Das malerische Salzburg ist auch und gerade im Winter ein schönes Reiseziel

Brot mit Tradition für Kunden mit Geschmack

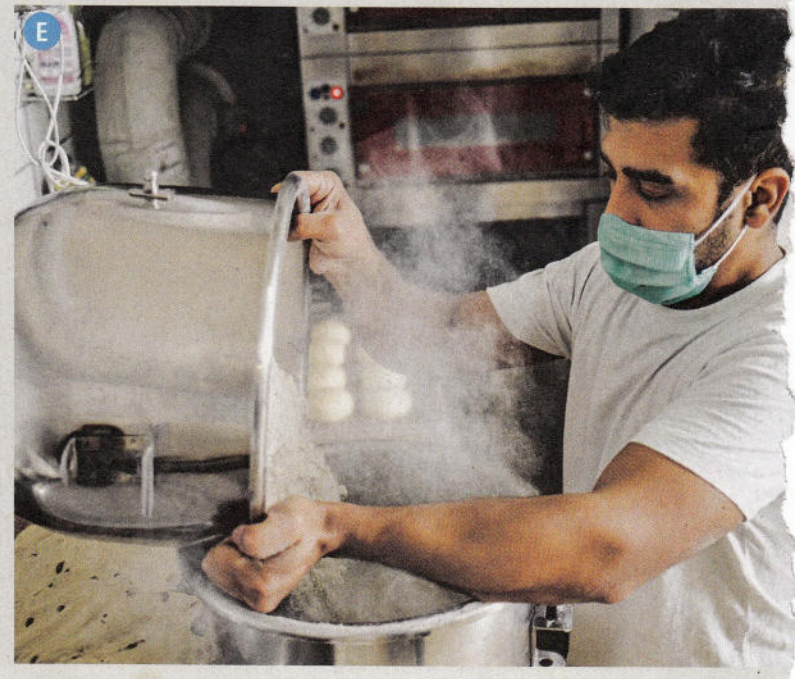
Die Stiftsbäckerei St. Peter in der Salzburger Altstadt ist längst mehr als ein Geheimtipp. Besucher aus aller Welt können hier hautnah erleben, wie Brot seit dem Mittelalter hergestellt wird

Kalt ist es noch, der Atem steht vor dem Gesicht, und nur wenige Händler und Arbeiter eilen mit hochgestellten Krägen über den Kapitelplatz in der Salzburger Altstadt. Bis die versprochene Sonne ausreichend Wärme erzeugt, sucht das Team der Liebes Land Zuflucht in der gut gewärmten Stiftsbäckerei St. Peter. Dazu geht es ein paar Steinstufen hinab neben dem langsam rotierenden Mühlrad, dessen Wasser seit 1160 durch einen Stollen im Mönchsberg aus dem Almkanal geleitet wird. Diese Ableitung ist der früheste Beleg für die Getreideverarbeitung und damit für die älteste Brotbäckerei der Stadt.

Ein jung gebliebener Chef

Im kleinen Besprechungsraum neben der Backstube wartet schon Franz Grabmer. Er ist – das darf man ruhig sagen – mittlerweile 75 Jahre alt und kommt jeden Tag über den Mönchsberg in den Betrieb. Mit dem Fahrrad. Wer Salzburg kennt, der weiß, was für eine Leistung das ist. Gelernt hat Grabmer Müller und Bäcker, oder wie

Hightech und Handarbeit: Das



A Die größeren Teigmengen müssen nicht mehr von Hand geknetet werden

B Mit einem digitalen Sensor-Handgerät prüft Franz Grabmer die Temperatur des Ofens

