



Wöllsteins Desserthaus | Beate Wöllstein | Adams-Lehmann-Straße 44 | 80797 München | Telefon 089 / 32 30 80 37
 bw@woellsteins.de | www.woellsteins-desserthaus.de

„Meine Vision ist es, Menschen in meiner Back- und Dessertschule für eine hochwertige Nachtsch-Kultur und die feine Pâtisserie zu begeistern und ihnen die Freude am Selbermachen zu vermitteln.“ Das betont die Konditormeisterin und international erfahrene Spitzen-Pâtissière Beate Wöllstein, die ihr erlerntes Handwerk in besten Häusern weltweit vervollkommen hat. Auf höchstem Niveau täglich neue Rezepte zu entwickeln und ungewöhnliche Ideen umzusetzen – das war und ist ihr Metier. Die Verarbeitung von feinsten Zutaten verlangt ebenso viel Fachwissen wie Kreativität. Pâtissiers verraten deshalb ihre Geheimnisse normalerweise nicht. Die Chefin von Wöllsteins Desserthaus aber zeigt in ihren breit gefächerten Kursen Anfängern und Fortgeschrittenen geduldig und ausführlich, wie die süßen Köstlichkeiten garantiert auch zu Hause gelingen.

Das moderne und inspirierende Ambiente des Desserthauses fügt sich seit 2012 perfekt in den neu gestalteten Stadtbezirk Schwabing-West ein. Neben Hightech-Backöfen und modernem Handwerkszeug sind aber auch hier blanke Kupferkessel, unterschiedliche Guglhupf-Formen und das unentbehrliche Rollholz nicht wegzudenken. Liebhaber raffinierter Desserts, Cupcakes, süßer Kanapees, Torten und Kuchen, Trüffel und Pralinen können lernen, aus edelsten Ingredienzen süße Meisterwerke herzustellen. Da wird gebacken, Fondant ausgerollt, Schokolade gegossen und Marzipan modelliert. Etwa drei bis vier Stunden dauert es, bis man in

lockerer Atmosphäre und schönem Wohlfühl-Ambiente geübt, probiert, gefragt und mit eigenen Händen gründlich gelernt hat, was echte Nachtsch-Kultur bedeutet.

Familiär und ungezwungen geht es in der Back- und Dessertschule zu, während alle Arbeitsschritte von der Meisterin humorvoll moderiert werden. Sie möchte, „dass man sich an den Genuss erinnert und sich an der kunstvollen Optik erfreut“, und ergänzt: „Alles, was langweilig schmeckt, ist Verschwendung.“ Deshalb kommen pro Kurs bis zu zehn Frauen und Männer – auch immer wieder – hierher, um Hand in Hand und mit Begeisterung zusammenzuarbeiten. Einige Firmen nutzen solche Back-Workshops auch zum Teambuilding. Zum Abschluss darf am langen Tisch und mitten in der „Torten-Kultse“ bei einem Espresso oder einem Glas Wein ausgiebig geschätzt werden. Manchmal nehmen die Teilnehmer die süßen Köstlichkeiten direkt mit nach Hause, um Familie und Freunde zu verwöhnen. Wenn selbst erfahrene Hobby-Pâtissiers am Ende glücklich sind und sagen „Ich habe heute wieder so viel gelernt!“, dann hat Beate Wöllstein ihr wichtigstes Ziel erreicht.

Diejenigen, die einfach nur genießen wollen, können in der Wöllsteinschen Pâtisserie einzigartige Hochzeits- und Festtagsorten, französische Macarons oder architektonisch-kunstvolle Schokoladen-Kreationen bestellen. Auf Anfrage werden fast alle süßen Sonderwünsche erfüllt – es kann auch einmal ein exklusives „Süßes Catering“ sein.

Rezept Macaron-Parfait „Basilikum & Minze“ auf Erdbeer-Mango-Schachbrett (Foto oben links) siehe Seite 137