Allein optisch schon zum Dahinschmelzen: Wöllsteins Schokoküchlein.

Auch sehr apart: Grüner-Tee-Mousse.

„Münchner mögen's besonders“

Sie hat in den Arabischen Emiraten und beim Käfer als Spitzenpatissière gearbeitet. Beate Wöllstein, Inhaberin von Wöllsteins Desserthaus, über süße Trends und einen bayerischen Klassiker

Ein Desserthaus eröffnen? Das würde ich mich nicht überall trauen“, sagt Beate Wöllstein. „Aber hier mögen's die Leute hochwertig.“ Weltoffen sans, die Münchner. Nach Stationen in der internationalen Spitzenpatisserie und beim Käfer als Executive Pastry Chef blieb Beate Wöllstein deshalb in München.

In ihrem Desserthaus in Schwabing lehrt sie die hohe Kunst der Confiserie und Patisserie nicht nur für Profis, sondern auch für den Laien. Hauptsächlich geht's Wöllstein nämlich darum: „Die Lust am feinen Süßen zu wecken. Und zu demonstrieren, wie wertvoll die Arbeit ist, die dahinter steckt“. Denn: „Die beste Qualität ist das Minimum!“.

Wöllsteins Kurse finden in persönlicher Atmosphäre statt und sind so konzipiert, dass „wirklich jeder“ etwas lernen kann. Damit er es nachproduziert und seine Freunde damit überrascht. „Das schönste Kompliment ist, wenn ein Kursteilnehmer sagt: ‚Ach, so einfach ist das!'“ Rezepte, Knowhow über die Herkunft der hochwertigen Zutaten und das, was übrig bleibt, darf mit heimgenommen werden.

Ihre Kundschaft ist bunt gemischt. „Zwischen 30 und 50 Jahren ist alles dabei.“ Alle, bisher noch mehr Frauen als Männer, eint die große Neugier auf die Kunst der feinen Süßigkeit. Zwischen 79 und 150 Euro kostet ein Kurs.

Ab Februar kann man beispielsweise sonntags ganz klassisch die Feinheiten des „Afternoon Tea“ lernen, mit Tea Pastrys, Scons oder Sandwiches. „Auch Pralinen“, weiß Wöllstein, „kommen nie aus der Mode.“ Die seien der absolute Dauerbrenner. Wie überhaupt alles, was aus Schokolade gemacht werde. Ihr Kurs „Schokoholic“ widmet sich dem Thema.

Auch in Sachen aktueller Trends ist man bei Wöllstein an der richtigen Adresse. „Derzeit sind die kleinen bunten Macarons recht beliebt.“ Auch Cup Cakes kämen sehr gut an. „Was aber wirklich ins Rollen kommt, sind aufwändige Tortendekos à la Peggy Porschen“, der deutschen Konditorin, die in London Torten für die Promis backt.

Nicht ganz so prominent, aber auch schon berühmt war Wöllsteins Großvater, beziehungsweise dessen Eisladen in Hessen. „Aus dem Umkreis von 150 Kilometern kamen die Leute kurz nach dem Krieg angereist, um sein Eis zu essen“, erzählt Wöllstein. Sie selbst hat in Starnberg dann ebenfalls Konditorin gelernt. Und weiß bayerische Spezialitäten wie Zwetschgendatschi nach wie vor zu schätzen. Vielleicht macht der bei ihr sogar bald eine neue Karriere – „im französische Tartes-Kurs“.

Neben der angeborenen Liebe zum Süßen ist Wöllstein fasziniert von der Kombination aus Geschmack und Design, die ihr Beruf bietet. Ansteckend? Ganz sicher. „Meistens wollen die Leute gar nicht gehen.“

Konstanze Faßbinder

Modern, hell und freundlich: In Wöllsteins Desserthaus kann man neben süßen Kursen auch Geburtstagsfeiern buchen.

Süßes ist ihr Element: Spitzenpatissière Wöllstein in Arbeitskleidung am Arbeitsplatz.

Fotos: Wöllsteins Desserthaus