

Das Magazin
für Brotgenuss

Nr. 4
2017

Souger



EIN GUTER GRUND FÜR NEUE WEGE

Die Geschichte unseres Unternehmens ist seit jeher vom Beschreiten neuer Wege und mutigen Entscheidungen geprägt. So stellt die Errichtung unseres neuen Produktstandortes in Lebring einen wesentlichen Entwicklungsschritt dar. Damit legen wir den Grundstein, um das traditionelle Bäckerhandwerk mit den Anforderungen eines modernen Produktionsstandortes zu verbinden. Das gelungene Zusammenspiel aus Traditionsbewusstsein, Handwerk und intelligenter Technik garantiert auch in kommenden Generationen zufriedene und motivierte Mitarbeiter und damit die höchste Qualität unserer Produkte.

IHRE FAMILIE SORGER-DOMENIGG



FAMILIE SORGER-DOMENIGG AUF DEM NEUEN GRUNDSTÜCK DES ZUKÜNFTIGEN PRODUKTIONSSTANDORTES IN LEBRING.
VON LINKS NACH RECHTS: PAUL SORGER-DOMENIGG, NINA SORGER-DOMENIGG, ALBIN SORGER-DOMENIGG SEN.,
ALBIN SORGER-DOMENIGG JUN. MIT HÜNDIN FRIEDA

IMPRESSUM

Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH, Eggenberger Allee 36, 8020 Graz
Fotografie: Werner Krug, Petru Rimovetz | Text: Georg Schröck | Druck: Druck Styria GmbH & Co KG



DER BIO DINKEL VOLLKORNSTERN – OPTISCH EIN HINGUCKER, GESCHMACKLICH EIN GENUSS

„EINE GUTE JAUSE SOLL NICHT NUR SCHMECKEN, SONDERN AUCH BEWUSSTE ERNÄHRUNG SEIN. DESHALB HABEN WIR GEMEINSAM MIT DER FH JOANNEUM EIN PRODUKT ENTWICKELT, DAS ALL DIESEN ANFORDERUNGEN ENTSPRICHT.“

Albin Sorger-Domenigg jun.

D

D WIE DINKEL

BIO-VOLLKORN MIT STERNEGARANTIE

Der Bio Dinkel Vollkornstern ist der neue Star im Sortiment der Sorger-Backwaren. Das 70 Gramm leichte Weckerl besticht aber nicht nur durch seine Optik, sondern vor allem durch seinen Inhalt. Mit dem Stern hat Sorger den guten Geschmack nun sprichwörtlich zur Wissenschaft erhoben.

Im Laufe ihrer langen und traditionsreichen Geschichte konnte die Bäckerei Sorger immer wieder mit Innovationen und neuen kulinarischen Kreationen überraschen. Bei der Entwicklung des neuen Bio Dinkel Vollkornsterns ist man nun einen entscheidenden Schritt weitergegangen. „Am Anfang stand die Suche nach einem attraktiven und den neuesten ernährungswissenschaftlichen Standards entsprechenden Vollkornprodukt. So haben wir uns entschlossen, eng mit entsprechenden Partnern aus der Forschung und der Wissenschaft zusammenzuarbeiten“, erklärt Albin Sorger-Domenigg jun.

In Kooperation mit den Studiengängen „Diätologie“ und „Nachhaltiges Lebensmittelmanagement“ der FH JOANNEUM entstand so ein Produkt, das alle Anforderungen einer bewussten Jause erfüllt. Über ein Jahr lang tüftelten Studierende, Forscher (Wissenschaftler) und Bäckermeister an der Rezeptur dieses Produkts, bis es schließlich seinen Weg vom Entwicklungslabor in die Backstube fand.

Der Stern, der diesen Namen trägt, hält in jeder Hinsicht, was er verspricht. Bio, vegan und salzreduziert,

ist er dank des vollwertigen Dinkelkorns und der vielen Saaten auch reich an Ballast- und Mineralstoffen, hochwertigen Fettsäuren und Eiweiß. Die nötige Würze verleiht dem Bio Dinkel Vollkornstern der regionale und biologische Brotklee, der den reduzierten Salzgehalt geschmacklich gänzlich vergessen lässt. Die knusprige Kruste, die den weichen und saftigen Kern ummantelt, macht den Stern nicht nur wohltuend, sondern auch wohlschmeckend. Diese Spezialität soll so gerade Kindern und Jugendlichen im Entwicklungsstadium einen Anreiz zur bewussten Ernährung geben.

Mit der Einführung des Bio Dinkel Vollkornsterns konnte das Unternehmen Sorger aber auch ein beachtenswertes Hilfsprojekt verbinden. So werden pro verkauften Stern fünf Cent an das Jane Goodall Institut - Austria übergeben, die das Clever-Girls-Projekt in Uganda unterstützen. Durch dieses Projekt erhalten junge Mädchen die Möglichkeit, eine Schule zu besuchen, und bekommen durch Bildung die Chance auf ein besseres Leben in einem schwierigen Lebensumfeld. Das vom Jane Goodall Institut - Austria initiierte „Peer Education Program“ zielt darauf ab, Mädchen den



Zugang zu Bildung zu erleichtern und die Qualität der Ausbildung durch ein „Peer to Peer Model“ zu verbessern und zu vertiefen. Im Rahmen dieses vorbildhaften Programms, welches mittlerweile schon seit acht Jahren hervorragende Erfolge erzielt, werden ausschließlich junge Frauen ausgebildet, die dann als Multiplikatorinnen in den Gemeinden und Schulen tätig werden. Der Effekt dieses Programms, der ständig evaluiert und dokumentiert wird, zeigt deutlich, welche großartige Arbeit durch die jungen engagierten Frauen geleistet wird und welchen starken Einfluss sie durch ihr Wirken auf ihre Zielgruppen ausüben.

Dieser Erfolg bestärkt auch die Firma Sorger, dieses Projekt weiterhin tatkräftig zu unterstützen, wenngleich gerade bei der Bewusstseinsbildung der Eltern noch Überzeugungsarbeit zu leisten ist. So sollen mit

dieser Förderung nun auch zusätzlich Erwachsene ausgebildet und in die Gemeinden entsandt werden, um als erwachsene „Peer Educators“ die Arbeit der jungen Frauen zu ergänzen.

Diesem sozialen Gedanken folgend, hat die Familie Sorger-Domenigg jungen Männern, die aus ihrer kriegsgebeutelten Heimat flüchten mussten, einen Ausbildungsplatz in ihrer Bäckerei zur Verfügung gestellt. Auch dieses Projekt entwickelte sich zu einer Erfolgsgeschichte. In Zusammenarbeit mit der Caritas wurden drei Lehrlinge aufgenommen, die im Zuge ihrer beruflichen Ausbildung sehr rasch unsere Sprache erlernten und so zu einem fixen Bestandteil der großen Sorger-Familie wurden. Diese erfreulichen Begleitumstände machen den Bio Dinkel Vollkornstern zu mehr als nur einem Gebäck.





P

P WIE PINZE

LANGE REISE MIT GEBÄCK

Nur wenige Menschen kennen die wahre Geschichte der beliebten Original Görzer Butterpinze. Ihre Herkunft ist untrennbar mit der Familie Sorger-Domenigg verwoben. Unternehmer Albin Sorger-Domenigg sen. gibt einen seltenen Einblick in die Familienchronik.

Als der junge Offizier Albin Sorger-Domenigg in den Wirren des Ersten Weltkrieges in Görz am italienischen Isonzo stationiert wurde, ahnte er selbst noch nicht, dass er aus diesen schweren Zeiten etwas zurück in die Heimat bringen würde, was die österreichische Brotkultur und auch seine eigene Familiengeschichte so nachhaltig prägen sollte. In diesen Jahren hatte der gelernte Bäcker und Müller nämlich die Möglichkeit, Region, Menschen und die ansässige Kulinarik kennenzulernen. Sein großes Interesse galt hier natürlich den speziellen und für die Gegend charakteristischen Teigwaren. Vor allem die in unseren Breiten unbekannte friaulische Pinza begeisterte den jungen Bäckermeister derart, dass er ihre Rezeptur nach dem Krieg mit ins heimische Graz brachte.

Tatsächlich war diese Spezialität mit ihren vielen hochwertigen und besonderen Zutaten hierzulande noch gänzlich unbekannt. In den österreichischen Kernlanden der späten Donaumonarchie wurden nämlich vorwiegend mit Zucker versetzte Süßteigwaren serviert. Die auf Sauerteigbasis hergestellte Pinza stellte also eine echte kulinarische und geschmackliche

Revolution dar. In den folgenden Jahren gelang es dem Sohn des Backwarenpioniers Albin Sorger-Domenigg, diese Delikatesse erfolgreich in Österreich zu vermarkten.

Als erste Städte wurden von Graz aus Wien und Salzburg mit dieser Novität beliefert. In den 1970er- und 1980er-Jahren folgten dann weitere Städte in Österreich. Mit einem Lächeln erinnert sich Albin Sorger-Domenigg sen., das heutige Familienoberhaupt in vierter Generation, daran, dass zu Beginn noch mit Post und Bahn ausgeliefert wurde und er die Original Görzer Butterpinze noch selbst als junger Mitarbeiter im Familienbetrieb österreichweit an ihren jeweiligen Bestimmungsort lieferte.

Wie zu erwarten war, blieb der Erfolg der Pinze bei den Mitbewerbern nicht unbemerkt. So findet diese mittlerweile zu einem traditionellen österreichischen Brauchtumsgebäck gewordene Speise zahlreiche Nachahmer. Das Rezept der Original Görzer Butterpinze ist und bleibt aber ein im Hause Sorger gut gehütetes Familiengeheimnis. Einige Details dürfen jedoch verraten werden.



DAS SORGER-TRADITIONSGEBÄCK WIRD VON HAND ZUBEREITET



DIE ORIGINAL GÖRZER BUTTERPINZE – NICHT NUR GESCHMACKLICH EIN EINSCHNEIDENDES ERLEBNIS





DIE REZEPTUR DER GÖRZER BUTTERPINZE BLEIBT SEIN GEHEIMNIS: ALBIN SORGER-DOMENIGG SEN., BÄCKERMEISTER IN VIERTER GENERATION

„DIE GESCHICHTE DER GÖRZER BUTTERPINZE IST AUCH TEIL UNSERER FAMILIENCHRONIK. DAS GUT GEHÜTETE GEHEIMNIS IHRER ZUBEREITUNG GEBEN WIR SORGER S VON GENERATION ZU GENERATION WEITER.“

Albin Sorger-Domenigg sen.

Der namensgebende italienische Begriff „pinza“ weist schon darauf hin, dass bei der Herstellung der Schnitt eine einschneidende Rolle spielt. Bekommt doch die Pinze durch das dreifache Einschneiden der Teigballen ihre charakteristische Form.

Überhaupt spielen eine sorgfältige Teigzubereitung und ausreichend Zeit für die Teigreifung eine wesentliche Rolle bei der Herstellung dieser ursprünglich aus Friaul-Julisch Venetien stammenden Köstlichkeit. Die flaumige Konsistenz wird unter anderem durch die Beigabe von Butter, Eidotter sowie mittels Vorteig und Dampf erreicht. Anders als in industrialisierten Großmanufakturen gibt man in der Bäckerei Sorger

dem Teig die nötige Zeit, sich mit den übrigen Zutaten harmonisch zu verbinden und so in einem dreistufigen Verfahren der Pinze ihren einzigartigen Geschmack zu verleihen. Das streng geheime Rezept wurde innerhalb der Familie Sorger-Domenigg von Generation zu Generation gehütet und weitergegeben.

Damit ist dieses kleine Gebäck nach langer Reise an unserem Ostertisch angekommen. Es ist eine weitere schöne Wendung der Geschichte, dass die Grazer Familie Sorger-Domenigg in so manchem Görzer Stadtführer als Hersteller der Original Görzer Butterpinze genannt wird.



