

Vom Teig zum Brot



8

Bäcker Toast:
Von einem
Herzensprojekt,
das gelang

12

Die neue
Backstube
für Kinder

26

Sicherheit
einmal anders:
Ein Gespräch
über Qualität



Man sagt, dass nichts so konstant ist wie die Veränderung. Und doch sind wir jedes Mal erstaunt, meistens beeindruckt, aber immer stolz, wenn wir uns verändern. Das ist gut, so wird es nicht fad. So entwickeln wir uns weiter und wachsen über uns hinaus. So behalten wir die Zukunft fest im Blick.

Wir stehen als zwei Geschäftsführer an der Spitze eines Familienunternehmens – Zusammenhalt und Fortschritt in ein und dieselbe Richtung sind unabdingbar. Denn wie der Cousin, so der Cousin? Nicht ganz. Wir sind der Bäcker und der Röster, der Wanderer und der Surfer, die Ruhe und der Sturm. Gegensätze ziehen sich an, ergänzen sich und schaffen Veränderung. Dieses Jahr war ein großes Jahr mit vielen Projekten, vielen Erfolgsgeschichten und viel Veränderung. Gut so.

Albin und Paul Sorger-Domenigg



Auf das Cover unseres 13. Magazins hat es die neueste Kreation aus unserer Backstube geschafft: unser Bäcker Toast.



Erzähl mir deine Geschichte

*Wir haben nachgefragt, haben zugehört und wollen sie weitertragen. Geschichten haben unsere Mitarbeiter*innen viele zu erzählen. Sie handeln von anderen Kulturen und großen Emotionen. Wir lassen uns von ihnen inspirieren, rühren und unterhalten.*

Henry Darko
Planung & Logistik

„Das ist mein Paps“, sagt Henry und zeigt auf ein Bild mit vielen Kindern, die in die Kamera lächeln und winken, in ihrer Mitte steht ein lachender Mann. Gemeinsam mit seiner Familie hat Henry begonnen, die Möglichkeiten, die ihm offenstehen, zu nutzen: Er sammelt Spenden für Kinder in seiner alten Heimat Ghana. Spenden für Kinder, die es sich nicht leisten können einfach einmal nur an Hausaufgaben oder Nachspeise zu denken.

„Ein großer Teil meiner Familie lebt mittlerweile in London, ich lebe hier in Graz und einige meiner Verwandten leben in Ghana.“ Bei den jährlichen Besuchen in dem westafrikanischen Staat organisiert die Familie mit den Spendengeldern Essen und auch Schulbücher für zahlreiche

Kinder vor Ort. Henry zeigt Bilder von drei langen Tischen, an denen wahrscheinlich drei Dutzend Kinder vor einem roten Eintopf sitzen. Auch beim Schulgeld kann Henrys Familie mittlerweile einigen unter die Arme greifen.

Henry hat als Mitarbeiter im Warenlager bei uns angefangen, aber schnell klar gemacht, dass er mehr will. Sein Weg führte ihn weiter über unsere Backstube in Dobl bis hin zur Leitung der Nachtschicht. „Dass mir der Tagesrhythmus mit dem Arbeiten in der Nacht nicht liegt, habe ich aber ziemlich schnell gemerkt. Ich habe damals mit meinem Teamleiter geredet, dass ich mich gerne weiterentwickeln möchte, und die Möglichkeit bekommen,

etwas anderes auszuprobieren.“ Heute plant und koordiniert der Hobby-Fußballer und Familienvater die Warenver- sendung an all unsere Filialen, hat eine Antwort zu (fast) jeder Logistik-Frage und leitet sein stetig wachsendes Team mit Herzblut. „Ich will mich mit den Leuten gut verstehen und dass sie die Möglich- keit haben, sich beruflich zu verändern, wenn sie das denn wollen. Und auch zu anderen Abteilungen versuche ich immer einen guten Draht zu haben.“

Diese Eigenschaften, das Bedürfnis nach Harmonie sowie seine Gabe, Konflikte gekonnt zu moderieren, waren es ver- mutlich auch, die ihn zum Vorsitzenden unseres Betriebsrats gemacht haben.

„Wer Chancen und Möglichkeiten haben will, bekommt diese auch.“

Paul Sorger-Domenigg, Geschäftsführer

Mariana Rosoga Filialeiterin

Mariana zeigt uns, wie man klettert: innerhalb kürzester Zeit die Karriereleiter nach oben. 2019 kam die gebürtige Rumänin und studierte Krankenschwester nach Graz. „Mein Deutsch war nicht gut, aber ich wollte unbedingt arbeiten. Mein erster Job in Graz war als Reinigungskraft in der Filiale in Waltendorf.“ Mit dem Beginn der Pandemie war die Filiale nur mehr zum Teil geöffnet. „Meine Chance, zu bleiben, war erst in der Küche und dann bald danach im Service und im Verkauf mitzuarbeiten“, erzählt sie. Zu der Zeit war Mariana gerade einmal ein paar Monate in Österreich und hat versucht, so schnell wie möglich ihr Deutsch zu verbessern.

„Ich werde nicht so bald vergessen, wie ich beim ersten Mal überfordert war, als jemand eine Breze bestellte – ich habe sie ja schließlich als Laugenbreze kennengelernt.“ Bald darauf wechselte sie in das

Team in Eggenberg, wo sie ihr Können festigen konnte. Die Eröffnung der Filiale in der Grazer Smart City im Frühjahr 2023 war perfekt: „Ich wohne gleich in der Nähe.“ Marianas Sohn geht in die Schule gegenüber. „Manchmal kommt er nach Schulschluss kurz vorbei, sagt *Hallo* und geht dann nach Hause. Besser könnte es gerade nicht passen.“

Mariana ist mittlerweile Filialeiterin in der Smart City und schult immer wieder neue Kolleg*innen ein. „Ich kann mich noch gut an meine ersten Tage im Verkauf erinnern – ich war so nervös. Ich versuche, meinen Kolleg*innen die Nervosität zu nehmen und ihnen erst einmal unsere Produkte und Systeme zu zeigen. Ich finde, dass kompetentes und freundliches Auftreten immer an erster Stelle kommen sollte – dabei hilft es, wenn man sich gut auskennt.“





Der Süße mit Buttermilch und Honig. Der Fluffige mit Weizensauerteig. Der Kernige mit Saaten und Körnern.

Das Herzensprojekt

Vier Teigknollen liegen nebeneinander in der Backform. Von vorsichtigen Händen werden sie noch ein wenig herumgeschupft, bis sie alle perfekt platziert sind. Der Teig ist empfindlich, reagiert auf die Hitze im Raum. Auch zu hohe Luftfeuchtigkeit mag er nicht. Ein Toastbrot soll aus ihm werden.

Einfach nur Toast? Wohl kaum! Wir machen Bäcker Toast: Toastbrot für alle Feinschmecker*innen, aber auch für alle, bei denen es schnell gehen muss. Wir haben uns mit diesem Brot an ein großes Projekt gewagt, ein bisschen außerhalb unserer Komfortzone. Mit Erfolg.

Leben lassen

Das Produktentwicklungs-Team rund um Martina Thomüller hat sich nicht weniger als ein Jahr mit der Entwicklung ihres neuesten Projekts beschäftigt – hat ihnen doch die Tatsache, dass wir kein Industriebetrieb sind, ein paar Hürden beschert. „Bei uns ist Fingerspitzengefühl gefragt. Wir müssen uns immer wieder neu an die Gegebenheiten in der Backstube anpassen: Wenn es draußen kalt ist, ist auch oft unser Mehl kühler, umgekehrt verhält

es sich im Sommer“, beschreibt Martina den Prozess. „Unser Toastbrot ist dennoch mein Herzensprojekt. Der Teig ist zwar empfindlich, das fertige Brot dafür aber umso spannender.“ Ein Knackpunkt in der Produktentwicklung waren die hohen Hygienestandards, die dieses Brot erfordert. Dennoch hat es das Team geschafft, das Brot weiterhin „leben“ zu lassen. Ohne den Zusatz von künstlichen Stoffen kann sich das Brot entwickeln und der Sauerteig arbeiten.

