

Erfolg in der Bio- und Feinschmeckernische

Story: Viel Arbeit und wenig Ertrag: **Georg Öfferl** hatte zunächst wenig Lust, die Bäckerei seiner Eltern im österreichischen Gaubitsch zu übernehmen und studierte stattdessen Wirtschaftsingenieurswesen. Und dann packte es ihn doch und seinen Cousin **Lukas Uhl** steckte er auch an. Beide absolvierten die Meisterschule und begannen vor fünf Jahren, zu zweit eine Bio-Linie aufzubauen. Ihre Brote lieferten sie zunächst freitags an einen Biomarkt im 60 Kilometer entfernten Wien, weitere Lieferkunden in Wien vom Reformhaus bis zur Spitzengastronomie kamen hinzu, außerdem betreibt die Dampfbäckerei Öfferl zwei samstägliche Marktstände in der Hauptstadt.

Profilierung: Mit besten Bio-Rohstoffen (oftmals aus regionalem Anbau), sehr weichen Teigen, viel Handarbeit und bis zu 72 Stunden Teigreifung entstehen unverwechselbare Gaumenfreuden. Und der alte Dampfbackofen sorgt für eine knackige Kruste – zumal die Brote doppelt gebacken werden.

Sortiment: „Brot mit Charakter“ schreiben sich Öfferl und Uhl auf die Fahnen und so haben die sieben Bio Brotsorten persönliche Namen – „Rainer Roggen“ beispielsweise oder „Madame Crousto“. Auch die Auswahl beim Kleingebäck ist sehr überschaubar, darunter ein Rohmilch Handsemmerl. Ebenso knapp ist das Angebot an „Zucker-goscherl“ wie Sonntagsbricoheknöpfen oder Walnussstrudel. „Man muss nicht alles abdecken, besser: Das, was man macht, macht man gut“, sagt Lukas Uhl.

Laden: Die Umsätze im alten Ladengeschäft sind minimal; 95 Prozent werden in Wien erzielt. Hier sieht man, wie wichtig es ist, den richtigen Absatzmarkt für anspruchsvolle Backkunst zu finden. Wobei die jungen Unternehmer – außer beim allerersten Bioladen – nie aktiv Kunden akquirieren mussten. Mitte August startet die Dampfbäckerei Öfferl mit einem eigenen Shopkonzept in Wien durch. Hier soll es eine zum Kunden hin offene Backstube und ein Bistro mit 30 Sitzplätzen geben.

Erfolg: Die Umsätze steigen mächtig. Mittlerweile beliefert Öfferl 150 Kunden in Wien und Umgebung. Anfangs zu zweit, produzieren, liefern und verkaufen jetzt 30 Mitarbeiter die Biobackwaren.

Info: www.oeffler.bio

Story: Eigentlich wollten die jungen Berater **Felicia Schäfer** und **Leon Heinz** für eine 300 Jahre alten Bäckerei in Basel nur ein neues Konzept erarbeiten. Doch die machte Pleite und so wurde aus dem Beratungsmandat eine Übernahme. Mittels Crowdfunding sammelte das Gründerteam, inzwischen verstärkt durch **Lea Gessler**, in kurzer Zeit 30.000 Euro. Ein halbes Jahr später eröffneten sie Anfang 2016 mit fundiertem Konzept die **Bäckerei Kult**. Ein französischer Bäckermeister und weitere ausgebildete Bäcker kümmern sich um die Produktion.

Profilierung: Der junge, flippig-kul-tige Gesamtauftritt ist sehr professionell gestaltet. In der Produktion lautet die Devise „kompromisslos aufwändig“. „Wir legen viel Wert auf gute Rohstoffe, kaufen wann immer möglich regional ein, vieles in Bio-Qualität“, erklärt Leon Heinz. Um flexibel beim Einkauf zu bleiben, wird Bio aber nicht ausgelobt. Zutaten ohne Zusatzstoffe, lange Teigführungen und Handarbeit sind Mittel, um bestmögliche Produkte (das erklärte Ziel) zu ba-

Französische Backkunst in Wien

Story: Stilecht und handwerklich präsentiert das **Parémi** französische Backkunst in der Bäckerstraße 10 im ersten Bezirk in Wien. **Patricia Petschenig** (25) kümmert sich um die Pâtisserie, ihr Freund **Rémi Soulier** (32) um Brot, Croissants und Pains au Chocolat. Die Leidenschaft zur Backkunst und Liebe zum Handwerk ist das Konzept der beiden Gründer, die in Österreich aufgewachsen sind und in Frankreich gelernt und gelebt haben.

