

WIRTSCHAFT Tradition und Qualität seit drei Jahrzehnten

# Café Behr feiert 30-jähriges Jubiläum

Dieser Tage feierte das Café Behr sein 30. Firmenjubiläum – Anlass für die Stadtverwaltung, das Lokal mit hohem Besuch zu beehren. Die Glückwünsche überbrachten Oberbürgermeister Dirk Elkemann, Bürgermeister Ludwig Sauer und Ines Adam, zuständig für Presse und Öffentlichkeitsarbeit.

Im Rückblick erzählte Karl-Heinz Behr, wie er im schwäbischen Hechingen seine Ausbildung und den Meister gemacht hatte. Danach ging er mit seiner Frau Sonja auf die Suche nach einem Café, in dem er seine Vorstellungen von hochwertigen Konditoreiwaren umsetzen konnte. Nach langer Suche wurde er schließlich in Wiesloch fündig, damals war Gustav Bülow Oberbürgermeister und Franz Schaidhammer Finanzbürgermeister. Seine Entscheidung habe er zu keinem Zeitpunkt bereut, wie er seinen Gästen versicherte. Die Wieslocher schätzten seine Ware, Café, Konditorei und Bäckerei florierten. Das mache Mut, auf dem eingeschrittenen Weg weiterzumachen, entgegen dem Trend zu industriell gefertigten Back- und Konditoreiwaren.

## Natürlich und mit Liebe

Bei ihm werde immer noch vor allem mit den Händen, natürlichen Zutaten und der Liebe zum Beruf gearbeitet, der viel Raum für Kreativität lasse. Backmixschungen, künstliche Aromen, Ei- und Sahnepulver hätten in seiner Backstube nichts zu suchen. Dies gelte auch für die Pralinen und sonstigen Schokoladenprodukte, wie zum Beispiel die Dubai-Schokolade, die eine Zeitlang reißenden Absatz fand. Am Beispiel der Buttercremetorte erklärte der Seniorchef die ständige Suche nach Qualitätsverbesserungen. Die Creme werde traditionell aus einer Mischung von Butter und Vanillepudding hergestellt, die von ihm bevorzugte französische Variante allerdings aus Butter und geschlagenem Ei, was sie viel lockerer und bekömmlicher mache. Die Nachfolge ist bei Familie Behr auch schon gesichert. Sohn Felix, ebenfalls Meister, teilt die Philosophie seines Vaters, bringt aber auch neue Ideen mit ein, die durchaus trendig sein dürfen, auch um junge Leute anzusprechen. Das Rezept für Avocado-Brot habe er aus dem Café Exzellenz in Sinsheim mitgebracht, wo er arbeitete, bevor er



(v. l.) Bürgermeister Ludwig, Felix Behr, Sonja Behr, Karl-Heinz Behr und OB Dirk Elkemann.

Foto: aot

im elterlichen Betrieb einstieg. Ideen hole er sich auch gerne bei Cédrik Grollet, einem französischen Konditor, der Desserts herstellt, die das Aussehen von Früchten haben.

## Keine Nachwuchssorgen

Nachwuchssorgen gäbe es keine, wie die beiden Chefs versicherten. Man bilde sowohl im Konditorhandwerk als auch beim sonstigen Personal aus und habe jedes Jahr ein bis zwei Neuzugänge. Dabei spiele das Zeugnis eine geringe Rolle, viel wichtiger sei handwerkliches Geschick und vor allem Liebe zum Beruf. Sally, eine ehemalige Grundschullehrerin, die auf einem YouTube-Kanal Rezeptideen veröffentlicht und damit über zwei Millionen Abonnenten begeistert, wecke erfreulicherweise bei Jugendlichen die Neigung zum Kochen und Backen, was es wieder leichter mache, Lehrlinge zu finden. Außerdem werden die Teige für die Backwaren schon am Vortag zubereitet. Dies verbessere nicht nur die Qualität des Endproduktes, sondern ermögli-

che einen Arbeitsbeginn erst um sechs Uhr am Morgen. Damit fiele die belastende Nachtarbeit weg, die früher den Nachwuchs oft abgeschreckt habe. Elkemann bestätigte den Behrs, dass sie in den dreißig Jahren in Wiesloch wohl alles richtig gemacht hätten. Wiesloch brauche Orte, an denen sich Menschen treffen und wohlfühlen. Schön finde er es, dass sich das Café im Rathausgebäude befindet und es damit möglich sei, mit Gästen der Stadt hier einzukehren. Sauer ergänzte, dass auch das Mittagessen von der Tageskarte, wie Pfannkuchen und gefüllte Paprika, eine Marktlücke bediene und sich großen Zuspruchs erfreue. Eine Gruppe ehemaliger Versicherungsangestellter aus dem ganzen Kraichgau, die zufällig im Café war, sich aber regelmäßig hier trifft, war voll des Lobes über die Qualität und auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie war an diesem Tag vor allem wegen des Frühstücksangebots gekommen. Und der eine oder andere nahm zudem noch ein leckeres Stück Kuchen mit nach Hause. (aot)



Die neusten Inhalte aus deinem Ort und deiner Region auf [www.nussbaum.de](http://www.nussbaum.de)

Gastro-Betriebe