Text: Kersten Wetenkamp, Fotos: Markus Dlouhy

Die „Hofpfisterei“: Genuss mit Laib und Seele

Die „Hofpfisterei“ in München hat eine fast 700-jährige Tradition. Heute ist die Bäckerei mit 140 Filialen in Süddeutschland erfolgreich – durch traditionelles Handwerk und Biozutaten. Die aus gut gereiftem Teig langsam gebackenen Brote sind knusprige und aromatische Genussmittel

Wer die Münchner „Hofpfisterei“ besucht, muss sich beherrschen. Schon der alles überlagernde Duft nach frisch gebackenem Brot macht Appetit, dazu die aromatischen Gewürze wie Anis und Kümmel. Und erst der Anblick der glänzenden Brotlaibe mit krosser brauner Kruste, frisch aus dem Backofen – da möchte man am liebsten sofort zugreifen und hineinbeißen. Lieber nicht: Am noch glühend heißen Brotlaib würde sich der Besucher fix die Finger verbrennen.

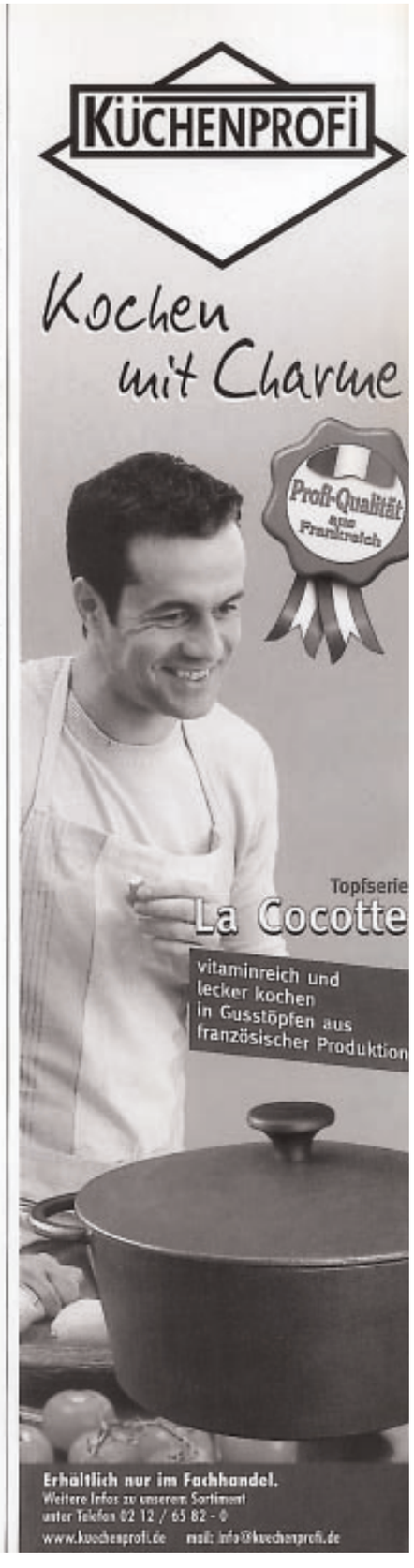
Pfister kommt vom lateinischen Wort *pistrina*, Mühle. Der Hofpfister durfte für die bayerischen Könige Brot backen und hatte auch das Privileg, Mehl selbst zu mahlen. Erstmals schriftlich erwähnt wurde die Hofpfisterei 1331. 1917 übernahm der Getreidehändler Ludwig Stocker diese Backstube von Königs Gnaden. In der „Pfistermühle“ (Pfisterstraße 4), heute ein Restaurant, lässt sich der alte Bäckerladen noch erahnen.

Heute ist die „Hofpfisterei“ mit 140 Filialen in Süddeutschland – 90 davon in München – ein erfolgreiches Großunternehmen. Trotzdem gilt die Bäckerei, die ganz auf Biozutaten setzt, wegen ihrer Qualität als Vorzeigebetrieb. „Brot ist heute kein Grundnahrungsmittel mehr“, sagt Margaretha Stocker, neben ihrem Mann Siegfried Firmenchefin, „Brot ist ein Genussmittel!“. Wer nur irgendein Weizenbrötchen zum Frühstück sucht, hergestellt auf die Schnelle mit etlichen chemischen Hilfsmitteln, muss ja nicht mehr zum Bäcker gehen, sondern kann die Schrippe im Supermarkt oder im Backshop der Tankstelle kaufen. „Aber mit Genuss haben solche Brote nichts mehr zu tun. Wer auf ein Geschmackserlebnis Wert legt, muss zu Spezialisten wie uns gehen. Unsere Brote haben noch Aroma – weil wir uns Zeit zum Backen nehmen.“

Was das in der Praxis bedeutet, sehen wir in der Backzentrale, wo 40 Mitarbeiter (vier davon mit Meistertitel) das Brot für sämtliche Filialen bereiten – 15 000 Laibe sind das täglich, freitags und samstags bis zu 18 000. „Diese Menge bewältigen wir natürlich nur mit modernen Anlagen“, erklärt Bäckermeister Harald Borgmann (63), „aber trotzdem braucht gutes Brot viel Handarbeit.“

Die beginnt mit dem Anmischen des Sauerteigs, ohne den ein Roggenbrot als

Rechts: Der Sauerteig reift in drei Stufen rund 24 Stunden lang. Unten: Der Bäckermeister holt mit der Schaufel Laibe aus dem Steinbackofen. Links: Das „1331“-Brot wird von Hand geformt



Sonnenblumenkerne werden wie alle anderen Zutaten der „Hofpfisterei" biologisch angebaut. Mitte links: Inhaberin Margaretha Stocker

„Chemie gibt es in der Apotheke. Wir verkaufen Geschmackserlebnisse!"

flacher, ungenießbar harter Fladen aus dem Ofen käme. Der Sauerteig ist nichts anderes als etwas Roggenmehlteig, der durch Wasser und Wärme natürliche Hefen bildet und gärt. Dabei entstehen weitere Hefen, Milchsäure- und Essigsäurebakterien.

