



„Herzilein“ heißt ein Törtchen aus Waldbeermousse auf Schokoboden.

Text Katja Jäkel Fotos Mile Cindrić

Sind die süß!

Französische Macarons, italienische Cassata und syrisches Dattelkonfekt – Genuss kennt keine Grenzen. Mit Raffinesse und kreativen Ideen treffen Pâtisseries und Konditorinnen genau den Geschmack. Selbst Schafsmilch und Tonkabohne werden zur zarten Versuchung.

Zittern ist nicht, wenn alles zum Anbeißen aussehen soll. Ohne Fingerspitzengefühl geht hier gar nichts. Und Geduld. Vorsichtig setzt Martina Meyer ein Stück Schokolade auf das mit glänzendem Guss überzogene Törtchen. Fast spiegelt man sich in dem mit dunkler Schokolade überzogenen Dulcey mit einem Karamellkern. Erst jetzt ist es perfekt! Die Konditormeisterin hat das Abenteuer Selbstständigkeit vor einem Jahr gestartet. Und ist glücklich: „Es gibt nichts, was mich an meinem Job nervt“, sagt sie und winkt durch die Fensterscheibe einem Kunden zu. „Fräulein Gusti süßes Handwerk“ heißt ihre Pâtisserie in der Oberen Schmiedgasse. Ihr dritter Vorname Gusti ist Namensgeber ihres Ladens im Burgviertel, der Naschkatzen zum Zubeißen verführen soll.

Neugierig bleiben Leute vor der komplett verglasten Backstube stehen und gucken zu, wie die Konditorin Teig rührt, Formen füllt und leckere Cremes für Füllungen anmischt. Erst kommt die Mousse hinein, dann der noch tiefgefrorene Kern, der sofort in der Mousse versinkt, zum Schluss verschließt Meyer ihre Kreation mit einem Schokoboden. Transparenz sei auch das Geheimnis ihres Erfolgs: „Die Kunden wollen sehen, was sie bekommen, wissen, was drin ist.“ Und Fragen stellen dürfen. Die französische Pâtisserie mit ihrem kleinteiligen Gebäck, feinen Törtchen und Tartes hat es der 30-Jährigen angetan. „Herzilein“ heißt das Törtchen aus fluffiger Waldbeermousse auf Schokoboden. „Die Kunden mögen es, wenn unsere Kuchen einen Namen haben“, sagt sie.

Bereits als Mädchen backte Martina Meyer gern, nach dem Abitur begann sie Elektrotechnik zu studieren. Glücklicherweise war sie damit nicht, machte deshalb ein Praktikum in der Heroldsberger Bäckerei „Volland“ – und blieb als Auszubildende gleich dort.

Bereut hat sie es nie: „Meine Arbeit ist unheimlich kreativ. Man kann sich komplett neu erfinden. Immer wieder!“ Und dabei macht sie alles alleine: vom Backen über das Ausfahren der Hochzeitstorten und Bestellungen bis zum Bürokratie. Das fordert ein gewisses logistisches Denken: „Meine tägliche To-do-Liste ist lang“, sagt Meyer lachend, die nach der Lehre die Leitung der Pâtisserie im Catering-Unternehmen „El Paradiso“ übernahm und dort viel lernte. Doch der Wunsch nach Selbstständigkeit war größer – bis er sich in dem kleinen Laden umsetzen ließ. Das Ausprobieren ist es, das Martina Meyer Spaß macht. Es braucht seine Zeit, bis ein Törtchen perfekt ist. Oder ein Macaron.



Martina Meyer legt letzte Hand an eine ihrer Kreationen an.



Jens Brockerhof führt die Patisserie „Tafelzier“.



Fast zu schön zum Essen: Macarons in allen möglichen Farben und Geschmacksrichtungen.

