

Backen für die Zukunft: Kärntens Bäckereien im Wandel

Brot hat sich vom traditionellen Nahrungsmittel zum modernen Lifestyle entwickelt. Entdecken Sie, wie innovative Konzepte in Kärntens Bäckereien dem „Bäckersterben“ entgegenwirken.

In den letzten Jahren hat sich die Art und Weise, wie wir Brot betrachten und konsumieren, erheblich verändert. Von einem einfachen Grundnahrungsmittel hat sich Brot zu einem Ausdruck von Kultur und Lebensstil entwickelt. Diese Veränderung wirkt sich positiv auf die lokale Bäckerlandschaft in Kärnten aus, wo über 90 Bäckereien um das Überleben kämpfen. Die sogenannte „Bäckersterben“-Krise zeigt Anzeichen einer Wende, da immer mehr innovative Initiativen und Neugründungen entstehen.

Besonders bemerkenswert sind Persönlichkeiten wie Veronika Dörfler, die mit ihrem Hefehaus in Feldkirchen frischen Wind in die Branche bringen, und Thomas Bierbaumer-Piroutz, der als Historiker die Bäckerei Grilc in Ruden übernommen hat. Solche Neugründungen beweisen, dass das Handwerk des Brotbackens weiterhin von Bedeutung ist. Der Meister der Innung, Martin Vallant, betont die Bedeutung von Blogs und Backkursen für die Kundenbindung: „Brot ist ein modernes Nahrungsmittel geworden“.

Aufstieg durch kreative Ansätze

Die reiche Vielfalt an Backtechniken, von der Sauerteigführung über die Nutzung von Gärkörbchen bis hin zu speziellen Backfolien, hat das Interesse an der Brotproduktion massiv

gesteigert. Die Menschen sind zunehmend daran interessiert, ihre eigenen Brote zu backen und neue Rezepte auszuprobieren, was die Nachfrage nach hochwertigen Produkten anheizt. Diese Trends sind nicht nur in sozialen Medien sichtbar, sondern auch in lokalen Bäckereien, wo kreative Ansätze häufig nachgefragt werden.

Die Digitalisierung spielt ebenfalls eine wesentliche Rolle. Plattformen wie YouTube und zahlreiche Blogs bieten Anleitungen zu Backtechniken und fördern den Austausch von Ideen und Rezepten. Durch diese Zugänglichkeit ist es sowohl für Hobbybäcker als auch für Profis einfacher geworden, sich in der Kunst des Brotbackens weiterzubilden und Qualitäten zu verbessern.

Ein weiterer Vorteil dieser Entwicklung ist die zunehmende Kundenbindung. Die Relation zwischen Bäckern und Kunden hat sich gewandelt: Vom bloßen Verkäufer zum Berater und Kurator. Diese Interaktion fördert nicht nur die Loyalität der Kunden, sondern trägt auch zur Verbreitung der Werte des traditionellen Handwerks bei. In einer Zeit, in der Massenproduktion häufig dominiert, entdeckt die Gesellschaft die Wertigkeit von handwerklich hergestellten Produkten neu.

Zusammengefasst zeigt sich, dass trotz der Herausforderungen, die die Branche überstanden hat, das Brotbacken in Kärnten lebendiger ist denn je. Mit neuen Initiativen auf der einen Seite und einer gestiegenen Wertschätzung für traditionelle Herstellungsmethoden auf der anderen Seite ist die Zukunft der Brotproduktion zumindest kurzfristig gesichert. Mehr dazu ist auf www.kleinezeitung.at zu finden.

Details

Quellen

• www.kleinezeitung.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at