

Soeger



EINLADEND

Ein Haus mit Geschichte und guten Traditionen – das ist der Sorger in der Sporgasse. Die Filiale verkörpert in idealer Weise das, wofür wir stehen. Einen Ort der Kommunikation für alle Generationen, einen Raum zum Wohlfühlen, einen Platz mit hohen Ansprüchen an Qualität. Wir haben den beliebten Treffpunkt für Grazer und Steirer nach fast 40 Jahren vollkommen neu gestaltet. Unsere Prämisse: Vergangenes schätzen und bewahren, aber gleichzeitig Mut zur Innovation zeigen und Zukunftsweisendes ermöglichen. Der neue Sorger lädt jetzt zum Genuss von früh bis spät ein. Schauen Sie sich das doch einfach einmal an.

IHRE FAMILIE SORGER-DOMENIGG



FAMILIE SORGER-DOMENIGG IN DER FRISCH RENOVIERTEN FILIALE IN DER SPORGASSE IM HERZEN VON GRAZ. VON LINKS NACH RECHTS: ANNA KAMMERLANDER, PAUL SORGER-DOMENIGG, ALBIN SORGER-DOMENIGG SEN., ALBIN SORGER-DOMENIGG JUN., NINA SORGER-DOMENIGG MIT HÜNDIN FRIEDA

IMPRESSUM

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



„HISTORIA SORGER“ VON ALFRED RESCH, ÖLFARBE AUF FARBFOTOGRAFIE, 125 X 140 CM, 2017



BROTKULTUR TRIFFT KUNST – DIE NEUE FILIALE IN DER SPORGASSE

S

S WIE SPORGASSE

AUS ALT MACH NEU

Wir haben unsere Filiale in der Sporgasse neu gestaltet. Das war ein guter Grund, das Haus auch abends zu öffnen. Gäste werden jetzt von früh bis spät kulinarisch verwöhnt, können aus einer feinen Weinkarte wählen und in musikalisch ansprechender Atmosphäre den Tag ausklingen lassen.

Die Filiale der Bäckerei Sorger in der Sporgasse hat nach 40 Jahren ein komplettes Make-over bekommen. Jetzt erstrahlt sie in neuem Glanz: Behagliches Holz, warme Erdtöne, dezente farbliche Akzente, stimmige Kunstwerke und goldene Lichtkörper schaffen eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Bei allen Neuerungen in Mobiliar und Technik hatte ein gemütliches Kaffeehausambiente oberste Priorität. Stammgäste erkennen es sofort: Als Reminiszenz an die Tradition des Hauses hat die Familie Sorger-Domenigg den floralen Tiffany-Lampen – von Anfang an schmucker Teil der Einrichtung – wieder einen zentralen Platz im neu gestalteten Haus eingeräumt.

QUALITÄTSSTREBEN

Neben einem großen Bäckerei-, Konditorei- und Snacksortiment, einem reichhaltigen Frühstücksangebot und biologischem Kaffee aus hausgener Röstung werden schon seit den frühen 70er-Jahren in der Filiale in der Sporgasse täglich frische Menüs aus regionalen Produkten angeboten. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die ständig wachsende

Nachfrage nach vegetarischen Gerichten gelegt, um dem Leitsatz „Innovation und Tradition“ gerecht zu werden. Das Ambiente hat man nun der Qualität der angebotenen Produkte angepasst. Nach der Entkernung des Lokals wurden seine alten Strukturen herausgearbeitet und bestmöglich erhalten. Das Gestaltungskonzept des Architektenteams Sandra Tantscher und Sebastian Jenull vom Atelier Astwerk schafft ein völlig neues Raumerlebnis sowie einen einmaligen Blick auf die belebte Sporgasse in der historischen Altstadt von Graz.

