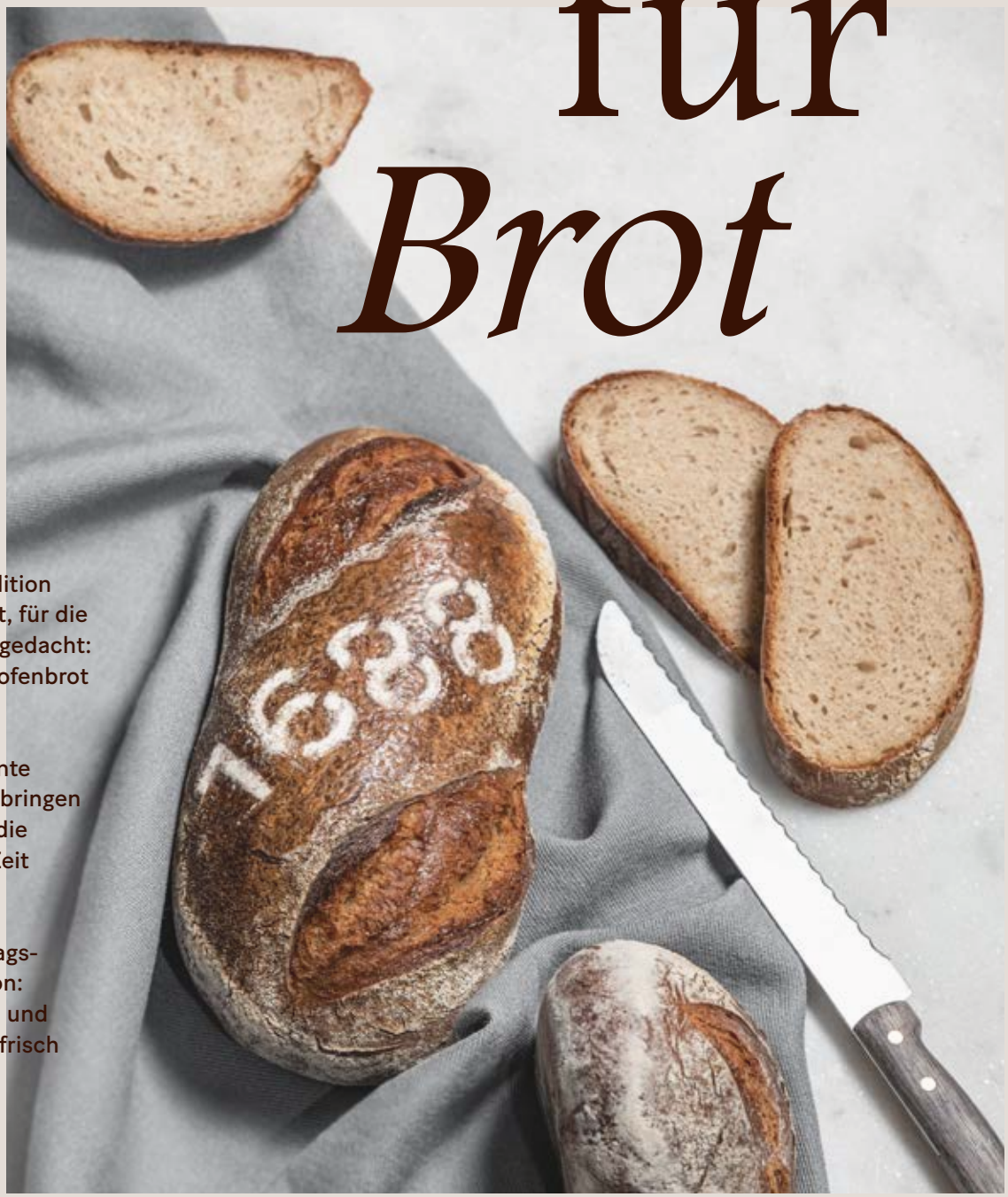
Zeit für *Brot*



4
Von Tradition inspiriert, für die Zukunft gedacht: Bio Holzofenbrot

12
Viele bunte Krapfen bringen Licht in die dunkle Zeit

22
Die Mittags-revolution: Regional und köstlich frisch

DAS MAGAZIN FÜR BROTKULTUR

Sorger

Wir wollen überraschen,

dabei aber auch den Spagat zur Beständigkeit schaffen. Für unsere Kund*innen ein zweites Zuhause sein, das sowohl Ort, als auch Geschmack ist. Der Biss ins Brot ist ein Moment Heimat. Unsere Mitarbeiter*innen sind wie Familie – ihr Lächeln ist ein Brückenschlag.

