



Setzen auf Laufener Landweizen: Peter Pföß junior und Peter Pföß senior, Andreas Schwaighofer (Bio Austria), Gerhard Wieser, Florian Steinbauer, Erich Necker, Gotthard Obauer und Hans Eder (v. l.).

BILD: SN/ROBERT RATZER

Der Landweizen kehrt zurück

Ab Montag warten sechs Salzburger Biobäcker mit einer neuen Brotspezialität auf. In der Neuheit stecken altes Handwerk und Mehl aus regional angebautem Getreide wie zu Omas Zeiten.

BARBARA HAIMERL

ELSBETHEN. Sprechen die sechs Bäcker der Salzburger Initiative „Biobrot“ vom Laufener Landweizen, wächst mit jedem Wort der Gusto auf Brot und Gebäck, das aus dieser alten, regionalen Weizensorte gebacken wird. Da fallen Wörter wie nussig, mollig, flaumig, mild und bekömmlich.

Auch der Besitzer der Lerchenmühle in Golling, Gerhard Wieser, schwärmt von dem Getreide, das derzeit in Salzburg und Bayern eine Wiedergeburt erlebt und wie früher in der Grenzregion Ruptiwinkele und im Flachgau an-

gebaut wird. Eine Wohltat sei Brot aus Laufener Landweizen für den Körper, sagt Wieser.

Aus wenigen Körnern einer Genbank wurde der Landweizen vor 20 Jahren wiederentdeckt. Seit 2012 wird er wieder angebaut. Die Getreidesorte hat ihre historischen Eigenschaften behalten und gilt als unverzüchtet. Im Unterschied zum gängigen Nacktweizen gehört er zu den ursprünglichen Grannenweizen und enthält im Vergleich mehr Vitamine und Mineralstoffe.

Alles in allem ein Getreide ganz nach dem Geschmack der sechs Biobäcker, die nach den

„In Salzburg baut rund ein Dutzend Bauern den Landweizen wieder an.“

A. Schwaighofer, Bio Austria

Richtlinien von Bio Austria arbeiten und sich vor zwei Jahren zusammengetan haben, um den Wert des traditionellen Bäckerhandwerks ins Bewusstsein zu rufen. Nun hat sich das Sextett entschlossen, Brot aus dem Landweizen unters Volk zu bringen. Ab Montag bietet jeder der Bäcker Biobrot aus dem Urgetreide an: Die Bäckerei Pföß aus Elsbe-

then, die Bäckerei Obauer aus St. Gilgen, die Bäckerei Necker aus Strobl und die Bäckerei Steinbauer aus Wagrain. Aus Faistenau sind die Bäckerei Ederbrot und Itzlinger's Biobäckerei vertreten.

Möglich ist das, weil erstmals Getreide in größerer Menge zur Verfügung steht. In der Lerchenmühle wurden sieben Tonnen Laufener Landweizen von der Ernte 2017 vermahlen. Die Bäcker bieten so lang sortenreines Brot an, bis der Vorrat erschöpft ist. Je nach Andrang dürfte das in rund vier Monaten der Fall sein.

Ab der heurigen Ernte sei mit einer ganzjährigen Versorgung zu rechnen, sagt Andreas Schwaighofer, Geschäftsführer von Bio Austria Salzburg: „Heuer wird von 28 Bauern auf 53 Hektar in Salzburg, OÖ und Bayern drei Mal so viel Landweizen angebaut wie im Vorjahr.“ Schon bald möchten die sechs Bäcker auch Brot aus Lungauer Tauernroggen backen. Jeder der Biobäcker steht übrigens Nacht für Nacht in der Backstube. „In unseren Adern rinnt kein Blut, dort rieselt Mehl“, scherzt Bäckermeister Peter Pföß aus Elsbethen. Sein gleichnamiger Sohn, der ebenfalls schon meisterlich bäckt, schmunzelt und nickt zustimmend.

Eine neue Backstube, die alle Stückerl spielt Traditionsbäckerei Pföß eröffnet neuen Standort

Seit einem Monat ist die neue Backstube der Bäckerei Pföß im Gewerbegebiet von Elsbethen in Betrieb. Am Montag eröffnen dort auch das neue Geschäft und das angeschlossene Café.



BILD: SN/ROBERT RATZER

Drei Millionen Euro hat der Familienbetrieb investiert. Mit 600 Quadratmetern ist die Backstube doppelt so groß

wie am alten Standort im Ortszentrum, der ab Montag Geschichte ist. Die Filiale beim Kreisverkehr Glasenbach bleibt

in Betrieb. Die Bäckerei führt auch ein Geschäft in Puch und in der Griesgasse in Salzburg. Der Betrieb beschäftigt 35 Mitarbeiter, 14 davon arbeiten in der Backstube. Am neuen Standort wird eine Premiere gefeiert: Monika Bernhofer ist der erste weibliche Lehrling in der Geschichte der Bäckerei, die vor 130 Jahren begonnen hat. Die sechste Generation ist am Werk.