

125 Jahre
Café Profittlich

Konditorei
Café
seit 1892
CAFE PROFITTLIC
Profittlich

INHALT

Jubiläumsfeier 20./21. Mai
Der Plan 4

Wir sagen Danke
Karla und Peter Profittlich 6

Statt Grußworten
„Ein Leben ohne Café Profittlich in Rhöndorf ist…" 8

„Am guten Alten in Treue festhalten"
Peter Profittlich im Gespräch 14

286 Jahre alt und ein attraktives Fotomodell
Ein Haus erzählt 18

Karneval 2017
Mit 120 Löck op de Stros 22

Eine große Familie
Das Profittlich-Team 24

Inge Bott – im Kopfrechnen spitze
Mit 90 Jahren noch hinter der Ladentheke 28

Profittlich versus Adenauer oder
Burschikoser Bäckermeister gegen gewieften Bundeskanzler 30

Der Hauptmann von Köpenick
Er lebte auch in Rhöndorf 35

Ein Leben für Herrentorte und Stollen oder
Die Spezialitäten des Café Profittlich 36

JUBILÄUM 125 JAHRE CAFÉ PROFITTLICH

Samstag, 18. März 2017

Gründungstag der Bäckerei Profittlich
Interne Feier des Teams Profittlich und der Familie

Samstag, 20. Mai 2017

11.00 Uhr Festkommers für geladene Gäste und Freunde des Hauses

Sonntag 21. Mai 2017

10.00 Uhr Eröffnung Jubiläumsfest
Hl. Messe vor dem Café
Ittenbacher Bläsercorps

11.00 Uhr Eröffnung Jubiläumsfest mit dem Tambourcorps TV Eiche
Salutschießen der St. Hubertus Schützen zu Ehren ihres Vereinslokals

11.30 Uhr Grußworte Bürgermeister Otto Neuhoff
Anschneiden der Jubiläumstorte

11.45 Uhr Kirchenchor Cäcilia, St. Marien Rhöndorf

12.30 Uhr Einsatzübung der Freiwilligen Feuerwehr der Stadt Bad Honnef

13.30 Uhr Jubiläumstreffen historischer Traktoren

14.00 Uhr Blaskapelle der Bäckerinnung Euskirchen

15.00 Uhr Traktorenkorso

17.00 Uhr Konzert der Kölner Band ‘Rockwoodies’

18.00 Uhr Siegerehrung der Wettbewerbe

ab 14.00 Uhr: Talk mit Peter Profittlich, Lesungen aus der Festschrift, Quiz, Ortsrallye für Kinder, Betriebsführungen, rollende Waldschule, VVS, Orts- und Weinbergführung



Stephan Profittlich und Elisabeth, geb. Horst
Inhaber 1892 bis 1921

DER TRADITION VERPFLICHTET – KARLA UND PETER PROFITTLICH

Wir sagen Danke!

Liebe Freunde, Gäste und Kunden unseres Traditionscafés,

in 2017 feiern wir das große Jubiläum unseres Hauses. 125 Jahre Café und Konditorei Profittlich! Ein Jubiläum, das uns stolz macht. Unser Haus hat wirklich etwas zu erzählen. Das wollen wir in dieser Festschrift tun, wollen berichten von der Geschichte und den Geschichten, die unsere Familie im Herzen von Rhöndorf erlebt hat.

Wir bedanken uns für eure und Ihre Treue und wünschen uns für die kommenden Jahre und Jahrzehnte weiterhin ein gutes Miteinander. Unser besonderer Dank gilt an erster Stelle unserem Team - unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Einige von ihnen gehören dem Haus Profittlich bereits seit mehreren Jahrzehnten an. In einem Fall sogar seit 75 Jahren!

Dank auch an Thomas und Sebastian Heyer sowie Roswitha Oschmann. Sie haben zum Gelingen dieser Festschrift beigetragen und etliche Geschichten unseres Hauses ausgegraben.

Viel Spaß also beim Schmökern durch 125 Jahre Café Profittlich!

Ihre Karla und Peter Profittlich

125



Tradition verpflichtet
Die Geschwister Karla und Peter Profittlich



STATT GRUSSWORTEN
„EIN LEBEN OHNE CAFÉ PROFITTLICH IN RHÖNDORF IST...”



... gefährlich. Meine Freunde werden mich erschlagen, wenn ich nicht rechtzeitig vor Weihnachten die einzigartigen, vor allem nicht so entsetzlich süßen Stollen aus Rhöndorf präsentiere. Es gehört zu meinem Dezember-Ritual, den gesamten Kofferraum mit diesen wunderbaren Präsenten zu füllen und mir anschließend bei der charmanten, ewig jungen Frau Bott noch ein Stückchen Käsekuchen zu bestellen. Dazu ein Tässchen Heimbs Bohnenkaffee ohne alles. Ohne Schaum vorm Mund - entspannter kann man nicht leben.

Jürgen Becker, Kabarettist

... schwer vorstellbar! Der Ort wäre – trotz seiner Bekanntheit durch Altbundeskanzler Adenauer – weniger berühmt und besucht als er es ist. Die Aktivitäten der meisten Gruppen und Vereine wären weniger klar und erfolgreich. Viele Vereine, in denen Peter Profittlich tätig ist, hätten eine erheblich geringere Ausstrahlung. Andere Engagierte im Ort, die auch einiges bewirken wollen, hätten keinen sachkundigen Berater, der mit ihnen den besten Weg zur Verwirklichung ihrer Ziele besprechen und ihnen fast immer wichtige Ratschläge geben kann. Die Rhöndorfer Marienkapelle – nicht weniger bekannt als Peter Profittlich - stände ohne Peters Initiative zum 300-jährigen Jubiläum im vorigen Jahr wesentlich ärmer und schmuckloser da als nun nach dem Jubiläum. Und: Weihnachten wäre in vielen Familien ohne seinen einzigartigen Christstollen eigentlich recht karg.



Gut, dass es den Peter gibt und sein tolles Café mit offener Tür für alle, die in Rhöndorf arbeiten, leben und vor allem auch feiern wollen. Es ist ein einzigartiges Kommunikationszentrum!

Wilhelm Trimborn für die Bürger und die Vereine am Ort

... ist für mich heute unvorstellbar: Das beginnt beim Gebäude, welches den Ziepchensplatz als Ortskern prägt, geht weiter beim unverwechselbaren Traditionscharme im Interieur, der in einzigartiger Weise durch die berühmte Registrierkasse symbolisiert wird und endet nicht bei meinem Stellvertretenden Bürgermeister und Klassenkameraden, dem Inhaber Peter Profittlich, der das Café und Rhöndorf traditionsbewusst und erfolgreich führt.

Otto Neuhoff, Bürgermeister





... unvorstellbar, denn es gehört zu meinem Leben wie: Die Zeit mit meiner Familie, der Austausch mit Menschen, Sport treiben und ein leckeres Stück Obsttorte mit Schlagsahne essen.

Das Café Profittlich wirkt wie eine große Familie, in der Traditionen gepflegt werden, ohne sich modernen Gewohnheiten zu verschließen. Herzlichen Glückwunsch und weiter so !

Alles Gute für die nächsten 125 Jahre !

Sebastian Schuster, Landrat

... wie Kuchen ohne Sahne. Denn Profittlich gehört zu Rhöndorf wie die Hubertus-Schützen und Konrad Adenauer. Für mich keine Wanderung im Siebengebirge, kein Besuch in Rhöndorf ohne einen Gang zu Profittlich. Und: Profittlich liegt am Ziepchen zwar, sein Brot bereitet aber kein Zipperlein. Profittlich hat die Familie Adenauer immer aufs Beste beliefert, gerade in schlechten Zeiten. Immer in Erinnerung: Profittlich und die Schützen haben Konrad Adenauer in seinem Sarg den Waldfriedhof hinaufgetragen. Selbst die verhinderte Seilbahn auf den Drachenfels konnte die Freundschaft Adenauer/ Profittlich nicht nachhaltig beeinträchtigen.

Konrad Adenauer, Notar a.D. und Sprecher der Familie Adenauer



STATT GRUSSWORTEN
„EIN LEBEN OHNE CAFÉ PROFITTLICH IN RHÖNDORF IST…"





… ein Leben ohne den besten Stollen in der Weihnachtszeit, ein Leben in einem Dorf ohne den traditionellen Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens, ein Leben ohne einen Ort für Familienfeiern in besonderer Atmosphäre, ein Leben ohne Unterstützung der örtlichen Vereine mit Brot- und Kuchenspezialitäten und ein Leben ohne Adventsmarkt mit köstlichem Gebäck und Spezialpunsch. Also: Unmöglich!

Franz Josef Schwippert, Ehrenpräsident
St. Hubertus-Schützengesellschaft-Rhöndorf

Karl-Heinz Profittlich und Franz-Josef Schwippert im Drachenloch, Domley 40er Jahre

… wäre wie Weihnachten ohne Stollen — einfach nicht vorstellbar. Das Café Profittlich ist ja weit mehr als „nur" das Café, in dem es den exzellenten Kuchen von Peter Profittlich gibt: Es ist das Herz von Rhöndorf, Treffpunkt, Nachrichtenbörse und gelebte Tradition. Rhöndorf und das Café Profittlich – beides gehört untrennbar zusammen. Und es ist wirklich bewundernswert, mit welchem Engagement Peter Profittlich diese Tradition fortführt! Ganz herzlichen Dank dafür, alles Gute zu diesem besonderen Jubiläum – und auf die nächsten 125!



Norbert Röttgen, CDU Bundestagsabgeordneter

... ist nur ein halbes Leben. Herrentorte, Stollen und die unvergleichliche Atmosphäre in Laden und Café vermitteln immer wieder das schöne Gefühl von Heimat. Jeder Besuch im Café ist ein Blick in die Vergangenheit und holt Erinnerungen aus Kindheit und Jugend an die Oberfläche. Möge dieser einzigartige Charme dem Café noch lange erhalten bleiben!

Annette Stegger, stv. Bürgermeisterin SPD





... ist für mich wahrlich undenkbar. Denn Profittlich beinhaltet lebendige Historie und attraktive Gegenwart. Wer auf die 125 Jahre der Profittlich-Dynastie zurückblickt, der schaut in den Spiegel der Geschichte eines einzigartigen lokalen Kleinods, das uns Rhöndorfern ans Herz gewachsen ist. Nahezu ein jeder unserer Mitbürger weiß die eine oder andere Geschichte über die Profittlichs zu erzählen. Diese Familie hat über Generationen hinweg aus tiefer Liebe und Verbundenheit zu unserem Ort hier unterhalb des Drachenfelses Geschichte geschrieben. Das gilt für die besonderen Waren der Bäckerei – vor allem für die Herrentorte, die der erste Kanzler unserer Republik, Konrad Adenauer, so sehr liebte und die ebenso wie die legendären Weihnachtsstollen bis heute von Rhöndorf aus Feinschmecker in aller Welt erfreut.

