

Badische Zeitung

vom 24.12.2008

Eine halbe Tonne Weihnachtsleckereien

In der Bäckerei Jost in Bonndorf werden vor Weihnachten 25 Sorten Gebäck, Christstollen und Früchtebrot hergestellt / Besondere Zeit für die Mitarbeiter

VON UNSEREM REDAKTEUR
SEBASTIAN BARTHMES

BONNDORF. Eine halbe Tonne Weihnachtsgebäck verlässt in den Wochen vor Weihnachten die Backstube der Bäckerei Jost in Bonndorf. Morgen für Morgen backen die Mitarbeiter um Konditormeister Olaf Thor einige der vielen Sorten. Dennoch ist die Zeit eine Besondere, sagt Karl-Egbert Jost. Und naschen würden die Bäcker von dem leckeren Teig auch gerne manchmal.

Rezepte für 25 Sorten Weihnachtsgebäck, drei Arten von Christstollen und für Früchtebrot stecken in dem Rezeptekästchen – viele davon sind alte Hausrezepte. Von Mitte November an werden sie herausgeholt, um den jeweiligen Teig, der lange ruhen muss, herzustellen, erzählt Bäcker- und Konditormeister Jost. Mit viel Aufwand sei das Backen der Leckereien verbunden, sagt er. Schließlich seien es viele kleine Teile, die in Handarbeit entstehen.

Und weil die Brötchen neben den üblichen Sachen gebacken werden müssen, wird es auch schon mal hektisch und auch eng in der Backstube hinter dem Bonndorfer Rathaus. Denn die acht Bäcker und ihre vielen Helfer bewältigen die zusätzliche Arbeit nicht alleine. Mehrere Hausfrauen gehören zu einem Stamm von Aushilfen, die in der Vorweihnachtszeit beispielsweise das Kleingebäck ausstechen. Schon lange vertraut die 1924 gegründete Bäckerei, die letzte die in Bonndorf produziert, auf diese Helferinnen, sagt Karl-Egbert Jost.

Wie auch bei der Weihnachtsbäckerei zu Hause, wird es in der Zeit der Plätzchen und Stollen festlich in der Backstube. Sehr lecker riechen auch für ihn immer noch die vielen feinen Gewürze, sagt Jost und aus fachlicher Sicht sei diese Zeit die schönste im Arbeitsjahr eines Bäckers – viele Sachen werden dann gemacht, die sonst nicht auf dem Arbeitszettel stehen. Viele der Weihnachtsbrötchen werden in den eigenen Filialen und auf Weihnachtsmärkten verkauft. Aber auch verschickt werden zum Beispiel Springerle und Christstollen, wie auch feine Pralinen, die von Kathrin Jost im Hauptgeschäft der Bäckerei verpackt werden.

Nach Weihnachten wird es dann ruhiger in der Backstube, erzählt Jost: Neujahrsbrezeln in verschiedenen Größen und Marzipanschweinchen werden dann zum Beispiel neben Brot und Brötchen hergestellt. Zu Fasnacht gehört dann Fettgebackenes, bevor rechtzeitig vor Ostern Schokoladenhasen gegossen und von Hand bemalt werden.