SCHAURAUUM

Eine weitere Tradition wurde im Zuge des Umbaus aufgegriffen: In den 70er-Jahren wurde die Filiale in der Sporgasse mit einer Ausstellung des Künstlers Rudolf Pointner eröffnet. Knapp vierzig Jahre später begleitet der Grazer Künstler Alfred Resch diesen Schritt und stellt verschiedenste Werke aus. Damit leistet er einen großen Beitrag zum Ambiente des Lokals, welches ihm wiederum als Schauraum dient. „Durch dieses künstlerische Konzept kann man in unserer Filiale zweierlei Kultur erleben: Brotkultur



EIN SITZPLATZ IN DER GALERIE IM ERSTEN STOCK ERLAUBT EINEN WUNDERSCHÖNEN BLICK AUF DAS TREIBEN IN DER GRAZER SPORGASSE

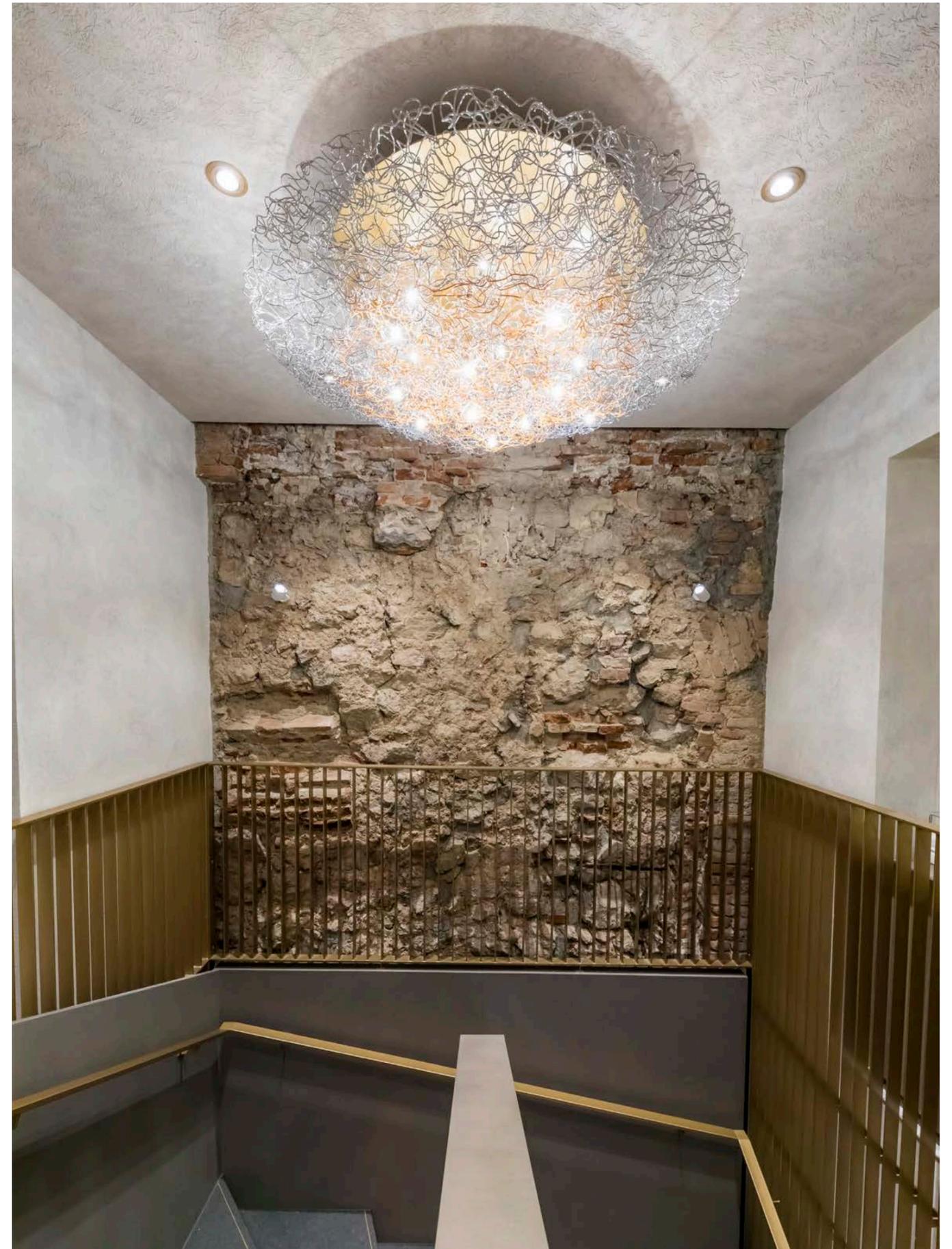


vereint mit urbaner, zeitgenössischer Kunst. Damit verknüpfen wir Tradition und Innovation auf besondere Art und Weise“, betont das Führungsduo Ulrike und Albin Sorger-Domenigg sen.

