

Beim Betreten der Konditorei riecht man sofort das frisch gebackene Hefengebäck und sieht die Verkaufstheke gefüllt mit Kuchen und Torten. „Guten Morgen“, begrüßt Daniel Haslberger mit kräftig freundlicher Stimme einen Stammkunden, der wie jede Woche seinen bestellten Marmorkuchen abholen will. Schon kurz nach der Ladenöffnung, mitten in der Woche, kommt ein Kunde nach dem anderen. Wie schafft es das Familienunternehmen, trotz breitem Angebot in Supermärkten und Großbäckereien sich zu behaupten?

Das seit 50 Jahren bestehende Café Christmann in Waldsee, ein Ort zwischen Speyer und Ludwigshafen, ist in der ganzen Rhein-Neckar-Region für seinen guten Kuchen bekannt. Zahlreiche Torten und Kuchen sind im Sortiment – und das jeden Tag frisch aus der Backstube und nicht aus der Tiefkühltruhe. Hinzu kommen saisonales Gebäck in verschiedenen Variationen,

sucht er im Moment nach einer Möglichkeit, eine Prüfung abzulegen, um einen Gesellenbrief zu erhalten.

Ob in der Backstube oder im Verkauf, Organisation, Engagement und Teamgeist sind im Familienbetrieb wichtig. Das Bestellbuch für Hochzeiten, Geburtstage oder andere Feiern wird immer noch mit der Hand geschrieben. „Es erscheint zwar altmodisch, ist aber sicher in jeder Not“, erklärt der Chef. An diesem Vormittag holt ein Kunde seine bestellte Torte für die Feier eines 40. Geburtstags ab, was auf dem Kuchen kunstvoll gestaltet sichtbar ist. Daneben steht ein Himbeerkuchen in Herzform abholbereit.

Täglich gibt es Bestellungen, besonders am Wochenende und zu Festtagen. Meistens erfolgen sie telefonisch. Die Kunden holen den Kuchen überwiegend selbst ab. Dabei ist eine gute Organisation mit absoluter Verlässlichkeit entscheidend. Das Eingehen auf die Wünsche und das Zeigen

Sieben Böden aus Biskuit

In der Bäckerei zwischen Speyer und Ludwigshafen ließ Helmut Kohl seinen Kuchen holen. Kunden stehen Schlange bis auf die Straße für ein Stück Genfer Torte.

Christstollen zur Weihnachtszeit und Biskuitlammern zu Ostern. Dafür stehen die Kunden teilweise Schlange bis auf die Straße. Daniel Haslberger selbst legt viel Wert auf gute Qualität, regionale Produkte und traditionelle Serviceleistungen wie Höflichkeit, Ehrlichkeit, Großzügigkeit und Fürsorge für den Kunden. So läuft der Familienbetrieb der Haslbergers überdurchschnittlich gut.

Die Genfer Torte ist bei der Kundschaft besonders beliebt. Dabei handelt es sich um eine traditionsreiche Torte, die aus sieben separat gebackenen Biskuitböden mit einer ungesüßten Schokosahne, Orangeat und einer Glasur aus Cointreau besteht. „Sie ist eine unserer vielen Spezialitäten“, meint der große, athletische Chef in der dritten Generation lächelnd. Er trägt eine am Rücken gebundene weiße Schürze und eine blau-graue Strickmütze. Obwohl Haslberger in der Backstube groß wurde, hat der 32-Jährige zunächst die Fächer Geschichte, Theologie und Sport für das Lehramt am Gymnasium studiert und sein Studium abgeschlossen. Dennoch übernahm er 2015 den Betrieb, weil sein an Leukämie erkrankter Vater zu der Zeit frühzeitig an einem Krankenhauskeim verstarb. „Meine Mutter hielt mir in dieser Zeit wirklich den Rücken frei. Sonst hätte ich das Studium und das Referendariat nicht geschafft“, betont Haslberger nachdenklich. So verbleibt das Café zusammen mit den Konditoren und den Fachkräften weiter in der Familie. Privatleben und Berufsleben gehen ineinander über, sofern es überhaupt Zeit für ein Privatleben gibt. In seiner Freizeit fährt er gern mit seinem Motorrad.

