MARTIN AUER

GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

AUER
MARTIN AUER

AUSGABE
№ 11 / 2020

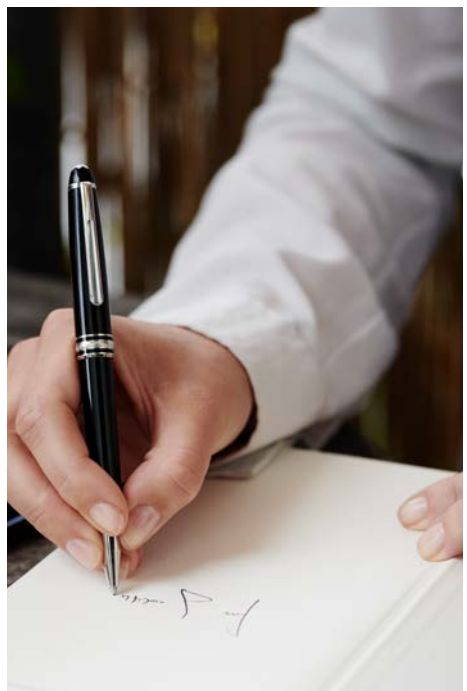
Kreativität birgt die Fähigkeit
in sich, unser Leben mit viel Gutem
zu bereichern. Um die Chancen,
die in fast allem stecken, zu nutzen,
müssen wir (nur) über das Gewohnte,
Herkömmliche hinausdenken
wollen und bereit sein, eingetretene
Pfade teilweise zu verlassen. Kreativität
ist uns somit letztlich auch eine
wunderbare Ressource, um
Menschen glücklich zu machen.

MARTIN AUER

FRITSCH ANS

WERK

Bücher von Valerie Fritsch sind eine Welt für sich. Wo man als Leser nie genau weiß, wohin die Reise geht. Auch sie selbst sucht auf Entdeckungstouren stets das Unbekannte. Und findet dabei vor allem eines: Gefallen an Zufällen.



FAST FÜNF JAHRE HAT VALERIE FRITSCH
AN IHREM NEUEN ROMAN GEARBEITET. ABER
PAPIER IST JA AUCH GEDULDIG.

Valerie Fritsch ist eine Frau vieler Worte. Alles andere wäre ja auch komisch, schließlich ist die gebürtige Grazerin eine der erfolgreichsten Autorinnen Österreichs. Ein paar Beispiele: Ihr Debütroman „Winters Garten" war für den renommierten Deutschen Buchpreis nominiert. Als sie beim Wettlesen des Ingeborg-Bachmann-Preises teilgenommen hat, wurde ihr Text nicht nur ein-, sondern gleich zweimal ausgezeichnet. Und auch ihren heuer erschienenen Roman „Herzklappen von Johnson & Johnson", in dem es um ein vererbtes Trauma und die Verletzlichkeit des Menschen geht, sahen die Kritiker überhaupt nicht kritisch, im Gegenteil. Fritsch wurde dafür mit Lob überhäuft. Sowieso scheint es, als hätte die 31-Jährige einen unvergleichlichen Blick auf Dinge, der sich nicht nur zwischen den Zeilen versteckt. Manchmal, da macht sich Valerie Fritsch nämlich auf eine ganz andere Weise ein Bild von dieser Welt. Indem sie, naja, Bilder macht.

MARTIN AUER – Valerie, man kennt dich eigentlich als Schriftstellerin, du fotografierst aber auch und hattest schon Ausstellungen als Fotokünstlerin. Auf deinen Reisen in die entlegenen Winkel dieser Welt hast du immer eine Polaroidkamera mit. Das hat mich daran erinnert, wie gern ich als 14-Jähriger mit meiner Polaroidkamera, die mir meine Eltern geschenkt haben, Fotos gemacht habe. Das war das Größte! Und wie spannend es war, welche verschwommenen Dinge, welche komischen Belichtungen und Farben dabei entstehen …

VALERIE FRITSCH – Das Eskalationsprinzip von Polaroid. Man weiß nie, was rauskommt. Das ist herrlich! Nicht mal, wenn man es professionell macht. (*lacht*) In vielen Gegenden, wo ich unterwegs bin, haben die Leute überhaupt keine Fotos von sich. Wenn ich sie fotografiere, ist das oft das erste Porträt, das sie von sich selbst in der Hand haben. Man kann das den Leuten überlassen und das find' ich wirklich schön. Das ist so eine große Sichtbarmachung.

MARTIN AUER – Wie viel Austausch findet mit den Menschen auf deinen Reisen statt?

VALERIE FRITSCH – Ganz verschieden. Es kommt auf den Erdteil an, auf dem man ist. Plötzlich sitzt man in einem afrikanischen Land in einem Bus eng zusammengedrängt – zehn Leute auf drei Sitzen – und man spricht zwar nicht dieselbe Sprache, aber zum Schluss kennt man doch irgendwie die Lebensgeschichte der Leute.

MARTIN AUER – Ich bin ja Bäcker, deshalb muss ich das fragen: Spielt auch die Kulinarik eine Rolle, wenn du auf Entdeckungsreise bist?

VALERIE FRITSCH – Ja, immer. Das ist quasi die organische Entsprechung der Neugier. Letztes Jahr in Armenien war's sehr schön: Da sind wir einen ganz wilden Berg hinaufgestiegen und als wir hinaufgewandert waren, war da ein verfallenes Kloster aus dem 10. Jahrhundert und eine armenische Familie, die saß mit Picknickkörben davor und hat gefeiert. Und dann haben sie mir als Ehrengast spontan ein Hühnerherz serviert und so was find' ich wunderbar. Das würd' ich sonst niemals kosten, aber das ist so eine schöne Gastfreundschaft! Dann sitzt du bei der armenischen Oma, die nur noch Goldzähne hat und dir ein Hühnerherz reicht und du denkst dir: Köstlich, wunderbar, lieb' ich!

ZUM LACHEN GEHT VALERIE FRITSCH NICHT IN DEN KELLER. KLAR, IHR SOFA IST JA AUCH VIEL GEMÜTLICHER.

MARTIN AUER – Eine Riesengeste, die man auch als solche empfindet. Kochst du selbst auch?

VALERIE FRITSCH – Ja, sehr gern! Ich fühl' mich immer wie in einem großen Zaubertopf, wenn ich durch die Küche wirble und dort links und rechts alles wild kombiniere. Ich koche auch oft für meine Großeltern und überhaupt für alle, die ich gern hab. Das hat so etwas Umsorgendes. Wahrscheinlich werd' ich wie meine Großmutter, die auch immer allen Leuten Essen aufdrängt, selbst wenn sie gar keinen Hunger haben, und die immer besorgt ist, jemand könnte verhungern. Ich merk' es schon an mir, das kommt mit dem Alter. (*lacht*)

MARTIN AUER – Entdeckst du an anderen Orten manchmal Dinge, die dir in Graz fehlen? Es gibt hier so viele tolle Sachen, aber nachdem ich uns für die Stadt immer noch mehr wünsche, wären mehr Liberalität, Toleranz und Pluralismus auch ganz fein.

VALERIE FRITSCH – Ja, das versteh' ich. Das fehlt mir manchmal auch in Graz. In anderen Ländern gibt's so eine herzhafte Gastfreundlichkeit. Oder auch so eine Fröhlichkeit mit fremden Menschen. Dafür sind die Grazer nicht bekannt. (*lacht*) Ich glaub', das teilen wir, diese Unbescheidenheit. Für die schönen Dinge kann man, find' ich, tatsächlich unbescheiden sein. Vor allem im Wünschen. Man kann sich alles wünschen.

MARTIN AUER – Schriftstellerin zu sein, zum Beispiel.

VALERIE FRITSCH – Ja, ich war immer schon ganz buchstaben- und wort- und sprachverliebt. Es gab keine andere Möglichkeit. Ich musste Schriftstellerin werden. Das war eine fixe Idee.

MARTIN AUER – Wie alt warst du da?

VALERIE FRITSCH – 15. Mit 15 hab ich eine Zehnjahresliste gemacht und auf der stand: „Bis zu meinem 25. Geburtstag möchte ich einen Vertrag mit Suhrkamp haben." Was natürlich damals auch unbescheiden, wahnwitzig, utopisch war! Und zwei Wochen vor meinem 25. Geburtstag hatte ich den Vertrag mit Suhrkamp, hatte die Liste aufgehoben und hab' dann dieses Häkchen an einem Dienstagvormittag gemacht und das war sehr fantastisch.

MARTIN AUER – War das das letzte Häkchen?

VALERIE FRITSCH – Nein, da sind ein paar Sachen übrig geblieben. Fallschirmspringen und so Klassiker. Aber eigentlich war das das Größte. Das hat mein Leben am meisten geprägt. Das war mein Beruf und meine Berufung und das hat funktioniert. Finde ich heute noch verrückt.

MARTIN AUER – Wie ist das eigentlich, wenn du schreibst: Versetzt du dich in die Dinge, über die du schreibst, ganz bewusst hinein? Also so wie bei deinem neuen Roman, wo du über Erfahrungen schreibst, die du selbst nicht gemacht hast? Oder sind das Dinge, die du erzählt bekommen hast?

VALERIE FRITSCH – Beides natürlich. Es ist ein Mosaik aus Wissen, aus purer Information. Aber auch aus Gefühl. Mein Hauptberuf als Schriftstellerin ist, diese Welt, die man nicht kennt, eine Art unsichtbare Welt, zu übersetzen und ihr auf die Spur zu kommen und sich ganz, ganz nah hineinzubegeben – wie als junge Frau Kriegsgefangenschaften zu verstehen. Aber da darf man sich nicht anscheißen. Es gibt eh keine Garantie, dass es richtig oder gut ist. Die hat man weder in der Kunst noch im Leben.

