

Sauer teig

4
Leidenschaft in Farbe:
Auf kreative Art bringen
Clara und Laura an
die Wand, was sie im
Innersten bewegt.

8
Wien und Steiermark:
Jede Veränderung
ist auch ein kleiner
Neuanfang.

16
Lasst uns darüber
reden, dass in Sauerteig
mehr steckt als Wasser
und Mehl.





*Paul und Albin
Sorger-Domenigg*

Des Bäckers größte Herausforderung ist des Handwerks wertvollste Zutat.

Wahren Wert erkennt man an der Qualität. In unserem Tun schreiben wir durch Zuwendung, Geduld und Herzblut die größten Erfolgsgeschichten.

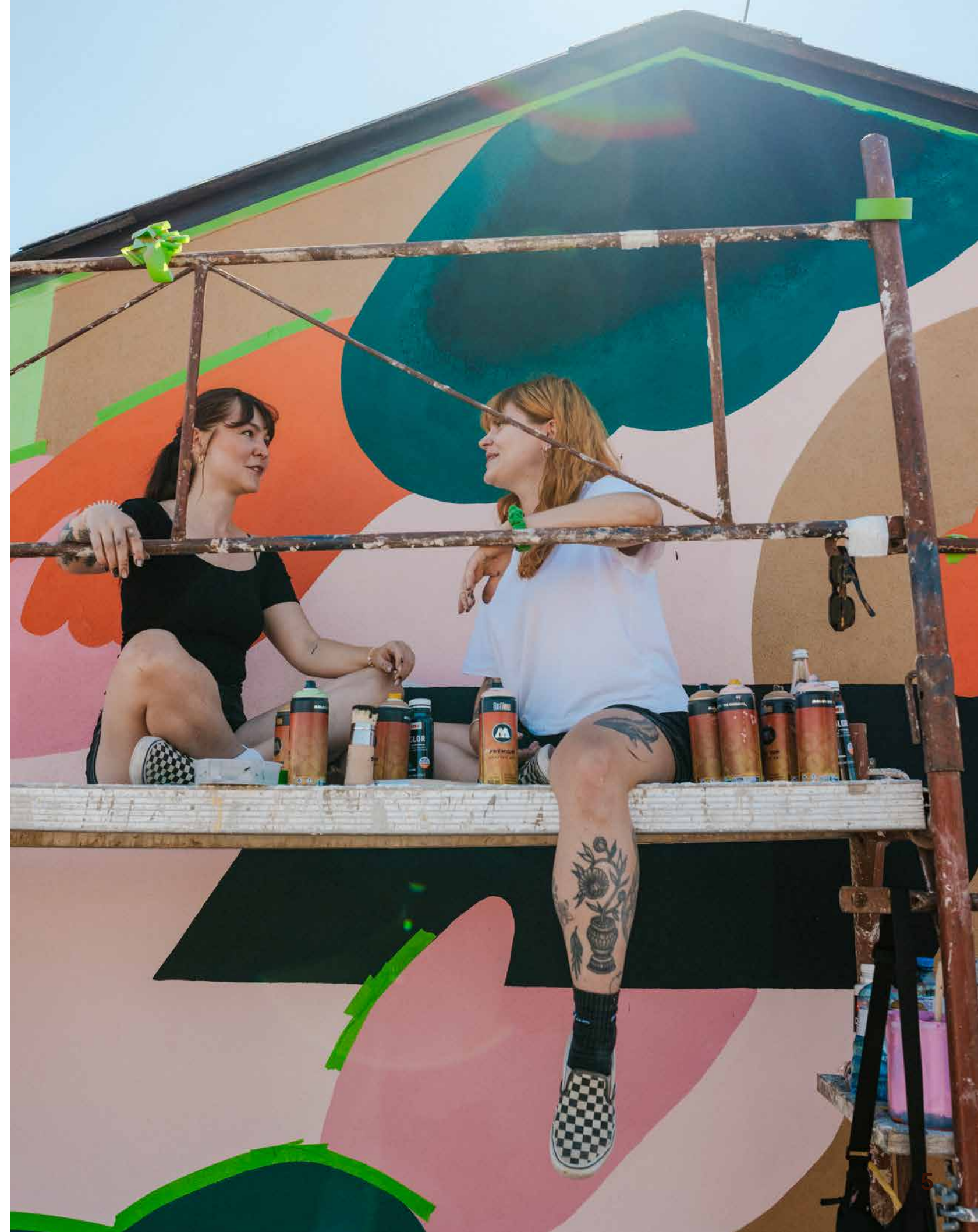
Was einfach scheint, dem liegt jahrelange Erfahrung zugrunde. Als Sinnbild für Tradition und Leidenschaft vereint Sauerteig auf unscheinbare Weise, wonach wir täglich streben.



Auf dem Cover unseres 16. Magazins rasten Buttercroissants mit Weizensauerteig, bevor sie zum Ausbacken in den Ofen kommen. Die Zeit bringt den Genuss.

Leidenschaft trägt Bunt

Mit Pinsel und Farbe bringen Clara Sinnitsch und Laura Eibeck Emotionen auf besondere Art und Weise an die Wand. Inspiriert von ihren eigenen Besuchen in der Bäckerei Sorger, lassen sie sichtbar werden, was Leidenschaft hervorbringt. Ihre Pinselstriche ziehen sich von Premstätten bis in die Grazer Innenstadt.



Ihr seid beide seit mehreren Jahren selbstständig und setzt diverse grafische Projekte um. Wie ergab sich das?

Clara: Das stimmt. Wir haben uns beim Studium in Graz kennengelernt und arbeiten seitdem immer wieder zusammen, sind aber auch unabhängig voneinander selbstständig tätig.

Laura: Wir sind gegenseitig unsere größten Supporter*innen – und fachlichen Kritiker*innen.

ALS MENSCHEN SIND WIR SOWIESO DIE SUMME ALLER DINGE, DIE WIR GESEHEN UND ERLEBT HABEN. DARAUS ERGIBT SICH VIEL. WIR REPRODUZIEREN UNTERBEWUSST GRAFISCH VIELE GEDANKENGÄNGE.

Laura Eibeck

Woher nehmt ihr eure Inspiration?

Laura: Was wir beide immer wieder merken, ist, dass wir viel Inspiration aus Musik ziehen – vor allem daraus, was visuell um Musik herum passiert.

Clara: Eigentlich sind alle Bereiche, in denen etwas Visuelles oder Kreatives passiert, inspirierend. Wir suchen uns jedoch selten Inspiration in dem Umfeld, in dem wir selbst arbeiten, um nicht Gefahr zu laufen, tolle Dinge zu reproduzieren.

Laura: Vor allem inhaltlich lassen wir uns immer wieder von politischen oder gesellschaftlichen Diskursen inspirieren.

Mit Pinselstrichen, Spraydosen und jeder Menge Kreativität verwandeln Clara und Laura persönliche Eindrücke in einzigartige Kunstwerke. Ihr künstlerisches Handwerk macht die Fassade unserer Filiale in Premstätten zum echten Blickfang und verleiht jener in der Zinzendorfsgasse eine ganz besondere, gemütliche Atmosphäre.

