

SUSANNE LEIMSTOLL

BERLINS
süße
Seite

Mit
Rezepten

DIE BESTEN PATISSERIEN,
KONFITOREIEN
& CHOCOLATERIEN DER STADT

BeBra Verlag



Susanne Leimstoll

BERLINS
süße
Seite

**DIE BESTEN PATISSERIEN,
KONDITIONEIREN &
CHOCOLATERIEN DER STADT**

Mit Fotografien von
Juli Staudt und Thilo Rückeis

BeBra Verlag

Die Könner – 30 Porträts und Rezepte

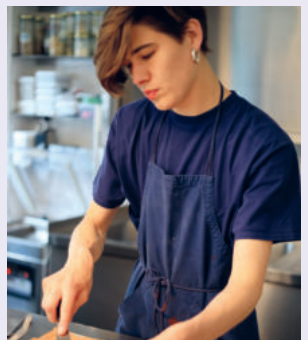
PÂTISSERIE

Anna Plagens Du Bonheur	11
<i>Kouign-amann – Bretonischer Butterkuchen</i>	14
Guido Fuhrmann Werkstatt der Süße	17
<i>Weißer Schokoladentorte mit Passionsfruchtkern</i>	20
Thomas Yoshida Restaurant Facil	23
<i>Rum-Canelé Törtchen</i>	26
Shin Komine Café Komine	29
<i>Matcha Tiramisu</i>	32
Kai Michels und Lucie Friedrich Patisserie Jubel	35
<i>Pavlova (Bergamotte – Limette – Sonnenblumenkerne)</i>	38
Giorgio Mecca Giomecca Pastry	41
<i>Piemontesische Amaretto-Bonnet-Mignons</i>	44
Sarina Roscher Patisserie Sarina	47
<i>Vegane Sommertarte</i>	50
Gil Avnon Patisserie Avnon	53
<i>Aprikosentarte</i>	56
Kira Steurer Kiras Café	59
<i>Orangen-Schokomousse-Törtchen</i>	62
Eric Gautron und David Amilien Café C'est la vie	65
<i>Flan Patissier – Französischer Puddingkuchen</i>	68
Sarah Klausen 180° Café	71
<i>Canelés Bordelais mit Rhabarber-Ragout</i>	74
Marc Thiebaut Marc Patisserie	77
<i>Tarte au Citron Meringuée</i>	80
Natalia Giordano Latodolce	83
<i>Torta Della Nonna und Piemontesische Canestrelli</i>	86

KONFITUREI BÄCKEREI

Cynthia Barcomi Barcomi's	91
<i>Schokoladenkuchen mit Himbeer-Ganache</i>	94
Joseph Martin Martin's Place	97
<i>Pekannuss-Tarte</i>	100

Andreas Minsch Mr. Minsch	103
<i>Fränkische Apfeltorte</i>	106
Anne Hoberg und Annette Zeller Goldmond Bakery	109
<i>Dinkel-Rosinenzopf mit Honig und Olivenöl</i>	112
Florian Domberger Domberger Brot-Werk	115
<i>Rohrnudeln</i>	118
George Andreadis und Paula Gouveia Bekarei	121
<i>Bolo de Arroz – Portugiesischer Reismuffin</i>	124
Shahar Elkin und Marcin Liera-Elkin BABKA & KRANTZ	127
<i>Halva-Kastenkuchen</i>	130
Christa Lutum SoLuna Bäckerei	133
<i>Kokos-Orangen-Kuchen</i>	136
Didier Canet Aux Delices Normands	139
<i>Obststreusel vom Blech</i>	142
SPEZIALITÄTEN	
Daniella Barriobero Patisserie Canal	147
<i>Pistazien-Himbeer-Eclair</i>	150
Loti Bar Hama Loti Pantón Macarons	153
<i>Macarons mit Kaffee und Kardamom</i>	156
Erez Pintok, Hilla Sasson Madame Paloma Bakehouse	159
<i>Malabi-Brioche</i>	162
Güven Oglou Atelier Dough	165
<i>Crème-Brulée-Donut</i>	168
Kristiane Kegelmann Pars Pralinen	171
<i>Haselnuss-Nougat</i>	174
Marie-Theres Mang Muya	177
<i>Passionsfrucht-Karamell-Praline</i>	180
Niko Robert Eispatisserie Hokey Pokey	183
<i>Campari-Orangen-Granité und Selbstgebackene Eishörnchen</i>	186
Lucie Krautien Popkornditorei Knalle	189
<i>Ingwer-Shortbread mit Schoko-Popcorn</i>	192
Konditern gehen – empfehlenswerte Cafés	194
Anhang	206





DIE KÖNNER

30 Porträts und Rezepte



Pralinen wie Juwelen, Eclairs wie perlenbesetzte Broschen, Törtchen mit Tutu, Macarons als Kollektion, kühn geschichtete Mignons, Brioches mit Ganache-Herz, knusprig gerillte Croissants, sanft federnder Obststreusel, süchtig machende Eis-Desserts ... Ab nach Paris? Bleiben Sie hier, Berlin ist ein Träumchen für Naschsüchtige. Man muss nur wissen, wer es wo erfüllt.



Im ersten Teil dieses Buches kann man sie kennenlernen: 30 der besten Süßkram-Dealer dieser Stadt. Geborene Filigran-Handwerker und engagierte Quereinsteiger, Marktlücken-Entdecker und Ideensieger mit Karrieren, so unterschiedlich wie ihre Spitzenprodukte.



Warum es sich lohnt, mehr über diese Creme-Kreateure und Teig-Connaissseure, Schoko-Affinen und Aromen-Jongleure zu erfahren, über Lebenswege, Mühen, Täler, Hindernisse, Kehrtwendungen und Ziele, darüber, was sie inspiriert und antreibt? Weil es auch bedeutet, ihre Produkte – vielleicht mehr als bisher – schätzen zu lernen.



