

Schule der Versuchung

Cup-Cakes oder Joghurt-Törtchen: die neuen Kurse für Hobbybäcker

■ VON KIRSTEN SCHIKIERA

Wenn die ersten Schokoladenherzen in den letzten Sonnenstrahlen schmelzen, erwacht auch bei Hobbybäckern die Lust aufs Teigrühren. Natürlich kann man wie gewohnt weitermachen und seine Gäste mit dem Standard-Repertoire von Apfelkuchen bis Zimstern beglücken. Mehr Spaß, mehr Erfolg, mehr Lob sind einem jedoch gewisser, wenn man sich an ausgefalleneres Backwerk wagt.

Solides Wissen über Kuchen, Brote, Hefe und Sauerteige vermittelt etwa Lotte Reinhardt in ihrer Steglitzer Kochschule. „Wer ein leckeres Brot backen will, braucht Technik und Erfahrung“, erklärt die Leiterin von „Kochmal“. Klassische Anfängerfehler: Mehl und Flüssigkeit werden nicht im richtigen Verhältnis vermengt, oder die Mischung wird nicht lange genug durchgeknetet.

Auch der Umgang mit Sauerteig will gelernt sein: „Einen Sauerteig muss man hegen, pflegen und füttern wie ein kleines Kind.“

Die Backschule „Charlotte“ in Charlottenburg bietet ein breites Angebot an Kursen für Anfänger und Fortgeschrittene. Konditormeisterin Beate Schulz bringt ihren Schülern bei, wie „Leipziger Lerchen“ schön saftig gelingen, wie ein Hippen-Hörnchen gedreht und eine Torte zum Augenschmaus wird. Beate Schulz, die zehn Jahre lang bei „Lenôtre“ im KaDeWe gearbeitet hat, liebt besonders die französische Pâtisserie. Eclairs, Brioche oder Obst-Tartes zu backen, lässt sich bei ihr in wenigen Stunden erlernen, für den Petit-Fours-Kurs werden zwei aufeinander folgende Nachmittage veranschlagt. Die höchste Nachfrage gibt es derzeit nach den Cupcakes-Kursen, muffin-ähnlichen Gebäuden mit einer Haube, die im

schlimmsten Fall aus schlumpfblauer Buttercreme mit Smarties besteht. Die Schüler von Beate Schulz dagegen arbeiten nur mit natürlichen Zutaten. Die Cremes bekommen ihre Tönung durch Cassis und andere Fruchtpurees.

„Amerikanisch angehauchte Backkurse sind bei uns im Moment der absolute Hit“, berichtet auch Andreas Klöckner von der Kochschule „Goldhahn & Sampson“. „Coffee-Shop-Baking“ heißt eine Nachmittagsveranstaltung, bei der neben den obligatorischen Cupcakes auch dunkle, saftige Brownies und Banana Bread gebacken werden. Höchst beliebt bei Backschülern ist auch der „Cheesecake Sunday“, an dem sie lernen, wie mächtige New-York-Cheesecakes und leichte Joghurt-Törtchen entstehen.

Authentische Backstubenluft atmen die Teilnehmer der Stollen-, Keks-, oder Rotweinkuchen-Kurse der „Familienbäckerei Rösler“ in Spandau. Bis zu acht Teilnehmer können in den Herbst- und Wintermonaten sonnabends ihr Know-how bei den Profis vertiefen. Der Höhepunkt der Kurse ist erreicht, wenn die frisch bestückten Backbleche in den gigantischen Ofen mit 20 Quadratmetern Backfläche wandern.

Selbst Fortgeschrittene können ihre Fähigkeiten noch verfeinern. Höchste Konditorenkunst schult Guido Fuhrmann, ehemaliger Chef-Pâtissier im Ritz-Carlton, in seiner „Werkstatt der Süße“. „Zu uns kommen wirklich alle: Laien wie Konditoren mit jahrelanger Berufspraxis“, versichert Guido Fuhrmann. Während die Kursteilnehmer mit exakt temperierter Schokolade und Cremes vor sich hin werkeln, können sie von der Showküche aus den laufenden Café-Betrieb überblicken. Dort verspeisen Fuhrmanns Gäste diffizile Pâtisserie-Kunstwerke. Anders als die Kursteilnehmer ahnen sie meist nicht, wie viel Arbeit in jedem süßen Teilchen steckt.



Nur natürliche Zutaten Beate Schulz in ihrer „Backschule Charlotte“

Internationale Küche

KNÖFEL
Knoblauchrestaurant

Buchen Sie unseren
Partykeller für
Ihre Weihnachtsfeier

Knoblauchprodukte aller Art www.knoblauchprodukte.de

www.knoblauchrestaurant.de · Wichertstraße 33a · 10439 Berlin ☎ 447 67 17

Kulinarische Highlights

MARITIM Hotel Berlin:
22. September 2011, 18 Uhr: „Whisky & Schokolade“
in Kooperation mit Fassbender & Rausch und „The Glenlivet“
59 € p.P. inkl. 3-Gang-Menü und Getränke

Hasta luegol Mexiko zu Besuch beim Berliner Botschafter Brunch
Sonntags von 12 bis 15 Uhr im September & Oktober
29 € p.P. inkl. Buffet, Kaffee, Tee und Softgetränke

MARITIM proArte Hotel Berlin:
Mauritisches Hummerfestival, jeden Samstag ab 18 Uhr
55 € p.P. inkl. Buffet und einem frisch gekochten Hummer

MARITIM Hotel Berlin Tel.: 030 2065-0 - info.ber@maritim.de
MARITIM proArte Hotel Berlin Tel. 030 2033-5 - info.bpa@maritim.de

BLUE NILE RESTAURANT
Erleben Sie eine andere Esskultur

Sie suchen das Besondere nicht nur für sich selbst, sondern möchten auch Ihre Gäste auf Ihrer Familienfeier mit Köstlichkeiten aus der Äthiopien verwöhnen? Dann freuen Sie sich mit uns. Blue Nile Restaurant verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit herzhaften Genüssen in ansprechendem Ambiente.

Öffnungszeiten: Mo - So 15-24 Uhr
Kaffeezeremonie: So + Sa ab 20 Uhr

Tempelhofer Ufer 6, 10963 Berlin, U-Bhf. Hallesches Tor & Modernbrücke
Tel.: 030 - 2529 4655 Mobil: 0162 289 5798
www.bluenileberlin.de

Backen Kurse

Backschule Charlotte: Bsp.: Kurs „Gebäck aus Deutschland“ ab 45 €, Kaiser-Friedrich-Str. 88, Charlottenburg, www.backschule-charlotte.de	35 €, Dunckerstr. 9, Prenzlauer Berg, www.goldhahnundsampson.de	„Pâtisserie“, je € 90; Husemannstr. 25, Prenzlauer Berg, www.werkstatt-der-suesse.de
Goldhahn & Sampson: Cheesecake- und Coffeeshop-Kurse je	Kochmal, Brot- und Kuchenkurse 65 €, Roennebergstr. 14, Steglitz www.kochmal-berlin.de	Familienbäckerei Rösler, ab Nov. Kurse für Stollen und Weihnachtskekse, 20-40 €, Falkenseer Chaussee 194, Spandau, www.baecerei-roesler.de
	Werkstatt der Süße, Kurse „Pralinen“ und	

Barocke Lebensfreude

Spannendes Buch über die Ess- und Trinkgewohnheiten August des Starken

Lieber sein Vermögen verprassen als damit Kriege führen. Dieses Motto muss August der Starke (1670-1733) verinnerlicht haben, wengleich der Kurfürst von Sachsen und König von Polen auch mit einigen, meist erfolglosen Feldzügen in die Geschichte einging. Dass dem größten Teil seiner Untertanen ein Dasein in bitterer Armut bestimmt war, während der Hof in Saus und Braus lebte, ist Mario Süßenguth durchaus bewusst. In seinem Buch „Essen und trinken wie August der Starke“ verhehlt der Dresdner Journalist jedoch nicht seine Bewunderung für die barocke Lebensart.

Süßenguths Beschreibungen der lukullischen Spezialitäten

folgt man fasziniert, aber kaum mit Neid. Die täglichen mehrstündigen Gelage nebst Sauf-Eskapaden hinterließen Spuren: Am 6. Mai 1712 brachte Friedrich August, dessen Vorbild der französische Sonnenkönig war, gut 121 Kilogramm auf die Waage, Zucker und andere Altersleiden machten dem Monarchen zu schaffen.

Der Leser erfährt Spannendes über die Küche des Barock: über den Arbeitsalltag der Bediensteten zwischen offenem Feuer und Kupferkessel, zwischen Jagd und Kräutergarten. Über abenteuerliche Transportwege von Austern und anderen Spezialitäten. Über neue Köstlichkeiten wie Kaffee oder die Kartoffel, die anfangs noch für Trüffel gehalten und mit

entsprechender Ehrfurcht zubereitet wurde (Rezepte sind abgedruckt). Über aphrodisische Stärkungen sowie über die Verantwortung des Mundschenks in einer Zeit, in der Giftmorde noch beliebtes Mittel im Ränkespiel waren. Über das Essen von Gesinde, armen Leuten und Bürgern, aber auch die Tafelzier im barocken Dresden, die heute den Ausflug in die Museen von Elb-Florenz lohnenswert machen. *usi*



➤ **Mario Süßenguth:**
Essen und trinken wie August der Starke. Eulenspiegel Verlag Berlin, 220 S., 12,95 Euro