

Von Korn und Brot

- 4
Gemeinsam
durch die Krise:
Frankowitsch &
Sorger
- 14
Wie frühstückt
jemand, der nicht
schläft: Isi Kolcu
- 26
Brot & Kunst:
David Leitner und
sein Brotjob



Ein
Entstehen,
das man
sehen kann.



Es ist keine Nacht zum Schlafen.

Es ist eine Nacht zum *Fühlen.*

Zum Formen.

Zum Warten.

Bis der Morgen graut.

Und alles nach Brot riecht.

Auf EINEN STREICH



Frankowitsch und Sorger, zwei Familienunternehmen, die zu Graz gehören wie die Liesl zum Uhrturm. Beide mit einer Generationen währenden Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel. Und beide gemeinsam verantwortlich für das kulinarische Wahrzeichen der Stadt: die legendären Frankowitsch-Brötchen. Sorger liefert seit vielen Jahren das Sandwichbrot, das Frankowitsch als Unterlage für seine Belag-Kreationen dient. Stefan Heissenberger und Albin Sorger-Domenigg jun. sprechen darüber, wie sie diese Zusammenarbeit während der Corona-Krise noch intensivierten – und was es bedeutet, in der heutigen Zeit ein Traditionsunternehmen fortzuführen.



Die berühmten Frankowitsch-Brötchen: Aufstriche und andere Delikatessen auf einem speziellen Sandwich, das seit langer Zeit von der Bäckerei Sorger hergestellt wird. Wie lange eigentlich schon?

Stefan Heissenberger: Auf alle Fälle seit '89. Da hat mein Vater die Firma übernommen und da hat Sorger schon für uns gebacken. Und angeblich hat Frau Frankowitsch auch davor schon mit Sorger gearbeitet. Also 30 Jahre auf alle Fälle.

Albin Sorger-Domenigg: Das kann ich bestätigen. Wir haben einen Mitarbeiter, der seit 35 Jahren im Unternehmen ist – er hat bei der Entwicklung der Rezeptur, die es heute gibt, mitgearbeitet. Dies ist eine spezielle Rezeptur, da die Familie Frankowitsch gewisse Anforderungen an das Sandwich hatte. Es war eine monatelange Tüftlei und Testerei, bis schlussendlich

das heutige Frankowitsch-Sandwich entstanden ist. Es ist eine eigene Rezeptur und ist sehr anspruchsvoll herzustellen und sie wird auch für keinen anderen Kunden gebacken.

Während der Corona-Krise hat sich eure Zusammenarbeit intensiviert – in den Sorger-Filialen gibt's jetzt Aufstriche vom Frankowitsch zu kaufen. Wie ist es dazu gekommen?

S: Wir haben zwar auch einen Lebensmittelhandel und durften daher aufsperrn. Schnell war aber klar: Die Leute fahren nicht extra für einen Aufstrich in die Stadt. Also haben mein Bruder und ich uns zusammengesetzt und haben überlegt: Wie schaffen wir es, dass der Frankowitsch nicht in Vergessenheit gerät? Es war schließlich nicht absehbar, wie lange das so weitergehen würde. Wir haben überlegt: Was hat jetzt

A: Genau. Und so konnten wir auf kurzem Wege Dinge besprechen und entscheiden, die beim nächsten Mal schon umgesetzt wurden.

Das klingt so, als wäre das Projekt von Anfang an sehr gut gelaufen. Wie haben eure Kunden das neue Angebot angenommen?

A: Es war genial, wie gut das angenommen wurde. Wir haben ja nicht gewusst, wieviel wir bestellen sollen, also haben wir mit 20 Stück pro Sorte und Filiale angefangen – die war bereits nach zwei Stunden ausverkauft. Die Verkäuferinnen in den Filialen haben zu mir gesagt: Albin, das geht so gut, das ist verrückt. Normalerweise benötigt ein neues Produkt eine gewisse Anlaufzeit, aber mit der Marke Frankowitsch wurde das sofort angenommen. Und das Feedback der Kunden war sehr gut. Ich muss sagen, es freut mich wirklich, dass da in dieser doch schwierigen Zeit so etwas Schönes entstanden ist – es macht Spaß und funktioniert. Und zu den Aufstrichen kaufen die Kunden natürlich auch das passende Brot.



eigentlich offen? Und so sind wir auf Sorger gekommen, der als Bäcker natürlich geöffnet hat. Da gibt's das authentischste Brot – also habe ich Albin angerufen und ihn gefragt, was er zu der Idee sagt.

A: Und dann ging alles ganz schnell. Am Freitag um 15 Uhr hast du mich angerufen und am Montag haben wir die ersten Aufstriche abgeholt. Das war für mich so erstaunlich in der Covid-Krise – normalerweise dauert die Umsetzung solcher Vorhaben einige Wochen, da man viele Schnittstellen koordinieren muss: von Verkostungen, Logistikthemen, Spezifikation bis zu Werbemittel, Präsentation, Stammdatenerfassung, Mitarbeiterinformation und Festlegung der Preise. Aber in diesem Fall war das eine Sache von Tagen – wie gesagt, am Montag habe ich die ersten Aufstriche abgeholt. Das ist dann auch die ersten vier Wochen so geblieben, dass ich zwei-, dreimal die Woche hergekommen bin. Aber das war auch etwas Gutes, weil ...

S: ... wir so ständig in Kontakt waren.

S: Ja, es ist wirklich – auch wenn das ein abgedroschener Spruch ist – eine Win-Win-Situation. Wir konnten unsere Aufstriche produzieren. Und was brauchst du zum Aufstrich? Bio Brot oder Gebäck. Bei uns gibt es natürlich nur das Sandwich, aber beim Sorger kannst du dir zum Aufstrich noch dein Lieblingsbrot dazu nehmen. Jeder kann sich das aussuchen, was er am liebsten mag. Das ist so gut angekommen, dass wir jetzt oft die Frage hören, ob es das auch weiterhin geben

„DAS FEEDBACK DER KUNDEN WAR GENIAL!“

wird. Wir werden es auf alle Fälle fortführen, es ist ja eine schöne Sache.

Wo wir gerade vom Fortführen sprechen: Sowohl Sorger als auch Frankowitsch sind Familienunternehmen, die es seit Urzeiten hier in Graz gibt. Wie gelingt es euch, die Tradition fortzuführen und zugleich mit der Zeit zu gehen?

A: Wir stehen zu unseren Werten Ehrlichkeit, Natürlichkeit und Regionalität. Wir wollen Produkte herstellen, mit denen sich



VON SERBISCH ÜBER CURRY BIS HIN ZU FLEISCHSALAT: FÜNF HAUSGEMACHTE FRANKOWITSCH-AUFSTRICHE SIND IN UNSEREN SORGER-FILIALEN ERHÄLTlich.

die Kunden nicht nur ernähren, sondern bei denen sie auch Genuss und Emotion empfinden – damit sie etwas Besonderes bleiben.

S: Ja, für uns ist es auf alle Fälle ganz wichtig, dass die Qualität gleichbleibend ist. Wir hören ganz oft von Kunden, dass das Brötchen einerseits so aussieht und andererseits eben auch so schmeckt, wie es damals schon geschmeckt hat. Aber natürlich muss man auch mit der Zeit gehen – vegan ist so ein Thema bei uns, genauso wie beim Sorger, wo es mittlerweile ja den veganen Tagesteller gibt. Wir schauen auch stark auf Regionalität und Nachhaltigkeit, zum Beispiel schicken wir jetzt 80% unserer Zustellungen mit dem Fahrradkurier. Das funktioniert super.

A: Qualität, Nachhaltigkeit, Regionalität und Ehrlichkeit – das sind Werte, die sich wie ein roter Faden durchziehen, und eben diese muss man vermitteln. Ihr macht ja auch gerade euren Markenrelaunch, bei dem die alte Marke wieder entstaubt wird.

S: Genau, das alte Logo von 1932, das holen wir jetzt quasi wieder zurück. Wir haben alte Fotos gefunden, auf denen Frau Frankowitsch noch auf der Grazer Messe einen Stand gehabt hat, wo sie Brötchen verkauft hat – da war dieser Schriftzug schon oben. Dazwischen hatten wir zwei andere, aber jetzt haben wir gesagt, wir gehen wieder ganz zurück, zurück zum Ursprung vom Frankowitsch. Wir haben gesehen, es

gibt viele Moden, doch die Firma Frankowitsch und was uns ausmacht, das bleibt.

Genauso wie den Grazerinnen und Grazern eure Zusammenarbeit noch weiter erhalten bleiben wird. Gibt es schon Pläne für weitere Projekte?

A: Die gibt es – es ist noch zu früh, um darüber zu sprechen, aber es sind spannende Ideen dabei, auch unkonventionelle. Die Zusammenarbeit ist sehr angenehm und unkompliziert und wir möchten sie auf jeden Fall weiter ausbauen. Jetzt, wo wir aus der absoluten Krisenzeit (Lockdown) wieder draußen sind, bleibt nur die Frage, wie schnell wir das alles umsetzen können. *(lacht)*

ES WAR EIN MEHL: KLAMMERTH UND SORGER BACKEN JETZT GEMEINSAM BRÖTCHEN.

Über den Tellerrand hinausblicken: Das dachten sich die Traditionsunternehmen Klammerth und Sorger bei dieser Kooperation. Wer in einer Sorger Filiale Bio Pizza- oder Bio Sauerteig zum selber fertig Backen kauft, kann jetzt auch direkt die originalen Klammerth-Backutensilien dazu erwerben. Gestartet wurde die Kooperation in der Filiale Waltendorf.



Komm
auf die
Dinkel-Seite
der Macht.



BIO DINKELBROT
MIT VOLLKORN

BIO HOLZOFEN



Bio Holzofen Sauerteigbrot

Noch warm liegt das Brot vor dir. Die Kruste golden, darüber weiß das Mehl. Du setzt das Brotmesser an, es kracht: Innen ist alles leicht und luftig, außen die knusprige Kruste. Es riecht würzig, fast schon rauchig.

Nach Holzofen eben, der ursprünglichsten Form des Backens. Lust bekommen? Das erste Grazer Bio Holzofenbrot aus langzeitgeführtem Sauerteig gibt es schon bald in allen unseren Filialen.

INNOVATION *mit* TRADITION

Lang bewährten Traditionen folgen, den eigenen Prinzipien treu bleiben und zugleich mit der Zeit gehen – ein Ansatz, der wie eine Gratwanderung klingen mag. Doch tatsächlich gewinnen die Grundsätze, die uns schon seit Anbeginn prägen, gerade jetzt wieder mehr an Bedeutung. Nachhaltigkeit, Ehrlichkeit, Achtsamkeit: Das sind die Werte, für die wir mit unserem Handwerk stehen. Werte, die es in unserer schnelllebigen Zeit braucht – mehr denn je. Und zum Glück auch Werte, die sich wunderbar in die digitale Welt übertragen lassen.



JETZT NEU: DIE SORGER-APP!

Du kannst:

- ⌚ Treuepass-Punkte gegen Genuss eintauschen
- ⌚ Alle Infos zu Backwaren und Nährwerten auf einen Blick erfahren
- ⌚ Aktuelle News sofort in deiner Hand nachlesen
- ⌚ Uns deine Meinung sagen



Getsby hilft beim Sparen. Aber bei Getsby geht es nicht ums Geld. Es spart etwas viel Wertvolleres: deine Zeit. Denn Getsby ist mehr als eine digitale Speisekarte. Die App kann zugleich deine Bestellung aufnehmen und den Zahlvorgang abschließen. Alles in einem und ohne auf den Kellner zu warten. Serviert werden dir Mahlzeit und Getränke dann direkt an deinen Tisch – oder du holst sie als Take-Away ab. Perfekt für die Mittagspause, die plötzlich viel länger scheint.



Ein Drittel aller Lebensmittel wird verschwendet. Wir sorgen dafür, dass es zumindest ein kleines bisschen weniger wird. Jeden Tag landet unser überschüssiges Gebäck in Überraschungssackerln, die du über die App **Too Good To Go** schon vorher für dich reservieren kannst. Für einen Bruchteil des Normalverkaufspreises. Davon hat jeder etwas: Du zahlst weniger, wir müssen weniger wegwerfen und die Umwelt freut sich. So einfach geht Nachhaltigkeit.



