



Nicht auf den Mund gefallen

„Toll sind natürlich alle singenden, tanzenden und sprechenden Akteure auf der Bühne. Ich selbst bin auch immer ein Event, wenn ich als Präsidentin der Schwarzen Störche auftrete, denn ich bin nicht auf den Mund gefallen. Die beste Stimmung ist bei den Prunksitzungen und bei den Kappenabenden, die einige Wirte in ihren Kneipen organisieren.“

Anita Rösslein, Präsidentin Schwarze Störche und Stuttgarter Festkomitee



Kostümiert zur Mottoparty

„Das Tollste in Stuttgart ist sicher unsere Prunkfestsitzung in der Liederhalle. Da kommen zusammen mit den Aktiven mehr als 2000 Leute. Das Outdoor-Highlight ist der Umzug, den wir 1973 reanimiert haben, und dann gibt es in der Boa von Donnerstag bis Dienstag außer samstags eine Mottoparty, wo ausdrücklich erwünscht ist, dass die Gäste verkleidet kommen.“

Walter Gutermann, Senatspräsident der Gizeunerinsel

„Rotwein-Berliner sind die Bestseller in diesem Jahr“

Bei der Bäckerei Hafendörfer gibt es zum Fasching nicht nur den klassischen Berliner – City extra hat beim Backen geholfen

Berliner und Fasnetsküchle gehören zum Fasching wie der Schokohase zu Ostern oder der Stollen zu Weihnachten. Stefanie Käfferlein war bei der Bäckerei Hafendörfer und hat beim Backen geholfen.

Von Stefanie Käfferlein

Es ist halb neun morgens. Im zweiten Stock der Bäckerei Hafendörfer duftet es nach süßem Allerlei. „Wir wollen unsere Produkte immer so frisch wie möglich in die Läden bekommen“, erzählt Falk Hafendörfer. Seit sechs Jahren führt er mit seinem Bruder Dirk die Bäckerei.

Frisch heißt bei Hafendörfers, dass je nach Bedarf den ganzen Tag über neue Brote und Brötchen, aber auch Kuchen und Torten und eben Fasnetsküchle produziert werden. So auch heute morgen. Für einen Bäcker ist „halb neun richtig spät. Während sich die meisten Menschen erst ans Werk machen, haben Bäcker und Konditoren bereits die Hälfte ihrer Arbeitszeit hinter sich.

Mit einer weißen Bäckermütze ausgestattet warte ich auf meinen Einsatz. Die Angestellten stellen Teig her, flechten Hefezöpfe oder gestalten Torten. „Hier entstehen ausschließlich süße Köstlichkeiten“, sagt Hafendörfer. Die Bäckerei ist im Stockwerk darunter.

Im Gärraum warten Hunderte Berliner darauf, gebacken, gefüllt und dekoriert zu werden. „Hier drin ist es 28 Grad warm“, erklärt Falk Hafendörfer. Das ist die optimale Temperatur, damit die Berliner so schnell und gut wie möglich aufgehen. Bevor ich

loslegen kann, erklärt Falk Hafendörfer den Ablauf. Die Berliner hat er schon vorbereitet. „Normalerweise muss der Teig erst gemacht, dann die Berliner geformt und eben auch in den Gärraum gestellt werden“, sagt Hafendörfer. Mit den vorbereiteten Roh-Berlinern können wir gleich loslegen.

Nach und nach holt der Konditor Torsten Adomat die Berliner aus dem Gärraum. In einer großen eckigen Pfanne mit heißem Fett wird das Faschingsgebäck von beiden Seiten goldbraun eingefärbt. „Das Erdnussfett tauschen wir relativ häufig aus. Man schmeckt den Unterschied deutlich, ob altes oder frisches Fett beim Backen verwendet wird“, betont Hafendörfer.

An zwei Schienen wird ein mit Berlinern belegtes Blech eingehakt und mit viel Schwung umgedreht. Alle Faschingsbällchen landen gleichzeitig in vier Gitterreihen. In Reih und Glied brutzeln sie nun vor sich hin.

Plötzlich piepst es laut. „Das ist das Signal, dass wir die Berliner wenden müssen“, erklärt Hafendörfer. Ich will gerade anfangen, die Berliner alle einzeln umzudrehen. Doch auch dafür gibt es einen maschinellen Trick. Ein Hebel auf der linken Seite der Frittierpfanne dient dazu, die Reihen alle gleichzeitig umzudrehen. Ich muss ruckartig daran ziehen, sonst bleibt der eine oder

andere Berliner hängen. Alle Kugeln drehen sich auf die andere Seite. Alle bis auf eine. „Dieser Blindgänger hat sich tatsächlich gewiegt“, sage ich schmunzelnd. „Das ist nicht schlimm, so etwas passiert immer wieder“, beruhigt mich Adomat. Für solche Fälle liegt ein Holzstab griffbereit. Beim Frittieren darf kein Berliner aus der Reihe tanzen, damit alle am Ende die gleiche Farbe haben. Ein wenig erinnert mich dieser Vorgang an einen Urlaub an der italienischen Adria. Auch dort drehen und wenden sich die Sonnenhungrigen – allen voran

die Italiener selbst – in regelmäßigen Abständen, damit auch ja alle Stellen des Körpers gleich braun werden. Ist auch die zweite Seite fertig gebrutzelt, piepst es erneut. Jetzt werden die heißen Frittierbällchen zum Abtropfen und Abkühlen auf die Seite gestellt.

Torsten Adomat steht bereit, die Berliner mit verschiedenfarbigen Massen zu füllen. Die klassische Füllung aus Himbeer- und Johannisbeermarmelade ist diesmal nicht dabei. Stattdessen gibt es eine Aprikosen-Rum-Füllung, eine Rotwein-Füllung, eine Vanillecreme, eine Schoko-Whiskey-Füllung, eine Nougat-Creme und eine Eierlikörmasse. „Die Klassiker wie den Original-Berliner, das Fasnetsküchle oder das Quarkbällchen verkaufen wir natürlich auch. Zusätzlich gibt es aber auch Spezialitäten, die es in dieser Form nur bei uns gibt. Fangen wir doch mal mit unseren Bestsellern an“, sagt Hafendörfer. Adomat setzt den Behälter mit der bordeauxroten Masse auf die Maschine, die die Füllung in den Berliner spritzen soll. Der Rotwein-Berliner ist ein Verkaufsschlager. Jetzt probiere ich es selbst aus. Ich nehme zwei Berliner in die Hand und stecke sie auf zwei Düsen. Mit meiner rech-

„Dass die Berliner gefüllt sind, merkt man am Gewicht“

Torsten Adomat, Konditor in der Bäckerei Hafendörfer

ten Hand drücke ich auf einen Knopf. Die Rotweinfüllung bahnt sich ihren Weg ins Berliner-Innere. „Dass die Berliner gefüllt sind, merkt man am Gewicht“, sagt Adomat. Und so füllen wir ein Paar Berliner nach dem anderen. Zum Schluss verziert der Konditor Günter Gistel die fertigen Produkte – je nach Sorte mit Puderzucker, Zucker und Zimt oder einer Glasur. „Das hat gleich zwei Gründe“, sagt Hafendörfer. „Die Verkäuferin kann die Sorten auseinanderhalten, und es sieht noch schön aus.“ Na denn, Heilau und guten Appetit!

INFO: Die Bäckerei Hafendörfer hat ihren Sitz an der Heusteigstraße 35. Fünf Filialen gehören derzeit zum Unternehmen.



Wie kommt die Füllung in den Berliner? Die Spritzmaschine macht's.

Fotos: Stefanie Käfferlein

