Das Magazin
für Brotgenuss

Nr. 3
2016

Socger

BROTKULTUR

SEIT 1688

FAMILIE SORGER-DOMENIGG MIT HÜNDIN FRIEDA IN DER NEUEN FILIALE IN LIEZEN
(VON LINKS NACH RECHTS: ALBIN JUN., ULRIKE, NINA, ALBIN SEN.)

IMPRESSUM

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

AUFBRUCHS STIMMUNG

Das Familienunternehmen Sorger hat die Weichen für die Zukunft gestellt. Die nächste Generation hat ein Mehr an Verantwortung übernommen. Wir haben unser Profil in Richtung Nachhaltigkeit geschärft und leben unser Bekenntnis zu regionalen und biologischen Rohstoffen. Durch die Eröffnung der neuen Filiale in Liezen sind wir nun auch Teil einer weiteren wichtigen Region der Steiermark. Mit jedem Schritt ergeben sich neue Herausforderungen, denen wir uns gerne stellen. Mit unseren Mitarbeitern und Lieferanten – für unsere Gäste und Kunden.

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN HERBST.
IHRE FAMILIE SORGER-DOMENIGG

NEUE FILIALE, NEUE REGION: DIE BÄCKEREI SORGER ERÖFFNET IHRE 25. FILIALE IM ELI LIEZEN

L

L WIE LIEZEN

IN DER REGION

Mit der neuen Filiale in Liezen hat die Familie Sorger-Domenigg einen lang gehegten Plan erfolgreich in die Wirklichkeit umgesetzt. In der Region, für die Region, mit der Region – so lautet das Credo.

Die Zeit war längst reif für eine Sorger-Filiale samt Gastronomie in der Obersteiermark. „Liezen hat uns auf unserer Landkarte immer schon gefehlt“, schildern Albin und Ulrike Sorger-Domenigg. Schließlich ist die Bezirkshauptstadt in einer Region angesiedelt, in der es sowohl touristisch als auch wirtschaftlich spannende Entwicklungen gibt.
Am 13. Oktober fand die große Eröffnung im neuen ELI-Einkaufszentrum statt. Hier bietet das Familienunternehmen seinen Kunden an sieben Tagen in der Woche (auch sonn- und feiertags) ein reichhaltiges Angebot für den großen und kleinen Hunger. Und das natürlich in gewohnter Sorger-Qualität.
Neben dem hochwertigen Produktsortiment aus der hauseigenen Backstube, Konditorei sowie Rösterei wird den Gästen auf knapp 200 Quadratmetern auch eine große Auswahl an warmen Speisen angeboten. Die verschiedenen Flammkuchen und wechselnden Mittagsteller ergänzen das Angebot auf der Speisekarte perfekt. Damit ist die 25. Sorger-Filiale der ideale Treffpunkt für jede Tageszeit.
Darüber hinaus werden in der Filiale steirische Köstlichkeiten und Kostbarkeiten angeboten. Das Sortiment reicht vom Sorger-Bio-Kaffee aus eigener Röstung über spannende Senfvariationen, Seckauer Lebkuchen der Firma Regner, edle Weine aus der Südsteiermark bis hin zur Sorger Bio Heumilch.

STERNSTUNDEN

So viel steht schon einmal fest: Die Liezener Filiale steht unter einem guten Stern, ja vielmehr Luster. Der hat nämlich wiederholt für Sternstunden in der Unternehmensgeschichte gesorgt und damit den Status einer Art Familiensilber erreicht. Seinen Anfang genommen hat alles in den 70er-Jahren des vorigen Jahrhunderts, genau genommen in der Halle 6 der Grazer Messe.
Dort schwebte der Luster seit jeher als gutes Omen über der Sorger-Schaubäckerei. Für die Filiale in Liezen hat die Familie das Objekt, das sich im Besitz der Grazer Messe befand, nun käuflich erworben.
„Der Luster ist für uns ein wunderbares Symbol. Überall dort, wo er mit dabei war, hatten wir großen Erfolg“, sagen Albin und Ulrike Sorger-Domenigg. Ursprünglich war er Teil der ersten Industriehalle in Graz und ist mehr als 100 Jahre alt. Jetzt schafft er eine sichtbare Verbindung zwischen der Landes- und der Bezirkshauptstadt und verknüpft Grazer mit Liezener Geschichte und Gegenwart.

