

IHRE KREATIVITÄT BLIEB NICHT VERBORGEN

Die Konditorin Anke Pfeifer aus Lübeck ist Tortenspezialistin

Das schwere Motorrad auf dem Foto blinkt chromglänzend und knallrot. So soll das Marzipan-Motorrad erst werden, das in der Backstube im „Rohbau“ auf einer exquisiten Sacher-Torte fertig ist.

Für die Feinarbeit nimmt sich Konditorin Anke Pfeifer viel Zeit, sind doch ihre Kunstwerke aus Marzipan und Kuchenteig von der empfindlichen Sorte. Die 34jährige ist der neue Star in der Konditoren-Zunft in der Hansestadt.

Großer Medienrummel

„Gestern war ein Fernsehteam hier, und morgen will auch eine Zeitungs-Journalistin vorbeikommen.“ Ein wenig unwirsch ist die Meisterin schon über den derzeitigen Medien-Rummel. Dabei fing alles ganz unspektakulär mit einer großen Hochzeitstorte an, die sie in so ungewöhnlichen Formen und mit so witzigen Figuren versah, daß sie bald zum Geheimtip für Hochzeitspaare wurde.

Soviel Kreativität bleibt nicht verborgen: Das Fernsehen kam vorbei, die Frauenzeitung „Brigitte“ widmete ihr eine Reportage, und nun ist die freundliche Hansestädterin, die ursprünglich aus Pinneberg kommt, im tiefen Wortsinne „in aller Munde“.

Vor zehn Jahren beschloß sie, nach einigen Jahren als Studentin an der Universität in Heidelberg etwas ganz anderes zu machen, und begann mit einer Konditor-Ausbildung. Danach schaute sie Meistern der Zunft in Belgien und der Schweiz über die Schulter, bis sie in Lübeck vor vier Jahren ihr eigenes Geschäft eröffnete.

Außer der Medienwelt zur Verfügung zu stehen, muß sie näm-

lich auch noch ihr schmuckes Kaffeehaus Pfeifer an der Kronsforder Allee 31a führen. Und das macht sie allein, ohne Personal, jedoch mit viel Liebe und Zeitaufwand für ihre Gästeschar, die in einer Etage (34 Plätze) eines schönen alten Jugendstilhauses sitzen können oder Torten und Gebäck im Kaffee-Garten (12 Plätze) genießen.

Alles frisch und selbst hergestellt

Bei ihren Gästen nun handelt es sich nicht um das typische Café-Publikum, sondern um Schlemmer, die die genußvollen Kreationen aus Butterkrem, Nugat und Mandelsahne Pfeifers würdigen. Denn bei der fröhlichen Konditorin mit den dunklen Augen und wippendem Pferdeschwanz gibt es eine knallharte Regel: Alles, was verkauft wird, ist selbsthergestellt, frisch, pur und orientiert an den saisonalen Angeboten, und das schmeckt man beim ersten Bissen heraus. So bekommen Kunden bei ihr schon mal die Nordseeküsten-Torte mit Deich und Schafen aus Marzipan, tummeln sich Lieblingstiere oder Torten-Blütensträuße für Gartenfreunde oder es entstehen sogar ganze Zeitungsseiten in Tortenform, für einen Redakteur, der in den Ruhestand ging.

Hochzeitstorten sind Markenzeichen

Die Hochzeitstorten allerdings sind ihr Markenzeichen. Bis zu zehn Stunden Arbeit stecken oft in den Kunstwerken, die dann aber schon mal zwischen 800 und 1000 Mark kosten können.

Text & Fotos:
Brigitte Gerkens-Harmann





Ein rotes Motorrad auf der Torte wünschte sich der Kunde, und natürlich kann Anke Pfeifer auch diesen Wunsch erfüllen.