

MARTIN AUER



•
GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

AUER
MARTIN AUER

•
AUSGABE
Nº 03 / 2016



Der Wunsch, dem Brot die Seele zurück zu geben, ist uns zum Leitfaden geworden. Er gibt uns einen Weg vor und nimmt uns Entscheidungen wie von selbst ab. Die Seele des Brotes ist sensibel und verflüchtigt sich bei Kompromissen. Wie zum Dank gibt uns unser Brot dafür aber auch viel zurück. Brot ist für uns das Lächeln deiner Kinder, wenn sie in der Schule ihr Jausenbrot auspacken. Es ist deine Erinnerung an die eigene Kindheit. Ebenso wie das Glück, das du spürst, wenn du deiner oder deinem Liebsten das Frühstück ans Bett bringst. Brot ist für uns die Zeit, die du mit deiner Familie beim Abendbrot verbringst. Brot ist Teil unseres Lebens.

MARTIN AUER

BROT & SPIELE



In 90 Minuten könnte man eine Runde Fußball spielen. Man könnte aber auch einen Laib Brot backen. Oder aber man tut es Martin Auer und Sturm-Cheftrainer Franco Foda gleich und unterhält sich einfach mal darüber, was diese beiden Dinge verbindet.

MARTIN AUER TRIFFT FRANCO FODA: WIE SIE ÜBER
TEAMS DENKEN UND WARUM SIE EINEN GEILEN JOB HABEN.

Franco Foda & Martin Auer



ZWEI, DIE VERSUCHEN, IMMER AM BALL ZU BLEIBEN.
FRANCO FODA UND MARTIN AUER.

MARTIN AUER - Gleich zu Beginn muss ich dir etwas gestehen. Ich bin eigentlich gar kein so großer Fußballfan. Einer meiner Söhne dafür umso mehr. Aber es gibt vor allem einen Aspekt, den ich auch im Fußball sehr spannend finde: Egal wie gut jeder einzelne Spieler auch ist, am Ende geht sich nur dann ein gutes Ergebnis aus, wenn alle zusammenarbeiten. Das ist in meinem Metier nicht anders. Auch Brotbacken ist ein Mannschaftssport. Ich glaube, wir kriegen das nur deshalb hin, weil wir innerhalb unseres Teams eine Basis geschaffen haben, die auf Vertrauen gründet. Wir vertrauen einander menschlich, ebenso wie wir auf den Einsatz aller für ein gemeinsames Ziel vertrauen.

FRANCO FODA - Klar, Vertrauen, Respekt und Menschenführung ist in jedem Berufszweig wichtig. Als Trainer bist du dafür verantwortlich, aus vielen Individualisten eine funktionierende Mannschaft zusammenzustellen. Für mich ist jeder einzelne Spieler wichtig. Nicht nur die, die fix spielen, sondern auch die, die auf der Bank oder Tribüne sitzen. Im Laufe einer Saison brauchst du jeden Mann. Der respektvolle Umgang mit den Spielern ist extrem wichtig – vor allem, wenn man jemanden kritisiert. Man will damit schließlich bezwecken, dass er – und damit auch die ganze Mannschaft – besser wird. Das ist mein Job. Wichtig ist nur, dass man nicht nachtragend und in der Lage ist, sich einander am nächsten Tag auch wieder in den Arm zu nehmen! Solche Situationen gibt es bei dir sicher auch.

MARTIN AUER - Vereinfacht gesagt, versuche ich, unseren „Spielern“ gegenüber stets zu betonen: Hart in der Sache, aber weich zum Menschen!

FRANCO FODA - Ja, das ist gut. Vor allem, da man in einer Führungsposition auch Entscheidungen treffen muss und dabei nicht immer alle glücklich machen kann. Die unangenehmen Momente für mich persönlich sind, wenn man einem Spieler mitteilen muss, dass er nicht von Beginn an spielt oder auf der Tribüne sitzt. Da ist es manchmal eine

Herausforderung, dieses Vertrauen von dem du gesprochen hast, in einer Mannschaft aufrecht zu erhalten. Deshalb versuche ich, meinen Spielern die Gründe für solche Entscheidungen immer genau zu erklären. Sie sollen sich auf mich verlassen können. Alle meine Spieler wissen: Wenn einer Probleme hat, ob privat oder sportlich, kann er mich Tag und Nacht anrufen. Der Trainer ist heute nicht nur Trainer, er ist auch Psychologe und Pädagoge. Heutzutage ist Kommunikation sehr wichtig.

MARTIN AUER - Diese Haltung scheint dir offensichtlich zugute zu kommen und dich auszuzeichnen. Auch wir versuchen immer, selbstkritisch zu bleiben und unser Handwerk mit einer gewissen Demut auszuüben. Bei mir geht das manchmal leider so weit, dass es mir schwerfällt, mich über Erfolge zu freuen. Weil ich mir immer denke: Was, wenn wir jetzt nur Glück gehabt haben? Wenn alles nur Zufall, eine glückliche Entwicklung war? Wie müssen wir uns künftig ausrichten, um weiterhin Nutzen stiften zu können?

FRANCO FODA - Zufall und Glück kann man gerade im Fußball durch gezieltes Training, professionelle Vorbereitung, die richtige Einstellung und Teamgeist minimieren. Deswegen ist es für mich sehr wichtig, im Erfolg als auch im Misserfolg den Blick für das große Ganze zu haben. Aber: Wenn man ganz oben stehen will, benötigt man auch Glück.

MARTIN AUER - Das nennt man dann das Glück des Tüchtigen! Neben dem Training ist sicher auch die Dynamik innerhalb des Teams ein wichtiger Punkt, oder? Damit hatte ich anfangs auch ein paar Schwierigkeiten. Ich habe zu Beginn ziemlich darunter gelitten, wenn sich zwei Mitarbeiter nicht verstanden haben, die Stimmung nicht gut war. Wenn der Umgang der Mitarbeiter untereinander nicht funktioniert, leidet das ganze Unternehmen darunter.



FRANCO FODA - Genau darum ist es auch extrem wichtig, wie du deine Mannschaft zusammenstellst. Da geht es nicht nur um sportliche, sondern auch um menschliche Belange. Wie tickt der Mensch, was ist ihm wichtig? Die Spieler müssen nicht die besten Freunde sein, aber sie sollten Respekt voneinander haben und sich am Platz gut verstehen. Nach oben kommen, ist nicht schwer. Viel schwerer ist es, sich an der Spitze zu behaupten.

MARTIN AUER - War es eigentlich immer schon ein Ziel von dir, nach deiner aktiven Karriere Trainer zu werden?

FRANCO FODA - Ja, eigentlich schon. Da diesen Traum aber sehr viele haben, ist es gar nicht so einfach, Bundesligatrainer zu werden. Ich habe bei den Amateuren angefangen, habe alle Ausbildungen gemacht und irgendwann kam dann die große Chance bei Sturm. Obwohl der Trainerjob sehr schnelllebig geworden ist, habe ich nach wie vor sehr großen Spaß an meiner Arbeit. Viele Vereine trennen sich sehr schnell von ihren Trainern, wenn der kurzfristige Erfolg ausbleibt. Dabei ist Kontinuität ein wichtiger Faktor.

MARTIN AUER - Es wundert mich, wie rasch in solchen Phasen der Trainer unter Druck gerät. Was am Platz passiert, ist doch das Ergebnis langer Arbeit. Bei uns ist es nicht anders. Ohne den Blick auf Kontinuität zu richten, wird's nicht klappen. Da sehe ich das Heil nicht im jährlichen Austausch der Führungskräfte bzw. des Trainers.

„Ich sag' immer, jeder Mensch sollte Ziele und Träume haben, sonst geht verdammt viel verloren. Nicht nur im Fußball, sondern im ganzen Leben.“

FRANCO FODA

FRANCO FODA - Um erfolgreich zu sein, braucht man in allen Bereichen Kontinuität. Das geht vom Präsidenten bis zur Mannschaft. Alle Räder müssen ineinandergreifen und alle müssen an einem Strang ziehen und in eine Richtung denken.