Wir heißen euch herzlich willkommen.

Paul Sorger-Domenigg & Albin Sorger-Domenigg jun.
GESCHÄFTSFÜHRUNG

Wer sich das Jahr 1688 auf die Fahnen heftet, der weiß, dass Tradition hinter jeder Ecke lauert. So ist es mit dem Bio Holzofenbrot passiert. Ein lang gehegter Traum, der zu einem romantischen Versuch und schließlich zu einer essbaren Erfolgsgeschichte wurde.

Albin Sorger-Domenigg jun. beim Ausbacken des Bio Holzofenbrotes

Goldene Kruste, *weicher Kern*

Unser Bio Holzofenbrot

Bio 1688 Holzofenbrot

Aus der ältesten Familienrezeptur anno 1688 entnommen, ist dieses Bio Holzofen-Roggenmischbrot komplett vegan. Natursauerteig und Langzeiführung machen es sowohl köstlich als auch verträglich. Eine herzhaft aromatische Kruste mit saftig-wattigem Kern.

Herkömmlich bäckt man heute im elektrischen Ofen oder im Gasofen. Gleichmäßig erhitzen sich die Rohrleitungen. Die Wärme, die dabei abgegeben wird, ist statisch. Die Arbeit ist vorhersehbar, die Risiken kalkulierbar. Der Holzofen hat hingegen eine unbequemere Persönlichkeit, er ist launisch und macht, was er will, außer man hat die perfekten Einstellungen gefunden. Eine Tatsache, an die man sich gewöhnen muss. Zuerst wartet man, bis die Flamme abbrennt und der Schamott sich erhitzt, dann wird die Asche ausgesaugt und der kühle Brotteig wird im Ofen platziert. Jetzt ist das einzige Vehikel, das man steuern kann, die Zeit.

Würzig, fast rauchig

Dabei kommt etwas sehr Ursprüngliches, Natürliches heraus. Eine Version dessen, was über Jahrhunderte verfeinert wurde. „Die Kruste hat eine rustikale Optik, kein Brot gleicht dem anderen. Aber das wollen wir auch gar nicht, das spricht für den Charakter“, sagt Albin Sorger-Domenigg jun. Das Bio Holzofenbrot riecht würzig, fast rauchig, es darf an manchen Stellen leicht verbrannt sein. Ein Produkt mit Ecken und Kanten.

Sauerteig, my friend

Wenn es um Tradition beim Brotbacken geht, dann ist der Natursauerteig nicht fern. Die Kombination aus Mehl, Wasser, Milchsäurebakterien, Hefe und Zeit ergibt den – jedem Mund bekannten – säuerlichen Geschmack und einen Geruch, der von mild-blumig bis würzig gehen kann. Unser Natursauerteig für das Bio Holzofenbrot ist langzeitgeführt. Das heißt, dass der Teig 24 Stunden ruht, fermentiert und den in der Rezeptur befindlichen Roggen durch Versäuerung backfähig macht. Wie ein guter Wein, entwickelt sich hier ohne künstliche Zusätze das typische Aroma beziehungsweise die Voraussetzung dafür, dass das Brot später außen knusprig und innen locker wird. Eines der ältesten Rezepte überhaupt, das sich nicht ohne Grund so lange bewährt hat, denn während dieses Prozesses werden eher schwer verdauliche Inhaltstoffe vorab abgebaut, um das Brot bekömmlicher zu machen.

Weg vom Fenster

Im Jahr 2021 ist das Bio Holzofenbrot etwas ganz Besonderes. Geruch, Geschmack, Aussehen, allein der Moment, wenn man die goldene Kruste einschneidet, fühlt sich so an, als würde man einen Schatz heben. Dabei haben unsere Vorfahren nur solches Brot gekannt. „Um 1890 ist die Bevölkerung explodiert und man war gezwungen, eine gezielte Versorgung zu planen“, sagt Albin Sorger-Domenigg jun. Die Zeit der Industrialisierung, die Zeit in der Gas, Strom, Dampfkessel und andere Energieträger zur Normalität wurden, hat sich auf die Art, Brot zu backen, ausgewirkt und das ursprüngliche Holzofenbrot nach und nach verdrängt.

