

Die kleine Geschichte der Landbäckerei Laakmann

Auf dem ersten Blick sieht das Haus der Familie Laakmann an der Wisseler Binnendüne so aus wie die vielen anderen alten, aber gut erhaltenen Katstellen des Dorfes. In den Anfängen lebten die Bewohner schließlich vom Anbau von Feldfrüchten und Gemüse. Sie hielten sich Schweine, Geflügel und eine oder zwei Kühe. Ein wichtiger Erwerbszweig war bis 1959 der Anbau von Tabak, dem Wisseler Rico und dem Havanna c2. Und doch unterscheidet sich Laakmanns Kate von denen der reinen Landwirte. Im Hinterhaus, wo gewöhnlich die Tenne und der Raum für das Vieh war, baute Johann Laakmann bereits im Jahre 1923 eine Backstube. Seit dieser Zeit zieht der verführerische Duft von frisch gebackenem Brot, oder im Winter der vom leckeren Spekulatius, über das „Bergse Land“, dem östlichen Teil des Tabakdorfes. Im Vorderhaus richtete er einen kleinen Laden ein, in dem er seine Backwaren und andere Produkte eines Kolonialwarenladens verkaufte.

So ist es kaum verwunderlich, dass die Bäckerei an den Dünen auch heute noch ihre Form der Niederrheinischen Katstelle beibehalten hat. In den Nachkriegsjahren, weiß Opa Werner Laakmann zu berichten, dienten einige Räume sogar als Umkleidemöglichkeit für die Fußballmannschaften, die ihre Kräfte auf dem gleich gegenüber, in den Dünen liegenden Sportplatz des BV „Sturm Wissel“ maßen. „Hier war sonntags immer was los“, erzählt der Senior des Hauses mit nostalgischer Stimme. „In einer Schlange standen die Kicker nach dem Spiel an den Wassertrögen vor dem Haus um sich zu erfrischen. Manchmal war die Stimmung noch sehr aufgeheizt. Dann musste der Schiedsrichter, der sich in der guten Stube umkleiden durfte, aus der Vordertür die Flucht ins Dorf antreten“.

Längst vergangen sind die guten alten Zeiten als die Laakmanns die Menschen der Umgebung mit ihrem Brotwagen direkt an ihren Häusern belieferten. Heute wie damals jedoch stehen die Familie Laakmann und ihr Team beinahe Tag für Tag in aller Herrgottsfrühe am Backofen, um die vielen Laibe Brot, Brötchen und andere Leckereien herzustellen um sie anschließend in ihrem Wisseler Geschäft und in Filialen in Nütterden und Kellen zu verkaufen. Chef Hans Theo und seine Tochter Katja, die das Bäckerhandwerk nun bereits in vierter Generation weiterführt, setzen dabei in erster Linie auf Altbewährtes, bieten den Kunden aber auch neue Produkte. Nur so können sie sich von den Großbäckereien abheben.

Auch Opa Werner wirft immer noch ab und zu ein Auge auf das Geschehen.

So durfte er am 4. März die Eröffnung des neuen Dünencafés miterleben. Unmittelbar am Naturschutzgebiet Wisseler Dünen und an der daran vorbeiführenden Radroute Kalkar – Grieth gelegen, ist es ein idealer Anlaufpunkt für Naturliebhaber, Wanderer und Fahrradtouristen. In einer gemütlichen, familiären Atmosphäre bietet es bis zu 50 Gästen Platz. Vom Bauernfrühstück, reichhaltigen Frühstücksbüffet bis hin zur leckeren Kaffeetafel steht den Gästen eine Anzahl von Gaumenfreuden zur Auswahl.

Das jüngste Angebot sind die „Wisseler Natur – Kultur - Touren mit hauseigenen Leckereien“.

Unter fachkundiger Leitung von geschulten Gästeführern können Einzelpersonen in offenen Führungen oder Gruppen die außergewöhnliche Natur und Kulturlandschaft des Dünendorfes mit der romanischen Basilika St. Clemens, der alten „Huismanns Mühle“, dem Rittergut Kemnade, dem Stiftsmuseum und nicht zuletzt dem Wisseler See erkunden, um vorher oder im Anschluss in gemeinsamer Runde ein „Tourenfrühstück“, eine „Wandererplatte“ oder eine „Gesellige Kaffeetafel“ zu genießen.

Kontakt: Hans Theo Laakmann und Team tel.: 02824 999774

Öffnungszeiten: Di bis Sa. 6:00Uhr bis 17:30Uhr So. 7:30 bis 17: 30Uhr Mo. 6:00 Uhr bis 12:30 Uhr