

ICH SEHE WAS,



PÂTISSERIE
VOR & NACH TISCH KULTUR

HERBST/WINTER 2023 / 2024

WAS DU NICHT SIEHST

02

Es gibt wohl auf der ganzen Welt niemanden, der das Kinderspiel nicht kennt. Kostet nichts, man braucht nichts weiter, kann jedes Kind spielen. Das Bemerkenswerte: Was der eine sieht, kann der andere eigentlich ganz leicht auch sehen. Alles ist *offen sichtlich* im Spiel. Keiner sieht weiter als der andere oder besser oder um's Eck. Die Welt ist für beide Spieler gleich. Man muss nur hinschauen. Und wissen, wo man hinschauen soll. *Dann ist es kinderleicht.*

DIE SEHEN WAS, WAS WIR NICHT

S



E

HE



Wenn wir als Patisserie also regelmäßig mit kulinarischen Größen und relevanten Persönlichkeiten aus der Gastroszene zusammenarbeiten, dann nicht, weil die um's Eck gucken können.

Oder gar in die Zukunft. Oder weil sie klüger sind, als wir. (Jede Fachkraft, die etwas länger bei uns arbeitet, weiß eine Menge Dinge, die Spitzenköche gerne wissen würden.)

Wir arbeiten mit diesen Menschen nicht, weil sie berühmt sind oder besser. Sondern weil sie woanders hinsehen. Auf andere Dinge schauen. Weil sie uns Dinge zeigen, die zwar *offen sichtlich* sind, die wir aber einfach noch nicht so gesehen haben.

N

Raw Food, vegetarische und vegane Desserts, konsequent nachhaltige Schokolade, intelligente Convenience-Innovationen, neue Zutaten und Techniken in Desserts und Vorspeisen - mittlerweile ist vieles, was wir im Lauf der Jahre angestoßen haben, im Mainstream angekommen. Und das ist ja auch der Sinn der Übung:

Hinschauen, wenn noch keiner hinschaut und Dinge aus der Nische einem breiteren Publikum nahe bringen.



WIR
SEHEN
WAS,



WAS
IHR
NICHT
SEHT



Am Ende ist es eine Frage des Timings. Man muss zur richtigen Zeit an die richtige Stelle gucken. Guckt man zu spät, haben es schon alle und man muss es vor allem billig anbieten. Für einen „alten Hut“, den es an jeder Ecke gibt, zahlt niemand gutes Geld. Umgekehrt: Ist man zu früh, versteht es keiner. Aber die Leute essen nicht, was sie nicht verstehen.

ALSO FUNKTIONIERT DAS SPIEL AM ENDE GANZEINFACH:

1. Wir arbeiten mit Menschen, die Dinge sehen, die wir (noch) nicht sehen.
2. Wir sehen Dinge, die unsere Kunden (noch) nicht sehen.
3. Deswegen machen wir die Dinge so, wie wir sie machen. Und deswegen kommt man an uns nicht leicht vorbei, wenn man hervorragende Vor- und Nachspeisen haben will zu einem Preis-/Leistungsverhältnis, das funktioniert. Es sei denn, man will das Spiel nicht mitspielen und macht die Augen zu...

Refill Tulpenglas



Artikelnummer 11033
Produkt **Schokolade rot-weiß**
Simply White * Cassis *
Glühwein * Gelbe Früchte
Größe 80 ml
Liefermenge 40
Anmerkung Refill Tulpenglas

Midi



Artikelnummer 10422
Produkt **Gewürz-Milchschnitte**
Gewürz-Schokolade *
Biskuit * Edelnüsse * Früchte
Größe 75 ml
Liefermenge 35



Artikelnummer 11153
Produkt **Vegane Schnittchen**
Simply Dark * Banane /
Exotic * Kakao-Knusper /
Kirsche * Zitrone * Kokos /
Schokobrownie
Größe 60 ml
Liefermenge 40



Midi



11100
Soufflierte Polenta
Maisgrieß * Pinienkern *
Tomate * Feta
95 ml
36



Artikelnummer
Produkt

Größe
Liefermenge

Alle Preise freibleibend
in Euro, zuzüglich
der jeweils geltenden
gesetzlichen
Mehrwertsteuer.

