



Sabine Hueck: klassische Konditorkunst mit exotischen Akzenten

Süße Träume

Text: Natalia Geb || Fotos: Svea Pietschmann

Berliner Bäcker und ihre Süßigkeiten – meist ein Verhältnis voller Missverständnisse: Da wird oft Kuchen genannt, was nur Teig mit einem Klecks Zucker ist. Man muss zwar lange suchen, doch es gibt sie noch – Konditoren, die Können, Fantasie und Liebe zum Handwerk vereinen

Glänzende schwarze Schokolade, leuchtend bunte Früchte, dazu pastellfarbene Creme. Himmlisch! Die Schokolade knackt beim Draufbeißen, die Creme schmilzt zart am Gaumen, und der Biskuit ist voll gesogen mit Fruchtsaft. Alles ausgewogen gewürzt, aus besten Zutaten und mit Liebe gemacht. Ein Kuchen-traum! Das Tortenglück! Aber wo findet man so etwas in Berlin?

Ein paar wenige Kuchen- und Tortenkünstler sorgen dafür, dass anspruchsvolle Süßschnäbel auch in Berlin auf ihre Kosten kommen. Suchen wir zunächst nach der echten Berliner Tradition – Wien hat die Sachertorte, Brüssel liefert Pralinen, in Lissabon genießt man die Pastéis de nata – und hier gibt's Baumkuchen. Fünfzehn bis zwanzig Kuchenschichten um ein Loch herum, sehr

exquisit, sehr aufwendig, typisch deutsch und ein Exportschlager: Vor allem in Japan schätzt man das komplizierte Gebäck und lässt es sich aus Berlin schicken.

In zwei alteingesessenen Berliner Familienbetrieben pflegt man die Tradition besonders, nämlich in der Konditorei Buchwald in Moabit und in der Konditorei Rabien in Steglitz. Klaus Rabien, Seniorchef der Konditorei, hat eigens eine zweiwellige Maschine konstruiert, deren Geschwindigkeit sich regeln lässt. Zur Weihnachtssaison streichen Rabiens Konditoren im Dauertakt gelbe Kuchenmasse über die rotierenden Wellen. Aber Vorsicht: Baumkuchen ist Ansichtssache, ja Herzenssache: Ursula Kantelberg, Chefin der Konditorei Buchwald (gegründet 1852), vertritt die „Mandel-Fraktion“: „Das andere ist doch dieses Zeug, was man immer in der DDR bei Mitropa im Speisewagen bekommen hat!“ Ihr turmhoher Baumkuchen, nach Familienrezept hergestellt, erinnert an allerbestes Marzipan und schmeckt besonders gut in hauchdünnen Scheiben zu einer Tasse Tee. Rabiens Baumkuchen, ebenfalls ein Familienrezept aus der 1878 gegründeten Konditorei, enthält keine Mandeln, schmeckt also leichter, „kuchiger“, und hat mitunter blasige, lockere Ringe.

Wer die Konditorei Rabien in Steglitz betritt, ist geradezu betäubt von den süßen Düften im wohltemperierten Laden. Die kunstvoll und unglaublich garnierten Obst-, Sahne- und Cremetorten finden auch den Weg in andere Berliner Häuser, wie zum



Ursula Kantelberg: traditioneller Baumkuchen als Exportschlager



Klaus Rabien: kunstvolles Gebäck ohne künstliches Aroma

Beispiel ins Café im Literaturhaus oder ins Berliner Kaffeehaus am Kurfürstendamm. Alles ist ohne Backpulver, ohne künstliche Aromastoffe, ohne konfektionierte Backmischungen hergestellt. „Die Vertreter für Backmittel können es gar nicht fassen, dass wir so etwas nicht haben wollen!“, sagt Klaus Rabien leise kichernd. Den Trend zur Massen-Kuchen-Produktion und zu den vielfältigen Hilfsmitteln aus der Tüte erklärt der erfahrene Konditor vor allem mit hohen Personalkosten: „Die Grundstoffe – Eier, Mehl, Zucker – sind immer noch billig. Aber die Masse ohne Backtriebmittel zu schlagen, mit Eigelb, Eiweiß, geschmolzener Butter, das dauert über eine halbe Stunde, auch mit der Maschine, und das muss man gelernt haben.“

Produkte wie Cremepulver, Aroma oder gar Fertig-Backmischungen sind in fast allen Berliner Konditoreien ein Thema, und wohl niemand außer den wenigen Patissiers der Top-Gastronomie bäckt im Moment so kompromisslos ohne Kunstprodukte wie Sabine Hueck. Wer die Kreationen der Ein-Frau-Konditorei gekostet hat, will oft nichts anderes mehr: Die Deutsch-Brasilianerin kombiniert klassische Konditorkunst mit exotischen Zutaten und nennt das „temperieren“. Guave mit Käse, eine Art brasilianisches Nationalgericht, wird bei ihr zu einer World-Käse-torte, in die Tiramisu-Torte kommen untypischerweise Kirschen, wenn Sabine Hueck der Sinn danach steht. Die streng geheime Aroma-Essenz kocht tagelang auf dem Herd ein – und man

Europa-Center zum Anbeißen

Bei unserem Schlemmer-Angebot kommt garantiert jeder auf den Geschmack!

- Allegro Ristorante
- Bavarium
- Bit-Stop
- Café Tiffany's
- Daikokai Japan-Restaurant
- Délifrance
- Food & Friends
- Irish Pub
- Jade China-Restaurant
- Kartoffelkiste
- Kentucky Fried Chicken
- König-City
- Leo Coffee Bar
- Mövenpick Restaurants

Europa-Center
LEBENDIG WIE BERLIN

Tauntenstr. 9-12 · 10789 Berlin
Tel.: 030/26 49 79 40 · www.24FC