

Souger





Im Herzen von Lieboch, im „Pickenhaus“, bilden künftig historische Mauern den Rahmen für einen bis zum Dachfirst offenen, lichtdurchfluteten Gastraum. Das Warten auf die neue Sorger-Filiale hat im September 2019 ein Ende!

BLICK NACH VORNE UND ZURÜCK

Dynamik im Geiste bedeutet Bewegung im Tun. Unser Team für Forschung und Entwicklung tüftelt unermüdlich an neuen Produkten. Lassen Sie sich überraschen! Schon bald darf wieder nach Lust und Laune verkostet werden. Im Fokus behalten wir dabei immer auch den ernährungswissenschaftlichen Hintergrund. Gemeinsame Projekte mit dem Studiengang Nachhaltiges Lebensmittelmanagement der FH JOANNEUM fördern aufschlussreiches Wissen zutage. Es geht uns um die höchste Sicherheit unserer Erzeugnisse und einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Jeder Blick nach vorne ist auch ein Blick zurück: Wir wollen das ursprüngliche Bäckereiwesen wahren, aber Innovation leben.

IHRE FAMILIE SORGER-DOMENIGG

IMPRESSUM

Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker“ GmbH, Eggenberger Allee 36, 8020 Graz

Fotografie: Lupi Spuma, Tantscher & Jenull OG (S. 2), Michaela Grabner/Salon Deluxe (S. 7) | Text: Mag.ª Elke Jauk-Offner | Druck: Druck Styria GmbH & Co KG



B

B WIE BAGUETTE

DIE TEIGFLÜSTERER

Sorger hat das Baguette neu erfunden: In monatelanger Entwicklungsarbeit wurde an Zutaten wie Weizensauerteig und Poolish getüftelt. Das geschmackvolle Ergebnis gibt es seit April ganz neu im Sortiment. Savoir-vivre auf Steirisch.

Nein, auf die leichte Schulter genommen haben Karl Heinz Knapp und Andreas Wallner von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung das französische Paradegebäck nicht. Im Gegenteil. Um eine rösche Kruste und die grobporige, saftig-frische Krume zu erreichen, haben sie rund ein Jahr lang verschiedenste Varianten probiert und mit viel Liebe zum Detail die Rezeptur des Sorger-Baguettes erdacht.

Dafür wird nach der traditionellen französischen Methode gearbeitet. Dieser Weizensauerteig war selbst für die Backprofis Neuland. Um das sogenannte Anstellgut zu züchten, hat man unter anderem mit Wasser, Rosinen und Honig experimentiert, sich aber schlussendlich für den klassischen Einsatz von Mehl und Wasser als Basis entschieden. „Es ist ein Prozess von Erfolg und Irrtum“, verweist Knapp auf das intensive Bemühen, beste Voraussetzungen zu schaffen.

WIE EIN SCHATZ

„Der Vorteig ist wie ein Lebewesen. Man muss ihn pflegen, damit er die gewünschten Eigenschaften bekommt, ihn regelmäßig füttern. Er mag es weder zu kalt noch zu warm“, erzählt Knapp. Bis der passende Ursauerteig gefunden ist, probiert man mal mit mehr, mal mit weniger Mehl, mit längeren und kürzeren

Stehzeiten. Ist die optimale Version gelungen, „muss man sie hüten wie einen Schatz“. So verbinden sich am Ende alle guten Dinge: Geschmack, Frische, Volumen, Bekömmlichkeit.

Der zweite Vorteig, der Poolish, besteht aus Wasser, Mehl und einer Prise Hefe. „Wir setzen Backhefe nur in homöopathischen Dosen ein“, so Knapp. Während der Anteil bei Semmeln 1,5 Prozent beträgt, sind es beim Baguette nur 0,1 Prozent. Weizensauerteig, Poolish, Mehl und Wasser werden nach Regenerationsphasen schonend vermengt. „Dabei wird laufend kontrolliert, wie der Teig bindet und ob er hörbar schnalzt. Nur so erkennt man, wann er fertig ist“, so Wallner. Hier sind Teigflüsterer am Werk.

