

HOFLADEN

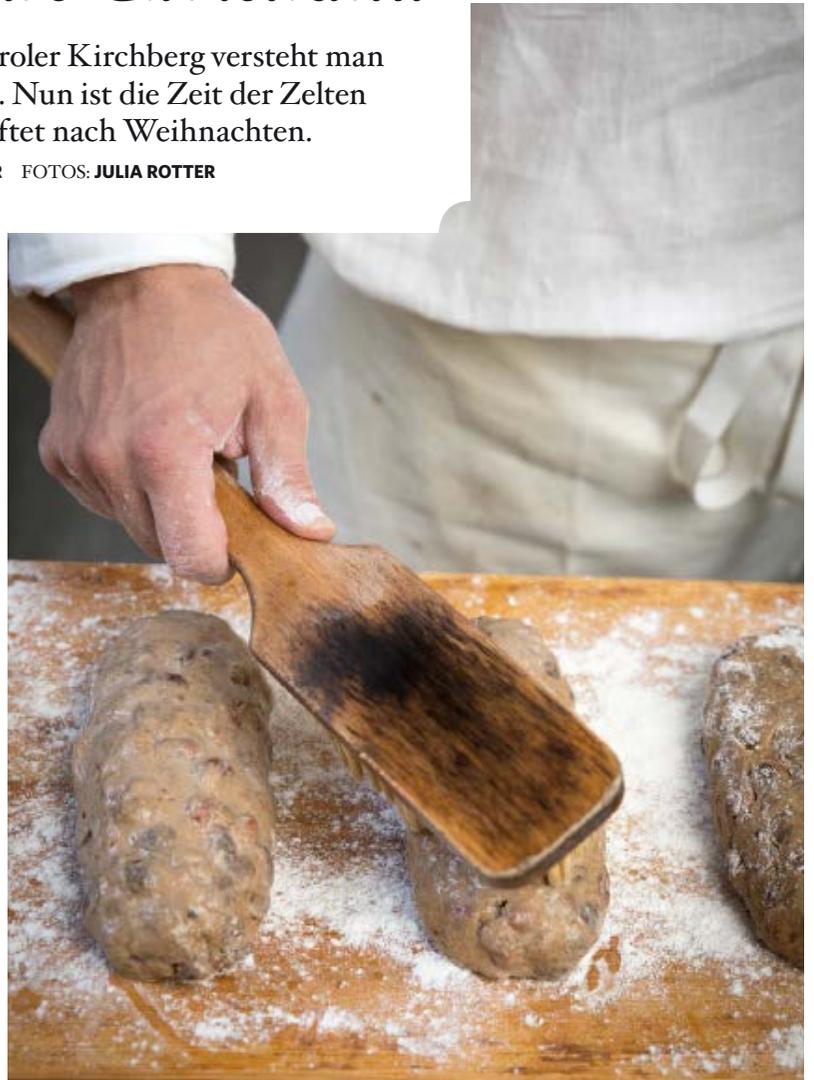


GUTES VON
DAHEIM

Ein Wecken fürs Christkind

In der Bäckerei Auinger im Tiroler Kirchberg versteht man sich auf's Brauchtumsgebäck. Nun ist die Zeit der Zelten angebrochen – und es duftet nach Weihnachten.

TEXT: ELISABETH RUCKSER FOTOS: JULIA ROTTER



„UNSEREN ZELTEN
BACKEN WIR
NACH EINEM
FAMILIENREZEPT
VON MEINER
URGROSSMUTTER.“

Bäckermeister Wolfgang Auinger

I bin da altmodisch“, spricht der Chef energisch, und fast möchte man meinen ein bisserl eigensinnig. Schwungvoll staubt er den Bäckertisch mit reichlich Mehl ein und schüttelt den Kopf.

Es ist ja wirklich zum Ärgerlich werden: „Manche Leut' würden Zelten am liebsten schon im Sommer haben.“ Aber bei Wolfgang Auinger gibt es alles zu seiner Zeit: die Krapfen im Fasching, die Pinzen zu Ostern und jetzt vor Weihnachten, da sind's die Zelten, die seine Backstube frisch und duftend verlassen.

Schon allein der Geruch, den die Zubereitung dieses traditionellen Brauchtumsgebäcks verströmt, gibt ihm dabei vollkommenes Recht. Es ist Weihnachten pur, das da in der Luft liegt: Neugewürz und Nelken, Zimt und Koriander und oben drüber noch ein guter Schuss Rum.

Mit geübter Hand macht sich der Meister ans Werk auf dass sie werden: die Zelten, die Früchtebrote nach altem Familienrezept.

MIT OMAS WIEGEMESSER

Schon am Vortag hat Wolfgang Auinger die richtige Mischung aus Nüssen, Feigen, Dörrzwetschken, Rosinen und Gewürzen mit reichlich Rum übergossen und die Masse mehrmals behutsam durchgemischt, „damit auch alle was derg'langen.“

Nun geht's ans Zerkleinern von Nüssen und Trockenfrüchten. Das alte Messer, das „Hachel“, von Wolfgang's Großmutter ist noch immer im Einsatz. Bis vor Kurzem hat es sich die heute 96jährige Oma Anna Pfanner auch nicht nehmen lassen, selbst in der Backstube zu stehen. „Es ist ja das Rezept

von ihrer Mutter, nach dem wir unsere Zelten backen“, sagt Wolfgang.

Der Basisteig für die Zelten steht ebenfalls schon bereit. Es ist die Hausbrotmischung der Auingers, ein langzeitgeführter Teig, wie das in der Fachsprache heißt, ein Roggensauerteig, der vor allem eines braucht: Zeit zum Reifen.