Clara: Wenn das Themen sind, die einen sowieso gerade bewegen, ist es oft einfacher, einen grafischen Zugang dazu zu finden.

Würdet ihr eure Stile als unterschiedlich beschreiben?

Laura: Ich bin in meinen alleinigen Arbeiten eher weicher. Prinzipiell orientieren wir uns aber immer am Kontext des Auftrags.

Clara: Meine Arbeiten sind im Vergleich ein bisschen grafischer. Aber unterm Strich wollen wir unsere Projekte unterstützen und nicht unbedingt unseren Stil durchsetzen. Unser Ziel ist es immer, Kreativität, die Message und die Auftraggeber*innen in dem jeweiligen Projektstil wiederzufinden.

Wie seid ihr das Mural in Premstätten angegangen?

Clara: Wir haben uns eine Liste mit Schlagworten gemacht, wie sich ein Besuch bei der Bäckerei Sorger anfühlt. Und ein paar Dinge haben sich klar herauskristallisiert: Wärme, Formen, Sinne, Gemütlichkeit und zwischenmenschlicher Austausch.

Laura: So sind auch die Ebenen entstanden, mit denen wir dann gearbeitet haben.

WÄHREND WIR AN DER WAND GEARBEITET HABEN, WAREN ZAHLREICHE PERSONEN AUF DER BAUSTELLE ZUGANGE UND HABEN DEN PROZESS

MITVERFOLGT – VON ROSA UND BRAUNEN FARBFLECKEN HIN ZU DEN FERTIGEN EBENEN. DAS FEEDBACK VON ALLEN UMLIEGENDEN BEWOHNER*INNEN UND ARBEITER*INNEN WAR DURCHWEGS SEHR POSITIV. DAS FREUT UNS NATÜRLICH SEHR.

Clara Sinnitsch

Was sieht man auf dem fertigen Mural?

Laura: Wir haben visuell mit drei Ebenen gearbeitet, die sich einerseits voneinander abheben und doch zusammengehören. So haben wir das Wohlfühlen vor Ort dargestellt.

Clara: Man sieht weiche Formen und Flächen, die mit warmen Farbtönen ausgemalt sind, darauf wiederum befinden sich weitestgehend abstrahierte Personen, um keine Menschen auszuschließen. Über diesen beiden Ebenen, dem Gefühl von Wärme und Gemeinschaft, befinden sich Linienillustrationen, die Produkte und Handgriffe zeigen und so alles vereinen.

Was Clara und Laura mit Pinsel und Farbe ausdrücken, zeichnen wir mit Milchschaum in den Cappuccino und mit Staubzucker auf unser Gebäck. Ein Blick aus einer anderen Perspektive lässt uns feststellen: Was uns trennt, ist unser Werkzeug, was uns vereint, sind die Leidenschaft für das Handwerk und die Liebe zum Detail.





Vorhang auf für Lieblingsplätze



SPIEGELBILD UNSERER PHILOSOPHIE

In kreativer und pulsierender Atmosphäre des siebenten Wiener Bezirks öffnen wir die Türen einer neuen Filiale. Wie ein Abbild unserer Werte vereint die Neubaugasse auf besondere Weise Vielfalt mit Tradition und schafft Raum für innovative Ideen. Kein Wunder, dass wir neben unserer Filiale am Wiener Naschmarkt an diesem lebendigen Ort einen weiteren Platz gefunden haben, um unsere Leidenschaft für Sauerteig und unser Herz für Brotkultur zu teilen.

Neubaugasse 6, 1070 Wien

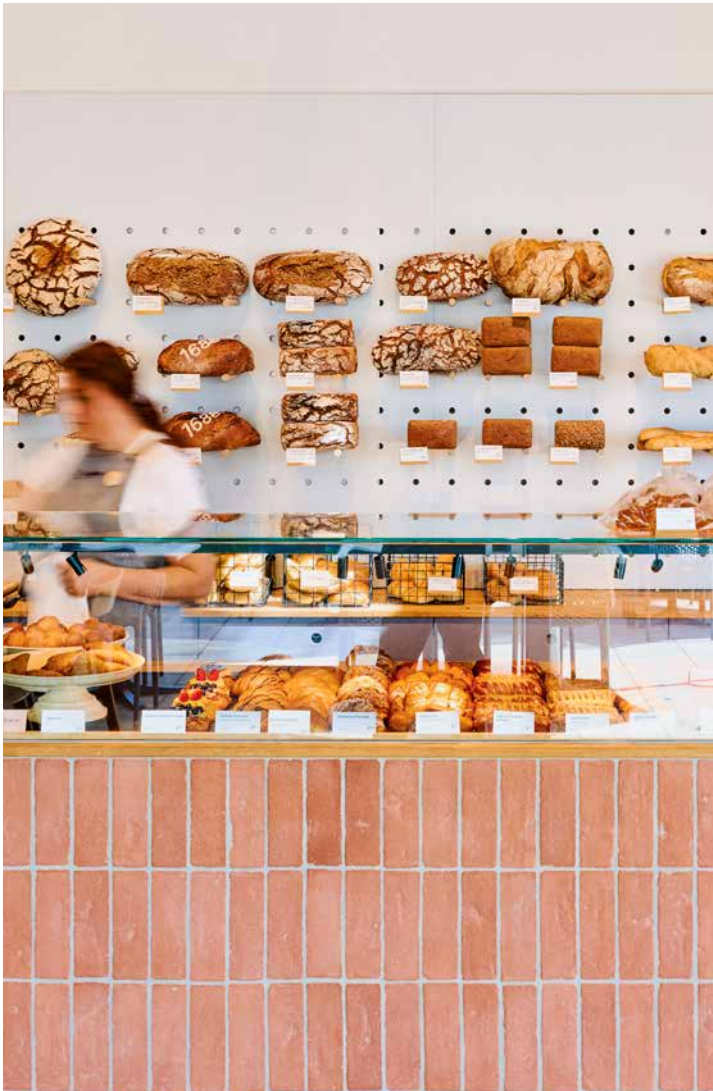
Naschmarkt im Marktraum, 1060 Wien



PLATZ ZUM VERWEILEN

Wer in Leibnitz durch die Kadagasse schlendert, findet auf direktem Wege zu einer unserer neuesten Filialen. Bereits am Eingang erlaubt die großzügige Glasfront einen Einblick in unser vielseitiges Sortiment. Kräftige Farben unterstreichen den starken Charakter unserer Produkte und schaffen zusammen mit warmen Holzelementen einen gemütlichen Gesamteindruck. Was sich bereits bewährt hat, wird man auch hier wiederfinden: Qualität, Gutes aus der Region und ein Team, das unseren Kund*innen engagiert und gastfreundlich begegnet.

