

Der »süße Josef« – Konditor Josef Keller und die Schwarzwälder Kirschtorte

Von Achim Fenner, Radolfzell¹

»Der Schwarzwald ist die Kirschtorte los« titelte die »Bonner Rundschau« am 20. September 1990 einen Beitrag über das damals 75-jährige Jubiläum des kalorienreichen Konditorenwerks. Der »Südkurier« hatte einen Monat zuvor am 27. August die Entstehungsgeschichte der Schwarzwälder Kirschtorte unter dem Titel »Ohne Kirschwasser geht es nicht« abgehandelt.² Als Quintessenz dieser Zeitungsartikel ist festzuhalten: Ein Radolfzeller namens Josef Keller soll 1915 den heute in allen Konditoreien zu findenden Klassiker erfunden haben. Dies geschah nicht im Schwarzwald, sondern in Bad Godesberg. Das echte Schwarzwälder Kirschwasser ist für die Torte nicht nur unabdingbar, sondern auch namensgebend. Damit hatte die Überlieferung, dass ein findiger Konditormeister aus Baden-Baden im 19. Jahrhundert die Schwarzwälder Kirschtorte erfunden hätte, um die Besucher des Spielcasinos mit einem unvergesslichen Leckerbissen zu verwöhnen,³ Konkurrenz bekommen.

Wie war man auf den 1887 in Riedlingen/Donau geborenen Josef Keller als den Erfinder der Schwarzwälder Kirschtorte gekommen? 1975 hatte Konditormeister Armand Maier aus Titisee-Neustadt die Leser der Fachzeitschrift »Konditorei und Café«⁴ nach der Geschichte der Schwarzwälder Kirschtorte gefragt. Konditormeister Hermann Rammensee aus Rottenburg berichtete darauf, dass Konditormeister Erwin Hildenbrandt im Konditorei-Café Rudolf Walz in Tübingen 1930 die Schwarzwälder Kirschtorte erstmals vorgestellt habe. Nach dem Verbandstag der württembergischen Konditoren in Tübingen 1932 habe diese Torte zumindest im südwestdeutschen Raum eine sehr starke Verbreitung gefunden.⁵

Doch auch der damals 89-jährige Konditormeister Josef Keller aus Radolfzell mel-

1 Für das Stadtmuseum Radolfzell stellte der Autor 2001 zu diesem Thema eine Sonderausstellung zusammen. Präsentationen in Schloss Neuenbürg, St. Blasien und Bad Krozingen 2002/03 bauten darauf auf.

2 Der Obermeister der Konditoren-Innung für den Kammerbezirk Konstanz Josef Hilsenbeck aus Villingen hatte den Text für die südbadische Presse zusammengestellt, der zudem in dem vom Hugo Matthäus-Verlag Stuttgart herausgegebenen Fachblatt »Konditorei und Café«, Heft 37, 15.9.1990, erschien.

3 Diese Geschichte ist nachgewiesen z.B. durch Meiß, Angelika: Wie kommt der Schwarzwald zur Torte? In der Zeitschrift »in Baden-Württemberg«, Heft 2, 1997, S. 50–51

4 »Konditorei und Café« Nr. 25/75

5 »Konditorei und Café« Nr. 29/75

dete sich bei der Redaktion zu Wort und gab an,⁶ bereits 1927/1928 Schwarzwälder Kirschtorten hergestellt zu haben. »Während seiner Tätigkeit vor dem ersten Weltkrieg (sic!) in Bad Godesberg in dem damaligen Prominentencafé Ahrend (sic!) waren Kirschen mit Sahne eine gern verlangte Erfrischung. Im Laufe der Zeit kam man auf die Idee, die Kirschen auf einem Mürboden zu servieren. Bindemittel gab es damals noch nicht; so wurden Kartoffelpuder zum Abbinden und Agar-Agar für die Böden verwendet. Später wurden Wiener Biskuitböden verwendet, der oberste wurde dabei mit Kirschwasser getränkt. Konditormeister Keller ist daher der Ansicht, daß die Schwarzwälder Kirschtorte keine spontane Schöpfung eines einzelnen Kollegen ist, sondern daß Torten ähnlichen Zuschnitts und ähnlicher Rezeptur schon früher im Schwarzwald gebacken wurden, und zwar quasi aus einer Notlösung heraus, sinnvolle Verwendung für das Obst bei reichen Kirschenernten zu erhalten.«⁷ Man beachte bei dieser Textpassage, dass Josef Keller nicht für sich reklamiert, die »Erfindung« selbst gemacht zu haben.

