

TischGESPRÄCH

Konsequenz des Krieges: Moskau wird kulinarisch von der Landkarte getilgt. Bernd Matthies beschreibt, wie Berlins Gastronomie expandiert. Und wie Küchendirektor Dennis Melzer brüskiert wurde



MOSKAU ist international zum Un-Ort geworden, und das natürlich auch unter reisenden Gourmets. So wird das berühmte Restaurant „White Rabbit“ von Küchenchef **Vladimir Mukhin** (Foto) wohl an Bedeutung rasch einbüßen, zumal unklar ist, ob Stammgast Vladimir Putin derzeit den Kopf für edles Essen frei hat. Es ist nicht nur vom Russland-Boykott des Michelin betroffen, sondern fliegt nun auch sicher von der 50-Best-Liste, auf der es schon Platz 25 weltweit eingenommen hatte. Die Initiatoren der Liste um **William Drew** haben die für den Juli in Moskau geplante Veröffentlichung der Liste 2022 gestrichen – die Gala findet nun am 18. Juli wieder am angestammten Platz in London statt, dem Old Billingsgate Market. Und als politisches Statement wurden nun soeben vorab die „Champions of Change“ bekanntgegeben, zu denen neben dem ruandischen Koch und Gründer der „Chefs for Africa“, **Dieuveil Malonga**, und dem Singapur Sozialunternehmer **Koh Seng Choon** auch die in London lebenden Ukraineerinnen **Olia Hercules** und **Alissa Timoshkina** gehören, die die Spendeninitiative #CookforUkraine ins Leben gerufen haben.

\*\*\*

BERLIN darf sich hingegen Hoffnungen auf Besserung machen, wobei die Frage offen bleibt, ob all die großen Neueröffnungen tatsächlich auch genug Kundenschaft finden. Gleich zwei weitere Restaurants eröffnen dieser Tage im Humboldt-Forum, nämlich jene, die von der Kanne-Gruppe aus dem Emsland betrieben werden, einem bislang auf Großverpflegung und Servicekonzepte spezialisierten



Unternehmen. Eines heißt „Wilhelm“, das andere „Alexander“, was natürlich auf die Humboldt-Brüder verweist. Das eine bietet, wie es heißt, deutsch-französische Küche à la carte auf rund hundert Plätzen und weiteren hundert im Schlüterhof, das andere ist ein Deli mit der Überschrift „Bread & Bowls“, 100 Plätze drinnen, 200 draußen. „Alexander“ hat bereits geöffnet, „Wilhelm“ soll noch im Mai an den Start gehen. Namen von Köchen werden nicht verraten, aber wer ein wenig auf der Website blättert, der trifft auf den „operativen Geschäftsleiter“ **Stefan Grill** (Foto) – den kennen wir aus dem Service des „Margaux“ und als Restaurantleiter im „Sra Bua“ von Tim Raue.

\*\*\*

DIE INFLATION erfasst natürlich auch die gehobene Gastronomie, die zwar relativ wenig Sonnenblumenöl verbraucht, aber umso mehr unter steigenden Personal- und Energiekosten ächzt – wetten, dass wir noch in diesem Jahr das erste 300-Euro-Menü in der Stadt sehen werden? Da ist es ein interessantes Zeichen, dass **Arne Ankers** Restaurant „Brikk“ in Charlottenburg sein bislang starres Menükonzept lockert und zusätzlich eine wechselnde Auswahl von Gerichten à la carte anbietet, wie sie in der gehobenen deutschen Gastronomie längst ausgestorben schien.

\*\*\*



ENDGÜLTIG WEG ist bald **Dennis Melzer** (Foto), der seit 2021 Küchendirektor im „Cumberland“ war und dann mit einer abrupten Konzeptänderung ausgebremst wurde. Die Website rühmt sich zwar noch treuherzig seines Könnens, aber er geht, unterfordert, im Sommer nach Köln. Ein Unikum: Ein hochtalentierter Küchenchef wird aus einem Drei-Sterne-Restaurant losgeeeist, startet grandios, und dann sagen sie ihm: Och nö, mach mal lieber einfacher – allerdings erst, als das schon an die Presse durchgeschickert war. Den Drang guter Köche nach Berlin wird das nicht beflügeln.



