

MENSCH UND ORT

Tradition statt Einheitsbrei

Seit Anfang Oktober wird Beatrice Bierbaums Alltag vom Dresdner Christstollen beherrscht, denn die zuckerbestäubten Delikatessen sind das Kerngeschäft des alt eingesessenen Familienbetriebs. In ihrer Backstube formt die junge Konditorin das Traditionsgebäck noch von Hand.



4500 Stollen pro Saison backt Beatrice Bierbaums Konditorei. Bei ihr zu Hause kommt das Gebäck selten auf den Tisch.



Leckerbissen: Bierbaum nascht bei der Arbeit gern – natürlich nur um sich der Qualität zu vergewissern.

FOTOS: MATTHIAS POPP

VON SEBASTIAN MÜNSTER

Dieser Beruf ist nichts für Langschläfer. Schon seit drei Uhr morgens herrscht reges Treiben in der Backstube. Im Raum schwebt der Duft, aus dem die Weihnachtsträume sind. Die Zutaten für den originalen Dresdner Christstollen werden hier noch von Hand gewählt, der Teig wird von Hand gewogen und geformt. Keine automatische Portionierer, keine Fließbandproduktion gibt es hier in Beatrice Bierbaums kleiner Konditorei im Dresdner Stadtteil Niedersedlitz. Insgesamt elf Mitarbeiter und zwei Auszubildende verkaufen und produzieren handwerklich perfektionierte Kalorienbomben für die Weihnachtszeit – 4500 Stollen pro Saison.

Das Kunststück beim Dresdner Christstollen sei, „dass er nach Marzipan schmeckt, obwohl eigentlich keiner drin ist“, erklärt die 37-Jährige. Die Konditormeisterin mit den blonden Haaren ist ein Energiebündel. Sie redet schnell, ist aufmerksam und scheint immer alles im Blick zu haben. Ihr Geschäftsmodell ist es, um Längen besser zu sein als der „Einheitsbrei“ aus dem Supermarktregal. „Fertigprodukte sehe ich überall. Mein Albtraum ist, dass wir irgendwann alle auf den gleichen Fertigteiglingen herumkauen“, sagt Bierbaum.

EIN SIEGEL FÜR DEN STANDORT

Doch was kann man beim Dresdner Christstollen eigentlich anders machen? Das Rezept für das ultimative Weihnachtsgebäck ist streng reglementiert. Seit 1997 wird der Name auch geographisch geschützt. Nur wer in der Gegend in und um die sächsische Landeshauptstadt produziert, darf seinen Stollen „Dresdner Christstollen – das Original“ nennen. In seinem Leitsatz zu feinen Backwaren schreibt

das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz den Butter- und Fruchteanteil eines Christstollens genauestens vor. Der 1991 gegründete „Schutzverband Dresdner Stollen“ überprüft jedes Jahr Qualität und Geschmack des Traditionsgebäcks. Die „Stollenprüfung“ gehört zu den Höhepunkten des Dresdner Striezelmarktes. Der Weihnachtsmarkt, der zu den ältesten Deutschlands gehört, verdankt auch seinen Namen dem exakt zwei Kilo schweren Hefengebäck. Der Schutzverband überprüft die genaue Einhaltung der Rezeptvorschriften. Ungemeldet werden die Prüfer in Bierbaums Konditorei auftauchen und zwei Exemplare zur Stollenprüfung einfordern. Nur wer sie besteht, bekommt das Echtheitsiegel.

„Fertigprodukte sehe ich überall. Mein Albtraum ist, dass wir irgendwann alle auf den gleichen Fertigteiglingen herumkauen.“

BEATRICE BIERBAUM, GESCHÄFTSFÜHRERIN KONDITOREI & CAFÉ BIERBAUM

Und das ist Gold wert. Beinahe ein Viertel des Jahresumsatzes macht das Stollengeschäft in Beatrice Bierbaums Konditorei aus. Gut die Hälfte verspricht die Konditorei per Post an zahlende Kundschaft von außerhalb. Der Dresdner Stollen ist Regionalkultur und

Exportschlager zugleich. China, Vereinigte Staaten – alle wollen das sächsische Weihnachtsgebäck. Es ist zur internationalen Marke geworden. Selbst eine Botschafterin wählt der Schutzverband jedes Jahr unter den Auszubildenden der rund 130 Mitgliedsbetriebe. In diesem Jahr darf die 19-jährige Friederike Pohl, Bierbaums Auszubildende, das Kleid des „Stollenmädchens“ tragen und ihre Zunft repräsentieren.

EIN ALTES REZEPT

Dabei sind die Anfänge des Christstollens weit weniger lecker, als man sich heute vorstellen kann. Weder Zucker noch Milch und vor allem keine Butter gehörten zum Rezept. Denn gänzlich unkatholisch wäre das für ein Gebäck, das hauptsächlich als Fastenbrot erdacht worden war. Doch eines Kurfürsten unwürdig sei das traurige, trange „Christbrod“, fanden Ernst von Sachsen und sein Bruder Albert und ersuchten Papst Innozenz VIII. um Erlaubnis, das Rezept doch wenigstens um Butter ergänzen zu dürfen. Die Nachricht, die als „Butterbrief“ in die Geschichte einging, darf wohl als die Geburtsstunde des heute bekannten Christstollens gelten, dessen Form und Farbe an das gewickelte Jesuskind erinnern sollen. Denn in den folgenden Jahren und Jahrzehnten legten die Bäcker und Konditoren des sächsischen Fürstentums das Rezept zunehmend offener aus – mit päpstlichem Segen, versteht sich.

Die Feinheiten des Bierbaumschen Familienrezeptes seien es auch, die den entscheidenden Unterschied zur industriellen Massenware von Großproduzenten ausmachten, verrät Bierbaum. „Die Hefe, die Qualität und Konsistenz der Zutaten, die Temperaturen – und wenn ein Glied der Kette falsch läuft, dann kriegt ich die Krise.“ Gerne würde die Meisterin etwas weniger in der Produktion

arbeiten und etwas mehr Zeit mit anderen Dingen verbringen. Doch Bierbaum ist Perfektionistin. Sie notiert Zutaten und Gewichte, beaufsichtigt und nutzt dabei Worte wie „Organisation“ und „Effizienz“.

Das Rezept ihres Vaters hat die 37-Jährige Schritt für Schritt verfeinert. Mehr Mandeln enthält ihr Stollen jetzt und auch mehr Rosinen. Nur noch irische Butter darf es sein. Zu sauer sei die deutsche. Die Konditormeisterin verkauft ein Feinschmeckerprodukt – und der Erfolg gibt ihr recht. Um sicherzugehen, dass auch alles perfekt ist, probiert die Meisterin immer wieder. Das ist auch der Grund, warum Beatrice Bierbaum ihr eigenes Weihnachtsfest weitgehend ohne Stollen feiert.

„Dass ich diesen Beruf lernen würde, war mir immer klar“, sagt Bierbaum, die die Traditionsconditorei ihres Vaters bereits in der dritten Generation fortführt. Doch ebenso klar sei ihr auch gewesen: „Bei meinem Vater zu lernen, das wäre nicht gut ausgefallen.“ Zu eigen sei Siegfried Bierbaum gewesen, der 2004 im Alter von 67 Jahren gestorben ist. Zu groß war ihr Drang, den in Trümmern liegenden Eisernen Vorhang nach 1989 zu durchschreiten und anderswo hinzugehen. Beatrice Bierbaum verschlug es nach München, wo sie ihre Ausbildung zur Konditorin absolvierte und wo sie ihren Lebensgefährten, Alexis Kakouris, kennenlernte.

IN DIE WELT UND ZURÜCK

Nach der Ausbildung folgte eine Auszeit in Griechenland, Kakouris' Heimat. Als er sein VWL-Studium in Heidelberg fortsetzte, folgte ihm Bierbaum. Nach eineinhalb Jahren Arbeit in verschiedenen Konditoreien kehrte sie nach Dresden zurück – ihrem Vater ging es schlecht, und der Betrieb drohte zum Erliegen zu kommen. Von der Idee einer Rückkehr war die junge Konditorin nicht überzeugt. „Aber

anders wäre es damals nicht weitergegangen.“ 1998 ging Beatrice Bierbaum schließlich ein letztes Mal nach Heidelberg, um ihren Meister zu machen. Als ihr Vater Siegfried schließlich starb, fand sich die 25 Jahre alte Meisterin plötzlich als Geschäftsführerin ihres eigenen Unternehmens wieder. Doch damit sie die Last nicht vollkommen allein tragen musste, beteiligte sich ihre Mutter als Inhaberin.

