





„Kaum in Torte zu fassen!“

„Das ist Onkel Klaas, das Onkel Lothar, ich bin Tante Traute und das Oma Ilse. Tante Elke konnte nicht, die hat Canasta.“ Im Landcafé Mühlenholz in Heidmühlen sitzen Verwandte von Amelie Brakel, der jungen Betreiberin, warten auf Torte und flachsen herum. „Ich hätte gerne Schwarzwälder!“ Dass es die heute nicht gibt, weiß Onkel Klaas. „Ich mach dir auf die Pflaumentorte noch Schnaps drauf“, schallt es aus der Küche, wo Amelie und ihre Mutter Gesine Sahne schlagen. In diese Gegend, nördlich von Hamburg, verirrt man sich nicht, hier will man hin. Ob Wildpark Eekholt, der Kalkberg oder Designer Outlet, es gibt viele Gründe, ins Dreieck Bad Bramstedt – Neumünster – Bad Segeberg zu fahren. Einer der schönsten allerdings ist wohl das Landcafé Mühlenholz.

Text: Carola FLÜGEL · Fotos: Regine CHRISTIANSEN



Tortenparadies: Mutter Gesine half ihrer Tochter Amelie schon bei der Eröffnung, als circa 700 Gäste den malerischen Innenhof bevölkerten.

Das schönste Haus der Straße mit dem schönsten Strohdach, der schönsten Linde im Innenhof, dem schönsten Kopfsteinpflaster drum herum, den schönsten Cafégarten-Möbeln unter dem Baum, den schönsten Gasträumen – und der nettesten Betreiberin ... Amelie Brakel hat sich im Sommer 2016 ihren Traum erfüllt. „Nach meiner Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin wollte ich mich selbstständig machen. Ich komme von einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe und hab gerne Familie und Trubel um mich herum.“ Zusammen mit ihrer Mutter suchte sie einen passenden Hof. „Wir fanden ihn über ebay Kleinanzeigen – nur eine halbe Stunde von zu Hause, das war entscheidend für den Kauf.“

Das zu einer Wassermühle gehörige Mühlenhaus von 1718 übernahm sie „picobello – ob das der alte Holzboden war oder Wände und Möbel.“ Außer Ergänzungen in der Küche und der persönlichen Innengestaltung mit alten Drucken, neuen Farben, historischen Küchengeräten und ausgestopften Tieren für das Jagd-Zimmer musste sie nicht mehr viel tun. Ihr Glück ist „Kaum in Torte zu fassen“, so ein Schild. Amelie wohnt oben, unten serviert sie Kuchen und Torten. Einmal im Monat richtet sie ihr begehrtes Frühstück mit Spezialitäten aus der Region aus und einmal im Monat den ebenso beliebten Flammkuchen. Und die 25-Jährige ist noch nicht am Ende ihrer Pläne: Der alte Kuhstall soll irgendwann mit ein-

bezogen werden, sie will Hochzeiten und Geburtstage ausrichten. „Aber erst mal richtig Torte machen, der Rest kommt später. Ich will mich ja nicht verzetteln.“ Eines ist klar, Torte macht sie jetzt schon richtig: die Bürgermeistertorte, die nach ihrem Vater Peter Brakel – Bürgermeister von Nützen im Kreis Segeberg – benannt ist, „weil er die Brombeeren gesammelt hat.“ Oder die Erdbeer-Rhabarber-Torte, die Nuss-Mascarpone- oder die Herbstliche Pflaumentorte. Oder der Frankfurter Kranz, für den einige extra angefahren kommen, von richtig weit her. Ihre Sahne kommt direkt aus der Meierei, Pflaumen aus dem eigenen Garten, Quitten, Äpfel und Fliederbeeren von ihrer Chefin oder von Freunden im Umkreis. Unter der Woche arbeitet Amelie Brakel als Hauswirtschafterin in einem Privathaushalt, immer am Wochenende öffnet sie ihr Café. „Ich schöpfe gerne aus dem eigenen Garten. Wenn ich nicht weiß, wo das herkommt – nee!“

Irgendwann sei das Fernsehen da gewesen und sie habe ihre Torten vorgestellt. „Danach war es voll. Und das war gut“, lacht das sympathische Organisationstalent. „Unsere Gäste sind Best-Ager aus ganz Schleswig-Holstein und Niedersachsen. Samstags haben wir neun Torten vorne im Tresen, am Sonntag zwölf bis 16.“ 60 Kuchen und Torten gehen an einem guten Wochenende über den Tresen, dazu selbst gemachtes Eis, das sie und ihr Bruder kreieren und das im Jahrhun-

Landcafé Mühlenthal
Mühlenthal 4
24598 Heidmühlen
Tel. 01 52-23 32 73 74
Öffnungszeiten:
Samstags und
sonntags 13.30 bis
18 Uhr





Schalk im Nacken: „Genug geschrieben, jetzt gibt's Torte!“
Da sind sich beide Tanten einig.

dertsommer 2018 wohl so manchem das Leben gerettet hat: Bratapfel-, Zimt-, Joghurt-Kirsch-, Marzipan- oder Honig-Erdnuss-Eis. „Das Frühstücksbüfett finde ich so super, das ist ganz, ganz toll. Das kriegt man so woanders nicht.“ Oma Ilse, Senior-Best-Ager von 83 Jahren, lobt Amelies Frühstücksvielfalt: Das Sauerfleisch, den gelben, grünen und roten Käse, die malerischen Platten mit Mozzarella und Tomaten, mit halben Eiern mit Remouladestups, den Aufschnitt, das Rührei, den Fisch, die Salate oder den Lauchzwiebelkuchen ... Auch in Sachen Kaffee – Dreh- und Angelpunkt eines jeden Tortenparadieses – überließ Amalie Brakel nichts dem Zufall. „Ich habe zwölf bis 20 Kaffeesorten probiert und dann die Landfrauen eingeladen. Das war eine Stimmung hier ...“ Die hätten alle Sorten durchgetestet. „Erst viel, dann immer weniger. Und gegackert haben die! Vielleicht waren sie auch etwas beschwipst. Ob das Ergebnis dann so repräsentativ war, ist die Frage ...“ Amelie Brakel muss grinsen, wenn sie daran zurückdenkt. „Wirklich, wir sind super angenommen worden hier, wir sind angekommen. Und mit Schnaps geht auch einiges.“

Außer-Haus-Verkauf von Kuchen ist jeweils am Wochenende ab 17 Uhr möglich, die selbst gemachten Marmeladen, Gelees, Kekse und Dekorationen in der alten Diele werden ebenfalls verkauft. „Jetzt haben Sie aber genug aufgeschrieben. Jetzt essen Sie mal endlich Torte!“ Tante Traute schafft Fakten. Und erzählt zum Riesentück Pflaumentorte noch eine Anekdote: Als Kind sollte sie die Geburt des fünften Geschwisterchens auf der Gemeinde anmelden. „Wir wollten kein Geschwisterkind mehr haben, wir waren ja schon vier!“ Dem Beamten, der fragte, wie das Baby denn heißen soll, sagte sie „Nelke“. Zum Glück wurde es doch eine Elke, und die hat an diesem wunderbaren Café-Nachmittag ja bekanntermaßen Canasta.



Herbstliche Pflaumentorte

ZUTATEN

... für den Boden:

125 g Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei

... für die Füllung:

250 ml Rotwein
350 ml roter Fruchtsaft
250 g Zucker
2 Päckchen
Vanillepuddingpulver
750 g Pflaumen

... für die Dekoration:

2 Becher Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
eine Prise Zimt

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig in eine Springform geben. Einen Rand von 3 cm hochziehen.

Für die Füllung den Rotwein und den Saft mit dem Zucker aufkochen (etwas Saft zum Anrühren zurückstellen). Vanillepuddingpulver anrühren und unter die kochende Flüssigkeit geben. Die Pflaumen entsteinen und vierteln. In die Puddingmasse geben und auf dem Mürbeteig verteilen. 70 Minuten bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) backen. Mindestens 12 Stunden auskühlen lassen.

Am Schluss Sahne steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Etwas Zimt darüberstreuen.