



Das Schlaraffenland ist süß

TEXT *Harriet Lemcke* • FOTOS *Oliver Reetz*

THOMAS HORN IST BÄCKER UND KONDITOR AUS LEIDENSCHAFT, CLEVERER GESCHÄFTSMANN UND EIN HAMBURGER UNIKUM MIT HUMOR. KEIN AUFTRAG IST ZU UNGEWÖHNLICH. GEHT NICHT, GIBT'S NICHT. SEINE KREATIVITÄT HAT IHM SCHON EINE EIGENE TV-SENDUNG EINGEBRACHT. IM HAMBURGER NORDEN LEITET ER EIN KLEINES BACK-IMPERIUM.

Im Schlaraffenland fließen Milch und Honig statt Wasser durch die Flussbetten. Gebratene Tauben fliegen durch die Luft. Die Häuser bestehen aus Kuchen. Die Bewohner des Schlaraffenlandes genießen den lieben langen Tag alle nur erdenklichen Köstlichkeiten. Wer das Märchen kennt, dem ist beim Vorlesen oder Zuhören ganz bestimmt die Spucke im Mund zusammengelaufen. Für Hamburger Leckermäuler befindet sich das Schlaraffenland in der Papenreye 6. Dort gibt es zwar keine Zäune aus Bratwürsten, aber dafür alles, was man aus Butter, Zucker, Mehl und anderen leckeren Zutaten herstellen kann. Schon beim Betreten des gerade wiedereröffneten großzügigen Verkaufsraumes schlägt einem der Duft von frischen Backwaren entgegen und löst direkt im Gehirn einen Impuls aus. Lecker! Essen! Jetzt!

Kein Job für Morgenmuffel

Wer sich für den Beruf des Bäckers entscheidet, der entscheidet sich gegen durchgefeierte Nächte und Spätfilme im Fernsehen. Für einen Bäcker ist die Nacht dann zu Ende, wenn sie für Nachtteulen gerade angefangen hat. Um 1.30 Uhr beginnt in der gläsernen Backstube von Thomas Horn der Betrieb. Die fünfköpfige ausgeschlafene

Bäckertruppe arbeitet erst mal rund 2500 Brötchen weg. Drei Fahrer sorgen im Anschluss dafür, dass diese ihre Abnehmer – fünf Lieferkunden, zwei Wiederverkäufer und das Hauptgeschäft der Konditorei Horn in der Grelckstraße 10a in Hamburg-Lokstedt noch duftend erreichen.

35 Sorten Brötchen verlassen täglich die Backstraße. Den Teig setzen die Bäcker mit einem Tag Vorlauf an. Brotteig wird stets sofort verarbeitet und das hat seinen Grund. »Durch den Sauerteig ist eine Kühlung nicht möglich«, erklärt Thomas Horn. Sind die Brötchen vom Blech, staubt es also ordentlich in der Backstraße. Die großen Knetmaschinen werden befüllt. Die Bäcker bereiten sämtliche Brotteige vor und setzen den Teig an, aus dem am Folgetag dann Brötchen, Franzbrötchen, Baguettes und Croissants werden. Die Handgriffe sitzen, das Team ist eingespielt.

Circa 30 Brotsorten sind wöchentlich im Programm. Nicht jede Sorte jeden Tag, sondern nach Plan, sagt Thomas Horn: »Ich backe zum Beispiel montags, mittwochs und freitags Schwarzbrot, Vollkorn-Dinkelbrot und dänisches Schwarzbrot. Das sind die Tage für die Spezialbrote. An den anderen Tagen findet das Pflichtprogramm aus Weizen-, Roggen- und Mischbroten statt.« Noch Stunden, nachdem auch die letzten Brote aus den Öfen gezogen wurden, hält sich der Duft von Frischgebackenem in der gesamten Backstraße.



Frühschicht im Zucker-Paradies

Im Vergleich zu ihren Bäckerkollegen können sie zwar ausschlafen. Um 3 Uhr nachts beginnt aber auch für die fünf Konditoren die Schicht. Noch bevor Otto Normalmensch seinen ersten Kaffee getrunken hat, backen sie Teige, rühren literweise Sahne steif, stellen leckere Mousse oder Puddingfüllungen her. Konditor zu sein heißt, den ganzen Tag köstlichen Sünden ausgesetzt zu sein. Das wird mit einem Rundblick schnell klar. Überall in der Konditorei stehen süße Verlockungen: hier Bleche mit vorbereiteten Böden für Törtchen, dort eine riesige Rührschüssel gefüllt mit echtem Vanillepudding, gegenüber Berge von eingeschmolzener und geformter Schokoladendekoration für die Torten. Etwa 30 verschiedene Tortenkreationen werden in der Konditorei regelmäßig hergestellt – von Himbeer-, Zitronen- oder Mangomousse über Käsesahne bis hin zu Sachertorte oder Exoten wie Dattelmousse. Welche Torten gerade gefertigt werden, entscheidet Konditormeister Loui anhand der vorhandenen Rohstoffe. »Wir waren eine der ersten Konditoreien in Hamburg, die die sehr konsequent mit frischen Früchten gearbeitet hat«, erklärt Thomas Horn, während im Hintergrund eine Konditorin mehrere Kilogramm Himbeeren in einer überdimensionalen Küchenmaschine püriert. Zusammen mit Zucker, Sahne, Gelatine und weiteren Zutaten wird daraus eine köstliche Mousse, die im Laufe der nächsten Stunden zu etwa 20 Torten verarbeitet wird. Diese werden in so genannten Sahneklimaschränken gelagert und bleiben dort bei Temperaturen zwischen minus und plus einem Grad bis zur Auslieferung frisch und aromatisch.

