Slow bakery

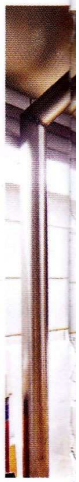
Mitten in der Salzburger Altstadt erzeugt ein hölzernes Wasserrad den Strom für die Mühlsteine und Knetmaschinen der Stiftsbäckerei St. Peter. Der Ofen wird jedoch mit Holz beheizt, für das beste Roggenbrot weit und breit.

Text von Barbara Haiden Fotos von Lothar Prokop

Spätestens wenn Touristen angesichts des klappernden Mühlrades innehalten, beginnen sie aufmerksam zu schnuppern. Die Nase weist den Weg. Ein paar Stufen steigt man hinunter in ein niedriges Gewölbe, das von Granitsäulen getragen wird. Die kleine Verkaufstheke steht direkt in der Backstube, im Regal appetitlich gebräunte Brotlaibe und einige helle Briochezöpfe, dahinter zwei Männer bei der Arbeit. Staunen, freudige Neugier, der Fotoapparat wird gezückt. Kurt Michlmair und Cagatay Önder, die beiden Bäcker, sind es gewohnt, dabei beobachtet zu werden, wenn sie Teig kneten, Striezel flechten, den Ofen beschicken. Das Angebot der museal anmutenden Bäckerei zählt sich an einer Hand ab: Es gibt Roggenbrot, Vinschgerl, Milchstriezel und Brioche sowie ein Dinkelgebäck. „Wir backen sozusagen nach dem Reinheitsgebot", schmunzelt Franz Grabmer, Chef der Backstube. Sauerteig, Hefe und langsame Teigführung sind sein ganzes Geheimnis. Um gutes Brot zu backen, braucht es neben hochwertigem Getreide nämlich vor allem eines: Zeit.

Franz Grabmer leitete früher die Salzachmühle, seit seiner Pensionierung hat er die Bäckerei in Pacht, als Hobby, wie er sagt. Dafür hat er vorgebaut: Mit 40 absolvierte er neben seinem Geschäftsführerjob eine Bäckerlehre. Als Einstiegsgeschenk hat er der Bäckerei eine eigene Getreidemühle gebaut. Seit mindestens 700 Jahren wird hier im Kloster Brot gebacken, früher ausschließlich Roggenbrot. Das ist auch heute noch das wichtigste Produkt. Der riesige Holzofen, Herzstück der Backstube, tut seit gut 300 Jahren seine Dienste. Alle paar Jahrzehnte müssen die Schamottplatten ausgetauscht werden, dann schnurrt er wieder. An der Wand hängt eine Schüsselstange, ihr Stiel ist mit vier Metern so lang wie der Ofen tief ist. Mit ihr wird das Brot „eingeschossen" und wieder herausgeholt. Vorher muss die mit einem Ziegelgewölbe gemauerte Backhöhle allerdings beheizt werden. Das ist viel Arbeit. Erst wenn die Fichtenscheiter niedergebrannt sind, hat der Ofen die benötigte Temperatur erreicht. Die Glut kommt raus, die Laibe rein. Eine gute Stunde werden sie bei 250 Grad abfallender Temperatur gebacken. Spätestens um halb acht in der Früh gibt's ofenfrisches Brot. Täglich einen Holzofen zu beheizen ist in Zeiten, wo jede Sekunde aufgerechnet wird, der pure Luxus, geradezu absurd, auf jeden Fall Liebhaberei. Auch vonseiten der Kunden, die beim Einkauf zugleich eine Portion Glücks- und Heile-Welt-Gefühl mit nachhause nehmen. Und dabei den Duft von früher inhalieren. Doch kaum einer kommt nur zum Schnuppern. Selten bleibt etwas übrig, meist sind die Regale schon zu Mittag geleert. „Bei uns ist es oft zu wenig", freut sich Franz Grabmer, der jeden Morgen persönlich den ersten Laib anschneidet und kostet. Erst dann ist der Verkauf eröffnet.

Stiftsbäckerei St. Peter
Kapitelplatz 8, 5020 Salzburg
T: 0662 84 78 98
www.stiftsbaeckerei.at



Franz Grabmer hat sich entschieden: Backstube statt Pension.

In der historischen Bäckerei kann man dem Bäcker bei der Arbeit zusehen. Schulkinder und Touristen tun das gerne und ausgiebig.