

Ein versierter SF-Mitarbeiter kostet vor. Seine Kritik ist subjektiv. Er selbst bleibt anonym.

Brot der Stiftsbäckerei St. Peter

Das Ursprüngliche



MEISTFOTOGRAFIERT: Die Bäckerei von St. Peter ...



... und der spezielle Backofen.

Das dürfte das meistfotografierte Geschäft Salzburgs sein, obwohl hier nichts von dem verkauft wird, was Touristen gewöhnlich anlockt: keine bunten Postkarten, keine kitschigen Andenken, schon gar kein Red Bull. Nur Brot und Gebäck. Und doch stehen die Reisenden offenen Mundes da. Sie lichten ab mit ihren Kameras, was immer zu sehen ist, und wir wundern uns über ihr Staunen. Ist doch nur eine Bäckerei.

Man muss gar nicht so weit reisen, um ihr Erstaunen zu verstehen. In England machen die Bäcker gern erst um 9 Uhr auf und bieten Weichbrot feil: weiß in allen Formen und manches trickreich mit Zucker gebräunt – kein Gewicht und schon gar kein Geschmack nach irgendetwas. Sie mögen die schönsten Gärten haben, die Engländer, aber was sie mit dem Brot aufführen, ist ein steiles, ungesühtes Verbrechen. Es reicht halt nicht, Backmischungen mit Wasser anzurühren und das für einen Teig zu halten, wie

das übrigens auch in Deutschland immer häufiger geschieht.

Älteste Bäckerei

Die Basis allen guten Gebäcks ist Sauerteig. Den zu pflegen, ist anstrengend. Zudem muss der Teig stundenlang rasten vor dem Schub in den Ofen. Das kostet Zeit. Diese Mühe macht genau den Unterschied, den man schmeckt.

Nun gibt es in Salzburg gottseidank noch zwei Dutzend Bäcker, die sich an diese Tradition halten. Eine unvollständige Liste erstklassiger Produkte: die Vollkornbrote vom Itzlinger in Faistenau, der Innergebirgler vom Färbinger in Taxenbach, das Wurzelbrot vom Zagler in Neukirchen an der Enknach, die Handsemmeln vom Loidl in Obertrum und das Ciabatta vom Rosenmayer in Hallein. Jetzt gilt es, das ursprünglichste aller Brote zu verkosten, jenes von St. Peter, der ältesten Bäckerei von Salzburg.

Strom für 20 Haushalte

Als Beginn wird gern das Jahr 1160 geschätzt, weil 1137 bis 1143 ein Stollen durch den Mönchsberg geschlagen wurde, der mit Gefälle das Wasser der Königseeache in die Altstadt führte – eine mittelalterliche Meisterleistung. Dessen Wucht trieb ein Mühlrad an, Basis der Stiftsbäckerei. Doch nach mehr als 800 Jahren versandete der Betrieb ein wenig, bis Franz Grabmer 2007 als Pächter wortwörtlich neuen Schwung brachte durch den Bau eines neuen Mühlrades aus Lärchenholz. Mit ihm mahlt die Stiftsmühle ihr

Roggenmehl wieder selber und schafft Strom für 20 Haushalte. Dieses ständig ratternde Vier-Meter-Monstrum leitet die Touristenströme unfehlbar vom Ausgang des Friedhofes St. Peter die Treppe hinab in die Gewölbe der Bäckerei.

Dort passiert auch für österreichische Verhältnisse Ungewohntes. In den großen Backöfen werden in der Früh Fichtenholz-Scheite eingelegt und angezündet. Sind sie ausgebrannt und ist ihre Asche durch den Rost gefallen, so speichern die Schamott-Steine die Hitze. 250 Grad braucht es für eine Stunde, um 230 Ein-Kilo-Laibe Brot zu backen. Der Duft, wenn der erste Laib angeschnitten wird! Wobei, man muss es trotz aller Romantik sagen, der Rundling am nächsten Tag besser schmeckt als an jenem seiner Entstehung. Traditionelles Roggenbrot braucht Zeit zum Reifen.

Die braune Rinde mag hart ausschauen, ist sie aber nicht, sie schmeckt angenehm leicht röstig. Die Krume wirkt dichter als bei jedem anderen Brot, lässt sich aber gut kauen. Das zart-säuerliche Aroma mit feiner Süßespitze ist ganz typisch für Roggenmehl. Ein bisschen Bauernbutter drauf – und wir haben ein Festmahl, wie es schon die Salzburger vor Jahrhunderten genossen haben.

Am Nachmittag zieht übrigens ein süßer Duft durch die Gewölbe: Brioche entsteht, allerdings im Elektro-Ofen, ebenso Weckerl und Striezel. Auch gut dies Gebäck.

Brot von St. Peter bleibt viele Tage genießbar. Zur nächsten Englandreise nimmt sich der Vorkoster einen Laib mit.

Stiftsbäckerei St. Peter, Kapitelplatz 8, 5020 Salzburg, www.stiftsbaeckerei.at