Martin Auer Story

EIGENTLICH BIN ICH ALLERGISCH GEGEN MEHL. GEGEN ROGGENMEHL IM SPEZIELLEN.

Ich gebe zu, es klingt ungewöhnlich, wenn das ein Bäcker sagt. Da schütteln dann viele den Kopf und sagen: „Der kann ja so unmöglich seinen Job machen!“ Und wie ich meinen Job machen kann! Schmecken tut es mir ja, das Brot. Ich bin geradezu süchtig danach.

Die Zeiten mögen sich ändern, gutes Handwerk nicht.

Hätte das Brot eine Heimat, dann wäre das wohl das ATELIER MARTIN AUER. von hier aus wird das Filialnetz der Bäckerei täglich mit handwerklich hergestelltem Brot und Gebäck beliefert. Zuvor war das Stammhaus am Grazer Dietrichsteinplatz. Dort wurde seit 1688 Brot gebacken. Man munkelt sogar, dass 1347 bereits der erste Wecken aus dem Ofen geholt wurde. Bei mehr als 650 Jahren Brotgeschichte sollte man eigentlich schon wissen, wie’s geht. Denkt man sich. Aber Routine ist bei uns noch lange nicht eingekehrt. Denn man kann es jeden Tag besser machen.

Es jeden Tag besser zu machen, ist nur möglich, indem wir übers Backblech hinausdenken.

Indem wir überlegen, was Brot ist. Woraus Brot besteht. Wie man Brot bäckt. Was sicher reinkommt und was auf keinen Fall reinkommt. Wie man es schneidet. Was man draufstreicht. Wie man es isst. Was man daraus machen kann. Brot hat schließlich nichts anderes verdient.

Das Gefühl in ein frisch gebackenes Brot zu beißen. Wir finden, Glück trifft es ganz gut.

In jeder Bäckerei, die meinen Schriftzug trägt, kann man sich sicher sein, dass sich das Brot in seiner Umgebung wohlfühlt. Glückliches Brot sozusagen. Dafür haben wir auch viele Shops neu gestaltet. Rezepte, die es schon lange gibt, die haben wir verfeinert. Und wir entwickeln laufend neue, wir experimentieren in unseren Backstuben und probieren verschiedenste Sachen aus, die gut schmecken. Vor allem auch deswegen, weil wir den ganzen chemischen Blödsinns weglassen. Brauchen wir nicht, wollen wir nicht. Ist auch besser so.

Brot von gestern ist Glück für morgen

BROT VOM VORTAG MUSS MAN NICHT WEGWERFEN. WIR HABEN ETWAS BESSERES DAMIT VOR. PANE IST UNSER WOHLTÄTIGER VEREIN, DER AUCH UNS GLÜCKLICH MACHT.

Man hört ja sehr oft, dass in Wien an einem Tag so viel Brot weggeworfen wird, wie Graz in derselben Zeit verbraucht. Wir wollen nicht Teil der Wegwerfgesellschaft sein. Wir wollen den Menschen, die es dringend brauchen, etwas geben. Das machen wir gerne. Weil's sinnvoll ist. Und weil gutes Brot froh macht. Auch Brot vom Vortag. Dann ist es zwar nicht mehr ofenwarm, hat aber trotzdem noch seine Qualitäten.

Im PANE verkaufen wir es um den halben Preis. Der gesamte Erlös – nicht bloß ein Teil davon – kommt hilfsbedürftigen Menschen zugute. Dabei unterstützen wir beispielsweise Projekte wie „Steirer helfen Steirern" oder „Von Mensch zu Mensch". Das funktioniert dank der großartigen, ehrenamtlichen Mithilfe von Freunden, Bekannten, Mitarbeiterinnen und Mitgliedern der Malteser. Wir haben jede Woche von Dienstag bis Samstag zwischen 9 und 13 Uhr geöffnet. Das Beste daran: PANE ist ein Win-win-win-Projekt. Das Resultat: Wir haben glückliche Kunden, können Menschen helfen und freuen uns selbst darüber.

MARTIN AUER

Jakominiplatz – Central Point of Brotgenuss

SEIT 2013 BETREIBT MARTIN AUER IM ZENTRUM VON GRAZ EIN IMBISSSTANDL, DAS GESCHMACKVOLL AUS DER REIHE TANZT: DIE BROTKÜCHE.

Mitten am Jakominiplatz, zwischen Geschäften und Straßenbahngleisen, gibt's seit einem Jahr super Suppen, feine Aufstriche und das beste Brot, von dem sich jeder eine Scheibe abschneiden kann. Vielleicht haben Sie das Standl auch schon selbst entdeckt: Frischgebackenes riecht man ja bekanntlich schon von weitem.

Wir wissen aus eigener Erfahrung: An manchen Tagen braucht der Magen und auch das Herz einfach etwas Warmes. Deshalb zaubert MARTIN AUER in der BROTKUCHE nicht nur Brot. Sondern auch Suppe mit Brot, Quiches und viele weitere Leckerbissen aus regionalen Zutaten. Jeden Tag etwas anderes. Alle unsere Gerichte für den kleinen Hunger können Sie natürlich essen wo und wann Sie wollen: ob in der Mittagspause, zu Hause oder vor unserem Marktstandl. Wir packen's Ihnen gerne ein. Oder Sie bleiben einfach kurz bei uns. Denn für die Verschnaufpause zwischendurch sind unsere Bänke vor dem Standl genau richtig. In der kühleren Jahreszeit gerne auch drinnen. Da können Sie dann in Ruhe jausnen. Die Suppe und das Brot. Weil besser als Suppe ist bekanntlich nur Suppe mit Brot.

Kunterbuntes Kaffeehaustreiben

IN ALLEN FILIALEN VON MARTIN AUER SIND UNSERE KUNDEN KÖNIGE. ABER IN EINER GANZ BESONDEREN KANN ES SCHON EINMAL VOR- KOMMEN, DASS EINEM EIN KLEINER KÖNIG HÖCHSTPERSÖNLICH ENT- GEGENSPAZIERT. ODER EINE PRINZESSIN MIT EINEM GRASGRÜNEN FROSCH UM DIE ECKE BIEGT.

Sie lesen schon richtig: im neuen Familiencafé am Tummelplatz in Graz kann so einiges passieren. Da haben nämlich die Jüngsten das Sagen. Die Großen können herzhafte Snacks oder süße Mehlspeisen genießen, während die Kinder malen, toben und einfach Spaß haben. Und wenn einmal ein Kipferl in der Spielzeugkiste landet, dann macht das auch nichts. Dass wir unser Gebäude am Tummelplatz mit den Kinderfreunden Graz teilen, freut uns ganz besonders. Immerhin wissen die schon seit Jahren, was den kleinen Gästen am besten gefällt.

Wenn unser großzügiger Tisch und die vielen Buntstifte doch einmal zu wenig sein sollten, dann können die Kinder auch den Spielraum der Kinderfreunde nutzen. Der ist gleich nebenan. Und bietet neben vielen tollen Spielmöglichkeiten auch stundenweise Kinderbetreuung. Und noch ein Geheimtipp: Im Familiencafé können auch hervorragend Geburtstage gefeiert werden. Ach ja, natürlich haben wir auch für genügend Parkplätze gesorgt. Aber nur für Kinderwägen. Das versteht sich ja von selbst.