[5][Geräusche][2"]

[7][13] A: Die Radiofabrik. Freies Radio für Salzburg.

[Jingle, Geräusche][10"]

[23][24] B: Unerhört.

[Jingle][2"]

[26][29] C: Der Info Nahversorger auf der Radiofabrik.

[Jingle][3"]

[32][38] B: Jeden Donnerstag um siebzehn Uhr dreißig. Radiofabrik Punkt a.t. Slash unerhört.

[Geräusche][11"]

[49][53] C: Brot ist das natürlichste auf der Welt. Mehl, Wasser, Hefe.

[53][55] D: Und es eigentlich nur aus drei Zutaten besteht und so einfach ist.

[Musik][3"]

[59][159] E: Herzlich willkommen, schönen guten Abend, hier ist Elfi Balch und ich freue mich, dass ihr wieder mit dabei seid. Liebt ihr ihn auch? Diesen Duft eines frisch gebackenen Brotes in der Bäckerstube, oder auch zu Hause? Heute geht es um unser täglich Brot. hh Kein anderes Lebensmittel besitzt in unserer Ernährung so einen Stellenwert, wie Brot. Es ist aber auch ein Produkt, das sich in den letzten Jahren stark verändert hat. Auf der einen Seite gibt es einen neuen Kult und traditionelle Bäckerskunst, neue Biobäcker erobern gerade die Welt, auf der anderen Seite gibt es den Aufback-Trend in den Supermärkten? Wie steht es um den neuen Kult? Kann das Handwerk des Bäckers überleben? Wie wird das Brot der Zukunft aussehen? hh Fragen, die ein neuer Dokumentarfilm von Harald Friedl beantwortet, hh der gerade in Österreichs Kino anläuft. hh Katharina Ortner war in eine traditionellen Salzburger Bäckersbetrieb der Bäckerei Funder im Nonntal und hat sich über die Veränderungen im Laufe der Zeit erkundigt. (unv.) hat sich die Seite des Handels und der Supermärkte genauer angesehen und ein Gespräch mit einem Vertreter von SPAR Österreich geführt.

"Brot" ist ein Film der Appetit macht, sagt Filmemacher Harald Friedl, hh der am Dienstag anlässlich der Filmpremiere bei mir im Studio war. [2"]Wir haben über seinen neuen Film "Brot, das Wunder, das wir täglich essen" gesprochen und haben Themen von Landwirtschaft bis zum Umweltschutz, von Gesundheit bis Gesellschaft angesprochen. Beginnen wird die Zuspielung jetzt aber mit Schlüsselpassagen einiger Protagonisten aus seinem Film.

[162][164] F: Das ist ein bisschen wie Zauberei, muss man schon sagen, also.

[Musik, Geräusche][6"]

[170][171] G: Und was rollen wir darunter die Stunde?

[171][173] H: Wir haben jetzt schon also von knapp fünftausend Stück.

[173][178] G: Das ist natürlich nicht so viel, ne? Bei mir war einmal Wachstum, Wachstum, Wachstum das Ziel.

[178][183] I: Dass Brotbacken und Landwirtschaft Handwerk ist, ja, ich glaube, das das wissen gar nicht mehr viele.

[183][192] J: Um so ein Brot zu produzieren, ähm, braucht man erstmal natürlich billiges Weizenmehl und das wächst halt dann nur mit viel Pestizidanwendung.

[Musik][6"]

[198][205] K: Das hätte ich am Anfang auch unterschätzt gehabt. Am Anfang war es so, ich bin heimgekommen, habe mir gedacht, ja, Brot ist Brot. Aber das ist es überhaupt nicht, ja.

[205][206] L: Das ist wirklich eine Kunst!

[207][208] M: Ja das ist einmal ein Bäcker!

[Musik][3"]

[211][232] E: Der Bäcker, das ist Georg Öfferl, Junior Chef einer Weinviertler Bäckerei, und Protagonist des Dokumentarfilms "Brot, das Wunder, das wir täglich essen", das gerade in den Kinos anläuft. Der Regisseur dieses Films, Harald Friedl, ist heute mein Gesprächspartner. Ich freue mich sehr, lieber Harald, dass du heute zu uns gekommen bist! Her-

[232][233] N: Ja danke für die Einladung!

[234][234] E: Herzlich willkommen!

[235][235] N: Danke!

