

MARTIN AUER



•
GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

AUER
MARTIN AUER

•
AUSGABE
Nº 02 / 2016



Das Thema Glück hat uns
in der letzten Ausgabe unseres
Magazins schon begeistert –
in dieser haben wir uns noch
intensiver damit auseinandergesetzt.
Denn, anders als unsere häufige
Vorstellung von der Erfüllung
unserer Wünsche und Sehnsüchte
liegt Glück wohl vielmehr,
und das ganz ohne Pathos,
in unserem täglichen Leben –
mit und ohne Brot.

MARTIN AUER

ECHT SPIELT MAN NICHT

Martin Auer trifft Michael Ostrowski. Ein Gespräch zwischen zwei Männern, die nicht nur ihr Musikgeschmack verbindet.

Er graut sich vor Nacktschnecken, steht immer wieder zwischen vier Frauen und einem Todesfall und hat sich, um das Glück zu finden, auch schon mal selbst in einen Sarg gelegt und lebendig begraben lassen. Sein mit Sicherheit größter Coup gelang ihm aber, als er in einer weißen Limousine Frau Elfriede Ott entführte.

Der Schauspieler Michael Ostrowski ist schon in viele Rollen geschlüpft, dabei aber immer er selbst geblieben. Seine Authentizität ist beispiellos. Immer, wenn der gebürtige Obersteirer auf Bühnen, Fernsehschirmen oder Leinwänden auftaucht, ist er echt. Leidenschaftlich. Und auch verdammt lustig. Diese Wirkung hat er übrigens auch, wenn er eine Backstube betritt. Woher wir das wissen? Weil uns Michael Ostrowski, der mit „Hotel Rock’n’Roll“ noch in diesem Herbst sein Regie-Debut präsentiert, am Dietrichsteinplatz einen Besuch abgestattet hat.

MICHAEL OSTROWSKI - Weißt du eigentlich, dass meine Urgroßmutter Bäckerin in Linz war? Ich selbst hab allerdings überhaupt keine handwerkliche Begabung.

MARTIN AUER - Dafür bist du aber ein begabter Schauspieler und Drehbuchautor, der das österreichische Kino in den letzten Jahren entscheidend mitgeprägt hat. Ich stelle mir vor, dass jemand, der so erfolgreich ist wie du, sich über die Qualität seiner Arbeit sicher viele Gedanken macht. Was zeichnet gute Arbeit aus? Gibt's da irgendwelche Kriterien?

MICHAEL OSTROWSKI - Qualitätskriterien? Das Wort ist für mich schwierig. Für mich gibt es zwei verschiedene Herangehensweisen: Die eine ist, möglichst viel zu machen und daraus zu lernen. Die andere ist, zu machen, was man für richtig hält. Auch wenn es widersprüchlich klingt, manchmal muss man Dinge einfach ausprobieren, um zu sehen, was dahinter steckt. Da denke ich nicht über Qualität im herkömmlichen Sinne nach. Es muss in dem Moment einfach passen. Wenn ich einen inneren Widerstand spüre, bringe ich bestimmt nichts G'scheites zusammen. Das bedeutet natürlich auch mal „Nein“ zu sagen. Man muss die höchsten Ansprüche an sich selbst stellen – egal in welchem Job. Dann funktioniert es auch.

MARTIN AUER - Ich bin auch hin- und hergerissen. Ich finde es großartig, wenn ich mich darauf konzentrieren kann, einfach ein guter Bäcker zu sein, zu backen, was ich selbst gerne mag und nicht nur die Qualität oder andere Ansprüche im Auge zu haben. Aber ich habe auch diesen Kopfzugang: Was stiften wir mit unseren Produkten, unserem Tun für einen Nutzen? Wie groß ist die Bedeutung hundert Details neben unseren Backwaren? Die Kunden sehen als erstes das Produkt, aber es schwingt mehr mit. Die Welt ist nicht logisch, sondern vor allem psychologisch.

MICHAEL OSTROWSKI - Klar! Das, was man Kunst nennt, geht ja auch über das bloße Produkt hinaus. Das hat etwas mit Lebensgefühl zu tun. Aber natürlich frage ich mich auch bei einem Film – also dem Produkt, wenn man so will – welche Relevanz er hat. Im Sinne von: Ist das Thema für andere interessant? Ist dieses Projekt es wert, so viel Geld zu investieren? Wenn man diese Fragen mit „Ja“ beantworten kann und auch noch richtig viel Spaß bei der Umsetzung hat, dann macht man sich damit auch selbst ein Geschenk. Weil man die Arbeit dann gerne macht. Wenn du jetzt sagst, du produzierst nur das, was du selbst gerne isst, dann bist du schon mal vorn dabei. Du entfremdest dich nicht, sondern findest darin dein Glück.



MICHAEL OSTROWSKI UND MARTIN AUER PLAUDERN AUS DEM BROTKÄSTCHEN.



Martin Auer & Michael Ostrowski

MARTIN AUER - Dafür bin ich auch sehr dankbar. Es ist wirklich ein Glück, einen Job zu haben, der Spaß macht, um nicht zu sagen sogar erfüllt.

MICHAEL OSTROWSKI - Ja, und wenn man sich mit Leidenschaft reinhaut, wird es auch authentisch. Es ist ein absurder Widerspruch, aber ich hab beim Schauspielen oft das Gefühl, dass ich mich gar nicht verstellen muss. Das war schon zu meinen Anfangszeiten beim Grazer Theater im Bahnhof so. Ich war ja nie auf einer Schauspielschule, das war immer Learning by Doing, und im TiB hat dir auch niemand gesagt, was du tun sollst. Also haben wir aus uns selbst geschöpft. Die Schauspieler haben dadurch eine hohe Eigenverantwortung bekommen. Dieses Gefühl habe ich nie vergessen. Das gegenseitige Vertrauen. Deshalb ist es mir auch wichtig, mit Leuten zusammenzuarbeiten, die das auch so sehen und die Arbeit als gleichberechtigten Prozess verstehen.

MARTIN AUER - Du sprichst mir aus der Seele! Es ist mir in unserem Unternehmen irre wichtig, dass sich Mitarbeiter und Vorgesetzte gegenseitig vertrauen. So ein Verhältnis halte ich für entscheidend. Mitarbeiter können so echt und authentisch agieren. Das steigert letztlich auch den Selbstwert und die Eigenverantwortung.

MICHAEL OSTROWSKI - Aber kann man Vertrauen einfach so herstellen und verlangen?

„Es ist ein absurder Widerspruch, aber ich habe beim Schauspielen oft das Gefühl, dass ich mich gar nicht verstellen muss.“

MICHAEL OSTROWSKI

MARTIN AUER - Ich glaube, dass man es vorleben muss. Ich möchte, dass die Leute mir vertrauen, weil mein Verhalten echt, korrekt und authentisch ist. Genauso müssen sich unsere Mitarbeiter darauf verlassen können, dass ihr Einsatz auch honoriert wird. Nur dann ist jeder bemüht, die besten Voraussetzungen für ein gemeinsames Ziel zu schaffen. Und wie toll es ist, in einem motivierten Team zu arbeiten, weißt du als Schauspieler sicherlich am besten.

MICHAEL OSTROWSKI - Wäre die Schauspielerei nicht dein zweiter Berufswunsch gewesen?

MARTIN AUER - Um ehrlich zu sein, hätte mir Architektur oder eine Karriere als Motorsportler gefallen. Ich wollte mich auch einmal für Philosophie inskribieren. Das waren letzten Endes aber alles Dinge, bei denen ich mir gedacht habe, dass ich sie nie so richtig auf die Reihe kriegen würde.

MICHAEL OSTROWSKI - So gesehen bist du mit deiner Berufswahl gar nicht schlecht unterwegs. Immerhin kannst du mit dem Bäckerwagen schnell und rennsportmäßig ausfahren, du entwirfst deine Filialen und eine Betriebsphilosophie hast du auch ...

