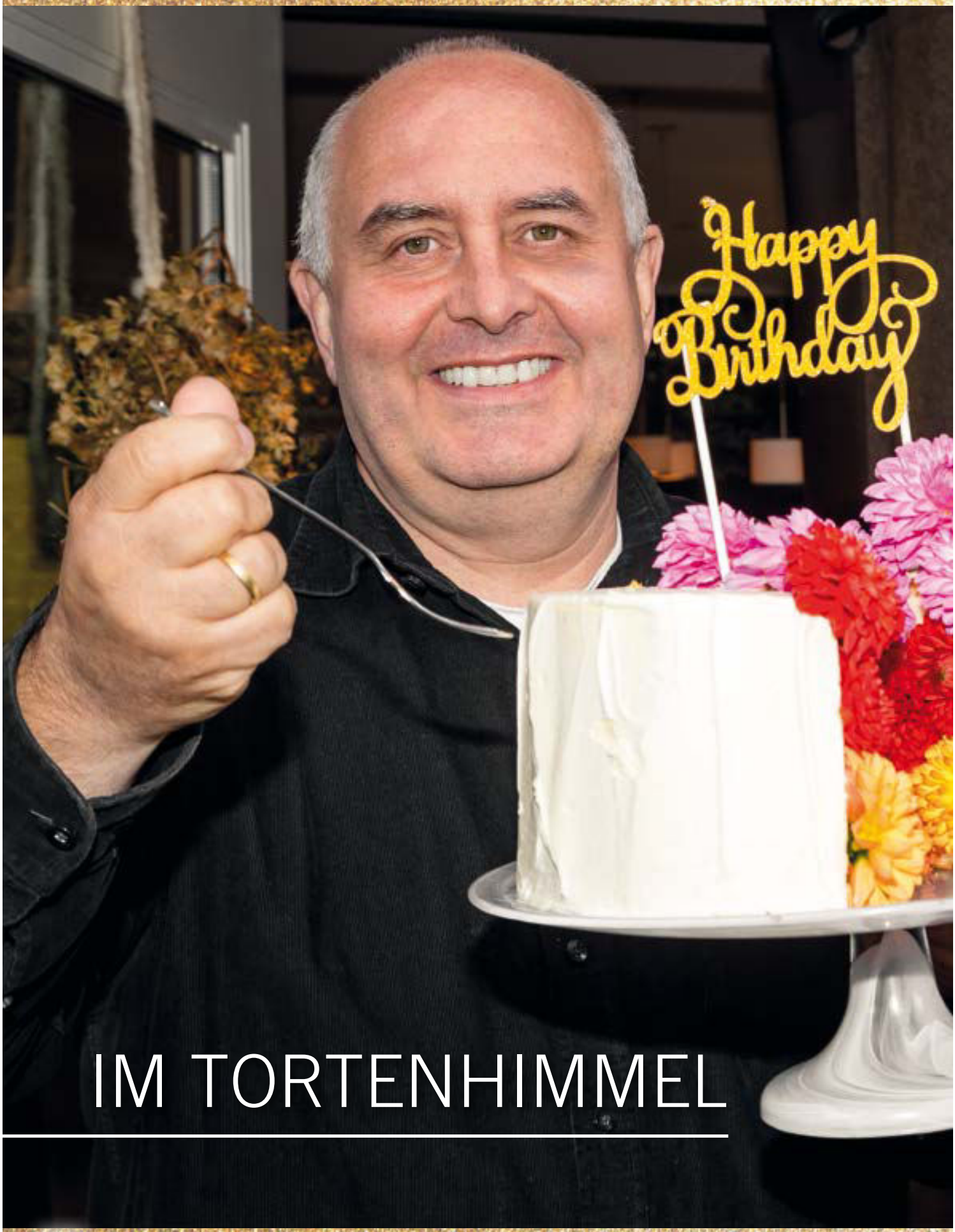



# IM TORTENHIMMEL

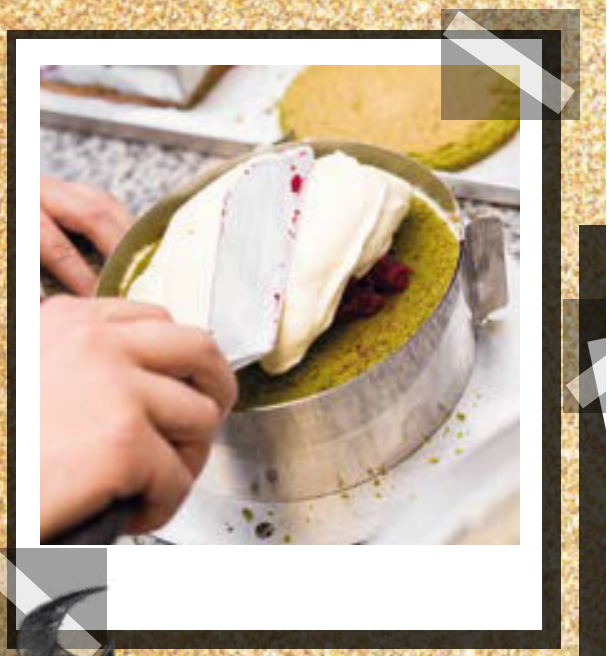
**Wir geben's zu. Ganz uneigennützig war sie nicht, unsere Idee, für das 20-jährige seezunge-Jubiläum Torten von den besten Konditoreien am See backen zu lassen. Aber was wir dann bestaunen und uns auf der Zunge zergehen lassen durften, das hat uns dann doch nochmal überrascht: phantastische Torten-Kreationen!**

**Zu Beginn hatten wir alle unsere, im Dreiländereck verstreuten, KorrESSpondenten, Mitarbeiter und Redakteure (und -innen) gefragt, welche Konditoreien ihnen in den letzten Jahren besonders im Gedächtnis geblieben sind. Dabei kam eine schöne Liste mit Orten und Menschen heraus, die alle die Liebe zu ihrem Handwerk eint. Bei der Umsetzung unserer Festtagstorten überschlugen sich die Patisseriechefs dann geradezu vor herrlicher Ideen und zeigten gleichzeitig, dass sich die Verbundenheit mit traditionellen Herstellungweisen und Kreativität nicht ausschließen.**

**Wir können uns gar nicht genug bedanken für die Feierlaune, die aus den Backstuben in unsere Redaktion geliefert wurde und falls Sie, liebe Leser, beim Bestaunen der Torten Lust auf den Besuch in einer unserer Jubiläums-Konditoreien bekommen, dann: Guten Appetit!**

TEXTE: PATRIZIA BARBERA UND SUSI DONNER

FOTO: HELMUTH SCHAM

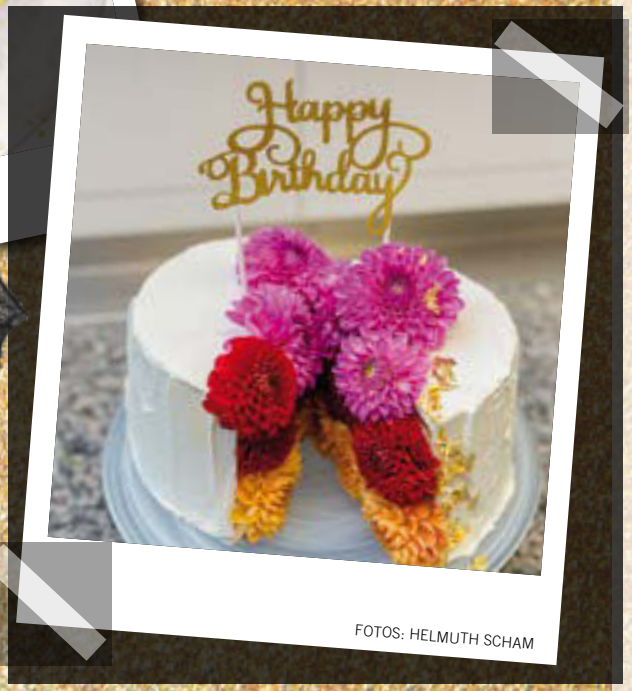


## Eugen's Konstanz – Patisserie, Konstanz

Das Anschneiden fühlt sich ein bisschen wie eine Hochzeits-Zeremonie an und unter den Herbstblumen versteckt sich auch etwas sehr Feierliches: Auf Matcha-Wienerboden (Biscuit mit Butter) mit Sauerkirschfüllung liegt cremig-weißes Schokoladenmousse, rundet so den Kontrast zwischen leicht herbem Grüntee-Geschmack und Sauerkirschen süß ab – und verleiht beim Essen durch das Matcha-Pulver einen schönen leichten Kick.

Die Jubiläumstorte wurde von der Patisseriechefin Jana Steinhauer ausgetüftelt, die seit August 2018 im Eugen's in Konstanz ihrer Kreativität freien Lauf lassen kann. Unterstützt wird die 28-Jährige von Heike Zackbert als Manufakturleitung und ihrem Team aus Konditorinnen und Konditoren, die mit Vorliebe frische, saisonale und allergikerfreundliche Törtchen und Kuchen herstellen. Im zugehörigen Ladencafé, bei Eugen's ums Eck, steht neben jedem ihrer Werke ein Schildchen, das darüber informiert, ob in der Leckerei Eier, Gluten, Milch oder Nüsse versteckt sind.

Die Jubiläumstorte wird dem seezunge-Team mitsamt Prosecco an den Tisch gebracht. Na dann: Cin cin, seezunge, auf die nächsten 20 Jahre!




FOTOS: HELMUTH SCHAM

**Eugen's Konstanz**
Münzgasse 1
D-78462 Konstanz
+49 7531 97 68 689
www.eugens.bio

**Konditorkunst Café und Konditorei Langenargen**
Obere Seestraße 25
D-88085 Langenargen
+49 7543 93 46 666
www.konditorkunst-langenargen.de

**Bioland Bäckerei Müller**
Schloßhalde 31
D-88213 Schmalegg
+49 751 91840
www.biolandbaeckerei-mueller.de

**Theatercafé Troy**
Kornmarktplatz 4
A-6900 Bregenz
+43 5574 47115
www.theatercafe.at

**Konditorei Popp**
Hochbildstraße 23
D-88662 Überlingen
+49 7551 4532
www.konditorei-popp.de

**Konditorei Rosen**
Hauptstraße 122
D-78343 Gaienhofen
+49 7735 93 77 877
www.facebook.com/
Konditorei-Rosen

**Weber & Weiss**
Charlottenstraße 11
D-88045 Friedrichshafen
+49 7541 21771
www.weber-weiss.de

**Brasserie Colette Tim Raue**
Brotlaube 2A
D-78462 Konstanz
+49 7531 12 85 107
www.brasseriecolette.de

**Hofkonditorei Huthmacher Café Seelos**
Fürst-Wilhelm-Straße 22
D-72488 Sigmaringen
+49 7571 12842
www.hofkonditoren-huthmacher.de

FOTO: SUSI DONNER

## Café KonditorKunst, Langenargen

Man hört ihr die Begeisterung an: „Backen und Schokolade waren schon immer meine Leidenschaften!“ Stefanie Denninger hat sich, jung und voller Elan, einen Traum erfüllt: Mit 28 Jahren ist sie nicht nur Konditoreimeisterin, sondern auch Chefin ihres eigenen Ladens am Seeufer in Langenargen. Geplant hatte sie das schon seit dem Abi: „Nach jahrelanger Backliebe und einem Praktikum im Gewerbe dachte ich mir: Das musst Du vertiefen!“

Gesagt, getan: Heute ist der Traum Realität und das Café Konditor-Kunst bietet alles, was das Backkunstliebhaber-Herz begehrt: Obst- und Sahnekuchen, kleine Törtchen aus der Mini-Patisserie, Hochzeitstorten, Schokolade und Pralinen. Und eine Geburtstagstorte zur 20. seezunge.