Kadagasse 21, 8430 Leibnitz



LIEBOCH IM NEUEN KLEID

Ein kleines Update verpasste unserer Filiale in Lieboch einen neuen Look und schafft Raum für unsere Produktvielfalt. Einmal mehr wird sichtbar, dass Tradition und Moderne eine einzigartige Symbiose bilden. Im zeitlosen Design wird der besondere Flair des historischen Gebäudes bewahrt, während unser Gebäck die Bühne bekommt, die es verdient. Kräftige Sauerteigbrote aus Roggen und Weizen zieren das neue Brotregal und die großzügige Vitrine setzt süße und herzhaft Backwaren gekonnt in Szene.

Packerstraße 116, 8501 Lieboch

PRAKTISCH FÜR JEDEN WEG



PICKNICK
UNTER FREIEM HIMMEL: MIT EINER DECKE, SNACKS UND GETRÄNKEN IM GEPÄCK.



REISE
OB ESSENTIALS FÜR UNTERWEGS ODER SPIELSACHEN FÜR DEN STRAND: REIN DAMIT!



Unsere Mehrweg-Tragetasche zeigt den kreativen Blick des Illustrators Daniel Triendl auf unser Tun.



ALLTAG
TREUER BEGLEITER: AUF DEM WEG ZUM MARKT ODER ZUM SPONTANEN SHOPPING-TRIP.



WELLNESS
EINPACKEN UND ABSCHALTEN: MIT DEM BADEMANTEL IN DER TASCHE KANN MAN DEN SAUNA-AUFGUSS SCHON RIECHEN.



SPORT
BEKLEIDUNG, TURNSCHUHE, TRINKFLASCHE UND MOTIVATION: AUF ZUM TRAINING!



WOCHENENDE
ZEIT FÜR EINEN KURZTRIP MIT LEICHTEM GEPÄCK. ALLES, WAS ES FÜR DIE AUSZEIT BRAUCHT, FINDET HIER PLATZ.

«TECHNIK STÄRKT DAS HANDWERK, WEIL SIE DEN FOKUS AUF DIE RELEVANTEN HANDGRIFFE ERLAUBT.»



Auf den ersten Blick scheinen Handwerk und Technik im Widerspruch zueinander zu stehen. Aber nur solange man die Begriffe Handwerk und Handarbeit miteinander gleichsetzt. Dabei entsteht schnell die falsche Vorstellung, dass in einem Handwerksbetrieb ausschließlich händisch gearbeitet wird. Handwerkliche Prozesse beginnen jedoch bereits im Kopf.

Zusammenarbeit im Sinne des Handwerks: Mit Engagement und Hingabe behalten Bäckermeister Andreas Wallner und unser technischer Leiter Gilbert Ragowsky alle Prozesse aufmerksam im Blick.

Der Begriff Handwerk versteht sich nicht allein als die Art und Weise, wie etwas produziert wird, viel eher beschreibt er eine Betriebsphilosophie. Diese beginnt bei einer ehrlichen und transparenten Haltung gegenüber Lebensmitteln und setzt eine hohe Produktqualität voraus. Das bedeutet, für hochwertige Produkte finden sich keine Kompromisse. Es wird großer Wert auf kurze Transportwege und regionale Betriebspartner mit derselben Liebe zum Detail gelegt. Wir rücken das Produkt ins Rampenlicht und geben ihm die Aufmerksamkeit und die Zeit, die es verdient.

Sinn für Charakter

In unserer Backstube kann man die Hingabe zu unserem Gebäck sehen, fühlen und schmecken. «Das ist das Schöne am Handwerk, dass wir mit all unseren Sinnen arbeiten können», beschreibt Andreas, einer unserer Bäckermeister*innen, was für ihn das Handwerk besonders macht. Abgesehen von einem wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln verlangt ein Handwerksbetrieb nach Fachwissen, Erfahrung und echter Leidenschaft für den Beruf. Das sind Voraussetzungen, die für uns den entscheidenden Unterschied machen: beim Charakter des Produkts, dem Geschmack und nicht zuletzt für unser Wohlbefinden.

Hand in Hand mit der Technik

Moderne Entwicklungen haben die täglichen Abläufe in unserer Backstube spürbar verändert und erleichtert. Wo früher viel körperlicher Einsatz gefragt war, gibt es heute Entlastung. «Die Technik ersetzt nicht das Gefühl für das Produkt, sie erspart auch nicht das Denken, aber sie hilft dabei, dass man sich auf das konzentriert, was das Handwerk ausmacht.» Als technischer Leiter, legt Gilbert Wert da-

rauf, die Technik effizient, ergonomisch und sinnvoll einzusetzen und bewusst das Handwerk zu wahren.

Herzstück des Bäckerhandwerks

Sauerteig. Ein Teig aus zwei Zutaten: Wasser und Mehl. Was scheinbar einfach klingt, stellt sich schnell als unvorstellbar komplex heraus. «Der Teig ist ein lebendes Produkt: Je mehr Vorprozesse wir in einen Teig bringen, desto herausfordernder wird die Teigführung», erklärt Bäckermeister Andreas die handwerklichen Hürden, die die Aufgabe zugleich sehr spannend machen. Vorprozesse sind zum Beispiel Vorteige, Sauerteige sowie Koch- und Quellstücke. Ihre Verarbeitung erfordert Fingerspitzengefühl und handwerkliches Können. Geduld, Zeit und Erfahrung sind die goldenen drei Zutaten, die die Mischung aus Wasser und Mehl zum geschmacklichen Erlebnis machen. Die Maschine weiß nicht, ob der Teig zu weich, zu fest, oder bereits richtig ausgeknetet ist. Dafür braucht es Fachleute, die den Teig angreifen, die Kleberprobe machen, den Teig ausziehen und dann beurteilen: Ist der Teig jetzt schon reif oder nicht? Was die Maschinen für uns übernehmen, sind repetierende Aufgaben.

Handwerk hat Zukunft

Die technische Unterstützung erlaubt ein effizienteres Arbeiten und hilft bei der Optimierung der unterschiedlichen Prozesse. «Etwas Handwerkliches hat für mich immer eine gewisse Seele», beschreibt Gilbert, was er am Handwerk schätzt. Wir bewahren uns das Handwerk durch die Erfahrung und das Gespür unserer Bäcker*innen, die unserem Gebäck ihren Charakter verleihen. Was das Handwerk seit Jahren ausmacht, wird in unserer Backstube gelebt: die Leidenschaft zum Produkt.

Sauerteig in vielen Facetten

Was aus Roggenbrot gar nicht mehr wegzudenken ist, findet sich bei uns inzwischen sogar im Klein- und Feingebäck: Sauerteig. In vielerlei Hinsicht ein Gewinn und eine willkommene Aufwertung für jede Backware.

Sauerteig ist längst keine Geheimzutat mehr, er gilt als Qualitätsmerkmal, das wir uns auf die Fahnen heften. Im Gespräch mit Martina, einer unserer Bäckermeister*innen, erfahren wir, was die Mischung aus Wasser und Mehl so besonders macht.

Was ist Sauerteig?