Und schließlich lassen sich alle der hier Vorgestellten in die Ideenbücher gucken, spendieren je ein Lieblingsrezept, das für ihren persönlichen Stil steht, aber doch einfach genug ist, um zu Hause mit Erfolg nachgemacht zu werden.

PÂTISSERIE







TEXTUR-AMOUR

Anna Plagens

Du Bonheur

Scheint, als könne sie nichts aus der Ruhe bringen. Söhnchen Max, drei Monate alt, krabbelt und brabbelt im Laden auf einer Decke am Boden, weil heute die Kita wegen Krankheit dicht bleibt. Und Anna arbeitet an diesem Schließtag einen kurzfristigen Auftrag für die Botschaft von Qatar ab: 200 Mini-törtchen Dulce Karamell. Haselnuss-Biskuit, obenauf gefrostete Sahne. Jedes einzelne muss sie in glänzend blonde Glasur tunken, ehe das Finish dran ist. Und gleichzeitig komme ich und will mit ihr sprechen für dieses Buch ...

Anna Plagens, 44, ist die Chefin von »Du Bonheur« in Berlin-Mitte. Eine Könnerin, die Spitzenqualität auf Pariser Niveau bietet, denn dort hat sie gelernt, bei Konditoren-Ikone Pierre Hermé. Er hat sie geprägt, doch ihr Stil ist so klassisch französisch wie selbstbewusst individuell. »Du Bonheur« ist seit der Eröffnung 2013 eine Berliner Premium-Adresse für Süßes – und hat hoffentlich noch lange Bestand.

In letzter Zeit, gesteht Anna Plagens, könnte ihr manchmal die Lust an der Selbständigkeit vergehen. Hohe Lohnkosten, die Inflation schwer auszugleichen, die Preise steigen. Dabei

will sie ihre Produkte erschwinglich halten. »Man muss sie sich alle ein, zwei Wochen leisten wollen.« Schwierig auch, für das sechsköpfige Backstubenteam engagierte Gesellinnen zu finden. Der Berliner Winter 2024 war schwer, sechs Wochen lang Krankenstand in der Werkstatt. Anna Plagens arbeitet selbst in der Spätschicht, kocht täglich fürs Personal: vegetarisch, einmal die Woche gibt es Pizza. »Wir essen hier zusammen. Das ist für die Neuen meist etwas Besonderes. Und auch, dass hier immer so sauber geputzt wird.« Gute Schule. Sie lächelt.

Anna Plagens stammt aus Hannover. Zuhause wurde gern gebacken, die Mutter machte hervorragende Elisen-Lebkuchen, die Oma Nuss-Gugelhupf mit Kirschen. Zum Geburtstag gab's Schwarzwälder Kirschtorte. Die Küche aber: gesund und vollwertig. Anna sammelte Backrezepte, probierte aus: wenn Plätzchen, dann gleich zwölf Sorten. Nach dem Abi folgten ein Praktikum und Jobs im Industriedesign und die pragmatische Entscheidung für eine Ausbildung zur Konditorin im elsässischen Colmar. Ginge das schief, hätte sie wenigstens Französisch gelernt. Sie landete in einem

Familienbetrieb, einer Konditorei in dritter Generation: eine naseweise deutsche Abiturientin, die »erstmal lernen musste, die Klappe zu halten«. Das Ergebnis, sagt sie heute, war »ein tolles Fundament«. Allein die Vielzahl der Produkte!

Zwei Jahre Gesellin, und der Beruf ließ sie nicht mehr los. Es folgten ein enttäuschender Abstecher zu einem Wiener Haubenlokal und ein Jahr als Pâtissière im neu eröffneten »Palais Coburg« des österreichischen Sternekochs Christian Petz. »Cool, aber ich konnte mit dem Druck dort nicht umgehen.« Entspannter und lehrreicher waren zwei Jahre bei »Demel« in Wien. Dann kam das Job-Glück: Auf ihre Bewerbung antwortete Frankreichs Pâtisserie-Papst Pierre Hermé. Sie wurde in der ersten Runde eingestellt. »Ich war wie verliebt, auf Wolke sieben!« Alles beeindruckte sie dort: Lagerhaltung, Sauberkeit, stilles, konzentriertes Arbeiten im Zehner-Team, erst auf dem Posten im Dekor, dann am Ofen und bei der Teigzubereitung, schließlich als Produktentwicklerin. »Wir setzten um, was Hermé sich ausgedacht hatte, und das verfeinerten wir zusammen.« Genug Rüstzeug für die Selbständigkeit. Zurück in Berlin erwarb Anna Plagens den Meisterbrief, der war nötig in Deutschland. 2013 eröffnete sie mit einem Geschäftspartner »Du Bon-

heur« an der Peripherie zwischen Mitte und Prenzlauer Berg.

Große Theke, kleines Café.

Den Gästebereich schaffte sie während Corona wieder ab zugunsten eines temperierten Raums für die Produktion von

Sensibelchen wie Hochzeitstorten und Schokoladen.

Das alles erzählt sie so leicht nebenher. Die bestellten Törtchen sind mittlerweile mit Haselnusshälften bekränzt, in jeder Kuppelmitte sitzen eine halbe Nuss und ein Schokoschildchen mit der Aufschrift »Qatar«. Fleißarbeit. Strahlemann Max wippt auf ihrem Knie und probt das Telefonieren mit Mama. »Haaallo!« Derweil wartet Ehemann Fritz Blomeyer, Berliner Promi-Käse-Affineur, darauf, als Törtchen-Lieferant einzuspringen. 200-mal Dulce Karamell auf Tour.

