

# Weltklasse Patisserie: Köllers gesammelte Naschwerke

## Dolce Vita mit Macarons, Pralinen & Desserts

*Von Ludwig Fienhold*

*Zwei zarte Mandelbaiserschalen mit delikater Crème dazwischen: Keine Süßigkeit ist so sexy und begehrt wie Macarons. Während bei manchen aber nur billiger Sex angeboten wird, beglücken andere mit feinsten Erotik. Florian Köller ist der Casanova unter den Patissiers, weil seine Naschwerke von verführerischer Raffinesse sind.*



Macarons

Florian Köller musste lange rühren, bis er den richtigen Dreh bei der Herstellung der Macarons herausfand. Einmal zu viel oder zu wenig gerührt und man kann die Grundmasse wegwerfen.

Man muss seinen Backofen beherrschen und sich selbst, denn es wird tausendmal schief gehen. Über ein Jahr hat sich der Pâtissier allein intensiv mit diesem Thema beschäftigt, bis er zur Meisterschaft gelangte. Das Geheimnis der Macarons liegt im Fingerspitzengefühl, der Spannung zwischen filigranen leicht knusprigen Mandelschalen und sahniger Crème, der Ganache (sprich: Kanasch). Florian Köller und seine Frau Sandra präsentieren nach jahreszeitlicher Saison abgestimmt ein gutes Dutzend verschiedener Macarons. Auch die aktuelle Kollektion fällt wieder fabelhaft aus. Das Macaron Crème brûlée mit Karamellcreme, Madagaskarvanille, Fleur de Sel und Muscovadozucker ist ein vollendet abgeschmecktes und in sich geschlossenes Geschmackssystem – mehr Delikatesse auf vier Zentimeter Durchmesser gibt es nicht. Tonkabohne mit Erdbeere birgt ebenfalls viel Größe in einer Miniatur. Die Tonkabohne und ihr Aroma aus Vanille, Bittermandel und einem Hauch Rum sowie herben Muskat- und Zimt-Noten wird hier sinnlich herausgefiltert und forsch mit der Frische der Erdbeere kombiniert. Viel flirrende Duftigkeit bringen sizilianische Zitrone und konfierter Ingwer, wobei Florian Köller mitunter einen winzigen fruchtigen Kern einarbeitet, der noch eine zusätzliche geschmackliche Pointe setzt – eine arbeitsaufwendige Eigenart, die andere Pâtissiers weglassen. Zu dieser Spezies gehören auch die feinfruchtigen Macarons mit Rosencrème und gelierten Himbeeren. Beim Griottino wiederum wird Pistazie aus Sizilien mit eingelegter Sauerkirsche kombiniert, die erstklassigen Grundprodukte sind stets spürbar. Gute Pistazien sind übrigens eher grau und nicht grün und kosten mindestens 70 € das Kilo. Aus diesem und allen anderen Gründen sehen wir uns auch in keiner Weise durch einen Preis von 1,70 € pro Macaron gebremst.



Dessert Li La

Wir lieben die großartigen Macarons von Laduree und eingeschränkt selbst die meist etwas zu süßen von Hermé in Paris. Diese haben weltweit Maßstäbe gesetzt. Längst sind sie jedoch so begehrt, dass sie in großen Mengen produziert und reproduziert werden müssen, was zu gewissen Qualitätsschwankungen führt. Kleine handwerkliche Betriebe wie die von Florian Köller können weit individueller und frischer arbeiten. Auch das muss keine Garantie für Spitzenleistungen sein, doch bei der Manufaktur L'Art Sucré von Florian Köller erlebt man ein solch enormes Talent, wie es sonst nur in den besten Restaurants zu erkennen ist. Allein die Macarons geben Anlass zur Begeisterung: Stilsichere Kombinationen, prononcierte Aromen von großer Natürlichkeit, bestens kalibrierte Creme, knusperzarte Mandelschalen.

Alle Macarons, Desserts und Schokoladen werden bei L'Art Sucré selbst täglich frisch entworfen. „Wir verwenden feinste Butter und Sahne aus den verschiedensten Regionen von Frankreich, unterschiedliche Mandelsorten aus Spanien und edle Kakaos aus aller Welt“, sagt Florian Köller. Fertigmischungen, künstliche und naturidentische Aromen sind tabu. „Himbeergeschmack kommt bei uns von echten und den besten auf dem Markt zu findenden Himbeeren.“ Alles ist haus- und handgemacht, unter völligem Verzicht auf Backmischungen oder Fertigprodukte. „Unsere Arbeit beginnt etwa beim Rösten der von uns ausgesuchten Haselnüsse, um aus ihnen ein intensives, vollmundiges und

komplexes Praliné zu fertigen, beim Pressen sizilianischer Zitronen für eine fruchtige Zitronenmousse oder beim Öffnen von Vanillestangen von der Insel Réunion – sie geben der Vanillecrème eine unvergleichliche Finesse.“