Erst nachdem keiner der Aussage Kellers widersprochen hat, nachdem kein anderer sich selbst als »Erfinder« ins Gespräch gebracht hat (wer hätte das auch aufgrund seines Alters wirklich noch tun können?), wird ihm die »Ehre zu teil«, als Vater der »Königin der Torten« in die Geschichte einzugehen. Dazu trugt nun wesentlich die im Februar 1982 erscheinende Schweizer Illustrierte »Das Gelbe Heft« bei. Unter dem Titel »Nur der Kirsch stammt aus dem Schwarzwald« legte Georg Ubenauf die Entstehungsgeschichte der Schwarzwälder Kirschtorte dar. Als alleiniger »Erfinder« der überall beliebten Torte stellte er nun eindeutig den Konditormeister Josef Keller aus Radolfzell vor, der im Alter von 94 Jahren kurz zuvor verstorben war.

Kellers Sohn Karl, damals auch schon 65 Jahre alt, wurde zitiert: »Mein Vater hat sie erstmals hergestellt. 1915 arbeitete er vor seiner Meisterprüfung eine Zeitlang bei Agner in Bad Godesberg. Dort wurde Schlagrahm mit Kirsch serviert. Und irgendwann ist Vater darauf gekommen, einen Boden darunter zu backen und den Rahm mit Kirschwasser zu aromatisieren.« Hauptanlass für Kellers Kirsch-Rahm-Komposition gaben die Studenten aus dem nahen Bonn, die stets in großer Zahl und immer überraschend im Café Agner »einfielen« und dann schnell große Mengen süßer Sachen verlangten.

Der Aufsatz von Ubenauf erfuhr durch die Veröffentlichung in »Konditorei und Café« Mitte März 1982⁸ unter dem Titel »Schweizer Zeitschrift entdeckt Herkunft der Schwarzwälder Kirschtorte« zusätzliche Verbreitung, und seine Grundaussage – Erfindung durch Josef Keller 1915 in Bad Godesberg – ging in die Annalen ein.

Im Stadtarchiv Bonn, das für Bad Godesberg zuständig ist, ist von alldem nichts überliefert. Eine Recherche nach Josef Keller in der dortigen Einwohnerkartei landete zwar einen Treffer, der dort belegbare Josef Keller war wie der Radolfzeller Namensvetter katholisch und im Konditorenhandwerk tätig, jedoch nicht im Café Agner,

6 »Konditorei und Café« Nr. 31/75

7 »Konditorei und Café« Nr. 31/75

8 »Konditorei und Café« Nr. 11/82

sondern seit Mai 1912 im Konkurrenzunternehmen: in Conditorei und Café von Hermann Vobbe. Zudem war er zehn Jahre jünger und aus Geisbach/Siegbach gebürtig. Man vermutete in Bonn, dass die angebliche Beziehung des Radolfzeller Josef Keller zum »Agner« in Godesberg »der Phantasie erfindungsreicher Journalisten entsprungen ist.« Sollte es nicht gelingen durch Arbeitszeugnisse, Lebenslauf, Bewerbungsschreiben u. ä. Kellers Zeit bei »Agner« zu belegen, so sollte das Stadtarchiv Radolfzell die »verbreitete Legende von der angeblichen Lehrzeit Josef Kellers bei »Agner« mutig zerstören.«⁹

Die spannende Recherche zur Vita des Radolfzeller Konditormeisters Josef Keller stand unter dem Leitgedanken, ihn irgendwie in Bonn/Bad Godesberg nachzuweisen.¹⁰ Sie erbrachte folgende biographischen Daten:

26.1.1887	geboren in Riedlingen an der Donau als Sohn des Strumpfwirkers Anton Keller und dessen Frau Josefa, geb. Sterk ¹¹
1901	Nach dem Besuch der Volksschule Beginn einer Konditorenlehre:
1.5.1901–1.5.1903	Riedlingen, Alfred Miller »zum Vollmar«
4.5.1903–11.5.1904	Reutlingen, Julius Elwert
23.4.1904	Nach dreijähriger Lehrzeit bestand Keller im Alter von 17 Jahren die Gesellenprüfung. Danach begab er sich auf die obligatorische Wanderschaft. Sie führte ihn in folgende Stationen:
16.5.1904–9.5.1905	Schorndorf, Conditorei Hermann Moser ¹²
15.5.1905–1.2.1906	Landau (Pfalz), Conditorei Georg Kiefer ¹³
5.2.–15.9.1906	Tett nang, Conditorei Karl Stolz ¹⁴
15.9.1906–14.5.1908	Biberach/Riß, Conditor Gottlob Seyerlen ¹⁵
15.6.1908–31.8.1910	Müllheim, Conditorei Emil Haas ¹⁶

9 An dieser Stelle sei Herrn Stadtarchivar i.R Hans Kleinpass, Bonn, für seine 1998 durchgeführten Nachforschungen und kritischen Anmerkungen herzlich gedankt.

10 Dankenswerter Weise ermöglichten die Enkelinnen von Karl Keller, Ursula und Heidi Keller, Radolfzell, sukzessive den Zugang zu im Familienbesitz überlieferten Unterlagen. Daten zu Kellers Zeit in Überlingen konnten dort im Standesamt, Stadtarchiv und Pfarrarchiv recherchiert werden.

11 Im Alter von 38 Jahren starb diese 1893 bei der Geburt ihres 10. Kindes. Freundlicher Hinweis von Winfried Aßfalg, Riedlingen.

12 Die Conditorei bestand sehr wahrscheinlich seit 1865. Hermann Moser hatte sie 1893 übernommen. Freundlicher Hinweis von Edith Holzer-Böhm, Schorndorf.

13 Die Conditorei läßt sich mindestens seit 1892 nachweisen. Freundlicher Hinweis von Michael Martin, Landau.

14 Die Conditorei bestand seit 1879. Karl Stolz hatte sie 1900 übernommen. Freundlicher Hinweis von Dr. Angelika Barth, Tett nang.

15 Die Conditorei Seyerlen bestand wohl seit 1870. Freundlicher Hinweis von Ursula Maerker, Biberach.

16 »Eine der besten Conditoreien in Baden« wie Keller in einem Rückblick anlässlich der Diamantenen Hochzeit 1975 formulierte. Sie läßt sich heute allerdings nicht mehr nachweisen. Freundlicher Hinweis von Angela Spensberger, Müllheim.

1.9.1910–15.2.1911	Forchheim (Oberfranken), Adam Weiss ¹⁷
1911	Stuttgart, Internationale Lehranstalt für Conditoren Friedrich Hartmann in Stuttgart ¹⁸
13.5.1911–9.3.1912	Überlingen, Conditorei Franz Teriet ¹⁹
9.3.–14.9.1912	Biberach a.d.R., wieder bei Seyerlen
22.10.1912–11.1.1913	Diedenhofen (Elsaß), Conditormeister Wilhelm Müller
15.1.1913–1.2.1914	Überlingen, wieder bei Teriet
1.2.–22.4.1914	Konstanz, Konditorei Wilhelm Bohe ²⁰
22.4.–15.9.1914	Überlingen, zum dritten Mal bei Teriet
15.9.–8.11.1914	Ulm, Conditorei, Bonbons- und Chocolate-Spezial- Geschäft G.A. Tröglén, Inh. Wilhelm Schiess ²¹
ab 16.11.1914	Konstanz ²²

Am 12. April 1915 heiratete Josef Keller die zwei Jahre jüngere Hotelfachfrau Sophia Theresia Rohnbühl in Überlingen, die er im Jahr zuvor dort kennen gelernt hatte. Die Trauung nahm ein Vetter der Braut in Beuron vor. Die Zeit für eventuelle Flitterwochen fiel jedoch sehr kurz aus. Schon am 1. Mai 1915 wurde der 28-jährige Württemberger als Landsturmmann im Raum Koblenz zum Militärdienst eingezogen²³ und drei Monate später dem Königlich Preußischen Reserve-Infanterie-Regiment 331 überwiesen.

