

Specialisti del lievito madre in Austria

Passione per il pane genuino e gustoso

L'Austria è il fulcro di questo articolo della nostra serie sul lievito madre. Le panetterie ritratte mostrano come la cultura del lievito madre – e un lungo riposo della pasta – sia vissuta con grande impegno.

Come in Germania, il lievito madre ha una lunga tradizione in Austria. Viene curato con passione in molte panetterie. Quattro di loro sono presentate qui come esempi.

Creativo e completamente biologico

Il pane viene cotto in Dietrichsteinplatz a Graz dal 1688, e ora si sono appena trasferiti in un nuovo stabilimento di produzione. Martin Auer (il nome della panetteria è lo stesso del suo capo) si concentra sulla tradi-

zione, ma ama anche sperimentare e provare cose nuove. Per esempio, l'azienda, che ha ricevuto il premio Marktkieker, ha sviluppato un «bio pane senza farina», il pane con lievito madre «bio Franciscus» senza lievito di birra e i pani a basso contenuto di glutine, di grano saraceno e farina di patate. Tutti i pani contengono lievito madre, sono biologici, vegani e senza additivi chimici. «Ridare al pane la sua anima», è il motto. «Il lievito naturale fornisce una mollica soffice e un gusto caratteristico nel

modo più naturale. E mantiene il pane fresco più a lungo», dice Auer su martinauer.at/tipps. Per evitare lo spreco di cibo, il pane del giorno prima viene venduto a metà prezzo nel negozio «Pane». Tutti i proventi vanno a beneficio delle persone bisognose grazie al lavoro dei volontari.

Pane sano e piacevole

«L'intera vita della famiglia Haubenberger ruota intorno al pane e al divertimento dal 1902», si legge su haubis.com. L'azienda familiare di

sesta generazione ha anche pane naturale senza additivi chimici in offerta per gli allergici, i vegani e i clienti che si affidano a prodotti biologici. «Vogliamo fare il pane per tutti gli intenditori. Tutti dovrebbero essere in grado di fare qualcosa di buono per sé stessi con Haubis», dice il proprietario Ing. Anton Haubenberger. 19 dei 36 tipi di pane sono prodotti con lievito madre, l'impasto riposa per circa 20 ore. La ricerca sulla compatibilità del pane è considerata importante. Per questo

Martin Auer, Graz



Martin Auer

Tutti i pani con il lievito madre di Martin Auer sono Bio e vegani.

Reichl Brot, St. Marien



Reichl Brot

Questo pane con olive è fatto con lievito madre da Reichl Brot.

Haubis, Petzenkirchen



Haubis

Si dice sia particolarmente buono il Wallnusskrusterl coperto di burro o di formaggio morbido e di crescione o erba cipollina.

Ströck Brot, Wien



Ströck, Lukas Lorenz

Presso Ströck Brot tutti i 36 tipi di pane vengono preparati con il lievito madre.

L'azienda collabora con l'Università delle risorse naturali e delle scienze della vita di Vienna e ha fondato un Centro di paneologia (ricerca sul pane) e il mondo delle esperienze sul pane Haubiversum (haubiversum.at). Un lievito madre è anche nella biblioteca del lievito madre di Puratos in Belgio (sourdoughlibrary.puratos.com).

Farina, acqua, sale, lievito madre

Reichl Brot GmbH (Reichl – Art of baking) è orientata verso la cottura lenta e la regionalità, verso il genuino e l'autentico. Tutti i pani sono fatti con lievito madre, materie prime naturali, fino a 20 ore di riposo dell'impasto, freddo delicato e «artigianato e passione» – da farina, acqua, sale e lievito naturale. «Come il buon vino e il formaggio, il pane ha bisogno di

un periodo di maturazione per sviluppare il suo pieno sapore», sta scritto sul sito web. Il Direttore di produzione Dietmar Kappl gestisce l'apprezzato blog homebaking.at con questo scopo. L'azienda familiare di quarta generazione gestita da Sandra e Patrick Reichl sta avendo successo e sta costruendo un nuovo edificio di produzione.

