

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #139 Brot fängt mit Boden an | Georg Öfferl & Lukas Uhl

Wie wir angefangen haben, sind wir mit einer Brotkiste hineingefahren.  
Die Hände hat nur zusammengefallen und ich dachte, das gibt es nicht.  
Ob das was wird?  
Mittlerweile muss man sagen, verarbeiten wir 550 Tonnen Weizen.  
Ich bin nicht gewachsen.  
Das macht auch Freude, weil wir quasi mehr Weizen abnehmen.  
Dass der mehr gesunder Boden wird bewirtschaftet eigentlich.  
Wir essen über 50 Kilo Brot pro Kopf pro Jahr.  
Das ist eigentlich echt viel.  
Und da sollen wir schon genau hinschauen, woher die Sachen kommen.  
Natürlich kostet es mehr, dann hat es vielleicht auch andere Werte.  
Und die Essen ist wirklich bis zum letzten Bissen.  
Und dann wird er nichts mehr weg.  
Wenn du im Landwirt ein Pferd zuhören wirst und deinen ganzen Partner,  
kannst du das Brot noch nicht mehr um 3 Euro das Kilo verkaufen.  
Das geht sich halt nicht aus.  
Mittlerweile ist so, dass 85% des Brotes in den Supermärkten gekauft wird  
und näher in den Bäckereien.  
Meistens, wenn ein Produkt mehr Zeit kriegt in der Herstellung,  
ist es meistens bekömmlicher.  
Und schmeckt er besser.  
Hallo und herzlich willkommen zum Bordcast.  
Wer nichts weiß, muss alles essen.  
Der Bordcast von Landschaft, Leben, Falsche.  
Dass du heute wieder mit dabei bist  
und mit dabei bist,  
weil ich da wieder mal sehr junge Burschen bei mir sitzen habe.  
Was nie so oft ist,  
nämlich die, die was nämlich so drauf haben.  
Gerade im Brotbereich und im Backbereich.  
Die nächste Generation würde ich mal sagen.  
Und vor allem sehr innovativ.  
Und ja, in aller Munde in Wien würde ich meinen,  
Öffel ist halt bei mir, der Lukas und der Georg.  
Ich freue mich voll, das ist das als Falsche.  
Ja, mich freuen Sie auch.  
Danke für den Einlad.  
Es ist echt so, wenn man jetzt in Wien ist,  
vielleicht wo man jetzt in den anderen Bundesländern daheim ist,  
sagt dann, das ist vielleicht noch gar nicht zu viel in Wien.  
Ich glaube, es gibt niemanden mehr, der was euch nie kennt,  
was mir eigentlich voll freit,  
weil gerade, wie wir das Brot recherchiert haben,

haben wir natürlich gesehen, es gibt so quasi die jungen Wilden.  
Und da kehrt sie auf jeden Fall dazu.  
Und es ist einfach voll gut,  
wo man eigentlich in so einen alten Gewerbe, wie jetzt beim Brot,  
wieder einfach ein bisschen ein junger Schwung einekommt  
und das Neiste ist, dass alle Lust auf Brot kriegen.  
Wir essen nämlich relativ viel Brot.  
Wir essen über 50 Kilo Brot pro Kopf pro Jahr.  
Das ist eigentlich echt viel.  
Und da sollen wir schon mal genau hinschauen,  
woher die Sachen kommen.  
Und das gefällt mir bei euch voll, dass man eigentlich genau weiß,  
wo die Dinge herkommen, also bis auf dem Ocker,  
auf das werden wir heute noch eingehen.  
Aber vorab vielleicht, Georg, magst du uns ein bisschen erzählen,  
die Geschichte von Öffel bzw. wo ihr auch daheim seid?  
Sie seid jetzt im Beinviertel eigentlich ursprünglich.  
Also wir sind aus dem Beinviertel.  
Gavic ist bei Lande Dair.  
Wir sind ein Familienunternehmen,  
ein sehr familiär aufgestellt.  
Unsere Unternehmen gibt es seit 1980.  
Das hat mein Opa quasi übernommen  
von seinen damaligen Lehrherren,  
vom Herrn Barscher.  
Dann hat es meine Mutter notgetrunken,  
in 1998 übernommen.  
Weil mein Großvater deutlich verunglückt ist  
und die hat das noch quasi übernommen  
und hat es dann aus Kreislauere und Bäckerei weitergeführt.  
Und seit 2015-16 haben wir das quasi übernommen.  
Ich habe dann im Bäckermeistern noch gemacht.  
Wie bist du auf dieses Thema?  
Ihr seht, du bist ja vorher quasi, du hast Wirtschaft studiert.  
Nein, ich war früher sehr sportlich.  
Jetzt sieht man es vielleicht immer so.  
Ich bin dann quasi über ein Sport,  
über die Ernährung aufs Dinkelbrot poppen,  
und habe mich dann eigentlich beschäftigt.  
Was ist gut für ein Sportler?  
Was ist nicht so gut?  
Ich habe dann, wie gesagt, die ersten Dinkelsade-Brote gemacht.  
Die haben geschmeckt.

Und dann über ein Sport ist die Leidenschaft entfacht worden.  
Wie gesagt, ich wollte früher das nie übernehmen,  
weil meine Mutter hat es nicht einfach gehabt.  
Ich habe dann mit Bäckerei und Kreislaure gearbeitet.  
Es gibt ja das Bäckersterben und das Kreislersterben,  
und ich habe mich eigentlich immer davon abgeraten,  
dass ich das übernahm.  
Aber dann über ein Sport, dann über die eigene Rezepte,  
ist dann irgendwie die Leidenschaft entfacht worden.  
Und so haben wir dann angefangen.  
In Bäckermeister, ich habe jetzt in Hamburg gekommen,  
und habe zu Mutter gesagt, ich mache jetzt in Bäckermeister in Wels.  
Und sie hat sich nachgedacht,  
weil ich früher so ein Wartolodrio war.  
Und sie hat mit denen nicht gerechnet,  
dass ich da wirklich so hartnäckig bin.  
Das voll durchziegst?  
Ja, das hat sie nicht gerechnet.  
Mir selber habe ich auch nicht damit gerechnet,  
dass das wirklich so gut reingeht.  
Du hast einmal angefangen zu balken und so weiter,  
bis darauf ging mir das auch gut, die Sachen entstehen lassen  
und dann in Bäckermeister gemacht.  
Ja, und dann habe ich in Bäckermeister gemacht,  
dann bin ich heimgegangen  
und habe dann die ersten Bruderrezepte auch entwickelt.  
Und ja, erstens haben sie dann besser geschmeckt.  
Das ist auch der Bruder,  
weil meine Mutter ist die Generation Paktmischungen.  
Und es war halt früher für meine Mutter halt einfacher,  
indem sie halt die Fertigmischungen verwendet hat,  
weil sie dann ganz einfach das Sortiment verbraut hat können.  
Und ich wollte das halt ganz einfach nicht,  
ich wollte nicht abhängig sein.  
Ich wollte dann wissen, was drin ist.  
Das heißt, du hast eigentlich das breite Sortiment quasi wieder ein bisschen...  
Genau, ich habe es verschmeldet.  
Ich habe die ganzen Brotsorten, die es gehabt hat,  
verschmeldet und habe mich dann wirklich auf die Sachen konzentriert.  
Auf die Brote und Kreislererei haben wir zwar immer nach wie vor ein ganz kleiner Bereich,  
also Zubrot, wie das bei uns heißt, aber wirklich auf nur mehr Brot.  
Ich habe dann noch versucht, dass wir Partner draußen finden.  
Das heißt, wir haben Bauern gesucht draußen, die mit uns mitmachen, ja.

## [Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / #139 Brot fängt mit Boden an | Georg Öfferl & Lukas Uhl

Und so irgendwie haben wir da halt angefangen.

Ja, da wirklich die auf die Suche zu machen und ein paar Ausfinden.

Genau.

Und ihr wisst auch wirklich, wo das Getreide quasi herkommt und wie das produziert wird, was in eichern Brot drin steckt.

Lukas, du bist der Cousin von Georg

und hast auch in Bäcker und Müllermeister gemacht.

Wie hat sie das dann gegeben?

Ich habe es gemeinsam mit Fussball gespielt quasi.

Kurz Brot war es, du steigst ja ein.

Ja, der Gegner, der schon dazu hat, er hat angefangen,

die ersten Brotrezepte zu entwickeln

und hat eigentlich nur freite Kostümer die Brote eigentlich in Wien verkauft.

Und da hat er immer zu mir gesagt nach dem Training am Donnerstag geht,

ich fahre mir jetzt in die Boxstürme, weil wir natürlich ein bisschen mit.

Und ich war halt vorher, ich habe Maschinenpaar gemacht,

ich habe eigentlich ja vom Bäcker Handwerk überhaupt keine Ahnung gehabt

und habe da immer ein bisschen gewissen.

Und dann hat er irgendwann gesagt, was ist?

Komm zu mir, machen wir das gescheitend und ich habe gesagt,

ja, ich mache mir das auch und mache mir das halt auch.

Ich bin dann in den Alt gefahren am Mittag, habe Fristlers geöffnet

und bin am Sonntag auf der Nacht eigentlich in der Boxsturm gestanden.

