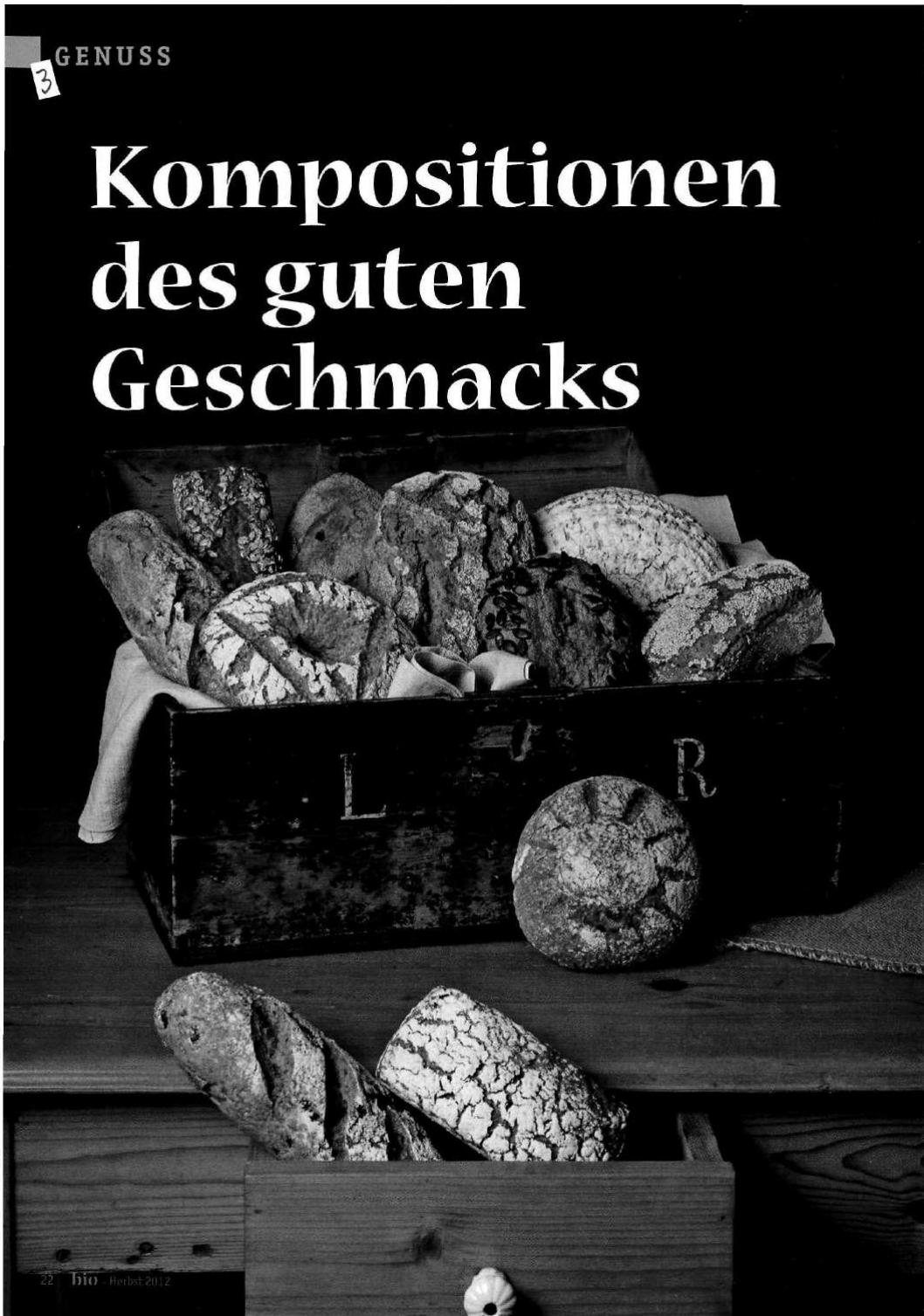


3 GENUSS

Kompositionen des guten Geschmacks



Wahre Künstler sind jene, die Brotbacken noch als handgemachte Qualität verstehen. Das erfordert neben guten Rezepten und besten Zutaten vor allem auch viel Zeit und Erfahrung – und als Basis eine Bäckerlehre.

Die Praxis zeigt, dass Ökologie und Ökonomie durchaus vereinbar sind, erklärte Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich anlässlich eines Besuches in der Bäckerei Ströck zum Thema ‚CO₂-Fußabdruck‘. Der heimische Traditionsbäcker hat mit seiner Treibhausgasbilanz einen Benchmark in der Branche gesetzt. Als erster Bäckereibetrieb stellte er sich einem Check durch das Umweltbundesamt und setzt damit für seine Kunden und Geschäftspartner ein Zeichen für mehr Transparenz.

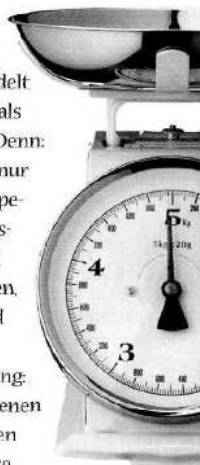
TRADITION VERBUNDEN MIT MODERNE

Das ist nur eines von vielen Beispielen, mit dem sich gerade die Bäckereien um Bioqualität bei ihren Produkten bemühen. Dabei handelt es sich um eine Entwicklung, die keineswegs als selbstverständlich angesehen werden kann. Denn: ‚Bio‘ lernen Bäcker nicht, es gibt hierzulande nur die klassische Bäcker Ausbildung, aber keine spezielle Biobäcker Ausbildung. Obwohl in der Ausbildung schon sehr viel Handwerk steckt und die Nachwuchsbäcker mit Rohstoffen arbeiten, über deren Herkunft sie auch viel Wissen und Information sammeln müssen.

So steht es schon in der Tätigkeitsbeschreibung: Backer wählen die Rezepturen und verschiedenen Zutaten aus, wägen und messen sie und stellen die Teige her, die sie dann maschinell, teilweise aber auch noch von Hand zu den verschiedenen Backwaren formen. Sie überwachen den Gärvorgang, die Teiglockerung und Teigruhe, stellen Überzüge und Füllungen für die Backwaren her, backen das Brot und Gebäck und glasieren, füllen, zuckern die fertigen Backwaren und das Feingebäck. Dass trotz dieser Verbindung zu natürlichen Zutaten allerdings viel schon modernisiert worden ist und manches nur mehr wenig mit Ursprünglichkeit zu tun hat, kommt ebenfalls in der Berufsbeschreibung deutlich heraus: ‚Dieser Beruf verbindet Tradition mit Hightech, denn bei ihrer Arbeit verwenden die Bäcker automatische Knet- und Rührmaschinen sowie vollelektronische Backöfen.‘

EIN KURS UND LANGJÄHRIGE PRAXIS

In der Praxis stehen also Hightech und Tradition nebeneinander, und keines der beiden schließt aus, dass die Backwaren Bioqualität haben, auch wenn Hightech eher die Massenfertigung großer Ketten oder Supermärkte charakterisiert. Tradition, häufig in Bioqualität, zeigt sich zumeist in den kleineren Backstuben, in denen nach Brot und Gebäck in alter Backtradition ohne



Wo man die Handarbeit sieht und vor allem schmeckt, steht ein ambitionierter Chef dahinter, wie hier Bio-Vollkornbäcker Clemens Waldherr.

FOTOS: W. Luchner/Shephy Zine-Lwec

GENUSS

industrielle Fertigprodukte hergestellt wird. Das ist etwa in der Backstube von Josef Schrott, Innungsmeister der österreichischen Bäcker, der Fall. Er und alle jene, die sich als „Biobäcker“ bezeichnen, kaufen die aus kontrolliert ökologischem Anbau stammenden Korn- und Getreidesorten bei den regionalen Bauern ein und vermahlen diese in der Regel in einer betriebseigenen Mühle. Da kann es schon passieren, dass ungleiche Qualitäten herauskommen, da in der Biobäckerei – im Gegensatz zur konventionellen Herstellung – stets mit verschiedenen Teigführungen gearbeitet wird. Heraus kommt und das ist in Konsumententest auch immer wieder bestätigt worden, ein „einzigartiger Geschmack“. „Biobäcker muss man, auch wenn es kein eigener Beruf ist, dennoch lernen“, bestätigt auch Innungsmeister Josef Schrott. Das passiert zumeist durch zeitaufwändiges, langjähriges Üben, es kann aber auch über Fortbildungskurse zum Thema Biobäcker passieren, die beispielsweise von der Lebensmittelversuchsanstalt angeboten werden.

