



Apollonia Poilâne: Die Bäcker-Königin aus Paris.



Das Schaufenster: Brot als Statussymbol.



Die Zutaten: Roggenmehl, Meersalz, Wasser und Sauerteig. Das Erfolgsrezept von Madame Poilâne: Gebacken wird wie vor 70 Jahren.

Bilder (3): SN/ILSE FISCHER

Die Königin der Bäcker

Apollonia Poilâne war 18 Jahre alt, als sie die berühmteste Bäckerei von Paris erbte. Sechs Jahre später herrscht sie über ein Brot-Imperium mit 150 Mitarbeitern und 13 Millionen Euro Umsatz. Und mit prominenten Kunden, die das Brot mit dem „P“ heiß lieben.

ILSE FISCHER

Wer bei Poilâne einkauft, ist in illustrierter Gesellschaft: Das Traditionsunternehmen beliefert die Hollywoodstars Steven Spielberg, Robert de Niro, Johnny Depp und viele andere Prominente. Andy Warhol ließ Freunden in New York zu Weihnachten mit der Concorde eine Ladung Brot schicken. Catherine Deneuve, die an der Place St. Sulpice wohnt, einen Katzensprung vom Poilâne-Laden entfernt, ist Stammkundschaft, wie alle Restaurants des Starkochs Alain Ducasse.

„Ich wollte immer schon in diesem Unternehmen arbeiten. Seit ich ganz klein war. Der Tag ist nur viel schneller gekommen als geplant. Das ist alles“, sagt Apollonia Poilâne. Die Harvard-Absolventin und Herrin über Tausende Brotlaibe übernahm nach dem Unfalltod ihrer Eltern Lionel und Ibu im Jahr 2002 die Leitung der Bäckerei. Gegründet wurde sie von ihrem Großvater Pierre. Dieser machte 1932 in der Rue du Cherche Midi im 6. Bezirk eine kleine Backstube auf. Und er setzte, ganz gegen den Zeitgeist, auf dunkle traditionelle Brote.

Noch heute mischen die Bäcker im Keller

des ehemaligen Klosters den Teig für das berühmte Brot aus nur vier Zutaten: Roggenmehl, Meersalz, Wasser und Sauerteig. Sie formen mit der Hand Kugeln (frz. „boules“, daher kommt das Wort „Boulangerie“), legen jede Kugel in einen Korb, ausgeschlagen mit einem Leinentuch, gönnen ihnen eine Ruhezeit von fünf Stunden und ritzen vor dem Backen ein geschwungenes „P“ hinein – als Markenzeichen für Poilâne, aber auch als Referenz an die „signature“, die unter vertrau-

Ein Grundnahrungsmittel wird zum Statussymbol

enswürdigen Bäckern bereits im Mittelalter üblich war.

Das Feuer im Keller der Bäckerei erlischt nie. Gearbeitet wird rund um die Uhr, und man benötigt täglich 700 Kilogramm Holz, um die Öfen am Brennen zu halten. Alle zwei Stunden werden Brote fertig. In der Rue du Cherche Midi sind es 500 Stück pro Tag. In der Manufaktur in Bièvre brennen weitere 24 Öfen, die täglich 5000 Laibe schaffen. Und

die werden weltweit ausgeliefert. Denn man kann das Brot auch im Internet bestellen (www.poilane.fr).

25 Lastwagen machen sich frühmorgens auf den Weg, um Bistrotts, Geschäfte und Restaurants zu beliefern. Die sucht sich das Unternehmen gut aus: „Wir schauen natürlich, ob ein Laden unseren Ansprüchen genügt und unserem Image entspricht“, sagt die Poilâne-Pressesprecherin Geneviève Brière. Apollonia Poilâne hat es tatsächlich geschafft, aus einem Grundnahrungsmittel ein Statussymbol zu machen.

Der Laden in der Rue du Cherche Midi hat nichts von seinem traditionellen Charme verloren: Stets durchzieht ein Duft nach frischem Brot das Geschäft, die Verkäuferinnen sind freundlich und die Menschen, die hier kaufen und schauen, sind nicht nur Touristen und Neugierige, sondern vor allem auch Pariser, die stolz auf ihr Brot sind.

Auf dem Weg in die Backstube befindet sich auch eine Art Miniaturmuseum. Da hängen Bilder an der Wand, auf denen sich alles – naturalistisch oder abstrakt – um ein Motiv dreht: Brot. Mit den Werken bezahlten früher hungrige Künstler aus dem Quartier

Latin ihr Brot, wenn sie wieder mal knapp bei Kasse waren.

Für die Familie Poilâne war und ist das Backen auch eine Kulturwissenschaft. Das beweist wiederum ein Blick in ihre Bibliothek, in der 2000 Bücher stehen. Und alle handeln nur von Brot.

Den Erfolg führt man bei Poilâne auch darauf zurück, dass sich viele Franzosen an den Baguettes satt gegessen haben. Apollonia Poilâne lässt zwar auch noch welche produzieren und verkauft sie unter dem Namen „cravattes“. Am liebsten würde sie aber keine mehr herstellen, ja sogar ihre Landsleute davon überzeugen, dass ein Baguette keineswegs der Inbegriff französischer Lebensart ist. Man solle doch zur Kenntnis nehmen, sagt sie, dass dieses Stangenbrot Mitte des 19. Jahrhunderts aus Österreich importiert wurde. Und zwar von Baron August Zang, einem Wiener Offizier, Waffenerzeuger und Gründer der „Presse“, der damals in Paris die „Boulangerie Viennoise“ eröffnete.

Die Erfolgsgeschichte der Bäckerei Poilânes macht auf alle Fälle Mut. Sie beweist, das Brot ohne Fertigteig profitabel verkauft werden kann.

SPEISE Tagebuch

Kipferl landeten im Wasser

Meine Lieben, was für die Franzosen ihr Käse ist, das ist den Österreichern ihr Brot. Hunderte Sorten gibt es bei uns, und ein paar haben wir sogar den Franzosen überlassen. Etwa das Stangenbrot, das jetzt Baguette heißt. Auch das Croissant geht angeblich auf Wiener Bäcker zurück. Es heißt, Wiener Bäcker hätten nach der zweiten Türkenbelagerung vor lauter Freude Halbmonde aus Teig geformt. Das kann schon sein. Aber Kipferl haben schon die alten Germanen gebacken. Allerdings nur, um sie als Opfergabe für den Mond in ihre Seen zu werfen. Obelix hätte wohl gesagt: Die spinnen, die Germanen.

Unsere Backkunst: viel heiße Luft

Der Mythos vom österreichischen Brot ist heute vielerorts nur noch heiße Luft. Weil die meisten Bäcker ihren Teig fertig zukaufen. Der stammt überwiegend aus Tschechien, gestand mein Bäcker widerwillig, als ich von ihm wissen wollte, warum seine Semmerl immer öfter etwas „fischeln“.

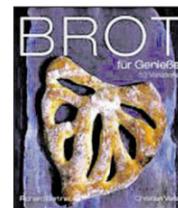


Gössnitzer: Gute Köche backen selbst. Bild: SN/PSG

Wieso steht E541 auf der Packung?

Der beste Bäcker, den ich kenne, ist gar kein Bäcker. Das ist der Koch Bernhard Gössnitzer, der in Eggelsberg bei Lamprechtshausen ein Gasthaus führt. Gössnitzer backt täglich Brot für seine Gäste. Er verwendet seit Jahrzehnten dieselben Zutaten wie die Pariser Luxusbäcker von Poilâne: Roggenmehl, Meersalz, Wasser, Sauerteig. „Das ist nicht neu“, sagt Gössnitzer. „So macht man eben gutes Brot.“ Neu ist, dass Gössnitzer auch noch etwas Biermaische in seinen Teig gibt. Das macht sein Brot noch saftiger. Nicht neu ist dagegen, dass es Firmen gibt, die seltsame Zusatzstoffe in ihr industriell produziertes Brot mischen. Da gibt es etwa Triebmittel, die aus Abfallprodukten der Tierkörperverwertung gewonnen werden. Was vor allem Vegetarier ärgern dürfte. Andere schreiben pflichtbewusst E541 auf die Packung. Das ist Natriumaluminiumsulfat. Es steht im Verdacht, Alzheimer zu fördern. Aber haben die meisten Konsumenten ohnehin nicht schon vergessen, wie gutes Brot schmeckt? PSG

NACHlese



„Brot für Genießer“

heißt ein neu erschienenes Buch des Franzosen Richard Bertinet. Wer jetzt einwendet, dass Anleitungen für die Küchenarbeit nur selten etwas mit Genuss zu tun haben, der hat noch nie Teig geknetet. Denn das ist eine durch und durch sinnliche Angelegenheit. Die Stärke dieses Buchs liegt darin, dass sich Bertinet darauf beschränkt, den Leser über Grundrezepte an die Vielfalt des Backens heranzuführen. Wer einmal weiß, wie weißer, brauner und süßer Teig sowie Roggenteig und Olivenölteig produziert werden, dem wird in seiner Küche nie wieder langweilig. Bertinet beschränkt sich dann auf 53 Variationen: Vom Oliven-Ciabatta bis zum Orange-Minze-Brot. Der einzige Wermutstropfen ist das Fehlen des Sauerteigs. Richard Bertinet, „Brot für Genießer“, 160 Seiten, Christian Verlag. PSG