

»Eine Apotheke für die Seele«

Graf Blickensdorf ist passionierter Kaffeehausgänger und Tortenblogger

Wie kamen sie darauf, Ihre Freude über Torten mit Ihren Facebook-Freunden zu teilen? Zufall. Als ich mein iPhone gerade neu hatte, saß ich im Kaffeehaus und habe überlegt, wie ich ein Foto auf Facebook bekomme. So habe ich testhalber die Torte vor mir fotografiert und auf die Seite geladen. Die Resonanz war unheimlich. Viele haben etwas dazu geschrieben. Manche fanden, das Stück Torte sehe nicht lecker aus, andere schrieben, sie hätten gern ein Stück, wären aber auf Diät.

Gehen Sie jeden Tag auf ein Stück Torte? Fast. Da ich zuhause arbeite, muss ich einmal am Tag unter Leute, damit ich nicht schrullig werde. Während der Berlinale war ich ein paar Tage in keinem Kaffeehaus, da erreichten mich gleich Beschwerden, warum auf Facebook denn nichts mehr kommt.

Wie steht es um die analoge Berliner Kaffeehauskultur? Das perfekte Kaffeehaus gibt es in Berlin nicht. Das ist nicht so wie in Wien



oder Prag. Die besten Torten gibt es im Café Krendenz. Wunderschöne Törtchen etwa im Café der Sammlung Gerstenberg. Aber nur von Donnerstag bis Sonntag. Den Donnerstag haben sie extra für mich dazu genommen, weil ich lieber unter der Woche Torte esse. Was mich in Berlin stört, ist dass selbst teure Tortenstücke oft liegend serviert werden. Das ist eine Sünde. So ein Stück Torte sieht doch schön aus. Das will man doch von allen Seiten ansehen.

Haben Sie ein Kaffeehaus-Ritual? Ich ziehe mich schön an, nehme immer nur eine Tasse Kaffee. Und nur ein Stück Torte. Dann wird das nicht gewöhnlich. Manche gehen in die Apotheke, wenn es ihnen nicht gut geht, ich gehe ins Kaffeehaus. Das streicht die Seele. Schon das Geräusch der Espressomaschinen ist für mich wie Musik.

Die Homepage des Grafen:
www.blaues-blut.blogspot.com

Die tollsten Torten

Barcomis Deli
Sophienstr. 21, Mitte, S Hackescher Markt,
Tel. 28 59 83 63, Mo-Sa 9-21 Uhr, So 10-21 Uhr

Barcomis Kaffeeösterei
Bergmannstr. 21, Kreuzberg, U Gneisenaustraße,
Tel. 694 81 38, Mo-Fr 8-21 Uhr, Sa, So 9-21 Uhr,
www.barcomis.de

Cafe Berio
Maaßenstr. 7, Schöneberg, S Nollendorfplatz,
Tel. 216 19 46, Mo-Do 7-24 Uhr, Fr 7-1 Uhr,
Sa 8-1 Uhr, So 8-24 Uhr, www.cafeberio.de

Cafe Krendenz
Kantstr. 81, Charlottenburg, U Wilmsdorfer
Straße, Tel. 32 70 42 95, Mo-Sa 11-19 Uhr,
So 12-18 Uhr

Cafe in der Sammlung Scharf-Gerstenberg
Schloßstr. 70, Charlottenburg, U Richard-Wagner-
Platz, Tel. 34 35 73 15, Di-So 10-18 Uhr

Frau Behrens Torten
Wilmsdorfer Str. 96-97, Charlottenburg,
U Adenauerplatz, Tel. 88 91 28 65, tägl. 10-19 Uhr,
www.fraubehrentorten.com

Koriat Kuchenmanufaktur
Pannierstr. 29, Neukölln, U Hermannplatz, tägl.
9-17.30 Uhr, Tel. 28 87 91 79, www.koriat.de

Mr. Minsch
Yorckstr. 15, Kreuzberg, U Mehringdamm,
tägl. 12-18.30 Uhr, Tel. 28 45 08 94

Mycheesecake
Ludwigkirchstr. 10, Wilmsdorfer, U Hohenzollern-
damm, Tel. 25 32 53 24, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 10-19
Uhr, So 10-18 Uhr, www.mycheesecake.de

Zelt für Torte
Danziger Str. 65, Prenzlauer Berg, U Eberswalder
Straße, Tel. 30 34 54 25, Öffnungszeiten nach
Vereinbarung

gibt es im Mycheesecake den in allen Variationen: mal mit Karotten, im New York-Style so, wie ihn Oma machen würde. Ich dankt es ihnen, an manchen Mittagen ist es schwer, in dem neuen Café noch einen Sitzplatz

ute Butter
zu Behrens Torten am Adenauer-
meist gut gefüllt. Draußen sitzen
Sonnenhungrigen dick einge-
Decken, drinnen wirkt es schön
mit kleinen Bistro-Tischen,
und Kristalllüster. In der gläser-
e machen zehn hausgemachte
die Entscheidung schwer:
Käsekuchen, Mousse-au-Choco-
gedeckter Apfelkuchen oder
Torte? Die Früchte sind frisch, die
ge Buttercreme erstaunlich leicht,
lade himmlisch. Chefin Victoria
die in der Küche ihrer Schwie-
Frau Behrens anfang für andere
sacken, verrät ihre Geheimnisse
Zutaten sind superwichtig. Wenn
süßspiel braunen Zucker statt wei-
ende, wird die Torte nicht so süß
em herrlich.“ Anfängen hat die
Galizierin ganz klein. Weil ein
es Bistro in Friedenau Kuchen
backte die alleinerziehende Mut-
e und lieferte das Gebäck mit dem
s. Die Rezepte und Hilfe bekam sie
schwiegermutter. Ihr Konzept war
gute und frische Zutaten, keine
a, viel Liebe. Die Nachfrage wurde
süßer, mehrere Cafés wurden ihre
ines Tages entdeckte Fernandez
inen Laden in der Rheinstraße,
ällig, dass der zu mieten war und
im November 2008 ihren ersten
as Geschäft lief, die Friedenauer
meister. Leider konnte man nur im
raußen vor der Tür sitzen, drinnen
platz.

n Jahr später erfüllte sich die
ckerin Fernandez ihren Wunsch
nen Kaffeehaus, mit viel Platz und
Ben offenen Backstube. „Jeder soll
nnen, wie wir arbeiten“, sagt sie.
100 frische Eier verbrauchen die vier
ro Woche, bestes Mehl und dazu
Butter“. Schon am Gewicht könne
nennen, ob ein Stück Torte wirklich
ngt Fernandez. Ist es zu leicht, wur-
cheinlich Triebmittel in den Teig
Und Kalorien zählen mache nicht
sagt Fernandez. „Wir haben doch
Leben. Und das sollte man auch
.“