**BACKPROFI**  
Ingrid Lang, früher Inhaberin von „Das süße Leben“ in Schöneberg, ist gelernte Bäckerin. Sie backt nur nach eigenen Profirezepten – zum Beispiel Schwarzwälder Kirschtorte.



mittleren Schiene steigt die Füllung schon hoch, da schneidet sie den Rand mit einem scharfen Messer rundherum ein wie einen Deckel. „Damit die Oberfläche nicht aufreißt.“ Als der Kuchen später aus dem Ofen kommt stürzt sie ihn sofort. So verteilt sich die heiße Käsemasse und hat keine Chance abzusacken, und der Boden wird nicht matschig. Das Stürzen muss man drauf haben. Ihr gelingt das immer perfekt – außer in diesem Moment, als die Redakteurin stört. Verdamm!

Im geräumigen Wohn-Esszimmer, wo sich gerahmte Familienfotos auf Vitrinen voll buntem Fünfzigerjahreporzellan ballen, blättert Ingrid Lang ihr Buch auf, in dem – neben mehr als 30 todsicheren Kuchenrezepten – Schwarzweißfotos wie aus dem Familienalbum zu sehen sind. Zu jedem gibt es eine Geschichte: Von der Backstube mit der Brotteigmaschine, die gleichmäßig dröhnend, den schmatzenden Teig knetete. Vom Betrieb, in dem der Großvater der Boss war und ihr aus Berlin zugewandelter Vater nur der Chef. Von der respektablen Frau Käthe, zuständig für Butterstreusel, für die Sauberkeit des Backofens und dafür, klein Ingrid davon abzuhalten, mehr als sieben Stücke Nusskuchen hintereinander zu essen.

Man kann sich das Bild von Ingrid Langs Geburtstagstorte 1960 ansehen, die der Großvater eigens für sie buk, jedes Jahr eine andere. Oder das von der Backstube, in der im Sommer eine summende Armada Wespen über den Pflaumenkuchen hing. Wer die meisten mit der Klatsche erlegte, hatte gewonnen. Man kann lesen von Kartoffelernten, bei denen die Kinder selbstverständlich zu helfen hatten, davon, wie das Obst frisch vom Baum direkt auf den Kuchen der Bäckerei landete und wie es duftete, wenn in der alten Schlagmaschine die Butter zu Creme aufgeschäumt wurde.

„Nie wieder habe ich eine solche Qualität zwischen die Zähne bekommen“, sagt Ingrid Lang. Und wie sehr sie den Duft von Sauerteigbrot, Hefekuchen, Nusszopf in den Bäckereien von heute vermisst. Man riecht nichts mehr. Freitagabend Biskuitböden, Samstag Buttercreme-, Sonntagmorgen Sahnetorten: „Nichts durfte damals schief, nichts kaputtgehen, nichts fallengelassen werden... Jeder von uns ist mal gestolpert und auf die Schnauze gefallen, aber alle hielten die Torte fest.“

Das ist hübsch nostalgisch und so anrührend zu lesen wie anzusehen. Und zwischendrin spricht die geballte Backkompetenz aus jedem köstlichen Rezept. Nie mehr wird man die Klagscheibe zu viel rühren, weil er ja sonst zu fest wird. Ab sofort braucht Hefeteig für Blechkuchen nicht mehr ewig, sondern kann im sich langsam erwärmenden Backofen gehen. Nie wieder Vorurteile gegen Buttercreme, denn die muss gar nicht fettig, pampig, süß sein. Und Plunderteig faltet man künftig à la Ingrid in drei Schritten selber.

