

In bestechender Form

Seit 1920 werden in der Kochgasse in der Josefstadt Keksausstecher und einfache Küchengeräte erzeugt. Firmengründer Hermann Maier folgte sein Sohn Heinrich, diesem wieder „Wahlneffe“ Robert Kapeller, dessen Großmutter und Mutter schon in dieser Blechwarenerzeugung werkten.

Das Hauptgeschäft läuft vor Weihnachten, oft arbeitet er bis spät in die Nacht, um alle Bestellungen aus-

Text: **Brigitte Stefan**

Fotos: **born to see**

führen zu können. Selbst gebackene Kekse scheinen erfreulicherweise wieder in Mode zu kommen, so zählen Marktfahrer zu seinen treuesten Kunden.

Und wer sein Firmen-Logo verspeisbar machen will, findet in der Firma Heinrich Maier den richtigen Partner.

Nostalgie und Qualität stehen ganz hoch oben auf der Prioritätenliste des jungen Unternehmers, der schon als Baby, sorgsam in ein Behelfsbett gelegt, in der Vorweihnachtszeit den größten Teil des Tages in dieser Werkstätte schlief. Robert Kapeller bewahrt auch diese Tradition. Seine kleinen Töchter Kerstin und Laura sind oft zu Gast, wenn ihre Mutter im Betrieb hilft. Kindertisch und Behelfsbett stehen stets bereit.

Die Werkzeuge und Maschinen sind leise, etwa die Hälfte der Produktion wird mit der Hand gebogen und den Raum mit den „gefährlichen“ Werkzeugen, wie große und kleine Schlagschere, dürfen die Kleinen nicht betreten. Die fertigen, glänzenden Stern-, Herz- oder Tannenausstecher interessieren sie zudem wesentlich mehr als das Werkzeug, das viel älter ist als ihr Vater.

Für jeden Ausstecher gibt es eine eigene Form, mehr als 50 Motive stehen zur Auswahl. Keksausstecher ist nicht gleich Keksausstecher.

Robert Kapeller kauft das Weissblech in Deutschland, Belgien und in den Niederlanden in Tafeln von 100 mal 60 Zentimeter. Das verzinnete Blech lässt dem Rost keine Chance, trägt zur höheren Qualität des Backwerks bei.

Da die Kunden – fast ausschließlich Großabnehmer – immer später bestellen, arbeiten Robert Kapeller und sein Bruder Gerhard, dieser schon seit 22 Jahren im Betrieb, das ganze Jahr über auf Vorrat. Das Blech muss nach Muster zugeschnitten und gebörtelt werden, um die Festigkeit zu erhöhen und Verletzungen auszuschließen. Die Streifen kommen in die Handspindelpresse oder werden mit der

Hand gebogen, mit Punktschweißung geschlossen oder gelötet.

Sollen hübsche Zacken entstehen, wird der Blechstreifen durch zwei gezahnte Walzen gedreht.

Fast jede Form ist möglich, Robert Kapeller offen für Sonderanfertigungen. Mit seinen Formen kann ja nicht nur Teig, sondern auch Käse, Wurst oder Gemüse ausgestochen werden. Das Schweinchen aus Schinken, der Hase aus Lebkuchen, der Saurier aus Käse sind vor allem bei Kinderfesten beliebt.

Apropos Saurier – diese Form fertigte noch

Robert Kapeller
8., Kochgasse 3-5
Tel. 405 13 17

Heinrich Maier, als Dinosaurus Rex und seine Verwandten hoch in Mode waren. Heute sind die großen Gesellen selbst auf dem Weihnachtstisch ausgestorben.

Das Glanzstück der Erzeugung – bis zu 15.000 Stück verkauft er Jahr für Jahr – ist die Form für Linzeraugen. Der zerlegbare Auswerfer macht das Ausstechen der gan-

zen Böden ebenso möglich wie das der augenbewehrten Oberseite. Und ein Plastikteil mit Feder schiebt den ausgestochenen Teig mühelos aus der Form. Plastikteil und Feder werden zugekauft, montiert wird in der Werkstätte.

In Heimarbeit hergestellt wird das einzige Küchengerät, das vom einstigen Sortiment der Gurkenhobel, Kartoffelreibern, Ölfläschchen oder Bügeleisenuntersetzer überlebt hat: der Sprudler. Der Stiel aus Buchenholz, der Quirl aus rostfreiem Draht in zahlreichen Schlingen, erinnert er an Großmutterns Zeiten und ist gefragt wie eh und je. Nach einer längeren Erzeugungspause verkaufte er 10.000 Stück im ersten Jahr. Vor der Auslieferung wird Stück für Stück kontrolliert, nur dank guter Qualität kann Kapeller überleben.

Gerne hätte er Formen aus beschichtetem Material gefertigt, hier liegt die Mindestabnahme bei 20 Tonnen und nachträgliches Beschichten würde die Form zehnmal so teuer machen. Die Tannen und Komete, Sterne und Monde, Krapfenausstecher und Linzerformen verkauft er dennoch auch dorthin, ebenso wie in die Schweiz, nach Ungarn oder Italien. ■

