

# Es war *ein* Mehl

4  
Mehl und Mehr:  
vom Lehrling zur  
Teamleitung

10  
Im Gespräch mit  
Omar Khir Alanam  
über Brot, Kultur  
und Heimat

22  
Das Herz vom  
Sorget-Viertel:  
ein Platz zum  
Wohlfühlen





# *Herzlich*

Fruchtbarer Boden zieht Wurzeln – dieser bewährte Boden und die in ihm verankerten Wurzeln, die seit 1688 keimen und gedeihen, werden auch künftig die Grundlage unseres Handelns bilden. Wir sprechen von Brotkultur. Kultur, die wir leben. Aber Kultur ist individuell – und so sind es auch wir. Wir leben Kontinuität und Glaubwürdigkeit, schreiben unseren Namen unter Nachhaltigkeit und ein gutes Bauchgefühl.

*Albin und Paul Sorger-Domenigg*



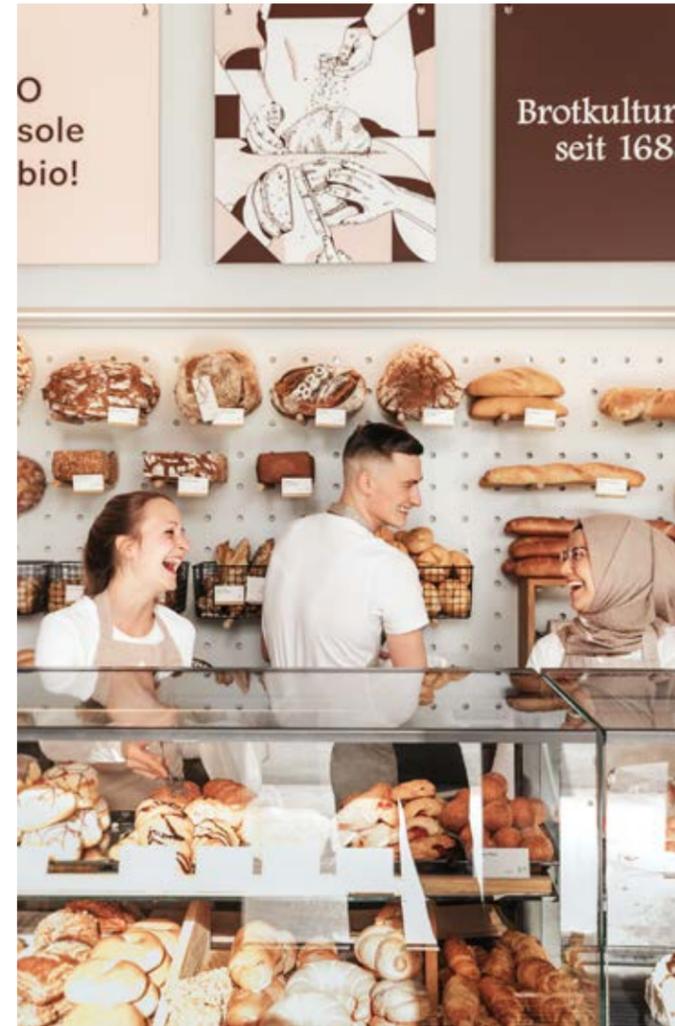
Auf das Cover unseres nunmehr 12. Magazins hat es unsere neueste Kreation, das Bio Pane Mattone, geschafft.

# *willkommen*

*Du bei uns*



Emsig wie die Bienen schwirren Steffi, Hania und Elias durch unsere Filialen, verwöhnen die Kundschaft und verleihen dem Gebäck Leben.



# Mehl und Mehr

*Vom Lehrling zur Teamleitung: Wir begleiten unsere Lehrlinge durch verschiedenste Lebensabschnitte. Bei der Bäckerei Sorger arbeiten bedeutet Verantwortung – mit Verantwortung kommen aber auch Möglichkeiten. Möglichkeiten zum Aufstieg, zur Weiterentwicklung und schlussendlich auch zur Selbstverwirklichung. Weil Mehl mehr kann.*

Als Bäckerei Sorger stehen wir nicht nur für Tradition, wir sind eine Familie. Ob Konditor\*in, Verkaufsleiter\*in oder Buchhaltung: Wir alle tragen zu einem – unserem – großen Ganzen bei. Auch, aber nicht nur, aus diesem Grund bilden wir hier bei uns in vielen Berufen interessier-

lingen nur Vorteile: Während auch eine gut ausgebildete, aber neue Fachkraft sich erst einarbeiten muss, kennen unsere ehemaligen Lehrlinge uns, unsere Abläufe und Feinheiten bereits bis ins kleinste Detail. Sie hatten Zeit in die Sorger-Familie integriert zu werden. Sauerteig, Semmel

Resche Kruste und luftige Krume, ein zartes Aroma und intensiver Geschmack. Markus hat wahre Brotflüsterfähigkeiten.



te Lehrlinge aus. In Backstube, Konditorei, Küche und Filiale können unsere Jüngsten ihre zukünftigen Arbeitsplätze finden.

