

# kolp!ngkontakte

**Das Kontaktblatt der steirischen Kolpingsfamilien**

Heft 3/2021 Erscheinungsort Graz Verlagspostamt 8010 Graz P. b. b. GZ 02Z031518 M



## Unser täglich Brot

## Ein Wort dazu



Prof. Werner Lexner

Vorstand und Administrator Verein „Gemeinschaft Lesachtaler Brot“

Leiter der Volksmusikakademie Lesachtal und seit 58 Jahren Musiker in der Trachtenkapelle Liesing.

Begründer des Kärntner Marienpilgerweges und seit seiner Pensionierung leidenschaftlicher Landwirt und Müller in der hauseigenen Wassersteinmühle im Strajachgraben.

### Brot als Kulturerbe

#### Das „Über-Lebensmittel“ der Lesachtaler

Die Höfe und Felder der Bergbauernfamilien im Lesachtal liegen auf Hangterrassen bis zu 1427 Meter Seehöhe. Jeder Weg zu Märkten und Städten war mühsam, im Winter fast unmöglich. Selbstversorgung war lebenswichtig, besonders wenn es ums Mehl ging. So blieb der Anbau von Brotgetreide, vor allem Roggen und Weizen, erhalten und entstanden auf engstem Raum außerordentlich viele Mühlen – das Lesachtal war als Tal der 100 Mühlen bekannt. Heute backen die Frauen wiederum und neu bestärkt mit hofeigenem oder im Tal erzeugtem Mehl. Dazu wird moderne Technik verwendet, im Haus Elektroöfen statt Holzöfen und auf dem Feld Maschinen statt Zugtieren. Statt über waghalsige, selbstgebaute Materialeilbahnen verläuft jetzt der Transport zwischen Feld, Mühle und Hof auf Straßen. Diese Neuerungen ebnen der nächsten Generation den Weg zum eigenen, dem „Lesachtaler Brot“, dessen Getreide im Tal wächst und sowohl

vermahlen als auch gebacken wird. In Maria Luggau stehen noch fünf und in Strajach eine wasserbetriebene Mühle, die regelmäßig benutzt werden und das Getreide zwischen schweren Mühlsteinen langsam und schonend mahlen. Das gibt dem Mehl den richtigen Dreh und dem Lesachtaler Brot seinen reichen, fruchtigen Geschmack. Eine Delikatesse, in die man mit Freude beisst. Der Getreideanbau ist in den 1980er Jahren stark zurückgegangen. Jetzt hat man wieder begonnen mehr Getreide anzubauen und das Brotbacken von den Lesachtaler Bäuerinnen wieder aktuell und modern gemacht bzw. als Einkommensquelle im heimischen Bereich und als Attraktion im Tourismus forciert. Der Lesachtaler hat von seiner Geschichte aus das Bedürfnis autark zu sein. Der Getreideanbau, das Mahlen und das Backen finden noch handwerklich statt und bilden einen Kreislauf.

Brot vom Anbau bis zum Backen selbst zu machen war im Lesachtal in Kärnten über Jahrhunderte Notwendigkeit und Stolz. Diese Tradition hat Frau Prof. Funada, eine Ethnologin aus Japan in dem Buch „Brot- Teil des Lebens“ aufgezeichnet. Ihr Fachgebiet: Europäische Brotkultur. Roggen und Weizen sind der Rohstoff für das Lesachtaler Brot. Einige Bauern aus dem Lesachtal haben sich auf den Weg gemacht um das Getreide wieder vermehrt anzubauen. Man hat versucht die besser geeigneten Felder zu pachten und hat sich die notwendigsten Maschinen für den Anbau angeschafft. Pflug, Egge, Sämaschine, Garbenbinder, Mähdrescher. Angebaut wird nach biologischen Richtlinien: Keine Saatgutbeizung, keine künstliche Stickstoffdüngung, kein chemischer Pflanzenschutz. Ebenfalls verwendet man ausschließlich biologische Sorten und hier nur Populationssorten, die man selber nachbauen kann. Es gibt ältere Sorten wie den Weizen „Kärntner Früher“

oder den „Oberkärntner Winterroggen“. Es können aber auch neuzeitliche biologische Sorten verwendet werden. Hier ist man dabei die Sorten auszutesten, um später das Saatgut selbst vermehren zu können. Sollten widrige Wetterverhältnisse wie Dürre, Hagel oder Schnee die Saat nicht gedeihen lassen, kann bis zu einem gewissen Anteil von Bauern aus nächster Region biologisches Getreide zugekauft werden.

Das geerntete Korn wird gereinigt und darf nur im Lesachtal selbst vermahlen werden. Meistens in den elektrischen Steinmühlen. Das Vermahlen des Korns erfolgt relativ frisch um die Antioxidantien und den Geschmack zu erhalten. Es wird das gesamte Korn zu Mehl gemahlen – daher wird nur Vollkornmehl verwendet. Lediglich die grobe Kleie wird entfernt.

Den Geruch des Lesachtaler Brotes kann man am besten so beschreiben: Man glaubt in seiner warmen Bauernstube neben dem Holzofen und gleichzeitig mitten in einem herrlichen Kornfeld zu sitzen und kann so den würzigen, erdigen und gesunden Geruch des Brotes genießen. Nach der Aufnahme der Lesachtaler Brotherstellung in das UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes im Jahr 2010 gibt es für das „Lesachtaler Brot“ nun eine weitere große Auszeichnung durch die Aufnahme in das weltweite Slow Food Presidio-Register. Bisher haben erst fünf Qualitäts-Lebensmittel aus Österreich diesen Status erreicht und in Kärnten ist es überhaupt das erste Lebensmittel.

Seit den 1990er Jahren wird am ersten Wochenende im September das Lesachtaler Dorf- und Brotfest gefeiert, an dem das Brot aus den Bauernhöfen und aus der Lesachtaler Brotbackstube in der Volksmusikakademie Liesing, in einem vielseitigen Kultur-, Kulinarik- und Handwerk-Programm den Besuchern angeboten wird.



