

Brot

GENIESSEN MIT LAIB & SEELE

Brot



1 / 15
2,90 €

NUR
2,90

**BRÖTCHEN IM
CRASHTEST**
UNTERWEGS MIT
DEM BROTPRÜFER

**FLÜSSIGES
GOLD**

CORNELIA POLETTA
ÜBER ÖLE ZUM BROT

„GUTES BROT
MUSS MICH
ANLACHEN“

STERNE-KOCH
JOHANN LAFER
ÜBER DEUTSCHLANDS
BESTE BÄCKER

*Gewinnen Sie
einen Backkurs mit
den wild bakers!*

**JETZT WERDEN SIE
BURGER-MEISTER!**

EDEL-BURGER ZUM REINBEISSEN: DIE LECKERSTEN IDEEN FÜR DIE GRILLSAISON.



W

enn man als Deutscher einen typischen Franzosen beschreiben müsste, würde man mit großer Wahrscheinlichkeit folgende Klischees aneinanderreihen: Der Durchschnittsfranzose trägt eine Baskenmütze, raucht eine seiner berühmten französischen Zigaretten und hat immer ein frisches Baguette unter den Arm geklemmt. Mehr gefühlte Tatsache als Klischee ist dagegen, dass ein französisches Baguette einfach unschlagbar lecker schmeckt, auf jeden Fall besser als sein deutsches Pendant. Und dass die deutschen Bäcker zwar unbe-

nommen Experten für Brotsorten aller Art sind, aber ihren französischen Kollegen bei diesen knusprig-dünnen Stangen nicht das Wasser reichen können. Was ja eigentlich verwundert. Denn die Zutaten, die Verarbeitung oder die Backtemperaturen der französischen Kollegen haben sich ja schon längst über den Rhein hinweg herumgesprochen. Auch mangelnde Kompetenz würde man deutschen Brotbäckern niemals nachsagen wollen. Und hört man nicht auch aus Frankreich regelmäßig die Klage, dass ihr mit Abstand wichtigste

Brot immer häufiger in anonymen Großbäckereien gebacken wird, was der Qualität einfach nicht guttun kann? Woran also liegt's, dass nicht nur ausgewiesene Genießer einem französischen Baguette jederzeit den Vorzug vor einer deutschen Weißbrotstange geben würden? Wir haben zwei Experten auf beiden Seiten der Grenze befragt, wie sie die Unterschiede in Sachen Baguettebackkunst einschätzen, was ihnen selbst beim Backen wichtig ist und mit welchem Belag sich der pure Baguettegenuss noch steigern lässt.



Deutsche Baguettes sind anders als französische, vor allem oft größer und schwerer.

Wenn Sie in einer fremden Bäckerei ein Baguette kaufen, woran erkennen Sie gute Qualität?

Philippe Hermenier:

An der Farbe der Kruste. Die sollte glänzen und eine schöne Karamell-Farbe haben. Aber auch am Duft, den ein Baguette im Laden verbreitet.

Peter Kapp:

Ein gutes Baguette hat die klassische Form, also schön lang und dünn. Das garantiert ein optimales Verhältnis von Kruste und Krume. Deshalb empfehle ich auch eher die leichteren 250-Gramm-Baguettes, statt der schweren 500-Gramm-Variante. Ganz wichtig ist auch der Blick auf die Baguette-Unterseite, die sollte glatt sein und keine Noppen haben. Daran erkennt man, dass ein Brot im Steinbackofen gebacken wurde, wo es bei ruhender Hitze einen schönen Ofentrieb bekommt. Baguettes mit Noppen auf der Unterseite stammen dagegen aus einem Heißluftofen, bei denen die Hitze direkt auf den Teig geblasen wird. Das beschleunigt den Backprozess, ist aber schlecht für die Aromabildung.

Was muss beim Hineinbeißen und beim Geschmack stimmen?

