

# Biobäcker aus St. Gilgen fertigt ein Brot ganz ohne Mehl

Bäckermeister Gotthard Obauer schwört auf die Kraft von gekeimtem Getreide. Mit seinem Brot hat er bereits eine Goldmedaille gewonnen.

BARBARA HAIMERL

**ST. GILGEN.** Wie soll das funktionieren? Ein Brot komplett ohne Sauerteig und ohne Mehl? Bäckermeister Gotthard Obauer schmunzelt, marschiert in die Backstube und kommt mit seinem Biodinkelkeimbrot zurück. Darin steckt nichts als Dinkelkeimlinge, Sonnenblumenkerne, Wasser, Natursalz, Sonnenblumenöl und etwas Hefe.

Obauer ist einer von wenigen Bäckern in Österreich, die Brot aus Keimlingen anbieten. „Das Korn lebt, wenn es keimt“, sagt er. Durch das gekeimte Getreide sei das Brot leicht verdaulich, wirke basisch, sei reich an Eiweiß und habe einen hohen Nährwert. „Keimlinge enthalten im Ver-

**„Keimendes Getreide ist ein wahres Wunder der Natur.“**

Gotthard Obauer, Biobäcker



Gotthard Obauer setzt auf belebtes Wasser für sein Biodinkelkeimbrot.

BILD: SN/HAIMERL

gleich zum Getreidekorn ein Vielfaches an Vitaminen und Mineralstoffen. Das Keimlingsbrot sei ein regelrechtes Kraftpaket.

Wie er das Brot genau zubereitet, gibt Obauer nicht preis. „Die Herausforderung ist, die Keimlinge zu einem backfähigen Teig zu

verarbeiten.“ Der Keimvorgang selbst dauere 48 Stunden.

Gern erzählt Obauer jedoch die Geschichte, wie er überhaupt auf die Idee gekommen ist, ein Brot aus Keimlingen zu backen. Alles habe damit begonnen, dass sein Natursalzlieferant auf ein

anderes Salz umgestiegen sei. „Das Gebäck wurde plötzlich nichts mehr, weil das Salz die Gärtätigkeit gehemmt hat.“ Obauer machte sich auf die Suche nach einer Alternative und stieß vor drei Jahren auf Quellsalz aus Portugal und auf den – mittlerweile verstorbenen – Bayern Gerhard Bader, genannt Gebado. Er ist der Erfinder eines Systems zur Wasserbelebung, das auch Obauer in seiner Bäckerei verwendet.

Gebado hatte damals seit geraumer Zeit an einem „Lebenskeimbrot“ getüftelt und mit Unterstützung von Bäckermeisterin Bettina Edmeier das Verfahren zur Marktreife gebracht. Edmeier betreibt im bayerischen Palling „Bettinas Keimbackstube“. Kurz vor seinem unerwarteten Tod im Mai 2014 hatte Gebado die Bäckerin gebeten, Obauer in das Back-

verfahren einzuweihen – was sie dann auch tat.

Viele Stammkunden schwören auf das Keimbrot aus St. Gilgen. Beim internationalen Brotwettbewerb, an dem heuer im April rund 90 Bäcker aus Österreich und Europa teilgenommen haben, zeichnete die Jury das Biokeimlingsbrot von Obauer mit einer Goldmedaille aus. Als einziger Biobäcker im Teilnehmerfeld hatte Obauer für seine eingereichten Brot- und Gebäcksorten elf Gold-, elf Silber- und acht Bronzemedailles geholt. In der Gesamtwertung belegte die Bäckerei den neunten Platz.

Ein 750-Gramm-Wecken Biokeimbrot kostet 4,40 Euro. Erhältlich ist es auch auf den Wochenmärkten in Bad Ischl (Fr.) und St. Gilgen (Sa.) und beim Biobauernmarkt in Seekirchen (Sa.).

## Daten & Fakten Bäcker in vierter Generation

Gotthard Obauer stammt aus einer traditionsreichen Bäckerfamilie in Zell am Moos. Dort hat er 25 Jahre gearbeitet, zuerst mit seinem Vater, dann mit der Familie seines Bruders. 2005 haben Obauer und seine Frau Sonja die Bäckerei in St. Gilgen von Bäcker Heinz Stadler gekauft. Heute arbeiten dort 13 Mitarbeiter.

Mehr als 95 Prozent der 50 Brot- und Gebäcksorten werden aus biologischen Zutaten erzeugt. Obauer ist einer von sechs Salzburger Biobäckern, die sich 2015 zur Initiative „Biobrot“ zusammengeschlossen haben. Das Sextett will das Bewusstsein der Konsumenten für die Qualität des traditionellen Bäckerhandwerks in Salzburg schärfen.