



Törtchen nach dem Lego-Baukasten-Prinzip

Pâtissier Gil Avnon ist für die süßen Elemente in den Restaurants der Goodtime-Gruppe zuständig. Im September bekommt er sein eigenes Konditorei-Café

Wie kleine Kunstwerke sehen sie aus, die Törtchen, die Pâtissier Gil Avnon für die Restaurants der Goodtime-Gruppe entwirft. Jedes einzelne besteht aus vielen verschiedenen Elementen, gebackenen, aus hauchzarten Cremes, aber auch knusprigen Schichten. „Wie mit Legosteinen zusammengesetzt“, beschreibt Avnon das. Und tatsächlich entstehen seine Törtchen auch erst mal wie Architekturskizzen: auf Papier. „Als Allererstes überlege ich mir die Geschmäcker und schreibe sie auf, dann wird gezeichnet“, erzählt Avnon, der seit 19 Monaten für alle süßen Elemente im Goodtime Grill, Prince und Transit verantwortlich ist. Das klingt ganz schön kompliziert, aber nicht alles wird wie auf dem Reißbrett geplant, sagt Avnon. Vieles entstehe auch ganz spontan.

Um sich diese Spontaneität und Kreativität auch im stressigen Küchenalltag zu erhalten, braucht man einiges an Erfahrung, und die hat Avnon rund um den Erdball gesammelt. Nach der Ausbildung zum Konditor in Berlin ging es durch diverse Hotels und Sternrestaurants, darunter das Raffles Plaza in Singapur und das Dolder Grand Hotel in der Schweiz. Die prägendste Phase? „Das war auf jeden Fall das Dorchester in London. Man war richtig stolz darauf, Teil dieses Teams zu sein“, erinnert sich der Pâtissier. „Mittlerweile kann man sich des Eindruckes nicht erwehren, dass der Beruf des Konditors an Stellenwert verliert. Zum einem, weil die Wertschätzung fehlt, zum zweiten mangelt es auch an Nachwuchs. Wenn man zu unseren Nachbarn nach Frankreich schaut, sieht man, wie schön und vielfäl-



Pâtissier Gil Avnon überrascht mit süßen Törtchen

tig die Pâtisserie sein kann.“ Trotz dieses Negativ-Trends wird die Goodtime-Familie bald um ein Konditorei-Café erweitert, in dem Avnon noch mehr Platz hat, um seine Kreationen zu verwirklichen. Genaue gesagt eine zehn Meter lange Theke und einen gro-

ßen Caféraum. Das Cake and pastry wird voraussichtlich im September eröffnen, an der Ecke Pariser Straße und Emser Straße. Vorausschauend testet Avnon schon jetzt fleißig neue Rezepte. Doch neben den aufwendigen Törtchen soll es im Cake and pastry auch

Klassiker geben: Blechkuchen, Sandkuchen oder klassische Torten, alles Dinge, die viele noch aus ihrer Kindheit kennen. „Wenn man sich bei diesen Sachen von vorneherein im Detail ein bisschen mehr Mühe gibt und gute Produkte nimmt, dann kann man auch einfache, klassische Sachen auf einem sehr hohen Niveau produzieren.“ Ganz traditionell will der Meister der Törtchen die schlichten Kuchen aber nicht zubereiten. „Ich bin zwar deutscher Konditor, der aber 20 Jahre Hotellerie in der ganzen Welt hinter sich hat. Diese Einflüsse kann man ja nicht einfach abschütteln. Ich werde die Rezepte bestimmt ein bisschen abwandeln, ein bisschen rumexperimentieren.“ Beim Geschmack wird es also durchaus Überraschungseffekte geben. In der Produktion wird dagegen ganz auf Offenheit gesetzt. Die Pro-

duktionslinie im neuen Laden befindet sich nämlich direkt hinter der Theke und ist mit farbigem Glas davon abgetrennt. So können die Kunden beobachten, wie Avnon und sein Team in der Backstube zaubern. „Man kann uns auf die Finger gucken“, grinst der Pâtissier, „und das finde ich auch gut! Weil man zeigen kann, dass wir nicht einfach Pulver in Wasser rühren. Die Leute können sehen, wie es wirklich ist!“ (azi)

Goodtime Grill
Kurfürstendamm 90, Wilmsdorf, www.goodtime-grill.de

Prince
Rosa-Luxemburg-Straße 9–11, Mitte, www.prince-restaurant.com

Transit
Rosenthaler Straße 68, Mitte, Sonntagstraße 29, Friedrichshain, www.transit-restaurants.com

KUCHEN

Quiches, Tartes & Kuchen

Das Café Richmond überzeugt seit neun Jahren mit Selbstgebackenem

Bereits seit neun Jahren betreibt die ehemalige Verlagsleiterin Thea Volkmann ihr Café Richmond in Kreuzberg. Es lag schon immer am ruhigen Chamissoplatz, wechselte aber 2012 die Straßenseite, da Volkmann ihr Café vergrößern wollte. „Nun ist es auf der Marktseite und hat die Nachmittagssonne“, freut sich die Inhaberin. Jeden Samstag findet vor ihrer Tür einer der ältesten und größten Ökomärkte Berlins statt. Das bunte Markttreiben lässt sich von ihrem Café aus wunderbar mitverfolgen. Volkmann hat sich in ihrem Café, das nach einer Kleinstadt in der englischen Grafschaft North Yorkshire benannt ist, auf hausgemachte Quiches, Tartes, Pies, Kuchen und Kekse in Bioqualität spezialisiert. Auch außergewöhnliche Suppen zählen zu ihrem Angebot, das sie immer mal wieder wechselt und saisonal anpasst. Sie liebt es nämlich, Neues auszuprobieren, und braucht Abwechslung, damit



sie ihre Freude am Backen nicht verliert. „Heute Morgen habe ich eine Spargelquiche mit Lachs, Estragon, Chili und Zitrone gemacht. Die ist großartig geworden. Wenn ich etwas Neues entwickle, dann kann ich auch wieder einen Apfelkuchen mit Mandelkruste machen, den ich alle zwei Tage backen muss. Das ist der Ausgleich“, lacht Volkmann. Ihr Apfelkuchen, die indische Tomatensuppe mit Kokosnuss und Ingwer, die Tarte mit Tomate, Schafskäse, Kapern und Oliven sowie die Quiche mit Lachs, Meerrettich und Dill sind bei ihren (Stamm-) Gästen besonders beliebt.

Das meiste auf ihrer Karte ist vegetarisch. Stets vorhanden ist aber auch eine Speise mit Fisch und Fleisch. Spätestens um sechs Uhr morgens startet Volkmann ihren Tag, um ihren Gästen immer wieder aufs Neue eine reiche Auswahl kulinarischer Kreationen bieten zu können. Manchmal wundert sie sich über den langjährigen Erfolg ihres Cafés. „Das hätte auch schiefgehen können“, schmunzelt Volkmann, die ihre damalige, mutige berufliche Veränderung nicht bereut. (ab)

Café Richmond
Chamissoplatz 7, Kreuzberg, Tel. 030 69 81 45 99, www.richmond-berlin.de

BREZEL & CO.

Balsamico & Fenchelnoten

Jede Nacht wird das Alpenstueck-Brot in Handarbeit von den Bäckermeistern produziert

Wer den Bäckern der Alpenstueck Bäckerei über die Schulter schauen will, muss sich erst mal auf deren Rhythmus einlassen. „Wir fangen um 23 Uhr an zu backen und sind dann bis sieben Uhr morgens hier. Danach geht es ab ins Bett“, erzählt Bäckermeister Guy Lorenze. Während die Straßen mitternachts also friedlich und verlassen im Licht der Straßenslaternen liegen, geht es in der Backstube heiß her. Immerhin müssen jede Nacht zu dritt an die 80 Laibe Brot produziert werden, und das komplett in Handarbeit, jede Sorte mit anderen Zeiten und Abläufen. Das wohl beliebteste Brot der Kunden ist das Alpenstueck-Brot, sagt Lorenzen und knetet energisch den Teig in der Schüssel vor ihm. Der besteht aus Roggen- und Weizenmehl, Salz, Hefe und Wasser. So weit, so altbekannt. Seinen besonderen Geschmack erhält das Alpenbrot dann durch die Zugabe von Balsamico, Koriandersamen und einem Hauch von Fenchel. Ganze 45 Minuten wird es dann im Ofen gebacken. „Natürlich ist auch die Haltbarkeit von so einem handgemachten Brot sehr viel höher, als man es von Billigware



vom Backshop kennt“, erklärt Lorenze. Verkauft wird das Brot jeden Tag im Restaurant, dem Alpenstueckle und natürlich direkt in der Alpenstueck Bäckerei. (azi)

Alpenstueck-Brot
Preis: 4,80 € (850 g) / 2,40 € (450 g)

Alpenstueck Bäckerei & Café Schröderstraße 1, Mitte, Tel. 030 21 75 16 45	Alpenstueckle Ludwigkirchstraße 3, Wilmsdorf, Tel. 030 88 92 22 55
---	--

Zum Streichen

Und auf's Brot? Streichbares Marzipano aus den Niederlanden, zum Beispiel mit Pistazien-Thymian-Geschmack

Marcipano erhältlich bei www.marcipano.nl