

Gemeinsame PERSPEKTIVE

Der Circle de Qualité steht für traditionelle Konditoreikultur mit modernem Anspruch

Gemeinsam für Topniveau in der Konditorei: Der Circle de Qualité ist ein exklusiver Kreis von sechs führenden Kaffeehäusern aus dem süddeutschen Raum, die sich offen in allen wichtigen Fragen austauschen. Das Logo des Circle de Qualité ist dabei ein Gütesiegel, das auch den Kunden signalisiert, dass sie sich in einem Spitzenbetrieb befinden.

Im Circle de Qualité haben sich Betriebe zusammengeschlossen, die in der klassischen Konditorei ein Stück Kultur sehen, das nicht verloren gehen darf. Dafür kämpfen sie – und suchen Mitstreiter: Neue Mitglieder sind erwünscht, wobei bei 10 die Obergrenze liegt. Die müssen natürlich zum Kreis passen: Innovationen müssen mit den neuen Mitgliedern umsetzbar sein, ge-

meinsame Reisen sind wichtig. Gemeinsame Fortbildungen gehören auch zum Programm. Und besonders am Herzen liegt dem Circle de Qualité der Bereich Ausbildung. Guter Nachwuchs für eine positive Entwicklung des Konditorienhandwerks ist gefragt.

Der Circle de Qualité ist aus dem seit 50 Jahren bestehenden Vergleichsring/Südring hervorgegangen und bekräftigt



Die Mitglieder des Circle de Qualité (v.l.): Jörg und Silke Holzbach (Kaffeehaus Konditorei Ratsstühle), Franz Krönner (Kaffeehaus Konditorei Krönner), Martina Schafheutle-Kübel, Mathias Bidlingmaier (Conditorei Café Berner), Alexander Kraus (Confiserie Kaffeehaus Kraus), Susanne Dichtl-Krachenfels und Georg Krachenfels (Confiserie Kaffeehaus Dichtl).

Fotos: Circle de Qualité



Auf eine individuelle Optik wird bei den Kreationen des Café Berner in Göppingen viel Wert gelegt.



Nicht nur die feinen Produkte, sondern auch der freundliche Service sorgt im Café Berner für zufriedene Gäste.

unter seiner neuen Bezeichnung einen hohen Niveauanspruch. Die zugehörigen Betriebe verstehen sich als Kaffeehäuser im klassischen Sinne, die auf diese Weise eine Kultur, die es so nur in Deutschland, Österreich und der Schweiz gibt, aufrecht erhalten wollen. Und das auf eine moderne, kundenwirksame Weise.

„Ein Anspruch an die Konditorei muss sein, mehr nach außen zu gehen“, so die derzeitige Vorsitzende Martina Schafheutle-Kübel, „die Köche machen das vor“. Der Konditor müsse die Chancen ergreifen, die sich durch seine besondere Stellung in Deutschland böten. Wichtig sei der offene Umgang untereinander. Deshalb kommen die Circle-Mitglieder auch aus unterschiedlichen Regionen Süddeutschlands. Die direkte Konkurrenz vor Ort möchte man sich nicht ins Boot holen. Denn nur so könne man sich frei untereinander austauschen. Die Betriebsstruktur der Circle-Mitglieder ist ähnlich, es gibt keine Großbetriebe, und das Alter der Betreiber ist ähnlich. So hat man viele gemeinsame Themen und liegt auf einer Wellenlänge.

Konditorenhandwerk in der Krise

Den gegenwärtigen Zustand des Konditorenhandwerks sehen die Mitglieder des Circle de Qualité durchaus kritisch. Natürlich seien viele Betriebe zu klein und so sehr vom Tagesgeschäft in Beschlag genommen, dass Trends überhaupt nicht mehr erkannt werden könnten beziehungsweise eine gewisse Betriebsblindheit Raum gegriffen habe. In vielerlei Hinsicht habe man Entwicklungen aber auch einfach verschlafen. Ein deutliches Beispiel sei der gegenwärtige Schokoladenboom. So gebe es viele Gesellen, die nie

mit Kuvertüre gearbeitet haben, weil die jeweiligen Betriebe überhaupt keinen Absatz mit Pralinen hätten. Auch sei der Verdrängungswettbewerb mit den Bäckereien, die eine größere Lobby als die Konditoreibetriebe hätten, ein Problem.