Apropos Macarons: Damit hat sich Jens Brockerhof, Konditormeister, Pâtissier und „El Paradiso“-Chef, einen Namen in Nürnberg gemacht. Nur Frankreich-Reisende kannten die süßen, kleinen Teilchen aus Baiser in diversen Farben und Geschmäckern, die auf der Zunge zergehen. Vor eineinhalb Jahren eröffnete der 33-Jährige seine Patisserie „Tafelzier“ in der Weintraubengasse. Ein vorwiegend in weiß gehaltener Laden, der wahre Kunstwerke in den Vitrinen präsentiert: Macarons, Tartes und Törtchen, Pralinen und Konfekt. Raffinierte Kombinationen kreiert der Konditor. Oftmals fallen ihm die mitten in der Nacht ein: „Dann schreibe ich Ideen auf und probiere sie aus.“ Wie für „Opal“, ein Törtchen, das er dem brasilianischen Dessert „Tres leches“ nachempfand: ein besonderer Biskuit mit einer Creme aus Schafsmilch und Tonkabohne. Schafsmilch?! Brockerhof grinst: „Schmeckt super!“

Französische Rezepte mit regionalem und saisonalem Touch zu verfeinern, ist sein Credo. Die Liebe zu Frankreich ist in jedem Stück zu schmecken. In seinem dritten Lehrjahr konnte Jens Brockerhof eine Zeit lang in Paris arbeiten. „Ich bin direkt zu Pierre Hermé, einem der wichtigsten Pâtissiers überhaupt“, erzählt er. „Da sind mir die Augen übergegangen, so einen Laden, so ein Angebot hatte ich noch nie gesehen!“ Für 100 Euro kaufte er sich eine Tüte voll feinsten Patisserie. Und aß sie auf einer Parkbank auf. „Danach war mir schlecht, aber ich wusste, was ich wollte. Einmal solch einen Laden in Nürnberg eröffnen!“

Die Patisserie in Frankreich prägte auch Ines Rittinghausen-Nos. Als Kind fuhr sie zweimal im Jahr mit ihren Eltern dorthin, drückte sich das Näschen an den Scheiben der Patisseries platt. Nach dem Abitur



Die Konditorei „Rittinghausen“ verwöhnt ihre Kunden mit Torten und Kuchen.

studierte sie Geologie, merkte aber schnell: „Das ist nichts für mich!“ Also suchte sie nach einem süßen Ausbildungsplatz. Eine inhabergeführte Konditorei sollte es sein, bloß keine Kette. „Ich wollte etwas lernen, nicht nur Obstkuchen belegen!“ Bei Martin Rößler im „Café Beer“ fühlte sie sich wohl und blieb, bis es sie zur Meisterschule zog. Dort lernte sie ihren heutigen Mann Martin Nos kennen. Durch Zufall kamen beide günstig an alte Maschinen einer Bäckerei. Und durch Zufall fanden sie auch die leer stehende Bäckerei an der Pillenreuther Straße in der Südstadt. Seit fünf Jahren stehen die Leute nun Schlange vor der „Konditorei Rittinghausen“. Und zwar klaglos. Vor allem freitags, wenn es frische Croissants gibt. „Anscheinend machen wir unsere Kunden glücklich. Sie warten geduldig, keiner mault“, sagt Martin Nos.

Was sie anbieten wollen, war dem Paar von Anfang an klar: Patisserie, Eclaires, das Gebäck aus Brandteig mit Creme gefüllt. Aber auch gute Kuchen, wie im Herbst einen mit Zwetschgen belegten Hefemürbteig. Das Obst dafür stammt aus dem heimischen Garten. Zwei Azubis hat das Paar angestellt und Glück gehabt: „Es ist schwer, gute, neugierige, interessierte Angestellte zu finden“, sagt Ines Rittinghausen-Nos. Menschen, die Lust haben, sich mit den Produkten zu beschäftigen. Die lernen wollen, was man alles mit Quitte oder Birne machen kann. Und die sich aber auch nicht zu schade sind, Säcke voller Kirschen zu schleppen und mal den Tresen abzuwischen.

