

# Die Verlockungen des „Frollein Zuckerfee“

Konditormeisterin Hannah Schürmann verkauft ihre Törtchen auf Kölner Wochenmärkten

VON HENRIETTE WESTPHAL

Endlich Ostern! Das Ende der Fastenzeit hat Hannah Schürmann sehnsüchtig erwartet. Denn auch auf dem Wochenmarkt in Sülz gibt es viele Kunden, die sich erst wieder nach den Feiertagen die süßen Mini-Törtchen von „Frollein Zuckerfee“ gönnen wollen. „Dafür beginnt jetzt die Saison für Hochzeitstorten“, freut sich die Konditormeisterin. Die filigranen Teilchen können nämlich in jeglicher Geschmacksrichtung auch in Tortengröße bestellt werden.

„Frollein Zuckerfee“ ist der erste eigene Betrieb der 28-Jährigen. Nach einer Ausbildung zur Köchin in Berlin und der Konditor-Meisterschule in Aachen kam die gebürtige Dinslakenerin vor drei Jahren nach Köln. In einer kleinen Backstube in Sülz vereint sie seit August 2016 französische Patisserie und deutsche Backkunst. „Es gibt so tollen Kuchen“, sagt Schürmann. „Aber ich schaffe es fast nie, den aufzuessen. Das geht sicher vielen so.“ Die Größe ihrer Kreationen schaute sie sich in Paris ab, die Rezepte sind ihre eigenen Ideen: ein American Cheesca-




**Mit Liebe zum Detail** gestaltet Hannah Schürmann ihre Kuchentheke auf dem Wochenmarkt auf dem Auerbachplatz. (Foto: Hanano)

ke, Törtchen mit Muscovadozucker („Der schmeckt ein bisschen lakritzig“), Marmorkuchen oder handgemachte Macarons. Verkauft werden die aufwendigen Köstlichkeiten (zwischen 1,80 und 4 Euro) freitags auf dem Wochenmarkt auf dem Auerbachplatz, samstags auf dem Markt in Klettenberg sowie in der kleinen Markthalle Sülz (Berrenrather

Straße 205). Ab Mitte April bietet sie auch Tortenkurse an.

Der Name für ihre Manufaktur stand übrigens schon lange fest: Für die Zuckerfee stand Tschaikowskis Ballett „Der Nussknacker“ Pate. „Und das Frollein ist eine Hommage an meine Berliner Zeit“, so die Konditormeisterin.

 [www.frollein-zuckerfee.de](http://www.frollein-zuckerfee.de)