

Auf Antrag der Gemeinde. wurde durch Verfügung der Regierung  
Vom 12.2.1927 bestimmt, dass die Ortschaften Weiden, Wersch, Feld, Dommerswinkel, St. Jobs und Dobach in der Gemeinde Weiden  
den gemeinsamen Namen **Weiden** erhielten



# Weiden damals

<p><b>Eine Unternehmensgeschichte aus Vorweiden (Kinkartz)</b></p>	<p>Stand 26.12.2020/V1.0</p>  <p>Heinz-Josef Mangez</p>
<p>Quelle: erhalten von Frau Siglind Schmirrl</p>	<p>Weiden meine Heimat Kurz erzählt. (Heimatblätter) Nr.16</p>

*Heimat ist da, wo mein Herz ist*



## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b> .....	<b>3</b>
<b>Wurzeln im Heinsberger Land</b> .....	<b>5</b>
<b>Frühe Kinkartz-Vorfahren</b> .....	<b>6</b>
<b>Veränderte Lebensbedingungen im 19. Jahrhundert</b> .....	<b>8</b>
<b>Das Bäckerhandwerk in der Historie und im Blick auf die Familie</b> .....	<b>11</b>
<b>Unsere neue Kinkartz-Generation legte die Basis für das Familienunternehmen</b> .....	<b>13</b>
<b>Erste unternehmerische Aktivitäten</b> .....	<b>16</b>
<b>Aachener Printen</b> .....	<b>20</b>
<b>Kräuterprinten - Rezept</b> .....	<b>25</b>
<b>Ansiedlung und Neubeginn in Vorweiden</b> .....	<b>25</b>
<b>Geschichte Würselens unter besonderer Berücksichtigung der Ortsteile Vorweiden und Weiden</b> .....	<b>27</b>
<b>Die Anfänge der Firma</b> .....	<b>33</b>
<b>Vorweidener Kraft-Zwieback-Fabrik</b> .....	<b>37</b>
<b>120 Jahre Landbäckerei, 70 Jahre Kronenbrot</b> .....	<b>41</b>
<b>Der Brechele Hubert aus Vorweiden</b> .....	<b>50</b>
<b>Zwischen den Kriegen</b> .....	<b>52</b>
<b>Zerstörung und Neubeginn</b> .....	<b>55</b>
<b>Zwei erfolgreiche Unternehmer im Wirtschaftswunderland Bundesrepublik Deutschland</b> ...	<b>59</b>
<b>Kinkartz begrüßt die Bäckerkundschaft</b> .....	<b>66</b>
<b>Printen-Bäckerei läuft auf Hochtouren</b> .....	<b>72</b>
<b>Das Ende des Familienunternehmens Kinkartz</b> .....	<b>74</b>
<b>Schade, dass es kein echtes Kinkartz-Gebäck mehr gibt!</b> .....	<b>76</b>
<b>Schlußbetrachtung</b> .....	<b>77</b>
<b>Grabstätten in Weiden alter Friedhof</b> .....	<b>79</b>

Impressum 80



## **Vorwort**

Auf diesem Wege möchte ich mich bei **Siglind Schmir** recht herzlich für die tolle Ausarbeitung ihrer Unternehmensgeschichte der Firma Kinkartz bedanken.

Diese Version habe ich von Frau Schmir erhalten und darf dieses Werk veröffentlichen.

Dies ist eine Abkürzung der Vollversion (153 Seiten) welche im Kulturarchiv Würselen lagert.

Frau Schmir ist mit der Familiengeschichte der Firma Wilhelm Kinkartz sehr vertraut, da ihr Großvater [Albert Rangette](#) (1873-1954) mit der Tochter [Philippine Jakobina Kinkartz](#) (1876-1957)

des Weidener Zwieback- und Printenfabrikaten [Wilhelm Kinkartz](#) und seiner Frau Elisabeth Frentzen verheiratet war.

Herr Albert Rangette <sup>[1]</sup> wurde zudem zwischen 1901 und 1904 vom Baumeister Theodor Roß als Bauleiter unserer Kirche Sankt Luzia eingesetzt.

