



Foto: Jo Kirchherr

Patissier des Jahres

Dieter Müller, Stefan Marquard, Graugans/Hyatt Regency – in den besten Häusern verschaffte er sich als Koch und Konditor Einblick, bevor der mehrfach ausgezeichnete Patissier des Jahres 2009 TörtchenTörtchen als Spielwiese für sich entdeckte. Hier lässt er nicht nur für Chocoholics dunkle Schokolade zur hellen Freude werden.

So wie Jungs eben sind: Eigentlich wollte Matthias Ludwigs als Kind irgendwas mit Technik machen. Seiner Mutter, der er in der Küche gern über die Schulter spingste, ist es zu verdanken, dass er heute der Herr der Törtchen ist.

Die erste Wunschstation nach seiner Ausbildung zum Koch und Konditor war der „Anführer der jungen Wilden“ Stefan Marquard. Bloß schlug der seinerzeit in Bayern auf. So kam es, dass er mit 21 Jahren von Köln nach München ging „um frischen Wind in meinen bisher klassischen Werdegang zu kriegen“, erzählt Ludwigs. Er stand beim Revolutionär einfach vor der Türe und hatte Glück: Marquard nahm ihn auf und „warf“ ihn direkt ins kalte Wasser. „Eine super Zeit! Toller Teamgeist. Da hab’ ich richtig viel gelernt“, schwärmt er.

Lehrreichste Zeit bei Dieter Müller

Die Zeit beim Bund verbrachte der heute 33 jährige in der Backstube der Bonner Hardthöhe und kreierte nach Lust und Laune Torten und Teilchen für das Verteidigungsministerium. Anschließend erfüllte sich ein weiterer Traum: Er wurde Demi Chef-Patissier bei Dieter Müller im Restaurant Dieter Müller von Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach. An „meine lehrreichste Zeit“, erinnert er sich sehr gern, denn der dortige Chef-Patissier, Frederic Guillon, weckte in ihm die Leidenschaft für das feine französische Naschwerk und zeigte ihm, was Patisserie wirklich ist.

TörtchenTörtchen

info@toertchentoertchen.de
www.toertchentoertchen.de

Geschäftsführer
Matthias Ludwigs
Elmar Schumacher-Wahls

Verkauf, Büro, Produktion
Steinbergerstraße 5
50733 Köln-Nippes
Tel. 0221/170 71 08



TÖRTCHEN
LÖBLICHEN

Patissier des Jahres

Bevor er mit 25 Jahren wieder die Schulbank für den Konditormeister drückte, trieb es ihn mit der MS Europa auf hohe See. Mit dem Meisterbrief in der Tasche kam Ludwigs zurück nach Köln, ging zum Restaurant Graugans im Hyatt Regency und wurde von den führenden Gaumen des Gault Millau zum „Patissier des Jahres 2009“ gewählt. „Er zaubert Wunderwerke die samt und sonders Bilder für die Götter sind“, urteilte die Test-Equipe.

Seit 2009 ist er Mitinhaber von TörtchenTörtchen. Hier zeigt sich der Zuckerbäcker von seiner Schokoladenseite. Hier lässt er die süßen Schöpfungen im Kopf entstehen, denkt sich das Zusammenspiel der Ingredienzien aus und würzt das Ganze mit modernem Zeitgeist. So entsteht immer wieder ein neues Stück vom Glück.

Fernsehsendung

Alle zwei Wochen mittwochs backt Matthias Ludwigs um 17 Uhr bei der WDR-Sendung „daheim + unterwegs“.

Bücher

Bisher veröffentlichte Matthias Ludwigs vier Bücher:

„Ludwigs Patisserie: Inspirationen für das perfekte Dessert“

„Törtchen, Törtchen: Himmlische Versuchungen“ (leider vergriffen...)

„Plätzchenschule“

„Törtchen, Tarteletts“

TörtchenTörtchen

info@toertchentoertchen.de

www.toertchentoertchen.de

Geschäftsführer

Matthias Ludwigs

Elmar Schumacher-Wahls

Verkauf, Büro, Produktion

Steinbergerstraße 5

50733 Köln-Nippes

Tel. 0221/170 71 08