

Taschen zum Vernaschen

Mit Fine Art-Backkunst bewahrt sich die Auftragskonditorei Mundus ein hohes Maß an Flexibilität.

Text: Ralf Kühle, **Fotos:** JonKay Photography, **Betrieb**

Per Privatjet nach St. Tropez: Den Torten der Auftragskonditorei und „Fine Art Bakery“ Mundus in Hannover wird als Souvenir bisweilen eine exklusive Behandlung zuteil. „Wir haben in der Stadt einen weltberühmten Gehirnchirurgen“, sagt Betreiberin Eghlima Wehrmann (35). „Zu dem kommen reiche Leute aus aller Welt, wie Geschäftsleute und Scheichs aus den Arabischen Emiraten. Die gönnen sich dann auch mal exklusive Konditoreiwaren.“

Und für die steht der Name Mundus. Individuell gestaltete Hochzeits- und Motivatortorten inklusive kompletter Candy Bar sind die Spezialität des Unternehmens. Der Stil ist amerikanisch angehaucht – mit Cup-

cakes in vielen Varianten, in denen wiederum internationale Einflüsse zu finden sind. So gibt es etwa eine Schwarzwälder Kirschtorte als Cupcake. Auch orientalische Zutaten und Gewürze spielen bei Eghlima Wehrmann, die persische Wurzeln hat, eine Rolle. Dafür steht beispielsweise ein Dattel-Pistazien-Cupcake. Französisch geprägte Produkte wie Tartelettes, kleine Desserttörtchen und Macarons sind ebenfalls im Angebot. Tellerdesserts hingegen entstehen bei Veranstaltungen vor Ort.

VERFÜHRUNG MIT CUPCAKES UND CANDY BARS

Äußerste Sorgfalt legt das Mundus-Team bei seinen Motivatortorten an den Tag. Da entstehen schon mal Taschen von Hermes und Louis Vuitton als Gebäck. Ein DJ bekam ein verzehrbares Mischpult in Originalgröße, sogar Markenuhren und der Sportwagen Mercedes SLK wurden bereits auf die süße Tour nachgebaut. „Da gibt es schon mal Hemmungen, das Ganze anzuschneiden“, sagt Eghlima Wehrmann. „Aber die gibt es bei den herkömmlichen Hochzeitstorten auch. Man will das Ganze auf sich wirken lassen, aber später wird es dann doch gegessen.“

Zu den belieferten Veranstaltungen gehören neben Hochzeiten und Geburtstagen auch Firmen-Events mit Jubiläen, Weihnachtsfeiern, Sommerfeste und Kick-Off-Partys. Und das durchaus auch in großen Dimensionen. „Wir haben schon eine Candy Bar für 3500 Personen geliefert“, sagt Eghlima Wehrmann. „Unsere Cupcakes gibt es auch in herzhafter Variante. Wenn wir ein Event inklusive Speisenangebot organisieren, arbeiten wir aber mit einem Catering-Unternehmen zusammen.“ Mundus beliefert ein Restaurant mit Macarons sowie inhabergeführte Edeka-Märkte, die klassische Törtchen beziehen. „Die Mehrheit sind Privatkunden, 16 bis 60 Jahre alt, darunter wieder- →

KONTAKT

Mundus Fine Art Bakery
Völgerstraße 8a
30519 Hannover
www.mundus-hannover.de

Preisbeispiele

Cupcakes, 6er-Box:
25 bis 29 €
Macarons, 12er-Box: 24 €
Hochzeitstorte, 3-stöckig:
im Schnitt 500 €



Status-Symbol: Süßer Nachbau einer Hermès Tasche als Torte.



um die Masse zwischen 35 und 45. Sie kommen zu 90 Prozent aus der Stadt und Region Hannover. Die anderen zehn Prozent verteilen sich auf ganz Deutschland. Wir waren schon auf Sylt und würden für einen großen Event auch nach Süddeutschland fahren.“