ABENDÖFFNUNG

Die Genusszeiten wurden wesentlich erweitert: Um das Ambiente auch abends genießen zu können, ist die Filiale in der Sporgasse Sonntag und Montag bis

19 Uhr, Dienstag bis Donnerstag bis 22 Uhr sowie Freitag und Samstag bis 23 Uhr geöffnet. Durch diese Investition leistet Sorger im Herzen der Grazer Altstadt einen wertvollen Beitrag zur Belebung der Innenstadt. Darüber hinaus sichert er damit die Arbeitsplätze seiner Mitarbeiter und schafft durch die Abendöffnung und das erweiterte Speisenangebot neue Stellen. Ein Konzept, das den ganzen Tag zum Genießen einlädt und viele Grazer und Steirer überraschen wird.



ALTE STRUKTUREN WURDEN HERAUSGEARBEITET UND NEUE AKZENTE GESETZT



DIE VOR WITTERUNG GESCHÜTZTEN MEHLSILO STEHEN AUF WIEGEZELLEN, UM DIE EXAKTE DOSIERUNG FÜR REZEPTUREN ZU GEWÄHRLEISTEN

I

I WIE INNOVATION

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Altes Handwerk, neue Technik: Bei Sorger vereinen sich traditionelle Backkunst und moderne Technologien zu einem bewährten Credo – Qualität und Sicherheit für jedes Produkt.

Seit Jahrhunderten steht Sorger für Backwaren, die das Ursprüngliche bewahren. Auch heute werden Tag für Tag einige Tausend Brotlaibe von Hand geformt. Deshalb ist die Zeit im Unternehmen aber nicht stehen geblieben. Die Schritte der Herstellung wurden im Dienste von Qualität und Sicherheit sukzessive auf eine neue Ebene gehoben.

Maßgeblich dabei ist der International Food Standard (IFS) als eine der höchsten Zertifizierungen im Lebensmittelbereich. Er garantiert, dass die Arbeit, die wir leisten, höchsten Anforderungen gerecht wird. Zu jedem Zeitpunkt der Produktion ist eine lückenlose Nachvollziehbarkeit der gesetzten Arbeitsschritte und der verwendeten Rohstoffe möglich. Das hat einen großen Vorteil: Wir stellen Brot und Gebäck in einer gleichbleibenden und klar definierten Qualität her. Das garantiert unser Qualitätsmanagement mit engmaschigen Kontrollen, aufwendigen internen und externen Prüfverfahren und regelmäßigen Audits. Das Bekenntnis zu Nachhaltigkeit, Ökologie und Regionalität bestimmt den Produktionsprozess.

PULS DER ZEIT

Das Bäckerhandwerk vereint in unserem Haus beide Welten: Traditionen zu pflegen und gleichzeitig am Puls der Zeit zu sein. Das alles geschieht zum Wohle des Konsumenten. „Dass wir uns moderner Technologien bedienen, sagt nichts darüber aus, dass wir nicht wie früher backen. Hier geht es um eine wichtige und notwendige Weiterentwicklung“, betonen Albin Sorger-Domenigg sen. und jun., zwei Generationen Bäckermeister. Der Teig bekommt nach wie vor die Zeit zu reifen, die er braucht. Davon zeugt beispielsweise die Langzeitteigführung mit zwölf bis 48 Stunden. Der Natursauerteig wird dabei immer wieder mit Wasser und Mehl genährt, was Aromen und Hefe entstehen lässt und schlussendlich vollendetes Brot möglich macht.

EHRLICHES HANDWERK

Ehrliches Handwerk ist ein hoher Wert im Familienunternehmen Sorger. Wir empfinden große Wertschätzung für das, was die Natur uns bietet, und wollen unseren Kunden stets höchste Qualität bieten. Wenn Sorger draufsteht, ist Sorger drin. Ursprünglich im Sinne der Backkunst seit 1688, innovativ mit jedem neuen Tag.



