



Brot *mit* Format

Eine aussterbende Spezies von Querdenkern lässt es sich nicht nehmen, wider den Prinzipien von technisierter Massenproduktion und Kommerz, ihre Brotlaibe händisch mit natürlichen Zutaten herzustellen.

TEXT VON CLAUDIA SCHEMERL-STREBEN ■ FOTOS VON PETER M. MAYR

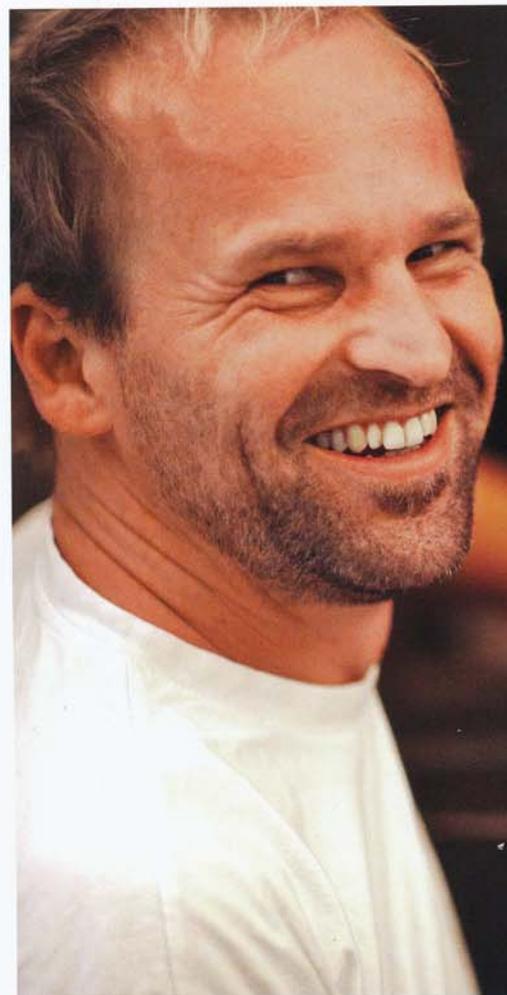
Der P-Bäcker *Helmut Gragger*



AUF GERADE EINMAL 100 Quadratmetern Fläche vereint Helmut Gragger Backstube und Verkaufsladen, deren Verbindungsstück ein Ofen mit 10 Tonnen Eigengewicht ist. Befeuert wird das Konstrukt Marke Eigenbau mit Fichtenholz, auskühlen kann der Koloss mit enormer Speicherkraft und einer Betriebstemperatur von bis zu 280 Grad praktisch nicht. Ab vier Uhr morgens bestückt Gragger seinen Ofen von der Backstube aus mit 60 2-Kilogramm-Laiben und holt sie frisch gebacken im Laden wieder heraus. Möglich machen es je zwei Türen, die auf beiden Seiten des Ofens angebracht sind. Fünf Brotsorten stellt Gragger her, darunter Roggen-Dinkel-, Florianer Chorherren- und P-Brot, für dessen Namensgebung gleich zwei Menschen verantwortlich sind. Zum einen Pierre Poilâne – Gründer der gleichnamigen Bäckerei in Paris –, und Strumpfhosenerzeuger Christian Palmers, der mit seinem Faible für gutes Brot an den Bäckermeister herantrat, um ihm von der Poilâne-Philosophie und dem fantastischen Brot zu erzählen und ein ähnliches in Auftrag zu geben. Entstanden ist aus der Bekanntschaft zwischen Gragger und Palmers die Bäckerei in Wien und ein Laib, der aus Weizenmehl und 15 Prozent Roggensauerteiganteil besteht. 24 Stunden Rastzeit

wird dem P-Brot gewährt, bevor es im Ofen landet, der laut Gragger ebenfalls ausschlaggebend für den Geschmack des Weizenbrotes ist: „Durch die Holzbefuerung bildet sich schnell eine Kruste, die verhindert, dass die Feuchtigkeit aus dem Teig entweicht. Resultat ist ein saftiges Brot mit knuspriger Rinde.“

Gragger ist nicht neu in der Bäcker-Szene. Seit 13 Jahren betreibt er eine Bäckerei in Ansfelden, in der gleich zwei 12-Tonnen-schwere Holzöfen stehen und deren knuspriger Output in zwei Filialen nach Linz geliefert wird. Qualität war für Gragger immer essenziell. Nach seiner Meisterprüfung ging er zu einer deutschen Backmittelfirma, von der er sich schnell wieder trennte: „Gereicht hat es mir, als Gentechnik-Sojabohnen ins Spiel kamen.“ Gragger kündigte, nahm sein erspartes Geld und baute sich seinen ersten Holzofen, in dem ausschließlich Bioware gebacken wird. „Ich mach damit aber keine Werbung, für mich ist das eine Selbstverständlichkeit. Entscheidend ist, dass den Leuten mein Brot schmeckt.“



□ Gragger & Cie Spiegelgasse 23, 1010 Wien, Tel.: 01/513 05 55, www.gragger-cie.at