Anders als der Name vermuten lässt, ist Sauerteig nicht nur sauer. Wenn man von Sauerteig spricht, meint man im Grunde eine Mischung aus Mehl und Wasser, die durch Milchsäurebakterien sowie Hefen fermentiert wird. Je nach der sogenannten Teigausbeute, dem Verhältnis zwischen den beiden Zutaten, sowie Zeit, Temperatur und Anstellgut, entsteht durch Fermentation Milch- und Essigsäure. Dadurch werden unterschiedlich intensive Aromastoffe gewonnen. Diese verleihen den Teigen und später dem Gebäck den charakteristischen Geschmack.

Was macht Sauerteig für das Brot und Gebäck so wertvoll?

Ein starkes Argument für den Sauerteig ist das kräftige Aroma und die Geschmackstiefe, die man durch eine lange Reifezeit erzielt. Lange Teigruhezeiten ha-

ben den Vorteil, dass schwer verdauliche Inhaltsstoffe von Enzymen und Mikroorganismen abgebaut werden. Für unseren Darm werden die Backwaren dadurch noch besser verträglich. Außerdem gewinnt man durch die Langzeitführung des Sauerteigs eine natürliche Frischhaltung, das Bedingen die natürlich vorkommenden Säuren im Teig.

Ist Sauerteig gleich Sauerteig?

Nein. Die Fermentation ist ein Prozess, der von vielen Gegebenheiten abhängt. Sauerteig ist kein Rohstoff mit den immer gleichen Eigenschaften, sondern ein lebendes Produkt, das sich laufend verändert. Generell ist Sauerteig sehr sensibel. Allein die Temperatur in der Backstube beeinflusst den Teig. Das Produkt muss man genau beobachten und es kann nicht bei jeder Teigführung beliebig hinzugefügt werden. Auch Roggen und Weizen sind differenziert zu betrachten. Dafür muss ich wissen: Welches Produkt will ich erzeugen, mit welchem Aromaprofil? Im Feingebäck wird Weizensauerteig verarbeitet. Beim Weizen setzen wir nicht so stark auf die Säurenote, sondern vermehrt auf die technologischen Eigen-

schaften: eine bessere Verarbeitungsfähigkeit, dehnbarere Teige, weniger Backhefe und eben wieder darauf, die spezielle Geschmackstiefe zu erreichen.

Wie entstand die Idee, Sauerteig für süßes Gebäck zu verwenden?

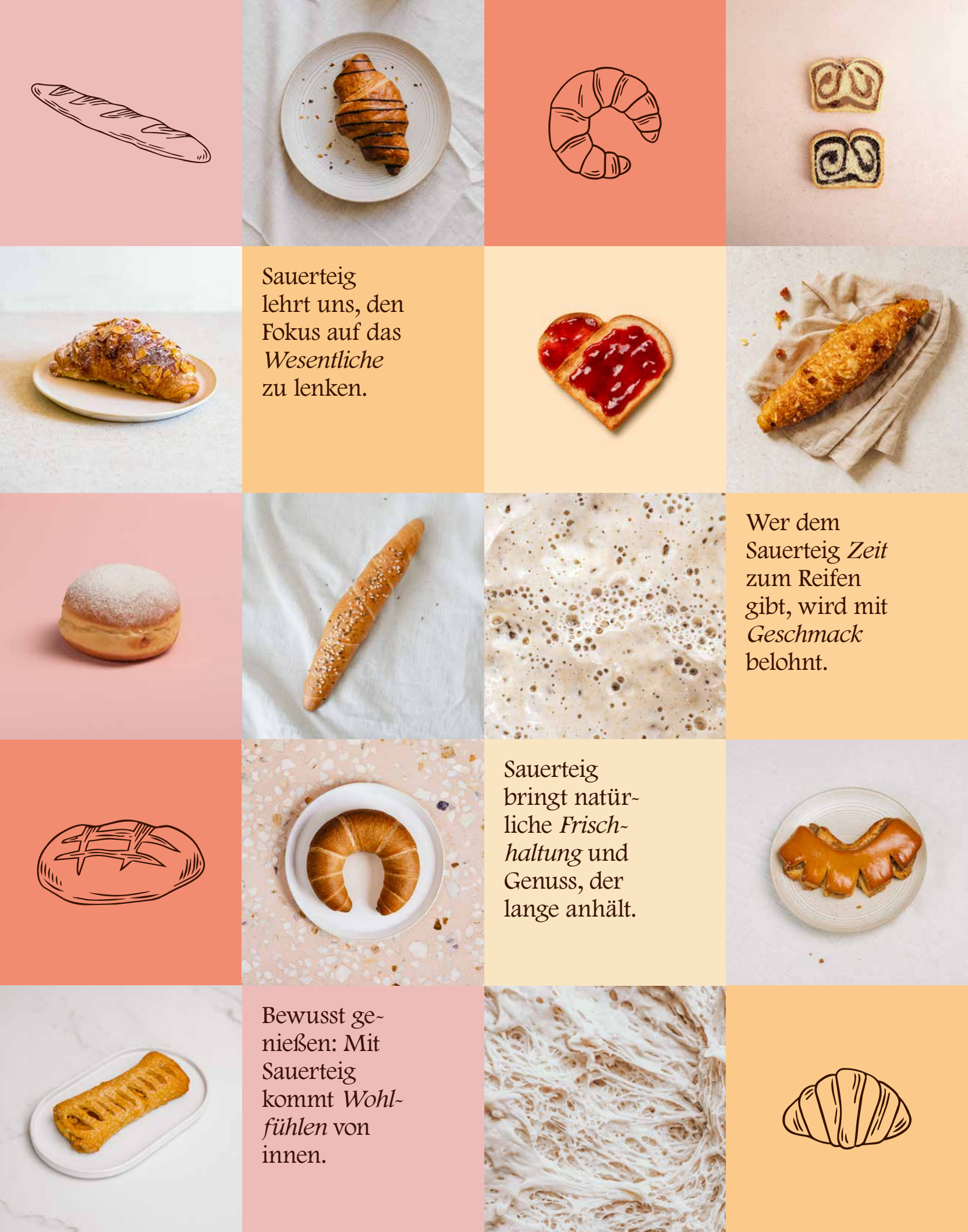
Der Impuls, diese Möglichkeiten auch für süßes Gebäck auszuloten, kam vonseiten der Geschäftsführung. Wir haben dann gesehen, dass der Sauerteig bei vielen Produkten noch weitere Vorteile im technologischen Bereich bringt. Diese reichen über das Brotbacken hinaus, wo auf den klassischen Sauerteigbrot-Charakter gesetzt wird. Es bringt viele positive Aspekte mit, wenn man die unterschiedlichen Teige differenziert betrachtet und wirklich die Teigmenge einsetzt, die zu dieser Teigführung und zu dem Produkt passt.

Zukunftsausblick für den Sauerteig?