Anna Plagens' Stil bleibt von Hermé geprägt. Geschmack und Textur sind ihr wichtig, die Optik ist appetitliches Detail. Genuss für viele Sinne: das Geräusch beim Knacken der Kruste, ein sanft auf der Zunge zerfließendes Innenleben. Klassiker wie Eclairs, Tarte au Citron, Tarte au Chocolat, Millefeuille. Manchmal orientiert sie sich an Farben, entwirft ein rotes Dessert für die Wintervitrine, in der Karamell- und Brauntöne dominieren, »Violetta« mit Cassis-Glasur, Veilchensamen, Cassis-Cremeux, Muscovado.

Plagens' 16 – meist vegane – Sorten Macarons sind ein Hit, perfekt als Geschenk. Sie achtet auf reduzierte Süße, ersetzt sonst zuckerschweren Baiser durch einen Mix aus Xantan und Kartoffelstärke oder Mandelstaub plus Puderzucker. Sie bevorzugt Dinkelmehl, das schafft zwar nicht das gleiche Volumen wie Weizen, macht aber die Gebäckstruktur dichter. »Unsere Croissants sind, glaube ich, die besten hier«, sagt sie

Du Bonheur,
Brunnenstr. 39,
Berlin-Mitte



mit einem kleinen Siegerlächeln. »Neulich hab' ich abends ein übrig gebliebenes Pain au Chocolat gegessen, das war so frisch, da war ich richtig glücklich.«

Mit der Kouign-amann im Programm war sie »so ziemlich die Erste hier.« Ein bretonischer Klassiker, außen blättrig, drei knusprige, durch eingestreuten Zucker karamellierte Schichten, innen schön saftig. Täglich stehen 14 Sorten Törtchen zur Wahl, schon die Posts auf Instagram und Facebook machen Appetit. Tarte au Chocolat, vegan, nussfrei, glutenfrei aus dunklem Mürbteig mit Schokoganache und Him-

beergelee, oben drei frische Himbeeren und karamellierte Kakaobohnen. Oder die kleine Kuppel »Nadja« mit Pistazien-Mascarponecreme und einer Schicht Haselnuss-Praliné. Ihre Crumble Tartes wechselt Anna saisonal: Rhabarber-Mandel, Kirsche-Pistazie, Zwetschge-Walnuss, Schokolade-Birne, Banane-Erdnuss. Die Brisée-Teigschale mit einer Schicht Nusscreme als Basis für die dicke Portion Frucht schmeckt fluffiger als normaler Mürbteig. Wechselnde Streusel verleihen Crunch. Jede einzelne Tarte ein Munderlebnis. »Ich bin schließlich Texturfanatikerin«, sagt Anna.

KOUIGN-AMANN

Bretonischer Butterkuchen

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- 260 ml kaltes Wasser · 13 g Hefe, 550 g Dinkelmehl (Type 630) · 13 g Salz · 20 g weiche Butter · 450 g kalte Butter · 250 bis 300 g Rohrzucker
- außerdem: Tartelette-Förmchen (ca. 8 cm) · Wellholz

ZUBEREITUNG

- In der Schüssel der Küchenmaschine Wasser, Hefe, Mehl, Salz und die weiche Butter glattkneten. Den Teig mit Folie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Danach zu einem Ziegel formen, das bedeutet: ein Rechteck mit ca. 15 mal 20 cm Kantenlänge, in Folie einschlagen und im Gefrierschrank eine halbe Stunde anfrosten.
- Währenddessen die kalte Butter zu einem Rechteck von etwa 15 mal 20 cm am besten auf Klarsichtfolie flach schlagen bzw. ausrollen. Den Teigziegel auf bemehlter Fläche auf die doppelte Größe der Butter ausrollen, die Butter darin einschlagen und das Ganze auf die 3-fache Größe ausrollen. Von der unteren kurzen Kante her zu einem Drittel einschlagen und die obere Seite darüber klappen, so dass ein Päckchen entsteht. An den Enden gut zudrücken. In Klarsichtfolie einschlagen und eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Den Vorgang – ausrollen, beidseitig übereinander klappen, kühlen – noch zweimal wiederholen (tourieren). Bei der letzten Tour aber vor dem Zusammenklappen Frischhaltefolie

einlegen, um nachher an deren Stelle Rohrzucker aufstreuen zu können.

- Nun den gut gekühlten Teig aufklappen, die Folie herausnehmen und eine gleichmäßige Schicht aus der Hälfte des Rohrzuckers aufbringen, wie zuvor von jeder Seite zuklappen. Den Rest Zucker als Schicht auf der Unterlage gleichmäßig ausstreuen und den Teig auf dieser Schicht 3 bis 4 mm dick auf ca. 90 mal 18 cm ausrollen. Der Zucker ersetzt das Mehl, das normalerweise das Ankleben des Teiges auf der Unterlage verhindert.
- Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Teig längs halbieren und jede Seite in 10 Quadrate von 9 mal 9 cm schneiden. Die Ecken der Teiglinge zur Mitte hin einschlagen und fest andrücken, so dass kleine Päckchen entstehen. In gebutterten Backförmchen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen.

TIPP

- Der klassische bretonische Kouign-amann ist ungefüllt und gerade wegen der knusprigen Karamellkruste und dem feuchten Kern so lecker. Man kann aber auch beim Formen ein paar Scheiben Banane oder Beeren in die Päckchen stecken und mitbacken. Im Du Bonheur wird inzwischen der Sauerkirsch-Kouign-amann doppelt so viel gekauft wie der Klassiker.