Die Produkte sind zum
Teil mit nicht enthaltener
Dekoration abgebildet.

Maßangaben können
leicht abweichen.

0% Diese Produkte enthalten
keinen Alkohol.

V Diese Produkte sind
vegetarisch.

V2 Diese Produkte
sind vegan.

K Diese Produkte
sind laktosefrei.

K Diese Produkte
sind glutenfrei.

P Diese Produkte können mit
Paketdienst geliefert werden.

MENÜ
Dessert

09

Halbpension

Knuspercake mit
Haselnuss und
Original Beans



Himbeergel



Mascarponecreme

Artikelnummer 11069
Produkt **Haselnussgâteau**
Knusperboden *
Schoko-Mousse *
Mascarponecreme *
Himbeergel
Größe ca. 100 ml
Liefermenge 66



PHILIPP KAUFFMANN

Natürlich muss man im Leben Kompromisse machen. Aber wenn man sich anschaut, wie Philipp Kauffmann seine Original Beans-Schokolade macht, dann fragt man sich unwillkürlich, ob man nicht manchmal zu schnell Kompromisse macht. Denn Philipp zeigt eindrucksvoll, wie weit man kommen kann, wenn man sich hohe Ziele setzt und sie mit Nachdruck und Ausdauer verfolgt. Jetzt macht Original Beans eine Schokolade, die mit nichts anderem zu vergleichen ist: kompromisslos fair, kompromisslos nachhaltig und kompromisslos gut. Die beste Schokolade, die man kaufen kann.



DER SIEHT WAS,
WAS ANDERE NICHT SEHEN
UND DAS IST

Maxi

Artikelnummer 11096
Produkt **Simply White mit Cranberries**
Weiße Schokolade *
Orange * Mandelkrokant *
Kirsche
Größe 100 ml
Liefermenge 40



Artikelnummer 11087
Produkt **Banane-Karamell-Törtchen**
Größe 120 ml
Liefermenge 50
0% P



Artikelnummer 4135
Produkt **Lebkuchenmousse auf Crumble mit Orangenconfit**
Crumble *
Gewürzschokolade *
Confit-Kern * Gelee
Größe 130 ml
Liefermenge 20
0%



À LA CARTE Vorspeisen

13

À la minute backen



Artikelnummer 11099
Produkt **Gemüse-Tortilla**
Mürbteig * Ricotta *
Mediterranes Gemüse *
Kartoffel
Größe 100 ml
Liefermenge 42

0% V P

Mise en place haltbar



Artikelnummer 11101
Produkt **Veganes Linsen-Dal**
Curry * Blumenkohl *
Granatapfel * Weiße Bohne *
Cashew
Größe 160 ml
Liefermenge 32

0% V V2 X X

K N S E QU EN T

*DER SIEHT WAS,
WAS ANDERE NICHT SEHEN
UND DAS IST*

SEBASTIAN FRANK

Eine Zusammenarbeit, die gerade begonnen hat und auf die wir uns besonders freuen, ist die mit Sebastian Frank vom Restaurant Horváth in Berlin. Er verzichtet in seiner Küche auf sogenannte „Luxusprodukte“, verwendet stattdessen vermeintlich „gewöhnliches“ Gemüse und nennt das dann folgerichtig „emanzipierte Gemüseküche“. Der Trick ist natürlich, dass sein „gewöhnliches“ Gemüse absolut ungewöhnlich gut ist und sein konsequenter Verzicht auf Luxus-Zutaten in Wahrheit gar kein Verzicht ist, sondern ein absoluter Gewinn. Er wird mit uns gemeinsam in den nächsten Monaten an der Entwicklung unserer Vorspeisen arbeiten.

À la minute backen

Artikelnummer 11036
Produkt **Marmor-Cheesecake**
Zimtsablé * Frischkäse *
Mandarine * Kakao
Größe 115 ml
Liefermenge 32



Artikelnummer 11044
Produkt **Cheesecake**
San Sebastián - Dark
Mascarpone * Simply Dark *
Tonkabohne
Größe 120 ml
Liefermenge 18



Artikelnummer 10175
Produkt **Schokoladen-Gewürzkuchen**
Orangensablé * Schokocreme *
Mandelcrumble
Größe 125 ml
Liefermenge 45



Artikelnummer 10426
Produkt **Zwetschgen-Crumble**
Pflaume * Apfel *
Haselnuss
Größe 125 ml
Liefermenge 45



Mise en place haltbar



Artikelnummer 10634
Produkt **Lebkuchen-Crème Brûlée**
Simply Milk * Nusscrunch *
Karamell * Gewürze
Größe 100 ml
Liefermenge 25



BORIS LAUSER

Raw Food Chef & Berater, ist als Gründer der Raw Chef Akademie und Mitgründer des Plant Based Institute einer der wichtigsten Rohkost-Köche im deutschsprachigen und internationalen Raum. Er beschäftigte sich mit pflanzlichen Lebensmitteln und „Raw Food“, als die Anhänger dieser Ernährung noch als dogmatische Spinner belächelt wurden. Er selbst ist das glatte Gegenteil von dogmatischer Spinner, sondern in erster Linie Kulinariker und Genießer. Allerdings einer, der genau weiß, was Ernährung in Bezug auf Körpergefühl, Energie und Jugendlichkeit zu leisten im Stande ist. Wenn man sich Boris anschaut, ist er quasi eine Art lebender Beweis für seine Arbeit.



