BAKING NEWS

15/2025

Handwerk

4
Das muss man erst einmal verdauen – ein Gespräch über Sauerteig und Gesundheit.

8
Architektur: Wo es schön zu verweilen ist, war jemand kreativ.

15
Zusammen mit einem Partner haben wir etwas Neues gewagt: das Café miteinand.

DAS MAGAZIN FÜR BROTKULTUR

Sorger

Das Cover unseres 15. Magazins erlaubt einen kleinen Einblick in die Backstube: Die mehligen Hände sind der Anfang jeder Gaumenfreude.

Freude ist
zum Teilen da.

Freude schafft, wer Handwerk wirkt, wer seinen Gedanken und Träumen von Zeit zu Zeit freien Lauf lässt. Unser *opus manuum* ist des Bäckers Manier Kreativität zu leben.

Wir begrüßen zu einem Blick auf Hände und Werke, auf Leidenschaft und Leben.

Albin und Paul Sorger-Domenigg

DAS § IN SORGER STEHT FÜR SAUERTEIG

Ernährung darf man nicht unterschätzen: Wir glauben schnell, dass unsere Außenwelt nur bedingt Einfluss auf uns hat – durch unsere Ernährung wird sie allerdings Teil unseres Körpers.

— Dr. Karin Grün

Rührt man Mehl mit Wasser sowie einer bestehenden Sauerteigkultur an und gibt dieser Kombination Zeit, entsteht etwas Neues. „Sauerteig ist also umgangssprachlich gesagt ein aktiver Teig", erzählt Albin Sorger-Domenigg.

*Eine Aktivität, die es in den Augen von Ernährungsexpert*innen zu nutzen gilt. Im Gespräch mit der Allgemeinmedizinerin und Verdauungsexpertin Dr. Karin Grün zeigt sich, wie wichtig es ist, dem Teig Zeit zu geben.*

*Dr. Karin Grün ist Allgemeinmedizinerin und hat sich im Laufe ihrer Karriere auf diverse Bereiche wie Psychosomatik und Darmgesundheit spezialisiert. Sie fokussiert sich mit ihrer Arbeit auf die präventive Medizin und ist derzeit die ärztliche Leiterin der Mediziner*innen im Hotel Larimar in Stegersbach.*

„In diesem Kessel rastet Otto", schmunzelt Albin Sorger-Domenigg über unseren Bio-Roggen-Natursauerteig: Das Herzstück sämtlicher Backwaren.

In der Ruhezeit reichern sich Milch- und Essigsäurebakterien sowie wilde Hefen in der Mehl-Wasser-Mischung an – ein Sauerteig entsteht. Diese Mikroorganismen sorgen im weiteren Backprozess nicht nur dafür, dass das Brot aufgeht; das Verhältnis der Bakterien und Hefen bestimmt maßgeblich den Geschmack des Gebäcks. Durch die Fermentation des Teiges entstehen zahlreiche Aromastoffe, die ein gutes Sauerteigbrot unverkennbar machen, herzhaft und leicht säuerlich. Zu guter Letzt sorgt Sauerteig dafür, dass das Brot länger und vor allem natürlich haltbar ist: Die Krume bleibt mehrere Tage luftig-weich, die Kruste bei richtiger Lagerung knusprig.

Das muss man jetzt erst einmal verdauen

Welche Vorteile sich durch den Einsatz von Sauerteig in Brot und Gebäck ergeben, ist also schnell gesagt – erst, wenn man einen tieferen Blick in den Menschen selbst wagt, braucht es eine Erklärung.
„Unser Darmmikrobiom entscheidet in vielen Fällen über unser Wohlbefinden, über Gesundheit oder Krankheit", erzählt Dr. Grün von ihren Erfahrungen. „Natursauerteig ist reich an zwei Arten von Verdauungsförderern: nicht-fermentierbaren Ballaststoffen und Präbiotika. Beide fördern die *guten* Bakterien im Darm", sagt der Bäckermeister dazu. Während der mehrstufigen Teigaufbereitung wird durch den Sauerteig zudem Phytinsäure im Getreide abgebaut, die sonst die Aufnahme von wertvollen Mineralstoffen aus dem Brot beeinträchtigt. „Beim Fermentationsprozess von Sauerteig wird außerdem Gluten zu einem Teil abgebaut", ergänzt die Ärztin.

Doppelt hält drei Mal so gut

Als Bäcker*in geben wir unseren Teigen die Zeit, die sie brauchen. Als Konsument*in ist es wiederum an uns, auch unseren Körpern Zeit und Zuwendung zu schenken. „Sobald wir bewusst mit unserer Ernährung umgehen, leben wir auch in vielen Situationen bewusster – und so natürlich gesünder", sagt die Medizinerin im Gespräch. „In der Theorie ist der Mensch an sich nicht dazu gemacht, krank zu werden. Unser ganzes System ist auf Gesundheit ausgelegt. Sofern unser Körper gut versorgt ist, wird er alles daransetzen, wieder in diesen Zustand zu kommen." Das besagte System baut sich aus unfassbar vielen kleinen Teilen zusammen, die alle auf ausreichend Energie durch Nahrung angewiesen sind. Wie bei vielem kommt es aber auch hier auf den bewussten Umgang an. „Unser Körper ist ein Kämpfer. Das merken wir, sobald etwas nicht passt, das lässt er uns spüren. Wir müssen ihn aber trotzdem bei seiner Arbeit unterstützen."
Insbesondere die Lebensmittelbranche ist gefragt: Die wichtigsten Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente nehmen wir schließlich über unsere Nahrung auf.

