

Was liegt dann näher, als dem natürlichen Weg des Mehles zu folgen und eine einzigartige Bäckerei mitten in der alten Residenzstadt Salzburg zu besuchen? Franz Grabmer, als langjähriger Geschäftsführer der Stifts- und Salzachmühle zutiefst mit der Thematik „Mehl“ vertraut, lud uns zu einem kleinen Imbiss in die Stift-Bäckerei St. Peter ein. Hier kann man die lange Tradition mit Händen greifen und sehen, wie mit viel Herzblut Ideen entstanden und umgesetzt wurden, die ein einmaliges Einkaufs- und Genusserlebnis vermitteln. So wird das benötigte Mehl in kleinen Mühlen direkt vor Ort hergestellt – natürlich mit dem vor der Haustüre aus dem Wasserrad entstehenden Ökostrom. Seit Nutzbarmachung des Feuers ist der Geruch von frischem Backwerk in unseren Stammhirnen fest verankert. Dies muss man berücksichtigen, wenn man auch nur in die Nähe der Bäckerei kommt: dieser Geruch zieht alle magisch an, denn er vermittelt Wärme, Nahrung und Gesellschaft. Dazu ein Geheimtip: in der Vorweihnachtszeit wirkt zum Geruch des frischen Brotes die besondere Beleuchtung



Eingang zur Stiftsbäckerei Salzburg

Foto: Franz Grabmer

der Altstadt Salzburgs und macht einen Besuch in der Bäckerei zu einem wahrlich eindrucksvollen Erlebnis. Der Besuch der Stiftsbäckerei hatte aber auch technische und historische Hintergründe: die Wiederbelebung der Bäckerei vor 15 Jahren und das Triebwerkswasser, welches der sogenannte Almkanal liefert.

### Ein gemeinsamer Kulturraum

Warum führten zwei Exkursionen dieser wegen der coronabedingten Umstände etwas anderen Jahresversammlung ins Nachbarland Österreich, eine nach Salzburg direkt und eine nach Pfarrwerfen? Gibt es in der Region, dem Rupertiwinkel, keine vorzeigbaren Objekte? Die Antwort ist einfach. Die südöstlichste Ecke Bayerns hat eine viele, viele Jahrhunderte lange gemeinsame Geschichte mit dem ehemaligen Fürstbistum Salzburg. Der Rupertiwinkel und der östlich der Salzach gelegene Flachgau galten als Salzburgs Kornkammer. Rupertiwinkel und das benachbarte Land Salzburg bilden über die heutigen Staatsgrenzen hinweg einen gemeinsamen Kulturraum. Bei der nach Salzburg führenden Exkursion wurde unter anderem die Stiftsmühle der Benediktinerabtei St. Peter – der wohl ältesten noch bestehenden Mönchsgemeinschaft in Mitteleuropa – und ein Teil des mittelalterlichen Almkanals besichtigt. Und bei der Exkursion nach Pfarrwerfen finden sich am Mühlbach auf einer Wegstrecke von nicht einmal 100 Metern sechs von ursprünglich sieben Mühlen. Ursprünglich war das Freilichtmuseum des Landes Salzburg in Großmain als Zielort der Pfarrwerfener Exkursion vorgesehen. Pandemiebedingt musste auf den Besuch in Großmain verzichtet werden.

wk

### Der Almkanal – ein technikgeschichtliches Zeugnis

Aus strategischen Gründen war die Lage Salzburgs ideal, jedoch nicht unter siedlungsgeographischen Gesichtspunkten. Der Festungs- und Mönchsberg sowie dessen westlicher Ausläufer, der Rainberg, begrenzen die Altstadt und geben ihr Schutz. Die Höhenlagen waren bereits seit der Jungsteinzeit besiedelt. Erst in römischer Zeit wurde auch das Gebiet des heutigen Altstadtkerns besiedelt. Der Grund: Die Salzach, aber auch die westlich zufließende Saalach führten immer wieder zu verheerenden Hochwasserereignissen, die unbeständige Wasserführung der Salzach machte eine Wasserversorgung der Bevölkerung schwierig und behinderte ebenso wie das geringe, teilweise unzureichende Wasserdargebot aus den Hangquellen die Siedlungsentwicklung. Dies wurde um 1100 zum Problem für die kirchlichen Institutionen. Um die wachsenden Ansprüche der Hofhaltung der um 696 gegründeten Erzabtei St. Peter und des Salzburger Bischofs, der bis 1110 ebenfalls in der Erzabtei residierte, sowie die Bedürfnisse der Stadtbevölkerung zu befriedigen, ließen Stift und Domkapitel ab 1137 in sechsjähriger Bauzeit einen Stollen durch den Festungsberg schlagen, den heutigen Stiftsarm des Almkanals. In den folgenden

Jahrhunderten wurde der Kanal von den drei „Almherrn“, dem Salzburger Erzbischof, dem Erzabt und dem Domkapitel, immer weiterentwickelt. Das gesamte Kanalsystem versorgt heute 14 Turbinen, darunter auch das älteste Elektrizitätswerk des Landes Salzburg, die Eichtmühle, und das Salzburger Notstromaggregat, sowie Teiche, die Kühl- und Klimaanlage des Festspielhauses und anderer öffentlicher Gebäude. Von 1892 bis 1959 wurde auch die Festungsbahn Salzburg, die „Tröpferlbahn“, mit Ballastwasser aus dem Almkanal betrieben und konnte deshalb in den Wintermonaten nicht in Betrieb genommen werden.

wk

### Stiftsmühle wiederbelebt

Vor 15 Jahren wurde die stillgelegte Stiftsmühle der Erzabtei wieder in Betrieb genommen. In diesem Zusammenhang wurde das Mühlrad im Mühlenhof genau an der Stelle am Ausgang des Stiftstollens zwischen dem Friedhof St. Peter und dem Kapitelplatz im sogenannten Mühlenhof eingebaut, an der auch ab 1160 bis 1922 immer mindestens ein Wasserrad die Mühle in der Stiftsbäckerei antrieb. Von 1923 bis zur vorläufigen Einstellung des Mühlbetriebes diente dazu eine Francis-Turbine. Diese wurde jedoch schon 1966 ausgebaut, da sich der Mühlenbetrieb in der Altstadt nicht mehr rentierte. Die Idee zum Neubau eines Mühlrades hatte Franz Grabmer, Müller, Bäcker und ehemaliger Geschäftsführer der klostereigenen Stifts- und Salzachmühlen in Mülln. Ihre Zustimmung für den Mühlradbau erteilten der Erzabt von St. Peter, Edmund Wagenhofer und die Verantwortlichen der Wassergenossenschaft „Stiftsarm“. Ohne Eingriffe in die historische Bausubstanz wurde unter Verwendung des alten Wasserbaus eine neue Mühle im Bereich der Bäckerei errichtet.

Gefertigt wurde das oberschlächtige Wasserrad aus Lärchenholz. Es treibt über ein wartungsfreies Zahnradgetriebe einen Generator an. Das Rad hat einen Durchmesser von vier Metern und eine Breite von zwei Metern und erzeugt bei sechs Umdrehungen pro Minute und einer regulierten Wassermenge von 400 Litern durchschnittlich 10 kW. Hergestellt wurde das Rad von Mühlenbaumeister Felix Neuhofer aus Henndorf am Wallersee. Es läuft seit dem Einbau störungsfrei. Um die Haltbarkeit des Mühlrades zu erhöhen, wurde es überdacht. Seit 2010 vermahlt die Stiftsmühle das für den Backbetrieb der unmittelbar mit der Mühle verbundenen Stiftsbäckerei benötigte Roggenmehl selbst und nutzt dazu den Strom aus eigener Wasserkraft. Dazu hat Franz Grabmer eine Kombination aus drei Steinmühlen mit jeweils dazugehörigen Siebmaschinen entworfen. Dieses Verfahren verhindere, so Grabmer, im Gegensatz zur Vermahlung in einem Durchgang die Erwärmung des Mahlgutes. Deshalb blieben wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Die Förderung der Mahlprodukte erfolgt in hygienischer Weise pneumatisch. Ein Teil der Mühle, der größte Steingang, ist im Vorraum der Bäckerei zu sehen.

Der Roggen wird von einem Biobauern im Waldviertel (Niederösterreich) bezogen, nachdem der Getreideanbau in der Salzburger Region in den 50-er Jahren des vorigen Jahrhunderts fast gänzlich zum Erliegen gekommen ist. Gleichbleibende Qualität ist durch die Einlagerung eines Jahresbedarfs in der Stifts- und Salzachmühle in Mülln gegeben. Dort werden vor der Auslieferung an die Stiftsbäckerei eventuell noch vorhandene Unkrautsämereien mit einem optischen Ausleser aussortiert.