

Thema: Philipp Zauner

Autor: Stefanie Hellge



EIN SÜSSES STÜCK DER GUTEN ALTEN ZEIT



Handarbeit ist die Grundlage für die meisten Produkte, die noch heute bei Demel, Hofzuckerbäcker seit 1874, erfolgreich sind.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Foto: Clemens Fabry/Die Presse/picturedesk.com

Thema: Philipp Zauner

Autor: Stefanie Hellge



Die ehemaligen k. u. k. Hofzuckerbäcker
verzaubern bis heute mit ihren feinen
Süßwaren und Mehlspeisen. Jeder
Besuch ist ein Fenster in die lang
vergangene Kaiserzeit.

TEXT STEFANIE HELLGE



Thema: Philipp Zauner
Autor: Stefanie Hellge



Die berühmte Annatorte wurde nach der langjährigen Leiterin des Café Demel benannt.

DEMEL
Seit 1888 am Kohlmarkt in Wien – die Auslagen voll edler Torten und Bonbons in historischen Verpackungen.

Es gibt nicht viele Möglichkeiten, dem Alltag auf vollkommene Weise zu entfliehen. Doch wer seinen Weg in eine der noch existierenden k. u. k. Hofzuckerbäckereien findet, findet sich wieder in einer Welt aus längst vergangener Zeit. Bei einer feinen Mehlspeise auf rotsamtenen Polstern ist die Gegenwart mit all ihren Herausforderungen sehr weit weg.

»Wenn Kunden unser Geschäft betreten, lassen wir sie ganz bewusst in eine andere Welt eintauchen«, sagt Philipp Zauner, Chef der Konditorei Zauner in Bad Ischl, die 1832 gegründet wurde und im 19. Jahrhundert die kaiserliche Familie in der Sommerfrische mit feinsten Süßwaren versorgte. Viel Messing, Pastellfarben – wie eine Puppenstube mit gigantischer Kuchenauslage wirkt das berühmte Geschäft in der Innenstadt.

Ein Besuch bei Demel am Kohlmarkt in Wien überwältigt zunächst durch den wunderbaren Duft von karamellisiertem Kaiserschmarrn, der Geschäft und Café durchzieht. Zur kaiserlichen Atmosphäre tragen auch die vielen in glitzerndes Staniol gewickelten

Während der Regentschaft von Kaiser Franz Joseph I. und Kaiserin Sisi war die Blütezeit der Hofzuckerbäcker.



Bonbons und die Schokoladen in kunstvollen historischen Verpackungen bei.

SÜSSES FÜR DEN KAISER

Die Geschichte der k. u. k. Hofzuckerbäcker beginnt Mitte des 19. Jahrhunderts. Die kaiserliche Familie zeichnete Konditorbetriebe von herausragender Qualität mit diesem Titel aus. Nur sie durften bei Hofe ihre Süßigkeiten anliefern. Ihre aus Zucker gezogenen Blüten und Figuren ersetzten teils Figuren aus Keramik und schmückten die Tische bei offiziellen Veranstaltungen.

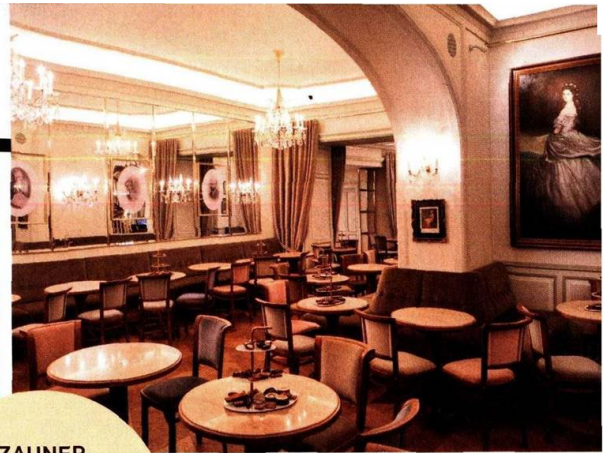
Ihre Werke stellten die Konditoren auch in ihren Schaufenstern aus, wo sie vom normalen Volk bestaunt wurden – und als immer mehr Hofzuckerbäcker neben den Backstuben auch eigene Cafés eröffneten, wurden sie zum Treffpunkt für Politiker, Künstler und Menschen, die sich wie der Kaiser bei Hofe etwas Gutes gönnen wollten. Und so schufen die Hofzuckerbäcker auch die Grundlage für die blühende Wiener Kaffeehauskultur.

Für die meisten Betriebe endete ihre Blütezeit mit dem Ersten Weltkrieg. Zucker und Eier waren knapp, und nach dem Zusammenbruch der Donaumonarchie fehlten Aufträge und An-

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Fotos: Stefan Ember/Alamy Stock Photo, ALLTRAVEL/Alamy Stock Photo, Robert Kalb/picturedesk.com, Kaiser Eduard/ÖNB-

Thema: Philipp Zauner
Autor: Stefanie Hellge



ZAUNER
In Bad Ischl tauchen die Gäste ein in eine lang vergangene Zeit. Dabei gibt es Feines vom »wahrscheinlich längsten Kuchenbuffet Europas«.



KAISERLICHER QUALITÄTSANSPRUCH

FALSTAFF *Wie viel k. u. k. steckt noch im Zauner?*

PHILIPP ZAUNER Wenn Kunden unserer Geschäft betreten, lassen wir sie ein bisschen in eine andere Zeit eintauchen. Die k. u. k. Zeit ist ja bei den meisten Menschen positiv besetzt – auch wenn die Wirklichkeit sicher nicht so romantisch war wie in der Romy-Schneider-Trilogie.

Muss ein ehemaliger k. u. k. Konditor noch heute besser sein als die Konkurrenz?

Wenn man mal k. u. k. Hoflieferant war, ist das ein Qualitätsmerkmal. Wer zum Hofzuckerbäcker geht, weiß, da gibt es jetzt keine gute Torte oder keine durchschnittliche Torte – die Torte dort muss herausragend gut sein. Sozusagen die beste Torte, die der Kunde in den letzten zehn Jahren gegessen hat.

Wie schafft man das über so viele Jahre?
Beständigkeit ist wichtig. Im Angebot, aber auch beim Personal. Wir haben Mitarbeiter im Haus, die sind seit 37 Jahren dabei.

Wie viel Neues verträgt die Nostalgie bei Zauner?

Wir nehmen Trends erst dann auf, wenn sie besser sind als das Bestehende. Und neun von zehn Trends sind halt nicht besser. Es gibt große Strömungen zu mehr Leichtigkeit, mehr Fruchtigkeit, kleineren Portionen – das greifen wir natürlich auf, aber unsere Klassiker dürfen sich nicht verändern.

Eine Esterházysschnitte mit Margarine



Philipp Zauner führt die Konditorei Zauner in Bad Ischl in siebter Generation.

wird's nicht geben, oder?

Sicher nicht, in eine Esterházysschnitte gehört Butter, das wird grundsätzlich nicht verändert. Aber wir haben ja zum Glück wahrscheinlich eines der größten Kuchenbuffets Europas, und da ist auch immer Platz, um Neues auszuprobieren.

Zum Beispiel?

Vegane Kekse und Schnitten, und heuer auch die erste zuckerfreie Mehlspeise. Aber die Klassiker gehen am besten.

Wie viel Handarbeit steckt noch in Ihren Produkten?

In unserer Backstube stehen fast keine Maschinen, weil man den Unterschied merkt, ob ein Kipferl jetzt aus einer Maschine kommt oder von der Hand gedreht ist. Das ist einfach so.

Was isst der Zauner-Chef am liebsten?

Im Sommer gern Marillenleck, Zwetschgengleck oder Erdbeerroulade. Und im Winter Kardinalschnitte und Kaffee-Eclair. Das mag ich sehr, sehr gerne.



