

BIOBÄCKEREI, BIOMÜHLE, KRAFTORT – DIE GRAFMÜHLE IN THYRNAU

MIT PURER REINHEIT VOM KORN ZUM BROT



Ein ganz besonderer Ort ist Grafmühle bei Thyrnau. Die gleichnamige Mühle zählt zu den ältesten Mühlen- und Bäckereibetrieben Deutschlands. Josef Bauer führt den Familienbetrieb in der neunten Generation, er hat komplett auf Bio umgestellt und betreibt eine „Slow Bakery“ im Passauer Land. Seine Brote und Backwaren sind völlig naturbelassen. Eigenes Quellwasser, Biogetreide aus dem Landkreis Passau und selbstgeführter Natursauerteig sorgen für Frische und Geschmack. Uns gewährt der Bäckermeister und Müller einen kleinen Einblick in seine Backstube, die Familientradition und die hohe Kunst des Brotbackens.



„Wenn du den Namen vom Vater hast, weißt du schon, was es geschlagen hat“, lacht Josef Bauer. Damit meint er die Familientradition der Grafmühle, die bei den Bauern bereits seit 1713 besteht und immer wieder weitergegeben wird. Josef Bauer betreibt die Mühle mit Bäckerei mittlerweile in der neunten Generation. Er übt seinen Beruf mit Leib und Seele aus. Brennt für das Müller- und Bäckerhandwerk, dem er insbesondere durch handwerkliches Können nachgeht. Das zeichnet die Grafmühle ganz besonders aus. Und macht die Produkte weit über die Grenzen Thyraus beliebt. Verwendet werden ausschließlich naturbelassene Rohstoffe in Bioqualität. Fertigmischungen oder Ähnliches findet man im Betrieb von Josef Bauer nicht. Hier dürfen die Teige noch ausreichend lange reifen, was Brot, Semmeln und Co. natürlich bekömmlicher macht. Dieser achtsame Umgang mit nachwachsenden Rohstoffen wie Weizen, Dinkel, Roggen und



Emmer, aber auch mit Ressourcen wie Wasser ist Josef Bauer und seiner Ehefrau Michaela besonders wichtig.

Gutes Brot braucht Zeit

An die 150 handgemachte Brote verlassen die Backstube täglich. Besonders beliebt ist das Josefbrötchen. Bei dessen Zubereitung dürfen wir Josef Bauer über die Schulter blicken. Es ist eine helle Brotsorte mit knuspriger Kruste und grober Porung. Während er den Teig aus Quellwasser, dunklem Weizenmehl und Salz knetet, erklärt der Bäckermeister: „Je länger die Teigführung geht, desto besser wird das Brot. Unter vier Stunden kommt mir nichts in den Backofen. Durch die lange Gehzeit wird

das Brot auch bekömmlich. Reizdarmprobleme sind damit so gut wie ausgeschlossen. Denn die dafür verantwortlichen Fodmaps sind nach dieser Zeit abgebaut“. Die Herstellung des Josefbrots benötigt etwa drei Tage. Zunächst setzt Josef Bauer den Natursauerteig aus Roggenmehl und Wasser an, tags drauf stellt er einen Vorteig her, verknetet Stunden später alle Zutaten miteinander und gibt den Teig für etwa zwölf Stunden in die Kühlung. Daher ist das Brot trotz seines hohen Weizenanteils sehr bekömmlich. Bei allen Brotteigen verzichtet Josef Bauer auf die Zugabe von Hefe. Für genügend Backtrieb sorgt der Sauerteig. Nun wälkt Josef Bauer den Teig zu runden Kugeln. ▶



Diese legt er nacheinander in Körbchen aus Peddingrohr und schlägt ein Kreuz in den Teigling. „Wenn das Kreuz nicht mehr zu sehen ist, dann ist die Oberflächenspannung richtig, das Brot ist reif für den Ofen. Dieser Handgriff wurde seit Generationen überliefert. Damit segne ich mein Brot auch irgendwie“, sagt der Bäckermeister. Der alte Holzbackofen wird mit Holzscheiten betrieben. Nachdem er voll aufgeheizt ist, hat er 300 Grad. „Das ist zu heiß fürs Brot, daher muss er etwa eine Stunde stehen, damit die Temperatur zwischen 240 und 250 Grad fällt“, erklärt Josef Bauer, als er die Brote einzeln einschießt. Sie dürfen nun für eine gute Stunde backen.

Der Natursauerteig macht's

Der Tag des Familienvaters ist zweigeteilt. Kurz nach Mitternacht steht er auf. Denn um ein Uhr früh müssen die Brotteige angesetzt werden, damit sie gegen fünf Uhr in den Ofen geschoben werden können. Um die Mittagszeit ist die Produktion beendet und um 15 Uhr muss der Sauerteig schon wieder eingerührt werden. Dafür verwendet Josef Bauer nur eigenes Quellwasser und Mehl: Für Roggenbrote wird Roggenmehl, für Dinkelbrote Dinkelmehl und für Vollkornbrote wird Vollkornmehl zugesetzt. „Man hält sich immer etwas Sauerteig zurück und setzt damit den nächs-

ten an“, erklärt er, als er den Bottich öffnet. Der Sauerteig riecht frisch und kräftig nach Essig. In der Regel darf er bei Raumtemperatur zwischen 22 und 24 Grad reifen. Für 50 Dinkelbrote beispielsweise reicht schon ein Pfund Sauerteig. „Die Säure ist für die Frischhaltung wichtig. Wenn Natursauerteig schön durchgesäuert ist, schimmelt das Brot nicht – außer es ist nicht ganz durchgebacken oder wird falsch gelagert“, weiß der Bäckermeister. Er empfiehlt, Brot in ein Leinentuch einzuschlagen und so im Brottopf zu lagern. „Das Leinentuch ist wichtig, denn Brot tendiert immer zum Austrocknen. Es gibt Wasser ab. In einem geschlossenen Be-



Josef und Michaela Bauer mit ihren Kindern Liselotte, Simon und Philipp.

dierte Theaterwissenschaftlerin, war lange für große Konzerne in der Markenkommunikation und Unternehmensberatung tätig. Vor zehn Jahren hatte sich die Österreicherin in Josef Bauer und die Grafmühle verliebt. Gemeinsam haben sie drei Kinder, Lieselotte (9) und die Zwillinge Simon und Philipp (6). Mit am Anwesen lebt auch Senior-Chefin Gertraud Bauer. Der ganze Stolz der Familie ist die quirliche Dackeldame Jenny. Michaela Bauer kümmert sich neben Büroarbeit und Verkauf um die Wissensvermittlung in den Bereichen Nachhaltigkeit und Ernährung. Dabei ist sie Ansprechpartnerin für Erwachsenenbildung und Schulen. Der Duft der Backstube und die Abläufe waren ihr von Anfang an vertraut, bereits ihr Großvater hatte eine Bäckerei. „Ich spürte sofort dieses Heimatgefühl. Hier kommt man echt runter von der Hektik des Alltags, sitzt unterm Kastanienbaum und blickt auf ein jahrhundertealtes Haus, das auf Granit gebaut ist. Für mich ist das ein Kraftort“, sagt Michaela Bauer. „Viele Elemente verbinden sich hier. Du hast das Element Wasser, einen festen Untergrund aus Stein, den Wald vor der Tür und das Element Feuer in der Backstube. Da kann man zur Ruhe kommen, sich entschleunigen, neu ausrichten“, fährt die ausgebildete Achtsamkeitstrainerin fort. In der Grafmühle ist ein entschleunigter Einkauf möglich. Man kommt ins Gespräch und ist herzlich willkommen. ►

hältnis kondensiert das Wasser an der Oberfläche. Ein Nährboden für Schimmel entsteht. Daher ist ein Puffer wichtig“, so der Experte.

