



Maître Yves und Sohn Pascal Weisang schwören auf die Slowfood-Spezialität Flammkuchen.

Bild: SN/OTHMAR BEHR

Maître Yves und die Flammkuchen-Idee

Vom Arme-Leute-Essen aus dem Elsass zur gefragten Slowfood-Spezialität

OTHMAR BEHR

ATTERSEE (SN). Er sieht ein bisschen aus wie eine Pizza und ist natürlich keine. Er erinnert im Geschmack ein wenig an die Quiche Lorraine, ist aber ein völlig eigenständiges Gericht. Vom Flammkuchen nach traditionellem elsässischem Rezept ist hier die Rede – und vom Flammkuchen, der in Variationen immer öfter auch in unseren Breiten die Gaumen erfreut.

Warum zwischendurch immer nur zu Pizza, Döner oder Würstel greifen? Slowfood heißt die Alternative zum schnellen Sattwerden mit kalorienreicher Nahrung. Der Flammkuchen wird als Spezialität auf diesem Gebiet immer bedeutender.

Maître Yves Weisang, geboren in Bitsch (Lothringen), brachte den Flammkuchen vor über dreißig Jahren nach Österreich. Er setzte ihn im Mattseer Stiftskeller, wo er viele Jahre wirkte, auf die Karte. Was ist nun ein Flammkuchen? Maître Yves:

„Das war einmal ein Arme-Leute-Essen im Elsass und ist einfach zubereitet. Für den Teigboden brauchen wir drei spezielle Mehlsorten, Wasser, Öl und sonst nichts. Kein Ei und auch keine Hefe. Traditionell wird der Teig mit einer Mischung aus Topfen, Sauerrahm, Zwiebel und Speck belegt. Bei uns kommt noch das Gratiniere mit Käse dazu – als Besonderheit.“ „Bei uns“, das ist derzeit das Klubrestaurant des UYC Attersee.

Vorgefertigt und doch keine Fabrikware

Der anhaltende Erfolg bei den Gästen ließ bei Maître Yves eine Idee reifen. Mit Sohn Pascal will er nun diesem Gericht in größerem Stil zum Durchbruch verhelfen. In Zusammenarbeit mit der „Maître Flambée Flammkuchen-Manufaktur“ in Scheibenhart an der deutsch-französischen Grenze hat er ein Konzept entwickelt: Böden für Flammkuchen werden in großer Anzahl

hergestellt und versandfertig gemacht. „Es ist ein in Handarbeit hergestelltes Frischprodukt ohne chemische Konservierungsstoffe und nicht als Tiefkühlkost entwickelt“, sagt Pascal Weisang, „also keine Fabrikware. Die ausgelieferten Böden müssen in kurzer Zeit verarbeitet werden.“ Abnehmer sind gastronomische Betriebe, die etwas Neues in ihr Angebot bringen möchten. Eine Produktion für Einzelabnehmer zu Hause ist derzeit noch nicht möglich.

Belegt werden die Böden entweder nach elsässischem Vorbild oder eigener Fantasie. „Es gibt Varianten mit Lachs, es gibt süße Varianten mit Apfel und Zimt, es ist sehr viel möglich“, schildert Maître Yves und fügt hinzu: „Flammkuchen sind gut als kleine Jause, als geselliges Essen, wo jeder gern zugreift und als Abrundung beim Verkosten von Wein oder Champagner.“

Weitere Informationen im Internet: www.weisang.at und www.flammkuchen-konzept.de