



TORTENBÄCKER **STEPHAN MÜLLER, DURBACH**

# HANDWERK MIT GESCHMACK

Diese Männer stehen für Qualität aus Baden-Württemberg: ein Konditor aus der Ortenau, ein Brezelbäcker aus Ulm, ein Rinderzüchter aus Hohenlohe und ein Brenner vom Bodensee. Denn sie wissen, was sie tun

## KIRSCHTORTE

### FÜR FRÖHLICHE KURGÄSTE

Echte Schwarzwälder Kirschtorte kommt aus dem Schwarzwald, damit das klar ist.

Bäcker und Konditor Stephan Müller in Durbach erklärt geduldig, was alles in die weltberühmte Kalorienbombe gehört

Heimat ist da, wo du beim Bäcker mit dem Vornamen begrüßt wirst. Wer im badischen Winzerdorf Durbach morgens ansteht, um im „Café Müller“ knusprige Durbächerle-Brötchen oder ein duftendes Bauernbrot zu holen, kann auf Anhieb die Einheimischen von den Kurgästen unterscheiden – letztere werden gesiezt. Die meisten von ihnen zieht es aber erst am späten Nachmittag in die Konditorei an der Talstraße, wo sie sich bei Kaffee und Kuchen von ihren anstrengenden Anwendungen und Wanderungen erholen. Und was bestellen sie? Schwarzwälder Kirschtorte!

Während die frühere Weinkönigin Christa Müller zwischen Ladentheke und Brotregalen die Kunden bedient, nimmt sich ihr Sohn Stephan ein Stündle Zeit, um uns in die Geheimnisse dieses kalorienmächtigen Kunstwerks einzuweißen. Der 37-Jährige ist verheiratet und hat zwei kleine Töchter. Seine Stimme ist klar und kräftig. Mit seinen dunkelblonden Locken und dem offenen, guten Gesicht könnte der Konditor jederzeit als Apostel in einem Passionsspiel auftreten. Er nennt sich selbst einen gläubigen Menschen, der weiß, dass ohne Gottes Segen wenig gelingt.

*Ora et labora.* Der Mann steht die meisten Tage in der Woche um halb vier am Morgen auf und geht in die Backstube der Bäckerei, die sein Großvater Emil in den Dreißigerjahren erwarb. Das Fachwerkhaus steht im Ort seit 1738. Im Januar 2007 übernahm Stephan Müller das Kommando über 14 gelernte Bäcker und Konditoren. Das meiste wird von Hand gemacht.

Zurück zur Kirschtorte, immer noch die berühmteste und meistverkaufte Sahnetorte in deutschen Landen. Einigen wir uns darauf, dass sie mehr als einen Erfinder hatte. Wichtiger ist die Symbolik. Es handelt sich nämlich um eine süße Hommage an die Schwarzwälderin. Die Torte ist eine getreue Nachbildung der Gutacher Tracht: Der dunkle, mit Kirschwasser getränkte Biskuitboden symbolisiert den schwarzen Trachtenrock. Die weiße Sahneschicht darüber stellt die Bluse dar, und die darin versenkten Sauerkirschen aus dem Einmachglas erinnern an die roten Bollen auf dem Bollenhut. Die feinen Schokosplitter obenauf sollen Tannen-

nadeln sein. Jede Schwarzwälder Kirschtorte aus dem Hause Müller misst 26 Zentimeter im Durchmesser, ist 7 Zentimeter hoch und rund 1,6 Kilo schwer. Mit 800 Gramm Sahne, 80 Gramm Flüssigzucker und 0,05 Liter hochprozentigem Kirschwasser intus – ihrem Markenzeichen. Eine Torte ergibt in Durbach 16 Portionen.

Und das Kirschwasser? „Des brenne’ mer selbst. In die Torte kommt unser ganz spezielles, das hat mindestens 60 Prozent“, verrät der Meister und grinst wie ein Lausbub. Das also macht die Kurgäste so fröhlich, wenn sie sich im Café über die geliebte Kalorienbombe hermachen, von denen Müller jede Woche etliche Exemplare aufbaut, im Winter mehr, im Sommer weniger. Sie sei auch heute noch sehr begehrt bei Schwangeren und Hochzeitemern.

Nach Lehr- und Wanderjahren kehrte Müller mit seinem in Köln gemachten Meisterbrief in die Heimat zurück. Das „Café Müller“ ist eine typische Mischung aus Bäckerei und Konditorei und stellt übers Jahr mindestens 200 verschiedene Produkte her – „vom Apfelkuchen bis zur Zibärtele-Praline“, wie Stephan Müller stolz erzählt. Sogar selbst gedrehte Baumkuchen und 20 Sorten handgeschöpfte Schokolade sind im Sortiment, das immer weiter wächst.

Jedes Jahr regnet es bei der Qualitätsprüfung Gold und Silbermedaillen für die Brote. Das Mehl bestellen Müllers in zwei badischen Mühlen, Sahne und Butter stammen auch aus der Region, und die Früchte für all die herrlichen *tartes* und Kuchen aus den umliegenden Obstgärten der fruchtbaren Ortenau. Frische Himbeeren bringt ihnen ein Durbacher Gärtner bis in den Dezember. Kirschen wachsen im Überfluss, sodass auch manche sogenannte Piemont-Kirsche aus Durbach stammen dürfte. Im Sommer erhält die üppige Kirschtorte jede Menge Konkurrenz in Form von mit Rhabarber, Johannisbeeren, Erd- wie Heidelbeeren dick belegten Riesen-*tartes*. „Es stimmt übrigens absolut nicht, dass die jüngeren Leute weniger Kuchen essen“, ruft uns Stephan Müller noch zu, und dann geht er zurück in die Backstube und macht sich wieder ans Naschwerk. *Stephan Clauss*

*Bäckerei und Konditorei „Café Müller“, Talstraße 31, 77770 Durbach, Tel. 0781-427 08, Fax 948 05 95, [cafe-mueller.durbach@t-online.de](mailto:cafe-mueller.durbach@t-online.de), [www.suessevielfalt.de](http://www.suessevielfalt.de), Mo-Di und Do-So 6.30-18 Uhr*