



MICHAEL RATHMAYR

Viel Geduld muss Klaus Moschen aufwenden, um das begehrte „Andrä-Brot“ in der kleinen Backstube herzustellen

24 Stunden für ein Sauerteigbrot

Das frühere „Andrä-Brot“ wird in einer kleinen Backstube gebacken

VON ANDREA SOMMERAUER

Es ist später Nachmittag, so gegen halb sechs. In der Bäckerei gibt es nur noch wenige Laib vom knusprigen Sauerteigbrot, wenn Klaus Moschen in die Backstube geht, um frischen Teig zu verarbeiten. Das Dampf, ein Teigrest von der Vornacht, wird in einer Maschine mit Mehl und Wasser verrührt. „Das Wasser hat 35 bis 40 Grad“, erklärt Klaus Moschen. Der Teig muss eine bestimmte Temperatur haben, die er nach der Außentemperatur berechnet. Moschen

staubt den Teig noch, der muss dann stehen: die Säurephase dauert bis Mitternacht.

DIE BÄCKEREI Seit 1965 wird bei Moschen in der Schillerstraße gebacken. Heinrich und Klaus haben die Bäckerei gegründet. Seit drei Jahren ist die nächste Generation mit elf Angestellten am Werk: Die Geschwister Klaus und Uschi. Letztere ist für den Verkauf verantwortlich. Bis heute produziert Moschen alles selbst, Maschinen gibt es nur wenige: eine zum Rühren, eine Teigteilmaschine und eine kleine Semmelma-

schine. Das mache die Qualität ihrer Waren aus, meint Uschi Moschen.

Mitternacht: Der sogenannte Mischer bereitet die Teige vor. Der Sauerteig hat nun etwa 40 Prozent Säure. Er wird zu einem flüssigen Brei weiter verarbeitet. Jetzt bildet sich die Hefe, der Teig steigt auf. Dabei darf er nicht gestört werden.

„Es ist eine uralte Methode“, sagt Klaus Moschen. Das Rezept habe er dem Bäcker



MICHAEL RATHMAYR

**Geheimrezept:
Das Andrä-Brot**

Andrä abgekauft, als dieser in Pension ging. Deshalb habe dieses Roggenbrot mit dem „rustikalen, starken Geschmack ohne vorschmeckende Gewürze“, wie es Uschi Moschen charakterisiert, lange Andrä-Brot geheißen.

OFENFRISCH Gegen fünf Uhr früh: Der Sauerteig fällt in sich zusammen. Nun wird der Teig fertig gemacht und portioniert. 60 bis 80 Laibe hat Klaus Moschen mit seinen drei Mitarbeitern in den Ofen geschoben und nach eineinhalb Stunden mit der klassischen „Brotschüssel“ heraus genommen. Bald ist das Sauerteigbrot in den Läden in der Schillerstraße und am Bozner-Platz erhältlich. Aber: „Es gibt wenige, die dieses Brot frisch essen können“, sagt der Bäcker. Eigentlich sollte es einen Tag stehen; dieses Nachbacken sei auch wichtig für den Geschmack.

Inzwischen ist schon wieder ein kleiner Teil des Teiges als Dampf in der Schüssel gelandet. Ein Sauerteigbrot braucht 24 Stunden. Das macht Klaus Moschen sechs Tage die Woche – immer frisch.

NACHGEFRAGT

„Ein heißer Markt“ für Tirols Bäckereien

Die Wirtschaftskammer weist für das vergangene Jahr 180 aktive Mitglieder bei der Bäckerinnung aus. 1981 waren es noch um ein Drittel mehr. Beim Meister der Bäckerinnung **Max Wurm** hat **Andrea Sommerauer** für den Tirol-KURIER nachgefragt, wie es um das Bäcker-gewerbe steht.

KURIER: Herr Wurm, gibt es ein Bäckersterben?

WURM: 1960 hat es in Innsbruck noch über 50 Betriebe gegeben. Jetzt sind es nur mehr ganz wenige, die

selbst produzieren. Und auf dem Land, in rund 30 bis 35 Gemeinden gibt es gar keine Bäcker mehr. Aber dort ist sicher die ganze Infrastruktur kaputt.

Warum werden Bäckereien aufgegeben?

Dafür gibt es mehrere Gründe. Einmal ist es ein heißer Markt: Großbäckereien, Bauernmärkte und Tankstellen machen uns das Leben heiß. Dann die Preisfrage: Die handwerkliche Fertigung von geringe-

ren Mengen hat ihren Preis. Und viele hören auf, weil sie keine Nachfolger finden.

Wie sieht es mit Lehrlingen aus?

Bäcker ist nicht wirklich der begehrteste Beruf zur Zeit. Aber die Bäckerjugend ist begeistert. Die machen das mit Hurra. Derzeit besuchen zirka 120 Lehrlinge die Innsbrucker Berufsschule. Das ist der beste Schnitt seit Jahren und zeigt, dass die Beliebtheit steigt. Lehrstellen gibt es ausreichend.