FALTWERK

Vorportioniert und in Wannen ausgewogen, gilt es, den Teig „aufzuziehen“: Mehrmals wird er wie ein Briefkuvert gefaltet, „das macht ihn stabil“. Zu 400-Gramm-Stangen geformt, mit Hartweizengrieß bestäubt und mit drei Messerschnitten auf der Oberseite versehen, erfährt das Baguette direkt auf der Platte des Steinofens seine Vollendung. Mindestens 24 Stunden Vorlaufzeit sind nötig, bis ein Sorger-Baguette über den Ladentisch geht – so viel Handarbeit sieht und schmeckt man!



S

S WIE SUPPE

MEHR ALS 200 VARIATIONEN

Was draufsteht, ist auch drinnen: Eine Suppe bei Sorger steht für eine ehrliche, schonende Zubereitung mit besten Zutaten aus der Region. Das ergibt Genuss in mehr als 200 Variationen – demnächst auch im Glas für zu Hause.

100 Prozent Geschmack. An dieser Prämisse führt für Markus Mischinger kein Weg vorbei. Hochwertige saisonale Zutaten, die vorzugsweise aus der Region stammen, eine schonende Zubereitung, damit sich die Aromen optimal entfalten und Nährstoffe erhalten werden – das sind die Prinzipien, nach denen der Küchenchef den Speiseplan erstellt. „Man darf eine Suppe nicht zu Tode kochen“, gibt er zu bedenken, „sie sollte nur sanft köcheln.“ Die namensgebende Zutat einer Suppe ist bei Sorger kein bloßes Etikett, sondern mit einem Anteil von 90 Prozent Hauptbestandteil des Gerichts. Die Vielfalt an geschmacklichen Variationen ist groß, mehr als 200 Rezepte hat Mischinger bereits erdacht: Das reicht von der Paradeiser-Kokos-Suppe und der Spargelcremesuppe über die traditionelle Hühnersuppe bis hin zur Erdbeer-Rhabarber-Suppe mit grünem Pfeffer. Ob klassisch, vegetarisch oder vegan: Täglich wird frisch gekocht und an die entsprechenden Filialen ausgeliefert. Die hohen Ansprüche in der Zubereitung gelten auch für alle anderen Gerichte, die auf dem Menüplan stehen. Den Sorger-Mittagsteller gibt es in sechs Filialen: Graz-Eggenberg, Graz-Südtiroler Platz, Graz-Sporgasse, Graz-Jakominiplatz, Graz-Waltendorf und Voitsberg. Mischinger: „Unsere Küche steht für Ehrlichkeit und Qualität.“ In Kürze gibt es den Genuss auch für daheim: Die Suppe to go wird in verschiedenen Varianten im Glas (600 ml, 2 Portionen) angeboten werden.

TIPP VON
MARKUS MISCHINGER



DAS ZAUBERWORT HEISST VELOUTÉ

Bei den im Zuge des Mittagstellers angebotenen Suppen aus dem Hause Sorger wird keine einzige Variante mit Mehl gebunden und Schlag- sähne nur in geringsten Mengen verwendet. Markus Mischingers bewährte Rezeptur: Aus Zwiebeln, den weißen Teilen des Lauchs, Sellerie, Weißwein und Gemüsefond lässt sich eine sämige Sauce zaubern, die als Basis für jede Cremevariante dient. Oft enthalten bereits die Hauptkomponenten der Suppe so viel eigene Stärke, dass sie ideal gebunden werden kann.

PERFEKT CREMIGE SUPPE

M

M WIE MILCH

DER MILCHBAUER AUS MANTSCHA

Die 60 Kühe von MÜchbauer Thomas Gschier aus Mantscha geben beste Bio-Milch. Sorger wird damit bereits seit mehr als 20 Jahren beliefert. Auf saftigen Wiesen und Weiden wachsen aromatische Gräser und Kräuter – sie sind die feine Grundlage für köstliche Heumilch.

