



Forn San Francesc - panadería y repostería tradicional

Autor\*in:

Joan Seguí

Gutachter\*in:

Susanne Viegener

Autor

Mit dem Forn San Francesc blickt Bäcker und Konditor Joan Seguí auf über hundert Jahre Familientradition zurück. Gemeinsam mit seiner Frau Maria führt er die prämierte Familienbäckerei in Inca, Mallorca mittlerweile in vierter Generation, und zwar, wie die meisten seiner Vorfahren, als Quereinsteiger. Nach Urgroßvater, Großvater und Vater landete auch er schließlich bei den überlieferten Backtechniken und berühmten Familienrezepten des Forn San Francesc, die der mit seinen 240.000 Followern sehr aktive Instagramer Seguí nun in seinem Backbuch seinen Kunden und den Fans der mallorquinischen Backkunst anvertraut.

Fotografie

Die Fotografien stammen von Martín de Arriba, der die Spezialitäten absolut passend und authentisch in Szene setzt, sie mal im Kontext einer Landschaft, mal in der Backstube präsentiert, sich mal auf das reine Backwerk, mal auf die Bäcker\*innen, mal auf Detailaufnahmen konzentriert, um die Beschaffenheit der Köstlichkeiten für sich selbst sprechen zu lassen. Ganz wie die Rezepte, ist auch die Fotografie bewusst schlicht und schnörkellos, auf das Wesentliche fokussiert und schafft dabei eine optimale Stimmung. Der Leser wähnt sich quasi permanent in der Backstube der Seguís in Inca.

Inhalt und Struktur

Joan Seguí nimmt uns mit in seine Backstube und weilt uns in seine Backgeheimnisse ein. Und das mit großer Präzision und ohne viel Brimborium. Die Einleitung zu seinem mit dem ‚Gourmand World Cookbook Award‘ ausgezeichneten Backbuch beginnt der Bäckermeister mit der Geschichte der Backtradition in der Familie Seguí und im Forn San Francesc, bevor er einen Überblick über die mallorquinischen Spezialitäten gibt: die Ensaimada, den Blätterteig, die Doblegats, Robiols, Cardinals, Empanadas, Crespells, etc. Danach stellt er die landestypischen Zutaten vor, gibt Tipps für die Planung des Backvorhabens, für das optimale Aufgehen des Teigs und die ideale Nutzung des Ofens. Nach diesen Basics folgen die Füllungen und Glasuren: Vanille-, Schoko- und Zitronencremes, Sahne, Konfitüren und das Engelshaar aus Kürbis. Dann geht es ans Eingemachte:

Das erste große Kapitel ist unserem täglichen *Brot* gewidmet. Vom Ansetzen und Füttern des Sauerteigs über die Techniken der Einschnitte auf der Brotoberfläche kommt man zu seinen

Rezepten für die verschiedensten Brot- und Brötchensorten.

Mit seinen ebenso minutiösen wie notwendigen Erklärungen und Bildern der einzelnen Zubereitungsschritte geht es im zweiten Kapitel um einen weiteren Grundpfeiler des Forn San Francesc, den *Blätterteig* und alles, was man auf Mallorca daraus macht. Doble gats (Blätterteigtaschen), Cremadillos (Cremeteilchen), Äpfel auf Blätterteig, Palmeras (Schweineöhrchen) und gefüllte Robiols (Blätterteig-Ravioli).

Der Star unter den mallorquinischen Backspezialitäten ist und bleibt jedoch die *Ensaimada*, die berühmte mallorquinische Hefeteigschnecke, mit der sich das gesamte dritte Kapitel befasst. Kein Wunder! Ihr verdankt der Forn San Francesc seine Berühmtheit, denn im Jahr 2017 wurden sie mit dem Preis für die beste Ensaimada der Welt ausgezeichnet. Wir lernen hier also vom wahren Meister die Zubereitung der weltbesten traditionellen Ensaimada und ihrer gefüllten Versionen.

Und was passiert mit den Resten? Daraus macht Seguí im vierten Kapitel süßes und herzhaftes Gebäck und Kuchen. *Cocas* aus Hefeteig in allen Varianten: mit Mandeln, Milch, Baiser, Kartoffeln, Aprikosen oder die berühmte, mit Gemüse belegte *Coca mallorquina* (mallorquinische Tarte).

