



Faszination Brot backen

Roswitha Huber bäckt ihr Brot im Holzofen. Vor 14 Jahren hat sie diese Kunst für sich entdeckt. Auf der Suche nach Holzofenbrot ist die Lehrerin viel unterwegs. Huber gründete in Rauris die „Schule am Berg“ und vermittelt ihr Wissen in Workshops und Kursen. Tipps und Anregungen gibt es in ihrem neuen Buch „Gutes Brot“.

VONEINANDER LERNEN

Lernen bedeutet für Huber voneinander lernen. Über ein Projekt der Österreichischen Bergbauernvereinigung kam Huber zum Beispiel in den „Schwarzen Kontinent“. „Wir flogen nach Afrika, dann besuchten uns die afrikanischen Bäuerinnen. Natürlich ging es hauptsächlich darum, die Afrikanerinnen zu unterstützen“, sagt sie. Tatsächlich sei es dann umgekehrt gewesen. „Es hat geholfen, den Ballast abzuwerfen, den wir in Europa

Allein das Wort Holzofenbrot weckt Kindheitserinnerungen. Geschmeckt hat es am besten mit Butter, Speck und Käse. „Holzofenbrot machen, ist sehr zeitaufwendig“, sagt Roswitha Huber. Die Rauriserin ist Lehrerin und bäckt seit 14 Jahren im Holzofen. „Vor 50 Jahren hatte noch fast jeder Bauernhof in unserem Tal seinen eigenen Backofen. Vor 14 Jahren gab es nur mehr die Bäuerin Gertraud Lainer, die regelmäßig ihr Brot im Holzofen backte. Bei ihr habe ich zum ersten Mal gesehen, wie das geht. Sie schürte, so zu sagen, das letzte Mal die Glut“, schreibt Huber in ihrem neuen Buch „Gutes Brot“. In Huber wurde die Glut entfacht. Seither sucht und findet die Mutter von fünf Kindern Holzofenbäckerinnen und -bäcker in der ganzen Welt. Ihre Reisen haben sie nach Europa, Amerika und nach Afrika geführt. „Was uns Holzofenbäcker verbindet, ist das Feuer, das Elementare, das Einfache“, erklärt Huber.

heute mit uns herumschleppen.“ Von den Armen Afrikas kam sie zum Bäcker der Reichen und Schönen. Ein Bekannter riet ihr, den Holzofenbäcker Poilâne



in Paris zu besuchen. Sie dachte an einen staubigen kleinen Bäckerladen in Paris. Lionel Poilâne war aber Millionär, er ist der Gründer der größten Holzofenbrotbäckerei weltweit. Seine Holzofenbrote werden nach New York und London geflogen. Huber bekam spontan keinen Termin, durfte aber schriftlich Fragen hinterlassen. Schon ein paar Stunden später nahm sich der berühmte Holzofenbrot-Bäcker Zeit. Huber sagte: „Ich hab diese Interviews bisher mit den Inhabern einfacher kleiner Bäckereien geführt, mit Bauern und Bäuerinnen, die für sich und ihre Familie Holzofenbrot backen.“ Polâne soll geantwortet haben: „Madame. Einfach ist genial.“

ELEMENTARES WISSEN WEITERGEBEN

Poilâne hat in den 1980er-Jahren, als immer mehr Bäcker auf den Einsatz von Chemie und Technik setzten, die alte Tradition der Brotbackkunst beibehalten. Huber wollte ebenfalls ihren Beitrag zur Weitergabe des Wissens um die alte Brotbackkunst leisten und gründete 1996 gemeinsam mit Fritz Seewald (Päd. Akademie, Salzburg) und Alfred Winter (Kulturelle Sonderprojekte, Land Salzburg) die „Schule am Berg“. Untergebracht ist sie auf der Kalchkendlalm, 1.200 Meter hoch gelegen, inmitten des Nationalparks Hohe Tauern. Bis vor 60 Jahren war die Alm ein ganzjährig bewohnter und bewirtschafteter Bauernhof. In jahrelanger Arbeit hat Andreas Huber das zum Teil 400 Jahre alte Gebäude renoviert.

In der „Schule am Berg“ möchte Huber elementares Wissen rund um die Lebensmittelherstellung sichtbar und verständlich machen. „Ich mache mir ein Butterbrot“, „Faszination Milch“, „Mit Kräutern kochen, verzaubern und verwandeln“, „Schnitzel wachsen nicht auf Bäumen“ sind nur einige der Themen, die in der „Schule am Berg“ angeboten werden.

