



# «Ich setze auf hochwertige Zutaten und viel Abwechslung»

Raphaela Aigner hat sich in ihrer Wiener Konditorei auf glutenfreie vegane Patisserie spezialisiert. Interview: Sonja Schnögl

**Frau Aigner, wie sind Sie auf die Idee mit der speziellen Konditorei gekommen? Sie haben doch eigentlich Medientechnik sowie Umwelt- und Bioressourcenmanagement studiert.**

**RAPHAELA AIGNER:** Im Laufe meines Studiums hatte ich selbst mit Unverträglichkeiten zu kämpfen. So habe ich vorerst für mich privat einen neuen Zugang zu meinem geliebten Hobby, dem Backen, gesucht. Wer vegan und glutenfrei backen will, erlebt am Anfang sehr viele missglückte Versuche und Enttäuschungen. Je besser meine Kreati-

onen jedoch wurden, desto stärker wurde auch der Wunsch in mir, dieses Wissen mit anderen Menschen zu teilen. Ich begann, auf Bauernmärkten zu verkaufen. Die Freude, die ich meinen Kunden damit machen konnte, war für mich jedes Mal aufs Neue eine wunderschöne Erfahrung. Und so habe ich nach Abschluss meiner Studien entschieden, mich selbstständig zu machen und ein Café zu betreiben. Durch meinen Bachelor der Medientechnik kann ich mich um unseren Online-Auftritt und so manche Fotos und Designs selbst kümmern. Das

erspart einem gerade am Beginn der Selbstständigkeit viele Kosten. Was mein Masterstudium des Umwelt- und Bioressourcenmanagement betrifft, so habe ich mich in meiner Masterarbeit unter anderem mit Ernährungsstilen und deren Umweltauswirkungen auseinandergesetzt. Veganismus beispielsweise ist der einfachste Schritt für jeden Einzelnen zu einem geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Durch meine Kuchen und das Café versuche ich jetzt tagtäglich, Menschen zu zeigen, dass es viele leckerere Alternativen gibt, die keinesfalls Verzicht bedeuten.

*Raphaela Aigner (27) eröffnete nach dem Studium der Medientechnik sowie des Umwelt- und Bioressourcenmanagements 2018 gemeinsam mit ihrem Freund Julian eine Konditorei mit veganem und glutenfreiem Angebot in Wien. Zu ihren Hobbys zählen Klavierspielen und Sport – am liebsten Yoga, Bouldern und Klettern.  
[www.ausnahmsweise.at](http://www.ausnahmsweise.at)*



### Was genau bieten Sie an und wer sind Ihre Kunden?

**RA:** In unserem kleinen Café im 6. Bezirk in Wien gibt es immer eine reich gefüllte Kuchentheke. Alle Backwaren sind vegan und glutenfrei sowie ohne Sojaprodukte. Außerdem haben wir pro Woche zwei vegane, glutenfreie salzige Speisen. Unser Kaffee kommt vom Wiener Röster Prem Frischkaffee und kann mit drei veganen Milchalternativen oder auch mit Kuhmilch genossen werden. Ich liebe es, wenn Kunden zum ersten Mal unser Lokal betreten und fragen: «Welche Kuchen sind denn vegan oder glutenfrei?» Nach der Antwort «Alle!» brauchen sie immer ein paar Momente, um mit der Auswahl klarzukommen. Unsere Kundschaft ist bunt gemischt. Sowohl Menschen mit Unverträglichkeiten oder Zöliakie sind bei uns zu Gast als auch Veganer oder einfach Leute, die gerne Kuchen essen oder auf bewusste Ernährung achten.

