

Die Stiftsbäckerei St. Peter zählt zu den ältesten Bäckereien in Salzburg. Im Originalholzofen wird noch immer Holzofenbrot aus reinem Natursauerteig gebacken. Der jetzige Pächter Franz Grabmer war seinerzeit Geschäftsführer der Stifts- und Salzachmühle und betreibt nun die Bäckerei in seiner Pension mit voller Leidenschaft. Wir von *look!* Salzburg haben ihn frühmorgens vor Ort besucht und beim traditionellen Brotbacken zugesehen.

Redaktion Elisabeth Trauner Fotos Thomas Kirchmaier

Von der Mühle zum Brot

Von Weitem kann man am Kapitelplatz in Salzburg den Duft der frisch gebackenen Holzofenbrote riechen: Die Bäckerei der Benediktiner-Erzabtei St. Peter steht für etwa 700 Jahre Bäckerhandwerk im Zentrum der Salzburger Altstadt und erfreut die Salzburger und Touristen aus aller Welt mit ihren unvergleichlichen Broten.

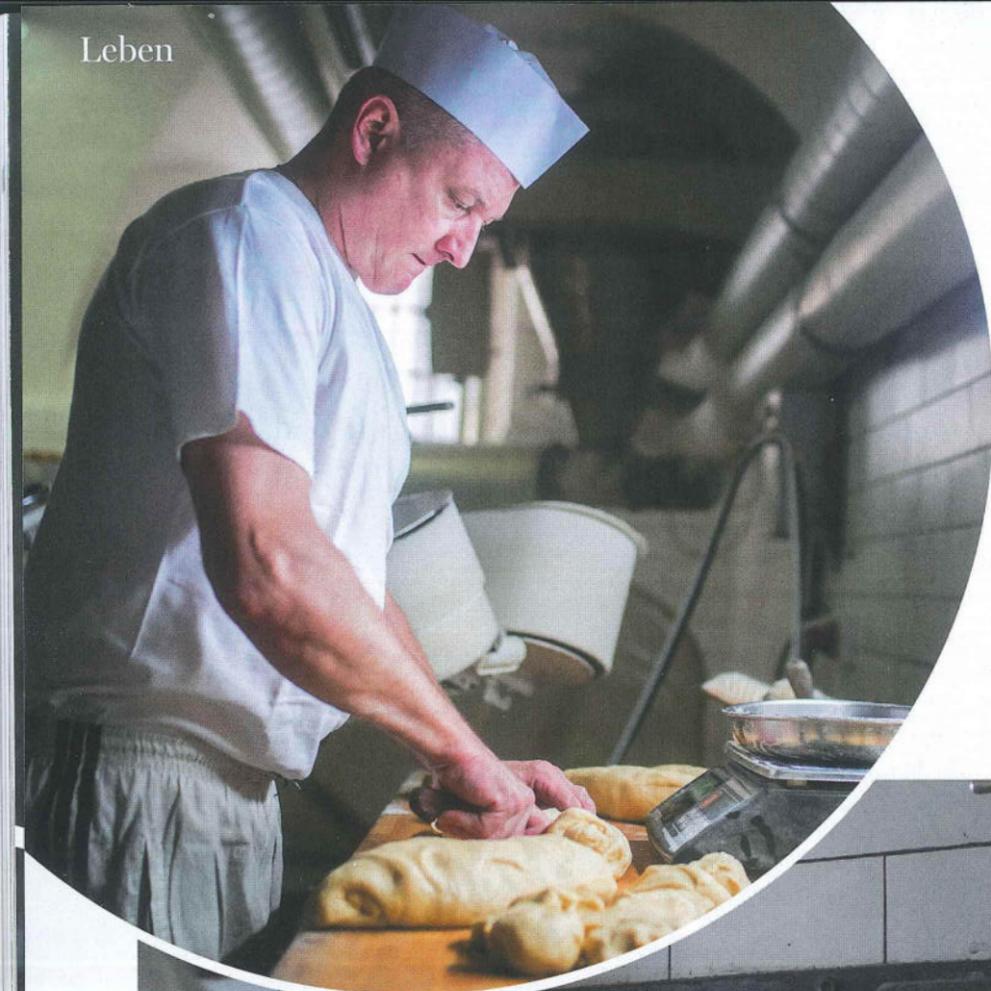
Das erste Schriftzeugnis der Bäckerei stammt aus dem 12. Jahrhundert. Damals wurde ein Tunnel für den Almkanal durch den Mönchsberg geschlagen, um die Stadt mit Wasser zu versorgen. Direkt am Ausgang des Kanals aus dem Berg errichtete das Kloster eine Getreidemühle und brachte dort auch jene Bäckerei unter, die – immer noch an dieser Stelle – heute als Stiftsbäckerei

St. Peter bekannt ist. Die Bäckerei mit ihrem historischen Gewölbe präsentiert sich nach wie vor als ein Relikt aus längst vergangenen Zeiten. Im Originalholzofen wird noch immer das bei Stammkunden überaus beliebte Holzofenbrot aus reinem Natursauerteig gebacken.

