DE

# GATTERER Blattl

Juli 2022 | No. 02

G
GATTERER
Blattl
DE

# Paul Gatterer - Bäckermeister in 2. Generation

## Ein Leben für den Familienbetrieb

**Wenn Matthäus und Lukas Gatterer an den Betrieb denken, den sie heute gemeinsam in 3. Generation führen, dann haben beide Elternteile einen großen Einfluss gehabt.**

### Für Matthäus und Lukas war der Tata einfach immer für den Bäckereibetrieb da.

Eine feste Säule für gemeinsame Familienzeit war der heilige Sonntag. Nach der Kirchenmesse stand für Paul Gatterer die Familie im Vordergrund. Ausflüge mit der ganzen Familie, Naturverbundenheit, Durchatmen…

### Den Meister für den Bäckereibetrieb machte Paul Gatterer 1973 in Brixen, geboren 1955 ebenso in Brixen.

Jung übernahm er als ältester Sohn von insgesamt 3 Kindern den elterlichen Betrieb, dort begann er auch seine Lehre. Sein Vater, unser Opa, war leider sehr früh gesundheitlich angeschlagen, somit war klar, dass er als ältester Sohn die Verantwortung übernehmen wird.
Einen Betrieb so früh zu übernehmen mit Arbeitszeiten, die nach wie vor für Bäcker einen völlig anderen Lebensrhythmus bedeuten, bei weit weniger Personal als wir es heute haben, war einfach ein 24h Job bis auf den heiligen Sonntag.

### Der Bäckerrhythmus:

Nachts ging es in die Backstube, um frisch gebackenes Brot in der Früh in der Filiale Kiens, der ersten und ältesten Filiale zu verkaufen. Von der Backstube lieferte er das frische Brot aus.
Doch nur mit Backen und Ausliefern ist es nicht getan. Buchhaltung, Bestellungen, alles Administrative hat unser Tata ebenso lange allein gemacht.
Danach, so können wir uns erinnern und hat er uns erzählt, gönnte er sich eine Pause. Nichts Großes, einfach spazieren gehen, raus an die frische Luft, in der Natur sein oder etwas Sport zum Ausgleich.
Das war wichtig für ihn und die Spaziergänge hat er oft zusammen mit unserer Mama, Elisabeth, gemacht.
Der Betrieb war ja 6 Tage in der Woche am Laufen. Also ging es am späten Nachmittag noch einmal zurück ins Büro. Die Lieferscheine für den nächsten Tag ausstellen und überprüfen.
Dann ging es wie fast jeden Abend, jede Nacht, wieder in die Backstube.
Samstags gab es noch eine wichtige Routine für unseren Tata. Der Tag war von der Arbeit her kürzer. Nach der letzten Brotauslieferung kehrte er beim einen oder anderen Kunden ein oder man traf sich in der Dorfgemeinschaft in der Dorfkneipe. Und was dort passiert ist, das bleibt auch dort, würden wir heute mit einem Augenzwinkern sagen.

### Heute können wir sehen, was unser Tata alles geleistet hat.

Er übernahm sehr früh die Verantwortung. Vielleicht gab es auch keine Zeit, zu hinterfragen, ob man etwas anderes machen wollen würde. Auf der anderen Seite durften wir sehen, was alles aus Verantwortung, heute würde man Commitment dazu sagen, entstehen darf.
Durch alle Höhen und Tiefen ein Papa, ein Ehemann, ein Chef zu sein, das sind Wurzeln, auf denen wir heute stehen.

Auch unsere Urlaube waren anders als vielleicht bei unseren Freunden. Wir sind zusammen mit der Mama in den Urlaub gefahren. Unser Tata konnte nicht mitfahren. Wenn es mal 3 Tage Urlaub im Jahr für ihn gab, dann war das viel. Das ist eine Haltung und eine Hingabe, die wenige unserer Generation oder der nächsten wohl so stark mitbringen.
Eine Familie ernähren, den elterlichen Betrieb weiter führen zu Zeiten, in denen es noch nicht so viel Technik gab, das ist schon eine Leistung.