„Guter Sauerteig wird in drei Stufen angesetzt", sagt Borgmann, „das ist alte Handwerkstradition." Der „Anfrischsauer" reift vier Stunden, danach wird er durch Zugabe von Mehl und Wasser zum „Grundsauer", der 16 Stunden geht. Er duftet nach Bier. Danach mischen die Bäcker wieder Mehl, Roggenschrot und Wasser dazu und geben diesem „Vollsauer" noch etwa vier Stunden Ruhezeit. Die ist nötig, damit Hefen, Milch- und Essigsäure harmonisch zusammenkommen. „Sonst würde zum Beispiel das Brot später zu sauer schmecken", erklärt Borgmann, „ein typischer Kardinalfehler beim Backen."

Bis ein guter Sauerteig backreif ist, dauert es also gut 24 Stunden. Ein „Fertigsauer", den viele Bäcker als Hilfsmittel kaufen, ist in nur einer Stunde einsatzbereit. „Das Brot kann aber in Aroma, Konsistenz und Geschmack nicht mithalten", meint Borgmann.

Den Sauerteig mischen die Bäcker nach Hausrezepten mit Mehl, Wasser, Salz und Würzmitteln zum backreifen Teig; für viele Brotsorten geben sie noch Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne oder Gewürze dazu. Die kräftigen Männer rollen die schweren Teigbottiche zu Knetapparaten, die den Teig durchwalken. Maschinen übernehmen bei den meisten Broten auch das Schneiden und Rundformen des Teigs, Förderbänder bringen die blassen Laibe bis zu den Öfen.

Ab da ist wieder Handarbeit angesagt: Die Bäckermeister wuchten mit langen Holzschaufeln, den Schießern, fünf Zwei-Kilo-Laibe auf einmal in den Ofenschlitz. Die geziegelten Öfen, die auf drei Ebenen übereinander backen, stammen noch aus den 40er-Jahren. Dort backen dann auf Schamottesteinen Roggenmischbrote wie die „Pfister Öko-Sonne" mit Sonnenblumenkernen oder das Olivenbrot bei rund 200 Grad Celsius etwa zwei Stunden lang. Die moderate Hitze holt aus Krume und Kruste ein intensives Aroma heraus – wovon wir uns später überzeugen können, als wir das frisch gebackene Sonnenblumenbrot probieren. Beim Backen müssen die Meister stets ein wachsames Auge auf die Brote haben: Nach einer Stunde müssen die Laibe wieder mit dem Schießer umgesetzt werden, damit sie gleichmäßig backen.

„Ein misslungenes Brot kann man nur wegwerfen, aber nicht reparieren", sagt Harald Borgmann. Also sind Konzentration, Können und Erfahrung gefragt, um viele Fehler zu vermeiden. „Wenn ich vergesse, das Brot umzusetzen, wird es schwarz. Ist der Ofen zu heiß eingestellt, bilden sich Krustenrisse. War der Sauerteig zu kalt angesetzt, gibt's ‚Maradona': einen Brotfußball mit riesiger Luftblase im Teig."

All dies müssen die Bäckermeister bedenken, denn sie arbeiten ganz ohne chemische Hilfsmittel. „Wenn ich Chemie will, dann gehe ich in die Apotheke, aber doch nicht zum Bäcker", sagt Margaretha Stocker. „Seit 20 Jahren backen wir unser Brot nur noch aus Biogetreide. Ich habe Gifte wie die Halmverkürzer und Pestizide auf den Feldern nicht mehr ausgehalten." Durch die Chemikalien in Mehl und Brot habe es immer mehr Allergien gegeben. Es sei kaum zu glauben, was alles legal in den Teig kommen dürfe – Polyglycerinester, Kalziumacetat, Phosphat.

„Durch die Zusätze haben die Bäcker ihr Handwerk verlernt", meint die Firmenchefin. „Unser Brot dagegen schmeckt nicht nur sehr gut, sondern ist auch gesund. Wenn das nicht auch das Ziel der anderen Bäcker mit Anspruch ist – was denn dann?"

„Ludwig Stocker Hofpfisterei",
Kreittmayrstraße 5, 80335 München,
Tel. 089-520 20, Fax 520 22 07,
info@hofpfisterei.de,
www.hofpfisterei.de.
Die „Hofpfisterei" versendet ihre Waren auch.

Dieser Ausgabe liegt die diesjährige Bäcker-Broschüre bei. Wenn nicht, senden wir Ihnen umgehend ein Exemplar zu. Bitte schicken Sie einen mit € 1,44 frankierten Umschlag mit Ihrer Adresse an die Redaktion: DER FEINSCHMECKER, Postfach 60 12 80, 22212 Hamburg