Das gilt im Rückblick für den mutigen Senior Peter Profittlich, der einst wie ehemals Götz von Berlichingen gegen die Adenauers den Hut in den Ring warf. Die heute vor dem Café immer noch gehisste bayerische Fahne ist das sichtbare Zeichen dafür, dass sein Sohn Karl-Heinz politisch in den Freistaat emigrierte und CSU-Mitglied wurde. Kein geringerer als Franz-Josef Strauß kam später als Besucher nach Rhöndorf. Und dann Peter Profittlich, der das Erbe als Auftrag für das weitere Engagement annahm. Mit seiner dynamischen Kraft ist er ein starker Motor für unser Rhöndorf – für das Traditionshaus, den Ort und die Schützen.

Friedhelm Ost, Regierungssprecher und Staatssekretär a.D.

STATT GRUSSWORTEN
„EIN LEBEN OHNE CAFÉ PROFITTLICH IN RHÖNDORF IST...”



... wie Sekt ohne Schaum oder Siebengebirge ohne Drachenfels. Die Familie Profittlich und Ihr Café stehen nicht nur für traditionelles Bäcker- und Konditorenhandwerk, sondern sind feste Institutionen im Gefüge des Ortes. Peter Profittlich ist ein Handwerksmeister, der nicht nur seinen Beruf aufs beste versteht, sondern darüber hinaus seit vielen Jahren ein hohes Maß an sozialem und politischem Engagement an den Tag legt. Er ist damit beispielgebend dafür, wie man trotz hoher beruflicher Beanspruchung auch gesellschaftspolitische Verantwortung übernimmt und lebt. Ich wünschte mir, dass sich möglichst viele junge Berufskollegen des Handwerks an ihm ein Beispiel nähmen.

Thomas Radermacher, Kreishandwerksmeister Bonn/Rhein-Sieg

... wie eine Suppe ohne Salz, wie Rhöndorf ohne Adenauer und zum Glück nicht in Sicht. Rhöndorf hat hier seinen Mittelpunkt am Ziepchensplatz, von dem ganz Bad Honnef profitiert. Die beiden aktuellen Profittlichs, Karla und Peter, halten nicht nur das traditionsreiche Familienunternehmen auf Schwung, sie sind aus dem Orts- und Gemeinschaftsleben, für das sie viele Stunden des Jahres opfern und das sie oft und reichlich mit Spenden unterstützen, einfach nicht wegzudenken. Hier schlägt das Herz Rhöndorfs!

Herzlichen Glückwunsch den beiden zum Jubiläum und viele weitere gute Jahre für das Café, die Familie und für Rhöndorf.

Wally Feiden, Altbürgermeisterin SPD





Rhöndorf am Ziepchen

Gruhl

„AM GUTEN ALTEN IN TREUE FESTHALTEN“
PETER PROFITTLICH IM GESPRÄCH MIT THOMAS HEYER





Ein Leben ohne Café Profittlich ist für dich … ?

… undenkbar!

Was wärst Du ohne das Café möglicherweise geworden?

Vielleicht hätte ich studiert oder eine Lehre gemacht – in der Verwaltung, einer Bank oder im Bereich Wirtschaft. Meine Mutter hat sehr darauf gedrängt, dass ich das Abitur machen sollte, aber ich habe mich nach der mittleren Reife selbst abgemeldet.

Ich werde Bäcker und Konditor – stand das für dich immer fest?

Für mich war das klar! Meine Familie wollte eigentlich, dass ich studiere. Alle um mich herum in der Verwandtschaft haben studiert. Ich bin der Einzige, der Handwerker geworden ist. Ganz bewusst.

Was ist das Besondere an diesem besonderen Café?

Zwei Dinge: Dass man mit diesem Betrieb über Generationen hinweg seine Familie ernähren und die Rhöndorfer Bevölkerung während der 125 Jahre verlässlich mit Brot versorgen konnte. Fleiß, Taktik und Raffinesse haben es möglich gemacht, dass keiner im Dorf Hunger leiden musste. Und das trotz der Weltkriege, Inflation und Wirtschaftskrisen. Und dass wir es immer geschafft haben, den Geschmack der Kunden zu treffen. Wir haben ja nicht nur Grundnahrungsmittel hergestellt, sondern auch Freude bereitet mit unseren Produkten. Das wird heutzutage immer wichtiger. Die Verbindung von Tradition und modernen Produkten! Leider haben fast alle Kollegen, die etwa in meinem Alter sind, ihre Geschäfte geschlossen. Die meisten der großen und bekannten Cafés sind inzwischen weg.

Café Profittlich ist ein Café, in dem die Zeit fast stehen geblieben zu sein scheint!

Ja, und das mit Überzeugung. Viele Kunden sagen, ‚ändern Sie nur ja nichts'! Ich habe Kunden, die nachweisbar schon in der vierten Generation bei uns kaufen. Zum Beispiel eine Arztfamilie aus Königswinter, da war der Urgroßvater schon Stammgast bei uns im Café. Und die heutige Generation legt großen Wert darauf, dass wir nichts verändern.

Also kann man sagen: Das Erfolgsrezept ist die Tradition?

Ja, in Verbindung mit der Moderne! Man darf nicht stehen bleiben. „Am guten Alten in Treue halten und jeden Morgen mit frohen Sinnen Neues erfinden." Das war ein Spruch von Egidius Schneider, dem Gründer der Katholischen Landvolkhochschule in Rhöndorf. Ein Spruch, der von meinem Großvater, auch meinem Vater und von mir geschätzt und befolgt wird.

125 Jahre Café Profittlich – was galt denn immer in diesen Jahren?

Gute Qualität, vernünftige Produkte, erstklassige Zutaten. „Billig taugt nicht!" „Haus der Qualität" ist ja noch ein Werbeslogan aus der Vorkriegszeit von meinem Großvater. Denn es ist jeden Tag ein Kampf, die Qualität zu erhalten. Backen können viele und sicher auch gut, aber kontinuierlich gut sein auf hohem Niveau – klingt vielleicht ein wenig angeberisch – das können nicht viele. Die Herrentorte, unser Klassiker beispielsweise, die schmeckt so wie vor 50 Jahren. Da ist nichts verändert worden, höchstens zum Positiven. (... lacht)

Was bedeutet denn für dich ganz persönlich Tradition?

Was die Alten gut gemacht haben, soll man nicht ändern,



sondern beibehalten. Aber auch Neues erfinden oder Dinge der heutigen Zeit anpassen. Für mich bedeutet Tradition, die Werte unserer Vorfahren erhalten, ehrlich sein gegenüber dem Kunden, „keinen Mist bauen" wie man im Rheinland sagt. Wir stehen hier mit unserem Namen für unsere Produkte, für Frische, Qualität. Und dann ist auch der Preis eben ein bisschen höher.

Feuerwehr, Schützenverein, Politik in der CDU ... du bist hier offensichtlich nicht nur in eine Konditorentradition hinein geboren worden, sondern auch in diese Tradition.

Ja, ganz genau. Mein Vater hat mir von Kindesbeinen an beigebracht, wenn du hier Fuß fassen willst, hast du dich zu engagieren. Da wir Profittlichs oft ein lockeres Maulwerk haben und Kritik üben, hat mein Vater gesagt, das kannst du nur machen, wenn du dich auch engagierst und mitmachst, sonst nützt das nichts. Und das habe ich getan. Gut, dass ich dann zu so vielen Pöstchen gekommen bin, das ist dann halt so an so einem Ort. Alle diese Posten hatte eigentlich aber auch schon mein Großvater.

„AM GUTEN ALTEN IN TREUE FESTHALTEN“
PETER PROFITTLICH IM GESPRÄCH MIT THOMAS HEYER





Erinnerungen an die Feier zum 100 jährigen Jubiläum

Weißt du wie viele Posten du hast?

Nicht genau. (...lacht) Ich bin in 26 Vereinen Mitglied. Ich habe - glaube ich - zehn oder zwölf Ehrenämter. Ich weiß es aber nicht so genau. Aber viele auch mit Tradition. So bin ich bereits seit 25 Jahren beim VVS Verschönerungsverein Siebengebirge und z.B. Lehrlingswart der Bäckerinnung Bonn/Rhein-Sieg. Ein Ehrenamt, das auch schon mein Großvater 39 Jahre lang inne hatte. Mein Vater hat den Job 15 Jahre gemacht und ich jetzt seit fast 25 Jahren – also rund 70 Jahre Lehrlingswart der Bäckerinnung in der Familie!

Wie stellst du dir deinen Lieblingskunden vor, wie muss er sein?

Der wiederkehrende Gast ist der Wichtigste. Nicht den Gast abzocken – er muss zufrieden sein und eben wiederkommen. Das Preis-Leistungsverhältnis muss stimmen und vor allen Dingen muss er Mundpropaganda für uns machen. Das ist wichtiger als jede Anzeige oder jede Festschrift. Wenn die Kunden über uns positiv reden - in Köln, Bonn oder Düsseldorf - das ist für mich wichtig, weil Kunden damit Zufriedenheit demonstrieren.

Zufrieden sind die Kunden immer mit der legendären Herrentorte. Wie lange dauert es eigentlich sie herzustellen?

Die Herrentorte wird an zwei Tagen hergestellt. Am ersten Tag wird sie gebacken und gefüllt, dann muss sie durchziehen. Und am nächsten Tag wird sie mit Kuvertüre veredelt. Eine Maßeinheit sind dreieinhalb Stunden.

In wieweit ist die Herrentorte Familiengeschichte?

Mein Großvater hat sie mit Maraschino gefüllt. Das war damals angesagt zwischen dem Ersten und Zweiten Weltkrieg. Da wurden die hochwertigen Liköre auch in Cafés viel getrunken. Mein Vater hat dann im Krieg, weil Maraschino nicht zu bekommen war, auf Rum umgestellt. Und dabei ist es geblieben.

Beim Stollenrezept ist noch mehr Familiengeschichte drin.

Das hat seine Wurzeln im Krieg, oder?

Ein Kamerad meines Großvaters im 1. Weltkrieg aus Zwickau war mit ihm im Frankreichfeldzug zusammen. Den hat er gebeten: „Wenn du heimkommst, dann schickst du mir mal von eurem sächsischen Stollen ein vernünftiges Rezept zu.“ Das hat der dann auch gemacht und ja, so wird er auch heute noch gebacken. Das Originalrezept habe ich noch.

Wieviel Stollen gehen jedes Jahr in die Welt?

Zwischen zehn- und dreizehntausend.

Und wo liegt die entfernteste Destination?

Im letzten Jahr waren es 42, in diesem Jahr 38 Länder. Kapstadt war es, glaube ich.

Welchen Traum hast du für Rhöndorf?

Dass sich Rhöndorf weiter auf so einem guten Niveau entwickelt. Dass die Gastronomie aktiv bleibt, dass wir weiterhin ein attraktives Naherholungsgebiet für die Städter aus Köln/Bonn sind. Und vor allen Dingen, dass hier Wohnen und Arbeiten statt findet, dass wir keine Schlafstadt werden. Kleinteiliges Gewerbe sollte unbedingt erhalten bleiben, Handwerker haben wir hier nur noch drei oder vier. Dann ein aktives Dorfleben. Das sind meine Ziele in der Kommunalpolitik. Deshalb ist auch ein Nahversorger ganz wichtig. Die Orte sterben ja überall, hier in der Rheinschiene haben wir ja noch Glück, aber wenn man z.B. in den Westerwald geht, dann ist ja überall tote Hose. Die Menschen sollen sich hier wohl fühlen. Möglichst mehrere Generationen unter einem Dach.

