

MARTIN AUER



•
GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

AUER
MARTIN AUER

•
AUSGABE
№ 01 / 2015



Unsere Philosophie
„Gib dem Brot die Seele zurück“
gewinnt erst an Bedeutung,
wenn wir begreifen, was unser
Handwerk den Menschen zu
geben in der Lage ist. Aus dem
besonderen Gut in unseren
Händen schaffen wir etwas, das uns
berührt und täglich bereichert.
Macht der Mensch das Brot,
oder das Brot den Menschen?

MARTIN AUER


GIB DEM BROT DIE SEELE ZURÜCK



MARTIN AUER UND SEINE ZEHN THESEN ÜBER HANDWERK UND BROT.

Früher hatte Brot nur einen Anspruch – nämlich satt zu machen. Das war auch die Rechtfertigung für groß angelegte, von Betriebswirten durchkalkulierte Industriebäckereien. Sie haben die Backzeit verkürzt, die chemischen Zusätze erhöht, den Geschmack vernachlässigt und damit dem Brot die Seele wegrationalisiert. Heute ist das aber anders. Die Menschen essen Brot bewusster. Und sie erwarten mehr davon. Für diese Menschen wollen wir backen. Für diese Menschen geben wir dem Brot die Seele zurück.

01

DIE ZEITEN MÖGEN SICH ÄNDERN, GUTES HANDWERK NICHT.

In meiner Familie heißen die ältesten Söhne schon seit sechs Generationen Martin. Unser Ältester heißt aber Tim und das hat einen einfachen Grund: Was mein eigenes Leben betrifft, will ich mir von Traditionen nichts vorschreiben lassen. In der Backstube ist das aber anders, hier hat die Tradition das Handwerk über die Jahrhunderte perfektioniert. Ich habe eine Freundin, die bei den besten Schneidern in London, Mailand und Wien gelernt hat. Wenn sie über diese Meister spricht, dann erzählt sie auch, dass sich ihre Anzüge nur in Nuancen unterscheiden – irgendwann erreicht ein Handwerk eben ein Optimum und dann geht es nur noch um die Feinheiten. Das ist bei Maßanzügen gleich wie beim Brot.

02

DIE NATUR GIBT UNS ALLE ZUTATEN IN DIE HAND, UM RICHTIG GUTES BROT ZU BACKEN.

Mehl, Wasser, Salz und manchmal ein paar Gewürze. Mehr braucht ein Brot nicht. Unser bio Natursauerteig sorgt auch ohne künstliche Zusatzstoffe und Triebmittel für perfekten Geschmack, lange Frischhaltung und eine weiche, saftige Krume. Dafür muss man den Teig jedoch anständig pflegen und ihm Zeit geben, sich zu entwickeln. Normalerweise ist das gar kein Problem, aber als wir an einem neuen Sauerteig für unseren bio Franciscus getüftelt haben, habe ich ihn sogar in den Schiurlaub mitgenommen. Sehr zum Leidwesen meiner Familie, denn am Anfang riecht so ein Sauerteig doch ziemlich streng. Es hat sich aber ausgezahlt, der bio Franciscus ist ein wirklich gutes Brot geworden.

03

RICHTIG GUTES BROT IST JEDEN TAG EIN BISSCHEN ANDERS.

Gute Bäcker sind keine Präzisionsmaschinen, die den Teig auf ein Hundertstelgramm genau einwiegen, kneten und nach genau 90 Minuten aus dem Ofen holen. Das ist gut so, denn auch wenn wir uns hier sehr bemühen – kein Teig ist wie der andere. Darum passen unsere Bäcker die Rezepte regelmäßig an die herrschenden Umstände an – im Winter müssen sie zum Beispiel wärmeres Wasser verwenden, damit sich der Teig gut entwickelt. Das wirkt sich dann natürlich auch auf die Backzeit aus. Deshalb ist es auch völlig normal, wenn ein Brot oder ein Weckerl mal ein bisschen dunkler oder heller ist. Das gehört ganz einfach zum Handwerk.

04

NUR WER ÜBERS BACKBLECH HINAUSBLICKT, KANN ES JEDEN TAG ETWAS BESSER MACHEN.

Bei der Vorbereitung zur Bäcker-Meisterprüfung ist mir etwas aufgefallen: Ich war damals nicht sehr erfahren aber neugierig – mir fehlte ja völlig die Routine in der Backstube. Also hab ich die anderen Prüflinge beobachtet und ihnen permanent Fragen gestellt. Warum macht ihr das so? Warum nicht anders? Die Antwort war immer dieselbe: „Weil man das halt so macht.“ Gutes ist aber nicht deshalb so gut geworden, weil man es jeden Tag gleich gemacht hat. Es ist so gut geworden, weil jemand jeden Tag darüber nachgedacht, jeden Tag etwas ausprobiert und es so jeden Tag wieder etwas besser gemacht hat. Ein Meisterbrief alleine ist eben noch lange kein Garant für gutes Brot. Zwischen einem Bäckermeister und einem Meisterbäcker liegen Welten.



05

ROUTINE HAT AUCH BEI EINEM TRADITIONSBÄCKER NICHTS VERLOREN.

Iggy Pop kommt bei seinem Song „The Passenger“ mit nur vier Akkorden aus. Bei einem Vier-Minuten-Titel ist das auch okay, doch wenn man sein Leben lang dieselben vier Brote essen müsste? Am Dietrichsteinplatz betreiben wir eine Testbackstube, in der wir Neues ausprobieren. Zum Beispiel, wenn interessante Anregungen von Mitarbeitern oder Kunden kommen. Oder ich mit meiner Frau im Urlaub etwas entdecke, das wir selbst ausprobieren wollen. Aber nicht jede Idee schmeckt gut – guter Geschmack entsteht weder im Kopf noch am Papier. Er entwickelt sich in der Backstube. Im Durchschnitt schafft es nur einer von zehn Backversuchen in den Store. Das ist in Ordnung, schließlich wollen wir für unsere Kunden nur das Beste.

06

MANCHMAL IST BROT SEINER ZEIT VORAUSS.

Neues muss nicht zwangsläufig besser sein – aber die Leute sind neuen Ideen gegenüber oft ein wenig zu skeptisch. Das war schon früher so. Mein Vater hat in den 60er-Jahren einmal etwas völlig Neues gewagt. Das ideale Brot war damals hoch und sehr weich – er hat jedoch einen flachen Fladen gebacken. Mit harter Kruste. Damals haben die Leute gesagt, der spinnt doch. Niemand hat es gekauft, aber er hat nicht damit aufgehört. Das Aroma eines Brotes geht nun mal von der Kruste aus und entsteht erst beim Backen – das hat er den Leuten erklärt und sie zum Probieren ermuntert. Bis sie es schließlich verstanden haben. Und dann sind sie Schlange gestanden. Noch heute ist das bio Landbrot eines unserer beliebtesten Brote.



07

MAN MUSS VIEL PROBIEREN, UM BROT WIRKLICH ZU VERSTEHEN.

Es gibt viele Leute, die denken, sie hätten das Recht darüber zu entscheiden, was gut ist und was nicht. Ich sage, diese Entscheidung muss jeder für sich selbst treffen. Aber ich gebe auch zu, dass man den Menschen manchmal einen kleinen Schubs in die richtige Richtung geben muss. In unseren Filialen machen wir das, indem wir sie von verschiedenen Broten probieren lassen oder ihnen ein paar Tipps geben, was auf das Brot draufkommen könnte. Frischkäse und Dijonsenf z.B. schmecken sehr gut auf unserem bio Burgenländer. Und Briochetoast sollte man mal mit Bananen, Erdnussbutter und Honig probieren.