Keiner wie er

Einen Toast wie diesen, so natürlich, mit Sauerteig und nach allen Werten des ursprünglichen Bäcker*innen-Handwerks gestaltet, gibt es kein zweites Mal am Markt – zumal auch zwei der drei Sorten vegan entwickelt wurden.

Frisch aus der Bäckerei

Den Süßen, den Fluffigen und den Kernigen nennen wir sie, unsere drei feinen Sorten Toastbrot. Unabhängig von der Sorte, überzeugen sie alle in den verschiedensten Kombinationen: schlicht mit Butter, oft sogar noch warm, süß oder herzhaft, knusprig getoastet oder weich. Und trocken? Ja, dann wird er zu Knödelbrot. Aber so weit kommt es nur in den seltensten Fällen – viel zu abwechslungsreich sind die Möglichkeiten, die dieses Brot bietet.

Jede gute Bäckerei hat auch einen Toast, hieß es. Wir haben nun nicht nur herkömmlichen Toast, wir haben Toastbrot – von der Kruste bis in die Krume echtes Bäcker*innen-Handwerk. Einfach zusammengefasst: die größte Ehre, die einem Toastbrot zuteil werden kann.

LAURA,



**NACH DER
TÄGLICHEN
LAUFRUNDE**

ROBERT,



**PAPA VON
VIER KINDERN**

Anfassbar gut

Wir haben umgebaut. Aber nicht irgendwo. In einer unserer bekanntesten Filialen. Großes haben wir hier vor – mit Klein und Groß, mit euch und uns. 👨👩👧👦



Brot erleben. Das soll man können, wenn man die Bäckerei besucht, wenn einem der Duft von frischem Brot 🍞 entgegenweht. „Man betritt die Filiale und der erste Blick fällt auf die große Glasfront, der man am anderen Ende des Raums gegenübersteht“, beschreibt Albin Sorger-Domenigg den Umbau.

Teig walten lassen

Wer Gebäck 🍞 nun aus nächster Nähe erleben will, muss ein paar Schritte herantreten. Wochenends, Samstag und Sonntag in der Früh, wird hier gebacken. „Unsere Gäste können die Bäcker*innen beim Ausformen von Handkaiser Semmeln, beim Schlingen von Brezen oder beim Rollen von Teiglingen beobachten.“ Auf den knapp 50 Quadratmetern, die

vom Gastraum in die offene Backstube umgewandelt wurden, wird nicht nur beobachtet. „Wir wollen Erwachsenen Wissen und Handgriffe weitergeben, bei Kindern Bewusstsein für Lebensmittel 🌱 schaffen und ihnen Raum geben, um sich kreativ auszuleben.“

Backkurse lautet das Stichwort, um das sich unter der Woche alles in Waltendorf dreht. Erst einmal für die Kleinen, aber später auch für die Großen. „Bereits seit einigen Jahren bieten wir immer wieder Backkurse 🍞 für Kinder an, bei denen wir unsere Faszination weitergeben. Jetzt haben wir endlich noch mehr Möglichkeiten und auch die passenden Räume dazu“, sagt Albin Sorger-Domenigg. Während der Kurse haben die Kinder die Möglich-

keit, sich selbst am Formen und Verzieren von Weckerln aller Art zu probieren.

Die Kleinsten feiern 🎂

In Gruppen von bis zu zwölf Kindern ab fünf Jahren zeigen wir auch im Zuge von Geburtstagsfeiern, was man mit seinen Händen alles aus Teig formen kann – und das soll natürlich vor Ort intensiv ausprobiert werden. Kekse, Brioche und Weckerl backen die Geburtstagskinder 🍞 mit Freund*innen und Familie. Die Backstube verlassen sie anschließend nicht nur mit Sackerln 🍞 voll Selbstgebackenem, sondern auch mit dem Know-how, wie Brot entsteht und wo die Zutaten für gutes Gebäck herkommen. Denn die besten Rezepte gelingen nur mit den besten Voraussetzungen.