## 5 Fragen zum Leitthema

an Bianca Luef



**Bianca Luef**

Ehemalige Bäuerin vom Sternbergerhof bei St. Peter ob Freienstein Landessiegerin im Brotbacken 2020. Zur Zeit ist sie hauptberuflich wieder Heilmasseurin und führt ihre ganzheitliche Massagepraxis.

### Wie sind Sie aufs Brotbacken gekommen?

Da meine Familie sehr wählerisch im Geschmack ist und das im Handel gekaufte Brot, unseren Vorstellungen nicht entsprach, probierte ich es selbst aus.

### Was zeichnet gutes Brot aus? Auf welche Zutaten sollte ich als Konsument achten, wenn ich Brot kaufe?

Gutes Brot braucht vor allem eines: Zeit. Ansonsten reicht gutes Mehl, Sauerteig, Wasser, Salz, Gewürze, eventuell Hefe und viel Liebe. Mehr braucht es aus meiner Sicht nicht. Wenn der Sauerteig und somit das

Brot Zeit hat, sich entwickeln zu dürfen, entsteht ein unverwechselbarer, einzigartiger Geschmack.

### Was unterscheidet das heute in den Bäckereien, Supermärkten („frisch“ hergestellt) aber auch den Discountern erhältliche Brot mit einer enormen Vielfalt von dem Brot, welches vor 20 Jahren beim Bäcker erhältlich war? Gibt es eine Brotbackkultur im Wandel der Zeit?

In unserer schnelllebigen Zeit wird beinahe rund um die Uhr frisches Brot und Gebäck erwartet. Der Handel hat sich darauf eingestellt und somit Produkte entwickelt, die schnell und günstig herzustellen sind, um der Nachfrage gerecht zu werden. Vor 20 Jahren oder mehr, war es nicht üblich täglich einkaufen zu gehen. Es gab kaum die Möglichkeit und somit war man auf Vorratshaltung angewiesen. Das heißt, Brot musste über Tage hinweg haltbar sein. Mehl, Wasser, Salz, Zeit... viel mehr hatte man nicht und viel mehr braucht es auch nicht.

### In der Zeit der Pandemie hat das Selberbacken von Brot einen neuen Impuls bekommen. Wenn ich mich als Neuling fürs Brotbacken interessiere, welche Tipps hätten Sie für mich parat?

Nur nicht zu viel Respekt davor. Es ist viel einfacher als man denkt. Und neben dem Brot auch sich

selbst Zeit und Geduld geben. Bei mir sind die ersten Versuche gründlich daneben gegangen. Dran bleiben und immer wieder probieren. Aus meiner Sicht ist es wichtig, dass man die Freude und Liebe zum Brot entwickelt. Der Duft allein ist jeden Aufwand wert.

### Haben Sie ein Lieblingsbrot mit eigenem Rezept und können Sie uns das verraten?

Lieblingsbrote habe ich viele. Eines der beliebtesten Rezepte ist das klassische Roggenbrot.

550 g Roggenmehl  
300 g Roggensauerteig  
1 EL Brotgewürz  
15 g Salz  
Eventuell 15 g Frischgerm  
Ca 300 ml Wasser

Zuerst Salz, Gewürze, Wasser, eventuell Germ in die Schüssel geben, damit sich alles gut auflöst. Danach Mehl und Sauerteig und alles gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ca. 45 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Danach zu einem Laib formen und am besten in ein sogenanntes Simperl geben. Nochmals ca. 15 min rasten lassen. Dann auf ein mitvorgeheiztes Backblech stürzen und bei 220°C in den Ofen schieben. Nach 10 min die Temperatur auf 170°C zurückdrehen und weitere 45-50 min fertig backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Daraufklopfen hohl klingt.

**Brot ist mehr als ein Stück Teig  
...das Ergebnis von Begeisterung und Überzeugung.  
Mit Herz gemacht, dann geht die Liebe durch den Magen.**

## „Mit den eigenen Händen etwas Gutes schaffen...“

von Lena und Laura Kasses



Lena und Laura Kasses

In der Slow-Bäckerei Kasses gehen die Uhren anders. Man baut eigenen Roggen für die Weiterverarbeitung an, kultiviert Teige über mehrere Tage und formt das Gebäck per Hand. Mit Lena (23) und Laura (21) Kasses wird das zeitlose Erfolgskonzept der Traditionsbäckerei in Thaya im Waldviertel nun in vierter Generation weitergeführt. Die beiden Bäckermeisterinnen haben auch diese Entscheidung gut reifen und entwickeln lassen.

### Alles bleibt besser

Der Name Kasses verpflichtet – denn das traditionelle Familienunternehmen genießt innerhalb der heimischen Bäckereiszene einen ausgezeichneten Ruf. Als erster geprüfter österreichischer „Slow Baker“ hat sich Kasses bewusst der behutsamen und nachhaltigen Entwicklung ausgewiesener Qualitätsprodukte verschrieben. Kasses-Brot findet sich sowohl auf den Speisekarten der heimischen Spitzengastronomie wie auch im Sortiment der Spezialitätenabteilungen. Seit 1925 gibt es bei Kasses kein Convenience, kein Fertig und kein Schnell – in der Ruhe liegt die Kraft, um das Bäckerhandwerk zur Perfektion zu führen und damit neue Maßstäbe innerhalb der Branche zu setzen. Nach Leopold, Erich und Erich übernehmen nun Laura und Lena in vierter Generation die weit über das Waldviertel hinaus

bekannte Bäckerei. Ihr Ziel ist es, sicherzustellen, dass die Grundsätze und Werte der vorherigen Generation erhalten bleiben und die Qualität der Produkte ständig verbessert wird.

