

MARTIN AUER



•
GIB DEM BROT DIE
SEELE ZURÜCK

AUER
MARTIN AUER

•
AUSGABE
Nº 07 / 2018





Über das Backblech hinauszuschauen,
bedeutet für uns auch, nicht zu vergessen,
wen wir dort treffen. Nämlich mitunter
Menschen, denen es nicht so gut geht wie uns.
Unser Verein PANE bedeutet für uns das
Privileg, mit Respekt helfen zu können. Und
außerdem scheint doch nichts mehr zum
Teilen gemacht zu sein als Brot.

MARTIN AUER



GESPRÄCHS STOFF

Designerin Lena Hoschek weiß ganz genau, was sie will:
ein Bauernhaus am Land, ein österreichisches Hotel
in der Stadt und gescheite Wanderschuhe. Das mit den
Schuhen hat bereits geklappt.

Lena Hoschek ist, sagt sie selbst, Kleidermacherin. Dabei designt sie längst viel mehr als nur Kleider. Nämlich auch Hosen, Gürtel und sogar Schuhe. Und auch sonst hat sich, seit sie 2005 mit gerade einmal 24 Jahren ihr erstes Atelier in Graz eröffnete, einiges getan. Denn obwohl sie Graz noch sehr verbunden ist, wohnt und arbeitet sie jetzt in Wien, ist Chefin von 45 Mitarbeitern und Star vieler Fashion Shows.

Anderes ist wiederum gleich geblieben: ihr Stil zum Beispiel. Tradition, neu interpretiert. Mit klassischen Schnitten für weibliche Silhouetten. Mit tollen Mustern und hochwertigen Materialien. Das hat sich sogar bis nach Amerika rumgesprochen. So gehören unter anderem die Sängerinnen Katy Perry und Lana del Rey zu ihren Fans. Und auch Martin Auer findet das, was sie macht, super. Vor allem seit er weiß, dass es bei Lena auch was für Männer zum Anziehen gibt. Also seit dem Interview. Da hat Lena ihm nämlich ein Hemd aus ihrer Herrenkollektion mitgebracht. Und zum Einstieg auch gleich ein paar Fragen zum Thema Brot.

LENA HOSCHEK - Was ich spannend finde, weil es mich selbst betrifft, und du kannst mir da sicher weiterhelfen: Wann gibt's vegane und glutenfreie Produkte bei dir?

MARTIN AUER - Also unsere Brote sind ausnahmslos vegan. Glutenfrei wird, auch wenn das oft anders wirkt, noch eher wenig nachgefragt. Aber mehrmals in der Woche backen wir zwei Brote ohne Gluten.

LENA HOSCHEK - Backt ihr eigentlich alles frisch?

MARTIN AUER - Wir backen alles in der Nacht frisch, ja. Die ersten Bäcker kommen am Abend, das sind die Teigmischer. Dann kommen die nächsten, die die Teige aufarbeiten. Und zum Schluss sind es die Ofenbäcker, die bis sieben oder acht Uhr in der Früh in der Backstube die Stellung halten. Ich hab' das Gefühl, dass jedem von ihnen etwas an der Qualität liegt. Wir kommen da übrigens auch ganz ohne Backhilfsmittel und Backmischungen aus. Das ist heute leider nicht mehr üblich. Auch dass wir alle unsere Backwaren selbst produzieren.

LENA HOSCHEK - Das ist superinteressant, weil die Zeiten, wo man sich alles einfach so reingeschoben hat, sind ja schon lange vorbei. Und ich hab' ja seit einem Jahr einen Sohn, den Johann, und dem geb' ich – genau wegen dieser Backmittel – nur ungern eine Semmel ... Also: Wann krieg' ich eine Lieferung nach Wien? Oder eine Filiale in Hitzing? (*lacht*)



LENA HOSCHEK GILT ALS EINE DER ERFOLGREICHSTEN DESIGNERINNEN ÖSTERREICHS. KÜRZLICH HAT SIE SOGAR EINEN BABY CONCEPT STORE ERÖFFNET.

MARTIN AUER - Unser Fokus liegt absolut auf Graz. Und es gibt hier so viel, was wir noch machen können. Außerdem ist es schwer, die Qualität von Produkt und Service über die Distanz ständig hoch zu halten. Aber jetzt genug von mir – ich würde viel lieber etwas über dich erfahren. Du hast heuer schon Bettwäsche für ein Textilunternehmen entworfen, man sieht dich auf Plakaten einer Drogeriemarktkette und deine Mode ist ja sowieso allgegenwärtig. Trotzdem ist das nicht alles, was du machst, oder?

„Graz vermisse ich wirklich sehr. Ich bin so gern da, auch wenn ich Urlaub hab’, weil es hier alles gibt, was man braucht. Die Lebensqualität ist extrem hoch.“

LENA HOSCHEK

LENA HOSCHEK - Stimmt. Ich habe vor kurzem einen Baby Concept Store in Wien eröffnet und lange überlegt, wie ich ihn nennen soll. Der Name sollte sich nach Baby anhören, gleichzeitig aber auch die Themen Vintage und Nachhaltigkeit aufgreifen. Deshalb: „Bunny Bogart“. „Bunny“ ist niedlich und bei „Bogart“ drängen sich – wegen des Schauspielers Humphrey Bogart – sofort die 40er-Jahre auf, die gute alte Zeit.

MARTIN AUER - Und wo genau ist der Shop?

LENA HOSCHEK - Am Spittelberg in Wien. Das Geschäft hab’ ich vor zehn Jahren angemietet, die letzten Jahre aber gar nicht benutzt, nur für ein Pop-up zu Weihnachten, weil wir ja eh den großen Flagshipstore im 1. Bezirk eröffnet haben vor ... (*überlegt*) ... ja, zweieinhalb Jahren. Ich hab’ überhaupt kein Zeitgefühl, ich recherchiere nämlich gerade für die Herbst- und Winterkollektion 2019/2020 ... Auf alle Fälle: Ja, ein Baby Concept Store. Ich habe ja eben einen Sohn und ich will, dass er als Baby aussieht wie ein Baby. Und nicht wie ein Miniaturmännchen im Kinderwagen (*lacht*). Es gibt bei mir deshalb unter anderem nette Babyhäubchen zum Zubinden und handgestrickte Sachen aus Nepal, Peru und Norwegen. Aber auch Bettwäsche, die ich selbst designe. Ich find’, es ist nämlich so schwer, eine schöne Bettwäsche für Kinder zu finden.

MARTIN AUER - Könnte das daran liegen, dass du vielleicht besonders kritisch bist, weil du eben ein Auge für gutes Design hast?

LENA HOSCHEK - Ich bin sowieso noch kritischer als kritisch. Auch wenn was wirklich schön ist, finde ich noch einen Fehler (*lacht*).

MARTIN AUER - Das kenne ich von mir. Deshalb weiß ich auch, wie schwer es ist, einmal loszulassen. Wie schaffst du es denn, jemals etwas fertig zu kriegen?

