

# Die Patisserie der Alchemie

Anna Reckmann hat einen Doktor in Chemie und das Gefühl für ein Spiel mit den Gegensätzen.

Text: Barbara Goerlich, Fotos: Betrieb

**F**rankfurt-Griesheim. Ein Stadtteil, der mit Haute Patisserie eher nicht in Verbindung gebracht wird. Seit dort jedoch Anna Reckmann (36) eine stillgelegte Backstube übernommen hat, ist die hohe Kunst der feinen Teilchen auch in Griesheim angekommen.

Die meisten Nachbarn wissen gar nicht, welch außergewöhnliche Kunstwerke dort entstehen. Die Confiserie-Manufaktur hat weder Ladengeschäft noch Backstubenverkauf, nur ein dezentes Schild gibt einen Hinweis: „Anna Reckmann Patisserie Chocolaterie“. „Das war anfangs so nicht so geplant“, sagt Reckmann über den Standort. Eine Backstube mit Verkaufsraum sollte es sein, doch sie fand nichts Passendes, oder „es hat sich nicht gerechnet“. Nun ist es gut, wie es ist.

## START ALS NAMENLOSE

Die Inneneinrichtung mit Kühleinheiten und Geräten aus blitzblankem Edelstahl hat sie komplett neu angeschafft. Sie hat Wände für einen separaten Schokoladenraum eingezogen, die vorhandenen Wandfliesen und den

Boden der früheren Backstube jedoch belassen. Vor 18 Monaten legte sie los. „Als No Name ins Geschäft zu kommen, rauszugehen und sich bekannt machen, ganz ohne übliche Referenzen und Netzwerk, ist nicht einfach“, sagt Anna Reckmann.

## DER KUNDENSTAMM WÄCHST

Inzwischen stellt sie mit zwei festangestellten Konditoren hochsensible Produkte für eine stetig wachsende Klientel her. Sie produziert auf Bestellung ein Spektrum von Törtchen und Anlass-Torten über Pralinen bis hin zu Macarons für ihre Auftritte bei Festen, hochkarätigen Gartenausstellungen sowie einmal pro Woche in der Kleinmarkthalle am Stand von Homepage.

Ein weiteres Geschäftsfeld sind (Online-)Bestellungen, Teilnahme und Präsentationen bei (Firmen-) Events. Es hat sich herumgesprochen, dass die Pâtissière mit dem Dokortitel in Chemie köstliche Dessertbuffets und perfekte Begleiter aus ihrer Manufaktur zu Food-Pairing-Events beisteuern kann. Das ist zeitaufwendig, bereitet ihr aber viel Spaß. „Meine →



**High End:** Törtchen mit Schokolade, Mango, Kokos und Limettenmousse.

Produkte kann man nicht einfach ins Verkaufsregal stellen.“

Im persönlichen Kontakt erleben Kunden die Aromenwelt der Anna Reckmann hautnah. Sie produziert Einzelstücke. Die Törtchen sind immer frisch, nichts wird auf Vorrat produziert. Pralinen und Macarons werden ihr förmlich aus den Händen gerissen, obwohl sie sich ursprünglich gar nicht so sehr auf Macarons kaprizieren wollte. Sie dachte, „der Macarons-Hype sei vorbei“. Weit gefehlt.

Macarons in 13 Sorten sind Reckmanns „Signature Produkte“ und machen bereits ein Drittel des Umsatzes aus. „Der Markt verlangt danach“, sagt die Mittdreißigerin lachend. Es mag an den ungewöhnlichen Aromenkombinationen liegen, dass Kunden geradezu süchtig nach ihren Macarons sind. Matcha und schwarzer Sesam, Birne-Ing-

wer-Rosa Pfeffer, Kokos-Kaffir-Limette oder ein Grüne-Soße Macaron, das sie dezent süß baut. Alle Macarons sind deutlich weniger süß als gewohnt, weil Reckmann bei den Füllungen weitgehend auf Zucker verzichtet. Dass sie gern und souverän mit Säure arbeitet, beweisen die Schoko-Maracuja-Macarons. Sie sind deutlich, aber nicht zu sauer und exakt ausbalanciert.

