



**DEIN VIERTEL,
UNSERE WELT!**

Was ist los in Ihrem Viertel?
az-muenchen.de/stadtviertel

Alles aus den **Stadtvierteln** – täglich in der AZ und auf az-muenchen.de/stadtviertel



Bereit für den Sahntraum: Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen von Beate Wöllsteins Patisserie-Kurs haben alle Zutaten und Werkzeuge für die Schwarzwälder Kirschtorte – nur Lust und Laune mussten sie selbst mitbringen.

Backen für Anfänger

SCHWABING

Mal richtig Konditor spielen: Das geht in Wöllsteins Desserthaus. AZ-Fotograf Sigi Müller war bei einem der Kurse

Wie kommt man zu einem schönen Stück Sacher-torte, oder einer Schwarzwälder Kirschkuchen? Man ruft den Ober, bestellt sich einen guten Kaffee dazu, lehnt sich zurück, wartet – und schlemmt.

So kenne ich's. Dass es auch eine andere Möglichkeit gibt, habe ich jetzt in Wöllsteins Desserthaus kennengelernt. Beate Wöllstein gibt Kurse, gespickt mit vielen Tipps und Tricks aus ihrem Berufsleben. Und das auf eine nette, lustige, aber auch kompetente und strenge Art.

Ich bin ein bisschen früher da und kann mich in der Backstube

umschauen. Alles blitzt und blinkt. Nach und nach kommen die ersten Kursteilnehmer. Bei einem Cappuccino wird das Eis gebrochen und Beate plaudert aus ihrem Berufsleben, den Stationen ihrer Laufbahn. Ihre Reise geht von angesehenen Hotels in Italien über Dubai zu den besten Londoner Hotels.

Neben vielen Hollywoodstars naschten dort auch Prinz Philipp und Prinz Charles, aber auch Popstars wie Elton John, Madonna und Sting ihre süßen Köstlichkeiten. Sie ist ein Profi in der hohen Kunst der exklusiven und edlen Patisserie und Confiserie.

Zurück zum Kurs. Jetzt geht's in den Arbeitsbereich, jeder bekommt seinen eigenen Platz, sein Werkzeug und die Zutaten. Die Geräte werden erklärt und die Rezepte verteilt.

Eier aufschlagen, trennen, andere Zutaten hinzu, mixen. Selbst eine Lötampe aus dem



Konzentriert dabei: die jüngste Teilnehmerin Melanie (9). Fotos: Sigi Müller

Baumarkt findet ihren Einsatz. Dazwischen saust Beate Wöllstein zwischen den Teilnehmern hin und her, erklärt, greift hin und wieder ein, und zum Schluss hat jeder seinen Teig in der Schüssel.

Melanie ist mit ihren neun Jahren die jüngste Teilnehmerin. Sie ist mit der Oma da und schlägt sich gut.

Als die Backformen in den Öfen stehen, bleibt ein bisschen Zeit für ein Glaserl Sekt und Anekdoten aus Wöllsteins abenteuerlichem Berufsleben. Der Opa war Konditor und zur Wahl

stand für sie Konditormeisterin oder Architektin.

Das Rennen machte die Patisserie, aber auch die Architektur fließt in ihre Arbeit: So bestellte Sheikh Ahmed in Dubai fast jede Woche eine zwei mal drei Meter große Torte.

In diesem Kurs backt jeder Teilnehmer eine Schwarzwälder Kirschtorte, die er auch mit nach Hause nehmen kann. Gemeinsam entsteht noch eine große Schwarzwälder und eine Sacher-torte, die wir zum Schluss aufessen. Seit sechs Jahren gibt's jetzt das Desserthaus



Selbstgeschabt: Die Schokolade für die Torte wird handgeraspelt.

schon, und seit Kurzem kann man auch freitags (12 bis 18 Uhr) die süßen Schweinereien vor Ort kaufen.

Auch die „Praline unter den Torten“, wie Wöllstein ihre neueste Kreation nennt: die „Prinz Wöllstein“.

Ich hatte eigentlich vor, als kleine Beute das geheime Geheimrezept für Sie zu ergattern und abzudrucken, habe aber gemerkt, dass das wenig Sinn hat.

Denn genauso wichtig wie die Zutaten sind die vielen Tipps. Nur so gelingen die süßen Kunstwerke.

Und zu den Zutaten hat Beate Wöllstein einen sehr einfachen Rat. „Einfach nur die besten“, sagt sie lapidar.

Klingt logisch.

In diesem Sinne eine schöne Woche

Ihr
Sigi Müller



Präzisionsarbeit: Ein Teilnehmer formt seine Torte.



Nicht kleckern, spritzen: Beate Wöllstein mit Sahne.



Deko mit Schwung: Die Schokolade wird geworfen.



Finales Obst: die Maraschino-Kirschen obendrauf.