

BACKPAPIER

—  — **Echtes Handwerk. Echter Genuss.** —  —

**12.000
Jahre Brot**
Eine Geschichte
voller Genuss und
Handwerkskunst

**Meister
mit Matura**
Alles über das
neue Ausbildungs-
modell

Traditionelle
Rezepte mit regio-
nalen Zutaten aus
den vier Vierteln
Niederösterreichs

**SPÄTSOMMERGENUSS
IN DEN VIER VIERTELN
NIEDERÖSTERREICHS**

Regionale Zutaten und kulinarische
Vielfalt für jede Menge Backgenuss.


**Echt.
Gut.**
Vom Bäcker



Inhalt

Vorwort

Landesinnungsmeister 5

Short Stories

Infotag in der Landesberufsschule Baden 6

Landeslehrlingswettbewerb 7

Internationaler Tag des Brotes 7

Spätsommergenuss in den vier Vierteln Niederösterreichs

Regionale Zutaten und kulinarische Vielfalt für jede Menge Backgenuss. 8

Das Mostviertel

Regionale Früchte verleihen Broten und Gebäck ihren feinen Geschmack. 10

Das Waldviertel

Traditionelle Zutaten schaffen Brote mit unverwechselbarem Charakter. 12

Das Weinviertel

Fruchtbare Felder liefern beste Rohstoffe für feine Backspezialitäten. 14

Das Industrieviertel

Handwerk, Quellwasser und beste Zutaten machen den Unterschied. 16

Rezepte

Traditionelle Brotrezepte mit regionalen Zutaten aus den vier Vierteln Niederösterreichs 18

Geschichte des Brotes

Von den ersten Fladenbroten in der Steinzeit über römische Backöfen und mittelalterliche Bäckerzünfte bis hin zu den ersten Bäckereien in Österreich. 20

Kindheitstraum Bäckerei

Ein Franzose erfüllt sich seinen Lebenstraum in Niederösterreich. 26

Bäckerhandwerk mit Zukunft – Karriere inklusive

Moderne Ausbildungswege, beste Karrierechancen und vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten machen den Beruf attraktiver denn je. 28

Meister mit Matura

Alles über das neue Ausbildungsmodell. 30

Ausbildung zum Brotsommelier

Brot in all seinen Facetten verstehen, vermitteln und erlebbar machen. 32



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

wenn der Sommer langsam in den Herbst übergeht, beginnt in Niederösterreich eine ganz besondere Zeit. Felder sind abgeerntet, Obst und Gemüse erreichen ihre volle Reife und die vier Viertel unseres Bundeslandes zeigen ihre kulinarische Vielfalt von ihrer schönsten Seite. Es ist die Zeit regionaler Zutaten, ehrlicher Handwerkskunst und jener besonderen Aromen, die unsere Brote und Backwaren so einzigartig machen.

Genau dieser Vielfalt widmen wir die Spätsommerausgabe von BACKPAPIER. Gemeinsam begeben wir uns auf eine Genussreise durch das Most-, Wald-, Wein- und Industrieviertel. Jede Region erzählt ihre eigene Geschichte – von Mohn und Roggen über Äpfel und Birnen bis zu Kürbiskernen, Trauben, Rapsöl und vielen weiteren Zutaten, die seit Generationen den Charakter unserer heimischen Backwaren prägen. Sie alle zeigen, wie eng Landschaft, Landwirtschaft und Bäckerhandwerk miteinander verbunden sind.

Im Oktober feiern wir außerdem den Internationalen Tag des Brotes – ein schöner Anlass, den Blick über die Grenzen Niederösterreichs hinaus zu richten. Brot begleitet die Menschheit seit Jahrtausenden. Schon die ersten Fladenbrote wurden vor vielen tausend Jahren gebacken, heute kennt die Welt unzählige Brotspezialitäten. Trotz aller Unterschiede verbindet sie eines: Brot ist weit mehr als ein Grundnahrungsmittel. Es steht für Gemeinschaft, Gastfreundschaft, Kultur und Lebensqualität. Kaum ein anderes Lebensmittel begleitet den Menschen seit so langer Zeit und ist bis heute in nahezu allen Ländern und Kulturen zu Hause.



Klaus Kirchdorfer
Landesinnungsmeister

Auch unsere niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker verbinden täglich Tradition mit Innovation. Mit Erfahrung, Leidenschaft und handwerklichem Können entstehen aus hochwertigen regionalen Rohstoffen Brote und Backwaren, die für Frische, Qualität und unverwechselbaren Geschmack stehen. Gleichzeitig entwickeln sich unsere Betriebe laufend weiter – mit modernen Ausbildungswegen wie „Meister mit Matura“, engagierten Lehrlingen und neuen Ideen, die das Handwerk zukunftsfit machen.

Als regionale Nahversorger sind unsere Bäckereien weit mehr als Orte, an denen Brot verkauft wird. Sie sind Treffpunkte in unseren Gemeinden, Partner der heimischen Landwirtschaft und Garant dafür, dass echtes Bäckerhandwerk auch künftig seinen festen Platz in Niederösterreich behält.

Ich lade Sie herzlich ein, die Vielfalt unserer vier Viertel, spannende Geschichten aus dem Bäckerhandwerk, internationale Brotkulturen und viele genussvolle Rezeptideen zu entdecken. Mein besonderer Dank gilt allen niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäckern, die Tag für Tag mit großem Einsatz, Fachwissen und Leidenschaft dafür sorgen, dass aus besten Zutaten besondere Genussmomente entstehen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen, Nachbacken und Genießen!

Ihr Klaus Kirchdorfer



INFOTAG

Großer Infotag in der Landesberufsschule

Mit einem großen Informationstag in der Landesberufsschule Baden setzten die niederösterreichischen Bäcker ein starkes Zeichen für die Zukunft ihres Handwerks.

Wie gelingt eine Ausbildung, die junge Menschen begeistert und Betriebe stärkt? Antworten darauf gab der erste Informationstag der niederösterreichischen Bäcker in der Landesberufsschule Baden. Unternehmer, Ausbilder, Lehrlinge, Eltern und Vertreter der Berufsschule informierten sich über die duale Ausbildung, Karrierechancen und neue Ausbildungsmodelle.

