

**K**leinhöflein im Burgenland. Nur etwa 50 Kilometer südlich von Wien hat die Bio-Vollkornbäckerei Waldherr ihr Zuhause. Clemens Waldherr ist hier der Bäckermeister und er erwartet mich mit einem Korb voll frischgebackenem, wunderschönem und vor allem unfassbar gut riechendem Ostergebäck in seiner Bäckerei in der Hauptstraße 39. Osterkipferl mit Mandelblättchen bestreut finden sich da, außerdem große und kleine Pinzen, Osterhasen mit Rosinenaugen und auch Osternester - natürlich mit einem in der Mitte eingebackenen Ei. Wem da nicht das Wasser im Mund zusammenläuft, dem kann man echt nicht helfen. „Diese Sachen und auch die Osterlämmer aus Sandmasse gibt es bei uns erst kurz vor Ostern und auch nur bis kurz danach“, erzählt mir Clemens Waldherr. „Ich finde es gut, wenn manches aus unserem Sortiment nicht immer zu bekommen ist - es hat eben alles seine Zeit.“

### „Etwas Gescheites“ lernen

30 Jahre lang führt Clemens Waldherr nun schon die Bäckerei und sein Weg zum Beruf des Bäckers kann wohl ohne Übertreibung als ungewöhnlich bezeichnet werden. „Meine Eltern haben die Bäckerei mit Leib und Seele geführt, haben aber nie ein Hehl daraus gemacht, dass das Bäckerhandwerk ein anstrengender Beruf ist“, erzählt er. „Wir Kinder sollten deshalb auf Wunsch unserer Eltern ‚etwas Gescheites‘ lernen. In meinem Fall hat das geheißen, dass ich auf die HTL gegangen bin und dort Maschinenbau gelernt habe. Nach meinem Abschluss war ich dann mehrere Jahre in der Automobilindustrie tätig, auch in Deutschland, und dort auch nicht unzufrieden.“ Als der Vater jedoch das Pensionsalter erreicht und ankündigt, in den wohlverdienten Ruhestand treten zu wollen, ändert sich Clemens Waldherrs Einstellung. „Plötzlich hat sich mir die Frage gestellt, ob ich den elterlichen Betrieb nicht doch übernehmen möchte und schließlich habe ich mich dazu entschlossen, etwas Neues zu wagen.“

### Vollkorn und Bio

Clemens Waldherrs Vater „verschiebt“ seine Pension, hängt noch eineinhalb Jahre an. „So hatte ich auch noch Zeit, die Bäckerlehre nachzumachen und habe dann die Backstube

### KÖSTLICHES ZU OSTERN

# Geflochten, geformt und gedreht

Viel zu tun ist in einer Bäckerei oder Konditorei wohl immer. Aber kurz vor Ostern nimmt die Betriebsamkeit dann noch einmal um einen Grad zu.

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine kulinarische Reise, wie sie nur in der Zeit rund um Ostern möglich ist.

Text:  
Andrea Harringer



Sagt, was **auf der Zunge** liegt.  
Auflage: 15.646

# Der SONNTAG

24 März 2024

## Der SONNTAG

24 März 2024



Osterpinzen gibt es in der  
Bäckerei Waldherr traditionell  
erst kurz vor Ostern und auch  
nur bis kurz danach.



► Rezepte und weiterführende Texte:  
[dersonntag.at/suesse-ostern](https://dersonntag.at/suesse-ostern)

## Der SONNTAG

24 März 2024

meiner Eltern übernommen.“ Allerdings nicht ohne einige Änderungen. „Ich habe mich damals entschieden, ganz auf Vollkorn und Bio zu setzen, weil ich überzeugt war – und immer noch bin – dass das für eine gesunde Ernährung der richtige Weg ist“, erzählt Clemens Waldherr. Sich vor 30 Jahren als Vollkorn-Bäcker zu positionieren, der mit biologischen Zutaten arbeitet, hat wohl auch eine Portion Mut verlangt! „Das Thema bewusste Ernährung hat damals langsam an Fahrt aufgenommen, war aber noch nicht so in allen Köpfen drinnen. Willi Dungal war da einer der Pioniere und Wegbereiter“, sagt Clemens Waldherr. „Gerade am Anfang aber hat es schon auch Stimmen gegeben, die sich erst an die neue Art zu backen hier in der Backstube gewöhnen mussten.“ Mittlerweile ist das kein Thema mehr. Die Leute kommen gerne in die Bäckerei Waldherr, viele auch sehr bewusst, weil sie wissen, dass sie hier – aber auch in den Filialen am Naschmarkt und in der Marc-Aurel-Straße in Wien sowie in ausgewählten Bio-Läden und Bio-Supermärkten – Vollkorngebäck vom Feinsten bekommen.

Selbst viele Skeptiker, die auch heute noch Vollkorngebäck als „trockenen Ziegel“ im Kopf haben, lassen sich von dem Angebot bei Waldherr überzeugen. „Vollkornmehl von hoher Qualität, gepaart mit anderen hochwertigen Rohstoffen und dem entsprechenden Bäckerfachwissen, bringt hervorragendes und vor allem auch bekömmliches Brot und Gebäck hervor“, sagt Clemens Waldherr. „Ich bin immer noch der Überzeugung, dass wir als Bäcker eine Verantwortung für die Gesundheit der Menschen haben. Und wenn ich diese Überzeugung ernst nehme, dann kann ich nur Brot und Gebäck anbieten, dass dieser Verantwortung entspricht. Ich muss wissen, was ich verarbeite. Für mich hier heißt das zum Beispiel, ich kann Ihnen genau zeigen, auf welchen Feldern das Getreide angebaut wird, das wir hier verarbeiten. Ich kenne meinen Honig- und meinen Eierlieferanten persönlich. Wo meine Rohstoffe herkommen, ist mir nicht egal.“

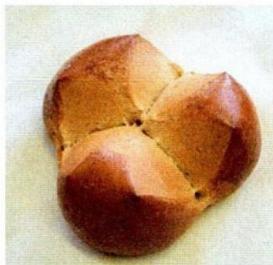
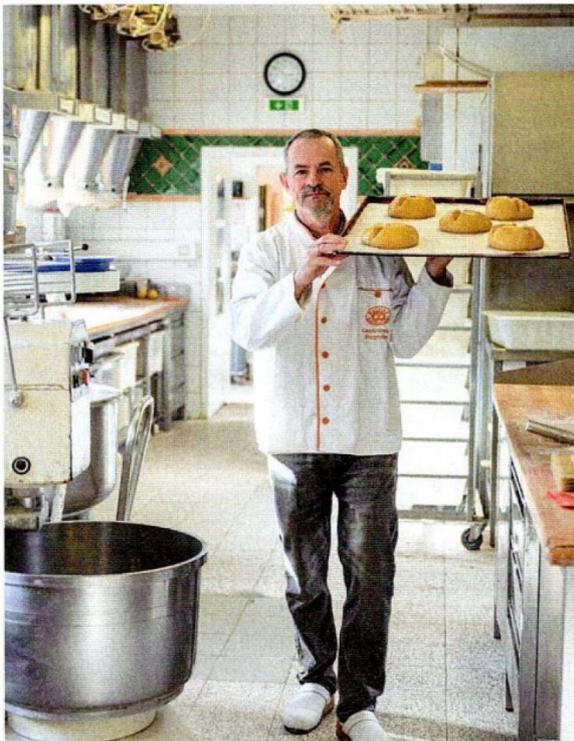
**Wir haben als Bäcker eine Verantwortung für die Gesundheit der Menschen.**



## Der SONNTAG

24 März 2024

Die Osterpinze ist in Österreich sehr beliebt, ursprünglich stammt sie aus Italien. Damit sie ihre charakteristische Form erhält, wird sie mit einer Schere eingeschnitten.



