# MARKTGEFLÜSTER

Die Menschen hinter den Ständen

# BÄCKEREI ROHRER. SEIT 1778.
# „TRADITION, DIE MAN SCHMECKEN KANN!“

**Die Bäckerei Rohrer ist eine Institution: Seit 1778 wird hier gebacken, heute bereits in der siebten Generation. Martin und Alexandra Rohrer führen den Traditionsbetrieb seit über 20 Jahren und versorgen neben ihren Filialen auch den Wochenmarkt in Attnang-Puchheim mit Brot und Gebäck sowie Brauchtumsbackwaren nach über 100 Jahre alten Rezepten.**

Seit 20 Jahren steht Sabine Holzmann-Brandmayr jeden Freitag für Rohrer auf dem Rathausplatz in Attnang-Puchheim. Ursprünglich im Lebensmittelhandel in der Feinkost tätig, hat sie am Wochenmarkt ihren Platz gefunden. „Ich lebe für den Verkauf und möchte gar nichts anderes machen! Ich brauche einfach Menschen um mich“, sagt sie – und genau das spürt man, wenn man an ihren Stand tritt.

*Sauerteig- und Dinkel-Buchweizenbrote, Brioche, Plunder, Krapfen oder das beliebte Kletzenbrot zur Weihnachtszeit: Sabine Holzmann-Brandmayr verkauft die Köstlichkeiten der Bäckerei Rohrer am Wochenmarkt in Attnang-Puchheim.*

Leicht war’s allerdings nicht immer: Bis vor zwei Jahren hatte Sabine keinen Verkaufswagen, sondern nur einen großen Schirm, unter dem das gesamte Sortiment auf einem Tisch Platz finden musste. „Manchmal war’s schon schwierig, den Schirm auf- und abzuspannen – besonders dann, wenn er nass war oder es stürmte“, erinnert sie sich. Seit der Wagen da ist, ist der Marktdienst spürbar einfacher.

## Beliebte Klassiker und süße Geheimtipps

Am Attnang-Puchheimer Wochenmarkt schätzt Sabine besonders die familiäre Atmosphäre. Viele Menschen kaufen seit zwei Jahrzehnten bei ihr ein. „Ab 9:00 Uhr wird’s lebhaft am Platz, und bis Mittag sind die Körbe meistens leer“, erzählt sie uns. „Besonders beliebt sind unser Gunskirchner Sauerteigbrot sowie das weiche, gut verträgliche Dinkel-Buchweizenbrot. Aber auch die Brioches gehen weg wie warme Semmeln, und zwischen Jänner und Faschingsdienstag sind natürlich die Krapfen ein Muss.“

Sabines Empfehlung für Naschkatzen: Mandelbögen ohne Mehl aus Nussmasse und mit Ribiselmarmelade gefüllt – „ein herrlich süß-säuerliches Geschmackserlebnis!“ Ihr persönlicher Favorit ist das Vollkorn-Croissant: „weich, aber trotzdem mit Crunch.“ Und über das Sauerteigbrot wird häufig begeistert berichtet: „Dieses Brot hält von Freitag bis Freitag – ich hab erst heute Früh das letzte Scherzerl gegessen.“

## Vom Kletzenbrot bis zum „Geifahren“

Jetzt im Advent hat das saftige Kletzen- oder Störibrot Hochsaison. Bereits im August wird häufig danach gefragt. „Viele essen es statt Schokolade“, erzählt Sabine, die zuhause selbst leidenschaftlich gerne Kuchen und Kekse backt. „Seit dem Auszug meiner Kinder fehlen mir jedoch manchmal die Esser“, schmunzelt sie.

Übrigens: Eine weitere Tradition, die in der Bäckerei Rohrer nach wie vor lebendig gehalten wird, ist das „Geifahren“. Jeden Donnerstag packt Sabine einen Brotkorb in einen kleinen Bus und fährt durch Pennewang, Offenhausen und Gunskirchen, wo sie Brot und Gebäck direkt zu den Haushalten bringt. Eine Form der Nahversorgung, die früher selbstverständlich war und in ländlicher Gegend noch immer ihren Platz hat.

Wo immer Sabine auftaucht, duftet es also herrlich nach Brot – und ein Stück Herzlichkeit gibt’s gratis dazu.