

Das Korn *der Sache*

4

Jetzt geht's rund:
ein Gebäck mit
Geschichte(n)

6

Von Tartes und
Cakes: ein Inter-
view mit Elisabeth
Genser-Köhl

12

Florian Weitzer
über Chancen,
Träume und
Smash Burger





Draußen in der Natur wollen wir sein. Auf unserer Route die Sonne spüren sowie den Sturm – das Knacken der Brotkruste in den Ohren, den herben Geruch von Kaffee in der Nase. Wir sind erfüllt mit Stolz auf den eigenen Weg, auf den Weg, den bereits so viele Generationen gegangen sind. Damals war es schon für immer. Wir wollen nicht von gestern sein. Wir setzen unsere Namen unter Natürlichkeit, die Türen öffnet – ja Wege bereitet.

Wir laden Sie ein,
nehmen Sie mit.

Albin und Paul Sorger-Domenigg



Auf das Cover unseres
14. Magazins hat es
die Neuinterpretation
eines alten Bekannten
geschafft: unser Bio
Ennstaler. Natürlich
aus dem Holzofen.

Straight from



„Ich liebe es, wie ungleichmäßig der Bagel ist. Die Färbung ist oben goldgelb und wird gegen unten hin heller. An den Seiten sieht man den beinahe weißen Touch, wenn die Bagels beim Backen zusammenwachsen. So sieht Handwerk aus.“

New York?

„Der Bagel ist nach wie vor ein Trendgebäck. Von 2000 bis heute – eine Modeerscheinung, die sich lange hält.“

ALBIN SORGER-DOMENIGG



Dieser Teigkringel ist ein State-of-the-Art-Gebäck in der amerikanischen Metropole – mit cremigem Frischkäse, Lachs oder süß, New Yorker*in liebt den Bagel. Man hat ihn gerne – nun ja – mit Biss, würden wir in Österreich sagen. Albins persönliche Interpretation: ein dichter Teig, durch und durch vegan.

Eine runde Sache

Unser Bagel ist ein Mitbringsel von Albin Sorger-Domenigg aus seiner Ausbildung zum Bäckermeister mit darauf folgenden Abstechern nach Deutschland, England und – zu guter Letzt – New York.

„Anfang der 2000er war der Bagel ein Trendgebäck. In Coffeeshops hat man die ersten tiefgekühlt zugekauften Produkte bekommen. Ich wollte aber etwas Eigenes, etwas Frisches. So habe ich angefangen,

mich für meine Abschlussarbeit zum Bäckermeister mit der Herkunft und der Rezeptur des Bagels auseinanderzusetzen“, erzählt er.

Gebäck mit Geschichte(n)

Ursprünglich ist der Bagel vermutlich ein jüdisches Gebäck aus Osteuropa. Was jedoch feststeht, ist, dass polnisch-jüdische Einwandernde den Bagel Ende des 19. Jahrhunderts mit in die USA und nach Kanada brachten. Dort hat er sich seit damals vor allem in New York als fester Bestandteil der Snack-Kultur eingebürgert. Der Kreis schließt sich: Aus den USA fand der Bagel schließlich als Re-Import seinen Weg wieder zurück nach Europa und wurde auch bei uns zu einem begehrten Snack.

Was fehlt hier?

Charakteristisch für das besagte Weizengebäck ist das Loch in seiner Mitte. Dazu gehört Folgendes gesagt: Der Bagel wird in Wasser gekocht oder gedämpft, bevor er schließlich in den Ofen wandert. Das Loch im Kringel diente Geschichten zufolge anfangs zum einfacheren Herausnehmen beim Kochen und im Weiteren zum Transport an Schnüren oder Holzstangen. Heute ist sein Loch schlicht und einfach des Bagels Markenzeichen.

Der amerikanisierte Begriff Bagel entstand aus dem jiddischen Wort Beigel oder auch Beugal, abgeleitet von dem Verb beigen (dt.: beugen).

Der Bagel ist zudem einer der Urväter von Langzeitführung, einer Technik, bei der der Teig lange ruht und sich Geschmack und Konsistenz ideal entfalten können. Schabbat ist im Judentum der siebte Wochentag, ein Tag, an dem keine Arbeit verrichtet werden soll – hier bekam der Teig Zeit, um zu gehen. Erst nach seiner Ruhe wurde er im kochenden Wasser erneut bearbeitet.





