

Die Kunst des Käsekuchens

DIE „KÄSEKUCHEN-AREA“ IST EIN KONZEPT VON DR. KARIN RASCHINSKY AUS BERLIN. MIT DEN KONDITORMEISTERN GERALD LÖNNIES, STEPHAN KÜSTER, HARTMUT SPAETHE UND WEITEREN EXPERTEN MACHT SIE PR-ARBEIT FÜR DEN KÄSEKUCHEN UND ORGANISIERT WETTBEWERBE.



Artisan: Sie haben sich ganz bewusst nur auf ein Produkt fokussiert. Warum ist gerade der Käsekuchen ein Sinnbild für handwerkliches Backen?

Hartmut Spaethe: Käsekuchen als Oberbegriff bietet mit seiner Vielfalt so viel Raum für kreative Fantasie, dass sich allein mit Käsekuchen eine ganze Konditorei füllen ließe. In der Praxis hat dabei nach unserer Einschätzung nur das Handwerk die nötigen individuellen Fähigkeiten, die Erfahrung mit den Rohstoffen und eine genaue Vorstellung, wie diese geschmacklich harmonieren. Gleichzeitig gibt es während der Herstellung so manche Schwierigkeit zu meistern. Mit der Herausforderung Käsekuchen lässt sich also sehr gut Kreativität, aber auch handwerkliches Können prüfen.

Dr. Karin Raschinsky: Jede Bäckerei, jede Konditorei bäckt einen besonderen Käsekuchen, der oft ein Aushängeschild ist, denn ein Käsekuchen hat große öffentliche Aufmerksamkeit. Warum? Weil es auch in vielen Familien ein spezielles Käsekuchen-Rezept gibt, das immer wieder gern gebacken wird. Das schürt Neugier und Interesse für das Handwerk. Wir haben es bei den vielen Veranstaltungen in der Kreuzberger Marheineke-Markthalle selbst erlebt.

Artisan: Ein deutscher Klassiker ist die gebackene Käsetorte. Was sind dabei die wichtigsten Merkmale für eine einwandfreie Qualität?

Gerald Lönnies: Bei der üblicherweise leicht gelockerten hohen Käsetorte gibt es eine ganze Reihe wichtiger Qualitäts-

merkmale. Dabei sind etwa Geschmack und Geruch, wie auch Krumenstruktur, Konsistenz und Mundgefühl von entscheidender Bedeutung. Der Geschmack soll rein und klar, ohne Nebengeschmack sein. Auch bei einer Kombination der Käsetorte mit Früchten, wie wir sie 2019 mehrfach getestet haben, müssen diese mit dem Quarkgeschmack harmonieren. Stephan Küster: Auf der anderen Seite zeigen sich Fehler optisch am Produkt. Dazu gehören etwa Backfehler, die Risse, Schrumpffalten, eine eingefallene Oberfläche oder eine krümelige oder klebrige Struktur der Krume verursachen. Auch durchgeweichte oder klitschige Böden sieht man häufig. Hier gilt es, die einzelnen Punkte angemessen zu gewichten, um objektiv urteilen zu können.

Hartmut Spaethe: Die „Hohe gebackene Käsetorte“ ist die Königsdisziplin bei den Wettbewerben und in den Tests. Daneben gibt es noch weitere Kategorien: Käsekuchen mit Obst, Käsekuchen ohne Obst, vom Blech, Eierschecke und die Sonderkategorie Käsekuchenfantasie.

Artisan: Wie beurteilen Sie den Käsekuchen? Nach DLG-Schema, oder haben Sie ein eigenes Bewertungsschema entwickelt?

Dr. Karin Raschinsky und Hartmut Spaethe: Unser Expertenteam hat ein eigenes Testschema entwickelt, mit einzelnen aufgelisteten Fehlern, die zur Abwertung eines Testkriteriums führen können. Das



Foto: Monkimia /Andrea Draeger 2020

1



Foto: Monkimia /Andrea Draeger 2020

2

[1] Die Inspiration für die Käsetorte „Sommerwiese“ lieferten die entsprechenden Fotos.
 [2] Die Konditormeister Gerald Lönnies und Stephan Küster (v.l.n.r.) bei der Juryarbeit.

