Marion Schulze Südhoff, Tel. (0 23 4) 9 01 99-26, schulzesuedhoff@backmedia.info

LEIBHAFTIGER BÄCKERMYTHOS

Ein Nachruf auf den wohl berühmtesten und schillerndsten Vertreter der weißen Zunft: Lionel Poilâne, ein wahrhafter Star unter den Bäckern der Welt.

Fotos: Matthieu Alexandre, Poilâne, Back Journal

Um den Namen Poilâne ranken sich zahlreiche Legenden. Wie viel davon Wahrheit ist und wie viel Dichtung, das steht auf einem anderen Blatt. Sein Brot ist in jedem Fall etwas ganz Besonders, es verkauft sich in 1.500 Läden und 1.000 Restaurants in Frankreich, Mailand, Brüssel und Tokio. Tausende Laibe Brot werden jeden Tag in alle Welt verschickt, und es stehen Namen auf der Empfängerliste, die der Besetzung manch eines Hollywood-Films alle Ehre machen würden: Angeblich bekommen Robert de Niro, Lauren Bacall, Steven Spielberg und Johnny Depp regelmäßig ihren großen runden Poilâne-Laib geliefert. Es heißt sogar, dass ein US-Millionär Poilâne vor Jahren eine hohe Summe geboten haben soll gegen das Versprechen, seine Kinder und Enkelkinder bis an ihr Lebensende jede Woche mit einem Brot von Poilâne zu versorgen. Seine *Miche Poilâne* – der große, fast zwei Kilogramm schwere Brotlaib mit dem geschwungenen „P" darauf – sei so etwas wie „ein verzehrbares Statussymbol, ein Designobjekt aus Sauerteig", so die Tageszeitung „Die Welt". Wie kaum ein anderer ist es Lionel Poilâne gelungen, die Menschen gutes Brot zu schätzen zu lehren und es wieder als Lebensmittel zu verstehen.

„Die alten Methoden zu nutzen ist ein hervorragendes Mittel, um Dinge neu zu erfinden."

Brotbesessen. Dabei deuten die Anfänge des jungen Lionel auf alles andere hin als eine Begeisterung für das Bäckerhandwerk. Bäckermeister Pierre Poilâne muss seinen Sohn mit 14 Jahren regelrecht dazu zwingen, in der kleinen, engen Backstube im Keller in der Rue du Cherche-Midi zu arbeiten, vor dem Holzfeuerofen, der angeblich aus der Zeit der Französischen Revolution stammt. Wie „eingesperrt" habe sich der junge Poilâne dort unten zunächst gefühlt, gibt er später rückblickend zu. Das soll sich grundlegend ändern. Obwohl es zunächst eine wahrhafte Qual für den Jungen ist, im kleinen, engen Keller backen zu müssen, habe er schnell begriffen, dass Brot ein fantastischer Zugang für viele Domänen darstellt, sagt er später. Aus einer „mariage de raison" – der Vernunftehe, in die sein Vater ihn gedrängt hat – wurde so schnell eine „mariage d'amour" – eine Liebesheirat. Später identifiziert sich Lionel Poilâne so sehr mit seinem Beruf, dass er, wenn die Leute das Wort „boulanger" (= Bäcker) in den Mund nehmen, er manchmal denke, sie sprächen ihn mit Vornamen an, wie er einmal im Scherz sagt.

Gegen den Strom. Das Verständnis für das Backen vermittelt ihm sein Vater Pierre, der es streng mit einer traditionellen Herstellungsweise hält, ganz nach alter Väter Sitte. Ganz anders übrigens als seine Kollegen, die sich nach dem Zweiten Weltkrieg dem Backen von Baguettes verschrieben haben, und die bald in Massen die Supermarktregale füllen und zum Sinnbild der französischen Lebensart avancieren sollten. Das große Brot aus grob gemahlenen Mehl, wie Poilâne es backt, gilt hingegen als das Brot der Armen. Irgendwann in dieser engen, dunklen Backstube im Keller der verträumten Bäckerei muss es schließlich beim Poilâne-Filius „Klick" gemacht haben. Als der junge Poilâne jedenfalls den Betrieb 1970 von seinem Vater übernimmt, ist er regelrecht besessen davon, das Brotrezept seines Vaters noch weiter zu perfektionieren. Von den populären Weißbrotstangen will er nichts wissen. Langweilig, fad und nichtssagend erscheinen ihm die Baguetted aus gebleichtem Mehl. „Das Baguette ist kein wirklich traditionelles französisches Brot", entrüstet er sich immer wieder. Das Rezept sei schließlich erst im 19. Jahrhundert von Österreich nach Frankreich gekommen, weiß er.