MARTIN AUER - Ich schaue halt überall ein bisschen rein. Auch bei Youtube. Da hab ich ein lustiges Promo-Video zu deinem Film „Contact High“ aus dem Jahr 2009 gefunden. Dein Schauspielkollege Raimund Wallisch mimt einen Jäger, du einen Jungen aus der Stadt, der halluzinogene Pilze sucht. Gemeinsam singt ihr dann ein extrem witziges Lied mit Zeilen wie „I am chicken, you are Ei“. Wie entsteht so etwas?

MICHAEL OSTROWSKI - Kennst du das Phänomen „Contact High“? Also wenn jemand in deiner Umgebung high ist und du davon auch ein bisschen lustig wirst, obwohl du gar nichts genommen hast? Ich hab das mal erlebt und es hat meine Wahrnehmung ziemlich verändert. Man sieht ja nicht oft etwas, das sich überhaupt nicht erklären lässt. Ich habe das Drehbuch zu dem Film „Contact High“ aus dieser Erfahrung heraus entwickelt – gemeinsam mit dem Regisseur Michael Glawogger, mit dem ich schon bei „Nacktschnecken“ intensiv zusammengearbeitet habe. Michael hat dabei aus Spaß auch den Text für dieses Lied geschrieben. Sven Regener, der Sänger von „Element of Crime“, hat es dann vertont.

MARTIN AUER - Wow! Ich bin ein großer Fan von „Element of Crime“! Wie hast du Sven Regener eigentlich kennengelernt?

MICHAEL OSTROWSKI - Das war bei den Dreharbeiten zu „Contact High“. Sven hat einen Song zum Soundtrack beigesteuert. Wir wollten dann noch etwas nachlegen, also bin ich nach den Dreharbeiten nach

Martin Auer & Michael Ostrowski

Berlin geflogen und wir haben dieses Lied aufgenommen. Seitdem sind wir in Kontakt. Ich bin auch privat ein großer Fan seiner Musik. Ich verbinde sie sehr stark mit meinen ersten Jahren in Graz, als ich mit dem Schauspielen begonnen habe. Darum freut es mich so, dass Sven auch beim Film „Hotel Rock'n'Roll“, der Ende September in die Kinos kommt, wieder mitspielt. Das ist nach „Nacktschnecken“ und „Contact High“ der dritte Teil meiner Trilogie zum Thema Sex, Drugs und eben: Rock'n'Roll.

MARTIN AUER - Diese Zusammenarbeit zwischen Künstlern finde ich sehr spannend. Im Bäckerwesen begegnet man dem leider verhältnismäßig selten, aber meine Leidenschaft ist nun mal das Brot. Wie ist das bei dir? Gibt es Vorlieben, was deine verschiedenen Metiers betrifft? Bist du lieber Regisseur, Drehbuchautor, Schauspieler oder Moderator?

MICHAEL OSTROWSKI - Das, was ich gerade tue, scheint immer das Richtige für mich zu sein. Außerdem mach ich ja nicht immer nur eines davon. An einem Drehbuch schreibe ich zum Beispiel schon mal über mehrere Jahre – daneben arbeite ich dann als Moderator oder Schauspieler. Das Tolle daran: Vom einen lerne ich für das andere.

MARTIN AUER - Glaubst du, du hättest einen großen Nutzen daraus gewonnen, wenn du eine klassische Schauspielausbildung hättest?

MICHAEL OSTROWSKI - Nein, das glaube ich nicht. Ich wollte ja nie Schauspieler sein. Ich bin nach Graz gegangen, um Französisch und Englisch zu studieren. Außerdem sagen sie dir an der Schauspielschule, dass du nur noch Bühnensprache sprechen und deinen Dialekt ablegen sollst. Da muss man aber einfach drauf scheißen! Denn wenn man seine eigenen Wurzeln ablegt, woraus will man dann noch schöpfen?

MARTIN AUER - Ich verstehe, was du meinst. Kannst du uns zum Abschluss noch kurz erzählen, was du in nächster Zeit so planst?

MICHAEL OSTROWSKI - Ich hab jetzt fast ein Jahr mit dem Film „Hotel Rock'n'Roll“ verbracht. Eigentlich hätte ja Michael Glawogger Regie führen sollen – wie auch bei „Nacktschnecken“ und „Contact High“. Er ist aber 2014 während eines Filmprojekts in Afrika gestorben. Die Frage war dann: Was passiert jetzt mit dem Film? Das ganze Team wollte ihn unbedingt machen, aber uns fehlte der Regisseur. Da ich vier Jahre lang mit Michael Glawogger am Drehbuch geschrieben habe, ist mir diese Aufgabe dann sozusagen zugeflogen. Jetzt ist der Film im Kasten und wir konzentrieren uns auf das Promoten und Bewerben. Außerdem spiele ich eine Rolle in einem neuen Kinofilm namens „Tiere“ und trete auch wieder als Franzi in „Vier Frauen und ein Todesfall“ auf. Und ich werde auch wieder ein neues Drehbuch schreiben, darauf freue ich mich schon sehr!

„Wenn du jetzt sagst, du produzierst nur das, was du selbst gerne isst, dann bist du schon mal vorn dabei. Du entfremdest dich nicht, sondern findest darin dein Glück.“

MICHAEL OSTROWSKI



MICHAEL OSTROWSKI – SCHAUSPIELER MIT LAIB UND SEELE.

EINEN TOAST AUF DAS BIER

Der Schnee von gestern interessiert niemanden. Es ist das Brot von gestern, das die Menschen beschäftigt. Vor allem den britischen Food-Aktivisten Tristram Stuart, der gemeinsam mit einer Londoner Brauerei altes Brot in frisches Bier verwandelt.



TRISTRAM STUART · WIE MAN MIT BIER DIE WELT VERÄNDERT



IM WEIN STECKT BEKANNTLICH DIE WAHRHEIT, IM SCHNAPS MEDIZIN – UND IM TOAST ALE GANZ EINFACH BROT.

Tristram Stuart ist ein Mann nach unserem Geschmack. Seit Jahren setzt sich der Autor und Food-Aktivist in seiner Heimat gegen die sinnlose Vergeudung von Lebensmitteln ein und hat mit „Feedback“ auch eine eigene NGO gegründet. Ihr erklärtes Ziel: die exorbitante Lebensmittelverschwendung im Vereinigten Königreich bis 2025 zu halbieren. Dabei ist ihm jedes Mittel recht, solange es nicht nur praktikabel, sondern auch unterhaltsam und lustig ist. Denn nur so finden die vielen kritischen Botschaften auch wirklich Gehör. Je unkonventioneller, desto besser, so seine Devise. Eines der eindrucksvollsten Beispiele dafür ist die Kampagne „Feeding of the 5.000“, bei der 5.000 Mahlzeiten, zubereitet aus Lebensmitteln, die normalerweise auf den Müllhalden der Produzenten und Verkaufsstellen landen würden, auf öffentlichen Plätzen verteilt werden. Neben London waren auch schon Mailand, Paris oder Athen Schauplatz dieser einzigartigen Lunch Breaks. Und dann ist da noch die Sache mit dem Brot und dem Bier.

Jedes Jahr landen in Großbritannien etwa 15 Millionen Tonnen an genießbaren Lebensmitteln auf dem Müll. Brot wird am häufigsten weggeworfen – fast die Hälfte der jährlich auf den Britischen Inseln produzierten Menge wandert in die Tonne. Genug, um 40.000 Londoner Doppeldecker-Busse bis unters Dach anzufüllen. Der Großteil entfällt

dabei auf Überschussmengen in Bäckereien und Supermärkten, die am Ende des Tages in den Regalen zurückbleiben, und Anschnitte, die von Sandwich-Herstellern nicht verwendet werden. Um auf diesen Umstand aufmerksam zu machen, wählte Stuart – in gewohnt ungewohnter Manier – einen eher unkonventionellen Weg. Gemeinsam mit Jon Swain, einem der Gründer der avantgardistischen Hackney Brewery in East London, braut er neuerdings ein Bier – das „Toast Ale“.

