DE

GATTERER Blattl

Dezember 2022 | No. 04

DE

GATTERER
Blattl

Der Urspung eines Familienbetriebes - heute wird die Bäckerei Gatterer in 3. Generation geführt.

Aber alles begann mit einem: „Es war einmal“

Es war einmal 1946: In diesem Jahr begründete Anton Gatterer seinen Bäckereibetrieb und legte damit den Grundstein für einen einzigartigen Familienbetrieb, den heute Lukas und Matthäus Gatterer im Tandem führen.
Im alten „Hilberhaus“ wurde damals das Brot gebacken und direkt verkauft.
Mitte der 70er Jahre wurde der Betrieb zum ersten Mal erweitert - sowohl räumlich als auch kulinarisch: die ersten Süßspeisen wurden von nun an neben dem Brot gebacken.
Das Credo blieb über die Zeit immer, die hohe Qualität und die Liebe zum Backen. So wuchs die Anzahl der Filialen bis heute an, blieben jedoch überschaubar und zwar auch so, dass man sich weiterhin untereinander kennt - ein Familienbetrieb eben, der die Mitarbeiter miteinschließt.
Wachsen heißt bis heute bei den Gatterers, in der Qualität zu wachsen, in der Feinjustierung zu wachsen, an sich selbst und den Herausforderungen zu wachsen.
Heute vereinen die beiden Brüder Lukas und Matthäus Gatterer dank ihrer unterschiedlichen Passionen alles, was das Genussherz begehrt von herzhaft bis süß.

2 Brüder, die sich perfekt ergänzen.

Lukas Gatterer, Bäckermeister
Die herzhafte Seite der Medaille - weitblickender Strukturist

Lukas ist der ältere der beiden Brüder. Sein Weg begann schon mit 14 Jahren im Familien-Betrieb über die Ausbildung bis hin zum Titel des Bäckermeisters in München. Ausflüge gingen auch in die Gastronomie als Pizzateigbäcker.
Lukas weiß einfach alles über das Brotbacken, vereint das alte Familienwissen und die Tradition mit der Hingabe, jeden Tag einfach alles zu tun, was ansteht.
Lukas hat ein Auge für Abläufe und Strukturen im Hintergrund. Diese sinnvoll zu optimieren, Wege und Lösungen zu finden bei gleichbleibend hoher Qualität, das ist seine Prämisse.

Bis heute bäckt er am liebsten die Gatterer Brezen. Auf dem eigenen Teller am Wochenende landen gerne die Gatterer Semmeln oder das klassische Roggenmischbrot - das Gute liegt im Einfachen.

Matthäus Gatterer, Konditormeister
Die süße Seite der Medaille - moderner Traditionalist

Matthäus als jüngerer der beiden, begann seine Ausbildung mit 15 Jahren.
Mit ihm kam das Eis in den Familienbetrieb. Der Funke ging über im 3. Lehrjahr. Danach ging er extra nach Italien, um dort vor Ort authentisch das Eismachen nach original italienischen Rezepturen zu erlernen.

Eis, Torten und Kuchen kreieren - das ist Matthäus´ Bereich in der Konditorei. Das Eismachen als moderner Traditionalist: Gutes traditionell-italienisches Eis, bewusst und mit Freude genossen schadet nicht. Dazu steht Matthäus. Hier und Jetzt genießen - dafür steht la dolce vita.

Bei Matthäus dreht sich einfach alles um die kleine, kalte Kugel. Sowohl im Familienbetrieb macht er am liebsten das Eis, als auch bei der Wahl, was er am liebsten isst: Eis!

Die Chance der 3. Generation: Über Optimierung nachdenken

Das Handwerk ist nach wie vor ein echtes Handwerk, doch Prozesse optimieren, bietet auch nachhaltige Chancen.

- Fertigmischungen wurden reduziert und es wird auf eigene Familien-Rezepte gesetzt
- Vorteige und Sauerteige aus eigener Hand
- Einführung der langen Ziehzeit, wodurch der Einsatz von Hefe reduziert werden konnte
- Erleichterungen für die Mitarbeiter auf körperlicher Ebene
- Erleichterungen für alle bzgl. der Arbeitszeiten, die familienfreundlicher und sozial verträglicher sind
- Rohstoffe sparen, da viel weniger Ausschuss produziert wird
- Nachhaltigkeit und das Ziel eines geschlossenen Kreislaufes, sodass viel weniger weg geworfen wird
- Wege der Wiederverwendung etablieren

Wege der Wiederverwendung etablieren

Brotüberschuss kann z.T. für Semmelbrösel und Knödelbrot verwendet werden.
Ein weiterer Teil geht an umliegende Bauern und deren Tiere. Ein dritter Teil geht in die Wiederaufbereitung, was das Brot heute auf natürliche Weise länger frisch hält und noch bekömmlicher macht.

