

# BACKPAPIER

— ECHTES HANDWERK. ECHTER GENUSS. —

Traditionelle  
Weihnachts-  
rezepte von Ihren  
NÖ-Bäckermeistern

Gemeinsam Backen  
mit Familie und  
Freunden

Zum  
Rausnehmen  
aus der  
Heftmitte

Köstliche  
Geschenkideen

Verwöhnen Sie  
Ihre Liebsten mit  
Süßem aus Ihrer  
Bäckerei

Bastelspaß  
für Advent und  
Weihnachten

Der kids-corner mit Ideen  
für Adventkalender, Christ-  
baumschmuck und festliche  
Naschereien

DAS WEIHNACHTSFEST DUFTET  
UND SCHMECKT WIEDER HERRLICH

Viele köstliche Ideen für Sie und Ihre Liebsten



**ECHT.  
GUT.**

Vom Bäcker



10



14



18



33



39

# Inhalt

## Vorwort

Landesinnungsmeister **5**

## Short Stories

Traditionelle Wallfahrt der Bäcker  
und Fleischer **6**

Auslosung des Grillgewinnspiels **7**

Let's Walz: ein Lehrling auf Wanderschaft **8**

Haltbares Dosenbrot mit Hanf **9**

## So duftet und schmeckt nur Weihnachten

Weihnachtliche Gewürze im Überblick **10**

## Geschichte und Tradition zu Weihnachten

Über das Christkind, den Christbaum,  
traditionellen Baumschmuck und das  
schönste aller Weihnachtslieder **14**

## Einblick in die Bäckereien

Vorweihnachtliche Backstuben in  
Niederösterreichs **18**

## Winterliches Brotkörberl

BACKPAPIER präsentiert vier  
verschiedene Brotsorten, die im Winter  
Saison haben **22**

## Rezepte & Tipps

Vanillekipferl, Mohnkipferl und  
Linzer Sterne zum Selberbacken **24**

## next generation

### Bio Bäckerei Hölzl

Eigene Ideen für einen weiteren  
Standort **28**

### Bäckerei Riederich

Drei Brüder auf Erfolgskurs **30**

## Geschenke aus der Backstube

Gemischter Keksteller **35**

Fruchtiges Kletzenbrot **36**

Schoko-Rumkugeln **37**

Luftige Windringerl **37**

## kids-corner

Bastelideen, Rezepte und kreative  
Adventkalender für die Zeit rund um  
Weihnachten

Verschiedene Adventkalender  
zum Basteln oder Naschen **40**

Christbaumschmuck selbst gemacht **42**

Schneeflocken für daheim **44**

Winter-Cupcakes **45**

Bunte Schneeballschlacht und  
Schneemann-Rätsel **46**

Dein ganz persönlicher Wunschzettel **47**



**Liebe Kundinnen und Kunden  
der niederösterreichischen  
Bäckerinnen und Bäcker,**

Herbst und Winter sind die Jahreszeiten, die voller Geschmack stecken. Nach den warmen Sommermonaten sind wieder kräftigere Noten gefragt, Brotteige werden dementsprechend mit Kräutern und Gewürzen verfeinert. Darüber hinaus stehen auch die weihnachtlichen Feiertage vor der Tür. In den heimischen Backstuben duftet es dann wieder nach Keksen, Stollen und Lebkuchen. In der aktuellen Ausgabe von BACKPAPIER gehen wir auf die Spurensuche und schauen, auf welchem Weg exotische Gewürze wie Vanille, Muskatnuss, Zimt, Gewürznelken und Ingwer in unsere Region – und unser Weihnachtsgebäck – gekommen sind.

Gleichzeitig werfen wir auch einen Blick in vorweihnachtliche Backstuben. Wir haben in einigen niederösterreichischen Bäckereien nachgefragt, welche Spezialitäten sie für die Festtage vorbereiten und wie Weihnachten gefeiert wird. Die Rückmeldungen zeigen, dass die Kundinnen und Kunden traditionelle Spezialitäten besonders schätzen und auch aktiv nachfragen. Das beweist, dass das Bäckerhandwerk einen wesentlichen Anteil an der Bewahrung unseres regionalen Brauchtums hat.

So ist es auch Tradition, Köstliches für den Advent und die Feiertage in der Bäckerei zu besorgen. Idealerweise sprechen Sie sich dafür mit Ihrer Bäckerin oder Ihrem Bäcker ab – auf diese Weise ist sichergestellt, dass Sie Ihr Wunsch-Gebäck ganz frisch und genau für den Anlass bekommen. Und falls Sie noch auf der Suche nach passenden Geschenken für Ihre Liebsten sind, werden Sie sicherlich ebenfalls in der Bäckerei fündig. Ab Seite 34 in diesem



**Klaus Kirchdorfer**  
Landesinnungsmeister

BACKPAPIER präsentieren wir Ihnen einige, im wahrsten Sinne des Wortes, süße Ideen für den Gabentisch.

Auch innerhalb der Branche gibt es immer wieder Grund zu feiern. Gute Produkte, Ideen und Konzepte setzen sich durch. So stellen wir Ihnen zwei Bäckereibetriebe vor, die es in diesen wirtschaftlich herausfordernden Zeiten schaffen, zu wachsen und um zusätzliche Standorte zu erweitern. Damit wird einmal mehr deutlich, dass Bäckereien eine wesentliche Rolle als regionaler Nahversorger, gesellschaftlicher Treffpunkt und auch wichtiger Arbeitgeber übernehmen. Vor allem in der Lehrlingsausbildung werden das Wissen und die Begeisterung an junge, motivierte Nachwuchstalente weitergegeben – so eröffnen sich den jungen Menschen spannende berufliche Perspektiven für die Zukunft.

Gutes Essen – allem voran Brot und Gebäck – bringt weltweit Menschen an einem Tisch zusammen. Es ist nicht selbstverständlich, dass wir unser Leben und die bevorstehenden Feiertage friedlich und fröhlich begehen können. Umso schöner ist es, dass die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker einen Beitrag zum freundschaftlichen und familiären Zusammenkommen leisten und Ihnen mit den liebevoll handwerklich hergestellten Köstlichkeiten diese Zeit versüßen können.

Ich wünsche Ihnen alles Gute!  
Ihr Klaus Kirchdorfer



## Traditionelle Wallfahrt der Bäcker und Fleischer zur Basilika Sonntagberg



„Unser tägliches Brot ...“ ist eigentlich gar nicht so selbstverständlich. Gleiches gilt für viele andere Köstlichkeiten, die wir auf unseren Tischen servieren. Um diesen Umstand bewusst zu machen und zu würdigen, veranstalten die niederösterreichischen Bäcker und Fleischer traditionellerweise eine Wallfahrt zur Basilika Sonntagberg. Am 10. September 2023 war es wieder soweit – bei schönstem Wetter und festlicher Stimmung.

Brot und Gebäck aus den niederösterreichischen Backstuben sowie das feine Fleisch und die köstlichen Fleischwaren aus den heimischen Fleischereien gelten zurecht als „himmlischer Genuss“. Da es alles andere als selbstverständlich ist, dass wir in Frieden und mit reicher Ernte gesegnet sind, gehen die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker gemeinsam mit den Fleischerinnen und Fleischern auf traditionelle Wallfahrt. Auch heuer hat Innungsmeister Klaus Kirchdorfer alle Bäckerinnen und Bäcker, Fleischerinnen und Fleischer, ihre Familien, Freunde und Bekannten zu diesem Festakt eingeladen.

### Stolz auf Leistung, Arbeit und Produkte

„Es ist mir ein besonderes Bedürfnis, die Tradition dieser Wallfahrt aufrechtzuerhalten. Denn es gibt viele gute Gründe, von Herzen ‚Danke‘ zu sagen und

sich bewusst zu sein, dass wir mit unserer Situation, unserer Arbeit und unserem Leben durchaus gesegnet sind. Gleichzeitig ist diese Wallfahrt ein starkes Lebenszeichen unserer Branchen als Produzenten der wichtigsten Grundnahrungsmittel, als traditionelle Handwerksbetriebe und als regionale Nahversorger. Wir sind stolz auf unsere Leistungen, unsere Produkte und unsere Arbeit – das zeigen wir, indem wir zu dieser Gelegenheit feierlich zusammenkommen“, erklärt Initiator und Organisator Klaus Kirchdorfer.

### Wallfahrer aus ganz Österreich

Die erste Wallfahrt wurde 2009 vorerst auf Bezirksebene ins Leben gerufen. Inzwischen findet die Zusammenkunft alle zwei Jahre bereits bundesweit statt, an der Innungsvertreter, Bäcker und Fleischer aus ganz Österreich teilnehmen. Treffpunkt war der Parkplatz der Basilika Sonntagberg, von wo aus der bunt geschmückte Festzug seinen Weg Richtung



Kirche startete. Heuer wurde die Prozession von der Musikkapelle St. Georgen/Klaus begleitet. Spiritueller Höhepunkt der Wallfahrt war die Hl. Messe, zelebriert von Pater Franz, begleitet von der Berger Stubenmusik sowie anschließend der feierliche Segen der mitgebrachten Köstlichkeiten.

### Gesellige Agape

Bei der geselligen Agape wurden dann die Spezialitäten aus den heimischen Backstuben und Fleischereien genossen. Eine gute Gelegenheit, um miteinander ins Gespräch zu kommen.

### Einladung an alle

Selbstverständlich waren auch alle anderen Anwesenden in der Basilika, Zuschauer und Passanten herzlich eingeladen, zuzugreifen und zu genießen. Innerhalb kürzester Zeit verwandelte sich der sonnige Vorplatz der Basilika in eine kulinarische Leistungsschau des Bäcker- und Fleischerhandwerks. Wenn auch Sie Interesse haben: die nächste Wallfahrt ist für September 2025 geplant! 🍷



## Heiße Preise beim diesjährigen Grillgewinnspiel

Heuer haben sich erstmals die Bäcker, Fleischer, Nahrungs- und Genussmittelbetriebe sowie Konditoren zusammengefunden, um das sommerliche Grillgewinnspiel anzufeuern. Schließlich ergänzen die mit viel handwerklichem Geschick und Liebe zum Detail hergestellten Produkte einander perfekt – vom feinsten Fleisch und köstlichsten Brot über pikante Saucen und saures Gemüse bis hin zum süßen Dessert. Zu gewinnen gab's dieses Jahr als Hauptpreis eine Grillparty mit Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek für bis zu 15 Gäste. Das Los fiel auf Walter Flicker aus Steinbach, der mit seiner Familie, Freunden und Verwandten Anfang September bei schönstem Wetter und bester Stimmung grillweltmeisterlich verwöhnt wurde.

