



Sorger

W

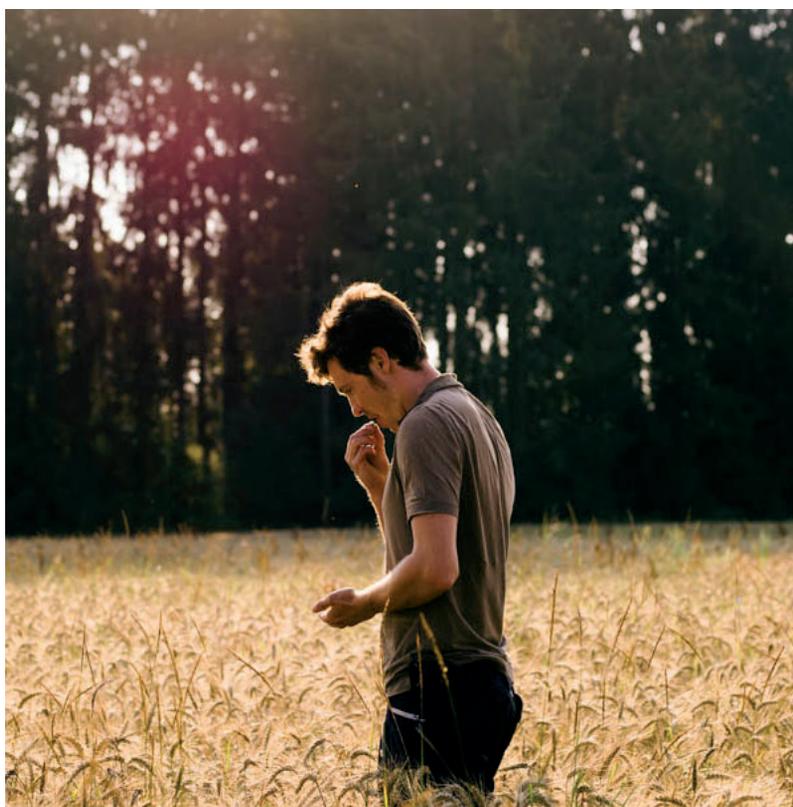
**W WIE WEIZEN.
GENAUER, BIO-WEIZEN
AUS DER REGION.**

Fair Trade auf steirisch.
Brot schmeckt noch
besser, wenn man weiß,
woher es kommt. Eine
Nahaufnahme bei einem
unserer Biobauern,
Martin Hamker.

K

**GUTE
KÜCHE FÜR
ALLE.**

Gutes Essen ist uns
genauso wichtig wie eine
gesunde Küche. Die
Rezepte dafür liefert unser
neuer Kulinarikpatron
Markus Mischinger.



**Gutes Brot wird nicht nur mit
Leidenschaft zubereitet, es beinhaltet auch
sorgfältig ausgewählte Zutaten. Die kommen
bei uns nicht von irgendwo, sondern von
Bauern aus der Steiermark. Nachhaltig
produziert, im Einklang mit der Natur.
Gutes für alle.**

M

**MEHL,
MÜHLE UND
KORNKRAFT.**

Es gibt noch viele
Geschichten und Sagen,
die sich um Mühlen
ranken. Müller Markus
Schafler lebt seinen Beruf
innovationsnah. Ein
nachhaltiger Besuch.

R

**DIE RUBRIK.
NEUIGKEITEN
VOM SORGER.**

Noch mehr ehrliche
Lebensmittel und
Wissenswertes rund um
die Menschen dahinter.
Unser Platz für Zahlenwerte
und Wertigkeiten.

VOM FELD ZUR MÜHLE IN DIE KÜCHE



GETREIDE VON BIOBAUER MARTIN HAMKER
AUS DER STEIERMARK

Die Oststeiermark im Morgengrauen,
drinnen dröhnt die moderne Getreidemühle.
Biobauer Martin Hamker hat sein Korn
bereits am Vortag Markus Schafner und seiner
Gersdorfer Mühle anvertraut. Vier Uhr früh.
Mehlstaub hängt in der Luft, hitzig strahlen die
Öfen. Beim Weinrebenbäcker ist man um diese
Uhrzeit ständig in Bewegung. Mehlsäcke und
Brotlaibe werden gestemmt. Man braucht Muskeln
für diesen Job, oder man kriegt sie mit der Zeit.
Leidenschaftliche Krafteinsätze im Zeichen des guten
Geschmacks. Ein Leitsatz, dem auch Top-Koch
Markus Mischinger bei der Kreation seiner
Gerichte folgt. Ein Magazin voll Geschichten,
die das Brot schreibt.

