



Foto: Frankfurt-Tourismus

Geschäftsidee aus New York

Den letzten Schliff bekommen sie durch die liebevolle Dekoration mit bunten Zuckerperlen, Schokolade, Bananenchips oder Kokosflocken. Erst dann sind »Jenny's Cupcakes« im gleichnamigen Café in der Fahrgasse in Frankfurt fertig zum Verzehr. Jochen Horlebein und seine Freundin Jennifer Kraus haben sich dort vor genau einem Jahr einen Traum verwirklicht.

Die Idee zur Eröffnung des ersten richtigen Cupcake-Cafés in Deutschland kam den beiden Frankfurtern während einer Rundreise durch die USA. Im Rahmen der »Sex-and-the-City-Tour« durch New York kamen sie in den Genuss, in der durch die TV-Serie berühmt gewordenen »Magnolia-Bakery« in der Bleeker Street die typisch amerikanischen Leckereien zu kosten. »Wir haben uns sofort verliebt«, erinnert sich Kraus. »Danach haben wir in jeder Stadt fast täglich einen Cupcake gegessen«, erzählt die 23-Jährige weiter. Am Strand von San Francisco träumte das Paar dann zum ersten Mal vom eigenen Cupcake-Café in Deutschland. Etwa ein Jahr später eröffneten sie in der Fahrgasse in Frankfurt, in der Nähe der Konstabler Wache, ihr erstes Café. Im April 2010 öffneten die Türen des zweiten Standortes in der Bergerstraße, wo ebenfalls braune Fliesen, weiße Möbel und die pinke Wandfarbe eine stylische, aber doch entspannte Atmosphäre entstehen lassen, die von Jung und Alt gleichermaßen genossen wird. Noch mehr aber reizen natürlich die frischen hausgemachten Cupcakes, die es in vielen Variationen von »Bananarama« (Schoko-Kuchen mit cremiger Bananen-Buttercreme) über »Cookies & Cream« (Schoko-Kuchen mit Oreo-Keks-Buttercreme) bis »Coconut-Kiss« (Vanille-Kuchen mit saftiger Kokos-Frischkäsecreme) gibt.

Doch was ist eigentlich ein Cupcake? Kleine Kuchen in tassenähnlicher Form (engl. cup), die meist ein Krönchen



Fotos: ZB

Stylisch und gemütlich: Bei »Jenny's Cupcakes« ist das kein Gegensatz.

aus einer amerikanischen Butter- oder Frischkäsecreme tragen und mit kleinen Details je nach Geschmack vollendet werden. Ein Muffin also? Nein. Der Unterschied dazu liegt im Teig, erklärt Horlebein. Der Muffinteig ist grob und fester in der Konsistenz, während ein Cupcake ein echter Rührkuchen ist. Fluffig, locker und leicht. Die besondere Note erhält das Gebäck durch die traditionelle amerikanische Buttercreme, bei der die beiden Frankfurter auf den in Deutschland gerne verwendeten Pudding verzichten. »Durch wird der Geschmack einfach intensiver und viel leckerer«, sagt Kraus, die stolz darauf ist, in ihrer

»Zuckerwerkstatt« alle Produkte selbst herstellen und dabei auch auf einzelne Kundenwünsche eingehen zu können. Nicht nur die Idee und die Einrichtung, auch die Rezepte haben Kraus und ihr Lebensgefährte Horlebein, gelernter Konditor und Bankkaufmann, selbst kreiert. Sechs verschiedene Sorten gibt es täglich, dazu einen »Kuchen des Monats«, die Kreationen für 2,40 Euro finden reißenden Absatz. »Wir haben den richtigen Riecher gehabt«, sagt Kraus, wohl wissend, dass sie großen Anteil daran hat, dass die amerikanischen Köstlichkeiten den langen Weg aus New York in die Metropole am Main gefunden haben. Marc Schäfer

