Wer sich für das Handwerk der Konditoren begeistert, der schwelgt in Tortenträumen. Das ist die Kür. Aber es gibt auch jede Menge Routine im Münchner Familienbetrieb. Teil 7 der Serie über goldenes Handwerk.

Von Ursula Kals

Schichtarbeiter: *Konditormeister Franz Widmann während des Cremetortentags*

Fotos Andreas Müller

Geschnittene Prinzregenten mit Zuckerblumen

Mokka-Baiser und die Spanische Vanille sind fertig. Die Rumbomben ziehen im Kühlhaus durch. „Es kommen noch 16 Regenten, die wir in den Ring einsetzen“, kündigt Johannes Mayr den Kolleginnen an. Die Prinzregenten-Torte sei der Klassiker, sieben Böden symbolisierten die sieben bayrischen Regierungsbezirke, erklärt der 62 Jahre alte Konditormeister. Mittwochs ist Cremetortentag und viel zu tun. Aber das trifft eigentlich auf jeden Tag in der Konditorei Widmann zu. Inhaber Franz Widmann beginnt sein Tagewerk in der Regel um fünf Uhr in der Früh und arbeitet oft an sieben Tagen in der Woche. Zum Glück hat der 40 Jahre alte Vater einer kleinen Tochter eine Frau vom Fach geheiratet, die für die Arbeitszeiten Verständnis hat. Konditorin Mona Widmann stammt selbst aus einer Bäckerfamilie und ist Bäckermeisterin.

Die Konditorei liegt nahe dem Klinikum Großhadern, unweit eines Biergartens und der alten Dorfkirche St. Peter. Das Gebäude ist modern, leise gleiten die Glastüren auf, aber das hier betriebene Handwerk ist traditionell. „Die machen das noch wie früher“, das ist keine Kritik, das ist das Standardkompliment der Kundschaft. Von der Engadiner Nussschnitte bis zur Himbeercharlotte, vom Kokostrüffel bis zu 30 Sorten Weihnachtsplätzchen bereiten die rund 50 Mitarbeiter, darunter sechs Lehrlinge, ein großes Sortiment an Gebäck und Pralinen zu. Es gibt einen kleinen, feinen Mittagstisch mit Salaten und Quiche lorraine – denn auch das gehört zur Konditorenausbildung.

Im Gang hinterm Tortenkühlhaus steht Marina Hochholzer, frischgebackene Gesellin und gelernte Köchin, und stäubt gemahlenen Kaffee über die Mokka-Baiser-Torte. Eine Kollegin pinselt derweil Baiserböden mit Schokolade ein, „so bleiben sie knackig“. Neben ihr arbeitet Lilli Hauser, sie hat 2005 bei der Berufsweltmeisterschaft in Helsinki Silber geholt und mit einem Tortentraum mit Musicalmotiven überzeugt. 30 Jahre ist sie jung und viel unterwegs gewesen, im Schwarzwal, in der Schweiz, in Österreich, Japan und China. Schon als sie in München die Realschule besuchte, hat sie an den Wochenenden im Spitzenrestaurant „Tantris“ gearbeitet und gemerkt, dass „Salat putzen und Tiere ausnehmen nicht mein Ding ist“. Wohl aber die Patisserie. Das viele Reisen gehört für sie dazu. „Es ist so einfach, sich weiterzubilden.“ Und wenn die Fortbildung in der Küche auf der „MS Europa“ Richtung Hawaii stattfindet, macht das noch mehr Spaß. Am liebsten sind ihr die Dekorarbeiten, „da kann man schön kreativ sein“. Und ja, dann ruhig opulente Hochzeitstorten mit in sich verschlugenen Herzen und Eiskristallen aus Eiweiß.

Ideen sind immer gefragt, das verrät ein Blick auf den großen Froster. Dort hängen Auftragszettel: Etwa „Luis, 4. Geburtstag, frei mit Marzipankatze“ oder „zwei geschnittene Prinzregenten auf einer ‚Jenna‘ mit rosa-weißen Blumen“. Solche Bestellungen sind das Sahnehäubchen zwischen all dem Gebäck. Wie in jedem traditionsbewussten Betrieb gibt es eine Haustorte. Das ist die Spanischtorte mit Biskuitböden, Vanillecreme, Preiselbeerkonfitüre, Cointreau und Baiserstreuseln. Dafür nehmen Stammkunden mitunter 20 Kilometer Anfahrt in Kauf.

In ausladenden Wannen ruht Mürbeteig, der zuvor mechanisch geknetet worden ist. In der Anschlagmaschine werden die Massen verarbeitet. „Alles, was man schlagen kann, kommt hier rein“, führt Widmann seinen Maschinenpark vor, zeigt Zwetschgen-Entsteinmaschine und Krapfenbackmaschine. Die Baumkuchenmaschine ist im Winter gefragt, die Verpackungsmaschine immer. Gleich nebenan werden Wagen mit Blechen voller Englischer Teekuchen in den Ofen gefahren. Sie drehen dort Runde um Runde. „Unsere Öfen arbeiten energieeffizient“, strahlt der Konditor mit unverhohlenem Stolz.

