

Mit Brotbacken wie zu



Siglmühle

Wie in der Stiftsbäckerei St. Peter in der Salzburger Altstadt kommt auch das Brot von Bäckermeister Markus Reiter (im Bild von Hannes Huber) aus dem Holzofen. Das Brot aus Bergheim ist im Flachgau und in der Stadt Salzburg heiß begehrt. Reiter beliefert Spar und zwei Käsestandler auf der Schranne.



Heiß begehrt

Das Brot von Rupert und Maria Perwein vom Zieferhof in Leogang (Schweinöster-Bild) lockt zahlreiche Stammkunden ins Lagerhaus in Saalfelden.



Tradition

Pächter Franz Grabmer (im Ritzer-Bild) ist Müller- und Bäckermeister. Vor der von ihm gepachteten Stiftsbäckerei St. Peter in Salzburg hat ein Mühlrad bauen lassen.

Knusprig. Weil sie Brote wie kein anderer backen, lässt die Meister in den heißen Backstuben die Konkurrenz durch Supermärkte kalt.

BARBARA HAIMERL

SALZBURG (SN). Die Salzburger Altstadt schläft, Bäcker Geselle Stefan Sandmayer schwitzt und Sieglinde Köckerbauer wartet. Sie ist an diesem Morgen die erste Kundin in der Stiftsbäckerei St. Peter am Kapitelplatz. Ihr Enkerl ist Kochlehrling und möchte seinen Lehrern in der Berufsschule in Obertrum eine Kostprobe des Sauerteigbrotes zukommen lassen. Jenes Brotes, um das viele Salzburger und zahlreiche Touristen täglich Schlange stehen.

„Wir verwenden nur Mehl, Wasser und Salz“, erklärt Franz Grabmer, seines Zeichens Müllermeister, Bäckermeister und Pächter der Bäckerei von St. Peter. Backhilfsmittel sind bei ihm ebenso tabu wie Fertigmischungen.

Mit Spezialbrot punkten

In ganz Österreich haben im vergangenen Jahr 200 Bäcker zugesperrt, sechs Betriebe schlossen allein in Salzburg. Wer Nischen auf-tue und Spezialbrote anbietet, könne den Supermärkten und Tankstellen die Stirne bieten, sagt Karl-Heinz Thurnhofer von der Bäckerinnung.

Genau das tut die Stiftsbäckerei, arbeitet sie doch als eine der wenigen im ganzen Bundesland noch mit einem Holzofen. Jenem Ofen, den ab 1160 schon die Mönche von St. Peter befeuert haben.

Davor steht nun Bäcker Geselle Stefan Sandmayer. Immer wieder stößt er den Metallschieber in den vier Meter langen Schacht und verteilt gleichmäßig die Glut. Rasten dürfen so früh am Morgen nur die Brotlaibe aus Sauerteig. 220 Stück liegen eng aneinander gereiht auf den Regalbrettern bereit.

Jetzt entfernt Sandmayer die Glut und säubert den Ofen. Wie eine Fahne schwenkt er das an einer Stange befestigte, nasse Tuch. Grabmer misst die Temperatur. 370 Grad. Laib für Laib kommt nun in den Ofen.

Gold für Körndlbrot

Kühle herrscht hingegen draussen beim Almkanal im Mühlhof. Dort hat Grabmer vor zwei Jahren ein Mühlrad bauen las-



Bin Bäcker geworden, um die Tradition aufrechtzuerhalten.“

Franz Grabmer, Bäckermeister

sen. Es erzeugt den Strom für die Bäckerei. Eigentlich hätte Grabmer 2007 nach 32 Jahren als Direktor der Stifts- und Salzachmühle in Pension gehen können. Stattdessen pachtete er die Bäckerei, „um die Tradition aufrechtzuerhalten.“

Wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln verkauft sich auch das Brot von Rupert und Maria Perwein vom Zieferhof

in Leogang. 1993 verlegten sie sich zusätzlich zur Vieh- und Waldwirtschaft aufs Brotbacken. Grundlage sind die Rezepte der Großmutter, leicht abgewandelt und mit Gewürzen verfeinert. Aus dem Ofen kommen das Dinkelvollkornbrot und das Bauernbrot aus Sauerteig. Das Körndlbrot mit Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen wurde im Vorjahr bei der „Steirischen Brotprämierung“ mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Den Großteil der Tagesproduktion von 50 bis 60 Laib Brot liefert Perwein an das nahe Lagerhaus in Saalfelden. Reißenden Absatz findet dort auch das Brot von Josef Wörgötter. Schon immer sei am Hof gebacken worden, sagt der „Schmiedbauer“. Gattin Silvia verarbeitet in der Backstube Roggen- und Weizenmehl. Außerdem schwört sie auf das Natursalz aus Bruck.

Bergheimer Holzofenbrot

Der Renner im Flachgau ist das Holzofenbrot von Markus Reiter aus Bergheim. Sein Vater war noch als Müller in der Siglmühle im Einsatz. Erhältlich ist die Köstlichkeit in zahlreichen Spar-Märkten im Flachgau und in Salzburg.

Dort kommt Stefan Sandmayer in der Stiftsbäckerei jetzt langsam zur Ruhe. Die Holzofenbrote sind fertig.

Omas Zeiten auf Erfolgskurs



Schweißtreibend: Stefan Sandmayer schiebt das „St. Peterer Brot“ in den Holzofen.

Bild: SN/ROBERT RATZER