



Café Colonia

Sesenta años de tradición, innovación y calidad

Aun cuando la tecnología y nuevas alternativas nos han beneficiado con mayores facilidades para confeccionar alimentos y productos a un menor precio, pastelerías como el clásico Café Colonia, ubicado en la entrada de Mac-Iver, nos recuerdan la importancia de la calidad y sabor de los productos confeccionados mediante el arte artesanal y recetas tradicionales

Texto: Diego Guzmán

Fotografías: Viviana Urra y Ricardo Hurtado

En 1952 comenzó a funcionar un salón de té fundado por Wilhelm Schlösser, pastelero alemán que vino a Chile a vivir luego de la Segunda Guerra Mundial. Ubicado en sus inicios en calle Huérfanos, éste se transformaría en el proyecto piloto del Café Colonia que luego se emplazó en el tradicional local de calle Mac-Iver. Con 60 años de vida, es una de las más prestigiosas pastelerías del centro de Santiago, reconocida y apreciada por sus tortas y pasteles, además de sus dulces y chocolates.

Café Colonia ha logrado mantener su prestigio gracias a que, pese a lo atractivas que pueden ser las nuevas tecnologías y maquinarias que ayudan a acelerar y estandarizar la producción, sus dueños han preferido mantener el trabajo artesanal, fabricando sus apreciados y delicados mazapanes, chocolates, galletas, pastelería

clásica, y majestuosas tortas de seis pisos como la que, a la fecha de esta entrevista, estaban confeccionando para el aniversario del Café, siguiendo las recetas y técnicas heredadas del fundador y su familia.



chefandhotel.d - 107

Jurel tipo Salmón?

En Chocolates y Chocolates Sucedáneos, EUROPA lo corrigió legislando: Directiva 2000/36/CE.*

*% MÍNIMO de CACAO (Europa D.2000/36/CE):

Chocolates Amargo y Semi Amargo 43%;
Chocolates con Leche 30%; Chocolate Cobertura / Sucedáneo 16%.

% MÍNIMO de CACAO (Chile REG. SAN.):

Chocolates 20%; Chocolates Sucedáneos 4%;
Cobertura: No especificado.

Los Chocolates y Chocolates Sucedáneos de MASTER MARTINI son importados de ITALIA con Calidad Europea.



Producto 100% Italiano



Master Martini

Fono: (56-2) 6611700
contacto@mastermartini.cl



Lina Oñate y Manuel Miqueles



Hoy en día la cafetería ya no se encuentra en manos de la familia Schlösser, tal como nos explica Lina Oñate, gerente de administración y finanzas – y uno de los cuatro dueños –. Hace cuatro años que el hijo de Wilhelm, Horst, vendió el negocio a quien era clienta y contadora del Café. Pero no es que este tradicional local, que durante años ha acogido con desayunos, almuerzos y onces a ejecutivos, políticos y familias que insisten en volver año tras año, generación tras generación, vaya a cambiar su estilo, cercanía o el arte de la pastelería. Lina Oñate, que ha centrado su gestión principalmente en mejorar la administración, hace hincapié en esto: “Aquí lo que se hizo fue un traspaso de dueño, pero en administración tratamos de hacerlo bajo los mismos parámetros. Lo que vale es el producto y la marca, y lo que no podemos hacer es perder la calidad”. Por lo mismo, el propósito es cuidar el patrimonio histórico del Café Colonia y seguir mejorando este espacio tan querido por generaciones de santiaguinos, el cual conserva la calidez de la madera, su tradicional colección de iglesias alemanas en miniatura, y su segundo piso con tres salones de corte clásico. A esto se suma la importancia del trabajo artesanal, y las recetas que se conservan hasta la fecha por el chef pastelero Manuel Miqueles, quien enfatiza este punto:

“todas las recetas son tradicionales, principalmente alemanas, y con ellas nos hemos guiado fielmente desde los inicios de la pastelería”. Y es esta máxima lo que hace tortas únicas, como Selva Negra y Torta Nuez, Manjar y Lúcumá – torta que, según nos contó el chef, fue producto de una casualidad –, entre otras; y además nuevas alternativas o variedades que no han perdido la destacable calidad.

Manuel Miqueles aprendió su oficio trabajando desde muy joven en el Café Colonia, de la mano de dos generaciones de pasteleros que administraron el local, hasta convertirse en maestro. Por ello también entiende y defiende la importancia del trabajo asociado a su arte. Pero no sólo la receta conlleva a la excelencia: los ingredientes, los productos utilizados para la pastelería son cuidadosamente seleccionados según su pureza, comportamiento y facilidad de uso, y sabor. Es por ello que la mayoría de la materia prima es importada, aunque el precio final sea más elevado en comparación a otras alternativas. “La gente está dispuesta a pagar más por un producto que realmente vale la pena, y es por ese mismo principio que sólo para Semana Santa el Café deba preparar alrededor de 900 pasteles”, asegura el chef.



Nuez manjar lúcumá



Torta panqueque chocolate



Torta panqueque naranja



Torta panqueque frambuesa



Desde su nacimiento, no obstante, Café Colonia parece estar preparado para crecer y mejorar. Hace 34 años que existe una pequeña sucursal en Mac-Iver 131 – unos cuantos pasos más allá del Café original –. Ambos mantienen la misma impronta, como también la misma carta con respecto a la pastelería, galletería y chocolatería. Pero la sucursal posee una estética un poco más moderna que la de su hermana mayor, que presenta una decoración más alemana. El menú que ofrecen es también menos “casero”, que el ofrecido en la casa matriz. Y esto responde principalmente a que los clientes de la sucursal es gente joven en su mayoría, jóvenes que buscan un plato simple pero con algún gusto especial, mientras que los del Café original es gente que ha sido cliente por más de 30 ó 40 años, personas que disfrutaban platos más bien hogareños.

Wi-Fi de la cafetería, se encantan también con este rincón tradicional de la capital e ícono de la excelencia pastelera heredada de su fundador alemán. ■



Café Colonia

Enrique Mac-Iver 161 (casa matriz), Santiago
Teléfono: (56-2) 639 7256
Web: www.cafecolonia.cl
Email: ventascafecolonia.cl

Torta merengue frambuesa



☑ Panadería más saludable?

- ☑ Margarina Vegetal
- ☑ 0% Hidrogenada
- ☑ 0% Colesterol
- ☑ Calidad Europea
- ☑ Sabor a Mantequilla
- ☑ Bajo Nivel de Sal
- ☑ 0% A.Gr. TRANS
- ☑ Fácil de Porcionar
- ☑ Doble uso: Por bloque de 10 Kg o por porción de 1 Kg
- ☑ 2 tipos: Hoja y Horneo
- ☑ Más Económica



Producto 100% Italiano



Master Martini

Fono: (56-2) 6611700
contacto@mastermartini.cl



No obstante lo antes mencionado, es impresionante enterarse que no sólo hay gente que ha disfrutado del Café Colonia durante décadas, sino que sus hijos – e incluso sus nietos – han seguido asistiendo encariñados con el lugar, las comidas, sus excelentes pasteles y la misma gente que ha atendido y trabajado en el lugar, en muchos casos, también durante décadas. Y es probable que aquellos jóvenes que no conocían el lugar y que hoy en día llegan al Café a estudiar y trabajar conectados a la red