

# Kalorienfreies Kaffeekränzchen im Kaschmir-Sakko

Lo Graf von Blickensdorf ist Berlins beliebtester Tortenblogger. Fans aus aller Welt teilen mit ihm das Konditern und die Liebe zum Kuchen

VON INA BRZOSKA

Das Objekt seiner Begierde heißt Camelia. Einige Minuten betüht Lo Graf von Blickensdorf die runde Köstlichkeit. Ein pastelliges Kleid aus Mango-Creme, gerönt von einer geviertelten Erdbeere, die auf dem schmelzenden Schokoladenplättchen leuchtet. Der Graf holt sein Handy hervor, fotografiert die Kalorienbombe, wenige Minuten später erscheint sie auf seinem Blog und seiner Facebook-Seite.

Nach dem Shooting kommt das Vergnügen: Der Graf führt den Porzellanteller auf Brusthöhe, teilt mit der Gabel ein kleines Stück heraus, lässt die zuckrige Masse langsam auf der Zunge zergehen. Dann blickt er sich im Café um. Meist entdeckt er etwas, das einen süffisanten Kommentar wert ist – dann ist das virtuelle Kaffeekränzchen perfekt. Bei der Entdeckung kann es sich auch um einen Menschen handeln: Kürzlich traf er die Schauspielerin Anouschka Renzi – Futter für den Blog. Gerne lästert der Graf auch über schlecht angezogene Freiberufler, die in den Cafés das kostenlose Zeitungsangebot weidlich ausnutzen.

Lo Graf von Blickensdorf ist seit ein paar Monaten Berlins angesagtester Tortenblogger. Über 4000 Menschen folgen ihm bei Facebook oder lesen seinen Blog. Die Idee, seine nachmittäglichen Kaffeepausenbesuche im Internet zu zelebrieren, kam mit dem neuen Mobiltelefon. Fast

## Wegweiser für Kaffeehäuser

- Kunst und Genuss:** Nach einem Einblick in die surreale Welt der Sammlung Scharf-Gerstenberg in der Charlottenburger Schloßstraße bietet sich eine Verschnaufpause im Museumscafé an. Verführerisch wirken vor allem die kleinen fruchtigen Törtchen.
- Süße Kunstwerke:** Das Patisserie Café „Harry Genenz“ in der Reichstraße in Westend zeichnet sich durch kunstvoll verzierte Leckereien aus. Dem Inhaber zufolge wird hier die deutsche Konditoreikunst mit der französischen Patisserie verschmolzen.
- Bester Käsekuchen:** Im Café „Kreuzendenz“ in der Kantstraße ist der leckere Käsekuchen empfehlenswert. Neben weiteren Kuchensorten werden für den kleinen Hunger auch Sandwiches und Suppen angeboten.
- Kuchen „to go“:** Verkaufsschlager bei „Mister Minsch“ in der Yorkstraße ist die Schokoladentorte „Schoko Schoko“. Auch die Schwarzwälderkirschorte der Konditorei im Familienbetrieb zählt zu den besonders begehrten Kalorienbomben. *mp*



Siegelring, Gehstock mit Silberknäuf: Tortenblogger Lo Graf nachmittäglichen Tortengenuss am Schloss Charlottenburg