Welchen Traum hast du für dich?

Dass ich das Projekt Café Profittlich einmal in jüngere Hände geben kann, um dann meine vielen Ehrenämter in Ruhe zu genießen. Im Moment ist es ein bisschen hektisch.

Ist die Nachfolge geregelt?

Ich glaube, ja. Es steht zwar noch nicht fest, aber mein Neffe besucht gerade die Konditorenmeisterschule in Köln und ich hoffe, dass alles klappt und er gemeinsam mit seiner Frau hier die Tradition weiterführen kann.

Wie wird denn Café Profittlich in deiner Vision, in deinem Traum in 125 Jahren aussehen?

Ich hoffe, dass es noch da ist, dass es seinen Mann und seine Frau ernährt, eine Familie - das ist ja auch wichtig. Und dass wir immer noch Kunden haben, die Qualität zu schätzen wissen, deren Geschmacksnerven nicht von Fertigprodukten aus dem Supermarkt oder Fastfood irritiert und verdorben sind. Es weiß ja heute kaum noch jemand wie ein richtiges Brot, wie eine richtige Torte schmeckt. Bei uns wird noch jede Buttercreme aus Butter, Eiern und Zucker hergestellt und nicht mit einem Einheitsbrei aus der Tüte.

Freust du dich, wenn du in Rente bist, endlich mal ausschlafen zu können?

Das glaube ich nicht. Ich bin Frühaufsteher.

Wann steht der Bäcker Profittlich denn immer auf?

Im Moment so gegen vier halb fünf, während meine Mitarbeiter aber jeden Tag so gegen zwei Uhr da sind. Dafür habe ich Siebentagewoche. Aber ich schlafe ja auch mittags.
25, 30 Jahre lang bin ich auch um zwei Uhr aufgestanden. Freitags um elf, das war das schlimmste. Alle gingen ins Kino oder in die Disko und ich musste in die Backstube. Das war nicht schön. (lacht ...)

286 JAHRE ALT UND EIN ATTRAKTIVES FOTOMODELL EIN HAUS ERZÄHLT







Ich bin ein Frühaufsteher. Lange vor dem ersten Hahnenschrei werde ich täglich geweckt. Seit 125 Jahren gehen bei mir mitten in der Nacht die Lichter an und es beginnt eine Geschäftigkeit, die nicht vor dem Abend endet. So ist das eben, wenn man Bäckerei und Café beherbergt. Zugegeben, ich bin mächtig stolz auf mein Aussehen. Meine schicke Fassade ist die Zierde des Ziepchensplatzes. Ich werde häufig bewundert und bin ein attraktives Fotomodell - oft zusammen mit dem mir gegenüberliegenden Ziepchensbrunnen.

Natürlich, der Drachenfels, zu dessen Füßen ich liege, läuft mir vielleicht etwas den Rang ab. Andererseits - bei mir können sich Wanderer vor oder nach dem Aufstieg zur alten Burgruine aus dem 12. Jahrhundert mit den Köstlichkeiten aus meiner Backstube und Küche stärken. Und: Patina habe ich auch zu bieten. Ich gehöre zu den ältesten Häusern Rhöndorfs. Als 1689 Truppen des französischen Sonnenkönigs Ludwig XIV. während des Pfälzischen Erbfolgekrieges unseren Ort brandschatzten, blieb nur das Haus im Turm verschont. In den Jahren danach machten sich die Rhöndorfer ans Werk und bauten ihr Dorf wieder auf. Mein Geburtsjahr ist 1731.

Ich bitte um Nachsicht, dass ich nicht mehr sagen kann, wer mich errichtet hat und wem ich anfangs ein Dach über dem Kopf gab. Aber: Ich entstand in der traditionellen rheinischen Bauweise mit behauenen Balken und Lehmmauerung. Meine Markenzeichen sind der spitze Giebel und das mit wertvoller Schnitzerei verzierte Fachwerk. Frevel am Bau war übrigens auch schon früher zu beobachten. Im Alter von 150 Jahren wurde meine Hülle verputzt, 1949 jedoch bei einer kompletten Renovierung glücklicherweise meine Fassade wieder freigelegt. Aber zu diesem Zeitpunkt war ich längst in den fürsorglichen Händen der Familie Profittlich, die 1978 erneut mein altes rheinisches Fachwerk aufpolierte.

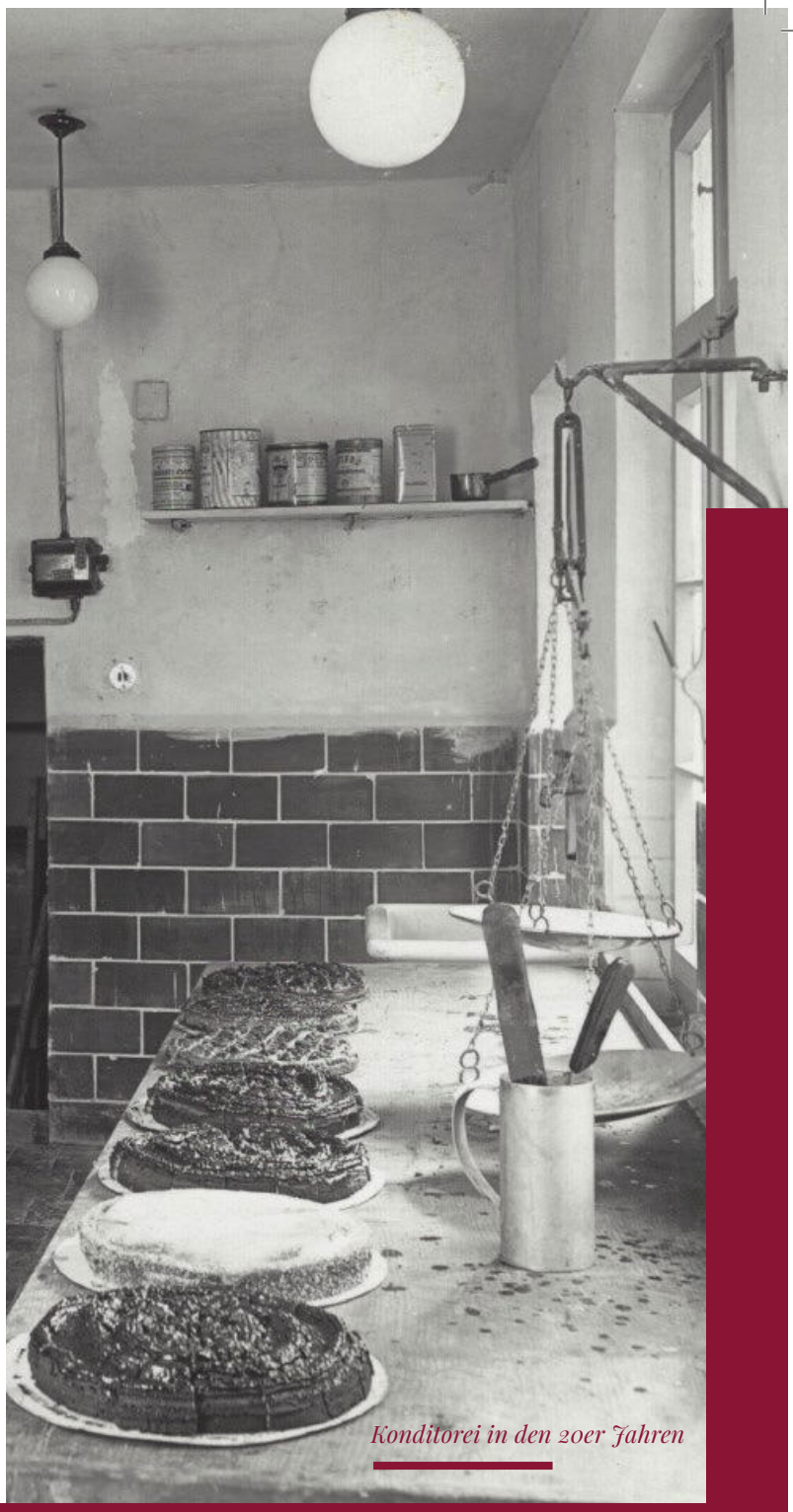
Ich erinnere mich allerdings auch an saure Zeiten. Um 1870 beherbergte ich eine Essigfabrik. Es schüttelt mich jetzt noch bei dem Gedanken an den intensiven Geruch. Dann wieder dominierten während meines Lebens

Leder und Fett, denn auch dem Schuhmachermeister Johann Jungheim diente ich als Domizil. Die Familien Eimermacher und von Rexfeld lebten hier. 1884 kaufte mich Holzhändler Wilhelm Blessing. Bereits zwei Jahre später ging ich in den Besitz von Bäckermeister Horst über, der bald darauf auch noch eine Hauderei, einen Fuhrpark, etablierte. Damals weilten viele Feriengäste in der Sommerfrische in Rhöndorf, die Kutschen benötigten.

Seit 1892 aber duftet es in meinem Gemäuer nur noch nach feinem Backwerk. Bäckermeister Stephan Profittlich aus Birresdorf im Landkreis Ahrweiler erwarb mich damals und heiratete auch noch Bäckertochter Elisabeth Horst. Damit begann meine beste Zeit. Jede Generation der Familie Profittlich hinterließ seine Spuren an meinem Outfit. Der Begründer des Unternehmens, ich glaube, man darf Dynastie Profittlich sagen, ließ mich zunächst von Grund auf renovieren, bevor er hier herzhaftes Brot und knusprige Brötchen herstellte.

Pfingsten 1906 hatte ich ein schauriges Erlebnis, was sich 55 Jahre später, abermals im Juni, wiederholte. Nach Wolkenbrüchen rauschte jeweils eine Sturzflut durch mich hindurch. 1906 türmte sich danach der Schutt mannshoch in mir auf. 1961 war das Unwetter so schlimm, dass 22 Stunden lang ununterbrochen bis zu einem halben Meter hoch das Wasser in mir stand. Zur Tür vorn kam es herein, über die Terrasse floss es zurück auf die Löwenburgstraße. Damals befand ich mich als erstes quer zum Tal stehendes Gebäude in Lebensgefahr. Besonders die Rhöndorfer Feuerwehrkameraden taten alles zu meiner Rettung. Auch ein Brand im Nachbarhaus - bei den Webers - und im eigenen Café 1963 waren die Hölle für meine Knochen, pardon: Balken. Natürlich auch der Beschuss in den letzten Kriegstagen im März 1945!

Aber immer wieder gab es wunderbare Ereignisse für solch einen alten Kasten wie mich. 1924 etwa: Ich wurde richtig schmuck, denn seither diene ich auch als Café. Drei Jahre zuvor hatte Peter Profittlich, mit Ehe-



Konditorei in den 20er Jahren

Frau Johanna Lohr als große Stütze an seiner Seite, das Haus von seinen Eltern übernommen. Bald darauf wurde in mir eine neue Backstube und eine spezielle Konditorei errichtet sowie das Ladenlokal den gesteigerten Anforderungen entsprechend aufgerüstet. Ach ja, unsere antike Registrierkasse mit Drehkurbel ist ein ganz altes Schätzchen – zwar museumsreif, aber immer noch voll im Einsatz. Das satte, typische Klingeln, wenn die Kurbel gedreht wird, die vielen Knöpfchen, die „springenden" Ziffern: Sogar ein Fernsehteam reiste schon an, um das aufzunehmen und abends in den Nachrichten mithilfe unserer Kasse die finanzielle Lage der Nation widerzuspiegeln.

