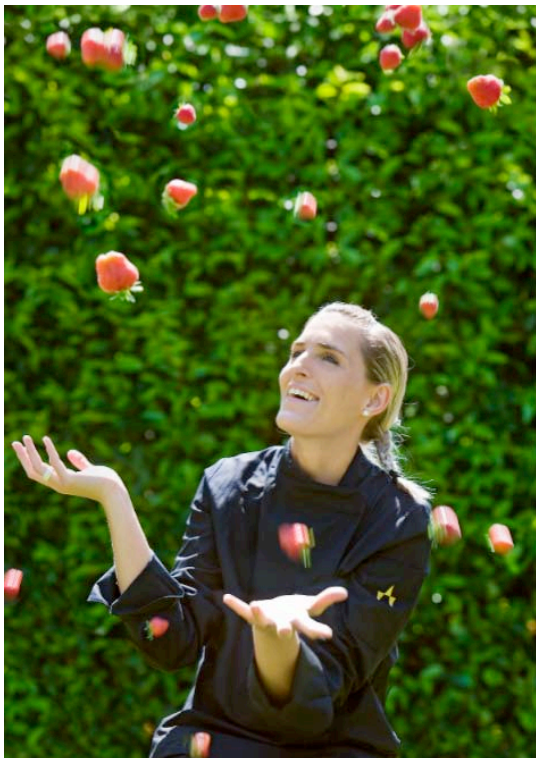


## Chef Pâtissier Alexandra Lang



### // Inhalt

Portrait	1
Stationen	4
Interview	5
Themen	7
Bilder	8



#### Kontakt Alexandra Lang:

Restaurant Casala - Romantik Hotel Residenz am See  
 Uferpromenade 11 - 88709 Meersburg am Bodensee  
 Fon: +49 (0) 75 32 - 80 04 0 - Mail: patissier@alexandra-lang.com  
 Web: www.alexandra-lang.com

**organize\***  
 COMMUNICATIONS  
 Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
 Riefstahlstraße 6  
 76133 Karlsruhe, Deutschland  
 Tel. +49 721 91245-0  
 Fax +49 721 91245-188  
 info@organize.de  
 www.organize.de

Geschäftsleitung  
 Barbara Wanner, Oliver S. Frank  
 Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
 Registergericht Mannheim HRB 109883  
 Steuernummer 35008-00310  
 USt-IdNr. DE 813 455 959

## // Portrait

### Im Eilschritt nach oben auf der süßen Karriereleiter

Sie ist gerade mal 25 Jahre alt, hat in einigen der besten Sterne-Restaurants Europas gearbeitet und *der* deutsche Koch Harald Wohlfahrt sagt über sie, dass sie „eine sehr talentierte Pâtissière“ und „enorm kreativ am Teller“ sei. Auch Vincent Klink, für den Alexandra Lang in seinem Restaurant Wielandshöhe als Chef Pâtissier gearbeitet hat, bescheinigt der jungen Frau eine große Begabung für ihren Beruf und lobt ihre Präzision. „Sie hat das Zeug dazu, eine große Karriere zu machen“, sagt Klink. Beide Spitzenköche hat die Dessert-Spezialistin außerdem mit ihrer frischen Art und dauerhaft guten Laune begeistert. All dies sind beachtliche Errungenschaften für eine junge Frau, die bescheiden abwinkt, wenn man ihre bisherigen Erfolge auflistet und die noch viel vorhat, um auf der süßen Karriereleiter weiter nach oben zu steigen.

Alexandra Lang befindet sich auf dem besten Weg an die Spitze der deutschen Pâtissiers, und sie geht diesen Weg konsequent, seit sie sich schon in jungen Jahren dazu entschlossen hat, ein Leben zwischen Schokolade, Eis und Petits Fours zu verbringen. Als Schulkind stand sie oft an der Seite ihres Vaters, Sternekoch Manfred Lang, in der Küche und half kräftig mit. Dabei wurde ihr schnell klar, dass eimerweise Kartoffeln zu schälen oder am frühen Morgen Fische zu filetieren nichts für sie ist. Dennoch hatte sie Küchenluft geschnuppert und wollte Karriere in der Gastronomie machen – als Pâtissier.



