
Für die Bewohnerinnen und Bewohner

Haus St. Benedikt in Recke	AWO Seniorenzentrum Klosterstraße in Ibbenbüren
St. Josefs-Haus in Halverde	AWO Seniorenzentrum Weberstraße in Ibbenbüren
Caritas Altenwohnhaus in Ibbenbüren	Haus St. Hedwig in Püsselbüren
Caritas Altenhilfe in Ibbenbüren	Ledder Werkstätten
Stadtbücherei in Ibbenbüren (www.....)	Ambulante Betreuten Wohngemeinschaft Bevergern
Tagespflege in Ibbenbüren	DRK in Ibbenbüren
Altenheim Maria Frieden Mettingen	Stadtmuseum Ibbenbüren
Anna Stift Hopsten	Tagespflege St. Georg Hopsten
Sander Tagespflege Bockraden	Bonitas Tagespflege Hopsten-Halverde
Caritas St. Elisabeth Haus Riesenbeck	Caritas Haus Magdalena Laggenbeck
Caritas Tagespflege St. Elisabeth Riesenbeck	

Vom Rodonkuchen bis zur Benjamin-Blümchen-Torte

Der klassische “Kaffee- und Kuchentag“ war der Sonntag.

Wenn früher Verwandte zu Besuch kamen, dann war das etwas Besonderes. Ob zur Kirmes, zum Namenstag - der früher wichtiger war als der Geburtstag - oder zu kirchlichen Festtagen, die Kaffeetafel war in der „besten Stube“ gedeckt. Der Tisch war mit dem Feinsten bestückt. Das kostbare Service aus dem schmucken aber heute seltenen Buffettschrank glänzte auf der Tischdecke. In der Mitte war gerade noch genug Platz für die damals natürlich selbst gebackenen Kuchen. Das waren Guglhupf, kalte Schnauze, Marmor- oder Rodonkuchen. Der Kuchen aus dem eigenen Backofen war damals der Stolz einer jeden Hausfrau. Dazu gab es als Krönung, aber nur an Sonntagen, den frisch gebrühten, echten Bohnenkaffee. Sein Duft aus der schlanken, dekorativ mit Blatt- und Blütenranken verzierten Kaffeekanne erfüllt die ganze Stube. Ein Tropfchwämmchen am Ausguss der geschwungenen Tülle schützte die umhäkelte Leinentischdecke vor bösen Kaffeeflecken. All das gab einer Kaffeetafel erst die ganz persönliche Note und verströmte in der selten genutzten Stube eine warme freundliche Behaglichkeit. Wahrlich ein Genuss für Augen und Gaumen. So erinnern wir uns an eine Kaffeetafel der 50er und 60er Jahre.

„Jeder aber nur ein Stück“: Das ist lange her.

Für die Menschen in der hiesigen, landwirtschaftlich geprägten Region war eine solch üppige Sonntagstafel eine große Ausnahme. Das änderte sich im Laufe der Jahre. Ein einfacher Sonntagskuchen war bald Standard.

Wir fanden die passende Werbung von Dr. Oetker aus der damaligen Zeit, die den Hausfrauen das Kuchenbacken schmackhaft machen sollte. Hier ein Auszug aus dem Großen Dr. Oetker Kochbuch von 1963:

„Der Stolz einer jeden Hausfrau sind selbstgebackene Kuchen, Torten und Plätzchen. Mit Recht, denn Selbstgebackenes gibt dem Kaffee- und Teetisch erst die persönliche Note und behagliche Atmosphäre. Selbstgebackenes sollte darum nicht nur den Fest- und Feiertagen vorbehalten bleiben, sondern an jedem Wochenende die Kaffeestunde verschönern. Probieren Sie gleich heute noch eines der nachfolgenden Rezepte aus. Sorge um das gute Gelingen brauchen Sie nicht zu haben, wenn Sie sich auf die bewährten Dr. Oetker Backzutaten verlassen“.

