

# MARTIN AUER



•  
GIB DEM BROT DIE  
SEELE ZURÜCK

**AUER**  
MARTIN AUER

•  
AUSGABE  
Nº 05 / 2017



„Die Zeiten mögen sich ändern.  
Gutes Handwerk aber nicht.“ In diesem  
Bewusstsein arbeiten wir seit Jahren und  
versuchen dennoch, täglich übers Backblech hin-  
auszublicken. Denn es gibt einen Unterschied  
zwischen Tradition und Nostalgie. Er liegt  
für uns in der Bereitschaft, Bestehendes und  
sicher Geglaubtes stets zu hinterfragen,  
aber auch loslassen zu können und Neuerungen  
gegenüber stets offen zu sein. Und wenn  
sie auf den ersten Blick verrückt  
erscheinen – umso besser.

MARTIN AUER

# JETZT SPIELT'S



MARTIN AUER TRIFFT GRANADA:  
DAS IST ÖSTERREICHISCHE MUSIK IN UNSEREN OHREN.

... Granada! Denn ein spanisches Sprichwort besagt: „Wenn du Granada noch nicht gesehen hast, hast du nichts gesehen.“ Höchste Zeit also, die Grazer Band zum Interview zu treffen – gerade noch rechtzeitig, bevor ihre nächste Konzertreihe beginnt. Denn auch wenn es Granada erst seit knapp zwei Jahren gibt, sie sind derzeit so gefragt wie frische Semmeln an einem Sonntagmorgen. Woran das liegt? An ihren eingängigen Popsongs und den sprachwitzigen Texten in waschechtem Österreichisch: „I brauch kan Strand, denn i bin eh am Sand.“

**MARTIN AUER** - Schön, dass wir uns hier in Graz noch erwisch haben. Ihr seid ja ab Ende Oktober auf Tour in Österreich und Deutschland ... Was mich auch gleich zur ersten Frage bringt: Unterscheiden sich die Auftritte in den beiden Ländern?

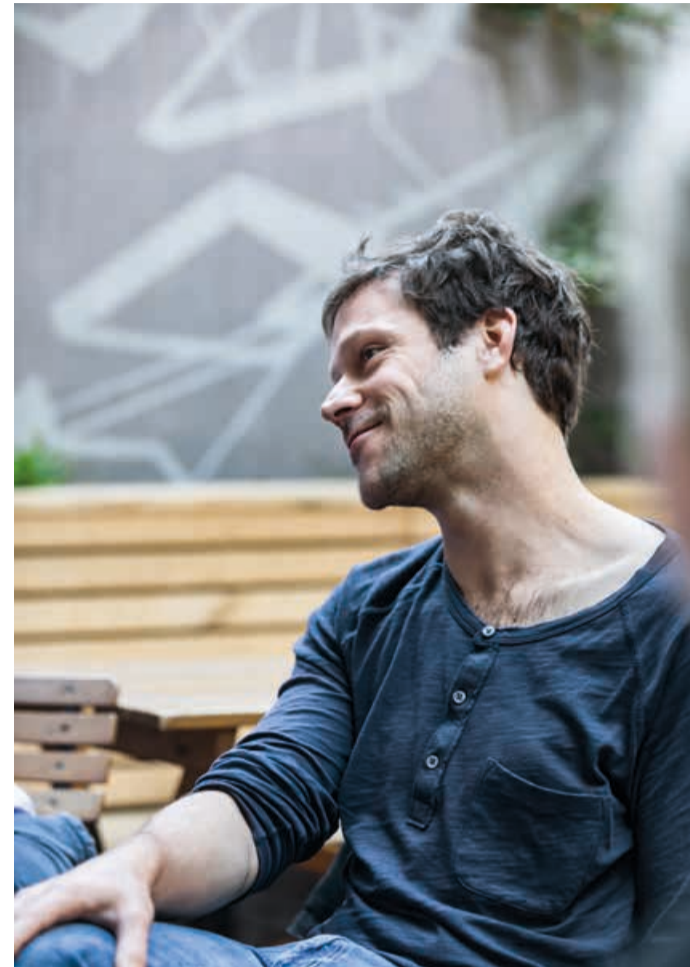
**GRANADA** - Wir haben das Glück, dass unsere Musik eigentlich überall ganz gut angenommen wird. Wir haben heuer im Frühjahr schon einmal in Deutschland gespielt, allerdings nur im süddeutschen Raum, also Bayern, was Österreich ja sehr nahe ist. Der Norden Deutschlands ist schon noch einmal etwas Anderes. Da müssen wir schauen, wie es ankommt.

**MARTIN AUER** - Und ob es verstanden wird? Schließlich singt ihr im Dialekt.

**GRANADA** - (*lachen*) Stimmt. Aber wenn man so wie wir österreichisch oder steirisch singt, eine Mischkulanz der Sprache, verstehen die Wiener und Salzburger das auch nicht so. Das fällt uns bei einzelnen Passagen wie dem „Is jo eh ois, eh ok hoid“ auf. Unser Produzent ist zum Beispiel Dortmunder und der sagt, er brauche zwar länger, aber irgendwann ergäben die Texte dann auch für ihn Sinn. Man kann es sich schon zusammenreimen, glauben wir.

**MARTIN AUER** - Ihr spielt alle auch in anderen Bands mit unterschiedlichen Musikstilen und englischen Texten. Woher kommt denn bei diesem Projekt, bei Granada, die Nähe zur Wiener Musik?

**GRANADA** - Wir würden es gar nicht so sehr nur der Wiener Musik zuschreiben. Das Akkordeon, das für unsere Musik so etwas wie die Basis bildet, steht dem Wienerlied nahe, das stimmt. Wir sehen es aber eher als weltliches Instrument, weil es im Balkan und in Frank-



SÄNGER THOMAS PETRITSCH  
KENNT MAN VIELLEICHT ALS „EFFI“

reich ja gebräuchlich und auch in Südamerika Standard ist. Aber das Österreichische kommt daher, dass unser Sänger gebeten wurde, Filmmusik für „Planet Ottakring“ zu schreiben – und das hat so gut geklappt, dass wir daraus ein Album gemacht haben. Ein reiner Wien-Bezug wäre eh nicht authentisch. Als Steirer Wienerisch zu singen, kauft uns ja niemand ab. (*lachen*)

**MARTIN AUER** - Authentizität ist ja mitunter das Wichtigste, egal ob Bäcker oder Künstler. Die muss man sich aber auch erst einmal leisten können.

**GRANADA** - Man soll sie sich leisten! Denn wo stehst du denn, wenn du Musik machst und du bist dir selber nicht treu und nicht ehrlich zu dir selbst? Da kannst du noch so einen Erfolg haben, du wirst trotzdem unglücklich sein. Wenn du hingegen wenig Erfolg hast, aber du machst genau das, was du machen magst, kannst du auf alle Fälle glücklich sein.

**MARTIN AUER** - Stimmt. Wird's dann mit deutschen Texten automatisch authentischer? Weil – so gut man auch Englisch spricht – auf Deutsch kann man sich halt doch noch ein Stück mehr hineindenken. Wenn ich das Gefühl habe, mir ist etwas wirklich nahe, dann geht's auf, erst dann komme ich in den Flow.

**GRANADA** - Wir mögen beides recht gern. Auf Englisch kannst du gewisse Sachen schöner betonen oder vielleicht auch schöner ausdrücken als auf Deutsch – umgekehrt aber genauso. Auf Deutsch können wir mehr mit der Sprache spielen und Wörter oder Phrasen absichtlich falsch verwenden, sodass etwas ganz Neues entsteht. Das ist schon cool. Aber egal in welcher Sprache, der Text muss für uns, genauso wie die Melodie des Liedes, einen schönen Klang haben.



DIE MUSIK KOMMT VON DER BAND. HIER VON LINKS:  
ROLAND HANSLMEIER, ALEXANDER CHRISTOF, JÜRGEN SCHMIDT,  
LUKACZ CUSTOS UND ... MARTIN AUER

**MARTIN AUER** - Denkt ihr euch eigentlich: „He, zwickt’s uns einmal“? Euch gibt es ja noch nicht so lange und trotzdem seid ihr über die Landesgrenzen hinaus bekannt, eure Videos bekommen mehr als 300.000 Klicks, eure Albumrezensionen sind durchwegs euphorisch, mehrere Konzerte eurer Tour sind schon ausverkauft... Das geht alles ziemlich schnell, oder?

