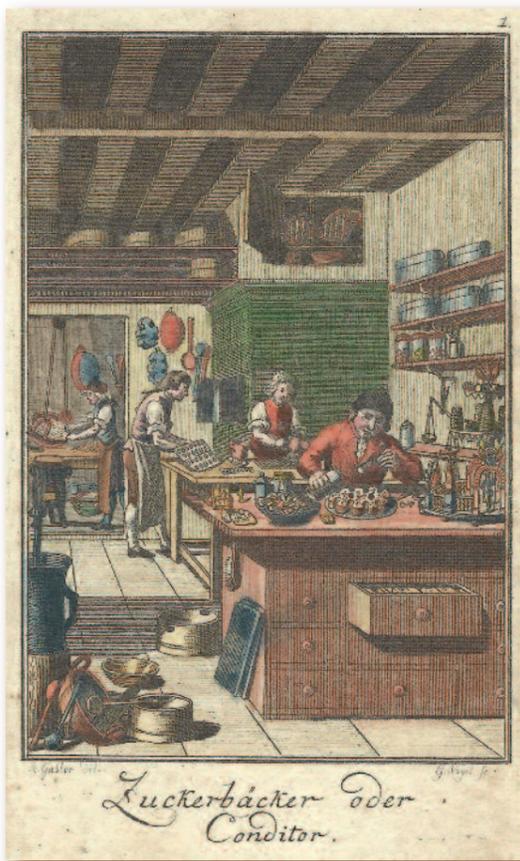


Ein kleiner Auszug aus der Geschichte des Konditoren-Handwerks



„Zuckerbäcker oder Conditior“
Kupfer altkoloriert. Nürnberg 1791

Die Wurzeln des Konditoren-Handwerks wurden bereits vor Christi Geburt gelegt und entwickelten sich im Laufe der Zeit zu einem kreativen und qualitätsorientierten Handwerk. Entwickelt hat sich der Beruf des Konditors aus dem des Bäckers. Nachdem die Bäcker im Spätmittelalter die Kunst des Brotbackens schon lange beherrschten, verfeinerten einige von ihnen den Teig mit Honig, Trockenfrüchten und Gewürzen.

Schon bei den alten Griechen gab es Honigfladen und süßes Rahmgebäck. Viele Jahre später waren bei den Römern flache Käsekuchen sowie Rahm- und Cremefluden bekannt.

Doch der eigentliche Durchbruch der Konditorei kam Jahrhunderte später mit der Verbreitung des Rohrzuckers vor allem in den Mittelmeerländern. In Venedig bereitete man bereits vor fast

900 Jahren aus Mandeln und Zucker sowie Rosenwasser das Marzipan.

Viele damalige Back-Ideen kamen auch aus den Küchen der Klöster. Sie sorgten zu Beginn des 2. Jahrtausends dafür, dass es eine große Auswahl von süßem Gebäck gab. Sie entwickelten aus den bereits damals bekannten herzhaften Pasteten, den Tarten, die süßen Varianten, die Torten – durch Verwendung von Mandeln, Eiern, Mehl und Zucker.

Mit dem Seehandel kamen in einige italienische Hafenstädte dann größere Mengen an Gewürzen und Zucker aus dem Orient. Der Zucker übte eine große Anziehungskraft aus, blieb aber wegen der Kostbarkeit nur den Reichen vorbehalten. Der Beruf des Zuckerbäckers war anfangs mit dem des Apothekers verbunden, da nur dieser mit den exotischen Kostbarkeiten

Handel treiben durfte. Das Wort Konfekt für Süßigkeiten stammt aus der Sprache der auch confectionari genannten Arzneimittelhersteller.

Viele der damaligen Apotheker verübten daher ganz geschäftstüchtig ihre bittere Medizin mit Zucker. Der Legende nach soll ein damaliger Arzneimittelhersteller einfach die Medizin weggelassen haben, um seine Produkte nicht nur an Patienten, sondern an alle, als „Konfekt“ zu verkaufen. In einigen europäischen Ländern blieben sogar bis Anfang des 17. Jahrhunderts die Herstellung und der Verkauf von Konfekt und Zuckerwaren den Apothekern vorbehalten.

Vor einigen Jahrhunderten stand dann eine Zeit lang eher die künstlerische Seite des Konditoren-Handwerks im Vordergrund. Prachtige Tafelaufsätze aus Zucker geformt, nur zur Deko-

ration, durften damals in den höheren Kreisen der Gesellschaft bei keinem festlichen Essen fehlen. Die Herstellung von Süßigkeiten zum Verzehr wurde fast Nebensache.