#### PARIS STATT WELTKONZERN

Anna Reckmann ist Chemikerin mit Dokortitel, hat ein Labor geleitet und eine Führungsposition bei einem Weltkonzern aufgegeben, um nach Paris zu gehen und Pâtissière zu werden. Backen und Kochen? „Das habe ich schon immer gern gemacht“, erzählt sie. Irgendwann wurde der Wunsch immer stärker, mit der Chemie

Schluss zu machen und das Fach zu wechseln. Sie folgte „einem inneren Drang“ und hat es keine Sekunde bereut: „Das Manuelle ist großartig, man erschafft etwas, das man essen und an dem man sich erfreuen kann.“ Die einjährige Ausbildung in französischer Pâtisserie in Paris, kombiniert mit Praktika in der Sternegastronomie, legten in Theorie und Praxis die handwerkliche Basis, eigene Ideen in neue Schokoladen- und Dessertkreationen umzusetzen.

Heute erforscht die Umsteigerin in ihrer Manufaktur die Möglichkeiten, aus nicht mehr als fünf oder sechs Komponenten das ultimative Pâtisserie-Kunststück zu kombinieren. Ausgestattet mit einem Diplom, das sie als Gesellin des Handwerks ausweist, kam sie von der Seine zurück in ihre hessische Heimat. Um ein eigenes Ge-

„Ich habe ein Gefühl dafür, was geht.“

Anna Reckmann

#### KONTAKT

Anna Reckmann  
Pâtisserie - Chocolaterie  
Linkstraße 37  
65933 Frankfurt  
annareckmann.com

#### Preise

Macarons 5 Stück ab 9,50 €  
Törtchen/Tartelettes  
4,80-5,40 €  
Schokoblättchen 4,40-5,40 €  
Pralinen 6 Stück 6,10-7,20 €



1



2



3



4

**1 Nussig-mild:** Macaron Matcha-Schwarzer Sesam mit grünem Tee.

**2 Anna Reckmann** hinter Törtchen „Schwarzer Tee und Holunder“.

**3 Köstlich:** Tartelette Feige-Dulcey.

**4 Spannend:** Tartelette Zitrone-Basilikum.

schäft leiten zu dürfen, musste sie in Deutschland eine Fach- und Sachkundeprüfung bestehen, bevor die Handwerkskammer die Ausnahmegenehmigung erteilte. Studium und Diplom wurden als eine einem Meister gleichwertige Qualifikation anerkannt. Durchatmen. Einen Plan B hatte die Pâtissière aus Passion mit Pariser Diplom nämlich nicht.

Das Spiel der Gegensätze, die erst „Spannung im Mund“ erzeugen, beherrscht sie souverän, süß-sauer, cremig-knusprig und so weiter. Kommen ihr hier ihre Kenntnisse physikalischer und chemischer Prozesse zugute? „Es hilft, wenn man die Materie versteht, warum ist etwas stabil, oder wie kriege ich es stabil? Ein Konditor weiß es aus Erfahrung, ich könnte es wahrscheinlich besser

erklären“, meint sie. „Ich habe ein Gefühl dafür, was geht. Die Pâtisserie ähnelt der Alchemie: Es ist die Kunst, Stoffe zu etwas Neuem zusammenzuführen und in etwas Wunderbares zu verwandeln.“ Physikalische Prozesse zu hinterfragen, fand Anna Reckmann ohnehin immer spannend.

#### DIE AUSPROBIERERIN

Anna Reckmann verwendet nach eigenen Angaben nur natürliche Zutaten. Haselnüsse aus dem Piemont – „sie sind unerreicht gut“ – Schokolade von Valrhona, Kräuter aus dem Garten der Eltern. Reckmann macht nur Sachen, die sie selbst gut findet. Klassiker wie Cassis oder Apfel-Karamell haben „ganz klar“ ihre Berechtigung, doch „neu und ungewöhnlich“ ist ihr sichtlich lieber. Da sie sich

selbst als „Ausprobierer“ bezeichnet, bereitet es ihr Spaß, Kunden an Neues heranzuführen. Etwa ans Macaron „Lakritz und Maracuja“ oder an die Praline aus geröstetem Parmesan mit Haselnüssen.

Als Alleinstellungsmerkmal verfolgt sie konsequent ihr Ziel, vertraute oder weniger bekannte Aromen neu und einzigartig zu kombinieren. Die 197zigste Nougat-Praline oder eine mit Marzipan und Walnuss drauf wäre nicht ihre Sache. „Man muss sich aus der Masse herausheben, wenn man ganz ohne Referenzen und Netzwerk daherkommt“, sagt sie. Nur weil etwas geht, muss es nicht gut sein, lautet da Reckmanns Hauptkriterium: Schmecken muss es. Vor allem ihr selbst. ♦

✉ koca@matthaes.de

# Törtchen Cassis- Walnuss-Kaffee

Mit ihren Kreationen sorgt Anna Reckmann für Spannung im Mund  
- hier durch die Gegensätze cremig-knusprig und süß-sauer.