Das Besondere daran: Ein Drittel der Braugerste wird in ihrem Rezept durch Brot ersetzt, das ansonsten im Müll landen würde. In jeder Flasche des fertigen Gebräus befindet sich also mindestens eine Scheibe, die, fein vermahlen und geröstet, den herbmalzigen Geschmack des Bieres mit leichten Noten von Karamell und Kaffee ergänzt. Der gesamte Gewinn aus dem Verkauf geht direkt an Stuarts Organisation „Feedback“ und damit auch in fähige Hände, wenn es darum geht, mehr Bewusstsein für den sorgfältigen Umgang mit unserem täglich Brot zu schaffen.

Die Idee dazu kam dem Food-Aktivisten im September 2015 während eines Besuchs beim Brussels Beer Project. Das junge Bierbrauer-Kollektiv mischt derzeit die belgische Craft-Beer-Szene kräftig auf und hat mit dem „Baby Lone“ schon seit Längerem ein Bier im Programm, bei dem Brot und

Gerstenmalz zusammen eingemaischt werden. Die belgischen Brauereien wiederum ließen sich von den alten Babyloniern inspirieren, die bereits 5.000 v. Chr. gerne ein Getränk aus fermentiertem Brot – einen frühen Urhahn unseres Bieres – zu sich nahmen.

Der gesamte Gewinn aus dem Verkauf geht direkt an Stuarts Organisation „Feedback“.

Mit seinem Toast Ale möchte Stuart natürlich aufrütteln und übriggebliebenes Brot eine zweite Chance geben, aber er will auch zeigen, wie gut ein nachhaltiger Lebensstil und ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln eigentlich schmecken können. Und schenkt man der britischen Küchen-Legende Jamie Oliver, der die Jungs unlängst besucht hat, Glauben, dann ist Stuart auch beides gelungen.

Unter dem Credo: „We love one-day-old bread. And we love to help.“ haben wir bei Martin Auer eine ganz andere Möglichkeit entdeckt, dem Brot, das abends übrig bleibt, eine neue Chance zu geben. Unser wohltätiger Verein PANE in der Mariahilferstraße hinter dem Kunsthaus, verkauft es zum halben Preis – und unterstützt mit dem Reinerlös hilfsbedürftige Menschen.

Mehr Infos zu Toast Ale auf WWW.TOASTALE.COM

ZWEI AUS EINEM HOLZ

Es ist kein Geheimnis, woher das Brot in den Regalen der Martin Auer Filialen stammt. Nämlich aus der Backstube am Dietrichsteinplatz. Aber wer weiß, woher die Regale kommen? Die Bänke und Tische? Wir wollen es verraten: aus der Werkstatt der Familie Fellner im oststeirischen Tiefernitz.

MATTHIAS FELLNER · STAMMTISCHLER BEI MARTIN AUER





Die Fenster- und Türrahmen der Filiale in der Eggenberger Allee wurden aus geöltem Eichenholz gefertigt.

Eigentlich hätte Matthias Fellner Koch werden und die elterliche Gastwirtschaft weiterführen sollen. Gekommen ist dann alles anders. Der gebürtige Niederösterreicher hat sich für eine Tischlerlehre entschieden und ist mit 24 Jahren in die Steiermark aufgebrochen, um dort eine Tischlerei zu übernehmen. Seit 26 Jahren ist er nun sein eigener Chef. Und arbeitet in seiner Werkstatt in Tiefernitz an „Möbeln, die es wert sind, sich in Zukunft darum zu streiten“.

In diese Kategorie fällt auch die Ausstattung der Filialen von Martin Auer. Naturbelassene Tischflächen aus Buchenholz, Fensterrahmen aus geölter Eiche, Tischgestelle aus unbehandeltem Eisen oder Banklehnen aus weicher Fichte. „Da steckt Handarbeit in jedem Winkel“, erklärt der 50-jährige Tischlermeister. Gemeinsam mit seinem Sohn Matthias Fellner Junior und weiteren vier Mitarbeitern hat er in den letzten Jahren rund ein Dutzend Filialen und Cafés des Grazer Bäckers neu ausgestattet. Erst Ende März wurde mit der Filiale in der Eggenberger Allee das bislang letzte gemeinsame Projekte abgeschlossen. „Die Vision bei diesen Neugestaltungen geht meist von Martin Auer selbst aus. Bei der Wahl der Hölzer und Veredelungen arbeiten wir aber intensiv zusammen und bringen unser Know-how und unsere Erfahrung ein. Modernes Design wirkt oft sehr kalt, aber mit der richtigen Materialwahl wird es schlagartig wunderbar.“

Die hochwertige Materialität sorgt aber nicht nur für eine angenehme Atmosphäre, sie fungiert auch als roter Faden in der Gestaltung der Filialen, denn jede einzelne ist ein Unikat. Aus diesem Grund hat sich Martin Auer mit der Neugestaltung seiner Cafés und Geschäftsstellen auch gezielt an einen kleinen Tischler gewandt. Er ist sicher: „Wenn man mit klassischen Ladenbau-Unternehmen zusammenarbeitet, kann gar nichts Individuelles entstehen. Diese stattdessen jährlich bis zu 200 verschiedene Bäckereifilialen aus und können nicht für jeden einzelnen Kunden ein neues Shopdesign erfinden.“ „Außerdem können es sich solche Objektausstatter auch nicht leisten, zu experimentieren. Dazu sind ihre Stückzahlen einfach zu groß“, fügt



Seit rund vier Jahren setzt Matthias Fellner für Martin Auer den Hobel an. Damit alles perfekt passt, auch schon mal direkt vor Ort.



Diese Bänke und Tische aus massivem Holz und unbehandeltem Eisen halten jedem Wetter stand.



MATTHIAS FELLNER SENIOR UND JUNIOR

Fellner hinzu. Der Tischlermeister lässt sich zwar gerne von alter Handwerkskunst inspirieren, für neue Ideen ist er aber immer offen. „Ich fahre irrsinnig gerne ins Freilichtmuseum in Stübing und schaue mir die alten Möbelstücke in den Häusern an. Dahinter steckt jahrhundertalte Erfahrung, vor allem was die Auswahl der Hölzer betrifft. Daraus kann man viel lernen.“ So sind Tisch- und Arbeitsflächen bei Martin Auer meist aus Buchenholz gefertigt, das sehr feinporig und daher leichter zu pflegen ist. Fichtenholz, das die Umgebungswärme sehr gut aufnimmt, wird dagegen bei den Sitzbänken eingesetzt.

Ein Sonderfall ist aber zweifellos der rund zwei Meter lange Nussholz-Tisch im Café im Grazerhof (Schmiedgasse). „Das ist eines der schönsten Stücke, die wir für Martin Auer gemacht haben“, erzählt Matthias Fellner Junior, „die gesamte Tischplatte besteht aus einem einzigen Stück Holz.“ Um die richtige Platte dafür zu finden, sind Martin Auer und Matthias Fellner gemeinsam zum Holzhändler nach Gnas gefahren. Zur Begeisterung der Tischler: „Es passiert nicht oft, dass man einen Kunden findet, der die Leidenschaft für ein Handwerk derart mitträgt. Darum laden wir Martin Auer, seine Frau Barbara und ihre drei Buben auch jedes Jahr als Weihnachtsgeschenk einen Tag lang in unsere Werkstatt ein – zum gemeinsamen Tischlern. Vor allem die Jungs haben eine riesige Freude dabei“, wie der Tischlermeister erzählt, „Mit solchen Menschen arbeitet man einfach gern zusammen. Auch wenn es vor einer Filialeröffnung immer wieder drunter und drüber geht.“

Und turbulent wird es bestimmt bald wieder, denn das nächste Projekt ist bereits in Planung - im Wohnpark Gösting soll die bisher größte Filiale von Martin Auer entstehen. „Wenn dir etwas wirklich Spaß macht, dann findest du aber für jede Herausforderung eine Lösung, so der Junior. „Wenn du dann am Abend vor der Eröffnung noch auf der Baustelle stehst und siehst, wie viele Menschen von unseren beiden Unternehmen gemeinsam mit anpacken, ist das schon ein ganz tolles Gefühl.“

BROTGLÜCK

Die Zeichentrickserie „Herr Rossi sucht das Glück“ aus den 60er- und 70er-Jahren gehört zu den Klassikern des Trickfilms. Signor Rossi sieht in seinem Alltag und vor allem in seinem Job keine Aussicht auf Glück. Glück kann Herr Rossi nur in der Erfüllung seiner Sehnsucht nach den Inbegriffen luxuriösen Lebens sehen. Doch auch als eine Fee ihm vieles davon ermöglicht, bleibt sein Leben letztlich glücklos ...

