

Die Hermannstorte bei Richter hat Geschichte

Seit einigen Wochen gibt es bei der [Altstadtbäckerei Richter](#) die Hermannstorte. Wir erzählen die Geschichte der Spezialität.



Freunde eines gepflegten Stückchen Tortes werden in den letzten Wochen auf eine Neuheit bei der Altstadtbäckerei Richter gestoßen sein. Die Klassiker Frankfurter Kranz oder Sachertorte sind sowieso sehr empfehlenswert. Nicht zu süß, geschmacklich ausgewogen. Und besonders beim Thema Buttercreme: Man ist ja mal froh, wenn es einmal nicht Pudding oder Sahne ist. Nun also gibt es die Hermannstorte. Bei Google sucht man sie vergeblich, denn die sie ist eine Kreation Carsten Richters, der eben nicht nur Bäcker, sondern auch

ausgebildeter Konditor ist. Und die Torte, die zwischen den mit Mandeln und Nüssen verfeinerten Japonaise-Böden eine herrliche Nussbuttercreme beherbergt, hat ihre ganz eigene Geschichte.

Der Name lebt weiter!

Carsten Richter erinnert sich: »Im Jahr 1964 hat sich mein Großvater mütterlicherseits riesig darüber gefreut, dass meine Mutter einen Bäcker und Konditor geheiratet hat.« Der Grund: Opa Hermann aß leidenschaftlich gern Kuchen und Torte. Leider habe er die Zeit des kostenlosen Kuchens nicht lange genießen können, da er nur ein Jahr später verstarb. Aber in der neuen Rezeptur lebt sein Name nun weiter. Entstanden sei die Idee zu einer neuen Nusstorte, als der Holzofen renoviert worden sei, verrät Carsten Richter: »Wir sprachen über alte Familiengeschichten, und da war die Idee geboren.«

Zwar habe er den Onkel nie kennenlernen dürfen. Aber eine enge Beziehung habe es dann doch gegeben. Carsten Richter hat nicht nur seine Nusscremetorte nach dem Verwandten benannt. Auch in seinem zweiten Namen trägt er Opa Hermann immer bei sich.