### Tag täglich

Flexibilität ist gefragt: Jeder Tag ist anders, jeder Tag ist neu. Nicht nur das Sortiment entwickelt sich weiter und neue Produkte werden vorgestellt, sondern auch das Unternehmen entfaltet sich, wächst und nimmt neue Formen an. So bietet für uns als Arbeitgeber das Ausbilden von Lehr-

und Salzstangerl sind all unseren Mitarbeiter\*innen geläufig, entstehen sogar erst durch ihre täglichen Handgriffe – sie sind das emotionale Bindeglied zwischen Brot und Kund\*in.

Das macht uns stolz. Stolz auf uns und noch viel stolzer auf alle, die ein fixer Bestandteil unseres jungen und ambitionierten Teams sind. Kein Gesicht, kein Lächeln, das wir je wieder missen wollen. Nicht nur wir als Unternehmen profi-

DIE MESSER KLIRREN, DAS GESCHIRR KLAPPERT UND ES ZISCHT AM HERD. MADLEN, TOBIAS UND MICHAEL SIND WAHRE KOMPONIST\*INNEN FÜR DAS KLANGKONZERT IN UNSEREN KÜCHEN.



baldigen Fachkräften auch die Möglichkeit einer Lehre mit Matura sowie zahlreiche weitere Benefits.

### Heute, morgen, übermorgen

Komplexer, schneller, kälter soll die Arbeitswelt von morgen sein, so heißt es. Sicher damit auch effizienter. Aber: Sie verlangt von Menschen, zu funktionieren und nicht zu gestalten. Das ist jener Punkt, an welchem wir einen anderen Weg einschlagen. Unser Sorger-Alltag ist

*„Ein Händchen für Vielfalt am Teller muss man haben.“*



offen für Neues und steht in fließender Veränderung. Wir sind bemüht, zuzuhören und die Wünsche unserer Kolleg\*innen umzusetzen, freuen uns über Menschen, die mitgestalten wollen, und fordern sogar dazu auf. Gute Ideen sind stets willkommen, werden umgesetzt und auch belohnt: Jährlich prämiieren wir die innovativsten und kreativsten Vorschläge zur Verbesserung unseres Arbeitsalltags inmitten von Holzofenbrot, Krapfen und Mohnweckerl.

## Guten Morgen



Die neue Frühstückskarte in der Sporgasse, am Jakominiplatz und in Liezen: Von Morgen-Klassikern über brotastische Neuheiten bis hin zu veganen Kreationen ist alles dabei. Diese Frühstücks-Auswahl ist – ohne Frage – einen Besuch wert.



Sucht man Lachs, so findet man ihn im Bagel, Himbeeren auf einem schneeweißen Bett aus Joghurt und Räuchertofu in hauchfeinen Streifen am Bio Dinkelbrot. Kriert mit Liebe und ein bisschen Gartenkresse.

# Brot ist Kultur



*„Ich habe eine Geschichte, und die möchte ich erzählen.“*

Brotkultur  
steht für die  
Vielfältigkeit  
und den Genuss  
von unserem  
liebsten Grund-  
nahrungsmittel:  
ein Allrounder,  
ein Retter, ein  
Freund.



## *Omar Khir Alanam floh aus Syrien und fand 2014 den Weg in seine neue Heimat Österreich. Der Autor und Poetry-Slammer räumt beruflich mit Vorurteilen auf.*

Seine Themen sind Liebe, Flucht und Ausgrenzung; aber auch Heimat, Hoffnung und Identität – all das konstant bewusst humorvoll. Wann sonst, außer beim Lesen seiner Bücher, stellt man sich die Frage: Warum darf ein Hund Bus fahren, aber ein Lamm nicht? Im Gespräch mit Albin Sorger-Domenigg erzählt er vom Schreiben, Kultur und Brot als Gut dieser.

**Albin Sorger-Domenigg: Wann kam für dich der Zeitpunkt, an dem du erkannt hast, dass das Schreiben von Texten deine Berufung ist?**

*Omar Khir Alanam:* 2011, während meines Tiefpunkts. Ich habe meine Heimat verloren, mein Haus und alles, was dazugehört. Schreiben war damals ein bisschen wie meine Heimat. Es waren keine Bücher oder Texte wie jetzt – es waren

kleinere Dinge, die sich immer weiterentwickelt haben. (Pause)

Als ich zum ersten Mal in Österreich auf einer Bühne stand und meine Texte vorgelesen habe, das war ein wunderbares Gefühl. Vielleicht war es sogar ein Schlüsselmoment.