08

BROTBACKEN IST EIN MANNSCHAFTSSPORT.

Auch wenn nur Martin Auer draufsteht, das Erlebnis Brot entsteht im Team. Vom Bäcker bis zur Reinigungskraft – bei uns arbeiten viele Menschen zusammen und sorgen mit ihrem persönlichen Einsatz, ihrem Elan und ihrer Begeisterung dafür, dass nicht nur das Brot perfekt ist, sondern auch rundherum alles passt. Da kommt es wirklich auf jeden Einzelnen an. Mir ist sehr wichtig, dass unsere Mitarbeiter das auch wissen und verstehen. Darum lade ich alle zwei Wochen eine Gruppe zum sogenannten „MAMA-Meeting“ in mein Büro ein und zeige ihnen, dass selbst die kleinste Tätigkeit Auswirkung auf das große Ganze hat. Ein kleiner Spaß an der Verkaufstheke etwa, oder wenn man einem Kind, das aus Versehen seinen Kakao verschüttet hat, einen neuen bringt. „MAMA“ ist übrigens die Abkürzung für „Martin Auer über Martin Auer“.



09

WIR WOLLEN ES IMMER RICHTIG MACHEN. AUCH DANN, WENN WIR'S EINMAL FALSCH GEMACHT HABEN.

Brotbacken ist nur der Anfang. Es geht auch darum, wie das Brot zu den Menschen findet. Wie die Menschen zu Kunden und die Kunden zu echten Fans werden. Ehrliches Feedback ist da ganz wichtig. Auf jedes Zuckerpackerl haben wir darum den Spruch geschrieben: „Wir wollen es immer richtig machen. Auch dann, wenn wir's einmal falsch gemacht haben.“ Um den Leuten klarzumachen, dass wir ihre Meinung immer hören wollen. Auf unserer Website gibt es mit „Lob & Tadel“ dafür auch ein eigenes Formular. Die Nachrichten, die da eintrudeln, bearbeite ich immer selbst. Und ich muss sagen, es gibt dabei oft Momente, wo ich beim Lesen wirklich stolz auf unser Team bin.

10

ES GEHT NICHT NUR UMS BROT, ES GEHT UM DIE WELT DRUMHERUM.

In jeder unserer Filialen kann man sich sicher sein, dass sich das Brot in seiner Umgebung wohlfühlt. Dafür haben wir auch viele unserer Shops neu gestaltet und sie zu Begegnungszonen gemacht, in denen das Gewohnheitstier Mensch über seinen Schatten springen und Neues probieren kann. In unserer neuesten Filiale beim Grazer LKH steht jetzt sogar ein Durchlauftoaster wie man ihn eigentlich nur von den Frühstücksbuffets großer Hotels kennt, damit unsere Gäste endlich sehen, wie gut getoastetes Brot und Gebäck eigentlich schmeckt.

Warum wir das alles tun? Wir fühlen die große Seele, die hinter dem Brot steckt und wollen sie erlebbar machen. Jeder soll es kennen, das Gefühl, in ein frisch gebackenes Brot zu beißen. Ich finde, Glück trifft es ganz gut.

MARTIN AUER

BROT AUF REISEN

Am Anfang ging es ihr nur um das Brot. Um die weiche Krume, die knusprige Kruste und den perfekten Geschmack. Mittlerweile aber hat Malin Elmlid erkannt, dass das Brot nur der Anfang einer viel größeren Geschichte war. Einer Geschichte, die sich in rund 1400 Brotlaiben durch zwölf Länder dieser Erde zieht.

MALIN ELMRID BACKT, BLOGGT UND REIST UM DIE WELT



**DIE LIEBE ZUM BROT
KENNT KEINE GRENZEN.**

In Österreich, Deutschland und der Schweiz ist das dunkle Sauer- teigbrot ein selbstverständlicher Genuss, in anderen Ländern domi- nieren Weizenbrote. Eine Tatsache, die wir brotverwöhnten Mittel- europäer bei Auslandsreisen gerne bemängeln. Doch man kann die Geschichte auch von der anderen Seite betrachten.

Weizenbrote sind lange die wenig beachteten Stiefkinder der Backstuben gewesen. Im Berlin des Jahres 2007 war das, was in Supermärkten und Bäckereifilialen Weißbrot genannt wurde, meist nur ein aufgebackener Teigrohling, der zwar nicht mit Geschmack, dafür aber mit unzähligen künstlichen Inhaltsstoffen aufwarten konnte. Ein bisschen ironisch ist es daher schon, dass ausgerechnet dieses schlechte Brot zu einer echt großartigen Brotstory geführt hat: The Bread Exchange.

Denn als sich die junge, in Berlin lebende Schwedin Malin Elmlid eingesteht, dass sie echtes, helles Sauerteigbrot in der Spreemetropole nicht finden wird, besorgt sie sich Mehl, liest ein paar Rezepte nach und beginnt zu experimentieren. Die ersten brotgewordenen Versuche gibt sie an ihre Freunde weiter – zum Verkosten. Schmeckt's? Schmeckt's nicht? Ist die Kruste zu hart, oder die Krume zu weich? Nach einem Praktikum in einer schwedischen Bäckerei legt Malin dann so richtig los. Für das viele Brot wird der Freundeskreis bald zu klein. An einen „Exchange“, also ans Tauschen, denkt da aber noch niemand. Bis sie eines Tages als Danke- schön für einen Laib zwei Konzertkarten bekommt. Seitdem tauscht Malin ihr Brot

auf der ganzen Welt gegen Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Inspirationen, Rezepte, Hilfeleistungen und vor allem: gegen Geschichten.

Warum sie das macht? Weil sie zum Backen von einem Laib etwa 24 Stunden benötigt. Sie knetet den Teig nämlich nicht, sondern „faltet“ ihn in regelmäßigen Ab- ständen, damit die Krume durch die einge- schlossene Luft so richtig locker und saftig wird. Sie vergleicht ihren Teig auch schon mal mit einem Tamagotchi – wenn er gefaltet werden möchte, dann muss er auch gefaltet werden. Und wenn es gerade zwei Uhr morgens ist. Mit Geld ist dieser Aufwand nicht aufzuwiegen. Wohl aber mit geteilter Freude. Im echten Brotberuf in der Mode- branche angestellt, ist Malin sehr viel unter- wegs. Vor allem in Deutschland aber auch in der ganzen Welt. Vom Backen hält sie das jedoch nicht ab. „Traveling is the best teacher“, davon ist sie überzeugt. Ihr Sauerteig, die Basis eines jeden Brotes, steht bei ihr zuhause stets griffbereit in einem Glasbehälter herum. Ist sie auf Reisen, kommt er aber immer mit in den Koffer. Auf diese Weise hat er unter anderem die USA, Dänemark, Holland und die Halbinsel Sinai entdeckt. Überall dort hat Malin ihr Brot gebacken, verschenkt und dabei sowohl nette Leute kennen- als auch neue Dinge dazugelernt.