LENA HOSCHEK - Gar nicht. Bei mir ist eh alles eine endlose Baustelle: mein Zuhause, meine Firma, ich. Da schau (*zeigt auf ihren Nagellack*),

schon wieder abgesplittert (*lacht*). Es ist, wie du sagst: Ich werd' wirklich nie mit irgendwas fertig. Das liegt aber auch daran, dass ich die Arbeit an und für sich so befriedigend finde und gar nicht so sehr den Abschluss. Ich arbeite nicht auf ein spezielles Firmenergebnis hin, sondern spring' eher immer in ein „Window of Opportunity“. So wie heuer in Graz.

MARTIN AUER - Da hast du den Shop vergrößert.

LENA HOSCHEK - Genau. Wir haben zum alten Juweliergeschäft Riegler durchgebrochen. Bei mir im Laden ist es schon echt eng geworden, während die Kollektion weiter gewachsen ist. Und ich mag nicht 50 Stück von einem Kleid verkaufen, dann rennen sich in Graz ja alle mit dem gleichen überein Weg. Deshalb die Renovierung: damit ich eine schöne und breite Auswahl bieten kann. Das war schon sehr lange der Plan, ich hatte aber auch einen großen Respekt. Der Herr Riegler ist, muss man wissen, bis zuletzt jeden Tag im Anzug ins Geschäft gekommen.

MARTIN AUER - Das ist die Identifikation mit dem, was man tut. Die spürt man auch bei dir. Aber einmal angenommen, ein Investor kommt zu dir und bietet dir an, alles machen zu können – fernab deines unmittelbaren Metiers. Was wäre das?

LENA HOSCHEK - Da fallen mir extrem viele Sachen ein. Ich würde auf alle Fälle ein Österreich-Hotel in Wien eröffnen und es mit alten Bauernmöbeln aus allen neun Bundesländern einrichten. So viele Touristen kommen nur nach Wien und schaffen es dann vielleicht noch nach Salzburg, aber kriegen dieses schöne alte Bauernflair der Steiermark oder von Tirol gar nicht mit. Ich würde eine ganz andere Welt kreieren. Mit selbstgebackenem Brot und handgemachten Dirndl, mit Holzbetten, die knarren. Ein Bauern-Disneyworld.

MARTIN AUER - Wenn man dir so zuhört, könnte man meinen, du vermisst das auch ein bisschen. Diese Landidylle, die Steiermark ...

LENA HOSCHEK - Graz vermisste ich wirklich sehr. Ich bin so gern da, auch wenn ich Urlaub hab', weil es hier alles gibt, was man braucht. Die Lebensqualität ist extrem hoch. Ich hab' einen Lebenstraum: Ich möchte auf einem sehr großen und schönen Grundstück in einem alten Bauernhaus in der Steiermark wohnen. Ohne Nachbarn, nur mit meiner Familie. Das ist das Einzige, worauf ich wirklich hinarbeite.

MARTIN AUER - Bis dahin: Wie geht's mit der Marke Lena Hoschek weiter? Du erweiterst sie ja Schritt für Schritt – zumindest habe ich das Gefühl. Zuerst hast du nur für Damen geschneidert, dann gab es Herrenhemden, jetzt auch das ein oder andere Teil für Kinder. Was willst du noch alles machen?

LENA HOSCHEK - Du, von mir aus können wir sogar Klopapier designen (*lacht*). Ich liebe Produkte! Meine Leidenschaft für hochwertige Produkte bezieht sich aber nicht nur auf Textil, sondern auf alles. Richtig super finde ich die Kooperation mit dem Schuhhersteller „Dachstein“.

Jetzt gibt's endlich einen Wanderschuh, der nicht so modern ist, dass er jedes Outfit zerstört. Weil ich geh' ja auch mit dem Dirndl auf den Berg. Und was mich dabei immer gestört hat, war Funktionskleidung, die nach Funktion aussieht.

MARTIN AUER - Apropos Dirndl am Berg. Was ziehst du eigentlich privat an?

LENA HOSCHEK - Ich hab' eigentlich wirklich nur meine eigenen Sachen an. Ansonsten kaufe ich viel Vintage oder auch mal in Herrengeschäften. Also spezielle Produkte kaufe ich schon woanders. Aber meistens, wenn ich Lust hab', shoppen zu gehen, bin ich enttäuscht. Weil alles schlampig zugeschnitten ist oder schlecht verarbeitet. Da vergeht's mir ... Du kannst Brot ja sicher auch nirgendwo sonst essen, oder?

MARTIN AUER - Es gibt schon die ein oder andere Bäckerei im Ausland, wo ich sehr gerne Brot kaufe. Gleichzeitig gibt es auch Länder, wo mir das Angebot nicht so taugt.

LENA HOSCHEK - Eben. Da fährst du auf Urlaub, kriegst ein Brot und denkst dir: „Wär ma doch zuhause geblieben“. Genau so geht's mir mit Kleidung (*lacht*).

MARTIN AUER - Umso schöner, dass wir beide gerne Urlaub daheim in Graz machen. Danke für das Gespräch!



LENA HOSCHEK TRÄUMT VON GRAZ



ES SCHEIDT WER



Lange bevor MARTIN AUER hier mit Sack und Backwaren eingezogen ist, kannte man die Location. Und trotzdem ist der Schillerhof fast nicht mehr wiederzuerkennen. Rundum renoviert, hat die neueste MARTIN AUER Filiale aber eines mit dem berühmten Beisl von früher gemeinsam: unvergleichliches Flair. Ach so. Den Namen natürlich auch.

