



Oben: Das Wasser aus einem Kanal der Königsseeache treibt das Mühlrad an, im Hintergrund wacht der heilige Johannes Nepomuk, Schutzpatron der Müller. Linke Seite: Bäcker Kurt Michlmair schlichtet Scheite in den Holzofen, in der Mischmaschine (unten links) wird mit Bio-Roggenmehl (oben) Brotteig geknetet.

s ist kurz vor acht. Langsam tröpfeln die Kunden herein. Bäcker Kurt Michlmair lehnt die Backschaufel, mit der er gerade noch hantiert hat, ins Eck. Er klopft sich den Mehlstaub von den Händen und geht gemessenen Schritts hinüber zum Verkaufspult. "Einen großen Laib?", fragt er die Dame, die offenbar zu den Stammkunden hier in der Stiftsbäckerei St. Peter am Salzburger Kapitelplatz gehört. "Ja, bitte", antwortet sie, "wie immer."

Kurt Michlmair nimmt eines der dunklen Zwei-Kilo-Räder vom Regal und schlägt es sorgfältig in Papier ein. Eine linde Restwärme steigt aus den Laiben, die vor nicht allzu langer Zeit noch dicht an dicht im Inneren des Holzofens lagen.

Draußen im kleinen Hof vor dem Stift dreht sich unermüdlich das Mühlrad. Es wird wie schon seit Jahrhunderten vom abgeleiteten Wasser der Königsseeache angetrieben. Das Gerinne dafür wurde einst durch den Berg gegraben; der Stollen existiert bis heute – wie die Bäckerei und die Müllerei von St. Peter, die hier seit mehr als 700 Jahren untrennbar zusammengehören.

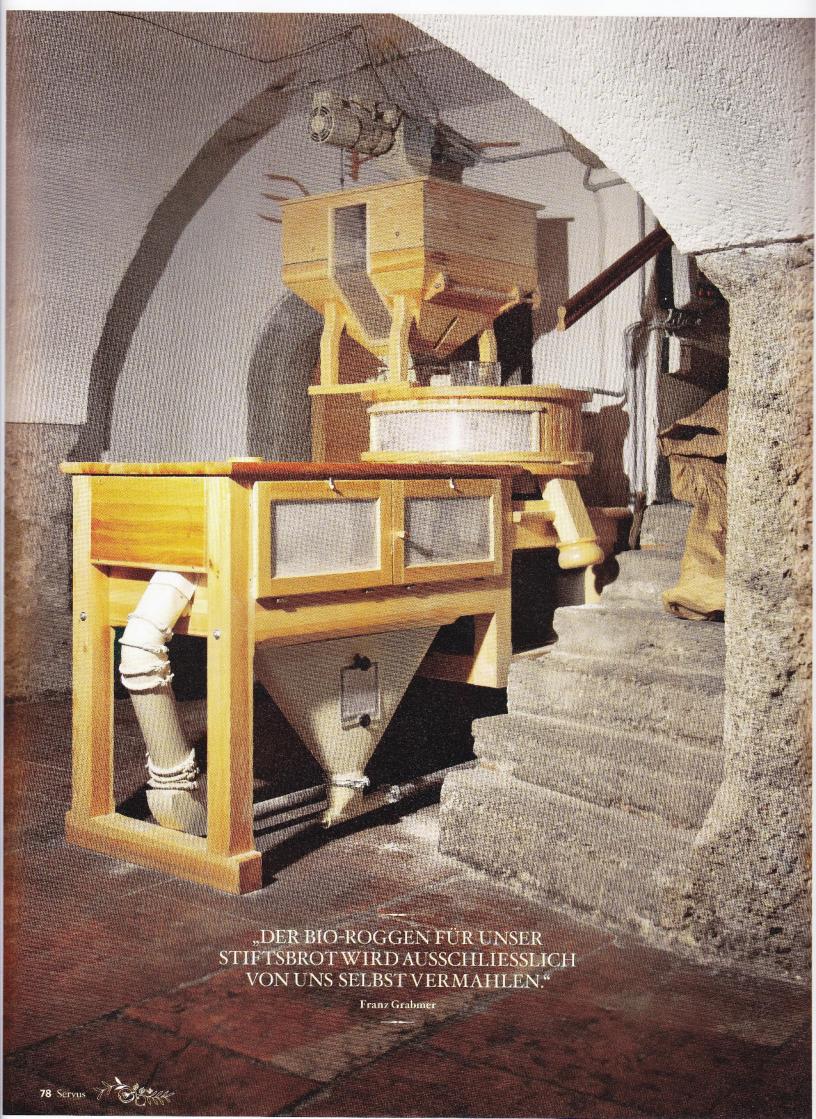
DIE KUNST DER RICHTIGEN HITZE

Drinnen, ein paar Stufen unterhalb des Niveaus der geschäftigen Straße und des weitläufigen Platzes, regiert ein anderes Element: das Feuer. In aller Herrgottsfrüh beginnt es tagtäglich im Bauch des mächtigen Ofens zu lodern. Es erfüllt das Innenleben des alten gemauerten Giganten mit Wärme – und die Backstube gleich dazu.

Kurt Michlmair ist einer der wenigen, die die Kunst der Direktbefeuerung noch beherrschen. Bereits um vier Uhr früh hat er die langen Holzscheite dafür im Backraum des Ofens entzündet. Zwei Stunden dauert es, bis sie zu heißen Glutstücken verbrannt sind und den Boden des Ofenbauches so sehr erhitzt haben, dass Brot darauf gebacken werden kann.

