

# BADENER ZUCKERLN

Aus der Arbeit des Stadtarchivs

Nr. 1.

Original Badener Kaffeebonbons



## Ein süßes Geheimnis?



Wer kennt sie nicht, die kleinen malzbraunen auf vier Seiten abgeschragten Halbwürfel, verpackt in weißes Innen-, und in appetitliches rosa (die härteren) oder dunkelbraunes (die weichen) Außenpapier mit entsprechendem Aufdruck: die **Original Badener Kaffeebonbons**.

Manche beklagen sich, daß die elitären Süßigkeiten an den Zähnen oder am Gaumen kleben bleiben, aber diese Minderheit wird nicht gehört und berücksichtigt. Die Verkaufszahlen der berühmten Bonbons sprechen für sich. Generationen von Badener Zuckerbäckern erzeugen sie. Seit 1826?? In diesem Jahr wurde **Joseph Genthon** als bürgerlicher Zuckerbäcker im Rathaus von Baden eingetragen. Er gilt als Erfinder dieser Köstlichkeit: Herr **Vock sen.** (Familie Vock, seit 65 Jahren in der Theresiengasse 6) spricht den Namen französisch aus. Genthon soll im Jahre 1809 als französischer Soldat in Baden geblieben sein.

Berühmt „in allen Teilen der Monarchie“ wurde Joseph Genthon (Hauptplatz 5) seit den 40er Jahren jedoch für eine andere Spezialität: den „Badner Liqueur“ (ein Kräuterlikör aus Wurzeln, Kräutern und Blüten), geprüft von der „Löbl. medicinischen Facultät“ (der Universität Wien). Dr. Ludwig Dürr verfaßte 1851 eine Broschüre über diesen Likör. Alle möglichen Leiden konnten dadurch kuriert werden, in erster Linie Magen- und Darmleiden, aber auch die Seekrankheit und Schwangerschaftsbeschwerden. Ob allerdings der Alkoholkonsum dem werdenden Kind gut tat, erfährt man nicht. Damals gab es also in Baden nicht nur Schwefelkuren, die Traubenkur, die Luftkur, sondern auch die Likörkur.

Joseph Genthon, der auch Besitzer einer Eisgrube in der Marchetstraße war, starb 1858. Seine Witwe Therese heiratete 1859 **Ludwig Sagortz**, wohl ein Sohn des Cajetan Sagortz, bürgerl. Zuckerbäcker 1827 in Baden, der ebenfalls als Erfinder der Bonbons bezeichnet wird. Nach einer Tradition im Hause Ullmann (seit 1873 im Schlossergäßchen 16) habe die Großmutter des vor wenigen Jahren verstorbenen Herrn Karl Ullmann, Frau **Eva Elisabeth Ullmann** geb. Butzer das Originalrezept vom Erfinder (Genthon - Sagortz ?) gekauft ...

**Johann Baptist Ullmann** und seine Frau Elisabeth übernahmen 1873 die Bäckerei und das Haus der Familie Spuler im Schlossergäßchen. 1877 erhielt Johann Ullmann den Gewerbeschein als Zuckerbäcker bzw. Konditor. Sohn Fritz, geb. 1878, wurde zunächst im elterlichen Geschäft ausgebildet und wurde dann Lehrling bei Karl Karioly. Nach seiner Heirat mit Karoline (Lina Trauner) führte er den Betrieb durch 53 Jahre bis 1956, als Sohn **Karl Ullmann** das Familienunternehmen in seine Hände nahm.

In den 70er Jahren wurden die Bonbons bereits von mehreren Zuckerbäckern in Baden erzeugt. 1874 erscheint erstmals ein Inserat im Badener Boten. **Ignaz Schernich**, Weilburgstr. 3, empfiehlt Badener Caffee-Bonbons. Er soll sie als erster wieder produziert haben. Auch bei **Karl Karioly** oder Karoly, Renngasse 1, sind sie erhältlich. Er eröffnet seine Mandoletti- und Zuckerbäckerei am

15. November 1874. Auch dessen Großvater soll 1809 als Soldat aus Mailand nach Baden gekommen sein und eine Leesdorferin geheiratet haben.



Badener Bote 1874

In den 50er und 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts war eine andere, vergessene Spezialität en vogue: die Mandolettibäckerei (kleine Gebäcke aus geriebenen Mandeln). Man erhielt sie noch lange bei Karioly, bei der „Humpel-Wetti“, Pfarrgasse 12, bei Schmidtler, Melker Hof, Pfarrgasse 8.

Ein bereits in der Biedermeierzeit weithin bekanntes Gebäck, das Badener Kipfel, mit Rosinen, oder mit Nuß- und auch Mohnfülle, eine Zeit hindurch scheint's vergessen, wurde nach dem 1. Weltkrieg durch Fritz Ullmann wieder bekannt gemacht, und neuerdings bekommt man es in verschiedenen Badener Bäckereien, so bei Schneider in der Heiligenkreuzergasse oder bei Lehner, Ecke Wassergasse/Breyerstraße.

Doch zurück zu den Kaffeebonbons: die Badener Zuckerbäcker verfügen offenbar alle über das Originalrezept. Tatsächlich sind die wichtigsten Ingredienzen bei allen gleich (meint Familie Ullmann): Kaffee, Zucker, Obers, Sirup. Kleine Unterschiede mag es schon geben. Ein kleines Firmengeheimnis bleibt, etwa im Mengenverhältnis oder in der geschmacklichen Abrundung. Im berühmten Kochbuch der **Olga Hess** „Wiener Küche“ findet man ein Rezept für die Bonbons unter „Kaffeebonbons, Badener“:

„Gekochter Zucker 3/16 l

Schwarzer Kaffee 3/16 l

Vanille ½ Schote

Schlagobers 1/8 l

Kartoffelsirup 20 g und Mandelöl oder Butter für die Marmorplatte, auf die die Masse gegossen wird ...“

Nach dem Erkalten werden die „Zeltchen“ auseinandergebrochen, in fettundurchlässiges Papier und „hernach meist in Rosapapier gehüllt“.

Bleibt zu hoffen, daß diese köstliche und berühmte Badener Spezialität, die sogar Eingang in ein legendäres Kochbuch gefunden hat, noch in ferner Zukunft den Badenern, Freunden und Gästen Gaumenfreuden verschaffen möge.

Derzeit erzeugen die Kaffeebonbons im Hause die Konditoren Lehner, Schneider, Ullmann und Vock.

Hildegard Hnatek, im August 1997