**Rezept:** Anna Reckmann, **Foto:** Betrieb



## Rezepte

Für 24 Stück.

### CRÉMEUX CASSIS

#### Zutaten:

- 265 g Cassispüree
- 66 g Eigelb
- 105 g Vollei
- 51 g Zucker
- 11 g Invertzucker
- 5,5 g Rindergelatine
- 90 g Butter

#### Zubereitung:

- Eier, Eigelb und Zucker vermischen. Cassispüree mit Invertzucker aufkochen, über die Eimischung geben und alles zusammen aufkochen.
- Wenn die Temperatur < 80°C ist, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Wenn die Temperatur < 40°C ist, Butter hinzugeben und emulgieren.
- In einseitig verschlossene und mit Folie ausgelegte Röhren (etwa 1,8 cm Ø) füllen und schockfrostern.

### CASSIS-CONFIT

#### Zutaten:

- 60 g Cassispüree
- 60 g schwarze Johannisbeeren
- 2 g Pektin NH
- 39 g Zucker
- 7 g Zitronensaft

#### Zubereitung:

- Cassispüree erwärmen, Pektin und Zucker mischen und langsam einrieseln lassen.
- Anschließend die Johannisbeeren untermischen. Die Beeren

sollen nicht zu stark zercocht werden.

- Alles aufkochen lassen, Zitronensaft hinzugeben und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen.

### WALNUSS-KAFFEE-BODEN

#### Zutaten:

- 66 g Eigelb
- 84 g Vollei
- 108 g Puderzucker
- 152 g Walnüsse, gemahlen
- 66 g Mehl
- 84 g Butter
- 99 g Eiklar
- 63 g Zucker
- 51 g Walnüsse, grob gehackt
- 6 g Kaffeebohnen

#### Zubereitung:

- Die gemahlene Walnüsse mit Puderzucker fein vermahlen, mit Eiern und Eigelb schaumig schlagen.
- Eiklar mit Zucker steif schlagen. Kaffeebohnen grob zerkleinern.
- Eischnee unter die aufgeschlagene Eigelbmischung heben, dann Mehl, gehackte Walnüsse, Kaffeebohnen und flüssige Butter einarbeiten.
- Etwa 2/3 der Masse etwa 1 cm dick in einen Backrahmen geben, die restliche Masse etwa 4 mm hoch ausstreichen.
- Beide Teile bei 190°C backen.
- Den dickeren Boden mit Cassisconfit bestreichen und in etwa 3 cm breite Streifen schneiden.
- Den dünneren Teig in etwa 5 mm breite Streifen schneiden und je zwei Streifen auf die Ränder eines dicken Bodens legen.

### VANILLE MOUSSE

#### Zutaten:

- 141 g Sahne
- 141 g Milch
- 56 g Eigelb
- 42 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 6 g Rindergelatine
- 282 g Sahne

#### Zubereitung:

- Zunächst Plastikrohre (3 cm Ø) innen mit Folie auslegen, ein Ende dicht verschließen und je eine Cassiscremeurrolle hinein legen.
- Sahne mit Milch, Eigelb, Zucker und Vanille zur Rose abziehen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.
- Cremig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und das Mousse in die vorbereiteten Röhren füllen, schockfrostern.

### KAFFEE-GELEE

#### Zutaten:

- 255 g frisch gebrühter Kaffee
- 102 g Wasser
- 22 g vegetarische Gelatine (Sosa)
- 51 g Zucker

#### Zubereitung:

- Alle Zutaten vermischen und einmal aufkochen lassen. Anschließend die heiße Mischung zügig in einen mit Frischhaltefolie bespannten Rahmen gießen.
- Sobald das Gelee erkaltet ist, können die Mousseurollen in dem Kaffeegelée eingerollt werden.
- Die fertigen Rollen auf die vorbereiteten Böden legen. ♦

Anzeige



**MADE IN GERMANY**

**LCM**  
Schokoladenmaschinen

Temperiermaschinen  
Überzugsmaschinen  
Kühltunnel  
Schokoladenauflöser

Besuchen Sie uns  
auf der IBA

**iba**

München, Deutschland  
15.-20.09.2018  
Halle B3, Stand 541

LCM Schokoladenmaschinen GmbH · Schlierer Str. 61 · D-88287 Grünkraut-Gullen · Tel. +49 (0)751 - 295935-0 · E-Mail info@lcm.de

[www.lcm.de](http://www.lcm.de)