



BÄCKEREI - KONDITOREI

Coerdts

*Eins, zwei, drei im
Sauseschritt läuft die Zeit,
wir laufen mit...*

Liebe Kunden, wir feiern unser 100jähriges Jubiläum und laden Sie herzlich ein, am 24. und 25. August 1999 mitzufeiern.

**Blicken Sie mit uns auf ein ganzes Jahrhundert
Backtradition zurück. Wir freuen uns auf Sie!**



Familie Coerdts bedankt sich bei ihrer Kundschaft für die jahrelange Treue!

BÄCKEREI - KONDITOREI

Coerdts

Eine kleine Chronik

Der offizielle Gründungstag der Bäckerei hat eine besondere Bedeutung: Am 13. Juli 1899 wurde nicht nur der Backbetrieb aufgenommen, sondern Franz Voß und Anna Gerke schlossen auch den Bund der Ehe. Bis zu diesem Zeitpunkt war in dem Haus an der Provinzialstraße (heute: Voßwinkeler Straße) mit der Nummer 14 der elterliche Kolonialwarenladen, der täglich frische Lebensmittel verkaufte.

1906 jedoch brannte das alte Fachwerkhaus ab. Familie und Backbetrieb wurden bis zur Fertigstellung des neuen Hauses 1907 in der Scheune der Familie Unger gegenüber untergebracht. Nach dem Tode von Franz Voß 1937 übernahm Schwiegersohn Heinrich Coerdts zusammen mit Ehefrau Luise Coerdts,



Ein altes Foto aus dem 19. Jahrhundert zeigt das alte Fachwerkhaus an der Provinzialstraße 14

geborene Voß, den Backbetrieb. Sein Handwerk hatte Heinrich Coerdts beim Bäcker Schuhmacher aus Neheim gelernt.



Das wiederaufgebaute und bereits hinten angebaute Haus um 1950: Hinter dem Fenster links unten befand sich bereits ein kleines Café.

Nach dem Zweiten Weltkrieg entschlossen sich Heinrich und Luise Coerdts, die Backstube zu vergrößern: 1947 wurde hinten am Haus angebaut, so daß drei Jahre später, 1950 also, zu der Bäckerei auch ein kleines Café hinzukommen konnte. Zehn Jahre später jedoch waren die Räumlichkeiten wieder zu klein geworden, diesmal baute man seitlich am Haus an, um das Café zu vergrößern.

1969 übernahmen schließlich in dritter Generation Raimund Coerdts (einer der fünf Söhne von Heinrich Coerdts) und Monika Coerdts, geborene Hins, den nun schon zum dörflichen Institut ge-

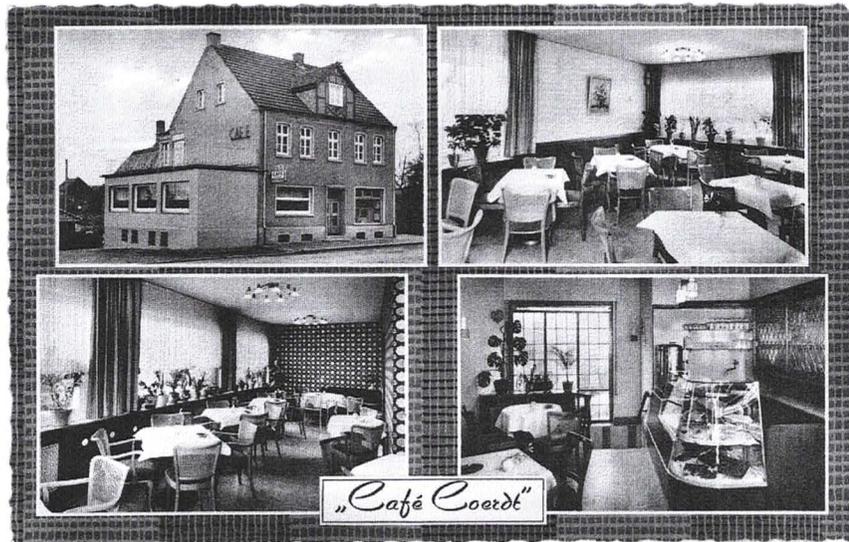
wordenen Betrieb der Bäckerei und des Cafés. So wurde mit dem täglichen Brotkauf auch mal ein kleiner Plausch bei einer Tasse Kaffee verbunden. 1975 erfuhr das Haus mit der Nummer 14 seine letzte Erneuerung: Es wurde bis auf die erste Etage rückgebaut und auf drei Etagen einschließlich des Balkons auf dem Anbau hochgezogen.