Testschema gewichtet so die Kriterien und stellt dabei den Geschmack an die erste Stelle, berücksichtigt aber auch, dass der Geschmack allein nichts nutzt. Zu den weiteren Kriterien gehören etwa das Gesamtbild, die Oberfläche, die Lockerung und die Schnittfläche.

In unserem Team arbeitet auch ein Informatiker, der für das Testmodell ein Auswertungsprogramm geschrieben hat. Zudem erhält jeder Teilnehmer immer ein Testprotokoll mit einer Fehlerbegründung und Tipps zu einer möglichen Lösung. Weil auch viele Hobby-Käsekuchenbäcker am Wettbewerb teilnehmen, haben wir für sie ein eigenes Testmodell entwickelt.

Artisan: Was empfehlen Sie? Sollte man für die Käsemasse besser Quark oder lieber Schichtkäse verarbeiten?

Gerald Lönnies: Bei dieser Frage hat jeder sicher seine persönliche Lieblingsantwort. Manche lassen Magerquark abtropfen, andere mischen Quarksorten unterschiedlichen Fettgehalts oder nehmen Schichtkäse. Die Frage lässt sich nicht ohne einen Blick auf die übrigen Zutaten, wie zum Beispiel Schlagsahne oder Butter, beantworten, ist doch der Fettgehalt mitentscheidend für ein cremiges, zartes Ergebnis.

Hartmut Spaethe: Ich gebe dazu noch ein Beispiel: Quark oder Schichtkäse, beides ist möglich. Es kommt auf die Rezeptur an: Will ich eine Käsetorte haben, die sich gut aufschneiden lässt, verwende dazu aber nur Magerquark und setze kein anderes Fett ein, dann wird die Torte beim Anschnitt kleben oder krümeln. Verarbeite ich jedoch Schichtkäse mit 20% Fett, ist das nötige Fett darin schon enthalten und die Torte schneidet sich gut auf.

Stephan Küster: Quark lässt sich natürlich besser verarbeiten und führt zu einem gleichmäßigeren Ergebnis, da die Struktur des Ausgangsrohstoffes homogener ist als beim Schichtkäse. Handwerklich anspruchsvoller und geschmacklich intensiver ist allerdings die Verarbeitung von Schichtkäse. Ich empfehle daher als guten Kompromiss einen Quark mit hoher Fettstufe.

Artisan: Was sind die häufigsten Fehler bei der Herstellung und wie kann man sie vermeiden?

Gerald Lönnies: Fehler können schon bei der Erstellung der Re-

zeptur auftreten. Aus unserer Sicht sind häufige Fehler: Zu kalte Rohstoffe, wie Quark und Eier aus dem Kühlschrank, und falsches Backen.

Stephan Küster: Häufige Fehler sind auch rissige Oberflächen. Sie entstehen meist durch zu steif geschlagenes Eiweiß. Die Quarkmasse wird dann zu luftig und meistens zu ungleichmäßig. Zudem ist eine ungleichmäßige oder zu starke Bräunung zu nennen. Die Ursache liegt in zu hohen Backtemperaturen, zu langen Backzeiten oder falschen Zuckermengen. Auch nicht vollständig gelöster Zucker durch zu späte Zugabe der Quarkmasse kann eine Ursache sein.

„Allein mit Käsekuchen ließe sich eine ganze Konditorei füllen.“

Hartmut Spaethe: Der häufigste Fehler ist wohl der zu heiße Ofen. Käsekuchen möchte heiß angebacken und dann bei fallender Hitze, vielleicht mit kurzen Abkühlpausen, langsam ausgebacken werden, ohne dass er dabei zu sehr in die Höhe geht. Eine Faustregel lautet: Je dicker der Kuchen, je kühler und langsamer backen. Dicke Käsetorten müssen nach 2/3 der Backzeit zudem eine Pause von 5 Minuten einlegen. Umluft sollte man übrigens nur bei flachen Kuchen verwenden.

