

Hochsaison für die Macaron-Manufaktur

Erlesener Gaumenkitzel, stilvoll verpackt: Zu den Festtagen sind die Baiser-Kreationen von Jacqueline Thien und ihrem Team besonders gefragt. Selbst Werbeagenturen von Luxus-Modemarken ließen schon in der Wedeler Manufaktur „duSucre“ backen.

Oliver Gabriel

Wenn Kindheitsträume in Erfüllung gehen, dann freut das im besten Fall nicht nur den, der sie einst träumte. Bei Jacqueline Thien sind es gleich zwei große Lebenswünsche, die die heute 43-Jährige verwirklichen konnte. Und das wiederum hat schon vielen Menschen, die exquisite Köstlichkeiten zu schätzen wissen, genussvolle Freudenmomente beschert. „duSucre“ heißt die kleine Backstube in Wedel, in der Thien und ihr Team seit 2018 kleine Köstlichkeiten in Handarbeit kreieren: Macarons – und das rund um das Fest und den Jahreswechsel auf Hochtouren.

Geschmacksrichtungen wie „Gebrannte Mandel“, „Lebkuchen-Aprikose“ oder „Glühwein“, Baiserschalen in Rot-Gold oder mit aufgedrucktem „Merry Christmas“, Dutzende Backbleche, die sich auf Rollwagen und im Ofen stapeln: Jacqueline Thien und ihre sechs Mitarbeiterinnen sind im Weihnachtsstress. Rund 1000 Macarons fertigen sie an gewöhnlichen Arbeitstagen übers Jahr. In der weihnachtlichen Hochsaison ist es etwa die doppelte Menge.

„Natürlich ist es nicht so gesund wie Obst. Aber man muss schließlich auch leben, genießen, sich gönnen.“

Jacqueline Thien
Inhaberin von „duSucre“

Wobei das mit dem „pro Tag“ so eine Sache ist. Denn damit das bunte Baisergebäck so gelingt, wie Thien es sich vorstellt, braucht es rund zwei Tage. Mehl, das aus Mandeln selbst gemahlen wird, die richtige Konsistenz für den Teig, das optimale Maß an Feuchtigkeit für die Schalen im Sahnklimaschrank, dazu die selbst kreierte Ganache, die cremige Füllung: Bei „duSucre“



Leckereien in weihnachtlichem rot-goldenen Mantel: Jacqueline Thien (43) hat sich mit ihrer Macaron-Manufaktur gleich zwei Kindheitsträume erfüllt.

Fotos: Oliver Gabriel

sind aufwändige Präzisionsarbeit an Spritztüte, Rührschüssel und Backblech ebenso wie Fingerspitzengefühl angesagt.

Die Basis für ihre Rezepturen kommt aus dem Macaron-Heimatland Frankreich, das Verfeinern hat Jacqueline Thien seit ihren ersten Versuchen mit dem Baisergebäck 2008 selbst und nach eigenen Vorlieben und Erfahrungen vorgenommen. „In Frankreich isst man sie süßer“, weiß die 43-Jährige. Zucker spielt in ihrer Backstube dagegen – anders als es der Name „duSucre“, zu Deutsch „aus Zucker“ vielleicht erwarten lässt – tatsächlich eher eine Nebenrolle: „Wenn man reinbeißt und man bekommt kein anderes Geschmackserlebnis als Süße, dann ist etwas falsch.“

„Mango“, „Pistazie“, „Rübli“ oder „Tonka-Vanille“ sind das, was den Genießer-Gaumen erfreuen soll. Rund 25 Geschmacksrichtungen, die immer wieder auch wechseln wie etwa zur Weihnachtszeit, hergestellt auf der Basis von Schokoladen-Sahne-Kuvertüre oder But-



Zu den Festtagen sind die Baiser-Kreationen von Jacqueline Thien und ihrem Team besonders gefragt.

tercreme. Ihre persönliche Lieblingsorte? Jacqueline Thien lacht: „Das ändert sich jeden Tag.“ Fest steht dagegen eines: „Ich nehme nur Sorten, die mir persönlich gefallen.“

