



Christian OFNER

Der „Backprofi“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, seine Leidenschaft zum Backen mit anderen zu teilen.



UNSER TÄGLICHES Brot...

INTERVIEW: NADJA TANZER & PATRICK DEUTSCH

CHRISTIAN OFNER. Der „Backprofi“ spricht im Interview über den Brotback-Boom, den Trend zur Regionalität und sein neues Buch.

D

Die Corona-Pandemie hat ja geradezu einen Brotback-Boom ausgelöst. Hat dich das überrascht?

Eigentlich nicht, den Brotback-Boom habe ich vorher schon erlebt. Ich habe jahrelang mitbekommen, dass Backen ein ganz großes Thema ist und Selbstgemachtes immer mehr Stellenwert gewinnt. Corona hat aber dazu beigetragen, dass viele das Backen wieder für sich entdeckt haben.

Wie hat sich dieser Umstand auf dein Unternehmen ausgewirkt?

Wir hatten vor dem Lockdown zwischen 50 und 100 Bestellungen pro Tag. Im Lockdown waren es dann zwischen 500 und 700. Das hat uns aufgezeigt, wo die Stärken und Schwächen im Unternehmen liegen.

Beim Discounter kostet eine Semmel 15 Cent, beim Bäcker etwa das Sechsfache. Wie kann man diesen Unterschied vermitteln?

Das ist einfach zu erklären: In der Regel kommt alles, was beim Discounter zu finden ist, aus der Industrie und wird mit großen Maschinen gefertigt. Dahinter verbergen sich ganz andere Personal- und Rohstoffkosten – viele der Teiglinge werden etwa in Polen oder Tschechien produziert. Wenn man das mit lokalen Bäckern vergleicht, ist da einfach eine andere Kostenstruktur dahinter. Die Discounter-Semmel ist auch frisch aus dem Ofen gut, aber nach wenigen Stunden, geschweige denn am nächsten Tag schmeckt man den Unterschied.

Glaubst du, dass sich der aktuelle Trend zur Regionalität auch bei Brot und Gebäck durchsetzen wird?

Nicht nur bei Brot und Gebäck, sondern bei vielen anderen Produkten im Lebensmittelhandel. Es wird bereits viel mehr darauf geachtet, wo Produkte herkommen. Ich denke, wir müssen weggehen



Wordrap

Ich bin ... Steinbock, Aszendenz Arbeitstier.
Ich habe ein Faible für ... gutes Essen, tolle Lebensmittel und steirischen Wein.
Niemals ohne ... bunte Socken.
Arbeit ist für mich ... keine Arbeit, sondern mein Hobby.
Entspannen kann ich beim ... Fischen.
Als Tier wäre ich ... eine Katze! Da könnte ich 20 Std. schlafen.
Vermissen würde ich ... meine Backschule, weil mir die Menschen fehlen würden.
Mein Lieblingszitat oder Motto ... „Nimm dein Brot selbst in die Hand.“

von diesen langen Transportwegen. Wir müssen viel mehr darauf achten, was wir in unserer Umgebung haben. Wenn es einen guten Bäcker oder eine gute Bäckerei in der Nähe gibt, sollte man doch seine Lebensmittel von dort beziehen.

Im neuen Buch lieferst du drei verschiedene Zubereitungsarten für jedes Gebäck. Hätte eine nicht gereicht?

Gute Frage. Nein, eine hätte nicht gereicht. Ich habe mir im Vorfeld viele Gedanken gemacht, wie ich ein Buch auf den Markt bringen kann, das es in dieser Art und Weise noch nicht gegeben hat – Brotbackbücher gibt es inzwischen viele. Unter den Hobbybäckern gibt es jene, die gerne einfache und schnelle Rezepte verwenden, die Experten, die mit wenig Germ arbeiten und das Brot tagelang reifen lassen, und dann gibt es immer mehr den Trend zur Übernachtgare, Da ich als Bäckermeister weiß, wie das Handwerk funktioniert, wollte ich alle Varianten in

das Buch einfließen lassen. Der Leser kann selbst bestimmen, welche Zubereitungsart er wählt.

Neben den Büchern betreibst du auch eine eigene Backschule. Läuft der Betrieb aktuell normal?

Wir haben inzwischen wieder Kursbetrieb und Teilnehmer aus ganz Österreich dabei. Es läuft alles wunderbar. Wir kontrollieren natürlich nach Vorgabe der Bundesregierung und wollen einfach in der Zeit, in der die Teilnehmer da sind, eine schöne Zeit gemeinsam verbringen. Die Nachfrage ist sehr groß: Ich könnte täglich sicher drei Kurse anbieten. Die Warteliste ist dementsprechend lang.

Kann man die eigenen Produkte noch genießen, wenn man den ganzen Tag von ihnen umgeben ist?

Mein Tag beginnt eigentlich immer mit einem hausgemachten Semmel, Laugenbäckchen oder Kornspitz. Ich teste regelmäßig neue Produkte und bin tagtäglich von Brot und Gebäck umgeben und könnte mich trotzdem nach wie vor von frischen Salzstangerln und Co. ernähren. Jetzt kommt auch wieder die Zeit für Nuss- und Mohnpotizen, Striezel – herrlich.

Was wird die Zukunft bringen?

Wir investieren in einen neuen Standort in Gleisdorf und bauen eine neue Backzentrale, weil unser Lager für die wachsende Nachfrage inzwischen zu klein ist. Wir planen außerdem einen neuen Flagshipstore, wo verpackungsfreie Ware eine große Rolle spielt. Und natürlich soll in Zukunft wieder jeden Tag Betrieb in der Backschule sein. ●

FOTOS: WERNER KRUG, KURT ELMLEITNER