**GRANADA** - Ja, aber da steckt auch viel Arbeit dahinter. Wir haben eine super Medienabteilung, die sich sowohl in Österreich als auch in Deutschland richtig gut auskennt. Auch wenn es anders wirkt, wir haben klein angefangen und geschaut, dass wir Granada zum Wachsen bringen. Wir wollen Stück für Stück weiterkommen und nicht von 0 auf 100 durchstarten. Das ist, glauben wir, der falsche Weg. Aber man darf halt auch nicht zu aufdringlich sein. Die Konzerte haben wir deshalb am Anfang auch bewusst kleiner angelegt. Es ergibt keinen Sinn, nach einem Jahr Bestehen schon im Orpheum in Graz spielen zu wollen.

**MARTIN AUER** - Und jetzt, ein Jahr später, seid ihr am 28. Oktober mit „OK Kid“ im Orpheum! Dieses Vertrauen darauf, dass etwas gut ist, das kenne ich. Wenn man weiß, etwas hat Substanz und Qualität, dann wird es wachsen. Ich denke mir, in der Musik ist es vielleicht ähnlich wie in unserem Unternehmen: Wenn man voll hinter einer Sache steht, dann ist es egal, ob es am Anfang nur 100 oder 1.000 Leute gut finden. Oder in eurem Fall: ob ihr vor 1.000 oder 5.000 Leuten spielt.

**GRANADA** - Ja, das ist es! In erster Linie geht es darum, wie es sich für uns anfühlt. Wir merken es eh beim Proben sofort: Taugt das uns allen? Wie ist die Stimmung zwischen uns? Das ist das Wichtigste.

Und wenn das stimmt und wir harmonieren, dann können wir vor 20 Leuten spielen oder vor 20.000 – es passt dann einfach immer, weil du die Leute, die da sind, wirklich erreichst.

**MARTIN AUER** - Die Hetz, die ihr auf der Bühne habt, merkt man euch auch an. Dabei könnte ich mir vorstellen, dass man die eigenen Lieder irgendwann gar nicht mehr hören kann.

**GRANADA** - Wir hören sie ja in dem Sinne nicht, wir spielen sie nur. *(lachen)* Wir haben in unserem Kopf die Live-Version abgespeichert und die ist immer ein bisschen anders. Außerdem spielen wir dann zwischendurch immer wieder neue Nummern. Auch um uns selbst was Gutes zu tun und was Neues in die Finger zu kriegen. Du kennst das ja sicher von dir: Da hat man ein neues Produkt und das will man gleich einmal testen. Also probieren wir neue Songs gerne live aus und schauen, ob sie dauerhaft ins Sortiment kommen.

„Spielen wir ein neues Set, gehen wir intensiv in den Proberaum und bleiben dort so lange, bis wir alles intus haben. Sobald wir aber auf der Bühne stehen, ist alles anders.“

GRANADA

**MARTIN AUER** - Und wie entstehen eure Videos? Oft scheinen sie ganz einfach, haben aber doch eine feine Kreativität. Das Video zum Lied „Spür die Sun“ finde ich schon sehr schön und auch lustig. Ihr scheint dabei spontan Spaß zu haben.

**GRANADA** - Lustigerweise ist das unser Video, das am schnellsten gedreht wurde. Wir waren in einem Hotel am Attersee und haben gerade zu Abend gegessen, als der Bernhard, unser Manager, meinte: „Der See ist so super, mach' ma a Bootsvideo!“ Wir haben das am nächsten Tag dann gleich als One-Shot gedreht, den Song dabei schneller abgespielt und langsamer wiedergegeben, um diesen Slow-Motion-Effekt zu erzielen. Nach vier Takes und einer halben Stunde waren wir fertig. Für unsere anderen Videos hatten wir dann schon mehr Zeit, auch wegen der Choreographien. Aber generell wollen wir die Dinge nicht zu Tode proben, sonst geht der Charme verloren, finden wir.

**MARTIN AUER** - Gilt das auch für eure Auftritte?

**GRANADA** - Jetzt, wo du es sagst: Wir haben echt schon lang nicht mehr geprobt ... (*lachen*) Man muss sich das so vorstellen: Wenn wir mit einem neuen Set beginnen, so wie jetzt, dann gehen wir davor intensiv in den Proberaum und spielen so lange, bis wir alles intus haben: die Nummern, die Übergänge, die Zusammenstellung der Setlist. Aber sobald wir dann auf der Bühne stehen, ist alles anders: die Stimmung, die ganze Situation, es ist anders laut als im Proberaum, das Publikum ist dabei und man selbst ist nervös. Spielen wir viel live, sitzt dann alles blind. Da tut man sich fast schwer, zu proben, weil einem was fehlt. Du, aber was wir dich noch fragen wollten: So un kreativ ist das Backgewerbe ja auch nicht. Wie ist das bei dir in der Bäckerei mit der kreativen Arbeit? Gibt's da eigene Kreativbäcker?

**MARTIN AUER** - In Wahrheit entstehen bei uns die tollsten Dinge, weil viele Mitarbeiter zusammenarbeiten. Einer hat eine Idee, der andere setzt sie gleich in der Backstube um. Meine Familie fährt zum Beispiel im Sommer immer nach Frankreich und da gibt's die Canelés, so Küchlein aus Palatschinkenteig, die wir ins Sortiment nehmen wollen. Da hat sich das Team so reingehängt, jetzt kriegen wir das besser hin als die Franzosen. (*lacht*) Aber im Ernst: Wenn du mit Leuten arbeitest, die von sich aus viel einbringen und auch noch die größte Freude dabei haben – was Besseres gibt's nicht.

**GRANADA** - Wir wissen genau, was du meinst. Vorm ersten Album haben wir mit einem Majorlabel verhandelt, aber da hatten wir das Gefühl, die stehen nicht zu 100 Prozent hinter uns. Im Gegenteil: Die stellen uns hinten an. Klar, man kriegt einen Vorschuss, der verpufft allerdings relativ schnell. Da arbeiten wir lieber mit unserem jetzigen Team, wo jeder alles gibt: das Label, die vom Booking und die Promotoren. Die brennen für die Sache.

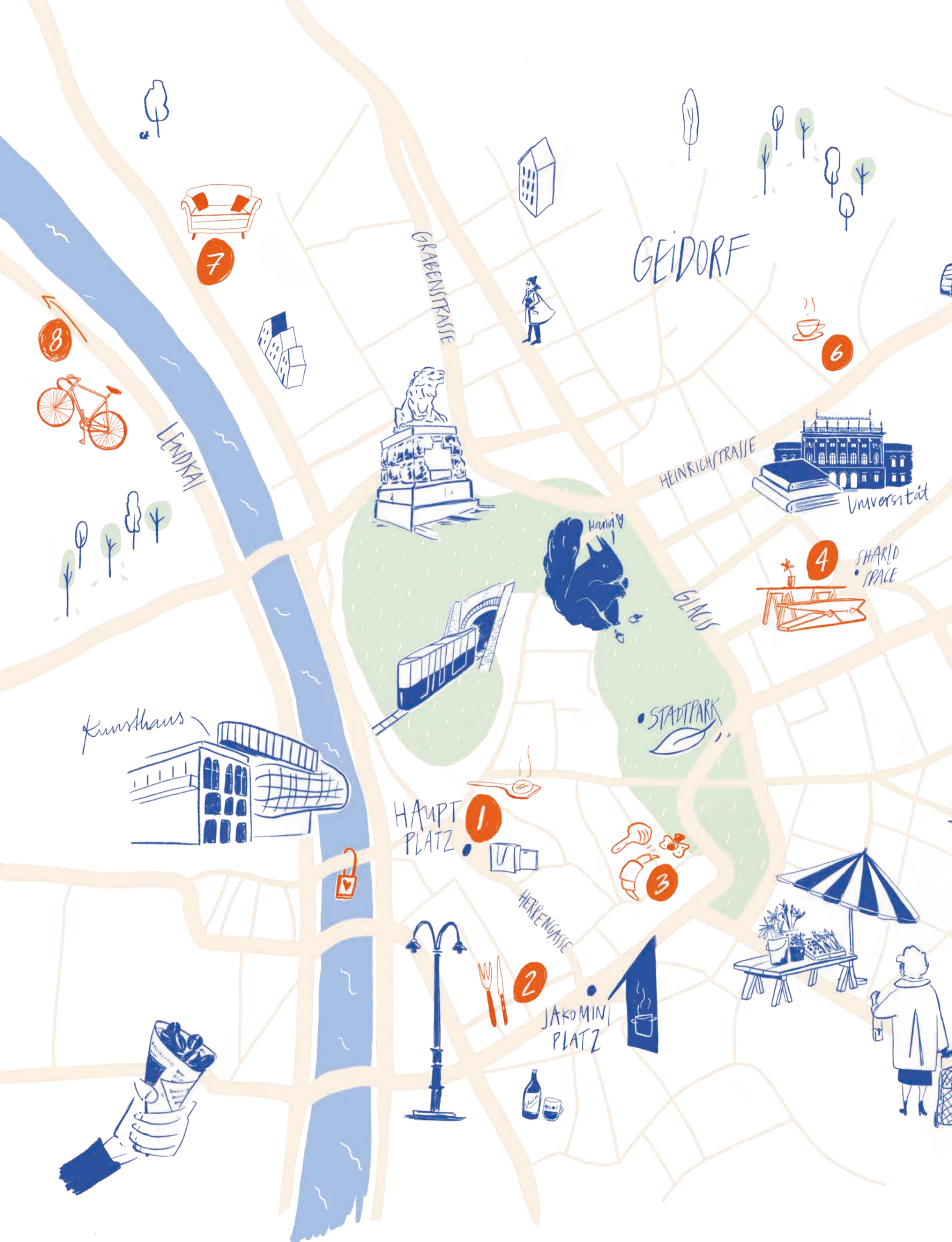
**MARTIN AUER** - ... und genau darum geht's!