„Wir sind der festen Überzeugung, dass wir durch gelebte innere Zufriedenheit unsere Produkte und Dienstleistungen mit dem Mut an höchstem Qualitätsanspruch an unsere Kunden und Mitarbeiter in Kombination von Tradition & Innovation mit Klarheit und Ruhe vermitteln können. Wir sehen uns als innovativer Impulsgeber einer alten Tradition."

Mit den Wurzeln in die Zukunft

Zum einen wollen die Gatterer Brüder, wie ihr Opa in der Qualität wachsen, zum anderen auch Neues entdecken und entwickeln.
Das Herz hängt am guten Kern der Tradition, des immer seltener werdenden echten Handwerks in der Bäckerei und der Konditorei. Mit der Zeit gehen, heißt nicht, das Tragende aus der Vergangenheit zu verlieren. Mit der Zeit gehen, heißt heute auch ein guter Arbeitgeber zu sein und mit tollen Partnern regional langfristig zusammenzuarbeiten.
Mit der Zeit gehen, heißt auch einen Blick auf neue Essensgewohnheiten zu haben, ohne dabei blind irgendwelchen Trends hinterherzulaufen.
Mit der Zeit gehen, heißt letztlich immer: sich selbst treu bleiben und dieses Erbe hatte schon mit Opa Gatterer seinen Ursprung.

Die Gatterers zu Weihnachten - der Zelte und seine Herkunft

Was wäre die Weihnachtszeit ohne Zelte?

Zelte in der Geschichte

Das saftige „Brot“ wurde früher am 21. Dezember gebacken, so heißt es. Also am Tag der Sonnenwende und wurde nach längerer Zeit des Durchziehens am 6. Jänner verspeist. Meist wurde es als Geschenk dargereicht für die Knechte und Mägde.
Wie in vielem fehlt uns heute die Geduld, was ja beim Genuss der Zelte nichts Schlechtes ist. Wenn etwas so lecker ist, dann kann man einfach nicht warten!
Deswegen ist es immer verbreiteter bereits in der Adventszeit Zelte zu backen, zu verschenken und selbst zu verzehren.
Überliefert wurden unter anderem früher folgende Zeiten: Am Elisabeth-Tag, dem 19. November wurden die Zutaten und Früchte kontrolliert. In der Thomasnacht, 20. Dezember, wurde der Sauerteig angestellt. Am Thomastag, dem 21. Dezember, wurden die Zelte gebacken. Angeschnitten wurde frühestens zu hl. Abend und später noch am Stephanitag, an Silvester, am Dreikönigstag und am Sebastiantag.
Im Alpen- oder Voralpenraum sagt man auch Kletzen, Bira oder Hutzeln, bzw. Hutzelbrot zu den Zelten.

Das echte Hutzelbrot wird ohne Zusatz von Zucker, Honig oder weiteren süßmachenden Stoffen hergestellt. Der süße Geschmack sollte allein durch das reichhaltige Dörrobst entstehen, denn Zucker war früher und je nach Region auch unerschwinglich.
Je nach Region und Reichtum der Bewohner hatten die Zelten eine besondere Bedeutung. Mancherorts sangen die Kinder armer Leute vor den Häusern reicher Leute und erhielten als Belohnung dieses „Brot“.

Was steckt klassischerweise in Zelten?

- Feigen, Birnen, Zwetschken
- Sultaninen
- Kandierte Früchte
- Nüsse, wie Mandeln, Walnüssen, Haselnüsse
- Edle Gewürze wie Zimt, Anis, Nelken und Muskatnuss

Klassisch werden die getrockneten Früchte leicht „beschwipst“, in dem man sie kurz in etwas Schnaps einweicht. Durch den Backvorgang verliert sich der Alkohol komplett.

Bei uns gab es immer in der Vorweihnachtszeit Zelten. Als kleine Jungs haben wir schon sehnsüchtig darauf gewartet, dass endlich die Weihnachtsbäckerei beginnt.
Wir saßen zusammen in der Kuchl und alles roch im Haus nach Zelten.