Wir schreiten zur Revolution

Da unsere Darmflora eine tragende Rolle in Sachen Gesundheit und Wohlbefinden spielt, gilt es, auf Ausgewogenheit zu setzen. „Hier kommen wir als Bäckerei ins Spiel: Denn wir tragen Verantwortung", sagt Albin Sorger-Domenigg. „Als Unternehmen haben wir natürlich Einfluss auf die Qualität unserer Lebensmittel und das wiederum hat Einfluss auf das Ergehen unserer Kund*innen. Unser Ziel ist es – und das haben wir auch in unserem Leitbild festgeschrieben – den Menschen Wohlbefinden zu bereiten." Wenn Brot und Gebäck zur Leidenschaft zählen, dann liegt der Weg zum nächsten Schritt nicht fern: Sauerteig in nahezu allen Produkten – auch in Süßem. „Das ist der Weg, den wir beschreiten wollen", erzählt er von der Umsetzung des lange gehegten Plans.

SPANNEND ZU WISSEN:

Erst durch Versäuerung wird Roggen backfähig – denn ohne Sauerteig kann Roggenmehl kein stabiles Gerüst entwickeln und zu lockerem Brot werden. Roggen enthält außerdem wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, die erst mittels Fermentation für unseren Körper verfügbar werden und das Brot so bekömmlich machen.

Tantscher & Jenull

VON GRUND AUF

*Das Bauernhaus M: ein Projekt, das mit mutigen Bauherren mit einer Ruine im Gepäck gestartet war und zu einem lichtdurchfluteten Wohnhaus wurde. Danach ein Sieg beim größten europäischen Wohn- und Städtebauwettbewerb für Jungarchitekt*innen. Die erste Idee, ein Atelier für Architektur zu gründen, nimmt Form an. Dann der Schritt.*

Es werde Licht: das Bauernhaus M und die Filiale der Bäckerei Sorger in der Mariatroster Straße. Zwei Orte, die Sandra und Sebastian mit ihrer Arbeit weiterentwickelt haben.

Sie haben sich während des Architekturstudiums kennengelernt und ihren Zeichensaal* zusammen gegründet. Was früher Kommilitonin und Kommilitone waren, sind heute Arbeitskollegin und Arbeitskollege, der Zeichensaal wurde zum Atelier. Ein natürlicher Werdegang, quasi die Evolution der Berufung, möchte man meinen.

Sandra Tantscher-Täubl und Sebastian Jenull haben in ihrem Büro so einige unserer Filialen entworfen.

Was inspiriert euch?
Sandra: Inspiration findet man überall – besonders auf Reisen.
Sebastian: Es ist meistens schon recht viel da. Wir schauen immer zuerst den Ort, an dem etwas entstehen soll, an. Den Ort, an dem nichts ist, gibt es nicht. Wir versuchen dann, die Geschichte der Umgebung weiterzuschreiben. Die Einflüsse der Auftraggebenden oder der umliegenden Kultur geben auch eine Richtung vor.
Sandra: Man muss schauen lernen. Also Dinge sehen lernen, um diese als etwas Besonderes zu erkennen – und sie dann weiterverwenden.

Habt ihr ein Markenzeichen? Wie würdet ihr euren Stil beschreiben?
Sandra: Wir glauben nicht an einen festgelegten Stil. Unsere Entwürfe entstehen aus dem Ort, seiner Geschichte und den Bedürfnissen der Menschen, für die wir bauen.
Sebastian: Wir versuchen, so individuell wie möglich an jede Aufgabe heranzugehen. Dass die Räume, die wir erschaffen, Wohlbefinden und Funktion vereinen sollen, ist aber immer unser Anspruch. Vielleicht ist ja unsere Art, Lösungen zu finden, zu arbeiten und zu denken eine Art *Stil.*

Wie lange arbeitet ihr schon mit der Bäckerei Sorger zusammen?
Sebastian: Seit 2014. Wir haben uns seitdem immer weiterentwickelt – zusammen. Jede Filiale darf ihre eigene Identität haben, was uns wiederum natürlich Freiheit für Kreativität gibt. Das zeichnet unsere gemeinsame Arbeit aus.
Sandra: Und dass alle Beteiligten jedes Mal bereit sind, auf den Ort einzugehen und nicht einfach ein Konzept über alle Räume gestülpt wird. Kurz gesagt: Ich glaube, unsere Werte und Ziele passen sehr gut zusammen.