Was darf's zum Mittagessen sein? Ein Snack für zwischendurch gefällig? Ob großer oder kleiner Hunger, **Velofood** liefert dir unsere Tagesteller, Bio Brot, Gebäck und vieles mehr ganz bequem nach Hause. Oder ins Büro. Oder in den Park. Jedenfalls immer dorthin, wo du bist. Und ganz nebenbei hilfst du der Umwelt: Mit jeder Velofood-Lieferung, die seit Oktober 2016 mit Bio Verpackung geradelt wird, werden Ressourcen gespart. Das schmeckt gleich noch besser!



UNSERE SPEISEN
IM GLAS: AUCH
VEGETARISCH UND
VEGAN ERHÄLTlich.

NEU in der Wienerstraße



BIO BROTE SOWEIT DAS AUGER REICHT

Für junge und kreative Köpfe ist das Lendviertel schon länger der place to be. Was dem aufstrebendsten Grazer Bezirk bis jetzt fehlte? Die Bäckerei ums Eck. Mit einem neuen, urbanen Konzept fügt sich unsere Filiale in der Wienerstraße perfekt ins bunte Ambiente ein. Und wenn es in der Mittagspause schnell gehen sollte: Unser „Essen im Glas“ wird schonend „reingekocht“, dadurch bleiben alle Vitamine erhalten und das Essen ist innerhalb kürzester Zeit auf dem Tisch. Ein passendes Topping gibt's dann obendrauf.

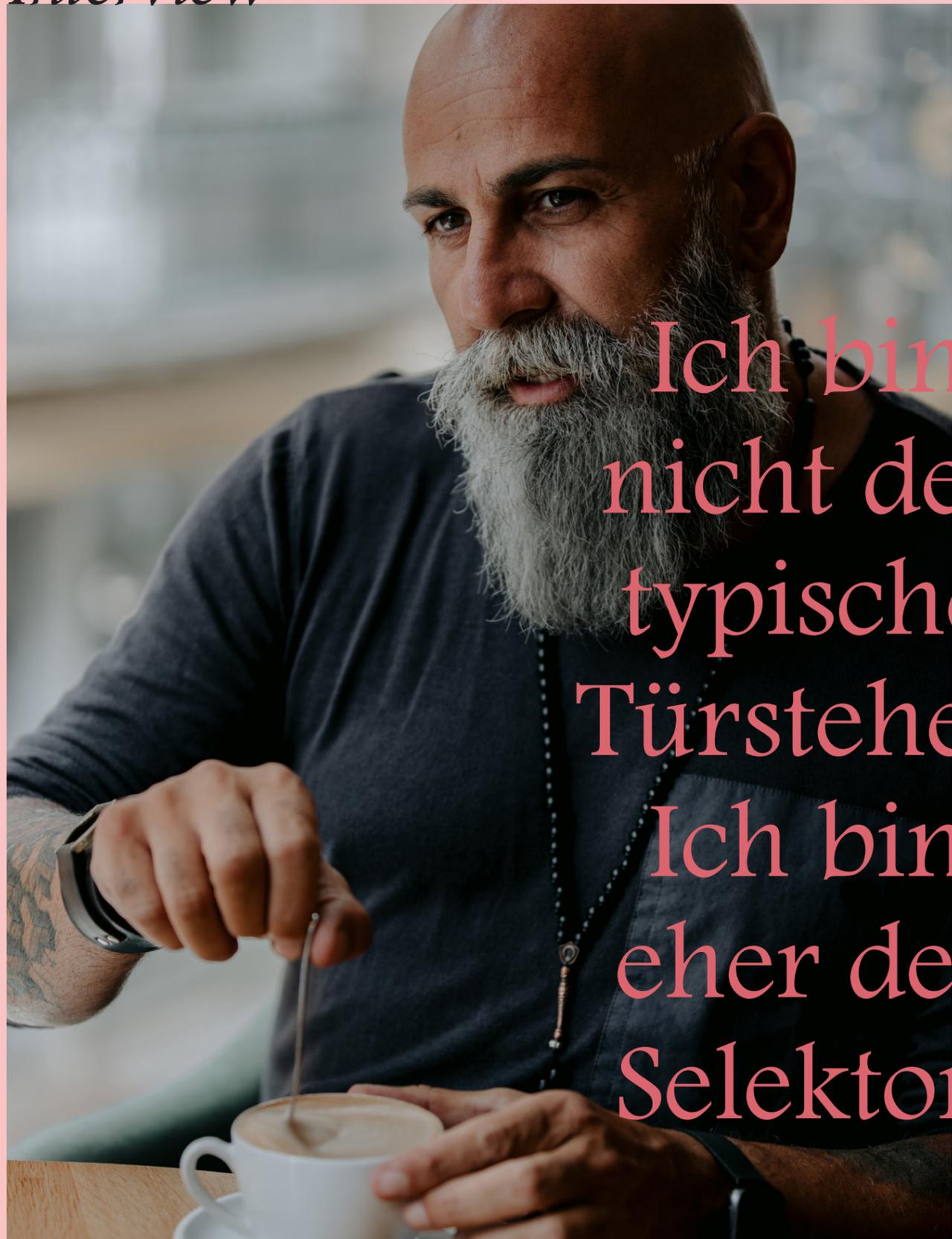
BIO PIZZA



Bio Pizzateigkugeln

Ein richtig guter Pizzateig. Ehrlich und authentisch. Genau wie aus dem Urlaub eben: So ein Pizzateig braucht Zeit. Und die fehlt im Alltag oft. Wie gut, dass wir dir diese Zeit ersparen können. Unsere Pizzateig-

kugeln aus Bio Sauerteig kannst du nämlich einfach zuhause auftauen. Wann immer du willst. Für echten Pizzateig, der 24 Stunden lang hergeführt wurde. Ganz ohne Stress für dich. Fühlt sich fast wie Urlaub an.



Ich bin nicht der typische Türsteher. Ich bin eher der Selektor.

WIE FRÜHSTÜCKT JEMAND, DER NICHT SCHLÄFT?

Er ist eine lebende Legende: Seit fast 20 Jahren schon sorgt Isi Kolcu für ein sicheres Nachtleben in Graz. Mittlerweile kennt man ihn als gut gelaunten Türsteher vom Kottulinsky, der für jeden Gast ein Lächeln auf den Lippen hat. Hier verrät Isi, warum sein Frühstück immer noch „Früh“stück heißt, wie ein perfektes Frühstück nach einer langen Nacht aussieht und warum man sich mit ihm lieber nicht anfreunden sollte – oder vielleicht doch.

Es ist jetzt 14 Uhr und wir haben uns gerade ein Frühstück bestellt. Ist das eine normale Frühstückszeit für dich?

Das kommt darauf an, ob ich am Abend gearbeitet habe. Wenn ich gearbeitet habe, dann habe ich zwei Varianten: Entweder ich gehe gleich nach der Arbeit, das ist meistens so um sieben, acht Uhr, oder erst, wenn ich aufwache. Wenn es eine anstrengende Nacht war, dann gehe ich eher direkt nach Hause, weil dort ist mein Hund und ein Spaziergang mit ihm ist meine Therapie. Aber wenn es ein gemütlicher Abend war, dann geht man meistens mit Kollegen oder Kunden, die zu Freunden geworden sind, direkt zum Frühstück – also ja, bei uns hat Frühstück doch immer noch die reale Bedeutung.

(lacht) Frühstück ist bei uns immer noch „Früh“stück.

Wie sieht das perfekte Frühstück für dich aus, nach einer langen Nacht? Wenn es das denn gibt?

Oh doch, das gibt es. Es fängt salzig an, meistens mit der Eierspeise oder es gibt weiche Eier im Glas. Dann geht's über auf Süß. Und dann gibt es so eine Art Zwischengang, wo du sagst: Okay, da hatte ich lange Zeit schon einen Gusto drauf, und das isst du jetzt. Das kann eine Torte sein, es kann ein Semmelbrot sein, es kann irgendetwas sein, aber das Frühstück ist bei mir immer in drei Teile geteilt. So wie beim normalen Essen: Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise. Ein Frühstück hat aber wirklich eine besondere Bedeutung. Es ist nicht so hektisch wie ein Mittagessen, es ist nicht so leicht wie ein Abendessen und wenn es mit Freunden ist, hat das einen sozialen Stellenwert.

Du hast ja gesagt, du hast Kunden, die zu Freunden geworden sind. Wie freundet man sich denn mit dem Türsteher an?

Für mich ist es sehr wichtig, zu wissen: Will er mit mir eine Freundschaft knüpfen oder will er sich einen Vorteil daraus verschaffen? Denn wenn jemand mit mir befreundet ist, verschafft ihm das keinen Vorteil. Nur Nachteile. *(lacht)* Erstens bin ich ein Mensch, der sehr ehrlich und direkt ist zu den Menschen, mit denen er



DAS BESTE FRÜHSTÜCK NACH EINER LANGEN NACHT: BACON & BIO FREILANDEI – ZUM GLÜCK SOGAR BIS 15 UHR.

befreundet ist. Wenn jemand gescheit ist, profitiert er davon. Aber nicht jeder kann damit umgehen, die ehrliche Meinung zu hören. Zweitens hat ein Freund von mir, wenn er im Kottulinsky Probleme macht, mit viel härteren Konsequenzen zu rechnen als ein normaler Kunde. Denn ein Freund zeigt dadurch, dass er dem Laden und auch mir nicht den Respekt zeigt. Und darum gibt's dann auch härtere Konsequenzen.

Also ist es besser, man freundet sich gar nicht erst mit dir an?

Richtig. *(lacht)* Richtig. Oder man weiß schon im Voraus, worauf man sich mit mir einlässt. Aber ich muss sagen, ich habe in den Jahren so schöne Freundschaften geknüpft hier in Graz. Wirklich, ich habe Graz sehr viel zu verdanken. Und durch meinen Job will ich einen Teil wieder zurückgeben. Ich will, dass sich die Leute am Abend, wenn sie fortgehen, wohlfühlen, dass sie sich in Sicherheit fühlen. Und ich glaube, ich hab das doch ziemlich gut geschafft.

Morgens

Erwachen



Heute nur einen
Verlängerten, bitte.

Schwarz, mit Zucker.

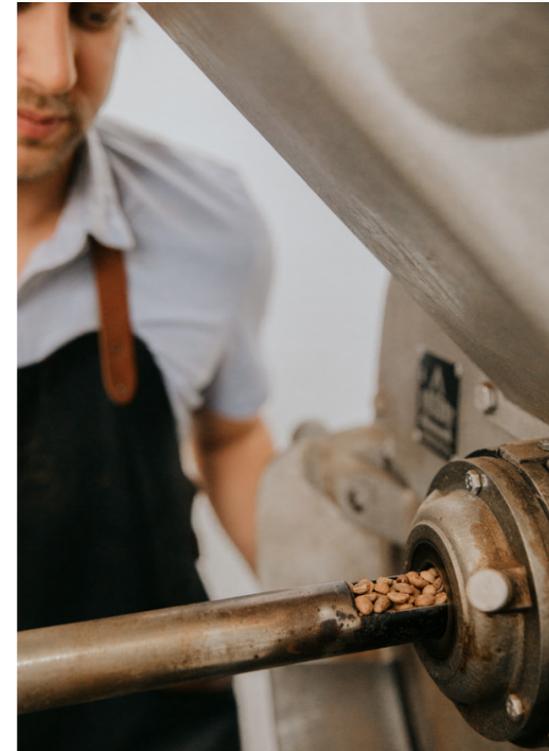
Ein goldener Schimmer
auf *tiefem Schwarz*.

Und aus BOHNE wurde



Kaffee

Es ist warm im Raum, die Fenster stehen offen. Die Röstmaschine rattert, wirbelt *die Bohnen* über die Trommel, ein Geräusch, das an geschüttelte Steinchen erinnert. Dann: *ein Knistern*, ein Knacken. Und der ganze Raum beginnt nach Kaffee zu duften.



