

Die jungen wilden Konditoren

Till-Moritz Scheffler und Tobias Liesenkötter stehen für eine neue Generation in den Betrieben

Von Gabriele Hillmoth

MÜNSTER. Sie sind die neue Konditor-Generation: Till-Moritz Scheffler und Tobias Liesenkötter. Die jungen Wilden in der Branche. Beide sind zielstrebig. Beide sind die Juniorchefs im elterlichen Betrieb. Beide haben viele Ideen. Den jungen Konditoren macht der Job richtig viel Spaß.

Till-Moritz Scheffler ist gerade 26 Jahre alt geworden und seit Juni letzten Jahres zurück im elterlichen Café Issel an der Hammer Straße. Tobias Liesenkötter ist 25 Jahre alt und seit Oktober im elterlichen Betrieb Liesenkötter in Saerbeck. Der

»Ich habe die richtige Lebensentscheidung getroffen.«

Tobias Liesenkötter



Mit viel Herzblut gehen Till-Moritz Scheffler (l.) und Tobias Liesenkötter ihrer Arbeit in den elterlichen Betrieben nach. Foto: gh

Vater, Georg Liesenkötter, ist der Obermeister der Konditoren-Innung Münsterland.

Spannende Geschichten hat der Konditorenachwuchs zu erzählen. Unterschiedlich ist aber ihr beruflicher Werdegang. Tobias Liesenkötter beispielsweise besuchte die Höhere Handelsschule. Ein Praktikum festigte seinen Wunsch, ins Handwerk zu wechseln. „Da war relativ schnell klar, dass ich in eine Lehre wollte.“ Tobias Liesenkötter wechselte zu Bäckermeister Hinkel nach Düsseldorf. Der Nachwuchsbäcker aus dem Münsterland lernte aber nicht nur kleine Brötchen zu

backen, er schnupperte auch Karnevalsluft. Sein Chef war den jungen Liesenkötter in eine Uniform. Als Adjutant begleitete er den Chef eine Woche lang zu allen Terminen.

Um eine Erfahrung reicher absolvierte Liesenkötter seine Lehre und ging nach Irland. Vier Monate lang war er dort in einer Muffinfabrik beschäftigt, lernte die Sprache und die Menschen kennen. Die Entscheidung reifte: „Jetzt fehlt nur noch die Konditorlehre.“ Tobias Liesenkötter suchte

sich München als Ziel seiner beruflichen Reise aus. „Ich wollte noch mal richtig weg, um mir nicht später vorzuwerfen, was ich nicht gemacht habe“, sagt er. Beim stellvertretenden Präsidenten des Deutschen Konditorbundes lernte er im Café Richter die richtige Handarbeit. Die Kunst der Zuckerbäckerei, die Bioschiene und das Backen von Brezeln ohne Salz.

Till-Moritz Scheffler wusste, als er die Friedensschule verließ, was er werden wollte. Die vierte Generation von Issel ging bei Benedikt Frei-

berger im Davert Jagdhaus in die Kochlehre, dann startete er als Konditor-Azubi bei seinen Eltern Ortwin Scheffler und Christel Issel-Scheffler durch. Das Handwerk ist genau sein Ding, trotzdem wollte er nach seiner Ausbildung noch etwas anderes sehen und ging für ein knappes Jahr nach Wien. Vierzehn bis fünfzehn Arbeitsstunden täglich, sagt Till-Moritz Scheffler, seien in dem Sternrestaurant keine Seltenheit gewesen. Ein Abstecker in ein vegetarisches Sternrestaurant folgte. „Dann ging es los.“ Dann

kehrte Till-Moritz Scheffler zurück in das Team von 13 Issel-Mitarbeitern. „Ich weiß, wofür man es macht.“ Dass er viel Verantwortung habe, damit müsse er erst klar kommen. Er ist seinen Eltern dankbar, dass sie ihn nie gedrängt haben, ins Konditorhandwerk einzusteigen, sagt der junge Konditor.

Wie sein Vater ist auch Till-Moritz Scheffler ziemlich experimentierfreudig. Eine Curry-Zitronentorte traf auch Ortwin Schefflers Geschmack. Trotzdem möchte Till-Moritz Scheffler auch die klassische Schiene

nicht verlassen. Er weiß: „Da muss man richtig gut sein.“ Tobias Liesenkötter ist ebenfalls überzeugt, den richtigen Weg gewählt zu haben. „Es macht so viel Spaß“, sagt er. Wenn er samstags aus der Backstube komme und die fertigen Produkte sehe, das habe was.

