

## Festansprache von Walter Poganietz

**anlässlich der Eröffnung der Sonderausstellung „Meisterwerke der Konditorenkunst – Eine Zeitreise durch 200 Jahre Konditorgeschichte“ am Dienstag, 30. September 2003 in der Kundenhalle der Hypovereinsbank München Fünf Höfe**

Sehr verehrte Damen und Herrn,

Der Versuch, die Geschichte der Konditorkunst im Rahmen eines Vortrags oder einer Ausstellung darzustellen, das hieße das Meer ausschöpfen zu wollen. Denn groß und vielschichtig ist die Thematik. Marzipan und Schokolade, Zucker, Torten und all die anderen Leckereien aus der Conditorei haben jede ihre eigene spannende und große Geschichte. Es kann also heute nur darum gehen, Ihnen aus der reichhaltigen Handwerksgeschichte ein paar feine „Petit fours“, allesamt „Meisterwerke der Konditorkunst“, vorzustellen und Ihr Interesse für dieses faszinierende Handwerk zu wecken.

Unsere kleine Zeitreise, zu der ich Sie einlade, beginnt am 12. Juni 1747. An diesem Tage wurde in München und Dresden gleichzeitig die Hochzeit des Bayerischen Kurfürsten Max III Josef mit der 23 – jährigen kursächsischen Prinzessin Maria Anna Sophie gefeiert. <sup>1</sup> Am kurbayerischen Hof in München fand aus diesem Anlass ein großes Bankett statt, von dem ein Augenzeuge u. A. berichtet: „An beyden Enden der Tafel waren von Zucker zwey herrliche Lustgebäude aufgeführt ... und an der andern Seite zeigte sich ein felsigter Berg, zwischen welchem eine Pyramide in die Höhe stieg, an welcher, als eine Erinnerung der Jahre von der Durchlauchtigsten Braut, 23 Sinnbilder mit Palmzweigen angeheftet waren...“. In Dresden gab der Bayer. Abgesandte Baron von Wetzell im sog. Türkischen Palais zur gleichen Zeit ein prächtiges „Tractament“ und einen Ball, worüber der Zeitzeuge berichtet: „Der Garten war herrlich illuminiert und die Tafel im oberen Saale aufgebaut... Das Confect auf der Haupt-Tafel stellte einen Theil des Schlosses und Gartens zu Nymphenburg in Bayern dar.“ <sup>2</sup> Ein paar Jahrzehnte später, 1789 – es war das Jahr, als man in München begann den Englischen Garten anzulegen -, wird von einer festlichen Abendtafel im Kaisersaal der Münchner Burg berichtet: „Die Einbildung meiner Leser lasse vor sich nur die Seltenheit des Aufsatzes erscheinen, welcher alle die Tafeln, so in ein länglichtes Viereck zusammen fließen, wie eine herrliche Krone bedeckte. Es waren Palmen nach der Ordnung der Säulen gesetzt, über deren viere wölbten sich zierliche Bögen: zwischen mehr kleineren ward immer ein höherer empor getragen, in dessen Mitte von erhabner Arbeit Theodors Bildniß erschien (Anm.: gemeint war Kurfürst Karl Theodor). Das ganze Werk war aus kandirten Zucker gebildet, lilienweiß, wie parischer Marmor...“ <sup>3</sup> Mit diesen Szenen, meine Damen und Herrn, befinden wir uns mitten in der Welt und der Kunst der Konditoren des 17. und 18. Jahrhunderts. Diese übten ihr Handwerk fast ausschließlich in fürstlichen und herrschaftlichen Küchen aus, denn der Süßstoff, den sie formten und verarbeiteten - der Zucker - war zu teuer für das Volk. Die von den Konditoren gestaltete Tafelzier bildete regelmäßig den Höhepunkt der berühmten Schau- und Festessen des Barock und Rokoko. Dabei waren der Kreativität des Hofkonditors kaum finanzielle Grenzen gesetzt, ja er war geradezu gehalten, den verschwenderischen Lebensstil und die ganze Pracht fürstlicher Hofhaltung in seinen Kunstwerken und Arrangements zum Ausdruck zu bringen. Die Luxusprodukte der Konditoren waren Statussymbole der Reichen. Unter diesen günstigen Umständen entwickelte sich der Konditor zu einem Meister der Dekoration und der Tafelarchitektur. Auch Goethe preist in „Wilhelm Meister`s Lehrjahre“ anlässlich eines