Für Thomas Gschier bestand nie Zweifel daran, dass er einmal in die Fußstapfen seines Vaters treten würde. Er ist im wahrsten Sinne des Wortes in den Familienbetrieb hineingewachsen. Hier, in Mantscha, unweit von Graz, steht der Hof der Familie. Der Blick schweift über saftige Wiesen. Insgesamt 60 Hektar groß ist das Areal, das bewirtschaftet wird. Die Kühe tummeln sich auf der Weide, sieben Hektar Auslauf stehen ihnen zur Verfügung. Unterschlupf finden sie im Laufstall.

Hier kommt sie also her, die gschmackige Bio-Heumilch, die Sorger in der Gastronomie verwendet, die es aber auch für daheim zu kaufen gibt. Bereits vor 25 Jahren hat die Familie Gschier auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Das war zu einer Zeit, als „bio“ längst nicht in aller Munde war und das Bewusstsein für biologische Landwirtschaft noch in den Kinderschuhen steckte.

Entsprechend skeptisch reagierte so manch anderer darauf. „Aus unserer Sicht war und ist das aber einfach der einzig richtige Weg.“ 1997 fanden sich dann drei Bauernhöfe des Ortes zur Betriebsgemeinschaft Mant-

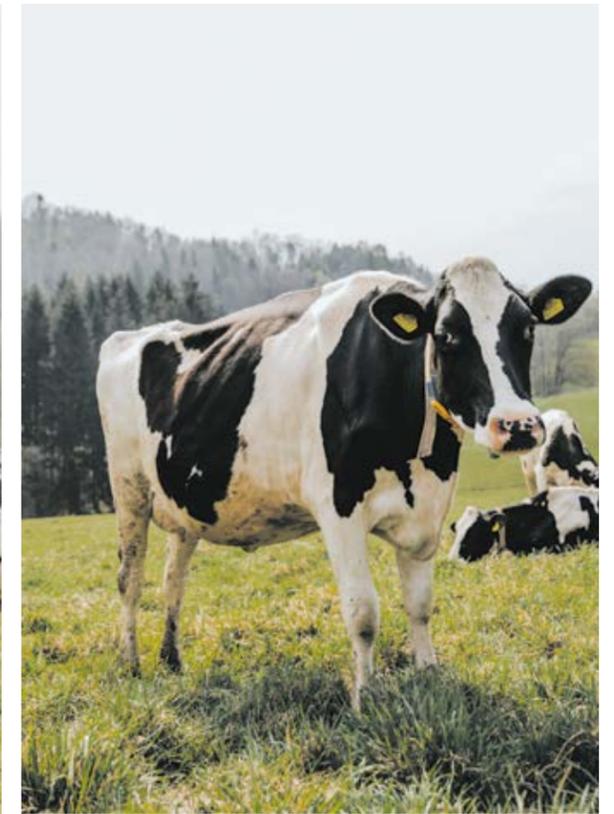
scha MÜch zusammen, seit dem Jahr 1998 ist Sorger bereits Partner dieser Vereinigung. Wie das kam? „Mein Papa ist damals einfach frech zu Sorger gegangen und hat unser Produkt angeboten“, erinnert sich Gschier an den Start einer wertvollen, langfristigen Zusammenarbeit. „Ulrike und Albin Sorger-Domenigg haben schon damals mit Weitblick reagiert, Bio-Produkte aus Überzeugung geschätzt und zugesagt.“

URSPRÜNGLICHE FORM

Allein der Name „Heumilch“ lässt sofort Bilder von aromatischen Kräutern und frischen Gräsern im Kopf entstehen. Und genau so ist es auch. „Um das Futter für den Winter zu konservieren, gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder man leitet einen Gärvorgang für die Silage ein oder aber man lässt das Heu trocknen“, erklärt Gschier. Letztere Variante gehört zu den ursprünglichsten Formen der Milchgewinnung und ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst. Weil der Zucker im Gras durch diese Variante nicht vergärt, mundet das nicht nur den Kühen besonders gut, auch die gewonnene Milch behält ihren süßlichen Geschmack.



Franz Strohmayr, Manuela Gschier, Thomas Gschier und Michael Roth (v. l. n. r.) haben sich aus Überzeugung für die Bio-Landwirtschaft entschieden. Naturnah hergestellte Bio-Heumilch schmeckt noch einmal so gut.



