

MARTIN AUER



•
GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

AUER
MARTIN AUER

•
AUSGABE
Nº 04 / 2017



Dem Thema Mut haben wir in dieser Ausgabe unseres Magazins viel Raum gegeben. „Alles wird Mut“, wenn wir unser Glück nicht nur im Bekannten, sondern auch im Neuen und Ungewöhnlichen suchen. Alles wird gut, wenn wir über uns hinauswachsen und den Blick auf neue Chancen richten. Der Wunsch und das leidenschaftliche Bemühen, dem Brot die Seele zurückzugeben, haben unser Leben bereichert.

MARTIN AUER

WAS SIE WOLLEN

Pia Hierzegger hat von Anfang an alles aufs Spiel gesetzt. Wortwörtlich. Seit mehr als 20 Jahren ist die Grazerin auf der Bühne und in Filmen zu sehen. Das hat sie mit Martin Auer gemeinsam. Den Mut, auf Plan B zu verzichten.

Was macht man eigentlich, wenn man Deutsch und Medienfächerbündel studiert hat? Genau, man erobert die österreichische Kinoleinwand. Seit 1996 ist die Autodidaktin Pia Hierzegger Ensemblemitglied im „Theater im Bahnhof“. Ihren Durchbruch schaffte sie 2004 an der Seite von Michael Ostrowski in Michael Glawoggers „Nacktschnecken“.

Aktuell ist sie an der Seite von Josef Hader in „Wilde Maus“ zu sehen. Eine Produktion, die es heuer sogar auf die Berlinale geschafft hat. Das Deutschstudium war übrigens dann doch nicht ganz umsonst: Denn wenn Pia Hierzegger nicht vor der Kamera steht, schreibt sie Drehbücher.

MARTIN AUER - Wir treffen uns hier an einem Montag und da spielst du abends oft mit dem Theater im Bahnhof im Grazer Orpheum: „Montag – die improvisierte Show“. Bist du sonst auch der Typ, der improvisiert und Schauspiel einfach auf sich zukommen lässt?

PIA HIERZEGGER - Ich glaube schon, dass eine Szene dann am lebendigsten wird, wenn du im Moment handelst und spontan auf dein Gegenüber reagierst. Natürlich beschäftige ich mich im Vorfeld mit der Situation, den Figuren und damit, was passieren wird. Meine letzten Rollen waren alle sehr ironisch und sehr cool, bei der „Wilden Maus“ wollte ich dann gerne einen anderen Charakter spielen. Aber

dass ich mir vornehme: „Nach diesem Satz lache ich“, das ist blödsinnig. Ich kann das gar nicht. Vielleicht weil ich keine Schauspiel-ausbildung habe. (lacht)

MARTIN AUER - Weil du die „Wilde Maus“ erwähnst. – Das war ja der Film mit dem erfolgreichsten Kinostart in Österreich seit „Poppitz“ vor 15 Jahren. Hast du das Gefühl, jetzt läuft's?

PIA HIERZEGGER - Ja, schon ein bisschen. Vor allem die Einladung zur Berlinale war richtig super, weil wir nicht damit gerechnet haben. Das große Interesse macht aber natürlich auch was mit einem. Jeder möchte plötzlich wissen, was du tust und wer du bist. Was leider nicht heißt, dass man plötzlich von allen Seiten Angebote kriegt. (lacht) Es kann schon trotzdem passieren, wieder einige Zeit auf dem Trockenen zu sitzen. Was aber wiederum auch nicht bedeutet, jede Rolle annehmen zu müssen.

MARTIN AUER - Das ist doch schon irgendwie Luxus, oder? Wenn du etwas voller Leidenschaft machen kannst, weil du es willst, und dich dafür null verbiegen musst. Ganz egal ob in der Wirtschaft, der Kunst oder im Schauspiel. Bei mir war es ein bisschen so: Mir haben alle den Vogel gezeigt, als ich vor sechs Jahren das Familienunternehmen in einer schwierigen Branche übernommen habe. Ich wusste aber, dass es etwas Schönes und Besonderes werden kann. Und jetzt zu merken, dass ich mich für das Richtige entschieden habe, ist ein super Gefühl.

PIA HIERZEGGER - Stimmt. Über Alternativen zur Schauspielerei habe ich eigentlich gar nie so viel nachgedacht. Man muss aber sagen, dass ich das Glück hatte, dass meine Eltern mich anfangs finanziell unterstützt haben. Und ich habe auch gewusst, wenn einmal etwas passieren sollte und ich wirklich nix mehr hab, krieg ich daheim sicher



MARTIN AUER TRIFFT PIA HIERZEGGER: EIN ZWEI-PERSONEN-STÜCK ÜBER DAS GLÜCK, GANZ MAN SELBST SEIN ZU KÖNNEN UND TROTZDEM VERSTANDEN ZU WERDEN.



ZWEI OHNE PLAN B. NICHT NUR DARIN SIND SICH
PIA HIERZEGGER UND MARTIN AUER EINIG.

eine Suppe. *(lacht)* Außerdem brauche ich, glaube ich, nicht viel. Also ich hab zum Beispiel keine teuren Hobbys und kauf grad einmal zwei Paar Laufschuhe im Jahr. Was sicher auch gegen Existenzängste geholfen hat: Das Theater im Bahnhof hat als Kollektiv von Anfang an eine wichtige Rolle in meinem Leben gespielt, wo wir uns als Gruppe immer gegenseitig Mut zusprechen konnten. Es ist sicher leichter, wenn man nicht alles alleine durchstehen muss, wenn es mal nicht so gut läuft ...

MARTIN AUER - Gleichzeitig ist es natürlich auch wunderschön, Erfolge teilen zu können. Ich habe ja das Glück, dass ich mit meiner Frau Barbara zusammenarbeite. Das funktioniert total gut. Kurioserweise, denn ich bin noch damit aufgewachsen, dass man Berufliches und Privates trennt. Was ich mir aus heutiger Sicht nur mehr schwer vorstellen kann. Gerade wenn man, wie ich, die Arbeit gern macht, gehst du nicht heim und schaltest den Kopf komplett aus.

PIA HIERZEGGER - Genau. Wenn du jemanden hast, der etwas Ähnliches macht, dann hat der auch eher Verständnis für die Eigenheiten des Jobs. Die Proben haben mal länger gedauert, der Dreh wird dauernd verschoben ... Es ist super, wenn das jemand versteht.

MARTIN AUER - Da kann man echt nur dankbar sein. Und ich möchte auch ein entsprechendes Umfeld schaffen, damit meine Mitarbeiter und Kollegen aus den gleichen Gründen arbeiten: aus Begeisterung, mit Emotion und Feuer. Die Alternative wäre, um zehn vor drei auf die Uhr zu schauen und zu denken: Gott sei Dank nur mehr 70 Minuten ... Sicher ist es für mich in dieser Hinsicht etwas einfacher, weil ich selbstständig bin. Wie ist das eigentlich bei dir? Wie teilst du dir die Zeit ein, wenn du Drehbücher schreibst? Oder machst du das gar nicht, weil du dann arbeitest, wenn dich die Muse küsst?

PIA HIERZEGGER - Nein, nein. Ich bin ein Planungsfreak. Ich muss mir im Kalender eintragen: schreiben, schreiben, schreiben. Sonst setze ich mich nämlich nicht hin. Vielleicht küsst mich die Muse dann, aber bis es so weit ist, ist es Knochenarbeit. Und ganz wichtig: Ich muss ohne Internet arbeiten. Sonst denke ich mir: Ich könnte ja kurz etwas recherchieren ... *(lacht)*

MARTIN AUER - Das kenne ich gut ... Spürst du eigentlich eine gewisse Anfälligkeit für den Zeitgeist?

PIA HIERZEGGER - Ich glaube, ich bin zu langsam, alle Trends mitzumachen. Und zu faul. Es gibt schon Dinge, wo ich denke, ich muss mitmachen. So Kleinigkeiten wie Schuhe. Ich wollte ganz lange auch kein iPhone haben, weil ich es blöd gefunden habe, dass jeder eines hat. Aber es ist praktisch, wenn man sowieso auf einem Apple-Computer arbeitet. Jetzt habe ich schon mein zweites. Aber dann habe ich auch Phasen, in denen ich überlege, gar kein Smartphone mehr zu benutzen und zum alten Nokia zurückzukehren. Aber das macht jetzt auch wieder jeder ... *(lacht)*

„Irgendwann hat es bei mir den
Zeitpunkt gegeben, wo mir bewusst
geworden ist, dass ich nicht 100
Jahre Zeit habe. Ich muss die Sachen
machen, die mich interessieren.“

PIA HIERZEGGER

„Die Einladung zur Berlinale
war richtig super, weil wir nicht
damit gerechnet haben. Das große
Interesse macht aber natürlich
auch was mit einem. Jeder
möchte plötzlich wissen, was du
tust und wer du bist.“

PIA HIERZEGGER



MARTIN AUER - Der Nonkonformismus, den ich da raushöre, sowie Individualismus sind auch mir irgendwie immer ein Bedürfnis. Beruflich wie auch privat.

PIA HIERZEGGER - Vielleicht ändert sich das auch, wenn man älter wird. Irgendwann hat es bei mir den Zeitpunkt gegeben, wo mir bewusst geworden ist, dass ich nicht 100 Jahre Zeit habe. Ich muss die Sachen machen, die mich interessieren.

MARTIN AUER - Was ist das im Moment?

PIA HIERZEGGER - Jetzt schreibe ich zum Beispiel gerade einen Landkrimi für den ORE. Und beim steirischen Herbst werde ich in dem Stück „The Wonderful and the Ordinary“ spielen, an dem ich gerade arbeite. Viele fragen mich, ob ich künftig auch Regie machen will. Lust hätte ich schon, aber eigentlich ist es nicht das, was ich wirklich machen will. Ich möchte schreiben und spielen. Und beim Spielen würde ich gerne extremer in meinen Emotionen werden. Das Sichere verlassen.

MARTIN AUER - Raus aus der Komfortzone also? Als Zuschauer merkt man das auch, wenn Schauspieler sich etwas trauen. So wie in der „Wilden Maus“ zum Beispiel, wenn der Josef Hader im Schnee durchdreht. Oder die Szene, wo du ihn im Prater aufspürst und ihm die Leviten liest. Da hat Schauspiel so einen starken Impact, Wahnsinn.

PIA HIERZEGGER - Wobei es sehr auf das Drehbuch ankommt. Wenn Schauspiel funktioniert, liegt das meistens am guten Drehbuch. Es gibt aber Darsteller, das bewundere ich zum Beispiel an Ursula Strauss, die können auch Sachen, die nicht so gut geschrieben sind, wirklich sehr gut spielen.

MARTIN AUER - Ein gutes Drehbuch konfrontiert den Zuschauer mit dem Unerwarteten. Bei der „Wilden Maus“ hat's ja auch einige solcher Überraschungsmomente gegeben. War die Rolle eigentlich einfacher zu spielen, weil sie quasi für dich geschrieben wurde?

PIA HIERZEGGER - Das stimmt. Die Rollen von Georg Friedrich und mir waren von Josef Hader, der das Drehbuch geschrieben hat, immer für uns geplant. Ich war auch von Anfang an in den Prozess involviert, habe alle Drehbuchfassungen gelesen und Feedback gegeben. Aber gar nicht auf meine Rolle fokussiert, sondern auf das Gesamte gesehen. In der Vorbereitungszeit waren wir schon so sehr im Detail, dass wir beim Drehen nicht mehr so nachdenken mussten, sondern reagieren konnten.

MARTIN AUER - Hast du eine Lieblingsszene im Film?

PIA HIERZEGGER - Die, in der ich rauchend im Wohnzimmer stehe, und Georg, also Josef Haders Figur, sage, dass er sich eine andere Wohnung suchen soll. Und die Regenszene. Wenn du völlig nass wirst und trotzdem weiterspielen musst. So was liebe ich!

MARTIN AUER - Ich finde, dein trockener Humor in der Autoszene am Ende ist perfekt.

PIA HIERZEGGER - Dabei war bei der Autoszene immer irgendwas. Der Regen hat nicht funktioniert. Das Auto hat nicht funktioniert. Wir haben nicht funktioniert. Aber beim Anschauen hat mir die auch gefallen. Ja, die Szene ist wirklich schön geworden.

MARTIN AUER - So wie der ganze Film. Danke, Pia!

Martin Auer ist jetzt dort, wo die Studenten sind: im Univiertel. Mit im Gepäck hat er ein paar Besonderheiten – und eine in Österreich einzigartige Kaffeemaschine.

KEIN SCHOTTER, DAFÜR MARMOR. DIE NEUE FILIALE VON MARTIN AUER SETZT ALS ERSTES BARGELDLOSES LOKAL AUCH OPTISCH MASSSTÄBE.

SONNEN

EIN



PLATZ



NICHT NUR FÜR STUDENTEN DER PERFERTE PAUSENHOF:
DIE NEUE FILIALE IM UNIVIERTEL.

*Den Sonnenfelsplatz kennt man in Graz.
Das ist dort, wo Radler, Autofahrer und Fußgänger
zusammenkommen und keiner so recht weiß,
wer sich denn jetzt als Erster weiterbewegen darf.
Seit dem 21. April kann man in dieser Begegnungs-
zone jemand Neuen treffen: Martin Auer nämlich.*

Der hat dort seine bisher modernste Filiale eröffnet. Ein Selbstbedienungslokal ganz ohne Bargeld. Das erste in Österreich übrigens, wo Kunden nur mit Bankomat- oder Kreditkarte bezahlen können. Warum er diesen ungewöhnlichen Schritt wagt, erzählt er in „No Cash, Johnny?“ auf der nächsten Seite. Und die Kaffeemaschine? Die sucht man ebenfalls vergeblich. Nur die Brühköpfe und Siebträger sind auf der Theke sichtbar, der Rest versteckt sich unterhalb – eine so genannte „Under Counter Espresso-Maschine“. Die ist so etwas wie der Sportwagen unter den Espresso-Maschinen, von 0 auf Crema in 25 Sekunden. Und so selten, dass es bisher nur eine Handvoll in Europa gibt. Gefunden hat Martin Auer sie nämlich in Seattle. Die US-amerikanische Stadt ist nicht nur für ihren Dauerregen, sondern auch für ihre Kaffeekultur bekannt. Eigens für Martin Auer gefertigt, soll sie das Platzangebot auf der begrenzten Theke optimal ausnutzen und den ABSOLUT perfekten Espresso zubereiten.

Etwas weniger weit entfernt, in Liebenau bei Möritz Naturstein, ist Martin Auer hingegen auf das Material für einige seiner Möbel gestoßen: Stein, genauer Scapos Rosa, eine persische Travertin-Art. Der hat auf Tischen und der Theke seinen Platz eingenommen. Sowohl im Innenbereich als auch im Gastgarten, wo mit 40 Sitzplätzen jedem sein Platz an der Sonne sicher ist. Und weil Filiale nicht gleich Filiale ist, gab es auch im Sortiment kleine Anpassungen. Jeder Standort, wie Martin Auer weiß, hat seine Eigenheiten. Für das Univiertel gilt deshalb: ausgewählte Brotsorten, mehr Snacks und alles auch zum Mitnehmen. Damit die Studenten rechtzeitig wieder in der Vorlesung sind. Oder schnell im Stadtpark.

Apropos schnell. Die Geschichte von Martin Auer am Sonnenfelsplatz kann man wohl kaum als Hals-über-Kopf-Aktion bezeichnen – denn sie begann vor 15 Jahren. Damals hatte Martin Auer ein Auge auf das leer stehende Geschäftslokal geworfen. Viele andere übrigens auch. Trotzdem ist lange nichts passiert, bis dann doch was passiert ist: Der Vermieter hat sich mit einer frohen Brotschaft gemeldet. An der Idee, ausgerechnet Martin Auer in seinen Räumlichkeiten walten zu lassen, schien er nun doch Gefallen gefunden zu haben. Deshalb also stehen dort, wo früher einmal der Apothekenbedarf Eger gewirtschaftet hat, nicht mehr Petrischalen, sondern Simperl am Beibackzettel.

SCHAU VORBEI

Wer jetzt Lust bekommen hat, unsere neue Filiale zu entdecken oder wer einfach unsere Kaffeemaschine bestaunen will, hat täglich von früh bis spät in der **Zinzendorfsgasse 29** Gelegenheit dazu.



NO CASH, JOHNNY?

BARGELDLOSES ZAHLEN BEI MARTIN AUER

Man darf nicht immer alles für bare Münze nehmen. Dass wir eine bargeldlose Filiale eröffnet haben, stimmt aber. Warum wir dort alles auf die Karte setzen? Weil das viele Vorteile bringt.

Selten begegnen wir einem Entweder-oder im Leben. Meist entpuppt sich bei genauerem Hinsehen vieles als ein Sowohl-als-auch. Wenn wir also am Sonnenfelsplatz in eine bargeldlose Filiale einladen, bemühen wir uns keinesfalls darum, die Abschaffung des Bargelds einzuläuten. Unsere Welt ist nämlich nicht binär. Es gibt mehr als Schwarz und Weiß, mehr als Roggenbrot und Baguette. Es gibt auch Toast mit Marmelade.

Seit wenigen Wochen betreiben wir mit unserer neuen Filiale am Sonnenfelsplatz das erste bargeldlose Geschäft Österreichs. Es ist die einzige unserer Filialen, in der wir keine Barzahlung anbieten. Dazu haben wir uns erst nach vielen Überlegungen entschieden. Denn wir wollten eine solche radikale Veränderung nicht ohne die Gewissheit umsetzen, dass für unsere Gäste in erster Linie die Vorteile überwiegen. Eine Vielzahl schlichtweg praktischer Gründe war entschei-

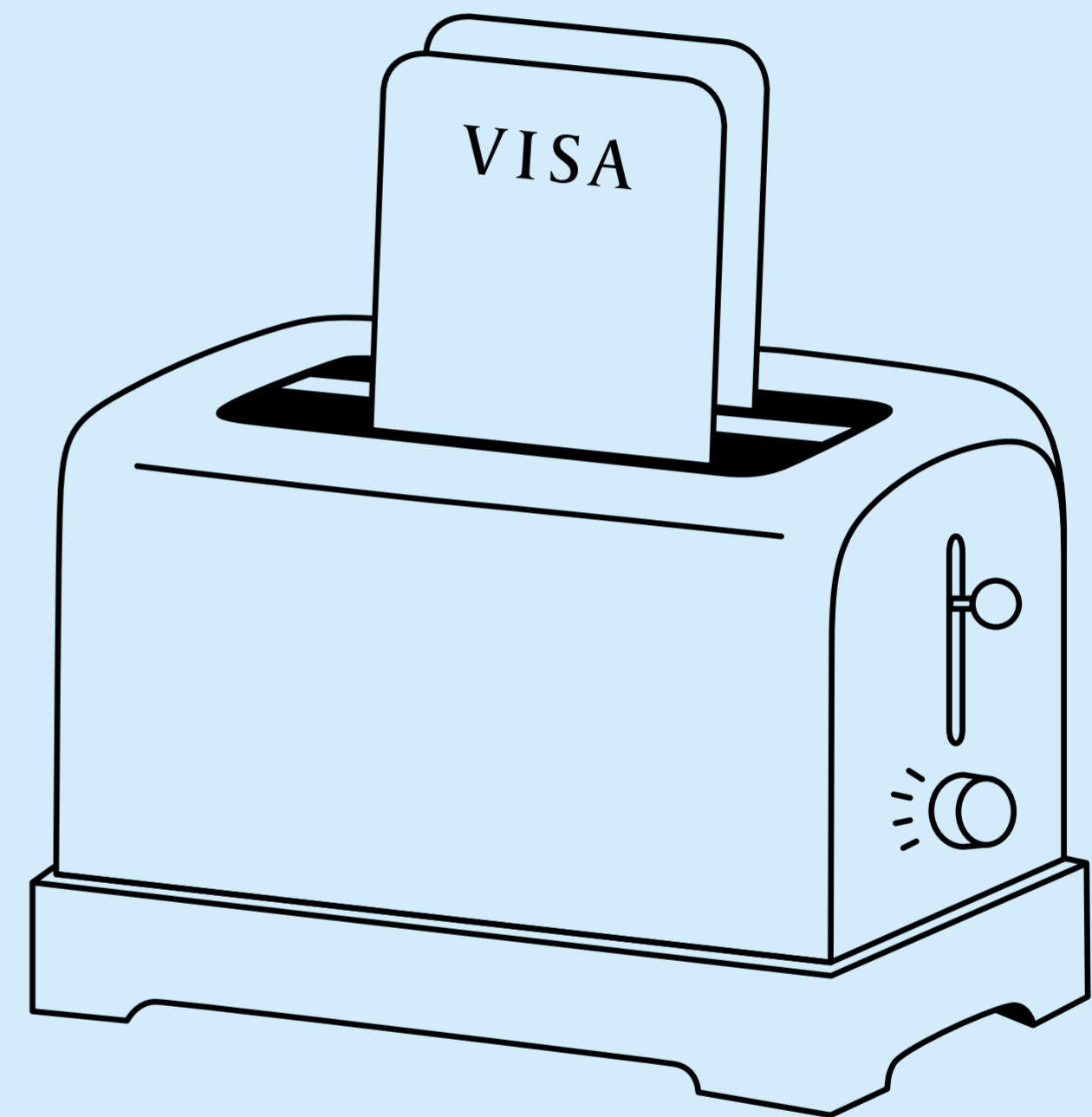
dend. Die sogenannte Near Field Communication, die heute so gut wie jede Bankomatkarte bietet, beschleunigt die Zahlung erheblich und das Retourgeld zu zählen, bleibt den Kunden auch erspart. Das ist gerade in einer Filiale mit sehr hoher Kundenfrequenz von Vorteil, um die Wartezeit zu verkürzen. Nur allzu menschliche Fehler bei der Herausgabe des Retourgeldes gibt's auch nicht mehr. Wir möchten nicht leugnen, dass der Schritt auch uns einige Erleichterung bringt. Hin-fällig ist die tägliche aufwendige Abwicklung von Bargeld. Diebstähle und Einbrüche, wenn-gleich erfolglos, waren dennoch eine Belastung. Einbrechen bleibt ab jetzt nur noch, Erbeutetes am Schwarz(brot)markt zu verkaufen. Nur eines hat uns schon zu denken gegeben: Was, wenn jemand keine Bankomatkarte besitzt? Schulkinder zum Beispiel. Deshalb gibt es in unseren Filialen in Kürze eine eigene – natürlich anonyme – Martin-Auer-Karte, die mit einem beliebigen Betrag aufgeladen werden kann. Wir nennen sie unser Prepaid Bread.

Die Bezahlung mit Karte mag ein abstrakterer Umgang mit Geld sein, als Münzen und Scheine es sind. Aber hilft uns Bargeld tatsächlich dabei, die Kontrolle und einen besseren Überblick zu behalten? Oder trifft nicht eher das Gegenteil zu: Denn

schonungslos führen uns Bank- und Kreditkartenauszüge vor Augen, wohin sich unser Geld bewegt hat. Weg vom Konto nämlich.

Woher kommt also die Skepsis gegenüber bargeldlosem Zahlen? Ist es die Befürchtung, noch mehr zum „gläsernen Menschen“ zu werden? Vollkommen anonym ist heute ohnehin keiner mehr. Online-Banking, Online-Shopping, Online-Buchungen – das alles macht uns verfolgbar. Jede Bewegung eine neue Buchungszeile. Damit finden wir uns offenbar ab. Wer würde sonst ein Handy nutzen? Oder Kundenkarten? Wo doch jede davon Einkäufe durchwegs nachvollziehbar macht. Im Gegensatz zur Bankomatkarte! Denn uns bei Martin Auer verrät diese über unsere Kunden absolut nichts. Wir wissen nur deshalb, wie viele Semmeln gekauft wurden, weil wir es eben mit eigenen Augen gesehen haben. Wir sammeln auch keine Daten. Und das ist gut so.

Schon ab dem Tag ihrer Eröffnung wurde viel über die Filiale am Sonnenfelsplatz geredet. Und – das freut uns ganz besonders – sie wurde oft besucht und stößt bei unseren Kunden auf tolles Feedback. Nach drei Wochen können wir deshalb ein außerordentlich positives Fazit ziehen. Aber sehen Sie selbst und schauen Sie bei uns vorbei!



„KEIN BARGELD“ HEISST ES IM NEUEN CAFÉ VON MARTIN AUER AM SONNENFELSPLATZ. WARUM? DAS ERKLÄRT MARTIN HIER SELBST.

JEDER GENUSS BEDEUTET DAS ÜBER- SCHREITEN EINER ALL- TÄGLICHEN GRENZE.

Philosoph Robert Pfaller im Interview



Glaubt man dem Philosophen Robert Pfaller, ist uns im Laufe der letzten Jahrzehnte etwas Essenzielles verloren gegangen: unsere Fähigkeit, das Leben zu genießen. Ein Gespräch über die Folgen dieser selbst auferlegten Enthaltensamkeit.

Herr Pfaller, was empfinden Sie als Genuss?

Alles, was eine Überschreitung bestimmter alltäglicher Grenzen bedeutet: zum Beispiel an bestimmten Tagen feiern und tanzen, als ob es kein Morgen gäbe; philosophieren, ohne dabei auf die Uhr zu schauen; mit Freunden in Ruhe ein Glas Wein trinken; eine Katze kitzeln; Bücher zu lesen, ohne sie für eine bestimmte Aufgabe zu benötigen; oder auch Kunst ansehen oder Sport treiben – jedenfalls sofern dies nicht die eigenen Brotberufe sind. Das sind alles Dinge, die man nicht ständig und jeden Tag machen kann. Aber gerade dadurch bekommen sie etwas Besonderes – und geben einem im Gegenzug auch ein Gefühl besonderer Feierlichkeit zurück. Es sind, wie der Philosoph Georges Bataille es ausdrückte, Momente, in denen wir das Gefühl haben, für uns selbst da zu sein, also „souverän“ zu sein, und nicht irgendetwas anderem (zum Beispiel der Erhaltung des eigenen Lebens) dienen zu müssen.

Wie würde denn ein gesundes Verhältnis zu Genuss in der heutigen Zeit ausschauen?

Ein gesundes Verhältnis zum Genuss würde eben genau so aussehen: dass man sich ab und zu die Frage stellt, wofür es sich zu leben lohnt, und sich nicht durch die immer hektischeren Anforderungen der Lebenserhaltung und des nackten Überlebens ablenken lässt.

Wann ist uns das Gespür dafür abhandengekommen?

Vor etwa 20 Jahren ist hier eine entscheidende Veränderung eingetreten. Die Postmoderne, als Ideologie des Neoliberalismus, hat uns für diese Möglichkeiten unserer Souveränität weitgehend blind gemacht. Sie suggeriert uns zum Beispiel, dass wir dann am glücklichsten wären, wenn wir ganz wir selbst sind: „Be yourself!“ – so, als ob nicht jegliches Glück eine gewisse „Entfremdung“ von uns selbst voraussetzen würde. Souverän sind wir doch gerade dann, wenn wir uns von Freunden zum Feiern oder Trinken verleiten lassen, von Geliebten zu Zärtlichkeit oder Sex, oder wenn wir Gäste einladen und dabei mehr für Essen und Getränke ausgeben, als wir normalerweise aufwenden würden. Indem die postmoderne Ideologie uns alle unserer souveränen Möglichkeiten entweder als ungesund, politisch fragwürdig, als ökologische Beeinträchtigungen oder gar Bedrohungen unserer Sicherheit oder Autonomie hingestellt hat, hat sie uns nicht nur unserer Genussmöglichkeiten beraubt, sondern uns auch zu kleinen, unsouveränen, ängstlichen und neidischen Arbeits- und Effizienzsklaven gemacht.

Kann uns heute noch etwas Genuss bereiten, das nicht verboten, ungesund oder gesellschaftlich unerwünscht ist?