„Wir spielen zwischendurch immer wieder neue Nummern, um uns etwas Gutes zu tun. Außerdem sind neue Songs wie neue Produkte: Wir testen zuerst live, wie sie ankommen und ob wir sie dauerhaft ins Sortiment nehmen.“

GRANADA



„I'M WITH THE BAND.“ MARTIN AUER UND GRANADA – DAS IST STIMMIG.







Mit unseren Filialen halten wir es wie mit unseren Broten: Es gibt sie in allen möglichen Formen. Mit Schaubackstube oder riesigem Gastgarten, für Frühstück und Snacker, als Kindercafé oder für verregnete Samstage, die man bei Kaffee und Kuchen vertrödelt. Und das Schöne daran: Man muss sich nie für eine davon entscheiden. Sie stehen einem nämlich alle (fast immer) offen. Also: Wo geht's für dich als nächstes hin?

# WHAT'S YOUR ANSWER?



## GEIDORFCENTER 7

Wer sich hier einmal ins Sofa gekuschelt hat, will nie wieder weg. Viele Kunden verbringen ganze Nachmittage hier. Es ist, das finden auch wir, eine unserer gemütlichsten Filialen. Fast so bequem wie zuhause im Wohnzimmer, nur besser. Bei uns gibt's schließlich immer frisches Gebäck und der Kaffee wird einem auch serviert.

**Körösisstraße 64**  
Montag–Freitag, 6.30–19.00 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertag, 7.00–18.00 Uhr



## 1 HAUPTPLATZ

Ob bei Martin Auer wirklich alles mit echten Dingen zugeht? In unserer dienstältesten Filiale am Hauptplatz kann man das ganz leicht überprüfen – dort darf man unserem Bäcker nämlich auf die Finger schauen. Den ein oder anderen soll das schon so sehr fasziniert haben, dass er die nächste Bim verpasst hat. Und die übernächste.



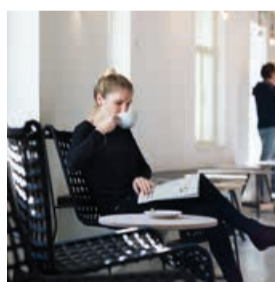
**Hauptplatz 12**  
Montag–Freitag, 6.30–19.00 Uhr  
Samstag, 7.00–18.00 Uhr



## GÖSTING

Bei Martin Auer gibt es ja alles: Brote, Kipferl, Semmeln... So vielfältig wie sein Gebäck ist auch seine Einrichtung. Die Filiale im Wohnpark Gösting ist dafür der beste Beweis – sie ist nämlich wirklich einmalig. Hier gibt's lauter Unikate. Und ein Rennrad an der Wand.

**Anton-Kleinoscheg-Straße 66**  
Montag–Freitag, 6.30–19.00 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertag, 7.00–18.00 Uhr



## 4

## SONNENFELSPLATZ

So ein Studentenleben ist schon etwas Feines! Zuerst auf die Uni, dann zu Martin Auer am Sonnenfelsplatz, unserer momentan jüngsten Filiale. Mit dem Ferrari unter den Kaffeemaschinen – einer Undercounter Espresso-Maschine – und ausschließlich bargeldloser Zahlung. Das ist nicht nur praktisch, sondern spart Zeit. Wir wollen ja nicht, dass jemand eine Vorlesung verpasst.

**Zinzendorfsgasse 29**  
Montag–Freitag, 7.00–19.30 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertag, 7.00–18.00 Uhr



## KINDERAUER

Eine Filiale, in der immer richtig was los ist und in der es garantiert nie fad wird? Das kann nur unser Kindercafé am Tummelplatz sein, wo es für unsere kleinen Gäste auch allerhand zu entdecken gibt. Hier finden sich viele Spielsachen, spannende Bücher und – keine Sorge, liebe Eltern – auch jede Menge Gutes ohne Koffein.

**Tummelplatz**  
Montag–Freitag, 7.00–18.30 Uhr  
Samstag, 7.30–18.00 Uhr  
Sonntag & Feiertag, 8.00–17.00 Uhr

## LKH

Um Leben zu retten, muss man wach sein. Darum sperren wir am LKH so früh auf wie nirgends sonst und bleiben so lange, bis auch noch der letzte Arzt eine gut dosierte Koffeininfusion bekommen hat. Alle, die gerade nicht auf der Klinik arbeiten, verbringen ihre Freizeit auch gerne bei uns. Im Sommer am liebsten im neuen Gastgarten.

**Stiftingtalstraße 3–7**  
Montag–Freitag, 5.00–19.00 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertag, 5.30–18.00 Uhr



## GRAZERHOF 2

Das Brot lauert hinter jeder Ecke. So auch in der Stubenberggasse – da, wo sie auf die Schmiedgasse trifft. Dank der vielen Snacks besonders bei jenen beliebt, die im Zentrum arbeiten. Fladenbrote, Toasts und Quiches sind flott zubereitet, da bleibt mehr Zeit, die Mittagspause zu genießen. Oder sein Frühstück, das gibt's hier nämlich auch.

**Stubenberggasse 10 (Ecke Schmiedgasse)**  
Montag–Freitag, 6.30–19.00 Uhr  
Samstag, 7.00–18.00 Uhr  
Sonntag & Feiertag, 8.00–18.00 Uhr

6

## HEINRICHSTRASSE 118

Wenn man den Trubel der Innenstadt hinter sich lassen möchte, ist man hier gut aufgehoben. Außerdem ist die Filiale in der Heinrichstraße wie geschaffen als Ausgangspunkt wochenendlicher Spaziergänge auf den Rosenhain. Natürlich erst nach einem ausgiebigen Frühstück – für den Aufstieg will man ja gut gestärkt sein.

**Heinrichstraße 118**  
Montag–Freitag, 6.30–19.00 Uhr  
Samstag, Sonntag & Feiertag, 7.00–18.00 Uhr



# WIR SEHEN SCHWARZ BROT

Es muss nicht immer Butter oder Schinken sein. Wir zeigen euch raffinierte, aber bodenständige Rezepte, die aus dem Schwarzbrot mehr machen: nicht nur Snacks, sondern echte Mahlzeiten, die ihr so noch nie probiert habt.



**ZUTATEN** · bio Landbrot, Hokkaidokürbis, Milch, milder Ziegenfrischkäse, Zucker, Honig, Walnüsse, Brösel und Zimt, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG** · Was wir da als leckere Basis aufs Brot streichen, füllt bei uns normalerweise Nusskrone und Co. Für die Nussfülle – nach Hunger und Gefühl – Milch mit Zucker und Honig aufkochen, anschließend Walnüsse, Brösel, Zimt einrühren, bis eine sämige Masse entsteht. Weiter geht's: Kürbis schälen und in Spalten schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 200 Grad backen, bis er weich ist.

Das bio Landbrot währenddessen in Scheiben schneiden und großzügig mit Nussfülle bestreichen. Mit Kürbis belegen. Dann kommen noch große Flocken Ziegenfrischkäse drauf, ehe die Brote im heißen Ofen überbacken werden, bis Kürbis und Käse schön knusprig sind.

