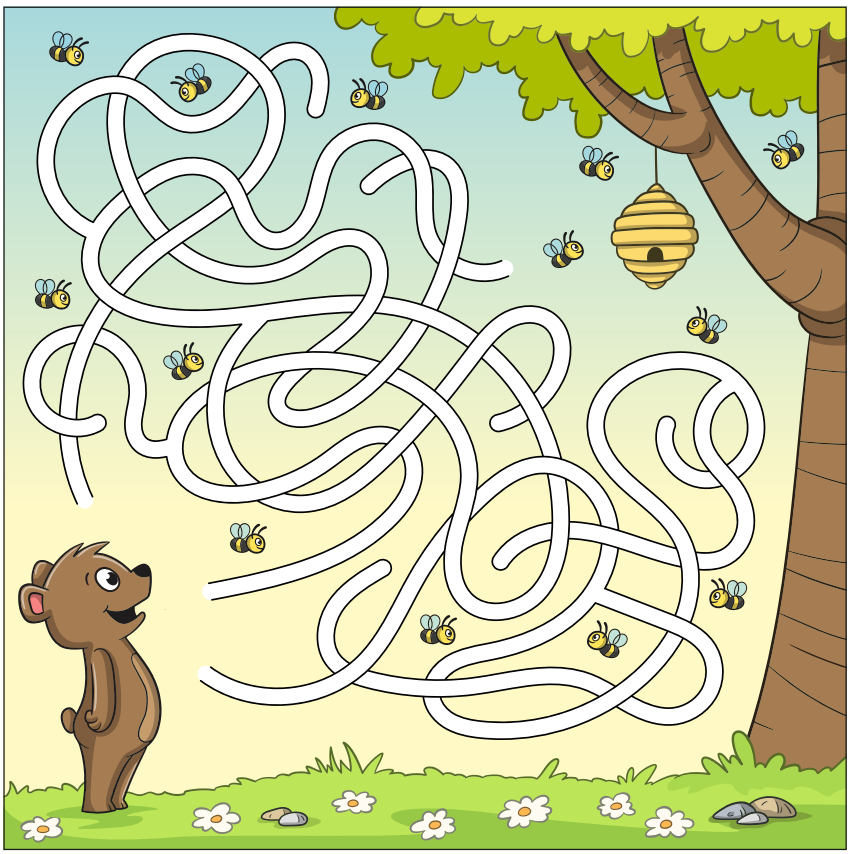
TIPP: Mit Lebensmittelfarbe kannst du die Buttercreme auch in verschiedenen Farben einfärben.

WORTSUCHRÄTSEL

A	E	Z	N	F	R	I	N	K	E
O	B	H	U	U	S	Q	H	Q	Z
K	V	X	B	C	H	B	Y	Z	L
W	A	S	C	H	B	Ä	R	K	X
I	A	H	A	S	E	M	Z	U	E
Z	J	Z	Q	Y	B	N	A	B	O
Z	E	S	M	V	W	B	A	Ä	S
I	G	E	L	U	F	K	E	R	G
O	Ü	F	F	L	Ü	K	W	Ä	U
Y	E	D	Ä	Ö	E	J	V	F	N

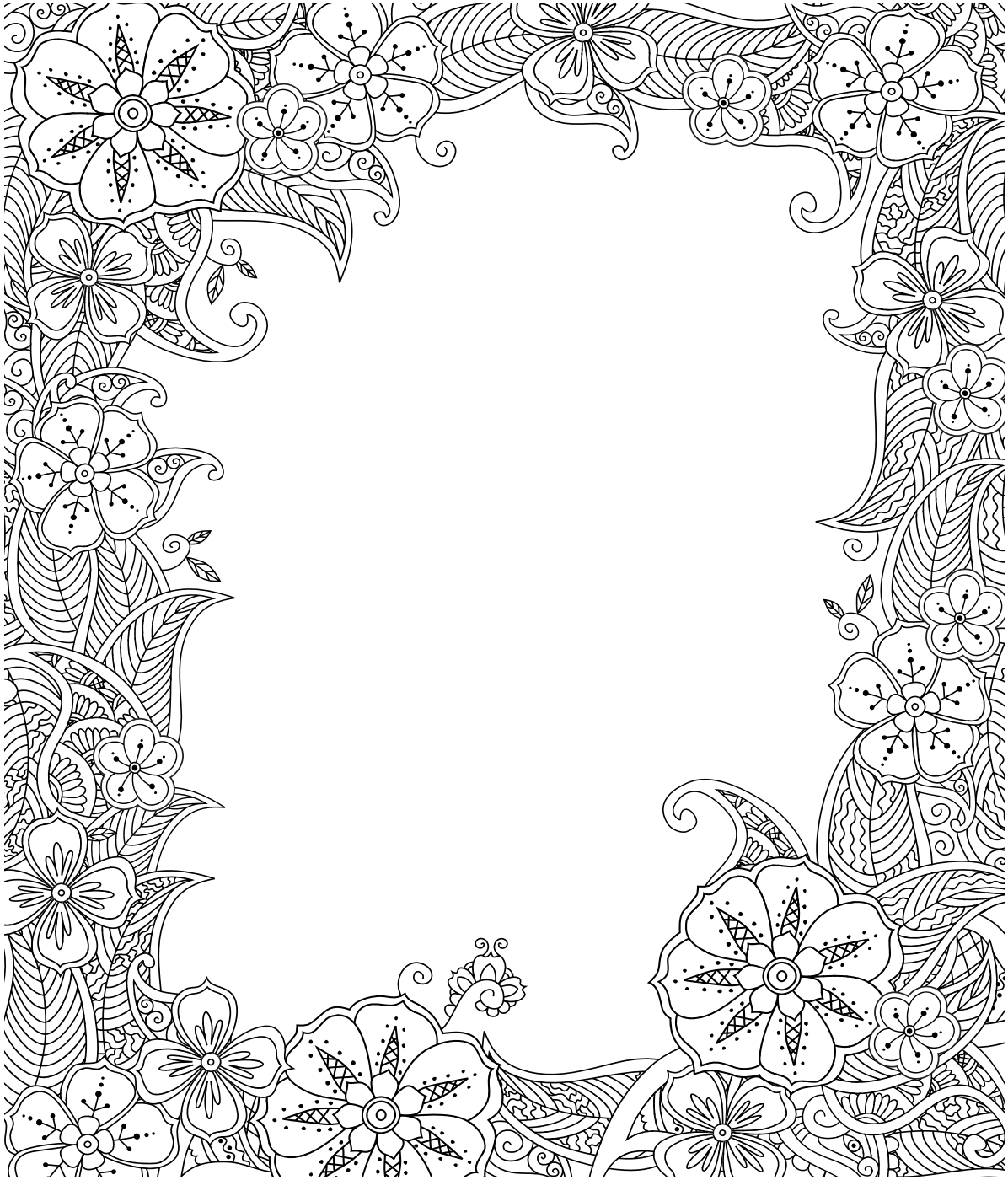
HILF DEM KLEINEN BÄREN DEN RICHTIGEN WEG ZU FINDEN!

Nach seinem Winterschlaf freut sich der kleine Bär auf frischen Honig. Er braucht dabei deine Unterstützung, da ihn nur ein Weg zu der süßen, goldenen Köstlichkeit führt.



BILDERRAHMEN ZUM AUSMALEN

Ein Bilderrahmen in deinen persönlichen Lieblingsfarben! Vielleicht magst du ein eigenes Foto von dir hineinkleben, oder ein Herz zum Muttertag und Vatertag? Der Bilderrahmen eignet sich auch als Dankeschön für deine Eltern oder Großeltern, aber auch die beste Freundin oder den besten Freund.



Bilder: **Cover**: iStock.com/Alexey Emelyanov **Seite 2**: iStock.com/fizkes, iStock.com/apomares, iStock.com/ElenaMist, iStock.com/Zukovic, iStock.com/fizkes **Seite 4 & 5**: iStock.com/JackF, Heidi_Kirchhofer **Seite 6**: iStock.com/alvarez, iStock.com/fcafotodigital **Seite 7**: J.Ehrenberger, Waldviertel Tourismus und Christoph Kerschbaum **Seite 8 & 9**: iStock.com/Foxys_forest_manufacture **Seite 10**: iStock.com/monkeybusinessimages **Seite 11**: iStock.com/Avalon_Studio, iStock.com/Griffin24, iStock.com/etorres69 **Seite 12**: iStock.com/stockfour, iStock.com/BigNazik, iStock.com/Vitalina **Seite 13**: STAR Fotoatelier GmbH, Sabine Kirner, T.Atteneder, Stock.com/A_Lein **Seite 14 & 15**: iStock.com/apomares **Seite 16**: iStock.com/La_vanda, iStock.com/A_Lein **Seite 17**: iStock.com/Liudmyla Yaremenko, iStock.com/fermate **Seite 18 & 19**: iStock.com/ElenaMist **Seite 20**: iStock.com/jenifoto, iStock.com/eli_asenova, iStock.com/swkunst **Seite 21**: Fotografie Weinhauser Friedrich, Heidi_Kirchhofer, iStock.com/Pikusisi-Studio **Seite 22 & 23**: iStock.com/fizkes **Seite 24 & 25**: Harry Winkelhofer / feinebilder, iStock.com/Alhontess **Seite 26 & 27:** Karin Bruckner, iStock.com/DenPotisev **Seite 28 & 29:** iStock.com/Zukovic **Seite 30 & 31**: Anna Stoecher, iStock.com/ fotofritz16, iStock.com/Horius **Seite 32 & 33**: Hannes Eichinger, iStock.com/mdworschak **Seite 34 & 35**: Manuel Graf, iStock.com/barbFoto, iStock.com/phbcz **Seite 36 & 37**: Photo.Tanja, iStock.com/honza28683, iStock.com/Skystorm **Seite 38 & 39**: iStock.com/fizkes **Seite 40**: iStock.com/Liudmila_Fadzeyeva, iStock.com/Elena Vafina **Seite 41**: iStock.com/Oksana_Schmidt, iStock.com/Nataliia Pyzhova **Seite 42 & 43**: iStock.com/Valentyna Melnyk, iStock.com/FloWBo, iStock.com/Verock **Seite 44**: iStock.com/Marina Bakush

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.

Auflösung Seite 42

A	E	Z	N	F	R	I	N	K	E
O	B	H	U	U	S	Q	H	Q	Z
K	V	X	B	C	H	B	Y	Z	L
W	A	S	C	H	B	A	R	K	X
I	A	H	A	S	E	M	Z	U	E
Z	J	Z	Q	Y	B	N	A	B	O
Z	E	S	M	V	W	B	A	A	S
I	G	E	L	U	F	K	E	R	G
O	Ü	F	F	L	Ü	K	W	Ä	U
Y	E	D	Ä	Ö	E	J	V	F	N

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND. DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST, IST BLEIBEND.

JOHANN W. VON GOETHE

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 GmbH – Agentur für
Werbung I Public Relations I Events
office@serendipity.ag
newsroom.serendipity.ag

Ihre Bäckerei