

JO JOURNA

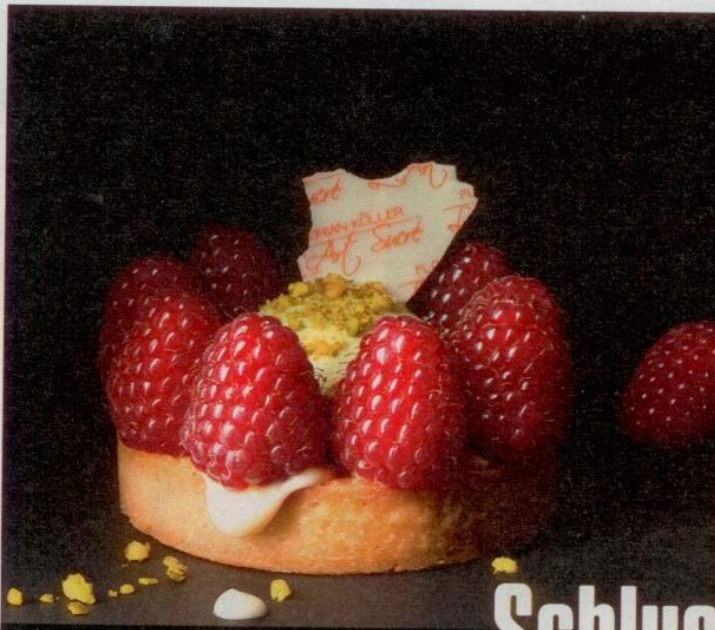
ht gut: der neue Schätzing Se
Schweiger-„Tatort“ Seite 116

➤ Fahri Yardi : Seinetwegen hauen wir So
st März? Egal. A an den Strand von Amrum Seite

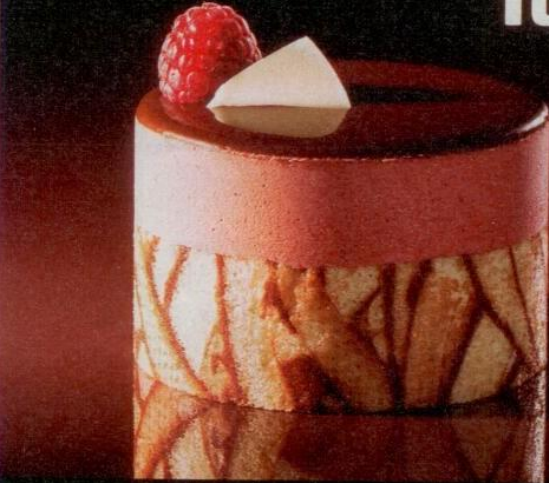
FUSSBALL-WM
Gewinnen
Sie Tickets!
SEITE 120

Der Schmelz des Glücks

Köstlicher geht's nicht:
Die Kunst der Konditoren
erlebt eine Renaissance
Seite 114



Schluss mit Tortenguss

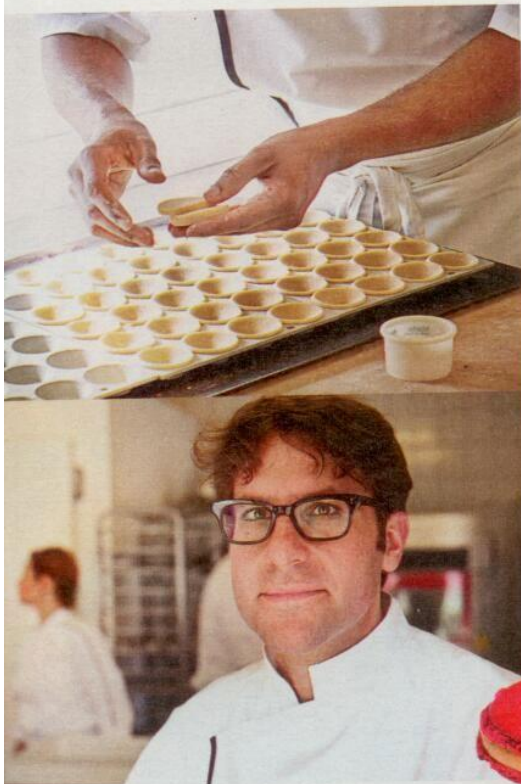


Und mit Plunderstücken! Spitzenkonditoren bringen perfekten Süß-Stoff ins Land. Wir haben einen besucht



Einfach angucken und wirken lassen: Köstlichkeiten aus der Hand Florian Köllers





Wer in Deutschland dagegen Abwechslung suchte von den alltäglichen Plunderstückchen, Puddingteilchen und Joghurtschnitten, musste entweder in die vernaschten Nachbarländer ausweichen. Oder verzichten.

Was für eine clevere Idee also, die süßen Luststücke aus Frankreich zu importieren und sie hier an Kuchenliebhaber zu verkaufen. Doch der Mann hinter dem Tresen schüttelt energisch den Kopf: „Nein, nein! Unsere Pâtisserie machen wir jeden Morgen frisch“, klärt der 39-jährige Florian Köller auf.

