

Schauplatz: Kalchkendlalm, im Raurisertal auf 1.200m Seehöhe gelegen - hier widmet sich Roswitha Huber ihrer besonderen Leidenschaft, dem Backen von Holzofenbrot. Was früher selbstverständlich war, rückte in den 50/60er Jahren im bäuerlichen Alltag in den Hintergrund - die „Eigenbrötlerin“, wie Roswitha Huber genannt wird, lässt somit nicht nur eine alte Tradition wieder aufleben, in ihrer „Schule am Berg“ gibt sie ihr Wissen auch an Interessierte weiter.

## DIE *Eigenbrötlerin*

Auf der im Raurisertal auf 1.200m Seehöhe gelegenen Kalchkendlalm dreht sich alles ums Brot - genau gesagt ums Holzofenbrot. Mittlerweile ist das Reich von Roswitha Huber als „Schule am Berg“ bekannt und viele Kinder und Erwachsene durften hier bereits Wissenswertes über die Kunst des Backens von Holzofenbrot erfahren. „Brot hat eine große Bedeutung, wobei in guten Zeiten Käse oder Wurst mehr geschätzt werden. In schlechten verzichtet man jedoch lieber darauf, als auf das Brot“, so Roswitha Huber, die das Holzofenbrot und das Backen dessen in ihrem Leben nicht mehr missen möchte. „Dabei bin ich weder mit der

Landwirtschaft, noch mit dem Brotbacken aufgewachsen“, erzählt die ehemalige Lehrerin, die vor einigen Jahren ihren Job an der Schule in Rauris an den Nagel hängte und ihre eigene „Schule“ eröffnete.

### Die etwas andere Schule

„Ich habe mit den Kindern meiner Schulklasse Brot gebacken und sie waren fasziniert davon. Sonst hätte ich den Schritt zur Schule am Berg wohl gar nicht gewagt.“ Die Kenntnisse und Informationen, die für das Backen mit dem Holzofen notwendig sind, erfuhr sie von anderen Holzofenbäckern. „Erst war ich es noch, die Kontakt mit Holzofenbäckern aufnahm, um ihnen bei ihrer Arbeit über die Schulter sehen zu dürfen. Später war es dann so, dass es umgekehrt lief und ich gefragt wurde, ob ich nicht vorbeikommen möchte“, so Roswitha Huber, die in den vergangenen Jahren auf der Suche nach Holzofenbäckern im In- und Ausland auf die unterschiedlichsten Arten des Brotbackens stieß. „Im Wallis wird zum Beispiel der Ofen nie nass sondern mit einem trockenen Tuch ausgewischt, in Südtirol hat das Holzofenbrot keine so schöne, hohe Form wie bei uns und in Slowenien wird das Brot vor dem Backen wieder eingestochen, damit die

Luft aus dem Inneren entweicht“, gibt sie nur einige Beispiele.

### Es gibt keine Geheimnisse

Auf die Frage, was denn die Geheimnisse in dieser Art des Brotbackens sind, antwortet die Rauriserin nur „es gibt keine.“ Selbst Rezepte sind ihrer Auskunft nach, nur ein Teil in der Produktion. „Man kann das gleiche Rezept mehreren Personen geben und am Ende wird dennoch ein Unterschied erkennbar sein“, gibt es für Roswitha Huber deshalb auch keine sogenannten Geheimrezepte. Bereits Unterschiede zum Beispiel in der Raumtemperatur, der Raumbeschaffenheit oder der Zugabe von Mehl während des Teigknets sorgen demnach dafür, dass das Endprodukt bei jedem ein klein wenig anders ist. Und auch im späteren Backvorgang gibt es von Holzofenbäckern zu Holzofenbäckern unterschiedliche Herangehensweisen. „Ich zum Beispiel knete den Teig, lasse ihn ca. drei Stunden (mit Germ) bzw. ca. vier bis fünf Stunden (ohne Germ) rasten, forme die Laibe und lasse sie erneut ca. 20 min. gehen bevor ich sie in den Ofen einschleibe. Andere wiederum lassen den Teig vorher kürzer dafür danach länger rasten“, beschreibt sie. „Es gibt also beim Backen von Holzofenbrot





kein Richtig oder Falsch. Jeder hat seine eigene Arbeitsweise, wie er den am Vortag angesetzten Sauerteig (für Sauerteigbrot), das Mehl, sauerstoffreiches Wasser, gutes Salz und bei Bedarf Germ zu Holzofenbrot verarbeitet.“