[236][255] E: Harald, dein Dokumentarfilm gibt Einblicke in die heutige Welt der Brotherstellung. hh Er erzählt einerseits von der Kunst des Bäckerhandwerks und andererseits von den Laboren und den Konzernen der Lebensmittelindustrie, der Brotindustrie. Was war denn dein persönlicher Zugang zum Thema Brot?

[256][309] N: Ich glaube, jeder von uns kennt das, wenn man im Ausland ist, da kriegt man nicht das Brot, das man von zu Hause gewöhnt ist. hh Und tatsächlich hat der Deutschsprachige Raum ja eine ganz besondere Vielfalt an Broten. Und ich war mal zwei Jahre in Kalifornien und habe dort das, hh ähm, heimische Brot sehr vermisst. Ich habe in ganz Los Angeles kein gescheites Brot gefunden. Und jedes Mal, wenn ich in den Ferien heimgeflogen bin, bin ich zu einem Bäcker gefahren, weil ich immer schlimmen Jetlag hatte, hh war immer schon in der Nacht beim Bäcker und in dieser Zeit haben wir geredet, weil der Dieter Smolle in Wien, der steht ganz alleine in seiner Backstube und verkauft auch selber, im siebten Bezirk. Und so habe ich dann ein bisschen eine erste Ahnung bekommen, dass Brot eigentlich viel was Kompliziertes ist. Man stellt sich auch vor, Brot ist ein Rezept, da gibt man ein paar Sachen zusammen und dann wird halt Brot draus. Aber die Frage ist, warum ist das bei jedem Bäcker verschieden, wenn es so einfach ist? Und dann habe ich mit der Zeit einfach gelernt, dass Brot zu backen eine ziemlich komplexe Angelegenheit ist.

[310][331] E: hh In den letzten Jahren ist ja auch so etwas wie ein Hype um traditionell erzeugtes Brot aus den guten alten Handwerksbäckereien entstanden, sozusagen Brot als Gourmet Produkt. hh Was hast du denn bei deinen Recherchen und bei denen, ähm, Dreharbeiten besonderes entdeckt? Du warst ja nicht in Österreich, sondern auch in Deutschland, in Frankreich, in Belgien, in Schweden unterwegs.

[331][404] N: Mhm, als ich mit dem Film angefangen habe, habe ich natürlich mich mit Dingen auseinandergesetzt, die so in der Luft lagen. hh Bestseller, die Weizen problematisiert haben. Und ich habe dann in den Recherchen herausgefunden, dass die Thesen dieser Bücher einfach nicht haltbar sind. Und es gab auch dieses Gerücht, als würden Teiglinge aus China importiert. hh Aber das sind Skandalisierungen, die einfach so nicht stimmen. Ich habe mich dann mit Handwerksbäckerinnen und -Bäckern auseinandergesetzt, um zu verstehen, worum es ihnen geht, ihre Philosophie, hh warum, worauf es beim Brotbacken ankommt hh und mich dann in der Folge auf die Suche nach der Welt der Industrie gemacht, wobei natürlich in der Industrie jetzt ich keine so offenen Türen vorgefunden habe, wie bei den Handwerksbäckern. hh Tatsächlich gab es nur einen im deutschsprachigen Raum, der sich tatsächlich mit mir unterhalten hat hh und bei dem wir dann auch drehen durften, bei Haribrot in Hamburg. Und e shat sich dann herausgestellt, dass die Sachen ein bisschen komplizierter sind, als ich ursprünglich dachte, hh nämlich auch was die Zusatzstoffebene betrifft. hh Und als ich dann gemerkt habe, dass das eigentlich ein Film werden kann, hh über die großen Zusammenhänge von, vom Boden bis Globalisierung, von Arbeitswelten, hh bis kritische Gesundheitsfragen, hh da ist es dann für mich so richtig spannend geworden!

[405][421] E: Mhm, hh du sagtest einmal, "Brot" ist ein Film, der Appetit macht. hh Aber wenn man sich allerdings konkret so die Zutaten mancher Brotprodukte anschaut, hh Enzyme, Backmischungen, Zusatzstoffe, Teigbeschleuniger, da kann einem der Appetit ja auch vergehen.

[422][424] N: Man hat ja die Wahl, nicht?

[424][430] E: Man hat die Wahl, ja. hh Aber wir konntest du diese verschiedenen Seiten der Brotherstellung abbilden?