„DIE NATUR PASST SICH NICHT DIR AN. DU MUSST DICH DER NATUR ANPASSEN.“

Aber gibt es denn keinen Richtwert, an den man sich halten kann? Paul deutet auf eine Verlauffstabelle, händisch auf den Flipchart gemalt, der groß an der Wand lehnt: „Prinzipiell rösten wir den Kaffee zwischen 14 und 18 Minuten. Je kürzer, desto mehr Aromen bleiben erhalten – dann ist der Kaffee aber auch saurer. Der typisch bittere Espressogeschmack entsteht durch eine längere Röstung.“ Um in diesem Spielraum von ein paar Minuten den idealen Zeitpunkt zu wählen, bedarf es viel Fingerspitzengefühl – und langjähriger Erfahrung.

Cupping, cupping, cupping!

Dann ist da noch ein weiterer wesentlicher Faktor, der die Qualität des Kaffees bestimmt: die Bohne selbst. Welche die richtige ist? Das lässt sich nur durch eins herausfinden: Kosten und Schmecken. Immer und immer wieder, verschiedene Sorten, verschiedene Röstgrade. Seite an Seite reihen sich da die kleinen weißen Schalen, in denen die Bohnen präsentiert werden, von jeder Probe eine Tasse – ein „Cup“. Dieser Prozess des Testens und Probierens wird dementsprechend Cupping genannt.

Wie das geht, dass man aus all den Kaffeesorten die Nuancen heraus-schmeckt, die einen qualitativ hochwertigen Kaffee ausmachen? Wie man erkennt, ob der Röstgrad genau richtig getroffen wurde? Paul verschränkt die Arme hinter dem Kopf: „Da hilft nur üben, üben, üben. Trial and Error sozusagen.“ Und natürlich braucht es auch eine gewisse sensorische Basis: „Das richtige Training macht viel aus – aber nicht jedem wird es gelingen, so fein und differenziert zu schmecken.“

Bei Paul ist diese Basis jedenfalls gegeben. Als Bäckerssohn war er schon von klein auf von verschiedensten Geschmäckern und Gerüchen umgeben, kannte den Unterschied zwischen Bauernbrot und Dinkelwecken, den Duft von Krapfen und Croissants. Und dieses Wissen übersetzt er nun in seinen Kaffee. Ein Wissen, das man erahnen kann, wenn es das nächste Mal knackt und knistert und der Kaffee im ganzen Raum zu spüren ist.



3 VERSCHIEDENE KAFFEESORTEN GIBT'S IN ALLEN SORGER-FILIALEN – SELBST GERÖSTET UND SELBST GECUPPT.

Dieses Knacken, das das Zimmer mit Kaffee zu füllen scheint: Es ist der sogenannte „First Crack“, wie Paul Sorger erzählt. Die Bohne hat sich, versteckt im Inneren des Rösters, bereits von bläulichen Farb-tönen übers Gelbliche bis hin zu einem tiefen Braun verfärbt. Jetzt, nach etwa zehn Minuten, entweicht die Feuchtigkeit – und es knackt und knistert fast so, als ob Popcorn entstehen würde. Wie bei einem Maiskorn nimmt nun auch die Bohne an Volumen stark zu: Sie wird, wie Paul sagt, zu Kaffee.

16 Jahre, 16 Minuten

Paul Sorger weiß, wovon er spricht. Seit 16 Jahren beschäftigt er sich nun schon mit dem Rösten von Kaffee – und es ist heute noch eine Zeit des Lernens und Entdeckens. Denn der richtige Moment, um den Röstvorgang zu beenden, ist immer Gefühlssache: „Ich vergleiche das gern mit Weinreben,“ sagt Paul. „Auch Kaffee ist ein Naturprodukt, und ein Naturprodukt ist nie gleich. Sogar ein und dieselbe Sorte kann bei der nächsten Ernte ganz anders ausfallen.“ Und so verändert sich auch der Röstprozess immer wieder.



WIE DAS KORN AM FELD SIND
AUCH WIR STÄNDIG GEWACHSEN.
DOCH UNSERE WERTE HABEN WIR
NIE AUS DEN AUGEN VERLOREN.

ZUM *Korn* DER SACHE KOMMEN

Am Anfang ist das Korn. Feine Ähren auf weitem Feld, ein ständiges Wachsen, ein Rascheln im Wind. Mittendrin: Vater und Sohn, Seite an Seite. Zwei Generationen, eine gemeinsame Vision. Hier erzählen Albin Sorger sen. und Albin Sorger jun. von Nusskronen und Pferdeboten, von Verantwortung und Regionalität – und von dem, was der Bäckerei Sorger seit jeher zugrunde liegt.



Tak tak tak. Die Hände schweben über die Arbeitsfläche. Der Teig ist ausgerollt, die Ausstechform fest im Griff. Tak tak tak. Geübte Handgriffe. Gezielte Bewegungen. Und die bemehlte Fläche füllt sich mit süßen Kronenzacken.

„Nusskronen waren damals schon sehr beliebt“, sagt Albin Sorger sen., langsam durchs Feld schreitend, ein Lächeln im Gesicht. Damals, das war vor vielen Jahrzehnten, als Albin erst wenige Jahre alt

Filialnetz ist zu weitläufig. Doch was geblieben ist, ist der Gedanke der Nachhaltigkeit: Heute fährt Albin sen. mit dem Elektroauto zur Arbeit. Und geblieben ist auch selbstverständlich die Liebe zum Handwerk, die Liebe zum Brot.

„Brot ist etwas Echtes, Ehrliches. Es ist ein Träger von Werten, die schon immer in unserer Familie verankert waren“, erklärt Albin jun. „Eines der ältesten und natürlichsten Lebensmittel erzeugen zu dürfen – das ist einfach etwas Schönes.“ Albin sen. nickt: „Und es bedeutet auch Verantwortung. Wir entscheiden über die Güte und Natürlichkeit eines Lebensmittels, das wir

sehr vielen Menschen verkaufen dürfen.“ Er streicht mit der Hand durch die Kornähren, sieht zu seinem Sohn. „Aber das ist eine Verantwortung, die man gerne trägt.“

Verantwortung für ihr Handwerk zu tragen: Diese Aufgabe nehmen Vater und Sohn sehr ernst. Das beginnt schon ganz am Anfang des Prozesses – genau da, wo wir jetzt stehen, mitten im Kornfeld. Dieses Korn, das bald zu Mehl vermahlen wird, wurde sorgfältig ausgewählt. Regional muss es sein wie alle Rohstoffe

Als Bäcker tragen wir auch Verantwortung. Und wir tragen sie mit Stolz.

war und mit seinen Eltern über der Produktion im Stammhaus am Südtirolerplatz wohnte. Das Bäckerhandwerk war Teil des täglichen Lebens: Selbst in der Nacht konnte es passieren, dass ein Mitarbeiter plötzlich vor der Wohnung stand und etwas geregelt, repariert, entschieden werden musste. Doch Albin liebte es schon immer. Das rege Treiben, den Geruch nach frischem Brot. Und dieses Geräusch, das *tak tak tak* vom Ausstechen der Nusskronen, ist ihm bis heute in Erinnerung geblieben.