„Die Konditorei muss sich über bedingungslose Frische von der Konkurrenz, vor allem der Industrie abheben. Das müssen wir dem Nachwuchs vermitteln und ihn für den Beruf so begeistern, dass er sich langfristig an uns bindet.“



Mathias Bidlingmaier

Viele Konditoren hätten für sich einfach nicht die geeignete Nische gefunden. Dabei gebe es durchaus Chancen. Die Wertschätzung des Handwerks sei wieder größer geworden. Die Kunden interessierten sich für Produkte und Produktionsabläufe. So gebe es heute in vielen Betrieben regelmäßige Backstubenbesuche. Auch vermeintlich kleine Aktionen könnten weiterhelfen. So ließ Martina Schafheutle-Kübel im Schaufenster Marzipanschweinchen modellieren – eine Aktion, die reichlich Feedback brachte. Schnell hatte sich eine Menschentraube gebildet. Überhaupt zeigen derlei Demonstrationen die Wertigkeit des Handwerks und wecken bei den Kunden das Verständnis, für ein handwerklich hergestelltes Produkt einen höheren Preis zu bezahlen.

Defizite gebe es auch in betriebswirtschaftlicher Hinsicht. Die Konditoren verstünden sich als Künstler, da seien die Bä-

cker zum Beispiel pragmatischer eingestellt. Insgesamt sei die Branche auch überaltert und könne sich gegen kreative Seiteneinsteiger schlecht behaupten. Da die Konditoreien in der Regel kleine Familienbetriebe sind, ist ein guter Zusammenhalt äußerst wichtig. Bei den Mitgliedern des Circle de Qualité funktioniert das, und macht den Erfolg aus.

Konditorei Café Berner

Bereits 1828 eröffnete der erste Göppinger Bäckermeister Johann Georg Gabler in der Lange Straße 26 in Göppingen eine Bäckerei. Seit 1938 ist das heutige Café Berner in Familienbesitz. Als nunmehr einzige Konditorei der Stadt hat sie das Konditoreisterben der vergangenen Jahre überlebt. Heute führt Mathias Bidlingmaier mit seiner Familie die Konditorei in der dritten Generation weiter. Der Betrieb ist breit aufgestellt mit feinen Torten, Pralinen und einem täglichen Mittagstisch. Eine Spezialität des Hauses ist das so genannte „Göppingerle“, eine auf einen Ma-

kronenboden aufgespritzte und mit dunkler oder heller Kuvertüre überzogene Vanille-Soufflémasse. Weiter gibt es individuelle Kunstwerke aus Marzipan, handgefertigte Pralines und handgefertigte Schokoladenspezialitäten. Beste Rohstoffe sorgen für ein uneingeschränktes Genussserlebnis. Seit Generationen ist das Café Berner ein Treffpunkt für Jung und Alt, das die Kaffeehauskultur mit bester Qualität und auf höchstem Niveau pflegt.

Confiserie Kaffeehaus Dichtl

Susanne und Georg Dichtl-Krachenfels teilen sich die Geschäftsführung in der Konditorei Confiserie Dichtl in Augsburg. Seit mehr als 70 Jahren besteht das Familienunternehmen und wird bereits in der dritten Generation geführt. Die beiden Kaffeehäuser der Dichtls zählen mit ihrem hochwertigen und vielseitigen Angebot an erlesenen Schokoladen, einem abwechslungsreichen Mittagstisch sowie Eis- und Schokoladenspezialitäten aus eigener Herstellung zu den ersten Adressen



Das Café Dichtl in Augsburg überzeugt durch ein helles, einladendes Ambiente.

in Augsburg. Torten, Sahneschnitten oder knuspriges Gebäck werden stets frisch und mit den besten Zutaten hergestellt. In Café und Konditorei werden durchschnittlich 20 verschiedene Creme- und Sahnetorten angeboten. In regelmäßigem Wechsel kommen neue hinzu. Zu den Lieblingstorten der Gäste zählen die Dichtl-Torte und die Mousse au Chocolat-



Im Café Dichtl gibt es kreative Torten in reicher Auswahl.

Torte. Jeden Sonntag gibt es ein Frühstücksbuffet, dienstags das Kuchenbuffet, der Donnerstag ist Strudeltag und ebenfalls im Angebot ist eine stets wechselnde Torte des Monats.

