



Kreativer Franzose erobert den Landkreis!

Ein Bäcker mit Leib und Seele und einer gehörigen Portion Phantasie!

Bûche, galette des rois oder tuiles aux amandes? Alles nur böhmische Dörfer? Nein, das sind Spezialitäten aus Frankreich. Die dort an Weihnachten gerne auf dem Tisch stehen und bei einem Bäcker und Pâtissier erstanden werden können. Aber man muss noch nicht einmal nach Paris, Marseille oder ins Elsaß fahren, um sie auch hier im Landkreis Erding zu genießen. Denn es gibt in Moosinning einen Bäcker und Konditor, der sich damit nicht nur aller bestens auskennt sondern auch einer der kreativsten seiner Zunft ist. Was sogar schon unter anderem die renommierte Wochenzeitung „Die Zeit“ gewürdigt hat.

Ein Franzose am Bodensee...

Ludovic Gerboin stammt aus der Stadt Laval im Nordwesten Frankreichs und ist damit nur fast ein Bretone. Voll und ganz und mit Leib und Seele und Leidenschaft ist er hingegen Bäcker. Mit großer Liebe zur Patisserie und in der Tradition französischer Chocolatiers und Confiseurs. Und eigentlich hat er ja auch seine Ausbildung bis hin zum Meister in seinem Heimatland absolviert. Doch dann gab es da im Jahr 2000 ein Austauschprogramm, und

Ludovic Gerboin landete zuerst in Radolfzell am Bodensee, arbeitete dann im Allgäu in einer Bäckerei, machte noch einmal seinen Meister, jetzt aber in Deutschland. Und das zugegebenermaßen nicht nur, um sich deutscher Backkunst zu widmen. Es waren vielmehr die Liebe und seine Frau Annette, die ihn Frankreich adieu sagen ließen. Annette stammt aus der Oberpfalz.

...und in einem oberbayerischen Dorf

Aber er schwor nicht nur ihr die Treue sondern blieb auch Baguette, Brioches und petits fours mit viel Engagement verbunden. Das ihn dann vor nunmehr fünf Jahren nach Moosinning führte. Hier hatte der alteingesessene Bäcker Anton Ways mehr oder minder händeringend einen Nachfolger gesucht. Und dann lag da eines Morgens in der eher ländlichen Bäckerei in der Dorfstraße duftendes Baguette in den Regalen, natürlich auch Croissants und petits pains au chocolat. „Am Anfang habe ich viel ausprobiert“, sagt Ludovic Gerboin, ein sympathisch jugendlich wirkender Mann Mitte Dreißig, der temperamentvoll und in bestem Deutsch und mit französischem Akzent über die Anfänge im Landkreis erzählt. Also auch darüber, dass er schon sehr bald erkennen musste, dass die Kundschaft hier etwas andere Präferenzen hat und zum Beispiel einem reichen Angebot an Pralinen eher skeptisch gegenüber steht.

Erfolg durch Kreativität

Aber Ludovic Gerboin ließ sich nicht entmutigen. Er zog Konsequenzen. Zum Beispiel daraus, dass es in Deutschland so viel mehr Mehlsorten gibt als in Frankreich. Und er zeigte, wie kreativ ein Bäcker und Patissier aus Frankreich auf deutsche Geschmäcker eingehen kann. Weshalb die zahlreiche Kundschaft jetzt auch die Qual der Wahl hat zwischen Altbayerischem Bierbrot und Dinkel-Kamut-Brot, zwischen Bienenstich und Amaranth-Bratapfel Schnitte. Was aber so gut ankommt, dass bereits Filialen in Erding, Eicherloh und Eichenried eröffnet werden konnten. Und ein Verkaufswagen täglich Kunden beliefert. Ludovic Gerboins Philosophie klingt zwar einfach, bedeutet aber viel Arbeit und Engagement. „Je mehr man ausprobiert, desto mehr entdeckt man“, sagt er, und dass eine Bäckerei zum Bäcker passen muss: „Das muss meine Bäckerei sein, mein Stil!“ Der Internetauftritt www.baekerei-ways.de beweist, dass er seine Philosophie aufs Beste umsetzt. Und man darf sich jetzt schon auf die Krapfen-Kreationen freuen, die er für den Fasching geschaffen hat.

Peter Heim