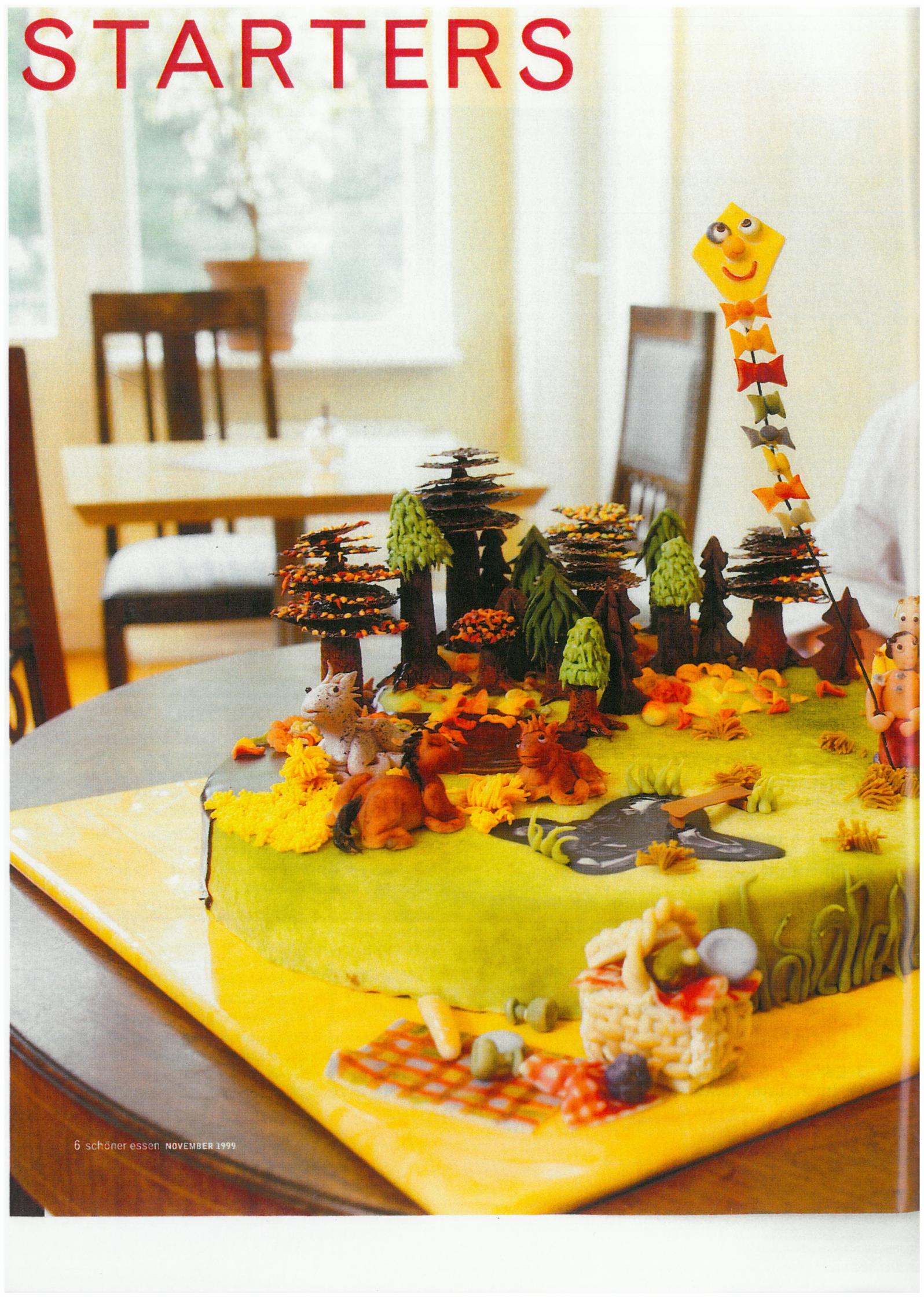


STARTERS



Bäume aus
Kuvertüre, Tiere
aus Marzipan:
zu verspeisen
in den Gast-
räumen einer
Lübecker Villa



Da kann der Fuchs auch noch so gefährlich nach den Entlein schielen – am Ende sind wir es, die zubeißen. Denn der Fuchs, der auf süßem grünem Moos neben einem See aus Eiweiß-Spritzglasur kauert, ist aus feinstem Marzipan. Anke Margarethe Pfeifer hat dieses Herbstidyll mit fliegendem Drachen geschaffen: Sie ist Konditorin aus Leidenschaft, aber auf Bienenstich und Buttercremetorten aus vorbehandeltem Mehl und Fertigfruchtmassen hatte sie keine Lust. Darum nahm sie sich nach ihrer Lehre Bedenkzeit, studierte Philosophie, Psychologie und Theologie – und machte doch noch ihre Konditoren-Meisterprüfung. Sie kaufte eine alte Villa im feinen Lübecker Viertel Sankt Jürgen: oben Wohnung, unten Konditorei und Café. Zuerst backte sie saftige Kuchen nach alten Rezepten, setzte dann Landschaften und Bilder aus Zuckerguß oder edlem Marzipan darauf und färbte sie mit Airbrush – einem grafischen Sprühwerkzeug. Inzwischen sind richtige Kunstwerke daraus geworden – die natürlich ihren Preis haben. Sie setzt sie zusammen aus Sacher-Teig, Herrenweincréme, Mandel-, Nuß- und Dobos-Böden und füllt sie mit aufgeschlagenen Cremes und frischen Früchten. Wichtig ist ihr, daß die Torten keine reinen Dekostücke sind, sondern auch schmecken. „Denn sonst“, sagt sie, „wären sie wie ein wunderschön eingewickeltes Geschenk. Doch wenn man es auspackt, ist nur ein Dosenöffner drin.“
Kaffeehaus Pfeifer, Kronsfordter Allee 31 a, 23560 Lübeck, Tel. 04 51/59 51 21, Fax 59 51 50
mittwochs–sonntags von 13.30–18.30 Uhr

Fotos: Jänne Peters

Anke Margarethe
Pfeifer: Tortenkunst aus
Teig und Marzipan