„Der Tortenbutler“ setzt auf Psychologie

In der nächsten Folge unserer Serie „Made in Eschweiler“ stellen wir den „Tortenbutler“ Konstantinos Sisios vor

VON PAUL SANTOSI

ESCHWEILER Konstantinos Sisios ist ein beneidenswerter Mensch. Wenn die Aussage stimmt, dass Süßes der Seele gut tut, dann ist er streng genommen in der Glücks-Industrie tätig. Der in Griechenland geborene Kosta, wie ihn seine Freunde nennen, verstärkt die Riege der Eschweiler Konditoren. Er begann im Jahre 2003 eine Ausbildung zum Konditor bei Café Gier in Eschweiler. Bereits ab dem zweiten Lehrjahr

„Die Qualität beginnt bereits bei der Beratung. Ich mache wirklich alles mit Liebe und verstehe mich zudem auch positiv als Perfektionist. Zutaten, Konsistenz, Aufbau, Lieferung - das muss alles stimmen, damit ich am Ende das ‚Kosta-Siegel' auf meine Torte setzen kann.“

Konstantinos Sisios, „Tortenbutler“

entwickelte er ein besonderes Gefühl und Talent für das Arbeiten mit Motiv-Torten.

„Nach der Ausbildung war ich noch zwei Jahre als Geselle in einer Aachener Konditorei tätig. Klassiker wie Schwarzwälder Kirsch oder Käse-Sahne fand ich aber irgendwann nicht mehr so spannend. Da begann ich mit ersten Versuchen für moderne Torten, die eine frische, kreative Optik boten.“ Wer sich mit Kosta über sein Lieblingsthema unterhält, spürt vom ersten Augenblick an die Begeisterung und Leidenschaft, die der Torten-Designer in seine Arbeit steckt. „Natürlich mache ich meine Kunden glücklich. Das Feedback, das ich erhalte, ist ein wichtiger Bestandteil meiner Arbeit.“

Und seine Kreationen sind tatsächlich irgendwo zwischen Kunstwerk und süßer Versuchung anzusiedeln. Das lässt niemanden kalt. Schon in seinem vorherigen Job versuchte er nicht nur, die Rezepturen für seine Backwerke ständig zu optimieren. Kosta experimentierte zudem mit ausgefeilten Techniken, wie etwa dem Airbrush. Ähnlich wie ein Maler oder Lackierer schafft Kosta Sisios mit Lebensmittelfarben, Sprühpistole und Kompressor zarte Farbübergänge, die den prächtigen Motiv-Torten Plastizität und Lebendigkeit einhauchen. Auch ein lebensmittelgeeigneter Drucker steht ihm für seine unerschöpfliche Phantasie zur Verfügung. Motiv-Torten, so Kosta, seien die idealen Begleiter für eine Feier, die fest in der Erinnerung der Gäste verbleiben soll. Geburtstag, Firmen-Event, Kommunion, Taufe, das seien alles Ereignisse, die mit einer ansprechenden Torte erst die Krönung erhalten. Und das ist ganz schön viel Arbeit. Der 31-jährige startete seine Gewerbe im Januar dieses Jahres. Noch nutzt er die Backstube eines befreundeten Bäckers für die Produktion, ist aber sicher, schon bald seine eigene Betriebsstätte in der Nähe eröffnen zu können. Die Hochzeits-Saison zwischen April und September jedenfalls bescherte ihm bereits ein volles Auftragsbuch und jede Menge zufriedener Kunden.

„Süßes tut der Seele gut“, sagt der Konditor Konstantinos Sisios. FOTOS: PAUL SANTOSI

Das „Kosta-Siegel“

„Mir macht es Spaß, außergewöhnliche Dinge herzustellen. Die strahlenden Augen der Kunden bestätigen mich dabei, das ich wohl etwas richtig mache“, sagt Kosta mit seinem einnehmenden Lächeln. Sein Unternehmen hat er „Der Tortenbutler“ genannt. Klingt nach exklusiver Dienstleistung und das ist es auch.