### Vom Konditor-Lehrling zum Dessert-Designer

Nach der Schule absolviert sie eine Ausbildung zur Konditorin in Friedrichshafen und legt damit das solide Fundament ihrer heutigen Arbeit, durch das sie den meisten Pâtissiers, die schlichtweg „umfunktionierte Köche“ sind, einiges voraus hat. Bereits mit 20 Jahren wird sie Chef Pâtissier im Sterne-Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart, nach weiteren Stationen in renommierten Häusern in Österreich und der Schweiz geht sie 2006 für ein Jahr zu Harald Wohlfahrt in die Schwarzwaldstube, die unangefochten an der Spitze der deutschen Gourmet-Restaurants steht. Hier erhält sie an der Seite eines der besten Pâtissiers Deutschlands, Pierre Lingelser, den letzten Schliff. Nun steht sie seit gut einem Jahr als Chef Pâtissier in der Küche des elterlichen Restaurants Casala am Bodensee.

Ihre Familie steht hinter der talentierten Tochter und hat Alexandras Pläne, sich in die erste Liga der deutschen Pâtissiers hochzuarbeiten, schon immer unterstützt. Der erfahrene Vater hat ihr oft zu- oder abgeraten, wenn sie den nächsten Karriereschritt plante. Auch ihr Freund, den sie in der Traube Tonbach kennengelernt hat und der am gegenüberliegenden Bodenseeufer in Konstanz arbeitet, unterstützt die junge Dessert-Expertin bei ihren Plänen und kann, selbst ambitionierter Koch, die Begeisterung für



**organize\***  
COMMUNICATIONS  
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6  
76133 Karlsruhe, Deutschland  
Tel. +49 721 91245-0  
Fax +49 721 91245-188  
info@organize.de  
www.organize.de

Geschäftsleitung  
Barbara Wanner, Oliver S. Frank  
Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
Registergericht Mannheim HRB 109883  
Steuernummer 35008-00310  
USt-IdNr. DE 813 455 959

ihre Arbeit gut nachvollziehen.

### **Pâtisserie ist kein Zuckerschlecken**

Mit der Präzision eines Uhrmachers spritzt Alexandra Lang aus einer dünnen Tülle Schokolade auf die Dessertteller und lässt kunstvoll Blumen ranken, worauf später zweierlei Sorbets zum Liegen kommen. Sie verbringt Stunden damit, filigrane Aussparungen in Folien zu schnitzen, mit deren Hilfe sie geschmolzenes Fondant zu Zuckerskulpturen und Lollis formt. Immer wieder werden die verschiedenen Zutaten bis aufs Gramm genau abgewogen. Mit dem Refraktometer misst sie den Zuckergehalt ihrer Sorbets, um die perfekte Konsistenz zu erreichen. Sie hantiert gekonnt mit ihrem Pralinenbesteck, pendelt zwischen Pacojet und Backofen, zwischen Rührmaschine und Herdplatte hin und her und schafft dabei aus 25 Kilo Zucker im Monat – neben zahlreichen anderen Zutaten – die aufregendsten Leckereien, zu deren Gunsten Dessert-Liebhaber gern auf einen Hauptgang verzichten.

Die Komposition der Aromen und Konsistenzen, das Farbspiel und das Arrangement auf dem Teller – alles ist bei Alexandra Lang genauestens durchdacht. Als Gast erahnt man, wie viel Arbeit und Zeit in jedem einzelnen der vielen süßen Schmuckstücke stecken. Präzision ist neben einer ruhigen Hand und einer Extraportion Kreativität die wichtigste Voraussetzung, um in diesem Beruf Erfolg zu haben. Nicht zu vergessen der nötig Ehrgeiz, der sie auch in manch einem Spitzenrestaurant davor bewahrte, ihre Arbeit an den Nagel zu hängen, weil der immense Erfolgsdruck und die angespannte Stimmung unter den Kollegen oft unerträglich waren. Stets ihr Ziel vor Augen, nahm sie jede Hürde mit Elan und guter Laune.

### **Mission: Desserts, die im Kopf bleiben**

Süß, sauer, bitter, herb, samtig, scharf, fruchtig, knusprig, glatt, rau, fein – der jungen Pâtissière gehen die Vokabeln nicht aus, wenn sie von ihrer Arbeit und ihren Desserts redet. Schier unendlich sind die Möglichkeiten, die Gäste mit verschiedenen Aromen und Formen am Ende des Menüs zu begeistern. Sie führt ihren Traumberuf mit Disziplin und



Freude aus, und das merkt man den Desserts an, die sie zu den Gästen schickt – zum Beispiel Himbeercanneloni mit karamellisiertem Ingwerflan und Roseneis oder ihrer Komposition von Manjari-Bitterschokolade und Himbeer-Paprika. Ganz nebenbei stellt sie für die Gäste des Gourmet-Restaurants noch jeden Abend eine immense Brotauswahl

her: Aus bis zu sieben Sorten ofenwarmen Brötchen darf der Gast zum Auftakt seines Menüs wählen.