Schokoladenkunst steht in der Konditorei Confiserie Dichtl ebenfalls hoch im Kurs. Ein Beispiel sind die edlen Schokomasken. Chocolatier Werner Dichtl lässt sich bei der Entwicklung neuer Leckereien aus Schokolade gerne auch von Künstlern inspirieren und saisonale Spezialitäten von einem Bildhauer entwerfen. Beste Rohstoffe, traditionelle Rezepturen, klassische Herstellungsverfahren und kreative Geschmackskombinationen prägen die Arbeit der Spitzenconfiserie. Hohe Handwerkskunst getreu der Philosophie: Bewährtes bewahren und Modernes wagen. Durch stetige Innovation setzt sich die Familie Dichtl-Krachenfels von den Mitbewerbern und Industrieprodukten konsequent ab.

Die Produkte können auch im Onlineshop bestellt werden.

Kaffeehaus Confiserie Kraus

Elegant leicht oder herzhaft deftig – im Stammhaus der Confiserie Kraus, dem Café Weberhaus in Kaufbeuren, trifft die alte Kaffeehaus-tradition auf schwäbische Lebensart. Das Haus existiert bereits seit 1876. Direkt am Neptunbrunnen, im Herzen der Stadt, werden eine große Auswahl an Torten und Kuchen, täglich wechselnde Mittagsgeschenke und viele süße Geschenkideen angeboten. In der Vorweihnachtszeit erfreuen sich das vielseitige Angebot an Teegebäck, Lebkuchenspezialitäten und das einmalige Sortiment an unterschiedlichen Christstollen großer Belieb-

Mitgliedsbetriebe des Circle de Qualité

■ Konditorei Café Berner

Mathias Bidlingmaier
Lange Straße 26
73033 Göppingen
Telefon 07161 73563
www.cafe-berner.de

■ Confiserie Kaffeehaus Dichtl

Susanne und
Georg Dichtl-Krachenfels
Kaffeehaus Dichtl
Maximilianstraße 18
86150 Augsburg
Telefon 0821 155107
www.dichtl.de

■ Café Dichtl

Schranenstraße 2/Ecke Bahnhofstr.
86150 Augsburg
Telefon 0821 525030
www.dichtl.de

■ Kaffeehaus Konditorei Kröner

Tina und Franz Kröner
Achenfeldstraße 1
82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon 08821 3007
www.kroenner.com

■ Confiserie Kaffeehaus Kraus

Ulrich und
Alexander Kraus
Confiserie Café Weberhaus
Kaiser-Max-Straße 22
87600 Kaufbeuren
Telefon 08341 2504
www.cafe-weberhaus.de

■ Confiserie Café Tröglén

Münsterplatz 5
89073 Ulm
Telefon 0731 66294
www.cafe-troeglen.de

■ Kaffeehaus Konditorei Ratsstüble

Silke und Jörg Holzbach
Kaiserstraße 26
79761 Waldshut
Telefon 07751 3580
www.cafe-ratsstueble.de

■ Konditorei Café Schafheutle

Martina Schafheutle-Kübel
Hauptstraße 94
69117 Heidelberg
Telefon 06221 14680
www.cafe-schafheutle.de



Im Café Weberhaus in Kaufbeuren, Stammhaus der Confiserie Kraus, trifft alte Kaffeehausstradition auf schwäbische Lebensart.

heit. Die Patisserie der Familie Kraus gehört nach eigenen Angaben seit langem zu den ersten Adressen für feinste Confi-
seriespezialitäten in Europa. Die Rezeptbücher des Großvaters, des heutigen Seniorchefs Ulrich Kraus, erzählen von langjährigen Aufenthalten in führenden Häusern in Stuttgart, London und Paris und zeugen von großer Kreativität und einem reichen Erfahrungsschatz, der heute noch Ausgangspunkt des Schaffens und Inspiration ist.

Ulrich Kraus war mit Teegebäck und Pralinenpezialitäten bereits 1980 Goldmedaillengewinner bei der internationalen Kocholympiade in Frankfurt und seither bei vielen weiteren Konditoreiwettbewerben in Österreich, Luxemburg, Ungarn und Deutschland mit Goldmedaillen erfolgreich. Langjährige Mitarbeiter, von denen viele bereits bei Kraus gelernt haben, bilden in der Backstube ein eingespiel-

tes Team. Die moderne, nach DIN EN ISO 9001 zertifizierte Produktionsstätte ist Basis für die handwerklich hergestellten Spezialitäten. Maxime ist dabei die Ursprünglichkeit der Rohstoffe und deren optimale Verarbeitung.

