

Michael Mantl-Mussak

Backen mit Dir

Michael Mantl-Mussak ist ein unruhiger Geist. Sieht liebe Gewohnheiten mit Skepsis und achtet Traditionen, will alte Rezepte neu beleben und Neues kreieren, will die Konditorkunst hoch gehalten wissen und den Konditoren kritische und sachverständige Kunden gegenüber stellen. Noch ist der Kursraum in Langenzersdorf kein Zentrum, aber doch schon ein Sammelpunkt für neue Ideen.

„Backen mit Dir“ steht groß auf der Werbefläche, die vor dem Eingang aufgebaut ist. So stellt man sich den Zugang zu einer Konditorei eigentlich nicht vor. Aber im Haus von Michael Mantl-Mussak ist ja auch keine Konditorei und der Eigentümer bezeichnet sich nicht als Konditor, sondern als Zuckerbäcker. Und seine Backstube als „erste gemeinsame Plattform“ für Hobbyzuckerbäcker, Quereinsteiger und Kollegen (alles in der genderkorrekten Form mit dem angehängten -Innen).

Das ist nicht bloß so ein Werbespruch. Mantl-Mussak stammt aus zwei Konditorfamilien, ist Konditor in der vierten Generation, das heißt, dass das Gewerbe über viele Jahrzehnte hinweg Denken und Tun im Haus bestimmt hat. Das Ergebnis sind dicke Heftordner voll mit hand- und maschingeschriebenen Rezepturen und Arbeitsanweisungen. Der Herr und Besitzer dieser Schätze ist seinerseits reich an Erfahrung und Wissen. Lehrlingsausbildung beim Angelmayer in Fünfhaus, an Abenden und Wochenenden selbstständige Weiterbildung in der Backstube seines Vaters – „der mich einfach machen ließ, was ich wollte. Ich habe erst später eingesehen, welch ein gar nicht selbstverständliches Geschenk das in Wahrheit war“. Lehraabschluss 1983 und dann gleich zum Sacher und sechs Monate später nach Brasilien „in eine Wiener Konditorei mitten in Sao Paulo“. Nach einem weiteren halben Jahr zurück nach Wien, als Konditor in einem kleinen Betrieb, dann der Sprung ins kalte Wasser, als Pâtissier ins damalige Sheraton Grand Hotel nach München. Die Probe dürfte er bestanden haben, denn ein halbes Jahr später, mit gerade 22



My Home is my Backstube. Und das Haus halt rundherum.

Jahren, wurde er dort Chefpâtissier. Wechselte im Konzern auch nach Ankara, wurde bei der Eröffnung eines Sheraton in Zypern gebraucht, ging als Produktionsleiter zu Demel und dann, jeweils in verantwortlicher Position, wieder nach München zu Käfer und an den neuen Flughafen. 2002 waren die Wanderjahre zu Ende. Rückkehr nach Wien, die alte Konditorei seines Vaters wieder in Betrieb genommen. Dann Bandscheibenvorfall, Operation – „werde ich wieder gehen, überhaupt schmerzfrei stehen können?“ – an ein von Aufträgen getriebenes Berufsleben ist das nicht mehr zu denken. Aber Mantl-Mussak woll-



Hier ist eine Plattform für Zuckeraficionados aller Art.