MARTIN AUER – Dein letztes Buch ist vor fünf Jahren erschienen. Hast du in dieser Zeit immer wieder neue Ideen ausprobiert und verworfen oder Ideen zusammengefügt, die zu einem Buch wurden?

VALERIE FRITSCH – Ich hab' mir extra so viel Zeit gelassen, um neue Sachen zu denken und ein bisschen klüger zu werden. Sonst schreibt man nämlich genau das gleiche Buch noch einmal und das braucht wirklich keiner. Ich hab' viel gelesen, auch eine Reise für das Buch gemacht. Ich bin mit dem Auto von Graz bis nach Kasachstan gefahren, um mir diese Entfernung auch vorstellen zu können, die diese Kriegsgefangenen damals zurückgelegt haben und über die ich schreibe. Irgendwann sammelt sich das zu einem Buch. Dann schreckt man sich fast ein bisschen. Ein Buch, holladrio, wie hat man das gemacht?

MARTIN AUER – Was hast du auf den 16.000 Kilometern von Graz nach Kasachstan erlebt?

VALERIE FRITSCH – Alles. Eine Reise ist immer so eine wilde Angelegenheit. Man geht als der eine rein und kommt als der andere raus. Was genau passiert ist, weiß man gar nicht. Man fährt durch wilde Landschaften, trifft viele Leute, setzt sich gefährlichen Situationen aus, lebt ganz nah mit der Natur.

MARTIN AUER – Bist du alleine gereist?

VALERIE FRITSCH – Ich war mit meinem Lebenspartner unterwegs. Der kann Auto fahren, ich nämlich nicht. Meine Aufgabe war nur zu schauen. Und zu lesen und zu navigieren und zu kochen … Man hat einiges zu tun, wenn man die Welt sehen möchte. (*lacht*)

MARTIN AUER – Das stelle ich mir unglaublich inspirierend vor. Ich selbst hab' auch immer dann die größte Freude, wenn ich das Gefühl habe, kreativ zu sein. Wenn ich darüber nachdenken kann, was wir der Welt als kleines Unternehmen geben können. Den Bäcker als Sattmacher und Kalorienspender wird's nicht brauchen. Also worauf kommt es in meinem Metier in Zukunft an?

VALERIE FRITSCH – Das heißt, du versuchst, das, was du machst, immer mit Mehrwert zu versehen? Es ist nichts, was einfach nur satt machen soll – sondern was auf einer anderen Ebene auch noch satt machen soll.

MARTIN AUER – Genau. Das kommt aus meinem Antrieb heraus, immer etwas Besonderes machen zu wollen. Daraus schöpfe ich Selbstwert und wenn es etwas Schönes ist, kann es auch Menschen glücklich machen oder einen Nutzen mit sich bringen. Ich möchte uns aber nicht zu viel zuschreiben. Das soll man auch nicht überbewerten. Oder seine Geltung überschätzen.

VALERIE FRITSCH – Nein, das hat ja damit nix zu tun. Es ist allein schon der Wunsch und das Bemühen, etwas Besonderes zu machen. Man möchte auch in Kleinigkeiten pragmatisch mehr leisten. Ich bin auch ein großer Praktiker. Ich bin eigentlich eine stahlharte Romantikerin, ich mag praktische Sachen sehr gern. Es ist lösungsorientiert, es ist in der Wirklichkeit. Es ist sich nicht zu schade dafür, Sachen besser machen zu wollen.

MARTIN AUER – Für mich ist das ein großes Thema. Ich zweifle nämlich immer, zum Beispiel wenn wir eine Filiale neu- oder umbauen: Ist das wirklich das Richtige, sollten wir das nicht anders machen, geht das nicht noch besser … Wie ist das bei dir, wenn du an einem Text sitzt?

VALERIE FRITSCH – Das spüre ich sofort: Es ist gut, es ist schlecht, es ist neutral. Das weiß man bei anderen Dingen und das weiß man bei sich selbst. Besser kann's immer sein. Aber wenn man es nicht loslässt, dann hört man nie auf damit.

MARTIN AUER – Mir fehlt dieser Mut zur Lücke. Den Begriff hab' ich mir von meinem Lateinlehrer behalten. Er meinte damit die Großzügigkeit im Übersetzen, wo ich auch immer nach einem noch passenderen Wort gesucht habe.

VALERIE FRITSCH – Ich hab' von meinem Lateinlehrer auch was behalten: „Quidquid agis, prudenter agas et respice finem." Also: „Was immer du tust, handle klug und bedenke das Ende." Ich hab' mir schon damals gedacht: Ja, das ist gut.

MARTIN AUER – … und auch ein schönes Schlusswort, finde ich.

„Ich hab' mir extra so viel Zeit gelassen, um neue Sachen zu denken und ein bisschen klüger zu werden. Sonst schreibt man nämlich genau das gleiche Buch noch einmal und das braucht wirklich keiner."

VALERIE FRITSCH

VALERIE UND MARTIN: WAHRLICH KEIN GESPRÄCH ÜBER BROTLOSE KUNST.

Auf zu neuen Ufern

Noch ist die neue Heimat von MARTIN AUER nicht ganz fertig. Bis jedes Detail perfekt ist, braucht es seine Zeit.

Schon die Fassade verrät:
Hier entsteht Außergewöhnliches.

Wenn es nach der Vorfreude ginge, sollte am besten morgen alles fertig sein. Aber man darf so einen Bau natürlich nicht hetzen. Schließlich soll es ja auch perfekt werden. Es ist ein bisschen wie beim Brot: Gut Ding braucht Weile.

MARTIN AUER ZIEHT UM. *Und zwar nicht nur so ein bisschen oder so zwischendurch. Sondern richtig. Wir verlassen unseren geliebten Dietrichsteinplatz zwar nicht ganz, aber unsere Bäcker bekommen ein neues Kreativzentrum. Der „teilweise Abschied" fällt uns natürlich nicht leicht, aber auf das Atelier – so heißt unser neuer Arbeitsplatz, weil in jeder Abteilung viel Kreativität steckt – freuen wir uns trotzdem schon sehr.*

Jeder, der schon einmal sein Zuhause gewechselt hat, weiß so ein Umzug beginnt lange bevor die Couch aus dem Wohnzimmer wandert oder in unserem Fall die Backöfen aus der Backstube. Am Anfang stehen genau die Entscheidungen, die zwar im Moment schwierig sind, aber am Ende umso bedeutender. Gut durchdacht ist in dem Fall halb gewonnen. Darum haben wir uns mit den wichtigsten Entscheidungen lange auseinandergesetzt und uns ein paar schwierige Fragen gestellt.

MUSS DAS WIRKLICH SEIN?

Es muss. Nach ein bisschen zusätzlichem Nachdenken sind wir uns wirklich sicher. Wir brauchen nämlich mehr Platz. Und zwar ganz schön viel mehr Platz. Damit wir noch besseres bio Brot backen können und unsere Bäcker auch richtig kreativ sein können. Damit wir die besten Voraussetzungen haben, um neues Brot auszutüfteln und auch genug Platz haben, damit unser Teig weiterhin richtig rasten kann und die Zeit bekommt, die er auch braucht. Und damit unsere Bäcker zu einem großen Teil am Tag arbeiten können. Vieles, was jetzt schon gut ist, wird dann sicher noch besser. Und mit mehr Möglichkeiten gelingt uns sicher auch das eine oder andere, das wir am Dietrichsteinplatz nicht schaffen würden.

WO WOLLEN WIR HINZIEHEN?

Wir lieben die Stadt. Und wollen deshalb auch unbedingt in der Grazer City bleiben. Aber das ist bekanntlich gar nicht so leicht. Irgendwo außerhalb, auf der grünen Wiese ein neues Zuhause hinzustellen, kommt aber ganz bestimmt nicht in Frage.

Das hat Martin zwar keine schlaflosen Nächte bereitet, aber die eine oder andere Stunde vor Google Earth. Die Suche nach freiem Platz in der Stadt ist aus der Vogelperspektive nämlich ein bisschen einfacher. Und er ist fündig geworden. Am St. Peter Gürtel, an der Ecke Maggstraße.

WAS BRAUCHT UNSER NEUES ZUHAUSE UNBEDINGT?

Wenn wir schon umziehen, dann wird die neue Heimat auch alle Stückerln spielen. Das ist eine wirklich lange Liste. Ganz oben steht natürlich Platz – auch für das Organisationsteam, dass sich darum kümmert, dass die Kollegen in der Backstube und in den Filialen gut arbeiten können. Aber wennschon, dennschon. Darum braucht das neue MARTIN AUER Atelier auf jeden Fall auch einen Holzbackofen. Dann können wir endlich unsere Ideen für Holzofenbrot in die Tat umsetzen. Und eine eigene Mühle für unser Vollkornmehl muss dann natürlich auch sein. Außerdem soll es jedenfalls einen richtig coolen Flagship-Store mit einem Café geben, mit genug Platz zum Sitzen, Plaudern und Genießen. Dann braucht's auch unbedingt eine eigene Kaffeerösterei. Weil wir Kaffee lieben. Und unsere Gäste auch. Mit unserer eigenen Rösterei können wir dann endlich auch beim Kaffee unsere eigenen Kreationen anbieten.

NOCH WAS, DAS WIR NICHT VERGESSEN SOLLTEN?

Auf die Umwelt zu schauen! Darum wird es auch eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach geben, mit der wir 30.000 kg CO_2 im Jahr einsparen. Und mit der Abwärme der Bäckerei wird der Rest des Ateliers praktisch zur Gänze beheizt werden. Das ist wahrscheinlich nicht nur in der Steiermark in dieser Größenordnung einzigartig. Und das freut uns sehr.

WER SOLL DAFÜR SORGEN, DASS ES SO WIRD, WIE ES SOLL?