•  
**BIO LANDBROT MIT NUSS,  
KÜRBIS UND ZIEGENKÄSE**

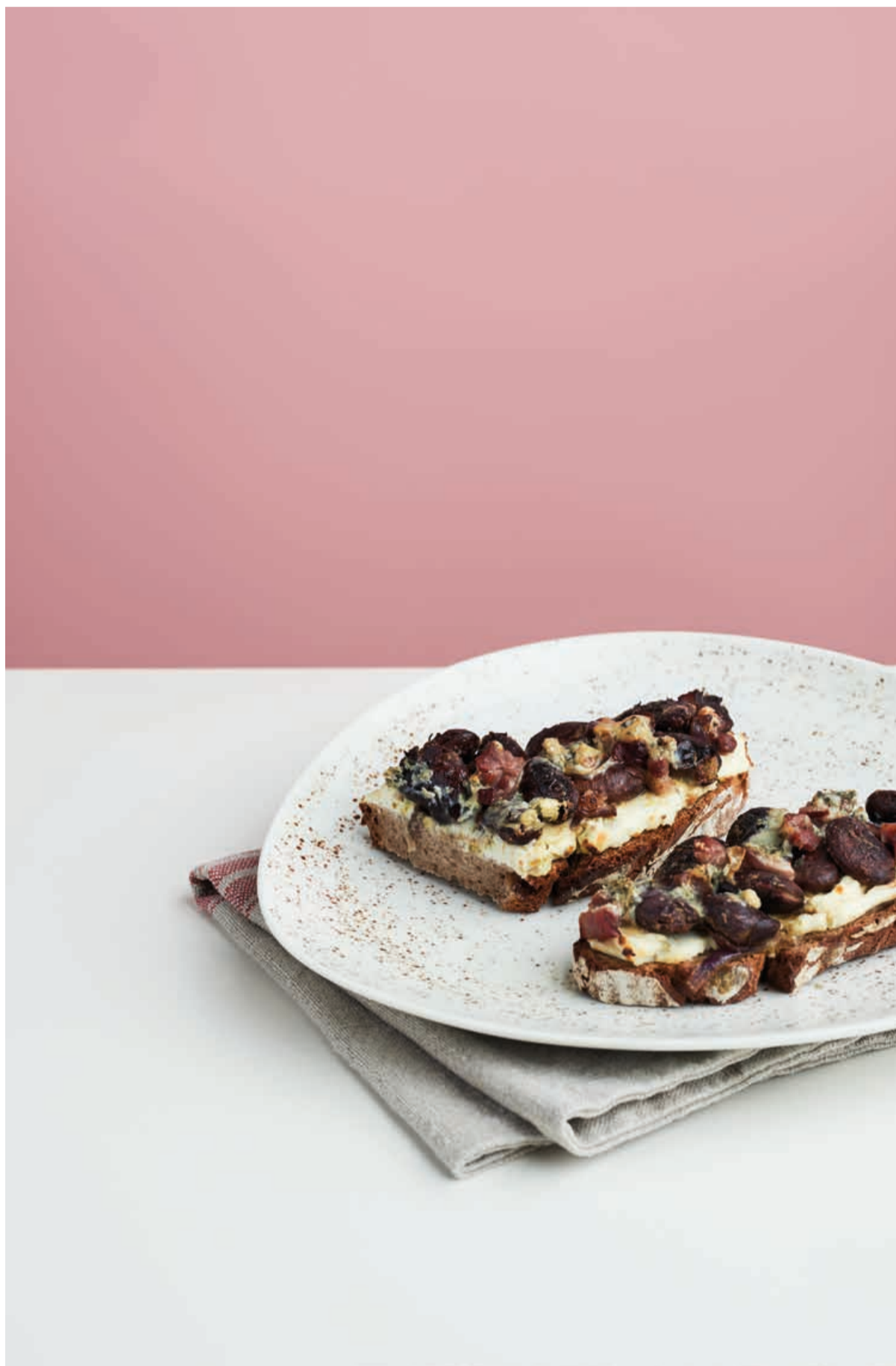
## BROTLASAGNE



**ZUTATEN FÜR ACHT  
BROTLIEBHABER** ·  
bio Landbrot, ½ kg Sellerie,  
1 kg gemischtes Faschiertes,  
4 Zwiebeln, 2 Knoblauch-  
zehen, ½ kg gewürfelte  
Tomaten, Tomatenmark,  
1 l Milch, 250 g Mehl, 250 g  
Butter, Basilikum, Oregano,  
Salz, Pfeffer, Mozzarella  
zum Überbacken, Olivenöl

**ZUBEREITUNG** · Öl in einer  
Pfanne erhitzen, Sellerie und  
Tomatenmark dünsten, ein  
paar würfelige Tomaten dazu-  
geben. Köcheln lassen. In  
einer zweiten Pfanne Öl erhit-  
zen, Zwiebel und Knoblauch  
anschwitzen, Faschiertes  
hinzugeben und braten, bis  
es braun ist. Dann mit dem  
Sellerie vermengen. Restliche  
Tomaten rein und mit Salz,  
Pfeffer, Basilikum, Oregano  
würzen. Wieder köcheln las-  
sen. Für die Béchamelsauce  
Butter schmelzen, Mehl  
unterrühren, bis eine hell-  
gelbe Masse entsteht. Unter  
ständigem Rühren Milch  
untermengen, bis die Sauce  
glatt ist. 10 Minuten köcheln  
lassen, mit Salz und Pfeffer  
würzen. Das Brot in 1 cm  
dicke Scheiben schneiden  
und abwechselnd mit  
Bolognese- und Béchamel-  
sauce in eine Auflaufform  
schichten. Letzte Schicht:  
Mozzarella. Dann noch bei  
200 Grad etwa 30 Minuten  
ins Rohr. Mmmhhh.

BIO BURGENLÄNDER MIT  
GERVAIS, KÄFERBOHNENSALAT,  
SPECK UND GORGONZOLA



**ZUTATEN** · bio Burgenländer, Gervais natur, Käferbohnen, Apfelessig, rote Zwiebeln, Kernöl, Salz, gewürfelter Speck, Gorgonzola

**ZUBEREITUNG** · Weichgekochte Käferbohnen mit roten Zwiebeln mischen und mit Salz, Apfelessig und Kernöl abmachen. Den bio Burgenländer in Scheiben schneiden, diese mit reichlich Gervais bestreichen. Ordentlich Käferbohnen Salat darauf verteilen, den gewürfelten Speck darüberstreuen und auch noch mit Gorgonzolastücken belegen. Dann ab in den Ofen. Bei 180 Grad backen. Wann es fertig ist? Na sobald der Speck kross und der Käse geschmolzen ist.

**ZUTATEN** · bio Franciscus 2.0, Bio-Eier, Räucherlachs, Kren-Gervais, Butter zum Bestreichen, Öl zum Anbraten

**ZUBEREITUNG** · Einige Scheiben bio Franciscus mit Butter bestreichen und im Ofen bei etwa 180 Grad knusprig toasten. Zwei bis drei Bio-Eier – pro Scheibe bio Franciscus – in einem Gefäß ordentlich verquirlen und in eine heiße Pfanne mit Öl geben. Tipp: Die Eier müssen nicht gesalzen werden, weil der Lachs selbst schon sehr salzig ist. Die fertige Eierspeise auf dem knusprigen Brot verteilen und großzügig mit geräuchertem Lachs belegen. Anschließend noch mit Kren-Gervais servieren und fertig. Das LachsEiei gibt's übrigens in all unseren Frühstücksfilialen. Die nennen wir auch Eierspeisfilialen.



## • LACHSEIEI

# (K)EINE GESCHMACKS- FRAGE

SCHMECKT NICHT, GIBT'S NICHT.

Geht es nach dem Neurowissenschaftler Per Møller, wird gegessen, was auf den Tisch kommt. Nicht etwa, weil der Däne besonders streng wäre. Ganz im Gegenteil. Vielmehr liegt es daran, dass er als Geschmacksforscher eine interessante Entdeckung gemacht hat: Isst man etwas oft genug, mag man es irgendwann. Also her mit den Kohlsprossen!

**Geschmäcker sind verschieden. Niemand sonst weiß das so gut wie Sie. Schließlich erforschen Sie unseren Geschmack schon seit fast 20 Jahren. Gibt es trotzdem eine Art allgemeine Formel, die verrät, wann uns etwas gut schmeckt?**

Geschmack hängt von sehr vielen Faktoren ab, wir nehmen ihn auch alle unterschiedlich wahr. Aber guter Geschmack ist grundsätzlich etwas, das wir interessant finden und uns überrascht. Eine Speise sollte daher komplex sein. Also nicht nur salzig, sondern auch etwas bitter und ein wenig süß. Auf alle Fälle sollte sie auch Umami, Würze, enthalten, was wir zum Beispiel in Tomaten und Käse finden. Darum essen wir Pasta übrigens auch so oft mit einer Tomatensauce und reiben am Ende frischen Parmesan darüber. Das Umami gibt dem Essen eine Fülle, rundet das Geschmackserlebnis ab.

