



© APA/dpa/Thomas Wamack

**Vorboten**

Die Entwicklung der Getreideversorgung in Österreich verschlechtert sich wegen Hitze und Trockenschäden, wegen steigenden Inlandsbedarfs und des Verlusts an landwirtschaftlicher Fläche.

# Das Kulturgut Brot ist bedroht

Kleine Bäckereien werden von Backshops verdrängt, sinkende Erträge machen heimisches Getreide knapp.

••• Von Ornella Luna Wächter

WIEN. Das Bäckerhandwerk ist eine der ältesten gewerblichen Handwerkstätigkeiten, Brot ist eines der ältesten Nahrungsmittel. Brot zählt zu den Grundnahrungsmitteln und hat in Österreich einen hohen Stellenwert. Die jahrhundertealte Tradition hat aus Brot auch ein Kulturgut gemacht. In der Alpenregion gehört es zur Nummer eins am Frühstückstisch, sieben von zehn Österreichern beginnen ihren Tag mit einem Weckerl. Auch zum Abendessen darf Gebäck nicht fehlen (Quelle: Marketagent.com 2015). Bäcker, könnte man meinen, sollten also kein Problem damit haben, ihre Ware zu verkaufen. Doch wie in vielen anderen Branchen, wie bei Fleischeiern oder bei Milchbauern am Land, macht der Lebensmittelhandel mit Billigprodukten Konkurrenz. Insbesondere der massive Ausbau in Backshops, die nun

nahezu jeder Händler, von Billa über Hofer bis zu Spar, betreibt, hat den Druck auf das Handwerk der Bäcker nur befeuert.

**Bedrohtes Handwerk**

Das Handwerk droht verloren zu gehen. Die kleine Bäckerei-Filiale im Dorfzentrum muss aufgrund der billigeren Semmeln im Supermarkt schließen – oder eben gehörige Einbußen erleben. Als Reaktion auf diese Entwicklung setzen immer mehr Bäcker bewusst auf die Rückkehr zur traditionellen Qualität. Alte Getreidesorten werden wieder verwendet, Brot wird zur Gänze ohne Säuerungsmittel, Fertigmehele, Geschmacksverstärker und -stabilisatoren gebacken.

Der wohl bekannteste Vertreter dieses neuen, alten Konzepts ist im Wiener Raum Josef Weghaupt mit seinem Betrieb „Joseph Brot“. Seine Idee, handwerklich gutes Brot wieder schick zu machen, sorgte für großes Aufse-

hen in der Hauptstadt. Von einer auf vier Filialen ist er mittlerweile gekommen – nun mit einer ganz neuen, die ausschließlich Bagel produzieren soll. Die große Masse wird bei Joseph Brot jedoch nicht bedient – die schaut laut der Marketagent-Studie über Brot und Gebäck in Österreich besonders auf eines: ein Preis-Leistungsverhältnis (45%), welches mehr in Richtung Preistendiert. Joseph Brot ist mit

90 ct pro Semmel teurer als eine Semmel aus dem Supermarkt, die knapp 15 ct kostet. Ein Kilo Bio-Mischbrot kostet bei Joseph Weghaupt knapp sechs Euro, im Supermarkt, etwa bei der Billa-Marke Ja! Natürlich, knapp fünf Euro. Seit Brot in den Supermarkt-Filialen frisch aufgebacken wird, verlieren Bäcker immer mehr Kunden – dies beklagt die Bäckerbranche schon seit Langem. Bäckereimeister Erich Kasses, sagte schon 2013 im *Standard*: „Diesen unverwechselbaren Duft hat man uns weggenommen.“

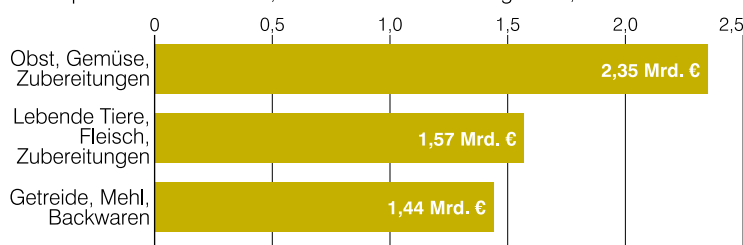
**Backen wird zur Show**

Der Lebensmittelhändler Spar versucht durch Aktionen wie Showbacken auf seine Weise, dem Bäckerhandwerk wieder mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Rund um den Tag des Brots Mitte Oktober fanden zahlreiche Events in Interspar-

## Import von agrarischen Produkten

**Österreich 2016**

Der Importwert von Getreide, Mehl und Backwaren liegt bei 1,4 Mrd. €



Quelle: Statistik Austria