

## »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](http://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](http://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](http://www.cafeberio.de)

**Cafe Krendenz**  
Kantstr. 81, Charlottenburg, U Wilmersdorfer  
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**  
Wilmersdorfer Str. 96-97, Charlottenburg,  
U Adenauerplatz, Tel. 88 91 28 65, tägl. 10-19 Uhr,  
[www.fraubehrentorten.com](http://www.fraubehrentorten.com)

**Koriat Kuchenmanufaktur**  
Pannierstr. 29, Neukölln, U Hermannplatz, tägl.  
9-17.30 Uhr, Tel. 28 87 91 79, [www.koriat.de](http://www.koriat.de)

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

**Mycheesecake**  
Ludwigkirchstr. 10, Wilmersdorf, U Hohenzollern-  
damm, Tel. 25 32 53 24, Mo-Fr 8-19 Uhr, Sa 10-19  
Uhr, So 10-18 Uhr, [www.mycheesecake.de](http://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. „Anfangen 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  
.“