### Morgenmenschen mit Tatendrang

Wer die beiden Bäckermeisterinnen genauer kennenlernen möchte, muss (im wahrsten Sinne des Wortes) früh aufstehen. Zum Glück sind die beiden „Morgenmenschen“, ihnen fällt das Aufstehen nicht schwer. Insgesamt arbeiten 35 hochmotivierte Genussexperten in der Bäckerei. Viele davon kennen die beiden frischgebackenen Geschäftsführerinnen bereits als kleine Kinder, ihr Stellvertreter in der Geschäftsführung arbeitet bereits seit mehr als 35 Jahren im Betrieb. Nach dem gemeinsamen Frühstück um zirka sechs Uhr wird mit dem Team der weitere Tagesablauf besprochen und in die Arbeit gestartet. Bis zur Mittagspause kneten, formen und backen die beiden in der Backstube. Am Nachmittag geht die Arbeit im Büro weiter, um etwa 17 Uhr ist dann Feierabend.

### Fürs Leben lernen

Mitglied einer traditionsreichen Bäcker-Familie zu sein, prägt das ganze Leben. Ein lautes „Guten Morgen“ in die Backstube zu rufen, gehörte einfach dazu, bevor Laura und Lena in den Kindergarten und später in die Schule gingen. Wieder daheim, waren die beiden vor allem bei ihrer Oma im Büro der Bäckerei, wo sie auch den administrativen Teil des Bäckereiunternehmens kennenlernen konnten. „Ich bin sicher, unsere Sandkuchen in der Sandkiste waren die schönsten und besten von allen“, fasst Lena Kasses ihre Kindheitserinnerungen lachend zusammen. „Wir waren

sicher die einzigen in der Klasse, die sich ihren Frühstücks-Striezel selbst geflochten und gebacken haben“, ergänzt Laura Kasses. „Wir haben immer gute Jausen mitbekommen, die wir auch gerne mit den anderen aus der Klasse geteilt haben“, erinnert sich Lena. Laura ergänzt: „Nicht nur Brot, sondern auch Krapfen und Muffins.“

### Berufliche Weichenstellung

Dabei war es den beiden nicht in die Wiege gelegt, den elterlichen Betrieb in vierter Generation zu übernehmen, die Philosophie des Slow Bakings weiterzuentwickeln und sich darüber hinaus auch im Werbeausschuss der Innung der Niederösterreichischen Bäcker aktiv einzubringen, „weil uns die Zukunft der Bäcker am Herzen liegt“. Mit dem Besuch einer musisch-kreativen Hauptschule wären auch alle anderen Richtungen der persönlichen Entwicklung möglich gewesen. Als Kind war Lauras Berufswunsch noch Ärztin, Lena wollte ursprünglich Tierärztin oder Lehrerin werden. Es scheint allerdings, dass der gute Geruch aus der Backstube und das gelegentliche Mithelfen im Betrieb schlussendlich doch die Weichen gestellt haben. Die beiden Schwestern haben die Tourismusschule HLF in Krems besucht und Berufspraktika im elterlichen Betrieb absolviert. Laura und Lena Kasses besuchte weiter die Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren. Bei beiden Schwestern folgten zahlreiche Praktika in Hotels, Restaurants, Bäckereien und Konditoreien. Lena Kasses arbeitete auch als Laborantin in einer Mühle. „Mir gefällt das Gespräch mit den Kunden, denn so erfahre ich, was schmeckt und ich kann mit meinen Händen etwas Tolles erschaffen. Unser Handwerk



ist ein sehr vielfältiger und interessanter Beruf, der Ernährung und Gesundheit miteinander vereint.“

### **Starke Persönlichkeiten**

Auch wenn die beiden als frischgebackene Geschäftsführerinnen an einem Strang ziehen (Laura ist sogar die jüngste Geschäftsführerin aller niederösterreichischen Bäckereien), schätzen und pflegen die beiden ihre individuellen Zugänge zum Leben und zur Arbeit. Lena berichtet über Laura: „Sie hat einen Drang zum Perfektionismus und lässt nicht locker, bis wirklich alles sitzt und passt. Wenn sie neue Ideen und Produkte kreiert, muss das zu 100 % gelingen – wehe, das sieht nicht so aus wie geplant. Laura im Gegenzug über Lena: „Trotz ihrer 23 Jahre kann sie sich sehr gut durchsetzen. Sie hat eine eigene Meinung und jede Menge fachliches Know-how. Mit dieser Kombination muss sie auch die Konfrontation mit der älteren Generation nicht scheuen.“

### **Respekt, Begeisterung und Leidenschaft**

Gerade weil im Betrieb alles auf Du-Basis läuft, ist es wichtig, im respektvollen Umgang miteinander die Balance zu finden. Respekt ist dabei etwas, was sich jeder Einzelne verdienen muss – unabhängig des Alters. Deshalb ist es Lena und Laura Kasses wichtig, stets selbst in der Backstube zu stehen und produktiv zu arbeiten. Auch wenn einige der Mitarbeiter zu Vater Erich Kasses noch „Boss“ sagen, ist klar, wer nun die Geschicke des Betriebs leitet. Dass die beiden Schwestern trotz ihres jugendlichen Alters auch an den (unternehmerischen) Nachwuchs denken, zeigt sich in der betrieblichen Ausbildung von drei Lehrlingen. „Es ist wichtig, zuzulassen, dass auch Fehler passieren dürfen“, erklärt Lena. Laura ergänzt: „Genauso wichtig ist es, dass wir unsere Kritikfähigkeit beibehalten. Denn erst dieser ge-

genseitige Respekt bringt uns alle weiter.“ Damit leben die beiden Geschäftsführerinnen einen der Leitsätze, den ihnen ihr Vater mit auf den Weg gegeben hat: „Egal was du machst, wenn du es mit Begeisterung und aus Leidenschaft machst, dann wird es gelingen – dann wirst du erfolgreich sein!“

### **Im Waldviertel zuhause**

Die Heimatverbundenheit und die tiefe Verwurzelung im Waldviertel zeichnet die Familie Kasses seit jeher aus. Das ist auch bei den beiden Schwestern Lena und Laura nicht anders. Sie fühlen sich nicht nur dem (nun) eigenen Betrieb verpflichtet. Für sie bedeutet Region vor allem „Heimat, Ruhe, Landleben und Rückzugsort“. Beide hatten noch nie das Bedürfnis verspürt, woanders zu leben. „Die Blockhaide und das alte Bad in Thaya gehören zu meinen absoluten Lieblingsplätzen. Dort treffe ich meine Freunde, dort kann ich frische Energie tanken“, erklärt Lena. „Es gibt so viele schöne Plätze bei uns, dass ich noch gar nicht alles für mich entdeckt habe“, fasst Laura ihre zukünftigen Freizeitpläne zusammen.

