DE

GATTERER Blattl

März 2022 | No. 01

DE

GATTERER
Blattl

Wofür die Gatterers stehen

In einem Gespräch offenbaren uns die Gatterer Brüder Lukas und Matthäus, was ihnen betrieblich wichtig ist.

Qualität:
Das ist das A und O. Das sind wir uns selbst wert, das sind wir unseren Kunden wert.
Wir stehen so sehr zu unserer Tradition des Handwerks, dass das am Ende mit Erfolg gekrönt wird, geht nur über die Qualität.
Wir möchten uns ja selbst in die Augen schauen können und am Ende zufrieden sein können mit dem, was wir tun.

Zuverlässigkeit:
Das betrifft alle Bereiche. Wenn wir jemandem etwas zusagen, dann muss und kann man sich darauf verlassen, das ist ganz klar.
Wir haben Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern, die teils seit vielen Jahren für und mit uns arbeiten. Wenn sie sich nicht auf uns verlassen könnten, würden sie nicht bleiben. Wenn sie sich nicht auf uns verlassen könnten, würden sie nicht mit uns auch mal durch harte oder stressige Zeiten gehen wollen.
Dieser Wert ist uns auch gegenüber unseren Partnern wichtig. Es ist auch ein Wert, den wir selbst gerne von anderen sehen wollen. Das wichtigste ist uns, dass wir ihn aber vorleben.

Sauberkeit:
Wenn Du Qualität abliefern willst, dann geht das nicht ohne Sauberkeit. Diese beiden Werte bedingen sich im Handwerk mit Lebensmitteln unmittelbar. Sauberkeit fängt bei einem selbst an, Sauberkeit ist tragend, um gelungenes Brot zu backen, um Eis herzustellen, um Torten zu backen.
Sauberkeit hat auch etwas mit Nachhaltigkeit zu tun. Je sauberer wir arbeiten, desto weniger muss weggeschmissen werden, desto nachhaltiger sind wir hier als regional ansässiger Betrieb.

Fachliches Know How:
Wir bleiben nicht stehen und möchten uns weiterbilden und weiter entwickeln. Das sichert uns auch, in Zukunft präsent zu sein. Es ist nicht nur ein Müssen, es ist ein Wollen.
Dahinter steht vor allen Dingen das Wollen am Lernen.
Bei unseren Mitarbeitern ist es nicht so, dass wir nur auf den Lebenslauf und Abschlüsse achten. Viel entscheidender sind für uns oftmals motivierte Mitarbeiter, die nicht von Anfang an vom Fach waren, aber die Bereitschaft hatten, im Betrieb etwas zu lernen.
Wir bilden uns selbst weiter, um auch als Chefs Wissen weiter geben zu können.

Regionalität und Zusammenhalt:
Wir sind in 3. Generation ein Familienbetrieb. Das macht und stolz. Das trägt uns. Das lässt uns in die Zukunft schauen. Zukunft heißt nicht, dass man seine Heimat verrät. Ganz im Gegenteil. Zukunft heißt ebenso, verwurzelt zu sein, für seinen Ort, seine Familie, für das große Ganze zu stehen.
Zusammenhalt ist etwas, das dem Tiroler einfach innewohnt. Wir halten das dennoch nicht für selbstverständlich und haben uns in der Firmenphilosophie bewusst für diesen Wert entschieden.
Zusammenhalt im Innen und Außen: In der Familie, im Betrieb, gegenüber unseren Partnern und unseren Kunden.
Zusammenhalt hat uns vor allen Dingen unsere Mutter vorgelebt. Aus ihrer eigenen Geschichte heraus war zusammenzuhalten essenziell. Gerade wenn heute vieles so beliebig ist, mit der Gefahr zur Oberflächlichkeit, ist Zusammenhalten für uns ein absolut wichtiger Wert.

Alle angesprochenen Werte unterstützen sich gegenseitig und greifen ineinander. Sie sind die Basis für unsere Entscheidungen. Man ist auch ehrlich gesagt, nicht jeden Tag gleich gut drauf - das ist etwas ganz Natürliches und sei es nur, dass man mal eine zu kurze Nacht hatte. Gerade an diesen Tagen zu wissen, warum und wozu man aufsteht, macht einem das Leben leichter und lässt einen noch so stressigen Tag letztlich immer mit einem Lächeln abschließen.

Die Fastenbrezl und die Gatterers in der Fastenzeit

Viele lieben die Fastenbrezel, so dass es diese im Hause Gatterer das ganze Jahr zu kaufen gibt. Aber was genau ist eigentlich die Fastenbrezel?