Bis heute hat sich vieles verändert. Der Lauf der Zeit ist in den Geschichten von damals spürbar: „Am Anfang haben wir das frische Gebäck noch mit Pferden ausgeliefert“, erinnert sich Albin an die Geschichten seines Vaters. Sein Sohn Albin jun. wirft schmunzelnd ein: „Und später war mein Großvater in ganz Graz dafür bekannt, die Filialen jeden Nachmittag mit dem Fahrrad zu besuchen, um dort nach dem Rechten zu sehen.“ Das wäre heute nicht mehr möglich – das

der Bäckerei Sorger und biologische Qualität sollte es haben. Auf chemische Zusatzstoffe haben die Sorgers verzichtet: „Selbstverständlich könnte man auch irgendeine Mehlmischung nehmen und mit künstlichen Mitteln backfähig machen“, sagt Albin jun. „Aber so ein Produkt hat niemals dieselbe Natürlichkeit und somit dieselbe Ehrlichkeit wie das Bio Brot, das wir rein aus diesem Korn hier backen – mit langzeitgeführtem Natursauerteig, der das Brot einfach aromatischer und gleichzeitig bekömmlicher macht.“

Und das ist es wohl auch, was die Bäckerei Sorger ausmacht. Das, was ihr zugrunde liegt. Das Echte, Natürliche, das Fortführen einer langen Tradition. Mit immer noch geübten Handgriffen, immer noch derselben Leidenschaft. Einer Leidenschaft fürs Handwerk – und für den Duft von Brot und Nusskronen. Albin sen. lächelt: „Ja, wir sind uns immer treu geblieben.“ Sein Sohn nickt, den Blick fest nach vorn gerichtet, vor ihm weit das Kornfeld. „Und das werden wir auch bleiben.“

WENN ALLES aufgeht

Die Entwicklung unseres neuen Roggen-Vollkornbrots mit Bio Käferbohnenmehl



① Idee

Eins stand fest: Unser Vollkornsortiment sollte erweitert werden. Aber wir wollten kein gewöhnliches Vollkornbrot. Wir wollten etwas Besonderes, etwas, das es in Graz so noch nicht gab. Und siehe da: Ein österreichischer Produzent bot plötzlich Käferbohnenmehl an – in Bio Qualität. Da wussten wir gleich: Das ist es. Das ist genau der Extra-Twist, den wir brauchen. Und die Idee zu unserem neuen Vollkornbrot war geboren.

② Rohstoffe

Die Basis eines Vollkornbrots bildet immer – wie könnte es anders sein – das Bio Vollkornmehl. Zusätzlich wird das neu entdeckte Käferbohnenmehl mitver-

arbeitet. Es ist ein richtiges Super-Food, das dank seines hohen Mineralstoff- und Proteingehalts das Vollkornmehl sogar noch toppt.

③ Rezeptur

Let's get creative! Ohne jegliche Vorgabe stürzen wir uns in die Entwicklung der Rezeptur. Eine sehr kreative Arbeit – die dennoch ein gewisses Know-How voraussetzt: So etwa braucht es für Roggenbrot einen langzeitgeführten Bio Sauerteig. Das Bio Käferbohnenmehl muss vor dem Backen sogar aufgekocht werden – per se ist es nämlich nicht backfähig. Vor der Verarbeitung wird es mit Wasser eingekocht. In diesem Prozess verkleistert die Stärke und das Wasser wird gebunden, wodurch das Endprodukt eine bessere Frischhaltung und Aromaentfaltung erfährt.

④ Verkostung

Lasset das Backen beginnen! Zunächst einmal in kleineren Mengen: Wir produzieren nach der neu entwickelten Rezeptur Muster, die dann gemeinsam im Fachgremium verkostet werden. Änderungen im Rezept sind hier Teil des Prozesses: Wo kann noch nachgebessert werden, wie kann der Geschmack noch verfeinert werden? Gemeinsam tüfteln wir daran, bis sich alles ineinanderfügt.

⑤ Verkauf

Es ist soweit. Das fertige Bio Vollkornbrot liegt vor uns am Tisch. Nun darf es endlich in die Filialen, wo es noch von unseren MitarbeiterInnen verkostet wird – so können auch sie Euch alles übers Roggen-Vollkornbrot mit Bio Käferbohnenmehl erzählen. Aber ein Biss sagt mehr als tausend Worte: Am besten probiert Ihr es einfach selbst.

DAS Jausnen IST DES WANDERERS Lust



Sohlen, die über den Boden *wandern*. Über Wiese und Erde und Stein. Schritt für Schritt. Bis sich neue Welten auftun. *Neue Welten* mitten in der Heimat. Bei uns in der Steiermark. Wo die Sohlen dann zur Ruhe kommen. Und *unsere Hände* nach der Jause greifen.



GESÄUSE – GRABNERALM

Im Tal liegt noch Nebel. Doch hier oben ist der Himmel klar. Die Bergspitzen glänzen in der Sonne, davor weiden Ziegen auf tiefem Grün. Ein Kinderlachen: Den Weg vom Parkplatz Buchauer Sattel schafft die ganze Familie. Und wer noch nicht müde ist, wandert weiter bis zum Grabnerstein.

☺ Gerade bei einem Ausflug mit Kindern darf die richtige Jause nicht fehlen. Mit unserem Bio Dinkel Vollkornstern mit Frischkäse Karottenaufstrich fällt das Weiterwandern auch den Jüngsten nicht schwer.

