

PETER MAYLE
& GERARD AUZET

Geheimnisse
eines französischen
Bäckers



PETER MAYLE
& GERARD AUZET

Geheimnisse
eines französischen
Bäckers

Aus dem Englischen von
Ursula Bischoff

Karl Blessing Verlag

Originaltitel: Confessions of a French Baker
Originalverlag: Alfred A. Knopf, New York

1. Auflage

Copyright © für die deutschsprachige Ausgabe 2007 by

Karl Blessing Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Copyright 2005 by Escargot Productions

Umschlaggestaltung:

Hauptmann und Kompanie Werbeagentur, München-Zürich

Satz: C. Schaber Datentechnik, Wels

Druck und Einband: RMO & Welte, München

Printed in Germany

ISBN: 978-3-89667-326-8

www.blessing-verlag.de

Inhalt

<i>Einführung</i>	7
Die Geburt eines Laibes	13
Mehl im Blut	29
Brote, Rezepte, Profitipps	41
Brot nach Art des Hauses	45
Gourmet-Zutaten für fortgeschrittene Bäcker	49
Traditioneller Brotteig à la Française: (<i>Baguettes, Boules und Bâtards</i>)	57
Schlemmerbrote mit Wein	77
Brote mit Olivenöl	85
Süße Hefebrote	91
Brot und Wein	103
<i>Danksagung</i>	109



Einführung

IN CAVAILLON sind siebzehn Bäcker in den Gelben Seiten verzeichnet, aber man sagte uns, eine dieser ›Backstuben‹ sei unübertroffen in puncto Auswahl und Qualität, ein veritabler *palais de pain*, ein Palast also des Brotes. Es hieß, im Chez Auzet habe man das Backen und den Verzehr von Brot und Konditorwaren zur Religion erhoben.«

Diese Zeilen gehen auf das Jahr 1988 zurück; sie stammen aus einem der Notizhefte, die nur als Vorlage für das Buch *Ein Jahr in der Provence* dienten. Und die Bäckerei Auzet gehört seit meinem ersten Besuch zu meinen bevorzugten ›Sehenswürdigkeiten‹ in Cavaillon.

Sie ist mehr als eine Bäckerei und mit Sicherheit kein Eldorado für Eilige, die ihre Einkäufe am liebsten zwischen Tür und Angel erledigen. Damit würde man

sich um das halbe Vergnügen bringen, ein Vergnügen, das noch vor Betreten der heiligen Hallen beginnt. Um es voll auszukosten, empfiehlt es sich, einen Moment auf der Schwelle zu verweilen. Man sollte die Augen schließen und ein paar Mal tief Luft holen (durch die Nase, versteht sich), um den Duft dieses Ortes einzuatmen. Frisch, warm, mit einem leichten Butter- und Teigaroma, gehört er zu den ältesten und verlockendsten Düften der Welt. Er ist urwüchsig, anheimelnd, und er beschwört Erinnerungen herauf.

Gerard Auzet, der das Geschäft von seinem Vater Roger übernommen hat, gehört mittlerweile zu meinem Freundeskreis. Immer wenn ich einen Fuß in die *boulangerie* setze, begrüßt er mich mit einem kernigen, mehligen Handschlag und einer Tasse Kaffee. Normalerweise unterhalten wir uns vorwiegend über ein Thema: Brot. Doch eines Morgens ging ihm mehr durch den Kopf als der tägliche Schub *croissants*, *boules* und *fougasses*. Er sah sich einem kleinen, jedoch interessanten Problem gegenüber.

Ausländer pilgerten in hellen Scharen zu seiner Bäckerei, seit sie etwas darüber gelesen hatten; sie gaben sich aber nicht mit Brot allein zufrieden. Sie verlangten gleichermaßen nach geistiger Nahrung – Zutaten, Re-

zepte, Tipps –, alles, was die Herstellung eigener Backwaren nach Art von Auzet erleichterte, sobald sie an den heimischen Herd in San Francisco, Tokio, München, London oder Amsterdam zurückgekehrt waren.

Gerard, ein großzügiger und anderen gerne gefälliger Mensch, kam auf die Idee, den Kunden aus Übersee die Feinheiten seines Kunsthandwerks vor Augen zu führen. Einmal in der Woche gewährte er ihnen gruppenweise Zutritt zur Backstube im hinteren Teil der *boulangerie*, um ihnen zwei Stunden lang das kleine Einmaleins des Brotbackens beizubringen: wie man dem Teig die Form von *baguettes*, *boules* und *bâtards* verleiht, wie man die Brotlaibe mit Teigstreifen und Einkerbungen verziert, wie man sie an den Enden mit ansehnlichen Rundungen versieht – und wie man ihnen im Ofen den letzten Schliff gibt.

