

# BACKSTUBEN DELUXE

Altes Handwerk, neues Design: Es wurde auch Zeit, dass Brot endlich eine angemessene Bühne bekommt. Immer mehr Bäckereien verwandeln ihre Geschäfte in architektonische Gesamtkunstwerke. LIVING zeigt ein Best-of des neuen Trends. **TEXT** MICHAEL PECH

»Öfferl«, Wien  
Georg Öfferl, Franz Riebenbauer  
Neuer Flagship-Store in bester Lage: Gebürstetes Aluminium und Stein als Grundelemente der Ausstattung, die in der Bäckerei »Öfferl« in der Wiener Wollzeile den maximalen Kontrast zum Brot bieten. [oeffler.bio](http://oeffler.bio)

Foto: Studio Riebenbauer



»Der Mann«, Wien – Kurt Mann  
Knapp 80 Filialen zählt die Traditionsbäckerei, im Wiener Helmut-Zilk-Park steht die schönste: Futuristische Elemente, Holzoptik und klare Linien bestimmen das Design des Gastropavillons. [dermann.at](http://dermann.at)



»Ruetz«, Innsbruck – Christian Ruetz  
Der Tiroler Qualitätsbäcker war einer der Ersten, der auf feine Optik zum raschen Brot setzte. Durchgängiges Element ist die Glas-Holz-Architektur sowie das schwarz-weiße Fliesendesign. [ruetz.at](http://ruetz.at)

aus der Lombardei, gebürsteter Edelstahl und an den Seiten Erde aus dem Weinviertel«, beschreibt Designer Franz Riebenbauer die sakrale Inszenierung des Brotaltars, die bewusst mit der Provokation spielt. Um nicht vom Wesen der Bäckerei abzulenken, sind die Wände aus Beton, und der Estrichboden ist Ton in Ton gehalten. »Wir wollen den maximalen Kontrast zum Brot bieten«, beschreibt Öfferl. Eine integrierte Bäckerei, auf die der erste Blick beim Betreten des Stores fällt, macht das Handwerk des Bäckers zusätzlich erlebbar. Öfferl hat damit den neuen Stil des alten Bäckerhandwerks auf die Spitze getrieben – im ganzen Land ist der Trend zu Design-Bäckereien zu erkennen. In Wien hat es »Joseph Brot« vorgemacht, kleine Läden wie die »Simply Raw Bakery« überzeugen mit liebevollen Design-Details, >

Georg Öfferl hasst Kompromisse. Das schmeckt man – und neuerdings sieht man das auch. Seit der junge Bäckermeister aus dem Weinviertel seine erste Zweigstelle in Wien eröffnet hat, ist die Wertschätzung rund um sein Produkt noch einmal gestiegen: Es geht um nichts weniger als um das Ursprungslebensmittel schlechthin – es geht um Brot. »Der Reiz liegt in der Unverfälschtheit dieses alten Handwerks. Genau das sollen unsere Kunden hier auch spüren. Wir wollen Brot mit allen Sinnen erlebbar machen«, sagt Öfferl.

#### PILGERSTÄTTE

Vergangenen Herbst hat er die Vision eines Flagship-Stores für Brot in die Tat umgesetzt. Seitdem ist die Filiale in der Wiener Wollzeile Pilgerstätte für Liebhaber von Sauerteigbrot aus Oberkulmer Rotkorn bis hin zu Waldstaudenroggen. Im unteren Geschoß wird Brot sogar auf einem Altar in Szene gesetzt. »Naturstein