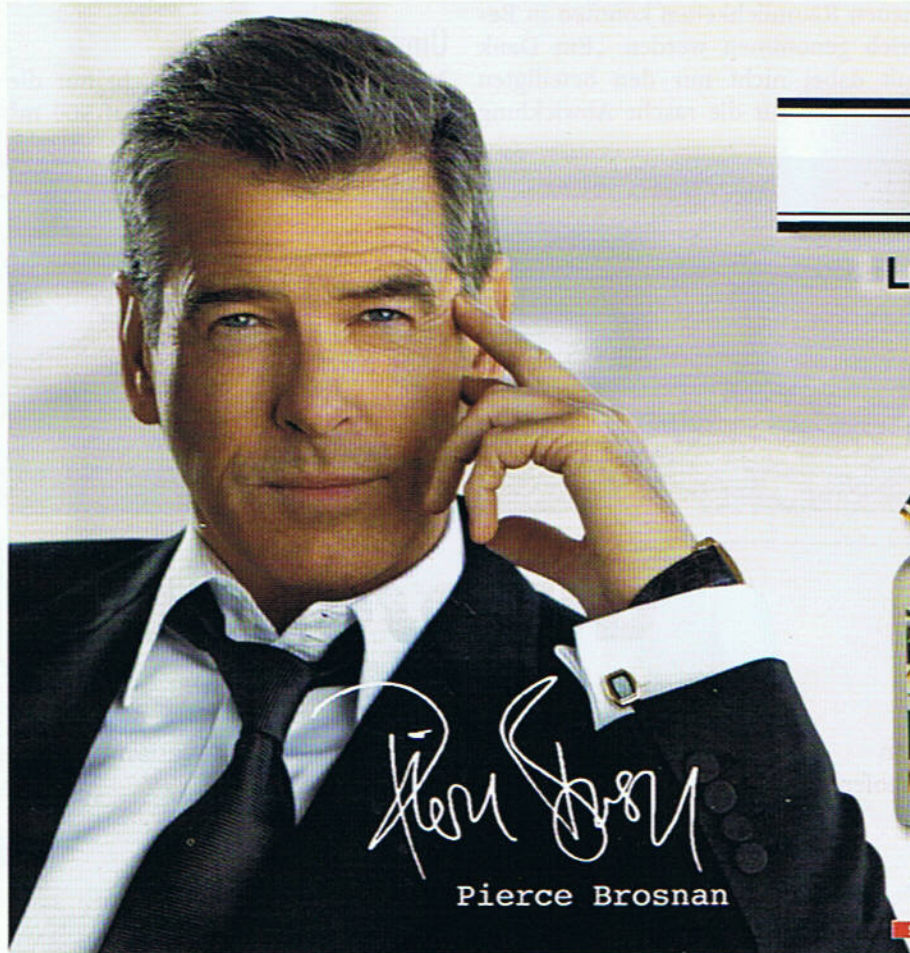
Eines ist jedoch im Backvorgang sehr wichtig - und das ist die passende Temperatur des Ofens. „Dieser wird von mir rund 2,5 bis 5 Stunden bevor das Brot in den Ofen kommt, angeheizt, die Glut entfernt und mit der gespeicher-

ten Hitze gebacken“, erklärt Roswitha Huber. Die Backatmosphäre ist dabei vom verwendeten Holz abhängig und später auch geschmacklich feststellbar.

#### Buch, Film, Backkurse

In ihrem kürzlich im Verlag Dort-Hagenhausen erschienen Rezept- und Geschichtenbuch „Gutes Brot“ oder im Film „Die Eigenbrötlerin“ kann mehr über Roswitha Huber und die

Welt des Holzofenbrot erfahren werden. Und wer Lust auf ein frisch gebackenes Holzofenbrot bekommen hat, macht sich am besten auf den Weg zur Kalchkendlalm, wo Roswitha Huber während der Sommermonate in Brotbackkursen ihr Wissen und ihre Erfahrungen weitergibt und sich jeder sein eigenes Holzofenbrot backen kann. Für Schnellentschlossene bietet die Rauriserin übrigens am 10. November noch einen letzten Kurs in diesem Jahr an.



Pierce Brosnan

SPAR

PREMIUM

Luxus für jeden Tag.



Neu und exklusiv bei:

SPAR EUROSPAR INTERSPAR