

Wie eine Sozialarbeiterin den Weg in die Backstube fand

2024 hat Katharina Prattes die Bäckerei Rothwangl in Krieglach von ihren Eltern übernommen und führt den Betrieb im mittlerweile neunzigsten Jahr weiter.



© Nicole Seiser

Katharina Prattes hat 2024 den Krieglacher Traditionsbetrieb übernommen

Markus Hackl

16. September 2026 um 05:00

📍 Krieglach Mürtal +1

Sitzt man Katharina Prattes in ihrer eigenen Bäckerei in Krieglach gegenüber, dann eröffnet sich ein neuer und erfrischender Blick auf eine der ältesten Handwerkstätigkeiten. „Ich bin gerade dabei, die Familiengeschichte zu recherchieren, aber so um das Jahr 1936 hat mein Urgroßvater Jakob Rothwangl das Haus hier in der Grazer Straße in Krieglach von der Familie Schauritsch gepachtet und später gekauft“, erzählt Prattes.

Bereits zuvor hat man sich im Hause Rothwangl mit der Brotherstellung beschäftigt und in Freßnitz eine Mühle betrieben. 2024 hat Prattes die Bäckerei von ihren Eltern Michael und Irmgard Rothwangl übernommen. „Mein Papa hat mir nur gesagt, wenn du übernimmst, dann ganz.“ Mit Rat und Tat stehen die beiden ihrer Tochter dennoch weiterhin zur Seite.



Die Bäckerei Rothwangl besteht seit 90 Jahren

„Ganz besonders bei den Maschinen ist der Rat meines Vaters viel Geld wert, sind doch die ältesten Maschinen in der Backstube noch aus den 1930er- bzw. 1970er-Jahren. Vielfach gibt es da längst keine Ersatzteile mehr“, erzählt die leidenschaftliche Bäckereigehilfin, die zumindest einen Tag in der Woche in der Backstube steht.

Über Umwege zur Nachfolge

Den Bäckerberuf hat sie nie erlernt, nach der Matura studierte Prattes Sozialmanagement, später auch noch Ethik und Psychologie. Beruflich hatte die 42-Jährige in Graz im Sozialbereich Fuß gefasst, dann noch kurze Zeit im IT-Bereich. Erst als ihr Vater andachte, in Pension zu gehen, und sie sich beruflich verändern wollte, reifte der Beschluss, den elterlichen Betrieb im Mürztal zu übernehmen.



In ihrer Bäckerei beschäftigt Katharina Prattes 23 Personen

„Von den Eltern hat es nie Druck auf uns drei Schwestern gegeben, dass der Familienbetrieb weiterlaufen muss. Dass gerade ich den Betrieb übernehmen werde, darauf hätten meine Eltern am allerwenigsten gewettet“, erzählt Prattes. Ihre soziale Ader lebt sie dennoch weiterhin aus: „Mir ist es ein Anliegen, für die Region etwas zu bewirken. Ich sehe uns als notwendigen und wichtigen Nahversorger, besonders für ältere Menschen.“

Deshalb setzt Prattes, die mit ihrer Frau in Graz lebt und dorthin auch täglich mit dem Zug pendelt, bewusst auf den mobilen Verkauf. „So können wir ältere Menschen beliefern und wenn ich selbst auf Tour bin, dann komme ich gerne mit den Menschen ins Reden. Das sind die schönen Seiten des Berufs.“

Traditionsgeprägt

In der Bäckerei sind 23 Personen beschäftigt, sieben davon in der Backstube. Arbeitsbeginn ist um zwei Uhr früh, pro Tag werden so um die 2.000 Semmeln produziert. Im Hause Rothwangl wird dabei immer noch auf traditionelles Handwerk mit alten Rezepten gesetzt. Der Teig wird täglich angerührt, es gibt

keine Zusatzstoffe: „Das war meinem Papa wichtig und das ist auch mir ein großes Anliegen – sofern es wirtschaftlich bleibt.“



© Nicole Seiser

Beim Brot setzt man auf Handarbeit und alte Rezepte

Mittlerweile hat sich Katharina Prattes für einen berufsbegleitenden Bäckerkurs für Quereinsteiger angemeldet, auch an eine weiterführende Meisterprüfung denkt sie. „Was mich besonders freut: Wir wurden von der steirischen Wirtschaftskammer für den Follow-me-Award nominiert.“ Gesucht wird landesweit die beliebteste Betriebsnachfolge. Abgestimmt werden kann ab 1. Oktober.