

Backtag in der Tantenmühle



Badisches Sechskornbrot und Dinkel-Roggen-Vollkornbrot als Laibe und in Kastenformen backen ihrer Vollendung entgegen

Roswitha Vollbrecht-Oßwald ist Müllerin in siebter Generation. Zweimal in der Woche heizt sie in der Tantenmühle den großen Ofen an – und veredelt ihr Mehl zu köstlichen Backwaren: Für das knusprige „Buurebrot“, für Weckli und Schneckennudeln kommen die Leute von weit her

Es ist Backtag und deshalb Hochbetrieb in der Backstube. Wie immer am Dienstag- und am Freitagmorgen in der Tantenmühle. Rosi, wie hier alle die Müllermeisterin nennen, springt leichtfüßig hin und her, ist mal hier, mal dort, schaut nach dem Teig und dem Feuer im Holzofen und legt Holz nach. Rund zwei Stunden dauert es, um den Ofen auf 400 Grad anzuheizen. „Backen im Holzofen ist etwas knifflig“, sagt sie. „Wenn der Teig fertig geknetet ist und eine gute Stunde geruht hat, muss auch der Ofen bereit sein. Manchmal ist der Ofen bereit, aber der Teig ist nicht so weit und braucht dann noch etwas Wärme als Starthilfe.“

Kommt „Tantenmühle“ von der Tante?

Die Malsburger Tantenmühle im waldreichen Oberen Kandertal im Südschwarzwald ist ein Handwerksbetrieb mit langer Tradition und seit 1790 in Familienbesitz. Die historische Mühle stand einst weiter hinten im Tal und wurde über ein klapperndes Mühlrad mit Wasserkraft der Kander angetrieben, die unterhalb des 1165 Meter hohen Blauen entspringt und in den Rhein mündet. Im Jahr 1965 baute der Vater der Müllermeisterin am jetzigen Standort eine neue Mühle mit Nebengebäude und Silos über vier Stockwerke, um mehr Korn zu lagern und zu verarbeiten. Heute reicht der Mühlenbetrieb allein nicht mehr zum Leben. Roswitha Vollbrecht-Oßwald veredelt ihr Mehl nun zu heißbegehrtem knusprigem Bauernbrot und anderen rustikalen Backwaren.

Die 50-Jährige betreibt die Mühle seit 25 Jahren, in der siebten Generation. Sie ist jedoch die erste, die Backwaren herstellt. „Ich habe mir das selbst beigebracht“, sagt sie in urigem Alemannisch, während sie den Teig aus der Knetmaschine nimmt. „Die Erfahrung ist mit der Zeit gekommen.“ Ihr Brotteig besteht aus Weizenmehl, dem etwas Roggen beigemischt ist, Hefe, naturbelasse-



Mit dem Sackwagen transportiert die Müllermeisterin Mehl ins Lager oder in die Autos der Kundschaft

FOTOS: Heidi Krieblich

nem Ursalz und dem besonders guten Malsburger Quellwasser. „Das ist unser ‚Buurebrot‘.“ Auch Dinkel-Roggen- und Dinkelvollkornbrote, Kartoffel-Walnussbrote, Krustis, Laugenweckli, Schneckennudeln und Hefezöpfe werden an diesem Tag wieder in der Mühle gebacken.

„Die schöne Müllerin“, wie vereinzelt Kunden Roswitha Vollbrecht-Oßwald gerne nennen, ist auch die erste Frau in der langen Reihe der Tanten-Müller „auf dem Wälder“. Der Name der Mühle lässt vermuten, ein junger Müller habe die Mühle von einer Tante geerbt, doch stammt die Bezeichnung wohl aus einer Zeit, als Müller Abgaben (Tantiemen) an die Herrschaft zu zahlen hatten. Der Begriff Tantieme wird von dem französischen Wort „tantième“ (der so vielte Teil) hergeleitet, und dieses wiederum vom lateinischen Wort „tantus“, was „so viel, so groß“ bedeutet. Im Generallandesarchiv Karlsruhe befindet sich eine Karte von ungefähr 1650 mit dem „Grundriss der Oberen Fürstlichen Marggräflichen Landen, darinnen besonders die Landtgraven-schaft Sausenburg und Herrschaft Rötteln ...“. Dort ist schon von der „Tandenmühlin“ die Rede.

Während der Ofen in der Mühle aufheizt, wuchtet Rosi einen mit Teig gefüllten Behälter auf den Arbeitstisch, teilt den Teig mit dem Abstecher in gleich große Stücke, befüllt damit im Handumdrehen eine lange Reihe Kastenformen und fertigt flink Laibe für ihr Buurebrot. Der Teig reicht für zwei Ofenladungen. „Ich mach den Teig immer etwas dünner“, sagt sie. „Dann bleibt



Rosi ist auch bei Hochbetrieb in der Backstube immer guter Laune. Hier ist echte Leidenschaft am Werk



Rund zwei Stunden bevor gebacken wird, muss der Ofen angefeuert werden



Klingt der Boden beim Klopfen hohl, ist das Brot durchgebacken



Die Knetmaschine ist die einzige Maschine in der Backstube. Rosi setzt auf Handarbeit und ehrliche Zutaten



Mit flinken Händen hat Tochter Lea die Laugenbrötchen geformt



Ihren Holzofen hat die Müllermeisterin im Jahr 2003 als Bausatz gekauft



Das frisch gemahlene Mehl wird von Rosi aus diesen Mehlsilos „abgesackt“ – wie der Vorgang in der Fachsprache der Müller heißt

das Brot länger frisch. Das schätzen unsere Kunden so.“ Zur Aufarbeitung des Teigs verwendet sie zu demselben Zweck kein Mehl, sondern tunkt die Hände immer wieder in Wasser. Ihren Vollkornteig setzt sie schon am Vorabend an. „So braucht es weniger Hefe, und die lange Teigführung macht das Brot bekömmlicher.“

Ihre Hilfskraft fällt heute aus. Zum Glück kann Tochter Lea einspringen. Die 18-Jährige rollt den Teig schwungvoll, formt die begehrten Krustis und Laugenweckli, belegt diese mit geriebenem Gouda, schießt sie in den Steinbackofen neben dem Holzofen ein und füllt ein Glas Wasser in dessen Trichter. „Damit sie schön knusprig werden“, sagt Rosi. Nach 25 Minuten füllen die noch ofenwarmen Brötchen die ersten Körbe. Mutter und Tochter arbeiten Hand in Hand. Jeder Handgriff sitzt. „Handgemachte Backwaren mit ausschließlich natürlichen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker und andere Hilfsmittel, sind immer mehr gefragt.“ Dafür nehmen ihre Kunden oftmals einen langen Weg auf sich. Sie kommen aus dem weiten Umkreis, auch aus Freiburg, Lörrach, Weil am Rhein und Basel.

„Jetzt können wir mal in den Ofen reinspickseln“, sagt Rosi plötzlich. „Oha! Oha! Es geht los!“ Die Schamottesteine im Holzofen sind weiß. Nun ist der Ofen bereit. Gluthitze strömt beim Öffnen der Ofentür in die Backstube. Doch zuerst muss der Ofen noch saubergemacht

ROSIS SCHNECKENUDELN

DAS REZEPT ERGIBT CA. 20 STÜCK

Teig: 20 g Hefe, 300 g lauwarme Milch, 500 g Mehl (Rosi nimmt ihr Zopfmehl = halb Dinkel, halb Weizen, alternativ Weizenmehl Type 405), 1 TL Salz, 1 EL Zucker, 50 g zerlassene Butter

Füllung: 200 g Haselnüsse (gemahlen), 80 g Zucker, 50 g Rahm

Guss: 60 g Puderzucker, 10 g Wasser, 6 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in der Milch auflösen, dann alle Zutaten dazugeben und gut mischen. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Füllungszutaten zu einer zähflüssigen Masse verarbeiten.
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig fingerdick auf ein Rechteck von ca. 40 x 30 cm auswallen, mit der Füllung bestreichen, von der langen Seite her aufrollen und in gut 2 cm breite Abschnitte schneiden. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, noch mal 15 Minuten gehen lassen. Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 25–30 Minuten backen.
4. Puderzucker mit Wasser und Zitronensaft verrühren und die Schneckennudeln noch warm damit bestreichen.



FOTOS: Heidi Knoblich (7), Lea Offwald



Direkt bei der Waage füllt die Müllermeisterin die kleinen Mehlpackungen ab, wiegt sie und näht sie dann mit einer kleinen Handnähmaschine zu



Zu den „Wälderfesten“ an der Tantenmühle öffnet die „schöne Müllerin“ Rosi ihr „Mühlstübli“

werden. Rosi kehrt Glut und Asche in den Aschekasten. Bei rund 300 Grad schießt sie mit dem Schüssel, also der Bäckerschaukel, zuerst die Kastenformen, dann die rund geformten Laibe ein. „Die werden jetzt ungefähr eine Stunde gebacken.“

Bald durchströmt der Wohlgeruch von frisch gebackenem, knusprigem Brot die Backstube. Man möchte ihn als „Duft der Düfte“ bezeichnen. Zufrieden begutachtet Rosi die noch heißen rustikalen Laibe und Kasten beim Herausziehen und klopft auf den Boden der Brote. „Wenn sie hohl klingen, sind sie durchgebacken“, erklärt sie. Sie klingen hohl. Und alle haben sie die gewollte rissige Kruste, die so schön kracht, dazu den flaumigen Teig und ein kräftiges Aroma. Das ist ein Brot, wie es früher die Bauern gebacken haben. Ein Brot, das nur etwas gute Butter braucht, um glücklich zu machen. Schnell füllen sich die bereitstehenden Körbe. Im Handumdrehen werden sie von Hilfskräften des Mühlenladens hinausgetragen. Ab zehn Uhr wandern sie ofenfrisch über die Ladentheke.

Die vielgerühmten Schneckennudeln

Rosi macht vieles gleichzeitig und nebenher, gibt Anweisungen und hat immer die Uhr im Blick. Sie wälzt den Teig für ihre vielgerühmten, unvergleichlichen Schneckennudeln, verrührt die Haselnuss-Zucker-Rahm-Mischung, streicht den Teig damit ein, rollt ihn auf und schneidet die Rolle in gut zwei Zentimeter dicke Streifen. „Nach unseren Schneckennudeln sind auch alle verrückt“, erzählt sie. Wen wundert’s – ihre üppige Füllung lässt an Haselnussmakronen denken, und die mit Zitronensaft vermischte Zuckergussglasur gibt ihnen eine frische Note.

„Für die zweite Backrunde brauche ich nur noch knapp die Hälfte Holz“, sagt sie und legt noch etwas nach. „Die Restwärme ist super zu nutzen. Ich könnte jetzt zum Beispiel damit noch eine Linzertorte backen.“



Einmal in der Woche vermahlt die Müllermeisterin Weizen und Dinkel zu Mehl. Hier bringt sie die Mühle zum Laufen



Auf 100 Quadratmetern bietet Roswitha Vollbrecht-Oßwalds Mühlenladen, was das Herz begehrt

Aber ich hab’ ja auch noch meine Hefezöpfe.“ Sagt’s und schießt sie gleich ein. Einen nach dem anderen.

Die Zöpfe hat sie aus ihrem Zopfmehl gebacken, eine Mischung aus Dinkel- und Weizenmehl. „Ich als Bäckerin bin selbst mein bester Mehl-Kunde“, sagt sie. „Der Mühlenbetrieb ist im Lauf der Jahre stark zurückgegangen. Es gibt kaum noch eigenständige Bäckereien, und die Landwirte schrotten größtenteils selber, weil das billiger ist. Wir haben eine Lagerkapazität von 300 Tonnen. Jetzt habe ich nur noch 30 bis 50 Tonnen an Lager.“

Einmal in der Woche setzt Rosi noch ihre Mühle in Gang. Dann dringt ein ohrenbetäubendes Rattern durch alle vier Stockwerke. „Ich vermehle Weizen und Dinkel von Landwirten aus der nahen Umgebung“, erzählt sie. Getreide und Mehl kann man bei ihr im 100 Quadratmeter großen Mühlenladen kaufen, wo sie eine große Auswahl an weiteren Backzutaten, dazu Brotbackmischungen, Müslis – viele in Bio-Qualität –, Kaffee, Tee, aber auch verschiedene Tierfutter anbietet.

HEIDI KNOBLICH

KONTAKT Tantenmühle Malsburg, Rathausplatz 14, 79429 Malsburg-Marzell. Tel.: 07626/7355, www.tantenmuehle.de, Backkurse, auch für Gruppen, auf Anfrage



Das historische Mühlrad klappert nicht mehr. Als Zeitzeuge steht es nun ein paar Kilometer entfernt im Steinbruch Lütchenbach

FOTOS: Heidi Knoblich (4), Monika Mansch