

➤ te nicht aufgeben, hatte da eine Idee. Also baute er ein Haus in Langenzersdorf, richtete eine Backstube ein und legte Ende 2015 los. „Ich wollte Wissen und Können in Kursen vermitteln.“

Das hat er dann auch mit seiner Werbebotschaft – damit die Neugier der Nachbarn „was wird denn das?“ befriedigt war – und mit einem Internet-Auf-



*Der Urgroßvater Josef Hawlik ist in Mantl-Mussaks Backstube immer gegenwärtig. „Der hat wirklich etwas geleistet, es vom kleinen Zuckermacher mit Bauchladen zu einem Unternehmen mit 120 Mitarbeitern gebracht. Das ginge heute gar nicht mehr.“*

tritt kommuniziert. „Unterstützt von Ekaterina Lengarowas ‚Living Creations‘, einer Agentur, die hochprofessionell arbeitet und die ich mir trotzdem auch leisten konnte.“ Ein Frühschuss, wie sich herausstellte. „Weil ich die Internet-Seite online gestellt habe, gingen Anfragen nach Kursen ein, obwohl das

Haus noch nicht fertig war.“ Inzwischen lebt die Geschichte hauptsächlich von der Mundpropaganda.

Einen Partner hat er auch gefunden, die schwäbische Konditorakademie Pfersich ist mit von der Partie und liefert über ihre Gesellschaft Confis-Express Patisserie-Zubehör.

Das Gewerbe hat er ordentlich auch angemeldet und nicht schlecht gestaunt, als ihm ein paar Tage nach dem Eintrag in der Handelskammer ein dicker Ordner ins Haus gebracht wurde: „Alles Vorschriften und Auflagen, die zu beachten sind. Welcher kleine Unternehmer kann denn damit noch zurande kommen?“ Von ungefähr meint er, kommt das nicht. „Obwohl die Klein- und Mittelbetriebe die Mehrheit der Kammermitglieder ausmachen, tut die Kammer genau gar nichts für uns.“

Wer mit scheelen Augen drauf schaut, dass da Konkurrenz herangebildet wird, kann beruhigt sein. „Die Leute, die zu mir kommen, gehen alle konditorn. Sie wollen nur wissen, wie das Handwerk funktioniert, wollen das ausprobieren. Aber sie bleiben – wenn auch kritische – Kunden.“

Kritischer Konditorkunde ist auch Mantl-Mussak geblieben. Wenn er mit seiner Mutter (aus der Hawlik-Schokoladen- und Zuckerwaren-Dynastie) loszieht, dann geht es zum Konditor. Vorzugsweise zum Heiner „der noch weiß, wie man Plunderteig macht“. Das wissen seine Kursteilnehmer auch, denn als Konditor, so Mantl-Mussaks Credo „kannst du heute nur überleben, wenn du hohe Qualität bietest“. Was manchmal gar nicht so leicht ist. „Wer mit einem kleinen Team arbeitet, hat Schwierigkeiten, die Theke ausreichend zu bestücken, ohne dass er Convenience-Produkte einsetzt.“

Das große Los hat aber auch ein Kursanbieter nicht gezogen. „Das liegt schon daran, dass ich mit kleinen Gruppen arbeiten will und muss. Mehr als sechs bis acht Teilnehmer macht keinem Freude, am besten sind Gruppen mit drei Teilnehmern, da profitieren alle wirklich.“ Wo er sich in fünf Jahren sieht. „Schon auf der Schiene, vielleicht mehr im Bereich Fachbücher.“ Apropos Schiene. Das trifft sich mit Mantl-Mussaks Hobby und stiller Leidenschaft, der Modelleisenbahn. „Wäre ich kein Zuckerbäcker, dann wäre ich Modelleisenbahnbauer, aber das ist leider kein Beruf mit Zukunft.“ ○