Wie ist der Ablauf von gemeinsamen Projekten?
Sebastian: Meistens sagen Albin und Paul: „Wir haben da was Neues gesehen. Gehen wir es anschauen.“ Dann schätzen wir gemeinsam ab, ob die Location Potenzial hat. Wenn die Entscheidung steht, dass aus den Räumen eine Sorger Filiale werden soll, betreuen wir das Projekt, bis das erste Kipferl in der Vitrine liegt – und darüber hinaus.
Sandra: Was man auch sagen muss, ist, dass eine Bäckerei wie Sorger prinzipiell jeden Ort aufwertet. Das ist einer der schönsten Teile der Zusammenarbeit – wir arbeiten immer gemeinsam an einer Verbesserung.

Gibt es ein Projekt, auf das ihr besonders stolz seid?
Sandra: Die Bäckerei Sorger Filiale in Mariagrün mag ich einfach gerne. Das war früher eine Bank, ganz schräg und zerklüftet mit einer Glaskuppel obenauf. Ich liebe es, dass wir hier jetzt so ein klares Konzept haben. Und noch mehr liebe ich die Dachschräge – einerseits versteckt sie gekonnt die Belüftungsanlage, andererseits verbindet sie die beiden Nachbargebäude: die hohen Gründerzeitbauten auf der linken mit dem Flachbau auf der rechten Seite. Das schafft die Diagonale.
Sebastian: Das ist überhaupt eine Sache, die an Architektur so toll ist – wenn eine Idee mindestens zwei Zwecke erfüllt. Aber: Auch wenn das jetzt überheblich wirkt, bin ich auf all unsere Projekte stolz, da wir im Rahmen unserer Möglichkeiten immer das beste Ergebnis erzielt haben.

** Zeichensäle sind ein Phänomen der Grazer Universitäten. Studierende besetzen oder mieten privat Räume und nutzen diese, um gemeinsam an Projekten zu arbeiten. Ihren Ursprung finden Zeichensäle bei Architekturstudierenden.*

tantscherjenull.at

Wenn wir Fenster sehen, denken wir an eine Galerie, an Einfassungen für Kunstwerke.

Es war schon immer die Idee, große Fenster zu Rahmen für perfekte Brote zu machen. Sonnenlicht ist der Scheinwerfer, der die Werke zum Strahlen bringt. Mehr braucht es nicht für den goldenen Auftritt in vier neuen Wänden.

VIENNA CALLING

Wir wagen den Schritt in die Hauptstadt – zurück zu den Wurzeln, könnte man fast sagen. Zumindest in familiärer Hinsicht: „Unsere Großmutter stammte ursprünglich aus Wien", erzählen Albin und Paul. Zwar lebte sie jahrelang in Graz, doch die Verbindung zu ihrer Heimatstadt habe sie nie ganz losgelassen. Ob es Zufall ist, dass uns unser Weg genau hierherführt? Vielleicht. Mehrere Jahre haben sich Albin und Paul umgesehen, der passende Platz in der Bundeshauptstadt muss einen schließlich finden. Im Herbst 2025 ist es nun so weit: Unsere Holzofenbrote aus Graz sind im neuen Naschpark am Wiener Naschmarkt anzutreffen. So schließt sich der Kreis.

Bäckerei Sorger am Naschmarkt, 1060 Wien

IM SÜDEN

Je weiter südlich man sich bewegt, desto näher kommt man der italienischen Grenze. Feldkirchen zum Beispiel liegt bereits ganze sechs Kilometer näher an Venedig, als es noch im Grazer Eggenberg der Fall ist – umso italienischer wird auch der Flair. Zufall oder Absicht, dass unser Brot nun auch in der Triester Straße in Feldkirchen zu finden ist?

Triester Straße 47, 8073 Feldkirchen bei Graz

FÜR ZUHAUSE

Frisch gestrichen erstrahlt unsere Filiale in Hausmannstätten in einem freundlichen sonnengelb. Nicht nur außen wurde dem Standort ein neuer Glanz verliehen, auch innen rückt die neue Vitrine unser Gebäck ins Rampenlicht. Was bleibt? Die gewohnte Qualität beim Broteinkauf für daheim.

Hauptstraße 23, 8071 Hausmannstätten

WILDONER WESTEN

Nur wenige Radfahrer sind uns bekannt, die den Wilden Westen bestreiten, umso weniger Cowboys wissen wir in Wildon anzutreffen. Wer eins und eins zusammenzählt, erkennt, an welchem Ort nach wem zu suchen ist. Ohne Wildnis, aber mit Kuchenpause in unserer neu renovierten Filiale rollt es sich am Fahrradweg entlang der Mur schon leichter.

St. Georgener Straße 1, 8410 Wildon

ANGEKOMMEN

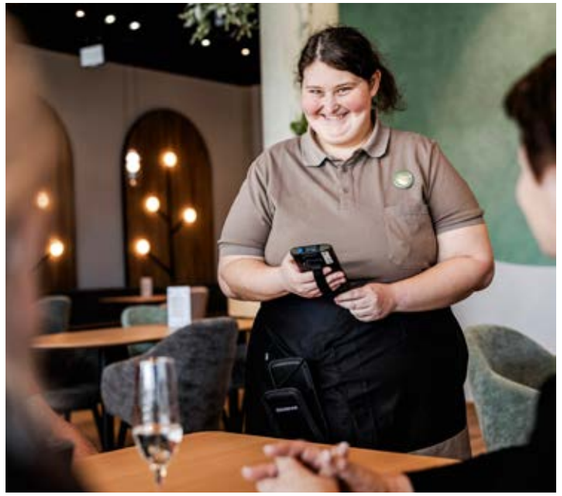
Zwischen Stadt und Land bewegt sich, wer durch Andritz schlendert. Flankiert von den Gleisen der Straßenbahn und den Wartebankerln der Busstationen ist dieser Platz der Inbegriff von Bewegung. Stärken für alle Schritte kann sich hier, wer unsere neu umgebaute Filiale besucht.