160 Kilogramm Roggenbrot werden pro Tag in St. Peter gebacken – in drei verschiedenen Laibgrößen von 500 Gramm bis zu zwei Kilo.

Verzichtet wird dabei auf jedweden Würz-Schnickschnack, das liegt dem Bäcker am Herzen. "Wenn man sich schon die Mühe mit dem Sauerteig macht, dann soll Brot nach Brot schmecken", sagt Kurt Michlmair, während er die letzte Ladung für heute in den Ofen "einschießt", wie das in der Fachsprache heißt. Unglaublich





BROTAUFLAUF

ZUTATEN

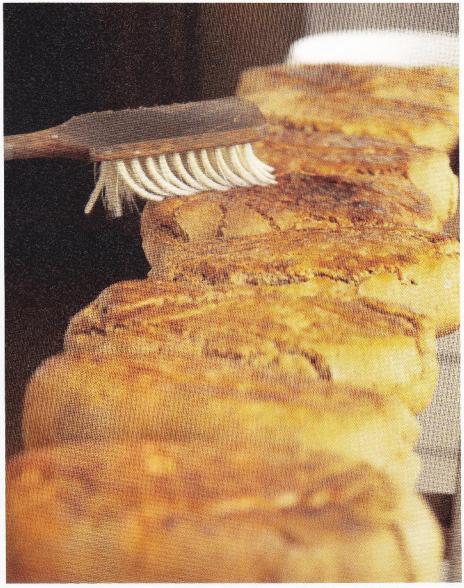
250 g grob gewürfeltes Schwarzbrot, 350 ml Milch, 4 Eier, 1EL gehackte Petersilie, 200 g geriebener Bergkäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Brotwürfel mit Milch (Zimmertemperatur) übergießen. Eier trennen, Dotter mit Petersilie und Käse versprudeln, ev. einen Schuss Milch zugeben. Unter die Brotwürfel mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Eiklar zu Schnee schlagen, unterheben und in einer gefetteten Auflaufform im vorgeheizten Rohr bei 150°C ca. 45 Minuten backen.



* SERVUS-TIPP: Geschichten, Reportagen und Rezepte aus der duftenden Welt des Brotes: Das Buch "Brot backen, wie es nur noch wenige können" erzählt von Bäckern, Müllern, Bauern und Traditionen. www.servusmarktplatz.at



Angebaut wird das Korn in einem Waldviertler Bio-Betrieb, vermahlen wird es direkt in der Mühle der Bäckerei in der Salzburger Altstadt (linke Seite). Wenn die fertigen Brotlaibe aus dem Ofen kommen, werden sie noch mit etwas Wasser bestrichen (oben).

geübt und konzentriert geht er mit den langen Backschaufeln ans Werk, die bis in die hinterste Ecke des vier Meter tiefen Ofenraums reichen.

Viel gesprochen wird in der Backstube nicht. Weder bei der Arbeit noch beim Verkauf bedarf es großer Worte. Die Menschen wissen, warum sie hierherkommen. Um gutes Brot zu kaufen. Punkt.

Ein Brot wie früher, könnte man auch sagen. Die Basis ist ein mehrstufig geführter Sauerteig, der mit Roggenmehl und Wasser angesetzt wird. Zeit ist dabei eine mindestens ebenso wichtige Zutat wie das im Betrieb vermahlene Bio-Roggenmehl.

"Das Korn kommt aus dem Waldviertel", erläutert wenig später Franz Grabmer, der Pächter der Salzburger Stiftsbäckerei. Er kehrt gerade zurück in die Backstube und hat die allerersten fertigen Brote bereits im Morgengrauen an ein paar umliegende Geschäfte ausgeliefert. Jetzt hilft er beim Verkauf, denn jemanden eigens dafür zu beschäftigen würde sich nicht auszahlen.

Kurt Michlmair und Cagatay Önder, der zweite Bäcker, nützen inzwischen die Restwärme des Ofens, um ein paar süße Dinkelstriezel herzustellen. Auch ein paar Bleche Kleingebäck mit Vinschgerln und Briocheknöpfen wandern in den Backofen.

KLEIN, ABER GEFRAGT

Chef Franz Grabmer, ein gelernter Müller und Bäcker, hat der unscheinbaren, nur wenigen Einheimischen bekannten Stiftsbäckerei zu neuem Glanz verholfen – zu einem Zeitpunkt, als er als Geschäftsführer der großen Salzachmühle (auch ein Betrieb des Klosters St. Peter) eigentlich schon in Pension gegangen war. Doch das Fortführen und das Wiederbeleben der traditionellen Bäckerei war ihm immer schon ein Herzenswunsch.

Heute sind Stift und Mitarbeiter stolz auf die kleine, aber sehr gefragte Produktpalette – und darauf, die einzige Bäckerei in der Salzburger Altstadt zu sein, die noch selbst Brot herstellt.

Mehr will man gar nicht. "Dass das so bleibt", sagt Franz Grabmer, "dafür bin ich der Garant. Zumindest so lange, bis ich einen Nachfolger gefunden habe."

* Stiftsbäckerei St. Peter, Kapitelplatz 8, 5020 Salzburg, Tel.: +43/662/84 78 98, www.stiftsbaeckerei.at