

"Kaum zu packen, wie wir backen!" bio holzofenbäckerei gragger

Der Spruch, mit dem Helmut Gragger für seine Arbeit wirbt, wird verständlich, wenn man weiß, wie vielseitig sein Betrieb ist: Allein ca. 40 Brot- und Gebäcksorten, dazu Mehlspeisen und Saisonales gibt es. Doch außerdem ist die bio holzofenbäckerei z.B. auch Klimabündnisbetrieb, Ökostrombezieher und Mitglied bei "Slow Food".



Gragger kauft alle Zutaten - natürlich 100 Prozent bio - bei österreichischen Mühlen bzw. Händlern. Das Mehl ist frisch gemahlen und ohne Zusätze wie Backmischungen, Enzyme oder Emulgatoren. Alle Brote und Backwaren werden handgeformt. Der Sauerteig ist in Fichtenfässern gelagert und somit sehr mild und gut verträglich.

Gebacken wird im selbstgebauten Holzofen. Das verlangt sehr viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl, "Man muss mit der Natur arbeiten. Für die Qualität sind der Bäcker und der Holzofen ausschlaggebend," sagt Helmut Gragger,

"und die Zeit": Manche Teige lässt er bis zu 48 Stunden gehen.

Immer ein bisschen anders

Die Inspiration für neue Produkte kommt aus Graggers Reisen in die ganze Welt - und seinen Besuchen in dortigen Bäckereien. So ist z.B. sein besonderes "p" Brot eine Kreation aus Impulsen des Pariser Holzofenbäckers Paulan und seines Partners Palmers aus Wien. "P" ist ein reines Weißbrot auf Sauerteigbasis. Es besteht nur aus Mehl, Wasser und Salz. Die lange Gärung färbt es braun mit dunkler Kruste.

Immer sind die feinen Rohstoffe entscheidend für die Qualität. Das herrliche Weißgebäck Flûtes etwa unterscheidet sich dadurch von einer Semmel, dass die Teiggehzeiten länger sind und kalt gepresstes Olivenöl statt Butter verwendet wird. Bei den Biomehlspeisen gibt es keinen Weißzucker, sondern nur Rohrzucker, Honig oder Agavensirup.

Helmut Gragger hat aber auch ein soziales Anliegen. Eine Zusammenarbeit mit der Caritas ermöglicht Jugendlichen, die in anderen Betrieben keine Chance hätten, neue Berufsaussichten durch eine integrative Lehre in der Firma.

Auf www.gragger.at ist schnörkellos, informativ und anschaulich noch weit mehr Interessantes über unseren Lieferanten zu erfahren.

Gragger-Produkte für Sie: Alles Gute. Bei uns.

Vollkornbrote - und gebäck: Mühlviertler Laib, Leinsamen SonnenKasten, Weizen-Vollkornbaguette, Dinkelvollkorn Gebäck und Hildegardkipferl

Weißmehlbrote und -gebäck: Pane Casareccio, Florianer Chorherren, "p" Brot, Handsemmerl, Handflesserl, Roggenweckerl, Flûtes, Fladenbrot

Mehlspeisen: Kokoskuppel, Briocheknopf, saisonale Törtchen, Briocheknopf, Holzofenkipferl, Mohnbeugerl

