

Thema: Konditorei Zauner

Autor: Kevin Riecher



# 26

## Bad Ischler Royals

Die Konditor-Familie Zauner und die Geschichte ihres berühmten Stollens

Essen & Trinken Text: Kevin Riecher Fotos: Helena Kalleitner



# Die Royals von Ischl

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Konditorei Zauner

Autor: Kevin Riecher



## Im beschaulichen Bad Ischl bäckt die Familie Zauner seit fast 200 Jahren Kuchen und Stollen. Josef und Philipp Zauner übers Loslassen vom Lebenswerk, adoptierte Familiengeschichte und Geheimrezepte.

**B**ad Ischl ist ein Sonderling. Das kleine Örtchen zwischen Bergen und Fluss ist wie in einer Schneekugel gefangen. Hier lebt und liebt man die Tradition und hält sie fest. Villen reißen sich an Villen, die Promenade wird gediegen Esplanade genannt, der Kaiser hält seine schützende Hand über den Ort. Hier ist es idyllisch, sauber, ursprünglich majestätisch, und es gibt einen weltbekannten Stollen, der von einer Familie produziert wird, die in Ischl seit fast zwei Jahrhunderten zuckerbäckt.

„Wenn ich die Esplanade runtergehe, dann begegnet man Leuten, die man gar nicht kennt und dann flüstern: ‚Hast g’sehn? Das ist der Zauner!‘“, erzählt Josef Zauner. Gezwungenermaßen sei man eine lokale Bekanntheit, sagt er. Wenn man sie als Royal Family von Ischl bezeichnet, lachen Vater und Sohn Philipp. „Wir sind eben eines der Aushängeschilder von Bad Ischl.“

„Diejenigen, die die Firma Zauner kennen, wissen, dass in diesem Haus jahrzehntelang fleißig gearbeitet wurde“, brummt Josef Zauner stolz. Dabei ist „Jahrzehnte“ eine Untertreibung. Die Geschichte der Familie geht fast 200 Jahre zurück. Damals wurde der Zuckerbäcker Johann Zauner extra vom Leibarzt des Kaisers nach Ischl geholt, um hier eine Konditorei zu führen. In den 1970ern übernahm dann Josef den Betrieb, obwohl er gar kein richtiger Zauner ist.

### Adoptierte Familiengeschichte

Der ehemalige Chef wurde nämlich als Josef Ferner in Tamsweg geboren. „Ich bin ein Bergbauernkind. Ich habe 14 Geschwister“, erzählt er. Zuckerbäcker wollte er werden, seit er als Jugendlicher in einem Wartezimmer beim Zahnarzt zum ersten Mal ein Foto einer Konditoreiauslage in einer Illustrierten sah. „Das hat mich elektrisiert.“ Doch sein Vater, „ein Lungauer Bauer alter Schule“, sah das anders. „Den Kuchen machen bei uns die Frauen“, habe er gesagt. Also lernte der junge Josef erst einmal Bäcker, um seines Vaters willen.

Als Lehrling kam er schließlich zum Zauner. Die Besitzer waren kinderlos, er fleißig, talentiert, ehrgeizig. Irgendwann, erzählt er, sei es ausge-

sprochen worden: ob er bleiben wolle, und ob er das Haus eines Tages übernehmen möchte? „Das war für mich auch eine Überraschung.“ Er ließ die Idee zuerst einmal sacken. „Als junger Mensch fragst du dich, warum du derjenige bist, der da auserwählt wurde.“ Auf Anraten der Anwälte wurde Josef Ferner dann adoptiert. „Mein Vater hat damals gesagt: Du bleibst trotzdem unser Bub.“ Und so kam es, dass Josef mit 30 Jahren Teil der Zauner-Familie wurde. In seiner Laufbahn modernisierte er Zauner zu einem global bekannten Unternehmen mit mehr als 150 Mitarbeitern.

Es war übrigens nicht die erste Adoption in der Geschichte der Zauners. Eine Generation vorher wurde bereits Rosina Öfner, Mitarbeiterin im Haus, von den kinderlosen Zauners adoptiert. Familiengeschichten, die mit dem Namen einhergehen. „Der letzte wirkliche Zauner, Viktor, hatte neun Geschwister. Deren Mutter ist nach dem Ersten Weltkrieg nach Amerika ausgewandert und hat die Familie zurückgelassen. Er hat dann mit 21 Jahren den Betrieb übernommen und seine Brüder und Schwestern groß gezogen.“

### Frühe Übergabe

Die frühe Übernahme der Chef-tätigkeiten zieht sich wie ein roter Faden durch die Familiengeschichte. Sohn Philipp nahm mit 26 die Zügel in die Hand. Philipp war gerade auf den Philippinen, wollte noch ein, zwei Jahre reisen, Erfahrungen in anderen Betrieben sammeln. Dann kam die Pandemie. Der Online-Verkauf explodierte. „Von heute auf morgen mussten wir massenweise nachproduzieren.“ Es war viel zu tun, also blieb Philipp in Bad Ischl. Es war der Moment, in dem klar wurde: Die Übergabe passiert jetzt.

„Für mich war es eigentlich nie die Frage, ob ich diesen Weg gehe“, sagt er. Auf die Frage, ob er jemals eine Alternative gehabt hätte, sagt Philipp: „Natürlich hätte es andere Möglichkeiten gegeben.“ Doch er glaubt, dass er es irgendwann bereut hätte, das Erbe nicht weiterzutragen. Und gleichzeitig: „Nur so ergibt es Sinn. Sonst wird die Firma mit einer Motivation geführt, die du dir nicht wünschst.“

Sein Vater war insgeheim stets zuversichtlich: „Ich habe immer das Gefühl gehabt, wie der Phi-

*Philipp Zauner (li.) hat die Geschäftsführung 2020 von seinem Vater Josef (re.) übernommen. Damit ist er die siebte Generation, die die Traditionskonditorei leitet.*

Thema: Konditorei Zauner

Autor: Kevin Riecher



## Essen & Trinken



*Volle Vitrine, volles Haus: Beim Zauner stehen Einheimische wie Touristen Schlange für Torten, Kuchen, Kipferl und Schnitten – und den Zaunerstollen, der heuer 120-Jahr-Jubiläum feiert.*

lipp noch klein war, dass er sich für die Sache interessiert.“ Gespräche darüber habe es aber nie gegeben – es sei „alles selbstverständlich“ gewesen. Wäre der Sohn einen anderen Weg gegangen, hätte man den Betrieb verkaufen müssen. „Im Prinzip wäre es egal, ob der Besitzer Zauner oder sonst wie heißt. Die Firma muss funktionieren. Aber dass es der eigene Sohn ist, umso besser.“

Wenn der Vater über die Übergabe spricht, schwingen Stolz und Freude mit, aber auch eine gewisse Abgeklärtheit. „Wenn die Jugend im Betrieb einsteigt, hat sie eine andere Herangehensweise als die ältere Generation.“ Und er weiß, was viele Firmen schon erlebt hatten: „Es ist nicht immer gut, wenn mehrere Generationen zusammenarbeiten.“ Bei den Zauners aber scheint es zu funktionieren.

„Viele machen den Fehler, dass die ältere Generation so stur ist und der Jugend immer erklärt, wie es gemacht gehört. Das ist der falsche Zugang.“ Vater und Sohn sind respektvoll miteinander, partnerschaftlich. „Wir besprechen schon sehr viel“, sagt Philipp. Es gebe jahrzehntelange

Abläufe, Vereinbarungen, Gewohnheiten – manches stammt noch aus der Zeit vor seiner Geburt. „Da muss man sich einfach abstimmen.“

Ein großer Faktor sei das Alter. Josef Zauner ist mittlerweile 77. „Wenn ich heute Mitte 50 wäre, dann wäre ich noch voller Energie, voller Elan, dann würde es wahrscheinlich auch Reibereien geben.“ Seine Ehefrau helfe viel im Unternehmen mit, schwärmt er. Seine Tugend, so sagt er, sei es, loslassen zu können. „Man muss nicht nur drei Schritte zurückgehen, man muss auch fünf zur Seite gehen.“

### Der Stollen und die Trends

Das hat er gemacht, für seinen Sohn Philipp. Seit fünf Jahren steht der Junior an der Spitze vom Zauner. Er ist verheiratet und hat einen bald zweijährigen Sohn. Er hoffe zwar, dass dieser in seine Fußstapfen tritt, aber wie schon sein Vater vor ihm, möchte er keinen Druck ausüben.

