

Die Zuckerkönigin

Seit Johann Lafer in seiner TV-Show vergangenen Herbst Deutschlands besten Bäcker suchte, ist Regina Graff nicht mehr nur in Rödelheim als herausragende Konditorin bekannt. Wir widmen ihr Folge 116 unserer Serie „Der rote Faden“, in der wir Menschen vorstellen, die Bedeutendes in Frankfurt leisten.

Vierzig Häschen in der Kiste tragen rosa Schürzchen mit kleiner Blume, haben weiße Öhrchen – oder braune, dann ist die Schürze blau. Süß sind sie. Auch wenn man hineinbeißt. Die Schokolade zergeht auf der Zunge, entfaltet ihr Aroma und ummantelt das schlechte Gewissen des Häschenverkosters mit einer zarten Hülle aus Glück. Regina Graff macht Menschen glücklich. Mit ihren Torten, Pralinen und Petits Gateaux schafft die Rödelheimer Konditorin kleine süße Meisterwerke – in denen harte Arbeit steckt. Wenn die junge Frau ungeschminkt in aller Herrgottsfrühe morgens um fünf Uhr ihre Backstube in der Eschborner Landstraße betritt, dann sind die Bäcker schon seit zwei Stunden am Teige kneten. Der Duft nach frischem Gebäck bildet einen seltsam warmen Kontrast zu den weißen Fliesen an den Wänden und zu der ganz auf Zweckmäßigkeit ausgerichteten Gestaltung des Raumes, der aus allen Nähten zu platzen droht. Kein Winkel, kein Tisch, kein Regal, das nicht genutzt würde für Bleche, Schüsseln und andere Backgerätschaften. Ein geordnetes Chaos, in dem, wie von Zauberhand, vom Sauerteigbrot bis zur Trüffelpraline alle Köstlichkeiten des Bäckers- und Konditorhandwerks entstehen.

Die Schokohäschen für Ostern warten in der Kiste auf ihren Transport ins Rödelheimer Ladengeschäft. Genauso wie die Schokoladenschuhe, die Regina Graff eben noch mit kleinen Deko-Details versehen hat. Heute steht nichts Spektakuläres auf ihrem Zettel. Sie will die bei Kindern so beliebten Marmorküchlein am Stiel backen, die mit ihrer Schokoladenkuvertüre aussehen wie ein Magnum-Eis und auf der Verkaufstheke ihren Platz finden. Routiniert füllt sie den Teig in die Silikonformen, erst der helle, dann der dunkle. Zum Schluss schiebt sie den Holzstiel hinein. Ruckzuck geht das alles, schon sind hundert Stück bereit für den Ofen. Ganz nebenbei gibt sie ihrer Auszubildenden Tipps für den optimalen Briocheteig, den diese für ihre Prüfung zubereiten muss. Drei junge Frauen zählen zu ihrem Pâtisserie-Team. Graff hat keine Probleme, Lehrlinge zu finden; anders als die Bäcker, die noch früher aufstehen müssen als die Konditoren. Der Lebensrhythmus in diesem Handwerk ist schon sehr speziell. Dafür muss man vielleicht geboren sein. So, wie Regina Graff.

„Die Backstube war mein Zuhause“, erzählt sie, während sie Teig aus der Schüssel kratzt. Die kurzen Haare hat sie unter dem dunkelroten Bäckerkäppchen verborgen, schlank ist sie. Ein „Hosentyp“, sagt sie von sich selbst. Sie arbeitet flink und präzise, jahrelange Routine hat sich tief in die Bewegungsabläufe eingegraben. „Ich hab’ schon als Kind geholfen“, sagt sie, während ihr Blick auf ihren Vater fällt, der gerade im Begriff ist, Feierabend zu machen – es ist elf Uhr vormittags. Vater Graff, der Bäckermeister, der noch bei seinem Vater lernte, ist für

Von Katja Gußmann

die Bäckerwaren verantwortlich. Seine handfeste Herzlichkeit erfüllt den Raum ebenso wie der Duft von frischem Brot. Der Scherz auf seinen Lippen kann aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass er auch ein ganz strenger Papa sein kann. Und da kommt sie auch schon, die kleine Anekdote vom Papakind Regina, wie sie mit ihren kleinen Fingern Rosen aus Marzipan formt, sie ganz toll findet – bis der dicke Daumen vom Papa niederfährt und sie zu Brei drückt. „So Blumenköhler will ich nicht. Das kannst du besser.“ Regina Graff lächelt, wenn sie von ihrer Kindheit erzählt. „Wir hatten keine Küche in der Wohnung, nur die Backstube.“ Wie die Familie hier frühstückte und sie am liebsten die Pizzaränder knabberte. Vor der Schule, nach der Schule – immer in der Backstube. Wie die Oma jeden Mittag kochte –

heute ist sie 92 und schält noch die Äpfel für die Graff’schen Kuchen. Damals war die Bäckerei in der Westerbachstraße in Rödelheim, die Familie wohnte in

