

Pfeif auf die Diät!

Keksteig ist zum Backen da? Von wegen: Eine Berlinerin bietet in ihrer „Spoonng Cookie Dough Bar“ rohen Keksteig zum Naschen an.

Von *Antonia Friemelt*

Selbstgebackene Kuchen und Kekse schmecken eigentlich fast jedem. Noch viel mehr mögen manche Menschen – vor allem Kinder – allerdings den rohen Teig, der zuvor entsteht. Wer hat im Grundschulalter nicht gern mit dem Finger aus der Rührschüssel genascht, begleitet von der warnenden Stimme der Mutter, dass man von rohem Teig schlimme Bauchschmerzen bekomme? Ein Laden in Berlin hat nun das Naschen quasi aus der Rührschüssel zum Geschäftsmodell gemacht. Man kann dort rohen Keksteig kaufen und wie ein Eis essen – und das angeblich ganz ohne Bauchschmerzen.

Betritt man die Cookie Dough Bar „Spoonng“ in der Kollwitzstraße in Prenzlauer Berg, findet man sich mit einem Schlag in einem wahr gewordenen Mädchentraum wieder: rosafarbene Wände, blaue Sitzhocker, frische Schnittblumen – und eine Glastheke voll mit Teigschüsseln und bunten Toppings. Auch bei den Beschriftungsschildern und Schälchen sind Rosa und Pink die vorherrschenden Farben. „Forget your diet“ steht als Gebrauchsanweisung in großen Druckbuchstaben über der Glastheke auf der rosa Wand.

Den Grundteig stellt Ladenbesitzerin Diana Hildenbrand nicht selbst her, sondern bekommt ihn täglich frisch von ei-

ner Konditormeisterin geliefert. „Ohne Konditorausbildung darf man nämlich nicht einfach so Keksteig herstellen und verkaufen“, erzählt Hildenbrand, „da achtet die Handwerkskammer sehr genau drauf.“ Zum Glück hat sie schnell eine Konditorin gefunden, die den Teig nach ihrer Rezeptur herstellt. So rührt Hildenbrand vor Ort nur noch die individuellen Zutaten wie Oreo-Kekse, Schoko-Chips oder Streusel in den Teig.

Acht verschiedene Sorten mit Namen wie „Peanutbutter Jelly Time“, „Party like Confetti“ oder „Caramel Overload“ stehen täglich zur Auswahl, wovon meist drei Sorten vegan sind. Eine Kugel kostet 2,30 Euro, die Toppings gibt es für 50

Cent. Sie reichen von fruchtigem Mangopüree über knusprigen Kokoscrunch hin zu bunten Einhornstreuseln und Schokoperlen.

Dann ist es endlich soweit, und wir dürfen probieren. Unsere Wahl fällt auf die Sorte „Caramel Overload“, ein Keksteig mit von Schokolade ummantelten Mandelkaramellstücken und salziger Karamellsoße. Als Topping wählen wir zusätzlich noch kleine Karamellstückchen – wenn schon, denn schon. Was sofort beim ersten Löffel auffällt, ist die Konsistenz des Teigs: nicht so cremig wie Eis, sondern fester und etwas zäh. Der Geschmack: angenehm süß, karamellig, lecker!

Eine Mutter mit zwei kleinen Kindern und Freundin im Schlepptau betritt die Cookie Dough Bar. „Das ist ja eine total lustige Idee“, sagt sie. „Ich habe hier nämlich zwei kleine Teigmonster.“ Die Kinder wollen statt des rohen Teigs in Kugelform trotzdem lieber Küchlein am Stiel. Die Mutter wagt sich dagegen an den Klassiker, einen einfachen Keksteig mit Schoko-Chips. Ihre Begleitung, die Freundin, ist noch etwas skeptisch. „Ich traue mich da nicht ran“, sagt sie. Probieren tut sie auf dem Weg nach draußen trotzdem. „Lecker“, so ihr Fazit.

Auf die Idee, rohen Keksteig zu produzieren, kam Hildenbrand in ihrer Schwangerschaft. „Ich liebe Kuchenteig, gebackene Kuchen mag ich dagegen gar nicht so gerne. Als ich dann mit meinen Zwillingen schwanger war, durfte ich plötzlich keinen rohen Teig mehr naschen. Da musste eine Lösung her!“ Und so tüfelte die 35-Jährige an einem Teig, der ohne Eier auskommt und somit bedenkenlos von Schwangeren und Nichtschwangeren gelöffelt werden kann. Backpulver kommt ebenfalls nicht in den Teig; das verwendete Mehl ist hitzebehandelt. Angst vor Bauchschmerzen braucht hier also niemand zu haben, höchstens aufgrund von akuter Völlerei. Die meisten Kunden bestellen allerdings nur eine Kugel – wahrscheinlich auch, um sich erst mal langsam an die kulinarische Neuheit heranzutasten. Kalorienarm ist das Ganze natürlich nicht: Eine Kugel hat etwa 230 Kalorien. Das ist allerdings immer noch weniger als ein Stück Sahnetorte.