### **Nachhaltigkeit und Hochprozentiges**

Die Liebe zur Region drückt sich bei den beiden Kasses-Geschäftsführerinnen vor allem auch durch gelebten Umweltschutz im Betrieb aus. Ziel ist es auch für die beiden, den Strom, den die Bäckerei benötigt, weitgehend aus der betriebseigenen Photovoltaikanlage zu beziehen. Die Backstube ist mit einer Wärmerückgewinnungsanlage ausgestattet, um die Räumlichkeiten bestmöglich mit der Hitze, die beim Brotbacken entsteht, zu beheizen. Regionalität steht auch bei den (wenigen) Zutaten für das ausgezeichnete Gebäck im Fokus. Der benötigte Roggen wird zur Gänze aus dem Waldviertel bezogen und der Weizen kommt aus Niederöster-

reich. Die alten Roggen- und Weizensorten werden selbst angebaut wie zum Beispiel Waldstaudenroggen, Champagnerroggen, Gebirgsroggen und Schwarze Emmer. Die Eier stammen von Bauern aus der unmittelbaren Region. Die Nachhaltigkeit der Verpackung liegt beiden Meisterinnen besonders am Herzen: „Einer der nächsten Schritte wird es sein, alle im Betrieb verwendeten Folien aus nachwachsenden Rohstoffen herzustellen. Dazu sind wir bereits mit einer Druckerei in der Region im Gespräch.“ „Seit über 10 Jahren wird unser Altbrot beispielsweise zu Edelbrand und Gin – wir nennen es ‚Dschinn‘ – hochprozentig aufbereitet, so Laura Kasses. Nicht verkaufte Brot und Gebäck wird auch an Sozialorganisationen gespendet.

### **Traditionelles gemeinsames Bäckerfrühstück**

Die Rolle als Geschäftsführer der traditionellen Familienbäckerei ist zwar noch neu, wird von Lena und Laura Kasses aber bereits voll ausgefüllt. Bereits im Rahmen der Kundenbesuche zu Weihnachten hat Erich Kasses seine beiden Töchter persönlich als zukünftige Chefinnen vorgestellt. Und auch den Kolleginnen und Kollegen sind die beiden nicht neu, im Gegenteil, sie führen selbstverständlich die Traditionen der Familie im Betrieb fort: „Zu Weihnachten, Ostern und Silvester gibt’s gemeinsam ein großes Bäckerfrühstück. Das wird sich nie ändern.“ Genauso wenig, wie sich das Erfolgsgeheimnis des guten Geschmacks aller Kasses-Erzeugnisse ändern wird: „Bei uns wird es niemals Fertigmischungen geben! Wir verwenden nur natürliche Grundprodukte. Außerdem wird den wertvollen Teigen auch weiterhin so viel Zeit geschenkt, wie sie benötigen, um perfekt heranzureifen. Lena und Laura kennen den Grund dafür aus Familien Erzählungen: „Früher waren die Rohstoffe überproportional teuer.

Die Teige wurden gemischt, dann hat man ihnen ganz viel Zeit gegeben, richtig zu gehen. In dieser Zeit hat Opa gelesen, geplaudert und mit seinen Mitarbeitern am gemeinschaftlichen Tisch gegessen. Das war eine andere Form von Produktivität – gepaart mit Gemütlichkeit.“

### **Bäckerinnen mit Leib und Seele**

Gemütlich gehen die beiden Schwestern aktuell auch ihr Privatleben abseits des Bäckereibetriebs an. Ihr Ritual am Sonntag, dem Ruhetag, ist es, erst etwas später gemeinsam zu frühstücken. Laura

bevorzugt dabei das Biobrot mit Körnern, Lena die eigenen Handsemmerl. Nach Lust und Laune werden natürlich auch alle anderen Köstlichkeiten verputzt. Entsprechend neugierig sehen auch die Urlaube der beiden Meisterbäckerinnen aus. Auch in der Ferne holen Sie sich neue Ideen für die eigene Backstube – von neuen Kreationen bis hin zu raffinierten Verpackungen der Erzeugnisse. Für Lena ist Bäckerin ihre wahre Berufung: „Mit den eigenen Händen etwas Gutes zu schaffen und die Dankbarkeit der Kunden zu spüren, eben weil es gut ist und weil

wir ‚da sind‘, das motiviert uns.“ Laura bestätigt diese Erfahrung aus dem Feedback der letzten Monate: „Vor allem in der schwierigen Zeit der Lockdowns war die Freude der Menschen über gutes Gebäck und die Tatsache, dass wir für sie offen haben, besonders stark spürbar.“ An dieser Stelle verschwimmen wohl die Grenzen zwischen Beruf und Berufung sowie Privat- und Arbeitsleben.

