MARTIN AUER

GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

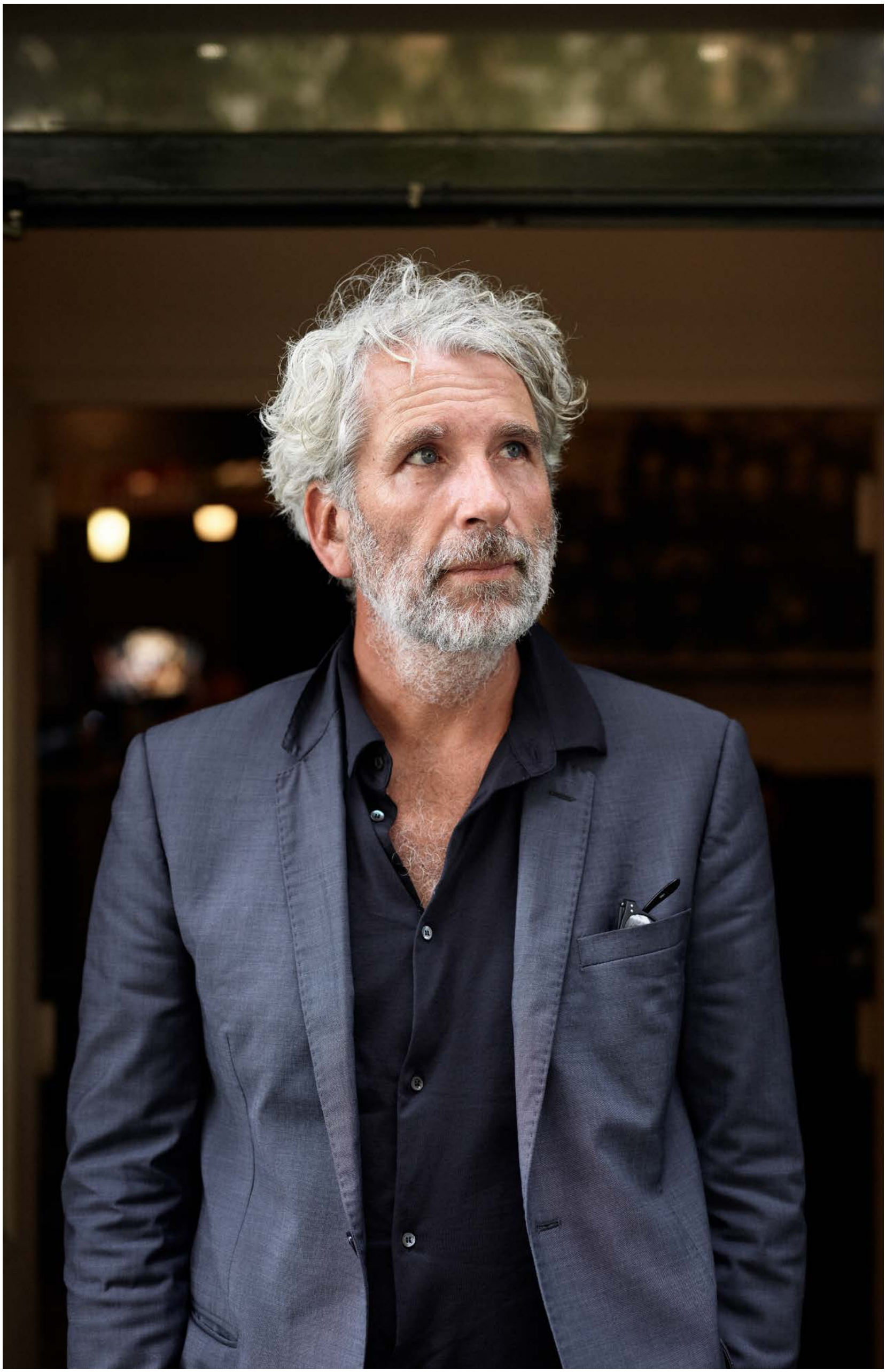
AUER
MARTIN AUER

AUSGABE
№ 09 / 2019

Design macht sichtbar, wie sein Erschaffer die Welt betrachtet. Die Seele des Brotes zu bewahren, ist unsere Leidenschaft. Dies zeigt sich nicht zuletzt in der Ästhetik jedes Laibes und in der Gestaltung seiner Umgebung. Die Bühne, die wir unserem Brot geben, ist für uns der Spiegel seiner besonderen Wertigkeit.

MARTIN AUER

M • A



Martin Auer & Dirk Stermann

STERMANN VON BERUF

Man kennt ihn als eine Hälfte des Satirikerduos „Stermann & Grissemann“. Und er ist Lieblingsdeutscher vieler Österreicher. Trotzdem gibt es auch bei Dirk Stermann mal nichts zu lachen. Zum Beispiel, wenn er wieder alleine auf Tour gehen muss.

Seit mehr als 30 Jahren lebt Dirk Stermann schon in Wien. Und fast genauso lange tritt er gemeinsam mit Christoph Grissemann auf. Zuerst im Radio („Salon Helga“), dann im Fernsehen („Willkommen Österreich“), auch mal in Filmen („Immer nie am Meer“) und natürlich immer wieder live auf der Bühne. Seine große Leidenschaft ist aber das Schreiben. Autor ist er deshalb auch noch. Kein Wunder, dass da sogar seine Tochter, als sie noch zur Schule ging, den Überblick verloren hat. Ins Feld „Beruf des Vaters“ hat sie einfach immer „Stermann“ geschrieben. Das passt eigentlich ganz gut, findet der Papa. Und Stermann ist ja auch immer ganz er selbst. Egal, was er gerade macht. Oder wo er gerade ist. Im Graz des 18. Jahrhunderts oder 2019 in Wien.

MARTIN AUER – Mir ist aufgefallen, dass du in deinen Büchern immer wieder Bezug auf Graz nimmst. Der Held deines aktuellen Romans „Der Hammer“ ist sogar gebürtiger Grazer. Es geht um den Diplomaten und Orientalisten Freiherr Joseph von Hammer-Purgstall. Kann es sein, dass du ein Fan der Stadt bist?

DIRK STERMANN – Zu Graz habe ich eine enge Beziehung, weil wir (Stermann & Grissemann, Anm.) hier seit gefühlt tausend Jahren auftreten. Bist du Kleinkünstler, grast du das ganze Land ab. Du spielst überall. Ich kenn das Land wahrscheinlich viel besser als die meisten Österreicher. Und wir waren natürlich auch in der Steiermark schon überall. Überwiegend und am liebsten in Graz.

MARTIN AUER – Wann haben du und Grissemann eigentlich mit dem Touren begonnen?

DIRK STERMANN – Vor ein bissl über 20 Jahren. Als wir dann eine Agentur bekommen haben, meinten die: Wenn ihr auf Tournee seid und nach Hause zurückkommt, ist das so, als würdet ihr aus der Kriegsgefangenschaft heimkehren. Ihr kennt die Leute zwar noch, aber irgendwie gehört ihr nicht mehr richtig dazu. Und das stimmte wirklich. Das ist das Los der Kleinkunst. Aber bei euch Bäckern ist das ja nicht anders. Wenn ihr die ganze Nacht backt und erst irgendwann nach Hause kommt …

MARTIN AUER – Stimmt, das ist auch in unserem Beruf eine echte Herausforderung. Wobei bei dir noch was dazukommt: Du bist nicht nur auf Kleinkunstbühnen unterwegs, du machst ja viel mehr und schreibst unter anderem Bücher. Wie findest du Zeit dafür?

DIRK STERMANN – Dazwischen. Ich versuche zu schreiben, egal wo ich bin. Auch in Graz, wo ich viele Leute kenne, bleibe ich inzwischen lieber im Zimmer und schreibe. Ich könnte zum 80.000. Mal an die Mur gehen, aber da ich nicht jogge und nicht klettere …

MARTIN AUER – Das hört sich an, als wärst du diszipliniert.

DIRK STERMANN – Ja, sehr. Das kommt noch aus meiner Zeit beim Radio. Du weißt, du hast fünf Stunden Zeit, dann kommt das Rotlicht und die Sendung beginnt. Das ist ’ne gute Schule, um schnell zu arbeiten. Nicht darauf zu warten, bis dir was einfällt. Sondern sich hinzusetzen und zu machen.

WAS EIN BÄCKER UND EIN KABARETTIST GEMEINSAM HABEN? SIE HABEN SPASS AN DER SACHE.

MARTIN AUER – Bei mir ist es so, dass ich ein absoluter Deadlinejunkie bin. Aufgaben, die nicht von mir ausgehen, schiebe ich ewig raus. Bei Dingen, die ich gern hab, kann ich dafür gar nicht aufhören. Da sitze ich dann oft bis spät in die Nacht im Büro und vergesse alles um mich herum.

DIRK STERMANN – Ja, das kenne ich. Plötzlich sind fünf Stunden vergangen. Was machst du, wenn du so lange arbeitest?

MARTIN AUER – Ich habe ja das Glück, dass wir ein Team umsetzungsstarker Leute sind. Mir wird zugeschrieben, ich sei der Kreative. Ich tüftle z. B. am Shopdesign. Und – das klingt so banal – es ist für mich entscheidend zu fragen: Wofür bezahlt uns der Kunde wirklich?

DIRK STERMANN – Wofür bezahlt er?

MARTIN AUER – Im Endeffekt ist es ein Begeisterungsnutzen, den wir stiften. Es gibt noch immer Bäcker, die glauben, sie wären da, um satt zu machen und Kalorien zu liefern. Früher war das auch so. Aber dazu brauchst du den Bäcker heute nicht mehr. Ich scherze immer: Die Tankstelle ist der bessere Bäcker, weil dort kannst du auch tanken. Wir wollen unsere Kunden aber eben begeistern. Ähnlich wie ihr. Ihr bekommt ja auch unmittelbar Feedback. Denkt ihr bei eurer Arbeit eigentlich an die Kunden, also ans Publikum?

DIRK STERMANN – Früher haben wir das nie gemacht, da haben wir sehr autistisch gearbeitet. Wir haben auf Ö3 angefangen und unsere Kollegen meinten immer: „Das ist alles falsch, was ihr macht. Ihr spielt viel zu wenig Musik und redet 20 Minuten, bis die erste Platte kommt, das geht alles nicht.“ Danach haben wir beim nächsten Mal 30 Minuten geredet, bis die erste Platte kam. Einfach, um die Ö3-Kollegen zu ärgern. Aber auf der Bühne merkst du natürlich, was die Leute mögen und was nicht. Und dann ist es psychisch weniger anstrengend, wenn du das machst, was sie wollen. Und dazwischen auch ein bisschen das, was du selber willst. In Wahrheit ist man ja auch so eine Art Dienstleister.

MARTIN AUER – Was erwartet sich das Publikum, wenn es zu einem eurer Auftritte kommt?

DIRK STERMANN – Dass es lustig ist, ein bisschen provokant, ein bisschen frecher. Das war früher anders, weil die Leute uns noch nicht kannten. Heute wissen die meisten ungefähr, was wir machen. Wir hatten mal ein Programm, das hieß „Die deutsche Kochschau“. Damit sind wir in Braunschweig aufgetreten, wo niemand wusste, wer wir sind. Die Leute haben also alle Geschirr und Besteck mitgebracht, weil sie dachten, das ist eine Kochschau, wo man probieren darf. Die waren sehr enttäuscht. *(lacht)*

MARTIN AUER – Reizt es euch noch, Witze zu machen, die an der Grenze zu dem sind, was humoristisch verstanden wird?