Lionel Poilâne in seiner Backstube im Keller der Rue du Cherche Midi, im 6. Arrondissement in Paris, beim Rangieren der großen runden *Miches Poilâne*, Zwei-Kilogramm Sauerteigbrote, die seinen Namen in die ganze Welt getragen haben. Im Bild ganz links: Das Poilâne-Stammhaus über der winzigen Backstube, die so alt wie die Französische Revolution (1789) sein soll.

Brot-Wissenschaftler. Weiter nach den Rezepten der Väter zu backen, das reicht Poilâne offenbar nicht. Er will dem Geheimnis des Brotbackens ganz und gar auf den Grund gehen, es wissenschaftlich ergründen. Dazu macht er sich auf den Weg in sämtliche Winkel Frankreichs, immer auf die Suche nach alten, ur-

Von wegen brotlose Kunst: Der aus Brotteig geformte Kandelaber hängt im Zimmer hinter dem Verkaufsraum im Laden in der Rue du Cherche-Midi. An den Wänden hängen Brotmalereien, die Pierre Poilâne von den Künstlern im Viertel als Zahlungsmittel angenommen hat.

Lionel Poilâne war eng mit dem surrealistischen Künstler Salvador Dalì (siehe Bild in der Bildmitte) befreundet. Zusammen mit ihm schuf er zahlreiche Kunstwerke, zum Beispiel dieses Schlafzimmer aus Brotteig. Als Bettkissen dienen die typischen Poilâne-Miches.

sprünglichen Brotrezepturen und der Geschichte des jeweiligen Brotes. Rund 10.000 Bäcker besucht Poilâne und identifiziert dabei 85 verschiedene Brote. Ein Baguette ist ihm bei seinen umfangreichen Recherchen aber nicht untergekommen. In seinem Buch *Guide de l'amateur du pain* sind seine Erkenntnisse zusammengetragen.

Retro-Innovationen. Mit dem neu gewonnenen Verständnis um die historischen Grundlagen des Brotes und seiner Entwicklung verfeinert Poilâne sein Brot weiter, streng nach traditionellen Verfahren. „Retro-Innovation" nennt Lionel Poilâne selbst seine Philosophie beim Backen: Das Beste aus dem Alten und das Beste aus dem Neuen zusammenbringen. „Die Menschen suchen immer nach einem neuen, einem richtigen Brot", sagt Poilâne: „Dabei existiert es doch längst. Die alten Methoden sind ein hervorragendes Mittel, um neue Dinge zu entwickeln." Was das Poilâne-Brot ausmacht, sind lediglich vier verschiedene Zutaten: grobes, in der Steinmühle gemahlenes Mehl, Wasser, Salz aus der Bretagne, der Poilâne-Sauerteig, verarbeitet nach den althergebrachten Methoden.