MARTIN AUER - Aber letztlich ist es, trotz der Verantwortung, eine schöne Sache, etwas aktiv gestalten zu dürfen, oder? Wir sind kein großes Unternehmen – gerade deshalb können wir vielleicht etwas leichter Einfluss nehmen und über's Backblech hinaus einen Nutzen stiften. In Form von Begeisterung etwa. Für die Welt da draußen etwas leisten zu dürfen und dem eigenen Team mehr als nur einen Arbeitsplatz bieten zu können, motiviert und freut natürlich irre.

FRANCO FODA - Begeisterung und Motivation sind gerade im Sport wichtige Aspekte. Aber auch der Spaß an der täglichen Arbeit spielt eine entscheidende Rolle. Meine Spieler müssen bis zur letzten Minute alles geben, um ein Spiel zu gewinnen. Wir wollen unsere Fans so oft wie möglich zufriedenstellen.

MARTIN AUER - Emotionen sind im Sport sowieso ein großes Thema. Wie gehst du damit um? Mir fällt es etwa nicht leicht, abzuschalten und Dinge, die mich tagsüber im Griff haben, abends für einige Zeit auszublenden. Lässt du die Emotion nach einem Spiel am Platz zurück?

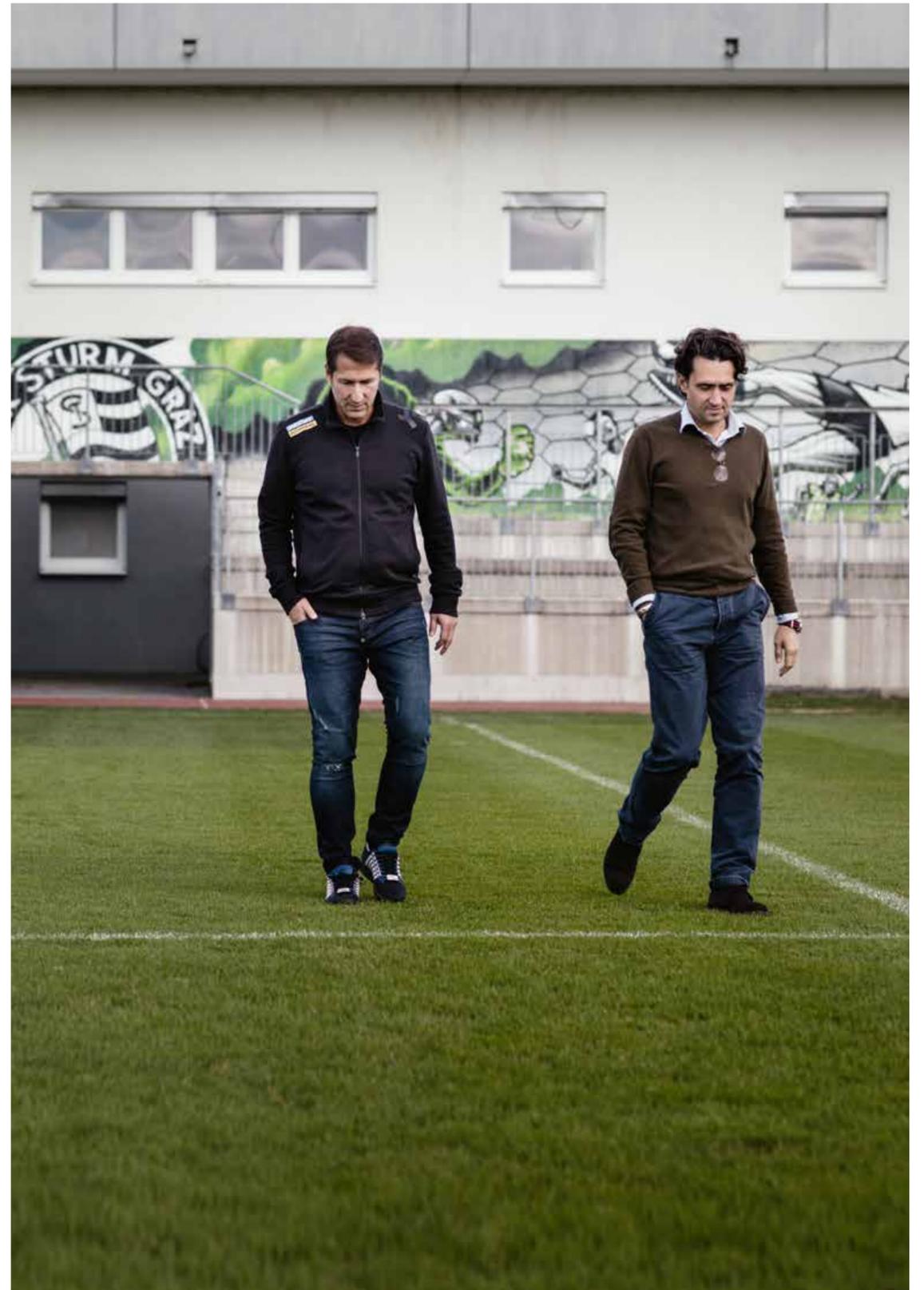
FRANCO FODA - Heute schon. Als junger Trainer bin ich nach dem Spiel gleich mal in die Kabine gestürmt und hab' meinen Frust rausgelassen, wenn es nicht so gut gelaufen ist. Am nächsten Tag hat es mir dann leidgetan. Zum Glück lernt man ziemlich schnell, einen kühlen Kopf zu bewahren und anderen gegenüber fair zu bleiben.

MARTIN AUER - Was Fairness betrifft, hat mich der ehem. britische Stürmer Gary Lineker stets beeindruckt. Denn er hat in seiner Profikarriere keine einzige gelbe, geschweige denn Rote Karte bekommen.

FRANCO FODA - Leider habe ich die eine oder andere Rote Karte in meiner Spielerkarriere erhalten. Fairplay spielt aber gerade im Sport eine große Rolle. Schwalben und Fouls haben im Fußball nichts verloren. Im Sinne der Gerechtigkeit bin ich für neue Technologien, um Fehlentscheidungen zu minimieren.

MARTIN AUER - Ja, es ist ein gutes Gefühl, etwas Qualitätsvolles zu schaffen. Ich meine damit aber nicht nur unsere Produkte, sondern auch den Service, die Marke und den Umgang mit unseren Kunden und unserem Team. In diesen Bereichen immer besser zu werden, das ist unser Ziel. Größe allein hat für mich keine Bedeutung. Qualitativ zu wachsen, ist ein Ansporn. Wenn das dazu führt, dass wir zunehmend mehr Menschen ansprechen, dann ist das freilich schön. Das bringt mich zur Frage, was du noch erreichen möchtest, welche Ziele du hast.

FRANCO FODA - Ich bin kein Mensch, der weit vorausplant – ich lasse die Dinge gerne auf mich zukommen. Aber ich sag' auch immer, jeder Mensch sollte Ziele und Träume haben, sonst geht verdammt viel verloren. Nicht nur im Fußball, sondern im ganzen Leben.



ALLES IM GRÜNEN BEREICH AUF FRANCO FODAS ARBEITSPLATZ

HALLO GÖSTING



Eintönigkeit gibt es bei Martin Auer nicht. Weder beim Gebäck, noch in seinen Filialen. Das erklärt auch das kunterbunte Treiben in Gösting, der größten Martin-Auer-Filiale bisher.

EIN RAD IST NICHT GENUG · MARTIN AUER GÖSTING STELLT SICH VOR



Martin Auer hat für alles ein Rezept. Für Süßes. Für Salziges. Und eines seiner liebsten: das gegen den Einheitsbrei. Was ihn nämlich auszeichnet, also neben dem Brot, ist seine Vorliebe für Architektur und Design. Filialen richtet er prinzipiell selbst ein. Wie etwa die neue im Wohnpark Gösting, der ersten Dependence im Nordwesten von Graz, der 28. insgesamt. Eine Filiale ganz nach Schema F – wie Farbe. Bunt zusammengewürfelt, aber trotzdem in sich stimmig. Und immer mit Martins eigener Handschrift. Etwas unkonventionell, ein bisschen lässig, Augenzwinkern inklusive.

