

[Mohltied!]

[Mohltied!]

6,50 Euro
ISSN 2199-5176

Ausgabe
1-2022
Nummer 42

Das Besseresser-Magazin für Schleswig-Holstein

Edel dinieren

Küchenchef Oliver Pfahler
holt das Mittelmeer nach
Timmendorfer Strand

Süß verführen

Vier Pâtisseries präsentieren
ihre besonderen
Kunstwerke

Hintergrund

**Gute Saat,
gute Ernte**

4 197582 606501 42



PASSION PATISSERIE



In der Patisserie steht selten eine Kreation für sich allein. Jedes Dessert folgt auf ein Gericht, welches ihm vorangestellt wird. Pâtissiers müssen Teamplayer sein und gleichzeitig ist es ihre Kreativität, welche die Speisen unterstreicht und ein Menü in seiner Gesamtheit abrundet. Die Stellschrauben dabei sind vielfältig. Immer neue Kombinationen von Aromen, Texturen und Konsistenzen, Temperatur und Farben bieten unendlich viele Möglichkeiten. Aber erst die perfekte Beherrschung des Handwerks macht aus der kulinarischen Kreativität eine Kunst. [Mohltied!] hat Taro Bünemann, Robert Stadtherr, Annekatrin Pech und Simon Eberhardt bei ihren Kreationen über die Schulter geschaut.

Text: Christiane HERRMANN, Michael FISCHER
Fotos: Arina LESTE-MATZEN, Michael MAGULSKI





Kaffee-Schnitten Opera mit Zitrusfrüchten und gebrannten Mandeln: Annetrin Pechs Süßspeisen erzählen von der Welt der Aromen.

Zitronengras und Nordseesalz

Für Annetrin Pech ist ein Traum in Erfüllung gegangen, den sie so nie geträumt hat. Doch der Antrieb, der sie in ihrer Heimat Bautzen dazu brachte, eine Lehre zur Konditorin zu machen, war nicht ihr süßer Zahn: Es ist das Kreative, das Handwerkliche und vor allem die nie endenden Möglichkeiten, Neues zu schaffen und Menschen eine Freude zu machen.

„Im ‚Luisenhof‘ in Dresden habe ich gelernt, was Konditorei und Patisserie noch alles sein kann, außer Kuchen zu backen.“ Für Annetrin Pech war klar, ihr Platz ist in der gehobenen Gastronomie. „Ich habe schnell gemerkt, dass die Gourmetküche das ist, was ich machen möchte. Dafür ist es wichtig, in verschiedenen Küchen Erfahrungen zu sammeln.“ Von ihrer Heimat im Osten des Landes zog es sie nach Heidelberg, nach Bad Driburg, ins Rheingau und wieder zurück. Jetzt lebt und arbeitet sie ganz im Norden der Republik. Als 2014 das „Severin’s Resort und Spa“ eröffnete, bekam sie die Möglichkeit, von Anfang an als Chef-Pâtissière dabei zu sein. Die Patisserie für die beiden Restaurants des Resorts konnte sie selbst mitgestalten und so ihr eigenes Reich aufbauen.

Sie ist hier für die Süßspeisen, die Kuchen und die Desserts verantwortlich. „Wir unterstützen schon am Morgen die Küche beim Frühstücksbuffet mit Waffelteigen, Crêpes und süßen Saucen. Dann backen wir die Kuchen und für die Restaurants kreieren wir die Desserts. Dazu kommen noch Events wie Hochzeiten und Veranstaltungen.“ In der Hauptsaison hat Annetrin Pech drei Mitarbeiter. Um die Desserts für das Gourmetrestaurant „Tipkens“ und das regional orientierte „Hoog“ zu kreieren, ist die Absprache mit dem Küchenchef sehr eng: „Uns ist wichtig, dass jeder Gang eine andere Sprache spricht und die Komponenten sich nicht wiederholen. Wenn die Küche bei der Vorspeise mit Zitrusfrüchten arbeitet, dann möchte ich sie ungern auch im Dessert nutzen. Jeder Gang soll ein neues Erlebnis sein.“

Frische Inspirationen erfährt die junge Pâtissière auf Reisen. Ihre Reiseandenken sind Aromen und Düfte, die sie auf Sylt in kreative

Ideen umsetzt. „Seit ich in Südostasien war, liebe ich Zitronengras. Mit meinen Desserts versuche ich immer, für den Gast Bilder zu erschaffen und Geschichten zu erzählen.“ Diese Geschichten erzählen dann mal von ihren Reisen, mal von Abenden am Strand mit Lagerfeuer und Salz auf der Haut. Denn eine Zutat, die Annetrin Pech immer schon gerne nutzt, gibt es im Überfluss hier vor der Haustür. „Das ist meine ganz persönliche Handschrift: Bei mir ist immer etwas Salz drin!“

Dabei ist das Salz nur selten ein vordergründiges Element, sondern rundet das Geschmackserlebnis ab. Auch andere Aromen der Insel finden sich oft auf den Desserttellern, die im „Severin’s“ serviert werden. „Einmal im Jahr sammeln wir die Blüten der Heckenrose, die hier auf den Nordseeinseln wächst. Und wir pflücken die Früchte der alten Obstbäume aus unserem eigenen Garten. Oder ich nutze die Kräuter aus unserem Küchengarten.“ Die Vielfalt und damit die Entfaltungsmöglichkeiten sind für die Pâtissière unendlich.

In der vergangenen Saison war es ein Dessert, in dem sie die Aromen von Banane und Dill mit weißer Schokolade kombinierte. „Das haben viele Gäste wirklich gefeiert.“ Dieses Lob ist der Lohn, den Annetrin Pech im Herzen mit nach Hause nimmt: „Ich möchte, dass meine Süßspeisen nicht nur satt, sondern bestenfalls auch glücklich machen. Wenn mir das gelingt, dann habe ich meinen Job gemacht.“

Severin’s Resort & Spa

Am Tipkenhoog 18, 25980 Sylt, Tel. 04651 - 46 06 60
www.severins-sylt.de



Naked Hochzeitstorte
mit Mango-Passions-
frucht-Buttercreme.