Fotos: Maria Neitsternig

Grenzgänger mit Laib und Seele

Während die meisten Handwerksbetriebe und Kleingewerbe aus dem Waldviertel abgewandert oder in Konkurs gegangen sind, macht es eine Bäckerei ganz anders. Christian Lechner hat Fritz Potocnik, den Bäckermeister von Joseph-Brot, in Vitis besucht.

TAU: Wie kommt man auf die verrückte Idee in Zeiten der Massenfertigung und Billigimporte alles regional und selbst herzustellen?
Fritz: Ich hatte das Glück, bei richtigen Bäkkern zu lernen, die das Handwerk noch mit Herzblut, Gefühl und Verstand ausübten. Aber auch mit Härte, Disziplin und Ausdauer. Heute sind es ja vor allem Maschinen, die in Polen oder in der Ukraine Teiglinge in Massen produzieren. Die Backmischungen sind allerdings mit künstlichen Zusatzstoffen wie Emulgatoren, Enzymen oder Mehlbehandlungsmitteln angereichert. Tiefgekühlt werden sie dann in den Backshops der Supermärkte „frisch“ aufgebacken.

Als mein jetziger Geschäftspartner Josef Weghaupt, der davor als Lebensmittelkontrolleur und in der industriellen Brotherstellung tätig war, mich bat, gemeinsam drei bis vier ehrliche, traditionelle, natürliche, bodenständige Brote auszutüfteln, konnte ich nicht Nein sagen! Zu dieser Zeit wollte ich eigentlich nur noch als selbstständiger Unternehmensberater für Bäckereien arbeiten und mehr Zeit für meine Familie haben. Aber seine Idee war genau meins!

Von Beginn an erfolgt unsere gesamte Erzeugung nach traditioneller Handwerksqualität: Die rein händische Bearbeitung des Teiges, die bis zu 48 Stunden lange Ruhezeit und das zweimalige Backen des Brotes sind mitverantwortlich für den Geschmack und die Kruste. Das Getreide ist zu 100 Prozent aus österreichischer Biolandwirtschaft und unterliegt den strengen Demeter-Richtlinien. Wir schließen mit unserem Brothandwerk an eine Tradition an, auf die wir stolz sind, dass wir sie fortführen und weiterentwickeln.

TAU: Bist du auch mit Grenzen konfrontiert?
F: Ja, wir könnten schon längst mehr Mitarbeitende einstellen, hätten wir die Betriebsgenehmigung für den neuen Standort. Da frage ich mich manchmal, wie man solche Entscheidungen so hinauszögern kann. Aber auch wenn ich erzähle, dass wir unser Mehl, nachdem es gemahlen wurde, sich vom Stress erholen und ruhen lassen, können das einige nicht nachvollziehen. Unsere Rohstoffe sind lebende Produkte, die mit Aufmerksamkeit und Zeit verarbeitet werden wollen.

TAU: Woran experimentierst du gerade?
F: Josef kommt ständig mit neuen Ideen an, und wir finden nach umfassender Rohstoffrecherche gemeinsam einen Weg, sie umzusetzen. Aber mein liebster Rohstoff mit seinen unendlich vielen Möglichkeiten ist das Mehl. Es ist einfach ein wundervoller Gedanke, daraus etwas ganz Besonderes zu entwickeln, das für die Menschen mehr ist als nur ein sogenanntes Grundnahrungsmittel – etwas, das ihre Freude am Genießen nährt.

TAU: Kommst du beim Brotbacken an deine Grenzen?
F: Ich arbeite jeden Tag 12 bis 16 Stunden – und genieße jede einzelne davon! Nicht nur das Brot, auch ich selbst muss in der Arbeit aufgehen. Ich bin ein bekennender Workaholic, ich liebe die Arbeit und freue mich, wenn sie erfolgreich ist.

TAU: Erzähl uns zum Abschluss von einem besonderen Moment!
F: Das ist ganz einfach: Wenn ich wie jetzt an einem frischen Brioche-Burger rieche, bekomme ich Gänsehaut ...

LAIB MIT SEELE

Einblicke in die Handwerkskunst von Joseph-Brot in Vitis (Waldviertel)

Fotografie: Maria Noisternig

„Ich hatte das Glück, bei richtigen Bäckern zu lernen, die das Handwerk noch mit Herzblut, Gefühl und Verstand ausübten.“

Bäckermeister Fritz Potocnik

„Nach dem Mahlen lassen wir unser Mehl ruhen, damit es sich vom Stress erholen kann.“

„Mein liebster Rohstoff mit seinen unendlich vielen Möglichkeiten ist das Mehl. Es ist einfach ein wundervoller Gedanke, daraus etwas ganz Besonderes zu entwickeln.“

„Nicht nur das Brot, auch ich selbst muss in der Arbeit aufgehen.“

„Unser Geheimnis: Wir backen unser Brot zwei Mal. So bekommt das Brot eine knusprige Kruste und bleibt saftig.“