*DER SIEHT WAS,
WAS ANDERE NICHT SEHEN
UND DAS IST*

À LA CARTE
Dessert

Baukasten

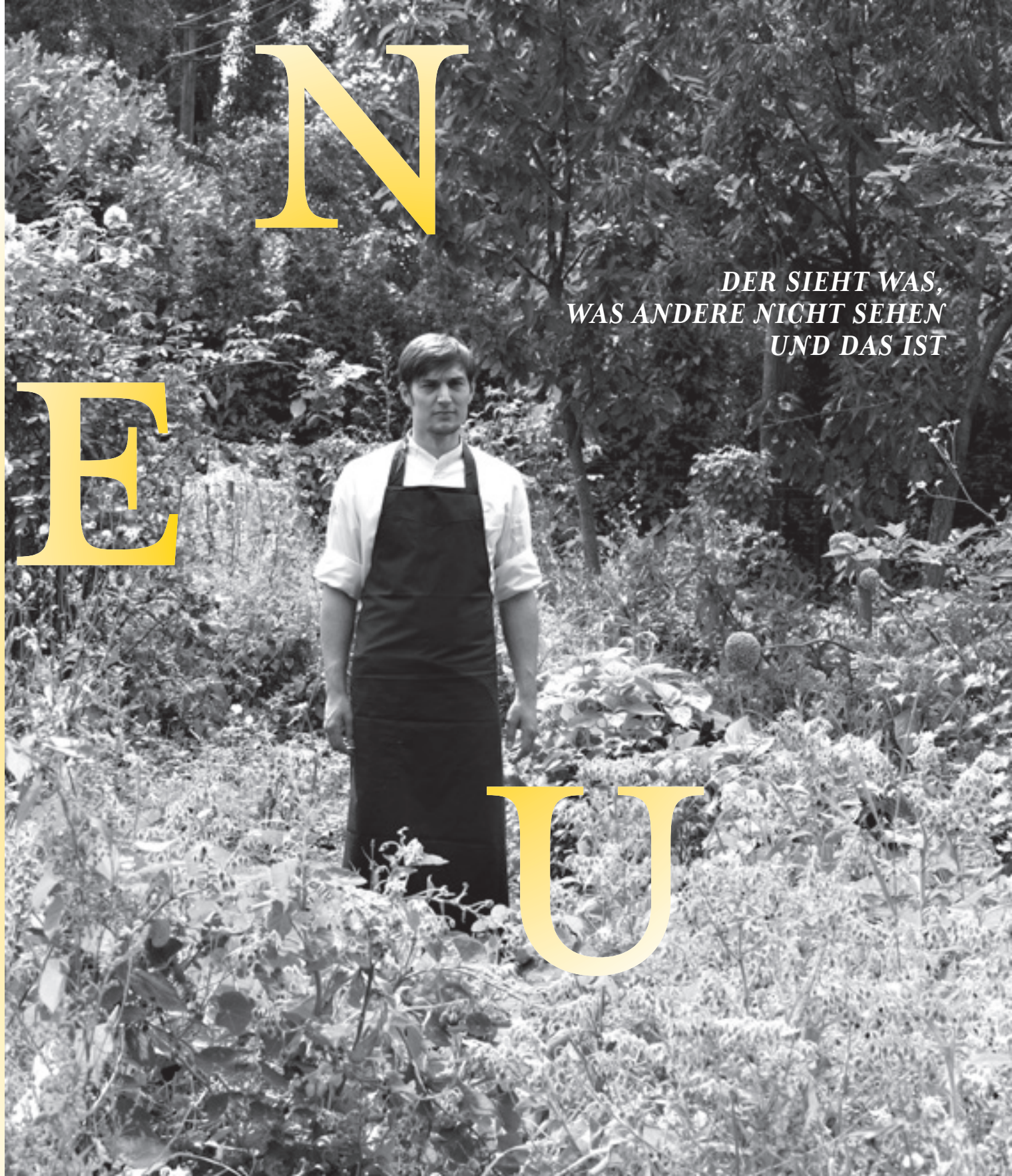
18



11046
Schoko-Nuss-Rotkohl
Crunchy Canache *
Creme * Gel * Stroh
ca. 145 ml
48

Artikelnummer
Produkt

Größe
Liefermenge



DER SIEHT WAS,
WAS ANDERE NICHT SEHEN
UND DAS IST

ANDY VORBUSCH

Es gibt in der Musikwelt den Begriff des „Musician’s Musician“, also den Musiker der Musiker. Sozusagen die Musik-Idole der Musik-Superstars. Wer ist der Held von Bob Dylan? Welchen Gitarristen verehrt Eric Clapton? Andy Vorbusch ist so etwas, wie „der Patissier der Koch-Stars“. Nicht zuletzt deswegen, weil er sich selbst treu bleibt, was bei ihm heißt: „Ich mache nichts, was es schon gab. Ich kopiere niemanden - nicht einmal mich selbst.“ Wir haben über ihn in einem unserer Kataloge geschrieben: „Sein Können macht uns verlegen.“ Ist immer noch so und wird vermutlich immer so bleiben. Für uns gibt es keinen Besseren.

BUFFET
Dessert

Schneidbar



10638
Winterapfel
Topfen * Rum *
Calvados * Berberitzen
700 ml
6

Artikelnummer
Produkt

Größe
Liefermenge



Proviando



11071
**Malzschokolade mit
Frühtecocktail**
Simply Dark * Gelbe Früchte *
Grüne Früchte * Muscovado
ca. 135 ml
80

