



Cafè ten Cate
Inhaber: Jörg Tapper
Osterstraße 153
D 26506 Norden

Telefon: 0 49 31 - 24 20
Telefax: 0 49 31 - 14 18 5

www.cafe-ten-cate.de
info@cafe-ten-cate.de



Café ten Cate

**Die Konditorei
Das Café**



Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
7.00 Uhr bis 18.00 Uhr



**DER
FEINSCHMECKER**



Meisterbetrieb

GEHÖRT ZU DEN BESTEN
CAFÉS IN DEUTSCHLAND

**Familienbetrieb
seit 1878**

*Genießen Sie den
feinen
Unterschied
köstlich & literarisch*



UBBO-HEIDE-SEEHUND

„Ubbo Heide pfefferte das Marzipanbrot in den Papierkorb. Ann Kathrin sah ihn verwundert an. Was war in den großen Marzipanliebhaber gefahren?“

„Das ... ist gar kein richtiges Marzipan. Das ist nicht von ten Cate, sondern irgendein weißer Klebstoff mit Schokolade drumherum. Es schmeckt nach Zucker und Parfüm. Davon wird mir schlecht.“

Als ob wir keine anderen Probleme hätten, dachte Ann Kathrin und fragte höflich interessiert: „Woher ist es denn dann?“

„Ach, das hat mir mein Schwager geschenkt, die taube Nuss. Der dachte wohl noch, mir mit dem Abfall einen Gefallen zu tun! Aber der guckt ja auch Formel Eins und findet „Deutschland sucht den Superstar“ gut und isst saure Nierchen.“

„Ubbo, du hast mich doch sicherlich nicht rufen lassen, um mit mir über Marzipan zu diskutieren oder über deinen Schwager ... Ich bin wirklich kreuzkaputt und ich möchte gerne zu Frank ins Krankenhaus.“

Es war Ubbo Heide sichtlich peinlich, dass er sich so hatte gehen lassen. Er strich sein gemustertes Jackett glatt und versuchte, wieder dienstlich zu werden, gleich nachdem er dem Marzipanseehund den Kopf abgebrochen hatte. ”

Aus: Klaus-Peter Wolf „Ostfriesenangst“



Marzipan ist eine Süßware aus Marzipanrohmasse und Zucker. Die Rohmasse wird aus blanchierten und geschälten Mandeln und Zucker hergestellt.

Den Historikern zufolge soll Marzipan aus dem Orient stammen, einige Legenden verweisen auf Lübeck als Ursprungsstadt. Marzipan stärkt das Herz, kräftigt die Muskulatur und trägt zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

Maßgeblich für die Qualität des Marzipans ist ein hoher Bestandteil der Rohmasse. Für den Ubbo-Heide-Seehund und die vielen anderen in feinsten Konditorenkunst erstellten Marzipanfiguren verwenden wir vom Café ten Cate nur Marzipanrohmasse von hoher Qualität.



DER DEICHGRAF

„Ubbo Heides Lieblingskonditor, Jörg Tapper vom Café ten Cate, arbeitete an einer neuen Pralinenkreation. Jörg hatte ein paar Stammkunden und Gourmets zur Geschmacksprobe eingeladen. Für den Marzipanliebhaber Ubbo Heide ein Freudenfest.“

„... Jörg Tapper fuhr fort: „Auch Ostfriesland braucht eine eigene Praline“, und hier sei sein Versuch. Goldene Kugeln lagen in dem Korb, der jetzt herumgereicht wurde. Monika fragte die Anwesenden, wie ihnen der Name **Deichgraf** gefalle.“

Ubbo wickelte seine Praline aus der Folie, betrachtete sie sorgfältig, roch daran und biss dann die Hälfte ab. Die anderen Gäste taten es ihm gleich und ein allgemeines lustvolles Stöhnen und begeistertes Schmatzen ertönte.

„Das ist“, sagte Ubbo Heide, sichtlich um die richtigen Worte ringend, „das ist dein Meisterstück, Jörg. Die Kuvertüre knackt, wenn man reinbeißt, das Marzipan ist abgeschmeckt mit - lass mich raten - Arrak?“ Jörg Tapper nickte erfreut. „Und im Sahnenougat, das sind karamellierte Nussstückchen?“

Ein paar Leute klatschten spontan Beifall. Ubbo wollte gleich eine große Tüte voll kaufen und sie als Nervennahrung an seine Leute verteilen. Wer einen Mörder jagt, sollte sich den Rest des Lebens versüßen und Marzipan hilft beim Denken, war sein Leitspruch.

Es gab aber erst zwanzig Deichtrüffel und die sollten jetzt verkostet werden. Eine goldene Kugel steckte Ubbo ein. Seine Frau stieß ihn kopschüttelnd an: „Wie sieht das denn aus, wenn der Chef der Kripo Pralinen stiehlt?“

„Das ist“, grinste er verlegen, „Mundraub. Wenn überhaupt.“ ”

Aus: Klaus-Peter Wolf „Ostfriesenfeuer“

Zum Schutz der ostfriesischen Küste wurde bereits im 18. Jahrhundert der Deichgraf als Wächter der Deiche eingesetzt. Heute übernimmt der Küstenschutz diese wichtigen Aufgaben.

Wir vom Café ten Cate möchten mit unserer Spezialität, dem Deichgrafen, der jedem Wind und Wetter stand hält, ein würdiges Andenken setzen.

Den Kern aus hochwertigem Sahnenougat umgibt eine Hülle aus Marzipan, welches aus Mittelmeermendeln gewonnen wird und mit Arrak abgeschmeckt wurde. Eine Edel-Vollmilchschokolade verleiht dem edlen Trüffel das Besondere. Die in goldene Folie gewickelte Köstlichkeit ist ein ganz besonderer Genuss aus Ostfriesland.

