

MAGAZIN FÜR GRILLKULTUR, GENUSS & LEBENSART

# ORIGINAL



AUSGABE 2014

THOMAS  
MÜLLER

WEIT MEHR ALS EIN HERAUSRAGENDER FUSSBALLER

SORTIMENT  
2014

ALLE GRILLS, ZUBEHÖRPRODUKTE UND NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

GENUSS ALS BEUTE 🍖 MEIN BESTER FREUND, DER METZGER  
DIE KÜCHENFISCHER VON KALIFORNIEN 🍷 SIE LEBEN NOCH  
UND VIELE ANDERE SPANNENDE THEMEN

DER GRILL. DAS ORIGINAL.







---

**MINDESTENS  
22.000  
KALORIEN  
UND JEDE  
IST ES WERT**



**MATTHIAS LUDWIGS, EINER DER DEUTSCHEN SPITZEN-PATISSIERS, HASST ROUTINE. VIEL LIEBER MACHT ER SICH AUF DIE SUCHE NACH NEUEN GESCHMACKSERLEBNISSEN. SEINE FEINEN DESSERT-KÖSTLICHKEITEN GELINGEN AUCH AUF DEM GRILL PERFEKT – UND MACHEN JEDES BBQ ZUM SÜSSEN HIGHLIGHT.**

FOTOS. FABIAN STÜRTZ  
TEXT. CHRISTOPH SCHÜTT

Eigentlich ist es eine Unverschämtheit. Rank und schlank steht Matthias Ludwigs frühmorgens in seiner Backstube im Kölner Stadtteil Nippes. Obwohl kein Tag vergeht, an dem sich der 33-Jährige nicht raffinierte Macarons, feine Tartes oder zartschmelzende Pralinés auf der Zunge zergehen lässt. Von Berufs wegen, versteht sich. Denn Ludwigs ist Konditor, Mitinhaber von vier Cafés in Köln und Düsseldorf sowie einer der Vorreiter der Wiederbelebung klassischer französischer Patisserie-Kunst in Deutschland.

Das süße Handwerk liegt heute bundesweit im Trend. Immer mehr Genießer verlangen nach edlem Gebäck der obersten Güteklasse. Wünsche, die Ludwigs wahr macht. 2009 stieg der gebürtige Kölner als Backstubenleiter bei „TörtchenTörtchen“ ein. Die Manufaktur für feines französisches Konditorhandwerk war wenige Jahre zuvor in Köln gegründet worden. Ludwigs baute TörtchenTörtchen in kurzer Zeit zur ersten Adresse für hochwertige Patisserie im Rheinland aus. Dabei waren die Anfänge kein Zuckerschlecken. „TörtchenTörtchen bestand zunächst aus einer winzigen Backstube und einem zwölf Quadratmeter kleinen Verkaufsraum in der Kölner Innenstadt. Das hat sich geändert. Heute arbeiten bei uns allein fünf Konditoren. Wir beschäftigen vier Auszubildende und betreiben insgesamt vier Cafés“, erklärt Ludwigs. Die Gründe für die Erfolgsgeschichte des kleinen Zuckerimperiums? Ludwigs muss bei der Beantwortung dieser Frage nicht lange überlegen: „Die Basis bildet höchste



handwerkliche Qualität. Hinzu kommt der Mut, immer wieder nach Innovationen zu suchen und Neues auszuprobieren.“ Mit der Grundvoraussetzung, dem Beherrschen erstklassiger Patisserie, kann Ludwigs unzweifelhaft dienen: Nach seiner Koch- und Konditorausbildung spezialisierte er sich in renommierten Hotels in Bonn und München auf anspruchsvolle Patisserie. Auch die Gäste exklusiver Kreuzfahrten verwöhnte er mit seinen süßen Künsten. 2009 wählten ihn Deutschlands führende Restaurantkritiker zum „Pâtissier des Jahres“. Im Alter von gerade einmal 29 Jahren. Voraussetzung zwei, die permanente Neugier auf unbekannte Genusserlebnisse, ist Ludwigs in Fleisch und Blut übergegangen.





**„WENN ICH PRIVAT  
ESSEN GEHE UND NEUE  
GESCHMACKS-  
KOMBINATIONEN  
ENTDECKE,  
ÜBERLEGE ICH SOFORT,  
WIE SICH DAS AUF  
DEN DESSERT-  
BEREICH  
ÜBERTRAGEN LÄSST.“**

Dann wird in der Backstube getüftelt und getestet. Bis Kreationen wie das herrlich cremige Cassis-Schoko-Törtchen oder die erfrischend fruchtigen Limetten-Macarons entstehen.

Eine Begeisterung für Details, die sich auch im Interieur der TörtchenTörtchen-Cafés widerspiegelt. Jede der farbenfrohen und gemütlichen Genussoasen ist individuell eingerichtet. So fallen im Stammhaus in Köln-Nippes, wo auch die Backstube untergebracht ist, der verspielte Tresen aus den 60er Jahren und die einladenden Stühle und Tischchen im Landhaus-Stil ins Auge. Das Innenstadt-Café in der Kölner Apostelnstraße kombiniert Möbel im Vintage-Stil mit liebevollen Accessoires wie selbstgestrickten Lampenschirmen und Porzellantellern aus Omas Zeiten. Herzstück des Haupthauses ist die puristisch anmutende Verkaufstheke in leuchtendem Pink, die mit einer Fülle verführerischer Feingebäck-Köstlichkeiten bestückt ist. Nicht weniger stilvoll sind Service und Beratung. „Unsere Gäste sollen sich rundherum wohlfühlen und in charmant-entspannter Umgebung den Großstadttrubel für einen Moment vergessen“, erläutert Ludwigs.

Dass jemand, der so viel Liebe zum Detail aufbringt, jegliche Form der Ideenlosigkeit ablehnt, kann daher kaum verwundern. Ludwigs wird regelrecht wütend, wenn er über die Einfalls- und Lieblosigkeit spricht, mit denen hierzulande seiner Meinung nach viele Pâtisseries zu Werke gehen. „Ganz gleich ob im Konditoreigewerbe oder in der Gastronomie: Es fehlen Neuheiten, es fehlt der Esprit, es fehlt die Hingabe. Vorspeise und Hauptgang werden intensiv zubereitet. Die Dessertkarte dagegen ist in der Regel altbacken und ohne Pfiff.“ Sein Rezept dagegen: Mehr Qualität. Mehr Abwechslung. Mehr Mut, neue Wege zu gehen. Dabei muss es Ludwigs Meinung nach nicht immer Haute Cuisine sein. Auch einfache Gerichte können zum kulinarischen Highlight werden. „Wer einmal





seine Rote Grütze mit erntefrischen Beeren und echter Vanille zubereitet, wird von da an keine Kompromisse mehr eingehen. Denn es ist eigentlich so leicht, auch Einfaches zu etwas Besonderem zu machen.“

Diese kompromisslose Lust auf alles Unbekannte hat Ludwigs zu der Erkenntnis geführt, dass sich viele seiner erlesenen Patisserie-Köstlichkeiten problemlos auch auf dem Grill zubereiten lassen. „Grillen, habe ich früher immer gedacht, Grillen ist rauchig und herzhaft. Aber nicht Tarte und Torte.“ Das sieht Ludwigs inzwischen anders. Denn beim Grillen mit geschlossenem Deckel zirkuliert die Hitze wie in einem Backofen. Perfekte Voraussetzungen für anspruchsvolle Patisserie-Klassiker wie Tarte Tatin, Pekannuss-Pie oder Macarons. Ludwigs: „Tarte-Böden werden im Grill schön knusprig und die Äpfel bissfest. Auch Macarons oder Nuss-Pies gelingen so, wie sie sein sollen: einfach perfekt auf den Punkt.“

Die Vorteile des Dessert-Grillens sind nicht nur geschmacklicher, sondern auch praktischer Art: Für die Zubereitung des Nachtschicks müssen Gastgeber nicht länger in die Küche entschwinden, sondern können entspannt am Brennpunkt des Geschehens bleiben. Ein Vorteil für Gäste und Gemütlichkeit. Hinzu kommt: Desserts vom Grill sorgen unweigerlich für den besonderen Wow-Effekt. „Das bleibt in den Köpfen und rundet einen schönen Abend mit Freunden und Familie perfekt ab“, so Ludwigs. Dass man mit Süßwaren der Spitzenklasse darüber hinaus rank und schlank bleiben kann, zeigt Matthias Ludwigs am eigenen Leib. Einfach unerschämt gut, der Mann. 🍷

## TARTE TATIN

### ZUTATEN:

150 g Zucker, 60 g Butter (für den Karamell), 600 g Apfelspalten, z. B. Golden Delicious, 40 g Butter (für die Äpfel), 300 g TK-Blätterteig

### ZUBEREITUNG:

Den Zucker in die Form geben und auf dem Grill goldbraun karamellisieren lassen. Die Butter nach und nach einrühren. Dann die Apfelspalten kreisförmig in die Form legen. Die Butter in kleinen Flocken darüber geben, bei geschlossenem Deckel (180 °C) ca. 15–20 Minuten vorgaren. Den Blätterteig etwas größer als die Form ausrollen, mit einer Gabel einstechen und über die Äpfel legen, sodass diese komplett abgedeckt sind. Das Ganze nochmals bei 180 °C und geschlossenem Deckel garen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

### ACHTUNG:

In der Form sollte kaum noch Flüssigkeit sein. Ist dies dennoch der Fall, bitte diese zunächst abschütten. Dann die Tarte mit Hilfe eines Tellers stürzen. Die aufgefangene Flüssigkeit kann in der Form nochmals kurz reduziert und die lauwarmer Tarte damit abschließend bepinselt werden.

### TIPP:

Super dazu passt Karamell- oder Joghurteis.