Na, wir natürlich! Vor allem Martin Auer selbst, aber auch der Rest des Teams investiert viel Zeit und Detailarbeit in unser neues Zuhause. Wie man Brot, Klein- und Feingebäck macht, damit kennen wir uns aus. Und darum geht es ja schließlich. Die Umsetzung überlassen wir aber selbstverständlich den Profis. Die Architekten von j-c-k kümmern sich darum, unsere Ideen und Anforderungen in ein Gebäude zu fassen. Sie sorgen dafür, dass auf dem 15.000 m^2 großen Areal alles seine Richtigkeit hat und unser Atelier so wird, wie wir alle uns das vorstellen.

Sehen und gesehen werden – und viel Tageslicht. Das Atelier wird kein gewöhnlicher Arbeitsplatz.

Lange dauert es nicht mehr, bis im Innenhof die Tische aufgestellt werden.

WIE WIRD ES AUSSEHEN?

Das neue Atelier soll seinem Namen auch gerecht werden und ein offener Ort sein, an dem sich Bäcker und Gäste gerne aufhalten und wo Platz für kreative Entfaltung ist. Schon an der Fassade soll man sehen: Hier steckt etwas Besonderes drinnen. Gleichzeitig wollen wir natürlich kein rosarotes Einhorn – bildlich gesprochen. Unser Atelier soll schon nach Graz passen. Viel Grün wird es geben und einen Innenhof zum Draußensitzen. Und wir wollen unsere Bäckerei nicht verstecken. Vom Shop und dem Café aus kann man daher den Bäckern bei der Arbeit und den Broten beim Backen zusehen. Und zwar nicht durch eine Glasscheibe: Man wird echtes Handwerk richtig spüren können.

MUSS DAS MIT ODER KANN DAS WEG?

Von ein paar Sachen werden wir uns sicher nicht trennen. Unsere Bäcker und der Rest des Teams müssen natürlich unbedingt mit. Und viele schöne Erinnerungen und ordentlich Vorfreude haben wir auch im Gepäck – ganz ohne Schleppen. Sonst haben wir uns ehrlich gesagt noch nicht entschieden. Es ist ja noch ein bisschen Zeit.

WANN SOLL ES EIGENTLICH SOWEIT SEIN?

Wenn es nach der Vorfreude ginge, sollte am besten morgen alles fertig sein. Aber man darf so einen Bau natürlich nicht hetzen. Schließlich soll es ja auch perfekt werden. Es ist ein bisschen wie beim Brot: Gut Ding braucht Weile. Darum werden wir wohl erst 2021 einziehen. Der Umzug soll schließlich gut geplant werden und natürlich soll alles fertig sein. Baustellen haben ja bekanntermaßen ein ausgeprägtes Eigenleben. Das Wetter spielt eine Rolle und auch sonst einiges. Darum gilt: We will get there, when we get there.

Aber natürlich sind wir manchmal schon ein bisschen ungeduldig, denn wir freuen uns schon sehr auf unser neues Atelier, besonders wenn dann die ersten Gäste vorbeikommen. Bis dahin schauen wir deshalb regelmäßig auf der Baustelle nach dem Rechten und haben für alle, die auch schon gespannt sind, unter https://auer.netzcam.net eine Webcam eingerichtet.

FELDKIRCHEN

Da drückt der Schuh ganz bestimmt nicht. In der neuen Zentrale von Legero in Feldkirchen gibt es köstliches bio Brot, Jause, Kaffee und natürlich Süßes von MARTIN AUER, falls der Arbeitstag mal besonders anstrengend ist. Unsere neue Filiale und der kleine, feine Gastgarten sind aber natürlich nicht nur für die Legero-Mitarbeiter reserviert. Ganz im Gegenteil. Unser bio Brot ist für alle da. Egal ob du mehr der Franciscus-Typ bist, lieber ein Weckerl magst oder auf Süßes stehst. Wir haben für jeden Geschmack etwas im Angebot und freuen uns über jeden Gast. Davon kannst du dich montags bis freitags von 09:00 bis 19:00 Uhr und samstags von 09:00 bis 18:00 Uhr im neuen Legero-Headquarter selbst überzeugen.

Legero-United-Straße 4
8073 Feldkirchen bei Graz

CENTER WEST

Manchmal braucht man einfach mehr Platz. Um sich zu entfalten. Um Gutes noch besser zu machen oder einfach zum Entspannen. Darum sind wir im Center West ein paar Schritte weiter gezogen. Durch die aufmerksame Detailarbeit unserer Architektin Eva Kuß waren Martins Ideen im Nu geplant und gebaut. Und jetzt gibt es hier nicht nur mehr Snacks und mehr Tische im Gastgarten, sondern zum Beispiel auch unsere leckeren Quiches. Und einen guten Kaffee gibt's auch. Da ist es dann egal, ob der Einkaufstag lang und stressig ist oder du nur schnell was besorgen willst – Zeit für eine kleine Pause bei MARTIN AUER hat man doch immer. Wir warten auf dich, wochentags von 08:00 bis 19:30 Uhr und samstags von 08:00 bis 18:00 Uhr an fast bekannter Stelle.

Weblinger Gürtel 25
8054 Graz

WALTENDORFER HAUPTSTRASSE

Lust auf ein gemütliches MARTIN AUER Frühstück? In der Waltendorfer Hauptstraße gibt's ab Oktober eine neue Möglichkeit, unser bio Brot, frisch gemachte Snacks und natürlich die wichtigste Mahlzeit des Tages, das Frühstück, ausgiebig zu genießen. Dass es richtig schick und gleichzeitig auch echt bequem ist, dafür sorgt Martin Auer wieder höchst persönlich: Gemütlichkeit in jeder Filiale ist bei uns nämlich Chefsache. Und wenn gerade keine Zeit ist, das auch ausgiebig zu testen, kein Problem: Es wird natürlich alles, inklusive des Kaffees, auch zum Mitnehmen geben. Und das von Montag bis Sonntag, von früh bis spät.

Waltendorfer Hauptstraße 31
8010 Graz

THE NEXT BIG THING

TRENDS.
TRENDS.
TRENDS.

Manche setzen sie, andere folgen ihnen und wieder andere ignorieren sie, so gut es geht. Ganz kalt lassen die Trends von heute und morgen aber niemanden. Darum gehen wir der Frage nach, wie sie entstehen und warum man sich manchen nicht entziehen kann. Der Frühling ist noch nicht mal da, da rufen die Stylegurus schon die Mode der Saison aus, der neue Lifestyle-Trend soll uns glücklicher machen, der Trendsport Spaß bringen und der Trend zu weniger Plastik soll helfen, den Planeten zu retten. Sie sind allgegenwärtig, scheinen sich ständig zu ändern und egal ob wir ihnen folgen oder nicht, beeinflussen sie unser Leben jeden Tag: Trendströmungen im Zeitgeist, hinter denen mehr steckt, als man auf den ersten Blick vielleicht vermutet.

Trend ist zuerst mal nicht gleich Trend. Die einen verschwinden genauso schnell, wie sie ausgerufen wurden, andere begleiten uns länger. Erinnerst du dich noch an Living Coral? Die Farbe des Jahres 2019? Nein? Dann bist du bestimmt nicht allein. Modetrends wie diese entstehen kurzfristig. Einmal ausgerufen springen mehr und mehr Unternehmen und Menschen darauf auf. Je bekannter der Ausrufer, desto wahrscheinlicher entsteht ein Trend. Wenn ein großes Modehaus Dreiviertelhosen zum Must-have erklärt, setzt sich das wesentlich wahrscheinlicher weltweit durch, als wenn es der Schneider ums Eck tut. Marktmacht und Marketingbudget machen aber noch keine Vorhersage zur sich selbsterfüllenden Prophezeiung. Erst wenn sich genügend Menschen dieser Sache annehmen, dann wird sie zur Mode. „Genügend“ sind in dem Fall gar nicht so viele, wie man vielleicht denkt. Man muss nur die Richtigen für sich gewinnen. Die Early Adopter, die sich gleich zu Beginn auf Neues stürzen, und die Influencer – nicht nur die im Internet –, sie machen aus einer einfachen Sache eine Modeerscheinung. Jeder kennt solche Meinungsmacher: die Menschen, auf die wir hören, denen wir nacheifern oder deren Style wir bewundern.

Immer öfter übrigens – dem Internet sei Dank – verdanken wir solche Trends aber auch ganz normalen Menschen. Einer fängt damit an, jemand anderem gefällt's, dadurch erfahren mehr Leute davon und so weiter. Ein virales Phänomen ist geboren. Die Ice Bucket Challenge geht zum Beispiel auf eine ganz gewöhnliche Familie in Boston zurück, verbreitete sich binnen kürzester Zeit weltweit und verschwand dann ebenso schnell wieder, wie sie gekommen war.

Von großen und noch größeren Trends

Anderes bleibt uns länger erhalten. Manchmal so lange, dass aus einem Trend Normalität wird. Als Tony Hawk in den 80er und 90er Jahren mit dem Skateboarding ein Jugendkultur-Phänomen populär machte, glaubte wahrscheinlich niemand daran, aber 2021 ist der einstige Jugendsport eine olympische Disziplin. Die Profis vom Zukunftsinstitut unterscheiden sogar fünf verschiedene Arten von Trends, je nachdem wie lange sie andauern und wie komplex sie sind. Hinter der gefragtesten Jeans der Saison steckt nicht dasselbe wie etwa hinter dem Trend der Urbanisierung. Letzteres ist ein sogenannter Megatrend. Ihn hat niemand erfunden, ihn hat sich niemand ausgedacht. Anders als kurzfristige Moden kann man ihn auch nicht ignorieren, er betrifft einen, ob man will oder nicht. Megatrends entstehen aus einer komplexen Verbindung aus Notwendigkeit und Möglichkeit und drängen sich über kurz oder lang in unser aller Leben. Sie verstecken sich hinter technisch klingenden Begriffen wie Digitalisierung, Individualisierung oder Silver Society. Egal wie sie heißen, Megatrends haben das Potenzial unser Leben nachhaltig zu verändern. Sie sollte man immer im Blick haben, sonst läuft man Gefahr, die gesamtgesellschaftliche Entwicklung zu verschlafen.

