

*„Das ist doch genial!  
Die Leute backen  
wieder selbst Brot und  
sind stolz darauf.“*

CHRISTIAN OFNER



*Back-Profi Christian Ofner (35) in der Küche seines Firmenstandorts in Laßnitzhöhe. Hier füllt der Unternehmer auch seine Backmischungen ab. Der gelernte Bäcker startete mit seiner Geschäftsidee genau vor fünf Jahren. Charakteristisch ist das grüne Outfit.*

# BROTSCHAFTER DES BACK-BOOMS

*Back-Kurse, Back-Videos, Back-Webshop & Co.:  
Der gelernte Bäcker Christian Ofner machte aus dem  
Brot eine Tugend, schuf sich binnen fünf Jahren sein  
eigenes kleines Back-Imperium und beweist damit,  
dass Knete auch von Kneten kommen kann.  
Eine knusprige Erfolgsgeschichte.*

TEXT: WOLFGANG SCHOBER, FOTOS: OLIVER WOLF

Der Unterschied zwischen Backen und Packen kann ganz schön klein sein. An der Hauptstraße 148 in Laßnitzhöhe liegt dazwischen nur eine Bestellung. Und da diese am Tag unseres Besuchs praktisch im Sekundentakt in den Emaileingang von Christian Ofner ploppen, hat der Bäcker viel zu packen: Pakete mit Backzutaten und -zubehör. Diese türmen sich stapelweise im Lager des Firmenstandorts des Backprofis – versandfertig und zur Abholung bereit. „Der Postler wird jeden Moment kommen, jeden Tag um dieselbe Zeit“, grinst ein quietschfidelier Firmenchef und lehnt sich lässig an den Stapel. 5.000 Packerl – gefüllt mit Mehl, Sauerteig & Co. – sind es bereits pro Jahr, die der gebürtige Weststeirer über seinen Online-Back-Shop vertreibt und an Back-Fans im In- und Ausland verschickt. „Ein Wahnsinn, wie sich das alles entwickelt hat. Auch für mich selbst unglaublich“, schnauft Christian Ofner freudestrahlend. Quasi unpackbar.

Nun, was ist geschehen? Der Reihe nach: Am Anfang stand eine Bäckerlehre. Christian Ofner aus St. Martin im Sulmtal lernte das Bäckerhandwerk

in einem kleinen Betrieb in Eibiswald von der Pieke auf und wurde 2002 zum jüngsten Bäckermeister der Steiermark. „Backen war von Beginn an meine Leidenschaft, quasi Brotberuf und -berufung.“ Es folgten Stationen in den Grazer Traditionsbäckereien Sorger sowie Hubert Auer, damals noch unter der Leitung von Birgit und Harald Sükar. „Dort lernte ich unterschiedliche Bereiche kennen, von der Produktentwicklung über das Qualitätsmanagement bis zum Filialaufbau und der Öffentlichkeitsarbeit.“ Danach arbeitete Ofner ein Jahr für die Großbäckerei Teschl in Heiligenkreuz/Waasen. „Ein reiner Industriebetrieb mit Massenproduktion. Ich wusste, das kann nicht mein Weg sein!“, erinnert sich Ofner. Eine Zeit, in der eine Idee im Kopf des sympathischen und eloquenten Steirers zu keimen begann. „Warum, habe ich mich damals gefragt, gibt es so viele TV-Köche und Kochsendungen, während das Thema Brot und Brotbacken ein Stiefmütterchen-Dasein fristet? Es müsste doch möglich sein, als Bäcker Backkurse anzubieten, so wie Köche Kochkurse machen.“ Gedacht, getan. Ofner schrieb ein Konzept, entwarf potenzielle Geschäftsfelder und





5.000 Pakete verschickt Ofner jährlich – bis nach New York und Neuseeland. 120 Produkte – Backzutaten und Backzubehör – lagern am Firmensitz in Laßnitzhöhe. Unterstützt wird Ofner von Ehefrau und Mitarbeiterin Michaela Ofner.

» gab dem Kind einen Namen: der „Backprofi“ war geboren. Das war vor genau fünf Jahren.

Skeptische Einflüsterer fehlten freilich von Beginn weg nicht. „Sei kein Volltrottel, das wird niemals funktionieren“, hörte er nicht nur einmal. Ofner ließ sich nicht beirren und begann, auf Flugzetteln erste Backkurse zu bewerben und jene in Arztpraxen und Apotheken zu verteilen. Die Ausbeute: drei Teilnehmer beim ersten Kurs. „Das war natürlich niederschmetternd. Aber scheinbar hat es diesen dreien so gut gefallen, dass es beim nächsten Mal bereits vier waren“, lacht der 35-Jährige. „Step by step wurden es mehr und irgendwann waren die ersten Kurse ausgebucht.“ Einen Turbo-Schub erlebt der Backprofi im Herbst 2012. Sein erstes Buch „Kleingebäck

vom Ofner“ erschien auf dem Markt und wurde auf Anhieb ein Bestseller. Auch erste TV-Präsenz und Auftritte in Sendungen wie „Frisch gekocht“ im ORF brachten dem Jungunternehmer Aufmerksamkeit. Gleichzeitig startete sein Online-Shop, in dem er – erst nur in geringem Umfang – Backzutaten offerierte. „Zu Beginn waren es nur Malz, Sauerteig und Brotgewürze. Heute ist das Sortiment auf 120 Produkte angewachsen.“ Von Mehl und Salz bis zu Backutensilien wie Waage und Rundholz ist nun ein umfassendes Portfolio online erhältlich. Zu diesem Zweck mietete Ofner einen Lagerstandort in Laßnitzhöhe an. „Die Nachfrage von Leuten, die am Standort vorbeifahren, war aber so groß, dass wir uns schon bald entschlossen haben, auch ei-

nen Verkaufsshop im vorderen Teil zu eröffnen.“ Ein Lager mit Büro und angeschlossenem Shop gewissermaßen. Aber auch die Backmischungen des Ofner-Sortiments werden hier zusammengestellt und neue Rezepte in der „Hexenküche“ des Gebäudes ausprobiert.