Am großen Metalltisch steht Carola Roters, einer der Spätberufenen, was nicht untypisch für dieses Handwerk ist. Die 26-Jährige, deren dunklen Haare unter der weißen Haube hervorlugen, hat einen Master in Biostatistik. Noch während ihrer Bachelorarbeit hat die begeisterte Freizeitbäckerin hier ein Praktikum gemacht, um zu gucken, ob dieser Beruf etwas für sie wäre. „Das ständige Sitzen am Schreibtisch gefiel mir nicht.“ Jetzt darf sie sich nach drei Ausbildungsjahren Gesellin nennen und hat die Prüfung mit einer Piratentorte bestanden. Die Aufgabe lautete: „Sweet Dreams, wovon Kinder träumen“. Die zierliche junge Frau formte Marzipanpiraten und goss Schokopalmen, die auf den drei Stockwerken sprossen. Später möchte sie den Meister machen und sich „mal umschauen“.

Manche Zuckerbäckerinteressenten schwelgen hingegen in Hochzeitstortenträumen und „haben keine Vorstellung davon, wie fordernd unser Handwerk sein kann“, beklagt die Seniorchefin Gerda Widmann, die 43 Jahre im Betrieb arbeitet. Die oberflächliche Ich-hau-die-Semmel-in-die-Tüte-Haltung ist ihr ein Graus. Der Beruf des Konditoreifachverkäufers sei anspruchsvoll. „Ich verstehe das nicht: Alle meinen, sie müssen studieren. Aber wer backt die Brötchen?“ Vielleicht, weil bei Widmann keine Semmeln gebacken werden, konnte der Konditormeister bislang jährlich 50 Bewerbungen sichten. „Ab diesem Jahr ist es wie abgeschnitten. Wir haben zehn Bewerbungen. Das ist die demographische Entwicklung“, sagt Franz Widmann, der einer von 14 Vorständen in der Konditoreninnung Bayern und im Meisterprüfungsausschuss ist. „Wichtig ist die Liebe zu diesem Beruf. Ich brauche ein bisschen Talent und muss kreativ sein.“ Er findet, dass es durchaus Unterschiede zwischen den Geschlechtern gibt: „Die Junges können den Teig sofort, die Mädels tun sich leichter mit Ideen für Prüfungsthemen.“ Tatsächlich ist der Beruf bei Frauen begehrt, „da hier im hohen Maße Kreativität gefragt ist und die Arbeitszeiten relativ familienverträglich sind“, bestätigt Gerhard Schenk. Die Ausbildungszahlen seien im Verhältnis zu den Betrieben stabil, wiesen jedoch generell einen Rückgang auf, erklärt der Präsident des Deutschen Konditorenbunds. Zurzeit gibt es rund 4300 Auszubildende im Konditorenhandwerk und 1000 Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk, Fachrichtung Konditorei – gerade hier sei es aber schwierig, die angebotenen Stellen zu besetzen.

Franz Widmann wusste schon als Zwölfjähriger, dass er einmal Konditor werden wollte. Das belegt eine Familienanekdote. Angeblich habe er damals verkündet: Ich ergreife den Beruf von demjenigen, der in Großhadern das größte Auto fährt. Zehn Jahre lang hat er den Betrieb gemeinsam mit seinem Vater Jakob geführt, das sei keineswegs konfliktfrei gegangen. „Aber in wichtigen unternehmerischen Entscheidungen sind wir uns immer einig gewesen. Wir streiten uns heftig über absolute Kleinigkeiten, etwa, ob die Torte so oder so hingestellt werden soll“, grinst er bei der Rückschau.

> Neue Vorschriften reglementieren nach seinem Geschmack viel zu viel, sagt **Franz Widmann.**

Heute lenkt er die Geschicke, fährt zweimal in der Woche zum Großmarkt und ist mit organisatorischen Fragen beschäftigt. Und mit neuen Vorschriften, die nach seinem Geschmack „viel zu viel reglementieren“. So gilt ab Dezember eine Allergen-Kennzeichnung, jeder Betrieb muss im Detail nachweisen, in welchem Produkt sich Gluten, Soja, Spuren von Laktose und Haselnüssen befinden. Widmann hat sich eine Schweizer Software besorgt. Das sei eine Herausforderung für einen Betrieb, der mehr als 1000 Produkte herstellt, in dem kein Eipulver aus dem Tetrapack untergerührt, sondern jedes Ei von Hand aufgeschlagen wird. In jeder Woche werden ungefähr 4000 Eier verarbeitet. Was ihn ärgert: „Vor lauter Verbraucherschutz werden Konditoren gezwungen, Convenience-Produkte zu verwenden, eben weil da die Inhaltsstoffe deklariert sind.“

Das schmerzt einen Konditor, der von seinem Vater berichtet, der „noch vom alten Schlag ist“, sich auf seine Erfahrung und seinen geschulten Geschmack verließ, wenn er Teig abschmeckte und erkannte, da fehlt noch Zucker, da Zimt, und es dazurührte. „Künftig müssen wir alles wiegen. Individualität und Flexibilität gibt es dann nicht mehr“, kritisiert Widmann.

