

Es begann 1924 - Werdegang eines kleinen Unternehmens!

Willingen/Westerwald

Vom 11. bis 14. Juni 2009 haben Kunden, Gäste, Mitarbeiter und die Eigentümer Brigitte und Hans-Jürgen Pletz vom Café Restaurant Heimatstübchen in Willingen allen Grund zu feiern. Der ursprüngliche Betrieb, die Bäckerei Pletz wird 85 Jahre und das Café wird 20 Jahre alt. Es begann 1924.

Die Jahre nach dem Ersten Weltkrieg waren geprägt von Armut und Entbehrung. 1923 war die Inflation am Höhepunkt angelangt. Es gab Geldscheine mit 50.000.000 (Fünfzig Millionen) Mark. Im November 1923 wurde dann die Inflation durch die



Währungsreform beendet. In dieser schwierigen Zeit gründete Richard Pletz, der Urgroßvater vom heutigen Küchenchef Timo Pletz, 1924 die Bäckerei. Nachdem er in Neunkirchen im Siegerland das Bäckerhandwerk erfolgreich erlernte, machte er nach wenigen Gesellenjahren die Meisterprüfung und sich kurze Zeit später selbstständig. Die Bäckerei alleine konnte die Familie aber nicht ernähren. Als Nebenerwerb wurde noch bis in die 60er Jahre ein Landwirtschaftlicher Betrieb unterhalten. Zudem gab es in jedem kleinsten Westerwälder Dörfchen ein "Backes", in dem die meisten Familien regelmäßig Brot und Kuchen backten. Alles in allem also eine sehr schwierige Situation um eine eigene Firma zu Gründen. Fleiß, Ausdauer und geschäftliches Geschick ließen den Betrieb jedoch wachsen. Richard Pletz hatte ein leidenschaftliches Hobby: die Jagd! Hierfür ließ er manchmal seine Bäckerei im Stich, so dass der Rest der Familie allein zurecht kommen musste.

In so einem kleinen Unternehmen ist - damals wie auch heute - die ganze Familie mit im Einsatz. Die Frau vom Firmengründer - Thekla Pletz - kümmerte sich um den Verkauf der Backwaren, die Familie, den Haushalt und um die Landwirtschaft - so zu sagen - ein Fulltimejob. Im Spätsommer 1927 war sie hochschwanger und fuhr Backwaren mit dem Pferdefuhrwerk ins hessische Gusternhain. Auf dem Heimweg hinderte sie ein Radbruch

der Kutsche an der Weiterfahrt, bis Hilfe kam.



Der in 1921 geborene Sohn Artur Pletz trat in die Fußstapfen seines Vaters und begann 1935 eine Lehre im hessischen

Driedorf. Nach erfolgreichem Abschluss begann der 2. Weltkrieg. Artur Pletz und seine beiden Brüder mussten in den Kriegsdienst. Firmengründer Richard Pletz kümmerte sich um die Bäckerei und wurde verpflichtet das NSDAP-Lager „Bund deutscher Mädel“ in Bretthausen zu beliefern. Artur Pletz kehrte im August 1945 aus tschechischer Kriegsgefangenschaft zurück und übernahm kurze Zeit später nach bestandener Meisterprüfung die Bäckerei von seinem mittlerweile schwer kranken Vater.

Bis Anfang der 50er Jahre war es üblich, die Backwaren mit dem Pferdefuhrwerk in andere Dörfer zu transportieren. Erst in 1954 konnte ein Auto angeschafft werden, um die Waren auszuliefern.

Die Produktpalette war gegenüber heutigen Bedürfnissen sehr klein. Zwei Sorten Brot, Weißbrot, eine Sorte Brötchen und verschiedene Hefeteilchen und -kuchen waren das ganze Sortiment einer damaligen Bäckerei auf dem Land. Der in 1952 geborene Sohn Hans-Jürgen Pletz lernte den Beruf des Bäckers im Betrieb seines Vaters und übernahm im Januar 1984 mit seiner Frau Brigitte den Betrieb. Das Geschäft wurde ausgebaut. Neue Kunden in umliegenden Dörfern konnten gewonnen werden. Mehrere kleine Lebensmittelläden, die es in den 80er Jahren noch in fast jedem Dorf gab, wurden täglich mit frischen Backwaren beliefert. Die Produktpalette hatte sich mittlerweile sehr verändert. Acht bis zehn Sorten Brot, fünf bis sechs Sorten Brötchen und eine Riesenauswahl an Klein- und Feingebäck sowie Torten und andere Konditorwaren bereicherten das Sortiment. Die Backstube wurde erweitert, ein Elektro-Backofen und moderne Maschinen konnten angeschafft werden. Bis Anfang der 90er Jahre florierte das Geschäft. 1989 wurde der

