



**Pressemitteilung vom 14.11.2022**

## Die Landesgartenschau zum Frühstück

Café Pammel verkauft zum Großereignis drei Fruchtaufstriche mit „blumigem“ Geschmack. Vom Inhalt bis zum Glas kommt fast alles aus der Region.

Höxter. Man kann die Landesgartenschau NRW auch zum Frühstück genießen: Die Konditorei & Café Pammel aus Höxter hat drei Fruchtaufstriche für das Großereignis kreiert – sogar mit „floralem“ Bouquet: „Bei uns gibt es eine Erdbeeraufstrich namens HolliBeere mit Holunderblüten und ein Apfelaufstrich Apfeli mit Ringelblumen und Minze“, sagt Wieland Funk, der die traditionsreiche Höxteraner Konditorei 2019 übernommen hat. Ein feinwürziger Quitten-Aufstrich „GartenQuitte“ in limitierter Edition komplettiert das Angebot zur LGS.

„Wir haben überlegt, was die Region an Früchten hergibt“: Die Holunderbüsche am Weserufer waren eine Rezeptinspiration. Der Apfel- und Quittensaft kommt von der Obstpresse aus Amelunxen, die Erdbeeren von Wittrocks Plantage in Höxter und die Marmeladengläser von Noelle & von Campe in Boffzen.

„Von der Verpackung bis zum Inhalt ist fast alles regional“, darauf legt Wieland Funk bei den drei Sorten für die LGS 2023 Wert. Nur die getrockneten Ringelblumen, die Minze und Holunderblüten für den „blumigen“ Geschmack werden zugekauft. „Durch die Heilpflanzen ist das fast schon ein therapeutischer Aufstrich.“ Vor allem seien die Brotaufstriche aber einfach nur sehr lecker. Insgesamt hat das Café Pammel ungefähr 40 stetig wechselnde Sorten im Angebot.

Gekocht werden die hausgemachten Fruchtaufstriche natürlich in der Backstube, die sich im „Bauch“ der Handwerkskonditorei befindet. Mitarbeiter Klaus Giers füllt Apfelsaft aus Amelunxen in einen Apparat aus Edelstahl, der gleichzeitig rühren und kochen kann. Einige Sorten werden aber nach wie vor traditionell im Kupferkessel gekocht. „Es kommt nur so viel Zucker rein, wie für die Haltbarkeit nötig ist“, erklärt der Konditormeister. Auf Gelierzucker verzichtet man im Café Pammel ganz bewusst: „Wir verwenden Apfelpektin aus der Schale“.

Grüne Minzblätter und gelbe Ringelblumen kommen hinein. Einige Minuten muss das Ganze kochen, dann wird in bereitgestellten Gläser abgefüllt. „Die müssen natürlich vorher gespült, ausgekocht und sterilisiert werden – auch die Deckel“, macht Wieland Funk auf die vielen aufwendigen Arbeitsschritte aufmerksam, die im fertigen Gläschen Fruchtaufstrich stecken: „Deswegen kann das Glas auch nicht nur drei Euro wie im Supermarkt kosten.“



Wieland Funk hatte sich 2019 bewusst für das kleine Café mit Konditorei mitten in Höxter entschieden, für das nach einem Schicksalsschlag ein neuer Inhaber gesucht wurde. Ursprünglich stammt Wieland Funk aus dem Märkischen Kreis. Die Konditorei & Café Pammel ist eines der letzten mittelständigen Handwerksunternehmen im Konditorenhandwerk der Region. „Das ist vielen Menschen leider nicht mehr bewusst ist“, bedauert Funk.

Kuchen, Torten, Tartes, aber auch Petit Fours, feines Teegebäck, Schokoladen, Trüffel, Speiseeis und traditionelle Weihnachtsgebäcke entstehen hier in der Konditorei noch in Handarbeit und werden oben im Laden verkauft. „Wir verwenden kein industriell erzeugtes Pulver aus Säcken oder Convenience-Produkte, sondern einfach Butter, Eier, Zucker, Sahne, Mehl, Hefe, Milch und andere qualitativ hochwertige Zutaten wie Marzipan, Schokolade, Vanilleschoten, feine Gewürze aus dem Orient und edle Nüsse“, erklärt der Inhaber.

Draußen in der Fußgängerzone gibt es Sitzplätze und auch im Obergeschoss kann man im Café gemütlich mit Pammels selbstgebackenen Brötchen lecker frühstücken oder Kaffee und Kuchen und noch echte Kaffeehausatmosphäre genießen. „Ohne eine Konditorei und Café ist die Lebensqualität in einer Kleinstadt nicht die gleiche“, davon ist das Café Pammel-Team jedenfalls überzeugt.

Ein Glas Gartenschau-Fruchtaufstrich (300 Gramm) kostet 7,50 Euro. Das 2er beziehungsweise 3er-Geschenk-Set ist für 17.50 Euro/25 Euro erhältlich.