Nun, jeder Genuss bedeutet das Überschreiten einer bestimmten alltäglichen Grenze. Insofern kann man nicht genießen, ohne sich – wenigstens minimal – einer solchen Dimension des Unguten auszusetzen. Diese muss freilich nicht spektakulär sein – darum ist Genuss auch keineswegs nur etwas für die sogenannten feinen Leute: Man kann feierlich Tee trinken und dabei Gespräche führen wie Bertolt Brecht, oder man kann spazieren gehen und somit großzügig Zeit verschwenden. Im gegenwärtigen Effizienzfieber aber geht all das verloren. Man kann nicht einfach mal ein Nickerchen machen, es muss schon ein „power-nap“ sein; man geht nicht bloß spazieren, sondern mindestens „Achtsamkeitswandern“; und Philosophiestudenten lesen kein ganzes Buch mehr, sondern nur noch die eingescannten Abschnitte, die sie für eine Prüfung brauchen.

Und trotzdem scheint es so, als würde der Verzicht zunehmen. Mäßigen wir uns selbst zu sehr?

Das Vertrackte hierbei ist, dass die Leute nicht nur auf ihr Glück verzichten, sondern dabei auch noch das Gefühl der Befreiung haben. Der Song „Seit ich nicht mehr rauche“ von Rainald Grebe illustriert das recht hübsch. Hier kommt eine bestimmte antiautoritäre Nach-1968er-Stimmung der neoliberalen Interessenlage sehr entgegen. „Ich tue ja nichts, was ich selber nicht ganz will“ – diese scheinbar emanzipatorische Maxime dient heute den Interessen der Privatisierung und Entsolidarisierung.

Sie haben bereits vor einigen Jahren festgestellt, dass auch die Politik uns einschränkt. Tut sie das noch immer?

Ja. Eine ähnliche Vertracktheit zeigt sich auch beim Agieren des Staates. Eine Politik, die die entscheidenden Fragen nicht mehr lösen will oder kann, wendet sich zur Ablenkung kleinen Fragen zu und gibt vor, wenigstens hier die Leute zu schützen. Wenn sie schon nichts dagegen tut, dass die Konzerne ständig durch Steuerflucht den Lohndruck auf die Arbeitnehmer erhöhen; oder dagegen, dass das Solidaritätsprinzip bei Kranken- und Pensionsversicherung immer mehr durchlöchert wird, verbietet sie wenigstens governantenhaft das Rauchen oder drückt uns zur Warnung schauerhafte Schockbildchen auf die Tabakwaren.

Wie es in Österreich seit letztem Jahr der Fall ist.

Verstehen Sie mich nicht falsch: Mir persönlich ist relativ egal, ob die Leute rauchen oder nicht. Ich finde nur eine Politik empörend, die sich um nichts anderes kümmert – und die dabei die Staatsbürger, von denen sie gewählt wurde, wie unmündige Minderjährige und grenzenlos Empfindliche behandelt. So etwas bleibt nicht ohne Wirkungen.

Wie meinen Sie das? Welche Auswirkungen hat das auf uns?

Dieses Schüren von Empfindlichkeiten ist gesellschaftspolitisch sehr gefährlich. Es stellt eine Deregulierung des öffentlichen Raumes dar. Dort gilt nun nicht mehr das für die Moderne charakteristische Prinzip, dass man in der Öffentlichkeit ein Stück eleganter, wohlwollender, großzügiger und unempfindlicher zu sein hat als zu Hause (deshalb haben früher übrigens die Leute oft nur in der Öffentlichkeit geraucht, aber nicht zu Hause; und deshalb wurde es von anderen auch gerne gesehen – weil es eben als Pflicht eleganten Benehmens und als Tribut an diese anderen verstanden wurde). Nun gilt die größte Empfindlichkeit unter allen Anwesenden als Maßstab für den kleinsten gemeinsamen Nenner im öffentlichen Raum. Das hören in der Folge freilich auch all diejenigen sehr gerne, die zum Beispiel gegen provokante Filme, sachhaltige Argumente oder gegen abweichende Meinungen empfindlich sind; sie fühlen sich dann auch ermutigt, schützende Verbote zu fordern.

Können Sie uns dafür ein Beispiel nennen?

Die aktuellen Debatten um sogenannte „Mikroaggressionen“ an den US-amerikanischen Universitäten sowie die Forderungen nach sogenannten „trigger warnings“ scheinen mir dies zu bestätigen. Da fordern Studierende doch allen Ernstes, man müsse sie, wenn man im Literaturseminar zum Beispiel „Wilhelm Tell“ liest, warnen, dass da jemand gewaltsam ums Leben kommt. Denn sonst könnten diejenigen, in deren Familien schon Ähnliches vorgekommen ist, „traumatisiert“ werden. Auf diese Weise werden die Universitäten, die früher die offensten Räume der Gesellschaft waren, wo man schonungslos die kühnsten Behauptungen vorbringen und diskutieren konnte, zu den geschlossensten und am meisten von Zensur beherrschten. Und ausgerechnet die vermeintlich Linken, die früher am meisten gegen Zensur und für freie Rede waren, machen sich heute zu Proponenten dieser reaktionären Entwicklungen. Hier zeigt der sogenannte „progressive Neoliberalismus“ (nach einer gelungenen Formulierung der Philosophin Nancy Fraser), der allen Minderheiten scheinbar so freundlich gegenübersteht, sein wahres, eben sehr rückschrittliches und autoritäres Gesicht.

Das heißt, an der „übereifrigen Governantenpolitik“, wie Sie das einmal genannt haben, wird sich nichts ändern? Auch nicht jetzt, wo der Wunsch der Bürger nach Mitgestaltung wächst?

Nun, da bin ich etwas skeptisch. Die entscheidenden Aufgaben von Politik scheinen mir im Augenblick zu sein: Regulierung der Finanzmärkte; Beschränkung der Macht von Ratingagenturen; Verhinderung von Steuerflucht durch Konzerne sowie durch westliche wie östliche Oligarchen; Beendigung einer kriegerischen „postkolonialen“ Politik der USA und der NATO, die ständig – wie zum Beispiel im Irak, in Libyen oder Syrien – nur „failed states“, Bürgerkrieg und Terrorismus produziert. Die durchaus profitablen Gewinne dieser Zerstörungen werden übrigens meist von amerikanischen Unternehmen eingefahren, während die Schäden und Verluste meist von europäischen Steuerzahlern beglichen werden müssen. Das sind Aufgaben, die wohl kaum durch die beliebte Mitgestaltungspolitik bewältigt werden können. Es geht vielmehr darum, gesellschaftlichen Druck auf die institutionelle Politik zu erzeugen; wir dürfen uns nicht durch billige Mitmachangebote, etwa für die Gestaltung von Fußgängerzonen, abspeisen lassen.

Wie können es wir als Gesellschaft oder als Individuum trotzdem schaffen, etwas zu verändern?

Der Neoliberalismus hat uns an die Vorstellung gewöhnt, dass wir für unser Glück – und vor allem auch für unser Unglück – selbst verantwortlich wären. Das ist zwar völlig falsch und unsinnig; denn jeder Erfolg steht auf vielen Schultern, und andererseits gäbe es viele Misserfolge und viel Scheitern gar nicht, wären nur genügend soziale



DER PHILOSOPH ROBERT PFALLER PROPAGIERT DAS UNVERNÜNFTIGE, WIRKT DABEI SELBST ABER SEHR BESONNEN.

Heute spielen wir doch auch wieder alle eine Rolle – auf Instagram, Facebook ... Könnte das nicht die Rückkehr des Genusses sein?

Dass Leute immer mehr Möglichkeiten haben, ihre Privatmarotten in den öffentlichen Raum zu tragen, macht sie noch nicht zu öffentlichen Menschen – zu „public men“ im Sinn von Richard Sennett, oder zu politischen Bürgerinnen und Bürgern, „citoyens“ und „citoyennes“ im Sinn der französischen Revolution. Ganz im Gegenteil: Vielmehr zerstört es den öffentlichen Raum – oder das, was davon noch übrig ist. Denn zum Spielen einer Rolle im öffentlichen Raum gehört es, dass man seine persönlichen Details, seine kulturelle, religiöse, ethnische, sexuelle oder sonstige Identität im Hintergrund hält. Nur so kann man sich mit anderen solidarisieren, die dies ebenso tun. Auch wenn die Leute in den sozialen Medien vielleicht ihre Identitäten „faken“, so bleiben es doch private Identitäten. Die Idee, dass man sich auf einer „unpersönlichen“ Ebene besser und lustvoller verständigen könnte, ist heute vielen fremd geworden.

Aber was, wenn Genuss heutzutage genau das bedeutet? Es ist die Kleinigkeit, die wir uns nach einer Woche konsequentem Training, gesundem Essen und vernünftigen Entscheidungen gönnen? Vielleicht müssen wir den Begriff „Genuss“ neu definieren.

