



Matthias Ludwigs
... zettelt gern mal eine
Tortenschlacht an ...

Matthias Ludwigs

In seiner Kindheit faszinierten Matthias Ludwigs weniger feine Verzierungen für aufwändige Torten, sondern vielmehr - wie sollte es bei einem Mann anders sein - allerlei technische Geräte. Sein größter Stolz war damals sein Elektrobaukasten. Einige Jahre später galt sein Hauptaugenmerk dem wahn-sinnig tollen Chemiebaukasten.



Vita



„Damals lobten mich alle, aber ich glaube, wenn ich das Gleiche heute noch einmal zubereiten würde, wäre ich meinen Job los“, schmunzelt der Patissier und gelernter Koch. Und dennoch entschied er sich für eine Konditorlehre. Eine Entscheidung, die wie sich später rausstellte, Gold wert war.

Wie Männer eben sind. Allein seiner Mutter ist es zu verdanken, dass Matthias heute nicht Techniker oder Elektriker ist, sondern einer der beliebtesten Konditoren Deutschlands. Ein Mann mit dem Händchen für den süßen Zahn. Schon früh schaute der kleine Matthias seiner Mutter beim Kochen über die Schultern, half bei Kleinigkeiten und zauberte schließlich ein komplettes Menu.



„Die Arbeit in der Küche war am Anfang kein Zuckerschlecken, aber der Spaß ließ alle Strapazen zur Nebensache werden.“ meint Ludwigs rückblickend. Lehrjahre sind nun mal keine Herrenjahre und so musste der ambitionierte Lehrling schon bald eine „schwere“ Entscheidung treffen.

Der „Revolutionär“ Stefan Marquard hatte es ihm angetan. Der Haken an der Sache: Marquard schlug damals sein Lager in Bayern auf, während der junge Ludwigs sein Zuhause in Köln hatte. Doch was tut man nicht alles für den Job. „Es war einfach sehr verlockend, meine Ausbildung war sehr klassisch und einer, wie Stefan Marquard konnte einfach frischen Schwung in meinen Werdegang bringen“, erklärt der Kölner seine Entscheidung, gen Süden zu ziehen. So stand er also da, 21 Jahre, gelernter Koch und Konditor, doch vorerst ohne Job und ohne Bleibe. Was tun? Er schmiss sich in Schale (kurze Hose und Sandalen) und stellte sich bei Marquards vor- mit Erfolg.

Für sieben Monate war er für 200 Sitzplätze und die gesamte Patisserie verantwortlich. Im wahrsten Sinne des Wortes ein Wurf ins kalte Wasser. Doch Matthias Ludwigs biss sich durch: „Es war eine super Zeit, der Teamgeist stimmte und ich habe wahnsinnig viel gelernt“, schwärmt der Kölner noch heute von seiner Zeit beim „Revolutionär“ Marquards. Anschließend wollte wohl auch die Bundeswehr mal was Süßes zwischen die Beißer bekommen und somit musste der ambitionierte Konditor seinen Wehrdienst ableisten.

„Zum Glück konnte ich weiterhin meine Torten und Teilchen kreieren und hatte jede Menge Freizeit“, schmunzelt Ludwigs.

Im Anschluss an seine Zeit beim „Bund“ ging für Ludwigs ein kleiner Traum in Erfüllung. Ihn verschlug es nach Bergisch-Gladbach, wo er die Ehre hatte unter „Chef-Pâtissier“ Frederic Guillon sein Können unter Beweis zu stellen. Noch heute spricht Matthias Ludwigs von diesem Engagement als „prägendste und lehrreichste Zeit in seiner Karriere“.

Hals über Kopf riefen anschließend die sieben Weltmeere nach dem Konditor und Ludwigs verbrachte stolze sieben Monate an Bord. „Eine supertolle Erfahrung, die ich jedem wünsche“, schwärmt er noch heute. Nachdem Ludwigs wieder „an Land“ war, drückte er - aus freien Stücken - erneut die Schulbank und zwar in Heidelberg an der Meisterschule für Konditoren. 2005 bestand er mit Bravour die Prüfung, ein wahrer Ritterschlag für Konditoren. Als Meister seines Fachs hat er im Kölner Restaurant „Graugans“ die Gäste mit seinen Künsten verwöhnt. Seit April 2009 ist der wohl „süßeste aller Kölner“ Chefpâtissier des „TörtchenTörtchen“ (und auch Inhaber !) und verführt die Kunden immer wieder aufs Neue mit seinen ausgefallenen, von klassisch bis modernen Kreationen. Sein langjähriger Traum - in einer großen Patisserie zu arbeiten, hat sich also erfüllt.

Persönliche Daten

Geburtsdatum	25.05.1980
Geburtsort	Köln
Größe	182 cm
Wohnort	Köln
Sprachen	Deutsch, Englisch

Ausbildung

08/1996-07/1999	Ausbildung zum Koch im „Queens Hotel“ in Köln
08/1999- 07/2001	Ausbildung zum Konditor im „Café Fromme“ in Köln

Werdegang

1994-1996	St. Pius Culinary Institute, “Journeyman certificate in cooking“ Canadian Chamber of Handycrafts
1996-1997	Institut d’Hotellerie du Quebec, Montréal, Canada „Cours de Cuisine Evolutive“
1998-2000	Restaurant Toqué, Montreal, Canada
2000-2001	Restaurant Cin Cin, Vancouver, Canada
2001-2002	Restaurant Araxi, Whistler, Canada
2003-2011	Restaurant RUBICO, München - Feine internationale und regionale Küche - Küchenchef und Inhaber
2011-2013	Restaurant Isargold - Küchenchef und Inhaber

TV-Präsenz

TV-Sender	Sendung
WDR	WDR „Daheim und unterwegs“, Regionalprogramme (seit 2011)
Vox	„Die Tortenschlacht“, „Die süße Überraschung“ (seit 2014)

Specials

Seine Kreationen sind überwiegend aus zwei Haupt- und ein bis zwei Nebenkomponten aufgebaut. Beliebte Kombinationen von Matthias Ludwigs sind beispielsweise: Rhabarber-Estragon, Banane-Tamrinde, Kokos-Curry, Yuzu-Haselnuss, Aprikose-Thymian, Rosmarin-Ananas.

Wettbewerbe & Awards

Jahr	Art
2006	„German Chocolate Masters“ – Finest Taste Award
2008	„Roussillon Dessert Trophy Germany“, 1. Place
2008	German Chocolate Masters, 3. Place
2008	Roussillon Dessert Trophy, 2. Place (Europe)
2009	Gault Millau 2009 “Pastry Chef on the Year”

Hobbys

Fahrrad fahren
Lesen
Städtetrips
Kochen

Links

Kochende Leidenschaft	www.kochende-leidenschaft.de
Management	www.manuelaferling.de
Homepage	www.matthiasludwigs.de

©WPraits: VOX Television
GmbH, Stefan Menne

©Setbilder: VOX Television GmbH,
Andreas Friese

AGENTUR Manuela Ferling Management

Telefon +49 5731 / 1 56 13 30
 Fax: +49 5731 / 1 56 13 32
 E-Mail: manuela.fe@tonline.de
 Web: www.manuelaferling.de
www.kochende-leidenschaft.de