---

<sup>1</sup> Schrott, Herrscher Bayerns, S. 151

<sup>2</sup> Bursche, Tafelzier des Barock S. 101

<sup>3</sup> Bursche, Tafelzier des Barock S. 104

Hochzeitsmahls die Kunstwerke der Konditoren. Zitat: „Aller Hausrath, Tafelzeug, Service und Tischaufsätze stimmten zu dem Ganzen, und wenn mir sonst die Baumeister mit den Conditoren aus einer Schule entsprungen zu seyn schienen; so war hier Conditor und Tafeldecker bei dem Architekten in die Schule gegangen“.

Die architektonischen Leistungen der Konditoren beruhten nicht unwesentlich auf der Verwendung von Bauteilen, die mit Hilfe von hölzernen Model abgeformt wurden. Die gebräuchlichste Modelliermasse für die zierlichen Säulen, Balustraden oder Gartenanlagen en miniature war Tragant. Hierbei handelt es sich um eine essbare stabile Modelliermasse, die aus der gummiartigen Ausscheidung des kleinasiatischen Astragalusbaumes hergestellt wird.

Auf ähnliche Weise entstanden die weit verbreiteten Bildgebäcke. Die fein gestochenen Bilder der hölzernen Model sind noch ein Abglanz jener Zeit, als anscheinend nur der Lebensstil fürstlicher Hofhaltungen nachahmenswert erschien. Die prächtigen Reiterportraits und die vornehmen Damen mit ihren hohen Frisuren und dem Fächer in der Hand, zählen zu den kunstvollsten Model des 18. Jahrhunderts. Bei ihrem Anblick fällt es oft schwer, sie nur als Arbeitsmittel zu begreifen, mit deren Hilfe der Konditor komplexe Bildinhalte auf rationelle Weise beliebig häufig reproduzieren konnte. Solche Model wurden nicht selten vom Konditor selbst gestochen. Aber meist waren es professionelle Modelstecher, die nach Vorlage zeitgenössischer Kupferstiche arbeiteten. Die Bilderwelt der Backmodel ist heute ein weites und ergiebiges Feld der Volkskunde.

Für die Bildgebäcke benutzte der Konditor hauptsächlich Marzipan als Modelliermasse, ein Konfekt aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser. Dieses „Haremskonfekt aus Tausend und einer Nacht“, wie es Thomas Mann nannte, war bereits um 800 n. Chr. am Hofe der Kalifen eine kostbare und begehrte Süßigkeit. Die Kreuzfahrer und die Seefahrt und Handel treibenden Venezianer brachten sie im 14. Jahrhundert zuerst nach Mitteleuropa. Die wertvollen Marzipanbilder, „Marzipane“ genannt, wurden vom Konditor mit selbst hergestellten Pflanzenfarben kunstvoll bemalt und nicht selten auch mit Blattgold verziert. Zur Abformung der Modelfiguren verwendete man aber auch weniger wertvolle Teige. „Eiermarzipan“ oder auch „Eierzucker“ genannt, war die preiswertere Alternative zum teuren Mandelmarzipan. Es ist ein einfaches Gebäck aus Zucker, Mehl, Eiern und Ammonium. Aus diesem Teig sind die bekannten „Springerle“. Wenn der Teig richtig ist, springen sie leicht aus dem Model.