„Dass es gut schmeckt, ist natürlich die Basis. Du lebst als Konditor*in aber davon, dass alles auch gut aussieht. Es ist ein sehr ästhetischer Beruf. Das trifft sich gut – ich bin nämlich Perfektionistin.“

*Mit zuckersüßer Leidenschaft: Elisabeth Genser-Köhl, kurz Lisi, ist bereits seit langen Jahren eine Größe am Grazer Zuckerbäcker*innen-Himmel. Als Co-Gründerin der Mehlspeisenfräulein hat sie gezeigt, was sie von Torte & Co versteht, jetzt bringt sie süßen Zauber in unsere vier Wände. Ein Gespräch über zwei Studentinnen und ihre Mehlspeisen, Torten im Stiegenhaus und schöne Zufälle.*

Heart Made

Wo hat dich deine berufliche Reise bis jetzt hingeführt?

Ich bin nach Graz gekommen, um zu studieren, technische Mathematik. Gerechnet habe ich schon immer gerne, bin dann aber draufgekommen: Das, was die da machen, interessiert mich gar nicht. Nach drei Semestern habe ich die TU dann hinter mir gelassen. Ich habe auf BWL umgesattelt und damit etwas gefunden, was mir wirklich viel Spaß gemacht hat. Im Studium habe ich auch Vera kennengelernt, das zweite Mehlspeisenfräulein. Beide hatten wir des gleiche „Problem“: Wir haben gerne gebacken, aber unser Umfeld war einfach übersättigt von unseren Mehlspeisen.

Ganz naiv haben wir also einen Tortenverkauf aus meiner damaligen WG auf Facebook angekündigt. Als Nächstes standen innerhalb von einer halben Stunde 200 Leute in meinem Stiegenhaus.

Wie ging es weiter?

Wir wollten unseren Verkauf professioneller gestalten, sind aber dahintergekommen, dass wir das so gar nicht machen dürfen: Das Konditor*innen-Gewerbe ist – verständlicherweise – streng reglementiert und man muss einige Kriterien erfüllen, um Torten verkaufen zu dürfen. Recht blauäugig haben wir uns also dazu entschlossen, die Meisterprüfung zu machen, und unser Gewerbe angemeldet. 2014, zwei Jahre nach dem Ansturm auf meine Wohnung, waren wir dann schon selbstständig, haben unsere Bürojobs aufgegeben und uns in einer Küche eingemietet. Wir wurden bekannter und so sind auch die Bestellungen mehr und mehr gewor-



den. Letztendlich haben wir dann 2016 alles erreicht, was wir uns gewünscht haben: ein angemeldetes Gewerbe und eine eigene Backstube – in der Grabenstraße. Nichts war je geplant, es hat sich alles so ergeben.

Und jetzt bist du bei uns.

Genau. Das war eine der vielen guten Fügungen der vergangenen Jahre.

Wie kam es dazu?

Es hat alles gepasst, aber trotzdem habe ich mich gefühlt wie ein Hamster im Hamsterrad. Ab einem gewissen Punkt habe ich keine Weiterentwicklung mehr beobachtet. Ich befürchte, dass ich sagen muss: Ich wollte immer mehr und bin dann abgestumpft. Aus verschiedenen Blickpunkten habe ich dann gesehen: Nein, das ist es nicht mehr. Etwas, das gut läuft, zu beenden, war aber auf keinen Fall einfach. Trotzdem habe ich es nie bereut – weder die Entscheidung, die Mehlspeisenfräulein zu gründen, noch die Entscheidung, meinen Weg woanders weiterzuführen. Ich weiß nicht, wie er vor einem Jahr herausgefunden hat, dass ich aufhöre, aber

zu dieser Zeit hat Albin mich angerufen und gefragt, ob ich bei Sorger in der Konditorei unterstützen möchte.

Wie sieht jetzt dein neuer Alltag aus?

Ich bin für die Produktentwicklung in der Konditorei zuständig, betreue aber auch unsere Lehrlinge und habe ein Auge auf die Kurse in der Erlebnisbackstube. Ein paar meiner Torten gab es bereits zu kaufen. Jetzt, nachdem ich mich überall zu rechtgefunden habe und in keine falschen Büros mehr laufe, beginnt für mich ein Deep Dive: Wie wollen wir das Sortiment umgestalten? Ohne zu prahlen: Ich habe schon viele Ideen und versuche, überall mein Wissen einfließen zu lassen.

Gibt es etwas, was dir besonders an deinem neuen Umfeld gefällt?

Ich schätze den Austausch. Wir motivieren uns alle gegenseitig und profitieren von den Ideen, die alle einbringen. Ich liebe es, dass ich so viel mitgestalten kann – das habe ich zwar als Mehlspeisenfräulein auch alles gehabt, hier ist der Rahmen aber viel größer. Die eigenen Mehlspeisen in der Vitrine zu sehen, ist ein unglaubliches Gefühl. Die Torten auf den Plakaten zu betrachten und zu merken, wie alle Zahnräder ineinandergreifen – ich genieße es einfach.

Zu guter Letzt: Was treibt dich an?

Ich will die Kreativität aus allen herauskitzeln. Mich treibt an, zu sehen, wie gerne alle an neuen Kreationen arbeiten. Und: Ich kann Zeit mit meiner Familie und die Arbeit in der Konditorei einfach optimal verbinden.



Cake is happiness. Das Heilmittel für einen schlechten Tag ist seit jeher ein *sweet treat*, ein bisschen Zucker für das Gemüt. Ein Augenschmaus ist der Sache durchaus dienlich – die feine Creme aus Frischkäse und Joghurt schmiegt sich auf ein Bett aus knusprigen Keksen. Dieser Cheesecake kommt im Fall der Fälle gerade recht.



Grün hinter den Ohren. Jener Teigkugel, herausgebacken, mit Pistaziencreme gefüllt, in Glasur getunkt und mit gehackten Pistazien bestreut, sagt man nach – besonders im Jahr der grünen Nuss – die Saison des Spaßigen einzuläuten. Quasi ein Vorbote der Ulknudeln. Der Pistazien Krapfen – für alle mit und ohne grünen Daumen.

Was würde das Toastbrot tun?



Was würde das Toastbrot tun, wenn es wüsste, welche Fragen unbeantwortet sind? Wenn es wüsste, wie anders es oft verstanden wird? Wenn es wüsste, wie sehr wir es doch ❤️?



01

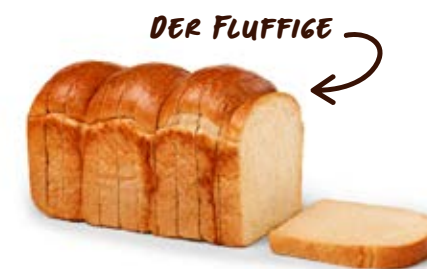
Warum hat Toastbrot eine so weiche Kruste?

Wir backen unsere Toastbrote mit Weizensauerteig, wodurch es länger frisch bleibt. Außerdem wird das Brot schonend mit Dampf gebacken – so gewinnt es ebenfalls an Fluffigkeit. Die geschlossene Verpackung tut danach ihr Übriges, um die Feuchtigkeit im Brot zu behalten. Kurzum: Unser Ziel ist es, ein so feines Toastbrot wie möglich zu erreichen – da zählt die Kruste natürlich dazu.

02

Wieso ist Toastbrot eckig?

Wichtig dazu: Erst war das Brot, dann der Toaster. Der weiche Teig wird in einer Kastenform gebacken. Einerseits ist das praktisch für die Bäcker*innen, andererseits aber auch für die Konsument*innen daheim: Die eckigen Scheiben passen perfekt in jede Jausendose.



03

Weshalb hat das Toastbrot nur ein Endstück?

Scherzerl. Das hat zwei Gründe: Wir wollen die feine Porung, also die kleinen Luftbläschen im Teig zeigen, da diese ein Qualitätsmerkmal sind. Das Brot wird außerdem beim Schneiden der Scheiben an den Enden fixiert. Die durchstochenen Scheiben entfernen wir, bevor wir das Brot verpacken. Quasi eine Win-win-Situation.

04

Hat Toastbrot Ballaststoffe?

