



MARGOT HOHL

# Unser DONNERSTÄGLICH Brot

**ES LIEGT WAS IN DER LUFT:** Alle Wege führen zwar nach Rom – aber an Kalsdorf kommt man kaum vorbei. Vor allem donnerstags, wenn in der Kunstmühle Haindl wieder das duftende Brot in den Ofen geschoben wird. Von Johanna Haindl.

.....

Gerade gestern wieder einen Kuchen in den sprichwörtlichen Sand gesetzt (es war kein Sandkuchen). Und an Johanna Haindl gedacht – dass ich in diesem Fall nämlich genau ihre Zielgruppe bin. Aber sowas von. Sie mag die Menschen, sagt sie (also auch mich), und sie kocht und backt mit Leidenschaft (das hat mit mir eher weniger zu tun), und sie strahlt, wenn sie davon erzählt. Immer. Aber besonders, wenn es darum geht, wie sie anderen Menschen in ihren Kursen Germteig, Brot und Co. – und wie man all das unfallfrei selber macht – näher bringen kann (das hat sehr viel mit mir zu tun).

## IMMER DER NASE NACH

Duftende Vielfalt, Kreativität und die unverzichtbare Freude am Tun sind die ständigen Begleiter, oder besser gesagt: die wohlfeilen Zutaten. „Mein Mann Alois macht in unserer Mühle das tolle Mehl, das ich dann verbacke. Es schließt sich der Kreis vom Korn bis zum fertigen Brot“, lächelt die geborene Heiligenkreuzerin, die nach

Zwischenstops in Vorarlberg und in der Schweiz schließlich nach Kalsdorf zog, in die Mühle der Familie Haindl. Seither ist die diplomierte Ernährungsberaterin nach TCM ständig am Werken, am Kreieren, am Dekorieren, am Entwickeln des Ganzjahresbetriebes, der neben der Familie – Tochter Daniela ist 24 und finalisiert gerade ihr Studium in u.a. Wirtschaftspsychologie – auch fünf Mitarbeiter beschäftigt. Eine Art Zusatzfamilie, für die auch manchesmal gekocht wird.

Im Jahr 2016 geht's in der Mühle besonders rund, im Sommer steigt nämlich das 30-jährige Jubiläumsfest. Bis dahin werden schon wieder hunderte Besucher vom nah gelegenen Murradweg abzweigen und dem unwiderstehlichen Duft nach frischem Brot und Gebäck folgen. Immer der Nase nach. Direkt zur Haindlmühle, die – ob vielfach prämiertes Kürbiskernöl oder Mehl – scheinbar niemals still steht. Und mit ihr die Hausherrin: „Ich komme untertags eigentlich nie zum Niedersitzen“, sagt die Bäckerin aus Leidenschaft. Und findet's offenbar gar nicht schlimm so: Sie strahlt nämlich schon wieder.



## DREI FRAGEN AN (JO)HANNA HAINDL

Ihr Geheimtipp in der Region Graz?  
Ein wunderschöner Spaziergang durch die Grazer Altstadt am Sonntagabend, mit Blick auf Uhrturm und Schloßberg.

Wo lässt es sich besonders gut speisen?  
Da ist der Weg für mich nicht weit: Die Gastronomie in Kalsdorf bei Graz kocht ausgezeichnete regionale Speisen.

Was zeigen Sie Besuchern in der Region als erstes?  
Unsere Mühle und Kernölproduktion und meine Backstube. Wir verkosten das „Steirische Gold“ samt eigenem Brot.



**JOHANNA  
HAINDL.**

Geboren am  
6. 1. 1966.  
Aufgewachsen  
in Heiligenkreuz  
am Waasen im  
Gasthaus der Eltern.  
Gelernte Köchin/  
Kellnerin. Seit 1988  
Wahl-Kalsdorferin,  
Müllerin und Bäckerin  
aus Liebe und Leiden-  
schaft. Mit dem Herz  
am goldrichtigen Fleck

**KAMUT-VOLLKORNWECKERLN/-BROT**

500 g Kamutmehl gesiebt  
200 g Kamut-Vollkornmehl  
300 g Roggenmehl 960 gemischt  
100 g Leinsamen  
100 g Sonnenblumenkerne  
100 g Sesam  
1 EL Salz  
1 EL Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis)  
1 Würfel Germ (40 g)

Zutaten trocken vermischen, die Germ einbröseln, 0,75 Liter lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem mittelfesten Teig verkneten. Rasten lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat, dann wieder zusammenkneten. Weckerln formen oder den Teig in zwei Kastenformen geben.

Den Backofen auf 250° Celsius vorheizen, 35 Minuten backen, dann auf 150 ° Celsius reduzieren und nochmals 25 Minuten backen. (Gesamtbackzeit: circa eine Stunde.)

Achtung: Falls man Weckerln backt, reichen insgesamt 35 Minuten Backzeit bei 210° Celsius.