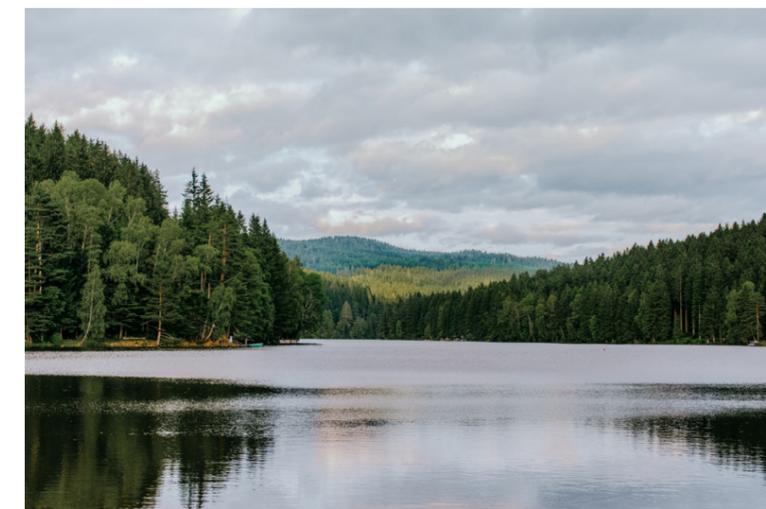
Die **WEITE**
in der
HEIMAT
finden

VULKANLAND STEIERMARK – WEINWEG DER SINNE



Sanfte Hügel. Weite Felder. Mittendrin: St. Anna am Aigen – und seine Gesamtsteirische Vinothek. Der Ausgangspunkt des steirischen Weinwegs der Sinne. Lange oder kurze Strecke (8 bzw. 6 Kilometer): Du hast die Wahl. Der Genuss wird dich auf beiden Wegen begleiten.

☺ Eine besondere Wanderung verlangt nach einer besonderen Jause. Am besten, du packst unseren Bagel mit Tomate & Mozzarella ein: Wie der Wein wird auch er dem Feinschmeckergaumen gerecht.



3-STAUSEEN- ERLEBNIS

Ein Tag. Drei Seen. Der Packer Stausee, die Langmannsperre und der Hirzmann Stausee sind durch den Rundwanderweg verbunden. Eine Tagestour, bei der du einige Höhenmeter zurücklegst. Aber die stillen Waldwege und weiten Seeufer sind die Anstrengung mehr als wert.

☺ Den ganzen Tag unterwegs: Da braucht's zwischendurch eine herzhafteste Stärkung. Unser gefülltes Bio Steiermark Herzweckerl bringt Kraft und Kürbiskernpower – und passt zur romantischen Seelandschaft.

Interview VON HÄNDEN, DIE AUF



WÄNDEN MALEN

Hoch oben schwebt er: David Leitner winkt herunter von der Hebebühne, die Hände bunt von der Farbe. Seit Stunden schon zeichnet und malt er auf die Fassade, zuerst mit Kreide, dann mit Dose. Bis sich die Details ineinanderfügen und sich in ein großes Ganzes verwandeln. Wie Davids Kunst entsteht und was sie mit dem Handwerk des Backens verbindet, verrät er uns hier.

Erdige Farben, Ähren, Hände – und natürlich Brot: Du lässt die Fassade der Sorger-Zentrale in Eggenberg in neuem Licht erstrahlen. Wie hat sich das Motiv entwickelt?

Ich arbeite oft mit alten Fotos. Ich sammle sie auf Reisen und Flohmärkten und versuche dann, sie in einem anderen Kontext neu zu interpretieren. Ich verwende sie als Referenz, versuche dann aber, das Gefundene zu abstrahieren. Skizzen entstehen oft digital, was neue Möglichkeiten bietet. Ich habe begonnen, Teile der Zeichnungen zu vervielfachen, zu spiegeln und an anderen Orten wieder einzufügen. Das zeigt sich auch auf der Fassade, die ich für Sorger bemalt habe. Das Digitale wird dann durch die händische Übertragung analog und verändert sich dadurch. Identische Bildabschnitte unterscheiden sich jetzt.

Im Motiv steht das Thema Handwerk stark im Vordergrund. Siehst du eine Verbindung zwischen dem Handwerk des Künstlers und dem des Bäckers?

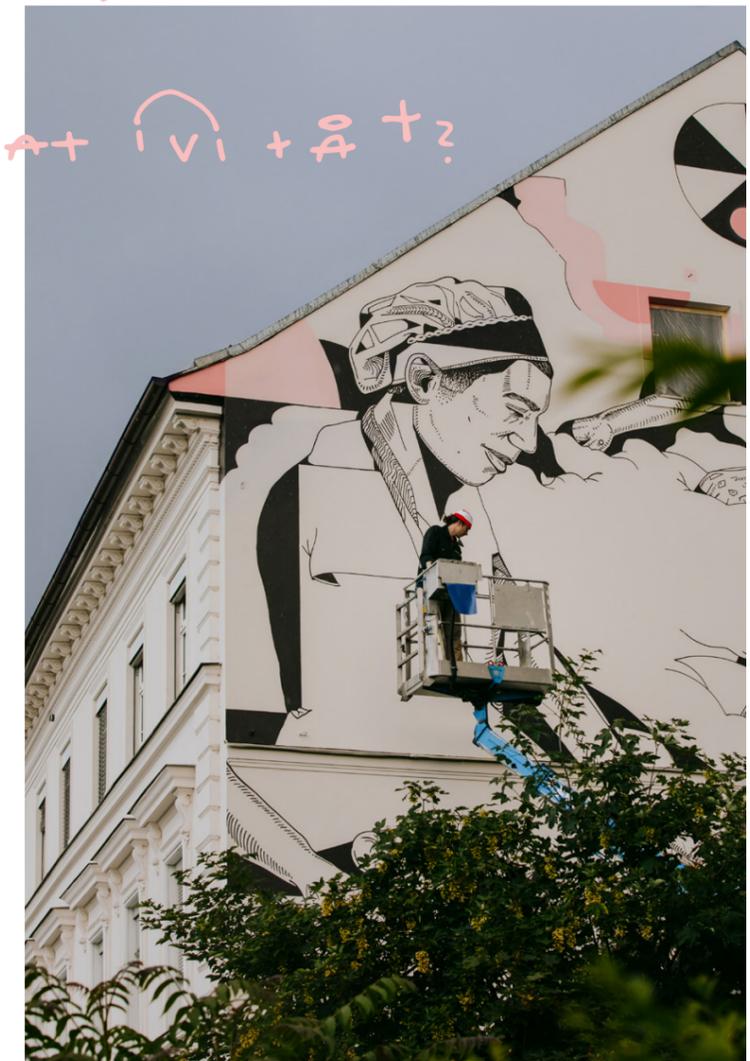
So wie ein Bäcker den Teig zuerst knetet und dann mit feineren Bewegungen formt, bietet auch die Fassadenmalerei, rein körperlich gesehen, ein großes Spektrum. Der ganze Körper malt. Darüber hinaus denkt der Kopf, weil es oft automatisierte Abläufe sind wie im Autopilot auf der Autobahn. Ich stelle mir die Arbeit eines Bäckers ähnlich „romantisch“ vor.

