

Kaffee muss Genuss sein

Frankfurts Traditionsrösterei Wacker brüht seit 100 Jahren am Kornmarkt auf



Bei Wacker's in Frankfurt herrscht stets guter Betrieb.

Wacker's Kaffee ist eine Institution am Main. Tagtäglich stehen Hunderte Kunden am Kornmarkt um eine Tasse Kaffee, einen Espresso oder Latte macchiato an. Im Juni feiert der 1914 gegründete Familienbetrieb sein hundertjähriges Bestehen. Qualität heißt das Erfolgsrezept.

Margarete Lausberg (PIA)

Die Ersten warten schon früh morgens vor der Tür. Mittags und nachmittags zieht sich die Schlange bis auf den Bürgersteig hinaus. Für Frankfurter und Besucher ist das ein vertrautes Bild am zentral gelegenen Kornmarkt, unweit von

Paulskirche und Römer. Es ist der Duft von frischem Kaffee, der die Menschen anzieht.

So ähnlich mag es sich Luise Wacker erträumt haben, als sie vor hundert Jahren bei einem Spaziergang am Kornmarkt ein leeres Ladenlokal entdeckte. Die aus der Nähe von Heilbronn stammende junge Frau warf im Frühjahr 1914 ihre Auswanderungspläne nach Amerika über Bord, richtete mit Vaters Geld ein Feinkostgeschäft ein, stellte eine Röstmaschine ins Schaufenster und bewies den richtigen Riecher. „Von Stund an war's ein Erfolg“, erzählt stolz Luise Wackers Tochter Margarethe Zülch. Die 92-Jährige ist heute Herz und Herrscherin des kleinen Familienimperiums. Zülch regiert über das Stammhaus am Kornmarkt, drei Cafés, die Rösterei im Stadtteil Fechenheim, rund



Angelika Zülch-Busold kümmert sich neben dem Betrieb des Stammhauses um das Marketing; Fotos: Salome Roessler/PIA

30 Angestellte und die vielköpfige Familie, deren dritte und vierte Generation inzwischen ebenfalls kräftig mitarbeitet. Vom Wohnzimmer aus hält die „Grande Dame“ des Kaffees die Fäden in der Hand – drei Telefone, Notizblock und Stift liegen griffbereit auf dem Tisch. Schwarzweißfotos der Eltern und der beiden Geschwister erinnern an die Anfänge des

Unternehmens, in das Margarethe Zülch mit 18 einstieg. Damals waren die Bedingungen genauso schwierig wie zur Zeit der Gründung. Es herrschte Krieg. „Knapp ein Vierteljahr nach der Eröffnung brach der Erste Weltkrieg aus“, erzählt Zülch. Mit dem für das Frankfurt der damaligen Zeit sensationellen Kaffeerösten im Schaufenster war schnell

Schluss. Mutter Luise hielt Geschäft und Familie mit dem Verkauf von Lebensmitteln über Wasser. * Luises Ehemann, Jakob Slutzky, entwickelte „den Kaffee fast zu einer Wissenschaft“. Er suchte die Ware aus und knüpfte Beziehungen zu Plantagen, von denen Wacker's bis heute Bohnen bezieht. Überhaupt hält das Haus auf Beständigkeit. Ge-

brüht wird frisch nach dem Motto „Kaffee ist ein Genussmittel, muss ein Genuss sein und das muss so bleiben“. Die Verkaufstheke, hinter der reihenweise messingfarbene Bohnenschütten glänzen, datiert ebenso wie die Mahlmaschinen aus den 1950er Jahren. Die sechs Kaffeemäschchen haben ebenfalls fast musealen Wert. Wie eh und je lagern



Luise Wacker vor ihrem Laden.

prall mit Bohnen gefüllte Säcke neben der Kaffeebar. Der altmodische Touch soll – außer einem regelmäßigen neuen Anstrich – „so bleiben, sonst sind die Leute enttäuscht. Das wäre ja furchtbar“, sagt die Seniorchefin. Dem Publikum aus Rentnern, Bankern, Büromenschen, Studenten und Flaneuren gefällt die Atmosphäre. Das enge Ladenlokal ist ein Kommunikationszentrum.

„Bei uns kommen wildfremde Menschen miteinander ins Gespräch. Das ist jeden Tag aufs Neue schön“, freut sich Margarethe Zülch. Wer drinnen keinen Platz findet, trägt seine Tasse ins Freie. Ein beliebter Treffpunkt ist die „Kaffeemauer“. Die graue Betonbrüstung auf der anderen Straßenseite ist gerade hoch genug, um bequem Kaffee zu trinken und ein Schwätzchen zu halten.