Dafür hat sich Denninger etwas ganz besonderes einfallen lassen: Die Schoko-Maracuja-Torte mit Amarant ist einer der Renner unter den Hochzeitstorten. Für die seezunge hat sie das Rezept noch etwas abgewandelt und verfeinert: Auf den Brownie-Boden folgt Schokoladenmousse mit Couverture, danach ein Fruchtkern aus Brombeeren („Waldfrüchte in Kombination mit Schokolade sind sehr gefragt zur Zeit“). Abgerundet wird das alles mit nach Passionsfrucht schmeckender, mit Amarant gemischter, fermentierter Kakaobutter, über die zum Schluss ein Passionsfrucht-Mus gestrichen wird. Buttercreme darüber, Deko drauf, et voilà! Fertig ist sie, die Geburtstagstorte.

Stefanie Denninger hat in diesem Jahr schon 70 Hochzeitstorten angefertigt. Während zu Beginn ihrer Selbstständigkeit Motivtorten noch sehr gefragt waren, sind es heute die festlichen Kuchen für den schönsten Tag im Leben. „Die Nähe zu Schloss Montfort befeuert das Hochzeitsgeschäft natürlich.“ Aber auch sonst greifen die Leute gerne nach ihren Kuchen und Törtchen. Und besonders im Sommer zieht es die Gäste in das gar nicht so kleine Café, das 45 Sitzplätze für Bodensee-Radler wie auch Stammkunden aus dem Ort bereit hält.

## Weber & Weiss, Friedrichshafen

Blau schimmert der Bodensee vor der Kulisse des Alpenpanoramas. Segelschiffe tummeln sich in den glitzernden Wellen. Ein kleines Boot legt an einem malerischen Holzsteg an. Im hohen Schilfgras ist ein Picknick vorbereitet: Wein, Käse, Brot. Über die romantische Kulisse gleitet leise der Zeppelin. Dahinter, wie eine strahlende Sonne, die goldene Zahl 20. Was sich hier wie ein Urlaubsroman liest, ist der süße Beitrag der Konditorei Weber & Weiss zum Jubiläum der Seezunge.

Michael Weiss, bekennender „Chocoholic“ und, mit seiner Frau Martina, Chef in dritter Generation der Weber & Weiss GmbH, hat das Projekt in die Hände seiner Auszubildenden im zweiten und dritten Lehrjahr gelegt. „Die Vier haben das Thema grandios umgesetzt“, lobt der stolze Chef. „Die Vier“, das sind Isabelle Wölper, Caroline Widmann, Eliskarina Moreira Kohler und Eva Bodenstedt, in denen bereits das Feuer der Leidenschaft für ihr Handwerk brennt. Gemeinsam haben sie überlegt, wie sie die Jubiläumstorte gestalten wollen. Klar, dass Bodensee, Berge und Kulinarik prägende Elemente sein mussten. Der Dekor ist größtenteils Fondant, die Zwanzig und der Zeppelin sind Schokoladenspezialitäten. Die Urlaubsstimmung ist aber auch im Geschmack zu finden, denn unter der romantischen Szenerie kommt die mehrfach geschichtete Torte auf Zunge und Gaumen karibisch leicht und fruchtig-sahnig daher. „Wir durften eigenständig arbeiten und hatten viel Spaß bei unserem seezunge-Projekt. Unser Chef ist sehr cool“, schwärmen die vier angehenden Konditorinnen.