Artisan: Der American Cheesecake ist inzwischen auch hierzulande bekannt und beliebt. Gibt es noch weitere Länder mit einer Käsekuchentradition?

Gerald Lönnies: Kuchen aus Quark oder Frischkäse haben eine lange Tradition und wurden schon im alten Rom, in Frankreich oder Griechenland gebacken. Selbst Japan hat so etwas wie eine Käsekuchentradition. Käsekuchen hat also seinen Siegeszug um die Welt schon vor hunderten von Jahren angetreten.

Dr. Karin Raschinsky: Schweden, aber auch Polen haben ebenfalls eine lange Käsekuchentradition. Ich habe einige Zeit in Polen in der Nähe von Poznan gearbeitet und dort ausnahmslos



Foto: Monikimia / Andrea Draeger 2020



Foto: Monikimia / Andrea Draeger 2020

[1] Konditormeister Hartmut Spaethe bringt über 50 Jahre Berufserfahrung mit ein.
[2] Die Initiatorin Dr. Karin Raschinsky ist auch Inhaberin der Agentur Manufaktur-Helden.

in jeder Bäckerei einen ausgezeichneten sernik (Käsekuchen) probieren dürfen. Unsere Expertin Martina Bobel hat bereits einen polnischen Käsekuchen in ihr Sortiment aufgenommen. Über den Käsekuchen haben wir auch gute Kontakte zur ältesten isländischen Bäckerei Bernhöftsbakarí in Reykjavik herstellen können. Es blieb dann auch nicht beim Austausch über Käsekuchen.

Artisan: Welche modernen Interpretationen des Klassikers sind derzeit aus Ihrer Sicht besonders angesagt?

Stephan Küster: Nicht nur in Restaurants ist die amerikanische Küche momentan im Trend, auch in der Konditorei sind gerade Käsekuchen im Cheese-cake-Style total in. Im Trend liegen außerdem flache Käsetorten mit Früchten, Kombinationen mit Füllungen, wie Mohn oder Marzipan sowie Eieguss, Streusel oder Mandelblätter.

Artisan: Was ist Ihr persönlicher Lieblingskäsekuchen und warum?

Gerald Lönnies: Ich mag es da traditionell. Meine Favoriten sind, wie auch schon vor dreißig Jahren, ein schöner Käse-Mohn-Kuchen oder eine gute Eierschecke. Diese Kombination ist uralt aber eben auch urlecker.

Hartmut Spaethe: Seit vielen Jahrzehnten mag ich besonders die Zitronen-Käsetorte, Käse-Mohnkuchen und Dresdner Eierschecke.

Dr. Karin Raschinsky: Ich liebe die „Hohe gebackene Käsetorte“ mit einer Fruchtfüllung oder mit etwas abge-

flämmttem Baiser.
Stephan Küster: Käsekuchen mit Mandarinen, denn die Mandarinen unterstreichen besonders gut die säuerlichen Geschmacksnoten der Quarkmasse.

Artisan: Wie man sich erfolgreich ganz auf Käsekuchen konzentrieren kann, zeigt zum Beispiel Stefans Käsekuchen aus Freiburg. Kennen Sie noch andere Betriebe mit einem Schwerpunkt auf Käsekuchen?

Dr. Karin Raschinsky: Ja, es gibt das „Café Vincent – die Käsekuchenbäckerei“ in Quedlinburg oder das Café „Drei Käse Hoch“ der Bäckerei Neuendorff in

„Ein Käsekuchen hat große öffentliche Aufmerksamkeit.“

Teltow. Diese Bäckerei belegte bei unserem Käsekuchen-Wettbewerb zwei Mal hintereinander Platz 1 in der Königsdisziplin:

„Hohe gebackene Käsetorte“. Zusammen mit dem Junior-Chef haben wir diesen Schwerpunkt dann weiter entwickelt.

