

# INTERALPEN-HOTEL TYROL

★★★★★S



Die Interalpen-Bäcker Andi (links) und Alex (rechts)



## „Laibspeisen“ aus der Interalpen-Bäckerei

Wenn ich an duftendes, saftiges Brot denke, läuft mir augenblicklich das Wasser im Mund zusammen. Für mich ist Brot nämlich das wichtigste (und köstlichste) Grundnahrungsmittel, das ich mir nur vorstellen kann. Unseren Gästen im Interalpen-Hotel Tyrol wird tagtäglich, morgens wie abends, frisches Brot serviert. Das Besondere daran: All diese leckeren Backwaren kommen direkt aus der hauseigenen Bäckerei. Für einen Einblick in das nächtliche (und für die meisten unsichtbare) Treiben habe ich mich frühmorgens bei unseren Interalpen-Bäckern Andi und Alex umgehört.

Kurz vor sieben Uhr sind die beiden beinahe schon fertig mit ihrer Arbeit. In der Backstube sieht es so aus, als wäre dort nie jemand gewesen. Alles ist blitzblank, nur ein paar wenige Brote liegen noch zum Auskühlen auf einem Rost. Das Gros der Backwaren erfreut bereits die ersten Gäste am Interalpen-Buffer.

Andi und Alex sind schon seit 00:30 Uhr im Einsatz. Normalerweise dauert ihr „Arbeitstag“ bis 08:00 Uhr – manchmal auch ein wenig länger. Mich interessiert, wie die beiden zum Beruf des Bäckers gekommen sind. Bei Alex aus Reith war der Weg bereits ein klein wenig vorgezeichnet. „Meine beiden Brüder sind auch Bäcker und wir haben alle drei das Handwerk in der Bäckerei gegenüber unseres Elternhauses erlernt“, sagt er. Und bei Andi? „Ich war nach Abschluss der Hauptschule bei Alex schnuppern und habe mich direkt danach für die Ausbildung entschieden. Dass ich eine Nachteule bin, hat mir die Wahl sehr einfach gemacht“, lacht der Bäcker aus Mösern. Vor drei Jahren haben die beiden beinahe gleichzeitig im Interalpen-Hotel Tyrol zu arbeiten begonnen und kümmern sich seither um die Brotwünsche der Gäste.

Sage und schreibe 15 (!) verschiedene Brotsorten finden sich jeden Tag am Interlpen-Buffer. Hinzu kommen noch das tägliche Jourgebäck und das „Brot des Tages“. Bei voller Auslastung verarbeiten Andi und Alex pro Woche schon mal 1.000 Kilogramm Mehl zu köstlichen Backwaren. Die Teige für das Abendessen werden auch bereits am Morgen vorbereitet und die Kollegen der Patisserie backen diese später frisch auf.

Auf die Frage, ob die beiden sich denn auch an Eigenkreationen versuchen, bekomme ich postwendend eine Antwort: „All unsere Brote sind Eigenkreationen“, merken Andi und Alex unisono an. „Die Rezepte stammen direkt von uns. Drei klassische Varianten gibt es immer: Baguette, Schwarzbrot und Nussbrot. Alle anderen Sorten variieren.“

Und worin sehen die beiden eigentlich den Vorteil einer hoteleigenen Bäckerei? „Das Brot ist immer frisch und man kann ganz individuell auf die Gäste eingehen. Wir variieren die Rezepte nach Vorlieben und Wünschen und das ist gerade bei einem internationalen Publikum sehr wichtig. Zudem verwenden wir nur Zutaten erster Güte und keinerlei Zusatzstoffe.“

Als Brotliebhaber und Hobbybäcker muss ich nun unbedingt wissen, welche Sorten denn am besten ankommen? „Ganz klar: Dinkelknauern<sup>1</sup> und unser Veggie-Kornbrot. Wobei letzteres so beliebt ist, dass Gäste sogar nach dem Rezept fragen“, sagen Andi und Alex. Neben Vinschgerlen und Handsemmeln ist das Veggie-Brot auch für die beiden einer der klaren Favoriten. Nun interessiert mich aber wirklich, was an dem Kornbrot denn so besonders ist. „Zeit und Geduld“, merken die beiden an. „Und eine Mischung aus Hafer, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam und Kürbiskernen, die 24 Stunden lang eingeweicht wird, bevor man das Brot bäckt. Das macht es so richtig schön saftig“.

Bei Andi und Alex merkt man einfach, wie sehr ihnen ihre Arbeit gefällt. Es scheint, als hätten sie ihre Berufung gefunden. Aber was ist für die beiden wirklich das Schönste am Brotbacken im Interlpen? Auch in diesem Punkt sind sie sich einig: „Man hat einfach die Möglichkeit, sich selbst zu verwirklichen und Neues auszuprobieren. Kein Tag ist wie der andere und kein Rezept in Stein gemeißelt. Genau das ist es, was richtig Spaß macht und so wird einem nie langweilig“.

Bevor ich die Interlpen-Bäcker in den wohlverdienten „Feierabend“ gehen lasse (es ist schon nach 08:00 Uhr), gibt es noch eine Sache, auf die ich gerne eine Antwort hätte. Und zwar, ob die beiden denn auch in ihrer Freizeit leidenschaftlich Brot backen. Alex muss grinsen und meint, dass es im Privatleben auch mal schön ist, ein wenig Abstand von der Arbeit zu gewinnen und die Freizeit zu genießen. Früher hat er schon auch mal zu Hause gebacken. Andi kann dem nur zustimmen, wobei es für ihn Ausnahmen gibt: „Wenn meine Schwiegermutter mich darum bittet, dann mache ich ihr natürlich einen Laib“, lacht er.

Pressekontakt Interlpen-Hotel Tyrol:  
Cornelia Schneider  
Marketing & PR  
Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstr. 1  
6410 Telfs-Buchen / Seefeld, Österreich  
tel. +43 50 809 31658  
mail: [cornelia.schneider@interlpen.com](mailto:cornelia.schneider@interlpen.com)

---

<sup>1</sup> Mit einem Schieber drapierte Dinkelbrötchen mit hohem Wasseranteil für langanhaltende Frische