Nun, ganz so arbiträr verhält es sich, wie ich meine, eben nicht. Das Entscheidende bleibt, wie Georges Bataille erkannte, die Frage der Souveränität. Es mag wohl sein, dass wir eine gewisse Behaglichkeit empfinden, wenn wir uns gehorsam selbst optimieren oder wenn wir – wie Sigmund Freud es formuliert hätte – aus dem Verzicht auf die Lust plötzlich sogar die Lust des Verzichts gewinnen. Aber das ist eben die Behaglichkeit von Untergebenen. Solche servilen Wesen gewinnen aus ihrem servilen Verhalten immer eine Art Selbstachtung. Sie sind stolz, dass sie es fertigbringen, so tapfer zu verzichten und so „vernünftig“ zu sein. Freilich ist das überhaupt keine Vernunft: Denn sie ruiniert uns letztlich das Leben und unsere politische Freiheit. Vielleicht müssen wir darum wieder lernen, weniger auf Selbstachtung und mehr auf die verschwenderischen, ungunen, scheinbar dummen, aber heiteren Lüste zu zielen. Das „Lob der Narrheit“ des Erasmus von Rotterdam könnte da ein ganz brauchbarer Ratgeber sein. Wir könnten auch sagen, wie Bertolt Brecht betonte: „Wenn die Niedrigen nicht an das Niedrige denken, kommen sie nicht hoch.“

ROBERT PFALLER

Robert Pfaller ist ein österreichischer Philosoph, Autor und Professor an der Kunstuniversität Linz. Besondere Aufmerksamkeit erhielt er erstmals 2011 für sein Buch „Wofür es sich zu leben lohnt“. In den vergangenen Jahren folgten weitere Veröffentlichungen auf Deutsch und Englisch sowie das Stück „Meilensteine der Philosophie“ im Rabenhof Theater. Ende 2017 wird voraussichtlich sein neues Buch „Erwachsenensprache. Über ihr Verschwinden aus Politik und Kultur“ erscheinen.

AUER LOVE STORY



WAS SICH LIEBT, DAS BÄCKT SICH.

Wenn Martin Auer sagt, bei ihm werde „mit Liebe gebacken“, ist das nicht nur so dahergeredet – das ist wirklich so. Unter seinen Mitarbeitern gibt es nämlich gleich mehrere Pärchen. Wir haben mit sieben von ihnen gesprochen und dabei eines gelernt: Auch wer tagsüber zusammenarbeitet, findet sich abends noch zum Anbeißen. So viel Romantik wünscht sich übrigens auch Christian, der einzige Single in unserer Runde. Sein zukünftiger Freund muss aber nicht unbedingt Bäcker sein, Hauptsache, gemeinsam werden sie glücklich.

1 INES & MARC

Ines und Marc sind zusammen in die Schule gegangen, bevor sie bei Martin Auer zu arbeiten begonnen haben. Da wurde er dann übrigens später von ihr eingeschult. Auch sonst sind die beiden ein super Team: Er kocht den Kaffee, sie schmiert die Brote. Und über das Thema Frühstück im Bett sind sie sich auch einig: macht zu viele Brösel.

2 DANIELA & BESART

Beim jährlichen Martin-Auer-Sommerfest ist es 2012 heiß hergegangen. Erstens weil das laut Messungen einer der wärmsten Sommer überhaupt war. Und zweitens weil sich Daniela und Besart dort zum ersten Mal geküsst haben. Das haben sie uns aber natürlich erst viel später verraten.

3 ELENA & HANS

Heute ist es schwer zu sagen, was da im Juni 2012 in der Luft gelegen ist. Es muss wohl Liebe gewesen sein. Denn auch Hans ist seiner Elena bei eben jenem Sommerfest nähergekommen – und weder ihr noch dem gemeinsamen Sonnenschein Daniel (3 J.) seither von der Seite gewichen.

4 KATRIN & MICHI

Anfang 2017 hat sich das Paar ein gemeinsames Haus gekauft. Davor kannten sich Katrin und Michi aber schon 15 Jahre. Zuerst waren sie nur Freunde, daraus wurde dann die große Liebe. Und schließlich haben sie auch fast zeitgleich einen Job bei Martin Auer bekommen. Wenn das kein Zeichen ist.

5 BIANCA & ALEX

Kurz bevor Bäcker Alex abends den Ofen anwarf, wurde ihm warm ums Herz. Denn dann traf er am Dietrichsteinplatz immer zufällig auf Bianca. Die beendete nämlich genau dann ihren Arbeitstag im Büro. Wir nennen das: perfektes Timing. Sie selbst sagen große Liebe dazu.

6 SUSI & HELI

Kennengelernt haben sie sich vor über zehn Jahren bei Martin Auer, lieben gelernt etwas später beim Fortgehen. Alle anderen haben gleich gewusst: Das ist das perfekte Paar. Susi und Heli haben dafür etwas länger gebraucht. Dafür verbringen sie jetzt jede freie Minute gemeinsam. Für immer.

7 ORSI & SAMI

Noch ganz frisch ist die Beziehung von Orsi und Sami. Vor vier Monaten haben sich die beiden zwischen Krapfen und Kipferl kennengelernt, seit drei Monaten wohnen sie schon zusammen. Sie selber finden das aber gar nicht zu schnell. Denn wenn's passt, dann passt's.

Wir vermuten, Christian, 33, war nicht bei unserem legendären Sommerfest der Liebe. Anders können wir uns nicht erklären, warum er noch Single ist ...

Er hat sein Herz am rechten Fleck, romantisch ist er auch, zuverlässig sowieso und er bringt auch immer frisches Gebäck mit nach Hause. Was er im Gegenzug erwartet? Wirklich nicht zu viel. Einen bodenständigen und zielstrebigem Mann, mit dem er lachen kann. Oh, und der nicht gleich böse wird, wenn Christian bei einem Stadtpaziergang mal kurz in eine der von ihm betreuten Filialen schaut. Diese Beschreibung trifft auf dich zu? Super! Dann schick uns eine aussagekräftige Bewerbung (bitte mit Foto) an herzblatt@martinauer.at oder du sagst einfach spontan „Hallo“, wenn du Christian zufällig siehst, z. B. in seinem rosa Mini.

ALLES WIRD MUT

UM MUTIG ZU SEIN,
BRAUCHT ES KEINE SUPERKRÄFTE

BY MARTIN AUER



Wir lieben Überraschungen. Aber nur, wenn sie auch zu erwarten sind: zu unseren Geburtstagen etwa oder im Jausenbrot. Im echten Leben wissen wir lieber ganz genau, was uns erwartet und verlassen unsere Komfortzone sehr ungern. Dabei warten die größten Chancen auf den unbekanntesten Wegen. Ein kurzes Plädoyer für mehr Mut.

Früher war es einfach, das Mutigsein. Rüstung anlegen, den Drachen töten und die Prinzessin befreien. Heute ist das schon schwieriger – Rüstungen gibt es zwar noch im Grazer Zeughaus und auch Prinzessinnen findet man hie und da, aber Drachen? Zum Glück kennt Mut keine Grenzen und ist sich auch für den Alltag nicht zu schade. Nur: Sehr oft ergreifen wir unsere kleinen Chancen nicht. Denn auch kleine Schritte aus dem gewohnten Pfad heraus wollen getan werden. Anstatt die heimliche Liebe endlich mal auf einen Kaffee oder ein Glas Wein einzuladen, schauen wir lieber noch ein bisschen Netflix, anstatt dem neuen Thailänder ums Eck einen Besuch abzustatten, bestellen wir lieber Pizza beim Lieferservice. Behaglichkeit kostet uns manchmal Verbesserung – nicht nur beim Essen. Denn auch unsere großen Vorhaben, vielleicht sogar Träume, bleiben fern, weil der Status quo doch eigentlich

„eh ganz ok“ ist und kein Risiko birgt. Entwicklungsforscher sprechen bei diesem Verhalten gerne von der Risikogesellschaft. Damit meinen sie aber nicht, dass wir heutzutage besonders wagemutig wären, sondern vielmehr das Gegenteil. Bevor wir auch nur einen einzigen Schritt tun, lassen wir Experten, Wissenschaftler oder auch einfach nur Google recherchieren, um herauszufinden, was alles schiefgehen könnte. Und dann kommt die große Frage: Ist es uns das überhaupt wert? Der Umgang mit Veränderung fällt unserer auf Sicherheit ausgerichteten Gesellschaft schwer. Das Alte kennen wir, das Neue, Ungewisse, fürchten wir. Mehr dazu in „NO CASH, Johnny?“ auf Seite 12–13.

Als ich im Jahr 2011 den Familienbetrieb übernahm, begegnete man mir bestenfalls mit Erstaunen. Bäckereien waren damals kein Business, in das man vielversprechend Zeit und Geld investierte. Kaum eine Branche war und ist so vom Preiskampf geprägt wie die der Bäckerei. Als ich dann auch noch mein Brot aus den Supermarktregalen nahm und damit den Schritt in eine höchst ungewisse Zukunft setzte, hörte ich die Gedanken förmlich: „Wie riskant! Ist er jetzt verrückt geworden?“ Die Antwort ist: Ein bisschen vielleicht. Gerade genug, um Dinge erst einmal gedanklich zu verrücken und neue Wege auszuprobieren. Denn Mut heißt nicht, das Unmögliche zu schaffen. Mut heißt vor allem, seine Komfortzone zu verlassen und nach vorne zu gehen – auch im Wissen, dass etwas nicht perfekt wird. Wer Visionen hat, braucht

keinen Arzt, sondern nur ein Quäntchen Mut. Ja, mutig sein stresst manchmal. Doch der Schritt ins Wagnis ist oft viel kleiner, viel kleiner als wir fürchten. Und ein bisschen Mut goes a long way. Er ist eine essenzielle Grundlage des Menschseins, der uns dazu verhilft, uns weiterzuentwickeln, unser Leben in spannende, neue Bahnen zu lenken. Er beschert uns die neue Liebe und den neuen Job. Mut schreibt einfach die schönsten Geschichten.

