

Ernährung und Genuss

20 Wasser, Mehl und Salz

Der gelernte Techniker und Maschinenbauer Clemens Waldherr wechselte vor Jahren aus der Automobilindustrie ins Backgewerbe und baute die Bäckerei der Eltern zu einem Vorzeigebetrieb in Sachen Bio und Vollkorn aus. Im Interview erzählt er, warum ihn gerade Allergien beschäftigen.

Frisches Brot statt Teiglinge

Der gelernte Techniker und Maschinenbauer Clemens Waldherr wechselte vor Jahren aus der Automobilindustrie ins Backgewerbe und baute die Bäckerei der Eltern zu einem Vorzeigebetrieb in Sachen Bio und Vollkorn aus. Im Gespräch mit Martin Schriebl-Rümmele erzählt er, warum ihn gerade Allergien beschäftigen.



Selbst bei Glutenunverträglichkeiten muss man nicht auf Backwaren verzichten, sagt Clemens Waldherr.

Foto: Waldherr

lebensweise: Sie sind nicht nur biologischer Vollkornbäcker, sondern haben sich auch spezialisiert auf Produkte für Allergiker. Wie kommt man dazu? Gibt es einen persönlichen Bezug?

Clemens Waldherr: Nein, glücklicherweise nicht. Ich habe mich viel mit gesunder Ernährung beschäftigt und so bin ich auch mit diesem Thema in Berührung gekommen. Außerdem erzählen uns die Kunden von ihren Problemen und fragen nach Lösungen. So ist es gekommen, dass wir uns immer mehr in das Thema hineingearbeitet haben. Außerdem liebe ich als gelernter Techniker und Maschinenbauer generell Herausforderungen aller Art.

lebensweise: Wie kommt ein Maschinenbauer in die Bäckerei?

Waldherr: Meine Eltern hatten eine Bäckerei in Eisenstadt seit mehr als 40 Jahren. Eigentlich haben sie uns Kindern immer abgeraten, in ihre Fußstapfen zu treten. Also habe ich Maschinenbau gelernt und war dann auch in Deutschland in der Automobilindustrie tätig. Aber die Bäckerei hat mich irgendwie immer gereizt. Als der Vater dann angekündigt hat, dass er bald in Pension

geht und zusperrt, sah ich die letzte Chance für einen Wechsel und habe die Bäckerlehre nachgemacht.

lebensweise: *Kommen wir zurück zu Allergien und Unverträglichkeiten: Wie kann man unter Weglassung wichtiger Zutaten überhaupt noch schmackhafte Backwaren herstellen? Gerade Gluten sind ja in so gut wie jedem Getreide enthalten und ohne Mehl geht es kaum.*

Waldherr: Das ist eben die spannende Herausforderung an einen Bäcker: Brot und Gebäck bestehen eigentlich nur aus Wasser, Salz und Mehl. Wenn es nur um eine Getreidesorte zum Beispiel Weizen geht, die Probleme bereitet, gibt es Alternativen wie Roggen und Dinkel. Bei Glutenunverträglichkeit wird es schwerer. Natürlich kann man Mais, Buchweizen, Quinoa oder Kastanienmehl nehmen, die von Natur aus keine Klebereiweiße – also Gluten – enthalten. Allerdings leidet darunter die Teigstruktur. Gluten ermöglichen die Gashaltung und damit einen lockeren luftigen Teig. Ohne Gluten gibt es keine Porung. Das Gebäck sieht anders aus und schmeckt auch anders. Eine Kaisersemmel ist da nicht mehr möglich, ein normales Weckerl schon.

lebensweise: Gibt es Alternativen?

Waldherr: Es gibt auch ausgewaschene Mehle – also Weizen ohne Klebereiweiß – die geschmacklich mithalten können. Diesen Mehlen kann man prinzipiell vertrauen, sie unterliegen strengen Kontrollen. Manche Konsumenten sind aber verunsichert, wenn sie diese Bezeichnungen nur oberflächlich lesen. Viele Kunden sind aber gut informiert, kennen und vertrauen diesen Produkten. Man muss bei der Frage nach Alternativen auch unterscheiden zwischen Gebäck und Mehlspeisen.

lebensweise: Inwiefern?

Waldherr: Bei Mehlspeisen ist das Klebereiweiß des Mehles nicht so bedeutend, weil dann Eier, Butter und andere Zutaten für die notwendige Teiglockerung sorgen. Für Veganer stellen wir Kuchen ohne tierische Zutaten her.

lebensweise: Sie sind Vollkornbäcker und arbeiten mit Getreide, das ihnen Biobauern liefern. Stirbt diese Arbeitsweise nicht schon aus? Ich höre, der Großteil

Lebensweise

1. Februar 2013

Auflage: 30.000
Reichweite: 72.000

der Bäcker arbeitet mit industriellen Backmischungen – auch im Biobereich.

Waldherr: Das stimmt. Sie werden in Österreich vielleicht noch zehn Bäcker finden, die so wie wir nicht mit Backmischungen arbeiten. Es ist viel aufwendiger, aber auch viel interessanter mit echten Zutaten nach eigenen Rezepten zu backen. Als mündiger Kunde sollte man nachfragen und nachdenken. Selten stimmt die reale Welt mit der Werbung überein.

lebensweise: Und der Lebensmittelhandel, der ja auch Biobrot anbietet?

Waldherr: Das sind in den meisten Fällen industriell vorgefertigte Teiglinge, die aufgebacken werden. Diese Teiglinge sind aus Biomehl und nach Biorichtlinie, aber nicht frisch, oft sind sie schon einige Monate alt. Sie enthalten in der Regel Backhilfsmittel, denn Teiglinge ohne Backhilfsmittel sind schwer machbar. Zudem haben sie lange Transportwege hinter sich.

lebensweise: Warum das?

Waldherr: Ein industrieller Hersteller konzentriert sich auf die Produktion von drei bis fünf verschiedenen Produkten. Internationale Logistiker kaufen von verschiedenen Herstellern ein und bieten dem Bäcker oder Händler ein Vollsorti-

ment an. Da kommt es dann vor, dass der Teigling aus Polen in Hamburg gelagert und irgendwann in Wien aufgebacken wird.

lebensweise: Sie haben Hilfsmittel angesprochen, wie ist es da mit Allergien?

Waldherr: Empfindsame Menschen wie Allergiker sollten auf solche Hilfsmittel verzichten. Die Industrie geht davon aus, dass die verwendeten Stoffe unproblematisch sind, aber es gibt keine aussagekräftigen seriösen Studien. Mainstreamprodukte mit immer gleicher Optik und gleichem Geschmack werden ohne Backmittel nicht machbar sein. Individuelle Backwaren wie bei uns brauchen diese Hilfsstoffe nicht.

lebensweise: Wie ist es mit Hefeallergien?

Waldherr: Die meisten Menschen, die darunter leiden, haben ein Problem mit speziell produzierten Hefen. Natürliche Hefen wie im Natursauerteig verursachen selten Unverträglichkeiten. Generell kann man aber sagen, dass es heute für den Bäcker viel leichter ist als noch vor 20 Jahren. Viele Produkte und Zutaten sind in guter biologischer Qualität verfügbar. Als Vollkornbäcker ist es mir ein großes Anliegen, gesunde Backwaren nach alter Tradition herzustellen, die auch Allergiker genießen können. —



Clemens Waldherr
ist biologischer
Vollkornbäcker und
betreibt Geschäfte
in Eisenstadt, Wien
und Graz. Für Allergiker
produziert er
auch auf Wunsch.
www.vollkornbaeckerei-waldherr.at