

# BROTOCnik

DER BIO-BÄCKER AUS DEM WALDVIERTEL.

Brot backen wie früher

Bei Bäckermeister Fritz Potocnik kommen ausschließlich Brote aus unbehandelten Getreiden, Mehlen und Gewürzen aus dem Ofen. In seinem Meisterbetrieb „BROTOcnik“ im Waldviertel werden sie nach alten und neuen Rezepten handwerklich hergestellt. Die biologischen Zutaten kommen vorzugsweise von regionalen Bio-Partnerbetrieben.

November 2016

## INHALT

1. Die Meisterbäckerei BROTOcnik.....	3
2. Reinheitsgebot & Zeit. ....	3
3. Die Lieferantinnen & Lieferanten.....	4
4. Fritz Protocniks Wanderjahre. ....	5
5. Die Erste Waldviertler Bio-Backschule. ....	6
6. Das Waldviertel.....	6
7. Drei BROTOcnik-Brote im Porträt. ....	7
8. Der neue Auftritt. ....	8
9. Bezugsquellen in Wien und Niederösterreich.....	8
10. Kontaktdaten.....	9

## **1. Die Meisterbäckerei BROTOcnik.**

Neuer Name, neuer Schwung. Seit Ende November 2016 heißt die Bäckerei Potocnik im waldviertlerischen Bürgerwiesen bei Horn „BROTocnik“. „Weil ich Bäcker bin und weil Brot einfach mein Leben ist“, so Betreiber und Bäckermeister Fritz Potocnik. Nach über 40 Jahren Berufserfahrung und zuletzt intensivem Engagement als gewerblicher Geschäftsführer von „Bio-Troad“, dem Herstellerbetrieb von „Joseph Brot“, dessen Marke er entscheidend mitgeprägt hat, schlägt er nun ein neues Kapitel auf.

In der Backstube, die an seinen alten umgebauten Bauernhof anschließt, wird traditionellerweise schon sehr bald in der Früh gebacken, um die wachsende Anzahl an Abnehmern von Horn bis nach Wien mit seinem frischen Brot und Gebäck zu versorgen. Bis zu fünfzehn Arbeitsplätze sollen hier in den nächsten Monaten geschaffen werden, darunter selbstverständlich auch Ausbildungsplätze für Jugendliche. „Mir ist es ein großes Anliegen, dass unser Handwerk weiterlebt. Ich habe den Traum, dass in jedem Ort wieder ein Bäcker oder eine Bäckerin daheim ist. Jemand, der sein unverwechselbares Brot nach eigenem Rezept bäckt.“

## **2. Reinheitsgebot & Zeit.**

Basis für das Brot und Gebäck von Fritz Potocnik sind zertifizierte biologische Grundprodukte von regionalen Produzenten. Biologisch, weil nur unbehandeltes Korn und Mehl das tut, was der Bäckermeister von ihm möchte. Unter der Voraussetzung, dass man ihm die Zeit gibt, die es braucht. Denn Zeit ist neben den richtigen Grundprodukten und handwerklichem Können zentrale Voraussetzung für gutes Brot. Bei industrieller Produktion kommen im Gegensatz zur echten Bäckerkunst hauptsächlich vorgefertigte, durch entsprechende Zusätze schnell reagierende Backmischungen zum Einsatz. Bei Handwerker Potocnik nicht. Er beobachtet mit feinem Gespür, wie sich die verschiedenen Mehle je nach Jahrgangsqualität oder Anbauregion verhalten. Danach richtet sich, wofür und wie er sie einsetzt. Und er hört seinen Teigen tatsächlich zu, damit er weiß, wann sie fertig gemischt sind.

Fritz Potocnik arbeitet ausschließlich mit natürlich fermentierten Sauerteigen und Vorteigen. Roggen-Sauerteige werden bei ihm vierstufig über 84 Stunden geführt, die Weizen- oder Dinkel-Vorteige haben bis zu 12 Stunden Zeit, sich zu entwickeln. Die lange Teigführung und Reifezeiten machen das Brot und Gebäck bekömmlich und lange haltbar. Basis für alles sind Bio-Mehle, Bio-Getreide, Bio-Gewürze, Salz und nach dem Grandeur-Verfahren aufbereitetes Wasser.

### 3. Die Lieferantinnen & Lieferanten.

Bei BROTOcnik wird vorzugsweise mit Bio-Produzenten aus der unmittelbaren Nachbarschaft gearbeitet. Aus Gründen der Nachhaltigkeit und weil der Bäckermeister zu all seinen Lieferanten ein gutes persönliches Verhältnis pflegt. Weil diese aufgrund ihrer Kleinstrukturiertheit und Nähe flexibel sind und weil sie offen sind für neue Produkte, die auch schon gerne einmal gemeinsam entwickelt und weiterentwickelt werden.

Es sind Menschen, die herausragende Grundprodukte von Getreide über Mehl bis hin zu Gewürzen anbauen und fertigen. Sie tragen das Wissen der Region und ihrer Vorfahren in sich und setzen es in ihrem Arbeitsalltag um.

Es sind dies unter anderem:

\* Lisa **Dyk**, Raabs an der Thaya, Inhaberin Erste Raabser Walzmühle, BROTOcnik-Produzentin für Bio- und Demeter-Mehle. [www.dyk-mill.com](http://www.dyk-mill.com)

\* Christian & Sabine **Rossnagl**, Bio-Produktionsbetrieb für Sonnentor, BROTOcnik-Produzenten für Fenchel, Kümmel und Rosmarin. [www.rossnagl.at](http://www.rossnagl.at)

#### **4. Fritz Potocniks Wanderjahre.**

Fritz Potocnik ist ein Bäcker, der seine Leidenschaft und Begeisterung für gutes Handwerk tagtäglich lebt und gemeinsam mit einem kleinen engagierten Team umsetzt. Er ist in der heimischen Bäckerbranche daheim wie kaum ein Zweiter. Mehr als 40 Jahre Berufserfahrung führten den Meisterbäcker durch halb Österreich und vor knapp 20 Jahren ins Waldviertel, wo er heute mit seiner Familie in Burgerwiesen lebt.

Seine Geschichte beginnt in der Südsteiermark. Er wuchs in der Weingegend rund um Gamlitz auf. Die Mutter stammt aus Slowenien, der Vater war Maurer. „Der Duft der Küche und des Holzherdes der Großmutter war's“, der ihm die Liebe zur Bäckerei in seinen Kindheitstagen unwiderruflich eingepflanzt habe, erzählt Potocnik.

Nach Abschluss der Schule sollte er eigentlich eine Lehre im nahen Zementwerk beginnen. „Meine Familie war stolz; dort wurde nicht jeder genommen, das war eine Auszeichnung.“ Aber nicht für ihn. Die Leidenschaft fürs Lebensmittelhandwerk hatte den 15jährigen Burschen längst gepackt gehabt. Gegen die Vorstellungen des Vaters setzte er seine Ausbildung zum Bäcker durch. In einer Zeit, in der dieses Handwerk als alles andere als erstrebenswert galt. Und in der die Bäckerarbeit – noch viel mehr als heute – von schwerer körperlicher Anstrengung geprägt war, von rauen Arbeitsbedingungen und strengen Lehrherren. Aber eben noch Handwerk durch und durch war. Es hat Fritz Potocniks Arbeit und Auffassung geprägt, er lebt es bis in die Gegenwart. Mit großem persönlichem Einsatz und ohne jegliche Zusatzstoffe oder chemische Hilfsmittel.

In seiner Backstube spielt heute noch ein weiteres Thema eine wichtige Rolle: die Weitergabe seines Wissens als Kooperationspartner der Ersten Waldviertler Bio-Backschule.

## **5. Die Erste Waldviertler Bio-Backschule.**

Die ERSTE WALDVIERTLER BIO-BACKSCHULE wurde im Sommer 2016 von Buchautorin und Journalistin Elisabeth Ruckser gegründet. Als Expertin für unverfälschte handwerklich erzeugte Lebensmittel und insbesondere als Co-Autorin des Buches „Brot backen, wie es nur noch wenige können“ wurde ihr das Thema „gutes Brot“ mit der Zeit zur Herzensangelegenheit: Brotbacken zurück in die Haushalte zu bringen, zu entmystifizieren und vor allen Dingen wieder das Bewusstsein für echtes Brot zu schaffen.

In Bäckermeister Fritz Potocnik hat sie den perfekten Kooperationspartner für ihre regelmäßig stattfindenden Back-Workshops - in der BROTOcnik-Backstube - gefunden. Denn die Weitergabe seines Wissens und das Bewahren seines Berufsstandes sind ihm ein großes Anliegen.

Derzeit nehmen vor allem Privatpersonen an den Kursen teil, eine Ausweitung in Richtung professioneller Zusatzausbildung für Bäckermeister ist geplant.

ERSTE WALDVIERTLER BIOBACKSCHULE

Elisabeth Ruckser

In der BROTOcnik-Backstube in Bürgerwiesen 9, 3591 Altenburg

Tel. +43 664 311 14 84, E-Mail [elisabeth@ruckser.net](mailto:elisabeth@ruckser.net)

[bio-backschule.at](http://bio-backschule.at)

## **6. Das Waldviertel.**

Das Waldviertel ist nicht nur Heimat für Bäckermeister Potocnik. Es ist auch Lieferant aller Grundprodukte und Zutaten für seine Teige; regionaler Bezug gehört zu seiner Grundphilosophie. Die Gegend rund um Horn gilt aufgrund ihrer historischen Entwicklung als das Anbaugebiet für Roggen schlechthin und hat auch eine besonders hohe Dichte an Bio-Landwirten aufzuweisen. Das Waldviertel insgesamt ist berühmt für seine Fischzuchten (Karpfen), sein Blondvieh und vor allen Dingen seinen Graumohn und das Waldstaudekorn.

Die Böden bestehen als Teil der Böhmisches Masse aus Graniten und Gneisen mit Höhen bis zu 1.000 Metern. Das Klima in der nördlichen Region ist kontinental, es ist trocken und im Winter sehr kalt, insgesamt gilt es als rau. Die Region ist das zweitgrößte Ackerbaugebiet Österreichs.

## 7. Drei BROTOcnik-Brote im Porträt.

Alle BROTOcnik-Brote werden doppelt gebacken. Der erste Backdurchgang erfolgt bis zu einer Kerntemperatur von 95 bis 97° C, der zweite bis zu 85° C. Dadurch wird ein optimales Verhältnis von Saftigkeit der Krume und Reschheit der Kruste erreicht.

### \* Bio-Erdäpfelbrot

Es besticht durch helle grobporige Krume, resche Kruste und ein feines Aroma nach gebratenen Erdäpfeln. Hergestellt wird es aus gekochten, frischen Waldviertler Bio-Erdäpfeln (Anteil ca. 30 Prozent), Weizengrieß, Weizenmehl und Weizenvorteig. Gibt es als Brot, als Toastwecken oder als Erdäpfel-Baguette (ohne Grieß).

### \* Bio-Waldstauderoggen

Ein saftig-knuspriges Roggenbrot in Kastenform aus 100 Prozent Waldstaude-Vollmehl und Waldstaude-Sauerteig. Feinporige Krume, lang frischhaltend, dezent-nussiges Aroma.

**Waldstaude.** Die regionale Ur-Roggensorte Waldstaudekorn zeichnet sich durch intensiv-nussigen Geschmack und verhältnismäßig kleines Korn aus. Die Mehle werden nicht ausgesiebt, der enthaltene Schalenanteil bewirkt einen hohen Anteil an Mineral- und anderen wertvollen Inhaltsstoffen. Waldstaude wird erst in den letzten Jahren im Waldviertel wieder vermehrt angebaut; lange Zeit galt das robuste, eher anspruchslose Korn als wirtschaftlich nicht rentabel und war nahezu ausgestorben. Besonders im Waldviertel bemüht sich eine Gruppe von ausschließlich biologisch oder biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauern und Bäuerinnen um die Wiederverwendung des raren Waldstaudekorns als herausragendes Lebensmittel. Waldstaude-Roggen ist auch ein Presidio-Produkt von Slow Food.

**\* Waldviertler hell & dunkel**

Langzeitgeführter Weizen- und Roggenteig entweder mit hellerem oder dunklerem Roggenmehlanteil; Weizenvorteig, mindestens 24 Stunden Teigführung; großporige, luftige Krume und rustikale Kruste. Am besten nur mit Butter.

*Gesamtproduktlisten gerne auf Anfrage unter [backstube@brotochnik.at](mailto:backstube@brotochnik.at)*

**8. Der neue Auftritt.**

Die Wort-Bild-Marke „BROTOcnik“ wurde von den beiden Designern Alice Nemecek und Alexander Stock entwickelt. Für den Webauftritt zeichnet Helmuth Bronnenmayer [bronnenmayer.net](http://bronnenmayer.net) verantwortlich.

**9. Bezugsquellen in Wien und Niederösterreich.**

Die Bezugsquellen werden auf [brotochnik.at](http://brotochnik.at) laufend aktualisiert. Derzeit ist BROTOcnik an folgenden Standorten vertreten:

**WIEN**

**\* die marktweiber**

Türkenschanzstraße 2, 1180 Wien, [diemarktweiber.at](http://diemarktweiber.at)

**\* Daniel Moser's Cottage**

Silbergasse 19, 1180 Wien

**\* oli^ve**

Lerchenfelder Straße 48, 1080 Wien



NIEDERÖSTERREICH

\* **zwölf Deli**

Stadtplatz 34, 3400 Klosterneuburg, [zwoelf.co.at](http://zwoelf.co.at)

\* **wunder-LAND**

Grätzl 5/1, 3730 Eggenburg

\* **BROTOcnik-Shop Appel**

Titus-Appel-Weg 1, 3902 Vitis

\* **The.ke**

Hauptplatz 9, 3580 Horn, [thekehorn.blogspot.com](http://thekehorn.blogspot.com)

**10. Kontaktdaten.**

BROTOcnik. Der Bio-Bäcker aus dem Waldviertel.

Fritz Potocnik

Bürgerwiesen 9, 3591 Altenburg

Tel. +43 2982 4603, Mobil: +43 664 541 8541

E-Mail [backstube@brotocnik.at](mailto:backstube@brotocnik.at)

[www.brotocnik.at](http://www.brotocnik.at)