**Geht dir etwas verloren, wenn du nicht in deiner Muttersprache schreiben kannst?**

Es ist mehr ein Gewinn und weniger ein Verlust. Ich habe im Deutschen weniger Angst, etwas falsch zu machen, aber genau dadurch finde ich Nähe zu mir selbst.

**Hast du inzwischen das Gefühl, dass die arabische Kultur noch deine Kultur ist, oder fühlst du dich der österreichischen nun zugehörig(er)?**

**Oder auch anders: Was ist die arabische Kultur und was ist die österreichische?**

Eine große Frage. Sicher nicht alle Araber\*innen haben die gleiche Kultur, immerhin sprechen wir hier von 24 Ländern. Kann es dann überhaupt die eine arabische Kultur geben? Auch nicht alle Österreicher\*innen haben die gleiche. In mir ist eine Mischung aus allem, aus beiden. Aber natürlich lebt die Kultur meiner Familie und die aus Damaskus noch immer in mir.

Ich wollte früher unbedingt einer Gruppe zugehörig sein, habe aber für mich erkennen müssen, dass diese Suche nichts bringt. Niemandem. Ich bin Omar, und ich bin nie „entweder/oder“.

**Kann man in deinen Augen Kulturen definieren?**

Ich weiß es nicht – Kultur ist auch ein Gefühl. Ich schaffe für mich meine Kultur und meine Werte. Kultur ist individuell.

**Wir arbeiten mit dem Begriff der Brotkultur. Wir meinen damit unter anderem den Genuss, die Vielfältigkeit und die Sicherheit, die Brot uns bieten kann. Was ist Brotkultur für dich?**

Wir essen Brot mit Brot. (lacht) Brot ist somit auch ein wichtiger Teil unserer Kultur – unser aller Kulturen, egal in welcher Form und Farbe das Brot auftaucht. Ich verbinde mit dem Begriff Brotkultur Tradition und das Teilen von Brot. In Syrien haben wir den Brauch mit Menschen, die uns nahestehen, Brot zu essen, Brot zu brechen, also unsere Nahrung zu teilen. Nach diesem Brauch sind wir auf eine gewisse Art verbunden.

**Hat sich deine Einstellung zu Brot und Gebäck mit deiner neuen Heimat in Österreich auch geändert?**

Ich habe gelernt, dass es viel mehr – für mich neues – Brot gibt. Am Anfang kannte ich mich gar nicht aus, die Auswahl war überfordernd groß. Ich habe die Brotkultur hier kennen und lieben gelernt.

**Zum Abschluss noch eine Frage über Heimat: Graz und Damaskus – zwei Städte, die du als Heimat bezeichnest. Was haben sie gemein?**

Sie nehmen Fremde auf.

Drei Romane und ein Gedichtband erschienen bisher von dem ausgebildeten Fachsozialbetreuer mit Schwerpunkt Kulturvermittlung.



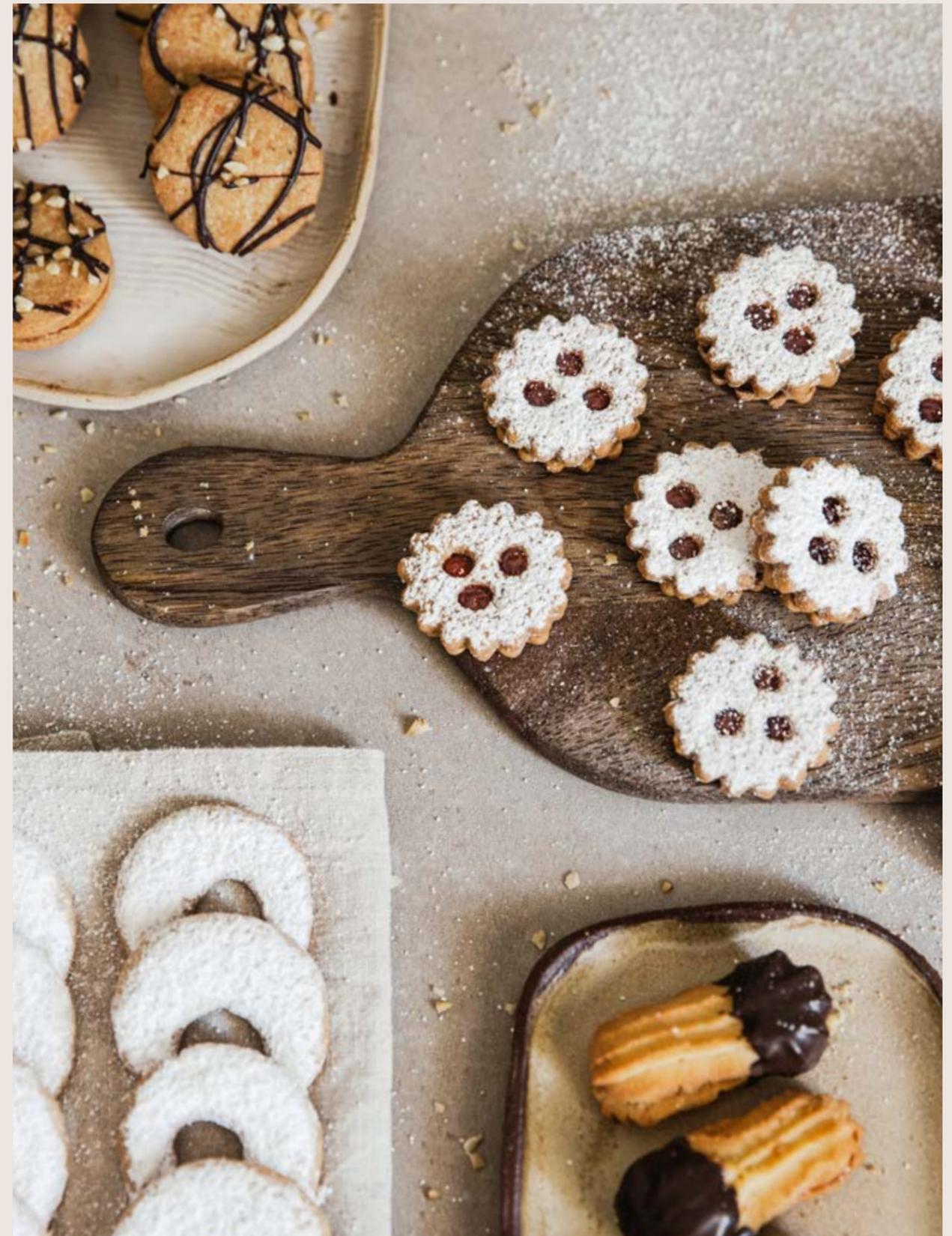
*„Die Flucht ist ein Teil von mir, aber sie ist ganz bestimmt nicht alles, was ich bin.“*

