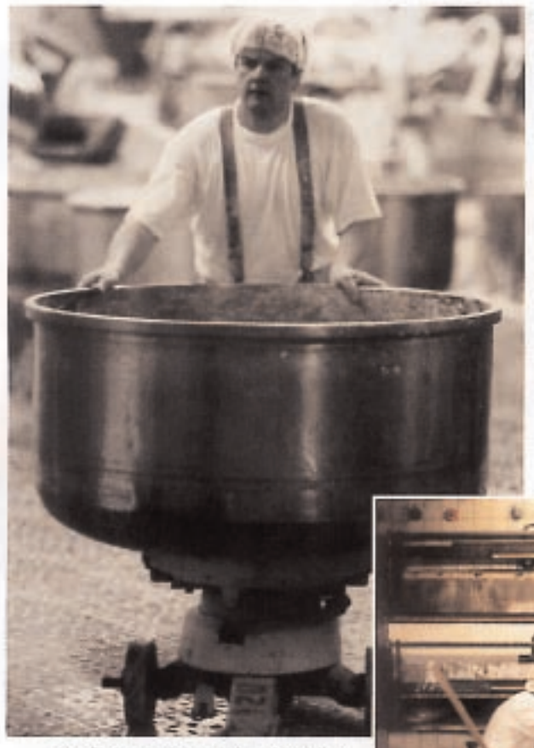

Tag für Tag 16 Tonnen Teig: Arbeitsalltag in der Hofpfisterei. Foto: SF

Die Hofpfisterei:
Münchens Bäckerlegende

Und sonntags kommt der Rabbi

Krachende Kruste, nobler Geschmack: Die Brote der Münchner Hofpfisterei sind berühmt. Johannes B. Bucej über das Backimperium von der Isar

Sonntagvormittag, wenn die Stunde der Discount-Bäckereien mit ihren »ofenfrischen« Teiglingen aus Osteuropa oder wer weiß woher schlägt, herrscht in den Filialen der Münchner Hofpfisterei und selbstverständlich auch am Hauptsitz in der Kreittmayrstraße noch strikte Betriebsruhe. Erst zu Beginn der Sonntagsschicht, am Nachmittag, erwartet die Bäckermannschaft hohen Besuch: Der Rabbiner kommt, um die seit Samstag ruhenden Öfen persönlich einzuschalten. Denn bei der Hofpfisterei wird nicht nur strikt ökologisch, sondern auch koscher gebacken. Die Nachfrage, hauptsächlich von Münchner Hotels, war so stark, dass sich die Geschäftsführung dazu entschlossen hat. Mit ihrer Firmenphilosophie waren die Inhaber, die Familie Stocker, ohnehin nicht weit von den jüdischen Speisevorschriften entfernt.

Auch sonst funktioniert manches etwas anders in dieser fast 700 Jahre alten Bäckerei, die mehr als 140 Filialen in Bayern und Baden-Württemberg mit 32 Brotsorten beliefert. Mehr als 40 Tonnen Teig werden Tag für Tag von den etwa 50 Bäckern in der Zentrale verarbeitet – bis auf das Weißbrotsortiment durchweg Sauerteigbrote. Überhaupt der Sauerteig – er scheint der Beweis dafür zu sein, dass es das ewige Leben tatsächlich gibt. Vor mehr als 20 Jahren, als die Umstellung auf den ökologischen Betrieb begann, wurde er zum letzten Mal angesetzt und seitdem ununterbrochen fortgeführt – bis heute in voller Vitalität.

Doch was ist eigentlich ein »Pfister«? Das Wort leitet sich vom lateinischen »pistor« für Müller bzw. Bäcker her. Pfistereien waren entweder an Klöster oder an den herzoglichen Hof (daher Hofpfisterei) angeschlossen und wurden verpachtet. Der Pächter einer solchen Pfisterei hatte, anders als die übrigen Bäcker, die den engen Vorschriften einer Zunft unterworfen waren, das Privileg, selbst mit Getreide zu handeln und auch sein Mehl selbst zu mahlen. Er war also Bäcker und Müller in einer Person – besaß quasi eine Monopolstellung. 1917 hatte Firmengründer Ludwig Stocker noch die Hofpfisterei von der Bayerischen Krongutverwaltung gepachtet. Nach dem Krieg wurde die zerstörte Mühle aufgebaut und zur Bäckerei umgerüstet, bis man nach dem Verkauf der Gebäude 1964 in den heutigen Stammsitz umzog.