Wir alle kennen die Tradition, dass die Fastenzeit für den Verzicht steht. Etwas, das in der heutigen Zeit seltener gepflegt wird. Auch bei uns in der Bäckerei gibt es weiterhin unsere Süßwaren. Bei der Fastenbrezel wird jedoch seit jeher auf die Lauge „verzichtet". Verzicht auf der einen Seite, die für viele der Genuss schlecht hin ist.

Ursprung der Brezel-Form:

Vermutlich ist die Form der Brezel schon über tausend Jahre alt.
Die älteste Abbildung einer Brezel befindet sich auf dem Bild einer Abendmahlszene aus dem 11. Jahrhundert, hergestellt für das Kloster Sankt Peter in Salzburg.
Ursprünglich sollte die Form der Brezel an ein Kreuz erinnern mit Heiligenschein.
Der sog. Knoten steht für das Kreuz. Der Bogen drum herum, sollte einen Heiligenschein symbolisieren.
Diese Erklärung ist jedoch nicht die einzige. Es gibt weitere, wie jene:
Es wird vermutet, dass sich die Form der Brezel aus der römischen Ringform über eine Doppel-Sechs bis zur ineinander geschlungenen Brezelform entwickelt, die wir heute kennen.

Den Ursprung der Fastenbrezel kennt jedoch nicht wirklich jemand.
Es könnte wie sie oft ein Zufall oder Versehen gewesen sein. Eine Vermutung ließe sich folgendermaßen zusammenfassen:
Früher wurden die Backstuben mit Holzasche gereinigt wurden, also ohne Chemikalien. Die Asche könnte auf einer Brezel gelandet sein und damit durch das Backen zufällig die wunderbare geschmackliche Wirkung von Lauge aufgezeigt haben können.

So einfach die Rezeptur klingen mag, es sind ja nie viele Zutaten, es sind immer die Details, die es ausmachen.
Zum einen fehlt die Lauge und dadurch ist sie für viele genau deswegen attraktiv.
Zum anderen machen wir die Brezel bis heute von Hand und nicht maschinell. Uns ist das Hand-Werk bis heute wichtig und dieses Detail, das am Ende mit zur Qualität beiträgt, ist nicht zu unterschätzen.

Zurück zum Fasten - die Gatterer-Tradition

Ein strenges Fasten können wir Gatterers uns nicht vorstellen. Das lässt unsere Bäckerei-Liebe einfach nicht zu. Dennoch gibt es ein Ritual, das wir in unserer Familie bis heute weiterleben:
Am Freitag gibt es in der Fastenzeit kein Fleisch. Das kennen wir von Kindheit an. Das haben uns unsere Großeltern vorgelebt und dies lebt bis heute bei uns mit unseren Kindern weiter.

Die Fasten-Zeit wird von vielen auf eine neue Art wieder entdeckt. Manche suchen sich andere Formen des bewussten Verzichtes, wie weniger Fernsehen oder weniger am Handy verbringen. Dies ist ja eine höchst individuelle Entscheidung.

Als Bäckermeister und Konditormeister wäre eine Fastenzeit bei all den Leckereien, die wir backen und kreieren einfach nicht denkbar, das geben wir ganz offen zu.
Was wir jedoch bewahren möchten, sind die altern kulinarischen Traditionen auch aus dieser Zeit, weswegen die Fastenbrezel ganz klar bei uns auch zur Fastenzeit gehört.

Arbeiten im Familienbetrieb

In drei Generationen ist viel passiert - eines blieb jedoch immer: Der Zusammenhalt und das Vertrauen auf Augenhöhe.

Darauf sind wir zwei Brüder bis heute stolz und wir möchten Dich daran Teil haben lassen.

Sind diese Werte vielleicht auch Deine Werte? Ja, auch auf diesem Wege möchten wir Dich nicht nur über unser Sortiment informieren, sondern vielleicht möchtest Du als Fan auch die Seiten wechseln und mit uns zusammenarbeiten?

Dazu möchten wir immer transparenter Dir Einblicke gewähren. Einblicke in das Sortiment, Einblicke in die Abläufe, Einblicke in unsere Werte und Einblicke in unsere Arbeitswelt.

Als Familie verwurzelt und dennoch mit Ausrichtung auf das Neue - bist Du vielleicht dabei?

So sagen wir Gatterer Brüder „Servus“ und auf bald!