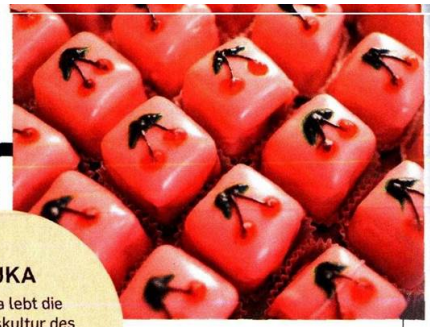
Thema: Philipp Zauner
Autor: Stefanie Hellge

> lässe. Prunkvolle Feste wie am kaiserlichen Hof gab es nicht mehr.
All jenen Konditoren, die sich neben Bonbons und Zuckerkunst auch den besonderen Mehlspeisen gewidmet hatten, verschaffte das einen Vorteil. Eine Kardinalschnitte, eine Esterházysschnitte, ein Apfelstrudel, Punschkraperl und natürlich auch die berühmte Sachertorte aus dem gleichnamigen Betrieb wurden auch von der breiteren Bevölkerung genossen.
Nach dem Zweiten Weltkrieg etablierte sich insbesondere in Wien die Kaffeehauskultur wieder neu - aus ähnlichen Gründen, warum wir auch heute noch die Hofzuckerbäcker schätzen: In einer Welt, die aus den Fugen geraten war, wollte man sich bei einem Stück Torte einen Moment in der guten alten Zeit gönnen.

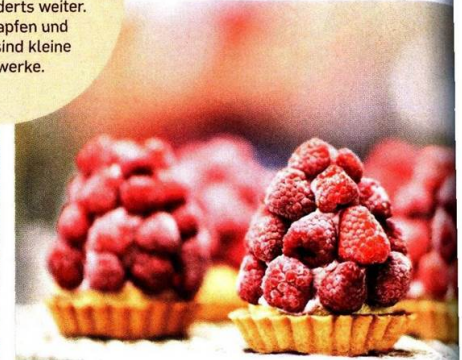
BEWAHRUNG DER TRADITION
Dennoch existieren heute nur noch sechs ehemalige Hofzuckerbäcker. Neben Demel, Zauner, Gerstner und Sacher sind das noch Heiner - seit 1840 in sechster Generation ein Familienbetrieb - und Sluka, das

mit seinem Standort am Rathausplatz einst ein Treffpunkt der feineren Wiener Gesellschaft war.
Der Titel des Hofzuckerbäckers ist allen noch verbliebenen Betrieben Verpflichtung bis heute: Philipp Zauner sagt: »Wer zum Hofzuckerbäcker geht, erwartet nicht einfach eine gute Torte, er erwartet eine he-

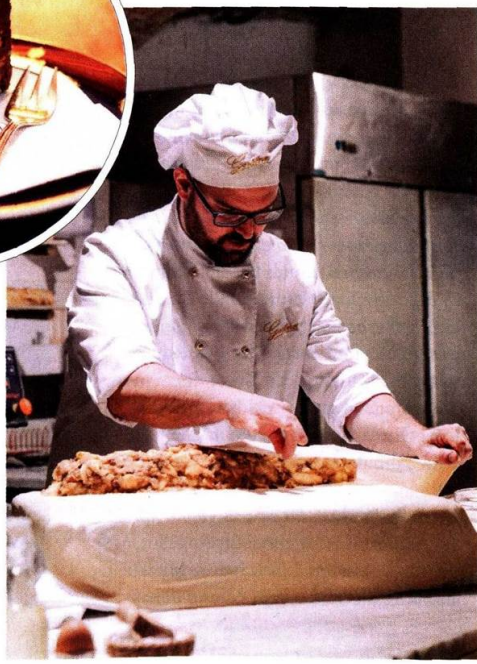
DER TITEL
HOFZUCKER-
BÄCKER IST BIS
HEUTE EINE
VERPFLICHTUNG
ZU BESONDERER
QUALITÄT.



SLUKA
Bei Sluka lebt die Kaffeehauskultur des 19. Jahrhunderts weiter. Punschkraperl und Törtchen sind kleine Kunstwerke.



GERSTNER
Bereits seit 1869 Partner der Wiener Staatsoper und Lieferant der berühmten kandierten Veilchen an Kaiserin Sisi.



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Fotos: Herbert Lehmann/picturedesk.com, Robert Kalypicturedesk.com (4), Gerstner



Thema: Philipp Zauner
Autor: Stefanie Hellge



SACHER
Die Originaltorte gibt es nur hier. Das Hotel Sacher wurde jüngst unter die 50 weltbesten Hotels gewählt. Luxus wie zu Kaisers Zeiten.