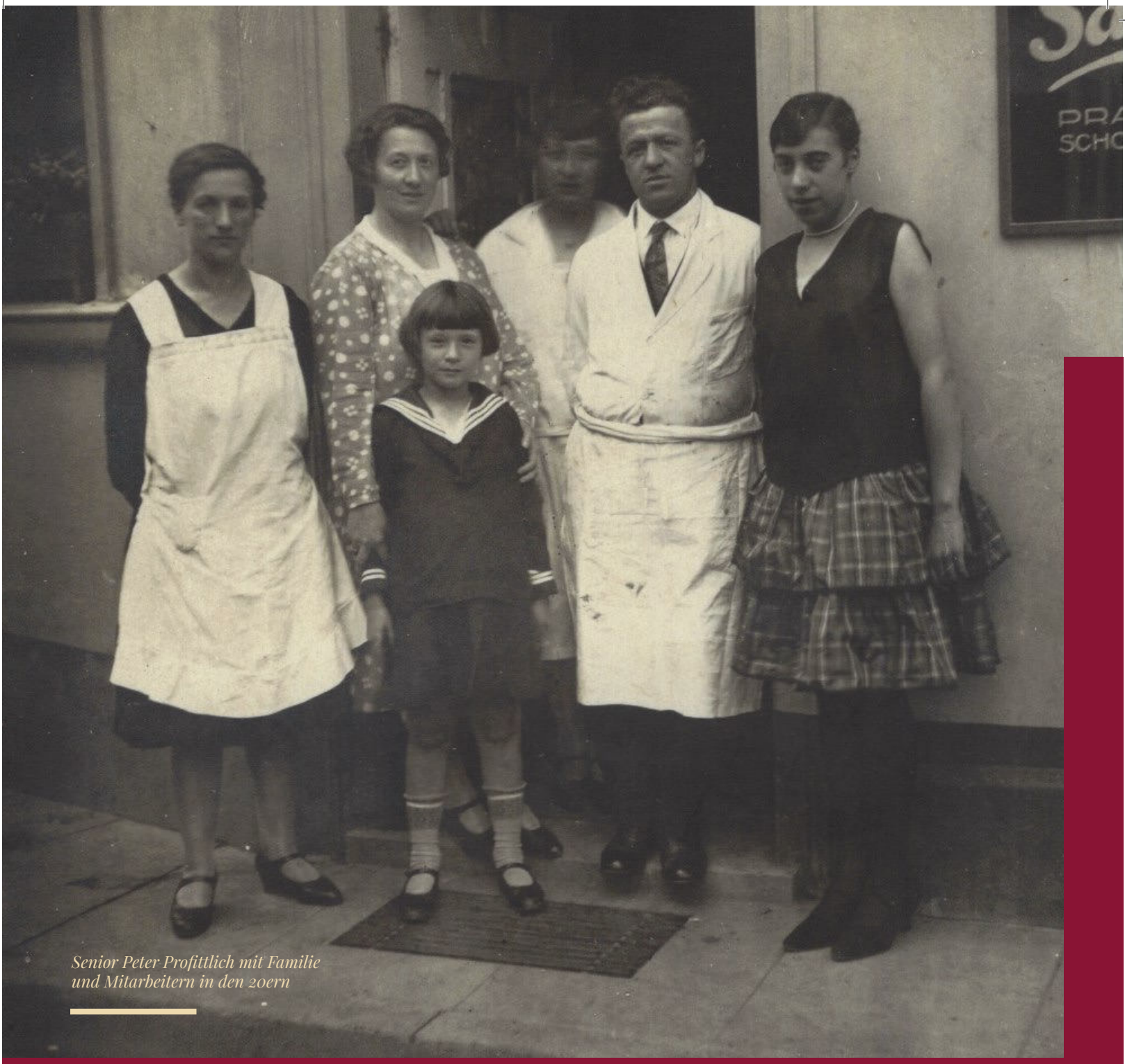
Auch Karl-Heinz Profittlich, der in dritter Generation ab 1960 mit seiner Frau Maria Wierich den Betrieb führte, modernisierte und baute ein Kühlhaus und Lagerräume sowie Gesellenzimmer. Der gemauerte Backofen wurde gegen einen modernen Umwälzofen mit Ölbefeuerung ersetzt. Auch der ist mittlerweile Vergangenheit. Sohn Peter Profittlich, in vierter Generation am Werk und unterstützt von seiner Schwester Karla, hat erst im vergangenen Jahr einen modernen Backofen mit elektrischer Steuerung installieren lassen. Apropos, Backofen. Nachdem Familie Profittlich 1985 das Haus Eichas erwarb, entdeckte sie in dem alten Winzer- und Bauernhof nebenan einen original Königswinterer Steinbackofen, den sie liebevoll restaurierte.

Ich habe mich mit meinem Nachbarn immer gut verstanden und bin froh, dass er mich räumlich etwas entlastet. Denn es gibt in mir keinen Quadratmeter, der nicht genutzt wird. Vorn im Lädchen stehen die Produkte aus meiner Backstube parat zum Aussuchen und Kaufen. Im Café, aber auch in der Bauernstube im Obergeschoss sowie auf meiner Terrasse können sich die Gäste mit Blick auf den Ziepchensplatz ihre Torten gut schmecken lassen. Mittlerweile bin ich sogar schon an den Sonntagmorgen belagert. Denn Peter Profittlich hält nicht nur die Tradition in Ehren, sondern stellt sich auch auf andere Gewohnheiten in der heutigen Gesellschaft ein. So bietet der Meister sonntags immer ein feines Frühstücksbuffet ab neun Uhr an – mit allem, was dazu gehört, von Lachs bis Rührei und natürlich frischen Brötchen. Denn längst wird auch sonntags gebacken. Der Laden brummt. Im Oktober duftet es bei den Oktoberfesten nach Weißwürsten. Vor Weihnachten findet in meinen Räumen ein Adventsmarkt statt. Ist das immer gemütlich! Den Rhöndorfer Sankt Hubertus-Schützen, die 2020 ihr 100-jähriges Jubiläum feiern, diene ich seit rund 90 Jahren als Vereinslokal. Kein Wunder, alle meine Chefs haben der Schützen-Gesellschaft seit deren Gründung als Präsidenten gedient.

Und: Ich beherberge Gäste. Drei Doppelzimmer, ein Appartement und eine Ferienwohnung stehen mittlerweile Touristen zur Verfügung, die mein schönes Rhöndorf richtig kennenlernen möchten. Das war ein Hämmern und Sägen, als ich dafür präpariert wurde. Aber die Kopfschmerzen habe ich gern in Kauf genommen.

Auch technisch bin ich up to date. Ich präsentiere mich modern im weltweiten digitalen Netz auf einer neuen Homepage. Und wer unsere Spezialitäten bestellen möchte, kann das demnächst überall auf diesem Globus mit einigen Klicks erledigen. Ein Online-Shop sei in Arbeit, habe ich gehört. Prima! Aber am schönsten ist für mich der persönliche Kontakt; da bin ich wohl doch von altem Schrot und Korn.

Ich gebe zu, ich belausche manchmal unsere Gäste und mit jeder Faser meines Holzes freue ich mich über Lob für die süßen Köstlichkeiten, aber auch für mich altes Haus, das nun bereits 286 Jahre auf dem Buckel und viele Stürme überstanden hat. Mit Stolz erfüllt es mich, dass schon seit 125 Jahren unter meinem Dach die Bevölkerung und Besucher Rhöndorfs durch Familie Profittlich mit Brot, Brötchen, Kuchen und Torten versorgt werden. (oro)



Senior Peter Profittlich mit Familie und Mitarbeitern in den 20ern


17
Einfahrt
1892
125
JAHRE
201
Café Profit
892
2017



KARNEVAL 2017
MIT 120 LÖCK OP DE STROS

EINE GROSSE FAMILIE
DAS PROFITTLICH-TEAM

„Wir haben kein Personal, wohl aber Mitarbeiter!“ Diese einst von Karl-Heinz Profittlich getroffene Feststellung ist Programm in diesem Betrieb. Stemmten anfangs nur Familienmitglieder die Arbeit, so kamen im Laufe der Geschichte auch Mitarbeiter außerhalb verwandtschaftlicher Bande zur Belegschaft hinzu. Goldene Betriebsjubiläen bilden im Hause Profittlich keine Ausnahme. Bis ins hohe Alter zog es etwa Elisabeth Stümper und Elisabeth Gyr an ihren Arbeitsplatz im Café. Bis zum Tod blieben sie der Familie Profittlich verbunden. Inge Bott ist heute die Seniorin – von 1942 bis 1952 und seit 1965 bis heute ununterbrochen aktiv, ist sie nicht wegzudenken aus dem Café am Ziepchensplatz.

Das Familiäre an ihrem Arbeitsplatz schätzen alle Mitarbeiter, egal, wie lange sie bereits zum Team gehören. „Das Betriebsklima stimmt“, sagt Birgit Reinke. Und Renate Leibrandt meint: „Bei allem Stress, es ist trotzdem lustig hier. Man kann auch mal Quatsch machen.“ Die gelernte Hauswirtschafterin putzt, kocht, wäscht und bügelt, auch die Bäckerjacken vom Chef.

Johannes Thiesen absolvierte vor 40 Jahren im Hause Profittlich seine Bäckerlehre und blieb anschließend noch zwölf Jahre bei seinem Meister. Seit elf Jahren ist er wieder an Bord. „Seit meiner Lehrzeit hat sich nicht viel verändert. Ich habe damals schon mit meinem jetzigen Chef zusammengearbeitet.“ Seiner Mutter hatte er den Ausbildungsplatz zu verdanken. Die hatte ihm geraten: „Gehe zu Karl-Heinz und werde Bäcker. Die werden immer gebraucht.“ Seine Frau Marita Meyendriesch-Thiesen hatte in Bonn gelernt. Karl-Heinz Profittlich holte sie in seinen Betrieb. „Er war für mich wie ein zweiter Vater. Jetzt bin ich so vertraut mit Peter. Der Zusammenhalt hier ist einmalig.“ Und bei ihrer Konditor-Meisterprüfung 1989 büffelte Birgit Reinke mit ihr.

