



Princess Cheesecake

Kann das Süße Bio sein?

Die Berliner Patisserie Princess Cheesecake setzt auf hohe Qualität. Von Udo Tremmel

Berlin ist an hervorragender Patisserie wahrlich nicht arm. Was nicht zuletzt das Verdienst der *Expats* ist, die nach dem Mauerfall aus allen Himmelsrichtungen in die deutsche Hauptstadt geströmt sind. Mit ihrer Kreativität haben sie Berlin bereichert, haben Manufakturen, Cafés und Läden gegründet und vielen Menschen ein genießerisches Lächeln ins Gesicht gezaubert – was im hektischen Großstadtag leider viel zu selten vorkommt.

Das süße Lebensmittelhandwerk wird oft unterschätzt

Das professionelle süße Lebensmittelhandwerk hat es auch in Berlin mitunter schwer, ernst genommen zu werden. Gilt in der Gastronomie doch die höchste Wertschätzung nach wie vor der Fleischküche. Immerhin hat die

vegetarisch-vegane Gastronomie in den letzten fünfzehn Jahren kulinarisch rasant aufgeholt und ist nicht mehr wegzudenken. Das süße Lebensmittelhandwerk jedoch gilt vielen als nachrangig.

Conny Suhr, Gründerin und Geschäftsführerin von der Bio-Patisserie *Princess Cheesecake*, ficht das nicht an. Suhr ist viel herumgekommen in der Welt, hat in anderen Ländern Erfahrungen gesammelt. In Berlin hatte

sie bereits erfolgreich eine Agentur in der Filmbranche gegründet, deren Geschäfte sie ebenfalls führt, bevor 2011 *Princess Cheesecake* dazukam. Zunächst mit einem kleinen Café in der touristisch-quiriligen Berliner Mitte, dann mit einem zweiten, größeren Café im ruhigeren Charlottenburg, Nähe Kudamm, sowie externen Produktionsräumen in Prenzlauer Berg.

Käsekuchen – eigentlich ein bodenständiges Produkt

»Qualitätsbesessen« könnte man die Arbeitsweise von Conny Suhr nennen, die sie unermüdlich nach kreativen Neuschöpfungen, handwerklicher Präzision und geschmacklicher Stimmigkeit streben lässt wie wenige in der Branche. »Käsekuchen ist ja eigentlich ein bodenständiges Produkt«, sagt sie. Das stimmt, aber die Raffinesse, mit der

hier die Grundzutaten kombiniert, erweitert und zu überraschenden Kreationen verarbeitet werden, ist mehr als außergewöhnlich. Etwa der beliebte Klassiker *New York Cheesecake* oder die neue Kreation *Holy Sebastian*, ein glutenfreier baskischer Käsekuchen. Oder *Mondanité*, eine sommerliche Zitronentarte auf Frischkäse-Basis. Auch vegane Kreationen ohne tierische Anteile, vor allem *Petits Fours*, stellt die Patisserie her.

Bei *Princess Cheesecake* wird zu 85 bis 90 Prozent mit Bio-Rohstoffen gearbeitet, der Betrieb ist EU-biozertifiziert. Das ist im süßen Lebensmittelhandwerk durchaus nicht selbstverständlich. Tierwohl und die Umweltfolgen der Herstellung sind der Inhaberin ebenso wichtig wie die Prozess- und Produktqualität.

Beste Rohstoffe, daher weniger Zucker

Die geschmacklich hochwertigen Zutaten in Bio-Qualität ermöglichen es, den Zuckeranteil in den Kreationen deutlich zu reduzieren, erklärt Conny Suhr. Der Geschmack kommt über die guten Rohstoffe. Chemische Zusätze, Konservierungsstoffe oder Farbstoffe müssen ohnehin draußen bleiben.



Princess Cheesecake

Bio punktet in der gehobenen Gastronomie aber nur dann, weiß Conny Suhr zu berichten, wenn auch die geschmacklichen Standards sehr hoch sind, wenn die Gäste den Unterschied schmecken können.

Regionale Beschaffung

Ein wichtiges Anliegen ist der Inhaberin die regionale Beschaffung der wesentlichen Rohprodukte. Der Großhandel verfügt oftmals nicht über die angestrebten Qualitäten oder die Produkte kommen von weit her, obwohl sie auch in der Region saisonal angebaut werden.

Auch in ihrem regionalen Netzwerk aus Erzeugern:innen muss die Manufaktur beständig mit Qualitätsschwankungen und Überraschungen in den Lieferbeziehungen rechnen. Das stellt die Mitarbeiter:innen vor große Herausforderungen, die ihr Können stets aufs Neue beweisen müssen.

Regionalität und Saisonalität machen viel Arbeit, bedeuten bei *Princess Cheesecake* aber nicht Einschränkung, sondern stehen für Produktqualität und transparente Beziehungen zu den Erzeugern:innen. Und wenn eine wichtige Zutat aus der Region gerade mal nicht da ist – kein Problem, es muss nicht immer alles zu jeder Zeit unbegrenzt verfügbar sein, so das Motto.

Und wozu der ganze Aufwand?

Der Ruf von *Princess Cheesecake* hat sich längst über Berlin hinaus in ferne Länder und Metropolen verbreitet. Manche Gäste kommen von weit her. Verzückt stehen sie vor der meterlangen Vitrine, in denen die süßen Kreationen funkeln wie Juwelen. Um dann mit einem Lächeln eine der begehrten Käsekuchen-Kreationen zu genießen.

Und dafür der Aufwand? Die ganze Mühe für wenige Augenblicke Genuss, warum? Ganz einfach, sagt Conny Suhr – Lebensfreunde!

P.S. Bei einem Besuch lohnt sich der Blick auf die ausgesuchten Bio-Weine. Darunter Bio-Weine aus der polnischen Anbauregion um Szczecin, dem ehemaligen deutschen Stettin – kaum 100 Kilometer von Berlin entfernt. Aber das ist eine andere Geschichte.

www.princess-cheesecake.de

Nächstes Mal in der Hauptstadtkolumne:
Geschnitten Brot – die Berliner Bio-Bäckereien