„Wir richten unsere Filialen immer selbst ein, ganz ohne die Hilfe von professionellen Ladenbauern. Gut ist für uns alles, was gefällt.“

MARTIN AUER

Kaum ein Möbelstück – sei es Sessel, Hocker oder Tisch – findet sich mehr als zweimal. Eintönigkeit? Nix da. Die Farbpalette reicht von Weinrot über Türkis, Schwarz und Rot-Orange bis zum klassischen Holzbraun. Für die 52 Sitzplätze und den Gastgarten, erzählt Martin, hat er bei mindestens neun verschiedenen Händlern zugeschlagen. Und zusätzlich in mindestens einem Fahrradgeschäft. Wie sonst wäre das Rennrad so rasend schnell an die Wand gekommen?

Was an der neuen Filiale in Gösting noch neu ist: die Mischung aus Selbstbedienung und Service. Zum ersten Mal testet Martin Auer das Konzept, bei dem Kunden Kaffee und Gebäck – also alles, was flott geht – sofort selbst mit an den Tisch nehmen können. Alles, was länger dauert, weil es frisch aus der Küche kommt, wird wie gewohnt an den Tisch gebracht.

WETTEN, DASS?

Frühstück serviert von Martin Auer persönlich? Genau das könnte in der Filiale Gösting bald passieren. Dort läuft nämlich eine Wette zwischen Martin und seiner Frau Barbara. Wer verliert, serviert! Wie es dazu kam? In Gösting gibt es kleine Medizinfläschchen mit Nummerierung. So wissen die Mitarbeiter, welche Bestellung an welchen Tisch kommt. Martin wollte nur ganz wenige kaufen, glaubt er doch, dass in den ersten drei Monaten nie mehr als zehn gleichzeitig in Umlauf sein werden. Barbara ist da ganz anderer Meinung und hat vorausschauend gleich ganz viele besorgt. Und wir? Wir freuen uns auf Fotos von Martin an der Kaffeemaschine.



AUF EMAILLE UND EWIG

Wer Riess sagt, meint oft „Geschirr aus Emaille“ – so bekannt ist die Firma aus Niederösterreich. Nicht nur in ihrem Heimatland, sondern weltweit. Überall gehört das Emaillegeschirr zu den Klassikern der Küche. Heute erlebt es dank kleiner Modifikationen und etwas Mithilfe von Food Bloggern sogar ein Revival.

EMAILLE IN TOP(F)FORM · ÜBER ALTES MATERIAL MIT NEUEN IDEEN

SCÄSSEL
ZUM GLÜCK.



Emaile bringt Farbe in die Küche. Durch den Brennprozess entsteht das herrlich leuchtende Kolorit.

Was haben die Hinweisschilder am Flughafen in Frankfurt, die Hausnummer tafeln in Triest und Omas Guglhupf-form gemeinsam? Genau, sie alle haben einen Bezug zu, oder besser, einen Bezug aus Emaile. Und: Sie alle stammen aus der gleichen österreichischen Manufaktur.

In Ybbsitz in Niederösterreich, nicht weit von Amstetten, produziert die Firma Riess seit 1550 Pfannen und seit fast einhundert Jahren das berühmte Kochgeschirr sowie Straßenschilder aus Emaile. Damit ist Riess nicht nur eine der ältesten Manufakturen Österreichs, sondern auch einer der letzten Hersteller für Haushalts-emaile in Europa. Dass das Unternehmen bis heute besteht, verdankt es dem besonderen Werkstoff, den es herstellt. Denn was aus Emaile ist, geht nicht kaputt, rostet nicht, bekommt keine Kratzer, lässt sich aber leicht reinigen und vollständig recyceln. Dabei ist Emaile eigentlich nur Glas, das bei 450° C untrennbar mit Eisen verschmolzen wird. Auch in den Shops von Martin Auer finden sich Schüsseln, Töpfe, Pfannen und Mini-Weitlinge von Riess. In Letzteren wird etwa das Müsli angerichtet. Weil das Emaillegeschirr eben nicht nur so unglaublich praktisch, sondern auch besonders hübsch ist.

Das war aber nicht immer so. Ende der 70er-Jahre verdrängten Edelstahl- und mikrowellengeeignetes Glasgeschirr die Töpfe und Pfannen aus Emaile. Das fand man plötzlich altbacken. Konkurrent um Konkurrent musste schließen oder seine Produktion ins Ausland verlagern. Nur Riess blieb seiner Herkunft treu. „Wir sind ein Familienbetrieb und sehr stark in der Region verwurzelt“, sagt Friedrich Riess, der das Unternehmen heute gemeinsam mit Cousin Julian und Cousine Susanne in neunter Generation führt. „Fast die Hälfte unserer 121 Mitarbeiter kommt aus dem Ort. Da überlegt man nicht zweimal, ob man weitermacht. Man überlegt gar nicht.“ Die Beständigkeit hat Früchte getragen: Heute zieren Riess-Töpfe wieder die Titelseiten von Kochmagazinen, Auslagen von Geschäften und sind die liebsten Küchenhelfer von Food Bloggern.



Eine Führung in der einzigen Emailiermanufaktur Österreichs gefällig? Kein Problem. Die Firma Riess bietet Mo-Fr Betriebsführungen an. Einen spannenden Beitrag darüber gibt es übrigens von der Bloggerin Florence Stoiber auf www.avocadobanane.com



Ein Hit seit den 1950ern. Pastellfarbenedes Kochgeschirr trifft auf schwarze Klassiker.

FRUCHTIG FRISCHE FARBEN. UND NEUE FORMEN.

Die Familie Riess hat es geschafft, sich neu zu erfinden und gleichzeitig ihrem Stil treu zu bleiben. Neue Modelle in zeitgemäßen Farben und Formen – etwa die Edition der Köchin Sarah Wiener – ergänzen bewährte Design-Klassiker. Besonders der Boom des Retro- und Shabby Chic hat Emaillegeschirr wieder populär gemacht. „Die Menschen haben heute sehr offene Küchen. Da macht sich ein schöner Emailletopf eben wesentlich besser als Edelstahl“, ist sich Riess sicher. Und noch ein anderer, nicht unwesentlicher Nebeneffekt des Werkstoffs, half Riess in den letzten Jahren wieder zurück auf die Erfolgsspur. Denn Emaillegeschirr mag zwar altherwürdig aussehen, es eignet sich aber besonders gut für moderne Induktionsherde, weil es große Hitze verträgt.

Trotz des Sprungs in das neue Jahrtausend, steht Riess immer noch vor allem für eines: hohe Qualität durch Handarbeit. Davon durften sich auch Barbara und Martin Auer bei einer hochinteressanten Betriebsführung überzeugen. Mehr als 900 verschiedene Modelle stellen die rund 120 Mitarbeiter her. Ein solcher Besuch in der Werkhalle, die malerisch von Bergen und Flüssen umgeben liegt, ist auch ein Ausflug in die Vergangenheit. Die Maschinen sind alt, funktionieren aber, so Friedrich Riess, besser und sparsamer als manch neue. 35 bis 50 Arbeitsschritte durchläuft etwa ein Topf, bevor er verkauft werden kann. Die meisten davon werden noch per Hand vorgenommen. Friedrich Riess: „Wir sind kein großer Industriebetrieb. Wir sehen uns als Manufaktur.“ Denn auch wenn jährlich an die 1,5 Millionen Pfannen und Töpfe Ybbsitz verlassen und in 35 Länder exportiert werden – Riess ist ganz nah dran an seinen Kunden. Geliefert wird ab einem Teil. Trotzdem arbeitet Riess umweltschonend und nachhaltig. Die gesamte Produktion ist dank drei eigener Wasserkraftwerke CO₂-neutral, die Hitze des Brennvorgangs wird gleichzeitig für das Aufbrennen der Stücke, das Trocknen und das Beheizen des Betriebs verwendet. Emaille selbst ist ebenfalls zu einhundert Prozent natürlich und daher vollständig wiederverwertbar. Aber warum sollte man Emaillegeschirr jemals wegwerfen?



