

Ein Dorf backt sein eigenes Holzofenbrot

Brot, das so schmeckt, wie früher gebacken wurde: Statt zu Hause im E-Herd können Elixhausener ihre Brote nun im Brotbackhaus backen lassen.

STEFANIE SCHENKER

ELIXHAUSEN. Aus dem Ofen dringt das Knistern des Feuers, durch die geöffneten Lüftungslöcher lassen sich die lodernen Flammen auch beobachten. Maria Krautgasser hat den Brotbackofen noch einmal eingeheizt. Bis sie die nächste Ladung Brot hinschiebt, wird es noch etwa eine halbe Stunde dauern. So lange brauchen die Holzscheite, bis sie zu Glut zerfallen und mit einer weißen Ascheschicht überzogen sind. Wie es sein kann, dass die aufgefängenen Brotteiglaibe im selben Ofenfach gebacken werden, in dem das Feuer brennt, ist

„Das Brotbackhaus soll auch ein Ort der Begegnung sein.“

Maria Krautgasser, Mitinitiatorin

eine jener Fragen, die die Wächterin und Betreuerin des Elixhausener Brotbackhauses häufig beantworten muss.

Und Maria Krautgasser weiß, wovon sie spricht. Die gebürtige Ischglerin und gelernte OP-Schwester lebt seit gut 40 Jahren in Elixhausen und ist als das älteste von zehn Kindern auf einem Bauernhof aufgewachsen. Bei ihr zu Hause wurde – so wie es früher üblich war – alles selbst gebacken. Selbst angebaute Gerste und Roggen wurden auf der Tenne gedroschen. Gebacken hat erst die Oma, dann die Mama. „Wir

Kinder waren da immer mitdrin. Wir durften den Teig kneten und natürlich auch kosten“, berichtet sie. Jetzt ist sie es, die ihr Wissen vom Brotbacken einbringt und mit anderen teilt.

Etwa wenn es – so wie bei Steffi Preinstorfer – um Fragen zum Kochstück geht. Die Elixhausenerin hat zwei Brotteige mitgebracht, die sie jetzt, am ersten Brotbacktag, den es künftig einmal im Monat geben soll, im Holzofen backen lassen möchte. Zeit zum Gehenlassen der Teige sei leider keine mehr gewesen, sagt sie. Ins Stoffsackerl hat sie extra eine Wärmeflasche mit eingepackt, damit der Teig auf dem kurzen Fußweg bei den herrschenden kalten Temperaturen draußen nicht in sich zusammenfällt. Maria Krautgasser versorgt die beiden Teige, indem sie sie in bereit stehende Gärkörbe übersiedelt und abgedeckt neben einem Heizstrahler noch etwas stehen lässt.

Mittlerweile ist auch das Feuer im Ofen so weit heruntergebrannt, dass sich auf der Glut eine weiße Schicht gebildet hat. Maria Krautgasser zerschlägt die Glut mit einem Schürwerkzeug und schiebt sie damit anschließend durch eine geöffnete Klappe ins darunterliegende Aschefach. Danach wird das Innere des Ofens mit einem Ascheseben gereinigt. Denn auf der Fläche, auf der davor das Feuer gebrannt hat, wird das Brot gebacken. Die Ziegelsteine des Ofens speichern die Hitze und geben sie dann an die



Maria Krautgasser mit einem fertigen Holzofenbrot. BILD: ST/STEFANIE SCHENKER

Brotlaibe ab. Wenn Maria Krautgasser den Ofen in der Früh voll einheizt, steigt die Temperatur auf mehr als 300 Grad. Später sinkt sie schrittweise ab. Eine Temperaturanzeige gibt es nicht, ab und zu steckt die Holzofenexpertin aber ein Thermometer hinein. Dennoch bleibt es eine Frage der Erfahrung, wie viel Zeit die Brote zum Backen benötigen. Wegen der Hitzeverteilung kommen große Laibe ganz nach hinten, die kleineren nach vorn oder etwas später hinein. „Es ist ein Gefühl, ob das Brot gut gebacken ist“, sagt Maria Krautgasser. Ihr persönliches Gefühl überprüft sie, indem sie mit dem Knöchel des abgewinkelten Zeigefingers auf die Unterseite der Brote klopf. „Wenn es hohl klingt, dann kann man sagen, es ist durch, es ist fertig gebacken“, erklärt sie.

„Es schaut ausgezeichnet aus – probieren muss ich es erst“, sagt Karin Paul, die ihr fertiges Dinkel-Roggen-Sauerteigbrot jetzt in Empfang nimmt. Dass es „hundert Mal besser ist“ als aus dem E-Herd zu Hause, dessen ist sie sich aber schon jetzt sicher.

„Das Brot ist etwas Besonderes“, sagt auch Maria Krautgasser. „Weil es ganz einen anderen Geschmack hat, nach Holz, nach Natur, so wie man früher gebacken hat. Das spürt und schmeckt man dann.“ Und: Ob Sauerteig, Germteig, kleine oder große Brote, süße Brote wie Hefezöpfe oder sogar Pizza – in diesem Ofen könne man wirklich alles backen, sagt Maria Krautgasser.



Video

QR-Code mit Handy scannen