DIRK STERMANN – Das haben wir eh schon so viel gemacht. Wir finden inzwischen auch unterschiedliche Sachen gut. Christoph mag es zum Beispiel, zu parodieren und sich zu verkleiden. Mich hat immer mehr das Schreiben interessiert. Er will eine Idee auf der Bühne auch nahe an die Perfektion bringen, mir ist das total wurscht. Ich mag das lieber so hingerotzt, weil ich den Leuten das Gefühl geben will, ich bin jetzt auch nur hier. Wie sie.

MARTIN AUER – Das Schreiben begleitet dich schon lange.

DIRK STERMANN – Ich hab früher immer gedacht, dass ein Leben zu wenig und zu schnell vorbei ist. Und durchs Schreiben habe ich

ein zweites Leben. Ich bin dann zwar in Wien, aber wenn ich schreibe, auch woanders. Dann bin ich halt plötzlich – wie beim jetzigen Buch – im 18. Jhdt. in Graz und denk mir so: Wow, ist ja voll interessant. Du erfindest Welten und Figuren und es ist so, als würdest du verreisen. Das ist voll super. Ich muss ja nicht mal Koffer packen.

MARTIN AUER – Ich schaue oder lese auch gern Dokumentationen, die einen in eine andere Zeit zurückversetzen. Vieles kann man sich heute einfach nicht mehr vorstellen, das finde ich unglaublich spannend. Inwiefern spielt dein Interesse für Geschichte dabei eigentliche eine Rolle? Du hast das ja sogar mal studiert.

DIRK STERMANN – Ich hab's aber nicht fertig studiert. Also ich hab's quasi fertig studiert, aber die Diplomarbeit nicht mehr gemacht, weil ich alles gelesen hatte, was ich lesen wollte und mir dachte, wozu? Aber ich fand Geschichte immer total super. Als ich nach Österreich kam, musste ich hier auf der Uni österreichische Sozialgeschichte nachholen. Da hab ich gedacht, ugh, das ist so Sisi-Schas. Aber dann war das überhaupt nicht so. Sondern es war zum Beispiel die Geschichte der Kartoffeln … also der Erdäpfel. Irre interessant. Und dann gehst du durch Wien und alles, was du gerade an der Uni gelesen hast, siehst du. Das ist in Graz ja auch so. Die Stadt ist voll von Geschichte und voller Geschichten.

MARTIN AUER – Hast du jemals überlegt, zurück nach Deutschland zu ziehen?

DIRK STERMANN – Nie. Es war am Anfang zwar nicht geplant, dass ich in Wien bleibe. Aber wenn du nicht ganz schnell aus Wien weggehst, wirst du absorbiert. Der Rest der Welt ist wurscht, wenn du in Wien bist. Die Wiener glauben ja, dass der Rest ok ist, aber nicht vergleichbar. Ich hab das bis heute nicht bereut.

MARTIN AUER – Du hast ja auch den Vorteil, dass du beruflich viel herumkommst. Wie ist das denn, wenn du auf Lesetour jetzt im Herbst mal alleine unterwegs bist?

DIRK STERMANN – Total absurd. Und eigenartig. Ich kann mich an einen Auftritt in Frankfurt erinnern … Ich hatte ein Hotelzimmer, da fährst du nur hin, um dich umzubringen. Das war so hässlich. Und die Lesung war in einer viel zu großen Halle. Die Sessel, die dort vor der Bühne standen … das sah voll deprimierend aus. Dann saß ich allein im Backstageraum, da war nur 'ne kaputte Kaffeemaschine und dann hab ich dem Agenten, der das organisiert hatte, eine SMS geschickt: „Gott sei Dank erster Stock, Selbstmord unmöglich, würde überleben, aber fühl mich so." Auch nach der Lesung war niemand da. Ich hab mit niemandem gesprochen, nur gelesen und bin dann wieder ins Selbstmordhotel zurück.

MARTIN AUER – Umso schöner, wenn du am 22. Oktober im Literaturhaus Graz zu Gast bist. Dort musst du garantiert keine Angst haben, dass du alleine bist. Ich freu mich schon drauf – und bedanke mich fürs Gespräch!

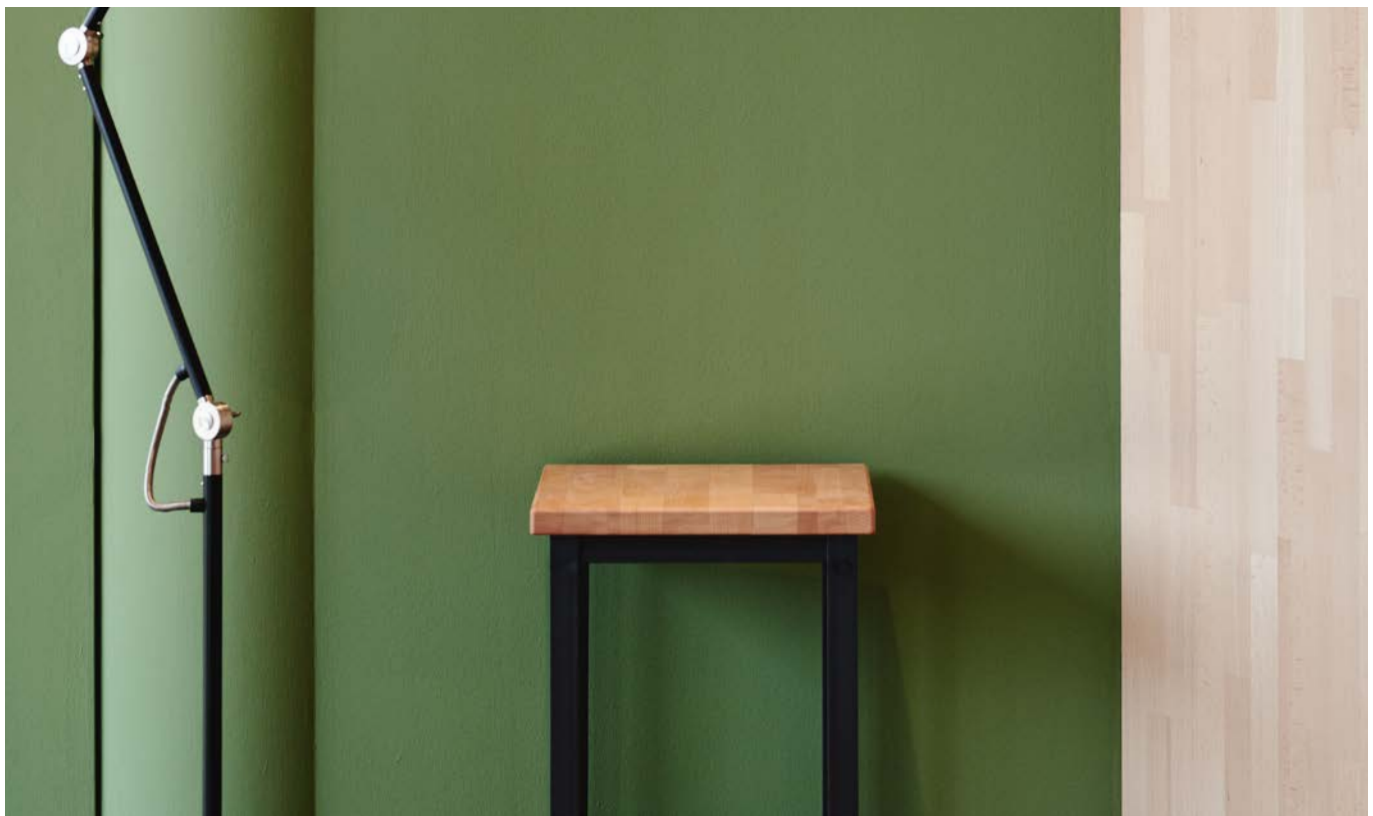
„Beim Schreiben bin ich plötzlich im 18. Jhdt. in Graz und denk mir: Wow, ist ja voll interessant. Du erfindest Welten und es ist so, als würdest du verreisen. Das ist super. Ich muss nicht mal Koffer packen."

DIRK STERMANN

WILLKOMMEN WIEN. SEIT 1988 WOHNT STERMANN HIER. SCHON EINE GANZE WEILE. NOCH LÄNGER GIBT ES DIE MARTIN AUER FILIALE IM 1. BEZIRK, NÄMLICH SEIT 1986.

FERNITZ, WIR SIND DA!

Es muss nicht immer Graz sein. Anderswo ist es auch schön. In Fernitz zum Beispiel. Drum hat sich auch MARTIN AUER, wie schon im letzten Magazin angekündigt, dorthin auf den Weg gemacht und eine neue Filiale gleich mitgebracht.



Auch wenn wir uns in Graz so richtig wohlfühlen und dort alle Ecken und Besonderheiten kennen, haben wir uns gedacht, im Süden ist es auch schön. Dorthin hat es uns nämlich mit unserer jüngsten Filiale verschlagen. Und neben der Freude auf das, was kommt, haben wir außerdem noch frisches Bio-Brot, duftendes Gebäck und Kaffee mitgebracht. Im Lilienpark haben wir einen wirklich tollen Platz gefunden: einen mit viel Platz für eine Bäckerei und ein Café. Mit Sitzplätzen drinnen und draußen. Hier gibt's nicht nur das beste Brot, sondern auch die morgendliche Koffein-Dosis und ein leckeres Frühstück für die ganze Familie.

