

Da arbeiten, wo andere genießen

Meike Göschel ist mit ihrer „Süßen Falle“ umgezogen

Ein Duft von feinen Leckereien steigt in die Nase, sobald sich die Tür zur „Süßen Falle“ öffnet. Handgemachte französische Macarons, süß-salziges dänisches Lakritz und köstlicher italienischer Nugat... Um nur ein paar Köstlichkeiten zu nennen.

Meike Göschel erfindet sich und die „Süße Falle“ neu.

Mit dem Umzug aus der Meierstraße in die Schülerstraße gibt es in Zukunft noch mehr Leckereien zu entdecken. Dafür hat die Pâtissière in der Schülerstraße ein Paradies für Genießer geschaffen. Während der Feinkostbereich ab sofort alles bietet, was das Herz begehrt, gibt es einen kleinen Wermutstropfen:

„Frühstück, so wie wir es bisher angeboten haben, wird es in Zukunft nicht mehr geben.“

Meike Göschel fügt hinzu, „allerdings wird es auch weiterhin die Möglichkeit geben, bei uns einen Kaffee zu trinken und dazu ein selbst gebackenes Croissant oder ein Stück Kuchen zu essen.“ Die Entscheidung, kein Frühstück mehr anzubieten,

ist der Fachfrau für Köstlichkeiten nicht leicht gefallen. „Ich bin nun einmal Pâtissière und wollte gerne mehr handgemachte Feinkost anbieten. Und so gerne ich beides anbieten würde, zeitlich würde ich beides gar nicht schaffen. Dazu müsste der Tag wahrscheinlich 36 Stunden haben“, bedauert sie. Dafür können Feinschmecker jetzt durchgängig Macarons oder auch Pralinen naschen.

„Die Zeit, die ich vorher für die Frühstücksvorbereitung gebraucht habe, nutze ich jetzt dazu, um die ganzen kleinen Köstlichkeiten zu backen. Pralinen zu formen oder Schokolade zu gießen. Das sie beispielsweise Macarons nicht standardmäßig im Programm hatte, war von vielen Kunden bedauert worden. Das französische Feingebäck ist aber auch einfach zu lecker, um darauf zu verzichten. „Das Angebot ist insgesamt sehr französischlastig“, lacht sie, „aber die französische Küche hat einfach tolle Feingebäckkreationen zu bieten.“

Neben den Süßigkeiten französischer Herkunft hat Meike Göschel auch skandinavisches Naschwerk zu bieten. „Im europäischen Norden liebt man Lakritz“, weiß die Pâtissière, die bereits in Helsinki süße Erfahrungen machen konnte.



Fast hätte Meike Göschel eine andere berufliche Richtung eingeschlagen.

„Ich wollte ursprünglich Tischlerin werden“, verrät die gebürtige Schlängerin. Stattdessen entschied sie sich für einen anderen handwerklichen Beruf und begann eine Lehre als Köchin im Parkhotel Bad Lippspringe. Direkt nach ihrem Abschluss wechselte sie ins 5-Sterne-Superior-Hotel „Traube Tonbach“ im Schwarzwald. Zum Hotel gehört das Restaurant „Schwarzwaldstube“ von Sterne-Koch Harald Wohlfahrt. Dort darf die junge Köchin neben ihrer Arbeit zusätzlich einmal die Woche ihrem liebsten Steckenpferd nachgehen: Der Pâtisserie. „Das war für mich damals wie ein Ritterschlag“, erinnert sie sich, „Ich war gerade frisch aus der Lehre und durfte dann gleich bei DEM Koch in Deutschland arbeiten.“

Von dort aus nahm sie einige Umwege zurück nach Detmold. Über Stationen in Sylt, Dortmund, Frankfurt am Main, St. Anton in Österreich, Graubünden in der Schweiz, Berlin, Finnlands Hauptstadt Helsinki und Hehlen ging es für sie wieder Richtung lippische Heimat. „Ich bin insgesamt 16 Mal umgezogen. Irgendwann wird man richtig heimatlos und als ich wieder hier war, musste ich mich erst einmal einleben“, verrät sie.

Das Einleben hat geklappt.

Die „Süße Falle“ gibt es mittlerweile seit 2016. Und auch wenn Meike Göschel entschieden sagt, selber nicht mehr umziehen zu wollen, mit ihrem Café und der Pâtisserie tut sie es doch. „Das ist auch ein bisschen was anderes“, lacht sie.

Am neuen Standort darf man sich nicht nur auf leckere Kleinigkeiten freuen, sondern auch auf ein größeres Feinkostangebot. Spiritousen von einer Manufaktur aus Hamburg, Kaffee aus einer kleinen familienbetriebenen Rösterei aus Hannover, selbstgemachte Marmeladenkreationen oder auch frisches, selbstgebackenes Brot auf Vorbestellung.

Wenn man von so vielen Leckereien umgeben ist, ist dann die Versuchung zu naschen nicht groß? Meike Göschel lacht. „Tatsächlich nicht. Natürlich liebe ich süße Sachen und probiere meine eignen Kreationen auch selbst, aber wie das so ist, wenn man immer von Leckereien umgehen ist, ist die Versuchung mit der Zeit nicht mehr ganz so groß. Da kann ich mittlerweile auch gut widerstehen.“ Privat liebt sie vor allem Gummibärchen und Lakritz. Eine Leidenschaft, die sie aus Helsinki mitgebracht hat. „In Finnland gibt es fantastische Lakritzkreationen“, schwärmt sie.

Damit Meike Göschel nicht von morgens bis abends auf den Beinen stehen muss, ist sie in der „Süßen Falle“ nicht alleine, sondern erhält Unterstützung durch zwei festangestellte Mitarbeiterinnen und vier Aushilfen. „Auf meine Mitarbeiter kann ich mich absolut verlassen“, sagt sie stolz.

Mehr unter: www.suessefalle.de