Huber hofft damit, dass Menschen nicht mehr mit „Billigpampe“ ausgetrickst werden können. Sie weiß, dass es nicht reicht, einmal im Leben Brot zu backen: „Es ist ein Tropfen auf dem heißen Stein.“ Aber wenn sie sehe, wie ihre Schülerinnen und Schüler an diesem Tag begeistert zur Sache gehen, dann könnte schon noch was weitergehen, ist sie überzeugt.

Seit fünf Jahren ist die Lehrerin kareziert und widmet sich

ganz ihrer Leidenschaft. 2009 feierte sie das erste Internationale Brotfest. Ich habe Holzofenbäckerinnen und -bäcker aus der ganzen Welt eingeladen. Interessante Vorträge und Workshops bereicherten das Fest. Anlässlich des 15-jährigen Jubiläums „Schule am Berg“ wird am 3. und 4. September 2011 mit Holzofenbäckern aus aller Welt gefeiert.



INTERVIEW MIT ROSWITHA HUBER

Roswitha Huber wurde 1955 in Oberösterreich geboren. Sie arbeitete 25 Jahre als Volksschullehrerin in Rauris und Wörth. 1996 gründete sie die „Schule am Berg“. Kinder und Erwachsene können auf der Kalchkendlalm bäuerliches Wissen

erleben und begreifen. Hubers besondere Leidenschaft gilt dem Brot. Nach ihrer weltweiten Suche nach Holzofenbrot wurde sie zur Anlaufstelle für Holzofenbäcker.

Im Holzofen ist Brot schwieriger zu backen als im Elektroherd. Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Brot auf diese Weise zu backen?

Ich bin Lehrerin und habe nach einem Thema gesucht, das ich mit Schülerinnen und Schülern machen kann. Es sollte ein landwirtschaftliches Produkt sein und die Kinder sollten es mit nach Hause nehmen können. Vom Feuer geht eine große Faszination aus. Daher wollte ich unbedingt Holzofenbrot backen.

Sie haben die „Schule am Berg“ gegründet und bieten Workshops und Brotback-Kurse an. Sind Sie zentrale Anlaufstelle für alle Bäcker?

Es geht mir vor allem darum, die Menschen – ob alt, ob jung, ob Profis oder Autodidakten, für das Thema Brot zu interessieren. Sie dafür bereit zu machen, etwas wissen zu WOLLEN! Es



waren zum Beispiel 50 Großbäcker aus Österreich da. Ich habe das gemacht, was ich mit allen Leuten mache, nämlich Holzofenbrot. Die Großbäcker hatten mit ihrem selbst gemachten Laib die gleiche Freude wie die Kinder.

Wie ist es zum Film *Eigenbrötlerin* gekommen?

Die Salzburgerinnen Sabine Bauer (Artfremd Filmproduction) und Annette Mäser (Regisseurin) waren beim Rauriser Brotfest. Sie haben mich gefragt, ob sie mich bei meiner Suche nach Holzöfen begleiten dürfen. Sie wollten filmen, wie ich in einem Land, das ich nicht kenne und auch die Sprache nicht spreche, in ein Haus eingeladen werde und mir den Holzbackofen ansehen darf. Wir fahren nach Slowenien, weil da die Landwirtschaft noch nicht so industrialisiert ist, wie bei uns. In einem Dorf stieg ich aus. Da war eine Frau bei der Heuarbeit. Ich weiß, dass diese Arbeit schwer ist, daher habe ich eine Gabel genommen und ihr geholfen. Eine weitere Frau kam vom Heuen zurück und ich durfte in ihr Haus. Ihr Holzbackofen wird vom Vorhaus aus beheizt und mit Broten bestückt. Dieser Film wurde heuer in New York beim 4. Internationalen Food Film Festival gezeigt.

Sie haben auf der Suche nach Holzofenbäcker viele Menschen kennengelernt. Welche der zahlreichen Begegnungen gehört zu den interessantesten?

Die Begegnung mit Lionel Poilâne in Paris zählt sicherlich dazu. Micha aus Slowenien ist wohl eine der beeindruckendsten Persönlichkeiten. Er ist gelernter Elektriker. Auf der Suche nach dem „guten Brot der Kindheit“, versuchte er sich selber im Brotbacken. Die Nachfrage in seinem Bekanntenkreis nach Micha-Brot wuchs und wuchs. Bald wechselte er den Beruf. Heute arbeiten in seiner Backstube 25 Männer und Frauen. Seine Leidenschaft fürs gute Brot ist unglaublich groß. Die Liste ist unendlich lang ...

Nächstes Jahr widmen Sie sich seit 15 Jahren dem Holzofenbrot. Gibt es ein Fest?

