



*Grotemeyer*²

Konditoren-Rezepte aus dem legendären Café

Dorothee Kerstiens Michael Kerstiens



*Grotemeyer*²

Konditoren-Rezepte aus dem legendären Café



Wermeling Verlag

Das Werk inkl. der Original Rezepte aus der Konditorei Grotemeyer sind urheberrechtlich geschützt. Die Rechte liegen beim Wermeling Verlag Dorothée Kerstiens. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fototechnische oder auf ähnlichem Wege, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen oder der Vermarktung bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten.

Bibliographische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliographische Daten sind im Internet unter <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN: 978-3-9821318-1-8

Dorothée Kerstiens, Michael Kerstiens
Grotemeyer²
Konditoren-Rezepte aus dem legendären Café
1. Auflage 09/2021

Text und Rezepte: Dorothée Kerstiens
Fotografie und Gestaltung: Michael Kerstiens
Fachliche Beratung: Konditormeister Günter Brast
Die Veröffentlichung der Original-Grotemeyer-Rezepte erfolgt mit freundlicher Genehmigung durch Dr. Gabriele Kahlert-Dunkel

Wermeling Verlag Dorothée Kerstiens
Wermelingstrasse 27, 48147 Münster
T.: 0251 380 17 78 info@wermeling-verlag.de
www.wermeling-verlag.de
www.grotemeyer-das-buch.de

Titelbild: Im Café Grotemeyer
Acryl auf Karton, 40 × 50 cm, Mai 2021
Künstler: Bernhard Scholz, Aulendorf 23,48727 Billerbeck

Satz und Layout: Dörlemann Satz, Lemförde

Druck und Bindung: Joh. Burlage, Münster

Klimaneutral und umweltschonend gedruckt



Inhalt

Vorwort von Dr. Gabriele Kahlert-Dunkel	7
Geschmack weckt Gefühle und Erinnerungen.....	9
Torten aus 169 Jahren großer Konditoreitradition	13
Was Hugo heute erfinden würde	71
Feines Gebäck zu Tee und Wein.....	99
Kreative Marzipanfiguren für Tortendekorationen.....	115
Tortenböden und Grundrezepte	126
Grotemeyer-Torten glutenfrei backen.....	141
Danksagung	146
Quellennachweis.....	148
Stichwortverzeichnis der Rezepte	149
169 Jahre Grotemeyer.....	151



Kaffeehausgespräche vor der Kulisse des Erbdrostenhofes:
Dr. Gabriele Kahlert Dunkel (re.) mit Dorothee Kerstiens

Vorwort

Diejenige zu sein, die nach 169 Jahren zuletzt die Tür des Café Grottemeyer zuschließen würde, das hätte ich mir nie vorgestellt, und sicher nicht gewollt. Die Tür wieder aufschließen zu können, das ist für mich ein besonderes Geschenk. Dorothee und Michael Kerstiens haben die Einladung, noch einmal in Grottemeyers Backstube zu schauen, angenommen. Eine Welt voller Torten, Gebäck und Marzipan, mit Rezepten, Wissen über edle Rohstoffe und hochwertige Zutaten für die feinsten Konditoreiwaren, weitergetragen von einer Generation zur nächsten.

Mein Großvater Hugo hatte diese Welt geprägt. Er war der Konditor, sein Leben fand in der Backstube statt. Meine Großmutter und meine Mutter haben das Café vom Laden aus erfolgreich geführt. Aber mein Großvater hat Grottemeyer zu dem gemacht, wofür es heute noch steht: wahre Konditoreikunst, der ganz besondere Geschmack einer Grottemeyertorte und nicht zuletzt sein unverwechselbarer Stil, das Marzipan zu formen und zu schminken, Grottemeyers Marzipan eben.

Dorothee Kerstiens hat alles, was es an Erinnerungen, Überlieferungen, Aufzeichnungen, Fotos gab, gesichtet. Mit Unterstützung von Günter Brast, der über 4 Jahrzehnte unser Konditormeister war, wurde ausprobiert, für die Privatküche angepasst, und erneut getestet. Hierin sind beide so aufgegangen, dass sie sogar ein eigenes Kapitel: »Was Hugo heute erfinden würde«, kreiert haben. Michael Kerstiens hat dies alles, was er aus seiner langjährigen Verbundenheit mit uns noch kannte, ins Bild gesetzt.

Das Ergebnis: heute darf ich dieses Buch aufschlagen. Ich bin sehr bewegt und dankbar. Die Tür noch einmal zu öffnen: es war die richtige Entscheidung!

Gabi Kaltschmitt-Drinkel

~ 7 ~



Entrée und Verkaufsraum mit Blick ins Café um 1950

Geschmack weckt Gefühle und Erinnerungen

Die Rezepte der «Zuckerbäckerei Grottemeyer seit 1850» wurden über 169 Jahre streng gehütet. Das dazugehörige *Café Grottemeyer* war Münsters erstes und letztes Café in großer Wiener Kaffeehausstradition mit mehreren, ineinander übergelenden Räumen. Die lange Theke mit täglich riesiger Auswahl handgefertigter, feinsten Torten, Gebäcke, Pralinen und Marzipan – ein Traum!



Als der Konditoreibetrieb 2019 zeitgleich mit dem Kaffeehaus für immer seine Türen schloss, fragten wir uns bei einem Treffen mit Gabriele Kahlert-Dunkel aus der Familie Grottemeyer: Was passiert jetzt mit den vielen besonderen Rezepten, dem Wissen, das vielfach mündlich von Konditormeister zu Konditormeister weitergegeben wurde? Könnte ein Laie diese Rezepte überhaupt nachbacken? Aus: «was wäre wenn...?» wurde schnell: «Wir machen das!» Wir backen diese Rezepte nach und sichern sie für die vielen Menschen, die mit dem Geschmack feinsten Konditorware ganz besondere Erlebnisse und Erinnerungen verbinden. Erinnerungen an Besuche in den großen Kaffeehäusern Europas und der Welt. Für viele auch Erinnerungen an Besuche im Münsterschen *Café Grottemeyer*.

« Dieser Schatz darf nicht
verloren gehen. »

Gabi Kahlert-Dunkel



Einzigartig war die Atmosphäre mit den Gemälden des Kunstmalers Fritz Grottemeyer, an die sich viele erinnern. Menschen, die als Kind im Café waren, erinnern heute noch die märchenhafte Atmosphäre und bekommen glänzende Augen. Dieser kleine Hauch von Luxus, verbunden mit den wunderbaren Torten und dem Marzipan.

~ 9 ~



Kaffeehauskarte
1912

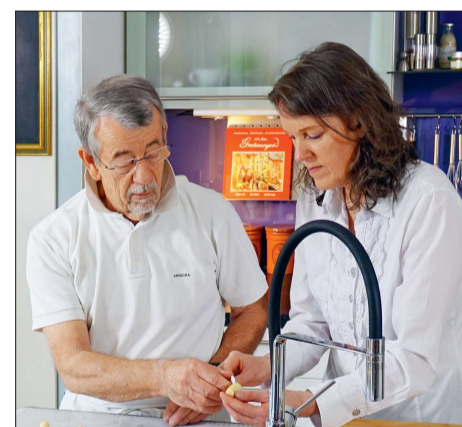
Seit dem Erscheinen des ersten Bandes bekommen wir häufig Post, teils mit tollen Fotos der Grotemeyer-Torten, die Leser:innen zu Hause nachgebacken haben. Viele Briefe erzählen von der Sehnsucht nach den Düften und dem Geschmack, die mit dem Gefühl von Glück und Geborgenheit verankert sind. Der Geschmack der heißen Schokolade beim gemeinsamen Kaffeehausbesuch mit den Großeltern. Der Geschmack der Torte, die es als ganz besonderen kleinen Luxus nach überstandener Krankheit gab oder die schon immer zu einem persönlichen Festtag dazu gehörte, «die beste Torte der Welt» eben.