Hat sie einen Kuchenfavoriten? „Nein“, sagt Ingrid Lang, „ich esse alle.“ Obwohl, vielleicht eine Rarität, die es damals nur einmal die Woche gab, den Hit der Fünfziger, mit Biskuit, Buttercreme, Dosenfrucht und Zartbitterglasur. Wenn im hessischen Heimatdorf zufällig die Sprache darauf kommt, kann es sein, dass Wildfremde, die zufällig mithören, sehnsüchtig seufzen: „Ach, Ananastörtchen!“



**Keine Angst vor Hefeteig. Käsekuchen, Schwarzwälder Kirsche und andere Klassiker.**  
Ingrid Lang, Tredition GmbH, 152 Seiten, 26 Euro. Im Buchhandel, über [das-suess-leben.de](http://das-suess-leben.de) oder über [www.keine-angst-vor-hefeteig.de](http://www.keine-angst-vor-hefeteig.de)

# Geheimsache Sahnetorte

Jahrzehnte hat Ingrid Lang die **KUCHENREZEPTE** ihres Großvaters für sich behalten. Jetzt hat sie ein nostalgisches Buch daraus gemacht – die Chronik einer Landbäckerei

VON SUSANNE LEIMSTOLL

Sie sagt: „Ich kann Schwarzwälder Kirsche zum Frühstück.“ Damit meint sie: essen. Backen ja sowieso, da ist Ingrid Lang Profi, gelernte Bäckerin und gut 18 Jahre, bis 2019, Inhaberin der Schöneberger Chocolaterie „Das süße Leben“. Dass sie Kind einer hessischen Bäckerdynastie ist, hatte Konsequenzen: Wenn sich die Familie zum „Stammheim-Frühstück“ trifft, heißt das: Es gibt Kuchen, nichts anderes. Drei Stück pro Nase sind Standard. Mit Völlerei hat das nichts zu tun, sondern mit ländlicher Tradition. Der Urheber war: Opa.

Großvater Karl Wilhelm Thumm war noch mit siebzig Ingrid Langs Lehrmeister. In einem Fachwerkhaus in der Ortsmitte des Dörfchens Stammheim gründete er 1928 seine Brot- und Feinbäckerei. Ein Mann, der sich von der Konkurrenz im nahen Frankfurt am Main inspirieren ließ und die vielversprechende Weltsprache Esperanto lernte. Unzählige Rezepte hat er entwickelt – von Apfelkuchen bis Zimstern, von Biskuit- bis Brandteig. Nicht eines hat er rausgerückt. Was er auf Fresszetteln notierte, wanderte nach dem Backen zurück in die Hosentasche. Die Enkelin, die mit ihm arbeiten durfte, hatte das meiste davon im Kopf und hielt es geheim – bis heute. Nun sind die Rezepte in der Welt. Ingrid Lang, hat sie – da musste sie erst 67 werden – zusammen mit ihren Kindheitserinnerungen in einem Buch veröffentlicht.

Hochverrat! Richtig wohl fühlt sie sich dabei noch immer nicht. Aber die Töchter hatten ihr zugeraten, weil ja sonst nichts bliebe von den



**VON WEGEN MÄNNERBERUF**

Ingrid Lang bekam als Kind die dicksten Brezeln und die besten Kuchen. Sie stammt aus einer hessischen Bäckersfamilie und ging dort in die Lehre. Boss war Großvater Karl Thumm, Chef Vater Günter Renz, hier 1959 mit Konditor Karl-Heinz Krämer und Geselle Manfred Bender (v.r.)

Thummschen Köstlichkeiten. Und weil allen, die meinen, beim Backen herumexperimentieren zu können, mal eines klar werden musste: „Ein gutes Rezept ist ein Gesetz!“ Ingrid Lang spricht den Satz in ihrer Schöneberger Küche, während sie Eischnee unterhebt. Backerfolg hat nur, wer sich sklavisch an den Bauplan hält. Meist jedenfalls.

Denn es spielen noch andere Faktoren mit, die sie gleich zu Anfang im Buch auflistet. Die richtigen Utensilien: Schokoladenthermometer, Tortenring, runde Tortenunterlagen etwa. Der Backofen: Jeder heizt anders, die individuellen Zicken muss man erst kennenlernen. Ein Rezept sollte vor der Kaffeetisch-Premiere dreimal geprobt werden, erst dann hat man's drauf.