Es folgte ein mehrwöchiger Aufenthalt im Reservelazarett Lüdenscheid. Ab Oktober 1915 bereitete seine Einheit auf dem Truppenübungsplatz Elsenborn (Kreis Malmedy) die Verlegung nach Straßburg vor.²⁴ Als Angehöriger der 2. Kompanie des Mob. II. Landsturm-Infanterie-Bataillon Bonn im VIII. Armeekorps/7 nahm Keller vom 27. Dezember 1915 bis zum 20. Mai 1916 an den Stellungskämpfen in den mittleren Vogesen teil. Dieser Einheit gehörte er noch bis Ende Oktober 1916 an. Somit könnte Josef Keller im Sommer/Herbst 1916 in seiner Vita einen Zeitabschnitt frei haben, den er in Bonn/Bad Godesberg verbracht haben und in den dann die Episode mit seiner Tätigkeit im Café Agner gefallen sein könnte.

Im Mai 1904 war der Conditor Eugen Agner samt Familie von Köln nach Bad

17 Der Betrieb von Adam Weiss lässt sich heute nicht mehr nachweisen. Freundlicher Hinweis von Rainer Kestler, Forchheim.

18 Die Lehranstalt kann ab 1907 nachgewiesen werden. Freundlicher Hinweis von Christina Wewer, Stuttgart.

19 Die Konditorei bestand seit 1898. Freundlicher Hinweis von Walter Liehner, Überlingen.

20 Konditormeister Wilhelm Johann Bohe war 1911 nach Konstanz gekommen. Freundlicher Hinweis von Norbert Fromm, Konstanz. Er weist zugleich darauf hin, dass der in Immenreich bei St. Blasien geborene Bohe als Schwarzwälder durchaus Josef Keller Anregungen für dessen Schwarzwälder Kirschtorte gegeben haben könnte.

21 Seit 1744 bestand am Münsterplatz eine Konditorei. Sie wurde 1811 von Louis Tröglén übernommen und kam 1902 in den Besitz der Familie Schiess. Freundlicher Hinweis von Matthias Grotz, Ulm.

22 Leider ist für diesen Abschnitt in Konstanz keine Konditorei zuzuweisen.

23 Laut Wehrpass gehörte Keller dem Rekruten-Depot des II. Ersatz-Bataillon-Infanterie-Regiment 68 an.

24 Freundlicher Hinweis von Uwe-Peter Böhm, Gaggenau.



Josef Keller im Kreise seiner Familie, um 1920. Aufnahme von Hof-Photograph Eugen Kugler, Tuttlingen, Beuron, Radolfzell, Spaichingen. (Stadtarchiv Radolfzell)

Godesberg verzogen und hatte eine seit 1896 in dem Haus Ecke Bahnhofstraße/ Moltkestraße eingerichtete Conditorei mit Verkaufsladen übernommen. Die Konzession konnte er auf den Ausschank von Kaffee, Chocolate, Madeira, Tokayer, Cherry Cognac und Liqueuren erweitern. Zehn Jahre später reichten während der Badesaison im Sommer die dem Kaffeebetrieb dienenden Räume zeitweise nicht mehr aus. Der Betrieb wurde ausgebaut und modernisiert. Das Café war das beste am Platze. Es genoss auch im nahen Bonn einen sehr guten Ruf.

Im November 1914 war der 1874 in Esslingen am Neckar geborene Agner – der somit wie Keller ebenfalls Württemberger war – zum Militär geholt worden. Ob sich dort die beiden Männer zufällig begegneten, als Landsleute Sympathie für einander empfanden und Eugen Agner sein Café Josef Keller zur Verfügung stellte, damit dieser trotz Krieg sich weiter auf die Meisterprüfung würde vorbereiten können, bleibt Spekulation. Aber in diesem Zeitraum von Ende Mai bis Ende Oktober 1916 scheint die Wahrscheinlichkeit für Kellers Wirken in Bad Godesberg am größten zu sein.

