



INTERVIEW

PAINS & TRADITION

Alles andere als Revolutionäre

Im Süden Luxemburgs, genauer in Bascharage, stellen Jean Kircher und sein Team Brot her. Ein Traditionsbrot, das nach alter Rezeptur gebacken wird. Aus der geplante Reportage über die Betriebsbesichtigung wurde indes ein Interview, bei dem der 65-Jährige kein Blatt vor den Mund nimmt, wenn es um Ernährungsfragen sowie den richtigen Preis für Lebensmittel geht.



Interview

JEAN KIRCHER

GRÜNDER VON „PAINS & TRADITION“

„Wir benötigen 4 bis 5 Stunden, um unser Brot zu backen!“

Was bereitet Ihnen Kummerfalten, Herr Kircher?

Das ist ganz einfach. Wir produzieren Brot, sind aber längst nicht die einzigen in dieser Zunft. Es gibt viele Brotproduzenten, Bäcker und Großindustrielle. Nicht zu vergessen die, die nur Brot verkaufen und es nicht selbst produzieren. Die Konkurrenz ist riesig und alle verwenden bei der Vermarktung Begriffe wie Qualität, Tradition, Frische und Geschmack. Jeder spielt unbewusst damit, dass Brot fest in der jüdisch-christlichen Tradition verankert ist, aber auch in anderen Kulturen. Uns fällt es schwer, uns mit unserer Premium-Ware von dieser ganzen Masse abzuheben. Hinzu kommt, dass der Ruf des Brotes sich verschlechtert hat. Vielfach gilt Brot heute gar als ungesund.

Was wollen Sie damit sagen?

Ein Großteil des Brotes, das wir essen, ist ein Industrieprodukt, um nicht zu sagen Massenware. Dabei wird zwar viel Wert auf Transparenz in Sachen Herkunft der Zutaten sowie Hygiene gelegt, was aber dazu geführt hat, dass die Backware durch chemische Zusatzstoffe regelrecht verunreinigt ist. Es geht dabei natürlich auch um den Umsatz oder, besser gesagt, um den Ertrag. Heute gibt eine Kuh 40 bis 45 Liter Milch pro Tag. Früher waren es 15 bis 20 Liter. Das geht auf Kosten der Gesundheit der Kühe, die mit Antibiotika behandelt werden, da sie anfälliger für Krankheiten geworden sind, weil sie tagtäglich eine solche Leistung bringen müssen.



Aber was hat das mit Brotproduktion zu tun?

Da verhält es sich ähnlich. Mittlerweile kann man ein Baguette in 45 Minuten herstellen. Bedingt durch industrielle Fertigungsmethoden. Das ist aber nur möglich weil ein wichtiger Prozess, nämlich die Gärung, kaum oder nur unzureichend stattfindet. Wir bei „Pains & Tradition“ benötigen 4 bis 5 Stunden um Brot herzustellen, da wir unseren Teig langsam kneten und die Gärung bei Raumtemperatur stattfindet. Zudem verwenden wir zehn Mal weniger Hefe als in der Massenproduktion.





Was passiert bei der Massenproduktion?

Da wird bei der Gärung getrickelt, damit sie wesentlich schneller vonstatten geht. Der Gärungsprozess wird beschleunigt und zudem dadurch unterbrochen, dass der Teig 6 bis 8 Stunden lang kühl gestellt wird. Danach wird der Teig dann bei Temperaturen von 30 bis 40 Grad gelagert. Das ist alles andere als ein natürlicher Vorgang. Bei „Pains & Tradition“ arbeiten wir indes nach alter Tradition. Wir erfinden das Rad allerdings nicht neu, und sind alles andere als Revolutionäre. Wir greifen bewusst auf diese traditionelle Produktionsmethode zurück, die letztlich der Garant für eine unvergleichlich gute Qualität ist.

Woraus besteht denn ein traditioneller Teig?

Traditionelle Teige haben ein ausgeglichenes Verhältnis zwischen Wasser und Mehl. Ein zu feuchter Teig ergibt später ein zähes Endprodukt. Ein zu trockener Teig wiederum geht später beim Backen nicht richtig auf. Das Ergebnis ist ein Brot, das unverdaulich ist. So als ob man Mehl essen würde! Das A und O ist eben der richtige Gärungsprozess.

Und das Kneten?

Auf den lange Gärungsprozess sowie das Kneten, das die Aromastoffe zu Entfaltung kommen lässt, kommt es an. Durch das mehrfach Kneten, bekommen die Aromen und Enzyme den Sauerstoff, oder besser gesagt, die Luftzufuhr, die benötigt wird. Nach einer Stunde etwa hört dieser aromatisierende Prozess auf, dann muss der Teig wieder geknetet werden. Sie sehen, dass wir dabei alles andere als revolutionäre Methoden anwenden. Das Ergebnis aber ist ein Brot, das sich durch eine richtige Kruste, eine elastische Krume und viel Aroma auszeichnet sowie angenehm im Geschmack ist.

Wie ist es um den glykämischen Index bestellt?

Dieser Index ist bekanntlich ein Maß zur Bestimmung der Wirkung der Nahrungsmittel, die Kohlenhydrate enthalten, auf den Blutzuckerspiegel zwei Stunden nach dem Verzehr. Unsere Brote liegen bei Werten zwischen 39 und 44. Die industrielle Massenware dagegen haben Indexe, die zwischen 70 und 90 liegen können. Je höher der Wert ist, desto höher steigt der Blutzuckerspiegel an. Demzufolge muss man solche Backware in der Tat als ungesund einstufen. Daher auch der schlechte Ruf des Brotes.

Die Botschaft, die Sie uns übermitteln wollen, kommt ja schon fast einer politischen Aussage gleich...

Um beim Verzehr eines Apfels all die Vitamine zu sich zu nehmen wie vor 50 Jahren, müsste man heute vierzig essen. Unsere Nahrungsmittel sind aus hygienischer Sicht nahezu perfekt, aber derart verfälscht, dass sie bei langfristigem Verzehr krank machen. Ich bin fest davon überzeugt, dass 90 Prozent aller Erkrankungen mit der Ernährung zusammenhängen. Mit dieser Ansicht stehe ich im Übrigen nicht alleine da. Wenn ich mir im Supermarkt anschau, was die Leute in den Einkaufswagen packen, bin ich schockiert. Diese ganzen ungesunden Nahrungsmittel, die ganzen Fertiggerichte, die ganzen Tiefkühlpizzen und Saucen in Dosen. Es stimmt mich traurig, wenn ich sehe, dass die Menschen keine Zeit mehr haben, um sich ihre Mahlzeiten selbst zuzubereiten. Wenn dann aber Promi-Köche in ihren TV-Shows den Löffel schwingen, hockt die halbe Nation vorm Fernseher. Und das ist eigentlich paradox.





Dieses Thema könnte man stundenlang diskutieren...

... aber, dennoch greift die Politik es nicht auf. Sich gesund zu ernähren hat einen positiven Einfluss auf die Gesundheit und wirkt sich positiv auf die Ausgaben der Gesundheitskassen aus. Selbstverständlich weiß ich, dass es Konsumenten gibt, die sich aus finanziellen Gründen nicht bio ernähren können. Aber mindestens 20 Prozent der Bevölkerung sind sich dessen bewusst, was gesunde Ernährung ausmacht. Und ändern ihre Kauf- und Essgewohnheiten trotzdem nicht. Ich bin wie gesagt, felsenfest davon überzeugt, dass 90 Prozent aller Erkrankungen eng mit der Ernährung zusammenhängen, und dass die Ernährung demzufolge unsere beste Medizin ist. Und für diese Überzeugung kämpfe ich. Und genau das tut Ihr bei RAK Porcelain ja eigentlich auch. Wobei es da um Porzellan geht, nicht um Brot!

www.pains-tradition.com



PAINS & TRADITION

Jean Kircher stammt aus einer Müllerfamilie, deren Ursprung auf 1760 zurückgeht. Im Jahr 1999 beschließt Kircher indes seiner Zunft den Rücken zu kehren und sein berufliches Glück als Bäcker zu versuchen. Heute produziert sein Unternehmen „Pains & Tradition“ an zwei Standorten zehn Tonnen Brot pro Tag und beschäftigt 120 Angestellte. Zum Unternehmen gehört auch eine Mühle im Elsass (Frankreich).

Die Emirate, Russland, Japan und Skandinavien... Die Produkte von „Pains & Tradition“ werden mittlerweile weltweit exportiert. Zu der Stammkundschaft zählen auch rund einhundert Sterne-Restaurants. Das Credo lautet „Geschmack ist alles!“ Der Teig wird langsam und mehrfach geknetet, was für eine optimale Aromenentfaltung sorgt. Die Gärung wird nicht unterbrochen oder verzögert und dauert mindestens vier Stunden. Bevor der Teig in den Ofen kommt, wo er bei 250°C gebacken wird, findet nochmal eine Gärung statt. Der Backvorgang wird nach zwei Drittel der Zeit unterbrochen. Anschließend wird das Brot bei -35°C tiefgekühlt und für den Transport vorbereitet. Der Endkunde muss das Brot nur noch fertig backen.

Das Unternehmen bildet darüber hinaus sein Personal zum größten Teil selbst aus. Diese Entscheidung trägt ihre Früchte: Die Betriebszugehörigkeit und die Identifikation mit dem Produkt und dem Unternehmen sind sehr hoch. Dieses trägt wiederum zur Qualität bei.