

Tradition trifft

Das Schwarzbrot aus Natursauerteig verbindet man seit 700 Jahren mit der Stiftsbäckerei St. Peter.

SALZBURG (dsc). Es ist das Hauptprodukt der Stiftsbäckerei St. Peter in der Stadt Salzburg, die seit über 700 Jahren das Bäckerhandwerk lebt wie kein anderer Betrieb in Salzburg – das Schwarzbrot aus Natursauerteig. Dieser wird bereits am Vortag angesetzt und die Bäckerei ist den ganzen Tag erfüllt von diesem für St. Peter typischen Aroma. „Wasser, Salz und Roggenmehl kommt am nächsten Morgen dazu – mehr braucht es nicht“, erklärt Geschäftsführer Franz Grabmer.

Das eigene Roggenmehl

Der 73-jährige ist seit 55 Jahren im Mühlen- und Bäckergewer-



Franz Grabmer, Geschäftsführer der Stiftsbäckerei St. Peter, mit dem bekannten Schwarzbrot vor dem Schamottofen. Fotos (2): Schrofner

be. „Wir produzieren das Roggenmehl in unseren eigenen Steinmühlen“ – Grabmer hat 2010 eine Kombination aus drei Mühlsteinen mit Siebmaschinen entworfen – „selbst. Dabei wird es in mehreren Passagen schonend fein gemahlen, es wird kein Teil des Kornes entfernt.“ Grabmer beschäftigt nur

zwei Bäcker, einer davon ist bereits seit über 25 Jahren im Betrieb dabei.

Regionalität ganz wichtig

„Es ist bei uns einfach Tradition und dadurch bekommt das Brot auch einen anderen Geschmack“, verweist der Geschäftsführer auf den Schamott-

auf Regionalität



Eine der drei Steinmühlen in der Stiftsbäckerei St. Peter.

ofen in der Backstube. Das Holz dafür kommt aus den Wäldern des Stiftes St. Peter. So wie auch bei allen anderen Produktionsschritten steht es für Regionalität. Das Roggenmehl kommt aus den eigenen Steinmühlen, das Weizenmehl aus der Stifts- und Salzachmühle und die Energie für die Mühlen aus dem

Almkanal mit einem Wasserrad, das sich direkt neben dem Eingang zur Bäckerei befindet. Und Verkaufslokal und Backstube sind eins, jeder Kunde sieht, wie das Brot entsteht. Im kommenden Jahr steht aber eine etwas größere Baustelle an, denn der alte Holzofen muss neu errichtet werden. Das wird in den ruhigeren Anfangsmonaten 2020 über die Bühne gehen.

„Kaum Schimmel“

Das Brot aus der Stiftsbäckerei lässt sich einige Tage genießen. „Wichtig ist, dass man es dünn abschneidet, und Sauerteig schützt auf natürliche Weise vor frühzeitiger Schimmelbildung“, erklärt Grabmer. Ebenfalls aus Sauerteig werden in St. Peter „Gewürzwecker!“ hergestellt. Weitere Produkte im kleinen, aber feinen Sortiment sind Briöche, Vintschgerl und Milchbrotstriezel (in zwei Versionen:

rein Weizen oder rein Dinkel). „Unsere Dinkelzöpfe sind aus 100 Prozent Dinkel, das hat sonst keiner in Salzburg“, betont der Müller- und Bäckermeister. In der Weihnachtszeit gibt es noch zusätzlich Fruchtbrot.

Überlebenswichtige Touristen

2007 pachtete Grabmer die Stiftsbäckerei und er sagt: „Ohne Touristen können wir nicht überleben.“ Da St. Peter in der Fußgängerzone der Salzburger Altstadt liegt, ist die Bäckerei nur zu Fuß oder mit dem Fahrrad erreichbar. Sie ist die einzige, die in der Stadt geblieben ist. Zur Kundschaft meint der 73-Jährige: „Wir haben natürlich viele Stammkunden und auch viele Italiener kommen zu uns. Die jungen Leute müssen uns erst entdecken.“ Der Geschäftsführer ist auch immer offen für gute Taten. „Wir schenken sehr gerne Brot für gute Zwecke her.“