Impresa sostenibile su larga scala

Nel 1970 Hilde e Johann Ströck hanno rilevato una piccola panetteria a Vienna. I loro figli Gerhard e Robert, insieme alle loro mogli Gabriela e Irene e ai loro figli, hanno ampliato l'azienda di famiglia fino alla grande impresa di oggi, con 72 punti vendita e oltre 1250 dipendenti. Ströck Brot punta su prodotti biologici dal 1994 e su imballaggi sostenibili da circa dieci anni. Tutta la farina viene coltivata e lavorata in Austria. L'assortimento organico comprende pani di grano duro di lunga durata e artigianali basati sul modello francese. Vengono utilizzati più di 15 tipi di lievito madre (tra cui il lievito madre Einkorn), l'impasto riposa da 12 a 36 ore. Tutti i 36 tipi di pane sono pani con lievito madre,

4 panetterie dell'Austria con lievito madre

Panificio	Martin Auer	Haubis	Reichl Brot	Ströck Brot
Posizione	Graz	Petzenkirchen	St. Marien	Vienna
Punti vendita	35	14, con Haubiversum	5	72
Lievito madre	100% con lievito madre	19 varietà (su 36)	100% con lievito madre	100% con lievito madre
Speciale	100% Bio	Centro di paneologia	Backblog homebaking.at	60% Bio, 15 lievito madre
Sito web	martinauer.at	haubis.com	reichlbrot.at	stroeck.at

nibili da circa dieci anni. Tutta la farina viene coltivata e lavorata in Austria. L'assortimento organico comprende pani di grano duro di lunga durata e artigianali basati sul modello francese. Vengono utilizzati più di 15 tipi di lievito madre (tra cui il lievito madre Einkorn), l'impasto riposa da 12 a 36 ore. Tutti i 36 tipi di pane sono pani con lievito madre,

il 60% della farina utilizzata è di qualità biologica (per saperne di più: stroeck.at/de/aktuelles/teigruhe). L'impegno dedicato al pane di qualità con lievito madre e a lunga lievitazione si trova in tutte e quattro le aziende. Vale la pena controllare i siti web di queste panetterie (vedi riquadro) – anche solo per le belle foto.

Christof Erne /ap

Gli specialisti del lievito madre dall'Austria forniscono informazioni

«Il lievito madre ha per noi una grande importanza»

«panissimo» ha intervistato i (co)proprietari delle imprese presentate in queste due pagine. Cosa li motiva e perché l'uso del lievito madre è importante per loro.



Martin Auer – Martin Auer GmbH



Anton Haubenberger – Haubis GmbH



Patrick Reichl – Reichl Brot GmbH



Philipp Ströck – Ströck Brot GmbH

Come descriverebbe la filosofia della sua azienda in una o due frasi?

Mastro panettiere Martin Auer: Cerchiamo di fare qualcosa di speciale in tutto ciò che facciamo. E pensiamo sempre a come poterlo rendere ancora migliore. Questo si applica ugualmente al prodotto, al servizio e al marchio.

Ing. Anton Haubenberger: I nostri valori sono rimasti gli stessi dai tempi di Anton Haubenberger I. Da allora sono la base di tutto ciò che facciamo: «Siamo un'azienda familiare e profondamente radicati nella nostra regione, aperti a cose nuove».

Mastro panettiere Patrick Reichl: Per noi, un'azienda familiare tradizionale e innovativa, la panificazione è una forma d'arte. Combiniamo abilmente la cottura artigianale con le innovazioni moderne. Più di 100 anni di tradizione nella panificazione e una squadra forte formano la base della nostra visione.

Mastro panettiere Philipp Ströck: Artigianato, innovazione, sostenibilità e qualità – questo è ciò che ci guida.

Qual è l'importanza del lievito madre nei vostri prodotti da forno?

Auer: Incomparabile grandezza! Il lievito madre contribuisce in modo decisivo all'allentamento dell'impasto, allo sviluppo dell'aroma, alla consistenza e alla durata di conservazione dei pani.

Haubenberger: Ci sono alcune costanti nella storia della panificazione. Il lievito madre è uno di questi. Non c'è metodo più naturale che dia al pane un aroma così vario e una durata di conservazione così lunga. E nessuno che sia così originale.

Reichl: Sforniamo esclusivamente con lievito madre, e questo per profonda convinzione. Usando

miscele da forno, si perde l'anima del pane. Viene venduto per l'affidabilità e la velocità di produzione.

Ströck: Il lievito madre ha sempre avuto un alto significato per noi e per i nostri prodotti da forno, da noi non c'è pane senza lievito madre. Per noi, il lievito madre significa dare al pane molto tempo. Il risultato è un buon pane pieno di sapore, odore aromatico e freschezza duratura – questo si ottiene solo se si lascia riposare l'impasto per molto tempo, e qui da noi, glielo permettiamo.

Intervista: Christof Erne /sf