

De Buyer: Aus den Vogesen in die Küchen der Welt

Seit 1830 entsteht in einem kleinen Tal in den Vogesen Kochgeschirr der Weltklasse. Zugeschnitten auf die Bedürfnisse der Profis, aber auch bei Freizeitköchen begehrt und – Induktion! – immer auf der Höhe der Zeit

TEXT & FOTOS: NILS SCHIFFHAUER

Jean-Claude meditiert. An einem eher ungeeigneten Ort: einer zeitlosen Werkstatt. Oft mit geschlossenen Augen führt er eine Kupfersauteuse wieder und wieder an das Polierrad. Wendet und drückt sie mit der Erfahrung hunderter blankpolierter Kochgeschirre gegen rotierende Bürsten. Schaut sie sich mit einer Kombination von Entrückung und Prüfung an. Spiegelt er sich makellos in seiner Arbeit und sieht also, dass sie gut war, huscht ein entspanntes Lächeln über das ganze Gesicht, und die Hände greifen zur nächsten Sauteuse. Die fertige landet in einem Karton mit der selbstbewussten Aufschrift *de Buyer depuis 1830* und wird diesen oder jenen Koch erfreuen, selbst wenn der seine Nase für ein ganz anderes Produkt ins Fernsehen hält.

»Wir haben unseren eigenen Kopf«, sagt Claude Haumesser, Direktor von de Buyer seit 2005, »lass die anderen Reklame machen – unsere Werbung sind unsere Produkte.« Hier, im Val d'Ajol, beherrschen sie die Kunst der Herstellung von Kochgeschirr und Pâtisseriebedarf in einer Breite, Tiefe und Qualität wie kaum ein anderes Unter-

nehmen weltweit. »Und wir sind die einzigen«, fährt der geborene Elsässer fort, der in einem seiner vorigen Jobs den Umsatz der Peugeot-Pfeffermühlen verzehnfachte, »die alle dafür notwendigen Werkstoffe wie Eisen, Kupfer, Aluminium und selbst Silikon beherrschen.«

Wir bleiben vor der mit rund hundert Jahren ältesten Maschine stehen, an der gerade ein fast ebenso alter Mitarbeiter Aluminiumdrähte biegt: »Das werden die Henkel für das Essgeschirr der Armée française«, ruft Haumesser gegen den Arbeitslärm an, denn links von ihm werden gera-

Wir sehen uns auch als Botschafter französischer Kultur insgesamt

de Henkel an einen Topf genietet (»Nur so halten die wirklich!«), rechts davon stanzt eine Presse Lochreihe um Lochreihe in einen kegelstumpffartigen Topf, der als Durchschlag diesen Posten wieder verlässt. Die Pakete in der Versandabteilung tragen Adressen aus Singapur, Réunion, Dubai und den USA. In diese Richtungen

verlassen sie den kleinen Ort in den Vogesen, der so stolz auf seine straffe, warm wie kalt schmackhafte und sechs Stunden über Buchenholz geräucherte Innereienwurst Andouille du Val d'Ajol ist, die ein Halbdutzend Handwerksbetriebe zwischen Nôtre-Dame, Gefallenendenkmal und herausgeputztem Rathaus produziert.

Wem die Qualität seiner Werkzeuge nicht Wurst ist, und wer zudem wissen will, wie sich ganz traditionell mit Fünfunddreißigstundenwoche und zweieinhalb Stunden Mittagszeit (»Viele unserer hundertsechzig Mitarbeiter fahren dann mit dem Rad nach Hause.«) erfolgreich produzieren lässt, der sollte sich hier umsehen. Doch dieses Erfolgsrezept, gestählt nicht zuletzt durch Krisen, ist nur schlecht verpflanzbar: »Wir sehen uns auch als Botschafter französischer Gourmandise, französischer Kultur insgesamt«, sagt Haumesser, was in manchen Ländern an eine Art Sisyphos-Arbeit erinnert.

