

## Brotspezialitaet "Pain Paillasse" (Info)

Kategorien: Information, Backen

Zutaten für: 1 Text

1 Info  
Von Anne Welsing

### Anleitung:

Omas Kastenweissbrot ist laengst out - voll im Trend liegen Weizenbrotsorten, die an Urlaub in der Tuerkei, Frankreich oder Italien erinnern: Fladenbrot, Baguette und Ciabatta. Inzwischen bieten etliche Baeckereien, die auf handwerkliche Herstellung Wert legen, ein neues, aussen besonders knuspriges und innen saftiges Brot an: das Pain Paillasse.

Dieses urige Schweizer Original - uebersetzt heisst es soviel wie "Strohmatte-Brot" - wird in Deutschland von etwa 50 Lizenznehmern hergestellt - unter anderem auch in Siegburg.

Backzusaetze sparen Zeit

Frueher hatten Baecker Zeit und Geduld - und damit genau das, was heute meistens fehlt. Das Ergebnis waren Brote mit viel Aroma und Geschmack, wenn auch die Getreidequalitaet oft weniger gut war und erntebedingt stark schwankte. Heute gibt es ausgekluegelte Fertigmehle und Teigmischungen, mit denen die Backindustrie den Faktor Zeit austrickst: Schnell und kostenguenstig muss es gehen beim Geschmack wird allzu oft mit Backmitteln nachgeholfen.

Geheimrezept mit Patentschutz

Anders beim Pain Paillasse: Seine Heimat ist Genf. Das Rezept fuer das Brot mit dem "Geschmack der guten alten Zeit" verdankt sein Erfinder Aimé Pouly auch dem Zufall: Einer seiner Baecker hatte versehentlich Brot aus einem Vorteig gebacken, der einen Tag lang liegen geblieben war. Das Brot soll wunderbar geschmeckt haben. Aus dem Zufallsprodukt entwickelte Aimé Pouly Pain Paillasse, das 1995 als einziges frisches Brot der Welt sogar patentiert wurde.

Soviel darf wohl verraten werden: Aus Vorteig, der Mehlmischung mit geheimem Rezept einer bestimmten Schweizer Muehle, Malzmehl, Salz, Hefe und Wasser wird der Teig hergestellt, der dann etwa 24 Stunden ruhen muss. Waehrend dieser langen Fermentationszeit bilden sich Dutzende von Aromastoffen. Die Teigstuecke werden von Hand bearbeitet und in sich gedreht.

Im holzbefeuerten Ofen entwickelt sich nicht zuletzt durch die besondere Hitze die schoene Kruste. Jedes Brot ist ein einzigartiges Stueck - man erkennt sofort, dass es kein standardisiertes "Industriebrot" ist.

In Genf kennt jeder das Pain Paillasse. In der internationalen Stadt am Lac Lemman gibt es das urige Brot an ueber 50 Verkaufsstellen. Das Unternehmen Pouly mit Sitz in Satigny bei Genf produziert auch noch andere Backwaren und hat in Genf mittlerweile einen Marktanteil von 25 Prozent.

In der ganzen Schweiz gibt es rund 500 Verkaufsstellen fuer Pain Paillasse, das laengst nicht mehr nur in einer Sorte produziert wird. Es ist in verschiedenen Groessen, mit Oliven, hell, dunkel oder

## Brotspezialitaet "Pain Paillasse" (Info)

(Fortsetzung)

rustikal zu haben. Das Pfund kostet 3,50 Schweizer Franken. Es gibt auch Kringel mit Mohn oder Sesam.

Aussen knusprig - innen saftig

Immer steckt hinter einer krossen Kruste die saftige Krume mit den grossen, glasigen Poren - was auf wenig Hefe, viel Wasser und lange Ruhezeiten bei der Verarbeitung schliessen laesst. Waehrend der langen Fermentationszeit bildet sich wohl auch eine Art Weizensauerteig. Das frische Brot duftet und schmeckt jedenfalls vorzueglich.

Kein Wunder, dass andere Baecker versuchen, dieses Brot nachzuahmen. Das urige Imitat heisst dann zum Beispiel Zirbel- oder Wurzelbrot. Auch dafuer gibt es bereits Spezialmischungen.

Nachbacken nur mit Lizenz

Baeckereien, die allerdings das Original herstellen moechten, muessen eine Lizenz von Aimé Pouly erwerben. Dann kommt zum Beispiel ein Pouly-Berater in den Betrieb und schult das Personal. Die Mehlmischung oder ein Konzentrat werden aus der Schweiz angeliefert.

Doch wie bei allen handwerklich hergestellten Brotsorten liegt die Kunst des Baeckers nicht nur in der ausgekluegelten Zusammensetzung der Zutaten - viel wichtiger ist die so genannte Teigfuehrung. Wie lange kneten, und bei welcher Temperatur wie lange gaeren lassen? Zwischendurch aufschlagen und wie in Form bringen? Da hat jeder Baeckermeister sein eigenes geheimes Rezept. Und so ist das Geheimnis des Pain Paillasse leider letztlich nicht ganz zu lueften.

Gutes Brot braucht Zeit

Ciabatta-Brote koennen zum Beispiel innerhalb von etwa zwei Stunden fertig sein. Nur zehn Minuten im Drehofen reichen, um sie aussen braun und knusprig werden zu lassen. Im Vergleich zu normalen Hefebrotten sind zwei Stunden schon eine lange Teigfuehrung. Je mehr Hefe im Teig steckt, desto schneller geht es.

Oft werden auch Backmittel zur Beschleunigung der Teiggaeuerung eingesetzt. Doch dann koennen sich im Brot auf natuerliche Weise niemals so viele Aromen und Geschmacksstoffe bilden wie im Pain Paillasse, das angeblich ohne zusaetzliche Backmittel auskommt und fuer das sich die Baecker immerhin 24 Stunden Zeit nehmen - bis es frisch und knusprig im Verkaufsregal liegt.

Kontaktadressen:

\* Paillasse Marketing S.A. Place de la Liberté, 11 2520 La Neuveville Schweiz Tel. 00 41 (32) 7 51 75 70 Fax 00 41 (32) 7 51 75 71 Internet: [www.paillasse.ch](http://www.paillasse.ch) E-Mail: [ph.weber@paillasse.ch](mailto:ph.weber@paillasse.ch) (reichhaltige Informationen in Franzoesisch / Anbieteradressen in Deutschland koennen telefonisch oder per E-Mail erfragt werden)  
\* Confiserie Patisserie Boulangerie Jakob Fassbender Mit folgenden Geschaeften: Markt 12 53721 Siegburg Tel. (0 22 41) 17 07 17 Fax (0 22 41) 17 07 18 Mittelstr. 12 - 14 50672 Koeln Tel. (02 21) 9 25 99 90 Fax (02 21) 92 59 99 12 Obenmarspforten 7 50667 Koeln Tel. (02 21) 2 72 73 90 Fax (02 21) 2 72 73 99 Sternstr. 55 53111 Bonn Tel. (02 28) 72 61-11 Fax (02 28) 72 61-172

## **Brotspezialitaet "Pain Paillasse" (Info)**

(Fortsetzung)

Weitere Anbieteradressen finden Sie zum Beispiel, wenn Sie ueber Ihre Internet-Suchmaschine das Wort "Pain Paillasse" eingeben.

Siehe auch hier:

- \* [www.baeckerei-padeffke.de/p\\_paill/fr\\_paill.html](http://www.baeckerei-padeffke.de/p_paill/fr_paill.html) (Info ueber Pain Paillasse in Deutsch)
- \* [www.rischart.de](http://www.rischart.de) (Muenchener Anbieter)
- \* [www.dasbackparadies.de/Backerei/Pain\\_Paillasse/pain\\_paillasse.html](http://www.dasbackparadies.de/Backerei/Pain_Paillasse/pain_paillasse.html) (Stuttgart)

Allgemeine Informationen zum Thema Brot:

- \* [www.butterbrot.de](http://www.butterbrot.de)
- \* [www.backmittelinstitut.de](http://www.backmittelinstitut.de) (Alles ueber Backmittel und Zutaten, weitere Links)
- \* [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de)

KostProbe-Tipp: Wenn Sie zu Hause ein Brot mit aehnlichen Eigenschaften - aussen knusprig, innen saftig - herstellen wollen, versuchen Sie es einmal mit unserem Rezept.