



Wirtschaftsticker 01/2024

Unternehmensporträt Torten Tollkühn: Süße Torten-Kunstwerke aus Herrenstrunden

Die Akropolis, das Rathaus Bensberg, das RheinEnergie Stadion und das Empire State Building haben eines gemeinsam: Es gibt sie alle in Herrenstrunden – und zwar aus Mürbeteig, Wiener Boden, Valrhona Schokolade, Fruchtcremes, Marzipan und weiteren leckeren Zutaten. Torten Tollkühn hat einen ambitionierten Namen und wird dem mit den eigenen Kreationen mehr als gerecht. Bei Hochzeitsfeiern, Geburtstagen und Firmenjubiläen sind die Torten aus dem Strundetal nicht mehr wegzudenken.

Seit 14 Jahren beliefern Hendrik und Bernd Tollkühn ihre Kunden in der Region, nach Köln, Siegburg, Bonn, Wuppertal, an den Nürburgring und natürlich Bergisch Gladbach. Damals war es eine Laune, die kleine Backstube in Unterthal für die Herstellung von Themen- und 3D-Torten zu nutzen. Hendrik Tollkühn, gelernter Bäckermeister, hatte einige Jahre abseits seiner Branche verbracht. Zu viele Fertigmischungen, zu viele künstliche Aromen und Chemie – das Handwerk hatte für ihn seine Seele verloren. Die Gelegenheit einer eigenen Backstube wollten die beiden sich nicht entgehen lassen, aber mit einer anderen Herangehensweise. Und diesem Qualitätsanspruch ist Torten Tollkühn bis heute treu. Hier gibt es nur frische Zutaten und Selbstgemachtes. Selbst die Wiener Böden werden noch von Hand aufgeschlagen. In der Himbeertorte sind echte Beeren, kein Aroma. Zum Einsatz kommen auch qualitativ hochwertige Mehle, wie zum Beispiel ein spezielles Buchweizenmehl.

Vor acht Jahren bot sich eine weitere Chance, das kleine Café in Herrenstrunden mit eigener Backstube und Verkaufsraum zu übernehmen. Seitdem ist Torten Tollkühn hier ansässig. Es gibt eine feine Auswahl an eigenen (auch belegten) Brötchen und Getränken. Im Sommer stehen vor der Tür noch einige Tische – es bleibt überschaubar. Denn so können die beiden sich und ihrem Qualitätsanspruch treu bleiben. Das bedeutet auch, dass die Nachfrage höher ausfallen kann als das Angebot. Besonders am Wochenende sollte man nicht zu spät kommen, um die komplette Auswahl zu haben.

Es gab in den letzten Jahren immer wieder Angebote, andere Cafés zu übernehmen und zu bewirten. Aber die Tollkühns wollen ihren Anspruch weiter konsequent verfolgen und beschränken sich deshalb auf ihre Backstube und ihr Café.

Die Herstellung der Torten mit Backen, Dekorieren und Schmücken kann bis zu sechs Stunden in Anspruch nehmen. In der Woche entstehen so etwa 20 kleine Torten für das Café und 10 bis 12 individuelle Torten für Festivitäten. Zu den Bestsellern gehören Schwarzwälder Kirsch (mit besonders eingelegten Früchten), Apfel-Streusel und Eissplitter. Der aktuelle Geheimtipp ist eine mit einer Creme aus Ziegenfrischkäse, Feige und gesalzenen Macademia-Nüssen gefüllte Torte.



Neben den „Auftragsarbeiten“ kommt es ab und an vor, dass Kunden eine ganze Torte aus der Café-Auslage für den Geburtstag kaufen. Meist steckt eine „Notlage“ dahinter: entweder den 50. Geburtstag vergessen oder die eigenen Backkünste überschätzt... . Besser ist so etwas natürlich mit Vorbestellung, denn dann können die Details wie Füllung, Teige und Dekoration in Ruhe geklärt werden. Hierfür nehmen sich Hendrik und Bernd Tollkühn viel Zeit. Ein Album ihrer Kreationen inspiriert, aber viele Kunden kommen mit sehr guten und konkreten Ideen, die etwas mit der Firma, dem Lieblingshobby oder dem Anlass zu tun haben. So hat ein Kölner Konzern sein Firmengebäude in süß nachbauen lassen.

Die meisten Kunden kommen über Empfehlungen und Mund-zu-Mund-Propaganda. Einen ersten Eindruck, wie bunt, facettenreich und witzig die Kunstwerke sein können, gibt die Homepage:

<https://www.torten-service-tollkuehn.de/> und der Facebook-Auftritt:

<https://www.facebook.com/TortenServiceTollkuehn>

Kontakt

Torten-Service Tollkühn
Herrenstrunden 26, 51465 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 – 38788
E-Mail: bernd-hendrik@unitybox.de

Impressum:

Stadt Bergisch Gladbach
FB 9-12 Wirtschaftsförderung und Tourismus
Wilhelm-Wagener-Platz
51429 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 14-2612, Fax 02202 14-702612
E-Mail: wirtschaftsfoerderung@stadt-gl.de
Internet: www.bergischgladbach.de
Redaktion: AO. Profil, www.aoprofil.de