

Es duftet nach sanfter Säure und knuspriger Kruste: Roswitha hat das Bauernbrot aus dem Steinofen geholt und klopft die Laibe gründlich ab. Wenn's pochend hohl klingt, ist es fertig.

Zeit für Brot

Ein knusprig-duftender Ausflug ins Raurisertal: Roswitha Huber zeigt uns auf ihrer Alm die hohe Kunst des Brotbackens. Und dafür braucht es vor allem eines: viel Muße.

TEXT: KLAUS KAMOLZ FOTOS: MAGDALENA LEPKA

Am frühen Morgen hat es auf der Kalchkendlalm in den Bergen hinter Rauris minus zehn Grad. Die Sonne steht noch hinter den Gipfeln, aber vom Dach des Holzofens draußen im Hof tropft schon der Schnee, als hätte der Frühling die Macht übernommen. Leise quietscht die Eisentür, als Roswitha Huber sie öffnet. Holzscheit um Holzscheit schleppt sie aus der nahen Scheune heran. Hungrig knistert das Feuer in Erwartung des Nachschubs.

Man braucht Erfahrung und Fingerspitzengefühl, um einen steinernen Holzbackofen auf die ideale Betriebstemperatur von 280 bis 300 Grad zu bringen. „Im Winter dauert es drei Stunden“, sagt Roswitha.

Die ehemalige Volksschullehrerin aus Rauris-Wörth ist im Lauf der Jahre zu einer

Koryphäe auf dem Gebiet des traditionellen Brotbackens geworden. Angefangen hat sie in der Schule, erzählt sie.

„Ich war auf der Suche nach einem bäuerlichen Produkt, das ich saisonunabhängig das ganze Jahr über mit den Kindern herstellen konnte. Und das sie auch bedenkenlich mit nach Hause nehmen konnten.“ Rohmilchkäse war ihr dafür einfach ein wenig zu heikel. Mittlerweile hat Huber bereits ein Brotfest veranstaltet, das heuer im Herbst wiederholt werden soll. Sie hat ein Buch über Brot aus aller Welt geschrieben und veranstaltet regelmäßig Backkurse für Schulkinder und Erwachsene.

„Das dauert aber schon fünf bis sechs Stunden“, hat sie gesagt, als wir vereinbarten, auf ihrer Alm in 1.200 Meter Seehöhe

zu backen. Und da hat sie nur von der heißen Phase gesprochen, denn mit dem Sauerteig, der einzig wahren Grundlage für ein herzhaftes Roggenbrot, war sie schon Tage zuvor beschäftigt: „Gutes Brot braucht Zeit.“

Drei Tage musste der Ansatz vor sich hingären, bevor er den Teig richtig zum Gehen bringen konnte. „So ein Teig besteht nur aus Mehl, Wasser und Bakterien“, erklärt Huber, „und die Bakterien holt er sich einfach aus der Luft. Sauerteig entsteht in einem natürlichen Gärungsprozess.“ Und er hält nahezu ewig. Huber kann sich noch gut an die Geschichte erinnern, die ihr einmal eine Sennerin aus dem Seidlwinkltal erzählt hat. Die Frau war auf der Alm eingeschneit, hatte kein Brot und keine Hefe mehr; bloß noch Mehl. Da fiel ihr der alte Trog ein, in





BAUERNBROT

ZUTATEN (für 2 Laibe):

1 kg Roggenvollkornmehl
 1/2 kg Weizenvollkornmehl
 30 g Salz
 1 Päckchen Trockenhefe
 150 g Leinsamen (in 200 ml sehr heißem Wasser quellen lassen)
 600 ml warmes Wasser
 200 g Sauerteig
 2 TL zerstoßener Koriander
 1 TL Kümmel im Ganzen



SO WIRD'S GEMACHT:

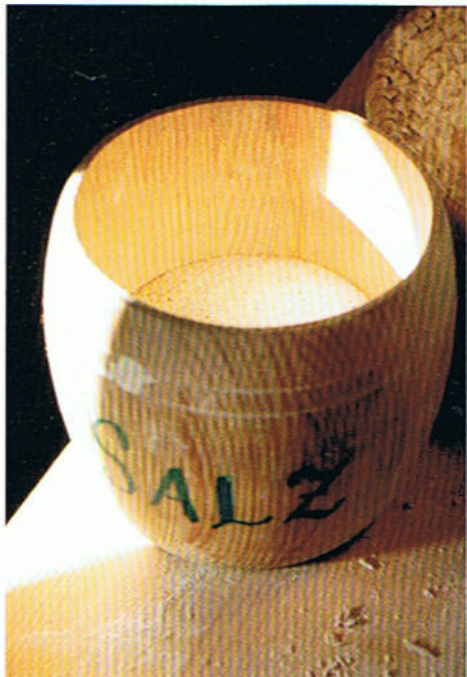
Die Entstehung des Sauerteigs

Für den ersten Ansatz in einem Einweckglas 3 EL Roggenvollkornmehl mit 3 EL etwa 40 Grad warmem Wasser anrühren, mit Pergamentpapier abdecken, bei Zimmertemperatur ein bis zwei Tage stehen lassen. Beim zweiten Ansatz noch einmal gleich viel Mehl und warmes Wasser dazurühren, wieder abdecken und 24 Stunden stehen lassen. Beim dritten Ansatz soll der Teig bereits säuerlich riechen und Blasen werfen. Der dritte Ansatz entsteht durch Verrühren von 100 Gramm Mehl und 100 Milliliter warmem Wasser. Dieser Teig kommt zur anderen Masse und rastet einen weiteren Tag. Am Backtag 200 Gramm Sauerteig in den eigentlichen Brotteig mischen.

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit der Hand zu einem eher weichen Teig kneten und drei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Teig auf ein großes Holzbrett kippen und in zwei Stücke teilen. Mithilfe von Mehl auf dem Brett mit schnellen Griffen zwei Laibe kneten.
3. Beide Laibe mit Mehl bestäuben und in zwei mit Mehl ausgestreute Brotkörbe legen.
4. Teige noch einmal zugedeckt etwa 15 Minuten rasten lassen.

5. Wer keinen Steinofen wie diesen hat und sein Brot in einem Elektro- oder Gasofen backen will, besorgt sich am besten einen Brotbackstein. Den gibt es im Online-Versand ab etwa 20 Euro zu kaufen. Das Rohr etwa 40 Minuten vor dem Backen mit dem Backstein auf 220 Grad vorheizen. Laibe in den Ofen schieben und anbacken, bis sich die erste Bräunung zeigt. Dann Hitze auf etwa 150 Grad reduzieren und eine Stunde fertig backen.

Die Kalchkendlalm auf 1.200 Meter Seehöhe beherbergt nicht nur drei Katzen, sondern auch einen der mittlerweile mehr als 20 Holzbacköfen im salzburgerischen Raurisertal. Hier veranstaltet Roswitha Huber regelmäßig Backkurse für Schüler und Erwachsene.



KÜMMEL-WECKERL

ZUTATEN (für 1 Backblech):

¼ kg Roggenvollkornmehl
¼ kg Weizenvollkornmehl
500 ml warme Buttermilch
15 g Butter
½ TL gemahlener Kümmel
1 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
ca. 20 g Kümmel im Ganzen

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Alle Zutaten bis auf den ganzen Kümmel vermischen, gut durchkneten und etwa eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen; jedenfalls so lange, bis sich die Teigmenge etwa verdoppelt hat.
2. Aus dem Teig etwa faustgroße Stücke schneiden und mit den Handflächen zu Kugeln formen.

3. Roswitha Hubers Methode, die Weckerln mit Kümmel zu belegen, funktioniert so: in einen Suppenteller ein gefaltetes Geschirrtuch legen und mit Wasser stark befeuchten. Die Teigweckerln auf das Tuch und gleich darauf mit der nassen Seite sanft auf einen mit ganzem Kümmel bestreuten Dessertteller drücken.

