

Thema: Konditorei Zauner

Autor: k.A.



Ausgabe 09/25  
gegründet 1906

## ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG



www.bäckerzeitung.at

*Tradition  
trifft Zukunft*

Philipp Zauner zeigt, wie sich  
Geschichte, Genuss und  
Innovationen verbinden.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

Ihr persönliches Exemplar

4/5/11

000401101  
Herrn Alexander Holik  
PF 146  
1040 Wien

Österreichische Post AG, MZ 25Z044753 M  
DIE SCHNATTEREI e.U., Grenzstraße 180/D1, 2230 Gänserndorf



ENTDECKE  
DIE  
*Fini*  
IN DIR

Thema: Konditorei Zauner

Autor: k.A.



 **COVERSTORY**



Frisch nachproduziert für die herbstliche Kuchen-  
vitrine: Philipp Zauner mit einer Maroni-Roulade.

Thema: Konditorei Zauner

Autor: k.A.



# 120 Jahre Zaunerstollen

## Schokoladiger Export-Hit:

Legendär und eigentlich aus der Not geboren: Der wichtigste Artikel des Hofzuckerbäckers Zauner feiert Geburtstag. Doch das Traditionshaus ist auch ein Pionier des „süßen“ Onlinehandels. Wie diese Symbiose noch gestärkt werden soll, erklärte Philipp Zauner – natürlich im Stammhaus – Roland Graf.

Am Freitagvormittag einen Platz „beim Zauner“ zu ergattern ist schwierig. Und das G’riss um die Mehlspeisen wird nicht weniger. Soeben hat man das Weihnachtssortiment – einen ganzen Raum voll von Bethmännchen bis „Eisenbahnern“ – aufgebaut. „Die Vielfalt ist eine Stärke von uns“, sagt dazu Philipp Zauner, und die Kuchenvitrine hinter uns bestätigt seine Worte. Produziert wird in der Backstube bis auf saisonale Waren immer nach Bedarf. Die Regel bei den Frischtorten lautet klar: Das Schlagobers ist nie älter als sechs Stunden. Vieles ist „alte Schule“ im 1832 gegründeten Haus. Touristen feiern diese Puppenstubengemütlichkeit voller vergessener Genüsse, an allen Tischen werden Selfies gemacht, vor allem aber Torten und Kuchen abgelichtet.

Aber auch der 32-jährige Chef will es so. Neulich erst hätten seine Kollegen den Kopf geschüttelt, als er die nach wie vor im „Puderkasten“ erzeugten Likörpralinen vorgezeigt hätte.

Wohlgermerkt: Sie werden wie der Schichtnougat auch händisch „stanio- liert“. Dann sieht der Konditor in sieben- ter Generation auch genau, ob die Kanten der Köstlichkeit perfekt sind. Vor allem aber: „So ist es traditionell!“

### Ein Hauch von Monarchie

Mit diesem Credo wurzelt die Kondito- renkunst noch in den Mehlspeisen der k.u.k. Monarchie. 1832 beginnt die süße Tradition im Kurort, der spätestens als Sommerfrische Kaiser Franz Josefs zu den beliebten Ferienorten Österreich- Ungarns zählt. Für den „unumstrittenen Nummer-eins-Artikel“ der Bad Ischler Konditorei beginnt die Geschichte aber mit dem Umzug des Meisters Josef Nickerl, davor Patissier im „Grand Hotel Pupp“ in Karlsbad, nach Bad Ischl. Nickerl hatte bei seinem Wechsel ins Salzkammergut auch die beliebten Karls- bader Oblaten adaptiert. Diese gibt es bis heute auch beim Zauner, doch entschei- dender wurde in der Folge der „Nickerl- Bätz“. So nannte man die Masse, die aus Oblaten-Resten, Nougat und Schokolade gemischt wurde. Heute würde man das

nachhaltiges Denken nennen, was Josef Nickerl in der Backstube entwickelte: Den Bruch der Oblaten verwandelte er in eine Köstlichkeit, die man heute als Zaunermasse kennt. Damals aber be- kamen Kinder die auf eine kleine Oblate dressierte Masse.