Danach ist Keller offensichtlich wieder krank geworden und zur Genesung in das Festungslazarett XXXII, Straßburg-Königshofen/Elsaß-Kapuzinerkloster gelegt worden. Er verblieb dort bis Ende November 1916, kam anschließend für wenige Tage nach Elsenborn und dann zur Genesenen-Kompanie seines Landsturm-Ersatz-Ba-

taillons VIII/39 nach Dülken. Im Februar 1917 erfolgte die Versetzung zum Landsturm-Infanterie-Bataillon VIII/47 nach Stolberg im Raum Aachen.

Ende November 1918 war auch für Josef Keller, der inzwischen Vater von zwei Söhnen²⁵ geworden war, der Krieg vorbei. Als Gefreiter wurde er aus dem Heeresdienst entlassen. Er kam an den Bodensee zurück und konnte sich in Überlingen wieder der Vorbereitung seiner Meisterprüfung widmen, die er am 25. November 1919 vor der Handwerkskammer Konstanz als einer der Besten bestand.

Bereits im Juli 1919 hatte Keller in Radolfzell in der Teggingerstraße 6 das ehemalige Café von Georg Wolber, das zur gleichen Zeit der Überlinger Konditormeister Teriet erworben hatte, pachtweise übernommen. Seinem Gesuch um Erlaubnis zum Ausschank von Spirituosen und Weinen stimmte der Gemeinderat zu. In einem Inserat im Radolfzeller Adressbuch 1920 empfahl Keller »diverse Torten, Kuchen und Desserts. Täglich frisches Kaffee- und Tee-Gebäck, sowie feinsten gerösteten Zwieback. Feinste Tafelschokoladen von deutschen und schweizer Firmen. ff. Pralines und Bonbonnieren – Kakes, Tee, Malaga, Liköre – ff. Weine und Südweine.«

Zusammen mit seiner Frau Sophia baute Josef Keller das anfängliche »Caféstübchen mit vier Tischen« zu einen renommierten Cafébetrieb auf. 1925 konnte er das bisher gepachtete Anwesen kaufen. In seine Angebotspalette hatte er natürlich auch die leckere Komposition aus Kirschen, Sahne und Schwarzwälder Kirschwasser aufgenommen. Aus der Zeit um 1927/28 stammt das von ihm aufgezeichnete Rezept (s)einer Schwarzwälder Kirschtorte:²⁶

»1 Mürbteigboden
darauf Sauerkirschen mit Agar
1 Sandboden
1 Lage Rahm
1 Sandboden mit Kirschläuterzucker getränkt
mit Kirschbuttercrem überstreichen
und Schokoladenspähnen decken«

Der Betrieb florierte. 1937 erfolgte eine Vergrößerung der Caféräume auf 80 Personen mit dem Argument: »Der zunehmende Fremdenverkehr bedingt diese Erweiterung sowie auch die baldige Belegung der Kaserne.«²⁷ Nach dem Umbau waren ein großer Caféraum (35,5 m²) und eine neue Backstube (11,5 m²) geschaffen. In der Backstube agierte Keller mit zwei Gesellen und zwei Lehrlingen, im Laden/Café die Ehefrau mit drei weiblichen Angestellten.²⁸

Josef Keller, der seit 1. Mai 1933 Mitglied der NSDAP war, zog zum 1. August 1935 in den Radolfzeller Gemeinderat ein und verblieb als Ratsherr bis 1945 in diesem Gremium. Für die DAF war er 1936/37 ehrenamtlicher Ortsobmann, für KdF