Die Backstuben-Demonstrationen erfreuten sich zunehmender Beliebtheit. Dennoch, irgendetwas fehlte. Auzets Jünger, die Backschüler, baten immer wieder um ein Nachschlagewerk für den häuslichen Gebrauch, eine Art Backfibel für Anfänger und Fortgeschrittene.

»Genau das ist das Problem«, sagte Gerard zu mir. »Natürlich haben sie meine Rezepte. Aber ich möchte ihnen mehr mitgeben als ein paar Blatt Papier. Viel-

leicht ein wenig Geschichte, die eine oder andere Anekdote, Tipps und Tricks – ein Souvenir. Ein kleines Buch.«

»Eine hervorragende Idee«, sagte ich.

»Ja, finde ich auch. Und du könntest es für mich schreiben.«

Gesagt, getan. Das Ergebnis halten Sie in den Händen, ein veritables Gemeinschaftsprojekt: die Formulierungen stammen von mir, die Fachkenntnisse von ihm.

– P. M., Januar 2005

Geheimnisse eines französischen Bäckers

*Für die fingerfertigen Bäcker Frankreichs,
die uns unser täglich Brot geben*



Die Geburt eines Laibes

CAVAILLON, die Melonenmetropole Frankreichs (und der ganzen Welt, wenn man der lokalen Melonen-Bruderschaft Glauben schenken darf), ist ein Marktflecken mit annähernd 23 000 Einwohnern und liegt eine Dreiviertelstunde Fahrzeit von Avignon entfernt. Tagsüber wirkt der kleine Ort quicklebendig und scheint aus allen Nähten zu platzen. Autos klappern auf der Suche nach einem Parkplatz die Straßen ab, Hausfrauen prüfen mit Nase und Fingern das glänzend polierte Obst und Gemüse, das an den Marktständen auf dem Gehsteig stapelweise feilgeboten wird, beschattet von gestreiften Markisen, und die Stammgäste der Straßencafés trinken ihr erstes Bier am Morgen, in die Zeitung vertieft, während sich Hunde verstohlen zwischen den Tischen durchschlängeln, in

der Hoffnung, ein *croissant* zu finden, das auf dem Boden gelandet ist. Gelächter, heftige Debatten und *les top hits* von Radio Vaucluse dringen in voller Lautstärke durch die geöffneten Türen und Fenster der Häuser ins Freie.

So kannte ich Cavaillon, und dieses Bild brachte ich automatisch damit in Verbindung, bis ich vom *patron*, vom Chef höchstselbst, eingeladen wurde, einen Blick hinter die Kulissen der Bäckerei Auzet zu werfen. Es war kein Besuch im herkömmlichen Sinn, sondern vielmehr eine Arbeitsplatzbesichtigung. Ich wollte Bäcker in ihrem Element erleben. Ich wollte mit eigenen Augen sehen, wie sich Teigberge in Brotlaibe verwandelten. Ich wollte meine Finger durch das Mehl gleiten lassen, eine warme *boule* oder zwei zwischen den Händen spüren und generell eine Schnupperstunde in der Backstube verbringen, um ein Gefühl für die Atmosphäre zu entwickeln.

Kein Problem, meinte Gerard Auzet. Es stünde mir frei, mich nach Lust und Laune in der Bäckerei zu bewegen, solange dort noch Ruhe und kein Andrang herrschte. Er schlug mir vor, zur gleichen Zeit wie seine Mitarbeiter zu erscheinen, um vier Uhr morgens. Zu dieser frühen Stunde würde ich garantiert keine Schwierigkeiten haben, einen Parkplatz zu finden.

Cavaillon war an jenem Augustmorgen um vier kühl und wie ausgestorben. Keine Autos, kein Lärm, keine Menschenseele weit und breit, und kein Anzeichen der Hitze, die mit der Morgensonne hereinbrechen würde. Ich hörte zum ersten Mal Geräusche, die man in einer geschäftigen Stadt kaum noch wahrnimmt: das Klopfen meines abkühlenden Automotors, das Maunzen eines liebeskranken Katers, die Echos meiner eigenen Schritte. Ich ging an Geschäften mit heruntergelassenen Jalousien und Cafés vorbei, die ihre auf dem Gehsteig zusammengeschobenen Tische und Stühle über Nacht mit einer Kette gesichert hatten. Es war ein seltsames Gefühl, die Straße ganz für mich alleine zu haben.