Aber funktioniert denn das Geschäft mit dem Teig? Hildenbrand nickt. Bevor sie ihren eigenen Laden in Prenzlauer Berg eröffnete, bot sie die Teigkreationen zunächst als Catering für Firmen und private Feiern sowie auf einem Street-Food-Markt in der Kulturbrauerei an. Die Resonanz war groß, so dass Ende Juli dieses Jahres die Eröffnung der kleinen Cookie-Dough-Bar „Spoonng“ folgte. Die Wochenenden laufen am besten – bis zu 30 Kilo Teig gingen da schon mal über die Ladentheke, sagt Hildenbrand. Sie gibt allerdings auch zu, dass es verschiedene Meinungen über den Keksteig zum Löffeln gibt: „Das Produkt scheint zu polarisieren. Entweder man war schon immer Teig-Fan und ist total begeistert, oder man findet die Idee absurd und kann sich gar nicht vorstellen, rohen Teig zu essen.“

Skepsis und Unsicherheit sind auch bei einigen Besuchern zu beobachten, die an diesem Sonntag die Cookie Dough Bar betreten. „Und da sind wirklich keine Eier drin?“, fragt eine junge Mutter, die ihr Baby im Tragetuch vor

sich herschuckelt. Mitarbeiterin Vanessa schüttelt den Kopf, also bestellt die junge Frau eine Kugel „Caramel Overload“, das scheint an diesem Tag der Renner zu sein. Ihre Freundin und ihre Mutter wollen keine Kugel. Draußen auf dem Gehweg bleiben sie dann aber doch stehen und kosten einen Löffel. Dieses Szenario wiederholt sich in der nächsten Stunde noch einige Male: Eine Gruppe oder eine Familie betritt den Laden, nur einer bestellt eine Teigkugel – probieren wollen sie dann aber alle mal. Auch fast alle Leute, die vorbeilaufen, bleiben kurz stehen. Die Tafel „Keksteig zum Löffeln“ macht auf jeden Fall neugierig.

Wir bestellen ebenfalls noch eine Kugel, und zwar den Eiscreme-Klassiker „Rocky Road“, einen dunklen Schoko-Keksteig mit Marshmallowscreme, Vollmilchschokostückchen und gerösteten Walnüssen. Auf ein Topping verzichten wir – der Teig ist ganz schön sättigend. Die Nummer zwei wird schnell zu unserer Nummer eins – Rocky Road ist unser Favorit! Und das, obwohl wir Marshmallows normalerweise gar nicht mögen. Aber der Keksteig schmeckt toll schokoladig, die Walnusskerne sorgen für Biss, und dank der weißen Marshmallowcreme ist der Teig super fluffig und cremig.

Die nächste Kundschaft lässt nicht lange auf sich warten. „Dürfen wir vorher mal probieren?“ fragt ein junges Mädchen, das zusammen mit ihrem Freund und einer Freundin hier ist. Sie dürfen. Das Mädchen dreht sich zu seinem Freund um: „Möchtest du auch mal

probieren, Schatz?“ Der Freund schüttelt den Kopf und widmet sich wieder seinem Handy. Männer scheinen an dem rohen Keksteig eher weniger Gefallen zu finden.

Junge Mädchen und Frauen dagegen umso mehr. „Oh mein Gott!“, ruft ein Teenager-Mädchen mit leuchtenden Augen, als es die acht verschiedenen Teigsorten und bunten Toppings hinter dem Tresen erblickt. „Boah, die Auswahl ist zu viel!“, sagt ein anderes. Sie bleiben nicht die Einzigen. Bei allen jungen Mädchen, die ins „Spoonng“ kommen, sorgen die Keksteige und die bunten Toppings für fast so viel Euphorie wie ein Boyband-Konzert. Denn interessanterweise sind nicht Kinder die Hauptzielgruppe, wie man vielleicht vermuten könnte, sondern Frauen zwischen 20 und 26 Jahren. „Kinder sind generell oft skeptisch bei Dingen, die sie nicht kennen“, meint Hildenbrand, „vielleicht wird heute nicht mehr so viel zu Hause gebacken, so dass sie Kekse- und Kuchenteig nicht mehr so kennen wie ältere Menschen.“ Tatsächlich sind 85 Prozent der Kundschaft an diesem Sonntagmittag weiblich, und die Mütter haben allesamt mehr Interesse am Keksteig als ihre Kinder.

Für die Zukunft hat Hildenbrand auch schon einiges geplant: Im nächsten Jahr würde sie ihren Keksteig gerne auch auf Festivals verkaufen. Und sie plant noch einen zweiten Laden.

Bauchschmerzen haben wir übrigens wirklich nicht bekommen. Höchstens eine kleine Überdosis Zucker – eine Kugel hätte wahrscheinlich doch gereicht.



Wahr gewordener Mädchentraum: Diana Hildenbrand in ihrem Laden.

Fotos Andreas Pein

DIE 1001 REICHSTEN DEUTSCHEN
HANS-PETER WILD Die Spleens des Capri-Sonne-Milliardärs
GESELLSCHAFT Wie sich die Superreichen heute abschotten

Jetzt testen:
 Das digitale
 manager magazin
manager-magazin.de/angebot
 MD17-516

manager magazin
 Wirtschaft aus erster Hand



Sieht aus wie Eis, ist aber keins: roher Keksteig mit verschiedenen Zutaten und Toppings.



Hier werden die festen Bestandteile in den Teig gerührt.