

NZ/HA/POLI/POLI3 - Fr 23.02.2007 - IM BLICKPUNKT

Pfiffige Idee eines Oberpfälzers

Bayerische Brez'n sind in London ein Hit

Sabine Göb, NZ

LONDON — Es gehört schon einiges dazu, einem Kaufhaus, in dem es alle erdenklichen Leckereien dieses Erdballs gibt, ausgerechnet den eklatanten Mangel an bayerischen Brez'n unter die Nase zu reiben. Christian Gierstorfer aus Pfatter (Landkreis Regensburg) hat genau dies den Managern der Londoner Nobelkaufhäuser Harrod's und Selfridges erklärt. Und so verkauft der pfiffige Bayer seit sieben Jahren den hungrigen Kunden an der Themse Brez'n in allen möglichen Varianten.

Zwischen hunderten von französischen Käsesorten, exotischen Gemüsetürmen und Pyramiden mit feinsten belgischen Pralinen behaupten sich die bayerischen Backwaren bei den Kunden. Die haben bei ihren „German Pretzels“ die Wahl zwischen normaler Salzbreze, Sesambreze, Kreationen wie die Tikka-Masala-Breze mit indischem Flair oder der Variante mit Ananas, Richtung Toast Hawaii, der amerikanischen Geschmacksnote mit Zimt und Zucker oder Brez'n aus Krapfenteig.

„Ich fand, es gibt hier in England eine Lücke zwischen dem teuren Restaurant für die Mittagspause und dem billigen Sandwich vom Straßenstand,“ erinnert sich der 36-jährige gelernte Koch und Betriebswirt. Sandwich, das hieß zur Zeit seines Wirtschaftsstudiums vor zehn Jahren in Oxford: Ein trauriges Stück Käse zwischen zwei pappige Semmelhälften geklemmt und in Mayonnaise ersäuft.

So packte er im heimischen Bayern einen Kühlanhänger voller Brezenrohlinge und fuhr damit auf die Insel. Dann tingelte er mit den frischgebackenen Brezen zu einem Pfund (1,50) durch Pubs und Coffeeshops, doch der Erfolg war mäßig. „Zu salzig!“ war einer der Kommentare. Also experimentierte Gierstorfer, mietete sich bei einer Hotelküche am Piccadilly Circus ein und überzeugte schließlich die Manager von Selfridges.

Nach etlichen „Tastings“ durfte er sein Tischchen mit den bayerischen Schmankerln in der Food Hall aufstellen; schnell wurde daraus ein eigener Verkaufsstand mit beheizter Auslage. Und beim Konkurrenten Harrods liefert er seit den erfolgreichen Musterlieferungen und Probeknabbern die Teiglinge an die hauseigene Bäckerei, die sie dann frisch aufs Blech bringt.

Gierstorfer ist nicht nur Untermieter in den Edelläden geblieben, sondern hat mit seiner Idee eines gesunden und günstigen Lunchpakets unter dem Namen „energy-kitchen“ eigene Suppenbars gegründet. Frisch gepresster Saft, hausgemachte Suppe und dazu eine Breze, das ganze für etwa fünf Pfund (7,50), damit wächst die Firma fast jedes Jahr um das Doppelte.

Der Chef selbst hat sein Hauptquartier immer noch in Pfatter, fast 50 Mitarbeiter beschäftigt der Spross einer alteingesessenen oberpfälzer Gastwirtsfamilie inzwischen. Per Handy-Organizer und Laptop ist er ständig im Bild, was in den Filialen in Birmingham oder Manchester gerade los ist, das Computerprogramm dazu hat er selbst entwickelt.

„Die Leute hier probieren gern was Neues zum Essen aus,“ freut er sich und erzählt ganz ernsthaft von den wunderbaren Brezen mit Worcestersauce oder Pilzen und Pesto, die sich auf der Insel als Verkaufsschlager erwiesen haben.

Macht die Breze in London populär: Christian Gierstorfer vor dem Nobelkaufhaus Harrod's. Foto: Göb