Die Berufung zum Beruf gemacht

Die junge Konditormeisterin Stefanie Denninger (28) hat sich mit ihrem Café „KonditorKunst" in Langenargen am Bodensee den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt.

Text: *Reinald Wolf,* ***Fotos:*** *Carolin Fürst*

Versonnen und zufrieden blickt Stefanie Denninger über die Theke auf den friedlich schwappenden See. Im Hintergrund wölben sich vage die schneebedeckten Schweizer Berge. Dass die Konditormeisterin Zeit für die Betrachtung ihres beschaulichen Arbeitsumfeldes hat, hängt damit zusammen, dass sie da arbeitet, wo andere Urlaub machen: Wir befinden uns im Café der Konditorei „KonditorKunst" in Langenargen an den Gestaden des Bodensees.

Und außerhalb der Touristensaison übernimmt die 28-jährige Betriebsinhaberin nach getaner Produktionsarbeit mittags auch mal den Service – und nutzt dabei die Gelegenheit, über ihren Standort zu sinnieren und mit Gästen ins Gespräch zu kommen. „Die freuen sich, sich mit mir austauschen zu können und zu sehen, wer hinter dem Konzept steht."

„WIR SIND ÜBERRANNT WORDEN"

Solche Momente sind in der Hauptsaison rar. Die Erfahrung hat Stefanie Denninger in der kurzen Zeit seit Eröffnung ihrer „KonditorKunst" schon gemacht.

„Wir sind am ersten Tag regelrecht überrannt worden", sagt sie. Seit Mai 2017 ist Denninger mit dem kleinen und geschmackvoll gestalteten Konditorei-Café am Start. Klar sei das Geschäft stark wetter- und saisonabhängig. Was auch den Personaleinsatz nicht einfacher mache. „Aber insgesamt rechnet es sich, so viel kann ich schon sagen."

Zumal die sechs Teilzeit-Mitarbeiterinnen im Verkauf sehr flexibel seien. Und wenn es sich anbietet, übernimmt sie den Job eben alleine. Das habe sich bislang gut eingespielt. Insgesamt sei das Geschäft bisher besser gelaufen als erwartet, sagt die junge ➔

Liebe zum Detail: Stefanie Denninger achtet bei der Präsentation ihrer Törtchen auch auf Kleinigkeiten.

Macherin erfreut. Sie ist mit der Umsetzung ihres Jugendtraums gut unterwegs. „Nach dem Abi war schnell klar, dass ich Konditorin werden will, mit dem Ziel, mich selbstständig zu machen.“ 2015 hat sie ihren Meister in Heidelberg gemacht und sich anschließend mit Hochzeits- und Motivtorten quasi an die Selbstständigkeit rangepirscht.

START MIT EINEM PRIVATKREDIT

Anfang 2017 bot sich die Gelegenheit, die Räumlichkeiten einer ehemaligen Bäckerei am beschriebenen Standort zu mieten und nach viermonatiger Umbauzeit als selbstständige Unternehmerin mit eigenem Café zu starten. Ohne Gründerdarlehen oder sonstige Starthilfen für Existenzgründer. „Ich wollte mich nicht unnötig ausbremsen lassen. Es wäre zu aufwändig und zu langwierig gewesen, bis die Anträge durch und das Geld da gewesen wäre“, begründet Denninger, dass sie mit einem Privatkredit und der handwerklichen Unterstützung ihres Vaters gestartet ist.

180 GRAMM PRO KUNSTWERK

Nun stehen vor allem die Sahne- und Beerentörtchen (3,70 bzw. 3,20 Euro das Stück) der Marke Denninger in der auf 3,50 Meter elegant geschwungen Theke im Café KonditorKunst im Fokus. Jedes dieser kulinarischen Kunstwerke hat sieben Zentimeter Durchmesser und 180 Gramm Gewicht: Unter anderem Schwarzwälderkirsch-, Kakao-Heidelbeer-, Zimt-Baisse-, Schoko-Waldbeer- und Exotic-Törtchen (siehe auch Rezepte) – in der Saison bietet Denninger bis zu neun Kreationen an. Bei Biskuitböden kommt dezent Zucker zum Einsatz, die Sahnemousses und Cremes macht sie mit Fruchtzucker via Fruchtpürees, mit denen auch die Böden getränkt werden.