Tortenkunstwerke für jeden Anlass

Dass Konditor ein höchst kreativer Beruf ist, wird beim Blick in die Bildergalerie der individuellen Tortenkreationen schnell klar. Die Hochzeitstorte ist der Klassiker unter den Mottotorten. Längst werden Mottotorten aber auch zu anderen Anlässen in Auftrag gegeben – vom Junggesellenabschied über Geburtstage, Taufen bis hin zu Geschäftseröffnungen. Individualität liegt im Trend und so ist jeder Auftrag eine Herausforderung für Thomas Horn und seinen Konditormeister Loui. In einem Vorgespräch klären sie den Anlass für den Auftrag und Vorstellungen des Kunden und entwickeln daraufhin Ideen für die Umsetzung. Jede Mottotorte ist einzigartig und ein kleines, wenn auch höchst vergänglichliches Kunstwerk.

Ein ganz besonderer Auftrag

Heute wird in der Konditorei Horn eine ganz spezielle Mottotorte entstehen – das IDEAL! Magazin als Kuchenraum. Dazu hat Thomas Horn bereits Biskuitteig gebacken und eine Puddingcreme mit frischer Vanille hergestellt. »Spanische Vanille« hieße die Kreation, sagt der Chef. Die Puddingmasse platziert er nun gekonnt zwischen den Schichten des aufgeschnittenen Tortenbodens. Zu guter



»Ich esse am liebsten Schwarzbrot.«

Thomas Horn

Letzt bestreicht er die gesamte Torte von außen mit der Creme, um Kanten zu glätten, bevor dann eine schützende Marzipandecke alles in Form hält. Bis hierhin war es Handwerk, nun beginnt die künstlerische Arbeit. Gemeinsam mit Konditormeister Loui hat Thomas Horn Fondant in unterschiedlichen Farben vorbereitet. Diese Masse besteht zu nahezu 100 Prozent aus Puderzucker, welcher mit Glucose, Zitronensäure und Gelatine zu einer festen Modelliermasse verarbeitet wird und eines der wichtigsten Materialien beim Kreieren von Mottotorten ist.

Als Erstes knetet Thomas Horn eine grau eingefärbte Fondantmasse, um sie dann in einer riesigen Ausrollmaschine auf die gewünschte Dicke zu bringen. Die Ausrollmaschine gleicht einer Nudelmaschine im Verhältnis 1:250. Unter lautem Getöse wird der Teig mehrfach von der einen auf die andere Seite der Walzen befördert. Dann er flach und dünn ausgerollt und kann nun als zweite Decke für die IDEAL!-Torte dienen. Vorsichtig platziert Thomas Horn die zuckrige Decke auf dem kalorienreichen Tortenwerk, drückt Ecken an und glättet Kanten. Geschafft. Als nächstes ist blaue Fondantmasse an der Reihe. Auch sie wird geknetet und hauchdünn ausgerollt. Mit filigranen Schneidwerkzeugen rückt Thomas Horn der dunkelblauen Masse nun zu Leibe. Nach der Vorlage eines ausgedruckten Magazin-Covers schneidet er filigrane Formen aus dem Teig. Die mehrere Zentimeter langen Teigstückchen platziert er anschließend mit ruhiger Hand auf der mit grauem Fondant abgedeckten Torte. So entsteht Stück für Stück der typische blaue Schriftzug des IDEAL! Magazins.



