

Ich **bin** dann mal **da**

Quereinsteigerin Siegrun Stütz zeigt anlässlich des Goldstadt-Jubiläums in Pforzheim, dass ein Konditorei-Konzept vom Start weg erfolgreich sein kann – zumindest wenn es sich um ein Pop-up-Café handelt

Von Sabine Zoller

Vor 250 Jahren genehmigte der Markgraf von Baden die erste Uhrenmanufaktur in Pforzheim. Dieses Jubiläum feiert die Goldstadt mit vielen Ausstellungen, Veranstaltungen und neuen gastronomischen Konzepten. Eigens dafür hat sich Konditorin Siegrun Stütz (65) mit der Geschichte des Jubiläums beschäftigt und daraus süße Schmuckstücke entwickelt, die für knapp sechs Monate im nur dafür eingerichteten Pop-up-Café zu genießen sind (Mehr zu Pop-up-Konzepten auf S. 72).

Ein Thema kreativ umsetzen

Drei Viertel aller deutschen Schmuckwaren stammen aus der Goldstadt Pforzheim. Die Basis dazu legte Markgraf Karl Friedrich von Baden, als er im Jahr 1767 die Gründung einer Taschenuhrenmanufaktur im Pforzheimer Waisenhaus gestattete.

„Der Markgraf erhoffte sich damals ein Auskommen für die Zöglinge, die dort lebten und ließ sie entsprechend ausbilden“, berichtet Siegrun Stütz und ergänzt: „Somit ist die erste Schule zur Ausbildung des Nachwuchses entstanden, der die Uhren- und Schmuckindustrie der Stadt begründet hat.“

Stütz ist informiert, denn zum Jubiläum der Goldstadt hat sie dem Markgrafen und seiner Frau jeweils eine eigene Praline gewidmet.

„Luisle & Karlchen“ nennt sie die mit Goldpuder bestäubten Trüffelvariationen. Die Pralinen gibt es nur im Café, vier Stück in der Schachtel für 4,50 Euro. Der weiße Trüffel ist mit einer Mangofüllung und die Zartbitter-Praline mit einer Kirschwasserganache gefüllt. „Ich habe etwas gesucht, das zu Gold und der Goldstadt passt“, erklärt die Spätberufene, die erst nach ihren offiziellen Arbeitsleben als Chorleiterin und Musikpädagogin ihre Prüfung an der Handwerkskammer in Karlsruhe-Durlach absolviert hat.

Seiteneinstieg

„Ich habe mir meinen Traum erfüllt und arbeite nun als selbstständige Konditorin.“ Mit der so genannten „Ausnahmebewilligung“ – die gilt ab 47 Jahre – muss der Proband seine Kenntnisse nachweisen und die Prüfungen wie ein Meister ablegen. „Ich musste eine dreistöckige Festtagstorte machen, Schokolade, Petits Fours, Teegebäck, Blätterteig – eben alles was dazu gehört.“ Seit fünf Jahren widmet sie sich mit Leidenschaft der Produktion hochwertiger Konditoreierzeugnisse.

Backstudio im Haus

Im eigenen Haus hat sie sich ein Backstudio eingerichtet, und mit ihrer kleinen Tortenagentur namens „Tortenspitze“ erfüllt sie Wünsche aller Art auf Bestellung zu Ge-

burtstagen, Hochzeiten, Jubiläen oder sonstigen Anlässen.

Nun aber engagiert sie sich für die Goldstadt und das Pop-up Café, das sie für knapp sechs Monate ehrenamtlich gemeinsam mit ihrer Freundin Sigrid Flachenecker sowie zahlreichen weiteren Helfern leitet.

Dank deren Mitarbeit und dem Zusammenwirken von engagierten

Bürgern, Vereinen und lokalen Unternehmen konnten die Organisatoren des Jubiläums die Idee eines Pop-up-Cafés umsetzen und einen „Lebendigen Ort“ als Kommunikationszentrum für das Jubiläum 250 Jahre Goldstadt in der Fußgängerzone Pforzheims verwirklichen.

Mit der Installierung des Cafés wurden eine Anlaufstelle und ein Treffpunkt für Gäste und Einheimische angeboten – und angenommen.

Alte Bindungen

Dort gibt es Wissenswertes zu den Veranstaltungen und darüber hinaus instrumentale Intermezzi mit solistischen und chorischen Aufführungen, die dem „Vorleben“ der Konditorin geschuldet sind. „Meine Chöre unterstützen mein Vorhaben, und daher ziere ich auch gerne meine Torten mit Schokoladennoten“ erklärt Stütz das Konzept, das ihr sichtlich Freude bereitet.

„Kein Gastronom betreibt für einen so kurzen Zeitraum ein Café. Ich dagegen konnte als selbstständig Schaffende die Herausforderung annehmen, weil ich kein Laden-



Passendes Produkt zum Jubiläum:

Das Goldstadt-Macaron sieht aus wie ein Goldstück.





Ihre Torten sind Spitze: Siegrun Stütz hat zum Goldstadt-Jubiläum in Pforzheim ein Pop-up-Café aufgemacht.

