

Willkommen in der Bäckerei Wurm, wo Sie köstliche Bio-Weckerl und den Anblick der seltenen Störche genießen können.



◆ Meister Adebar live im Nest...



◆ ...und live im TV der Bäckerei



◆ Die Bäckerei Wurm besteht seit 1906. Vor neun Jahren ließ sich Wolfgang Wurm Senior als Bio-Bäcker „beglaubigen“.

◆ Vor ca. 50 Jahren ließen sich Störche auf dem stillgelegten Schornstein nieder. Letztes Jahr wurde das baufällige Nest abgebaut.

◆ Feuerwehr, Natur- & Bergwacht und ein Storchenspezialist errichteten ein neues Nest, das von den Störchen zum Glück angenommen wurde

EXPERTEN-TIPP

Schmackhaftes Joghurtbrot vom Meister

Zutaten für das Joghurtbrot nach Bäckermeister Wolfgang Wurm:

500 Gramm Weizenvollkornmehl (fein gemahlen)
50 Gramm Sonnenblumenkerne
10 Gramm Salz
30 Gramm Hefe
30 Gramm Butter
400 Gramm Naturjoghurt
ca. 50 Gramm Wasser

Hefe in Wasser und Joghurt auflösen und mit den anderen Zutaten zu einem nicht zu festen Teig mischen. Den Teig zugedeckt mindestens eine halbe Stunde liegen lassen und dann kräftig auswalken. Nach einer weiteren halben Stunde den Teig in zwei Hälften teilen und auf ein mit Butter befettetes Blech setzen. Nach einer Gärdauer von ca. 30 Minuten die Brote mit etwas Wasser bestreichen, zwei mal leicht einschneiden und im vorgeheizten Backrohr ca. 40 Minuten backen.

„Das Brot wird saftiger, wenn Sie die Sonnenblumenkerne mindestens eine Stunde vorher in lauwarmes Wasser geben“, so der Tipp von Wolfgang Wurm.

NEUN JAHRE BIO-BÄCKEREI WURM

Biokost aus Leidenschaft

Zu Ostern hat er vier Eier gelegt, und wir waren sozusagen live dabei“, erzählt Wolfgang Wurm, Chef der gleichnamigen Gleisdorfer Bäckerei, mit einem Leuchten in den Augen. Die Rede ist vom Storch bzw. der Störchin, die seit gut und gerne 50 Jahren „fliegendes“ Wahrzeichen der Bäckerei Wurm ist.

Neu: Eine Kamera liefert heuer Bilder vom Nest direkt auf einen Bildschirm im Schaufenster der

Bäckerei. Das ist für den Bezirk etwas Einmaliges, genau wie der bescheidene Meisterbäcker Wurm selbst. Einzigartig ist auch die hauseigene Osttiroler Steinmühle. „Nur so, und wenn ich das Getreide persönlich vom Biobauern hole, kann ich die Qualität der Rohstoffe für meine Bioprodukte kontrollieren“, so der Bio-zertifizierte Bäcker. Und das schmeckt man in seinen Erzeugnissen – vom Dinkel-Joghurt-Brot bis zu den Dinkel-

Muffins. Die selben erlesenen Biozutaten verwendet auch Wolfgang Wurm Junior in der Konditorei, wo neben Bio-Kürbiskernkipferln aber auch das „sündige“ hausgemachte Nougat wartet.

„Übrigens ein ‚best of‘ der Wurm-Köstlichkeiten gibt es auch nahe dem Kino in unserer Drive-in-Bäckerei“, so Wolfgang Wurm Junior. Wobei wir wieder bei den Einmaligkeiten des Bezirkes wären. Danke, Familie Wurm!



◆ Naturverbunden: Bäckermeister Wolfgang Wurm

BÄCKEREI WURM: Gartengasse 14, 8200 Gleisdorf, Tel. (03112) 2247-0; Konditorei: Tel. (03112) 6221