Barmbeker Traditionsbetrieb

75 Jahre Süßes für die Seele

Seit 75 Jahren ist die Konditorei Weber die süße Institution im Stadtteil. Rose-Marie Patzer-Weber hält hier die meisterliche Handwerkskunst hoch. In Fachkreisen ist sie sogar als „die Baiser-Königin" bekannt.

Ofenfrische Gourmet-Baisers in mehr als 100 Geschmacksrichtungen sind die Spezialität von Konditormeisterin Rose-Marei Patezer-Weber. Am Donnerstag feiert die Konditorei Weber 75-jähriges Jubiläum. *Foto: Busse*

Barmbek (cb) - Rose-Marie Patzer-Weber hält die Leidenschaft für ihren Beruf jung. Ihrem Barmbeker Traditionsbetrieb in der Hellbrookstraße sieht man die 75 Jahre genauso wenig an, wie man glauben kann, dass sie selbst schon 72 Lenze zählt. „Stillstand gibt es bei uns nicht. Man muss sich immer etwas Neues überlegen, um weiter interessant zu bleiben", so lautet das Motto der drahtigen, weißhaarigen Dame. Sechs Mitarbeiter hat sie – drei in der Backstube, drei im Verkauf – und trotzdem ist sie selbst täglich schon früh auf den Beinen, um mit anzupacken und köstliche Torten und Gebäck zu produzieren. „Alles handwerklich gefertigt!", auf diese Feststellung legt die Konditormeisterin allergrößten Wert, denn Tradition verpflichtet und die besondere Qualität, wie sie die Kunden in der Konditorei Weber finden, ist selten geworden. Einen Namen gemacht hat sich der schmucke Laden, in dem es immer etwas Neues zu entdecken gibt, auch über seine köstlichen Baisers: hauchzarte Kunstwerke mit Biss aus luftigem Eischaum und Zucker, die es hier in über 100 Geschmacksrichtungen gibt – von fruchtig bis pikant, von Himbeere bis Chili. Mindestens zwei Stunden lang bleiben die raffinierten Kreationen bei niedriger Temperatur im Backofen. „Der richtige Zeitpunkt ist eine Frage des Gefühls und der Erfahrung", schmunzelt Rose-Marie Patzer-Weber, die sich auch zum Jubiläum am Donnerstag, dem 1. Oktober, mit rosa-weißen „Hamburger Küsschen" bei ihren Kunden bedanken möchte. Inspiration liefern der großen Tierfreundin auch ihre geliebten Vierbeiner, Boxer Tobi und Mops König.

Für sie entwickelte sie immer neue Keksrezepte, wie zum Beispiel Tobis Leberwursttäschli, die auch bei den Kunden-Hunden super ankommen. Ein tierischer Hingucker in der Konditorei Weber war, ist und bleibt die Konditorei-Kuh – ein lebensgroßes Rindvieh aus Plastik, das die Behörde von der frischen Luft nach drinnen verbannte. Unzählige Barmbeker hatten sich in den vergangenen Monaten mit der pralinengeschmückten Kuh solidarisiert. „Die Kuh bleibt, aber sie kommt jetzt zur Ruhe...", macht Rose-Marie Patzer-Weber gespannt auf das, was kommt.