**Es heißt auch oft, das Auge esse mit.**

Stimmt! Der erste Biss erfolgt, wenn man so möchte, mit den Augen. Studien haben gezeigt, dass man höhere Erwartungen an eine Speise hat, wenn sie schön angerichtet ist. Nicht umsonst werden in teuren – oder sagen wir: guten – Restaurants besonders aufwendige und tolle Arrangements serviert. Erwartet man sich mehr vom Essen, schmeckt es anschließend auch besser. Ich weiß, das hört sich seltsam an, es ist aber wirklich so.

**Das würde ja bedeuten, dass man Geschmack relativ leicht beeinflussen kann. Ist es wirklich so einfach, wie es sich anhört? Ich frage nicht ohne Hintergedanken. Eltern wollen ja oft, dass ihre Kinder mehr Gemüse essen ...**

Dann habe ich eine gute Nachricht für Sie: Geschmack kann man lernen. Ich habe dazu selbst einige Studien durchgeführt. Wenn man Kinder fünf bis zehn Mal einem Geschmack aussetzt, den sie eigentlich nicht mögen – wir haben ihnen Kohlsprossen gegeben, die eignen sich gut, weil diese bitter und, wie Sie wissen, eher unbeliebt sind –, finden die Kinder Gefallen daran. Durchschnittlich isst ein Kind nach zehn Mahlzeiten mit Kohlsprossen signifikant mehr davon als am Anfang. Das alles passiert aber unbewusst. Zum Vergleich: Lerne ich eine Sprache, muss ich mich konzentrieren und sie aktiv üben. Lerne ich neue Geschmäcker, ist das ein unbewusster Vorgang, wir sprechen vom nicht-semantischen Lernen.

**Und alles, was ich tun muss, ist, etwas oft genug zu essen?**

Um ehrlich zu sein, gibt es beim Kohlsprossen-Beispiel einen Trick. Wir bezeichnen es als „flavour-flavour learning“. Dabei kombiniert man einen Geschmack, den man mag, mit einem, der einem nicht zusagt. Beim ersten Mal brät man die Kohlsprossen also mit etwas Zucker in der Pfanne an. So sind sie süßlich, was Kinder mögen. Nach und nach verringert man den Zucker. Da hat das Gehirn aber schon entschieden, dass Kohlsprossen ja gar nicht so schlimm sind.

**Was hier im Kleinen funktioniert, wäre das auch im Großen anwendbar? Immer wieder liest man, dass unsere Gesellschaft so ungesund lebt wie nie zuvor. Da stellt sich mir die Frage: Könnte man uns nicht bis zu einem gewissen Grad umerziehen und unseren Geschmack anpassen?**

Selbstverständlich! Finnland hat das sogar getan. Vor 20 Jahren stand das Land weltweit an erster Stelle, was die Zahl der Herzinfarkte anging. Dazu muss man wissen, Herzinfarkte werden von hohem Blutdruck beeinflusst und den bekommt man, wenn man zu salzhaltige Speisen isst.



Also hat die Regierung ein Gesetz erlassen, welche Menge an Salz Bäcker künftig in ihre Brote geben dürfen. Nach und nach wurde die Menge angepasst, sodass sich die Leute langsam daran gewöhnen konnten. Heute weist Finnland eine viel geringere Zahl an Herzerkrankungen auf und die Finnen lieben ihr Brot trotzdem. Wenn Finnen bei uns in Dänemark auf Besuch sind, können sie mit unserem Brot wenig anfangen: „Um Himmels willen, wie salzig ist das denn?!“

**Dennoch gibt es Produkte und Speisen, mit denen wir uns einfach nicht anfreunden können. Wir bei Martin Auer merken das manchmal, wenn wir neue Brote oder neues Gebäck kreieren. Auch wenn wir sie davor auf ihren Geschmack testen, manche, zugegebenermaßen untypische, Kreationen sind nicht mehrheitsfähig.**

Was daran liegen könnte, dass eben nicht jeder Geschmack gelernt ist. Es gibt auch angeborene oder genetisch vererbte. Wenn wir auf die Welt kommen, mögen wir alles, was süß und fettig ist – wie Muttermilch. Stellen Sie sich vor, Babys würde das nicht schmecken! Alles, was bitter ist, schmeckt uns hingegen gar nicht. Warum? Weil giftige Stoffe in der Natur meistens bitter schmecken und wir uns so davor schützen, etwas Gefährliches zu essen.

„Geschmack hängt von sehr vielen Faktoren ab, wir nehmen ihn auch alle unterschiedlich wahr.“

PER MØLLER

**Einmal angenommen, man würde jetzt trotzdem das perfekte Brot backen wollen, das alle Menschen gleichermaßen mögen. Was müsste man tun?**

Dieses eine Brot, das jeder mag, gibt es nicht, befürchte ich. Aber Sie können eines backen, das so vielen Menschen wie möglich schmeckt. Das ist allerdings eine heikle Aufgabe. Würden Sie mich dafür anstellen, würde ich mir den Durchschnitt der „optimal perceived complexity“ Ihrer Kunden anschauen. Eingangs hatten wir ja schon über komplexe Speisen gesprochen und dass sie ausschlaggebend für guten Geschmack sein können. Der Wert dieser „optimal perceived complexity“ ist nun höher, je mehr unterschiedlichen Geschmäckern und Speisen eine Person zeit ihres Lebens ausgesetzt war – desto komplexere Speisen bevorzugt die Person dann auch. Kenne ich nun den Durchschnittswert, würde ich die Zutaten wählen, die Ihr neues Brot eine Nuance komplexer und damit interessanter für Ihre Kunden machen. Zusätzlicher Bonus: Ist Ihr Brot komplexer, schmecken alle anderen Brote, nämlich die Ihrer Konkurrenten, plötzlich fad.



PER MØLLER

IST NEUROWISSENSCHAFTLER UND FÜHRT EIN LEBEN IM ZEICHEN DES GUTEN GESCHMACKS.

**Aber wie ist das dann mit der Wahrnehmung von Geschmack? Schmeckt jeder alles gleich? Also schmeckt das Brot für mich genauso wie für Sie?**

Nein, wir schmecken alle anders. Um uns wieder bei den Kohlsprossen zu bedienen: Sie sind von Haus aus bitter – jemand mit vielen Rezeptoren für „bitter“, schmeckt das Gemüse anders, bitterer, als jemand mit wenigen.

**Wenn wir die Gesellschaft heute und vor, sagen wir, 200 Jahren vergleichen, hat sich im Grunde alles verändert. Ist unser Geschmack eigentlich gleich geblieben?**

Wir mögen grundsätzlich immer die Dinge, denen wir ausgesetzt und die für uns leicht zugänglich sind, deshalb verändert sich Geschmack ständig. Vor 200 Jahren war das vielleicht Kohl. Dann war er nicht mehr überall, deswegen haben wir ihn auch nicht mehr gerne gegessen. Was im Übrigen eine Schande ist! Kohl ist günstig und gesund und lässt sich wunderbar verarbeiten! Sowieso gilt für Gemüse: Das Geschmacksuniversum ist viel größer als bei Fleisch. Bei Fleisch geht es hauptsächlich um die Konsistenz, denn der Geschmack ändert sich erst in höherpreisigen Segmenten. Etwa bei den Kobe-Rindern, deren Fettgehalt außerirdisch ist und deren Geschmack dementsprechend intensiv.

**Apropos Kohl: Der erlebt ja gerade ein Revival als Superfood. Es gibt überall Kohlsalat und Kohlchips... Geschmack scheint auch gewissen Trends zu unterliegen.**

Für mich sind diese modernen Trends – um Ihr Metier heranzuziehen – wie Gojibeeren und Spirulina-Algen im Brot „Geschmackslärm“. Sie nehmen dem Brot sein Kennzeichen. Das, wofür es steht. Jeder Bissen schmeckt auf einmal anders, einer nach Gojibeere, der andere nach Alge... Jeder Bissen nimmt dem Brot das Brotsein. Umso schöner ist es, ein Brot zu finden, das nur dank weniger Zutaten zu einem Geschmackserlebnis wird. Pur und authentisch.

**Da sind wir ganz einer Meinung. Vielen Dank für das Gespräch!**

# EIN KEKS KOMMT SELTEN ALLEIN

Vanillekipferl oder Ischler Törtchen? Mandeln oder Marmelade? Lieber ein charmanter Klassiker oder ein filigranes Kunstwerk mit Zuckerguss? Welches Keks das andere aussticht, muss jeder für sich selbst erkosten. Gar nicht so einfach. Denn unsere Kekse kommen in 19 unterschiedlichen Sorten daher. Jedes hat seine ganz besonderen Eigenheiten. Eines haben sie aber gemeinsam: Sie alle werden am Dietrichsteinplatz von Hand gemacht.

HANDMADE HAPPINESS EBEN.



## UNSER KEKSQUARTETT



### MANDELBROTE

Selbst wenn es um Weihnachtskekse geht, können wir das Brotbacken nicht lassen. Unsere Mandelbrote sind der Beweis.



### VANILLEKIPFERL

Mal ehrlich: Wer mag sie nicht? Kein Wunder also, dass wir davon jedes Jahr 90.000 Stück formen – natürlich per Hand.



### LINZERSTERNE

Den Linzersternen kommt zu Weihnachten eine besondere Bedeutung zu: Sie weisen uns den Weg zur nächsten Keksdose.



### ISCHLER TÖRTCHEN

Was ist besser als ein Keks? Zwei Kekse! Bei uns von einer herrlichen Nussfülle zusammengehalten und einmal durch den Kakao gezogen.



# EASY LIKE SUNDAY



DER EI-NFACHHEIT AUF DER SPUR

•

Ohne Leichtigkeit wird's schwer. Leicht und locker soll das Leben sein. Wie ein Striezel. Ohne viel Zutun wollen wir das Beste rausholen, die Rosinen rauspicken. Ein simpler Germteig soll nicht nur die Schwiegermama überzeugen, sondern auch noch mit links gelingen. Es leicht zu haben, ist aber nicht immer einfach. Und etwas einfach zu halten, ist nicht immer leicht. Vielleicht geht's auch anders. Ein Plädoyer für mehr Leichtigkeit und Einfachheit.

**E**s sich leicht zu machen, gilt bis heute nicht wenigen in erster Linie einmal als zweifelhaft. Der Leichtigkeit haftet bis heute kaum Tugendhaftes an. Müßiggang, Faulheit oder fehlende Ernsthaftigkeit sind nicht immer fern, wenn von Leichtigkeit die Rede ist. Ähnlich verhält es sich da mit der Einfachheit. Eng verwandt mit Adjektiven wie einfältig, anspruchslos und banal mutet sie im ersten Moment wenig graziös an. Da wurde die Rechnung aber ohne den Bäcker gemacht. Für uns bedeutet sie nämlich etwas ganz Anderes. Wir sehen in ihrer Geradlinigkeit, Ehrlichkeit und Natürlichkeit. Was unsere Brote betrifft, meinen wir, in ihr sogar die Seele gefunden zu haben. Der Gedanke „Gib dem Brot die Seele zurück“, der uns jeden Tag Richtung und Rahmen für unsere Bemühungen gibt, ist, wenn man so will, ein Plädoyer für die Einfachheit. Mehl, Wasser und Salz sind im Grunde alles, was ein Brot braucht, um großartig zu sein.

Der Geschmacksforscher Per Møller, der uns in dieser Ausgabe auf Seite 16 die Welt des Geschmacks ein wenig verständlicher macht, spricht von Geschmacksärm. Er meint damit alles, was ein Brot künstlich komplizierter macht als notwendig.

Wir verzichten reinen Gewissens auf Backmischungen, Zusatzstoffe und überflüssige Zutaten, die die Seele unserer Brote in den Schatten stellen. Das ist für uns Qualität.

Johannes Calvin vermutete ja, Qualität komme von Qual. Auch in unserer Testbackstube rauchen nicht nur die Öfen. Die backenden und nicht-backenden Brotliebhaber unter uns tüfteln und schmecken so lange, bis am Ende ein Produkt herauskommt, das nicht zuletzt durch seine Einfachheit überzeugt. Wir machen's uns also keinesfalls leicht, um geradliniges und ehrliches Brot und Gebäck auf den Weg in unsere Regale und Vitrinen zu schicken. Da fragen wir uns aber: Muss der einfache Weg wirklich immer schwer zu finden sein? Vielleicht geht's mit ein bisschen mehr Leichtigkeit und dafür weniger Verkrampftheit. Und Herausforderungen sind oft mal schneller bewältigt, als ein Punschwürfel gegessen. Nun wäre es also vielleicht an der Zeit, der Leichtigkeit in unserem Leben mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Nicht nur in unserer Testbackstube. Wir vergleichen sie gerne mit dem sonntäglichen Frühstücksei. Kaum wo verbirgt sich mehr Gefühl von „easy-going“ als in einem gemütlichen Sonntagmorgen. Weit weg von

Hektik und Pflicht. Wir meinen ja, wir alle hätten heute viel mehr Möglichkeiten, unserem Leben jeden Tag ein Stück Sonntag zu schenken. Es lohnt sich, genauer hinzusehen und nach Alternativen zu suchen. Auch und vor allem in unserer Arbeitswelt. Zwar ist der calvinistische Zugang einem offeneren Verständnis unseres heutigen Arbeitsbegriffes gewichen, doch Sprache ist verräterisch und der Umstand, dass „Work-Life-Balance“ ein geflügelter Begriff ist, zeugt von Verbesserungspotenzial.

Es lohnt sich, genauer hinzusehen und nach Alternativen zu suchen. Arbeit und Leben heute als Pole zu sehen, die ausbalanciert gehören, sollte uns nachdenklich machen. Wie viel „easy“ in der Arbeitswelt Platz finden könnte, würden bloß wenige Regeln befolgt werden! Wie viel Energie von „Life“ in „Work“ fließen könnte! Und schon wäre ein kleines Stück „Easy like Sunday morning“ im Berufsalltag spürbar. Nicht jedermanns Berufsalltag führt ihn in die Testbackstube. Uns aber schon. Und da ist es oft das erste Gefühl, zu dem wir nach langer Tüftelei wieder zurückkehren. Ohne viel Verbissenheit beißt es sich vielleicht entspannter in potenzielle neue Stars am Brothimmel.

Eine runde Sache: unser Matchabrot. Erfunden im geheimen Auer-Labor am Dietrichsteinplatz, wo alles handgemacht wird. Außer der Matcha. Den japanischen Grüntee bekommen wir nämlich schon in Pulverform.

MATCHABROT



H<sub>2</sub>O



# CONCEPT BREAD

MEHL

SALZ

Wer genau hinschaut, stellt fest:  
In der Vitrine von Martin Auer  
tummelt sich immer wieder neues  
Gebäck. Erdacht und getestet  
wird es im geheimen Auer-Labor  
am Dietrichsteinplatz. Nicht jede  
Kreation schafft es allerdings bis in  
unsere Filialen. Vielleicht weil sie  
dann doch zu ausgefallen ist ...  
Oder nicht lange genug knusprig  
bleibt ... Ob unser Matchabrot hier  
grünes Licht bekommt, wird sich  
erst zeigen. Denn bevor wir es im  
großen Stil backen, dürfen es  
unsere Mitarbeiter verkosten und  
bewerten. Und die nehmen es  
bekanntlich sehr genau, wenn  
es um Gebäck geht.



WASSER



# ISLANDS LAVABÄCKER

DA LIEGT DAS BROT BEGRABEN.

*Hoch oben im Norden gibt es einen Bäcker, der zwar keine Backstube hat, dafür aber eine Gartenschaufel. Und die braucht er auch dringend, denn bevor er überhaupt eines seiner begehrten Brote backen kann, muss er erst einmal ein Loch ausheben.*

Sigurður Rafn Hilmarsson ist für sein Brot bekannt. Das wäre nicht weiter verwunderlich, hätte er eine Bäckerei. Oder einen dieser riesigen Bäcker-Öfen. Aber man kann sein Brot ja noch nicht einmal kaufen. Sein Brot gibt's nämlich nur geschenkt. Aber selbst dafür muss man zu ihm reisen, nach ... Der Name Sigurður Rafn Hilmarsson, sprich Segurdüsch Ran Hilmarsson, hat es schon längst verraten: Island.