Schicht für Schicht

Für Albin Sorger-Domenigg jun. zeigt der Kompass immer in Richtung Tradition. Doch das Brot ist nicht nur ein Symbol für die Vergangenheit, sondern auch für die Zukunft. Denn in den nächsten Jahren möchte die Bäckerei Sorger es schaffen, CO_2-neutral zu produzieren und energieautark zu werden, hierfür spielt der Holzofen eine Schlüsselrolle.

DER WEG ZUM PERFEKTEN BIO HOLZOFENBROT WAR EIN FEURIGER – DAFÜR IST ES EIN PRODUKT ECHTEN HANDWERKS. EIN GELÜCKTES EXPERIMENT.

Bio Holzofenbrot

Das erste Grazer Holzofenbrot ist komplett Bio, vegan und mit Natursauerteig gemacht. Außen mag es rustikal aussehen, allerdings steckt viel Liebe und vor allem Geschmack im Inneren. Herzhaft aromatisch, aber doch leicht verträglich aufgrund der Langzeitführung.

Ein Brot aus dem *Kornfeld*

Tradition ist bei uns Grundzutat.

Bio Steirerwandl

Wir werden mehr

Wir sind gekommen, *um zu bleiben*

Qualität geht uns immer schon über Quantität. Genau deswegen sind wir besonders stolz, dass vier unserer schönsten Filialen kürzlich ihre Pforten geöffnet haben – jetzt heißt es willkommen bei der Bäckerei Sorger in Mariagrün und Weiz, beim Marktstand Jakominiplatz, sowie in der frisch renovierten Filiale in Andritz.

Von der ehemaligen Bankfiliale in Mariagrün, über das Stadtparkquartier in Weiz bis zum Standl im Herzen von Graz heißt es nun herzlich willkommen bei Sorger. Und auch unsere Filiale in Andritz erstrahlt in neuem Glanz.

Bäck statt Bank
Mariatroster Straße 24, 8043 Graz

Früher mal eine Bank, jetzt eine schmucke Bäckerei Sorger Filiale. Warme Farben und eine gemütliche Atmosphäre sind der Grundtenor. „Wir freuen uns, in Mariagrün gelandet zu sein“, sagt Paul Sorger-Domenigg, für den Mariagrün einer der schönsten Bezirke von Graz ist. Mit Parkplatz vor der Haustüre und dem öffentlichen Verkehr nur ein paar Schritte entfernt, ist die Filiale in kürzester Zeit für viele zum Fixpunkt geworden. Auch Mittagsgerichte werden hier angeboten, gern zum Mitnehmen, aber auch zum vor Ort Genießen.

Standl-Liebe
Jakominiplatz Stand 9+10, 8010 Graz

Vor der Arbeit auf ein Weckerl, einen Polsterzipf und einen feinen Bio Kaffee? Wo holt man sich sein Frühstück besser, als am Grazer Verkehrsknotenpunkt Nummer Eins: Dem Jakominiplatz. Schon ab sechs Uhr früh kann man sich hier für den Tag stärken und wärmen. Freundliches Design holt einen beim Warten ebenso ab, wie das Lächeln der Verkäufer*innen und der Duft von frischem Gebäck.

Spannendes Pflaster
Herta-Nest-Straße 1-3, 8160 Weiz

Stadtparkquartier heißt das Zauberwort in der Bezirkshauptstadt Weiz. Geprägt von Industrie, sind Erfindergeist und der stete Drang nach Veränderung in der Stadt zu finden. Dieser gipfelt in dem neu errichteten Stadtparkquartier, das neu im Bahnhofsviertel der Stadt errichtet wurde. Unter einem komplett begrünten Dach finden sich dort das lang ersehnte Kino ebenso wie Nahversorger und eine Filiale der Bäckerei Sorger. Unsere Filiale lädt mit Naturmaterialien und erdigen Farbtönen zum Verweilen ein.

ORANGENPUNSCH KRAPFEN

Viele bunte Krapfen

Die neuen Stars am Krapfenhimmel kommen auch dieses Jahr mit Sauerteig und zahlreichen neuen Toppings und Füllungen daher. Der Klassiker hat Marillenmarmelade intus, doch es geht noch viel mehr, wie Mohn-Powidl, Kaffee oder auch Minze.

In der Vorweihnachtszeit locken neue Sorten wie Orangenpunsch mit einem zarten Überzug aus weißer Schokolade oder auch der süße Honigduft des Bienenstich-Krapfens.

BIENENSTICH KRAPFEN

Nur ein Krapfen? Nicht mit uns! Nach Weihnachten warten noch mehr neue Sorten in unseren Vitrinen. Fruchtige Kirsche oder cremiges Nougat versüßen jeden Wintertag.

NOUGAT KRAPFEN

KIRSCH KRAPFEN

Wenn es draußen kalt wird, haben die Krapfen Hochsaison, sie spenden Trost, wenn die Tage immer kürzer werden und bringen Leben in die Vitrine. „Auch dieses Jahr haben wir uns wieder neue spezielle Sorten einfallen lassen," sagt Albin Sorger-Domenigg jun., der sich schon auf den bunten Farbklecks in der Vitrine freut „wir sind kreativ geworden und haben an Varianten wie Vanillekipferl, Bienenstich, Kirsch, Kaffee, Nougat oder Zartbitterschokolade mit Minze experimentiert, bis wir zufrieden waren." Dabei wurde besonders auf regionale Inspirationen geachtet. Teilweise sind die neuen Varianten mit kandierten Minzblättern bestreut oder in Haselnüsse getunkt. Der weiche Kern ist zwar vor allem süß, allerdings auch unglaublich abwechslungsreich, die Geschmackspalette reicht von Caravella Gran Cocciola über klassische Marillenmarmelade bis zu Minzcreme, Apfelmousse oder – ganz speziell – Orangenmarmelade mit Rum, Zimt und Nelken. Da kommt beim Reinbeißen schon Weihnachtsstimmung auf. Zusätzlich zu den neu eingeführten Sorten, wurde auch an der Rezeptur gearbeitet – die Krapfen sind jetzt nämlich voluminöser, da sie aus Weizensauerteig hergestellt werden. Das bedeutet eine noch herrlichere, lockere, flaumige Krume.

Und wie isst man sie jetzt?
Die Gefahr des Anpatzens ist beim Krapfen besonders groß, weil die Marillenmarmelade tückisch sein kann, aber auch der Staubzucker verwandelt Pullover des Öfteren zum Abbild eines Schneegestöbers. Es hilft dabei, gleich in das Loch zu beißen, oder den Krapfen ganz einfach auseinanderzureißen.

Viel Glück damit!

Paul und seine Bohnen

Dunkle *Bohnen* bringen *bittersüße* Noten.

WARMES, FLÜSSIGES GLÜCK ZUM MITNEHMEN ODER VOR ORT GENIESSEN.

Happy Coffee

aus Guatemala

Alejandro Keller: „Unsere Philosophie ist, dass die Farm nicht uns gehört, sondern wir der Farm gehören. Unser Fokus und Zweck ist, dass die Farm glücklich ist und dass die Menschen mit den Möglichkeiten, die wir zur Verfügung haben, glücklich sind."

Ein Meilenstein in der Kaffeegeschichte ist geschafft: Die Bäckerei Sorger hat die höchste Stufe des Kaffeehandels erreicht. „Direct Trade" sind die Zauberwörter, die beinhalten, dass die Bäckerei Sorger die Bohnen direkt von der Finca Santa Isabel in Guatemala bezieht. Ganz ohne Weltmarkt und Zwischenhändler, dafür aber mit fairer Bezahlung und Bio-Qualität.

Waldig und schattig ist es größtenteils auf der 1.000 Hektar großen Finca Santa Isabel in Guatemala. Auf etwa 1.400 m Seehöhe werden hier in der regnerischen Region Nuevo Oriente zwischen Oktober und Jänner Kaffeebohnen reif. Die mineralreichen Böden der vulkanischen Region tun ihr Übriges fürs Gedeihen. „Wir haben schon so lange einen Partner gesucht, von dem wir direkt unsere Kaffeebohnen beziehen können. Mit Alejandro Keller von der Finca Santa Isabel haben wir endlich jemanden gefunden, mit dem wir uns auf voller Linie verstehen," sagt Paul Sorger-Domenigg, der für die Kaffeegeschicke unter dem Sorgerdach verantwortlich ist.

Alles Bio

Eine wirkliche Herausforderung war es, jemanden zu finden, der auch in Bio-Qualität produziert. Hier schießt Alejandro Keller sogar über das Ziel hinaus. Die Farm ist nämlich nicht nur „Bio", sondern agiert biodynamisch. Das heißt, dass etwa nur mit Zellstoff, Dung und Wurmkompost gedüngt wird. Er produziert nach eigenen Angaben „happy coffee", was aber nicht nur auf den Bio-Kaffee, sondern auch auf die Farm und alle Mitarbeiter*innen umgelegt wird.

Fairer Handel

Die Qualität stimmt. Auch der Preis. „Wir zahlen weitaus mehr für den ‚direct trade', als im Welthandel der Richtwert gewesen wäre. Allerdings wissen wir, dass das der gerechte Preis ist, für den Alejandro Keller auch weiter investieren und wachsen kann, weil ihm so genügend überbleibt," sagt Paul Sorger-Domenigg an einem der am besten duftendsten Orte in ganz Graz, der Kaffeerösterei im Bäckerei Sorger Hauptquartier in Eggenberg.

Noch einmal mit Bauch~ gefühl

Unter der Kruste verbirgt sich beim Brot mehr, als auf den ersten Blick erkennbar ist. Ernährungswissenschaftlerin Verena Helm hat den Dreh heraußen. Sie mag es, wenn Lebensmittel Bauch und Seele guttun. Darum spricht sie sich für Langzeitführung des Teiges aus, erklärt aber auch, was es mit FODMAPs auf sich hat.

Verena Helm hat Ernährungswissenschaften studiert und ist bei der Bäckerei Sorger für Forschung und Entwicklung zuständig. Davor war sie Leiterin des Qualitätsmanagements.

Gleich einmal die brennendste Frage zuerst: Menschen mit Reizdarmsyndrom oder einem nervösen Bauch dürfen natürlich weiterhin Brot essen, nicht wahr?
Verena Helm: Ja, das kann man auf jeden Fall so sagen. Hier geht es, salopp ausgedrückt, um chemische Prozesse, die entweder im Darm passieren oder schon vorher, im Herstellungsprozess des Brotes, vorweggenommen werden.

Worauf soll ich denn als bewusste*r Konsument*in achten?
Langzeitführung ist das Stichwort, das hier besonders wichtig ist. Dieser Begriff ist im wahrsten Sinne des Wortes dehnbar (lacht), denn der Teig kann produktabhängig von 24 bis hin zu 72 Stunden oder länger reifen. Ein langzeitgeführter Teig bringt mehrere Vorteile. Einerseits bilden sich während dieser Teigruhe Aromen, die mehr Geschmack bringen, andererseits macht diese Phase das Brot auch leichter verdaulich. Und hier kommen die FODMAPs ins Spiel.

Was sind FODMAPs genau?
Das Wort ist eine Abkürzung für fermentierbare Oligo-, Di- und Monosachcharide und Polyole. Heruntergebrochen sind das kurzkettige, leicht fermentierbare Kohlenhydrate und Zuckeralkohole.

Sind sie für unseren Verdauungstrakt schwer zu verarbeiten?
Genau so ist es, sie sind oft schwer bis nicht verdaulich. Sie kommen unverdaut über den Dünndarm in den Dickdarm, wo sie von Bakterien fermentiert werden. So entstehen blähende Gase wie Wasserstoff oder Methan und die spürt der oder die Betroffene eben.

Und was kann man dagegen tun?
Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn und Amarant haben einen relativ hohen Anteil an FODMAPs, hier sollte man achtsamer sein. Aber man darf weiterhin Brot essen. Wenn ein Teig länger geführt wird, dann arbeitet die natürliche Hefe schon vor, da sie sich von dem Zuckeranteil der FODMAPs ernährt und so schon einen großen Anteil abbauen kann. Aber auch Sauerteig trägt zur Verringerung bei.

Sauerteig ist ja so eine Art Zaubermittel, scheint es?
Sauerteig ist die ursprünglichste Art, Brot herzustellen. Mehl, Wasser und Zeit sowie das Füttern mit dem Teig vom Vortag lassen ihn zu dem werden, was wir alle als Sauerteigbrot kennen. Sauerteig besteht aus Milchsäure, Essigsäure und natürlicher Hefe. Das Verhältnis dieser drei Bestandteile ist nicht immer gleich und hängt unter anderem von der Teigtemperatur ab. Das vergisst man oft auch bei der Lagerung. Brot ist eigentlich ein lebender Organismus, auch nachdem es gebacken wurde.

Innen cremig, außen süß.
Aber bitte mit Schlag.

SÜSSE UM-DIE-FINGER-WICKLER.

Schoko-Kokos, Salz-Karamell, Marillenknödel, jede Rolle eine Symphonie für den Gaumen.

Schlagrollen

Schlagrollen

Ein Stück Mittags~glück

*Ein Mittagessen, 13 Filialen, 2 Variationen. Die Formel für Spitzenkoch Markus Mischingers Gerichte mit regionalen Zutaten. Zu Beginn des Jahres 2020 kam ihm die Idee, die sich nun zahlreiche Steirer*innen schmecken lassen können.*

Markus Mischinger ist steirischer Spitzenkoch und seit Jahren für die kulinarischen Geschicke der Bäckerei Sorger zuständig. Er arbeitet eng mit den steirischen Genussregionen zusammen. Sein neuester Streich sind die regionalen und saisonalen Mittagsgerichte im Glas.

Täglich zwei Gerichte, einmal vegan oder vegetarisch und einmal Fisch oder Fleisch, frisch auf den Mittagstisch – und das in 13 Filialen der Bäckerei Sorger. Inklusive hoher Qualität und regionalen Zutaten – wie ist das möglich?
Markus Mischinger: Naja, wir fangen früh an. (lacht) Ab vier Uhr früh wird in unserer Zentralküche in Eggenberg gekocht. Die Gerichte werden schonend zubereitet und in Gläser abgefüllt, die dann an die einzelnen Filialen geliefert und dort in einem Bain-Marie (Wasserbad) aufgewärmt werden. Bei der Bestellung werden sie dann noch mit Toppings wie Frühlingszwiebel oder Sprossen aufgepeppt. Dazu gibt's Suppe oder frischen Salat. Oder beides.

Wie ist dir die Idee gekommen?
Im Frühjahr 2020 standen wir vor der Frage, wie wir unsere Kund*innen trotz Gastronomie-Schließung weiterhin mit einem Mittagsgericht verköstigen können. Als mir das System mit den Gläsern gekommen ist, haben wir gleich im Sommer 2020 mit der Filiale in der Wienerstraße als Pilotprojekt begonnen und gemerkt, dass das Konzept wirklich gut angenommen wird. Auch jetzt profitieren unsere Kund*innen von einem raschen Mittagessen.

Das klingt gleichzeitig unglaublich einfach und logisch. Allerdings ist ja bei den Ideen, die nach außen hin so einfach aussehen, immer sehr viel Denkarbeit und Abstimmung dahinter. Stimmt das auch in diesem Fall?
Richtig – uns ist es wichtig, so regional, saisonal und frisch wie möglich zu agieren. Außerdem wollen wir die Qualität halten. Mit diesem Konzept haben wir einen Weg gefunden, Speisen einfach aus dem heißen Wasserbad, in dem sie schonend erwärmt werden, zu nehmen und sie mit ein paar Verfeinerungen sofort zu servieren. Und das bei hervorragender Qualität und köstlichem Geschmack.

Was ist im Wasserbad alles möglich?
Vor allem sind es Schmorgerichte, die wir täglich zubereiten. Wir bieten die volle Bandbreite: Vegan, vegetarisch, Fisch und Fleisch, da ist wirklich für jede*n was dabei. Ich lasse mich für die Mittagsgerichte natürlich von den Zutaten der Saison inspirieren, so gibt es Eierschwammerl oder Kürbisse eben nur, wenn sie gerade Saison haben. Ich würde die Küche als Mix zwischen Hausmannskost und internationalen Einflüssen bezeichnen. Wer also täglich zur Bäckerei Sorger zum Mittagessen geht, dem wird nicht so schnell langweilig.

Mittagsglück in höchster Qualität. Spitzenkoch Mischinger lässt sich dafür vor allem von regionalen Zutaten inspirieren.