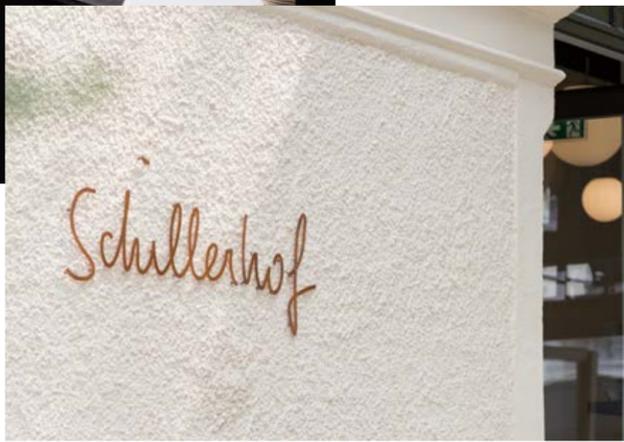
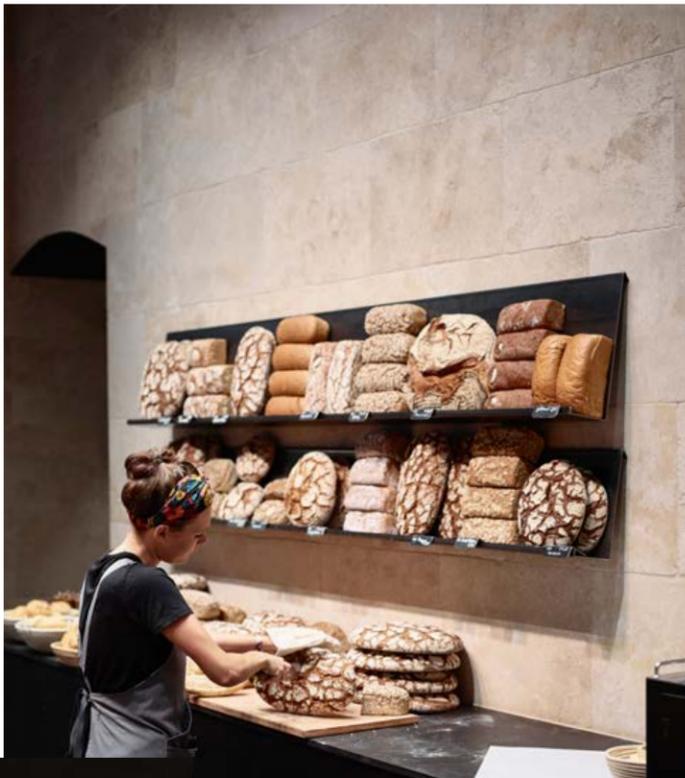


Focacce gibt's täglich frisch aus dem Ofen. Köstlich!



Der Schillerhof hat schon so einiges erlebt. Zuerst war es ein klassisches Kaffeehaus, später ein Pub und kurzzeitig auch mal Zwischenstopp für ein Pferd mitten im Lokal. Das war damals Hauptdarsteller eines Fotoshootings. Heute ist das Lokal selbst wieder der Star. Denn etwas mehr als drei Jahre, nachdem der Schillerhof geschlossen wurde, hat Martin Auer die vielleicht legendärste aller Grazer Gaststätten neu eröffnet. Und neu heißt in diesem Fall wirklich neu. Denn Martin hat den Schillerhof komplett renoviert. Mit dunklen Decken, edlen Holz-Böden und viel Kupfer bei Tischplatten und der Theke. Aber so – und das war Martin, der früher selbst zu den Stammgästen gehörte, besonders wichtig –, dass die Filiale ihren Vorgängern gerecht wird. Deswegen verspricht der neue Schillerhof jetzt wieder seinen alten Charme.





Alles neu im Schillerhof: nicht nur innen, sondern auch außen.



SCHILLERHOF

Ruckerlberggürtel 24/
Plüddemanngasse 2, 8010 Graz

Geöffnet von Montag bis Sonntag und
auch an Feiertagen.

Nähere Infos: www.martinauer.at/filialen

DER GASTGARTEN: TRÈS BIEN!

Einer der vielen Gründe dafür ist natürlich der tolle, weil große und schattige, Gastgarten mit reichlich Sitzgelegenheiten, die man bei MARTIN AUER bisher zwar noch nie gesehen hat, die einem aber vielleicht dennoch bekannt vorkommen. Die bunten Sessel und Tische zieren nämlich auch den „Jardin du Luxembourg“, den berühmten Schlosspark in Paris. Und weil die Besucher dort echtes Tennis spielen können, hat sich Martin für den Schillerhof so etwas Ähnliches überlegt: allerdings im Kleinformat – auf einem vom Tischler angefertigten Tischtennistisch.

CIAO, FOCACCIA!

Was die Snacks angeht, geht's im Schillerhof dann doch eher italienisch zu. Das Rezept für seine Focaccia hatte Martin schon länger im Kopf, in der Filiale im Herz-Jesu-Viertel wird es nun endlich Wirklichkeit. Mehr noch: Die Gäste können sogar dabei zuschauen, wie die belegten Fladenbrote direkt im Ofen frisch gebacken werden. Die Focacce gibt's täglich ab etwa 10 Uhr und das mit den unterschiedlichsten Zutaten: mit grünen und schwarzen Oliven, Rosmarin, Mortadella oder Feigen. Oder was die Saison sonst hergibt ... Und dazu? Empfiehlt sich ein Gläschen Wein. Da trifft es sich ziemlich gut, dass es im Schillerhof eine tolle Auswahl an Weinen gibt, die nicht nur das Essen abrunden, sondern auch den Feierabend. Denn das ist noch etwas, das den Schillerhof einzigartig macht: dass erst spät Sperrstunde ist. So bleibt genug Zeit, in Ruhe mit einem Spritzer auf einen gelungenen Tag anzustoßen.



• FOCACCIA

Im 16. und 17. Jahrhundert dachten sich die Genuesen: Alles ist möglich. Und so stiegen sie zur größten See- und Handelsmacht auf. Am Ende waren sie so reich, dass sie sogar König Philipp II. von Spanien aus der Patsche halfen und – ganz nebenbei – auch das Lotto erfanden. Weil so viel Glücksspiel hungrig macht, traf es sich gut, dass auch die Focaccia in Genua erfunden wurde. Die gibt's heute übrigens auch bei MARTIN AUER im Schillerhof. Stets frisch gebacken aus dem Ofen. Mit Prosciutto, Parmesan, Feigen oder Oliven – oder was die Saison sonst noch hergibt. Keine Sorge, um bei uns ein Stück zu ergattern, braucht es aber keinen Lottosechser. Bei uns ist genug für alle da.



Über den legendären Schillerhof kann fast jeder eine Geschichte erzählen. Vor allem natürlich die, die fast täglich dort zu finden waren. Weil sie im alten „Schiller“ gearbeitet haben.



DIE WILDEN 90ER: MIT MICHAEL GIGERL LINKS IM BILD

ERWIN HAUSER

DAMALS: KELLNER (VON 1997/98–2000)
HEUTE: GESCHÄFTSFÜHRER DER HELMUT LIST HALLE

Wenn er heute eine Glocke hört, weiß Erwin Hauser, wieder eine Stunde rum. Früher im Schillerhof hat das Klingeln auch etwas eingeläutet: eine Runde Schnaps fürs Team. Als Kellner im „Schiller“ musste man aber nicht nur trinkfest, sondern auch nervenstark sein. Ab Mittwochabend war das Lokal voll. Bei einem Fußballspiel, als es zum ersten und einzigen Mal einen Wettautomaten im Lokal gab, hat Hauser sogar mal 2.000 ... nein, nicht Euro, sondern Schilling, gewonnen. Zur Feier des Tages ist er feiern gegangen. Und dann mit 300 Schilling heimgekommen. Aber lustig war's.