Es gibt auch Betriebe, die ihre guten Testergebnisse wie ein kostbares Juwel behandeln und in ihrem Kuchenbuffet an den Wochenenden oder an Feiertagen ihren Käsekuchen besonders präsentieren: Etwa die Bäckerei und Konditorei Fischer aus Götz mit der Torte „Quark-

Cherie“ oder die Bäckerei Plötner aus Berlin-Lichtenberg mit der „Hohen gebackenen Käsetorte“. Wir haben übrigens auch Stefans Käsekuchen schon getestet.

Artisan: Man kann Käsekuchen ja sehr kreativ veredeln. Welche Früchte oder andere Zutaten harmonieren denn besonders gut mit der Käsemasse? Wie hoch sollte der Anteil aus geschmacklicher und technologischer Sicht sein? Gibt es da einen Richtwert?

Gerald Lönnies: Die Vielfalt der Käsekuchen macht ja gerade aus, dass man Käsemasse mit fast allem kombinieren kann. Natürlich geht das mit klassischen Zutaten wie Mohn-, Apfel- oder Kirschfüllungen. Hier wird meist etwa zu gleichen Teilen mit Mohn- und Käsemasse gearbeitet. Oder der Käsekuchen wird mit aufgelegtem Obst aromatisiert, da bieten sich Mandarinen, Aprikosen oder Beerenobst, wie Himbeeren oder Heidelbeeren, an.

Hier entscheidet die Aromaintensität über die Zugabemenge. Das sind natürlich nur die Basics. Der erfahrene Käsekuchen-Bäcker vermag sicher die abenteuerlichsten Kombinationen zu einem runden Ganzen zu vereinen.

Stephan Küster: Gerald und ich haben in den letzten Tests festgestellt, dass besonders Früchte mit einer milden Säure, wie Mandarinen oder Orangen, zu einer Käsetorte passen. Aber auch Früchte mit einem intensiven Eigenaroma, wie Kirschen oder Himbeeren, geben eine gute Veredlung. Eine Faustregel für die Menge gibt es aber nicht. Darin liegt gerade die Kunst des Konditors, ein ausgewogenes Verhältnis zu finden, zwischen Quarkmasse und Früchten oder Füllung. Nicht nur Früchte lassen sich gut mit Quark kombinieren, auch Mohn, Nüsse und Honig, Gewürze wie Zimt sowie Schokolade und Kaffee sind hervorragende Begleiter.

Artisan: Das schon erwähnte Unternehmen „Stefans Käsekuchen“ bietet saisonal zum Beispiel Käsekuchen mit feinem Maronenmousse oder mit Äpfeln und Zimt an. Was war die bisher fantasievollste Kreation eines Käsekuchens, die Sie gesehen haben?

Dr. Karin Raschinsky: Unsere Experten haben schon eine Käsetorte „Moringa“ getestet, mit Pulver vom afrikanischen Baum des Lebens. Sie haben den Mut und das handwerkliche Können bei dieser Variante sehr gelobt.

Und unsere Experten, Konditorin Martina Bobel und Konditormeister Gerald Lönnies, haben sehr nah an der Realität eine Käsetorte „Sommerwiese“ entwickelt. Die Grundlage dafür lieferte ein Fotograf aus Reutlingen, der uns Bilder einer Sommerwiese von der Schwäbischen Alb geschickt hat.

Artisan: Es gibt Betriebe, die durch ein gezieltes Käsekuchen-Marketing mit Ihrer Unterstützung einen Umsatzschub bekommen haben. Können Sie exemplarisch ein dazu passendes Werbekonzept skizzieren?

Dr. Karin Raschinsky: Ich hebe gern noch einmal hervor, das Konzept „Käsekuchen-Area“, der Wettbewerb und die Tests wurden entwickelt, um den teilnehmenden Betrieben einen Schub für die Präsenz ihres Handwerks zu geben.

Ein Beispiel: Das Kloster – Café Fiedler in Lehnin erhielt einen Werbe- und Verkaufsschub durch das gute Abschneiden der „Kirmes-Käsetorte“ und der Eierschecke mit Sanddorn bei den Wettbewerben, aber auch durch die Teilnahme an den Tests. Die Rezepturen hat der Chef, Konditormeister Michael Fiedler, selbst entwickelt.

