



Die Kreation „Himbeer Noir“ ist neben bekannten Tortenklassikern ein besonderer Publikumsliebling.

# Voller Körpereinsatz

Weltmeister Bernd Siefert vom Michelstädter **Café Siefert** ist ein wahrer Tausendsassa im Konditorenhandwerk – immer wieder neue Ideen beflügeln sein Geschäft. Dabei steht die Wahrung von Traditionellem mit Innovationen in keinsten Weise im Widerspruch. Ganz zum Gefallen vieler Asiaten: Diese erweisen sich als wahre Siefert-Fans.

Ist Ihnen aufgefallen, dass viele Porträts von Pâtisiers, Konditoren & Co. mit einem Verweis auf die Leidenschaft beginnen, die diese für ihren Beruf hegen? Auch Bernd Siefert ist gewiss „Pâtissier aus Leidenschaft“, und bei dem internationalen Renommee, das er sich aufgebaut hat, möchte man meinen, dass er der Leidenschaftlichste von allen ist.

Vielleicht liegt das an seinen Wurzeln, denn Sierfers Vorfahren kommen aus der italienischen Schweiz – dort, wo das Herz der europäischen Zuckerbäckertradition schlug. „Vermutlich kamen damals schon die ersten süßen Gene in den Odenwald“, lächelt Siefert. In Michelstadt wurde 1793 das Haus in der Braunstraße 17 von seinen Vorfahren erbaut. Dieses ist bis heute in Familienbesitz und beherbergt das Café Siefert, welches weltweit Anerkennung genießt. Zahlreiche Touristen besuchen die größte Stadt des Odenwaldes jedes Jahr.

Seit der Fertigstellung des Fachwerkhäuses wurde dort Gastronomie betrieben: Es beherbergte eine Gastwirtschaft, eine Hausbrauerei, eine

Poststation und war zugleich Bauernhof. Diese Linie setzte sich bis zu Sierfers Großvater Heinrich fort. „Bis in die 1990er-Jahre ging man in Michelstadt noch gerne zum Heiner, wie unser Großvater in Michelstadt genannt wurde, um dort die berühmten Sierferschnitzel zu essen, die es bis heute noch gibt“, verrät der Konditor.

## Die wilden Siebziger

Der Wandel zur Konditorei vollzog sich 1967, als Sierfers Vater und Konditormeister Wilhelm das Haus erbte und etliche Veränderungen vornahm. Das Ergebnis wurde zum Kleinod Odenwälder Gastronomie. An seiner Seite stand seine Frau Karin, die auch heute noch ab und an im Café aushilft. Wilhelm Sierfers Konditorei entwickelte sich schnell zu einem Tempel der süßen Kunst, dessen Ruf über die Grenzen der Stadt hinausging. Die Leidenschaft gab er an seine Kinder Astrid und Bernd Siefert weiter, die die Geschicke der Konditorei übernommen haben. Die Geschwister machten ihren Eltern alle Ehre: Astrid Siefert wurde vielfach als Konditorin aus-

gezeichnet, Bernd Siefert erlangte 1997 sogar den Konditoren-Weltmeistertitel.

An die Weltmeisterschaft erinnert sich Siefert noch ganz genau. Nicht nur an seinen Sieg, sondern auch an seinen „Körpereinsatz“, durch den er eine Katastrophe verhindern konnte. „Ich befand mich mit meinem Teamkollegen Manfred Bader in den letzten 20 Minuten des Wettbewerbs. Es stand eine brennende Spirituslampe auf der Mikrowelle, die beim Zuschlagen der Tür herunterfiel. Der Tisch stand binnen Sekunden in Flammen, welche ich mit den bloßen Händen erstickte. Auch meine Mütze, die am Vortag unterm Tisch gelandet war, hat das Feuer erwischt. Am nächsten Tag hatte ich barbarische Brandblasen.“ Als Erinnerung hat er die angekockelte Mütze behalten.

Aber zurück zum Café Siefert: Nach einigen Umbaumaßnahmen in den vergangenen Jahren verteilt sich das Café nun auf zwei Räume: Im historischen Gastraum befinden sich 40 Plätze, im Cafébereich 50. Bei schönem Wetter sind im Außenbereich noch weitere 100 Sitzplätze ver-



1| Bernd Siefert vor seiner Homebase im schönen Odenwald. Nicht nur zahlreiche Touristen finden regelmäßig den Weg zu seinem Café. 2| Auch bei seinen Angestellten in der Backstube sitzt jeder Handgriff.

fügar. Die Umsatzverteilung lässt sich in nahezu gleich große Drittel aufteilen: Café, Laden und Liefergeschäft. Siefert fügt hinzu: „Auch das Thema Außer-Haus-Markt ist für uns extrem wichtig.“ Dabei liefert Siefert seine süßen Köstlichkeiten in die ganze Welt, wie z. B. an verschiedene Airlines für ihre First-Class-Kunden, oder er verkauft just an einem Tag rund 28 000 Pralinen zum Valentinstag in Japan, wo gerade ein regelrechter Siefert-Hype ausgebrochen sein muss: „Am selben Tag habe ich noch etwa tausend Autogramme schreiben dürfen.“