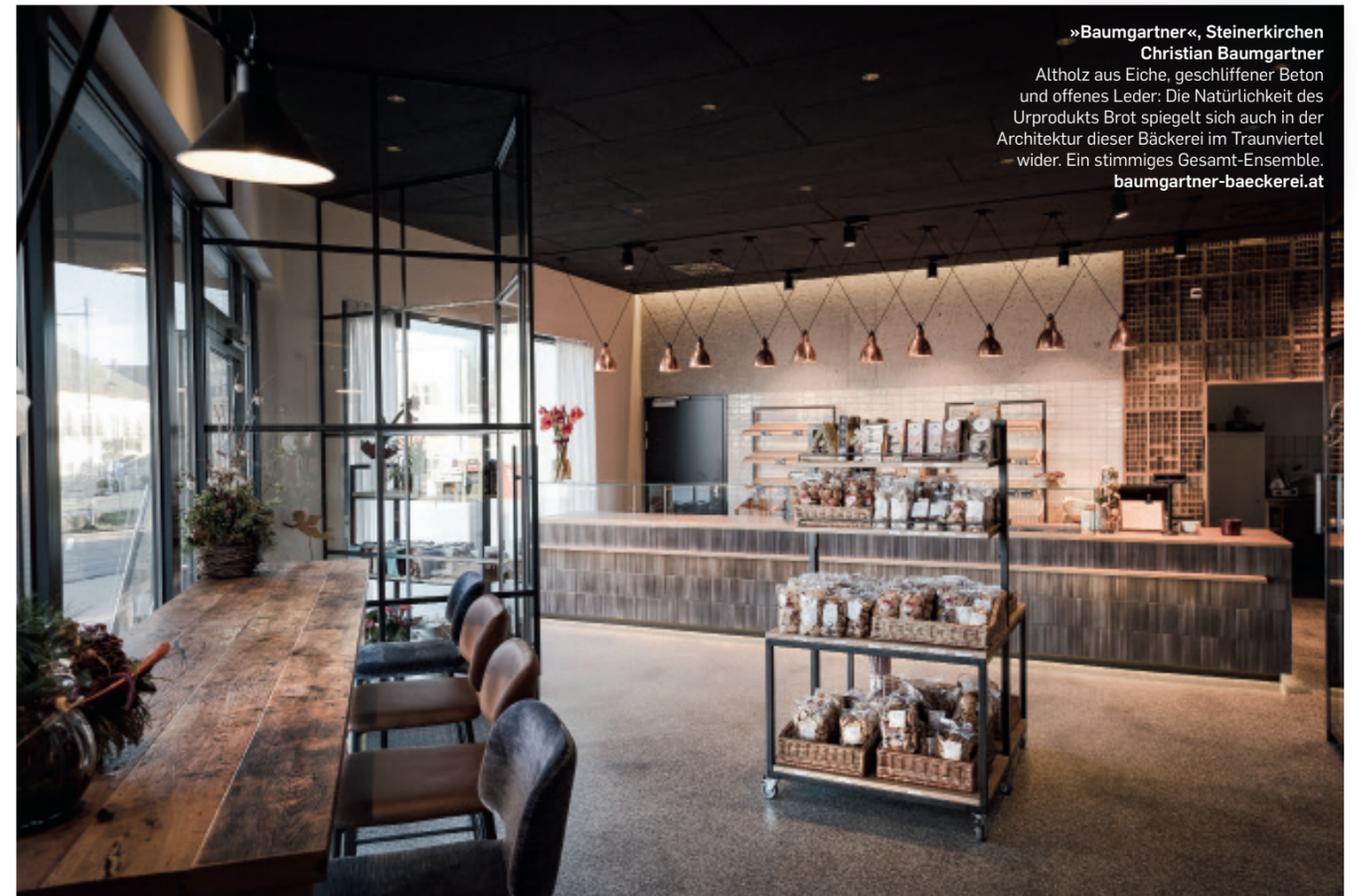
Es geht darum, den maximalen Kontrast zum Brot zu bieten: »Naturstein aus der Lombardei, gebürsteter Edelstahl und an den Seiten Erde aus dem Weinviertel als Symbol der Bodenständigkeit.«



Fotos: Kurt Mann Bäckerei&Konditorei, Simon Fischbacher, Baumgartner Bäckerei by www.innenraumdesign.at

#### »Simply Raw Bakery«, Wien Gabriele & Shanna Danek

Es ist keine klassische Bäckerei, die Gabriele Danek mit Tochter Shanna im Herzen der Stadt führt. Die Liebe zu Design hat einen guten Grund: Shanna hat ihr Handwerk an der Kunst-Uni erlernt. [simplyrawbakery.at](http://simplyrawbakery.at)



