



Der deutsche und französische Bäckermeister Ludovic Gerboin kennt sich mit Baguettes selbstverständlich aus. Aber auch seine anderen Produkte können sich sehen lassen: Das beweist er täglich. Und am Donnerstag um 15.05 Uhr im ZDF.

FOTO: PETER BAUERSACHS

Breit aufgestellt

Der Franzose Ludovic Gerboin hat 2010 die Moosinninger Bäckerei Ways übernommen. Jetzt bewirbt er sich in der ZDF-Show um den Titel „Deutschlands bester Bäcker“

VON JULIA SPANIER

Moosinning – Das ZDF sucht Deutschlands besten Bäcker – unter anderem in Moosinning. 1500 Bäcker und Konditoren haben sich für die Teilnahme an diesem Wettbewerb beworben. 72 wurden nach strengen Kriterien – regionale Produkte, keine Fertigmischungen, Kreativität, besondere Auszeichnungen – ausgewählt. Einer von ihnen ist Bäckermeister Ludovic Gerboin, Inhaber der Bäckerei, Konditorei und Chocolaterie Ways in Moosinning. In der Endrunde muss er sich mit der oberbayerischen Konkurrenz aus Kranzberg und Ingolstadt messen. Die Sendung wird am Donnerstag, 15.05 Uhr, im ZDF ausgestrahlt. Dort erfährt der Zuschauer, ob Gerboin es ins Wochenfinale geschafft hat.

Kurz nach Mitternacht beginnt der Arbeitstag von Gerboin. Bis zu vierzehn Stunden backen, kosten, vermarkten, organisieren warten auf ihn. Bäcker sei kein beliebter Beruf mehr, sagt er nachdenklich. Wer will schon so früh aufstehen? Gerboin möchte das. Auch sein Team ist motiviert. „Die Motivation ist das wichtigste. Ist die da, ist das alles kein Problem“, sagt er. Nach neun Stunden Arbeit wirkt er noch nicht müde. In der Backstube ist reger Be-

trieb, die Luft ist heiß und duftet nach frisch gebackenem Brot. Die Mitarbeiter stehen an den großen Öfen, tragen Geräte, frische Backwaren. „Petit Vollkorn“-Baguettes mit Nüssen und Früchten stapeln sich auf Blechen. 22 Mitarbeiter, viele in Teilzeit, beschäftigt Gerboin. Einer von ihnen, Bäckermeister David Ahnus, hat den Inhaber auch auf „Deutschlands bester Bäcker“ aufmerksam gemacht. Er und Gina Neumeier, die eine Ausbildung zur Konditorin macht, haben Gerboin zum Wettbe-

Lokale Produkte für das Brot: zum Beispiel die Bratensoße vom Daimer

werb im Bayerischen Hof in München begleitet. Angetreten sind sie mit einem Schwarz-Rot-Gold-Baguette aus drei Teigsorten – Tintenfisch, Rotwein und Curry – und einer Erdbeertartelette mit Pistaziencreme. Dann mussten sie unvorbereitet einen Apfelstrudel mit Vanillesoße backen.

Gerboin ist froh, beim Wettbewerb mitgemacht zu haben. Und stolz, dass er unter die besten 72 gewählt wurde. Ein Grund dafür könnte seine Vita sein: Gerboin vereint französische und bayerische Backtradi-

on. Er ist Franzose und stammt aus Laval in der Bretagne. Dort hat er Bäcker, Konditor und Chocolatier gelernt und eine französische Meisterprüfung abgelegt. Durch ein Stipendium konnte er in einer deutschen Bäckerei im Allgäu arbeiten. Er ist geblieben, hat zusätzlich einen deutschen Meistertitel erworben und ist nicht mehr nach Frankreich zurückgekehrt. Grund dafür ist die Liebe: Gerboin hat seine Frau in Deutschland kennengelernt.

Mit seiner Familie wohnt er in Moosinning. Er hat 2010 die Bäckerei Ways übernommen. In Erding in der Liegnitzer Straße und Eicherloh sind weitere Filialen. „Anfangs war es schwierig, einen eingesessenen Bäcker zu ersetzen, etwas eigenes einzubringen und die Kundschaft für sich zu gewinnen“, sagt Gerboin. Mittlerweile habe er sein Sortiment mit 150 Produkten etabliert, die Kunden kauften immer häufiger neue Kreationen. Sie hätten Gefallen gefunden am saisonal unterschiedlichen Angebot und griffen neben Mischbrot auch zur Latte-Macchiato-Schnecke. „Man muss sich als Bäcker behaupten heutzutage. Die Discounter und Großbäcker sind starke Konkurrenz.“

Über eine zentrale Lage verfügt er jedoch nicht: Die Dorfstraße 18 liegt in Moos-

inning abseits, auch die Filialen lassen wenig Laufkundschaft erwarten. „Viel Geld kann ich in das Marketing nicht stecken“, sagt Gerboin. Er setze auf seine Produkte. Die präsentiert er nun auch im Internet auf seiner neuen Homepage. Er stehe für ein bewusst anderes, flexibles Sortiment, keine Zusatzstoffe oder Fertigmischungen und lokale Produkte, sagt er. Lokale Partnerschaften hätten ihm geholfen, sich in der Region einzugliedern: Im „Sau guaden Brot“ ist Bratensoße vom Daimerwirt in Moosinning enthalten, im Altbayerischen Bierbrot Weißbier von der Brauerei Lohmeier aus Dorfen und im Billesberger Brot Produkte aus biologischem Anbau vom Billesberger Hof in Moosinning.

Das Brot ist es, das Deutschland für den Bäckerberuf so interessant mache, sagt Gerboin. Mehr als fünfzig Brotsorten finden sich in seinem Sortiment. Er bietet aber auch französische Spezialitäten. In der Vitrine liegen Eclairs, Fondants, Tartelletes, viele mit dunkler Schokoladenseite. Gerboin lacht: „Ich bin auch Chocolatier. Schokolade ist meine Leidenschaft.“ Ob das ZDF Gerboin zu „Deutschlands bestem Bäcker“ kürt, sei ihm nicht so wichtig, sagt der Bäckermeister. Er wünsche sich Aufmerksamkeit für sein Handwerk.