

Verführerische Köstlichkeiten

story.teller

Die Kultur der Qualität beginnt beim Brot und wer einmal im Ausland gelebt hat, der weiß die Vielfalt des österreichischen Grundnahrungsmittels erst wirklich zu schätzen.

Im Urlaub greifen wir gerne auch einmal zum französischen Croissant oder italienischen Ciabatta-Weißbrot, aber auf unser Brotkörbchen mit Kaisersemmerl, Salzstangerl, Mohnflesslerl, Wachauer Laiberl und Kornspitz sowie den Hausbrot-Klassiker möchte man dann doch längere Zeit nicht verzichten. Neben knusprigem Brot und Gebäck gilt das selbstverständlich auch für unsere Mehlspeisen.

Die Sachertorte ist die mit Abstand beliebteste heimische Mehlspeise im Fotonetzwerk Instagram. Mehr als 230.000 Postings waren bis Ende Jänner zu der Schokospezialität zu finden. Auf den Plätzen zwei und drei landeten Apfelstrudel und Kaiserschmarrn. Kein Wunder also, dass während des Lockdowns das Sacher seine Mehlspeis in Wien und Salzburg nach Hause lieferte und der Wiener K. u. K. Hofzuckerbäcker Demel den Kaiserschmarrn als Take-away anbot. Auch Esterhazyschnitten, Guglhupf, Topfengolatschen und noch vieles mehr zählen zu den süßen Klassikern der heimischen Bäcker und Konditoren, wie uns einige für diese Ausgabe erzählt haben.

Viola Bachmayr-Heyda wechselt je nach Saison ihre Leckereien und hat auch frischen hausgemachten Brioche im Sortiment.

© Tiana Katinka



Viola Bachmayr-Heyda, Café Viola in Wien

Wofür ist das Café Viola besonders bekannt?

Bachmayr-Heyda: Seit der Eröffnung im September 2018 für unseren Samstagsbrunch und das feine, ausgewählte Frühstück von Dienstag bis Freitag, die lustigen Mittwoch Party Abende und natürlich für unsere außergewöhnliche Patisserie mit modern interpretierten österreichischen Klassikern.

Welche Leckereien sind besonders beliebt bei Ihren Kunden?

Besonders beliebt sind unsere Cremeschnitten mit karamellisiertem, hausgemachtem, Französischem Blätterteig, Vanillecreme und Dulce de Leche, die Esterhazyschnitte mit Kaffee-Knusper-Schicht und extra vielen Haselnüssen und die Zitronen-Tarte, bestehend aus einem super leichtem Zitronenmousse auf einer halbgebackenen Ricotta Fülle, garniert mit getrockneten Bio Blüten.



Josef Weghaupt arbeitet in seiner Brotmanufaktur im nördlichen Waldviertel ausschließlich mit Bio Natursauerteigen.



Josef Weghaupt, Joseph Brot in Wien

Was verstehen Sie unter Österreichischer Backtradition?

Weghaupt: Unter Österreichischer Backtradition verstehe ich traditionelle Rezepte und vor allen Dingen regionale, Rohstoffe und autochthone Getreidesorten zu verwenden und Rezepte immer wieder neu zu interpretieren und genussvoll an das Heute anzupassen. Wir haben in Österreich einen wahnsinnigen Schatz an diesen Rohstoffen, der leider schon vielfach in Vergessenheit geraten ist. Zum einen, weil die Erträge um ein Vielfaches geringer sind und zum anderen natürlich, weil es auch ein spezielles Wissen erfordert mit diesen Rohstoffen zu arbeiten. Zum Glück gibt es noch LandwirtInnen, die dieses Erbe am Leben erhalten und wir als Bäcker unterstützen das natürlich. Denn ohne die besten Rohstoffe können wir auch kein gutes Brot backen.

Wofür ist Ihre Bäckerei besonders bekannt?