> rausragende Torte.« Und Stephan Oefner von Gerstner ergänzt: »Wir bewahren uns die Tradition, die handwerkliche Qualität und die Kunst des Genießens bis heute. Für uns ist es Auftrag und Mission, die Werte dieses Handwerks – Präzision, Geduld, Kreativität und Sinn für Schönheit – zu bewahren und von Generation zu Generation weiterzugeben.«

Bei so viel Leidenschaft ist es nicht verwunderlich, dass das österreichische Zuckerbäckerhandwerk 2022 sogar von der UNESCO zum immateriellen Kulturgut erklärt wurde. Und moderne Konditoreien wie Oberlaa oder Aida, deren Produkte trotz Großproduktion in der Konditorkunst des 19. Jahrhunderts wurzeln, wären ohne die Hofzuckerbäcker undenkbar. <

ADRESSEN

DEMEL

Seit 1786 am selben Standort in der Wiener Innenstadt. Berühmt für feinste Süßigkeiten und Kuchen in wunderschönen Verpackungen. Der Kaiserschmarrn to go, eingeführt während der Corona-Pandemie, lohnt die lange Schlange.
Großer Onlineshop.
Kohlmarkt 14, 1010 Wien
T: +43 1 53517170
demel.com

GERSTNER

Die 1847 gegründete k. u. k. Hofzuckerbäckerei bietet von der Sisi-Schokolade bis zur modernen Halloween-Praline hochkreativ gestaltete Süß- und Backwaren. Auch im Onlineshop. Gleich vier Kaffeehäuser an historisch bedeutenden Orten, zum Beispiel im Schloss Schönbrunn.
Palais Todesco, Kärntner Straße 51, 1010 Wien
T: +43 1 5261361
Schloss Schönbrunn, Kavalierstrakt 52, 1130 Wien
T: +43 1 3610250
gerstner.at

L. HEINER

Bereits in sechster Generation werden seit 185 Jahren im Familienbetrieb Torten, Konfekt und Eis gemacht. Hier wurde 1933 anlässlich des Katholikentages die berühmte Kardinalschnitte erfunden. Einige Produkte auch im Onlineshop. Gleich an sechs Standorten, vier davon in Wien.
Wollzeile 9, 1010 Wien
T: +43 1 5122343
Kärntner Str. 21–23, 1010 Wien
T: +43 1 5126863
heiner.co.at

SACHER

Hier dreht sich alles um die weltberühmte Torte, die es in allen Größen und Formen zu kaufen gibt. Erfunden wurde sie 1832 vom Lehrling Franz Sacher – der Rest ist Geschichte. Traditionsreiche Cafés und Hotels in Wien und Salzburg.
Philharmoniker Straße 4, 1010 Wien
T: +43 1 514560
Schwarzstraße 5–7, 5020 Salzburg
T: +43 662 889770
sacher.com

SLUKA

Einst traf sich im Stammhaus des 1891 gegründeten Unternehmens die bessere Wiener Gesellschaft. Zwischen Parlament und Wiener Rathaus wurden und werden Sluka-Torte, Flora-Krapfler oder Maria-Theresia-Torte serviert. Der innovative Gründer Wilhelm Josef Sluka war der erste Österreicher, der in seiner Backstube kleine Maschinen einsetzte.
Rathausplatz 8, 1010 Wien
T: +43 1 4057172
Kärntner Str. 13–15, 1010 Wien
T: +43 1 5124963500
sluka.at

ZAUENER

Gegründet 1832 in der Pfarrgasse in Bad Ischl von Johann Zauner. Seitdem fertigen die Konditoren vom einzigen Hofzuckerbäcker außerhalb Wiens Torten und Pralinen mit viel Schokolade zum Niederknien. Den berühmte Zaunerstollen, erfunden 1905 und ein wahres Nougat-Wunder, gibt es in unterschiedlichen Größen auch im Onlineshop.
Pfarrgasse 7, 4820 Bad Ischl
T: +43 6132 2331020
Hasnerallee 2, 4820 Bad Ischl
T: +43 6132 23722
zauner.at

HEINER

An der traditionsreichen Wollzeile in Wien genießen Gäste heute die besten Krapfen weit und breit im holzgetäfelten Gasträum.



Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag