

Mit Baguettes und kreativen Schnitten



⊕ Das beste Baguette in Bayern? Ludovic Gerboin (links) zusammen mit seinem Bäckermeister David Hanus. Foto: Ried

Von [Roland Ried](#)

Bretone etabliert sich in Bayern: Seit mehr als vier Jahren führt Ludovic Gerboin die Bäckerei Ways in Moosinning

Bayern Ludovic Gerboin – darauf weist sein Vorname hin - ist Bretone. Das ist etwas anderes, als „nur“ Franzose zu sein. Der 36-jährige Bäckermeister, der seit fast 15 Jahren in Bayern lebt, meint dazu: „Die Bretonen und die Leute hier sind sich ein bisschen ähnlich; wir haben jeweils unseren eigenen Kopf.“ Das bedeutet aber nicht, dass der knapp 1,85 Meter große Mann mit dem ansteckenden Lächeln etwa stur ist – ganz im Gegenteil: Ludovic Gerboin vermittelt quirlige Beweglichkeit – mit französischem Akzent.

Vor laufender Kamera

Seit Herbst vergangenen Jahres ist dieser Akzent auch einigen Hunderttausend deutschen TV-Zuschauern bekannt, denn Ende September war Ludovic Gerboin der erste „bayerische“ Kandidat, der bei „Deutschland bester Bäcker“ antrat. Für die Bäckerei Konditorei Chocolaterie Ways und Ludovic Gerboin war zwar schon im Wochenfinale Schluss, aber dennoch war die Teilnahme für den leidenschaftlichen Bäcker rundum positiv. Denn sie hat sich auch in der Kasse seines Hauptgeschäftes im 5000-Einwohner-Dorf Moosinning nordöstlich von München deutlich bemerkbar macht.

Wie verschlägt es einen 1978 in der Stadt Laval im Departement Mayenne geborenen Bretonen in die oberbayerische Provinz, wo er eine alteingesessene Handwerksbäckerei

übernimmt und mit seinen Kreationen in einer Fernsehshow landet? Die Antwort: Der Beruf, der Zufall und die Liebe. Der Wunsch Backwaren herzustellen zeigte sich Ludovic Gerboin schon sehr früh: „Mit sieben oder acht Jahren habe ich zuhause angefangen, Kuchen zu backen“, erinnert er sich und ergänzt, dass sein Interesse in jungen Jahren vor allem den süßen Sachen gegolten habe. Folgerichtig absolvierte er nach der Schule eine Lehre als Pâtisseriesier und Chocolaterier. Kaum 20-jährig hat Gerboin die Gesellenbriefe als Chocolatier-Confiseur und als Boulanger erworben und auch noch das „Brevet professionnel boulangerie“ absolviert, was weitgehend dem deutschen Bäckermeister entspricht. Als ehrgeiziger und fleißiger Jung-Pâtisseriesier erhält er mehrere Auszeichnungen der französischen Handwerkskammer. Die Chambre des métiers et de l'artisanat de la Mayenne unterhält seit 1963 eine Kooperation mit der Handwerkskammer Schwaben. Über ein Austauschprogramm der beiden Kammern landete im Jahr 2000 ein junger Franzose plötzlich im Allgäu – Ludovic Gerboin trat bei der Bäckerei Neher in Rettenberg ein. Das größte Hindernis für ihn war zunächst die Sprache, aber das hat er nach einem Intensivkurs gemeistert.

Genauso fremd wie die Sprache war zunächst auch der Geschmack der Gebäcke in Deutschland. „Backwaren mit Körnern hatten wir nie in Frankreich – auch keine Gebäcke mit Gewürzen wie etwa Vinsch-gerl“, erinnert sich Gerboin: „Das war mir am Anfang alles viel zu stark und zu fest. Aber wenn ich jetzt nach Frankreich fahre, kommen mir die Sachen dort fast schon ein wenig fad vor.“ Die Eingewöhnung ging also schnell vor sich – nicht nur geschmacklich, sondern auch sozial. Dabei half Ludovic Gerboin sein Interesse für Fußball. Und damit kam schließlich auch die Liebe ins Spiel, denn die Schwägerin eines seiner damaligen Mannschaftskameraden ist heute seine Ehefrau. Ludovic Gerboin lernte seine Annette im Jahr 2001 kennen und heiratete sie im September 2007. Da war seine Entscheidung, in Deutschland zu bleiben, schon gefallen. Folgerichtig hat Gerboin 2005 an der Handwerkskammer Ulm seinen deutschen Meister gemacht – mit dem besten Abschluss seines Kurses.

Für die seit den frühen Jugendtagen angepeilte Selbstständigkeit fehlte ihm jetzt nur noch ein passender Betrieb. Dafür orientierte sich der mittlerweile knapp 30-Jährige in den Münchner Raum, wo er bei den Bäckereien Hoffmann, Schuh-mair und Max Wimmer in Fürstenfeldbruck arbeitete. Über die Innung kommt er in Kontakt mit Anton Ways, dem damaligen Obermeister der Bäckerinnung Erding, der gerade einen Nachfolger für seinen Betrieb suchte. Mit Hilfe der Betriebsberatung der Kammer München wird man sich schnell einig und Ludovic Gerboin übernimmt im Januar 2010 die [Bäckerei Ways](#). Ein großer Schritt – für ihn und für die Kunden der alteingesessenen Bäckerei, die es seit 1902 im Ort gibt. Der neue Inhaber veränderte und ergänzte das Sortiment nach und nach und setzte einen klaren Schwerpunkt im Segment Feingebäck, das aktuell rund 70 Prozent des Umsatzes bringt.

Kreative Schnitten

Da kommt die Ausbildung als Pâtisseriesier zum Tragen: „In Frankreich arbeitet man im Bereich Feingebäck ganz anders als in Deutschland“, so Gerboin: „Wir machen kaum noch ganze Kuchen, sondern überzogene Schnitten.“ Diese werden – je nach Bedarf – ausdekoriert und verkauft. Sie sind mittlerweile ein echter Renner im Sortiment. Auch beim Brot geht Gerboin andere Wege als der typisch deutsche Handwerksbäcker. Er macht nur wenige Grundteige – drei insgesamt. Doch durch das Unterkneten weiterer Zutaten erzielt er dennoch eine enorme Vielfalt von bis zu vierzig Brotsorten. Zum Aufpeppen seiner Teige greift er dabei zu den unterschiedlichsten Zutaten – das reicht von der klassischen Körnermischung, über Nüsse, Senf, Honig, Käse, Fruchtpürees bis zur Bratensoße, die dann zum Beispiel ein „Sauguads Brot“ ergibt. Das oberste Prinzip lautet dabei Vielfalt und Kreativität. „Ich probiere immer

wieder etwas Neues“, meint Gerboin zu seinen Kreationen, die das klassische französische Baguette und die Croissants ergänzen. Ein Konzept, das bei den Kunden zwischenzeitlich gut ankommt.