Auf Feinheiten achten: Gerade trennt Ingrid Lang – in grauer Schürze, passend zur grauen Einbauküche – ganze sieben Eier für den Käsekuchen. Den macht sie nicht mit Quark, sondern mit Schichtkäse, der durch ein Sieb passiert wird. Mehl mit Speisestärke lässt sie eine Weile stehen, so saugt es später die Feuchtigkeit besser auf. Die Teigmasse mag nicht gestresst werden, deshalb hebt sie alle Zutaten mit einem Holzlöffel unter, geduldig, immer an der Schüsselwand lang; auch den Eischnee, bis die weißen Nester sich aufgelöst haben. Dauert ewig, aber der Mürrteig nach Großvaters Rezept steht in der 26-Zentimeter-Form ja schon vorgebacken auf dem Küchentisch. Sie schiebt mit dem Spatel die Teigmasse hinein und hält einem den letzten Rest am Stiel vor den Mund. „Einmal lecken?“ Nach 20 Minuten auf der

DAS REZEPT

## Ingrid Langs Haselnusskuchen

„Die aromatische Haselnuss ist sehr beliebt in der Konditorei und Patisserie. Sie verleiht den Kuchen ihr wunderbares Nussaroma und den feinen Knack und Knusper, den wir alle so lieben“, schreibt Ingrid Lang in ihrem Backbuch. „Nusskuchen gehört von jeher zu meinen Lieblingskuchen. Einen aber liebe ich ganz besonders: diesen!“

**VORAB**

Ofen bei Ober-/Unterhitze auf 175 Grad vorheizen  
Form: Backring Durchmesser 26 cm auf Kuchenblech oder eine Springform  
Backzeit: etwa 30 Minuten

**ZUTATEN**

für den Teig:  
185 g Zucker

185 g frisch gemahlene Haselnüsse  
2 EL Kartoffelmehl (Kartoffelstärke)  
8 g Backpulver  
Saft und abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone  
6 Eier (L oder mindestens M)  
**für den Zuckerguss**  
250 g gesiebten Puderzucker  
Saft einer Zitrone  
1 TL Kakao  
etwas Wasser

**ZUBEREITUNG**

5 Eier in Eigelb und Eigelb trennen. Die Eigelbe in einer sehr sauberen, fettfreien Schüssel mit einem elektrischen Rührgerät zu Eischnee schlagen. Sobald das Eigelb anfängt steif zu werden, ein Drittel des Zuckers einrieseln lassen. Das gibt dem Eischnee mehr Stabilität.

Gleich danach die fünf Eigelbe plus ein ganzes Ei zusammen mit den restlichen zwei Dritteln des Zuckers cremig rühren und zum Schluss Zitronensaft und Zitronenschale zugeben. Dann die gemahlene Nüsse und das mit dem Backpulver zusammen gesiebte Kartoffelmehl. Den Eischnee dazu und alles vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form geben und auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Ofen schieben. Den Kuchen nach dem Backen gut auskühlen lassen und dann mit einem schmalen, scharfen Messer aus der Form lösen. Mit Zuckerguss überziehen und mit einem „Spinnennetzmuster“ verzieren. Dazu bereitet man einen einfachen Zuckerguss zu: Puderzucker mit dem Saft einer Zitrone und eventuell etwas Wasser gut verrühren. Die Konsis-

tenz darf nicht zu fest sein. Etwas Zuckerguss abnehmen und mit einem TL Kakao dunkel färben. Eventuell noch ein bisschen Wasser zugeben, beide Überzugsmassen sollen fließfähig bleiben. Eine kleine Spritztüte mit winziger Lochöffnung (2 bis 3 mm) vorbereiten. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stellen und mit dem weißen Zuckerguss überziehen, genauer: den Guss von der Mitte aus darübergießen und mit einer Palette schnell verteilen. Mit der kleinen Spritztüte und dem dunklen Zuckerguss jetzt eine Spirale aufspritzen, von innen nach außen. Dann mit einem spitzen Messer von der Mitte nach außen ziehen, damit die beiden Farben sich verbinden. Das Ganze muss schnell gehen, damit der Guss nicht trocknet und der gewünschte Effekt des Ineinanderfließens zustande

kommt. Auch dieser Kuchen schmeckt am nächsten Tag noch besser. Und besonders gut mit einer Portion frisch geschlagener Sahne.



Foto: Chris Löffler / pexels