Mit dem Aufkommen der Porzellanmanufakturen im 18. Jahrhundert stand ein alternatives, haltbareres und unvergleichlich edles Material für die Tafelzier der Reichen zur Verfügung. In München nahm 1754 die Nymphenburger Porzellanmanufaktur ihre Produktion auf und gleich zu Beginn erlebte sie einen künstlerischen Höhepunkt, denn für sie arbeitete der geniale Figurist Franz Anton Bustelli. Zwischen der Kunst der Konditoren und der Tätigkeit der Porzellankünstler bestanden mancherlei Gemeinsamkeiten. Hans Sonntag verweist in seinem Bildband „Meissener Porzellan“ auf diese Zusammenhänge: „Von der Tragant-Zucker-Kunst der Conditoren gingen vor allem handwerklich-technische Anregungen aus, die für das europäische plastische Porzellanschaffen relevant wurden. Zwischen den Gebilden aus Tragant-Zucker und den Plastiken aus Porzellan besteht eine Reihe von Gemeinsamkeiten, wie die Ausformung der Einzelteile mittels Quetschformen, die Vorgänge des Bossierens, das Trocknen an der Luft, das Backen beziehungsweise Brennen in Öfen, das Glasieren und schließlich die farbige Bemalung sowie die ständige Reproduzierbarkeit aller Objekte.“<sup>4</sup> Solche Zusammenhänge sind schon im „Frauenzimmerlexikon“ des Amaranthes aus dem Jahre 1773 nachzulesen: „Die leichtesten Vorstellungen bey großen Desserts sind die Lustgärten mit Spaziergängen, Gebäuden ..... zu

---

<sup>4</sup> Hans Sonntag, Jürgen Karpinski „Meissener Porzellan Schönheit im Detail“, Leipzig 1998, S. 11 ff

welchen letzteren die Porcellaine-Fabriken ... die schönsten und zierlichsten Figuren von allen nur erdenklichen Arten zubereiten, und den Conditoren dadurch viel Arbeit ersparen, weil diese vormals dergleichen Figuren und Statuen von Tragant-Teige oder Caramel-Zucker mühsam und mit viel Kosten verfertigen mussten...“

Die Münchner Hofkonditoren zählten zu den Hofbediensteten und genossen gewisse Freiheiten gegenüber ihren zünftigen Kollegen draußen in der Stadt. Denen pfuschten sie allerdings häufig ins Handwerk, was regelmäßig zu Rechtsstreitigkeiten führte.<sup>5</sup> Für das „süße Leben“ der Bürger waren im Übrigen bis weit ins 19. Jahrhundert hinein fast ausschließlich die Honigbäcker, also die Lebküchler, verantwortlich. Zu deren bekanntesten zählte die Münchner Familie Ebenböck, die ursprünglich im Rosental ansässig war und deren Nachfahren Finsterwalder später in der Schwanthalerstrasse ihr Handwerk betrieben. Die wenigen „Bürger“-Konditoren aber bedienten mit ihren exklusiven und teuren Zuckergebäcken die Haute Volée der Stadt. Für München ist der erste „bürgerliche“ Zuckerbäcker 1618 nachgewiesen und einunddreißig Jahre später nach dem großen Krieg 1649 waren es noch immer nicht mehr.<sup>6</sup> Aus einer Beschwerdeschrift des Jahres 1793, die im Münchner Stadtarchiv verwahrt wird, geht hervor, dass es um diese Zeit in München grademal neun Zuckerbäckergerechtigkeiten gab.<sup>7</sup>

Am Ende des 18. Jahrhunderts führten die Ideale der Französischen Revolution –Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit- zu großen sozialen und gesellschaftlichen Veränderungen in ganz Europa. Auch die verschwenderische höfisch – zeremonielle Geselligkeit des Barock und Rokoko fiel zumindest in ihren Auswüchsen der politischen Entwicklung zum Opfer. Stattdessen entwickelte sich vor allem im Biedermeier eine feine Esskultur, die von einem zu Ansehen und Wohlstand gekommenen Bürgertum gerne gepflegt wurde. Am Entstehen dieser verfeinerten bürgerlichen Gastlichkeit und Wohllebigkeit hatte der Konditor mit seinen Produkten einen wesentlichen Anteil.