Unser großartiges Bäckerhandwerk dient heute weniger denn je dem Zweck, einfach nur satt zu machen. Die Zeiten, in denen der Bäcker in erster Linie den Hunger stillte und Kalorienlieferant war, sind definitiv vorbei. Wir wollen nicht nur „gutes Brot und Gebäck“ backen, sondern unsere Passion sichtbar und spürbar machen – und ein Umfeld schaffen, in dem ein wertschätzender und vertrauensvoller Umgang mit dem gesamten Team die Basis bildet. Erst die Zusammenarbeit unter solchen Voraussetzungen verdient ihren Namen und kann Glück stiften.

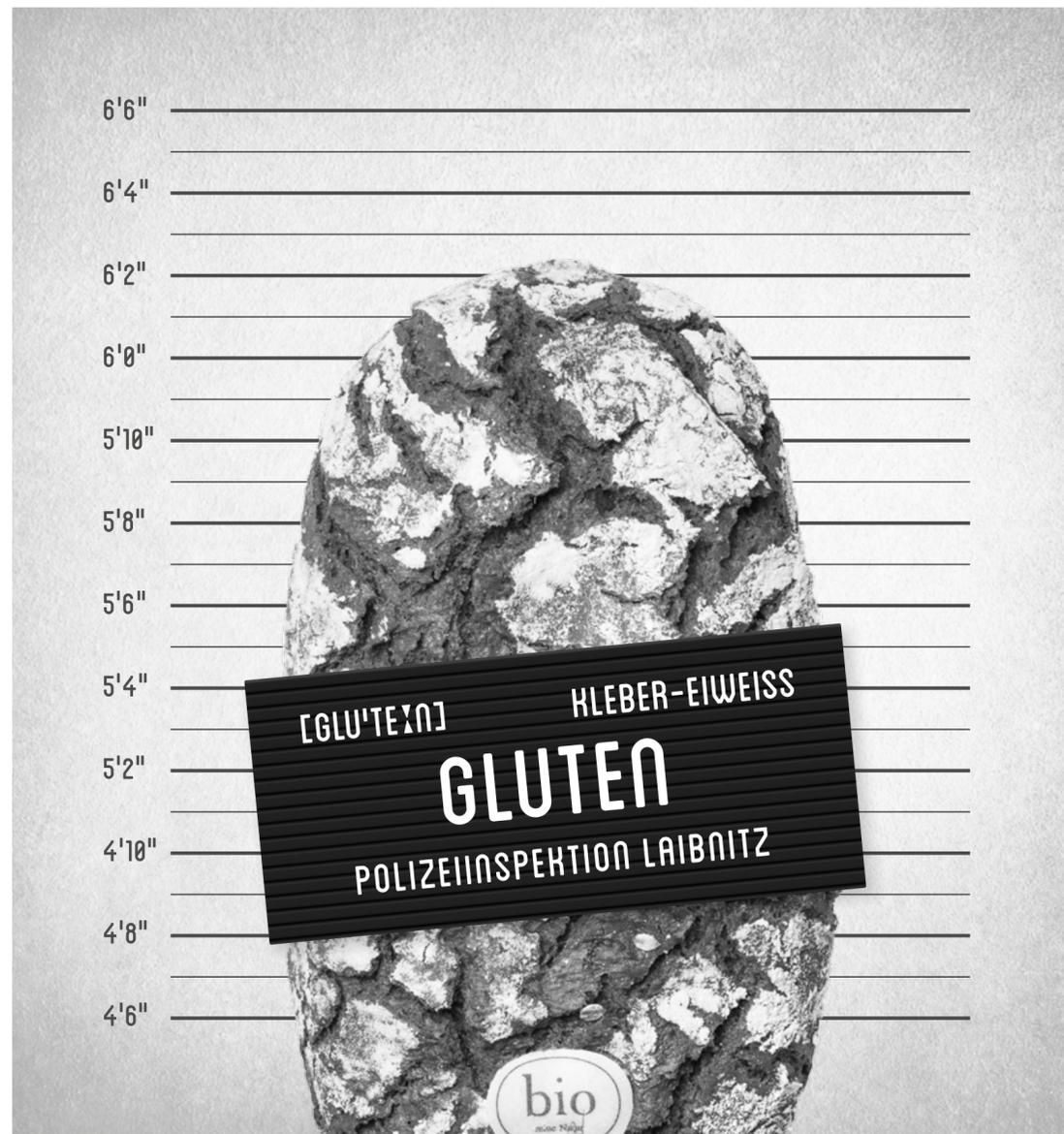
Glück ist für uns kein Ziel. Es ist der Weg, den wir mit Menschen gehen, die unsere Sichtweise verstehen und teilen. Das Ergebnis lassen wir im Idealfall täglich tausende Kunden in unseren Shops spüren. Das macht glücklich.



WANTED!

Sein Name steht ganz oben auf den Fahndungslisten.

Weltweit. Schon seine bloße Erwähnung führt bei vielen zu Schweißausbrüchen, obwohl nur die wenigsten wissen, was es eigentlich ist: Gluten. Um herauszufinden, ob das negative Image auch seine Berechtigung hat, haben wir die Ermittlungen aufgenommen und die gängigsten Vorwürfe einem ausgiebigen Faktencheck unterzogen.



DER NEUE STAATSFELD NR. 1

GLUTEN BRAUCHT KEINER.

Gluten, auch Klebereiweiß genannt, ist ein komplexes Proteingemisch, das in vielen Getreidesorten als natürliches Bindemittel vorkommt. Gemischt mit etwas Wasser wird es elastisch wie Kaugummi und sorgt beim Backen dafür, dass sich der Teig überhaupt erst kneten lässt. Auch das elegante Pizzateig-Wirbeln wäre ohne Gluten nicht möglich.

GLUTEN UND WEIZEN SIND KOMPLIZEN.

Weizen ist zwar das am häufigsten angebaute Getreide der Welt und liefert damit rund 20 Prozent des weltweiten Kalorienbedarfs, der einzige Gluten-Produzent ist es aber bei Weitem nicht. Klebereiweiße kommen in beinahe allen Getreidesorten von Roggen, Hafer und Gerste bis hin zu Urgetreiden wie Emmer und Einkorn vor. Übrigens: Entgegen aller Vermutungen steht Dinkel beim Glutengehalt ganz oben am Stockerl.

GLUTEN LIEGT SCHWER IM MAGEN.

Miley Cyrus twittert, Gluten sei Mist. Manche Ernährungsexperten schreiben sogar ganze Bücher über die negativen Auswirkungen

des Klebereiweißes. Nur: Wissenschaftlich belegen lassen sich viele dieser Thesen nicht. Fakt ist aber, dass weltweit etwa 0,1 bis 1 Prozent der Erwachsenen an Zöliakie, einer Glutenunverträglichkeit, leiden. Wer da nicht dazugehört, kann glutenhaltige Speisen aber problemlos genießen.

GLUTENFREI IST IMMER BESSER.

In Supermärkten werden Produkte längst nicht mehr mit ihren gesunden Inhaltsstoffen beworben, sondern mit dem Fehlen von vermeintlich schädlichen. Hinter den hübschen Etiketten, die „Glutenfrei“ als gesunde Alternative anpreisen, versteckt sich aber oft ein höherer Anteil an Zucker und Fett als in vergleichbaren Produkten mit Gluten. Damit versucht man das Klebereiweiß als Bindemittel zu ersetzen und so zu verhindern, dass „mit ohne“ eine ziemlich bröselige Angelegenheit wird.

WEISSBROT HAT EIN GLUTEN-MONOPOL.

Als Bestandteil vieler Getreidesorten findet sich Gluten nicht nur im Weißbrot, sondern auch in so gut wie jedem anderen Produkt, das Getreide enthält. Neben Pizza, Pasta

und Müsli nutzen aber auch einige fettreduzierte Joghurts, Schokoladen oder Kosmetikprodukte wie Zahnpasta und Lippenpflege Gluten als Bindemittel.

KEIN GLUTEN, KEIN BROT.

Glutenfreies Brot zu backen, das dennoch eine herzhaft Krume hat, ist gar nicht so einfach. Mit dem bio Buchweizenbrot und dem bio Kartoffelmehlbrot haben wir aber zwei glutenarme Brote in unserem Sortiment. Wie alle anderen sind auch diese beiden selbstverständlich bio, vegan und laktosefrei.

WER GLUT'N SAGT, IST UNS AUF DEN LEIM GEGANGEN.

Zur Vorgeschichte: Der Begriff Gluten leitet sich vom lateinischen „gluten“ ab, das zwar gleich geschrieben wird, übersetzt aber in etwa soviel wie „Leim“ bedeutet. Während die alten Römer beim Deklinieren die erste Silbe betonten, heben wir heute – laut Duden – aber die letzte Silbe, also das „e“ hervor. Zur leichteren Unterscheidung. Und vielleicht auch, weil es ein bisschen wissenschaftlicher klingt.



WIR SIND MARTIN AUER.



Lachende Gäste sind unsere Lieblingsgäste.



Kurz darauf hat auch dieser Herr hier gegrinst. Ehrlich.



SCHATZ, BACK DIE KOFFER

Es gibt viele, die sagen „Zuhause sei es doch am schönsten“. Dem möchten wir – zumindest was das Brot betrifft – auch nicht widersprechen. Manchmal muss man aber einfach raus in die Welt, um nachzusehen, wie Brot woanders schmeckt. Zum Beispiel im Praktik Bakery Hotel in Barcelona.

Denkt man an Barcelona, hat man zuallererst die wichtigen Gebäude des katalanischen Ausnahme-Architekten Antoni Gaudí, die lebendige Einkaufsstraße La Rambla oder die weiten Sandstrände vor den Toren der Stadt im Kopf. Und natürlich Camp Nou, das Stadion des FC Barcelona. Seit April 2014 hat die Metropole aber noch mehr zu bieten. Und zwar das erste Bäckerei-Hotel der Welt: das Praktik Bakery.

Betritt man das Haus, das sich mitten im aufstrebenden Stadtviertel L'Eixample und damit auch in direkter Umgebung zu architektonischen Hotspots wie Gaudís Sagrada Família und der Casa Milà befindet, drängt sich eine existenzielle Frage auf: Bin ich wirklich in einem Hotel? Denn die Rezeption ist zugleich eine Bäckervitrine, es duftet herrlich nach frischgebackenem Brot und manchmal erblickt man dahinter auch ein mehlerstaubtes Gesicht mit einem weißen Bäckerschiffchen.

Das Praktik Bakery ist eines von fünf Boutique-Hotels der Praktik-Gruppe in Barcelona und Madrid. Mit jedem dieser Häuser realisiert Hotelier José María Trenor ein anderes Konzept – jedoch immer mit viel Gespür für Design und moderne Lebensart sowie einem gewissen Hang zur Einzigartigkeit. Für das Praktik Bakery hat er Anna Bellsolà um Hilfe gebeten, die die barcelonische Traditionsbackstube Baluard bereits in dritter Generation führt und Einheimischen zufolge auch das beste Brot der Stadt anbietet. Die Lobby des Praktik Bakery ist nun ihr zweites Zuhause. Wie auch im Stammsitz im ehemaligen Fischerviertel werden hier rund 40 verschiedene Brotsorten vom klassischen Baguette bis hin zum mediterranen Tomatenbrot gebacken. Im Steinofen – ohne künstliche Zusätze, dafür aber mit echtem Natursauerteig.

Der Brotbezug endet aber nicht an der Brottheke, er erstreckt sich über das angeschlossene Café und mittels an die Wand gepinselter Sprüche auch über den Rest des Hauses. „Mit Brot trocknen alle Tränen schnell“ ist da etwa zu lesen, wenn man den Lift verlässt und eines der 74 Zimmer betritt. Diese sind zwar nicht allzu groß, überzeugen aber mit ihrer stilvollen Ausstattung aus weißen Fliesen, hellem Holz und kunstvollem Badezimmer-Mosaik. Und mit ihrem angenehm zurückhaltenden Preis. Das alles macht das Praktik Bakery Hotel zum idealen Ausgangspunkt für alle, die Barcelona entdecken und kennenlernen wollen.

Und zum perfekten Ziel für jene, die – wie auch wir – einfach nur gern in ein frisches, knuspriges und mit Leidenschaft gebackenes Brot beißen wollen.

WEITERE BROTPOTS

25HOURS HOTEL BERLIN BIKINI

Auch im Bäcker-Mekka Berlin hat eine Bäckerei in einem Hotel eingeeckert – und zwar im 3. Stock des 25Hours Hotel Bikini, in Sichtweite vom Berliner Zoo. In der woodfire bakery gibt es ganztags frisches Gebäck und Aperitif-Snacks direkt aus dem Holzofen.

Budapester Straße 40, 10787 Berlin
www.25hours-hotels.com

THE GUESTHOUSE VIENNA

Damit sich seine Gäste rundum wohlfühlen, scheidet das Wiener Designhotel The Guesthouse keine Mühen. Schon zum Frühstück gibt es frisches Brot und resche Weckerl aus der eigenen Bäckerei. Auch Torten und Kuchen werden laufend gebacken.

Führichgasse 10, 1010 Wien
www.theguesthouse.at

HOTEL JOSEF PRAG

Morgenstund' hat Gold im Mund. Dieses Sprichwort kennt man auch im Prager Hotel Josef. Der Bäcker Jullian Hequet wirft in der hauseigenen Backstube schon um ein Uhr nachts den Ofen an, um die Hotelgäste am Morgen mit dem Duft frischgebackenen Brotes aus dem Bett zu locken.

Rybná 20, 110 00 Prag
www.hoteljosef.com



PRAKTIK BAKERY

Carrer de Provença 279, 08037 Barcelona, www.praktikhotels.com

FRÜHLINGS-
ERWACHEN
SÜSS-SAUER.



•
**UNSERE
SOMMERGÄSTE**

Selbst wir wissen nicht, wo die Zitronentartelettes den Winter verbringen. Aber wir freuen uns jedes Jahr wieder, wenn sie den Sommer in unseren Kuchenvitrinen verbringen. Sie sind einfach zum Anbeißen.