MICHAEL GIGERL

DAMALS: KELLNER (VON 1998/99–2000/01)
HEUTE: PULS4-CHEFKOMMENTATOR

Wer im Schillerhof arbeitete, das wusste damals jeder, galt als cool. So auch Michael Gigerl. Der war nicht nur Kellner, sondern auch DJ. Drei Jahre lang legte er auf, was die Menge forderte: also Britney Spears. Und das übrigens mit CDs! Heute unvorstellbar. Auch, dass der SK Sturm Graz zur gleichen Zeit in der Champions League groß auftrumpfte, glaubt man fast nicht mehr. Den Sturm-Spielern, den Stars im Schillerhof, hat Michael dann auch regelmäßig Drinks serviert. Vielleicht ist er deshalb Sportkommentator geworden. Damit er sie weiterhin trifft: statt im Schillerhof jetzt im Stadion (oder am Fußballplatz).

RAINER GUMPERT

DAMALS: TÜRSTEHER (VON 1998/99–2005)
HEUTE: WIRBELSÄULENCHIRURG

Im Schillerhof war jeder willkommen. Deshalb war Rainer Gumpert als Türsteher auch weniger Kontrolleur und mehr Aufpasser. Dass zum Beispiel bei den vielen wilden Partys, wo gern mal ausgelassen auf der Bar getanzt wurde, niemand runterfällt. Ein Glück: So musste er seine Karatekünste nie einsetzen. Die meisten Gäste konnte er schlicht mit Reden beschwichtigen. Oder halt mit seiner Körpergröße. An die erinnern sich heute auch viele seiner Patienten, die ihn als ihren Türsteher vom Schiller wiedererkennen. Und dann wissen: Jetzt sind sie wieder in sicheren Händen.

**DER
GÄÄRTN
WAR'S**

Eigentlich nimmt Martin Auer die Dinge gern selbst in die Hand. Aber wenn es um Pflanzen geht, vertraut er lieber jemandem, der einen grünen Daumen hat: Oskar Ecker. Der gestaltet für Martin Gastgärten, in denen man stundenlang sitzen und Kaffee trinken könnte. Oder anders gesagt: in denen man am liebsten Wurzeln schlagen möchte.

ER





Bio-Rosen sind eigentlich eine Seltenheit. Nicht so bei Rosenkavalier Oskar Ecker.

Wie und wann Martin Auer und Oskar Ecker zueinander gefunden haben, wissen sie beide nicht mehr so ganz genau. Nur dass es jetzt schon einige Zeit her ist, daran erinnern sie sich. Der Bäcker und der Gärtner also. Zwei, die ihre traditionellen Berufe zeitgemäß interpretieren. Mit den Zutaten der Natur und mit dem Bewusstsein für das, worauf es ankommt. Und worauf man verzichten kann. Auf alles Künstliche zum Beispiel. Oskar Ecker baut seine Pflanzen, als einer der wenigen, rein biologisch an. Weil es das Beste ist für Flora und Fauna. Und natürlich für den Menschen selbst. Das hat er mit Martin gemeinsam, der sein Gebäck ja ebenfalls am liebsten frei von jeglichen Zusatzstoffen hat. „Oskar steht voll und ganz hinter dem, was er tut“, sagt Martin. „Wir sind uns da sehr ähnlich – deshalb vertraue ich ihm auch, wenn es um die Gestaltung unserer Gastgärten geht.“ Und mit ihnen verhält es sich so wie mit den Filialen, zu denen sie gehören: Jede Filiale hat ihre eigene Persönlichkeit und jeder Gastgarten: auch.

Darum überlegt sich Oskar Ecker bei jeder neuen Filiale jedes Mal aufs Neue, mit welchen Pflanzen er den Grünraum am besten begrünt. Den einen Strauch oder den einen Baum, der charakteristisch für MARTIN AUER ist, gibt es nicht. Manchmal passen vielleicht wilde Gräser vor eine Filiale, wie etwa in der Körösisstraße, dann wieder braucht es etwas Größeres. So wie beim Schillerhof, wo jetzt eine Rotbuchenhecke den Gastgarten einrahmt. Wenn man mit Oskar Ecker über das weitläufige Gelände seiner Baumschule in Grambach bei Graz geht, kann man erahnen, woher seine Fantasie in Sachen Bepflanzung kommt. Von den unzähligen Bäumen, Sträuchern, Stauden und Hecken, die sich darauf verteilen. Allein mehr als 200 Obstsorten und 170 Rosenarten wachsen hier. Insgesamt sind es mehrere tausend Pflanzen, die in der Obhut von Oskar Ecker gedeihen. Denn die Sache mit dem Säen und Ernten ist für ihn keine Liebelei. Der Garten ist sein persönliches Eden.

ER IST DANN MAL IM GARTEN: OSKAR ECKER.



Im Garten gibt es immer was zu tun. Und wenn nicht, findet Oskar Ecker trotzdem Arbeit. Irgendwer muss schließlich nachschauen, ob man auch wirklich das erntet, was man gesät hat.





„Durch die Wahl der Pflanzen
und die Gestaltung der
Gastgärten definieren wir einen
besonderen, einen geschützten,
Raum für Gäste.“

OSKAR ECKER



Die Ursprünge der Baumschule
gehen bis ins Jahr 1837 zurück. Die
Familie Ecker betreibt sie seit 1906.



„Jäten und Graben bilden den Charakter“, hat Arthur Miller, der große amerikanische Dramatiker und passionierte Hobbygärtner, einmal gesagt. Und damit wohl jemanden wie Oskar Ecker gemeint. Jemanden, der fest verwurzelt im Leben steht, bodenständig ist und einen Blick für das Wesentliche hat. Der richtig anpackt, dabei aber auch mal in Gedanken versinkt. Und: Der vor allem weiß, wohin ihn sein Weg führt. In die Fußstapfen seines Vaters.

Deshalb hat Oskar Ecker auch nicht lange überlegt, als es darum ging, die Baumschule Ecker zu übernehmen. Obwohl er damals erst 22 Jahre jung war, das Familienunternehmen aber schon vier Generationen alt. Viel Verantwortung. Und klar, einen Betrieb führen, das lernt man nicht in ein paar Monaten. Musste er aber auch nicht. Nach und nach hat er die Baumschule modernisiert, Stück für Stück vergrößert. 13 Hektar und 15 Mitarbeiter zählt sie heute, gut 18 Jahre später. Und irgendwann dazwischen hat er Martin getroffen. Der Rest: ist jetzt Geschichte.

BAUMSCHULE ECKER

Hauptstraße 30, 8074 Raaba-Grambach
+43 316 401 112, office@baumschule-ecker.com

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag, 08:00 bis 17:00 Uhr

QUALITÄT

Haben wir schon erwähnt, dass unsere Brote eigentlich ständig sauer sind? Weil wir dafür ausschließlich Natursauerteig verwenden. Der entsteht bei der Gärung von Mehl und Wasser an der Luft. Und ist so die natürlichste Art, für den charakteristischen Geschmack zu sorgen. Und vor allem auch für eine lockere Krume. Dazu kommt, dass man Sauerteig auch sehr genau pflegen muss, er ist besonders sensibel – und ist deshalb immer so schnell eingeschnappt. Weil bei uns die Qualität im Vordergrund steht, verzeihen wir ihm das aber gerne.