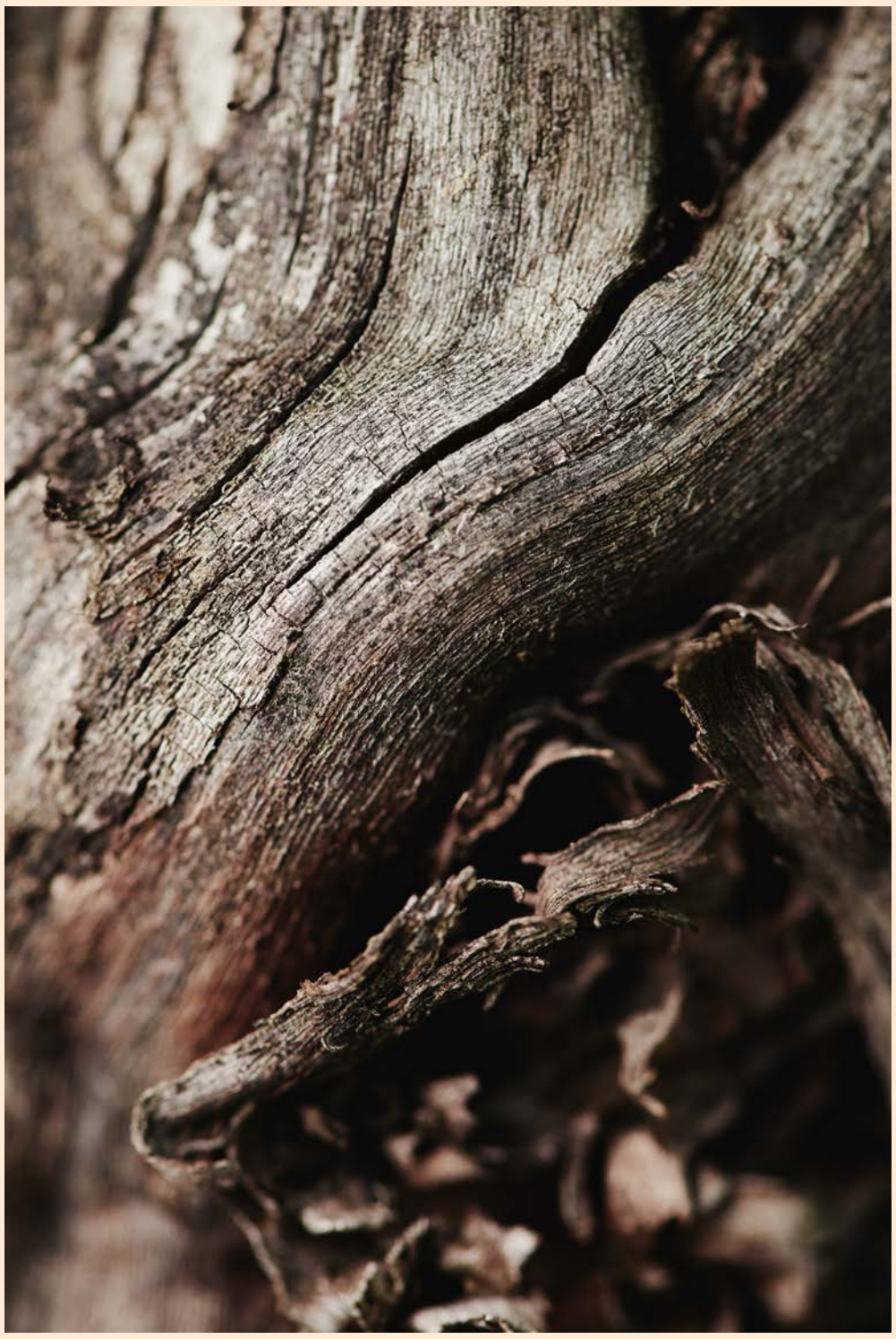
Wie es drinnen aussieht? Davon sollte sich am besten jeder selbst überzeugen. Aber so viel sei schon mal verraten: Ganz schön bunt geht's her in unserer Filiale in Fernitz-Mellach. Trotzdem aber mit System. Und zwar mit Martin Auers höchstpersönlichem System. Denn auch wenn bei uns Teamgeist großgeschrieben wird und die Meinung jedes Einzelnen geschätzt wird, ist das Einrichten einer neuen Filiale bei uns dann doch Chefsache. So hat auch der neueste Filialzuwachs seinen ganz eigenen Charakter bekommen und versprüht ein unverwechselbares Flair. Und dass man auch wirklich bequem sitzt, wurde natürlich vorab getestet – schließlich kann so ein Wochenend-Frühstück oder ein kleiner Mittagssnack mit Freunden schon mal etwas länger dauern.

Auch für unsere kleinsten Besucher gibt es in unserer neuen Filiale allerhand zu entdecken. Drinnen wie drum herum. Ganz in der Nähe der Filiale gibt's nämlich einen gepflegten grünen Park und einen kleinen Tierpark – perfekt also für einen Familienausflug. Und da bei so einem Ausflug die Jause oder der Coffee to go nicht fehlen darf, kann man diesen Trip wunderbar mit einem Besuch bei MARTIN AUER kombinieren. Besser geht's wohl kaum.

Vorbeikommen können Sie bei uns jeden Tag

Montag bis Freitag 6.00–19.00 Uhr
Samstag 6.00–18.00 Uhr
Sonntag & Feiertag 7.00–18.00 Uhr

BROT,



&D

M • A

WEIN

DESIGN

M • A

WEIN – Jede Rebe ist einzigartig. Wie sie wächst, sich verzweigt und wie wohl sie sich fühlt. Der Winzer versteht die Eigenheiten seiner Zöglinge und macht daraus guten Wein.

ES WIRD EIN BROT SEIN, *denn der Mensch lebt nicht vom Wein allein – so oder so ähnlich heißt es doch. Brot und Wein gehören zusammen wie Pech und Schwefel, Salz und Pfeffer oder eben Brot und Wein. Und sie haben viel mehr gemeinsam als eine biblische Verbindung – auch den Hang zum Schönen.*

Auf den ersten Blick sieht es vielleicht nicht so aus, als hätten gebackene Köstlichkeiten und gekelterter Traubensaft viel gemeinsam. Außer vielleicht, dass bei Weinverkostungen gelegentlich Brot gereicht wird. Und dennoch: So unterschiedlich sie auch sind – flüssig gegen fest, Grundnahrungsmittel gegen alkoholisches Genussmittel –, die beiden verbindet viel mehr, als dass sie nur geschmacklich gut zusammenpassen. Brot und Wein blicken auf eine lange Geschichte zurück. Die älteste bekannte Kelteranlage ist wahrscheinlich über 7.000 Jahre alt. Das erste gesäuerte Brot – das heißt Brot mit Treibmittel – gab es bereits vor 5.000 Jahren. Fladenbrote sind noch viel älter. Ohne die beiden ist die Geschichte Europas nicht vorstellbar. Wenn die Römer panem et circenses – Brot und Spiele – ausriefen, war der eine oder andere Schluck Wein nicht fern. Als im Mittelalter gesäuerte Brote immer häufiger wurden, war die Verbindung gleich noch enger. Da wurden auch schon mal Hefen aus der Weinvergärung fürs Brotbacken eingesetzt. Das Wort Brot selbst kommt vom urgermanischen „Brauda“ und meint etwas Gegorenes. Bis aus dem sauren „Wein“, wie man ihn großteils noch im Mittelalter trank, das feine Rebengetränk wurde, das bei uns heute auf den Tisch kommt, verging aber doch noch einiges an Zeit.

Und genauso war es auch beim Brot. Denn auch wenn das Bäckerhandwerk alt ist, die Qualität war nicht immer die beste. Gutes Brot und guter Wein standen eben nicht immer oben auf der Prioritätenliste. Noch in den 1980er-Jahren zeigte der Weinskandal – saurem Wein wurde giftiges Glykol als Süßungsmittel beigemischt –, wie wenig Wert so mancher auf Qualität legte. Dass viele österreichische Weine heute zu den besten der Welt gehören, ist aber auch dem damaligen Skandal zu verdanken. Und qualitatives Handwerk und gute Zutaten setzen sich eben doch durch. So ist es im Übrigen auch beim Brot. Gut, dass es da Leute wie Martin Auer gibt, die so für das Bäckerhandwerk leben, dass man es schmeckt, und bei dem nur das beste Mehl ins Brot kommt.

WICHTIG IST, WAS DRIN IST ...

Was dem Bäcker sein Mehl ist, sind dem Winzer die Reben. Bei beiden kommt es auf die Rohstoffe an. Ist der Roggen von schlechter Qualität, wird kein gutes Brot daraus werden. Hat der Wein ein schlechtes Jahr, leidet der Winzer genauso wie der Weintrinker. Dass Traube nicht gleich Traube ist, wissen selbst Laien. Dass weltweit etwa 2.500 verschiedene Sorten zum Weinmachen zugelassen sind, dagegen eher nicht. Allein in Österreich sind es 26 weiße und 14 rote Rebsorten, die zu edlen Tropfen verarbeitet werden. Was wo wächst, hängt auch vom Klima und vom Boden ab. Die Trauben sind durchaus wählerisch, was ihren Standort betrifft. Der aus Frankreich stammende Weißburgunder braucht zum Beispiel gute kalkhaltige Böden, die viel Wasser halten, und dazu eine warme, sonnige Lage. Wer welche Sorten bevorzugt und welche Weine daraus gemacht werden, hängt aber oft auch von den Vorlieben des Winzers und seiner Weintrinker ab. Die beliebteste Traube in Österreich ist zum Beispiel – wenig verwunderlich eigentlich – der grüne Veltliner. Fast die Hälfte der Weißwein-Flächen in Österreich gehören der ursprünglich aus Niederösterreich stammenden Traube.

Aber auch aus anderen Trauben wird köstlicher Wein gemacht. Zu den ausgefallensten Sorten zählt übrigens der Blaue Wildbacher. Der Name täuscht vielleicht etwas, aber er ist eine echte steirische Spezialität, daraus wird nämlich der Schilcher. Ein Wein kann natürlich auch aus mehreren Sorten bestehen: Das nennt sich dann Cuvée und hat, ein bisschen wie beim Mischbrot, den Vorteil, dass sich verschiedene Geschmackseigenschaften miteinander kombinieren lassen und die Weinmacher nicht so sehr von den Erträgen einzelner Lagen abhängig sind. Ein bisschen Spezialwissen für Experten: Beim gemischten Satz, dem typischen Wiener Wein, werden, anders als beim Cuvée, verschiedene Trauben in derselben Lage angebaut, gleichzeitig geerntet und gemeinsam verarbeitet. Mit den Weinbergen hat der Bäcker wenig zu tun. Könnte man behaupten. Und das stimmt natürlich auch. Der Rohstoff für den Bäcker ist nämlich nicht unbedingt das Getreide, sondern vielmehr das, was daraus gemacht wird: Mehl. Aber: Kennt ein Bäcker sich mit seinem Getreide nicht aus, sollte er lieber den Beruf wechseln. Nicht nur deshalb, weil in vielen Broten auch Unvermahlenes wie

Haferflocken drin ist. Sondern auch deshalb, weil die Auswahl beim Mehl mindestens so groß ist wie bei Weintrauben. Allein bei der Farina-Mühle, von der MARTIN AUER einen Teil seines Mehls bezieht, gibt es 240 Sorten. Vieles kommt – in Bioqualität – von ausgewählten anderen Lieferanten. Auch beim Mehl wird ganz genau geschaut. Und das ist auch gut so, denn aus schlechtem Getreide könnte kein gutes Mehl werden und daraus wiederum kein gutes Brot. Anders als bei Pinot und Riesling geht es bei MARTIN AUER weniger um exotische Sortennamen als vielmehr um Zahlen. 480 oder 700 sind aber keine Mengenangaben, sondern Mehltypen. Je nachdem, wie das Korn vermahlen ist. Jedes Gebäckstück, vom Croissant bis zum Bauernbrot, braucht einen oder manchmal auch mehrere bestimmte Typen. Dazu stellt sich natürlich noch die Frage, ob Dinkel-, Weizen- oder Roggenmehl. Oder Vollkorn oder nicht. Das einzige Brot, bei dem man diese Sorge nicht haben muss, ist unser bio Keinmehlbrot. Aus offensichtlichen Gründen.

... UND WIE'S GEMACHT WIRD ...

Überhaupt hängt alles am Wissen und Können. Sowohl bei köstlichem Brot als auch bei gutem Wein. In beidem steckt echtes Handwerk. Ein Bäcker muss viel mehr können als nur Rezepte oder die richtigen Formen. Er muss den Teig verstehen. Nur der richtige Druck beim Kneten gibt die perfekte Krume. Nur der richtige Temperaturverlauf am Ofen schafft das perfekte Verhältnis zwischen knusprig und saftig. Getreide ist in jeder Ernte, in jeder Lage anders, das Mehl von Charge zu Charge unterschiedlich – daraus backt der Bäcker mit viel Wissen und Liebe zum Detail das leckere Brot.