EINGESTRUDELT

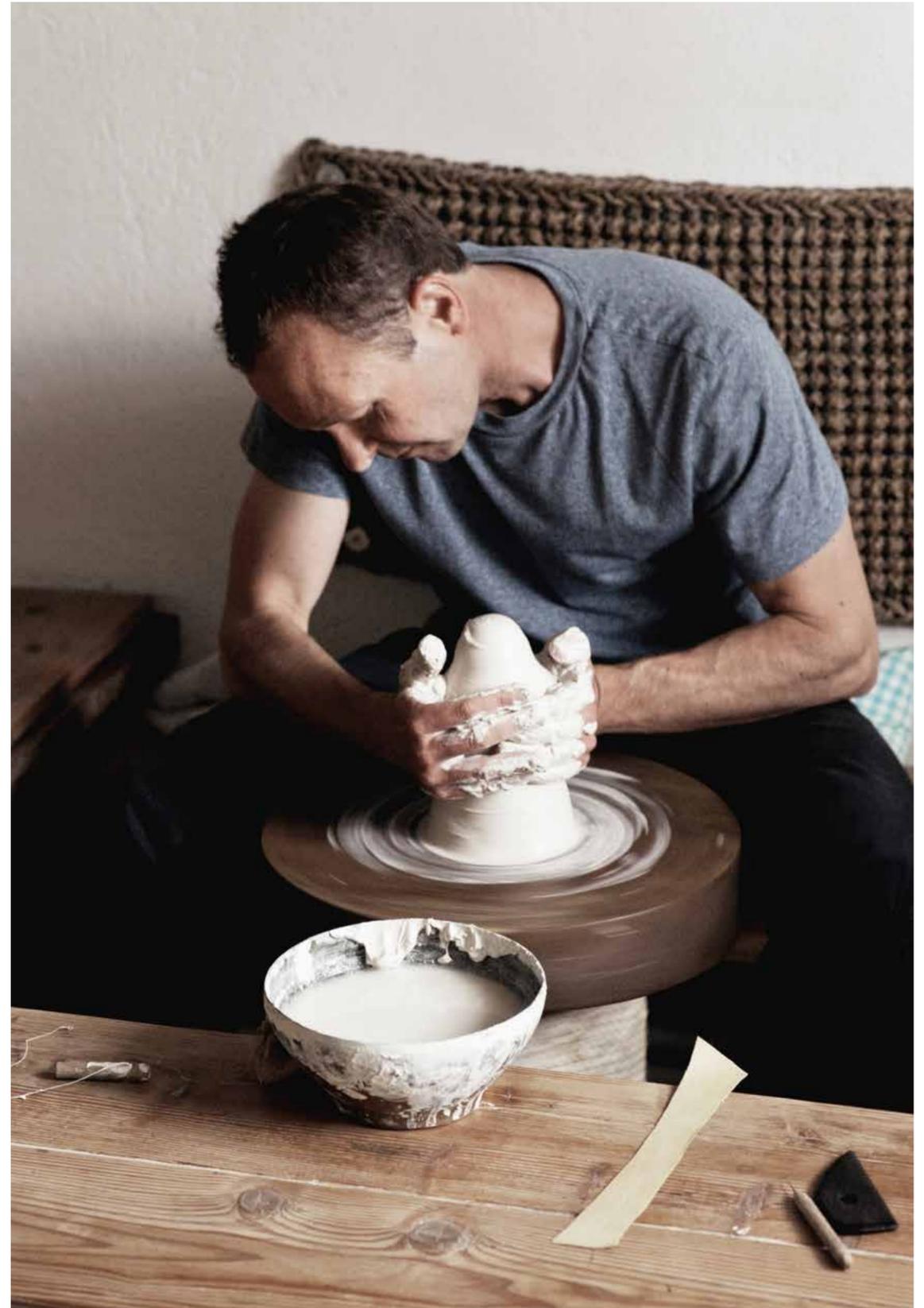
Immer wieder fragen uns die Leute, wie wir es schaffen, dass unser Apfelstrudel genauso gut schmeckt wie bei der Oma. Das lässt sich ganz einfach erklären: Trudeln frische Äpfel ein, kommen's in den Strudel rein.

DEN TON GETROFFEN

Als der junge Jazz-Saxofonist Matthias Kaiser durch das New York der 80er-Jahre spazierte und dort den Stand eines pennsylvanischen Töpfers entdeckte, war es um ihn geschehen. Er hatte sich in die Keramikunst verliebt.

Rund 30 Jahre später gehört er zu deren größten Vertretern und hat gemeinsam mit Martin Auer eine sehr besondere Brotschale entworfen.

MATTHIAS KAISER · EIN VIRTUOSE AN DER TÖPFERSCHEIBE





AUS DIESER WERKSTATT KOMMT NUR ECHTE HANDARBEIT – MATTHIAS KAISER RÜHRT AUCH SEINE GLASUREN SELBST AN.

KUNST FÜR DEN ALLTAGSGEBRAUCH.

Ebenso außergewöhnlich war auch sein Weg dorthin.

Nach erfolgreich abgebrochener Gymnasialkarriere verschlug es den gebürtigen Grazer nach New York, um Kontakte zur dortigen Musik-Szene zu knüpfen. Geld verdiente er zu dieser Zeit aber vor allem mit Tellerwaschen. Zu wenig allerdings, um am Stand des pennsylvanischen Töpfers das handgemachte Porzellan mit den blauen Punkten zu kaufen. Die Konsequenz daraus: Der junge Steirer absolvierte einen Töpferkurs, um sich sein eigenes Geschirr zu machen: „Bei der Arbeit mit Ton habe ich sehr schnell gemerkt, dass mir das alles sehr leicht von der Hand geht. Von da an habe ich immer weniger Musik gemacht und immer mehr getöpft – und mich schließlich an der Parsons School of Design beworben.“ Drei Jahre später verließ er die namhafte Institution mit einem Abschluss im Fach Produktdesign, Schwerpunkt Keramik.

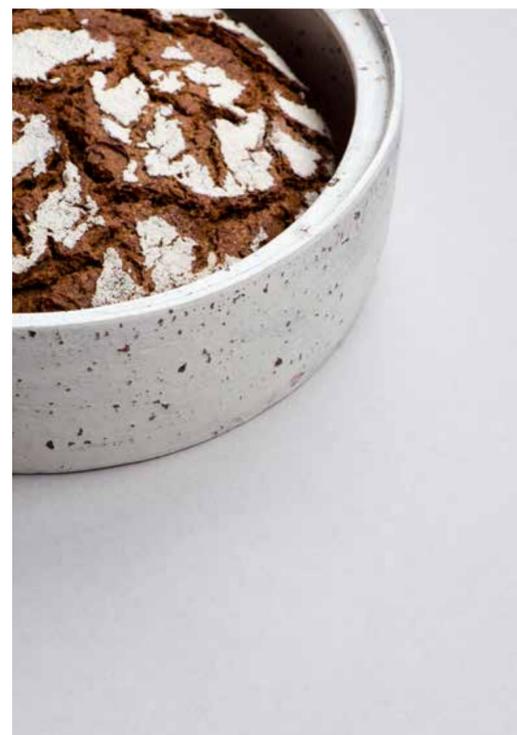
Zu diesem Zeitpunkt glaubte Matthias, bereits alles über Ton zu wissen. Wie falsch er mit dieser Annahme lag, lernte er aber erst am anderen Ende der Welt.

Sein Saxofon hat Matthias Kaiser längst verkauft und stattdessen im Großelternhaus im steirischen Grafendorf ein Atelier nach japanischer Tradition eingerichtet. Dort formt er im Jahr rund 2.000 Stück feinsten Keramik – sein Repertoire reicht von klassischen Schüsseln über Teller, Vasen und Teekannen bis hin zu ausgefeilten Skulpturen. Etwa 100 Mal hat er jedes einzelne Stück davon in der Hand, bevor es seine Werkstatt verlässt und von dort aus eine mitunter sehr lange Reise beginnt. Denn die Werke von Matthias Kaiser landen nicht nur auf den Tischen design-affiner Haushalte, sondern auch in Ausstellungshäusern auf der ganzen Welt. Er ist einer der renommiertesten Keramikünstler der Gegenwart. Und einer der Wenigen, die davon auch leben können: „In Österreich sind wir höchstens zu fünf, vielleicht sind es aber auch nur zwei. Das ist also schon etwas Außergewöhnliches“.

Und zwar in Japan, bei zwei Meisterkeramikern in Seto, der Hochburg des fernöstlichen Töpferhandwerks und in der Nähe der Hafenstadt Karatsu im Süden des Landes. Weit entfernt von den Studien und Theorien der Design-Universität lernte er dort eine Art des Töpferns kennen, in der die Perfektion im Imperfekten liegt. „Japan hat ein anderes Schönheitsideal. Handgemachte Keramik wird dort sehr geschätzt – es ist gut, wenn jede Teeschale unterscheidbar ist und eine eigene Persönlichkeit hat.“ Darum wird im fernöstlichen Raum vorwiegend naturbelassener Steinzeugton verwendet, der – wenngleich ihm geübte Hände neue Formen verleihen – immer seine eigene Sprache spricht. Nach zwei Jahren verließ Matthias Japan in Richtung China und reiste von dort



KLARE FORMEN UND AUFWENDIGE VERARBEITUNG.



DAS ERGEBNIS ENGER ZUSAMMENARBEIT: UNSERE BROTSCHALE.



DIE TÖPFERSCHEIBEN AUS HOLZ WERDEN MIT MUSKELKRAFT BETRIEBEN.

aus über den ausgedehnten Landweg zurück nach Österreich. Mit Stationen in Korea, Nepal, Indien und dem Iran.

Diese Erfahrungen beeinflussen seine Werke bis heute – ein wenig im Stil, aber entscheidend in der Materialwahl.

Seinen Steinzeugton baut Matthias Kaiser entweder selbst ab oder lässt ihn sich naturrein aus Tschechien liefern. Auch die Porzellanmasse und Glasuren mischt er sich selbst. Vor allem Letzterem gingen schon viele Experimente mit teils kuriosen Erkenntnissen voraus: In Japan ist Reisstroh-Asche als Grundstoff für Glasuren sehr weit verbreitet – bei uns in Österreich wird Reis aber kaum angebaut. Eine Alternative musste her. „Ich habe vieles ausprobiert, vor allem Schilf- und Weizenasche. Das Interessante dabei ist, dass sich mit Pflanzenschutzmitteln behandeltes Weizenstroh bei Weitem nicht so gut verarbeiten lässt wie ungespritztes.“ Erklären kann er sich das zwar nicht wirklich, aber man erkennt, dass Bio-Weizen auch abseits des Bäckerhandwerks seine Qualitäten hat. Und dass Matthias Kaiser seinem Handwerk mit echter Hingabe und Leidenschaft nachgeht.

Es ist daher kaum verwunderlich, dass Martin Auer den kunstfertigen Keramiker bei der Gestaltung einer eigenen Brotschale um Hilfe bat. Aus der Zusammenarbeit der beiden entstand eine an die Bauhaus-Ästhetik der 1920er-Jahre erinnernde Schale mit einem schweren Deckel aus massivem Ulmenholz, auch Rüster genannt. „Ihre Form ist traditionellen japanischen Reiskochtöpfen nachempfunden, das reduzierte Design lebt jedoch vor allem vom spannenden Materialmix.“ Die Kombination aus Steinzeug und Holz wirkt aber nicht nur sehr edel, im Vergleich zu anderen Behältern bleibt das Brot darin auch zwei bis drei Tage länger frisch. Zu haben ist die Schale übrigens dort, wo auch das Brot frisch aus dem Ofen kommt: In unserem Stammsitz am Dietrichsteinplatz 13 und in unserem Flagship-Store am Grazer Hauptplatz.

BREAD TOOLS

BY MARTIN AUER

Wir denken viel über Brot nach. Nicht nur darüber, wie man es macht und wie es schmeckt, sondern auch darüber, wie es sich am wohlsten fühlt. Worin man es lagert. Oder womit man es schneidet. Das Ergebnis dieser Überlegungen ist eine Auswahl an exklusiven Brot-Accessoires, erhältlich in unseren Shops am Dietrichsteinplatz 13 und am Grazer Hauptplatz.

01 · BROTSCHALE

Von Keramiker Matthias Kaiser aus Steinzeugton geformt und von Matthias Fellner mit einem massiven Ulmenholz-Deckel versehen, ist unsere Brotschale nicht nur ein limitiertes und nummeriertes Kunstwerk, sondern auch einer der schönsten Wege, sein Brot bis zu 3 Tage länger frisch zu halten.

02 · MESSER

Gemeinsam mit Tomer Botner, einem Messerschmied aus Tel Aviv, haben wir diese Brot- und Buttermesser entworfen. Die Stückzahl ist jedoch begrenzt und jedes von ihnen ist ein nummeriertes Einzelstück. Auf solche Messer ist wirklich jeder scharf.

03 · SCHÜRZE

Unsere Mitarbeiter schwören auf diese robuste, anthrazitfarbene Baumwoll-Schürze. Nicht nur, weil sie mit ihren Taschen einfach praktisch ist, sondern auch, weil sie dank der raffinierten Rückenbindung sitzt wie angegossen.

04 · ZIRBENHOLZSCHALE

Von einem Drechsler aus Götting gefertigt, ist diese Schale ein wahres Multitalent. Beim Backen dient sie als Gärschale, in der der Teig ungestört wachsen kann. Danach macht sie auch als Servierschale eine gute Figur.

05 · BROTTASCHE

Dieses Baumwollsackerl – handprinted in Graz – sieht nicht nur gut aus, mit seiner Hilfe bringt man auch einen großen Laib bio Landbrot problemlos nachhause. Und das will schon was heißen.



Brot KÜCHE

Brot kann man eigentlich zu jeder Tageszeit essen. Zum Frühstück, zu Mittag, zu Abend, oder auch dazwischen. Manchmal braucht's aber einfach etwas Warmes. Da kommt unsere Brotküche am Jakominiplatz ins Spiel. Es ist ein Standl der etwas anderen Art, denn hier gibt's neben frischem Brot auch super Snacks und herzhaftes Mahlzeiten wie Suppe, Quiche oder Risotto. Den Brotköchen und -köchinnen kann man beim Zaubern dieser Leckerbissen übrigens auch zusehen – denn sie werden vor Ort, immer frisch, und wo es möglich ist, aus regionalen und biologischen Zutaten zubereitet. Aus diesem Grund machen wir um unsere Rezepte auch gar kein großes Geheimnis und teilen sie hier gerne.



Die aktuellen Tagessteller gibt's jeden Montag auf facebook.at/auerbrot

FRÜHLINGSRISOTTO



YUMMY!



ZUTATEN · 250 g Risottoreis,
1/8 l Weißwein, 30 g Butter
125 g Babyspinat, 3 Jungzwie-
beln, 100 g Zuckerschoten
5 Radieschen, 50 g Parmesan,
125 g Feta, evtl. 1 Handvoll
Bärlauch oder roter Mangold,
500 ml Gemüsefond,
Natives Olivenöl Extra, Salz

ZUBEREITUNG · Die Jung-
zwiebeln fein schneiden.
Reis und Zwiebeln in etwa
10 g Butter und Olivenöl
anschwitzen, mit Weißwein
ablöschen, salzen, immer
wieder mit heißem Gemüse-
fond aufgießen und sanft
köcheln lassen, bis der Reis
noch bissfest ist. Während-
dessen Radieschen schneiden
und mit den Zuckerschoten in
Olivenöl anschwitzen. Zum
Schluss Parmesan, Spinat und
die restliche Butter ins Risotto
rühren und abschmecken.
Anrichten und mit zerbrösel-
tem Feta, Zuckerschoten,
Radieschen und etwas Jung-
zwiebelgrün garnieren.



