

Mein Auslandspraktikum in Wien bei der Bäckerei Felzl

Wenn es ein Land gibt, in dem Brot einen genauso hohen Stellenwert hat wie bei uns, quasi als Kulturgut gelten kann, dann würde ich sagen, ist das Österreich. Angefangen von der geschlagenen Handsemmel, über Einflüsse aus Italien bis hin zur liebevollen Herstellung typischer Klein- und Feingebäcke (Golatschen, Striezel und Salzstangerl sind hier nicht wegzudenken ...) spürt man hier einfach die Liebe zum Handwerk und dessen Wertschätzung. Deshalb stand für mich relativ schnell fest: wenn ich während meiner kurzen Ausbildung zur Bäckerin auch noch einen Schlenker ins Ausland mache, dann soll es Wien sein.

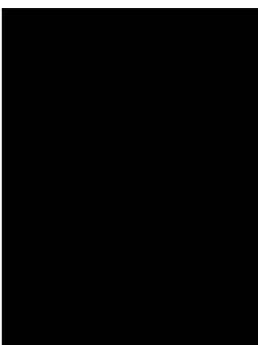
Gelandet bin ich bei der Bäckerei Felzl, einem Unternehmen mittlerer Größe mit sechs Filialen. Die Backstube befindet sich zentrumsnah im siebten Bezirk, ist in einem Altbau untergebracht und besitzt quasi Puppenstubengröße. Gute Organisation und Teamarbeit ermöglichen hier aber auch auf kleinstem Raum eine effektive Produktion.

Die Bäckerei Felzl ist ein relativ junger Betrieb, die Erweiterung erfolgte hauptsächlich in den vergangenen zehn Jahren. Derzeit ist ein Neubau der Backstube am Stadtrand von Wien in Planung, denn ein paar Filialen - nicht zu viele - sollen noch dazu kommen. Wer sich also in zwei, drei Jahren auf den Weg nach Wien macht, wird eine hochmoderne und dennoch handwerksbetonte Backstube vorfinden ...

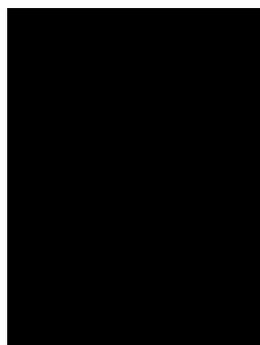
Felzl steht für einen großen, phantasievollen Snackbereich, seine italienischen Brote und seine langzeitgeführten Brötchen. Jedes Brötchen, also nicht nur die Handsemmel, wird hier noch von Hand geformt, gegebenenfalls abgestrichen und besaet und dann auf Blechen abgesetzt. Dann kommen sie über Nacht in die Kühlung, entwickeln dort ihre Porung und ihren besonderen Geschmack und werden erst in der folgenden Nacht abgebacken.

Die Brote (mit Ausnahmen der italienischen Brote und der Baguettes) werden dagegen nicht in Langzeitführung, dafür aber mit viel Qualitätsbewusstsein hergestellt: Sauerteig, Quellstücke aus Altbrot, hohe Teigausbeuten und sehr lange Teigruhezeiten geben hier den Ausschlag. Brot, das während der Ladenöffnungszeiten nicht verkauft wird, wandert in *Brotautomaten*, wo Nachtschwärmer es zu vergünstigten Preisen erwerben können. Oder es entstehen gesalzene Brotchips daraus ... hmmm lecker.

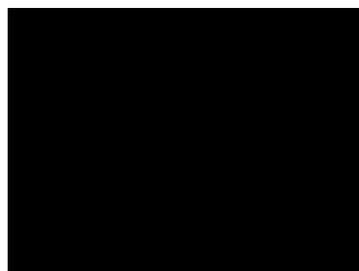
Die italienischen Brote (Toskanabrot, Tomatenbrot ...) werden wiederum langzeitgeführt. Als Vorteig wird ein Poolisch (französischer Vorteig aus Wasser, Weizenmehl und wenig Hefe, über Nacht geführt) verwendet, der bis zu seiner Verwendung in einer Maschine namens *Julia* ein schönes Leben führt.



