

Leseprobe Vom Korn zum Brot

Bäckereien in Mülheim – von 1740 bis heute

Peter Winkel

Paperback,

292 Seiten,

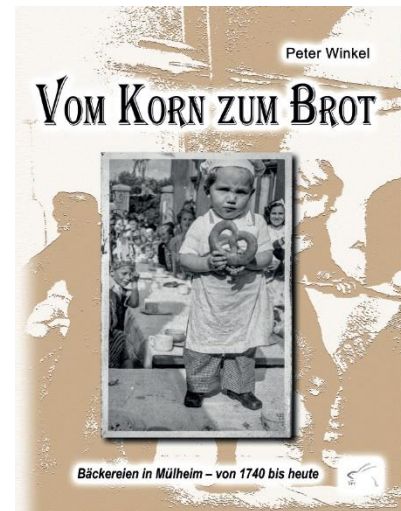
Format: 17x22 cm,

ISBN: 978-3-96174-022-2

VK: 13,95 €

Mai 2018

Edition Paashaas Verlag, www.verlag-epv.de



... Auszug aus Bäckereien in Mülheim

Konditorei Sander, Kohlenkamp:

geb. 1714	Sander, Jörgen	verst. 1790
geb. 1760	Sander, Dietrich	verst. 1837
geb. 1802	Sander, Hermann	verst. 1863
geb. 1841	Sander, August	verst. 1885
geb. 1872	Sander, August jun.	
geb. 1881	Sander, Gustav	verst. 1950
geb. 1914	Sander, Gustav jun.	gef. 1941
geb. 1921	Großenbeck, Friedhelm	verst. 2014
geb. 1959	Großenbeck, Friedhelm jun.	

Das Jahr 1760 am Kohlenkamp 10

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich aus der Zuckerbäckerei die Konditorenkunst.

In diese Zeit fällt die Gründung des Unternehmens Sander. Allerdings war Georg, genannt Jörgen, Sander, * 22.05.1714, verst. 02.05.1790 zunächst nur Bäcker. 1791 verstarb auch seine Frau, Anna Catharina geb. Heckmann.

Zu jener Zeit verkaufte Sander, neben einigen traditionellen Brotsorten und einer „handvoll trockener Mehlbackwaren“ in der Anfangszeit bereits Pfefferkuchen und Zuckerwaren. Zudem konnten Mülheimer Familien ihren selbst hergestellten Teig backen lassen, wie es in jener Zeit üblich war.

Inzwischen arbeitete Sohn Dietrich, *09.07.1760, verst. 9.02.1837 mit im Betrieb. Im Gründungsjahr der Bäckerei geboren, hatte er das Bäckerhandwerk von seinem Vater gelernt. In den 1780er Jahren überschrieb ihm Georg Sander das Geschäft. Süßes, feines Backwerk kam immer mehr in Mode. Dietrich Sander erkannte die Zeichen der Zeit. Er kreierte ein Schokoladentörtchen, das begeisterten Absatz fand.

Die Bäckerei florierte, Sander beschäftigte einen Gesellen und einen Lehrling.

Auch seine 1764 geborene Ehefrau Catharina Bergfried arbeitete mit im Geschäft. Ihr gemeinsamer Sohn Hermann, *08.02.1802, verst. 22.10.1863 wurde ebenfalls Bäcker. Hermann überflügelte mit seinem Angebot die anderen Bäckereien. Er backte das durch die Franzosen in Mode gekommene Weißbrot und Kuchen. Zu seinem Sortiment gehörten englischer Kuchen, Königskuchen, Mandelkuchen und der in dieser Gegend so beliebte Sandkuchen.

Verheiratet war Hermann mit der 1805 geborenen Marie Gertraud Bever (verst.1870). In der Biedermeierzeit nahm Sander auch die Produktion von Bonbons auf. Als erster in Mülheim stellte Sander „Fondants“, kandiierte oder mit Zucker überzogenen Früchte, her.

