



Feiner Honig, echte Vanille und auch sonst nur das Beste nimmt Jürgen Tandetzki für seine Kekse

Wie kommt der Krümel in den Kekse?

Ein kleiner Laden für eine große Leidenschaft: Konditormeister Jürgen Tandetzki backt und verkauft ausschließlich Kekse – rund zwei Tonnen pro Woche. Saisongerecht sind es jetzt vor allem Dominosteine, die bei seinen Kunden bundesweit Absatz finden

TEXT: GABRIELE GUGETZER - FOTO: OLIVER SCHWARZWALD

Die Umgebung hat die Tristesse englischer Arbeiterkomödien. Doch mitten zwischen Sechziger-Jahre-Flachdachbauten und Backstein-Fabriken im Hamburger Stadtteil Eimsbüttel entströmt einem Puppenstuben-Lädchen der süße Duft von frischem Gebäck. Hier zaubert Konditormeister Jürgen Tandetzki zusammen mit zwei Bäckern Woche für Woche zwei Tonnen feinste Kekse. Damit beliefert der 43-Jährige Nobelhotels wie das „Royal Meridian“ und das „Park Hyatt“ in der Hansestadt, den Münchner Geniebertempel „Eilles“, die Konferenztagungen von Unternehmen wie Beiersdorf und Kühne & Nagel und deutschlandweit jeden, der im Internet bei ihm bestellen möchte. „Der Keksbäcker“ kennt das Geheimnis des federleicht krümelnden Kekses.

Und damit hat sich Jürgen Tandetzki eine Marktlücke mit zweistelligen Wachstumszahlen erarbeitet, während um ihn herum das große Bäckersterben voranschreitet. „Vor 15 Jahren“, sagt er mit resignierter Verwunderung, „gab es 130 selbstständige Bäcker in Hamburg. Heute sind wir nur noch 40.“ Er spezialisierte sich, aus dem Bäckereibetrieb mit fünf Filialen wurde die Keksbäckerei. Er erhoffte sich mehr Zeit für die Familie: „Nachts um zwei aufstehen und häufig erst um 22 Uhr ins Bett – da blieb keine Freizeit.“ Heute ist es beinahe wieder so, der Laden brummt.

Sein Geheimnis? Sicherlich die Zutaten: Jürgen Tandetzki verwendet nur Feines wie Butter,

Frischei, Honig, echte Vanille und echtes Rosenöl. Dann die Optik: Seine Kekse sind von Hand gemacht und sehen aus, als hätte sie die eigene Oma gebacken. Das ist gewollt: „Zu viel Perfektion wird doch schnell langweilig“, sagt er. Und natürlich das Sortiment. Es ändert sich mit den Jahreszeiten. Zum Ganzjahresprogramm gehören der Italo-Klassiker Cantuccini, Butterherzen, Baisers und dann die Bärenzungen: „Die mag ich am liebsten. Aber auch meine Kreation, die Buttercrossies mit Cornflakes“, schwärmt der leidenschaftliche Konditor. Nur im Sommer gibt es Rosenkekse, zu Ostern Pasteten und Trüffel. Zur Weihnachtszeit stauen sich die Autos vernaschter Hamburger bis zur Hauptstraße, denn nun liegen Dominosteine mit einer Füllung aus selbst gemachter Marmelade und Baumkuchen in den Regalen. Nicht zu vergessen die Hamburger Spezialität Braune Kuchen, für die der Vortieg bereits im Mai angesetzt wird.

Und wie kommt nun dieser unvergleichliche Krümel in den Kekse? Für den Keksfachmann keine Frage: „Ganz einfach: Mürbeteig sollte vor dem Verarbeiten 24 Stunden kühl stehen.“

Der Keksbäcker
Sorthmannweg 10, 22529 Hamburg
Tel. 0 40/56 25 87, Di-Do 9-18 Uhr, Fr 9-16 Uhr
Zum Bestellen:
E-Mail: info@der-keksbaecker-hamburg.de
www.der-keksbaecker-hamburg.de