— Mehr Infos zu den Backkursen sowie Buchungsmöglichkeiten findet ihr auf unserer Webseite sorgerbrot.at/backkurse

Kleine Schritte, große Schritte*

Wir wollen immer den Blick in die Zukunft wagen können und dafür gilt es, im Jetzt daran zu arbeiten. Trend ist das schon lange keiner mehr – vielmehr ist es Verantwortung, die wir alle tragen. Viele kleine Taten ermöglichen uns große Schritte.

* BLAUES PAPIER

Warum sind unsere Kas- senbons auf einmal blau?

Unsere Rechnungen tragen nicht aus Jux und Tollerei ein neues Kleid. Sie werden mit Materialien aus nachhaltiger Holz- wirtschaft hergestellt, in die kleine Luft- bläschen eingeschlossen werden. Das Papier wird anschließend mit Hitze „be- druckt“, wodurch die Bläschen platzen und die Schrift erkennbar wird. Der Bon kommt also ohne Druckerschwärze aus, die für Mensch und Umwelt schädlich ist – deswegen kann er guten Gewissens im Altpapier entsorgt werden.



* BRING A CUP

Kann ich meinen eige- nen Becher mitbringen?

Ja, natürlich! Wer seinen/ihren eige- nen Becher mitbringt, spart sogar 10 % des Preises auf Coffee to go. Hierbei ist es egal, ob ihr ein großes oder ein kleines Getränk bestellt, ob ihr Kuh- oder Hafermilch bevorzugt.

* GUT VERPACKT

Warum sind einzelne Produkte verpackt?

Wenn wir unsere Striezel und Pinzen einschweißen, können wir eine längere Haltbarkeit des Gebäcks garantieren. Dadurch kommt es zu weniger Abfällen in unseren Filialen, aber auch bei euch daheim. Die Ver- packung ist statistisch gesehen in diesem Fall also sogar umweltfreund- licher, als das unverpackte Produkt. Alle weiteren Plastikmüll-Verursacher haben wir bereits aus unseren Filialen verbannt.

* KORN DER ALPEN

Woher kommt das verarbeitete Getreide?

Wir backen ausschließlich mit Getreide aus Österreich. Das Mehl in jedem Brot, jedem Kuchen und jedem Weckerl hat also keinen lan- gen Weg zurückgelegt und versteht all unsere Dialekte.





Hell erleuchtete Räume bereiten uns Momente der Freude. Wir spüren die Sonne, lassen unser Brot von ihren Strahlen kitzeln. Glasfronten, hoch wie die Decke, wollen wir nicht mehr missen.



Am Eisernen Tor. Wir bleiben unserem Stil treu, ohne den Charme der späten Renaissance zu verlieren. Und doch: Mit Zartrosa, Mintgrün und Gold gehen wir an unserem neuen Standort einen großen Schritt Richtung Moderne.



1



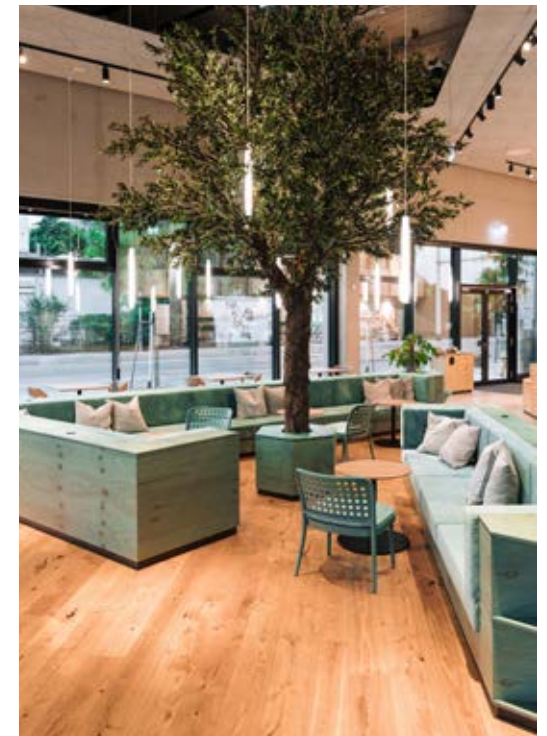
2



3



4



(1 & 2) Lang standen die ehemaligen Räume des Bankhauses Krentschker am Grazer Eisernen Tor leer. Gerade hier spürt man die Stadt intensiv – Busse, Passant*innen und Fahrräder lassen die Kreuzung vibrieren. Nun findet man auch Gebäck an diesem Eck. (3) In Waltendorf bringt der Umbau Glas mit sich – aus einem Raum werden zwei. Hier, in der Erlebnisbackstube, dreht sich nun alles um unsere Passion. (4) In der Smart City bekennen wir Farbe: Mit einem grünen Blickfang inmitten des lichtdurchfluteten Raumes empfängt unsere neue Filiale ihre Gäste.