HÖCHSTE ANSPRÜCHE: IN DIE PRODUKTION GELANGT MAN NUR DURCH DIE DREISTUFIGE HYGIENESCHLEUSE



EINE GLEICHMÄSSIG KLIMATISIERTE RAUMUMGEBUNG SOWIE MEHLSTAUBABSAUGUNG SORGEN FÜR EIN ANGENEHMES RAUMKLIMA UND GLEICHMÄSSIGE PRODUKTQUALITÄT



REZEPTGESTEUERTE DOSIERGERÄTE UND KNETPROGRAMME GARANTIEREN EINE GLEICHMÄSSIGE QUALITÄT DER TEIGE UND FÜLLEN

V

V WIE VELOFOOD

GUTE TAT PER RAD

Die Kooperation von Sorger mit dem Lieferservice Velofood trägt köstliche Früchte: Gerichte des Mittagstischs und ein ausgewähltes Sortiment der Bäckerei können nach Hause oder ins Büro bestellt werden. Die Lieferung erfolgt mit dem Fahrrad.

Nachhaltigkeit ist ein viel strapazierter, inflationär gebrauchter Begriff. Werden viele Worte darüber verloren, ohne Taten zu setzen, verfehlt das Konzept seine Wirkung völlig. Ist Nachhaltigkeit jedoch gelebter Alltag, kann sich ihr Potenzial voll entfalten – das ist ganz im Sorger-Sinne.

Im Familienunternehmen ist man stets für neue Vertriebswege offen, um das geschmackvolle Sortiment des Hauses zu den Kunden zu bringen. Die Kooperation mit dem Grazer Lieferservice Velofood ist ein erfolgreiches Beispiel dafür. „Gerade bei umweltfreundlichen Entwicklungen und nachhaltigen Zustellmethoden wie diesen wollen wir von Anfang an mit dabei sein“, betont Geschäftsführer Albin Sorger-Domenigg sen. Dabei verbindet sich die Entscheidung für regionale Produkte in veredelter Form in kongenialer Weise mit einer raschen und ökologischen Lieferung an die Kunden.

Wie das Ganze funktioniert? Velofood macht es möglich, dass das Lieblingsessen direkt auf Bestellung von Kurieren zu den Kunden geradelt wird.

Als Pilotfiliale fungiert das Grazer Stammhaus auf dem Südtiroler Platz. Bestellt und bezahlt wird via App oder online (www.velofood.at). In einem Radius von vier

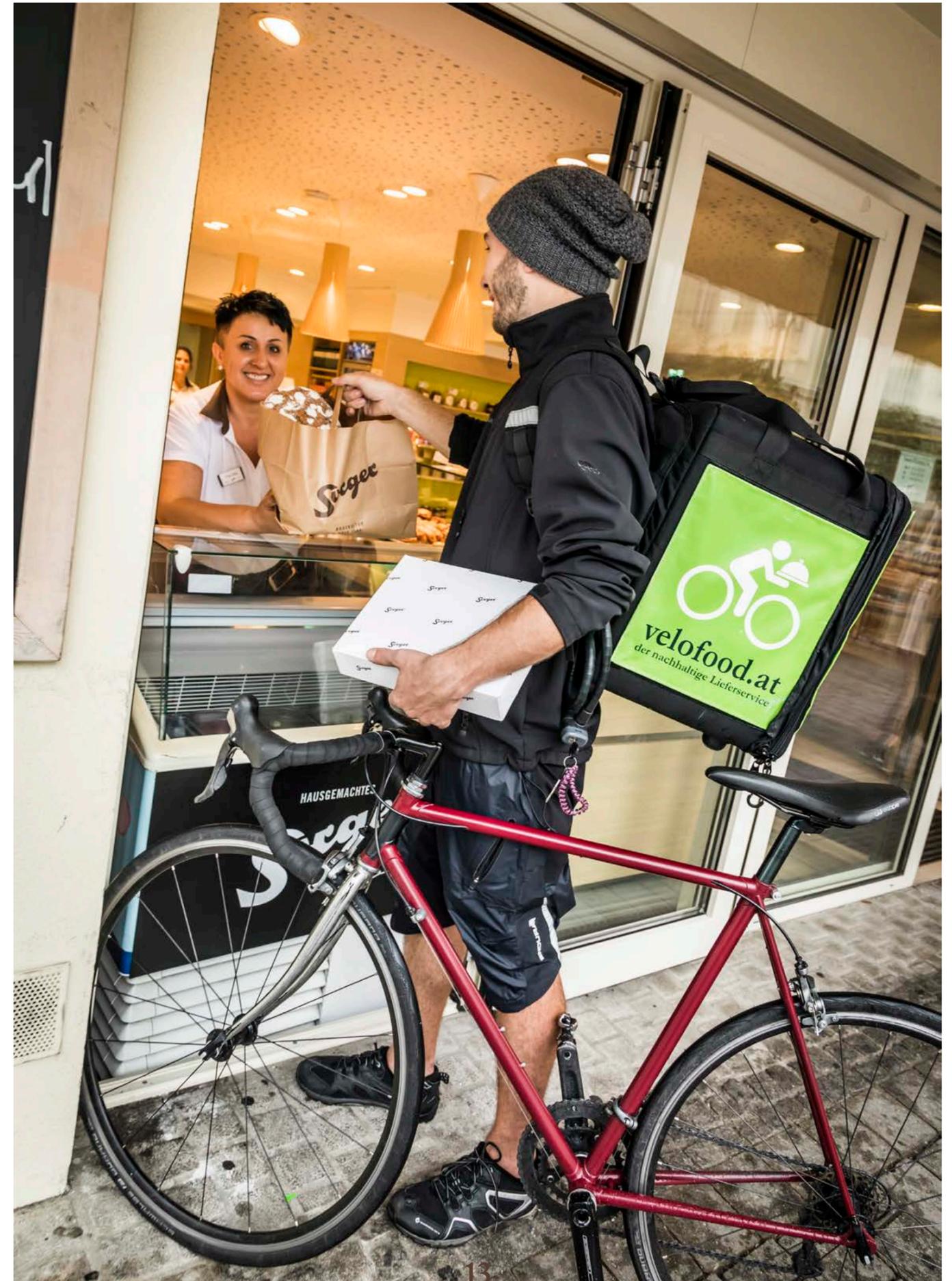
Kilometern können Gerichte des Hauses, aber auch ein Sortiment aus Sorger-Brot und Gebäck direkt an die Haustür geliefert werden.