Ob Dr. Oetker Backpulver Backin, Dr. Oetker Gustin, Dr. Oetker Vanillin-Zucker, Dr. Oetker Tortenguss, Dr. Oetker Gewürze und verschiedene Dr. Oetker Backöle, alle Backzutaten kamen von Dr. Oetker.

Dann saß zur sonntäglichen Kaffeezeit um 15.00 Uhr die ganze Familie am Küchentisch. Der selbst gebackene Kuchen war so geschnitten worden, dass alle ein Stück bekamen. Die Ansage der Eltern dazu lautete: Aber jeder nur ein Stück. Der Kuchen wurde entweder aus der Hand oder mit dem Kaffeelöffel gegessen. Kuchengabeln gab es damals noch nicht.

Das Kuchenbacken am Samstag machte für die Hausfrau zusätzlich Arbeit, weil ja auch noch der Samstag als Badetag der Kinder galt. Also kam es ihr gerade recht, als der Dorfbäcker damals sein Brotangebot mit Butterkuchen und Bienenstich erweiterte. Der Konditor im Nachbarort bot sogar Kuchen und Torten an. So war zu Hause nicht mehr nur Selbstge-

backenes angesagt, sondern die Kuchen und Torten vom Dorfbäcker und vom Konditor schmückten vermehrt die sonntäglichen Kaffeetische. Das war auf der einen Seite eine Erleichterung für die Hausfrau, die nun nicht mehr samstags oder gar am Sonntagmorgen noch schnell einen Kuchen „zaubern“ musste. Auf der anderen Seite konnte die stolze Hausfrau ihren Gästen nicht mehr ihre Backkunst zeigen, denn die prachtvollen Torten und leckeren Kuchen kamen derweil vom Bäcker. So war denn bald eine gekaufte Torte nichts Besonderes mehr. Sie gehörte nun zur üblichen Kaffeetafel.



Der Eingang zum Verwaltungsgebäude. Foto: Verfasser

Der Tüftler findet den richtigen Dreh

In Mettingen betrieb die Familie Wiese eine Gaststätte und eine Konditorei. Auch sie stellte fest, dass immer mehr Kuchen und Torten gekauft wurden. Sohn Josef war der älteste von vier Kindern. Eigentlich wollte er Konstrukteur werden. Nach dem frühen Tod seines Vaters wurde er, so sagte er es an seinem 60. Geburtstag, „freundlich gezwungen“ in dem Betrieb mitzuarbeiten um ihn später zu übernehmen. Mit 15 Jahren begann er die Bäckerlehre, mit 20 Jahren hat er den Betrieb

übernommen und mit 24 legte er seine Meisterprüfung ab, eine wahrhaft meisterliche Leistung. Nun war es sein Bestreben, wegen der ständig steigenden Nachfrage nach Kuchen und Torten, das alte Bäckerhandwerk mit neuen Herstellungsverfahren zu verbinden. Was lag da näher, als eine Firma zu gründen, die in großen Mengen frischen Kuchen für den Einzelhandel produzierte. Er gründete die Firma Marina-Kuchen, die Rührkuchen herstellte. Damit nicht genug. Sein großes Ziel war es, zusätzlich auch Sahnekuchen anzubieten. Dazu musste es ihm gelingen, die Kuchensahne haltbar zu bekommen. Mit einer revolutionären Idee fand der Tüftler den richtigen Dreh. Er hatte herausgefunden, dass die Sahne durch schnelles Einfrieren nicht mehr flockte. Das Jahr 1974 war somit die Geburtsstunde der gefrorenen Sahnetorten. Mit seinem Vetter Aloys Coppentrath gründete er die Firma Coppentrath & Wiese (CoWi), und sie stiegen in die Großproduktion von Sahnetorten ein. Mit dem neuen System froren sie ihre Produkte sofort nach der Herstellung unter arktischen Temperaturen ein. Mit ihren CoWi-Torten und Teilchen versorgten sie nun die Lebensmittelgeschäfte. Die Kuchen fanden regen Zuspruch. Sie waren von jetzt an der Renner auf vielen Kuchentafeln. Mit dem neuen Verfahren, dem Schockfrost, war gesichert, dass die Kuchen backfrisch beim Kunden ankamen. Von allen CoWi-Torten gehörte die Schwarzwälder Kirsch-Torte von Beginn an zu den meistverkauften Produkten.

