



Handgemacht

## Münsterer Weizen für Münsterer Brot

Es ist eigentlich nur ein Versuch, als der Münsterer Markus Mühlbacher im vergangenen Herbst auf einem seiner Felder Weizen aussät. Nachdem der Bio-Bauer im Frühjahr aber sieht, wie kräftig die Pflanzen wachsen, spricht er die Münsterer Bäckersfamilie Sabine und Peter Bathelt an und unterbreitet ihnen seine spezielle Idee.

TEXT: Adriane Camper FOTO: Eigenfoto

«Ich habe es anfangs niemandem geraten. Vor allem andere Bauern hätten mich sicher für verrückt erklärt», erzählt Markus Mühlbacher glücklich lachend. Kein Wunder, sein Versuch hat im wahren Sinne des Wortes Früchte getragen. Große, gschmackige Weizenkörner, um genau zu sein. »Nach der Maisernte im Vorjahr brauchte ich eine passende Fruchtfolge. Ideal ist Getreide, doch un-

ser Klima hier im Unterland ist dafür laut gängigen Aussagen eher ungeeignet. Vor allem die nassen Sommermonate mag das Getreide gar nicht. Nichtsdestotrotz spukte in meinem Kopf immer schon die Idee herum, einmal Weizen anzusetzen.« Am 22. Oktober 2019 gibt Markus seiner Neugierde nach und sät entgegen jeder Logik Weizenkörner aus. Noch vor Wintererbruch wird ein grüner Flor sichtbar,

»Es war schon etwas Besonderes, dem Weizen für unser Brot beim Wachsen zuzusehen.«

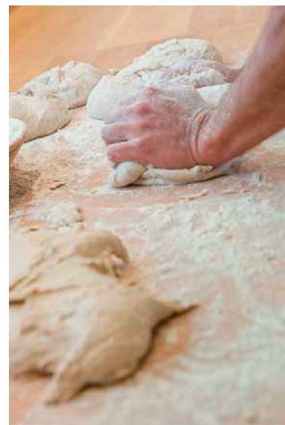
Peter Bathelt,  
Bäckerei Bathelt Münster



der sich nach der Frühjahrs-Schneeschmelze in eine sattgrüne Fläche verwandelt. »Da kamen die ersten Fragen der Bauern ringsum, samt verständnislosem Kopfschütteln, wenn ich erzählte, dass ich Weizen anbaue, schmunzelt der Bio-Bauer.

### BAUER TRIFFT BÄCKER

Als der Markus bemerkt, dass sein Weizen-Projekt Erfolg haben könnte, spricht er seine Cousine Sabine Bathelt an, die gemeinsam mit ihrem Mann Peter die Münsterer Bäckerei Bathelt führt. »Wir waren mehr als überrascht, als uns Markus fragte, ob wir an seinem Weizen Interesse haben und haben sofort begeistert zugesagt. Wer kann sonst schon seinem



Mehl beim Wachsen zusehen.« Nahezu jeden Tag zieht es Sabine und Peter von da an zum Feld, das auch die Aufmerksamkeit etlicher anderer Münsterer erregt. »Viele hätten noch nie Weizenähren aus der Nähe gesehen und haben die Pflanzen dementsprechend genau betrachtet«, erzählt Markus.

## ZWEI WOCHEN VOR BACKBEGINN

Mitte September, die Spannung steigt. Die Laborwerte des frisch gemahlene Mehls sind eingetroffen. Sie ermöglichen einen ersten Ausblick auf die Backfähigkeit. »Im Grunde ist jedes Mehl anders. Der Boden, das Klima und das Wetter haben einen großen Einfluss. Nur 20 % der Weizenerte eignen sich zum Brotbacken, der Rest geht in die Futtermittelindustrie. Normalerweise kümmert sich der Müller um die Backfähigkeit, mischt Mehle aus verschiedenen Anbaugebieten und ermöglicht so nahezu identische Eigenschaften innerhalb einer Mehlsorte. Wir wollten das alles nicht. Wir wollten ein reines Münsterer Mehl«, erklärt Peter. Was zu dem Zeitpunkt laut Laborwerten feststeht: Für Tiroler Verhältnisse scheint das Mehl ausgezeichnet zu sein.

## STUNDE DER WAHRHEIT

Fünf Tonnen Mehl können aus der 9.000 m<sup>2</sup> großen Anbaufläche gewonnen werden. Ein überraschend hoher Ertrag. »Wir hatten großes Wetterglück, hätte es kurz vor der Ernte geregnet, wäre aus dem Weizen Schweinefutter geworden«, freut sich Markus, der gemeinsam mit seiner Frau dabei ist, als Peter die ersten Brote aus dem Ofen holt. Noch in der Backstube wird verkostet. »Wir waren alle aufgeregt. Sogar der Müller hat angerufen und sich nach dem Brot erkundigt«, erzählt Sabine glücklich, denn das Ergebnis ist mehr als überzeugend. Sogar Strudel und Zopf gelingen perfekt aus dem echten Münsterer Bio-Mehl. Eine Regionalität, die auch die Einheimischen zu schätzen wissen. Am ersten Verkaufstag reicht die Kundenschlange bis zur Straße. Aus derzeitiger Sicht reichen die fünf Tonnen Mehl etwa ein halbes Jahr. »Und wenn Markus wieder Nachschub hat, sind wir sofort dabei«, so Peter.