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN HERBST.
IHRE FAMILIE SORGER-DOMENIGG





DAS BIO-WEIZEN-FELD IN LEITHEN BEI ILZ

W

ZU BESUCH BEI BIOBAUER MARTIN HAMKER

BEWUSST AUS DER REGION

Gutes Brot backen ist eine Sache, die besten Zutaten zu verwenden eine andere. Unser Bio-Mehl macht keine langen Reisen und kommt gerade mal über die nächste Ortstafel hinaus. Unser Bio-Mehl stammt aus der Oststeiermark und fährt lediglich von Ilz nach Gersdorf an der Feistritz.

Der Traktor tuckert über die sonnigen Felder. Bei näherem Hinhören vernehmen wir Französisch- und Spanisch-Vokabeln, mitten im oststeirischen Ilz. 24 Stunden am Stück waren die längste Zeit, in der Martin Hamker bisher auf seinem Landwirtschaftsgefährt gesessen ist. „Beim Fahren höre ich gerne Hörspielkassetten und lerne gleichzeitig bisserl was“, grinst der Biobauer.

IM FELD, AUF TUCHFÜHLUNG MIT DEM KORN

Vor fünf Jahren hat der frischgebackene Vater in dritter Generation den Familienbetrieb übernommen. Seit 2002 führen ihn die Hamkers biologisch. Das heißt Verzicht auf Pestizide, Wachstumsregler und jegliche Produkte, die chemisch synthetisch hergestellt werden und nicht auf natürliche Weise in der Natur vorkommen. Die dritte Generation steht mitten im Getreidefeld. Der 33-Jährige reibt den Weizen auf. „Proteinmessung“, kommentiert Martin erklärend. Eigentlich hat der Oststeirer Telematik studiert, am Hof wollte er nur Teilzeit arbeiten. „Aber dann habe ich Blut geleckt und die Vielfalt des Berufs entdeckt.

Er eint die Liebe zur Natur und meine Leidenschaft für Betriebswirtschaftliches und Technologie“, erzählt der Jungbauer, der Sorger mit Bio-Weizen und Bio-Dinkel versorgt. 144 Hektar Land und 10 Hektar Wald beackert der Qualitätsdenker mittlerweile. „Die Herausforderung eines Bio-Betriebes liegt vor allem darin, mit einer gelungenen Fruchtfolgeplanung ähnlich hohe Erträge wie mit konventioneller Landwirtschaft zu erzielen.“ Diese hat sich in Ilz über die Jahre entwickelt und gewährleistet heute einen wirtschaftlich erfolgreichen und stabilen Betrieb – und das auch in Zeiten, in denen die Bio-Prämien gekürzt werden. „Betriebe, die aus finanziellen Gründen auf biologischen Anbau umstellen, sind Eintagsfliegen“, will der Unternehmer wissen. Er möchte künftig noch stärker mit Betrieben in der Umgebung in Form von Maschinenkooperationen zusammenarbeiten und sucht den Wissensaustausch. „Für die Zukunft baue ich auch auf GPS und Kameralenkstsysteme zum genaueren und schonenden Hacken der Saat“, so Hamker und steigt wieder auf seinen Traktor. „Grano“, sagt er, während er die Play-Taste seines Radios drückt, „das heißt auf Spanisch Getreide“.



K

IM GESPRÄCH MIT HAUBENKOCH MARKUS MISCHINGER

GUTE KÜCHE FÜR ALLE

Eine Küche ist immer ein Ort der Begegnungen. Hier trifft man Markus Mischinger, hier ist er zuhause. Der steirische Top-Koch hat sein Leben entschleunigt und gibt dennoch Vollgas. Neuerdings als kulinarischer Manager beim Weinrebenbäcker Sorger.

In den vergangenen Jahren war Markus Mischinger als Küchenchef in den besten Häusern von Graz unterwegs. Das ehemalige „blounge“ und das renommierte „Eckstein“ zählen zu seinen markantesten Stationen in der steirischen Landeshauptstadt. Lebensmittel sind seit jeher Lebensmittelpunkt des 29-Jährigen. Seine Auswahl an regionalen und biologischen Produkten ist gleichzeitig ein Symbol für Entschleunigung und Lebensqualität, die allen schmecken soll.

