

Das Magazin
für Brotgenuss

Nr. 2
2016

Souger



BROTKULTUR.

ZWEITE AUSGABE

SEIT 1688.



DIE FAMILIE SORGER-DOMENIGG

Mehrere Generationen gestalten das Unternehmen mit Leidenschaft und aus Überzeugung mit.

Von links nach rechts: Nina hat die Leitung von Finanzen und Administration inne. Ihre persönliche Passion sind Reisen mit einer Portion Abenteuer. Paul ist der Kaffeespezialist.

Privat liebt er Surfen, Snowboarden, Mountainbiken und am allermeisten seinen zweijährigen Sohn. Albin jun., gelernter Bäckermeister, ist verantwortlich für Produktion, Vertrieb, Handel und Marketing. In der Freizeit entspannt er beim Jagen mit Hündin Frida. Albin sen., gelernter Bäcker- und Konditormeister, hat die Geschäftsführung inne. Seine private Leidenschaft: Natur im Allgemeinen, Wald und Schöckl im Speziellen.

Ulrike leitet die Filialen, den dortigen Verkauf, Gastronomie und Personalentwicklung.

Besonders die Ausbildung der Lehrlinge liegt ihr am Herzen. In ihrer Freizeit entspannt sie sich bei Gartenarbeit, mit ihrer Familie und ihren Freunden.

DER MENSCH MACHT DEN UNTERSCHIED

Gestärkt mit dem Rückenwind der Tradition, beflügelt von der Freude am ehrlichen Handwerk: So halten wir es im Familienunternehmen Sorger. Wir wollen mit unserem Denken und Tun gemeinsam Neues zum Leben erwecken, Kreatives erschaffen, Geschmackvolles vollenden. Wir empfinden aufrichtige Wertschätzung für das, was die Natur uns bietet. Wir pflegen sorgsam unser Handwerk, mit dem wir Rohstoffe in höchster Qualität veredeln. Wir legen Wert auf einen persönlichen Umgang mit unseren Gästen, denen wir die Zeit ein wenig versüßen wollen. In diesem Sinne: Genießen Sie den Tag. Mit Geschichten zu unserer Genussarbeit.

IHRE FAMILIE SORGER-DOMENIGG



DIE PROBERÖSTUNG OFFENBART DIE QUALITÄT DER KAFFEEBOHNE



BEI SORGER GIBT ES AUSSCHLIESSLICH BIO-KAFFEE VON HAND GERÖSTET



JEDE WOCHE RÖSTET PAUL SORGER-DOMENIGG FRISCH

K

IM GESPRÄCH MIT RÖSTMEISTER PAUL SORGER-DOMENIGG

IN DER BOHNE LIEGT DIE KRAFT

Es ist ein gut gehütetes Geheimnis: das Rezept für die perfekte Röstung und Mischung von Kaffee. Man braucht beste Bohnen. Aber auch viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Paul Sorger-Domenigg verrät noch ein bisschen mehr über seinen Beruf, der zur Passion wurde.

Welche Tradition hat das Rösten von eigenem Kaffee im Hause Sorger?

Seit 2002 beschäftigen mein Vater und ich uns intensiv mit dem Kaffeerösten. Das Handwerk beruht auf Erfahrung sowie Fingerspitzengefühl und erfordert große Leidenschaft. An unseren mit Liebe zusammengestellten Mischungen wurde über Monate hinweg getüftelt, diese werden ständig optimiert. Es gibt jährliche Geschmacksunterschiede in der Bohne – die optimale Mischung ist somit stets in Arbeit, um das beste Geschmackserlebnis zu erreichen.

Sie haben den Schritt gewagt. Warum?

Unsere Leidenschaft für den Kaffee hat unseren Mut gestärkt, zu investieren. Wir freuen uns, dass sich die Aufwendungen in Ausbildung sowie Ausstattung und das Tüfteln an den Mischungen gelohnt haben, denn unsere Kunden haben den Kaffee begeistert angenommen und schmecken den Unterschied. Mittlerweile haben wir uns ein großes Netzwerk aufgebaut.

Was ist die Besonderheit an Ihrer Sorger-Kaffeemischung?