FÜR 4 PERSONEN



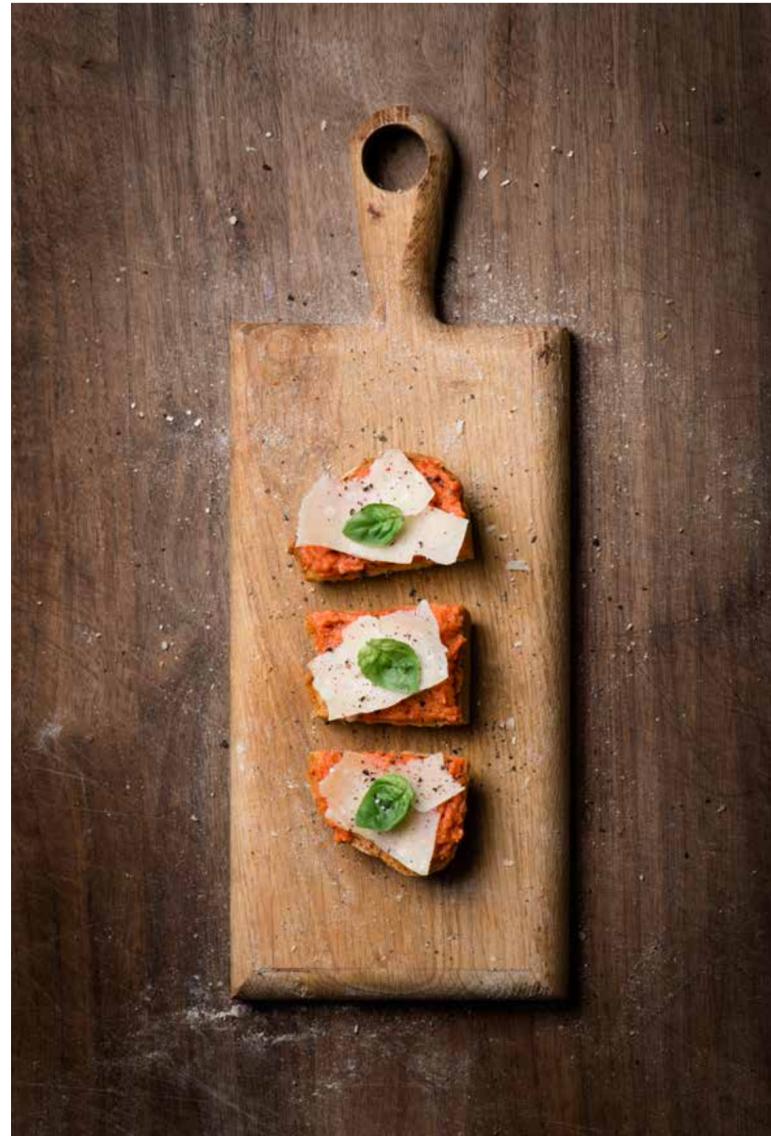
SALMOREJO AUF BIO TOSCANA

ZUTATEN · 1 bio Toscana vom Vortag, 6-7 große, reife Tomaten, 100 ml Natives Olivenöl Extra, etwas Salz, 1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG · Ein ganzes bio Toscana in Scheiben schneiden. Die Hälfte davon mit den Händen in kleinere Stücke zerreißen. Die anderen Brotscheiben vorerst zur Seite stellen. Knoblauch zerkleinern, Tomaten schälen und in große Würfel schneiden. Zerteiltes Brot, Tomaten und Knoblauch in einen hohen Topf geben. 30 min ruhen lassen. Dann Olivenöl hinzufügen, alles gemeinsam passieren und salzen. Brot scheiben toasten und das pürierte Salmorejo darauf verteilen.



FÜR 4 PERSONEN



DINKELBROTSCHÜSSERL



ZUTATEN · 2 Dinkel-Honig-Laibchen, Gemüse, Knoblauch, Speck, Käse etc. (nach Belieben), 2 Eier

ZUBEREITUNG · Die Dinkel-Honig-Laibchen im oberen Drittel horizontal durchschneiden. Deckel zur Seite legen. Den unteren Teil aushöhlen. Das Schüsserl kann nach Belieben gefüllt werden. Gemüse, Knoblauch, Speck in kleine Stücke schneiden, mit Käse vermischen und würzen. Fülle mit leichtem Druck in das Dinkelschüsserl drücken und jeweils ein rohes Ei darüber geben. Unbedingt darauf achten, dass der Dotter ganz bleibt. Bei 180 Grad ca. 15-20 min überbacken. Deckel wieder aufsetzen und servieren.



FÜR 2 PERSONEN

DIE MACHT SEI MIT EUCH!

Kritische Stimmen mögen behaupten, die siebte Episode des epischen Weltraum-Abenteuers Star Wars hätte wenig Neues gebracht. Das sehen wir anders.

Denn neben den Laserschwert-Duellen, den Verfolgungsjagden durch die Weiten des Alls und den erwartungsgemäß unerwarteten Wendungen in der Haupthandlung hatte auch ein Stück Instant-Brot

seinen Auftritt – und sorgte damit für einigen Wirbel. Wir als Bäckermeister haben aber sofort erkannt, dass es sich dabei um einen Special Effect der alten Schule handelt: nämlich einen simplen Luftballon in Brot-Optik.



DJ BOBOS BROTBERUF

DIE MUSIKBRANCHE HAT MEHR BEZUG ZUM BÄCKERWESEN ALS MAN GLAUBT. UND WIR SPRECHEN HIER NICHT VON REINHARD FENDRICH'S „SIE WOLLTE BLOND WIE EINE SEMMEL SEIN“.

Handwerk hat zwar goldenen Boden, goldene Schallplatten bekommt man damit aber leider nicht. Vielleicht war das der Hauptgrund, warum der gelernte Bäcker Peter René Baumann sich als DJ BoBo für eine Karriere im Showbusiness entschieden hat. Denn an den vorwiegend nächtlichen Arbeitszeiten einer Profi-Bäckerei hat sich der „King of Dance“, wie er von seinen Fans liebevoll genannt wird, bestimmt nicht gestört. Und apropos blond wie eine Semmel: Auch Heino war mal ein Bäcker.

Wie sich Oprah Winfrey ihre Brötchen verdient.

Jeder mag Oprah. Und Oprah mag Brot. Dass sie eine auf Brot basierende Diätmethode ausprobierte, ist also kaum verwunderlich. Was danach geschah, ist wohl eine Win-Win-Situation wie aus dem Lehrbuch: Oprah nahm rund 12 Kilo ab und – nach einem Tweet darüber – auch prompt 12,5 Millionen Dollar an Sponsorgeldern wieder zu. Sie ist übrigens die erste Afroamerikanerin, die Milliardärin wurde. Ihr Vermögen wird mittlerweile sogar auf rund 2,7 Milliarden US-Dollar geschätzt – und es wird mehr.

HUBERT AUER IST MARTIN AUERS ...

Auer ist sicher nicht der seltenste Familienname in Graz. Dass aber gleich zwei Männer dieses Namens eine Bäckerei begründen, das wäre wohl des Zufalls zu viel.

In der Tat ist der Gründer der Bäckerei Hubert Auer der Cousin von Martins Vater. Sein Unternehmen hat er aber bereits 2003 verkauft – mittlerweile steckt ein deutscher Investor hinter den „roten“ Auer-Filialen. Heute bäckt Hubert Auer nur mehr privat und ist Stammgast in unserer Filiale in der Körösistraße.

EINEN TOAST AUF MARIA



Holy Toast

Wir sind der Meinung, dass Brot ein sehr wertvolles Lebensmittel ist. Sowohl kulturell, als auch was seine Nährwerte betrifft. Aber man kann es auch übertreiben.

Wie zum Beispiel jene Amerikanerin, die im Jahr 2004 ein Stück Toastbrot um sagenhafte 28.000 US-Dollar versteigerte. Der Hintergrund: Ihr Toaster hatte rudimentäre Umrisse in das Brot gebrannt, die der Silhouette der heiligen Jungfrau Maria zum Verwecheln ähnlich sehen – und Madonnen-Darstellungen sind nun einmal nicht billig. Nur so zum Vergleich: Leonardo da Vincis „Madonna Benois“ wird auf etwa 36 Millionen Dollar geschätzt.



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, VEGAN UND AUS NATURSAUERTEIG.



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.

ALLE ZUTATEN BIO



bio EVI

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

ALLE ZUTATEN BIO, VOLLKORN



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.

ALLE ZUTATEN BIO



bio RÜTTING

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

ALLE ZUTATEN BIO, VOLLKORN



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.

ALLE ZUTATEN BIO



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.

ALLE ZUTATEN BIO, OHNE WEIZEN



bio BURGENLÄNDER

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

ALLE ZUTATEN BIO



bio DINKELVOLLKORN

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

ALLE ZUTATEN BIO, VOLLKORN, OHNE WEIZEN



bio ROGGEN PUR

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

ALLE ZUTATEN BIO, OHNE WEIZEN



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.

ALLE ZUTATEN BIO, VOLLKORN, SALZARM



bio STEIRER

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

ALLE ZUTATEN BIO



bio ALPENSPITZ

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

ALLE ZUTATEN BIO



bio ROSEGGER

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

ALLE ZUTATEN BIO



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.

ALLE ZUTATEN BIO



bio STEINOFENBROT

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

ALLE ZUTATEN BIO



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!

ALLE ZUTATEN BIO