

Quelle: NÖN.at

Adresse: <https://www.noen.at/zwettl/altmelon-erste-brotsommeliere-das-wissen-weitergeben-altmelon-brotsommelier-teuerung-natalie-fruehwirth-brotbacken-baeckermeister-print-350941506>

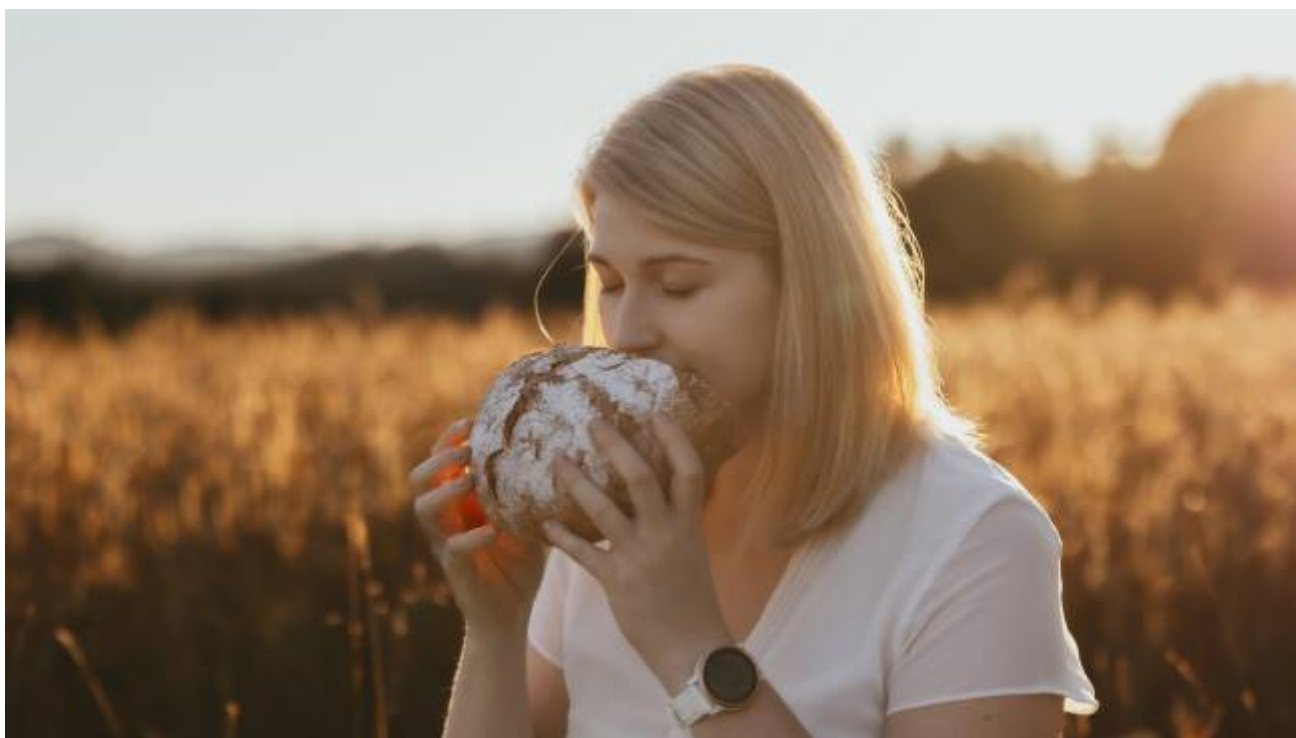
Datum: 17.01.2023, 10:46

ALTMELON

Erste Brotsommelière: Das Wissen weitergeben

Natalie Frühwirth aus Altmelon erklärt, wie sie die Kunst des Brotbackens vermittelt will.

Von **Karin Pollak**. Erstellt am 23. Jänner 2023 (04:28)



Natalie Frühwirth lebt für ihren Beruf als Bäckermeisterin und setzt sich nun als Brotsommelière noch intensiver mit dem Geschmack der Brotsorten auseinander.

( pp-Media)

Natalie Frühwirth zählt zu den ersten „Brotsommeliers“ in Österreich (die NÖN berichtete). Wie die Bäckermeisterin diese einjährige Zusatzausbildung in ihren Betrieb einbringen will und mit welchen

Herausforderungen sie zu kämpfen hat, schaute sich die NÖN an.