Artikelnummer
Produkt

Größe
Liefermenge

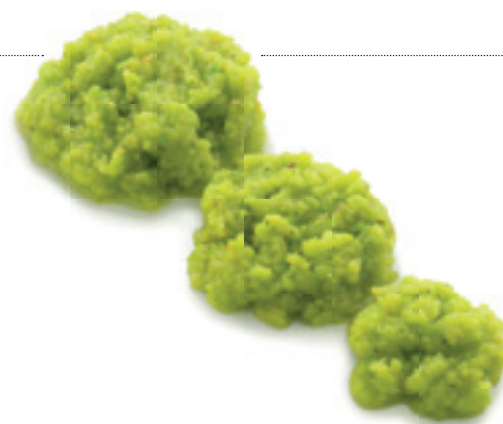


Dressieren

Artikelnummer 11121
Produkt **The Crust**
by Mike Süsser
Größe 500 ml
Liefermenge 4
Anmerkung Dressierbeutel



Artikelnummer 11124
Produkt **The Green Crust**
by Mike Süsser
Größe 500 ml
Liefermenge 4
Anmerkung Dressierbeutel



Artikelnummer 11107
Produkt **Tomaten-Gel**
Aprikose * Chili
Größe 250 ml
Liefermenge 6
Anmerkung Dressierbeutel



P
A
K
T
I
S
C
H

*DER SIEHT WAS,
WAS ANDERE NICHT SEHEN
UND DAS IST*

MIKE SÜSSER

Mike Süsser ist ein absoluter Gastro-Profi. Mike kann man nichts vormachen. Er weiß, was gut ist und was funktioniert. Nicht nur beim Gast, sondern auch in der Profi-Küche. Denn was nicht in der Profi-Küche funktioniert, funktioniert auch nicht beim Gast. Was Mike auch weiß: Eine gute Idee ist nichts wert ohne eine gute Umsetzung. Also ideale Voraussetzungen für eine Zusammenarbeit. Das erste Ergebnis: The Crust. Die patentierte Gratinierkruste für Genießer.

Eis



Artikelnummer 1410
Produkt **Bratapfelcremeeis**
Geschmorter Apfel *
Zimt
Größe 3.000 ml
Liefermenge Dose
V X



Artikelnummer 10176
Produkt **Blutorangen-Eis**
Griechischer Joghurt * Sauerrahm *
Crème fraîche
Größe 3.000 ml
Liefermenge Dose
0% X

Sorbet



Artikelnummer 2208
Produkt **Grünes Apfelsorbet**
Limette
Größe 3.000 ml
Liefermenge Dose
X X

Elemente



11039
Canache-Brownie
Simply Dark * Chili *
Butter
6 ml
150
0% V P

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge



11061
Canache-Murmel
Simply Dark * Kakao
15 ml
30
0% V X

Artikelnummer
Produkt
Größe
Liefermenge



PÂTISSERIE WALTER GMBH

IM STEINER 12-14
D-63924 KLEINHEUBACH

Geschäftsführung	UDO WALTER & UWE WALTER
Zentrale	TEL. +49 (0)9371-94787-0
Vertrieb	TEL. +49 (0)9371-94787-11
Export	TEL. +49 (0)9371-94787-12
Qualitätssicherung	TEL. +49 (0)9371-94787-27
Buchhaltung	TEL. +49 (0)9371-94787-19

INFO@PATISSERIE.DE

WWW.PATISSERIE.DE

Gründung 1998

Förderer VIVA CON AGUA
DEUTSCHE TAFEL E.V.

Hygienestandard IFS FOOD

Saisonangebote HERBST / WINTER,
FRÜHLING / SOMMER

Dienstleistungen EVENTBERATUNG UND
-UNTERSTÜTZUNG,
WORKSHOPS, PRIVATE LABEL,
CONSULTING

*Die neuesten Leckereien und weitergehende
Informationen ständig aktuell auf www.patisserie.de*

Produkt-Fotografie: Heinz Mitterbauer

*Image-Fotografie: www.reginarecht.com, www.reneriis.com,
www.florianjaenicke.de, www.bertholdlitjes.de,*

Anne Schönharting für brand eins, www.brandeins.de

*Konzeption, Gestaltung & Text: Büro3 Communication
www.buero3.com*

**WIR
SEHEN
UNS**

www.patisserie.de



www.patisserie.de