

Geschichte & Geschichten

Unterwegs in Berlin

Friedrich Bayer - Schule
Klasse 9b
28.06. – 02.07.2010
Steglitz

Backen hat hier Tradition

von Michelle Gubi / Tobias Hilbig

Workshop: „Journalismus“
Workshopleitung: Andrea Scheuring

Ein Projekt von Courage gegen Fremdenhass e.V.

Das Projekt wurde realisiert durch die finanzielle Unterstützung der
Stiftung Deutsche Klassenlotterie Berlin

COURAGE
gegen
Fremdenhass e.V.

STIFTUNG  **LOTTO**[®]
DEUTSCHE KLASSENLOTTERIE BERLIN

Backen hat hier Tradition

Konditorei Rabien bietet Köstliches vom Baumkuchen bis zur Praline



Dienstagmorgen in der Steglitzer Klingsorstraße 13. Ein wunderschöner Tag, der seine Sonnenstrahlen auch in die Konditorei Rabien fallen lässt. Es duftet hier wunderbar nach Torten und anderen Leckereien. Eine der Verkäuferinnen berichtete stolz über die inzwischen 125 Jahre dauernde Geschichte des Familienbetriebes: „Ich arbeite bereits seit zwei

Jahren hier, und es macht mir großen Spaß. Früher befand sich die Konditorei in Potsdam, nach dem Krieg zog sie in den Westen um. Seit 30 Jahren ist der Standort des Betriebes nun hier im Herzen Steglitz.“

Die Geschichte der Konditorei begann 1878 in Potsdam. Gründungsvater Ernst Rabien wurde um die Jahrhundertwende Hofconditor. In seinem Geschäft im Holländischen Viertel trafen sich zur Kaffeepause alle, die damals Rang und Namen hatten. 1932 verlegte Hugo Rabien den Sitz des Unternehmens an das Brandenburger Tor in Potsdam, nicht weit vom Schloss Sanssouci entfernt. Gern gesehene Gäste waren die Stars der UFA.

Die politischen Entwicklungen führten dann 1952 zum Umzug nach Steglitz. 1970 übernahm Klaus Rabien die Geschäftsleitung und baute den Versand ins In- und Ausland aus. Mittlerweile führt der Urenkel des Hofconditors, Johannes Rabien, den Betrieb. Generationsübergreifend gilt ein hoher Qualitätsanspruch für die traditionelle handwerkliche Fertigung. Es werden nur natürliche Zutaten, die ohne künstliche Zusätze sind, verwendet.

Im Verkaufsraum von „Rabien“ riecht es nicht nur köstlich, in den Auslagen stapeln sich unvorstellbare Leckereien: Obstkuchen, Marzipantorten, Baumkuchen, Confiserie, Pralinen... Kalorienbomben, herrlich verziert. Die Spezialität des Hauses ist Baumkuchen, der traditionell auch als Symbol des Konditorenbundes gilt. In der Backstube hängt der Baumkuchen auf Spießen in einem Backapparat. „Ich nasche nur ab und zu“, meint Konditormeister Michael Göring. „Am liebsten stelle ich Hochzeitstorten her, da kann



man seiner Kreativität freien Lauf lassen“, berichtet er begeistert. Eine Kundin macht von dem Angebot gerade Gebrauch und bestellt eine opulente Festtagstorte. „Ich kaufe schon seit vielen Jahren bei ´Rabien´ ein und bin immer sehr zufrieden“, meint eine ältere Dame. „Wir haben viele Stammkunden. Bei manchen müssen wir gar nicht mehr fragen, was sie wünschen“, erklärt die Verkäuferin.



In der Konditorei Rabien werden auch Lehrlinge ausgebildet. Die Atmosphäre im Traditionsunternehmen ist gut. Unsere Reporterin fühlte sich sofort geborgen: „Der Besuch bei ´Rabien´ erinnert mich an mein dreiwöchiges Praktikum in der Bäckerei ´Luka Café´ im Kiez Südende. Da habe ich zwei Tage freiwillig in der Backstube verbracht“, erzählt Michelle. „Ich war von dem Klima dort

zwischen den Lehrlingen und den Konditoren sehr beeindruckt. Sie haben gezeigt, wie viel Spaß ihnen ihre Arbeit bereitet. An den beiden Tagen in der Backstube habe ich Brote und Brötchen gebacken, Gebäck hergestellt, worauf ich auch ziemlich stolz war.“ Es sei einfach ein tolles Gefühl, die einzelnen Produkte – Mehl, Hefe, Wasser, Salz, Prise Zucker und Eier – miteinander zu kombinieren und zu verkneten.

Das einzige, was am Beruf der Bäcker/in oder Konditor/in nicht ganz so toll ist, sind die Arbeitszeiten. Michael Göring, der schon seit 1987 diesen Beruf ausübt, berichtet: „Pu, ich muss fast jeden Tag um 4.45 Uhr anfangen zu arbeiten. Die anderen Konditoren kommen eine Stunde später. Als Meister muss ich eben mit gutem Beispiel vorangehen.“

Michelle Gubi / Tobias Hilbig