Landesinnungsmeister Klaus Kirchdorfer betonte die gemeinsame Verantwortung von Lehrlingen, Betrieben, Berufsschule und Eltern. Neben Einblicken in die Backstube standen persönliche Erfahrungsberichte und der Austausch mit erfolgreichen Lehrlingen und Unternehmern im Mittelpunkt. Besonderes Interesse galt dem neuen Ausbildungsmodell „Meister mit Matura“. Es verbindet Lehre, Berufspraxis, Meisterausbildung und Matura zu einem durchgängigen Bildungsweg und eröffnet jungen Menschen beste Zukunftsperspektiven – bis hin zu einem späteren Studium. 🍞



AUSGEZEICHNET

Landeslehrlingswettbewerb

Die Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher können sich auch künftig auf hochqualitatives Brot und Gebäck und köstliche Torten und Kuchen freuen. Das beweisen die hervorragenden Leistungen der Nachwuchsbäcker und -konditoren beim Landeslehrlingswettbewerb in der Landesberufsschule Baden. Die Anforderungen beim Wettbewerb waren gleichermaßen hoch wie vielfältig. Bei den Bäckerinnen und Bäckern mussten unter anderem vier Brote gewirkt und geformt werden, zehn Kipferl und Salzstangerl, sowie fünf Brezen und 15 Handsemmeln hergestellt und 30 verschiedene Plunder in fünf verschiedenen Formen produziert werden. 🍞



BÄCKER

- 1. Platz:** Sandra Lenk, Bäckerei Konditorei Stoiber
- 2. Platz:** Stephan Simmer, Schlosscafé Wieselburg
- 3. Platz:** Desirée Vrabell, Bäckerei Kasses

KONDITIONEN

- 1. Platz:** Lisa-Christine Schneckenleitner, Haubis
- 2. Platz:** Emely Wachter, Bäckerei Czihak
- 3. Platz:** Hanna Maglock, Bäckerei Bruckner

TAG DES BROTES



Am 16. Oktober feiern wir den Internationalen Tag des Brotes – und damit eines der ältesten und bedeutendsten Lebensmittel der Menschheit. Zugleich ist es eine Gelegenheit,

die Arbeit der niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker vor den Vorhang zu holen. Mit handwerklichem Können, hochwertigen regionalen Zutaten und viel Leidenschaft sorgen sie 365 Tage im Jahr für frisches Brot und Gebäck.

Als Nahversorger und persönlicher Treffpunkt in den Gemeinden stehen die Bäckereien für Qualität, Regionalität und gelebte Handwerkskunst. Die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker freuen sich darauf, Sie in ihrer Bäckerei willkommen zu heißen. 🍞





Spätsommergenuss in den vier Vierteln

Wenn der Sommer langsam in den Herbst übergeht, schenken die vier Viertel Niederösterreichs eine besondere Fülle an Aromen. Reifes Getreide, sonnengereifte Früchte, aromatische Ölsaaten, frische Kräuter und viele weitere regionale Zutaten bilden die Grundlage für Brote und Backwaren mit unverwechselbarem Charakter.

Jede Region bringt ihre eigenen Schätze hervor: Das Mostviertel begeistert mit Äpfeln, das Waldviertel mit Graumohn und Roggen, das Weinviertel mit Weizen, Kürbiskernen und Trauben, das Industrieviertel mit Rapsöl, Quellwasser und den Zutaten aus den Wiener Alpen. Gemeinsam erzählen sie die Geschichte einer Landschaft, in der Qualität, Handwerk und Herkunft eng miteinander verbunden sind.

Mit Erfahrung, Sorgfalt und viel Leidenschaft verwandeln die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker diese regionalen Rohstoffe in Brote und Gebäck, die den Geschmack ihrer Heimat widerspiegeln. Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise durch die vier Viertel Niederösterreichs und entdecken Sie, wie vielfältig regionale Backkunst sein kann.

Das Mostviertel

Wo Natur, Tradition und Geschmack zu Hause sind

Sanfte Hügel, blühende Streuobstwiesen und fruchtbare Böden prägen das Mostviertel – die südwestliche Region Niederösterreichs zwischen Donau und Alpen. Berühmt ist sie für ihre Mostbirnen und den traditionellen Most. Doch die Region hat noch viel mehr zu bieten: Hochwertiges Getreide, Erdäpfel, Äpfel, Nüsse und Honig liefern beste Zutaten für das Bäckerhandwerk und machen das Mostviertel zu einer echten Genussregion. 🍷

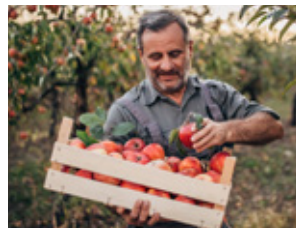


Regionale Zutaten mit Charakter



Birnen - das Wahrzeichen des Mostviertels

Über eine Viertelmillion Mostbirnbäume prägen die Landschaft. Viele alte Sorten besitzen intensive Aromen, die sich hervorragend für Brot, Gebäck, Kuchen oder Fruchtfüllungen eignen. Getrocknete Birnen oder Birnenmus verleihen Broten eine natürliche Süße und bleiben lange saftig.



Äpfel für saftige Brote und feines Gebäck

Das Mostviertel zählt zu den bedeutendsten Apfelregionen Österreichs. Regionale Äpfel verleihen Broten und Feinbackwaren eine natürliche Fruchtigkeit, eine saftige Krume und eine lange Frischhaltung – etwa im Mostviertler Apfel-Nuss-Brot.



Getreide aus dem Alpenvorland

Die fruchtbaren Böden liefern hochwertige Weizen-, Roggen- und Dinkelsorten. Viele Backereien setzen bewusst auf regionale Mühlen und kurze Transportwege – für Mehl mit Herkunft und besten Backeigenschaften.



Äpfel, Nüsse und Honig

Neben den berühmten Birnen wachsen im Mostviertel zahlreiche Apfelsorten sowie Walnüsse und Haselnüsse. Ergänzt werden sie durch regionalen Honig, der eine feine Aromatik verleiht und hervorragend zu Nuss- und Früchtebrot passt.



Blick ins Mostviertel



Unser Mostviertel-Tipp

Mostviertler Apfel-Nuss-Brot

Äpfel, Nüsse und hochwertiges Getreide – drei Zutaten, die das Mostviertel seit Generationen prägen und in diesem Brot zu einer besonderen Spezialität verschmelzen. Verarbeitet mit handwerklichem Können und viel Zeit für eine sorgfältige Teigführung entsteht ein aromatischer Laib mit saftiger Krume, feiner Kruste und einem ausgewogenen Geschmack.

Die natürliche Fruchtigkeit regionaler Äpfel sorgt für Frische und eine lange Frischhaltung, während Walnüsse dem Brot eine angenehm



nussige Note und einen feinen Biss verleihen. Ausgewählte Rohstoffe aus der Region und das handwerkliche Können der Mostviertler Bäcker machen daraus eine Spezialität mit Charakter. Ob zum Frühstück, zur Jause oder als Begleiter zu Käse und feinen Aufstrichen – das Mostviertler Apfel-Nuss-Brot steht für regionalen Genuss, traditionelle Backkunst und die unverwechselbaren Aromen des Mostviertels. 🍷



Größte Birnbaumregion Europas mit rund **300.000** Mostbirnbäumen.



Rund **7.000 ha** Streuobstwiesen. Kulturlandschaft mit Vielfalt.



Mehr als **90** Apfelsorten wachsen im Mostviertel.

Das Waldviertel

*Weite Wälder, klare Teiche
und ehrliche Zutaten*

Das Waldviertel im Nordwesten Niederösterreichs ist geprägt von ausgedehnten Wäldern, sanften Hügeln, Granitlandschaften und rund 3.000 Teichen. Die Region steht für Ursprünglichkeit, Bodenständigkeit und echte Handwerkskunst – Werte, die auch in der Bäckerei zählen. Ob Mohn, Roggen, Waldhonig oder Erdäpfel – die naturnahen Zutaten aus dem Waldviertel bringen Aroma, Qualität und Charakter in die Backwaren. Kurze Wege und ein respektvoller Umgang mit der Natur für beste Rohstoffe für heute und morgen. 🌿



Regionale Zutaten mit Charakter



Mohn – das Gold des Waldviertels

Der Waldviertler Graumohn zählt zu den bekanntesten Spezialitäten der Region. Mit seinem fein-nussigen Aroma verleiht er Broten, Striezeln und Gebäck einen unverwechselbaren Geschmack und macht traditionelle Backwaren zu echten Genussmomenten.