Ohne jegliche Vorkenntnisse habe ich wirklich ganz von der Picke auf angefangen.

Ich habe gar nichts gewusst und ich habe auch viele Fragen gemessen.

Ich glaube, die zu allen gesehen haben das manchmal verflucht.

Aber ich habe viele Fragen gemessen.

Und dann war dann auch, nach einem Jahr, nachdem ich in der Firma war,

habe ich im Bäckermeister und im Müllermeister in Wösen auch gemacht.

Natürlich auch, dass ich das noch habe, dass ich das auch natürlich habe.

Ja, und du hattest am Anfang auch nicht klarkommen können.

Also Bewerbungsgespräch, wenn wir hinten im Garten sind,

dann sind wir gesessen.

Sie wollte zu wenig ausreden.

Ja, sie wollte zu mehr ausreden.

Und dann wollte sie, dass die Ausredner gesagt haben,

ob sie das wirklich antun.

Und dann habe ich gesagt, ja, dann werden die Mädels aber nicht begeistert sein.

Nach der Weit, sechs Tag die Woche.

Und ja, sie hat sich etwas versucht zum Ausreden.

Aber das haben wir beschlossen und...

Da spürten wir, es wurde jetzt das Anfang.

Genau.

Es hat euch keine zurückhalten können.  
Wahrscheinlich ist genau das auch immer das, was Großes entstehen kann.  
Ja, oder die Mutti selbst.  
Die hat sich auch nach dem Anfang, wie wir angefangen haben,  
mit einer Brotkiste hineingefahren.  
Und die Mutti hat sich gedacht, sie hat die Hände nur zusammenflogen.  
Und dann hat sie gedacht, das gibt es nicht.  
Hoffentlich wird das gut einmal weh.  
Ob das was wird, ja.  
Und dann freut man sich halt.  
Ja, dann haben wir das erste Mal 20 Brote.  
Und dann...  
Man errechnet, darf man das nicht.  
Aber wir haben Freit gehabt.  
Ja, weil die Püllerin am Kutsch gemurkt.  
Wir sind da hingekommen.  
Und wir haben sich nicht gedacht, das gibt es nicht.  
Also die haben uns das erklärt, wie man verkauft.  
Aber wir selber, ja, ich war in der Box zum Abend verkauft,  
nicht viel zu tun.  
Und was die abkommt, Beratung und und und.  
Und wir haben dann...  
Teilweise haben wir es heute noch nicht realisiert,  
dass wir ein paar Filialen haben.  
Und Mutti einer kommt, die versteht das auch bis heute nicht.  
Was wir eigentlich machen.  
Die Zuhörer und Zuhörerinnen sind ein bisschen abrunden.  
Es ist quasi, hab ich jetzt gesagt,  
Gowic, das wird nicht nur unser Markt sein,  
sondern wir schauen unseren anderen Markt auch noch.  
Ganz kurz auch dein Mama, das heißt mir im Vorgespräch auch,  
ist natürlich die Generation, die das Bitter erfahren hat,  
dass auf einmal Supermärkte entstehen.  
Und da fahren wir die Leute in Schaden,  
auch in diesen One-Stop-Shop quasi alles abholen.  
Natürlich auch Brot.  
Mittlerweile ist so das 85% des Brotes in den Supermärkten gekauft  
und näherme in Bäckereien.  
Das heißt natürlich, das trifft viel, viel Bäcker.  
Das hat euch zu dem Zeitpunkt auch trafen.  
Wo habt ihr euch hier gedacht, wo ist euch ein Markt?  
Ja, also, man kann da gar etwas besser zuhören.  
Rombin.

Was uns grundsätzlich wichtig ist,  
wir wollen, warum aus meiner Vergabenschwecke kommen,  
oder weggängern.  
Wir sind da verwurzelt, wir kommen da her.  
Wir sind, sagen wir mal so, Landburschen.  
Oder ja, wie auch immer, Bauernburschen,  
sagen wir mal so.  
Und wir wollen auch schauen,  
dass die Wertschöpfung draußen bleibt.  
Deswegen tun wir sie das auch an.  
Am Anfang haben wir da im Wirtschaftsamt,  
wir haben sehr gedacht, was finden die eigentlich auf.  
Jetzt haben wir wieder getreides Worten teilweise abholen lassen  
und so weiter.  
Aber uns ist die Heimat sehr wichtig.  
Aber so wie wir das betrieben haben,  
dass wir das super produzieren wie das Supermarkt,  
das war dann, das ist dann halt nicht mehr gegangen.  
Und wir waren eigentlich mit dem Rücken zu waren  
und haben eigentlich nur einen Ausweg gehabt.  
Und dass man da halt Sachen einfach ändert.  
Und das war halt die Richtung, wie man sitzt.  
Dass man auf Qualität sitzt.  
Das heißt, wie macht sie es jetzt?  
Ich habe es euch immer grundsätzlich Bauern gesucht,  
die in eichener Gegend produzieren.  
Die dann in einer gewissen Weise,  
produziert es eigentlich nur biologisch,  
das heißt, die, was biologisch produzieren,  
habt ihr dann quasi alle Bauern mitgenommen  
und dass du keine anderen Kontrakte gemacht,  
Verträge gemacht, dass ihr das Haupt abnimmt,  
oder wie funktioniert das?  
Zum Teil, ja, also das ist natürlich entstanden  
und wächst da jetzt noch weiter.  
Natürlich, wenn man so ein Wachstum hat,  
braucht man natürlich auch die Partnerin,  
die was damit wachsen können.  
Aber das waren so Grundgedanke,  
wo wir gesagt haben eigentlich,  
weil, weil man Garwich kennt,  
wir sind da mitten eigentlich in einer Agrar-Landschaft,  
wo rundherum eigentlich das Getreide wächst.

Und wir als Bäckerei haben es eigentlich,  
es ist nicht geschwaggabt,  
man sagt, wir wollen eigentlich eine Biogetreide haben.  
Das ist, was da bei uns gewachsen ist  
dass du wirklich ein regionales,  
was quasi mit neben der Bäckerei wächst,  
der Getreide, was mögerigst.  
Und da haben wir eigentlich gesagt,  
wir müssen da schauen,  
dass wir da irgendwie zu dem kommen und da selber was zusammengehen.  
Und wir haben halt den Vorteil noch gehabt,  
dass wir angänglich bei  
einem größeren Gutshof in der Nähe arbeiten,  
also in Altprera,  
das ist circa 15 Kilometer von Garwich  
und die sind schon seit Ehe und Jehe  
eigentlich eine von den ersten Biolandwirtschaften.  
Du hast den Begriff Bionahne gegeben,  
das ist noch ungespritzt.  
Genau.  
Das ist ein Demeterbetrieb.  
Das weiß natürlich nicht ganz richtig,  
das ist immer ein biologischer Landwirtschaftsspritz,  
natürlich auch, aber halt  
ein chemisch-siditisches Plan zu schützen.  
Und die sind jetzt da,  
die sind ein Demeterbetrieb  
und du hast auch die Möglichkeiten gehabt,  
dass wir die Mengen beziehen können.  
Und da haben wir jetzt angefangen zu sagen,  
ich glaube, das erste, obnahmes,  
dass wir die Gelegenheit sind, glaube ich, kauft.  
Und wo wird das dann gemähen?  
Die wird wirklich das wiederkriegt,  
weil diese ist immer die Herausforderung.  
Genau, vor allem im Mühlenbereich,  
dann merkt man dann, okay,  
da gibt es ganz wenige nur mehr,  
weil das ist eine relativ zammgeschrumpfte Branche.  
Und da haben wir die Lisotik  
im Waldvierteln nachher gefunden.  
Die ist nach wie vor ein Familienbetrieb,  
das ist eine kleine Mühle.

Und das ist ja nicht so leicht,  
dass man dann sagt, okay,  
das habe ich über sie auch vermohlt.  
Und die hat dann gesagt,  
na sie, der attackt das auch.  
Das ist auch ein Demeterbetrieb,  
eine Demetamühle.  
Und sie hat gesagt, na das probieren wir halt aus  
und das ist dann eigentlich ins Renner gekommen.  
Ja, und mittlerweile muss man sagen,  
verarbeitet man,  
weiß ich gar nicht genau,  
550 Tonnen Weizen,  
das ist ihr so nicht gewachsener.  
Und das macht auch Freude,  
weil man natürlich weiß,  
also mit die richtigen Prinzipien,  
die was wir unterstützen.  
Also Bodengesundheit  
ist euch jetzt auch wichtig  
in dem Sinn und euch eine Bauernahme.  
Das ist das Commitment, das wir hier mitgenommen haben.  
Wir fangen da eigentlich  
vom Boden weg zum Denken an.  
Das heißt, bei uns ist es ja so,  
dass man wirklich sagt, okay,  
mit Beimau wird man zusammen.  
Der muss erstens einmal menschlicher zu uns passen  
und die Serbideologie muss auch haben.  
Also egal ob das jetzt da  
ist, das ist ja oft.  
Also das heißt jetzt nicht von Butter  
und Milch, was wir z.B. von Höfelmeier haben,  
das ist auch Familienbetrieb.  
Die sind auch zwei junge Burschen,  
die sind eigentlich ähnlich wie wir zwei.  
Und wenn man dann natürlich  
solche Instrukturen unterstützt,  
dann macht das natürlich mehr Spaß.  
Also wenn man den Partner,  
sag ich mal so, kennt  
und dann über längere Zeit  
zusammenarbeiten kann