Weiters wurden ein Original Weber Holzkohलगrill und ein Original Weber Gasgrill verlost. Für tolle Grilltage sorgen die 22 weiteren Gewinne wie reich bestückte Fleischplatten, vielseitig gefüllte Gebäckkörperl, abwechslungsreiche Zutaten für die Grillfeier aus einem Nahrungs- und Genussmittelbetrieb oder Süßes vom Konditor. 🍷



Die Ziehung erfolgte unter Beisein von Jakob Ellinger (Landesinnungsmeister Fleischer), Klaus Kirchdorfer (Landesinnungsmeister Bäcker) durch die beiden kleinen Glücks-Engel Jakob und Samuel.



## Let's Walz: Lehrling der Bäckerei Kasses geht auf Wanderschaft

In früheren Zeiten waren die Wanderjahre – auch Walz genannt – eine Zeit der Wanderschaft junger Gesellen nach Abschluss ihrer Lehrzeit. Ziel war es, neue Arbeitspraktiken, fremde Orte, Regionen und Länder kennenzulernen sowie Lebenserfahrung zu sammeln. Die Idee hinter „Let's Walz“, einer von der WKNÖ und AKNÖ unterstützten Ausbildungsinitiative für niederösterreichische Lehrlinge, ist dieselbe.

Tobias (19) absolviert aktuell sein zweites Lehrjahr als Bäcker und Konditor in der Bäckerei Kasses. Als motivierter und weltoffener junger Mann wollte er mehr über das Leben und Arbeiten in anderen europäischen Ländern erfahren. Das Bewerbungsverfahren für „Let's Walz“ umfasst das Verfassen eines Lebenslaufs sowie Motivationsschreibens auf Deutsch und Englisch. Hilfe bekam Tobias dabei von seinen beiden Meisterinnen und Geschäftsführerinnen

nen Lena und Laura Kasses, die die Initiative „Let's Walz“ als großartige Unterstützung für Betriebe sehen und diese Zeit jedem Lehrling nur empfehlen können. Finanziell werden alle Kosten von Flug, Unterkunft, ein Gruppenausflug sowie Taschengeld für die Zeit des Aufenthalts von der WKNÖ und AKNÖ übernommen. Schlussendlich bekam Tobias für ganze vier Wochen einen Ausbildungsplatz in einer Konditorei in Pistoia, in der wunderschönen Toskana, die für ihre außergewöhnlichen Törtchen und Croissants bekannt ist.

Die Arbeit und der ungewohnte Alltag vor Ort sowie die Distanz zu Österreich waren für Tobias zwar herausfordernd, aber viel mehr überwiegte das Neue und die spannenden Erfahrungen, die er machen konnte. Erfahrungen, die er mit auf seinen weiteren Weg nimmt und die seinen Horizont erweitern. 🌱



## Dosenbrot mit Hanf

Hanf ist kein neuer Trend, sondern gehört zu den ältesten und wertvollsten Kulturpflanzen. Er wurde bereits vor rund 12.000 Jahren in China als Getreide angebaut und kommt nun in der Badener Bäckerei Deiser zu neuen Ehren – als langhaltbares Hanfbrot in der Dose.

Es war eine Kundenanfrage, die Christian Deiser zu dieser Produktneuentwicklung inspiriert hat: „Momentan sind die Chia-Samen aus Mittelamerika voll im Trend, deshalb wollte ich mit dem Hanfbrot ein regionales Produkt herstellen, das ebenfalls sehr proteinreich ist und viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthält.“ Den Hanf bezieht er von einem Produzenten aus Österreich. Um den Brotteig saftig und frisch zu halten, gibt er auch Flohsamen hinzu. Das



nährhafte Hanfbrot in der Dose unterscheidet sich von anderen Hanfbrotten durch seine lange Haltbarkeit. Diese wird mit fünf Jahren datiert.

Als Zielgruppe werden all jene angesprochen, die sich bewusst und ohne chemische Zusatzstoffe und Enzyme ernähren wollen. Deisers Dosenbrotsortiment wird aber auch von Zivilschutzverbänden, Survivalshops, Campern – und natürlich auch privaten Abnehmern – geschätzt. 🌱

Bilder oben: Die gefüllten Dosen müssen Sekunden, nachdem das Brot aus dem Ofen gekommen ist, verschlossen werden. Hier ist Bäckermeister Christian Deiser mit dem frischgebackenen Hanfbrot zu sehen.

Bild links: Geschälte Hanfsamen sowie gemahlener Hanfpresskuchen sind die wertvollen Grundbestandteile für das bekömmliche und proteinreiche Hanfbrot.





## So duftet und schmeckt nur Weihnachten

Die Gewürze, die oft die charakteristischen Aromen und Düfte der Weihnachtszeit hervorrufen, haben eine lange Reise durch die Jahrhunderte und verschiedene Kulturen hinter sich. Ihre Wurzeln reichen in das antike Ägypten, das Römische Reich und das Mittelalter zurück. Zimt, Nelken, Muskatnuss, Ingwer und Kardamom wurden schließlich zu den Kernbestandteilen von Lebkuchen, Spekulatius und traditionellen Stollen. Bis heute wecken die Düfte dieser Gewürze Erinnerungen an fröhliche Zusammenkünfte, familiäre Traditionen und das Gefühl von Wärme und Gemütlichkeit. Sie schaffen eine Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart und verleihen den bevorstehenden Festtagen einen unverwechselbaren Charakter. BACKPAPIER hat sich in den Backstuben auf die Spurensuche dieser Weihnachtsgewürze begeben.



# Diese Gewürze machen Weihnachten zu unvergesslichen Festtagen



**Wir alle kennen diese Düfte und Geschmacksvariationen, die untrennbar mit Weihnachten verbunden sind. Zumeist handelt es sich dabei um Gewürze, die nicht in unseren Breitegraden wachsen, sondern von weit herkommen. Aber wie haben Sie ihren Weg in unser traditionelles Weihnachtsgebäck gefunden?**

Die köstlichen Düfte und Aromen unserer traditionellen Weihnachtsbäckerei sind eng mit einer faszinierenden Geschichte der Entdeckung, des Handels und der kulinarischen Innovation in den Backstuben verbunden. Hinter den charakteristischen Gewürzen, die unsere Weihnachtskekse und unser Weihnachtsgebäck prägen, stecken jahrhundertealte Traditionen, Reisen über die Kontinente, kulturelle Wechselwirkungen – und natürlich die Kunst des Bäckerhandwerks.

## Herkunft und Reisen der Gewürze

Die exotischen Gewürze, die unsere Weihnachtsbäckerei bereichern, haben ihren Ursprung oft in fernen Ländern. Zimt, mit seinem warmen, beruhigenden Duft, stammt ursprünglich aus Sri Lanka. Nelken, mit ihrem intensiven, würzigen Aroma, kommen eigentlich aus Indonesien. Muskatnuss, die eine subtile Nussigkeit verleiht, wird klassischerweise in den Tropen angebaut. Ingwer, der eine belebende Schärfe bringt, stammt zumeist aus Südasiens.

Diese Gewürze wurden im Laufe der Geschichte über Handelsrouten wie die Seidenstraße und auch auf dem Seeweg in die westliche Welt transportiert. Kulturen tauschten nicht nur Waren, sondern immer auch Aromen, Geschmacksrichtungen und natürlich auch Rezepte aus. Die Osmanen brachten im Mittelalter Nelken und Muskatnuss nach Europa, während die Araber den Handel mit anderen – für uns heute selbstverständlich verwendeten – Gewürzen kontrollierten.

## Verwendung in der Weihnachtsbäckerei

In der traditionellen Weihnachtsbäckerei werden diese Gewürze zu einem unverzichtbaren Bestandteil von Keksen, Kuchen und anderem Gebäck. Zimt, oft als Herzstück vieler weihnachtlicher Rezepte, verleiht den Leckereien eine warme und süße Note. Nelken fügen ein würziges, leicht scharfes Aroma hinzu. Muskatnuss trägt zur Komplexität der Aromen bei, während Ingwer eine belebende Wärme bringt. Es sind diese Gewürze, die unsere Weihnachtsgefühle



wecken und verstärken – auch bedingt dadurch, dass sie in dieser Kombination nur selten in anderen Gerichten und Gebäck verwendet werden.

## Bedeutung und Symbolik

Diese Gewürze erfüllen in der traditionellen Weihnachtsbäckerei nicht nur einen kulinarischen Zweck, sondern haben auch eine symbolische Bedeutung. Sie verkörpern die Wärme, den Reichtum und den exotischen Zauber der Weihnachtszeit. Ihre Verwendung erinnert bis heute an historische Handelswege, den kulturellen Austausch und die menschliche Verbundenheit der Welt durch die gemeinsame Freude am Essen.

In der heutigen Zeit, in der die Welt immer mehr zusammenrückt, bringen diese Gewürze der traditionellen Weihnachtsbäckerei ein Stück globaler Geschichte auf unseren Esstisch. Sie laden uns ein, die Vergangenheit zu schmecken und die Wärme der Feiertage in jedem einzelnen Bissen zu erleben. Wie jedes Jahr duften die Backstuben der niederösterreichischen Bäckereien unverwechselbar nach Weihnachten und machen Lust auf die traditionsreichen Köstlichkeiten – und die bevorstehenden Festtage. Lassen auch Sie sich verzaubern! 🍪



## TRADITION

### Unser Weihnachtsgebäck

**Lebkuchen:** Zimt, Nelken und Ingwer verleihen Lebkuchen seinen charakteristischen Geschmack. Diese Gewürze wurden früher auch für ihre konservierenden Eigenschaften geschätzt.



**Spekulatius:** Mit Zimt, Muskatnuss und Nelken gewürzt, sind Spekulatius beliebte Weihnachtskekse zu Tee, Kaffee – und natürlich auch hochprozentigeren Tropfen.



**Stollen:** In diesem Früchtebrot sorgt Muskatnuss für eine subtile Tiefe, während Zitronat und Orangeat den Geschmack ergänzen.



**Vanillekipferl:** Der Geschmack ist reichhaltig und buttrig, mit einem Hauch von Nussaroma und der süßen Wärme der Vanille.





## Weihnachtliche Geschichte und Traditionen

Die Geschichte des Weihnachtsfests ist geprägt von einer faszinierenden Mischung aus Kulturen, Traditionen und Bräuchen, die im Laufe der Jahrhunderte verschmolzen sind. Das Fest hat tiefe religiöse Wurzeln, aber es ist auch ein zeitloses Symbol für Zusammenkunft, Liebe und Geborgenheit. Unsere Tradition, Weihnachten am 24. Dezember zu feiern, geht auf das Jahr 336 n. Chr. zurück, als Papst Julius I. diesen Tag als offizielles Datum für die Geburt von Jesus festlegte. Mit der Zeit vermischten sich christliche Bräuche mit heidnischen Traditionen, die ebenfalls im Winter gefeiert wurden, z. B. die nordischen Yule-Feiern und das römische Saturnalien-Fest. Diese Verschmelzung führte zur Entstehung vieler heutiger Weihnachtsbräuche wie dem Schmücken von Bäumen, dem Austausch von Geschenken und dem Zubereiten ganz besonderer saisonaler Köstlichkeiten aus der Backstube - duftend, süß und herzerwärmend.