DER GRANDSEIGNEUR

Guido Fuhrmann

Werkstatt der Süße

Um 3.09 Uhr klingelt der Wecker, dann beginnt sein Tag in der morgens stillen Werkstatt. Von vier bis halb sieben ist er dort allein, kocht sich seinen Tee, dann geht's los. 30 bis 50 Törtchen pro Tag nur fürs Café, ein Puzzle aus vorbereiteten und frischen Versatzstücken, Böden, Cremes, Ganache, Füllungen, Toppings. Früher waren sie zu viert in der Backstube. In Zeiten galoppierender Lohn- und Produktionskosten leistet er sich keine festen Mitarbeiter mehr. Melly, im Café für den Service zuständig, hilft, Zutaten vorzubereiten, Ehefrau Bea, gelernte Köchin und Restaurantfachfrau, legt Biskuitböden, macht Mürbteig und mehr, ehe sie den Tag über Chefin an der Theke ist. Ein eingespieltes Dreier team. Sohn Louis, 25, geht eigene Wege, er ist Patissier im Sternerestaurant eines Baseler Hotels.

»Wir haben uns optimiert«, sagt der Erfinder der »Werkstatt der Süße«, Guido Fuhrmann, 54, Grandseigneur unter Berlins Patissiers, Konditormeister mit Sternegastronomie-Werdegang, spezialisiert auf französisch-inspirierte Törtchen, dazu Chocolaterie, Feingebäck. Seit 17 Jahren ist sein Café in der Prenzlauer Berger Husemannstraße eine kleine Ins-

titution, eine sichere Bank für Spitzenqualität und Akkuratess e. »Das habe ich mir erarbeitet durch Höhen und Tiefen.«

Nach einer beruflichen Erfolgsgeschichte sah es anfangs nicht aus. Der Vater: gelernter Bäcker mit eigenem Geschäft im Berliner Osten. Der Sohn wollte lieber Lackierer werden. Kam nicht in die Tüte, klare Ansage von »Vadda«. 1986 raus aus der Schule, 1988 Ausbildung zum Konditor in Weißensee. Die Eltern trennten sich, der Sohn auf sich gestellt. Wendepech bald nach der Anstellung als Patissier im Hotel Metropol, denn mit dem Mauerfall kam die Kündigung. Dabei war der Junge aus Prenzlauer Berg gerade in der Spur, er hatte Pläne, wenn schon Konditor, dann in der Spitzengastronomie. Nur da wollte er hin.

Den Vater trifft er durch Zufall nach der Wende in einem Supermarkt. Vater: »Wat machst'n?« Sohn: »Jaa nischt.« Vater: »Kommste zu mir.« So lernt der Patissier Guido Fuhrmann das Bäckerhandwerk von der Pike auf in der väterlichen Feinbäckerei im Kiez zwischen Oderberger-, Schwedter- und Greifswalder Straße. Dienstbeginn nachts. Hörnchen per Hand wickeln, Schrippen for-

men, Brot backen. Vier Jahre lang. Dann war es Zeit für die höhere Gastronomie.

Fuhrmann wurde vom Fleck weg engagiert, als Kolja Kleeberg, der Entertainer unter den Köchen, sein »VAU« in der Jägerstraße eröffnete. Plötzlich Chefpatissier; da kaufte er sich ganz fix für 800 Euro Inspiration ... in Form von Büchern. Es wurde die erste von vielen Arbeitsmarathon-Etappen: Jobbeginn morgens um acht, Dienstschluss morgens um eins. Der Tagesspiegel schrieb über Fuhrmanns erstes Dessert: brave Mousse, keinen Stern wert. Er besserte sich. Spaß machten die chaotischen drei Jahre dennoch. Weitere drei Jahre beim damaligen Newcomer Thomas Kammeier im Spitzenrestaurant des Hotel Adlon folgten. Unendlich lange Arbeitstage, übernachteten im Auto, wenn das Nachhause fahren nicht mehr lohnte. Erst als Sohn Louis zur Welt kam, trat Guido Fuhrmann kürzer und fand »Ruhe, etwas Eigenes zu entwerfen.« Der Traum, im Michelin besternten Team zu arbeiten, erfüllte sich erst mit Christian Lohse im »Fischers Fritz«.

Mit um die 30 wechselte der Spitzenpatissier in die Spitzenhotellerie: Ritz Carlton am Potsdamer Platz. Da war er mit großem Team zuständig fürs ganze Haus. Die Backstube 24 Stunden besetzt, drei angestellte Bäcker. 2006 machte Fuhrmann seinen Meister und wollte raus aus der Hotel-Mühle. Am 5. April 2008 eröffneten er und seine Frau die »Werkstatt der Süße«. »Ich dachte erst, am Ku'damm brauchst'n

Laden. Aber das hier ist mein Kiez, in der Senefelder Straße bin ich zur Schule gegangen.«

Premium-Patisserie gab es da noch kaum in Berlin, »Albrechts« allenfalls. Texturen, Aromen, Details, alles überschaubar. »Heute ist das ja irre, ich hab' so viele Zutaten«, sagt Fuhrmann und öffnet einen großen Oberschrank in der Küche, voller Knusper, Kräuter, Gewürze, Reismehl, veganen Produkten und Pülverchen. »Stehenbleiben darf man nicht.« Dabei interessieren ihn Trends nicht, er folgt niemandem auf Social Media, holt sich Impulse am liebsten in echt, auf Reisen in Frankreich oder Spanien. Seine weiterentwickelten Grundrezepte sammelt er altmodisch in einer Mappe und variiert sie immer neu. Das Opera-Törtchen, die Vollmilch-Ganache mit starkem Schokoladenaroma, gibt's auch mit leichter Vanillesalzigkeit, mit blonder Valrhona-Kuvertüre und Yuzu, mit Baileys. Er denkt ein Produkt von außen nach innen, weiß, wie es aussehen soll, und baut dann die Aromenstruktur. Wichtig ist ihm der Überraschungseffekt. Die super knusprige Mürbteigschale seiner Zitronentarte ist das Bett für eine Art zitronige Crème Brulée, obenauf Lemon Curd, gebackene Himbeerstreusel, und einem Herz aus Himbeergrütze. »Ich bin sehr sprunghaft im Denken«, sagt Guido Fuhrmann. »Ständig fällt mir was Neues ein.« Diskutieren muss er die Ideen nicht, denn er ist allein in der Werkstatt. Wenn man das Café betritt, nimmt einen der Blick auf die Glasvitrine gefangen. Dort reihen sich seine Kreationen so pastellfarben