und bei uns in der Region draußen auch was schafft,  
z.B. ja,  
dann nimmt man teilweise Landwirten mit  
und die kann man vielleicht auch überzeugen,  
dass die noch was machen für uns.  
Selbst in garbage, ja.  
Das heißt bei euch, wenn ihr jetzt ein Brot kauft,  
war sie eigentlich...  
Wir wissen z.B. das in dem Brotleib,  
also wir haben das noch herunterbrochen.  
Bei der Maram-Grüster wissen wir z.B.  
wir 2,4 Quadratmeter Boden  
für die nächste Generation  
für Ajo quasi erhalten.  
Also das wissen wir,  
2,4 Quadratmeter Getreidefläche  
brauchen wir für einen Leib Maram-Grüster.  
Ich weiß z.B. beim Dinkelbrot  
das 50 Pinien ein ganzes Jahr  
unterwegs sind und 300.000 Blütenbesuche haben  
und da geht es wieder  
bis runter ins Detail,  
also die Blüten bestäubern und so weiter  
und so weit denken wir, ja.  
Da habe ich mir dann ein Freund von mir,  
mein Simon Wöckel, der studiert auf der Boko  
oder studiert, der hat mir das ausgesagt.  
Wir wissen, wie viel Kühe  
mittlerweile für uns arbeiten.  
Wir wissen, dass die Blüten  
in einer exklusiven Zusammengeschimpfung  
natürlich und das ist alles Oberbruch.  
An der Kommunikation scheitert es dann,  
dass wir das auch wirklich bis zum Endkunden tragen.  
Weil wir noch mal so viele andere Sachen  
zu tun haben, aber wenn du dann sagst,  
du warst  
für das Dinkelbrot ist der Honig drin  
und du hast wirklich die Blütenbesuche  
und das ist ein österreichischer Honig,  
also ein Weinviertel,  
dann hat das eine ganz andere Wertigkeit, finde ich.  
Und rein theoretisch kannst du eigentlich

sagen, dass man das Getreide-Föhrt  
quasi auch anschauen kann.

Ja, also ich bin da  
immer auch

öfter im Jahr draußen, altpräerer  
und

das steht man jetzt wirklich noch  
auf einem Föhrt und der sagt,  
das ist auch ein Dinkel.

Das sind halt dann schon  
ein bisschen größere Föhrt.

Selbst da haben wir  
Sorten vom Dinkel, die auch wieder  
öfter sind.

Oberkulmer Rotkorn  
und Ebeners Rotkorn,  
das halt vermehren.

Und das sind halt die Ur-Sorten,  
weil den Dinkel ist halt auch wieder  
so moderner geworden

und das ist dann auch wieder mit Weizen gekreuzt  
und hat es nachher Frankenkorn und so weitergegeben  
und wir wollten wirklich die Urtypen haben.

Die haben halt ganz einfach robustes Honig  
im Föhrt, der hat Rogen ein bisschen weniger  
und dafür aber besser schmeckt.

Aber die Bockfähigkeit quasi ist...

Die Bockfähigkeit ist dann natürlich nicht so gegeben  
aber das ist schwerer zu verarbeiten.

Aber das habt ihr einfach aussergefunden  
für diesen Business.

Du hast jetzt gesagt, madame Krusto  
warum haben euch eine Brote  
Namen?

Naja, da habe ich...

wir sind ja aus dem Weinviertel  
und da habe ich mir sehr viel  
von der Weinbranche abgeschaut.

Also ich habe dann mal gedacht,  
meistens war es in einer Geschäftsgäste,  
ja das ist unser 80%-20%-Rockenbrot  
und ich wollte aber das  
nicht, wie schmeckt es, ja.

Über die Brotansprache, die ich noch  
in Wösken erklärt habe, habe ich versucht,  
das Brot zu beschreiben, ja. Wie ist die Kruste,  
wie ist die Kruste, wie riecht es, ja.  
Weil ich habe das, man weiß nur,  
ist das Brot oft so ein Beiprodukt  
und ich bin der Ansicht,  
dass man das aber  
ins Zentrum rücken könnte, ja.  
Und wenn ich mal in den Brot an die vom Steirich  
anschaue, der das eine, weiß ich nicht,  
1500 Brot-Telling hat, der sagt  
zu einem jeden Brot, der weiß, wer ist der  
und was hat der für Getreide drinnen, ja.  
Und man, wie schmeckt es, wie riecht es, ja.  
Und der macht das eigentlich vor,  
wie es, also die Winzer  
sind uns da ja längern voraus  
und ja, ich finde das Brot,  
kommt man sensorisch  
auch so ein bisschen in den Mittelpunkt rücken  
und da habe ich ein bisschen einen Sturz,  
weil oft ist es, man sieht es gestern  
so wie es so beilagen, ja.  
Das finde ich aber nicht.  
Also ich finde, das hat sich irgendwie  
mehr verdient, sagen wir mal.  
Zum Haltegriff für Wurst, Kase  
oder sonst irgendwas.  
Und eigentlich kann man Brot, wo man richtig  
kurzbrot ist, lassen sie mal so essen  
und auch nur mit Butter oder so, was ich liebe  
das, wenn es ein kurzbrot ist.  
Natürlich sind wir da jetzt preislich  
wahrscheinlich in einer anderen Kategorie  
wie die normalen Brote,  
die was man so im Supermarkt kriegt.  
Wo ich weiß, wo es herkommt,  
wo ich dann auch grundsätzlich einfach  
ein Brot ist und ich habe schon Eigengeschmack  
und kann das mit Brot allein  
schon gut essen.  
Muss man sagen,

wir haben jetzt schon ein bisschen über das Krett,  
was herkommt und natürlich muss man auch  
schauen, dass der Landwirt  
davon auch leben kann.  
Das bringt ja nichts,  
wenn man jetzt jedes Jahr zum Landwirt  
geht und so geht es schon, was kannst du,  
wir haben ja eine Menge, was kannst du preislich machen.  
Dann wird wahrscheinlich der Effekt irgendwann entreden,  
dass der nach 10 Jahren nicht mehr da ist.  
Weil der muss ja auch von was leben.  
Und wir haben das eigentlich am Anfang  
immer auf den Nerven gegangen,  
dass jedes Jahr diese Preisverhandlungen  
bei Mehl und dem Wahrheit,  
dass beim Landwirt nichts ankommt.  
Und ich habe dann gesagt,  
wir diskutieren hier jedes Jahr,  
weil von der Böse diktiert wird,  
dass der Preis heuer auf den Weizen  
für die Qualität so ist.  
Ich sage, es produziert jedes Jahr  
das selber gute Qualität.  
Dann bin ich bereit dafür,  
dass ich für das Möhe das selber zuhe.  
Und das brauchen wir jedes Jahr nicht  
und haben die Mühle und den Landwirten  
auf den Tisch geholt.  
Und haben gesagt so,  
der Landwirt kriegt für die Qualität genau den Preis.  
Die Mühle kriegt fürs Möhe den Preis.  
Und wir verbinden uns alle auf fünf Jahre  
und arbeiten da fünf Jahre gemeinsam.  
Somit hat jeder Planungssicherheit.  
Wir wissen, dass wir da fünf Jahre die Mengen steigen  
und jeder kann damit arbeiten.  
Und das hat eigentlich ganz super funktioniert,  
muss ich sagen.  
Wo sich von der Tops aus viele sind,  
zum Beispiel, was passiert noch,  
da sind wir ein bisschen auf die glücklichen Seiten gefahren.  
Wir haben natürlich Alternativen.  
Also auch die Landwirten und die Mühle haben natürlich ein Netzwerk,

wo man dann auf andere Sachen zugreifen kann.  
Wir haben ein Problem gehabt, einmal beim Rocken,  
dass wir zu wenig Mengen gehabt haben in Old Perra.  
Dann hat natürlich die Mühle,  
hat natürlich andere Landwirten auch.  
Dann haben wir auf die zugegriffen.  
Aber bei uns ist es halt so, wie man da festgelegt,  
zum Beispiel für zwei, seit fünf Jahren,  
für die dann ein Weizen kriegt, der Landwirt 440 Euro.  
Und wenn man sich damit ein bisschen beschäftigt,  
wir waren da vor drei Jahren  
in einem kommensionellen Bereich,  
der Landwirt 120 Euro kriegt  
für die dann eine premium Weizenjahr.  
Jetzt natürlich durch den Ukraine Krieg,  
muss man sagen, ist ein bisschen verföscht.  
Da war der Weizen wieder kommensionell,  
auch um bei 300 Euro oder höher.  
Aber wir haben da von Anfang an gesagt,  
wir zuhören an vielen Preisen,  
das sind beim Weizen 440 Euro.  
Und wenn es das wem dazu ist,  
die Landwirten haben gesagt, das habt ihr ein Bäcker,  
was es ist, aber ich habe gesagt, ja,  
das interessiert man nicht.  
Das ist der Partner.  
Und natürlich, wenn wir eine Qualitätsschwängung sind,  
muss man da auch gemeinsam reden  
und finden gemeinsame Lösungen.  
Und wir können an der Bäckerei auch reagieren,  
das ist ja nicht so,  
dass wir nur Stur-A-Qualität verwerten.  
Natürlich, sie sieht es ja,  
ein Lotteriespiel.  
Wir müssen die Rezepte tun anpassen.  
Ja, genau.  
Die Sie sehen mir, die Spanne in der Brot,  
finde ich einfach...  
Und ich muss noch...  
Selbst bei den Sonnenblumenkernen.  
Wir haben mit Helga Bernold  
Saatgut, da haben wir mit einem 30 Kilo Saatgut.  
Ich weiß nicht, ob du das weißt.