## TRADITION

### Christkind oder Weihnachtsmann

Die Wahl zwischen dem Christkind und dem Weihnachtsmann als Symbol für die Weihnachtszeit variiert je nach Kultur, Tradition und persönlichen Vorlieben. Beide Figuren haben ihre eigenen Geschichten und Bedeutungen, die sie zu einzigartigen und geliebten Symbolen der Feierlichkeiten machen. Sowohl das Christkind als auch der Weihnachtsmann tragen letztendlich dazu bei, die Magie der Weihnachtszeit zu schaffen und die Vorfreude auf Geschenke, Gemeinschaft und Freude zu fördern. ❁

## TRADITION

### Baumschmuck aus Salzteig



Die Verwendung von Salzteig zur Herstellung von Weihnachtsdekorationen hat eine lange Tradition. Salzteig ist eine Mischung aus Mehl, Salz und Wasser, die geformt, gebacken und dann bemalt oder dekoriert werden kann. Diese Technik wurde im 19. Jahrhundert populär, als einfache, handgemachte Dekorationen eine beliebte – und günstige – Möglichkeit wurden, das Zuhause festlich zu schmücken. Der BACKPAPIER-Tipp: stimmen Sie Ihre Kinder und EnkelIn mit selbstgebastelter Dekoration auf die bevorstehende Weihnachtszeit ein. ❁



## GESCHICHTE



### Geschichte des Christbaums

Die Geschichte des Christbaums reicht zurück bis in vorchristliche Zeiten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte zu einer bedeutenden Tradition der Weihnachtszeit entwickelt. Ursprünglich waren grüne Pflanzen, insbesondere immergrüne Zweige, ein Symbol für das Leben während der dunklen Wintermonate. Im Mittelalter begannen die Menschen in Europa, grüne Pflanzen und Zweige in ihre Häuser zu holen und sie mit Äpfeln, Nüssen und anderen kleinen Geschenken zu schmücken. Der modernere Christbaum, wie wir ihn heute kennen, entwickelte sich im 16. Jahrhundert in Deutschland. In der Stadt Straßburg soll der erste geschmückte Weihnachtsbaum im Jahr 1605 aufgestellt worden sein. Im 18. und 19. Jahrhundert wanderten deutsche Einwanderer mit der Tradition des Christbaums in die Vereinigten Staaten aus, wo sie sich rasch verbreitete. ❁

## GESCHICHTE

### Stille Nacht

Die Entstehungsgeschichte des berühmten Weihnachtsliedes „Stille Nacht, heilige Nacht“ ist eine Geschichte von einfachem Ursprung und weltweiter Bedeutung: Kurz vor Weihnachten 1818 erfuhr Pfarrer Joseph Mohr, dass die Orgel in seiner Kirche St. Nikola in Oberndorf aufgrund eines Wasserschadens nicht funktioniert. Mohr war von der Idee beseelt, ein neues Weihnachtslied für die Mitternachtsmesse zu schaffen. In Eile schrieb er die Worte zu einem Gedicht mit dem Titel „Stille Nacht“. Der Organist Franz Xaver Gruber komponierte eine Melodie, die einfach genug war, um von der Kirchengemeinde leicht gesungen zu werden. In der Nacht des 24. Dezembers 1818, während der Weihnachtsmesse, wurde „Stille Nacht, heilige Nacht“ zum ersten Mal feierlich gesungen. Im Jahr 1832 wurde das Lied erstmals in den Vereinigten Staaten aufgeführt. Von dort aus breitete es sich in der ganzen Welt aus und wurde in vielen Sprachen adaptiert. ❁



## Einblick in Bäckereien

Ein charakteristisches Element des Weihnachtsfests ist die Weihnachtsbäckerei. Diese köstliche Tradition hat eine lange Geschichte und ist in vielen Kulturen verbreitet. Klassisches Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen, Spekulatius, Stollen und Vanillekipferl – um nur einige zu nennen – ist untrennbar mit der bevorstehenden festlichen Jahreszeit verbunden. BACKPAPIER nutzt die Gelegenheit und schaut, welche weihnachtlichen Spezialitäten in den Backstuben Niederösterreichs „gezaubert“ werden.



## Festliche Rezepte von Familie Czihak im Mostviertel



Vor den Festtagen holt Bäcker und Konditor Thomas Czihak die überlieferten Rezepte der Familie aus dem Archiv. Denn dann ist es Zeit, die eigene „Backgeschichte“ aufleben zu lassen und Köstlichkeiten zu zaubern, die unmittelbar in die eigene Kindheit zurückversetzen. „Unser saftiges Kletzenbrot gilt als regionale Spezialität. Das Rezept ist bereits über hundert Jahre alt und wird auch heuer von uns – natürlich unverändert – umgesetzt“, macht Thomas Czihak Lust auf mehr. Rund 20 verschiedene Sorten Weihnachtskekse werden in der Backstube produziert, fast alle nach althergebrachten Rezepturen der Oma und der Schwiegermutter. Der klassische Christstollen für den Festtagstisch sowie leichte Windringerl, -Engerl, -Christbäume und -Schneemänner als Dekoration dürfen im Sortiment nicht fehlen.

### Alles Gute fürs Team

Die Bäckerei selbst liegt im Herzen des Ötscherlandes, in Gaming, gleich neben der Pfarrkirche und mit direktem Ausblick auf die Berge. In einer solchen Kulisse lässt es sich besonders schön feiern – auch mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern,



wie Thomas Czihak berichtet: „Es ist Tradition bei uns, dass wir gemeinsam mit unseren insgesamt 17 Kolleginnen und Kollegen die Feiertage einläuten. Wenn der ganze Stress in der Backstube vorbei ist, kommen wir gemütlich zusammen, es gibt Geschenke, selbstgemachte Köstlichkeiten und natürlich endlich Zeit für persönliche Gespräche.“

### Schöne Feiertage

Übrigens: alle Kundinnen und Kunden, die am 23. und 24. Dezember einkaufen kommen, erhalten zusätzlich ein kleines, süßes Geschenk! 🍪



## Weihnachten und Christstollen gehören in der Waldviertler Bäckerei Schäfer zusammen

Abgesehen davon, dass die Tage kürzer werden und es draußen schneit, merkt man auch am köstlichen Duft und der besonderen Stimmung in der Bäckerei Schäfer, dass Weihnachten vor der Tür steht. Genauer gesagt, entsteht Weihnachten hinter der Tür der Backstube in Albrechtsberg a.d. Gr. Krems, denn zum Fest wird wieder der traditionelle Christstollen produziert und ins Sortiment aufgenommen. Für Geschäftsführer Martin Bernleitner ein untrügliches Zeichen, dass die Festtage begonnen haben: „Das Waldviertel ist eine sehr traditionsreiche Region Niederösterreichs. Die Familien bereiten sich auf die Feiertage vor – und unser Christstollen ist ein fixer Bestandteil dieser Zeit. Er kommt als köstliche Jause auf den Tisch, wird aber auch gerne an Freunde und Familie verschenkt.“

### Luftig und süß

Die Windbäckerei und Windringerl aus dem Hause Schäfer zählen ebenfalls zu den weihnachtlichen Klassikern des Betriebs. Dieses luftig-leichte Gebäck schmeckt nicht nur köstlich, es macht sich auch als traditioneller Schmuck auf dem Christbaum gut.



### Ein Tag für die Familie

Da Weihnachten heuer auf einen Sonntag fällt, gehört dieser Tag zur Gänze der Familie. Bei den Bernleitners gibt's am 24. eine große Jause mit frischem Jourgebäck aus eigener Produktion. Alle kommen zusammen, genießen den regen Austausch und bereiten sich auf den Heiligen Abend vor. Nach der Bescherung und dem Familienessen klingt der festliche Tag mit Süßem aus. 🍪

[www.baeckerei-schaefer.com](http://www.baeckerei-schaefer.com)



## ECHTER GENUSS WEIHNACHTS-STOLLEN

### ZUTATEN Dampfl:

400 g Mehl  
80 g Germ  
300 g Wasser (Milch)

### Teig:

700 g Mehl  
235 g Zucker  
15 g Salz  
3 Stk. Eier  
400 g Margarine

### Früchtemischung:

170 g würfelig geschnittene kandierte Früchte  
330 g Rosinen  
100 g gehackte Mandeln  
20 g Rum  
zerlassene Butter,  
Staubzucker

### ZUBEREITUNG:

- Aus den angeführten Zutaten des Dampfls einen Vorteig herstellen. 30 Minuten ruhen lassen. Den Vorteig mit den übrigen Zutaten (ohne Früchte) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Danach die Früchte vorsichtig einarbeiten.
- Gewünschte Teigmenge (z. B. 500 g) auswiegen und zuerst rund und dann etwas lang wirken. Kurz etwas ruhen lassen und mit einem Rundholz formen. Anschließend den Stollen noch einmal 10 Min. garen lassen.
- Den Stollen bei ca. 190 °C ca. 40–50 Minuten backen.
- Den Stollen aus dem Rohr nehmen und noch warm mit zerlassener Butter gut bestreichen und mit Staubzucker anzuckern.



## Süßes und Brezeln sind in der Weinviertler Bäckerei Bauer besonders gefragt

Bereits vor Dezember macht sich ein Wechsel im Sortiment der Bäckerei Bauer in Poysdorf bemerkbar. Aus der Backstube strömen süßlichere Düfte in den Verkaufsraum und auch die Kundinnen und Kunden fragen vermehrt Festtagsgebäck an. Tatsächlich ist der Trend ungebrochen, die Weihnachtsbäckerei direkt von den regionalen Profis zu holen – sei es, um selbst zu naschen, oder Freunde und Familie zu verwöhnen.

### Genuss für viele

Karl Bauer und sein Team greifen dabei auf mehr als 50 Jahre alte Familienrezepte zurück, die seit Anbeginn unverändert übernommen und gebacken wurden. Das garantiert gleichbleibende Qualität und lässt bei vielen Naschkatzen Erinnerungen an „Weihnachten wie früher“ aufkommen. Ein weiteres Highlight für die Feiertage sind die Festtags-Brezeln für rund 15–18 Personen. Die Bäckerei Bauer bietet speziell dafür sowohl Kornteigbrezeln, Dinkelbrezeln und natürlich auch die klassischen Laugenbrezeln an – gefüllt mit feinstem Räucherlachs, edlem Käse oder deftigem Schinken.