Gerard wartete am Ende des Cours Bournissac auf mich, in einem Lichtkegel vor dem Eingang seiner Bäckerei. Er war putzmunter und beschwingter, als es einem Menschen zu dieser nachtschlafenden Zeit erlaubt sein dürfte.

»Wir haben schon angefangen«, begrüßte er mich.
»Aber du hast nicht viel verpasst. Komm herein.«

Es war noch zu früh für den ›ersten Schuss‹, eine Prise des warmen frisch gebackenen Brots, die süchtig machen kann. Dieser himmlische Duft würde sich erst

in einer Stunde oder so entfalten, die Bäckerei füllen, zur Tür hinauswehen und zur Folge haben, dass Nasenflügel in freudiger Erwartung zuckten. Allein der Gedanke weckte Hungergefühle in mir.

Zum ersten Mal sah ich die Bäckerei in entblößtem Zustand, mit nackten Regalen. Bis sechs Uhr würden sie sich nach und nach mit Laiben füllen – großen und ausladenden, langen und schlanken, dicken und runden, schlichten und üppig verzierten, aus Vollkornweizenmehl, Roggenmehl oder Kleie, mit Knoblauch oder Roquefortkäse gewürzt, mit Oliven oder Walnüssen gespickt. Insgesamt werden hier jeden Tag einundzwanzig verschiedene Brotsorten gebacken und verkauft. (Wenn keines dieser Werke aus dem Standardrepertoire haargenau den Wünschen eines Kunden entspricht, können die Auzet-Bäcker auf Bestellung auch ›maßgeschneiderte‹ Brote für jeden Geschmack liefern; dazu gehören unter anderem Bouillabaissebrot, Safranbrot, Zwiebelbrot, Aprikosenbrot und ›personalisierte Brötchen‹ für Individualisten, die gern an Monogrammen knabbern. Gebacken wird alles, was das Herz oder der Gaumen begehren.)

Gerard ging mir voraus, vorbei an den nackten Regalen und einen ansteigenden Durchgang entlang,

der einer Laderampe glich und in die Backstube führte, einen großen luftigen Raum, strahlend weiß unter der fluoreszierenden Deckenbeleuchtung. In einer Ecke standen eine Knetschüssel mit den Ausmaßen eines Kinderplanschbeckens und einige Fünfzig-Kilo-Säcke Mehl von der ultrafeinen bis zur griffigen und beinahe grobkörnigen, in der Steinmühle gemahlene Sorte. An den Wänden befanden sich Edelstahl-Backöfen mit drei Einschüben, einen Meter achtzig hoch, und dazwischen Arbeitstische aus Edelstahl, auf denen grob vorgeformte Teigkugeln in präzise ausgerichteten Reihen lagen. Es gab keinerlei dekorativen Schnickschnack, keinen Hocker zum Sitzen, keinerlei Zugeständnisse an die Bequemlichkeit, nur das, was für die Herstellung von Brot unabdingbar war. Ein zweckmäßiger Raum, der nur durch den Geruch des Mehls und das Lächeln und Pfeifen der Bäcker, die zur Frühschicht von vier Uhr morgens bis zwölf Uhr mittags eingeteilt waren, vor einem nüchtern-sterilen Ambiente bewahrt wurde.

An diesem Morgen waren es drei an der Zahl, gekleidet in weiße T-Shirts und Shorts, die Finger und Hände bleich, da bereits mit Mehl bestäubt. Sie legten mit der Arbeit los, während ich zusah. Zuerst irritiert, dann fasziniert.

Irritiert deshalb, weil ich immer der Meinung gewesen war, dass die Standard-Brotlaibe maschinell geformt werden. Ich hatte mir eine Art Fließband vorgestellt, das an einem Ende mit Teig bestückt wird und am anderen Ende die fertigen *baguettes* ausspuckt – Stangenweißbrote, die in Größe, Gewicht, Farbe und Markierungen völlig identisch sind. Bestimmt gibt es Brotfabriken, in denen der Herstellungsprozess nach einem solchen Muster abläuft, aber bei Auzet wäre so etwas verpönt.

Hier wird jeder Laib noch von Hand geformt, *façonnage à la main*, ein unvergleichlicher, erinnerungswürdiger Anblick. Die vorab gewogenen Teigklumpen (250 Gramm pro *baguette*) werden einer nach dem anderen geschlagen, gerollt, gedrückt, gefaltet und gezogen, bis sie die vertraute Form – wenn auch noch nicht die vertraute Farbe – eines Brotlaibs annehmen, den man im Regal als solchen erkennt. Der Prozess hat Ähnlichkeit mit der Arbeit eines Bildhauers, allerdings im Zeitraffer. Das Formen eines Laibs nimmt kaum mehr als dreißig Sekunden in Anspruch, und wenn man diesem Schöpfungsakt ein Dutzend Mal beigewohnt hat, könnte man schwören, dass ein Laib dem anderen aufs Haar gleicht. Aber

natürlich sind sie nicht völlig identisch: es gibt immer geringfügige Abweichungen von der Norm, individuelle Merkmale der Menschlichkeit, die handgemachte Erzeugnisse von maschinell gefertigten unterscheiden.

