

**Quelle:** NÖN.at

**Adresse:** <https://www.noen.at/horn/horn-altmelon-botschafter-der-brotkultur-habe-brot-wieder-lieben-gelernt-horn-brot-auszeichnung-print-344330093>

**Datum:** 22.11.2022, 11:18

## HORN, ALTMELON

# Botschafter der Brotkultur: „Habe Brot wieder lieben gelernt“

Natalie Frühwirth und Andreas Riederich sind die ersten beiden Brot-Sommelièrs aus dem Waldviertel.

Von **Thomas Weikertschläger**. Erstellt am 23. November 2022 (04:52)



Andreas Riederich und Natalie Frühwirth (mit einem „Meterbrot,“) sind die ersten Brot-Sommelièrs des Waldviertels.

(📷 TW)

Was selbstverständlich ist, das hat oft keinen großen Stellenwert in der Wahrnehmung der Menschen. Genauso ergeht es dem Brot. Obwohl es zu den ältesten Nahrungsmitteln des Menschen gehört und seit vielen tausend Jahren in nahezu gleicher Form gegessen wird, gilt Brot nicht als

sonderlich attraktiv. Und das zu ändern ist das große Ziel der beiden Waldviertler Bäcker Natalie Frühwirth aus Alt-Melon und Andreas Riederich aus Horn. Die beiden sind die ersten „Brot-Sommelièrs“ aus dem Waldviertel.

## Titel, der einiges wert ist

Denn anders als bei Käse-, Wein- oder Bier-Sommelièrs kommt die Ausbildung zum Brot-Sommelièr einem Diplomlehrgang gleich. In dieser Ausbildung – sie erfolgt an der Akademie für Deutsches Bäckerhandwerk in Deutschland – haben die Teilnehmer ein Jahr lang jeden Monat einen Block von drei bis vier Tagen zu absolvieren. „Die doppelte Zeit geht dann für Vorbereitung und Aufarbeitung dieser Blöcke drauf“, zeigt Riederich die Intensität der Ausbildung, die weit über dem „Meister-Niveau“ stehe, auf. Hinzu komme, dass beide „nebenbei“ ihre Betriebe weiter führen mussten. Daher schaffe nicht jeder Selbstständige diese – auch kostenintensive – Ausbildung.

Bevor man eine rund 60 Seiten umfassende Diplomarbeit verfassen muss, werden die Teilnehmer in acht „Handlungsfeldern“, die weit über das eigentliche „Bäcker-Handwerk“ hinausgehen, ausgebildet. Dazu gehören neben Betriebswirtschaft auch weltweite Produktkunde, Ernährung, Sensorik-Schulungen, aber auch Marketing und Kommunikation inklusive Tik-Tok- und Insta-Schulung. Denn gerade das unter die Leute bringen des erworbenen Wissens über Brot sei die zentrale Aufgabe der Brot-Sommelièrs, von denen es europaweit keine 200 gibt. „Wir wollen die Speerspitze der Brotkultur sein, Botschafter unseres Handwerks“, sagt Frühwirth. Dazu gehöre die Fähigkeit, Brot in seiner ganzen Aroma- und Geschmacksvielfalt in Worte fassen zu können und dazu die richtige Kombination mit anderen Lebensmitteln wie Käse, Wurst, Wein oder Bier – und zu welcher Tageszeit man welches Brot und was dazu essen kann – an Interessierte vermitteln zu können.



Auch Johann Lafer stellte sich als einer der ersten Gratulanten bei Riederich ein.

( Foto: Foto TW )

## **Riederich: „Ich esse jetzt selbst wieder mehr Brot“**

Warum er Brot-Sommelièr werden wollte, ist für Riederrich klar: „Über Wein kann jeder etwas erzählen. Über Brot können das nicht einmal die meisten Bäcker“, sagt er. Daher sei diese Ausbildung vor sechs Jahren in Deutschland ins Leben gerufen worden. Aber nicht nur der Stellenwert ihrer Produkte, sondern der Bäcker als Handwerker und Produzenten – „für Verbrechen an ihnen gab es im Mittelalter doppelte oder dreifache Strafen“, so Riederich – soll wieder gehoben werden.

Dass sich der Stellenwert des Bäcker-Handwerks wieder hebt, zeigt sich laut Frühwirth auch am Zustrom an Lehrlingen. In ihrem 1989 von ihrem Vater gegründeten Betrieb hat sie 34 Mitarbeiter an drei Verkaufsstandorten, darunter sieben Lehrlinge. Bei Riederich – er führt den 1920 gegründeten Betrieb mit neun Filialen mit seinen Brüdern in vierter Generation – sind es bei 170 Beschäftigten 13 Lehrlinge. „Unser Handwerk hat Zukunftspotenzial. Die Leute wollen etwas Sinnvolles mit ihren Händen schaffen“, sagt Frühwirth.

## **Falsches Bild: Arbeit nicht nur in der Nacht**

Auch das alte Bild, dass Bäcker nur nachts arbeiten, stimme längst nicht mehr. Man komme dahin zurück, die Teige länger „reifen“ zu lassen. „Reift der Teig zwei Stunden, bleibt die Ware zwei Stunden frisch. Reift sie 18 Stunden, dann eben 18“, so Riederich. Daher könne auch ein Großteil der Arbeit untertags verrichtet werden. Das sei besser für die Mitarbeiter, die Betriebe könnten Geld sparen und besser sei es für das Produkt – und damit den Kunden – obendrein. Auch kurzfristige Ausfälle von Mitarbeitern könnten mit dieser Arbeitsweise besser kompensiert werden.

Er habe durch die Ausbildung selbst wieder gelernt, Brot mehr zu schätzen und auch selbst zu essen: „Ich habe Brot wieder lieben gelernt“, sagt Riederich. Auch sie habe nie geglaubt, eine solche Leidenschaft für das Thema entwickeln zu können, ergänzt Frühwirth. Für sie sei das Bäckerhandwerk „Beruf und Berufung, aus dem ich Energie herausholen kann“. Und diese Leidenschaft jetzt auch anderen Menschen zu vermitteln, ist jetzt das große Ziel der beiden.

## **Keine Nachrichten aus Horn mehr verpassen?**



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

E-Mail Adresse

[Gratis anmelden](#)