Und dann wäre da noch… das Essen

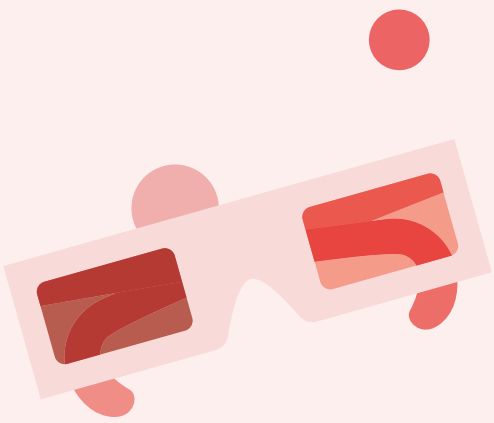
Und das ist ein Sonderfall in Sachen Trends. Denn Trendfoods und Foodtrends kann man sich normalerweise nicht einfach so ausdenken. Die gibt es nämlich meist schon irgendwo. Sie nur warten darauf, entdeckt zu werden und so ihren Weg in die europäischen Geschäfte zu finden. Die Açaíbeere etwa stammt aus dem Amazonas-Delta und gehört dort seit Jahrhunderten zu den Grundnahrungsmitteln. Chiasamen wurden in Mittelamerika bereits von den Azteken genutzt und Matcha wird in Japan etwa seit dem 6. Jahrhundert zubereitet. Wenn Handelsketten, Restaurants und andere hierzulande die Neuentdeckungen in ihr Sortiment aufnehmen, erst dann kann etwas zum Trend werden. Dafür braucht es dann Menschen wie Richard Kägi. Der Schweizer ist vielleicht Europas bekanntester Food-Scout. Er reist um die Welt, auf der Suche nach Unentdecktem, das den Menschen in Europa schmecken könnte. Und was die Menschen gerne essen, ist eine komplizierte Sache. Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden und ändern sich auch nicht so schnell. „Die meisten Menschen kaufen immer noch die gleichen Lebensmittel wie vor 30 Jahren“, so Kägi im Wirtschaftsmagazin brand eins. Die aber, die es nicht tun, die Trendsetter und Early Adopters, lassen Superfood & Co dann zum Phänomen werden – vorausgesetzt, es schmeckt auch.

Der Blick in die Zukunft

Wer erkennen will, wohin die Reise geht, muss in die Zukunft schauen. Ganz ohne Glaskugel. Und das ist ein bisschen wie mit dem Wetterbericht. Den denken sich die Meteorologen auch nicht einfach aus. Luftdruck, Luftfeuchtigkeit, Großwetterlagen, regionale Geographie, saisonale Phänomene und vieles mehr werden da berücksichtigt. Und trotzdem bleiben wir alle ab und an durchnässt zurück, weil Schönwetter angesagt war. Und genauso ist es im Kleinen mit dem Geschmack der Menschen und dem großen Ganzen in der Welt: Es ist kompliziert und lässt sich schwer voraussagen, aber wenn man sich bemüht, liegt man oft richtig.

Wenn bei MARTIN AUER zum Beispiel ein neues Brot kreiert wird, wollen wir, dass es auch wirklich schmeckt. Darum fragen wir, beobachten genau und testen dann vor allem ausgiebig. Wir kreieren zwar keine internationalen Trends und sagen auch keine voraus, aber wir überlegen uns genau, was unseren Kunden schmecken könnte und backen daraufhin dann richtig gutes Brot. Und ob wir auch wirklich den richtigen Geschmack getroffen haben, wissen wir dann, wenn der neue Laib in unseren Filialen liegt.

TREND, DER
ÜBER EINEN
GEWISSEN ZEITRAUM
BEREITS ZU
BEOBACHTENDE,
STATISTISCH
ERFASSBARE
ENTWICKLUNG
[STENDENZ]



Wer sich professionell mit Trends – vor allem mit langfristigen – beschäftigt, steht vor einem ähnlichen Problem wie der Wettermann oder die Bäcker von MARTIN AUER. Man versucht die Zukunft vorauszusagen und meistens klappt das auch. Manchmal geht es allerdings auch gehörig schief: „Das Internet wird sich nicht zu einem Massenmedium entwickeln“ war beispielsweise die Hauptthese einer Studie des Zukunftsinstituts aus dem Jahr 2001. Erkenntnisse wie diese liegen den Trendforschern zwar im Magen, sie wissen aber auch: Die Zukunft hält sich nicht immer an die Prognosen, egal wie gut vorher gearbeitet wurde.

Nicht alles was vorausgesagt wird trifft ein, und nicht alles was eintrifft wurde vorausgesagt. Die Allgegenwärtigkeit der sozialen Netzwerke hätte noch vor 20 Jahren kaum jemand kommen sehen und der schon mehrfach ausgerufene Trend zum 3D-Fernsehen ist bis heute nicht wirklich über die Ankündigung hinausgekommen.

Nicht jede Idee ist eine gute Idee

Aber nicht alles, was ein Trend wird, sollte auch einer sein. Soll heißen: Man sollte nicht alles mitmachen. Ganz im Gegenteil. Als das Internet-Phänomen Tide Pod Challenge in den USA einschlug, rückten dann auch die großen Fernsehstationen aus, um Teenagern zu erklären, dass Waschmittel zu essen nicht wirklich gesund ist. Es muss aber nicht immer Waschmittel sein. Moden, die rückwirkend nicht besonders schlau wirken, sind übriges nichts Neues, es gibt sie schon fast so lange, wie es Menschen gibt. Im Frankreich des Barock galt es zum Beispiel eine Zeitlang als schick, sich nicht zu waschen und stattdessen Parfüm zu verwenden. Und als die Elektrizität entdeckt wurde, waren Vorführungen, bei denen Menschen elektrisiert wurden, der letzte Schrei. Und im 15. Jahrhundert wurden sogenannte Chopines – historische Plateauschuhe für adelige Damen – populär und blieben es fast 200 Jahre lang. Je höher die Absätze, desto „cooler“. Die extremsten bekannten Modelle sind 74 cm hoch. Für solche Schuhe brauchte man ein bis zwei Diener, damit man über die Straße gehen konnte. Zahlreiche Beinbrüche waren der Nebeneffekt.

Es muss aber nicht gleich gefährlich sein: Glockenhosen, Cordhosen, Neonfarben und auch der Vokuhila waren mal „in“. Behaupten zumindest die, die damals dabei waren. Beweisfotos für die Modesünden von damals bleiben sie dann allerdings meistens schuldig. Zu peinlich sind die einst topmodischen Fashion-Fehltritte 20 bis 30 Jahre später. Stattgefunden haben sie natürlich trotzdem.

Das gibt’s ja gar nicht!

Das gilt aber nicht für alles, was den Namen Trend trägt. Manches findet auch nur in den Medien statt. Aus einem seltsamen Instagram-Video wird ganz leicht eine Headline: „XY, der neue Trend?“. Wenn das nächste Medium das Fragezeichen weglässt, wird’s schon interessant. Wenn sich dann noch andere darauf berufen, entsteht mitunter ein Trend, den es gar nicht gibt.

Man sollte sich in der Welt der Trends also grundsätzlich nicht ein X für ein U vormachen lassen. Aber besonders wenn’s ums große Ganze geht, neigen wir Menschen manchmal dazu. Da spielt uns die Psychologie einen Streich. Da schlägt der Bad News Bias knallhart zu. Wir Menschen reagieren stärker auf schlechte Nachrichten. Logisch, denn davon geht ja auch potenziell mehr Gefahr aus. Die Zeitungen sind – auch deswegen – voll von Bad News, die uns an Entwicklungen glauben lassen, die es so gar nicht gibt. Wenn man sich das aber bewusst macht, geht der Trend zumindest schon mal in die richtige Richtung.

BAG FOR GOOD

Manchmal darf's ein bisschen mehr Gutes sein. Mehr von unserem bio Franciscus oder unserem bio Keinmehlbrot. Damit das Tragen etwas leichter fällt, gibt's für solche Fälle jetzt unsere neuen Canvasbags mit verschiedenen Designs in ausgewählten MARTIN AUER Filialen.

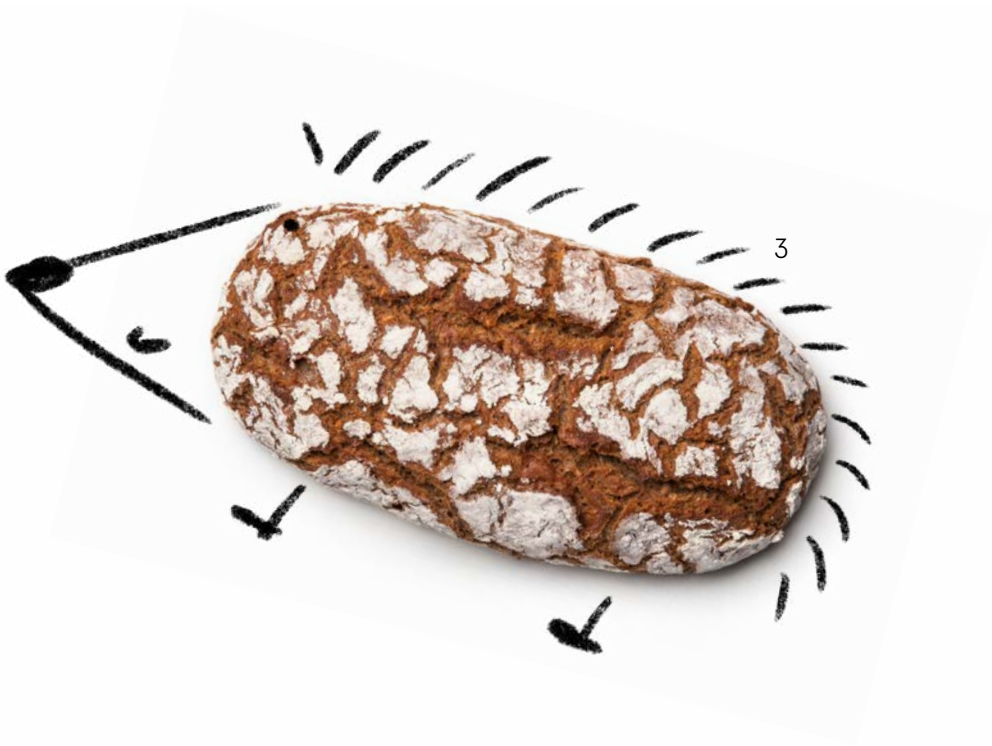
MA(H)LZEIT!

