Nachhaltiges Leben im Salzburger Seenland – Menschen in, aus und für die Region



Sabine gibt ihr täglich Brot





Das Pausenbrot für ihre Tochter Apollonia hat Sabine Oberholzner mit Liebe selbst gebacken.

Apollonia kann es kaum erwarten, das schmackhafte mit Heumilchbutter bestrichene Pausenbrot ihrer Mutter Sabine Oberholzner einzupacken. Es handelt sich um selbstgebackenes Brot aus dem eigenen Holzofen, das tags zuvor noch als Mehl, Gewürze, Salz, Wasser, Germ und Sauerteig sein Dasein fristete. Eigentlich ist es Ehrfurcht, die die "Biobäuerin" empfindet, wenn sie den Brotteig zubereitet. Berücksichtigt man, wieviel Zeit alleine Getreide braucht, um als

Mehl zur Verfügung zu stehen, wenn man mit physischer Kraft die Rohmasse knetet, ihr wieder Ruhe gönnt, um sie schließlich vor der Hitze doch noch einmal kräftig zu drücken, gehen einem viele Gedanken durch den Kopf. Nach Sabines Meinung sollte jeder einmal spüren wie das wichtigste. lebenserhaltende und meist köstliche Nahrungsmittel entsteht. Als Mutter ist ihr der Wert dieses Grundstoffes sehr bewusst. Nach ihrem Motto "mit Hand und Verstand" wird dementsprechend respektvoll mit dem Gebäck verfahren. Regelmäßig und pünktlich zur Backzeit fühlen sich auch Freunde und Nachbarn durch den Geruch der Backstube an frühere Zeiten zurückerinnert. Die gebildete und zertifizierte Elixhausnerin produziert mit hochwertigen Zutaten ohne Zusatzstoffe und kann so ihr Brot in durchgehend hoher Qualität bis zu einer Woche schmackhaft halten. Da es meist das Essen ist, das die Familie an einem Tisch vereint, darf dem Brot auch soziale Kompetenz zugesprochen werden. Analog zum Familiennamen Oberholzner bezieht Sabine das Ofen-Reinigungsmittel "Fichtenast" aus eigener Produktion.

> Mehr Bilder & Info zu Sabine:



WWW.BIOHEUREGION.AT











NATÜRLICH FAIR

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus









