

# Von Dinkelbrot bis Schwarzwälder-Kirschtorten-Eis

*Bei Anita und Roland Bürk in der Heilbronner Straße entstehen viele runde Sachen*

## Serie: Hier geht's rund

Von Ines Schmiedl

**GÜGLINGEN** „Ich bin Bäckermeister mit Leib und Seele“, sagt Roland Bürk. Vor 18 Jahren hat er sich zusammen mit seiner Frau in Güglingens Ortsmitte selbstständig gemacht und es seither nicht bereut. Runde Sachen wie Brote und Brötchen gehören zu seinem Alltag. Ehefrau Anita Bürk ist Konditormeisterin, backt und gestaltet runde Torten, kreiert im Herbst Pralinen und seit ein paar Jahren widmet sie sich im späten Frühjahr der Eisherstellung: Nur besondere Sorten aus frischen Zutaten gibt es im Sommer kugelweise in ihrer Eistheke.

**Frühaufsteher** „Ich backe alles gern, am liebsten Brezeln, Bauernbrot oder Hefezopf“, sagt Roland Bürk. Um 3.30 Uhr beginnt er in seiner Backstube hinter dem Geschäft in der Heilbronner Straße mit dem Backen. In seinem Dampfbackofen

werden Brot und Brezeln schonend und langsam gebacken. „Wenn ich vorn im Laden bin und die Backwaren in den Regalen sehe, dann erfüllt mich das mit Stolz“, so der Bäckermeister, der auch einen Abschluss als Betriebswirt hat. Die direkte Rückmeldung von Kunden freut ihn. Jeden Trend muss er nicht mitmachen, aber die Beliebtheit von Dinkelbackwaren hält seit Jahren an. Sein Mehl bezieht der Güglinger Bäcker, der eine Filiale im Amalienhof in der Theodor-Heuss-Straße in Brackenheim hat, aus Leingarten und aus Neuenstadt. Dass er so früh aufstehen muss, macht ihm nichts mehr aus. Gerade jetzt im Sommer sei es von Vorteil, früh anzufangen: Mittags ist für ihn Schluss und in der heißesten Tageszeit kann er sich zurückziehen. Schade findet er, dass es kaum Jugendliche gibt, die diesen Beruf noch erlernen wollen. „Es ist ein toller Beruf mit viel Abwechslung“, so der Bäckermeister.

In Konditorei und Eislabor schwingt Anita Bürk das Zepter. „Sie



**Konditormeisterin Anita und Bäckermeister Roland Bürk sind beruflich und privat ein gut eingespieltes Team.**

Foto: Ines Schmiedl

blüht richtig auf, wenn es im Frühjahr an die Eisherstellung geht oder im Herbst, wenn sie Weihnachtsgebäck machen kann“, hat Roland Bürk beobachtet. „Meine Arbeit macht mir einfach Spaß, gerade beim Torten dekorieren, da muss al-

les perfekt sitzen, das ist mir wichtig“, so die Konditormeisterin.

Seit ein paar Jahren ist sie zudem geprüfte Speiseeismeisterin, bei den Kursen hat sie gelernt, mit verschiedenen Produkten zu experimentieren. „Seit Jahren wird unsere

Schwarzwälder Kirschtorte oft von den Gästen gelobt. Ich wollte jetzt eine Eissorte daraus machen, die so schmeckt, wie unsere Torte“, berichtet Anita Bürk, wie sie zu den Ideen für ihre Eiskreationen kommt. Und das Lob der Kunden gibt ihr Recht, auch diese Eissorte kommt gut an. Mit viel Feingefühl kreiert die Konditormeisterin immer wieder neue, außergewöhnliche Sorten.

**Viel Fantasie** Viel Erfahrung und ein guter Geschmackssinn, gepaart mit Fantasie, sind nötig, um auch ausgefallene Sorten und besondere Leckereien zu entwickeln. Das ist so ähnlich wie bei der Pralinenherstellung, auf die sich Anita Bürk schon freut. Denn wenn die Sommertage zu Ende gehen und das Wetter kühler wird, entstehen in der Konditorei kugelförmige Himbeertrüffel oder mit Kokos verfeinerte Minzpralinen, die vom Herbst an bis nach Ostern auf den Zungen der Kunden zergehen können.