1983 wurde schließlich das nun schon über dreißig Jahre lang betriebene Café geschlossen. Im gleichen Jahr wurde bereits die erste Filiale in Neheim (Lange Wende 6) gegründet. Vier Jahre später bekamen die Neheimer die zweite Filiale der Bäckerei Coerdts (Lange Wende 111, im damaligen Depot-Markt). Seit 1992 gehen auch in Wickede (Kirchstraße 26) und seit 1994 in Echthausen (Weststraße 26) frische Brötchen von Coerdts über die Ladentheke.

Der heutige Betrieb umfaßt insgesamt 23 Mitarbeiter (sechs Produktionsmitarbeiter, fünfzehn im Verkauf und zwei Lehrlinge), die die Bewohner in Voßwinkel, Neheim, Wickede und Echthausen mit



einem täglich und saisonbedingt wechselnden Angebot an Brot, Brötchen und Kuchen versorgen. Mit den Söhnen Christoph und Markus Coerdts steht die vierte Generation bereit, die Voßwinkeler Backtradition auch in Zukunft aufrechtzuerhalten.



Eine Ansichtskarte aus dem Jahre 1960 von „Café Coerdts“:
Oben links ist der Anbau für das Café zu erkennen.

Wie die Zeiten sich ändern...

Damals

Das erste halbe Jahrhundert arbeitete man in den Backstuben noch mit Steinöfen. Diese wurden mit Holz erhitzt; sobald die Glut im Ofen ihre Hitze entfaltet hatte, kam die Glut heraus und die Backwaren hinein. Auch die Bäckerei Coerdts-Voß arbeitete bis 1947 mit einem solchen Steinofen. Den neuen mit Kohle betriebenen Ofen bezahlte Heinrich Coerdts in der Nachkriegszeit noch mit Reichsmarken und einem geschlachteten Schwein. Die Außenbezirke von Voßwinkel wurden übrigens bis 1959 noch mit einem Handkarren beliefert.

Heute

Heute sorgen mit Erdgas betriebene Öfen für genügend Backfläche, um all die vielen Leckereien herzustellen. Eine Brötchenmaschine kann in einer Stunde bis zu 4500 Brötchen backfertig vorbereiten. Der Zulieferbetrieb wird von zwei Lieferwagen übernommen, die alle Filialen und Großkunden mit Produkten des Stammbetriebes versorgen.



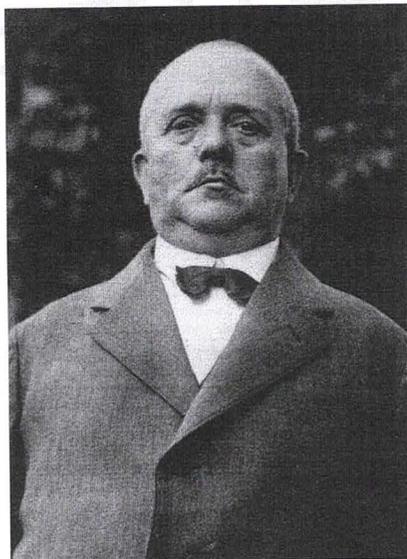
Zwar hat sich der Pro-Kopf-Verbrauch an Brot im Laufe der Zeit nicht bedeutend geändert, dafür aber das Ernährungsverhalten. Während besonders in der Nachkriegszeit 2,5-Kilo-Brote über die Ladentheke gingen, wird heute ernährungsbewußter und in kleineren Portionen (750 Gramm) dafür aber öfters gekauft. Besonders bevorzugt sind heute daher Mehrkorn-Produkte. Aber auch die langsame Inflation zeigt ihre Spuren. So wird sich die ältere Generation noch daran erinnern, daß um 1950 ein Brötchen noch 5 Pfennig oder ein Stutenkerl 10 Pfennig gekostet hat.