AROMA

Brot kann ein echter Heißsporn sein. Dann dreht es so richtig auf. Also im Backofen. Bis zu 280 Grad Celsius dürfen es dann gerne sein. Und zwar so lange, bis es schön dunkel gebacken ist. Dabei geht's aber nicht um den Teint, sondern um den Geschmack. Denn nur dunkles Brot hat eine kräftige, aromatische Kruste – und die macht immerhin 80 Prozent des Gesamtaromas eines Brotes aus. Ist also superwichtig. Deshalb soll das Brot ruhig mal aufgebracht sein – wir geben ihm gerne die Zeit, im Ofen Dampf abzulassen.

SAUER

HITZIG

DIE BROTF



Es wirkt so unschuldig, wie es zu
Das Brot. Dabei kann es, wenn es ma
Wir verraten euch, was passiert,
oder andere dunkle Momente hat.
seine Stimmung verfinstert, schn
In diesem Fall wurde es näm

INSTERNIS



Häuse in seinem Körbchen liegt.
al schwarz sieht, auch ganz anders ...
wenn es sauer ist, hitzig reagiert
Aber keine Sorge: Auch wenn sich
necken tut es trotzdem supergut.
lich nur mit Sepia gebacken.

GESCHMACK

Brot ist ein richtiger Faulpelz. Ständig braucht es eine Auszeit und muss sich ausruhen. Unser Brot nennt es Teigruhe ... Und die kann manchmal eine ganze Nacht oder sogar länger dauern. Langweilig wird's ihm dabei aber trotzdem nicht. Denn während der Teigruhe macht der Teig alles andere als eine Pause: In dieser Zeit spielen sich komplexe Prozesse ab, die dafür sorgen, dass er am Ende so viel Aroma und unzählige Geschmacksstoffe entwickelt hat. Ein Faulpelz also, der bei näherem Betrachten aber doch ganz gut in Form ist.

NATÜRLICHKEIT

Mehl, Wasser, Salz. Und sonst nichts. Geht es um seine Zutaten, ist unser Brot mitunter ziemlich anspruchslos. Oder vielleicht besser gesagt: genügsam. Denn auf den ganzen Bling-Bling und das viele Chichi mit irgendwelchen Zusatzstoffen steht es gar nicht. Klar, es lässt sich gerne mal mit einem köstlichen Belag zur Brotzeit aufbrezeln. Es schmeckt aber mindestens genauso gut mit ein bisschen Butter und reichlich Schnittlauch. Oder einfach pur. Vor allem, wenn es gerade frisch aus dem Ofen kommt.

TRÄGE SIMPEL

NENN IHN EINFACH HERMANN

Ein Leberkäse, der keiner sein will. Ein Fleischer, der Pilze züchtet und für fleischfreie Tage plädiert. Klingt nach einer Erfindung, ist aber eine wahre Geschichte, die sich so gerade im Mühlviertel zuträgt...

Die Welt ändert sich. Und manchmal auch zum Positiven. In dieser Geschichte beginnt der Weg in eine bessere Zukunft in Ulrichsberg im malerischen Mühlviertel. Seit Generationen lebt die Familie Neuburger hier. Umgeben von Wäldern und Wiesen, berühmt geworden mit einem Leberkäse, der partout keiner sein will. Jeder Österreicher kennt den inzwischen legendären Werbeslogan. Ungewöhnlich war das damals in den 80ern, als Hermann Neuburger alles auf eine einzige Karte setzte. Auf das Leberkäse Rezept seines Vaters nämlich. Und auf Geschmack und Qualität statt auf Restverwertung wie alle anderen. Seitdem gilt er als sturer Kopf in der Branche, der unbeirrt und eigenwillig seine Ziele verfolgt. Was er mit seinem neuesten Meisterstreich bestätigt. Indem er die Lust auf Fleisch mit der Lust auf Fleischloses paart. Und dem Neuburger jetzt Hermann zur Seite stellt.

Schon lange haben ihm, dem gelernten Fleischer, der ausufernde Fleischkonsum, die industrielle Tierhaltung und steigende Ressourcenverschwendung Kopfzerbrechen bereitet. Er hat gewusst, dass er etwas dagegen tun muss und will. Dass er Verantwortung übernehmen und eine Alternative finden möchte. „Zweimal die Woche ist genug“, sagt Neuburger nun seinen Kunden, um sie von fleischfreien Tagen zu überzeugen. Als Leberkäse-König wohlgermerkt. Auf den ersten Blick

eine kleine Sensation, auf den zweiten nur konsequent für jemanden wie ihn, der gerne weiter und anders denkt. Jahrelang hat er recherchiert und experimentiert, hat vieles versucht und ist weit gereist, um einen perfekten Ersatz für Fleisch zu finden. Eine pflanzliche Alternative, die alle Neuburger-Ansprüche erfüllt, die bislang auf diesem Terrain als unvereinbar galten: intensiver Geschmack, bissfeste Konsistenz, umweltschonend und ohne Zusatzstoffe, E-Nummern oder Aromen.

Die üblichen Fleischimitate aus Seitan, Soja oder Erbsenprotein entsprachen so gar nicht Neuburgers Vorstellungen. Zu viel Fett, zu viel Salz, zu viel Chemie, schlichtweg gesundheitlich oder ökologisch bedenklich. Überzeugt hat ihn schließlich Pleurotus eryngii, der Kräuterseitling, ein edler, in Österreich wenig verbreiteter Speisepilz. Und überzeugt hat Hermann Neuburger mit seiner Idee auch seinen Sohn und Nachfolger Thomas, der nun mit ihm zusammen die fleischlosere Zukunft gestaltet. Eine schöne Vater-Sohn-Geschichte – mit einem Pilz als Leitmotiv. Seit knapp zwei Jahren wachsen bei den Neuburgers in Ulrichsberg Schwammerl in eigener Zucht, großem Stil und ausschließlich in Bio-Qualität. Vater und Sohn haben viel Zeit und Geld in die Zucht und Verarbeitung der Pilze investiert. Rund 40 Millionen Euro haben sie in die acht Schwammerlzucht-hallen gesteckt. Aus voller Überzeugung und

um unabhängig und sicher zu sein, was drin ist in „Hermann Fleischlos“, kurz Hermann, so der Name der neuen Produktlinie. Alle Pilze werden handgepflückt, gewaschen, geschnitten und mit Reis, Pflanzenöl und ein wenig Eiweiß zu Gyros, Bratwürstchen und Bratstreifen verarbeitet. Für Vegetarier, die zwar auf Fleisch verzichten wollen, mit Kichererbsen und Tofu allein aber nicht glücklich werden. Und für Fleischtiger, die endlich einen adäquaten Ersatz haben. Mit Hermann zeigt die Familie Neuburger deutlich, welche Richtung das Unternehmen eingeschlagen hat. Und dass man einfach ein gutes Rezept braucht, um die Welt ein bisschen besser zu machen. Manchmal sogar nur ein Pilzrezept...



