

## limori – Patisserie, Café und Restaurant, Frankfurt

### Japanische Backkunst und deutsche Technik

**Die backende Branche hat es nicht leicht. Dennoch gibt es Betriebe, die überaus erfolgreich am Markt agieren. Einer dieser Betriebe gehört Azko limori. Die Japanerin betreibt seit zehn Jahren im Herzen der Frankfurter Altstadt ein Café mit Restaurant und Patisserie. Hier kommt japanische mit französischer Back- und Kochkunst zusammen, komplettiert durch Ofentechnik aus Arnstein. Ein MIWE condo mit drei Herden ist in der Patisserie jeden Tag im Betrieb.**

Vor 30 Jahren kam Frau limori nach Deutschland. Tokio war ihr damals zu groß und zu teuer. In Deutschland sah sie Chancen, sich zu verwirklichen und betrieb mehrere Sushi-Restaurants. Neben ihrem Betrieb in Frankfurt führt die engagierte Frau heute noch ein Sushi-Restaurant in Paris. Sie spricht neben japanisch auch fließend Deutsch, Englisch und Französisch.

Eine Konditorausbildung wie wir sie in Deutschland kennen, hat Azko limori allerdings nicht. „Man muss schauen, wie

man sich Wissen aneignet“, sagt sie. Mit Blick auf die Auslage im Laden, hat sie dies mit Sicherheit! Zumal sie auch nur mit einer Sondergenehmigung und nach einer speziellen Prüfung den Betrieb eröffnen konnte. „Für mich war die Prüfung kein Problem“, sagt sie zurückhaltend und trotzdem ein bisschen stolz.

Das kann sie auch sein. Hat sie doch aus Japan umfangreiches Fachwissen mitgebracht. „Wir arbeiten mit sehr einfachen aber hochwertigen Zutaten. Nicht einmal Backpulver setzen wir ein“, erklärt die Fachfrau. Sie beschäftigt insgesamt sechs Mitarbeiter in ihrer Patisserie. Neben typisch japanischen Produkten, ist die Backstube sehr stark von der französischen Konditorei geprägt.

Die Mitarbeiter dagegen sind allesamt Japanerinnen und Japaner. „Das hat auch etwas mit der Mentalität zu tun“, argumentiert Azko limori. Sie musste in Deutschland erst einmal lernen, dass man Fahrräder abschließt. „In Japan stiehlt keiner ein Fahrrad, weil er Angst hat, das Gesicht zu verlieren, wenn er erwischt wird“, sagt sie. Und diese Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit ist es, die sie von ihren Mitarbeitern erwartet und auch bekommt. →



Nicht ganz alltäglich ist der Laden von limori. Aber bereits die Thekenauslage signalisiert die hohe Qualität, die hier angeboten wird.



Japanisch-französische Backkunst trifft Hightech aus Arnstein. Im MIWE condo werden unter anderem Brote und Baguette gebacken.

Als Grund für diese Mentalität vermutet sie die „Insellage“ von Japan. Sie sieht es ebenfalls sehr positiv, da sich dies auch auf den Qualitätsgedanken auswirkt. „Denn nur beste Qualität wird vom Kunden anerkannt. Das ist auch unser Ziel in Deutschland.“ Dies ist sicherlich der Hauptgrund, warum limori mit ihren Unternehmen so erfolgreich ist.

Denn die gute Lage im Herzen der Altstadt von Frankfurt kann es wohl nicht alleine sein. Dort sind es gleichermaßen japanische Touristen, europäische Geschäftsleute aber auch Einheimische aus allen Altersschichten, die ins limori-Haus kommen. Im Erdgeschoss befindet sich der Laden samt Café. Man erkennt nicht gleich, dass hier japanische Backkultur vorherrscht. Was allerdings gleich beim Blick in die Theke auffällt, das ist die optisch perfekte Warenpräsentation.

Verschiedenste Sahne- und Cremeschnitten sind zu finden, sowie bunte Macarons, verschiedene französische Brötchen und natürlich dürfen auch französische Baguettes nicht fehlen. An der Rückwand ist ein Haushaltsherd integriert. Azko limori: „Der Ofen kann nur mit Oberhitze beheizt werden. Dadurch können wir sehr gut Schicht für Schicht des Baumkuchens auf Blech backen.“ Jeweils zwei Minuten bäckt eine Schicht, bevor die nächste der insgesamt 15 Schichten aufgestrichen und gebacken wird. Nach dem Backen und Auskühlen wird der Baumkuchen in Stücke geschnitten und mit weißer Kuvertüre überzogen.

Wesentlich mehr wird natürlich in der Backstube gebacken. Diese ist im Keller des Hinterhauses untergebracht, jedoch sehr großzügig und hell. Hier stehen mehrere kleine Umluftbacköfen, mit denen die Macarons und auch



Viel Handarbeit, eigene Rezepte und die Liebe zur Qualität zeichnen die Backstube von limori aus.

verschiedene Mürbegebäcke gebacken werden. Ganz bewusst hat sich Frau limori außerdem noch für einen MIWE condo Etagenbackofen mit drei Herden und Steinplatten entschieden

„Wir haben zu Beginn unserer Tätigkeit erst einen gebrauchten MIWE gekauft, den wir jetzt ersetzen wollten“, erklärt die Unternehmerin ihre Gedanken. Der alte MIWE-Ofen habe durch seine Gleichmäßigkeit und die hohe Verarbeitungsqualität überzeugt. Da ist MIWE mit seiner Qualitätsphilosophie wohl sehr nahe an der japanischen!

