

PÂTISSERIE



nen & Torten
h mitnehmen!
100%
Eier & Dinkelmehl
Hausgemachte
Kekse & Erstee
wara Jod latte
aus eigener
Herstellung

Bitte damen
bestellen &
bezahlen



Als Denise Peters den Film *Chocolat* gesehen hatte, wusste sie, dass sie einmal ein eigenes Café haben wollte und wie es aussehen sollte. Die Möbel kaufte sie gebraucht oder baute sie selbst. Ihre Kuchen und Torten sehen aus wie kleine Kunstwerke.

Café Süßwahn

Denise Peters mag es verspielt

Noch bevor sie lesen konnte, konnte Denise Peters schon backen. Ihre Mutter hatte ihr zum siebten Geburtstag einen kleinen Kinderherd geschenkt, mit richtigem Backrohr und echten Herdplatten. Da war Peters gerade in die Schule gekommen und lernte die ersten Buchstaben. Aber für einen Kuchenteig musste sie kein Rezept lesen können: Mehl, Eier, Milch, Zucker rührte sie nach Gefühl zusammen und füllte es in die kleine Gugelhupf-Form. Sie buk Pfannkuchen und kochte Suppe – es

schien, als sei schon immer klar gewesen, was sie später mal zu ihrem Beruf machen würde. Und doch zögerte Denise Peters, als sie sich, gerade 18 Jahre alt, für eine Lehre entscheiden sollte: »Ich dachte, wenn Backen mein Beruf wäre, dann hätte ich vielleicht bald keine Lust mehr darauf.« Das, was man liebt, als Hobby bewahren. Aber die Praktika im Hotelfach, Betten machen und Bäder putzen, waren nicht ihr Fall. »Ich wollte kreativ arbeiten, etwas mit den Händen machen.« Also doch eine Konditorenlehre. In Landsberg, nicht weit vom heimischen Finning. Nach der Lehre wechselte die, nun ja, »frischgebackene« Konditorin, vom Ammersee an den Starnberger See: Im Starnberger Hotel *La Villa* schuf man für die damals 21-Jährige den Posten der Patissière – sie war zuständig für Nachtisch und Hochzeitstorten. Denise Peters durfte

entscheiden, was auf die Dessert- und Kuchenteller kam. Kreierte einen *gâteau au chocolat* plus Sorbet, kredenzte Moussetörtchen mit filigranem Schokodekor, erfand ein salziges Vanillekrokant. Buk Hochzeitstorten, manchmal bis zu fünf Stockwerke hoch, die sie mal mit Zuckerrosen verzierte, mal mit lila Schokoblättchen und Zuckerschwänen dekorierte. Ein Traumjob. Aber ihr Traum war, sich mit dem Job selbstständig zu machen. Also folgte ein Meisterkurs und die Rückkehr an den Ammersee: Denise Peters wusste von einer ehemaligen Pizzeria, in deren Räumen sich verschiedene Handwerker und Künstler eingemietet hatten und dort ihre Sachen verkauften. Die einstige Küche stand leer – dort richtete sie sich eine Backstube ein, buk Kuchen und Torten auf Bestellung, gab Pralinenkurse, Backkurse, Cakepop-Kurse. Zum perfekten