



# NEUESTE NACHRICHTEN

Mittwoch, 6. Dezember 2017

Badische Presse

72. Jahrgang · Nr. 281 · Ausgabe Karlsruhe



TYPISCH FÜR DIE ADVENTSZEIT sind Dambedeis, die nun wieder in den Auslagen der Bäckereien einen festen Platz haben. Wie die kleinen Hefeteig-Männchen entstehen, zeigen die BNN in einer Reportage. Foto: Fabry

## Süßes zum Nikolaustag

**Karlsruhe (iob).** Kinder verbinden den Tag vor allem mit kleinen Geschenken und Süßigkeiten: Bereits seit dem Mittelalter beschenkt der Nikolaus am 6. Dezember den Nachwuchs. Doch wie kam es dazu? Die Legende um den Mann mit dem weißen Bart geht wohl auf Bischof Nikolaus von Myra zurück, über

### Auch Dambedeis gehen auf Nikolaus von Myra zurück

den nur wenig bekannt ist. Er soll sein Vermögen im dritten Jahrhundert unter den Armen verteilt haben. Einige taten es ihm nach – und legten damit wohl den Grundstein für den Nikolaustag.

Nikolaus von Myra ist auch ein Gebäck nachempfunden, das in diesen Tagen in den Auslagen der Bäckereien eine große Rolle spielt: der Dambedei. Die BNN zeigen, wie aus ein wenig Hefeteig die kleinen Männchen werden, die je nach Region ganz unterschiedliche Namen tragen. ■ Wirtschaft

# In der Nacht geboren – und am Tag vernascht

Allein die Badische Backstub' in Ettlingen stellt handwerklich rund 6 500 Dambedeis für den Nikolaustag her

Von unserem Redaktionsmitglied  
Dirk Neubauer

**Ettlingen.** Gäh! Mit Tageszeitungs-Redakteuren ist das ja so eine Sache: Viele fangen erst um 10 Uhr mit der Arbeit an, manche sogar erst am Nachmittag – und schaffen bis in den Abend und in die Nacht, um so für die Leserinnen und Leser so aktuell wie möglich zu sein. Bei den Bäckern ist das bekanntlich umgekehrt. Also: Wer als Redakteur noch etwas von der Dambedei-Herstellung mitbekommen will, sollte schon um 5 Uhr vor der Tür der Bäckerei stehen.

Kalte Morgenluft. Nebel. Doch Susanne Schied, kaufmännische Leiterin der Badische Backstub' in Ettlingen, muss nur einige wenige Türen öffnen – dann sieht die Welt schon wieder ganz anders aus: Der Duft von Butterhefeteig liegt in der warmen Luft. Taghell ist es hier. 80 Mitarbeiter lassen's für die Kunden der 28 Filialen zwischen Weingarten und Durmersheim richtig backen.

Das Leben eines Dambedeis. Zunächst ist da ein knapp handgroßes, rundes Stück Teig. Die Bäcker rollen die Kugeln mit ihren flachen Händen. „Anlängen“ nennen sie das. Das geht auch ohne Maschine fix. Jetzt zum Nikolaustag müssen ja auch allein bei der Badische

Backstub' rund 6 500 der Leckereien hergestellt werden. „Da müssen wir Gas geben“, sagt Betriebsleiter Udo Bockstahler. 15 Mitarbeiter hat er dafür abgestellt. Eine Station weiter hat der Dambedei auch schon ein Köpfchen: Ein paar sanfte Schläge mit der Handkante sind dafür nötig. Sieht doch gleich anders aus. Sachte wird noch der Leib des Kerlchens von den Bäckern mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger ange-drückt. Ab damit aufs Transportblech.

Prajuap Minnerts verpasst dem Teigkörper an der nächsten Station drei Schnitte. Ihr Kollege Eugen Auch zieht geschickt an den Stellen – schon hat das Kerlchen Ärmchen und Beinchen. Dann noch zwei Sultaninen ins Köpfchen gedrückt. Ein Dambedei ist geboren! Obwohl, arg dürr sieht er aus. Aber das wird noch.

