

Aus Liebe zum Backen

PLÄTZCHEN KANN JEDER: FÜR UNS HAT KONDITORMEISTERIN MARINA WIEHL MAL FÜNF ALTERNATIVE WINTERREZEPTE ENTWICKELT. WIR HABEN SIE IN IHRER BACKSTUBE BESUCHT – UND UNS DIE FINGER GESCHLECKT ...

TEXT: KATERINA ANKERHOLD · FOTOS: JIGAL FICHTNER

Von außen wie von innen: Bis zur
Deko macht sich Marina Wiehl mit
viel Fingerspitzengefühl an ihre
Backkunst. Hier zum Vernaschen:
ihre Heidelbeer-Mohn-Törtchen.
Das Rezept findet Ihr auf Seite 62





Dass sie Backen zu ihrem
Beruf machen wollte, entschied
Marina Wiehl während ihres
BWL-Studiums in Wien

Seit eineinhalb Jahren hat sie
nun ihre eigene Backstube in
Schallstadt-Mengen und kann
sich vor Aufträgen kaum retten

Konzentriert sticht Marina Wiehl Schokokreise aus und drapiert sie auf sechs kleinen Schoko-Kuppeln, bevor sie alles leicht mit Kakaopulver bestäubt. „Achtung, hierbei darf ich jetzt nicht lachen“, sagt sie noch schnell vorher – „sonst puste ich das Pulver weg!“ Gelacht hat die 31-Jährige nämlich seit wir hier sind schon ziemlich viel. Es mag abgedroschen klingen – aber dass Backen ihre Leidenschaft ist, ist tatsächlich nicht zu übersehen. Dafür, dass sie nun in ihrer eigenen Backstube in Schallstadt-Mengen steht und sich seit einem Jahr vor Aufträgen kaum retten kann, hat sie auch viel Energie aufgebracht.

Die Ausbildung zur Konditorin begann Marina mit 25 Jahren, nachdem sie in Wien ein BWL-Studium beendet hatte. Drei Betriebe durchlief sie während der dreijährigen Ausbildung. „Das mag unstet aussehen“, sagt sie. „Aber mit Mitte 20 hatte ich einfach keine Lust mehr, mich in der Küche ständig anschreien zu lassen. Leider ist der gängige Umgangston in vielen Betrieben immer noch unmöglich. Das finde ich sehr traurig.“ Davon beirren ließ sich die gebürtige Badenerin aber nicht. Für sie war klar: Sie will die Ausbildung durchziehen und sich danach selbstständig machen. Also folgte auf die Lehre der Meister und vor zwei Jahren die Gründung des eigenen Betriebs mit dem verlockenden Titel „Süße Gaumenfreuden“.

Anfänglich lag der Schwerpunkt auf kleiner Patisserie – von der französischen Küche inspirierte Törtchen und kleines Gebäck, mit dem sie im eigenen Anhänger auf Märkten in Freiburg und Umgebung unterwegs war. „Dann schlug man mir vor, auf eine Hochzeitsmesse zu gehen“, erzählt Marina und lacht wieder. Seitdem muss sie die Törtchen-Produktion zurückfahren und backt am laufenden Band Hochzeitstorten. Im Sommer können es schon mal fünf bis sechs pro Woche sein. Außerdem beliefert sie einen Hofladen in Sankt Märgen mit Gebäck und plant derzeit einen Onlineshop. Seit Kurzem hat Marina eine Angestellte, allein sind die Aufträge nicht mehr zu schaffen.



Schritt für Schritt: In ihrer Backstube probiert Marina so lange, bis die Rezepte sie überzeugen. Hier entstehen die Heidelbeer-Mohn-Törtchen. Die sehen nicht nur hübsch aus, sondern schmecken auch hervorragend. Drinnen versteckt ist ein fruchtiger Kern

Ihrem Prinzip bleibt sie dabei treu: „Ich tue nichts, was ich nicht will“, sagt sie und man glaubt es ihr sofort. „Neulich habe ich glutenfreie Torten in mein Angebot aufgenommen. Das hat mich schon Überwindung gekostet. Ich mache nicht jeden Trend mit. Es muss am Ende doch auch noch schmecken.“ Zur Inspiration für ihre Rezepte schaut Marina viel nach Frankreich und auch in den Rest der Welt. „Am Ende entsteht das Beste durch Freestyle und Ausprobieren“, sagt sie. So zum Beispiel die lilafarbenen Heidelbeertörtchen mit Fruchtkern, die im Kühlschrank auf den nächsten Arbeitsschritt warten.

