

So wie es früher auch war:

Die Geburtstagstorte kommt aus dem „Luitpold“

MÜNCHEN.- Die Festtagstorte zum 150. Geburtstag des Bayerischen Nationalmuseums stiften Marika und Paul Buchner. Die Besitzer des Luitpoldblocks an der Briener Straße haben sich für eine Luitpoldtorte entschieden, die eine maßstabsgetreue Nachbildung des Bayerischen Nationalmuseums aus Zuckerwerk trägt. Ein Kunstwerk aus der Konditorei des bekannten Cafe Luitpold, das am 1. Januar 1888 gegründet wurde. „Es ist uns eine Ehre und ein liebenswertes Vergnügen“, sagt Marika Buchner, „für die Pflege der bayerischen Tradition und unseres bayerischen Kulturgutes einen ‚süßen Beitrag‘ zu leisten.“ Die Geburtstagstorte schneidet Bayerns Ministerpräsident Dr. Edmund Stoiber als Höhepunkt des Festaktes zum 150. Bestehen an.

Die Planungen für die Geburtstagstorte laufen seit vier Wochen auf Hochtouren. Konditoreileiter Albert Ziegler, der das Meisterwerk persönlich fertigte, hat den zentralen Gebäudeteil digital fotografiert, am Computer bearbeitet und letztlich für die handwerkliche Ausführung des Gebäudes mit seinen Türmchen und Balkons drei Wochen höchst filigrane Handwerksarbeit geleistet. Die einzelnen Bauteile wurden auf Backpapier gespritzt. Dafür verwendete der Meister eine weiße Zuckergussmasse und eine Spritztülle, die hauchdünne Konturen ermöglicht. Diese Teile fügte er in aufwändiger Arbeit zusammen und stabilisierte sie mit Zuckerguss.

Die Torte, die das Meisterwerk trägt und die der Ministerpräsident dann anschneidet, ist 60 mal 60 Zentimeter groß. Es handelt sich um die in München legendäre und überaus beliebte Luitpoldtorte, das Markenzeichen der Konditoren aus dem berühmten Kaffeehaus, das seit 1888 mit allerhöchster Genehmigung den Namen des Prinzregenten Luitpold von Bayern trägt. Sechs Biskuit-Böden sind mit Weincreme verbunden. Das Backwerk ist mit feiner Schokolade überzogen und mit einem Marzipan-Relief verziert.

Dazu gestalten die Backkünstler aus dem Cafe Luitpold - mit Pächter Gerhard Brenner und dem Senior der Backstube, Frithjof Hefele - eine Meter hohe Etagere, verziert mit weiß-blauem Dekor. Sie lädt die hochkarätige Gesellschaft mit über 600 Petit Fours, Zitronenröllchen, Obsttörtchen, Kirschrouladen und den berühmten Luitpoldwürfel zum Genießen ein. Eingerahmt sind die kleinen Köstlichkeiten mit acht Torten, die das Bild von Bayernkönig Maximilian II. tragen. Eine verführerische Erinnerung an den Gründer des Bayerischen Nationalmuseums.

Mit dem „Tortengruß aus der Nachbarschaft“ – schließlich liegen das Cafe Luitpold und das Nationalmuseum an einer Achse, großräumig getrennt durch den Hofgarten - erinnern Marika und Paul Buchner an die lange Verbindung des Luitpoldblockes mit dem bayerischen Königshaus. Einst am Fürstenweg (später Brienner Straße) gelegen, war das frühere Café Luitpold mit seinem weltberühmten Kaffee und den Luxusgeschäften stets auch ein Treffpunkt für die Mitglieder aus dem Hause Wittelsbach. Auf der anderen Seite flankiert es mit seiner Geschichte die Münchner Stadtentwicklung in entscheidendem Umfange. Darüber berichtet die Sammlung Café Luitpold im Palmengarten des Luitpoldblockes. Das ist Münchens kleinstes Museum mit dem großen Erlebniswert, ebenfalls eine Initiative von Marika und Paul Buchner. Es erzählt die Geschichte der Kaffeehauskultur in München am Beispiel des Cafe Luitpold.

München, im Juni 2005