Dort wohnt Siggi, wie er der Einfachheit halber genannt wird, am See Laugarvatn, im gleichnamigen Dorf im Südwesten des Landes, etwa eine Stunde Autofahrt von Reykjavík entfernt. Die Bevölkerungsdichte in diesem Teil von Island beträgt ziemlich genau null. Trotzdem ist Siggi nie lange alleine. Als Chef der Laugarvatn Fontana, einer Art isländischer Therme, bekommt er jährlich Besuch von etwa 100.000 Touristen. Ein Viertel davon kommt sogar nur, weil es von seinem Brot gehört hat, dem „Lavabrot“ oder „Vulkanbrot“. Die Isländer sagen „hverabrauð“ dazu, „hot spring bread“. Wie man es auch nennen mag, Siggis Roggenbrot ist auf jeden Fall heiß begehrt. Der Grund dafür? Die traditionelle Art, nach der er das Brot herstellt.

So haben es schon die alten Isländer gebacken: im Boden. Dank seiner Lage – genau dort, wo sich die nordamerikanischen und eurasischen Erdplatten auseinander bewegen und die Temperaturen im Inneren um bis zu 150 Grad pro Kilometer steigen – verfügt Island über eine große Menge an Erdwärme. Das in der Tiefe gespeicherte Wasser wird erhitzt und tritt in Form von Geysiren und heißen Quellen an die Oberfläche – die Backöfen der Natur. „Unser Dorf liegt auf drei solcher heißen Quellen“, erzählt Siggi. „Eine davon, die größte, mit der wir auch unsere Häuser heizen, nutze ich fürs Brotbacken. Das ist praktisch, weil diese Energie gratis ist und dem Brot seinen einzigartigen Geschmack verleiht.“ Siggi, übrigens ein gelernter Koch, knetet sich also einen Teig zurecht, legt ihn in einen Topf, umschließt diesen mit einer Plastikfolie und gräbt ein Loch. „In zirka 30 Zentimetern Tiefe sprudelt und kocht das Wasser. Es wird zwischen 95 und 100 Grad heiß.“ Damit der Teig auch bei Regen vor Kälte geschützt wird, schüttet Siggi noch einen ordentlichen Hügel schwarzer Vulkanerde auf, dann kann es losgehen. 24 Stunden lang bäckt der Boden nun Siggis Brot. Ob das nicht etwas aufwendig ist, heute, wo es doch eigentlich auch ganz günstige Öfen für jedermann gibt? „Ja“, sagt ein lachender Siggi. „Aber so macht es einfach viel mehr Spaß!“

Einen Tag später können Siggi und seine Gäste das Ergebnis dann betrachten und – noch wichtiger – davon naschen. Die erste Überraschung: Das Brot erinnert im Aussehen viel mehr an einen Schokokuchen als an das, was man sich weitläufig unter einem Roggenbrot vorstellt. Und: Es schmeckt auch ein bisschen süß, fast wie Lebkuchen.

Das liegt am Zucker, der im Zuge des Backens karamellisiert. Jede isländische Familie, muss man wissen, hat ihr eigenes Rezept für das „hverabrauð“ und gibt dieses von Generation zu Generation weiter. Auch Siggi bäckt so, wie es schon seine Oma getan hat. Fast bei allen sind aber die Grundzutaten gleich: Roggenmehl, Weizenmehl, Salz, Backpulver und Milch, Zucker oder Honig oder Sirup. Und auch gegessen wird es von den Isländern immer ähnlich, am liebsten frisch gebacken mit einem salzigen Belag. Butter und geräucherter Fisch, so Siggi, besser ginge es einfach nicht.

Bis zu 15 Laibe vergräbt er so pro Tag, meistens mit Publikum. Seit Siggi 2007 damit begonnen hat, sein „hverabrauð“ in größerem Stil – nicht mehr nur für seine Familie, sondern auch für Gäste der Fontana und die seiner Kulinarik-Touren – zu backen, steigt das Interesse stetig. Auch Kamerateams haben ihn schon begleitet. Eine so entstandene Dokumentation über das „hverabrauð“ wurde auf einem Filmfestival in New York sogar ausgezeichnet. Im Zuge der Preisverleihung hat Siggi Kostproben nach Amerika geschickt. Das war das einzige Mal, dass sein Brot die Heimat verlassen hat. Wirklich nur eine Ausnahme. Denn wer sich eine Scheibe vom Brot abschneiden will, muss schon zu ihm kommen. Eh klar. So ganz alleine würde sich Siggi in Laugarvatn relativ bald langweilen.

## CATCHER OF THE RYE

Wer selbst Lavabrot backen will, hier gibt's die Infos: [fontana.is](http://fontana.is)  
Einen tollen Reisebericht dazu findet ihr auf dem Blog [thetravelbunny.com](http://thetravelbunny.com) von Suzanne Jones.





## DASS BROT NICHT

auf den Bäumen wächst, wussten wir. Neu ist für uns aber, dass es aus dem Boden kommt.

# WE BAKE THE WORLD A BETTER PLACE



## CANELÉ

Sie sind die Fingerhüte des Gebäcks, der kleine Bruder des Gugelhupfs und, was den Teig betrifft, eng verwandt mit unseren Palatschinken: die Canelés aus Bordeaux. Außen knusprig, innen goldig und weich, tragen sie jedoch nur kurz zur österreichisch-französischen Völkerverständigung bei, denn ein himmlischer Happes und schon sind sie weg. Très bien!



•  
**APFEL-ZIMT-STANGERL**

Ein Klassiker der deutschen Redewendungen besagt: Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm. Super, finden wir! So haben es der Zimt, der ja bekanntlich aus der getrockneten Rinde von Zimtbäumen gewonnen wird, und der Apfel nicht schwer, sich in unserem Stangerl zu treffen.



•  
**NUSSECKE**

Man selber möchte ja nicht anecken. Bei der Nuss ist das allerdings etwas anders. Die zeigt sogar richtig Kante. Warum wir ihr trotzdem nie böse sein können? Weil sie uns, „eingebackt“ in eine Nussecke, dann doch immer wieder ihren weichen Kern offenbart.



## KLETZENSTOLLEN

Trifft ein dunkles Brot auf getrocknete Birnen, Rosinen, Haselnüsse, Aranzini, Dörripflaumen, Walnüsse, Datteln und Feigen und fragt: „Warum tragt ihr denn einen Helm?“ Antworten diese: „Wir müssen nachher noch in den Stollen.“

**TRAUM**



**WEISS: G**

**UM MEHL**

**DER FEIN**

**UNTERSCH**



# IN EHTES , ZÄHHLT E SCHIED.

ZU GAST BEI  
UNSEREM MÜLLER  
ANDREAS SEIDL



Geht es um Mehl, zählt der feine Unterschied. Darum bezieht Martin Auer sein Mehl auch aus der Farina-Mühle in Raaba. Dort mahlen die Mühlen nämlich nicht langsam, sondern zerkleinern Getreide im Fortschritt. Mit voller Flourpower!



15 MILLIONEN PAKETE WERDEN JÄHRLICH ABGEFÜLLT.

Seit mehr als 28 Jahren ist Andreas Seidl nun schon Müller, aber das mit dem Backen, sagt er, das überlasse er trotzdem lieber anderen. Einem Martin Auer zum Beispiel. Der wisse schließlich ganz genau, wie man einen Teig richtig führt. Und Martin? Der sagt: „Würde es Andreas nicht geben, könnten wir sicher nicht in dieser Wertigkeit arbeiten.“ Denn was dem Tischler sein Holz und dem Maler seine Farbe, das ist dem Bäcker sein Mehl: die Grundvoraussetzung fürs Arbeiten. Mehr noch, die Qualität des Mehls entscheidet schlussendlich über die Qualität von Brot und Gebäck. Das macht Andreas Seidl zu einem nicht ganz unwesentlichen Teil der Produktion. Alles Müller, oder was?

Dazu muss man wissen: Mehl ist nicht gleich Mehl. Allein die Farina-Mühle in Raaba, deren Chef Andreas Seidl ist und die bereits 1924 in Betrieb genommen wurde, produziert 240 verschiedene Sorten.



ANDREAS SEIDL HAT GUT LACHEN. ER IST CHEF EINER „LANGEN MÜHLE“: BEI IHM WIRD MEHL IN 18 PROZESSSTUFEN ZERKLEINERT. FEIN!





Von glatt bis griffig. Von sehr hell bis richtig dunkel. Und alles dazwischen. Ein Teil wird in Form von Kleinpackungen in Supermärkten verkauft und dann zuhause zu Pizzateig oder Geburtstagstorten verarbeitet. Etwa die Hälfte geht an kleinere und größere Betriebe – wie auch Martin Auer, der jährlich fast 500.000 Kilogramm geliefert bekommt. Das sind richtig viele Bio-Brote und Kipferl.