Bei Sonnenblumenkernes ist es also,  
dass selbst im Biobereich oft schon Hybride,  
also Hybridsaatgut verwendet wird.  
Wir haben aus Georgien eine Populationzorte  
importiert, illegal,  
der verdenglich keiner wissen,  
ich sag es trotzdem immer,  
und dann die quasi selbst vermehren.  
Und funktioniert wunderbar.  
Und wird bei euch auch angebaut?  
Ja, mittlerweile sind es 20 Hektar,  
was saubern für uns.  
Das macht auch Spaß.  
Wir haben angefangen vor sieben Jahren,  
weil ich habe gesagt, ich will,  
dass der Landwirt wieder eigenständig ist.  
Deswegen Populationzorte.  
Ich wusste auch nicht, dass das  
oft zu 80% Hybride sind.  
Und selbst bei den Sonnenblumenkernen haben wir geschaut.  
Das heißt, bei euch sind jetzt  
Mon, Sonnenblumen...  
Allein haben wir jetzt alle,  
zum Beispiel, vom Allraum.  
Im Getreide muss ich lustig etwas aufgehen.  
Nachdem wir auf der tschechischen Grenze sind,  
wir sind 7 km von Tschechien entfernt,  
und der Gutshof Alpereira  
direkt an der Grenze ist,  
hat der natürlich Förder.  
Die sind ein bisschen in Tschechien drüben.  
Da konnte man,  
rein rechtlich,  
nicht sagen, dass wir eigentlich 100% Österreich  
hinkaufen werden.  
Der G2 Meter oben ist über der Grenze,  
und das ist getreide Förder.  
Aber grundsätzlich...  
Wie wird jetzt der Getreide,  
nur dass es aus Österreich ist,  
aus dem Pugeln und Kauf?  
Das Wichtige, was wir immer gesehen haben  
in der Recherche,

dass es Grenzeübergänge sind,  
ist, dass auch wirklich anders produziert wird.  
Das sind andere rechtliche Rahmenbedingungen,  
der von anderen Pflanzenschutzmittel  
verwendet werden.  
Aber das hat sich ganz klar,  
und in dem Sinn werden da  
eichene Vorgaben für Bio  
in diesen Flächen verwendet.  
Wenn du aus dem Hof bist,  
wirst du nicht wissen, dass jetzt in Tschechien entsteht.  
Das ist ein Hof,  
das sind die Förder.  
Die arbeiten natürlich noch die Richtlinien,  
die in Österreich vorgegeben sind.  
Die Meta-Zertifiziert.  
Jetzt haben wir beim Preis, beim Bau ansteblich,  
was ich vorlesig finde,  
dass man sich einfach Gedanken macht,  
was bleibt eigentlich bei den einzelnen über.  
Ich finde die Seimen sehr komisch,  
grundsätzlich der Marktricht,  
Preise oder Regelpreise.  
Das ist der Markt mit Österreich zu tun,  
wo wir nach gewissen Rahmenbedingungen  
produzieren,  
die überhaupt nicht weltmäßig  
wettbewerbsfähig sind,  
weil man andere ...  
Das ist eigentlich voll spannend.  
Was bedeutet das für den Konsumenten?  
Wo sind wir da gesiedelt?  
Bei einem Kilo Brot?  
So wie es bei der Madame Gruste ist.  
Im Geschäft bei uns  
sind wir jetzt bei 8,40 Euro.  
8,20?  
Was ist das, ein Kilo?  
Ein Kilo weit zum Mischbrot.  
Aber ...  
Natürlich,  
ich meine, ich habe es gerade erklärt,  
wenn du im Landwirten fair zahlen wirst

und deinen ganzen Partner,  
kannst du das Brot noch nicht mehr  
um 3 Euro das Kilo verkaufen.  
Das geht sich halt nicht aus.  
Ich bin immer fester vor, wenn man sich das kurz herholt,  
als erstes ist, was besser ist,  
du weißt, was herkommt.  
Es kostet mehr, aber andererseits  
vor allem Brot ist z.B. so was,  
wo man extrem viel Lebensmittelverschwendung betreibt.  
Also, wenn ich sage, ich kann das Brot,  
ich kann das Brot gut lagern.  
Und hauen wirklich?  
Ja, also ...  
Man, zum Beispiel,  
setzt man wieder 240 Kilo Meister Wenzel.  
Also, das kostet ...  
Das ist etwas anderes,  
als wenn man vom Fließbandel runterläuft.  
Also, wenn wir das z.B. am Montag machen,  
also nicht fünfmal 240 Kilo Meister Wenzel,  
sagen wir mal.  
Meister Wenzel-Srocken-Mischbrot, ja.  
Und wenn man sich das wirklich händisch auswächst.  
Erstens ist es halt zeitaufwendiger,  
das ist ächler, aber es ist körperlich anstrengender.  
Und ja, Handwerk ist ...  
Handwerk kostet ganz einfach mehr Zeit.  
Und ja, Personalkosten ...  
Das ist halt etwas anderes,  
als wenn da jetzt 100.000 Zämmeln,  
oder 20.000 Zämmeln über die Maschine drüber,  
reinen pro Stunde oder bei uns Handsemmeln ...  
Ich schlaue mir eine.  
Man sieht, eine Guris 40 pro 2 Minuten.  
Ja, das ist ja natürlich ...  
Es macht Handsemmeln.  
Ich meine, ich bin mir noch als der beliebtesten Gebecker  
natürlich in Österreich ein Semmel.  
Und natürlich kann man sich ein Semmel um 15 Cent kaufen  
und ein Handsemmel kaufen.  
Es gibt nur Handsemmeln.  
Genau, genau, nur Handsemmeln.



Ja, und generell Handwerk ...  
Ja, ich meine, was ist Handwerk?  
Muss man dann auch wieder definieren.  
Wir verstehen halt die richtigen Rohstoffe.  
Man sieht ja jetzt, dass keine Menschen schien da sein.  
Also, wenn ich jetzt sage, ich beschieße das Brot in den Ofen ein,  
also einschießen ist, wenn das Brot in den Ofen kommt,  
dann muss ich nicht unbedingt mit Obziger,  
wo man weiß, der Körper ist nach 20 Jahren kaputt,  
sondern dann gibt es eine Einschussapparate.  
Ja, aber Handwerk ist ganz einfach  
gute Rezepturen mit die richtigen Rohstoffe  
im besten Geschmack aussahuen.  
So sich das ja.  
Und natürlich auch, wenn es geht,  
handwerklich auch verurteilt.  
Aber das jetzt sage ich ja,  
wir schauen jetzt da schon, wo es nicht mehr notwendig ist,  
wie beim Ofen,  
dass man das ja teilweise nicht ...  
Ja, sinnlose körperliche anstrengende Arbeiten  
versuchen wir halt,  
Abhilfe zu schaffen.  
Weil es auch nicht notwendig ist  
und gute technische Lösungen mittlerweile gibt.  
Aber wie der Geher gerade erklärt hat,  
das Handwerk definieren wir nicht mehr darüber,  
dass man sagt, man hat heute was nicht,  
tausend Tonnen Teig irgendwo in der Gegend,  
wo man dann geschuft, sondern viel wichtig ist,  
wenn man das in der Boxstum war.  
Wann muss er das pro Brot quasi  
in Ofen erschießen,  
die richtigen Rohstoffe, die richtige Rezeptur.  
Und wenn du keine Zusatzmittel verwendest,  
so wie bei uns,  
musst du halt da ein Gefühl haben,  
weil es jeden Tag anders ist.  
Das ist nicht standardisiert in der Hinsicht,  
sondern der Teig verholt sich jeden Tag anders,  
der ist anders zu mischen.  
Und der Bäcker bei uns muss halt wissen,  
wann ist der Teig fertig

