



Karl Mair mit der Kruckn, mit der er Glut, Holzkohle und Aschereste aus dem Ofen kratzt, bevor das Brot eingeschossen wird.



Anita Mair vermischt die Gewürze mit dem Weizen-Roggen-Mehl und der Kleie und gibt das Ganze in den Vortieg.

Fotos: Thomas Hossfeld



Die 80-jährige Magdalena, Mutter des Bauern, formt die rund 300 Laibe, die täglich gebacken werden, mit geübter Hand.

Frisches Brot wie anno dazumal

Am Untertraidnerhof auf dem Ritten wird die uralte Backtradition aufrecht erhalten

Von Thomas Hossfeld

Die aufgehende Sonne zeichnet einen gigantischen Schattenriss von Lang- und Plattkofel über den Rosengarten und das Latemar bis zu Schwarz- und Weißspitze. Und vorne dran der alles dominierende gewaltige Block des Schlern. Es ist kurz vor 6 Uhr an diesem wolkenlosen Novembermorgen. Es ist mit knapp unter Null Grad empfindlich kalt hier oben, auf gut 1350 Metern Höhe auf dem Ritten. Der Ritten ist ein Höhenzug zwischen Brixen und Bozen, der im knapp 2150 Meter hohen Rittner Horn gipfelt und das Eisacktal im Osten vom Sarntal im Westen trennt. Ganz unten, etwa 1000 Meter tiefer, stauen sich die LKWs auf der Brenner-Autobahn.

Unter Null Grad? Etwas über 500 Grad Celsius dürfte es im mehr als 200 Jahre alten Lehmofen des Backhauses auf dem Untertreidnerhof in Oberinn haben. Hier hält die Bergbauernfamilie Mair uraltes Brauchtum hoch: Man bäckt Brot. Nicht, um Touristen ein Schauspiel zu bieten – die Mairs vermieten auf ihrem Milchviehhof auch zwei Ferienwohnungen – sondern um den Eigenbedarf und den der weitläufigen Verwandtschaft sowie, für einige Tage, auch der Hausgäste zu decken. Dreimal im Jahr, jeweils drei Tage lang, wird der alte Ofen eingehitzt. An jedem Backtag werden gut 80 Kilogramm Teig zu würzigen, runden oder ovalen Fladen, den bekannten Vinschgerln nicht unähnlich, verarbeitet. Etwa 300 dieser durchschnittlich 300 Gramm schweren Brotlaibe verlassen an jedem Tag das Backhaus und werden größtenteils eingefroren.

Die Vorarbeiten

Anita Mair, ihr Mann, der Hofbesitzer Karl, dessen Mutter Magdalena, die vor einigen Wochen ihren 80. gefeiert hat, und zwei Hausgäste, Manfred und Ursula, die schon seit 15 Jahren zweimal jährlich ihren Urlaub nehmen, um mithelfen zu

können, sind in der engen Backstube und dem noch engeren Nebenraum, in dem der Teig ruht, geformt und mittels langer, schmaler Bretter durch eine Durchreiche in der Wand in die Backstube geschoben wird, zu Gänge. Bereits am Abend vor dem jeweiligen Backtag wird in dem Nebenraum der Vortieg, ein Hefeteig, angesetzt. Weil die Backstube über einen kleinen gemauerten Tunnel, der mit Glut aus dem Ofen beheizt werden kann, mit diesem Nebenraum verbunden ist, hat der Teig auch die nötige Wärme, um aufgehen zu können.

Am Abend vor dem Backtag wird der Ofen eingehitzt. Karl Mair nimmt dafür ausschließlich Fichtenholz aus dem hofeigenen Wald – weil das nur wenig Harz hat und deshalb weniger Rauch entwickelt. Über Nacht lässt man das Feuer ausbrennen, damit man am Morgen einen noch warmen Ofen hat, der so schneller auf Betriebstemperatur kommt. Um 5 Uhr beginnt das Aufheizen, bis gegen 9 Uhr mit dem Einschleusen der Brotlaibe begonnen wird. Während Anita Mair im Nebenraum den Vortieg portionsweise mit der jeweiligen Mehl-Kräuter-Mischung vermischt – dabei hilft ihr neuerdings eine große Knetmaschine – formt Magdalena mit geübten Handgriffen die ersten Laibe und schichtet sie flink auf die schmalen Holzbretter, die übereinander in einem Gestell aus Metall, der Hurte, ruhen.