[431][473] N: Sie lässt sich auch nur unterschiedlich abbilden, denn die Industrie, diese riesigen Backstraßen, die Menschen, die dort mehr Maschinenwarte, als Bäcker sind, die kann man abbilden. Man kann auch die Welt hh der Handwerksbäcker abbilden. hh Aber beispielsweise abzubilden, hh wie technische Enzyme im Verhältnis von wenigen Gramm zu einer Tonne Mehl, wie das abgewogen wird, sogar da hat die Industrie abgeblockt, dass ich das filmen darf, weil da sofort die Angst aufkeimte, diese Prozesse, wie man das macht, das könnte die Konsumentinnen und Konsumenten erschrecken. hh Und das ist halt die Angst der Industrie, dass man halt auch nicht zu viel zeigen kann und nicht zu viel wissen soll.

[474][498] E: Erschrecken kann einen ja auch schon noch ein Schritt davor. hh Nämlich die Getreidebeschaffenheit, die ja ein ganz ein wesentlichen Einfluss auf Qualität und Geschmack von Brot hat. hh Im Film kommt neben den Experten aus den Laboren und den Produktionsstraßen auch eine Expertin für Umweltgifte zu Wort. hh Welche Gefahren bergen denn billige, ertragsreiche Getreidesorten?

[500][573] N: Das, das größte Problem bei diesen Fragen sind die Cocktaileffekte. hh Denn wenn man zum, zunächst einmal sind ja alle diese Pestizide, die es gibt, sind selber Cocktails. Man spricht immer nur vom Glyphosat, aber die Wirkung des Glyphosats wird auch durch andere Chemikalien hundertfach verstärkt. Und dazu kommen dann oft noch die Plastikverpackungen. Und die diese Bestandteile sind auch für sich giftig, aber treten dann in Cocktaileffekte wiederum mit anderen Dingen, hh die auch in den Nahrungsmitteln drinnen sind, und eben auch im Brot. hh Die Effekte, die es dann gibt, die nachgewiesenen Effekte, sind, ähm, ein Nachlassen der Fruchtbarkeit, das ist fix, und weil das einfach sich hormonell auswirkt auf den Menschen. Und ein anderer Effekt ist, ähm, dass die Fettzellenbildung sich verändert, also unter dem Einfluss von hh Umweltchemikalien, Nahrungsmittelchemikalien, werden mehr Stammzellen in Fettzellen umgewandelt, wie ohne. Und ein dritter Effekt ist, dass sich die Organisation der Gehirnzellen etwas verändert. Also es werden die Verbindungen im Gehirn nicht weniger, aber sie werden weniger geordnet. hh das ist alles nachgewiesen, aber es wird nicht ganz, ganz groß publik, ja. hh Und das, ähm, das thematisieren wir in diesen Fällen.

[574][594] E: Das wäre wahrscheinlich auch nicht wirklich förderlich für die Brotindustrie ll wenn das publik würde. Wie ist denn dieser einer Produzent, der wirklich so viel pro Tag auf seiner Produktionsstraße, ähm, auf den Weg bringt, hh wie ist denn der damit umgegangen? Du bist ja durchaus auch mit einem kritischen Blick in die Dreharbeiten gegangen?

[594][625] N: Ich habe hier jeden Beteiligten an diesem Film von vornherein gesagt, was das für eine Art Film wird und wer noch in diesem Film vorkommt. hh Aber Hans Jochen Holthausen, der Industrielle, der Eigentümer von Haribrot hat diese Offenheit, dass er sagt: "Wir haben nichts zu verbergen!" hh Tatsächlich verwendete er auch nur Mittel, die zulässig sind. Da wird ja nichts Verbotenes getan. hh Das sind einfach, die Bestimmungen sind entsprechend. Ja und daher ist das auch für ihn okay. Und ich würde sogar sagen, im im Vergleichsmaßstab hh im deutschsprachigen Raum, ist Haribrot wahrscheinlich der Beste.

[626][650] E: Wenn ich jetzt noch einmal auf die Entwicklung der letzten Jahre zurückkommen darf, es igbt ja auch so einen gesellschaftlichen Wertewandel hinsichtlich der Lebensmittelqualität, Slow Food als Begriff, noch ein Stichwort dazu. Und nach jahrelangem Bäckersterben entwickelt sich jetzt gerade so etwas wie ein Kult um gutes, bekömmliches Brot. hh Worauf ist das deiner Meinung nach zurückzuführen?