Grundsätzlich sei gesagt: Ballaststoffe sind wunderbare Bestandteile unserer Nahrung und fördern die Verdauung. Insbesondere unser Körner Toast kann aufgrund der Samen, Körner und seines Vollkornanteils mit einigen der Darmflora-Förderer aufwarten. Generell sind all unsere Toastbrote durch ihren hohen Anteil an Sauerteig sehr gut bekömmlich.

Unseren Weizensauerteig Toast sowie den Körner Toast trifft man tagtäglich in den Filialen an. Zu Weihnachten zeigen wir auch gerne, was wir sonst noch draufhaben – da wird schon einmal mit Zimt oder Honig im Teig für besinnliche Stimmung am Frühstückstisch gesorgt.

„Wir wollten etwas haben, das ist wie das Leben, wo keine Entwicklung je abgeschlossen ist.“

FLORIAN WEITZER

Off standard im Bun

Sporgasse 6. Aus dem ersten Stock fällt der Blick auf die belebte Gasse. Hier herinnen ist es angenehm, die Pflanzen an den Wänden strahlen Ruhe aus, bunte Details bringen Schwung. Man hält einen Smash Burger in Händen – ganz nach amerikanischem Vorbild. Und ja, das Gefühl sagt „Großstadt“.



Der Bun, mit dem alle Zutaten von Weitzer zum Burger fusionieren, stammt aus der Feder und Backstube der Bäcker*innen von Sorger. Albin Sorger-Domenigg und Florian Weitzer unterhalten sich über die Individualität und Unabhängigkeit, die sie in ihren jeweiligen Traditionsunternehmen hegen und pflegen. Ein Blick über den Schachtelrand.

Florian Weitzer führt die Häuser der Familie in bereits vierter Generation. Neben Indie Burger zählen die Hotels Weitzer und Daniel, das Grand Hotel Wiesler, der Steirer, der Salon Marie sowie weitere Hotels und Restaurants in Wien und Salzburg zur Weitzer Gruppe. Seit seiner Übernahme 2003 entwickelt Florian Weitzer den Betrieb unentwegt weiter.

Florian, du hast in deiner Unternehmensgruppe viele verschiedene Lokale und Konzepte. 2022 wurde Indie Burger hier in der Sporgasse eröffnet.

Wie kam es dazu?

Ein Burgerladen war mein Jugendtraum. Schon während des Studiums hatte ich Ideen und Konzepte im Kopf. Sogar meine Abschlussarbeit wollte ich über das Thema schreiben – habe ich dann aber nicht (lacht). Ein paar Jahre später haben wir die Vision nun umgesetzt.

Neben mir sitzen Thomas Schausberger, der jetzige Geschäftsführer von Indie Burger, und Gregor Augustin, einer der wichtigsten Köpfe hinter dem Projekt.

Indie wie individuell? Oder doch independent?

Gregor: Eigentlich beides. Einerseits individuell, weil wir niemandem etwas vorschreiben wollen. Jemand isst Speck im veganen Burger? Warum denn nicht? Und natürlich wollen wir unabhängig sein, unser eigenes Standing aufbauen und uns klar von den großen Marken im Bereich abgrenzen.

Florian: Wir wollen weg von *convenience food**, das macht unsere Burger aus. Wenn man Indie Burger betritt, soll es sich anders anfühlen als in anderen Burgerläden.

Wir sitzen hier im ersten Stock von Indie Burger und man spürt ein bisschen den „kalifornischen Flair“ – Skaten, Surfen, einfach leben.

Thomas: Genau! Be as you are: Jede Person soll sein, wie sie will. Unsere Bestellungen bekommen auch keine Nummern, sondern Namen von berühmten Figuren, die man sich selbst aussuchen kann.

Wollt ihr euch noch vervielfältigen?

Thomas: Auf jeden Fall. Wien, Salzburg oder Linz.

Florian: Wir stecken viel Energie in Indie Burger und wollen unbedingt, dass sich der Gedanke weiterverbreitet.



Der Burger von Indie Burger im Oklahoma Smash Style im veganen Bun aus unserer Backstube. Auch in einer durch und durch pflanzlichen Kombi erhältlich.



In der offenen Küche wird gebrutzelt und gebraten – ein Schauspiel der Geschmäcke für Passant*innen.

Gurkerl für die Säure, rauchiges Aroma des gesmashten Faschierten, Senf und Ketchup. Käse darf nicht fehlen. Und die Pommes: frisch geschnitten und frittiert.