Daniel Haslberger beschäftigt in seiner Konditorei insgesamt vier Konditoren. Dazu zählen eine Meisterin, ein Geselle, eine Gesellin und ein Lehrling. „Das Team ist gut aufgestellt, und wir haben Glück, dass wir so tolle junge Mitarbeiter haben. Wir versuchen immer junge Menschen für den Beruf zu begeistern“, sagt er. Oft gehen aber die Vorstellungen der jungen Menschen mit der Realität des echten Handwerks nicht konform. „Ab und zu muss man halt auch Eier aufschlagen, Zwetschgen entkernen oder Rhabarber schälen“, erklärt er. Da er selbst den Beruf nicht offiziell gelernt hat, wird ein technischer Betriebsleiter im Konditorenhandwerk gebraucht. Das kann ein Konditormeister sein oder ein Geselle mit mindestens acht Jahren Berufserfahrung. „Zum Glück haben wir beides“, schmunzelt Haslberger.

In seiner Schulzeit und während des Studiums hat er im elterlichen Betrieb gearbeitet, wodurch er sich vieles selbst aneignen konnte. Dennoch

von persönlichem Interesse schätzen die Kunden sehr. Damit der Familienbetrieb auch so läuft, muss jeder Mitarbeiter flexibel dort eingesetzt werden können, wo gerade jemand gebraucht wird. Das gilt auch für seine 67-jährige Mutter Margit Haslberger, die überall fleißig mithilft. Obwohl sie fast ein Kopf kleiner ist als ihr Sohn, haben die beiden viele Ähnlichkeiten: ein rundes Gesicht mit ähnlichen Gesichtszügen, aus dem ein freundliches Lächeln hervorgeht.

Von Dienstag bis Sonntag ist das Geschäft geöffnet. Da gibt es immer Arbeit. Wenn einmal kein Kunde bedient werden muss und das Telefon nicht klingelt, sind Kleinigkeiten zu erledigen. Neben Aufräumen sind auch Bestellungen zu organisieren. Doch kaum angefangen, kommt schon der nächste Kunde.

Dennoch macht die Arbeit Daniel Haslberger viel Spaß. Sie sei abwechslungsreich, und man sei frei, da man sich doch manches selbst einteilen kann. „Ich mache mir zwischendurch gern mal einen Espresso.“ Erst einmal muss aber noch eine bestellte Kuchenplatte vorbereitet werden. Haslberger schneidet sauber aus den erwünschten Kuchen ein Stück heraus und legt es ordentlich auf die Platte.

Werbung im Internet und Kundenakquise über soziale Medien nehmen zeitgemäß einen immer größeren Raum ein. „Durch die Digitalisierung werden der Internetauftritt und die Präsenz in sozialen Netzwerken immer wichtiger“, erklärt Haslberger. So wurden die Webseite der Konditorei überarbeitet und ihr Auftritt auf Instagram und Facebook erweitert. Dort werden regelmäßig Bilder von Kuchen, Torten und anderen feinen Köstlichkeiten gepostet, die für besondere Anlässe frisch aus der Backstube kommen. Dadurch werden vor allem junge Kunden angesprochen, was sich im Geschäft bemerkbar macht. So gibt es neben jahrzehntelangen Stammkunden auch zahlreiche Neukunden aller Altersklassen aus der gesamten Region. Auch Helmut Kohl hat hier schon eingekauft, meistens ließ er sich seinen Kuchen aber holen.

Kurz vor Mittag kommt noch eine ältere Dame vorbei, die ihren Enkeln gern Kuchen zuschicken möchte. Dabei lässt sie sich von Chef beraten, welche Kuchen sich am besten dafür eignen. Marmorkuchen schlägt er vor, weil der nicht so leicht kaputtgeht. Außerdem hätte die Kundin gern noch vier Gesichtspätzchen. Bevor sie dann geht, sagt sie noch lächelnd: „Wenn meine Enkel den Kuchen sehen, freuen die sich ganz bestimmt.“

Sofie Grimm, Heinrich-Heine-Gymnasium, Kaiserslautern

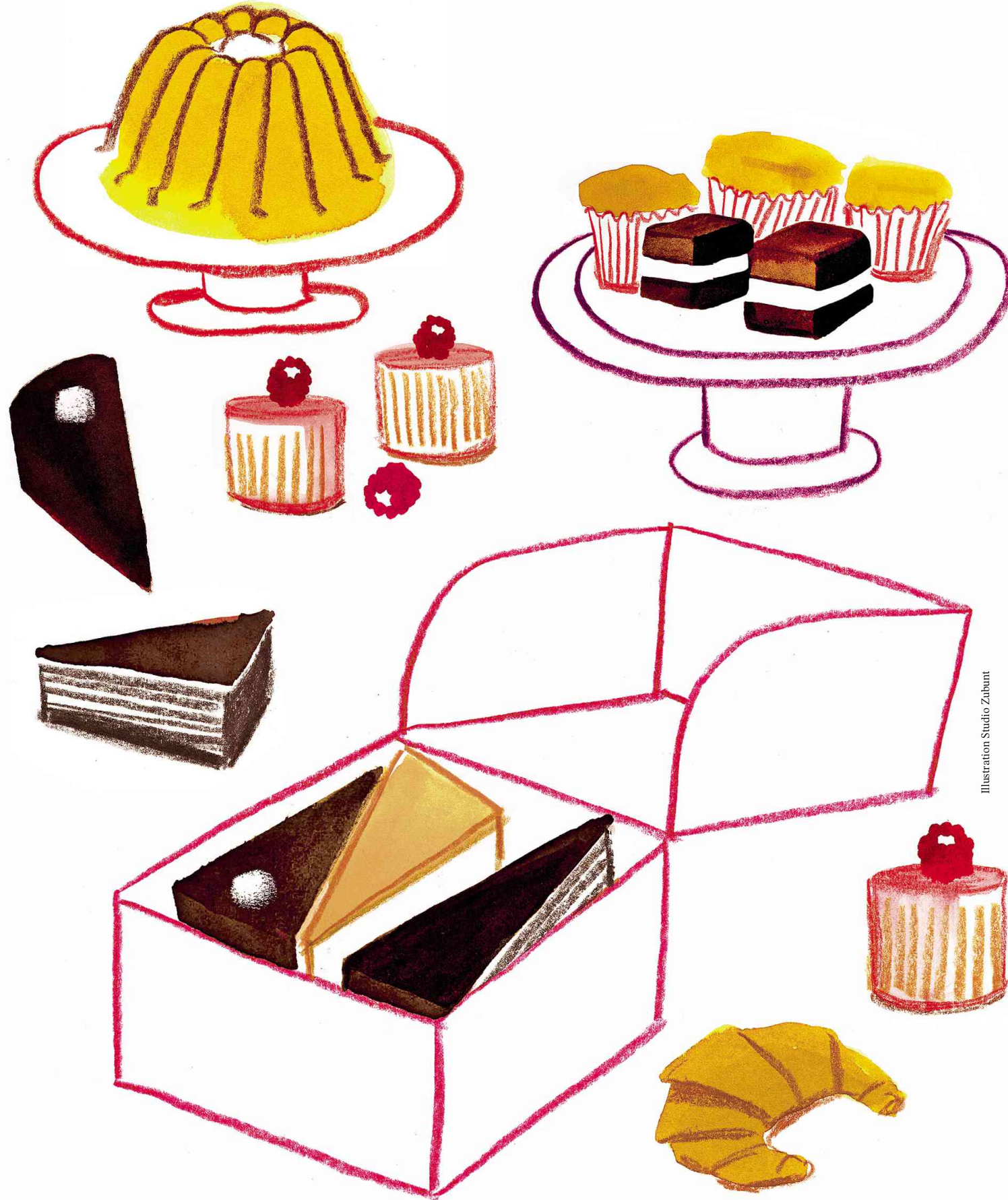


Illustration: Studio Zubunt

Köstliche Steine

Wie sich eine Schweizer Bäckerei behauptet

Es ist drei Uhr morgens und dunkel, doch in einem Haus an der Dorfstraße des Quartiers Robenhausen in Wetzikon bei Zürich brennt Licht. Die Bäcker der Bäckerei Montanari beginnen mit der Arbeit, um Brote und andere Köstlichkeiten für das Frühstück zu backen. Im Backraum sieht man Teigmaschinen, die wie überdimensionierte Küchenmaschinen aussehen. In diesen werden die Brotteige hergestellt, es riecht nach Mehl und frisch gebackenem Brot, in einer Ecke ist eine trichterförmige Apparatur zu sehen. Durch diese wird das Mehl in die Backstube gebracht. „Dank dieser Apparatur müssen wir die schweren Mehlsäcke nicht mehr vom Keller in die Backstube im Erdgeschoss tragen“, meint Markus Montanari, Chef der Bäckerei, die es seit 1935 gibt.