Wir führen ausschließlich hochwertigen Bio-Kaffee. Ich röste jede Woche frisch! Das bewährte Trommelröstverfahren ist die schonendste Art, Kaffee zu rösten, und macht die Bohne besonders bekömmlich. Schlussendlich sind Erfahrung und Fingerspitzengefühl entscheidend. Da beispielsweise kleinste Temperaturschwankungen einen Einfluss auf den Geschmack haben, ist während des Röstvorgangs höchste Konzentration erforderlich.

Wo kann man Sorger-Kaffee genießen?

Unser Bio-Kaffee wird in unseren 25 Filialen und in renommierten Kaffeehäusern serviert und außerdem im Fachhandel angeboten. Unsere Mitarbeiter im Service sowie im Verkauf nehmen regelmäßig an Schulungen teil, welche von mir abgehalten werden, um den Gästen den perfekten Kaffee zu servieren. Für Haushalte haben wir die 250-Gramm-Packung Arabica Blend

mit 100 Prozent Arabica und Espresso Blend mit 20 Prozent Robusta-Anteil. Außerdem bieten wir einen speziellen Single Origin an, welcher saisonal, unter Berücksichtigung der Erntezeit unserer unterschiedlichen Kaffeebauern, variiert. Da uns die Nachhaltigkeit am Herzen liegt, bieten wir eine Frischhaltedose im schönen Design an und unsere Coffee-to-go-Becher sind biologisch abbaubar.

Wie definieren Sie Ihre eigene Liebesbeziehung zum Kaffee?

Meine Liebe für den Kaffee habe ich auf Reisen in Länder, wo die Kaffeekultur einen hohen Stellenwert hat, entdeckt. Mein Vater hat mich mit seiner Leidenschaft für den Kaffeegenuss angesteckt, gemeinsam haben wir Kostproben aus aller Welt genossen und an unseren Kreationen gefeilt. Ich genieße unseren Kaffee schwarz und ohne Zucker, um das reine Aroma zu schmecken. Für Qualitätskontrollen fahre ich am liebsten per E-Moped von Filiale zu Filiale.



UNSEREN BIO-KAFFEE GIBT ES AUCH FÜR ZU HAUSE



REGELMÄSSIGE SCHULUNGEN TRAGEN EBENFALLS ZUR KAFFEEQUALITÄT BEI

M

EIN BLICK IN DIE KOCHTÖPFE FÜR DEN MITTAGSTELLER

TISCHLEIN, DECK DICH

**Heimisch, saisonal, frisch. Und schnell auf dem Tisch.
In fünf Sorger-Filialen gibt es den Mittagsteller. Unter der
kulinarischen Leitung von Markus Mischinger wird modern,
bodenständig und auch vegan gekocht. Eben für jeden Geschmack.**

Für unsere Mittagsteller verwenden wir nur die besten Zutaten. Und zwar genau deshalb, weil sich jedes Produkt unter den Händen von Markus Mischinger und dem 13-köpfigen Team in seinem ureigenen Geschmack optimal entfalten soll.

„Glutamat? Nein, Danke!“, bekräftigt er. Der steirische Spitzenkoch gibt als Kulinari patron bei Sorger die Marschrichtung für den Mittagsteller vor. Regional soll die Küche sein, ehrlich, abwechslungsreich, mit Liebe zum Detail und zur Perfektion in der Umsetzung. Die Freude am handwerklichen Tun soll dabei nie zu kurz kommen.

Genauso wenig wie Saisonalität. Eine Schwammerlsuppe steht dann auf der Speisekarte, wenn es Schwammerl gibt. Denn Markus Mischinger will wieder verstärkt Bewusstsein dafür schaffen, was die Natur vor der Haustüre im Jahresverlauf an Schätzen bereithält. Apropos: Der Kontakt zu Produzenten und die Vorliebe für biologische Produkte werden großgeschrieben.

Die Köche stehen den Bäckern übrigens in Sachen Nachtaktivität im Dienste des guten Geschmacks in nichts nach. Jeden Morgen werden die Kochlöffel in der Zentrale in Graz-Eggenberg bereits ab 4 Uhr

früh geschwungen, um Vorbereitungen für unsere Mittagsteller zu treffen. Ob in der jeweiligen Filiale auf den Punkt gebraten oder in der Produktionsküche von langer Hand vorbereitet: Jedes Gericht erhält in der Zubereitung die Zeit, die ihm für eine vollendete Geschmacksentwicklung gebührt. „Ein Ragout darf schon einmal fünf bis sechs Stunden vor sich hin köcheln“, definiert Mischinger seine Wertschätzung für die Zutaten und ihre Veredelung im Kochtopf. „Die schonende Zubereitung stellt sicher, dass die Produkte nichts an Qualität einbüßen.“

UND DANN KOMMT DER GENUSS!

Hort der Gaumenfreuden sind fünf Betriebe: In den Grazer Filialen Südtiroler Platz und Eggenberg sowie in Voitsberg gibt es die Mittagsteller Montag bis Freitag; in den Filialen Graz-Sporgasse und Graz-Jakominiplatz Montag bis Sonntag. Am Wochenende bieten wir hier ein 3-gängiges Menü an. Für Fleisch- und Fischfeinschmecker ist bestens gesorgt. Täglich gibt es auch vegetarische und vegane Mittagsteller. Drei Gerichte stehen jeweils zur Auswahl. Machen Sie einfach die Geschmacksprobe aufs Exempel.



REGIONALE PRODUKTE FÜR UNSERE KÜCHE



DIE GUTE KÜCHE

„EINE SCHONENDE ZUBEREITUNG IST FÜR UNS SELBSTVERSTÄNDLICH.
DIE PRODUKTE VERLIEREN NICHTS AN QUALITÄT UND BEHALTEN ALLES AN GESCHMACK.“

Markus Mischinger

REZEPT

Schwammerlsuppe mit Bauchspeck-Buchteln

FÜR 6 PERSONEN



ZUTATEN

Suppe:

½ kg Eierschwammerl | 2 Stk. mehliges Erdäpfel | 2 Stk. Schalotten | 1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian | 1,5 l Gemüsefond | etwas Rapsöl zum Anbraten

Alle Zutaten bis auf die Eierschwammerl in einem Topf scharf anbraten, mit Gemüsefond aufgießen, bei mittlerer Hitze gar köcheln, durch ein Sieb passieren, nach Belieben würzen und mit einigen angebratenen Eierschwammerln anrichten.

Bauchspeckbuchteln:

Für den Germteig: 250 g Mehl | 20 g Germ | 1 Prise Zucker | 100 ml Milch | 60 g Butter
2 Dotter | ½ TL Salz

Für die Fülle: 100 g Bauchspeckwürfel | frische Kräuter | Salz, Pfeffer | Kümmel
Butter zum Bestreichen

Germ mit Zucker in etwas lauwarmer Milch auflösen. In einer Schüssel Mehl mit Salz vermengen, aufgelösten Germ, Dotter, zerlassene Butter und restliche Milch zugeben und zu einem glatten Germteig kneten. 20 Minuten gehen lassen. Alle Zutaten für die Fülle vermischen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Auflaufform ausbuttern, Backrohr auf 180 °C vorheizen. Den Teig in 24 kleine Stücke teilen. Auf jede Portion die Fülle setzen und Buchteln formen. Diese durch zerlassene Butter ziehen und dicht in die Auflaufform schichten. Mit flüssiger Butter bestreichen, nochmals 20 Minuten gehen lassen. 25 Minuten hellbraun backen.

T

DAS TEAM VON DER PERSÖNLICHEN SEITE

VON HELDEN UND MOTIVEN

Renate Groß und Rostam Saghari sind Mitarbeiter im Familienunternehmen. Privat hat sie ein Faible für Krimis und Lichtbildkameras und er eine Stärke für Muskelaufbau und eine Schwäche für Real Madrid.