Doch die Süßigkeit namens „Nickerl- Bätz“ entwickelte ein Eigenleben. Sie wurde schnell so beliebt, dass Viktor Zauner mehr daraus machen wollte. Ge- meinsam mit seinem Konditor tüftelte man herum, bis man die kleine Kuchen- form mit der Masse füllte. Ausgehärtet erwies sie sich als schnittfest, womit es fast einen „nackten“ Zaunerstollen ge- geben hätte. Doch Josef Nickerl bestand auf einer Glasur. So wurde die Rezeptur 1905 gefunden und sie beflügelt heute einen weltweiten Export. Einzige Ein-



Von Bad Ischl in die Welt: Der legen- däre Zaunerstollen wird im haus- eigenen Export- lager sorgfältig verpackt.



Mit den Oblaten – einem Import aus Karlsbad – begann die Geschichte der Zaunermasse.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag  
FOTOS: ROLAND GRAF, KONDITOREI & CARE ZAUNER, MARTINA MACHO

Thema: Konditorei Zauner

Autor: k.A.



»In Ländern, wo wir nicht garantieren können, dass die Lieferung nicht drei Stunden in der Sonne steht, gibt es uns nicht.«

Philipp Zauner,  
siebente Generation beim Hofzuckerbäcker Zauner



Handwerk pur:  
Die handgemalten  
Osterdekore sind ein  
Stolz der Zauners.

schränkung ist die Qualität: „In Ländern, wo wir nicht garantieren können, dass die Lieferung nicht drei Stunden in der Sonne steht, gibt es uns nicht.“

### Pionier beim Online-Shop

Dafür kommen die vier klassischen Größen (von 145 bis 700 Gramm) nahezu weltweit auf den Tisch. „Schuld“ daran sind zwei Faktoren. Zum einen ist der Stollen dank seiner Haltbarkeit prädestiniert für den Versand, zum anderen küm-

merkte sich Josef Zauner schon 1995 (!) um einen Webshop. Wie auf das Stichwort kommt der Internetpionier selbst vorbei. „Bei Ihnen alles in Ordnung?“, stellt Josef Zauner auch uns die Frage, die er als guter Geist des Cafés oft an den Öffnungstagen stellt. Und das sind beim Zauner fast alle – „nur am Faschingsdienstag ist geschlossen“. Denn dann ist ein anderes Brauchtum als die Mehlspeis-Tradition gefragt; im Inneren Salzkammergut wird dann nämlich ausgelassen gefeiert.

„Das ist die Zukunft“, sagt der Seniorchef noch, ehe er seinen Rundgang durch die vollbesetzten Tischreihen fortsetzt. Denn die Verbindung aus klassischem Konditorhandwerk („Das ist in unserer DNA verankert!“) und modernen Medien hat sich zunehmend als Glücksfall entpuppt. „Vor allem während Corona haben wir da stark profitiert“, so Philipp Zauner. Der lange schon bestehende Webshop war davor erst neu aufgesetzt worden. Insofern konnte man gleich und weltweit liefern. Denn bis heute ist die Fange-



Nachfüllbar mit kleinen Köstlichkeiten ist der Adventkalender, den Philipp Zauner präsentiert.

## Süß und personalisiert: Der Zauner-Konfigurator

Mit acht Spezialitäten geht die Bad Ischler Konditorei ab 2026 neue Wege. Philipp Zauner gibt einen Ausblick:

Schokolade-Tafeln, aber auch das Zaunertörtchen, werden dann mit eigenem Namen oder Logos bedruckbar sein. Der Aufleger wird dazu nach individuellem Wunsch mit Kakao beschriftet. „Das Besondere ist, dass es keine Mindestmenge gibt. Wenn jemand 200 Törtchen für eine Hochzeit will, machen wir auch das“, so Zauner.