25 Karl, geboren 1916, und Paul, geboren 1918, beide in Überlingen

26 Überliefert im Familienarchiv Keller

27 Am 31. Juli 1937 hatte die SS-Germania ihren neuen Standort Radolfzell bezogen.

28 Vgl. Konzessionsakten im Stadtarchiv Radolfzell 122/46 und 123/11



Café Keller in der Teggingerstraße. Bildgeber: Franz Schäfer, Radolfzell

1937–1945 der Ortswart. Daneben stand er im Rang eines SA-Manns.²⁹ Im Trubel um seine Entnazifizierung legte der 60-jährige Keller »krankheits- und altershalber« die Konditorei mit Café in die Hände seines Sohnes Karl, der im März 1947 die Meisterprüfung als Konditor abgelegt hatte. Jedoch erst im November 1949 erteilte das Landratsamt Konstanz Karl Keller die Erlaubnis zum Betrieb des »Kaffee Keller«.

Josef Keller, der in Radolfzell liebevoll der »süße« Josef genannt wurde, galt bei seinen Cafégästen und in der Nachbarschaft als »Bescheidenheit in Person«. Nie hatte er von seiner »Erfindung«, die in Fachkreisen global bekannt werden sollte, großes Aufheben gemacht. Ja, manch ein Radolfzeller erfuhr erst lange nach dessen Ableben am 8. Juni 1981 aus der Heimatzeitung von Kellers engen Beziehung zur Schwarzwälder Kirschtorte. Dabei hätte er durchaus schon früher Berühmtheit erlangen können. Dem Obermeister der Konditoren-Innung für den Kammerbezirk Konstanz, Josef Hilsenbeck aus Villingen, hatte Josef Keller noch persönlich mehrmals die Geschichte seiner Erfindung erzählt³⁰ und er war riesig darüber erfreut, dass Hilsenbeck anlässlich eines Besuchs in Japan 1978 selbst aufgefordert wurde, vor der Fernsehkamera die Herstellung der Schwarzwälder Kirschtorte zu demonstrieren, die zu dem Zeitpunkt schon längst als »Königin der Torten« galt.³¹

Der Radolfzeller Konditor Josef Keller hat für sich in Anspruch genommen, die Schwarzwälder Kirschtorte erstmals 1915 hergestellt zu haben. Außer in Gesprächen im Familienkreis und gegenüber dem Obermeister Josef Hilsenbeck hatte er dies in der Öffentlichkeit nie nachweisbar kundgetan.³² Auch die Eigenwerbung für sein Café kam anscheinend getreu dem Motto »wer wirbt hat's nötig« ohne Hinweise auf die bekannte Torte aus.³³ Erst nach Kellers Ableben wurde 1982 und massiv 1990 seine Urheberschaft in den Vordergrund gestellt. Als Geburtsort der Torte wurde das Café Agner in Bad Godesberg fixiert. Die dargestellte Biografie von Josef Keller liefert keine Belege dafür – schließt aber auch nicht zwingend aus, dass er 1915/16 dort gewesen war. Somit kann die Überlieferung bis zum Beweis des Gegenteils aufrecht erhalten bleiben und der »süße« Josef auf dem Ehrenplatz eines Erfinders belassen werden.

29 Vgl. Kellers Spruchkammerakte im Staatsarchiv Freiburg

30 Belegt z.B. in »Konditorei und Café« Nr. 37/90

31 Wann die Schwarzwälder Kirschtorte Eingang in welche Rezeptsammlung gehalten hat und wie es um Vorgängerprodukte bestellt ist, stellt z.B. die Homepage des Konditorei Museums Kitzingen (www.conditorei-museum.de) dar. Herrn Walter Poganietz danke ich für viele Hinweise zur Thematik.

32 Der Südkurier berichtete über Keller am 31.12.1949 (30 Jahre Café Keller), 26.1.1967 (80. Geburtstag), 12.04.1975 (Diamantene Hochzeit) und 26.1.1977 (90. Geburtstag) jeweils ohne jeglichen Hinweis auf Kellers Urheberschaft an der Schwarzwälder Kirschtorte.

33 In einem Inserat in der Kurzeitung Mettnau, I. Jahrgang, Heft 6, Dezember 1965, Seite 7 wird z.B. als Spezialität auf das »Keller-Fruchtebrot« hingewiesen.