HINTER DER LINSE

Das Motiv: Leidenschaft. Die Tatzeit: Sonntagabend. Die Enttarnung: der Klingelton ihres Mobiltelefons. Renate Groß gibt es ohne Umschweife zu. Die „Tatort“-Titelmelodie kommt nicht von ungefähr. Seit Jahren ist sie ein Fan der Kult-Krimireihe. Detektivische Sorgfalt ist auch in ihrem Job gefragt. Groß macht die Kassenabrechnung für alle Filialen und kümmert sich um Versicherungs-, Bau- und Straßennamtsangelegenheiten. Seit 36 Jahren ist sie im Sorger-Team. Im Privatleben dreht sich alles um ihre Familie. Sie hat drei Geschwister, ihr Mann sieben. Mit ihm ist sie seit 30 Jahren verheiratet und hat mittlerweile 26-jährige Zwillinge, die seit jeher im Fußballverein spielen. Der jüngste Familiennachwuchs hat Samtpfoten, nur Flausen im Kopf und hört (manchmal) auf die Namen Mila und Hanni. Sie alle sind beliebte Motive. Groß ist passionierte Hobbyfotografin. Zu jeder Tageszeit. Außer frühmorgens. Da ist sie eventuell etwas morgenmuffelig. Gut, dass es Arbeitskollege Markus Mischinger gibt. „Mit ihm habe ich immer etwas zu lachen“, schmunzelt sie.

IMMER IN BEWEGUNG

Ein unbekanntes Land. Eine fremde Sprache. 19 Jahre jung. Auf sich allein gestellt. Vor fünf Jahren kam Rostam Saghari aus Afghanistan nach Österreich. Schritt für Schritt hat er hier Fuß gefasst, seinen Weg von der Flüchtlingsunterkunft zum Servicemitarbeiter gemacht. In der Filiale Graz-Jakominiplatz absolviert er nun seine Lehre – mit Zielstrebigkeit und einer Extraportion Höflichkeit und Lebensfreude. Seine Entschlossenheit rührt vielleicht auch von seinem Vornamen. Den teilt er mit dem berühmtesten Sagenhelden der persischen Mythologie aus dem „Königsbuch“ von Firdausi. Auch Zwillingenbruder Sohrab trägt einen Heldennamen, die Familie lebt nach wie vor in Dajik in Afghanistan. Für Saghari ist Graz das emotionale Zuhause geworden. Sport ist ein wichtiger Bestandteil seines Lebens, das Training im Fitnesscenter lässt er auch nach langen Arbeitstagen nicht aus. „Der Schmerz geht, der Stolz bleibt“, lächelt er. Fußball mag er aktiv und passiv. Der Lieblingsverein: Real Madrid. „Wenn sie spielen, bin ich mit Herz und Seele dabei.“



VERWALTUNG (RENATE GROSS) UND SERVICE (ROSTAM SAGHARI) SIND IHRE FACHGEBIETE



BESTE PRODUKTE

„FÜR ALL UNSERE PRODUKTE VERARBEITEN WIR NUR DIE BESTEN ROHSTOFFE UND VERWENDEN
AUSSCHLISSLICH MEHL AUS ÖSTERREICHISCHEM BZW. STEIRISCHEM GETREIDE.“

Albin Sorger-Domenigg, Bäckermeister



Rubrik

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

890

STÜCK BROT LAIBE

Jeden Morgen das gleiche geschmackvolle Schauspiel. Um 4 Uhr früh werden die Bäcker höchst geschäftig, die Backöfen glühen. Denn Tag für Tag produzieren sie eine stolze Menge an Brot: Insgesamt 890 Stück Brotlaibe werden an die 25 Sorger-Filialen geliefert. Vom Bio-Roggenbrot über das Steirerwandl und das Steinofenbaguette bis hin zum Olivenbrot.

17

SONNTAGSFILIALEN

Nichts schmeckt so gut wie das ausgiebige Frühstück an einem gemütlichen Sonntag. Erst recht, wenn man in ein ofenfrisches Semmerl, in ein knuspriges Bio-Brot oder in ein schmackhaftes Kipferl beißt. So fängt der Tag gut an. 17 Sorger-Filialen haben für Sie sonntags geöffnet. Sie finden alle unter www.sorgerbrot.at.

1970

Das Jahr 1970 hat nicht nur für unser Haus, sondern auch für Graz etwas gänzlich Neues gebracht. Damals startete die Filiale in der Sporgasse mit einem einzigartigen Konzept: Bäckerei und Gastronomie unter einem Dach. Eine absolute Premiere für Österreich. Sechs Jahre später folgte die Filiale am Jakominiplatz. Die Idee hat sich bis heute bewährt.

1000

AROMASTOFFE

Von null auf 1000: Das Rösten der Kaffeebohnen ist der entscheidende Moment für Aroma und Geschmack. Während Rohkaffee geschmacklos ist, sind es geschätzte 1000 Aromastoffe, die beim Röstverfahren in der Kaffeebohne freigesetzt werden. Da hat sogar Wein das Nachsehen. Der Rebensaft kommt lediglich auf rund 500 Aromastoffe.

675

KILOMETER KAFFEEBOHNEN

Warum nicht einmal den Weg mit aromatischen Kirschkernen pflastern? Zumindest gedanklich. Die Kaffeebohnen, die Paul Sorger-Domenigg Jahr für Jahr mit viel Erfahrung und noch mehr Passion röstet, ergeben fein säuberlich und Stück für Stück aneinandergereiht die Luftlinie von Graz nach Mailand. Na, dann: un espresso, per favore!

12 bis 48

STUNDEN RUHE

In der Ruhe liegt die Kraft. Wir geben unserem Brotteig viel Zeit, um sich optimal zu entwickeln. Im Fachjargon der Bäcker heißt das „Langzeitteigführung“. Sie dauert zwölf bis 48 Stunden. Unser Natursauerteig wird immer wieder mit Wasser und Mehl genährt. Dabei entstehen Aromen und Hefe. Was Sie davon haben? Das vollendete Brot!

Wir stehen für ein verantwortungsvolles Morgen!

Qualität, Kontrolle, Nachhaltigkeit: Für uns ist nur das Beste gut genug! Eine Leitidee, an die wir glauben, die wir leben und in deren Umsetzung wir tagtäglich investieren. Daher freut es uns ganz besonders, eine so große Bandbreite an Gütesiegeln, Zertifikaten und Kontrollen vorweisen zu können:

AMA- GÜTESIEGEL

Woher kommen die Rohstoffe und wie steht es um die Qualität der Produkte? Über diese Fragen der Transparenz gibt das behördlich anerkannte AMA-Gütesiegel Auskunft. Es überprüft Nahrungsmittel durch unabhängige Kontrollen.

BIO AUSTRIA

Ist das Produkt tatsächlich biologisch? BIO AUSTRIA steht für den größten österreichischen Bio-Verband und legt besonders viel Wert auf höchste Bio-Qualität und ökologischen Anbau.

AGRO VET

Wie hoch ist die Qualität der Produkte, halten diese den unabhängigen Kontrollen der Agro Vet GmbH stand und unterstützt der Betrieb erneuerbare Energie? Die Kontroll- und Zertifizierungsstelle prüft Unternehmen hinsichtlich dieser Fragen.

IFS AUSTRIA

Wie steht es um die lebensmittelspezifische Qualitätssicherung? Der IFS (International Food Standard) nimmt Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit unter die Lupe und vergibt sein Siegel nur nach genauer Überprüfung der Standards.

SEDEX INTERNATIONAL

Wird auf ethische und soziale Nachhaltigkeit geachtet? Durch die Mitgliedschaft bei SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange) können wir zeigen, dass wir in Werte der Nachhaltigkeit wie Gesundheit, Sicherheit, Umwelt und ethisches Arbeiten investieren.

IMPRESSUM

Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH & Co KG, Eggenberger Allee 36, 8020 Graz
Fotografie: Marisa Vranješ, Werner Krug | Text: Mag. Elke Jauk-Offner | Druck: Medienfabrik Graz

DER 17. BROTWETTBEWERB IN LINZ

WIR SIND AUSGEZEICHNET

**Unser Brot ist nicht mit Gold aufzuwiegen.
Das hat auch die Jury des 17. internationalen
Brotwettbewerbs in Linz bemerkt: Wir freuen
uns über insgesamt 44 Medaillen!**