*Omar Khir Alanam*

*Handgemacht*



Jenem Kuchen, welchem weihnachtliches Leben eingehaucht wurde, sagt man nach, der würzigste seiner Art zu sein. Ein wahres Fest im Mund – heiß begehrt und lieb gewonnen. Rund oder eckig, herkömmlich oder rein pflanzlich.



Weihnachten kann man riechen. Süß, nach Honig oder mit einer zarten Vanille-Note. Nussig, nach Nougat und Schokolade. Es riecht nach wohliger Wärme und buttrig weichen Keksen, die am Gaumen zergehen.

# Rösten wie die Meister



Paul Sorger-Domenigg: Kaffee ist seine langjährige Passion.



Arabica- und Robusta-Bohnen sind die Basis all unserer Blends. Für jeden Kaffee legt Lan ein eigenes Röstprofil an, das Rösttemperatur, Zeit und andere Handhabung bestimmt. Insbesondere für die ständig wechselnden Single Origins ist das unabdingbar.

*Vorbei an Backstube und Konditorei, vorbei an Mehl und Zucker, hinauf in den vierten Stock. Hier, direkt unter dem Dach unserer Produktion, liegt Lans Reich: die Kaffeerösterei.*

Lan Rajh ist einer unserer Röstmeister, ein ehemaliger Barista, der sein Können an der Röstmaschine hier mit Paul Sorger-Domenigg als seinem Mentor perfektioniert hat. Seit bald 20 Jahren beschäftigt Paul sich nun schon mit dem Rösten von Kaffee. Er weiß, wovon er spricht – und doch ist es auch heute noch ein Prozess des Lernens und Entdeckens. Lan tut es ihm gleich. Wenn man genau aufpasst und die Nasenspitze reckt, kann man bereits unten auf der Straße Lans Können riechen: Der Duft von frisch geröstetem Kaffee liegt in der Luft.

#### **Die Rolle der Rösttrommel**

Der zunächst blass-grüne und nach Heu riechende Rohkaffee wird von Lan in die vorgeheizte Rösttrommel befördert. Nach ein paar Minuten in der heißen Trommel beginnt die Farbe der Bohnen allmählich, sich zu einem Gelbton zu wandeln. Kurz darauf gibt sich eine bräunliche Farbe durch das Sichtfenster zu erkennen, und ein würziger Geruch, der an frisch gebackenes Vollkornbrot erinnert, erfüllt den Raum. Durch die entstehenden Gase blähen sich die kleinen Bohnen auf und nehmen merklich an Volumen zu. Nach circa 12 bis 15 Minuten ist der Druck in den Bohnen so groß, dass ihre Zellwände

hörbar aufplatzen. Diesen Moment nennt man, so erklärt Lan, den *First Crack*. Ab jetzt entfaltet sich das gesamte Spektrum der Geschmacksvielfalt. Die Fruchtsäuren werden abgebaut, Zucker karamellisiert, und die Zellstruktur wird geschwächt. In dieser Phase entsteht reiner Kaffee-Genuss für Nase und Mund.