Besonders die Torte wurde damals zum Inbegriff konditorlicher Kunst und entwickelte sich zum wichtigsten Festgebäck, was sie bis heute geblieben ist. Dabei war es den Münchner Konditoren bis Ende des 18. Jahrhunderts noch gar nicht gestattet, Torten herzustellen. Dieses Privileg besaßen vielmehr die hiesigen Pastetenbäcker, die neben Pasteten und Torten auch Buttergebäck herstellen durften. Erst als sich die Zünfte der Münchner Zucker- und Pastetenbäcker im Jahre 1793 zusammenschlossen, durften auch die Zuckerbäcker Torten herstellen.<sup>8</sup> In kurzer Zeit ist es den Konditoren gelungen, die einstige süße Pastete zu einem Premiumprodukt ihres Handwerks zu veredeln.

Mit dem Beginn der Massenproduktion von Zucker aus der heimischen Zuckerrübe in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erlebte das Konditorenhandwerk einen ungeahnten Aufschwung und zwar zulasten der Honigbäcker. Zuckergebäcke wurden nun auch für eine breite Mittelschicht der Bevölkerung erschwinglich und waren heiß begehrt. Es war die Geburtsstunde der modernen Conditorei. Im Münchner Adressbuch von 1842 finden wir bereits 12 Konditoren, unter ihnen auch Carl Rottenhöfer in der Residenzstrasse. J. Schafft, ehemals königlicher Hofkonditor und herrschaftlicher Mundschenk in der Residenz, ist nun am Odeonsplatz 2 tätig, dort wo sich um diese Zeit das mondäne Caféhaus des Luigi Tambosi (später Annast) befunden hat.<sup>9</sup> In diesem

---

<sup>5</sup> O. Allmann „Geschichte der deutschen Bäcker- und Konditor-Bewegung“ Erster Band. Hamburg 1910, S. 251 - 296

<sup>6</sup> nach Schlichthörl „Gewerbebefugnisse“ München 1844. Zitiert bei Allmann S. 252

<sup>7</sup> Allmann S. 277

<sup>8</sup> Ernst v. Destouche „Geschichte der Gewerbe Münchens“ 1848. Zitiert bei Allmann S. 276

<sup>9</sup> Im 1842 erstmals erschienenen Münchner Adressbuch sind die folgenden Konditoren zu finden: Falk – Schranenplatz (jetzt Marienplatz), Fink – Theatinerstraße, Gärtner – Althamereck, Hettig – Schannerstraße, Quante

Umfeld von Luxus und Eleganz entwickelte sich bereits im 18. Jahrhundert eine neue raffinierte Kultur des Backwerks. Es waren hauptsächlich leichte Biskuit- oder Mandelgebäcke, die zu den neumodischen Getränken Kaffee, Tee und Schokolade gereicht wurden.

Und damit sind wir bei einem weiteren Kapitel der Konditorkunst angelangt, der Schokolade. Bedingt durch die Ereignisse des Dreißigjährigen Krieges kam die Schokolade erst zu einem Zeitpunkt nach Deutschland, als sich in Spanien, Italien und Frankreich in den Boudoirs der besseren Gesellschaft die Damen schon längst an ihre morgendliche Schokolade gewöhnt hatten. Es ist bezeichnend, dass wir die erste Spur der Schokolade in unserem Lande auf einer Apothekertaxe aus dem Jahre 1640 finden. Die Ratsapotheke von Braunschweig berechnete für *Scocculata Indica* den horrenden Preis von *ein Pfund = 4 Gulden*.

Konditorei und die süße Verführung Schokolade sind inzwischen unzertrennliche Begriffe geworden. Die Französin Jeanne Bourin schreibt in ihrem wunderschönen Buch der Schokolade: Zitat „In der Konditorkunst nimmt die Schokolade einen bedeutenden Platz ein. Viele geniale Konditoren ..... haben es ihr zu verdanken, dass ihre Namen der Nachwelt erhalten geblieben sind. Auf ihre Rezepte gründeten sich Dynastien, wurden Imperien errichtet und Vermögen angehäuft“. <sup>10</sup> Die Schokoladentorte des Franz Sacher, 1832 Kocheleve beim Fürsten Metternich in Wien, ist ein gutes Beispiel hierfür. Und doch kam die Essschokolade spät, eigentlich erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, ins Spiel. Denn Schokolade war bis dahin hauptsächlich ein exklusives Getränk.

