

Ungekünstelt gut: Chef Franz Grabmer  
(rechts) und sein Bäcker holen  
jeden Tag bis zu 250 Kilo Sauerteigbrot  
aus ihrem Steinofen. Einzige Zutaten:  
Roggenmehl, Wasser und Salz





## Das Backen ist des Müllers Lust

Am Fuße des Mönchsbergs, im Innenhof des Stifts St. Peter, wird der Brotkauf zur Zeitreise zurück ins 12. Jahrhundert, als hier am Almkanal ein Mühlrad die Mahlsteine in der Stiftsbäckerei St. Peter antrieb; es ist die älteste Bäckerei der Stadt. Doch vielleicht ist es zugleich eine Zeitreise in die Zukunft, hofft Franz Grabmer. ~~Er hatte den Pachtvertrag für Mühle und Bäckerei 1972 von seinem Vater übernommen.~~ Seit Generationen waren die Männer seiner Familie Müller, aber dann kam vorgeschnittenes Supermarkt-Brot in Mode. »Der Tod der kleinen Bäckereien ist auch der Tod der kleinen Mühlen.« Er selbst hat sich dem entgegengestellt, hat vor rund 30 Jahren für das Stift eine große Mühle ~~an die Salzaach~~ gebaut, und als er die 2007 im Alter von 63 Jahren seinem Nachfolger übergab, da konzentrierte er sich ganz auf die Bäckerei in der Altstadt. Auch hier ließ er wieder ein Mühlrad

installieren, das seitdem den Strom für die Bäckerei erzeugt, überschüssige Energie geht ans lokale Stromnetz. Franz Grabmer hat hier einen Produktionszyklus wiederauferstehen lassen, den er für zukunftsfruchtig hält – das Getreide kommt vom Bio-Bauern im Waldviertel, das Holz für den Steinofen aus den Wäldern des Stifts. Für den Sauerteig lässt er die Schale separat mahlen und dann wieder beifügen; neben den feinen Vollkornbrotten verkauft er auch würzige Vinschgauer und Rosinenbrötchen. Seine beiden Söhne, soviel ist klar, werden den Pachtvertrag nicht übernehmen. Aber Grabmer möchte auch die Stiftsbäckerei in gute Hände weitergeben. »An jemanden, der das hier nicht für Folklore hält. Sondern versteht, dass wir auf eine nachhaltige Weise Brot backen, das den Menschen gut tut. Und das schmeckt.«

Kapitelplatz 8, [www.stiftsbaeckerei.at](http://www.stiftsbaeckerei.at)

