

# DIE ABRAFAXE UND DR. QUENDT

von Andreas Thiele

Im Jahr 2001 trat eine Firma aus Dresden in den Blickpunkt des gemeinen

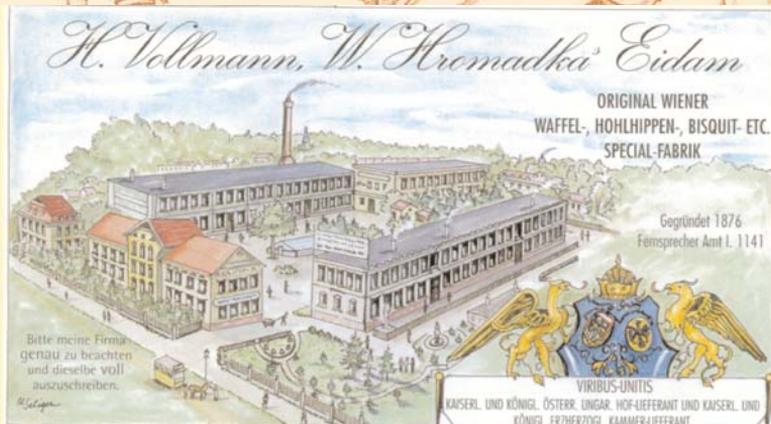
Mosaik-Sammlers, die bis dahin vor allem für Naschkatzen und Leckermäuler aus dem Dresdner Raum ein Begriff war. Ab diesem Zeitpunkt zierte plötzlich ein uns allen gut bekannter Gourmet die kleinen gelben Tütchen mit einer leckeren Gebäckspezialität, die allgemein als Russisch Brot bekannt ist. Die Rede ist ganz klar von der Dresdner Spezialitätenbäckerei Dr. Quendt. Diese im Juli 1991 durch Dr. Hartmut Quendt neu gegründete Backwaren GmbH setzte eine weit zurückgehende Tradition fort, deren Wurzeln bis ins Jahr 1876 zurückreichen. In diesem historischen Jahr (Graham Bell lässt sein Telefon patentieren, Nikolaus A. Otto setzt seinen Viertakter in Gang, Karl Linde entwickelt einen mit Ammoniak arbeitenden Kühlschrank...) wird in einem alten Gehöft im Dresdner Vorort Plauen von dem Wiener Konditor Wenzel Hromadka und dem Kaufmann H. Vollmann die "Original Wiener Waffel-, Hohlhippen-, Bisquit- etc Special-Fabrik" gegründet, welche auf Grund ihrer schmackhaften Gebäckvariationen schnell eine große Beliebtheit erlangt. Im Laufe der Jahre zeugen Höhen und Tiefen von einer wechselvollen Geschichte. Besitzer wechselten, Krieg und DDR-Mangel mussten überstanden werden. So wurde z.B. 1940 die Produktion auf Feldzwieback und Dauerkeks für die Wehrmacht umgestellt. 1945 wurden in den durch Kriegseinflüsse beschädigten Gebäuden fettarme Roggenkekse, Knusperbrot, Lebkuchen, Waffeln usw. gebacken. Unter dem Namen "Borbö" wurde hier auch Lebkuchenbaumbehang produziert und ab 1960 begann die

industrielle Herstellung von Russisch Brot. Im Zuge der Verstaatlichung 1972 entstand der VEB "Rubro", der Ende 1974 an den "VEB Elite Dauerbackwaren Dresden" angegliedert wurde. Da die Produktion nie den Bedarf an Russisch Brot abdecken konnte, entwickelte ein Team um Dr. Hartmut Quendt 1985-1989 eine neue Russisch-Brot-Maschine. 1990 kam dann vorerst das Aus für die Produktion. Die Anlage wurde in einer Nacht- und Nebelaktion vor der Verschrottung gerettet und ein Jahr später an gleicher Stelle wieder aufgebaut, denn 1991 wagte der Konditor und Lebensmitteltechniker Dr. Hartmut Quendt den Neuanfang. Er kaufte die Industriebrache und startete am 1. Juli mit 14 Mitarbeitern auf der von ihm entwickelten Maschine die Produktion. Schrittweise wurden die altbewährten Rezepturen verfeinert, neue Kreationen erweiterten das Sortiment. 1994 beginnt die Produktion der hochfeinen Echten Dresdner Christstollen, 1998 übernimmt Dr. Quendt nach dem Tod von Herbert Wendler, dem Erfinder des Dominosteines, dessen Süßwarenfabrik und sichert so die traditionelle Herstellung der Dominosteine.

Den nächsten Schritt markiert im Jahr 2000 der Umzug in die neue Produktionsstätte im Gewerbegebiet Coschütz, logistisch günstig an der neuen Autobahn 17 gelegen. Seither produzieren 76 Mitarbeiter und ca. 60 Saisonarbeiter im Drei-Schicht-System die inzwischen recht große Produktpalette, zu nennen wären da z.B. die echten "Bemmchen" - kleine geröstete Brotscheiben, Dinkelchen, Karlsbader Oblaten, Schmätzchen, Waffelblätter und Baumkuchenspitzen, insgesamt mehr als 50 Artikel. Ende 2005 übergab Dr. Hartmut Quendt den Staffelstab an seinen Sohn Matthias, der das Unternehmen seitdem leitet.



Original Russisch-Brot-Packung aus DDR-Produktion



Originalwerbung des 1876 gegründeten Vorgänger-Unternehmens der Dresdner Spezialitäten-Bäckerei Dr. Quendt