Er ist unter anderem Bäcker geworden, weil er gerne mit seinen Händen arbeitet und mit seinen Backwaren andere Menschen beglücken kann. Im Keller stehen drei Mehlsilos, riesige Behälter, die mit je zwei Tonnen Mehl befüllt werden können. Dies geschieht etwa sechsmal im Jahr. In den Behältern sind Weizenmehl, Roggenmehl, ein typisch schweizerisches Mehl, das noch viel Schale besitzt und in vielen dunkleren Gebäcken vorkommt, und Halbweizenmehl, ebenfalls typisch für die Schweiz. Es ist eine Mischung aus Vollkorn und Weißmehl.

Die Bäckerei produziert auch Semmeln und Gipfeli, so nennt man in der Schweiz Croissants. Um die mühsame Arbeit zu ersparen, gibt es einen Apparat, der Croissants und Teigrollen automatisch fertigt. Auch die Semmeln werden in einer Maschine geteilt und in ihre Form gebracht. Um die Produkte aufgehen zu lassen, verfügt die Bäckerei über einen Gäröfen. Daneben sieht man einen Berg von Mehlsäcken, die Spezialmehle wie Dinkel- oder auch Roggenmehl enthalten. Im Keller ist die Confiserie untergebracht, dort hat der 49-jährige Montanari mit sei-

nem Team vor mehr als zehn Jahren seine hausgemachte Spezialität erfunden, die Pfahlbauersteine. Auf die Idee ist der sportliche Mann gekommen, als alle Pfahlbauten der Schweiz zum Unesco-Weltkulturerbe wurden. „Robenhausen hat nicht sehr viel Kulturelles oder sonst etwas Einzigartiges, aber im Ried gab es Pfahlbauer.“ Das und das Medienecho im Zusammenhang mit der Unesco brachte ihn auf die Idee, diese Steine herzustellen. Weihnachten 2011 fing er an, sie zu verkaufen: Außen harte Schokolade, innen cremig weich, gefüllt mit Alkohol und mit der violetten Farbe, so wie die echten Pfahlbauersteine, die im Robenhauserried stehen, waren sie von Beginn an der Hit. Heute sind sie in Farben, die zur Jahreszeit passen, etwa grün im Frühling, und ohne Alkohol verfügbar. Und passend zum Zehnjahresjubiläum hat Montanari mit seinem Team wieder etwas Spezielles erfunden, ein ein Pfahlbauerbrot herzustellen. Die zugehörige Verpackung wurde von Berufsschülern entwickelt.

Die Geschäftsstrategie besteht darin, so viel wie möglich selbst herzustellen oder wenigstens vor Ort zu veredeln. So auch die Schokolade für die Pfahlbauersteine, aber zum Beispiel auch Schokoküsse. Für diesen Entscheid spielen persönliche

Erfahrungen eine wichtige Rolle. „Als ich mit meiner Familie vor vier Jahren in Costa Rica war, trafen wir einen schweizerischen Kakaobauern, der sehr viel Wert auf die faire Herstellung seines Kakaos legt. Deshalb entschieden wir, dass wir künftig Kuvertüren, die die Bäckerei für die Schokoladen-Herstellung braucht, nur noch von einer Firma kaufen, die den Kakao aus Costa Rica bezieht.“ Nicht alles stellt diese Bäckerei selbst her. Ein Beispiel ist die Glace, das Speiseeis. „Früher stellten wir dieses selbst her, doch dies ist sehr aufwendig und zeitintensiv.“

An den Wänden im Café hängen Urkunden von Auszeichnungen. Die hat Montanari für seine Linzertorte und seinen Russenzopf in schweizerischen Wettbewerben bekommen. Etwas Spezielles hat es mit seinem Russenzopf auf sich. Als die Bäckerei 2010 ihr 75-jähriges Jubiläum feierte, wollte Montanari etwas ganz Besonderes machen. Daraus entstand der längste Russenzopf der Welt. 75 Meter von seiner Bäckerei die Dorfstraße entlang, 100 Stück, gebacken in 75 Zentimeter langen Formen. „Das mit der Länge der Formen war reiner Zufall, weil wir nicht damit rechneten, dass der gesamte Russenzopf gegessen wird, haben wir schon Wochen vor dem Jubiläumssamstag Krankenhäuser und Altersheime in der Region gefragt, ob sie einen Teil abnehmen, wenn etwas übrig bleibt.“ Doch dieser Fall traf nicht ein, schon nach kurzer Zeit war der gesamte Zopf durch die mehr als tausend Besucher weggegangen. „Wir hatten ja auch sehr viel Glück mit dem Wetter, es war warm und sonnig“, sagt er stolz.

