

# Der Familienkompass weist seit 1825 den Weg

Vor 200 Jahren in Dresden gegründet, schreibt die Conditorei Kreutzkamm in fünfter Generation Geschichte großer Handwerkskunst. Das Unternehmen ist heute in Sachsen und Bayern verwurzelt und überstand harte Zeiten **VON HEIDI DIEHL**

Die Vorfahren schauten von ihren Fotos aus zu, als Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller Mitte Oktober im Café der Conditorei Kreutzkamm am Dresdner Altmarkt „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ präsentiert, das viel mehr als ein Backbuch ist. Elisabeth, die die fünfte Generation einer der traditionsreichsten und ältesten inhabergeführten Konditoreien Deutschlands und das älteste noch familiengeführte Unternehmen Dresdens verkörpert, setzt ihren Vorfahren damit ein besonderes Denkmal. Der prachtvolle Band nimmt die Leser mit auf eine Zeitreise in 200 Jahre Familien- und Unternehmensgeschichte, verrät die Lieblingsgebäcke ihrer Vorgänger sowie zahlreiche Rezepte. „Ich bin sehr stolz und dankbar für 200 Jahre Conditorei Kreutzkamm. Und unendlich glücklich, dass wir Kreutzkamms seit Beginn im Jahr 1825 vor allem eines bewiesen haben: wie sinn- und wertstiftend Familie ist und wie wichtig es ist, an diesem Kompass festzuhalten, seine Wurzeln nie zu kaputt“, sagte sie. Sie beschreibt den Kompass mit Vertrauen, Zuversicht, dem Entwickeln und Leben gemeinsamer Ziele, dem gemeinsamen Streben nach Perfektion sowie dem unbedingten Wunsch, Traditionen und Handwerkskunst zu bewahren, nie aber in Altem zu erstarren, sondern immer mit der Zeit zu gehen.

Diesen Kompass trug Heinrich Jeremias Kreutzkamm bereits bei sich, als der gelernte Brot- und Feinbäcker im Winter 1825 seine Geburtsstadt Quedlinburg verließ, um sich seinen Traum von einer eigenen Konditorei zu erfüllen. Wenn er auch nicht viel besaß, Mut, Unternehmungsgeist und vor allem Tatendrang hatte der 25-Jährige, als er am 16. Mai 1825 in der Hauptstadt des Königreichs Sachsens darum bat, ihm das Dresdner Bürgerrecht mit einer Konzession zum Betrieb eines Conditorei-Geschäfts zu erteilen. Dass die Stadtberechtigten ablehnten, entmutigte Jeremias nicht, wieder und wieder stellte er den Antrag, bis er am 30. September endlich Erfolg hatte. Er gründete sein Geschäft am 17. Oktober 1825 und verfolgte trotz mancher Hindernisse und Rückschläge konsequent seinen Traum.

Als er 1850 viel zu früh starb, übernahm sein einziger Sohn Heinrich Julius die Conditorei Kreutzkamm und den Familienkompass. Er führte das Unternehmen 40 Jahre lang mit großer Unterstützung seiner Frau Juliane erfolgreich weiter, ehe er es 1891 an seinen Sohn Max weitergab. Unter dessen Leitung und mit Hilfe seiner Frau Margarethe mit ihrem außergewöhnlich wirtschaftlichen Weitblick blühte das Geschäft auf. Bald schon wurde auch Max, wie bereits sein Vater Heinrich Julius Kreutzkamm, zum „Königlichen Hoflieferanten“ ernannt. Die hervorragende Qualität der Produkte sprach sich weit über Dresden und die Landesgrenzen hinaus herum.

Schon sein Großvater hatte seinen ganzen Ehrgeiz für die Qualität der von ihm hergestellten Dresdner Christstollen aufgewendet und damit den Grundstein für die heutige Tradition des „Kreutzkamm Christstollen“ gelegt. Anfangs nur in Dresden bekannt, später auch in Deutschland, verschickte Max ihn nun auch ins Ausland. Da der Transport damals noch sehr lange dauerte, ließ er die Sendungen in tropische Länder und in die USA in Blechkisten einlöten. „Jeden Abend kam ein Klempnermeister, der die Pakete zulötete“, erzählt Elisabeth Kreutzkamm bei der Buchvorstellung.



Zum Geburtstag ist das „Kreutzkamm – Backbuch“ erschienen.

Fotos: Conditorei Kreutzkamm, M. Hartelt

Der Familienkompass und sein Unternehmungsgeist halfen auch Max Kreutzkamm, die Conditorei irgendwie über die schwere Zeit des Ersten Weltkriegs zu retten. Am 17. Oktober 1925 konnte er mit seiner Familie das 100-jährige Geschäftsjubiläum feiern, als er ein Jahr später starb, stand mit Sohn Fritz die vierte Generation bereit.

