

Croissant

GIPFEL DER VERSUCHUNG

IN FRANKREICH NIE OHNE

Was ist krumm und genießt in Frankreich Ikonenstatus? Richtig, das Croissant ist, ohne das bei unserem westlichen Nachbarn ein vernünftiger Start in den Tag so gut wie ausgeschlossen ist. Kein Wunder, werden dort jährlich weit über zehn Milliarden davon verascht. Das ist erstaunlich, wenn man bedenkt, dass die Franzosen im Schnitt zu den schlanksten Menschen in Europa gehören.

OHNE BUTTER GEHT NICHTS

So ein Croissant ist nämlich nicht ganz ohne, auch wenn es aus Plunder Teig und nicht, wie oft behauptet, aus Blätterteig besteht. Dieser enthält im Gegensatz zum blättrigen Kollegen Hefe. Die Herstellung läuft allerdings ähnlich: In

den bis zu zwölf Mal gefalteten Teig wird reichlich Butter oder Margarine eingearbeitet. Und zwar mindestens ein Drittel des Gesamtgewichts.

WOHER KOMMT ES?

Der Legende nach ist das Croissant eine Adaption des österreichischen Kipferl, das seine Form zum Hohn der 1683 bei Wien geschlagenen Türken bekam, die den Halbmond auf der Fahne trugen. Populär wurde das Croissant in Frankreich, wo es nach der Sichelform des Halbmondes (croissant de lune) benannt wurde, dann durch Marie Antoinette. Was Kulturhistoriker aber als gut erfunden abtun, datiert doch das erste Rezept in Frankreich aus dem Jahr 1906. ● STEF



Fotos: Heiner H. Schmitt, Beatrice Thommen-Stöckli, zvg

LEICHT GEBOGEN: FÜR JEDEN GESCHMACK DEN RICHTIGEN GIPFEL



Big-Silserbutter-Gipfel

Mit seinem leicht salzigen Laugenaroma eignet sich der Silsergipfel gut zum Füllen.
Fr. 1.30, 85 g.



French Croissant

Das butterige und leicht süßliche Croissant ist nicht nur in Frankreich sehr beliebt.
Fr. 1.25, 54 g.



Bio-Buttergipfel rustico

Für alle, die es etwas rustikaler mögen. Die Saaten sorgen für ein leicht nussiges Aroma.
Fr. -.95, 43 g.



Bio-Buttergipfel

Der klassische Buttergipfel; besonders luftig und mit zarter, blättriger Struktur.
Fr. -.90, 42 g.