Qualität kommt immer vor Quantität

In der Kremser Bäckerei und Konditorei Aubrunner liegt der Generationswechsel zwar schon einige Zeit zurück, in Michael Aubrunner lodert das Feuer der Begeisterung aber immer noch so wie am ersten Tag. Diese positive Energie lässt er jeden Tag aufs Neue in die traditionellen Handwerksprodukte einfließen.

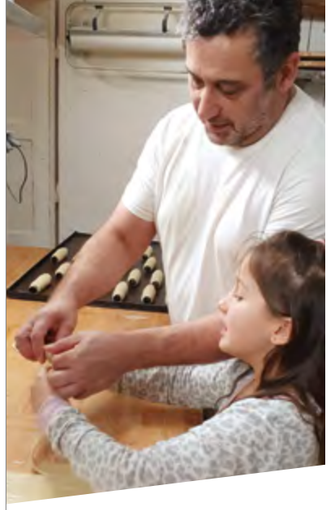
Die Bäckerei Aubrunner ist heute eine der wenigen noch bestehenden selbstständigen Bäckereibetriebe im Stadtbereich Krems. In den 1950er-Jahren gab es immerhin 24 unabhängige Traditionsbetriebe dieser Branche, die immer noch einen dramatischen Wandel durchmacht. Michael Aubrunner weiß davon zu berichten, denn seine Familie ist seit mehr als 200 Jahren dem Bäckergewerbe verbunden – er selbst hat 1992 den Betrieb von seinem Vater übernommen und führt ihn seitdem in fünfter Generation. „Ich bin also kein Jungspund und mittlerweile auch nicht mehr neu in der Branche. Aber ich führe eine lange Tradition weiter und arbeite heute noch mit Rezepten, Techniken und der Begeisterung, die ich von meinem Vater und meinen Vorfahren übernommen habe", stellt sich Michael Aubrunner vor.

Persönlicher Werdegang

In einer Bäckerfamilie aufzuwachsen hat durchaus Vorteile. „Der Geruch von frischem Brot ist allgegenwärtig. Und in der Schule hatte ich immer die beste Jause mit, meine Salzstangerln waren heiß begehrt. Aber die Backstube war nie ein Selbstbedienungsladen für mich, ich wurde so erzogen, dass Gegenleistungen erforderlich waren. Denn es hat geheißen ‚Wenn du etwas von uns willst, wollen wir auch etwas von dir'. Jeder musste anpacken und mitmachen." Der berufliche Werdegang von Michael Aubrunner war gewissermaßen vorgezeichnet, wobei allerdings nicht vorausgesetzt wurde, dass er die elterliche Bäckerei weiterführen sollte. Er blickt zurück: „Anders als meine beiden Geschwister habe ich mich schon immer für das Bäckerhandwerk interessiert. Meine Doppellehre Bäcker und Konditor habe ich in einem Melker Betrieb absolviert. Danach war ich in einer Bäckerei in Sleaford in der englischen Grafschaft Lincolnshire aktiv. Nach einem Zwischenstopp in Krems habe ich angeheuert undwar zwei Jahre lang auf Kreuzfahrtschiffen und Luxuslinern als Chef-Patissier tätig. Solche Erfahrungen kann man nur sammeln, solange man noch jung ist."

Handwerkskunst mit Tradition

1992 absolviert Michael Aubrunner schließlich die Meisterprüfung und übernimmt die traditionsreiche Bäckerei von seinem Vater Walter. Einige der klassischen Brotrezepte sind bereits 80 bis 90 Jahre im Besitz der Familie und die Teige werden bis heute unverändert nach althergebrachter Art zubereitet. „Mein Vater hat bereits in den 1960er-Jahren Vollkornbrot gebacken. Das war komplett gegen den Zeitgeist, weil damals eher Weißgebäck nachgefragt wurde. Aber er hat an diesem Stil und Geschmack festgehalten. Bis heute hat dieses Brot seinen fixen Platz in unserem Sortiment – und es ist unverändert gut." Ebenfalls unverändert ist die Grundeinstellung zum Bäckerberuf. Seit jeher geht es Familie Aubrunner um die gelebte Handwerkskunst vom Mehl zum fertigen Brot und Gebäck. Dieser Anspruch sollte in der persönlichen Entwicklung jeder Bäckerin und jedes Bäckers stecken, denn es gilt, ein Gespür für den Teig, seinen Zustand und sein Potenzial zu entwickeln. „Aber das Wichtigste ist: Man muss mit Freude dabei sein und soll seinen Spaß an der Tätigkeit haben", fasst Michael Aubrunner zusammen.



Bäckerei Aubrunner
3500 Krems an der Donau

Klein und fein

Für die Zukunft des Betriebs hat Michael Aubrunner klare Vorstellungen: „Wir werden weiterhin eine kleine, feine Bäckerei bleiben. Wir verkaufen unsere bio-zertifizierte Ware hier an unserem Standort, in zwei weiteren Supermärkten und in mehreren Bioläden. Wir planen nicht, darüber hinaus zu expandieren, das macht in dieser Situation für uns keinerlei Sinn." Bei den Aubrunners war die Familie immer schon ein zentrales Element, so auch für Michael Aubrunner, der es durchaus schätzt, selbstständig tätig zu sein: „Ich kann mich dadurch sehr gut um meine Kinder kümmern und erlebe, wie sie aufwachsen. Unsere Wohnung liegt direkt über der Bäckerei, also habe ich auch keine Wegzeiten zur und von der Arbeit."

Fest in der Region verankert

Der persönliche Lieblingsplatz von Michael Aubrunner ist „das Bett, wo ich mich, nachdem alles erledigt ist, endlich ausschlafen kann". Zum Frühstück gibt's nicht nur ein frisches Kipferl, sondern auch ein tägliches Ritual: „Unsere Hündin Lilly wartet immer schon neben mir, dass sie die Hälfte meines Butterkipferls abbekommt. Erst danach startet sie schwanzwedelnd in den Tag", erklärt Michael Aubrunner lachend. Die Freizeit verbringt die Familie zumeist sehr heimatverbunden an der Donau, in der Wachau. „Wir haben Krems, wir haben die Umgebung, wir haben ein friedliches Land – ich möchte nirgend woanders auf der Welt wohnen als hier", bestätigt er. Die Kundschaft freut's, denn Brot, Gebäck und Süßes aus dem Hause Aubrunner ist hier seit vielen Jahrzehnten fixer Bestandteil des täglichen Lebens. Michael Aubrunner, seine Frau Karin und fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen alles daran, dass der kleine, feine und bio-zertifizierte Betrieb qualitativ stimmige Handwerksprodukte schafft, die den Menschen schmecken und guttun.

www.baeckerei-aubrunner.at