

LIESING

Bäckermeister Stefan Szihn hat seiner Zentrale einen innovativen Feinschliff verpasst.

Schön langsam wird's knusprig



Ein resches Semmerl oder Salzstangerl von Alexandra und Stefan Szihn (links) gönnen sich auch BV Bischof und Wolfgang Ermischer.



VIEL BROT VON HAND GEMACHT. Die Nachfrage nach Qualitätsbrot und hochwertigen Backwaren ohne künstliche Zutaten steigt. Ein ganzes

Jahr tüftelte Stefan Szihn an einer Lösung, wie man große Stückzahlen von Hand produzieren kann. Im Sommer führte er einen der modernsten Brotproduktionsprozesse

in ganz Österreich ein. Bei der großflächigen Erneuerung der Produktion wurde auch auf hohe Energieeffizienz großer Wert gelegt.

Patentierter Reiferaum

Die Teige reifen im Reiferaum in kontrollierter Lüftung 18-24 Stunden und werden danach entweder im direkt dahinterliegenden Produktionsraum oder gleich vor Ort zu Teiglingen weiterverarbeitet. Deshalb

gab man dem Reiferaum auch seinen Namen: Handwerksstube. Für Menschen, die sich wieder nach ursprünglich hergestelltem Brot sehnen, werden dort auch Backkurse angeboten. Hier gibt Szihn persönlich einen Einblick in traditionelles Bäckerhandwerk.

12.11.: Tag der offenen Tür mit Schaubacken, Backstubenführungen, Kaffee-Ecke, Gewinnspiel und weiteren Aktivitäten. www.szihnbrot.at/

ZVG

LIESING

„I bin a demenzfreundlicher Wiener“

Schon ein Jahr präsentiert sich Liesing mit tollen Aktionen als demenzfreundlicher Bezirk.



BESSER LEBEN. Die Erkrankung Demenz bedeutet nicht nur für die Betroffenen Veränderungen in ihren Lebensgewohnheiten, sondern stellt auch das soziale Umfeld vor neue Herausforderungen. Demenzfreundlicher Bezirk heißt, dass Betroffene unkompliziert und in ihrer Nähe informiert und beraten werden. www.cs.or.at



Petra Hausteiner, die Initiatorin, und BV Gerald Bischof (links) im Kreise der Netzwerkpartner bei der Geburtstagsfeier.

PHILIPP ENDERS, MANFRED CAR