

Mit Russisch Brot zum Durchbruch?

Recently, a conference took place at the Dresden University of Technology (DUT). There were invited successful companies from Eastern Germany who presented their sales concepts. Dr. Quendt, a successful producer of alphabet biscuits, was one of them. After completing his studies and gaining a doctorate at the DUT, he started to work at a speciality bakery. After the reunification of Germany, Dr. Quendt took over the business and, thus, ensured the future of the traditional biscuits.



Russisch Brot-Fabrikant Dr. Hartmut Quendt

In der steil ansteigenden Kaitzer Straße in Dresden-Plauen wird man irgendwann von seiner Nase geführt - ein intensiv vorweihnachtlicher Duft von Hefe, Rosinen und Vanille. Man steht vor einem zweistöckigen, etwas zurückgesetzten Gebäude. Die schlichte gelbgetünchte Fassade fällt nur durch das ovale Logo auf: „Dr. Quendt“ - Name, Geschichte und Produkt zugleich.

Am Eingang (der gleichnamigen Backwaren GmbH) stößt man auf den Geruchs-Grund seines Kommens - Paletten voller Rosinenstollen zum Abtransport stehen hier. „Ja, bei uns läuft momentan das Saisongeschäft auf Hochtouren“, so Dr. Hartmut Quendt, promovierter Lebensmitteltechnologe und Absolvent der TU Dresden (TUD). „Im August kommen die ersten Bestellungen für Stollen, wir arbeiten in zwei Schichten bis kurz vor Weihnachten für diese Produktion“. Wohlgermerkt - die des Original Dresdner Christstollens. Dr. Quendt ist einer der 105 Mitglieder des Dresdner Stollen-

schutzverbandes. Dessen Ziel ist es, die Originalität dieses begehrten Gebäcks zu bewahren. „Die Grundrezeptur, die Gewichtsgrößen, die Verpackung und die Mindestbackzeit sind vorgegeben“, erklärt Dr. Quendt die Kriterien. „Und natürlich müssen die Bäcker aus dem Landkreis Dresden stammen.“

Doch Stollen sind nicht allein das konditorische Aushängeschild des Sohnes einer Hotelier- und Bäckermeisterfamilie. Dr. Quendt mit seiner Backwaren GmbH ist auch erfolgreicher Hersteller von Russisch Brot - einem Buchstabengebäck mit karamelartigem Geschmack, das sich schon viele Jahrzehnte großer Beliebtheit erfreut. Keiner weiß genau, wer es erfand und wie es nach Dresden kam (siehe Seite 21). Sicher ist, dass es hier seit den 20er Jahren industriell gefertigt und auch in der DDR weitergeführt wurde. „Sie müssen sich vorstellen, dass Dresden vor der Wende eine Hochburg der Dauerbackwaren-Fabrikation war - jährlich wurden 25 000 t hergestellt“, weiß Dr. Quendt zu berichten. Seinen heutigen Erfolg verdankt er nicht zuletzt diesem süßen Faible. Da der Bedarf an Russisch Brot nie gedeckt werden konnte, erhielt er 1985 den Staatsauftrag, als Entwicklungsingenieur für Sondermaschinen hier Abhilfe zu schaffen. Er entwickelte eine neue Anlage mit einer Dressiermaschine als Herzstück. „Mit einer solchen Maschine kann man unterschiedliche Muster auf ein Backblech aufbringen (dressieren). Das Besondere unserer Dressiermaschine ist, dass man die Muster leichter und schneller wechseln kann. Außerdem lässt sich diese Maschine einfacher reinigen, Störungen kann man leichter beseitigen“, erklärt Dr. Quendt. So konnte das begehrte Gebäck um ein Vielfaches schneller hergestellt werden.

Die grundlegende Kompetenz dazu hatte er sich durch das Studium der Lebensmitteltechnologie in den sechziger Jahren bei den Professoren Liske und Tschuschner an der TUD erworben. „Dass ich gelernter Konditor bin, war die Basis; die theoretischen Grundlagen legte die Uni; genauso, wie ich dort lernte, mit anderen wissenschaftlich zusammenzuarbeiten. Immerhin habe ich die Dressiermaschine mit fünf Uni-

Russisch Brot

Wie dieses leckere Gebäck aus Zucker, Mehl, Eiweiß, Kakao, Karamel, Malz und Vanille, aber ohne Fett zu seinem Namen kam, ist bis heute nicht geklärt. Seit über 70 Jahren existieren die schönsten Gerüchte über die Entstehung dieses seltsamen Gebäcks mit seinem noch seltsameren Namen. Eines davon erzählt von einem Empfang russischer Gesandter an den Wiener Hof im 19. Jahrhundert. Dort hat der Hofbäcker anlässlich dieses hohen Besuches ein Gebäck entwickelt, welches die russischen Gepflogenheiten - zur Begrüßung eines Gastes ein Stück Brot zu servieren - und dem feinen Geschmack der Wiener verbinden sollte. So fand man ein nach Karamel schmeckendes Eiweißgebäck und nannte es Russisch Brot. Nachweislich hat die Dresdner Firma der Gebrüder Hörmann, damals eine der größten deutschen Waffelfabriken, 1912 „Russisch Brot“ an Kunden in Deutschland

und ins Ausland verschickt. Auch kann die Erfindung des Gebäcks mit der Zunahme der Feinkostzeugnisse und dem damit verbundenen erhöhten Verbrauch von Eigelb in Verbindung gebracht werden. So freuten sich die „Eigelbverarbeiter“, als die Gebrüder Hörmann mehrere Kilogramm des übrigbleibenden Eiweißes für ihre Biskuites abnahmen.