Das Berufsbild des Bäckers jedoch ist gleich geblieben. Das Mehl verarbeiten, Teig kneten, Brot formen etc. gehört weiterhin zu den täglichen Aufgaben. Stimmt die Temperatur nicht oder ist man ein paar Minuten zu spät, so ist die ganze Arbeit umsonst. Auch heute noch fängt unser Arbeitstag um halb vier morgens in der Frühe an, damit Ihre Brötchen am Frühstückstisch nicht fehlen.

Ein wenig im Familienalbum geblättert...

Der Gründer

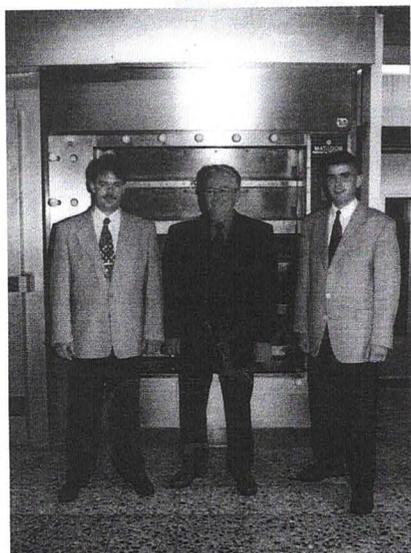
Franz Voß hat nicht nur täglich Brotteig geknetet, sondern wird auch noch in vielen Stammbüchern der Voßwinkeler zu finden sein. Der Bäckermeister war nämlich 34 Jahre lang Standesbeamter der drei Gemeinden Voßwinkel, Echthausen und Bachum und hat sicher so manche Ehe vollzogen, für dessen Brautleute anschließend eine leckere Torte gebacken wurde. Auch in vielen Voßwinkeler



Vereinsbüchern hat der backende Standesbeamte seine Spuren hinterlassen: Er war eingetragenes Mitglied im Männergesangverein "Cäcilia", Schützenverein und Turnverein. Zu guter Letzt war der singende und sportliche Bäcker, an dessen Seite tatkräftig seine Ehefrau Anna Voß, geborene Gerke, stand, stolzer Vater von 11 Töchtern, von denen er einmal behauptet haben soll, sie gingen weg "wie warme Semmel".

Der Nachfolger

Heinrich Coerdts trat in einer schwierigen Zeit in die Fußstapfen seines Schwiegervaters. Bereits zwei Jahre nach der Übernahme des Betriebes musste er in den Zweiten Weltkrieg ziehen. Er nahm von 1941 bis 1945 am Rußlandfeldzug als Feldkoch teil. Währenddessen nahm Ehefrau Luise Coerdts das Geschäft in die Hand. Heinrich Coerdts ging ganz in seinem Beruf als Bäcker auf, so daß kaum Zeit für Hobbies blieb. Doch eines ließ er sich in seiner Freizeit nicht nehmen: Bei besonderen Anlässen kochte er als Vorsitzender des Kriegervereins mit Leidenschaft für seine Kameraden.



Die dritte und vierte Generation

Bäckermeister und Konditor Raimund Coerdts kann beruhigt in die Zukunft blicken. Seine Söhne Christoph und Markus haben sich für den Beruf des Bäckers entschieden und sogar beide bei ihrem Vater gelernt. Tochter Stefanie hingegen hat als Industriekauffrau einen anderen Weg eingeschlagen. Die heimliche Chefin im Hintergrund jedoch ist Ehefrau Monika. Sie ist für den Einkauf, die Planung und die Ideen zuständig.