Das sind wir

*Hinter jedem und jeder unserer Mitarbeiter*innen steckt eine Geschichte. Viele dieser Geschichten involvieren fremde Länder und Kulturen, aber auch schwere Zeiten und Unsicherheiten. Wir sind froh, dass wir die unterschiedlichsten Persönlichkeiten zu unseren Mitarbeiter*innen zählen dürfen und stellen sie euch hier gerne vor.*

MENSCHEN & GESCHICHTEN

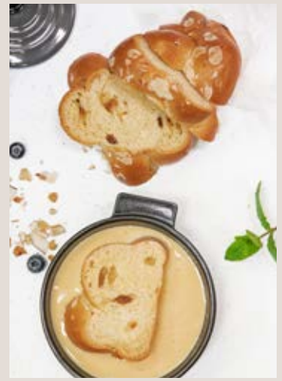
Khanburged Ulziisaikhan und Ulziisaikhan Gombosuren
Bäcker

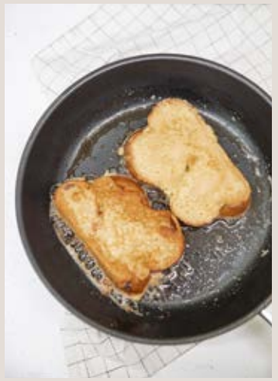
Mein Name ist Khanburged Ulziisaikhan und ich wurde in der Mongolei geboren. 2004 kam ich zusammen mit meinen Eltern nach Österreich. Wir haben diese große Entscheidung getroffen, da ich taubstumm bin und somit in der Mongolei nur schwer eine Ausbildung und Arbeit gefunden hätte – in Österreich ist für mich ein normales Leben möglich. Ich habe hier die Schule abgeschlossen und arbeite zusammen mit meinem Vater nun bereits seit 2011 bei der Bäckerei Sorger. Wir schätzen jeden Tag, den wir hier sein können. Meine Arbeitskolleg*innen achten mich und akzeptieren mich so wie ich bin – ich habe einfach das Gefühl, Teil eines tollen Teams zu sein.
Mittlerweile habe ich hier auch meine eigene Familie, meine Frau, mit der ich seit mittlerweile 14 Jahren zusammen bin und unsere fünfjährige Tochter.

„Konditorstriezel, Plunderkrampusse und Osterpinzen sind meine Lieblinge.“

Sadmira Asani
Verkäuferin

Während meiner Zeit bei der Bäckerei Sorger habe ich in so gut wie allen Filialen gearbeitet, aber am besten gefällt es mir hier in der Sporgasse. Die Touristen, die unterschiedlichen Menschen, die vielen Sprachen, das ist meine Welt. Ursprünglich komme ich aus Bosnien, im Krieg ist unser ganzes Dorf ausgewandert, niemand ist geblieben. Österreich ist meine Wahlheimat, je länger ich hier bin, desto mehr schätze ich es: Jeder bekommt Hilfe, wenn er sie braucht.
Nach all den Jahren bei der Bäckerei Sorger gibt es noch immer Dinge, auf die ich mich besonders freue: Die Konditorstriezel mit Butter und Quittenmarmelade zum Beispiel, oder das Aufsteirern, wenn wir uns alle in Tracht kleiden. Am besten schmecken mir die, mit Nuss gefüllten Plunderkrampusse und die Osterpinzen. Zur Arbeit komme ich übrigens immer mit dem Rad – gleich wie Albin Sorger III., der Großvater der jetzigen Geschäftsführung.





Brioche French Toast

Was tun mit dem Striezel, der schon den ein oder anderen Tag zu lange in der Brotkiste liegt? Unsere Antwort für das perfekte Sonntagsfrühstück: Brioche French Toast.

Zutaten
für 4 Portionen

500 g halbtrockener Sorger Brioche Striezel (ca. 12 Scheiben)
7 Eier Größe M
400 ml Milch
Butter zum Braten

Für die Dekoration
Obst und Ahornsirup oder einfach nur Zimt und Staubzucker. Der Geschmacks-Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Eier und Milch in einer flachen Schüssel gut vermengen. Den Striezel in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit beiden Seiten kurz in die Ei-Mischung legen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brioche Scheiben von beiden Seiten gold-braun braten.

Beim Anrichten bietet es sich an, die French Toasts zu stapeln und mit allem zu belegen oder zu bestreichen, was das Herz begehrt.

Wir wünschen viel Genuss!

Frequently asked questions

*Wir haben die am häufigsten gestellten Fragen rund ums Brot hier zusammengetragen. Auch als Beweis dafür, dass guter Rat nicht teuer ist, sondern von Herzen kommt. Denn unser Brot hat nichts zu verstecken, ganz im Gegenteil: Wir freuen uns über Brotschlaumeier und Backexpert*innen.*

HEFE HILFT BEIM GEHEN

Wie kommen die Löcher ins Brot?

Ganz durchtrieben eigentlich – durch Hefe und Sauerteig, sogenannte biologische Triebmittel. Hefe ist ein einzelliger Pilz, der neben dem Backen auch zum Bierbrauen verwendet wird. Sie spaltet „beim Gehen" des Teiges die enthaltenen Mehrfachzucker, in Einfachzucker auf. Diese dringen in die Hefezelle ein, wo sie zu CO_2 und Wasser abgebaut werden. Dabei entstehen Gärgase, welche zwischen der Teigstruktur gefangen bleiben.

ICE ICE BABY

Darf ich Brot im Kühlschrank lagern?

Das Lagern von Brot im Kühlschrank trägt lediglich dazu bei, dass Schimmel vermieden werden kann. Allerdings führen Temperaturen um den Nullpunkt dazu, dass das Brot schnell altbacken schmeckt. Also lieber in den Stoffbeutel oder in die Brotkiste stecken.

ROMANTISCHES KLEINGEBÄCK

Warum fenstern unsere Semmeln?

„Fenstern" entsteht beim Prozess des Abkühlens. Nach dem Backen knacken und knistern die Semmeln, weil sie sich Zusammenziehen. Dabei zerbricht die Kruste in viele kleine Fenster. Fein gefensterte Krusten sind nicht nur fürs Auge attraktiv, sondern auch ein Zeichen dafür, dass die Semmeln im Inneren besonders locker sind.

IN DER KRUME LIEGT DIE WÜRZE

Warum braucht Brot das Salz?

Im Westen Österreichs gibt es mehr Brotgewürze, da hier das Roggenbrot Tradition hat, im Osten setzen die Bäcker auf Weizengebäck. In beiden ist Salz eine wichtige Zutat, denn ohne dieses würde Brot wirklich blass aussehen und bei weitem nicht so gut schmecken. Salz erfüllt eine wichtige technologische Aufgabe beim Backprozess, es gibt dem Brot Struktur und sorgt dafür, dass eine gut gelockerte Krume ausgebildet werden kann. Auch die Bräunung der Kruste ist dem Salz und seiner Funktion im Gärungsprozess zu danken.

APPsolut alles auf einen Blick

Das digitale Treueprogramm der Bäckerei Sorger ist klein, handlich und passt in jede Tasche. Praktischer als herkömmliche Stempelkarten kann man sie auch fast nicht vergessen, denn man hat sie am Smartphone immer mit dabei. Dabei verpasst man weder spezielle Angebote noch Gewinnspiele und kann mit jedem Einkauf Treuepunkte für wertvolle Prämien sammeln.

Retter der Lebensmittel

107.422 Kilogramm CO_2 spart die Bäckerei Sorger pro Jahr ein,...

21

...das sind 21 Flüge um die Welt.

42.969

Mahlzeiten konnten innerhalb von einem Jahr in der Partnerschaft mit „Too Good To Go" gerettet werden.

24

Filialen der Bäckerei Sorger sind Teil von „Too Good To Go".

Die Bäckerei Sorger ist Teil von „Too Good to Go", der größten App gegen Lebensmittelverschwendung. Bevor Essen übrigbleibt, kann es übers Handy gebucht, bezahlt und unkompliziert in einer unserer Filialen abgeholt werden. Und das zu einem Drittel des Originalpreises. Das Angebot gilt sowohl für Brot & Co, als auch für die Mittagsgerichte.

Die Geschichte des Brotes ist eine des *Loslassens*. Man lässt es gehen, gibt ihm Zeit, über sich hinaus zu wachsen. Man sollte nicht zu viel *Beziehung aufbauen*,

denn bald gehört es jemand anderem. Geliebt, gehegt und gesalzen, entwickelt es sich stundenlang, wenn es bereit ist, *küsst man es* mit der Flamme, verändert es, dann findet Transformation statt. Gefühlt ist es fertig, doch lebt es weiter, in *vertrauensvollen Händen*. Zeit, loszulassen, im Ungewissen, wer sich darum annimmt und im *Vertrauen*, dass alles gut wird, ja, gut ist.

Sorger

Impressum: Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker" GmbH, Eggenberger Allee 36, 8020 Graz, sorgerbrot.at
Fotos: Lupi Spuma, Christian Repnik (S. 10, 11), Meet Los Amigos & Santi Billy (S. 16, 17)
Text: Katharina Maria Zimmermann, Druck: Medienfabrik Graz