Seit 2009 sammelt sie diese Erlebnisse nun unter thebreadexchange.com auf ihrem Blog. Eine bunte Mischung von Design und Lifestyle, interessanten Men- schen, guten Ideen, sehnsuchtserweckenden Reisereportagen und natürlich: Brotgeschich- ten, Brotrezepte, Brotmomente. Via Website und sozialer Netzwerke kann jeder Malin ein Tauschgeschäft anbieten. Geht sich der Handel geografisch aus, wird getauscht. So ist Malin schon zu Gitarren- und Gesangs- unterricht, zu unüblichen Zutaten und vielen neuen Rezeptideen gekommen. Oder haben Sie vielleicht gewusst, dass man japanische

Vulkanasche in den Teig mischen kann? Oder dass sich Afghaninnen in sogenannten „Frauenbäckereien“ treffen, um dort gemein- sam Brot zu backen und etwas Zeit miteinan- der zu verbringen? Für viele von ihnen ist dies die einzige Möglichkeit, ihre Freundin- nen zu sehen. Solche Dinge findet man eben nur auf Reisen heraus. Wenn man, wie Malin, mit offenen Augen und einem frisch ge- backenen Laib Brot unterwegs ist. Für sie ist ihr Backwerk mehr als nur ein Lebensmittel. Es ist ein Türöffner, der ihr den Zugang zu neuen Inspirationen, Menschen und Abenteu- ern ermöglicht. Und der Brücken zu anderen Kulturen baut.

Seit Herbst 2014 gibt es diese Abenteuer auch in Buchform. „The Bread Exchange“ ist ein Kompendium, in dem die Liebe zum Brot in Form spannender Geschich- ten und schmackhafter Rezepte zelebriert wird. Jules Verne hätte das Buch wahrscheinlich auch „In 1400 Broten um die Welt“ genannt.

**MUST HAVE FÜR
BROTliebhaber**

»THE BREAD
EXCHANGE«



Tales and Recipes
from My Journey of
Baking and Bartering

VON & ÜBER
Malin Elmlid

ERSCHIENEN BEI
Chronicle Books



IN 1400 BROTEN UM DIE WELT

GETEILTES GLÜCK

DER MARTIN AUER WANDERTEIG

Niemand weiß mehr, wo es eigentlich begonnen hat. Der Kuchensauerteig Hermann tauchte in den frühen 80ern auf und geht bis heute um die Welt. Wer ihn bekommt, füttert ihn und backt aus einem Teil den berühmten Hermann-Kuchen. Der Rest wird weitergegeben – ein Sauerteig als Kettenbrief. Die Idee finden wir genial. Darum möchten wir auch unseren Roggen-Natursauerteig auf Wanderschaft schicken. Zum Brotbacken und Teilen. Zwei Dinge, die sich unendlich gut verstehen.



-1- Abholen

Es gibt zwei Möglichkeiten an unseren Natursauerteig zu gelangen. Die erste: Du bekommst ihn von einem Freund oder einer Freundin. Oder du holst ihn dir selbst. Von Montag bis Freitag, jeweils zwischen 8:00 und 13:00 Uhr in unserem Stammhaus am Grazer Dietrichsteinplatz 13. Dazu gibt's auch einen Brief mit genauer Anleitung.

Was ist Sauerteig?

NATURSAUERTEIG ENTSTEHT BEI DER GÄRUNG VON MEHL UND WASSER AN DER LUFT. DABEI BILDEN SICH HEFEPILZE, MILCH- UND ESSIGSÄUREBACTERIEN, DIE BEIM BROT AUF NATÜRLICHE WEISE FÜR EINE LOCKERE, SAFTIGE KRUME SOWIE DEN CHARAKTERISTISCHEN GESCHMACK SORGEN UND ES AUCH LÄNGER FRISCH HALTEN. NATURSAUERTEIG SAGEN WIR DESHALB, WEIL WIR UNSEREN SAUERTEIG OHNE KÜNSTLICHE HILFSMITTEL ZÜCHTEN UND PFLEGEN. DAS IST ZWAR AUFWÄNDIGER, SCHMECKT ABER AUCH BESSER.

-2- Füttern

Wenn du den Natursauerteig erst einmal in der Küche hast, solltest du dir für den Abend nichts mehr vornehmen, denn etwa gegen 20:00 Uhr ist er „reif“ zur Weiterverarbeitung. Die sieht dann so aus: Ein Teil des Sauerteigs wird sofort zu Brot weiterverarbeitet, der andere kommt in eine Schüssel, wird mit Roggenmehl und warmen Wasser „aufgefrischt“ und am nächsten Tag weiterversenkt.



-3- Backen

Da der Natursauerteig einen Großteil der Arbeit übernimmt, ist Brotbacken gar nicht so schwierig. Neben ein wenig Geduld braucht man dazu eigentlich nur Roggenmehl, Wasser, Hefe und etwas Salz. Wie das genau funktioniert, haben wir aber in einem kleinen Brief zusammengefasst, der jedem Sauerteig beiliegt.



#GLÜCKTEILEN
TEILE DEIN FERTIGES
BROT AUF FACEBOOK
UND INSTAGRAM



-4- Teilen

Am Tag danach hast du nicht nur frisches Brot zum Frühstück, sondern auch einen Natursauerteig, den du mit Freunden teilen kannst. Damit auch sie ihr eigenes Brot backen und den Sauerteig wieder weitergeben können – schließlich soll es doch ein Wanderteig werden.