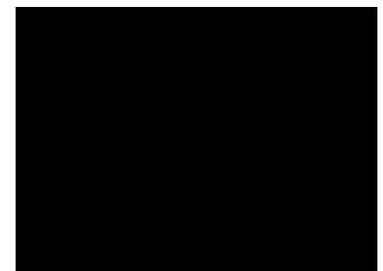
Olivebrot



Tomatenbrot



Kleines Olivebrot



Toskanabrot

Generell werden fast ausschließlich regionale Zutaten verwendet, das Mehl für die hellen Baguettes (es gibt auch dunkle Baguettes aus Waldstaudenroggen) kommt hingegen aus Frankreich. Waldstaudenroggen ist ein Urgetreide, das anspruchslos und witterungsresistent ist und kaum Dünger oder Pflanzenschutzmittel braucht.

Nun bin ich von Natur aus ein eher zurückhaltender und stiller Mensch, die Entscheidung, nach Wien zu gehen und mich in relativ kurzer Zeit an ein ganz neues Arbeitsumfeld und neue Kollegen anzupassen, ist mir entsprechend nicht so leicht gefallen.

Was soll ich sagen: meine Sorgen waren im Großen und Ganzen völlig unbegründet. Die Jungs haben mich alle miteinander herzlich aufgenommen, vermutlich weit mehr als ich es verdiene gelobt, und waren immer offen für Fragen aller Art.

In dem Zusammenhang sei noch erwähnt, dass mir der *Wiener Zungenschlag* weit mehr zu schaffen gemacht hat, als ich das vermutet hätte. War jetzt kein Problem, aber ich musste eben immer wieder nachfragen. Und wenn die Jungs so richtig schnell gesprochen haben, habe ich nur noch einzelne Worte verstanden :-)

Viele der Ausdrücke sind mir ans Herz gewachsen: Seicherl (Sieb), Krumbiere (Kartoffeln), Paradeiser (Tomaten), Striezel (Zopf), des geht sich aus (das passt schon) Mistkübel (Mülleimer) Baba (Verabschiedung) Tafelarbeit (Arbeit am Tisch) ...

Am meisten begeistert hat mich natürlich das Schlagen der Handsemmeln, ein handwerklicher Kunstgriff, der weitaus schwieriger ist, als ein Blick in die vielen Beiträge dazu bei YouTube erahnen lässt ... und bei dem Schmerzen nicht ausbleiben, meine rechte Handkante tut jetzt ein paar Tage später immer noch weh. Aber auch das Rollen der Salzstangerl (bei uns Hörnchen, hier sind sie gerade) hat mir immens Freude gemacht. In der Hauptsache habe ich Klein- und Feingebäck und öfters auch mal die italienischen Brote aufgearbeitet. Mit der Herstellung des Kernsortiments an Broten hatte ich hingegen nur am Rande zu tun.



Minicroissants



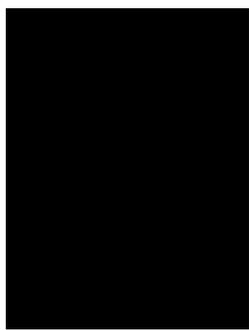
Schwedenknoten



Felzspitz



Salzstangerl



Striezel



Golatschen



Abzieher



Kokoskuppeln

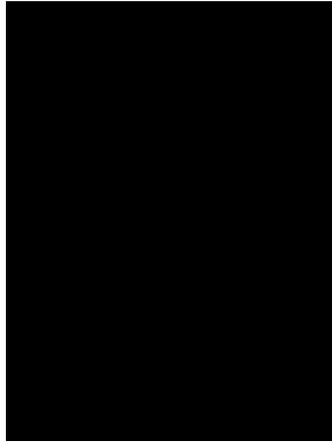
Mein Ausbildungsbetrieb ist nur geringfügig kleiner als die Bäckerei Felzl, wir haben im Vergleich aber deutlich weniger Personal. Das bedeutet natürlich einen viel umfangreicheren Einsatz von Maschinen, da das Produktionsvolumen sonst garnicht zu schaffen ist. Handwerkliche Handarbeit ist dagegen nur in einem bescheidenen Umfang möglich.