4. Weckerln auf ein bemehltes, mit Backpapier aus-

gelegtes Blech setzen und noch einmal zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

5. Backrohr rechtzeitig auf 220 Grad vorheizen. Kümmelweckerln entweder auf einen heißen Backstein, der schon im Rohr ist, legen oder auf dem Blech in den Ofen schieben. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen, nach 10 Minuten Backzeit Hitze auf 180 Grad reduzieren. Und fertig sind die Weckerln.



dem vor Jahrzehnten Sauerteig erzeugt worden war. Sie kratzte die vertrockneten Reste ab, rührte sie mit Mehl und Wasser an – und siehe da, der Teig ging auf.

Roswitha Huber ist heute stolz auf ihr Raurisertal. Abgesehen von einem griechischen Dorf auf einer Insel, sagt sie, herrsche hier Europas größte Dichte an traditionellen Holzbacköfen; mehr als 20 sind es heute. Aber das war nicht immer so. Vor 15 Jahren gab es gerade noch einen intakten Ofen im Tal. Die industrielle Brotfertigung hatte auch Rauris und Umgebung im Griff, „aber heute sind wir wieder eine starke Gruppe“.

In der Stube geht einmal noch der Teig in Gärkörben. Roswitha hat ihn ein letztes Mal durchgeknetet und dann sanft ein Leintuch auf die Laibe sinken lassen. Jeder Laibe hätte jetzt klebrige Hände, aber die „Eigenbrötle-rin“ (so heißt ein Film über sie) weiß, dass Sauerteig „einen schnellen Griff“ braucht, damit er sich nicht an die Haut heften kann.

Unterdessen hat draußen im Hof das Feuer im Ofen sein Werk verrichtet, die Flammen sind eingesunken und ein heißer Luftschwall schießt heraus, als Roswitha die Tür öffnet. Gutes Feuer, aber es hat heutz-

tage einen schlechten Ruf, beklagt die Bäckerin: „Es ist ein Element, das völlig verdrängt wird. Es gibt Grillanzünder und Spezialkohle, da entstehen gar keine Flammen mehr. Und Kinder dürfen auch nicht mehr mit dem Feuer spielen. Ich finde aber, dass jeder Mensch den Umgang mit Feuer beherrschen sollte, das gehört in die Lehrpläne der Schulen. Feuer hat uns Menschen auch in positivem Sinn zu dem gemacht, was wir sind.“

DAS BAUERNBROT HÄLT WOCHENLANG

Dann kehrt sie die Glut aus dem Ofen, schnappt sich den schon etwas zerzausten Strohwisch, taucht ihn in den eiskalten Hausbrunnen und wischt die Höhle aus.

Hat der Ofen die richtige Temperatur? Roswitha überprüft es, indem sie eine Handvoll Mehl hineinstreut. Wird es gleich schwarz, muss sie noch einmal wischen. Nach der Reihe plumpsen die Teige auf den Brotschieber und landen in der Hitze. Dann haben wir in der Stube noch Zeit für einige Kümmelweckerln aus Hefeteig.

Eine gute Stunde später öffnet Roswitha den Ofen. Unvergleichlich duftet das frische, noch steinharte Brot – selbst im win-

digen Hof liegt eine Witterung nach sanfter Säure und knuspriger Kruste in der Luft.

Holzofenbrot braucht fast eine Stunde, um wieder weich zu werden, denn die Kruste wird viel dicker als in modernen Elektro- oder Gasöfen. Jeder Laib wird gründlich abgeklopft; Roswitha kennt den pochend hohlen Klang von fertigem Bauernbrot. Und sie weiß, dass es lange halten wird. Einmal hat sie in der Speisekammer einen mit Tüchern abgedeckten Laib vergessen. Er war nach Wochen noch gut. „Es gibt Leute“, erzählt Huber, „die bestellen sich bei mir ein Sauerteigbrot, wenn sie den Jakobsweg gehen.“

Eine halbe Stunde später schneiden wir den ersten Laib an. Die Kruste kracht wie Stunden zuvor draußen das Feuer im Ofen. Der ist auch noch ziemlich warm. Roswitha lacht und sagt: „In dieser Restwärme könnten wir jetzt einen wunderbaren Schweinsbraten machen.“ Aber das ist eine andere Geschichte. 🍷

Roswitha Huber: Gutes Brot – Genuss und Lebensfreude mit einer einfachen Delikatesse, Dort-Hagenhausen-Verlag, München 2010, 208 Seiten, 25,70 Euro.