



Zeitlose Perfektion

28/08/2019 Kate Reid ist keine gewöhnliche Pâtissière. Sie backt die besten Croissants der Welt. Die Australierin ist gelernte Ingenieurin und strebt jeden Tag aufs Neue nach Perfektion. Da überrascht es kaum, dass sie an einem freien Tag am liebsten kurvenreiche Straßen in einem zeitlosen Wagen entlangfährt: dem Porsche 911.

In den frühen Morgenstunden bildet sich eine Schlange um ein umgebautes Lagerhaus aus schwarzem Backstein im Vorort von Fitzroy. Die Vorfreude der Kunden, die sich für diese einmaligen Croissants anstellen, liegt förmlich in der Luft. Seit die *New York Times* die Croissants der Lune Croissanterie 2016 zu den „besten der Welt“ gekürt hat, bildet sich vor dem Geschäft jeden Tag eine Schlange, bis die köstlichen Backwaren ausverkauft sind.

In einem speziell umgebauten, hochmodernen Betrieb, den Reid gemeinsam mit ihrem Bruder Cam entworfen hat, arbeitet das Team wie die einzelnen Teile eines Uhrwerks zusammen, um tagesin, tagaus perfekte Backwaren zu kreieren.

Diese Perfektion und die perfekt aufeinander abgestimmten Prozesse kommen nicht von ungefähr. Reid ist keine gewöhnliche Pâtissière. Solange sie zurückdenken kann, hatte sie eine enge Beziehung zu

Autos. Ihr Vater ist passionierter Sammler von historischen Fahrzeugen und die junge Kate und ihr Bruder erlebten stets mit, wenn er seine klassischen 911 restaurierte. Sie setzten sich auf den Vordersitz und taten so, als würden sie Autofahren.

Einige Jahre später wurde aus dem Spiel Realität.

Seit sie denken kann, wollte Reid im Spitzenmotorsport arbeiten. Sie hatte die Vorstellung, dass sie bei einem besonders innovativen und technologisch führenden Unternehmen der Automobilbranche mit unbegrenztem Innovationsgeist arbeiten, über den Tellerrand hinausblicken und die Grenzen des Machbaren neu ausloten könnte.

Sie richtete ihre gesamte Ausbildung auf einen Abschluss in Raumfahrttechnik aus, der ihr schließlich eine Tätigkeit als Aerodynamikerin in der Formel Eins™ verschaffte; sie war in ihrem Team die erste Frau in dieser Stellung. Als sie in Großbritannien zu ihrem Team stieß, erkannte sie jedoch, dass ihre Vorstellung nicht der Realität entsprach.

Schon als junger Mensch liebte Reid das Backen. Dabei konnte sie sich entspannen und die Zeit neben ihren beruflichen Pflichten genießen. Als sich Reid eingehender mit dem Thema Backen befasste und neue Dinge ausprobierte, stellte sie fest, dass es im Bereich des Feingebäcks, einer besonderen Art Backwaren, zu denen auch Croissants gehören, sehr technisch zugeht.

Eines Tages kam ihr in den Sinn, dass Backen mehr als nur ein Hobby für sie sein könnte. Nachdem sie eine Weile in Paris gearbeitet hatte, wo sie die Kunst der Herstellung von Feingebäck erlernte, kehrte Reid nach Melbourne zurück. Dort stellte sie fest, dass es in Melbourne nirgendwo Croissants von derselben Qualität wie in Paris gab. Dies war die Geburtsstunde des Lune.

Der Schritt von der Raumfahrttechnik zum Croissant mag zunächst ungewöhnlich erscheinen. Reid erklärt jedoch: „In meiner akademischen Ausbildung habe ich gelernt, wie man ein Problem genau analysiert, wie man die verschiedenen Variablen versteht, wie man untersucht, welchen Einfluss eine Änderung jeder einzelnen Variable auf das fertige Produkt hat, wie man Ergebnisse auswertet und dokumentiert und wie man ein Produkt durch echte Innovationen immer weiter verbessert.“

Das zeigt sich auch im Design des Lune, in dem die Konditoren in einem glatten, futuristischen, temperierten Kubus arbeiten und dort die speziellen Verfahren anwenden, die Reid per „Reverse Engineering“ entwickelte, um das perfekte Croissant zu backen.

Da verwundert es nicht, dass Reid auch in ihrer Freizeit Perfektion, Fokussierung und Detailgenauigkeit erwartet. „Betrachtet man die Art und Weise, wie Porsche seine Produkte entwickelt, erkennt man, dass alle Entwicklungsschritte dem Ziel dienen, den Fahrspaß zu erhöhen.“

„Die Performance des Fahrzeugs und Innovationen in einer bestimmten Technologie auf der einen und Lune auf der anderen Seite: Ich sehe da eindeutige Parallelen in unserem Streben nach Innovation und der ständigen Verbesserung unserer Croissants. Wir ruhen uns nicht auf unseren Lorbeeren aus – denn

ein Produkt kann immer noch besser werden.“

„Es ist diese Erkenntnis, dass es immer und überall Möglichkeiten zur Optimierung gibt, die uns immer weiter antreibt. Ich denke, Porsche als Marke zeigt ganz deutlich, wie man im Automobilbereich versucht, sein Produkt ständig weiterzuentwickeln und innovativ zu bleiben.“

Eine Frage würde Kate in Bezug auf Lune häufig gestellt: ob sie sich keine Sorgen mache, dass Croissants irgendwann einmal aus der Mode kommen könnten. „Um ehrlich zu sein: Darüber mache ich mir überhaupt keine Sorgen. Die Menschen lieben Croissants seit Hunderten von Jahren. Es ist ein zeitloses Produkt.“

In der Automobilbranche ist es genauso: Von Zeit zu Zeit entstehen Fahrzeug- oder Fahrzeugdesign-Trends und verschwinden wieder. „Aber an den 911 erinnere ich mich. Mit diesem Auto bin ich aufgewachsen. Vor 37 Jahren stand einer zu Hause bei uns in der Garage. Er war damals wunderschön und wurde seitdem durch zahlreiche Innovationen immer weiterentwickelt, sodass er nach wie vor zu den Marktführern zählt. Dieses Fahrzeug steht für zeitlose Qualität in puncto Fahrverhalten, Performance und Innovation und ich glaube, dass sich auch das nie ändern wird.“

Verbrauchsdaten

911 Carrera S (Vorgängermodell)

*Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den offiziellen spezifischen CO₂-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem „Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO₂-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen“ entnommen werden, der an allen Verkaufsstellen und bei DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de) unentgeltlich erhältlich ist.

Linksammlung

Link zu diesem Artikel

<https://newsroom.porsche.com/de/2019/sport-lifestyle/porsche-911-carrera-kate-reid-australien-18461.html>

Media Package

<https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/5444eab5-100f-4198-b79c-2f60e0f149df.zip>