Diese individuelle Note ist in der nächsten Geburtsphase des Brotlaibs leichter zu erkennen, wenn die dekorativen Feinheiten hinzugefügt werden. Das klassische *baguette* wird beispielsweise mit einer Reihe diagonaler Kerben an der Oberseite versehen. Bei Auzet werden solche ›Operationen‹ von Hand durchgeführt. Anfangs bilden sie eine klaffende Wunde, entstanden durch einen raschen Schnitt mit einem Spezialwerkzeug, wie ich ursprünglich annahm – einem fleißigen Küchenhelfer des Bäckers –, nur von Profis verwendet. Als ich bat, das ›Skalpell‹ in Augenschein nehmen zu dürfen, entpuppte es sich als Deckel einer Blechbüchse, scharf und glänzend von jahrelangem Gebrauch.

Binnen Minuten waren aus zwanzig Teigklumpen zwanzig *baguettes* geworden. Nachdem jedes einzelne seine Markierungen erhalten hatte, wurde es auf ein Stück bemehltes Gitterleinen gelegt, wie Wellblech geformt, um einen Laib vom benachbarten zu trennen.

Sobald der erste Schwung fertig war, wurde er auf einem langen Holzbrett in den Ofen geschoben.

Als das erste *baguette*-Kontingent die Öfen verließ, war es ungefähr halb fünf morgens. Die Laibe waren goldbraun, manche an den Enden eine Spur dunkler. Durch den Backvorgang hatten sich die Einschnitte geweitet und gefüllt, bis sie wie Kerben in der Kruste aussahen, mit dem Finger horizontal und quer über dem Laib angebracht.

Gerard nahm ein *baguette* und hielt es an seine Nase, ähnlich wie ein Sommelier den Korken einer Weinflasche prüft. Dann drehte er es um und klopfte ein oder zwei Mal gegen die flache Unterseite, wobei ein Laut wie ein gedämpfter Trommelschlag entstand. »Das ist eine Möglichkeit, die Qualität des Brots zu kontrollieren«, sagte er. »Man hört, ob es richtig gebacken ist.«

Er reichte mir den Laib, und ich tippte ihn behutsam an, wie ein Novize. Da die warme Luft den Teig ausgedehnt hatte, fühlte sich das *baguette* leicht an, als wäre es innen hohl und nicht kompakt. Ich drückte zu: fest, aber elastisch. Ich roch daran. Köstlich. Ich überlegte krampfhaft, um welche Zeit Bäcker wohl frühstückten. Hoffentlich bald.

Dieses Stangenweißbrot – das gemeine schlanke Alltagsbaguette – sollte so bald wie möglich gegessen werden. Es bleibt vier oder fünf Stunden frisch, nicht länger. (»Zu gut um von Dauer zu sein«, würde Gerard sagen.) Und deshalb ist es nicht ungewöhnlich für einen Bäcker, viele seiner morgendlichen Kunden am Nachmittag abermals auftauchen zu sehen, wenn sie ihre *baguettes* für das Abendessen holen. Größere Laibe halten sich länger frisch, genau wie kompaktere, zum Beispiel das *pain de campagne*, *pain au son* und *pain complet*. Doch das *baguette* ist noch heute das beliebteste Brot und eines der dauerhaften Wahrzeichen Frankreichs.

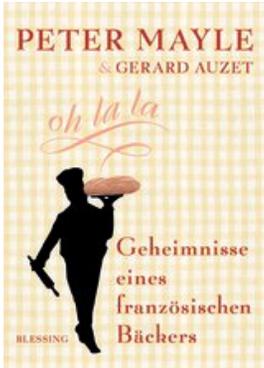
Vor einigen Jahren geriet dieses Kultobjekt unter Beschuss. Gewisse skrupellose Supermärkte führten das Ein-Franc-Baguette ein, um die vertrauensselige Hausfrau zu verführen und die lokalen Bäckereien im Preis zu unterbieten. Es handelte sich um ein minderwertiges Exemplar, *bien sûr*; eine jämmerliche Raubkopie, aber es kostete nur die Hälfte des Originals.