Am Anfang war die Mühle. Man kann davon ausgehen, dass die Mönche von St. Peter von der Gründung des Klosters an Brot gebacken haben. Einen wesentlichen Meilenstein stellt jedoch das Jahr 1160 dar: Ab dann wurde durch den Stollen im Mönchsberg Wasser aus der Almkanal geleitet und somit der Betrieb eines Mühlrades und die Vermahlung von Getreide möglich. Damit kann der Beginn der Stiftsmühle und -bäckerei neben dem Friedhof von St. Peter festgesetzt werden. Eine Mühle bestand dort bis 1967 im hinteren und oberen Teil des Gebäudes. Diese nutzte die Wasserkraft von 1922 bis ins Jahr 1967 mit einer Francisturbine. Das derzeitige Mühlrad wurde von seinem jetzigen Pächter Franz Grabmer wieder neu installiert. Er stammt aus einem alten Müllergeschlecht, ist Müller- und Bäckermeister und war bis 2015 Landesinnungsmeister des Mühlengewerbes. Durch lebenslange Erfahrung ist er ein ausgesprochener Kenner beider Branchen. →



ES KLAPPERT DIE MÜHLE. Beim Eingang der Bäckerei befindet sich auf der rechten Seite das Mühlrad und ist ein wahrer Blickfang.



Roggen wird von einem Biobauern im Waldviertel in Niederösterreich bezogen. Gleichbleibende Qualität ist durch die Einlagerung eines Jahresbedarfs in der Stifts- und Salzachmühle gegeben. Vor Auslieferung an die Stiftsbäckerei werden eventuell vorhandene Unkrautsämereien mit einem hochmodernen Gerät optisch aussortiert.

Einfache Zutaten und Zubereitung. Das Hauptprodukt ist Schwarzbrot aus Natursauerteig. Dieser wird schon am Vortag angesetzt und entwickelt das typische Aroma, das man beim Betreten der Bäckerei sofort wahrnimmt. „Hier wird dem Teig seine Zeit gegeben, um lange genug abzuliegen“, sagt Franz Grabmer, „in modernen Großbetrieben ist das zeitlich oft nicht möglich.“

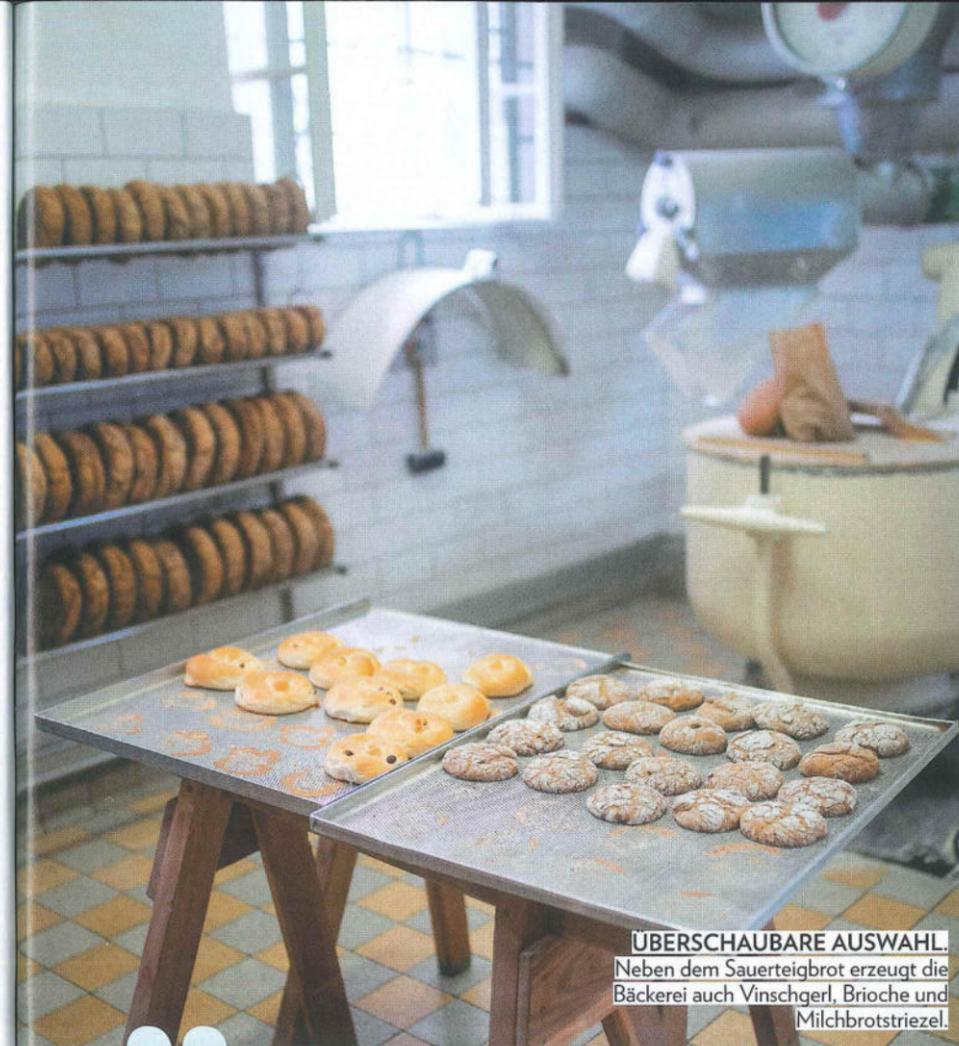
HOLZOFENBROT.
Das Brot aus reinem Natursauerteig wird noch immer im Originalholzofen gebacken.