ERFOLG OHNE WERBUNG

„Wir sind im Grunde genommen ein traditionelles Handwerksunternehmen“, sagt Bierbaum. Und sie sagt das, als ob es heutzutage eine Nische wäre, die es zu füllen gilt. Werbung und Marketing hat die Traditionsconditorei, die auch schon lange vor 1989 Dresdner Stollen „in den Westen“ verkaufte, nicht nötig. 1933 haben Bierbaums Großeltern die Konditorei und das Café gegründet. Mundpropaganda und der gute Ruf reichten jahrzehntlang aus, um das Geschäft zu führen. Eine Internetseite hat die Konditorei erst seit rund einem Jahr, einen Online-Shop erst seit Ende September. Ohnehin hat die Familie kein Interesse daran, ihren Betrieb zu vergrößern oder gar zu verlagern. Zu groß sei der Aufwand, weiter zu wachsen. „Die Qualität würde leiden, wenn ich meine Mitarbeiter noch mehr belaste“, sagt Bierbaum. Stattdessen werden ausgewählte Restaurants und Cafés im Dresdner Stadtgebiet und in der Sächsischen Schweiz beliefert.

Fast verschlafen wirkt der Stadtteil Niedersedlitz, in dem das kleine Café beheimatet ist. Ein herbstliches Vorstadtdiyl, umringt von Lindenbäumen und mit historischem Ortskern. Und man hier entlangschlendert, vorbei am historischen Rathaus, und auf das perfekt hergerichtete Café von Beatrice Bierbaum stößt, dann sieht es tatsächlich so aus, als wäre es schon immer hier gewesen.

DIE UNTERNEHMERIN

Beatrice Bierbaum, geboren 1976 in Dresden, ist seit 2004 alleinige Geschäftsführerin der Konditorei Bierbaum. Die 37-jährige Konditormeisterin hat das Familienunternehmen 2001 von ihrem Vater Siegfried Bierbaum übernommen. Dessen Vater hat den Betrieb 1933 gegründet. In der dritten Generation betreibt Beatrice Bierbaum das traditionelle Handwerk zusammen mit ihrem Lebensgefährten. Nach ihrer Ausbildung zur Konditorin von 1992 bis 1996 in München machte Bierbaum ihre Meistersausbildung in Heidelberg.

DAS UNTERNEHMEN

Das Unternehmen Konditorei & Café Bierbaum besteht im Dresdner Stadtteil Niedersedlitz, mit Unterbrechung, seit 1933. Bereits 1973 musste das Café wegen Baufälligkeit schließen. Aus Mangel an Mitteln und Baumaterial konnte die Familie auch das Ladengeschäft nicht mehr erhalten und musste das Haus 1986 verlassen. Rund eineinhalb Millionen D-Mark in der Nachwendzeit waren notwendig, um das vollständig renovierte Geschäft 1996 wieder zu eröffnen. Seitdem besteht die Konditorei Bierbaum wieder im Dresdner Stadtteil Niedersedlitz.

Weihnachten im Kleiderschrank

Im Schrank von Klaus und Kläre weihnachtet es sehr – am Sonntag findet im Schauspielhaus Dresden die Uraufführung von Erich Kästners erstem, lange verschollenen Stück statt.

VON DAVID GERN

„Pünktchen und Anton“ kennen Sie. „Das fliegende Klassenzimmer“ und „Emil und die Detektive“ vermutlich auch. Aber „Klaus im Schrank“ oder „Das verkehrte Weihnachtsfest“? Wohl eher nicht. Dabei handelt es sich bei diesem Stück um Erich Kästners ersten längeren literarischen Text, den er schon 1927 geschrieben hatte. Allerdings war dieser lange Zeit verschollen. Er tauchte erst im Nachlass seiner ehemaligen Sekretärin plötzlich auf. Im Jahr 2011 machten die Erben Kästners und die Akademie der Künste das Stück der Öffentlichkeit zugänglich.

Jetzt wird „Klaus im Schrank“ endlich am Staatsschauspielhaus in Kästners Geburtsstadt Dresden uraufgeführt. Die Premiere ist am 3. November. Laut Susanne Lietzow, der Regisseurin des Stückes, hat man sich in Dresden sehr um die Uraufführung bemüht. Und auch die Dresdner sind wild auf Kästner. Trotz sehr vieler Aufführungen sind etliche Abende schon ausverkauft. In den Buchhandlungen der Stadt wird täglich nach dem Text gefragt.