„Nicht alle sind gleich. Jeder hat eine etwas andere Form“, sagt Prajuap Minnerts. Die Badische Backstub' legt, obwohl eine relativ große Bäckerei, Wert auf Handarbeit. Der Dambedei wird nicht wie in Backfabriken maschinell ausgerollt und in Form gestanzt. „Dennoch produzieren wir pro Saison 100 000 Stück“, sagt Susanne Schied. Im November geht's immer los. Betrachtet man den Umsatz, dann kommen beim Saisongebäck die Dambedeis nach den weit vorne liegenden Berlinern an zweiter Stelle. Es folgen Weihnachtsgebäck, Osterlämmer, Stollen, Pasteten. 90 Prozent der Kunden kaufen die Dambedeis spontan. Doch es gibt auch Bestellungen: von Kindergärten etwa oder von Betrieben, die am Morgen für eine leckere Überraschung sorgen wollen.

Damit die gelingt, muss der putzige Kerl aber noch kräftig zulegen und knusprig werden. Also fahren die Dambedeis per Transportwagen in einen Nebenraum. Dort hält ein Bäcker eine Spritzpistole in der Hand, wie man sie von den Lackierern kennt. Nur dass keine Farbe aus dem angeschlossenen 12,5-Liter-Behälter gesprüht wird, sondern Eigelb. „Das geht so schneller als mit dem Pinsel“, betont Nachtschichtleiter Georg Zimmermann. Sagt's und fährt einen der Rollwagen mit 100 Dambedeis an Bord zum Thermo-Ofen.

Dort kommt ihm ein Schwall Wärme entgegen. Ein Rollwagen parkt schon drin, der zweite kommt davor. Tür zu. Heizung an. „260 Grad Celsius, sieben Minuten“, nennt Zimmermann die Daten. Danach sind die Dambedeis nicht nur lecker anzuschauen, sondern auch zum Reinbeißen. Gelblich-braun die Farbe und mit einem kleinen Bäuchlein. Drüben, in einem weiteren Nebenraum, stehen schon die köstlichen Kumpels und werden für die Fahrt in die Filialen bereitgestellt.



ZUM REINBEISSEN: 200 Dambedeis kommen auf ein Mal in den Thermo-Ofen. Sieben Minuten lang werden sie darin bei 260 Grad Celsius gebacken. Davor ist bei der Badischen Backstub' viel Handarbeit.

Auf ihrem Rundweg passiert Susanne Schied mit ihren Besuchern noch kurz die Konditorei. Deren Chef Martin Baumann spritzt gerade die Masse für Nussmakronen aufs Backblech. „Ich mag das Weihnachtliche, wenn es beispielsweise

nach Zimt riecht“, sagt Baumann und lächelt den Stress weg. Viel verdient werde mit Saisonartikeln aber nicht, meint Schied. „Die Marge ist relativ gering.“ Das liege an den hochwertigen und somit teuren Zutaten und am hohen Anteil der Handarbeit.

Aber, sind wir mal ehrlich: Ein Bäcker, der nur Brot und Brötchen und keine Dambedeis, Lämmer oder Berliner anbietet – das ist ja auch kein richtiger. Während die ersten Dambedeis schon in der ersten Filiale, gleich neben der Produktionshalle, von Kunden vernascht werden, laufen die Vorbereitungen für

den Nachschub am Folgetag. Mehl kommt per Knopfdruck direkt aus dem Silo in Edelstahlbehälter. Die anderen Zutaten – Butterfett, Zucker, Hefe, Milch, Ei, Salz – werden gewogen und per Hand zugegeben. Dann knetet die Maschine, was das Zeug hält. Und die Kopfmachine formt die runden Teiglinge, erklärt Bäckerin und Konditorin Monika Becker. Morgen Kinder, wird's also wieder etwas geben. Reichlich Dambedeis für Mund und Gaumen. Zum Leben erwecken sie die Bäcker mitten in der Nacht – wenn fast ganz Deutschland noch tief schläft.

## Hintergrund

### Dambedei

Der Dambedei zählt zu sogenannten Gebildebrotten, die Kranken und Büßern im frühen Mittelalter als Kommunionersatz angeboten wurden. Von seinem Ursprung her soll er St. Martin oder St. Nikolaus darstellen.

In manchen Gegenden, etwa im Ruhrgebiet und im Rheinland, wird der Dambedei vornehmlich zu St. Martin gegessen.

Das Männlein aus Butterhefeteig ist nicht überall als Dambedei bekannt. Andernorts im deutschsprachigen Raum bezeichnet man es als Weckmann, Klausenmann, Krampus, Piefekopp, Stutenkerl oder – in der Schweiz – als Grittibänz und Grättimaa. nbr



NOCH GANZ SCHÖN DÜRR, das Kerlchen: Hier bekommt der Dambedei seine Ärmchen und Beinchen. Fotos (2): Fabry