

Der Duft von hausgemachtem Brot

Nachhaltig und lecker. Aus der Region in den Ofen: Backprofi Christian Ofner stellt sich gegen industrialisiertes Massengebäck und verrät mit Backkursen und YouTube-Videos, wie man mit den Bio-Zutaten aus seinem Online-Shop schnell, einfach und nachhaltig sein eigenes Brot backen kann.

Warum ist es plötzlich wieder so gefragt, sein eigenes Brot zu backen?

Ich denke, das hat mehrere Gründe. Einerseits wollen immer mehr Menschen wissen, welche Inhaltsstoffe im gekauften Brot stecken. Wenn man sich mit

diesem Thema auseinander setzt, wird man schnell merken, dass viele Lebensmittelzusatzstoffe (vor allen in der Industrie) verwendet werden, die eigentlich im Grundnahrungsmittel Brot absolut nichts zu suchen haben.

Andrerseits gibt es auch immer mehr Menschen mit unterschiedlichen Lebensmittelunverträglichkeiten. Diese haben teilweise überhaupt keine Alternative, als ihr Brot selbst zu backen. Als ich vor 6 Jahren begonnen habe, als „Backprofi“ Backkurse anzubieten, war die Nachfrage noch sehr gering. Heute „boomt“ das Selberbacken.

Wie sind Sie zum „Backprofi“ geworden?

Ich habe eine Bäckerlehre und 2002 meinen Abschluss zum Meister gemacht, ich habe das Handwerk also von Grund auf erlernt. 2009 war dann meine letzte Station in einem großen Industriebetrieb, wo tagtäglich mehrere Tonnen Brot produziert wurden. Eines Abends stand ich am Förderband und sah, wie tau-

sende Brötchen voll maschinell aus dem Ofen kamen. Da stellte ich mir die Frage: Was machst du hier eigentlich? Hast Du dafür einen tollen Beruf erlernt, damit Du am Förderband stehst?

Und daraufhin haben Sie sich selbstständig gemacht?

Ja, denn das war zu einer Zeit, als Kochshows im Fernsehen gerade ihren Aufschwung erlebt haben. Alles war voller Kochshows, Tim Mälzer, Jamie Oliver etc. Da dachte ich mir: Wieso sollte das mit Brot nicht auch funktionieren?

Und es hat ja auch funktioniert, oder?

Das auf jeden Fall. Ich gebe mittlerweile nicht nur Backkurse, sondern bin auch in TV-Backshows zu sehen, habe einen Online-Backshop und einen Backshop in Gleisdorf und bin auf YouTube mit meinen Backvideos sehr gut vertreten. Durch meine Zielstrebigkeit und den eisernen Willen und auch ein wenig Glück



Rund 40.000 User holen sich monatlich Tipps von der Backprofi-Homepage: www.derbackprofi.at

habe ich es in wenigen Jahren geschafft, mir eine Marke aufzubauen. Spätestens im kommenden Jahr möchte ich auch mit einer eigenen Live-Backshow auf Tour gehen, um damit noch mehr Menschen die Lust am Backen weiter zu vermitteln. Natürlich wäre auch eine eigene TV Show ein ganz großer Traum.

Wie wichtig sind Ihnen Nachhaltigkeit und Bio-Zutaten?

Mir war von Anfang an wichtig, das ich weiß, wo meine Zutaten herkommen. Ich wollte naturreines Mehl haben, ohne Zusatzstoffe. Keine Kürbiskerne aus China, sondern aus der Heimat. Ich denke schon, dass es sehr wichtig ist, dass man bei den Zutaten nicht spart, denn immerhin bäckt man das Brot und Gebäck ja für sich selbst und seine Liebsten. Und daher ist auch die Nachhaltigkeit für mich ein wichtiges Thema. Ich besuche regelmäßig meine Gewürz- und Mehlpartner und mache mir selbst einen Eindruck. Und noch dazu würde ich nie ein Produkt verkaufen, von

dem ich selbst nicht zu 100 % überzeugt bin.

Davon kann man sich in Ihrem Shop ja auch selbst überzeugen.

Genau. Im Shop in Gleisdorf findet man alles, was man zum Backen benötigt, also hochqualitative Bio-Zutaten aus der Region. Der Online-Shop ist dann Ende 2012 entstanden, als mein erstes Buch „Kleingebäck“ erschienen ist und die Nachfrage immer größer geworden ist.

Sie haben auch mehrere Backbücher veröffentlicht. Woher nehmen Sie die Ideen für neue Rezepte?

Generell ist es mir wichtig, einfache Rezepte zu kreieren, die problemlos gelingen und toll schmecken. Neue Ideen finde ich, indem ich essen gehe und mich von den Gerichten in den Restaurants inspirieren lasse. Da habe ich oft Gedankenblitze, was ich alles im Brot verarbeiten könnte. Und ich lasse mich von den Jahreszeiten beeinflussen: Im Sommer greife ich z. B. lieber zu mediterranen Zutaten wie Tomaten oder Oliven.

Buchtipps



Preis je Buch: 24,90 Euro; erhältlich im gut sortierten Buchhandel oder über www.derbackprofi-shop.at



Ob Mohnpotize, Buttermilchbrot oder Handkaisersemmeln – nehmen Sie Ihr Brot selbst in die Hand!