BIO-SPEZIALBROT

Eine neue Filiale verdient nicht nur ein leuchtendes Wahrzeichen, sondern auch eine eigene Brotkreation. Mit dem Bio Ennstaler Steinofenbrot, einem biologischen Weizenmischbrot, ist dies auch höchst

FÜR LIEZEN ENTWICKELT: DAS BIO ENNSTALER STEINOFENBROT

BACKEN WIR'S GEMEINSAM AN!

FÜR UNSER ENGAGIERTES TEAM IN LIEZEN
SUCHEN WIR UNTERSTÜTZUNG IM BEREICH

VERKAUF
SERVICE
KÜCHE

WEITERE INFORMATIONEN UNTER
WWW.SORGERBROT.AT/MEINE-KARRIERE

Bewerbungen bitte an Markus Schlögl, Personalentwicklung
markus.schloegl@sorgerbrot.at

„LIEZEN ALS GRÖSSTER BEZIRK DER STEIERMARK UND STARKER VERKEHRSKNOTENPUNKT IST FÜR UNS EIN WICHTIGER STANDORT FÜR DIE ZUKUNFT. ES FREUT UNS DAHER GANZ BESONDERS, DASS WIR HIER NEU ERÖFFNEN UND EIN STÜCK UNSERER BROTKULTUR MITBRINGEN DÜRFEN."

Ulrike und Albin Sorger-Domenigg

erfolgreich gelungen. Seiner Vollendung wird viel Zeit gewidmet. Die Langzeitteigführung sorgt für Qualität, Geschmack und lange Frische. Dass es doppelt gebacken wird, macht seine Besonderheit aus und ist eine geschmackvolle Reminiszenz an frühere Bäckerzeiten. Die Krume, die dadurch entsteht, trägt zum unverwechselbaren Geschmack bei.

ARCHITEKTUR MIT ATMOSPHÄRE

Für das ansprechende Ambiente zeichnen Sandra Tantscher und Sebastian Jenull vom Architekturbüro Tantscher & Jenull verantwortlich. Mit ihnen hat die Familie Sorger-Domenigg bereits das dritte Projekt in die Realität umgesetzt. Ziel war es, einen stilvollen Rahmen zu schaffen, in dem man sich wohlfühlt und gerne verweilt, ohne jemals die Marke in den Hintergrund rücken zu lassen. Denn es muss gut sichtbar sein, worum es in einer Sorger-Filiale wie jener in Liezen geht: um die qualitätsvollen Produkte. Mit allen Sinnen sollen Besucher das Brot und Gebäck wahrnehmen können.

VON HAND GEMACHT

Die ansprechende Haptik der Oberflächen, die Entscheidung für schönes Handwerk unterstreicht dieses Ansinnen. Holz und Leinenstoffe lassen die gestalterischen Elemente zu einem harmonischen Ganzen verschmelzen. Diesem optischen Konzept liegt das Bekenntnis zu regionalen, biologischen Rohstoffen, Nachhaltigkeit und gesellschaftlicher Verantwortung zugrunde. Aus Überzeugung. Aus Freude am Tun. Für eine gute und geschmackvolle Zukunft.

BLICKFANG: EIN ÜBER 100 JAHRE ALTER LUSTER DER GRAZER MESSE

DAS TEAM RUND UM VERENA HINTSTEINER SORGT FÜR HÖCHSTE PRODUKT- UND QUALITÄTSSICHERHEIT

Q

Q WIE QUALITÄT

MIT ARGUSAUGEN

Überwachung im positivsten Sinn: Das Team für Qualitätsmanagement sorgt für Sicherheit im Produktionsprozess. Gearbeitet wird mit allen Sinnen und nach klaren Richtlinien. Ein Arbeitstag, gespickt mit vielerlei Kontrollen.

