

Salzburger Nachrichten

WIRTSCHAFT

Nach 40 Jahren sucht Salzburger Konditorei einen neuen Betreiber

STEFANIE SCHENKER
18. November 2022 19:45 Uhr

0

Von der Cremeschnitte bis zum Rigó-Jancsi- Würfel: Konditormeister Erich Winkler will die Konditorei Schatz samt Originalrezepten weitergeben.



Konditormeister Erich Winkler mit Enkelin Bettina und Tochter Gabriele Scheffenacker.

Am liebsten würde Konditormeister Erich Winkler (86) noch ewig in seiner

<https://www.sn.at/salzburg/wirtschaft/nach-40-jahren-sucht-salzbuerger-konditorei-einen-neuen-betreiber-129996571>

Backstube weitermachen, aber irgendwann wird er sich doch zurückziehen. Fast 40 Jahre nach der Übernahme der Schatz-Konditorei durch Erich Winkler und seine Frau Helene stehen die Zeichen in dem Traditionsbetrieb auf Veränderung. Die Töchter Gabriele und Ulrike sind schon vor vielen Jahren im kaufmännischen Bereich in die Betriebsführung eingestiegen und sogar Enkeltochter Bettina, die gerade ihren Master in Eventmanagement macht, arbeitet mit.

Gemeinsam stellen sie jetzt Weichen für den Fortbestand der ursprünglich 1877 von Carl Schatz gegründeten Konditorei: Weil es keinen familien- oder firmeninternen Konditor als Nachfolger gibt, suche man nun jemanden, der den Betrieb von der Familie Winkler übernehmen will. Jemand, der nicht nur das Zeug zum Unternehmer hat, sondern dem auch die österreichische Mehlspeistradition am Herzen liegt. "Ich rede nicht von der Qualität, denn die ist für mich selbstverständlich", sagt Erich Winkler. Ihm geht es um das Bewahren der österreichischen Mehlspeiskultur.

Dank der vielfältigen kulturellen Einflüsse innerhalb der früheren Monarchie könne man in Österreich auf ein derart großes Mehlspeissortiment zurückgreifen, "das es auf der ganzen Welt nirgends gibt. Denken Sie nur an die Dobosschnitte, an die Esterházy Schnitte oder an den nach Rigó Jancsi benannten Schokowürfel", zählt Erich Winkler auf. Alle diese Köstlichkeiten - und noch viele andere mehr, gibt es Tag für Tag bei ihm im Geschäft und im Café. Seinem Nachfolger oder seiner Nachfolgerin würde er seine Originalrezepte übergeben, denn die legendären Mehlspeisen aus der Konditorei Schatz sollen den Stammgästen, aber auch kommenden Generationen erhalten bleiben. Wie viele Rezepte das sind, vermag Erich Winkler nicht zu sagen, denn gezählt hat er sie nicht. "Es sind sehr viele", meint er nur.

Erich Winklers Mehlspeisen kommen ohne Backpulver aus. "Wenn man die Zutaten so behandelt, wie es die Masse erfordert, dann braucht man keines", sagt der Meister. Und: "Wenn es gewünscht wird, stehe ich anfangs natürlich mit Rat und Tat zur Seite", betont der Experte.

Es gebe mehrere Interessenten, und einige Gespräche würden vielversprechend

Es geht immer weiter, und einige Gespräche wurden schon abgeschlossen", erklärt Erich Winklers Tochter Gabriele Scheffenacker. "Wir werden den Betrieb an jemanden übergeben, der mit Herz dabei ist", sagt sie. Neben den Rezepten ihres Vaters seien auch die 20 langjährigen Mitarbeiter, darunter mehrere Konditormeister, ein besonderer Pluspunkt: "Sie alle wollen bleiben und sie kennen natürlich auch alle Rezepte", erklärt sie.

Von manchen nicht-österreichischen Einflüssen wie der steigenden Beliebtheit von französischen Macarons oder dem Trend zu immer dünneren Böden und höheren Cremeanteilen bei Kuchen hält Erich Winkler nicht viel. "Das passt nicht zu unserer Kaffeehauskultur. Wenn ich den Mund voll Oberscreme habe und dann einen Schluck heißen Kaffee zu mir nehme, dann fühle ich mich nicht wohl dabei", erklärt der Konditormeister. Eine Hälfte essbare Masse und eine Hälfte Schlagobers, so wie es klassische österreichische Tradition sei, ergibt für ihn die Harmonie, die zum Kaffee passt.

Dass auch er sich im Lauf seiner beruflichen Tätigkeit immer wieder gefragt habe, was er verändern, verbessern könne, sei klar. "Dieses Denken wird jeden guten Fachmann begleiten, egal in welcher Branche." Und auch wenn Erich Winkler im Lauf der Jahre etwa 60 Prozent seiner Rezepte verändert hat und heute manches leichter und mit weniger Zucker zubereitet: "Zucker und Butter sind Geschmacksträger, die kann man nicht blind reduzieren, sonst schmeckt es ja nach nichts mehr", sagt er. Er hofft nun auf einen Nachfolger, der ebenso mit Freude und Liebe dabei sei, wie er es immer noch ist. Dann werde der Erfolg nicht ausbleiben. Und: "Die Schatz-Konditorei soll auch künftig ein Stück Salzburg bleiben."

WIRTSCHAFT-NEWSLETTER

Abonnieren Sie jetzt kostenlos den Wirtschaft-Newsletter der "Salzburger Nachrichten".

Ich habe die AGB und die Datenschutzbestimmungen gelesen und akzeptiert.*

[Kostenlos anmelden](#)

*) Eine Abbestellung ist jederzeit möglich, weitere Informationen dazu finden Sie hier.

Aufgerufen am 19.11.2022 um 11:09 auf <https://www.sn.at/salzburg/wirtschaft/nach-40-jahren-sucht-salzbuerger-konditorei-einen-neuen-betreiber-129996571>