

FLAMMKUCHEN

Ein Stück Elsass

Der Shootingstar unter den warmen Snacks ist ein kulinarisches Multitalent mit attraktiver Gewinnspanne



Eine Elsässer Spezialität erobert Deutschland: Während die Pizza nie so recht ihr deftiges Fastfood-Image loswurde, steht der Flammkuchen für feine französische Lebensart. Anders als sein italienisches Pendant wird er auch nicht als Dickmacher verdächtigt. Das erklärt, warum der Flammkuchen längst nicht nur in der zünftigen Vesperstube zu Hause ist. In der gutbürgerlichen und gehobenen Gastronomie wird die elsässische Delikatesse gern zu Bier oder Wein serviert. Und sogar im Betriebsrestaurant ist Flammkuchen eine beliebte Aktionsidee.

Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Knetteigboden aus Mehl, Öl und Wasser. Auf einem Schamottstein entsteht das optimale Backergebnis, deshalb kommen in der Gastronomie meist Pizza- oder kleine Flammkuchenöfen zum Einsatz. Die Backzeit

beträgt bei 270° C rund drei Minuten. Alternativ kann Flammkuchen auch im Heißluftdämpfer (ohne Umluft) oder im Gasbackofen gebacken werden. Der traditionelle Belag besteht aus Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm oder Crème fraîche, die leicht mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss gewürzt wird. Der Klassiker unter den Flammkuchen ist nach wie vor der Spitzenreiter im Beliebtheitsranking. Findige Flammkuchenköche bieten jedoch oft 20 bis 30 leckere Varianten an. Regional betont oder mediterran inspiriert, zeigt der flache Fladen seine ungeahnte Wandlungsfähigkeit. Ob deftig belegt mit Champignons,



Aktives Marketing: Aufmerksamkeitsstarke Tischaufsteller machen dem Gast Appetit auf den Flammkuchen-Genuss

EXTRA-TIPP

Nützliches Equipment fürs Flammkuchengeschäft

Für jedes Backspecial das passende Zubehör lautet der Slogan von Edna. Im Online-Shop des Unternehmens mit Sitz in Zusmarshausen gibt es über 6 000 Artikel im Bereich Fine-Food und Non-Food, die ohne Anfall von Versandkosten inklusive Online-Rabatt bestellt werden können. Die passende Basisausrüstung zum Thema Flammkuchen beinhaltet das praktische Starter-Paket. Es besteht aus einem Ofenschieber, einem Rollmesser, einem Einstreichmesser, fünf Servierbrettern, zwei laminierten Plakaten in DIN A2, 25 Tischaufstellern und 60 ovalen Teigböden. Diese Teigböden bilden die Basis und können individuell mit eigenen Zutaten belegt werden. Das restliche Equipment im Starter-Paket erleichtert die stilvolle Präsentation der gebackenen Flammkuchen vor dem Gast und beinhaltet die notwendige Küchenausstattung, die zur Zubereitung erforderlich ist.



nons, Ziegenkäse, Tomaten, Oliven und Peperoni oder fein veredelt mit Lauchstreifen, Lachs, Parmaschinken, Thunfisch, Hummerstückchen, Shrimps – der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. Flammkuchen schmeckt zudem süß mit z.B. Apfel- oder Birnenscheiben, ggf. flambiert mit Calvados oder Williams Christ. Die außerordentliche Bandbreite erlaubt vielfältige Einsatzmöglichkeiten, sei es als Aktions-Highlight, auf der Vesperkarte, als Vorspeise oder Dessert sowie als Auftakt bei Empfängen oder Leckeres in der Tagungspause.

Als eine der „Keimzellen“ des Flammkuchens gilt das legendäre „Chateau Langenberg“ bei Wissembourg im Elsass. Rustikales Ambiente mit einem Dekor in typisch Elsässer Karo, ein Kaminofen mit Holzfeuer und bodenständige Weine aus Tonkrügen und Edlzwicker-Gläsern – hier saß man in geselliger Runde beisammen, während der Maitre einen knusperdünnen Flammkuchen nach dem anderem auf dem Holzbrett servierte. In diesem Ambiente entstand denn auch die Geschäftsidee von Ralph Schlawatzki. Im Jahr 2006 gründete er die Teigbogenmanufaktur Maitre Flambée und bringt seither den Deutschen die genussreiche Lebenskultur rund um den Elsässer Flammkuchen nahe.

„Flammkuchen sind eine Attraktion für jung und alt“, erklärt er den Boom des delikaten Fladens, dessen Qualitätsmerkmal der extreme Teigboden ist. „Inzwischen gibt es im Internet sogar Blogs, auf denen sich Flammkuchenfans treffen und sich über die besten Adressen und Tipps austauschen – viele von ihnen haben sogar Holzöfen daheim.“ Maitre Flambée bietet Kunden aus der Gastronomie ein ganzes Baukastenkonzept rund um den authentischen Flammkuchengenuss. „Geprägt durch eine 18-jährige, aktive Mitgliedschaft



der Geschäftsführer, der europaweit Kunden in allen gastronomischen Segmenten hat.