*Anmerkung der Redaktion:*

*Die Bäckerei Kasses beliefert seit 20 Jahren unentgeltlich die beiden Kolpingwohnhäuser für Menschen mit Behinderung in Waidhofen an der Thaya mit Brot und Gebäck!*

### **Auch für Johann Ehrenberger, Landesinnungsmeister der niederösterreichischen Bäckerinnung,**

ist ein solcher Generationswechsel ein positives Signal für die gesamte Branche: „Als Bäckermeister mit langjähriger Erfahrung freut mich die intensive Auseinandersetzung der Jugend mit unserem Berufsstand ganz besonders. Ihre Begeisterung, ihr Engagement und ihr Interesse lassen mich hoffnungsvoll in die Zukunft blicken. Ich weiß, so wird dieses Handwerk, das auf eine mehr als 1000-jährige Tradition zurückblicken kann, entscheidend weiterentwickelt.“ Mit Lena und Laura Kasses übernehmen zwei innovative und hochmotivierte Vertreterinnen der „Next Generation“ das Ruder der heimischen Bäckerzunft. Mit ihrem Know-how rund um das Handwerk und ihren aktuellen Zugängen zu Themen wie Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung aber auch digitale Vernetzung mit Kooperationspartnern eröffnen sich völlig neue Möglichkeiten und Richtungen für dieses traditionelle Gewerbe. Umso mehr freut sich Landesinnungsmeister Johann Ehrenberger über die Mitarbeit und auf die Zusammenarbeit der Kasses-Schwester und der Bäckerinnung.

## BUCHTIPP



### **RICHTIG GUTES BROT**

Eva Maria Lipp

ISBN.: 978-3-7066-2538-8  
VERLAG: Löwenzahn Verlag  
SEITEN: 216 Seiten  
AUFLAGE: 7. Auflage

PREIS: 24,95 Euro

Ich habe noch nie selbst Brot gebacken. Aber ich glaube das mit diesem Buch viele auf den „Geschmack“ kommen werden. Eva verwendet traditionelle Rezepte um „richtig gutes Brot“ zu backen. Mithilfe einfacher Anleitungen lassen sich die Rezepte leicht nachbacken. Sollte beim Brotbacken dennoch ein Problem auftauchen, finden Sie im Buch eine eigene Brotback-Pannenhilfe. Das praxisorientierte Brotbackbuch für Anfänger und Fortgeschrittene -regionale Brotrezepte für jede Jahreszeit-zahlreiche glutenfreie Brotrezepte-viele überlieferte Rezepte von erfahrenen Bäuerinnen-erprobt. Ich glaube, man sollte es einfach probieren.

*W. Salzger*



## Meinungen zum Leitthema



Foto: Fischer

Brot ist ein Grundnahrungsmittel. Es vergeht kaum ein Tag, an dem wir nicht ein Stück Brot oder Gebäck zu uns nehmen. Das Selberbacken von Brot wird heute wieder zunehmend praktiziert. Insbesondere seit Corona haben viele Konsumenten damit begonnen, selbst Brot zu backen. Die Freude über den ersten selbst gebackenen Laib Brot ist meist groß und viele haben im Brotbacken ein neues Hobby gefunden. Die Menschen sehnen sich nach gutem, geschmackvollem Brot aus natürlichen Zutaten. Das Brotbacken ist eine uralte Handwerkskunst und hat eine lange Tradition, vor allem auf den Bauernhöfen. Was braucht es, um ein gutes Brot zu backen? Das Brotbacken setzt bestimmte Kenntnisse über die Getreidearten und Mehle, die Verwendung des Sauerteiges als Teiglockerungsmittel, die Teigbereitung, die Teigausarbeitung und das Backen voraus. Dazu kommt noch eine weitere wesentliche Zutat für ein gutes Brot – die Zeit. Brot, das mit Natursauerteig bereitet wird, benötigt mehr Zeit, man spricht von langer Teigführung. Erst wenn den Teigen genügend Zeit gegeben wird, bekommt man Brot und Gebäck mit einem herrlichen Duft, einer lockeren Krume und es ist vor allem besser verträglich. In der Lehrbäckerei der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Grottenhof backen wir mit unseren Schülern aus den schuleigenen Mehlen verschiedene Brotsorten und Gebäcke. Für unseren Hofladen backen wir Bauern-, Dinkel-, Vollkorn-, Spezialbrote unter Verwendung von Natursauerteig und alles in Bioqualität. Weiters werden unseren Kunden Striezel, Potizen, Gebäck zu besonderen Anlässen sowie süßes Germgebäck angeboten. So schließt sich auch für unsere Schüler der Kreislauf von der Aussaat des Getreidekornes über das Mehl hin zum genussvollen, wertvollen Lebensmittel.

*Dipl. Päd. FL Rosemarie Brodschneider*



Foto: Barbara Majcan

Brot ist wohl das Lebensmittel mit der größten Symbolkraft – Das tägliche Brot! Von Hand hergestelltes Brot ist besonders hochwertig und ein Lebensmittel mit einer Seele. Es tut uns gut und wir fühlen uns sicher, damit immer satt zu werden. Seit dem 1. Lockdown ist uns das mehr als bewusst geworden. Mit dem Backen von gutem Brot werden wir mit einem wunderbaren Duft und herrlichem Geschmackserlebnis belohnt. Zudem tut es unserem Körper gut, da nur ganz natürliche Zutaten – es reichen Mehl, Wasser und Salz – verwendet werden.

*Dipl.Päd. Ing. Eva Maria Lipp,  
zertifizierte Paneologin, Buchautorin und Kochschulleiterin*