FOTO: SUSI DONNER

## Konditorei Rosen, Gaienhofen

„Ich bin für jede Schandtat zu haben“, sagt Claudia Rosen und antwortet damit auf meine Frage, ob sie und ihr Mann neben der Herstellung klassischer Torten auch gerne experimentieren. „Na klar. Ich gehe oft auf Messen und informiere mich über die neuesten Trends. Aber generell machen wir hier altes, ganz unverfälschtes Konditoreiwesen – keine Backwaren, nur Torten, Kuchen, Gebäck und Pralinen.“

Für die seezunge haben Claudia Rosen und ihr Mann Toni Rosen kurzerhand das Titelblatt der Jubiläumsausgabe designt, samt Schlagzeile. Darunter versteckt sich eine Mandarinenbuttercreme auf Biscuit-Teig, luftig-locker und mit ganzen Mandarinenstückchen.

Diese Art Torte ist auch der Renner im Café des Seeheim Höri, das die Rosens seit 2007 zweimal die Woche betreiben. Seit 2010 gibt es zusätzlich das Ladengeschäft in der Hauptstraße in Horn, das immer Dienstag bis Freitag die „Süßen“ der ganzen Umgebung beliefert – die Konditorei Rosen ist nämlich auf der Höri so gut wie die einzige Konditorei. „Ihr Fotograf ist aber leider kein so Süßer und wollte die Torte nicht probieren. Einen Tipp hatte er trotzdem: Das nächste Mal soll ich die Zeitungs-Torte aufblätterbar machen. Ha! Beim nächsten Jubiläum dann!“, sagt Claudia Rosen und lacht noch einmal ihr herzliches Lachen. Wir sind gespannt!

FOTO: MARTIN MAIER

FOTO: MARTIN MAIER

## Hofkonditorei Café Seelos, Sigmaringen

„Was könnte feierlicher sein als eine Torte, die ursprünglich für den Adel kreiert wurde?“, dachten sich die Brüder Stefan und Michael Huthmacher und machten sich ans Königswerk ihrer Konditorkunst: die Hohenzollerntorte für die seezunge.

1961 erfand sie der Vater der heutigen Inhaber der Hofkonditorei Huthmacher anlässlich des 70. Geburtstags von Friedrich Viktor Fürst von Hohenzollern, der seinem Schloss Sigmaringen regelmäßig entfloh für einen Besuch im Traditionscafé Seelos.

Wenn er das Café betrat, wussten die Angestellten, was es zuzubereiten galt: eine heiße Schokolade mit Rum und Sahne. Die Torte zu seinen (und unseren!) Ehren enthält deshalb eine Schoko-Rum-Creme sowie helle und dunkle Biscuitböden, eine Marzipanschicht, die abgestrichen ist mit Schokolade und Schokospänen. Und der Rest? „Ist geheim“, sagt Stefan Huthmacher verschwörerisch, lacht und schiebt nach: „Nicht so geheim sind aber unsere in der ganzen Gegend bekannten Dominosteine.“

Über 34 verschiedene Sorten stellen die Brüder Huthmacher her – nach ursprünglichem Rezept und einer Idee der Mutter. Als diese nämlich von den Dominosteinen ihrer Großmutter schwärmte und bedauerte, dass man sie so frisch hergestellt wie damals gar nicht mehr kaufen könne, waren die Söhne angespornt. Dominosteine mit Johannisbeer-Cassis, Orange-Ingwer, Aprikosen? Der Abstecher nach Sigmaringen wird einem sicher so oder so versüßt. Wir fühlen uns auf jeden Fall geadelt.

## Bioland-Bäckerei Müller, Ravensburg-Schmalegg

In der Bioland-Bäckerei Müller dreht sich fast alles um das höchste Gut der Deutschen: das Brot. Alle erdenklichen Sorten werden hier täglich gebacken – und das nach strengen Bioland-Richtlinien. Aus belebtem Wasser, hauseigenem Natursauerteig und nach über Generationen weitergegebenen Rezepten entstehen Brote und Backwaren, die nicht nur in Schmalegg, sondern in ganz Ravensburg und Umgebung einen guten Ruf genießen.

