

Konditorei Kadlec: Wie aus der Katastrophe Neues geworden ist

Nach dem Hochwasser 2024 musste Barbara Kadlec ihre Konditorei komplett neu denken. Acht Monate später öffnete das Kaffeehaus modernisiert wieder und verbindet heute Familientradition mit neuem Konzept und klarer Handschrift.



Das Team der Konditorei Kadlec freut sich über den gelungenen Neustart. © Aichinger

Als Barbara Kadlec im September 2024 die elterliche Konditorei mit Kaffeehaus in Sieghartskirchen übernahm, wollte sie erst „budgetschonend“ das Kaffeehaus umbauen. Am 15. September war dann jedoch alles anders. Denn da standen von einer Stunde auf die andere die braunen Fluten beim dreihundertjährigen Hochwasser bis zu 90 Zentimeter in der Konditorei und im Kaffeehaus.

Acht Monate später, im Mai 2025, wurde die renommierte Konditorei und das Kaffeehaus wieder eröffnet, zwei Monate später brachte Barbara Kadlec ihr zweites Kind zur Welt. In der herausfordernden Zeit fand sie in **Christoph Sindlgruber** von **Aichinger** einen Ladenbauexperten, der mit viel Feingefühl und Verständnis Gewohntes in ein neues Betriebs- und Gestaltungskonzept transformiert hat.

Qualität, Qualität und Qualität

Barbara Kadlec ist Grafikerin, Wirtschaftspsychologin, Konditorin, Mutter, aber vor allem Optimistin. Sie hoffte, nach dem Hochwasser das Inventar mit etwas Farbe im Shabby-Chic-Style weiter nutzen zu können. Stattdessen musste leider doch das gesamte Mobiliar entsorgt werden. „Das Kaffeehaus war unser Wohnzimmer, hier bin ich aufgewachsen.“ So war es für sie und ihre Eltern Waltraud und Gottfried ein Kraftakt im doppelten Sinn. Die beiden hatten im November 1989 gemeinsam die Konditorei eröffnet.

Qualität, Qualität, Qualität: Die sprach sich nicht nur in der Marktgemeinde mit 10.000 Einwohnern in 25 kleinen Ortschaften herum, sondern bis ins Waldviertel und nach Wien. Nicht nur wegen der Torten von Vater Gottfried, sondern wegen des Eises und des Frühstücks von Mutter Waltraud. 70 Positionen umfasst die Eiskarte, die Leser des **Falstaff** zeichneten die **Konditorei Kadlec** im Jahre 2017 mit dem zweiten Platz beim Wettbewerb des beliebtesten Eissalons in Österreich aus. Auch das Frühstück bei Kadlec war und ist legendär, wird in mehreren Gängen am Tisch auf Etageren serviert. Zwei, drei Zeitfenster werden belegt an einem Wochentag. Oft werden mehr als 100 Frühstücksgedecke in der Küche vorbereitet. „Ich bin sehr dankbar, dass die Gäste wieder kommen, das ist nicht selbstverständlich“, weiß Barbara Kadlec.



□□□□Lichtfrieze setzen Theke und Rückwand in Szene – und geben den Mehlspeisen und Broten ihren klaren Auftritt. © Aichinger
□□□□



□□□□Leere Bänke und Stühle sind hier selten – im Kaffeehaus Kadlec lohnt sich eine Reservierung meist sehr. © Aichinger

Neuer Look, vertraut geblieben

Aber einfach so wie ihre Eltern weitermachen konnte und wollte sie nicht. Als Psychologin weiß sie, dass für die vielen Stammgäste Bekanntes fortzuführen war. Rosa in verschiedenen Nuancen dominierte früher das Kaffeehaus. Die Damen im Service tragen nun Servierschürzen in Beige und die Sitzkissen auf den Bänken sind in Rosa und die Sitzpolster der Stühle mit Wiener Geflecht sind in Rosé-Beige gehalten. Die Shop-Designer von Aichinger haben bei den Oberflächen der Thekenanlage, der Fliesen, der Tischplatten und der Sitzbänke helle Erdtöne mit Karamell und Holz akzentuiert.

Die Lichtfrieze an der Unterkante der Theke und hinter der Rückwand rahmen die Produkte. Die Mehlspeisen, Kuchen und Torten werden in der Theke **ARTline** präsentiert. Daneben und in direkter Blickachse und Laufrichtung steht die Eistheke. Die 26 GN-Behälter werden im Winter herausgenommen und die Eistheke wird für die Präsentation von Keksen, Backwaren und Schokoladenspezialitäten genutzt.



Die Flexibilität begeistert Barbara Kadlec auch bei der über Eck verlaufenden Rückwand im Lochmuster. © Aichinger

Die Flexibilität begeistert Barbara Kadlec auch bei der über Eck verlaufenden Rückwand im Lochmuster. Marmelade, Honig, Verpackungen für den Außer-Haus-Verkauf von Eis werden auf den Tablaren präsentiert, hinter der Mehlspeisvitrine ist die Rückwand mit Drahtgitterkörben, Tablaren und Stangen bestückt. Dort wird Kleingebäck und Brot von vier ausgewählten Bäckern aus der Region verkauft. „Das System ist genial. Ich kann die Produkte optimal präsentieren und je nach Abverkauf die Regale umbauen und neu bestücken“, sagt sie.



□□□□Im Windfang ist ein Mini-SB-Shop entstanden. © Aichinger
□□□□



□□□□Place to be: der Platz an der Bar. © Aichinger
□□□□

Raum für Gäste, Raum für Qualität

Aber nicht nur die Produkte, sondern auch die Gäste gilt es optimal zu platzieren. Die Sitzbank und die Hockplätze an der Theke und der wellenförmig angeordnete Sitzbereich im

Eingangsbereich sind die places to be: sehen und gesehen werden. Für Gruppen können die 60 x 60 cm großen Tische im mittleren Bereich zusammengeschoben werden. Wer es gerne ruhiger mag, setzt sich in den hinteren Bereich und kann dabei durch ein Fenster in die Eisproduktion schauen.

Die handwerkliche Arbeit und die Qualität sollen sichtbar werden. Den Qualitätsanspruch ihrer Eltern hat Barbara Kadlec vererbt bekommen. Sie hat dem Ganzen noch die Bio-Krone aufgesetzt. Während der Schließung hat sie sich nicht nur um den Wiederaufbau der Konditorei und den Umbau des Kaffeehauses gekümmert, sondern vor allem auch darum, Lieferanten für biozertifizierte Rohstoffe und Zutaten zu finden. Bis auf die Schinkenspezialitäten des ortsansässigen Fleischers und die Backwaren eines von vier zuliefernden Bäckern wird alles in Bio-Qualität angeboten.

Flexibel gelöst

Barbara Kadlec ist konsequent und kommunikativ und weiß es ihren Mitarbeitenden und Gästen zu vermitteln. Auch, dass das Kaffeehaus nur noch von Mittwoch bis Samstag geöffnet ist. Dafür ist im Windfang ein Mini-**SB-Shop** integriert. Die Bestseller und alles, was es zu einer Kaffeetafel braucht, werden in einem Tiefkühl- und einem Kühlschrank angeboten. Der Zugang erfolgt außerhalb der Öffnungszeiten mit einer Bankomatkarte, mit der auch bezahlt wird. „Ich möchte, dass die Mitarbeitenden unserer Familie einen Sonntag haben“, begründet sie die hybride Lösung.

Bio-Bäckerei Kadlec
Karl-Berger-Platz 3a
3443 Sieghartskirchen
www.kadlec.co.at

Autor: Volker Simon

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at