### **Hinweis:**

*Die mit [blau](#) gekennzeichneten Namen sind mit der Internet- Plattform „[Familienbuch Euregio](#)“ verlinkt,*

*Dort kann man die Vorfahren der Personen einsehen.*

*Dies ist für Ahnenforscher hilfreich*

Möge Ihnen liebe Leser, dieses Heimatblatt viel Freude bereiten.



Ein Familienunternehmen



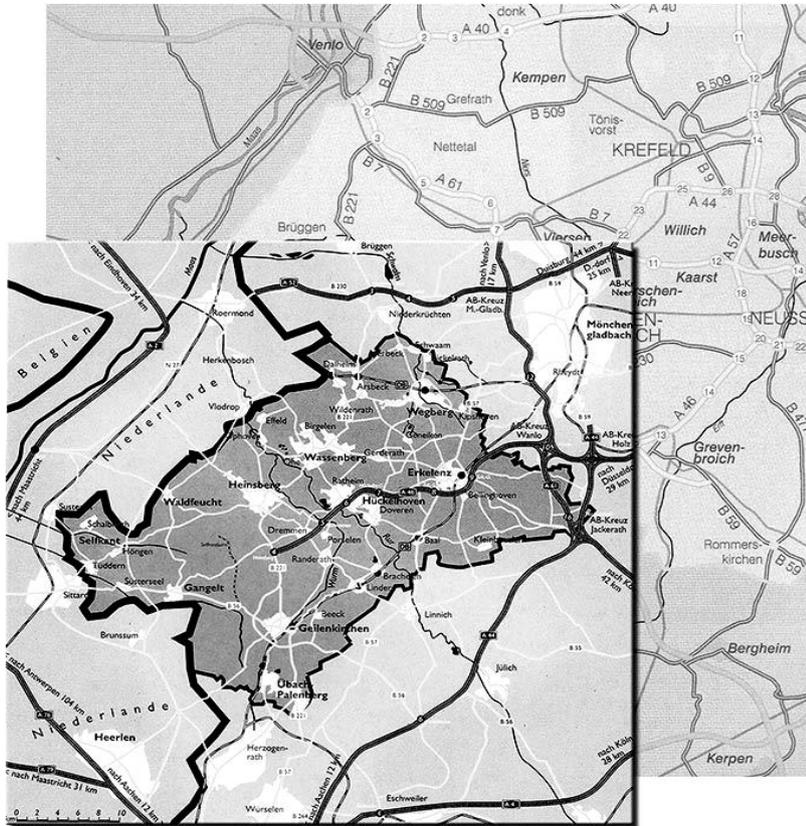
**gekürzter Auszug Firmengeschichte 2007 / 2020**  
***Siglind Schmiri***

Wurzeln im Heinsberger Land,  
Entwicklung von der Aachener (Printen-) Bäckerei, über  
*Vorweidener Kraft-Zwieback-Fabrik* zu  
*Wilhelm Kinkartz KG*

## .---.---. **Wurzeln im Heinsberger Land**

Die frühesten *Kinkartz* können wir bereits zum Ende des **16.** / Anfang des **17.** Jahrhunderts zuerst in Heinsberg finden. Zu Beginn der *Kirchenbuchaufzeichnungen* sind sie als *Landleute* und *Ackerer*, wie die Bauern am linken Niederrhein genannt wurden, bald darauf in Würm / Leiffarth und nach 1630 in Kraudorf aktenkundig.

Diese Orte liegen im Norden von Aachen, dem äußersten Westen Nordrhein-Westfalens und dem südwestlichen Teil des Niederrheins. Die Nord- und Westgrenze der südlichen Niederlande umspannt das sogenannte Sefkant.



Diese Gegend war zu allen historisch einzuordnenden Zeiten ein im Mittelpunkt von Herrschaftsstreitigkeiten und Grenzverschiebungen stehendes Gebiet. Es gab und gibt dort viele kleine Ortschaften, die durch die kommunalen Gebietsreformen der **1970er** Jahre zu den beiden Kleinstädten Heinsberg oder Geilenkirchen zusammengefasst wurden.

