

# Gast & Wirt

DIE ZEIT

## Die Kleinen & Feinen

Klein und sympathisch – hinter dem Tresen steht die Inhaberin, in der Küche der Chef. Das Angebot ist frisch und dabei so überschaubar wie der Raum. Solche kleinen und feinen Lokale gibt es in München viele zu entdecken. Mit Betreibern, die ihrer Gaststätte mit oft unerschöpflichem Enthusiasmus ihren ganz persönlichen Stempel aufdrücken. Jede Wi Bars, R und Cal



# 18 Sorten Törtchen – aber nur 16 Stühle

Süße Verführungen in der Confiserie Mäser-Luksch in der Theatinerstraße

**T**örtchen? Das ist doch nur was für alte Damen. Wer so denkt, war noch nicht in der kleinen Confiserie Mäser-Luksch in der Theatinerstraße. Wobei klein fast noch übertrieben ist, gerade mal 16 Gäste finden an den hohen Tischen Platz; bei schönem Wetter kommen noch 36 Stühle im Freien dazu.

In den Vitrinen locken die Prachtstücke von klassisch (Himbeertörtchen, 3,70 €) bis kreativ (grüner Spargel, 2,90 €). Und wer einmal das Mango-Ingwer-Törtchen probiert hat, wird alle Vorurteile über Bord werfen. Hinter den kleinen und feinen Genüssen stehen zwei gestandene Profis: Ralf Mäser (36) und seine Frau Sonja Mäser-Luksch (35). Beide



Klassisch bis verspielt: Törtchen in allen Varianten

haben das Konditoren-Handwerk von der Pike auf gelernt und in renommierten Häusern gearbeitet. Vor

### Mäser-Luksch

Confiserie- und Konditorei  
Mäser-Luksch  
Theatinerstr. 32  
Tel.: 089/24 29 25 97  
Mo. bis Sa. 9 bis 19 Uhr,  
So. ab 13 Uhr  
16 Plätze Innen, 36 auf  
der Theatinerstraße;

Diverse Quiches ab  
2,50 €, Törtchen ab  
2,90 €, Espresso 1,90 €,  
Cappuccino 2,40 €,  
12 Sorten hausgemachtes  
Eis, Kugel 90 Cent,  
hausgemahlener Burkhof-  
Kaffee, 500 g ab 8,90 €.

zehn Jahren machte es zweimal Peng: Im Café Kreuzkamm lernten sie sich kennen und lieben. Jung und

mutig machten sie sich in Gütting selbstständig und übernahmen das etwas in die Jahre gekommene Café Keil.

In der dortigen Backstube entstehen unter den Händen von neun Frauen die süßen Kostlichkeiten, mit denen die Mäser-Luksch seit zwei Jahren auch in der Theatinerstraße für Aufsehen sorgen. Hier werden Kreationen ausgetüftelt und spektakuläre (Hochzeits-) Torten für prominente Kunden wie Jan Josef Liefers und Anna Loos entworfen.

Ihr Erfolgsrezept klingt einfach, ist aber nur mit viel Fleiß und Energie umzusetzen: „Handarbeit, Qualität und Frische“, erklärt Ralf Mäser. Das bedeutet:

„Immer frische Früchte, keine zugekauften Halbfertigprodukte wie Tortenböden und lieber gibt es mal eine Sorte nicht, als dass sie nicht frisch wäre“.

JOL

AVR