DER LEGENDE AUF DER SPUR

AUF DIE SPUREN SEINER VORFAHREN BEGAB SICH ALBIN SORGER-DOMENIGG SEN. IM ZUGE SEINER REISE IN DAS HERKUNFTSGEBIET DER GÖRZER BUTTERPINZE. UND EBENSO WIE SEIN GROSSVATER BRACHTE AUCH ER NUN EINIGE NEUE ERKENNTNISSE MIT NACH GRAZ. BEIM KOLLEGIALEN AUSTAUSCH MIT DEM CHEF DER PASTICCERIA CIDIN EDDO KONNTE ER WESENTLICHE UNTERSCHIEDE HINSICHTLICH DES KULINARISCHEN STELLENWERTS UND DER ZUBEREITUNG DER PINZE GEWINNEN. SO WIRD DAS GEBÄCK IM FRIAUL GANZJÄHRIG PRODUZIERT UND GEGESSEN, WÄHREND HIERZULANDE DIE BUTTERPINZE VORWIEGEND ZUR OSTERZEIT AUF DEN TISCH KOMMT. AUCH DIE REZEPTUR VARIERT SEHR STARK UND WIRD VON DEN EINZELNEN BÄCKERMEISTERN JEWEILS SORGSAM GEHÜTET.

Fotos: Archivio PromoTurismo FVG Gorizia Massimo Crivellari (POR FESR 2007-2013) (3)
Archivio PromoTurismo FVG Gorizia castello (© Marco Milani)



O

O WIE ORGANISATION

VERWALTUNG MIT HALTUNG

Bis zum vollendeten Genuss eines köstlichen Weckerls der Bäckerei Sorger müssen neben der traditionellen handwerklichen Tätigkeit in der Backstube zahlreiche organisatorische Räder ineinandergreifen. Die Fäden der Organisation im Herzen des Familienbetriebs laufen seit nunmehr zwei Jahren bei Nina Sorger-Domenigg zusammen.

Täglich gehen über 350 Menschen in der Firma Sorger ihren unterschiedlichen Tätigkeiten nach. Vom Bäckermeister über den Lieferanten bis zum Servicemitarbeiter greifen unzählige Hände und Arbeitsschritte ineinander. Dabei müssen auch zahlreiche Ressourcen bereitgestellt werden. Dass dies alles reibungslos und koordiniert vonstattengeht, ist vor allem Nina Sorger-Domenigg, der Tochter des Firmenchefs, und ihren Mitarbeitern im Verwaltungsteam zu verdanken. Sie komplettiert seit zwei Jahren den Familienbetrieb in dieser wesentlichen und verantwortungsvollen Position. Ihre Ausbildung absolvierte sie an der Wirtschaftsuniversität Wien. Hier sammelte sie neben dem Studium auch wertvolle Erfahrung in der Gastronomie. Dem erfolgreichen Abschluss ihres Studiums folgten interessante Jahre in der Finanzberatung. In dieser erfolgreichen Zeit in der Bundeshauptstadt erteilte sie schließlich der Ruf des Familienunternehmens, ihre Fähigkeiten nun im eigenen Haus einzubringen. Der umfangreiche Aufgabenbereich, der hier auf sie wartete, umfasst die wohl wichtigsten Sparten jeder unternehmerischen Tätigkeit. Nina Sorger-Domeniggs Büro wurde so in kurzer Zeit zur Schalt- und Leitstelle des Betriebes. Neben den finanziellen Angelegenheiten gilt ihr Hauptaugenmerk der internen Verwaltung

und Prozessoptimierung. „Das ist nicht immer einfach“, bekennt Nina Sorger-Domenigg, „denn mit einem wachsenden Unternehmen steigen auch die betrieblichen Anforderungen, die es weiterhin in gewohnt hoher Qualität zu bewältigen gilt.“ So ist sie mittlerweile zur ersten Vertrauensperson für Fragen und Probleme aller Art geworden, was ihr im Unternehmen den Ruf als umsichtige Problemlöserin eingebracht hat. Dabei gelingt es ihr immer, auf die Bedürfnisse des Einzelnen einzugehen, ohne den Blick auf das große Ganze zu verlieren. Die Philosophie der Bäckerei Sorger ist ihr ein ehrliches Anliegen, mit dem sie sich nicht nur aus rein familiären Gründen hundertprozentig identifizieren kann. Ähnlich wie Familienoberhaupt und Firmenchef Albin Sorger-Domenigg sen. sieht auch seine Tochter die Zukunft des traditionellen Bäckereihandwerks in der Fertigung regionaler, qualitativ hochwertiger und vor allem biologischer Backwaren. „Ich bin sehr stolz auf meinen Vater, der diesen innovativen und nachhaltigen Weg als einer der Ersten seiner Branche bereits vor Jahren eingeschlagen hat“, zeigt sich Nina Sorger-Domenigg von diesem konsequenten Schritt, der nicht den Profit, sondern den Menschen und die Natur in den Mittelpunkt stellt, überzeugt.