Selbst isst sie ihre Kreationen übrigens selten – sie bevorzugt Herzhaftes und pilgert zum Ausgleich für die vielen Desserts hin und wieder an das andere Ende der Küche, wo Sternekoch Markus Philippi sie mit einem Stück Fleisch oder ein wenig Risotto über den langen Abend rettet. Der „Patti“, wie Alexandra Lang ihre Berufsgruppe nennt, geht schließlich meist als letzter heim, nachdem die Köche-Kollegen schon längst aufgeräumt haben und nach Hause gefahren sind. Denn das Dessert kommt



**organize\***  
COMMUNICATIONS  
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6  
76133 Karlsruhe, Deutschland  
Tel. +49 721 91245-0  
Fax +49 721 91245-188  
info@organize.de  
www.organize.de

Geschäftsleitung  
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
Registergericht Mannheim HRB 109883  
Steuernummer 35008-00310  
USt-IdNr. DE 813 455 959

naturgemäß zum Schluss des Menüs und ein genussreicher Abend im Casala kann lang sein.

Spätes Schlafengehen und kurze Nächte sind der Preis, den die Expertin für Süßes dafür zahlt, dass sie den Gästen mit einem denkwürdigen Finale im Kopf bleiben kann, und sie zahlt ihn gern. „Mich reizt es, den Gast am Ende eines Gourmet-Abends noch einmal zu überraschen und mit meinen Desserts zu begeistern, bevor er nach Hause fährt und diese positiven Gefühle mitnimmt“, formuliert sie ihre Motivation, „wenn mir das gelungen ist, kann ich ruhig schlafen.“

#### **Süße Lehrstunden und Pralinen-Take-Away**

Das Küchenteam des Casala bietet seinen Gästen mehrmals im Jahr die Gelegenheit, den Köchen bei Seminaren über die Schulter zu schauen. Dabei übernimmt Alexandra Lang, die den allabendlichen Gästekontakt aus Bescheidenheit lieber meidet, mit Freude den Part der Instruktorin und vermittelt bis zu acht Kochschülern bei einem Dessert-Seminar ihr Wissen. Um der begeisterten Nachfrage vieler Gäste nachzukommen, baut sie derzeit den Pralinenverkauf im Haus auf. Dort sind ihre mit Honig-Lavendel-Crème, Salzkaramell und anderen wunderbaren Aromen gefüllten Schokoladenwerke, verpackt in dekorativen Pralinen-schachteln, heiß begehrt.



**organize\***  
COMMUNICATIONS  
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6  
76133 Karlsruhe, Deutschland  
Tel. +49 721 91245-0  
Fax +49 721 91245-188  
info@organize.de  
www.organize.de

Geschäftsleitung  
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
Registergericht Mannheim HRB 109883  
Steuernummer 35008-00310  
USt-IdNr. DE 813 455 959

**// Stationen**

Name Alexandra Lang  
 Geburtsdatum 22. Oktober 1984  
 Eltern Hoteliers Susanne und Manfred Lang (Sternekoch)

---

2000-2003 Ausbildung zur Konditorin / Weber & Weiss, Friedrichshafen  
 2003-2004 Commis de Pâtissier / Romantik Hotel Residenz am See\*, Meersburg  
 2004 Commis de Pâtissier / Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe\*,  
 Zweiflingen  
 2005 Demi-Chef Pâtissier / Restaurant Jöhri's Talvo\*\*, St. Moritz (Schweiz)  
 2005-2006 Chef Pâtissier / Restaurant Wielandshöhe\*, Stuttgart-Degerloch  
 2006-2007 Demi-Chef Pâtissier / Restaurant Schwarzwaldstube\*\*\* in der  
 Traube Tonbach, Baiersbronn  
 2007-2008 Chef Pâtissier / Restaurant Schlossstern\*\* im Capella Schlosshotel  
 Velden (Österreich)  
 seit Juli 2008 Chef Pâtissier / Romantik Hotel Residenz am See\*, Meersburg



