

Sich seiner Wurzeln bewusst sein und Neues schaffen



„Ein Besuch im Conditorei-Museum macht selbstbewusst“

Wer seine Wurzeln kennt, kann daraus Selbstbewusstsein ziehen, vorausgesetzt sie reichen tief und sind solide. Das Konditorenhandwerk ist da bestens aufgestellt. Das hat mir ein Besuch im Conditorei-Museum im unterfränkischen Kitzingen deutlich gemacht (siehe Bericht ab S. 38). Dieses ebenso liebevoll wie kompetent konzipierte Museum lässt den Besucher in didaktisch gelungener Form in die Historie des süßen Handwerks eintauchen. Eine faszinierende Zeitreise weit hinein in die Kulturgeschichte unseres Landes, zu der die Konditoren auch an den Höfen des Adels einen großen Beitrag geleistet haben.

Das Museum basiert auf einem einzigartigen Fundus an alten konditorlichen Rezepten, Gerätschaften und Modellen: Walter Poganietz, Gründer und Betreiber des Museums, hat auf dem Dachboden des im Besitz seiner Familie befindlichen Bürgerhauses aus der Zeit der Renaissance einen wahren Schatz gehoben. Und er hat diesen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht – mittlerweile eine feste Größe im Touristik-Angebot der Region. Damit dies so bleibt und weiter ausgebaut werden kann, sucht der bald 80-jährige Walter Poganietz nach Ideen für ein zukunftsfähiges Betreiberkonzept.

Ein solches haben all jene gefunden, die mit süßem Selbstbewusstsein ihren Betrieb erfolgreich führen. Ihnen geht es im Tagesgeschäft freilich weniger um alte, sondern um neue Exponate. Die findet man überall dort, wo konditorliches Selbstbewusstsein wirkungsvoll zur Schau gestellt wird. In der Konditorenhalle 9 auf der Intergastra in Stuttgart (S. 67) beispielsweise, oder auf dem Petit Salon du Chocolat in Neustadt an der Weinstraße. Attraktive Wettbewerbe (für Neustadt kann man sich noch anmelden, S. 36) bieten jungen Leuten eine grandiose Plattform, ihr Können zu zeigen – und ein Stück weit die Geschichte der Conditorei fortzuschreiben. Ein Ziel hierbei sollte sein, die ganze Faszination des süßen Handwerks erlebbar zu machen. So wie die einstigen Zuckerbäcker, die an den Höfen Europas echte Stars waren. In diesem Sinne: Back to the roots!

Wolf-Andreas Rister

Chefredakteur

isi[®]

Inspiring food.

Aroma!
Geschmack!
Genuss!



Intergastra · Halle 1 · Stand C075
Internorga · Halle A4 · Stand 501

Für Sahne,
Espumas, Saucen,
Suppen, Dips
und Desserts.

