

# Bald übernimmt die 5. Generation

34 Jahr hat Josef Kühlen die Bäckerei Kühlen (heute Greis) geleitet. Sein Opa hatte sie 1850 gegründet. Jetzt stehen bereits Josefs Enkel mit in der Backstube.

Von Linda Kühlen

**Willich.** Josefs Augen leuchten, als er den Hebel der Ausrollmaschine umlegt. Brummend setzt sich das mehlig Band in Bewegung. „Früher musste man den Teig noch mit einem Nudelholz ausrollen, nit“, erinnert er sich an die Zeit, in der er noch selbst täglich in der Backstube stand.

Sein Blick fällt auf die geschäftigen Hände seines Schwiegersohns, die gerade Mehl und Wasser in die rotierend Teigknetmaschine schütten. Josef nickt zu. Dann schaut er in die silbernen Töpfe auf der Arbeitsfläche, während sein Enkel Thomas den Erdbeergelee in einem Kupferkessel erhitzt. „Die Konsistenz der Schokolade ist genau richtig“, sagt er und lächelt Thomas zu. Der bedeutet seinem Großvater, sich umzudrehen. In der Tür

steht Thomas Mutter Johanna und hält eine Tasse Kaffee hoch. „Papa, kommst du auf einen Plausch ins Büro?“ Josef Kühlen nickt. Sich bei jedem Schritt auf einen Stock stützend, folgt er seiner Tochter durch das Ladenlokal und beendet seinen Gang durch die Bäckerei Greis.

## FIRMEN UND IHRE GESICHTER

Josef Kühlen hat den Betrieb 1947 in der dritten Generation nach seinem Großvater Peter und nach seinem Vater Ernst übernommen. Damals hieß die Bäckerei noch Kühlen, bis Tochter Johanna mit ihrem Mann Ludwig Greis sie 1981 übernahm. Diesen Namen werden auch ihre Kinder Claudia und Thomas weiterführen, wenn sie das Geschäft gegenüber der Kirche und die Zweigfiliale an der Bahnstraße in ein paar Jahren übernehmen.

Der 89-jährige Josef Kühlen ist stolz darauf, all diese Generationswechsel sowie die guten und schlechten Phasen des Betriebes miterlebt zu haben. Besonders hart sei es während des Zweiten Weltkrieges gewesen. „1941 ist die Bäckerei ausgebombt worden. Nur die Backstube ist stehen geblieben“, erinnert er sich. Eine schwere Zeit für die Familie, die sich davon aber nicht unterkriegen ließ. „Wir haben einfach drei Häuser weiter ein Ladenlokal gemietet, bis wir zwei Jahre später das Haus wieder aufgebaut hatten“, erklärt er und schaut auf ein Schwarz-Weiß-Foto, auf dem sein Bruder vor der alten Haus-



Chefin Johanna Greis (r.) mit ihrem Team: Katharina Kaufmann, Karin Breuer und Claudia Kaulen.

Fotos: Friedhelm Reimann

fassade steht.

Nicht besonders gut ging es der Bäckerei auch 1928, als das Stahlwerk Becker seine Tore schloss. „Die Erwerbslosen hatten damals kein Geld mehr und wir mussten die Preise senken“, erinnert sich Josef Kühlen. Für eine Mark konnte man damals 40 Brötchen kaufen und für 48 Pfennig gab es ein Weißbrot. Bei diesen Erzählungen muss Johanna Greis schmunzeln. 25 Cent, also knapp 50 Pfennig, kostet ein Brötchen heute bei ihr und im Gegensatz zu früher, wo es nur Schwarz- und Weißbrot gab, kann man zwischen 18 Brotsorten wählen.

Bis vor zwei Jahren hat Josef

Kühlen noch oft zusammen mit der ganzen Familie im Back- und Konditoreiraum gestanden. Drei Generationen haben dann an Printen und Lebkuchen für Weihnachten gearbeitet. Zu Streit kam es dabei nie. „Mein Enkel nimmt alle Ratschläge gerne an und fragt oft nach alten Hausrezepten“, erzählt er stolz. Heute fühlt er sich zu alt dafür, geht aber gerne noch durch die Räume der Bäckerei und philosophiert über Rezepte und Essgewohnheiten der Kunden. Übrigens: Heutzutage ist es eine Seltenheit, dass die nachfolgende Generation das Geschäft übernimmt, **siehe Seite 23.**

## BÄCKEREI KUHLÉN - BÄCKEREI GREIS

- ▶ 1850 gründete Peter Kühlen die Bäckerei Kühlen gegenüber der Willicher Kirche.
- ▶ 1910 übernahm sein Sohn Ernst Kühlen die Bäckerei.
- ▶ 1947 wurde die Bäckerei in Josef Kühlens Hände gegeben.
- ▶ 1981 übernahm Josefs Tochter Johanna mit ihrem Mann Ludwig Greis die Bäckerei.
- ▶ In ein paar Jahren werden ihre Kinder, Thomas und Claudia, die Bäckerei und die kleine Filiale an der Bahnstraße weiterführen.



Bäckermeister Josef Kühlen ist stolz auf den Familienbetrieb.