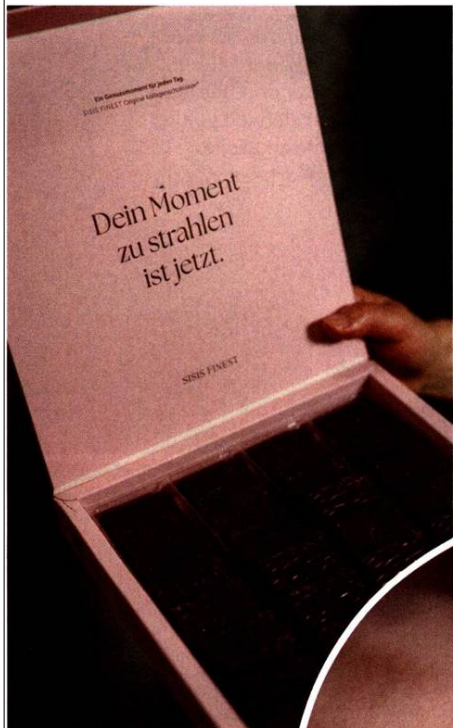
Die Verknüpfung mit dem Webshop ermöglicht einen Preis für diese Personalisierung über den „Konfigurator“.

Traditionelles Handwerk und Internet sind hier ideal verbunden, um dem Kunden Konditorwaren nahezubringen.



Thema: Konditorei Zauner

Autor: k.A.



**Süße Pflege:** Im Spa des Hotel Elisabeth wird Schokolade zur Schönheitsmaske – eine Hommage an die Zauner-Tradition, Handwerk und Innovation zu verbinden.

**Konditorkunst trifft Hotellerie:** Im frisch als Vier-Sterne-Superior-zertifizierten Hotel Grand Elisabeth in Bad Ischl verbindet sich die Zauner-Tradition mit moderner Gastlichkeit – inklusive süßer Wellnessmomente mit Schokolade.

meinde groß: „Viele deutschstämmige Familien in New York lassen ihn sich liefern.“

### Dattel-Süße und ein „Mini“

Als der Zaunerstollen seinen 100. Geburtstag feierte, legte man die kleinste Version, den nur 22,5 Gramm schweren „Mini“, als Innovation auf. Auch hier war man 2005 der Zeit ein wenig voraus. „Denn er kommt in seiner ‚Petit Four‘-Größe den heutigen Ernährungsgewohnheiten entgegen“, analysiert Philipp Zauner. Womit man trotz des traditionellen Ambientes beim Interview-Kaffee, das Tänzerinnen-Figuren aus Porzellan ebenso wie Luster und Tapentüren umfasst, bei aktuellen Trends wäre. Denn natürlich muss auch der ehemalige Hofzuckerbäcker die Zeichen der Zeit erkennen: „Heuer gab es den ersten veganen Eisbecher“, davor hatte man

in der Zauner-Backstube bereits eine zuckerfreie Torte entwickelt, die ihre Süße von Datteln erhält. Und auch für die Weihnachtswelt, die gerade den Eingangsbereich dominiert, gibt es vegane Optionen. Rechnet man die Angebote hoch, „kommen wir auf zehn bis 15 Prozent des Angebots“.

### Kollagen und „Fort Knox“

Neue Wege beschritt man heuer auch mit der Kollagen-Schokolade, die man mit Partnern aus der Kosmetik gemeinsam konzipierte. Schon ein Schokotäfelchen täglich soll den Haushalt dieses für die Haut wichtigen Stoffs verbessern. Und auch im „Hotel Elisabeth“, das soeben die Zertifizierung als Vier-Sterne-Superior-Haus erhalten hat, wird Schokolade und Schönheit verbunden. „Da gibt es auch eine Schokomaske im Wellness-Bereich“, so Philipp Zauner. An eine generelle Linie

für Schönheitskunden denkt er allerdings nicht. Bei kleinen Auflagen würde man die Ideen immer prüfen.

Man werde aber sicher keinem Beauty-Konzern zuarbeiten, will auch keine Riesen-Dimensionen erreichen. Dazu passt auch, dass die Familie Zauner es ablehnte, mit dem Namen selbst Geld zu machen. Lizenzen oder Shops in aller Welt gibt es keine; man wollte keine Franchise-Partner. Denn: „Zauner gehört zu Ischl und Ischl zu Zauner!“ Gerne arbeitet man aber mit handverlesenen Händlern zusammen, „damit es den Stollen in allen Landeshauptstädten gibt“. Jeder einzelne aber kommt aus dem 1. Stock über dem Kaffeehaus. Dort hält man vom Rühren der Schokolade bis zur Verpackung in schimmernden Gold-Kartons das alte Rezept hoch. „Ein bisschen ist das unser Ford Knox“, lacht Philipp Zauner daher auch beim Rundgang durch das Versandlager der Stollen.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Konditorei Zauner

Autor: k.A.