Profilierung: Das Parémi ist im oberen Preissegment zu Hause



Ein starkes Team: (von links) Lukas Uhl, Mutter Brigitte Öfferl, die langjährigen Mitarbeiter Erich Schaffer und Andreas Hager, Vater Walter Öfferl und vorne Sohn Georg Öfferl.



Urig und urban: der erste Standort der Bäckerei Kult in Basel.

Kult – der Name ist Programm

cken. Bis hin zur Konfitüre wird alles im Haus selbst hergestellt.

Sortiment: Klassisch bis experimentell stellt sich das schlanke Sortiment dar. Die täglich zehn Brotsorten sind französisch geprägt, hinzu kommen Brötchen, Kleingebäck, Kuchen und ein kleines Pâtisserieangebot. Besonders beliebt sind die Croissants und Baguettes. Ausgefallen

und immer anders sind die zwei Sandwichkreationen des Tages, beispielsweise mit hausgemachtem Braten, süßsaurem Kraut und Erbsenpesto.

Laden: Inzwischen gibt es auch eine große, moderne Filiale mit Sitzplätzen. An beiden Standorten ist die Produktion sichtbar für den Kunden. In der alten Bäckerei werden Brot und Backwaren

hergestellt, am neuen Standort Cremes, Füllungen und Sandwiches. Weitere Merkmale: Ambiente mit Charme und besonders nettes Personal.

Erfolg: Die Nachfrage ist gut, mit den Verkaufszahlen ist Leon Heinz zufrieden und der Betrieb arbeitet heute mit 40 Mitarbeitern an der Kapazitätsgrenze.

Info: www.baeckereikult.ch

(Pain au Levain 500 g 4,00 Euro, Baguette 2,80 Euro, Petit Pain 1,30 Euro, Zitronentörtchen 6,80 Euro). Die Kunden können vor Ort essen oder die Produkte mitnehmen. Am liebsten tun sie das in der weißen Tragetasche mit dem dezenten Parémi-Schriftzug, denn der ist bei vielen Wienern in.

Sortiment: Knusprige Sauerteig-Baguettes aus französischem Mehl, Roggenbrote mit kräftiger Kruste oder südfranzösisches Fougasse – alles wird im Steinofen gebacken. Von französischen Bäckern. Dazu gibt's Éclair, Choux Praliné und Madeleines. Besonders gefragt: die exquisite Eigenkreation Le Citron, ein Törtchen aus weißer Schokolade, mit Zitronenmousse und Pinienkernkrokant gefüllt.

Laden: Weiß ist angesagt, die Waren werden hochwertig auf Holzbrettern oder Etagern in hellem weißen Licht präsentiert. Baguette und Brote stehen in einem dunklen Holzregal an der Rückwand. Von der Theke über den Sitzbereich geht der Blick durch große Scheiben auf die kleine Backstube. Alles sehr vertrauenswürdig.

Erfolg: Der Laden ist voll, Mütter mit Kinderwagen, Geschäftsleute, Rentner – jeder fühlt sich hier wohl. Auch die Außenplätze in einer schmalen Gasse neben dem Geschäft werden angenommen. Trotz des Erfolgs (und der

hohen Mieten) hat das Parémi Sonntag und Montag Ruhetag. Den 15 Mitarbeitern zuliebe. **Tipp:** Unbedingt die Fotos auf Instagram ansehen: [paremi.wien](https://www.instagram.com/paremi.wien) oder gleich einen Abstecher nach Wien machen.

Info: www.paremi.at



Schlicht, aber stilvoll: die Ladengestaltung von Parémi. Hinter dem Torbogen rechts hinten gibt's volle Sicht auf die Backstube.