SCHWARZBROT



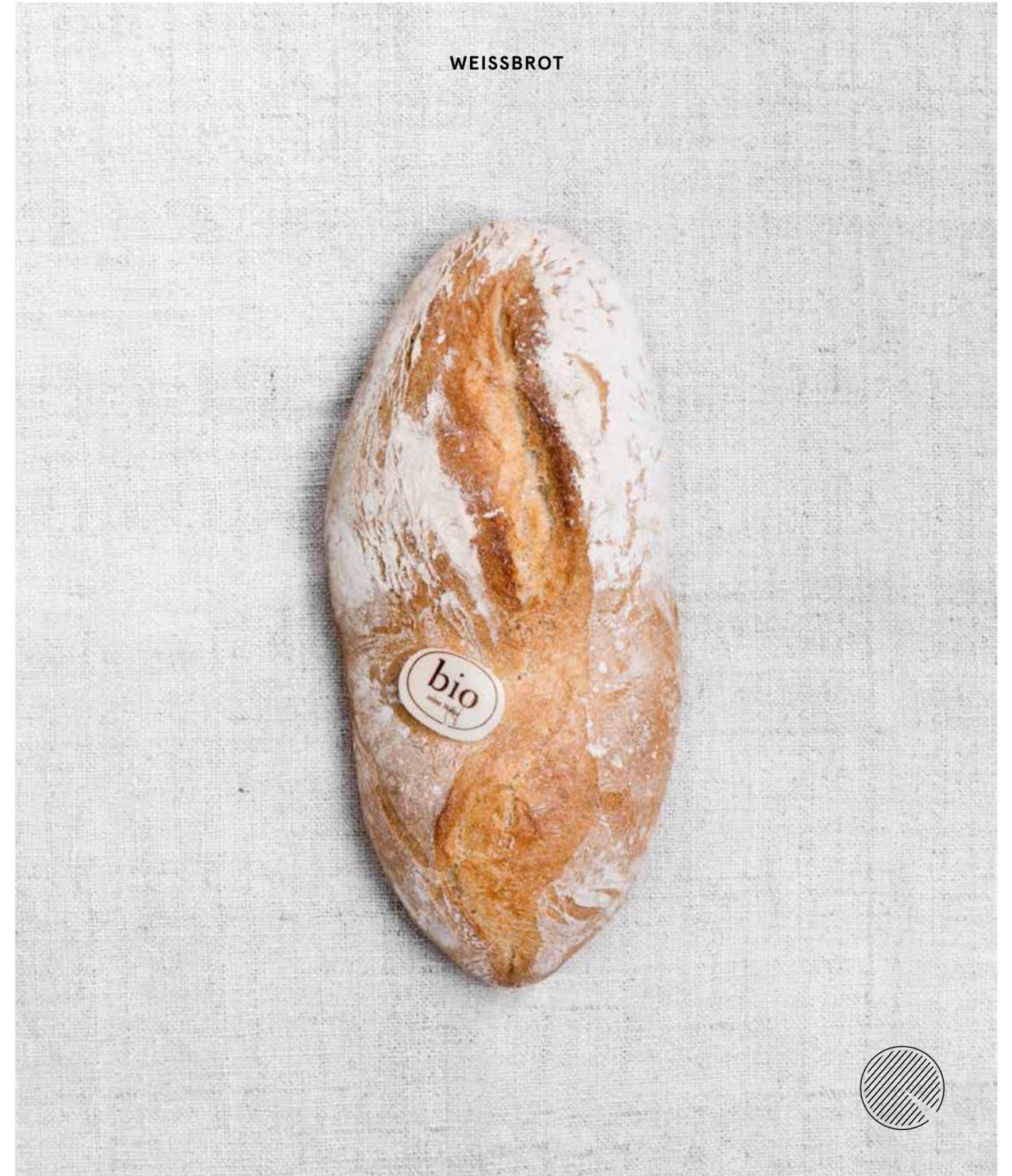
1%

ROGGEN

Rund 30 Mio. Tonnen Roggen werden jährlich geerntet. Das ist aber nur ein Prozent des weltweiten Getreidemarktes.

Wir wollen ehrlich sein: Wir Österreicher sind Eigenbrötler. Im internationalen Vergleich stehen wir mit unserer Liebe zum Roggenbrot nämlich fast alleine da. Brot wird zwar auf der ganzen Welt gegessen, aber eines fällt doch immer auf: Vom englischen Toast bis zum orientalischen Pita, fast alles ist weiß. In Österreich sind wir selbstverständlich eine völlig andere Brotkultur gewöhnt – mit Sauerteig und Roggenmehl. Was aber viele heute nicht mehr wissen: Lange Zeit galten Roggenbrote auch hierzulande als minderwertig. Wer etwas auf sich hielt und es sich leisten konnte, der aß Weizenbrot.

WEISSBROT



Die Bezeichnungen Kaisersemel und Bauernbrot sind also nicht aus der Luft gegriffen. Denn während der Adel Weizenbrot und teure handgemachte Weckerl verspeiste, verwendeten die ärmeren Bevölkerungsschichten für ihr Brot die wesentlich günstigeren Getreidesorten Roggen, Dinkel und Hirse. In Bäckereien wurde „Bauernbrot“ aber kaum angeboten – also wurde vorwiegend zuhause gebacken. Diese Tradition hat sich auf vielen Höfen des Landes bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts gehalten. Heute kommt aber kein heimischer Haushalt mehr ohne Roggenbrot aus.

99%

WEIZEN & CO

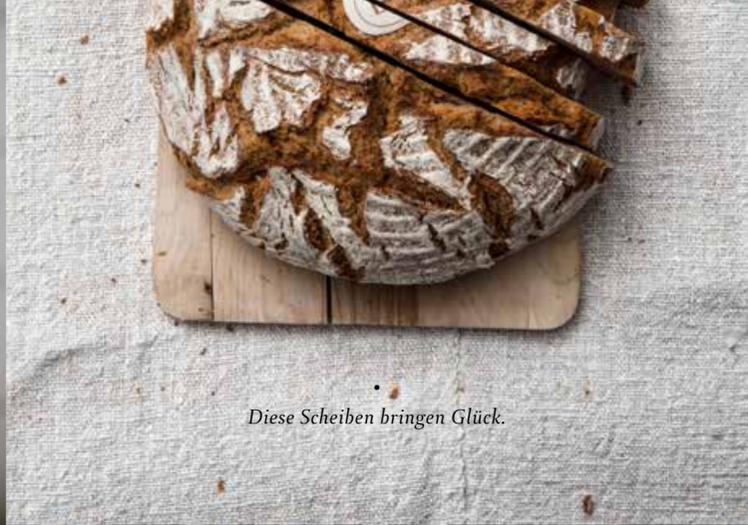
Der Rest des Getreides wird von Weizen, Gerste, Hirse, Hafer, Mais und Reis gestellt. Allein beim Weizen sind das schon über 700 Mio. Tonnen im Jahr.



Martin Auer ist eine echte Familienangelegenheit.



Unsere Brote sind nicht nur bio, sondern auch vegan.



Diese Scheiben bringen Glück.



Ø NULL. NIENTE. NADA.
GENAU SO VIELE KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE KOMMEN IN
UNSER BROT. DEN BLÖDSINN BRAUCHT DOCH NIEMAND.

**12 X
12 CM**
SO GROSS IST
DIE BROTZEIT



CA. 100 CM

Brot

TIME FOR A BREAK

**BROT
Zeit**

500.000 Brotzeitbrote
braucht man, um ein ganzes
Fußballfeld damit auszule-
gen. Um eine ganze Fußball-
mannschaft satt zu machen,
braucht man nur elf.

EIN DURCHSCHNITT-
LICHER LANDBROT LAIB
HAT EINEN DURCH-
MESSER VON 32
ZENTIMETERN. ER IST
DAMIT DAS GRÖSSTE
BROT IN UNSEREN RE-
GALEN. MIT ABSTAND.



TAKE A PEACE OF BREAD -----

Manche behaupten, Scherben bringen
Glück. Wir denken ja, es sind eher die
Scheiben, die Glück bringen. Brotscheiben.

BREAD PITT - SEXIEST BREAD ALIVE!

MAN KANN RUHIG SAGEN, BROT IST EIN INTERNATIONAL GEFEI-
ERTER STAR. WIR DENKEN DA JETZT NICHT NUR AN BREAD PITT,
SONDERN AUCH AN BREADLEY COOPER UND ROBERT BREADFORT.



Tassen Kaffee braucht es
jede Nacht, um unsere
Bäcker wach zu halten.
Nur so können sie sich
mit voller Aufmerk-
samkeit um unser Brot
kümmern. Hellwache
Bäcker sind schließlich
eines der Geheimnisse
von Martin Auer.

**2.700
BROTE**

WERDEN JEDEN TAG GEMISCHT, GEKNETET,
GEBACKEN, AN UNSERE FILIALEN AUSGELIEFERT,
UND AN UNSERE KUNDEN ÜBERREICHT. DAS
KLAPPT NUR, WEIL UNSERE 240 MITARBEITER
JEDEN TAG IHR BESTES GEBEN.

90.000 MAL HANDMADE



IN DER WEIHNACHTSZEIT WERDEN BEI MARTIN AUER RUND 90.000
VANILLEKIPFERL GEFORMT. SELBSTVERSTÄNDLICH VON HAND.

24H

Das Backen im Ofen
dauert nur 1,5 Stunden.
Aber der Natursauer-
teig, den wir in unseren
Brotten verarbeiten, der
braucht 24 Stunden,
bis er weiterverarbeitet
werden kann.



NICHTS GEHT ÜBER
EIN GUTES BUTTERBROT.
MIT SCHNITTLAUCH.

IM STAMMHAUS AM DIETRICHSTEINPLATZ WIRD
SCHON SEIT 1346 GEBACKEN. LANGWEILIG WIRD ES
DESHALB ABER NICHT, DENN WER BROT SO LIEBT
WIE WIR, DER ENTDECKT JEDEN TAG ETWAS NEUES.

1346

MARTIN DER

VI.

Der amtierende
Martin Auer
ist in seiner
Familie bereits
der sechste
Martin in Folge.
Also ratet
mal, wie seine
Söhne heißen:
richtig, Tim,
Severin und
Theodor!