Doch erfolglos: „Klaus im Schrank“ ist immer noch nicht veröffentlicht worden.

Susanne Lietzow arbeitete mit dem Originalmanuskript Kästners. Es ist nur fragmentarisch erhalten, es fehlen Seiten. Zudem ist es spürbar ein Anfängerwerk, lang und mit vielen Abschweifungen, die auf der Bühne nicht umzusetzen sind. Eine starke Bearbeitung war also unabdingbar. Seinerzeit wurde Klaus als „zu modern“ abgelehnt und verschwand deswegen für Jahrzehnte in der Schublade. „Es ist sehr abstrakt und eigenartig, aber auch überbordend phantasievoll“, sagt Lietzow. „Für die damaligen Verhältnisse wäre es wirklich zu modern gewesen. Eine Überforderung für die Zuschauer.“

PARALLELWELT IM KLEIDERSCHRANK

Es geht um die Geschwister Kläre und Klaus, die als Kinder eines Bankdirektors in ausgesprochen wohlhabenden Verhältnissen aufwachsen. Doch sie werden von ihren Eltern vernachlässigt und vereinsamen zunehmend. Die Mutter hat einen Geliebten, und die Eltern stehen kurz vor der Trennung. Das Haus, in dem die Familie wohnt, ist ein überdimensi-

onaler Palast. Alles ist hier marmorweiß und golden – und absurd riesig. Die Kinder bewegen sich durch diese Räume wie Verlorene.

Erstaunlich ist, dass Kästner zwölf Jahre vor dem Erscheinen der „Chroniken von Narnia“ schon das zentrale Motiv von C. S. Lewis' Fantasy-Romanen vorwegnahm: Über einen Kleiderschrank, der genauso kolossal ist wie der Rest des Hauses, gelangen Klaus und Kläre in eine Traumwelt. Diese wurde von Kästner aus Versatzstücken des Stummfilms zusammengesetzt. Sogar Charlie Chaplin und Jackie Coogan, der Hauptdarsteller aus Chaplins 1921 gedrehten Film „The Kid“, treiben sich dort herum. Diese Parallelwelt erlaubt es Lietzows Inszenierung, sich auszutoben. Surreale Szenen gehen hier über in Stummfilmschnipsel.

Auch die Eltern verschlägt es bald an diesen seltsamen Ort. Sie müssen nicht nur die Kleider ihrer Kinder tragen, sondern auch ihre Rollen annehmen. Das, so viel sei schon verraten, wird ihnen nicht gelingen. Der Traum kippt um in einen Albtraum.

Am Ende gibt es aber dennoch ein Happy End in Form eines spektakulären und glück-

lichen Weihnachtsfests. „Man muss sich dem Sentiment Kästners ergeben“, findet Lietzow. „Das Stück bewegt sich immer an der Grenze zum Sentimentalen. Es sind Stummfilm-Emotionen.“ Für Lietzow lag der Reiz der Inszenierung gerade darin, den Mut zu haben, diese Emotionen zuzulassen.

In diesem Sinn habe sie sich auch einer Aktualisierung des Stoffes verweigert. Auch davon, das Stück ins Heute zu verlegen, hält sie wenig. „Bei Kästner ist die Zeit, in der seine Stoffe spielen, stülgebend. Versetzt man sie in eine andere Zeit, nimmt man ihnen die Form weg.“ Deswegen habe man auch nicht versucht, Kästners Sprache aktuellen Gepflogenheiten anzupassen. Denn das sei immer ein Verlust. „Man verlöre einfach die spezifische Temperatur Kästners.“ Im vermeintlich Altmodischen liegt sein Zauber.

Im Übrigen hat sich der Autor in seinem ersten Stück auch selbst verweigert. Und zwar mit der Figur eines älteren Onkels, der sehr viele Assoziationen zu Kästner zulässt. Dieser Onkel zieht im Hintergrund heimlich die Fäden. Aber er ist vor allem eines: ein Freund der Kinder.



Durch die rosarote Brille: Im Schrank wartet eine Traumwelt auf die Kinder.

FOTO: DAVID BALTZER