Unser Tata führte einen kleinen Betrieb, der langsam wuchs und somit auch das Personal parallel dazu langsam mehr wurde. Er war der Chef, doch alle wussten, dass er ein offenes Ohr hatte für Anliegen und es war einfach klar, dass alle Teil eines Familienunternehmens sind.

## Seine Jungs und der Fußball

Was uns stark in Erinnerung ist, dass er als unser Tata uns immer gefördert hat in unseren Hobbys.
Wir spielten Fußball und natürlich gab es dann regelmäßig Fußballspiele und kleine tourniere. Er hat es geschafft, sich die Zeit zu nehmen, uns hinzufahren. Das ließ er sich nicht nehmen, sich die Spiele von uns anzusehen. Wie das so zur damaligen Zeit so war, waren die Spiele in unserer Bergregion auch wichtige soziale Treffen nicht nur für die Kinder. Auch er konnte dann Freunde und Bekannte aus dem Dorf treffen, man tauschte sich aus, besprach auch sicherlich das eine oder andere Geschäftliche.
Nicht sicher war, wann wir nach Hause kommen würden. Wenn die Erwachsenen mal loslegten, wurden die Abende durchaus länger. Nicht immer zur Freude unserer Mama, wenn wir Jungs erst sehr spät mit dem Tata wieder heimgekommen sind. So waren einfach die Zeiten damals und auch darauf schauen wir mit einem Schmunzeln zurück.

## Abwarten und nicht zu hastig sein.

Das ist eine Qualität, die er uns vermittelt hat.
So führte er seinen Betrieb - stetig, beständig, immer verlässlich, mit abwartender Ruhe.
Dieses Abwarten hat sein Gutes. Wenn man so eingespannt war wie er, dann war die abwartende Haltung sicher überlebenswichtig: Eben nicht alles sofort aus der Emotionalität heraus zu machen, eben nicht voreilig oder zu hastig zu reagieren, wenn sich zeigt, dass sich vieles in Wohlgefallen auflöst oder man dann immer noch Zeit hat, Lösungen zu finden.
Wie man heute sagen würde: In der Ruhe liegt die Kraft.

## Ein halbes Dutzend Kinder - heute stolzer Opa

Insgesamt sind wir 6 Kinder. Es war also recht bunt und aufregend, wir 2 Brüder und 4 Mädchen. Heute sind wir alle erwachsen, jeder steht in seinem Leben. Die Enkelkinder stehen heute im Mittelpunkt für unseren Tata.
Doch auch im Betreib ist er immer noch im Grunde täglich vor Ort.
Er hat uns nach und nach den Betrieb überlassen, doch Beschäftigung muss sein. Eine Aufgabe, ein Tagesziel, Struktur, die den Alltag prägt.
So steht er immer noch recht früh auf und kümmert sich im Betrieb um die Lieferscheine und ja auch anpacken ist ihm immer noch wichtig, wenn es um die Brotauslieferung geht.

Er sieht natürlich, wie sich heute so viel so schnell ändert. Zum einen gibt es Erleichterungen durch die Technik, zum anderen ist der Betrieb größer geworden. Es kamen neue Standorte dazu, mehr Personal und damit mehr Verantwortung für Menschen, die ein sicheres Auskommen brauchen und wollen.
Das alles hat er mit geprägt - mit Leib und Seele für den Bäckereibetrieb bis heute.

# Grobe, ungleichmäßige Porung

## Der italienische Klassiker Ciabatta

**Ciabatta: Italien herzhaft zum Anbeißen, das ist einfach so. Ein Brot, dass Sommergefühle weckt, ein Brot, das zum Grillabend genauso dazu gehört wie zu einer großen Schüssel Sommersalat.**

### Pantoffel

So heißt Ciabatta auf Deutsch übersetzt. Angelehnt an die üblicherweise flache, breite und langgezogene Form dieses Weißbrotes aus Weizenmehl, Salz, Hefe, Wasser und gutem Olivenöl.
Bezogen auf die Mehlmenge kommen in etwa 4% Olivenöl in den Brotteig.
Nach ausreichend Ziehzeit wird der Teig schonend weiterverarbeitet, so dass im Endresultat die grobe Struktur erhalten bleibt. Die größeren Luftkammern in jedem frischen Ciabatta Brot sind das A und O.