Die Coronakrise überstand er gut. Montanari erkannte schnell, dass er die Produktion für Schulen und Mensen zwar einstellen muss, dafür aber mehr Brote verkaufen konnte, da viel mehr Leute bei ihm einkaufen gingen. „Wir haben weniger Geld verdient, aber mehr Umsatz gemacht.“ Inzwischen kommen auch wieder die Jassteppiche, auf denen die älteren Kunden im Café Karten spielen, also jassen, zum Einsatz.

Christian Hartmann, Kantonsschule Zürcher Oberland, Wetzikon

Frisch gebacken

Er ist Lehrer und führt jetzt eine Konditorei: Besuch in der Pfalz.

Eine Bäckerei bei Zürich lockt Kunden mit Spezialitäten.

Verkäuferin Mariana Popova erklärt Sofias Touristen das Gebäck.

Bulgariens Blätterteig

Sofias Banitsa-Bäckerei zieht Touristen an

Es ist früh am Morgen. Die Straßen im Zentrum von Sofia sind voller Menschen, die zur Arbeit gehen. Vor der Banitsa-Bäckerei steht eine lange Schlange von Kunden. Die Luft riecht nach frisch gebackener Banitsa, dem traditionellen bulgarischen Gebäck. Die Blätterteigbäcker bereiten verschiedene Füllungen zu und verteilen sie über die gesamte Oberfläche des ausgebreiteten Teiges, der dünn wie ein Papierblatt ist. Danach rollen sie den gefüllten Teig zusammen, sodass er die Form einer Wurst annimmt. Dann legen sie diese Teigwürste auf ein geöltes Backblech. Wenn es die Form eines Rechtecks hat, legen sie die Rollen gerade nebeneinander. Wenn das Blech rund ist, rollen sie die Teigwürste spiralförmig umeinander, sodass eine überdimensionierte Schnecke entsteht. Zum Schluss bleibt nur noch das Backen.

Verkäuferin Mariana Popova begrüßt die Kunden und bedient mit einem warmen Lächeln. Die 38 Jahre alte Frau hat langes, zu einem Pferdeschwanz gebundenes, braunes Haar und arbeitet hier seit sieben Jahren. Sie erledigt ihre Arbeit mit Freude. Mariana Popova hat die Universität für nationale Weltwirtschaft in Sofia absolviert und danach als Verkaufsbekräftigerin in einem Wäschegeschäft gearbeitet. Dann entschied sie sich, in dieser Banitsa-Bäckerei anzufangen, um mehr Zeit für ihr Kind zu haben. Ihr Kind ist erwachsen, aber sie hat an ihrer Arbeit in der Bäckerei festgehalten, weil sie ihr Spaß macht.

Die Bäckerei mit dem Namen Sofia Banitsa unterscheidet sich von anderen mit ihrer langen Geschichte, sie existiert seit mehr als 40 Jahren. „Stammkunden kommen mehr als 20 Jahre hierher. Es gibt Kunden, die sagen, sie seien vor Jahren als Studenten in der Bäckerei gewesen und kommen immer wieder.“ Während des Sozialismus wurde die Bäckerei gegründet. Damals verwendeten die Bäcker Käse als Füllung, heute fügen sie dem Käse Quark hinzu. „Unsere Banitsa-Bäckerei respektiert immer noch die alten bulgarischen Traditionen und bemüht sich, das richtige Gleichgewicht zwischen Preis und Qualität zu finden.“ Die Banitsa nimmt in allen Gesellschaftsschichten einen wichtigen Platz auf dem Mittag- und Abendbrot ein.

„Es gibt eine Firma, die Touristengruppen zu interessanten und wesentlichen Orten in Sofia führt. Einer der ersten Orte, an den sie gehen, ist diese berühmte Banitsa-Bäckerei“, sagt Mariana Popova, die Englisch spricht. Sie probieren verschiedene Arten und erfahren viel über Zubereitung und Geschichte. Es gibt Banitsa mit Käse, Käse und Spinat, Lauch und Käse, Pilzen und Gurken; Kürbis und Apfel, wobei die traditionelle Variante mit Käse die beliebteste ist. Dazu passen Sauermilch und Bosa, die aus Wasser, Zucker und Hirsemehl besteht, säuerlich schmeckt, auf der Zunge prickelt und die viele Touristen nicht mögen.

Antonina Rasheva, Prof.-Konstantin Galabov-Gymnasium, Sofia

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung: IZOP-Institut zur Objektivierung von Lern- und Prüfungsvorfahren, Aachen
Ansprechpartner: Norbert Delhey

An dem Projekt „Jugend schreibt“ nehmen teil:

Aachen, Inda-Gymnasium, Kaiser-Karls-Gymnasium, St. Ursula Gymnasium • Annaberg-Buchholz, Berufl. Schulzentrum f. Ernähr., Techn. u. Wirtsch. des Erzgebirgskreises • Aschaffenburg, Friedrich-Dessauer-Gymnasium, Karl-Theodor-v.-Dalberg-Gymnasium • Bad Bergzabern, Gymnasium im Alfred-Grosser-Schulzentrum • Bad Pyrmont, Humboldt-Gymnasium • Barsinghausen, Hannah-Arendt-Gymnasium • Berlin, Anna-Lindh-Schule, Eckener-Gymnasium, Georg-Herwegh-Gymnasium, Katholische Schule Liebfrauen, Paavo-Nurmi-Grundschule, Schadow-Gymnasium • Bielefeld, Brackweder Gymnasium • Braunschweig, Wilhelm-Gymnasium • Celle, Her-

mann-Billing-Gymnasium Cottbus, Pücklergymnasium • Delmenhorst, Max-Planck-Gymnasium • Dresden, Romain-Rolland-Gymnasium • Emden, Berufsbildende Schulen I • Erkelenz, Cusanus-Gymnasium • Flensburg, Eckener-Schule • Frankfurt am Main, Helene-Lange-Schule, Ziehen-Schule • Freiburg, Drost-Hülshoff-Gymnasium • Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Germersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium • Gießen, August-Hermann-Francke-Schule • Hamburg, Ebert-Gymnasium, Gymnasium Eppendorf, Gymnasium Ohmoor, Heilwig-Gymnasium • Herxheim, Pamina-Schulzentrum • Heubach, Rosenstein-

Gymnasium • Hofgeismar, Albert-Schweitzer-Schule • Hohen Neuendorf, Marie-Curie-Gymnasium • Kaarst, Georg-Büchner-Gymnasium • Karlsruhe, Akademie für Kommunikation Karlsruhe, Tulla-Realschule • Kenzingen, Gymnasium • Kiel, RBZ Wirtschaft • Köln, Elisabeth-von-Thüringen-Gymnasium • Krefeld, Gymnasium am Moltkeplatz • Kreuzlingen (Schweiz), Kantonsschule Kreuzlingen • Landau/Pfalz, Otto-Hahn-Gymnasium • Leipzig, DPFA Schule gGmbH Bildungsstätte Leipzig, Fachschule für Sozialwesen, Thomasschule zu Leipzig • Lillenthal, Gymnasium Lillenthal • Linz am Rhein, Martinus-Gymnasium • Ludwigsburg, Goethe-

Gymnasium • Lunzenau, Evangelische Oberschule Lunzenau • Mannheim, IG Mannheim-Herzogenried • Marktleberberg, Rudolf-Hildebrand-Schule • Mayen, Megina-Gymnasium • Moers, Gymnasium in den Filder Benden • Mühlhausen, Berufsschulcampus Unstrut-Hainich • Mühlheim am Main, Friedrich-Ebert-Gymnasium • München, Asam-Gymnasium • Münstertal, Johann-Philipp-von-Schönborn-Gymnasium • Nürnberg, Johannes-Scharrer-Gymnasium • Öhringen, Richard-von-Weizsäcker-Schule • Portugal, Deutsche Schule zu Porto • Ptuj (Slowenien), Jugendzentrum/CID • Riedlingen, Kreisgymnasium • Rodewisch, Johann-

Heinrich-Pestalozzi-Gymnasium • Rosenheim, Staatl. Karolinen-Gymnasium • Saarbrücken, Gemeinschaftsschule Saarbrücken-Dudweiler, Gymnasium am Schloss • Schorndorf, Johann-Philipp-Palm-Schule • Schwanewede, Waldschule • Schweinfurt, Celtis-Gymnasium • Schwetzingen, Carl-Theodor-Schule • Sofia (Bulgarien), Galabov-Gymnasium • Steinfurt, Herman-Emanuel-Berufskolleg • Trogen (Schweiz), Kantonsschule Trogen • Wiesbaden, Friedrich-List-Schule • Würzburg, St.-Ursula-Gymnasium • Yokohama, Deutsche Schule Tokyo Yokohama • Zagreb/Kroatien, III Gimnazija • Zürich, Kantonsschule Stadelhofen, Kantonsschule Zürich Nord