

Bäcker Christian Schneider (l.) aus Sitzendorf verwendet für sein Brot und Gebäck nur Rohstoffe aus der Weinviertler Genusregion.



So GENIESST ÖSTERREICH

Eine Gourmetreise von Bregenz bis Eisenstadt

Hier weiß man noch, was wirklich im Gebäck steckt



Tirol. In der Bergwelt gibt es noch viele kleine Betriebe, die sich durch ihre Kreativität und Qualität auszeichnen. Ein Streifzug durch die innovativsten Genussläden des Landes.

► **Mit Liebe zum Detail.**

Klasse statt Masse. Dieser Regel folgt die Bäckerei Bathelt in Münster. Die Verwendung von Fertig-Backmischungen ist hier tabu. Außerdem wird alles noch selbst gemischt und von Hand

verarbeitet. „Dadurch unterscheiden sich unsere Produkte auch von der allorts erhältlichen Massenware und geschmacksuniformierten Produkten“, erklärt Chef Peter Bathelt. Das Tiroler Unternehmen, das heuer fünfzigjähriges Jubiläum feiert, hat vierzig verschiedene Gebäcksorten im Angebot. Die Spezialität des Hauses ist das Kümmelbrot – ein überliefertes Rezept vom Großvater.

Planung ist alles – vor allem in einer Wegwerfgesellschaft wie der heutigen. Davon ist Peter Bathelt überzeugt. „Wir sind ein sehr kleiner Betrieb und achten deshalb darauf keine Übermengen zu produzieren.“



Frisch auf den Tisch. Peter Bathelt (Mitte) ist Chef einer kleinen Bäckerei in Münster. Hier wird alles in aufwendiger Handarbeit hergestellt. Die Rohstoffe sind gentechnikfrei und aus der Region. Die Eier sind von Andreas Egger (l.), die Milch von Thomas Heim (r.).