Wo für Handarbeit keine Zeit ist, sind vorgefertigte Produkte eine Alternative. Sie entfalten überall dort ihre Vorteile, wo Schnelligkeit und bequemes Handling gefragt sind. Zu einem der erfolgreichsten Produkte in der Original Wagner-Range von Schöller Direct hat sich der Flammkuchen entwickelt. Er ist ohne künstliche Aromen und



Frisch aus dem Ofen: die neue, kreativ belegte Gourmet Restaurant-Range von Maître Pierre (oben), Flammkuchen mit Lachs & Lauch von Resch & Frisch (Mitte), Original Wagner Flammkuchen Käse-Lauch im Sortiment von Schöller Direct (rechts)

geschmacksverstärkende Zusätze hergestellt und in den Varianten „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln sowie „Käse-Lauch“ erhältlich. Resch & Frisch bietet gleich sechs belegte Sorten, neben der traditionellen Variante mit Speck & Zwiebeln oder Flammkuchen de luxe mit Salami & Chili, Schinken & Lauch und Apfel & Zimt einen vegetarischen Flammkuchen de luxe Provence mit Weichkäse, Paprika, Mais und Kräutern der Provence oder die neue Variante mit Lachs & Lauch. Resch & Frisch hat ein spezielles Backprogramm für den Pizzaofen entwickelt, das für ein stets gleich bleibendes perfektes Backergebnis sorgt. Ein umfassendes Verkaufsförderungspaket rundet das Servicepaket für die Kunden ab.

Seit 1985 ist H.C.L. Maître Pierre im elsässischen Sarrebourg mit TK-Flammkuchen auf Erfolgskurs. Rund 70 Prozent der Produktion wird exportiert. Das Kennzeichen der Flammkuchen von Maître Pierre ist der handgeflochtene Teigrand. Außerdem wird das fertig belegte Produkt nicht vorgebacken, sondern im Rohzustand tiefgefroren. Auf der Anuga 2011 stellte Maître Pierre die neue Range „Gourmet Restaurant“ für den Profikoch vor. Neben dem Original nach Elsässer Art gibt es Flammkuchen mit Waldpilzen, karamel-

lierten Zwiebeln und Jakobsmuscheln. Ebenfalls neu: Flamm' Quiche in drei Varianten: mit Schinken und Drei-Käse-Mischung, mit Maroille-Käse und Drei-Käse-Mischung sowie mit Tomate-Brokkoli und Drei-Käse-Mischung. Der Boden aus Mürbeteig hat ebenfalls einen handgeflochtenen Rand. Ralf Meneghini, Vorsit-



HINTERGRUND

Flammkuchen hat eine mehr als 100-jährige Historie. Früher wurde auf den Bauernhöfen im französischen Elsass das Brot in hauseigenen Öfen gebacken. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurden zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch lodern-dem Feuer gebacken. Eines Tages kam man auf die Idee, die ausgerollten Teigstücke mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck zu belegen. Es entstand die „Tarte Flambée“ - der Flammkuchen. Noch heute ist es im Elsass gute Tradition, den Flammkuchen zu geselliger Runde zu genießen. In sechs bis acht Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert und aus der Hand gegessen.

zender im VKD-Fachausschuss für Jugend, Kochkunst, Wettbewerbe und Ausstellungen, war einer der ersten Profis, die Flammkuchen der „Maître Pierre Gourmet Restaurant“-Range verkosteten. Sein Fazit: „Guter Geschmack, tolle Rezepturen, hohe Handwerklichkeit – der Franzose würde sagen: d'arrcord!“

● CORNELIA LIEDERBACH

bei Slowfood, stammen alle Zutaten aus nachhaltigem Anbau“, betont Ralph Schlawatzki. Erhältlich sind nicht nur frische Teigböden, die aus einer Teigkugel gepresst werden, und backfertig belegte TK-Flammkuchen in mehreren Varianten, sondern auch Öfen, Zubehör und Werbeartikel sowie Speisekarten und Flyer. Darüber hinaus sind drei Starterpakete für „Einsteiger“ im Angebot.

Ferner offeriert die „Maître Flambée Flammerie“ ein Lizenz-Partnerkonzept ohne Franchisegebühren für Gastronomen. Die Vorteile: „Es gibt kaum Lagerhaltung, und im Baukastensystem kann man sich ein attraktives Flammkuchenangebot zusammenstellen“, sagt Ralph Schlawatzki. Hinzu kommen attraktive Margen: Für einen Wareneinsatz von 1,50 Euro entsteht ein Flammkuchen, der für beispielsweise 7,50 Euro verkauft werden kann. Obwohl in den warmen Monaten des Jahres oft die besten Umsätze mit Flammkuchen erzielt werden, ist die elsässische Spezialität ein Ganzjahresprodukt. „Bei einem Belag aus Münster-Käse, Kümmel, Speck und Zwiebeln greift der Gast auch gerne im Winter zu“, weiß

ANZEIGE

