

LAUTERBURGER HOLZBACKOFENBROT

„Bei uns schmeckt man die Handarbeit“



Gudrun & Norbert Gröber

Eine knusprige Kruste und ein saftiges, aromatisches Inneres - das ist das Lauterburger Holzbackofenbrot der Bäckerei Maier. „So macht das Brot kein anderer in unserer Region“, sagt Norbert Gröber, der Ehemann der Inhaberin Gudrun Gröber. 2008 übernahm die gelernte Bäckermeisterin den elterlichen Betrieb, in dem sie bereits viele Jahre tätig war. Seither führt Gudrun Gröber die alt hergebrachte Tradition in der vierten Generation mit Erfolg weiter.

Wahre Handarbeit

Die Herstellung der Brote ist ein sehr zeitintensiver Prozess und bis ein Brot im Ladenregal steht, geht es mehrmals durch die Hände der Gröbers. Der Sauerteig muss bereits am Vortag vorbereitet werden: „Bis circa 17 Uhr muss alles fertig sein“, erklärt Gudrun Gröber. Da kann es natürlich vorkommen, dass das Brot am nächsten Tag mittags bereits ausverkauft ist, weil der vorbereitete Sauerteig nicht gereicht hat. Damit man nicht vor leeren Regalen steht, kann das Brot auch gerne vorbestellt werden. Nachts, gegen ein Uhr, beginnt der ganz normale Arbeitsalltag von Gudrun und Norbert Gröber. In ihrer uralten Backstube wird dann zunächst heimisches Buchenholz angefeuert, um den Ofen zu erhitzen, einen originalen Holzbackofen aus Schamottsteinen, der bereits um 1870 erbaut wurde. Nach ungefähr einer Stunde wird die entstandene Glut aus dem Ofen gekehrt. Der so genannte Hudelwisch, eine Art Besen aus nassem Stroh, entfernt die letzten Reste. Jetzt muss

es schnell gehen: Der fertige Teig wird mit Hilfe des Schapfs, einer Art riesiger Kelle mit einem langen Holzstiel, in kleinen Portionen im Ofen platziert. Die Brote bestehen aus reinem Sauerteig ohne jegliche Zusatzstoffe. „Das ist unser Geheimnis, dass eben Nichts drin ist“, so Norbert Gröber.

Wahre Unikate

Allein die erhitzten Steine backen das Brot fertig. Es gibt weder einen Temperaturregler noch eine bestimmte Backzeit. Genauso einzigartig wie der Ofen sind auch die Brote, die darin gebacken werden. Diese sind mal klein, mal groß, mal dunkel oder eben etwas heller. Die dunkle Kruste am Boden, die durch das Backen auf nacktem Stein entsteht, wird nachträglich mit einer eigens kreierten Reibe abgekratzt. Nach dem anschließenden Abwiegen und Auszeichnen kommen die Brote dann in den kleinen Verkaufsraum. Auch dieser ist wie aus alten Zeiten: Holzregale mit Backwaren, ein Verkaufstisch - das ist alles.

Geheimtipp

Hinter dem Handwerk der Gröbers stecken jede Menge Erfahrung, Gefühl und Liebe zur Arbeit. Die Qualität wissen die Kunden zu schätzen und nehmen weite Wege in Kauf. Damit man diese nicht umsonst zurücklegt, sollte man die ungewöhnlichen Öffnungszeiten beachten: Mittwoch bis Freitag von 6 bis 17 Uhr und samstags von 6 bis 12 Uhr. Im Angebot der Bäckerei Maier findet sich auch ein umfangreiches Sortiment an Brötchen, Vollkornprodukten, Hefe- und Nusszöpfen, Blechkuchen und verschiedenen süßen Stückchen. Diese entstehen in der modernen Backstube der Gröbers. Nur die Laugenbrezeln werden auch im Holzbackofen gebacken und sind eine weitere Spezialität aus dem Hause Gröber. „Bei uns schmeckt man eben die Handarbeit“, beschreibt Norbert Gröber das Konzept.



» LAUTERBURGER HOLZBACKOFENBROT

Bäckerei Maier
Inhaber Gudrun Gröber
Bäckergasse 17
73457 Essingen-Lauterburg
Tel.: 07365/5580