

Dresdner Konditorei-Tradition trauert um Friederike Kreuzkamm (92)

Der Tod von Friederike Kreuzkamm, Chefin der traditionsreichen Dresdner Konditorei, markiert das Ende einer Ära prägenden Handwerks.



Dresden, Deutschland - Am 14. Juni 2025 ist die legendäre Friederike Kreuzkamm im Alter von 92 Jahren von uns gegangen. Ihr Tod wurde im engsten Familienkreis bekannt gegeben und hinterlässt in der Dresdner Konditorszene eine große Lücke. Die langjährige Chefin der **Conditorei Kreuzkamm** war nicht nur eine starke Persönlichkeit, sondern auch ein Pionier, der das Familienunternehmen über Jahrzehnte hinweg mit Fleiß und Hingabe führte. Ihre Tochter und geschäftsführende Gesellschafterin, Elisabeth Kreuzkamm-Aumüller, betont, dass ihre Mutter viel für die renommierte Konditorei und die Familie geleistet hat.

Die Conditorei Kreuzkamm, gegründet im Jahr 1825, hat sich im

Laufe der Jahrhunderte einen herausragenden Ruf erarbeitet und zählt heute zu den ältesten und angesehensten Konditoreien Deutschlands. Schon im Jahr 1867 wurde sie durch König Albert von Sachsen zum „Königlichen Hofkonditor“ ernannt, was die exzellente Qualität ihrer Produkte unterstreicht. Unter der Leitung von Max Kreuzkamm, in dritter Generation, erlebte das Unternehmen einen internationalen Aufschwung mit dem Export von Baumkuchen und Christstollen.

Traditionelle Handwerkskunst und hochwertige Zutaten

Das Geheimnis des Erfolgs der Conditorei liegt nicht nur in ihrer langen Tradition, sondern auch in der Verwendung ausgesuchter, natürlicher Zutaten und klassischer Handwerkskunst. Wie auf der Website der **Conditorei** beschrieben, verzichtet man auf Konservierungsstoffe und Halbfabrikate, wodurch ein qualitativ hochwertiges Endprodukt entsteht. Die Zutaten stammen größtenteils aus dem Münchner Umland und sind für ihren besonderen Geschmack bekannt. Besonders der Kreuzkamm Rosinenstollen überzeugt mit aromatischem Buttergeschmack und Aromen von Rum und Mandeln. Der Stollen wurde zuletzt im Dezember 2022 von Stiftung Warentest mit „sehr gut“ und dem zweiten Platz ausgezeichnet.

Die Kunst des Konditorenhandwerks ist reich an Geschichte und Vielfalt, wie auch die Zeitreise durch 200 Jahre Konditorkunst im **Conditorei Museum** zeigt. Hier erfährt man, dass Konditoren seit jeher in fürstlichen Küchen arbeiteten und ihre Produkte kunstvoll gestalteten. Diese Tradition mündet in die modernen Konditoreien, wie sie auch bei Kreuzkamm zu finden sind. Die vielfältigen Einflüsse und die Innovationskraft der Konditorkunst werden hier eindrucksvoll dokumentiert.

Ein Abschied von einer Legende

Der Verlust von Friederike Kreutzkamm ist nicht nur ein persönlicher Abschied für die Familie, sondern auch für die gesamte Dresdner Gemeinschaft, die von ihrer Lebensleistung und dem Engagement für die Handwerkskunst profitieren konnte. Ihr Lebenswerk wird in den Herzen vieler Menschen weiterleben, die ihren Stollen und ihre Torten schmecken durften.

Die Conditorei Kreutzkamm wird weiterhin ein Symbol für Qualität und Tradition in Dresden sein, während sie an ihre große Geschichte anknüpft. In dieser besonderen Zeit bleibt das Erbe von Friederike Kreutzkamm unvergessen und die Liebe zur Konditorkunst lebt weiter.

Details	
Ort	Dresden, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.saechsische.de• kreutzkamm.de• conditorei-museum.de

Besuchen Sie uns auf: mein-dresden.net