TEAM AUER AT LUNCH

Immer dienstags isst das Team Auer gemeinsam mit Martin und Barbara. Erst letztens am Menüplan: Neuburger und Hermann Fleischlos. Es hat geschmeckt. Übriggeblieben ist nämlich: nix.



FAMILY BUSINESS

Sohn Thomas und Vater Hermann (rechts oben) sind echte Pilzköpfe. Den Kräuterseitling verarbeiten sie zu fleischlosen Produkten, die nicht nur Vegetariern schmecken.

GLÜCK IST ZUM TEILEN DA. UND BROT AUCH.



ALTBÜRGERMEISTER
ALFRED STINGL

Glück ist zum Teilen da, findet Alfred Stingl. Brot auch, finden wir. Seit vielen Jahren hilft der Altbürgermeister mit der Aktion „Von Mensch zu Mensch“ Grazern in Not. Und Martin Auer unterstützt ihn dabei – mit Brot von gestern, das bei uns noch lange nicht ausgedient hat.

Mit Brot von gestern kann man allerhand Gutes anstellen. Man kann seine Brotscheiben zum Beispiel tosten und als Snack mit in die Arbeit nehmen. Oder einen Brotauflauf mit viel Käse backen. Und gleichzeitig kann man auch etwas für hilfsbedürftige Menschen tun. Denn bei PANE, dem Shop in der Mariahilferstraße, verkauft Martin Auer Brot zum halben Preis und spendet den gesamten Erlös für wohltätige Zwecke. Das ist nämlich das Schöne am Brot: dass man es teilen kann.

Schon seit fünf Jahren können so verschiedenste Projekte und Vereine unterstützt werden. Auch dank der vielen ehrenamtlichen Helfer. Wie Jovanka und Ingrid. Ohne die PANE nicht dasselbe wäre. Auch Freunde, Bekannte und viele Mitarbeiter packen mit an – regelmäßig gehört auch Alfred Stingl dazu. Fast genau zwei Jahrzehnte lang war er Grazer Bürgermeister. Noch heute ist er so etwas wie die gute Seele von Graz. Niemand setzt sich so sehr für die Grazer und ihre Anliegen ein wie er. Deshalb war auch klar, dass er der Öffentlichkeit nach seiner letzten Amtszeit erhalten bleiben muss – als Gesicht und Stimme der Aktion „Von Mensch zu Mensch“. Und an genau diese fließt ein Teil der Einnahmen von PANE.

MARTIN AUER - Wir haben bei PANE relativ schnell gemerkt, wie schwer es ist, herauszufinden, wofür und wie man das Geld am sinnvollsten einsetzt. Da sind Maßnahmen wie ‚Von Mensch zu Mensch‘ unglaublich wertvoll. Vor allem wenn man weiß, wie sorgfältig dort mit Spenden umgegangen wird.

ALFRED STINGL - Ich erinnere mich noch daran, dass du bei unserem ersten Gespräch danach gefragt hast, wie die soziale Situation in Graz ist. Da hat man deine Empathie gleich gespürt.

MARTIN AUER - Es ist einfach schön, wenn man helfen kann. Wenn man denen etwas geben kann, die nicht viel haben. Tro tzedem ist es immer wieder erstaunlich, welche Opfer du

dafür bringst: deine Zeit, du hast dabei sicher auch mal Kummer und Sorgen ...

ALFRED STINGL - Da muss ich widersprechen: Für mich ist das kein Opfer. In gewisser Hinsicht gibt das Helfen dem Leben nämlich auch einen Sinn.

Und die Grazer nehmen die Hilfe gerne an. Allein im ersten Jahr bei „Von Mensch zu Mensch“, das war 2004, gab es 224 Anliegen. Seither werden es stetig mehr. Heute sind es schon fast eintausend Fälle, in denen Alfred Stingl jährlich vermittelt. Oft geht es um die Themen Soziales und Gesundheit sowie Behindertenhilfe, Wohnen und Arbeit kommen gleich danach. Jede einzelne Person wird vom Altbürgermeister persönlich angerufen, allen wird geholfen.

Das kann in Form von Geld sein oder weil Alfred Stingl die richtige Ansprechperson kennt. Manche suchen auch einfach nur jemanden, der ihnen eine Weile zuhört. Und auch dann sind sie bei Alfred Stingl richtig. Als Zuhörer ist er nämlich fast so gut wie als Verkäufer bei PANE, wo er übrigens spätestens im Dezember wieder anzutreffen sein wird – rechtzeitig zum 70. Jahrestag der Menschenrechte. Die sind nämlich am 10. Dezember 1948 in Paris verkündet worden. Das passt gut, schließlich ist PANE auch ein Zeichen gegen die Wegwerfgesellschaft und für eines der elementarsten Rechte überhaupt, das Recht auf Nahrung. Und das fängt eben manchmal mit einer Scheibe Brot an.



VON MENSCH ZU MENSCH: MARTIN AUER UNTERSTÜTZT ALFRED STINGLS SOZIALAKTION FÜR GRAZER.



MIT GUTEM BROT VON GESTERN GUTES TUN: PANE, UNSER WOHLTÄTIGER SHOP IN DER MARIAHILFERSTRASSE.

BROT MAL ANDERS

BIO KEINMEHLBROT

Hier muss man das Mehl nicht suchen. Denn es ist gar keines drinnen. Dafür umso mehr andere tolle Sachen: Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskernsprossen, Chiasamen, Flohsamenschalen, Meersalz, Olivenöl und ein kleiner Schuss Ahornsirup.

SWEET!





BIO SPROSSENBROT

Schweden im 19. Jahrhundert: Pehr Henrik Ling, Begründer der Heilgymnastik, erfindet die Sprossenwand. Bis zu 2,60 Meter hoch fällt sie aus, mit neun bis 16 Sprossen. Wie viele Sprossen in unserem Brot sind, haben wir noch nie gezählt. Das wären einfach zu viele. Nämlich Dinkel- und Roggensprossen. Mmmh... ..

SAFTIG!

THANN



**HOF
BEI STRADEN**

Manchmal braucht auch das Schwein mal Schwein. Für die ungarischen Wollschweine, von denen es in den 70er-Jahren nicht einmal mehr 200 gab, war die Familie Krispel so ein Glücksbringer. Ohne sie würde es die Tiere heute vielleicht gar nicht mehr geben. Und so kommt es, dass die Winzerfamilie jetzt eben nicht mehr nur für ihre feinen Weine, sondern auch für die niedlichen Schweine berühmt ist.

KRISPIC



STEFAN KRISPEL HAT DEN BETRIEB 2015 VON SEINEM PAPA TONI ÜBERNOMMEN. AUCH WENN ER VIEL ZU TUN HAT, SEINE SCHWEINE STREICHELT ER IMMER NOCH SELBST.



