

SPOONFORK 05/09

Rubrik Mode

## [ Alles auf Zucker! ]

„Was darf's sein?“ fragt die nette Bedienung. „Alles!“ möchte man am liebsten laut rufen. Aber das geht natürlich nicht. Wir sind bei TörtchenTörtchen in Köln und bestellen das Mangomousse-Törtchen mit Waldbeeren auf Mandelbiskuit - lüstern schielen wir dabei auf den Gateau Opera. Die Süßigkeiten der Konditorei sind durchgestylte Schönheiten neben denen sich jedes Puddingteilchen in Grund und Boden schämt: Mousse, Biskuit, Schokolade, Glasur und Früchte ergeben kleine Gesamtkunstwerke, nicht größer als ein Handteller. Die Farben reichen von leuchtendem Maracuja-Gelb über dunkelviolett Cassis bis hin zu unschuldigem Kokosweiß und präsentieren sich neben der klassischen runden Gestalt auch als Kubus und in Tropfenform. Elmar Schumacher-Wahls und Torsten Schöneich sind die Gründer dieses Zucker-Eldorados, das mittlerweile mit drei Filialen in Köln und einer in Düsseldorf vertreten ist. Torsten war in seinem ersten Leben Grafik-Designer. Bei dem ausgefuchst lecker-stylischen Food Design wundert das nicht. Und auch das Interior der Cafés ist durchdacht und mindestens genauso süß wie die Törtchen - Charme à la fabelhafte Amelie. Die nötige fachliche Unterstützung holen sich die beiden Quereinsteiger bei ihrem Konditoren-Team. Matthias Ludwigs ist ihr Chef-Pâtissier und erklärt: „TörtchenTörtchen macht Pâtisserie, wie sie in Frankreich schon lange üblich ist. In Deutschland wird das Konditorhandwerk leider sehr stiefmütterlich behandelt. Wer kreativ sein möchte, wandert oft in die Gastronomie ab und kreiert dort Desserts.“ Mit seinen ‚macarons moléculaires‘ beweist Ludwigs, dass ausgefallene Kreationen nicht zwangsläufig einen Teller brauchen: In die farbenfrohen Makronen wird jeweils eine mit Fruchtpüree gefüllte Pipette gesteckt. Dann kommt der Keks in den Mund und die Pipette wird ausgelutscht – intensive Geschmacksexplosionen sind volle Absicht! Netter Nebeneffekt: Fingerfood ganz ohne dreckige Hände. Beim Verputzen der Éclairs in poppig-gewagten Knallfarben kann hingegen schon mal die Zuckerglasur an den Fingern kleben bleiben, aber abschlecken hat ja schon als Kind Spaß gemacht. „Der Geschmack steht bei uns immer im Vordergrund.“ Das heißt, erst wird überlegt wie beispielsweise das neue Frühlingstörtchen schmecken könnte. Nachdem man sich auf eine Erdbeer-Limonen-Pistazien Kombination festgelegt hat, beginnt der gestalterische Teil. Bei so einer angewandten Design-Disziplin gilt es immer auch zu beachten, wie lange das Ganze gut aussieht. „Aufgeschnittene Erdbeeren sehen schnell ganz schön alt aus.“ Nach in der Regel drei nicht ganz perfekten Testtörtchen, landet Version vier dann im Kuchenschaukasten – bereit zum Verführen. Und genau diesen Moment liebt Ludwigs, wenn die Augen der Kunden leuchten und ihnen außer einem „Mmmhhh!“ nichts mehr zu entlocken ist. Das Beste am Food-Design ist also die direkte Reaktion, auch wenn damit die aktive Zerstörung der ganzen Mühen einhergeht.

TörtchenTörtchen entwirft exklusiv für uns eine Spoonfork-Praline und die könnt ihr gewinnen. Neugierig? Einfach an [redaktion@spoonfork.de](mailto:redaktion@spoonfork.de) - Betreff: Schoki mailen.

Und wer nicht kaufen, sondern lieber selber machen will, kann die Pâtisserie-Workshops von TörtchenTörtchen besuchen. Auf der Internetseite finden sich alle aktuellen Kurstermine.

[www.toertchentoertchen.de](http://www.toertchentoertchen.de)

Autor: Isabel Lezmi

Hoffnungsträger - Agentur für Kommunikation  
Lezmi, Roeder & Roeder GbR Werderstraße 5 50672 Köln  
Tel: 0221 - 5891 9224 Fax: 0221 - 5891 9347  
post@die-hoffnungstraeger.de www.die-hoffnungstraeger.de  
USt-IdNr.: DE249046759 Bankverbindung: Postbank Dortmund  
BLZ 440 100 46 KTO 857 237 46