KARRIERE IN DER VOLLKORNBIOBÄCKEREI WALDHERR

Bei Lebensmitteln fragen die Konsumenten immer öfter nach Ursprung, Inhaltsstoffen und Verarbeitung. Und ganz besonders sensibel reagieren viele beim „täglichen Brot“. Einen Einblick in Sorten, Zutaten und Verarbeitung gibt Clemens Waldherr. Dieser eröffnete im Jahr 1994 die erste Bäckerei Österreichs mit einem Vollkorn-Bio-Vollsortiment am Stammsitz des Unternehmens in Kleinhöflein bei Eisenstadt. Mittlerweile hat er auch zwei Filialen in Wien. „Vollkorn liegt im Trend, ebenso wie Bio. Beides wegen der gesunden Ernährung. Allerdings setzt Vollkorn voraus, dass täglich frisch von den Mühlen gemahlen wird. Bei Industrie-Vollkornprodukten kann das gar nicht der Fall sein“, so Waldherr, der auch Bio-Brot kritisch sieht: „Viele nennen sich zwar Bio-Bäcker, aber sie bekommen genauso den Teig von der Industrie, der allerdings mit biologischen Zutaten erzeugt wird und daher den gesetzlichen Erfordernissen entspricht.“



FOTOS: Waldherr/Stephy Zinz-Evans



Bio-Vollkorn-Bäcker Clemens Waldherr:

„Unsere Lehrlinge arbeiten mit den unterschiedlichsten Rohstoffen. Sie haben das pure Mehl in der Hand.“

WAS ZÄHLT, IST DAS HANDWERK

Unter diesen Rahmenbedingungen unterscheidet sich die Bäckerlehre bei einem Bio-Vollkornbäcker wie Waldherr fundamental von einer Ausbildung in großen filialisierten Unternehmen. „Unsere Lehrlinge arbeiten mit den unterschiedlichsten Rohstoffen. Sie haben das pure Mehl in der Hand, müssen dann die Zutaten dazugeben und können sogar am gesamten Prozess von der Entstehung bis zum fertigen Brot oder Gebäck teilhaben“, so der Unternehmer. Das sei in der Branche häufig nicht mehr der Fall. Jemand bekommt einen Teigling, der andere streut Körner drauf – Fließbandarbeit im Backshop.

Dass aufgrund dieses umfassenden Wissens rund um das Produkt, mit dem sie täglich arbeiten, die Lehrlinge bei Waldherr immer wieder Landeslehrlingswettbewerbe gewinnen und ganz vorne bei Bundeslehrlingswettbewerben sind, erscheint daher nur logisch und konsequent. ‚Wenn jemand bei uns eine Lehre macht, dann bleibt er mit hoher Wahrscheinlichkeit in der Branche‘, freut sich Clemens Waldherr. Auch das ist bei anderen Betrieben der Branche häufig nicht der Fall. Denn unregelmäßige Arbeitszeiten, kombiniert mit Nachtarbeit, machen für viele den Beruf des Bäckers nicht gerade attraktiv. Noch dazu, wo Jugendliche gerne was ausprobieren und vielleicht auch ein bisschen in der Welt herumkommen möchten. ‚Bäcker aus Österreich sind international sehr gefragt. Das hat mit unserer Backtradition zu tun. Und wenn jemand etwas kann, dann wird er auch in der Welt sehr gerne genommen. Wie etwa einer unserer Lehrlinge, der eine Zeit lang in Dubai war.‘ Pro Jahr wird nur ein Lehrling aufgenommen, denn viele bleiben auch nach der Lehrzeit im Unternehmen. Aus all diesen Erfahrungen macht sich Waldherr keine Sorgen um den Nachwuchs und die Zukunft. ‚Die Sehnsucht nach Handwerk ist da. Ebenso sind Regionalität und Nachhaltigkeit ein Thema. Da sind wir überall dabei. Daher sehe ich unsere Entwicklung stabil – und das ist gut für eine Branche, die sonst eher rückläufige Entwicklungen zu verzeichnen hat.‘