

Universitätsstadt Tübingen
Wirtschaftsförderung
Feiler, Manuela Telefon: 07071/204-2768
Gesch. Z.: /

Vorlage 264/2017
Datum 30.08.2017

Berichtsvorlage

zur Behandlung im **Ausschuss für Kultur, Bildung und Soziales**

Betreff: **Schwarzwälder Kirschtortenmuseum; Erstellung einer
Konzeption zur Vermarktung des Standorts**
Bezug: Vorlage 811a/2016, Arbeitsaufträge Verwaltung, interfraktioneller Antrag
Anlagen: 0

Zusammenfassung:

Im nachfolgenden Bericht wird eine kurze Konzeption zur Vermarktung des Standorts Tübingen in Bezug auf die Schwarzwälder Kirschtorte und daraus resultierende Ansätze zur Weiterverfolgung vorgestellt.

Ziel:

Tübingen hat mit der chocolART überregional und international zusehends an Bedeutung gewonnen. Zudem bestehen historische Bezüge zur Schwarzwälder Kirschtorte. Hieran lässt sich die Vision knüpfen, ein dauerhaftes ganzjährig erlebbares Angebot schaffen zu können. Sich dabei ausschließlich auf das Thema „Schwarzwälder Kirschtorte“ zu konzentrieren, wäre aus unserer Sicht unzureichend. Wir stellen uns vor, dass sich rund um die Themen Schokolade, Kaffee oder andere hochwertige Genussprodukte, neue Konzepte etablieren können. Schaumanufakturen, Liveproduktionen oder anderweitige neue Gastronomiekonzepte spielen auch dahingehend eine immer größer werdende Rolle, um Innenstädte weiterhin attraktiv halten zu können. Solche Erlebnisangebote sind auch nicht online zu ersetzen und könnten unsere Innenstadt deshalb gut vertragen.

Bericht:

1. Anlass / Problemstellung

Die Schwarzwälder Kirschtorte zählt zu den weltweit bekanntesten deutschen Torten. Auch deshalb ranken sich um sie einige Geschichten: 1927, heißt es in Wikipedia, habe Josef Keller ein erstes Rezept zur Herstellung einer Schwarzwälder Kirschtorte - im Gegensatz zur heute gängigen Version - mit einer Lage und einem Mürbteig aufgeschrieben. Von der Kreation aus Kirschen, Sahne, Kirschwasser und Schokolade erfuhr er 1915 auf seinen Wanderjahren in Bad Godesberg. Diesen Aufschrieb gab er an seinen Lehrling August Schäfer im eigenen Café-Haus in Radolfzell weiter, dessen Sohn Claus Schäfer wiederum heute noch Konditormeister in Triberg im Schwarzwald ist und nun im Besitz dieses Rezepts sei. In Tübingen war es der Konditormeister Erwin Hildenbrand, der die Schwarzwälder Kirschtorte erstmals im Frühjahr 1930 im Café Walz gebacken hat. Das Café Walz in der Kronenstraße 19 gab es von 1886 bis 1951. Ernst und Rudolf Walz waren königliche Hofkonditoren und Königin Charlotte von Württemberg kaufte hier Marzipan und Tübinger Schlosstörtchen. Die Originalformen davon existieren heute noch.

Tübingen wird heute zwar nicht mehr mit dem Schwarzwald in Verbindung gebracht, gehörte jedoch von 1818 bis 1924 zum Schwarzwaldkreis. Zwei Jahre später, im Jahr 1932, wurde die Schwarzwälder Kirschtorte auf einem Landeskonditorentag in Tübingen erstmalig vorgestellt. 1934 wurde sie laut Wikipedia erstmals schriftlich erwähnt. Ob nun der Ursprung der Schwarzwälder Kirschtorte in Bad Godesberg oder in Tübingen liegt, beide Städte werden gleichermaßen in der Literatur dazu erwähnt. Um gesicherte Aussagen darüber treffen zu können, bedürfte es weiterer tiefergehender Forschung.

2. Sachstand

Fest steht, dass es Anfang des 20. Jahrhunderts in Tübingen zahlreiche Kaffeehäuser gab. Während der vergangenen Weihnachtszeit hat die Tübingen Erleben GmbH mit Unterstützung des Bürger- und Verkehrsvereins und der Wirtschaftsförderungsgesellschaft einen Spaziergang durch die historischen Tübinger-Kaffeehaus-Geschichten „Auf den Spuren der Schwarzwälder-Kirschtorte“ entwickelt. Temporäre Schautafeln haben in den entsprechenden Häusern auf die Kaffeehausgeschichten hingewiesen, so dass der Rundgang individuell oder geführt als Gruppenanfrage verbunden mit dem Genuss einer Schwarzwälder Kirschtorte gebucht werden konnte.

