konsequent leben herbst 2014 deutschland € 3,50 (österreich € 3,90, schweiz sfr 6,50, benelux € 3,90)

das vegan magazin

das-vegan-magazin.de

vegane lebensmittel-revolution

brot backen

vegan reisen: mallorca und amsterdam

bkk-advita-gutachten: so gesund ist vegane ernährung

mode und style
wildkräuter
patisserie
yoga
bücher
debatte

debatte: funktioniert strategischer konsum?

undercover: unsere neuen helden

berliner gerüchteküche:

angela merkel

isst sie wirklich schon vegan?

+++umfrage: sind die deutschen bereit?+++

deutschand: € 3,50 / österreich: € 3,90
schweiz: sfr 6,50 / benelux: € 3,90

4 198684 303503 03

ethiconomy
neue zeiten neue seiten

beate wöllstein

manchmal frage ich mich, wie meine berufliche laufbahn wohl verlaufen wäre, wenn meine frühesten kindheitserinnerungen nicht geprägt wären von leckeren düften, die aus den küchen meiner mutter und großeltern strömten.«

beate wöllstein, geboren 1965 in südhessen, stellt sich als teenager die frage: »werde ich konditormeisterin oder architektin?« denn von ihren vorfahren erbte sie sowohl die leidenschaft und das talent für das süße backen als auch die lust am bauen und konstruieren. »auf jeden fall wollte ich meine kreativität im beruf ausleben und später irgendwann ein eigenes geschäft gründen.« das rennen machte die patisserie, die begründung dafür ist so einfach wie nachvollziehbar: ein patissier der spitzenklasse kreiert nicht nur süße rezepte, er schafft auch kunstvolle süße schaustücke, für die man planerisches und statistisches talent mitbringen muss. best of both worlds!

ihre klassische ausbildung zur konditorin absolviert beate wöllstein in starnberg und beendet später mit erfolg die meisterschule in heidelberg. ihr ziel, einmal ein eigenes unternehmen zu gründen, fest vor augen, lässt sie gleich im anschluss eine lehre als industriekauffrau folgen und schließt auch hier mit bestnote ab.

1989, während ihrer gesellenzeit als konditorin, betätigt sich beate wöllstein erstmals als süße architektin und fertigt eine köstliche version der münchner frauenkirche aus schokolade und zuckerwerk an. damals steckte dieses handwerk noch in den kinderschuhen. »ich hatte die vision, etwas ganz großes bauen zu wollen. die idee für das schaustück hatte ich nachts beim tanzen in einem club.« dieses leckere meisterwerk findet breite beachtung und wird beim »ball der 1.000 torten« in münchen als »schönstes tortenschaustück« ausgezeichnet.

1999 zieht beate wöllstein in die große weite welt der gourmets und sorgt in den angesehensten häusern italiens und dubai und in den besten londoner hotels mit ihrem können für furore. ihre süßen speisen verwöhnen sheikhs und sultane, königshäuser, größen aus politik und wirtschaft, sportler, musik- und hollywoodstars. es sind aufregende und anstrengende jahre, die beate wöllstein im ausland verbringt, immer im streben nach dem perfekten süßen moment.

heute, zurück in münchen, blickt sie gern auf diese spannende zeit im ausland zurück: »am anfang war ich noch ganz aufgeregt, wenn es plötzlich hieß, dass queen elisabeths ehegatte prince philip zum bankett kommt oder ein hollywoodstar einen besonderen wunsch äußerte den ich umsetzen sollte. ich erinnere mich gern an einige besonderen anlässe, wie zum beispiel einen afternoon tea für prince charles auf

seinem polo-turnier, oder an sheikh ahmed in dubai, der fast wöchentlich eine 2 x 3 meter große schautorte bei mir bestellte. besonders aufregend war eine charity-veranstaltung von elton john im dorchester-hotel in london - eingeladen waren viele meiner lieblingsstars wie madonna und sting und diese naschten dann meine desserts und torten. das machte und macht mich immer noch sehr stolz.«

2007 bekommt die inzwischen international angesehene patissière mit ihrem »gingerbread display« weltweite aufmerksamkeit es handelt sich um einen liebevollen und detailgetreuen nachbau londons aus feinstem lebkuchen, der stolze zwei quadratmeter misst. hier bestätigt sich erneut, dass beate wöllstein mit ihrer einschätzung, man brauche als patissière auch kenntnisse in der architektur, nicht falsch lag - im gegenteil: 2008 sorgt sie erneut für aufsehen, als sie das weltberühmte napoleonische fabergé-ei aus 1912 - ein geschenk des zaren nikolaus ii. an seine mutter - aus 40 kg feinster schokolade in kulinarischer und visueller vollkommenheit kopiert. ein augen- und gaumenschmaus par excellence.

und dennoch, es zieht beate wöllstein zurück in die heimat. in münchen prägt sie von 2009 bis 2011 als executive pastry chef die confiserie und patisserie des renommierten hauses feinkost käfer entscheidend mit. ihre erfahrung und kreativität begeistert und macht diesen bereich des traditionshauses zu einem tempel für anhänger von süßen desserts und torten.

rund 25 jahre hat beate wöllstein die welt der patisserie bereist, gelernt und gelehrt, erfahrungen gesammelt und eingesetzt. jetzt endlich ist es soweit, sie erfüllt sich ihren herzenswunsch und eröffnet ihr eigenes desserthaus, wöllsteins desserthaus!

hier vermittelt sie passionierten laien und profis in einer vielzahl von kursen alles, was man zur herstellung von desserts und torten in exzellenter patisserie-manier wissen sollte.

vegane kurse in wöllsteins desserthaus, bitte umblättern.

und ihr dessert-haus in münchen

»werde ich konditormeisterin oder architektin?« ein patissier der spitzenklasse kreiert nicht nur süße rezepte, er schafft auch kunstvolle süße schaustücke, für die man planerisches und statistisches talent mitbringen muss. best of both worlds!

beate wöllsteins schokoladen-cup-cakes für das veganmagazin
> seite 104

beate wöllsteins desserthaus

beate wöllstein, die weltweit in den besten patisserien tätig war, stellt ab sofort in ihrer münchener dessertschule unter beweis, dass man mit den richtigen zutaten und rezepten köstliche vegane versionen von torten und kuchen zaubern kann. gerade in der patisserie ist der verzicht auf tierische lebensmittel wie eier, milch und butter nicht ganz einfach, da teige und füllmassen eine bestimmte konsistenz haben und bewahren müssen. mit viel experimentierfreude und ohne missionarischen eifer zeigt beate wöllstein ihren gästen, welche zutaten jene tierischen ursprungs ersetzen. mit etwas fingerspitzengefühl gelingen viele rezepte der profi-patissière zuverlässig. für den hervorragenden geschmack sorgen die eigens entwickelten veganen rezepte. ob fruchtige tarte tartin, cremiger käsekuchen oder himmlisch süßer bienenstich – in der veganen backstube von wöllsteins desserthaus erlernen die kursteilnehmer aus erster hand, wie große und kleine meisterwerke der ve-

in der veganen backstube von wöllsteins desserthaus erlernen die kursteilnehmer aus erster hand, wie große und kleine meisterwerke der veganen patisserie entstehen, die nicht nur veganer begeistern werden.

ganen patisserie entstehen, die nicht nur veganer begeistern werden.

seit zwei jahren vereint beate wöllstein in ihrem desserthaus ihr fast 30-jähriges know-how mit einem abwechslungsreichen und zeitgemäßen kursangebot. spaß, gute unterhaltung und genuss haben hier einen hohen stellenwert und sorgen dafür, dass den kursteilnehmern das lernen freude bereitet. impressionen aus den kursen finden sie auf der facebook-seite von wöllsteins desserthaus. darüber hinaus fertigt beate wöllstein auf bestellung exklusive und individuelle desserts und torten auf spitzenniveau, die für jeden anlass ein augen- und gaumenschmaus sind.

für die leserinnen und leser des veganmagazins stellt beate wöllstein ein tolles und raffiniertes rezept für ganz besonders leckere schoko-cupcakes zur verfügung.

bitte umblättern
und viel spaß!