DER GESCHMACK VON LIEBE & HINGABE

Sie verschreiben sich als junger Koch der Förderung einer verantwortungsvollen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Das Thema gesunde Ernährung im Einklang mit der Natur treibt ja scheinbar immer mehr Menschen an.

Markus Mischinger (MM): Ja, ich habe den Eindruck, dass Menschen im Alltag

vermehrt nach praktikablen Lösungen suchen, einen möglichst gesunden, bestenfalls sogar biologischen Lebensstil zu führen. Konsumenten sind dabei aufmerksamer geworden und suchen genau nach überzeugenden Angeboten. Die Wirtschaftskrise hat uns wohl klar gemacht, dass wir uns alle umorientieren müssen, dass unser bisheriger Lebensstil nicht mehr funktioniert. In Bezug auf unsere Ernährung heißt das, dass wir langfristig in unsere Gesundheit investieren müssen und wollen.

Welche Rolle spielen Sie als steirischer Spitzenkoch dabei?

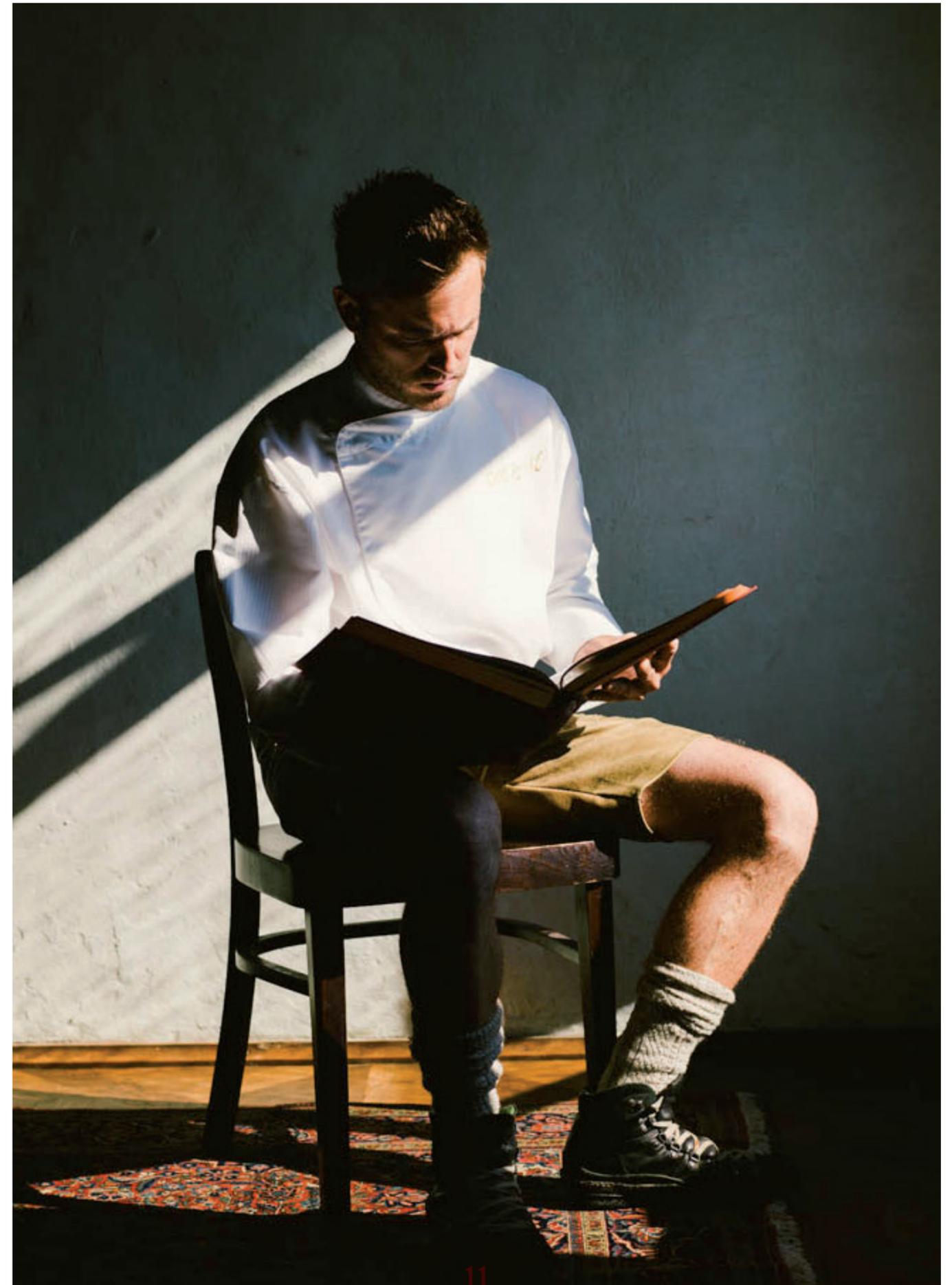
MM: Ich verwende vorzugsweise heimische, regionale und biologische Produkte und mit diesen hochwertigen Zutaten kreierte ich dann eine leichte, bodenständige Küche. Weniger Fleisch, dafür aber mehr steirische Fische, Gemüse und Obst der Saison. Am besten direkt vom Bauern, mit kurzen Transportwegen bezogen.