Tobias Liesenkötter kehrte mit Freundin Sarah Maier aus dem Süddeutschen nach Saerbeck zurück. Auch sie ist Konditorin und mit im Team. Die Eltern warteten mit Veränderungen in der Backstube auf den Sohn. Liesenkötters stehen für die klassische Konditorenlinie. „Das Himbeer-Litschi-Rosentörtchen, sagt Tobias Liesenkötter, sei bei ihnen noch

»Ich weiß, wofür man es macht.«

Till-Moritz Scheffler

nicht zu finden. „Ich habe die richtige Lebensentscheidung getroffen“, davon ist Tobias Liesenkötter, der die dritte Generation im Betrieb ist, überzeugt. Man muss stark mit der Zeit gehen. „Aber ich glaube, wir haben eine gute Chance“, fügt der 25-Jährige hinzu. Till-Moritz Scheffler nickt. Der 26-Jährige liebt individuelle Torten, „weg von dem, was durchs Internet flattert“.

Beide Nachwuchskonditoren sind überzeugt: Entweder bleibt man klein oder wird riesig. In jedem Fall aber gehört viel Herzblut dazu, und man muss richtig gut sein.



www.baecerei-liesenkoetter.de

Café
Marktstraße 2
48369 Saerbeck
Telefon 0 25 74 / 81 47

Café
Marktstraße 18
48638 Greven
Telefon 0 25 71 / 584 70 20

Ludwig-Wolker-Straße 25
48157 Münster
Telefon 0 25 1 / 1 32 10 28



Konditoren-Innung Münsterland



Ossenkampstiege 111
48163 Münster

Telefon:
0251/52008-57

E-Mail:
info@konditoren-muensterland.de

Internet:
www.konditoren-muensterland.de

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT VON NEBENAN



kommen Sie...

mit uns

... auf die
kulinarische
tour

café issel

Konditorei/Café Issel - Inh. O. Scheffler - tel/fax 0251 523352
Hammer Straße 42 - 48153 Münster

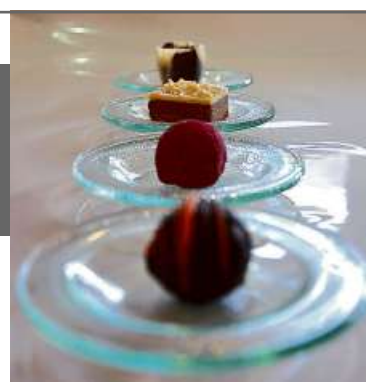
Die Adresse für kreative Tortenideen in Münster



CAFÉ CLASSIQUE

SKAGERRAKSTRASSE 8 · 48145 MÜNSTER · TEL. 02 51-13 17 00
www.cafe-classique.de

Mo., Mi., Do., Fr. und Samstag 6.30 – 18.00 Uhr, Sonn- und Feiertage 10.00 – 18.00 Uhr



Wer kennt sie nicht - exklusiv nur bei uns!
- aber wir haben noch mehr zu bieten -

Genießen Sie eine der vielen
Spezialitäten in unserem Café!

Wilsmann

Café, Konditorei, Coniserie
Warendorf, Fußgängerzone
Ecke Krickmarkt / Freckenhorster Str.
Tel.: 02581/2801



www.warendorfer-pferdeapfel.de

Sie wissen, dass wir gut sind.

CAFE · KONDI TOREI · BISTRO



Münster · An der Alten Ziegelei 6

Pohlmeyer
HOLZOFENBÄCKEREI

Echtes Konditorenhandwerk

Kopenhagener Str. 1 48163 Münster 02501 / 9207330
Ludgeristraße 80 48143 Münster 0251 / 43063
Rothenburg 53 48143 Münster 0251 / 6867440
Hansaring 11 48155 Münster 0251 / 64075
Dingbängerweg 70 48163 Münster 0251 / 717829
Marktallee 73b 48163 Münster 02501 / 27372

Pohlmeyer
HOLZOFENBÄCKEREI

seit 1927 **Tejungs**

Backwäark

Wilhelmstraße 5 · 59348 Lüdinghausen
Tel. 02591/8911577, www.backwaerk.de
Mo-Sa 7 bis 18 Uhr, Sonntag 8 bis 18 Uhr

Backen
nach alter Tradition
in bester Qualität

Frühstück · Mittagstisch · Kuchen · Torten · Gebäck · Brot