Die Reichweite hat einen guten Grund: Schließlich soll das Essen so warm und frisch wie nur irgendwie möglich daheim oder im Büro ankommen.

„Die Kunden nehmen dieses Angebot gut an. Wir sind sehr erfreut über das Ergebnis“, sagt Albin Sorger-Domenigg sen. Es ist daher nicht auszuschließen, dass weitere Sorger-Filialen mit an Bord der Kooperation mit Velofood geholt werden.

Das Rad als Transportmittel ist für Jonathan Stallegger von Velofood mehr als ein praktisches Fortbewegungsmittel: „Radfahren ist Teil unserer Identität. Radfahren ist schnell, gesund, umweltfreundlich und nachhaltig, spart Geld und Platz, macht flexibler und viel Spaß.“

Nachhaltigkeit wird auch hier ganzheitlich gelebt: „Wir verwenden ausschließlich biologisch abbaubare Verpackungen für den Transport. Unser Server und unser Büro werden mit Ökostrom betrieben“, erzählt er. Es sind also viele Gründe, die für das Zustellservice von Sorger-Köstlichkeiten sprechen. Überzeugen Sie sich selbst!





M

M WIE MESSESCHLAGROLLE

DIE HAUPTROLLE SPIELT DER GENUSS

Die Messeschlagrolle zählt zu den begehrten Klassikern im Sortiment. Die süße Versuchung ist allerdings nur in den kühleren Monaten erhältlich. Wir haben ihre Geschichte aufgerollt.

Die Regel ist einfach und klar: Die Messeschlagrolle aus dem Hause Sorger gibt es nur in den Monaten mit r. Denn ihre wesentlichen Zutaten – Schlagobers und Schokolade in ihrer frischesten Form – sind für einen Verkauf in den heißen Sommermonaten ungeeignet. Jetzt ist die Hochzeit des feinen Backwerks aber zum Glück gekommen: Mit Marmelade eingestrichen, mit Schlagobersfüllung versehen und mit Schokoladenglasur überzogen hat die Blätterteigrolle längst Liebhaber in der gesamten Steiermark gefunden. Ursprünglich war das besondere kulinarische Angebot auf den Zeitraum der Grazer Messe und damit auch auf die Landeshauptstadt begrenzt, mittlerweile gibt es die Köstlichkeit aber in allen Filialen und längerfristig zu kaufen. Die Messeschlagrolle ist nicht umsonst ein begehrter Klassiker im Sortiment: Sie wird aus besten Rohstoffen gemacht und aufwendig produziert, der Anteil an Handarbeit ist hoch. Geschmackliche Variationen sind bereits auf wohlwollende Zustimmung der Freunde guten Backwerks gestoßen: Die Version der Rolle mit Kastanienobersfüllung wird daher auch wieder in regelmäßigen Abständen das Sortiment ergänzen.

HANDARBEIT

Die Messeschlagrolle hat nur eine kleine Schwachstelle, die zugleich der Beweis für echte Handarbeit ist:

„Es kann durchaus sein, dass sich im Inneren manchmal ein kleines Luftloch befindet. Das kann vorkommen, da sie ja händisch mit dem Dressiersack befüllt wird“, erzählt Bäckermeister Albin Sorger-Domenigg jun. Die Stundenleistung der Konditoren aus dem Hause Sorger kann sich sehen lassen: 750 Stück werden in 60 Minuten von zwei Mitarbeitern befüllt. Rund um die Woche der Grazer Messe werden etwa 11.000 süße Rollen hergestellt, es ist noch immer der Höhepunkt der Saison. Die Tradition der Messeschlagrolle wurde übrigens ursprünglich in der Konditorei Sekirnjak in Graz begründet. Die Fäden mit dem Familienunternehmen Sorger sind dennoch fest verwoben. Der Vater von Sorgers Produktionsleiter Karl Heinz Knapp hat nämlich anno dazumal als Konditor maßgeblich an der Fertigung der Messeschlagrollen mitgearbeitet. Im Hause Sekirnjak herrschte übrigens ein strenges Regiment, wie bei Sorger waren die Ansprüche an die Qualität hoch. Die Schokoladenglasur durfte keinesfalls glänzen, die Rolle selbst musste in einer adäquaten Dimension gehalten sein, „damit die feinen Damen der Gesellschaft beim Genuss den Mund nicht zu weit öffnen mussten und das Stück auch elegant essen konnten“, schmunzelt Sorger-Domenigg sen.

T

T WIE TEAM

LESESTOFF UND LEBENSLUST

Martina Weidinger ist im Personalbüro tätig, mag Menschen einfach und will privat hoch hinaus. Rudolf Zuser leitet den Wiederverkauf, kommuniziert für sein Leben gern und ist passionierter Südsteirer.

LIEBE FÜR LEBENSGESCHICHTEN

Wenn es etwas zu organisieren gibt, dann ist Martina Weidinger mit Begeisterung zur Stelle. Da trifft es sich gut, dass sie im Familienunternehmen Sorger im Personalbüro und im Sekretariat beschäftigt ist. 2013 hat die Grazerin ihre Lehre zur Bürokauffrau im Haus begonnen. Seit dem Lehrabschluss im Vorjahr ist Frau Weidinger unter anderem dafür zuständig, neue Mitarbeiter anzumelden und ihre Daten einzuholen. Dass es bei ihrer Tätigkeit also viel „menschelt“, macht Martina Weidinger große Freude. „Wir sind die Ersten im Team, mit denen neue Mitarbeiter zu tun haben. Wir können sie in der Anfangszeit begleiten und bleiben auch weiterhin die Anlaufstelle für verschiedenste Anliegen.“ Mit einem derartigen beruflichen Hintergrund verwundert es kaum, dass Lebensgeschichten Martina Weidinger auch im privaten Rahmen beschäftigen. Die Wahl-Lannacherin liest vorzugsweise Biografien, wenn sie nicht gerade auf den Bergen der näheren und fernerer Umgebung anzutreffen ist. Denn Wandern gehört zu den großen Leidenschaften der Natur- und Katzenfreundin. Bevorzugtes Terrain über der Grenze: Bayern. Beliebter Mitbewohner daheim: Kater César.