Thomas Gschier ist MÜchbauer aus Leidenschaft. „Wir sind 365 Tage im Jahr für unsere Tiere da“, lässt er keinen Zweifel daran, dass der Job viel abverlangt, die Versorgung der Kühe stets Priorität hat, „das bekommen auch meine drei Kinder bereits mit.“ Er ist überzeugt: „Wenn es den Tieren gut geht, geht es auch uns gut.“ Um die Arbeit in einen größeren Zusammenhang zu stellen, zitiert er gerne jenen durchaus verbreiteten Ausspruch, den auch schon sein Vater öfter getätigt hat: „Mehr als ein Bauer kann der Mensch nicht werden.“

Freilich kämpft man in diesem Beruf auch mit Herausforderungen, „die Erzeugerpreise sind seit 20 Jahren gleich geblieben“, gibt Gschier zu bedenken. Genau deshalb verlegt man sich auf die Direktvermarktung, erdenkt neue Produkte, erschließt neue Kundengruppen. Die Bio-Heumilch ist in diesem Sinne der Teil einer echten Erfolgsstory.





Beste Unterlage trifft auf besten Belag: Die Kooperation zwischen Frankowitsch und Sorger gibt es seit vielen Jahren, was Stefan Heissenberger und Nina Sorger-Domenigg besonders freut

S

S WIE SANDWICH

BRÖTCHEN-KULT

Zwei Traditionshäuser machen seit vielen Jahren gemeinsame Sache: Sorger liefert die Sandwiches für die berühmten Frankowitsch-Brötchen. Welche Anforderungen es dafür gibt, was nachts alles passiert und wie der Star der Genussappen heißt.

Man kann es ruhig so sagen. Frankowitsch ist eine Institution in Graz. Die kulinarische Kompetenz verdichtet sich in hausgemachten Variationen vom feurigen Serbischen Aufstrich bis zum zarten Roastbeef-Topping. Dabei gehen die schmackhaften Beläge eine kongeniale Verbindung mit dem Sandwich ein. Und der stammt von der Bäckerei Sorger. „Frankowitsch ist bereits seit mehreren Jahrzehnten unser Kunde, darauf sind wir stolz“, sagt Nina Sorger-Domenigg. „Die Zusammenarbeit ist unkompliziert und vertrauensvoll“, betont Frankowitsch-Chef Stefan Heissenberger.

FINGERSPITZENGEFÜHL

Penibel wird darauf geachtet, dass der Sandwich den Anforderungen des 1989 von der Familie Heissenberger übernommenen Traditionshauses entspricht. Es dürfen beispielsweise nicht zu viele Blasen im Teig entstehen, damit es nicht zu viele Löcher im Brot gibt. Es ist kein starres Produkt, sondern vielmehr ein Stück sorgfältigster handwerklicher Arbeit, die viel Fingerspitzengefühl erfordert. Geschmack und Aussehen sollen möglichst nicht variieren: Ein Frankowitsch-Brötchen ist ein Frankowitsch-Brötchen. Stefan Heissenbergers ganz persönliche Lieblingsvarianten heißen übrigens Thunfisch-Ei und Curry.

DOPPELT BIS DREIFACH

Die Längen der Sandwiches sind speziell auf die Brötchenmacherbedürfnisse abgestimmt. 100 bis 150 Weißbrote werden pro Tag in die Grazer Stempfergasse geliefert, zur Weihnachtszeit die doppelte bis dreifache Menge. „Das Brot wird ausschließlich mit der Hand geschnitten, keine Maschine konnte bislang die Arbeit in dieser Qualität erledigen“, erzählt Heissenberger über sein Team an 55 Leuten, von denen rund die Hälfte in der Küche tätig ist. Zur Hochsaison startet der Arbeitstag bereits um zwei Uhr früh, ansonsten um Punkt 5.

Feinschmecker haben die Qual der Wahl: 40 Beläge stehen zur Auswahl. 2000 bis 3000 Brötchen werden pro Tag verkauft. Der Sandwich bringt den Belag optimal zur Geltung, er ist etwas süßlich mit einem mürben Biss. Er kann, wie die vielen eigens kreierten Aufstriche auch, für die DIY-Variante daheim direkt bei Frankowitsch gekauft werden. In der Beliebtheitskala unangefochten auf Platz eins liegt der hausgemachte Wurstsalat. Es entspricht dem Geist der Zeit, dass es immer mehr vegetarische und vegane Brötchenvarianten gibt. „Tradition ist wichtig, man darf aber auch nicht stehen bleiben“, gibt Heissenberger als Marschrichtung vor.

F

F WIE FAMILIE

WIR SIND FAMILIE

Über besondere Beziehungen zueinander und zum Unternehmen: Bei Sorger kommt es häufig vor, dass gleich mehrere Mitglieder einer Familie im Haus beschäftigt sind. Über 20 Familienduos sind es derzeit. Wir rücken zwei davon ins Rampenlicht.

FAMILIE ALDRIAN – KULINARISCH HÖCHST VERSIERT

Wenn man wissen will, welcher Mitarbeiter welches Weckerl mit welchem Belag am liebsten mag, dann wendet man sich am besten an Anita Aldrian – sie kennt jede Menge Vorlieben des 350-köpfigen Teams. Seit 13 Jahren leitet die gelernte Kellnerin die von Sorger geführte Kantine des Unternehmens Bearing Point in Premstätten. Erste Kontakte zu Sorger hatte sie über ihren Mann, dessen Metier bereits seit einem Vierteljahrhundert die Zentralküche ist. Nach Wanderjahren als Saisonarbeiter ließ er sich in Lannach nieder, baute mit seiner Frau ein Eigenheim und heuerte bei Sorger an. Die frühmorgendlichen Arbeitszeiten kamen ihm entgegen. Vormittags widmete er sich den Kochtöpfen, nachmittags der privaten Baustelle. Anita Aldrian kam 2006 nach der zweiten Babypause ins Unternehmen. In der Freizeit zelebrieren die beiden ihre Passion: Urlaub mit dem Wohnmobil.

FAMILIE LEDEL – ÄUSSERST EXAKT BEI DER ARBEIT

Als wäre es gestern gewesen, hat Adolf Ledel den Tag seines Starts in die Lehrzeit parat: Man schrieb den 18. Juli 1977, als er die Konditorlehre in der Filiale am Südtiroler Platz begann. Der 57-Jährige verstärkt nun bereits seit einer kleinen Ewigkeit das Team der Feinbäckerei, in der vielerlei Weckerl, Briochekipferl und Schinken-Käse-Stangerl die kulinarische Welt bedeuten. Es versteht sich von selbst, dass sie hohen Qualitätsanforderungen entsprechen müssen. Und genau an diesem Punkt kommt Sohn Andreas Ledel ins Spiel. Als Mitarbeiter im Qualitätsmanagement machen seine Kontrollaufgaben freilich auch vor dem eigenen Papa nicht halt. Ein Praktikum ließ den heute 25-Jährigen noch in der Schulzeit in das Familienunternehmen Sorger schnuppern. Vom Servicecenter wechselte er dann in die QM-Abteilung. Und beide sind sich einig: Das Arbeitsklima ist ideal, das Arbeitsfeld spannend.



Einander und dem Unternehmen verbunden: Anita und Christian Aldrian. Sie leitet die Sorger-Kantine im Bearing Point in Premstätten bereits seit 13 Jahren, er arbeitet schon seit einem Vierteljahrhundert als Koch in der Zentralküche.



Wie der Vater, so der Sohn: Adolf und Andreas Ledel, das bedeutet auch: Feinbäckerei trifft auf Qualitätsmanagement und damit köstliches Gebäck auf strenge Auflagen. Alles im leidenschaftlichen Dienste von Geschmack und Genuss.



Bio-Kaffee genießen, die Umwelt schonen und Geld sparen: Mit dem Sorger-Mehrwegbecher aus nachwachsenden Rohstoffen gibt es 10 Prozent Rabatt auf jeden Kaffee in diesem Becher.



K

K WIE KAFFEE

KAFFEEKULTUR VERBINDET

Einen Kaffee zu genießen gehört für die meisten Menschen zum täglichen Ritual. Den wirklich perfekten Espresso zu servieren, ist allerdings eine hohe Kunst. Das Sorger-Team wird daher von Röstmeister Paul Sorger-Domenigg laufend geschult.

25 Sekunden. So viel Zeit muss sein. Um einem Espresso ein wirklich vollendetes Aroma zu entlocken, braucht er eine Durchlaufzeit in dieser Länge. Und das ist nur eines von vielen Details in der Zubereitung. Kaffee ist nicht gleich Kaffee: Alles steht und fällt mit dem optimalen Zusammenspiel aus Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Passion für das Kultheißgetränk.

Aus diesem Grund werden die Mitarbeiter im Hause Sorger auch mehrmals pro Monat an den Siebträgermaschinen in allen 23 Filialen geschult. „Es kommt auf jeden einzelnen Handgriff an“, lässt Röstmeister Paul Sorger-Domenigg keinen Zweifel daran, dass exaktes Arbeiten absolut wesentlich ist, „daher ist es uns ein großes Anliegen, Servicemitarbeiterinnen und -mitarbeiter mit den Abläufen zutiefst vertraut zu machen.“ Wenn beispielsweise das Kaffeemehl mit dem sogenannten Tamper im Brühsieb zu einem kompakten Puck zusammengedrückt wird, ist ein ebener Abschluss dieser Schicht ein Muss. Nur so bahnt sich das heiße Wasser den Weg gleichmäßig hindurch, der Kaffee wird bestmöglich extrahiert.

Der zarteste Milchschaum gelingt wiederum nur dann, wenn die Milch nicht zu hoch erhitzt wird, „denn das würde den Milchzucker zerstören und damit ginge

auch die feine Süße verloren“, erklärt Paul Sorger-Domenigg. Die Profis in den Sorger-Filialen sind derart routiniert, dass sie die gewünschten 60 bis 65 Grad Celsius bereits an der Außenseite des Milchkännchens erfühlen können. Dass die Dampfzange beim Schäumen genau in einem 45-Grad-Winkel in die Milch gehalten werden muss, damit diese ideal in Bewegung gerät, ist ein weiteres Puzzleteilchen auf dem Weg zum perfekten Genuss.

Diese Einblicke in den komplexen Brüh- und Schäumvorgang zeigen, dass bewährte Sorger-Prinzipien wie beste Bio-Bohnen und eine schonende Hausröstung für bekömmlichen Kaffee erst in der optimalen Handarbeit bei der Zubereitung gipfeln – ob Espresso, Cappuccino oder Caffè Latte. Es ist das Ergebnis eines idealen Zusammenspiels. Das lässt sich auch in ganz andere Bereiche übertragen: „Wir haben das Thema Kaffee bereits abteilungsübergreifend zum Teambuilding eingesetzt“, erzählt Paul Sorger-Domenigg. In Mitarbeiterseminaren reichten die Programmpunkte vom Quiz mit kniffligen Fragen zur Kaffeekultur über aufschlussreiche Verkostungen bis hin zur Kreation von eigenen Mischungen samt Bewertung und Prämierung. Sorger-Domenigg: „Kaffee verbindet einfach in jeder Hinsicht.“

B

B WIE BROT

IN DER ZEIT LIEGT DAS GEHEIMNIS

Von Sauerteig und Langzeitführung: Traditionelles Bäckerhandwerk und ausgiebig Zeit für die Herstellung sorgen für mehr Geschmack und Bekömmlichkeit von Brot.



Verena Helm – Ernährungswissenschaftlerin und Leiterin des Qualitätsmanagements bei Sorger.

Die Verwendung von Sauerteig in der Brotherstellung wird – in abgewandelter Form – bereits seit mehreren Tausend Jahren eingesetzt. Es handelt sich hierbei um einen Fermentationsprozess, der durch die Rohstoffe Wasser und Mehl ausgelöst wird. Auf natürliche Weise entwickeln sich Bakterien, die in weiterer Folge Milchsäure, Essigsäure und Hefen produzieren. Die Herstellung des Sauerteigs wird zumeist in einem 3-Stufen-Verfahren praktiziert und dauert in der Regel bis zu 18 Stunden.

Neben den technologischen Aspekten, nämlich das Backwerk zu lockern und Getreidesorten wie Roggen erst backfähig zu machen, punktet der Sauerteig auch sensorisch. Bereits beim Ansetzen entsteht eine Vielzahl an Aromen, die dem Brot seinen typischen Geschmack verleihen – und das ganz ohne künstliche Zusätze. Durch den Backprozess werden diese Geschmacksaromen noch verstärkt. Der Sauerteig verleiht dem Brot darüber hinaus einen erfrischenden, leicht säuerlichen Geschmack und verlängert die Haltbarkeit, sofern die richtige Lagerung erfolgt.

BROTGENUSS

Teige dürfen im Hause Sorger mehrere Stunden unter kontrollierten Bedingungen reifen. Dies wird auch „Langzeitführung“ genannt und ist in Fachkreisen unter dem Begriff „Slow-Baking-Prinzip“ bekannt. Es ist mittlerweile wissenschaftlich belegt, dass eine langsamere Teigverarbeitung durch die erhöhte Aromenentfaltung nicht nur der Qualitätsoptimierung eines Produktes dient, sondern auch einen ernährungsphysiologischen Benefit mit sich bringt. Dieser äußert sich vor allem durch eine erhöhte Verträglichkeit von Brot, das unter Langzeitführung im traditionellen Backhandwerk hergestellt wurde. Studien bestätigen einen Abbau von Fruktanen, Speicherkohlehydraten, die mit Beschwerden wie Blähungen und Unverträglichkeiten assoziiert werden. Die langsame Brot- beziehungsweise Teigzubereitung unterstützt darin, dass diese Inhaltsstoffe bis zum Ausbackprozess abgebaut werden.

Auch die Verfügbarkeit von Spurenelementen aus dem Getreidekorn wie Zink und Eisen kann durch diese Technologien für den menschlichen Körper erhöht werden. Deshalb gilt: Geduld ist keine Tugend, sondern ein unbedingtes Muss im Dienste von Qualität.

[Auf unserer Website finden Sie bald mehr Wissenswertes von Verena Helm.](#)

www.sorgerbrot.at

BROT
SALAT

Zutaten für 4 Personen
150 g Sorger Bio Dinkelbrot mit Buchweizen
1 Zwiebel, rot
1 Paprika, gelb
1 Bund Rucola
1 große Fleischtomate
½ Bund Basilikum
1 kleine Zucchini
3 Knoblauchzehen
⅓ Salatgurke
2 EL Rotweinessig
2 EL Balsamico, weiß
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 min
Schwierigkeit: leicht

Und so wird's gemacht:
Das Brot in Würfel schneiden, in einer beschichteten Pfanne mit 1 TL Öl rösten. Paprika halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Strunk der Tomate entfernen und klein würfeln. Zucchini und Gurke in feine Stifte schneiden. Zwiebel halbieren und in feine halbe Ringe schneiden.

Rucola je nach Bedarf kleiner zupfen. Knoblauch sehr fein hacken. Etwas vom Basilikum für die Garnitur zur Seite legen und den Rest hacken.

Alle Zutaten bis auf den Rucola vermischen und gut abschmecken. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Rucola untermischen, in Schälchen anrichten und mit Basilikum garniert servieren.

APFEL-
KAROTTEN-
AUFSTRICH

Zutaten für 4 Stück Brot
1 Karotte, 1 EL Mineralwasser,
½ Apfel, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft,
4 Scheiben Sorger Bio Dinkelbrot mit Buchweizen, 125 g Magertopfen,
8 Gurkenscheiben, ca. 8 rote Paprikastreifen

Zubereitungszeit: 30 min
Schwierigkeit: leicht

Und so wird's gemacht:
Karotte waschen und fein reiben. Apfel waschen, schälen, ebenfalls fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln.

Topfen mit Mineralwasser glatt rühren und mit Apfel und Karotte zu einer streichfähigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf die Vollkornbrote streichen, Gurkenscheiben und Paprikastreifen als Garnierung verwenden.



K

K WIE KARITATIV

ERMUTIGEN, BESTÄRKEN, GUTES TUN

Jane Goodall und die Familie Sorger-Domenigg: Unser Unternehmen unterstützt das „Clever Girls“-Projekt in Uganda, um junge Frauen in ihren Lebensentscheidungen und -wegen zu stärken. Jeder gekaufte Sorger-Bio-Dinkel-Vollkornstern ist ein Beitrag dafür.

„Vieles scheint unmöglich. Bis eine kommt und es tut.“ Diese Worte der britischen Verhaltensforscherin und UN-Friedensbotschafterin Jane Goodall stehen stellvertretend für die Projekte, die sie weltumspannend initiiert hat. Seit 2003 besteht das Jane Goodall Institut – Austria, seit zwei Jahren wird es von der Bäckerei Sorger unterstützt – mit einem Teil des Erlöses aus dem Verkauf des Bio-Dinkel-Vollkornsterns. „Wir wollen einen Beitrag für ein gutes gesellschaftliches Miteinander leisten. Soziale Verantwortung soll nicht vor der eigenen Haustür enden“, betont das Führungsteam Ulrike und Albin Sorger-Domenigg.

CLEVER GIRLS

Jedes der ganzheitlichen Projekte für Mensch, Tier und Natur bestärkt die jeweilige lokale Gemeinschaft, neue Strategien für bessere Lebensbedingungen zu entwickeln und umzusetzen. Wie Bestärkung in Sachen Bildung wirkt, führt das Programm „Clever Girls“ in Uganda vor Augen. Es wurde in den letzten beiden Jahren mit einer Spende von rund 6700 Euro von der Bäckerei Sorger unterstützt, 5 Cent pro verkauftem Sorger-Bio-Dinkel-Vollkornstern gehen an die Organisation. „Unsere Kooperationen zeigen, dass man mit jedem Betrag etwas bewirken kann“, sagt Doris Schreyvogel,

Geschäftsführerin des Jane Goodall Instituts – Austria. Im ostafrikanischen Land sehen sich Frauen vielen Herausforderungen gegenüber. Mit einem Wert von 6,06 hat Uganda die höchste Fruchtbarkeitsrate der Welt. Ein niedriger sozioökonomischer Status, fehlendes Wissen zur Familienplanung und frühe Schwangerschaften führen dazu, dass viele Mädchen die Schule abbrechen. Ihnen bleibt ein höherer Bildungsabschluss verwehrt.

SELBSTVERTRAUEN

Der Mangel an Sanitäreinrichtungen in Schulen, aber auch an adäquaten Hygieneprodukten erschwert jungen Frauen das Handling ihrer Periode. Sie bleiben den Bildungseinrichtungen oft fern. Um das Wissen über den eigenen Körper zu schulen, ihr Selbstvertrauen zu stärken und praktische Hilfestellungen zu geben, fand quer durch Uganda bereits eine Reihe von Workshops statt, an denen insgesamt 300 Mädchen teilnahmen und durch die weitere 900 Multiplikatorinnen erreicht werden konnten. Durch die Fertigung wiederverwendbarer Binden für den eigenen Gebrauch, aber auch den Verkauf tun sich neue Möglichkeiten im Alltag und damit im Lebensumfeld auf. Wie wichtig dieser Ansatz ist, führt eine Redewendung vor Augen: „If you educate a girl, you educate a family.“

SCHOKOLIEBE

Aus der Knittelfelder Konfiserie Kern stammen die neuen Schokospezialitäten im Sorger-Sortiment: die Steirische Pantherkugel mit Orangenmarzipan-Haselnussganache, die Roseggerkugel mit Nougat-Pflaumenmus und die Steirische Zirbenkugel mit Zirbenganache. Poesie für den Gaumen!

HANDGEFERTIGTE
KONFISERIE

