



Brot für alle (Krisen-)Fälle

Baden. Bäckerei Deiser ist der einzige heimische Dosenbrot-Erzeuger: Nachfrage ist enorm

NewsFlash

Hilfe für den Hof Schwechatbach

Alland. Seit einer Woche ist der Hof aufgrund der nötigen Sicherheitsmaßnahmen betreffend der Covid-19-Krise geschlossen, es werden keinerlei tiergestützten Therapien für Kinder mehr angeboten. Nun bittet der Hof im Bezirk Baden um finanzielle Unterstützung, da die Tiere dennoch versorgt werden müssen. Gespendet werden kann auf folgendes Konto: AT89322500000818336

Gemeinde zahlt Kosten für Hort

Traiskirchen. Weil die Nachmittagsbetreuung für Kinder in Krabbelstuben, Kindergarten und Hort derzeit nicht in Anspruch genommen werden kann, übernimmt die Stadtgemeinde Traiskirchen bis auf Weiteres die Kosten. So will man den Eltern die finanzielle Belastung ersparen. Die Betroffenen werden per Brief informiert.

Online-Shop für regionale Produkte

Sollenau. Um die regionalen Betriebe in der Krisenzeit zu unterstützen, hat die Marktgemeinde Sollenau einen Webshop ins Leben gerufen: Neben Lebensmitteln und Produkten von ansässigen Fleischern und Bäckern werden auch regionale Reinigungsprodukte angeboten. Unternehmer können sich melden, um in die Produktpalette aufgenommen zu werden. Zu finden ist der Webshop unter www.sollenau.shop.



BÄCKEREI DEISER

Bäckermeister Christian Deiser bietet Vollkorn-Spezialbrote an – und als einziger Betrieb in Österreich auch Dosenbrot

VON MARKUS FOSCHUM

Auf Spezialitäten setzt die Bäckerei Deiser aus Baden. Ganz nach dem Motto „Weniger ist mehr“ produziert man eine kleine, feine Palette hochwertiger Brote ohne Zusatzstoffe und mit Rohstoffen aus der Region. Doch eines dieser Spezialbrote erlebt gerade eine unglaubliche Nachfrage. Ist Deiser doch die einzige Bäckerei in ganz Österreich, die Dosenbrot erzeugt. Brot, das mindestens zehn Jahre haltbar, jede Krise überdauert.

Und gerade diese Eigenschaft ist derzeit sehr gefragt: „Ich stehe täglich bis zu 17 Stunden in der Bäckerei, sieben Tage die Woche“, sagt Firmenchef Christian Deiser. Rund 5.000 Dosen verlassen pro Tag die Bäckerei. Wobei die Herstellung des gefragten Brotes aus der Konserve



BÄCKEREI DEISER

Bis zu 5.000 Stück Dosenbrot verlassen derzeit die Bäckerei

Handarbeit ist. „Die gefüllten Dosen müssen Sekunden, nachdem das Brot aus dem Ofen gekommen ist, verschlossen werden“, schildert Deiser. Weil das von Hand kaum mehr machbar ist, wurde eine vollautomatische Dosenmaschine bestellt, die Ende der Woche eintreffen soll.

Wer aber sind die Kunden? Neben Privaten und Survivalshops seit einer Woche auch Supermärkte

in Ostösterreich. „Wir beliefern 350 Filialen mit unseren Produkten, nun eben auch mit Dosenbrot.“

Energieautark

Die Bäckerei mit fünf Mitarbeitern in der Backstube und 21 insgesamt nimmt aber nicht nur durch das Dosenbrot eine Sonderstellung ein. Seit 2018 ist man zu hundert Prozent energieautark, als einziger Bäckereibetrieb Europas.

„Auf der ganzen Dachfläche ist Fotovoltaik, dazu kommt ein Biomasseheizwerk, und zwei Brunnen haben wir auch auf unserem Grundstück“, so Deiser, der die elterliche Bäckerei 1989 als 18-Jähriger übernahm und zu einem Öko-Betrieb ausbaute.

Diese Sonderstellung blieb nicht verborgen. Weil der Betrieb auch im Falle eines Blackouts produzieren kann, kam die Anregung für das erste österreichische Dosenbrot nach Jahrzehnten auch von staatlicher Stelle. „Angefangen hat es dann mit 1.000 Musterdosen für das Ministerium als FORTE Notfall Brot“, sagt Deiser. Derzeit sei man in Kontakt mit dem Verteidigungsministerium, Ende des Jahres will man sich an einer Ausschreibung beteiligen, auch das österreichische Bundesheer zu beliefern.