Wir sind ständig dabei, unser Sortiment zu verbessern. Sauerteig in unseren Backwaren ist ein Teil davon, aber es gibt natürlich viele Optionen, uns laufend weiterzuentwickeln. Wir als Handwerksbetrieb haben damit die Möglichkeit, unser Fachwissen täglich aufs Neue unter Beweis zu stellen.



Martina Thomüller
Bäckermeisterin



Sauerteig lehrt uns, den Fokus auf das Wesentliche zu lenken.

Wer dem Sauerteig Zeit zum Reifen gibt, wird mit Geschmack belohnt.

Sauerteig bringt natürliche Frischhaltung und Genuss, der lange anhält.

Bewusst genießen: Mit Sauerteig kommt Wohlfühlen von innen.



Bewährter Geschmack in neuem Gewand

Was einst unter dem Dach der Bäckerei Sorger begonnen hat, steht heute auf eigenen Beinen. Die Paul & Bohne Kaffeewelt: Sie entstand aus dem wachsenden Interesse für die Kaffeebohne und reicht heute weit darüber hinaus. An der Kaffeeverpackung wird sichtbar, wie vielfältig sich die Rösterei über die Jahre weiterentwickelt hat.

Seit 2004 rösten wir den Kaffee für die Bäckerei Sorger selbst. Aus der Leidenschaft für die Kaffeebohne und ihren Röstprozess ist unser Tochterunternehmen Paul & Bohne entstanden. Die große Faszination für die kleine Bohne ließ die Rösterei laufend weiterwachsen und macht sie heute zu einem Treffpunkt für Kaffeeliebhaber*innen.

Grenzenlose Leidenschaft

Wir haben es uns schon bald zum Ziel gesetzt, den passenden Kaffee für alle anzubieten: Dafür ist uns für einen Single Origin kein Weg zu weit und für einen Blend keine Kaffeekombination zu ausgefallen. Die Auswahl der passenden Kaffeeplantagen wird sehr sorgfältig getroffen. Dabei legen wir großen Wert darauf,

mit Kaffeefarmen zusammenzuarbeiten, die die Setzlinge mit derselben Sorgfalt behandeln, mit der wir die Kaffeebohnen später veredeln.

Barista-Skills zum Mitnehmen

Heute passiert all das in der Grazer Smart City, am neuen Standort der Paul & Bohne Kaffeewelt. Hier kann man dem Röstmeister direkt über die Schulter schauen und den Prozess von der grünen Bohne bis zum schwarzen Gold Schritt für Schritt mitverfolgen.

Wer darüber hinaus seine Begeisterung für Kaffee mit uns teilt, kann im Rahmen unserer drei Workshops spannende Barista-Skills erlernen. Dabei erfahren die Jungbarista, wie Kaffee zum Erlebnis wird, die Zubereitungstechnik den Ge-

schmack beeinflusst und wie man seine Gäste durch einen Cappuccino mit Latte Art begeistern kann.

Kleine Bohne, große Wirkung

Wir sind stolz auf über 20 Jahre Röstgeschichte aus unserem Haus. Von Beginn an arbeiten wir unaufhaltsam an neuen Kaffeekreationen und Möglichkeiten, unser Wissen über Kaffee mit Interessierten zu teilen.

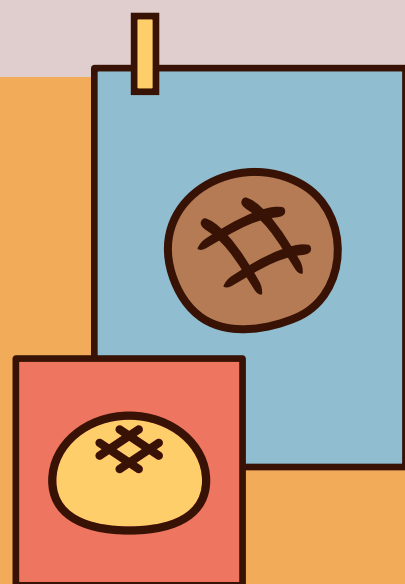
In unserer Kaffeewelt in der Grazer Smart City haben unsere Ideen eine Bühne bekommen, mit der Kaffeebohne in der Hauptrolle. Allein der Geschmack des Kaffees erinnert dieser Tage noch an die Anfänge der hauseigenen Rösterei, während wir unsere Kaffeeverpackung in einem völlig neuen Design präsentieren.

Brot- geschichten

DU ISST ES FAST JEDEN TAG ZUM
FRÜHSTÜCK UND IN DER SCHULE RETTET ES
DIR DIE PAUSE: ABER WIE VIEL WEISST
DU ÜBER DEIN JAUSENBROT?

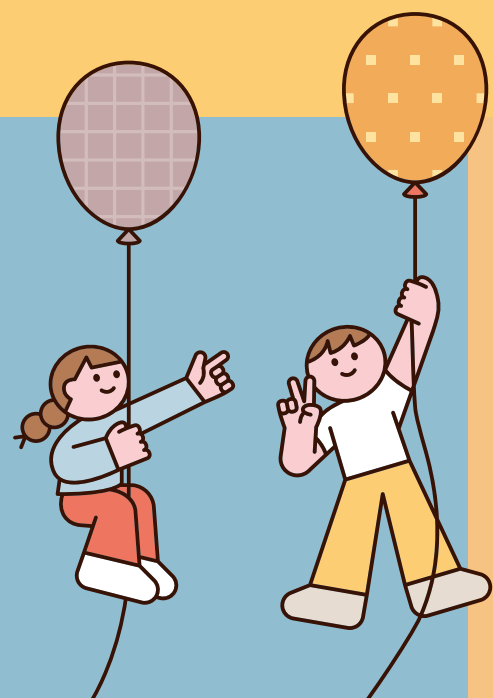
WIE UNTERSCHIEDET SICH WEISS- VON SCHWARZBROT?

Auf den ersten Blick durch die Farbe, aber das hat spezielle Gründe: Das Getreide und das Mehl, aus denen das Brot gebacken wird, machen den Unterschied. Für Weißbrot wird meistens Weizenmehl verwendet. Für Schwarzbrot kommt häufig Roggenvollkornmehl oder eine Mischung mit viel Roggen zum Einsatz. Beim Vollkornmehl werden fast alle Teile des Getreidekorns verarbeitet – dadurch wird das Brot dunkler und kräftiger.



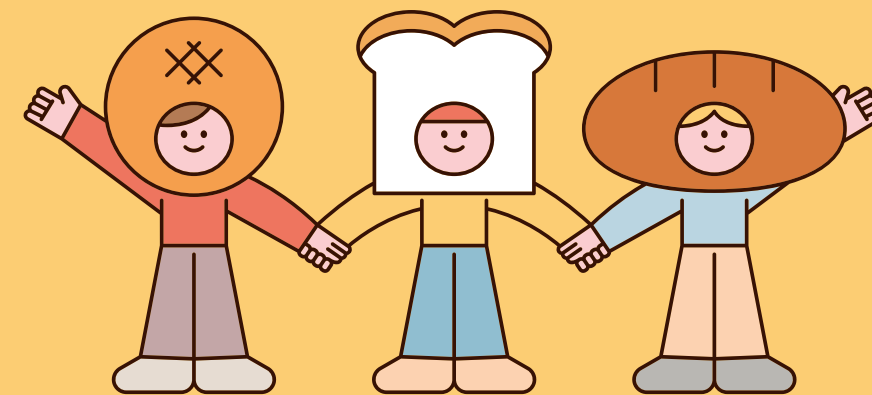
WAS IST SAUERTEIG?