Der Klassiker pur oder durch sommerliche und würzige Beigaben wie Oliven, getrocknete Tomaten und leicht feurig-pikant mit Chili sind auch bei unseren Kunden der Gatterer-Bäckerei sehr beliebt.

So sehr wir Ciabatta gefühlt seit Ewigkeiten mit Italien verbinden, wo es auch herkommt, genauer gesagt aus Venetien, ist es kein „altes" Brot. 1982 entwickelte der venezianische Bäcker Arnaldo Cavallari das Brot, das kaum wie ein anderes heute für Sommer, laue Sommernächte und eben Italien steht.
Man sagt, es wurde aus der Not geboren. Denn das französische Baguette wurde immer begehrter, auch in der Gastronomie. Die italienischen Sandwiches „Panino", wurden mehr und mehr durch belegte, französische Baguettes ersetzt - ein Zustand, der so für die italienischen Bäcker nicht mehr haltbar war. So tat sich Arnaldo Cavallari mit Francesco Favaron zusammen und kreierte das Gegenstück zum französischen Baguette, das Ciabatta-Brot war geboren.

### Außen zäh und innen weich

Ein rustikales Brotrezept mit dem Ziel, das Innere des Brotes offen zu lassen, die Basis für die Luftkammern. Vielleicht gewinnt dieses Brot keinen Schönheitswettbewerb durch sein schlichtes Antlitz, aber in Punkto Geschmack macht es das auf alle Fälle wieder wett.
Das Aroma ist buttrig, nussig, toasty und die Luftkammern sorgen für dieses Aroma, das wir locker fluffig beim Aufschneiden erleben dürfen.

### Unsere Gatterer-Tipps - simpel und gut

Jedes Brot kann zum Lieblingsbrot werden. Frisch aus der Backstube, vielleicht noch warm, dazu nur ein Stück Butter mehr braucht es nicht.

### Gegrilltes Ciabatta-Brot

In etwas dickeren Scheiben aufgeschnitten für wenige Minuten am Rand auf den Grill gelegt und auf beiden Seiten goldbraun „an getoastet". Dazu nur eine frische Knoblauchzehe aufgeschnitten über die nun leicht rauere Brotscheibenoberfläche reiben - herrlich!
Noch variantenreicher wird es durch unsere Gatterer-gemachten Oliven-, Tomaten- oder Chili-Ciabattas.

### Ciabatta-Brot und sein Date mit Olivenöl

Nur weil im Brotteig selbst schon Olivenöl ist, heißt das nicht, dass man Ciabatta-Brot ohne Olivenöl genießen sollte. So wie die frische Butter kann die pflanzliche Alternative natives Olivenöl sein. Auf einem flachen Schälchen entfaltet das Olivenöl sein Aroma, eingetunkt mit etwas Meer- oder Steinsalz bestreut, braucht es nicht viel mehr, außer vielleicht noch frische Tomaten mit Basilikum.

Was gut ist braucht oft nicht viel. Dafür steht das Ciabatta-Brot wie kaum ein anderes Brot.

# Das Herzstück der Gatterer-Filialen

## Die Filiale in Kiens.

**Das Herzstück und zugleich die älteste, von der aus die kleine Erfolgsgeschichte der Gatterers begann, ist die bis zum heutigen Tag existierende Filiale in Kiens.**

Heute findet man in dieser Filiale alles, was die Gatterers mit Liebe und Sorgfalt kreieren: Herzhafte Brote und herzhaftes Kleingebäck, belegte Snackbrote, süßes Gebäck, Torten, Schnitten, hausgemachtes Gatterer-Eis und sogar ein wenig Gemischtware - ein Hauch eines kleinen Tante-Emma-Ladens könnte man sagen.

