

Ein Leben zwischen Marzipan und Zuckerguss

KURIER-SERIE 3 Familienbetrieb Café ten Cate in fünfter Generation geführt – die sechste steht bereits in den Startlöchern

Bei Familie Tapper gibt es keine klar abgesteckten Hierarchien.

VON HANNA BUITING

NORDEN – Für Familie Tapper kann es nie süß genug sein. „Ich lebe für Nougat und Marzipan“, schwärmt Jörg Tapper. „Und für die Familie natürlich“, fügt er schnell hinzu und streicht seiner Frau Monika sanft über die Wange. Seit 2006 führen Monika und Jörg Tapper als fünfte Generation gemeinsam den Familienbetrieb Café ten Cate in der Osterstraße in Norden.

Seit 1878 besteht das Geschäft und ist fest in familiärer Hand. Über die Jahre hat sich jedoch viel verändert. Die verschiedenen Generationen haben dem Betrieb ihre jeweils eigene Note verliehen. Momentan sind Jörg Tappers Eltern Jürgen ten Cate-Tapper und seine Frau Dorothea Tapper ebenfalls noch an der täglichen Produktion von Kuchen und Pralinen beteiligt und auch ihre Enkelöhne Christian und Julian arbeiten bereits tatkräftig mit. „Am liebsten verkaufe ich Berliner draußen an einem Stand“, sagt der zwölfjährige Julian Tapper. Er halte seinen Eltern den Rücken frei, wenn es nötig wäre, erzählt er und klingt dabei sehr erwachsen.

„Die sechste Generation steht bereits in den Startlöchern“, fügt Monika Tapper hinzu. Ihr 18-jähriger Sohn Christian plant in die Fußstapfen seiner Eltern zu treten. Im nächsten Frühjahr macht er sein Abitur, danach will er eine Ausbildung zum Konditor beginnen. „Vielleicht war es ein geheimer Wunsch, dass unsere Kinder den Betrieb irgendwann weiterführen, aber unter Druck setzen wollten wir sie auf keinen Fall“, betont Monika Tapper. Christian soll selbst entscheiden, wo er sein Handwerk lernen möchte.

Groß werden im Betrieb

„Die Kinder sind mit dem Betrieb groß geworden“, erzählt Jörg Tapper. An manchen Abenden habe die ganze Familie gemeinsam am Küchentisch gesessen und Marzipanrosen geformt. „Andere Kinder haben Knete, unsere hatten Marzipanmasse.“

In einem Brotregal habe auch Christians Maxi-Cosi einen Platz gefunden. Ein Hingucker für die Kunden. „Ihn hätten wir aber nie verkauft“,

unterstreicht Monika Tapper und blickt liebevoll zu ihrem ältesten Sohn.

Tradition und neue Ideen

Das Café ten Cate ist eine Mischung aus Tante-Emma-Laden und moderner Confiiserie und Konditorei. Dieses Zusammenspiel zieht eine breite Kundschaft an. „Tradition ist unser Kapital, auf dem wir aufbauen. Aber es ist auch wichtig, nicht zu sehr in alten Strukturen zu verharren“, betont Monika Tapper. Auch ihr Schwiegervater Jürgen ten Cate-Tapper ist stolz auf die Weiterführung der Familien-tradition, freut sich aber genauso über den Fortschritt, den die nachfolgenden Generationen mitbrachten. Er selbst blickt auf 50 Jahre Erfahrung als Konditormeister zurück.

Im letzten Advent haben Vater Jürgen, Sohn Jörg und Enkel Christian gemeinsam Spekulatius gebacken – jeder auf seine ganze eigene Art. Traditionell oder modern. Geschmeckt haben alle drei Varianten, ein kleiner Wettkampf war es trotzdem. „Man kriegt einfach ganz viel an Erfahrung mit“, betont Christian Tapper. „Ich habe das Handwerk von meinem Vater von der Pike auf gelernt. Und jetzt gebe ich mein Wissen an meine eigenen Söhne weiter“, ergänzt Jörg Tapper und in seiner Stimme schwingt ein wenig Stolz mit.

Alltag eines Konditors

Doch der Familienbetrieb ist auch ein Vollzeitjob. „Man braucht sein ganzes Herz für diese Arbeit, sonst funktioniert sie nicht“, weiß Monika Tapper aus langjähriger Erfahrung. Vielleicht ist das auch ein Geheimnis ihres Erfolgs: Alle Familienmitglieder leben für den Betrieb und stecken eine Menge Herzblut in ihr Tagewerk. Arbeit und Freizeit verschmelzen miteinander. Alle drei Generationen leben in unmittelbarer Nähe zum Geschäft. So sind sie jederzeit abrufbereit. Jeder Tag beginnt mit einem gemeinsamen Frühstück im Büro. Müde sehen sie trotzdem nicht aus. Eher frisch und voller Elan. Dabei gehört das frühe Aufstehen auch ganz selbstverständlich zum Alltag einer Konditorenfamilie. In den Hochphasen klingelt für Jörg Tapper um 0 Uhr der Wecker. Er beginnt mit der Arbeit, wenn andere gerade erst ins Bett gehen. „Ich wäre nichts ohne meine Frau“,



Monika Tapper (von links) liebt Schwarzwälder Kirschtorte. Ihr Mann Jörg schwärmt für Nougat und Marzipan. Der jüngste Sohn Julian mag am liebsten Erdbeer-Sahne-Torte und Jürgen ten Cate-Tapper und sein Enkel Christian teilen die Leidenschaft für Baumkuchen.