Andritzer Reichsstraße 37b, 8045 Graz

GROSSES KINO

Popcorn unter dem einen Arm, Eistee unter dem anderen und zwischen den Zähnen noch eine Packung Erdnüsse. So wurde dieses Gebäude vor Jahrzehnten betreten, am Weg zum nächsten großen Blockbuster. Einige Zeit ist es her, dass das Kino in Premstätten aufgelassen wurde – das Gefühl soll jedoch bleiben. Wir haben bei der Gestaltung der Filiale die Geschichte des Gebäudes studiert und hauchen den Wänden filmreifes Leben ein. In diesem Sinne: Film ab!

Hauptstraße 165, 8141 Premstätten



LEBE LIEBE LACHE

Leibnitz ist jung, Leibnitz ist neu, Leibnitz ist motiviert. Kein Wunder, dass es so viele Familien in die Stadt an der Sulm zieht. Wenn nicht hier, wo dann ein Projekt wagen, ein Vorhaben starten? Das Umfeld stimmt. Ein Sog, dem wir uns nicht entziehen wollen. In Leibnitz trifft man eine neue Seite von uns, inklusive Inklusion könnte man sagen. Mehr davon erzählen wir auf den folgenden Seiten.

Am Kögel 1, 8430 Leibnitz

Ulrike Ablasser ist die Geschäftsführerin der Lebenshilfe Leibnitz.

„Wir geben im Café miteinand der Gesellschaft die Möglichkeit zu sehen, dass jede Person einen Beitrag leisten kann."

Paul Sorger-Domenigg ist einer der Geschäftsführer der Bäckerei Sorger.

„Hierbei geht es um so viel mehr als nur um Gastronomie. Wir können zu einem Umdenken anregen."

Am Kögel 1

Man fragt sich, wie wohl Zusammenhalt duftet, wie Inklusion denn riechen mag. Immer der Nase nach wird man geführt und landet letztendlich im steirischen Süden, im Bezirk Leibnitz.

Gastronomie und Bäckerzunft treffen in unseren Wänden nur zu oft aufeinander. Meist geregelt, selten unerwartet oder gar in neuem Kleid. Salopp gesagt, waren wir der Meinung, bereits alle Fragen zu kennen, vor die man in der Zusammenarbeit, im Schaffen von Neuem gestellt werden kann. Es stellt sich allerdings heraus: Dem ist ganz bestimmt nicht so.

Der Name ist Programm

Zusammen mit der Lebenshilfe Leibnitz haben wir das *Café miteinand* ins Leben gerufen, ein Projekt für Inklusion und Sichtbarkeit. „Das Konzept steht schon im Namen", sagen Paul und Ulrike lachend auf die Frage, wie man sich die Zusammenarbeit vorstellen kann. „Die Grenzen sollen fließend sein und sind es auch – wir betreiben das Projekt gemeinsam."

Erklären lässt sich die Idee kurzerhand so: Beim Betreten des Standortes fällt der Blick sofort auf das Brotregal der Bäckerei, die Vitrine mit Kleingebäck und Süßem. Hier arbeiten die Angestellten der Bäckerei Sorger. Lässt man den Blick weiter nach links wandern, schweift er in den Gastraum des *Café miteinand*, ein Lokal, in dem die Kund*innen der Lebenshilfe mit ihren Assistent*innen Gäste bewirten – unter anderem mit Kuchen von der Bäckerei Sorger. Niemand soll hier ausgeschlossen werden, deswegen funktionieren der Bestellvorgang und auch das Servieren teilweise ein bisschen anders, als die Gäste es vielleicht aus anderen Lokalen kennen.

Wie lese ich, wenn ich nicht lese?

„Das Projekt hat uns vor viele Herausforderungen gestellt. Da hat's schon Hirnschmalz gebraucht. Wir hatten noch nie eine Filialeröffnung wie diese", erzählt Paul. „Es ist nicht immer einfach und die passende Lösung liegt nicht immer auf der Hand, aber das ist okay so – eigentlich gut so. Wir mussten uns Fragen stellen, die kamen einfach noch nie zuvor bei uns auf."

Wie nimmt man beispielsweise eine Bestellung auf, wenn Lesen und Schreiben eine Schwierigkeit darstellen? Wie kann serviert werden, wenn man die Hände benötigt, um einen Rollstuhl zu fahren? „Ich glaube, dass wir uns zusammen weiterentwickelt und auch voneinander gelernt haben", meint Ulrike. „Wir haben es genossen und fast jede Lösung ist die erste ihrer Art. Wir wissen, dass wir ein Vorbild für andere Projekte sind."

Was die Zukunft bereithält

„Wenn wir zwölf von zehn Zielen erreichen, dann können wir Kund*innen der Lebenshilfe Leibnitz eine Möglichkeit zur Weiterentwicklung in der Privatwirtschaft, also am ersten Arbeitsmarkt, bieten", sagt Paul. Konkret bedeutet das, dass Angestellte im *Café miteinand* langsam und in einem sicheren Rahmen Bereiche in der Gastronomie kennenlernen können und sich in diesen ausprobieren. Wenn sie mehr wollen und sich bereit fühlen, gibt es in einigen Fällen die Option, in den Betrieb der Bäckerei Sorger zu wechseln und hier eine Anstellung zu beginnen.

Es ist möglich

„Mir bereitet es Freude, wenn ich sehe, dass unsere Kund*innen glücklich bei der Arbeit sind und sich weiterentwickeln können", sagt Ulrike. Paul fühlt ähnlich: „Natürlich freue ich mich, dass wiederum auch unsere Kund*innen sowie die Gäste im Café zufrieden sind. Wir haben es in den letzten Jahren geschafft, unsere Qualität noch weiter zu steigern und fantastische neue Standorte zu erschließen. Dieses Projekt sowie die Location sind ein absolutes Vorzeigebeispiel."

„Im Gesamten merken wir, dass wir als Lebenshilfe Leibnitz für zahlreiche Menschen interessanter geworden sind. Wir bekommen viel mehr Anfragen von Personen, die bei uns Kund*innen werden wollen", erzählt Ulrike. „Das macht uns natürlich auch stolz, so ein breit wirkendes Projekt verwirklicht zu haben."

Bussi & Bab(k)a

Borschtsch und *Piroggen* kennen wir mittlerweile alle, wurde doch durch Gerichte wie diese das rege Interesse an der slawischen Küche geweckt. Europas Osten weiß auch Süßes zu servieren: *Babka* wie die polnische Großmutter wird das traditionelle Gebäck liebevoll genannt, bei dem Briocheteig mit Frucht oder Nuss eingedreht wird.

Blickt man weit gen Westen, an die US-amerikanische Küste, um genau zu sein, erkennt man, dass man uns hier in Sachen slawischen Brioches schon lange voraus ist. In Städten wie Chicago, Boston und New York ist die *Babka*-Rolle, in der nun auch Schokolade als Füllung die Protagonistin spielt, bereits seit Mitte des 20. Jahrhunderts eng mit der örtlichen Kulinarik verflochten.

Inspiriert von all diesen Eindrücken treibt es auch uns ins Geflecht. *„Womit?“*, stellt sich allerdings die Frage nach der Farbe im Inneren. Wenn *Babka* die Speise der Großmütter ist, so wollen wir diese ehren. Unsere Oma backt an Feiertagen mit Nuss und Mohn. So fühlen sich unsere Brioche Zöpfe wohl: *Babka* mit Alpen-Einschlag.

Auf einen schnellen Blick

4 MAL WIRD UNSER TOPFENTASCHERL GEFALTET, BIS ES SEINE FÜLLUNG PERFEKT UMMANTELT.

50 MILLIMETER HAT EIN JAKO-MINI IM DURCHMESSER. EIN BALLSPIEL MIT ZIMT UND ZUCKER.

Dann und wann stellt es sich als knifflig heraus, Hingabe, Handwerk und Präzision in Worte zu fassen. Wir bedienen uns in diesen Fällen des Ziffernblocks der Tastatur und laden nun zu einem Blick auf große und kleine Zahlen.

158 STÜCK HAGELZUCKER SIND DURCHSCHNITTLICH AUF EINEM BRIOCHE KIPFERL. DA HAGELT'S FREUDE.

18 STUNDEN ENTWICKELT SICH UNSER SAUERTEIG. ZEIT IST UNSERE LIEBSTE ZUTAT.

341 SONNENBLUMENKERNE VERFEINERN DURCHSCHNITTLICH EINES UNSERER BIO DINKELBROTE.

5 MAL WIRD UNSERE HANDKAISER GEKONNT EINGESCHLAGEN. SO ENTSTEHT DIE UNVERKENNBAR KAISERLICHE SEMMELFORM.

Drei für Alle, Alle für Drei

Ein Kreislauf wird in Schwung gehalten, indem man neue Reize setzt – das gilt für kleinste Organismen bis hin zu jeder großen Gemeinschaft. Markus Schlögl, Anuschka Navarrete und Christian Haberle (v. l.) regen mit der Sorger Akademie beruflich an. Ein Gespräch über ein erfolgreiches Miteinander.

Personalentwicklung: Was ist das?
Anuschka: Nun ja, es geht eigentlich in erster Linie darum, bestehende Mitarbeiter*innen zu fördern und weiterzubilden. Aber auch neue Mitarbeiter*innen bekommen von uns alle Informationen und jede mögliche Einführung, damit sie sich gut vorbereitet fühlen.
Markus: Unser Ziel ist es, Kolleg*innen so lange wie möglich mit Freude in unserem Unternehmen zu halten und ihnen Möglichkeiten zur Weiterentwicklung oder vielleicht sogar zu einer beruflichen Umorientierung zu geben; wir helfen quasi dabei, eine Karriere zu planen. Wir drei sind dafür wahrscheinlich ein Paradebeispiel – aber auch dafür, dass man diese Weiterentwicklung selbst wollen muss, um sie zu erreichen.

Was genau sind eure Aufgaben?
Christian: Wir haben einen sehr vielfältigen Arbeitstag: Wir planen viel und dann kommen wieder Phasen, in denen wir diese Inhalte umsetzen. Außerdem sind wir häufig in den Filialen anzutreffen und schauen, wo es noch Potenzial gibt und ob das, was wir vermittelt haben, auch umgesetzt wird.
Markus: Ich bin eher im Controlling tätig, werte also aus, wie erfolgreich wir waren. Ich stelle oft die Fragen: Wo stehen wir und wo wollen wir hin?

Wie würdet ihr euer Ziel beschreiben?
Markus: Wir setzen den Qualitätsgedanken auf einer anderen Ebene um: Die Qualität der Teams soll nicht minder gut sein, als jene der Produkte.
Christian: Es geht auch um Persönlichkeitsentwicklung. Wir haben viele junge Mitarbeiter*innen, aber auch zahlreiche sehr erfahrene – wir leisten einen Beitrag dazu, dass sie voneinander lernen. Ich frage die Teilnehmer*innen der Workshops gerne, warum sie diesen Job machen und was ihnen dabei wichtig ist bzw. welche persönlichen Voraussetzungen gebraucht werden. Wir arbeiten zusammen an einer funktionierenden Gemeinschaft und daran, wie wir mit unserer Arbeit einen Mehrwert schaffen können.

Worauf legt ihr bei eurer Arbeit Wert?
Markus: Auf Nachhaltigkeit. Im Sinne davon, dass wir Mitarbeiter*innen fördern und fordern und sie lange als Kolleg*innen halten, die sich wohlfühlen.
Anuschka: Unsere Aufgabe ist es, die Sinnhaftigkeit von Weiterbildung und -entwicklung zu vermitteln. Wir haben die Möglichkeit, auf jede Person und ihren Werdegang einzugehen.

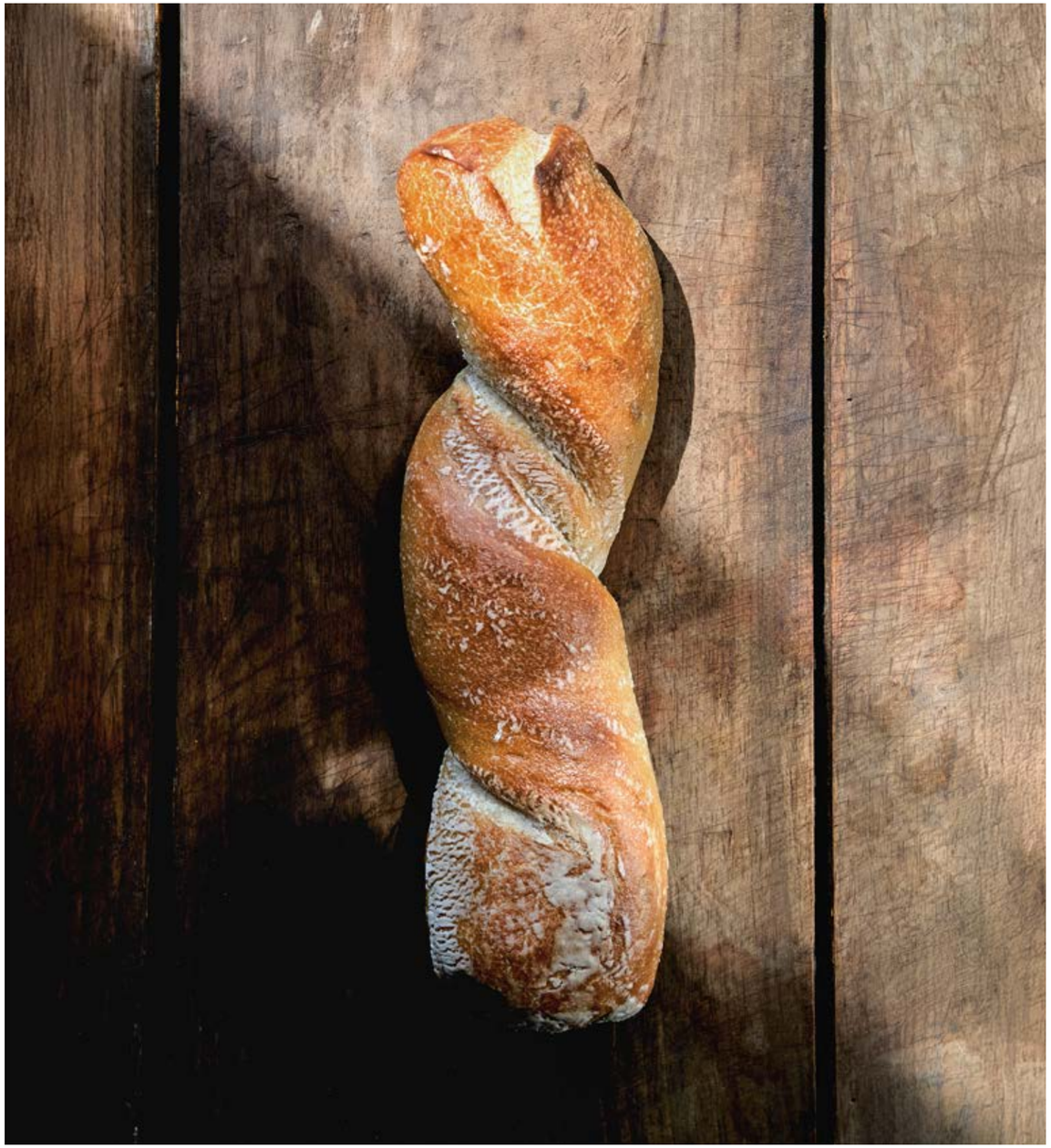
Woher bekommt ihr Input?
Anuschka: Wir bilden uns natürlich auch selbst weiter, besuchen Schulungen und tauschen uns mit anderen Unternehmen aus. Sehr viele Anregungen kommen auch von intern, von Kolleg*innen, die sich einbringen.

