



Schindlerhof



StäV



Europa-Park

Eins vorweg: Der Flammkuchen – oder Flammekuchen – lässt sich zwar ausgesprochen vielseitig belegen. Unangefochtener Verkaufsschlager ist und bleibt jedoch das Original mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm. Das bestätigen unter anderem die Absatzzahlen aus dem Europa-Park Rust, wo es die Teigfladen an einem nostalgischen Stand mit offenem Feuer im französischen Themenbereich gibt. „Der Klassiker ist mit rund 64.000 verkauften Exemplaren pro Jahr eindeutig der Renner“, sagt Werner Ganser, Direktor der

und Zwiebeln und eine 'Süße' mit Äpfeln auf Zimtschmand, mit Calvados flambiert und auf Wunsch mit einer Kugel Vanilleeis serviert. Für Abwechslung sorgt auf der Monatskarte eine saisonal belegte Variante, zum Beispiel mit frischem Spargel oder Pfifferlingen.

„**Flammekuchen sind ein** fester Bestandteil unserer Speisekarte“, erklärt Grunert. „Als Vertreter des Rheinlandes mit einer großen Auswahl an rheinischen Gerichten bedienen wir uns damit zwar einer

Feuer und Flamme für den Klassiker

Er ist der nördlich der Alpen geborene Bruder der Pizza: Etwas flacher zwar, dafür mit mehr Biss und mindestens ebenso vielen Variationsmöglichkeiten hat der Flammkuchen in Deutschland nicht nur in den Grenzregionen zu Frankreich viele Fans. Auch auf den Speisekarten der Gastronomie macht sich der charmante Elsässer gut: Als Option für den kleineren Hunger, das mittelgroße Portemonnaie oder in größerer Runde geteilt, sorgt das unkomplizierte Multitalent noch dazu für schöne Margen. BS

Park- und Event-Gastronomie. „Mit weitem Abstand folgen die vegetarische Variante mit Käse à 7.000 Stück und die Zwiebel-Speck-Käse-Version mit etwa 3.400 Stück. Der süße Belag mit Äpfeln bringt es immerhin auf 4.400 Einheiten im Jahr.“

Spezialität der benachbarten Pfalz und des Elsass“, doch fließt der Rhein von dort kommend eben auch durch die ehemalige Bundeshauptstadt Bonn. Deshalb interpretieren wir den Flammkuchen als 'rheinische Spezialität' und haben ihn in diesem

Mag der Fokus auf der authentisch-elsässischen Rezeptur in Rust noch der geografischen Nähe zu Frankreich geschuldet sein, gilt dieses Argument in Berlin wohl kaum. Und doch liegt auch hier, genauer in der 'Ständigen Vertretung' von Harald Grunert und Friedel Drautzburg, das Original – wahlweise mit Käse gratiniert – in der Gästegunst ganz vorne. „Großer Beliebtheit erfreuen sich auch 'Der Italienische' mit pikanter Salami, Mozzarella und Tomatensauce und der 'Flammekuchen mit Schwarzwälder Schinken'“, berichtet Drautzburg.

Insgesamt führt die StäV neun verschiedene Kreationen, darunter (natürlich!) eine 'Rheinische' mit Apfelkompott, Blutwurst

Der Flammkuchen beweist vor allem dort, wo es um heimische Küche und vertraute Gerichte geht, dass es nicht immer Pizza sein muss.

Sinne in unser Angebot aufgenommen.“ Eine kluge Entscheidung: Fast 40 % der Speisenumsätze in der Berliner StäV entfallen auf das Trend-Produkt!

Als traditionsreiches Gericht erzählt der Flammkuchen Geschichten und trifft mit seiner Heimatverbundenheit den Nerv einer breiten Zielgruppe, die angesichts einer Vielzahl allseits verfügbarer internationalen Küchen das Vertraute aus der eigenen

Region seit Jahren immer stärker zu schätzen weiß. Und die den Flammkuchen nicht zuletzt deshalb liebt, weil er – im Gegensatz zur Pizza – meistens leichter daher kommt. „Wir bieten unsere drei Flammkuchen-Varianten vor allem Geschäftsleuten an, die nach einer langen Reise einen kleinen Snack genießen wollen“, berichtet Jean-Michel Rödl, Küchenchef im Hotel Schindlerhof, wo die Spezialität seit dem vergangenen Frühjahr in drei Variationen (Elsässer, Pilze, Käse) auf der Speisekarte der Vinothek steht. Eine kleine Sünde zwischendurch gönnen sich auch die Besucher des Europa-Parks am Flammkuchen-Stand. „Viele greifen gegen Abend noch einmal zu, bevor sie den Park verlassen“, erzählt Ganser. „Wir bieten sowohl halbe als auch ganze Flammkuchen an, aber die halben kauft fast niemand: Meistens wird geteilt.“

Besonders Kinder mögen die Fingerfood-Tauglichkeit des Flammkuchens, seine Eignung zum Teilen und Kompatibilität mit sowohl Wein als auch Bier punktet bei Erwachsenen. Und die Kombination mit frischem Federweißem ist Kult! Selbst Deutschland-Touristen aus aller Welt greifen bei der Alternative zu Pizza gern zu – gerade dann, wenn sie mit der deutschen Küche zunächst einmal nicht viel anfangen können. „Flammkuchen sind bei unseren internationalen Gästen so beliebt, dass wir sie auf der Speisekarte in acht weitere Sprachen übersetzt haben, darunter Japanisch, Russisch, Chinesisch und Koreanisch“, kommentiert Friedel Drautzborg. Worauf kommt es nun an – bei der Zubereitung, bei der Präsentation? Vor allem

Ob herzhaft oder süß: Der Flammkuchen ist auf keine Geschmacksrichtung festgelegt. In der StäV hat er auch belegt mit Äpfeln und Zimtschmand viele Freunde.