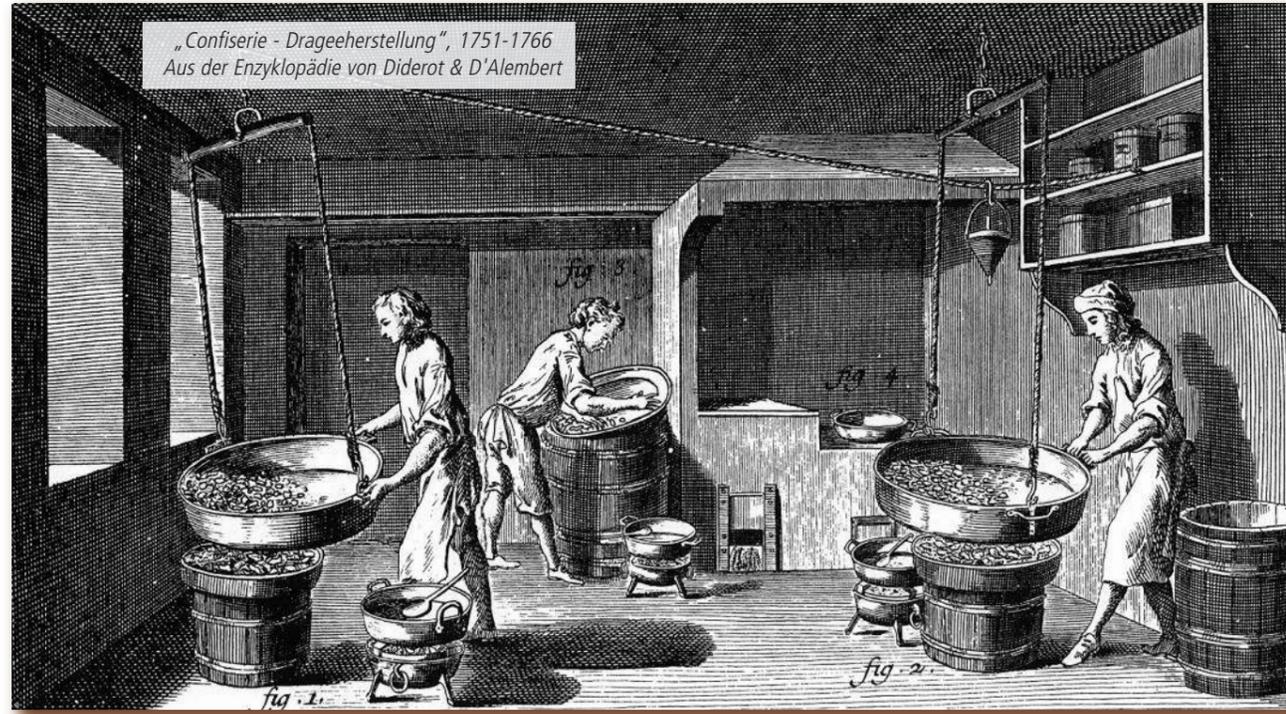
Die Zuckergewinnung aus heimischen Rüben und die Verbreitung von technischen Hilfsmitteln in der Konditorei machte es zum Beginn des 19. Jahrhunderts möglich, dass Konditoreiwaren an breitere Bevölkerungsschichten verkauft werden konnten. Damit wurde auch der Grundstein für das große Sortiment im Konditoren-Handwerk gelegt, wovon sich auch heute noch die Kunden jeden Tag in der Konditorei überzeugen können.

Übrigens gehörte Hamburg und speziell Altona Anfang des 20. Jh. zu den weltweit bedeutendsten Zentren der Marzipanherstellung (siehe www.diemarzipanfabrik.de).

Erst theyl des Confectbäcklins/oder Hauff Apotect/
Von gemeynen bräuchlichen Latwergen vnd Confecten/künstlich vñ
rechezubereyten/behalten/vnd
nützlich zugebrauchen.



„Konfekt-Herstellung“, 1544
Aus Walter Ryff „Confectbüchlein“



„Confiserie - Drageeherstellung“, 1751-1766
Aus der Enzyklopädie von Diderot & D'Alembert

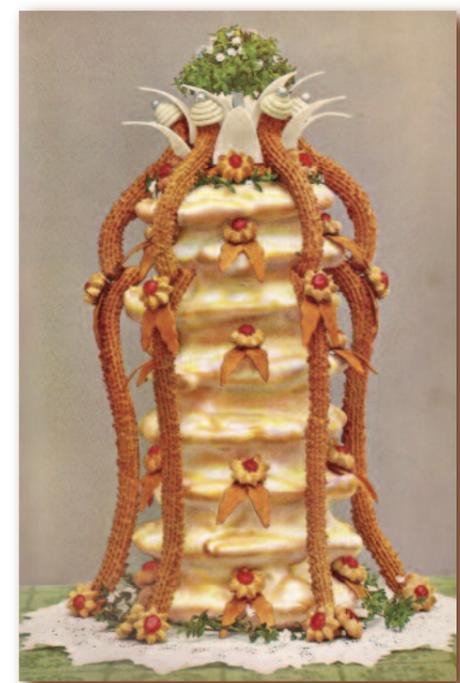
Die Bilder wurden uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt vom Konditorei-Museum Kitzingen am Main, Gründer und Eigentümer: Walter Poganietz, Tel. 09321 78487, www.conditorei-museum.de

Das 1556 erbaute „Poganietz“-Haus gehört zu den ältesten und schönsten Bürgerhäusern in Kitzingen am Main.

Ein Besuch der Sammlung ist auch für Nicht-Konditoren interessant und zum Abschluss setzt man sich natürlich in das Museums-Café.



„Der Jungfernstieg Hamburg“, um 1900
Schwefelform f. Marzipan-Tortenbilder D 28,5 cm
Konditorei-Museum Kitzingen



„Baumkuchen 19. Jahrhundert“
Kreiert v. G. Asemann Planegg
Nach historischem Vorbild.



„Das Hamburger Stadtwappen“, um 1900
Schwefelform für Marzipan-Tortenbilder D 28,5 cm
BERTHOLD KEINKE HAMBURG
Konditorei-Museum Kitzingen