Immer noch ein Familienbetrieb. Heute leiten Julian Riess, Friedrich Riess und Susanne Riess in 9. Generation das Unternehmen.

Eigentlich lieben wir bei Martin Auer die Sonnenseite des Lebens. Nur bei einer Sache können wir der Dunkelheit nicht widerstehen. Und zwar, wenn es um unser Brot geht. Denn wir backen unser Gebäck gerne ein bisschen kräftiger als manche unserer Kollegen. Aber warum eigentlich?



The DARK SIDE

• IS THE BRIGHT SIDE •

100%
GESCHMACK

KNUSPERKRUSTE UND
LOCKERES INNENLEBEN.
SO MUSS DIE PERFECTE
SEMMEL SEIN.

Bei Martin Auer setzen wir auf das französische Savoir-vivre und backen unser Gebäck ganz nach dem Vorbild der Grande Nation gerne etwas dunkler. Während wir Österreicher nämlich oft helles, sehr weiches Brot produzieren, drehen die Franzosen ihren Backofen richtig auf und schwören auf eine kräftige, aromatische Kruste. Frei nach dem Motto: „Lieber knusprig und gustrig als pappig und lappig.“ Auch bei Martin Auer finden wir, dass eine gut ausgebildete Kruste das A und O eines aromatischen Brotes ist. Machen doch die Aromastoffe dort circa 80 Prozent des Gesamtaromas aus. Der Grund, warum das so ist, findet sich im Backprozess.

GUT REAGIERT

Beim Backen muss die Chemie stimmen. Wortwörtlich, denn das Backen löst im Teig komplexe physikalische und chemische Prozesse aus. Einer davon ist die „Verkleisterung von Stärke“ bei einer Backhitze zwischen 60 und 80° C. Das Wasser verdampft und das Eiweiß, das für die Struktur des Brotes sorgt, gerinnt. Ab jetzt könnten Brot und Gebäck eigentlich aus dem Ofen geholt werden. Nicht bei uns. Denn ab dieser Temperatur geht es erst richtig los – und zwar mit der Geschmacksbildung! Zwischen 120 und 180° C bilden sich als Abbauprodukte der Stärke geschmacksbildende Dextrine aus und die Karamellisierung des Zuckers beginnt. Bei circa 150° C setzen dann auch noch die komplexen Vorgänge der sogenannten Maillard-Reaktion ein, die auf einer Reaktion der Aminosäuren mit den Zuckern beruht, und am Ende die geschmacksstarken und farbgebenden Melanoidine hervorbringt. Die klingen zwar unschön, schmecken aber herrlich. Denn sie bescheren uns die Knusperkrusten und den Röstgeruch von Brot, Fleisch und Co. Gelüftet wurde das Geheimnis der perfekten Kruste übrigens von Monsieur Maillard zu Beginn des 20. Jhdts., seines Zeichens Chemiker und wohl selbst ein Feinspitz.

BROT BRAUCHT ZEIT

Warum dennoch viele Österreicher Schwarzbrot-Typen aber Bleichkrusten-Kauer sind? Die Antwort darauf gibt, wie so oft, die Industrie, die uns den Geschmack über die Jahre „anerzogen“ hat. Gut Brot will nämlich Weile haben. Nur die nimmt sich heute keiner mehr. Dabei hat das Unheil schon in den 1960ern seinen Lauf genommen. Als Lieferanten der aufkommenden Supermärkte sahen sich viele Bäcker (ja, derer gab es damals noch viele!) einem zunehmend wachsenden Preisdruck ausgesetzt. Da die Kosten für Energie eine verhältnismäßig hohe Belastung bedeuteten, wurde das Brot immer öfter früher aus dem Ofen geholt. Unser Geschmack wurde fortan in eine einzige Richtung geprägt: bleich und weich. Auch heute wird noch bei diesem Arbeitsschritt gespart, denn er kostet nicht nur Energie, sondern auch Zeit. Dass Geschmack und Farbe dabei oft auf der Strecke bleiben, kümmert nicht viel, denn man hat sich daran gewöhnt. Für uns bei Martin Auer sind aber gerade Farbe und Geschmack Teil der Seele unseres Brotes. Letztlich wollen wir unseren Kunden Backwaren mit großartigem Aroma schenken. Und das bedeutet eben auch, dem Brot die Zeit zu geben, die es braucht, um seine Aromen zu entfalten.



WILL AROMA. DAS GEHT GAR NICHT.

EIN KOMPROMISS.

SO MUSS ES SEIN!

MERCI BOULANGERIE

WASSER. WEIZEN. WODKA.

François Thibault war Kellermeister in einem der angesehensten Cognac-Häuser Frankreichs, als ihn ein amerikanischer Unternehmer fragte, ob er nicht auch mal Wodka machen wolle. Er tat es und landete mit Grey Goose einen Jahrhundertserfolg. Ohne die französischen Bäcker wäre die Geschichte aber vielleicht anders ausgegangen. Doch alles der Reihe nach.

Selbst die größten Storys, die so richtig erzählenswert sind, beginnen oft ganz unspektakulär. Irgendwo hat jemand eine Idee, überlegt sich, wie er sie umsetzen könnte und bringt dabei einen Stein ins Rollen, der ein Ereignis nach dem anderen auslöst und so Geschichte schreibt. Bei Grey Goose war dieser unspektakuläre Moment jener, als sich der amerikanische Spirituosen-Händler Sidney Frank 1996 in den Kopf setzte, den besten Wodka der Welt zu destillieren. Das Problem: Sidney war zwar ein Marketing-Genie – er hatte in den Jahren davor den Kräuterlikör Jägermeister in den USA groß gemacht – aber von Wodka verstand er nur, wie man daraus einen Martini mixt. Er machte sich also auf die Suche nach einem Partner. Anstatt sich aber in Polen oder Russland nach anerkannten Experten umzusehen, ging er nach Frankreich. In Cognac, der Heimatstadt des gleichnamigen Weinbrands, bat er schließlich den Maître de Chai François Thibault um Hilfe. Einen Perfektionisten, der zwar noch nie Wodka gebrannt hatte, aber immer die richtigen Fragen stellte.

Die wichtigste dieser Fragen war: Woraus wird der perfekte Wodka gemacht? Was kommt rein? Kartoffeln, Roggen oder Weizen? Ein Wahlspruch der französischen Meisterküche lautet: Ein Produkt ist nur so gut, wie die schlechteste seiner Zutaten. Gerade beim Wodka, der oft nur aus zwei Zutaten besteht, gilt diese Regel umso mehr. Bei den französischen Bäckern fand François schließlich seine Antwort: Winter-Weizen aus der Picardie, einer Region, die auch als Kornkammer Frankreichs bekannt ist. Die perfekte Balance aus Mineralien und Stärke in diesem Getreide ist nicht nur zum Backen ideal, sondern auch zur Erzeugung eines besonders weichen Wodkas. An dieser Stelle also: Merci an die Boulangerie. Die zweite Zutat, das Wasser, holte sich der Kellermeister zu Hause aus der Region um Cognac. Vom Kalkstein gefiltert und reich an Mineralien.

Insgesamt acht Monate lang tüftelte François an der perfekten Rezeptur und an einem geeigneten Destillationsverfahren. Am Ende ließ er den Weizen 24 Stunden lang vermahlen, 30 Stunden fermentieren und anschließend vier Tage lang destillieren. Das Ergebnis: Im Jänner 1997 wurde mit Grey Goose ein absolut reiner Premium-Wodka präsentiert. Sidneys Stein nahm Schwung auf. Nur ein Jahr später wurde Grey Goose vom Magazin „Tastings“ bereits zum besten Wodka der Welt gekürt und löste einen globalen Edel-Wodka-Boom aus. 2003 etablierte sich das französische Destillat in den USA als unangefochtener Marktführer im Premiumsegment und wurde so erfolgreich, dass Sidney Frank die Marke 2004 um rund zwei Milliarden Dollar an den Getränkeriesen

Bacardi verkaufte. François blieb aber weiterhin an Bord und experimentierte mit geröstetem Weizen oder dem Zusatz von Cognac. Die Erfolgsgeschichte von Grey Goose hat bis heute noch kein Ende gefunden. Und auch die Zusammenarbeit mit den lokalen Bäckern ist nach wie vor Teil des Unternehmens. Im 2014 bezogenen Firmensitz südlich von Cognac gibt es neben einer Bar und einem Pool auch eine kleine Bäckerei. Außerdem: 2015 tourte Grey Goose mit einer Pop-up-Bakery durch die Welt. Die nach François Thibault benannte „Boulangerie François“ machte in Städten wie London, Paris, New York und Berlin halt und bot neben feinsten französischen Backwaren (natürlich mit Getreide aus der Picardie) auch mit Wodka verfeinerte Marmeladen und Konfitüren an. Der wahre Geheimtipp war aber mit Sicherheit die „Fly Beyond-Bar“. Versteckt hinter einer verborgenen Tür in der Boulangerie, stieg dort internationale Bar-Kultur in neue Sphären auf. Da bleibt nur zu hoffen, dass die Geschichte weitergeht und die „Boulangerie François“ auch einmal in Graz Station macht.

WOHER EIGENTLICH DER NAME?

Bordeaux kommt aus Bordeaux, Camembert aus dem Dorf Camembert und Champagner selbstverständlich aus der Champagne – die Franzosen sind meist nicht sehr kreativ, wenn es um die Benennung ihrer Kreationen geht. Grey Goose sticht da förmlich heraus. Produziert in Cognac ist der Premium-Wodka nach den vielen Graugänsen benannt, die diese Region bewohnen. Denn den Cognac gab es ja leider schon.



DER GESCHMACK FRANKREICHS

Grey Goose zeigt mit seiner „Boulangerie François“, dass Wodka und die traditionelle französische Backkunst eine entscheidende Zutat gemeinsam haben: Weizen aus der Picardie.



TRI TRA TRALALA – DIE BUNTEN MINIS SIND DA.

So klein und trotzdem lenken sie schon alle Aufmerksamkeit auf sich: unsere Minis. Aber wir können ihnen gar nicht böse sein, weil sie uns jetzt schon seit mehr als zwei Jahren zuverlässig von A nach Brot bringen. Manchmal wissen wir gar nicht, was wir ohne sie machen würden. Wie soll man denn in Graz mit einem normalgroßen Auto jemals einen Parkplatz finden? Deshalb haben wir uns etwas Besonderes überlegt und ihnen als Dankeschön einen neuen Anstrich verpasst. In kräftigem Cheesecakegelb, hellem Heidelbeermuffinblau und süßem Punschkräpfenrosa - weil die Welt für uns gar nicht bunt genug sein kann.

KAFFEE VERBINDET



COFFEE TO KNOW

Er ist Kuppler, wärmt Herzen und Hände, rüttelt uns wach und hilft durch lange Nächte. Doch Kaffee kann noch viel mehr. Hier ein paar Dinge, die du über Kaffee vielleicht noch nicht gewusst hast, die dein Leben und deine Beziehungen aber entscheidend verändern können.

KAFFEE VERSORGT DICH MIT KLATSCH UND TRATSCH

Beim Trinken kommen die Leut' z'amm. Schon im antiken Griechenland traf man sich gern zum gesellschaftlichen Austausch auf einem Symposium, was nichts anderes bedeutet als „gemeinsames Trinken“. Im England des 18. Jh. galten etwa Teegärten als die bedeutendsten Partnerbörsen für die Upperclass. Heute laden wir unsere Herzensdamen und Traumprinzen gerne auf einen Kaffee ein, die Tante auf „Kaffee und Kuchen“ und die Nachbarn auf einen „Kaffeeklatsch“. Rein historisch betrachtet können wir wahrscheinlich gar nicht anders.

KAFFEE SAGT, ICH LIEBE DICH

Während viele Kaffee nutzen, um das Eis zu brechen, haben Studien des Instituts für Demoskopie Allensbach ergeben, dass Kaffeetrinken auch innerhalb bestehender Beziehungen eine große Rolle einnimmt. Nach gemeinsamen Unternehmungen und dem gemeinsamen Lachen ist die gemeinsame Tasse Kaffee unter 30-jährigen Deutschen eines der Highlights in ihren Beziehungen. Vor allem, wenn sie sonntags zusammen mit dem Kipferl ans Bett gebracht wird. Alte Liebe röstet eben nicht.

KAFFEE MACHT SYMPATHISCH

Jeder weiß: Lernt man neue Menschen kennen, zählt oft der erste Eindruck. Wie man dabei möglichst gut abschneidet, darum ranken sich unzählige Geheimnisse. Eine Studie aus den USA hat gezeigt, dass neben ordentlicher Kleidung und einem festen Händedruck auch eine Tasse Kaffee dabei wahre Wunder wirkt – aber nur, wenn das Gegenüber sie in Händen hält. Denn: Mit einem heißen Häferl in der Hand findet man andere Menschen grundsätzlich sympathischer. Und, so nebenbei erwähnt, auch viel spendabler, wenn es um Gehälter geht.

KAFFEE MACHT DICH ZUM STAR

Die verbindende Wirkung des Kaffees beschränkt sich bei Weitem nicht nur auf das echte Leben. Auch auf Facebook, Snapchat und Instagram socializen wir häufig mit und über das schwarze Gold. Besonders auf Instagram wird Kaffee heiß gehandelt. Dort teilen 300 Millionen Menschen nicht nur ihre schönsten Momente, sondern auch ihre Trinkgewohnheiten. Mit 53 Millionen Hashtags ist #coffee absoluter Spitzenreiter vor Wasser (38 Mio.) und Bier (34 Mio.). Soll heißen: Wenn nichts mehr geht, geht immer noch ein Bild von deinem Frühstückskaffee.

KAFFEE HÄLT DICH FIT

Wer Kaffee trinkt, lebt länger. Behaupten US-Studien. Nur zu viel sollte es nicht sein. 3 bis 5 Tassen empfehlen Ernährungsexperten als Tageshöchstmenge. Am besten schwarz und ohne Zucker getrunken, regt Kaffee nämlich nicht nur den körpereigenen Stoffwechsel an, sondern auch die natürliche Selbstreinigung der Körperzellen. Mit unseren statistischen 2,8 Tassen pro Tag liegen wir Österreicher also genau richtig. Anders der französische Schriftsteller Voltaire, der trank angeblich 50 Tassen pro Tag.

KAFFEE, DA GEHT WAS WEITER

Früher waren die Kaffeehäuser die intellektuellen Zentren ihrer Zeit. Man traf sich, besprach, dachte nach und schrieb auf. Nicht umsonst entstand der Begriff der Kaffeehausliteratur. Zufällige Sitznachbarn dienten dabei wohl mehr als einmal als Inspiration und Vorlage so mancher Romanfigur. Noch heute sind Kaffeehäuser wichtige Treffpunkte – etwa für Politiker und Geschäftsleute. Hier werden zwischen zwei Espressi Entscheidungen getroffen oder Kollegen von Kollegen vorgestellt. Denn wie steht es weiter oben so schön geschrieben: Beim Kaffeetrinken kommen die Leut' z'amm.