Kennen Sie die Produzenten, von denen Sie Ihre Zutaten bekommen?

MM (lacht): Ja! Es ist mir enorm wichtig zu wissen, woher ich meine Ware beziehe. Wann immer ich Zeit habe, fahre ich selbst zu den Betrieben, unterhalte mich mit den Bauern und bin jedes Mal aufs Neue fasziniert, mit wie viel Liebe und Hingabe diese Menschen für Naturprodukte eintreten. Ihre Haltung, die uns wieder zu einem harmonischen Zusammenleben mit der Natur führt, spornt mich in der Küche automatisch zu Höchstleistungen an. Ich glaube, dass schlussendlich auch der Gast den Enthusiasmus und die Ideologie in irgendeiner Form schmeckt.

Wie wird sich künftig das kulinarische Angebot bei Sorger verändern?

MM: Veränderung erfolgt für mich niemals über Nacht. Es ist ein langsamer Prozess, den wir als Küchenteam Schritt für Schritt gehen. Unsere Frühstückskarte





DIE GUTE KÜCHE

„DENN BEI ALLEM NACHDENKEN ÜBER NACHHALTIGKEIT IST KLAR:
MAN ISST NICHT MIT DEM KOPF, SONDERN MIT DEN SINNEN.“

Markus Mischinger

enthält bereits eine 100%-Bio-Auswahl. Milch, Eier, Butter, Mehl, selbst Salz und Öl sind Bio. Das Mittagsangebot wird künftig auch vegetarische oder vegane Tagessteller enthalten und wir bieten zusätzlich frische, saisonale Tagesempfehlungen.

Was entgegenn Sie jenen, die meinen, Bio sei zu teuer?

MM: Bio ist kein Luxus. Klar kostet es ein bisschen mehr, aber damit wird gleichzeitig die Wertigkeit der Produkte abgegolten. Die Preise sind fair kalkuliert – für Verbraucher, Landwirte und letztlich für unseren Planeten. Und außerdem: Du bist, was du isst. Gesundes Essen fördert

ja deine Leistungsfähigkeit. Nach dem Genuss eines Sorger-Tagestellers soll niemand im Bürosessel hängen und nur noch den Feierabend herbeisehnen. Unsere Gerichte steigern das Wohlbefinden – zu jeder Tageszeit.

Sie selbst haben Ihr Leben, nach vielen Jahren in der Topgastronomie mit 80-Stunden-Wochen und familienfeindlichen Arbeitszeiten, seit einiger Zeit umgekrempelt. Warum?

MM: In der heimischen Liga als Koch ganz oben mitspielen zu wollen, erzeugt enormen Druck. Verstehen Sie mich nicht falsch, man braucht ja auch einen

gewissen Druck, um gut zu sein. Wenn man dabei aber nicht Acht gibt, bleibt Privates ganz schnell auf der Strecke und das wollte ich nicht. Ich arbeite zwar als kulinarischer Patron bei Sorger nicht viel weniger, aber eben am Tag und nicht mehr in der Nacht – mit einer ausgeglichenen Life-Work-Balance.

Ihre Vision für die neue Sorger-Küche?

MM: In jedem Fall sehe ich meine Aufgabe als spannende Entdeckungsreise, nicht als Erziehungsprogramm. Denn bei allem Nachdenken über Nachhaltigkeit ist klar: Man isst nicht mit dem Kopf, sondern mit den Sinnen.

Hokkaido Kürbiscremesuppe

MIT STEIRISCHEM KERNÖLESPUMA



ZUTATEN

500 g Hokkaido Kürbis, 80 g weißer Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein, 650 ml Gemüsefond, 150 ml Schlagobers
1 EL Creme fraiche, 30 g Butter, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer & Muskat
180 g Ofenerdäpfel, 90 ml Milch, 90 ml Gemüsefond, 40 g Steirisches Kernöl

Hokkaido Kürbis in Würfel schneiden. Klein geschnittenen Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Die Kürbiswürfel hinzufügen und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und anschließend mit Gemüsefond aufgießen. Lorbeerblatt hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Wenn der Kürbis weich ist, Schlagobers und Creme fraiche hinzugeben.