und er kann quasi weiterverarbeiten.  
Das ist der Vorteil.  
Zum Beispiel, wie wir mit der Heier haben gemacht,  
Panettone und die Kolomba.  
Und ich denke immer, warum kriege ich nicht  
das schöne Pornbütsam.  
Was ist das jetzt für ein Brot?  
Die Kolomba, das ist ein italienisches Weihnachts-  
oder Ostergebäck.  
Das wird rein mit einem wilden Meizensauer,  
genannt Madre, gelockert.  
Ohne Zusatz von Backhefe.  
Und am Anfang  
die ersten Panettones  
oder Kolombas ist die so eine Rezeptur.  
Und natürlich war der Vorteil ganz einfach zu kalt.  
Und das ist ja ganz einfach noch ein Haar.  
Das, was man halt teilweise durch Zufall draufkommt.  
Das letzte Mal hat der Horstl wieder zufällig was  
kreiert, was eigentlich ganz genial ist.  
Und das Wissen,  
was da dahinter steckt,  
das ist eigentlich das Wichtigste.  
Wann ist das so wichtig,  
zum Verarbeiten?  
Wann ist der Teig fertig?  
Wann hat er die Teigruhezeiten  
damit er weiterverarbeiten kann?  
Und das ganze noch ein Haar,  
das ist halt das, was man halt  
ohne Backhilfsmittel,  
das ist ja das Schwierige.  
Normalerweise, wenn man da z.B.  
was einen technisch fändenden Enzymen oder so weiter beigibt,  
hat man gewisse Toleranzen,  
Gerdolanzen, die kann man dann ausdehnen.  
Bei uns ist es natürlich so,  
dass wir keine Hilfsmittel haben,  
was da Zeitfenster fünf bis zehn Minuten,  
da gehört das Geschoss.  
Das macht es natürlich isentlich schwierig.  
Und das steckt eigentlich bei uns dahinter.  
Wir mit dem Teig umgehen,

nämlich ist dann eigentlich ein Brot.  
Wir arbeiten eher in die Richtung.  
Es gibt viele Menschen, die haben  
was sehr Gluten, Unverträglichkeit  
oder so was, oder glauben das zu haben.  
Manche haben natürlich auch Zöliakie,  
wirkliche Krankheit.  
Da ist sowieso ein anderes Thema,  
aber wo ich jetzt einfach nur sage,  
ich weiß nicht, ich vertragen das Volk am Brot,  
ich vertragen das Brot nicht mehr und so weiter.  
Ich merke immer, dass ein ganz großer Unterschied  
ist zwischen den verschiedenen Broten  
und meistens hängt es mit dem zusammen,  
ich habe eigentlich einen Rohstoff,  
das ist auch immer voll wichtig,  
dass man das einfach einmal wahrnimmt,  
dass man da Getreide hat, das nicht jetzt ja gleich ist,  
und dass man da eigentlich als Bäcker  
noch ein Volk auf das eingehen muss,  
ist das jetzt eine Getreide,  
wo ich keine Ahnung mehr Wasser, weniger Wasser,  
fünfmal länger rühren,  
da länger gehen lassen muss.  
Zeit, ja, also Zeit.  
Und Willung brauchst du noch nicht mehr,  
dass du einen neuen Rohstoff fährst?  
Da musst du mit dem Mehl anfangen.  
Oder dass eigentlich das Mehl schon einmal  
abgelagert wird.  
Also wir haben jetzt beim Brot  
kein behandeltes Mehl.  
Normal wird,  
sagen wir standardmäßig,  
Ascarbinsäure oder Azarole Kirschkornpulver verwendet,  
das Vitamin C,  
das wird im Mehl hinzugegeben,  
und natürlich ist das Mehl  
innerhalb, also beim Weizenmehl,  
das betrifft jetzt das Weizenmehl,  
ist innerhalb von drei Tagen verarbeitet.  
Und wenn du das nicht magst,  
das wird vermahlen, dann liegt es acht Wochen,

da passiert natürlich auch die Situation mit Sauerstoff.  
Und dann ist das Mehl erst verarbeitet, weil also, da fängt es bei uns einmal an.  
Und was ganz wichtig ist, man muss ja vorstellen, wenn das Korn jetzt dann füllt ist, versucht sie das natürlich für Fressfeinden, also für Käfer und so zu schützen.  
Das heißt, das Korn hat von Natur aus Inhaltstoffe drinnen, die, was auch der menschliche Körper nicht gut verträgt.  
Und das ist auch das, was du meinst, dass da mache leider wahrscheinlich Probleme haben.  
Wenn es jetzt der Bruder ist, dann fühlen sie noch auf gebläht.  
Wir waren jetzt zum Beispiel in zwei, drei Stunden verarbeitet wieder, wie bei uns, zwischen 24 bis 48 Stunden.  
Das ist ein bisschen ein Vorvertrauen.  
Genau, also bei uns, wir machen in Saadeig, in Saadeig braucht es schon mal 24 Stunden, bis er fertig ist bei uns.  
Dann wird der Teig gemischt, und der Teig kommt eigentlich noch mal 24 bis 48, je nachdem, welcher Bruder es ist, noch mal in die Kühlung.  
Und da passiert genau der Effekt, dass die Mehleigenen Züme anfangen zu arbeiten.  
Also man muss ja da vorstellen, da sind ja Millionen von Bakterien drinnen und Entzüme, die was da arbeiten drinnen.  
Und dann werden diese Inhaltstoffe, die, was man nicht so gut verträgt, abbaut.  
Und dadurch wird es bekümmlicheres Bruder.  
Also es ist sehr entscheidend, und wie viel Zeit man dem Teig gibt.  
Und ich glaube, das zieht sich eigentlich durch die Lebensmittelbranche durch.  
Und wenn man mehr Zeit kriegt in der Herstellung, ist es meistens bekümmlicher.

Und schmeckt da besser?  
Man hat natürlich gewisse Geherprozesse auch dort finden.  
Und  
Zeit ist immer Geschmack und Frischwettung.  
Und um es auf den Punkt zu bringen,  
nur, das fängt bei uns wie gesagt  
auch schon beim Mehl an,  
indem man das acht Wochen ablagern lasse  
und geht dann in der Boxsturm weiter.  
Und ja.  
Wie erkenne ich jetzt so ein Brot,  
jetzt als normaler Konsument,  
ein Brot kaufen,  
oder in anderen Bäckereien natürlich,  
die, was sie auf das ein bisschen spezialisiert haben.  
Aber wenn ich jetzt keine Ahnung,  
im Supermarkt kann ich so ein Brot überhaupt finden,  
wo ich sage, okay, das hat jetzt eigentlich  
eine gewisse Zeit, und das ist eigentlich bekömmlicher.  
Da kann ich sagen, es ist ein Natursauerteig,  
zum Beispiel besser,  
wo nur Hefe drinnen ist in ein Brot  
oder so irgendwas, wo ich da Themen habe.  
Wie würde sie das beschäftigen?  
In ein Natursauerteig, Brot,  
da muss wirklich ein Natursauerteig,  
also das ist schon ein guter Indikator,  
ein Sauerteigbrot zum Beispiel,  
der von mir bezeichnet,  
da muss nicht ein Natursauerteig  
vom Mehlwasser die Gärung stattfinden.  
Das ist schon ein guter Indikator.  
Also wenn man Natursauerteigbrot kennzeichnet.  
Ja, sonst...  
Es ist relativ schwierig,  
also nur, wenn man ein Brot anschaut,  
da kann man das jetzt nicht sagen,  
wie ich ein Brot jetzt lang Zeit fühle.  
Man muss das wirklich hinterfragen.  
Natursauerteig, wie er gesagt hat,  
ist ein guter Sandzeichen.  
Und da muss ich nämlich einhaken,  
weil du gesagt hast, Hefe.

Es ist nämlich immer so eine Irrglaube  
unterwegs in der Welt,  
dass es eigentlich keine hefefreies Brote gibt.  
Man muss verstehen,  
dass Hefen eigentlich in der ganzen  
überall dumm schwirren.  
Und beim Natursauerteig macht man nichts anderes,  
dass man die Meleigernen,  
Enzyme und Hefen aktiviert und kultiviert.  
Sonst hätten wir beim Brot eigentlich gar keinen Trieb  
und kein Brot wieder aufgehen.  
Sonst würde man die Meleigernen,  
Enzyme und Hefen kultivieren.  
Und es gibt die Backhefe,  
die wird dann gegeben,  
als Falsen oder Zugeben,  
bei gewisser Brote.  
Aber eigentlich, wenn ein Brot mit Natursauerteig  
klockert wird, werden dann nur die eigenen  
Hefen und Enzyme kultiviert  
und für den Backprozess eigentlich verwendet.  
Es ist immer ein Hefefreies Brote,  
die es gibt Zeichen,  
es gibt ein Backhefefreies Brot.  
Das ist so,  
ich glaube, ein Hefefreies Brot gibt es eigentlich nicht.  
Aber es wird natürlich durch das,  
wenn du jetzt die Sauerteig sagst,  
du hast noch eine Kursissu,  
und du brauchst auch immer mehr Zeit,  
also beim Sauerteig ist es immer mehr Zeit.  
Bei uns z.B. der Meister Wenzel,  
der ist halt ohne Backhöfe  
natürlich mit Natursauerteig gelockert,  
der steht 2 Stunden auf Gaare her,  
bevor er in den Ofen kommt.  
Das ist halt schon lang.  
Das war es da,  
wo man das ein bisschen her wollte,  
und das ist ein Vorteig.  
Genau, also das Sauerteig steht  
zumindest einen Tag.  
Und dann im zweiten Tag,

