

Mit Happy-Kalorien den Advent versüßen

Wie das duftet! In der kleinen Espresso-Bar am Blauen Wunder mit dem eingehenden Namen „Charlottes Enkel“ gehen Kaffee, Zimt und Zitrusdüfte derzeit eine gelungene Symbiose ein. Das erste, mit dem die Gäste begrüßt werden, ist das strahlende Lächeln der Konditormeisterin Katja Schumann. Auf dem zweiten Blick fallen die besonderen Farben des Cafés auf: ein warmes Rot an der Wand, eine blau-silberne Tapete hinterm Tresen, viel Stuck, braunes Leder und – eine Fotografie von Katja Schuhmanns Großmutter Charlotte Freitag. Von ihr hat die gebürtige Meißnerin die Liebe und Kreativität beim Backen geerbt und das Café seinen Namen.

Die Theke stand überall

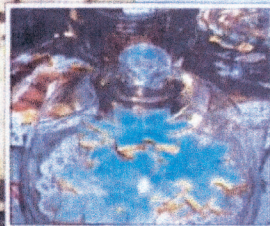
Mit ihrem Mann Markus hat sich die Konditormeisterin, die schon quer durch Deutschland und im amerikanischen Seattle gearbeitet hat, – aber wie sie sagt, als Angestellte immer für andere gearbeitet – einen Traum erfüllt. „Wir wollten einmal wissen wie es ist, nur für uns selbst zu arbeiten“, sagt die junge Frau. Es sollte klein sein, etwas Feines und Besonderes. Am Schillerplatz wurden sie fündig. An der Ladeneinrichtung haben beide gefeilt, gebaut hat sie Markus Schumann. „Das war gar nicht so einfach“, lachen die Beiden und versichern, „die Theke hat schon in jeder Ecke dieses Raumes gestanden, bevor wir uns festlegten“. Jetzt steht das mit einer Marmorplatte und feinsten Lochblechen verzierte geschwungene Möbelstück gegenüber der Tür und bietet

Platz für die vielen raffinierten Gebäckstücke, die Katja Schumann tags in ihrer Backstube in der Zeitenströmung im Industriegelände anfertigt, während Markus Schumann mit einer Angestellten Kaffee in den verschiedensten Variationen zubereitet und die

kleinen frisch gebackenen Köstlichkeiten serviert.

Vor einem halben Jahr eröffnet, ziehen die Beiden schon eine positive Bilanz: es habe sich gelohnt, sagen sie. Und verweisen auf eine feste Stammkundschaft, die hier fast täglich vorbeischaud.

Jetzt, in der Weihnachtszeit, sind natürlich Plätzchen aller Art gefragt. Acht dicke Hefte voller Rezepte hat Katja Schumann gesammelt. Fertigmixe kommen bei ihr nicht in die Backschüssel, sondern nur Zutaten, „die ich auch zu Hause verwenden würde“. So



Konditormeisterin Katja Schumann zieht gerade ein Blech mit frischen Zimt-Schweins-öhrli aus dem Ofen ihrer Backstube in der Zeitenströmung. Unter Glashauben in der Espresso-Bar liegt duftendes Weihnachtsgebäck (oben)

Foto: Schumann

bilden gute Butter oder manchmal Öl, aber niemals Margarine die Grundlage für ihre Teige. Gute Schokolade wird für Teig und Überzug geschmolzen. Die Mürbeteigkekse werden ohne Backpulver gebacken. „Dadurch brechen sie anders, beißen sich anders und man hat nicht diesen komischen Film im Mund“, ist ihr erster Ratsschlag. Ihr Zweiter: „Honiglebkuchen mit einem Apfel in einer Dose lagern, so bleiben sie schön saftig.“ Außerdem bäckt sie nach Plan, fängt mit der höchsten Temperatur an und dreht dann zurück. Oblaten werden in kleinen Mengen gebacken. „denn nur frisch schmecken sie am Besten“, weiß die Expertin.

Viele kleine Stückchen

So liegen jetzt unter riesigen Glashauben neben den Klassikern wie Zitronenkuchen, Bananenkuchen mit Walnüssen und Brownies vor allem Zimt-Schweins-öhrli, Zimt-Butterkekse, Zimt-Haselnussecken, mit einer Pralinenfüllung versehene gefüllte Schokosterne, Vanillekipferl, Pecan-Schokoladenkekse, Herrenschokoladen- und geröstete Haselnussecke.

Bei Katja Schumann findet man keine großen Stücke. „Das hat den Vorteil, das man Verschiedenes probieren kann und allen Leuten, die zu viel Respekt vor den Kalorien haben, sage ich, dass es Happy-Kalorien sind und man kein schlechtes Gewissen bemühen muss“, gesteht die Bäckerin lachend.

Bettina Schneider

Espresso-Bar „Charlottes Enkel“,
Loschwitzer Straße 58, geöffnet montags
bis freitags 8-19 Uhr, samstags 9-16 Uhr