

## Tortenproduktion

# Ein Traum aus Torten

In ihrem Hof-Café in Leihgestern serviert Martina Martini ihren Gästen Selbstgebackenes von Friesentorte bis Nussecken. Ihre Eigenproduktionen können sich sehen lassen.



Von Ursula Sommerlad



Wer hier rausgeht, ist satt und glücklich: Martina Martini (links) und ihr Team verwöhnen die Gäste im Hof-Café mit selbst gebackenen Torten und Kuchen. (Fotos: Schepp)

Ein Besuch an diesem Ort macht Frauen glücklich. »Wie ein Tag Urlaub«, schwärmt eine Besucherin. »Wer hier verweilt, gerät ins Träumen«, versichert eine andere. Das Paradies der Damen liegt in Leihgestern, in der Hauptstraße 74. Dort hat Martina Martini vor gut einem Jahr ihr Hof-Café eröffnet und damit einen echten Volltreffer gelandet. Wer bei ihr Friesentorte, Butterlochkuchen oder Nussecken schlemmen will, tut gut daran, vorher zu reservieren. Martina Martini und ihr Mann Bernd haben ihr Leben lang viel gearbeitet. Ganz früher betrieben sie in Gießen das Café am Turm, später das Restaurant Martini am Leihgesterner Sportplatz, dann ein Catering. Letztes Jahr haben sie es abgegeben. Sie wollten es ruhiger angehen lassen. »Aber nur Rentnerin sein...«, das war Martina Martini ein bisschen zu wenig. Als sie ihrem Mann mit ihrer Idee von einem kleinen Hof-Café kam, sagte der ohne große Bedenken Ja. »Ich habe gedacht, so ab und zu mal ein paar Frauen...«

Da hat er falsch gedacht. Wenn Martina Martini loslegt, dann richtig. Das Café, das freitags, samstags und sonntags geöffnet ist, avancierte schnell zum angesagten Treffpunkt mit zahlreichen Stammkunden. Stammkundinnen, muss man korrekterweise sagen, denn es kommen vorwiegend Frauen. 48 Plätze bietet das Hof-Café und die sind meistens belegt.

### **Selbstgemachtes und Exquisites**

Der passende Raum für die Café-Vision der Hausherrin war von Anfang an vorhanden. Schon vor Jahren hatten die Martinis in ihrer Hofreite ein Nebengebäude als privaten Partyraum ausbauen lassen. Ein Schreiner aus Österreich gestaltete es im Stil einer urigen Berghütte. Es gibt eine Theke, eine Küche und zwei Räume, einen großen und einen kleinen. Nach dem Kaffeetrinken lohnt sich ein Blick in den Hofladen, der sich recht schnell zum Café hinzugesellt hat. Getreu dem Motto »Schönes & Erlesenes« verkauft Martina Martini Selbstgemachtes und Exquisites aus ausgewählten Manufakturen sowie saisonale Dekoration.

»Ich mach' das alleine«: So lautete am Anfang der Plan der 57-Jährigen. Ganz ist er nicht aufgegangen. Beim Backen der Kuchen und Torten bekommt sie Unterstützung von einer Freundin. »Die macht das genauso gern wie ich.« Einige junge Frauen helfen im Service. Ein lokaler Bäcker liefert freitags das beliebte Backhausbrot.

”

## MIR HAT ALLES MEINE MUTTER BEIGEBRACHT

Martina Martini

Die Tochter, eine ausgebildete Wirtschaftsingenieurin, kümmert sich um Marketing und Kommunikation und hat auch das schön-altmodische Logo kreiert. Und dann ist da noch Ehemann Bernd, der die Buchhaltung macht und überall mit anpackt. »Ohne die Unterstützung meines engagierten Serviceteams, meiner Freundin und Backfee Sabine Lex und meiner Familie würde das alles nicht funktionieren«, unterstreicht die Chefin.

### **Riesiger Fundus an Dekoration**

»Das Café ist ein Rund-um-die-Uhr-Job«, sagt Bernd Martini über das Projekt seiner Frau. Die aber macht damit nicht nur ihre Kundinnen glücklich, sondern auch sich selbst. Sie hat sich einen Traum erfüllt. »Ich habe in Ribbeck im Havelland so ein kleines Hof-Café gesehen und mir gedacht: Das wär's«. Dass an dem Traum viel Arbeit hängt, stört sie nicht. »Ich bin das ja gewohnt.«

Und sie liebt das Backen. Dabei ist sie gar keine ausgebildete Konditorin: »Mir hat alles meine Mutter beigebracht. Schon als Zehnjährige habe ich bei ihr in der Küche gestanden. Martina Martinis Leidenschaft fürs Backen ist die eine Facette. Die andere ist die Leidenschaft fürs Sammeln.



Vorweihnachtliche Stimmung auch im Hofladen.

Denn seinen Erfolg verdankt das Hof-Café nicht nur den köstlichen Torten, sondern auch dem ungewöhnlichen Ambiente. Edle Sammeltassen und Etagere, Milchkanne, oberhessische Dippe und aufgearbeitete alte Möbel verleihen den Räumen ihren besonderen Charme. Geht die Chefin auf Flohmärkte? »Manchmal«, sagt sie. Aber viele Leute wissen auch von ihrer Liebe zu alten Dingen. »Viele Sachen bekomme ich einfach vorbei gebracht.«

Für die Deko jedenfalls kann sie auf einen großen Fundus zurück greifen. Und macht davon weidlich Gebrauch. Viermal im Jahr werden die Räume der Jahreszeit entsprechend umgestaltet.

Nichts scheint die energiegeladene Café-Betreiberin stoppen zu können. Momentan zum Beispiel hat sie Weihnachtsplätzchen aus eigener Produktion im Sortiment. »Wir haben drei Tage lang durchgebacken«, erzählt sie. Und wenn die Tage zu kurz sind für all die vielen Ideen? Egal. Dann steht die Chefin eben schon nachts um drei am Backofen.

---

## REZEPT

### Martina Martinis Käsekuchen

200 g Mehl  
0,5 TL Backpulver  
100 g Zucker  
100 g Butter etwas Zitronenabrieb

Alles zu einem Teig verkneten und eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auskleiden.

750 g Quark  
200 g Schmand  
200 g Zucker  
50 g Vanillepuddingpulver  
4 Eier  
125 flüssige Butter

Zutaten mit Ausnahme der Butter mischen, zum Schluss die flüssige Butter unterrühren. Die Masse auf den Teig geben und den Kuchen eineinhalb Stunden bei 165 Grad backen. Im Ofen auskühlen lassen.

**Martina Martini – Schönes & Erlesenes** mit Hof-Café in Leihgestern (Hauptstraße 74) ist freitags und samstags von 14 bis 19 Uhr und sonntags von 14.30 bis 19 Uhr geöffnet. An zwei Sonntagen im Monat gibt es Brunch (Reservierung erforderlich, 01 73/ 6 79 22 86). [www.martina-martini.de](http://www.martina-martini.de)

Artikel: <https://www.giessener-allgemeine.de/regional/kreisgiessen/Kreis-Giessen-Ein-Traum-aus-Torten;art457,353057>  
© Giessener Allgemeine Zeitung 2016. Alle Rechte vorbehalten. Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung