

NUSSTORTE PRÄMIERT, BETRIEB AUSGEZEICHNET UND ERNEUT IN DEN TOP-GENUSSFÜHRER AUFGENOMMEN ...

Drei auf eine Schlag für das Caféhaus in Rahlstedt



Konditor Klaus Lange präsentiert seine mit dem Goldenen Preis ausgezeichnete Lübecker Nusstorte

Diese vielen Preise machen glücklich

Doch wer Klaus Lange kennt, der weiß, dass sich dieser innovative, kreative Konditor nicht auf seinen Lorbeeren ausruht. Sondern diese Preise und Auszeichnungen sind für ihn viel mehr Ansporn und Motivation, seinen Kunden immer neue, noch bessere Naschereien und kulinarische Gourmet-Verführungen zu beschern. „Solche Preise als ein kleines Unternehmen zu bekommen, solche Auszeichnungen für die eigene Arbeit zu erhalten, das ist wirklich ein Geschenk. Ich kann gar nicht beschreiben wie stolz und glücklich wir sind!“, macht der Spitzenkonditor gegenüber Hamburg im Blick deutlich.

Anerkennung für die Arbeit und Leistung

Aber auch in Sachen Umwelt, Umweltschutz und Nutzung von alternativen Energien liegt „Das Caféhaus“ mit seinem Inhaber ganz weit vorn und kann getrost als Musterbetrieb dargestellt werden. Auch hier reihen sich Preise und Auszeichnungen aneinander – allen voran der Signal-Iduna-Umweltpreis, der nur alle zwei Jahre vergeben wird. „Das ist eine

Haben Sie schon einmal eine ausgezeichnete Torte gegessen? Sicher. Aber haben Sie auch schon eine Torte genießen dürften, die prämiert und damit mit einer Urkunde ausgezeichnet wurde? Die Gelegenheit dazu haben Sie nahezu jeden Tag. Das Einzige, was Sie dafür tun müssen, ist nach Hamburg Rahlstedt zu fahren und „Das Caféhaus“ zu besuchen. Denn dort hat Inhaber Klaus Lange eine Lübecker Nusstorte kreiert, die mehr ist, als eben nur eine Torte. Sie ist ein Traum, ein Feuerwerk an Geschmack, eine Explosion der Aromen. Oder einfach gesagt: Diese Nusstorte ist so gut, dass die DLG sie mit dem Goldenen Preis für ihre Spitzenqualität ausgezeichnet hat.

Dabei ist „Das Caféhaus“ in der Rahlstedter Straße 68, 22149 Hamburg beinahe schon daran gewöhnt, immer wieder mit Auszeichnungen, Preisen und Medaillen verwöhnt zu werden. Ein klares Zeichen: Qualität macht sich eben bezahlt und Kon-

tinuität auf höchstem Niveau umso mehr. Doch als der Goldene Preis in diesem Jahr nicht schon ein toller Auftakt. Nein, es kommen gleich noch zwei weitere „Ritterschläge“ hinzu. So kürte „Der Feinschmecker“, eines der renommiertesten Gourmet-Journale, Klaus Lange Caféhaus gleich zu einem der Cafés Deutschlands 2014. Ein bemerkenswerter Titel, den sicher nicht jeder Konditor auf seiner Brust tragen kann. Und als wäre das nicht schon genug, wurde der wunderbare „Schleckerei-Betrieb“ auch noch wieder in den Genussführer von „Slow Food“ aufgenommen, was ein Unternehmen dieser Art geradezu adelt. Eigentlich kann man nur staunen, gratulieren und auch für die nächsten Monate und Jahre diesen Erfolg weiterhin wünschen.



ungemein bewegende Wertschätzung unseres Engagements. Denn vor allem, wenn große Konzerne so etwas erkennen und zu würdigen wissen, sporn es an und es ist zugleich eine Anerkennung der Leistung aller Mitarbeiter des Betriebes. Wobei ich gar nicht sagen



Zum Anbeißen und Dahinschmelzen: Nur feinste, beste und die frischesten Zutaten werden für die Spitzen-Torte verwendet

kann, dass ein Preis mir besonders wichtig ist oder war. Jeder für sich hat mich berührt und mit Stolz erfüllt. Für seine Arbeit und Leistung geehrt zu werden, ist nichts alltägliches, umso mehr aber freut man sich darüber!“, lacht Klaus Lange und verrät uns in Bezug auf der traumhafte Lübecker Nusstorte: „Die Rezeptur ist seit Jahren unverändert. Meine Schwiegereltern haben diese einmal kreiert. Zusammen mit meiner Frau haben wir diese Torte immer weiter geführt, aber eigentlich auch immer so gelassen wie sie war. Ein wirkliches Geheimnis gibt es um, und in dieser Torte gar nicht. Es ist die Frische und die Spitzenqualität der Zutaten, die vielleicht den Ausschlag geben. Da ist keine Gelatine drin und das Marzipan stammt auch wirklich aus Lübeck!“

Dabei betont der Konditor, dass ihn insbesondere die Herkunft und die Machart von Lebensmitteln tangiert, vor allem, wenn er sie weiter verarbeitet und auf diesem Wege diese Zutaten und damit eigens gefertigte Lebensmittel in den Umlauf bringt. „Das ist eine Frage der Verantwortung. Auch die Nähe

zu den Produzenten unserer Zulieferer ist uns wichtig und nicht nur ein bloße Mode-Erscheinung. Denn wir arbeiten so seit dem ersten Tag!“, erklärt der zigfach prämierte Unternehmer. Und genau diese vielen Preise bestätigen seine Aussagen!