Thomas Horn bei der Arbeit – die IDEAL! Torte entsteht



Für das Cover haben sich Thomas Horn und Konditormeister Loui etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Ein Foto der letzten Ausgabe in Fondant war den Zuckerkünstlern nicht kreativ genug. Sie haben sich gefragt, was das IDEAL! Magazin neben den exklusiven Begegnungen mit spannenden Persönlichkeiten noch ausmacht. Die Antwort: exklusive Fotos. Und dafür braucht es eine Kamera, haben die beiden beschlossen. Dreidimensional soll sie auf dem Cover des süßen Magazins Platz finden. Hierfür haben die beiden schwarze Fondantmasse vorbereitet. Auch sie wird geknetet und mit der Ausrollmaschine in Form gebracht. Anschließend schneidet und schnitzt Thomas Horn gekonnt diverse Teile aus dem schwarzen Zuckerteig, die er dann zu einer Kamera zusammenfügt. Mit filigranem Gerät werden nun Feinheiten eingearbeitet und modelliert. Zuckergruß kommt für die Beschriftung zum Einsatz. Und schon ist die

»Die bisher größte Herausforderung war die »Queen Mary« – eine Mottotorte für 3000 Personen.«

Thomas Horn

individuelle IDEAL!-Magazin-Torte fertig. Sogar den ISBN-Code platziert Thomas Horn originalgetreu auf dem Cover. Diese Ausgabe wird wohl aber nicht ohne weiteres über den Buchhandel bestellbar sein.

Geht nicht, gibt's nicht

Thomas Horn ist keine Herausforderung zu groß. Die aufwändigste Mottotorte, die er jemals gebaut habe, sei die »Queen Mary« gewesen, erzählt er. Eine Torte für 3000 Leute. Zehn Tage habe die Produktion gedauert. Die größte Herausforderung dabei war, die riesige Torte kühl zu lagern. Jeden Tag musste die überdimensional große Torte mit einem Gabelstapler in einen Kühlcontainer transportiert werden. Ein heikles Unterfangen. Projekte dieser Größenordnung setzt Thomas Horn gemeinsam mit einem befreundeten Konditor um. Die beiden haben sich auf Nischenprodukte spezialisiert: Aufträge, die für die Industrie zu klein sind, für die meisten Konditoren jedoch zu groß. »Es gibt nichts, was wir nicht machen«, sagt Thomas Horn. Sein kuriosester Auftrag sei ein Panzermotor als Mottotorte für 300 Personen gewesen. Gemeinsam mit seinem Konditoren-Kumpel wurde Thomas Horn vor einigen Jahren für das Fernsehen entdeckt. Bei einem Privatsender bekamen die beiden ein eigenes Format.

Von seiner Fernsehkarriere profitiert Thomas Horn noch heute. Gerade sei eine Anfrage aus der Schweiz für eine Hochzeitstorte eingegangen. Die Kunden haben den



Fernseh-Konditor für ihren Auftrag buchen wollen, erzählt Thomas Horn. Der Preis sei dem Kunden dabei egal gewesen. Auch zwei Jahre nach Ablauf der TV-Staffel kommen immer wieder Anfragen von Menschen, die Thomas Horn noch aus dem Fernsehen kennen. Der Meister selbst hat sich seit seiner TV-Zeit jedoch verändert. Mit eiserner Disziplin, viel Sport und einem strikten Ernährungsplan hat Thomas Horn innerhalb von zwölf Monaten 85 Kilogramm Gewicht verloren. Eine stolze Leistung – vor allem für jemanden, der täglich von zehntausenden Kalorien in Form leckerster Verführungen umgeben ist.

Bäcker war nicht sein Traumberuf

Auch wenn Thomas Horn seit fast 20 Jahren erfolgreich als Unternehmer tätig ist – Bäcker zu werden war nicht sein Traumberuf. Er sei ein ziemlich fauler Schüler gewesen, erzählt Thomas Horn. Groß war die Auswahl an Lehrberufen für ihn daher nicht. Etwas Handwerkliches wollte er lernen, Zimmermann oder Tischler. Beides klappte nicht. Gegen den Widerstand seiner Eltern entschied sich Thomas

Horn dann, Bäcker zu werden. Das frühe Aufstehen nahm er dabei in Kauf. 1980 ging Thomas Horn in die Bäckerlehre, drei Jahre später wechselte er in die Hotellerie und ließ er sich zum Konditor ausbilden. Dann zog es ihn in die Welt hinaus. Norwegen, England, Amerika waren Stationen auf seiner Entdeckungstour. Innerhalb von zehn Jahren wechselte Thomas Horn 15 Mal den Arbeitgeber, wollte lernen und immer besser werden. Die Frage, ob er seinem Sohn ans Herz legen möchte, ebenfalls Bäcker zu werden und den väterlichen Betrieb zu übernehmen, beantwortet Thomas Horn mit einem klaren Nein. Der 15-Jährige solle selbst entscheiden, welchen Beruf er lernen wolle. Natürlich freut es Thomas Horn, wenn der Junior in seine Fußstapfen treten und den Betrieb eines Tages übernehmen möchte – und sei es »nur« als Geschäftsführer ohne eigene Bäcker Ausbildung.

— Mehr über die Bäckerei und Konditorei von Thomas Horn im Netz unter www.konditorei-horn.de.