Die Suppe in einem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Espuma Erdäpfel in gesalzenem Wasser weichkochen, schälen und passieren. Milch und Gemüsefond erwärmen und mit den Erdäpfeln vermengen. Mit Salz, Pfeffer würzen und in eine kleine ISI Flasche geben (1 Patrone für schönen Schaum). Hokkaido Kürbiscremesuppe in einem Suppenteller anrichten, mit Espuma schäumen und eventuell mit frisch gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

M

DER MÜLLER MARKUS SCHAFLER

GESTAUBT UND NATURREIN

Verantwortung für gesunde Lebensmittel gehört lange schon zu unseren Leitsätzen. Jeder einzelne Arbeitsschritt ist davon geprägt. Das fängt auf dem Feld an und hört beim Müller noch lange nicht auf.

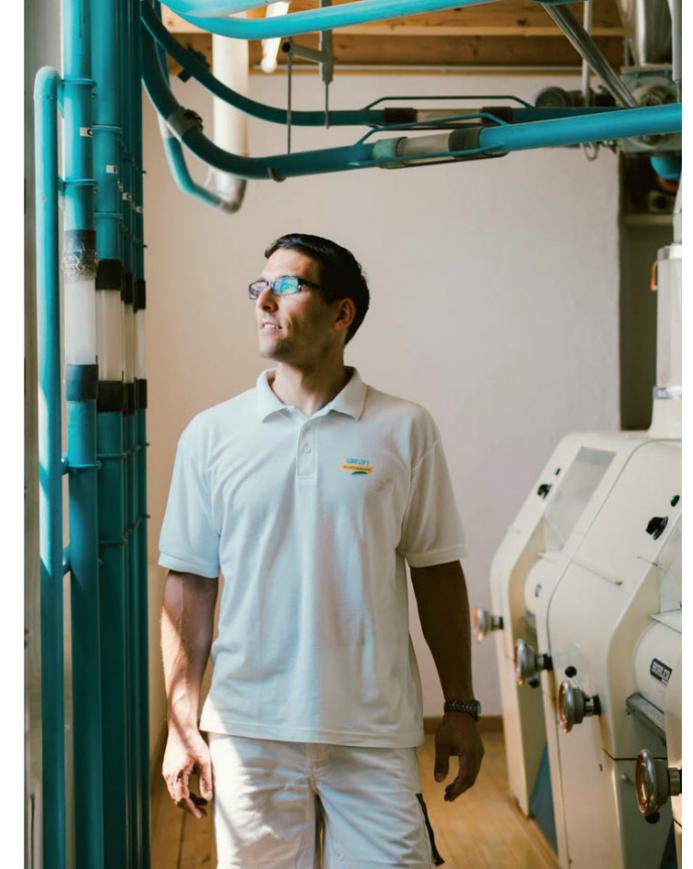
Johann Wolfgang von Goethe berichtet in seiner „Italienischen Reise“ von etlichen Mühlen, die zwischen Bozen und Palermo zwischen uralten Fichten am Wegrand standen. Wenn es um eine flotte Müllerin geht, hält der „Faust“-Lyriker einige frivole Verse parat. Damit kann Markus Schafler nicht dienen. Macht nichts. Er hat anderes zu bieten. Wertvolles steirisches Qualitätsmehl zum Beispiel.

DER INNOVATIONSGEIST DES LANDLEBENS

Vom wenige Kilometer entfernten Biohof Hamker kommt das Getreide direkt in die Schafler Mühle in Gersdorf an der Feistritz und wird dort zu Mehl für die Bäckerei Sorger vermahlen. „Tradition trifft bei uns auf innovative Technologie“, zeigt der 38-Jährige auf. Er hat in den letzten 15 Jahren in die seit 500 Jahren bestehende Mühle einiges investiert. „Unsere Infrastruktur garantiert eine genaue Zuordenbarkeit – von der Anlieferung des Getreides bis hin zum Transport des Mehls zum Bäcker“, verdeutlicht der Geschäftsführer. Er garantiert eine Rückverfolgbarkeit bis zum Landwirt, bei dem das Getreide wächst.

Regionale Wertschöpfung ist Schafler ein großes Anliegen. Fair Trade auf Steirisch sozusagen. Man spürt, im oststeirischen Hügelland hat man sich vollends der Kraft des Kornes verschrieben. Nur qualitativ hochwertige Rohstoffe, die im naturschonenden Anbau auf den heimischen Feldern heranreifen, werden mit der Kraft des Wassers und 20 Mitarbeitern veredelt.

Der Innovationsgeist im Landleben ist omnipräsent. Nach der Getreidereinigung prüft eine Farbsortiermaschine die Feldfrüchte und sortiert Schadhafte aus. „Dieser Vorgang leistet einen wichtigen Beitrag in puncto Lebensmittelsicherheit“, erklärt der Müller. Im hauseigenen Mühlenlabor werden alle Verarbeitungsschritte analysiert und überwacht bevor das saubere Getreide zu Mehl verarbeitet wird. Damit zählt das steirische Unternehmen zu einer der modernsten Mühlenbetriebe Europas, der Weizen, Roggen und Dinkel verarbeitet. „Ich muss jetzt weiter“, teilt Schafler mit und biegt um die nächste Ecke. Der Mann ist vielbeschäftigt. Der Herbst hält einiges für ihn bereit. „Allerheiligen und das Weihnachtsgeschäft stehen an. Da ist die Nachfrage nach Mehl besonders groß.“





Rubrik

ES TUT SICH WAS BEIM SORGER.
UND DAS IST AUCH GUT SO.

365

TAGE IM JAHR FÜR
ANDERE DA

Nachhaltige Partnerschaften mit steirischen Unternehmen sind ein wichtiger Motor für die Arbeit der Caritas. Seit vielen Jahren steht der Weinrebenbäcker mit Spenden aus dem eigenen Bäckerei-Repertoire zur Seite und unterstützt Einrichtungen wie zum Beispiel das Marienstüberl.

17 m²

VOLL MIT
BESTEM BROT

Großes auf kleinem Raum: Demnächst steht der Umbau der Filiale in der Grazer Leonhardstraße an. Gegenüber der Reiterkaserne wird das bestehende Geschäftslokal modernisiert und soll künftig das Beste aus dem Sorger-Sortiment offerieren.

3

LEHRLINGE AUS
AFGHANISTAN & PAKISTAN

Vielfalt im Sortiment geht mit einer Vielfalt an Mitarbeitern einher. Unsere Willkommenskultur ist bunt und so freut es uns, drei neue Lehrlinge aus Afghanistan und Pakistan im Sorger-Team zu begrüßen. Mit Offenheit und Freude am kulturellen, zwischenmenschlichen Austausch arbeitet es sich unserer Meinung nach ungleich besser.

1000

WEIZENKÖRNER

... benötigt Produktionsleiter Karl-Heinz Knapp für eine einzige Semmel. Aus einem Kilo Weizenkörner erhält ein Müller bis zu 800 Gramm Mehl. 37 Gramm davon wandern in eine Semmel. Entrindet, in Milch getaucht, mit Powidl gefüllt, in Ei getunkt und in Butter heraus gebraten, ergibt sie übrigens eine köstliche Pofese.

3,7 Mio.

ESPRESSI

... fließen umgerechnet quer durch die Steiermark. Eine koffeinhaltige Milchmädchenrechnung, die Paul Sorger als leidenschaftlicher Wellenreiter aufgestellt hat. Wer nachrechnen will: Der Durchfluss der Mur beträgt 107m³/Sekunde, ein Liter fasst ca. 35 Espresso.



6000

KALORIEN PRO TAG

... verdrückt Open Water Schwimmer Matthias Schweinzer an einem anstrengenden Trainingstag. „Mein zweites Frühstück genieße ich deshalb gerne beim Sorger“, verrät der 13-fache Staatsmeister vom ATUS Graz. Seine derzeitige Lieblingsstrecke: der 5 km Freiwasserbewerb – dafür benötigt Matzi 55 Minuten. Zu was Qualitätsgetreide so alles ansport.

IMPRESSUM

Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH & Co KG, Eggenberger Allee 36, 8020 Graz
Konzept und Design: Anders – Büro für Gestaltung (www.bueroanders.com)
Fotografie: Daniel Gebhart de Koekkoek, Text: Mag. Tina Veit, Druck: Medienfabrik Graz

ZUM
WEINREBENBÄCKER



**WIR BACKEN HIER VOR ORT UND
VERWENDEN REGIONALE PRODUKTE.
WEIL ES UNS WICHTIG IST.**