Zwischenzeitlich hat sich an der Lehmkuppel des Ofens die sprichwörtliche Weißglut gebildet. Erst wenn sie die gesamte Innenfläche des Ofens bedeckt, ist die Zeit fürs Backen gekommen. Denn bevor die Teiglinge in den Ofen kommen, muss der von den Ascherückständen befreit werden, die beim Einheizen entstanden sind. Sonst hätte man die Asche später im Brot. Mit einer etwa vier Meter langen Holzstange, an deren einem Ende der so genannte Zussl befestigt ist, mehrere Bahnen Sackleinengewebe, das zuvor stark gewässert wurde, wodurch es das ganze Gerät locker auf über 20 Kilo Gewicht bringt, wischt



Der mindestens 207 Jahre alte Backofen mit Durchreiche, durch die die Bretter mit den Brotlaiben aus dem Nebenraum ins Backhaus geschoben werden.

Karl so schnell wie möglich die Aschereste aus dem Ofen. Zuvor hat er mit einer Kruck, einem hölzernen Schieber, die größeren Glutreste und die Holzkohle in eine Eisenpfanne gekratzt, die Manfred im Graben vor dem Backhaus entsorgt. Um sich vor den massiven Staubwolken zu schützen, die bei dieser schweißtreibenden Arbeit entstehen, haben sich die beiden Männer in alte Anoraks gehüllt und Gesichtsmasken aufgesetzt. In dieser Montur könnten sie direkt dem Science-Fiction-Film Waterworld entsprungen sein.

Das Einschleusen

Dann wird es hektisch in der engen Backstube: Manfred nimmt die schmalen Brotbretter entgegen, die mit einem Leinentuch, der Stauchn, bedeckt sind, auf dem die Teiglinge ruhen, die Anita aus dem Nebenraum durch die Durchreiche schiebt, Ursula räumt die Laibe von dem Brett auf eine Arbeitsfläche, von der aus sie Magdalena ans Ofenloch reicht, wo Karl mit der Brotschaufel steht und die Laibe Stück für Stück im Ofen verteilt. Das muss jetzt, am Anfang, sehr schnell gehen, weil die Hitze am größten ist. In kürzester Zeit würden die Laibe an der Auflagefläche, also unten, verbrennen, weshalb sie, kaum sind sie im Ofen platziert, schon wieder herausgenommen und

auf den Holzbrettern zum Auskühlen zwischengelagert werden, bevor Karl sie wieder „einschiebt“. Zugleich schiebt er immer neue Laibe in den Ofen. Damit er etwas sieht in dem dunklen Loch, hat er seitlich ein kleines Feuer aus Fichtenscheiten entzündet, das den Ofen so weit als nötig ausleuchtet.

Das Team, insgesamt fünf Leute, ist sehr gut eingespielt, schließlich backt man schon seit 15 Jahren zusammen. Erst gestern sei das Fernsehen dagewesen, erzählt Magdalena. Brotbacken ist eben auch auf dem Ritten keine alltägliche Sache mehr. Es sei fast unmöglich gewesen, den Backbetrieb aufrecht zu erhalten, während gleichzeitig Stative aufgestellt und Kameras installiert worden und eine Menge Leute herumgelaufen seien.

Nach etwa einer halben Stunde kehrt zunehmend Ruhe ein in der Backstube. Der Ofen ist soweit abgekühlt, dass die Laibe nicht mehr verbrennen, so dass man jetzt in den ruhigeren Rhythmus von Einschleusen und Herausnehmen der Laibe (sie brauchen zu diesem Zeitpunkt etwa sechs Minuten, später etwas länger, weil die Hitze ständig nachlässt) wechseln kann. Alles läuft wie am Schnürchen. Draußen, im mittlerweile gleißenden Sonnenlicht, bewacht vom gewaltigen Schlern, stapeln sich immer mehr Bretter mit knusprigen, braunen Brotfladen auf der Hurte.