Die Coppentrath & Wiese-Kuchen wurden immer bekannter und beliebter, auch weil die Firma fortlaufend neue Kuchen und Teilchen auf den Markt brachte. Dazu gehörten auch die 1997 in den Markt eingeführten, schon fertig gebackenen, tiefgekühlten Brötchen. Wegen fortlaufend steigender Nachfrage musste mehr und mehr produziert werden. Weil eine Erweiterung oder ein Neubau am alten Standort in Westerkappeln nicht möglich war, entstand 1992 in Mettingen ein ganz neues, modernes Werk. Viele Menschen fanden hier gesicherte Arbeitsplätze. Die

Angestellten kommen aus etwa 60 Ländern. In der Mehrzahl sind Frauen beschäftigt.

Heute produzieren dort gut 3100 Menschen mit modernster Technik und althergebrachter Backkunst 100 bis 120 verschiedene Produkte. Die sind so perfekt, dass man die von CoWi gebackenen Kuchen nicht mehr von den selbstgebackenen Kuchen unterscheiden kann.



*In diesem Gebäudekomplex in Mettingen befinden sich 30 verschiedene Produktionslinien und ein Apfelschälbetrieb, ein Tiefkühl-Hochregallager sowie die Verwaltungsgebäude.
Foto: Archiv Coppenrath & Wiese.*

Unser Besuch beim Geschäftsführer von Coppenrath & Wiese in Mettingen
Wir wollten wissen, wer heute diesen Betrieb in Mettingen verantwortlich leitet. Wir wollten den Menschen kennenlernen, der inzwischen über 17 Jahre an der Firmenspitze steht. Wer ist der Mann, der dafür verantwortlich ist, dass sich die Conditorei Coppenrath & Wiese zu Europas größtem Hersteller tiefgekühlter Torten, Kuchen und Backwaren entwickelt hat?

Ein Telefonanruf in der Firmenzentrale und schon meldet sich am anderen Ende der Leitung deren Geschäftsführer Andreas Wallmeier. „Sie können gerne kommen. Ich werde mir die nötige Zeit für ein Gespräch mit Ihnen nehmen“, so der erste Mann von CoWi. Peter Schmidt ist neben Andreas Wallmeier der 2. Geschäftsführer dieses international bekannten Großbetriebes.

Es ist Montagmorgen. Die Sonne scheint vom stahlblauen Himmel. Im gläsernen Eingangsbereich des Verwaltungsgebäudes spiegelt sich die kleine Grünanlage vor dem Gebäude. Die gebogene Fensterfront gibt den Blick frei in zwei dahinterliegende Etagen. Ein ins Auge stechender, roter Rahmen zeigt uns den Eingang. Freundlich ist die Begrüßung in der lichtdurchfluteten Empfangshalle. „Ja, Herr Wallmeier wird gleich kommen“, so eine der adrett gekleideten Damen am Empfang. Wir schauen uns derweil in der hellen und freundlichen Halle ein wenig um. Wir nehmen Platz in der gediegenen Sitzecke. In gläsernen Vitrinen sind bunte Fotos von Torten und Teilchen ein wahrer Augenschmaus. Passt unsere lockere Freizeitbekleidung in dieses elegante Ambiente? So schießt es uns durch den Kopf. Wäre da eine Krawatte für die Vorstandsetage nicht passender gewesen? Zu spät, denn schon kommt mit beherztem Schritt ein etwa 190cm großer Mann auf uns zu. Es ist der Geschäftsführer Andreas Wallmeier. Freundlich ist seine Begrüßung und kräftig sein Händedruck. Der Chef des größten Herstellers von Torten und Backwaren Deutschlands trägt „nur“ legere Kleidung mit Polo-Shirt und Jeans und dazu sportliche Freizeitschuhe. Wir sind ein wenig verwundert. Er hat unsere fragenden Blicke erkannt und gibt gleich die Antwort: „Bei offiziellen Gesprächen oder Treffen, wo ich als Repräsentant der Firma auftreten muss, sind natürlich Anzug und Krawatte angesagt. Heute habe ich sozusagen einen Bürotag. Dann trage ich gerne lockere Kleidung.“ Im reservierten Besprechungszimmer kommen wir bei einer Tasse Kaffee und firmeneigenem Gebäck gleich zum Grund unseres Besuches. Vorweg bemerkt er, dass er unsere Aktion mit den Lese-Briefen

