



WEBER & WEISS

Conditorei & Confiserie

Michael Weiss begrüßt gerne seine Kunden im Stammhaus in der Charlottenstraße 11.



Was mag da nur drin sein? Sicher ist: reines Naturprodukt, handgefertigt, immer frisch und sicher lecker. Also ausprobieren!

„Schon sieben- oder achtjährige Schulkinder kommen mit Papa oder Mama zu uns und kaufen genau das eine Vanilletöpfchen, auf das sie sich schon tagelang gefreut haben. Dieser Genuss freut uns besonders.“

Zeppelin-Praline und Schokonikolaus

Vielleicht wünscht sich der Kleine aber auch eine der berühmten Zeppelin-Pralinen und kann sich nicht entscheiden zwischen Edelvollmilch und Zartbitter. Macht aber nichts, schmeckt beides und hat Tradition: „Mein Großvater hat bei Zeppelin gearbeitet, unsere Stadt gäbe es in der heutigen Form ohne den Zeppelin nicht und er ist heute nun mal unser Wahrzeichen. Daher ist es nur logisch, dass wir eben dieses Wahrzeichen in ein echtes Geschmackshighlight umwandeln.“

Highlights gibt es das ganze Jahr über, wobei Pralinen und Schokolade von November bis Ostern Hochsaison haben. Den Sommer glänzt Weber & Weiss auch mit selbstgemachtem Eis. Vielleicht eine Kugel Himbeereis? Oder ein Aperoleis, aufgefüllt mit heimischem Prosecco? Oder Schokoeis mit hohem Kakaoanteil, damit das Auge gleich mitessen – oder vielmehr „mitschlötze“ – kann?

Nicht nur fürs Auge sind auf jeden Fall die Spezialitäten, die die Wintersaison und damit langsam aber sicher Weihnachten einläuten: „Schokonikolaus, Teignikolaus, Weihnachtskugeln oder Weihnachtssterne, Tannenbäume, Christstollen und Lebkuchen, später Osterhasen, lassen sie sich überraschen!“

„Wir verkaufen nur, was wir selber essen.“ Bei Weber & Weiss geht es einzig um den natürlichen Genuss

Wer die Wilhelmsstraße in der Friedrichshafener Fußgängerzone hinauf- oder hinabschlendert, der verspürt auf Höhe der Hausnummer 23 unweigerlich den dringenden Wunsch nach einem Espresso, einer Latte Macchiato oder einem schlichten Kaffee. Allerdings nicht, ohne vorher den Blick schweifen zu lassen über eine einladende Theke mit nicht weniger als 40 Sorten Pralinen, begleitet von 30 Sorten Schokolade schick im Regal stehend und etlichen appetitanregenden Torten und Kuchen. Da heißt es: „zugreifen“! Oder vielmehr mit Vorfreude bestellen. Denn die Pralinen sind handgefertigte Unikate, die Schokolade ist handgeschöpft und die Torten und Kuchen kommen täglich frisch auf den Tisch. Willkommen bei Weber & Weiss, für viele schlicht die beste Conditorei & Confiserie in Friedrichshafen mit einem stattlichen Ruf weit über die Grenzen der Zeppelinstadt hinaus.

Was auch kein Wunder ist: Das Haus wird als Familienunternehmen mittlerweile in der dritten Generation geführt, hier werden Traditionen gewahrt, hier geht es um Qualität und vor allem um solides, altes und gutes Handwerk. Hier wird kreativ und im Team gearbeitet, jeden Tag, 360 Tage im Jahr.

„Man muss schon Idealist sein, um den Job zu machen“, weiß Michael Weiss. Er leitet die Conditorei seit 1990 ganz im Sinne seiner Vor-

väter und ist stolz darauf, mit seinem Haus zur „Chaine Confiseur“ zu gehören. Immerhin als bisher einziges deutsches Unternehmen, das in den Ring der besten Schweizer Chocolatiers aufgenommen wurde. Auch das verwundert nicht, denn durch seine Konditor-Confiseur Ausbildung in der Schweiz und später in führenden Schweizer Betrieben in Kanada, wurde er früh zum „Chocololic“, wie er lachend erzählt. Und Idealist ist er geblieben – auch bei einer Siebentagewoche und frühestem Aufstehen.

Hinein kommen nur Naturprodukte

„Aber wir produzieren nun mal zeitintensiv.“ Was nicht weniger heißt, als dass nur reine Naturprodukte zum Einsatz kommen, aber

auch gar nichts ist chemisch konserviert, vorgefertigte Geschmacksmischungen sind tabu. In die Praline, die Schokolade und die Torte oder den Kuchen kommen soweit möglich Rohstoffe aus der Bodenseeregion. Frischmilch, Eier, Honig, Früchte, aber auch Edeldestillate. Und das macht nun mal geschmacklich den Unterschied, wie ein Biss in die runde und köstlich anzuschauende Praline „Bodensee Grappa“ zeigt: Feinherbe Trüffelmasse mit Tresterbrand, destilliert am Bodensee, darin eingebettet in Tresterbrand eingelegte Sultaninen, ein Gedicht.

Die Mischung macht's, wie Michael Weiss gerne erklärt: „Wir versuchen, scheinbare Gegensätze zu mischen. Denn etwas Fruchtiges, vereint mit etwas Würzigem, das hat was“, sagt

Conditorei – ein kreatives Geschäft!

er und erzählt gleich die Geschichte seiner ausgezeichneten „Bodensee-Äpfeltorte“. „Die Bodensee-Äpfel mit ihrer leichten Säure, kombiniert mit Brombeeren als Kontrast – wunderbar.“ Dazu eine nicht langweilige Textur und das Ergebnis ist ein interessantes Mundgefühl. Klingt sehr akademisch, ist es aber nicht. Es schmeckt einfach, der Genuss ist garantiert. Oder Nougat mit getrockneten Apfelchips, obendrauf Biscuit mit Walnuss-Stückchen – aber nicht zu viel Walnuss, damit der Geschmack dann nicht zu bestimmend wird.

Handarbeit ist Pflicht

Frische und nochmals Frische – vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt – gehört zur Philosophie des rund 30-köpfigen Weber & Weiss-Teams. Und eigentlich muss man da gar

nicht mehr darüber reden, aber der Vollständigkeit halber: Jede Spezialität von Weber & Weiss ist ein Einzelstück, dass mit großer Handwerkskunst geschaffen wurde. „Handarbeit ist für uns Pflicht“, sagt Weiss und ist sich als Inhaber nicht zu schade, auch mal Eier aufzuschlagen und alle Produkte, die später über die Theke gehen, auf Herz und Nieren oder vielmehr auf den Genussfaktor zu probieren. „Wir probieren alles. Und verkaufen nur, was wir selber essen.“

Bleibt bei so viel Gaumengenüssen die Frage nach den Kilos, die vermeintlich und unweigerlich an den Hüften ansetzen. „Wir versuchen, den Zucker soweit wie möglich zu senken und verwenden vermehrt dunkle Schokolade sowie frische Früchte. So verbinden wir Genuss mit ‚guten‘ Kalorien.“ Und längst überholt sei das Vorurteil von der pralinennaschenden Omi.



Filialen & Öffnungszeiten

INFO

Conditorei Café, Wilhelmstraße 23

Mo–Do 9–18 Uhr
Fr 8.30–18 Uhr
Sa 9–16 Uhr

Conditorei & Confiserie, Charlottenstraße 11

Mo–Fr 8.30–18 Uhr
Sa 8–15.30 Uhr
So 12.30–16 Uhr

Tel. +49 7541 21771
www.weber-weiss.de