Wie so oft steckt bei Martin Auer aber noch mehr dahinter. „Mit Martin zusammenarbeiten, heißt, höchste Qualitätsansprüche zu erfüllen“, so Seidl. Glücklicherweise hat er dafür das richtige Gerät parat: eine hochmoderne Farbsortieranlage, die es so nur in wenigen Mühlen gibt. Nach der Anlieferung und Reinigung, bevor es zur Zerkleinerung zwischen die Walzen kommt, wird das Getreide damit geordnet. „Körner mit Verfärbungen und Defekten werden erkannt und mithilfe gezielter Luftstöße aussortiert“, erzählt Seidl. „Damit vermeiden wir eine Keimbelastung, wenn wir das Getreide weiterverarbeiten.“ Und das ist auch gut so. Schließlich heißt es nicht Vollkeim, sondern Vollkorn.



Apropos Korn: „Für die Mehle bei Martin Auer verwenden wir nur die besten Rohstoffe, also Premium-Weizen.“ Was viele nicht wissen: Ein großer Teil der Arbeit des Müllers besteht aus Nummern, quasi „Mahlen nach Zahlen“. 480, 700 und 2.000 sind nur einige davon. Sie bezeichnen Mehltypen, die den Ausmahlungsgrad angeben – je mehr Mehl aus dem Getreide gewonnen wird, desto höher die Zahl und desto dunkler das Mehl, weil mehr Rand- und Schalentteile vom Weizenkorn, das im Innersten am hellsten ist, enthalten sind. Für Vollkornbrot braucht es also eine höhere Type als für Krapfen. Und für so manches Gebäck bei Martin Auer braucht es gar eine ganz neue, die dann eigens zusammengemischt wird. Diese speziellen Mehlmischungen erarbeitet er gemeinsam mit Seidl – und sie verleihen dem Brot seinen besonderen Geschmack.

Dass die Familie Auer nun schon seit über 30 Jahren mit Farina und schon immer mit Andreas Seidl zusammenarbeitet, ist also kein Zufall. Martin schätzt das hohe Level an Professionalität. Im Streben nach Innovation ist man sich einig und versteht sich blind. Was im hohen Qualitätsbereich, in dem sich Farina und Martin Auer bewegen, ein Vorteil ist – mit freiem Auge kann man die Unterschiede auf diesem Niveau nämlich nicht mehr erkennen. Aber schmecken!



#### AUS DEM STAUB GEMACHT

Bei Farina wird Getreidestaub in speziellen Öfen verbrannt. Die daraus gewonnene Energie deckt nicht nur den Wärmebedarf der Mühle, sondern wird auch ins Grazer Fernwärmenetz eingespeist.

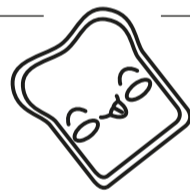
## STABILE SEITENLAGE



*So schneidet man Brot richtig.*

Schon einmal darüber geärgert, dass Brot beim Schneiden zerfällt? Und danach ganz eingedrückt ist? Wahrscheinlich liegt es daran, dass es flach auf dem Schneidbrett gelegen hat. Ein absolutes No-Go. Legt man das Brot nämlich stattdessen seitlich hin und schneidet es mit gleichmäßigen Bewegungen, ohne zu viel Druck auszuüben, behält es nicht nur seine Form, es zerbröselt auch nicht. Blöd für das Krümelmonster, gut für uns.

## DU HAST DA WAS IM GESICHT.



*Über die grenzenlose Leidenschaft für Brot.*

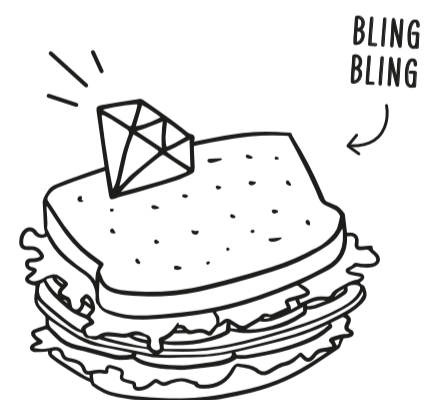
Eine junge Frau in New York scheint Brot genauso zu lieben wie wir. Zumindest zeigt sie ihre Zuneigung zu Gebackenem auf eine ganz besondere Art. Die bis heute anonyme Amerikanerin betreibt den „breadfaceblog“ bzw. den gleichnamigen

Instagram-Account mit mehr als 170.000 Followern. Auf beiden findet man nichts anderes als eine Ansammlung von Videos, in denen die New Yorkerin ihr Gesicht in verschiedene Sorten Brot drückt. Im Internet gibt's echt alles.

## BROTZEIT BLING-BLING

*Ein Sandwich für Leute mit, ähm, eher teurem Geschmack.*

Es ist weder vergoldet noch mit Swarovski-Steinchen besetzt. Trotzdem kostet das teuerste Sandwich der Welt, erfunden vom Chef der Kaufhauskette „Selfridges“ in London, knapp 93 Euro. Gut, es wiegt auch stolze 600 Gramm und seine 2.500 Kalorien machen ziemlich sicher satt. Den hohen Preis erklärt das aber nicht. Für den ist wohl eine der Zutaten verantwortlich: Kobe-Rindfleisch, das teuerste Fleisch der Welt – von den berühmten Kühen, die angeblich täglich von japanischen Händen massiert werden. Und das kostet natürlich. Bei den restlichen Zutaten wird aber auch nicht gespart: Gänseleberpastete, Mayonnaise mit schwarzen Trüffeln, roter Paprika, Rucola, Brie de Meaux, Senfsülze und englische Pflaumentomaten – alles zwischen zwei Scheiben Sauerteig. Wie diese Kombination wohl schmeckt ... Wir glauben: reich-haltig.



## Hey Siri!



**Lass uns doch mal über Brot sprechen.** Es kommt eher selten vor, dass eine Software für ihren Humor bekannt ist. Bei Apples Sprachassistentin Siri ist das anders. Sie kennt nicht nur alle Restaurants in der Nähe, sie weiß zum Beispiel auch, warum die Banane krumm ist: „Weil keiner in den Urwald flog und die Banane gerade bog.“ Logisch. Fragt man sie danach, ob sie Brot isst, gibt's ebenfalls eine schlagfertige Antwort: „Ich kann nur kleine Partitionen ... ich meine Portionen verarbeiten.“ Ob sie dabei Schwarz- oder Weißbrot bevorzuge? „Nett, dass du mich danach fragst, aber ich esse nicht viel.“ Natürlich. Wegen der kleinen Partitionen.

WHY JOIN THE NAVY  
IF YOU CAN BE A PIRATE?

STEVE JOBS



*Wir bei Martin Auer sind ständig auf der Suche nach Piraten. Weil wir die Dinge gern ein bisschen anders machen. Wir haben zwar keinen Papagei für dich, dafür aber super Aufstiegschancen, Spaß bei der Arbeit und immer frisches Brot. Du willst mit uns gemeinsam die Welt rogen? Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf an [welcome@martinauer.at](mailto:welcome@martinauer.at)*

IMPRESSUM: Herausgeber und inhaltliche Verantwortlichkeit: Auer Brot GmbH, Dietrichsteinplatz 15, 8010 Graz, Austria, www.martinauer.at. Designed with passion by moodley brand identity, www.moodley.at. Fotografie: Michael Königshofer: Cover, S. 2-3, 10-11 (1-5 v.r.), 12-15, 18-19, 22-23, 25 (2. v.r.u.), 27-34, Alex Krüschner S. 11 (1., 2., 3. v.u.), 26, 35. Bildnachweis: S. 4-7: Bildnachweis: S. 17 Per Mäler I. S. 20 Ronnie Comeau (Stocksy) I. S. 25 Suzanne Jones (2., 3., 5. im UZS), Leugarvatn Fontana (1. u. 6. im UZS), Nikolay Bondarev (Stocksy, 7. im UZS), Michael Königshofer (4. im UZS). Illustration: S. 8-11: Elisabeth Schaggerl - Lektorat: Vici Graf - Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H. - Mit Rücksicht auf bessere Lesbarkeit wird davon abgesehen, Personenbezeichnungen grundsätzlich in männlicher und weiblicher Form zu verwenden - Änderungen und Druckfehler vorbehalten - Graz, Oktober 2017

# GIB DEM BROT DIE SEELE ZURÜCK.

ES JEDEN TAG BESSER ZU MACHEN, IST NUR  
MÖGLICH, INDEM WIR ÜBERS BACKBLECH  
HINAUSDENKEN. INDEM WIR ÜBERLEGEN,  
WAS BROT IST. WAS SICHER REINKOMMT UND  
WAS AUF KEINEN FALL REINKOMMT.