für Bewohnerinnen und Bewohner von Alten- und Pflegeheimen ausgesprochen gut und wichtig findet.



Geschäftsführer Andreas Wallmeier hat sich viel Zeit für ein Gespräch mit dem Ehepaar Brinker genommen. Foto: Verfasser

Immer neugierig und mit großem Wissensdurst

Aufgewachsen ist der heute 59-jährige Andreas Wallmeier als Einzelkind in Witten im südlichen Ruhrgebiet. Hier hat er die örtlichen Schulen besucht und das Abitur gemacht. Seine Mutter sei die prägendste Person in seinem Leben. Er erinnert sich an eine unbeschwerte Jugendzeit, in der er mit Vorliebe Volleyball spielte. Auch die damaligen Bundesjugendwettspiele hat er in guter Erinnerung. Für den Pennäler eine gute Möglichkeit seine Sportlichkeit unter Beweis zu stellen. Schon frühzeitig hatte er

Kontakt zur Deutschen Lebensrettungsgesellschaft (DLRG). Er fand es spannend und höchst befriedigend, sich dort als Rettungsschwimmer für die Sicherheit von Badegästen einzusetzen. Ob in den örtlichen Schwimmhallen oder in den offenen Badestellen, z. B. an der Ruhr die durch Witten fließt, er liebte diesen verantwortungsvollen Posten. Im Sommer stand er täglich irgendwo am Beckenrand und übernahm die Schwimmaufsicht. So verging eine lebendige und unbeschwerte Jugendzeit. Bis ihn die Grausamkeit des Lebens traf. Unmittelbar vor dem Abitur fuhr ein Auto in eine jugendliche Fußgängergruppe, zu der er gehörte. Einer seiner Freunde verlor dabei sein Leben, während er selbst schwere Verletzungen erlitt. Seine sonst deutliche Stimme ist für einen Moment sanfter geworden. Nachfragen unsererseits verbieten sich.

Vom Studium gleich in die Praxis

Vielmehr wenden wir uns dem jungen Studenten zu, der schon als Kind Chemiker werden wollte. Schnell spürte er damals, dass das reine Chemiestudium nicht seinen Vorstellungen entsprach. Er erweiterte sein Studium um das Ingenieurwesen mit dem Schwerpunkt Verfahrenstechnik. Nach dem Studium verdiente er in den ersten Berufsjahren in mehreren Firmen seine ersten Sporen. Dabei war es immer sein Ziel, sich durch ständige Weiterbildung die Qualifikation für Leitungsaufgaben anzueignen. Dies führte ihn schließlich in die Betriebsleitung der weltweit bekannten Firma IGLO, dem bekannten Spinat-Produzenten.

