

Die wahrscheinlich **KLEINSTE** Konditorei Wiens

Auf 24 m² werden in der Marktkonditorei „Hüftgold“ am Meidlinger Markt in Wien feinste Konditorwaren gebacken. Ein ehemaliger Werber hat sich einen Kindheitstraum erfüllt und versüßt mit Bienenstich und Co den Wienern das Leben.



Claudia und Mark Ruiz Hellin betreiben die „kleinste“ Konditorei Österreichs. © Resch

Als kleines Kind ist Mark Ruiz Hellin neben der Mama in der Bäckerei gestanden. Sobald er konnte, hat er selbst gebacken und natürlich auch immer gerne Kuchen gegessen. Doch der Lebensweg machte dennoch zuerst eine Extrarunde: 25 Jahre arbeitete der gebürtige Hannoveraner in der Werbung, doch bis zur Pension wollte Ruiz Hellin „das“ nicht machen. Also begab er sich auf die Suche nach einer Hinterhofbäckerei, geworden ist es dann ein leer stehender Stand – der zuvor einen Branntweiner

beherbergte – am Meidlinger Markt. Damals im Jahr 2017 war der Meidlinger Markt fast tot. Es hatte sich aber bereits abgezeichnet, dass die Stadt den Markt wieder reaktivieren wird. Zudem sind Marktstände sogenannte Sonderbetriebsstätten die Eröffnung der kleinen Konditorei war damit einfacher und weniger kostenintensiv. Am 1. April 2017 startete er schließlich auf 24 m² die wahrscheinlich kleinste Konditorei Wiens. Heute ist „**Hüftgold**“ ein unverzichtbarer Fixpunkt am mittlerweile blühenden **Meidlinger Markt**.



Ausgeliefert wird mit dem Lastenfahrrad. Den Konditorinnen kann man beim Arbeiten über die Schulter schauen. © Resch

Am Anfang: der Bienenstich

Mark Ruiz Hellin wollte anfangs selber backen, bemerkte aber bald, dass es Profis braucht, um richtig produktiv arbeiten zu können. „Ich hab’ der Rührmaschine begeistert zugesehen, anstatt etwas anderes zu machen“, erinnert sich Ruiz Hellin lachend an den Start. Seit 2018 wird das volle Konditorsortiment produziert. Viele Produkte sind weizenfrei, seit dem Vorjahr gibt es auch vegane Konditorware im Angebot. Vor allem der Bienenstich aus dem Hüftgold ist weit über die Bezirksgrenzen bekannt. Ein Sonderprodukt gibt es auch noch: Tonkat – Schokoladen-Brownies und Cookies mit dem höchst zulässigen Anteil an Tonkabohnen. Davon werden immerhin rund 80.000

Stück pro Jahr im In- und Ausland verkauft. Und: Seit 2023 findet man Kekse von Hüftgold auf dem Christkindmarkt auf der Freyung im ersten Wiener Gemeindebezirk. Verantwortlich für die süßen Köstlichkeiten zeichnen zwei Konditormeisterinnen, eine Gesellin und ein Lehmädchen – übrigens bereits der zweite Lehrling, der im Hüftgold ausgebildet wird. Die geschäftsführende Meisterin Dorothea Hoffmann hat als Gesellin angefangen, ihre Meisterprüfung gemacht und verwirklicht nun nicht nur ihre süßen Wünsche, sondern erfüllt auch die Kundinnenwünsche.



Das angrenzende Marktcafé „Ignaz & Rosalia“ wurde 2019 eröffnet. © Resch



□□□□Große Auswahl: von Bienenstich bis Mohnkuchen, von Kekserln bis Zuckerln. © Resch



□□□□Der Bienenstich aus dem Hüftgold ist weit über die Bezirksgrenzen Meidlings hinaus bekannt. © Resch

□□□□

Meidlinger aus Überzeugung

2019 kaufte Mark Ruiz Hellin den Nachbarstand und eröffnete das Marktcafé „**Ignaz & Rosalia**“. „Wir stehen auf drei soliden Standbeinen“, berichtet Ruiz Hellin, „Kaffeehaus, Konditoreiverkauf – vor Ort oder über den Onlineshop – und Auftragsarbeiten für Hochzeiten oder andere Anlässe machen je ein Drittel aus.“ Corona hat man mit einem blauen Auge

überstanden, einen zweiten Standort in Hietzing allerdings bald wieder aufgegeben. „Ich war hin- und hergerissen, aber es hat sich nicht mehr richtig angefühlt.“ Seit 26 Jahren lebt Mark Ruiz Hellin mit seiner Frau Claudia im 12. Wiener Gemeindebezirk. Die drei Kinder sind schon flügge geworden. Claudia ist im Brotberuf Psychotherapeutin, doch am Samstag steht sie stets hinter der Theke in der Konditorei oder im Kaffeehaus. Mark Ruiz Hellins Augen leuchten, wenn er über „seinen“ Bezirk und „seinen“ Markt erzählt. Obst, Gemüse, Nüsse und vieles mehr wird bei den Nachbarn besorgt. Die Marktstandler kommen aus rund 20 Nationen, genauso vielfältig ist ihr Sortiment. Möglichst bio, nachhaltig und sozial wird eingekauft und produziert. Wird einmal ein Handwerker benötigt, kommt der natürlich auch aus dem Bezirk.



Mark Ruiz Hellin ist stolz auf seine Damen, die die Konditorei schupfen. Dorothea Hoffmann (l.) hat 2024 ihre Meister- und Unternehmerprüfung abgeschlossen. Sie ist gewerberechtliche Geschäftsführerin im „Hüftgold“. Hatice Dönmez ist bereits der zweite Lehrling. © Resch

Vier-Tage-Woche macht Spaß

Mitte 2023 wurde die Vier-Tage-Woche in der Konditorei eingeführt. Statt 38,5 arbeiten die vier Angestellten nur noch 34 Stunden – und das bei vollem Lohn. Ein Gewinn für den Betrieb, ist der Chef Ruiz Hellin überzeugt. „Die Mitarbeiter haben mehr Freizeit, mehr Spaß an der Arbeit und sind daher in Summe produktiver.“ Im „Radldienst“ wird Montag bis Samstag in der Marktkonditorei produziert. Das Kaffeehaus hat auch am

Sonntag geöffnet. Insgesamt sind in Konditorei und Kaffeehaus 21 Mitarbeiter beschäftigt. Nachwuchsförderung liegt Mark Ruiz Hellin ebenfalls am Herzen. Austauschstudenten und Praktikanten sind im Hüftgold gerne willkommen. Besonders stolz ist er auf Maya Combs, die er während der Meisterprüfung begleiten durfte. Die jüngste Konditormeisterin Österreichs ist mittlerweile in einer Führungsposition in der Patisserie eines Fünf-Sterne-Hotels in der Schweiz tätig.

Hüftgold GmbH
Meidlinger Markt 35-36
1120 Wien
www.hueftgold.wien

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at