wie die Maram Kruz,  
das ist ein Weizenmischbrot,  
das füllen wir dann auch nochmal über die Kühlung.  
Dann hat man noch mehr einen Tag.  
Bis zu 2 Tagen,  
da hat das schon,  
bis wir da wirklich fertig sind.  
Das hat man halt als Handwerksunternehmer,  
ich weiß nicht, wie weit da jetzt die  
Industrie ist,  
aber mit Natursauerteig natürlich  
wird da in der Branche gearbeitet.  
Es kommt halt immer darauf an,  
was man will.  
Ich würde es gar nicht beim Schlecht reden.  
Natürlich, wenn ich ein preiswertes Brot  
haben will,  
und sage, wie wir das Kilo Brot um 3 Euro kaufen,  
kann ich nicht erwarten,  
dass da die besten Rohstoffe drin sind,  
dass die Herstellung  
Zeit geben wird,  
so wie man es vielleicht will.  
Sondern dann wird es halt maschinell und schnell  
werden.  
Das ist natürlich auch Brot,  
und von dem kann man auch leben.  
Wenn man jetzt ein Brot mit Natursauerteig  
und mit lange Teigführung dahinter stecken,  
das wird es nicht um 3 Euro geben,  
sage ich mal.  
Wo liegt da die Bereitschaft?  
Wo hat man selbst eigene Wertigkeit?  
Man hat jetzt gesagt,  
ich bin jung,  
da waren wir genauso,  
da sind alle über den Diskus gegangen.  
Da hat uns so ehrlich gesagt,  
wir haben jetzt Masse,  
und da wollte ich es lieber an der Bauer,  
weiß ich nicht,  
Wodka, Red Bull,  
aber der Punkt ist,

sobald  
den eigenen Körper ist,  
aber ich bin jetzt 2 Kinder,  
und sobald  
ein Kind auf die Welt sitzt,  
dann denkt man schon noch, was gebe ich dem?  
Und dann, auf einmal,  
hast du die jungen Mütter bei uns im Geschäft,  
weil die wollen, dass das gesund ist,  
kommt meistens,  
also der Punkt, wo sich der Schulter bei den Familien umlegt,  
und dann  
habe ich immer freit,  
wenn junge Mütter einer kommen  
und sich denken,  
dass die gibt meinen Kind noch das Beste.  
Kaum geht es um ein leises Leben,  
die besten Voraussetzungen schaffen,  
und das kommt natürlich am besten,  
wenn man es immer mit Lebensmitteln generell ansetzt,  
wo wir sehr dankbar sind,  
dass man das grundsätzlich tut,  
alles Landschaft leben,  
dass wir uns gesund erhalten.  
Jetzt habt ihr das Brot quasi  
von Gauwitzch in die weite Welt,  
also in das weite Wien,  
das müssen wir uns noch ein bisschen herholen.  
Wie war der Gedanke grundsätzlich?  
Ich habe es gesagt, okay, Gauwitzch,  
entenwollende Zielgruppe quasi,  
oder was war das,  
dass es wirklich noch wie ging?  
Wir haben das, also früher war es ja so,  
du bist halt vermehrt im Ort einkaufen gegangen,  
dann war es aber so,  
dass natürlich immer mehr wegendelt sind  
von Gauwitzch,  
und ganz einfach die Kaufkraft ist,  
ganz einfach gesunken,  
also früher ist man halt zum Kreislerverwalt gegangen,  
zum Bäcker, dann ist man halt, wie du es schon gesagt hast,  
55% ist aber selber nicht gewusst,



dass es so viel ist,  
dass das Brot beim Supermarkt kaufen,  
dann muss man es halt Gedanken machen,  
wo setzt man das ab?  
Man muss auch so ehrlich sein,  
wenn wir in Gauwitzch bleiben werden,  
die sonst wahrscheinlich nicht mehr geben,  
und dann muss man halt kreativ werden.  
Und schauen, wo die Märkte sind.  
Das ist auch nicht so interessant,  
als in Gauwitzch ist es aber schon so gewissend durch das,  
dass jetzt bekannt ersetzt,  
dass euch ein Brot geheilt wird.  
Aber es war nicht so am Anfang,  
man muss jetzt so verstehen,  
die Mutter von Georg hat ja nach wie vor  
mehr oder weniger die Bäckerei  
weitergeführt mit dem Sortiment,  
und wir haben nebenbei eigentlich  
die neuen Brotsorten da eigentlich  
kreiert und am Markt gebracht,  
und da darf man jetzt nicht vorstellen,  
dass wir in Gauwitzschlanger gestanden sind.  
Und das ist gefreut,  
dass da jetzt ja noch eine alte Bäckerei gewesen ist.  
Über früher so  
Goldmaschinen-Sämmeln haben wir gehabt,  
und wie ich die oderat hab,  
weil wir sind auch noch in die Produktion,  
also wir haben hinten auch mal dazu gearbeitet,  
das haben wir umgesiedelt,  
und da hab ich gesagt, in der neuen Produktion,  
weil ich gern Hand-Sämmeln mache,  
ja, machen wir keine Maschinen-Sämmeln mehr,  
was der dort tut, oder die Stanzneine,  
das ist für mich nicht attraktiv gewesen.  
Da sitzt man auch beim Schlagen,  
hat nebenbei keine Federung,  
und dann hab ich gesagt,  
alles Maschinen-Sämmeln weg,  
das ist ja bei den Gauwitzschlanger nicht gut angekommen,  
weil ich hab dann auch in Gauwitzsch 80, 90 Cent verlangt,  
und vorher waren es bei 35 Cent die Maschinen-Sämmeln.

Da darf man jetzt nicht sagen,  
hey, super.  
Aber es ist schon witzig,  
dass der Wert eigentlich,  
je nachdem, was ein Wert ist,  
wenn ich sage, das ist jetzt so gut,  
das ist eigentlich egal, was es kostet,  
so gut ist dann auch wieder nicht,  
dass dem Preis rechtfertigt ist.  
Man muss doch schon sagen,  
das kommt darauf an,  
auf was man eben Wert legt.  
Ich konnte jetzt nicht sagen,  
dass bei uns nur, sagen wir mal,  
Leid-Einkaufende was extrem viel verdienen,  
bei uns ist das komplett unterschiedlicher.  
Das fängt an, bei uns kommt der Müllmann  
einkaufen, wieder Polizist,  
wieder rechts und weiter.  
Aber auch in Gauwitzsch, die kommen,  
also es gibt es ja wohl in jeder  
Stadt, wo es wieder wichtig ist,  
dass das Brot gut schmeckt und so.  
Und die sind dann auch bereit,  
ein bisschen mehr zum Zäuen.  
Und die wissen auch,  
natürlich, dass wir,  
wir kommen vom Land in Gauwitzsch  
und wir wollen in Gauwitzsch was weiterbringen  
und die sehen das noch aus.  
Die sagen halt, na, da fahren sie lieber zu uns einkaufen,  
es kostet zwar mehr, aber da wissen sie,  
das geht ja nicht mehr in die Gemeinde weiter.  
Aber es wird ja länger, muss man auch dazu sagen,  
ja, also wir hören immer wieder,  
dass es nichts mehr weggeht.  
Weil ich war mir,  
wie der Uf2 geschaut oder was,  
und da habe ich auch gesagt,  
was in Wien einander weggehalten wird,  
kann das am nächsten Tag gerade so nähern.  
Also das ist dann auch nicht Sinn und Zweck.  
Und bei uns ist es selbst so,

wenn wir Brote wieder aus die Shopfritur kriegen,  
dann haben wir das wieder vermeint,  
das kommt wieder zum Saar.  
Also wir schauen schon auch,  
dass da ein geschlossener Kreislauf ist,  
selbst bei die Brote, die  
dann wieder ein Mist fürs Föhrt.  
Also das ist komplett geschlossen.  
Kreislaufwirtschaft, das würden wir eigentlich auch  
vorantreiben.  
Es macht auch einfach Sinn,  
dass man die Dinge, die man einfach  
ausserfohren quasi, oder die man nicht  
verkaufen kann, oder so,  
dass man die einfach im Kreislauf holt, die es macht.  
Die oder Semmel bräseln,  
Semmel wirfeln, die haben wir zwar nur in Gabeltsch,  
da haben wir noch die Ritro Sackling vom Opa,  
der hat da weiß ich nicht, wie viel Millionen Stück gekauft,  
da kommen wir wahrscheinlich noch bis ans Lebensende aus.  
Das ist ja ganz süß, aber die haben sich schon wieder  
kultfarkt.  
Die wird ja was wert, jetzt.  
Die, die was bei Ihnen becken gibt,  
da steht Semmel bräseln um,  
da haben wir das kreue moderne Öffelpickl,  
und das schaut echt...  
Ja, es schaut jetzt nicht so sexy,  
Semmel bräseln bräseln bräseln bräseln  
bräseln bräseln bräseln bräseln  
bräseln bräseln bräseln  
bräseln bräseln bräseln  
bräseln bräseln bräseln  
bräseln bräseln bräseln  
2015 oder seit Warnsatz in Wien?  
Ja, wir haben angefangen,  
da zu meist mit Biomärkten zu beliefern.  
Das heißt, da haben wir die René Pölkab,  
die Anna Meilingenmarkt,  
die aufladen dazu.  
Ja, die überlisten den Nassmarkt.  
Das waren so die ersten Adressen,  
die wir eigentlich hinkliefert haben,