„Produktqualität hat höchste Priorität in unserem Haus“, betont Nina Sorger-Domenigg, Leiterin Finanzen und Organisation. Alle Produkte sind qualitativ hochwertig, ökologisch sowie sozial verträglich für Natur und Mensch. Anbau und Verarbeitung der Rohstoffe sowie der fertigen Backwaren unterliegen exakten Richtlinien und Verordnungen. Regelmäßige und unregelmäßige Kontrollen durch interne und externe Prüfer sichern die Einhaltung unserer Qualitätsstandards. Ein Team wacht Tag für Tag mit Argusaugen über den Geschehnissen im Betrieb. Die Basis seiner Arbeit sind drei Buchstaben: IFS. Der International Food Standard ist eine der höchsten Zertifizierungen im Lebensmittelbereich. Die engmaschigen Kontrollen der Abteilung für Qualitätsmanagement (QM) haben ein Ziel: Produkt- und Qualitätssicherheit.

STECKBRIEF

Jeden Morgen zieht das QM-Team rund um Verena Hintsteiner Proben aus der aktuellen Tagesproduktion. Dafür werden beispielsweise Bio Ennstaler Steinofenbrot und Butter-Plunder-Topfentascherl auf dem Produkttisch geprüft und verkostet. Entsprechen Struktur, Aussehen, Geschmack und Gewicht den Vorgaben? Für jedes im Unternehmen Sorger erzeugte Produkt gibt es einen eigenen Steckbrief, die Spezifikation. Tauchen Abweichungen auf, wird das sofort den Entscheidungsträgern der Abteilungen kommuniziert. „Das Qualitätsmanagement ist eine Kommunikationszentrale, es sammelt Daten über alle Produkte und verwaltet sie“, erklärt Qualitätsmanagerin Verena Hintsteiner.

ANALYSEN

Nächste Station des Arbeitstages: Der 3-Stufen-Sauerteig – Basis für köstliche Sorger-Brotsorten – wird seiner täglichen Messkontrolle unterzogen. Weiters werden in Zusammenarbeit mit der Abteilung für Produktentwicklung Spezifikationen erstellt. Sie gelten für Produkte, die neu ins Sortiment aufgenommen werden. „Alles wird exakt definiert“, sagt Hintsteiner. Das betrifft sämtliche Zutaten, auch die Verpackungsmaterialien. „Wir wissen, wie ein Rohstoff beschaffen sein muss, um höchste Qualität unserer Produkte zu gewährleisten.“ Damit werden die Anforderungen vom AMA-Gütesiegel bis zu unserer Bio-Zertifizierung erfüllt.

SCHULUNGEN

Der tägliche Rundgang führt die QM-Mitarbeiter in einzelne Abteilungen. Hier prüfen sie, ob Arbeitsprozesse nach den Vorgaben erfolgen – etwa ob Hygienestandards bei Mensch und Maschine eingehalten werden. Eine Stichprobe mit dem sogenannten Abklatschtest liefert den Beweis. Schulungen für Mitarbeiter gehören zum gewohnten Tagesablauf. Am Ende des Arbeitstages werden Vorbereitungen für diverse Audits (Kontrollen) getroffen, welche intern oder durch externe Stellen erfolgen. So gewährleisten wir unsere Standards und entwickeln unsere Qualität stetig weiter. Damit Bio Ennstaler Steinofenbrot und Butter-Plunder-Topfentascherl in perfekter Qualität genossen werden können.

UNSERE BAGELS: 100 % BIOLOGISCH UND VEGAN

B

B WIE VEGANE BIO BAGELS

DER KREIS SCHLIESST SICH

Der Sorger-Bagel (ob natur oder bestreut) ist bio und vegan. Er hat eine bewegte Geschichte, eine typische Kruste und einen weichen Kern. Das macht ihn einzigartig und besonders.