Mit ein bisschen Kreativität lässt sich aus unserem bio Brot ganz viel machen. Sogar auf einem Blatt Papier. Schnapp dir einfach einen Stift, um aus unserem bio Brot etwas Neues entstehen zu lassen. Deiner Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, denn unser bio Brot passt ja bekanntlich zu fast allem. Wir freuen uns schon darauf, deine Kreationen zu sehen. Am besten teilst du sie mit uns auf Facebook und Instagram. Und nicht den Hashtag #creativebread vergessen.

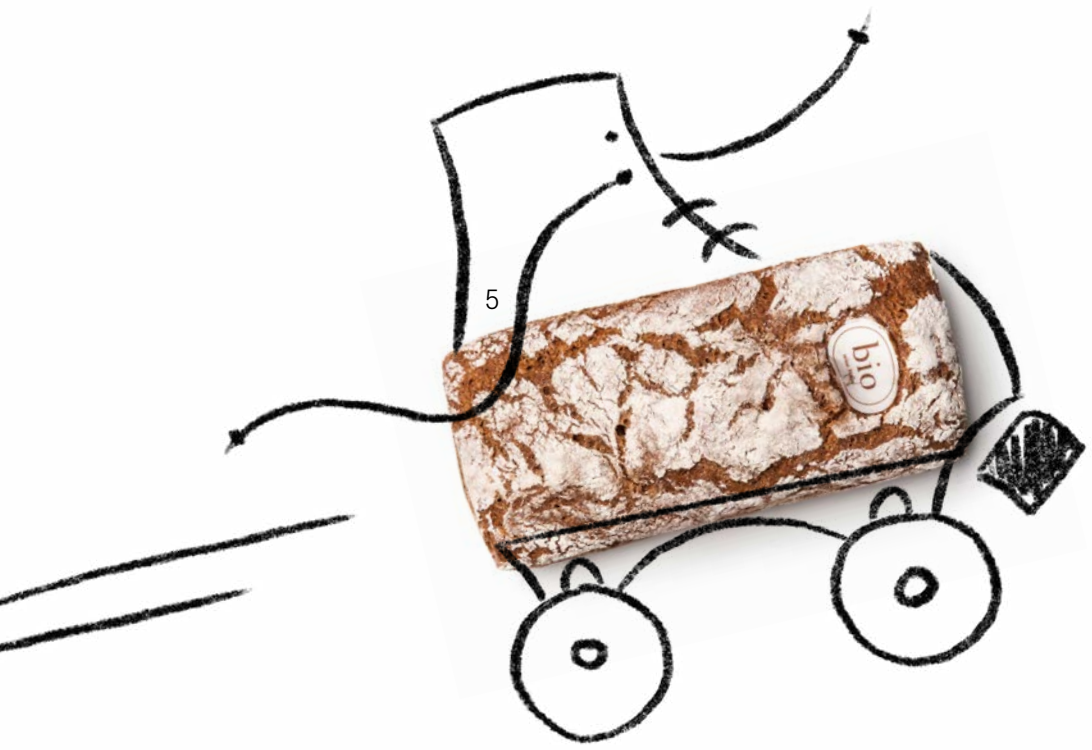
2

1

4


3

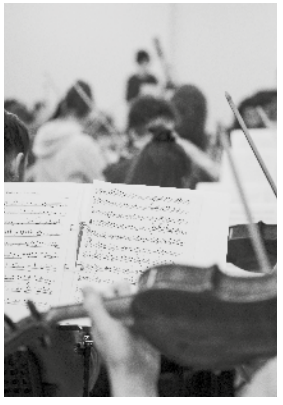
1 BIO FRANCISCUS · 2 BIO JAUSENBROT · 3 BIO ROSEGGER · 4 BIO ITALIENISCHES LANDBROT · 5 BIO NATURBROT · 6 BIO LANDBROT LAIB · 7 BIO ROGGEN PUR · 8 BIO RÜTTING



#CREATIVEBREAD

DIE MACHT DER MUSIK

Musik bringt die Menschen zusammen. Musik gehört uns allen. Und ohne Musik wäre das Leben ganz schön langweilig. Deshalb ermöglicht Superar Kindern und Jugendlichen eine kostenlose und hochwertige Musikausbildung. Und auch MARTIN AUER und PANE dürfen dabei ein bisschen helfen.



Nicht nur im Chor in der Volksschule Triester, auch im Superar-Orchester wird fleißig für den nächsten großen Auftritt geprobt.

Wenn in der Volksschule Triester in Graz Chorprobe ist, dann geht es richtig rund. Alle, und zwar wirklich alle, machen lautstark mit. In der Schule der Vielfalt, wie sie sich selbstbewusst nennt, verbindet die Musik die Kulturen. Gemeinsam singen, gemeinsam Musik machen, das schweißt zusammen. Hier entstehen Freundschaften. Das ist die wahre Macht der Musik. Mit ihrer Hilfe verbindet der Verein Superar Menschen und Kulturen, ohne Ansehen von Herkunft oder kulturellem Hintergrund.

Jedes Kind soll die Chance haben, Musik zu lernen. Unter dieser Prämisse haben sich die Caritas, das Wiener Konzerthaus und die Wiener Sängerknaben 2009 zusammengetan und – damals noch unter dem Namen Vorlaut – die Initiative gegründet, die heute den Namen Superar trägt. Mit Niederlassungen in ganz Europa organisiert der Verein heute Gesangs- und Instrumentalunterricht für rund 3.000 Kinder und lässt sie, so sagt es schon der Name, über sich hinauswachsen. Auch in der Volksschule Triester. Dort ist das Chorprojekt ein voller Erfolg. Chorleiter und Schulleitung haben mit ihrer Begeisterung für die Musik die Kinder angesteckt. Vielleicht war es aber auch umgekehrt. Jedenfalls wird fleißig geprobt für den nächsten großen Auftritt.

Da lassen sich die Kids auch von überraschenden Zuschauern wie Martin nicht abhalten. Publikum sind sie mittlerweile gewöhnt und schließlich könnte es ja schon bald auf die ganz große Bühne, wie bei dem großen Jahreskonzert im Stefaniensaal in Graz, gehen. Martin ist aber auch nicht zum Stören gekommen, sondern zum Zuhören. Mit PANE unterstützt er gemeinsam mit den Grazerinnen und Grazern, die das Brot von gestern kaufen, nämlich Superar genau hier, in der VS Triester, damit auch in Zukunft geprobt und gesungen werden kann und damit auch weiterhin die Musik die Menschen zusammenbringt.

WE LOVE TO BAKE YOU HAPPY!

MADAME CHOCOLAT

Oh, là, là, Madame Chocolat! Heute sehen Sie aber wieder besonders lecker aus! Sie sind wirklich eine ganz Süße. Und die inneren Werte erst! So richtig schokoladiger Teig und ein weicher Kern. Magnifique!

ZIMTSCHNECKE

Oha! Noch eine leckere Schnecke! Genauso zart und mit ihrem saftigen Briocheteig mindestens ebenso zum Anbeißen wie die eng verwandte Schokoschnecke. Da hört die Ähnlichkeit aber auch schon auf. Mit ganz viel Zimt und einer Zuckergusshaube hat die Zimtschnecke ihren eigenen Charakter.

