

Bitte nicht zu lange kneten!

KÖNIGSTEIN - Ein Konditormeister öffnet seine „heiligen Hallen“ und verrät, wie Bethmännchen gelingen

VON ESTHER FUCHS



Gute Stimmung in der Großküche: Konditormeisterin Alexandra Werner zeigt den Kursteilnehmern die Großgeräte, mit denen der Betrieb seine süße Feinkost herstellt.

Die Masse fühlt sich weich und leicht klebrig an. Zwischen den Handflächen formt sie sich zur Kugel. Das Bällchen hat einen Durchmesser von knapp zwei Zentimetern. „Das Marzipan sollte nicht zu lange in den Händen bleiben, sonst tritt die Feuchtigkeit aus“, rät Paul Kiefer. Der Konditormeister, der seit sage und schreibe 55 Jahren in der Konditorei Kreiner, Hauptstraße 10, arbeitet, hat den Beruf von der Pike auf gelernt.

Er schaut 20 Menschen über die Schulter, die sonst nicht in der Backstube stehen, sondern im Büro sitzen. Paul Kiefer hat seine beste Kraft, Konditormeisterin Alexandra Werner, dabei. Werner hätte eigentlich schon lange Feierabend. Doch an diesem April-Abend sollen die Lichter in der Backstube noch brennen, wenn andere vor dem Fernseher dösen oder zu Bett gegangen sind.

Paul Kiefer und Alexandra Werner lösen ein Versprechen ein, das sie Stefan Huber, Karl-Josef Schneiders und dem Königsteiner Lions-Club gegeben

haben.

Im März begrüßten die Wohltäter über 100 Menschen zum jährlichen Frühlingsball im Falkenstein Grand Hotel. Es wurde gefeiert, getanzt und feingessen. Die Lose der Tombola, gespickt mit Sachpreisen und Gutscheinen, verkauften sich im Handumdrehen. Viele örtliche Geschäftsleute spendeten Preise. So auch die Konditorei Kreiner.

Gleich mehrere Backgutscheine zum Fertigen der traditionellen Frankfurter Bethmännchen gab es zu gewinnen. Das Familienunternehmen gehört seit Jahren zu den festen Unterstützern der Lions-Tombola. Der 74 Jahre alte Paul Kiefer und seine 55 Jahre alte Kollegin führen in die Welt der Süßwaren ein.

Es duftet nach Zucker und Butter. Der Geruch weckt Gelüste. Doch Paul Kiefer schickt vorweg, dass der Duft vom Teegebäck kommt, das heute Abend zum Naschen bereitsteht. „Richtige Bethmännchen, so wie wir sie machen, trocknen eine Nacht und werden nur kurz gebläht! Sie werden nicht gebacken!“

Mandeln aus dem Mittelmeerraum

„Im Backofen werden Bethmännchen schnell viel zu hart und dann sind es Kanonenkugeln“, scherzt Kiefer. Damit aber keiner hungrig bleibt, „Probieren geht bekanntlich über Studieren“, so Werner, reichen sie Plätzchen und Käsegebäck. Alexandra Werner hat dafür auch an diesen Morgen um 4.15 Uhr mit der Arbeit begonnen. Leckere Torten, Kuchen, Teegebäck, Schokoladen und Pastetchen backen sich nicht von allein. Gegen den Durst, der sich beim Naschen oft einstellt, gibt es Getränke. Zum Anstoßen serviert der Lions-Club ein oder auch zwei Gläschen Rosé-Sekt. Danach geht es gut gelaunt in das Herz der Konditorei. „Hier vorne wird noch nicht gebacken, sondern nur angerichtet“, erklärt Paul Kiefer. „Dort ist einer unserer Lagerräume, und hier kommen wir nun in die Backstube“, gibt er Auskunft. Eine Führung durch die Räume soll später auch noch folgen. Doch zuerst: Ran an die Arbeit!