Dabei legt sie Wert auf natürliche Zutaten bis hin zu den Farben für die Baiserdeckel und den Aufdruck. Auch Konservierungsstoffe sind tabu. Die fertigen Kreationen werden schockgefroren, Versand erfolgt mit Kühlelementen und zu Hause wandert das Gebäck zur Aufbewahrung in den Kühl-

schrank. Purer Genuss – das ist der Mutter zweier Töchter ein Anliegen. Sie betont: „Ich finde es wichtig, auch Kindern unsere Produkte ohne schlechtes Gewissen anbieten zu können. Natürlich ist es nicht so gesund wie Obst. Aber man muss schließlich auch leben, genießen, sich gönnen.“

Genuss und Qualität, die ihren Preis haben. 2 Euro pro Stück, in den zahlreichen Boxen, die „duSucre“ anbietet, sind die Macarons ein wenig günstiger. „Natürlich ist das sehr viel Geld. Davon

könnte ich mir auch ein Stück Kuchen kaufen“, sagt Jacqueline Thien. Ihre Macarons dürfe man aber nicht einfach mit anderen Backwaren vergleichen. „Wir wollen ein Premium-Produkt verkaufen, und wir hoffen, dass unsere Kunden das auch zu schätzen wissen.“

Dass diese Rechnung aufgeht, zeigen unter anderem die Referenzen, die „duSucre“ mittlerweile vorweisen kann. Die Logos von führenden internationalen Modemarken haben schon die Macarons der Wedeler Manufaktur geziert. Zur Promotion eines Champagners wurden gleich 20 000 Baiserköstlichkeiten aus Wedel geordert, um einen Valentinstag zu versüßen. Und auch für Lufthansa hat „duSucre“ schon Macarons mit dem markanten Kranich des Luftfahrtkonzerns versehen.

Privatkunden, so sie sich nicht selbst verwöhnen wollen, verschenken gern, was „duSucre“ backt. Jacqueline Thien hat sich längst darauf eingestellt: Ihre Macarons kommen auf Wunsch in geschmackvollen Geschenkboxen mit Schleife über den

kleinen Verkaufstresen der Wedeler Bäckerei oder per Versand ins Haus. Die Erfüllung eines ihrer beiden Kindheitsträume: „Ich liebe Geschenk-Verpackungen und habe früher davon geträumt, einen Laden zu haben, in dem nur Geschenke eingepackt werden.“

Der andere Traum war, Menschen mit Pâtisserie-Leckereien verwöhnen zu können. Geboren in Singapur, war Jacqueline Thien schon früh fasziniert von französischer Kultur und von Backkunst. So sehr, dass ihre Mutter eigens einen Ofen anschaffte, damit sie üben und ihre Back-Leidenschaft ausleben konnte. Backen im eigenen Ofen: Alles andere als eine Selbstverständlichkeit in Küchen in Singapur, sagt die heute 43-Jährige.

2008 dann zog die studierte Lehrerin für Englisch und Geschichte mit ihrem Mann, der in der Schifffahrt tätig ist, nach Bremen und musste mit Verwunderung feststellen: Macarons, die wenige Jahre zuvor einen Boom in Asien erlebt hatten, waren ausgerechnet im Nachbarland Frankreichs kaum zu bekommen. „Es gab sie in Bremen nur in einem Laden und in vier Sorten“, erinnert sich die passionierte Bäckerin. Das weckte ihren Ehr-

„Wir wollen ein Premium-Produkt verkaufen, und wir hoffen, dass unsere Kunden das zu schätzen wissen.“

Jacqueline Thien
Inhaberin von „duSucre“

geiz, diese Lücke zu füllen.

Als sie 2012 schließlich nach Hamburg kam, waren ihre Fertigkeiten so weit gediehen, dass sie sich über eine Ausnahmegenehmigung der Handelskammer das Recht erwarb, eigene Backwaren verkaufen zu dürfen, auch ohne gelernte Konditorin zu sein. Der Anfang einer Erfolgsgeschichte, die vielen Menschen so richtig schmeckt.



Die Wedeler Backstube versteht ihre Macarons als Premium-Produkt, dem Natalia Arapkaeva entsprechend viel Aufmerksamkeit widmet.



Die Mischung macht's: Natalia Arapkaeva rührt Ganache an.



Ines Bilic mit Spritztüte und viel Fingerspitzengefühl: So entstehen perfekte Baiserschalen für die Macarons.