Ein echter Familienbetrieb

Klassiker sind Sorten wie das runde Bauernbrot mit ganzen oder gemahlten Gewürzen oder veredelt mit Kürbiskernen. „Wer auf Weizenmehl verzichten möchte,

der greift zu unseren reinen Vollkornbrotten aus Roggen oder Dinkel. Oder zur Tante Emmer, einem Emmervollkornbrot, das wir für den Unverpackt-Laden in Passau entwickelt haben. Neben einem kleinen Roggenansatz kommen Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Gelbe Rüben rein. Eine richtige Energiebombe“, sagt Michaela Bauer, die kurz in der Backstube nachsieht. Sie ist stu-



Bio – vom Korn bis zum Laib

Das gesamte Getreide stammt von Feldern und Bio-Landwirten aus dem Landkreis Passau. Es wird momentan in der Getreidereinigung Dankesreiter gereinigt. Ein Teil davon wird nach der Säuberung gleich zu Vollkornmehl vermahlen. Der Rest kommt nach Passau zur Steffelmühle, um zu Auszugsmehl verarbeitet zu werden. In absehbarer Zeit möchte Josef Bauer einen Großteil der Mehle wieder frisch vor Ort in der Grafmühle mahlen. Die Vorbereitungen dafür laufen aktuell. Insgesamt ist Michaela und Josef Bauer wichtig, vom Korn so viel wie möglich zu verwerten, was sich an der großen Auswahl an Vollkornprodukten zeigt. Auch Altbrot, das in der Bäckerei anfällt, wird an die eigene Kuhherde verfüttert. Dadurch entsteht ein in sich geschlossener und besonders nachhaltiger Kreislauf. Darauf und insbesondere auf die regionale Wertschöpfungskette, die sie sich aufgebaut haben, sind sie sehr stolz. Vom Korn bis zum fertigen Laib ist alles nach den Richtlinien des Biokreis e.V. ausgerichtet.



Neue, nachhaltige Wege

Durch die Idee von Verkaufsständen auf den Wochenmärkten in Passau ist der Betrieb gewachsen. Daher ist Josef Bauer momentan drauf an dran, die Prozesse in der Bäckerei zu vereinfachen, auf eine Tagesbäckerei umzustellen und einen kleinen Personalstamm aufzubauen. Unterstützt wird er in

der Backstube nun von Christina, die sich vor allem um die Herstellung von Kleingebäck kümmert. So kann sich Josef Bauer auf die zwölf verschiedenen Brotsorten konzentrieren, die die Backstube wöchentlich hervorbringt. Denn das Brotbacken und insbesondere der Betrieb des fast 100 Jahre alten Holzbackofens benötigt große



Erfahrung. Um Mühle, Backstube, Verkauf und Familie unter einen Hut zu bringen, denken die Bauers auch an die Gründung einer Solidarischen Backstube. „Das Konzept gefällt mir. Ich mag es, wenn sich um mich herum was rührt. Da macht die Arbeit gleich noch mehr Spaß“, sagt Josef Bauer. Doch ob sich das Projekt, das mit der Gründung eines Vereins und fleißigen Mitgliedern, die sich auf

unterschiedliche Weise einbringen, verbunden ist, realisieren lässt, müssen Michaela und Josef erst noch prüfen. Einen Schritt weiter sind sie bei der Umstellung des Betriebs, was klimaneutrales Wirtschaften angeht. Alle Prozesse sind mittlerweile klimaneutral angelegt.

Nun ist die Zeit abgelaufen. Die Backstube duftet schon herrlich nach frischem Brot. Josef Bauer

nimmt den Schieber und holt das erste Josefbrot aus dem Ofen. Er klopft an der Unterseite. Es klingt hohl, also ist das Brot durchgebacken. Die Kruste ist schön resch und knackt beim Zusammendrücken. Ausgekühlt schmeckt das Josefbrot hervorragend zur Brotzeit, die kann am steinernen Tisch, unter schattenspendenden Kastanien eingenommen werden, oder im Brotzeitstüberl.

Familiär • Gemütlich • Bayerisch

Traditionswirtshaus mit gepflegter bayerischer Küche und Biergarten

Wir bieten den idealen Rahmen für Ihre Familien-, Betriebs- und Vereinsfeiern

Hundsdorf 23 • 94136 Thyrnau

Tel.: 08501 / 205

E-Mail: info@gasthaus-koller.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

www.gasthaus-koller.de