Eghlima Wehrmann backt leidenschaftlich gern, seit sie zwölf Jahre alt ist. Ihr beruflicher Weg führte zunächst einmal aber in eine ganz andere Richtung. Nach dem Abitur studierte sie Biologie und Biomedizin und machte den Master in Biomedizin. „Ich habe für den Laborfachhandel gearbeitet und PCR-Antigentests vertrieben, die jetzt durch Corona bekannt geworden sind. Von Haus aus bin ich Virologin.“ Was ihr auch bei ihrer jetzigen Tätigkeit durchaus nützlich sei. „Im Labor habe ich gelernt, exakt zu arbeiten, und natürlich auch viel von Hygiene mitbekommen. Die Lebensmittelüberwachung ist begeistert, wenn sie zu uns kommt.“ Gebacken hat Eghlima Wehrmann zunächst ausschließlich für Freunde und die Familie, die begeistert gewesen seien und bedauert hätten, dass es so tolle Produkte nicht zu kaufen gebe.

VON DER ONE-WOMAN-SHOW ZUM UNTERNEHMEN

2015 gründete sie dann ihr Unternehmen als „One-Woman-Show“, wie sie selbst sagt, nachdem sie ein Jahr lang nebenberuflich gebacken hatte. Torten und weitere Produkte produzierte sie mit einer Ausnahmegenehmigung der Handwerkskammer, weil sie keine ausgebildete Konditorin ist. Jetzt ist ihr Unternehmen auf 14 Mitarbeitende angewachsen – inklusive zwei Konditormeisterinnen, von denen eine in Elternzeit ist. Eine Gesellin macht derzeit den Meister, so dass Ende des Jahres, wenn die Elternzeit für die eine Meisterin endet, drei Konditormeisterinnen im Betrieb sind. Drei Gesellen und zwei Azubis gehören mit zum Team, im nächsten Jahr soll ein weiterer Auszubildender hinzukommen. Es gibt noch Fahrer, eine Verkaufsmangerin, eine Kauffrau fürs Büro-Management und eine Aushilfe, die sich um Social Media kümmert.

Eghlima Wehrmann steht selbst nicht mehr in der Backstube, sondern macht das Marketing für den Betrieb. Gleichwohl seien alle Rezepte von ihr selbst ent-



1 Finish: Eghlima Wehrmann garniert.

3 Fruchtig: Tartelette mit Lemon Curd.

2 Komponiert: Cupcakes und Macarons.



4

4 Stilecht: Luxusuhr als Konditoreiprodukt.

5 Torten-Ring: Tolkiens Werk für die Geburtstagstafel.

6 Ess-Klasse: DJ-Mischpult, zum Verzehr geeignet.



5



6

wickelt, die dann aber auch von Zeit zu Zeit verändert werden. Darunter sind ganz neue Produkte und adaptierte Spezialitäten aus aller Welt wie die Cupcake-Variante der deutschen Schwarzwälder Kirschtorte. „Meine Philosophie für die Arbeit in der Backstube ist, dass jeder alles können muss“, betont Eghlima Wehrmann. „Wir arbeiten nicht mit festen Posten. Azubis im zweiten Lehrjahr müssen selbstständig eine Torte mit Dekor herstellen können. Natürlich gibt es Vorlieben, der eine beherrscht besser Torten, der andere Pralinen oder Cupcakes. Diese Vorlieben fördern wir auch. Es muss aber jeder jeden vertreten können.“

Viel Wert legt Mundus auf eine gute Beratung. Bis zu einer Stunde kann ein Gespräch in dem komfortablen Beratungsraum dauern (insgesamt steht dem gesamten Unternehmen eine Fläche von 440 m² zur Verfügung, die Backstube ist 150 m² groß). Vieles läuft hier digital. Über ein Moodboard werden Farbkonzepte vermittelt, eine ausführliche Farbberatung gehört ebenfalls zum Service.