Wo das Brot ins Wort bröseln

Brot ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel – in der Literatur steht es als Symbol für die gesamte Ernährung und damit einen vermeintlich wünschenswerten Wohlstand. Sprichworte zu Brot sind zugleich auch jene, die auf Missstände und Hunger aufmerksam machen. Denn wer „brotlos“ ist, dem fehlt es wohl an allem.

Diese Redewendungen entstammen dem Volksmund, den Bezug verstehen wir jedoch auch heute noch. Gar erzieherisch muten manche davon an, stehen sie doch für den Umgang, den wir Menschen miteinander pflegen sollen – wer Brot hat, soll dieses teilen. Doch lebt der Mensch nicht nur von Brot alleine: Butter, Wurst und Käse bieten zusätzliche Freuden des Lebens und machen die mehlig Basis zu einer vollen Mahlzeit. Wer sich die Butter nicht vom Brot nehmen lässt, nimmt das Ruder in die Hand und lässt sich Unfares nicht gefallen.



Was sich als Schuss in den kalten Ofen erweist, ist im Regelfall nicht als Erfolg zu verbuchen. Im Fachjargon der Bäcker*innen werden Teiglinge in den Ofen „eingeschossen“. Ein Schuss in den kalten Ofen ist also dazu verdammt, verlorene Mühe zu werden.



SEIN BROT VERDIENEN

Die Einfachheit des Brotes macht es gleichzeitig auch so begehrt – so steht das Brot für Einkommen und ein gutes Leben. Wer hart arbeitet, verdient sich seinen Wohlstand, sein Brot.



ETWAS GEBACKEN KRIEGEN

Das Handwerk der Bäcker*innen ist nicht immer einfach – Sauerteig lebt und Mehl ist auch nicht gleich Mehl. Wer etwas gebacken kriegt, schafft etwas und löst eine Aufgabe.



Die Himbeer-Königin

Feine Vanillecreme und süße Himbeeren liegen auf einen flaumigen Biskuitboden gebettet. Aber erst mit ihrer Krone aus flambiertem Baiser wird diese Queen wirklich royal. Unsere Himbeer-Schaum-Schnitte.



*2 Mal
wie geschmiert
oder eine Frage
des Belags.*

Unsere Jausenbrote gibt es vegetarisch mit Käse und Ei oder vegan mit Linsen und Gemüse.

Wahre Liebe röstet, nicht?

LIEBESGESCHICHTEN STELLEN WIR UNS IN HELLEN FARBEN VOR, IN ROSA, EINEM ZARTEN FLIEDER ODER HEISSEM ROT. DIESE HIER SOLL ANDERS SEIN. DIESE HIER IST BRAUN.

Dunkelbraun in seiner reinen Form ist Kaffee nicht nur schön für Gaumen, Nase und Auge, sondern auch für das Innere. Der erste Schluck ist nicht zu verachten, hier entscheiden wir darüber, wie sich dieser Kaffee für uns anfühlt: Soll er uns aufwecken oder entspannen, ist es ein Genuss-Kaffee oder einer für zwischen-durch.