Arbeiten bei den Gatterers

Vertrauen und sich aufeinander verlassen können

Wenn wir so darüber nachdenken, was den Geist unserer Bäckerei ausmacht, dann gibt es da bei drei Generationen Vieles zu erzählen. Doch die Gewissheit, dass wir uns als Familienbetrieb bis heute alle aufeinander verlassen können, ist ein ganz wichtiger Wert.

Höhen und Tiefen und Mitarbeiter kommen und gehen. Dennoch Vertrauen und sich aufeinander verlassen können, das macht einen Familienbetrieb aus.
Viele Stammmitarbeiter sind seit vielen, vielen Jahren bei uns. Sie haben Altes bewahrt, bringen bis heute ihre Erfahrung mit ein und sind dennoch bereit, mit uns auch Veränderungen zu wagen.

Denn zum Vertrauen in sich und untereinander, gehört auch der Mut sich zu verändern.
Das muss gemeinsam passen. Das muss in der Familie mitgetragen werden. Das muss in unserer brüderlichen Tandem-Führung mitgetragen werden und von jedem einzelnen Mitarbeiter.

Gemeinsam zu Lösungen kommen

Viele Dinge müssen wir nicht von oben entscheiden. Es gibt einige Punkte, die wir mit unseren Mitarbeitern gemeinsam entscheiden können und auch wollen.
Sie gehören dazu und das soll sich auch in ihrer Mitentscheidung bemerkbar machen.
Es geht nicht immer alles, aber es geht viel. So möchten wir auch Privates ermöglichen oder Urlaubswünsche berücksichtigen. Das geht, wenn man sich austauscht. Das geht, wenn man Kompromisse findet. Das geht, wenn die Mitarbeiter sich gegenseitig absprechen.

Ideen willkommen

Mitarbeiter, die Ideen haben und diese einbringen wollen - darüber freuen wir uns. Wenn wir eine Idee dann gemeinsam aufgreifen und umsetzen, stärkt das unser Zusammenhalts Gefühl und viele Mitarbeiter kommen auf tolle Ideen, weil sie einfach einen anderen Blickwinkel haben.

Man kennt sich

In Konzernen mag man sich untereinander nicht mehr kennen. Das ist etwas, das wir uns nicht vorstellen können.
Hier kennt man sich. Hier wollen wir uns untereinander kennen. Wer bei uns ist, wird kein „Sie“ erleben. Wir sind uns per Du und das ist gut so.
Gefeiert wird auch - das gehört einfach dazu! Gerade, weil es nicht nur Höhen gibt, sondern auch mal Tiefen, Tiefschläge, sei es privat oder beruflich, ist das gemeinsame Feiern und Zusammenkommen ein wesentlicher Bestandteil bei uns im Jahresbetrieb.

Bäckerei ein Handwerk - mit besonderen Zeiten

Für viele ist der Bäcker-Beruf nicht mehr so attraktiv, denn er bietet bis heute besondere Arbeitszeiten.
Wir entwickeln uns aber auch in diesem Bereich weiter, um beste Qualität mit besseren Arbeitszeiten zu verbinden.
Ja, hier möchten wir auch werben für diese Tradition, und dass echtes Handwerk sich bis heute lohnt.
Etwas Echtes zu tun mit den Händen, Herz und Verstand. Das ist Bäckerkunst.

Wer das Süße noch dazu liebt und die Kreativität im Süßen verfolgen will, der wird ebenso bei uns einen Platz finden.
Je mehr wir uns unserer Tradition bewusst werden, desto mehr möchten wir diese nicht nur technisch innovativ gestalten, sondern auch durch innovative Zusammenarbeit und dem Umgang miteinander dazu beitragen, dass die Bäckerzunft weiterhin zukunftsfähig bleibt.

Ostern - der Frühling und das Leben kehrt ein. Hintergründe und Tradition

Wenn der Kampf um Licht und Dunkelheit das Licht für sich ausmacht. Aus alter Tradition wurden bereits aus vorchristlicher Zeit Elemente und Brauchtümer auch in das Christentum überführt. Zum Osterfest wird das Leben gefeiert immer zum ersten Sonntag nach dem Frühlingsvollmond. Auch dies ein Zeichen dafür, dass das Osterfest älter ist als das christliche Fest. Es ist also ein Fest, das nicht an ein Datum gebunden ist, sondern in Abhängigkeit zu den kosmischen Gestirnen datiert wird.

Osterfeuer, Eier, Hasen, Blumen

Alle Symbole dienen dazu, das Leben zu ehren und zu feiern.
Eier wurden früher nur rot gefärbt, um mit der Symbolik des Blutes und der Liebe das Leben zu würdigen. Rot ist hier keine Farbe der Gefahr. Eier und Hasen dienen als Fruchtbarkeitssymbole. Hasen waren auch wichtige Begleittiere der Frühjahrsgöttin Ostara.
In unseren Wohnungen werden spätestens jetzt wieder farbenfrohe Blumen, Narzissen oder Tulpen, aufgestellt, gepaart mit Zweigen und vielem mehr.

Gutes Essen, die Speisensegnung

Besonders bei uns in Südtirol und bei unseren Nachbarn ist die Speisensegnung bis ins 7. Jahrhundert nach Christus zurückzuverfolgen. Gerade nach der strengen und entbehrlichen Winter- und Fastenzeit dankt man wieder dem Genuss in Hülle und Fülle. Hier zulande wird dies häufig auch „Fleischweihe“ genannt, im Ursprung wurden alle Speisen gesegnet.
Bei jedem Fest ist das Essen, das gemeinsame Teilen, Genießen und Feiern schon immer ein tragender Mittelpunkt.

Traditionsgebäck

So führen wir Gatterers diese Genusstradition fort mit unserem beliebten Osterhasen:
Feinster, süßer Hefeteig in der Form eines Osterhasen gebacken.
Hier muss kein Hase geopfert werden. Die mildere Form ist der Osterhase aus süßem Gebäck. Er steht jedoch immer noch für die Tradition des Frühlings, der Fruchtbarkeit und der Wiederkehr des Lebens auch in der Natur.

Unser Klassiker - der Osterhase - zum Verschenken oder zum eigenen Genuss und in jeder Filiale zu bekommen. Die Tradition, dass Paten ihren Taufschützlingen zu Ostern einen gebackenen Osterhasen oder ein Osterbrot schenken, gedeiht seit einigen Jahren wieder.

Gatterer Osterbrote und Osterkränze süß oder deftiger

Diese Familienrezepte stammen aus der Region Bozen und hat unser Großvater mitgebracht und weiterentwickelt. Wir backen speziell zu Ostern 2 Osterbrote aus Hefeteig mit Anis, einmal süß und einmal herzhafter.

Genau diese Ostergebinde waren für uns Kinder ein absolutes Highlight. Unser Vater hat für uns Kinder dann speziell noch kleinere gebacken und es gibt bis heute Fotos davon, wie wir stolz unsere vom Papa gebackenen Osterbrote in der Hand halten.

Die Gatterer-Filiale in St. Lorenzen

Mittlerweile sind wir im 23. Jahr in St. Lorenzen präsent und sind angekommen in der Dorfgemeinschaft.

Der Standort in St. Lorenzen ist aus betrieblicher Sicht unsere 2. Filialen-Erweiterung gewesen. Schon vorher war dort ein familiäre Bäckerbetrieb ansässig, damals geführt von Albert Steger, langjähriger Bäckermeister. Unser Vater übernahm die Filiale 2000 - Veränderungen begannen.

Ergreifen konnte unser Vater die Möglichkeit, da der Familienbetrieb von Albert Steger nicht weitergeführt werden konnte. Vor 23 Jahren war es für die „Lorenzner" natürlich ungewöhnlich, dass ihre geliebte Bäckerei sich verändert hat.
Wir waren da mit unseren Gatterer-Rezepturen und damit einem anderen Sortiment. Man vermisst, was man liebt und schätzt - das ist ja auch das Schöne an unserer Tiroler Kultur.
So haben sicher in der Anfangszeit einige ihren bewährten Bäcker Steger vermisst.
Umbauen mussten wir damals wenig, bzw. kaum etwas. Ein ehrlicher Wechsel barg somit auch hier keine Überraschungen - das ist die ehrliche Seele von uns Tirolern.

Rückblickend sind nun viele Jahre vergangen. Wir sind angekommen im Dorf. Beide Seiten durften voneinander lernen. Heute sind wir es wiederum, für die jungen „Lorenzner" schon immer da gewesen sind.

Die Seelen der Filiale St. Lorenzen

Hauptverantwortlich in St. Lorenzen sind 3 Mitarbeiterinnen, die mit vollem Vertrauen täglich für ihre Kunden in St. Lorenzen da sind.

Flink, liebevoll, hilfsbereit, auf den Kunden bedacht - so sind unsere Herzdamen in der Filiale in St. Lorenz. Konkret arbeiten in dieser Filiale als Verkäuferinnen Sophie Stampfel und Margit Kamp. Zusätzlich ist Rita Mairhofer immer da vor Ort, wenn sie eine Urlaubsvertretung übernimmt. Alle drei sind uns ans Herz gewachsen. Sie sind geschätzt im Betrieb und bei unseren Kunden. Sie verkörpern mit hoher Loyalität, dass wir uns jeden Tag auf sie verlassen können.