So ergab das Eine das Andere und das Back-Imperium wuchs. Bäckerisch gesprochen: Der Teig der Geschäftsidee ging auf. In voller Pracht und Knusprigkeit. „Auf meiner Homepage biete ich gratis Rezepte zum Nachmachen an, inklusive Lernvideos. Die Zutaten und Produkte dafür gibt es in meinem Online-Shop“, fasst der Backprofi das Geschäftsmodell zusammen. Und auch sein zweites Standbein, die Abhaltung der Backkurse, floriert mehr denn je. Bis zu 150 Kurse leitet Ofner

im Jahr in ganz Österreich. „Sämtliche Backkurse sind bis Ende des Jahres bereits ausgebucht“, freut sich Ofner.

Eine der Säulen des Geschäftsmodells: die Qualität der Lebensmittel der Ofner-Produkte. „Alle unsere Zutaten sind bio und naturrein und kommen ohne Zusatzstoffe und Chemie aus. Darauf lege ich größten Wert“, betont der Back-Pionier, der seine Lieferanten, allesamt aus Österreich, persönlich kennt. „Die Leute schätzen diese Qualität – und sind auch bereit, mehr dafür zu bezahlen als für konventionelle Produkte.“

Damit stellt sich Ofner auch klar gegen den Trend industrialisierter Massenfertigung von Brot und Gebäck: Jeder kennt das Beispiel der Teiglinge, die, oftmals gar nicht in Österreich produziert,



Der Back-Shop im vorderen Teil des Firmenstandorts.

in Backshops oder Supermärkten fertiggebacken werden. „Preislich kann hier kein Qualitätsanbieter mithalten. Aber niemand weiß, wie sich die dabei verwendeten Enzyme und Zusatzstoffe auf unseren Organismus auswirken werden“, mahnt der Backprofi, der sich freut, mit seinen Aktivitäten zur Sensibilisierung der Gesellschaft beizutragen. „Das ist doch genial! Die Leute backen wieder selber Brot und sind stolz darauf. Oder sie sind zumindest mündiger geworden und fragen beim Brotkauf bezüglich der Inhaltsstoffe kritisch nach. Hier hat wirklich ein Umdenken stattgefunden.“

Daher sieht Ofner auch für kleine Bäckereien noch nicht alle Chancen vertan. „Wer extrem auf Qualität setzt, wird auch weiterhin bestehen kön-

nen. Leider haben die Bäcker in den letzten Jahren viele Trends verschlafen. Nur jammern ist zu wenig“, sieht Ofner die Gründe für das Bäckersterben neben dem Kostendruck aus Industrie und Handel auch hausgemacht. „Letztlich tragen wir als Konsumenten aber die Hauptschuld: Schließlich erwarten wir uns bis spätabends volle Brotregale mit 20 Sorten und das alles frisch. Als kleiner Bäcker kann man da schwer mithalten.“

Dennoch träumt Ofner von seiner eigenen kleinen Bäckerei. „Das war schon vor fünf Jahren mein Wunsch. Mangels Geld für die Investitionen war es aber nicht möglich. Heute hätte ich das Geld, habe aber die Zeit nicht mehr“, lacht er.

Denn jetzt steht der weitere Aufbau der Marke „Backprofi“ im Vordergrund, neue

Geschäftsfelder werden bereits realisiert. So betreibt Ofner seit Ende letzten Jahres seinen eigenen Youtube-Kanal „Backe, backe Ofner“, auf dem er regelmäßig neue Rezepte vorstellt. Als nächsten Schritt will Ofner verstärkt mit Gastronomiebetrieben kooperieren. „Meine Backmischungen gibt es nun auch im 25-Kilo-Sack. Betriebe können damit ihren Gästen künftig ihr eigenes Ofner-Bio-Brot anbieten.“

Und auch an der Umsetzung einer großen Vision arbeitet Ofner bereits mit Nachdruck: Alles aus einer Hand – der Steirer plant künftig auch das Getreide selbst anzubauen und in der eigenen Mühle zu verarbeiten. „Eine geschlossene Wertschöpfungskette – vom Acker bis zum Backofen, das ist mein großes Ziel für die nächsten Jahre.“ ●

## DER BACKPROFI

**Gegründet 2010 von Christian Ofner.** Das Label „Der Backprofi“ vereint mehrere Geschäftsfelder: Ofner hält Backkurse ab und vertreibt auf seinem Webshop Backzutaten und -mischungen in Bio-Qualität. 5.000 Pakete verlassen jährlich das Lager des Steirers. Daneben bietet Ofner auf seinem eigenen Youtube-Kanal „Backe, backe Ofner“ Back-Videos an – mit einer halben Million Zugriffen bis dato. Zudem ist Ofner Autor erfolgreicher Bücher: „Kleingebäck vom Ofner“ und „Schwarzbrot vom Ofner“ verkauften sich rund 30.000 Mal.

**Der Weststeirer** absolvierte zuvor eine Bäckerlehre in Eibiswald, danach Stationen bei Sorger, Hubert Auer und der Großbäckerei Teschl.

**Verheiratet** mit Michaela, die auch im Betrieb mitarbeitet.

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