### Ostergebäck ist Kulturgut

Neben dem Wissen über die Rohstofflieferanten gehöre für ihn aber auch das Wissen über die Backkultur in Österreich dazu, sagt Clemens Waldherr. „Diese Vielfalt an Brot und Gebäck gibt es wirklich nur hier. Und auch was das traditionelle Festtagsgebäck vom Allerheiligenstriezel über Weihnachtskekse und Faschingskrapfen bis hin zum Osterkipferl und Osterlamm betrifft, ist Österreich einmalig. Da dürfen wir zu Recht stolz darauf sein – und uns auch entsprechend daran freuen.“

Und zu Ostern – was geht da eigentlich in der Bäckerei Waldherr am besten? „Der größte Renner ist bei uns tatsächlich die Osterpinze“, sagt Clemens Waldherr. „Die kommt ja eigentlich aus Italien, aber sie hat sich bei uns – vor allem auch in den vergangenen Jahren – immer mehr durchgesetzt. Aber keine Sorge, wir – und viele andere Bäckereien – schauen drauf, dass auch die ‚alten‘ österreichischen Ostergebäcksorten nicht verloren gehen. Auch das, denke ich, ist unsere Verantwortung.“

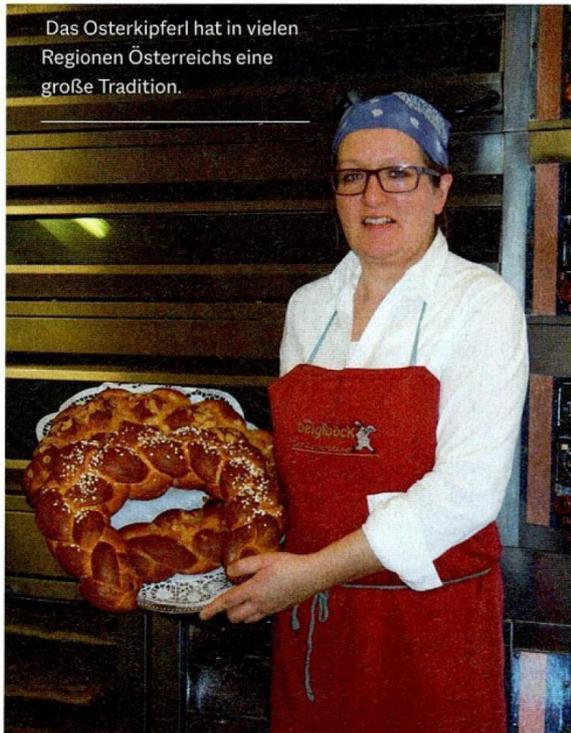
### Der Duft nach Butter und Zucker

Schauplatzwechsel – die Backstube der Konditorei Beiglböck in Hochneukirchen im südlichen Niederösterreich. Der Weg hierher ist vor allem für mich als Wienerin weit. Lohnen tut er sich aber in jedem Fall. In der Backstube riecht es nach Vanille, Butter und Zucker. Emsig wird Schnee geschlagen, Teig gerührt. Auf dem Produktionsplan stehen heute Esterhazyschnitten und Punschkraperl. „Für die sind wir bekannt, aber die Leute kommen auch extra für unsere Schaumrollen und Cremeschnitten zu uns“, sagt Barbara Hölbl-Teigl. „Und rund um Ostern natürlich wegen unserer Ostergebäcke.“

Seit mehr als 25 Jahren ist Barbara Hölbl-Teigl hier die Chefin und dabei ganz offensichtlich Zuckerbäckerin aus Leidenschaft. „Ich führe den Betrieb jetzt in der 3. Generation“, erzählt sie. „Mein Großvater hat 1949 damit begonnen, Schaumrollen und Kokoskuppeln zu backen und sie zu verkaufen. 1951 hat er dann die Konditorei gegründet, meine Mutter hat sie von ihm übernommen und jetzt bin ich an der Reihe.“ Sie sei praktisch in der Konditorei groß geworden, sagt Barbara Hölbl-Teigl.

## Der SONNTAG

24 März 2024



Das Osterkipferl hat in vielen Regionen Österreichs eine große Tradition.

„Zu meinen ersten und liebsten Erinnerungen gehört der Duft nach Butter und Zucker, der bei uns immer irgendwie in der Luft lag.“

### Kreativer Beruf

Gebacken wird auch heute noch vieles mit den überlieferten Rezepten des Großvaters, aber auch mit jenen ihrer Mutter. Die Rohstoffe kommen, so weit es möglich ist, aus der Region. Kaufen kann man die Köstlichkeiten von Barbara Hölbl-Teigl nicht nur in der Konditorei vor Ort, sondern auch in ausgewählten Supermärkten in der Region und beim Marktstand, mit dem die Zuckerbäckerin auf Kirtagen, Volksfesten und in Einkaufszentren unterwegs ist.

