HÄUSER MIT GESCHICHTE



Café Madlon Kaffeehaus und Konditorei Hauptstraße 11 86637 Wertingen Telefon 08272 2329 in 86637 Wertingen

www.cafe-madlon.de

EIN STÜCK STADTGESCHICHTE NIMMT ABSCHIED VON WERTINGEN

Anita und Jochen Caesmann geben ihr Café Madlon in neue Hände

Das Café Madlon ist in über 160 Jahren seines Bestehens ein Stück Heimat für Wertingen geworden. Nun gibt es eine einschneidende Veränderung. Das Haus geht in den Besitz der Charlotte- und Hermann-Buhl-Stiftung über. Dies ermöglicht dem Traditionshaus aber auch eine neue Zukunft. Denn das Gebäude wird grundlegend saniert und soll als Café neu eröffnet werden

Anita und Jochen Caesmann haben sich nach einem langen Berufsleben zu diesem Schritt entschlossen, um die Tradition des in Wertingen geschätzten Hauses weiterzugeben. Und so werden Anita und Jochen Caesmann am 02. September zum letzten Mal ihren Konditoreibetrieb für die Kundinnen und Kunden öffnen.

Zum letzten Mal gibt es dann das beliebte Gebäck und die von Jochen Caesmann eigenhändig geformten Brötchen, Brote und Brezen. Die Holztreppe, die in den ersten Stock führt, das elegante und ebenso gemütliche Café im Wiener Stil mit Blick auf die Hauptstraße, der geschwungene Raum, in dem sich über viele Jahrzehnte das gesellschaftliche Leben von Wertingen widerspiegelte – all dies wird Vergangenheit sein und einer neuen Nutzung Platz machen. Ein Stück Stadtgeschichte geht zu Ende. Und damit eine lange Tradition.

GRÜNDUNG 1861

Es ist Konditor Andreas Zirkel aus Wonfort am Main, der mit seiner Frau Anastasia in Wertingen 1861 eine Konditorei gründet im Anwesen Nr. 44, in dem sich nachweislich schon vor 1798 ein Krämerladen mit Lebzelterei befunden hatte. Tochter Margarethe heiratet den Namensgeber des Cafés, Ludwig Madlon, der aus Gemünden am Main stammt. Das junge Paar führt die Konditorei ab 1891. Im Jahr 1913 wird dem Handwerksbetrieb ein Café angegliedert. Die Wertschätzung, die der Familie schon in jener Zeit widerfährt, drückt sich aus im Bürgermeisteramt, das zuerst Andreas Zirkel, dann Ludwig Madlon ausübt. Dessen ältester Sohn Anton Madlon leitet nach überstandenem Einsatz im ersten Weltkrieg eine neue Ära ein. Er heiratet 1930 Josefine Haug, die aus einem Kolonialwarengeschäft in Biberbach stammt. Alte Wertingerinnen und Wertinger erinnern sich heute

noch an die umtriebige Chefin des Café Madlon, die stets korrekt mit gebundenem Dutt und weißer Spitzenschürze im Verkauf zugange war. In ihrer Zeit wird das Haus umgebaut. Es bekommt die charakteristische Form, die es heute noch hat, und es entsteht das Café im ersten Stock, so wie es bis zuletzt bekannt ist. Die neuerlichen Kriegsjahre überstehen Gebäude und Betrieb unversehrt, in der Besatzungszeit zieht ein amerikanisches Offizierscasino im Café ein.

LEBENSLUST KOMMT ZURÜCK

Mit der neu gegründeten Bundesrepublik Deutschland kommt auch die Lebenslust in den 40er- und 50er-Jahren zurück, der Aufschwung, der langsam auch Wertingen ansteckt und im Hause Madlon spürbar wird. Anita Lechner sieht ihre Großmutter, wie sie täglich das Personal anleitet. Sie erlebt ihre Mutter Liselotte Lechner, die die Leitung übernimmt und ihr ganzes Talent als kreative, kunstbegabte Frau investiert.