Wir haben eine Schaubackstube am Grazer Hauptplatz errichtet, um den Menschen das Bäckerhandwerk näherzubringen. Wir haben Fassaden und Autos Pink eingefärbt und verkaufen Brot von gestern für den guten Zweck in unserem PANE-Shop. Wir haben versucht, mit unseren Ideen nicht nur dem Brot die Seele zurückzugeben, sondern uns auch bemüht, dazu beizutragen, einer ganzen Branche neues Selbstvertrauen einzuhauchen. War das mutig? Nicht im herkömmlichen Sinn. Aber wir haben uns aus unserer Komfortzone bewegt. Neues ausprobiert. Ein neues Lebensgefühl für uns entdeckt. Und wir können euch versichern: Überlegte Schritte mutig zu setzen, lohnt jede Mühe. Denn gute Ideen dürfen nicht ewig Träume bleiben. Erstens, weil ihre Umsetzung ein tolles Gefühl ist. Zweitens, weil wir leben, um Dinge voranzubringen und nicht umgekehrt. Also: Traut euch! Nehmt den Hörer in die Hand und ladet eure heimliche Liebe auf einen Kaffee ein oder reserviert einen Tisch beim neuen Thailänder ums Eck. Am besten heute noch!

WER TRÄUMT NICHT HEIMLICH DAVON, EIN SUPERHELD ZU SEIN?

Aber man kann auch ohne außergewöhnliche Fähigkeiten mutig sein.

GANZ IN WEISS

EINEM VORURTEIL DEN GAR AUS MACHEN.
WENN DAS SO LEICHT WÄRE.

BY MARTIN AUER

Die Glücklichen vom Mittelmeer. Sie könnten's ja so gut haben. Wenn sie bloß nicht unter ihrem vielen Weizenkonsum zu leiden hätten. – Müsste man meinen. Doch ungeachtet aller Unkenrufe zeitgeistiger Kommentatoren im klugen Feuilleton, denn um Kultur geht's hier allemal, erfreut sich mediterranes Leben bester Gesundheit. Roggen und Vollkorn, gleich welcher Couleurs, sind rar im Süden. Pizza, Pasta und Weizenbrote bis zum Abwinken. Wohl bekomms.

Moringa, Cordyceps und Goji-Beeren heißen die Heilsbringer von heute. Superfood oder Gift. Entweder-oder. Unser Leben wird einfacher, wenn wir in Weiß und Schwarz unterteilen; ja oder nein, gut oder schlecht. Das erspart uns, Dinge zu hinterfragen, ihnen auf den Grund zu gehen. – Wir sehen ein Sowohl-als-auch und werfen einen Blick auf Weizen, Weizenbrot und ihre Geschichte. Weizen – und von diesem ist die Rede, wenn wir von Weißbrot sprechen – ist das weltweit mit Abstand meistverwendete

Brotgetreide. Alle anderen Getreidesorten, die für Brote verwendet werden, haben in Summe nicht die Bedeutung von Weizen. So wie die übrigen Getreidesorten hat auch Weizen seinen Ursprung im Sesshaftwerden der Menschheit vor rund 10.000 Jahren. Seither entwickelten sich die einzelnen Sorten wie Gerste, Einkorn, Emmer, Roggen und Weizen durch stete Züchtung aus anfangs einfachen Gräsern. Aber erst im Laufe der letzten Jahrhunderte entwickelte sich Weizen dank Züchtung zu einem widerstandsfähigen Getreide, das auch in unseren Breiten gut wächst.

Bis dahin war man im Anbau auf warmes, mildes Klima angewiesen. Und genau das war der Grund dafür, dass Weizen bei uns zwar immer auch angebaut wurde, ob seiner Ertragsschwäche im Alpenraum aber teuer war. Roggen war das angesagte, widerstandsfähigere Getreide in unseren Breiten. Diesem Umstand ist es zu verdanken, dass wir uns gut auf die so genannte Versäuerung von Brotteigen zu verstehen lernten, was uns heute bei allen Weißbroten zugutekommt. Denn anders als Teige aus Weizenmehl bedürfen Roggenteige eines speziell niedrigen pH-Wertes, um backfähig zu sein. (Eine starke Enzymaktivität durch mehleigene Amylasen im Roggen baut, wenn ein niedriger pH-Wert

den Enzymen nicht entgegenwirkt, Stärke ab, bevor der Teig beim Backen eine Struktur bilden kann.)

Früher, als Brot in erster Linie der Ernährung diene, waren Aroma, Konsistenz und Frischhaltung sekundär. Weizenbrote wurden rasch aus Mehl, Wasser, Salz und oft mit Hefe zu einem Teig vermengt, gebacken und bald verzehrt. Der Einsatz von Sauerteigen war ebenso mühsam wie unnötig. Heute aber dient uns die Erfahrung mit Sauerteigen in Kombination mit dem Wissen um lange Teigruhezeiten dazu, in handwerklicher Fertigung weit mehr zu produzieren als lediglich ein Nahrungsmittel. Besondere Weizenbrote benötigen dank Sauerteig außer Mehl, Wasser, Salz und viel Zeit nichts, um herausragend zu sein. Weißbrote, mit Hingabe und dem Wissen um die Qualität von Sauerteigen gefertigt, sind weit mehr, als die Sattmacher, die wir von früher kennen. Besonders wenn man den Hinweis „Weiß“ nicht zu ernst nimmt und das Brot stark bäckt, um seine Aromen voll zur Geltung zu bringen. (Siehe dazu Ausgabe 03 unseres Magazins „The Dark Side Is The Bright Side“). Und die Sorge um die Gefahren im Weizen werden schwinden wie einst die Sorge, dass Kaffee entwässert, Zucker süchtig macht und Kartoffeln dick machen.



DIE KUNST, GENIEßEN ZU KÖNNEN.

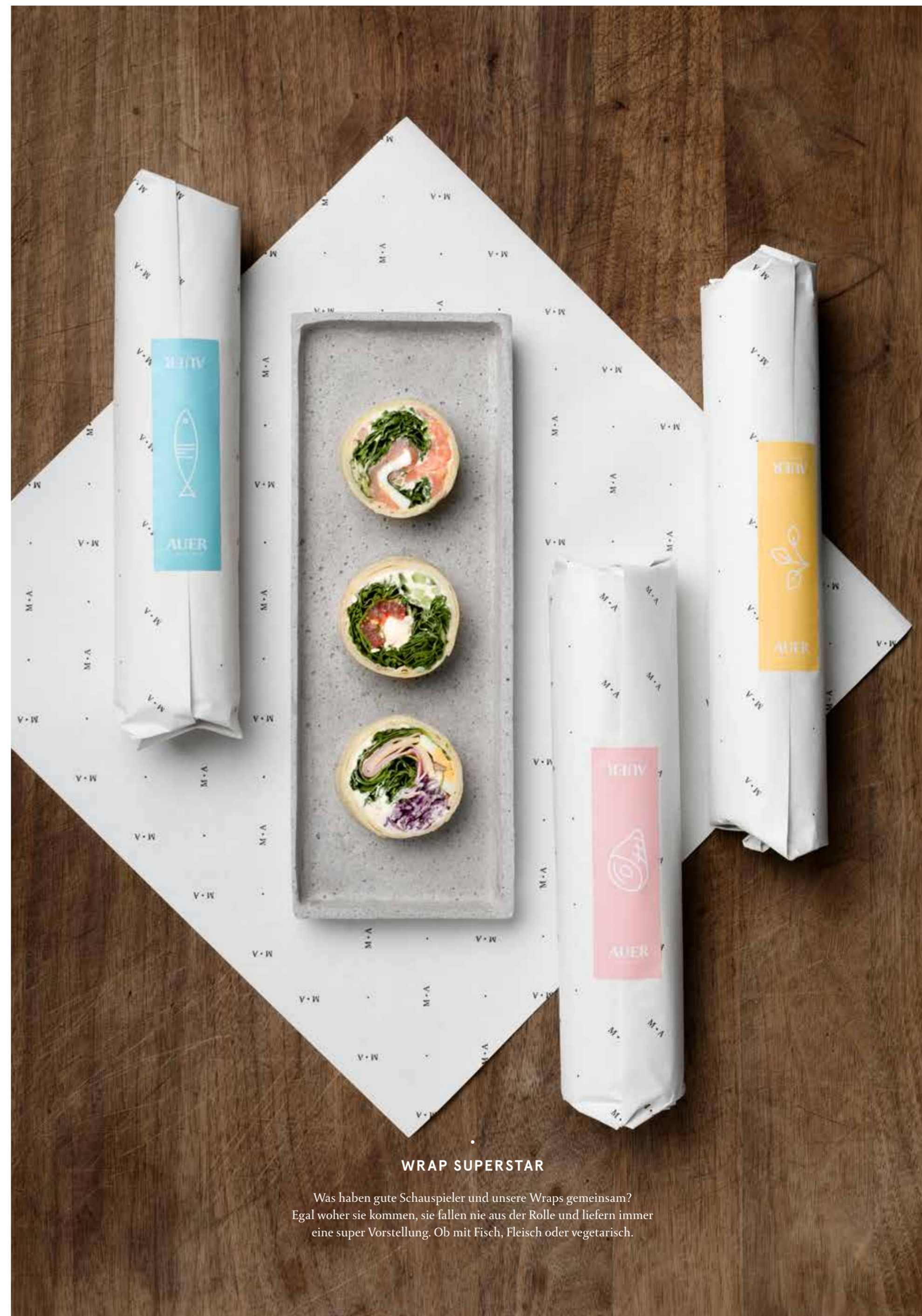
Manchmal zeigt sich die Kunst auch
am Gaumen des Betrachters.

