

Ossi Hejlek im Gespräch mit Christian Ofner

## Der Backprofi nimmt nicht nur sein Brot selbst in die Hand

Anlässlich der Neuerscheinung **Feingebäck vom Ofner** erschienen im Leopold Stocker Verlag

*2002 haben Sie Ihre Meisterprüfung als jüngster Bäckermeister der Steiermark abgelegt. Wurde Ihnen das Backen schon in die Wiege gelegt?*

**Ofner:** Nicht wirklich – das war eher Zufall. Meine Oma hatte ein Gasthaus, und so lange ich denken kann, habe ich bereits in jungen Jahren am Wochenende immer schon beim Ausschank oder beim Essensservieren geholfen. Ich habe dann eine Lehre als Restaurantfachmann bei einem Betrieb in der Weststeiermark begonnen, hatte dann aber das Pech, in einem Betrieb zu landen, wo ein Lehrling nichts anderes war als eine billige Hilfskraft. Aus diesem Grund habe ich nach zwei Monaten gekündigt und war schwer enttäuscht über die Gastronomie. Ich bin dann zum AMS gefahren. Dort war eine Lehrstelle als Bäcker ausgeschrieben. Das wollte ich probieren – heute kann ich sagen, es war wirklich die beste Entscheidung meines Lebens.

*2010 machten Sie sich selbstständig? Es folgte das erste Buch und der eigene Backshop auf der Laßnitzhöhe ...*

**Ofner:** Na ja, so schnell ist das nicht gegangen ... Ausschlaggebend war meine letzte Station als Bäckermeister in einem Industriebetrieb. Dort bin ich in der Nacht bei einem Förderband gestanden, wo gerade 10.000 Kornspitze aus dem Backofen gekommen sind. Da habe ich mir dann gedacht: Was mache ich eigentlich hier? Bin ich Bäcker oder ein Maschinist? Das ist nicht der Weg, den ich einschlagen möchte. Als ich dann früh am Morgen nach Hause kam, habe

ich die Zeitung durchgeblättert. Tim Mälzer hier, Johann Lafer dort, Jamie Oliver da ... überall sah ich Köche aus den Zeitungen lachen. Dann hab ich den Fernseher eingeschaltet. Und auch hier – quasi in jedem Sender – war eine Kochsendung. Dann habe ich zu meiner Frau gesagt, es kann doch nicht sein, dass überall



gekocht wird und Köche so einen hohen Stellenwert haben – aber Brot als Grundnahrungsmittel keinerlei Bedeutung hat. Dann habe ich mir ein Konzept ausgedacht, wie man mit Backkursen bzw. Dienstleistungen im Brotbereich eine Marke aufbauen kann. Kurze Zeit später habe ich gekündigt, eine Homepage programmieren lassen und der Backprofi war geboren. Wobei ich aber auch sagen muss, dass der

Anfang nicht sehr leicht war und ich sehr viel Zeit, Energie und Kraft aufwenden musste, um auf meine Person aufmerksam zu machen. Aber ich hatte viel Glück und Durchhaltevermögen. Im Oktober 2012 ist dann mein erstes Buch erschienen, zeitgleich mein Online-Shop für Backzutaten und Zubehör ... und seit damals geht es richtig rund beim Backprofi.

*Sie haben auch ein eigenes Back-Produktsortiment?*

**Ofner:** Das hat sich so ergeben und war auch zu Beginn nicht geplant. Aber bei meinen Backkursen haben die Leute immer gefragt, wo man denn Backzubehör und Backzutaten erwerben kann. Daraus ist dann der Online-Shop entstanden. Mittlerweile habe ich sehr viele Eigenprodukte (Mehle, Sauerteig, Backmalz, Gewürze) in Bio Qualität und tausende Kunden auf der ganzen Welt, was mich sehr freut.

*In Ihrem neuen – dem dritten – Buch geht es dem Feingebäck zu Leibe. Was gehört da alles dazu? Was ist Feingebäck?*

**Ofner:** Feingebäck bzw. Feinbackwaren ist der Oberbegriff für Backwaren mit einem hohen Anteil an Zucker und Butter gerechnet auf das Mehl. Feinbackwaren sind bei den Leuten sehr beliebt, und die Rezepte sind einfach und schnell in die Tat umzusetzen.

Ein hausgemachter Brioche, Striezel oder ein Reindling, ein Apfelkuchen oder Bauernkrapfen ... das schmeckt einfach super gut!

*In Ihrem Buch Feingebäck vom Ofner finden sich zu allen Rezepten Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit vielen Fotos. Schätzen das Ihre Leser besonders? Wie war das Feedback von der ersten beiden Büchern?*

**Ofner:** Das neue Buch sollte ein Bilderbuch werden, und das hat mein Freund und Fotograf Kurt Elmleitner perfekt hinbekommen. Heute kann ich schon ein wenig über die Produktion des dritten Buches lachen; wer sich aber an den vergangenen Sommer mit den vielen Hitzeperioden erinnert, wird wissen, wie schweißtreibend dieser Aufwand gewesen ist. Für mich ist es wichtig, Rezepte zu veröffentlichen, die einfach in der Herstellung sind und mit wenigen Zutaten, die man überall zu kaufen bekommt. Die Bildan-

leitungen sind aus meiner Sicht deshalb so wichtig, damit sich die Leser auch bildlich vorstellen können, welche Arbeitsschritte zu bewerkstelligen sind. Das Feedback zu den ersten beiden Büchern *Schwarzbrot vom Ofner* und *Kleingebäck vom Ofner* war so positiv, das ich mit ganz großer Freude das dritte geschrieben habe – und ich habe noch viele Ideen ... also kann man davon ausgehen, dass es in Zukunft sicherlich noch weitere Bücher geben wird.

*Eine innovative Besonderheit sind aber auch die Videos, die es zu vielen Rezepten gibt. Wie funktioniert das genau?*

**Ofner:** Genaue Rezepte sind super, Bildbeschreibungen noch besser ... aber meine Fans lieben meine „Backe backe Ofner“-Youtube Backsendungen. Hier zeige ich in ganz professionellen Backvideos, wie die Zubereitung zu Hause am besten funktioniert. Und mittlerweile habe ich via Youtube schon mehr als eine halbe Mio. Klicks ... das ist der Hammer!

*Sie haben eine riesige Fangemeinde – weit über die Grenzen der Steiermark hinaus. Auch durch Ihre Fernseh-Auftritte ... Kann man bei Ihnen auch Kurse belegen?*



**Ofner:** Das ist ja sowieso der volle Wahnsinn. Egal wo ich in Österreich mittlerweile hinkomme, ich habe es in wenigen Jahren geschafft, mir eine ganz tolle Fangemeinde aufzubauen. Und ich versuche auch mit meinen Fans laufend über Facebook usw. zu kommunizieren und mir auch bei meinen Auftritten die Zeit zu nehmen. Ab und zu ist das schon wirklich stressig, den wenn alle von einem was wollen und viele Fragen haben, kann so ein Tag schon ziemlich anstrengend sein. Aber ich bin sehr dankbar dafür und wenn ich mal eine ruhige Minute habe und im Auto sitze und mir die letzten Jahre durch den Kopf gehen lasse, bin ich einfach nur dankbar. Inwieweit meine Auftritte im ORF oder Puls 4 dazu beigetragen haben, um meine Bekanntheit zu steigern, kann ich schwer abschätzen. Aber da mein Kalender bis September 2016 schon wieder voll ist, scheint es so, als hätte ich bis heute alles richtig gemacht. Und mittlerweile sind auch meine Backkurse oft schon auf Monate ausgebucht – einfach unglaublich!

*Danke für das Gespräch!*