Erdäpfel für besonders lockere Backwaren

Die Waldviertler Erdäpfel verleihen Broten und Gebäck eine lockere Krume, angenehme Saftigkeit und lange Frische. Vor allem in traditionellen Rezepten sorgen sie für feinen Geschmack und eine besonders gute Backqualität.



Roggen – kräftig und aromatisch

Auf den kargen Böden des Waldviertels gedeiht Roggen besonders gut. Er bildet die Grundlage vieler traditioneller Brotsorten und sorgt für eine saftige Krume, kräftiges Aroma und eine besonders lange Frischhaltung.



Dinkel – Ursprünglich voller Geschmack

Das Waldviertel bietet beste Voraussetzungen für den Anbau von Dinkel. Das robuste Urgetreide überzeugt mit seinem feinen Aroma, hoher Qualität und sorgt in Broten und Gebäck für natürlichen Genuss und Vielfalt.



*Blick ins
Waldviertel*



Unser Waldviertel-Tipp

Waldviertler Mohn-Krustenbrot

Aus den kargen Böden und dem rauen Klima des Waldviertels stammen Zutaten mit besonderem Charakter. Kräftiger Roggen und aromatischer Waldviertler Graumohn verbinden sich in den Backstuben der Region zu einem Brot mit knuspriger Kruste, saftiger Krume und unverwechselbarem Geschmack.

Der Waldviertler Graumohn sorgt für ein besonders harmonisches Aroma und macht das Brot zu einer regionalen Spezialität. Kräftiger Roggen verleiht ihm eine rustikale Note, während Natur-



sauerteig für Frischhaltung und Bekömmlichkeit sorgt. Mit Erfahrung, Sorgfalt und echter Handwerkskunst schaffen die Waldviertler Bäcker daraus ein Brot mit Charakter. Ob zur herzhaften Jause, zu Käse oder einfach mit Butter – das Waldviertler Mohn-Krustenbrot steht für ehrliches Bäckerhandwerk, regionale Zutaten und den unverwechselbaren Geschmack des Waldviertels. 🌿



Rund **1.500 km²** Wald machen das Waldviertel zur walddreichsten Region Österreichs.



Etwa **3.000** Teiche prägen die Landschaft und sichern eine einzigartige Artenvielfalt.



Über **80 %** des österreichischen Mohns wachsen im Waldviertel.

Das Weinviertel

*Weite Felder, sanfte Hügel
und bestes aus der Natur*

Im Weinviertel im Nordosten Niederösterreichs treffen fruchtbare Böden auf ein besonderes Klima. Weite Äcker, sanfte Hügel und zahlreiche Kellergassen prägen die Landschaft und machen die Region zu einem bedeutenden Anbaugebiet für Getreide, Ölsaaten, Obst und Wein. Diese Vielfalt regionaler Zutaten bildet die Basis für ursprüngliche Backwaren mit ehrlichem Geschmack. Tradition, Handwerkskunst und beste Rohstoffe aus der Heimat machen das Weinviertel zu einer Genussregion mit Charakter. 🍷



Regionale Zutaten mit Charakter



Weizen – Goldene Ernte für feines Gebäck

Das Weinviertel ist Österreichs bedeutendstes Weizenanbaugebiet. Die fruchtbaren Böden und das günstige Klima liefern hochwertigen Qualitätsweizen, der Broten und Gebäck eine feine Struktur, bestes Aroma und hervorragende Backeigenschaften verleiht.



Sonnenblumen – Vom Feld auf den Tisch

Goldgelbe Sonnenblumenfelder gehören im Sommer zum typischen Bild des Weinviertels. Die Kerne und das daraus gewonnene Sonnenblumenöl sind eine wertvolle Zutat für Brote und Gebäck. Sie sorgen für eine lockere Krume, lange Frische und ein angenehm mildes Aroma.



Wein & Trauben – Kultur mit Geschmack

Der Weinbau prägt das Weinviertel seit Jahrhunderten. Trauben, Traubensaft und edle Weine verleihen Broten und feinem Gebäck eine besondere Aromatik und bringen den unverwechselbaren Charakter der Region in die Backstube.



Kürbis & Kürbiskernöl – Natürlich voller Aroma

Das Weinviertel zählt zu den wichtigsten Kürbis-anbaugebieten Niederösterreichs. Aus den ölreichen Kernen entsteht aromatisches Kürbiskernöl, das Brote und Gebäck mit seiner nussigen Note veredelt und herzhaften Spezialitäten besonderen Charakter verleiht.



*Blick ins
Weinviertel*



Unser Weinviertel-Tipp

Kürbiskern-Weinviertler Laib

Das Weinviertel ist geprägt von weiten Feldern, fruchtbaren Böden und einer Landwirtschaft, die seit Generationen beste Rohstoffe hervorbringt. Neben hochwertigem Qualitätsweizen zählen Kürbisse und ihre aromatischen Kerne zu den regionalen Spezialitäten. Sie verleihen diesem Brot seinen unverwechselbaren Charakter und eine fein-nussige Note.

Knusprig gebacken, saftig in der Krume und veredelt mit gerösteten Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl, vereint der Kürbiskern-Weinviertler



Laib Regionalität und handwerkliche Backkunst. Das milde Aroma des Weizens harmoniert perfekt mit der würzigen Nussigkeit der Kerne und macht das Brot zu einem vielseitigen Begleiter – ob zur herzhaften Jause, zu frischen Aufstrichen oder als Genuss mit etwas Butter. So entsteht ein Brot, das die Vielfalt und den Geschmack des Weinviertels auf besondere Weise erlebbar macht. 🍷



Größtes Weinbaugebiet Österreichs mit über **13.000 ha** Weingärten.



Über **250.000 ha** Ackerfläche – eine der fruchtbarsten Regionen Österreichs.



Zahlreiche Ölmühlen produzieren hochwertiges Sonnenblumen- und Kürbiskernöl.

Das Industrieviertel

Zwischen Tradition, Innovation und besten Zutaten

Das Industrieviertel im Süden Niederösterreichs ist eine Region der Vielfalt: Sanfte Hügel, fruchtbare Äcker, dichte Wälder und reine Quellen prägen die Landschaft zwischen Semmering und Leitha. Hier treffen bodenständige Landwirtschaft, gelebte Tradition und innovative Betriebe aufeinander – eine starke Basis für hochwertige Lebensmittel und erstklassige Backwaren. Ob Getreide, Rapsöl, Milch oder Honig – die kurzen Wege zu regionalen Partnern garantieren Frische, Transparenz und besten Geschmack. 🌿

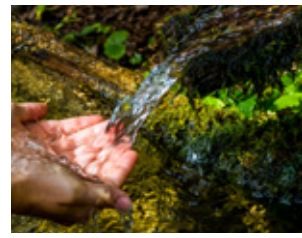


Regionale Zutaten mit Charakter



Milch – Von den Alpen der Wiener Alpen

Von den Alpen der Wiener Alpen bis zu den Höfen der Buckligen Welt prägt die Milchwirtschaft das Industrieviertel. Frische Milch und hochwertige Milchprodukte verleihen Broten und feinem Gebäck eine zarte Krume, feinen Geschmack und beste Backeigenschaften.



Quellwasser – Reine Kraft aus den Bergen

Seit Generationen liefern die Quellen von Rax und Schneeberg kristallklares Wasser. Seine hohe Qualität macht es zur idealen Grundlage für Brote und Gebäck und trägt zu einer lockeren Krume und feinem Aroma bei.



Kräuter – Würze aus der Natur

Die Wiesen, Waldränder und lichten Wälder des Wienerwalds bieten ideale Bedingungen für zahlreiche Kräuter. Ob Kümmel, Schnittlauch oder Wildkräuter – sie verleihen Broten und pikantem Gebäck eine feine Würze und ein unverwechselbares Aroma.



Nüsse – Genuss aus der Buckligen Welt

Die Bucklige Welt ist für ihre zahlreichen Hasel- und Walnussbäume bekannt. Mit ihrem feinnussigen Aroma und angenehmen Biss bereichern die regionalen Nüsse Brote, Striezel und Gebäck und verleihen vielen Backwaren ihren unverwechselbaren Charakter.



220 Mio. Liter Quellwasser täglich aus den Quellen von Rax, Schneeberg, Schneealpe.



Seit **1998** gehört die Semmeringbahn als weltweit erste Eisenbahnstrecke zum UNESCO-Weltkulturerbe.



Im **19.** Jh. das größte Industriezentrum der Habsburgermonarchie.



Blick ins Industrieviertel



Unser Industrieviertel-Tipp

Rapsöl-Kartoffelbrot

Das Rapsöl-Kartoffelbrot vereint zwei Zutaten, die im Industrieviertel seit Generationen geschätzt werden. Feine Erdäpfel verleihen ihm eine lockere, saftige Krume, während kaltgepresstes Rapsöl für ein mildes Aroma und eine besonders lange Frischhaltung sorgt. Das Ergebnis ist ein Brot mit ausgewogenem Geschmack und rustikalem Charakter.

In den Backstuben des Industrieviertels entstehen daraus Brote, die traditionelle Handwerkskunst mit hochwertigen regionalen Rohstoffen



verbinden. Die knusprige Kruste und das weiche Innere machen das Rapsöl-Kartoffelbrot zum vielseitigen Begleiter – von der herzhaften Jause über würzige Aufstriche bis hin zum einfachen Butterbrot. Ein ehrliches Brot, das die Qualität regionaler Zutaten und das Können der niederösterreichischen Bäcker auf genussvolle Weise widerspiegelt. 🌿

Rezepte & Tipps

Aus den Schätzen der vier Viertel entstehen Brote und Backwaren mit unverwechselbarem Charakter. Entdecken Sie Rezepte, die die Vielfalt Niederösterreichs in Ihre Backstube bringen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und Genießen!

ECHTER GENUSS DREIKORNBROT

ZUTATEN FÜR 2 BROTE

Sauerteig:	17 g	Grundsauerteig (vom Bäcker)
	70 g	Roggenmehl (Typ R 960)
	80 g	Wasser (28 °C)
Brühstück:	90 g	Roggenschrot (mittel)
	20 g	Leinsamen
	10 g	Kürbiskerne (gehackt)
	20 g	Sonnenblumenkerne
	150 g	Wasser (80 °C)
Brotteig:	167 g	Sauerteig
	290 g	Brühstück
	270 g	Wasser
	240 g	Roggenmehl (Typ 960)
	190 g	Weizenmehl (Typ 700)
	10 g	Schweineschmalz oder pflanzliche Margarine
	10 g	Hefe
	14 g	Salz
		Gewürze nach Wunsch

ZUBEREITUNG

Sauerteig: Am Vortag alle Zutaten kurz verrühren. Den Sauerteig abgedeckt 15 bis 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Brühstück: Alle Zutaten langsam miteinander verrühren und zugedeckt mindestens vier Stunden stehen lassen. Besser wäre es, das Brühstück ebenfalls am Tag davor zu mischen und über Nacht rasten zu lassen.

Teig: Alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig kneten (Teighaken verwenden) und anschließend nochmals 40 Min. rasten lassen. Danach werden zwei Teige zu je 595 g ausgewogen und in die gewünschte Form gebracht. Wiederum rund 30 Min. rasten lassen. Das Backrohr auf 250 °C vorheizen und die Brote unter Beigabe von etwas Wasser ca. 40 Min. backen. Dabei soll die Temperatur schrittweise auf 180 °C reduziert werden.

EMPFEHLUNG: Jedes Mehrkornbrot gilt ernährungsphysiologisch als sehr wertvoll. Da das Dreikornbrot sehr sättigend ist, empfehlen sich Schinken (mager) oder leichte Kräuteraufstriche.

ECHTER GENUSS ROGGENSCHROTBROT MIT JOGHURT

ZUTATEN

Brotteig:	275 ml	Wasser
	15 g	Hefe
	200 g	Joghurt
	250 g	Weizenmehl
	250 g	Roggenmehl
	15 g	Salz
Sauerteig:	100 g	Grundsauerteig (vom Bäcker)
	100 g	Roggenschrot (grob)
	100 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

Sauerteig: Am Vortag 100 Gramm Natursauerteig (vom Bäcker) mit 100 Gramm Roggenschrot, 100 ml Wasser (35 °C) in der Küchenmaschine auf langsamer Stufe mischen. Den Sauerteig abgedeckt 15 bis 20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Teig: Am darauffolgenden Tag den selbst angesetzten Sauerteig mit lauwarmem Wasser, aufgelöster Hefe, Joghurt, Weizen- und Roggenmehl in der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) 5 Minuten kneten, Salz dazugeben und weitere 5 Minuten fertig mischen.

Teigruhe: Den fertigen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 30 Minuten gehen lassen.

Aufarbeiten: Den ganzen Teig in zwei gleiche Teile teilen, rund oder oval formen, mit Wasser bestreichen und mit feinem Roggenschrot bestreuen. Auf ein Backblech mit Butterpapier legen.

Gare: Die Brotlaibe 20 bis 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Backen: In der Zwischenzeit das Backrohr auf 250 °C vorheizen. Für dieses Brot KEIN mit Wasser benetztes Blech miterhitzen. Das Brot in den heißen Ofen schieben und die Temperatur auf 200 °C herunterregeln. Das Brot 45 Minuten knusprig backen.

TIPP: Dieser Teig ist sehr weich und klebrig. Damit er sich besser rundwirken lässt, verwenden Sie eine Silikonbackmatte als Unterlage, um den Teig zu falten oder Sie verwenden eine Backform.

VARIANTE: Die Laibe mit Schrot und Kümmelsamen bestreuen.