Nach 15 bis 20 Minuten öffnet Lan die Trommel. Dunkelbraun, begleitet von Rauch und Dampf, ergießen sich die Bohnen auf das Kühsieb. Langsam und stetig werden sie von einem Rührwerk durchmischt. Konzentriert streicht Lan mit der Hand über die immer kühler werdenden Bohnen, wissend, dass dies nicht die letzte Röstung des Tages war.

#### **In der Tasse, in der Tasche**

Von diesem aufwendigen Prozess bekommen wir in den Bäckerei-Filialen nicht mehr viel mit – allein das Aroma der frisch gerösteten Bohnen lässt an den Röstmeister denken. Nicht nur alle Kaffees, die aus unseren Siebträgermaschinen fließen, finden ihren Ursprung in der Rösterei in Eggenberg, auch jene, die es bei uns in ihrer reinen Bohnenform zu kaufen gibt, rieselten durch Lans Hände. Und sie alle sind natürlich: bio.

**IN ALLER**



**MUNDE**

Dieser Striezel trägt Mandelsplitter und Hagelzucker wie Kronen am Haupt.

*Vegan, mit oder  
ohne Rosinen,  
klein oder groß,  
Butter-Brioche  
oder unser  
Konditor-Striezel  
mit Quitten-  
marmelade.*

*Es ist Ende Juli. Die Sonne wirft all ihre Strahlkraft in Richtung Erde. Bereit zur Ernte, recken die goldenen Getreidehalme ihre Ähren dem Himmel entgegen und reichen dabei fast bis an die Hüfte. Der intensive Duft von Stroh und Gras erfüllt die Luft. Eine Szenerie wie im Bilderbuch, der Inbegriff eines perfekten Sommertages im Getreidefeld.*

# Wir ernten, was wir säen: Bio

Von Dinkel und Weizen über Roggen und Hafer unterstützen wir die biologische Diversität unserer heimischen Getreidefelder. Wir verarbeiten bereits seit vielen Jahren ausschließlich in Österreich angebautes und gemahlenes Getreide und haben uns somit unser eigenes „Reinheitsgebot“ auferlegt. Ein Grund für die Entscheidung, unsere Rohstoffe nur aus unserer Heimat zu beziehen, ist die Tatsache, dass es hier sehr strenge Pestizid-Regelungen für uns alle gibt. Diese Regelungen schützen unsere Konsument\*innen vor Intoxikationen beim Genuss von Weckerl und Brot. Während all dem müssen wir aber auch bedenken: Die von uns benötigten Rohstoffe werden zwar nicht gezwungenermaßen knapp, aber teurer.

## **Die Rechnung geht auf**

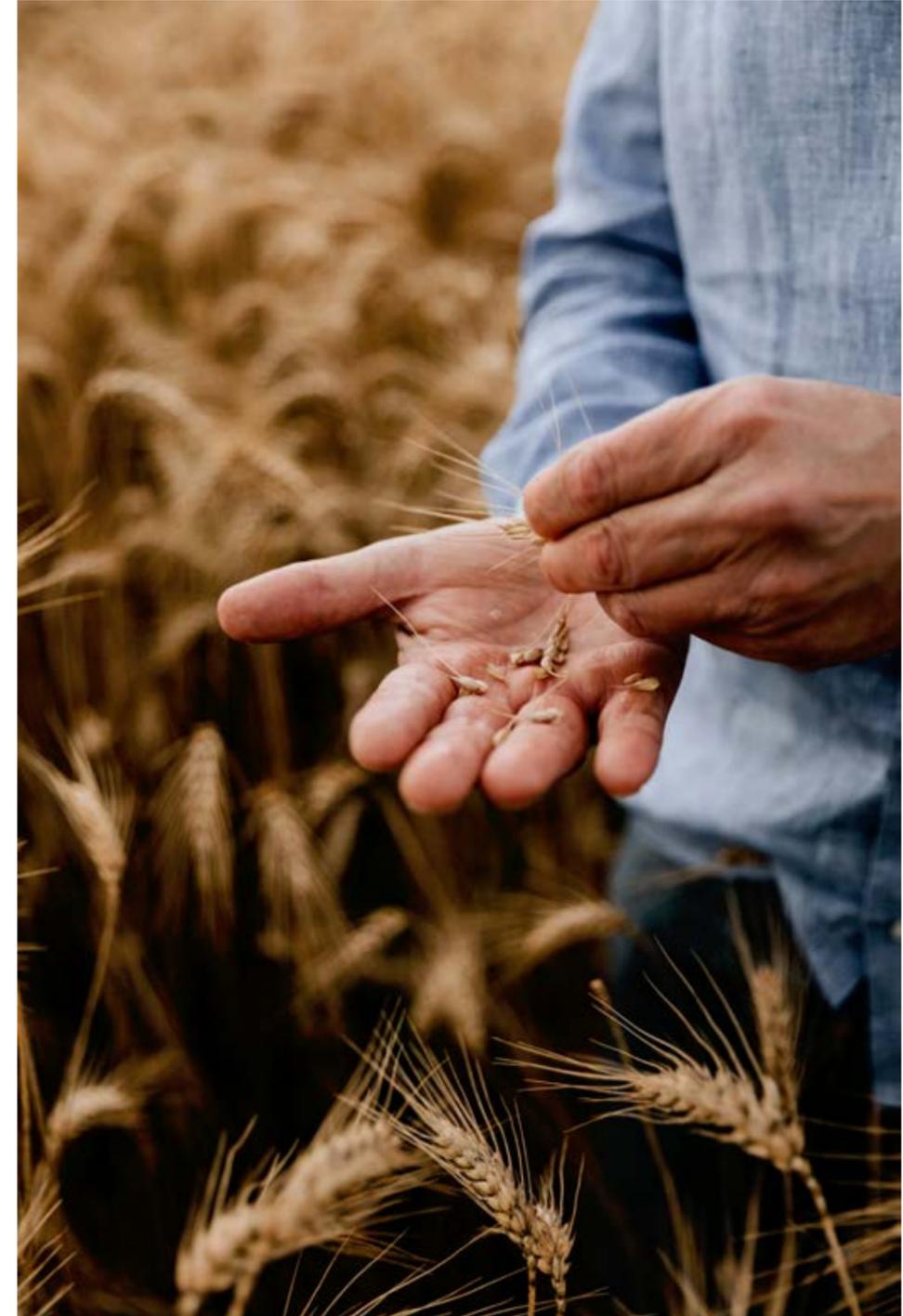
Die Österreicher\*innen essen jährlich im Schnitt 50 Kilogramm Brot pro Person. Bei dieser Menge wollen wir in medias res dazu beitragen, dass Bäcker\*in und Landwirt\*in auch nachhaltig und umweltschonend von ihrem Handwerk leben können – ihr täglich Brot verdienen. Unsere Rechnung: Addiert man regionale