HELDEN DER NACHT

Es stimmt schon, jedermanns Sache ist es nicht: zu arbeiten, wenn die anderen schlafen. Aber das ist auch nicht der Sinn der Sache, schließlich kann auch nicht jedermann richtig gutes Brot backen. Da muss man schon mit Leidenschaft dahinter sein – so wie unsere Bäcker.

DIE RETTER DES MORGENS · DAS BROT UND SEINE BÄCKER.

Sobald der Mond am Himmel steht, rogen unsere Bäcker die Backstube am Dietrichsteinplatz und füllen das alte Stammhaus mit dem Duft frisch gebackenen Brotes. Wenn die knusprigen Wecken dann frühmorgens in den Regalen liegen, sind die Menschen, die es machen, fast schon wieder im Bett. Aber vorher haben sie uns erzählt, wie sie das mit dem Backen eigentlich machen.



SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM FERTIGEN BROT

23:30 UHR

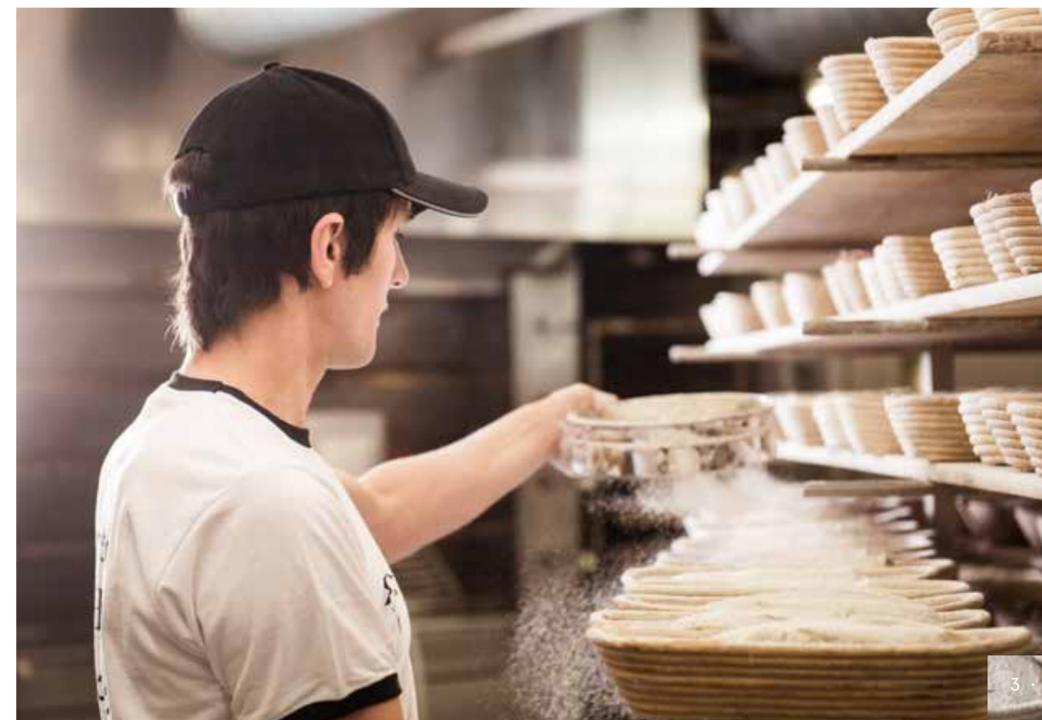
Auf die Waage, fertig, los!

1 · Die Arbeit unserer Bäcker beginnt mit dem „Einwiegen“ der einzelnen Zutaten – dabei zählt aber weit mehr als nur der richtige Umgang mit der Waage. Das Hauptaugenmerk liegt auf der Qualität des Sauerteigs, denn pH-Wert und Säuregrade müssen genau passen, damit sich der Teig nach dem Mischen und Kneten gut entwickeln kann.

00:15 UHR

Zeit ist Geschmack.

2 · Das Mischen und Kneten dauert je nach Teig zwischen 10 und 40 Minuten. Danach braucht er aber seine Ruhe, um während der „Gare“ die richtigen Aromen entwickeln zu können. Bei uns bekommt er dafür genügend Zeit. Je nach Teig wird er anschließend zwischen einer und 30 Stunden gekühlt.



*Bei uns hat die Morgenstund' etwas
weit besseres als Gold im Mund.
Und zwar frisch gebackenes Brot.*



Für unsere Brote verwenden wir ausschließlich Biogetreide aus Österreich.

bio
reine Natur



01:45 UHR

Ab ins Körbchen.

3 · Nach der richtigen Rastzeit wird der Teig ausgewogen, also portionsweise auf die Teigkörbe (Simperl) oder Backformen aufgeteilt – dann ruht er in der Form weiter, bis er sie vollständig ausfüllt. Wir sprechen hier von der sogenannten „Teiglockerung“.

02:30 UHR

Einschuss in den Ofen.

4 · Haben die Teige das richtige Volumen erreicht, werden sie aus den Simperl direkt auf die Ofenplatte gekippt oder mitsamt der Backform in den Steinofen geschoben. Unter Bäckern nennt man diesen Vorgang das „Einschießen“. Nachdem sich bei anfangs sehr hohen Temperaturen eine kräftige Kruste gebildet hat, wird die Hitze reduziert und das Brot langsam fertiggebacken. Die lange Backzeit ist sehr wichtig, denn nur so entfaltet sich das volle Aroma hunderter Geschmackstoffe.

04:00 UHR

Gebacken wird nach Augenmaß.

5 · Wir beobachten das Brot in den letzten 15 Minuten im Backofen sehr genau, denn da sich die Temperatur der Steinöfen nicht immer exakt steuern lässt, muss es auch mal fünf Minuten früher oder später aus dem Ofen geholt werden. Zum Abkühlen wird es dann auf den Backläden aus Fichtenholz gelagert.

05:00 UHR

Für einen guten Start in den Tag.

6 · Beim Ausliefern in unsere 28 Filialen muss dann wieder alles sehr schnell gehen, damit das Brot vom Dietrichsteinplatz rechtzeitig dort ist, wo es hingehört: in Griffweite seiner Fans.

Martin Auer ist bestimmt nicht der älteste Bäcker der Stadt, seine Bäckerei ist es aber schon. Die beiden verbindet dennoch eine jahrzehntelange Geschichte.

1346

In diesem Jahr wurde unser Stammhaus am heutigen Dietrichsteinplatz zum ersten Mal urkundlich erwähnt – es ist damit die älteste Bäckerei in ganz Graz. Ihr damaliger Besitzer war *Wolfgang der Peche*.

1951

Über 600 Jahre nach ihrer ersten Erwähnung und genau ein Jahr nachdem die Familie Auer von Marburg nach Graz gekommen war, *übernimmt Martin Auer IV.* die Bäckerei und begründet damit den Familienbetrieb.

1974

Als erster Bäcker in der Steiermark eröffnet Martin Auer V. eine *Bäckereifiliale – direkt am Grazer Hauptplatz*. Sie hat immer noch geöffnet, seit 2012 wird dort aber nicht nur verkauft, sondern auch gebacken.

1980

Die *Liebe zum Handwerk* war in unserer Backstube schon immer groß – als erste Bäckerei des Landes wurde uns daher *das österreichische Staatswappen für besondere Verdienste um das Handwerk* verliehen.

1983

Auch die Mitarbeiter der *UNO in New York* haben schon unser Brot gegessen. Mit den Lieferungen nach Übersee sammelten wir internationale Erfahrungen. Und in den Big Apple haben wir uns verliebt.