Den perfekten Wein zu kreieren, ist mindestens genauso schwierig. Die Qualität der Trauben ist abhängig von Wetter, Regenmengen und Sonnenstunden. Aber auch der Boden im Weingarten beeinflusst den Geschmack und den für die Gärung wichtigen Zuckergehalt. Jeder Weinmacher hat seine Berufsgeheimnisse. Die Besten ihrer Zunft sind gefragt, denn von ihnen hängt die Qualität eines Jahrganges mindestens genauso ab wie von den Trauben selbst. Die besten Weinhäuser der Welt wechseln ihre Kellermeister nur, wenn sie wirklich müssen. Ein Beispiel: Hervé Deschamps ist vielleicht der berühmteste Kellermeister Frankreichs. Er regiert in den Hallen von Perrier-Jouët, einer der bekanntesten und ältesten Champagner-Kellereien Frankreichs. Er ist erst der 7. Kellermeister in mehr als 200 Jahren. Handwerk heißt übrigens nicht, dass die Zeit stehen bleibt. In der Backstube am Dietrichsteinplatz treffen altes Wissen und moderne Technik aufeinander. Zum Beispiel wenn es darum geht, die richtige Menge an Roggen, Weizen & Co zu erwischen, damit das Brot am Ende perfekt wird. Genauso misst der Winzer heute Alkohol und Zuckergehalt mit modernsten Mitteln und vielerorts haben zuverlässige Stahltanks die Fässer abgelöst. Auch das Handwerk geht eben mit der Zeit. Die Weinmacher haben wie die Bäcker auch ihre eigene Fachsprache. Das ist auch notwendig, schließlich muss man sich in Bezug auf Details klar verständigen können. Als Außenstehender aber bleibt man ganz leicht außen vor. Oder hätten Sie gewusst, dass „Ranft" in manchen Gegenden das Scherzl vom Brot meint, aber auch den Teil des Fasses – den Rand –, der über den Fassboden hinausragt? Das zumindest verzeichnet das Wörterbuch der deutschen Winzersprache. Wenn Winzer und Bäcker sich über ihr Tagwerk unterhalten, ist also nicht immer sicher, ob sie einander, selbst wenn sie das gleiche Vokabular verwenden, auch wirklich verstehen.

Ein guter Bäcker muss viel mehr können als nur Rezepte oder die richtigen Formen. Er muss den Teig und alle seine Zutaten verstehen und alle Details seines Handwerks perfekt beherrschen, damit am Ende das köstliche Brot entsteht.

BROT – Kein Brot ist wirklich wie das andere. Und das ist auch gut so. Echtes Handwerk schafft keine Uniformität.

... BESONDERS FÜR KENNER MIT DEM RICHTIGEN BLICK ...

„Es ist alles sehr kompliziert.“ Der berühmteste Satz, den ein österreichischer Bundeskanzler nie gesagt hat, gilt also auch, wenn es um Brot und Wein geht. Es gibt viel zu wissen über das ungleiche Paar. Auch für Genießer. Weinkenner und Brotliebhaber teilen das Schicksal, dass ihre Leidenschaften ganze Bibliotheken füllen. Wer beim Abendessen mit Freunden 20 Minuten über seine Lieblingsfernsehserie plaudert, gilt als Fan. Wer aber über saftige Krume, gleichmäßige Porung und knusprigen Ausbund schwelgt, wird meistens genauso schief angesehen wie der Weinliebhaber, wenn er über Fruchtaromen, Barriqueausbau und die leicht nussige Note im Abgang sinniert. Natürlich kann man es auch übertreiben und manchmal ist die beste Auskunft über Brot und auch Wein einfach wirklich nur: Mmmmh! Lecker! Dann kann es nämlich auch ganz einfach sein. Trotzdem, weil nicht jeder alles wissen kann, braucht es manchmal doch einen Experten. Darum empfiehlt den Wein im Restaurant auch der Sommelier. Ein ausgebildeter Profi, der einem die Arbeit abnimmt, all die Details zu kennen, damit man einfach nur genießen muss. Dass es aber auch über’s Brot sehr viel zu wissen gibt, weiß auch die steirische Landwirtschaftskammer. Und bietet aus genau diesem Grund einen zertifizierten Lehrgang zum Brotsommelier an. 128 Unterrichtseinheiten braucht es für die offizielle Anerkennung. Anders bei Martin Auer. Der hat seine eigenen Brotspezialisten. Die nennt er dann Mitarbeiter oder Kollegen. Denn wer bei MARTIN AUER arbeitet, der kennt und liebt Brot und kann darum auch viel darüber erzählen.

... FÜR SCHÖNHEIT UND GENUSS.

Außerdem kann der das kleine Stück Brothimmel auch richtig präsentieren. Denn auch das lernt der Sommelier: herzeigen, was er hat. Der für Brot genauso wie der für Wein. Nicht, dass es so irrsinnig wichtig wäre, es zählen schließlich die inneren Werte. Aber das Auge isst und trinkt bekanntlich ja auch mit. Nicht umsonst sind die Winzer immer auf der Suche nach den schönsten Flaschen und den schicksten Etiketten. Weingläser sind oft richtige Kunstwerke, die nicht nur den Geschmack und das Bouquet des besten Jahrgangs perfekt präsentieren sollen. Das schöne Rubinrot oder doch lieber das dunkle Purpur des tollen Rotweins ist für den Winzer absolut erstrebenswert. Genau wie es der Ausbund beim Brot, der einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, für den Bäcker ist. Das Rot im Wein kommt übrigens von der Schale der Trauben und der Art des Kelterns. Der Saft der roten Trauben hat nämlich dieselbe Farbe wie jener der weißen. Für besagten Ausbund wird in der Backstube der Teig meistens eingeschnitten, damit die Kruste gleichmäßig aufbricht. Das hat seine Gründe nicht nur im Geschmack, sondern auch darin, dass es wunderbar appetitlich aussieht.

Überhaupt geben sich die Bäcker bei MARTIN AUER besondere Mühe, damit nicht nur der Gaumen was zum Schmecken, sondern auch das Auge was zum Schauen hat. Für die richtige Präsentation dieser Kunstwerke gibt es – auch für zu Hause – fast so viele Utensilien wie für den Weinkenner. Aber genau wie beim Wein ist das kein Selbstzweck: Genießen und Wohlfühlen gehören zusammen. Darum ist bei MARTIN AUER zum Beispiel auch das Einrichten Sache des Chefs. Das Ambiente muss zum Genussmoment passen und die Sessel auch zum Brot. Nicht ganz mithalten kann selbst das „schönste“ Brot übrigens beim Preis. Das wahrscheinlich teuerste Brot der Welt bäckt eine kleine Bäckerei in Spanien, hauptsächlich für reiche Touristen aus China und Russland. Der mit Blattgold verzierte Laib kostet etwa 150 Euro. Das ist auch wirklich nur was fürs Auge, denn Gold ist ja bekanntlich geschmacks- und geruchsneutral. Eine günstige Flasche des berühmten Château Pétrus hingegen geht selten für unter 2.000 Euro über den Ladentisch. Was dazu führt, dass diese Weine sogar gefälscht werden. Ein Problem, dass das Brot normalerweise nicht hat, auch nicht, wenn es wirklich, wirklich gut ist.

Ein Sommelier lernt, das, was er hat, richtig herzuzeigen. Das Auge isst und trinkt nämlich immer mit. Das schöne Rot – ob Rubinrot oder Purpur – ist darum für einen Winzer mindestens genauso wichtig wie der köstlich aussehende Ausbund für den Bäcker. Auch wenn sonst die inneren Werte im Mittelpunkt stehen.

BERAUSCHENDE BAUKUNST

Es kommt also nicht von ungefähr, dass Wein und Architektur fest zusammengehören. Längst ist Weinarchitektur ein eigenes Genre und die Präsentation von Handwerk und Genuss ein Spielfeld des Spitzendesigns. Den Stein ins Rollen gebracht haben wahrscheinlich die Schweizer Stararchitekten Herzog und de Meuron, aus deren Feder zum Beispiel auch die Hamburger Elbphilharmonie stammt. In den 90er-Jahren entwarfen sie die spektakuläre Dominus Winery im Napa Valley. Seitdem haben sich viele internationale Größen wie Frank O. Gehry oder Santiago Calatrava an der Weinarchitektur abgearbeitet. Österreich muss sich im internationalen Vergleich nicht verstecken. Was in der Alpenrepublik für den Weinberg gebaut wird, sticht ins Auge: Winzerstar Leo Hillinger war mit seinem Gut inklusive Keller mit viel Licht, Glas und Stahl aus der Feder der Architekten von „Gerner Gerner Plus.“ einer der Vorreiter in Sachen modernes Design und Wein.

WOHLFÜHLEN, WÄRME UND WASSER STEHEN IM MITTELPUNKT ALLER PREMIUMHÄUSER

GENUSS VERBINDET. GUTES UND SCHÖNES GEHÖREN ZUSAMMEN. AUCH BEI ARCHITEKTUR UND WEIN.

PERFEKT ABGESTIMMTE RAUMKONZEPTE

Aber auch in den steirischen Weinbergen wurde in der Hinsicht nicht geschlafen. Dort wird für Interessierte sogar eine eigene „Architektour“ angeboten. Designaffine Weintrinker können dabei nicht nur die Weinberge der Südsteiermark bewundern, sondern vor allem auch die moderne Baukunst der Weingüter Tement, Polz oder Lackner Tinnacher. Erwin Sabathis kubisches Headquarter im nahen Leutschach, entworfen vom Grazer Architekten Igor Skacel, war sogar schon einmal „Covermodel“ für das Kunstmagazin Parnass. Selbst vor historischen Größen macht die Lust auf moderne Architektur nicht halt. Der Zubau zum burgenländischen Weingut Esterházy zum Beispiel, ein neues Winzergebäude mit Barriquekeller, ist ein geradliniger kubischer Baukörper mit reduzierter Fassade aus der Feder der Architekten von „Pichler & Traupmann“. Ganz anders als das barocke Schloss oder das klassische Meiereigebäude nebenan. Anders, aber eben auch chic. Die Meierei sieht übrigens auch nur noch von außen aus wie anno dazumal. Innen haben die Architekten von „Alles wird Gut“ dem Veranstaltungszentrum, das auch für Weinverkostungen genutzt wird, einen zeitgemäßen Look verpasst, der sich sehen lassen kann. Wein und Design gehören eben zusammen.

WEIN & DESIGN ZUM ANFASSEN

Einen anderen Zugang zum Schönen im Weinberg und zur Zusammengehörigkeit der beiden Elemente haben Dietmar Silly und sein Bruder Gerald gefunden. 13 Jahre lang war Dietmar Silly Kellermeister auf Schloss Seggau, bevor er sich neu (er-)fand. Den Wein macht heute sein Bruder. Er selbst hat vor allem die Schönheit der Weinberge für sich und seine Gäste neu entdeckt. Der 45-Jährige vermietet ganz besondere Ferienhäuser: alte Weinstöckl oder Winzerhäuser, die er selbst findet und gemeinsam mit Architekt Ernst Giselbrecht zu kleinen Wohlfühloasen umbaut. Designermöbel treffen auf alte Steinmauern, und Altholzfassaden sind schon mal mit Panoramafenstern durchbrochen. Das zahlt sich übrigens aus. Von den Weinbergen in Sausal oder am Tunauberg ist die Aussicht phänomenal. Besonders vom Pool aus, der direkt auf die Weinreben blickt. Dazu noch ein Glas vom familieneigenen Weingut und so lässt sich die Südsteiermark auch wirklich genießen. „Pures“ Leben heißt sein Unternehmen und das ist auch Programm.

ARCHITEKTUR ZUM SITZEN

„amm: architektInnen machen möbel“ bringt frischen Wind in die Grazer Designszene. Die Möbeldesigns der TU-Studenten sorgen international für Aufsehen. Und bequem sind sie auch noch.

