



LUDOVIC GERBOIN BOULANGER EN BAVIÈRE

Den Gesellenbrief machte er in Frankreich, die Meisterprüfung in Deutschland. Bevor sich der französische Bäcker und Konditor in einer kleinen bayerischen Stadt niederließ, sammelte er Erfahrung in beiden Ländern. Unsere Korrespondentin Krystelle Jambon hat ihn getroffen. [weiter]

Dans la vitrine colorée de la boulangerie de Ludovic Gerboin, à Moosinning, en Bavière, croissants et pains au chocolat **schmecken** Schuxen, Schmalznudeln et Käsesahnetorte. Très mûre pour **face aux grosses enseignes** et à leur pain industriel, le trentenaire français à la tête d'une boulangerie de 26 **clients** manœuvre haut et fort son statut de **boulangier-artisan** et continue à confectonner son pain dans les règles de l'art. Rencontre **croisillante**.

En quoi les boulangers allemands travaillent-ils différemment des boulangers français ? La **jeûne** de la fabrication du pain, les

boulangers allemands **mouillent** les **grains**. Le jour suivant, ils en font une pâte car les ferments contenus dans la farine de **seigle**, très utilisée en Allemagne, travaillent automatiquement dans le pain. En France, en revanche, on emploie beaucoup de farine blanche dont le gluten permet d'obtenir l'élasticité idéale pour la baguette. Une pâte qui, contrairement à la farine de seigle, ne colle pas aux doigts et **s'étire à souhait**.

Parmi les produits français que vous proposez, lesquels sont les préférés de vos clients ? Les croissants, pains au chocolat et **bonnets** marchent très bien. Par contre, la

châtaigne (Kastanien) liegen neben **hiesigen** **die Biersorten** **die große Menge** **die Großbäckerei** **Formel** (Formel) **die Angestellte** **monochrom** **begegneten** **haut et fort** (hoch) **mit Nachdruck** **Si boulangers artisans** **die Bäckermeister** **ausübende** **knapp** **kleinere** (klein)

Et quel les boulangers allemands... **la veille** (vor) **der Vorlag** **couleur** (Farbe) **einmalchen** **la graine** **das Korn** **la pâte** **der Teig** **la farine** **der Roggen** **à sécher** **sich trocknen lassen** **à l'état** **beständig**

Parmi les produits français que vous... **der Kuchen mit** **weiches Kern**



Ludovic Gerboin dans sa boulangerie, à Moosinning, en Bavière

la pâte à chou (pâtis) **die Brandteig** **mit Schokolade** **guss überzogener** **Wendebrot** **sich abheben** **le bûche** **der Wäzzen** **le bûcher** **der Metzger**

Ici, les boulangeries artisanales... **déposer** (setzen) **halten** **la grande distribution** **die große Handelskette** **substituer** (ersetzen) **nicht ersetzen** **par manque de** **aus Mangel an** **le représentant** **der Nachfolger** **affiliés** (filial) **abgeschlossen** **la contrainte** **der Zwang** **en revanche** **hingegen** **la formation** **das Schulwissen** **la formation** **die Ausbildung** **il n'importe qui** **jeder**

Peut-on craindre la disparition du métier... **cranche** **bedürften** **à grande échelle** **in großen Mengen** **inzwischen** **dermaßen** **le fossé** **der Graben** **se creuser** **sich vertiefen**

Le client allemand serait-il moins... **insgesamt** (insgesamt) **anspruchsvoll** **les moyens** (Mittel) **das Preisniveau** **Mittel** **contar** **enthalten**

à son mettre plein les... **four** **voll werden** **profite**

l'artisanat (Handwerk) **das Handwerk** **Fermeun** (Hof) **der Hof** **werden** **à force** **zwingend** **parce** **durchaus**

briche et la **pâte à chou** ont moins de succès. Les éclairs et les religieuses sont peu connus des Allemands. Ils les trouvent trop sucrés. Pour me **démarcher** de la concurrence, je propose souvent des nouveaux. Je travaille en collaboration avec les gens de mon village. Par exemple, la ferme bio nous fournit en **blé**. Avec le pharmacien, nous avons créé un « pain santé » à base de blé, avec le **bocher**, un pain à la rillette. Nous disposons ainsi de sept ou huit pains un peu atypiques. Et puis, ces contacts avec les villageois me permettent aussi de m'intégrer... (Rires)