Ja. Am dritten und vierten September 2011 findet das 2. Internationale Treffen der Holzofenbrotbäcker und -bäckerinnen statt. Für mein persönliches Jubiläum wünsche ich mir, dass meine erste Klasse, die damalige zweite Klasse der Volksschule Wörth, dabei ist. Die Kinder zeigten damals so viel Begeisterung. Ich bin mir sicher, wenn sie mit Desinteresse reagiert hätten, hätte ich nicht den Mut gehabt, weiterzumachen.

Danke für das Gespräch.

CHRISTINE FRÖSCHL

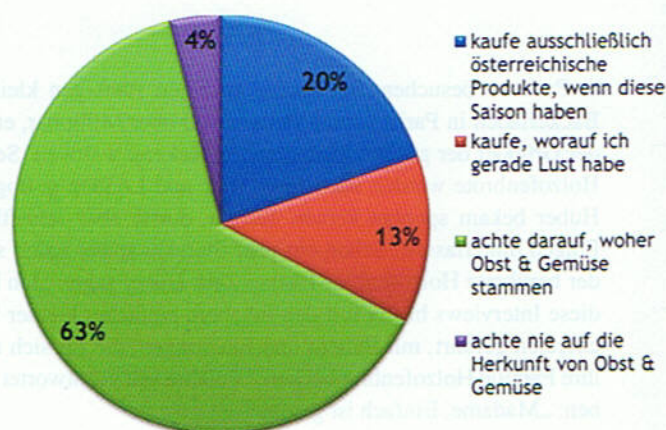
„Gutes Brot“ von Roswitha Huber erschienen im Verlag Dort und Hagenhausen 2010.

„Buch vom Brotbacken“, erschienen 2005 im A&M Verlag erhältlich bei www.hintermayer.at.

„Die Eigenbrötlerin“, ein Film von den Salzburgerinnen Annette Mäser und Sabine Bauer, Artfremd.

Dieser Film kann bei den Produzentinnen angefordert werden.

Welche der folgenden Aussagen trifft beim Kauf von frischem Obst und Gemüse am besten auf Sie zu?

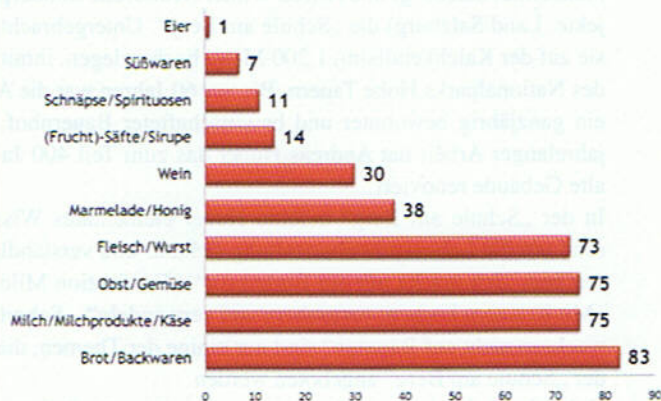


Basis: alle Befragten

Quelle: GfK Austria, Consumer & Retail, Frisches Obst & Gemüse, n=500, 05.02.-06.02.2010

Mag. Vera Grasl, GfK Austria, Consumer, Retail & Mobility

Von welcher der folgenden Produktgruppen kaufen Sie, zumindest gelegentlich, regionale Produkte ein?

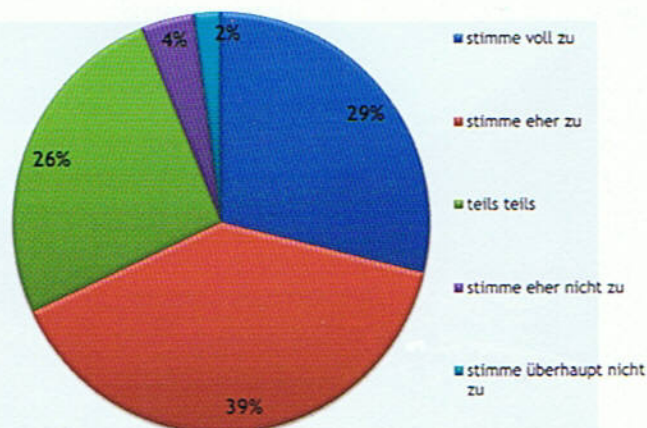


Basis: kauft Lebensmittel regional

Quelle: GfK Austria, Consumer & Retail, Lebensmittelkongress 2010, n=475, 05.10.-11.10.2010

Mag. Vera Grasl, GfK Austria, Consumer, Retail & Mobility

Haben regionale Lebensmittel eine höhere Qualität als andere Lebensmittel?



Basis: alle Befragten

Quelle: GfK Austria, Consumer & Retail, Lebensmittelkongress 2010, n=500, 05.10.-11.10.2010

Mag. Vera Grasl, GfK Austria, Consumer, Retail & Mobility