Schon im Vorfeld des Wettbewerbs sorgen wir für die Medienpräsenz der Produkte und der Bäckerei. Für die Information der Kunden werden dann folgende Kommunikationsschienen ge-

nutzt: 1. Soziale Netzwerke: Die Bäckerei hat konsequent ihren Facebook-Account als Kundenbindung aufgebaut. 2. Kommunikationsmeeting mit den Verkäuferinnen: Dafür wurde ein spezielles Seminar entwickelt, das auch generell genutzt werden kann.

3. Eine Probieraktion als PR-Termin zur Kundenbindung und für die Entwicklung eines

Wir-Gefühls der Mitarbeiter. 4. Das Team „Käsekuchen-Area“ stellte sein

»Käsemasse kann man mit fast allem kombinieren kann.«

Know How in Bezug auf Produktbeschreibungen, Produktfotos und Video-Schnipsel in Form von Kommentaren der Experten für die sozialen Netzwerke, Webseiten und andere Werbemittel zur Verfügung. In diesem Zusammenhang möchte ich betonen: Auch wenn das Produkt keine guten Noten bekommen hat, kommt es darauf an, welche Begründung die Experten geben und was sie trotzdem besonders schätzen. Denn, es gibt viele Ursachen für nicht so gute Ergebnisse. Daher ist es eine Stärke der Experten, das Ergebnis sehr ausgewogen darzustellen. Auch sollte das Ergebnis unbedingt dem Verkauf kommuniziert werden. Leider wird genau das oft einfach vergessen, oder man hält es für nicht so wichtig.

Artisan: Wann ist es sinnvoll nur einen hochwertigen Käsekuchen nach „Hausrezept“ anzubieten, wann empfehlen Sie eher eine größere Auswahl?

Dr. Karin Raschinsky: Das hängt vom Marketingkonzept des Betriebes ab und

von den Ideen und Fähigkeiten der backenden Mannschaft. Wenn mein Käsekuchen nach „Hausrezept“ gefragt ist und Ideen für neue „Käsekuchen-Geschichten“ da sind, dann in jedem Fall umsetzen. Die Konkurrenz und die Mitbewerber spielen hier eine große Rolle. Für mich ist immer die Frage: Was will ich mit neuen Kreationen erreichen? Umsatzerhöhung? Mehr Kommunikation? Ein Alleinstellungsmerkmal?

Stephan Küster: Bei einer großen Anzahl Mitbewerbern braucht man schon eine gewisse Kuchen- und Tortenauswahl, um sich von den anderen abzuheben. Das ist besonders im Bereich Käsekuchen gegeben. Hier sind einem kreativen Konditor kaum Grenzen gesetzt.

Artisan: Sie bieten unter dem Motto „Käsekuchen-Area“ auch einen jährlichen Käsekuchenwettbewerb an. Wie ist die Resonanz bei den Betrieben und wie hoch ist der Qualitätslevel der Kuchen?

Dr. Karin Raschinsky: „Käsekuchen-Area“ hat sich mit seinen Experten einen Namen gemacht, nicht nur in der Käsekuchenwelt. Die Resonanz ist sehr hoch. Wir haben schon bis zu 75 Käsetorten und -kuchen in 4 bis 5 Expertengruppen getestet. Das nächste Käsekuchen-Special ist übrigens für den 19. September in Berlin geplant.

Stephan Küster: Durch die langjährige Tradition des Käsekuchenwettbewerbs und die dabei erstellten Testprotokolle, die auch immer Tipps und Hinweise zur Fehlerbeseitigung enthalten, ist das Qualitätslevel im Laufe der Jahre stetig gestiegen. So dass es in den letzten beiden Wettbewerben schon sehr schwierig war nur einen Sieger zu küren.

Mit dem Team der „Käsekuchen-Area“ sprach Stefan Schütter.

**sts / schuetter@baeckerwelt.de,
Tel: 0234-91527171**