Bereit für den Versand:  
In der eigenen Manu-  
faktur für den Bestseller  
stapeln sich die golden  
verpackten Stollen  
„wie in Fort Knox“.



Konditorei & Café Zauner  
4820 Bad Ischl  
Tel.: 061 32/233 10  
www.zauner.at

Zu den jüngsten Erfolgen im Team zählt auch die Laufbahn von Konditor Andreas Schögl, der nach mehreren Jahren im Haus nun die Ausbildung zum Schokoladensommelier erfolgreich abgeschlossen hat.

Diese Hingabe ans Handwerk und der legendäre Name haben auch eine Sogwirkung – viele wollen dieses sehr österreichische Wissen in Ischl erwerben. „Aktuell sind es neun Lehrlinge plus ein Kochlehrling im Restaurant Esplanade“, so Zauner, „in der Regel lernen drei neue pro Jahr aus.“ Nicht nur für sie dienen die Mitarbeiter-Häuser, die in den letzten Jahren in Rekordzeit erweitert wurden. Was mit 18 Wohneinheiten im Jahr 2021 begonnen hat, beherbergt heute 72 Zimmer. Für die rund 170 Zauner-Mitarbeiter ist die Wohnmöglichkeit essenziell. Denn so schön die Kurstadt ist, dauert der Weg aus den größeren Städten seine Zeit. „Wir achten auch bei der Auswahl der Lehrlinge darauf, solche aus der Region zu bekommen“, sagt dazu Philipp Zauner.

## Neues Heim für den Stollen

Schon in seinen jungen Jahren ist er Bauherr geworden, der neben den Wohnmöglichkeiten auch den Umbau der Produktion im über 190 Jahre alten Haus eingeleitet hat. Im November 2020 übernahm Philipp Zauner in siebenter Generation die Geschäftsführung. Die Ausgliederung der Zaunerstollen-Erzeugung aus der restlichen Backstube erfolgte dann im Vorjahr. „Wir haben keinen Platz mehr

gehabt“, daher bot sich der erste Stock für eine Erweiterung an. Nun befinden sich Kommissionierung und Expedit in dieser Etage. Auch der finale Schritt, das Glasieren der Zaunermasse mit der Schokolade, wird hier gesetzt.

Wie sehr die Konditorkunst auch sonst ausstrahlt, zeigt eine Anekdote. Nachdem immer wieder Gäste nach einer bei Zauner unbekanntem „Ischler Schnitte“ verlangten, fragte man endlich nach, wie die aussehen sollte. Es stellte sich heraus, dass die Kunden allesamt aus der Steiermark stammten. Dort hatte sich als Synonym für die äußerst guten Schnitten eines ehemaligen „Zauner“-Lehrlings einfach der Zusatz Ischler eingebürgert. Womit es zu Ischler Törtchen und Keksen nun auch eine Ischler Schnitte gibt. Doch im Stammhaus mag man es ohnehin vielfältig – „wir bestehen durch die Breite“.

## Eine Feier für den Liebling

Doch zurück zum süßen „Jubilar“, dem Zaunerstollen! Er wird bis ins kommende Jahr hinein gefeiert. Denn irgendwann Mitte 2026 wird der zehnmillionste Stollens produziert werden. Ihn kann man als Kunde gewinnen, wobei bislang außer der versprochenen „einzigartigen Gestaltung“ noch keine Details verraten werden.

Dafür kann Philipp Zauner eine Frage klären. Welche der beiden Varianten bei den Kunden nämlich beliebter ist – helle oder dunkle Schokolade? „Wenn sich jemand nicht entscheiden kann, sage ich: „Das Original ist der mit dunkler Glasur.“ Womit es am Ende im Verkauf, inklusive des Versandhandels, 70 zu 30 für den dunklen Zaunerstollen steht. Josef Nickerls Original setzt sich also auch 120 Jahre später noch locker durch! Roland Graf



Im Gespräch über  
Handwerk,  
Tradition und  
Zukunft: Philipp  
Zauner mit Genuss-  
journalist und ÖBKZ-  
Autor Roland Graf  
im legendären Café  
Zauner in Bad Ischl.