Gemeinsam mit seiner Frau Margarethe führte der das Unternehmen durch die Rezession Ende der 1920er-Jahre, suchte und fand neue Absatzmöglichkeiten in führenden deutschen Feinkostgeschäften, was bald so gut lief, dass er das Unternehmen erweitern konnte. Mit Ausbruch des Zweiten Weltkriegs wurde Fritz eingezogen, nun lag das Wohl und Wehe des Geschäfts in den Händen seiner Frau und seiner treuen Mitarbeiter. Bis zu jener schrecklichen Nacht des 13. Februar 1945, als die Bomben der Briten und Amerikaner Dresden in Schutt und Asche legten. Auch der Stammsitz der Conditorei Kreutzkamm am Altmarkt fiel den Bomben zum Opfer – das Geschäftshaus wurde komplett zerstört, fünf langjährige Mitarbeiter kamen darin um. Die Familie floh ins nahe Erzgebirge, konnte nicht viel mehr als das nackte Leben aus dem Flammenmeer retten.

Fritz Kreutzkamm kam im Mai 1945 in amerikanische Kriegsgefangenschaft in ein Lager in Niederbayern. Da er Englisch sprach, stellte ihn die US-Militärregierung nach seiner Entlassung ein, wo er für viele Jahre

”

*Ich durfte auch mal Fehler machen, ohne gleich die Marke Kreutzkamm anzukratzen.“*

**Elisabeth Kreutzkamm**  
Conditorei Kreutzkamm

ein Auskommen fand. An eine Rückkehr nach Dresden in die sowjetische Besatzungszone war nicht zu denken. Doch auch Fritz bewahrte den Familienkompass tief innen in seinem Herzen auf, er wollte unbedingt fortsetzen, was sein Urgroßvater Heinrich Jeremias Kreutzkamm mit Leidenschaft und Mut begonnen hatte. 1948 backte Fritz in Garmisch-Partenkirchen wieder erste Christstollen, bevor er am 15. September 1950 in München einen Neuanfang der



Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller.

Conditorei Kreutzkamm mit einem Teil seiner ehemaligen Mitarbeiter aus Dresden wagte. Das Geschäft entwickelte sich gut, und 1954 konnte in der Münchner Maffeistraße 4 das neue und heutige Stammhaus eröffnet werden. Für viele ehemalige Dresdner wurde das Café „Guglhupf“ in der Burgstraße zu einem beliebten Treffpunkt voller Erinnerungen an die Genüsse der alten Heimat. Einer von ihnen war Erich Kästner, mit dem Fritz Kreutzkamm seit der gemeinsamen Schulzeit in Dresden eng verbunden war. Der Schriftsteller liebte vor allem die Dresdner Eierschecke, von der er sagte, dass sie „eine Kuchensorte (ist), die zum Schaden der Menschheit auf dem Rest des Globus unbekannt geblieben ist“. Mit Ausnahme von München, wo sie bis heute täglich von der Conditorei Kreutzkamm gebacken.

Als Fritz 1981 starb, gab es keinen Sohn, der den Kompass hätte übernehmen können, und die beiden Töchter waren noch Kinder. Für seine Frau Friederike aber, die sich bis dahin vor allem um das Wohl der Familie gekümmert hatte, stand fest, dass sie das Lebenswerk ihres Mannes und der Generationen zuvor nicht sterben lassen wollte. Mit Unterstützung der Mitarbeiter übernahm sie

den Kompass, und führte das Geschäft so erfolgreich fort, dass die Produktion bald schon erweitert werden musste. Sie ahnte ja nicht, dass ihr die größte Herausforderung noch bevorstand: Der Fall der Mauer am 9. November 1989. Für Friederike war es sofort klar: Die Conditorei Kreutzkamm muss wieder zurück nach Dresden, wo alles begann. Nicht gerade mit offenen Armen wurde sie dort empfangen, doch sie ließ sich nicht abwimmeln, und im Mai 1991 eröffnet sie ganz in der Nähe des alten Stammhauses ein kleines Café – sehr zur Freude vieler alter Dresdner. Friederike Kreutzkamm wusste aber, dass der neue (alte) Standort nur dann zum Erfolg geführt werden kann, wenn ein Familienmitglied ständig vor Ort ist. Sie selbst sah ihren Wirkungsbereich aber weiter in München.