Bei Birgit Reinke hatte ebenfalls die Mutter eingefädelt, dass sie 1982 ihre Lehre bei Karl-Heinz Profittlich antrat. „Ich wollte nie in einer Bäckerei arbeiten. Aber ich bin hier hängengeblieben. Diese familiäre Atmosphäre ist einfach schön. Ich habe noch mit Johanna Profittlich zusammengearbeitet.“ Auch die Gespräche mit den Kunden, von denen sie viele kennt, mag sie. „Ja, ich habe auch schon mal einen Anpfiff bekommen. Das Schöne ist – es ist schnell wieder vergessen. Das war schon beim alten Herrn Profittlich der Fall und das ist auch bei Peter und Karla so. Die meisten Kollegen sind per Du mit dem Chef.“

Achtung, Profittlich-Mitarbeiter zu sein, kann sich vererben. Birgits Tochter Sarah Reinke arbeitet seit vier Jahren in dem Unternehmen. „Ich bin hier praktisch hineingeboren. Peter und Karla haben mich in den Kindergarten gebracht. Mit 14 habe ich dann in der Küche geholfen. Später war geplant, dass ich zwei Monate Aushilfe während der Stollen-Zeit mache. Ich habe verlängert – jetzt sind es schon drei Jahre. Ich bekomme Feedback von den Kunden über den guten Kuchen. Das macht mich auch stolz.“

Marion Renner: „Ich kam bereits als kleines Mädchen mit meiner Mutter Karin Müller mit, die hier 25 Jahre lang bedient hat. Ich war stolz, als ich Teller abräumen und Zucker auffüllen durfte.“ Später hat Karl-Heinz



Profittlich Team 2017

Profittlich sie nachmittags von ihrer Lehrstelle als Industriekauffrau zum Einsatz im Café abgeholt. „Ich habe mir so mein Taschengeld aufgebessert." Ihre eigene kleine Tochter kommt auch gern vorbei. „Irgendwann wird sie hier auch mitarbeiten."

Helene Chacon hatte vor 37 Jahren in der Spülküche angefangen. „Ich bediene im Café und im Laden." Das gute Verhältnis zum Chef und zu den Kollegen schätzt sie besonders. „Der Zusammenhalt hier – wie in einer Familie." Nadine Koester: „Hier macht die Arbeit einfach Spaß." Und Marion Kampler findet: „Das Café hat einfach Charme. Es hat sich nichts geändert, jetzt ist das schon Zeitgeist. Es macht mich stolz, hier bereits seit 30 Jahren zu arbeiten – die Gastlichkeit wird geliebt, die gute Qualität der Produkte, die in Handarbeit hergestellt werden. Ich kann mich um den Gast kümmern, er ist keine Nummer."

Alexander Richter wollte immer in einem kleineren Betrieb tätig sein. In Rhöndorf hat er diese familiäre Bäckerei gefunden. „Hier herrscht ein höflicher Umgang. Ich verstehe mich mit den Kollegen gut. Wir haben viel Spaß." Und die Studentinnen Ann-Kathrin Püllen, auch verwandt mit den Profittlichs, und Jenny Behrens kommen gern aushilfsweise zum Dienst ins Geschäft.

VON HERRENTORTE BIS PUNSCHSPITZEN
DIE FAVORITEN DES TEAMS

Auch Mitarbeiter mögen es süß. Die Lieblings-Köstlichkeiten der Belegschaft:

Zimtsternteig: Renate Leibrandt (58), seit 1997 bei Profittlich. Hauswirtschafterin, wäscht und bügelt, auch die Bäckerjacke für den Chef.

Herrentorte: Johannes Thiesen (54). Bäckerlehre bei Profittlich und weitere 23 Jahre in der Rhöndorfer Backstube.

Holländer-Kirsch: Birgit Reinke (52). Seit 35 Jahren im Betrieb; absolvierte hier ihre Lehre zur Fachverkäuferin.

Mag alles, noch kein Favorit: Alexander Richter (26). Seit 2016 als Bäckergeselle im Betrieb ist er der jüngste im Team.

Pflaumenkuchen: Helene Chacon (63). Seit 37 Jahren dabei, zunächst in der Küche, dann je nach Bedarf Bedienung im Laden und Café.

Punschspitzen: Nadine Koester (41). Seit 1992 als Bedienung im Café Profittlich.

Pralinentorte: Marion Kampler (47). Seit 30 Jahren serviert sie im Café Profittlich.

Müsli-Sahne-Torte. Marion Renner (52). Von 1981 bis 1990 und seit fünf Jahren wieder als Bedienung im Café.

Himbeer-Sahne-Torte und Herrentorte: Sarah Reinke (27). Seit vier Jahren im Verkauf.

Müsli-Sahne-Torte: Katharina Gilbert (28). Die gelernte Bäckerin ist seit vier Jahren im Café, im Laden und in der Backstube aktiv.

Marzipanschleifen: Ann-Kathrin Püllen (24). Seit 2010 arbeitet sie an den Wochenenden im Café.

Himbeere auf Vollkorn: Jenny Behrens (27). Seit 2006 umsorgt sie an den Wochenenden im Café die Gäste.

Nussecken und Herrentorte: Marita Meyendriesch-Thiesen (53). Die Bäckermeisterin ist seit 1982 im Unternehmen tätig. (oro)



125

EINE VON VIELEN AUSZEICHNUNGEN



INGE BOTT – IM KOPFRECHNEN SPITZE MIT 90 JAHREN NOCH HINTER DER LADENTHEKE





Sie gehören beide zum Café Profittlich wie der Stollen zu Weihnachten. Die Registrierkasse und Inge Bott sind aus dem kleinen Laden nicht wegzudenken. 1942 verkaufte die Rhöndorferin hier ihre ersten Brote und Brötchen. Bis zu ihrer Hochzeit 1953 blieb sie, ehe die Mutter dreier Töchter dann 1965 wieder einstieg und seither samstags und sonntags sowie jeden Feiertag im Laden steht. Auch mit nunmehr 90 Jahren. Wie oft sie die Kurbel der alten Kasse wohl bereits gedreht haben mag? Noch nicht einmal ein Schätzwert ist möglich.

„Wie viele Stücke sollen es denn insgesamt sein?“, fragt sie ihre Kunden, wenn die beginnen, ihre Wünsche aufzuzählen – einmal Zitronentorte, einmal Herrentorte, einmal Makronentorte … Inge Bott kann nichts aus der Ruhe bringen. Selbst dann, wenn großer Andrang herrscht und sich eine Schlange vor der Verkaufstheke bildet, Kinder weinen oder Hunde bellen - sie verliert niemals die Nerven und ihr feines Lächeln. Geduldig wartet sie ab, bis der Kunde seine Auswahl für die Kaffeetafel getroffen hat. Diese Seelenruhe ist so wie ihre Freundlichkeit ein Markenzeichen. „Ich hasse Unfreundlichkeit und gebe auch woanders kein Trinkgeld, wenn ich unfreundlich bedient werde. Da bin ich eisern.“

Inge Bott taucht das Messer ins Wasserbecken, bevor sie mit ruhiger Hand und exakt wie ein Chirurg das Tortenstück abschneidet. Ein Abdeckblättchen muss zwischen jedes Tortenteil. „Das war früher nicht so.“ Da schmiegten sich die Kuchenstücke aneinander. Auch wenn die Registrierkasse die alte ist - einiges hat sich eben doch

verändert im Laufe der Zeit. Die Vielfalt der Produkte ist noch größer geworden. „Heute steht uns eine Sahnemaschine zur Verfügung, früher haben wir die Sahne mit einer Tülle auf die Obsttorte spritzen müssen."

Ihr Vater Fritz Lohr, ein Gärtnermeister, war der Schwager von Cafetier und Bäckermeister Peter Profittlich, der einst neben dem Kanzler der bekannteste Bürger des Ortes war. Seine Schwester Johanna hatte den „Oberbürgermeister von Rhöndorf" geheiratet. Und so war es fast selbstverständlich, dass Tochter Inge nach dem Abschluss der Rhöndorfer Volksschule und ihrem Pflichtjahr ab 1942 in der Bäckerei der Verwandtschaft arbeitete. Von ihrem Elternhaus an der Löwenburger Straße 18 hatte sie es nur wenige Meter bis zur Bäckerei. „Hier hat es mir sofort gut gefallen. Ich kannte ja alles. Mit meiner Cousine Ilse, der Tochter von Peter und Johanna Profittlich, hatte ich in der Kindheit und Jugend schon immer gespielt. Wir Familien waren eng verbunden." Das ist bis heute so. Vor rund 20 Jahren bot ihr Peter Profittlich an, ins ausgebaute Haus einzuziehen. Seither braucht sie nur noch die Treppe hinabzusteigen, um in ihr Reich zu gelangen. Diese Aufgabe war auch Ablenkung und Trost, als ihr Mann und ihre Mutter in einem Jahr verstarben und sie mit ihrer jüngsten, erst 13 Jahre alten Tochter allein dastand. Die Familie hält zusammen.

„Ich habe mich hier am Arbeitsplatz immer sehr wohlgefühlt. Auch die anderen Kollegen sind sehr nett. Sonntags hilft mir mittlerweile auch der Peter im Geschäft." Eines ist ihr bewusst: „Diese Aufgabe hier hält mich im Kopf fit. Ich rechne viel und gern im Kopf." Ihr Alter von 90 Jahren, das sie am 18. Februar des Jubiläumsjahres vollendet hat, glaubt ihr ohnehin keiner. Sie hat in drei Währungen kassiert - in Reichsmark, nach der Währungsreform 1948 in Deutscher Mark und mittlerweile in Euro. Die Entgegennahme von Lebensmittelmarken während und nach der Kriegszeit gehörten zu ihrer Aufgabe, bis einer ihrer berühmtesten Kunden, Bundeskanzler Konrad Adenauer, sämtliche Rationierungen 1950 abschaffte. „Wir bekamen Brot-, Butter- und Zuckermarken. Abends haben wir die Marken auf Zeitungspapier aufgeklebt. Die Bögen wurden zum Wirtschaftsamt im Rathaus gebracht. Daraufhin konnte Peter Profittlich dann Mehl kaufen."

An den Andrang im Café, als vor allem in den Anfangsjahren Tausende zu dessen Grab auf dem Rhöndorfer Waldfriedhof pilgerten, erinnert sie sich. Und dass am Allerheiligentag von Adenauers Todesjahres 1967 sogar zeitweise die Tür des Hauses geschlossen werden musste, weil die Profittlichs förmlich „überrollt" wurden. Und, hat Konrad Adenauer eigentlich auch persönlich bei ihr eingekauft? „Nein, Familie Adenauer bestellte und bekam die Sachen geliefert. Manchmal kam seine Frau in den Laden. Aber ob ich sie auch einmal bedient habe, weiß ich nicht mehr."

Zwar hat Inge Bott früher auch beim Verpacken von Stollen in der Hochsaison mitgemacht. Aber die Backstube wäre nichts für sie. „Ich kann gut kochen, aber nicht backen." Warum auch? Die Frau im weißen Kittel hat die süßesten Verführungen ohnehin immer um sich herum. Holländer Kirschtorte, die mit dem Blätterteig, ist ihre Lieblingssorte. Nur eines ist ihr klar: „Wenn die Registrierkasse weg wäre, würde ich sofort aufhören zu arbeiten." Auf das elektronische Zeitalter möchte sich Inge Bott dann doch nicht mehr umstellen. (oro)

PROFITTLICH VERSUS ADENAUER ODER BURSCHIKOSER BÄCKERMEISTER GEGEN GEWIEFTEN BUNDESKANZLER

Der „Seilbahnkrieg“ von Rhöndorf – es ist die Geschichte vom Bäckermeister und dem Bundeskanzler. Während der Grandseigneur der CDU die Geschicke der neugegründeten Bundesrepublik in die Hand nahm, wollte der heimliche Bürgermeister Rhöndorfs endlich wieder Leben in sein verschlafenes Nest am Fuße des Drachenfels‘ bringen. Vor dem Zweiten Weltkrieg galt Rhöndorf noch als Eldorado für Sommerfrischler. Doch danach kamen eher Tagesgäste ins Siebengebirge, die jedoch bequem mit der Drachenfelsbahn von Königswinter aus den berühmten Berg erreichten. Ergo sollte Rhöndorf ebenfalls eine Attraktion erhalten. Der energische Bäckermeister, der sich all' die Jahre schon aus vollem Herzen um das Gemeinwohl in seinem Heimatdorf gekümmert hatte, gebar die Idee: Eine Seilbahn sollte Rhöndorf mit dem Drachenfels verbinden!

Am 1. April 1950 meldete die Honnefer Volkszeitung die „Grundsteinlegung zur Seilbahn auf den Drachenfels“. Ein Aprilscherz? Nein, ein ernstgemeintes Projekt, über dessen Wirtschaftlichkeit schon bald der Rhöndorfer Ortsverein - als Fremdenverkehrsmotor gerade ins Leben gerufen - in einer Versammlung diskutierte. Die HVZ informierte sogar schon über die Auftragsvergabe für die Pläne. Das Tauziehen begann. Aber: Der sogenannte Seilbahnkrieg sollte ein Jahrzehnt andauern. Die beiden „Feldherren“ lieferten sich eine schlagzeilen-trächtige Schlacht. Selbst „Kriegsberichterstatter“ aus dem Ausland verfolgten das Duell am „Mont Dragon“ zwischen dem Bundeskanzler und dem Bäckermeister, der mit rheinischem Bürgerstolz dem „Nein“ Adenauers zur Seilbahn entgegnete: „Was heißt hier Kanzlerwort?! Handel und Wandel sind bei uns stark zurückgegangen, denn die Touristen finden keine Attraktionen und fahren durch. Was wir brauchen, ist eine Kabinenbahn zum Drachenfels.“

Am 17. Juni 1950 hatte Peter Profittlich als Erster Vorsitzender des Ortsvereins beim Oberkreisdirektor den Antrag auf Bau einer Seilbahn auch offiziell gestellt. Die Luftnummer nahm Fahrt auf. Adenauer, ganz der schlaue Fuchs, der Ruhe in seinem Bau haben wollte statt Rhein-Rummel in Rhöndorf, steckte drei Tage später dem Vorsitzenden des Verschönerungsvereins für das Siebengebirge (VVS): „Hier gehen Gerüchte um, dass eine Drahtseilbahn von Rhöndorf auf den Drachenfels gebaut werden soll.“ Damit erzielte Konrad Adenauer die gewünschte Wirkung: Der Vorstand sprach sich wenige Tage später einstimmig gegen Profittlichs Plan aus. Von Gerüchten konnte allerdings keine Rede sein. Profittlich hatte dem Alten bereits fünf Monate vorher Unterlagen zu seinem Wunschprojekt übermittelt. Und Adenauer ließ ihm über seine Sekretärin ausrichten: „Der Herr Bundeskanzler nimmt an, dass wohl manche Schwierigkeiten noch bestehen werden, weil das Projekt in den Charakter der Rheinfront nicht passt.“

Auch der Kölner Regierungspräsident ergriff Partei für den Kanzler und äußerte sich gegenüber der Presse: „Jede Mark, die man in ein derartiges Projekt hineinsteckt, betrachte ich als weggeworfenes Geld.“



Karl-Heinz Profittlich, Franz-Josef Schwippert und Konrad Adenauer



Hochzeitsgesellschaft Peter Profittlich

In den Zeitungen entbrannte ein Leserbriefkampf. Die HVZ meinte: „Wenn auch die Behörden teils skeptisch sind, so stimmt die Bevölkerung von Honnef und Rhöndorf mit einem freudigen Ja." Profittlich wird zitiert: „Die Seilbahn ist eine Lebensfrage für Rhöndorf." Penaten-Chef Riese warb ebenfalls: „Rhöndorf darf nicht hinterherhinken." Mitte des Jahres 1951 votierten 68 von 69 Mitgliedern des Ortsvereins für die Seilbahn. Auch die „Kriegskasse" füllte sich. Bald war das Kapital von einer Million Mark zusammen. So zeigte sich beispielsweise auch der Königswinterer Autofelgen-Fabrikant Paul Lemmerz geneigt, Geld in das Projekt zu stecken. Der Stadtrat indes lehnte das Vorhaben noch ab.

Ende Januar 1953 lagen der Kreisverwaltung detaillierte Entwürfe vor. Wieder wurde heftig diskutiert. Peter Profittlich saß unterdessen für die CDU im Honnefer Stadtrat. Am 15. April jenes Jahres, einen Tag nach Profittlichs 59. Geburtstag, empfahl plötzlich der Honnefer Haupt- und Finanzausschuss den Bau. Adenauer schäumte, als er von seiner ersten USA-Reise zurückkehrte. Per Einschreiben an Bürgermeister Mölbert verschaffte er sich Luft: „Ich habe es nicht gern, wenn der Südhang des Drachenfels durch eine Seilbahn beunruhigt wird. Bitte teilen Sie dies den Fraktionen mit." In einem Brief an den Honnefer CDU-Vorsitzenden Kliesing mokierte er sich, die Fraktion hätte vor Beschlussfassung zunächst ihn als Vorsitzenden der Bundes-CDU und Ehrenbürger Bad Honnefs nach seiner Meinung fragen müssen. Die CDU-Stadtvertreter wurden auf „Vordermann" gebracht. Profittlich verhinderte durch Zurückziehen seines Antrags im Stadtrat eine Ablehnung. Das Duell endete unentschieden. Das Thema war tabu.

Peter Profittlich war auch Präsident der Rhöndorfer Sankt Hubertus-Schützengesellschaft – und Konrad Adenauer, der 1935 in Rhöndorf Zuflucht vor den Nazis gesucht hatte, deren Ehrenmitglied.

Gemeinsam nahmen sie beim Schützenfest die Parade ab. Normalerweise. Als die Turbulenzen allerdings ihren Höhepunkt erreichten, erschien der Kanzler einmal nicht beim Fest der Schützen. Profittlich ließ Adenauers jüngstem Sohn ausrichten: „Schorsch, kannst dingem Vatte sage, wenn er sich he nit blicke läss, dann kann er misch mol."

Dieser Fauxpas brachte dem verhinderten Seilbahn-Bauer zusätzlichen Ruhm. Er wurde zum 255. Mitglied der Götz-von-Berlichingen-Forschungsgesellschaft ernannt, die zudem lobte: „Sie haben auch insofern die klassische Form gewahrt, als Sie das Wort dem Gegner durch dessen Knappen übermitteln ließen." Journalisten gaben sich in Profittlichs Café die Klinke in die Hand. Ein Redakteur von der Münchner Abendpost, selbst als Nummer 242 ein „Götz", interviewte ihn. Profittlich antwortete: „Der Alte scheint doch nicht so viel Humor zu haben. Er forderte meine Ausschließung aus der CDU."

Und: Der Bäckermeister versprach allen Götz-Rittern lebenslänglich Freifahrkarten. Karikaturisten und Karnevalisten nahmen die Streithähne aufs Korn. Der kernige Bäckermeister erhielt Zuschriften aus ganz Deutschland. Ein Angebot zur technischen Hilfeleistung erhielt das „ganz pfundige Mannsbild" von einem Bayern. Eine Berlinerin schrieb: „Bravo Bäckermeister, bleiben Sie weiter so tapfer."

1959 wurde das Seilbahnprojekt wieder aktuell. Peter Profittlich gründete am 22. Februar den Verein „Studiengesellschaft Seilbahn Rhöndorf".

Sechs Tage später machte ihm der NRW-Wirtschafts- und Verkehrsminister Hans Lauscher einen Strich durch die Rechnung: „Die Bahn wird nicht genehmigt." Und dies habe damit rein gar nichts zu tun, dass zufällig ein prominenter Bundespolitiker in Rhöndorf wohne.

Die Studiengesellschaft favorisierte bald eine Linienführung von Rhöndorf zur Löwenburg, ließ ein Modell errichten. Jene Firma, die schon den Bahnbau zum Zukkerhut ermöglichte, sollte den Auftrag erhalten. Auch daraus wurde nichts. Peter Profittlich verstarb 1963. Als Verleger Rudolf Augstein Konrad Adenauer kurz vor seinem Tod auf die Seilbahn und den Bäckermeister ansprach, meinte der Altkanzler: „Der is ja nun tot. Ach, der war sonst ne janz ordentliche Mann."

Am Ende war es Konrad Adenauer selbst, der zur Belebung des Ortes beitrug. Nach seinem Tod im April 1967 pilgerten jährlich Tausende zu seinem Wohnhaus und zur Grabstätte auf dem Waldfriedhof. Dort hat auch Peter Profittlich seinen letzten Ruheplatz. Ein Denkmal am Ziepchensplatz erinnert an seinen Einsatz für Rhöndorf, der in seiner Familie bis heute Tradition hat. Die Seilbahn wurde nie gebaut. Mit Einnahmen aus deren Betrieb sollte übrigens auch das Haus im Turm vor dem Verfall gerettet und dort Heimatmuseum, Haus des Gastes und Kurpark eingerichtet werden. Eine Idee, die noch heute ihren Charme hat. (oro)

1215



St. Hubertus-Schützen beim 100-jährigen Jubiläum 1992 vor ihrem Vereinslokal



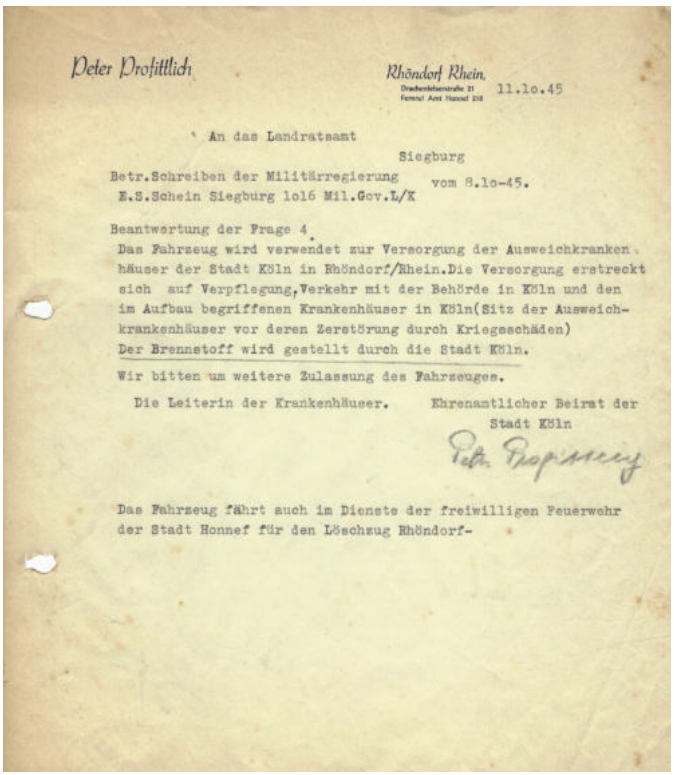
Alles nur eine Übung
Feuerwehreinsatz 1992 zum 100-jährigen

DER HAUPTMANN VON KÖPENICK – ER LEBTE AUCH IN RHÖNDORF

Nach 1945 musste man sehen, wo man blieb, wie man überlebte in den Nachkriegswirren. Alles war knapp, auch und besonders das Überlebensnotwendige.

