



B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

EISTORTEN FÜR TRÄUMER

DAS CAFÉ ZUM MOHREN

TOPFGUCKER

SEPTEMBER 2015



TOPFGUCKER

CAFÉ ZUM MOHREN

Hof 4, 52062 Aachen
Täglich ab 10 Uhr geöffnet,
je nach Wetter und Jahres-
zeit bis maximal 22 Uhr
Telefon 0241/3 52 00
www.cafezummoehren.de

Eistorten für Träumer

Größe, Form, Geschmack, Dekoration: Anton Moll lässt keinen Wunsch unerfüllt

Ohne Torte geht gar nichts! Ob mehrstöckig und *ganz in Weiß* für die Hochzeit (s. S. 28/29), herzförmig für Verliebte, als opulent glänzende Kuppel zum Jubiläum, mit Früchten bestückt für Figurbewusste oder mit Schokosplittern, wie (nicht nur Kommunion-)Kinder es mögen: Eine Torte versüßt jeden Anlass und ist als Symbol für Glück mit zahlreichen Bräuchen verknüpft.

Kein Wunder also, dass das *Café zum Mohren* am Hof viel mehr als *nur* ein saisonal frequentiertes Eiscafé ist: Der gute Ruf der kühlen Angebotspalette vom (Eis-)Kaffee über diverse Becher oder Kugeln bis zu – Hausspezialität! – ausgefallenen Eistorten eilt ihm voraus.

Sahnig, cremig, fruchtig

„Ein Alleinstellungsmerkmal sind zweifelsohne unsere Eistorten“, weiß Inhaber Anton Moll. „Wir stellen sie selbst und ganz nach individuellen Wünschen für Feste aller Art her.“ Übrigens auch für das Jubiläum von BAD AACHEN! Welche Geschmacksrichtungen dann unter dem zarten Schmelz verborgen die Gäste überraschen, bleibt geheim. Kein Geheimnis hingegen ist, dass *die* Standardtorte im *Café zum Mohren* nicht existiert. „Ob eine oder mehrere Eissorten verarbeitet werden, die Wahl auf eine fruchtig-frische oder schokoladig-verführerische Variante fällt, welche Form und Größe das Endprodukt haben soll, ob es mehrere Stockwerke gibt wie bei Hochzeitstorten üblich: All das bis hin zur Farbe und zum Stil der Dekoration ist völlig flexibel individualisierbar“, fasst Diotima Eißrich zusammen, die Ansprechpartnerin in der Eiswerkstatt ist. Die fertigen Kunstwerke werden in Kühlboxen verpackt, können so angenehm transportiert werden. Für größere Veranstaltungen liefert das Team einen geeigneten Tiefkühlschrank bis zur Location an.

Logischerweise spielt perfekt rahmig-zarte Eiscreme die Hauptrolle bei den prachtvollen Naschereien. Doch Blüten, Früchte, Figuren, essbare Accessoires wie Marzipan-Blätter oder Zucker Spitze mischen mit, schließlich will auch das Auge verwöhnt sein.

„Bei uns werden eisige Torten-Träume wahr“, lädt Anton Moll dazu ein, der Fantasie ruhig freien Lauf zu lassen. Doch selbst wenn die Inspiration noch fehle, können er und seine versierten Mitarbeiter sie gern liefern und Vorschläge machen. „So oder so ist unser Café am Hof für alle, die eine Eistorte für zu Hause, die Tagung oder Feierlichkeit bestellen wollen, die erste Anlaufstelle.“ Ein Telefonat eignet sich zur Kontaktaufnahme natürlich auch, „aber Einzelheiten lassen sich besser im persönlichen Gespräch klären“. Zumal vor Ort in dem historischen Gebäude die Option besteht, mögliche Geschmacksrichtungen auch schon *in natura* zu erkunden...



Das Handwerkskunsthaus, das um 1656 entstanden ist und mit seinem Gebäck und den Sprossenfenstern bis heute einen charmanten Hauch Nostalgie ausstrahlt, ist nur ein weiterer Grund, warum ein Besuch im Café sich jederzeit lohnt. Die Karte hält zahlreiche Köstlichkeiten bereit, mit denen der Alltag sich wunderbar versüßen lässt.

Im Sommer gehören die selbst gemachten Granitas, etwa mit Limone und Bergamotte, zu den Getränke-Bestsellern. Im Winter lassen Öcher sich feinen Milchkaffee oder Kakao servieren. Und dazu, na klar, ein Stückchen Eistorte. „Ich selbst bevorzuge übrigens fruchtige Varianten“, motiviert Anton Moll dazu, *sein Menü* einmal durchzuprobieren.

■ Alle BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch als Download unter www.bad-aachen.net/