[651][697] N: Ja, das ist eine schwere, schwierige Frage. hh Also so richtig weiß man solche Dinge natürlich nie, warum sich gesellschaftlich plötzlich, wie aus dem Nichts, etwas verändert. hh Aber vielleicht hat es auch damit zu tun, dass einfach Brot seit, ähm, vielen tausenden Jahren hh im Zentrum unserer Zivilisation liegt. Und daher kommt ihm eine besondere Bedeutung zu. Es hat sich in den letzten Jahrzehnten beim Wein was verändert. Die Weinqualität ist immer besser geworden, Käse spielt eine große Rolle. hh Vielleicht ist jetzt einfach auch Brot dran. Und das gesteigerte Ökologiebewusstsein hh wirkt sich sicher positiv aus auf einen Sektor, der bisher eine schwere Existenz hatte, aber nun so ein bisschen auf dem Vormarsch ist. hh Aber wir dürfen uns da auch keinen Illusionen hingeben. Der Sektor Biohandwerk ist noch immer relativ klein. Ich schätze einmal, unter zehn Prozent.

[699][701] E: hh Aber da wird sich sicher in nächster Zeit einiges tun?

[701][709] N: Ja, es tut sich auf allen Ebenen was, weil gelichzeitig der Zug zur Industrialisierung auch immer mehr Fahrt aufnimmt. hh Es verschwindet sozusagen das mittlere Segment.

[710][738] E: Ein Aspekt, der eher auch bei der Brotherstellung ganz wichtig ist, ist der Faktor Zeit. hh In der traditionellen Brotherstellung entsteht ein guter Teig, wenn er auch Zeit zugestanden bekommt. hh Manche Teige zwei Tage, zwei Nächte, im Gegensatz dazu gibt es in unserer Gesellschaft ein schneller, höher, weiter, hh also Zeit ist ein knappes Gut. Wie siehst du das vor dem Hintergrund seines Films?

[740][810] N: Na gleichzeitig wollen alle fit und gesund sein, nicht? hh Vielleicht werden immer so in gewissen Nischen, vielleicht wird immer wieder etwas zelebriert. hh Und das Thema Brot und Zeit geben fällt offenbar gerade auf einen fruchtbaren Boden, hh verbunden damit, dass man sich vielleicht ins Kaffeehaus setzt, oder in die Bäckerei setzt und dort den Duft eines tollen Raumes genießt. hh Der Zeitfaktor beim Brot ist in mehrerer Hinsicht elementar, weil er, einerseits ist Zeit ein Geschmacksbringer hh und gleichzeitig baut sich im Teig mit der Zeit hh bauen sich erst potenziell problematische Stoffe ab. Pflanzen haben ja natürliche Abwehrstoffe, die sind auch noch dazu in den letzten Jahrzehnten hochgezüchtet worden. Diese natürlichen Abwehrstoffe der Pflanze, die dann im Mehl drinnen sind, hh die bauen sich einfach im industriellen Prozess nicht ab. hh Weil dort der Teig nur zwei Stunden bekommt, bis das Brot fertig ist. Aber im Biohandwerksbereich vergeht einfach genügend Zeit, dass sich diese Stoffe abbauen können. hh Auch die Glutenmoleküle können sich abbauen. hh Das heißt also, viele Probleme, die es mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten gibt, die lösen sich von selber auf, wenn man Biohandwerksbrot kauft.

[811][813] E: Und dem Brot Zeit gibt.

[813][814] N: Und dem Brot Zeit gibt, ja.

[815][821] E: Mhm, hh abschließend die Frage wie ist es denn gelungen, all diese Aspekte in dem Film zu verarbeiten und zu verpacken?

[821][877] N: Naja, das war eigentlich zuerst einmal ein intensiver Rechercheprozess. Es war klar, dass ich einen sinnlichen Film machen wollte, der trotzdem große Themen behandelt. hh Und die Gefahr war sicher groß, den Film so aufzubauen, dass man von Station zu Station eilt. hh Aber das hätte dann vielleicht nicht den langsamen Fermentierungsprozess eines Teiges entsprochen. hh Und irgendwann sind wir dann in der Recherche davon abgekommen, einen Stationenfilm zu machen hh und stattdessen den Film so zu bauen, dass er auf Protagonistinnen und Protagonisten basiert. Dann war als nächster Schritt die "Kunst der Reduktion" ll. Also dass man sich halt einfach für ein paar Dinge entscheidet und andere weglässt. hh Und der Schnittprozess war lang. Also wir haben ein halbes Jahr geschnitten. Das Projekt hat sich für mich über fünf Jahre erstreckt. Wenn ich das jetz zusammenraffe, was es Arbeit war, hh stecken circa drei Jahre Vollzeitarbeit drinnen.

