

Franz Grabmer – leichtfüßig in den Ruhestand

Besuch der Stiftsmühle St. Peter in Salzburg

Mit schnellen Schritten führt Franz Grabmer uns, sein Mountainbike unter dem Arm, durch die alte Holztür eine kleine Treppe hinunter in die historischen Kellerräumlichkeiten des Stifts St. Peter. Das beeindruckende Gebäude liegt am Almkanal im Mühlenhof, zwischen Kapitelplatz und dem Petersfriedhof, in der Altstadt von Salzburg. Schilder und Wegweiser findet man hier nicht. Da stellt sich die Frage: Was zieht jährlich die zahlreichen Besucher des Festungsberg eigentlich an? Es ist das Klappern des ober-schlächtigen Wasserrades und der betörende Duft von frisch gebackenen Waren, die bis in den Nachmittag hinein hergestellt werden.

Nach einer herzlichen Begrüßung mit dem Geschäftsführer ging es in den Nebenraum. Ein großer runder Tisch mit Stühlen lädt zum Verweilen ein. Zeugnisse aus der Vergangenheit schmücken die Wände. „Hier habe ich immer meine Müllersitzungen abgehalten“, erzählt Franz Grabmer lachend. „Aber, in einem halben Jahr ist Schluss – irgendwann kommt der Tag, und er soll vor meinem 80. Geburtstag sein.“ Schmunzelnd fügt er hinzu: „Groß ist doch inzwischen die Sehnsucht nach mehr Freizeit geworden, vor allem am Wochenende. Denn da gibt es immer noch viel zu planen und zu dirigieren.“

2007 zog sich der langjährige Geschäftsführer der Stifts- und Salzachmühle zurück. Seine neue Aufgabe fand er als letztes Refugium in der Stiftsbäckerei. Sympathisch lächelnd erzählt er, dass er nach einem langen Berufsleben in der Mühle mit viel Verantwortung und Leistungsdruck die Arbeit in der Stiftsbäckerei in all seiner Vielfalt über 17 Jahre als psychische Erholung empfunden hat.

Morgens kommt das Ehepaar Grabmer um 7:30 in die Backstube, bis 14:30 Uhr. Frieda



Frieda Grabmer blickt auf die gut sortierten Backwaren
Foto: Wolfgang Grabmer



Blick in die Backstube auf die fertig gebackenen Brioche

Grabmer ist täglich in einer kleinen Ecke für den Verkauf des kleinen, aber feinen Sortiments verantwortlich und behält die Ruhe, wenn sich aus der Bäckerei heraus lange Besucherschlangen nach draußen bilden. Warmherzig erzählt Franz Grabmer, dass seine Frau schon jetzt wehmütig an den Abschied von ihnen über die vielen Jahre lieb gewonnenen Stammkunden denkt. Aber es ist auch eine kraftzehrende Aufgabe, in mehreren Sprachen die zahlreichen Fragen rund um die Backwaren zu beantworten, nebenbei die Gebäcktüten zu füllen und das meist kleine Wechselgeld über die Theke zu reichen – immerhin kommen in der Hochsaison täglich 300 bis 400 Kunden. Nur eine kurze Plastikkette trennt die Besucher im 2 m² großen Verkaufsraum vom Bäcker, der in der Backstube arbeitet.



Die unverwüstliche Viennara-Knetmaschine steht in der Backstube.

Der Wecker klingelt für Franz Grabmer nicht mehr zur unchristlichen Zeit um 4 Uhr in der

Früh. Das macht Bäcker Kurt Michlmayr. Er versetzt den am Vortag für den Gärprozess angesetzten Sauerteig mit der restlichen Menge Mehl, Wasser und Salz und lässt sie kräftig durchkneten. Dann bringt er den Schamott-Ofen zum Glühen. Zu Beginn des Aufheizens ist die Temperatur sehr hoch und fällt im Laufe der Zeit langsam ab.



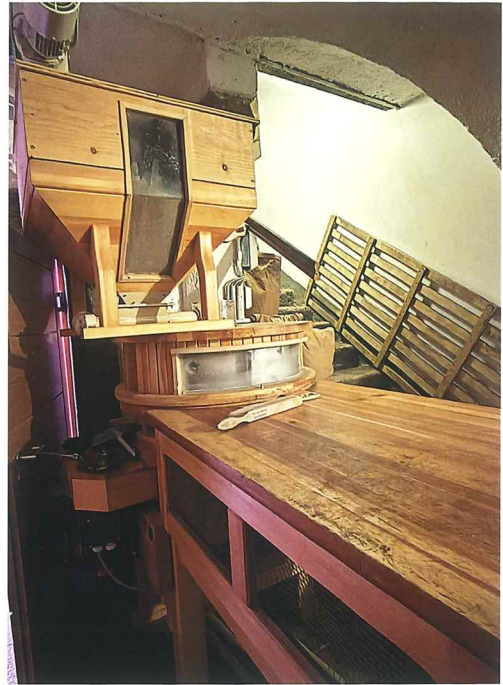
Blick in den Schamott-Ofen. Hier wird das berühmte St. Peter Brot gebacken.