Werkstatt
der Süße,
Husemannstr. 25,
Prenzlauer Berg,
werkstatt-der-
suesse.de



üppig, als stammten sie von der barocken Tafel des Sonnenkönigs. Saisonal kommen zu zehn bleibenden Klassikern neue Entwürfe hinzu. Kein Törtchen auch nur ansatzweise wie das andere, jede Schicht schmeckbar. Im sahnigen Tropfen mit dunkler Schokolade, Heidelbeere, Lavendelstreuseln, in der sanften Crème Anglaise zwischen glutenfreiem Kakaobiskuit und Himbeeren, im dreieckigen Klassiker mit malziger Jivara-Schokolade, Honig und Haselnuss.

Guido Fuhrmanns Vater, jetzt 84, hat noch lange zu Weihnachten mitge-

backen: Kokosmakronen, Vanillekipferl, Dominosteine. »Der Marmorkuchen, det is Vadda«, sagt Guido Fuhrmann und backt ihn täglich. »Wir sind immer noch ein Kiezladen.« Dabei machen mehr als die Hälfte seiner Produktion Caterings aus; neulich wuppte er nebenbei 500 Sachertörtchen mit Aprikose für Event-Spezialist Kofler in Frankfurt. Klopft er sich nicht manchmal auf die Schulter? »Ach, doch, ich feiere mich schon«, sagt er nach kurzem Überlegen. Aber das tut er ganz leise.

WEISSE SCHOKO- LADENTORTE

mit Passionsfruchtkern

ZUTATEN FÜR ZWEI KLEINE TORTEN À 18 CM

..... für den Passionsfruchtkern: 200 ml
..... Passionsfruchtpüree · 200 ml Mango-
..... püree (beides z.B. von Bosfood) · 30 g
..... Zucker · 3 Blatt Gelatine · außerdem 2
..... Formen oder Tortenringe à 18 cm
..... für den Biskuit: 5 Eiweiße (Größe S) ·
..... 80 g Zucker · 45 g Mondamin · 45 g
..... Weizenmehl (Type 405) · 4 Eigelbe ·
..... etwas Zitronenabrieb · Prise Salz
..... für das weiße Schokolademousse:
..... 1 Eigelb · 1 Ei (Gr. M) · 3 Blatt Gelatine ·
..... 250 g weiße Schokolade z.B. Valrhona
..... Opalys 33 % (gibt's bei Frischeparadies
..... oder Hamberger) · 60 g weiße Scho-
..... kolade Yuzu von Valrhona · 600 ml
..... Sahne

ZUBEREITUNG

Passionsfruchtkern:

- Gelatine in Wasser einweichen. Pürees mit Zucker leicht erwärmen, ausgedrückte Gelatine zugeben, auflösen, umrühren und dann leicht gelieren lassen. Die Masse in zwei Tortenringe einfüllen. Am besten frosten, so lässt sich die Schicht später einfacher einlegen.

Biskuit:

- Eiweiß mit Zucker und Salz cremig aufschlagen. Verquirltes Eigelb dazugeben. Stärke und gesiebtes Mehl mischen und unterheben. Etwa fingerdick und gleichmäßig auf zwei Backbleche streichen (pro Torte müssen später 3 Böden ausgestochen werden), mit etwas Zucker oder mit Kokosraspeln bestreuen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 9 bis 11 Minuten hell backen.

Weißer Schokomousse:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schüssel sollte eiskalt sein, also am besten vorab in den Kühlschrank stellen. Blätter nacheinander einlegen und 10 Minuten quellen lassen; sie sollen nicht zusammenkleben.
- Kuvertüren bei max. 40 Grad überm Wasserbad schmelzen.
- Eigelb mit dem ganzen Ei verquirlen.
- Gelatine ausdrücken und in einer kleinen Schüssel überm nicht zu heißen Wasserbad auflösen. Eimasse und Gelatine sollten in etwa die gleiche Temperatur haben. Sahne steif schlagen. Ei und Gelatine zur aufgelösten Kuvertüre geben, kräftig verrühren, dann in drei Portionen die cremig geschlagene Sahne unterheben.

Tortenaufbau:

- Zwei 18-cm-Tortenringe am Boden mit Backpapier auslegen. Wer später ein Sahnemuster haben will, legt den seitlichen Rand mit Strukturfolie aus. Aus dem Biskuit 6 Böden à 18 cm Durchmesser ausstechen.
- Die Torte wird verkehrtherum eingesetzt. Zuerst fingerdick Mousse in jeden Ring füllen und glattstreichen. Darauf kommt der gefrostete Kern aus geliertem Püree. Dann je einen Biskuit mittig einlegen und andrücken, wieder eine Schicht Mousse darauf, wieder Biskuit, eine letzte Schicht Mousse und mit dem dritten Biskuit, dem späteren Boden, abschließen. Wichtig ist, die Teigplatten mittig einzusetzen. Das Ganze mit einem Bogen Backpapier etwas andrücken und mindestens zwei Stunden tiefkühlen.
- Zum Auslösen den Ring anwärmen (z.B. mit einem heißen Handtuch), Backpapier abziehen, Torte auf eine Platte stürzen, Folie vom Rand abziehen. Nach Belieben dekorieren, etwa am Rand mit Kokosraspel, obenauf mit Physalis, Beeren und weißen Schokosplittern.