der Wohnung darüber. Ein Familienbetrieb in der sechsten Generation. Die Mutter im Verkauf, der Vater in der Backstube, die Spielecke für die beiden Töchter hinter dem Laden. „Wenn ich in der Wohnung in meinem Bettchen schlief, hatten meine Eltern eine Kamera darüber und einen Monitor im Laden, damit sie mich sehen konnten“, erklärt sie, wie ihre Eltern es mit zwei kleinen Kindern schafften, den Laden am Laufen zu halten. So lange, bis der Vater nicht mehr konnte: Die Verantwortung für den Betrieb zehrte an seinen Nerven. „Ich dachte damals immer, so willst du nicht arbeiten müssen. Dieser Stress, wenn Mitarbeiter nicht zur Arbeit kamen und mein Vater das auffangen musste, das war schlimm.“ Manfred Graff zog schließlich die Konsequenz und gab sein Geschäft Ende der 90er Jahre auf.

„Im Nachhinein war das ein Glück für mich“, sagt die Tochter



In Sachen Marzipanrose – wie hier auf dem großen Osterei in der Mitte des Bildes zu sehen – macht ihr keiner was vor: Regina Graff.

heute. Hätte der Vater seinen Betrieb nicht geschlossen, wäre sie vielleicht direkt nach der Lehre eingestiegen und hätte nicht ihr eigenes Ding gemacht: die Konditorlehre. Vom Wunsch, plastische Chirurgin zu werden, brachte sie noch als Schülerin ein Praktikum im Krankenhaus ab. Aber die exakte Handarbeit reizt sie schon. „Ich war nicht traurig über die plattgedrückten Marzipanrosen, sondern stolz auf die, die es in die Verkaufstheke geschafft hatten“, sagt sie und formuliert damit, was sie auch heute noch tagtäglich antreibt, Bestleistung zu geben. „Meine Mutter hat immer gesagt: ob du es hinhuddelst oder ordentlich machst, es braucht die gleiche Zeit.“

Ein Praktikum im traditionsreichen Königsteiner Café Kreiner gibt für sie dann den Ausschlag: Konditorin will sie werden. Da sind

die Rührschüsseln auch nicht so voll und schwer wie bei den Bäckern. Und ihre kreative Ader ist noch mehr gefragt. Konditormeister Christoph Kreiner erkennt ihr Talent sofort – und so hält sie schon ein Jahr vor ihrem Abitur den Ausbildungsvertrag in ihren Händen. Ihr ebenso exaktes wie kreatives Arbeiten wird nach zwei Jahren Ausbildung belohnt: Im Jahr 2000 schließt sie als Kammer-

Alle Folgen der Serie „Der rote Faden“ können Sie im Internet nachlesen. www.fnp.de/faden

siegerin der Handwerkskammer Rhein-Main ihre Lehre ab. Beim Leistungswettbewerb der Hessischen Handwerksjugend wird sie Landessiegerin, beim Bundesentscheid der Konditoren im selben Jahr Vizemeisterin. Kreiner, dessen

sie sich über Monate hinweg gemeinsam mit einem Trainer auf die Weltmeisterschaft vor. „Da kenne ich nichts: keinen Urlaub, nichts, alles ist auf das eine Ziel hin ausgerichtet.“ Doch wie sie erzählt, schleicht sich ein bitterer Unterton in ihre Stimme ein. Man ahnt, es läuft auf nichts Gutes hinaus und tatsächlich: Nach vier Wettbewerbstagen, die sie jeweils auf dem ersten oder zweiten Platz abschließt, kommt es zum persönlichen Desaster: Das Schokoladenschaustück. Bis heute lässt Graff spüren, wie bitter diese Schokolade schmeckte. Als sie ihr Produkt neben denen der Konkurrenz sieht, ist sie geschockt, denn ihres ist ein Drittel kleiner als die der anderen. „Wir hatten im Vorfeld die falschen Maße genannt bekommen.“ Ein lapidarer Satz, eine Tatsache, die sie vom greifbaren ersten auf den vierten Platz abrutschen lässt. Für sie ein traumatisches Erlebnis: „In dem Moment habe ich mir geschworen, nie wieder an einem Wettbewerb teilzunehmen.“ Die kommenden zehn Jahre sollte sie sich an ihren Schwur halten.