### Traditionelle Köstlichkeiten

Die Weihnachtsfeier des Bäckerei-Teams findet bereits Anfang Dezember in schönem Rahmen und einem nahegelegenen Restaurant statt. Familie Bauer begeht den 24. Dezember klassisch mit einer Pute – zubereitet von Karl Bauer selbst – mit Knödel, Rotkraut und Preiselbeeren. Den ganzen Nachmittag über wird mit viel Liebe gekocht. Der Abend gehört dann den Kindern und Enkelkindern mit Bescherung und festlichem Familienessen. 🍪

[www.baeckereibauer.at](http://www.baeckereibauer.at)



# Brot, bei dem uns warm ums Herz wird

Kennen Sie dieses Gefühl? Sie schneiden eine Scheibe Brot vom frischen Laib ab und der Duft erfüllt Ihre Seele. Tatsächlich gibt es verschiedene Brotsorten, die einfach besser schmecken, wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen wieder fallen. Mit den richtigen Gewürzen, Körnern und Kräutern kreieren Sie die passende Atmosphäre und den richtigen Geschmack. Probieren Sie sich durch – garantiert finden Sie in der Bäckerei Ihr persönliches „Soulfood“ für diese Jahreszeit.



**VOLLKORNBROT  
MIT LEINSAMEN**

Vollkornbrot hat von Haus aus einen kräftigen Geschmack, der durch die Zugabe von Leinsamen noch intensiviert wird. Die Leinsamen verleihen dem Brot darüber hinaus eine leicht knusprige Textur, buttrige Note und eine angenehme Saftigkeit. Das Brot passt perfekt zu Suppen oder als Basis für herzhaften Aufstriche sowie als Begleitung zu Käse und Salaten. Vollkornbrot mit Leinsamen ist nicht nur köstlich, sondern auch eine hervorragende Quelle für Omega-3-Fettsäuren und wichtige Nährstoffe. Leinsamen sind außerdem eine ausgezeichnete Quelle für Ballaststoffe, die zur Förderung der Verdauung beitragen und ein langanhaltendes Sättigungsgefühl bieten. Das kann besonders im Winter dazu beitragen, Heißhunger und übermäßiges Essen zu verhindern. Dieses Brot ist eine wunderbare Wahl für den Winter, um das Wohlbefinden zu fördern und den Gaumen zu verwöhnen. 🌿



**WALNUSSBROT  
MIT ROSINEN**

Nuss-Rosinen-Brot vereint den herzhaften Geschmack von Nüssen mit der natürlichen Süße von Rosinen. Die Nüsse sorgen für Knusprigkeit und eine angenehme Textur im Brot, während die Rosinen eine saftige Süße bieten. Der Kontrast zwischen diesen Aromen und Texturen macht das Brot zu einem vielseitigen Genuss. Nuss-Rosinen-Brot ist perfekt als Frühstücksbrot oder als Snack. Es kann pur genossen oder mit Butter, Frischkäse oder Marmelade bestrichen werden. Auch als Basis für süße Sandwiches oder French Toast ist es eine tolle Wahl. Je nach persönlichem Geschmack können verschiedene Nüsse, Trockenfrüchte oder Gewürze hinzugefügt werden, um das Brot individuell anzupassen. Denn es ist die harmonische Mischung von herzhaftem und süßem Geschmack, die dieses Brot zu einer wunderbaren Option für den Winter macht – quasi als Vorgesmack auf ein weihnachtliches Früchtebrot. 🌿

## TRADITIONELLES SAUERTEIGBROT

Sauerteigbrot ist mehr als nur ein Nahrungsmittel, es ist ein Stück traditioneller Handwerkskunst. Es zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack, die charakteristische Kruste und die lockere Krume aus. Sauerteig ist eine Mischung aus Wasser und Mehl, die durch natürliche Hefen und Bakterienkulturen fermentiert wird. Dieser Prozess dauert länger als die Verwendung von herkömmlicher Hefe, kann jedoch zu einem besonderen Geschmacksprofil und einer guten Verdaulichkeit führen. Durch die langsame Fermentation entwickelt sich ein angenehmer Geschmack, der oft als leicht säuerlich, erdig und komplex beschrieben wird. Ein kräftiges Sauerteigbrot passt dadurch hervorragend zu würzigen Eintöpfen und Schmorgerichten. Der saure Geschmack des Brotes harmonisiert wunderbar mit herzhaften Aromen. 🌿

## KARTOFFELBROT

Für dieses Brot wird zumeist Weizenmehl oder eine Mischung aus Weizen- und Vollkornmehl verwendet. Gekochte und gestampfte Kartoffeln – sie sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen, die zur Sättigung beitragen können – werden in den Teig eingearbeitet, um eine weiche Krume zu erzeugen. Auch hier ist Individualität gefragt: je nach Rezept kann Hefe oder Sauerteig für die Gärung verwendet werden. Kartoffelbrot hat eine saftige, weiche und feuchte Krume dank der Zugabe von Kartoffeln. Die Kartoffeln machen das Brot zudem länger haltbar und verhindern ein schnelles Austrocknen. Der Geschmack des Kartoffelbrotes ist mild und leicht süßlich, mit einer sanften Note von Kartoffelaroma. Es ist perfekt als Beilage zu Suppen und Eintöpfen oder als Basis für Sandwiches. Die Textur des Kartoffelbrotes

macht es auch zu einer guten Wahl für French Toast oder Brotaufläufe. 🌿



Noah und David, Egelsee

„Im kids-corner gibt es immer spannende Ideen. Letztens haben wir die Käsestangerl nach dem Rezept gebacken. Die haben allen gut geschmeckt.“

## BACKPAPIER Leserstimmen



Marion, Martinsberg

„Ich liebe es, Brot beim Bäcker, um die Ecke zu kaufen, da es viel authentischer ist und man eine persönliche Beratung bekommt.“



Marlene, Schwarzenau

„Ich finde es super, dass man in Bäckereien die Produkte unverpackt kaufen kann und dadurch Verpackungsmaterialien gespart werden. Es ist frisch und man wird persönlich über Unverträglichkeiten beraten.“

# Rezepte & Tipps vom Bäckermeister

Es gibt Keks-Klassiker, die sind untrennbar mit Weihnachten verbunden. Niederösterreichs Bäckerinnen und Bäcker haben aus ihren Rezeptsammlungen einige solcher „Familienschätze“ gehoben, BACKPAPIER hat diese Festtagsklassiker für Sie zusammengefasst. Stimmen Sie sich auf die Feiertage ein, backen Sie die Köstlichkeiten gemeinsam mit Ihrer Familie und Freunden - und haben Sie Spaß!

Diese Doppelseite mit Rezepten lässt sich einfach aus dem Heft herausnehmen.

## ECHTER GENUSS VANILLEKIPFERL

### ZUTATEN:

- 210 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 180 g Butter
- 70 g Mandeln, geschält und gerieben
- 50 g Zucker
- 2 Stk. Eigelb
- Staubzucker
- Vanillezucker

### ZUBEREITUNG:

- Mehl salzen und mit Butter verbröseln.
- Mandeln, Zucker und Eigelb dazumischen und rasch einen mürben Teig kneten, diesen ½ Stunde kühl ruhen lassen.
- Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in kleine Stücke schneiden und aus den Stückchen Kipferl formen.
- Die Teigkipferl auf ein Backblech legen und hell backen (ca. 15 Minuten bei 180 °C).
- Die fertigen Kipferl nach kurzem Überkühlen in mit Vanillezucker gemischtem Zucker wenden.

### TIPP:

Bereiten Sie eine größere Menge Staubzucker-Vanillezucker-Gemisch vor, die sehr zerbrechlichen Kipferl lassen sich dann besser wenden. Den Rest sieben und für die nächste Bäckerei statt reinem Staubzucker verwenden.



## ECHTER GENUSS MOHNSKIPFERL

### ZUTATEN:

- 250 g glattes Mehl
- 200 g Butter
- 100 g geriebener Mohn
- 70 g Staubzucker
- 1 Stk. Dotter
- 1 Prise Salz
- Schokoladenglasur



### ZUBEREITUNG:

- Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und ½ Stunde kühl rasten lassen.
- Aus dem Teig kleine Kipferl formen und auf ein Backblech legen.
- Bei 170 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen, danach mit Staubzucker bestreuen oder die Spitzen in Schokoladenglasur tauchen.

### TIPP:

Man kann anstelle des Mohns auch geriebene Kürbiskerne nehmen.

## ECHTER GENUSS LINZER STERNE

### ZUTATEN:

- 600 g Mehl
- 220 g Zucker
- 2 Pkg Vanillezucker
- 4 Stk Dotter
- 400 g Butter
- Marillen- oder Ribiselmarmelade
- Staubzucker

### ZUBEREITUNG:

- Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und ½ Stunde kühl rasten lassen.
- Den Teig ausrollen, Sterne oder Scheiben ausstechen und bei der Hälfte der Kekse in der Mitte noch Sterne oder ähnliche Formen ausstechen.
- Die Kekse bei 180 °C ca. 10 bis 12 Minuten backen.
- Die gelochten Kekse mit Staubzucker bestreuen und jeweils einen Keks und einen gelochten Keks mit Marillen- oder Ribiselmarmelade zusammensetzen.





Florian Riesenhuber (rechts) ist bereits in fünfter Generation im Betrieb tätig, den es seit 1895 gibt.

## next generation

Wenn sich die Branche etwas (zu Weihnachten) wünschen darf, dann ist es hochmotivierter Nachwuchs. Manchmal sind es tatsächlich die Töchter und Söhne, die antreten, um in die Fußstapfen ihrer Bäcker-Eltern zu treten - manchmal sind es bereits erfolgreiche Bäckermeister, die einen weiteren Standort aufbauen. So oder so: sie leben die Begeisterung für das Bäckerhandwerk, bereiten sich fachlich vor und übernehmen die unternehmerische Verantwortung für einen gesellschaftlich wichtigen Betrieb. Mit Mario Hölzl sowie Andreas Riederich holt BACKPAPIER zwei Vertreter der „next generation“ vor den Vorhang und lässt sie zu Wort kommen. Sie erklären, was ihr persönlicher Antrieb ist, das Bäckerhandwerk weiterzuentwickeln - und welche Pläne sie für die weitere Zukunft haben. Wir wünschen viel Erfolg!