Welchen Wert haben Mitarbeiter*innen für ein Unternehmen?
Christian: Ein erfolgreiches Unternehmen hängt von erfolgreichen Mitarbeiter*innen ab.
Markus: Welchen Wert hat ein Unternehmen ohne Mitarbeiter*innen?

// Der Aufmerksame
Auf die Frage, wie gut er die Mitarbeiter*innen des Unternehmens kennt, lautet seine Antwort schlicht: Ja. Markus Schlögl ist der Teamleiter unseres Personalmanagements und arbeitet eng mit der Sorger Akademie zusammen. Er kennt nahezu jeden Bereich des Unternehmens aus nächster Nähe, hat er doch bereits als Barista hinter unseren Theken gearbeitet und sein Studium parallel zu seiner Arbeit in unserer Verwaltung abgeschlossen.

// Die Antreiberin
Potenzial gehört gefördert: Für einen Nebenjob während ihres Studiums führte Anuschka Navarretes Weg in unsere Filiale am Eisernen Tor. Dass sie mehr will, war schnell klar. Seit einem Jahr unterstützt sie die Sorger Akademie mit ihrer Erfahrung und Menschenkenntnis in der Organisation und Konzeption.

// Der Tausendsassa
Christian Haberle hat lange Zeit in der Gastronomie sowie Hotellerie gearbeitet und kennt diese Branche wie seine Hemdtasche. Nach ein paar Jahren als Verkaufsleiter bei der Bäckerei Sorger bekam er die Chance, seine Idee umzusetzen: eine eigene Abteilung für Onboardings und die Förderung der Mitarbeiter*innen – die Sorger Akademie.



Mit Spitzen und Kanten. Die Reise ins südliche Nachbarland, die Heimat von Antipasti und Pesto, ist mit diesem rustikalen Gebäck um einiges kürzer geworden – zumindest solange man die Augen schließt. Händisch gedreht ist jeder dieser entspannten Italiener ein Unikat. Die grobe Porung des Rustico Spitz zeigt seine lange Teigführung. Charakter bekommt man eben nicht *schnell, schnell*. Das braucht Zeit und Ruhe.

Der kleine Bruder. Auf 420 g beweist dieses Brot, dass es nicht auf die Größe ankommt. Denn was der Große kann, kann der Kleine schon lang: Österreichischer Roggen und Natursauerteig werden zu einem Brot für den kleinen Haushalt. Der passende Biss kommt von Bio Sonnenblumenkernen. In Machart und Zutaten gleich wie unser Bio Roggenbrot, reizt dieser Kerl dennoch mit seiner neuen Statur – unser Bio Kleiner Roggen.

Franziskanerplatz

Diese Filiale mag auf den ersten Blick klein erscheinen, umso größer ist jedoch die Auswahl, die sich bietet, wenn die Fensterläden aufgehen und unsere Mitarbeiterin herzlich entgegen lacht. Nicht die Größe allein macht diese Filiale besonders – an diesem Ort wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Denn Brot und Gebäck vom Vortag bekommen hier, in der vermutlich kleinsten Bäckerei Filiale der Welt, eine zweite Chance. Glasklare Sache: Wer Gutes tut, ist eben nicht von gestern.

Gutes von Gestern

Unser Brot ist auch am nächsten Tag noch gut – dafür sorgen unsere Bäcker*innen mit Zuwendung und Sauerteig. Wir bewegen uns in unserem Element, wenn wir von Nachhaltigkeit sprechen.

Mit gutem Brot kann man noch weit mehr Gutes tun: Ein weiterer Teil der übrig gebliebenen Backwaren geht an das Marienstüberl der Caritas. Ein Ort wie dieser lebt vom sozialen Engagement vieler und blüht durch die Dankbarkeit jener, die sonst keinen Raum zum Wohlfühlen haben.

