Eric Frechon: Drei-Sterne-Koch adelt Butterbrot

In Paris entdeckt

man den Urweizen

Wie wunderbar ein Brot mit Butter schmecken kann, weiß auch Drei-Sterne-Koch Eric Frechon vom Restaurant Epicure im Hotel Bristol in Paris. Deshalb hat er sich nun eine Getreidemühle ins Haus geholt. Damit will Frechon handwerklich gebackenes Brot wieder ins Licht der Öffentlichkeit rücken. Mit dem Projekt „Living Bread“ möchte das Bristol natürlichem Brot und dem Handwerk Respekt erweisen.

Für Frechon ist Brot existentiell und komfortabel zugleich. „Wenn ich in der Hektik der Mittagszeit keine Zeit habe, um mich zum Essen hinzusetzen, besteht mein Mittagessen aus Brot und Butter.“ Die Moderne jedoch habe den Geschmack und den Nährwert des „täglichen Brotes“ ausgehöhlt.

Eric Frechon

Unter der Ägide von Eric Frechon wird schon seit zwanzig Jahren großartiges Brot im Restaurant Epicure selbst gebacken. Doch jetzt will es der Meister noch weiter auf die Spitze treiben und mit besonderem Einsatz das Interesse auf die Brotkultur lenken. Bei seiner Suche nach dem perfekten Brot hat sich Eric Frechon auf die Reise zum neuen Guru des „lebendigen Brotes“ nach Cucugan gemacht, einem Dorf in den Corbières. Roland Feuillas und seine Frau Valérie haben ihre Existenz in der Großstadt aufgegeben, um hier handwerklich bestes Brot zu backen, auf der Basis von Urweizen.

Beim Anbau von Getreide und bei der Verarbeitung des Mehls verschob sich in der Nachkriegszeit die Priorität auf die Produktivität und Ergiebigkeit, was zulasten des Nährstoffgehalts, der Verdaulichkeit und nicht zuletzt des Geschmacks ging. Trotz der Bio-Lebensmittelbewegung kamen nach

wie vor Weizenarten zum Einsatz, die aufgrund der Mechanisierung und Profitabilität bevorzugt wurden. Feuillas sah deshalb ein, dass er noch viel weiter zurück in die Geschichte der Landwirtschaft schauen musste. Die Ursamen, auf die er somit heute setzt, gehören unterschiedlichen Weizenvariationen an, wie etwa Dinkel, Emmer und Kamut.

Bristol Paris Brot

Seine Bäckerei wird jeden Tag mit frischem Mehl versorgt, denn entgegen der gängigen Praxis, fand Feuillas heraus, dass das Brot am besten schmeckt, wenn das Mehl so früh wie möglich verarbeitet wird. Für das Backen mit Urgetreide bedarf es mehr Achtsamkeit und einer quasi lebendigen Beziehung zum Brot. Durch den Verzicht auf Backmittel verändern sich beispielsweise die viskoelastizitätischen Eigenschaften des Teiges, der nun aufgrund seiner Empfindlichkeit dem Bäcker eine gewisse Feinfühligkeit abverlangt. Dafür erweist sich hundertprozentig natürliches „Living Bread“ als besonders nahrhaft. Und, so der Meister, sei dies ein Brot, das keine Blähungen verursache.

Wer also ins Restaurant Epicure im Hotel Bristol einkehrt, kommt nicht allein wegen der luxuriösen Eleganz und der Sterne-Küche, sondern auch wegen des Brotes.

Le Bristol Paris

Bristol Paris

Das Bristol ist das einzige Pariser 5-Sterne-Palasthotel in europäischer Hand. Die Geschichte des Palasthotels beginnt 1758, als Ludwigs XV. dem Charme eines großen Gemüsegartens erliegt, der an die Königlichen Baumschulen grenzt. Im Lauf der Jahrhunderte wird gebaut, vergrößert, hinzu gekauft, verändert. 1925 entsteht ein Hotel, das zu Ehren des 4. Grafen von Bristol, einem für seine hohen Ansprüche bekannten Reisenden, dessen Namen trägt. Mit Liebe zum Detail setzen seither die besten Handwerker der Nation die Tradition französischen Kunsthandwerks fort, ob es sich um Holztäfelungen, Parkettböden oder die Kollektion der Wandteppiche handelt. Immer sind die Besitzer bemüht gewesen, ihren Gästen die Atmosphäre eines gepflegten privaten Wohnsitzes zu bieten. 1978 erwarb die Oetker Gruppe das Anwesen.

Photocredit: Oetker Collection