Dies änderte sich erst, als es dem Holländer Coenraad Johannes van Houten im Jahre 1828 gelang, die Kakaobutter durch Abpressen zu separieren. Mit diesem Verfahren war der Weg frei für zwei neue Produkte: nämlich dem entöhlten Kakaopulver, als Grundlage des modernen Schokoladengenetränks und der feinen Essschokolade, wie wir sie heute so lieben. Den Konditoren aber war ein neues Material für ihre Kunst geschenkt. Fortan verarbeiteten sie feine Schokoladenmassen für immer raffiniertere Spezialitäten. Der Chocolatier - ein Spezialist unter den Konditoren war geboren.

Mit der Essschokolade begann auch der Siegeszug der Praline. Dessertbonbons, wie man ihre Vorgänger nannte, kannte man schon im 18. Jahrhundert. Zu ihnen zählten hauptsächlich die flüssig gefüllten Likörbonbons und die zart schmelzenden Fondants. Aber erst durch die Verwendung der Schokolade und feiner Ingredienzien hat sich die Praline zu den schönsten und feinsten Produkten der modernen Konditorei entwickelt.

Beleuchten wir noch einen weiteren Bereich der Konditorenkunst: das Speiseeis oder Gefrorenes wie es früher genannt wurde. Obwohl die Geschichte von geistigen Süßspeisen bis weit zurück in die Antike führt, zählt Speiseeis eher zu den jüngeren Produkten der Konditorei. Mit dem Untergang des römischen Reiches geriet das Speiseeis in Europa nämlich für einige Jahrhunderte in Vergessenheit bis es in Italien wieder „entdeckt“ wurde. Ein Italiener war es auch, der 1686 in Paris in der Rue des Fosse das Café „Procopé“ eröffnete: Francesco Procopio, ein Edelmann aus Palermo. Sein Haus wurde das erste Literatencafé der Welt. Voltaire, Rousseau, Beaumarchais und Balzac und viele andere Berühmtheiten gingen dort ein und aus. Procopio verwöhnte seine Gäste mit Kaffee, Schokolade, mancherlei Likören, süßen Wein, Zuckerwerk und erstmals mit einem gefrorenen Dessert, *Glace*, genannt.

---

– Mazaristraße, Reiter – Kaufingerstraße, Rebler – Neuhausergasse, Rottenhöfer – Residenzstraße, Schmid – Amalienstraße, Teichlein – Promenadeplatz, Unger, Hofkonditor – Kanalstraße, Wagner - Rosental. Zitiert bei Allmann S. 291

<sup>10</sup> Jeanne Bourin, usw. „Das Buch der Schokolade“ Heyne Verlag München 1996

Von Paris aus verbreitete sich die Kenntnis dieser exquisiten Schleckerei zunächst zu den Fürstenhäusern Europas. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts scheint aber Gefrorenes in deutschen Landen schon weit verbreitet gewesen zu sein. Es gehörte damals zum Sortiment der neu entstandenen Konditoreicafés und zur "Feinen Küche" der besseren Gesellschaft. Schon 1773 ist im "Frauenzimmer-Lexicon" eine Confect-Tafel beschrieben. U.A.: "Die gefrorenen Früchte, gefrorenen Milche, Gelees und andre dergl. gesülzete Sachen müssen sehr kurze Zeit vorher aus den Formen, Modeln und Gefrierbüchsen herausgenommen werden, wenn sie beym Genusse des Desserts noch ihre größte Güte haben sollen...." Solche Figuren aus Speiseeis und sog. Eisbomben wurden von den Konditoren bis zum Zweiten Weltkrieg auf Bestellung hergestellt, kunstvoll geschminkt, geschmückt und als sog. „Eisservice“ zu Familienfesten ins Haus geliefert.

Der Konditor verstand es also schon immer, mit seinen schön gestalteten Produkten die festlichen und großen Stunden des Lebens zu bereichern und auf diese Weise Lebensfreude zu vermitteln. Dekor und Form waren dabei stets vom Geschmack der Zeit bestimmt, wobei allerdings die verschnörkelten Formen des Barock und Rokoko bis ins 20. Jahrhundert hinein dominierten.