Ebenfalls zum Krausschen Unternehmen gehört die Confiserie Café Trögl in Ulm. Bereits seit 1811 können die Gäste hier ihre Seele baumeln lassen und die Köstlichkeiten des Hauses genießen. Dabei schweift der Blick über den Münsterplatz, das Stadthaus und natürlich das berühmte Münster mit dem höchsten Kirchturm der Welt. Zu den Spezialitäten des Trögl gehören die patentierten Souvenirs „Geistvolle Einsteinköpfe“ und „Original Ulmer Pralinenpätzle“, darüber hinaus die nach handwerklicher Patisserietradition hergestellten Frischpralinen, echtes Konditoreneis und handgeschöpfte Schokoladentafeln.



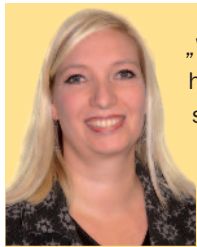
Traditionelle Rezepte sind heute noch Ausgangspunkt der hohen Genussskultur der Confiserie Kraus.



Klassische Kaffeehauskultur in der Konditorei Krönner in Garmisch-Partenkirchen.

Kaffeehaus Konditorei Krönner

Das traditionsreiche Kaffeehaus Krönner lädt mitten in der Fußgängerzone von Garmisch-Partenkirchen, unweit des Kurparks, zum Genießen und Schlemmen ein. Es verfügt über 220 Innenplätze und in den Sommermonaten 160 Außenplätze sowie 150 überdachte Terrassenplätze mit Blick auf das Alpenpanorama.



„Wir haben einen hohen Qualitätsanspruch. Und wir wollen die Confiserie weiterentwickeln. Dabei setzen wir auf künstlerische

Aspekte und verleihen der Konditorei so etwas wie einen Eventcharakter.“
Susanne Dichtl-Krachenfels

Zahlreiche Kuchen, Torten und süße Stückchen sind im Angebot – täglich mit liebevoller Sorgfalt hergestellt. Hochwertige Zutaten garantieren beste Qualität. Bewährte Rezepturen wurden von Generation zu Generation weitergereicht und werden, wie beim traditionellen Baumkuchen, heute noch gepflegt. Und Generatio-

„Die klassische Konditorei hat ungeheure Chancen. Das ist ein Stück unserer Kultur, und die wollen wir nicht nur pflegen, sondern verstärkt nach außen tragen.“

Martina Schafheutle-Kübel



Die feine Tortenauswahl macht die Konditorei Krönner zu einem überaus beliebten Treffpunkt für süße Genießer.

nen gab es bei den Krönners schon viele. Kaum eine Konditorenfamilie kann auf eine so langjährige Geschichte zurückblicken. 2009 feierte sie ihr 250-jähriges Bestehen. 1759 wurde erstmals ein Lebzelter und Wachszieher aus dem Geschlecht der Krönner in Moosburg erwähnt. Das war die Geburtsstunde der Konditorentradition. Kurfürst Maximilian II. von Bayern verlieh der Familie Krönner 1768 Siegel und Wappen, das treffenderweise ein Bienenkorb ziert. 1934 erwarb Franz Josef Krönner das heutige Kaffeehaus. Aus der Pension „Haus Alpenrose“ machte der Konditormeister mit viel Geschick ein florierendes Kaffeehaus.

Morgens gibt es eine reichhaltige Frühstücksauswahl. Der Mittagstisch wechselt täglich und sorgt mit seinem auf die Saison abgestimmten regionalen und internationalen Angebot für willkommene Abwechslung.

In der hauseigenen Confiserie werden edelste Pralinés, Trüffel und handgeschöpfte Schokoladen ständig neu erfunden. Dazu gehören zum Beispiel kandierte Rosenblätter auf feinsten Schokolade. Qualität und Handarbeit werden großgeschrieben. Aus frisch gekochtem Pudding und reiner Markenbutter etwa wird die Buttercreme hergestellt. Schicht für Schicht entstehen daraus die Torten. Eine besondere Spezialität ist die „Agnes-Bernauer-Torte“ – eine süße Verführung aus einem Mandel-Nuss-Baiser und einer Mocca-Buttercreme-Füllung.

Präsentkartons können nach individuellen Wünschen zusammengestellt werden – gefüllt mit Baumkuchen, Stollen, Gebäck, Marzipan, Lebkuchen und Pralinen. Schnell und bequem sind die Produkte auch im Onlineshop erhältlich.