Zuckerbäckerin, das sei ein sehr kreativer Beruf, sagt Barbara Hölbl-Teigl. „Da geht es auch viel ums Ausprobieren, darum, neue Produkte zu entwickeln - etwa wenn man merkt, dass die Kundinnen und Kunden andere Dinge nachfragen. Laktosefrei ist etwa so ein Thema,

## Der SONNTAG

24 März 2024

### *Zu meinen ersten und liebsten Erinnerungen gehört der Duft nach Butter und Zucker.*

das sich erst in den letzten Jahren entwickelt hat. Oder auch glutenfrei. Andere fragen nach Alternativen zu Weizen und so haben wir auch begonnen, mit Dinkelmehl zu backen. Beliebte sind da etwa unsere Dinkeltaler mit Käse - nichts Typisches für eine Konditorei, ich weiß“, lacht Barbara Hölbl-Teigl. „Aber die Nachfrage nach etwas Pikantem war da und darauf wollte ich reagieren.“

### **Spezielles rund um Ostern**

Kurz vor Ostern bäckt Barbara Hölbl-Teigl mit ihrem Team neben dem üblichen Sortiment vor allem Osterpinzen und Osterkipferl. „Das gibt's bei uns etwa ab dem Palmsonntag bis knapp nach Ostern.“ Eine besondere Tradition hat hier in der Gegend das Osterkipferl. „Die Taufpaten schenken es rund um Ostern ihren Patenkindern und wir produzieren es entsprechend, machen es zum Teil auch auf Bestellung und die Leute kommen dann zu uns und holen

es hier ab.“ Das Kipferl ist, wie auch ein Striezel, aus einem süßen Hefeteig und bestreut mit Hagelzucker. „In manchen Gegenden werden die Osterkipferl ja auch aus Semmelteig gemacht, nicht so bei uns“, sagt Barbara Hölbl-Teigl.

### **Brauchtum stärkt Bindungen**

Brauchtumsgebäck ist nicht umsonst bei Clemens Waldherr und Barbara Hölbl-Teigl ein Thema. Festtagsgebäck hat in Österreich generell eine große Tradition. „Essen und Trinken spielen beim Thema Brauchtum eine große Rolle“, sagt Christa Berger, Kulturanthropologin und Betreiberin des Internet-Blogs „Der steirische Brauch“ ([► der-steirische-brauch.at](https://www.der-steirische-brauch.at)), auf dem sich allerlei Wissenswertes, manchmal auch Ungewöhnliches und Unerwartetes zum Thema Brauchtum in Österreich findet.

„Von klein auf übte unser Brauchtum über den Jahreslauf große Faszination auf mich aus. Was hinter einem Brauch steht, warum er ausgeübt

## Der SONNTAG

24 März 2024

wird – das sind Fragen, die mich beschäftigen“, erzählt Christa Berger. Das gemeinsame Genießen von Speisen und Getränken stelle im klassischen Sinn der Brauchforschung nach Arnold van Gennep, einem deutsch-französischen Ethnologen, einen sogenannten Bindungs- und Angliederungsritus dar. „Das heißt, mit einem gemeinsamen Mahl werden Bindungen gestärkt, zumeist im familiären Kreis oder in einer Gemeinde. Das gilt eigentlich immer und natürlich einmal mehr, wenn es zu Bräuchen und Festen kommt.“

### Jedem Fest sein Brot

Dem Brot als Hauptnahrungsmittel komme dabei eine ganz spezielle Rolle zu – allerdings natürlich dem Brot in einer nicht alltäglichen Form. „Festtagsgebäcke gibt es eben nur zu bestimmten Festen und in besonderer Form, wodurch ihre Exklusivität unterstrichen wird“, sagt Christa Berger. „Früher wurden diese Gebäckarten als ‚Gebildbrote‘ bezeichnet, weil sie in Form von figürlichen Darstellungen,

wie beispielsweise Mensch, Hase, Vogel, Mond und anderes, oder als kunstvolle Teigflechtungen zubereitet wurden. Diese speziellen Formen stehen manchmal immer noch erkennbar in Beziehung zum jeweiligen Fest.“ Die meisten der zu Ostern üblichen Gebäcke werden traditionell aus leicht gesüßtem Germteig hergestellt – mit wenigen Ausnahmen. „Das Osterlamm etwa, das sich ja großer Beliebtheit erfreut, ist eines der wenigen Brauchgebäcke aus Biskuit- beziehungsweise Rührteig.“