Flexibel muss er ohnehin sein. Das Kaufverhalten ist stark vom Wetter regiert, der Blick in die Vorhersagen ist nicht nur in diesem Achterbahnsommer Pflicht. Klar ist das beim Eis. Scheint die Sonne, verkauft sich das wie geschnitten Brot, besonders nach Schulschluss. Natürlich gibt es Erfahrungswerte. An heißen Tagen wird leichtes Gebäck mit Obst verlangt. An kälteren Tagen gelüstet es die Kunden nach Cremetorten.

Die 40 Pralinensorten werden im Winter einmal in der Woche, im Sommer alle zwei Wochen hergestellt. Dann herrscht auf der Pralinenstraße im Keller Hochbetrieb, Mandelkrokant und Rumtrüffel zuckeln vorbei. Die teure Hightech-Schokoladentemperier- und Überzugsmaschine ersetzt bei weitem nicht die Handarbeit. Mitten in München sei das übrigens nicht möglich. Widmann fuchst, dass dort die Kaffeehauskultur, das Ratschen bei Gugelhupf und Kaffee, seltener werde. „Die Mieten in der Innenstadt sind für Traditionsbetriebe nicht mehr darstellbar.“

Nächste Woche: Besuch bei einer **Maßschneiderin**

MEIN URTEIL

Darf ich brisante Betriebsinterna an die Öffentlichkeit bringen?

Die Weitergabe von betriebsinternen Informationen ist für jeden Arbeitnehmer eine heikle Sache. Das gilt erst recht dann, wenn diese über Presse oder Fernsehen einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Selbst wer nur eine entsprechende Drohung in den Raum stellt, riskiert den Verlust des Arbeitsplatzes, wie eine aktuelle Entscheidung des Landesarbeitsgerichtes (LAG) in Rheinland-Pfalz zeigt (5 Sa 60/14).

In diesem Streitfall hatte ein Assistent der Geschäftsführung sensible geschäftliche Daten über seinen Chef gesammelt und mit nach Hause genommen. Dorthin lud er die orstände des Unternehmens ein und präsentierte ihnen das brisante Material mit der Drohung, er werde sämtliche Informationen an die Medien, die rheinland-pfälzische Ministerpräsidentin sowie an den orsitzenden der Stadtratsfraktion weiterleiten. Dazu sei er schon allein deshalb verpflichtet, weil er sich nicht selbst strafbar machen wolle.

Das betroffene Unternehmen erwirkte daraufhin erfolgreich eine einstweilige Verfügung gegen die Herausgabe der Dokumente und sprach dem Mitarbeiter zudem die Kündigung aus. Zu Recht, befanden die Richter des LAG. Der Kläger habe als Assistent der Geschäftsführung eine besondere Vertrauensstellung eingenommen und diese mit seiner unverhältnismäßigen Drohung missbraucht.

Damit habe er dem Arbeitgeber offenkundig die Loyalität aufgekündigt und den erforderlichen Willen zur Aufklärung der Vorwürfe vermissen lassen. Der Mitarbeiter habe sich auch nicht in einer Ausnahme- oder Notsituation befunden, die sein erhalten rechtfertigen würde. Zur Aufklärung etwaiger Straftaten und zum Selbstschutz wäre vielmehr eine Anzeige bei der Staatsanwaltschaft ausreichend gewesen. Dafür hätte es nicht der Drohung bedurft, den Sachverhalt einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

Die Entscheidung macht deutlich, dass eine Weitergabe von betrieblichen Informationen an die Medien arbeitsrechtlich kaum zu rechtfertigen ist. Allerdings müssen Betroffene auch nicht untätig bleiben. Sie dürfen allerdings nur solche „Verteidigungsmittel“ wählen, die geeignet sind, die im Raum stehenden Vorwürfe aufzuklären. Geht es etwa um die Missachtung gesetzlicher Vorschriften, gesteht die Rechtsprechung Arbeitnehmern das Recht durchaus zu, die zuständigen Behörden oder die Staatsanwaltschaft zu informieren. Das gilt aber nur dann, wenn zuvor ein Versuch, die Sache betriebsintern zu regeln, erfolglos geblieben ist. Eine Anzeige ist also stets nur als letztes Mittel zulässig.

Frankfurter Allgemeine
Stellenmarkt

Hier finden Sie kluge Köpfe,
die zu Ihrem Unternehmen passen.

Wir beraten Sie gerne.
Telefon: (069) 75 91-34 00
+49 69 75 91-34 00 (aus dem Ausland)
E-Mail: stellenmarkt@faz.de

Samstags. Sonntags. Immer.

Crossmediale Kampagnen
F.A.Z.-Stellenmarkt, FAZ.NET und FAZjob.NET
wirkungsvoll verknüpfen.
Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.