



auslese

RHEINLAND UND BERGISCHES LAND

Mit Volldampf durch das Sülztal

Auf Spurensuche nach einer Bahn,
die es längst nicht mehr gibt



Winter 2011

Januar . Februar . März

Shagya-Araber
aus Radevormwald

Leckere Törtchen
aus Köln-Nippes

Wintermärchen
Wandern in Wipperfeld

Tango tanzen
im Wuppertaler Café Ada

Buchautor, Pâtissier des
Jahres und jetzt Herr über
die Törtchen in Köln:
Matthias Ludwigs.



Süßes Glück auf kleinem Rund

In der Dessert-Manufaktur „Törtchen Törtchen“ entstehen himmlische Tarte-Sachen

Text: Birgit Franke, Fotos: Klaus Lawrenz

Cassis Choco. Opera Mokka. Passion White Chocolat. So oder so ähnlich göttlich klingen die Namen der himmlischen Kreationen in der Glasvitrine von Törtchen Törtchen. Wer dort den „Tarte-Sachen“ ins Auge sieht, dem läuft unwillkürlich das Wasser im Munde zusammen. Die Dessert-Manufaktur ist bereits eine feste Institution für Törtchenliebhaber und Schokoholics in Köln.

Doch die runden Götterspeisen heißen nicht nur verführerisch. Sie sehen auch wunderbar aus und schmecken einfach köstlich. Kurz: Glück, mit sechs Zentimeter Durchmesser. Bei der Manufaktur wachsen Erdbeeren, Mango, Rhabarber & Co. im Geschmack über sich hinaus. Die Kölner Feinbäcker verwenden nur beste saisonale Zutaten, künstliche Aromen sind tabu. Die Kombination von Qualität, Aussehen und vor allem Geschmack machen das Naschwerk von Törtchen Törtchen zu etwas ganz Besonderem. Etwas Besonderes ist auch Matthias Ludwigs, das menschliche Sahnehäubchen sozusagen.

Matthias Ludwigs ist Hans im Glück. Ein Sonn-

tagskind. Ein echter Glückspilz. Und vor allem: Pâtissier aus Leidenschaft. Was ihm in jungen Jahren gelungen ist, bleibt anderen ein Leben lang verwehrt. Der 30-Jährige hat zwei Bücher veröffentlicht, verschaffte sich Einblick in den Küchen der besten Häuser und ist vom „führenden Gaumen“ Gault Millau zum ‚Pâtissier des Jahres 2009‘ gewählt worden. Schließlich fand er in der Kölner Dessert-Manufaktur Törtchen Törtchen seine Spielwiese zum Austoben. Hier zeigt sich der Zuckerbäcker von seiner Schokoladenseite. Hier lässt er Kuchen mit dunkler Schokolade zur hellen Freude werden. Und hier führt der Chef-Pâtissier in jeder Saison eine neue Kollektion vor. Ludwigs’ süße Schöpfungen entstehen im Kopf. Er denkt sich das Zusammenspiel der Ingredienzien aus und würzt mit modernem Zeitgeist. „Als Erstes schaue ich, was die Saison hergibt und dann, was zusammenpasst.

Derzeitiger Törtchen-Trend: fruchtig, frisch, reduzierter Zucker. Nehmen wir Rhabarber als Beispiel. Dazu passen Estragon und ein Boden aus Biskuit. Rhabarber finde ich als Frucht besser denn als Mousse. Zuguter- letzt baue ich die Komponenten Biskuit, Estra-





Exklusives Törtchen-Seminar

Törtchen und Desserts im Glas

Exklusiv für Leser der auslese rhein&berg veranstaltet Matthias Ludwigs ein Seminar zum Thema „Törtchen und Desserts im Glas“. Schauen Sie dem „Pâtissier des Jahres 2009“ am **Freitag, 18. Februar 2011, von 16.30 Uhr bis 20.30 Uhr** über die Schulter und schauen Sie sich die Kniffs und Tricks der Profis für zu Hause ab. 12 Personen können maximal teilnehmen, das Seminar kostet 90 Euro pro Person.

Anmeldung an: kurse@toertchentoertchen.de

Betreff: Exklusive Auslese

Kleine süße Kunstwerke wie das Cassistörtchen mit Schokoladenmousse und Cassiskern gibt es an drei Stellen in Köln und in Düsseldorf – zum Mitnehmen oder zum Verspeisen direkt vor Ort.

gonmousse und Rhabarberagout so zusammen, dass es sich verkaufen lässt. Und fertig ist das Törtchen,“ erklärt der Meister. Hört sich ganz einfach an. Doch von der Idee bis zur Produktion braucht es eine Arbeitswoche.