Vor inzwischen 73 Jahren fing alles mit einer Idee und einem Bäckerfahrrad an – damit lieferte der Schmalegger Beck die berühmten Schmalegger Wecken und Seelen aus. Heute besteht der Familienbetrieb noch immer, seit 2015 zusätzlich mit einem großen Café mit Wintergarten.

Nachhaltigkeit, Regionalität und die Nähe zum Kunden sind den Müllers wichtig – bei unserem Torten-Projekt waren Sie deshalb sofort Feuer und Flamme. „Wir gehen ganz weg von Cremetorten und deshalb war auch die Jubiläumstorte eine tolle Gelegenheit, das zu zeigen, was unsere Konditorei ausmacht. Die fruchtige Joghurt-Torte mit Biscuit, frischen Himbeeren und fruchtiger Dekoration kommt immer gut an – besonders bei den vielen Hochzeitspaaren, für die wir individuelle Hochzeitstorten kreieren dürfen“, sagt Andrea Müller.

Wer also denkt, hier schwitze nur der Brotteig im Ofen, irrt: Die kleine Konditorei führt circa 20 verschiedene Kuchen und Tortenrichtungen, die saisonal wechseln. Auch auf besondere Bedürfnisse geht das Bäckerei-Team ein, und wenn die Konditorei nicht gerade mit einer seezunge-Jubiläumstorte beschäftigt ist, werden hier vegane Bioland-Pfauenaugen und Bioland-Honig-Mandel-Schnitten gebacken.

FOTO: SUSI DONNER

FOTO: ULRIKE SOMMER

## Brasserie Colette, Konstanz

Was wohl in der schmucken Jubiläumstorte steckt, die Patissier Mark Roth für die seezunge gezaubert hat? Und wie kommt es überhaupt, dass es das Colette, das zuallererst Brasserie und Restaurant ist, in die Liste der besten Kuchen-Anlaufstellen am See geschafft hat?

Aber von vorne. Zum Anbeißen sieht sie aus, unsere Jubiläumstorte. Was ist also drin? „Wir wollten etwas sommerlich-frisches, das trotzdem angenehm süß schmeckt. Wir haben uns deshalb für weiße Schokolade mit Passionsfrucht auf lockerem Biskuitboden entschieden“, verrät Steve Karlsch, der als kulinarischer Direktor sowohl das Colette in Konstanz als auch die Tim-Raue-Restaurants in Berlin und München betreut. Patissier Mark Roth arbeitet seit 2016 im Colette und hatte zu Beginn eine große Herausforderung zu stemmen. Denn: Das Colette ist in große Fußstapfen getreten, zumindest, was den Bekanntheitsgrad angeht.

Als ältestes Gasthaus der Stadt war die „Krone“ zuvor eine echte Hausnummer in der Brotlaube und über Jahre hatte sich hier ein Konstanzer Stammpublikum angesammelt. Das musste erstmal überzeugt werden vom neuen, französisch angehauchten Speisenangebot. Trotz Verbindung des Colette zum Starkoch Tim Raue.

Die Gäste in Konstanz wollten Kuchen – und bekamen ihn. Zum Jahr 2019 wird das Angebot noch weiter ausgebaut werden: auf zehn jeweils tagesfrische Törtchen und Kuchen, saisonal und lokal orientiert. Sicher zur Freude der Stammgäste.

FOTO: SUSI DONNER

## Theatercafé und Museumscafé Troy, Bregenz

„Trend hin, Trend her – ich habe hier schon vor zehn Jahren mit Urgetreide-Mehl gebacken. Heute ist das ganz groß im Kommen: weizenlos und ursprünglich backen. Ich wusste noch nie, wieso man das anders machen will. Gerade der Urdinkel ist mir als Korn unfassbar sympathisch, weil er ein Rebell ist. Er lässt sich nicht düngen oder kreuzen und abgesehen davon ist er gesünder als handelsüblicher Weizen.“ Ein Mann, ein Wort. Beziehungsweise viele, die gut klingen.