Betrieb um ein kleines, gemütliches Café erweitert. 1991 gab es dann einen kleinen Rückschlag. Aus gesundheitlichen Gründen von Hans-Jürgen Pletz musste die Bäckerei verpachtet werden. Von 1991 bis 1999 leitete Bernd Widerstein, der bis dato als Geselle beschäftigt war, das Unternehmen. In diesen Jahren fanden große Veränderungen statt. Nach und nach verschwanden die "Tante-Emma-Läden" in den Dörfern von der Bildfläche. Große Supermärkte schossen in den Ballungszentren wie Pilze aus dem Boden. Als im November 1998 Bernd Widerstein den Pachtvertrag kündigte, war eine völlig neue Situation vorhanden. Da trotz großer Bemühungen kein neuer Pächter gefunden werden konnte, kam die Bäckerei wieder in Familienbesitz. Jetzt war es schwierig die richtige unternehmerische Entscheidung zu treffen. Wollte man „am Ball“ bleiben, musste expandiert werden. Dass hätte zur Folge gehabt, die Backstube noch einmal zu vergrößern, was aus bautechnischen Gründen nicht möglich war. Ein Neubau „Auf der grünen Wiese“ stand nicht zur Debatte. Aus heutiger Sicht eine kluge Entscheidung. Mit der erneuten Übernahme der Bäckerei wurde ein moderner Verkaufswagen angeschafft um den veränderten Bedingungen gerecht zu werden. Trotz hoher Produkt-Qualität und Top-Service stagnierten die Umsätze. Im Jahre 2001 begann dann die vierte Generation. Sebastian Pletz lernte im Betrieb seines Vaters Bäcker und schloss die Gesellenprüfung als Klassenbester ab. Er blieb bis Juli 2006 im Geschäft, wechselte aber dann im August zu einer großen deutschen Airline. Die folgenden Jahre waren abermals von starken Veränderungen betroffen. Der bis dahin unterhaltene Lebensmittelladen war unrentabel geworden und wurde im Jahre 2004 geschlossen. Die vorhandenen Räume wurden umgebaut und als neue Räumlichkeit dem Café zugefügt. Jetzt war endlich Platz vorhanden, um den Bedürfnissen vieler Kunden gerecht zu werden, nämlich Familienfeiern mit über 50 Personen zu gestalten. Dies veranlasste den ältesten Sohn der Familie, Timo Pletz, seinen Beruf an den Nagel zu hängen und Koch zu erlernen, mit dem Hintergrund, den Betrieb in absehbarer Zeit weiterzuführen.

Er fand im Hotel Lindner am Wiesensee einen sehr guten Lehrmeister und schloss die Ausbildung entsprechend erfolgreich ab. Im Juli 2008 stieg er als Koch im Familienbetrieb in Willingen mit ein. Zu dem Café kam jetzt noch ein Restaurant hinzu. Bauliche Veränderungen waren notwendig, die Produktions- und Lagerräume wurden von Grund auf erneuert. Für den kleinen Familienbetrieb mussten relativ große Investitionen vorgenommen werden. Moderne Küchengeräte konnten angeschafft werden. Am 3. Dezember 2008 war es dann endlich so weit. Das Restaurant wurde eröffnet. Es hatte sich schnell herumgesprochen, dass es im Heimatstübchen eine sehr gute Küche gibt.

In den folgenden Jahren konnten viele unternehmerische Erfolge gefeiert werden. Im Juni 2009 wurde das 85jährige Bestehen des Unternehmens mit einem großen Fest gefeiert.



Eine große Herausforderung für das kleine Unternehmen waren die beliebten Frühlingschoppen am 2. Sonntag im Juli. Hier waren ca. 400 Gäste beim Heimatstübchen. Die ganze Familie musste mit in den Einsatz, damit das Fest erfolgreich von statten lief. „Böhmische-, Südtiroler-, Bayerische-, Fingerfood- und andere Themenabende überzeugten im Laufe der Jahre viele Gäste. Doch die gehobene Küche und die ungünstige Lage auf einem kleinen Dorf ließen nicht die erforderliche Gästezahl zu, sodass man sich nach vier Jahren entschloss, das Restaurant wieder aufzugeben. Heute, in 2018, wird nur noch vierzehntägig gegen Bestellung Brot gebacken. Feierlichkeiten, wie Geburtstagsempfänge, Jubiläen usw. sind nach Absprache noch möglich.

■ **Kontakt:**
Café Bäckerei Heimatstübchen
Südstraße 3
56479 Willingen
Tel.: 0 26 67 - 96 90 24

eMail: info@heimatstuebchen.de
www.heimatstuebchen.de