

Mütter und Töchter Hand in Hand

Besuch bei »Wacker's Kaffee« am Kornmarkt, wo 2014 das 100-Jährige gefeiert wird

Samstag, 19. Oktober 2013

Metropol-Notizen

Köstlich die Geschichte (in der seit 100 Jahren meist Frauen das Sagen haben, die Richtung vorgeben), köstlich die Produkte (was dann unbedingt auch Männersache ist), köstlich das Drumherum (so mitten in der Altstadt diese vertraute, familiäre Anlaufstelle, mit – fast hätten wir's vergessen – neben dem Kaffee auch vorzüglichen Kuchen aus handwerklicher Konditorei): Wer sich schlendernd aufmacht, um das wesentliche Frankfurt zu suchen und zu finden, der (oder die) kommt nicht umhin, bei »Wacker's Kaffee« gegenüber von »Zweitausendseins« unweit der Hauptwache eine Pause einzulegen.



1957 eine Sensation in Frankfurt: Luise Wacker – hier mit US-Schauspielerin Vicky Handerson – an der nagelneuen italienischen Gaggia-Espressomaschine. (Foto: privat)

gen. Da tun sich einem mindestens die letzten 50 der als bald 100 Jahre Firmenhistorie auf, der Charme einer bis in die Gegenwart hinein erhaltenen, längst vergessen geglaubten Epoche. Als hätte Luise Wacker noch das Sagen, die couragierte Gründerin, die 1955 mit der ersten Gaggia-Espressomaschine in Frankfurt aufhorchen ließ. Der Vollständigkeit halber sei an dieser Stelle mit einem Foto daran erinnert.

Es ist wie immer, wenn wir diese ganz persönliche Genusspause einlegen beim Frankfurt-Stadbummel: Vor das Goutieren eines fulminanten Espresso oder einer anderen »Kaffinesse« hat der liebe Gott bei Wacker am Kornmarkt das Schlangestehen gesetzt. Gut Ding will eben Weile haben.

Das gilt hier für den Verzehr, das hat in dem traditionsreichen Familienunternehmen zudem an anderer Stelle seine Bedeutung. »Wir setzen unbedingt auf Qualität, und das heißt auch, dass wir den Bohnen beim Rösten viel Zeit geben«, sagt Angelika Zülch-Busold, die Juniorchefin. 15 Minuten mindestens, wenn nicht mehr. Langzeitröstverfahren eben.

»Wacker's Kaffee«, das ist seit Generationen eine Frankfurter Institution. 2014 feiert der Laden sein 100-Jähriges; nicht nur im Stammhaus unweit von Hauptwache und Paulskirche, sondern auch in den Filialen Nordend und Riedberg, im Art-déco-Kaffeehaus am Uhrtürmchen in der Berger Straße und natürlich in der – neben den Satelliten – von Hans Walter Zülch, Angelikas Bruder, verantworteten Rösterei in Fechenheim. Überhaupt: Irgendwie in der ganzen Stadt, denn etliche Café-, Wirtshaus- und Restaurant-Gastronomen verkünden stolz, dass bei ihnen »Wacker's Kaffee« gebrüht oder gepresst wird.

Wer den eigentlich unscheinbaren Laden vis-à-vis von »Zweitausendseins« und Parkhaus-Hauptwache-Zufahrt betritt, sieht auf den ersten Blick, dass man's hier mit einem alteingesessenen Betrieb zu tun hat: Das Interieur scheint aus der Gründerzeit der Republik zu stammen. Hier hat jeder Stuhl, jeder Tisch im kleinen Gastraum seine Geschichte. Etwa jene, dass Oberbürgermeisterin Petra Roth dort gern eine heiße Schokolade trank und – früher ging das – eine Zigarette rauchte.

Auch die Kundschaft spiegelt Bodenhaftung und Nähe wider: Man kennt sich entweder – oder man bekommt als Fremder das Gefühl vermittelt, ein vertrauter »Wacker's«-Kenner zu sein. Kein 08/15, keine oberflächliche Routine: »Seine Majestät, der Kunde« (Leitspruch von Zülch-Busold) wird ernst genommen. Da kann der Andrang noch so heftig sein: Niemand fordert die schnelle Entscheidung! Weder am Ausschank, noch am beinahe schon historischen Verkaufstresen.

Die Gaggia – eine Sensation

Die Geschichte des Familienbetriebes hört sich bezaubernd an. Es ist denn vor allem eine Erzählung über couragierte und mit viel Geschmack agierende Frauen. Der Stoff für einen Roman. Da nimmt 1911 die eben 23-jährige Luise Wacker aus dem schwäbischen Biberach bei Heilbronn allen Mut zusammen und geht nach Frankfurt, um eine Lehre anzutreten und um drei Jahre später in der Altstadt ein Feinkostgeschäft zu eröffnen – eines mit Kaffeerösterei. Ein Kolonialwaren-Delikatessengeschäft im besten



Nicole Busold und ihre Mutter Angelika Zülch-Busold im »Wacker's Kaffee«-Stammhaus am Kornmarkt.

