

[1] Eine Spezialität der Pâtisserie Folie's sind Baguettes, die es in drei Varianten gibt und die alle auf langzeitgeführten Teigen basieren, die nur ein Mal aufgezogen werden.

# Berühmt für's Brot

IN DER PÂTISSERIE FOLIE'S DES GELERNTEN KONDITORS FRÉDÉRIC GOBERT IM BELGISCHEN EMOURG SIND NEBEN MACARONS UND TARTES LÄNGST AUCH BAGUETTES UND ROGGENBROTE GEFRAGT. GEBACKEN WIRD ALLES IN EINEM HOLZBEFEUERTEN RINGROHROFEN VON HEIN.

**A**ls ein französischer Rockstar auf seiner Tournee in benachbarten Lüttich Station machte, wollte er auch dort gern richtig gute Baguettes essen. Weil es aber in der ganzen Stadt mit knapp 200.000 Einwohnern keine gab, hat sie sein Caterer drei Tage lang extra bei uns geholt“, diese kleine Anekdote erzählt Inhaber Frédéric Gobert gern, wenn er auf sein

Brotssortiment zu sprechen kommt. Längst ist auch seine Pâtisserie Folie's selbst weit über die Grenzen des 8.000 Einwohnerortes Emourg hinaus bekannt. Die guten Restaurants der Region, die bei der „verrückten Konditorei“ (Folie heißt Verrücktheit) ihr Brot bestellen, holen es sogar eigenhändig dort ab und zahlen dafür den vollen Ladenpreis abzüglich lediglich 10% Rabatt.

## Weiterentwickeltes Konzept

Als gelernter Konditor war Gobert am Anfang seiner Karriere nur in der Pâtisserie tätig. Dementsprechend bot er, als er sich 2001 in seinem Heimatort Emourg selbstständig machte, auch zuerst ein typisch belgisches Gebäcksortiment an. „Mein Vater hatte eine Metzgerei, über der wir gewohnt ha-



[2]

[2] Der Universal von Hein wird von in seiner Thermosteinfeuerung integrierten Ringrohren beheizt. Der Wasserdampf verteilt sich dann im kompletten Rohrsystem ganz ohne Pumpe. [3] Das Sondermodell „Universal Woodstone“ ist beheizbar mit Holz oder, wie im Bild, Holzbriketts aus gepressten Holzresten, die einen etwas geringeren Heizwert haben als Holz.



[3]



[4]

[4] Der Woodstone hat bei Arbeitsbeginn noch eine Resthitze von ca. 95 °C, so dass es zum Aufheizen genügt einfach noch 3-4 Holzstücke auf die Restglut zu legen.

ben, und ich habe das Nachbarhaus zu einer Bäckerei mit Backstube umgebaut. Als ich dann aber einen französischen Lehrling eingestellt habe, sagte dieser, dass wir hier keinen erstklassigen Geschmack und nicht genug Liebe zum Detail hätten. Das hat mich natürlich sehr nachdenklich gemacht und ich bin kurze Zeit später nach Paris gegangen, um dort in verschiedenen Bäckereien zu arbeiten und dadurch mein Fachwissen zu erweitern“, erinnert er sich. Nach einer Station bei Poilâne mit einem hochwertigen Brotsortiment war es schließlich Goberts Traum eine solche Qualität und Viel-

falt auch selbst herzustellen. Nach seiner Rückkehr nach Embourg stellte er sein Konzept zum Jahreswechsel von 2004 zu 2005 daher grundlegend um. „Heute bin ich auf mein Brot stolzer als auf meine schönen Torten. Und wenn jetzt ein Franzose zu mir kommt, kann ich ihm bedenkenlos mein Sortiment präsentieren.“ Als nächstes Projekt soll nun der Laden umgebaut werden, um das Brot und die Baguettes noch stärker in den Vordergrund zu rücken. Gobert würde auch gern mehr regionale Rohstoffe verwenden, aber beim Mehl sei das ein echtes Problem. Während es in Frankreich fast an jeder Ecke



[5]

[5] Die Point'in, die hier zur Beschickung auf das Abziehband des Liftmasters gelegt werden, sind klassische Baguettes mit spitz zulaufenden Enden und einem nur geringen Roggenanteil.



[6]

[6] Ganz wichtig ist bei den Baguettes das fachgerechte Einschneiden vor dem Einschießen, hierzu kommt ein einer Rasierklinge sehr ähnliches Spezialmesser zum Einsatz.

## Teig, Zeit, Geschmack und Qualität

**Teig:** Bei allen Brotteigen kann Gobert aufgrund der Langzeitführung auf den Zusatz von Backhefe verzichten.

**Zeit:** Die Teige lagern in der Regel bis zu 48 Stunden bei +4°C und werden dann nach Bedarf aus der Kühlung entnommen, aufbereitet und abgebacken.

**Geschmack:** Um den Kunden neben den für die Region typischen Weizengebäcken auch andere Gebäcke mit einem ungewöhnlichen Geschmack anbieten zu können, hat Gobert ein kleines Roggen-Sortiment eingeführt.

**Qualität:** Durch die weiche Hitze des Ringofens und seine sanfte Wärmeübertragung mit einem niedrigen Delta-t, also einer geringen Differenz zwischen der Temperatur des Heizmediums bzw. Wasserdampfs und der Temperatur der Steinplatte, bleiben die Gebäcke besonders lange frisch.

## Artisan Highlight

### Baguettes

Besonders gefragt sind die Baguettes, die es in drei Varianten gibt. Als „Point'in“ (siehe Bild) mit spitzen Enden und nur einem geringen Roggenanteil, als „Savourette“ in rechteckiger Form mit mehreren Diagonalschnitten und einem höheren Roggenanteil sowie als „Grande Folie's“ in rechteckiger Form mit Längsschnitt, das nur traditionelles, französisches Weizenmehl enthält. Die Teige werden einmal aufgezogen und dann in Wannen jeweils über 24-48 Stunden in der Kälte langzeitgeführt. Dort steht auch der ohne Anlage hergestellte Weizensauer bei 4 °C Lagertemperatur. „Durch dieses Verfahren haben unsere Baguettes die gleich grobe Porung und die gleiche gute Qualität wie nach französischer Art hergestellte Baguettes, die man dort 4-5 Mal aufzieht“, erklärt Gobert. Die Baguettes kosten 1,70 Euro pro Stück.



[7]

### Le Folie's

Wie alle Brote des Hauses wird auch das Roggenmischbrot „Le Folie's“ mit Sauerteig und Meersalz, aber ohne Backhefezusatz hergestellt. Der langzeitgeführte Teig kann bis zu 24 Std. stehen. Der 1kg-Laib kostet 5 Euro.



[8]

[8] An den Wochenenden gehen von den Point'in und den beiden anderen hauseigenen Baguettesorten täglich jeweils bis zu 500 Stück über die Ladentheke.

### Lütticher Waffeln

Die „Gaufre Sucre“ sind als Spezialität nicht nur in und um Lüttich, sondern in ganz Belgien und sogar über die Landesgrenzen hinaus bekannt und begehrt. Sie werden nicht aus einer mit Backpulver gelockerten Rührmasse hergestellt, sondern aus Hefeteig. Gobert verarbeitet den Teig für seine Sandwichbrötchen auch zu Lütticher Waffeln und lässt dazu Hagelzucker und eine zusätzliche Portion Hefe unterlaufen. Die oval geformten Waffeln kommen dann für 2-3 Minuten in ein belgisches Waffeleisen. Sie kosten 1,80 Euro pro Stück. Es gibt sie aber auch in einer verfeinerten Variante mit einem Schokoladenüberzug.

Erfunden hat die Lütticher Waffeln der Legende nach der Koch des dortigen Fürstbischofs im 18. Jahrhundert. Als man ihn bat ein Gebäck zu entwickeln, das große Stücke Hagelzucker enthält, knetete der Koch eine ordentliche Portion Hagelzucker unter einen Brioche-ähnlichen Teig und bereitete diesen dann in einem Waffeleisen zu. Der Fürstbischof mochte schon den Vanilleduft beim Backen sehr und so wurde das Rezept schnell zu einer Spezialität der Region Lüttich. Für den besonderen Geschmack der stark gerippten Waffeln sorgt der Hagelzucker, der im Waffeleisen karamellisiert.



eine kleine Mühle gebe, beherrschten in Belgien einige wenige große Mühlen den Markt. Die wenigen kleineren Mühlen seien zudem vollkommen ausgelastet und könnten keine weiteren Kunden beliefern.