Flammkuchen aus Hersteller-Sicht



Peter Lenten

„Auch wenn wir rund 20 verschiedene Flammkuchen-Varianten im Standard-Programm führen, steht der Klassiker nach Elsässer Art als stärkste Sorte für rund 70-80 % unserer Umsätze“, berichtet Peter Lenten, Vertriebsleiter bei Maitre Pierre, Hersteller von rund 70.000 Flammkuchen pro Tag mit Sitz in Sarrebourg/Lothringen. Den Spitzenplatz wird dem mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln belegten Original wohl auch so schnell keiner streitig machen. „Dennoch beobachten wir eine verstärkte Nachfrage nach vegetarischen Rezepturen“, so Lenten. „Einer unserer Kunden verkauft bei-



spielsweise sehr erfolgreich die Variante mit gegrilltem Gemüse und Parmesan-Käse.“ Gerade in Zeiten, in denen über die Einführung von Veggie-Days diskutiert werde, biete sich der Flammkuchen als trendiges, vielseitig und eben auch fleischfrei veredelbares Produkt an.

„Unsere Kunden im Außer-Haus-Markt interessieren sich zunehmend für immer convenientere Produkte“, erklärt Lenten. „Gerade in systemgastronomischen Betrieben fehlen oft die Zeit und das Personal, um die Böden selbst aufwändig zu belegen. Da kommen unsere tiefgekühlten, zum Teil schon fertig belegten Produkte gerade recht.“ Was zählt beim erfolgreichen Einsatz von Flammkuchen? „Die Präsentation“, betont Lenten. „Flammkuchen muss zelebriert werden, sonst geht sein Flair verloren.“ Grundsätzlich seien die Teigfladen auch ohne großen Aufwand oder Equipment zuzubereiten. „Eine ideale Möglichkeit, ein außergewöhnliches Produkt schnell an den Gast zu bringen – auch als Package mit Salat und einem Glas Wein oder Bier“, verspricht der Experte. Und das übrigens rund ums Jahr: „Flammkuchen ist längst kein Saisonprodukt mehr!“ www.maitrepierre.com

auf die Frische, sind sich die befragten Gastronomen einig. Im Schindlerhof, wo die Flammkuchen bereits fertig belegt und tiefgekühlt direkt aus dem Elsass angeliefert werden, zählt besonders der knusprige Boden. „Um dies zu gewährleisten, haben wir in unserem Ofen extra ein Programm entwickelt“, erklärt Rödl. **In der StäV wird jeder Flammkuchen eigenhändig 'from scratch' hergestellt.** „Entscheidend sind

die frischen Zutaten. Wir machen auch die Sauce, mit der der Teig bestrichen wird, selbst.“ Im Europa-Park kann der Gast aus den zur Verfügung stehenden Zutaten von Speck über Zwiebeln bis hin zu Sauerrahm und Käse seine ganz persönliche Zusammenstellung wählen, die dann auf einem tiefgekühlt aus dem Elsass angelieferten Fertigteig im offenen Ofen vor seinen Augen gebacken wird. „Flammkuchen ist bei

Auch in den USA sind flache, belegte und überbackene Brote in der Gastronomie auf dem Vormarsch: Dort 'Flatbreads' genannt, treffen sie den Nerv der Verbraucher gleich in mehrerer Hinsicht: Ihr Image ist wegen der dünneren Kruste gesünder als das der Pizza, die Eignung zum Teilen und zum Essen mit den Fingern liegt ebenfalls voll im Trend. Für Gastronomen bieten sie außerdem profitable Margen und einfaches Handling sowie die Möglichkeit, mit hochwertigen Toppings kulinarische Expertise zu demonstrieren.



uns auch immer ein bisschen Kochtheater, bei dem es unter anderem auf die Geschicklichkeit der Mitarbeiter ankommt. Dafür braucht man schon ein gutes Händchen“, sagt Ganser.

Nicht nur die archaisch anmutende Zubereitung, auch das typische Servieren auf einem Holzbrettchen trägt zum Image des Flammkuchen als besonders authentische und traditionsverbundene Spezialität bei. Hat er den Ofen aber erst einmal verlassen,

muss es schnell gehen, denn der dünne Boden und Belag kühlen in relativ kurzer Zeit aus. „Er muss zügig serviert werden und lässt sich nicht warmhalten“, weiß auch Harald Grunert aus der StäV. Gleichzeitig heißt das für den Gast: Zugreifen und wegputzen – mit kaum einem anderen Gericht geht das so unkompliziert wie mit Flammkuchen.

Ob Freizeit-Park, Erlebnisgastronomie oder schicke Weinbar – der Flammkuchen fühlt sich überall zu Hause und beweist vor

allem dort, wo es um heimische Küche und vertraute Gerichte geht, dass es nicht immer Pizza sein muss. Im Gegenteil: Seine Wahrnehmung ist oftmals hochwertiger als die der allgegenwärtigen italienischen Schwester. Und so garantiert er bei Verkaufspreisen von rund 4,50 € bis hin zu mehr als 12 € attraktive Deckungsbeiträge, weshalb der charmante Elsässer nicht nur unter den Gästen, sondern ebenso bei den Gastronomen über eine treue Fangemeinde verfügt.