Übrig bleibt nur noch die Frage nach dem Namen und dessen Entwicklung. Dort ist nochmals auf das freundschaftliche Verhältnis von Deutschen zu den russischen Nachbarn Anfang des Jahrhunderts hinzuweisen. Wahrscheinlich handelte es sich zunächst nur um einen lustigen Namen für eine Produktneuheit. So dachte damals sicherlich niemand daran, jemals kyrillische Buchstaben herzustellen, denn gerade diese Buchstaben erfordern einen hohen technischen Aufwand. (Quelle: Dr. Quendt)





Nicht nur der Original Dresdner Stollen läuft hier vom Band ...

Kollegen entwickelt, dazu gehörten auch Chemiker und Verfahrenstechniker“, blickt Dr. Quendt zurück. An der TUD promovierte er schließlich einige Jahre später und ging dann in die Industrie. Sein Weg führte ihn in die Kaitzer Strasse, in der sich seit 1876 eine Spezialitätenbäckerei befindet – gegründet vom Dresdner Kaufmann Richard Vollmann und dem österreich-ungarischen Hoflieferanten Walter Hromadka.

Kurz nach der Wende traf Dr. Hartmut Quendt die kühne Entscheidung, diesen Betriebsteil des VEB Dauerbackwaren zu privatisieren. So konnte nicht nur den 16 Mitarbeitern der Arbeitsplatz gesichert, sondern auch dem Traditionsgebäck eine Zukunft erhalten bleiben. Dass Dr. Quendt mit seiner Entscheidung richtig lag und er mit nun 56 Beschäftigten und seinem Sortiment sicheren Fuß auf dem süßen Dauergebäckmarkt gefaßt hat, zeigte auch die Einladung zu einer Tagung im November 1999 in die TUD. Dorthin hatte die Wissenschaftliche Gesellschaft für Marktorientierte Unternehmensführung sieben erfolgreiche „Ostunternehmen“ eingeladen, die ihr Vermarktungskonzept präsentierten. Tenor der Vorträge von den Chefs der Meissner Porzellanmanufaktur bis hin zu Lintec Computer war, daß nicht alleiniges Beharren auf Tradition zum Erfolg führen konnte, sondern vor allem qualitativ hochwertige und professionelle Produkte. Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und hohe Qualität seien wichtig, nicht unbedingt der Ost-Ursprung. Allerdings kann man mit letzterem einen wichtigen Bonus auf dem lokalen Markt erreichen – und das realisiert Dr. Quendt in erster Linie.

Dennoch reichen seine Vertriebswege von großen deutschen Handelsketten wie Real, Kaufland, Rewe, Spar über österreichische Abnehmer bis zu den Vereinigten Staaten. „Von hier kommen oft die Ideen zu neuen Produkten. Da

möchte eben ein Kunde einen Bioriegel ohne Zucker. Dieser muss noch bis Januar kreierte werden. Ich mache mir darüber so meine Gedanken, dann setze ich mich mit meine Mitarbeitern aus der Firma zusammen und wir überlegen, wie man meine Ideen umsetzen kann. Ich denke, dass wir als Zutat Topinambur nehmen – eine Frucht mit prebiotischem, kalorienarmen Wirkstoff, die in Brandenburg angebaut wird,“ erzählt Dr. Quendt beinahe nebenbei - zwischen Stollen-Knetmaschine und einem Termin in Dresden-Klotzsche. Dort ist sein zweites lukullisches Standbein zu finden – die Dominosteine-Fabrik. „In DDR-Zeiten gehörten zum VEB Dauerbackwaren die Waffelfabriken Radebeul, die Dominosteine-Fabrik in Klotzsche und die Russisch Brot-Fabrik (VEB Rubro). Nach der Wende überlebte nur die Klotzcher Fabrik, die Herbert Wendler – der Erfinder der Dominosteine – 1991 zurückerhielt. Nach seinem Tode in diesem Jahr übernahm ich diese Dominosteine-Produktion – denn es gehört zusammen, was zusammen war.“

Dr. Quendt ist flexibel, kann sich schnell auf neue Geschmäcker einstellen. Das zeigt das jüngste Produkt „Bemm-chen“, seit Ostern 1998 im Angebot. Es findet seinen Absatz als „gesundes Partygebäck“, da die kleinen gerösteten Scheiben aus naturversäuertem Körnerbrot sehr ballaststoffreich sind.

Zu seinen großen Freuden gehört, dass die Dressiermaschine, die er damals entwickelte, noch heute funktioniert, daß er damit die eigene Kreativität täglich vor Augen hat. Generelle Ärgernisse kennt er nicht – „es ist wichtig, dass man lernfähig und fit bleibt“. Nur eines wünscht er sich – kompetenten, kreativen fachlichen Nachwuchs. Deshalb hat er ein „Dr. Quendt-Stipendium“ ausgeschrieben, das erstmals im Dezember 1999 verliehen wurde. **Susann Mayer**



... sondern vor allem das beliebte Karamelgebäck Russisch Brot

Kontakt:

Dresdner
Backspezialitäten
Dr. Quendt
Dr. Hartmut Quendt
Kaitzer Str. 92/94
01187 Dresden
Tel.: (03 51) 4 36 16 - 0
Fax: (03 51) 4 36 16 - 17
e-mail:
info@dr-quendt.de