Wir haben lange zusammen an dem Bun für Indie Burger gearbeitet.

Florian: Ja, und jetzt haben wir den besten, den man überhaupt kriegen kann. Das Patty spielt eine tragende Rolle im Geschmack – so wie auch die anderen Zutaten. Aber der Geschmack und die Konsistenz des Buns müssen einfach stimmen.

Gregor: Ich kann mich noch erinnern, wie wir die ersten Buns von Sorger verkostet haben. Da habe ich schon gesagt: „Das kann was!“

Off standard steht es bei euch zu lesen. Wir sind gerade wieder am Weg back to the roots, backen wieder im Holzofen, lieben unseren Sauerteig und heften uns Langzeitführung auf

die Fahnen. Wieso funktionieren unsere beiden Unternehmen so gut miteinander?

Florian: Man darf nicht alles auf Effizienz und Profit aufbauen. Wir suchen beide immer nach Qualität und Natürlichkeit für unsere Produkte. Man muss sich immer die besten Sachen herauspicken. Unsere ganze Welt ist ein Effizienzwunder, wir brauchen mehr Orte, die einfach sind, wie das Leben ist: in ständiger Weiterentwicklung, manchmal schnell und manchmal ruhig. Alles im Einklang mit der Natur.

* unter convenience food versteht man im übertragenen Sinne stark verarbeitete Lebensmittel.

Ist der Mond aus Käse?



Glauben würden wir es zumindest gerne. Käse gibt den Ton an, wenn wir ihn lassen – und wir lassen ihn gerne. Zu gut sind der würzige Geruch in der Nase und der feine Crunch zwischen den Zähnen. Butter-Plunder ist die weiche Wolke, die die Käse-Sterne strahlen lässt. Die sind nämlich bestimmt aus Käse, die Sterne am Bäcker*innen Himmel.



Genuss vorbestellen

„Tischlein, deck dich!“, schallt es durch den Raum. Angeflitzt kommen die Helferlein, die Arme beladen mit allem Feinen. Es wird ein Festmahl werden. Obwohl Chaos und das Ungeplante die Würze des Lebendigen sind, das Salz auf dem Butterbrot, der Stiel am feinen Glas, können all unsere Weißbrote, saisonalen Feinbackwaren und Aufstriche vor Festtagen über unsere Website vorbestellt werden. Denn das Schöne am Chaos ist, dass man die Felder des Lebens neu anordnen und sortieren kann, dass man sich sammeln und plant. sorgerbrot.at/vorbestellen



Große Fenster in der Radetzkystraße bieten ungeahnte Ein- und Ausblicke.

Eine



Architek-



Im Grunde könnte jede Filiale gleich aussehen – das wollen wir aber nicht. Ja, unseren eigenen Stil, den haben wir. Ein Plädoyer für Vielseitigkeit, Farbe und das Gefühl unter den Händen.

