

MARTIN AUER

Story

DIE ZEITEN MÖGEN SICH ÄNDERN, GUTES HANDWERK NICHT.

Wenn es nach uns geht, arbeiten Bäcker:innen am Tag. Mit der Errichtung unseres Ateliers am St. Peter Gürtel in Graz im Jahr 2021 haben wir uns in der Firmenzentrale den Platz dafür geschaffen. Ausreichend Kühlfläche macht es möglich, den Teig noch länger rasten zu lassen und das Backen so lange hinauszuzögern, wie es für die Qualität der bio Brote optimal ist.

Vom Atelier aus wird unser Filialnetz täglich mit handwerklich hergestelltem Brot und Gebäck beliefert. Hier rösten wir auch unseren Direct-Trade-Kaffee in der eigenen Rösterei und mahlen unser Vollkornmehl in unserer Getreidemühle.

Unser Stammhaus war davor viele Jahre am Grazer Dietrichsteinplatz, am Standort der ältesten Bäckerei der Stadt, an dem seit 1346 gebacken wurde. Die Geschichte des Familienunternehmens MARTIN AUER beginnt 1936 mit Martin Auer IV. Im Jahr 1964 übernahm Martin Auer V und 2011 kaufte Martin Auer VI seinem Vater das Unternehmen ab. Seither wurden viele Filialen umgestaltet oder neu eröffnet.

Derzeit haben wir 43 Filialen, wovon der Großteil in Graz und Umgebung zu finden ist. Darüber hinaus jeweils eine in Gleisdorf und Lieboch, eine in Wien und fünf in Klagenfurt und Villach.

Aber ganz gleich, an welchem Ort wir gerade sind: Wir wollen es besonders machen. Und bestenfalls können wir unsere Begeisterung für das Bäckerhandwerk und dafür, in unseren Cafés gute Gastgeber:innen zu sein, spürbar machen und andere damit anstecken.

DER BIO-NATURSAUERTEIG

Die Geschichte des Besonderen beginnt beim Natursauerteig. Wir backen all unsere bio Brote mit Natursauerteig und verzichten darauf, Hefe beizugeben. Natursauerteig besteht nur aus Mehl und Wasser. Unter bestimmten Temperaturen und über mehrere Tage hinweg entwickeln sich Essig- und Milchsäurebakterien sowie natürliche Hefen, die für einen lockeren Teig sorgen und sich positiv auf Aroma, Bekömmlichkeit und Frischhaltung auswirken.

DIE PERSON MARTIN AUER

Martin Auer ist allergisch gegen Mehl. Gegen Roggenmehl im Speziellen. Das hindert ihn aber nicht daran, es leidenschaftlich gerne zu essen und sich zu überlegen, wie er dem Brot, dem ältesten Kulturgut der Menschen, eine geeignete Bühne geben kann.

Bevor er seinem Vater die Bäckerei MARTIN AUER im Jahr 2011 abgekauft hat, hat er selbst Unternehmen im In- und Ausland gegründet, Betriebswirtschaft studiert und die Bäckermeister-prüfung abgelegt. Er wurde 1971 in Graz geboren und ist Vater von drei Söhnen.

MARTIN AUER

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.

Jakominiplatz – Central Point of Brotgenuss

SEIT 2013 BETREIBT MARTIN AUER IM ZENTRUM VON GRAZ EIN IMBISSTANDL, 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 Kaffeestaubtreiben

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 herzhaft 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 Geheimitipp: Im Familiencafé können auch hervorragend Geburtstage gefeiert werden. Ach ja, natürlich haben wir auch für genügend Parkplätze gesorgt. Aber nur für Kinderwagen. Das versteht sich ja von selbst.