Meister*innen der Disziplin

Zwar sind wir in erster Linie eine Bäckerei, Kaffee ist dennoch eine Disziplin, die wir voller Stolz beherrschen – gehören Kaffee und Kuchen doch irgendwie zusammen. Aber auch wenn Kaffee ohne süße Begleitung konsumiert wird, wollen

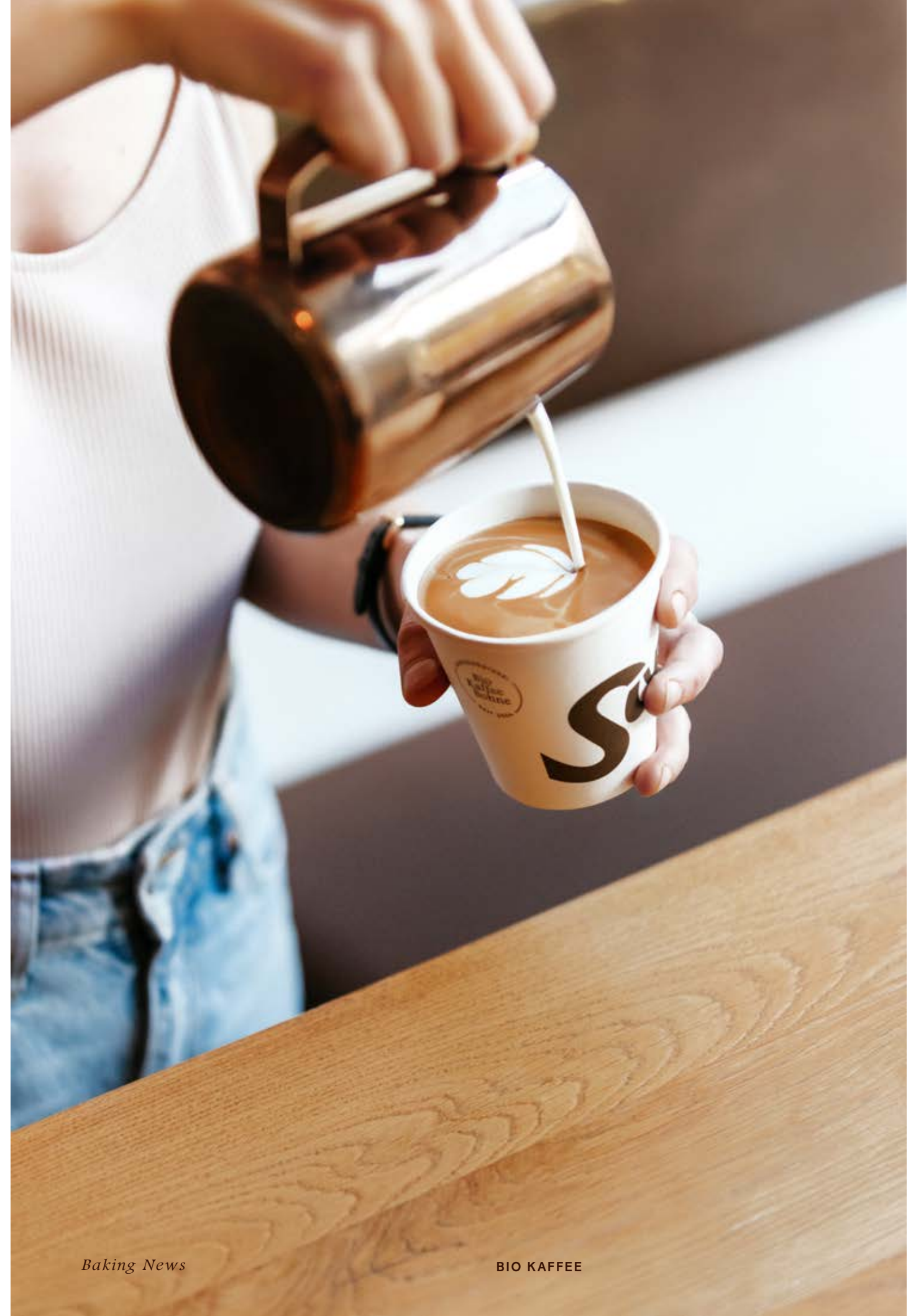
wir brillieren. Frisch in Graz geröstete Bohnen sollten in unseren Augen nur mit der besten Zubereitung serviert werden. Es muss allerdings nicht immer die bauchige Porzellantasse mit Unterteller und einem glänzenden Löffel sein – auch to go entfaltet guter Kaffee seine Wirkung.