Eigentlich war die ältere Tochter Henriette dafür vorgesehen, das Unternehmen einmal zu leiten. Doch sie erkrankte unheilbar und so ruhten nun alle Hoffnungen auf Elisabeth, die, wie ihre ältere Schwester, mit dem Unternehmen und seiner Geschichte seit der Kindheit vertraut war. Doch Elisabeth hatte anderes vor. Als die Mauer fiel, studierte sie in den USA und plante, an der Harvard

Universität Boston oder an der Columbia University in New York ihren „Master of Business Administration“ zu machen. Während eines Heimatbesuches Anfang 1993 sagte ihre Mutter zu Elisabeth: „Wenn wir uns weiter in Dresden engagieren wollen, muss einer von uns beiden die Verantwortung übernehmen, und ich werde es nicht sein.“ Begeistert war die Tochter nicht, doch die 26-Jährige versprach ihrer Mutter, ihr Studium für ein halbes Jahr zu unterbrechen und nach Dresden zu gehen. Elisabeth wird nicht mit offenen Armen empfangen, insbesondere nicht in der von Männern dominierten Bäckerzunft. Unmissverständlich macht man ihr klar, dass sie in Dresden nicht erwünscht ist. Doch die Herren der Zunft wie auch die in den Amtsstuben hatten keine Ahnung, mit wem sie sich da anlegten. Elisabeth lehrte ihre Widersacher schnell, dass man mit ihr nicht so umgehen kann. Je mehr ihr der Wind ins Gesicht blies, um so entschlossener war sie, es mit allen aufzunehmen.

Elisabeth gab ihre ursprünglichen beruflichen Träume auf und blieb allen Widerständen und Anfeindungen zum Trotz in Dresden, wo sie heute mit ihrer Familie lebt, fest etabliert ist und sich eine hohe Anerken-



Das historische Firmengebäude der Conditorei.

## Ein Jahr Jubiläum

Ein Jahr lang, bis zum 17. Oktober 2025, wird Kreutzkamm das 200-jährige Unternehmensjubiläum in München und Dresden feiern. „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ (Callwey-Verlag; 39,95 Euro) bildete als besonderes Geschenk von Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller an ihre Vorfahren den Auftakt, weiterhin sind in den Cafés in München und Dresden wechselnde kleine Ausstellungen zur Familiengeschichte geplant sowie eine Jubiläumskollektion feiner Konditoreiwaren und einige besondere Editionen des weltberühmten Kreutzkamm-Baumkuchens.

- Die Conditorei Kreutzkamm GmbH beschäftigt insgesamt 74 Mitarbeiter in München und Dresden.
- Das Sortiment umfasst 800 verschiedene Artikel, darunter 19 Tortenvariationen, 40 Sorten Gebäckspezialitäten und 37 Sorten Kuchen.

nung erkämpft hat. Bereits im Herbst 1993 pachtete sie das Striesener Backhaus, eine historische Bäckerei in Dresden, das sie 1995 erwarb, und das heute den Namen „Dresdner Backhaus“ trägt. Seitdem ist Kreutzkamm sowohl in München als auch wieder in Dresden fest verankert. Rückblickend sagt sie: „Das war ein Glücksfall für mich, denn in Dresden konnte ich mich ausprobieren und Dinge machen, die im tradierten Unternehmen in München nie möglich gewesen wären. Und ich durfte auch mal Fehler machen, ohne gleich die Marke Kreutzkamm, mit der man extrem sensibel umgehen muss, anzukratzen.“

Wie auch ihren Vorfahren liegt Elisabeth der Schutz der Marke Dresdner Stollen am Herzen. Seit 1994 engagiert sie sich für das Traditionsgebäck im Schutzverband Dresdner Stollen e.V., wo die „weisen alten Herren“ bald merken, dass Elisabeth Kreutzkamm gekommen war, um zu bleiben. Zwei Jahre später wurde sie zum ersten Mal in den Vorstand des Verbandes gewählt, heute ist der Verband ohne ihr kritisches Engagement für wohl für keinen ihrer Kollegen mehr denkbar.

Gegen alle Widerstände ist die Marke Kreutzkamm wieder in Dresden angekommen. Elisabeth hat mit ihrem Wissen und ihrer couragierten Art weit mehr bewegt, als das Dresdner Backhaus erfolgreich aufzubauen und das Café Kreutzkamm wieder am Altmarkt zu etablieren. Sie gehört zu jenen streitbaren Unternehmern der Stadt, die Dinge bewegen und unmöglich Scheinendes möglich zu machen. 2017 wurde das „Dresdner Backhaus“ mit dem Integrationspreis der Landeshauptstadt Dresden ausgezeichnet. Die Mitarbeiter aus 17 Nationen selbst hatten ihre Chefin dafür vorgeschlagen.

Inzwischen hat die 57-Jährige nicht nur die Leitung in Dresden inne, sondern übernahm 2018 den Staffelstab des Gesamtbetriebs von ihrer Mutter. Auch wenn ihr Vater Fritz es einstmals bedauerte, keinen Sohn zu haben, der das Unternehmen weiterführt, eine bessere Nachfolgerin als Elisabeth hätte er sich nicht wünschen können. Sie hofft und wünscht, dass eines ihrer vier Kinder irgendwann in sechster Generation in die Zukunft führt, was fünf Generationen erfolgreich aufgebaut und gegen alle Widrigkeiten verteidigt haben. Mit dem Familienkompass als Wegweiser wird das sicher gelingen.