[878][890] E: hh Also ein wertvolles Produkt, das Zeit gebraucht hat. Vielen Dank für das Gespräch! Und viel Erfolg für den Film "Brot, das Wunder, das wir täglich essen".

[890][891] N: Herzlichen Dank!

[892][905] E: hh Das war Harald Friedl zu Gast im Studio in der Radiofabrik am Dienstag hh anlässlich der Salzburg Filmpremiere. Der Film läuft ab jetzt in den österreichischen Kinos und wir geben gerne eine Empfehlung dafür ab.

[Jingle][62"]

[967][1031] E: Unerhört Redakteurin Katharina Ortner hat einen speziellen Blick auf das Bäckershandwerks. hh Den Duft frischen Brotes kennt sie aus ihrer Kindheit. hh Weil sie aus einer Bäckersfamilie kommt. hh Sie hat einen Salzburger Bäcker besucht, wo der Teig noch selbst gemischt und ihm die nötige Zeit zum Aufgehen gegeben wird. Die Bäckerei Funder im Salzburger Nonntal. Die Geschichte hh der bekannten Bäckerei beginnt in Hallein hh neunzehnhundertsiebenundfünzig. [3"] Ähm, damals übersiedelte das junge Ehepaar Funder in in das Nonntal, weil es noch, und damals war es noch wie ein eigenständiges Dorf. Katharina Ortner hat den Bäckermeister Funder, Sohn des Gründers und seine achtundachtzig jährige Mutter besucht und mit ihnen über das Handwerk im Laufe der Zeit geplaudert. Denn nicht nur im Stadtteil hat sich viel verändert, auch in den Bäckereibetrieben, berichtet der Bäckermeister.

[1032][1060] O: Verändert hat sich das, dass so vor hh, naja, vor vierzig Jahren ist begonnen worden von den Zulieferern, dass sie eigene hh Vormischungen kreiert haben, wo halt dann aus unserer Sicht das Problem das ist, dass das theoretisch von Salzburg bis Wien gleich schmeckt und darum sind wir dabei geblieben, unsere Produkte selbst zu mischen. hh Also da gibt es bestimmte Namen dafür, wenn Sie das, den Artikel jetzt verlangen, dann bekommen Sie ihn, aber er ist von uns selbst gemischt.

[1061][1065] P: hh Was macht für Sie eine wirkliche Brotspezialität aus?

[1066][1120] O: Ich glaube, es ist kein großes Geheimnis nicht, irgendein gutes Brot herzustellen, wenn man sich ein bisschen identifiziert mit seinem Job, hh mit den Zutaten. Es ist eigentlich keine große Kunst. hh Man braucht Salz, Malz, Wasser, Mehl, bei einem Schwarzbrot nicht unbedingt eine Hefe, weil es eine Eigengärung gibt, wenn man einen eigenen, schönen Sauerteig hat, hh und vor allem, das wichtigste sind Ruhezeiten. hh Dass man den Teig richtig rasten lässt. hh Was in der Industrie ein bisschen schwieriger ist, die können zwar rasten lassen, aber sie müssen die Teigfestigkeit der Maschine anpassen. Und der handwerkliche Bäcker, der hat halt noch das Gespür, der kann das mit den Händen hh bestimmen, wie weich der Teig ist. hh Sprich, der nimmt halt mehr Mehl in die Hand, aber bei einer Maschine muss man hh relativ hh knapp ähm Rastzeiten und ziemlich feste Teige durch die Maschine durchschicken.

[1122][1130] P: Bei Geschäftsschluss ist es leider immer wieder so, dass viele Waren weggeschmissen werden. hh Wie sieht das bei Ihnen in der Praxis aus?

[1130][1161] O: Davon sind wir Gott sei Dank nicht so betroffen, hh weil zweimal die Woche kommt der Verein Vinzi-Tisch zu uns hh und ähm da frieren wir am Abend die Süßigkeiten, oder auch das Brot hh ein hh, dann haben die, ähm, am nächsten Tag praktisch frisches Brot zur Verfügung, da es doch sehr viele Bedürftige in Salzburg gibt, hh die darauf angewiesen sind. hh Und ich fidne das eigentlich eine gute Einrichtung, diese ehrenamtlichen hh Leute, die da herkommen und zweimal die Woche eben das Brot holen.