Sauerteig kann man sich wie einen kleinen Helfer im Brotteig vorstellen. Er ist ein besonderer Teig aus Mehl und Wasser, darin leben kleine, nützliche Lebewesen. Die sorgen dafür, dass das Brot im Backofen aufgeht. Das funktioniert wie bei einem Luftballon, den man aufbläst und der dadurch immer größer wird. Sauerteig hat die Aufgabe, unser Brot luftig, geschmackvoll und länger frisch zu machen.



Wie nennt man ein beleidigtes Vollkornbrot?

Scrumm und lecker



WIE KOMMEN DIE LÖCHER IN DAS BROT?

Die Löcher im Brot sind kleine Luftbläschen. Winzige Helfer, die im Teig leben, sogenannte Hefen, verursachen diese kleinen Gasbläschen. Diese Bläschen wollen nach oben steigen, dabei werden sie vom Teig fest umschlungen und aufgehalten. Dadurch entstehen die vielen unterschiedlichen Löcher. Gut für uns, denn das macht unser Brot locker, fluffig und weich.

IST SAUERTEIG WIRKLICH SAUER?

Ja, tatsächlich. Aber keine Sorge: Sauerteig ist nicht so sauer wie eine Zitrone. Seinen leicht säuerlichen Geschmack verdankt der Sauerteig winzigen Helfern, den Milchsäurebakterien. Sie leben im Teig und sorgen dort für die besondere Note. Je länger diese kleinen Lebewesen im Teig arbeiten, desto kräftiger wird der Geschmack des Sauerteigs. Er kann also mild und sanft sein – oder richtig schön kräftig und säuerlich.



Wenn mein
Brot nicht
aufgeht,
wo kann ich
mich wegen
unterlassener
Hefeleistung
beschweren?



Tischlein, deck dich

Was wie ein Märchen klingt, wird bei uns zur Realität. Niemand verbringt seine Zeit gerne damit, lange zu überlegen, was es zu essen geben soll. Grund genug, mit einer feinen Speisenauswahl etwas Abwechslung in den Speiseplan zu bringen.

Spätestens mit dem ersten Magenknurren wird die Frage laut: Was gibt es heute zum Essen? Wenn daraufhin lange Zubereitungszeiten folgen, vergeht der Appetit schon wieder vor dem ersten Bissen. Aus unseren täglich wechselnden Mittagsgerichten entstand die Idee, unser Sortiment um Suppen und Gerichte zum Mitnehmen zu erweitern. Diese Mahlzeiten können zu Hause ohne großen Aufwand erwärmt werden. Dank schonender und sorgfältiger Zubereitung beinhalten die vollwertigen Gerichte Vitamine und Nährstoffe, sie erleichtern den Alltag und bringen kulinarische Vielfalt auf den Tisch.

Frisch gekocht mit Verantwortung

Die rasche Zubereitung macht das Speisenangebot nicht nur alltagstauglich, das, was drinnen steckt, kann sich auch schmecken lassen. Unser Küchenchef legt großen Wert auf regionale und saisonale Zutaten. Was in den Topf kommt,

entscheidet nicht der Zufall, sondern die Saison. Das sorgt neben der willkommenen Abwechslung auch für intensiven Geschmack und bewusstes Kochen mit kleinem ökologischem Fußabdruck. Mit diesem Fokus spannt unsere Küchencrew einen kulinarischen Bogen zwischen traditioneller Hausmannskost und internationalen Einflüssen. Kulinarisch ist für jeden Geschmack etwas dabei: Auch für Liebhaber*innen der vegetarischen und veganen Küche gibt es eine köstliche Auswahl, die keine Wünsche offenlässt.

Zum Mitnehmen gemacht

An Tagen, an denen einem die Idee zum Kochen fehlt, oder ganz einfach die Lust, wird man in unserem Kühlregal sicher fündig. Unsere bunte Palette an unterschiedlichsten Cremesuppen und über die Jahre entwickelten Lieblingsgerichten – praktisch im Pfandglas verpackt – stillt jeden hungrigen Magen.

Die kleinen Pausen sinnvoll nutzen und sich bewusst stärken

Wenn es zu Mittag schnell geht, schließt das eine gute Qualität nicht aus. Im Gegenteil, wir bieten täglich zwei warme Mittagsgerichte an, die knappe zeitliche Ressourcen und eine ausgewogene Mahlzeit in Einklang bringen.

Unser Ziel ist es, Zeit für das zu schaffen, worauf es in einer Pause wirklich ankommt: durchatmen, genießen, kurz abschalten. Nicht länger als ein Bestellvorgang dauert es, bis das Essen fertig bereitsteht. Die lange Wartezeit bleibt aus, stattdessen kann man ganz entspannt im Anschluss noch einen Espresso trinken und das Menü mit einem süßen Nachschick abrunden.

Ob für eine gemütliche Pause direkt vor Ort, oder eine entspannte Mahlzeit in den eigenen vier Wänden, mit unserem Angebot bleibt in jedem Fall Zeit, den Moment ohne Eile zu genießen.