DER PERFEKTIONIST

Thomas Yoshida

Restaurant Facil

Am liebsten spiegelt er die Natur. Etwa so: ein Stück herbstlicher Waldboden auf weißem Porzellan. Eine dicke Marone mit glänzender Kappe, eine kleinere daneben, frisch-hellgrüne Moosflechten, rot kullernde Beeren. Die schwarze Erde bröselig, als sei sie noch regenfeucht, einige Kiesel und dekorativ sprießende Kräuter. Eine ganz und gar köstliche Szene. Denn in der Pilzkappe steckt Trüffel-Mousse mit Karamell-Kern, im Vanillecreme-Stiel Moosbeeren-Kompott, gehobelter Alba-Trüffel mimt Flechten, Pistazien-Rosmarin-Sponge tarnt sich als Moos. Die Erde knuspert süß wie Schokostreusel, die Steinchen sind aus abgepuderter goldblonder Dulce-Schokolade. »Richtig cool«, sagt der Architekt der essbaren Landschaft. »Eigentlich ein Dreisterne-Dessert.« Eigenlob liegt ihm nicht wirklich, aber dies hier, muss er zugeben, ist doch ein kleines Meisterstück.

Desserts als Abbild der Natur, unvergleichlich auch in der Kombination von Texturen und Aromen, sind die Handschrift von Thomas Yoshida, 49, Chefpatissier des Restaurants »Facil« im Mandala Hotel am Potsdamer Platz. Seine Kunst ist vielfach ausgezeichnet:

Mehrmals kürten ihn das Gastronomagazin »Rolling Pin« und der Gault-Millau zum Patissier des Jahres. Ein Fall für die große Bühne, dabei fühlt Yoshida sich wohler in der zweiten Reihe. Er mag nicht Hauptdarsteller sein, eher der Typ im Hintergrund. »Ich will meinen Job machen, und das sehr gut.« Die Show findet auf dem Teller statt. Seine Kreationen sind immer Teil eines Menüs im »Facil«, alle zwei Monate erfindet er eine neue.

Er wiederholt sich nie, allenfalls variiert er eine Idee – mit einer Ausnahme, der »Wolke«, einer mit Airbrush-Technik eingehüllten hügeligen Skulptur. Jede einzelne Ausbuchtung ein neuer Geschmack, eine andere Konsistenz: fruchtig, säuerlich, schokoladig, flüssig, knackig, cremig, eisig. Jeder Bissen eine luftig-leichte Überraschung. Bergamotte, Mandarine, Pina-Colada-Eis, schokoladige Komponenten. Ein Kracher mit zahlreichen Fans. Eine Gault-Millau-Testerin sagte mal, sie habe vor Genuss-Glück beinahe geweint. Da muss Thomas, der Feingeist, dann doch lachen. Aber irgendwie gefällt ihm sowas auch.

Er ist ein Kind des Ostens, aufgewachsen in Prenzlauer Berg mit zwei

Brüdern, die Mutter nach einer Trennung alleinerziehend. Studieren wollte er nicht, das Handwerk lag ihm näher, »ein Macherkind«, sagt er. Und zuverlässig. »Nie hab' ich in meinem Berufsleben wegen Krankheit gefehlt.« Gute Voraussetzungen. Die Mutter fand, Koch sei das Richtige für ihn. Nach der Lehre kam er schnell voran, arbeitete in Mittes hochklassigen Restaurants, im »Maxwell«, »Blue Goût« und »Portalis« als Demi Chef de Partie und Souschef. Seinen Faible für die Patisserie hatte er da längst erkannt. Der Anfang aber war Learning bei Doing. Er wälzte bei »Dussmann« Koch- und Backbücher und fotografierte heimlich Rezepte. Kaufen war nicht, der Monatslohn lag bei 900 Mark. Als Gardemanger, also Spezialist für kalte Speisen, kam er 2001 ins »Facil«. Ein paar Jahre später wurde er dort Teil des Teams eines jungen, aufstrebenden Küchenchefs: Michael Kempf, Shooting-Star der Berliner Fine-Dining-Szene und heute mit fast unveränderter Mannschaft Küchendirektor des mit zwei Michelin-Sternen dekorierten Spitzenrestaurants »Facil«. Yoshida blieb – und machte Karriere als Chef Patissier.

Die Position passt so sehr zu ihm, dem Perfektionisten. Spitzenpatisserie erfordert exakte Planung, Akribie und konzentrierte Ruhe. Seine essbaren Kunstwerke auf riesigem poliertem Teller sind akkurat arrangiert, er mag es superordentlich. »Zuhause«, sagt er grinsend, »ist mein Keller genauso aufgeräumt. Ich sauge dort sogar Staub.«

Facil im
Hotel Mandala,
Potsdamer Str. 3,
Tiergarten,
facil.de

Menschlich ist er alles andere als ein Pedant, zugewandt und freundlich. Privat isst er viel Süßkram, Nervennahrung muss sein. Wenn ihn etwas an seinem Job genervt hat, waren es die 14-Stundentage. Heute ist das anders, seine Früh- schicht dauert von acht bis 16 Uhr, um sechs klingelt der Wecker. Die Familie mit Ehefrau Monika, einer Japanerin, steht nun im Fokus, die Kinder sind fünf und acht. Mit der Heirat hat er den Nachnamen seiner Frau angenommen, Yoshida bedeutet »glückliches Reisfeld« – wenn das nicht passt?