**BIO Bäckerei  
Hölzl**  
3931 Schweiggers

## Weitermachen – mit eigenen Ideen



**Mario Hölzl ist in der Branche kein Unbekannter. Der 38-jährige Bäckermeister betreibt seit rund zehn Jahren seine Ab-Hof-Bäckerei in der Waldviertler Gemeinde Schweiggers – die BIO Bäckerei & BIO Konditorei Hölzl. Nun hat sich die Möglichkeit eröffnet, die ehemalige Traditions-Konditorei Schön in Zwettl zu übernehmen. Familie Hölzl wird als „next generation“ diesen Standort mit eigenen Ideen in die Zukunft führen.**

Wenn Mario Hölzl mit seiner Familie ein Projekt anpackt, dann gibt's keine halben Sachen. Das war beim Aufbau der Ab-Hof-Bäckerei in Schweiggers so, das ist beim Anbau des regionalen Getreides (Roggen, Weizen, Dinkel, Einkorn und Buchweizen) so und das wird auch beim Umsetzen des eigenen Konzepts für den neuen Standort in Zwettl so sein. Eigentlich war es gar nicht geplant, zu expandieren – aber wenn sich eine passende Gelegenheit ergibt, dann muss man zuschlagen. „Die Sparkasse Waldviertel Mitte hat das traditionsreiche Kaffeehaus in Zwettl zur Neuübernahme ausgeschrieben. Man musste sich dort melden, bewerben und ein Nutzungskonzept für die Weiterführung vorlegen. Wir haben erst sehr spät davon erfahren und waren tatsächlich die letzten Bewerber“, fasst Mario Hölzl die Ausgangssituation zusammen.

### Ein Konzept für Zwettl

Das Konzept sollte zeigen, was der zukünftige Betreiber mit dem Standort vorhat, welche Produkte dort angeboten und verkauft werden und wie das Geschäftslokal in Zukunft aussehen wird. Es galt also,

eine für die Stadt Zwettl maßgeschneiderte Idee über das klassische Bäckerei- und Konditorei-Angebot hinaus zu entwickeln. Mario Hölzl zu seinen Überlegungen: „Leider werden auch in Zwettl die Bäckereien weniger und auch die Kaffeehauszene ist ruhig. Wir wollen also sowohl regionaler Nahversorger als auch ein gemütliches Lokal zum Genießen sein. Mehr noch, zusätzlich zu Bäckerei und Kaffeehaus starten wir auch als Bistro durch, das frischen Mittagstisch anbietet.“ Es ist geplant, im Kaffeehaus rund 50 Plätze und im Schanigarten rund 40 Plätze dafür bereitzuhalten.

### Neue Arbeitsplätze

Aktuell wird das Lokal gerade umgebaut und generalsaniert – selbstverständlich auf dem Stand der Technik. Alle Böden, Zwischenwände, Kabel und Leitungen werden neu eingezogen. Auch Lüftungstechnik wird aufgerüstet. Brot und Gebäck werden in der Ab-Hof-Bäckerei in Schweiggers produziert, die Tagesspeisen stammen allerdings frisch und direkt aus der Küche vor Ort. Mit der Erweiterung nach Zwettl schafft Mario Hölzl acht bis zehn neue



Arbeitsplätze für Produktion und Service. „Wir peilen an, unseren neuen Betrieb im Frühjahr 2024 zu eröffnen. Dafür suchen wir bereits jetzt motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – und freuen uns über entsprechende Bewerbungen an [info@bio-baeckerei.at](mailto:info@bio-baeckerei.at).“

### Starke handwerkliche Leistung

Mit einem solchen Wachstum und der Suche nach neuen Mitarbeitern hat Mario Hölzl ursprünglich selbst nicht gerechnet. Sein Bäckereibetrieb startete vor rund zehn Jahren eher vorsichtig durch und ist seitdem kontinuierlich gewachsen. Sein Rückblick: „Anfangen hat es, dass ich an einem Tag der Woche am Biohof selbst etwas gebacken habe, ca. 30 kg Brot und rund 200 Stück Gebäck. Heute produzieren wir bereits rund 1.000 kg Brot sowie 10.000 bis 15.000 Stück Gebäck pro Woche.“ Der Verkauf erfolgt im eigenen Hofladen sowie über ca. 40 Verkaufsstellen und Partner – und in Zukunft den Standort in Zwettl.

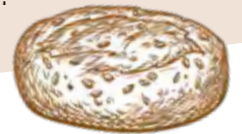
### Konsequenz bis ins Detail

Wo Hölzl draufsteht, ist eigenproduzierte Regionalität drin: Kartoffel, Getreide, Mehl, Eier und Marmelade werden von Familie Hölzl mit viel Liebe zum Detail selbst erzeugt, in der Bäckerei verarbeitet und teilweise auch direkt verkauft. Künstliche Zusätze oder Fertigmischungen kommen in der Backstube oder der Produktionsküche in Zwettl keinesfalls zum Einsatz – diese Qualitätsgarantie ist selbstverständlich auch Teil des präsentierten Konzepts, das auch die Partner von Mario Hölzl mit einbezieht: „In dieser Hinsicht sind wir konsequent! Für unsere Eis-Ecke haben wir deshalb einen Produzenten gefunden, der für uns nachweislich eigenes



### 10-Jahres-Jubiläum

Am 15. August 2023 feierte die BIO Bäckerei & BIO Konditorei Hölzl ihr 10-jähriges Bestehen und veranstaltete gemeinsam mit ihrem hervorragenden Team ein wahres Volksfest. Inzwischen erstreckt sich das Sortiment des Betriebs über rund 240 verschiedene Artikel von A wie Apfelstrudel bis Z wie Zwiebelbrot. Eines der Highlights dieses Festtages: Die Brottaufe durch Abt Johannes Maria Szypulski – sowie die Präsentation und Verkostung des Tauflingsbrots „Windhoger Kaftbündel“. Melanie und Nadine, zwei talentierte junge Musikerinnen der Band VÜ Bessa, umrahmten den Festakt und geigten am Nachmittag mit der gesamten Band noch so richtig auf! Auch der Musikverein Schweiggers sowie die Band SÖS sorgten darüber hinaus für ausgelassene Stimmung. Abgerundet wurde dieser heiße Sommertag von den Schönbacher Schuhplattler.



Bio-Eis erzeugt, mit dem wir im Sommer für geschmackliche Abkühlung sorgen werden.“

### Sauber durchdacht

Nachhaltigkeit spielt nicht nur in der Ab-Hof-Bäckerei in Schweiggers eine wesentliche Rolle – sie wird mit einer 200 kWp starken PV-Anlage am Dach rechnerisch energieautark geführt – als Vermieterin in Zwettl hat auch die Sparkasse Waldviertel Mitte einige Maßnahmen gesetzt: die PV-Anlage vor Ort speist die gewonnene Energie direkt in Netz ein, das Geschäftslokal nutzt auch Wärmerückgewinnung für das Warmwasser. „Wir freuen uns darauf, unsere Leistungen und Produkte nach Zwettl zu bringen und an diesem sehr beliebten und zentralen Standort durchzustarten“, blickt Mario Hölzl in die Zukunft. 🌻

[www.bio-baeckerei.at](http://www.bio-baeckerei.at)



**Bäckerei Riederich**  
3580 Horn

LEO Filiale

## Übergabe anstatt Übernahme

Andreas Riederich führt mit seinen Brüdern seit vergangem Jahr die Waldviertler Traditions-Bäckerei Riederich. Sowohl beim Generationswechsel in der Geschäftsführung als auch bei der Erweiterung der Standorte legt Andreas Riederich größten Wert darauf, dass es sich um Übergeben, nicht um Übernahmen, handelt.

Familie Riederich kann man als „Bäcker mit Leib und Seele“ bezeichnen. Die Gründung des Familienbetriebs datiert mit 1920, heute sind es drei Brüder, die die Geschicke des Unternehmens leiten. Am 1.9.2022 haben Andreas und Julian die Geschäftsführung von ihren Eltern Christine und Karl Riederich übernommen. „Das bedeutet allerdings nicht, dass sich unsere Eltern aus dem Geschäft zurückgezogen haben. Sie unterstützen uns natürlich weiterhin mit Fachwissen, Herz und einem Engagement, das es so wahrscheinlich nur in Familienbetrieben gibt“, fasst Andreas Riederich die aktuelle Situation zusammen. Die Übergabe von den Eltern an die Söhne war fließend, nicht zuletzt, weil Andreas bereits seit rund 20 Jahren im Betrieb tätig ist.

### In der Bäckerei aufgewachsen

Der Werdegang der Brüder war ihnen quasi in die Wiege gelegt: „Das Stammhaus in der Wiener Straße 19 in Horn ist wie ein Vierkanthof aufgebaut. Im Erd-

geschoß befinden sich die Backstube und Büros, im Obergeschoß die Wohnung. Wir sind also sozusagen in der Bäckerei aufgewachsen“, lacht Andreas Riederich. „Uns wurden immer alle Optionen offengelassen, für Julian und mich stand aber immer schon fest, dass wir den heimischen Betrieb irgendwann als Familie weiterführen!“ Aufgeteilt haben sich die Brüder die Verantwortung nach Geschäftsbereichen: Der jüngste Bruder, Julian, Konditor- & Bäckermeister, leitet die Konditorei und Chocolaterie und kümmert sich um die eigenen LEH-Filialen. Christoph, der mittlere der drei, überblickt die Finanzen. Bäckermeister und Brot-Sommelier Andreas, der älteste Bruder, hat die Produktion im Stammhaus übernommen und führt die Gastronomiebetriebe, die „LEOs“.

### Das Stammhaus als „Stamm“

Die Brüder verstehen die Bäckerei als Familienbetrieb im besten Sinne – die Zentrale in Horn ist wie ein starker Stamm eines Baumes, von dem die



Andreas Riederich mit Johann Lafer



weiteren Triebe und Standorte auf natürliche Weise wachsen. Das Unternehmen beschäftigt heute mehr als 190 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, betreibt aktuell 10 eigene Standorte (Cafés sowie Nah&Frisch-Filialen) und versorgt Gastronomie, Vereine und Feste in Niederösterreich und Wien mit erstklassigem Brot und Gebäck.

### Leidenschaft

„Einen guten Bäcker erkennt man daran, dass er dafür brennt, was er tut“, definiert Andreas Riederich seinen Beruf – und seine persönliche Berufung. „Man muss sein Produkt verstehen, und zwar vom

Rohstoff bis zum Kunden selbst, bis zu dem Zeitpunkt, in dem der Kunde unser Brot isst – nicht nur bis es im Regal liegt. Es geht darum, zu wissen, wie es sich anfühlt und schmeckt, auch falls es bereits zwei Tage in der Brotdose gelegen ist. Das ist die Kunst.“ Diese Leidenschaft und Einstellung ist in jedem Teilbereich des Betriebs spürbar, von der IFS-Zertifizierung (Standards, um die sichere, authentische und qualitativ hochwertige Produktion gemäß gesetzlichen Anforderungen und Kundenspezifikationen herzustellen) über die Lehrlingsausbildung bis hin zu fachlichen Spezialisierungen. Andreas Riederich hat durch die Ausbildung zum „Geprüften Brot-Sommelier“ seine Leidenschaft zum Produkt neu entfacht.