Mit dem warmen Becher in der Hand fühlen wir uns draußen direkt wohler. Am Boden des Bechers dreht das Stäbchen seine Runden und passt den Geschmack des Getränks unseren Wünschen an. Das ist Wohlfühlen. Dieses Gemüt wollen wir mit unserem Kaffee hervorrufen können. Ganz egal, wo, wie oder wann er genossen wird.

Ein Stück Ich

Wir Kaffee-Trinker*innen wollen uns nur selten in unseren Kaffee-Konsum reden lassen und auch wie wir das dunkle Braun zu trinken pflegen, steht in gewisser Weise für die eigene Identität. Der schwarze Kaffee ist ein Getränk für Minimalist*innen, mit Milch wird er zu einem völlig neuen Genuss – sanfter, aber auch aufregender. Zucker kitzelt wieder andere Rezeptoren.

Kaffee ist eben unsere ganz persönliche Liebesgeschichte.



Vertrauen



*ist gut,
Kontrolle ist
am besten.*



Privat backt sie gerne und auch beruflich hat sie ihren Weg über das Studium der Lebensmitteltechnologie ins Brot-Business gefunden. Nevenka ist die Leiterin unseres Qualitätsmanagement-Teams.

*Ihr Tag beginnt früh. Das ist – kein Zweifel – dem Rhythmus der Bäckersunft geschuldet. Zusammen sind sie die Gesichter hinter der Zufriedenheit unserer Kund*innen und die Wahrer*innen unserer Qualität. Ein Gespräch mit Nevenka Mazić und Christian Nast über Weckerl ohne Steine.*

Salopp beschrieben, heißt Sicherheit einfach nur „frei von Gefahren“. Das trifft auch hier zu. Was unser Qualitätsmanagement und die Produktionsleitung täglich sicherstellen, ist die einwandfreie Qualität unseres Brotes – knusprig und weich soll es sein, genau an den richtigen Stellen, würzig, aber auch fein. Damit schlussendlich die Qualität stimmt, ist schon bei der Anlieferung der Rohstoffe und beim Formen der Teiglinge größte Sorgfalt gefragt.

„Seit Anfang der 2000er haben wir uns als eine der ersten Bäckereien selbst ein strenges System zur Kontrolle und Wahrung der Sicherheit unseres Gebäcks auferlegt. Da sind uns schon die lustigsten Kleinigkeiten untergekommen – Steine in Rosinen fallen mir da spontan ein“, sagt Christian. „Unser Qualitätsmanagement hat sich damals innerhalb von wenigen Monaten fest in unserem Alltag und in unserer Firmenkultur verankert.“

Was habt ihr diesbezüglich mit euren Teams für tägliche Aufgaben?

Christian: Ich habe mehrere Teams wie die Konditorei, die Bäckerei und andere, die ich leite. Meine Verantwortung ist, den Überblick über ihre Aufgaben zu behalten und Projekte sowie Produktion in den Tagesablauf einzuplanen und die benötigten Ressourcen von Personal bis hin zu Rohstoffen bereitzustellen. Und sind wir ehrlich: Ein bisschen Troubleshooting ist auch immer dabei.

Nevenka: Die Aufgabe meines Teams ist es, sicherzustellen, dass die Qualität aller Produkte stimmt, also unsere Lebensmittel „sicher“ sind. Das beinhaltet tägliche Rundgänge in der Produktion, bei denen man uns mit Tablets ausgestattet überall im Betrieb antrifft, aber auch regelmäßige Probennahmen und eine enge Zusammenarbeit mit externen Laboren. Manche der Standards, die wir kontrollieren sind gesetzlich oder durch unsere Zertifizierungen festgelegt, oft setzen wir uns aber selbst strengere Maßstäbe, nach denen wir dann arbeiten.

Könntet ihr bitte den Begriff „Lebensmittelsicherheit“ erklären?

Christian: Ja, das ist ein großer Begriff,

hinter dem in meinen Augen aber immer eines steht: dass man alle Einflüsse auf das Produkt im Blick hat und Maßnahmen setzt, um unser Ziel zu erreichen: ein vorzügliches aber natürlich auch sicheres Lebensmittel für den Kunden bzw. die Kundin zu haben. Das fängt bei den Zutaten an und geht bis zur Einschulung unserer Teams hinsichtlich des bedachten Umgangs mit den Produkten.