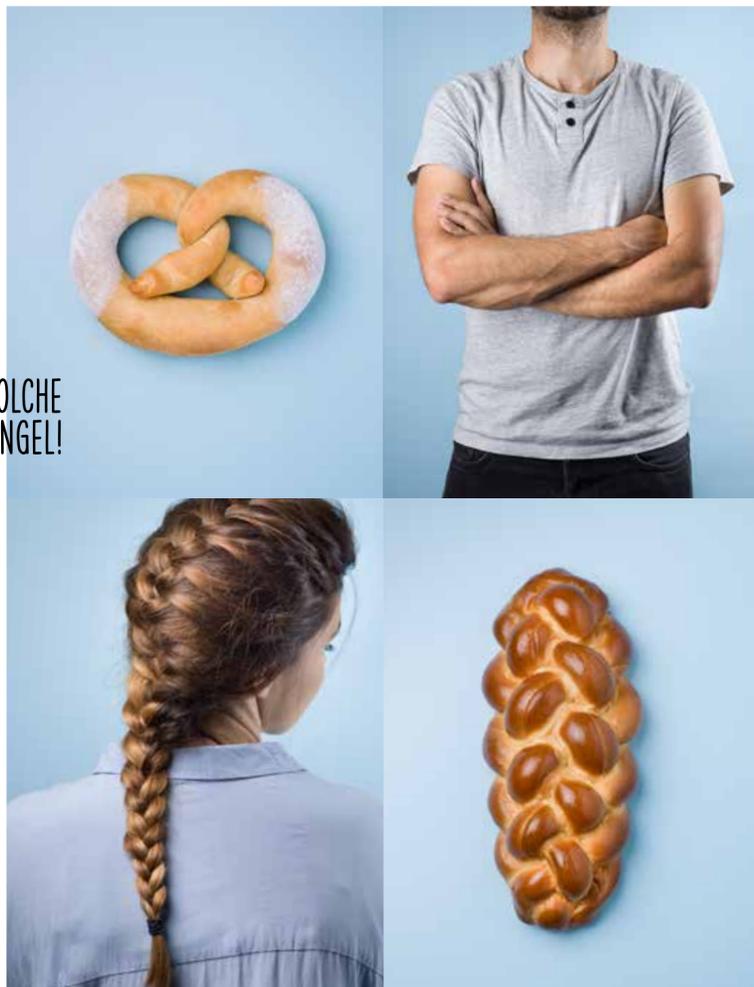
SCHÖN & GUT

Farben und Formen, Akustik und Haptik, aber auch Gewicht und Größe. Beim Design ist jede Kleinigkeit wichtig. Was wenige vermuten: Nicht nur bei Porsche, Armani-Anzug und Co., auch bei Semmel, Brot und Breze steckt nicht nur viel Liebe, sondern vor allem Funktionalität im Detail.

WIE DER KNOTEN IN DIE BREZE KOMMT UND WARUM MAN SICH MANCHMAL AN ESSEN NICHT SATT SEHEN KANN.



SOLCHE
SCHLINGEL!



Der perfekte Knoten ist eine Herausforderung für jeden Hobbybäcker. Doch woher stammen Brezenknoten und Striezelform eigentlich?

„Design ist nicht nur, wie es aussieht oder sich anfühlt. Design ist, wie es funktioniert“, meinte Steve Jobs, der Gründer von Apple einmal. Und der muss es schließlich wissen! Doch ein knackiges Aussehen alleine reicht selbst der goldigsten Semmel nicht. Sie muss gut schmecken. Aber eben nicht nur ...

Quadratisch, praktisch, gut. Dieses Motto gilt für Lebensmittel nicht erst seit der Erfindung der Ritter-Sport-Schokolade. Schon immer haben Menschen ihre Nahrung bewusst in Form gebracht und gestaltet, also „designt“. Als formgebend für unsere Speisen erwiesen sich – neben praktischen Überlegungen zu Transport und Aufbewahrung – vor allem Mythen, historische Ereignisse

und die Religion. So war es im 7. Jahrhundert üblich, die Arme zum Gebet vor der Brust verschränkt zu halten. Diese „Form des Gebets“ ist uns bis heute mit dem Knoten in der Breze (vom lat. „bracchium“ für Arm) erhalten geblieben. Ähnlich auch die des Striezels. Wer sich in der Antike den Schutz der Götter sichern wollte, schnitt sich das geflochtene Haar ab und brachte es als Opfergabe in den Tempel. Das Haaropfer kam irgendwann aus der Mode, der Zopf aber blieb. Und so wird noch heute an religiösen Feiertagen, allen voran an Allerheiligen und Ostern, gerne Striezel geschnitten.

Aber wie man es dreht und wendet, gutes Aussehen alleine reicht auch dem feschesten Backwerk nicht. Die Form von Lebensmitteln setzt sich langfristig nur dann durch, wenn sie einem Nutzen dient. Und der war und ist im Metier als Bäcker nun einmal der

Geschmack. Bestes Beispiel hierfür ist die Semmel (von lat. „simila“ für feinstes Weizenmehl). Erst die große Oberfläche, die sich durch ihre Form ergibt, hilft der Semmel, ihr Aroma vollends zu entfalten. Denn wie es der Bildhauer Horatio Greenough so treffend formuliert hat: „Form follows function“. Das ist auch bei Gebäck nicht anders. Trotzdem war die wichtigste Zutat des Food-Designs lange Zeit der Zufall, bis findige Köpfe dazu übergingen, Lebensmittel aufeinander abzustimmen. So kam die Extrawurst in die Semmel. Mit ihren 90 Millimetern weist sie nämlich den gleichen Durchmesser wie eine Kaisersemmel auf und passt damit perfekt ins runde Weckerl. Zufall? Mitnichten!

Doch Lebensmittel verdanken ihr Äußeres auch historischen bedingten Produktionsprozessen. Spaghetti sind etwa so unpraktisch lang, weil sie früher unter der Sonne Siziliens



EIN TOAST AUF
DEN SCHINKEN!

Eine Verbindung die hält. Mit ihren ca. 10 x 10 Zentimetern sind Toastschinken und Scheiblettenkäse die besten Freunde des Toastbrots.

zum Trocknen aufgehängt wurden. Der Toast wiederum ist quadratisch, weil er sich so besser stapeln lässt. Nicht unwesentlich, bedenkt man seinen Ursprung als haltbare Truppenversorgung der US-Soldaten im 2. Weltkrieg. In Österreich stand Toast übrigens bis in die Nachkriegszeit noch nicht am Speiseplan. In der Alpenrepublik angekommen, änderte er dann aber das Brot-Empfinden einer ganzen Generation: Durch seine Plastikverpackung von der Außenwelt abgeschottet, konnte der Kunde das Toastbrot nicht mehr durch Riechen auf seine Frische testen. Er musste es nun drücken. Weichheit wurde zum neuen Qualitätsfaktor und das industriell produzierte Brot zum Inbegriff des ernährungstechnischen Fortschritts. Gefüllt mit genau auf seine Maße zugeschnittenem Toastschinken, Scheiblettenkäse und einem Stück Ananas, trat er als Toast Hawaii getarnt, seinen Siegeszug durch Österreich an.

Toast Hawaii isst heute niemand mehr, das Beispiel zeigt aber: Die Veränderung unserer Lebensgewohnheiten hat auch unser Essen und sein Aussehen geprägt. Die Welt ist viel schnelllebiger geworden. Wir essen im Gehen, Stehen, Liegen. Kleine Snacks in handlichen Portionen, die ganz nebenbei den Hunger stillen, sind gefragt. Da spielt Gestaltung natürlich eine sehr große Rolle. Die scheinbar simple Erfindung eines Frankfurter-Wurstels in einem länglichen Weißbrotweckerl bildet vielleicht die Sternstunde der Fast-Food-Geschichte. Frei nach dem Motto „Zum Würstchen braucht man kein Messer, es schmeckt doch aus der Hand viel besser,“ packten es die Amerikaner ins Brot und schufen den Hot Dog.