IN DER BOHNE LIEGT DIE KRAFT IN DER BOHNE LIEGT DIE KRAFT IN DER BOHNE LIEGT DIE KRAFT IN DER BOHNE LIEGT DIE KRAFT IN DER BOHNE LIEGT DIE KRAFT

Angenommen, im Wein liegt die Wahrheit, so liegt im Kaffee wohl die Ruhe. Damit ist bei Güte nicht die Nachtruhe gemeint, sondern vielmehr die Ruhe vor dem Sturm: der innere Antrieb, ein Kick der Kreativität und ein gewisser Schub in den Beinen.

LIEBE FÜR DICH

Zuneigung bekundet man bekanntlich durch Gesten und Worte – auch jene, die auf Papier festgehalten werden, sprechen diese Sprache. Wie der Kaffee-Enthusiast seinen Begleiter durch den Tag beschreibt, mag man sich gerne vorstellen. Ist doch der Kaffee, wenn man gut zuhört, so viel mehr als die Summe seiner Komponenten. Ein feiner Kaffee fördert, was die Frühstücksrunde im Geiste zur symbolischen Einheit verbindet. Die Auswahl der guten Bohne bildet die Basis.

IST KAFFEE EINE WISSENSCHAFT?

Ohne Frage ein Thema, das Begierde nach Wissen schafft. Nach Mahlgrad, Brühtemperatur und Extraktionszeit erkundigt sich beim Bohnen-Fachbetrieb des Vertrauens, wer die tägliche Tasse Kaffee als Ritual feiert und den Blick über den gemütlichen Tassenrand wagt. Noch und nöcher dieser Fachbegriffe geben in ihrer Kombination den Genuss des dunklen Flüssig bekannt – ja, sogar den Grad des Antriebs.

VON MUND ZU HERZ – UND UMGEKEHRT

Heute mal einen doppelten Espresso bitte. Dann bin ich bereit.

Alle Rezepte aus unseren Magazinen findet ihr gesammelt auf sorgerbrot.at/blog

Plural im Geschmack

Brioche Scheiterhaufen mit Äpfeln
Aus dem wertschätzenden Umgang mit dem Striezel entsteht ein Vielfaches an Genuss – so gar nicht des Scheiterns würdig. Freilich geschah jenes Haufens Debüt weniger aus philosophischen Überlegungen als aus schlichtem Mangel heraus. Missen wollen wir ihn dennoch nicht mehr. Scheitern behagt uns in diesem Fall.

Eine Form mit Butter einstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den halbtrockenen Striezel sowie die geschälten Äpfel in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd in die Form schlichten, bis diese voll ist. Milch, Eier, Vanille, Zucker, Salz und Zimt verquirlen und den Guss gleichmäßig über Striezel und Äpfel verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für 30 Minuten backen. Am besten noch warm mit Staubzucker und Vanillesauce servieren.

Guten Appetit!

Zutaten für vier Personen:

ca. 300 g halbtrockener Striezel
3 säuerliche Äpfel
500 ml Milch
3 Eier
Mark einer Vanilleschote
Prise Salz
Zimt nach Geschmack
1-2 EL Zucker nach Geschmack

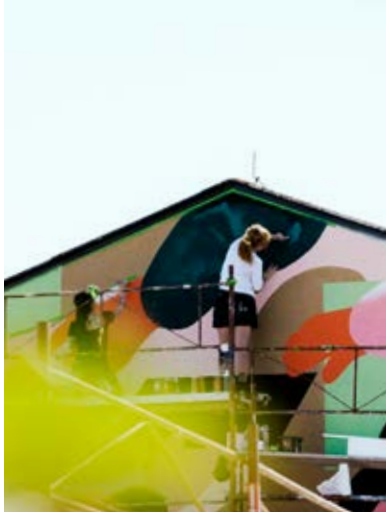
Butter und Semmelbrösel für die Form

Vanillesauce und Staubzucker (Serviervorschlag)

Optional:

Heidelbeeren, Rosinen oder gehackte Nüsse in die Schichten einarbeiten

Hände, die Pinsel führen. Augen, die *Farben* und *Formen* sehen. Hoch oben stehen Clara Sinnitsch und Laura Eibeck auf einem Gerüst und



arbeiten am Mural für unseren neuesten Zuwachs in Premstätten. Die Hände bunt von Farbe, die Gedanken vertieft in ihr Schaffen.

Die *Komposition* aus warmen Tönen und klaren Umrissen steht für *Wohlbefinden*, *Vielfältigkeit* und Zusammengreifen.

Sorger

Impressum: Albin Sorger „zum Weinrebenbäcker" GmbH, Eggenberger Allee 36, 8020 Graz, sorgerbrot.at
Fotos: Marisa Vranješ (Cover), Lupi Spuma (S. 2, 6-8, 18, 20-21, 28, 30), Marija M. Kanižaj (S. 5, 32), Christian Repnik (S. 9, 13-14, 27), Tantscher & Jenull (S. 9-11), Noah Bonevie (S. 12-13, 16, 23-25), Simon Fortmüller (S. 15), Adobe Stock (S. 19), Druck: Walstead Leykam Druck GmbH