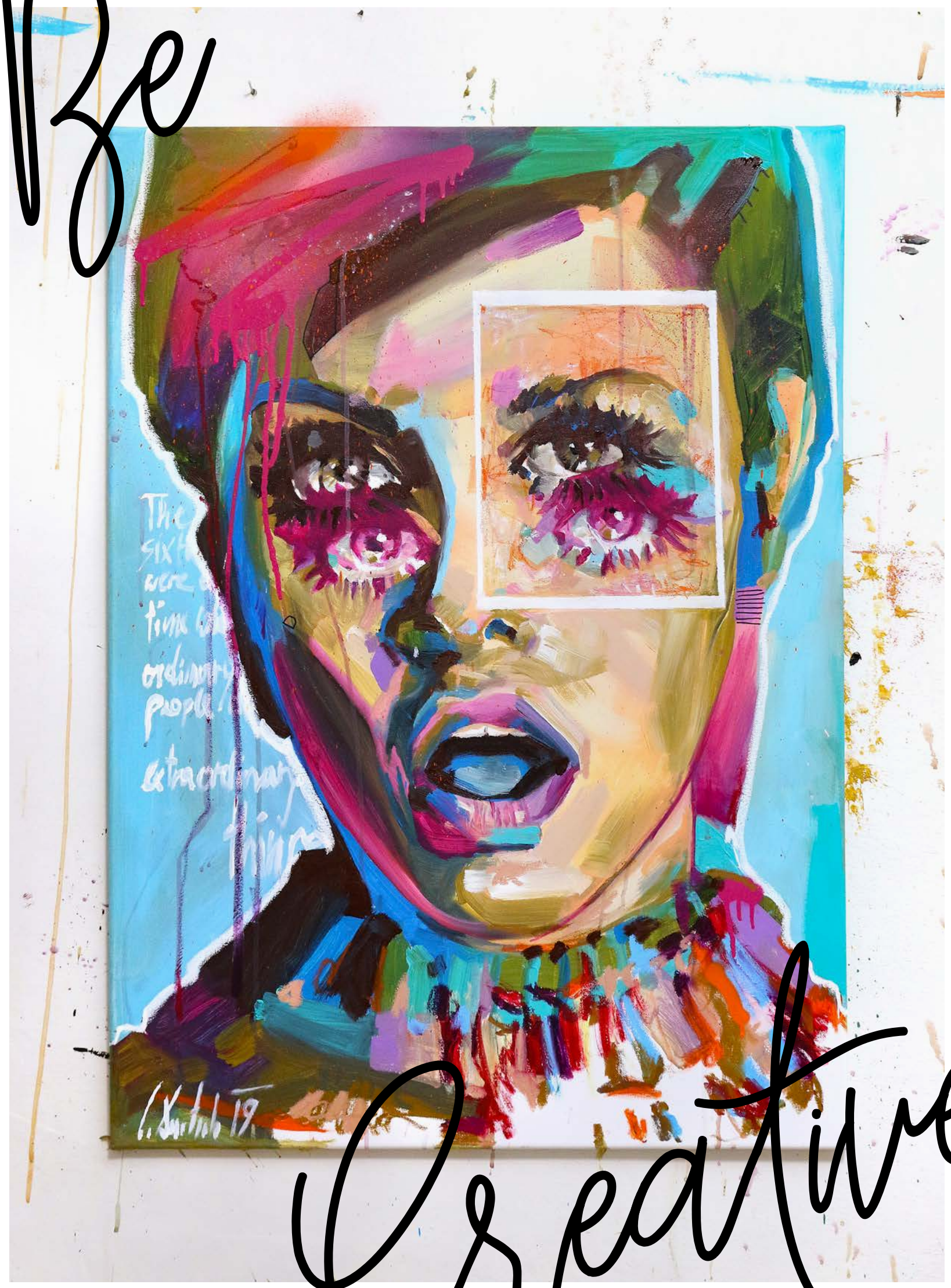
POWIDLTASCHERL

Kommt der Herbst, kommt das Powidltascherl! Weil die Zwetschkenmarmelade einfach zur Jahreszeit passt und weil einem bei dem köstlichen Plunderteig – mit ganz viel Streuseln drauf – so richtig warm ums Herz wird, besonders wenn's draußen schon kühler wird.

VEGAN SNACK

Es muss nicht immer tierisch gut sein. Pflanzlich ist mindestens genauso köstlich. Unser Vegan Snack mit viel frischem Gemüse und Hummus beweist's. Knackig und gesund schmeckt er garantiert auch den größten Fleischtigern.

Be Creative



Egal ob beim Kochen oder Schreiben, bei der Lösung eines technischen Problems oder in der Kindererziehung. Manchmal braucht es einfach einen genialen Einfall. Auf die Idee muss man aber erst mal kommen! Nur wie? Über die Krux mit der Kreativität.

Kreativität kann man nicht lernen. Muss man aber auch nicht. Jeder von uns ist nämlich von Haus aus kreativ. Die einen mehr, die anderen weniger. Worum es geht: sein eigenes Potenzial auszuschöpfen. Schließlich kommt „kreativ“ ja auch vom Lateinischen „creatum“, was so viel wie „erschaffen“ heißt. Kreativität macht uns Menschen also zu Schöpfern. Und das können wir eigentlich ganz gut. Was wir uns schon ausgedacht haben … alles! Nur wenn es darum geht, auf Knopfdruck kreativ zu sein, geht uns der Knopf natürlich nicht auf. Eine echte Knopf …, äh, Kopfsache. Oft zerdenken wir Ideen, bevor wir sie überhaupt zu Ende gedacht haben. Dabei sollten wir einfach einmal zuversichtlich sein. Denn: Wer optimistisch eingestellt ist, das zeigen Studien, ist kreativer. Auch gute Laune fördert den Einfallsreichtum. Was es sonst noch braucht, damit es mit der richtigen Idee zur richtigen Zeit klappt, verraten wir euch auf den nächsten Seiten. Zuerst sprechen wir aber noch mit fünf kreativen Köpfen darüber, wie sie die Sache mit der Kreativität handhaben – zumal sie ja nicht greifbar ist, uns aber stets umgibt. Wie eine unsichtbare Kraft … diese, naja, Vorstellungskraft eben.

CAROLA & SABRINA DEUTSCH

Kreativität bedeutet Freiheit. Sowohl im Tun als auch im Denken. Kreativ denken heißt frei denken.

KÜNSTLERIN CAROLA UND GRAFIKDESIGNERIN SABRINA DEUTSCH SIND SCHWESTERN. GEMEINSAM SIND SIE ABER AUCH DAS KREATIVSTUDIO DECASA, DAS MIT AUSSERGEWÖHNLICHEN ENTWÜRFEN ÜBERZEUGT. EIN GESPRÄCH ÜBER …

… DIE LEIDENSCHAFT FÜR KREATIVITÄT: „Kreativität bedeutet Freiheit. Sowohl im Tun als auch im Denken. Kreativ denken heißt frei denken. Ohne Scheuklappen durch die Welt zu gehen. Es ist diese Freiheit, die Kunst auch braucht. Wenn man sich da zu viel einschränkt, funktioniert das nicht. “

… DIE RICHTIGE PLANUNG: „Kreativ zu arbeiten hat immer auch mit der richtigen Planung zu tun. Wenn man weiß, wie schnell man arbeitet, wie viel Zeit man braucht, dann kann man auch richtig damit umgehen. Ich plane kein Projekt, von dem ich denke, dass wir in Zeitnot kommen werden. Es gibt bei uns nichts von heute auf morgen. So bleibt genug Zeit für Kreativität.“

… DEN AUFWAND HINTER KREATIVITÄT: „Kreativ sein ist eigentlich sehr viel Arbeit. Man muss immer dabeibleiben, an sich arbeiten, an seiner Fähigkeit. Das ist ein Entwicklungsprozess. Viele Menschen sehen das nicht. Aber es ist nicht nur Talent, sondern ständiges Arbeiten.“

JÖRG EHTREIBER

Kreativ bin nicht ich allein. Wir sind ein Team, das in vielen Disziplinen zu Hause ist und verschiedene Backgrounds mitbringt.

BEI AUSSTELLUNGSMACHER JÖRG EHTREIBER IST WAHRE KREATIVITÄT GEFRAGT. SEIN JUNGES PUBLIKUM IST BESONDERS KRITISCH. MIT UNS SPRACH DER INTENDANT DES GRAZER KINDERMUSEUMS FRIDA & FRED …

… ÜBER DAS SCHAFFEN VON NEUEM: „Kreativität heißt auch immer Innovation. Etwas Neues zu machen. Wenn wir für das Kindermuseum mit dem Team ein Projekt starten, dann gehen wir meistens in Klausur. Dann gibt es von mir eine Regel und die heißt: Alles ist möglich. Eine scheinbar verrückte Idee kann zum Beispiel eine andere anstoßen oder sie stellt sich bei näherem Hinsehen als gar nicht so verrückt heraus."

… ÜBER DEN ERFOLGSFAKTOR ZUSAMMENARBEIT: „Kreativ bin nicht ich allein. Wir sind ein Team, das in vielen Disziplinen zu Hause ist und verschiedene Backgrounds mitbringt. Das ist gegenseitig befruchtend und sehr wichtig für unsere Arbeit."

… UND DARÜBER, WIE MAN DIE KREATIVITÄT VON KINDERN RICHTIG FÖRDERT: „Am besten gibt man Kindern Raum und so viele unfertige Dinge wie möglich. Wenn alles vorgegeben ist, schränkt das die Kreativität ein. Viele verschiedene Möglichkeiten zu haben, die Chance, Fehler zu machen, wieder anders zu beginnen, neue Lösungen zu finden und zu testen, das ist unglaublich wichtig."

PAUL BRAUCHART HAT GEMEINSAM MIT KOMPAGNON PHILIPP RABL DAS MOTORRAD NEU GEDACHT. MIT VAGABUND MOTO SCHAFFEN DIE BEIDEN ABER MEHR ALS NUR PS-STARKES SPIELZEUG. MIT UNS SPRACH DER DESIGNER …

… ÜBER SEIN PERSÖNLICHES VERHÄLTNIS ZUR KREATIVITÄT: „Ohne Kreativität kann ich nicht leben. Schon im Studium hatte ich immer noch ein paar Projekte nebenbei. Ich habe auch jetzt zwischendurch immer Ideen, die ich dann umsetzen muss, auch wenn ich eigentlich gar keine Zeit habe."

… DAS SCHÖNE AN SEINEM BERUF: „Wir können etwas Neues schaffen, und zwar nicht nur am Zeichenbrett, sondern auch aus Metall oder im 3D-Druck oder mit verschiedenen anderen Möglichkeiten, das ist das Schönste. Wir schaffen etwas, dass es noch nicht und auch danach oft auch nur einmal auf der Welt gibt."

… UND ÜBER DAS MOTORRAD ALS KREATIVES OUTLET: „Wir fühlen uns zuerst im Design daheim und erst dann im Motorradbau, wir machen auch viele andere Dinge und in der Zukunft wird da noch mehr kommen. Aber ein Motorrad zu entwerfen und zu bauen, das im deutschsprachigen Raum eine Straßenzulassung bekommt, das funktioniert, superclean und schlank ist und dabei noch etwas absolut Eigenes zu machen, das ist schon etwas ganz Besonderes."

PAUL BRAUCHART

Ich habe auch jetzt zwischendurch immer Ideen, die ich dann umsetzen muss, auch wenn ich eigentlich gar keine Zeit habe.

EBERHARD SCHREMPF

Kreativität hat jeder Mensch. Sie ist ein Rohstoff, der quasi in unserer DNA steckt.