T

T WIE TEAM

HERZENSANGELEGENHEIT

Frau Mila Eskinja und Herr Karl List arbeiten zwar in gänzlich unterschiedlichen Bereichen im Unternehmen, haben eines aber doch gemeinsam: Sie gehen mit ganzer Seele und noch mehr Herz ihrer täglichen Berufung in der Bäckerei Sorger nach.

KARRIERE IN DER GASTRONOMIE

In Kroatien geboren, kam Mila Eskinja 1991 nach Graz und spielt seit 1995 im Sorger-Team eine wichtige Rolle. Mit großem Einsatz, Fleiß und Loyalität hat sie sich bereits das Vertrauen der Familie Sorger-Domenigg erworben. Die Wünsche und Anliegen ihrer Kunden erfüllt sie mit Herzlichkeit und hat stets ein offenes Ohr für alle: ob Kunden, Kollegen oder Vorgesetzte. Sie ist eine Teamplayerin, wohl auch, weil sie nicht nur in ihrem Job, sondern auch zu Hause ihre Mannschaft steuert. Im herzlichen Umgang mit ihren Gästen wird sofort klar, dass ihr Beruf weit mehr als nur Arbeit für sie ist. Nach Jahrzehnten im Stammhaus in Eggenberg ist sie nun am Südtiroler Platz für die Serviceleitung zuständig und gibt den positiven Geist des Familienunternehmens Sorger an ihre Mitarbeiter und Gäste weiter. Die zahlreichen Stammkunden wurden im Laufe der Jahre für sie schon lange mehr als nur Kaffeehausbesucher. „Es passt einfach“, bringt sie das Verhältnis zu ihrem Arbeitgeber und ihren Kunden treffsicher auf den Punkt. Wer Frau Mila in ihrer Filiale persönlich erlebt und die Hobbys ihrer Söhne Josip und Gabriel kennt, fragt sich bewundernd, woher sie diese sprudelnde Energie nimmt. „Das ist keine Zauberei“, lächelt Frau Mila und verrät ihr Geheimnis: „Viel Herzblut und einige Tassen vom besten Kaffee in Graz.“ Espresso von Sorger natürlich.

ZWEI LEBEN BEI DER BÄCKEREI SORGER

Seit 34 Jahren ist Karl List nun schon in unterschiedlichsten Funktionen in der Bäckerei Sorger tätig. Seit 2011 ist er außerdem Obmann des Betriebsrates. Sein Weg im Unternehmen führte ihn vom Bäckergehilfen über die Leitung der Logistik und des Fuhrparks zum Dreh- und Angelpunkt der Firma Sorger: in die Arbeitsvorbereitung und Produktionsplanung. Dort trägt er nun dafür die Verantwortung, dass die zahlreichen Kunden zu jeder Zeit in ein frisches Gebäck aus dem gesamten Sortiment beißen können. „In enger Absprache mit den einzelnen Abteilungen entscheide ich jeden Morgen ab 3.00 Uhr Früh, welche Mengen zu welchem Zeitpunkt in der Produktion gefertigt werden, damit alles zur rechten Zeit am richtigen Ort ist“, erklärt Herr List. Dieser Arbeit jeden Tag nachgehen zu dürfen, ist für Herrn List aber auch in anderer Hinsicht ein großes Geschenk. Denn wenn er seine Lebensgeschichte erzählt, dann spricht er von zwei Leben. Von dem vor und dem nach seinem „Um-Purzler“, wie er seinen schweren Herzinfarkt im Jahr 2009 nennt. Diesen Schicksalsschlag konnte er nur durch die Unterstützung seiner Familie und den großen Beistand der Firma Sorger gut bewältigen. „In dieser schwierigen Zeit hat mir die Familie Sorger-Domenigg wichtigen Rückhalt und Sicherheit gegeben und mir beim Wiedereinstieg in den Beruf alle Möglichkeiten geboten“, zeigt sich Karl List für dieses zweite Leben in privater und beruflicher Hinsicht immer noch dankbar.





K

K WIE KAFFEE

EIN WAHRHAFT HIMMLISCHER KAFFEEGENUSS

Neben der Röstung und der Zubereitungsart hängt die Qualität eines Kaffees letztendlich immer von der Bohne ab. Wenn diese aus Brasilien, dem Land des Kaffees, kommt und darüber hinaus auch noch einen spirituellen Hintergrund hat, spricht wohl alles für ein himmlisches Geschmackserlebnis.

Auf der Fazenda Nossa Senhora de Fatima in Brasilien werden auf 235 Hektar hochwertige Bio-Kaffeebohnen angebaut. Der Eigentümer, Ricardo de Aguiar Resende, der die Farm gemeinsam mit seiner Frau in dritter Generation führt, benannte sein Anwesen nach dem Geburtsort seiner Mutter, dem Pilgerort Fatima in Portugal. Hier soll, nur 100 Kilometer von der Hauptstadt Lissabon entfernt, die heilige Jungfrau Maria immerhin drei Mal erschienen sein.

Mit großer Erfahrung und Fingerspitzengefühl für den Kreislauf der Natur widmet sich der Farmer dem Anbau der einzigartigen Kaffeebohnen. Wichtig ist ihm dabei, dass die gesamte Produktion zu 100 Prozent biologisch erfolgt. Selbst bei der Schädlingsbekämpfung bringt Ricardo pharmazeutische Pflanzen wie den indischen Embo-Baum umweltschonend zum Einsatz. Die Bohne selbst wird trocken aufbereitet. Diese Methode ist die älteste Form der Verarbeitung und findet auch ganz im Sinne des Eigentümers weitgehend ohne maschinellen Einsatz statt. Bei diesem Verfahren wird die gesamte Kirsche getrocknet und in der Sonne auf großen Flächen in 950 Metern Seehöhe ausgelegt.

Das Ergebnis kann sich sehen beziehungsweise schmecken lassen. Der für seine sehr feinen und sanften Aromen geschätzte „Brazil Organic“ ist nun also die neueste Kaffeebohne im Hause Sorger. Röstmeister Paul Sorger-Domenigg, der seine Leidenschaft für Kaffee zum Beruf und zur Berufung machte, kommt ins Schwärmen: „Dieser Kaffee ist ein geschmacklicher Bote des Frühlings, mit den schönsten Erinnerungen an den Winter.“

Die hundertprozentige Arabica-Bohne zeichnet sich durch ihren Duft nach Edelkakao aus. Ausdrucksstark auf der Zunge, schmeckt sie im Abgang nach Haselnuss und dunkler Schokolade am Gaumen. Der herrliche Bio-Kaffee aus brasilianischer Höhenlage mit göttlichem Hintergrund ist in den 24 Sorger-Filialen erhältlich.

Ein Kaffee mit einer derart „gesegneten“ Herkunft eignet sich wohl bestens für eine geradezu himmlische Osterjause mit der Original Görzer Butterpinze und anderen Köstlichkeiten aus der Bäckerei Sorger.



SORGER BIO DINKELMEHL

DAS „EINMAHLEINS“ DES GUTEN GESCHMACKS

In Kürze im Sorger-Regal erhältlich: Das Sorger Bio Dinkel Mehl ist die Grundlage der vielen Backwaren aus unserem Sortiment. Und auch bei diesem Produkt legen wir besonderen Wert auf Regionalität und höchste Qualität. Mit dem Sorger Bio Dinkel Mehl kommt beste Bäckerqualität auch in Ihre Küche!