### Der passende Ofen

Ursprünglich sollte in der Backstube ein klassischer Holzbackofen stehen, daher wurde das Fundament des Gebäudes extra auf eine Tragfähigkeit von 30 t verstärkt. Aufgrund der einfacheren Handhabung entschied sich Gobert dann aber letztlich für den Hein Universal Woodstone, einen holzbefeuerten Ringrohrföfen mit 22 mm starken Steinbackplatten, kombiniert mit dem Beschickungsgerät Liftmaster. „Aufgrund seiner Backeigenschaften passt auch ein Ringrohrföfen perfekt



**[7]** Beim Universal ist das Delta-t im Schnitt kleiner als 10°C. Dadurch arbeitet er mit einer weichen Hitze und einer sanften Wärmeübertragung. So bleiben die Gebäcke lange frisch. **[9]** Einige Brote werden für den nächsten Tag schon komplett vorbereitet und kommen dann in den Gärkörbchen fertig aufgearbeitet bei +4°C in die Kühlung. **[10]** Die Point'in-Teiglinge aus dem Hydraulikteiler bringt ein Mitarbeiter von Hand auf die endgültige Länge und formt dabei die spitz zulaufenden Enden.



[9]

zu meinem Konzept, denn er zeichnet sich durch eine weiche Hitze und die sanfte Wärmeübertragung mit einem niedrigen Delta-t aus.“ Der Woodstone ist zudem mit Holz beheizbar und somit die richtige Ergänzung zur „Zurück zur Natur“-Philosophie der Bäckerei. „Eine Definition für Holzofenbrot wie in den deutschen Leitsätzen gibt es bei uns in Belgien nicht, daher denke ich, dass schon die Befuerung mit Holz für die Kunden ein Pluspunkt ist. Letztlich ist jedoch die Gebäckqualität ausschlaggebend für die Kaufentscheidung und die stimmt bei uns in jedem Fall.“

Der Woodstone hat morgens bei Arbeitsbeginn noch eine Resthitze von ca. 95 °C, so dass es zum Aufheizen genügt einfach noch 3-4 Holzstücke auf die Restglut zu legen. Im Ringrohrföfen backt Gobert dann sein gesamtes Sortiment von rustikalen Broten, über



[10]

Baguettes und Croissants bis hin zu Macarons und Konditoreiprodukten bei einer einheitlichen Herdtemperatur von 230-235 °C. Das ist für Belgien relativ unüblich, denn dort haben Ringrohrföfen typischerweise um den obersten Herd herum etwa ein Drittel weniger Ringrohre, so dass dieser dementsprechend eine ca. 20-30 °C niedrigere Temperatur hat. „Das ist bei uns Standard, weil das Bäckereisortiment hier in der Regel sehr konditoreilastig ist. Beim Woodstone wäre eine solche Option ebenfalls möglich gewesen,



[11]

**[11]** Aufgut bemehlten Holzbrettern erhalten die

Point'in ihre Endgare bei Raumtemperatur, aufgrund des langzeitgeführten Teiges ist ein temperierter Gärraum nicht erforderlich.



[13]

**[13]** Die schon in Wannen vortportionierten und langzeitgeführten Baguetteteige werden in einem Hydraulikteiler schonend in einzelne, gleichmäßige Teiglinge separiert.



**[12]** In der Backstube setzt man bewusst auf Handarbeit. Eine Ausrollmaschine, eine Tellerschleifmaschine und ein Hydraulikteiler sind aber vorhanden.

**[14]** Ein wichtiges Element von Goberts Qualitätskonzept sind verschiedenste Vorteige, die zur Fermentation über Nacht in Wannen bei gleichbleibenden +4 °C im Kühlhaus lagern. **[15]** Zu den „Petits Pains“ der Pâtisserie Folie's zählen neben normalen Brötchen auch Sesambrotchen, Brötchen mit Levain und weiche Sandwichbrötchen (hier im Bild).



aber ich komme auch ohne sehr gut zu recht.“ Seit der Woodstone im Einsatz ist, bleibt der ursprünglich für Brötchen und andere Kleingebäcke gekaufte Luxrotor-Stikkenofen meist aus und kommt nur noch zu Stoßzeiten zusätzlich zum Einsatz. Außerdem haben sich

die Energiekosten deutlich reduziert. „Während ich früher für unseren Elektroofen monatliche Stromkosten von etwa 1.600 Euro bezahlen musste, gebe ich jetzt im Monat nur noch etwa 200 Euro für das Brennholz bzw. die Holzbriketts aus.“