**Die Rezepte für Brauchtumsgebäck werden meist immer noch von Generation zu Generation weitergegeben.**

### Traditionen tun uns gut

„Die Rezepte für Brauchtumsgebäck wurden und werden meist immer noch von Generation zu Generation weitergegeben. Sie bestehen in ihren Grundzügen damit oft schon seit hundert Jahren“, sagt Roswitha Müllner-Balon. Seit 10 Jahren betreibt sie in Ebendorf im Weinviertel eine kleine Ziegenlandwirtschaft



Seit 10 Jahren betreibt Roswitha Müllner-Balon in Ebendorf im Weinviertel eine kleine Ziegenlandwirtschaft und beschäftigt sich als Seminarbäuerin in ihren Kursen mit Brauchtumsgebäck.

## Der SONNTAG

24 März 2024

und beschäftigt sich auch als Seminarbäuerin in ihren Kursen mit Brauchtumsgebäck. „Festtagsgebäck ist mir ein großes Anliegen, Traditionen generell – ich will nicht, dass das verloren geht und habe es deshalb zum Thema gemacht“, sagt sie. „Alles, was sich so regelmäßig wiederholt, das gibt Halt, Sicherheit, Beständigkeit und ich denke daher, Traditionen mit allen Sinnen zu erfahren, ist wichtig im Leben. Einmal mehr in einer Zeit wie der unseren, in der alles so schnell ist und sich auch alles so rasch verändert.“ Sie selbst sei in ihrem Brauchtumsbewusstsein sehr von Mutter und Großmutter und von vielen Urlaubsaufenthalten auf einem Bergbauernhof in Kärnten geprägt worden. „Essen und Trinken haben da immer eine große Rolle gespielt“, erzählt sie. „Ich habe miterlebt, wie rund um mich herum gerade und vor allem zu Festen viel selber gebacken und gekocht wurde und wie es zu jedem Fest etwas anderes Spezielles gab. Das hat mich von klein auf fasziniert, begeistert und auch eben dazu inspiriert, dass ich das jetzt genauso mache und es auch in meinen Kursen weitergebe.“

### Pinze und Kipferl

Und welches Gebäck begleitet eigentlich die beiden Brauchtumsexpertinnen durch die Zeit rund um Ostern? „Bei uns im Weinviertel ist besonders die Osterpinze weit verbreitet“, sagt

Roswitha Müllner-Balon. „Für mich persönlich gehört sie, aber auch etwa der Schinken in Brotteig, untrennbar zu Ostern dazu. Der Striezel, auch wenn der Begriff Osterstriezel sehr geläufig ist und es ihn ja auch zuhauf in Bäckereien und Supermärkten zu kaufen gibt, ist bei uns eher zu Allerheiligen Teil des Brauchtums – als Geschenk der Taufpaten an ihre Patenkinder.“

Nicht die Pinze, sondern das Osterkipferl ist es, das bei Christa Berger die Zeit rund um Ostern prägt. „Das Osterkipferl ist das mir am besten bekannte Brauchgebäck – es ist hier in der Gegend ein etwa 40 bis 50 Zentimeter großes Kipferl und wird aus Semmel-, Germ- oder Briocheteig hergestellt – manchmal mit, manchmal ohne Rosinen“, sagt sie. „Und das Kipferl ist auch mein absolutes Lieblingsgebäck zu Ostern. Und es ist auch hier das Geschenk der Taufpaten an die Patenkinder: Immer noch wird bei uns in der Karwoche, in der nicht genascht werden soll, mit großer Vorfreude dem Patengeschenk entgegengefeibert. Schön ist dann auch das gemeinsame Verspeisen des Osterkipferls mit Butter und Honig im Kreis der erweiterten Großfamilie mit Onkeln, Tanten, Cousins und Cousinen und all deren Kindern am Ostersonntagnachmittag.“ 🍷