

# Vom Feld bis auf den Tisch

Nach 40 Jahren in der großen Salzmühle bäckt Franz Grabmer in der Salzburger Stiftsbäckerei kleinere Brötchen – natürlich aus selbst gemahlenem Mehl.

Text & Fotos: Andrea Sturm



Die Köstlichkeiten der Stiftsbäckerei St. Peter entstehen unter der Regie von Franz Grabmer.

Die älteste Bäckerei Salzburgs gehört dem altherwürdigen Stift St. Peter. In den historischen Kellerräumlichkeiten ist sie gar nicht so leicht zu finden, wäre da nicht der verlockende Duft von frisch gebackenem Brot, der hungrigen Besuchern den Weg durch die Gassen weist. „Als die Gewerbebehörde eine neue Ventilation gefordert hat, haben wir die so eingebaut, dass man es draußen riechen kann“, schmunzelt Pächter Franz Grabmer, „das ist unsere beste Werbung.“

Tüfteleien wie diese sind das Markenzeichen des bisherigen Landes-Innungsmeisters der Müller, der das Amt im März an seinen Nachfolger Gerhard Wieser übergeben hat. Heute widmet sich Grabmer ganz der kleinen Stiftsbäckerei, die er seit 2007 behutsam aber beharrlich an seine Ideen angepasst hat. Die langjährige Erfahrung im großen Gewerbe war dabei sicher von Vorteil.

## UMBAU DER MÜHLE

Als Grabmer 1967 in die Salzmühle kam, die sich ebenfalls Im Besitz des Stiftes

befindet, brachte er einen Abschluss der Meisterschule für Müllerei mit. Berufserfahrung hatte er davor in anderen Mühlen und in der Wiener Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung gesammelt. Die wechselhaften Zeiten im Mühlengewerbe, vor allem durch den EU-Beitritt, überstand die Salzmühle gut. „In unserer Branche mit ihren geringen Margen machen die Rohstoffpreise 80 Prozent der Kalkulation aus“, erzählt Grabmer, „wer damit nicht umgehen kann, der hat ein Problem.“

1992, als andere Gewerbebetriebe ans Schließen dachten, überzeugte er das Stift von einem Mühlenneubau. Die moderne Mühle entstand an der Stelle eines ehemaligen Ochsenstalls und wurde nach unten ausgebaut. Zwei Kellergeschosse bieten den Produktionsraum, den die Baubehörde in der denkmalgeschützten Altstadt nach oben hin nicht erlaubte.

## BELIEBTES ST. PETERER-BROT

Mit 62 Jahren zog Grabmer sich 2007 aus der Geschäftsführung der Salzmühle zurück, „aber ganz aufhören kann man in dem Alter ja auch nicht“, ist er überzeugt. Seine neue Aufgabe fand er in der Stiftsbäckerei, die Touristen und Einheimische vor allem mit dem berühmten St. Peterer-Brot versorgt, ein dunkles Roggenbrot aus biologischem Getreide. Dazu kommen Brioche-Spezialitäten, ein Striezel aus 100 Prozent Dinkelmehl und weiteres Kleingebäck. Und weil die Müllerei Franz Grabmers Passion ist, kommt das Mehl für das Roggenbrot aus einer 2010 eigens konstruierten Schaumühle gleich neben der Bäckerei.

Die Mühlenanlage mit drei Mühlsteinen aus Osttiroler Produktion wirkt auf den ersten Blick sympathisch altmodisch, doch die Verarbeitung ist durchdacht und technologisch auf der Höhe der Zeit. In drei Durchgängen durch die Mühlsteine mit ihren Siebmaschinen wird das Getreide schonend gemahlen, ohne dass das Mahlgut dabei erwärmt wird. Der Transport erfolgt in hygienischer Weise pneumatisch. Der Strom, der zur Verarbeitung nötig ist, wird praktischerweise gleich selbst erzeugt – mit einem Mühlrad, das sich vor dem Gebäude malerisch im Almkanal dreht. Historischen

Vorbildern folgend, wurde das Rad aus Holz gefertigt. Leicht bemost und mit vier Metern Durchmesser liefert es nicht nur den Strom für die Mühle und zwanzig weitere Haushalte, sondern ist auch selbst zur Sehenswürdigkeit geworden.

## RÜCKVERFOLGBARKEIT GARANTIERT

Die Sorgfalt in der Verarbeitung ist aber nicht der einzige Qualitätsanspruch in der Stiftsbäckerei. Der Roggen kommt exklusiv von einem biologischen Landwirt aus dem Waldviertel. Qualitäts-Überprüfungen sind für den Mühlen-Profi selbstverständlich, aber fast noch wichtiger ist ihm der persönliche Kontakt. „Wir brauchen für unsere kleine Produktion natürlich nur wenige Rohstoffe, da können wir wählerisch sein“, betont Grabmer, „noch rückverfolgbarer geht nicht.“

Die Kombination aus traditioneller Herstellungsweise und moderner Technik setzt sich in der Bäckerei fort, in der zwei Bäcker das Mehl in Brot verwandeln. So darf der Teig von Maschinen geteilt werden, aber um ihn in den traditionellen Holzofen zu befördern, braucht es das Können und Geschick eines erfahrenen Handwerkers. [www.stiftsbaeckerei.at](http://www.stiftsbaeckerei.at)



Neue Technik in traditionellem Gewand – die Roggenmühle mahlt schonend.