

Ganz große

VERFÜHRER

Schokolade, Birne und Zimtchantilly oder Aubergine, Pekannuss und Lakritz? Die deutsche Patisserie-Szene ist so spannend und kreativ wie nie – und sorgt für außergewöhnliche Highlights zum Abschluss, wie diese Besten beweisen

TEXT PATRICIA BRÖHM

**THOMAS YOSHIDA, „FACIL“,
BERLIN**

Der gebürtige Berliner ist ein begnadeter Tüftler, der fast schon künstlerisch angehauchte, sehr bildhafte Tellerskulpturen schafft. Wer seine „Wolke“ probiert hat, vergisst sie nicht mehr: ein Wunderwerk aus verschiedenen großen Schokoschaumkugeln, mit unterschiedlichen Füllungen, von Passionsfruchtmousse bis Haselnusscreme. Oder seine „Skulptur“, die an eine afrikanische Büste erinnert, aus leichter Kaffeemousse geformt und mit Limetten-Bananen-Creme gefüllt. Dazu gibt es karamellierte Banane, Bananeneis und etwas Kokos. Yoshida prägt die Patisserie des „Facil“ seit Beginn mit einer filigranen, präzise gearbeiteten Dessertkunst. Das Geheimnis seines sehr eigenständigen Stils sind nicht zuletzt die Silikonformen, die er selbst herstellt und seine Optik so unverwechselbar machen. Yoshida und sein Kollege Thomas Le Sueur (im Foto I.) stehen fest auf dem Fundament der klassisch französischen Patisserie, passend zum Küchenstil im „Facil“, das licht und hell, rundum verglast und begrünt über dem Potsdamer Platz schwebt wie eine eigene Welt.