Senior Peter Profittlich muss ein Meister im sogenannten Fringsen gewesen sein. Für seine Familie und Rhöndorfer Bürger organisierte er, was zu organisieren war. Der Kölner Erzbischof Kardinal Frings hatte quasi einen Freibrief ausgegeben. Zum „Fringsen“ benötigte Peter Profittlich erstmal ein Fahrzeug. Für den raffinierten Profittlich kein Problem. Er erklärte sich kurzerhand zum Ehrenamtlichen Beirat der Stadt Köln – einen Titel, den es nachweislich so nie gegeben hat. Mit einem wohl selbst verfassten Schreiben gab er sich ein offizielles Dokument an die Hand. Damit kaperte er sich ein Fahrzeug und organisierte u.a. Holz und Lebensmittel aus der Eifel und im Siebengebirge.

Bereits 1939, am 1. April, hatte Peter Profittlich für Schlagzeilen gesorgt. Bei der geplanten Erweiterung seines Cafés seien Arbeiten am Fundament nötig gewesen. Dabei habe man „nach Durchbruch einer Kellermauer“ einen engen Hohlraum gefunden. Gleich habe man gewusst, dass man vor uraltem Mauerwerk stand. Ein Gang sei entdeckt worden - einer, der hoch durch das Tal zur Löwenburg führen würde. Die lang verborgene Verbindung vom Rhein zur Burg. Der „freigelegte Raum ist ein Sechseck, besitzt den einen Zugang, welcher vorstehend beschrieben ist und hat die Höhe von 2,23 Meter“. Und weiter hieß es in der HVZ: „Der Boden enthält Belag aus Neuwieder Wandplatten in blauer Glasierung; die Wände sind mit Bruchstein in selten schöner Anordnung verkleidet, tragen aber keinen Schmuck.“ Zinnerne Humpen, einen großen Eichentisch, Tischbestecke, einen Ofen, Pergamentrollen, ein hochzeitliches Gewand mit schweren Goldstickereien – all das sei gefunden worden. Ohne Frage, eine Sensation! Gerne könne man in den nächsten Tagen von drei bis sechs Uhr eine Besichtigung vornehmen. Initiator dieses gelungenen Aprilscherzes: Peter Profittlich, der Schelm! (hy)



Peter Profittlich

Rhöndorf Rhein.
Drachenfelserstraße 21
Fernruf Amt Honnef 218

11.10.45

An das Landratsamt

Siegburg

Betr.Schreiben der Militärregierung vom 8.10-45.
E.S.Schein Siegburg lol6 Mil.Gov.L/K

Beantwortung der Frage 4.
Das Fahrzeug wird verwendet zur Versorgung der Ausweichkranken häuser der Stadt Köln in Rhöndorf/Rhein.Die Versorgung erstreckt sich auf Verpflegung,Verkehr mit der Behörde in Köln und den im Aufbau begriffenen Krankenhäuser in Köln(Sitz der Ausweichkrankenhäuser vor deren Zerstörung durch Kriegeschäden)
Der Brennstoff wird gestellt durch die Stadt Köln.

Wir bitten um weitere Zulassung des Fahrzeuges.

Die Leiterin der Krankenhäuser. Ehrenamtlicher Beirat der Stadt Köln

Peter Profittlich

Das Fahrzeug fährt auch im Dienste der freiwilligen Feuerwehr der Stadt Honnef für den Löschzug Rhöndorf-

EIN LEBEN FÜR HERRENTORTE UND WEIHNACHTSSTOLLEN
DIE SPEZIALITÄTEN DES CAFÉ PROFITTLICH



Einfach königlich. Selbst Queen Elizabeth II. kam bereits in den Genuss von Herrentorte aus dem Café Profittlich. Als sie bei ihrem Staatsbesuch 1965 auf dem Petersberg in Königswinter residierte, wurde auch diese Spezialität aus Baumkuchenböden und Rum-Marzipan-Masse gereicht. Als mehrstöckige Variante zierte sie die Tafel beim Galadiner und soll der Majestät vorzüglich gemundet haben. Ein besonderer Klassiker aus dem Rhöndorfer Kaffeehaus ist der Stollen. Diese Pfunds-Dinger sind weltweit begehrt. Selbst hinter dem Eisernen Vorhang in Moskau kamen diese „Liebesgrüße aus Rhöndorf“ auf den Tisch. Das Haus Profittlich war also schon früh ein „Global Player“.

Noch heute stapeln sich die Kartons im Weihnachts-Pack-Zimmer, wenn ab Oktober im Hause Profittlich die Stollen-Saison auf vollen Touren läuft. Auf den Adressschildchen stehen Anschriften aus Europa, aber auch aus Übersee. Noch immer beliefert das Unternehmen auswärtige Vertretungen, aber auch Firmen ordern für Geschäftsfreunde oder ihre in der Ferne agierenden Mitarbeiter den Weihnachtsstollen aus der Heimat. Der Geschmack spricht eben für sich. Rund 1,6 Tonnen Mehl und 600 Kilo Butter werden pro Saison verarbeitet. Aus Australien kommen die kernlosen Sultaninen, deren Güte in Kronen von eins bis fünf gekennzeichnet wird. Der Rhöndorfer Bäckermeister nimmt nur die mit der höchsten Anzahl für seine königlichen Stollen. Bevor er sie ganz zum Schluss in den Teig knetet, müssen die Sultaninen ein Rum-Bad nehmen. Mehr wird jedoch nicht verraten.

Das Rezept ist Geschäftsgeheimnis. Ein Kriegskamerad aus Zittau vertraute es „Peter dem Ersten“ 1925 an. Die Teiglappen werden übereinandergeschlagen, denn der Stollen soll das gewickelte Christkind darstellen. Top

secret ist auch das Drumherum. Weil sich Senior Peter Profittlich stets über den Staubzucker auf dem Anzug ärgerte, legte er dem Kuchen ein Mandelkrustenkleid an. Diese im Laufe der Zeit stetig verfeinerte Schicht garantiert nicht nur einen delikaten Geschmack, sondern verhilft auch zu einer längeren Haltbarkeit. So kann die Stollensaison bis Ostern dauern. Auf einer Weltkarte im Café erfährt man, dass Stollen aus Rhöndorf bereits in 42 Länder verschickt wurden.

Eine große Plätzchen-Auswahl, köstliches Gebäck, eine Vielfalt von Torten, aber auch von zig verschiedenen Brot- und Brötchen-Sorten sind bei Profittlichs zu haben. Und auch ein Adenauer-Brot ist erhältlich. So wie einst Peter Profittlichs gleichnamiger Großvater weltweite Aufmerksamkeit mit dem Seilbahnkrieg gegen den Bundeskanzler bewirkte, verursachte auch sein Enkel in den achtziger Jahren einen Medienwirbel. Das ZDF drehte im Mai 1987, also 20 Jahre nach dem Tod Konrad Adenauers, in der Backstube des Hauses Profittlich die Herstellung eines Mais-Schrotbrotes nach einem Rezept des Alten aus Rhöndorf. Bekanntlich war Adenauer ein Tüftler, der mit seinen Erfindungen das Kaiserliche und später das Reichs-Patentamt reichlich beschäftigte. Aber lediglich die Rezepturen für ein Brot und eine Wurst als Notzeit-Lebensmittel während der Hungerjahre im Ersten Weltkrieg, die in Zusammenarbeit mit Brotfabrikanten und einem Metzgermeister entstanden, wurden tatsächlich patentiert. Not macht eben besonders erfinderisch.

Damals war Adenauer als Erster Beigeordneter für die Nahrungsmittelversorgung seiner Heimatstadt Köln zuständig. 1915 war es ihm gelungen, größere Lieferungen von Mais aus Rumänien an Land zu ziehen, Mais, der bis dahin in Deutschland als Hühnerfutter galt. Mit den Kölner Brotfabrikanten Jean und Josef Oebel entwickelte Adenauer das Rezept, wie aus Mais Brot entstehen kann. Am 2. Mai 1915 gab es das Patent für das „Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Schwarzbrot ähnlichen Schrotbrotes“. Weitere Patenturkunden stellten Ungarn im Dezember 1915 und die Niederlande im Frühjahr 1917 aus. Bis dahin galt es aber Widerstände zu überwinden. Denn erst, nachdem nachgebessert und die Rezeptur gedörrtes Maismehl verzeichnete, lenkte das Kaiserliche Patentamt ein.

Das gedörrte Maismehl wird mit auf 40 Grad erwärmtem Wasser zu einem dickpappigen Brei angerührt. In der Rezeptur heißt es weiter: „Der so gewonnene Maisschrotteig wird nunmehr mit dem Grundsauer, zum Beispiel aus Gerstenmehl, versetzt, dann verknetet man ihn mit Gersten- und Reismehl, Kleie, Dextrin als Bindemittel und den geeigneten Gewürzzuschlägen zusammen gut zu einem einheitlichen Teigkloß. Man lässt diesen etwa 18 Stunden stehen, bis die ganze Masse gut durchsäuert ist, alsdann wird der Teig in üblicher Weise im Ofen eineinhalb Stunden lang zu Brot verbacken.“



Allerdings, als das „Rheinische Schrotbrot“zur Produktionsreife gediehen war, blieb der Mais aus Rumänien aus. Das Land war in den Krieg gegen Deutschland eingetreten.

Peter Profittlichs Mais-Brot wurde, belegt mit Wurst und Käse, nach dem Drehtag in der Backstube im Adenauer-Haus vor laufenden Kameras Besuchern zum Probieren angeboten. Und einige erinnerten sich dabei an den Geschmack von Brot, das sie von Amerikanern nach dem Krieg erhalten hatten. Das Patent für dieses Rezept war zwanzig Jahre vor diesem Filmprojekt abgelaufen.



KAISERLICHES PATENTAMT.

AUSGEGEBEN IM FEBRUAR 1917

PATENTSCHRIFT

№ 296648

KLASSE 2c. GRUPPE 4.

JEAN OEBEL, JOSEF OEBEL UND KONRAD ADENAUER
IN CÖLN-LINDENTHAL.

Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Roggenschwarzbrot ähnelnden Schrotbrotes.

Patentiert im Deutschen Reiche vom 2. Mai 1915 ab.

Man hat bereits Mehl aus entschältem Mais als Zusatz zu Roggen- und Weizenmehl für die Brotbereitung vorgeschlagen. Die Verarbeitung eines derartigen Teiges bot aber technische Schwierigkeiten, weil das Maismehl infolge der Aufsaugung der Feuchtigkeit ein rissiges und rasch austrocknendes Brot ergab. Außerdem hatte das Brot einen nicht angenehmen Geschmack. Es ist allerdings auch bekannt, daß der Geschmack von Mais dadurch verbessert werden kann, daß man die Maiskörner im entschälten Zustande röstet. Derartig geröstetes und gemahlenes Mais wurde aber bisher zur Brotbereitung nicht verwendet. Wenn man ein Mehl aus geröstetem Maiskorn mit einem Grundsauer verarbeitet, so nimmt die mit dem Grundsauer versetzte Masse schnell einen unangenehmen Geruch und Geschmack an. Das Brot geht auch nicht genügend auf.