C Bäcker Kurt Michlmair vertraut auch seinem Gefühl, was die Backzeiten angeht

D Wer nicht für mehrere Personen kauft, greift gerne zu den frischen Minibroten

E Ahmad Hussaini kümmert sich derweil um den Teig für die anderen Backwaren

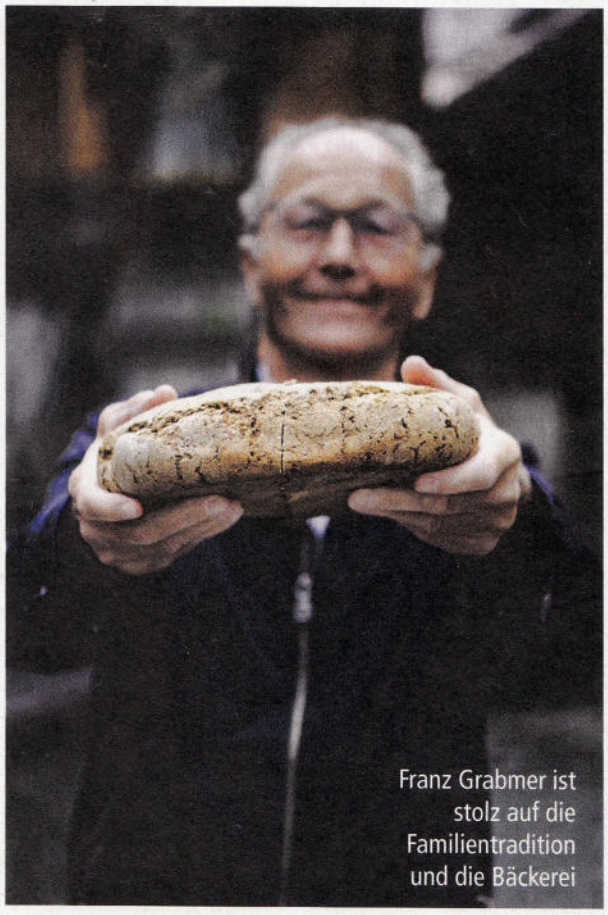
F 60 Minuten bei 200 Grad– bald können die Kunden ofenwarmes Brot genießen

Traditionsbrot entsteht

er sagt: „Ich habe mein Leben dem Mehl gewidmet." Als Geschäftsführer der Stifts- und Salzachmühle hat er ihre Verlegung in den Aiglhof und ihre Modernisierung verantwortet, als langjähriger Innungsmeister sich einen guten Namen erarbeitet. 2007, in einem Alter, da andere schon an die Rente denken, hat er die Stiftsbäckerei gepachtet und ist nun immer dabei, wenn seine beiden Bäcker Kurt Michlmair und Ahmad Hussaini an fünf Tagen die Woche nach alten Rezepten und mit traditionellen Methoden vornehmlich Sauerteigbrot backen, dessen Teig am Vorabend in einer großen Schüssel angesetzt wurde. Dazu gehört, dass Michlmair den Holzofen anfeuert und die Glut beiseiteschiebt, wenn der Steinboden heiß genug ist. Es dampft, wenn noch mal feucht durchgewischt wird, bevor die ersten Laibe eingeschossen werden.

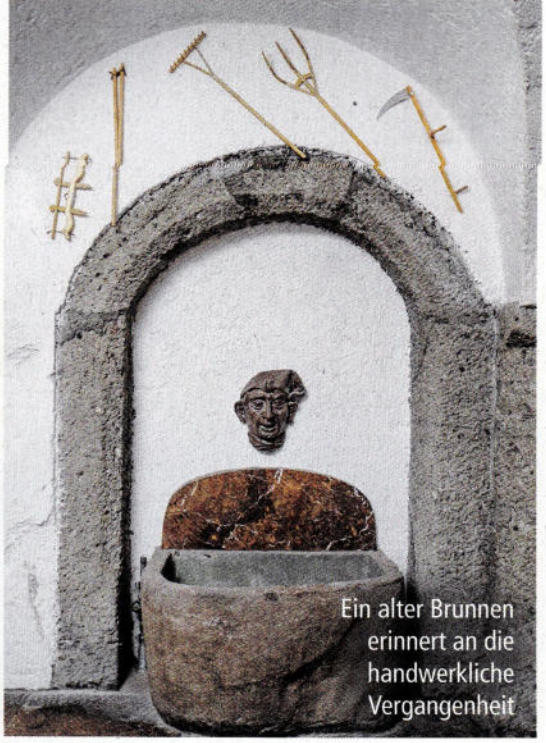
Backwaren ohne Schnickschnack

Roggenmehl, Wasser, Salz – mehr braucht es nicht für das kräftig-krustige Brot, das in vier Größen von 500 Gramm bis zwei Kilogramm gebacken wird. Franz Grabmer erklärt: „Das Brot schmeckt wie Brot, wie in alten Zeiten. Darum sind wir



