

Nuss-Schiffchen und Lounge-Musik

GESCHICHTE Das Central-Café auf Norderney ist seit 75 Jahren in der Hand der Familie Kanngießer

Das Haus am Kurplatz hat sich von eher bescheidenen Anfängen zu einem Unternehmen mit 70 Mitarbeitern entwickelt.

VON GABRIELE BOSCHBACH

NORDERNEY - Das Wort Knüppeltorte kann Ute Tillmann nicht mehr hören. Zu viel Erklärungen hat die Konditormeisterin und Geschäftsführerin der Central Gaststättenbetriebs GmbH und Co. KG auf Norderney in diesen Tagen abgeben müssen. Immer wieder fragten Kunden danach: „Was ist das eigentlich?“

Ein Jubiläum weckte die Neugierde der Gäste. Im Juni wird das Central-Café 75 Jahre alt. „In einer Veröffentlichung stand etwas über eine Knüppeltorte im Zusammenhang mit unserer Familie“, klärt Ute Tillmann das Missverständnis auf.

Dabei handelt es sich um eine Zeitungs-Ente: Die Knüppeltorte ist ein Traditionengebäck und wurde von Nicola Hoegel hergestellt, einem Konditormeister aus Leer, der um die Jahrhundertwende am Kurplatz auf Norderney ein Café betrieb. Der zentrale Standort war beliebt. Hier etablierte sich in den 20er Jahren auch das Kaffeehaus HAG.

Es gehörte zu dem Imperium des Bremer Unternehmers Ludwig Roselius (1874-1943) der 1906 den gleichnamigen koffeinfreien Kaffee eingeführt hatte. Seine Marke zählte zu den frühesten Produkten, die mit einem weltweit einheitlichen Erscheinungsbild den Markt eroberten.

Der in ein Karo eingespante rote Rettungsring fungierte als Logo für den Kaffee, außerdem beauftragte Roselius das Architekteneinzelstück Runge und Scotland damit, ein künstlerisch einheitliches Erscheinungsbild für alle HAG Kaffeehäuser zu entwerfen. Das reichte vom



Mit einer einladenden dreiflügligen Fassade zieht das Central-Café seine Gäste an.

Porzellan über die Deckenmaserung bis hin zu Menükarten und Garderobenschildern. „An diese Zeit erinnert in unserem Café immer noch die Gestaltung der Decke“, weiß Günter Kanngießer zu berichten. Der Vater von Ute Tillmann führte das Central-Café von 1978 bis 2007 gemeinsam mit seiner Frau Renate.

Konditormeister Wilhelm Kanngießer pachtete das Kaffeehaus HAG am 13. Juni 1936. Für 2500 Reichsmark erwarb er das Inventar der Firma HAG. Der Krieg zerstörte die Pläne von Wilhelm Kanngießer, der Norderneyer fiel am 7. November 1941 in Russland.

Am 1. Juni 1947 übernahm sein Bruder Paul Kanngießer das Central-Café. Aufbauarbeit musste geleistet werden, das hieß Ankauf neuer Geräte wie Kühlanlagen, Eismaschinen und Zubehör für die Backstube. In den 50er Jahren wurden die Klassiker entwickelt, die heute noch im Central-Café verkauft werden, nämlich Nuss-Schiffchen, Baumkuchentorte und Kirsch-Mandelbällchen. Bald stand auch eine räumliche Expansion an: das Nachbar-

haus wurde im Mai 1952 dazugekauft und im März 1956 umgebaut.

Mit sicherem Gespür passten sich die Betreiber des Central-Cafés dem Zeitgeist an und gestalteten die Räume, wenn es erforderlich war. Den anheimelnden Charakter eines Kaffeehauses verloren sie dabei niemals aus dem Auge.

„Tradition und Fortschritt sowie Beständigkeit, Qualität der Waren und Kundenservice sind wohl die herausragenden Merkmale, die diese Konditorei und dieses Café kennzeichnen“, notierte die NBZ in ihrer Ausgabe am 6. Mai 1978 anlässlich eines erneuten Umbaus. Dieser war der Auftakt für die Ära von Günter und Renate Kanngießer, die bis dato das Hotel am Kurplatz und die Kurhausbetriebe geleitet hatten.

Günter Kanngießer kann auf eine besondere Leistung zurückblicken: Er war 1962 mit 21 Jahren der jüngste Konditormeister Deutschlands. Viele Jahre lang stand



Diese undatierte Ansicht zeigt die historische Fassade des Central-Cafés am Kurplatz.

er der Konditoren-Innung als Obermeister vor. Sein Ziel war die permanente Qualitätssteigerung bei den Produkten: „Ich habe meinem Personal oft gesagt, es müsse bereit sein, das Erzielte immer in Frage zu stellen, um es noch besser zu machen.“

So hat Günter Kanngießer auch versucht, die Knüppeltorte zu modernisieren, indem er das sehr süße Heffegebäck, in dem Marzipan und Rosinen enthalten sind, etwas „schlanker“ machen wollte. Das sei allerdings misslungen.

Das hohe Arbeitsethos gab Günter Kanngießer an seine Töchter Ute und Heike weiter. „Ute habe ich fast direkt nach der Geburt mit in die Backstube genommen. Nach kurzer Zeit war sie dann voller Mehl und Puderzucker, aber man kann sagen, dass sie schon sehr früh mit dem Beruf der Konditorin in Berührung kam“, sagt Günter Kanngießer mit einem Augenzwinkern.

Ute Tillmann trat wirklich sehr exakt in die Fußstapfen

ihres Vaters: Sie machte ebenfalls mit 21 Jahren ihren Meister. Im Frühjahr 1996 wurde sie Mitglied der Geschäftsführung der Central Gaststättenbetriebs GmbH und Co. KG und übernahm die Leitung des Central-Cafés.

Das Haus ist heute ein beliebter Treffpunkt von morgens bis in die späten Abendstunden hinein. Dann erklingt im Haus Lounge-Musik und die Speisekarte für das Restaurant wird begutachtet. Besonders stolz ist Ute Tillmann, die den Betrieb mit ihrem Mann Ulrich führt, auf die erlesenen südafrikanischen Weine und Spirituosen, die sie exklusiv im Sortiment hat.

Aus dem einstigen HAG-Kaffeehaus ist ein modernes Unternehmen mit 70 Mitarbeitern geworden, das einen eigenen Elektro-Betrieb ebenso umspannt wie das Lokal „Oase“ im Osten der Insel.

Mit Maike Tillmann ist bereits die nächste Generation im Unternehmen tätig. Die Hotelkauffrau betreut schwerpunktmäßig die Veranstaltungen wie Hochzeiten und Geburtstagsfeiern.

„Das Erreichte muss immer in Frage gestellt werden“

GÜNTER
KANNGIEßER