



KEKSÄÄÄ!

Krümelmonsters Paradies liegt ein wenig versteckt in einer Seitenstraße in Hamburgs Stadtteil Lokstedt. In vierter Generation fertigt hier Konditor Jürgen Tandetzki mit seinem Team von „Der Keksbäcker“ auf traditionelle Art verführerisches Gebäck von Bärentatze bis Zimtstern.



Wer ein besonders feines Näschen hat, schnuppert vielleicht schon beim ersten Schritt in die Backstube, ob gerade Vanillekipferl aus dem Ofen kommen, der Lebkuchenteig für die Dominosteine geknetet wird oder Vollmilchkuvertüre über die Buttercrossies fließt. Für alle anderen duftet es bei „Der Keksbäcker“ einfach nur unnachahmlich lecker nach allerhand Gebäck, durch das man sich am liebsten systematisch durchprobieren möchte. Jürgen Tandetzki, der die Bäckerei vor 16 Jahren von seinem Schwiegervater übernahm, schmunzelt: „Wenn ich Kekse nasche, heißt das Qualitätskontrolle.“ An Abwechslung mangelt es ihm bei fast 100 verschiedenen Sorten nicht.

Was 1914 als klassische Bäckerei begann, hat durch die Spezialisierung den Sprung in die Zukunft geschafft. Große Firmen stellen bei Konferenzen Jürgen Tandetzki's Kekse auf den Tisch. Deutschlandweit liefert er an gehobene Hotels und Kantinen. „Denen ist das Keksebacken zu viel Fummelkram“, erzählt der 54-Jährige. Mit seiner Familie – seine Frau ist ebenfalls Konditorin und arbeitet im Verkauf, die beiden Töchter sind fürs Personal und Marketing zuständig – und rund 35 Mitarbeitern hat der quirlige Keksbäcker seine Nische gefunden. Traditionelle Rezepte, etliche davon noch vom Großvater, gute Zutaten und viel Handarbeit lassen feinstes Backwerk entstehen. **Hier/leben** hat bei der Herstellung der Butter-Bärentatzen zugeguckt.



1 Der Name verrät es schon: Die Butter-Bärentatzen enthalten reichlich Butter. Für eine Teigportion von etwa 40 Kilogramm, die jeweils verarbeitet wird, gibt Albrecht Dühr etwa 14 Kilogramm Butter in die Rührmaschine. „Dazu kommen zusätzlich anderthalb Kilo reines Butterfett“, verrät er. Mit Zucker, Salz und einem guten Schuss Vanilleextrakt erwärmt er die Butter etwas, damit die Mischung beim Rühren schön geschmeidig wird.

2 Nach und nach gibt Albrecht Dühr die trockenen Zutaten – Mehl und Kartoffelstärke – hinzu. „Jetzt nicht zu schnell rühren, sonst stehen wir hier gleich in einer Staubwolke.“

3 Zügig geht's weiter: Der geschmeidige Teig kommt in die sogenannte Dressiermaschine. „Dieser Spritzmürbeteig ist durch den hohen Butteranteil besonders zart, muss aber deshalb auch schnell verarbeitet werden“, erklärt Jürgen Tandetzki.

4 Man sieht schon, was einmal daraus werden soll: Die Bärentatzenform wird mithilfe spezieller Tüllen auf die Backbleche gespritzt. Die wandern dann für elf bis zwölf Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

5 Das goldbraune Backwerk kühlt einen Moment ab, dann folgt eine entscheidende Phase: das Umdrehen. Die Bärentatzen haften gerade noch lange genug am Blech, bevor sie sich im genau richtigen Moment lösen und nun über Kopf liegen.

6 Wenn man es gelernt hat, geht es blitzschnell: Konditorin Nina Zimmermann spritzt die selbst hergestellte Nugatmischung aus Haselnusspaste und Schokolade auf die umgedrehten Tatzen – in einer solchen Geschwindigkeit, dass man ihren Bewegungen kaum folgen kann.





7



8



9

7 Jetzt wird zusammengesetzt. Auf jede Hälfte mit Nugat setzt Nina Zimmermann einen Deckel. Bei Schritten wie diesen ist die Handarbeit jeder Maschine überlegen. Dass jeder Keks ein kleines bisschen anders aussieht als sein Nachbar, gehört dazu.

8 Auch hier sind die Hände gefragt: Jede Bärenatzte wird einzeln aufs Band gelegt, damit sie ihren Überzug aus Zartbitterkuvertüre bekommt. Wie bei allen Zutaten setzt Jürgen Tandetzki auf hohe Qualität. „Den Unterschied schmeckt man einfach“, sagt er und schwärmt unter anderem von Lübecker Marzipan, schleswig-holsteinischer Butter und von Konfitüre, die er von einer Manufaktur aus dem Schwarzwald bezieht.

9 Die Kuvertüre wird auf exakt 32 Grad temperiert – so erhält sie den perfekten Glanz. Damit sie schnell fest wird, laufen die Bärenatzten nun noch durch einen sieben Grad kalten Kühlkanal.



10



11

10 Franziska Tampke verpackt die fertigen Kekse in die Tüten. Auch das erfordert Präzision: „Ich muss darauf achten, dass das ‚Gesicht‘ der Bärenatzten beim Sichtfenster der Tüte nach vorn zeigt“, erklärt sie.

11 Fertig zum Verputzen: Auf einer Etagere machen sich die Bärenatzten zusammen mit anderen Köstlichkeiten – darunter auch klassische Hamburger Braune Kuchen – besonders gut.

Diverse Sorten von „Der Keksbäcker“ sind erhältlich bei familia in Buchholz/Innenstadt, Buchholz/Nordring, Kaltenkirchen, Kiel/Wik, Norderstedt, Stade und Steilshoop.