Kaffeehaus Konditorei Ratsstühle

In zentraler Lage in der Fußgängerzone in Waldshut steht das traditionsreiche Kaffeehaus Konditorei Ratsstühle. Ob Eis, Pralinés, Torten, Kuchen, kleine Snacks oder das wöchentlich wechselnde Mittagsmenü – die Auswahl ist groß. Das Konditorenehepaar legt dabei besonderen Wert auf die frische und saisonale Küche

Edle Kundenbroschüre

Außenwerbung für einen kreativen Beruf – das ist eine Kernmotivation des Circle de Qualität. Entsprechend wirkungsvoll und professionell wurde eine Kundenbroschüre gestaltet. Dort stellen sich die einzelnen Mitgliedsbetriebe mit ihrem Konzept und Anspruch den Lesern vor. Außerdem werden Philosophie und Konzept des Circle de Qualität selbst gezeigt. Die edle Broschüre mit sorgfältig ausgewähltem Bildmaterial und einer Auflage von 6000 ist erhältlich bei:

- Martina Schafheutle-Kübel
Telefon 06221 14680





Mit ihren feinen Macarons zeigt das Café Ratsstüble moderne Innovationskraft und liegt damit voll im Trend.



Das Café Ratsstüble in Waldshut ist Teil der historischen Stadtführung.

der Region. Kreativität, handwerkliche Fähigkeiten, fachliche Kompetenz und das kontinuierliche Engagement zahlen sich aus – über die Grenzen der Stadt hinaus bis in die benachbarte Schweiz ist die Manufaktur vor allem für die feinen Torten, Pralines und edlen Schokoladen bekannt. Die Geschichte des Cafés begann vor über 150 Jahren und ist heute Teil der histori-

„Die Chance der Konditoren liegt in der Liebe zum Detail. Das bieten wir in allen Bereichen, auch bei unserem gastronomischen Angebot. Überhaupt sehe ich die Konditorei näher an der Gastronomie als am Bäckerhandwerk.“ *Jörg Holzbach*



schen Stadtführung durch das kleine Städtchen am Rhein. Häufig machen die Gruppen hier einen kulinarischen Halt.

Alles wird täglich frisch hergestellt. Kuchen oder Torten zeigen eine große Vielfalt. Die hausgemachten Pralines, Schokoladen und Marzipanspezialitäten überzeugen durch edelste Zutaten, überraschende Füllungen und zarte Schokolade. Es gibt exklusive Geschmackserlebnisse mit Noisette, Noir, Vanille, Bourbon-Vanille, Champagner, Chili und vielem mehr. Auch hausgemachtes Konditoreieis und die feinen französischen Macarons in eigener Herstellung sind im Angebot. Individuelle Beratung ist im „Ratsstüble“ selbstverständlich. Für jeden Anlass gibt es passende Ideen. Catering wird auch gemacht, ein Online-Shop ist eingerichtet.

Conditorei Café Schafheutle

Vier unterschiedlich gestaltete Räume, ein romantischer Garten und ein mediterraner Wintergarten eröffnen im Conditorei Café Schafheutle in Heidelberg die Möglichkeit, auf jeweils individuelle Weise ein Stück Kaffeehauskultur zu genießen. Vom umfangreichen Kuchen-, Torten- und Gebäckangebot, hausgemachten Eissorten, bis hin zu handgemachten feinen Pralines und Trüffeln oder einer großen Auswahl exklusiver Schokoladen wird ein breites Spektrum hochwertiger Konditoreispezialitäten geboten. Dazu kommen ein Frühstück für Langschläfer oder ein täglicher Mittagstisch.

Zu den Spezialitäten zählen auch süße Heidelberger Mitbringsel. So das „Heidelberger Schlösschen“ aus Nougat und Schokolade, „Heidelberger Neckartröpfchen“ als flüssig gefüllte Williams Christ Birnenbrand- und Kirschwasser-Pralines oder die „verlorenen Heidelberger Herzen“. Das Café Schafheutle kreiert individuell gestaltete Festtagstorten und speziell gefertigte Pralinen mit Namenszug des Kunden oder Firmenlogo. Qualität in vielfältiger Hinsicht zeichnet das Unterneh-

men aus. Nicht umsonst zählt das Magazin „Der Feinschmecker“ das Café Schafheutle zu den besten Cafés in Deutschland.

Unter dem Motto „Kunst im Café“ verbindet die Familie Schafheutle verschiedene Genüsse. Regelmäßig finden im Kaffeehaus Autorenlesungen statt und regionale Künstler zeigen ihre Werke in wechselnden Ausstellungen.

Ralf Kühle/Wolf-Andreas Richter



Handgefertigte, individuelle Pralines sind eine Spezialität des Café Schafheutle in Heidelberg.



Jugendliches Publikum im Café Schafheutle in Heidelberg.