



Die Seele des Kornes

TEXT BERNHARD OSTERTAG // FOTO ANDREAS KOLARIK

DAS WASSER RAUSCHT, DAS MÜHLRAD DREHT SEINE RUNDEN. AM FUSSE DER FESTUNG BREITET SICH EIN WARMER, AROMATISCHER DUFT AUS. EINE SCHLANGE GEDULDIG WARTENDER MENSCHEN REICHT BIS VOR DIE TÜR. DIE STIFTSBÄCKEREI ST.PETER HAT GEÖFFNET!

Seit mehr als 700 Jahren erzeugt die Stiftsbäckerei St. Peter Teigwaren im Herzen der Salzburger Altstadt. Bis heute wird dort in den wunderschönen, historischen Gewölben Schwarzbrot aus Natursauerteig im holzbefeuerten Ofen erzeugt. Backstube und Verkaufsraum sind eine Einheit, der Kunde sieht wie das, was er kauft und verzehrt, erzeugt wird. Das historische Ambiente und der Anblick der Bäcker beim Tagewerk und des frisch gebackenen Brotes auf den Regalen verzaubern, sobald man die Bäckerei betritt. Pächter und Geschäftsführer Franz Grabmer und seine Frau, die den Verkauf hinter der Theke betreut, führen die Stiftsbäckerei mit viel Engagement und Liebe zum Detail. Bis 1983 war hier noch Bruder Kunibald als Bäcker tätig, darauf folgte bis 1993 Josef Lackner. Franz Grabmer war Geschäftsführer der Stifts- und Salzachmühle, bis er dann 2007 die Bäckerei übernahm. Er stammt aus einem alten Müllergeschlecht, ist Müller- und Bäckermeister u. Landesinnungsmeister des Mühlengewerbes.

ZUKUNFT IN ALTEM GEWAND

Grabmer führte den Betrieb behutsam zu modernen, technischen Standards. Er verlegte die Salzachmühle nach Aighhof und modernisierte sie. Außerdem ließ er 2007 wieder ein Wasserrad draußen vor der Bäckerei installieren. Dadurch ist sie, was den Strom betrifft, autark und zieht genau die für den Eigenbedarf benötigte Energie heraus. Der Rest wird direkt ins Netz gespeist und versorgt so zwanzig Haushalte. Und die Anlieferung von Fichtenholz für den Ofen vom Heuberg und Auslieferung des Brotes auf weiteren Strecken wird mit einem Erdgasfahrzeug durchgeführt.

Diese Kombination aus Authentizität und Langfristigkeit ist auch das zentrale Kriterium des Betriebs. Seit 2010 vermahlt die Stiftsbäckerei ihr Roggenmehl selbst. Franz Grabmer hat dafür eigens eine Kombination aus drei Mühlsteinen mit Siebmaschinen entworfen. Im Gegensatz zur Vermahlung in einem Durchgang verhindert dies die Erwärmung des Mahl-



guts, wertvolle Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Der größte Mühlstein ist im Vorraum der Bäckerei zu bewundern. Das Getreide wird mit hochmodernen Maschinen gereinigt und weiterhin über die Stifts- und Salzachmühle bezogen.

ANNO DOMINI 1160 – DER DURCHBRUCH

Geschichtlich gesehen schließt Franz Grabmer mit seinen Innovationen eigentlich an alte Traditionen an. Wahrscheinlich haben bereits die Mönche von St. Peter von der Gründung des Klosters an Brot gebacken. Im Jahr 1160 kam dann ein Wendepunkt: Damals wurde erstmals durch einen Stollen im Mönchsberg Wasser aus dem Almkanal geleitet und ermöglichte somit den Betrieb eines Mühlrades und die Vermahlung von Getreide. Diese Neuerung markiert den Beginn der Stiftsmühle und Bäckerei St. Peter.

Das Hauptprodukt der Stiftsbäckerei ist das Schwarzbrot aus Natursauerteig. Dieser wird am Vortag angesetzt. Das St.-Peter-Brot ist also »fast Vollkorn« und entspricht den Anforderungen eines zertifizierten Umweltbetriebs, das ist ein Titel, den die Bäckerei stolz trägt. Das Brot wird dann in einem

direkt befeuerten Holzofen etwa eine Stunde lang gebacken. Im Backraum wird vorher Holz abgebrannt, Glut und Asche werden entfernt und zuletzt das Brot dort »eingeschossen«. Selbst beim Herausnehmen des fertig gebackenen Brotes wird nichts dem Zufall überlassen. Die Reihenfolge ist ganz genau festgelegt. Nur so kann sichergestellt werden, dass alle Laibe dieselbe Qualität haben.

Weiters sind noch Vintschgerl, Roggen-Dinkel-Weckerl, Brioche und Milchbrotstriezel sowie Gewürzweckerl im Sortiment, in der Weihnachtszeit auch Früchtebrot. Das St.-Peter-Brot lässt sich viele Tage lang genießen. Außerdem schützt der Sauerteig auf natürliche Weise vor frühzeitiger Schimmelbildung. Brot vom Vortag, das manchmal übrig bleibt, ist für den sofortigen Genuss sogar besser geeignet als ofenfrisches.

Im September ist die Bäckerei während der Bachabkehr kurzzeitig geschlossen.

Stiftsbäckerei St. Peter · Kapitelplatz 8 · 5020 Salzburg
 Öffnungszeiten: Mo–Fr 7:00–17:00 Uhr, Mi geschlossen,
 Sa 7:00–13:00 Uhr · Jan–Feb: Mo geschlossen