### Der Zukunft verpflichtet

Gelebte Nachhaltigkeit hat bei Riederich Priorität. Darauf angesprochen, kommen Andreas Riederich jede Menge Themen in den Sinn: eine 500 kWp-PV-Anlage, der Firmenfuhrpark, der sukzessive auf Elektrofahrzeuge umgestellt wird, effizient geplante Liefertouren, oder Verpackungen, die nachhaltig orientiert sind. Cellophan wird in der Konditorei bereits seit 2012 nicht mehr verwendet, aktuell wird ein umfassendes Investment in eine eigens entwickelte Anlage für wiederverwertbare Papierverpackungen realisiert. „Nachhaltigkeit bedeutet aber auch, in die Zufriedenheit unseres Teams zu investieren: Technik dort zu nutzen, wo sie unterstützt und Handwerk dort zu pflegen, wo es die Qualität massiv aufwertet“, erklärt Andreas Riederich.

### Übergabe und Weiterführung

Erst kürzlich wurde eine neue Filiale im EKZ Horn umgesetzt. Ein langjähriger Wegbegleiter, die Bäckerei Bucher, zieht sich aus Horn zurück und übergibt den Café-Standort an die Familie Riederich. „Wir führen den Standort weiter, adaptiert und an unser Konzept angepasst, aber mit Respekt dafür, was davor aufgebaut wurde. Mir ist wichtig, dass es eine Übergabe und keine Übernahme ist“, erklärt Andreas Riederich.

### Kraft durch Aktivität

Abseits der Arbeit schätzt Andreas Riederich sein Zuhause, seine Familie und die Schönheit des Waldviertels. „Bei uns wird es niemals langweilig! Wir haben meist mehr Ideen und Pläne, als der Tag Stunden hat. Diesen Sommer haben mich meine Töchter auch motiviert, wieder mit dem Skateboardfahren anzufangen“, lacht Andreas Riederich und bestätigt auch privat seine Vielseitigkeit. 🌿

[www.riederich.at](http://www.riederich.at)



Julian Riederich





## Geschenkideen aus der Backstube – für Familie und Freunde

Etwas zu schenken ist wohl die schönste Art, jemandem anderen zu sagen, dass man ihn mag – oder sogar liebt. Und da Weihnachten die Zeit des Schenkens und Zusammenkommens ist, liegt es nahe, sich ein paar Gedanken darüber zu machen, wie man am schönsten Freude bereiten kann. BACKPAPIER nutzt die Gelegenheit und empfiehlt, sich diesbezüglich in den niederösterreichischen Bäckereien umzuschauen. Denn dort werden weihnachtliche Köstlichkeiten zubereitet, die Familie, Freunden und Bekannten Freude machen. Wie wäre es also, heuer unvergleichlich guten Genuss – und eine süße Weihnachtszeit – zu schenken? Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren!



## Weihnachtskekse am besten bunt gemischt

**Kekse schmecken zu Weihnachten einfach am besten. Vor allem in der Adventzeit, wenn es draußen schon früher dunkel und kälter wird, spenden die kleinen Köstlichkeiten Licht und Wärme von innen heraus. Und das Beste daran ist: es gibt so viele verschiedene Sorten von ihnen.**

Viele niederösterreichische Bäckerinnen und Bäcker holen in der Weihnachtszeit die Rezeptbücher voriger Generationen aus dem Archiv. Es sind vor allem die Weihnachtskekse, deren Rezepturen seit Jahrzehnten überliefert und nahezu unverändert gebacken werden. Das ist auch der gute Grund, weshalb uns dieses Naschwerk jedes Jahr aufs Neue an „Weihnachten wie früher“ erinnert.

**BACKPAPIER empfiehlt**, ein bunt gemischtes Keks-Sortiment zu wählen, um die weihnachtliche Vielfalt zu genießen. Holen Sie sich Vanillekipferl, Zimtsterne, Linzer Kipferl, Rumkugeln, Spekulatius, Lebkuchen, Heidesand, Butterkekse, Spritzgebäck uvm. – einerseits für sich selbst (man möchte sich ja auch auf die Festtage einstellen), andererseits als Aufmerksamkeit für die Liebsten. Denn mit liebevoll gefertigten Keksen aus Ihrer Bäckerei schenken Sie regionale Tradition und vielfältigen Genuss. 🌿



## Kletzenbrot der Festtags- Klassiker

**Weihnachten ohne Kletzenbrot? Eigentlich unvorstellbar, denn dieser Klassiker aus der Bäckerei macht die Festtage erst festlich. In unseren Breiten gilt das Kletzenbrot als eines der ältesten Weihnachtsgebäcke. Anders als bei vielen Süßgebäcken hat diese Köstlichkeit ihren Ursprung weder in Klöstern noch im Bürgertum, sondern vielmehr im ländlichen Bereich.**

Das Kletzenbrot gilt als Fruchtbarkeitssymbol – kein Wunder bei dieser Menge an fruchtigen Zutaten des Teigs. Diese weihnachtliche Bäckerei beinhaltet so ziemlich jedes Obst, das wir geschmacklich mit dem Fest verbinden. Dazu zählen Kletzen (Dörrobirnen), Dörrzwetschen, Rosinen, Feigen, Aranzini, Zimt, Anis, Muskatnuss, Gewürznelken, Rum oder Birnenbrand uvm. Die Rezepte für Kletzenbrot variieren von Region zu Region, von Familie zu Familie und natürlich auch von Bäckerei zu Bäckerei. Genau das macht weihnachtliches Kletzenbrot zum idealen Geschenk für Naschkatzen, denn jedes Kletzenbrot bietet eine geschmackliche Überraschung – und damit auch Neuentdeckung.

**BACKPAPIER empfiehlt**, das Kletzenbrot aus Ihrer Bäckerei zur Einstimmung auf die Festtage mit einem kräftigen Tee, Glühmost oder auch Glühwein zu servieren, die Aromen werden einander ideal ergänzen. Übrigens: Feinschmecker genießen das Kletzenbrot pur – mit einem Butterschnipsel zur Abrundung des Geschmacks. 🌿

# Windringerl Christbaumschmuck zum Naschen

**Traditionellerweise finden sich auf Christbäumen in Niederösterreich zumeist auch Windringerl – kleine Köstlichkeiten, die nicht nur dekorativ aussehen, sondern auch knusprig-süß schmecken.**

Windringerl (oder auch: Windgebäck) verdanken diesen Namen ihrer luftig-leichten Beschaffenheit. Sie bestehen lediglich aus Eischnee und Zucker. Die Kunst besteht darin, dieser Mischung bei geringer Temperatur im Backrohr die Feuchtigkeit zu entziehen. Das Resultat sind trockene, knackige und süße Gebäcke, die sowohl Christbaumschmuck als auch Nascherei sind.

In Ihrer niederösterreichischen Bäckerei finden Sie sicher eine Vielzahl an traditionellen Windringerl – in unterschiedlichen Größen, Farben und Streuselverzierungen.

**Der BACKPAPIER-Tipp:** nehmen Sie lieber gleich ein paar Packungen mit, denn beim Schmücken des Baums landen (auf wunderbare Weise) immer ein paar der Windringerl im Mund. 🍪



# Schoko-Rumkugeln die kleinen Verführer

**Um in der vorweihnachtlichen Zeit die Stimmung aufzuhellen, empfiehlt sich der Genuss von Schokolade. Denn Schokolade enthält das Glückshormon Serotonin. Tatsächlich wirken eher die körpereigenen Endorphine, wenn wir ein bisschen naschen – aber zu Weihnachten wird man sich ja noch etwas wünschen dürfen.**

Dass Wünsche in Erfüllung gehen können, weiß man spätestens, wenn man eine Auswahl köstlicher Schoko-Rumkugeln in der Bäckerei entdeckt hat. Dann empfiehlt es sich, zuzuschlagen, die Schoko-Rumkugeln gleich mitzunehmen und wahlweise selbst zu naschen oder als Geschenk zu verpacken.

Die Geschmacks-Kombination von Schokolade und Rum weckt unverzüglich weihnachtliche Gefühle. Der zarte Schmelz und die Wärme von innen heraus machen diese kleinen Verführer zum größten Genuss.

**Der BACKPAPIER-Tipp:** Schoko-Rumkugeln sind die perfekten Mitbringsel für Festtageeinladungen und passen ideal zum Kaffee nach dem Festschmaus.





## kids-corner

Im Herbst bringt die Natur wieder die schönsten Farben hervor. Die Blätter werden bunt und das Bastelmaterial fällt uns direkt vor die Füße. Wenn es dann sogar winterlich wird, ist es besonders angenehm, drinnen zu bleiben und sich schon auf Weihnachten einzustimmen. BACKPAPIER hat feine Rezepte, abwechslungsreiche Ideen für weihnachtliche Dekorationen sowie kreative Bastelvorschläge für kleine Geschenke zum Selbermachen zusammengestellt. Da ist garantiert etwas für dich und euch dabei - viel Spaß!



**BASTELTIPP**

## ADVENTKALENDER

Der Advent dauert 24 Tage, dann ist Weihnachten. Um den Überblick zu behalten und die Vorfreude zu steigern, gibt's zum Glück unseren Adventkalender – der lässt sich übrigens ganz einfach selbst basteln. Dazu brauchst du etwas Phantasie und Bastelmaterial. Köstliche Füllungen gibt's dann zum Beispiel in eurer Bäckerei.



### VARIANTE 1 ADVENTKALENDER MIT SCHACHTELN

Du brauchst dafür 24 Schachteln – gerne in verschiedenen Größen. Auf die Oberseite der Schachteln (oder auf kreativ gestaltete Etiketten) schreibst du die Ziffern von 1 bis 24 – so hast du für jeden Tag im Advent eine Schachtel zum Öffnen. Die kleinen Schachteln kannst du in einen weihnachtlich dekorierten Korb oder eine größere Box geben.

- Kleine Geschenke
- Selbstgeschriebene Gutscheine
- Ideen für Aktivitäten auf kleinen Zetteln (z. B. Spieleabend)
- Kekse oder andere Süßigkeiten



### VARIANTE 2 ADVENTKALENDER MIT PAPIERTASCHEN

Dieser Adventkalender eignet sich für große Zimmer. Entweder hängst du ihn entlang einer der Wände, oder gleich quer durch den ganzen Raum auf.

- 24 Stück Papiersackerl
- Zetteln mit Zahlen von 1 bis 24
- 24 (Holz-) Kluppen/Wäscheklammern zum Verschließen und Befestigen
- eine feste Schnur zum Befestigen der Sackerl oder
- einen Korb, um die Sackerl darin aufzubewahren
- Weihnachtsdekoration: Tannenzweige, Zapfen, Geschenkpapier
- Kekse, Süßigkeiten, selbstgeschriebene Gutscheine, Bastelideen oder Ideen für die gemeinsame Freizeit als Füllung für deinen Adventkalender



### VARIANTE 3 ADVENTKALENDER ZUM VERNASCHEN

Ein köstlicher Adventkalender – bestehend aus 24 verschieden verzierten Lebkuchen. Jeden Tag ein Stück zum Naschen.