Dennoch: Backen liegt im Trend. Davon zeugen die vielen Backshows im Fernsehen wie „Das große Backen“ oder „Deutschlands bester Weihnachtsbäcker“. In der ZDF-Show hat es Martin Rößler vor drei Jahren auf den zweiten Platz geschafft. Außerdem bäckt der Konditormeister, der auch Lehrlingswart und Prüfungsvorsitzender der Konditoreninnung Mittelfranken ist, regelmäßig im Bayerischen Fernsehen bei „Wir in Bayern“. Und zeigt, wie man beispielsweise eine erfrischende Zitronen-Schmand-Torte herstellt – die schließlich zum Bestseller wurde und seither nicht mehr in der meterlangen Kuchentheke seines „Café Beer“ in der Breiten Gasse fehlen darf. Zusammen mit seiner Frau Sabine betreibt der 47-Jährige das Kaffeehaus in der sechsten Generation.

„Wenn mir ein Gast erzählt, dass er schon mit der Oma hier war und seine Marzipankartoffel gegessen hat, freut mich das sehr“, sagt Rößler. Unzählige Exemplare dieses Gebäcks (innen Buttercreme, Biskuit und ein Kern aus Johannisbeermarmelade, außen Marzipan) taucht Backstuben-Leiterin Susan-

ne Wienecke in flüssige Kuvertüre. Es geht emsig zu. Die Azubis flitzen vom Ofen zur Teigmaschine, schieben fertige Torten ins Kühlhaus und verzieren Kuchen mit Zuckerguss. Im Café stehen Kunden hilflos vor den randvoll gefüllten Vitrinen. Neben Klassikern wie Frankfurter Kranz oder Käse-Sahne bäckt der Konditormeister etliche Torten nach Rezepten seines Vaters und Großvaters. Martin Rößler hat sie weiterentwickelt, zum Teil leichter gemacht. „Trotzdem müssen einige so bleiben, wie sie sind“, sagt er. Damit der Stammkunde seine Lieblingstorte auch wiedererkennt.



Im „Café Beer“ fällt die Auswahl schwer.

Mein Gott, sind die riesig! Bis zu 13 Sorten dieser überdimensionalen Kuchen-Torten kreiert Konditormeister Florian Neef, der nach dem Tod seines Vaters Karl 2011 die Backstube samt Café und Laden übernommen hat. Und der von seiner Mutter Ingrid liebevoll unterstützt wird. Die Renner der „Confiserie Neef“ sind Eierlikör-Sahne auf Nussboden oder italienische Obstkuchen mit Früchten je nach Saison. Die Stücke sind so gewaltig, dass nur wenige mehr als eines schaffen. Die Kunden lieben sie. 1972 haben sich Karl und Ingrid Neef in der Winklerstraße gleich beim Hauptmarkt selbstständig gemacht.



Ingrid Neef und Sohn Florian setzen auf wagenradgroße Kuchen.

„Mein Mann hat vorher in der Schweiz gearbeitet. Und diese feine Schweizer Patisserie wollten wir nach Nürnberg bringen, um etwas anderes anzubieten, als Sandkuchen und Kirsch-Streusel“, erzählt Ingrid Neef. Anfangs waren die Franken skeptisch, eine SchwarzwälderKirsch, die kannten sie. Aber Mousse au Chocolat mit Erdbeeren? Doch die wagenradgroßen Kuchen gibt es jetzt seit 30 Jahren:

„Wir bekamen damals bei einem Ausflug aufs Land ein riesiges Stück Zwetschgendatschi serviert. Das gefiel mir. Und mein Mann sagte: So was kann ich dir auch backen!“, sagt Ingrid Neef. Der Konditormeister stellte fortan seine Torten einfach mit 50 Zentimeter Durchmesser her. Eine Marktlücke, die zum Markenzeichen wurde.

Sich etwas einfällen lassen, sich abheben von den Bäckereiketten, die nicht nur in Nürnberg dominieren, das eint die Betriebe. 1970 gab es in Nürnberg zwei reine Konditoreien, 1990 waren es zwölf und heute versorgen 19 Betriebe die Nürnberger Naschkatzen, so die Industrie- und Handelskammer Mittelfranken. Erst vor einem Jahr eröffnete der gelernte Bäcker Andreas Bindl das Retro-Cafe „Kuchenstolz“ in Mögeldorf. In der Nähe der Agentur für Arbeit im Stadtteil Ludwigsfeld beglückt Mike D'Ambrosio seine Kunden mit gigantischen Torten und Kuchen in seinem gleichnamigen Café. Hier sitzen ältere Damen bei Likör und Erdbeer-Käse-Sahne neben jungen, bärtigen Hipstern, die vor Glück die Augen verdrehen, wenn sie in ein großes Stück liebevoll garnierter Creme-Torte beißen. Zu den renommierten Konditoreien gehört der „Glückswinkel“ in Erlengrün. Inhaber Udo Pierenkamp versorgt den Stadtteil bereits seit 1983 mit Mozarttorte und Co.: „Ich habe eine Leidenschaft für Süßes“, sagt er. Und dass er täglich zwei Stück Kuchen isst. Schon von Berufs wegen.