Ici, les boulangeries artisanales disparaissent souvent au profit de

grosses enseignes. Or, en France, 80% de ce marché est encore **détenu** par l'artisanat. Comment les boulangers français ont-ils pu se protéger face à la **grande distribution** ? En Allemagne, on compte actuellement 12 000 boulangeries. En 2020, seules 8 000 subsisteront, alors qu'en 2010, il y en avait encore 20 000. Cela

vient du fait que les grandes boulangeries de 150 personnes et plus, rachètent toutes les petites. Pourquoi ? Par **manque de repreneurs**, **étrangés** par les **contraintes** du métier. En France, le statut de boulanger-artisan est nettement plus contrôlé. En Allemagne, le **travailleur** tout le monde peut inscrire le mot « Bäckerei » sur la **devanture** de son magasin à partir du moment où on y vend du pain. Avec ou sans **formation**, **il importe** qui peut se dire boulanger. Ainsi, dans les grandes boulangeries, où le pain est produit par des machines, un jeune sachant bien se servir d'un ordinateur sera capable d'en fabriquer.

Peut-on craindre la disparition du métier de boulangier en Allemagne ?

Il va changer, c'est sûr. Si les gros continuent à racheter tous les petits, seules les chaînes survivront en produisant à **grande échelle**. Quelques individus continueront à tout faire eux-mêmes et se différencieront grâce à leurs produits. Mais **inévitablement**, un profond **fossé** se creusera entre ces deux mondes.

Le client allemand serait-il moins exigeant que le client français ? Oui, le client allemand regarde avant tout le prix. Une personne avec peu de **moyens** qui achète son pain à Lidl ou Aldi ne mettra jamais les pieds chez un boulanger. Pour elle, ce que **compte** le pain est secondaire. Certains pensent que les petits boulangers **s'en mettent plein les poches**, mais ce qui compte pour nous, c'est l'artisanat. Quand on paie le produit, on paie l'artisan et ses employés. Les gros supermarchés comme les grandes boulangeries se présentent en tant qu'artisan. Même Lidl et Aldi parlent dans leurs publicités de tradition et d'artisanat. À force, les gens sont **perdus**. Ils ne savent plus quel fait réellement son pain ou pas.

LUDOVIC GERBOIN – EIN FRANZÖSISCHER BÄCKER IN BAYERN

In der bunt bestückten Glasvitrine der Bäckerei von Ludovic Gerboin im oberbayerischen Moosinning liegen Croissants und Pains au chocolat wohlgeordnet neben ebenso leckeren Spezialitäten aus Bayern: Schuxen, Schmalznudeln und Käsesahnetorte. Der dreißigjährige Franzose leitet einen 26 Angestellte umfassenden Bäckereibetrieb und ist hoch motiviert, den großen Marken mit ihrem industriell hergestellten Brot Paroli zu bieten. Ohne falsche Bescheidenheit nimmt er für sich in Anspruch, ein echter Meister seines Fachs zu sein, der seine Brotwaren gemäß den Traditionen handwerklicher Backkunst herstellt. Eine im wahrsten Sinne des Wortes knusprige Begegnung.

Inwiefern arbeiten deutsche Bäcker anders als ihre französischen Kollegen?

Am Vorabend der Brotherstellung „befeuchten“ die deutschen Bäcker erst einmal ihr Korn, aus dem sie am nächsten Tag einen Teig herstellen. In Deutschland wird häufig Roggenmehl verwendet und die in diesem Mehl enthaltenen Fermente tun dann automatisch ihre Arbeit im Brot. In Frankreich hingegen wird sehr viel Weißmehl verwendet, dessen Gluten es ermöglicht, die für ein Baguette ideale Elastizität zu erreichen. Dabei entsteht ein Teig, der – im Gegensatz zum Teig aus Roggenmehl – nicht an den Fingern klebt und sich ganz einfach ausziehen lässt.

Welche französischen Produkte aus Ihrem Angebot sind denn die beliebtesten?