A woman wearing a dark headscarf and a light-colored top is smiling and looking towards a traditional clay oven. The oven is built into a wall of rough, reddish-brown earth. Several round, golden-brown flatbreads are stacked next to the oven's opening. The scene is set outdoors, with the warm tones of the earth and bread creating a cozy, traditional atmosphere.

Brot verbindet die Welt – seit über 12.000 Jahren

Kaum ein Lebensmittel begleitet die Menschheit so lange wie Brot. Bereits vor rund 12.000 Jahren wurden einfache Brotfladen auf heißen Steinen und über Feuerstellen gebacken, später entstanden die ersten Backöfen. Bis heute verbindet Brot Kulturen, Regionen und Generationen. Ob Mostviertler Birnenbrot, Waldviertler Mohnbrot, italienische Focaccia, französisches Baguette oder indisches Naan – überall entstehen aus Getreide, Wasser und handwerklichem Können unverwechselbare Spezialitäten. Der Internationale Tag des Brotes am 16. Oktober lädt dazu ein, diese Vielfalt zu feiern. Begleiten Sie uns auf eine Reise durch 12.000 Jahre Brotgeschichte und entdecken Sie, warum sich ein Franzose seinen Lebenstraum in einer niederösterreichischen Bäckerei erfüllt hat.



12.000 Jahre Brot – eine Geschichte voller Genuss und Handwerkskunst

Kaum ein Lebensmittel begleitet die Menschheit so lange wie Brot. Seit Jahrtausenden stillt es nicht nur den Hunger, sondern verbindet Kulturen, Regionen und Generationen. Aus wenigen Zutaten – Getreide, Wasser und später Sauerteig oder Hefe – entstand ein Lebensmittel, das bis heute aus unserem Alltag nicht wegzudenken ist.

Die Wurzeln des Brotes reichen weit über den Beginn des Ackerbaus hinaus. Archäologische Funde aus dem Irak, Israel, Italien, Russland, Tschechien und Australien zeigen, dass Menschen bereits vor 40.000 bis 20.000 Jahren Wildgetreide sammelten, mahlten und erhitzen. Mit der Sesshaftwerdung des Menschen vor rund 12.000 Jahren begann die eigentliche Geschichte des Brotes. Die ersten Ackerbauern bauten Einkorn und Emmer an – die Vorfahren unseres heutigen Weizens. Anfangs wurden die Körner roh verzehrt. Später zermahlte man sie, vermischte sie mit Wasser zu einem Brei und buk diesen auf heißen Steinen oder über Feuerstellen zu einfachen Fladen. So entstand eines der ersten Brote der Menschheits-

geschichte: dünn, haltbar und ideal als Nahrung für unterwegs. Aus diesen einfachen Fladen entwickelte sich über Jahrtausende die beeindruckende Vielfalt an Broten, die wir heute kennen. Mit den ersten Hochkulturen entwickelte sich auch das Bäckerhandwerk weiter. Die alten Ägypter entdeckten vermutlich vor rund 6.000 Jahren zufällig die Wirkung natürlicher Gärung und schufen damit die Grundlage für gelockertes Brot. Sie verfeinerten Mahl- und Backtechniken und errichteten die ersten Backöfen, die eine gleichmäßige Hitze ermöglichten. Von Ägypten verbreitete sich dieses Wissen über den Mittelmeerraum bis nach Griechenland und schließlich ins Römische Reich. Die Römer machten aus dem Brotbacken ein echtes

Handwerk. Sie entwickelten leistungsfähige Mühlen, große Holzöfen und gewerbliche Bäckereien, die täglich Tausende Menschen versorgten. In den Städten gehörten Bäckereien zum festen Bestandteil des öffentlichen Lebens und waren aus der Versorgung der Bevölkerung nicht mehr wegzudenken. Wie bedeutend das Bäckerhandwerk bereits damals war, zeigen die Ausgrabungen in Pompeji. Beim Ausbruch des Vesuvs im Jahr 79 n. Chr. wurden zahlreiche Bäckereien unter der Asche konserviert. Archäologen entdeckten Mühlen, Backöfen, Verkaufstheken und sogar verkohlte Brotlaibe – darunter das berühmte Panis Quadratus. Allein in Pompeji wurden mehr als 30 Bäckereien nachgewiesen.

Auch im Mittelalter blieb Brot das wichtigste Grundnahrungsmittel Europas. Fast jede Stadt verfügte über Bäcker, die sich in Zünften organisierten. Sie sorgten für gleichbleibende Qualität, regelten Preise und überwachten Gewichte. Brot war damals weit mehr als Nahrung – es galt als Zeichen von Wohlstand und spielte auch im religiösen und gesellschaftlichen Leben eine bedeutende Rolle. Während wohlhabende Menschen feines Weizenbrot bevorzugten, kamen bei der Bevölkerung häufig Roggen-, Hafer- oder Gerstenbrote auf den Tisch. Mit dem Aufschwung der Städte entwickelte sich auch in Österreich das Bäckerhandwerk. Bereits im Mittelalter sind Bäckerzünfte in Wien und anderen Städten nachweisbar. Sie prägten über Jahrhunderte das Stadtbild und legten den Grundstein für die hohe Brot- und Gebäckkultur, für die Österreich heute weltweit bekannt ist.

Heute verbindet das Bäckerhandwerk Tradition und Innovation wie kaum ein anderer Beruf. Moderne Technik unterstützt die tägliche Arbeit, doch entscheidend bleiben Erfahrung, handwerkliches Können und hochwertige regionale Rohstoffe. Ob Mostviertler Birnenbrot, Waldviertler Mohnbrot, italienische Focaccia oder indisches Naan – überall auf der Welt erzählt Brot seine eigene Geschichte. Gerade deshalb erinnert der Internationale Tag des Brotes jedes Jahr am 16. Oktober daran, welch besonderen Stellenwert Brot bis heute besitzt. Es steht für Gemeinschaft, Gastfreundschaft und Genuss – und für ein Handwerk, das seit Jahrtausenden Menschen verbindet. Die niederösterreichischen Bäckerinnen und Bäcker führen diese Tradition Tag für Tag fort und sorgen mit Leidenschaft dafür, dass aus regionalen Zutaten unverwechselbare Brote und Gebäckspezialitäten entstehen. 🍞

Einmal um die Welt

in acht Backwaren

Brot verbindet Menschen - überall auf der Welt. Jedes Land hat seine eigenen Traditionen, Zutaten und Geschichten.



FRANKREICH

Baguette

Außen knusprig, innen luftig – das Baguette ist wohl das berühmteste Brot Frankreichs. Es wird traditionell täglich frisch gebacken und begleitet vom Frühstück bis zum Abendessen jede Mahlzeit. Seit 2022 zählt das handwerklich hergestellte französische Baguette zum UNESCO-Kulturerbe.



MEXIKO

Tortilla

Die Tortilla ist das Herzstück der mexikanischen Küche. Ursprünglich aus Mais hergestellt, wird sie täglich frisch gebacken und bildet die Grundlage für Tacos, Burritos oder Quesadillas. Seit Jahrhunderten gehört sie zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln des Landes.



DEUTSCHLAND

Pumpernickel

Dieses dunkle Roggenbrot ist eine Spezialität aus Westfalen. Es wird über viele Stunden schonend gebacken und erhält dadurch seine kräftige Farbe und den leicht süßlichen Geschmack. Pumpernickel bleibt besonders lange frisch und passt hervorragend zu Käse oder Schinken.



ÖSTERREICH

Kaisersessel

Die Kaisersessel ist ein echtes Stück österreichischer Backkultur. Mit ihrer kunstvoll geformten Kruste und der lockeren Krume gehört sie seit Generationen zum Frühstück ebenso wie zur Jause. Ihre typische Sternform wird traditionell von Hand gewirkt – ein Zeichen echter Handwerkskunst.



TÜRKIE

Simit

Simit ist der beliebte Sesamring, der in der Türkei an fast jeder Straßenecke verkauft wird. Außen knusprig, innen weich, gehört er zum Frühstück genauso wie zum kleinen Snack zwischendurch. Besonders gut schmeckt er mit Käse, Oliven oder Marmelade.



JAPAN

Melon Pan

Trotz seines Namens enthält Melon Pan meist keine Melone. Das süße Hefegebäck trägt seinen Namen wegen der rissigen Oberfläche, die an eine Melone erinnert. Außen sorgt eine knusprige Kekskruste für den besonderen Genuss, innen bleibt das Gebäck wunderbar weich.



INDIEN

Naan

Naan ist ein weiches Fladenbrot, das traditionell im heißen Lehmofen, dem Tandoor, gebacken wird. Es begleitet viele indische Gerichte und wird oft mit Knoblauch, Butter oder Kräutern verfeinert. Frisch gebacken eignet es sich perfekt zum Auftunken würziger Saucen.



ITALIEN

Focaccia

Die Focaccia stammt aus Ligurien und begeistert mit ihrer saftigen Krume und der goldbraunen Kruste. Verfeinert mit bestem Olivenöl, Rosmarin oder Meersalz ist sie ebenso köstlich wie als Beilage oder Sandwich.





Kindheitstraum Bäckerei

Was für die einen Traumberufe wie Astronaut, Arzt oder Pilot – stand für Gauthier Noppe jedenfalls schon sehr früh fest. „Im Kindergarten haben wir einmal Brot gebacken und es hat mir sehr viel Spaß gemacht. Seitdem wollte ich Bäcker werden“, wie der gebürtige Franzose aus Angers verrät. Der gelernte Bäcker- und Konditormeister hat sich mit der Noppe Boulangerie vor vier Jahren in Brunn einen Kindheitswunsch erfüllt, seit verganginem Frühjahr bietet er ein „Stück Frankreich“ auch in Mödling an.

Die besten Geschichten schreibt das Leben wohl selbst: Der vielgereiste Boulanger Gauthier Noppe, der in mehreren Bäckereien Frankreichs, Belgien, aber auch in Kanada und Irland gearbeitet hat, verdankt sein persönliches und berufliches Glück im Bezirk Mödling, dem klassischen Zufall. „Durch eine Fügung bin ich vor zehn Jahren zu einem Bewerbungsgespräch nach Wien geladen worden. Ich hatte schon vorher im Ausland gearbeitet und dachte mir – Wien kenne ich noch nicht, also probiere ich es“, so der Franzose. Nach einer Anreisezeit von 17 Stunden mit den beiden deutschen Wörtern „Grüß Gott“ und „Danke“ im Gepäck, begab sich der Franzose in die

Bundeshauptstadt, wo er schließlich nach dem zweiten Bewerbungsgespräch (Plan B) bei „Der kleinen Bäckerei“ in Brunn am Gebirge landete. Nach einem Zwischenstopp als Chefbäcker in einer französischen Boulangerie im ersten Wiener Gemeindebezirk ging’s wieder zurück nach Brunn, wo Noppe „Die kleine Bäckerei“ übernahm und sich mit der „Boulangerie Noppe“ vor vier Jahren seinen Kindheitstraum im Bezirk Mödling erfüllte. Zehn Jahre ist es her, dass der leidenschaftliche Bäcker im Bezirk Mödling sesshaft geworden ist. Inzwischen ist ihm seine Schwester gefolgt, und auch seine Eltern planen, nach Österreich zu ziehen.

Was mit einem kleinen Unternehmen mit sechs Mitarbeitern begann, hat sich mittlerweile zu einem 26-köpfigen Team entwickelt, das täglich für ein vielfältiges Angebot an frischen Semmeln, Croissants und Baguettes in Brunn und Mödling sorgt. Kreativität wird bereits bei den Lehrlingen gefördert. Das Bäckerteam ist eine bunte und gelungene Mischung aus Franzosen und Österreichern. Nach der neuen Verkaufsstelle in Mödling stehen nun weitere Expansionspläne innerhalb der nächsten zwei Jahre auf dem Programm.

Ob knusprig buttrige Croissants, weiche Brioches, die auf der Zunge zergehen oder Baguettes mit einer

herzhaften Kruste – die Brunner und Mödlinger wissen, warum sie vor der Boulangerie Noppe vor allem vor dem Wochenende Schlange stehen. Besonders großer Wert wird auf Handwerk sowie hochwertige und regionale Rohstoffe gelegt. Um seine französischen Spezialitäten so originalgetreu wie möglich produzieren zu können, hat sich Gauthier Noppe lange auf die Suche nach einem besonderen Mehl begeben, das eben dieselben Eigenschaften wie das französische besitzt. Fündig wurde er bei den Assmannmühlen in Guntramsdorf. Das patentierte Steinmetzmehl ist ein Mehl mit höchstem Reinheitsgrad, das sich besonders durch eine bessere Verträglichkeit und einen hohen Nährwert auszeichnet. Eine weitere wichtige Zutat ist Zeit für den Sauerteig, mindestens 24 Stunden, die er nämlich braucht, um reifen zu können.

„Das Croissant ist übrigens ein österreichisch-französisches Erfolgsrezept“ wie Gauthier Noppe über sein Lieblingsgebäck zu erzählen weiß: Einer Legende nach zufolge wurde die Backware im Jahre 1683 anlässlich der Türkenbelagerung dem Halbmond auf der türkischen Flagge nachempfunden. Durch die Hochzeit der 14-jährigen Prinzessin Marie Antoinette von Österreich – aus Gründen der Staatsräson – mit dem 15-jährigen Thronfolger Frankreichs, Ludwig XVI., trat das Kipferl seinen Siegeszug in die französische Republik an. Da die Prinzessin auch in ihrem neuen Zuhause nicht auf ihre geliebten heimischen Backwaren verzichten wollte, nahm sie selbstverständlich ihre Bäcker nach Frankreich mit. 🍩

www.noppeboulangerie.com

Quelle: PR & Kommunikation Mag. Claudia Reisinger



Bäckerhandwerk mit Zukunft – Karriere inklusive

Das Bäckerhandwerk bietet heute weit mehr als eine klassische Lehre. Moderne Ausbildungswege, beste Karrierechancen und vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten machen den Beruf attraktiver denn je.