[1161][1176] P: Eine Bäckerei ist ja auch oft der Mittelpunkt von einem Stadtteil, oder auch von einem Dorf. hh Wie ist das hier im Nonntal in Salzburg? Kann man da auch noch sagen, dass diese Bäckerei einfach Zentrum ist für Begegnungen, für Gespräche untereinander?

[1177][1200] O: Also mir ist das in den Jahren schon immer aufgefallen, speziell natürlich an Tagen wie Weihnachten oder Ostern, wo ein bisschen ein Stau vorm Geschäft ist. hh Wenn nur einer gerade da ist, wird es ll schwierig, aber die Leute treffen sich schon vorm Geschäft und tauschen Gedanken aus. hh Aber auch mit unseren MitarbeiterInnen. Also die haben da hh für alle möglichen Problemchen ein offenes Ohr.

[1200][1208] P: Und die gute Seele ist ja auch die Mutter mit achtundachtzig Jahren, die man immer wieder im Geschäft sieht. Wie schätzen das die Kunden vor Ort?

[1209][1231] O: Es kommen ja sehr viele Kunden, hh die sich auch noch erinnern, wenn sie jetzt selbst fünfzig sind, dass vor fünfundvierzig Jahren, hh wie sie vom Kindergarten herausgekommen sind, hh schon das eine oder andere Stück Schurgebäck, oder die Kastanien, diese Laugenköpfe bekommen haben. hh Und jetzt sind sie halt selber fünfzig, teilweise auch schon in Pension und diese Geschichten werden schon gerne oft noch erzählt.

[1232][1236] P: Und haben Sie die Brotspezialitäten und andere Gebäcke, haben Sie die verändert?

[1237][1269] O: Die glaube ich haben schon noch den gleichen Geschmack, wie damals, aber ich glaube, dass sich die Geschmäcker verändern. hh Weil das fängt schon an im Kindergarten, in der Schule, hh wenn ich heute z.B. nur das Weckerl kenne als Backmischung, dann ist das endlich vielleicht wie bei Burgerketten, wo ich ja das will, dass heute der Burger in Shanghai genauso schmeckt, wie in Wien. Aber unser Brot selbst hat sich nicht wesentlich verändert, hh weil die Rezeptur gleich geblieben ist. Also wir machen, geben alle Komponenten selbst hinein.

[1270][1274] P: Hat sich das Angebot in der Bäckerei verändert im Laufe der Jahre?

[1275][1310] O: Das hat sich stark verändert, ja. Weil wie ich zu lernen begonnen habe, da hat es gegeben eine Semmel, ein Schwarzbrot, ein Vollkornbrot, hh irgendeinen Hefeteig, Topfengolatschen und jetzt hat man vom Croissant bis zur Blätterteigschaumrolle hh über verschiedenste Spezialbrote, wo alle möglichen Samen hh und gerade modernen Kräuter hineinkommen, wie jetzt gerade diese Chiasamen, hh die ja einen ähnlichen Effekt haben, wie Leinsamen. hh Und wird jetzt so als Powerfood angepriesen. Also das hat sich sehr stark verändert.

[1311][1324] P: Frau Funder, wenn Sie so zurückblicken auf all die Lebensjahre und auf Ihre Tätigkeit hier im Nonntal, hh was sind Ihre schönsten Erinnerungen, die Sie mit der Bäckerei und mit dem Familienbetrieb in Verbindung bringen?

[1324][1345] Q: Ja, eigentlich, ja ich habe das immer sehr gerne gemacht, das hat mir Freude gebracht, hh mit meiner Familie sowieso immer. Das war immer sehr schön und auch hh die Gegend und die Leute sind an und für sich sehr, sehr hh nett. Es war eine schwere Zeit am Anfang, aber wie uns die Leute so alle die Kunden kennengelernt und war sehr, sehr nett immer da. Es war halt noch ein Dorf.

[1346][1349] P: Wann hat Ihr Tag als Bäckersfrau begonnen?

[1350][1370] Q: Das war verschieden. War oft, wenn jemand gefehlt hat, bin ich auch um eins aufgestanden und habe geholfen ind er Backstube. Aber sonst, hh vier bis fünf, je nachdem, weil dann bin ich liefern gefahren, zur Rainer Kaserne, das war, früher haben wir große Lieferungen gehabt, das gibt es ja heute nicht mehr, ja. Und das hat mir immer Spaß gemacht. Das war halt...