Die Schoko-Honig-Kuppeln sind inzwischen fertig bestäubt. Mit einer Pinzette zieht Marina kleine Stücke Blattgold aus der Folie und legt sie vorsichtig darauf – ein kleines Kunstwerk! Aber ein so unglaublich leckeres, dass es leider nicht lange Bestand haben wird ... #



Sieht aus wie ein normaler Käsekuchen? Drinnen verbirgt sich ein winterliches Rosinen-Rum-Bett

ERGIBT 6 KÜCHLEIN MIT JE 8 CM DURCHMESSER

WINTERLICHE KÄSEKÜCHLEIN MIT ROSINEN

MÜRBETEIG

- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- Pr. Vanille, Salz
- 1 Ei
- 225 g Mehl
- 30 g Kakao

Butter, Zucker, Vanille und Salz verkneten, dann Ei hinzufügen, zum Schluss Mehl und Kakao dazugeben und zügig glattkneten. Den Teig in eine Folie packen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mürbeteig ausrollen, ausstechen und 10 Tarteringe (ø 8 cm) auslegen.

ROSINENBETT

- 50 g Rosinen
- 3 EL Rum
- 1 EL Wasser

Über Nacht die Rosinen in Rum und Wasser einweichen. Mit dem Stabmixer pürieren und auf die Tarteletteböden streichen.

FÜLLUNG

- 340 g Magerquark
- 120 g Butter (flüssig)
- 70 g Zucker

je 1 Pr. Kardamom, Nelke, Vanille, Salz, Zimt

2 Eier

10 g Stärke

vermengen. In die Förmchen füllen. Bei 180 Grad etwa 15 Minuten lang backen. Abkühlen lassen.

DEKO

Die Küchlein mit Kakao bestäuben. Für den Karamell Zucker schmelzen. Erkalten lassen. Stücke herausbrechen und auf die Küchlein stecken.

ERGIBT 6 TÖRTCHEN MIT JE 8 CM DURCHMESSER

HEIDELBEER-MOHN-TÖRTCHEN

MOHNBISKUIT

- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 50 g Mehl
- 45 g Mohn
- 20 g Butter (flüssig, nicht heiß)

Eier, Zucker und Salz 4 bis 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Mohn mischen und unter die Eimasse heben, Butter untermelieren. Auf ein Backblech mit Backpapier streichen und bei 200 Grad etwa 10 bis 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Streifen für den Rand schneiden und Kreise für den Boden ausstechen. Die Dessertringe damit auskleiden.

FRUCHTKERN

- 100 g Heidelbeeren
- 30 g brauner Zucker
- 1,5 Blatt Gelatine

Gelatine einweichen, Heidelbeeren und Zucker kurz aufkochen, die Beeren dürfen ganz bleiben. Gelatine in der warmen Fruchtmasse auflösen und in kleine Förmchen füllen, einfrieren.

HEIDELBEERSAHNE

- 150 g Heidelbeeren
- 30 g Brauner Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 225 g Sahne (geschlagen)

Gelatine einweichen, Heidelbeeren und Zucker pürieren und erhitzen. Gelatine darin auflösen, dann die Masse abkühlen lassen. Die Sahne vorsichtig unter die Masse heben. Etwas Sahne in die Ringe füllen, dann Fruchtkern einlegen und mit restlicher Sahne auffüllen, kalt stellen.

FRUCHTSPIEGEL & DEKO

- 90 g Heidelbeeren
- 20 g Zucker
- 1 1/4 Bl. Gelatine
- Heidelbeeren, weiße Schokolade

Gelatine einweichen. Heidelbeeren und Zucker pürieren, erhitzen, Gelatine darin auflösen. Auf den Törtchen verteilen, circa 2 Stunden kalt stellen. Törtchen aus den Ringen lösen, am besten mit einem Flammbierer kurz die Metallringe erhitzen, dann abziehen. Mit Heidelbeeren und Schokoladenraspel ausgarnieren.