

Wessinger – ein ganz besonderes Jubiläum mit einer zwei Meter hohen Torte . . .

Von Horst Reber

Wer wie das **Hotel Cafe und Restaurant Wessinger** in Neu-Isenburg sein 100-jähriges Jubiläum feiert, darf sich historisch fühlen. Mehr noch: „Wenn es sich um eine Geschäftsadresse handelt, da muss man voller Respekt gleich für mehrere Generationen den Hut ziehen“, sagt Kaufmann **Otto Lenz**. Er ist seit 10 Jahren mit seinen Freunden vom Stammtisch (**Bernd Ebert, Gerhard Eifler, Rüdiger Habitz, Karl Heininger, Lorenz Klein und Rolf Thomas**) gern gesehener Initiator eines gutbürgerlich besetzten Stammtisches, der bei Kaffee und Kuchen über die Schlagzeilen des Tages, eigene und fremde Geschäftsentwicklungen oder natürlich auch über die führende Fußballszene von Rhein-Main mit den „Adlern“ der Eintracht, Kickers Offenbach und dem FSV ein gemütliches Plauderstündchen zwecks Entspannung abhält. Drei einleuchtende Gründe waren für die Wessinger-Treue dieser Gruppe von Geschäftsleuten ausschlaggebend: „Hervorragende Kuchenqualität, immer ein Parkplatz zu finden, flexibel gegenüber Gästen“, betont Ott Lenz. Diese Meinung teilen auch uneingeschränkt **Helmut und Gisela Döring** vom heimischen „Lionsclub“: „Wir haben seit den 60er-Jahren jede neue Entwicklung und bauliche Veränderung, die Gegenwart und die aufstrebende Zukunft mitgemacht. Wir fühlten uns von Anfang an der Familie und dem Hause Wessinger sehr verbunden und wissen diese gute Adresse in jeder Hinsicht sehr zu schätzen.“ So Gisela Döring, fast 30 Jahre lang Inhaberin eines schicken Modegeschäftes auf der Frankfurter Straße.

Jahren von Bäckermeister Ernst Wessinger in der Waldstraße 141 als Brot- und Feinbäckerei gegründet wurde, wurde auch in den vielen Glückwünschen und Danksagungen deutlich zum Ausdruck gebracht. Ernst Wessinger, dem man diese Festivität als Pionier zu verdanken hatte, veröffentlichte damals vor 100 Jahren im **Neu-Isenburger Anzeigblatt** folgenden Text in seiner Eröffnungsanzeige: „Es wird mein eifrigstes Bestreben sein, meine werte Kundschaft prompt und reell bedienen zu können und bitte ich um geneigten Zuspruch. Hochachtungsvoll, Ernst Wessinger.“



Alexander Wessinger

Stimmen dieser Art hörte man zur Jubiläumsfeier, die gemeinsam von **Hildegard Wessinger** sowie ihrem Sohn **Alexander** und Tochter **Wiebke** und dem Personal mit Glanz und Gloria zum 15. November in Anwesenheit von Bürgermeister Oliver Quilling, dem Ersten Stadtrat Herbert Hunkel, Stadtverordneten, Honoratioren und Kunden festlich mit einigen Hundert Gästen und Gratulanten arrangiert wurde, rundum beim Mammut-Tortenschmaus, zu dem alle Bürger eingeladen waren. Zwei Meter hoch war die Jubel-Torte aus der eigenen Konditorei, liebevoll zu einem Kunstwerk von 14 Konditoren und einem stabilisierenden Schreiner so geformt, dass sie nicht zusammenbricht. Ein Highlight für Aaaaahs und Oooohs. Und ein süßer Gaumenkitzler.

Die positive Entwicklung dieser gehobenen Hotel- und Gastronomie-Adresse, die vor 100

Der junge Bäckermeister hat diese Absichten fortan auch erfüllt. Die Anerkennung zahlte sich aus. In der familiären Fortsetzung und Tradition mit später modernen Gedanken und Ideen bis heute. „Damals und heute gab und gibt es viel Lob für viel Leistung, die allerdings früher nicht so leicht zu erbringen war, wie sich das heute mit einem modernen Unternehmen auf den ersten Blick darstellt.“

Wir sind den vorangegangenen Generationen sehr dankbar; sie haben in oftmals schweren Zeiten mit zwei Kriegen und wirtschaftlich harten Anforderungen vorbildlich die Ära Wessinger eingeläutet“, sagt jetzt zu dem runden Firmengeburtstag **W. Alexander Wessinger** (38), der 2002 nach einer Kochlehre im Top-Hotel „Colombi“ in Freiburg und einem abgeschlossenen Studium in Dortmund auf der Internationalen School of Management,

gemeinsam mit seinem (2006 verstorbenen) Vater und Mutter Hildegard Verantwortung in der Geschäftsführung der GmbH übernahm. Nach Gründer Ernst Wessinger setzte Sohn Willi das Unternehmen mit seiner Frau Emmi fort und ließ seinen Sohn zum Konditormeister ausbilden und schickte ihn zudem, in weiser Voraussicht, noch auf die Hotelfachschule in Bad Reichenhall. Immerhin hatte er zwischenzeitlich dank guter Fügungen auch das einstige Cafe Wilcke, das spätere total umgebaute „Cafehaus am Wald“; in der Alicestr. 2, übernehmen und weiter ausbauen können, um es dann für die Weiterentwicklung mit Hotelbetrieb; Sohn Werner und dessen Frau Hildegard zu überlassen.

Eine gute und weiter aufbauende Entscheidung, denn heute im 100sten Jahr, ist daraus ein Hotel mit 60 schick eingerichteten Zimmern entstanden, das neben seiner günstigen Lage am Waldrand, auch noch moderne Konferenzräume mit Sauna, ein auch von Feinschmeckern geschätztes Restaurant und einen Cafebetrieb mit regional weithin bekannten Torten, Kuchenspezialitäten und süßen Backwaren bis zur hauseigenen Schokoladentafel aus eigener Produktion anbietet. Ein Haus, das dank seiner Funktionalität, der Liebe zum Beruf und zum Objekt aus der Hugenottenstadt Neu-Isenburg nicht mehr wegzudenken ist, wie auch Bürgermeister **Oliver Quilling** mit Freude feststellte. Die individuelle Kreativität, das bodenständige Gedankengut des Handwerks und die Verbundenheit mit der Stadt haben ein ständiges Wachstum

ermöglicht.

Letzter süßer Nachschlag aus der Konditorei mit Jubiläumsnote, war eine Eigenkreation aus Mürbeteig mit Schokolade und passendem Design namens „**Zeppelinino**“. Alexander Wessinger präsentierte sie unter Applaus auf der Bühne zum 100-jährigen Jubiläum der berühmten Zeppelinwurst im Zeppelinmuseum, die sich Kulturdezernent Theo Wershoven gemeinsam mit Kulturamtsleiterin **Dr. Bettina Stuckard** und Museumsleiterin **Jessica Siebeneich** in Erinnerung an Graf Zeppelin und den Wursterfinder Metzgermeister Stephan Weiss aus Frankfurt hatte einfallen lassen, als überraschenden Solidarbeitrag in einer Stadt, die man die „ganz besondere Stadt“ nennt. Was wiederum einmal mehr zu beweisen war, wie auch diese Festivitäten unterstreichen konnten.