HOBELN. DRECHSELN. LEIMEN.

Möbel sind schon dann keine einfache Sache, wenn wir das richtige Sofa für unser Wohnzimmer suchen oder wenn wir der Bauanleitung unseres liebsten skandinavischen Möbelhauses folgen sollen. Richtig schwierig wird's aber dann, wenn es darum geht, sich auszudenken, wie ein Möbelstück überhaupt ausschauen könnte, diese Idee dann zu Papier bringen und schlussendlich Wirklichkeit werden zu lassen. Dann ist es ein bisschen so wie beim Brot: Es gehört ganz schön viel Liebe zum Detail dazu, damit's gut wird.

Wer ins Seminar von Judith Augustinovič und Rainer Eberl kommt, weiß auch schon ganz genau, was da auf ihn zukommt und wie hoch die Latte liegt. Das Projekt läuft nämlich bereits seit 2012 und die besten Stücke werden immer wieder sowohl in Graz als auch international gezeigt. Im April waren „Hias“, „Otto“ & Co. im Rahmen der weltgrößten Design-Messe SaloneSatellite @ Salone del Mobile.Milano zu Besuch. Mit der ersten kompletten Kollektion beginnt nämlich auch die Suche nach Produktions- und Vertriebspartnern für eine Serienfertigung. Da kommt die geballte Designwelt in der italienischen Modemetropole natürlich gerade recht. Doch auch in Graz stolpert man immer wieder über die Kreationen der Technischen Universität – während des Designmonats oder im Haus der Architektur zum Beispiel. Und Preise gab es für die angehenden Architekten ebenfalls schon: So hat der Klappsessel „Hias“ 2018 den Austrian Interior Design Award verliehen bekommen. Dabei hatten der Designer Matthias Hierzer und sein Sessel hochkarätige Gesellschaft – weitere Sieger in diesem Jahr waren nämlich Christian Horner, die eine Hälfte der Soda Designers, und Design-Staatpreisträger Georg Bechter.

Aber wie fängt eigentlich alles an? Ein guter Entwurf ist schon mal unverzichtbar. Die auf Papier gebrachte Idee muss standhalten. Denn wenn im Holzbauatelier an der Lessingstraße 25 die Maschinen angeworfen werden, geht es um mehr als nur eine Note im Seminar. Hier wird unter dem Auge von Tischlermeister Rainer Eberl gehobelt, gedrechselt oder geleimt, was das Zeug hält, damit am Ende etwas entsteht, das Kreativität und Handwerk miteinander verbindet. Der Anspruch ist, die beste Form für die optimale Funktion zu finden. Und dann in der Auseinandersetzung mit dem Tischlerhandwerk und dem Holz ein Produkt entstehen zu lassen, das Menschen begeistert.

Das wissen auch die Architekturstudierenden der TU Graz, die im Rahmen von „amm: architektinnen machen möbel“ nämlich sehr hart daran arbeiten, ihre Möbelideen in die Tat umzusetzen. Für sie ist längst klar, dass ein guter Sessel mehr ist als nur eine Sitzfläche auf vier Beinen und dass ein gutes Regal weit mehr Aufgaben hat, als stabil zu stehen. Bei „architektInnen machen möbel“ haben Nachwuchs-Gestalter die Chance, ihr ganzes Wissen, was Technik, Design und Ästhetik betrifft, in die Tat umzusetzen: von der ersten Idee bis zum fertigen Produkt. Die Tatsache, dass viele Möbelstücke die Namen ihrer Schöpfer bekommen, verleiht ihnen dann auch gleich noch mehr Persönlichkeit. Die meisten Entwürfe von amm sind Sitzmöbel und das ist ganz bestimmt kein Zufall. Schließlich gelten Sessel als Königsdisziplin im Möbeldesign. „Ein Stuhl ist ein sehr schwieriges Objekt, es ist beinahe einfacher, einen Wolkenkratzer zu entwerfen“, befand schon der legendäre Ludwig Mies van der Rohe. Und der Doyen der Moderne muss es ja eigentlich wissen.

Manchem Kreativen genügt diese Challenge offenbar nicht. Da wird dann nämlich auch gleich noch mit ganz neuen Ansätzen gearbeitet. Für „Otto“, einen eigenwilligen Loungechair, entwickelte man zum Beispiel gemeinsam mit dem steirischen Lederhersteller Boxmark extra ein Lederband für die Bespannung. Damit der Kontrast zwischen geometrischen Rahmen und verspielter Bespannung, den sich der Designer Otto Kaltner ausgedacht hat, Wirklichkeit wird. Das dies aber nicht nur Design-Zwecken dient, zeigt der Praxistext, denn man sitzt schon wirklich gut auf den amm-Möbeln. Und das ist ja schließlich auch das Wichtigste. So vereinen sich in ihnen Kreativität, Design, Qualität und vor allem die Möglichkeit für junge Designer, ihre Talente Realität werden zu lassen. Eine ganz tolle Sache, wie wir finden.

ARCHITEKTUR MAL ANDERS

An der TU Graz machen ArchtitektInnen jetzt nämlich Möbel –
von der ersten Idee bis zum fertigen Möbelstück.

IN ZEIC DI BRO

DIE GEFÜHLSLAG

In welchem Tierkreiszeichen (a
wurde, das weiß jeder. Viel wichtig
Brotkreiszeichen man gehört.
Charakter, finden wir, als die Kor
Sternen. Klar, bio sind die Brote n
brotektiv wie das Rütting? (
Evi vielleicht als Brotagonist ei
persönliches Brotkreisze
über euc

FRANCISCUS

Franciscusse erkennt man an ihrer eisernen Disziplin und Bescheidenheit. Sie kommen mit wenig aus. Mehl, Wasser, Salz – das reicht ihnen zum Glücklichsein. Dieses Glück teilen sie auch gerne. Am liebsten natürlich in Form von Brot. Die Welt ist manchmal eben doch eine Scheibe.

NATURBROT

Sein Wohnzimmer ist der Garten. Naturbrote können sich deshalb nichts Schöneres vorstellen, als ein ganzes Wochenende draußen zu verbringen. Egal, ob am Berg oder im Beet. Sie sind die Blumenkinder unter den Brotkreiszeichen. Flour Power eben.

ROGGEN PUR

Ist bekannt dafür, andere gerne mal aufs Korn zu nehmen. Ein echt lustiger Geselle. Zu den Stärken des Brotkreiszeichens gehört auch die Prinzipientreue. Wenn das Roggen Pur sagt, es ist purer Roggen, dann kann man darauf vertrauen. Und das ist kein Scherz.

KEINMEHLBROT

Keinmehlbrote möchten aus der Masse hervorstechen. Dafür greifen sie oft zu ungewöhnlichen Mitteln – und lassen beim Backen zum Beispiel einfach mal die wichtigste Zutat weg. Dieser Mut, anders zu sein, wird belohnt. Vielleicht schon bald mit einem Brit, äh, Brot Award.

KARTOFFELMEHLBROT

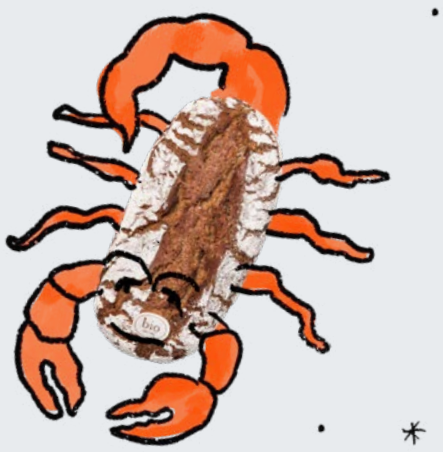
Sie entscheiden oft aus dem Bauch heraus, dabei ist er immer so un(v)erträglich. Lieber sollten sie auf den Kopf hören. Was sie auszeichnet, ist nämlich Intelligenz. Besserwisser haben bei ihnen keine Chance. Wer ihr Herz erobern will, muss schon mehr am Brotkasten haben.

DI.RO.MA.

Die spezielle Konstellation von Dinkel, Roggen und Malz begünstigt die Zugehörigen dieses Brotkreiszeichens besonders. Sie sind liebenswert und zuverlässig, hilfsbereit und einfühlsam. Kurz: Sie sind das Herz jeder Gruppe. Freunde nennen sie liebevoll DI.RO.MAMA.

NATURBROT

FRANCISCUS

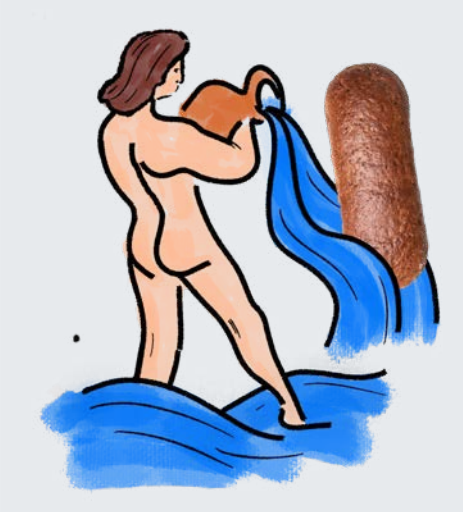


ROGGEN PUR

KEINMEHLBROT

KARTOFFELMEHLBROT

DI.RO.MA.



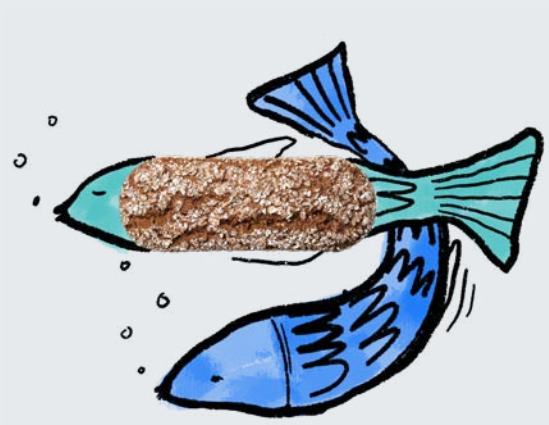
EVI

M
HEN
ES
OTES

GE EINES BROTES

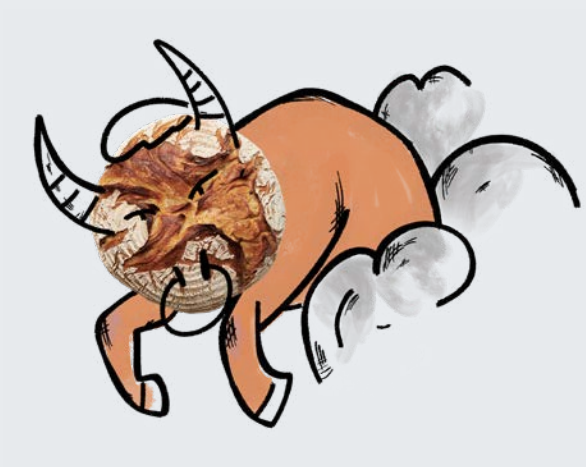
lso Sternzeichen) man geboren
ger ist aber eigentlich, zu welchem
Nichts sagt mehr aus über den
nstellation von Sonne, Mohn und
atürlich alle. Aber ist man eher so
Oder fühlt man sich wie das
ner großen Show? Findet euer
eichen und erfahrt mehr
h selbst!

SCHWEIZER
FENCHELBROT



RÜTTING

LOW CARB BREAD



ITALIENISCHES
LANDBROT

LANDBROT LAIB

EVI

Evi-geborene sind vom Erfolg verwöhnt. Schon früh ahnt man, dass aus ihnen mal was wird. Man traut ihnen einfach alles zu. Auch sie selbst legen ein gesundes Selbstvertrauen an den Tag. Dazu passt ihr Motto: Always look on the bread side of life!

RÜTTING

Zu seinen markantesten Eigenschaften gehört Loyalität. Rüttinge sind treue Begleiter, denen es leichtfällt, neue Bekanntschaften zu schließen. Ihre perfekten Partner sind Schweizer Fenchelbrote. Sie haben viel gemeinsam. Unter anderem ihre Liebe zu würzigen Doldenblütlern.

LOW CARB BREAD

Ein Brotkreiszeichen, das besonders sportliche und aktive Typen zu seinen Vertretern zählt. Die es gleichzeitig verstehen, auch mal abzuschalten. Angenehme Zeitgenossen, diese Low Carb Breads. Nur wenn sie jemand angreift, werden sie mal lauter. Und greifen zur Brotwehr.

ITALIENISCHES LANDBROT

Sein Element ist das Feuer, seine markanteste Charaktereigenschaft: das südländische Temperament. Andere nennen es deshalb manchmal auch Hitzkopf. Es selbst bevorzugt „leidenschaftlich“. Eben ganz wie sein großes Idol: der berühmte Sänger Al Pane Carrisi.

LANDBROT LAIB

Wer zu den großen Landbrot Laiben gehört, ist es gewohnt, stets alle Blicke auf sich zu ziehen. Trotzdem am Boden zu bleiben, zeugt von echter Charakterstärke. Wahre Größe, das wissen die Laibe, beweist man eben anders: indem man andere hochleben lässt.

SCHWEIZER FENCHELBROT

Wer im Zeichen des Fenchelbrots geboren wurde, ist ein echter Entdecker. Er fühlt sich selbst an fremden Orten wohl und ist in der ganzen Welt zu Hause. Um Abenteuer zu erleben, muss er aber nicht weit weg. Er findet überall geheimnisvolle Orte: sogar in der Schweiz.

FRISCHES AUS DER BACKSTUBE

SCHOKOTARTELETTES

„Oh, là, là! Très délicieuse!“, wäre bestimmt das, was jeder Franzose sagen würde, wenn er unsere Schokotartelettes kosten könnte. Unglücklicherweise für die meisten Franzosen gibt es unsere Minitartes mit dem Schokoherzen aber nicht in Frankreich, sondern nur bei MARTIN AUER in Österreich.

BIO LANDBROT LAIB

Das bio Landbrot ist der Grand Seigneur unter unseren Broten. Nicht nur deshalb, weil es wirklich groß ist. Sondern weil es das erste echte MARTIN AUER Brot war. Ein Roggenbrot aus Natursauerteig. In den Sechzigerjahren, als Martin Auer senior es entwickelt hat, war es ein Exot. Mit knuspriger Kruste und weichem Kern überzeugt das bio Landbrot aber auch die größten Skeptiker. Seit über 50 Jahren.

LEBKUCHEN

In unseren Lebkuchen steckt neben Liebe ganz viel Handarbeit drinnen. Und beides schmeckt man auch. Die vier Sorten Nuss-Nougat, Mandel-Marzipan, Orange oder mit Früchten belegt und Marzipan gefüllt sind nämlich einfach köstlich. Und das nicht nur zu Weihnachten. Auch abseits vom Christbaum sind sie perfekt zum Tee oder als Nascherei zwischendurch.

APFELSCHLANGEL

An Apple a day, keeps the doctor away! Und der Apfelschlangel ist sogar noch besser. Es zaubert auch gleich noch ein Lächeln aufs Gesicht. Nicht nur, weil viel Apfel drinnen ist, sondern auch wegen des leckeren Mürbteigs. Noch besser ist er nur mit einem Tupfen Schlagobers.

FROM BALI WITH

DAS TROPISCHE BALI – GEBURTSORT DER DANA BEANIES.

DIE BEANIES DÜRFEN AUCH BEIM JOB ALS SURFGUIDE NICHT FEHLEN.

Unser MARTIN AUER Team soll immer gut behütet sein. Darum haben wir zu Weihnachten auch richtig schicke Dana Beanies verschenkt. Und die halten nicht nur warm. Hinter den handgemachten Mützen aus Bali steckt eine ganz besondere Geschichte.

LOVE.

JEDE EINZELNE HAUBE
WIRD VON HAND GESTRICKT.

„Verliebt, verlobt, verheiratet. Mit Beanies.“ Das, so erzählt Martina Walch, ist die ganz, ganz kurze Fassung dieser Geschichte. Und sie muss es wissen, schließlich ist es ja auch ihre Geschichte. Aber alles der Reihe nach: 2004 setzt eine Vorarlbergerin zum ersten Mal in ihrem Leben einen Fuß auf die Insel Bali. Das ist zwar an sich nichts Ungewöhnliches, aber in diesem besonderen Fall der Anfang einer Mützen-Geschichte. Abzusehen ist das allerdings damals noch nicht. Weder, dass sich Martina Walchs Leben deswegen grundlegend verändern, noch, dass das einmal zu spitzenmäßigen handgemachten Beanies aus Bali führen wird. Martina Walch ist da schon viel herumgekommen, hat Jahre in der Tourismusbranche hinter sich, in London eine Ausbildung zur Visagistin gemacht und zuletzt zwei Jahre in der Schweiz gearbeitet. Nach Bali kommt die Frau aus Braz bei Bludenz, um surfen zu lernen. Auf der Insel und im Surfcamp fühlt sich die gelernte Hotelfachfrau schnell wohl. Und das mit dem Surfen klappt bald ganz gut. Mit den Camp-Betreibern wird schnell Freundschaft geschlossen und Martina Walch beschließt im nächsten Jahr wiederzukommen.

GESAGT – GETAN!

Im Balicamp gab es damals noch nicht viele Merchandise-Produkte – zumindest keine Hauben. Somit war die Idee für eine kleine Beanie-Kollektion für das Camp schnell geboren. Die Frau aus den österreichischen Bergen hat nämlich ein Faible für Mützen. Schon immer. Bereits als Jugendliche hat sie eine richtige Sammlung. Es sollen nur ein paar Mützen für Freunde werden – ein bisschen Merchandising, mehr aber auch nicht. Wie Surfen, Bali und Beanies überhaupt zusammenpassen? Ganz einfach: nasse Haare.

RIAN UND MARTINA MIT SOHN NALIN, DER
AUCH SCHON IM FAMILY-BUSINESS MITARBEITET:
ALS MODEL IM AKTUELLEN KATALOG.

Dass beim Reiten auf der Welle gelegentlich mal eine Welle über den Kopf geht, ist unvermeidlich. Die nasse Haarpracht, zusammen mit dem Küstenwind ist auf dem Heimweg eine Kombination, der man am besten gut behütet begegnet. Auch und gerade im tropischen Bali. Beanies sind also eine ziemlich gute Idee. Und weil die Durchschnittstemperaturen mitten im Indischen Ozean meistens auch im Winter nicht unter 25 Grad sinken, sind sie eher Mangelware.

Noch sind die Dana Beanies – die heute auch die Ohren der MARTIN AUER Kollegen vor der Kälte schützen – nicht am Horizont zu sehen. Dazu müssen wir uns noch ein wenig gedulden. Stattdessen taucht aber Rian Dana auf dem Radar der Frau aus Vorarlberg auf. Die beiden haben sich das erste Mal in einem Surfshop gesehen, wo Rian damals arbeitete. Die Chemie zwischen den beiden stimmt. Was als Urlaubsflirt beginnt, wird bald mehr. Und kurz darauf lebt Martina Walch fast nur mehr in der warmen Jahreszeit. Sie pendelt zwischen Mitteleuropa, wo sie im Winter arbeitet, und Bali, wo sie den dortigen, wesentlich weniger kalten Winter verbringt. Rian will aber natürlich auch Vorarlberg, die Familie, Freunde und den österreichischen Winter kennenlernen. Da die Flüge allerdings eine teure Angelegenheit sind, kommen wieder einmal die Beanies ins Spiel. Und jetzt sind wir tatsächlich bei der Geburtsstunde der Dana Beanies angekommen. Bei der wöchentlichen Cocktail Night werden die Mützen an Mann und Frau gebracht. Rian bemannt den Verkaufsstand und Martina die Bar. Sechs Monate später ist das Geld für den Flug beisammen und ab geht's nach Österreich in den Schnee – wo die schicken Kopfbedeckungen natürlich auch richtig praktisch sind. Unter die Haube kommen Martina und Rian dann schließlich 2008. Gefeiert wird mit einem großen Fest und der ganzen Familie. Beanies gibt's an dem Tag zwar keine, dafür aber so ziemlich alles, was man von einer balinesischen Hochzeit erwarten kann. Gemeinsam kommen die beiden immer wieder nach Vorarlberg und Rian, der Surfguide, lernt snowboarden. Sie machen aber nicht nur die Pisten im Ländle unsicher, sondern kurbeln auch den Verkauf ihrer Mützen an. Denn aus dem kleinen Verkaufsstand wird mit der Zeit ein Geschäft.

KEIN GROSSES, ABER EIN GUTES

So eine handgemachte Haube aus Bali ist nämlich wirklich bequem und sieht außerdem gut aus. Und dass jede gekaufte Mütze Arbeit für Familien in Bali schafft, kommt auch gut an. So werden die Mützen bald in verschiedenen Sportgeschäften gelistet. Die Kunden schätzen die Qualität und die farbenfrohen Designs und auch auf Handwerksmärkten sind Rian und Martina mit ihren Beanies unterwegs. So nimmt die Erfolgsgeschichte ihren Lauf und führt dazu, dass heute in Rians und Danas Heimatdorf in Negara Ungewöhnliches beobachtet werden kann: Frauen, die mit Knäueln bunter Wolle vor ihren Häusern sitzen. Die Stricknadeln klacken vor sich hin und Masche für Masche entstehen schicke Kopfbedeckungen. Ein bisschen überrascht klingt Martina Walch heute noch, wenn sie erzählt, dass sie in Bali Frauen gefunden habe, die ganz hervorragend Mützen stricken könnten. Hier, im Nordwesten der tropischen Insel wird jede einzelne Haube für Martinas und Rians Kollektion von Hand gestrickt. Jede ist einzigartig und der Slogan „Handmade with Love" kommt nicht von ungefähr. Die strickenden Hausfrauen und Mütter verstehen ihr Handwerk und stecken viel Zeit und Herz in jede einzelne Mütze. Darum passen die Mützen auch so gut zu MARTIN AUER. Wie in unserem Brot steckt auch in ihnen ganz viel Herzblut und Liebe zum Handwerk. Außerdem ist das Stricken eine wichtige Einkommensquelle und oft die einzige Möglichkeit die Familie, finanziell zu unterstützen. Touristen gibt es in der Gegend kaum und Jobs sind ohnehin Mangelware, besonders für Frauen mit kleinen Kindern. Das ist auch der vielleicht wichtigste Grund dafür, dass die Dana Beanies auf diese Weise produziert werden. „Wir freuen uns, wenn wir einen kleinen Beitrag leisten können", sagt Martina. Der Name Dana bedeutet im Indonesischen auch so viel wie „glücklich zu geben". Nomen est omen.

Dass heute Skifahrer und Snowboarder mit Helm unterwegs sind, ist zwar für die Sicherheit gut, für die Macher der Dana Beanies aber natürlich weniger. Weil die bunten Mützen aber keine reinen Gebrauchsgegenstände sind, sondern ein echtes Lifestyle-Produkt, sind die Ausfälle ganz gut wettzumachen.

DANA BEANIES

Wer jetzt Lust auf seine eigene handgemachte Mütze hat, muss nicht nach Bali reisen, sondern kann einfach beim Onlineshop vorbeischauen.

www.danabeanies.com

Dem Internet sei Dank kann heute jeder seine eigene Dana Beanie ganz einfach bestellen. Das ist auch super für uns von MARTIN AUER. Wir sind nämlich echte Dana Beanie

Fans und finden sie und ihre Geschichte einfach toll. Daher wurde letztes Jahr zu Weihnachten die Dana Beanie Kollektion unserer Kollegen um kuschelige Schals ergänzt, und auch heuer wird sich das Christkind sicher wieder etwas dazu Passendes aus dem tropischen Bali einfallen lassen und unseren lieben Kollegen unter den Baum legen.

AUF EIN BROT MIT

WÜRST'L HANNES

Würstel und Brot gehören einfach zusammen. Darum schauen wir so gern beim Stand „Hannes – das Original" vorbei. Der hat die besten Käsekrainer, Frankfurter & Co in Graz. Und der Hannes, der eigentlich Zlatko Pflancer heißt – ist ein leidenschaftlicher Brotliebhaber. Das fängt schon in der Früh mit dem Marmeladebrot an. Normalerweise gehören für ihn aber deftige Beilagen, wie das Stück Kärntner Speck, dazu. Den Speck hat der passionierte Motorradfahrer von einer seiner Touren mitgebracht. Dazu noch frische Radieschen aus dem Garten seiner Tochter und schon ist der Brotgenuss perfekt.

DAS KLEINE AUER-ABC

AUSBUND Wenn beim Backen die Brotkruste aufbricht, nennt das der Bäcker Ausbund. Der Ausbund ist eine gute Sache. Er sorgt dafür, dass das Brot noch besser schmeckt.

BROTSCHIEBER Ohne Brotschieber kommen unsere Laibe nicht aus dem Ofen. Übung ist im Umgang mit dem langen Teil natürlich gefordert. Nur gut, dass unsere Bäcker alle absolute Profis sind.

CROISSANT & CO So ein Feingebäck ist aber eine ganz eigene Kunst. Das echte französische Frühstücksgebäck braucht zum Beispiel einen ganz speziellen Plunderteig, damit es richtig schön blättert und auch saftig wird. Darum ist es gemeinsam mit Cheesecake, Cookies und mehr die Sache absoluter Spezialisten: unserer Bäcker und Konditoren.

DRESSIERSACK Dressieren hat in der Backstube nichts mit Tieren zu tun. Unsere Kokosbusserl zu Weihnachten werden zum Beispiel dressiert. Auch unsere Linzer Kipferl und die Füllung der Ischler Törtchen. Gemeint ist das Aufspritzen von bestimmten Teigmassen mithilfe eines Dressiersacks, auch Spritztüte oder Stanitzel genannt.

EIER-CLACK macht das Köpfen des Frühstückseis gleich viel einfacher. Er hört auch auf den klingenden Namen Eierschalensollbruchstellenverursacher und ist ein unverzichtbares Frühstücksaccessoire.

FREIGESCHOBENES BROT Manche unserer Bio-Brote, wie zum Beispiel der Jägerstollen, brauchen ein bisschen Unterstützung, damit sie ihre Form behalten. Andere aber schaffen das von ganz allein. Sie werden einfach frei in den Ofen geschoben.

GARE Die Gare beginnt, wenn das Gebäck fast schon fertig ist für den Ofen. Fast, weil die Bäcker dem Teig noch Zeit geben, damit er seine inneren Werte auch richtig entwickeln kann. Das Bio-Brot braucht es dafür warm, das Gebäck hat es lieber etwas kühler. Da gehen wir gerne ganz genau auf die Bedürfnisse ein.

HAPPY BÄCKER Die geheime Zutat im MARTIN AUER Brot. Die Formel ist einfach: glücklicher Bäcker = das beste Brot. Darum gilt am Dietrichsteinplatz: Don't worry, bake happy.

INNOVATION Wo wären bio Keinmehlbrot oder bio Franciscus heute ohne Innovationsgeist? Ganz genau! In unserer Versuchsbackstube entstehen darum immer wieder neue Ideen für noch besseres Brot.

JAUSE Die zweitwichtigste Mahlzeit des Tages – nach dem Frühstück natürlich. Für unsere Bäcker genauso wie für unsere Kunden. Darum haben wir auch ein richtig großes Jausen-Sortiment.

KRUME Auch beim Brot kommt es auf die inneren Werte an. Und die liegen in der Krume. Durch richtiges Kneten, das beste Mischverhältnis im Teig, das Fachwissen der Bäcker und eine sorgsame Teigführung wird die Krume dicht oder grobporig, richtig schön saftig und bestimmt nicht krümelig.

LUNCH JOUR FIXE Dienstags-Mittagessen klingt einfach nicht so schön. Beim wöchentlichen Essen des Organisationsteams geht es aber normalerweise nicht um die Arbeit, sondern nur ums gemeinsame Essen. Brot gibt's aber natürlich trotzdem.

MAMA-MEETING Nein, wir rufen nicht einmal im Jahr einen Elternsprechtag aus. Auf dem „Martin Auer über MARTIN AUER-Meeting" redet Martin mit jedem neuen Mitarbeiter. Nicht über sich selbst, sondern über die Seele des Brotes und über alles, was uns sonst noch wichtig ist.

NATURSAUERTEIG Er ist der gar nicht so heimliche Star bei MARTIN AUER. Alle unsere bio Brote backen wir aus Natursauerteig. Er entsteht aus Mehl und Wasser. Natur heißt, dass keine Zusätze hineinkommen. Einen solchen Sauerteig von null zu entwickeln, ist aufwendig und erfordert auch viel Zeit. Darum machen wir das nicht jeden Tag ganz neu. Einfacher geht es mit einem Starter, einem Stückchen Sauerteig vom Vortag.

OFENTRIEB heißt im Bäckerjargon das Aufgehen im Ofen. Verschiedene Brotsorten haben unterschiedlichen Ofentrieb. Er macht Krume und Ausbund zu dem, was sie am Ende sein werden.

PIP nennen wir unsere Filialleiter. Nicht nur weil's lustiger klingt, sondern vor allem deshalb, weil der PIP ein Primus inter Pares, der Erste unter Gleichen ist. So ist das nämlich bei uns – jeder packt mit an.

QUELLSTÜCK Für manche Brote werden Körner schon vor der Zubereitung des Teiges in Wasser eingeweicht, damit sie genug Flüssigkeit aufnehmen. So bleibt die Feuchtigkeit im Brot und die Krume wird auch schön saftig.

RUNDWIRKEN erfordert viel Fingerspitzengefühl unserer Bäcker. Mit Rundwirken bringen sie nämlich den Teig für unseren bio Burgenländer und alle anderen runden Brote in die richtige Form und sorgen für die optimale Konsistenz.

SCHLUSS Gemeint ist nicht das Ende vom Lied, sondern das Ende vom Teig. Wo beim Wirken die Teigenden zusammenkommen, sieht der Bäcker den Schluss.

TEIGFÜHRUNG Die Teigführung reicht vom ersten Rühren bis zu dem Moment, an dem das Brot in den Ofen kommt. Der Teig ist sensibel und unsere Brotflüsterer sorgen dafür, dass er das bekommt, was er braucht.

UNTERGARE Gare nennt der Bäcker die Gehzeit des Teiges. Untergare heißt, dass der Teig noch nicht voll entwickelt ist. Bei Übergare hat man es dann übertrieben. Dass am Dietrichsteinplatz jedes Brot zur genau richtigen Zeit in den Ofen kommt, darauf achten unsere Bäcker natürlich besonders.

VOLLKORNBROT Nur Brot aus vollem Korn darf sich auch wirklich so nennen. Nach der Ernte wird es nur von Grannen und Spelzen befreit. Aus dem Rest wird Mehl gemahlen, in dem noch mehr gesunde Ballaststoffe stecken. Wie zum Beispiel für unser Dinkelvollkornbrot.

WRASEN oder auch Schwadengabe heißt es, wenn Wasserdampf beim Backen eingesetzt wird. Das gibt es in den Backstuben nicht erst seit der Erfindung moderner Dampfbacköfen. Der Wasserdampf ist für viele Gebäcke wichtig, zum Beispiel auch für unsere leckeren Semmeln.

X-MAL GETESTET Bei unseren MARTIN AUER Produkten wird nichts dem Zufall überlassen. Jeder Neuzugang fürs Sortiment muss sich den Präzisionsgaumen unserer Tester stellen. Und die sind rigoros. Unsere Cookies haben wir ein Jahr lang getestet, bevor sie perfekt waren. Jetzt ist gerade die Schokolade für die Weihnachtskekse dran. Ein echter Knochenjob! :-)

YUMMY ist bei uns einfach jedes Brot. Egal ob unser Klassiker, das Landbrot oder unser Sprossenvollkornbrot oder das Keinmehlbrot oder das Schweizer Fenchelbrot oder das Naturbrot … ach, wie wir Brot lieben!

ZUG ZIEHEN Wasserdampf muss nicht nur in den Backraum reinkommen (siehe Wrasen), sondern auch wieder raus, damit das Gebäck auch richtig knusprig wird. Sobald dafür der richtige Zeitpunkt ist – der ist von Gebäck zu Gebäck verschieden –, ziehen die Bäcker den Zug, die sogenannte Entschwadungsklappe.

MEIN LIEBLINGS-PLATZ

PLATZANGST *f (die)*
Angst davor,
dass der Lieblingsplatz
besetzt ist

Wenn man einen Raum betritt, in dem fast jeder Platz frei ist und man trotzdem den gleichen wie das letzte Mal wählt. Oder wenn man seinen Sommerurlaub immer am selben Strand wie im Jahr davor verbringt. Dann hat man wahrscheinlich einen Lieblingsplatz und ist damit in bester Gesellschaft. Wir Menschen sind nämlich alle, bis auf wenige Ausnahmen, echte Gewohnheitstiere. Und können deshalb gar nicht anders, als unser Revier zu verteidigen. Als Kinder sind wir noch echte Entdecker. Als Erwachsene kommen wir dann aber plötzlich nicht mehr vom Fleck. Also zumindest, wenn es um unseren Lieblingsplatz geht.

Egal, ob daheim, im Büro, auf der Uni oder im Café: Wir setzen uns immer genau dorthin, wo wir auch schon gestern Platz genommen haben. Und vorgestern. Wir Menschen sind nämlich echte Gewohnheitstiere – aus der Gattung Sesselpicker. Ist unser Lieblingsplatz mal nicht frei, fühlen wir uns auch gleich, naja, fehl am Platz. Aber warum eigentlich? Sind wir wirklich so unflexibel? Entscheidungsunfreudig? Oder vielleicht sogar ein bisschen neurotisch? Nichts von alledem, sagen Psychologen. Wir könnten gar nicht anders. Indem wir jedes Mal den gleichen Platz wählten, behielten wir die Kontrolle. Es liege eben in der Natur des Menschen, immer Herr der Lage sein zu wollen. Vor allem dann, wenn sie so günstig ist: mit direktem Blick auf den Fernseher, mit genügend Abtand zum Vortragenden oder am kürzesten Weg zur Kuchenvitrine.