### Welche Tipps haben Sie für Leute, die selbst vegan und glutenfrei backen wollen?

**RA:** Als ich anfang zu backen, gab es Blogs über veganes und solche über glutenfreies Backen. Wenn man nur eine Einschränkung hat, ist es zugegebenermaßen etwas einfacher. Mit der Kombination aus vegan und glutenfrei begibt man sich auf eine Reise zu einer ganz neuen Form des Backens. Auf meinem Blog habe ich die wichtigsten Informationen für Backneulinge zusammengefasst und auch einige meiner Rezepte zur Verfügung gestellt. Der wichtigste Tipp ist meiner Meinung nach, sich nicht entmutigen zu lassen. Mit jedem verpatzten Versuch lernt man etwas dazu, und irgendwann kann man sich an der Vielfalt der neuen Zutaten und Möglichkeiten des veganen, glutenfreien Backens erfreuen. Anfang April haben wir unser Sortiment um Backmischungen und vegane, glutenfreie Granolas erweitert, um auch Kunden, die weiter entfernt wohnen, mit haus-

gemachten Köstlichkeiten versorgen zu können. Außerdem wollen wir ab Sommer Backkurse anbieten.

### Spielt bei Ihren Zutaten auch Bio eine Rolle?

**RA:** Die Qualität der verarbeiteten Zutaten ist das Um und Auf für mich. Man schmeckt einfach den Unterschied! Ich arbeite gerne mit sehr hochwertigem, schwach entöltem Kakao und einer Fair-Trade-Schokolade von Rapunzel. Gerade bei Kakao und Schokolade sind mir fairer Handel sowie eine Herkunft aus biologischer Landwirtschaft wichtig. Außerdem mahle ich frisches Vollkornreis- und Hirsemehl im Lokal und beziehe diese Rohstoffe ebenfalls in Bio-Qualität. Auch regionale Herkunft ist mir wichtig.

### Wie ernähren Sie sich selbst?

**RA:** Vegetarierin bin ich schon sehr lange, und zu Hause koche ich vegan und auch oft glutenfrei. Hochwertige Zutaten und viel Abwechslung, darauf kommt es mir an. Da ich nicht den Verzicht per se zu meiner Devise machen will, kann es auch vorkommen, dass ich im Restaurant eine Pizza mit Mozzarella bestelle.

### Wenn Sie einen Wunsch frei hätten, was würden Sie sich wünschen?

**RA:** Da ich in den vergangenen Jahren viel auf Reisen war und somit andere Lebensräume und Kulturen kennenlernen durfte, wünsche ich mir eine fairere Verteilung der Ressourcen und des Reichtums auf der Welt und dass das Umdenken bei uns in Europa in Richtung Nachhaltigkeit und umweltbewusster Lebensstil stark zunimmt. Für mich persönlich wünsche ich mir, dass das Lokal und unsere Marke weiterhin gut ankommen und wachsen. Die gemeinsame Arbeit hat uns vor Herausforderungen gestellt, aber auch näher zusammengebracht, und ich wünsche mir, dass wir weiterhin ein gutes Team sind und einen kleinen Unterschied im Leben unserer Kunden machen.



PREMIUM  
VEGAN  
BIO

## LACTO + BIFIDO BIO-QUALITÄT



NEU

mit 200 Mrd.  
lebenden  
Kulturen pro Tag



- ✓ ohne Zusätze, Trennmittel, Farbstoffe oder Zuckerzusatz
- ✓ drei pflanzliche Ballaststoffe als nachhaltige Wachstumsgrundlage für die erhaltenen Kulturen
- ✓ sechs lebende und gut charakterisierte Bakterienstämme



GEWINNSPIEL

Raab Vitalfood feiert 30. Geburtstag!  
Jubiläums-Gewinnspiel vom 1. Mai bis zum 31. Juli 2019. Weitere Infos unter  
[www.raabvitalfood.de/gewinnspiel](http://www.raabvitalfood.de/gewinnspiel)



MITMACHEN &  
GEWINNEN



Folgen Sie uns auf  

Unsere Produkte finden Sie im Reformhaus, Biohandel oder unter  
[www.raabvitalfood.de](http://www.raabvitalfood.de)