*Empanadas* lautet der Titel von Kapitel fünf, das uns in die Geheimnisse seiner Pastetenherstellung einweihet. Von den halbmondförmigen *Cocarros* über die runden *Panadés* bis hin zu den traditionell mit Spinat, Linsen, Lauch, Fleisch oder Fisch gefüllten *Espinagades* bleibt hier nichts zu wünschen übrig.

Im letzten Kapitel *Dulces* beschließt eine große Vielfalt an süßen Leckereien das Backbuch, das mit dem uralten mallorquinischen Paradedessert, der *Greixoneira de brosat* (Käsekuchen im Tontopf), der typischen Biscuitrolle *brazo de gitano*, den *Magdalenas* oder dem *Flan* einerseits für Tradition steht, andererseits mit den hauseigenen Interpretationen von Brownies, Zimtschnecken, Möhrenkuchen, Cookies oder Cheesecake auch moderne Trends bietet.

## Sprache und Übersetzungsmöglichkeiten

Seguí's Texte nur zu lesen ist schon ein Genuss, bevor man überhaupt mit dem Backen angefangen hat. Seine Sprache ist klar, einfach, authentisch und sehr persönlich, wodurch er einen engen Kontakt zum Leser schafft. Die ideale Atmosphäre also für die Weitergabe von Familiengeheimnissen, hier in Form von Rezepten. Seguí's Erklärungen, Beschreibungen und Arbeitsanweisungen sind so schön und verständlich geschrieben, dass er den Leser damit unwillkürlich in seinen Bann zieht. Bis auf wenige, typisch mallorquinische Ausdrücke und Bezeichnungen stellt die Übersetzung keinerlei Problem dar und macht bestimmt großen Spaß.

## Bewertung

Dieses grundehrliche Backbuch ist eine wunderbare Hommage an Mallorcas Bäckerhandwerk. Joan Seguí ist Bäcker mit Leib und Seele. Voller Leidenschaft widmet er sich den überlieferten Traditionsrezepten seiner Insel, die bis ins Mittelalter oder sogar bis in die Römerzeit zurückgehen. Und sein Funke springt über. Hier verrät ein Bäckermeister seine über Jahrzehnte weitervererbten Geheimrezepte, seine Tricks beim Teigfalten und die besten Ofentemperaturen im *horno moruño*, dem maurischen Steinofen. Hier geht es um Technik, Tradition und Teig. Hier gibt es die Geschichte der typischen Backwaren Mallorcas perfekt präsentiert und ihre Zubereitung perfekt erklärt. Vom Text her übersichtlich gestaltet und wunderschön bebildert gibt Seguí in jedem seiner Rezepte seine

klare Antwort auf die Kardinalfragen: Wie geht das genau? Und wie sieht das bei den Profis in Inca aus?

Forn San Francesc ist aber nicht nur ein Backbuch, sondern auch ein Geschichtenbuch. Es erzählt Geschichten von Ursprung und Entwicklung der mallorquinischen Backwaren und es erzählt die Geschichte der Bäckerfamilie Seguí.

„Todo el sabor de Mallorca“, den ganzen Geschmack Mallorcas möchte Joan Seguí mit uns teilen und das, davon ich bin überzeugt, ist ihm hervorragend gelungen. Schlicht und ergreifend, mit nur sechzig Rezepten, geht es in die Tiefe und konzentriert sich aufs Detail. Mehr braucht es nicht. Seguí's Fachwissen und seine Art, es zu vermitteln überzeugen kolossal, in all ihrer Bescheidenheit. Und mit dem Preis von ca. 28 € liegt sein Buch völlig im Rahmen. Sein Alleinstellungsmerkmal ist, dass sich kein Backbuch Mallorca auf dem deutschen Markt findet. Vergleichbare Kochbücher, die auch Backrezepte enthalten, wie das Mallorca - Kochbuch von Caroline Fabian oder „Mallorca - Authentische Rezepte von der Sonneninsel“ von Marc Fosh liegen im gleichen Preissegment.

Forn San Francesc ist Backwerk back to the roots und ein echtes Stück Mallorca für zu Hause. Für die sicherlich große Fangemeinde, die die Insel und ihre Köstlichkeiten liebt und deren Zubereitung von der Pike auf lernen will, gehört es unbedingt ins Deutsche übersetzt.