

Serie: Alte Berufe



Jeden Morgen früh um vier steht sie in der Tür, im Laden lange Licht schon an, tut sie backen, was sie kann. Die Brote, knusprig braun, sind gar lecker anzuschau'n. Jeden Morgen warm und frisch Steh'n sie auf dem Frühstückstisch.

Die Brotbäckerin ...wie einst die Oma Lina

Wir alle kennen das: die Großeltern verfügen über Wissen und Fähigkeiten, das wir gerne übernehmen möchten. Fragen wir dann allerdings genauer nach, zum Beispiel: „Oma, wie machst du denn den Teig für das leckere Brot?“, lautet die Antwort garantiert: „Das kann ich doch nicht so genau sagen, das hat man halt so im Gefühl...“ So oder so ähnlich erging es einst auch Stefanie Herold, die seit Jahren für das leckere Brot im Waldmichelbacher Hof verantwortlich ist und Amt und Würden in der Backstube von der Oma übernommen hat. Auf

dem idyllisch gelegenen Hof, der sich seit mehr als 400 Jahren im Familienbesitz befindet, gehört neben der Bäckerei, einer Brennerei und einem Hofladen auch noch ein Landgasthof sowie ein landwirtschaftlicher Betrieb mit 200 Deutschen Fleckviehrindern in ökologischer Aufzucht und Mutterkuhhaltung auf der Weide. Steffi und Michael Herold, die den Betrieb heute leiten, sind mit Leib und Seele der Region verhaftet. Und so ist es für sie auch selbstverständlich, dass die Zutaten für ihr Bauernbrot aus dem Steinbackofen komplett aus der



Der Waldmichelbacher Hof, idyllisch am Rande des Spessarts gelegen, ist seit mehr als 400 Jahren in Familienbesitz



Region stammen. „Das verwendete Getreide kommt aus der Region von der Lindenmühle in Laufach und der ebenso traditionsreichen Wolzmühle in Mönchberg“, erklärt Steffi Herold, während sie früh am Morgen den Teig für den Ofen vorbereitet. Gebacken wird im Waldmichelbacher Hof wie eh und je ausschließlich mit Mehl, Sauerteig, Wasser und Salz. Steffi Herold verwendet, wie auch schon ihre



Oma, weder Stabilisatoren noch Gärzusätze. Lediglich Gewürze verfeinern je nach Geschmack das saftige Bauernbrot: „Im Herbst bieten sich Gewürze wie Fenchel, Koriander, Kümmel oder Brotklee an“, erzählt Steffi Herold. „Lecker schmecken auch die Brote mit Rosinen, Kürbiskernen oder Walnüssen.“ In jedem Fall aber ist jedes Brot aus reinem Sauerteig mit 100 Prozent Roggenmehlanteil.

Der Sauerteig wird selbstredend von der Bäckerin angesetzt und muss etwa sechs Tage durchgären, bevor er verwendet wird. „Wir sprechen hier von einem Ursauerteig, der dann auch immer wieder die Basis für den nächsten Tag bildet“, so Steffi Herold. „Nur, wenn mal länger nicht gebacken wird, setzen wir den Teig neu an.“ Das kommt aber selten vor, denn in der Regel verlassen täglich von Dienstag bis Sonntag zwischen 20 und 40 Laib Bauernbrot den Ofen. Die Brote werden in Körbchen zu je 1,5 Kilogramm gefüllt und eingeschossen, so nennt sich das Einschieben der Brote in

den Steinbackofen. Apropos Einschließen: Hier plaudert Steffi Herold noch kurz aus dem Nähkästchen, bevor sie die Körbchen in den Ofen befördert: „Nachdem Oma Lina, die bis über ihren 80. Geburtstag hinaus noch in der Backstube stand, das Brotbacken aufgeben musste, hatte sich mein Bruder auch daran versucht. Dies ging so weit gut, bis das Brot im Ofen war. Danach musste er zu seinem Vieh in den Stall und somit war das Brot für ihn auch schon vergessen...“ Klar, dass dann so manches Brot am Ende nicht mehr genießbar war. Heute, nachdem Steffi Herold mit viel Gewissenhaftigkeit, Routine und Liebe Brot und andere Backwaren zubereitet, ist alles, was die Backstube des Waldmichelbacher Hofes verlässt, ein genussvolles Stück Heimat...