Bäckerin aus Überzeugung

Natalie Frühwirth übernahm im Jänner 2021 das von ihrem Vater im Jahr 1989 gegründete Unternehmen mit den drei Standorten in Altmelon, Königswiesen und Liebenau. Die Bäcker- und Konditormeisterin sowie studierte Lebensmittel- und Biotechnologin ist nun für die 34 Mitarbeiter, darunter sieben Lehrlinge, verantwortlich. „Lebenslanges Lernen ist für mich Lebenseinstellung und gehört einfach dazu.

Deshalb habe ich mich auch für die doch ziemlich zeitintensive Zusatzausbildung für Bäckermeister als Brotsommelier, die erstmals in Österreich angeboten worden ist, entschieden“, betont Frühwirth. Diese Entscheidung sei für sie „goldrichtig“ gewesen. „Als Brotsommelière kann ich mich noch intensiver mit Brot und dessen unzähligen Geschmacksrichtungen auseinandersetzen. Brot bekommt dadurch noch einmal einen ganz anderen Stellenwert“, ist die begeisterte Bäckermeisterin überzeugt.

Personal geschult

Dieses Wissen und Können um die individuellen Brotsorten will sie an die Kunden weitergeben. Dazu wurde jetzt mit dem Personal intensiv geübt. „Wir haben unsere Brote verkostet und die gefundenen Geschmacksrichtungen benannt und erklärt. Somit können die Mitarbeiter unsere Kunden beraten und unsere Produkte noch besser erklären“, sagt Frühwirth. „Das ist wichtig, denn nach den Medienbeiträgen über meine Ausbildung zum Brotsommelier gibt es schon viele positive Rückmeldungen. Viele wollen wissen, wo unsere Bäckerei zu finden ist, und wollen uns einmal einen Besuch abstatten.“

Kurse für Kinder und Erwachsene geplant

Besuche in der Bäckerei Frühwirth abstatten, werden auch die Schüler der umliegenden Volksschulen. „Gebacken haben wir schon immer mit den Kindern, jetzt will ich um das Thema Sensorik ergänzen“, verrät die Bäckermeisterin. „Es ist für mich auch spannend, wie Kinder den Geschmack beschreiben. Sie definieren diesen meist anhand von süßen oder sauren Marmeladen.“ Für Erwachsene will Natalie Frühwirth Backkurse mit Verkostungen anbieten, um auch deren Geschmäcker zu sensibilisieren.

Elffache Stromkosten

Grundsätzlich sei 2022 für Natalie Frühwirth und ihre Bäckerei sehr erfolgreich verlaufen. Die Freude darüber wird jedoch durch einen Brief des Energieanbieters ziemlich gedämpft. „Wir sollten jetzt die 11-fachen Stromkosten bezahlen, das wäre ein sechsstelliger Betrag, und das Jahr müsste 14 Monate haben, um diese Kosten hereinzubekommen“, erklärt die Bäckermeisterin. Geeinigt habe man sich auf den sechsfachen Strompreis. „Die Mehrkosten belaufen sich trotzdem noch auf 30.000

Euro, die wir nicht einfach an die Kunden weitergeben können, die schon im Vorjahr die moderaten Preiserhöhungen verstanden und akzeptiert haben. Wir müssen jetzt viele Prozesse genau betrachten und überdenken.“

Die hohen Stromkosten fallen durch die Kühlung, die 2021 angeschafft wurde, an. „Die Kühlung brauchen wir, weil wir auf Langzeitführung umgestellt haben und die Teige lange reifen. Das war eine wichtige Investition in Geschmack und Qualität“, so Frühwirth. Gebacken wird in 20 Jahre alten, mit Heizöl betriebenen Backöfen. „Ich muss mich jetzt dieser großen Herausforderung stellen“, blickt Frühwirth optimistisch in die Zukunft, denn: „Das sind lösbare Probleme. Sorgen wären schon schlimmer.“

Keine Nachrichten aus Zwettl mehr verpassen?



Mit dem **NÖN-Newsletter** bleibt ihr immer auf dem Laufenden und bekommt alle zwei Wochen die Top-Stories direkt in euer Postfach!

[Gratis anmelden](#)