Bei der Bäckerei Felzl konnte ich mich in dieser Hinsicht dagegen austoben, die kleine Backstube bietet auch gar keinen Platz für große Produktionsmaschinen. So konnte ich schier endlos Handsemmeln schlagen, Salzstangerl rollen, Nusskipferl, Golatschen und Minicroissants formen, Schwedenknoten wickeln, Strudel machen und und und ... für jemanden, der den Bäckerberuf auch wirklich noch als Handwerk auffasst, ein großes Vergnügen.

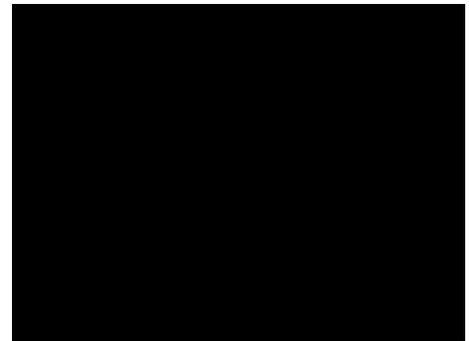
Und Wien? Ich bin absolut kein Stadtmensch, trotzdem habe ich es genossen, die Stadt zu erkunden, all die prächtige Architektur zu bestaunen, die schier kein Ende nimmt. Reichlich Ornamente und Figuren schmücken praktisch jedes Haus, es gibt zauberhaft viele kleine Gassen und auch bei Dämmerung und Dunkelheit ist Wien ein echter Hingucker. Konzertbesuche, ein Abstecher zur spanischen Hofreitschule, einige Museen und das eine oder andere Schmankerl haben das Ganze noch abgerundet. Nur gegen Ende ist mir die Stadt dann zu viel geworden und es hat mich hinaus in die Weinberge und auf die Wiener Hausberge gezogen. Immerhin rund fünfhundert Meter hoch kann man hier wandern und hat immer wieder eine herrliche Aussicht auf Wien.



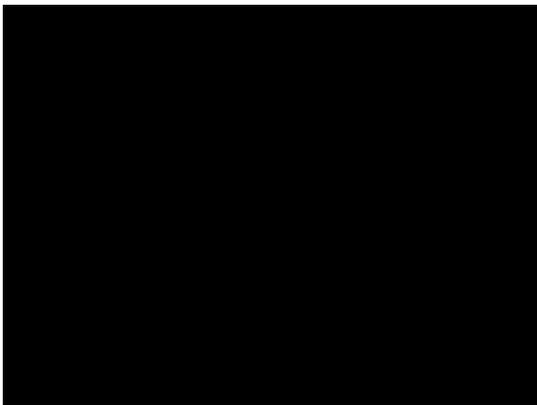
Albertina



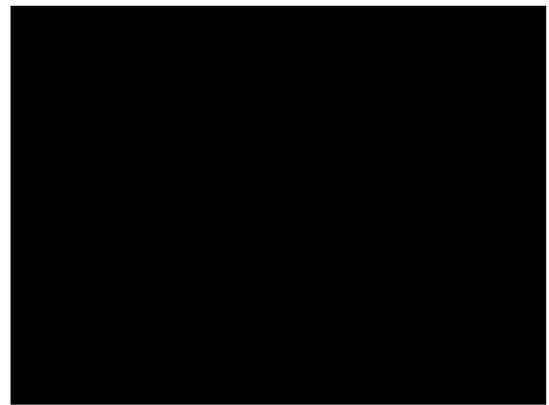
Schlosspark



Votivkirche



Weinberge



Riesenrad

Alles in allem kann ich das Auslandspraktikum in Wien von Herzen weiterempfehlen. Ich würde jetzt nicht sagen, dass es mir in beruflicher Hinsicht große Zugewinne gebracht (wie Langzeitführung funktioniert war mir auch vorher schon klar), mir aber drei schöne Wochen mit schwerpunktmäßig handwerklicher Arbeit geschenkt hat. Und ich habe viele tolle neue Produkte kennengelernt. Und mich getraut, das Ganze überhaupt zu machen, was ich als persönlichen Zugewinn und Entwicklung sehe. Und da mein berufliche Weg noch völlig offen ist, ist so ein Auslandsaufenthalt immer eine gute Sache und kann unter Umständen als Türöffner dienen. In diesem Sinne - auf nach Wien!

Bericht: Ragnhild Baumgärtel

