

Ein Bäcker zieht alle Register

Backprofi
Christian Ofner
und seine steirische Harmonika

unternehmergeist

Eine Serie der „Steirischen Wirtschaft“

Sie kennen eine interessante Unternehmerpersönlichkeit?
Schicken Sie Ihre Vorschläge an petra.mravlak@wkstmk.at

Bäckermeister Christian Ofner aus Langegg bei Graz hat eine Mission: den Menschen die Kunst des Brotbackens näher zu bringen.

Seine Brotbackstube hat Backprofi Christian Ofner immer dabei: Er ist in ganz Österreich unterwegs und unterrichtet Interessierte in der Kunst des Brotbackens – ohne Fertigbackmischung und Zusatzstoffe. Vom Könner bis zum Anfänger und von der Hausfrau über den Arzt bis zum Zö-

liakie-Betroffenen, das Interesse am Grundnahrungsmittel Brot ist groß.

„Für mich ist es das schönste Erlebnis, das Gesicht der Menschen zu beobachten, wenn ich das frisch gebackene Brot aus dem Ofen ziehe“, schwärmt er. „Ich möchte das Bewusstsein für das echte Bäckerhandwerk schärfen.“

2002 war Ofner jüngster Bäckermeister der Steiermark. Danach war er in der Produktentwicklung und im Qualitätsmanagement in großen Betrieben in Graz tätig, bevor er sich im März dieses Jahres selbständig

machte. Auch bei Events lässt sich Ofner bei der Arbeit auf die Finger schauen und bäckt direkt vor Ort. Dabei hat er auch schon mit Spitzenköchen wie Heinz Reitbauer oder Toni Mörwald zusammengearbeitet.

Schaubacken

Die Kochbranche ist es auch, die ihn auf die Idee zu seiner eigenen Firma gebracht hat. „Ich hab mir Kochsendungen im Fernsehen angesehen und dabei ist mir die Idee gekommen, dass man so was auch mit Brot machen könnte“, erzählt Ofner. So hat er am 9. Oktober

seinen ersten Fernsehauftritt als Fernsehbäcker auf Puls4. „Ich möchte Brot erlebbar machen, den Menschen zeigen, was dahinter steht, und ein Gespür für Heimisches und Regionales wecken“, erzählt er.

Entspannung findet der 30-Jährige beim Fischen und in seinem Haus am Waldrand. Seit sieben Monaten spielt er mit Begeisterung steirische Harmonika. „Damit möchte ich meine Kunden in Zukunft unterhalten, während das Brot im Ofen ist“, verrät er.

Petra Mravlak
petra.mravlak@wkstmk.at

KUIZ gefragt



Christian Ofner

Genuss oder Enthaltensamkeit?
Genuss, Schmecken und Riechen sind ganz wichtig für mich. Beim Essen versu-

che ich die Zutaten rauszuschmecken, und ich genieße verbrast.

Ferrari oder Mini?

Mini, damit findet man leicht einen Parkplatz und man braucht nicht fürchten, dass das Auto gestohlen wird.

Fernreise oder Naherholung?

Fernreise. Ich mag fremde Länder und Kulturen. Die

Flitterwochen habe ich mit meiner Frau in der Karibik verbracht.

Risiko oder Sicherheit?

Früher war ich eher auf der Seite des Risikos, seit ich verheiratet bin, wähle ich eher Sicherheit.

Kaiserschmarrn oder Wiener Schnitzel?

Wiener Schnitzel könnte ich jeden Tag essen.

www.derbackprofi.at

Seit März 2010 veranstaltet Christian Ofner Brotbackkurse für Privatpersonen und Direktvermarkter in ganz Österreich. Er entwickelt Brotprodukte für die Gastronomie und berät Bäcker und Gastronomen bei der Entwicklung regionaler Spezialitäten. Bei Events bäckt er vor Publikum.