Schon während seiner Ausbildungszeit hat sich Albin Sorger-Domenigg junior dem Hefegebäck mit dem unverwechselbaren Loch in der Mitte intensiv gewidmet. Seine Abschlussarbeit zum Bäckermeister im Jahr 2005 stand ganz im Zeichen des Bagels. Zwei Monate lang hat Albin Sorger-Domenigg junior in einer polnischen Bäckerei im US-Bundesstaat New Jersey – einer der Hochburgen der Bagelkunst – sein Wissen vertieft. Da ist es nicht verwunderlich, dass konsequent an neuen Rezepten zur Erweiterung des Sortiments getüftelt wird.

Zur Geschichte des Bagels gibt es mehrere Theorien. Eine besagt, dass er im 17. Jahrhundert König Jan III. zu Ehren erfunden wurde. Ein Steigbügel diente einem Bäcker dabei als Vorbild für die Form. Der polnische König war nämlich ein ausgesprochener Pferdenarr. Der Grund für das prägnante Loch in der Mitte könnte aber auch darin liegen, dass es auf den Verkaufsmärkten von anno dazumal bereits Hygieneverordnungen gab. So konnte man die Gebäckstücke an Stangen auffädeln oder an Schnüren aufhängen.
Am plausibelsten erscheint aber folgende Version: Der Bagel ist ein aus Osteuropa stammendes jüdisches Gebäck. Weil traditionellerweise am Sabbat nicht gearbeitet werden durfte, bereitete man den Hefeteig bereits am Vortag zu und stellte ihn über Nacht kühl, weil die Hefe bei unter 7 Grad Celsius inaktiv wird.
Am Sabbat wurde der Bagel dann wieder zum Leben erweckt – und zwar mit heißem Wasser. Genau diese zwei wesentlichen Schritte in der Herstellung machen den Bagel so besonders. Die Langzeitteigführung über 18 Stunden sorgt für hohe Qualität, lange Frische und ein intensives Aroma. Der Kochvorgang verleiht dem Bagel eine typische Kruste und belässt ihm den

DIE BAGELS WERDEN, NACHDEM SIE IN FORM GEBRACHT WURDEN, AUF GRIESS ABGELEGT

DIE BIO BAGELS SIND NATUR ODER BESTREUT ERHÄLTLICH

VEGANER BIO BAGEL

„DER BIO BAGEL IST AUS UNSEREM SORTIMENT NICHT MEHR WEGZUDENKEN, DA ER MITTLERWEILE SEHR VIELE FANS UNTER UNSEREN KUNDEN HAT. UMSO MEHR FREUT ES UNS, DEN BAGEL NUN IN BIO UND VEGAN ZU PRÄSENTIEREN.“

Albin Sorger-Domenigg jun., Bäckermeister

weichen Kern. Fest steht: Das einzigartige Gebäckstück wurde auf jeden Fall in Europa erfunden. Die ältesten Quellen sind auf 1610 datiert. Polnisch-jüdische Einwohner brachten ihn dann im 19. Jahrhundert mit nach Amerika. „Eine Zeit lang war er hierzulande gar nicht mehr so populär, bis er den neuerlichen Siegeszug über die USA antrat“, erzählt der Fachmann. Heute ist der Bagel auch bei uns in aller Munde.

Seit 2005 hat Sorger ihn im Sortiment, er ist bio und vegan sowie in den Varianten Natur, mit Mohn oder Sesam bestreut erhältlich. „In der Herstellung haben wir uns für den Californian Style entschieden“, erzählt Albin Sorger-Domenigg junior. Statt kochenden Wassers wie beim New York Style kommt jede Menge Wasserdampf zum Einsatz, wenn die Bio Bagels im Backofen finalisiert werden.

REZEPT

Flammkuchen

KÜCHENCHEF MARKUS MISCHINGER

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Für den Teig:
210 g Mehl | 130 ml Wasser | 2 EL Rapsöl | 1 Prise Salz

Mehl, Wasser, Salz und Öl miteinander vermengen und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Das Backrohr auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig ca. eine halbe Stunde in Frischhaltefolie rasten lassen.