1984

Reinhold Messner war der erste Mensch, der alle 14 Achttausender erklommen hat. Das weiß jeder. Nur die wenigsten wissen aber, dass er bei seinen Expeditionen im Himalaya Brot aus unserer Bäckerei dabei hatte.

2011

Martin Auer VI. übernimmt die Bäckerei in dritter Generation und hat damit viele Pläne. Einige davon hat er schon verwirklicht, sein Brot verschwand bereits im Jahr darauf aus den Supermarktregalen.

2015

In den letzten Jahren wurden viele Filialen komplett neu gestaltet. Wie z.B. unser *Flagshipstore* am Grazer Hauptplatz, das *Familiencafé* am Tummelplatz und unsere *Brotküche* am Jakominiplatz.





FINGER WEG VON DEN ENTEN

Jeder kennt sie, diese Szene aus dem Film „About a Boy oder: Der Tag der toten Ente“, in der ein kleiner Junge beim Entenfüttern einem besonders unglücklichen Exemplar gleich den ganzen Laib ans Gefieder wirft und sie so in den Entenhimmel schickt. Wer dahinter eine versteckte Botschaft vermutet, liegt richtig. Denn was die wenigsten wissen: Mit Brot sollte man Enten niemals füttern. Zum einen weist es für die Schwimmvögel nur sehr geringe Nährwerte auf, zum anderen führen Brotreste in den Teichen zur Überdüngung und damit zu einer Explosion der Algenpopulation.

Und das ist am Ende für keine Ente gut.

GLÜCKLICHERWEISE GIBT ES ABER AUCH NOCH ANDERE VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN FÜR ALTES BROT.

MANCHE TIERE MÖGEN BROT

Mittlerweile wissen wir: Enten sind tabu. Dasselbe gilt für alle Vogelarten – vor allem Spatzen haben aufgrund ihres geringen Körpergewichts oft Schwierigkeiten mit dem Salzgehalt von Broten. Bei Pferden, Eseln oder Ziegen besteht dieses Problem aber nicht. Das Brot sollte aber wirklich hart und schimmelfrei sein.

BROT KANN MAN AUCH KOCHEN

Altes Brot eignet sich ideal als knusprige Abwechslung in Suppe oder Salat. Einfach in Würfel oder dünne Scheiben schneiden, in etwas Olivenöl anbraten, salzen und nach Belieben mit Kräutern oder Knoblauch verfeinern. Ebenfalls zu empfehlen: ein Brotauflauf.

REZEPT BROTAUFLAUF

ZUTATEN · ½ kg trockenes Brot, 2 EL Mehl, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange Lauch, 500 g passierte Tomaten, 5 Karotten, 2 Pastinaken, 200 g Bergkäse, Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG · Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Mit Mehl bestreuen, gut durchrühren und mit den passierten Tomaten ablöschen. Bei geringer Hitze ein paar Minuten einkochen lassen. Das Brot und zwei Karotten fein raspeln, die restlichen Karotten, den Lauch und die Pastinaken fein schneiden. Das Brot und die geraspelten Karotten mit der Hälfte der vorbereiteten Tomatensauce vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Gemüse kurz in Olivenöl anrösten, würzen und anschließend in eine Auflaufform füllen. Mit der restlichen Tomatensauce aufgießen und mit dem Brotteig bestreichen. Zum Schluss mit geriebenem Bergkäse bestreuen.

BACKEN · Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) 20 Minuten lang backen bis der Käse eine schöne Kruste gebildet hat.

KUNST MIT BROT

Die Menge an Brot, die in Wien täglich in den Müll wandert, würde ausreichen, um ganz Graz zu versorgen. Eine vieldiskutierte Thematik, auf die die beiden polnischen Designer Gosia und Tomek Rygalik mit einem ihrer Projekte aufmerksam machen wollten. Mit den Tischen aus altem Brot ist ihnen das zweifellos gelungen.



Zur Herstellung der „Baguette Tables“ wurde ausschließlich Brot aus dem Müll verwendet.

FRISCHEKUR IM BACKOFEN

Wer möchte, dass sein Brot auch nach zwei Tagen noch so schmeckt, als wäre es frisch aus dem Ofen, der wickelt es für 10 Minuten in ein feuchtes Geschirrtuch und steckt es anschließend für ein paar Minuten in den Ofen. Bei Weißbrot empfiehlt es sich auch, eine Schüssel Wasser mit ins Backrohr zu stellen. Das Ergebnis ist auf jeden Fall knusprig.

ARTGERECHTE BROTHALTUNG

Brot wird zwar gern in Papier verpackt, gelagert werden sollte es darin aber nicht zu lange, da es dem Brot die Feuchtigkeit entzieht. Besser geeignet sind Behälter aus Steingut, Ton oder Holz, die Brot und Gebäck vor dem Austrocknen bewahren. Zudem kann es auch sehr praktisch sein, das Brot portionsweise einzufrieren. Nach einer kurzen Liaison mit Toaster oder Backofen hat man so immer scheinbar „frisches“ Brot im Haus.

PANE

WAS MACHT MARTIN AUER EIGENTLICH MIT BROT VON GESTERN?

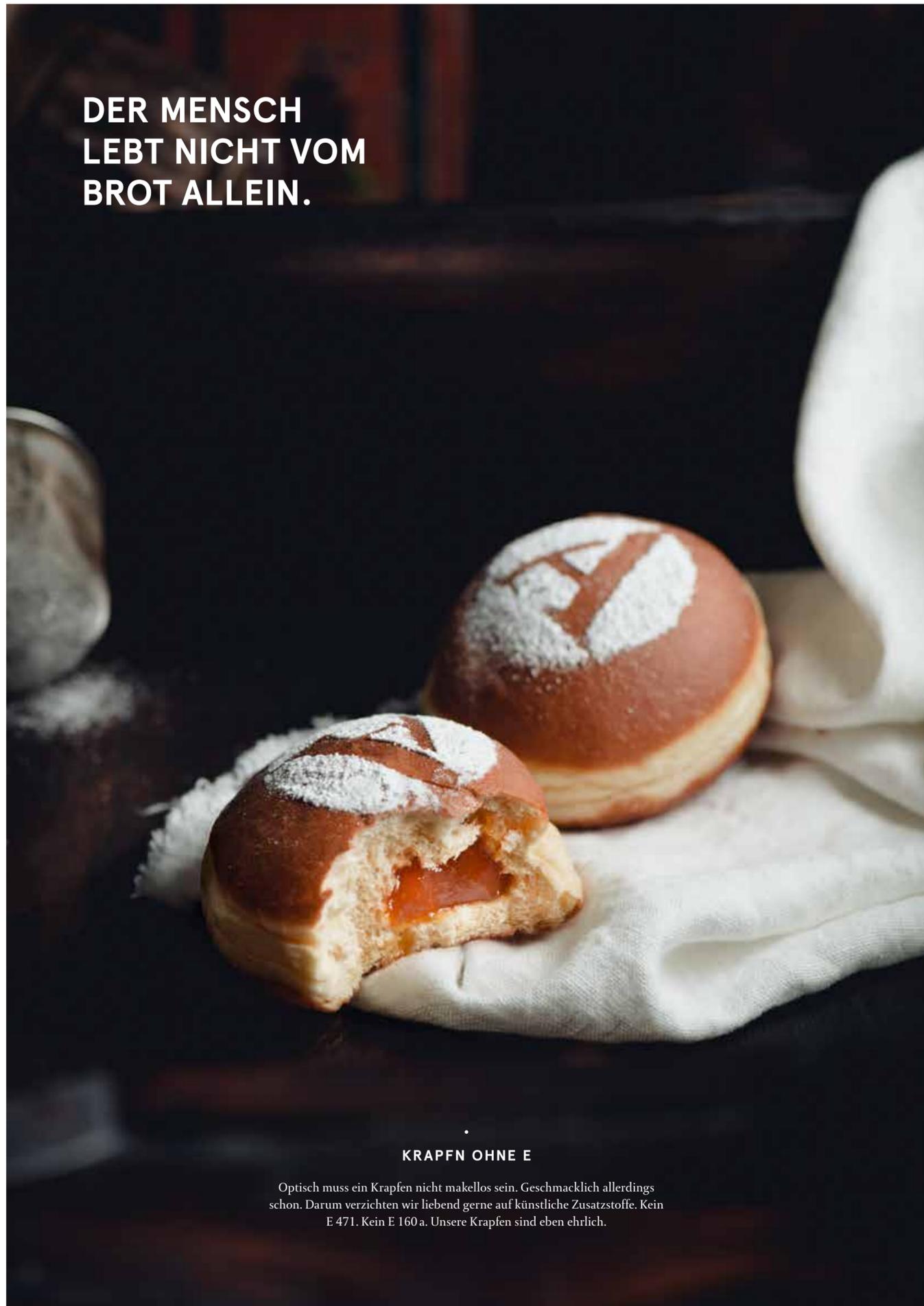
In Österreich wandert beinahe jeder fünfte Brotlaib in den Müll. Wir haben etwas Besseres damit vor. Was in unseren Brotregalen abends übrig bleibt, bekommt am nächsten Morgen eine zweite Chance. Es ist dann zwar nicht mehr ofenwarm, hat aber trotzdem noch seine uneingeschränkten Qualitäten. PANE, unser wohltätiger Verein, verkauft das Brot um den halben Preis. Der gesamte Erlös kommt hilfsbedürftigen Menschen zugute. Dabei unterstützen wir beispielsweise die Caritas und Projekte wie „Steirer helfen Steirern“ oder „Von Mensch zu Mensch“. Das funktioniert nur dank unserer großartigen, ehrenamtlichen Mitarbeiter. Das Beste daran: *PANE ist ein Win-win-win-Projekt*. Wir haben glückliche Kunden, können Menschen helfen und freuen uns selbst darüber.

WE LOVE ONE-DAY-OLD BREAD. AND WE LOVE TO HELP.



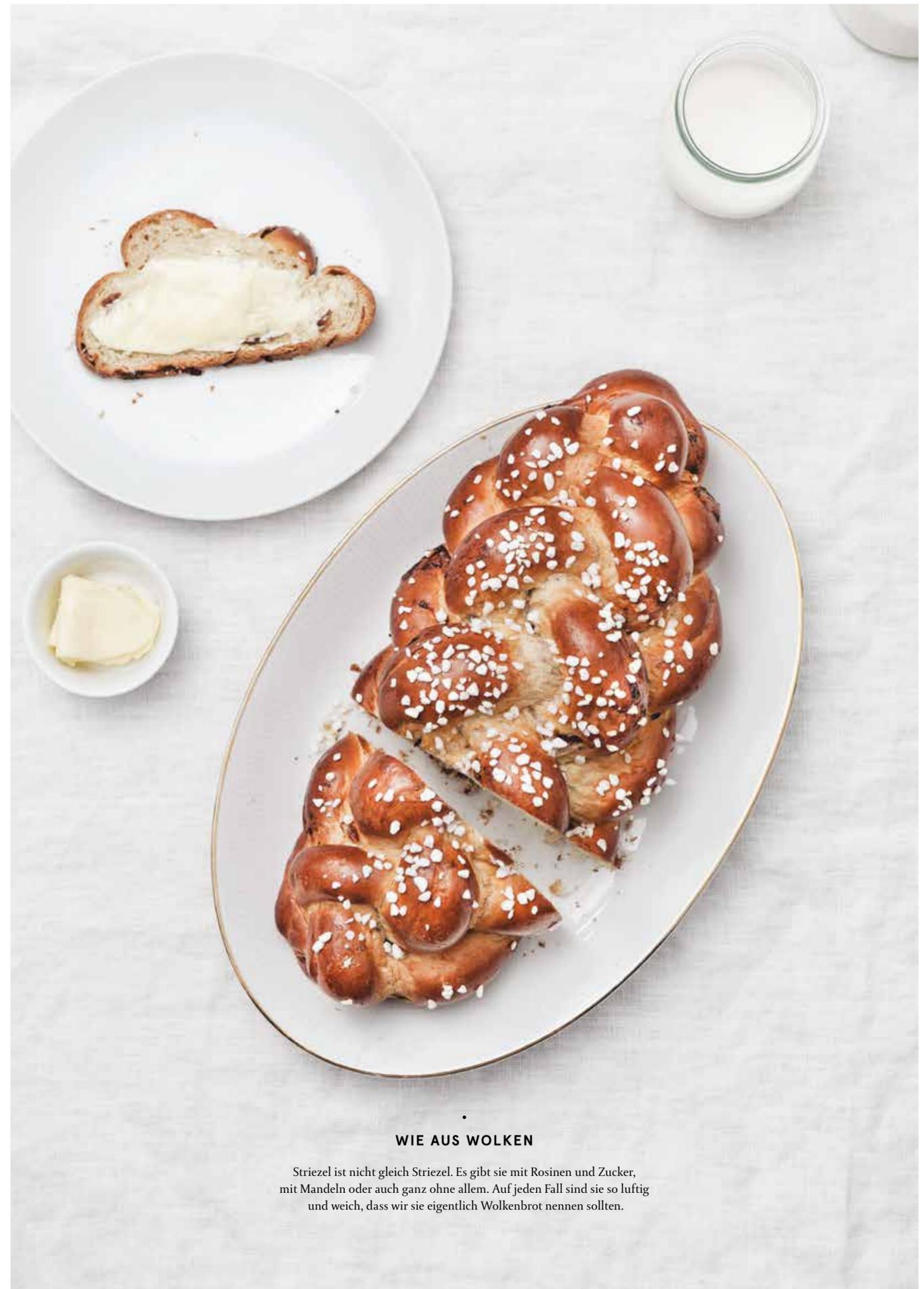
MARIAHILFERSTR. 11, 8020 GRAZ
DI-SA, 9:00-13:00 UHR

DER MENSCH
LEBT NICHT VOM
BROT ALLEIN.



KRAPFN OHNE E

Optisch muss ein Krapfen nicht makellos sein. Geschmacklich allerdings schon. Darum verzichten wir liebend gerne auf künstliche Zusatzstoffe. Kein E 471. Kein E 160 a. Unsere Krapfen sind eben ehrlich.



WIE AUS WOLKEN

Striezel ist nicht gleich Striezel. Es gibt sie mit Rosinen und Zucker, mit Mandeln oder auch ganz ohne allem. Auf jeden Fall sind sie so luftig und weich, dass wir sie eigentlich Wolkenbrot nennen sollten.



THE BEST EVER

Viele Österreicher, die ein paar Jahre in Amerika leben, vermissen dort unser Schwarzbrot. Wenn sie dann zurückkommen, vermissen sie ihren New York Cheesecake. Ist aber kein Problem – den haben wir nämlich auch.