und die haben nach unser Brot verkauft.  
Dann ist der Bernschlacher gekommen,  
und da ist der Pärnschlacher gekommen,  
und da ist der Pärnschlacher gekommen,  
und da ist der Pärnschlacher gekommen,  
und ich estaba Giulio [rpiert.  
Ich war das nicht kennt.  
Man hat mich eine Schicks lustig vorstglen,  
und ich bin am Schwedenplatz gegangen  
und hab Motto im Fluss, das war mir kein Begriff.  
Vielleicht für alle zuhören,  
weil jeder kennt Calm Ukraine,  
ein an der Donau Ressort.  
Der Pärnschlacher hat uns da  
die Produktion quasi gesteigert ist.  
Wir haben einen Bernd Schlacher, wir haben da gemacht 60 Brote  
und das hat der Bernd am Tag genommen.  
Da sind wir in die Stuhlung gekommen  
und da haben wir uns gedacht, Puh, von 60 Kleibern, von 120 Kleibern am Tag,  
da war es echt witzig, aber wir haben es auch geschafft.  
Ja, wir haben ein bisschen gefeiert.  
Da haben wir gefeiert, da haben wir einen Spurplot, da haben wir natürlich auch gefeiert  
und dass wir eine super neue Kundschaft bekommen haben.  
Ja, und so ist es nachher hingegangen.  
Und vor allem, du hast aber auch nicht die Zeit, dass du es realisierst.  
Ja, das führt dann auch irgendwann.  
Wenn du es mitst, du hast mich vorher gefragt, wie viele Shops haben wir denn jetzt da?  
Ja, weil das irgendwie...  
Da ist ein Rennsinn an den Anfall bei  
und momentan führt dann die Zeit, wenn man so in der Thematik drinnen sagt,  
irgendwann muss man sich ja zurücklehnen und sich denken,  
hey, cool eigentlich, was wir gemacht haben,  
aber das sind wir uns gar nicht bewusst.  
Vielleicht ist uns auch wurschtig was.  
Ich glaube, das kenne ich nämlich.  
Ich kenne das und man geht dann einfach weiter  
und ich finde es auch voll lässig.  
Man kurz innehalten, natürlich immer war ich immer, was schafft man eigentlich so.  
Aber wenn es dann zu lang stehen bleibt, ist es auch schon wieder näher.  
Es ist nur schon wieder näher rund, wo man noch weiter redet.  
Ja, Corona war bei uns so, wie das gekommen ist.  
Das gibt es ja nicht.  
Und dann haben wir gesagt, was machen wir mit unseren Können?

Ja, wenn man da hinten das Riesenlokal,  
das Lokal gehabt mit den Können und Köchen,  
Rüferstraßen, Pop-Up, das rennt bis heute.  
Wir schaffen dann noch ein Wörterekord.  
Das wird das längste Pop-Up ever.  
Das rennt jetzt frei für ein Jahr.  
Und da war man kreativ.  
Ich liebe die Pop-Up.  
Unendlichkeitspop-Up.  
Ja, und so ist das wieder hingegangen.  
Das heißt jetzt fünf Jahre?  
Genau, das nächste ist im Entschnee.  
Im Jahr 2019 haben wir die Wollzeiläufe nicht im September.  
Es war eigentlich immer Traum in Wien, eine Filiale zu haben.  
Und dann ist es eigentlich so weitergegangen,  
dass dann zwei, drei Wollzeiläufe sind.  
Jetzt sind es halt fünf.  
Mit Schwabbeckerei, wo man herzählen kann,  
so wie der Opfer stürmen macht, so wird die Semmel geschlagen.  
Dann sind die ersten Leute an uns.  
Wahnsinn.  
Na ja, geht es schon weiter?  
Das war mein Traum.  
Und was ich denke, ist super.  
Und dann steht es da drinnen.  
Ja, das war schon cool.  
Er hat vor dem Verkauf seine Kassen damit funktioniert.  
Ich war beim Bock oben hinten.  
Und dann ist es trotzdem immer wieder so, oder?  
Nein, wir haben durch.  
Wir haben vor der Öffnung.  
Wir sind zwei Stunden mal geschlafen.  
Wir haben eine Öffnungstermin gehabt.  
Der ist sich nie ausgegangen.  
Seine Kassen.  
Jetzt tut er nicht auf meine Kassen aus.  
Dann haben wir zwei Stunden.  
Das sind zwei Stunden.  
Wir waren in dieser Hinsicht komplett blau.  
Wir haben nicht geglaubt,  
dass in unserer Geschäft dann so viele Leute kommen.  
Wir haben dementsprechend wenig Verkaufspersonal gehabt.  
Die Sandra hat verkauft.

Die ist verkauft nie gebrochen.  
Wir waren komplett unterbesetzt am Anfang.  
Wenn wir wirklich nicht gerechnet haben,  
nach zwei Wochen denkst du, okay,  
das wird wahrscheinlich der erste Halbsee.  
In drei Wochen wird sich das alles beruhigen.  
Dann wird das alles weniger.  
Dann wird die panne gesittert.  
Irgendwie hat das nicht aufgekehrt.  
Immer mehr waren.  
Da bist du nachher drin.  
Die ersten Wochen muss ich auch sagen.  
Fünf bis sechs Wochen, glaub ich,  
bin ich am Zürich noch schlafen gegangen.  
Dann bin ich fünf in der Früh wieder aufgestanden.  
Ich bin wieder ins Geschäft.  
Aber das ist halt der neue Einwand,  
wenn man so etwas sucht und so aufgeht.  
Da hat man dann eine Energie.  
Das ist unfassbar.  
Aber man ist dann schon mal froh,  
und dann wird es ruhiger.  
Das heißt, du hast noch viel vor.  
Genau.  
Wir Kaffee rösten, da haben wir ja selber.  
Das ist uns eingefallen.  
Ich habe bestätigt auf einem Röster.  
Er rief die Bank an.  
Nein, das schießt immer auf mich.  
Er rief die Griechen, wenn er gelt.  
Und ich sagte, was?  
Spären.  
Ich rief ihn auf den Lukka.  
Er rief den Lukka.  
Er sagte, das ist unser Röster.  
Ich wollte zurückmitteln.  
Und da hecho das saludviel weiter.  
Z workshopen 10 Quatsch◆◆□ ...  
Ich wollte noch navy Schel Cooper Это wie Iris.  
Aber trotzdem war da nicht so klar.  
Dass ich ihn für immer war.  
Wir waren auf der Suche.  
Selbst beim Kaffee warst du Kobeledon,

auch Martin.

Für einen Partner ist kein Problem,

wir haben auch ein Kaffee rösten.

Wir waren auf der Suche, der so dick war,

wie wir beim Brot.

Er wollte Anthony

kauf.

Ich habe gesagt, was die können, das können wir auch.

Das röst man selber.

Ich habe gesagt, das war sehr blank.

Die ersten Kaffees waren nicht zum Trinken.

Das hast du nicht trinken können.

Jetzt geht es schon.

In der Freilandsdrunken schmeckt echt voll gut.

Es starten noch ganz kurz deine Huschen,

nämlich in das, wo man eine Schankkultur ist.

Erst gesagt am besten, wo man in die Backstume eine Schank hat

und alles eigentlich sirkt.

Jetzt ist das immer was, wo man mal die Sicht auf das gibt, was ist.

Das ist nicht immer voll positiv für Menschen.

Die haben sich am einerseits die Werbung vielleicht keine Ahnung,

wo sie sehen, wie der Bäcker quasi im weißesten, schönsten Gewand

mit Möhr ein bisschen herumstaubt.

Dann hat man wieder Skandale, wo man irgendwo mich stehende sirkt.

Und dazwischen, das, was eigentlich hieß,

ist vielleicht auch nicht immer schön zum Ausschauen.

Wie hast du euch erfahren?

Wir wollen Realität vermitteln.

Das Händel ist in der Werbung auf zwei Hektarein,

sondern wir fahren auch zu unsere Landwirten

und würden wirklich sagen, wie sie ist.

Zum Beispiel bei der Chefefüße oder so.

Die Chefefüße ist eine Produzentin für die Eier.

Und ja, da ist halt wenig Grün, weil natürlich das Händel alles aufschirrt.

Aber wir wollen es auch genauso in der Backstum vermitteln.

Es sind oft so diese Realitäten unterwegs, wo man sich denkt.

Romantik, wir wollen keine Romantik mehr verkaufen.

Wir sagen hier, der Bäcker ist anstrengend.

So wie jeder Handwerks-Beruf anstrengend.

Das ist egal, wie die Tochter und so weiter.

Und das wollen wir auch herzahlen.

Beim Ofen hat es halt 60 Grad uns davor,

dass man uns der Aufstand arbeitet.