Auf der Suche nach handwerklich gutem Kuchen oder gar Gebäck mit Einfluss französischer Pâtisserie kamen dem gelernten Grafikdesigner und passionierten Koch Torsten Schöneich sowie dem Karosserie-

und Fahrzeugbauer Elmar Schuhmacher-Wahls eine Idee: Sie machen es selbst. Törtchen Törtchen war geboren. Mit bescheidenem Kapital richteten sie 2005 eine winzige 30 Quadratmeter-Backstube in Neuhrenfeld ein und putzten das Ladenlokal in der alten Wallgasse/Ecke Ehrenstraße heraus. Dazu importierten sie günstig erstandenes Inventar einer Bäckereiauflösung in Bremen und bauten die wunderschönen Original-Möbel, Baujahr 1904, im Herzen Kölns wie-

der auf. Doch das erste Jahr in der Wallgasse war kein Zuckerschlecken. Törtchen Törtchen wurde unter großen Schwierigkeiten – Fußball-WM 2006, heißester Sommer seit Beginn der Wetteraufzeichnungen, Dauerbaustelle mit gesperrter Straße vor der Ladentür – am Leben erhalten. „Torsten hat alleine die Produktion geführt und ich habe jeden Tag im Laden Überzeugungsarbeit geleistet. Der Zuspruch wurde größer und größer und gab unserer Überlegung Recht, ein absolutes Premium-Produkt herzustellen“, erinnert sich Elmar Schumacher-Wahls. Inzwischen wurde die Produktion nach Nippes verlegt und zwei weitere Filialen eröffnet, in Rodenkirchen und Düsseldorf. Bei Törtchen Törtchen – Pâtissier Chocolatier Café – ist der Name Programm. Hinzu kommen weitere Streicheleinheiten für Augen und Gaumen: Tartes, Eclairs, Pralinen und im Sommer Eis. „La dolce vita“ hat schon seinen Preis. Die Törtchen kosten ab 3,50 Euro aufwärts. Denn in der Backstube werden prinzipiell beste Zutaten verwendet: echte Vanille, gute Butter, französische Fruchtputees von Boiron, edle Obstbrände kleiner Manufakturen. Im April 2009 kam allererste Sahne dazu. Matthias Ludwigs übernahm das Ruder des Chef-Pâtissiers.

Nach seiner klassischen Ausbildung zum Koch und Konditor war der „Anführer der jungen Wilden“, Stefan Marquard, die erste Wunschstation von Matthias Ludwigs. Und so zog es ihn mit 21 Jahren von Köln nach München, um mit Marquard frischen Schwung in seinen Werdegang zu bringen. „Eine super Zeit. Der Teamgeist stimmte, ich habe wahnsinnig viel gelernt“, erinnert sich Ludwigs gern. Anschließend wurde er eingezogen. Beim „Bund“ durfte er auf der Bonner Hardthöhe weiter seiner süßen Neigung frönen und im Gästekasino des Verteidigungsministeriums Torten und Teilchen kreieren. Von Januar 2003 bis April 2004 ging ein weiterer Traum in Erfüllung: die Anstellung als Demeichief-Pâtissier im Restaurant Dieter Müller in Bergisch Gladbach. Der dort wirkende Chef-Pâtissier Frédéric Guillon „hat mir gezeigt, was Pâtisserie bedeutet“. Noch heute spricht Ludwigs von diesem Engagement als lehrreichster Zeit seiner Karriere. Mit bereits gesammelten Erfahrungen und zum letztem Feinschliff trieb es ihn auf hohe See mit der MS Europa. Freiwillig kehrte er mit

25 Jahren zurück auf die Schulbank nach Heidelberg und bestand 2005 die Meisterprüfung mit Bravour, der Ritterschlag für Konditoren.