#### »Baumgartner«, Steinerkirchen Christian Baumgartner

Altholz aus Eiche, geschliffener Beton und offenes Leder: Die Natürlichkeit des Urprodukts Brot spiegelt sich auch in der Architektur dieser Bäckerei im Traunviertel wider. Ein stimmiges Gesamt-Ensemble. [baumgartner-baekerei.at](http://baumgartner-baekerei.at)

Es ist eine Leidenschaft, die sich nicht zuletzt in der Ästhetik jedes Laibs und in der Gestaltung seiner Umgebung zeigt. Die Bühne, die wir dem Brot geben, ist der Spiegel seiner besonderen Wertigkeit.«

> in Tirol setzt der Bäcker Ruetz in all seinen Filialen neue architektonische Maßstäbe, und in Graz zeigt Querdenker Martin Auer, dass Brot längst in einem Lifestyle-Segment angekommen ist, dem man auch in der Gestaltung der Räume Rechnung tragen muss.

#### NEUER STIL

Selbst in einem der verstecktesten Winkel Oberösterreichs, am Süßenberg in Steinerkirchen, setzt der Traditionsbäcker Baumgartner auf frisches Design für seine seit 1927 anerkannte Handwerkskunst aus der Backstube. Im vergangenen Dezember eröffneten die Inhaber Friedi und Christian Baumgartner ihre Bäckerei im neuen Stil. Auch hier sorgen Naturmaterialien für die Harmonie mit den angebotenen Produkten. »Es geht darum, auch im Verkaufsraum jene Ehrlichkeit und Natürlichkeit auszustrahlen, die am Ende die Arbeit des Bäckermeisters ausmacht«, erklärt Christian Rothschof, der mit seiner Agentur Innenraumdesign für die Neugestaltung verantwortlich war. Zum Einsatz kommen alte Eiche, geschliffener Terrazzo und offenes Leder. »Das alles hat eine gewisse Patina, die aber gewünscht ist und für Authentizität sorgt«, so der Designer.

»Wir müssen die Seele des Brots bewahren«, sagt auch der Grazer Bäcker Martin Auer, der mit mehr als 30 Filialen in der Steiermark sowie je einer in Wien und in Kärnten inzwischen zu den Größen der Branche zählt. »Es ist eine Leidenschaft, die sich nicht zuletzt in der Ästhetik jedes Laibs und in der Gestaltung seiner Umgebung zeigt. Die Bühne, die wir dem Brot geben, ist für uns der Spiegel seiner

**Handwerkskunst**  
Brot ist eines der ursprünglichsten Lebensmittel. Dass es heute in einem Lifestyle-Segment angekommen ist, könnte der Qualität einer ganzen Branche von Nutzen sein.



»Auer«, Graz – Martin Auer  
Der umtriebige Bäcker aus Graz stampft seit Jahren ein genussvolles Juwel nach dem anderen aus dem Boden. Rund um Brot werden ästhetische Orte geschaffen. Design als verkaufsförderndes Stilelement.  
[martinauer.at](http://martinauer.at)



besonderen Wertigkeit«, so Auer, der auf Corporate Design pfeift und für jeden seiner Läden ein eigenes architektonisches Konzept ersinnt. So leuchtet die Holzfassade einer Filiale in Rosa und erinnert an das Pariser Marais-Viertel, am Hauptplatz in Graz hat Auer zudem schon 2014 mit einer Backstube als eigener Zweigstelle überrascht.

»Man muss sich heute gut präsentieren und abwechslungsreich sein«, ist auch Kurt Mann, Geschäftsführer der Bäckerei »Der Mann«, überzeugt. Denn zu lange gärt es schon in der Branche, die es sich in der Vergangenheit oft genug hat gefallen lassen müssen, dass ihr die Backshops der Supermärkte den Rang ablaufen. »Allein mit Qualität ist das nicht mehr zu drehen, wir müssen den Menschen wieder neu zeigen, dass es sich hier um echtes Handwerk handelt.« Am Ende könnten es also die Design-Bäckereien sein, die einer gesamten Branche wieder jene Wertigkeit geben, die sie verdient hat.