Joseph Brot gibt es seit 2009. Begonnen hat alles mit der Suche nach dem perfekten, nach traditionellen Rezepten hergestellten Sauerteigbrot. Als ich damals nicht fündig geworden bin, habe ich beschlossen die Sache selber in die Hand zu nehmen. Damals war Brot noch ein eher vernachlässigtes Lebensmittel. Das hat sich zum Glück gewandelt und es ist schön, dass Joseph Brot als ein Vorreiter die Liebe der ÖsterreicherInnen zu qualitativem Bio Sauerteigbrot und damit auch zum Genuss wiedergeweckt hat. Neben unserer Leidenschaft für Genuss sind wir sicher bekannt für unser kompromissloses Bekenntnis zu traditioneller Teigfermentation, langzeitgeführten Bio Sauerteigen und reiner Handarbeit.

© Joseph Brot GmbH

Was gibt es
Schöneres als den
Biss in ein frisches
Bio Sauerteigbrot



© Volker Weibold

Franz Brandl mit seinen herrlichen Handsemmerl. Kinder lieben besonders seine Kipferl.

Franz Brandl, Bäckereien in Linz



Was verstehen Sie unter Österreichischer Backtradition?

Brandl: Österreichs Backtradition ist weltweit einzigartig in ihrer Qualität und Vielfalt. In unserer Handwerksbäckerei setzen wir auf regionale hochwertige Zutaten, alte Familienrezepte und ausschließlich Handarbeit – damit sind wir bereits seit 1891 erfolgreich.

Wofür ist Ihre Bäckerei besonders bekannt?

Für handgeformte Backwaren, insbesondere das Brandl-Semmerl und der Butter-Briocheknopf.

Bieten Sie auch Dampfgebäck an?

Wir haben Laugenstangerl, Krapfen, Osterpinza und Mandelstollen im Sortiment.

Welche Backware ist Ihre persönliche Liebste und was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf besonders gut?

Ich mag den Pragerspitz mit Butter. Mir gefällt, das kreative Arbeiten, die Wissensweitergabe wie durch die Lehrlingsausbildung und die Leidenschaft fürs Handwerk. Transparenz ist uns wichtig, darum errichteten wir 2006 die erste gläserne Schaubäckerei, um allen Interessierten einen Einblick in unser Handwerk zu ermöglichen.



Brandls Anleitung für Butter-Briocheknopf





© Fotos: Lukas Lorenz



Helmut Gragger hat in einer ehemaligen Mühle in Ansfelden seinen ersten Holzofen gebaut und bäckt dort seither sein Brot. 2009 hat es ihn durch Zufall auch nach Wien verschlagen.

— Helmut Gragger, Holzofenbäckerei & Cie in Wien, NÖ, OÖ — “

Was verstehen Sie unter Österreichischer Backtradition?

Gragger: Für mich ist die österreichische Backtradition die Vielfalt unserer Regionen, die sich im Brot und Gebäck abbildet: Jede Region, jede Gegend in Österreich hat ihre Besonderheiten, ihre klimatischen Gegebenheiten, ja auch ihre eigenen Esstraditionen. Angefangen von den Vinschgerln in Tirol, die aus kräftigem Roggenmehl gebacken werden und typischerweise mit Schabzigerklee gewürzt sind. Oder das Lesachtaler Bauernbrot, das dort seit Jahrhunderten aus dem im Tal angebauten Weizen gebacken wird, weil sich die Bauernfamilien in diesem abgelegenen Tal vor allem in den strengen Wintern selbstversorgen mussten. Weiter im Norden sind das Mühl- und Waldviertel für ihre Roggenbrot-Tradition bekannt. Schließlich in Wien die vielen Einflüsse aus den Ländern des ehemaligen Kaiserreichs: das Kipferl und das Beugerl aus der jüdischen Backtradition, Golatschen und Buchteln aus Osteuropa, das Weißbrot und das Jour-Gebäck, das am Kaiserhof und beim Adel beliebt war. Die unterschiedlichen Einflüsse, die Vielfalt und auch die Verbindung zur regionalen Landwirtschaft und was sie hergibt, macht die österreichische Backtradition für mich besonders und erhaltenswert.