Fotos: Zoller

geschäft betreibe.“ Gesagt, getan. Mit der besten Freundin an ihrer Seite wurde gewerkelt und geplant, bis die Realisierung möglich wurde.

Unterstützung von vielen Seiten

Zudem sind zahlreiche Partner involviert. So haben Studenten der Initiative „Leerstand als Freiraum“ (LAF) ein Konzept für die Ausstattung im Innen- und Außenbereich entwickelt und die Sparkasse Pforzheim-Calw die Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt. Stühle kamen vom Theater, die Tische von Ikea.

Eine Brauerei und die Bäckerinnung sorgen für Kühl- und Kuchentheke. Kaffee samt Maschine stellt das Goldstadt-Kaffee, Franks Studio aus Straubenhardt steuerte Teile der Thekenausstattung bei.

Für die Torten ist als Profi Siegrun Stütz zuständig, und freudestrahlend berichtet sie über ihre neuen Kreationen für das neue Kundenklientel.

Positives Echo

„Als Quereinsteigerin fehlen mir die Lehrjahre, in denen ich Erfahrungen sammeln, Erlerntes ausprobieren und mich mit Kollegen austauschen konnte.“ So nun aber hat sie die Gelegenheit, ihre Produkte im Café selbst vorzustellen und direkt Rückmeldung zu bekommen. Und die Kundenstimmen sind positiv (siehe Zitate).

Insbesondere die mit Dickmilch zubereitete Erdbeertorte (Rezept auf Seite 73) hat es ihren Gästen angetan. Die frischen Erdbeeren verarbeitet sie mit reiner Vanille. „Die Schote stammt aus Madagaskar. Die

ist mittlerweile fast unbezahlbar. Aber trotzdem ist es mir das wert, weil der Geschmack unverfälscht ist“, sagt Stütz.

Stütz schätzt ihre Kunden, die wissen möchten, wie traditionelle Kon-

ditoreiprodukte ohne künstliche Aromen oder Backmischungen entstehen. „Die Erdbeere ist momentan unser Saisonpro-

„Erschwinglich und direkt in der Fußgängerzone – das muss erhalten bleiben“



So geht Torte: Mango-Fruchtcreme mit Himbeermousse und Schokosplittern

dukt – und die eben nicht so süße Erdbeertorte unser Renner. Da schmecke ich, was drin ist. Und das ist mir wichtig.“

Erklärung

Strahlend steht die Tortenmacherin vor ihrer Kuchentheke und erklärt den neuen Kunden die Idee zur Maracuja-Joghurt-Mousse Torte: „Die Sahne-Creme hat einen goldenen Fruchtspiegel, der zum Jubiläum passt, und ist mit frischen Pfefferminzblättern garniert.“

Jede Tortencreation von Siegrun Stütz hat ihre Besonderheit, und so ist die Champagner-Trüffel Torte mit goldenen Pralinen dekoriert. Die fruchtig klingenden Namen ihrer Spezialitäten konkurrieren mit dem großen Sortiment an feinen Macarons, die als Glanzstück ebenfalls ein besonders glänzendes und Goldstaub bepudertes Goldstadt-Macaron in ihren Reihen haben.

Langfristiger Konditorei-Standort?

Kein Wunder also, dass das Pop-up-Café die Kundenwünsche erfüllt und dass bereits jetzt viele Gäste den Wunsch aussprechen, das Kleinod mit solchen Tortencreationen möglichst länger als geplant nutzen zu können.

Noch ist der Besuch jederzeit möglich: Die für den Café-Betrieb verantwortli-

„Mitten in der Stadt sein, einen schönen Kaffee genießen und einen tollen Kuchen essen.“

chen Betreiberinnen Siegrun Stütz und Sigrid Flachenecker stemmen die Arbeit von Mittwoch bis Sonntag mit einem Team an Ehrenamtlichen seit 7. April 2017 an fünf Tagen in der Woche unentgeltlich. Bis zum 10. September bleibt das Pop-up-Café geöffnet und bietet die Goldstadt-Spezialitäten aus der Backstube von Siegrun Stütz.

Standort weckt Interesse

Danach werden die Räumlichkeiten anderweitig verwendet. Allerdings haben sich nach Aussage von Veranstaltungskoordinator Gerhard Baral auch schon Interessenten aus der Branche gemeldet. Sie würden einen gut eingeführten Standort übernehmen.

● <http://auswahl.torten-spitze.de/>



Ehrung für den Makgrafen und seine Frau: Pralinschachtel Luisle & Karlchen



Akkurat geschichtet: Cassis-Fruchtcreme-Torte



Ehrenamtlich tätig: Dem Tortenspitze-Team mit den Macherinnen Siegrun Stütz (2.v.r.) und Sigrid Flachenecker (r.) macht die Arbeit Spaß.

„Pop up“ – hopp, topp, weg

Pop-up-Konzepte nutzen für kurze Zeit einen Trend – und leben dabei vom Reiz des Vergänglichen

Von Sabine Zoller

Der Name „pop-up“ kommt aus dem Englischen, und heißt „plötzlich auftauchen“. Auf dem Computer gibt es immer wieder Werbe-Pop-ups, die plötzlich auftauchen – und dann wieder verschwinden.

Trendsetter in der Wirtschaft haben diese Idee aufgegriffen und ein Konzept entwickelt. So gibt es Modeläden, die in einem oft abgelegenen Gebäude eröffnen und schon nach ein paar Wochen wieder verschwunden sind. Der Reiz liegt im Vergänglichen, an einem besonderen Ort oder an einem exklusiven Angebot, das es nur für kurze Zeit gibt – und gerade deshalb Begehrlichkeiten weckt.

In diesem Fall spielt die Zeit, die limitiert ist, eine besonders große Rolle. Diese Tatsache hat auch die Gastronomie entdeckt. Es werden temporär Restaurants und Cafés eröffnet, um Aufmerksamkeit zu erreichen.

Viel Improvisation

Ziel der Aktionen sind besondere kulinarische Angebote. Bei der Einrichtung wird improvisiert. An Werbung wird gespart, weil die Kunde über Insider meist rasch über Mundpropaganda verbreitet und dann wiederum von Medien kommuniziert wird. Ein Vorteil, der Image schafft.

Zum 250-jährigen Jubiläum der Goldstadt Pforzheim haben sich die Veranstaltungs-

koordinatoren Gerhard Baral (Gesamtleitung) und Alexander Weber dieses Konzept zu Nutze gemacht, um ein Pop-up Café in der Pforzheimer Fußgängerzone zu etablieren.

„Wir wollten einen Ort schaffen, wo man verweilen kann und zudem alle Informationen zu unserem Jubiläumsjahr ‚250 Jahre Goldstadt‘ bekommt“, so Baral, der den Leerstand einer einstigen Tchibo-Filiale in der Innenstadt als Glücksfall bezeichnet. Mit der Installierung des Cafés wurden eine Anlaufstelle und „lebendiger Treffpunkt“ initiiert, die bei Einheimischen und Gästen ankommen.

📧 koca@matthaes.de



Siegrun Stütz: Die leidenschaftliche Konditorin lässt Torten „aufpoppen“.

Erdbeertorte mit Dickmilch-Creme

Siegrun Stütz hat ihr Erdbeertorten-Rezept ganz bewusst „wie bei Großmutter“ ausgelegt

Die Dickmilch-Erdbeer-Torte ist bewusst unprätentiös gehalten und besticht durch den Charme hausgemachter Fertigung – was die Torte auch optisch ausstrahlen soll. Während die anderen Tortenerzeugnisse exakt und mit Profil auf ihren Präsentationsplatten stehen, ist die Erdbeertorte ein Saisonprodukt, das viele Erinnerungen an den Geschmack „wie bei Großmutter“ weckt. Das ist Absicht, denn das Pop-up-Café soll Hemmschwellen überwinden und Konditoreierzeugnisse von hoher Qualität einer breiten Bevölkerungssicht wieder nahe bringen.



Zutaten und Herstellung

Mürbeteig:

100 g Mehl
50 g Marzipanmasse
1 Eigelb
25 g Zucker
60 g Butter

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und diesen kühl stellen. Dann ausrollen und in eine Backform mit 26 cm Ø geben. Mit einer Gabel den Teig mehrmals anstechen und dann 8–10 Min. backen.

Biskuitmasse:

1 Ei
1 EL Wasser
50 g Zucker
40 g Mehl
25 g Speisestärke

Ei und Wasser schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen, weiter schaumig schlagen. Mehl und Stärke mischen und mit einem Spatel unterheben. Masse auf den Mürbeteigboden geben und weitere 15 Min. backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Erdbeer-Dickmilch-Creme:

500 g Erdbeeren
13 Bl. weiße Gelatine
1000 g Dickmilch
175 g Puderzucker
Abrieb und Saft einer Zitrone
Mark aus 1 Schote Madagaskar Bourbon Vanille

Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Gelatine einweichen. Dickmilch und Puderzucker mit Zitronenschale, Zitronensaft und Vanille verrühren. Gelatine auflösen. 4 EL der Dickmilchmasse unter die Gelatine geben. Dann unter die übrige Dickmilchmasse rühren, Erdbeeren dazugeben, kurz kalt stellen und gelieren lassen. Um den Tortenboden einen Ring anbringen, die Creme einfüllen und fest werden lassen.

Dekor/Fertigstellung:

400 g Erdbeeren
500 g Schlagsahne
25 g Sahnestand
25 g Pistazien, gehackt
1 Blatt Gelatine
2 EL Johannisbeergelee
Zitronenmelisse
Minzblätter

Tortenring entfernen. Sahne mit Sahnestand steif schlagen. Die Oberfläche mit Sahne bestreichen und mit einem Esslöffel wolkenartig eindrücken. Darauf die halbierten Erdbeeren verteilen. Die gehackten Pistazien am Tortenrand leicht andrücken.

Gelatine in Gelee auflösen, in einen Spritzbeutel geben und über die Erdbeeren träufeln lassen.

Minz- oder Zitronenmelisseblätter wahllos einzeln verteilt auflegen. ●