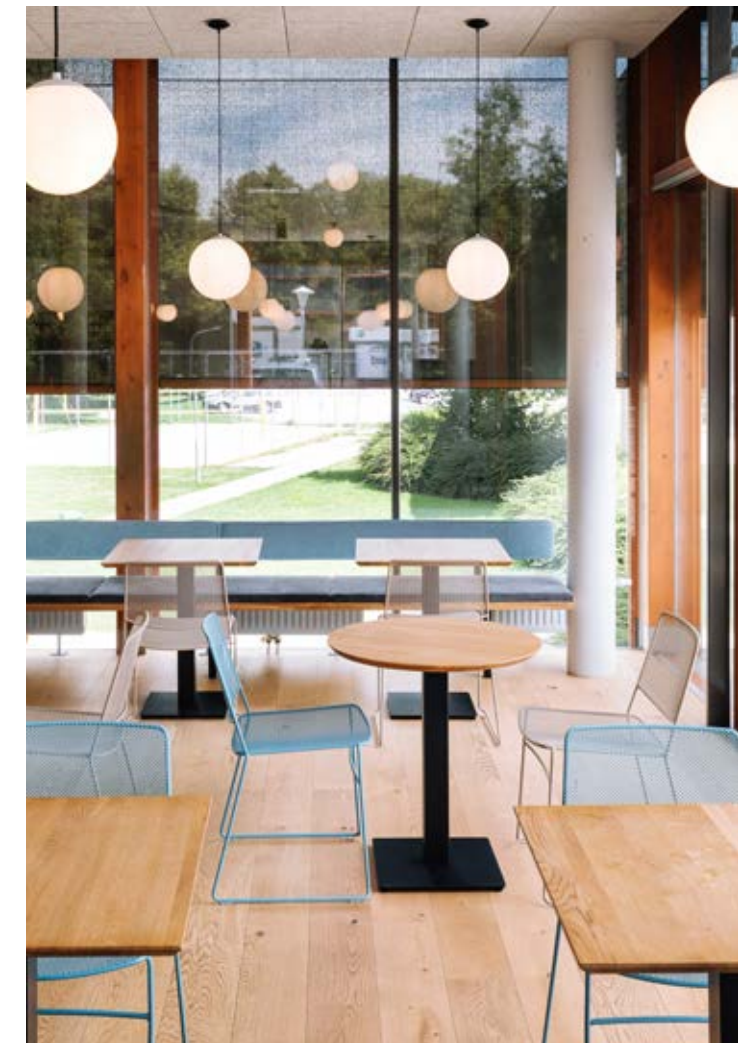
Tour



01



02



03

(01) Blumen, Teppich, Brot – die Dreifaltigkeit des Markts. Oder auch des Pavillons in der Radetzkystraße 33. Seit seinem Bau in den 1950ern beheimatete besagter Pavillon das Geschäft eines Floristen, bis die Familie Wittenhagen das Gebäude für ihr Teppichgeschäft übernahm. Warum also die bunte Vielfalt, die das Gebäude bereits kennt, nicht fortführen? Wir haben uns getraut, dem Pavillon einen neuen Schliff zu verpassen – heller und moderner, auf jeden Fall bunter. Die Farbwahl fiel auf blumiges Rosa und ein sattes Lila. (02) In Lend vibriert das Leben – zwischen Häusern und über Plätze. Am Weg vom Mariahilfer Platz in Richtung Lendplatz ziehen Bars, Lokale und hippe Shops vorüber. Und da, mitten am Lendplatz sind nun auch wir gelandet. (03) Himmelblau strahlt die Einrichtung in der Marktgemeinde Gratwein-Straßengel dem Eingang entgegen und bietet einen angenehmen Kontrast zum goldbraunen Gebäck. Wer den Himmel bei Schönwetter in all seinen Blautönen *in realita* betrachten will, tut dies im Gastgarten, der sich auf den Hauptplatz der Gemeinde ausstreckt.



04

„Wir kommen wieder“,
hören wir oft. Und bei
vielen ist es wahr.

PAUL SORGER-DOMENIGG

05



(04 & 05) Ein lichtdurchfluteter Wintergarten lässt den weiten Blick nach draußen zu. Zartes Rosa fängt das Auge im Inneren, während es sich an volles Eichen- und Lärchenholz schmiegt. Wir laden in St. Lorenzen im Mürztal zum warmen Frühstück. (06) *Capulus et crustulam*: Kaffee und Kuchen im Grazer Uni-Viertel. Die Zinzendorfsgasse bringt das Intellektuelle in uns hervor.



06



Hoch vom Dachstein an. Was eint uns Steirer*innen? Diese Frage zu beantworten, bräuchte es Gelehrte, vielleicht Philosoph*innen. Unsere Interpretation ist jener Kasten, Bio Steirerwandl rufen wir ihn. Ein Roggenmischbrot mit Natursauerteig und einem Schuss Bio Buttermilch. Für die steirische Jause mit Butter und Schnittlauch serviert.



Heute trägt man Kipferl. Weil es zeitlos ist und jeder Hand schmeichelt. Seine Rundung passt sich allen Lebenslagen an: zum Frühstück, als Begleitung durch den Tag oder als Abendbrot. Auch in Kinderhänden macht es sich ganz wunderbar. Das Sorger Kipferl ist – wie man es auch dreht und wendet – bestimmt nie verkehrt.

SIE WERDEN SO SCHNELL GROSS



„Wir wollten unser Know-How separat transportieren – das machen wir nun jeden Tag. Trotzdem wird der Kaffee von Paul & Bohne immer Teil von der Bäckerei Sorger sein.“

PAUL SORGER-DOMENIGG

Zwanzig Jahre ist es her. Zwanzig Jahre ist es her, dass unter dem Dach der Bäckerei zum ersten Mal die Bohnen aus Südamerika geröstet wurden. Zwanzig Jahre ist es her, dass die Teams in den Bäckerei-Filialen den ersten hauseigenen Kaffee in die Maschine spannten.

Wir schreiben das Jahr 2004. Paul Sorger-Domenigg steht vor der ersten Röstmaschine, die das Hause Sorger je von innen sah. „Ab 2002 beschäftigten mein Vater und ich uns intensiv mit dem Rösten von Kaffee.“ Das Handwerk beruht auf Erfahrung und Fingerspitzengefühl, Geduld ist gefragt. All das bringt Paul mit – dazu unendliche Leidenschaft für die bittere Bohne. Über Monate tüftelte er an den Röstungen für die Bäckerei Sorger. „Es gibt jährliche Geschmacksunterschiede in der Bohne – die optimale Mischung ist also ununterbrochen in Arbeit“, sagt er damals dazu – das stimmt nach wie vor.

Die Bohne macht den Kaffee

Bald wird nicht mehr nur für die Bäckerei Sorger geröstet. Paul baut ein Team aus Kaffee-Enthusiast*innen um sich auf und 2018 sperrt der erste Paul & Bohne Coffeeshop in der Grazer Josefigasse auf. Immer größer wird das Kaffeernetzwerk, denn es offenbart sich: In der Bohne liegt die Kraft.

Weit über die Stadtgrenzen hinaus schaffen es die gerösteten Bohnen in den darauffolgenden Jahren. *Business-Bohnen* werden sie liebevoll genannt, die Unternehmen, Praxisgemeinschaften und zahlreichen Lokale, die den frischen Kaffee aus Graz genießen und an ihre Gäste auschenken.

Espresso-Überflieger

Ein paar Jahre später ist Paul nun Teil der Geschäftsführung der Albin Sorger GmbH und widmet einen großen Teil seiner Zeit den Abläufen und Filialen des Familien-

unternehmens. Sein Herz hat jedoch nie aufgehört, für die gerösteten Bohnen zu schlagen. Ein großer Schritt wartet noch.

Das Tor zur Kaffeewelt

Die rund zwanzig Jahre Wissen und Erfahrung, die sich das Team angeeignet hat, werden im Frühjahr 2023 in ein neues Unternehmen gegossen. Paul & Bohne zieht aus dem elterlichen Haus aus und steht nun auf eigenen Beinen. Das Zepter übergab Paul im Zuge der Neugründung der Tochtergesellschaft an seinen langjährigen Kollegen, quasi die Bohne, Christoph Klescher.

Mit drei eigenen Coffeeshops inklusive der neuen Paul & Bohne Kaffeewelt – dem Headquarter – in der Grazer Smart City, ist der Grundstein für zahlreiche Erlebnisse gelegt.



Die Kaffeewelt in der Grazer Smart City: ein guter Grund für neue Wege. Wer nicht gehen will, verweilt und genießt, reckt die Nase auch einmal um die Ecke und sieht beim Rösten zu.

Lan Rajh ist der langjährige Röstmeister von Paul & Bohne, ein ehemaliger Barista, der sein Können an der Röstmaschine perfektioniert hat. Nach wie vor stammt jede einzelne Bohne, die bei der Bäckerei Sorger in den Siebträger gespannt wird, aus Lans Rösttrommel. Auch die Bohnen für Daheim entstammen Lans Werk.



Bei den Workshops in der Kaffeewelt vermittelt das Team all sein Coffee-Know-how und das Erlebnis, das hinter jedem Schluck des bitteren Schwarz steckt – 800 Aromen stecken in der Bohne, um genau zu sein. Ein Fakt, der probiert werden muss.

„More than just coffee“ heften sich Paul & Bohne auf die Fahnen. Was aber ist mehr? Eine echte Grazer Rakete, ganz klar.



Christoph Klescher, Geschäftsführer von Paul & Bohne und der kreative Kopf sowie die treibende Kraft hinter der Roten Rakete. Er weiß, wo die Rakete langfliegt.

Heute bleiben wir bis morgen wach! Weil die Musik einfach zu gut ist. Weil sich Endorphine schlicht zu schön anfühlen.



**KOMMT,
WIR HEBEN
AB, XOXO**
ROTERAKETE.AT

Spaß beiseite. Wer oder was ist denn jetzt die Rote Rakete? Eigentlich ganz simpel: Die Rote Rakete ist ein Cascara Eistee, eine Kreation der Crew unseres Tochterunternehmens Paul & Bohne. Der Antrieb des Projekts kommt von Christoph Klescher, seines Zeichens Kaffee-Enthusiast.

Kraft statt Saft

„Dass der Geschmack überzeugt, wussten wir schon lange, schließlich schenken wir seit Jahren Cascara Eistee in unseren Coffeeshops aus. Über die Zeit haben wir das Rezept weiterentwickelt und immer mehr Menschen haben uns besucht, um neben Kaffee auch die Rote Rakete zu trinken.“ Weiter und weiter hat die Crew an der Rezeptur gefeilt und nun folgten auf Worte Taten: Das große Projekt wurde in kleine Flaschen abgefüllt. „Die Rote Rakete ist der erste kommerziell abgefüllte Cascara Eistee. Was unser Getränk – eigentlich auch die Marke – besonders macht, ist demnach der Rohstoff.“

Cascara ist die Pulpe der Kaffeekirsche, also das Fruchtfleisch um die Kaffeebohne. Getrocknet und als Tee aufgekocht hat sie einen fruchtig-herben Geschmack – noch dazu natürliches Koffein. Mit Hibiskus, Rosa Pfeffer und Zitrone wird der fruchtige Power Tee zur Roten Rakete.

Wirkt volle Pulle

Mit einer kleinen Beere in feurigen Farben – feurig wie ihr Temperament – *mehr Wert* schaffen, das war immer Christophs Ziel. Wird das Fruchtfleisch der Cascara nicht genutzt, wird es an Tiere verfüttert oder dient als Dünger auf den Kaffeeplantagen. „An sich ist es aber ein hochwertiges Lebensmittel mit spannenden Eigenschaften – als dieses nehmen wir es den Kaffeefarmer*innen ab.“

Und wie würdest du die Rakete beschreiben, Christoph?

„Ein Getränk für alle, die neue Impulse brauchen.“

Im Grazer Weltall wird fündig, wer nach Auftanken und Durchstarten in einem Getränk sucht, nicht zu süß natürlich und ohne unnötige Zusätze. Wenn es hoch hinausgehen soll, ist die Rote Rakete am Start.



Süß gealtert

Sauerteig-Haselnuss-Crunch

Diese Brösel werden nicht an die Enten verfüttert, sollen sie doch für das gewisse Knirschen zwischen den Zähnen sorgen, das ein wahrhaft meisterliches Dessert ausmacht. Sauerteig ein bisschen um die Ecke gedacht – heute süß – bringt neue Noten in die Speise nach dem Mahl.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden und im Backrohr bei 180 Grad Umluft rösten, bis es anfängt zu duften und die Scheiben getrocknet sind. Das dauert etwa 15 Minuten. Nach dem Auskühlen die Brotchips mit einem Mixer oder einem Nudelholz zerbröseln. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Brot, Haselnüsse, Zucker und Gewürze zur geschmolzenen Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze für ein paar Minuten gleichmäßig rösten und karamellisieren lassen.

Den Crunch in einer flachen Schüssel mit einer Kugel Vanilleeis anrichten und noch warm servieren.

Guten Appetit!

Zutaten für vier Personen:

- 100 g altbackenes Sauerteigbrot (hier unser Bio Ennstaler)
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Butter
- 50 g Kristallzucker oder Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Kardamom
- Vanilleeis (Serviervorschlag)

optional:

- frische Beeren, Kompott oder Obstmus

Weil Kipferl uns an ein
Lächeln erinnern, weil
Hagelzucker nicht nur
Briochetteig, sondern
auch unsere Gesichter
zum *Strahlen* bringt und



weil ein kleiner
Oberlippenbart
aus Mehl ein-
fach allen steht.



Weil es die kleinen *Freuden*
sind, die unser Leben ein we-

nig *knistern* las-
Innerstes *kitzeln*.
ben wir, was wir
Passion, unsere



sen, die unser
Deswegen lie-
tun. Unsere
Leidenschaft.

Sorger