

Sachertorte, Schwarzwälder Kirsch oder Frankfurter Kranz: Hedwig Busch backt sie alle. Lehrling Marcel Gresler (Foto ob.) hilft ihr dabei.



**Konditormeisterin
Hedwig Busch
lebt für ihre Torten**

Der Himmel auf Erden

Spieglein, Spieglein an der Wand: Wer macht die leckersten Torten im Land? Okay, auf die Antwort werden wir wohl lange warten müssen. Denn den Spiegel gibt's ja nur im Märchen. Ganz anders sieht es mit Hedwig Busch aus. Die gibt es wirklich – dem „Tortengott“ sei Dank.

Klein und energisch: Die 50-Jährige sprüht nur so vor Energie. Und die lässt sie am liebsten in der Konditorei raus. Spricht sie von Torten, schleicht sich ein sympathisches Lachen auf ihr Gesicht, so als würde die Sonne aufgehen. Man weiß sofort: Diese Frau backt für ihr Leben gern

süße Leckereien wie Frankfurter Kranz, Käse-Sahne oder Petite Four. Diese Frau als Mutter, Tante oder Oma: So sieht wohl der Himmel auf Erden für Kuchenfans aus.

Blanke Edelstahlarbeitsflächen und alles makellos sauber: Man kann gar nicht glauben, dass in dieser modernen Backstube im Bartholomäus-Seniorenheim in Marl all die leckeren Torten entstehen. 20 verschiedene Sahne- und acht Buttercremetorten, dazu Obstböden und natürlich die Standards wie gedeckten Apfel- oder Käsekuchen hat Hedwig Busch im Angebot. Viel zu viel für ein Seniorenheim. Und des-



Schule geht sie in die Lehre: Hedwig Busch wird der erste Lehrling im Domkaffee in Herten. Danach hält die junge Konditorin nichts mehr in Herten. Süddeutschland, Taunus, Schwarzwald: „Ich kann nur jedem empfehlen, als Konditor zu reisen. Es gibt überall Stellen, auch in Urlaubsgebieten. Und nur so lernt man die regionalen Spezialitäten kennen.“

Froh ist Hedwig Busch übrigens, dass sich nicht alle ihrer Wünsche erfüllt haben. „Wenn man als Konditor anfängt, träumt man davon, irgendwann einmal auf dem Traumschiff zu arbeiten.“ Vor Jahren traf sie einen Kollegen, für den dieser (Alp-)Traum wahr geworden war. „Du stehst nur in der Küche und wartest bis spät in die Nacht, weil irgendein Gast ja noch etwas bestellen könnte, und Zeit für Sehenswürdigkeiten bleibt eh nicht.“

Das Glück dieser Erde, für Hedwig Busch liegt es in ihrer Backstube im Bartholomäus-Seniorenheim. Zumindest, solange sie nicht in das winzige Büro muss, um Schreibkram zu erledigen. Aber da hilft ihr gerne ihr Lehrling: Barbara Derichs ist nicht nur ein Naturtalent in Sachen Torten, wie die Konditormeisterin freudestrahlend berichtet, sondern kann auch gut mit Computern umgehen.

Der Spaß am Beruf hält die 50-Jährige jung. Und das Lob der Kunden. Eigentlich sei sie schon ein bisschen stolz auf ihre Torten, erzählt sie zwischen Teigneten und Schwarzwälder Kirschen. „Es ist schon schön, wenn ich mal vorne im Kaffee bin, die Besucher sprechen mich an und loben meine Torten“, erzählt Hedwig Busch. Und dabei wird sie tatsächlich ein wenig rot. Der Himmel auf Erden für Kuchenfans: Er ist so nahe.

Cornelius Dally



infotipps

Konditorei im Wohn- und Pflegezentrum Gertrudenau

Hedwig Busch, Scherlebecker Straße 264
45701 Herten, Tel.: 0 23 66 / 94 50
www.sdk-kirsch.de

FOTOS: CORNELIUS DALLY

für Kuchenfans

halb wird verkauft. „Das meiste, was wir hier machen, geht in unseren beiden Kaffees in Herten oder Marl über die Theke“, erzählt Hedwig Busch stolz. Mit Recht, denn 30 Torten an einem Wochenende zu verkaufen, das will schon was heißen.

Dabei fing vor zehn Jahren im Wohn- und Pflegezentrum Gertrudenau in Herten alles ganz unscheinbar an. Hedwig Busch war für Kaffee und Kuchen für die Bewohner zuständig. Dann kamen Torten für den Partyservice im Haus dazu. „In einer kleinen Ecke in der Küche hab' ich gearbeitet. Der Küchenchef war froh, dass

ich so gern Kuchen gemacht hab und hat mir freie Hand gegeben“, erinnert sie sich. Und ihre Torten kamen an. „Die schlugen ein wie eine Bombe“, erinnert sich die Konditormeisterin – mit einem Lächeln auf den Lippen. Plötzlich waren ihre Torten in aller Munde. Mundpropaganda nennt sich das wohl.

Geboren in Gelsenkirchen, aufgewachsen in Herten-Süd mit vier Geschwistern, in so einer Familie wird eine Menge verputzt. Mit zwölf Jahren backt die kleine Hedwig ihren ersten Kuchen. Marmor oder Blechkuchen mit Streuseln, so genau weiß sie es heute nicht mehr. Nach der