AN EBERHARD SCHREMPF FÜHRT IN DER KREATIVWIRTSCHAFT FAST KEIN WEG VORBEI. DER STUDIERTE BILDHAUER IST GESCHÄFTSFÜHRER DER CREATIVE INDUSTRIES STYRIA UND UNTER ANDEREM FÜR DEN DESIGNMONAT GRAZ VERANTWORTLICH. MIT UNS SPRACH ER ÜBER …

… DIE KREATIVITÄT, DIE IN JEDEM STECKT: „Kreativität hat jeder Mensch. Sie ist ein Rohstoff, der quasi in unserer DNA steckt. Mit dieser Ressource umzugehen, sie freizulegen, das können Künstler und Kreativschaffende besser, aber kreativ sind wir alle. Ohne Kreativität wären wir Menschen so tot wie Stein. Im Zusammenspiel mit der menschlichen Intelligenz entsteht aus Kreativität Neues. Sie ist die Grundlage für Fortschritt und Entwicklung.“

… DEN RICHTIGEN NÄHRBODEN FÜR KREATIVE: „Es braucht ein Mindset, das auf Respekt und Anerkennung für Kreativität, Gestaltungskraft und Gestaltungswillen aufgebaut ist. Es braucht die Erkenntnis und die Wertschätzung, dass uns das weiterbringt. Dann kann kreatives Schaffen funktionieren. In der Steiermark klappt das, muss ich sagen, schon gut.“

… DEN RATSCHLAG, DEN ER SEINEN STUDENTEN AN DER FH JOANNEUM MITGIBT: „Think big! Nicht kleckern, sondern klotzen. Die Studenten müssen sich auf unbekanntes Terrain begeben und nicht nur in dem bereits Gelernten bewegen. Sie müssen das Unmögliche wollen. Das Machbare kann ohnehin jeder.“

SIMONE KOVAC KAM AUF UNGEWÖHNLICHEN PFADEN ZUM INTERIOR DESIGN. INNERHALB WENIGER JAHRE HAT SIE NICHT NUR IHREN PLATZ GEFUNDEN, DIE INTERIOR-KONZEPTE DER GRAZERIN SIND WEITHIN GEFRAGT. EIN GESPRÄCH ÜBER …

… DIE GRUNDLAGEN DER KREATIVITÄT: „Sich auf etwas einzulassen und darin komplett einzutauchen, ist für mich eine wichtige Grundlage in der Ideenfindung. Für mich darf es im Kreativprozess keine Grenzen geben. Durch Einschränkungen kann keine Kreativität entstehen. Man muss immer flexibel bleiben, auch im Denken.“

… DAS GESTALTEN FÜR DIE MENSCHEN: „Jedes Projekt hat seine Anforderungen. Ich liebe es, auf die unterschiedlichsten Gegebenheiten einzugehen und mich mit dem Raum identifizieren zu können. Ich investiere viel Zeit, die Räume zu erleben und die Bedürfnisse der Menschen kennenzulernen. Sie müssen sich wohlfühlen und ein gutes Gefühl haben. Darum geht es mir in meiner Arbeit.“

… IHRE INSPIRATION: „In meinem Beruf kommt Inspiration von überallher. Ob das ein Bild in einer Ausstellung ist, ob ich im Wald spazieren gehe oder mit dem Rennrad unterwegs bin. Oft inspirieren mich Details. Zusammenspiele von Materialien und Oberflächen.“

… DIE TRAGENDE ROLLE DES RENNRADES: „Das Rennrad ist ein ganz wichtiger Teil meines Kreativitätsprozesses. Da entwickle ich meine Konzepte weiter, ordne meine Gedanken. Ich setze mich mit einem Projekt im Kopf aufs Rennrad und fahre los. Und wenn ich wiederkomme, habe ich meistens neue Räume geschaffen.“

SIMONE KOVAC

Sich auf etwas einzulassen und darin einzutauchen, ist eine wichtige Grundlage für Kreativität.

Was fällt euch ein?

Fünf Tipps für mehr Kreativität.

KEINE LEEREN WORTE

Bei Null anfangen und trotzdem in Nullkommanix Ideen haben? Null Problemo. Wer nicht im Leerlauf starten möchte, kann es mit „projektiver Ideenfindung“ probieren: Ein Buch aufschlagen und mit dem Finger auf ein Wort tippen. Dann eine halbe Stunde lang alles aufschreiben, was einem dazu einfällt. Manchmal verbirgt sich in den Notizen der Funke für ein Ideenfeuerwerk. Denn eines steht fest: Bei Kreativität passiert viel unterbewusst. Klar, sie fängt ja auch im „impliziten Wissen“ an. Das sind die Dinge, die wir mal gehört oder gelesen, aber wieder vergessen haben. An die wir uns plötzlich, aber nicht ganz zufällig, erinnern.

ANSTOSS(EN)

Um kreative Gedanken zu haben, muss man oft erst einmal auf andere Gedanken kommen. Das Gehirn ausschalten – das geht am besten, wenn wir Dinge tun, wo es eigentlich nix zu behirnen gibt. Bügeln, staubsaugen, Gemüse schneiden, sagen Experten. Wir finden, man könnte auch was Lustiges machen. Mit Freunden auf ein Bier gehen, zum Beispiel. Das hat den Vorteil, dass Alkohol (in geringen Mengen wohlgemerkt) stimuliert. Er verringert die Konzentration, wir entdecken andere Sachen, stellen neue Assoziationen her. Übrigens: Trinkpartner gut aussuchen. Unterschiedliche Meinungen und lebhafte Diskussionen fördern Kreativität. Wie sehr sie die Freundschaft fördern, darüber lässt sich hingegen streiten.

FREMDEINWIRKUNG

Es geht also auch anders. Und besonders gut geht anders woanders. Wer nach Ungarn, Italien oder Indien fährt, betritt gedankliches Neuland. Das Gehirn beginnt unwillkürlich zu rattern. Auch Fremdsprachen zu lernen, verknüpft Nervenzellen auf eine kreative Art. Nice. Forscher sagen, um unseren Einfallsreichtum zu steigern, braucht es dieses Unbekannte. Man soll daher auch neue Denkstrategien trainieren. Etwa Dinge im Kopf kombinieren, die nicht zusammenpassen. Zum Beispiel, wie es wäre, ein Brot ohne Mehl zu backen. Indem man Vertrautes verfremdet, schafft man Platz für originelle Lösungen. Und wer weiß, manchmal wird aus einem Gedankenexperiment Wirklichkeit. Wir nennen sie bio Keinmehlbrot.

IDEEN VON GANZ ALLEIN

Es spielt also eine Rolle, wo wir in Ruhe nachdenken. Und: ob wir dabei überhaupt Ruhe haben. Unsere Umgebung – Lärm, aber auch Licht, Temperatur, Geruch –, das alles macht was mit uns und unserer Inspiration. Oder eben nicht. Auch der Kontakt zu Kollegen ist entscheidend. Wer jetzt aber glaubt, Brainstorming sei die Antwort, der irrt. Es zeigt sich, dass in der Gruppe bis zu 50 Prozent weniger Ideen entstehen. Klar, niemand will was Dummes sagen. Und: Immer, wenn jemand anderes redet, ist man mit Zuhören beschäftigt, kann also selber nicht nachdenken. Deshalb lieber mal für sich selbst überlegen, dann erst gemeinsame Sache machen.

DEADLINE JUNKIES

Und wenn alles nichts geholfen hat? Jetzt kommt der Schmäh: Auch Zeitdruck kann kreativ machen. In Stresssituationen schüttet unser Körper Adrenalin aus, das eigentlich mal dafür gedacht war, uns in Gefahrensituationen (Flucht vor einem Mammut) zu Höchstleistungen zu bewegen. Wir mobilisieren also alle physischen und psychischen Kräfte und plötzlich macht es klick – dank Adrenalinkick. Plus: In unserer Panik fehlt uns die Zeit, uns selbst zu kritisieren und jede unserer Ideen schlecht zu finden. So nimmt der Zeitdruck lustigerweise was vom Druck raus. Also eigentlich eh alles kein Stress.

AUF EIN BROT MIT

HANS SCHULLIN

Der Juwelier und Schmuckdesigner versteht eindeutig was von den schönen und guten Dingen im Leben. Wenn er in seinem Geschäft in der Grazer Herrengasse zwischendurch mal Zeit für eine kurze Pause hat, gönnt Hans Schullin sich deswegen auch gerne ein bio Roggenvollkornbrot mit Butter. Das verfeinert der begeisterte Angler mitunter mit selbstgemachtem Forellentartar oder dem Waldhonig von Ferdinand Legenstein. Und vielleicht kommt ihm ja dabei die nächste Idee für seine Schmuckkollektion …

STELLT EUCH MAL VOR!

Yama

EXPEDIT

Vorsicht, das weiß Yama nur allzu gut, ist die Mutter der Brotzellankiste. Gemeinsam mit seinen Kollegen holt er für uns nämlich jeden Tag die Kastanien aus dem Feuer. Also nicht wirklich Kastanien, sondern unsere Brote und das Klein- sowie Feingebäck. Aber dass sie heiße Ware sind, wenn Yama sie frühmorgens in ihre Transportbehälter schlichtet, kurz nachdem sie aus dem Ofen geholt wurden, stimmt schon. Würde man davon naschen, wäre unser Gebäck sogar ausnahmsweise mit Vorsicht zu genießen. Umso behutsamer geht Yama damit um. Wobei bei ihm eh alle Backwaren im Bus und nicht im Bauch landen. Denn wenn sich Yama gegen fünf Uhr früh auf den Nachhauseweg macht, ist ihm nicht nach Frühstück. Er macht dann erst einmal Feierabend.

