“Der Spaß an der Bewahrung und kreativen Weiterentwicklung der deutschen Plätzchentradition treibt mich an!”

Kernbotschaften auf einen Blick

- Wir bewahren die deutsche Plätzchentradition und führen sie mit Leidenschaft, Experimentierfreude und Kreativität in die Zukunft.
- Vertraute Formen und Geschmaccksrichtungen treffen auf überraschende Aromen und neue Texturen – in süß, herzhaft und vegan.
- Genuss entsteht in mehreren Ebenen: durch die Erinnerung und Optik, Textur, Frucht, Aromenspiel und Nachklang.
- Weniger dominierende Süße, mehr Eigencharakter der Zutaten.

1 Tradition und Moderne

- Plätzchen sind Teil einer jahrhundertealten deutschen Backkultur: Sie wecken Erinnerungen an Familienrezepte, Backen in der Familie und überliefertes Handwerk.
- Unsere Freude liegt darin, klassische Rezepte kreativ weiterzuentwickeln – mit neuen Kombinationen, zeitgemäßen Zutaten und angepasster Süße.
- Kipferl, Spitzbuben, Terrassen und Schachbrett bleiben in ihrer Form vertraut; ihre Interpretation wird neu – etwa als herzhaftes Schachbrett mit Roter Bete und Ziegenkäse.

2 Genuss auf mehreren Geschmacksebenen

- Die erste Dimension ist visuell: traditionelle Formen schaffen Wiedererkennung. Beim Reinbeißen folgen knusprige, mürbe oder weiche Texturen. Aromen entfalten sich nacheinander bis in den Nachklang.
- Zum Besipiel unsere Kokosmakrone mit Maracuja und Tonkabohne: erst schmeckt man die knusprige Makronenhülle, dann die frischen Kokosstücke vor der exotischen Fruchtsäure der Maracujafüllung und ganz am Ende die warme Tonkanote.
- Oder die Entwicklung unseres ***Yuzuki*** – Ein Yuzu-Baiser-Plätzchen: ein klassisches Butterplätzchen, fernöstliches Yuzu-Fruchtgelee und eine knusprige Baiserhaube verbinden sich zu einer harmonischen Komposition.

3 Die Balance der Aromen

- Zucker wird bewusst eingesetzt, damit Frucht, Gewürze und weitere Zutaten klar erkennbar bleiben. Entscheidend ist die Balance von Süße, Säure, Textur und Würze.
- Bei unseren Terrassen verwenden wir statt klassischer Marmelade konzentrierte Fruchtpürees als Fruchtgelee (Pâte de fruit).
- Gewürzkirsche, Gewürzorange oder Birne mit knuspriger Walnuss zeigen, wie traditionelle Gebäcke neue aromatische Tiefe erhalten.