Gebacken werden im MIWE condo vor allem Baguettes, Brote und Biskuitmassen. Verwendet wird französisches Mehl. Auf Backhefe, wie wir sie kennen, verzichten die japanischen Bäcker. Stattdessen wird auf Basis von Rosinen bzw. Reis eine natürliche Hefe angesetzt. Dies dauert mehrere Tage, bis die Hefe zum Teig gegeben werden kann. Ein ähnlich hoher Aufwand wird auch bei den Biskuitmassen geführt, die ohne Backpulverzugabe hergestellt werden. Für Brot wird eigener Sauerteig angesetzt.

Auch die Technik beschränkt sich auf das Wesentliche. Neben den Backöfen finden sich mehrere Planetenrührmaschinen sowie eine kleine Tischausrollmaschine in der Backstube. Das zeigt, dass vor allem Handarbeit und Fachwissen die Grundlage für die Leckereien in der Ladentheke sind.

Dieser hohe Grad an handwerklicherer Fertigung soll durch das „richtige“ Backen noch gekrönt werden. „Wir wählen die Produkte genau aus, die im Etagenbackofen gebacken



Mit französischem Mehl und selbst gezüchteter Hefe werden die Baguette hergestellt. Gebacken wird im MIWE condo.



Das Brotsortiment besteht vor allem aus verschiedenen Kleinbroten mit hohem Weizenanteil.

werden“, beschreibt Frau limori ihre Philosophie. Da kommt der MIWE condo gerade recht!

Jeder Herd kann separat gesteuert werden. Ober- und Unterhitze sind genau einstellbar. Elektroheizstäbe aus Edelstahl finden sich dampfdicht in den Seitenwänden, im Boden und direkt an der Backkammerdecke. Jeder Herd verfügt über einen leistungsfähigen Schwadenapparat mit eigener Heizung. Durch die Steinplatten können zum Beispiel Brote aus dem MIWE condo als Steinofenbrot ausgelobt werden. „Das waren für uns wichtige Kaufkriterien“, sagt Azko limori.

Gesteuert werden die drei Herde des MIWE condo in limoris Backstube über Festprogrammsteuerungen. Hier lassen sich auf einfache Weise die nötigen Parameter wie Backzeit, Ober- und Unterhitze, Zug sowie Schwadengabe für bis zu

100 verschiedene Produkte hinterlegen. Für jedes Programm können bis zu fünf Backschritte gespeichert werden. Ganz leicht lässt sich der Ofen aber auch manuell bedienen, wenn zum Beispiel bei gleichbleibender Temperatur und „auf Sicht“ gebacken werden soll.

Die Backstube ist zwar recht groß und hoch, doch ist es von Vorteil für den Energieverbrauch und das Raumklima, wenn der Backofen dicht ist. Dies ist er, zum einem durch die gute Rundumisolierung um jede Backkammer. Zum anderen auch durch die Herdtür. „Da merkt man schon einen Unterschied“, sagt Frau limori beim Vergleich mit dem alten Ofen. Möglich macht dies eine neue Türdichtung. Als Vorteil kommt hinzu, dass die Glasscheiben der Herdtüren auch sehr leicht zu reinigen sind.

→



Azko limori ist schon fast 30 Jahre in Deutschland. Sie bringt japanische, französische und deutsche Backkultur zusammen.



Mit einzigartigen Gebäcken hat sich limori schon längst ihre Stammkundschaft gesichert.



Schon optisch ein Genuss sind zum Beispiel die Sahneschnitten.



Auch Baisergebäcke dürfen im Sortiment nicht fehlen.

Denn gerade in der Konditorei und Patisserie sind Glastüren bei Backöfen sehr nützlich. Sehr oft wird hier auf Sicht gebacken. Dank der Glastür muss der Mitarbeiter nicht immer die Tür auf und zu machen, um nach dem Backverlauf zu schauen. Die Glasscheiben sind allerdings auch schmutzanfällig.

Beim MIWE condo kann deshalb die Innenseite der Glastür gereinigt werden ohne dass die Scheibe komplett ausgebaut werden muss. Die geschieht durch wenige Handgriffe – natürlich ohne Werkzeuge – und die Scheibe kann direkt am Ofen gereinigt werden.

Die Sauberkeit in Backstube und Lager ist übrigens etwas, dass sofort ins Auge sticht. Vielleicht auch eine der japanischen Tugenden, zumal Sauberkeit auch eine Grundlage von Qualität ist?

Wer dies wissen will, der kann einen der Backkurse von Azko limori besuchen. Zu festen Terminen kann man sie für 50,00 Euro pro Person buchen. Sie finden im Restaurant statt, das sich im ersten Stock des Gebäudes befindet. Typisch japanisch ist es eingerichtet. Allerdings ist auch eine Küchenzeile darin integriert, in der neben den Back- auch Kochkurse stattfinden.

In der Regel sind die Kurse schon Wochen vorher ausgebucht. Aber auch hier zählt für Frau limori erst die Qualität und dann die Quantität. Und in den Kursen – die auch sehr amüsant sind – hat sie die Möglichkeit, ihre Qualitätsphilosophie aus der japanischen Heimat gut darzustellen. Zwei Stockwerke tiefer wird derweil weiter im MIWE condo gebacken. Japanisches Knowhow und deutsche Technik in perfekter Harmonie

## limori – Patisserie, Café und Restaurant im Kurzportrait

Geschäftsführer: Azko limori  
Braubachstraße 24  
60311 Frankfurt

Filialen: 1

### Mitarbeiter:

Backstube: 6

Verkauf / Café: 4

Restaurant: 2

Küche: 2