Sinn. Dann der Krieg. Luise kann sich trotz aller Widrigkeiten halten, braucht sogar alsbald Unterstützung, holt ihre vier Schwestern nach, die mitanpacken. 1918 die Hochzeit mit dem aus Russland stammenden Studenten Jakob Slutzky, der sich mit Verve dem Kaffeehandel und der Rösterei widmet.

Ein Jahr später der Erwerb des Hauses am Kleinen Kornmarkt 15. Die Röstmaschine im Schaufenster wird zum Hingucker, der Laden zu einer Einzelhandelszelle im Frankfurter Alltag. Die Familie wächst, unter den drei Kindern als Jüngstes die kleine Margarete (* 1922).

Nach den Goldenen Zwanzigern die NS-Machtergreifung. Jakob Slutzky emigriert in die USA, kommt erst 1950 zurück. Luise und Tochter Margarete müssen's allein richten. Wenn's entbehrungsreich wird, beziehen Wackers Waren aus der schwäbischen Heimat. Man bleibt bei Feinkost, hat kein Verständnis für Ersatzmittel. 1944 der Bombenhagel. Die Familie geht nach Bad Soden am Taunus, baut Rösterei und Laden. 1955 Rückkehr in ein neues Haus am angestammten Platz (das nun, seit 2003, endlich wieder in Wacker-Besitz ist).

Aufbruch!

Neu im Laden ist fortan eine Kaffeebar – mit einer großen italienischen Espressomaschine von Gaggia. Mitte der Fünfziger ist das eine Sensation. Das Teil läuft heiß, die Beschäftigten haben abends Schwielen an den Händen von der Arbeit. Gastarbeiter aus dem Süden bekommen leuchtende Augen, dem angestammten Publikum vermittelt die Gaggia einen Hauch von Urlaub. Künstler treffen sich dort, Maler hängen ihre Bilder auf. Und immer mitten drin Luise Wacker – bis zu ihrem Tod 1976.

Margarete Zülch, deren Hochzeit mit Ortwin Zülch am zweiten Weih-

nachtsfeiertag 1955 war, hat den Horizont des Ladens bereits geweitet, ihre Kinder Angelika und Hans Walter sind integriert. Etwas anderes hätten diese sich gar nicht vorstellen können, die ehemals Kleinen: Kaffee war und ist ihr Leben. Und längst hat sich das Rad weiter gedreht, sind designierte Nachfolger da: Angelika Zülch-Busolds Tochter Nicole ist im Laden beschäftigt, und bei Hans Walter Zülch in der Rösterei ist es Filius Nikolas.

In all den Jahren nach der Rückkehr nach Frankfurt expandiert das Familienunternehmen nur behutsam. Zunehmend die Anfragen aus der Gastronomie, ob man Wacker-Kaffee in den Ausschank nehmen könne. »Meine Oma und meine Mutter hatten zunächst Bedenken, ein solcher Schritt könnte den eigenen Umsatz schmälern«, sagt Angelika Zülch-Busold. War aber nicht. Ganz im Gegenteil.



Eine Frankfurter Institution, mitten in der Altstadt. (Fotos: no)

Dann die Frage: Sollen wir mal den Laden aufpoppen – größer, schöner, moderner? Nach reiflicher Überlegung kommen die »Wacker-Damen« immer wieder zu dem Entschluss, jeweils nur aufzufrischen, ansonsten nichts zu verändern. Ohne dass ein Kunde ausgeblieben wäre. »Wacker's Kaffee« am Kornmarkt blieb und bleibt ein ruhender Pol in einer sich selbst immer wieder neu erfindenden, international ausgerichteten Metropole.

»Wir sind immer nur gesund gewachsen, haben uns nicht übernommen.« Sie hätten schon Filialen in Japan und Korea aufmachen können, die Philosophie des Betriebes wurde aus den USA und den Golfstaaten nachgefragt. Nein, man bleibt sich treu, eröffnet lediglich in den 1990ern die Filialen Mittelweg Riedberg und Berger Straße.

Nur kurz überlegt auch, ob man den eigenen Kaffee in Tabs verpacken und einen neuen Absatzweg beschreiten soll. Auch hier war die Ansicht eher konservativer Natur: Nein, das muss nicht. Anders hingegen beim Internet-Handel: Hier kann man den Kunden ein Angebot machen. Interessant dabei die lokale Komponente: In Frankfurt erledigt ein Fahrradkurier die Distribution. Das hat Charme.

Für heute müssen wir weiter. Als bald aber, wenn's uns wieder aus dem Oberhessischen an den Main zieht, wählen wir erneut aus, probieren, lassen uns vom Duft der weiten (Kaffee-)Welt verführen. Arabica aus den Usambara-Bergen in Tansania? Vielleicht »Alessa«, die intensive Espressomischung aus Robusta- und Arabica-Bohnen? Oder »Cubano Altura Lavado«? Ein jedes Produkt mit eigener Note.

»Ich könnte ein Buch schreiben«, sagt die Seniorchefin. Wir können's nachvollziehen. Wie wär's mit einem Roman. No. Schmidt