Später Dienstagvormittag, in der Restaurantküche wuselt es, fünf Zehntklässler-Praktikanten sind da, eine Herausforderung fürs siebenköpfige Küchenteam. »Wir sagen fast immer Ja bei solchen Anfragen«, sagt Thomas Yoshida. Eine Chance, Nachwuchs zu finden. Er selbst arbeitet im Duo mit dem französischen Chef-Pâtissier Thomas le Sueur. 12 Uhr: Eine Praktikantin poliert und türmt die Teller, gegen 12.30 Uhr kommen die ersten Essensbons rein. Als Dessert steht auf der Karte: Rhabarber – Macadamia – Basilikum. In die blattförmigen Aussparungen einer transparenten Folie streicht Yoshida Passionsfruchtgel, die grüne Nuance für das Bodenmuster aus Ranken liefert Petersilienpulver. Am Ende wird eine Nocke Basilikum-Joghurt-Eis auf einem Himbeerspiegel sitzen, umrahmt von einer Landschaft aus Pistazien-Spongecake, Macadamia-Vanillestreusel, Röstnüssen, Vanille-Rumcreme, Rhabarber, Knusperreis, kandiertem Ingwer und Verveine-Majo-Kügelchen, begrenzt



von einem geschwungenen Dreieck aus hauchdünnen Schokostreifen, obenauf Blättchen von rotem Glücksklee und Tagetes.

Da ist es wieder, sein Natur-Faible. »Ich geh' gern wandern und zelten. Da guck ich mir viel ab für meine Dessertteller.« Umgestürzte Baumstämme, Treibholz, Steine – die Silikonformen dafür gießt er selbst.

Die Patisserie-Szene hat sich entwickelt. Welten, sagt er, lägen zwischen den Neunzigern und heute: neue Techniken, Elemente der Molekularküche, verbesserte Geräte wie Thermomix, Pacojet,

Räuchermaschine. Noch mehr als das Rezept zählen 25 Jahre Erfahrung. Und immer wieder: Akkuratess. »Andere machen beim Erwärmen der Schokolade den Lippentest, ich steh da mit dem Digitalthermometer.«

Fünfmal im Jahr gibt er im »Facil« Patisserie-Kurse. Die sind sehr teuer, aber immer sofort ausgebucht. Da genießt es der Chef-Pâtissier, gefragt zu werden oder die Teilnehmer, meist Chefs aus Unternehmen, mal zu korrigieren. Dann sagt er: »Gib mal Gas!«, aber er lacht dabei. Ein sympathischer Perfektionist eben.

RUM-CANELÉ TÖRTCHEN

- Bestandteile am besten am Vortag zubereiten und am Tag des Servierens nur noch zusammensetzen.

ZUTATEN (FÜR CA. 16 STÜCK)

für die Rumcreme: 60 ml Vollmilch · Vanilleschote · 7 ml Glukose Sirup · 1 g Salz · 1,25 g Gelatineblatt · 125 g Kuvertüre 32% (z. B. »Opalys« von Valrhona) · 100 g flüssige Sahne · 20 ml brauner Rum

für das Yuzu-Fruchtgel: 212 g Yuzu-Fruchtpüree (z. B. von Boiron in Kilo-Beuteln · der Rest ist gut einzufrieren) · 40 g Zucker · 4 g Agar-Agar · außerdem: Dressierbeutel und eine »Oliven«-Silikonform für 16 Stück

für die Schokoladen-Yuzu-Mousse: 110 g Yuzu-Schokolade »Inspiration« von Valrhona · 2 Eier · 5 g Zucker · 3 Blatt Gelatine · 25 ml Cointreau · 200 ml Sahne · außerdem: Silikonform Canelé mini für 16 Portionen

ZUBEREITUNG

Rumcreme:

- Milch, Glukose und Salz aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen und dann durch ein Sieb passieren. Kuvertüre überm Wasserbad schmelzen. Aufgelöste und ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Masse in drei Schritten zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Nach jeder Zugabe kräftig rühren. Die flüssige Sahne und den Rum mit dem Mixstab untermischen. Masse mit Folie abdecken und für 24 Stunden zum Kristallisieren in den Kühlschrank stellen.

- Zum Verarbeiten die Creme in einen Dressierbeutel geben, in die Vertiefungen der Oliven-Silikonform abfüllen und einfrieren.

Yuzu-Fruchtgel:

- Püree mit 20 g Zucker aufkochen, Agar-Agar mit restlichem Zucker mischen und gut ins Püree einrühren. 1 Minute köcheln lassen und die Masse in eine Schüssel geben. Mit Folie direkt auf der Masse abdecken und etwa 2 Stunden kaltstellen. Das kalte Gelee im Mixer glattmixen, in einen Dressierbeutel abfüllen und kaltstellen.

Schokoladen-Yuzu-Mousse:

- Kuvertüre überm Wasserbad schmelzen. Ei mit Zucker in der Küchenmaschine cremig aufschlagen. Gelatine in Cointreau leicht erwärmen und auflösen. Sahne ebenfalls cremig aufschlagen. Nun das aufgeschlagene Ei mit dem warmen Cointreau zur Schokolade geben und alles gut unterrühren. Geschlagene Sahne unterheben und die Mousse mit dem Dressierbeutel zu Dreiviertel in die Vertiefungen der Canelé-Form geben. Die eingefrorenen kleinen Rum-Creme-Kerne in die Mitte setzen, die Mousse glattstreichen, die Formen einfrieren.

SERVIEREN

- Die Formen ausbrechen. Mit einem Zahnstocher das gefrorene Canelé-Törtchen 1cm in geschmolzene Passionsfrucht-Kuvertüre tunken und auf Folie oder Backpapier absetzen. Im Kühlschrank langsam auftauen lassen. Vor dem Anrichten als Deko Passionsfruchtgel in jede Kuhle füllen.





SINFONIE IN PATISSERIE

Shin Komine

Café Komine

Shin Komine, geboren in der Nähe von Tokio, hat jetzt, im mittleren Alter von 47 Jahren, schon zwei Jobleben gelebt. Beide Male als Künstler. Erst wurde er Cellist, dann, Jahre später, Pâtissier. Er sagt: »Klassische Musik ist elitär. Törtchen sind etwas für jeden.« In Wirklichkeit hat er beides zusammengebracht, das stilistisch Anspruchsvolle, die hohe Aromenschule und eben die Gewissheit, dass, was er kann, jeden Geschmack trifft. Shin Komine ist einer der außergewöhnlichsten Pâtissiers in Berlin. Sein Café ist klein und fein, sein Sortiment mit neun saisonal wechselnden Kreationen ebenfalls, das Zeitfenster fürs Publikum ist geschrumpft von fünf auf zwei Tage. Sein »Café Komine« öffnet nur samstags und sonntags. Genuss, den man planen sollte wie einen Konzertbesuch.