Für beide Arten des Handwerks, für Künstler und Bäcker, ist Kreativität ein wesentlicher Teil des Prozesses. Was bedeutet Kreativität für dich?

Kreativität beginnt am Morgen beim Zähneputzen, zieht sich durch den Tag im Atelier und endet am Abend im Bett. Was ich damit meine – kreatives Denken beschränkt sich bei mir nicht auf die Arbeit als Künstler, sondern macht den gesamten Alltag spannender. Kreativität bedeutet für mich, Dinge zu hinterfragen und neu zu denken. Wieso sollte ich mir von Ikea vorschlagen lassen, wie ich mein Zimmer einrichte, wenn ich mit ein bisschen Kreativität selbst authentischere Dinge schaffen?

Würdest du sagen, dass dein Lebensstil durch deine kreative Arbeit anders ist als der von anderen Menschen?

Ja! Ich habe keinen 9 to 5-Job. Ich arbeite, wann ich will und wo ich will. Essentiell ist die Tatsache, dass ich dadurch sehr viel mehr Zeit und auch grundlegend andere Möglichkeiten habe, über die Gesellschaft, deren Stärken und Probleme nachzudenken. Gute Kunst kann das vermitteln.



NOCH MEHR FASSADEN, DIE DURCH DAVIDS KUNST GESCHICHTEN ERZÄHLEN, GIBT'S UNTER WURMLASWALLS.COM

BAKE IT

Bei Sorger zu arbeiten, bedeutet Verantwortung. Schon von Anfang an. Es bedeutet aber auch viele Möglichkeiten. Möglichkeiten zur Fortbildung, zu Schulungen und zu persönlichem Feedback. Möglichkeiten zum Aufstieg – vom Lehrling bis zur Teamleitung. Und die Möglichkeit, Teil eines großen Ganzen zu werden. Denn Sorger ist mehr als ein Name. Es ist eine Gemeinschaft, in der jeder Einzelne zählt. Ob Konditorin, Lehrling oder Filialleiter: Wir alle tragen etwas bei, um am Ende jedes Tages sagen zu können: Yes, we made it! Once again.



Emelie, Konditorin

In der Konditorei verbindet uns alle eins: Wir lieben Zucker. Und darum lieben wir auch unseren Job. Lieblingssorten, Kuchen, Füllungen: Es gibt immer etwas, worüber wir reden können. So habe ich mich superschnell eingefunden. Wir haben einfach gemeinsam Spaß an der Arbeit – das verbindet, besonders wenn wir diesen Schokokuchen backen. Da verteilen wir die süße Schokocreme mit Dressiersäcken auf dem Teig, bis wir am Ende alle selbst voll mit Schokolade sind. Von oben bis unten. Da ist dann nicht nur der Kuchen zum Anknabbern, sondern auch wir.



Zvonko, Servicemitarbeiter

Als ich vor vier Jahren von Slowenien nach Österreich gezogen bin, stand für mich fest: Ich möchte in einer Bäckerei arbeiten. Nachdem ich die Stellenausschreibung online entdeckt hatte, bewarb ich mich als Servicemitarbeiter und wurde nach einem überaus freundlichen Bewerbungsgespräch prompt in der Filiale am Jakominiplatz eingestellt. Die Mitarbeiter vor Ort nahmen mich von Tag 1 an herzlich in ihr Team auf. Mein persönliches Highlight in der Filiale: ältere Stammgäste, die mit Slowenisch als Zweitsprache aufgewachsen sind und sich gerne mit mir in meiner Muttersprache unterhalten.

TILL YOU *make* IT!

AUCH IM PROGRAMM: UNSERE JOB-ZUCKERLN

Ein freundliches und teamorientiertes Arbeitsklima wird bei uns nicht nur großgeschrieben. Es wird gelebt! Wir geben jeder Mitarbeiterin und jedem Mitarbeiter durch diverse Aufstiegschancen oder interne und externe Schulungen die Chance, sich in ihren/seinen Tätigkeiten zu entfalten. Das Highlight sind natürlich unsere Teambuilding-Veranstaltungen, denn auch wir sind uns einig: Ein bisschen Spaß darf in keinem Job fehlen.



Was man
liebt,
muss man
gehen
lassen.

Bio Natursauerteig

Kein Roggenbrot ohne Sauerteig. Und kein Sauerteig ohne Langzeitführung. Zumindest nicht bei uns – und jetzt auch bei dir: Wir haben den Natursauerteig aus Bio Roggen und Wasser bereits für dich angesetzt. Du musst den Teig nur noch anmischen und schon kannst du dein eigenes Brot backen. Das Rezept bekommst du natürlich von uns dazu. Lang erprobt und nahezu perfektioniert. Genau wie unser Sauerteig.



Du hast Brot geholt. Hast es *ausgewählt*,
bedächtig,  den Kopf leicht zur Seite
geneigt, die Hände kalt von der
Morgenluft. Der Bäcker hat dir das

Brot überreicht, die *Wärme dringt durchs*
Papier. Langsam bist du nach Hause gegangen,
durch noch leere Straßen
und Gassen, eine *schlafende*



Stadt. Die Tür
hat *leise geknarrt*,
als du eingetreten bist, drinnen
ist es still. Du hast das *Brot*



den Tisch
und Besteck
ein sanftes



ausgepackt und auf
gelegt. Hast *Teller*
aus der Küche geholt,
Klirren. Der Raum

riecht nach Brot. Der Tag beginnt.

Sorger