Die Supermärkte hätten es besser wissen müssen. Niemand legt sich ungestraft mit der französischen Bäckerzunft an, die prompt auf die Barrikaden ging. *Aux armes, les boulangers!* Die unabhängigen Bäcker,

geeint im Kampf gegen einen gemeinsamen Feind, holten zum Gegenschlag aus. Unterhändler wurden nach Paris entsandt. Minister wurden mit Petitionen bombardiert. Proteste wurden in allerhöchsten Kreisen geltend gemacht. Die Ehre des französischen Brotes, das A und O des französischen Lebensstils, stand auf dem Spiel.

Schließlich kam eine Gruppe von Bäckern (unter ihnen Roger Auzet, Gerards Vater) auf die glorreiche Idee, Brote zu kennzeichnen, die auf traditionelle Weise mit traditionellen Zutaten hergestellt wurden. Sie erhielten eine Art Gütesiegel, eine Garantie für allerhöchste Qualität. *Banette* lautet der Name, den man heute auf Tüten und Schildern in jeder *boulangerie* sieht, in der Brot nach der altbewährten Methode im Handwerksbetrieb gebacken wird.

Um fünf Uhr morgens arbeiteten die Auzet-Bäcker auf Hochtouren, wobei sie eine enorme Geschwindigkeit und Präzision an den Tag legten. Sie walkten und formten den Teig, schlitzten ihn mit ihren Miniatur-Dolchen auf oder säbelten Überschüssiges weg, schoben die Laibe in den Backofen und knallten die Ofentüren zu. Bis zum Ende des Tages würden mehr als



Peter Mayle, Gerard Auzet

Geheimnisse eines französischen Bäckers

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 112 Seiten, 12,0 x 16,5 cm
ISBN: 978-3-89667-326-8

Blessing

Erscheinungstermin: Februar 2007

Backen wie Gott in Frankreich – mit Peter Mayle

Er wollte Bäcker in ihrem Element erleben und mit eigenen Augen sehen, wie sich Teigberge in köstlich duftendes Brot verwandeln. Er wollte seine Finger durchs Mehl gleiten lassen und ein warmes Thymianbrot in den Händen halten. Also besuchte Peter Mayle die provençalische Kultbäckerei schlechthin – die Boulangerie Auzet. Das Ergebnis: eine wunderschöne Familiengeschichte, ein Rezept- und Geschenkbuch, gewürzt mit Anekdoten rund ums Brot.

Wussten Sie, dass das Croissant eigentlich eine Wiener Erfindung ist? Am 26. August 1683 hörten die österreichischen Bäcker in der Frühschicht verdächtige Geräusche. Es waren türkische Soldaten, die Sprengsätze unter der Befestigung der Stadt anbringen wollten. Dank der aufmerksamen Bäcker wurden sie im letzten Moment darin gehindert. Die Bäcker aber feierten ihren Sieg, indem sie eine Mondsichel, das Symbol der türkischen Flagge, backten. Erst 1920 machten Franzosen daraus die heute bekannte Blätterteig-Kreation.

Backen war in Frankreich schon immer eine Kunstform. Wer in Avignon, dem früheren Sitz der Päpste, im Spätmittelalter minderwertiges Brot unters Volk brachte, wurde vor seiner eigenen Bäckerei an den Pranger gestellt und mit Stockhieben gezüchtigt. Die unmenschlichen Strafen trieben die Qualität des französischen Brotes in ungeahnte Höhen. Sie werden es merken, wenn Sie die Rezepte befolgen, die Peter Mayle von dem Meisterbäcker Gerard Auzet erhalten hat:

Traditionelle Baguettes, Croissants, Thymianbrot, Kürbisbrot, Aprikosen-Haselnussbrot, Roquefort-Brot, Knoblauchbrot, Walnuss-Rotwein-Brot, Zwiebel-Weißwein-Brot, Winzerbrot, Speckbrot, Brote mit Olivenöl, Fischerbrot, süße Hefebrote etc.

En passant und voller Charme erzählt Peter Mayle auch die Geschichte der Auzets, die im 19. Jahrhundert als fahrende Bäcker von Gemeinde zu Gemeinde zogen, spät sesshaft wurden, 1989 für einen Brotlaib in der Form des Eiffelturms einen bedeutenden Preis errangen und kürzlich mithalfen, dem Angriff der Supermärkte auf das wahre Brot zu trotzen.

Mehr als ein Rezept- und Geschenkbuch: Peter Mayle vereint charmante Anekdoten mit wertvollen Tipps und köstlichen Rezepten zu einem echten Lesegenuss.