FOTO: BUITING

betont er. Klare Hierarchien gibt es im Café ten Cate nicht. Man begegnet sich auf Augenhöhe und bereichert sich gegenseitig durch die unterschiedlichen Stärken. Die nötige Ruhe und Geduld bringt Großvater Jürgen ten Cate-Tapper mit in den Betrieb. Diese Eigenschaften braucht er auch beim Backen eines Baumkuchens. Eine Walze dauert etwa zwei Stunden lang. Gut Ding will eben Weile haben.

Verlässliche Mitarbeiter

Wesentlich unterstützt werden die Tappers außerdem durch 38 Mitarbeiter. Auch sie gehören wie selbstverständlich zur Familie. „Es ist uns wichtig, auch zu erfahren, was unsere Mitarbeiter beschäftigt“, betont Monika Tapper. Bewusst sagt sie Mitarbeiter und nicht Angestellte. Der Sinn für ein familiäres Miteinander scheint sich auch in personellen Belangen niederzuschlagen.

Familie Tapper wirkt sehr harmonisch im Umgang miteinander. Unstimmigkeiten gäbe es so gut wie nie und wenn, dann nur in sehr stressigen Zeiten, sind sich alle einig.



Das traditionsreiche Café ten Cate hat sich im Laufe der Jahre sehr verändert.

ARCHIVFOTO

Diese Harmonie überträgt sich auch auf die Kundschaft: „Viele Kunden kommen aus Nostalgiegründen“, erzählt Jörg Tapper: Junge Erwachsene, die als Kinder im Café ten Cate Kakao trinken waren. Aber auch ältere Damen, die sich an gemeinsame Schulzeiten erinnern oder Familien, die den Betrieb seit

vielen Jahren von Urlauben an der Nordsee kennen.

Rohstoffe mit Qualität

Und noch etwas ist bezeichnend für das traditionsreiche Café: die Liebe zu süßen Köstlichkeiten: „Zu unserem Tag gehört auf jeden Fall ein Stückchen Kuchen“, sagt Monika Tapper und lacht. „Wir nehmen sogar einen Schokoladenvorrat mit in den Urlaub.“ Wenn Jörg Tapper von seiner Liebessüßigkeit erzählt, wird schnell klar, dass er seine Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Er spricht von Sahne-Nougat und Marzipan, karamellisierten Nüssen, edler Vollmilchschokolade und weißem Rum, als wären es Heiligtümer. Zutaten, die zusammen genommen die beliebten Deichgrafrüffel ergeben. Eingepackt in goldenes Papier und mit einem Lächeln über die Ladentheke gereicht. Qualität ist ihnen ein Herzensanliegen. Und das in allen Bereichen. Kuchen, Pralinen, Service und Kaffee: Überall achten sie auf einen besonderen Feinschliff. So hat das Café über die Jahre viele Auszeichnungen und Preise gewonnen.

Gute und schlechte Jahre

Doch auch finanzielle Sorgen sind der Familie nicht fremd. Besonders in der Nachkriegszeit hätten seine Eltern mit wenig Umsatz zu kämpfen gehabt, erinnert sich Jürgen ten Cate-Tapper. „Es gibt gute und schlechte Jahre“, weiß

auch sein Sohn Jörg. Und natürlich sei man auch vom Tourismus abhängig. In der Vorweihnachtszeit würden sich die meisten Menschen mehr Luxus gönnen. Januar und Februar seien hingegen die umsatzschwächsten Monate. „Entweder machen die Leute dann eine Diät oder das Portemonnaie ist zu leer für Schokolade“, erklärt sich Monika Tapper die ausbleibenden Kunden am Anfang eines neuen Jahres.

Doch die Freude an der Arbeit bleibt bei allen drei Generationen ungebrochen: „Manchmal stelle ich mir am Sonntag einen Wecker für vier Uhr morgens, um Papa beim Brötchen backen zu helfen“, erzählt Julian Tapper mit leuchtenden Augen. In die Brötchen mische er manchmal heimlich Überraschungen: Nutella, Schokostücke oder Rosinen, die dann erst auf dem Frühstückstisch entdeckt würden. Schon jetzt ist klar: Die Tradition wird weitergehen.

KURIER-SERIE: FAMILIENBETRIEBE

Familienunternehmen: Relikt aus der Vergangenheit oder erfolgreiches Geschäftsmodell? Der KURIER ist dieser Frage auf den Grund gegangen. Mit diesem Teil endet die Serie.



„Wenn der Vater mit dem Sohne“: Jörg (links) und Julian Tapper präsentieren die beliebten Deichgrafrüffel.

FOTO: BUITING



Das Café in der Osterstraße ist eine renommierte Norder Adresse, wenn es um feine Pralinen und Torten geht.

FOTO: BONDZIO