Seit 2009 führt er das kleine Geschäft zusammen mit seiner Frau Sandra. Und beschreibt eine Mission, wenn er definiert, was er unter Qualität versteht. Die Butter zum Beispiel: „Wir haben wirklich alles ausprobiert, aber nur die Butter aus Poitou-Charentes vom Atlantik hat uns wirklich überzeugt, auch wenn sie fast doppelt so teuer ist wie die normale.“ Und so hechelt er sie hinunter, die besten Zutaten: sizilianische Pistazien und Zitronen vom Ätna, Mandeln aus Valencia, Haselnüsse aus dem Piemont oder Vanille aus Tahiti.

Man mag das überkandidelt finden: so ein Aufwand für Süßes. Aber dann schiebt Köller ein „Piémontais“ über den Tisch: dunkle Schokoladenmousse, Haselnussmousse, Haselnusscrunch und Krokant. Die leichte Bitterkeit der dunklen Schokolade, herb und süß die Haselnuss, das Ganze weich und krachend – und vor allem: alle Geschmackserlebnisse gleichzeitig, auf einen Biss. Da ist nichts überkandidelt. Da ist nur noch purer Genuss.

Man versteht nun, warum Köller „kein Konditor im deutschen Sinne“ sein mag. Ein Pâtissier nämlich versteht sich – wie ein Spitzenkoch – als Interpret von Jahreszeiten, Kombinationen und Aromen. Und daraus schneidert er mehrmals im Jahr eine neue Kollektion, das ist anstrengend und befriedigend zugleich. Florian Köller liebt diesen Kick, er ist sein Antrieb. „Als ich 17 war, habe ich zum ersten Mal eine Tarte au citron bei Lenôtre in Paris

gegessen. Da wusste ich, das will ich auch können“, erzählt er.

Verrückte in der Backstube

Doch das Leben ließ ihn Umwege machen. Erst lernte er Bankkaufmann, dann studierte er BWL und arbeitete als Trainee bei der Deutschen Bank in Frankfurt. Schließlich war er Geschäftsführer der Schweizer Vertretung einer international agierenden Investmentbank. „Und jeden Urlaub habe ich genutzt, um zu backen und Hospitanzen bei französischen Pâtissiers zu machen.“ Schließlich stellte er sich die Frage, ob er richtig Geld in der Finanzbranche machen wollte – oder das tun, wozu er sich berufen fühlte. „Ich habe dann alles auf eine Karte gesetzt“, sagt Köller. Investierte sein ganzes Geld in die eigene Konditorei und in die Ausstattung des Ateliers, wo er mit seinen Angestellten tüfelt. Vier davon sind gelernte Konditoren, die anderen Quereinsteiger: „Verrückte, so wie ich, mit einer ähnlichen Geschichte.“ So arbeiten in der butterduftgeschwängerten Backstube in Taunusstein auch ein ehemaliger Lehramtsstudent für Latein und Geografie, eine Ex-Hebamme und Dahir Ibrahim aus Somalia – auch er kein gelernter Bäcker.

Gerade konzentrieren sie sich auf „Frambosinos“ aus Vanillecreme auf Mandelmürbeiteig. Das Krönchen aus frischen Himbeeren wird wie bei einer Zen-Übung kreisrund auf der spiegelglatten Mousse aus sizilianischen Pistazien platziert, ohne dass den empfindlichen Früchtchen auch nur ein Härchen gekrümmt würde. Über all dem schwebt das Motto: Schluss mit Tortenguss!

Natürlich könnte man einwenden, fünf bis sechs Euro seien zu viel für ein Törtchen. Aber es ist ja Sonntag. Oder Feiertag. Oder irgendein anderer besonderer Tag. Man darf sich also was gönnen, und versprochen: Diese Belohnung hält lange vor. ✨

Cornelius & Fabian Lange



Wo gibt es diese Kuchen?

In Wiesbaden, Am Römertor 7.
Und online unter: www.lartsucre.com

Florian Köller, 39, war erst Banker. Dann entschied er sich für seine Leidenschaft, die Pâtisserie

Andere gute Adressen

Köln
„Törtchen, Törtchen“,
Steinbergerstr. 5

München
Konditorei
Widmann,
Heighlhofstr. 11

Hamburg
Café Schmidt,
Beselerplatz 10

Auf den ersten Blick sehen die bunten Dinger aus wie Jetons, mit denen man in der Spielbank sein Glück machen kann: Macarons in allen Farben, zart und gleichzeitig knallig. Dazu glänzende Schaumsphären mit Himbeeren bestückt, nachtschwarze Schoko-Konstruktionen mit herrlichen Kakaokupeln oder violette Schaumwürfel, als kubistische Formation übereinandergestapelt. Die Spielbank, sie liegt in der Nähe, nicht weit von „L'Art Sucré“, hier mitten in Wiesbaden.

Pâtissier Florian Köller hat eine Marktlücke gefunden, sonst würden die Menschen ihm nicht die Bude einrennen. Was der Chef von L'Art Sucré macht, gab es so bislang kaum im deutschen Konditoreigewerbe: perfekte Desserts und Süßspeisen. In Nachbarländern wie Frankreich und Belgien können sich die Liebhaber von Spitzennaschwerk seit Generationen verwöhnen lassen, dort ist die „Haute-Pâtisserie“ Teil der nationalen Identität.