Ursprünglich war de Buyer ganz der professionellen Küche verpflichtet. Zuverlässig, praktisch und langlebig sollten die Produkte sein, für die de Buyer senior



160 Mitarbeiter tragen die Verantwortung für das Werkzeug der Kochgötter dieser Welt

PRAKRAFT
PAINT STOP

stundenlang mit Kochgöttern wie Paul Bocuse diskutierte: »Machen Sie mir eine Pfanne, wie ich sie brauche!« Die bekam er dann. Und andere ebenfalls. Anekdoten machen die Runde, wie Fernsehköche backstage mit Ausbeinern und Fleischklopfern darum rangeln, wer im Rampen-

Das Grau ist den Lurchi-Knallfarbenen gewohnten Hobbykonditoren zu wenig sexy

licht mit de-Buyer-Kochgeschirr arbeiten dürfe. Und dass Sterneköchen im eigenen Restaurant mit doch ganz anderen Marken als in der Öffentlichkeit werkeln. Bekannte Namen fallen, farbige Geschichten werden erzählt beim Diner. Doch als der Kellner die geleerten Weinflaschen abräumt, wird nachgeschoben: »Bleibt unter uns, n'est-ce pas?!« Oui, Monsieur. Discretion oblige, leider. Erstaunlich zudem, dass viele Köche ihre Ausstattung und die ihrer Kochschulen lieber bei de Buyer kaufen, als sie sich von woanders her schenken zu lassen.

Heute nehmen die Profis immer noch über die Hälfte der Produkte ab, doch schon gehen vierzig Prozent in Privathaushalte. Durchschnittlich, denn jedes Land simmert anders. Stark ist man in der Heimat, in der etwa vier Fünftel der Werkzeuge für die Pâtisserie bleiben: »Diese effektvollen Süßigkeiten nach dem Dessert sind eben eine Frage der Kultur«, hat Haumesser beobachtet. Und bedauert nicht nur als Geschäftsmann, dass man sie anderswo kaum findet. Den Export des Unternehmens nach Russland kaufen dort fast ausschließlich die Profis, während es in den USA genau umgekehrt ist.

Tradition ist das eine. Doch das Unternehmen ist zudem innovativ. Etwa in Sachen Induktionskochfeldern, für die man die Kupferserie *Prima Matera* anbietet – zu rund neunzig Prozent aus Kupfer, während das restliche Zehntel ferromag-

netischen Eisens für die Hitzeerzeugung mit Wirbelströmen reicht. »Kupfer war bis dahin immer ein starkes Argument für den Gasherd«, erinnert sich Haumesser, »doch unsere Serie ›Prima Matera‹ verbindet seit 2011 die Vorteile von Induktion mit denen von Kupfer.« Das ist aufwendig. Zunächst wird aus gut zwei Millimeter starkem Kupferblech die Form gestanzt und versäubert. Im Kaltgas-Spritzverfahren wird dann auf den Boden pulverförmiges Edelstahl in einer einen Millimeter dünnen Schicht aufgebracht. Die sorgt auf dem Induktionsherd für die Umwandlung in Wärme, die sich wiederum rasend schnell im Kupfer ausbreitet. Die Beschichtung macht eine induktionsgeeignete Sauteuse um ein Drittel teurer als ihre reine Kupferschwester. Auf dem Boden gibt ein kleines in den Inox-Stahl eingefrästes Bullauge den Blick auf Kupfer satt frei – mit dem triumphierend eingelasserten Hinweis: *Induction made in France*.

In die Eisenpfannen der Serie *Mineral B Element* hingegen sind recto ein B und der Torso einer Biene eingepunzt. In einem fast allen fremden Augen entzogenen Vorgang wird die Pfanne mit Bienenwachs besprüht, das einerseits das Material bis zur Nutzung, etwa vor Flugrost, schützt, andererseits ihr Einbrennen erleichtert. »Im nächsten Jahr«, zeigt Haumesser von der Dachterrasse eines Neubaus mit Versuchsküche zum gegenüberliegenden Berghang, »werden dort Bienenstöcke stehen, die dann sogar unser eigenes Wachs hierfür produzieren.«