Sie konzentriert sich nach der Enttäuschung auf ihr nächstes großes Ziel, die Selbstständigkeit, und absolviert in einem Kompaktkurs die Meisterschule in Köln, derweil der Vater ein Grundstück in Frankfurt an der Eschborner Landstraße erwirbt, auf dem später Tochter Reginas Backstube stehen wird. „Mein Vater saß selbst auf dem Bagger und hat das Grundstück gerodet“, lacht sie. Und erzählt in stetem Fluss davon, wie es sie in die weite Welt zog, wie sie auf einem Kreuzfahrtschiff anheuerte, vier Monate auf der MS Hanseatic, später noch mal sechs Monate mit der MS Europa die Welt umfuhr, in Kapstadt einstieg, in Monaco ein halbes Jahr später ankam. Wie sie ohne freie Tage durcharbeitete. Unterbrochen vom Helikopterflug über Rio de Janeiro, Sonnenbaden an Südseestränden und ähnlichen Vergnügungen. Zwischen die beiden Fahrten schaltet sie drei Monate Fortbildung „Betriebswirt des Handwerks“. Nachdem sie ein Jahr lang aus Koffern gelebt hat, reicht es ihr. Sie schlägt ein Angebot des Luxhushotels Burj al Arab in Dubai aus und entscheidet sich für Rödelheim. „Ich war ja immer weg. Daran ist die Beziehung zu meinem ersten Freund nach sechs Jahren in die Brüche gegangen. Und zu meinen Freunden hatte ich nur noch über Email Kontakt, das wollte ich nicht mehr.“ So eröffnet sie 2004 ihr eigenes Geschäft gemeinsam mit ihren Eltern. Jeder macht wieder das, was er am besten kann und am liebsten mag: Mutter Irma steht hinter der Theke der Coniserie, Vater Manfred backt Brot im Holzofen, die Tochter kreiert tolle Torten und anderes Naschwerk. Sie findet wieder ein bisschen Zeit fürs Private – und ihren heutigen Ehemann. „Wir kennen uns schon ewig, aber als Freunde. Erst vor zweieinhalb Jahren haben wir

uns plötzlich mit anderen Augen gesehen“, erzählt sie und wirkt noch immer fast ein wenig verwundert darüber. Dagegen kommentierten die gemeinsamen Freunde das junge Glück nur mit „endlich“, das vergangene Jahr im August mit der Geburt des Töchterchens gekrönt wurde. Just im zehnten Jahr des Bestehens der Coniserie Chocolaterie Pâtisserie Graff.

Wettstreit vor der Kamera

Und weil Routine allein nicht Regina Graffs Sache ist, kommt es im Jubiläumsjahr doch noch mal so weit, dass sie der Versuchung, sich mit anderen zu messen, nicht widerstehen kann und ihren Schwur bricht. Wenn Johann Lafer im ZDF den besten Bäcker Deutschlands sucht, denkt sie, kann doch nur der Graff’sche Betrieb gemeint sein. Wo sonst liegt das Sauerteigbrot aus dem Holzofen im Regal wie der bauerliche Bruder der zierlich bunten Petits Gâteaux aus der Vitrine? Ohne die Eltern zu informieren, bewirbt sie sich als Familienunternehmer, überzeugt und darf mit 71 anderen Betrieben in den bäckерlichen Wettstreit treten. Vor der Kamera wandelt sich ihr 5-Uhr-morgens-Gesicht in ein adrett geschminktes, das Bäckerkäppchen

„Wenn ich bei einem Wettbewerb antrete, dann, um zu gewinnen.“

Regina Graff

weicht der gestylten Kurzhaarfrisur. Pünktlich zu den Dreharbeiten stellt sich auch der Babybauch ein. Alles kein Problem für

eine tatendurstige junge Frau. Dass sie nach vielen Tagen des Wettbackens „nur“ Zweitbeste wird, kümmert sie nur kurz. So wie sie sich mehr über die gelungenen als die zerdrückten Marzipanrosen freute, genießt sie den Erfolg ihrer Konditorenkunst. Und den Zusammenhalt der Familie. Auf welche Weise sie ihren Alltag bewältigen wird, wenn ihr Mann seine Elternzeit beenden und wieder fünf Tage die Woche im Außendienst unterwegs sein wird? „Das wird schon“, sagt sie. Auf ihren Familienbetrieb ist schließlich Verlass: Oma Irma ist Profi im Kinderhüten. Wenn das einer weiß, dann Regina. Sie ist ja selbst in der Backstube groß geworden und es hat ihr nicht geschadet. Sagt sie, läuft über den Hof und zeigt auf einen Raum, der die Backstube erweitern soll: „Hier ziehe ich dann mit der Pâtisserie ein. Und Eis will ich auch noch machen.“ Pläne für die Marke Graff, die nun weit über die Grenzen Rödelheims hinaus bekannt ist, hat sie genug. „Ich arbeite so gerne“, sagt sie und lächelt fast entschuldigend. Und zum Glück braucht sie seit jeher wenig Schlaf. Ganz wie ihre Tochter, die schon im Mutterleib den Bäckerrhythmus verinnerlicht hat. Pünktlich um vier Uhr morgens wird die Mama lautstark geweckt. Zeit zum Spielen für die kleine Graff, Zeit zum Backen für die große. Nicht mehr lange, dann werden wieder ganz kleine Finger Marzipanröschen kneten und Spiel und Arbeit ein königliches Ganzes ergeben.

Foto: Salome Roessler