Die Offenbarung

Anita bricht den ersten, fertigen Brotlaib in Stücke. Jeder darf probieren. Und sofort ist es klar, weshalb sich diese Arbeit lohnt, obwohl sie, samt Vorbereitung und Reinigungsarbeiten, an jedem der Backtage mindestens zwölf Stunden ver-

schlingt: Unvergleichlich ist der Geschmack des frischen, knusprigen und noch sehr warmen Brotes, Welten entfernt von dem der Maschinen-Teiglinge, die in den Filialbetrieben der Backhäuser in elektrischen Öfen aufgebacken werden. Die jahrhundertlang von Generation zu Generation weiter gereichten Rezepturen, die reinen Zutaten und frischen Gewürze, der Verzicht auf jegliche künstliche Aromen oder Zusatzstoffe zur Haltbarmachung und, vor allem, das Herzblut, mit dem die Tradition aufrecht erhalten wird, machen den Wert und die Qualität dieses Lebensmittels aus.

Die Zusammenarbeit des Backteams, die absolute Ernsthaftigkeit, mit der diese Arbeit vollbracht wird, vermitteln ein Gefühl von Respekt gegenüber diesem Produkt, wie man es nie empfinden wird, wenn man sich im Geschäft einen Laib Brot einpacken lässt.

Der Wermutstropfen, den auch dieses alte Handwerk birgt, ist der Kostenfaktor. Ohne die freiwillige Mithilfe von Manfred und Ursula würde man das Backen wohl einstellen müssen, sagt Anita. Denn Hilfskräfte zu bezahlen, würde den finanziellen Rahmen der Bauern sprengen. Während die Kosten für die Zutaten über den Verkauf einer gewissen Menge des Brotes gedeckt werden können, wäre es kaum machbar, den Ofen, der immerhin schon mindestens 207 Jahre auf dem Buckel hat – vielleicht aber auch viel mehr, das weiß niemand so genau –, zu reparieren, falls er kaputt gehen würde. Zwar hat Karl erst im vergangenen Jahr ein neues Dach samt Dachstuhl für das Backhaus gebaut. Wenn aber die aus simplen Lehmziegeln gemauerte Kuppel des Ofens zu bröckeln anfinge, wüsste niemand, wie man sie flicken könnte, weil niemand die dazu notwendige alte Technik beherrscht. Aber noch bäckt er ja, der alte Backofen auf dem Untertreidnerhof. Und zumindest bis April, wenn es wieder heißt „Einheizen!“, ist die Versorgung der Familie Mair mit Brot gesichert. Und die Tradition aufrecht erhalten.



DER
TEGERNSEE

Adventszauber
am Tegernsee 2017

Als Besonderheit bringt Sie ein Pendelschiff an den ersten drei Adventswochenenden zu den Märkten an den Uferpromenaden.

- ★ Rottacher Advent – 02.+03.12./09.+10.12./16.+17.12./23.12.
- ★ Seeadvent Bad Wiessee – 02.+03.12./09.+10.12./16.+17.12.
- ★ Weihnachtlicher Schlossmarkt Tegernsee – 02.+03.12./09.+10.12./16.+17.12.

NEU: Stimmungsvolle Rundfahrt an den Adventssamstagen

Unser Adventsangebot für Sie:

- ★ 2 Übernachtungen im DZ oder in der Ferienwohnung inklusive Frühstück
- ★ Führung und Besuch des weihnachtlichen Schlossmarktes Tegernsee am Adventssamstag mit einem Tegernseer Heimatführer inkl. Heißgetränk
- ★ Pendelschiffe an den Adventssamstagen

Buchbar an den ersten drei Adventswochenenden von Freitag-Sonntag.
www.tegernsee.com/advent • Tel. +49 8022 927380

ab 99 €
pro Person
im DZ oder in
der Ferien-
wohnung