Bis heute lieben wir den Duft, und wenn wir in der Bäckerei mit unseren Zelten starten, dann sind all diese Erinnerungen wieder da.
Diese Erinnerungen möchten wir jedem Kind, ob Kind oder groß gewordenes Kind durch unsere eigene Rezeptur weitertragen.

Advent ohne Zelten, das geht einfach nicht!

Natürlich steckt in einem Stück Zelten ordentlich Energie durch all die getrockneten Früchte und die Nüsse. Aber da kennen wie Gatterers kein Halten.
Und am besten noch eine Tasse heiße Schokolade dazu!

Häufig kommen wir in der Weihnachtszeit nicht dazu, da wir einfach viel zu tun haben.
Aber wenn es uns gelingt, dann gibt es nichts besseres als ein Stück Zelten mit einer heißen Schoki und oben drauf Schlagobers.

Diese Momente „sollte“ sich jeder gönnen. Es mag hektisch sein, es mag überall eine Aufgabe rufen. Aber diese Momente sind besondere. Es ist altes Kulturgut und diese Tradition dürfen wir feiern.

Natürlich war die „Erfindung“ der Zelten früher auch „notwendig“, um in der kalten und kargen Jahreszeit mit ausreichend Kalorien versorgt zu sein. Die Gewürze halfen bei der Verdauung und bieten uns heute Wissenden auch wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe und Antioxidantien. Instinktiv wussten unsere Vorfahren einfach, was gut ist und darauf dürfen wir uns bis heute verlassen.

Sich auf das Gute besinnen, das gehört bei uns zu Weihnachten genauso dazu, wie das Jahr Revue passieren lassen und dennoch schon Pläne für die Zukunft zu schmieden:
Mit Innovation Tradition bewahren!

Weihnachtsgebäck und seine Vielfalt - mit original Gatterer Vanillekipfel-Rezept zum Nachbacken

Ist es nicht so, dass es jedes Jahr wieder so herrlich duftet? Ist es nicht so, dass wir jedes Jahr in Erinnerungen schwelgen und uns an alte Traditionen erinnern?

Bei uns Gatterers ist die Adventszeit fest verankert. Es ist jedoch nicht die stillste Zeit. Schon einige Wochen vor der eigentlichen Adventszeit geht bei uns die Planung und die Bestellung wertvoller Gewürze und wichtiger Grundzutaten voraus.
Plätzchen und Kekse backen ist aus vielerlei Hinsicht eine Herausforderung, trotz technischer größerer Hilfsmittel und einem Backofen, der natürlich wesentlich größer als der zu Hause ist. Wir arbeiten letztlich immer mit der Natur und Naturprodukten.
Jeder Tag, an dem wir Keske und Weihnachtsplätzchen backen, herrschen ein anderer Luftdruck und andere Temperaturen, ist die Luftfeuchtigkeit anders.
Dies technisch abzufedern, ist jahreslanges Handwerk gepaart mit intuitivem Erfahrungswissen - dies punktgenau im Rahmen der Weihnachtsbäckerei abzuliefern, das ist eine jährlich tolle Herausforderung.

Nicht jeder hat heute die Zeit und die Lust zu backen - wir möchten mit unseren Plätzchen das Gefühl von haus- und selbst gemacht in jedem unserer Stücke vermitteln.
Wir erinnern uns selbst an unsere Kindertage, an die Freude, an das Strahlen, an das viel zu lange Warten. Diesen Zauber in unser Handwerk einfließen zu lassen, das ist unsere Motivation aus Tradition heraus.
Es gibt jedes Jahr die vielfältige Weihnachtsbäckerei mit Klassikern wie Zimtsternen, Kokosmakronen, unsere Zelte, unsere Panettone, Weihnachtsplätzchen mit Schokolade oder Konfitüre. Die Vielfalt kommt durch Nüsse, Nussmehle, verschiedenste Gewürze, Trockenfrüchte, gute regionale Butter - durch echte Aromen und Verzicht auf künstliche Zutaten und Geschmacksverstärker.