Als Chef wurde ihm schnell bewusst, dass man „nicht einsteigen und alles anders machen kann.“ Das gilt nicht nur fürs Unternehmen, sondern auch für die Auswahl in der Konditorei. „Wir wissen, wo wir herkommen“, sagt Philipp Zauner, „wir stehen für die klassische österreichische Mehlspeiskultur.“ Manche Klassiker, etwa die Esterházy-Schnitten, seien daher unverrückbar: „Die gehört mit Butter, da wird es keine Margarine geben“, grätscht der Vater hinein. Da kommt der Stolz des Zuckerbäckers durch.

Die Kunst sei, die Balance zwischen Identität und Zeitgeist zu finden. Vegane Schnitten, zuckerfreie Torten, Kollagen-Schokolade, das alles bietet Zauner mittlerweile an. „Hin und wieder ein bisschen was Unerwartetes schadet sicher nicht“, auch wenn nicht jeder Trend ins Haus passe, sagt der Sohn. Sein Vater drückt es deutlicher aus: „Es gibt Produkte, die muss man einfach so belassen, wie sie sind“, aber alternative, zeitgemäße Kreationen könne man „dem Zeitgeist entsprechend neu kreieren und anbieten.“

Was fix unverändert bleibt, ist der berühmte Zaunerstollen. Er ist quasi das Erbstück der Familie Zauner. Heute 120 Jahre alt, wurde er 1905 als Bruchware der Ischler Oblaten kreiert. Der damalige Zauner-Chef und sein Konditor Josef Nickerl mischten die zerbrochenen Oblaten mit Haselnüssen, Schokolade und Nugat und verkauften die entstandenen Häufchen zunächst günstig an Kinder, unter dem Namen „Nickerl-Batz“, nach seinem Erfinder. Weil die Nachfrage enorm war, verfeinerten sie die Masse und formten daraus die heute typische, handgefertigte Stollenform.

Bis heute ist der Zaunerstollen ein Geheimrezept, das nur die Familie und ein paar Mitarbeiter kennen. „Es kursieren unzählige Rezepte in diversen Internetforen und Backbüchern, die, so viel kann ich sagen, alle großteils sehr weit vom Original entfernt sind“, sagt Philipp. Jedes Jahr fragen Diskonter an, für sie Stollen zu produzieren. Die Familie lehnt ab. Der Zaunerstollen soll ein exklu-

Thema: Konditorei Zauner

Autor: Kevin Riecher



sives Produkt bleiben, keine Massenware. Hier geht es auch um den guten Ruf.

## Ein großes Erbe

Wie Bad Ischl ist auch die Konditorei Zauner ein Sonderling. Deshalb, weil keine Ruhe einkehrt. Die Vitrinen sind immer voll mit Maronirouladen, Cremeschnitten und Schokoladetorten. Massenweise trudeln hier Touristen und Einheimische ein, die gezielt den Weg in die Schlange suchen. Dann müssen auch die Chefs aushelfen. Der Sohn schupft Kuchen in Einpackkartons, während der Vater die Gäste begrüßt, voller Charme und leicht flirtend. Kurz bevor er hinter die Auslage verschwindet, sagt er noch: „Ich schaue mit Stolz auf meine Familie und meine Firma zurück“. Das ist er also, der Zauner, von dem getuschelt wird. Eine einnehmende Figur, ein Übervater, der seinem Sohn zwar den Platz frei gemacht hat, dessen Fußstapfen zu füllen, aber herausfordernd sein wird. Ein Mann, der die Firma saniert und ausgebaut und zum Welterfolg gebracht hat. Die Frage, was dieses Erbe mit einem Sohn macht, bleibt unbeantwortet.

„Das Bedürfnis eines draufzusetzen, etwas Besseres an die nächste Generation weiterzugeben, diese Ambition habe ich“, sagt Philipp. Er wird das Lebenswerk seiner Vorgänger und seines Vaters fortsetzen. Damit es den Zauner und seinen Stollen noch in 200 Jahren gibt. 2