In dem Gewölbekeller wird das getrocknete Holz wöchentlich lose aufgeschichtet.



Franz Grabmer vor einer der drei Steinmühlen



Eine weitere der drei Steinmühlen in der Stiftsbäckerei

Für die 300 kg schweren Roggenteige nutzt Franz Grabmer die unverwüstliche Vinnara-Knetmaschine (Modell 14 ½) mit einem Fassungsvermögen von 330 l aus dem Jahr 1924. Die Maschine allein wiegt 1120 kg und wurde 1973 von der Heilmayer-Bäckerei erworben. Um die Jahrtausendwende mussten die Zahnräder im Getriebe erneuert werden, ansonsten ist sie weitgehend im Originalzustand. Sicherlich ist es ein Erlebnis, sie frühmorgens oder abends beim Kneten des Brotteigs in Aktion zu sehen.

„Für das Anheizen verwenden wir hier nur regionales weiches Holz“, betont der Müller- und Bäckermeister. Es kommt vom Heuberg, das ist der Hausberg der Salzburger und er liegt nur wenige Kilometer vom Stadtzentrum entfernt. Am Fuße des 900 m hohen Hügels steht ein großer Stadel des Stifts St. Peter mit 300 Festmeter Holz. „Das muss gut abgelagert sein“, mahnt der Senior. Jede Woche holt er dort 2 Festmeter ab und bringt es mithilfe eines „jungen Burschens“ in den Keller. Das Holz wird

zum Anfeuern des alten Backofens verwendet, die Glut und die Asche kommt dann raus und in den Schamottsteinen hält sich die Temperatur über Stunden, für das Brot benötigt er 200 Grad, für die Vinschgauer Brötchen reichen 160 Grad, mit der Restwärme werden dann bis nachmittags die Brioche gebacken. Natürlich sollen sich alle Kunden immer an frischen Backwaren erfreuen. Die Frage, welches das Lieblingsbrot der vorwiegend aus Wien, München und Italien kommenden Touristen sei, wurde spontan beantwortet: Das sind die Brioche-Spezialitäten und das berühmte „St. Peter-Brot“.

Seit 2010 vermahlt die Stiftsbäckerei den Roggen wieder selbst, das Weizenmehl wird weiterhin von der Salzachmühle bezogen. „Wir verarbeiten hier ausschließlich biologischen Roggen.“ Das Mehl wird in der Steinmühle vor Ort vermahlen. Die Mühlenanlage mit drei Mühlsteinen wirkt auf den ersten Blick historisch. Das Holz ist hell und die Verarbeitung scheint ewig zu währen.



Die Festung Hohensalzburg thront hoch oben auf dem Festungsberg über den Dächern der Altstadt. Unterhalb im Bildmittelpunkt zieht die Johannes-Nepomuk-Statue vor der Stiftsbäckerei die Besucher in den Bann.

Schnell ist Franz Grabmer bereit, für uns die drei Mühlsteine mit ihren Siebmaschinen mit wenigen Handgriffen in Betrieb zu nehmen. Das Getreide wird lärmend, aber schonend gemahlen, wobei das Mahlgut nicht erwärmt wird. Die Vermahlung erfolgt so lange, bis das Mehl den gewünschten Feinheitsgrad erreicht hat. Der Transport des Mehles geschieht dann pneumatisch. Auf die Frage, wie viel Mehl am Tag verbacken wird, antwortet Franz Grabmer sofort: „200 kg“. Das feine Vollkornbrot hat einen hohen Gesundheitswert und lässt sich für viele Tage nutzen.

Energie durch das Mühlrad

Der für die Verarbeitung benötigte Strom wird durch das sich vor dem Gebäude drehende Mühlrad selbst erzeugt. Das Mühlrad liefert dabei nicht nur den Strom für die

Bäckerei, sondern ist auch ein echter Besuchermagnet für alle, die dem Ruf des überschlächtigen Wasserrades folgen. Das historische Wasserrad ist wirklich ein beeindruckendes Markenzeichen, auch wenn es heute nicht mehr direkt die Mahlsteine der Mühle antreibt. Dennoch liefert es den Strom für die elektrischen Mühlen und andere Arbeitsschritte.

Das Wasserrad hat eine historische Bedeutung. Der Almkanal wurde von 1137 bis 1142 von Hand durch den Berg gebohrt und ist der Ausfluss vom Königssee im Berchtesgadener Land. Ursprünglich diente der Kanal dazu, Brände zu bekämpfen. Damals kam das Wasser zum Löschen noch nicht aus Pumpen, sondern aus Kübeln.

