

Begeisterung am Backen

Kleiner Laden, großer Geschmack. Bäckermeister Jürgen Tandetzki produziert und verkauft in seiner Lokstedter Manufaktur „Der Keksbäcker“ nur Süßes.

Es ist ein wunderbarer, süßer, nussiger, schokoladiger, einfach überwältigend leckerer Duft. Und das mitten in Lokstedt, Sorthmannweg 10. Es reicht, die Tür zu dem kleinen Laden auf- und zwei Schritte hinein zu machen. Schon umströmt einen dieser Duft. Genau so, wie es früher einmal gerochen haben muss. Als der Bäcker um die Ecke noch selbst gebacken hat und in der Stube hinter dem Tresen Brötchen, Brot, Kuchen und Kekse quasi vor den Augen der Kunden entstanden. In der Keksbäckerei von Jürgen Tandetzki, 45, und seiner Frau Silke, 46, leben genau diese alten Zeiten und Traditionen wieder auf. „Mit dieser Produktion und dem Sortiment sind wir in Norddeutschland einzigartig“, sagt der Bäckermeister.

Ein Blick in die Backstube hinter dem kleinen Laden lässt seine Worte Realität werden. Hier werden die Leckereien in liebevoller Handarbeit kreiert, gefertigt, verziert und verpackt. Da wird in einem großen Topf der Teig für die braunen Kuchen geknetet. Rollt eine Maschine Teigstücke zum Ausstechen. Ein Mitarbeiter sticht aus den Platten mit Hilfe einer Schablone runde Plätzchenformen aus. Nebenan beaufsichtigt ein zierlicher junger Mann mit einer langen Schürze eine Maschine, die kleine Häufchen aus Teig formt, aus denen später die sogenannten Bärenatzen-Kekse entstehen sollen. Zwischendurch schiebt er immer wieder große Wagen voller Bleche in den Ofen. Einen Raum weiter werden bereits gebackene Plätzchen mit Schokolade übergossen. Und schließlich verpacken zwei junge Mitarbeiterinnen die fertigen Produkte dann liebevoll von Hand und stapeln sie im gekühlten Lager, bis sie an die Kunden ausgeliefert werden. In der Keksbäckerei sind die meisten Fertigungsschritte noch Handarbeit.

Kurz vor Weihnachten herrscht allerdings Hektik in den gekachelten Räumen. „Diese Wochen sind absolute Großkampfzeit“, so Tandetzki. Jetzt kaufen nicht nur die Hamburger verstärkt seine Produkte, viele Firmen verschenken die Leckereien auch zum Fest. „Deshalb legen wir auch Sonderschichten ein.“ Nach Weihnachten gönnt er sich und

TEXT: SOPHIE LAUFER • FOTOS: THOMAS LEIDIG



mit ausgesuchten Zutaten. Der Tipp für perfekten Mürbeteig: „Einen Tag vorm Verarbeiten kühl stellen.“



Herr der Kekse: Jürgen Tandetzki, 45, produziert rund 60 verschiedene Sorten mit Zutaten aus der Region.

seinen Mitarbeitern so auch erst einmal Betriebsferien. Bereits seit 1914 gibt es den kleinen Bäckerei-Laden im Sorthmannweg. Die Familie von Silke Tandetzki hat die Firma hier gegründet, zwischenzeitlich gehörten sechs Filialen in ganz Hamburg zu dem Unternehmen. Vor 17 Jahren wurde aus der Bäckerei von Jürgen Sander und seiner Familie auf Initiative des engagierten Schwiegersohns Tandetzki dann eine kleine Keksmannufaktur. „Ich wäre für diese Idee in der Familie beinahe geteert und gefedert worden“, sagt er heute. Er sei aber überzeugt gewesen, „dass wir uns eine Nische suchen müssen, um erfolgreich sein zu können“. Da immer mehr Bäckereien das Keksbäckerei eingestellt hätten, habe er hier eine Chance gewittert.

Und er hatte recht. 2002 übernahm der große Mann mit dem langen welligen Haar endgültig das Geschäft von seinem Schwiegervater und baute die Produktion kontinuierlich aus. Heute hat die Keksbäckerei rund 60 verschiedene Sorten im Angebot, alle ohne Konservierungsstoffe und mit

Zutaten aus der Region. Die Rezepte sind zum großen Teil aus „Familienbestand“, wie Tandetzki sagt. Zudem kreiere er immer wieder neue Sorten selbst. „Natürlich teste ich jede einzelne, bevor sie wirklich in die Produktion geht.“ 24 Mitarbeiter beschäftigt das Ehepaar, in der Vorweihnachtszeit arbeiten zudem eine Handvoll Aushilfen mit. Zu seinen Kunden zählt Tandetzki große Firmen wie Arko, Hussel oder Eilles. Aber auch Hotels wie das Steigenberger, das Le Royal Meridien oder das Marriott bestellen hier.

Wenn Tandetzki von seinen Keksen spricht, verspürt man die Begeisterung, die er für die Firma und vor allem für die süßen Produkte hat. „Ich habe sie noch immer nicht über. Ganz im Gegenteil, ich nasche ständig. Viel zu viel“, sagt er und lacht. Nur diesen Geruch im Laden und in der Bäckerei, den riecht er nicht mehr. „Aber egal, wohin ich komme, ich werde immer auf ihn angesprochen, denn ich nehme ihn überall mit hin.“ Vielleicht ist ja gerade das die beste Werbung für den Keksbäcker.