« Als Kind habe ich häufig meine Großeltern in Neuß besucht und sie haben mich in die «Hohe Kunst des Caféhausbesuches» eingeführt. Ich habe es genossen, von meinen Großeltern verwöhnt zu werden bei Kakao und gutem Kuchen. (...) Später wurde diese Tradition von Onkel und Tante aus Münster aufgegriffen: Cafébesuch in Ruhe, guter Kuchen, nette Menschen, Zeit und Muße. Die Augen der beiden leuchteten immer, wenn sie mich am Bahnhof abholten und fragten: Wie lange kannst Du bleiben? Die Zeit reicht ja für Grotemeyer: Während ich das schreibe, sehe ich meinen Onkel mit Baskenmütze am Bahnhof stehen und strahlen. Das Café war so wunderbar altmodisch. (...)»

Marilies Brinkmann-Brukak, HH

Es gibt eine intensive Verbindung vom besonderen Geschmack und dem Gefühl von Zeit und Muße, das mit dem Kaffeehausbesuch einhergeht. Manche dieser berührenden Geschichten und Anfragen nach speziellen Torten haben uns erst auf die Fährte weiterer Rezepte gebracht und waren nicht zuletzt Inspiration für dieses Buch. Eine Fundgrube war die Sichtung der alten Menükarten.

Möglich wurde die Niederschrift der vielen Original-Rezepte und des Kapitels «Was Hugo heute erfinden würde» durch das großzügige Placet von Gabriele Kahlert-Dunkel und die wunderbar kreative Zusammenarbeit mit Günter Brast, der bei Grotemeyer lernte, später als Konditormeister zurückkehrte und über Jahrzehnte die Backstube leitete. Mit seinem Wissen, seiner Erfahrung und Engelsgeduld half er uns, die unzähligen Fragen zu beantworten, die sich für einen Laien beim Nachbacken ergeben können.



Jetzt ist es geschafft: viele weitere Rezepte aus der Profibackstube sind für Sie in die Privatküche «übersetzt»: ein echter Schatz, der in die Zukunft getragen wird.



Torten für alle: Rezepte mit Mengenangaben für große Ø26 und zusätzlich [Ø20] für kleine Torten und glutenfreie Varianten.



Süßes und Herzhaftes für den stilvollen Afternoon-Tea und den kleinen Aperitif am frühen Abend spielten auf *Grotmeyers* Kaffeehausmenüs schon seit den 20er- Jahren unter der Rubrik Tee- und Weingebäck eine Rolle. Wir lassen dieses Pendant zur britischen Teezeit wieder aufleben und bringen mit feinem Gebäck und pikanten Canapés das Lebensgefühl von «Downtown Abbey» zu Ihnen.



Die Marzipankunst der Grotmeyer-Konditoren hat Generationen verzaubert. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Marzipantiere modellieren und zauberhafte Tortendekorationen kreieren.

Grotmeyers Konditorrezepte sind ein außergewöhnliches Geschenk für alle, die gern backen und die Genüsse des «Grand Café» Wiener Art nach Hause holen wollen.



~ 11 ~



Frühe Kaffehausliebe

« (...) Eine kleine Geschichte: Ich bin in Münster geboren. Wegen Vaters Beruf ging es schon im Kindesalter weg von dort. Münster wurde aber, da die Verwandtschaft dort lebt, regelmäßig besucht. Ihr Café war für mich als kleines Mädchen immer ein Wunschziel. Denn mein Vater erzählte zu den Bildern Geschichten und die konnte ich gar nicht oft genug hören und die Bilder faszinierten mich. Die Details, die Darstellung, die Größe und dann das Ambiente des Inventars. Ich fühlte mich dort immer so geborgen.

Mag sein, dass ich, aus dieser frühen Erfahrung heraus, die Caféhäuser bis heute liebe. In Ihnen kann ich sehen, wie es um eine Stadt steht, wie das Miteinander der Menschen dort ist und bekomme einen Zugang zur Stadt.. »

Sigrid Stehle-Dörmer,
Vaihingen an der Enz





*Torten aus 169 Jahren
großer Konditoreitradition*