Gut schmeckt auch die Geburtstagstorte – natürlich ohne Lebensmittelfarbe und sonstigen Schnickschnack –, die uns Rainer Troy, Konditormeister und Chef des Theater- und des Museumscafés in Bregenz, bei unserem Besuch kredenzt:

Innen Sachertorte, außen pure Philosophie: „seezunge ist so ein toller Name. Da ich kulinarisch vorbelastet bin, fiel mir sowieso zuerst der Fisch ein, aber auch die Anspielung auf das Sinnesorgan ist sehr clever. Wir wollten den Namen des Magazins und die Geschichte dahinter würdigen.“

Seit 57 Jahren erfreut die Familie Troy, zunächst im Theatercafé, dem Stammhaus, und seit fünf Jahren auch im Café des Vorarlberg Museums, Bregenz-Touristen und Einheimische mit Selbstgemachtem. Neben eigenen Pralinen-, Schokoladen- und Eis-Kreationen gibt es für den kleinen Hunger kleine Italienische Snacks. „Tramezzini and Sweets“ heißt das zusammengefasst im Museumscafé.

In der Konditorei wird derweil weiterhin genüsslich rebelliert. „Oldschool“, wie es Rainer Troy lachend zusammenfasst. Smoothies? Gab es schon vor zehn Jahren im Theatercafé als Gemüsesaft: „Und immer mit natürlichen, originalen Zutaten!“ Wir hätten es nicht anders erwartet.

## Konditorei Popp, Überlingen

„Ganz spontan!“, sagt Andreas Popp, lacht laut und klingt so schelmisch wie die Deko auf seiner Jubiläumstorte aussieht. Wie es zu der Idee kam, wollte ich wissen beim beeindruckenden Anblick dieser wallenden See-Zunge aus Buttercreme auf einer Torte aus Passionsfruchtmousse, Biscuitschichten und knusprigem Mürbeteig.

„Wenn schon zwei Jubiläen anstehen – wieso nicht zwei Stunden investieren?“, sagt Popp und beantwortet damit meine nächste Frage. Fast 50 Jahre gibt es die Konditorei Popp schon in Überlingen – gegründet von Günther Popp im Jahr 1969. Schnell wurde der Konditormeister, der der Liebe wegen aus Bayern an den See gezogen war, bekannt für die hohe Qualität und die Hingabe, mit der er seine Torten und Kuchen in der Hitzlerstraße herstellte. Über die Jahre hat sich so ein großes Stammpublikum gebildet, das den Popps bis heute treu ist – auch am neuen Standort.

2013 zog die Konditorei nämlich, weg aus der versteckten Ecke in der Innenstadt, in die Hochbildstraße. Direkt am Kreisverkehr und in Bahnhofsnähe beherbergt sie nun auch noch ein großes Café, in dem begleitend zu den Pralinen, Törtchen und der großen Kuchenauswahl Kaffee aus einer kleinen befreundeten Rösterei serviert wird. „Regional und frisch“ lautet die Maxime, nach der Popp backt und produziert. Inspiration holte er sich auch bei einem längeren Arbeitsaufenthalt in einer der angesehensten Konditoreien des Elsass. „Franzosen mögen es sehr süß und bunt – das habe ich natürlich nicht unbedingt mitgebracht und umgesetzt. Aber die ausgeklügelte Herstellung von Cremes und kleinen Mousse-Törtchen, das schon.“ Das steckt auch in unserer Geburtstagstorte. Probieren geht ja bekanntlich über studieren und als ich den ersten Biss nehme, denke ich: Lecker, leicht, fruchtig, cremig!

FOTO: SUSI DONNER