#### ZUTATEN für den Lebkuchenteig:

4 Stk. Eier  
4 EL Honig  
1 Pkg Lebkuchengewürz  
1 TL Natron  
600 g Roggenmehl  
400 g Rohrzucker

#### Zuckerguss:

120 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
ein paar Tropfen Wasser

**Für den Lebkuchenteig** alle Zutaten gut durchkneten und den Teig über Nacht in einer mit einem Tuch zugedeckten Schüssel rasten lassen. Dann den Teig dünn (ca. 5 mm) auswalken und mit verschiedenen Formen ausstechen. Die Oberflächen mit Ei bestreichen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Lebkuchen sollten noch weich sein, wenn sie aus dem Ofen kommen, dann bleiben sie schön saftig.

**Für den Zuckerguss** den Puderzucker sieben und in eine kleine Schüssel geben. Den Zitronensaft unterrühren, bis eine kompakte Masse entsteht, dann nach und nach tröpfchenweise Wasser unterrühren, bis zur gewünschten Konsistenz.

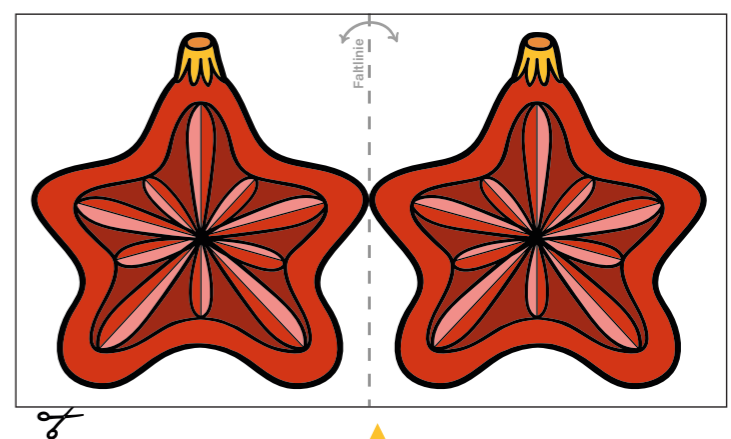
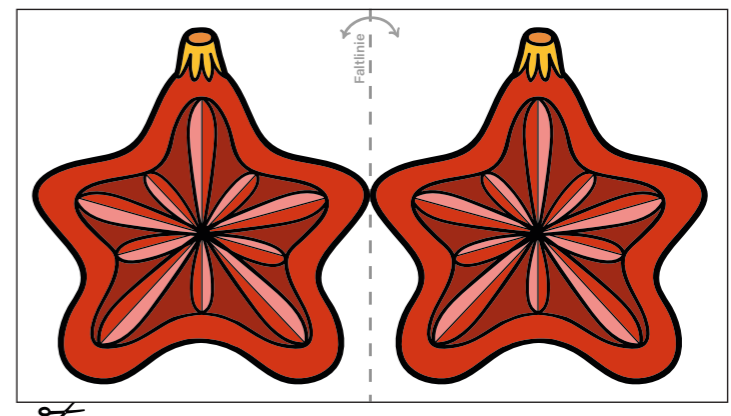
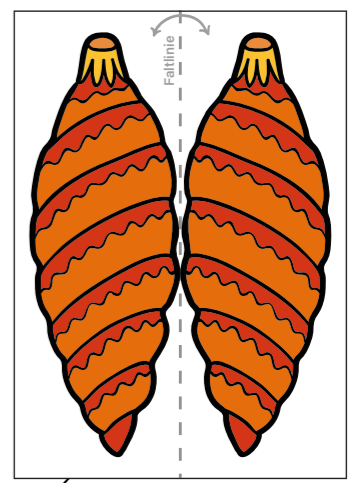
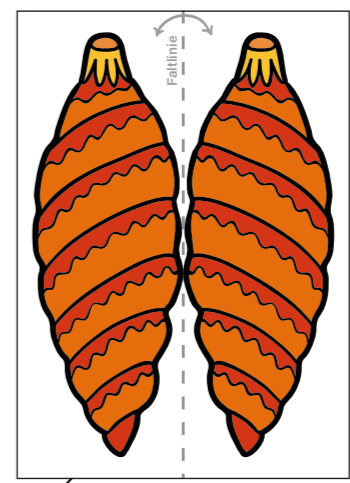
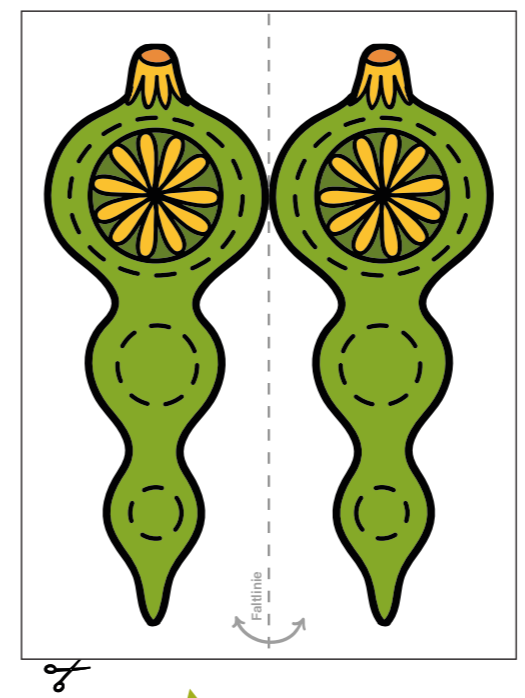
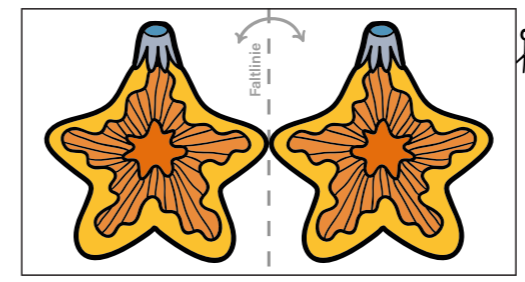
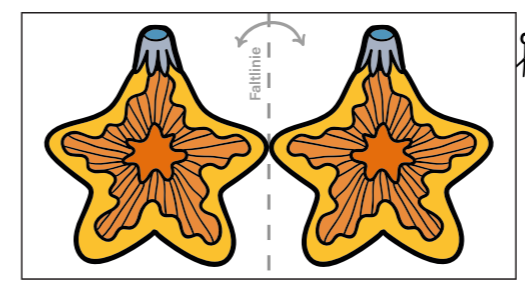
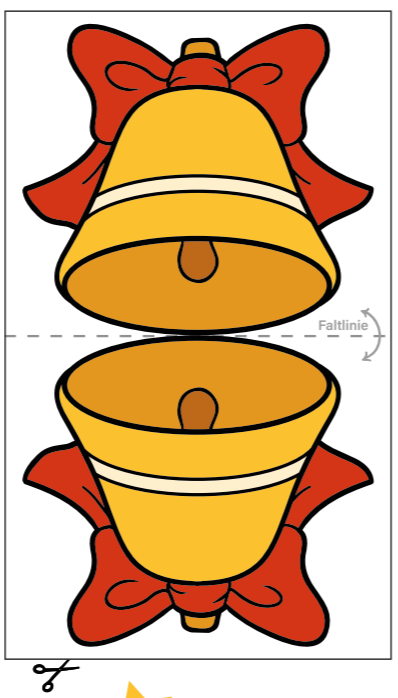
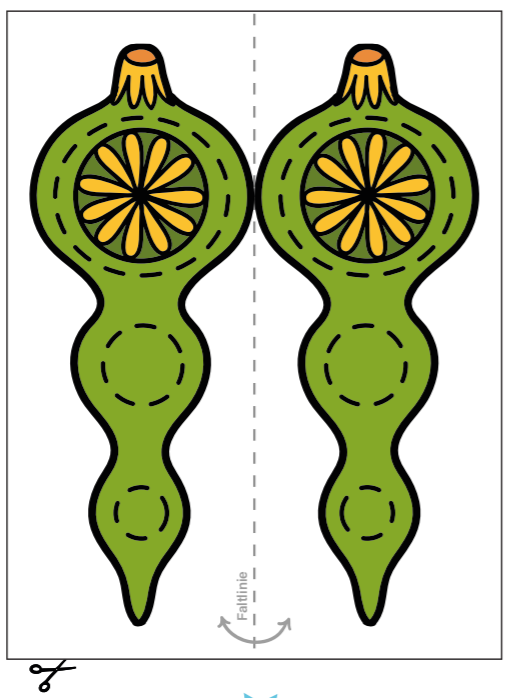
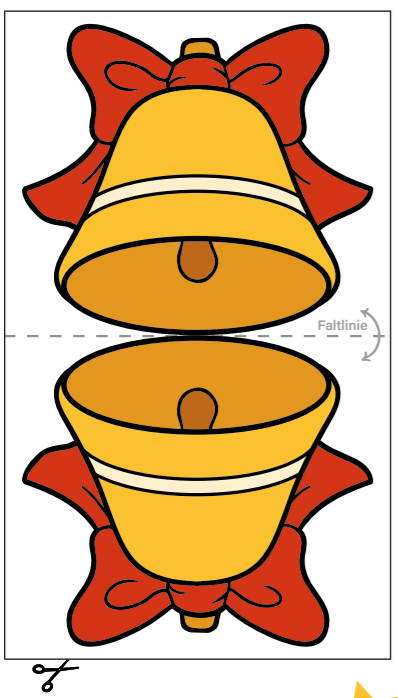
Danach den Lebkuchen-Adventkalender mit der Glasur verzieren. **Gutes Gelingen!** 🍪



# BASTELTIPP CHRISTBAUMSCHMUCK

Selbst gebastelter Christbaumschmuck macht euren Christbaum viel persönlicher und auch das Christkind freut sich sicher über viele Helferinnen und Helfer. Hier findest du Vorlagen zum Ausschneiden und Aufhängen. Viel Spaß dabei!

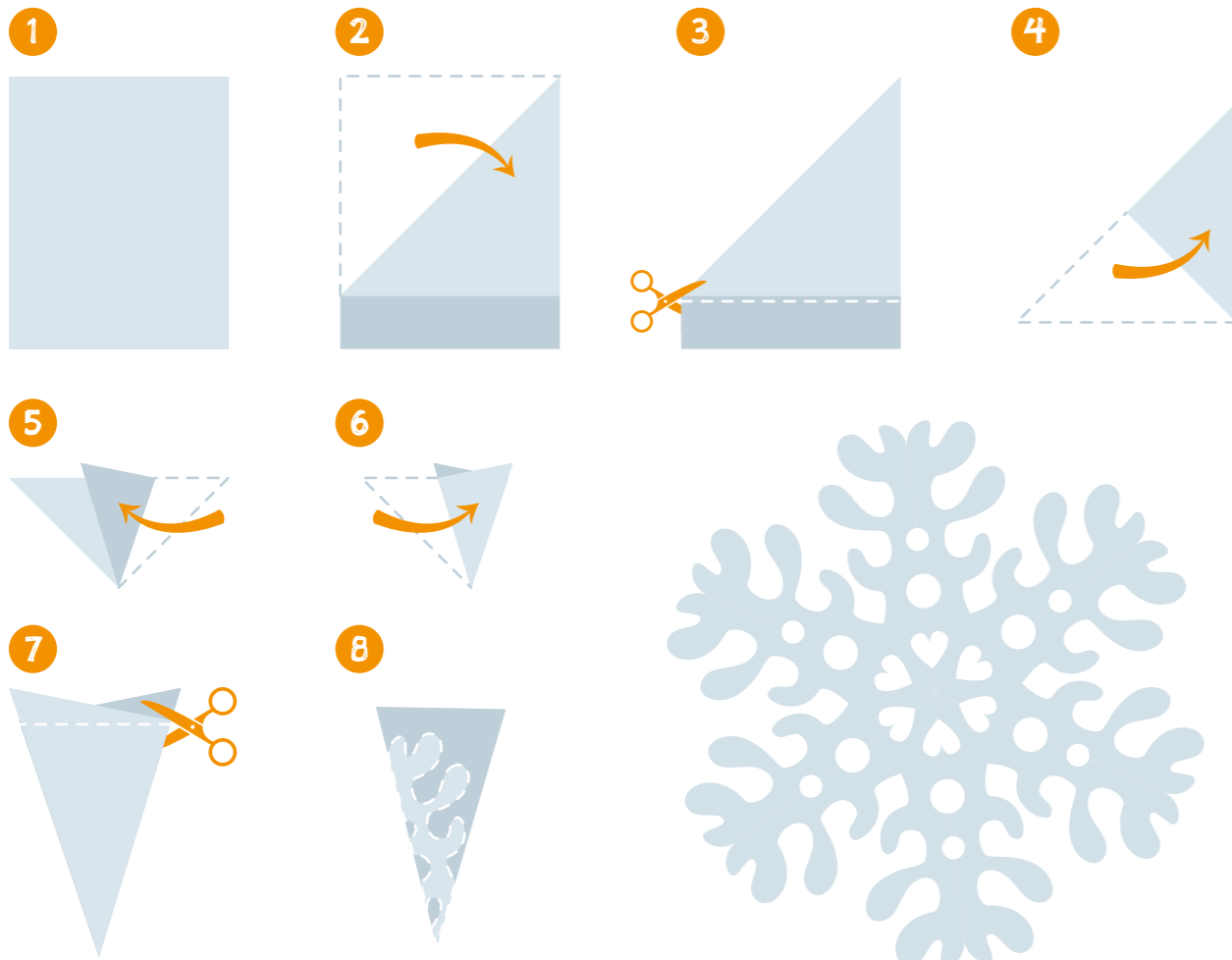
- Feld ausschneiden**
- Zusammenfalten und -kleben**
- Form ausschneiden**
- Mit Faden aufhängen**





## WIE MANN EINE SCHNEEFLOCKE BASTELT

Man kann Schneeflocken selber basteln? Aber ja, alles, was du dafür brauchst, ist ein Blatt Papier, eine Schere – und deine Phantasie. Und so wie draußen in der winterlichen Natur wird auch jede deiner Papier-Schneeflocken einzigartig sein. Probiere es doch gleich aus! Und weil es gemeinsam mehr Spaß macht, frag doch deine Eltern, Großeltern oder Freunde, ob diese mit dir gemeinsam basteln möchten.



## REZEPTE FÜR NIKOLO UND/ ODER ADVENT-FEIERN

### WINTER-CUPCAKES

Selbst gebackene Muffins passen zu jeder Jahreszeit – auch zu Weihnachten. Hier findest du ein einfaches Rezept für Muffins, die du dann nach Lust und Laune festlich verzieren kannst. Lass es dir schmecken!

#### 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
- Lebensmittelfarbe
- bunte Streusel

#### ZUBEREITUNG:

- Für die Muffins Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) 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 und mit bunten Streusel weihnachtlich dekorieren. Lass deiner Phantasie freien Lauf. 🍪



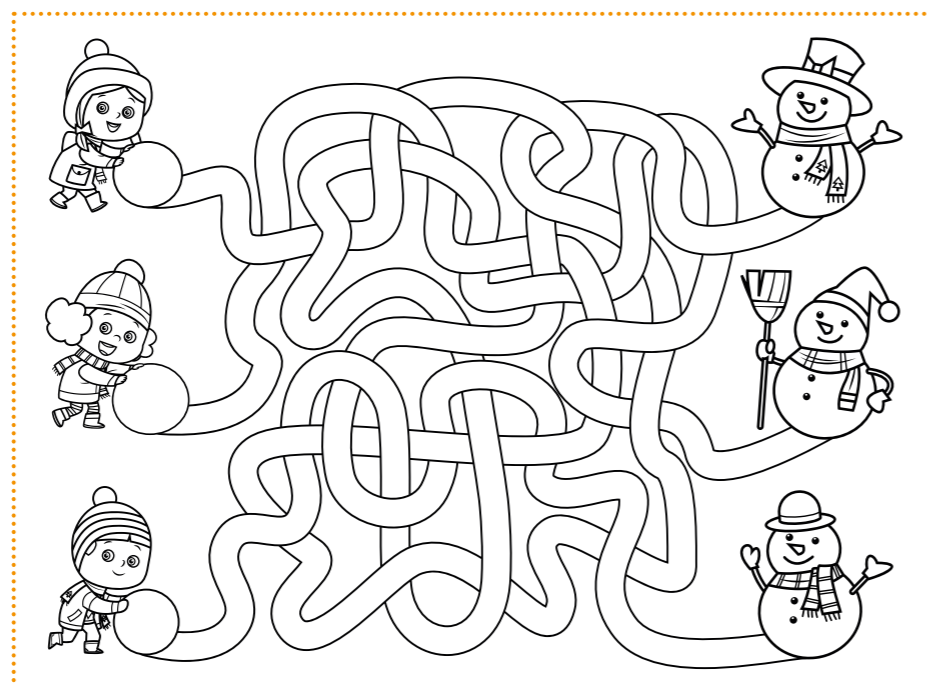
## AUSMALEN

Im Winter geht es ganz schön bunt zu – aber hier fehlen noch die Farben. Hol dir deine Malstifte und bring etwas Stimmung in dieses turbulente Spiel!



## RÄTSEL

Da ist wohl einiges durcheinandergeraten! Welche Schneekugel führt zu welchem Schneemann? Findest du den richtigen Weg?



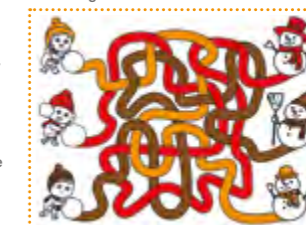
## BRIEF ANS CHRISTKIND

Was wünschst du dir zu Weihnachten? Schreib deine Wünsche in einem Brief zusammen – damit du nichts vergisst und das Christkind auch Bescheid weiß.



Cover: iStock.com/ArtMarie, iStock.com/ksenya\_sava, iStock.com/Tatiana Buzmakova, Seite 2: iStock.com/gpointstudio, iStock.com/skynesher, iStock.com/Gorfer, iStock.com/serts, iStock.com/Vasil Dimitrov, Seite 4 & 5: iStock.com/AzmanL, Bäckerei Kirchdorfer, Seite 6 & 7: mostropolis.at, WKNO, Grillschule Matzek, Seite 8 & 9: Kasses, Claudia Reisinger, Seite 10 & 11: iStock.com/gpointstudio, iStock.com/MEDITERRANEAN, iStock.com/wmaster890, Seite 12 & 13: iStock.com/Mizina, iStock.com/Silvia Kienesberger, iStock.com/MelanieMaya, iStock.com/Silvia Bianchini, iStock.com/eii\_asenova, iStock.com/eyewave, iStock.com/lleerogers, iStock.com/clubfoto, Seite 14 & 15: iStock.com/skynesher, Seite 16 & 17: iStock.com/eii\_asenova, iStock.com/lukaszsfus, iStock.com/Lynne Mitchell, iStock.com/MEDITERRANEAN, iStock.com/esolla, Seite 18 & 19: iStock.com/Gorfer, iStock.com/Silvia Kienesberger, iStock.com/Vladimirs, Franz Crepez, Seite 20 & 21: Bäckerei Schäfer, iStock.com/Silvia Kienesberger, iStock.com/lleerogers, werner.kraus@outlook.at, iStock.com/Petra Schüller, iStock.com/Genzi, Seite 22 & 23: iStock.com/luza studios, iStock.com/Lena\_Zajchikova, iStock.com/y-studio, iStock.com/phbcz, privat, Seite 24 & 25: Bäckerei Kirchdorfer, iStock.com/clubfoto, iStock.com/IvanMikhaylov, iStock.com/wmaster890, iStock.com/Silvia Kienesberger, Seite 26 & 27: Bäckerei Riesenhuber, Seite 28 & 29: Bäckerei Hölzl, iStock.com/Alhontess, Seite 30 & 31: Schedl, Riederich, iStock.com/Alhontess, Seite 32 & 33: iStock.com/serts, Seite 34: iStock.com/fizkes, Bäckerei Kirchdorfer, Seite 35: iStock.com/hlphoto, Franz Crepez, Seite 36: stock.adobe.com/Simone, Seite 37: iStock.com/nd3000, iStock.com/Szakaly, Seite 38 & 39: iStock.com/Vasil Dimitrov, Seite 40 & 41: iStock.com/lithiumcloud, iStock.com/netrun78, iStock.com/Tatiana Buzmakova, iStock.com/PeteerS, Seite 42 & 43: iStock.com/Suzi Media Production, iStock.com/ksenya\_sava, Seite 44: iStock.com/Deagreez, iStock.com/Guzalilia Filimonova, Seite 45: iStock.com/Rawpixel, iStock.com/yulka3ice, Seite 46: iStock.com/pijama61, Seite 47: iStock.com/cutelittlethings, Seite 48: iStock.com/Harahliad  
Quelle Seite 9: PR & Kommunikation, Mag. Claudia Reisinger

Auflösung Seite 47:







**GESCHMACK IST DIE KUNST,  
SICH AUF KLEINIGKEITEN  
ZU VERSTEHEN.**

JEAN-JACQUES ROUSSEAU



#### 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 – Unternehmensberatung  
& Unternehmenskommunikation  
office@serendipity.ag  
newsroom.serendipity.ag

#### Ihre Bäckerei