**ALEXANDRALANG**  
 Chef-Pâtissier

**organize\***  
 COMMUNICATIONS  
 Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
 Riefstahlstraße 6  
 76133 Karlsruhe, Deutschland  
 Tel. +49 721 91245-0  
 Fax +49 721 91245-188  
 info@organize.de  
 www.organize.de

Geschäftsleitung  
 Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
 Registergericht Mannheim HRB 109883  
 Steuernummer 35008-00310  
 USt-IdNr. DE 813 455 959

## // Interview

### **Frau Lang, man sieht Ihnen mit Ihrer sportlichen Figur nicht an, dass Sie sich den ganzen Tag mit Zucker und Schokolade beschäftigen. Was ist Ihr Geheimnis?**

Ganz einfach, ich esse gar nicht so viel Süßes, weil ich es den ganzen Tag um mich habe. Mir ist ein gutes Stück Fleisch oder ein Salat viel lieber als Schokolade und Co. Deswegen beschränke ich das Probieren auf ein Minimum. Außerdem gehe ich so oft wie nur möglich reiten, das hält fit.

### **Warum ist Pâtissier Ihr Traumberuf?**

Es sind viele Dinge, die mich an einem Beruf faszinieren. Zum einen mache ich Menschen mit meiner Arbeit glücklich, bringe ihnen Genuss. Zum anderen macht es mir Spaß, immer wieder Neues auszuprobieren. Essen ist so ein weites Feld, da gehen einem nie die Inspirationen oder die Produkte aus. Schließlich bin ich auch ein wenig stolz darauf, in meinem Beruf Dinge zu können, die nicht viele hinbekommen. Gute Köche gibt mehr als gute Pâtissiers, vor allem in Deutschland.

### **Wer oder was hat Sie bei Ihrer beruflichen Entwicklung geprägt?**

Zunächst einmal meine Eltern, denn ich bin ja quasi in der Küche aufgewachsen. Als Kind habe ich oft auf einer umgedrehten Bierkiste neben meinem Vater am Herd gestanden und alles von ihm gelernt. Das Süße habe ich eher bei meiner Oma entdeckt,



ihr Rührkuchen ist für mich noch heute ein Hochgenuss. Dann kam die Konditorlehre, die mir sehr viel Praxis-Wissen und Kenntnisse über verschiedene Zutaten und Zubereitungstechniken gebracht hat.

Von den Pâtissiers, mit denen ich bisher gearbeitet habe, war eindeutig Pierre Lingelser aus der Küche Harald Wohlfahrts die größte Inspiration und ist bis heute ein Vorbild für mich.

### **Wo holen Sie sich Inspiration für neue Kreationen?**

Da man als Pâtissier abends meist am längsten in der Küche steht, hat man viel Zeit, Neues auszuprobieren, während man auf die Dessert-Bestellungen der Gäste wartet. In dieser Phase fliegen mir die meisten Ideen zu, die ich dann entweder direkt umsetze, oder in den nächsten Tagen herumtüttele, bis das Ergebnis perfekt ist.

### **Gibt es Produkte, mit denen Sie gern oder aber weniger gern arbeiten?**

Im Prinzip probiere ich alles gern aus. Dann habe ich manchmal Phasen, wo ich ein Produkt recht häufig verwende – aktuell zum Beispiel die Tonkabohne. Auch Lollis mache ich immer wieder in allen möglichen Variationen: etwa Schokolade-Earl-Grey oder verschiedene Fruchtsorten, im Winter auch Eukalyptus. Nicht so gern arbeite ich zum Beispiel mit Pandan-Blättern, das Aroma gefällt mir einfach nicht. Buttercrème muss auch nicht sein.

### **Wo bewahren Sie Ihre Rezepte auf?**

Ich habe mehrere Ordner - ich glaube fünf mittlerweile - in denen ich meine Rezepte



**organize\***  
COMMUNICATIONS  
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6  
76133 Karlsruhe, Deutschland  
Tel. +49 721 91245-0  
Fax +49 721 91245-188  
info@organize.de  
www.organize.de

Geschäftsleitung  
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
Registergericht Mannheim HRB 109883  
Steuernummer 35008-00310  
USt-IdNr. DE 813 455 959

sammle und immer wieder nach Inspirationen stöbere. Allerdings befinden die Ordner sich nie alle auf einmal in der Küche, denn ich habe schon oft in anderen Restaurants erlebt, dass solche Sammlungen „verschwinden“.

#### Wie gestalten sie ihre Freizeit?

Viel Freizeit bleibt bei meinem Beruf nicht, aber ich versuche, die Mittagspausen zu nutzen und mehrmals die Woche mein Pferd Cool Maid zu reiten. Ich habe die Stute schon acht Jahre und mich verfolgt permanent das schlechte Gewissen, weil ich mir nicht genug Zeit für sie nehmen kann. Aber mich von ihr zu trennen, kommt auch nicht in Frage. Außerdem bin ich oft mit meinem Freund unterwegs, zum Beispiel fahren wir gern zu anderen Köchen zum Essen. Wenn wir länger Zeit haben, verreisen wir gern, letztens waren wir in New York, als nächstes steht Bali an.

#### Welche Ziele verfolgen Sie als nächstes?

Ich möchte mich gern noch einmal weiterbilden – entweder den Konditormeister machen, oder aber ein Studium zum Betriebswirt. Mein größtes Ziel ist es auf jeden Fall, mich irgendwann einmal selbstständig zu machen. Ob das mit einem Restaurant, einem Café oder einem anderen Projekt sein wird, kann ich jetzt noch nicht sagen. Mit 25 habe ich ja noch ein wenig Zeit, mich festzulegen. Und in der Küche des Casala gefällt es mir momentan so gut, dass ich gern noch ein paar Jahre hier bleiben und meinen Stil perfektionieren möchte.

#### Welche Wünsche haben Sie?

Private Wünsche habe ich viele, aber die behalte ich für mich. Beruflich würde ich mir wünschen, dass die Gäste bei der Menüplanung von vornherein das Dessert berücksichtigen und noch ausreichend Platz dafür lassen, denn oft komme ich leider mit meiner Arbeit gar nicht zum Zug, weil die Leute von den fünf bis acht Gängen aus der Küche schon so satt sind.



**organize\***  
COMMUNICATIONS  
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6  
76133 Karlsruhe, Deutschland  
Tel. +49 721 91245-0  
Fax +49 721 91245-188  
info@organize.de  
www.organize.de

Geschäftsleitung  
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
Registergericht Mannheim HRB 109883  
Steuernummer 35008-00310  
USt-IdNr. DE 813 455 959

**// Themen**

- Rezepte, Tipps und Techniken vom weiblichen Profi-Pâtissier
- junge Frau erfolgreich in einem von Männern dominierten Berufsweig
- Pâtissier als Berufung
- Ein Lebensweg in der Sterne-Gastronomie/Hotellerie
- Dessertkunst in der Sterneküche – zwischen Leidenschaft und Erfolgsdruck
- Das Dessert – unverzichtbarer Menübestandteil
  
- Qualifizierungsproblem: Pâtissier ist kein Ausbildungsberuf
  
- Einblicke in die Küche des Casala (im laufenden Betrieb jederzeit möglich)
- Teilnahme an einem Dessert-Seminar / Pralinen-Seminar mit Alexandra Lang
  - 4. Dezember 2009: Weihnachtsgebäck und Pralinen
  - 9. Januar 2010: Oma´s Lieblingsrezepte; Kuchen; Gebäck; Desserts
  - 20. Februar 2010: Desserts der Sterneküche



**organize\***  
 COMMUNICATIONS  
 Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
 Riefstahlstraße 6  
 76133 Karlsruhe, Deutschland  
 Tel. +49 721 91245-0  
 Fax +49 721 91245-188  
 info@organize.de  
 www.organize.de

Geschäftsleitung  
 Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
 Registergericht Mannheim HRB 109883  
 Steuernummer 35008-00310  
 USt-IdNr. DE 813 455 959

// Bilder



ALEXANDRA LANG  
Chef-Pâtissier

**organize\***  
COMMUNICATIONS  
Karlsruhe Zürich Kitzbühel

\*Die Agentur für Lebensart & Genuss

Organize Communications GmbH  
Riefstahlstraße 6  
76133 Karlsruhe, Deutschland  
Tel. +49 721 91245-0  
Fax +49 721 91245-188  
info@organize.de  
www.organize.de

Geschäftsleitung  
Barbara Wanner, Oliver S. Frank

Sitz der Gesellschaft Karlsruhe  
Registergericht Mannheim HRB 109883  
Steuernummer 35008-00310  
USt-IdNr. DE 813 455 959