Erst der kunstbegabte Absolvent der Weimarer Bauhausschule und Konditormeister Bernhard Lambrecht brach 1929 in seinem Erstlingswerk <sup>11</sup> erstmals radikal mit dem alten „Zuckerbäckerstil“. In seinem 1950 erschienenen späteren Hauptwerk „Das Gebot der Leckerheit“ verkündet er die konditorlichen Materialgesetze, als die sind: Materialschönheit, Materialechtheit, Materialgebundenheit. Er erläutert seine Visionen vom zweckgebundenen Gestalten, von der „Form“ und von der „Farbe“ im Konditorhandwerk. Seine Gedanken beeinflussen bis heute die moderne Konditorkunst, die sich auf dieser Grundlage weiter entwickelt hat und heute in der Welt ganz oben steht.

Kostproben der heutigen Konditorenkunst will Ihnen unsere Ausstellung zeigen. Deutsche Spitzenkonditoren haben mit ihren „Meisterwerken“ den Bogen gespannt von den Anfängen ihres Handwerks bis heute. Ich danke für ihre Beiträge: Herrn Obermeister Günter Asemann vom Café Richter in Planegg; den beiden Weltmeistern der Konditoren Herrn Manfred Bacher von Café Egger in Mühlendorf am Inn und Herrn Bernd Siefert von der gleichnamigen Konditorei in Michelstadt im Odenwald. Ich danke Frau Elisabeth Arnold – Schwankhart, Fachlehrerin an der Münchner Meisterschule; Herrn Konditormeister Karl Eisenrieder in München; Herrn Konrad Hahn, Fachoberlehrer i. R. an der Münchner Meisterschule; und Herrn Konditormeister Franz Widmann vom gleichnamigen Café in München-Großhadern. Die genannten Meister der süßen Kunst beweisen mit ihren Beiträgen, stellvertretend für ihre Kolleginnen und Kollegen, dass das deutsche Konditorenhandwerk und damit auch die Mitglieder der Konditoreninnung München und Oberbayern optimistisch in die Zukunft sehen können, wenn sie weiterhin auf Qualität und handwerkliche Spitzenleistung setzen.

Ich danke auch den Leihgebern, die viel zum Gelingen der Ausstellung beigetragen haben: Frau Krause vom Bayerischen Staatstheater „Theater am Gärtnerplatz“ in München, der Firma Möbel Mahler in Wolfratshausen, der Münchner Meisterschule der Konditoren, Frau Fiebiger von der Nymphenburger Porzellanmanufaktur, Herrn Messer (und Herrn Konditormeister Weber) vom Schwäbischen Handwerkermuseum Augsburg, Herrn Konditormeister Bernd Siefert in Michelstadt, Herrn Konditormeister Albert Ziegler vom Café Luitpold in München und, last not least, dem Conditorei-Museum Kitzingen.

---

<sup>11</sup> Bernhard Lambrecht „Vom neuen Stil in der Konditoreikunst“ Wolfenbüttel 1929

Ihnen, Frau Ute Hennekes von der Firma Hennekes Marketing möchte ich sagen, dass mir die Zusammenarbeit mit Ihnen große Freude bereitet hat. Ihre gelungene Präsentation steht ganz im Einklang mit dem konditorlichen Gesetz vom schönen und leckeren Gestalten.

Der Konditoren – Innung München – Oberbayern, Herrn Obermeister Günter Asemann und Herrn Geschäftsführer Alfons Seitz möchte ich herzlich dafür danken, dass Sie mir das Vertrauen geschenkt haben, diese Ausstellung zusammen mit Frau Hennekes ausrichten zu dürfen.

Meinen Vortrag schließe ich mit einem passenden Zitat des Johann Wolfgang von Goethe, der, wie gesagt, ein großer Freund der Konditoren und ihrer süßen Verführungen gewesen ist:

Zitat „Die Menschheit, merk ich, mag noch so sehr zu ihrem höchsten Ziele vorschreiten, die  
Zuckerbäcker rücken immer nach.“

*Walter Poganietz*