**1948 wurde das Geschäft in Kiens gebaut und befindet sich seit dem an seinem Ursprungsstandort.**
Die Bäckerei entwickelte sich nicht nur im Bereich der Rezepturen, sondern entwickelte sich auch optisch weiter. 1950 erfolgte der 1. Umbau, 1977 der 2. Umbau, 1998 kam mit dem 3. Umbau der Café-Betrieb dazu und zuletzt wurde das gesamte Geschäft samt Bar zum letzten mal einer Rundumerneuerung 2014 unterzogen.

**Das sind Meilensteine und gleichermaßen auch aufregende Zeiten.**
Jedes Mal wurde bewusst in den Standort investiert, weil man hier die Wurzeln des Familienbetriebes sah, diese weiterführen und fortführen möchte.

**Bis heute ist die Mama Gatterer sogar noch vormittags in der Filiale**
Elisabeth Gatterer ist bis heute dort aktiv. Sie beseelt die Filiale und viele Kunden schätzen es sehr, dass sozusagen die Alt-Chefin bis heute im Herzen des Ortes noch greifbar ist. Man freut sich auf ein Schwätzchen. Dies sind die kleinen, aber besonderen Momente in einer sich im Wandel befindenden Zeit.

**Hier erinnern sich die beiden Brüder auch, wie sorgsam man mit allen Rohzutaten umgegangen ist.**
Sie beide wissen noch gut, die Rezepturen mit Eier hatten es in sich, bis auf den letzten Tropfen Eiweiß wurden die Eierschalen ausgekratzt. Eier waren eine teure Zutat, mit der man nicht verschwenderisch umgehen wollte. Jede Zutat war heilig - das ist sie bis heute.

In dieser Filiale verbrachten die beiden Gatterer Brüder einiges an Zeit, um mitzuhelfen. Ferien waren nicht nur Ferien. Ferien hieß auch, neben Freizeit, dass man einfach im Betrieb mit anpackt und langsam in die Verantwortung hineinwächst. Das war nicht immer nur Pflicht, das waren auch Zeiten, die lustig waren, Zeiten, in denen der Familienzusammenhalt gestärkt wurde. Wie bei allem gab es Höhen und Tiefen, denn ja, manchmal war es auch Pflicht, wenn Freunde freier waren - aber die Gatterer Brüder haben viel aus dieser Zeit gelernt.

**Jetzt wo sie beide in 3. Generation den Betrieb weiterführen, erleben sie ihre eigenen Meilensteine.**
Sei es der Umbau der Stammfiliale oder die Eröffnung des City Cafés. Da wächst man über seine Aufgaben hinaus. Man ist nicht nur Chef, Bäckermeister oder Konditormeister, man findet sich auf einmal in der Rolle, Entscheidungen am Bau vorzunehmen, sich mit der Inneneinrichtung zu beschäftigen - das war und ist spannend, aufregend und Kräfte zehrend zu gleich. Aber es lohnt sich, wenn es dann fertig ist.
Man sieht glücklich, dass die Entscheidungen die richtigen waren, die Mitarbeiter gerne kommen und die Kunden treu bleiben und das alles zu schätzen wissen. Man wächst mit den Herausforderungen, man sieht, was man alles leisten kann und man weiß wofür man es tut.

Traditionen bewahren und innovativ weiterführen - sei es bei den Rezepturen oder bei den Filialen, wobei die in Kiens immer die eine ganz besondere sein wird - von hier aus ging eben alles los.

## Ab auf die Strudel

3,2,1 - meins! Ja, so geht es den Fans unserer süßen Strudelvarianten.
Mit der Apfelernte geht es los mit regionalen Äpfeln wird die klassische Zeit der Studienzeit bei uns eingeläutet.

Doch wusstest Du, dass der Ursprung des Strudels wohl bis nach Ägypten zurückzuverfolgen ist?

In unseren Filialen kannst Du unsere frischen Strudel für Deine Genuss-Auszeit bekommen. Auch die eine oder andere Variante wartet dort auf Dich.

Was macht Deinen Strudel perfekt?
Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne (Obers) oder pur?

Wir freuen uns jedes Jahr, wenn wir mit der beginnenden Apfelernte regionale Äpfel mit Liebe zubereiten und jeden Strudel nach Familienrezept damit perfekt machen können.