Die Schwarzwälder Kirschtorte gibt es bereits heute in unterschiedlichsten Formen, teilweise auch etwas modifiziert, zu genießen: Das Tübinger Kirschle als Praline, Schwarzwälder Kirschtorte im Glas und natürlich die herkömmliche klassische Schwarzwälder Kirschtorte aus der Konditorei oder im Café.

Zudem ist die Tübingen Erleben GmbH die Koordinationsstelle des europäischen Projekts Chocolate Way, das in Tübingens Partnerstadt Perugia seinen Anfang nahm. Die Idee, die dahinter steckt, ist die Errichtung einer europaweiten Straße zum Thema Schokolade, an der es in Museen, auf Festen, bei Chocolatiers, in Cafés, Restaurants, Hotels und Pensionen Schokolade in allen Variationen zu erleben gibt. Dank der chocolART ist Tübingen hier von Beginn an dabei und die Tübingen Erleben steuert das Projekt maßgeblich mit. Hierfür wäre ein dauerhaftes Tübinger Angebot rund um Schokoladen-, Torten-, Pralinenproduktion in Form einer Schaumanufaktur wünschenswert (siehe Ziele zu Beginn).

3. Vorgehen der Verwaltung

Schokolade und Schwarzwälder Kirschtorte passen ideal zusammen. Um die Schwarzwälder Kirschtorte in Tübingen noch besser in Szene zu setzen, wird zur nächsten chocolART ein Torten-Back-Wettbewerb veranstaltet. Gäste können dabei live bei der Produktion der begehrten Torte zusehen, wertvolle Tipps erfahren und diese auch verkosten. Die Idee ist, dass ein Nachwuchskonditor, eine Nachwuchskonditorin, ein Bäckerprofi und ein Hobbybäcker, eine Hobbybäckerin im fortgeschrittenen Alter in einen Wettbewerb um die beste Schwarzwälder Kirschtorte gegeneinander antreten. Die Hirsch Begegnungsstätte hat sich bereit erklärt, ihre Räumlichkeiten am Wochenende während der chocolART zur Verfügung zu stellen. Der Wettbewerb wird moderiert. Medienpartnerschaften werden gesucht. Eine Kooperation mit dem Konditormeister Claus Schäfer wird angestrebt. Nach der Verkostung wird über die Gewinnerin, den Gewinner abgestimmt. Rund um den Backwettbewerb wird auf Tafeln, im Rahmen einer kleinen Ausstellung, zur Historie der Schwarzwälder Kirschtorte und der Tübinger Kaffeehauskultur informiert. Im Stadtmuseum hat bereits Ende 2006/Anfang 2007 eine Ausstellung „Nicht nur für die Königin – Süßes aus der Tübinger Cafégeschichte“ stattgefunden. Gegenstände, Bilder und weitere Sammlerstücke aus dieser Zeit werden ebenso wie Rezepte in der Begegnungsstätte und als Ausstellungsstück des Monats im Stadtmuseum gezeigt.

Die Inhalte, die bereits zur Erfindung der Schwarzwälder Kirschtorte gesammelt wurden und im Rahmen dieser temporären Ausstellung erarbeitet werden, sollen in den Multimedialisch eingepflegt werden. Der „TÜSCH“ im Rathausfoyer eignet sich ideal, um sowohl das Haus des ehemaligen Café Walz auf der Karte zu verorten, als auch inhaltlich tiefer in die Historie rund um die Schwarzwälder Kirschtorte einzutauchen.

Analog der Gebäudebeschilderung könnte an das ehemalige Café Walz dauerhaft eine Hinweistafel zur Historie der Schwarzwälder Kirschtorte und des Tübinger Schlosstörtchens angebracht werden.

4. Lösungsvarianten

Es werden keine weiteren Maßnahmen zur Vermarktung des Standorts unternommen.

5. Finanzielle Auswirkungen

Der Backwettbewerb wird über die Tübingen Erleben GmbH mit beworben. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zahlen einen kleinen Beitrag, so dass keine zusätzlichen Kosten entstehen.

Die Aufnahme der Inhalte im TÜSCH ist in den bisherigen Kosten für den TÜSCH schon enthalten.