



Flugobst

Aus der Luft auf den Teller

Normale Mangos, Ananas & Co. kennt wohl jeder. Aber haben Sie auch schon einmal sogenanntes Flugobst probiert? Im Gegensatz zu den mit dem Schiff transportierten Früchten wird dieses reif geerntet und erreicht den Verbraucher innerhalb weniger Tage – durch den Transport mit dem Flugzeug. So kann sich das Aroma der Früchte voll entwickeln und diese haben einen wesentlich intensiveren Geschmack. Allzu oft sollten Sie das Flugobst allerdings nicht konsumieren, da der Transport per Luftfracht das Klima deutlich stärker belastet als der mit dem Schiff.

MACARONS

Klein, bunt, sündig süß und ziemlich angesagt

Macarons sind Köstlichkeiten der französischen Patisserie. In Deutschland steigt die Nachfrage nach den kleinen Doppeldeckern.

Es riecht nach gemahlenden Mandeln und frischen Früchten, wenn man die Backstube von Pierre Ouvrard in Hamburg betritt. Der Franzose hält eine Edelstahlschüssel und rührt den Macaronteig per Hand. Immer wieder schichtet er die Masse mit einem Spachtel von unten nach oben. Es hat schon fast etwas Meditatives, wenn man dem 44-Jährigen zuschaut. Doch den Teig von einer Maschine rühren zu lassen, kommt für Pierre Ouvrard nicht in Frage. „Ich fertige jedes Gebäckstück per Hand und verwende nur frische und hochwertige Zutaten. Keine Backtriebmittel und Konservierungsstoffe.“ Die Butter für Tartelettes, Macarons, Croissants und Co. kommt extra aus Belgien, das Mehl stammt aus einer kleinen Mühle, 60 Kilometer von Paris entfernt. „Das ist es, was die französische Patisserie ausmacht. Hochwertige Zutaten, einzigartiger Geschmack und die Liebe zum Detail.“ Was für uns Plunderteilchen, Berliner und Franzbrötchen sind, sind für die Franzosen Tartelettes



und Macarons. Der Teig des Baisergebäcks besteht aus Eiweiß, Puderzucker und fein gemahlenden Mandeln. Durch Lebensmittelfarbe werden die französischen Köstlichkeiten rosa, gelb oder grün, gefüllt sind sie mit Buttercreme, Konfitüre oder Ganache. In Frankreich gibt es Macarons an jeder Ecke und auch in Deutschland boomen die Doppeldecker derzeit. Eine echte Konkurrenz für Cupcakes: Wurde vor zwei, drei Jahren noch ein Cupcake-Laden nach dem anderen eröffnet, gibt es jetzt immer mehr Macaronanbieter. Auch Pierre Ouvrard kann sich vor Anfragen kaum retten. „Im Moment werden Macarons besonders für Firmenfeiern oder Hochzeiten bestellt. Ich freue mich, dass jeder auf diese Weise ein kleines Stückchen Frankreich genießen kann.“

PATISSIER PIERRE OUVRARD

Backen ist seine Leidenschaft



Zur französischen Backkunst kam Pierre Ouvrard erst mit Mitte 30. Er sattelte vom Drucker zum Patissier um und lernte an einer der besten Schulen des Landes, der École Grégoire Ferrandie in Paris. „Ich möchte den Menschen die französische Patisserie auch außerhalb Frankreichs schmackhaft machen, die Rezepte und Traditionen müssen weitergegeben werden.“ Deshalb verschlug es Pierre Ouvrard nicht nur aus Liebe zu seiner deutschen Frau nach Hamburg. Gemeinsam betreiben sie in der Hansestadt „Die Pâtisserie“. Jeden Morgen steht Pierre Ouvrard ab drei Uhr in der Backstube, fertigt mindestens 180 Macarons, zahlreiche Tartelettes und auch Baguettes – alles per Hand – für verschiedene Cafés und Restaurants. Auch das noble „Haerlin“ im Hotel „Vier Jahreszeiten“ gehört zu den Abnehmern. Weitere Infos unter: www.die-patisserie.de.

FOTOS: DIE PATISSERIE, FOTOLIA (2), ISTOCKPHOTO (2), STOCKFOOD, PR (5)