Das Kundengespräch zu Beginn, verrät er, sei schon ein echtes Stück Psychologie: „Die Qualität beginnt bereits bei der Beratung. Ich mache wirklich alles mit Liebe und verstehe mich zudem auch positiv als Perfektionist. Zutaten, Konsistenz, Aufbau, Lieferung - das muss alles stimmen, damit ich am Ende das ‚Kosta-Siegel' auf meine Torte setzen kann“. Seine Kunden wollen meist gerne eine „Wow-Torte“, für die sie ein bestimmtes Budget zur Verfügung stellen. Maßstab für den Preis dafür ist die Zeit, die Kosta in sein Werk investiert. Dabei kommt es auf Präzision an.

„Eine fünfstöckige Hochzeitstorte mit einem Durchmesser von 50 Zentimetern für 150 Personen ist eine Herausforderung in jeder Hinsicht. Das lässt auch meinen Puls bis zur Auslieferung schon mal höher schla-

SERIE MADE IN ESCHWEILER

gen.“ In Sachen Motivik scheint Kosta Sisios wirklich kaum Grenzen zu kennen. In der Galerie seiner Website „www.dertortenbutler.de“ finden sich turmhohe, blumengeschmückte Hochzeitstorten, Fußballer-Trikots und -Stadien, Mobiltelefone, Handtaschen, Caravans, Märchenmotive oder Feuerwehr-Autos. Es gilt aber, Vorsicht walten zu lassen. Die meisten seiner Design-Torten belassen den Betrachter in einem Spannungsfeld zwischen rein optischer Verehrung und dem dringenden Wunsch, sofort ein Stückchen davon zu vernaschen.

Krokant-Streusel

„Ich suche mir nur hochqualitative Rohstoffe aus und daher Dinge, die ich selbst gerne esse und empfehlen kann. Natürlich kann ich auch berücksichtigen, wenn ein Kunde mit etwa Krokant-Streuseln oder Haselnüssen aus Allergie-Gründen ein Problem hat. Das lässt sich alles im Vorfeld besprechen. Im Normalfall jedoch sind Vorgespräche, vor allem mit Brautpaaren, immer eine tolle Sache. Da wird gescherzt, gelacht und gemeinsam visualisiert.“ Wenn man die ganze Zeit mit derlei Appetitlichem zu tun hat – wird man dann nicht im Laufe der Zeit weniger sensibel für Süßes? „Überhaupt nicht“, so Kostas Sisios. „Ich selbst bin ein großer Fan von Cheesecake mit Waldbeeren und Baizerhaube“, erzählt er.

Auch seine Facebook-Seite ist ein Tummelfeld für tolle Tortenfotos und ehrliche Dankesbekundungen der Fans des Tortenbutlers. Es muss also doch etwas sehr Wahres in dem Satz stecken: „Süßes tut der Seele gut“.

KURZ NOTIERT

Turnwettkämpfe in der Jahnhalle

ESCHWEILER Der Eschweiler Turnverein richtet am Samstag, 6. Oktober, 9 Uhr, und Sonntag, 7. Oktober, 9 Uhr, die Mannschaftswettkämpfe der P-Stufen weiblich in der Jahnhalle aus. Gleich fünf Mannschaften vom Eschweiler TV nehmen am Sonntag am Wettkampf der allgemeinen Klasse teil.

Führung zu „Aachener Tatorten“

AACHEN Wer die Geschichte Aachens mal aus einem kriminalistischen Blickwinkel erleben will, kann das bei der Führung „Tatorte Aachen“ am Samstag, 6. Oktober, tun. Der Verein Stadtbekannt und Co. führt zu Tatorten, Gefängnissen innerhalb der Stadt bis zu den Gerichten, die auch zu Bußwallfahrten verurteilten. Nebenher werden auch spannende Hintergrundinfos zu der Stadtgeschichte erzählt, alles mit einem Augenzwinkern. Treffpunkt ist das Denkmal Wehrhafter Schmied in der Jakobstraße um 15 Uhr.