2005/2006 wurde von Franz Grabmer im Innenhof, am Auslauf des 400 m langen Almkanals, mit einem hohen finanziellen Auf-



Blick auf das Mühlrad



Der wasserradgetriebene Generator der Stiftmühle St. Peter

wand von 120000 Euro ein Kraftwerk installiert. Dabei wurde ein Wasserrad aus Lärchenholz sowie ein Generator verwendet. Seit 2006 deckt dieses Kraftwerk den eigenen Strombedarf und speist zudem überschüssigen Strom in das öffentliche Netz. Die Dauerleistung der Anlage liegt bei 11 kW. Das Wasserrad hat einen Durchmesser von 4 m und eine Breite von 2 m. Der Wasserdurchfluss beträgt 400 l pro Sekunde, bei einer Gefällehöhe von 4 m.

Nicht müde werdend erklärt der Wasserkraftliebhaber seine kleines E-Werk: Das Wasserrad läuft mit 6 Umdrehungen pro Minute. Die kinetische Energie des Wassers wird über die Welle an das Getriebe übertragen, da der Generator mit über 1000 Umdrehungen pro Minute laufen muss. Der Riemenantrieb, der zwischen dem Getriebe und dem Generator angebracht ist, sorgt für die Kraftübertragung und ermöglicht es, den Generator in der optimalen Drehzahl zu



Das historische Mühlrad mit Betreiber Franz Grabmer

betreiben. Der erst 10 Jahre alte Generator wirkt sehr modern in dem historischen Gebäude.

Schon nach 12 Jahren musste 2018 Franz Grabmer das bereits morsche Holzrad durch ein neues aus Eisen ersetzen. Das 6 t schwere Rad wurde in vier Teilen von der Firma Mühlenbau Neuhofer angeliefert und soll nach Angaben von Felix Neuhofer 30 Jahre halten. Knapp 35000 Euro musste er trotz 10%iger Förderung investieren. Herzenswunsch von Franz Grabmer war, dass die jahrhundertelange Tradition unbedingt erhalten bleibt, schon allein des Tourismus wegen. Auf die Frage, wann sich die Anlage amortisieren wird, antwortet Franz Grabmer lachend: „Das wird wohl noch bis 2038 dauern. Ich will kein reicher Mann werden, mir ist es wichtig, meine Mitarbeiter gut zu entlohnen und ein Auskommen zu haben. Ich möchte, dass das Rad mich überlebt.“ Auch bei Starkregen oder Hochwasser



Blick in die Zukunft: Ehepaar Grabmer im Mühlenhof

Foto: Wolfgang Grabmer

kann Franz Grabmer gut schlafen, das Wasser wird im Kanal durch die Wehre reguliert.

Wie soll es weiter gehen ...

„Einen geeigneten Nachfolger zu finden, war nicht einfach. Viele junge Menschen haben heute Angst vor der Selbständigkeit, vor den Mühen des Alltags und der großen Verantwortung.“ Aber er ist sich sicher, dass es weitergehen wird.

... dem Herzen folgen!

„Man kann sich auch noch mit 62 Jahren selbständig machen. Für mich war die Stiftsbäckerei nach einem langen Berufsleben mit viel Verantwortung und Druck das letzte Refugium. Diese Zeit war für mich eine psychische Erholung.“ Ein paar Weisheiten hat Franz Grabmer augenzwinkernd

auch noch für uns: „Es ist immer der Müller schuld, wenn in der Bäckerei etwas passiert, auch wenn der Bäcker verschläft. Bei Qualitätsmängeln ist immer die Mehlqualität schuld, obwohl die inneren Werte, Proteine und die Stärke, stimmen...“

Sein Fazit: „Heute bin ich dankbar, dass mein Vater mich in die Mühlenbranche gedrängt hat, denn eigentlich wollte ich studieren und in die Kfz-Branche einsteigen. Aber eins ist in jedem Beruf wichtig: Ohne Leidenschaft geht es nicht.“

Auf die Frage, ob das „wassertriebwerk“ wohl mit ihm das letzte Interview führt, lacht Franz Grabmer: „Das kann gut sein, aber die Intendantin von Salzburg ORF ist eine gute Kundin bei uns und sie wird zum Abschluss vielleicht noch mit der Filmkamera vorbeischauen.“

Text und Fotos: Annette Schwartmann

Beilagenhinweis: Dieser Ausgabe ist ein Prospekt „Erfolgreiche Getriebelösungen in Wasserkraftanlagen, Schleusen und Wehren“ der KACHELMANN GETRIEBE GmbH, Siemensstraße 4, 96129 Strullendorf, beigelegt. Internet: www.kachelmann.de. Wir bitten unsere Leser um Beachtung.