Nevenka: Für mich ist das Rückgrat der Lebensmittelsicherheit das HACCP-System*. Hier geht es darum, potentielle Probleme zu ermitteln und direkt Maßnahmen daraus abzuleiten. Wir wollen also nicht aus unseren Fehlern lernen, sondern von Beginn an keine machen. Für mich heißt das, dass man unsere Weckerl, Kuchen und Brote zu jeder Zeit mit gutem Wissen und Gewissen essen kann.

Was sind also „sichere“ Lebensmittel genau?

Nevenka: Ganz einfach: Das sind Lebensmittel, die man isst und sich sicher sein kann, dass man sich dadurch weder verletzt noch krank wird. Die Sicherheit ist die Basis, die Qualität kommt noch on top. Leider gewinnt der Begriff „Lebensmittelsicherheit“ erst jetzt fächerübergreifend an Bekanntheit.

Ihr habt auch von Zertifizierung gesprochen. Welche Zertifikate hat die Bäckerei Sorger?

Christian: Viele. Natürlich sind wir Bio zertifiziert, aber auch AMA. Wir haben ein Zertifikat für die Eier, die wir nutzen und auch einige Zertifikate, die sich, wie zum Beispiel das IFS-Food Zertifikat, auf unsere hohen Hygienestandards beziehen. Wir sind ganz vorne mit dabei.

**HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) beschreibt ein Kontrollsystem, das im Rahmen des Qualitätsmanagements in der Lebensmittelbranche eingesetzt wird.*



Christian hat bereits seine Lehre zum Konditor in diesen vier Wänden absolviert, sich für ein paar Jahre in anderen Unternehmen ausprobiert, fand seinen Weg aber wieder zurück zu uns. In Summe ist er bereits seit mehr als 27 Jahren bei der Bäckerei Sorger – wenn wer eine Antwort weiß, dann er.



Kleine Helden

Brotlinge

Es sind die kleinen Heldentaten, die uns glücklich machen. Da zählt das Retten von Lebensmitteln auf jeden Fall dazu. Brotlinge sind der Bäcker*innen neues Lieblingsgericht. Wir genießen sie bevorzugt auf einem knackigen Salatbett, als Suppeneinlage oder zu einem bunten Ofengemüse. Diese Laibchen sind Rundumglücklich-Macher im Sinne des guten Zwecks – allzeit einsatzbereit.

Das Brot in kleine Würfel schneiden, mit der Gemüsebrühe übergießen und fünf bis zehn Minuten einweichen lassen. In der Zwischenzeit können Zwiebel und Knoblauch fein gewürfelt werden.

Wenn die Brotmasse weich genug ist, werden Zwiebel, Knoblauch und die restlichen Gewürze eingeknetet. Wer gerne noch andere Geschmacksbringer ausprobieren möchte, kann an dieser Stelle zusätzlich weitere Kräuter oder auch verschiedenes Gemüse einarbeiten.

Nun werden mit angefeuchteten Händen kleine Laibchen aus der Masse geformt und in Semmelbröseln gewendet. Anschließend werden die Brotlinge in Butter oder heißem Öl knusprig angebraten.

Guten Appetit!

Zutaten für zwei Personen:

200 g trockenes
Schwarzbrot
100 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 EL Semmelbrösel
1 TL Paprikapulver
1 EL Senf
1 EL Tomatenmark
Salz & Pfeffer

optional:

getrocknete Tomaten
Kapern
Majoran
Petersilie

Eure Worte, eure Blicke,
euer Interesse. Ohne
euch gäbe es kein Uns,
kein Wir. Wir wollen
begeistern und zum



Wohlfühlen einladen. Dafür

schöpfen wir
nicht nur aus
unseren Mehl-
Ressourcen.



Denn Kreativität, Leidenschaft

und ein gewisser
uns so geformt,
kennt und schätzt.
das Detail genauso

Biss haben
wie ihr uns
Wir lieben



wie ihr. Danke für eure Begeisterung.

Sorgger