Es hat sich nun gezeigt, daß ein wesentlich anderes Ergebnis erhalten wird, wenn man nicht das Maiskorn röstet und hieraus Mehl bereitet, sondern wenn man erst aus entschältem Mais Mehl herstellt, dieses Mehl der Dörrung unterwirft und nunmehr zur Brotbereitung verwendet. Der angesetzte Grundsauer entwickelt dann einen angenehm schmeckenden, gut aufgehenden Teig.

Die Dörrung geschieht derartig, daß das aus dem entschälten Mais hergestellte Mehl einer etwa 30 Minuten lang andauernden Dörrung bis auf 200 ° C oder höher ausgesetzt wird. Die Dörrung kann mittels heißer Luft erfolgen. Eine irgendwie erhebliche Bräunung oder Dunkelröstung zeigt sich hierbei nicht.

Zur Herstellung des rheinischen Schwarzbrotes wird das in der beschriebenen Weise erhaltene Mehl mit Mehl von Gerste oder Reis, mit Kleie sowie Dextrin und den sonstigen Gewürzzusätzen zusammengebracht. Beispielsweise kann man 40 Gewichtsteile Maismehl, 35 Gewichtsteile Gerstenmehl, je 10 Gewichtsteile Reismehl und Kleie sowie 5 Gewichtsteile Dextrin und die üblichen Gewürzzusätze verarbeiten. An Stelle von Maismehl können auch Produkte aus Mais verwendet werden, welcher einem Umwandlungsprozeß unterworfen ist. Beispielsweise kann man entalten Mais, Maisflocken, sogenannten Maizena, u. dgl. der Röstung unterwerfen.

Zur Herstellung des Grundsauers verwendet man am besten Gerstenmehl.

Es hat sich weiter gezeigt, daß bei dem beschriebenen Verfahren das Reismehl durch stärke- oder klebehaltige Mehle, z. B. Kartoffelmehl, Tapioka, Roggenmehl, Weizenmehl, Gerstenmehl oder durch Gemische derselben ganz oder teilweise ersetzt werden kann.

Auch kann das Reismehl oder seine Ersatzmittel vor der Vermischung mit den anderen Stoffen abgekocht oder gebrüht werden.

Die Herstellung des Brotes geschieht derart, daß das gedörrte Maismehl mit auf 40° C erwärmtem Wasser zu einem dickpappigen Teig angerührt wird. Der so gewonnene Maisschrotteig wird nunmehr mit dem Grundsauer, z. B. aus Gerstenmehl, versetzt, dann verknetet man mit Gersten- und Reismehl, Kleie, Dextrin als Bindemittel und geeigneten Gewürzzuschlägen sowie Wasserzusätzen zusammen zu einem einheitlichen Teig. Man läßt etwa 18 Stunden stehen, bis die ganze Masse gut durchsäuert ist; alsdann wird der Teig in üblicher Weise im Ofen 1½ Stunden lang zu Brot verbacken.

als Zusatz zu Mehl aus anderen Getreidearten oder zu einem Gemenge von Mehl und Kartoffelstärke u. dgl. von aus entschältem Mais hergestelltes Mehl, welches einer Dörrung unterworfen worden ist, verwendet wird.

PATENT-ANSPRÜCHE:

1. Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Roggenschwarzbrot ähnelnden Schrotbrotes, dadurch gekennzeichnet, daß

2. Ausführungsform des Verfahrens nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß zur Teigansäuerung ein Grundsauer aus Gerstenmehl verwendet wird.



Aktuelles

Konrad-Adenauer-Brot vorgestellt

Ein nach dem Patent von Konrad Adenauer gebackenes Kriegsbrot als Fernsehstar

Das kleine schmucke Rheindorf, unterhalb des Drachenfelsens gelegen und heute ein Stadtteil von Bad Honnef, würde kaum einer näher kennen, hätte dort nicht der „Alte von Rhöndorf“, Konrad Adenauer, der erste Kanzler der Bundesrepublik Deutschland, gewohnt. Die dort seit 1892 ansässige Bäckerei Café Profittlich ist ein beliebtes Einkehrlokal für Touristen.

Adenauer und die Profittliche

Bäckermeister Peter Profittlich, Sohn des Firmengründers Stefan Profittlich, sorgte in den 50er Jahren für Schlagzeilen, als er gemäß dem Willen der Rhöndorfer Geschäftsleute und der Bevölkerung und gegen den Willen des prominentesten Einwohners, Konrad Andenauer, den Bau einer großen Seilbahnanlage zum Drachenfels durchsetzen wollte. Dabei zeigte er Zivilcourage, obwohl er scheiterte.

Sein Enkel Peter Profittlich sorgte nun für Schlagzeilen, als er für das Zweite Deutsche Fernsehen (ZDF) eine von Konrad Adenauer 1915 patentierte Brotrezeptur backte.

Am 23. Mai im ZDF

Am 23. Mai 1987 sollen die Fernsehaufnahmen aus der Bäckerei Profittlich über die Bildschirme flimmern und über Adenauer und sein Patentbrot informieren. Nebenbei eine willkommene Gelegenheit zur Öffentlichkeitsarbeit und Imagepflege für das Bäckerhandwerk.

Sojawurst und Maisbrot

Als für die Ernährungsversorgung der Stadt Köln zuständiger städtischer Beigeordneter befaßte Adenauer sich während des Ersten Weltkrieges mit technologischen Verbesserungen bei der Herstellung einer geschlossen Kriegs- und Notwurst auf Sojabasis, die ebenso wie ein „Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Roggenschrotbrot ähnlichen Schrotbrot“ patentiert wurden. Adenauer wollte der Kölner Bevölkerung ein in Geschmack, Geruch, Lockerung, Haltbarkeit und Verzehrwert erheblich verbessertes „Notbrot“ mit hohem Maisanteil zur Verfügung stellen.

Seine Idee trug er den Kölner Bäckern Jean und Josef Oebel vor, die ihm bei der Verwirklichung mit fachmännischem Rat halfen. Am 2. Mai 1915 wurde die neue Verfahrenstechnik unter Nr. 296 648 vom kaiserlichen Patentamt auf den Namen von Jean Oebel, Josef Oebel und Konrad Adenauer eingetragen. Nach Angaben von Egon Hommel, Archivar der Konrad-Adenauer-Stiftung, wurde das Brot während der Kriegs- und Nachkriegsjahre mit Erfolg produziert. Als Peter Profittlich jun. von dem Brotrezept des Konrad Adenauer erfuhr, interessierte er sich spontan und fragte bei der Adenauer-Stiftung wegen der Rezeptur nach. Als nun auch das Fernsehen Interesse an der Rezeptur bekundete, beauftragte man Peter Profittlich, sich an der Rezeptur zu versuchen und die erforderlichen Zutaten zu besorgen.

Gerösteles Maismehl und Gerstensauerteig

In Notzeiten stehen den Bäckern die sonst üblichen Brotrohstoffe wie gut backfähiger Weizen und Roggen nur begrenzt zur Verfügung. Andere Getreidearten wie Mais und Gerste müssen die Lücken füllen.

Die besonderen Merkmale des Herstellungsverfahrens bestanden dann, daß man nicht wie sonst üblich das ganze geschälte Maiskorn röstete und zu Mehl mahlte, sondern daß man ein aus geschältem Mais gemahlenes Maismehl vor der Teigbereitung im Backofen zunächst bei über 200 °C rund 30 Minuten einer „Dörrung unterwirft“. Das Maismehl bräunte kaum. Aus dem gedörrten Maismehl bereitete man mit 40 °C heißem Wasser ein Brühstück.

Der Sauerteig wurde nach dem Grundsauerverfahren aus Gerstenmehl bereitet, wobei die Reifezeit 18 Stunden betrug. Durch dieses neue Verfahren wurden weitgehend unangenehme Geruchs- und Geschmacksentwicklung bei der Maissauerteigbereitung vermieden.

Die Zutaten

Peter Profittlich beschäftigte sich mit der Rezeptur, tätigte einen ersten Backversuch, der auf Anhieb gelang. Das einem Schrotbrot ähnelnde Brot zeigt eine schnittfeste, gebliche, saftige Krume. Es ist im Geschmack und Geruch angenehm. Die Krume ist gut bestreichbar. Krumenrisse treten bei sachgemäßer Lagerung auch nach einigen Tagen nicht auf.

Als Teigzutaten wurden
- 40 Teile Maismehl
- 35 Teile Gerstenmehl
- 10 Teile Reismehl
- 10 Teile Weizenkleie
- 5 Teile Dextrin

mit einer entsprechenden Menge Wasser und den üblichen Gewürzzuschlägen (zwei Teile Salz usw.) verarbeitet.

Patentrechte erloschen

Nach Auskunft des Archivars Hommel sind die Patentrechte für diese Herstellungsmethode inzwischen erloschen, so daß jeder Bäcker dieses Mais-Gerstenbrot backen kann.

Peter Profittlich hat sich inzwischen mit der Familie Adenauer in Verbindung gesetzt. Er will, mit Zustimmung der Familie Adenauer, die überlieferte Patentrezeptur als „Konrad-Adenauer-Brot“ in sein Backprogramm aufnehmen. Ohne deren Zustimmung jedoch will er kein Adenauer-Brot anbieten, den Namen Adenauer nicht für dieses Brot benutzen. Dann einen neuen „Adenauer-Profittlich-Krieg“ soll es nicht geben. Inzwischen haben einige Familienmitglieder bereits ihre Zustimmung signalisiert. Damit hätte Rhöndorf dann eine weitere „Adenauer-Attraktion“, gegen die der „Alte aus Rhöndorf“ sicher nichts einzuwenden hätte.

F. J. Steffen

Surrende Fernsehkameras verfolgen den Werdegang des Spezialbrotes.

Peter Profittlich präsentiert voller Stolz sein „Adenauer-Brot“.

Das Mais-Gerstenbrot, hergestellt nach dem „Oebel-Adenauer-Patent“.

701

Nun wurde das Brot in dem Backofen ausgerechnet jener Bäckerei wieder gebacken, die einst Konrad Adenauer und seine Familie mit Backwaren versorgt hatte. Ein Patent aber hätten durchaus auch einige andere der leckeren Gaumenfreuden aus dem Hause Profittlich verdient. (oro)

Impressum

Redaktion: Heyer und Heyer
Text: Roswitha Oschmann, Thomas Heyer
Fotos: Archiv Profittlich, Roswitha Oschmann, Felix Perschen, Fotos privat
Layout: Michaela Bartz
Druck: SZ-Druck
Umschlag: Grischa Heyer

seit 1892

Profittlich

Konditorei
Café

www.cafe-profittlich.de

125 Jahre
Cafe Profittlich

F e s t s c h r i f t

Redaktion:
Heyer und Heyer, Bad Honnef
Texte: Roswitha Oschmann, Thomas Heyer
Fotos: Archiv Profittlich, Roswitha Oschmann, Felix Perschen und von privat
Layout: Michaela Bartz Druck: SZ-Druck Troisdorf–
Umschlag: Grischa Heyer
Bad Honnef 2017

Zur Verfügung gestellt von Peter Profittlich

Cafe Profittlich

Bad Honnef
für unser

Virtuelles Brückenhofmuseum

www.virtuellesbrueckenhofmuseum.de

Integriert in den Raum

„Siebengebirge und der Rhein“/„Bad Honnef“