KOMMUNIKATOR AUS ÜBERZEUGUNG

Rudolf Zuser weiß, wovon er spricht. Er kennt sie beide – die Welt der Backstube und jene des Verkaufs. Kein Wunder also, dass er immer wieder gerne einmal als „Übersetzer“ im Team fungiert. 13 Jahre lang hat der Bäckermeister selbst in der Produktion von Brot und Gebäck gearbeitet, dann Konzernluft geschnuppert und 1997 den Weg in das Familienunternehmen Sorger gefunden. Der gebürtige Südsteirer leitet den Wiederverkauf und betreut die Großkunden, zu denen er stets ein freundschaftliches Verhältnis pflegt. Was es an Fähigkeiten für seinen Job braucht? „Vernetztes Denken, eine Portion Geduld, Durchsetzungsvermögen. Und man muss wissen, was man will.“ In seiner Freizeit will der dreifache Vater vor allem eines: Unternehmungen mit seiner Frau Annemarie genießen. Als steirischer Meister im nordischen Skilauf – den Titel hat er in der Schulzeit errungen – darf natürlich Sport nicht zu kurz kommen. Wer in Leutschach lebt, der widmet sich auch gerne dem steirischen Wein. Whisky darf es auf Besuchen in Schottland sein, wo seine Tochter lebt. Wie der Vater fühlt sie sich in der kommunikativen Vermittlerrolle wohl, sie spricht sechs Sprachen.





K

K WIE KAFFEE

KAFFEEPAUSE IN PERFEKTION

Bekömmlicher, aromatischer und hochwertiger Genuss: Das Familienunternehmen Sorger bietet Kaffee-Know-how für zu Hause und das Büro. Für einen guten Start in den Tag und belebende Pausen zwischendurch. Geröstet wird selbst – mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Es sind jene Momente, die dem Arbeitstag Esprit geben: Sie machen gute Laune. Sie zelebrieren Genuss im Sinne der Work-Life-Balance. Sie fördern Kreativität beim informellen Bürogespräch. Sie sind die hochwertige Begleitung für Besprechungen. Sie sind ein Verwöhnprogramm für Mitarbeiter und Klienten. Man darf es ruhig so sagen: Eine gute Tasse Kaffee hat Tradition, Stil, Qualität – und ganz viel guten Geschmack. Guten Kaffee macht nicht nur die gute Bohne. Die frische Röstung und eine regionale Zubereitung haben einen wesentlichen Anteil daran. Mit viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und großer Leidenschaft wird im Familienunternehmen Sorger Woche für Woche der hauseigene Kaffee von Röstmeister Paul Sorger-Domenigg frisch geröstet. Es handelt sich dabei ausschließlich um hochwertigen Bio-Kaffee, der auch in allen 24 Filialen serviert wird. Die Basis dafür sind beste Bohnen von höchster Qualität, die unter den strengen Vorgaben ökologischer Landwirtschaft gedeihen. Das bewährte Trommelröstverfahren ist die schonendste Art, Kaffee zu rösten, und macht die Bohne besonders bekömmlich. An den mit Liebe zusammengestellten Mischungen wird über Monate hinweg getüftelt. Durch das permanente Feedback der Gäste in den Sorger-Filialen konnte

Paul Sorger-Domenigg harmonische Blends entwickeln. Der Genuss in Gastronomiequalität kann auch zu Hause und im Büro zelebriert werden. Für jede Business-Lösung gibt es das entsprechende Angebot, das gemeinsam mit dem Kunden punktgenau für seine Bedürfnisse und Wünsche entwickelt wird. Die Beratung ist kompetent, das Service professionell, die Bestellung komfortabel, die Lieferung unbürokratisch – droht der Kaffee auszugehen, genügt ein kurzer Anruf und der Nachschub ist gesichert.

Alles aus einer Hand bedeutet im Familienunternehmen Sorger, dass vom Einkauf über das Rösten bis zur Auslieferung und Wartung alles im Haus erledigt wird, um ein hochwertiges Produkt zu einem fairen Preis anbieten zu können. Für die Liebhaber von bestem Kaffee gibt es dafür ein breites Angebot vom Kaffeefullautomaten bis zur Siebträgermaschine für echte Aficionados.



Bei Interesse oder Fragen schreiben Sie uns an:
kaffee@sorgerbrot.at

SORGER BIO HONIG

IN KÜRZE ERHÄLTlich

Zuwachs im Sorger-Regal: Mit größter Sorgfalt und hohem Qualitätsanspruch werden der Sorger Bio Waldhonig und der Sorger Bio Blütenhonig von Anton Gruber aus Gratwein hergestellt und von Pölzer Spezialitäten abgefüllt. Das flüssige Gold aus der Steiermark steht für unser klares Bekenntnis zur Regionalität.