Florian & Sandra Köller

Florian Köller und seine Frau Sandra betreiben ihre Manufaktur in Taunusstein und führen zwei Patisserie-Boutiquen in Wiesbaden und Bad Homburg. Bei der Produktion werden sie von 15 Mitarbeitern unterstützt. In beiden Läden herrscht kein Pariser Schick, aber eine nette Atmosphäre und animierende Präsentationen. Sandra Köller berät so sachkundig und verkaufsfördernd, dass man den Laden leerkaufen möchte. Auch der Cappuccino schmeckt ausgezeichnet, die Tees vom Pariser Traditionsteehaus Mariage Frères passen ebenso gut zu den Zuckerkunstwerken. Die Köllers eröffneten ihr erstes Geschäft vor fünf Jahren in Wiesbaden und sind nun auch seit über einem Jahr in Bad Homburg in bester Lage vertreten.

Die genialen Macarons mögen bei L'Art Sucré so etwas wie die Botschafter des Unternehmens sein, doch auch alles andere zeigt Format. Durchweg hervorragend fallen die Petit Fours aus. Unter den Pralinen sieht man bei denen mit Eisenkraut bereits, wo es langgeht: Klare Aroma-Ansage in geschmeidiger Hülle. Pralinen mit Sternanis, Nana-Minze, Darjeelingtee und Szechuanpfeffer mit Fleur de Sel setzen den Reigen geschmackssicher fort. Eine Klasse für sich sind die Dragées,

verschiedene Nüsse in unterschiedlichen Schokoladenbezügen. Wenn wir schon beim Schwärmen sind, wollen wir auch die hervorragenden Sablés Bretons nicht vergessen, die bei den Köllers einfach besser, leichter, feiner als meist ausfallen. Bereits die Standardversion, das Mürbegebäck mit frischer Butter aus der Bretagne und Fleur de Sel ist köstlich.



Desserts

Die Crème de la Crème unter den Naschwerken von L'Art Sucré sind die Desserts. Diese kulinarischen Pretiosen würden jedes Restaurant adeln. *Li La* nennt sich ein subtiles Meisterwerk aus weißem Schokoladenmousse, Veilchenmousse, Cassiskompott, Cassis-Veilchencrème und Périgord-Walnusscrunch. Das Spiel der Aromen und Strukturen gelingt perfekt. Die Sahnigkeit wird bei Florian Köller gerne durch Knuspriges haptisch geknackt und doch nie in ihrem Fluss gebremst. Er packt auch nie zu viele Komponenten zusammen, sondern überlässt einigen wenigen Akteuren die Aussage. Beim *Basilic* sind es lediglich Basilikum und Limette, die sich auf einem Boden aus Sablé Breton vereinen und umwerfend gut schmecken. Ein auslaufender Sommerhit ist der Mainhattan Cheesecake, der aus verschiedenen wölkchenleichten Schichten besteht: Frischkäsemousse, mit Rosmarin abgeschmeckter Walderdbeergelee und Maracujacrème auf karamellisiertem Mürbeteigboden. *Griottino* ist eine höchst

delikate Komposition aus Ceylon-Zimt mousse, Crème von sizilianischer Pistazie, Griottekirschgelee und Mandelmürbeteig. Bei *Piemontais* verschmelzen dunkle Schokoladenmousse, leichte Mousse und Crunch von der Piemonteser Haselnuss, Schokoladenbisquit und Haselnusskrokant. Jedes Stück der Kollektion zeigt Weltklasse. Florian Köllers Kreationen sind vielschichtig, präzise in der Aussage, kunstvoll inszeniert. Erstklassige Grundprodukte, meisterliche Handwerklichkeit, Geschmackstalent. Florian Köller bietet Dolce Vita für Fortgeschrittene.



**L'Art Sucré**

**Florian & Sandra Köller**

[www.lartsucre.com](http://www.lartsucre.com)

**Boutique Wiesbaden**

Am Römerstor 7

Telefon: 0611 / 135 72 33

roemertor@lartsucre.com

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 10 – 19

Samstag 10 – 16

Sonntag 11 – 17 Uhr



### **Boutique Bad Homburg**

Louisenstraße 52

Telefon: 06172 / 850 13 27

[louisenstrasse@lartsucre.com](mailto:louisenstrasse@lartsucre.com)

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 10 – 19

Samstag 10 – 16

Sonntag 11 – 17

Macarons 1,70 €, Desserts 5,50 – 5,90 €

### **Event Zungenspitzen**

Florian Köller hat eigens zu den Weinen des Rheingauer

Spitzenwinzers Gunter Künstler Desserts und Patisserie-Spezialitäten aller Disziplinen entworfen und wird diese gemeinsam mit aktuellen Tropfen und süßen Raritäten aus der Schatzkammer des Guts präsentieren: Am 28. September um 19 Uhr. Preis pro Person 110 € inklusive aller Weine und Süßspeisen.

*Weingut Künstler, Hochheim, Geheimrat-Hummel-Platz 1a, Tel. 06146/83860.*



Photocredit: Barbara Fienhold, Till Roos, Marcus Michaelis