

► *Wer Gutes produziert, sollte auch darüber reden*

Wer sich nicht sicher ist, wie er seinen Betrieb am besten ins rechte Licht rückt, der findet vielleicht die eine oder andere Anregung in den nachfolgenden Berichten, die aber nur einen kleinen Auszug der zahlreichen Aktivitäten rund um die Nacht des Genusses darstellen. Viele weitere Berichte lassen sich im Internet finden. Vor allem die oberösterreichischen, niederösterreichischen, burgenländischen und die Vorarlberger Betriebe waren umtriebiger und ließen es richtig krachen.

Hilfestellung leisten auch die Wirtschaftskammern mit Werbematerialvorlagen und zahlreichen Ideen für die Ankündigung und die kommunikative Umsetzung.

Zudem startete zu Jahresbeginn ein Projekt der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes zur Stärkung der Lebensmittelgewerbe. Das Projekt ‚Handwerk: Stärken – Ihre Landesinnung begleitet Sie!‘ ist ein individuelles Coaching-Angebot für gewerbliche Lebensmittelhersteller, um Betriebsführer gesamtbetrieblich zu stärken und um Potenziale in der Unternehmenskommunikation sichtbar zu machen sowie auszuschöpfen.

Das Coaching umfasst einen Check des Unternehmensprofils, Vorabanalyse der Kunden bzw. deren Sichtweise, Außenwahrnehmung des Betriebes bzw. der Erzeugnisse, Mitarbeiter und Service, Sichtbarmachen und Schärfen ungenutzter Kommunikationspotenziale, Screening im Hinblick auf aktuelle betriebsspezifische Herausforderungen sowie das Erstellen eines To-Do-Plans mit Zeitleiste.

Internationaler Tag des Brotes

Ein Tag, den jeder Bäcker für sich nutzen sollte, ist der 16. Oktober. Das ist der Internationale Tag des Brotes und gleichzeitig UN-Welternährungstag. Er gibt Anlass den runden Laib in den Fokus zu nehmen. „Brot ist nicht gleich Brot“, wie der Innungsmeister der Niederösterreichischen Bäcker, Johann Ehrenberger, erklärt: „Gutes Brot braucht keine Zusätze, sondern Zeit. Mit speziellen Sauerteigkulturen wird ein einzigartiger Brotgeschmack erreicht.“ Seit mehreren tausend Jahren setzen die Menschen in der Herstellung von Brot auf Sauerteige, und das zu Recht: Dieser verbessert Verdaulichkeit, Aroma und Geschmack. Der Teig bekommt Zeit für den natürlichen Reifeprozess, um sein volles Aroma entfalten zu können. „In Österreich landen jedes Jahr rund 40 Tonnen Brot auf dem Müll. Wir möchten den Tag des Brotes nutzen, um an seinen Wert zu erinnern und aufzuzeigen, dass mit großer Sorgfalt hergestelltes Brot ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung ist. Mit seinen wertvollen Ballaststoffen stärkt vor allem Vollkornbrot unser Immunsystem“, betont Ehrenberger.

Reinhard Honeder, LIM-Stv. der Lebensmittelgewerbe und Berufsgruppensprecher der Bäcker in Oberösterreich hält zudem fest: „Das Bäckerhandwerk hat sich in den letzten Jahren sehr stark verändert. Die Handwerksbetriebe sind gefordert, mit Kreativität und Innovation auf die Veränderungen des Marktes zu reagieren. Wir Handwerksbäcker stehen für Genuss und Ehrlichkeit, leben Regionalität und echtes Handwerk“. ◀

Wien

Bäcker-Demo auf der Kärntner Straße

Ein dreifach Hoch dem Bäckerhandwerk! Es ist wichtig, dass dem Konsumenten der Wert einer Handsemmel und von natürlichen Handwerksprodukten näher gebracht und ins Bewusstsein gerufen wird.

Auf Initiative von Slow Food Wien sind am 15. Oktober 2014 drei namhafte Handwerksbäcker auf die Straße gegangen. Holzofenbäcker Helmut Gragger, Meisterbäcker Erich Kasses und Traditionsbäcker Horst Felzl haben staunenden PassantInnen die Kunst des Semmelbackens vorgeführt und damit viel Aufmerksamkeit erregt. Den Passanten wurde vor Augen geführt, dass eine Handsemmel ganz anders schmeckt als Massenware, dass



Die Bäckermeister Helmut Gragger, Horst Felzl und Erich Kasses zeigen auf, dass das Handsemmel etwas ganz Besonderes ist!

eine ‚Kaisersemmel‘ ganz einfach etwas Besonderes ist. Die goldbraune Handsemmel ist der Inbegriff der Wiener Backkunst und des Wiener Frühstücks. Ohne sie schmeckt auch das Gulasch nur halb so gut. Doch nur die gute alte Handsemmel mundet wie anno 1750 aus der Backstube von k.u.k Hofbäckermeister Kayser – er hat laut Überliefe- ►