Oktoberfest in der Seniorenresidenz

ESCHWEILER Die Alloheim-Seniorenresidenz am Ringofen veranstaltet am Sonntag, 7. Oktober, ein bayrisch-rheinisches Oktoberfest. Von 12 bis 16 Uhr erwartet die Besucher im Bistro „Zur alten Ziegelei“ ein Buffet mit vielen bayerischen Spezialitäten. Für Unterhaltung ist gesorgt.

Hallenbad: Geänderte Öffnungszeiten

ESCHWEILER Die Stadt Eschweiler gibt folgendes bekannt: In den Monaten Oktober und November ändern sich die Öffnungszeiten im Städtischen Hallenbad Jahnstraße wie folgt: Samstag, 6. Oktober: 7 bis 16.30 Uhr (Veranstaltung ab 17 Uhr). Während der Herbstferien: Montag,15. Oktober: 12 bis 16 Uhr; Dienstag,16. Oktober: 6 bis 16 Uhr; Mittwoch,17. Oktober 6 bis 22 Uhr; Donnerstag,18. Oktober: 6 bis 16 Uhr; Freitag,19. Oktober: 6 bis 22 Uhr; Samstag,20. Oktober: 7 bis 20 Uhr; Sonntag, 21. Oktober:7 bis 18 Uhr; Montag,22. Oktober: 12 bis 16Uhr; Dienstag,23. Oktober: 6 bis 16Uhr; Mittwoch, 24. Oktober: 6 bis 22 Uhr; Donnerstag,25. Oktober: 6 bis 16 Uhr; Freitag, 26. Oktober: 6 bis 22 Uhr; Samstag, 27.Oktober: 7 bis 20 Uhr; Sonntag, 28. Oktober: 7 bis 18 Uhr; Donnerstag, 1. November: geschlossen (Allerheiligen); Samstag, 17. November: geschlossen (Veranstaltung 8 bis 20 Uhr); Sonntag, 18. November: geschlossen (Veranstaltung 8 bis 20 Uhr). Die Öffnungszeiten der Eschweiler Bäder sind auch auf der Homepage der Stadt Eschweiler zu finden: www.eschweiler.de.

Gestalten wir Zukunft.
Digital und mobil.
In Stadt und Region.

Dr. Tim Grüttemeier
Unser neuer Städteregionsrat
MIT TIM .ac
#mittim
Jetzt ganz bequem mitwählen – Briefwahl beantragen!

„Besuchen Sie meine Bürgerdialoge und sagen Sie mir, was Ihnen am Herzen liegt. Ich freue mich auf Sie!“
CDU

Mi. 19.09. 20.00 Uhr, Bürgerdialog der CDU Baesweiler
Burg Baesweiler, Burgstraße 16, 52499 Baesweiler

Do. 27.09. 20.00 Uhr, Bürgerdialog der CDU Aachen
Restaurant „Burtscheider Quelle“, Kapellenstraße 1, 52066 Aachen

Do. 04.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Simmerath
Tenne, Bachstraße, 52152 Simmerath-Eicherscheid

Mo. 15.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Alsdorf
Siedlerklause, Michaelstraße 19, 52477 Alsdorf

Di. 16.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Eschweiler
Festhalle Dürwiß, Stresemannstraße 2, 52249 Eschweiler

Mi. 17.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Monschau
Festsaal Hermanns, Borngasse 5, 52156 Monschau-Rohren

Do. 18.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Roetgen
Privatschule Conventz, Hauptstraße 29, 52159 Roetgen

Fr. 19.10. 18.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Aachen
Gut Schlottfeld, Schlottfelder Straße 15, 52074 Aachen

Mo. 22.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Herzogenrath
Nell-Breuning-Haus, Wiesenstraße 17, 52134 Herzogenrath

Di. 23.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Würselen
St. Jobser Hof, Hauptstraße 266, 52146 Würselen

Mi. 24.10. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Aachen
Dance Point, Von-Coels-Straße 167, 52080 Aachen

Fr. 02.11. 19.30 Uhr, Bürgerdialog der CDU Stolberg
Gaststätte „En de Kess“, Bergstraße 9, 52222 Stolberg

Herausgeber: CDU-Kreisverband Aachen Land | Martinstraße 8 | 52062 Aachen | E-Mail: info@cdu-aachen-land.de