Einen Klassiker möchten wir Dir heute zum selbst Nachbacken als Rezept weitergeben:

Vanillekipfel

Dazu brauchst Du

- 300g Weizenmehl
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 100g Haselnussmehl
- Salz, Zitrone, Vanille

Rezept

Die temperierte Butter mit dem Zucker und den Gewürzen leicht vermischen, dann das Weizenmehl zugeben, anschließend das Haselnussmehl dazu geben und alles gut verkneten.
Teig über Nacht oder mind. 8 Stunden kaltstellen.
Am nächsten Tag kann der Teig portioniert werden und in Kipferl geformt werden.
Die Kipferl auf Blech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 190°C ca. 12 Minuten backen.
Bei halber Backzeit eventuell das Blech drehen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erhalten.
Nach dem Backen die Kipferl kurz abkühlen lassen, dann aber gleich in Zucker tunken und auskühlen lassen. Im halbwarmen Zustand in Staubzucker gewälzt, hält er viel besser.
Ein weiterer Gatterer-Tipp: Den Teig nicht zu lange bearbeiten, sonst wird er brandig. Das heißt, die Butter wird durch das lange Kneten warm und läuft aus. Dies ist der Grund dafür, dass der Teig nicht mehr bindet und somit die Kipferl sich nicht mehr formen lassen.

Solltest Du keine Zeit zum Nachbacken haben, sind unsere Vanillekipferl für Dich mit Liebe gemacht und warten an der Theke auf Dich.

Das Alte Jahr abschütteln.
Das Schüttelbrot und seine Tradition

Unser traditionelles Schüttelbrot wird auch heute noch per Hand „geschüttelt“.
Wer es kennt, weiß, dass es Knäckebrot ähnelt. Aber Schüttelbrot klingt doch viel besser als Knäckebrot und verrät durch seine Namensgebung auch etwas von der Herstellung.

Was ist Schüttelbrot?

Schüttelbrot ist ein herzhaftes Brot. Es wird traditionellerweise aus Roggenmehl und Gewürzen wie Kümmel, Fenchel, Koriander, Anis und Bockshornklee zubereitet.
Bei der zünftigen Südtiroler Brotzeit, wo es häufig mit Speck und Bergkäse gegessen wird, da darf das Schüttelbrot einfach nicht fehlen.
Die Spezialität aus Südtirol hat ihren Namen durch die besondere Herstellungsweise, bei der der Roggenteig auf einem Brett „geschüttelt“ wird.
Bei unserem traditionellen Schüttelbrot haben wir die Produktionsweise bis heute nicht verändert. Das Schütteln ist nach wie vor reine Handarbeit.
In Schüttelbrot sind Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe grundsätzlich verboten, dadurch hat es eine besonders hohe Qualität.
Die Herstellung von Schüttelbrot braucht Geduld und Geschick.

Die Geschichte dahinter: Haltbares Brot war Gold wert

Schüttelbrot wurde bevorzugt in den Almhütten Tirols getrocknet und aufbewahrt, bei denen eine Bewirtschaftung mit Frischwaren dem Senner beschwerlich war.
Das raue, aber relativ trockene Klima, wenige Verkehrsadern und die Abgeschiedenheit begünstige die Entwicklung kreativer Formen, Lebensmittel haltbar zu machen.
Die meisten waren Selbstversorger und als dieser war man bestrebt, stets ausreichend Vorräte im Haus zu haben, um auch längere „Durststrecken“ (Winterzeit) durchzustehen.
Eine Schlüsselrolle spielten dabei die Brotvorräte bzw. die Haltbarkeit des Brotes. An vielen Höfen wurde nur zwei bis drei Mal im Jahr gebacken, so auch das Schüttelbrot.

Der Zauber der Gewürze:

Besonders sind die Gewürze, die in einem traditionellen Schüttelbrot verwendet werden.

- Anis - er regt die Drüsen im Magen-Darm-Trakt an
- Fenchel - verhilft bei der Schleimlösung
- Kümmel - fördert die Verdauung, wirkt Krampf lösend und hat antimikrobielle Wirkung
- Koriander - Appetit anregend, verdauungsfördernd, entgiftend
- Bockshornklee - Stärkung der Leber

Und heute?

Wir haben die Sorgen um unsere Vorräte heute nicht mehr. Doch erinnert uns das Schüttelbrot an magere Zeiten. Nach meist sehr üppigen Schlemmertagen rund um die Weihnachts- und Neujahrsfeiertage kann eine Reduktion auch uns ganz gut tun und die Gewürze im Schüttelbrot helfen uns dabei.

Gibt es etwas abzuschütteln - warum nicht eine neue Tradition entwickeln?

Wenn wir schon dabei sind, nach den Feiertagen etwas kürzer zu treten beim Essen, entschlacken wir nicht nur uns, sondern auch unseren Geist!
Was möchten wir also Abschütteln und am besten nicht ins neue Jahr mitnehmen?
Was bleibt im Kern übrig?
Also was ist wirklich in der Zukunft und für unser neues Jahr wichtig für uns?

Schütteln wir also den Stress ab, schütteln wir unnötige Sorgen ab und werden dankbar für das Wesentliche:

Dankbar so wie früher die Bauersleute für ihr mühsam haltbar gemachtes Schüttelbrot.
Was können wir Gutes auch aus der kargen Zeit ziehen?
Die Kunst reduziert sein zu können, vielleicht?
Die Kunst, flexibel sein zu können?
Die Kunst, dass weniger häufiger mehr Freiheit und Flexibilität bedeuten kann?

Wenn wir zur Ruhe kommen, dann „schütteln“ sich aus unseren Gedanken auch viele gute neue Ideen!

Ideen, wie wir innovativ Tradition gestalten können.
Ideen, wie wir unseren Betrieb immer weiter zu einem tollen Arbeitsplatz für unsere Mitarbeiter entwickeln können.
Ideen, wie wir unsere Bäcker- und Konditoren Tradition weiter fortführen können.

Und ihr als unsere treuen Kunden seid immer mit dabei.
Da schütteln wir gerne auch ein großes Danke aus unserem Herzen!

Sich ins neue Jahr schütteln

Wir alle vom Familien-Betrieb Gatterer wünschen Dir ein gesegnetes guads Neues!
Mag es dem einen schnell, dem anderen weniger schnell vorgekommen sein: Das alte Jahr ist vorbei und 2022 steht in den Startlöchern. Möge es für Dich ein wertvolles und bereicherndes 2022 werden!
Ob gute Vorsätze oder nicht, wir dachten, wir begegnen dem Neujahr mit einem kleinen Augenzwinkern: Warum sich nicht ins neue Jahr schütteln, denn was gibt es Besseres als Schüttelbrot!
Erfahre mehr über die Geschichte des Schüttelbrotes, warum es überhaupt so genannt wird und warum es früher in unserer Region so wichtig war.

G´sund bleibt, wer herzhaft bis süß den Moment genießt.

Bäckerei Gatterer - wir blicken mit Dir ins neue Jahr

Wenn wir in das neue Jahr schauen, dann blicken wir keineswegs in eine Glaskugel.

Als Familienbetrieb mit Verantwortung für viele Mitarbeiter ist eine gute Planung mit gesundem Vorausblick ein wichtiger Bestandteil zum Abschluss des Kalenerjahres mti dem Übergang zum neuen Jahr. Wir haben die Jahreszeiten im Blick und wichtige Feiertage. Wir sind mit unseren regionalen Partnern in Kontakt.

Wir tun das, was wir selbst lieben:

Als Genussmenschen durch und durch hat jede Jahreszeit und jeder Feiertag für uns etwas mit Essen zu tun! Das ist einfach so.
So blicken wir also jetzt schon freudig auf die Zeit der Verliebten, auf die Faschings- und anschließende Fastenzeit. Mit dem Frühling kommt Ostern, der Muttertag, nahtlos klopft der Sommer an. Das eine kommt, das andere geht, auf den Sommer folgt der Herbst und der Winter. Damit einher gehen die Grillzeit und unsere Sommerbrote, später dann die Apfelzeit, die Erdäpfelzeit, die Kürbiszeit und vieles mehr.
Wenn der natürliche Rhythmus so eng mit uns verbunden ist, dann fließt diese Verbundenheit ein in unser tägliches Tun. Wir wägen ab, was wir weiterführen wollen und was wir Neues ausprobieren wollen.

Keine Angst, alt Bewährtes bleibt:

Der eine oder andere von Euch weiß schon, dass damit auch saisonale Highlights in den Gatterer-Filialen aufwarten werden, z.B. die Grapfen-Zeit oder die Studelzeit, um nur zwei weitere Beispiele zu nennen.
Als Bäckerei und Konditorei erleben wir 2 Jahreskreisläufe. Die Feste und saisonal-regionalen Besonderheiten wie wir sie alle kennen, das ist der eine Kreislauf.
Der 2. Kreislauf ist bestückt mit den selben Feiertagen, nur immer einige Zeit voraus.
Damit wir Dich täglich überraschen können, braucht es Planung und Struktur im Hintergrund.

Ebenso zu unserer Vorausschau gehört der Blick auf unsere Mitarbeiter.

Wer hat dieses Jahr ein Jubiläum? Bei wem steht etwas besonderes an? Denn wir feiern uns, unser Team und unsere gemeinsamen Erfolge. Der Zusammenhalt ist mit das Wichtigste in einem Betrieb wie wir ihn führen.

Welchen Herausforderungen möchten wir uns stellen und wo möchten wir investieren?

Wir möchten immer uns selbst wachsen.
Womit wir schon letztes Jahr begonnen haben, waren auch unsere technischen Abläufe neu auszurichten. Das Ergebnis liest Du quasi hier. Wir möchten Dich mehr zu uns einladen und teilhaben lassen.

Gatterer - Genuss online

Mit dieser Neuerung kannst Du unser Sortiment nun auch online bestellen. Wir leben in den Bergen, aber nicht hinterm Mond.
So entstand die technische Weiterentwicklung auch in diesem Bereich der Kommunikation, um Dir und Partnern die Gatterer-Qualität zeitgemäß näher zu bringen.
Somit entscheidest Du, ob per Klick oder ob Du bei einer unserer Filialen willkommen geheißen wirst...

Be my Valentine - süße Überraschung und Blumen

Die Rose ist eine Rose, ist eine Rose.

Die Rose ist bis heute auch ein Symbol, dem anderen zu zeigen, dass man ihn liebt.
Auch wenn wir uns haben sagen lassen, dass nicht jeder eine Rose will, so können wir dies auch als Symbol nutzen, um einem lieben Menschen überhaupt mal wieder ein Zeichen der Liebe zukommen zu lassen.

Benötigen wir dazu den Valentinstag?

Einen festen Tag benötigen wir letztlich nicht, doch er hilft uns, daran zu denken, dass wir uns gegenseitig öfter ein Zeichen der Liebe schenken könnten.

Als Traditionsbäcker geht für uns die Liebe natürlich durch den Magen. Liebe geht immer durch den Magen. Wir spüren sie nicht nur im Herzen, sondern wir haben auch die Schmetterlinge im Bauch.
Liebe geht durch alle Sinne. Wir riechen, hören, schmecken, fühlen sie. Wie schön, dass wir als Genussbäcker einige Sinne vereinen können.

Unsere Torten aus dem Hause Gatterer

An einem besonderen Tag darf es auch etwas edler sein, deswegen haben wir für die Zeit um den Valentinstag unsere eignen Kreationen. Feinste Schokolade und Zutaten, ein Augen- und Gaumenschmaus. Liebe schöpft aus der Fülle und selbstverständlich darf man diese Fülle, diese Üppigkeit auch mal sehen und zelebrieren.

Besonders freut uns, dass wir mit einem Blumenladen zusammenarbeiten, womit wir wieder die Rose zu Beginn ansprechen. Süßes für unsere Süßen auf allen Sinnen eben.

Was wir lieben, ruft nach Aufmerksamkeit.

Der Valentinstag erinnert uns daran, dass es schön sein kann, Aufmerksamkeit zu schenken. Mit der Liebe erwecken wir die Liebe zum Detail. Mit der Liebe haben wir Kraft, etwas zu tun. Bei uns geht die Liebe zum Brot und zum Süßen durch Mark und Bein. Backhandwerk, echtes Backhandwerk, hat immer etwas mit Liebe zu tun.
Denn mit und wegen ihr, gehen wir nicht den leichten Weg. Wir wählen sorgfältig. Wir geben den Dingen Zeit. Wir packen an und machen vieles noch von Hand.
Diese Liebe geht in der Masse verloren. Echtes Backhandwerk lebt davon, dass wir lieben, was wir tun.

Erinnere Dich daran, was Du liebst zu tun. Auch dazu kann dieser Tag dienen. Was liebst Du und wofür lohnt es sich, sich Mühe zu geben?

Da kommen wir gestandene Bäcker- und Konditoreimeister fast schon ins Philosophieren!

Komm´ mit den Menschen zusammen, die Dir wichtig sind. Vielleicht ist es auch heute einfach Dein Büro-Kollege oder Deine Büro-Kollegin, wo durch die Blume und durch ein Schnittchen zeigen kannst, dass es toll ist, mit ihm oder ihr zusammen zu arbeiten.

Eine süße Freude, gemeinsam geteilt das sind Momente, an die wir uns erinnern. Lass den Valentinstag also nicht in Vergessenheit geraten.

Krapfen - woher kommt der eigentlich?

Krapfen sieht man an Fasching überall. Ist Fasching, weil es Krapfen gibt? Oder gibt es Krapfen, weil Fasching ist?
Über die Herkunft des ewig fettigen Faschingsgebäcks und darüber, was die Österreicher, Preußen und Kanonenkugeln damit zu tun haben.
Bereits zu Zeiten des Wiener Kongresses – so zumindest heißt es nach einer Überlieferung – sollen an die zehn Millionen gegessen worden sein. Wäre der Krapfen dann ein Österreicher?

Oder haben die Deutschen im Bereich des alten Preußen den Krapfen erfunden?

Eine andere Quelle meint, die Erfindung des Krapfen den Preußen zuschreiben zu können. Ein Konditor aus Berlin und verhinderter Kanonier unter Friedrich dem Großen soll aus seiner Wehruntauglichkeit eine Tugend gemacht haben. So glaubt man auch, dass die Krapfen in ihrer Form an Kanonenkugeln erinnern sollen.

Eine Buchquelle

In Henriette Davidis' Kochbuch aus dem Jahre 1844 findet sich ein Kapitel, das Aufschluss gewährt.
Im Kapitel „In Butter, Schmalz und Öl zu Backen" wird zum ersten Mal das klassische süße Hefeteig-Rezept erwähnt, wie es im Ursprung bis heute geblieben ist. In diesem Buch wird das Gebäck jedoch nicht als Krapfen genannt, sondern als Berliner Pfannkuchen bezeichnet.

Auch wenn wir uns also wahrscheinlich eingestehen müssen, dass der Krapfen weder Österreichisch noch Italienisch ist, sind wir dennoch froh, dass der Krapfen als Rezept die Alpen überwunden hat, und auch bis zu uns ins Pustertal vorgedrungen ist.
Lange waren die Krapfen in Österreich nur mit ihrer berühmten Marillen-Konfitüre gefüllt. Auch bei uns waren es zu anfangs „nur" fruchtige Konfitüren.
Heute ist die Auswahl größer geworden, denn das süße Hefegebäck in Schmalz ausgebacken lässt sich so herrlich kreativ füllen, warum also nur mit süßen Früchtchen?

Freu Dich auf unsere leckere Auswahl bis Faschingsdienstag. Denn dann beginnt die Fastenzeit und die Krapfen verschwinden für ein Jahr aus unseren Theken.
Ist Fasching dann beendet, weil es keine Krapfen mehr gibt? Oder gibt es keine Krapfen mehr, weil Fasching vorbei ist?

So oder so, unsere hausgemachten Gatterer Grapfen warten mit leckeren Füllungen auf Dich:

- Regionale Aprikosen-Marmelade - Dein unvergleichlicher Klassiker
- Hausgemachte Vanille-Creme - für Vanillefans ein Muss
- Erdnuss-Karamell - eine Kombination, die es in sich hat mit zart schmelzender Süße und ordentlich Knack
- Nutella-Füllung mit Schokodekor - für Schleckermäuler, mehr gibt es nicht zu sagen
- Hausgemachte weiße Haselnuss-Creme und gehackte Haselnüsse als Topping - mehr Nuss geht nicht
- Hausgemachte Pistaziencreme - der zartgrüne Genuss mit weißer Schokolade und gehackten Pistazien
- Schwarzwälder - Kirschen und Schokolade, das passt immer und wer sich zwischen nur Frucht und nur Schokoladen nicht entscheiden kann, wird hier glücklich

© LIVINYOU GmbH

Kiens Kiener Dorfweg 2 | **Chienes** Via Chianes 2
St. Lorenzen Josef Renzler Str. 14 | **San Lorenzo** Via Josef Renzler 14
Pfalzen Sicherlburg Str. 6 | **Falzes** Via Sicherlburg 6
Bruneck Bika, St. Lorenzener Str. 18/a / Rom Straße 4 | **Brunico** Bika, Via San Lorenzo 18/a / Via Roma 4
Neu Rathausplatz 3 | **Nuovo** Piazza Municipio

Bäckerei & Konditorei GATTERER
OHG/SNC d. Gatterer Paul&Co.
Tel: 0474 565 312 | Fax: 0474 565 799 | info@baeckerei-gatterer.it | www.gatterer-baeckerei.com