

Die Getreide-Spezialisten

„Panem et cerevisiam“ – Brot und Bier – lautete die Devise unlängst bei den Wildshuter Feldgesprächen im Stiegl-Gut Wildshut. Die Maxglaner Bierbrauer haben dazu eine junge Garde an Bäckern eingeladen, die ihr Handwerk mit Leidenschaft und Innovation betreiben.

Maxglan, Wildshut. Nachdem das Korn am Anfang unserer Zivilisationsgeschichte stand, stellte sich bald die Frage: „Was war zuerst – Brot oder Bier?“ Die Antwort ist einfach: natürlich zuerst das Brot. Bier wurde dabei per Zufall entdeckt, als in Wasser eingeweichtes Brot begann, zu vergären.

Dass Brot und Bier zu den Grundnahrungsmitteln zählen, steht hingegen außer Frage. Einer der sich ganz dem Bierbrauen verschrieben hat, ist der Stiegl-Braumeister Sebastian Eßl. Im Stiegl-Gut Wildshut ist der gebürtige Lungauer zuständig für das Entwickeln neuer Biersorten, aber auch auf den Getreideanbau hat er sein Augenmerk gelegt. „Das Bierbrauen beginnt im Bo-

den“, betont er. „Denn je besser der Boden aufbereitet ist, desto besseres und gesünderes Getreide wächst, ergo ergibt das auch besseres, gesünderes Brot und Bier.“

Nur in Wildshut wird Alpine Pflausergerste kultiviert

Die frühen Landwirte bauten Urgetreide an – Einkorn, Emmer, Roggen, Dinkel, Gerste und Weizen. Die Stiegl-Bierbrauer setzen ebenfalls auf alte Sorten, sie verstehen sich als „Bauer und Brauer“. Diese Urgetreide verarbeiten sie zu Malzen, die sehr eigene Geschmäcker erzielen. „Schwarzhafer, getoastet, hat ein sehr trockenes Aroma, Laufener Landweizen hat sehr wenig Gluten oder Dinkel, der bringt eine gute Hefe-

nahrung mit“, weiß der Braumeister. Nur in Wildshut wird etwa die Alpine Pflausergerste kultiviert, eine ganz alte Sorte. „Sie enthält weniger Stärke und ist daher schwerer zu vermälzen. Aber es kommen mehr Körner auf einen Sud und deshalb ergibt es mehr Geschmack vom Korn selbst.“

Eßl arbeitet eng mit dem Stiegl Kreativ-Braumeister Markus Trinker zusammen. „Um ein Urbier zu entwickeln, bedarf es eines enormen Forschungsaufwands, meist haben wir da eine Vorlaufzeit von rund einem Jahr. Ein neues ‚Helles‘ braucht z.B. nur ein paar Monate. Aber wir wollen ja Produkte auf den Markt bringen, die den Kunden schmecken.“ Wildshut ist sozusagen das Forschungslabor für Stiegl in Maxglan. „Was wir hier erarbeiten, geben wir immer sofort an die Brauerei weiter“, betont Eßl, der Wert auf die hauseigene Philosophie legt, nämlich mit der Natur zusammenzuarbeiten. Im Übrigen empfiehlt er den Salzburger, selbst in Wildshut das Zusammenspiel von Natur, Bierbrauen und Esskultur zu erleben und zu erfahren.

Eigener Hopfen für das Bier und für die Küche

In Wildshut wird neben Getreide auch Hopfen angebaut, eigene Sorten, die dem Bier die spezielle Note geben. Wildshut-Küchenmeister Raimund Probst verkocht den Hopfen aber auch. „Beispielsweise gebe ich Hopfen-Kräuterbutter zu den Weinbergsschnecken, die hier aus unserer eigenen Zucht kommen. Dazu unser aktuelles Bier ‚Sommerliebe‘, das passt perfekt. Oder ich lege Hopfen in Essig, Wasser und Zucker ein – schmeckt sehr fein“, berichtet er.

Zu den „Wildshuter Feldgesprächen“ hatte Stiegl jene Spezialisten eingeladen, die sich auf das Backen spezialisiert haben. Brauen und Backen sind eng ver-

wandt. Beide verarbeiten Rohgetreide, vermählen sozusagen verschiedene Getreidesorten mit Wasser und Hefe. Beide legen viel Wert auf hochwertiges Getreide, gesunden Boden und geben den Produkten all die Zeit, die sie brauchen. Das schmeckt man schließlich auch. „Die Industrie nimmt die Abkürzung, produziert schnell und der Geschmack bleibt auf der Strecke“, bekräftigt beispielsweise der Schweizer Kochbuchautor Claudio del Principe, der immer mit seinem Sauerteig namens „Bianca“ um die Welt reist. Der Oberösterreichische Biobäcker Helmut Gragger ist ebenfalls ein Gegner des Einheitsgeschmacks. Er ist ebenfalls weltweit unterwegs und redet der Brotbacktradition das Wort: „Egal ob in Rumänien oder in Burkina Faso, dort wo die Leute der Überlieferung treu bleiben, schmeckt Brot einfach wundervoll.“ **Ricky Knoll**



Küchenchef Raimund Probst verarbeitet in seiner Küche Hopfen, Treber kommt ins Brot.



Brau- und Malzmeister Sebastian Eßl genießt ein „Sortenspiel“ mit Blick auf den hauseigenen Hopfengarten.

BILDER: SW/RICKY KNOLL



„Tom the Baker“ Thomas Schmitt und einer der beiden „The wildbakers“ bereiten das Sepia-Brot mit Kirschtomaten vor.



Bio-Bäcker Helmut Gragger beim Einschießen seines Brotes.

Ein Traditionsschuhgeschäft sagt Danke!

Ein über Jahrzehnte renommier-tes Schuhfachgeschäft in der Neutorstraße 48 (Schick & Bequem) schließt nach bewegten 50 Jahren seine Pforten und übersiedelt mit bekannten

Eduard-Baumgartner-Straße 4, Orthopädie-Studio & Lowa-Concept-Store.

Ab sofort gibt es **50% auf Alles** bei Schick und Bequem! **Achtung:** am autofreien Tag, 7. September, gibt es besondere Angebote!

Ab sofort gibt es **50% auf Alles** bei Schick und Bequem! **Achtung:** am autofreien Tag, 7. September, gibt es besondere Angebote!



ANZEIGE



Am autofreien Tag, **7.9.2019**
auf alle lagernden
Sonnenbrillen
-20%
Ihr ABC Optik Team.

ABC Optik
Maxglaner Hauptstr. 9
A-5020 Salzburg
Phone +43 662 833820-0
office@abcoptik.at
www.abcoptik.at

Die Taxi App
VON **SALZBURG-TAXI**
81-11
Mehr Taxi.
Täglich 24 Stunden Zuverlässigkeit.
www.taxi.at