Heute basiert Food-Design nicht mehr auf „trial and error“. Lebensmittel in die richtige Form zu bringen, ist Aufgabe von Profis, sogenannten Food-Designern, die unser

Empfinden von Nahrungsmitteln erforschen, gleichzeitig aber auch prägen. Es sind Menschen, die sich Gedanken darüber machen, was praktisch ist und was nicht. Welche Farbe, Form und Größe ideal sind. In der Hand, im Mund, in der Verpackung. Das alles ist Food Design. Auch wir bei Martin Auer experimentieren gerne mit unserem Brot, wie man an der quadratischen Form des neuen bio Franciscus 2.0 erkennt. Rezepte, die es schon lange gibt, haben wir verfeinert. Neue getestet. Nur den ganzen chemischen Blödsinn lassen wir weg. Brauchen wir nicht, wollen wir nicht. Ist auch besser so.

Übrigens, der Food-Design-Klassiker, eine Stilkone schlechthin, gelang einem unbekanntem Steirer mit der Lang-, oder wie wir bei Martin Auer sie nennen, Poposemmel. Wunderbar zu teilen und von unschlagbarer Effizienz beim einhändigen Kernöl-Tunken.

DAS BROT STEHT IHR GUT

Wenn sich Denise Pölzelbauer in ihre Backstube zurückzieht, dann hat sie alle Hände voll zu tun. Neben Demeter-Brot kommt dort nämlich auch ihr spezielles Weingebäck in den Ofen. Für diese knusprigen Fladen ist sie auch überall bekannt.

Manchmal passiert es noch, dass jemand etwas richtig Großes gebacken kriegt. So wie Denise Pölzelbauer, die gerade richtig erfolgreich ist. Mit ihrem Weingebäck nämlich. Das sind knusprige Fladen, am ehesten mit Knäckebrot vergleichbar. Eine eigene Kreation, für die sie bis nach Deutschland und in der Schweiz bekannt ist. Die 33-jährige Niederösterreicherin vereint dafür – wie eigentlich in ihrem gesamten Sortiment – Bioprodukte mit der 5-Elemente-Lehre der Traditionellen Chinesischen Medizin. Ihr Betrieb ist auch Demeter-zertifiziert, für einen bewussten Umgang mit Ressourcen und für mehr Nachhaltigkeit. Das gibt es in Österreich kein zweites Mal. Deshalb war Martin Auer, neugierig auf die Bäckerin und ihre Arbeitsweise, vor einiger Zeit auf Besuch im 300-Einwohner-Dörfchen, wo sie ihre Backstube hat. Gefallen hat es ihm dort richtig gut. Was vielleicht auch daran liegt, dass Martin zufällig gleich nebenan über den jährlichen Flohmarkt von José Valderas gestolpert ist. Er ist nicht nur

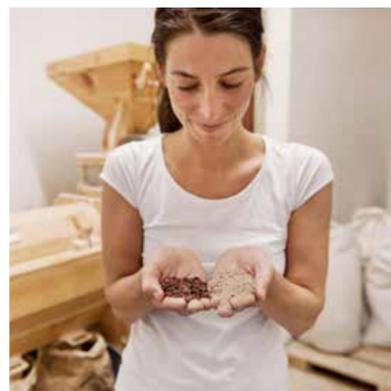
der Onkel von Denise, sondern auch leidenschaftlicher Hobby-Antiquitätensammler. Bei ihm hat Martin ein paar richtig tolle Deko-Accessoires entdeckt: Etwa alte Getreidesäcke und hübsches Geschirr, auf dem die süße Schnecke noch besser aussieht, als sie ohnehin ist. Klar, dass Martin beides gleich für seine Filialen eingepackt hat. Aber zurück zum Brot. Weingebäck kommt täglich in den Ofen. Brot bäckt Denise hingegen nur zweimal pro Woche. Wirklich. Die sieben Sorten basierend auf Natursauerteig bleiben bis zu acht Tage lang frisch. Und gerade das Roggenbrot der jungen Bäckerin brauche, sagt sie, sowieso mindestens einen Tag zum Rasten ehe es so schmeckt, wie es zu schmecken hat: mmmmmhyyy, schmatz.

KLEINE BRÖTCHEN BACKEN SICH BESSER

Diese Revolution in der Backstube hat 2006 begonnen. Da übernahm Denise – übrigens als jüngste Bäckermeisterin im ganzen Land – den Betrieb ihres Opas. Krempelte die Ärmel hoch und sehr viel um. Zwei Filialen, die im Wettbewerb mit Großbäckereien und Discounthändlern chancenlos waren, wurden geschlossen – der verbleibende Standort in ihrem Heimatort Brunn an der Pitten dafür renoviert. Heute ist er modern mit alten Möbeln und ländlichem Charme. In Wien oder Graz würde man Shabby Chic dazu sagen, am Land nennt man das eine gemütliche Stube. In diesem Geschäft, das auch das einzige bleiben soll, steht die



INSPIRATION UND TRAUBENKERNMEHL. DAS SIND DIE ZUTATEN DES WEINGEBÄCKS.



ALTE REZEPTE. JUNGES TALENT. DENISE PÖLZELBAUER IN IHRER BACKSTUBE.



Bäckerin selbst. Nur einmal pro Woche, freitags von 15 bis 18 Uhr, ist es geöffnet. Eine verrückte Idee. Und apropos wilde Einfälle: Wenn andere Bäcker mitten in der Nacht zur Arbeit aufbrechen, träumt Denise noch von neuen Gebäckkreationen. „Ich habe 13 Jahre lang in der Nacht gearbeitet und es, ehrlich gesagt, nie wirklich gerne getan. Vor kurzem habe ich mir dann gedacht, muss ich ja gar nicht mehr. Also fangen meine drei Mitarbeiter und ich jetzt um 7 Uhr früh an.“ Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht?

WENDEPUNKT WEINGEBÄCK

Gut. Fairerweise sei gesagt, ihr besonderes Gebäck spielt Pölzelbauer da in die Hände. Seit sie nämlich vor fünf Jahren mit dem Weingebäck aus Traubenkernmehl begonnen hat, das bis zu einem Jahr haltbar bleibt und ihr großer Verkaufshit ist, lässt sich das Bäckerdasein ganz gut mit dem Tageslicht vereinbaren. Man müsse sich heutzutage einfach mehr trauen als Bäcker. „Es ist kein Nachteil, sich auf ein außergewöhnliches Angebot wie eben das Weingebäck zu spezialisieren“, so Denise. „Das Bäckersterben zeigt ja leider, dass man es als klassischer Betrieb sehr schwer hat.“ Also lieber unkonventionell. Wobei: auch nicht immer. An einer Sache hält sie bis heute eisern fest: Handarbeit. Sie, die gerne an neuen Rezepturen tüfelt und mit Entschlossenheit ihrer Eingebung folgt, überlässt Maschinen, wenn überhaupt, nur Zwischenschritte. Von Hand gebacken – und das gilt auch für das Weingebäck – schmeckt schließlich doppelt gut.



DENISE, ONKEL JOSÉ UND MARTIN BEI SEINEM BESUCH.

NEW STARS ARE BORN



UNSERE LIEBSTEN KEKSE

Egal wo man gerade ist – der schönste Ort der Welt ist niemals weit entfernt. Denn wer einen Cookie in der Hand hat, der fühlt sich überall pudelwohl. Egal ob er am Schlossberg oder in der Schule sitzt.



BRAVO TONI

Bei Panettone müssen wir immer an Toni Polster denken. Warum, ist einfach zu erklären: Übersetzt bedeutet Panettone nämlich nichts anderes als Brot von Toni. Und er ist weich und locker wie ein ... richtig ... Polster.