Die Grundrezepte variieren. Da ist die Kreativität der zwei Konditorinnen im zweiten Ausbildungsjahr gefragt. „Kreatives Arbeiten ist ein wesentlicher Bestandteil des Konditorenhandwerks“, sagt die Meisterin, die mit ihren Azubis die Törtchen, vier klassische Kuchen, Pralinen, Desserts, Hochzeits- und Motivtorten produziert. Letztere machen zehn Prozent des Umsatzes aus. 20 Prozent entfallen auf die Mitnahme von Törtchen und Kuchen. 70 Prozent des Umsatzes macht Denninger vor Ort.

„Ich will mit meinem Konzept auch junge Leute ansprechen.“

Stefanie Denninger, *Konditoreiinhaberin*

Vielfalt: Im Sommer bietet Stefanie Denninger bis zu neun Törtchen-Kreationen an.

1 **Teamwork:** Stefanie Denninger mit zwei ihrer Aushilfen.

2 **Chefsache:** In ihrer Backstube entwickelt die Konditormeisterin auch neue Produkte.

3 **Gehört dazu:** ein kleines Snackangebot mir belegten Baguettes.

ZUCKERWASSER – FEHLANZEIGE
Neben einem kleinen Snackangebot mit belegten Baguettes, einem „See-Frühstück“ unter anderem mit Wurst, Käse, Aufstrich, selbstgemachter Marmelade, Sekt oder Orangensaft und Heißgetränk nach Wahl (2 Personen 24 Euro) kommt ein anspruchsvolles Getränkeangebot von regionalen Anbietern ins Spiel „Zuckerwasser haben wir nicht im Programm“, sagt Denninger.

Beim Kaffee setzt sie mit Mäder auf einen regionalen Qualitätsanbieter – und eine zweigruppige Siebträgermaschine: „Das passt zu unserem Genusskonzept. Und es hat sich auch schnell herumgesprochen, dass wir guten Kaffee ausschenken“, sagt Stefanie Denninger, die bewusst keine klassische Konditorei aufmachen wollte. „Ich will mit meinem Konzept auch junge Leute ansprechen.“

Und wie es aussieht, geht die Rechnung auf. Denn sie spricht von einem „gemischten Publikum“, das vor allem in der Saison die rund 45 Sitzplätze im Innen- und Außenbereich bevölkert. An guten Tagen zählt sie deutlich mehr als 300 Kunden und Gäste, aber nicht nur aus touristischer Laufkundschaft, sondern eben auch viele örtliche und regionale Stammkunden. „Ich rechne damit, dass es dieses Jahr weiter aufwärts geht“, lautet die Prognose.

Newcomerin Stefanie Denninger ist mit ihrem modernen Konditorei-Café auf einem guten Weg. Buchstäblich, denn zu den Standortvorteilen gehört auch, dass es direkt am Bodenseeradweg liegt. „Das nützen in der Saison viele Radtouristen“, sagt Denninger mit der Zuversicht, auch für den zunehmenden Zuspruch ab Ostern gewappnet zu sein. ✦

koca@matthaes.de

KONTAKT UND PREISE:

Konditorkunst
Café und Konditorei
Stefanie Denninger
Obere Seestraße 25
88085 Langenargen/Oberdorf
www.konditorkunst-langenargen.de

Preisbeispiel:
Sahne-Törtchen: 3,70 €
Beeren-Törtchen: 3,20 €
Stück Kuchen: 3,00 €
Belegt. Baguette: 3,50 €
Frühstück für 2 Pers.: 4,00 €
Cappuccino: 2,90 €

Schoko-Waldbeer-Törtchen

Ein kleiner Kern aus Waldbeeren, umhüllt von einer fruchtigen Mousse, ist das Geheimnis dieser Törtchen. Cognac gibt ihnen eine zusätzliche Note.

Rezept: *Stefanie Denninger,* ***Foto:*** *Carolin Fürst*

WIENER MASSE

Rezeptur:
- *200 g Vollei*
- *100 g Zucker*
- *Salz*
- *Zitrone, Abrieb*
- *60 g Weizenmehl, Type 405*
- *30 g Kakaopulver*
- *20 g Weizenstärke*
- *20 g Butter, flüssig*

Herstellung:
- Vollei und Zucker warm/kalt schlagen.
- Mehl, Stärke und Kakaopulver sieben und mischen.
- Nach und nach in Eimasse untermelieren.
- Zum Schluss Butter langsam unterheben.
- Als Roulade aufstreichen und bei 220 °C 4 Minuten backen.

SCHOKO-MOUSSE

Rezeptur:
- *313 g Sahne*
- *2 cl Cognac*
- *93 g Kuvertüre 55 %*
- *2 Blatt Gelatine*

Herstellung:
- Sahne aufkochen, dann Kuvertüre und Cognac zugeben. Etwas abkühlen lassen, eingeweichte Gelatine dazugeben, alles gut verrühren und zum Schluss durchmixen. Über Nacht im Kühlschrank lagern.
- Am nächsten Tag mit Maschine aufschlagen.