Sehr gut verkaufen sich Croissants, Pains au chocolat und Fondants. Brioche und Produkte aus Brandteig sind hingegen weniger gefragt. Éclairs und Religieuses, also gefüllte kleine Gebäckstücke, kennt man hier in Deutschland einfach zu wenig. Und deutschen Kunden sind sie oft auch zu süß. Um mich von der Konkurrenz abzuheben, biete ich häufig Neuheiten an. Und ich arbeite eng zusammen mit den Leuten aus meinem Ort. Der Bio-Hof zum Beispiel beliefert uns mit Mehl. Gemeinsam mit dem Apotheker haben wir ein so genanntes „Gesundheitsbrot“ auf Tee-Basis entwickelt und mit dem Metzger ein Rilette-Brot. Insgesamt gibt es also sieben bis acht Brotspezialitäten in unserem Angebot, die ziemlich ungewöhnlich sind. Und außerdem kann ich mich durch diese Kontakte mit anderen Leuten aus Moosinning auch leichter in die Gemeinschaft integrieren ... (Lachen) Leider müssen handwerkliche Bäckereien hier häufig zu Gunsten großer Brothersteller aufgeben. In Frankreich hingegen sind etwa 80 % dieses Marktes noch fest in der Hand traditionell arbeitender Bäcker.

Wie ist es den französischen Bäckern gelungen, sich vor den großen Handelsketten zu schützen?

In Deutschland gibt es im Moment etwa 12.000 Bäckereien. Im Jahr 2020 werden gerade einmal 8000 von ihnen überlebt haben, während es 2010 immerhin noch 20.000 waren! Das kommt daher, dass große Bäckereibetriebe von 150 Mitarbeitern und mehr die ganzen kleinen Betriebe aufkaufen.

Warum ist das so?

Ein Grund ist, dass oft Nachfolger fehlen, weil viele die Zwänge dieses Berufes scheuen. In Frankreich ist der Status eines handwerklichen Bäckers übrigens sehr viel stärker kontrolliert. Hier in Deutschland kann wirklich jeder sein Geschäft als „Bäckerei“ bezeichnen, solange er nur Brot darin verkauft. Jeder hier darf sich Bäcker nennen, egal, ob mit oder ohne echte Ausbildung! Und wenn sich ein junger Mitarbeiter in einem der großen Backbetriebe, wo das Brot maschinell hergestellt wird, nur einigermaßen mit einem Computer auskennt, kann auch er Brot herstellen.

Muss man das Verschwinden des Bäckerhandwerks in Deutschland fürchten?

Eines ist sicher: Es wird sich verändern. Wenn die großen Betriebe weiterhin die kleinen aufkaufen, werden nur die großen Bäckereiketten überleben, die Brot am Fließband herstellen. Dank wirklich unverwechselbarer Produkte werden sich einige einzelne Betriebe wohl noch halten können. Aber zwischen diesen beiden Welten wird sich in jedem Fall ein breiter Graben auftun.

Ist denn ein deutscher Kunde weniger anspruchsvoll als ein Franzose?

Ja, dem deutschen Kunden geht es vor allem um den Preis. Wenn jemand wenig Geld hat und sein Brot bei Lidl oder Aldi kauft, wird er niemals einen Fuß in einen echten Bäckerladen setzen. Für diesen Kunden sind die Inhaltsstoffe des Brots zweitrangig. Einige Leute denken ja auch, dass die kleinen Bäcker den Leuten das Geld aus der Tasche ziehen; dabei ist für uns einzig und allein das Handwerk wichtig. Wenn man für ein Produkt bezahlt, bezahlt man gleichzeitig den Handwerker und seine Angestellten. Die großen Supermärkte wie auch große Bäckereiketten präsentieren sich ja heute gerne als Handwerker. Sogar Lidl und Aldi bewerben ihre Produkte mit traditioneller Handwerkskunst. Ist doch klar, dass die Kunden irgendwann nicht mehr durchblicken. Sie können gar nicht wissen, wer sein Brot wirklich noch selbst herstellt und wer nicht.

Bildunterschriften: Eine appetitliche „Religieuse“

Ludovic Gerboin in seiner Bäckerei im bayerischen Moosinning.