Gebäck macht nicht nur glücklich, es verbindet auch. Und überwindet Grenzen: Französische Eclaires, Macarons – und Torta Siciliana. Auch diese



Grün, Weiß, Rot: In den italienischen Nationalfarben zeigen sich die Spezialitäten im „Paradiso dei Dolci“.



Vegan und in Bioqualität: syrisches Dattelnkonfekt made in Nürnberg.

italienische Spezialität kann man in Nürnberg genießen. Und sich wie im Paradies fühlen. Im „Paradiso dei Dolci“ in der Äußeren Laufer Gasse. Angelo und Rita Latinas Original-Pasticceria hat schon die Geschmacksfibel „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet – wie auch das „Tafelzier“, „Café Beer“ oder die „Konditorei Rittinghausen“. Seit fünf Jahren verwöhnen die beiden ihre Gäste mit Cappuccino und Brioche oder mit Panettone zu Weihnachten. Und erst die Cassata!

Zwischen 35 und 40 verschiedenen „Dolci“ liegen in der Vitrine der Pasticceria, mit der sich die Latinas einen Traum erfüllt haben: Mandelgebäck und „Canolo Siciliana“, Pasticceria Mignon und Semifredda, also halbgefrorene Torten, ofenwarme Hörnchen, die „Cornetti“ mit Vanille- oder Schokofüllung. Und alles „fatto a casa“, hausgemacht. Der Anfang war nicht leicht: „Man muss durchhalten. Aber Qualität setzt sich früher oder später durch!“, sagt Angelo Latina und serviert einem Gast einen Espresso: „Prego!“

Nach Datteln, dunkler Schokolade, Mandeln und Gewürzen schmeckt Syrien. Saeda Abualhawa und ihr Mann Saeed Al Tayeb haben ihre süße Geschäftsidee von Syrien über Dubai mit nach Nürnberg gebracht. Noch in der Heimat, aus der die Familie fliehen musste, kam die Syrerin auf die Idee, ihren drei Kindern einen gesunden, süßen Snack selbst zuzubereiten. Als Gummibärchenersatz sozusagen. Und die drei liebten die kleinen in Schokolade getauchten Kugeln, die aus ganz fein gemahlenden Datteln, verschiedenen Gewürzen und Kakao bestehen. Als neue Bekannte in Deutschland diese probierten, wa-



Mit der Pralinenmanufaktur „Odilia“ haben sich Saeda Abualhawa und Saeed Al Tayeb ein neues Standbein geschaffen.

ren sie begeistert: „Das musst du richtig produzieren“, empfahlen sie. Also wagte das Ehepaar den Sprung in die Selbstständigkeit.

Bio und vegan sind die Köstlichkeiten, die Saeda Abualhawa und ihr Mann unter dem Namen „Odilia“ vertreiben. Noch ist die Pralinenmanufaktur mit geschmackvoll gestaltetem, kleinen Café an der Holsteiner Straße im Stadtteil Schniegling ein Geheimtipp, aber das könnte sich bald ändern. Im Hinterzimmer fertigt die Ernährungswissenschaftlerin Saeda Abualhawa den Teig an, taucht ganze Datteln in flüssige Schokolade. Verziert das Konfekt in verschiedenen Sorten mit kleinen Walnussstücken, mit Sesam oder Pistazien und Kokos und packt ihre ganze Liebe für die Leckerei mit dazu. Jetzt Augen zu, hineinbeißen und kurz dem Alltag entfliehen. ■