Die 50er und 60er Jahre tanzen im Café Madlon. Die süßen Wunderwerke aus der Konditorei sind der willkommene Vorwand für die Gesellschaften, die sich oben im Café einfinden. Eine Bar wird eingerichtet – und in vielen Wertinger Familien dürfte es Erinnerungen und Fotos geben, die aus dieser Zeit stammen.

Das Haus hat schon vielem standgehalten. Auch den Umbau im Erdgeschoß, den Lieselotte Lechner vorantreibt. Sie baut die "Zirbelstube", das alte Café, aus, modernisiert das Ladengeschäft und erweitert das Sortiment um offenen Tee und um Delikatessen. Es gibt immer noch das herrliche Sahneeis und neuerdings auch süße oder pikante Geschenkpackungen mit Madlon-Spezialitäten.

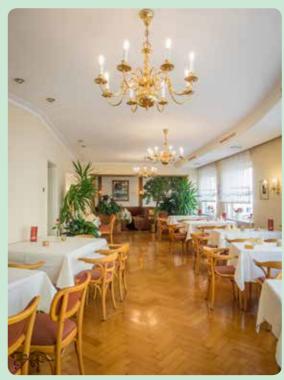
Liselottes Töchter Sonja und Anita sind den Gästen bekannt und wachsen im Haus auf. Es ist Anita, die ein Jahrzehnt später in die Fußstapfen der Mutter und Großmutter tritt. Sie entscheidet sich, auf ein Kunststudium zu verzichten, ihre künstlerische Ader in das Konditorenhandwerk einzubringen und den Familienbetrieb fortzuführen. In der Meisterschule, der Bundesfachschule für Konditorei in Wolfenbüttel, lernt sie dann ihren späteren Mann Jochen Caesmann kennen. Als das junge Paar das Haus übernimmt, sind bald bis zu 20 Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit



beschäftigt. Es gibt nun jeden Tag frische Baguettes, allerlei Brötchen, Brezen, die berühmten Brezenstangen, Croissants und vieles mehr. Mit den Bäckereiwaren ändert sich der Betrieb im Café: Jetzt wird in Wertingen nach Herzenslust gefrühstückt, der obere Stock ist fast täglich ausgebucht. Es kommt noch mehr. Anita Caesmann setzt ihre Kreativität nun auch beim Kochen ein. Sie bietet einen Mittagstisch an, macht Catering für Gesellschaften - und wieder wird das Haus zum Mittelpunkt vieler Anlässe in Wertingen. Anita und Jochen Caesmann vermitteln der Stadt eine neue Qualität - als Kunst- und Kulturcafé bietet das Madlon eine passende Bühne für Begegnungen mit der Literatur, Malerei und Musik. Und es darf auch wieder getanzt werden beim Jazz-Brunch oder Boogie-Woogie-Abend. Hinzu kommen Feste und Märkte, bei denen das Madlon nicht fehlen darf - der Madlon-Punsch auf der Schlossweihnacht ist schon legendär.



Gerade auf dem Höhepunkt wird Anita und Jochen Caesmann bewusst, dass ihre Schaffenskraft nicht unendlich ist. Da sich in der Familie keine Nachfolge findet, kommt die Überlegung auf, wie das berufliche Ende gestaltet werden und das in die Jahre gekommene Gebäude neuen Erfordernissen angepasst werden kann. Für sie ist es eine Herzensangelegenheit, die Tradition des Hauses in Wertingen fortzuführen, ihr Lebenswerk irgendwo wiederzufinden. In Charlotte und Hermann Buhl und deren gleichnamigen Stiftung finden sie ein bewährtes Unternehmerpaar, das das Haus übernimmt, im alten Stil renoviert und es einer neuen Nutzung zuführt.



Eine lange Geschichte
geht zu Ende, aber die
Erinnerungen bleiben!
Das Café Madlon möchte
daher Ihre ganz persönlichen
Geschichten sammeln, die
sie mit dem Traditionshaus
verknüpfen. Notieren Sie,
was das Madlon für Sie bedeutet – jeder Beitrag wird
bei Abgabe bis 1. September
2023 mit einem Bischofkuchen belohnt!