Wir leben in einer Zeit, in der sich ständig alles verändert: die Gesellschaft, Technologien und wir selbst. Auch deshalb halten wir fast schon stur an unserem Lieblingsplatz fest. Zwischen all den Variablen ist er eine Konstante. Der Ort, an dem wir uns auskennen und uns deshalb wohlfühlen. Der Lieblingsplatz gibt uns ein Gefühl der Sicherheit. Alles und jeder hat hier seinen Platz. Vor allem natürlich wir selbst. In der Fachsprache heißt das dann Territorialität – wenn uns unser interner Organisationsmechanismus immer wieder in die gleiche Ecke und zum selben Tisch leitet. Neu ist das übrigens nicht. Wir Menschen haben ja schon immer bestimmte Gebiete, die uns gefallen oder von denen wir profitieren, besetzt. Einen ersten Höhepunkt erreichten unsere Besitzansprüche mit der Sesshaftwerdung des Menschen – also mit dem Übergang von der Jagd- zur Ackerbaukultur. Plötzlich konnten wir dauerhaft an einem Ort leben, darum haben wir ihn auch mithilfe von Zäunen und Absperrungen verteidigt. Auf unseren Lieblingsplatz zu bestehen, ist also im Grunde nichts anderes, als Landesgrenzen zu ziehen, nur in kleiner. Und: Auch wir kämpfen für ihn. Zwar nicht mit Burggräben oder Stadtmauern, aber mit einer mindestens ebenso wirksamen Waffe: der Reservierung.

Sicherheit und Kontrolle sind aber nur zwei aller guten Dinge. Denn auf einen Lieblingsplatz zu setzen, macht auch Platz fürs Wesentliche. Anstatt sich jedes Mal an eine neue Situation gewöhnen zu müssen, können wir uns sofort auf neue Abenteuer, Bekanntschaften oder Ideen konzentrieren. So ähnlich wie beim Radfahren: Ist das erst einmal zur Routine geworden, müssen wir über das Radeln an sich nicht mehr groß nachdenken, sondern können uns in Gedanken schon auf den Radler danach freuen. Ein Lieblingsplatz gibt uns diese Freiheit auch: das zu tun, weswegen wir ihn aufgesucht haben. Lesen, tratschen, lernen … Das ist von Mensch zu Mensch verschieden. Schließlich sind ja auch Lieblingsplätze selbst nicht immer gleich. Der eine verkriecht sich lieber in eine ruhige Ecke, der andere ist am liebsten mittendrin. Wie unterschiedlich die Geschmäcker nicht nur beim Kaffee, sondern auch bei den Lieblingsplätzen sind, können wir in unseren Filialen gut beobachten. Und deshalb haben wir die Gelegenheit genutzt und einige unserer Stammgäste gefragt, wie das mit ihren Lieblingsplätzen so ist und was es mit den lokalen Bräuchen auf sich hat. Mehr dazu auf den nächsten Seiten. Eine These besagt ja, wir suchen uns Orte – wie unsere Vorfahren – nach der „Prospect Refuge“-Theorie aus. Demnach bevorzugen wir geschützte Stellen, die einen guten Überblick bieten. Der, den man also immer im hintersten Winkel findet, ist gar nicht scheu, sondern schlau: Er weiß, so kann ihm nichts passieren. Und so sieht er auch garantiert immer als Erstes, wenn ein neues Blech ofenfrischer Schokokekse aus dem Ofen genommen wird. Oder wie er sie nennt: seine Lieblingsplätzchen.

DIETRICHSTEINPLATZ

Wie aus dem Early ein Easy Morning wird. Ganz einfach.

Unser Stammhaus heißt nicht umsonst so. Hier besuchen uns nämlich ganz schön viele Stammgäste. Kathrin und Franz-Georg zum Beispiel. Um Punkt 7.20 Uhr sind sie jeden Tag hier, sonst ist man ja auch schnell mal weg vom Fenster. Und gerade der Fensterplatz ist es, den sie so gernhaben. Weil man von dort das Gewusel draußen beobachten kann – ganz in Ruhe. Genau darum kommen sie übrigens auch zu uns: um dem morgendlichen Stress zu entfliehen. Klar, dass es da nur ein Frühstück für sie geben kann: zweimal Easy Morning mit zwei Scheiben von unserem bio Franciscus.

KOROSISTRASSE

Früher ist alles besser. Zum Beispiel die Platzauswahl.

Wenn Kurt um halb sieben (ja, in der Früh) ins Geidorfcenter kommt, macht er Pause. Während bei anderen gerade der Wecker läutet, hat der selbstständige Softwareentwickler nämlich schon eine Stunde gearbeitet. Und deshalb gibt's auch erst mal einen doppelten Espresso. Bestellen muss er ihn nicht, man kennt sich eh. Und wo Kurt sitzt, weiß auch jeder. In der Mitte der Filiale am Fenster. Leicht erreichbar, guter Überblick, sein Lieblingsplatz. Ist der nicht frei, meint er, sei das aber kein Weltuntergang. Aber ein kleines Wunder. Kurt ist sonst nie zu spät.

SONNENFELSPLATZ

Was in den besten Familien vorkommt? Kaffee!

Vor etwa eineinhalb Jahren haben Reinhard, Michael und Matthias – ein Vater und seine beiden Söhne – ein neues Büro bezogen. Seither starten sie mit uns und je einem Espresso in den Tag. Am Sonnenfelsplatz würden sie vor allem das Ambiente genießen, sagen sie. Da trifft es sich gut, dass die Filiale am direkten Weg in die Arbeit liegt. Bei uns besprechen sie daher erst einmal Tagesablauf und Aufgabenverteilung. Aber immer nur von Montag bis Freitag. Denn am Wochenende bleibt alles in der Familie. Vor allem das Frühstück.

SCHILLERHOF

Zum Abschied sagen wir leise: Auf Immerwiedersehen!

Seit Magdalena vor fast genau einem Jahr nach Graz gezogen ist, ist der Schillerhof ihre erste Adresse. Also nach ihrer richtigen Adresse. Es sei der perfekte Ort, um einmal abzuschalten, findet sie. Zentral, aber weg vom Trubel. In der Stadt, aber gefühlt schon in der Natur. Und verliebt hat sie sich dort auch: ins Brainfood nämlich. Das geht immer. Ein kühles „Pona“ übrigens auch. Was lustig ist, sonst sucht sie ständig Abwechslung. War sie oft im gleichen Lokal, geht sie schon bald in ein neues. Nur einem bleibt sie zum Glück treu: dem Schillerhof. Denn die Haferflocken, die locken.

TUMMELPLATZ

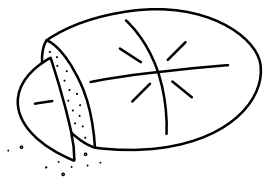
Dieser Kaffeehausbesuch ist jedes Mal ein Kinderspiel.

Um sich in unserem Kindercafé wohlzufühlen, muss man kein Kind sein. Das wissen auch Stefanie und Christian, zwei Erwachsene. Für sie ist die Filiale so etwas wie ein zweites Wohnzimmer. Eine echte Erholungsinsel. Die Kinder toben sich aus, die Eltern atmen durch. Denn ihre Töchter, die bringen sie natürlich immer mit. Die vierjährige Annibelle besteht sogar drauf. Sie weiß nämlich genau, was sie will: einen Babycino und einen Toast. Ihre kleine Schwester Katharina kann zwar noch nicht selbst bestellen, darf aber schon kosten. Für gutes Brot ist man schließlich nie zu jung.

WANDERN IST DES BÄCKERS LUST …

… und der Hochkönig die passende Kulisse dafür. Darum machten sich Martin und Barbara Auer samt ihrer PIPs, dem Filialmanagement-Team und Betriebsleiterin Susi mit dem Zug westwärts auf, um die Gegend rund um Maria Alm zu erkunden. Das Boutiquehotel „Sepp“ war genau das richtige Basislager für Gipfelsturm & Co. Und wer fleißig wandert, hat sich dann auch verdient, was „Sepp“ und Maria Alm noch zu bieten haben: großes Frühstück, Einkehren in der Almhütte, die Rutschen im Waldrutschenpark und das beste Panorama zum Zusammensitzen. Dabei wird natürlich auch fleißig geplaudert, über Kind & Kegel und über neue Ideen. Die gibt's nämlich immer bei MARTIN AUER. Und die haben auch beim Team-Ausflug Platz zwischen Wandern, Entspannen, Lachen, Spielen mit der süßen Hündin vom Hüttenwirt Tom und dem einen oder anderen Jausenbrot.

ALLES HAT EIN ENDE, NUR DAS BROT HAT ZWEI



Scherzl, Bugl, Kanten, Rindl, Knust, Knörzchen, Rumptschn, Giggel … Es gibt über 350 dokumentierte deutschsprachige regionaltypische Bezeichnungen fürs Ende vom Brot.

SO EIN PLUNDER …

Ein bisschen internationale Namensverwirrung: „Wienerbrod“ heißt in Skandinavien ein kleines Plundergebäck, das in der englischsprachigen Welt „danish pasty“ genannt wird. Wien dagegen nennt das Ganze dann „Plunder“ und manchmal auch „Golatsche“. Die „Golatsche“ oder „Kolatsche“ wiederum haben wir Österreicher aus Böhmen geborgt – von der „koláč“. Die tschechische „koláč“ ist übrigens rund – es ist vom Wort für „Rad“ abgeleitet – und wird auch nicht aus Plunderteig gemacht. Noch nicht genug verwirrt? Der Plunderteig hat auch nichts mit unnützem Zeug zu tun, sondern mit pludern – weil er so schön aufgeht.

Kaiserinnen-Semmel

OB DER KAISER MIT DER ENTSTEHUNG DER SEMMEL WIRKLICH ETWAS ZU TUN HATTE, IST UMSTRITTEN. Fest steht, dass das typisch österreichische Gebäck aber am Hof sehr beliebt war. Martin van Meytens, Hofmaler Maria Theresias, hielt die Royalste aller Semmeln auf einem seiner Gemälde fest. Das Bild hängt heute in der Wiener Galerie Belvedere und zeigt deutlich ein Semmerl im Brotkörbchen.

KANNST DU MIR MAL KURZ HELFEN?

Wenn sich die besten Cookies im obersten Regal verstecken, muss man das bei MARTIN AUER garantiert kein zweites Mal fragen. Und auch sonst ziehen bei uns alle an einem Strang. Dann geht vieles gleich leichter und mehr Spaß macht es auch. Wenn du Lust hast auf Freude bei der Arbeit und auf Kollegen, die dir gerne unter die Arme greifen: Wir hätten noch Platz für einen echten Teamplayer. Schicke uns einfach deine Bewerbung und deinen Lebenslauf an welcome@martinauer

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 · Illustration: Elisabeth Schagerl S. 18–19 · Fotografie: Lumikki Photography: S. 17, Michael Königshofer: Cover, S. 1–3, S. 8–9, S. 10–13, S. 20–23, S. 27, S. 34–35, Press material by Dana Beanies S. 24–26, Press material by Stromberger PR S. 10–15, Press material by Auer PR: S. 34, Alex Krischner: S. 4–7, S. 28, Lipp Zahnschirm: S. 31–33 · Text: Sabrina Luttenberger S. 5–7, S. 18–19 · 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, September 2019

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.