I'M NOTHING WITHOUT MY MUFFIN

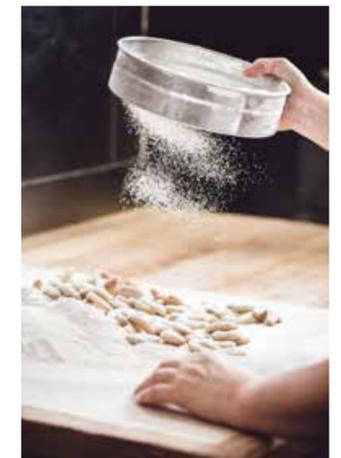
Über Geschmäcker kann man streiten. Muss man aber nicht, denn es gibt für jeden den richtigen Muffin. Die einen essen ihn halt lieber mit Schokolade, die anderen mit Heidelbeeren. That's life.

HANDMADE HAPPINESS

Glück kann groß sein. Oder auch ganz klein. Mit Schokolade überzogen oder mit Zucker bestreut. Es gibt Glück in Kipferlform oder mit Marmelade gefüllt, als Busserl, Stern oder als Plätzchen. Glück hat eben viele Gesichter. Und während es die einen beim Lesen finden oder draußen in der Natur, finden es andere in der Arbeit ihrer Hände. Genauer gesagt: beim Kekse-Backen.

Wir zählen uns da eindeutig zu den Letzteren. Immerhin wird in unserem Stammhaus am Dietrichsteinplatz jedes einzelne Stück aus unserem Adventsortiment von Hand gemacht. Aus natürlichsten Zutaten und nach traditionellen Rezepten. Das braucht natürlich seine Zeit – aber die nehmen wir uns gern.

IM ADVENT GREIFEN WIR NACH DEN STERNEN.
UND OFT AUCH NACH DEN LINZER-STERNEN.



1 · CHRISTSTOLLEN 2 · OUR NÖ1 3 · BRIOCHESCHWEIN 4 · KLETZENSTOLLEN 5 · BRIOCHKRÄMPUS 6 · HAUSGEMACHER LEBKUCHEN 7 · BRIOCHESTERN

EINEN NAMEN MACHEN



Warum unser bio Franciscus nicht PETER oder PAUL heißt.

Ein neues Brot zu backen ist die eine Sache. Dem Brot dann auch einen passenden Namen zu geben, das ist wieder ganz was anderes. Aber manchmal hilft einem das Weltgeschehen dabei und schickt dir weiße Rauch-

zeichen. Wie bei unserem Franciscus. Als wir dieses Brot nämlich zum ersten Mal aus dem Ofen geholt haben, wurde Jorge Mario Bergoglio eben zum neuen Papst gewählt. Franciscus. So einfach kann's gehen ...

Pflegehilfe für den Sauerteig

EIN SAUERTEIG BRAUCHT VIEL AUFMERKSAMKEIT UND PFLEGE.

Er muss regelmäßig gefüttert, gerührt und geknetet werden und dazu fehlt vielen Berufstätigen einfach die Zeit. Ein Problem, das in Stockholm offensichtlich sehr ernst genommen wird. Sowohl im hippen Sofo-Viertel als auch am Flughafen haben Bäckereien bereits Sauerteig-Hotels eröffnet, in denen man seinen Sauerteig abgeben und pflegen lassen kann. Für rund 100 Schwedische Kronen pro Woche.

All-inclusive, versteht sich.

Die spinnen ja nicht, die Römer.

2. JHDT v.Chr. Alle Wege führen nach Rom. Jedenfalls die, die mit der Geschichte des Bäckerberufs zu tun haben: Dort verdiente man nämlich schon ab dem zweiten Jahrhundert vor Christus mit dem Backen seine Brötchen. Die Rezepte haben sie sich vermutlich in Ägypten geholt – dort war gesäuertes Brot schon vor über 5000 Jahren bekannt.



And the Oscar goes to ... Bernd das Brot. Ok, der Oscar war's zwar nicht, dafür erhielt das mürrische Weißbrot 2004 aber den Grimme-Preis. Und der zählt immerhin zu den renommiertesten Fernsehpreisen Deutschlands.

RICH & FAMOUS



Der kleine Martin, 1973

HATSCHI. HATSCHIII.

Martin Auer ist allergisch gegen Mehl.

Gegen Roggenmehl im Speziellen. Für einen Bäckermeister ist das natürlich mehr als ungewöhnlich. Da schüttelt schon manch einer ungläubig den Kopf. Wer aber weiß, wie Martin Auer über Brot denkt und was ihm das Brot eigentlich bedeutet, der versteht, warum er trotzdem in die Backstube geht. Und falls sich das nun jemand fragt: Essen kann er das Brot trotzdem ohne Bedenken.

JOIN OUR TEAM

Mal ganz ehrlich: Was kann schöner sein, als sich seine Brötchen mit Brot zu verdienen? Wenn du also Brot genauso gern hast wie wir, bist du bei uns jederzeit willkommen.

www.martinauer.at/jobs



JEDES BROT BIO.



bio LANDBROT LAIB

Wir wissen, es kommt nicht auf die Größe an. Das Landbrot ist und bleibt trotzdem unser größtes Brot. Aber man kann's ja auch teilen.



bio EVI

Das bio EVI ist ein Klassiker ohne Starallüren – anders als seine Kollegen hat es keine harte, sondern sanfte Rinde.



bio FRANCISCUS

Dieses Brot kam zum ersten Mal aus dem Ofen, als der neue Papst gewählt wurde. Daher der Name. Und weil beide gleich bescheiden sind.



bio RÜTTING

Kümmel, Fenchel und Koriander schmecken sehr gut miteinander – das wissen wir aus Erfahrung. Und gesund ist die Mischung auch.



bio HERZBROT

Egal wie man es dreht und wendet, es sieht von keiner Seite wie ein Herz aus. Aber auch beim Brot zählen die inneren Werte.



bio DI.RO.MA

Beim DI.RO.MA ist der Name Programm. Dank dem Zusammenspiel von Dinkel, Roggen und Malz ist es eines unserer saftigsten Brote.



bio BURGENLÄNDER

Nein, weder der Bäcker noch die Zutaten kommen aus dem Burgenland. Aber keine Sorge, es schmeckt trotzdem sehr, sehr gut.



bio DINKELVOLLKORN

Ja, das tägliche Brot kann auch anders. Zum Beispiel ohne Weizenmehl und Gewürze. Sollte man wirklich mal versucht haben.



bio ROGGEN PUR

Manchmal rogen wir die Backstube auch nur mit Roggen. Für alle, die eine schmackhafte Alternative zu Weizenbrot suchen.



bio NATURBROT

Woher der Name kommt, wissen wir gar nicht mehr. Aber bio und Natur stecken in diesem Evergreen genauso wie Vollkorn und viel Liebe.



bio STEIRER

Dieses Brot sieht super aus, schmeckt aber noch besser. Das liegt womöglich am Weizengraham, mit dem es bestreut wird.



bio ALPENSPITZ

Von außen betrachtet, sind aller guten Dinge drei. Innen sieht's dann wieder ganz anders aus. Da verstecken sich nämlich 10 Zutaten.



bio ROSEGGER

Wir sind keine Kulturbanausen, aber wenn wir über Rosegger sprechen, dann nicht über Peter. Weil wir von Brot einfach mehr Ahnung haben.



bio JÄGERSTOLLEN

Kenner sind sich nicht einig, ob der Jägerstollen auf der Pirsch besser schmeckt als zuhause am Küchentisch. Wir sagen, er ist immer gut.



bio STEINOFENBROT

In dieser spitzennmäßigen Backleistung spielt Fenchel die Hauptrolle. Sein Aroma passt hervorragend in die rustikale Kruste.



bio JAUSENBROT

Wie der Name schon sagt, das Jausenbrot ist das perfekte, nun ja, Jausenbrot. Warum? Weil es dank seiner Form in jede Jausendose passt!