



LebensMITTEL

barbara van melle

HOLZOFENBROT Ich sag's wie es ist. Beim Betreten der Bäckerei Gragger & Cie hat mich die Ehrfurcht gepackt. Mitten in der Wiener Innenstadt wird wieder Brot im Holzofen gebacken. Helmut Gragger, ein innovativer Bäcker aus Ansfelden bei Linz, hat dieses Kunststück zu Wege gebracht und über 5 Jahre um die behördlichen Genehmigungen gekämpft, ein Handwerk so ausüben zu dürfen, wie es über Jahrhunderte üblich war. Nun ist die Bäckerei Gragger & Cie in Betrieb, in der Brote wie in längst vergangenen Tagen entstehen. In reiner Handarbeit, aus biologischen Natursauerteigen und im Holzofen, der direkt im Verkaufsraum steht, gebacken. Jede Nacht werkt der Bäckermeister in der Backstube und gibt den Teigen all das, was sie brauchen. Die besten Biomehle aus Österreich und vor allem Zeit und Geduld. So rastet der Teig für das französische Landbrot gleich 24 Stunden. Eine Perfektion beim Backen, die man schmeckt. Knusprig und duftend sind die Brote, der Florianer Chorherren- oder der Mühlviertler Vollkornlaib. Hervorragend ist auch das liebevoll geformte Handgebäck. Darunter die Salzstangerln, eine Eigenkreation, die mit Tiroler Bauernbutter gebacken wird. Perfekt fürs Frühstücksei, wenn es gelingt, sie nach Hause zu bringen und man sie nicht, so wie ich, spätestens beim Einbiegen in die Kärntnertraße aufgegessen hat.

**Gragger & Cie Holzofenbäckerei,
Spiegelgasse 23, Wien 1, 01-513 05 55**

barbara.van-melle@kurier.at www.slowfoodwien.at

