

Deutschlands BAISERKÖNIGIN

Rose-Marie Patzer-Weber bietet in ihrer Hamburger Konditorei mehr als 100 Baiser-Sorten an

Oh Gott, hoffentlich schlägt das nicht auf den Magen. Ein Baiser mit Curry-Geschmack. Curry. Nun gut: Augen zu, Mund auf, Curry-Baiser rein, Schlimmes befürchten und – Überraschung: lecker! „Sag' ich doch“, lächelt Rose-Marie Patzer-Weber. Die Konditorin weiß eben, was gut ist. Kein Wunder, schließlich trägt sie den inoffiziellen Ehrentitel „Baiserkönigin Deutschlands“.

Patzer-Weber ist die Inhaberin der Hamburger Konditorei Weber, der traditionsreichsten Konditoreien der Hansestadt. Ihr Vater Walter Weber eröffnete das Geschäft im Jahr 1934 und machte es zu einer angesehenen Adresse – „mit eiserner Disziplin und ungeheurem Ehrgeiz“, wie sich die Tochter erinnert. Dieser Tradition fühlte sich die heute 69-jährige zeitle-

bens verpflichtet. Seit 43 Jahren ist sie selbst Konditormeisterin und steht immer noch Tag für Tag in der Backstube. „Warum sollte ich aufhören?“, fragt Patzer-Weber rhetorisch. „Solange ich Spaß und Erfolg habe, kann ich mir nichts Schöneres vorstellen.“ Und das ist nun mal die Herstellung von Baisers. „Zucker, Eiweiß und Geschmacksstoffe vermengen, in den Ofen schieben, fertig.“



Großer Erfolg in kleiner Nische: Baiserkönigin Rose-Marie Patzer-Weber begeistert ihre Kunden.

Max Nemo Mertens



Diese kleine Konditorei in Hamburg ist dank einer Spezialität ein Kundenmagnet.



Der Service – wie ein charmanter Kuss.

Wenn Rose-Marie Patzer-Weber über die Baiser-Zubereitung spricht, klingt sie ganz einfach. Ist sie aber nicht. „Es kommt auf zwei Dinge an, die in keinem Rezept stehen“, sagt sie. „Einen guten Ofen und viel Erfahrung.“ Besonders letztere sei unabkömmlich, wenn es darum geht, ob ein Baiser bei 80 oder bei 180°C eine oder aber fünf Stunden im Ofen bleiben muss.

Mut zur Baiser-Exotik

Während sie das sagt, kommt ein Kunde in das Geschäft, schaut auf die Wand hin-

ter dem Tresen, stutzt verblüfft – und stößt schließlich begeistert hervor: „So etwas habe ich ja noch nie gesehen!“ Patzer-Weber schmunzelt: „Das passiert eigentlich immer, wenn jemand zum ersten Mal zu uns kommt.“ Denn auf rund acht Metern Länge stehen Regale mit nicht weniger als einhundert verschiedenen Baiser-Sorten. Die einen enthalten Frucht nuances von Ananas über Kirsche bis Zitrone. Andere sind mit Beigaben wie Cola, Lakritz oder Rosenwasser angereichert. Und die nächsten werden von den kleinen Schildchen als Kümmel-, Paprika- oder Senf-Baisers ausgewiesen. „Einmal Ananas, bitte“, zeigt sich der Kunde ein wenig vorsichtig. Auch die Auskunft, dass Pfeffer-Baisers sehr gut zu einem Schlückchen Wein passen, lässt ihn (noch) nicht mutiger werden.

Der Betrieb

Kontakt:

Konditorei Weber
Hellbrookstraße 61
22305 Hamburg
Telefon 040 616131

Produktangebot:

In der Konditorei Weber gibt es neben 100 verschiedenen Baiser-Sorten auch selbst gefertigte Pralinen, Tagesgebäck, Torten mit 16, 26 oder 50 Zentimeter Durchmesser sowie Baiser-Hochzeitstorten mit einem Durchmesser von 1,80 Metern!

Preisbeispiel: Ein Baiser-Tütchen (100 Gramm) kostet 2,50 Euro.

Zur echten Marke geworden

Die vielen unterschiedlichen Baisers sind zur Hauptattraktion des Geschäfts geworden. Selbst der eigentliche Name muss da manchmal zurückstehen. „Viele sprechen nicht mehr von der Konditorei Weber, sondern nur noch vom Baiser-Laden“, berichtet Rose-Marie Patzer-Weber lächelnd. Ihr ist es Recht, schließlich hat sie die Idee der unterschiedlichsten Baiser-Sorten lange mit sich herumgetragen, ehe sie sie endlich verwirklichen konnte. „Darauf gekommen bin ich

schon 1960 während meiner Zeit als Konditorin in der Schweiz, dem Heimatland des Baisers“, erinnert sie sich zurück. Die eigentliche Produktion begann allerdings erst vor rund drei Jahren, als Patzer-Weber einen Weg suchte, sich von

Anzeige

JACOBI DECOR
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren



Wenn Sie das Besondere suchen !!!

SÜDBACK 2007
06.10. bis 09.10.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Halle 7 Stand 78.39

Telefon : 02203-966310 E-Mail : info@jacobi-decor.de
Fax : 02203-96631-30 Internet : www.jacobi-decor.de

den immer zahlreicher werdenden Bäckereien in der Umgebung abzusetzen. „Das ist gut gelungen“, sagt sie heute bescheiden.

Übrigens auch mit einer pfiffigen Idee, die wir Ihnen als Marketing-Tipp nicht vorenthalten möchten: Der Kunde wieso – aber auch die Hunde sind König in der Konditorei Weber. Denn Rose-Marie Patzer-Weber hat nicht nur 100 verschiedene Baiser-Sorten erfunden, sondern



Eine clevere Idee ist das spezielle Angebot für des Menschen treuesten Freund.



Baisers in vielen überraschenden Varianten bilden ein spannendes Sortiment.

auch „Leberwurst-Kekse“ für Vierbeiner. Ohne Zusatz von Zucker, Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen werden sie in der Backstube handgefertigt und liegen in einem kleinen Kupferkübel neben dem Tresen. So geht auch der schwanzwedelnde Vierbeiner nicht leer aus, wenn Herrchen und Frauchen ihre Leckereien bestellen. Mittlerweile sind die Tier-Leckerlis sogar zu einem Verkaufsschlager geworden. Patzer-Weber hat sich die Leberwurst-Kekse schützen lassen, vertrieben werden sie unter dem Markennamen „Salü“ in den Kokon-Knebel Shops Berlin, Düsseldorf, Kiel und Sylt.

Bescheiden im Dialog mit den Kunden

Eine sympathische Bescheidenheit – die ist hier tatsächlich noch eine Zier. Von den vielen Auszeichnungen und Urkunden, die die Konditorei Weber bereits erhalten hat, hängt keine einzige an der Wand. „Eine echte Hanseatin schmückt sich nicht mit Orden“, findet Patzer-Weber. Auch den Ruhm für die immer neuen Kreationen möchte sie nicht einstreichen. „Der gebührt den Kunden, die immer wieder mit ausgefallenen Wünschen zu uns kommen“, lobt Patzer-Weber. Neulich wollte etwa jemand ein Whiskey-Baiser haben – also hat er ein Whiskey-Baiser bekommen. Manchmal reagiert sogar die experimentierfreudige Konditorin ein wenig überrascht. Zum Beispiel als ein Priester sie um ein Lavendel-Baiser bat. „Aber Herr Priester“, habe sie gesagt, „das schmeckt doch bestimmt nicht.“ Da man einem Geistlichen ja schwerlich etwas verweigern kann, machte sie sich dennoch ans Werk – und kam mit einem Lächeln aus der Backstube. „Das schmeckte tatsächlich!“ Seitdem zählen Lavendel-Baisers zu ihren Verkaufsschlagern, und der Priester zu ihrer Stammkundschaft. Allerdings erfüllt die 69-Jährige nicht jeden Wunsch. Denn es gilt: Nur, was der Chefin schmeckt, gelangt auch in den Verkauf. Und das Bier-Baiser hat ihr eben nicht geschmeckt. „Da wird dann auch nicht großartig diskutiert“, sagt sie resolut. „Entweder ich sage Ja oder eben Nein.“ „Nein“ hat sie auch bei einer weiteren Herzensangelegenheiten gesagt – und



Ebenfalls überzeugend: Die „normalen“ Konditoreiwaren schmecken hervorragend.

zwar beim Thema maschinelle Fertigung. Denn die ist für die gebürtige Hamburgerin undenkbar. „Das geht zwar schneller, aber dafür sind dann alle Baisers exakt gleich“, nennt sie den Grund. Daher werden die süßen Köstlichkeiten in der Konditorei Weber auch weiterhin mit Stern- oder Lochtüllen handaufdressed. Ausnahmen gibt es nicht. Unter

keinen Umständen. Davor steht felsenfest Rose-Marie Patzer-Webers konditorlicher Berufsethos: „Wer nichts hat, hat nichts zu verteidigen“, sagt sie. „Wir hier haben aber Tradition und Konditorstolz – und beides werden wir auch immer bewahren.“ Die Baiserkönigin hat gesprochen.

Alexander Schmolke

„Wie ein Kuss“ – Die Baiser-Geschichte

Zu verdanken hat die Welt das Baiser der Überlieferung nach einem Italiener mit dem schönen Namen Gasparini. Er soll um 1600 im schweizerischen Meiringen erstmals ein Schaumgebäck aus gezuckertem Eischnee hergestellt haben und gab ihm den Namen seines Wohnorts: Meiringen. Im Schloss des französischen Königs Ludwig XV., zu dessen Lieblings-Desert sich das süße Etwas bald entwickelte, wurde daraus die heute noch gebräuchliche Bezeichnung „Meringue“. Der außerhalb der Schweiz bekannte Name „Baiser“ soll durch den Ausruf einer englischen Königin entstanden sein. Die rief beim Kosten euphorisch: „Oh, that's like a kiss!“ Und Kuss heißt auf Französisch – baiser.

Anzeige

52 Geschmacksrichtungen: Viele Ideen für das ganze Jahr

Kreieren Sie jede Woche ein neues Dessert mit unserem Boiron Sortiment:
Eine große Auswahl an T.K. Fruchtpürees, die einen unvergleichbaren Geschmack und eine unwiderstehliche Farbe bringen.
Feine T.K. Fruchtsaucen, mit idealer Konsistenz, gebrauchsfertig abgefüllt in Flaschen.
Überraschen Sie Ihre Kunden mit originellen Dekorideen aus unserer neuen grünen Fruchtsauce Les Vergers Boiron (zu verkosten auf der Südback Messe – Halle 7 – Stand 7 D 72 – in Stuttgart, 6.-9. Oktober 07).

Boiron Frères SA - 1, rue des Glacières
94538 Rungis Cedex - Frankreich
Tel. 33 1 45 60 73 32 - Fax: 33 1 46 86 52 72
e-mail: cexport@boironfreres.com

www.boironfreres.com

NEU
Weiße Guave und Matcha-Tee