Die Nuss-Früchte-Mischung wird nun behutsam in den Brotteig eingearbeitet und alles zusammen zu Laiben geformt. Zuletzt kommt die Hülle oder „das Blattl“ rund um den Zelten.

Sie wird aus feinem, hauchdünnem Weizenteig bereitet, der vorsichtig über das Früchtebrot gelegt wird. Ganz dicht soll sie das Herz des Brotes einschließen, damit der Zelten lange frisch und saftig bleibt.



Am besten schmeckt der Zelten mit Butter. Für die Zubereitung hackt Wolfgang Auinger (links mit Ehefrau Vici und Tochter Lara) Trockenfrüchte und Nüsse fein (links oben), dann arbeitet er sie in den Teig ein (unten). Die fertigen Wecken werden befeuchtet, damit die Hülle gut hält.

„Früher sind Zelten oft aufwändig verziert worden“, erzählt Wolfgang Auinger. Und jeder Bäcker und jeder Bauer hatte sein eigenes – und oft geheimes – Familienrezept. Die waren sich zwar alle ähnlich, aber deswegen noch lange nicht gleich. Schon wenige Kilometer weiter etwa gab's Unterschiede bei den Zutaten oder Gewürzen.

Hergestellt wurden die Zelten traditionell am Thomastag, dem 21. Dezember, und den Dienstboten zu Weihnachten geschenkt. Und nach dem Besuch der Christmette am Heiligen Abend wurde so ein Wecken von der Familie gemeinsam angeschnitten.

Der „Scherz“, das Endstück des Zelten, hatte übrigens besondere Bedeutung: Er wurde schon vor dem Backen mit einem



Trockenfrüchte, Rum und der Teig vom Hausbrot: Seit Generationen ist das Rezept der hauseigenen Zelten in der Kirchgass-Bäckerei in Kirchberg in Tirol schon erprobt. Der „Scherz“ vom Anschnitt war früher das traditionelle Geschenk für die Paten.



VOLLWERTZELTEN

ZUTATEN

Für die Früchtemischung: 500 g Rosinen, 330 g Dörrfeigen, 160 g Dörripflaumen, 125 g ganze Haselnüsse, 125 g grob zerkleinerte Walnüsse, 50 g Aranzini, 20 g Zitronat, 1-2 EL Zelten-Gewürz, Zesten von 1 unbehandelte Zitrone, 85 ml Rum, ca. 120 ml Wasser
Für den Teig: 300 g Roggenvollmehl, 100 g Weizenvollmehl, 80 g Sauerteig (vom Bäcker), 1 EL Salz, 20 g (1/2 Packerl) Hefe, 300 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Früchte und Rum mischen und über Nacht ziehen lassen (eventuell etwas Wasser zugeben). Am nächsten Tag die Zutaten für den Teig gut verkneten und ca. 15 Minuten rasten lassen. Früchtemischung vorsichtig unter den Teig ziehen. Backrohr auf 240 °C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß mit Wasser in den Backraum stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Wecken formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 40 Minuten rasten lassen, dann die Wecken mit Wasser bestreichen und mit einer Gabel einige Male einstechen. Bei 240 °C etwa 10 Minuten backen, danach Temperatur auf 190 °C reduzieren. Wassergefäß entfernen und in ca. 50 Minuten fertig backen.

Brot und Gebäck frisch halten

Zelten eignen sich gut zum längeren Aufbewahren. In **hölzernen Brotkästen** bleiben sie lange Zeit saftig.

Raumtemperatur ist für die Lagerung von Gebäck generell am besten. Im Kühlschrank wird Brot rasend schnell altbacken.

Brot mit **hohem Roggenanteil** und **Sauerteigbrot** hält sich am längsten frisch.

In Ton- oder Steingutbehältern trocknet Brot nicht aus und **schimmelt auch nicht**. Die Poren nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf, und geben sie bei Bedarf wieder an das Brot ab. Brotkästen, die **Luft zirkulieren lassen**, haben einen ähnlichen Effekt.

kleinen Zettel mit Segenwünschen geschmückt und war ein Geschenk für Patin oder Pate.

EIN OFEN FÜR 15 LAIBE

Wolfgang Auinger ist Bäckermeister in siebenter Generation. Sowohl Vater als auch Mutter stammen aus Bäckerfamilien, und zusammen mit Ehefrau Victoria führt er die Tradition fort. Ihr Haus, die Kirchgass-Bäckerei mitten im Tiroler Kirchberg, gehört zu den ältesten des Ortes. „Es ist das zweitälteste in ganz Kirchberg und seit dem 17. Jahrhundert eine Bäckerei“, erzählt Wolfgang stolz.

Heute leben vier Generationen in dem ehrwürdigen Gebäude zusammen. Und im Keller ist nach wie vor die Backstube angesiedelt.

Im Hof hat Wolfgang Auinger übrigens zusammen mit Vater Eduard vor Kurzem einen Holzbackofen errichtet, der insgesamt 15 Laiben Platz bietet. Wolfgang hat dazu ein eigenes Sauerteig-Rezept ausgetüftelt: „Ich will wieder zurück zum alten Handwerk“, erklärt er begeistert.

Fertige Backmischungen verwendet er schon lange keine mehr, und gemeinsam mit seiner Frau Vici entwickelt er auch immer neue Produkte: Kürbisweckerln oder Dinkelgebäck. „Die kriegen dann“, sagt Vici lachend, „mehr Aufmerksamkeit als ich.“ ☺

* **Servus-Tipp:** Bäckerei Auinger
 Kirchplatz 6, 6365 Kirchberg/Tirol
 Tel.: +43/5357/22 46
 www.baekerei-auinger.at