Zobaht und Mischi

ZUSTELLUNG

Unsere Zusteller – fünf an der Zahl – sind ein eingefahrenes Team. Vor allem Zobaht und Mischi sind echte Route-iniers, wenn es darum geht, die kürzeste Strecke zwischen unseren Filialen zu finden, um stets die frischeste Ware abzuliefern. Vom Dietrichsteinplatz in die Leonhardstraße über den Sonnenfelsplatz bis zum Schillerhof und wieder zurück? Schaffen sie nicht langsam, aber sicher. Die wertvolle Fracht soll ja unversehrt bei den Kollegen ankommen. Und die tanken, äh, danken es ihnen gerne mal mit einem Kaffee. Schließlich brauchen nicht nur die Fahrzeuge, sondern manchmal auch die Fahrer selbst neuen Kraftstoff.

Elif

VERPACKUNG

Neben Elif können andere echt einpacken. Aber fast niemand kann es so gut wie sie. Kuchen und Co. in die dafür vorgesehenen Verpackungen zu geben, geht nämlich gar nicht so leicht von der Hand, wie man jetzt meinen würde. Wenn's etwa um Kekse geht, muss man die Masche raushaben. Jede der Schleifen, die unsere Keksdosen zieren, wird von Elif und einer ihrer Kolleginnen ab sechs Uhr früh höchstpersönlich gebunden. Und auch bei den Vanillekipfeln hat sie den (Halb-)Bogen raus. Sie werden stets sachte aufeinander gebettet – Stück für Stück. Damit ihnen ja nichts zustößt. Nur hin und wieder, da erwischt es dann doch mal eins: Manchmal kann nämlich selbst Elif der Versuchung nicht widerstehen.

Unsere Kollegen im Verkauf sind wie unsere Brote: gut sichtbar in den Filialen. Auch Martin selbst kennen viele. Andere Kollegen sieht man hingegen selten oder nur um ein Uhr früh … also nie. Warum eigentlich? Zeit für eine Vorstellungsrunde mit echten Brotagonisten.

Valentina

SNACK

Valentina macht eigentlich immer nur Brotzeit. Oder besser gesagt: Sie belegt pausenlos Brote. Wobei sie ja auch für die Zubereitung der Aufstriche zuständig ist. Und darum beneiden sie viele. Die Aufstriche müssen nämlich erst einer Kostprobe unterzogen werden, ehe unsere Gäste auf den Geschmack kommen können. Heißt: Valentina und ihre Kollegen dürfen kein Kosten scheuen – aber auch keine Mühen. Denn anstrengend kann's in der Zeit zwischen 23 und fünf Uhr allemal werden. Vor allem wenn die Wrapstars im Sommer so gefragt sind, als wären sie echte VIBs*. Da braucht selbst Valentina mal eine Stärkung aus dem Sortiment. Am liebsten, na klar, mit einer Brotzeit: Dufisch (Thunfisch, Käse, Gemüse). Tja, der Snack heiligt bekanntlich alle Mittel.

Rafi

REINIGUNG

Ganz klar: Als Bäckerei putzen wir uns jeden Tag für unsere Gäste heraus. In unserer Zentrale sorgt zum Beispiel Rafi dafür, dass sich der Schmutz aus dem Staub macht. Und auch unsere Bäcker suchen schnell das Weite, wenn er um sechs Uhr morgens anrückt. Denn sie wissen: Rafi ist, wenn es um die Reinigung der Backstuben geht, mit allen Wassern gewaschen. Die Backstuben selbst dann natürlich auch. Böden und Wände werden von ihm täglich von oben bis unten eingeschäumt, abgewaschen und wieder trocken gelegt. Quasi wie beim Friseur. Da zeigt sich wieder: Rafi nimmt es eben immer haargenau.

Ewald, Marek und Werner

TECHNIK

Ewald, Marek und Werner sind aus unserem Team einfach nicht mehr wegzudenken. Kein Wunder, sie sind zum Teil schon seit 1999 bei uns. Ein Tag ohne sie wäre, naja, wie ein Honigreingerl ohne Honig: nicht vorstellbar. Denn ganz egal, wo es gerade einen Brotfall gibt – eine Lampe ist kaputt, eine Fliese muss ersetzt werden, eine Maschine ist ausgefallen – das Technikertrio ist sofort zur Stelle. Es gibt eigentlich nichts, was sie nicht reparieren können. Nicht einmal unser Gebäck kommt ohne die Fingerfertigkeit von Ewald, Marek und Werner aus. Sie schneiden nämlich auch die Ruten für unsere Briochekrampusse. Wie heißt es so schön? The handymen can.

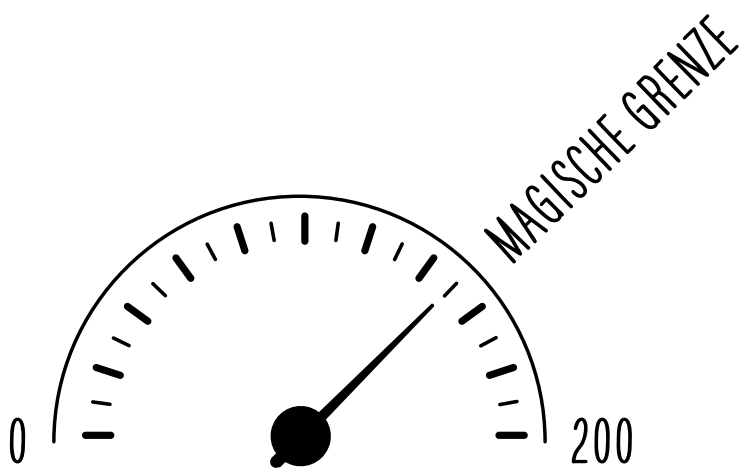
171 JAHRE …

… ist der Sauerteig der Boudin Bakery in San Francisco schon alt. Und immer noch bäckt das älteste, durchgehend betriebene Unternehmen der Stadt sein täglich Brot aus demselben Sauerteig, mit dem schon das erste Brot im Jahr 1849 gebacken wurde.

THE SOUND OF GRAZ DOPPEL-VINYL RELEASE

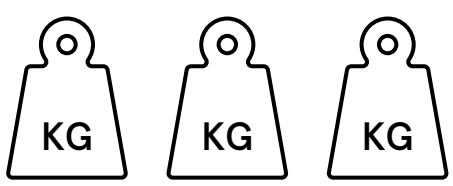
City Sound

Jede Stadt klingt anders: Detroit anders als Wien. London anders als L.A. Und Graz … nun ja … Graz ist sowieso ganz besonders. Und das hört man. Auch auf der neuen Doppel-Vinyl „The Sound of Graz“, powered by Springfestival. Die schwarzen Scheiben bringen die elektronischen Beats der Stadt ins Wohnzimmer und tun auch sonst Gutes. Der Reinerlös geht an eine karitative Organisation.



Bei ca. 150°C setzt im Ofen die sogenannte Maillard-Reaktion ein. Dabei handelt es sich um die Bräunung von Lebensmitteln beim Erhitzen – benannt nach ihrem französischen Entdecker. Sie ist das Geheimnis einer perfekten Brotkruste, köstlicher Röstaromen und des typischen Dufts nach Frischgebackenem.

KEIN TAG WIE JEDER ANDERE!



AM 16. OKTOBER IST WELTBROTTAG. ABER NICHT NUR AN DIESEM EINEN TAG ESSEN WIR ÖSTERREICHER GERN BROT. WIR LIEBEN ES DAS GANZE JAHR ÜBER HEISS UND INNIG. IM DURCHSCHNITT KONSUMIERT JEDER VON UNS MONATLICH 3 KG BROT PRO KOPF.

ZUSAMMEN BACKEN WIR DAS!

Gemeinsam geht einfach alles gleich viel leichter. Brot backen zum Beispiel. Oder Kaffeepause machen. Darum suchen wir bei MARTIN AUER für die Backstube und unsere Filialen auch Teamplayer, die unseren freundlichen Kollegen unter die Arme greifen, die anpacken, wenn's nötig ist und mit denen man Spaß bei der Arbeit hat. Hast du Lust, Teil unseres Teams zu werden? Dann sende uns deine Bewerbung und deinen Lebenslauf an: welcome@martinauer.at

IMPRESSUM: Herausgeber und inhaltliche Verantwortlichkeit: MARTIN AUER GmbH, Dietrichsteinplatz 13, 8010 Graz, Austria. www.martinauer.at · Designed with passion by moodley brand identity, www.moodley.at / Nicole Lugitsch, Martina Kogler · Illustration: Elisabeth Krischner: S. 14–16; Lena Wurm: S. 18–19; Fotografie: Michael Königshofer: Cover, S. 1–7, S. 12–13, S. 17, S. 18–19, S. 22–25, S. 35; Alex Krischner: S. 8–9, S. 11, S. 31–33; Jork Weismann: S. 20; Jün Jiang: S.21; Carola Deutsch „Twiggy" / 2019 / 100 x 70 cm / Acrylfarbe, Wachskreide und Sprayelemente auf Leinwand: S. 26; Stella Kager: S. 27; FRida & freD / Una.Knipsolina: S. 28; Stefan Leitner: S. 28; Miriam Raneburger: S. 29; Marion Luttenberger: S. 29; Giorgio Trovato: S. 34; Unsplash: Amogh Manjunath S. 34; Press material by MARTIN AUER S. 10; Text: Sabrina Luttenberger S. 4–7, S. 27, S. 30, S. 32–33 & moodley brand identity, Lektorat: moodley brand identity; Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H. · Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden · Änderungen und Druckfehler vorbehalten · Graz, August 2020

GIB DEM BROT DIE SEELE ZURÜCK.

ES JEDEN TAG BESSER ZU MACHEN, IST NUR MÖGLICH, INDEM WIR ÜBERS BACKBLECH HINAUSDENKEN. INDEM WIR ÜBERLEGEN, WAS BROT IST. WAS SICHER REINKOMMT UND WAS AUF KEINEN FALL REINKOMMT.