Ich habe den masochistisch anmutenden Rummel um Eisenpfannen nie mitgemacht und fast nur in beschichteten Pfannen (vor allem von Hackman) zur Zufriedenheit aller gebrutzelt. Und konnte mich gar nicht wieder einkriegen, als ich nun gezwungenermaßen ein de-Buyer-Eisen auf den Herd stellen musste. Nach einer Grobreinigung ist das Einbren-

nen mit lediglich etwas Traubenkernöl (»Gibt weniger Rand«, so Haumesser) bis zum Rauchpunkt ein Klacks. Und danach gelangen auf Anhieb nacheinander: Bratkartoffeln, Lachs, Steak, Spiegeleier, karamellierte Apfelspalten. Schlussendlich glitt Crêpe um Crêpe rückstandslos aus der Pfanne, die dabei mit nur einem leichten Fettfilm arbeitete. Heiß duschen, abtrocknen, einen Tropfen Öl auf dem immer schwärzer werdenden Boden verwischen – eine Anschaffung fürs Leben selbst dann, wenn man noch keine zwanzig Jahre zählt.

Das mag auch für das erstaunlich leichte Kochgeschirr der *Affinity*-Serie gelten, das aus fünf Schichten (5-ply) aufgebaut ist; im wesentlichen Chrom-Nickel-Stahl für den Induktionseffekt sowie innen einem dreilagigen Kern aus Aluminium, das in Sachen Wärmeleitfähigkeit gleich nach Kupfer kommt. Was mich bei dieser Serie im Vergleich zu ähnlich adeligem Kochgeschirr, allerdings aus Belgien, am meisten erstaunte: wie rasch die Wärme vom robusten Boden die Wän-

Auf Anhieb gelangen: Bratkartoffeln, Steak, Spiegeleier und karamellierte Apfelspalten

de hochzieht. Vom praktischeren Design – ergonomischere Henkel von Topf und Deckel, gerundeter Übergang von Boden zu Wand – sowie dank jeweils zwei Nieten null Spaltmaß zwischen Henkeln und Topfwand mal ganz zu schweigen.

Doch sogar ausgesprochene Weichware produzieren sie hier. Silikonformen, die dank einer Beimischung von Metallteilchen die Wärme (bis 300 Grad Celsius) besser transportieren und so auf der gesamten Oberfläche von etwa *Cannelés Bordelais* für den karamellisierenden Maillard-Effekt sorgen. Doch beinahe ausschließlich Profis wissen das zu schät-



Noch liegen sie wüst durcheinander, aber ihre Zukunft wird ordentlich süß: Edelstahl-Tortenringe



Der junge Mann und das alte Handwerk: Neue Produkte werden am Computer entworfen



Für sein Kochgeschirr würden Profis sogar töten: Claude Haumesser, Direktor von de Buyer




Ein Geheimnis der Langlebigkeit: der gusseiserne Griff wird von festen Nieten gehalten

zen, lassen sich die Formen nur in einem Grau produzieren, das den Lurchi-Knallfarben gewohnten Hobbykonditoren zu wenig sexy ist. Jeder dieser in beinahe unendlich vielen Varianten produzierten Formen liegt ein passendes Rezept eines Spitzen-Pâtissiers bei. »Mein Vater übrigens war selbst Pâtissier«, sagt Haumesser, setzt eine Rührschüssel gekonnt an die Hüfte und greift zum Ballonbesen, mit dem sogar ich zu Hause in weniger als drei Minuten aus vier Eiweiß spitzenziehenden Eischnee für Pavlova schlage. Und sie ist nicht einmal

aus Kupfer, sondern lediglich aus Edelstahl. Warum aber ist diese Rührschüssel, die eigentlich eine Backschüssel ist, innen so rau? »Wir arbeiten Mikrorillen in den Stahl, an denen das Mehl haften bleibt. So kann ich es von oben zum Beispiel ins Ei hineinarbeiten«, erläutert Claude Haumesser. Gelernt ist gelernt, Details sind wichtig.

Sechshunderttausend Pfannen, fünfundsiebzigtausend Mandolinen und hunderttausend Schüsseln allein produzieren sie hier jedes Jahr. Mehr als die Hälfte davon wird exportiert. »Und bald auch Pfeif-

fermühlen«, freut sich Claude Haumesser und öffnet das Tor zu Marlux, einem 1875 gegründeten Unternehmen am selben Ort. Es stellt Gewürzmühlen her und de Buyer hat es gerade gekauft. In diesem Vogesen-tal, da dreht sich wirklich was. 

DE BUYER INDUSTRIES

25, Faymont
88340 Le Val-d'Ajol
Frankreich
www.debuyer.com