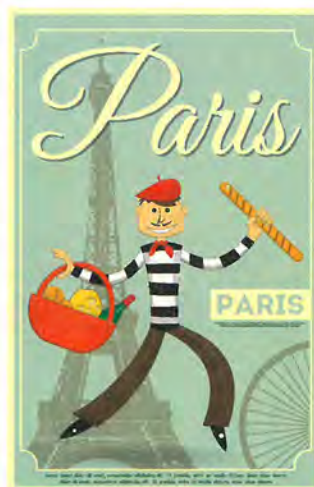
Philippe Hermenier:

Die Kruste sollte schön dünn und knackig sein, auf keinen Fall zu weich. Ein gutes Baguette ist ohne Schwierigkeiten zu kauen und verströmt den Geruch von Weizen.

Peter Kapp:

Auf jeden Fall muss die Kruste richtig schön krachen! Außerdem sollte man in der Krume schöne

„Auf jeden Fall muss die Kruste richtig schön krachen!“



Drei Dinge, die unbedingt zu Frankreich gehören: Eiffelturm, Lebensfreude und frisches Baguette.

große Bläschen erkennen, das ist ein Zeichen für eine lange Teigführung. Geschmacklich schätze ich vor allem ein mild säuerliches Aroma mit leichter Hefenote. Unsere Baguettes haben zusätzlich sogar noch einen Hauch von Karamellnoten, die ich persönlich besonders mag.

Worauf legen Sie beim Baguettebacken besonderen Wert?

Philippe Hermenier:

Wichtig sind vor allem die Arbeitsbedingungen, also die bei der Herstellung verwendeten Materialien, die Umgebung und die Temperatur in der Backstube, die den

Teig fermentieren lässt. Genauso wichtig sind für mich natürlich die Wahl der Grundzutaten, die Methode der Herstellung und des Garprozesses.

Peter Kapp:

Das Wichtigste beim Brotbacken ist Zeit. Denn Zeit bedeutet immer Geschmack! Das gilt natürlich auch fürs Baguettebacken. Entsprechend lang ist bei mir die Teigführung, für die wir uns immer zwei Tage Zeit nehmen. Am ersten Tag setze ich den Teig an und forme anschließend die Brote, um sie über Nacht im Kühlhaus zu lagern. Erst am zweiten Tag geht's dann in den Backofen. Ansonsten setze ich bewusst nur wenig Hefe ein und arbeite mit eher weichen Teigen. Ein Markenzeichen unserer Baguettes sind auch die besonders spitzen Enden.

Was ist die wichtigste Zutat?

Philippe Hermenier:

Das Mehl, Typ 65, das aus einer Mischung von hochwertigen Mehlen besteht.

Peter Kapp:

Aus meiner Sicht sind das zwei Dinge: Zeit und Leidenschaft

Sie kennen die Wünsche Ihrer Kunden. Was macht für französische Verbraucher ein gutes Baguette aus?

Philippe Hermenier:

Dass es knackig ist und einen leichten Weizenduft hat. Entscheidend ist auch eine geschmackvolle Krume, die im Mund schmilzt. Außerdem wollen unsere Kunden ein Baguette, das sich mindestens 24 Stun- ➤



Im französischen Alltag begegnet man Baguettes auf Schritt und Tritt, auch an ungewöhnlichen Orten.

den hält ohne auszutrocknen.

Peter Kapp:

Unsere Kunden möchten bei allen Broten sehen, dass sie handwerklich gut gemacht sind. Mit standardisiertem Backwerk locke ich niemanden in die Bäckerei, das kriegt man beim Discounter um die Ecke viel billiger. Das gilt natürlich auch für Baguettes. Gefragt sind Baguettes mit krosser Kruste und grober Porung. Außerdem wissen die Kunden auch gelungene Variationen zu schätzen. Etwa die Hälfte unserer Baguettes verkaufen wir in der klassischen 250-Gramm-Variante. Die andere Hälfte sind Eigenkreationen mit Zwiebeln, Tomaten, Kamut oder sogar Lakritz bzw. Anisaromen. Diese Kreationen sollten aber keine Spielereien oder Selbstzweck sein, sondern in

sich stimmige Rezepte, die Brote mit überzeugendem Geschmack ergeben.