Mit dem Meisterbrief in der Tasche führte sein Weg zurück nach Köln zum Restaurant Graugans im Hyatt Regency, wo er von der Test-Equipe des Gault Millau zum „Pâtissier des Jahres 2009“ gewählt wurde. Über seine Arbeit in der Graugans urteilten Experten: „Er zaubert Wunderwerke, die samt und sonders Bilder für die Götter sind.“ 2009 rief Törtchen Törtchen und holte ihn ein Jahr später als dritten Gesellschafter ins Boot. Nach seinem ersten Werk „Ludwigs Patisserie: Inspirationen für das perfekte Dessert“ (auslese rhein&berg, Ausgabe Frühling 2010, berichtete), ist im Mai 2010 ein weiteres Buch erschienen: „Törtchen, Törtchen: Himmlische Versuchungen“. Es erlaubt uns süßen Amateuren, Ludwigs Tafelfreuden herbeizuzaubern. Wem das nicht genug ist, der kann das Rezept nachbacken, das Matthias Ludwigs eigens für die auslese-Leser zusammengestellt hat. Oder: Erleben Sie den Meister live. Exklusiv für auslese-Leser veranstaltet der Spitzen-Pâtissier einen Kurs – und Sie haben mit etwas Glück die Möglichkeit, dabei zu sein.



Basilikum-Birnenstreifen

So kriegen Sie das gebacken

Eines der ersten Kräuter, die in der Pâtisserie eingesetzt wurden – von Minze und Melisse abgesehen – ist auf jeden Fall Basilikum, wahrscheinlich wegen des leicht süßlichen Geschmacks. Gerade in Verbindung mit Birne ergänzen sich die Aromen wunderbar.

Foto: JoKirchherr.com



Das Rezept für 8 bis 10 Stück:

Basilikumousse

90 g Milch
90 g Sahne
60 g Zucker
3 Eigelbe
3 1/2 Bl Gelatine, eingeweicht
9 g Basilikumblätter
250 g Sahne,
cremig geschlagen

Birnenkuchen

65 g Marzipan
65 g Zucker
65 g Butter
1 Ei
1 Msp. Backpulver
65 g Mehl
4 kleine Birnen,
geschält, halbiert, entkernt

Außerdem: Basilikumblättchen zum Bestreuen

Für die Basilikumousse Milch und Sahne aufkochen, Zucker mit Eigelben glatt rühren und 1/3 der heißen Flüssigkeit dazugeben. Zurück in den Topf schütten und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Gummischaber auf 85 °C erhitzen, bis die Masse etwas eingedickt ist. Sofort durch ein Sieb in ein hohes Gefäß geben, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und 2 Minuten abkühlen lassen. Das Basilikum dazugeben und mit dem Stabmixer so fein wie möglich mixen.

Wenn die Masse nur noch leicht warm (ca. 35 °C) ist, die Sahne unterheben und in ein flaches, mit Folie ausgelegtes rechteckiges Gefäß geben. Die Mousse sollte dabei ca. 2,5 cm hoch eingefüllt sein. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, fest werden lassen.

Für den Birnenkuchen Marzipan mit Zucker glatt arbeiten und die Butter nach und nach untermischen. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine cremig aufschlagen und das Ei unterarbeiten. Backpulver und Mehl mischen und beides zügig unter die Masse ziehen. Flach auf ein Backpapier streichen (ca. 25 x 16 cm), die Birnen in dünne Scheiben schneiden und aufgefächert nebeneinander darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Für den Zusammenbau den Birnenkuchen in 5 x 8 cm große Rechtecke schneiden. Die Mousse in Streifen von 3,5 x 7 cm schneiden, dafür mit der Folie aus der Form heben und das Messer vor jedem Schnitt in heißem Wasser anwärmen. Die Moussestreifen auf dem Kuchen anrichten, mit kleinen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Das Buch

Himmlische Versuchungen

Auch für uns gemeine Leckermäulchen machbar! Laden Sie alte Freunde und neue Bekannte ein und zaubern Sie kulinarische Erlebnisse wie Tonkabohnen-Orangenkuppel, Ingwer-Limetentartelette oder Erdbeer-Grießtörtchen auf den Tisch. Schon beim Anblick werden Ihre Gäste ganz schön Augen machen, bevor sie sie nach dem ersten Bissen genussvoll schließen. Matthias Ludwigs, VGS-Verlag, 100 Seiten, 12,95 Euro (auch im Laden signiert erhältlich).

Törtchen Törtchen

Alte Wallgasse 2a, 50672 Köln (Innenstadt)

Steinbergerstraße 5, 50733 Köln (Nippes)

Wilhelmstraße 74, 50996 Köln (Rodenkirchen)

Carlsplatz Stand A14, 40213 Düsseldorf

www.toertchentoertchen.de