

PÂTISSERIE

## Törtchen-Experimente

Pâtissière Claudia Abel hat sich mit dem Café Kapstachelbeere ihren Traum vom eigenen Laden erfüllt

Claudia Abel experimentiert gern. Ein Rote-Beete-Kakao-Kuchen? „Der schreckt die Leute oft total ab“, hat sie herausgefunden, deshalb versucht sie es mit kleinen Tricks: Sie legt den Leuten ein Probierstück auf den Teller und fragt, nach was es schmeckt. „Da kommen witzige Sachen, von Himbeer über Kirsch oder sogar Dattel, aber nie rote Beete. Sowas mag ich, man muss die Leute ja nicht völlig überzeugen, aber ich will sie dazu bringen, ein bisschen mehr auszuprobieren.“ Die Pâtisserie liegt Abel am Herzen und ihr Laden Kapstachelbeere (das deutsche Wort für Physalis), den sie Mitte September eröffnet hat, ist eben kein bloßes Café. Abel hat ihr Handwerk von der Pike auf in den großen Häusern der Stadt gelernt, erst eine Ausbildung im Hilton absolviert, dann Stationen im First Floor, im Schlosshotel im Grunewald und als Chefpâtissière im Hotel de Rome und bei Stefan

Hartmann. Es ist eine generelle Entwicklung der letzten Jahre, dass immer mehr Pâtissiers die etablierten Häuser verlassen, um sich mit eigenen Konzepten selbstständig zu machen. Gut ist es für die Berliner Szene, die neben den unzähligen Cafés mit mehr oder weniger gutem, selbstgebackenem Kuchen mittlerweile auch einige Pâtisserie-Perlen wie das Café Kapstachelbeere für den freien Nachmittag bereithält. „Ich hatte schon immer den Hintergedanken, etwas Eigenes zu machen“, sagt Claudia Abel. „Vom Stil her wie eine Art Tante-Emma-Laden, ein bisschen dörflisch, süß eingerichtet, hier ein Bonbonschälchen, dort ein Detail ...“ Genauso sieht der Raum aus: Auf der Theke steht eine riesige Waage, an der Wand hängen alte Rezepte oder Silberbesteck in Kästen wie Kunstwerke. Wichtig ist der Inhaberin, dass die Details im Laden nicht wahllos vom Flohmarkt kommen. Alle Stü-



Claudia Abel in ihrem Café Kapstachelbeere

cke stammen aus der Familie oder von Freunden. In der Vitrine stehen jeden Tag frische Brioche, ein Blechkuchen und wechselnde Törtchen in verschiedenen Größen. „Man muss sich also nicht für eines

entscheiden, sondern kann sich durchprobieren.“ Abel mischt klassische deutsche Spezialitäten wie Apfelkuchen mit französischen Törtchen und italienischen Einflüssen. Besonders stolz ist sie auf ein

Törtchen, das schon viele ihrer Kunden in Wiederholungstäter verwandelt hat: „Es besteht aus Couverture und Eiern, ist also eigentlich die reine Schokolade und macht süchtig.“ (azi)



Kapstachelbeere

Kollwitzstraße 37, Prenzlauer Berg, www.kapstachelbeere.com

KUCHEN



## Rührstück

Die klassischen Rührkuchen kommen wieder und behaupten sich neben Brownies, Muffins & Co.

Kindergeburtstage ohne ihn? Niemals. Ob Marmor- oder Zitronenkuchen, meist waren es die Großmütter, die für dieses Präsent sorgten. Auch wenn das Geburtstagskind ansonsten behauptete, es wäre längst erwachsen, dieses Stück Kindheit wollte es nicht missen. Meist wurden die Kerzen darauf gesteckt, ausgeblasen und das gute Stück dann scheinbar verputzt. In jüngster Zeit hat die amerikanische Kuchenkultur den Old-School-Cake verdrängt. Iris Schmied vom Alpenstueck hingegen kann sich noch gut an diese Tradition erinnern. Da sie sich mit ihrem Restaurant und ihrer Backstube der Heimatküche verschrieben hat, liegt es also nahe, das gute alte Rührstück wieder zu beleben. Aber es gibt ihn nicht jeden Tag. Der Marmorkuchen z.B. soll etwas Besonderes bleiben, meint Schmied. „Und wenn er auf der Glasvitrine steht, dann ist er auch schnell weg.“ (the)

Bäckerei Alpenstueck  
Schröderstraße 15, Mitte,  
Tel. 030 21 75 16 45, www.alpenstueck.de

BREZEL &amp; CO.

## Die gläserne Bäckerei

Bei Endorphina wird noch selbst gebacken, und das in Bioqualität und in einer komplett einsehbaren Bäckerei

„Die Prognose ist, dass in den nächsten fünf bis sechs Jahren 6.000 Bäcker schließen werden, weil dieses alte Modell vom Bäcker, der selbst bäckt, gar nicht konkurrieren kann mit der Tiefkühlware, der sogenannten ofenfrischen Backware.“ Angesprochen auf die Bäckerei-Billigketten, die angelieferte Rohlinge aufbacken, wird Katharina Rottmann leidenschaftlich. Die Geschäftsführerin von Endorphina ist eine der wenigen in Berlin, die dem Handwerk noch die Treue halten. Endorphina-Brote werden in Bioläden und Cafés verkauft, auf Märkten wie dem Wochenmarkt in der Markthalle Neun und außerdem im eigenen Hofladen in Neukölln.

Im zweiten Hinterhof eines alten Neuköllner Gewerbehofs kann man die frischgebackenen Brote nicht nur direkt erwerben, sondern auch bei der Produktion zusehen. Mit viel Aufwand hat das Endorphina-Team eine gläserne Bäckerei geschaffen. „Wir wollen, dass man das Handwerk sieht. Also haben wir keine Schaubäckerei, sondern eine gläserne Bäckerei, so dass die ganze Produktion sichtbar ist“, sagt Rottmann. Bei der Gründung der Bäckerei vor zehn Jahren hieß die Firma noch Ciabatonni & Crossini und war auf Croissants spezialisiert, die aus hellen Auszugsmehlen (Mehl, bei dem nur der Kern des Kornes verwendet wird) gebacken wurden, aber trotzdem in Bioqualität. Mittlerweile gibt es immer noch Croissants und Brötchen bei Endorphina, aber eben auch Brote in Bioqualität. Dem Vollkorn-Diktat ist Endorphina dabei nicht verschrieben: „Ein Großteil unserer Brote besteht aus einer Mischung, anteilig Vollkorn, anteilig Auszugsmehl“, erklärt Rottmann. „Ein reines Vollkornbrot liegt oft schwer im Magen, das müsste eigentlich noch einen Tag liegen, bevor man es isst. Bei der



Katharina Rottmann macht sich stark für Handwerkskunst in der Backstube

Mischung aus beiden Sorten hast du einerseits genug Ballaststoffe, andererseits aber nicht diese Schwere.“ Das Kartoffel-Dinkel-Brot von Endorphina wurde von der Bäcker-Innung mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Was ist das Geheimnis? „Keine Zusätze von irgendwas, einfach ein guter Sauerteig“ schmunzelt Rottmann. Neben dem Bio-Siegel setzt Endorphina auf den direkten Kontakt mit regionalen Händlern. „Wir sagen: so weit es geht regional. Wir beziehen unser Mehl von einem Müller im Spreewald, da sind wir seit zehn Jahren Kunde und fahren auch immer zum Mühlenfest hin

und schütteln den Bauern die Hand.“ Regelmäßig finden bei Endorphina auch Veranstaltungen statt, zum Beispiel mit Schulen und Kitas, um das Bewusstsein der Berliner für gutes Brot zu stärken. Denn da ist Rottmann realistisch: „Wir werden wahrscheinlich eine Randerscheinung bleiben. Außer wir schaffen es, den Verbraucher auf unsere Seite zu bringen.“ (azi)

Endorphina  
Eisenstraße 52, Neukölln,  
Tel. 030 29 04 73 03,  
www.endorphina.de