Erst die vierte Unternehmergeneration der Familie Sander nannte sich ausschließlich

„Konditor“ und grenzte sich damit vom bodenständigeren Bäckereihandwerk ab. August Sander, 04.11.1841 - 09.01.1885, Sohn von Hermann, wurde Konditor-meister und stellte die Bäckerwaren ein.

Er fertigte nur noch feines Backwerk und Konditorware. Der Bruder Wilhelm Sander, 1839 geb. eröffnete am Notweg nach seiner Lehr- und Wanderzeit eine Konditorei.

Feinere Kundschaft traf sich im Café Sander und wurde dort dienstfertig bedient. Als August Sander 1885 starb, war seine Frau Marie 42 Jahre alt und hatte 5 Kinder.

Die Witwe Sander, 1843 geboren, stammte aus der Bäckereifamilie Halfmann und führte das Unternehmen allein weiter. Sie stellte einen Konditormeister ein, erweiterte den Verkaufsraum und renovierte das Café. Als Chefin lenkte sie erfolgreich die Geschicke der Firma. Im Jahre 1895 ließ sie das alte Stammhaus, ein Fachwerkhaus, abreißen und an gleicher Stelle einen prächtigen Neubau im neobarocken Stil mit zwei flügel-schlagenden Adlern errichten.

Dieser Firmensitz war ein Eckhaus mit Kuppeldach in bester Geschäftslage Mülheims. 1910 übernahm Gustav Sander, 01.07.1881 - 25.06.1950 das Unternehmen und hat es maßgeblich weiterentwickelt und geprägt.

Tragisch für die Familie Sander war der Tod der Söhne Gustav und Helmut, die beide das Konditorenhandwerk erlernt hatten. Beide fielen im zweiten Weltkrieg. 1950 starb Gustav Sander, seine Frau Ermine, geborene Tübben, 1894 geboren, führte den Betrieb 13 Jahre – tatkräftig unterstützt von ihren vier Töchtern – weiter.

Den 2. Weltkrieg überstand das Sandersche Haus bis auf einige Bombenschäden, die neue Planung der Mülheimer Innenstadt nicht. Das herrliche Gebäude samt Café wurde zur „verkehrsmäßigen Aufschließung der Innenstadt“ abgerissen. Ein neues Gebäude wurde an anderer Stelle errichtet. Das neue Café bot rund 200 Gästen Platz. Ermine Sander richtete es zeitgemäß ein. Die Tochter Marie, geboren 12.08.1921 heiratete 1949 mit Friedrich Großenbeck, geboren 07.05.1921, ebenfalls einen Konditor. Friedrich war 1948 aus russischer Kriegsgefangenschaft zurückgekehrt und hatte Arbeit bei Gustav Sander gefunden.

Als Gustav 1950 starb, machte Fritz seine Meisterprüfung in Wolfenbüttel, um seinen Schwiegervater ersetzen zu können.

1963 übernahm Fritz als Schwiegersohn das Stadtcafé Sander. Das Café konnte im Familienbesitz weitergeführt werden.

Alle drei Kinder von Friedrich und Marie Großenbeck – Ursula, geb. 31.07.1950,

Monika, geb. 14.05.1954 und Friedhelm, geb. 27.12.1959 blieben der Branche der Familie treu:

Friedhelm und Ursula machten die Ausbildung zum Konditor, Monika zur Konditorei-Fachverkäuferin. Friedhelm Großenbeck setzt als Geschäftsführer und Konditormeister die Tradition des Unternehmens fort. Seine Frau Anke, geborene Holthaus *10.03.1965 arbeitet wie alle Sander Frauen mit großem Engagement im Betrieb mit. Sie besitzt große Sachkenntnis. Sie absolvierte ihre Ausbildung zur Konditorin bei Sander. Wie es Sander-Tradition entspricht, ist heute ihr Platz hinter dem Verkaufstresen, wobei sie auch immer noch gerne in der Backstube mithilft.

Anke und Friedhelm haben zwei Kinder, Martin *24.2.1989 und Anja, *1.8.1991.

Mit freundlicher Unterstützung von Frau Dr. Barbara Kaufhold.