Wofür ist Ihre Bäckerei besonders bekannt?

Unsere Bio Holzofenbäckerei gibt es seit 1997. Für unsere Zwei-Kilogramm-Laibe sind wir überregional bekannt, also neben Wien beispielsweise auch in Berlin, wo wir gemeinsam mit Sarah Wiener auch eine Bäckerei haben. In Wien sind wir auch für die Buttersalzstangerl berühmt und beliebt, in Berlin vor allem für das Dinkelbrot. In OÖ sind wir als die klassische Bio-Bäckerei bekannt, da vor allem für unser Stiftsbrot, das Florianer Chorherrn Brot, das wir mit Demeter zertifiziertem Roggen aus dem Stift St. Florian backen.

Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf besonders gut?

Durch die wirklich intensive Beschäftigung mit dem Thema Brot, aber auch mit unseren selbst konstruierten Öfen habe ich schon auf der ganzen Welt gebacken und viel kennengelernt: von Uganda über den Senegal bis nach Albanien und Serbien. Das Brotbacken hat mir die Welt aufgemacht und auch meinen Blick auf die Welt, die Wirtschaft und die Gesellschaft verändert und geschärft.



Philipp Zauner, Konditorei Kaffee Zauner in Bad Ischl

Was verstehen Sie unter Österreichischer Backtradition?

Zauner: Das Besondere an der Österreichischen Backtradition ist, dass die Klassiker der Österreichischen Mehlspeiskultur seit über 100 Jahren in ihrer Rezeptur unverändert sind und sich dennoch heute größter Beliebtheit erfreuen. Wir Österreicher verstehen es ganz gut, dass ein Klassiker auch ein Klassiker bleiben soll und man an deren Herstellungsweise auch nicht herumexperimentieren sollte: „Eine Esterhazy light“ beispielsweise wäre keine echte Esterhazy.

Wofür ist die Konditorei Zauner besonders bekannt?

Das besondere beim Zauner ist, dass wir die gesamte Palette der Österreichischen Konditoren-Palette abbilden: So befindet sich bei uns im Stammhaus in Bad Ischl immerhin das größte Kuchenbuffet Europas mit bis zu 250 unterschiedlichen Mehlspeisen, Schokoladen, Pralinen, etc. Ganz besonders bekannt sind wir für unseren Original Zaunerstollen, die Bad Ischl Oblaten, das Zaunerkipferl und nicht zuletzt die Kaisertorte! Zaunerstollen, Oblaten, etc. versenden wir mittlerweile weltweit!

Bieten Sie auch Dampfgebäck an?

Ja natürlich, Plundergebäck, Germteig & Co sind feste Bestandteile eines ausgiebigen Kuchenbuffets. Das Zaunerkipferl besteht z.B. aus Plunderteig. Es finden sicher aber auch Golatschen, Nuss-schnecken und einige weitere Bäckereien aus dem Dampf-Vorteig in unserem Sortiment wie der berühmte Schrott-Guglhupf, den Katharina Schrott täglich mit Kaiser Franz Joseph gegessen hat und den wir heute noch nach dem Originalrezept von Katharina Schrott fertigen.

Was gefällt Ihnen an Ihrem Beruf besonders gut?

Ein Haus zu verwalten, das beinahe 190 Jahre Geschichte vorweist, ist eine große Ehre. Einen Stück dieser Geschichte weiterschreiben zu dürfen gibt großen Ansporn und macht viel Freude – dies gleichzeitig in einem Beruf ausüben zu dürfen, in dem der Kreativität völlig freien Lauf gegeben werden kann, ist etwas sehr Spannendes. Deshalb bleiben wir unserer Linie sehr treu, sind aber stets offen für neue Einflüsse, die unser Sortiment erweitern.



© Foto: Hofer

Ende 2020 hat Philipp Zauner den 1832 gegründeten Familienbetrieb von seinem Vater Josef übernommen – und führt diesen in siebter Generation weiter.



© Foto: Thomas Apolt



© Tiana Kálinka



© Joseph Brot GmbH



© Lukas Lorenz