Frisch gemahlen ist halb gewonnen. Seit dem Jahr 2010 vermahlt die Stiftsbäckerei ihr Roggenmehl selbst und nutzt den Strom aus der eigenen Wasserkraft. Dazu hat Franz Grabmer eine Kombination aus drei Mühlsteinen mit Siebmaschinen entworfen. Das verhindert im Gegensatz zur Vermahlung in einem Durchgang die Erwärmung des Mahlguts, wodurch wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Die Förderung der Mahlprodukte erfolgt in hygienischer Weise pneumatisch. Ein Teil der Mühle, der größte Mühlstein, ist im Vorraum der Bäckerei zu sehen. Der

„Bei uns wird dem Teig seine Zeit gegeben, um lange genug abzuliegen. In modernen Großbetrieben ist das zeitlich oft nicht möglich.“

Franz Grabmer

Am nächsten Morgen kommt schließlich nur noch Roggenmehl, Wasser und Salz hinzu – sonst nichts. „Das verwendete Roggenmehl wurde mit den hauseigenen Mühlsteinen in mehreren Passagen schonend fein gemahlen, es wird kein Teil des Korns entfernt“, erklärt uns der Pächter der Bäckerei. Seit 2015 ist das Roggenkorn der Stiftsbäckerei auch aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Das Brot wird in einem direkt befeuerten Ofen gebacken. Das bedeutet, dass im Backraum vorher Holz abgebrannt wird, die Glut und Asche



ÜBERSCHAUBARE AUSWAHL.
Neben dem Sauerteigbrot erzeugt die Bäckerei auch Vinschgerl, Brioche und Milchbrotstriezel.

entfernt werden und zuletzt das Brot dort „eingeschossen“ wird, wo zuerst geheizt wurde. Es werden runde Laibe und längliche Wecken hergestellt. Das St.-Peter-Brot lässt sich viele Tage genießen. Außerdem schützt Sauerteig auf natürliche Weise vor frühzeitiger Schimmelbildung. Es ist deswegen bei Weltreisenden beliebt. Brot vom Vortag, das mitunter übrigbleibt, ist für den sofortigen Genuss sogar besser geeignet als ofenfrisches. Aus dem selben Teig werden „Gewürzweckerln“ hergestellt. Weiters sind noch Vinschgerl, Brioche und Milchbrotstriezel (in zwei Versionen: rein Weizen oder rein Dinkel) im Sortiment, in der Weihnachtszeit auch Früchtebrot. „Es kann schon einmal sein, dass am späten Nachmittag das Brot bereits ausverkauft ist. Der Philosophie, bis zum Ladenschluss volle Regale zu bieten und den Rest wegzuwerfen, hängen wir nicht an“, betont Franz Grabmer.

Eines ist gewiss: Das Brotbacken ist eine wahre Form von Kunst. Denn aus den relativ geschmacklosen Zutaten Mehl und Wasser entsteht nur durch das Handwerk des Bäckers ein wohl-schmeckender Genuss.

„Der Philosophie, bis zum Ladenschluss volle Regale zu bieten und den Rest wegzuwerfen, hängen wir nicht an.“

Franz Grabmer



DIE KUNST DES BACKENS.
Durch die Handwerkskunst des Bäckers entsteht ein wohl-schmeckender Genuss.