Nicht Schokolade war die süße Belohnung für das Kind Shin, es waren Törtchen. In seinem Wohnort gab es eine Art Pâtisserie; nach dem Unterricht gönnte er sich mal Schwarzwälder Kirschen, mal Matcha-Mousse. Europäische Törtchen und Japan, das passte schon damals zusammen; Pâtisserie im Fusion-Stil liegt seit Jahrzehnten im

Tokio-Trend. Selbst gebacken wurde zu Hause nicht, aber Musik gehört. Der Vater, ein Lebensmittelimporteur, liebte Klassik. Sein Sohn Shin war fünf, als er mit dem Klavierunterricht begann, mit zehn folgte ein zweites Instrument, das er sich nicht selbst ausgesucht hatte. »Papa mochte Cello, besonders die Kunst von Pablo Casals.« Der Vater schaffte ein Cello an, und Shin nahm Unterricht, weil die Eltern das so wünschten. Studium an der Music High School, danach weitere vier Jahre an der Universität. »Es war klar, ich werde Cellist in einem Orchester. Ein Automatismus.« Shin, der folgsame, ambitionierte Sohn. Auf Euroreisen, sagt er, habe er erfahren, »was musikalisches Weltniveau ist«. Die logische Konsequenz waren weitere Studienjahre an der UdK in Berlin, ein Diplom plus zwei Jahre Masterstudium bis 2005. Die Eltern finanzierten das gern.

Das Leben in Berlin gefiel ihm. Was er nicht stillen konnte, war die kleine Sucht nach Spitzenpâtisserie. Ins Musikerhirn schlich sich der Gedanke an eine Konditorlehre. Sein Traum: eine Ausbildung am berühmten Pariser Kochinstitut »Le Cordon Bleu« mit *Dependance* in Tokio. »Ich dachte, mal was anderes, das

Leben ist kurz.« Zuhause fanden sie das nicht witzig. 2007, zurück bei den Eltern, zurück in einer Gesellschaft, die andere Normen kennt, zurück in einem anderen Leben, gelang ihm schließlich der Deal mit der Familie: hauptberuflich Konzertauftritte als Musiker, in der Freizeit zweimal die Woche zur Patisserie-Ausbildung. 2009 hatte er das Diplom der »Cordon Bleu« in der Tasche, Abschluss mit Bestnote. Vier Jahre später verließ er Japan mit dem festen Vorsatz, als Konditor in Berlin zu arbeiten, im Herzen den Traum vom eigenen Café. Den machte er wahr: Im Dezember 2016 eröffnete Komine im Parterre eines Gründerzeitbaus im schicken Kiez der Schöneberger Welsersstraße ein japanisch-reduziert eingerichtetes Café. Einmal pro Jahr reist er zur Familie. Dort backt er nie, aber manchmal musiziert er, einfach zur Entspannung. Kein Gedanke an ein Zurück in den alten Beruf.

Shin Komine sagt von sich, er sei besessen vom Experimentieren mit Aromen, vom Kreieren neuer Törtchen, von Festtagsideen wie alljährlich einer anderen Bûche de Noël. Sein Anspruch ist hoch, noch immer macht er Zugeständnisse bei Produkten. Er vermisst das pudrige, glutenarme japanische Mehl, das sich so gut im Biskuit macht und die vollfette Sahne aus Hokkaido, die »wie dicke Milch schmeckt, nicht wie Butter«. Also ordert er in der Bretagne, pimpt seine Sahne, wenn er 40-prozentige nicht bekommt, mit Creme double. Im Sommer muss es seine

Liebblings-Erdbeersorte Gariguettes aus Frankreich sein: länglich, zartes Fleisch, nicht zu süß, ausgewogene Säure, starkes Aroma. »Geschmacklich eine andere Welt.«

Sein Stil? »Klassische französische Patisserie mit japanischem Touch«, sagt er. Das beschreibt, was er kann nur im Ansatz. Form und Geschmack außergewöhnlich, sinnliche Desserts. Zu seinen Klassikern gehören Choux, die Brandmasse für den extra Knack umhüllt von Craquelin, einem Keksteig. Im Sommer füllt er den kleinen Klops mit Erdbeersauce, frischen Früchten und weißer Schokoganache. Sein zu Patisserie gewordener Fujiyama heißt »Montblanc«, ein Sahnekegel auf zartem Baiserboden mit Creme-Cassis-Kern, umhüllt von Maronencreme, die er an der Drehscheibe in Wellen aufdressiert, als wolle er dem kopfüber stehenden Kuchenkegel Volants verleihen. Sein Törtchen Mango-Mascarpone-Framboise, früher zylindrisch, wirkt jetzt wie ein Hügel mit Rutschbahn, der Boden aus Biskuit, Himbeer-Cremeux als Kern, dazu Fruchtmousse aus zweierlei Püree und Sahne.

Sein Matcha-Tiramisu serviert er in einer Acht-mal-acht-Zentimeter Sake-Form aus lackiertem Kunststoff, verziert mit dem japanischen Schriftzug für »Glück«. Feiner Biskuit, saftig getränkt mit japanischem Matchasirup plus Espresso. Fünf Schichten und ein Schuss Grand Marnier, obenauf eine knallgrüne Matchadecke und als Muster eine japanische Welle. Wer das kaufen will, hinterlegt zusätzlich fünf Euro Pfand

Café Komine,
Welserstr. 13–15,
Schöneberg,
cafekomine.de