

# Drei Generationen im Dienst der süßen Verführung

Café Bredl feiert heute sein 100-jähriges Bestehen – Angefangen hat alles 1913 in Böhmischem Eisenstein

**Deggendorf.** Als 17-Jähriger hatte Helmut Bredl keine Wahl: „Lern Konditor“, sagte sein Vater, Josef Bredl, damals zu ihm. Das tat er, absolvierte Gesellen- und Meisterprüfung. Heute ist er froh über diese Entscheidung, mit der er eine Familientradition fortgeführt hat. So kann er am heutigen Samstag zu einem Jubiläum einladen: Das Café Bredl feiert 100-jähriges Bestehen.

1913 gründete Helmut Bredls Großvater, Josef Bredl, das Konditorei-Café Bredl in Markt Eisenstein, damals in der Kaiserlich-Königlichen Donau-Monarchie Österreich-Ungarn. Nach dem ersten Weltkrieg und dem Ende der Donaumonarchie gehörte Markt Eisenstein zur Tschechoslowakei. Für die Bredls änderte sich zunächst nichts. „Sie betrieben weiterhin das Konditorei-Café mit Lebzelterei und Weinstube“, erzählt der heutige Inhaber. Doch mit dem Ende des zweiten Weltkriegs mussten sie ihre Sachen packen. „Mit 50 Kilo Gepäck machten sie sich mit dem Viehwagen auf in das, was vom Großdeutschen Reich nach dem Krieg noch übrig war“, erzählt Bredl die Geschichte seiner Familie. Sie landeten in Deggendorf, wo sein Opa und Vater zunächst in der Kaserne für das amerikanische Militär arbeiteten, in der Küche und in einer Snack- und Milchbar.

Dann kam 1948 die Währungsreform – und mit den insgesamt 60 Mark, die jeder Deutsche in zwei Etappen ausbezahlt bekam, finanzierten sich Josef Bredl sen. und Josef Bredl jun. ihre Selbstständigkeit: Auf dem Gelände an der Walchstraße eröffneten sie das Konditorei-Café – bereits am jetzigen Standort, in einigen alten Garagen.

Schnell machte sich das Café in Deggendorf einen Namen. Bekannt und beliebt waren die Obla-



**Das Brautpaar** kommt normalerweise erst ganz am Schluss auf die Hochzeitstorte. Doch fürs Foto hat Konditormeister Helmut Bredl das Pärchen schon mal oben drauf gesetzt. – Foto: Süß



**Die Schaufensteransicht von 1948:** Josef Bredls Karlsbader Oblaten waren damals weithin bekannt.

ten aus eigener Herstellung. „Die haben wir lange gemacht. Erst vor zehn Jahren haben wir die Produktion eingestellt, der Ofen war veraltet und eine Erneuerung zu teuer geworden“, sagt Helmut Bredl und leises Bedauern schwingt in seiner Stimme mit. Immerhin ist der 53-Jährige ein Verfechter der Tradition, verwahrt sorgfältig ein kleines Familienarchiv mit alten Dokumenten, die bis zur Eröffnung des ersten Cafés 1913 in Markt Eisenstein zurückgehen. Alte Fotos, die Meisterbriefe seines Großvaters und seines Vaters, Ausweispapiere und vieles mehr hat er aufgehoben, die Bilder finden auch auf der Homepage Verwendung.

Sie zeugen von zahlreichen Umbau- und Neubaumaßnahmen, die aus dem Garagen-Café den heutigen Vorzeigebetrieb gemacht haben: 1955 wurde das Geschäft neu errichtet, hinzu kam das Wohnhaus für die Familie. 1957 starb der Großvater des heutigen Inhabers, sein Vater und dessen Schwester Erika führten damals das Café wei-

ter. Als Erika Bredl heiratete, stieg sie aus dem Geschäft aus, Josef Bredl bekam fortan Unterstützung von seiner Frau.

1960 wurde Helmut Bredl geboren. „Ich bin ins Café hineingewachsen“, sagt er von sich selbst. Als Achtjähriger stand er schon an der Kaffeemaschine, verdiente sich etwas Taschengeld. Bis zum Beginn der Lehrzeit half er den Eltern am Wochenende. 1974 wurde das Gebäude wieder einmal vergrößert, 1977 eine neue Backstube gebaut. Im selben Jahr begann Helmut Bredl seine Konditor-Ausbildung. Bereut hat er diesen Schritt bis heute nicht. „Wenn man 365 Tage im Betrieb steht, muss es einem doch Spaß machen“, scherzt er und grinst verschmitzt. Denn ganz so ist es auch nicht: Drei Wochen im August ist Betriebsurlaub – und den nutzt er gern zum Reisen. Dann ist da noch „Karlo“, der zwei Jahre alte Berner Sennenhund, dem Bredl gern seine Freizeit widmet. Als zweiter Schützenmeister der Hauptschützengesellschaft Deggendorf von 1428 hat er auch viel zu tun. Gerade jetzt, wo

das Schützenhaus im Hochwasser untergegangen ist und wieder aufgebaut werden muss. Er stellt sich außerdem für ein weiteres Ehrenamt zur Verfügung: Im März 2014 kandidiert er für den Deggendorfer Stadtrat.

Als Inhaber hat er jede Menge Aufgaben: Verwaltung, Büroarbeit, Einkauf und Kundenberatung. In Backstube, Küche, Café und Laden kann er sich auf alle seine Mitarbeiter voll und ganz verlassen. Manche von ihnen halten ihm auch in ihrem Ruhestand die Treue: Ludwig Gschwendtner aus Obersimbach zum Beispiel, der weit über 40 Jahre zum Café Bredl einfach dazugehörte. Für ihn ist es selbstverständlich, zur Jubiläumsfeier zu kommen.

Dennoch: Ganz ohne den Chef geht's in der Backstube nicht. Etwas wenn eine Hochzeitstorte gefertigt und verziert werden muss, wenn eine Beschriftung oder eine Fototorte zu machen sind. Nusskrokant oder auch Herrentorte, die traditionellen Klassiker seines Cafés, sind seine Favoriten. Doch wenn ihn Gäste fragen, was seine Lieblingstorte ist, antwortet er gern mit einem Scherz: „Ein Schweinsbraten!“ Den macht er am liebsten selbst – auch wenn das mit Konditorei natürlich gar nichts zu tun hat. Doch seit seiner Geburtstagsfeier, als er den Gästen selbstgemachten Schweinsbraten servierte, gehört das zum Angebot im Café Bredl: „Auf Vorbestellung, auch abends, können wir für Gruppen ab 15 Personen Schweinsbraten, Krustenbraten und Spanferkel machen“, sagt er und leckt sich beim Gedanken daran kurz über die Lippen. Helmut Bredl ist ein Genießer und darum gibt's im Café nur frisch Zubereitetes, ohne Fertigprodukte. Auch in der Küche sowie beim Frühstücksbuffet, das nach Allerheiligen wieder jeden Sonntagvormittag angeboten werden soll. – sas