IN VIER SNACKS UM DIE WELT



AUF SOMMERFRISCHE

In Indien, dem Ursprungsland der Mango, gilt sie als Speise der Götter. Wir in Graz sind da nicht so streng. Unser Mango Lassi darf jeder trinken, der mag. Mhhhhh ... Da geht die Sonne auf!



WRAP SUPERSTAR

Was haben gute Schauspieler und unsere Wraps gemeinsam? Egal woher sie kommen, sie fallen nie aus der Rolle und liefern immer eine super Vorstellung. Ob mit Fisch, Fleisch oder vegetarisch.



PETIT AMOUR

Auch wenn ihre Liebe groß ist. Unsere Heidelbeer- und Himbeertartelletes treffen sich in unserer Vitrine leider nie – denn es gibt sie, wenn's warm wird, nur abwechselnd. Kein Grund für sie, traurig zu sein. In ihrem Winterquartier in Frankreich sagen sie einander wieder „bonjour“.



ZUM SAMMELN ZU GUT

680 Sticker braucht es, um ein italienisches Panini-Sammelalbum voll zu bekommen. Um bei uns voll zu werden, braucht es hingegen nur ein einziges Panino. Das gibt's zum Glück gleich in zwei Sorten. Nämlich mit Tomaten oder Oliven.



DURCH DIE STADT
 WER NICH MEHR ÜBER GRAZ WISSEN MÖCHTE,
 DEM SEI EINE DER VIELEN FÜHRUNGEN
 DER GRAZ GUIDES ANS HERZ GELEGT.
 NÄHERE INFOS UNTER
 WWW.GRAZGUIDES.AT

GRAZ GEHEIM

WIR HABEN ALLE GEHEIMNISSE. ABER NIEMAND HAT
 SO VIELE WIE DIE STADT, IN DER WIR LEBEN.
 GRAZ IST, WENN MAN DARÜBER NACHDENKT,
 EIN EINZIGES RÄTSEL. WOHER HABEN DIE
 Gassen ihre Namen? Was versteckt sich unter
 den Strassen? Wir haben die Person gefragt,
 die es wissen muss: MELITTA RANNER
 von den Graz Guides. Und: Sie hat
 tatsächlich alle Antworten.



SPORGASSE

Wer früher auf das richtige Pferd setzen wollte, hat ganz einfach in der Sporgasse eingekauft.

Die Sporgasse war schon, als es die Stadt Graz noch gar nicht gab. Auf dem einstigen Handelsweg nach Ungarn feilschten nämlich schon die alten Römer. Vielleicht hält sich deshalb so hartnäckig das Gerücht, der Name Sporgasse käme vom lateinischen Senatus Populusque Romanus („Senat und Volk von Rom“). Abgekürzt SPQR. In Wirklichkeit ist aber alles viel einfacher: Im Mittelalter siedelten sich an diesem Weg die Sporenmacher an, daraus wurde schließlich die Sporgasse. Wer sich jetzt fragt, was „Sporen“ sind: die kleinen, stumpfen Metallstücke an der Rückseite von Reitstiefeln, die dem kundigen Reiter dabei helfen, sein Pferd zu lenken. Ja dann: „hü, hott“!

SCHMIEDGASSE

Ich sehe was, was du nicht siehst und das ist das wahrscheinlich schmalste Haus von Graz.

Auf einem schmalen Grat vermag jeder zu wandeln. Aber im schmalsten Haus von Graz leben? Das können nur wenige. Wie viele oder gar wer seine Bewohner sind, wissen wir leider nicht. Dafür haben wir die Adresse: Schmiedgasse 25. Gerade einmal 3,5 Meter ist die Hausmauer breit und vier Geschosse hoch – weil es eigentlich nur als Lückenfüller gedacht war. Als die Stadtmauer eines Tages gen Süden verrückt wurde, um das Stadtgebiet zu vergrößern, entstand eine leere Fläche zwischen alter und neuer Grenze, die man verbaut hat. Zugegeben: Der Wohnraum mag eng sein, dafür gibt's aber täglich frisches Brot. Die Martin-Auer-Filiale „Grazerhof“ ist nämlich gleich nebenan.

STADTPFARRKIRCHE

In der Herrengasse gibt es ein Mahnmal, das etwas versteckt liegt. Aber allgegenwärtig ist.

Links vom Hauptaltar gibt es ein Fenster, in dem Adolf Hitler und Benito Mussolini verewigt sind. Zwei der widerlichsten Personen der Menschheitsgeschichte wohnen der Geißelung bei. Warum? Die Stadtpfarrkirche wurde im 2. Weltkrieg schwer beschädigt, in den 50er Jahren bekam der Künstler Albert Birkle daher den Auftrag, neue Glasfenster zu gestalten. Seine Werke, muss man wissen, galten unter den Nazis als „Entartete Kunst“. Darum stellte er die zwei Faschisten in die Gruppe derer, die Jesus verspotteten – und erinnert damit bis heute daran, dass in der Passion Christi auch die Leiden aller jener gegenwärtig sind, die in ihrer Würde verletzt wurden und noch immer werden.

RATHAUS

Die Grazer Politik war schon immer sehr gewieft. Das zeigt vor allem die Geschichte des Rathauses.

Das 1450 erbaute erste Rathaus in Graz war bereits nach nur 100 Jahren zu klein. Also baute man Nummer zwei. Anfang des 19. Jahrhunderts stand man aber schon wieder vor Platzproblemen, es fehlte allerdings am nötigen Kleingeld. 150.000 Gulden sollte ein Neubau kosten. Umgerechnet fast zwei Millionen Euro. Woher so viel Geld nehmen?, fragten sich die Stadträte. Genau! Von einer neuen Steuer. Es traf den Wein. Die Grazer Stadtbewohner waren wenig begeistert. Als sie ihr neues Rathaus allerdings sahen, waren sie doch ganz froh. So ein schönes Gebäude! Nichtsdestotrotz wurde schon bald das nächste errichtet – und das sehen wir noch heute!

KANALSYSTEM

Unser Tipp: Einfach die Perspektive wechseln und sich die Stadt von unten anschauen.

Oft reicht ein Blick hinter die Fassade. Nicht so in Graz. Da ist auch der Blick unter die Stadt richtig spannend. Auf mehr als 800 Kilometern erstreckt sich ein Kanalsystem, das auch zahlreiche Fließgewässer umfasst, die überbaut wurden. So zum Beispiel in der Gratzbachgasse, die ihren Namen nicht umsonst trägt. Von Erkundungen auf eigene Faust ist jedoch abzuraten. Eine solche startete vor ein paar Jahren ein 24-Jähriger, der dann allerdings stundenlang und kilometerweit alleine durch die Kanäle irrte, ehe er durch Zufall den Ausgang fand. Wir empfehlen deshalb die Führungen der Holding Graz. Die kennen sich in der Grazer Unterwelt nämlich wirklich aus.

MESSER GEHT'S NICHT

Für den israelischen Designer Tomer Botner war die Abschlussarbeit ein einschneidendes Erlebnis: Aus ihr sind seine handgefertigten und heute sehr begehrten Florentine Kitchen Knives entstanden. Messer, die sowohl bei internationalen Spitzenrestaurants als auch bei Martin Auer für den Feinschnitt sorgen.

TOMER BOTNER · EIN MANN DER FEINEN KLINGE





EIN SCHARFER TYP. IN SEINEN MESSERN VEREINT TOMER BOTNER PERFEKTES HANDWERK MIT DESIGNANSPRUCH. NICHT NUR STERNEKÖCHE SCHWÖREN DARAUF.

Wer kein Messer hat, kann kein Brot schneiden. Besagt zumindest ein spanisches Sprichwort. Da ist es wohl auch kein Zufall, dass Produktdesigner Tomer Botner seine Florentine Kitchen Knives ausgerechnet von Barcelona aus in die Welt entsendet. Die kunstvoll gearbeiteten Werkzeuge haben es in nur wenigen Jahren vom Wohnzimmer Botners in die Küchen der Spitzenköche geschafft. Sergio Herman etwa, der mit seinem Restaurant Oud Sluis als einer von nur zwei Chefs jemals mit unglaublichen 20 von 20 Punkten im Gourmetführer Gault Millau geadelt wurde, schwört auf die Messer. Wenn er Zutaten für eine seiner atemberaubenden Kreationen schnippelt, hält er dabei oft einen echten Botner in der Hand. Kein Wunder also, dass Martin Auer zu den Bewunderern der Florentine Kitchen Knives gehört und sie nicht nur wegen ihrer Präzision, sondern auch wegen ihrer einzigartigen Ästhetik schätzt. Weil auch die kleinen Dinge im Leben unseren Alltag verschönern sollen. Das gilt ebenso für alles rund ums Brot. Deshalb zelebrieren wir bei Martin Auer nicht nur gerne, wie man es isst, sondern auch wie man es schneidet und

MESSER MIT ANSPRUCH AUF PERFEKTION

bestreicht – und haben eine eigene Messer-Serie herstellen lassen, die in ausgewählten Shops käuflich zu erwerben ist. Aber zurück zu Tomer Botner.

