



So tanken
Führungskräfte
Energie fürs
Business



Die neue Backschule in der Firmenzentrale in Gleisdorf ist Ofners ganzer Stolz. Wann immer es der dichte Terminkalender erlaubt, sucht der Bäckermeister Ablenkung im Fitnessstudio, beim Wandern oder Angeln

OFNER (3)

Bin gerade trainieren“, antwortet Christian Ofner auf eine Terminanfrage. Als Beweis schickt er noch ein Selfie aus dem Fitnessstudio nach. Im Hintergrund: Hantelbänke, Gewichtzugmaschinen, Crosstrainer, Laufbänder. Vier bis fünf Mal pro Woche schuftet und schwitzt der 39-Jährige in dieser Kulisse. Zehn Kilo hat er sich in den letzten Monaten hier vom Körper trainiert. „Ich bin so fit wie noch nie.“

Es sind Momente, in denen sich Ofner über sich selbst wundert: „Es ist schon komisch: Der ganze Tagesablauf richtet sich mittlerweile nach dem Training.“ Das war nicht immer so. Und es stimmt in dieser Radikalität auch nicht. Denn Ofner gilt immer noch als Kopiervorlage für einen Workaholic. Seit er vor neun Jahren als „Backprofi“ den Sprung in die Selbstständigkeit wagte, ist der eigene Betrieb dominanter Fixstern im Ofner'schen Universum. Gerade erst war er drei Tage auf Urlaub. „Dann hat es aber schon wieder in mir gewirrt und ich wollte zurück in die Backschule.“ Seine Backschule.

Vor zwei Wochen hat er sie am Stadtrand von Gleisdorf nach viermonatigem Umbau offiziell eröffnet. 170.000 Euro wurden in eine auf 120 Quadratmetern großzügig und modern gestaltete Schauküche investiert. Backkurse für bis zu zwölf Teilnehmer können hier ohne Platznot stattfinden. Gleich angeschlossen sind Büro, ein kleiner Shop und das Lager für den Versandhandel. Allein fertige Brotteigmischungen hat Ofner aktuell rund zwanzig im Sortiment. Dazu kommen vierzehn

Gebäck und Gewichte

Mit Brotbackkursen hat sich Christian Ofner vor neun Jahren selbstständig gemacht. Jetzt hat er eine eigene Backschule eröffnet. Aber eigentlich dreht sich alles um den Sport. Sagt er – und wirft den Ofen an.

Von Klaus Höfler

verschiedene Mehlsorten und Schrote, Salz, Kernöl, Backzubehör und Rezeptbücher, die er über seinen Onlineshop vermarktet.

Das Geschäft floriert. Bis zu 45.000 User besuchen regelmäßig seine Website, 70.000 Bücher mit diversen Brot- und Gebäckrezepten hat er bereits verkauft. Knapp 10.000 Teilnehmer haben seine Backkurse bisher besucht. Die neue Staffel an Brotbackkursen war schon ausgebucht, bevor sie noch offiziell ausgeschrieben war. Wieder so ein Moment, in dem sich Ofner über sich selbst wundert: „Eigentlich ein Wahnsinn!“

Die Erfolgsgeschichte fußt auf einer Entfremdung. Industriebetrieb, anonymes Förderband, aufzehrende Nachschichten, maschinelle Massware: So sah Ofners Arbeitsalltag bis 2010 aus. Unbefriedi-

gend – jedenfalls nicht das, wofür er 2002 als damals jüngster Bäckermeister der Steiermark seine Ausbildung absolviert hatte. Unpersönlich – jedenfalls für einen wie Ofner, der beruflich von keiner übertriebenen Scheu vor Öffentlichkeit geplagt ist, auch wenn er privat die Einsamkeit und Ruhe des Angelns und Wanderns schätzt.

Ofner sitzt in seinem Büro. Knallgrüne Kapuzenjacke, knallgrüne Laufschuhe. Aus den blauen Augen leuchten die voll aufgeladenen Aktivitätsakkus. Neben dem Sport ist es eine

Brot und Gebäck als Basis einer Erfolgsgeschichte



gezielte, medizinisch begleitete Burnout-Prävention, mit der sich Ofner vor seinem eigenen Eifer schützt. Eine Idee seiner Frau, die ihm vor vier Jahren, am Höhepunkt der permanenten Online-Verfügbarkeit, einen Termin in einer entsprechenden Klinik besorgte. Ofner lernte diese Zeit der Ruhe schätzen – und kommt seither regelmäßig. Um abzuschalten. Runterzukommen. Zur Reflexion und Selbstfindung. Als Mittel gegen die Gefahr der Selbstausbeutung. „Ja, das war es – aber es wäre nicht anders gegangen“, blickt Ofner auf die Anfänge zurück. Mit einem alten Renault samt mobilem Ofen und Küchenmaschine im Kofferraum tingelte er durch die Lande, besuchte Society-Events, hielt Gratisbackkurse, wurde bei sämtlichen TV-Stationen mit der Idee einer eigenen Backshow vorstellig.

Ofner erarbeitete sich durch seine Omnipräsenz zwar eine gewisse Bekanntheit als – von der Kollegenschaft zunächst mehr als misstrauisch beäugter – „bunter Hund“, mit der großen Fernseh Bühne wurde es aber nichts. „Die können mich gernhaben!“, reagierte der Bäcker trotzig und startete 2015 seinen eigenen, mittlerweile gar nicht mehr so kleinen YouTube-Kanal.

Über zwei Millionen Aufrufe verzeichnen die Clips, in denen er Anleitungen zum Brotteigmischen, Semmelfalten, Striezel flechten usw. liefert. Als Ergänzung der Markenwelt rund um das „O“ im Logo wird gerade eine App fürs Nachbacken programmiert. Eine weitere Buchserie ist im Entstehen, Pläne für eine Tournee und Livesendungen sind umsetzungsfertig. „Schon lässig, was alles geht“, sinniert Ofner. Wieder einer seiner Wunder-Momente.