Aber es ist trotzdem eine schöne Arbeit.  
Zum Beispiel Robert, unser Ofenarbeiter,  
hat sich bei Warmkopp bei uns als Mischer bei Gmitz da.  
Er hat auch gemischt, hat er gesagt.  
Wir haben halt andere Mengen.  
Und dann habe ich gesagt, Mischer brauchen wir keinen.  
Wir suchen einen Ofenarbeiter.  
Und der hat Freitag bei uns arbeiten.  
Weil er ganz einfach dahinter steht.  
Und den tagt, was wir machen.  
Der folgt uns natürlich auch auf unsere Social Media Kanäle.  
Er ist nicht ein positiver Mensch.  
Und der steht früher hinter der Firma.  
Weil er das tagt.  
Und der will dabei sein.  
Weil er weiß, da geht es in die richtige Richtung mit der Firma.  
Das ist halt ...  
Du bringst es halt anders, die Fragen nicht bei uns.  
Ja, ich weiß schon.  
Ja, da bist du noch da.  
Und ist das du?  
Ja, es geht es ja so aus, das schneiden.  
Nein, also, ich glaube, um das was geht,  
ist einfach, dass wir keine Romantik vermitteln wollen.  
Sondern die Bitterkeit und der Führungszeichen Realität.  
Und ich finde es so, da hat jeder Lebensmittelbetrieb  
ein bisschen eine Stütze, was er macht.  
Und das auch herzeigen, wie es ist und nicht da irgendwas vertragen.  
Also, wenn du zu uns kommst in die Bäckerei,  
wir sagen da, bei uns kannst du überreihen gehen,  
du kannst da alles anschauen.  
Wir sagen halt immer, wir haben nichts zum Verheimlichen.  
Und wenn vielleicht, da machen wir dann Realitäten zusammen stützen,  
weil sie das anders vorgeschrieben haben, dann ist es so.  
Aber wir sind da ganz offen und ehrlich.  
Und bei uns muss man auch sagen, es rennt nicht alles perfekt.  
Wir haben auch Sachen und die, was wir arbeiten müssen.  
Aber nur so ehrlich sind wir, das kann man doch ganz klar kommunizieren  
und sagen, so ist es.  
Und da stoßt man dann auch oft eher auf Verständnis.  
Aber da ist es so, dass es sehr romantisch unterwegs ist,  
dass man das Brot so todestreigelt.  
Ja, das ist halt nicht.



Man muss halt auch der Bäckerberuf wiedergehen,  
wie gesagt, ist halt sehr anstrengend.  
Und wenn du noch acht Stunden aussiegelst aus der Box,  
dann bist du amiert, so ist es auch.  
Und das Herz zu sagen, ist auch voll wichtig.  
Ich denke mal, es ist immer so schwierig.  
Wir wollen natürlich immer die Leichtigkeit sehen.  
Jetzt, wo man bei euch eingeht, gespürt man die auch.  
Man gespürt Leichtigkeit eigentlich.  
Also, heute war ich gerade in der Früh drin  
und habe noch mal gefrühstückt quasi  
und habe mal ein bisschen das Wort genommen.  
Und es ist voll hell, voll einladen,  
also die Produkte schauen extrem gut aus.  
Man bei Steine denkt sich lässig, das ist alles leicht.  
Jetzt habe ich immer bei euch ein paar Sacken mitgenommen.  
Und dann habe ich natürlich auch genau das,  
was du jetzt beschreibst, das ist nie so leicht eigentlich.  
Also jetzt in dem Sinne, es ist ein harter Beruf eigentlich,  
das auch herzuzahlen.  
Das ist verstörend eigentlich,  
wenn man nachher bei euch hinten natürlich liest, keine Ahnung.  
Es beginnt dort, wo die Angst aufhört.  
Da bleibt man noch einmal kurz zu hängen und denkt sich,  
aha, was macht es jetzt genau?  
Ist das das, was damit macht?  
Oder was ist das?  
Ja, da geht es ja, weißt du, es geht heute Abend so wachstum.  
Und wir haben sich da auch damit beschäftigt,  
was ist wachstum?  
Weil in der heutigen Zeit,  
irgendwann ist der Planet zum Beispiel sehr endlich.  
Und da muss man sich damit beschäftigen,  
wie weit, wie wir wachsen.  
Und das habe ich schon am Anfang gesagt.  
Und vor allem, wie will man wachsen?  
Eben, wie gesagt, natürlich ein Partner.  
Und ich habe mit gewissen Werten festgelegt bei uns in der Firma.  
Und da kann man noch so groß sein oder wehren.  
Die Werte bleiben immer gleich.  
Die Werte sind?  
Von Boden weg.  
Das heißt, gemeinsam mit den Landwirten

da gemeinsame Partner zu haben und was weiter zu bringen.  
Und dann gesunden Boden eigentlich erholen.  
Und das geht uns eigentlich.  
Da kann man keine technischen Zimmer zusetzen.  
Das ist natürlich auch bei einer gewissen Größe.  
Verlockender wäre es so, dass man da was zusetzt.  
In der Produktion.  
Das heißt, auf dem Boden schauen.  
Das ist quasi das Gleichgewicht,  
aber gleichzeitig auch ein produkt- nix-künstliches Eiwitz.  
Aber auch eine Menschlichkeit, das ist auch was.  
Bei uns ist es so, egal ob du jetzt da draußen von den Buchhalter magst  
oder so, du gehst durch und grüßt alle.  
Von der Reinigungskraft bis zum obersten Chef.  
Das sind also Grundwerte.  
Und die bringen wir teilweise auch erst in einen jungen Leuten wieder bei.  
Weil das vielleicht von daheim nicht ganz mitkriegen,  
dass man vielleicht grüßt oder ein Papier am Boden liegt,  
aufhebt, aber selbst so was.  
Und das müssen wir O-Mann ausstreuen und auch weitergeben.  
Und menschlich bleiben,  
weil wir auch nicht immer gute Zeiten gehabt haben.  
Und wenn der andere vielleicht jetzt nicht pünktlich zugeht,  
ist man vielleicht auch, wenn wir uns überwissen, wie es ist,  
dann kommt es auch vor, dass man dann vielleicht  
auch mal was zudrückt oder was nicht.  
Irgendwie so wieder richten.  
Einfach großzügig zu sein.  
Also mir gefällt das voll gut, wo ich euch jetzt zu wahrnehme.  
Weil ich selber war es, dass an nichts wirklich zufällt.  
Und dass nicht irgendwas, wo man erfolgreich ist mit irgendwas,  
das ist nicht ganz so einfach.  
Man muss wirklich was dafür tun.  
Und es zwar, das gefällt mir jetzt voll,  
dass ich einfach auch da sitz, vollen Erfolg habts mit dem, was macht's.  
Aber auch ganz klar sagt man muss was dafür tun.  
Jeden Tag aufstehe und jeden Tag wieder und wieder  
eigentlich auch harte Arbeit machen,  
dass man nachher eigentlich genau so was entstehen lassen kann.  
Und auch voll schön, dass man oft,  
Sie denken mir das voll oft, dass ich keine Zeit hab,  
dass ich mal genieße, wo mein Erfolg hat,  
weil ich eigentlich schon wieder das nächste tue.

Und wenn sie da da sitzt und genau das Gleiche sagst,  
aber mit so einem Streuen in die Augen,  
dass ich mir denke, okay, keine Party kommt,  
das ist jetzt eigentlich besser machen,  
wenn wir das streuen, was wir da gerade abholen.  
Da muss ich ganz ehrlich sagen, volllässig ist eine volle Motivation,  
dass wir vielleicht eine oder andere Idee haben, was umzusetzen.  
Ich weiß, ich vielleicht möchte jetzt hier unseren Zuhörerinnen und Zuschauer  
noch irgendwas mitgeben,  
noch kann ich jetzt eine gute Gelegenheit dazu.  
Aber wir herzlichen Dank vorab,  
dass da war jetzt echt volllässiges Gespräch, Lukas.  
Das finde ich gleich überfragt.  
Nein, also ich glaube, das ist ja ganz gut zusammengefasst.  
Ich glaube, man muss sich ab und zu immer was dran,  
man muss immer ein bisschen was riskieren  
und dann entsteht meistens was Gutes.  
Also wenn man zu früh aufgibt oder nicht beständig ist,  
dann kriegt die so oft noch so ein Schlendrian  
und wir haben es schon durchbissen.  
Wir sind am Markt gestanden bei minus 10 Grad.  
Da sind andere gesagt, die Lassenheit da ist, ja.  
Das haben wir gemacht und man muss wirklich dranbleiben.  
Und wenn da Folgt alles, macht sie umso mehr Spaß, ja.  
Witzig, das hört man immer von jedem erfolgreichen Mensch.  
Man muss in Mut haben, anzufangen und dann die Kontinuität testen,  
dass man es durchzieht.  
Und das auch wenn es nie zu klasse ist und nie angenehm ist,  
einfach weiterzugehen.  
Vielen Dank für Ihr Besuch und für das geile Gespräch.  
Da hat man vor, ich kann jeden empfehlen,  
dass man einfach mal in der Öffel Filiale schaut.  
Es hat echt einen Scham und vor allem eine extrem gute Brot.  
Danke, dass du mit dabei warst.  
Bis zum nächsten Mal.  
Piert euch.  
Es kennt dazu was zu sagen.  
Piert euch.  
Tschüss.  
Untertitel im Auftrag des ZDF, 2020