Ursprünglich kommt der 36-Jährige aus Tel Aviv, wo er an der Shenkar College of Engineering and Design studiert hat. Während andere Studenten in ihrer Abschlussarbeit futuristische Fahrzeuge entwerfen, ist Botner in die Vergangenheit gereist. „Für mich als Designer sind Messer interessant, weil es zwar ganz einfache Werkzeuge sind, man aber auch nach Millionen von Jahren noch Neues daran entdecken kann“, sagt er.

„Bis heute gibt es niemanden, der die perfekte Formel gefunden hat. Messer sind work in progress.“

Für seine ersten Florentine Kitchen Knives hat Botner deshalb auch fast ein Jahr lang recherchiert und dafür sogar extra in einer Küche angeheuert, um zu verstehen, worauf es den Profis bei ihren Schneidwerkzeugen ankommt. Welche Materialien bevorzugen sie? Welche Art der Klinge? Wie verwenden sie die Messer? Erst dann hat sich Botner, zu diesem Zeitpunkt ein ausgewiesener Messerwisper, an die Produktion gewagt. Gemeinsam mit Handwerkern aus seiner Nachbarschaft sind die ersten Stücke entstanden. Die Nachbarschaft, das war übrigens Tel Avivs lebendigster Stadtteil Florentin. Ein Szeneviertel, geprägt von Künstlern und Studenten, von dem die Messer ihren Namen haben. Heute arbeitet Botner zwar mit einem anderen Team zusammen – bedingt durch den Ortswechsel und die steigende Nachfrage –, 80 Prozent der Produktionsschritte erfolgen aber immer noch per Hand. Nur da, wo Maschinen einen Vorteil bringen, werden sie auch eingesetzt. Und: An seiner Idee, Messer weiter zu optimieren, hat sich auch nichts geändert. Botner: „Mir geht es nicht darum, das teuerste Messer der Welt herzustellen. Ich möchte das beste Messer – das Messer – entwerfen, ohne dafür ein Vermögen zu verlangen.“



SCHEIBEN AUS STAHL, LEDER ODER HOLZ ERGEBEN ANEINANDERGEREIHT DIE BESONDEREN GRIFFE.



ECHTE HANDARBEIT, DIE MESSER VON TOMER BOTNER.



DESIGN MIT DEM GRIFF ZUM BESONDEREN. PERFEKT AUSBALANCIERT LIEGEN DIE MESSER OPTIMAL IN DER HAND.

Die Kunst liegt für Botner darin, jedes Messer optimal auszubalancieren. So, dass es für seinen Benutzer perfekt in der Hand liegt.

Deshalb sind die Griffe der Florentine Kitchen Knives nicht nur Griffe. Vielmehr bestehen sie aus verschiedenartigen Scheiben, die aneinandergereiht werden. Diese sind aus schwerem Stahl, aus Leder oder leichterem Holz und ergeben in ihrer individuellen Zusammensetzung die Balance, die sich für den Schneider gut anfühlt. Mithilfe der Scheiben lassen sich die Kitchen Knives übrigens auch visuell leicht anpassen. Damit sie nicht nur scharf, sondern auch schnittig sind. Anfangs konnten Kunden die einzelnen Bestandteile sogar selber auswählen, weil mittlerweile aber mehr als 2.000 Stück pro Jahr verkauft werden, gibt es ein kleines Sortiment, das die Kundenwünsche abdecken soll – mit vier verschiedenen Messerarten. Mehr, sagt Botner, brauche man nicht. „Das Kochmesser mit einer Klinge von etwa 200 Millimetern ist das Allroundtalent. Für alles, was am Schneidbrett zerteilt wird. Und das Brotmesser ist hauptsächlich dafür da, sage ich immer, um das Kochmesser nicht zu ruinieren.“ Dazu ein Schälmesser und für spezielle Anlässe eventuell noch ein Steakmesser – fertig ist die Privatsammlung.

Bald sollen die Florentine Kitchen Knives nicht mehr nur online erhältlich sein. Botner plant einen Store in Barcelona, wo er künftig auch die komplette Produktion durchführen möchte. Die wird derzeit nämlich noch in Portugal abgewickelt. Ob Portugal oder Spanien, Hauptsache, die schönen Messer finden weiterhin ihren Weg nach Graz zu Martin Auer.

KLEINER TIPP

Das Butter- und Brotmesser von Florentine Kitchen Knives made for Martin Auer (S. 30-31) kann man auch kaufen. Und zwar in den Filialen am Haupt- und am Dietrichsteinplatz.

FROM PARIS WITH LOVE



Das berühmteste Brot in Frankreich ist kein Baguette.

Sondern ein großer Laib mit einem geschwungenen P in der Kruste – für Poilâne. Schon seit mehr als 80 Jahren findet man die Bäckerei in Paris, seit 2003 wird sie von der heutigen Chefin Apollonia Poilâne geführt. Selten gewährt sie einen Blick hinter die Kulissen. Martin und seine Frau Barbara durften Apollonia aber über die Schulter schauen. Die hat das Unternehmen

nach dem Tod ihrer Eltern übrigens mit gerade einmal 19 Jahren übernommen. Da studierte Apollonia noch an der renommierten Harvard University. Sicherheitshalber hat sie sich damals aber einen Laib pro Woche über den Atlantik schicken lassen. Das machen heute auch viele Stars: Bei Robert De Niro, Johnny Depp oder Catherine Deneuve läutet regelmäßig der Postb(r)ote.

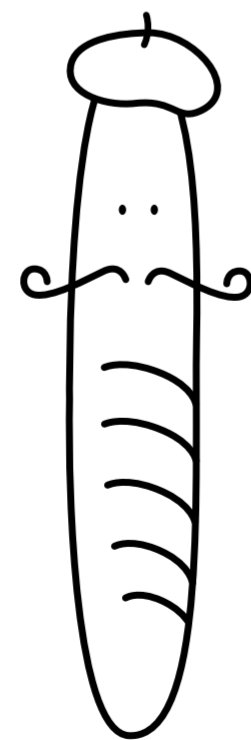
Alles in Butter

Butterbrote landen immer auf der falschen Seite. Auf der mit der Butter nämlich. Warum das so ist? Wenn man die Scheibe Brot in der Hand hält, tut man das in einem bestimmten Winkel und einer gewissen Höhe. Lässt man es fallen, schafft das Brot dann nur etwa eine halbe Umdrehung. Klatsch. Gott sei Dank gilt die Fünf-Sekunden-Regel.

VERKRÜMEL DICH

Wir erinnern uns: Die Sache mit den Brotkrümeln ist schon bei Hänsel und Gretel daneben gegangen. Neuerdings verirren sich auch Pärchen – allerdings in falsche Erwartungen.

Beim Online-Dating-Phänomen „Breadcrumbing“ sendet die eine Person der anderen eindeutige Signale, allerdings ohne sich in Wirklichkeit fest binden zu wollen. Statt in eine langjährige Beziehung führt der gemeinsame Weg nirgendwohin. Fies, finden wir, aber wenigstens bleibt einem die böse Hexe erspart.



— Monsieur Baguette

OH, MONSIEUR!

So wurde das Baguette erfunden. Besagt eine Theorie.

Beim Bau der Pariser Métro soll es immer wieder zu Sticheleien unter den Arbeitern gekommen sein. Wirklich! Stichwunden nach Messerattacken gab es angeblich en masse. Die feine französische Art ist das nicht. Deshalb sah sich Ingenieur Fulgence Bienvenüe gezwungen, zu handeln. Zuerst erfand er ein neues weiches Brot, das man ganz einfach brechen konnte, dann erließ er ein Messerverbot auf der Baustelle. Sollen sich die Rabauken doch mit meinen Baguettes prügeln, dachte er sich.

DAS BROT-ABC

Was Weinliebhaber schon lange machen – nämlich Weine anhand von Weinrädern detailliert beschreiben – können jetzt auch Brotfans. Dank der „Aroma and Flavor Notes for Bread“ soll es ein Leichtes sein, Kruste, Krume und Co. einzuteilen. Ein Hauch von Sirup, gefolgt von einer Note Frischkäse – ein Brot wie ein Frühlingstag. Vielleicht kommt es aber auch einfach nur darauf an, dass das Brot großartig schmeckt – und nicht wonach.

Rohstoff

Beim Keksebacken geht es eigentlich um etwas ganz anderes: vom Teig zu naschen. Darum gibt's in New York jetzt auch „DO“ (Lautschrift für „dough“, also Teig). Einen Store, der rohen Cookie-Teig verkauft. Vier Dollar kostet eine Kugel.

Übrigens, das Zwickeln im Bauch ist da aber schon inklusive.

HINTER UNSEREM VEREIN PANE STEHT EIN GANZ EINFACHES PRINZIP:

GUTES BROT VON GESTERN GÜNSTIG KAUFEN UND DAMIT FÜR EINEN GUTEN ZWECK SPENDEN. DER GESAMTE ERLÖS KOMMT ZU 100% HILFSBEDÜRFTIGEN MENSCHEN ZUGUTE.

Mit PANE unterstützen wir etwa auch die Aktion „Von Mensch zu Mensch“ von Altbürgermeister Alfred Stingl, der vor Kurzem sogar selbst als Verkäufer im PANE gearbeitet hat. „PANE halte ich für eine vorbildliche Idee. Sie zeigt die Grundhaltung eines großartigen Grazer Unternehmens. Für diese Unterstützung bin ich sehr dankbar“, sagt Stingl. 25.000 Euro konnten wir seiner Aktion bisher spenden. PANE ist eben ein richtiges Win-win-win-Projekt. Wir haben glückliche Kunden, können Menschen helfen und freuen uns selbst darüber.



PANE

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

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