Rohstoffe aus biologischem Anbau mit einer energiesparenden Produktion, so ergibt das Gebäck von höchstmöglicher Qualität. Unsere Bemühungen binden uns allerdings an die hiesigen Rohstoffpreise für Bio-Ressourcen. Eine Hürde, die wir gerne gewillt sind zu nehmen. Unsere Umwelt und die Gesundheit unserer Kund\*innen sind nicht zu beziffern. Ein Leitsatz, welcher unser Handeln gerade in den vergangenen Monaten geprägt hat.

## **Recht auf Nachhaltigkeit**

Was wir auch sehen, ist die Tatsache, dass wir als Unternehmen Verantwortung tragen – für Mensch wie auch Umwelt. Diese Thematik ist beflügelter denn je; Umwelt und Klima können nicht für sich sprechen, und so haben wir die Aufgabe, diese Interessen in unsere Unternehmenskultur zu integrieren und ihnen eine Stimme zu verleihen. Jede einzelne Person und jedes Tier hat ein Recht auf ein intaktes Klima. Unsere Produkte unterstützen Biodiversität und einen nachhaltigen Anbau von Rohstoffen nach strengen Richtlinien. Das ist unser Beitrag für uns alle, Mensch, Tier und Pflanze. Erde, Luft und Wasser danken.

Wenn die  
Halme ihre  
Ähren gen  
Sonne re-  
cken, dann  
ist Erntezeit.



# Ein Herz für Brot

*Am 1. Juni 1981 zog das Familienunternehmen vom Grazer Südtirolerplatz nach Eggenberg. Vor 41 Jahren begann Albin Sorger-Domenigg III., der Großvater der heutigen Geschäftsführer, hier, in der ehemaligen Backstube der Bäckerei Steiner, sein unverkennbares Brot im Steinofen zu backen.*

Herzlich willkommen zurück! Heute schreiben wir das Jahr 2022, und am Standort der Backstube hat sich nichts verändert. Das Unternehmen allerdings ist beachtlich gewachsen und besteht nun aus 27 Filialen, einer zweiten Backstube in Dobl und beschäftigt rund 350 Mitarbeiter\*innen. Das Herzstück: die neu renovierte Filiale in Eggenberg.

## Das Sorger-Viertel

„Diese Baustelle war eines der wichtigsten Projekte der vergangenen Jahre. Nicht nur befinden sich genau dahinter unsere Backstube und Kaffeerösterei, auch haben viele unserer Verwaltungsmitarbeiter\*innen ihren Arbeitsplatz direkt darüber“, sagt Albin Sorger-Domenigg zufrieden. Die neue Filiale ist nun das Zentrum

des kleinen Sorger-Viertels inmitten von Graz. Das Areal reicht von der Eggenberger Allee 36 bis hin zur Hofeinfahrt in der Franz-Steiner-Gasse 4.

