

AUFGELESEN IN DEN VEEDELN

Süßes Leben in kleinen Portionen

KONDITORKUNST Ein kleiner „White-Chocolate-Cheesecake mit Mohn“? Ein „Limetten-Honigmousse-Vanille-Törtchen“? Oder vielleicht doch lieber die winzige Schokoladenkuppeltorte, die mit ihrer samtigbraunen Hülle zum Anbeißen aussieht? Konzentration ist gefragt, denn die Entscheidung ist schwer. Einige Besucher des kleinen Standes mit dem weinroten Zeltdach auf dem Markt am Klettenberggürtel kleben eine ganze Weile mit der Nase vor der Vitrine – bis sie sich für eines der appetitlichen Häppchen darin entschieden haben.

Es sind französisch anmutende Törtchen, die so aussehen als ob sie „Charlotte“ heißen oder vielleicht „Opera“ – wie bekannte

Klassiker der französischen Pâtisserieskunst. Die kleinen Süßen sind allerdings eher eine Mixtur aus französischer Konditorkunst und internationalen Rezepten. Konditormeisterin Hannah Schürmann stellt sie mit Unterstützung ihrer Auszubildenden in ihrer Produktionsstätte an der Arnulfstraße her – und versüßt mittlerweile vielen Süßlern und Klettenbergern damit das Leben.

Die Art, kleine und feine Leckereien herzustellen, hat Schürmann den Patissiers im Nachbarland abgeschaut und mit internationalen Rezepten verwoben. Die frankophile Tortenbäckerin hat ihr kreatives Handwerk nach einer abgeschlossenen Kochausbildung in Aachen und Berlin erlernt und dort die Au-



Hannah Schürmann (r.) mit ihrer Auszubildenden

gen nach besonderen Kreationen offen gehalten. „Ich habe immer davon geträumt, als Konditorin zu arbeiten und meinen eigenen Betrieb zu haben, aber die deutschen Torten waren mir zu wuchtig“, erzählt sie.

Mittlerweile stellt sie nicht nur extravagante Törtchen, sondern auch ganz traditionelles französisches Gebäck her. Die gefüllten Plätzchen namens Macarons leuchten bunt in der Vitrine und bieten verschiedenste Geschmacksrichtungen. Auch französische Croissants und „Pain au chocolat“ sind zu haben.

Eine Designerin hat das Logo entworfen, das auf einem weinroten Grund golden glänzt. „Frollein Zuckerfee“, so nennt sich die

Meisterin der feinen Törtchen ganz passend. In dunkelroten Schürzen stehen Schürmann und ihre Auszubildende nun als Zuckerfee auf dem Markt. In Kursen gibt die Konditorin mittlerweile ihr Können weiter – und backt auf Bestellung auch ganz große Torten. Für Hochzeiten stellt sie sogar regelrechte süße Türme her. Nun hat sie noch weitere Pläne. „Ich bin gerade auf der Suche nach einem Ladenlokal in Sülz oder Klettenberg“, so die Konditorin.

Jeden Samstag ist Frollein Zuckerfee mit ihrem Sortiment von 7 bis 13 Uhr auf dem Markt am Klettenberggürtel zu finden. Außerdem in der kleinen Markthalle Sülz, Berrenrather Straße 205. (se) www.frollein-zuckerfee.de

Foto: Esch