KEINE HEXEREI

In Märchen dienen sie alten Hexen als Häuschen, im echten Leben einfach nur unserem Genuss. Bei uns gibt es sie quadratisch mit Nougatfülle, rechteckig mit Marzipan oder rund mit Marmelade gefüllt.



bio FRANCISCUS 2.0

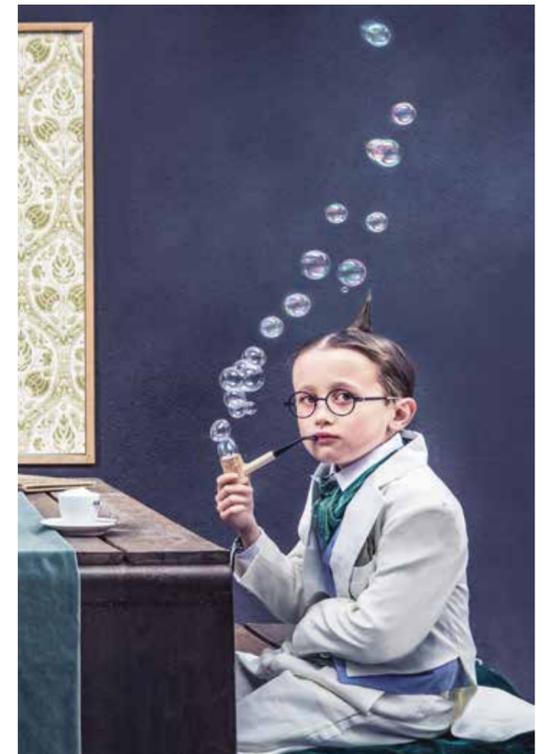
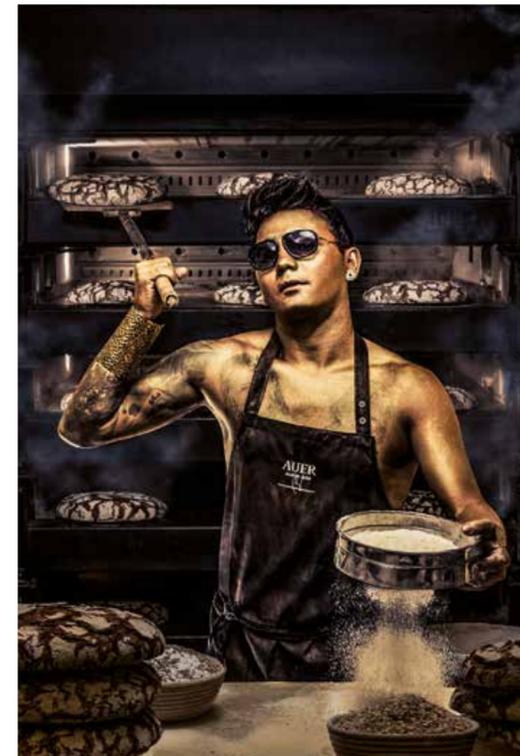
Wir haben unserem Franciscus eine neue Form gegeben und ihn nochmals verbessert. Aber keine Sorge, er ist weiterhin ein echter Franziskaner. Mehl, Wasser, Salz – sonst gar nichts!

**WER GUT SIEHT,
SCHAUT BESSER AUS.**

Was haben Optiker und Bäcker eigentlich gemeinsam? Wenn es sich dabei um Optik Neuroth und Martin Auer handelt, dann eine Menge. Etwa der Anspruch, stets nur bestes Handwerk abzuliefern. Oder die Meinung, dass man einen Job nur dann gut machen kann, wenn man ihn auch gern macht. Und natürlich die Überzeugung, dass man mit einem motivierten Team jede Idee umsetzen kann – auch über das Backblech und den Brillenrand hinaus.

Das Optik Neuroth Lookbook 2016 ist ein Paradebeispiel für eine solche Zusammenarbeit. Die Bilder dafür wurden nicht nur in unserer Backstube am Dietrichsteinplatz und in einigen Filialen geschootet, unsere Mitarbeiter – Martin Auer, seine Frau Barbara und Sohnemann Theo miteingeschlossen – spielten dabei auch als Models eine „tragende“ Rolle. Das Thema des Projektes lautete übrigens: „Wenn zwei Leidenschaften sich vereinen, ist das der Beginn eines wunderbaren Traums.“ Wir finden, der Traum ist wahr geworden.

WAS BROT UND BRILLEN VERBINDET?
SIE SIND DAS ERGEBNIS VON HANDWERK MIT AUGENMASS.



NEUROTH'S NEXT TOPMODEL
Ja, das sind wirklich wir. Und ja, es hat echt Spaß gemacht.

PINK IS THE NEW BLACK



Unsere Hingucker am Kaiser Josef Platz

Schon von Weitem ist unser Stand am Kaiser-Josef-Markt jetzt sichtbar. Mit seiner neuen Vertäfelung in Zuckerlosa erinnert er uns nicht nur an unsere leckeren Punschkrapfen, er leuchtet hungrigen Grazern jetzt auch den Weg zur nächsten Brotzeit.



AUSGEZEICHNET

Bei Martin Auer gibt's Rast und Ruh' nur für die Teige. Alle anderen blicken täglich übers Backblech hinaus und sorgen so dafür, dass in unserer Backstube niemals Routine einkehrt. Dafür wurden wir nun in Berlin mit dem größten Branchenpreis des deutschsprachigen Bäckerwesens ausgezeichnet: dem „Marktkieker“. Und da sind wir mächtig stolz drauf.

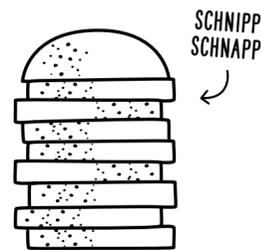
*Danke dir,
Zar Alexander
III.*

WÄRE ZAR ALEXANDER III. NICHT GEWESEN, würden die Russen noch heute Brotwein anstatt Wodka trinken. Die Russen und der Wodka gehören einfach zusammen. Schon immer. Dabei wurde die zur Wodka-Destillation benötigte Technik erst 1867 erfunden. Davor trank man zwischen St. Petersburg und Wladiwostok vor allem eines: selbstgebranntes „Brotwein“ auf Basis von Roggenbrot. Erst als Zar Alexander III. sich 1884 mit der neuartigen Destillationstechnik ausstatten ließ und das Betreiben der privaten Hinterhof-Brennereien unter Strafe stellte, trat der heute bekannte Wodka seinen Siegeszug an.

EINE ÜBERDURCHSCHNITT- LICHKEIT LEISTUNG

Was heute das Silicon Valley ist, war Ende der 1920er wohl St. Joseph im US-Bundesstaat Missouri. Da hat Otto Rohwedder nämlich die erste vollautomatische Brotschneidemaschine erfunden.

Innerhalb von nur zwei Wochen steigerte er damit den Umsatz eines benachbarten Bäckers um 2000 Prozent und begründete gleichzeitig die Redewendung: „verkauft sich wie geschnitten Brot“. Mitverantwortlich für den überragenden Erfolg der Schneidemaschine war aber mit Sicherheit auch der Pop-up-Toaster, der zu dieser Zeit wegging wie warme Semmeln.



mmmmmmh

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 2.0

Ein Brot mit Ecken und Kanten. Lässt sich leichter aufschneiden und noch besser teilen. Wenn man das denn möchte.

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 BUCHWEIZEN

Heißt es Glut'n oder Glutähn? Viele sind sich da nicht sicher. Bei diesem Brot ist das aber egal – es ist nämlich nichts davon drin!

ALLE ZUTATEN BIO, GLUTENFREI



bio ROGGEN PUR

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

ALLE ZUTATEN BIO, OHNE WEIZEN



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 STEIRER

Dieses Brot sieht super aus, schmeckt aber noch besser. Das liegt womöglich am Weizen Graham, 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 spitzennmäßigen Backleistung spielt Fenchel die Hauptrolle. Sein Aroma passt hervorragend in die rustikale Kruste.

ALLE ZUTATEN BIO



bio LOW CARB

Weniger ist oft mehr. Nicht so bei unserem Low-Carb-Brot. Da sind nämlich echt nur 19 Prozent Kohlenhydrate drin.

ALLE ZUTATEN BIO