

ドイツ人気 No.1 のパン講師、パン本ベストセラー著者 ルッツ・ガイスラー氏 来日！



©Ulff Berger + Eugen Ulmer KG

来日スケジュール

2018年6月19日(火)

パン作りレッスン
会場：L'Zopf (柏市)

2018年6月21日(木)

デモンストレーション&講習会
会場：鳥越製粉東京工場(船橋市)

主催：ドイツ食品普及協会
お問合せ：info@doitsushoku.com (森本)

ルッツ・ガイスラー氏 略歴

元々地質学者であるガイスラー氏は、現在パン職人として、飲食店やパン店向けのレシピ開発、パン関連の本の執筆、パン講習会の開催を行い、伝統的なパン作りに立ち返ろうとしている。

パン作りを始めたのは2008年で、最初はほんの気分転換のつもりだったが、探求心旺盛な学者気質のおかげで、ほんの数年のうちにパン作りをただの趣味から職業、天職にまで突き詰めてしまった。

地質学者としても、源に目を向け、地形や岩石、はたまた地球の成り立ちはどうなのかを追究してきた。地学専攻の学生時代からそうした興味を持ち、大学での業績や卒業論文は幾度となく表彰されている。

これと同様の情熱とモチベーションを、この数年間パン作りにも傾けてきた。パン焼きのみに注目せず、粉、水、塩といったパンの材料や農家、製粉所など、パンの背後にあるものにも意識を注いでいる。よいパンには自然に近い材料が必要であり、それらを作る人や農家、製粉所も同じ考えを持って働いていることをじかに感じ取りたいとガイスラー氏は思っている。

2009年から自分のレシピと試作の結果、さらにパン焼きのヒントやレポートをブログPlötzblogに投稿している。現在884のレシピが掲載されており、月に10万人が訪れ、100万回閲覧されている超人気ブログである。

2012年からはパン作りレッスンを開始、ドイツ語圏では最も密度の濃い内容のレッスンとして定評がある。

2013年に最初の書籍『Das Brotbackbuch Nr.1』を出版、以後合計7冊の本を出版し、全体の販売数は合計16万部を超える。

2014年に独立を決意、よいパンを求めてパンの仕事のみに集中することにした。

2017年にはとうとう自分の工房を持つという夢を叶え、初心者から上級者まで多数のパン講習会を開催している。

ブログリンク <https://www.ploetzblog.de>

著作リスト

『Das Brotbackbuch Nr.1』2013年 / 85,000部

『Brotbackbuch Nr.2』2015年

『Warenkunde Brot』2016年

『Brot backen in Perfektion mit Hefe』2016年

/ 45,000部

『Brotbackbuch Nr.3』2017年

『Brot backen in Perfektion mit Sauerteig』2017年