

## Sex & Stil

GEORGE  
CLOONEY  
ÜBER EROTIK

GIORGIO  
ARMANI  
ÜBER RUHM

STEFAN  
EFFENBERG  
ÜBER SICH

# „männerträume

**66** Dinge, die ein Mann  
in seinem Leben tun sollte  
z.B. **Helena nackt sehen**

Für 20

FITNE  
STARK  
NEUEN JA

SPAR  
OUTLE  
DE LU

TEM  
EIN A  
MIT 450

TECHN  
DIE X  
FERNSEH

UMFRAGE:  
WIE LIEBEN  
DIE DEUTSCHEN?



4 194447 403503

# Rindenwahnsinn

WAS AUCH IMMER EINE BROTLOSE KUNST SEIN MAG – BROT BACKEN IST GOLD. DIE FRANZÖSISCHEN MEISTER ERÖBERN DIE WELT, SOGAR DIE NEUE: IN DEN USA IST NICHT MEHR ALLES VON PAPPE

**DER MENSCH** lebt nicht vom Brot allein – irgendwann braucht er einen Drink, sagt Woody Allen. Wahr ist aber auch: Wenn der richtige Bäcker den Teig wälzt, kann Brot völlig genügen. Schon im Jahrzehnt der Übertreibungen, den Siebzigern, besannen sich prominente Gourmets auf den traditionell aus Mehl, Meersalz und Wasser gebackenen Laib.

Andy Warhol war so begeistert von den Sauerteigbroten des Pariser Backkönigs Lionel Poilâne,

dass er zu Weihnachten seinen Freunden in New York eine ganze Ladung davon schickte – mit der Concorde. Salvador Dalí ließ sich von Poilâne Möbelstücke und Bilderrahmen aus Brot backen; Lauren Bacall und Robert De Niro bestellen sich bis heute die berühmten Brote an ihren Frühstückstisch – wo immer der auch gerade steht. Und ein US-Millionär zahlte dem Bäcker vor Jahren 100.000 Dollar, gegen das Versprechen, seinen Kindern und Enkeln

bis an ihr Lebensende jede Woche einen Laib *Thin Poilâne* zukommen zu lassen.

Zwar starb Poilâne bei einem Helikopterabsturz im letzten Jahr, doch inzwischen gibt es neben seinen beiden Filialen in Paris noch eine in London (Adresse siehe unten), verwaltet von der Tochter des Meisters. Verkauft wird das berühmte Brot zudem in 1500 Läden und 1000 Restaurants – der weltweite Bedarf, unter anderem in Israel und Japan, wird per FedEx gedeckt.

**Brot für die Welt:** Vor kurzem hat der Starkoch Alain Ducasse die Zeichen der Zeit erkannt und gemeinsam mit dem Brotfan Éric Kayser in Paris einen Brotladen eröffnet. Bei *be – boulangerie* sind zwei Konzepte miteinander verbunden: eine Bäckerei, in deren Mitte der Kunde Zeuge werden kann, wie Weizenmehlbrot, Rosinenbrot, Walnussbrot und sogar Seegrassbrot frisch im Ofen gebacken werden; dazu der Lebensmittelladen mit 350 ausgewählten Stoffen, die süchtig machen, von Olivenöl über Pasta, Gourmetsoßen, Ziegenkäse, Honig und Schokolade bis zum Olivenbrotsandwich mit Basilikum und getrockneten Tomaten.

Und auch die USA werden zum Backparadies: Die ehemaligen Besitzer der Bay Village Bakery in San Francisco, deren Brotlaibe von Ducasse als „wahre Kunststücke“ bezeichnet wurden, haben dort mit der Tartine Bakery ein Bäckerei-Café eröffnet, das Concorde-Transporte unnötig macht. Neben gebutterten Brioche, federleichten Croissants, Quiches und Zitronentorten gehen dort auch dicke Scheiben Landbrot mit saftigen Tomaten und geschmolzenem Gruyère weg wie warme Semmeln.

Der Erfolg der neuen Laibe in Paris, London und San Francisco hat seine Gründe. Zum einen verwenden die Bäcker Ausgangsprodukte, die bei ernährungsbewussten Kunden gut ankommen, zum Beispiel ökologisch streng kontrolliertes Vollkornmehl und ausgewähltes Meersalz. Zum anderen achten die Brotfachleute auf klassische Regeln – so verwenden fast alle anstelle der Hefe den natürlichen Starter aus Wasser und Mehl. Bei Poilâne werden die Brote noch per Hand in den traditionellen Holzöfen gebacken, die vor Gebrauch erst drei Monate präpariert werden müssen, bis sie die Backtemperatur von 240 Grad bewältigen.

Bleibt nur eine Frage: Darf man auf so exquisites Brot eigentlich normale Butter streichen? *sb*

Die Seele des Laibs ist Vollkornmehl und Meersalz. In guten Zeiten isst man das Brot auch ohne Wurst



## Vorteil Bäcker

**be – boulangerie**  
73, boulevard de Courcelles  
Paris  
Montag bis Samstag 8–21 Uhr  
Telefon: 0033 1 46222020  
[www.boulangerie.com](http://www.boulangerie.com)

**Tartine Bakery**  
600 Guerrero Street  
San Francisco  
Dienstag bis Samstag 7.30–19 Uhr  
Sonntag 10–16 Uhr  
Telefon: 001 415 4872600

**Poilâne Bakery**  
46, Elizabeth Street  
Belgravia, London  
Montag bis Freitag 7.30–19.30 Uhr  
Samstag 7.30–18 Uhr  
Telefon: 0044 207 8084910