Wo liegt für Sie der größte Unterschied zwischen einem deutschen und einem französischen Baguette?

Philippe Hermenier:

Im Prozess der Herstellung: Ein Baguette nach französischer Tradition herzustellen dauert sehr lang, etwa 7 bis 8 Stunden. Das garantiert eine gute Entwicklung der Aromen und Poren. Das deutsche Baguette hat dagegen meist eine kürzere Backzeit und wird mit einem höheren Hefeanteil gebacken.

Peter Kapp:

Rein äußerlich ist das die Größe. Franzosen würden niemals ein 500-Gramm-Baguette mit feiner

„Franzosen würden niemals ein 500-Gramm-Baguette mit feiner Porung kaufen.“

Porung kaufen, die bei uns nach wie vor verbreitet sind. Allerdings wollen auch deutsche Verbraucher das meiner Erfahrung nach immer seltener. Grundsätzlich sind Franzosen in Sachen Essen und Geschmack einfach anspruchsvoller als wir Deutsche.

Gibt es bei deutschem bzw. französischem Brot ein Geheimnis, das Sie noch nicht gelüftet haben und nach dem Sie einen deutschen/französischen Bäcker gerne einmal fragen würden?

Philippe Hermenier:

Was mich am meisten in Deutschland beeindruckt hat, ist die unglaubliche Vielfalt der Körner- und Malz-Brote. Und auch die der weichen und knackigen Brötchen.

Peter Kapp:

Das nicht. Aber ich würde liebend gerne einmal eine Woche lang dem französischen Bäckermeister Eric Kayser in Paris bei seiner Arbeit über die Schulter sehen. Kayser hat ein grandioses Händchen für geniale Rezeptvariationen. Und seine Brote schmecken wirklich einmalig!

Wo haben Sie außerhalb Ihrer Bäckerei das beste Baguette Ihres Lebens gegessen?

Philippe Hermenier: Für mich ist das beste Baguette, das man mit Freude isst, aus Knabberlust und aus „gourmandiese“ (dafür gibt es kein deutsches Wort, es meint etwas zwischen „genießen“ und „verfressen“ sein/Anm. der Red.). Bei meinen Touren durch Frankreich habe ich viele Bäckereien entdeckt, wo es ein solches Baguette gab.

Peter Kapp:

Das weiß ich noch sehr genau: Das war in Gaillac, einem kleinen Weinbaugebiet nordöstlich von Toulouse. Auf einer Burg mitten im Weinberg, dem Château de Sallette, gibt es ein Sternerestaurant mit eigener Bäckerei. Dort gab es unglaublich köstliches Baguettebrot, das wohl auch durch die Verbindung mit der traumhaft schönen Umgebung ein unvergessliches Erlebnis war.

Mit welchem Belag sollte man

ein frisches Baguette am besten genießen?

Philippe Hermenier:

Ein gutes Baguette ist sich im Grunde selbst genug. Ich esse es manchmal noch mit ein wenig gesalzener Butter, um alle Aromen zu wecken.

Peter Kapp:

Mit selbstgemachter Butter von Jean-Yves Bordier. Die ist mit Meeresalgen zubereitet und wird in speziell geformten Türrchen serviert. Köstlich!



Philippe Hermenier

Der französische Bäckermeister bringt am Nationalen Institut für Boulangerie-Pâtisserie in Rouen auch deutschen Bäckern das Baguettebacken bei.



Peter Kapp

Der Bäckermeister aus Edingen bei Mannheim backt in seinen Boulangerien auch für die Spitzengastronomie und unterstützt Slow Food Deutschland e.V.

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

Kaffee ist unser täglich Brot.

www.darboven.com
www.facebook.com/jjdarboven