## In Glanz und Glasur

Roséfarben wie der Zuckerguss auf Punschwürfeln ist der Terrazoboden in der alten neuen Filiale in Eggenberg. Große Fenster zu allen Seiten lassen Sonnenlicht in die Räume und unterstreichen das neue offene Raumkonzept. Eggenberg ist für alle; modern und minimalistisch im Inneren, farbenfroh von außen. „Uns war es wichtig eine Filiale mit großem Wohlfühlfaktor zu schaffen – das ist uns auf jeden Fall gelungen“, kommentiert auch Paul Sorger-Domenigg den Umbau.



Ein barrierefreies Aufgangssystem wurde in das alte Gebäude integriert, um allen Menschen den Zugang zu Brot, Torte und Co. zu ermöglichen.



*„Wir haben ein Herzstück mit Geschichte geschaffen.“*



Unsere neu renovierte Filiale in Eggenberg; wo Eichenholz auf roséfarbenen Terrazzoboden trifft und alle ein Plätzchen zum Entspannen finden.

# DER BROT-



Verena Helm hat Ernährungswissenschaften studiert und leitet bei der Bäckerei Sorger das Produktentwicklungs-Team.

*Eins, drei, siebenhundert. Und noch viele mehr. Brote gibt es wie Sand am Meer. Also wieso noch ein weiteres auf den Markt bringen, wieso nicht bei einer altbewährten Rezeptur bleiben?*

Wir sprechen mit Verena Helm über Produktentwicklung und ein Brot, das nicht „einfach nur“ ein Weißbrot sein will.

#### **Jede Geschichte beginnt mit einer Idee, ist das auch hier so?**

Ja, das kann man so sagen. Entweder hat unser Produktentwicklungs-Team eine Idee, oder die Geschäftsführung macht einen Vorschlag. Beim Bio Toskanabrot zum Beispiel handelt es sich um ein Brot, das wir bereits vorher im Sortiment hatten, bei dem wir aber wussten: Das geht noch viel besser. Wir können mehr.

#### **Wie sieht der Prozess der Produktentwicklung aus?**

Wir müssen uns zu Beginn viele Fragen stellen: Können wir die Idee überhaupt realisieren? Welche Rezepturen können wir schreiben? Auf unseren Rezepturblättern dokumentieren wir jeden Detailschritt

unseres Prozesses, damit auch danach alles wieder reproduzierbar ist. Hier beantworten wir unter anderem die Fragen, ob das Produkt bio sein soll, lang haltbar oder sogar vegan. Meine Aufgabe ist es herauszufiltern, was sich unsere Kund\*innen wünschen und welche Produkte unser Sortiment optimal ergänzen.

#### **Was war euer Ziel bei der „Neuerfindung“ des Toskanabrot?**

Ein minimalistisches Brot zu schaffen, das für (fast) alle bekömmlich ist. Das ist uns auch geglückt. Unser neues Bio Toskanabrot besteht ausschließlich aus Weizensauerteig, Mehl, Wasser, Salz und Olivenöl. Minimalistischer geht es fast nicht. Das vorherige Toskanabrot hatte einen ganz anderen Charakter, es war dichter, ein klassisches Weißbrot. Unser Neuling ist nicht „einfach nur“ ein Weißbrot, es ist durch den Weizensauerteig besser ver-

träglich als viele andere, hält länger frisch und saftig und überzeugt auch sonst auf allen Ebenen.

#### **Wie entsteht ein neues Brot, wenn es doch eigentlich schon alles am Markt gibt?**

Wir haben die Möglichkeit, dem Brot noch unseren eigenen Twist mit auf den Weg zu geben. Das spornt an.

#### **Gibt es denn einen Sorger-Twist?**

Unsere Kernkompetenz liegt bei Gebäck mit langer Teigführung – unsere Produkte bekommen die Zeit, die sie brauchen. Unser Weizensauerteig hat das Bio Toskanabrot maßgeblich beeinflusst, ist aber mittlerweile auch in einem Großteil unserer süßen Produkte enthalten. Das macht unser Gebäck so bekömmlich.



Start per Hand: Von zahlreichen neuen Produkten werden erst Handmuster gefertigt.



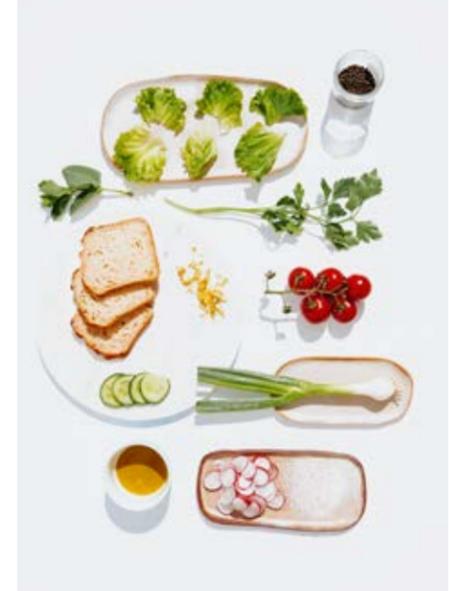
Weizensauerteig, der uns mit einem Biss nach bella italia entführt.

# CHARAKTER



# Tausend und eine Nacht

DIE SONNE GENIESSEN, DEN INTENSIVEN GESCHMACK VON KRÄUTERN AM GAUMEN UND DAS RESCHE KNUSPERN VON GEBRATENEM BROT IM OHR.



## Arabischer Brotsalat: Fattoush

Fattoush zählt, gleich wie Hummus, zu den Mezze, den traditionellen Vorspeisen der arabischen Küche. So aromatisch und erfrischend wie dieser Salat ist, so einfach ist er auch zubereitet. Darüber hinaus bietet dieser eine wunderbare Möglichkeit, altes Brot nicht zu verschwenden und ihm neue Frische einzuhauchen.

Das in die Tage gekommene Brot wird in Würfel geschnitten oder in kleine Stücke gerissen, mit Olivenöl bestrichen und bei 140 Grad Umluft für ein paar Minuten goldbraun gebacken. Den grünen Salat in mundgerechte Stücke reißen, Tomaten und Gurken klein würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Kräuter grob hacken und alles miteinander vermengen. Je nach Saison können auch gehobelte Radieschen oder Granatapfelkerne dem Salat einen rosaroten Sommer-Kick verleihen. Und nun zum eigentlichen Geschmacksträger des Fattoush: Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft und Sumach sowie Salz und Pfeffer verquirlen. Zusammen mit den knusprigen Brotstücken unter das Gemüse heben und für fünf Minuten anziehen lassen.

**Guten Appetit!**

### Für das Dressing:

- 4-5 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Sumach,  
alternativ
- Zitronenzesten
- Salz, Pfeffer

### Zutaten für zwei Personen:

- ca. ½ Weißbrot  
(z. B. Bio Pane Mattone)
- 200 g grüner Salat
- 150 g Tomaten
- 100 g Gurke
- 100 g Radieschen
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Handvoll Petersilie
- ½ Handvoll Minze

### optional: Granatapfelkerne



# Frequently asked questions

*Wir machen Sauerteig-Expert\*innen aus euch, freuen uns über Brotschlaumeier und jene, die es noch werden wollen. Denn: Sauerteig ist nicht einfach nur sauer, er lebt und gedeiht und gibt uns Einblicke in die Welt von Bakterienkulturen und chemischen Reaktionen.*

## MIT BROT PROSTEN

*Kann ich von Sauerteig  
betrunken werden?*

Die Sauerteiggärung ist eine alkoholische Gärung und mit jener von Bier vergleichbar. Die optimale Temperatur für den Gärvorgang beträgt 25 bis 30 Grad Celsius. Doch keine Sorge: Die Alkohole verflüchtigen sich spätestens beim Backprozess. Der leichte Damenspitz bleibt beim Genuss vom Butterbrot also aus.

## SAURE SACHE

*Ist Sauerteig denn  
wirklich sauer?*

Sauerteig ist in der Tat sauer. Das liegt an den Milchsäurebakterien, die im Gärungsprozess aktiv werden. Aber auch Essigsäuren haben hier ihre Finger im Spiel. Diese beiden leben in einer stabilen symbiotischen Kultur. Das Verhältnis von Milch- zu Essigsäure bestimmt dabei maßgeblich den Geschmack des Gebäcks, auf ganz natürliche Weise.

## SÜSS SAUER

*Kann Sauerteig auch  
süß schmecken?*

Ganz richtig. Sauerteig kann auch in süßen Gebäckstücken zum Einsatz kommen. In unserer Feinbäckerei ist Weizensauerteig ein täglicher und gern gesehener Gast in zahlreichen der süßen Leckereien. Er macht diese leichter bekömmlich und wolkig weich. Insbesondere unser Butter-Sauerteig-Krapfen ist mehr als eine Erwähnung wert.

All unseren Geschichten  
liegt ein Korn zugrunde.  
Es wächst und gedeiht, es  
entfaltet sich und nimmt  
neue Formen an. Zusammen  
mit unseren Mitarbei-



ter\*innen lassen  
wir Neues ent-  
stehen und schaf-  
fen ein Zuhause



für Mehl und Liebe. Wir leben  
Emotion; Liebe für Gebackenes,

für Leben  
die Teig  
dich hin,  
fühl dich



im Teig und Menschen,  
Leben verleihen. Setz  
lehn dich zurück und  
wie zu Hause – dein

Genuss ist unsere Passion.

**Sorger**