DAS GENUSSGUT KRISPEL IST EINEN BESUCH WERT. AM BESTEN MIT ÜBERNACHTUNG VOR ORT, DAMIT MAN AUCH VOM BERÜHMTESTEN WEIN KOSTEN KANN.

Im Jahr 1999, als allen ganz bange war, weil keiner so recht wusste, ob unsere Videorekorder die Jahrtausendwende überleben würden, quälten das Wollschwein ganz andere Sorgen. Die bayrische „Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen“ hatte sie da nämlich gerade zur „Gefährdeten Nutztierart des Jahres“ erklärt. Dabei galten die Mangalitza, wie sie auch genannt werden, nicht einmal einhundert Jahre davor noch als die Superstars unter den Schweinen. Allein in Ungarn, ihrem Herkunftsland, soll es mehrere Millionen Tiere gegeben haben. Und selbst Kaiser Franz Joseph züchtete sie angeblich mit großer Leidenschaft. Dann waren sie plötzlich verschwunden, verdrängt von moderneren Artgenossen, sogar vom Aussterben bedroht. Eine echte Schweinerei! Das dachte sich auch Toni Krispel, als er durch Zufall ein seltenes Stück Speck vom Wollschwein gekostet hatte.

„Am Anfang haben wir das mit den Wollschweinen nur nebenher gemacht. Heute sind sie bei uns am Hof die Stars.“

STEFAN KRISPEL

Der besondere Geschmack (eher cremig, etwas nussig) und die hohe Qualität überzeugten ihn und so beschloss er, dem Wollschwein ein neues Zuhause zu geben. 18 Jahre ist das jetzt her und noch immer fühlen sich die Schweine bei ihm – am Genussgut Krispel im südsteirischen Hof bei Straden – sauwohl. Krispel, den Namen kennt man eigentlich von Qualitätsweinen und einem der besten Heurigen im ganzen Land, wie der Restaurantführer Falstaff findet. Dabei sei das mit den Wollschweinen, erzählt Stefan Krispel, der den Betrieb und damit auch die Tiere 2015 von seinem Papa Toni übernommen hat, anfangs mit vier bis fünf Schweinen eher nebenher gelaufen.

Erst mit dem „Neusetzer“ habe sich das geändert. Der Neusetzer – Neusetz ist die genaue Adresse der Familie Krispel – ist ein im Basalttrog gereifter, hellweißer Rückenspeck vom Wollschwein. Oder auch: das Paradeprodukt. Mindestens fünf Zentimeter dick, rechteckig, mit Salz und Gewürzen veredelt, über viele Monate gereift, einzigartig. Dazu muss man vielleicht wissen: Mangalitza sind berühmt für ihren Fettanteil von bis zu 70 Prozent. Daher kommt auch ihr Name, nämlich von „Mongolitza“ (walzenförmig) beziehungsweise vom serbokroatischen „Mangulica“ (leicht fett werdend). Wenn man sie also als fett bezeichnet, ist das gar nicht weiter schlimm. Sie sind es wirklich. Und das war der Grund, warum sie ab Mitte des 20. Jahrhunderts geschmäht wurden. Damals begann sich die Ernährungsweise zu ändern, die Leute verlangten mehr und mehr nach magerem Fleisch. Auch der Industrie gefiel dieses Umdenken und so setzte sie fortan auf Rassen, die mehr Fleisch und weniger Fett ansetzten. Schon bald hatte das rosarote Hausschwein den Platz des alten Mangalitza eingenommen. Heute, wo man endlich wieder genießen darf, wo Herkunft und Qualität wieder mehr geschätzt werden, bekommt das Wollschwein eine zweite Chance.



IM GUTSHEURIGEN WERDEN ALLERLEI SPEZIALITÄTEN SERVIERT. NATÜRLICH VON HAND GEMACHT.





IM BASALTTROG GEREIFT:
DER „NEUSETZER“.



Deshalb leben am Genussgut in Straden statt einer Handvoll Tiere jetzt an die 120. 18 Monate, dreimal länger als bei anderen Zuchtschweinen, werden sie aufgezüchtet. Mit genügend Freilauffläche und Futter aus der Region. Dass das ganze Tier verwertet wird, ist hier ebenfalls eine Selbstverständlichkeit. Und so hat die Familie Krispel, übrigens der größte Züchter Österreichs, nicht mehr nur ein Weingut, sondern auch ein Schweingut. Apropos Wein: Der spielt keine unwesentliche Rolle, hat 1988 ja alles mit ihm begonnen. Unter Stefan Krispel ist die Anbaufläche von zwölf auf sechzig Hektar Weingarten gewachsen. Unglaubliche 440.000 Flaschen Wein verkauft das Familienunternehmen Krispel pro Jahr. Und das alles, während sich gleichzeitig auch die Wollschweine stetig vermehrt haben. Da war es sicher kein Nachteil, dass die Tiere sehr unkompliziert und pflegeleicht sind. Gutmütig übrigens auch.

„Unsere Schweine sind echte Frischluftfanatiker und am liebsten sogar im Winter draußen.“

STEFAN KRISPEL

Davon kann man sich bei Führungen durch das Weingut und zum Stall selbst überzeugen. Die Mangalitza lassen sich sofort und von jedem streicheln, was lustig ist, weil sie ein ungewöhnliches Haarkleid mit Unterwolle und lockigen Borsten haben. Spätestens dann gibt es auch niemanden mehr, der sie nicht süß findet. Da kann sogar „Babe“ einpacken. Und das ist auch gut so. Denn noch immer gelten sie als vom Aussterben bedroht, da kommt es auf jeden neuen Fan an. Im Nachhinein betrachtet also wirklich Glück, dass die Krispels sie wiederentdeckt haben. Oder in anderen Worten: Da hat das Mangalitza echt Schwein gehabt.

GENUSSGUT KRISPEL

Neusetz 29, 8345 Hof bei Straden

Für Informationen zum Genussgut, für Reservierungen und Wollschwein-Führungen am besten auf www.krispel.at nachschauen. Oink. Oink.

Es wird früh dunkel und spät hell. Kalt ist es auch. Trotzdem können wir ihn nicht mehr erwarten: den Winter. Er ist die gemütlichste aller Jahreszeiten und es gibt Lebkuchen. Das ist aber nicht alles, was wir an ihm lieben. Auch unsere neuen Verpackungen gehören dazu. Aber der Reihe nach ... Vier Gründe, um sich auf den Winter in Graz zu freuen.

Heuer holen auch wir die Wintersachen raus. Denn bald kriegen unsere Verpackungen – für Kaffee, Kuchen und auch Gebäck – ein neues Gewand. Und zwar mit den vielen lieben Illustrationen, die man schon auf dieser Seite sieht. Ein Vorgeschmack auf die für uns schönste Zeit des Jahres. So winterlich eingepackt ist man dann auch stets gut gerüstet für einen Spaziergang durch die Stadt. Ja, sogar im Schnee.

DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES



ADVENT, ADVENT

Oft kommt es einem vor, als würde der Winter in Graz immer besonders lange dauern. Die Adventzeit ist, so scheint es, aber jedes Mal viel zu kurz. Umso mehr sollte man sie heuer einmal genießen. Zum Beispiel mit süßem Punsch am Adventmarkt und einer Fahrt in der Adventbim, die einen ganz nostalgisch werden lässt ... Oh, und unbedingt auch mit ein paar Runden im Riesenrad am Mariahilferplatz. La La Lend!

ALLES MUSS RAUS

Zugegeben: Bei Minusgraden ins Freie zu gehen, das kostet immer ein bisschen Überwindung. Es zahlt sich aber aus. Im Winter ist Graz nämlich ein echtes Paradies für Sportler. Langlaufen in Thal, Skifahren in Eggersdorf, Rodeln am Schöckl ... Und wenn der Schnee mal wieder auf sich warten lässt, eines geht garantiert immer: und zwar gemütliches Eislaufen mitten in der Stadt, nämlich am Karmeliterplatz.

GEMEINSAM STATT EINSAM

Im Sommer sind alle gern in der Welt unterwegs. Im Winter freut man sich, wenn man – natürlich nach dem Eislaufen – mal daheim ist. Darum ist Winter auch die Zeit, die man gut gemeinsam verbringen kann. Beim Fernsehabend oder Keksebacken. Auch wir werfen dann den Ofen an, etwa für unsere Vanillekipferl. Jedes handgemacht am Dietrichsteinplatz. Selbst wenn es draußen kalt ist, wird einem so stets warm ums Herz.



ENDE GUT, ALL GUT.



Ein Frühstück auf der Milchstraße beinhaltet ab sofort auch frisches Brot.

Im Weltraum hat man es, obwohl man ja schwerelos ist, echt nicht leicht. So mussten Astronauten bisher auf Brot verzichten. Weil das zu sehr krümelt und die Krümel dann, wegen dieser lästigen Schwerelosigkeit, überall sind. Also wirklich über-all. Sie schweben sogar in Geräte und richten dort erheblichen Schaden an. Als zwei NASA-Astronauten in den 60er-Jahren Sandwiches an Bord geschmuggelt hatten, konnte Schlimmeres gerade noch verhindert werden. Daraufhin wurde Brot verboten. Glücklicherweise hatte das Bremer Start-up-Unternehmen „Bake in Space“ Mitleid und entwickelte einen Brotteig, der nicht krümelt. Einen passenden Weltraumofen haben sie gleich miterfunden. Houston, wir haben kein Problem.



AUSSEN HUI, INNEN HUI

Die dunklen Geheimnisse des Brotes sind gelüftet (Seiten 18/19). Eine Frage bleibt aber: Wie schaut es eigentlich innen aus? Dank Sepia genauso wie außen. Oder: Wie ein echtes „Schwarzbrot“ eben.

SAUBERE SACHE

ODER: BAKE NO MISTAKE II

Bevor der heute bekannte Radiergummi erfunden wurde, verwendeten die Leute Brot, um Fehler auszura-dieren – nachzulesen in unserer letzten Ausgabe. Seither hat sich einiges getan. Stellt sich nämlich raus: Als die weltberühmten Fresken von Michelangelo in der Sixtinischen Kapelle 1625 restauriert wurden, hat man sie zuerst gründlich gereinigt ... Einmal dürft ihr raten, womit. :-)

Ein Brot von Welt

Emmanuel Macron weiß, wie er seine Landsleute bei der Stange hält: mit dem Baguette. Das müsse *s'il vous plaît* in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO aufgenommen werden, findet der französische Präsident. Dort tummeln sich schon allerhand Bräuche und Traditionen, die es zu erhalten gilt. Seit neuestem etwa auch die hohe Kunst der Pizzaioli, der Pizzabäcker Neapels. Und das brachte die Franzosen wohl auf die Idee mit ihrem Nationalgericht. Übrigens nicht das erste Mal, dass es Frankreich Italien gleichtut. Wer erinnert sich nicht an die Fußball-Weltmeisterschaft 2006, als zuerst die Italiener und dann die Franzosen ins Finale eingezogen sind? Damals mit dem damals besseren Ende für unsere Nachbarn.

Wir wünschen Monsieur Macron trotzdem: Bonne chance!



KRISENHERD ENGLAND

Was im Sommer 1666 wirklich in London passiert ist.

Im England des 17. Jahrhunderts lebte man gefährlich. Gerade erst hatte die Pest London heimgesucht und schon stand die ganze Stadt in Flammen. Was war passiert? Ausgerechnet ein Bäcker, nämlich Thomas Farriner, hatte wohl die Glut in seinem Backofen übersehen, als er abends nach Hause ging. Das passierte den Leuten damals ständig, sein Pech war aber: Gerade dieser Sommer war besonders heiß

und trocken und dann wehte auch noch ein warmer Südwestwind. 400 Straßen und mehr als 13.000 Gebäude, darunter auch die St. Paul's Cathedral, wurden im „Großen Brand von London“ zerstört. Erst nach drei Tagen waren die Löscheversuche erfolgreich. Und Farriner? Baute seine Bäckerei wieder auf, nachdem er zuvor jemand anderem die Schuld in die Schuhe schob. Nicht die feine englische Art, finden wir.

JOIN OUR TEAM

Mal ganz ehrlich: Was ist schöner als seine Brötchen mit Brot zu verdienen? Na, mit den Kollegen Kaffee trinken natürlich! Und wir bei Martin Auer sind auf der Suche nach neuen Kollegen, die unsere Liebe zum Cappuccino teilen. Was wir noch bieten: Spaß bei der Arbeit, eine familiäre Atmosphäre und immer frisches Brot. Willst du mit uns gemeinsam die Welt roggen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf an welcome@martinauer.at



IMPRESSUM: Herausgeber und inhaltliche Verantwortlichkeit: Auer Brot GmbH, Dietrichsteinalplatz 15, 8010 Graz, Austria. www.martinauer.at · Designed with passion by moodley brand identity. www.moodley.at · Fotografie: Alex Krischner: Cover, S. 8-11, 22-25, Michael Königshofer S. 2-3, 12, 14-17, 35, Lupi Spuma S. 4-7, Archivmaterial Der Grazer S. 13, Marion Luttenberger S. 18-19, 34, Elisabeth Mörz S. 20, 24-26, Pressematerial Hermann Fleischos S. 21, Pressematerial Weingut Krispiel S. 29-31, Unsplash/Eduard Millitaru S. 34 · Illustrationen: Elisabeth Schagerl S. 26-27, Shutterstock/Alexblacksea S. 28, Lektorat: moodley brand identity · 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 2018

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.

AUER
MARTIN AUER

Dietrichsteinplatz 13 • 8010 Graz • feedback@martinauer.at • www.martinauer.at

bio
reine Natur