[1370][1376] P: Wie schaut es in den Bäckereien der Zukunft aus? Was glauben Sie? Wie werden sich diese Bäckereien verändern?

[1377][1403] O: Durch die maschinelle Revolution, sprich auch durch Roboter, es gibt mittlerweile Roboter, die Brezen schlingen. hh Der Roboter, die Mohnweckerl flechten, wie von Hand, da steht halt ein Mann dabei, der dreieinhalbtausend Stück in der Stunde produziert, wird sich das schon wahrscheinlich noch ein bisschen verändern. hh Es heißt zwar immer, es wird Nischen geben, da bin ich auch davon überzeugt. hh Aber der Verdrängungswettbewerb wird stärker werden.

[1405][1436] E: hh Katharina Ortner war in der Backstube von Bäckermeister Josef Funder und seiner achtundachtzig jährigen Mutter. hh Das tägliche Brot zu den Kunden zu bringen, stellt den Handel hh und die Supermarktketten vor organisatorische Herausforderungen. Gleichzeitig gibt es Kritik, dass diese Unternehmen zu viel unverkaufte Ware wegwerfen. hh Otmar Beer hat stellvertretend ein Unternehmen besucht und gefragt, hh wie sie mit dem Thema hh Brot umgehen. Lukas Wiesmüller von SPAR Österreich.

[1438][1507] R: Wir haben in Österreich knapp sechshundert regionale Bäcker. Der Bäcker gleich ums Eck, dessen Brot gibt es auch bei uns in den SPAR Märkten. Man muss bei Brot und Gebäck, speziell bei Gebäck unterschieden, zwischen den verschiedenen Märkten, die wir haben. Die INTERSPAR betreibt in Österreich acht eigene Produktionsbäckerein, die vom Mehl weg backen. Also dort kommen keine Fertigmischungen zum Einsatz, sondern da ist wirklich das hh pure Mehl, das dann zu Brot und Gebäck täglich frisch verarbeitet wird und täglich frisch an die Märkte geliefert wird. hh Bei Brot ist es so, dass diese Schwarzbrote und auch die Konditoreiwaren fertig in die Märkte geliefert werden. hh Bei den Semmeln, bei den Kornspitzen, bei allen typisch regionalen Gebäcksorten ist es so, dass die in der Früh fertig geformt werden, dann werden sie schockgefrostet hh und in der Filiale dann in einen Gärschrank gegeben, da gehen sie auf, da kriegen sie ihr Volumen, da kriegen sie auch ihren Geschmack und werden dann im Markt frisch gebacken. Die sind also nicht nur warm gemacht, oder fertig gebacken, so wie man es vond en hh Backshops kennt, sondern die werden tatsächlich im Markt erst gegart, kriegen ihren ganzen Geschmack dadurch hh und sind auch deutlich länger frisch und haltbar und länger knusprig.

[1508][1511] S: Ist das Grundprodukt ein sogenannter Teigling?

[1511][1542] R: Das Grundprodukt für das Semmerl oder das Gebäckstück ist der Teigling, ja. Aber beim Teigling gibt es verschiedene Stufen, wann er in den Markt geliefert wird. Das kann eben sein von einem grünen Teigling, wo der Teig noch ganz frisch ist und noch nicht hh ähm aufgegangen ist, noch nicht gegärt hat, bis hin zum fertig gebackenen Teigling, der eben nicht mehr eigentlich Teigling ist, sondern schon das fertige Gebäckstück, das dann nur mehr aufgewärmt ist. Und bei der INTERSPAR ist es eben so, dass die hh noch als grüner Teigling, als frischer Teig in Form gebracht, in die Märkte geliefert werden und dann richtig gebacken werden im Markt.

[1542][1551] S: Ist es nicht eine große, logistische Herausforderung, für jeden Tag die Menge bereitzustellen, die verlangt wird, dass möglichst wenig übrigbleibt?

