



**Glücksbringerin**  
Die Patisserie-  
Betreiberin erschafft  
süße Meisterwerke

# Backen ist heute Lifestyle

Edel-Konditorin Doreen Bergmann interpretiert alte Backkunst neu – und hat damit unglaublichen Erfolg.

**E**in Café, in das mehr Menschen passen, als im Ort drum herum leben: Wo gibt's denn sowas? Stelzendorf nahe Zeulenroda hat 96 Einwohner, die Patisserie Bergmann im Ort bietet 100 Sitzplätze an – die oft alle besetzt sind. Liegt es an der einfallsreichen Interpretation alter Backkunst, für die Besitzerin Doreen Bergmann bekannt ist? Wir haben uns mit der Gründerin unterhalten, die ihren Job als Juristin für Europarecht aufgab, um in ihrem Heimatort eine Edel-Konditorei aufzubauen.

**Frau Bergmann, ganz schön mutig, einen Job als Juristin hinzuschmeißen und eine Patisserie in einem winzigen Dorf zu eröffnen.**

**Doreen Bergmann:** Eine schlechte Lage gibt es nicht. Ich glaube, dass man mit einem guten Angebot überall Erfolg haben kann. Wir haben in Stelzendorf sonntags bei „Sweet & Tasty“ dreimal so viele Gäste wie Einwohner. Die Leute stehen dann noch richtig Schlange. Aber auch bei uns auf dem Dorf sind die Gäste anspruchsvoll und die Gewohnheiten verändern sich. Essen ist die neue Religion und plötzlich haben alle eine Laktoseintoleranz, vertragen kein Gluten oder meiden Zucker.

**Neue Food-Trends und Moden diktieren also die Ausrichtung ihres Angebots?**

Wenn man auf jeden Zug aufspringt, ist das anstrengend. Außerdem ist ein Trend meist wieder vorbei, wenn man sich gerade darauf eingestellt hat. Bei uns gibt es auch vegane Torte, aber nicht unbedingt mit Sojajoghurt. Ersatzprodukte lehne ich ab. Dann mache ich lieber eine Torte mit Apfelmus anstelle von Sahne.



## Purer Genuss

Fertigmischungen kommen bei Doreen Bergmann nicht zum Einsatz. Zum großen Teil nutzt sie für ihre Kreationen Produkte und Zutaten aus der Region.

**Und wie kommen Sie auf die Ideen für Ihre Speisen?**

Ich habe jedes Backbuch der letzten zwanzig Jahre bei mir stehen, durfte in einem Biohotel backen und mit einem Strudelbäcker aus Wien. In Chicago habe ich Hochzeitstorten dekorieren gelernt. Inspiration ist aber vor allem, dass mir die Arbeit leichtfällt.

**Wie wichtig sind Produkte aus der Thüringer Region?**

Wir backen immer nach Saison. Ich habe einen verrückten Erdbeerbauern, der im August seine Pflanzen gesetzt und uns im Oktober die besten Erdbeeren gebracht hat, die ich das ganze Jahr hatte. Dann gibt es im Herbst eben noch mal Erdbeertorte. Unser Mehl bekommen wir von einer Mühle im Umkreis und wir halten selber Hühner und Schafe.

**Was würden Sie jemanden sagen, der mit deutscher Esskultur nur Würstchen und Bier verbindet?**

Thüringen hat eine sehr alte Backtradition. Es gibt etwa die Hefekuchen auf runden Blechen, die sehr viele Schichten haben. Da steckt sehr viel Herzblut drin. Wir greifen auch solche Traditionen bei uns auf, um sie kreativ weiterzuentwickeln und gleichzeitig zu erhalten.

i

## Patisserie Bergmann

Wer Doreen Bergmanns Kreationen selbst genießen will, kann ihr Café von Mittwoch bis Sonntag besuchen.  
Adresse: Stelzendorf 15, 07937 Zeulenroda-Triebes  
Aber besser reservieren! [www.sweet-and-tasty.de](http://www.sweet-and-tasty.de)