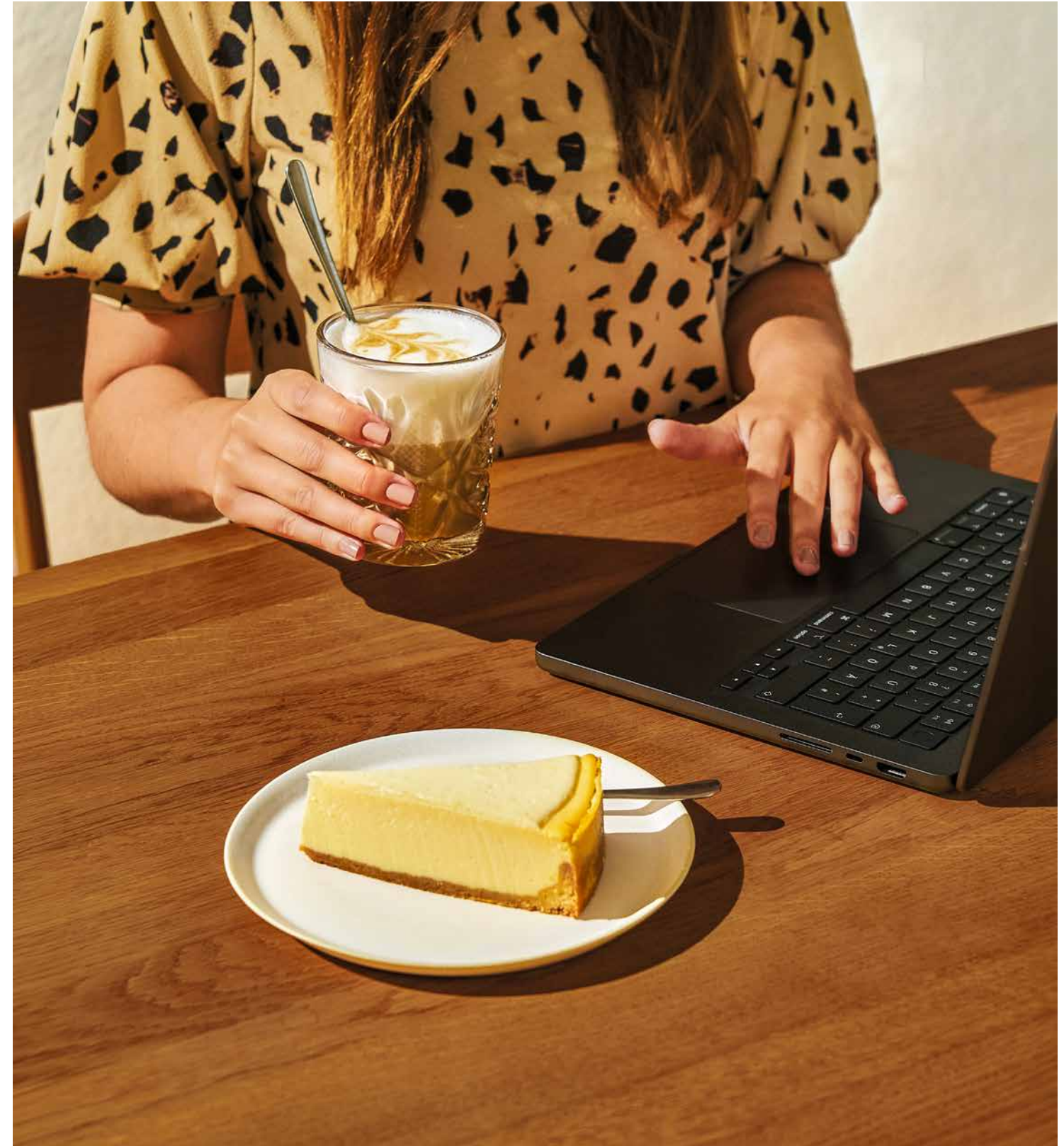
They see me rollin'. Mit sommerlicher Leichtigkeit im Gepäck: Cascara Eistee als raketenstarke Erfrischung zum herzhaften Bagel mit Tomate & Mozzarella. Der italienische Snack erinnert an das mediterrane Lebensgefühl des sonnigen Südens. Beim Tagträumen wird bereits der Weg zum Picknick zum Wohlfühlmoment, während eine zarte Brise Dolce Vita um die Ohren weht.



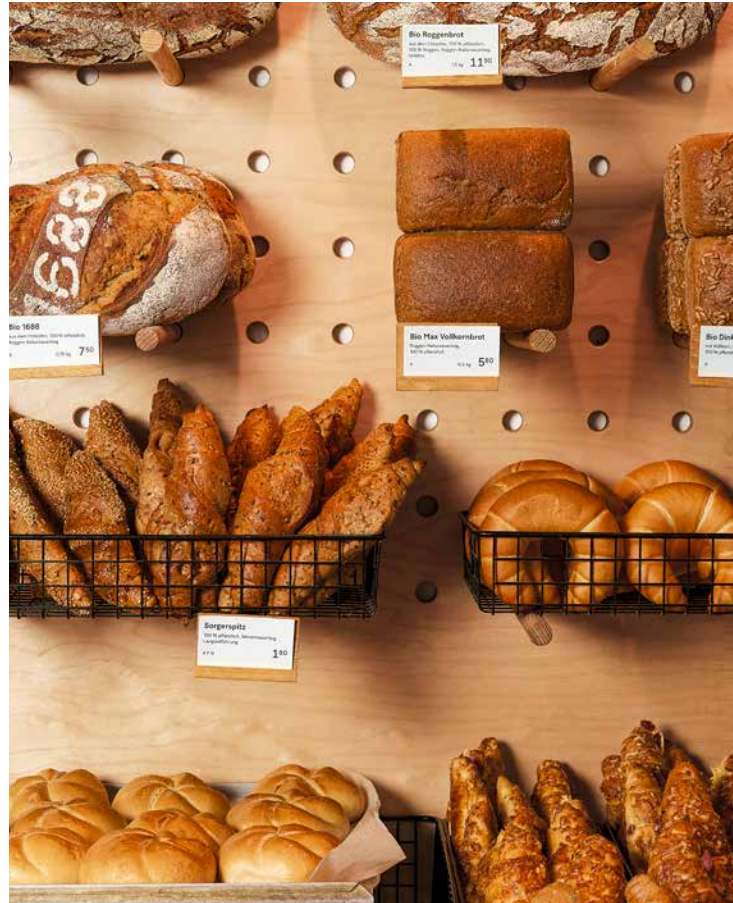
Zeitlos genießen. Das Buttercroissant ist ein Evergreen unter dem Plundergebäck. Es begeistert seit jeher mit einem feinen Zusammenspiel aus Gegensätzen: außen splitternd-knusprig, innen federweich und saftig. Was das Buttercroissant und ein kräftiger Kaffee gemeinsam haben, macht sie zusammen zu einem unschlagbaren Duo: Sie sind charakterstark und vielschichtig im Geschmack.



Baguette in Tradition. Zeit, Sauerteig und handwerkliches Geschick sind die Zutaten für den unvergleichlichen Geschmack des Weizen-Sauerteig-Baguettes. Ob es die Endstücke bis nach Hause schaffen? In Frankreich gilt es schließlich als ungeschriebenes Gesetz, die Baguette-Enden noch warm auf dem Heimweg zu vernaschen. In jedem Fall perfekt zum Dippen: zum Beispiel in die pikante Aufstrich-Vielfalt des Traditionsbetriebs Frankowitsch.



Moment für mich. Dem Alltag für eine Kaffee-und-Kuchen-Pause zu entfliehen, um den süßen Vorlieben nachzugehen, fühlt sich an wie ein kleiner Urlaub auf kurzem Wege. Diese verdiente Auszeit lässt die Uhr langsamer ticken, den Caffè Latte cremiger schmecken und den Cheesecake wie ein Stück vom Glück am Gaumen zergehen. Manchmal braucht es nur einen bewussten Augenblick, um wieder Kraft zu tanken.



Blick fürs Ganze

*Als Verkaufsleiter*in musst du vieles mitbringen. Kein Tag ist wie der andere und hinter jedem Anruf steckt womöglich eine neue Herausforderung. Neben dem Blick auf die Kennzahlen, einer ansprechenden Warenpräsentation und einem fairen Dienstplan steht für Sara vor allem der Mensch im Mittelpunkt.*

Verkaufsleiterin Sara Ana Balazic lässt hinter die Kulissen blicken: Neben ihren organisatorischen Tätigkeiten hat sie immer ein offenes Ohr für ihre Mitarbeiter*innen.