[1552][1635] R: hh Wir wissen aus unserer jahrelangen Erfahrung, wie viel pro Tag verkauft wird und wir wissen auch, dass sehr viele Kunden gerade am Tagesende noch kommen, um Brot und Gebäck zu kaufen. Wir wissen aber auch, dass wir den Tag über eine größere Menge verkaufen, zum Abend hin nicht mehr das volle Angebot nötig ist, und dementsprechend haben wir unser Angebot zum Tagesende auch reduziert. Es gibt ein Grundsortiment, das bis zum Tagesende verkäuflich ist, das Kunden auch verlangen. Da gehört ein Schwarzbrot dazu, da gehört ein Semmerl dazu, oder ein Kornspitz zum Beispiel, aber es gibt nicht mehr die volle Auswahl beispielsweise an regionalem Brot vom Bäcker ums Eck. Wenn das aus ist, ist es aus. Das gibt es auch nicht nach. Wir backen aber sonst unterm Tag immer genau das, was der Kunde braucht und was wir uns sicher sind, das wir auch verkaufen können. Am Tagesende bleiben im Durchschnitt pro Filiale ungefähr fünf bis sieben Kilo Brot über. hh Die werden, wenn es geht, an Sozialorganisationen weitergegeben. Wir haben in fast allen unseren Standorten eine Abnehmerorganisation, die eben kommt und dieses Brot dann verteilt hh an bedürftige Menschen. hh Wenn das nicht möglich ist, arbeiten wir in sechs von neun Bundesländern mit einem Tierfutterwerk zusammen, hh das aus diesem übriggebliebenen Brot, vor allem Gebäck, Tierfutter macht. Also das geht nicht verloren, das wird nicht weggeschmissen, sondern wird dann zu Rinder- oder Schweinefutter. Brot vom Vortag, Schwarzbrot vom Vortag, das man am nächsten Tag noch gut essen kann, verkaufen wir um minus fünfzig Prozent ab. Bei Gebäck ist das leider nicht möglich, weil ein Semmerl am nächsten Tag hart ist, das könnte man nicht mehr essen.

[1636][1638] S: Gibt es regionale Unterschiede beim Geschmack?

[1638][1667] R: Es gibt für jede Region ein ganz spezielles Brot. In Wien ist das Brot beispielsweise heller, da ist mehr Weizen drinnen, ähm, je weiter man nach Westen kommt, desto dünkler wird es, mit mehr Roggen Anteil, mit mehr Dinkel Anteil. In Salzburg ist zum Beispiel in der Innenstadt das Brot von der Klosterbäckerei Sankt Peter sehr beliebt, das ist immer am schnellsten ausverkauft, weil es nur eine beschränkte Stückzahl gibt, die wir in unseren Filialen in der Stadt verkaufen. hh Also ja, man erkennt pro Region sehr starke Unterschiede, gerade beim Schwarzbrot.

[1667][1764] E: Sagt Lukas Wiesmüller von SPAR Österreich auf die Nachfrage von Otmar Beer. Die Firma Resch und Frisch, die wir als weitere, große Kette zu dem Thema um ein Interview gebeten haben, hat aus Zeitgründen abgelehnt. Und ebenso unsere Fragen auch schriftlich nicht beantworten wollen. Schade. hh Ein gutes Brot soll gut schmecken, herrlich duften und rundum bekömmlich sein. Es ist ein Grundnahrungsmittel mit Kultpotenzial. Gutes Brot boomt gerade. hh Wir hoffen, dass wir einige interessante Einblicke in die heutige Welt der Brotherstellung geben konnten, mit unserem heutigen Thema. hh Kinotipp noch einmal für, ähm, ab morgen, Freitag, ähm, der Dokumentarfilm "Brot, das Wunder, das wir täglich essen", im Das Kino. hh Noch ein anderer Veranstaltungstipp von Unerhört Redakteurin Timna Bachner, am Wochenende findet das inklusive Tanz und Theaterprojekt Grüntöne statt, das heuer an ein indisches Märchen angelehnt ist. hh Am Samstag gibt es in der ARGE und am Sonntag in der Virgil jeweils um sechzehn Uhr Konzerte. hh Davor, fünfzehn Uhr dreißig, finden Workshops statt, zu denen vor allem Kinder herzlich eingeladen sind. Da darf jeder die vorhandenen Instrumente und Kostüme nach Lust und Laune ausprobieren. Außerdem gibt es hh ein internationales Buffet. Und nun noch einen Blick auf die nächsten Unerhört Sendungen. Kommenden Donnerstag geht es um die Themen Epilepsie und Salzburgs Klima im Umbruch. Unerhört gibt es jeden Donnerstag um siebzehn Uhr dreißig, in der Wiederholung am Freitag um sieben Uhr dreißig.