Als sich dem damals 42-Jährigen nach mehrjähriger Tätigkeit bei IGLO die Möglichkeit eröffnete, bei der Conditorei Coppenrath&Wiese die Geschäftsführung zu übernehmen, zögerte er nicht lange. Seit Oktober 2006 ist er Geschäftsführer des Kuchen- und Backwarenherstellers CoWi in Mettingen. Die im Rahmen der Übernahme durch den Oetker Konzern unsichere Zeit ist ihm gut in Erinnerung. Seine Aufgabe war es, der aufkommenden Unruhe in der Belegschaft mit Offenheit und Ehrlichkeit zu begegnen. Als dann die Übernahme durch Dr. Oetker feststand, sei so

ein richtiger Ruck durch die Belegschaft gegangen. Das Motto: Jetzt geht's gesichert weiter.



Die Teilchen der Conditorei Coppenrath & Wiese sind schon immer frei von Konservierungsstoffen! Für die Haltbarkeit wird ausschließlich Kälte in Form von Schockfrostung eingesetzt. Foto: Archiv Coppenrath & Wiese.

Auf Menschen zugehen und zuhören

Nach endgültiger Klarheit der Besitzverhältnisse habe er sich daran gemacht Teile des Betriebes neu zu organisieren. Ob Personalabteilung, Warenbeschaffung, Verkauf oder Vertrieb alles sei auf die gestiegenen Anforderungen neu ausgerichtet worden. Auch herrsche jetzt ein anderer Führungsstil im Hause. „Der respektvolle Umgang und die Wertschätzung der Arbeit eines jeden Mitarbeiters sind ein Grund für den Erfolg von CoWi“, so Andreas Wallmeier, „und wir pflegen einen offenen Umgang mit den Mitarbeitern, um im persönlichen Gespräch schnell zu klären, wo der Schuh drückt.“ Um mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu sprechen, benutzt er nicht das Telefon, sondern er geht direkt zu ihnen.

CoWi-Kuchen gehen in alle Welt

Mit traditioneller Backtradition und der Kunst des Konditorenhandwerks werden täglich tausende Torten und Backwaren mit modernsten Herstellungsmethoden produziert.

Die aufeinander folgenden Arbeitsabläufe sind minutengenau abgestimmt. Vom Aufschlagen der Sahne, Mischen der Zutaten, Backen, Einfrieren bis zur Lagerung im Kühlhaus vergehen je nach Backware nur zwischen 100 und 240 Minuten. Die in Mettingen produzierten Backwaren der Conditorei Coppenrath & Wiese werden gleich nach dem Backen und Verzieren mit arktischen Temperaturen von ca. minus 44 Grad eingefroren.

Alles in allem wird hier gebacken wie bei Müttern zu Hause. Es sind nur andere, unvorstellbare Mengen, die dort gerührt, gemischt und geknetet werden. Die modernen Maschinen verarbeiten täglich etwa 80.000 Liter Sahne und 60 bis 80 Tonnen Äpfel.

Aber es ist auch noch Handarbeit gefragt. So legen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter noch per Hand Mürbeteigböden in die Formen ein und Biskuitschichten aufeinander. Auch sind geschickte Hände gefragt, wenn Schwarzwälder Kirsch-Torte oder Stracciatella Kirsch-Torte mit Kirschen oder Schokostäbchen den letzten Schliff erhalten. Das Auge ist bekanntlich mit!

Die Kuchen werden weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bis nach Spanien, Portugal, Frankreich, in die Benelux-Länder und Österreich bis nach Großbritannien vertrieben. Auch in Osteuropa, in Ländern wie Polen, Tschechien, Slowakei, Rumänien und Bulgarien ist die Marke Conditorei Coppenrath & Wiese inzwischen bekannt. Seit 2005 werden die Torten und Kuchen sogar in den USA und Australien gegessen. Am Ende sind es täglich um die 260.000 Torten und Kuchen, die das Werk verlassen.

Für den Besucher sind die mehrgeschossigen Gebäudetrakte und großen Hallen auf dem 30 ha großen Betriebsgelände schon von weitem zu sehen.

Die Produktionsstätten sind aus hygienischen Gründen nicht für Besucher zugänglich. Das ist auch gut so, schließlich werden dort hochwertige Lebensmittel hergestellt.



