

# Gesellschaft in WIR

## Brotbacken mit dem Backprofi

Der steirische Backprofi Christian Ofner aus Nestelbach bei Graz blickt auf sein erstes Jahr als erfolgreicher Jungunternehmer zurück.

Sein Ziel war ganz klar definiert: Die Kunst des Brotbackens weiterzugeben, sein Wissen als Profibäcker zu teilen und viele Menschen davon profitieren zu lassen. In diesem ersten, sehr erfolgreichen Jahr als Unternehmer war Ofner bereits zu Gast auf der Grazer Frühjahrs-

messe und beim Gourmetreisefestival 2010 in Graz, er traf Starkoch Johann Lafer, kreierte das St. Ruprechter Käferbohnenweckerl und das Apfellandweckerl für die Apfellandregion Puch bei Weiz und absolvierte seinen ersten Auftritt als Fernseh-Bäcker auf Sat 1 und Puls 4. Zu diesen Highlights kommen natürlich noch viele Backkurse, Live-Backshows und, und, und ... Mittlerweile tourt „Der Backprofi“ durch ganz

Österreich und bietet zahlreiche Brotbackkurse von Dornbirn bis in die Bundeshauptstadt Wien an. Jeden Abend besuchen bis zu zwölf Hobby Bäcker/innen die Kurse des Bäckermeisters. Das Angebot reicht von Vollkornbrotkursen bis hin zu Schwarzbrotkursen oder speziellen Backkursen, z.B. zum Thema „Mediterranes Backen“.

Langweilig wird Christian Ofner nicht – momentan plant er gerade eine Kurserweiterung nach Deutschland und in die Schweiz: „Ich möchte wieder Bewusstsein für das Brotbacken schaffen, Brot ist unser wichtigstes Lebensmittel und darf nicht als Wegwerfartikel gesehen werden!“ Der Backprofi versteht sich auch als steirischer Ge-

nussbotschafter: „Ich verwende bei meinen Kursen ausschließlich Mehle aus der Heimat, Kernöl und Kürbiskerne aus steirischer Erzeugung und, natürlich passend zum frischen Brot, tolle Weine aus dem Hause Dreisiebner zur Verkostung mit den Kursteilnehmern.“

Eines ist sicher – auch in Zukunft wird man von Christian Ofner noch einiges zu hören bekommen!

### Infobox

Weitere Informationen rund um den Backprofi finden Sie unter :

[www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)

Brot-Hotline  
0660/46 22 026



„Der Backprofi“ Christian Ofner in seinem Element.

FOTO: Sissi Furgler