



1

In Südbaden hat sich die ehemalige Bäckerei der Familie Gmeiner zu einer stattlichen Konditorei und Chocolaterie entwickelt. Ihr Erfolgsrezept ist Handarbeit

# Süßes Handwerk



2

1 Das Kaffeehaus in Freiburg stammt aus diesem Jahrhundert, sollte aber von Anfang an den Charme eines 50 Jahre alten Cafés versprühen. 2 **Wilhelmine Gmeiner** war die Großmutter des heutigen Eigentümers, ihre Bäckerei und Konditorei befand sich im badischen Oberkirch. 3 Als Ehepaar teilen sich Christine und Volker Gmeiner die Unternehmensführung: Sie kümmert sich um Produktentwicklung und Design, er um die Produktion



3



**4 Bei der Rohmasse** für die Schokoladenherstellung verwendet die Chocolaterie einerseits Produkte des französischen Kuvertüre-Spezialisten „Valrhona“. Rund ein Drittel der verarbeiteten Rohware besteht jedoch aus Wildkakao-Schokolade, die Gmeiner von Kleinbauern aus dem Norden von Brasilien zu garantierten Konditionen bezieht. **5 Geschmolzen** wird die schokoladige Hausmischung maschinell in einem Rührbehälter. Dabei kommt es darauf an, sie bei sachter Bewegung auf eine Temperatur um die 60 °C zu bringen. **6 + 7 Die Verarbeitung** erfolgt noch größtenteils in Handarbeit: Aus einer Schüssel gießt ein Konditor flüssige Schokolade auf eine kühle Granitplatte und streicht sie anschließend mit Spachteln aus. So wird sie auf ca. 32 °C heruntergekühlt – die ideale Temperatur, damit das Endprodukt später schön glänzt und einen feinen Schmelz hat. Um die handwerkliche Herstellung seiner Produkte zu gewährleisten, beschäftigt das Unternehmen insgesamt mehr als 45 Konditoren. Für die Ausbildung bewerben sich mittlerweile Anwärter aus der ganzen Welt. **8 Kandierte Rosenblüten-Blätter** verleihen den Tafeln aus dunkler Schokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil ein blumiges Aroma. Auch hier wird jedes einzelne Blättchen von Hand aufgelegt

**D**er Frühsommer schenkt dem Konditor und Chocolatier Volker Gmeiner jedes Jahr besonders gute Zutaten: „Bei uns wachsen die Früchte fast in die Backstube herein.“ Das liegt an der Lage, sein süßes Reich befindet sich ganz im Südwesten Deutschlands, wo der Schwarzwald sanft ins Rheintal ausläuft. Das Städtchen Oberkirch, in dem der Betrieb vor 126 Jahren gegründet wurde, ist zum Beispiel für seinen Wein sowie seine Kirschen und Erdbeeren berühmt. Gmeiner verarbeitet sie frisch in Kuchen, Torten und Patisserie-Spezialitäten. Sobald die Saison endet, ist allerdings Schluss: „Wir backen Kirschkuchen nur, solange es frische Kirschen gibt“, so der Konditor. Sein „wir“ umfasst inzwischen mehr als 260 Mitarbeiter, verständlich, dass die Backstube seiner Großmutter in Oberkirch für die Herstellung der süßen Kreationen irgendwann ►





nicht mehr ausreichte. Im Jahr 2007 zog die Produktion daher in einen größeren Betrieb ganz in der Nähe um. Auch die Zahl der Cafés und Geschäfte wuchs ständig, heute findet man sie unter anderem in Offenburg, Freiburg, Baden-Baden, München, Stuttgart und Frankfurt. Dennoch ist die Familie ihren Wurzeln treu geblieben: „Wir kommen aus dem ländlichen Bereich, wir möchten lieber ein bisschen handwerklicher als perfekt produzieren“, erklärt Gmeiner. Und fügt lachend hinzu: „Wir sind ja hier nicht in Paris.“

## Backen nach Wilhelmines Rezepten

Die Produktpalette des Hauses hat sich im Laufe der Firmengeschichte jedoch deutlich verändert. Zunächst betrieben seine Vorfahren in Oberkirch eine Bäckerei und Konditorei, in der die Bewohner der Stadt ihr Brot, ihren Kuchen und ihre Brötchen kauften. Durch die Wirren des Zweiten Weltkriegs führte das kleine Geschäft Gmeiners Großmutter Wilhelmine. „Ihr Rezeptbuch trug sie zur Sicherheit immer unter dem Kittelschurz“, berichtet ihr Enkel. Der zum Beispiel ihren Hefeteig, den Apfelrahmkuchen oder die Meraner Nusstorte heute immer noch genauso macht, wie es im Büchlein seiner Oma steht. Seine Eltern hörten dann Anfang der 1970er-Jahre auf, Brot zu backen, und konzentrierten sich auf die Konditorei. Diese ergänzte Volker Gmeiner schließlich um eine Chocolaterie, denn: „Anfang der 1990er-Jahre hatten wir ganze drei Tafeln Schokolade im Sortiment – eine dunkle, eine Vollmilch, eine weiße.“

Inzwischen liegen in den Auslagen seiner Cafés rund 20 verschiedene Sorten aus dunkler Schokolade, ebenso viele aus Vollmilch, dazu fast zehn unterschiedliche weiße Tafeln. Daneben türmen sich alle erdenklichen Arten von Pralinen zu kleinen Pyramiden auf, in süßer Nachbarschaft zu luftigbunten Macarons. Wiederum daneben Kuchen, Torten, Tartellets, Florentiner. Es lohnt sich, im Sommer zum Beispiel in Freiburg an einem Tisch vor dem Kaffeehaus am Rande der Altstadt Platz zu nehmen und bei einem Stück Schwarzwälder Kirschtorte die Menschen auf der Straße zu beobachten. Allzu häufig fällt es ihnen sichtlich schwer, einfach an den Schaufenstern vorbeizuschlendern: Die süßen Spezialitäten wirken auf sie regelrecht magnetisch. **Florian Wachsmann**



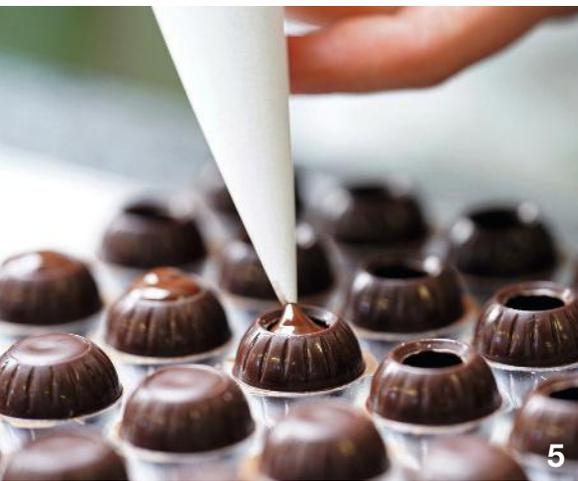
**Gmeiner Confiserie & Kaffeehausunternehmen,**  
[www.chocolatier.de](http://www.chocolatier.de)  
 Das „Café König“ in  
 Baden-Baden finden Sie  
 in der Lichtentaler Str. 12,  
 „Gmeiner Freiburg“ in der  
 Kaiser-Joseph-Straße 243

**1 + 2 Mit vorsichtiger Pinselführung** füllt eine Konditorin eingefärbte Kuvertüre in die Formen für Schokoladen-Gänse. Erst wenn der bemalte Schnabel angetrocknet ist, kann die dunklere Schokolade aufgetragen werden – ansonsten würden die Massen ineinander laufen. **3 Die übrige Schokolade** wird ebenso mit einem Pinsel verteilt. In der handwerklichen Herstellung nimmt die Hohlfigur fast schon wie ein filigranes Kunstwerk Gestalt an. **4 Eine Gänseschar**, kurz nachdem die Formen zusammengefügt wurden. Im Inneren härtet die Schokolade aus, Klammern sorgen dafür, dass die Formen nicht auseinanderfallen. **5 Die Pralinenherstellung** erfolgt ebenfalls von Hand, in diesem Fall muss sie besonders ruhig sein: Vorsichtig werden die kleinen Hohlkugeln mithilfe einer Spritztüte befüllt. **6 Auf ihre Verpackungen** legt die Chocolaterie großen Wert, schließlich sollen sie auch von außen zeigen, welche süßen Schätze im Inneren zu finden sind. Für das richtige Design ist im Unternehmen Christine Gmeiner zuständig. **7 Die Schwarzwälder Kirschtorte** gehört für Volker Gmeiner mit ihren verschiedenen Geschmäcken und Konsistenzen zu den bedeutenden Erfindungen seines Metiers: „So sollte Konditorei sein“, schwärmt er.



Das **Café König** in Baden-Baden übernahm die Familie im Jahr 2003. Es stellt im Gmeiner-Reich eine Besonderheit dar: In der Küche hinter dem Verkaufsraum werden all die herzhaften Gerichte wie z. B. Quiches zubereitet – und von hier in sämtliche Kaffeehäuser des Unternehmens gefahren. Warum man sie von den süßen Sachen des Hauses trennt: „In der Konditorei haben Zwiebeln Hausverbot“, so Volker Gmeiner

## Liebe zum Detail



5



6



7