Handarbeit. Nach seinem Erfolgsrezept wird Poilâne häufig gefragt, worauf er aber nur eine Antwort weiß: „Wenn es ein Geheimnis um das Pain Poilâne gibt, dann sind es wohl die Hände". Oberstes Prinzip bei Poilâne ist bis heute: Die Miches werden ausschließlich mit den Händen verarbeitet, aufgearbeitet und geformt, und sie dürfen lange ruhen, bevor sie schließlich im Holzofenfeuer gebacken werden. So gedeiht die Bäckerei gut, alle Brote sind beliebt, ganz besonders aber wächst die Nachfrage nach dem ursprünglichen Pain Poilâne. Zeit für eine größere Produktion, aber die würde wohl kaum in der engen Backstube in der Rue du Cherche Midi Platz finden. In den 80er Jahren baut Poilâne vor den Toren der Stadt eine Brotmanufaktur in Bièvres. Keine Fabrik, eine Manufaktur, denn hier fertigen rund 40 Bäcker Tag für Tag die berühmten Miches ausschließlich per Hand. Gebacken werden die Brote in exakten Repliken des Ofens im Stammhaus in der Pariser Innenstadt, allesamt holzbefeuerte Lehmöfen, an deren Herstellung Poilâne selbst lang mittüftelt, bis sie endlich die richtigen Backeigenschaften besitzen. „Einen Monat werden sie gebaut, einen Monat trocknen sie, und einen Monat brauchen sie, um auf 240 Grad aufzuheizen", so Poilâne. Er vermeidet es auch in den Zeiten, als sein Unternehmen beträchtlich wächst, Maschinen anzuschaffen. Darauf angesprochen, antwortet Polilâne: „Ich nutze das ausgefeilteste Material und die komplizierteste Maschine, den Menschen." Das einzige Gerät, das Poilâne in seiner Backstube jemals zulässt, ist ein Kneter und eine Schneidemaschine. Spätestens nun, mit der Manufaktur, hat das Unternehmen genügend Potenzial, um weitere Läden zu eröffnen. Aber das lehnt Poilâne ab, lediglich ein weiteres Geschäft kommt in Paris hinzu und ein weiteres in London. Statt dessen beginnt die Expansion des Exportgeschäfts dank der Luftverschickung in alle Welt. Seine Miches sind nun buchstäblich in aller Munde und werden weltberühmt.

Tapfere Tochter: Apollonia Poilâne – mit einer der berühmten Poilâne-Miche in den Händen – hält die Familientradition aufrecht. Nach dem tragischen Tod der Eltern übernahm sie mit gerade einmal 18 Jahren den Betrieb. Heute erwirtschaftet die 22-Jährige mit 150 Mitarbeitern einen Umsatz von gut 14 Millionen Euro.

Backen ist Kunst. Die enge Freundschaft mit dem exzentrischen, surrealistischen Künstler Salvador Dalì (1904 - 1989) und die Bekanntschaft mit einigen weiteren gefeierten Persönlichkeiten tragen ihr Übriges zu Poilânes Bekanntheit bei. Der Künstler Dalì zum Beispiel träumt von einem ganz und gar essbaren Zimmer. Mit dieser Idee wendet er sich an Lionel Poilâne, der ihm verschiedene Möbelstücke aus Brotteig fertigen sollte. Sie verstehen sich auf Anhieb: „Er dachte, ich sei ein Künstler, der zufällig mit Brot arbeitete", so Poilâne. „Dabei war ich nur ein Bäcker, der sich für Kunst interessierte". Poilâne entdeckt eine Leidenschaft dafür, Kunstobjekte aus dem Material zu formen, mit dem er sich am besten auskennt, aus Brotteig. Aus der Zusammenarbeit mit Dalí entwickelt sich eine tiefe Freundschaft.

Früher Tod. So außergewöhnlich Lionel Poilâne sein Handwerk versteht, so tragisch kommt er ums Leben. Am 31. Oktober 2002 stürzen er und seine Frau Iréna auf dem Weg zu einer bretonischen Ferieninsel in dichtem Nebel in den Atlantik. Seine Leiche wird im Helikopter gefunden, die seiner Frau niemals. Seine Idee vom Backen aber lebt weiter. Für Tochter Apollonia – zum Zeitpunkt des Todes ihrer Eltern gerade einmal 18 Jahre alt – ist es absolut klar, dass sie den Betrieb des Vaters weiter führen will. Heute managt sie den Betrieb teils zu Hause vor Ort, teils von ihrem Studienort aus, der US-amerikanischen Elite-Universität Harvard, an der sie Betriebswirtschaft studiert. Dem Anspruch ihres Vaters – der Retro-Innovation – fühlt sich auch Apollonia verpflichtet. Lionel Poilâne ist es gelungen, aus einem Anachronismus – den vorrevolutionär anmutenden Graubroten – ein weltweit gefragtes Produkt, gar einen Luxusartikel zu machen. Weiteres Verdienst Poilânes: Er hat die beiden Disziplinen Handwerk und Kunst meisterhaft miteinander vereint. Diese Philosophie hat er mit einer Überzeugung gelebt, die weit über seinen Tod hinausstrahlt.

LAUDATIO

„Pain – Passion – Poilâne"

Jacques Darmon, Herausgeber und Chefredakteur der „Filière Gourmande", eines französischen Bäckermagazins, Paris.

Spricht man den Namen Poilâne, entsteht vor unseren Augen unmittelbar das Bild eines echten, eines guten Brotes. Als Lionel Poilâne das Unternehmen seines Vaters, das er 1932 gegründet hatte, übernahm, hat er das Sauerteigbrot nach altem Familienrezept weiter hergestellt, mit den besten in der Steinmühle gemahlenen Mehlen und auf Holzfeuer gebacken. Sogar in der Manufaktur in Bièvres, die er in den 80er Jahren baute, hat er diese althergebrachten Prinzipien wieder angewandt und die Grundlage für das gelegt, was er „Retro-Innovation" genannt hat. Nämlich, das Beste aus dem Alten und das Beste aus dem Neuen zusammenzubringen.

Für Lionel Poilâne war Brot nicht nur einfach Wasser und Mehl. Brot steht für Lionel Poilâne vielmehr in einem größeren humanistischen und kulturellen Kontext und in einem Zusammenhang mit dem Rest der Welt, deren mannigfaltige Facetten niemals ausreichten, um die Neugier des französischen Meisters des Brotes zu stillen. Als Mensch mit einer großen Passion für das Bäckerhandwerk hat er verstanden, dass Brot viele Türen öffnet. Er hat festgestellt, dass Brot in der Geschichte immer eine große Rolle gespielt hat. Es ist eine unversiegbare Quelle der Inspiration. Als Objekt mit höchstem Symbolgehalt weckt es alle Wissbegierde (die Lionels eingeschlossen) und wird zum fruchtbaren Thema eines schöpferischen Geists.

Nach dem Unfalltod ihrer Eltern Ende Oktober 2002 ist es an den Töchtern Apollonia und Athéna, diese Familientradition aufrecht zu erhalten und diese vielschichtige Bedeutung des Brotes mit der gleichen Passion zu teilen.

Lionel Poilâne,

geboren 10. Juni 1945 in Paris

Das Stammhaus der Poilânes liegt in der Rue du Cherche-Midi, idyllisch gelegen nahe der Kirche St. Germain des Près in Paris. Die Backstube im Keller stammt aus der Zeit der Französischen Revolution. Im Besitz der Familie Poilâne ist es seit 1932, damals gründet sein Vater Pierre Poilâne die Bäckerei. In Paris gibt es einen weiteren Poilâne-Laden auf dem Boulevard de Grenelle. Um der wachsenden Nachfrage nach seinen „Miches Poilâne" zu begegnen, errichtet Lionel Poilâne 1984 in Bièvres im Département Essonne südlich von Paris eine Brotmanufaktur. Rund 40 Bäcker formen dort von Hand Tausende von Brotlaibe, die in alle Länder der Welt an rund 5.000 Kunden verschickt werden. Ein Drittel der Produktion reist per 60 Prozent seiner Produkte verkaufen sich an die Gastronomie.

Seit 2000 unterhält Poilâne auch eine Niederlassung in London. Er ist der erste, der seit dem großen Feuer von London 1666 die Erlaubnis zur Installation eines Holzofens bekam.

Lionel Poilâne und seine Frau Iréna kommen am 31. Oktober 2002 bei einem Helikopterabsturz auf dem Weg zur bretonischen Ferieninsel ums Leben. Sie hinterlassen zwei Töchter, Apollonia, heute 22 und Athéna, 20. Die ältere führt das Unternehmen heute weiter

Veröffentlichungen:

- *Karte „La France des Pains"*
- *Guide de l'amateur de Pain, 1981, Éditions R. Laffront*
- *Pain, Cuisine et Gourmandise, 1985, Albin Michel*
- *Les Meilleures Tartines de Lionel Poilâne, 1999, Éditions Jacques Grancher*
- *Les Meilleures Tartines Sucrées de Lionel Poilâne, 2001, Éditions Jacques Grancher*