Für den Belag:
125 g Crème fraîche | 120 g Pizzakäse | 4 Stk. kleine Paradeiser | 1 Stk. Zucchini
20 g Parmesan | 8 Scheiben Prosciutto | 10 g Rucola | Olivenöl | Salz | Schwarzer Pfeffer

Den Teig teilen und mit etwas Mehl dünn ausrollen. Mit Crème fraîche dünn bestreichen und anschließend mit Pizzakäse und Paradeiserscheiben belegen. Im vorgeheizten Backrohr für 4 bis 5 Minuten backen lassen. Die Zucchini in längliche Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz goldbraun braten. Danach mit einem Papier gut abtupfen. Den fertigen Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Zucchini, Prosciutto, Parmesan und Rucola garnieren. Je nach Geschmack mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer vollenden.

T

T WIE TEAM

SÜSSES UND SAURES

Konditorin Patricia Uller liebt Süßes in allen Lebenslagen, ist Frühaufsteherin und Hundemama. Tischler Josef Esterls Leidenschaft sind Islandpferde. Kernölproduzent ist er auch.

BERUF ALS BERUFUNG

Was sie als Kind am liebsten gemacht hat? Der Oma beim Kuchenbacken helfen. Was sie heute beruflich macht? Als Konditorin im Sorger-Team die süßesten Versuchungen zaubern. Womit sie ihre Freizeit vorzugsweise verbringt? Neue Mehlspeisen zu kreieren. Es besteht kein Zweifel daran, dass Patricia Uller von früh bis spät das tut, was sie gerne tut. Seit Jahren bildet die Teamleiterin im Unternehmen Lehrlinge aus. Damit übernimmt sie besondere Verantwortung, vermittelt Wissen und den Wertekodex als Basis für die Erzeugung von Produkten höchster Qualität. Dafür müssen Tausende von Handgriffen perfekt sitzen, schließlich spannt sich der Bogen von Eiskreationen über die Schlagrolle bis hin zur Entwicklung neuer Produkte. Den frühen Start in den Arbeitstag versüßen ihr die Hunde Sandy und Lilu. Dem Ruf ihrer Rasse werden die Beagles in allen Punkten gerecht, bestätigt Uller. „Sie haben ihren eigenen Kopf. Das ist auch gut so.“ Was ihre Favoriten in der wunderbaren Welt aus Zuckerguss sind? „Mir schmeckt einfach alles Süße.“

LÖSUNG IN SICHT

Er ist der Mann für alle Fälle. Was nicht funktioniert, wird funktionierend gemacht. Ohne Josef Esterl geht nichts in den Sorger-Filialen. Mit vollem Einsatz ist er im gesamten Unternehmen unterwegs, um für jedes Problem eine Lösung zu finden. Wenn man ihn lässt. So wie er mag. Denn Geduld ist nicht seine größte Stärke, wie er schmunzelnd zugibt.
Seit bald 25 Jahren gehört der gelernte Tischler zum Sorger-Team. Mittlerweile managt er bereits die gesamte Haustechnik der Filialen vom Umbau bis zur Reparatur. Josef Esterl ist nicht nur aus steirischem Holz geschnitzt, es fließt quasi auch Kernöl durch seine Adern. Denn in der Landwirtschaft daheim baut er gemeinsam mit seinen Eltern Kürbisse an. Als Haus- und Hoflieferant für das Unternehmen Sorger hat sich Esterl längst einen Namen in Sachen grünes Gold gemacht. Sein Kernöl ist auch bei allen Kollegen sehr beliebt. Das Glück dieser Erde liegt darüber hinaus auf dem Rücken von Veangúr und Fönix. Die zwei Islandpferde sind seine große Leidenschaft, die er mit Tochter Julia teilt.

PATRICIA ULLER SORGT IN DER KONDITOREI FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF

JOSEF ESTERL IST STETS MIT VOLLEM EINSATZ DABEI

K

K WIE KAFFEE

IM LAND DER KAFFEEBOHNEN

Die Suche nach dem besten Rohstoff für einzigartigen und ehrlichen Bio-Kaffee führt die Familie Sorger-Domenigg quer über den Erdball. Jonathan Sorger-Domenigg hat in dieser Mission gerade Kaffeeplantagen in Brasilien besucht.

Die Basis für Sorger-Kaffee sind beste Bohnen von höchster Qualität, die unter den strengen Vorgaben ökologischer Landwirtschaft gedeihen. Sie ebnen den Weg zum perfekten Geschmackserlebnis. Dem Unternehmen Sorger liegt an Nachhaltigkeit, an Umweltverträglichkeit und an fairen Preisen für die Produzenten. Die Kaffeebauern wiederum sorgen mit großem Engagement für höchste Qualität der Kaffeebohnen, die im Hause Sorger dann ihre Vollendung in exzellentem Kaffee finden. „Das kommt wiederum direkt unseren Kunden zugute, für die wir unsere mit Liebe zusammengestellten Mischungen ständig optimieren“, betont Röstmeister Paul Sorger-Domenigg. Mit viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und großer Leidenschaft röstet er den hauseigenen Kaffee Woche für Woche frisch. Es handelt sich dabei ausschließlich um hochwertigen Bio-Kaffee.
Jonathan Sorger-Domenigg, Student der Agrarwissenschaften an der Universität für Bodenkultur in Wien, hat eine Einkaufsreise in Sachen Kaffeeanbau nach Brasilien unternommen, um die Qualität von biologischem Kaffeeanbau genau unter die Lupe zu nehmen und persönliche Kontakte zu knüpfen.
Die Fazenda Alegre, eine Farm in der Provinz São Paulo, und die Fazenda Flor de Café in der Region Bahia gehörten ebenso zu den Stationen seiner Reise wie Minas Gerais, die produktionsstärkste Provinz des Landes. In Letzterer wird sowohl konventionelle als auch biologische Kaffeeproduktion betrieben.
Die perfekte Gelegenheit also, um sich die Unterschiede im Detail anzusehen.

QUALITÄTSCHECK

„Der Kontrast zwischen konventioneller und biodynamischer Kaffeeproduktion ist groß“, konstatiert Jonathan Sorger-Domenigg. Auf den ersten Blick sei sichtbar, dass Bio-Kaffeeanbau im Einklang mit der Natur geschieht – allein die Sortenvielfalt auf Bio-Fazendas unterstreiche das. Hier werde zudem in Dimensionen gearbeitet, die viel überschaubarer und damit verträglicher sind. „Ich habe auf meiner Reise vor allem kleine Produzenten und Familienbetriebe kennengelernt, in vielen Fällen arbeitet die ganze Familie bei der Kaffeeproduktion mit“, berichtet Jonathan Sorger-Domenigg. Ihnen fehlen allerdings oft die finanziellen Mittel für die Bio-Zertifizierung. Sogenannte Cooperativas organisieren gegen eine Umsatzabgabe Förderungen und stellen Kontakte zu potenziellen Kunden her.

POSITIVE VERÄNDERUNG

Manchmal macht aber einfach die Natur einen Strich durch die Rechnung. „Beim Besuch in Catolés erzählte mir Kaffeebauer Marian, dass es seit vier Jahren nicht mehr ausgiebig geregnet hat und die meisten Kaffeebauern bereits aufgegeben haben.“ Marian hat aber durchgehalten. Bio-Kaffee-Bauern wie er sind der Grund, warum Jonathan Sorger-Domenigg am Ende seiner Reise voller Zuversicht zurückkehrt. Mit gewonnenen Erfahrungen, Know-How und dem Grundstein für neue Partnerschaften im Gepäck.

A

A WIE ALLERHEILIGENSTRIEZEL

WEGE INS STRIEZEL-GLÜCK

Was ein Allerheiligenstriezel mit einer Pilgerreise zu tun hat. Warum Taufkinder in Sachen Brauchtumsgebäck bevorzugt behandelt werden. Was den Butter-Konditor-Striezel von Sorger unverwechselbar macht.

Jedes Jahr vor Allerheiligen laufen die Meister der Flechtkunst in der Backstube des Familienunternehmens Sorger zur Höchstform auf. Da gilt es, für Allerheiligen in liebevoller Handarbeit Hunderte der beliebten Backwerke herzustellen. Schließlich ist es eine gute und lange Tradition, dass Taufpaten ihre Taufkinder mit einem Allerheiligenstriezel beschenken. Zum Glück stehen auch für alle anderen viele Stücke des Brauchtumsgebäcks für den Genuss bereit.
Einmal Mariazell und zurück: „Striezelflechten ist vergleichbar mit einer Pilgerreise“, konstatiert Bäckermeister Albin Sorger-Domenigg. Am Anfang steht die Vorfreude auf ein Projekt, das zu einem rundum zufriedenstellenden Ergebnis führen wird. Zwischendrin macht sich Demut vor der Aufgabe breit. Angesichts des Pensums, das man sich vorgenommen hat, beginnt es, im Rücken zu zwicken und zwacken, und die Beine werden ein bisschen schwer. Aber das Ziel bleibt klar vor Augen. Am Ende steht dann Glückseligkeit über das vollendete Werk.

TRADITION UND QUALITÄT

Dass der Butter-Konditor-Striezel aus dem Hause Sorger unverwechselbar ist, hat mehrere gute Gründe: „Wir produzieren ihn nach einem altüberlieferten Rezept und verwenden dafür absolut hochwertige Rohstoffe“, betont der Bäckermeister. Das spezielle Rezept des Hauses macht den Sorger-Striezel besonders saftig und aromatisch. Die Kunst des Flechtens liegt nun darin, drei, vier oder sechs Teigstränge in die gewünschte Form zu bringen und dabei ohne oder mit sogenannten Fenstern zu arbeiten.

DER BUTTER-KONDITOR-STRIEZEL: LIEBEVOLLE HANDARBEIT

HAUSGEMACHTE QUITTENMARMELADE

„UNSER BUTTER-KONDITOR-ALLERHEILIGENSTRIEZEL MIT QUITTENMARMELADE IST BEZÜGLICH DER PRODUKTION EIN SEHR HEIKLES PRODUKT. DURCH UNSERE LANGJÄHRIGEN MITARBEITER UND FACHKRÄFTE HABEN WIR ABER DIE SICHERHEIT, DASS UNS DIESE ANSPRUCHSVOLLEN PRODUKTE IMMER BESTENS GELINGEN."

Albin Sorger-Domenigg, Bäckermeister

Im Unternehmen Sorger werden traditionsgemäß sechs Stränge ohne Fenster in einer ausgefeilten Technik gekonnt übereinandergeschlagen. In acht Zwischenräumen des Flechtwerks findet hausgemachte Quittenmarmelade Platz. Das optische und geschmackliche i-Tüpfelchen zur Finalisierung bilden Hagelzucker und Mandelblättchen. Die Entscheidung über die optimale Backzeit unterliegt dabei den Erfahrungswerten der Bäckermeister. Große Aufmerksamkeit und Sensibilität sind in jedem Fall gefragt: Wird der Striezel zu früh aus dem Backofen geholt, fällt er zusammen; wird er zu lange gebacken, gerät er zu trocken. Für den vollendeten Butter-Konditor-Striezel von Sorger muss alles perfekt stimmen.

Alljährlich wiederholt sich übrigens im Zuge der Intensivflechttage in der Backstube dasselbe Schauspiel, wie Albin Sorger-Domenigg verrät. Da wird zügig Striezel um Striezel fertiggestellt. Und ganz unvermittelt macht sich ein Flechttechnikblackout breit.
„Es ist wie eine Blockade", schmunzelt der Experte. Ein paar wenige Minuten lang scheint die Abfolge der Handgriffe beim Flechten plötzlich unerklärlich. Kurzum: Man weiß nicht weiter.
Was in derartigen Situationen hilft? „Kurz innehalten, eine Pause machen", sagt Sorger-Domenigg. Die Erleuchtung folgt auf dem Fuß. Und der Pilger erreicht sein Ziel.

DIE HOHE KUNST DES STRIEZEL-FLECHTENS

FRISCHE SORGER BIO HEUMILCH

MILCH WIE DAMALS

Die neue Sorger Bio Heumilch vereint beste Qualität mit reinstem Genuss: zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft, mit einem natürlichen Fettgehalt, regional und aus artgerechter Tierhaltung. Von Natur aus gut!