Beschaulich können sich unsere Kunden ihre Lieblingsstücke aussuchen und können es auch direkt auf dem kleinen Platzerl davor in der Josef Renzler Straße genießen. Nicht nur unser hausgemachtes Brot- und Backwaren-Sortiment ist dort zu finden. Diese Filiale bietet auch eine kleine Kühltheke, in der Milch, Joghurt und Käse zu finden sind. Dazu gibt es noch eine kleine Auswahl an Grundnahrungsmitteln.

Es ist schön, ein kleines Herzstück in St. Lorenzen zu sein.

Hoch lebe die Mama, auch bei uns Gatterers

Mama Gatterer - das Herz des Familienbetriebes.

Wer schon öfter in der unserer Bar in Kienz eingekehrt ist, kennt natürlich auch unsere Mama. Hier steht sie dafür, dass sich jeder willkommen und geborgen fühlt. Mit ihr und durch sie haben wir Brüder gelernt, was echter Familienzusammenhalt bedeutet, auch wenn man sich nicht immer einer Meinung ist.
Familienzusammenhalt, wenn man sich immer einig ist, ist einfach. Familienzusammenhalt größer zu sehen, gerade dann, wenn man sich nicht immer einer Meinung ist, das lebt sie. Das haben wir von ihr gelernt.

Der Spagat: Altes bewahren - Neues zulassen

Es ist auch das Schicksal von Familienbetrieben, dass die jüngere Generation irgendwann übernimmt. Sie hat ebenso den Betrieb langsam mit unserem Papa übernommen. Mit 21 Jahren ist sie in den Gatterer Bäckereibetrieb hinein gekommen. Unsere Mama kennt jeden Stein, jeden Ablauf und war sich auch nie zu schade, überall anzupacken, wo es nötig erschien: Verkauf, Ausfahren, Büro, Service - immer gepaart mit ihrer Herzlichkeit.
Nun übernehmen wir als Brüder immer mehr und da ist das Auslassen auch für sie ein Prozess. Die Freude am Tun und ihr Geist sind nach wie vor spürbar und wir übernehmen gerne ihr Erbe der Herzlichkeit. Heute ist sie parallel zu ihrer Herzlichkeit unsere liebevolle kritische Instanz, was Neues betrifft. Jede Generation möchte die eigene Handschrift mit einbringen und leben.
Wir lernen, größer zu werden, sie lernt, uns den Raum dafür zu geben.

Jeder im Betrieb kennt die Mama Gatterer Sie ist unsere weise Instanz!

Als eines von 8 Kindern ist sie auf einem Bauernhof groß geworden. Im Teenageralter musste sie recht früh erwachsen werden, beide Elternteile verstarben früh.
Das hat sie stark werden lassen. Das hat ihren starken Sinn für den Zusammenhalt ausprägen lassen. Wir durften das durch sie lernen.
Rüstig, aber nicht rostig: Unsere Mama packt bis heute an für 2. Nicht nur dafür gebührt ihr Respekt.
Bis heute sind zwei Geschwister von ihr ebenso noch im Betrieb tätig. Ihr Bruder fährt gerne noch stundenweise aus.

Jeder hat seinen Platz

Sie hat ihren Platz seit sie 21 Jahre ist, nach und nach im Familienbetrieb gefunden. Ihre Geschwister haben nach wie vor ihren Platz. Die Aufgabengebiete ändern sich oder werden an die Möglichkeiten angepasst. Die positive Verpflichtung für den Betrieb da zu sein, verbindet uns alle und gibt Halt, Struktur und nach wie vor Sinn für jeden Tag.
Danke an unsere Mama!

Lass auch Deine Mama hoch leben - nicht nur zum Muttertag - die Gatterer Muttertagstorte

Aus Konditorsicht: Was wäre der Muttertag ohne eine Muttertagstorte!
Den Tag versüßen durch Konditor-Meisterhand.
Pünktlich zum Muttertag ist in jeder Filiale unsere Muttertagstorte erhältlich. Nicht jeder ist privat ein guter Bäcker und es bleibt mehr Zeit füreinander, wenn die Torte schon liebevoll und handgemacht fix und fertig ist. Dass der Muttertag in die Erdbeerzeit fällt, könnte besser nicht sein: Rote, saftige, regionale Erdbeeren. Rot für die Liebe und die Lebenskraft einer jeden Mama!
Jedes Jahr bekommen wir viele Vorbestellungen für unseren geliebten Klassiker der Muttertagstorte mit Erdbeeren und feiner Vanillecreme. Keiner möchte es missen oder in Verlegenheit kommen, keine Torte mehr zu bekommen.
Es ist schön zu wissen: Ein Stück unserer Liebe zum Handwerk steht dann auf dem Familientisch am Nachmittag bei anderen, wenn Kaffee- und Kuchenzeit mit allen versammelt ansteht.
Da blüht uns das Herz auf!

Ein Hoch auf jede Mama!

Die Geschichte des Brotes - die Gatterer-Geschichte zum Brot

Brot ist ein uraltes Kulturgut und hat sowohl eine wesentliche Bedeutung für Menschen als Grundnahrungsmittel, als auch in unseren westlichen Religionen wird das Brot und wofür es steht, häufig schriftlich festgehalten. Überall auf unserem Globus, an dem Menschen Getreide verarbeiten können, gibt es Formen von Brot - gebacken, gedämpft, gebraten. Immer sind die Basiszutaten: Mehl, Wasser, Hefe (zugesetzt oder wilde Hefen aus der Luft), oftmals Salz.

Brot - Grundnahrungsmittel, Bedeutungsverlust und Bedeutungsanstieg

Etwas, das so alt ist, wie das Brot, kann auch durch Beliebigkeit und die allerorten zelebrierte Verfügbarkeit an Bedeutung verlieren - bei uns Gatterers hat Brot nie an Bedeutung verloren.
In der heutigen Handwerkskunst gibt es zum einen die Bäcker aus Leidenschaft mit einem hohen Anteil an Handarbeit, Kompetenz und Ausrichtung auf Qualität, das Schmackhafteste aus den natürlichen Rohstoffen herauszuholen.
Zum anderen gibt es die Backindustrie: viele Maschinen, viele zusätzliche technische Hilfsmittel, die auch nicht ausgewiesen werden müssen - Zeit wird unter anderem über Enzyme eingespart.
Brot wurde dadurch günstiger, es hat aber auch viel an seiner ursprünglichen Kraft und Verträglichkeit eingebüßt.

Vom Getreidebrei zum Brot – die Anfänge

Die Geschichte des Brotes begann mit einer Art Getreidebrei. Vor ca. 22.000 Jahren begannen die Menschen damit, ihren Getreidebrei auch zu backen: der Vorläufer des Brotes.
Das Herstellen von Brot hat die Menschen sesshaft werden lassen.
Der Anbau von Getreide dauerte seine Zeit und damit war das „Wandern" nicht mehr so attraktiv. Die Menschen erkannten die Nahrhaftigkeit des Brotes und gaben damit lieber das Vagabundieren auf. Heute gibt es wundervolle Dokumentationen über die Geschichte des Brotes und unzählige Bücher über eine wieder entdeckte Brotkultur.

Der erste Sauerteig - dieser ist bei uns Gatterers das Herzstück

Reiner Zufall: Einem vergessenen Klumpen Teig haben wir den heutigen Sauerteig zu verdanken. Durch die längere Ruhezeit haben sich natürliche Hefepilze und Milchsäurebakterien gebildet, die den Teig gären ließen und ihn somit lockerten. So wurde der Teig fluffig und der Sauerteig wurde „erfunden" - besser ausgedrückt, er wurde gefunden.

Sauerteig braucht Präzision

Unsere Brote werden mit Sauerteig gebacken. Die Bekömmlichkeit eines Sauerteigbrotes hat sich bis heute bewährt. Ein Sauerteig ernsthaft handwerklich hergestellt, ist jedoch hoch sensibel: Es geht um Temperaturen, um Luftfeuchtigkeit, um Mischverhältnisse. Dies alles auszutarieren, den Naturstoffen Zeit zu lassen, und dennoch dafür zu sorgen, dass pünktlichst frische Brote jeden Morgen für unsere Kunden bereit liegen, das ist die Kunst dieses Handwerks.
Uns ist das Hand-Werk wichtig und das schon seit drei Generationen.

Das Handwerk in der Brotkultur ist unser Ursprung

Wir Gatterers haben einfach das „Brot-Gen" in uns.
Zwar haben wir uns technisch mit Maschinen verbessert, was auch die körperliche Belastung unserer Mitarbeiter verringert, aber die Seele eines wahren Brotbäckers bedeutet bis heute: einen hohen Anteil an echter Arbeitsleistung, Präzision, Demut gegenüber den Rohstoffen, Flexibilität, das Lesen-Können, dessen, was es genau heute braucht, damit der Teig richtig aufgeht. Das kann keine Maschine ersetzen!
Darauf sind wir bis heute stolz, dass wir dieses Familienerbe weitertragen: Jeden Tag leben wir den Ursprung des Brotes und entwickeln uns dennoch innovativ weiter, um das Gute zu bewahren.

Gutes Brot - der Wert wird wieder entdeckt

Viele Menschen haben zum Teil wieder Lust, Brot selbst zu backen, weil sie echtes Brot haben wollen. Zuhause können so allerlei „Fehler" passieren - die echte Kunst eines guten Brotes wird durch das selber Backen wieder zu schätzen gelernt. Unverträglichkeit kam noch hinzu, dass die Bewusstheit für gutes Brot seit Jahren wieder steigt. Nicht alles, was wie Brot aussieht, ist es auch im ursprünglichen Sinne. Wer dann zuhause Brot bäckt und merkt, wie viel Liebe und Aufmerksamkeit in einem guten Brot steckt, hat die Qualität eines handwerklichen Bäckers, wie wir und viele andere es sind, wieder für sich entdecken können.

Eis - gutes Eis, die Welt von Matthäus Gatterer

Matthäus ist in der Welt des Süßen zuhause.

In der Ausbildung zum Konditormeister streift jeder einmal das Thema Eisherstellung - jedoch nicht in der Tiefe. In der 3. Berufsschulklasse sprang der Funke über. Matthäus wollte ab diesem Zeitpunkt mehr über das Herstellen von Eis lernen und wissen, über den Konditormeister hinaus.
2002 ging es dann an die Adria in Italien. Zunächst, um einfach nur in einer italienischen Eisdiele mitzuarbeiten: Handwerk von Grund auf, Rezepturen lernen, Abläufe kennen lernen, Praxis statt Theorie.

5 Jahre später war es dann so weit: Die Gatterers machten nun auch Eis

Die Leidenschaft verflog nicht, und so stimmte die Familie zu, dass es nun im Betrieb der Gatterers auch Eis geben solle, zunächst in der Filiale in Kiens.
2014 besuchte Matthäus Gatterer den Eismeisterkurs in der Berufschule "Emma Hellenstainer" in Brixen, an der er die praktische sowie die theoretische Prüfung mit Erfolg bestand.

Vanille, Zitrone, Schokolade - die Klassiker und weit mehr als das

Was ist das Besondere am Gatterer-Eis?
Auch hier galt es, den eigenen Grundsätzen treu zu bleiben. Für die benötigen Rohstoffe, wie frische Milch und Obst wurde die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern erweitert und ergänzt.
Wie beim Brot galt: So nah wie möglich, frisch, hohe Qualität, Vertrauen in unsere Bauern, Einbindung unserer Tiroler Kultur und Partnerschaften. Keine Kompromisse, das gilt beim Brot, das gilt beim Eis ebenso.
Die Kreativität von Matthäus hat dazu geführt, dass das Sortiment weit mehr bietet als die Klassiker: Erdnusseis mit Karamell und Schokolade, weißes und braunes Schokoeis mit Schokocreme, Mascarponeeis mit weißer Schokolade und Cornflakes, um nur wenige Beispiele zu nennen. Dazu gibt es spezielle Winter- oder Sommereissorten, die immer mehr Fans finden.

Eis ist ein Spiel mit Konsistenzen, das man nur mit hochwertigen Zutaten und Können „gewinnen" kann. Es ist ebenso Alchemie wie Brot backen. Es gibt die natürlichen Zutaten, entscheidend ist zum richtigen Zeitpunkt, die richten Zutaten zusammen zu führen. Es geht um exakte Mengenverhältnisse, was gerade Früchten wichtig ist.
Es geht um Zeit: der Eismasse genügend Zeit zu lassen, in der Maschine mit Luft in Verbindung zu kommen, was die Lockerheit, Sämigkeit, die Konsistenz anbelangt. Eis darf keine Eiskristalle bilden. Es ist kalt auf der Zunge, sollte jedoch nie „eisig" sein - das ist die Kunst der Eismanufaktur.

Cremige Eissorten - fruchtige Eissorten

Qualität, Qualität, Qualität und Präzision
Die einen Sorten müssen zart-schmelzend auf der Zunge zergehen, die anderen Sorten müssen ein exaktes Fruchterlebnis abbilden, das wie eine Geschmacksexplosion wirkt - pure Frucht - süß und lecker!
Genau daran findet Matthäus große Freude: Das Spiel mit den Konsistenzen, das Beherrschen der Klassiker und das Kreieren neuer Kompositionen.
„Wir probieren dann einfach aus, was unseren Kunden gefällt, was sie besonders häufig nachfragen und darauf stellen wir uns dann mit Freude ein.

Eis das ganze Jahr - na klar!" - Matthäus Gatterer

Vor Ort:
Die Filiale LieblingsspEise am Rathausplatz in Bruneck

Der Name sagt es schon: Es geht um Eis

Die Passion von Matthäus Gatterer trägt weiter seine Früchte und so wurde der Traum wahr, eine eigenständige Eisdiele zu realisieren.

Das Gatterer-Eis findet viele Fans. Nicht in jeder Filiale ist es aus Platz- und technischen Gründen möglich, Eis aus der Gatterer Eismanufaktur anzubieten.
Dann ergab sich die Möglichkeit, etwas größer zu denken: einen eigenständigen Eis-Standort.

Am 14. Februar 2019 war es dann so weit. Könnte es passender nicht sein?

Liebe und Passion zum Eis und zum Valentinstag wird die LieblingsspEise eröffnet am Rathausplatz in Bruneck. Natürlich gibt es dort auch Gebäck, Brote und Torten, das Eis steht jedoch im Mittelpunkt. Eisbecher, Eis im Stanitzel, Eis im Becher, Eis to go oder Eis sitzend auf dem Platz genießend.

Wie es dazu kam:

Vielen dürfte die Eisdiele Malu von Franko Fernadomez vielleicht noch ein Begriff sein. Er hat sich beruflich verändert, so dass sein Standort am Rathausplatz frei wurde. Es war eine große Ehre für Matthäus, dass er ihn direkt im Kopf hatte, um ihn als Nachfolger vorzuschlagen so kam es zur Umgestaltung und der Neueröffnung in Form der heuten LieblingsspElSe.

Vor Ort mit diesem Ansatz mit Power, Passion und Kraft sind Roswitha Holzer und Roswitha Holzer. Gleicher Vorname, unterschiedliche Qualitäten, die sich wie ein Tandem perfekt ergänzen.

Wie war das an Kindertagen?

Man steht vor der Vitrine, kann es kaum abwarten, dass man bedient wird und dann wird einem das Eis im Stanitzel über die Theke gereicht…
Als Kind konnte die Kugel Eis nicht groß genug sein. Beim Eis Schlecken konnte man nichts anderes sehen - als die große Kugel Eis direkt vor den eigenen Augen.
Diese Erinnerung soll auch in der LieblingsspEise weiter hochleben:
„Die Kunden lieben es, dass wir unsere Eiskugeln relativ groß machen. Auch dafür bekommen wir viel Lob." - Matthäus Gatterer Es ist eben nicht nur der Geschmack, sondern auch das wie…

Vor Ort sind drei herzliche Seelen für den Verkauf verantwortlich.

Und was mögen sie am liebsten neben dem Eis?
Roswitha Holzer kann die Finger einfach nicht von der Schokomousse-Torte lassen.
Roswitha Gruber hingegen hat genau ihren Ort gefunden, denn es ist das Eis, das Eis, das Eis…
Und Valeo Shane John steht auf die Gatterer Grapfen - welche Füllung auch immer.

Ein kleiner Blick in die Karte:

Die LieblinsspEise steht schlicht und ergreifend für kugelweise Glück und ist mit vollem Stolz die 2. jüngste Filialenerweiterung der Gatterers.

Zitronen-Eis - ein Klassiker. Gerade deswegen, benötigt Zitroneneis höchste Präzision. Jeder schmeckt sofort, ob es eine gutes oder weniger gutes Zitronen-Eis ist. Für das Gatterer Zitronen-Eis wird extra Zitronensaft aus sizilianischen Zitronen verwendet.

Als Geschwisterchen bekam das Zitronen-Eis, dann eine Neukreation dazu: **Zitrone-Basilikum-Eis**
Die Säure der Zitrone und die Frische des Basilikums - ungewöhnlich und genau deswegen eiskalt begehrt.

Zabaoine-Eis:
Für ein echtes Italienfeeling darf diese Sorte einfach nicht fehlen. Feinstes Vanille-Eis mit italienischem Dessertlikör veredelt.

Mandel-Pfirsich-Eis:
Cremig, mild-nussig, fruchtig-süß-säuerlich - alles in einer Eiskugel vereint - was willst Du mehr.

Mozart-Eis: Marzipan, Pistazie, Schokolade - eine besondere Kombination, etwas herb, ausgewogen nussig, toll in der Farbe und der Konsistenzenmischung.

© 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