WALDBEERKERN

Rezeptur:
- *125 g Fruchtpüree Waldbeer (Boiron)*
- *10 g Zitronensaft*
- *10 g Rohrzucker*
- *1 Blatt Gelatine*

Herstellung:
- Püree, Zucker und Zitronensaft aufkochen.
- Eingeweichte Gelatine dazugeben, alles gut verrühren.
- In Silikonhalbkugeln (4 cm Durchmesser) abfüllen und tiefkühlen.

WALDBEER-MOUSSE

Rezeptur:
- *160 g Fruchtpüree Waldbeer (Boiron)*
- *3 Blatt Gelatine*
- *270 g Sahne, geschlagen*

Herstellung:
- Eingeweichte Gelatine in etwas Püree auflösen und mit restlichem Püree angleichen.
- Etwas geschlagene Sahne in Püree geben und vermengen, diese Masse in restliche Sahne geben und vorsichtig melieren.
- Masse in Halbkugeln abfüllen.

ZUSAMMENSETZEN DER TÖRTCHEN

- Waldbeer-Mousse in Halbkugeln (8 cm Durchmesser) füllen.
- Waldbeerkern einsetzen.
- Kreisrunden Biskuitboden aufsetzen.
- Tiefkühlen.
- Schokomürbeteigschale (Halbfertigprodukt) mit Schokomousse füllen und Halbkugel aufsetzen.

Exotic-Törtchen

Cremig-leicht, trotzdem intensiv fruchtig:
Die mit dem Mark exotischer Früchte hergestellte Mousse verleiht den Törtchen den besonderen Kick.

Rezept: *Stefanie Denninger,* ***Foto:*** *Carolin Fürst*

BÖDEN

Rezeptur:
- *160 g Eigelb*
- *145 g Marzipan (MO)*
- *240 g Eiklar*
- *200 g Zucker*
- *100 g Weizenmehl, Type 405*
- *100 g Weizenstärke*
- *1,5 g Backpulver*
- *145 g Butter, flüssig*

Herstellung:
- Marzipan mit etwas Eigelb von Hand weich machen, damit es keine Klumpen gibt.
- Danach die Masse schaumig schlagen und nach und nach das restliche Eigelb dazu geben.
- Schnee schlagen, Zucker nach und nach dazugeben, bis ein schöner cremiger Eischnee entstanden ist.
- Mehl, Stärke und Backpulver sieben und vermischen.
- Eischnee mit Marzipan-Eigelb angleichen, Mehl-Puder-Mischung von Hand untermelieren, zum Schluss die Butter vorsichtig unterheben.
- Als Roulade aufstreichen und bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) backen.

EXOTIC-MOUSSE

Rezeptur:
- *320 g Fruchtpüree Exotic (Boiron)*
- *6 Blatt Gelatine*
- *550 g Sahne, geschlagen*
- *150 g Fruchtpüree Exotic (Boiron)*

Herstellung:
- 150 g Püree mit eingeweichter Gelatine auflösen, mit restlichem Püree angleichen.
- Einen kleinen Teil der geschlagenen Sahne in das Püree geben und gut vermischen. Diese Masse in die geschlagene Sahne geben und von Hand vorsichtig melieren – es dürfen keine Sahneklumpen entstehen.

EINSETZEN DER TÖRTCHEN

- Pro Törtchen 1 Boden mit Dessertring (7 cm Durchmesser) und 2 weitere Böden (4 cm Durchmesser) ausstechen.
- Dessertring mit großem Boden auslegen, diesen mit Fruchtpüree tränken.
- Reihenfolge: Mousse einfüllen, kleiner Boden, Mousse, kleiner Boden, Mousse.
- Törtchen mindestens 3 Stunden kühlen.

SPIEGEL

Zutaten pro Törtchen:
- *20 g Fruchtpüree Passionsfrucht (Boiron)*
- *½ Blatt Gelatine*

Herstellung:
- Gelatine einweichen
- Mit Püree auflösen und auf Törtchen verteilen

FERTIGSTELLUNG DER TÖRTCHEN

- Törtchen aus Ringe schneiden und ausgarnieren

Bei Biskuitböden kommt dezent Zucker zum Einsatz, die Sahnemousses und Cremes werden mit Fruchtzucker via Fruchtpürees hergestellt, mit denen auch Böden getränkt werden.

T PRAXIS-TIPP