Seit 1988 trägt die Hofpfisterei ihren Namen wieder völlig zu Recht. In diesem Jahr erwarb die Familie Stocker die Mehrheitsbeteiligung an der Meyermühle in Landshut, die bedeutendste ökologische Mühle Deutschlands. Die Meyermühle sorgt seitdem für konstante Mehlqualität. Womit wir beim Getreide wären. Die Hofpfisterei bezieht ihre Rohstoffe von mehr als 400 Öko-Vertragslandwirten, zu 80 Prozent Bio-Bauern aus Bayern. Vermahlen werden vorwiegend regionale Sorten, die dem jeweiligen Boden und Klima des Anbaugebietes angepasst sind. Allein in Bayern gibt es vier unterschiedliche Klimazonen. Es klingt unglaublich, aber »Terroir« ist nicht nur beim Wein, sondern auch beim Brot ein Thema, wie Friedbert Förster, Marketingleiter der Hofpfisterei, berichtet. Er erklärt auch gleich den Unterschied zwischen Öko- und konventionellem Getreide: Weil beim Öko-Anbau die »Kopfdüngung«, das heißt das Düngen der Pflanze während des Wachstums, unterbleibt, wird in den Mehlen der Anteil an Klebereiweiß niedriger als in konventionellem Korn, das regelrecht gepusht wird. Das hat wiederum zur Folge, dass die daraus hergestellten Teige schwerer sind, das Brot entsprechend weniger locker ist oder einfach mehr »Biss« hat.

Schnelle Kruste im Vorbackofen

Für den typischen Geschmack der Pfisterbrote sorgt der hohe Sauerteiganteil von bis zu 40 Prozent. Die Teigführung dauert bis zu 36 Stunden. Um die richtige Säuerung zu erzielen, braucht man ein Händchen und viel Erfahrung. Die Gärführung wird durch die Temperatur der Wasserzugabe gesteuert. Bei niedrigeren Temperaturen kommen die Säuerungsbakterien in Fahrt, bei höheren über 28 Grad die Hefen. Optimale Säuerung ist auch für die Bekömmlichkeit wichtig. Denn die Enzyme des Natursauerteigs bauen das im vollen Korn befindliche, unbekömmliche Phytin ab, das in der freien Natur das Getreide vor Fressfeinden schützt.

Gebacken wird in der Hofpfisterei sowohl in Steinbacköfen als auch in einem mit Granitplatten ausgestatteten Plattenbandofen sowie einem Etagen- bzw. Durchlaufofen. Vor dem eigentlichen Backvorgang, der zwei volle Stunden in Anspruch nimmt, landen die Brote für drei Minuten bei 350 Grad im Vorbackofen. Vorteil: Die Laibe bilden sofort eine Kruste und reißen dann im weiteren Backprozess nicht mehr auf, die Aromen verbinden sich besser. »Das ist wie beim Schweinsbraten«, erklärt Förster. »So bleibt der Geschmack im Brot und verduftet nicht.«

Bis ein neuer Bäckerkollege den Umgang mit den dreistöckigen Steinbacköfen beherrscht, dauert's schon mal ein Jahr. Denn er muss »seinen« Ofen in- und auswendig kennen, muss die Brotlaibe per Hand einschießen und umsetzen. Angesichts der heißen Temperaturen und der täglich produzierten Menge eine äußerst schweißtreibende Angelegenheit, dafür aber echtes Handwerk.

Weil sich herausgestellt hat, dass die bewährten Backmethoden sich auf kleinere Laibe nachteilig auswirken, bringen die Sauerteigbrote der Hofpfisterei runde zwei Kilogramm auf die Waage. Natürlich kann man die Brote auch in kleineren Mengen kaufen – auf Wunsch auch frisch geschnitten. Sie sind auch besonders lange haltbar. Mancher Münchner weigert sich, ohne ausreichenden Vorrat in Urlaub zu fahren. Im Brottopf sollen sie schon mal zwei Wochen überstehen. Meist aber macht der Brotliebhaber ihnen vorher den Garaus. Weil sie schmecken! Eine weitere Besonderheit in den Filialen ist die tägliche »Happy Hour«. In der letzten Verkaufsstunde gibt es die verbliebenen Backwaren um bis zu 40 Prozent günstiger. Ein Angebot, das vor allem Familien gerne nutzen.

MÖVENPICK
Weinland
Wir schenken Lebensfreude ein!

Entdecken Sie die Welt erlesener Weine!

Über 1.800 Weine aus aller Welt erwarten Sie!

Ihre Vorteile sind unsere Stärken:
- Kompetente und individuelle Beratung
- Kultweine und Raritäten
- Trinkweine für jeden Tag und Anlass
- Monatliche Weinproben
- Events und Seminare
- Umfangreicher Präsentservice

Niederlassungen in Ahrensburg, 2 x in Berlin, Braunschweig, Düsseldorf, Frankfurt /M., Hamburg, Hannover, Köln, 2 x in München, Münster, Stuttgart
Stammhaus und Versand
Brennaborstr. 5 · 44149 Dortmund
Telefon 02 31 - 96 51 56-0

Fordern Sie kostenlos unseren umfangreichen Katalog mit vielen Informationen rund um den Wein an.

Besuchen Sie uns auch im Internet: www.moevenpick-weinland.de

Eine Auswahl feinster Brotkompositionen

Brot-Sinfonie®

www.handwerksbaeckerei-mack.de
Telefon 0 73 63 / 95 28-0