Ihre Inspiration holt sich Eghlima Wehrmann häufig über Bereiche und Dinge, die nichts mit Essen zu tun haben. So regt die Natur sie beispielsweise mit Blumen an. Auch aus Zeitschriften zieht sie Ideen.

Einen Siegelstern, den sie für ihre Patisserieprodukte verwendet, hatte sie auf einem Einladungsschreiben entdeckt. „Kreativität wird einem in der Kindheit mitgegeben“, so Eghlima Wehrmann. „Dann verliert sie sich, wenn sie nicht gepflegt wird. Ich habe ständig Ideen, am meisten, wenn ich gerade mal Zeit habe.“

FLEXIBEL IN JEDER HINSICHT

Das Konzept Auftragskonditorei gewährleiste auch nachhaltiges Wirtschaften. „Wir müssen nichts wegwerfen, produzieren nur nach Bedarf für die Lieferung und Abholung. Bei Geschmack und Optik sind wir komplett flexibel und gehen auch auf besondere Ernährungsanforderungen ein. Bei uns gibt es glutenfreie, laktosefreie und vegane Produkte.“ Zur Nachhaltigkeit gehöre auch, dass Mundus möglichst mit regionalen Unternehmen zusammenarbeitet. Bio wird eingesetzt, wenn die Qualität gut ist, der Betrieb ist aber nicht biozertifiziert.

Ein Verkaufsort ist nicht geplant, weitere Standorte als Auftragskonditorei als Franchise-Konzept kann sich Eghlima Wehrmann aber vorstellen. ♦

✉ ralf.kuechle@dfv.de

Zeitlos trifft elegant

Cupcakes können vielfach kombiniert werden und sind ein klassisches Element auf Candy Bars und bei Caterings.

Rezept und Foto: Mundus Fine Art Bakery

Zutaten ergeben je 12 Cupcakes.

CUPCAKE-MASSE, HELL

Zutaten:

- 445 g Vollei
- 540 g Zucker
- 3,5 EL Vanillezucker
- Prise Salz
- 300 g Butter, temperiert
- 595 g Weizenmehl
- 3,5 TL Backpulver
- 445 g Milch

Herstellung:

- Vollei mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
- Weiche Butter einrühren.
- Gesiebtes Weizenmehl und Backpulver unterheben.
- Anschließend die Milch einlaufen lassen.
- Masse in mit Papierförmchen ausgelegte Formen füllen.
- Bei 200 °C für 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

TOPPING, DUNKEL

Zutaten:

- 350 g Butter
- 215 g Puderzucker
- 1650 g Frischkäse
- Nuss-Nougat-Creme

Herstellung:

- Butter mit Puderzucker aufschlagen.
- Frischkäse einrühren.
- Nuss-Nougat-Creme nach Bedarf unterheben.
- Das Topping im Spritzbeutel mit einer Sterntülle auf die Cupcakes dressieren und nach Belieben dekorieren.

CUPCAKE-MASSE, DUNKEL

Zutaten:

- 445 g Vollei
- 540 g Zucker
- 3,5 EL Vanillezucker
- Prise Salz
- 300 g Butter, temperiert
- 460 g Weizenmehl
- 135 g Kakao
- 3,5 TL Backpulver
- 445 g Milch

Zubereitung:

- Vollei mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren.
- Weiche Butter einrühren.
- Gesiebtes Weizenmehl, Kakao und Backpulver unterheben.
- Anschließend die Milch einlaufen lassen.
- Masse in mit Papierförmchen ausgelegte Formen füllen.
- Bei 200 °C für 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

TOPPING, HELL

Zutaten:

- 350 g Butter
- 215 g Puderzucker
- 1650 g Frischkäse

Herstellung:

- Butter mit Puderzucker aufschlagen.
- Frischkäse einrühren.
- Nuss-Nougat-Creme nach Bedarf unterheben.
- Das Topping im Spritzbeutel mit einer Sterntülle auf die Cupcakes dressieren und nach Belieben dekorieren. ♦