Wenn ich an Lebensmittel denke, fällt mir als Erstes Brot ein. Es ist neben Wasser eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel. Aufgewachsen in einer bergbäuerlichen Großfamilie, hatte ich schon von klein auf einen starken Bezug zum Brot. Für uns Kinder war es immer ein Ereignis, wenn unsere Mutter alle 10 bis 14 Tage in einem großen Bottich den Teig für zehn 2-Kilo Laibe knetete. Beim sogenannten Einschließen der Teiglinge in den mit Holz aufgeheizten Backofen und nach einer Backzeit von 70 bis 80 Minuten, wenn die heißen Brotlaibe aus dem Ofen geholt werden mussten, war die Hilfe von uns Kindern unbedingt notwendig. Der unwiderstehliche Duft des frischen Brotes brachte es mit sich, dass einige Brotlaibe bald nach dem Verlassen des Backofens zum Leidwesen unserer Mutter recht unförmig aussahen, denn die heiße, frische Rinde hat es uns angetan. Diese Kindheitserinnerungen mögen wohl auch dazu beigetragen haben, dass ich mich schon einige Jahre vor meiner Pensionierung mit dem Gedanken getragen habe, irgendwann mit dem Brotbacken zu beginnen. Aber der Hauptbeweggrund war, dass ein geschmackvolles Brot, mit Natursauerteig und guten Gewürzen, in den Lebensmittelmärkten kaum mehr zu bekommen ist. Nach intensivem Studium vieler Backanleitungen im Internet, einem Praxistest bei meiner Schwester und der Herstellung des Natursauerteiges (der nach vier Tagen endlich zum Leben erwachte), war es so weit. Das erste Brot wird gebacken. Und das Ergebnis war Ansporn weiter zu machen. Der Backtag beginnt am Vorabend mit dem Anrühren des Vorteiges und geht nächsten Morgen um 07:00 Uhr weiter mit der Zubereitung des Hauptteiges. Wenn die ganze Wohnung mit dem unwiderstehlichen Duft des frischen Brotes durchzogen ist, wird es Zeit, es ist mittlerweile 10:30 Uhr, die 2 Brote zu je 1 Kilo aus dem E-Herd zu holen. Aber bis zum Genuss des frischen Brotes mit Butter heißt es noch mindestens 2 Stunden warten. Wesentlich länger warten müssen wir derzeit auf das nächste selbst gebackene Brot, wenn es draußen wieder etwas kühler wird und ein Aufheizen des Backofens auf 250 Grad in der Küche wieder erträglich ist. Die anfängliche Anspannung, ob aus dem klebrigen Teig etwas Essbares gelingt, ist nach fast vier Jahren einer gewissen Routine gewichen. Aber die Leidenschaft ist geblieben.

*Manfred Lang, Pensionist, Graz Liebenau*

„In der Gegenwart muss unser Wirken  
die Zukunft im Auge behalten.“

„Adolph Kolping



## KAMERUN

### Aktive Kolpingjugend

Obwohl die letzten Monate für die jungen Menschen durch die Pandemie sehr schwierig waren, steckt die Kolpingjugend in der Diözese Edea voller Tatendrang. Sie hat ein Ferienprojekt ins Leben gerufen: Im Kolpinghaus treffen sie sich regelmäßig und entwickeln kreative Ideen für ein hoffentlich besseres Jahr 2022. Ein Raum wird als Frisör-Salon umfunktioniert. Hier zeigen die Jugendlichen, was sie

in ihrer Ausbildung bislang gelernt haben. Andere Jugendliche erhalten die Chance, ihr Talent als Frisör auszuprobieren.

Auch in Zukunft möchte die Kolpingjugend das Kolpinghaus als Treffpunkt nutzen, um weitere Aktivitäten zu planen. „Wir finden das Projekt toll, weil wir uns hier treffen und austauschen können. So können wir von den Erfahrungen der Anderen lernen“, sagen Simon und Suzanne begeistert. „Wir sind stolz, Kolpingmitglieder zu sein und zum Erfolg dieses Projektes beitragen zu können!“



## ALBANIEN

### Weltkindertag

Großer Bahnhof für Kinder - am Weltkindertag hat Kolping Albanien ein Fest von und mit Kindern organisiert. Im Kolpinghaus in Shkoder gab es einen Nachmittag mit Tanz, Spiel, Gesang und Kinderbuffet. Der Verband rief aber auch die Kinder zu einer Solidaraktion auf, Spielzeug und Stofftiere für Kinder aus armen Familien zu spenden. Das stieß auf große Resonanz in den Kindergärten und Schulen, und auch das Medienecho war enorm. Großen Spaß machte dann auch das Verteilen der Geschenke. Und die Kinder konnten erleben, dass auch das Schenken richtig Spaß machen kann.



## SERBIEN

### Frauenförderung in Serbien

Kolping Serbien fördert gezielt Frauen und stärkt ihre Talente und Fähigkeiten, damit sie sich als Kleinunternehmerinnen selbständig machen können. Die Frauen lernen neben den handwerklichen Fähigkeiten, wie sie als Unternehmerinnen planen müssen, damit sich ihre Geschäftsidee trägt. Unter anderem werden sie als Imke-

rinnen und Pflegekräfte ausgebildet. Um die Frauen noch gezielter zu fördern, hat das Kolpingwerk in einer Studie über 300 Unternehmerinnen nach ihren Erfahrungen befragt. Im April dieses Jahres hat die Koordinatorin des Kolping-Bildungszentrums in Sajan an einem Training für Führungskräfte teilgenommen.

Auf dem Programm stand unter anderem öffentliche Interessensvertretung, Kommunikation, Fundraising und Projektmanagement.





# KOLPING ÖSTERREICH

## Kolping-Corona-Fonds - Aufruf und Abschiedswunsch des scheidenden Generalpräses

„Corona trifft die Ärmsten. Lasst uns gemeinsam helfen!“ – Mit diesen Worten hatte Kolping International im vergangenen Jahr zur Unterstützung von Kolplingleuten in Afrika, Asien und Lateinamerika aufgerufen, die als Folge der Pandemie von Armut und Hunger bedroht sind. In Deutschland, Österreich, Südtirol und der Schweiz – den Kolping-Gründungsländern – sind damals über 800.000 Euro für dieses Anliegen gespendet worden; Kolpingsfamilien und EinzelspenderInnen in Österreich haben dazu mehr als 50.000 Euro beigetragen, welche Generalpräses Ottmar Dillenburg, der im Oktober persönlich zur Bundeskonferenz nach Salzburg gekommen war, dort symbolisch überreicht wurden. Während in Europa langsam Licht am Ende des Corona-Tunnels zu se-

hen ist, wütet die Pandemie in vielen Ländern des Globalen Südens weiter. Nach der akuten Nothilfe stellt sich jetzt die dringliche Frage: Was wird die Zukunft bringen? Vor allem für junge Menschen steht viel auf dem Spiel: Wer jetzt nicht zur Schule gehen oder seine Ausbildung abschließen kann, landet unweigerlich in der Armut. Deswegen ruft „Kolping International“ nun dazu auf, in einer zweiten gemeinsamen Anstrengung die Kolping-Bildungseinrichtungen zu retten. Viele sind durch Corona akut in Gefahr; durch die Lockdown-Maßnahmen haben unzählige Menschen ihren Job verloren, müssen ums nackte Überleben kämpfen – für Schulgeld oder zusätzliche Ausgaben für die Ausbildung der Jugendlichen bleibt da nichts übrig. „In vielen unserer Partnerländer ist

die Lage so dramatisch, wie ich es in all den Jahren, die ich bei Kolping bin, noch nie erlebt habe“, zieht Generalpräses Dillenburg, dessen Amtszeit im Oktober endet, dramatische Bilanz und legt uns einen Abschiedswunsch ans Herz: „Lasst uns für die Lage unserer Kolpingbrüder/-schwestern in den Ländern des Globalen Südens weiter aufmerksam bleiben – vor allem, wenn es um die Jugend geht. Wenn ihr noch einmal helfen könnt, bitte tut es!“

### Spendenkonto

BAWAG-PSK  
BIC: BAWAATWW,  
IBAN: AT24 6000 0000 0195 3008,  
**Kennwort:**  
34 Kolping-Corona-Fonds

**Herzlichen Dank für Ihre Spende!**

## Willkommen im KolpingNET!

### Neues online-Werkzeug ermöglicht digitalen Quantensprung für Kolping in Österreich

„Kolping verbindet“ lautet ein Motto unseres Verbandes, und im Sinne dieses Gedankens haben wir ein „Social Intranet“ geschaffen; unter der Bezeichnung **KolpingNET** steht dieses hochwertige digitale Werkzeug FunktionärInnen und Mitgliedern nun zur Verfügung.

Es ist viel Arbeit und Energie in das Projekt geflossen, und das Endergebnis ist ein nützliches und einfach handzuhabendes Tool zur Vernetzung im Verein. Es kann als Informationsportal genauso genutzt werden wie für die Planung und Durchführung von Projekten; und nicht zuletzt zur Verwaltung vereinsinterner Dokumente (z.B. Anmelde Listen; Sitzungsprotokolle; Besprechungsnotizen; Adresslisten, Projektanträge, Fotos u.a.m.).

Vorteile des **KolpingNET** auf einen Blick:

- Unterstützung der laufenden Vereinsarbeit
- nutzerfreundlicher Aufbau, mobil abrufbar, unabhängig von Ort und Zeit
- schnelles Finden von Informationen, Zugriff auf Protokolle und andere relevante Dokumente
- Verzeichnis von Ansprechpersonen
- Vernetzung in Gruppen- und Projekträumen („Spaces“) ...
- ... u.a. zur Planung von Projekten und zum Austausch von „Best Practice“-Beispielen

Informationen zum KolpingNET und zur Registrierung finden Sie auf der Webseite von Kolping Österreich unter [www.kolping.at/kolpingnet](http://www.kolping.at/kolpingnet)

Bei Fragen wenden Sie sich an [kolpingnet@kolping.at](mailto:kolpingnet@kolping.at) oder telefonisch unter +43 1 587 35 42

# KOLPING STEIERMARK



## Priesterjubiläum und hoher Geburtstag von Pfarrer Msgr. Franz Tropper

Im engsten Familienkreis feierte unser langjähriger Diözesanpräses Msgr. Franz Tropper sein Diamantenes Priesterjubiläum und seinen 85. Geburtstag in Maria Helfbrunn Gemeinde Deutsch Goritz gemeinsam mit Diakon Siegfried Röck aus Mureck. Aus gesundheitlichen Gründen war es nicht möglich dieses Ereignis im großen Kreis zu begehen. Aus diesem Grund haben Josef Pucher, Vorsitzender von Kolping Steiermark und Stefan Salcher, Vorsitzender von Kolping Graz, Msgr. Franz Tropper in seinem neuen zu Hause im Annahheim der Kreuzschwestern in Graz St. Leonhard besucht und ihm Glück- und Dankeswünsche übermittelt. Franz Tropper war von 1981 bis 1989 Präses der Kolpingsfamilie Knittelfeld und von 1984 bis 1996 Diözesanpräses von Kolping Steiermark.





## Eindrücke von der Kolping-Dreiländerwallfahrt nach Kamnica/SLO

Sie gehört zu den Fixpunkten im Kolping-Kalender: die Dreiländerwallfahrt, die alljährlich Anfang September Kolpingfreunde aus dem südlichen Österreich und aus Slowenien im Zeichen des Gebets und der Gemeinschaft zusammenführt. Heuer lud der slowenische Nationalverband zur Teilnahme an dieser traditionsreichen Veranstaltung ein, die am 4. September bei traumhaftem Wetter in der Stadt Kamnica (nahe Maribor) über die Bühne ging. Ausgangspunkt war das örtliche Kulturzentrum, wo

sich die Mitfeiernden aus der Steiermark, Osttirol und dem Gastgeerland versammelt hatten; in gemeinsamer Prozession ging es zur Pfarrkirche St. Martin zum (zweisprachigen) Gottesdienst mit dem emeritierten Bischof von Celje, Stanislav Lipovsek.

Der Vorsitzende des steirischen Kolpingverbandes, Josi Pucher, sprach am Ende der Messe die Einladung für die nächstjährige Dreiländerwallfahrt aus, diese ist am 3. September 2022 in Seggau geplant – hoffentlich wieder ganz ohne Be-



einträchtigung durch das Corona-Virus, welches heuer die Reihen der Teilnehmer doch ein wenig gelichtet hatte. Jene, die gekommen waren, ließen jedenfalls das Treffen mit einem fröhlichen Zusammensein bei Speis und Trank ausklingen. Nächste Gelegenheit für einen Besuch in Slowenien bietet übrigens die 53. Kolping-Friedenswanderung vom 19. bis 21. Mai 2022 in Maribor und Umgebung. Termin bitte vormerken, Details dazu folgen.

## Herzlichen Dank unseren Spendern!

**Die Redaktion sagt allen, die den Druck und den Versand der „KOLPING-KONTAKTE“ mit ihrer Spende mittragen, ein herzliches Vergelt's Gott!**

Prälat Mag. Leopold Städtler, Graz. Altbürgermeister Alfred Stingl, Graz. Dr. Herbert und Wiltrud Scheschy, Elsbethen. Johann Fuchsbichler, Graz. Diözesanpräses Mag. Dr. Rudolf Schweinberger, Schlierbach. Reiner Zierer, Graz. Harald Gillich, Graz. Dr. Michael Ehgartner, Deutschlandsberg. Bürgermeister Karl Kowald, Wildon. Johannes Sudy, Feldkirchen b. Graz. Bernd und Evelin Moser, Knittelfeld. Karlheinz Hinterschweiger, Knittelfeld. Präses Mag. Horst Michael Rauter, Klagenfurt. Ing. Martin Hillebrand, Deutschlandsberg. Arnold und Herta Hirnschall, Jagerberg. Anton Schrei, Puch/Weiz. Ing. Alois Gerlitz, Knittelfeld. Christine Riedl, St. Stefan i.R. Komm.-Rat Franz Rattenegger sen., Knittelfeld. Michael Renz, Tobelbad. Mag. Wolfgang Retzl, Fohnsdorf. Brigitte Pointner, Leoben. Dipl.Ing. Dr. Walter Steiner, Graz. Richard und Maria Vollmann, Knittelfeld. Dr. Annemarie Behmel, Graz. Gerhild Schlesinger, Knittelfeld. Präses Mag. Friedrich Weingartmann, Feldbach. Simon Eiletz, Knittelfeld. Dir. Dr. Herbert Emberger, Vasoldsberg. Gottfried Stoff, Graz. Herbert Sontacchi, Knittelfeld.

**Spenden können Sie mit beiliegendem Zahlschein oder direkt auf unser Konto bei der Raiffeisenlandesbank Steiermark IBAN: AT36380000004425906, BIC: RZSTAT2G einzahlen.**

**Ein herzliches Vergelt's Gott auch allen anonymen Spendern**



# Herzlichen Glückwunsch

## Zum 85. Geburtstag

Pfarrer Msgr. Mag. Franz Tropper,  
langjähriger Diözesanpräses Kolping Steiermark  
Maria Gerlitz, KF Knittelfeld

## Zum 80. Geburtstag

Helma Egger, KF Knittelfeld  
Franz Lückl, KF Jagerberg  
Manfred Gfrerer, KF Graz  
Hubert Strimitzer, KF Knittelfeld

## Zum 75. Geburtstag

Anna Zach, KF Jagerberg

## Zum 70. Geburtstag

Johannes Sudy, KF Jagerberg  
Josefine Schwarz, KF Weiz  
Elisabeth Fantic, KF Graz



## Zum 65. Geburtstag

Berta Breser, KF Knittelfeld  
MMag. Gerhard Hubner, KF Graz

## Zum 60. Geburtstag

Gabi Monschein, KF Paldau  
Prof. Werner Salzger BEd, KF Graz  
Margit Kreiner, KF Weiz

## Zum 55. Geburtstag

Christine Kaufmann, KF Jagerberg  
Andrea Kalcher, KF Weiz  
Hans Schantl, KF Jagerberg  
Martin Dunst, KF St. Stefan i.R.

## Zum 45. Geburtstag

Reinhard Ussar, KF Graz

## Zum 35. Geburtstag

Mag. Philipp Stummer, KF Graz

## TERMINE

**9. Oktober 2021**

**Herbstausflug der steirischen Kolpingsfamilien**  
nach Laibach, der Hauptstadt von Slowenien

**15. Oktober 2021**

**Landeskonferenz der steirischen Kolpingsfamilien**  
im Kolpinghaus Graz, Beginn 19:00 Uhr

**28. November 2021**

**15. Adventlauf der Kolpingsfamilie St. Stefan/Rosental**  
Start 12:30 Uhr beim Pfarrzentrum  
unter Beachtung der Corona-Maßnahmen

Bei Unzustellbarkeit retour an: Adolph-Kolping-Gasse 6, 8010 Graz

## KOLPING KONTAKTE

### Impressum:

Herausgeber und Medieninhaber: Landesverband Kolping Steiermark, Adolph-Kolping-Gasse 6, 8010 Graz. - Schriftleitung: Landesvorsitzender Josef Pucher.

Redaktion: Stefan Salcher, Peter Hasenleithner, Michael Holzer, Werner Salzger.

Sollten sie die Zusendung dieser Zeitung nicht mehr wünschen, dann teilen sie uns das bitte telefonisch unter 0316/829470 oder schriftlich an obige Anschrift mit.

Erscheint vierteljährlich; Für Mitglieder, Freunde und Förderer des Kolpingwerkes kostenlos! Offenlegung, Mediengesetz vom 1. Jänner 1982. - Blattabsicht: Förderung der statuarischen Ziele des Kolpingwerkes. Blattlinie: katholisch-sozial.

Vereinsvorstand: Josef Pucher, Wolfgang Koschat, Stefan Salcher,  
Peter Hasenleithner, Daniel Roca, Ludwig Freiberger, Edith Allmer.

Namentlich gezeichnete Artikel müssen nicht die Meinung der Redaktion wiedergeben.

Verlagspostamt: 8010 Graz

Erscheinungspostamt: Graz

Pb.b. - GZ 02Z031518 M

Gestaltung, Satz, Druck: Fa. Hildegard Loder, 03132/3225