



SÖÖT

Süßkram für die Seele.
Spitzen-Pâtissier Andy Vorbusch
setzt süße Akzente im Düsseldorfer
Stadtteil Flingern

In Düsseldorf hat Pâtissier Andy Vorbusch seine neue Wirkungsstätte gefunden. Im März eröffnete der gebürtige Hamburger gemeinsam mit Ursula Wiedenlubbert die Pâtisserie und Kaffeerösterei SÖÖT.



Die Auslage bietet feines Gebäck, luftig-leichte Mousse und herzhaftes Quiches feil. Ein Genuss, nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge des Gastes, der das ‚SÖÖT‘ in den Schwanenhöfen besucht. Kreiert werden die Köstlichkeiten von Pâtissier Andy Vorbusch, der sich nun mit 37 Jahren seinen Traum der Selbstständigkeit erfüllt hat. Gemeinsam mit der Kaffee-Sommelière Ursula Wiedenlubbert eröffnete er Anfang März die Pâtisserie und Kaffeerösterei SÖÖT. „Der Standort inmitten alter Industriebauten hat uns auf Anhieb überzeugt“, erinnert sich die Dreißigjährige. Der helle Innenraum mit bequemen Sitzmöbeln strahlt skandinavische Gemütlichkeit aus. Nordisch inspiriert ist auch die Schreibweise des Logos: Der Name SÖÖT vereint die gemeinsame Vorliebe für die nordische Küche und das Plattdeutsche. Vor vier Jahren haben sich der gebürtige Hamburger und die Düsseldorferin kennengelernt. Bei der Entwicklung eines Konzepts und dessen Umsetzung profitierte das Zweigespann von ihrer Erfahrung und seinen kreativen Impulsen. Die diplomierte Kaffee-Spezialistin steht seit 2007 mit ihrem KaffeeReichs am Carlsplatz auf Erfolgskurs. Andy Vorbusch kann auf 15 Jahre Sterne-Pâtisserie zurückblicken. Er zählt zu den Vorreitern einer neuen Entwicklung in der europäischen Pâtisserie-Szene. Während Ursula Wiedenlubbert ihr Know-how aus der Welt des Kaffees in das gemeinsame Projekt einbringt, zaubert der mehrmalige Pâtissier des Jahres kleine Kunstwerke in der Küche. Was die beiden am meisten an ihrer Arbeit lieben? „Die Freiheit, eigene Entscheidungen treffen und Ideen entwickeln und verwirklichen zu können“, sagt Ursula Wiedenlubbert sofort. Dem stimmt Andy Vorbusch zu und ergänzt: „Dass ich während der verschiedenen beruflichen Stationen eine enorme persönliche Entwicklung durchlaufe, mich immer weiterentwickle, das schätze ich sehr an meiner Arbeit.“

Die neue Leichtigkeit

Die Selbstständigkeit ist wieder eine neue Stufe in der Erfolgsgeschichte des jungen Feinbäckers. In Stade, in der Metropolregion Hamburg, absolvierte er zunächst seine Ausbildung zum Koch. Seine Passion für die Pâtisserie entdeckte er, nachdem er die Kochausbildung bereits abgeschlossen hatte. Vertiefen konnte er seine Begeisterung für Süßspeisen dann auf dem ‚Süllberg‘ bei Pâtisserie-Ikone Stephan Franz.

Es folgten Stationen an der Mosel bei dem Drei-Sterne-Koch Christian Bau und in der Eifel, im Waldhotel Sonora. Dort wurde er 2007 erstmals zum Pâtissier des Jahres ausgezeichnet. Bis zuletzt arbeitete er als Chef-Pâtissier im Restaurant Vendôme im Schlosshotel Bensberg in Bergisch-Gladbach bei dem Drei-Sterne-Koch Joachim Wissler. Diese Zeit habe ihn besonders geprägt, sagt der spätberufene Pâtissier. Dort habe er sich den nötigen Freiraum erarbeitet, der es ihm jetzt ermögliche, auf eigenen Beinen zu stehen. 2011 ernannte der renommierte Restaurantkritiker Jürgen Dollase den jungen Pâtissier, der auch liebevoll ‚Puddingkoch‘ genannt wird, zu seinem Lieblings-Pâtissier des Jahres. Mittlerweile hat sich Andy Vorbusch zu einem in Deutschland federführenden Meister seines Handwerks entwickelt. An der Entwicklung einer neuen Denkweise in der Pâtisserie hat er maßgeblich mitgewirkt. Das Metier habe einen tiefgreifenden Wandel erfahren, erklärt er: Die neue Pâtisserie sei jetzt leichter und nicht mehr so süß. „Wir benutzen weniger Zucker und verwenden stattdessen Produkte, die eine gewisse Grundsüße mitbringen“, so der Experte. Auch außergewöhnliche Zutaten und Gemüsesorten wie Kopfsalat und Rote Beete gehörten zu der Produktpalette, aus der er schöpfe. „Wir verwenden Produkte der allerhöchsten Qualität und versuchen, geschmacklich das Optimalere herauszuholen. Wir entwerfen ganz neue Geschmacksbilder und überraschen den Kunden mit Lebensmitteln, die seine Erwartungen übertreffen.“ Für die Entwicklung neuer Ideen sei der fachliche Austausch natürlich sehr wichtig, sagt Andy Vorbusch. Viel wichtiger sei es jedoch, auf sich selbst zu fokussieren und sich immer wieder zu fragen: Was kann ich anders machen?

Ein Highlight für Düsseldorf

Am frühen Nachmittag kehrt etwas Ruhe ein im SÖÖT. Das bewusste Genießen der mit viel Leidenschaft verarbeiteten Produkte ist Andy Vorbusch und Ursula Wiedenlubbert ein zentrales Anliegen. „Wir wünschen uns, dass unserer Gäste hinterfragen, was hinter den Produkten steht und das handwerkliche Können und die Lebensmittel wertschätzen“, erklärt die Sommelière die Philosophie des SÖÖT. Ursula Wiedenlubbert ist mit den Prozessen der Kaffeeherstellung vertraut. Sie besucht regelmäßig Kaffeeanbaugelände in jenen Ländern, aus denen das



Fotos: © Oleksander Voskresenskiy

KaffeeReich und das SÖÖT den Kaffee beziehen. Mit dem Kauf des Kaffees setzt sie sich für faire Preise ein und engagiert sich nicht nur für soziale Projekte in ihrer Heimat, sondern auch vor Ort. So unterstützt sie zum Beispiel ein Schutzprojekt für Orang-Utans in Sumatra mit 50 Cent pro verkauftem Kilo. Ein Krankenhaus in Brasilien erhält den Gewinn von 600 verkauften Säcken Kaffee als Spende. Andy Vorbusch und Ursula Wiedenlubbert setzen mit dem SÖÖT ein süßes Highlight im aufstrebenden Stadtteil Flingern, nahe der Düsseldorfer Innenstadt. „Unser Ziel ist es, uns zu einer kulinarischen Pilgerstätte zu entwickeln und Düsseldorf ein bisschen süßer zu machen“, sagt Ursula Wiedenlubbert mit einem Schmunzeln.

(mst)

SÖÖT – Pâtisserie und Kaffeerösterei
Erkratherstraße 228a (Schwanenhöfe)
40233 Düsseldorf
Tel.: 0211-77929259
www.soeoet.de