Franz Grabmer ist stolz auf die Familientradition und die Bäckerei

Die Kunden kaufen das frische Brot direkt im Backraum – das kommt an


Ein alter Brunnen erinnert an die handwerkliche Vergangenheit

auch von allen Trends in Sachen Bäckerei unabhängig." Die Maschinen hier verrichten ihren Dienst teilweise seit über 50 Jahren, und der Chef ist sicher: „Die sind auch in 100 Jahren noch da." An den meisten Tagen wird das frisch gebackene und noch warme Brot ab 7.45 Uhr direkt in der Backstube über einen Tresen hinweg verkauft. Die klassischen Frühstücksbrötchen bekommt man hier allerdings nicht – was dazu passt, dass nur wenige klassische Frühstückskunden vor der Bäckerei Schlange stehen, wie Franz Grabmer weiß: „Das ist nicht unser Klientel. Wir liegen hier nicht in einem Wohngebiet, und den Kapitelplatz erreicht man nicht einfach mit dem Auto."

Service

Keine Hexerei: Sauerteig selbst herstellen

Manche betrachten es als eine Kunst, andere als Geduldsprobe: Einen eigenen Sauerteig anzusetzen, braucht zwar wenig Zutaten (Roggen- oder Vollkornmehl, Wasser) und etwas Wärme, aber viel Zeit und eine hohe Frustschwelle, denn gerade dem Laien geht gerne etwas schief, wenn die Mischung aus 50 g Mehl und 50 ml Wasser Tag für Tag gefüttert wird. Ist der Starter gelungen, kann man ihn gut im Kühlschrank lagern oder sogar trocknen und pulverisieren, was ihn noch länger haltbar macht. In einer Partenkirchener Bäckerei wird ein Sauerteig verwendet, dessen rekordverdächtiger Starter über 250 Jahre alt ist! Im Internet gibt es viele Anleitungen – empfehlenswert ist etwa diese hier: www.dasbackstuebchen.de/rezept/sauerteig-starter-selbermachen. Wem der Aufwand dann doch ein wenig zu groß ist, kann Roggen- und Weizensauerteig-Starter auch fertig im Glas kaufen, z. B. von Spiegelhauer. Einige ambitionierte Amateurbäcker verkaufen ihren eigenen Starter, z. B. über www.etsy.com.

So kommt es, dass die Kundschaft sehr breit aufgestellt ist: ältere Ur-Salzburgerinnen, die vermutlich schon in den 1960er-Jahren hier angestanden haben, ein paar Studenten, Touristen aus Asien – und gleich eine ganze Schulklasse des akademischen Gymnasiums auf Ausflug. Alle tragen Maske und halten Abstand, denn Corona muss in diesen engen Räumlichkeiten besonders ernst genommen werden, wie Franz Grabmer nur zu gut weiß: „Einer unserer Söhne ist leitender Oberarzt im örtlichen Spital, der rief am Anfang der Probleme meine Frau an und sagte: Macht besser den Laden zu. Da hatten wir für sechs Wochen geschlossen." Zwischendrin hat sich die Lage wieder beruhigt, die Bäckerei ist bis auf Sonntag und Mittwoch geöffnet, und es werden um die 150 Kilogramm Roggenbrot täglich gebacken.

Transparenz ist wichtig

Eins ist klar: In einem Traditionsbetrieb wie der Stiftsbäckerei kann man nicht einfach beliebige Zutaten aus dem Großhandel verarbeiten, wenn alles authentisch sein soll. Franz Grabmer ist es wichtig, dass das Holz für die Öfen aus den Wäldern des Stifts kommt und dass der „beste Roggen Österreichs" in Bioqualität auf einem eigenen, über 20 Hektar großen Anbaugebiet im Waldviertel angebaut wird. Gemahlen wird direkt im Haus, das eigene Silo in der Stiftsbäckerei kann drei Tonnen Roggen lagern. Da keine Bestandteile des Korns während des Mahlvorgangs entfernt werden, handelt es sich genau genommen um Sauerteig-Vollkornbrot, das nicht nur gesund ist, sondern auch haltbar: Kenner schwören darauf, dass

Liebes Land-Redakteur Torsten Dewi macht den Geschmackstest: schmeckt super!

es am nächsten Tag sogar besser schmeckt als frisch gebacken. In kleinerem Umfang produziert die Bäckerei auch Vintschgerl, Brioche und zu Weihnachten Früchtebrot – alles ohne Backhilfsmittel, mit Ausnahme von ein wenig Ascorbinsäure (Vitamin C), das die Teigeigenschaften verbessert. Die Backwaren warten dann sauber aufgereiht in Holzregalen auf Käufer.

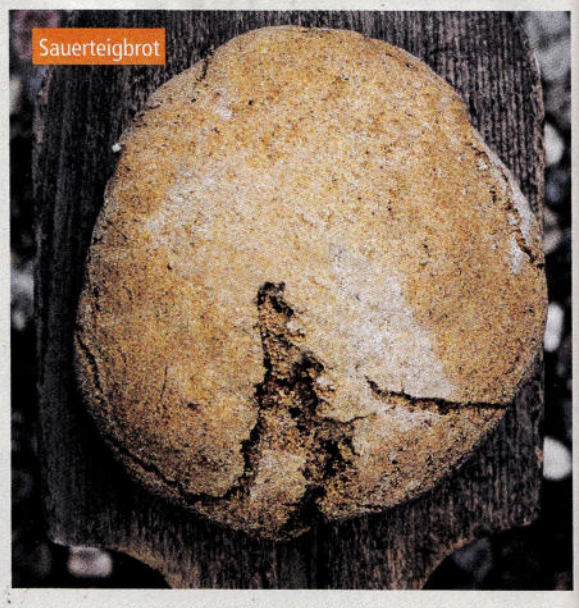
Vergangenheit und Zukunft

Wie viel Franz Grabmer daran liegt, die Backstube auch für die kommenden Generationen zu erhalten, kann man exemplarisch am Mühlenrad vor der Tür sehen: Verwandt den Holzkonstruktionen früherer Jahrhunderte, hat er es nach langer Pause neu errichten lassen: „Kein Holz mehr, sondern Metall, und eine Sehenswürdigkeit obendrein. Damit erzeugen wir heute nicht nur den Strom für die Bäckerei, sondern speisen sogar zwei Drittel der Energie ins städtische Netz ein." So könnte es theoretisch weitere 700 Jahre hier (fast) jeden Morgen nach frisch gebackenem Sauerteigbrot riechen – wenn Franz Grabmer einen willigen und fähigen Nachfolger findet. Er ist schon auf der Suche: „Es muss auf jeden Fall jemand sein, der die Bäckerei mit der gleichen Leidenschaft betreibt wie ich."

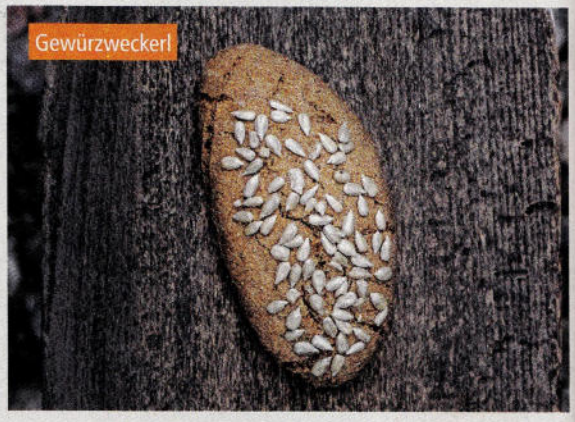
KONTAKT: Stiftsbäckerei St. Peter
Kapitelplatz 8, 5020 Salzburg
Telefon: +43 (0)662/84 78 98
stiftsbaeckerei.at

Leckere Brotvariationen

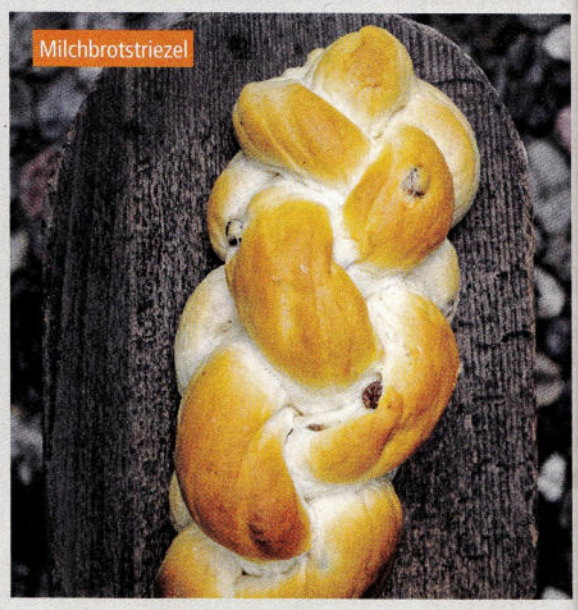
Rosinenweckerl



Sauerteigbrot



Gewürzweckerl



Milchbrotstriezel