### Mut zu neuen Ideen

Regionalität liegt Siefert sehr am Herzen, weshalb er sowohl heimische Früchte als auch Molkereiprodukte aus dem Umkreis bezieht. Gebacken wird in einem Ofen von Sveba-Dahlen, der Siefert bereits seit Jahren zuverlässig begleitet. Da zu seinen Kunden internationales Publikum zählt, gehen Klassiker wie Schwarzwälder Kirschtorte oder Käsekuchen „von selbst“. Aber auch seine Tortenkomposition „Himbeer Noir“ ist ein echter Kundenhit geworden. Im Sommer wird natürlich auch Eis nachgefragt; die Waffeln dazu stammen aus Eigenproduktion.

An Ideenreichtum mangelt ihm es nicht: Von seiner vergangenen Jamaikareise hat Siefert („Rum ist der neue Gin“) einen Rumkuchen mit Tortuga-Rum entwickelt. Eine weitere Spezialität, die Siefert gerne auch einmal neu interpretiert, ist der Stollen. „In der Vergangenheit ist der Mohnstollen sehr gut gelaufen“, bestätigt er. Und das, obwohl der Stollen im Gegensatz zu anderen Stollen „nur“ zwei Wochen haltbar ist. Eine andere Idee war es, anlässlich der Odenwälder Kartoffelwoche einen Kartoffelstollen zu kreieren. Dies führte kurzfristig zur Verärgerung einer Dresdner Stollentraditionalistin, doch Siefert ließ sich nicht davon abbringen und hielt an seinem Kartoffelstollen fest. Ein Jahr später wurde ihm klar, dass er damit den richtigen Riecher gehabt hatte. Eine Dame einer Reisegruppe aus Dresden schwelgte nach dem Genuss der Kreation in Erinnerungen:

„Sie haben meine Kindheit wieder aufleben lassen.“ Früher, so erzählte sie, wurde der Reststollenteig wie eine Pizza ausgerollt und mit Kartoffeln wie eine Pizza belegt. So schmeckte der Kartoffelstollen. Sieferts Team lässt es sich nicht nehmen, auch auf saisonalen Märkten vor Ort zu sein. An sechs deutschen Weihnachtsmärkten konnte man im vergangenen Monat Sieferts Spezialitäten erwerben, aber auch in Taiwan. Und natürlich vor Ort in Michelstadt trumpfte Siefert neben Bewährtem mit einer Snack-idee einer weiteren Lieblingsbeschäftigung auf: dem Grillen. An einem Stand wurden Pulled-Pork-Burger verkauft, für die er zusammen mit einem guten Freund und Grillgefährten eine halbe Tonne Schweinenackeln verarbeitete, Krautsalat selbst zubereitete und 450 Liter BBQ-Sauce kochte. Da das ganze Jahr über sehr viel zu tun ist, freut sich der Konditor nun auf eine „etwas ruhigere Zeit“ im Februar. **cs**

### Info

**Café Siefert –  
Astrid & Bernd Siefert GbR**

Braunstraße 17  
64720 Michelstadt

**Telefon:** 0 60 61/30 68

**E-Mail:** kontakt@cafesiefert.de

**Internet:** www.cafesiefert.de

**Gründung:** 1793

**Filialanzahl:** 1

**Mitarbeiter:** 30



Unsere Erfahrung  
-  
Ihr Erfolg!

### B.I.T.-POS Touch V4 Kassen



..mit Kundenbildschirm für die Nährwertanzeige und Werbung.



..mobil in 7 und 10 Zoll.



..mit Kundenbildschirm, Waage und Kassenständer.

- B.I.T.-Bäckereiprogramm
- B.I.T.-Backstubencomputer
- B.I.T.-Kundenkartensystem
- B.I.T.-Einkaufsfunktion
- B.I.T.-Filialabrechnung
- B.I.T.-Retourenoptimierung
- B.I.T.-Vorproduktionsplanung
- B.I.T.-Nährwertberechnung
- B.I.T.-Deklarationsmodul
- B.I.T.-Preisschilderprogramm
- B.I.T.-Snackkontrolle
- B.I.T.-Kundeninfoterminal
- 3RS Personalzeiterfassung
- 3RS Personaleinsatzplanung
- 3RS Personalverwaltung



**ULMER-KEMO GmbH & Co.KG**

Daimlerstr. 27 • 76316 Malsch

Tel. 0 72 46 / 70 61 -10

Fax 0 72 46 / 70 61 -11

info@ulmer-kemo.de

www.ulmer-kemo.de