3,2,1 - meins! Bist Du dabei?

Wir freuen uns auf Dich!

# Strudelzeit

**Nichts fühlt sich so sehr nach Österreich an wie ein Apfelstrudel, gut neben der Sachertorte vielleicht noch.**

## Die weite Reise des Rezeptes

Aber ein Blick in die Geschichte zeigt uns, dass die Ursprünge des süßen Strudels wohl aus dem arabischen Raum stammen. Wie weit Gerichte und Rezepturen doch über den Globus wandern können.
Man vermutet, dass die Rezeptur in der Folge über Ägypten, Palästina und Syrien bis über zur Türkei seine Verbreitung erfuhr. 1453 in etwa um die Eroberungszeit Konstantinopels über den Balkan nach Wien.
Ebenso wird vermutet, dass der Strudel seinen Ursprung demzufolge aus der Tradition der Bakalva-Waren haben könnte.
Die hohe Nährstoffdichte und die längere Haltbarkeit der Strudel dienten zunächst wohl zur Marschverpflegung. In Urkunden findet man zum ersten Mal im Jahre 1696 den Strudel schriftlich erwähnt.

## Der Strudel kommt nach Wien

Über diese schriftliche Quelle in der Wiener Stadtbibliothek lässt sich herauslesen, dass der Strudel als gebackene oder gekochte Teigrolle im Gebiet des K.u.K. Reiches entstand. 1740 kam er dann erstmals an den Wiener Hof als „Spanischer Teig“ und wurde dünn ausgezogen, die Fülle wurde bestrichen, die Teigblätter wurden gerollt und gebacken. Im 18.Jh. wurde diese Art Strudel als klassische Wiener Mehlspeise am Hofe der Kaiserin Maria Theresia serviert.

## Der Apfelstrudel hat auch eine Gatterer-Tradition

Unser Gatterer Apfelstrudel wird heute nach traditionellem Familienrezept aus Mürbeteig mit Rosinen, regionalen leicht säuerlichen Äpfeln (Golden Delicious), Rum, Gewürzen wie Zimt, Hasel- und Walnüssen zubereitet. Mancherorts nutzt man klassische Strudelteige oder Blätterteig.
Weitere Varianten, die Du saisonal aus dem Hause Gatterer genießen kannst:
Birnen-Strudel, Beeren-Strudel, Topfen-Strudel und Pflaumenstrudel.
Nach etwas Übung hat jeder Konditor den Dreh raus, mit dem dünnen Teig so umzugehen, dass er nicht reißt und die Fülle den Strudel fruchtig und saftig bewahrt.

## Lauwarm oder kalt?

Mit Sahne (Obers) und Vanillesoße, Vanilleeis oder pur?
Mit oder ohne Rosinen?
Das sind doch die entscheidenden Fragen, für deren Antworten jeder seine Fans findet.

## Die Strudelform

Die Form war ursprünglich schneckenförmig. So sollte der Strudel nachgebildet werden
Im 16. Jahrhundert wurden die Strudel, so heißt es, aus zehn bis zwölf Teigschichten zubereitet und nach dem Backen mit Staubzucker bestreut. Am Ende des 16. Jahrhunderts begannen Konditoren, Strudel mit verschiedenen Früchten oder Topfen (Quark) zu füllen. Später, ab dem 18. Jahrhundert trat eine größere Veränderung im Backen der Strudel ein: Der Teig wurde auf einem Tisch sehr dünn ausgerollt, gezogen, gefüllt und danach mit Hilfe eines Tuches aufgerollt.

Heute kennen wir neben den süßen Varianten auch die herzhaften mit Kraut, Kräutern oder Kartoffeln beispielsweise, aber nichts geht über die süßen Varianten, die auch wir Gatterers so lieben.

# Gatterer Brot - braucht Zeit

## Aus der Region für die Region

Als ursprüngliche Bäckerei mit den Erweiterungen zur Konditorei und Eismanufaktur hat sich natürlich unser Bedarf weit über Mehl und Hefe hinaus entwickelt.
Soweit es geht, beziehen wir direkt und regional von Partnerbetrieben wie der Webermühle, wo wir unser Mehl beziehen, oder wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen. Die Eier bekommen wir von Geflügelhof Anker.
Für uns war schon immer klar, dass wir so weit wie es geht lokal unsere Rohstoffe beziehen und soweit es geht regional zusammenarbeiten.

## Das Besondere: Die Langzeitführung

Langzeitführung bedeutet im Allgemeinen, dass dem Brotteig mehr Gehzeit zugestanden wird. In vielen Bereichen gilt nach wie vor das Motto schneller, höher, weiter - vor allen Dingen schneller. Auch zur Lehrzeit der Gatterer Brüder gab es vorwiegend noch die direkte Teigführung. D.h. der Teig war nach 2 Stunden zu fertigem Brot verarbeitet. Damit in der schnellen Zeit dir Textur aufging wurde dies vorwiegend durch eine erhöhte Beigabe von Hefe ermöglicht.
Auch technische Hilfsmittel wie Enzyme sind heute Gang und gebe, wenn man Zeit einsparen will.

## Gutes Brot braucht Zeit

Wir haben uns wieder unserer Wurzeln erinnert und was wirklich gutes Brot ausmacht. Neben den guten Grundzutaten ist es die Zeit, die man dem Teig gewährt.
Konkret heißt bei den Gatterers die Langzeitführung:
Teig wird am Vortag angesetzt werden dann bei Minusgraden gekühlt und im Anschluss ganz langsam über 24h auf Temperatur gebracht.

**Vorteile:**

- Frische
- besseres Aroma
- intensiver Geschmack ohne Geschmacksverstärker
- länger haltbar
- statt 4-6% Hefeeinsatz, Hefereduktion auf 0,2-1% Hefe maximal
- bekömmlicher

## Geschlossene Kreisläufe

Eine alte Tradition wurde wieder belebt bei den Gatterers - die Wiederverwendung von Restbrot.
Wenn im Tagesgeschäft Brote übrigbleiben, dann sind einige Sorten gut dafür verwendbar, getrocknet zu werden. Dieses nicht verkaufte Brot muss dann nicht weggeschmissen werden, sondern es dient der neuen Teigführung.
Nachdem das Brot getrocknet wurde, wird es fein gemahlen und auf 1 Teil Restbrotbrösel kommen 2 Teile Wasser. Diese Brotpaste wird Übernacht ruhen gelassen, sie zieht viel Wasser, was der Frischhaltung dient und dem Geschmack für die neuen Brote.
Diese alte Tradition gab es schon beim Opa Gatterer. Die Gatterer Brüder haben sie etwas verfeinert.
Heute können je nach Brotart bis zu 20% wieder zurückgeführt werden in die Teigführung.

Viele Bäckereibetriebe haben diese Tradition aufgegeben. Gut, das mag daran liegen, dass die Optik eine immer größere Rolle durch die Medien gespielt hat, das wurde dann auch beim Brot so „verkauft". Denn mit dieser Art der Brotführung könnte man sagen, es sieht optisch leicht weniger attraktiv aus. Doch an Geschmack und Nachhaltigkeit ist es durch nichts zu überbieten.

Für uns ist das neben dem Geschmackserlebnis auch eine Haltung der Natur gegenüber, dass weniger weggeschmissen wird und dass diese alte Tradition ihre absolute Berechtigung hat.
Jedoch, nicht alle Brotsorten sind für die Brotpaste geeignet. Brotsorten, die nicht für die Brotpaste geeignet sind, werden zu günstigen Konditionen an die Bauern im Umland abgegeben zur Viehzucht.

Wir bemühen uns stets den Anteil, der weggeschmissen werden muss, so gering wie möglich zu halten. Auch die Süßwaren werden, solange sie noch haltbar sind, günstiger abgegeben, wenn sie nicht tagfrisch verkauft werden konnten.

So wird Geschmack und Nachhaltig zu einer runden Sache.

# 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 1 | **Nuovo** Piazza Municipio 1

**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