In der Backstube müssen die Hände gründlich gewaschen werden. Danach erhält jeder Marzipan. Doch keine übliche Supermarktware. „Wir nehmen nur das Beste, und deshalb stammt unser Marzipan auch von den besten Mandeln vom Mittelmeer“, erklärt Kiefer. Alexandra Werner greift einen mehrere Kilo schweren Ballen Mittelmeer-Marzipan und verteilt Kostproben.

Ein intensiver Mandelgeschmack umspielt die Mundhöhle. „Das liegt daran, dass unsere Ware nur so wenig Zucker wie möglich hat“, erklärt sie. Große Hersteller streckten die Mandelmasse öfter mal mit Zucker. „Doch wir setzen auf Qualität“, fügt Paul Kiefer an. Er übernahm die Konditorei 1998. 1905

wurde sie von Adam Kreiner gegründet. Danach gab er sie an Sohn Kurt und der an seinen Sohn Christoph. Kreiner Senior hat schon unter Kurt und Christoph Kreiner hier gearbeitet. Christoph Kreiner hatte keine Kinder, weshalb Paul Kiefer Konditorei und Café kaufte. Vor einigen Jahren gab er das Geschäft an seinen Sohn Dirk ab, ist aber noch mittendrin.

Doch zurück zu den Bethmännchen. Etwa 20 kleine Kugeln wird jeder formen. Danach werden sie mit blanchierten, in Eiweiß oder Wasser getränkten Mandelhälften dekoriert. „Würden Sie sie nicht befeuchten, fallen sie ab!“, klären die Profis auf. Warum drei Mandelhälften?

„Frau von Bethmann, hatte vier Söhne, und so wurden auch erst vier Mandeln genommen, für jedes Kind eine. Als ein Sohn Heinrich starb, wurden es drei“, klärt Kiefer auf. Die Frankfurter Bankiersfamilie war also Namensgeber. Der Küchenchef im Hause Bethmann, Pâtisseries Jean Jacques Gautenier, erfand mit Mutter Bethmann die Süßigkeit.

Die versprochene Führung folgt, als alle fertig sind. Es geht vorbei an der Kuvvertüren-Straße, einem Automaten mit Förderband. Zu sehen sind Riesentrührgeräte, eines ein Relikt aus den Sechzigern. Die Schneebesens sind riesig und Schüsseln, Nudelhölzer oder Töpfe ebenso. An Sonntagen liegen bis zu 300 verschiedene Produkte (inklusive Pralinen) in der Auslage, erklärt Alexandra Werner. Mehl und Zucker gibt es zu Zehn-Kilo-Säcken im Lager. Auch das Teegebäck, was zum Naschen da ist, ist in den Regalen fein säuberlich verpackt.

Verkauft wird es im Laden und verschickt in die ganze Welt. Bethmännchen fliegen beispielsweise bis in die USA. Die von den Gutscheingewinnern produzierten Naschereien müssen am Abend leider noch zum Trocknen und Flämmen im Spezialofen liegenbleiben. Zum Ende der Woche dürfen sie abgeholt werden. Pünktlich für die Kaffeetafel am Wochenende.

So bereitet der Profi sie zu

„Das Flämmen bei starker Hitze gehört zum echten Frankfurter Bethmännchen einfach dazu.“ Das sagt Konditormeister Paul Kiefer. Wer kein solches Spezialgerät besitzt, und das dürften alle sein, die keine Profipâtisseries sind, dem empfiehlt Kiefer die kurze, heiße Oberhitze des Backofens. Ein Rezept zum Nachmachen gibt er auch weiter: 1 Kilogramm Marzipan mit 100 Gramm Backzucker („Wichtig: kein Puderzucker, der macht die Masse unnötig trocken“) vermengen. Danach 135 Gramm Stücke zu Kugeln formen. Blanchierte Mandeln mit etwas Eiklar vermengen und je drei Mandeln an die Kugeln heften. Zwei bis drei Minuten bei 250 Grad Oberhitze im Backofen trock-

nen - „nur so lange, bis sie sich etwas färben“. Ein besonderer Glanzüberzug kommt auf die Bethmännchen.

Zuhause können sie auch ohne verspeist oder ersatzweise vor dem Backen mit Eigelb benetzt werden. efx