Sie kann so schnell nichts aus der Ruhe bringen, sie liebt es, herausgefordert zu werden, und findet für jedes Problem eine Lösung. Eine wichtige Voraussetzung, um den Überblick über ihre Aufgaben zu behalten. Das Aufgabenfeld ist vielfältig, genauso wie die Mitarbeiter*innen in ihrem Team. Um alles auf einen Nenner zu bringen, braucht es Offenheit und Menschenkenntnis.

Alle Hände voll zu tun

Der Arbeitstag beginnt meist sehr früh. Nicht selten wird der geplante Tagesablauf noch vor sieben Uhr völlig auf den Kopf gestellt. Ein Krankenstand in der einen Filiale, eine Fehllieferung in der anderen und dazwischen Sara, die ihr Möglichstes macht, um in ihrem Gebiet einen reibungslosen Filialbetrieb zu gewährleisten. Das bedeutet: jonglieren, telefonieren, delegieren und manchmal hat es auch etwas von Zauberei.

Unsere Verkaufsleiter*innen ziehen mit ihrer vielseitigen Arbeit die Fäden hinter den Kulissen. Mit der Unterstützung der einzelnen Organisationsteams koordinieren sie den Filialbetrieb und sorgen dafür, dass alle wichtigen Informationen an die Mitarbeiter*innen weitergegeben werden. Neben den wirtschaftlichen und organisatorischen Tätigkeiten haben sie vor allem auch zwischenmenschliche Aufgaben zu erfüllen.

*«Wir sind nicht nur für gute Zahlen und gute Ergebnisse da. In gewisser Weise sind wir auch Vertrauenspersonen und wollen, dass sich unsere Mitarbeiter*innen bei uns wohlfühlen: bei der Arbeit und im Team.»*

Verantwortung mit Herz

Der Tag startet für Sara – metaphorisch – morgens in einem kleinen Spielzeugauto, wie sie selbst sagt. Mit diesem macht sie sich von Filiale zu Filiale auf den Weg zu ihren Mitarbeiter*innen. Mit jeder Station, jeder Begegnung und jedem Gespräch wird dieses Auto größer. Von überall nimmt sie einen Rucksack mit, der den Mitarbeiter*innen zu schwer geworden ist. Manchmal bewusst und manchmal vielleicht ganz unbemerkt. Umso schöner sind die vielen positiven Erlebnisse und wertschätzenden Begegnungen auf ihrer Filialtour. Was morgens als kleines Spielzeugauto begonnen hat, hat sich bis zum Abend zu einem großen Lkw entwickelt. Dieser bleibt aber vor der Haustür stehen. Als Ehefrau und Mutter von zwei Kindern hat sie zu Hause andere Prioritäten.

«Man muss mental sehr stark sein, um den täglichen Herausforderungen gerecht werden zu können. Meine Lösung ist, Musik zu hören, dabei wird mein Kopf wieder frei.»

An Tagen, an denen das weniger gut klappt, tauschen sich Verkaufsleiter*innen auch untereinander aus. Gemeinsam suchen sie nach einer Lösung oder nach Wegen, wie sie die Probleme beheben können. Mit ihren Aufgaben übernehmen sie eine große Verantwortung, auf beruflicher und zwischenmenschlicher Ebene. Ihre Tätigkeiten sind nicht alle gleichermaßen sichtbar, aber von großer Bedeutung. Für Sara sind zufriedene Mitarbeiter*innen die größte Motivation, wofür sie sich immer wieder gerne in ihr kleines Spielzeugauto setzt.



Paniermehl

Trockenes Brot verdient eine zweite Chance: eine gute Gelegenheit, um Paniermehl selbst herzustellen und dem Gericht damit einen besonderen Geschmack zu verleihen. Grundsätzlich eignet sich jedes Brot, bevorzugt raten wir dennoch zu Weißbrot, damit das Paniermehl nicht zu dunkel wird.

Wir haben unser Weizen-Sauerteig-Baguette verwendet

1. Brot vorbereiten: Bereits ausgetrocknetes, hartes Weißbrot in kleine Würfel schneiden.
2. Brot zerkleinern: Die Würfel anschließend in einem Mixer zu feinen Semmelbröseln zerkleinern.

Ohne Mixer: Die Semmelwürfel in einen Gefrierbeutel geben. Zum Zerkleinern mit einem Nudelholz zu Paniermehl zerbröseln.

Zutaten für vier Personen:

1 Sellerieknolle
3 EL Senf
Paprikapulver edelsüß
Salz
100 g Mehl
150 ml pflanzliche Milch (ungesüßt)
150 g Semmelbrösel
Pflanzenöl
Zitrone

Optional: Gurkensalat



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

Sellerieschnitzel in hausgemachter Panier

Sellerieschnitzel

1. Einen Kochtopf mit Wasser füllen, leicht salzen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Sellerieknolle schälen und in ungefähr 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Anschließend in das kochende Wasser legen.
2. Die Selleriescheiben etwa 5 Minuten köcheln lassen. Für die Garprobe mit einer Gabel in den Sellerie stechen: Ist das Gemüse weich und die Gabel lässt sich leicht hineinstecken, ist der Sellerie ausreichend gekocht. Die Scheibe sollte dabei nicht auseinanderbrechen. Nach dem Kochen vorsichtig mit Küchenrolle abtupfen.
3. Die Scheiben von beiden Seiten gründlich mit Senf bestreichen und mit Paprikapulver und Salz großzügig würzen.
4. Zum Panieren drei tiefe Teller vorbereiten: einen mit Mehl, einen mit pflanzlicher Milch und den dritten Teller mit den selbst gemachten Semmelbröseln befüllen.
5. Zu Beginn die Selleriescheiben in Mehl tauchen. Anschließend in pflanzliche Milch tunken und direkt danach in den Semmelbröseln wenden. Für eine knusprigere Panade die Selleriescheiben ein zweites Mal in pflanzliche Milch tunken und in Semmelbröseln wenden.
6. Eine Pfanne gleichmäßig mit Pflanzenöl benetzen und die Sellerieschnitzel etwa 3 Minuten von jeder Seite goldbraun anbraten.

Serviovorschlag

Die Sellerieschnitzel auf einen Teller legen und mit einer Zitronenspalte garnieren. Optional mit einem Salat genießen, wir empfehlen zu diesem veganen Gericht einen Gurkensalat.

Guten Appetit!

Mit einem positiven
Blick auf die Verän-
derung hat man vor
Neuem nichts zu be-
fürchten. Was vor Ge-
nerationen tiefe Wur-



zeln geschlagen hat, bringen
neue Perspektiven nicht gänz-
lich ins Wanken. Eher erreicht
das Wachstum eine
neue Ebene und
eröffnet

ungeahnte Möglich-
keiten. Im schnellen
hält das Herz allem
was Leidenschaft zugrunde liegt.



Wandel
stand,

Socger