Die Äpfel werden für jede Produktion im hauseigenen Apfelschälbetrieb frisch geschält. Täglich frische Äpfel werden auch allen Mitarbeitenden in der Betriebskantine angeboten, ebenso eine kostenlose Auswahl an Kuchen und Torten sowie abwechslungsreiche, vergünstigte Verpflegung. Foto: Archiv Coppenrath & Wiese.

Die Renner: Unsere Goldstücke und Benjamin Blümchen-Torte

Die Deutschen haben die von CoWi produzierten Brötchen als ihr beliebtestes Brötchen gewählt. Um diese nach traditioneller Art herzustellen, braucht es Sorgfalt und viel Geduld. Mit wertvollen Zutaten, genug Ruhezeit zum Gären und ohne Backtriebmittel entstehen die knusprigen Brötchen, die unter „Unsere Goldstücke“ zu kaufen sind. Sind sie fertig gebacken und gefrostet, wandern sie direkt in die Tiefkühltruhen der Lebensmittelgeschäfte. So können wir zu Hause jederzeit ofenfrische Brötchen genießen. Die Zahl der Brötchen, die täglich produziert wird ist unvorstellbar. Es sind rund 4 Millionen.

Die Benjamin Blümchen-Torte mit der bunten Abbildung des lustigen Elefanten wurde erstmals im Jahr 1996 produziert. Sie erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit. Nicht nur an Kindergeburtstagen sorgt sie für lustige Stimmung bei den kleinen Gäste, auch bereichert sie vermehrt die Kaffeetafeln bei Geburtstagen von Erwachsenen.



Die Torten aus dem Hause Coppenrath & Wiese schmücken jede Kaffeetafel.

Foto: Archiv Coppenrath & Wiese.

Wachsam sein und anstrengen

„Mit gezielter Marktbeobachtung, mit klugen Entscheidungen und mit guter Qualität wird sich CoWi als der größte Produzenten von tiefgekühlten Kuchen, Torten und Backwaren in ganz Europa weiterentwickeln“, ist sich der Geschäftsführer sicher.

Sorge bereitet ihm die derzeitige wirtschaftliche Entwicklung in Deutschland. Seit dem Angriff Russlands auf die Ukraine im Februar vergangenen Jahres haben sich die Energiepreise deutlich erhöht. Insbesondere Gas, mit dem die Backöfen betrieben werden, ist sehr teuer. Zwar kann im Betrieb von Gas auf eine Stromversorgung umgestellt werden, aber auch

die Strompreise sind stark gestiegen. Die Übergangszeit, bis mit Sonnen- oder Windenergie der Firmenbedarf gedeckt werden könne, schätzt der nun nachdenkliche Geschäftsführer für viele Betriebe als bedrohlich ein. Hier müsse die Politik wirtschaftlich notwendige Entscheidungen für die Großverbraucher treffen.

Da sei es auch seine Aufgabe, als Geschäftsführer mit den politisch Verantwortlichen darüber zu sprechen. „Ja, und dann werde ich auch einen Anzug tragen“, fügt er selbstironisch mit Blick auf seine lockere Kleidung an.

Am Schluss noch die allerletzte Frage nach seiner Freizeit und seinen Hobbys: „Ich spiele Tennis und versuche mich damit körperlich fit zu halten. Wichtig ist mir auch unser kleines Reisemobil. Damit verbringen mein Frau und ich unsere Urlaube. Dann geht es vornehmlich in nordische Länder. Weil ich sehr gerne und viel fotografiere, ist meine Kamera immer dabei.“

Am Ende eines sehr interessanten Gespräches bedanken wir uns bei Andreas Wallmeier recht herzlich für die Zeit und für seine Offenheit.

**Wir hoffen liebe Leserinnen und Leser,
dass Sie wieder Gefallen an unserem Lese-Brief haben.
Bleiben Sie gesund und haben Sie weiterhin eine gute Zeit.**

Lizenz: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de>