Ob das neue Modell „Meister mit Matura“, die Ausbildung zum Brotsommelier oder zahlreiche Spezialisierungen – engagierten jungen Menschen und Quereinsteigern stehen alle Türen offen. Wer Kreativität, Handwerk und den Umgang mit Menschen schätzt, findet hier einen Beruf mit Zukunft und echten Perspektiven.



Bild oben Mitte: Die beiden Initiatoren des neuen Ausbildungsmodells. Links: Mag. Thomas Hagmann, Landesinnungsmeister der Lebensmittelgewerbe in Niederösterreich. Rechts: Christian Heiss, Landesinnungsmeister der Konditoren in Niederösterreich.

Neue Ausbildung Meister mit Matura

Mit „Meister mit Matura“ reagiert die Landesinnung auf den tiefgreifenden Wandel der Arbeitswelt und auf die Ansprüche der jungen Generation. Ziel ist es, zu zeigen, dass eine handwerkliche Lehre und eine fundierte Allgemeinbildung kein Gegensatz sind, sondern sich perfekt ergänzen. Das Modell kombiniert Praxisnähe mit weiterführender Bildung – eine Ausbildung mit Zukunft, die bis hin zum Studium offenbleibt.

BACKPAPIER: Warum „Meister mit Matura“ und nicht „Lehre mit Matura“?

Mag. Thomas Hagmann: Die klassische Lehre mit Matura scheitert oft daran, dass Lehrlinge Vollzeit arbeiten und die Matura am Abend absolvieren müssen – zusätzlich zur Lehrabschlussprüfung, dem Führerschein und dem Privatleben. Das ist für viele Jugendliche kaum zu schaffen. Deshalb findet der Unterricht bei unserem Modell tagsüber statt: Vier Tage wird gearbeitet, ein Tag ist Schule – von 8 bis 16 Uhr. So bleibt ausreichend Zeit zum Lernen.

Hat die Lehre ein Imageproblem?

Ja. Dabei ist die Lehre eine hervorragende Ausbildungsform. Leider entscheiden sich oft Jugendliche dafür, die in der Schule Schwierigkeiten hatten. Das wirkt sich auch auf die Bewerbungen aus, die viele

Betriebe erhalten. Mit „Meister mit Matura“ startet man zwar ebenfalls mit einer Lehre, verfolgt aber von Anfang an ein attraktives und zukunftsorientiertes Ausbildungsziel.

Welches Ziel hat das Modell „Meister mit Matura“?

Wir wollen engagierte junge Menschen für das Handwerk gewinnen und bestens ausgebildete Fachkräfte hervorbringen. Es geht darum, eine moderne Ausbildungsform zu schaffen, die sowohl den Jugendlichen als auch den Betrieben einen echten Mehrwert bietet.

Welche Kosten entstehen für den Arbeitgeber?

Für den Betrieb entstehen keine zusätzlichen Kosten. Beahlt werden nur die tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden. Gleichzeitig erhöht sich die Chance,

qualifizierte und motivierte Mitarbeiter zu gewinnen.

Was passiert, wenn sich Arbeitgeber und Mitarbeiter trennen?

Während der Lehrzeit gelten dieselben gesetzlichen Regelungen wie bisher. Nach Ablauf der Behalterfrist können beide Seiten das Arbeitsverhältnis jederzeit beenden. Es entstehen keine zusätzlichen Verpflichtungen.

Welche Kosten trägt der Lehrling?

Im dritten Lehrjahr entstehen keine Kosten, weil der Schultag gefördert wird. Auch in den ersten beiden Gesellenjahren werden die Maturakurse gefördert. Lediglich der Meisterkurs ist später kostenpflichtig – allerdings nicht teurer als bisher.

Das duale Ausbildungssystem bleibt also bestehen?

Genau. Über sechs Jahre werden Theorie und Praxis optimal miteinander verbunden. So entsteht eine hervorragend ausgebildete Fachkraft.

Was sind die Vorteile des dualen Ausbildungssystems?

Die Jugendlichen erleben den Berufsalltag direkt im Betrieb und lernen wirtschaftliche Zusammenhänge kennen. Gleichzeitig erhalten sie fundiertes theoretisches Wissen. Dass Theorie und Praxis manchmal unterschiedlich aussehen, hat oft gute Gründe – und genau dieses Verständnis ist wichtig.

Was passiert, wenn jemand nach sechs Jahren feststellt, dass der Beruf doch nicht der richtige ist?

Dann stehen trotzdem alle Wege offen. Mit der Matura kann man beispielsweise auch Medizin oder Jus studieren.

Ist das auch für Eltern ein wichtiges Argument?

Absolut. Wir müssen nicht nur die Betriebe und die Jugendlichen überzeugen, sondern auch die Eltern. Viele befürchten, dass eine Lehre den Weg zu einem Studium versperrt. Mit unserem Modell bleibt diese Möglichkeit vollständig erhalten.

Wie sehen die Berufschancen nach Abschluss aus?

Wer sechs Jahre Praxiserfahrung, Gesellenprüfung, Meisterprüfung und Matura mitbringt, hat ausgezeichnete Chancen am Arbeitsmarkt. Viele Betriebe werden versuchen, solche Fachkräfte zu halten – oder sie werden von anderen Unternehmen abgeworben. Ich würde jemanden mit dieser Ausbildung sofort einstellen.

Wo kann man sich informieren oder anmelden?

Ansprechpartner ist die Lebensmittelinnung.

Warum findet der Unterricht immer mittwochs statt?

Für manche Betriebe ist der Wochenbeginn besonders arbeitsintensiv, bei anderen das Wochenende. Der Mittwoch ist daher der beste Kompromiss. Der Meisterkurs findet ebenfalls mittwochs statt – am WIFI in St. Pölten.

Genaugenommen wurde da ja jetzt nichts neu erfunden, sondern nur Bestehendes zusammengefügt.

Ganz genau. Die Lehre bleibt mit allen bestehenden Verträgen, gesetzlichen Regelungen und Berufsschulen unverändert. Neu ist lediglich der Unterricht am Mittwoch im dritten Lehrjahr. Bestehende WIFI-Kurse und das reguläre Arbeitsverhältnis werden zu einem durchgängigen Ausbildungskonzept zusammengeführt. 🌸



Ausbildung zum geprüften Brotsommelier

Brot in all seinen Facetten verstehen, vermitteln und erlebbar machen: Die Ausbildung zum geprüften Brotsommelier baut auf dem Meisterabschluss auf und vermittelt umfassendes Wissen – von der Brotgeschichte über Sensorik und Food-Pairing bis hin zu Betriebswirtschaft und Marketing.



Brot ist weit mehr als ein Grundnahrungsmittel. Es ist Kulturgut, Handwerk, Genuss und Ausdruck regionaler Identität. Genau hier setzt die Ausbildung zum staatlich anerkannten Brotsommelier an. Sie richtet sich ausschließlich an Bäckermeisterinnen und Bäckermeister und gilt als Weiterbildung auf höchstem fachlichen Niveau – weit über den Meisterabschluss hinaus. In Österreich wird sie von der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes in Kooperation mit der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim durchgeführt, der zentralen Bildungs- und Weiterbildungseinrichtung des deutschen Bäckerhandwerks. Die staatlich anerkannte Ausbildung verbindet damit österreichische und internationale Expertise und genießt in der Branche einen ausgezeichneten Ruf.

Über mehrere Monate erwerben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer umfassendes Wissen rund um das Kulturgut Brot. Auf dem Lehrplan stehen unter

anderem Brotgeschichte, Brotkultur, Sensorik, Qualitätsbewertung, Food-Pairing, Ernährungswissen sowie Kommunikations- und Präsentationstechniken. Ergänzt wird die Ausbildung durch Themen wie Betriebswirtschaft, Marketing und Produktentwicklung. Eigene Projektarbeiten fördern Innovationen und eröffnen neue Wege für Betriebe – von außergewöhnlichen Brotkreationen bis hin zu modernen Vermarktungskonzepten.

Brotsommeliers sind weit mehr als Experten für gutes Brot. Sie werden zu Botschafterinnen und Botschaftern des Bäckerhandwerks. Sie können die Qualität handwerklich hergestellter Brote verständlich vermitteln, regionale Rohstoffe und traditionelle Herstellungsverfahren erklären sowie Konsumentinnen und Konsumenten für Geschmack, Vielfalt und Qualität begeistern. Damit schaffen sie Vertrauen und machen den Unterschied zwischen industrieller Massenware und echter Handwerkskunst erlebbar.

Auch für die Betriebe bietet die Weiterbildung einen echten Mehrwert. Kompetente Beratung, professionelle Brotverkostungen, passende Genuss- und Verzehrempfehlungen sowie überzeugende Produktpräsentationen stärken die Kundenbindung und heben das handwerkliche Angebot noch deutlicher hervor. Gerade in einer Zeit, in der Regionalität, Nachhaltigkeit und bewusstes Genießen immer wichtiger werden, gewinnt diese Kompetenz zunehmend an Bedeutung.

Traditionell endet die Ausbildung mit der feierlichen Zertifikatsverleihung und einem gemeinsamen Kochkurs bei Starkoch Johann Lafer. Die Verbindung von Spitzenküche und Bäckerhandwerk unterstreicht den hohen Stellenwert der Ausbildung und die Bedeutung von Brot als kulinarisches Kulturgut.

Wer Brotsommelier wird, erweitert nicht nur sein fachliches Wissen. Er trägt dazu bei, den Stellenwert des Brotes in unserer Gesellschaft sichtbar zu machen und die Begeisterung für echtes Bäckerhandwerk an die nächste Generation von Konsumentinnen und Konsumenten weiterzugeben. 🍞

Foto links von links nach rechts: Erika Geier, Bäckerei Geier in Strasshof, Starkoch Johann Lafer, Philipp Stoiber, Bäckerei Stoiber in Laa an der Thaya und Florian Riesenhuber von der Bäckerei Riesenhuber in Amstetten.

Foto rechts von links nach rechts: Veronika Vernes, Geschäftsführerin der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Starkoch Johann Lafer, Natalie Frühwirth von der Bäckerei Frühwirth in Altmelon.

Alle Fakten zur staatlich anerkannten, berufsbegleitenden Fortbildung

ZIELGRUPPE

Bäckermeister*innen, die alles über Brot lernen möchten. Von der Brotgeschichte, über Betriebswirtschaft und Marketing von Brot bis hin zur Qualitätsbewertung und dem Food-Pairing ist alles dabei. Mit dieser Ausbildung oberhalb des Meisterniveaus lernen Sie alles, was Sie künftig benötigen, um den Stellenwert des Brotes für Konsument*innen sichtbar zu machen.

DAS WERDEN SIE LERNEN

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, Marketing, Kommunikation und Präsentationstechnik, Produktkunde, Brotkultur, Brot-Verzehrempfehlungen, Sensorik.

ORT

Die Ausbildung besteht aus insgesamt 8 unterschiedlichen Modulen und findet je nach Modul in Wien, Linz oder Online (1 Termin) statt. Die Abschlussprüfungen finden in der Bundesakademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim statt.

INFORMATIONEN, ANMELDUNG, KOSTEN

Lebensmittelakademie
des österreichischen Gewerbes

www.lebensmittelakademie.at
info@LMAkademie.at



MAN KANN NICHT GUT DENKEN, GUT LIEBEN, GUT
SCHLAFEN, WENN MAN NICHT GUT GEGESSEN HAT.
VIRGINIA WOOLF (1882–1941), A ROOM OF ONE'S OWN (EIN ZIMMER FÜR SICH ALLEIN), 1929



Impressum

Wirtschaftskammer Niederösterreich
Landesinnung der Lebensmittelgewerbe,
Berufsverband 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 – Entwicklungsberatung
& Kommunikationsagentur
office@serendipity.ag
newsroom.serendipity.ag

Cover: iStock.com/africaimages.com (Olga Yastremka, Africa Images), Seite 2: iStock.com/hadynyah, iStock.com/Igor Suka, iStock.com/skynesher, Claudia Reisinger, Harald Wolter, Seite 4: iStock.com/FamVeld, Seite 5: Klaus Kirchdorfer, Seite 6: Andreas Biba | foto.biba.at, Seite 7: Andreas Biba | foto.biba.at, iStock.com/nd3000, iStock.com/Prostock-Studio, Seite 8 & 9: iStock.com/skynesher, Seite 10: iStock.com/SeppFriedhuber, iStock.com/nitrub, iStock.com/South_agency, iStock.com/nitrub, iStock.com/OlenaMykhaylova, Seite 11: iStock.com/symbiot, iStock.com/anzeletti, iStock.com/Liudmila Chernetska, Mostviertel Tourismus Cleanhill Studios GeraldPrueller, Seite 12: iStock.com/Matthias Fröhlich / Delight Media, iStock.com/jirkaejc, iStock.com/Eivaisla, iStock.com/Richard Clark, iStock.com/Karissza, Seite 13: iStock.com/Matthias Fröhlich / Delight Media, iStock.com/Ekaterina Rabchanyuk, iStock.com/Lumir Pecold, iStock.com/Alexey Laputin, Seite 14: iStock.com/AleksandarNakic, iStock.com/peterschreiber.media, iStock.com/Kaycco, iStock.com/malerapaso, iStock.com/Nikolay_Donetsk, Seite 15: iStock.com/Richard Semik www.richardsemik.com, iStock.com/Richard Semik www.richardsemik.com, iStock.com/rusm, Seite 16: iStock.com/rusm, iStock.com/SimonSkafar, iStock.com/grafxart8888, iStock.com/BasieB, iStock.com/mumininan, Seite 17: iStock.com/azoth22, iStock.com/PortiadeCastro, iStock.com/AscentXmedia, iStock.com/evgenyatamanenko, Seite 18 & 19: iStock.com/instamatics, Seite 20 & 21: iStock.com/hadynyah, Seite 26: Claudia Reisinger, Seite 27: Claudia Reisinger, iStock.com/Rohappy, iStock.com/sergeyryzhov, Seite 28 & 29: iStock.com/Claudia Dewald, Seite 30: iStock.com/Ikonoklast_Fotografie, Tanja Wagner, Seite 31: iStock.com/Igor Suka, Seite 32: Harald Wolter, Lebensmittelakademie, Seite 34: iStock.com/skynesher.

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.