### Langzeitgeführte Teige

Soweit wie möglich stellt die Bäckerei die Teige am Vortag her, lagert sie für bis zu 48 Stunden bei +4°C und kann sie dann ganz nach Bedarf aus der Kühlung entnehmen, aufarbeiten und abbacken. Durch die Langzeitführung ist in der Backstube kein Gärraum erforderlich. Außerdem beschränkt sich die Arbeitszeit in der Produktion auf durchschnittlich fünf Stunden zwischen vier und neun Uhr morgens, denn durch die sanfte Hitze des Ringrohröfens bleiben die Gebäcke bis abends frisch, so dass nur bei einer erhöhten Nachfrage noch etwas nachgebacken wird. „Mit unserem alten Elektroofen wäre eine solche Produktqualität nicht möglich gewesen.“

Zum vielfältigen Sortiment gehören unter anderem drei Sorten Baguettes, deren Teige nur Bio-Mehl, 0,5 % Hefe, 15% Levain bzw. Flüssigsauer, Meer-

**[16]** Die beliebten Tartes gibt es mit den verschiedensten Obstauflagen, ein besonderer Blickfang sind dabei die dekorativ geschnittenen und kunstvoll drapierten Pfirsiche. **[17]** Den Verkaufsraum dominiert bisher die halbkreisförmige Theke für das Pâtisserie-Sortiment. In Zukunft sollen Brote und Kleingebäcke aber mehr in den Vordergrund rücken. **[18]** Den rustikalen Charakter des Roggenmischbrots „Le Pain du Patron“ mit Dinkelanteil unterstreicht die Thekenpräsentation mit den übereinander getürmten Laiben.

**[19]** Ein Klassiker der feinen Pâtisserie sind die Macarons. Das Baisergebäck aus Mandelmehl gibt es in verschiedenen Farben mit unterschiedlichen Cremefüllungen.

**[20]** Inhaber Frédéric Gobert hat sich die Inspiration für sein vielfältiges Brotsortiment in verschiedenen Pariser Bäckereien geholt, in denen er zur Weiterbildung gearbeitet hat.



salz und Wasser enthalten. Aufgrund des Vorteiges haben die Teige eine TA von 170. Samstags und sonntags, an den beiden stärksten Verkaufstagen, gehen von jeder Baguettesorte bis zu 500 Stück über die Theke.

Außerdem gibt es allein 25 verschie-

dene Brote. Eine Besonderheit ist dabei zum Beispiel das „Pain a la de coupe“, was soviel heißt wie das geschnittene Brot. Es basiert auf 3,5 kg des Baguettes-Teigs für die Savourette, der in eine große, rechteckige Form gebracht und dann in acht rechteckige Stücke abgeteilt wird, die nach dem Backen einzeln zu kaufen sind.

Für seine gute Qualität bekommt Gobert entsprechend gute Preise, obwohl die Einkommen in der Region Lüttich eher niedrig sind. „Einmal fragte eine Frau in unseren Laden warum das Brot mit 5 Euro für ein kg eigentlich so teuer sei. Sie kaufte dann eines, kam am nächsten Tag zurück und erklärte, dass sie aufgrund des hervorragenden Geschmacks den Preis nun verstehen könne“, berichtet er zufrieden.



**[20]** Für den kleinen Hunger zwischendurch sind die vielfältigen Varianten der kleinen Törtchen mit frischen Früchten oder einem feinen Schokoladenüberzug ideal.

sts / [schuetter@ingerverlag.de](mailto:schuetter@ingerverlag.de) Tel: 0234-915 271 71

## Facts



**Pâtisserie Folie's**  
Rue Guillaume Legrand no 1  
B-4053 Embourg  
Tel.: +32 4 239 29 92

**Homepage:** –  
**Inhaber:** Frédéric Gobert  
**Verkaufsstellen:** 1  
**Mitarbeiter:** 5

**Preise:**  
Sandwichbrötchen: 0,50 Euro  
Croissant nature: 1,05 Euro  
Baguette: 1,70 Euro  
Multi plus-  
Mehrkornbrot 530 g: 2,35 Euro  
Erdbeer-Törtchen: 3,80 Euro  
Macarons pro kg: 60,00 Euro