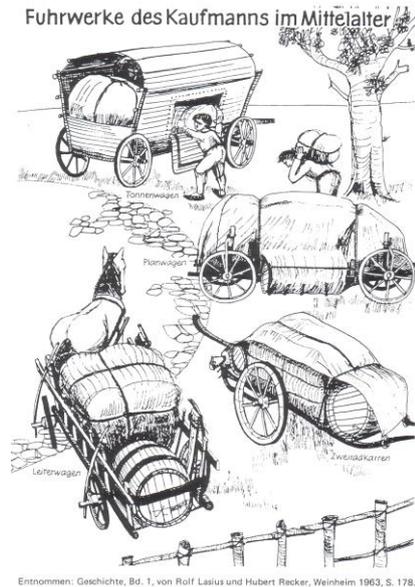
Die Menschen waren in jenen Zeiten, von denen die Rede sein soll, noch nicht sehr mobil. Aber in diesem kleinräumigen Gebiet bestanden auch in frühen Zeiten, wegen der kurzen Wege, vielfältige Verbindungen der Bevölkerung untereinander.

So kam es, dass die Einwohner in den vergangenen Jahrhunderten wechselseitige familiäre Verbindungen zu unterschiedlichen Orten in ihrer näheren Umgebung hatten. Diese kleinen Dörfer oder Weiler, die sich unsere Ahnen einst zur Heimat erwählt hatten, liegen bzw. lagen im Bereich von Entfernungen, die zu Fuß oder mit Pferd und Wagen kurzfristig zu bewältigen waren. Man traf sich, um gemeinsam die Hochzeiten, Kindstauen und Begräbnisse zu begehen; die kirchlichen Hochfeste zu feiern oder am Namenstag des örtlichen Pfarrpatrons die Kirmes zu genießen. Urlaub im heutigen Sinne war den Alten fremd, aber man konnte häufiger als heutzutage die Vielzahl traditionsreicher Feiertage nutzen, die das katholische Kirchenjahr bot, um den Alltag einmal hinter sich zu lassen.

...

### **Frühe Kinkartz-Vorfahren**

Das Pfarrdorf Würm und der benachbarte *Leiffarther Hof* sind die Orte, in denen der Name *Kinkartz* in geschichtlicher Zeit hauptsächlich nachgewiesen werden kann. Die Orte gehörten im **17./18.** Jahrhundert, vor der jüngeren französischen und preußischen Zeit, zum *Herzogtum Jülich, Amt Randerath*. Die politische



Grenze zwischen dem *Herzogtum Jülich* und dem *Herzogtum Limburg* war die Maas. Die kirchliche Hoheit in Würm übte die *Diözese Köln, Dekanat Jülich* aus, die Orte jenseits des Flübchens Wurm gehörten zur *Diözese Lüttich* und deren *Dekanat Süsteren*.

...

Erst durch die politische Neuordnung unter der *Franzosenherrschaft* um die Wende von **18.** zum **19.** Jahrhundert bis **1815** gehörten die Orte Würm und Leiffarth gemeinsam zum *Kanton Geilenkirchen* und *Bistum Aachen*. Seit **1815**, nach dem *Wiener Kongress*, wurde das Rheinland *preußisch*, die niederländische Grenze nach Süd-Osten verschoben.

...

*Einen weiteren Spliss hatten die Gebrüder Hermann und Wilhelm Speel für 41 Taler an **Derich Kinkartz** und seine Frau Naelgen (Petronella) verkauft, welche am 3. Oktober **1612** mit diesem Spliss, nämlich ½ Morgen und 12 ½ Roden Land in der Luerscheid zwischen Hermann Stoepen und Johann Rutten belehnt wurden...*

*[In der Zwischenzeit tobte **1618** bis **1648** der Dreißigjährige Krieg!]  
Nach den Lehnsprotokollen erfolgte am 18. Mai **1654** nochmals für dieselben Personen Belehnung und hier ist angegeben, das...  
zum Hof Leiffarth 90 Morgen Land gehörten.*

...

Aus dem *Urkundenbuch*, das in den Jahren um **1770** von dem damaligen *Bürgermeister Johann Wilhelm Dohmen* aufgeschrieben wurde, kennen wir die Namen der Pächter des *Leiffarther Hofes*, die mit der altertümlichen Bezeichnung *Halbwinner* bezeichnet wurden.

Diese *Halbwinner* standen mit *Kinkartz* im verwandtllicher und verschwägerter Beziehung: Da hören wir von dem ersten namentlich bekannten *Halbwinner*, *Johannes **Baumann*** und seiner Frau *Thekla **Spels***, die beide um **1662** verstarben. Danach übernahm *Hermann Tobey* den Hof. Er war der Schwiegersohn von *Johannes Baumann* und *Thekla Spels* und verstarb schon bald im Pestjahr **1666**.

*(Die Familien des Lindenhauses in Würm, C.W. Kockerols, 1927)*

...

Wir haben **Kinckertz** oder **Kinkartz** seit Beginn des **17.** Jahrhunderts als Belehnte und Nachbarn des *Leiffarther Hofes* und in den Annalen der Kirche *St. Gereon* in Würm kennengelernt.

In den ersten Kirchenbüchern tauchten sie um **1625** sowohl in Würm (mehrere Familien) und zeitgleich im Nachbarort Kraudorf (eine Familie) auf.

...

**Bernardus Kinkartz**, (1762 – 1812) war [] der jüngste Spross unserer Familie. Seinen Lebensweg wollen wir verfolgen. Er erlebte, sehr früh Waise geworden, mit den älteren Brüdern die Ereignisse und Lebensumstände dieser geschilderten Zeitspanne als acht- bis 25jähriger Bauernsohn bewusst und tatkräftig mit. Seine Mutter *Maria* war schon gestorben, als die Söhne noch klein waren, auch Vater *Michael* erlebte kaum das Erwachsenenalter seiner Kinder.

...

Der dritte Sohn von *Bernhard Kinkartz und Gertrudis Baumans*, **Hermanus Josephus** wurde am 6. April **1792** geboren, Paten: *Hermanno Joseph Rongen* und *Petronella Kinkartz*.

Mit **Hermann Joseph Kinkartz** werden wir unsere Geschichte und Genealogie weiter verfolgen. [] Er starb am 13. Juni 1862 in Leiffarth / Würm.

...

### ***Veränderte Lebensbedingungen im 19. Jahrhundert***

Bisher wissen wir nicht viel Persönliches aus dem Leben unserer Vorfahren, die Einträge in den Kirchenbüchern beschränkten sich auf die für die Kirche wichtigen Daten und wiesen kaum über die Informationen zu den Herkunftsorten, den Tauf- und Legitimationshinweisen (Heirat der Eltern) hinaus. Ausnahmen bilden die Lehnsprotokolle, Bannbücher und Gerichtsakten, die den Menschen als handelnde Personen [] ein Gesicht gaben.

Mittlerweile hatte *Napoleon*, während der Besetzung des Rheinlandes zwischen **1794** und **1814**, die Basis für erhebliche Änderungen im rechtlich-sozialen Leben der Menschen gelegt. Seit der Konfiszierung der Kirchengüter **1802/04**

(Säkularisation) wurden überall staatliche Ämter mit der Aufgabe betraut, die *Personenstandsdaten* zu protokollieren. Im Rheinland entstanden, mehr als sechzig Jahre früher als anderswo in Deutschland, die *Personenstandsämter* der Gemeinden und Städte.

...

Die Lebensumstände der Menschen im *Heinsberger Land* haben sich nur sehr allmählich spürbar verändert. Der dritte Sohn von *Bernard* und *Gertrud*, **Hermann Joseph Kinkartz** wurde, wie seine Vorfahren, in den Bauernstand hineingeboren. Er ging als Kind offenbar nicht zur Schule, denn er wird schon zeitig an das ländliche Leben und die Arbeit ums tägliche Brot gewöhnt worden sein. Dies schließen wir aus der Tatsache, dass er bei seiner Hochzeit, genau wie die übrigen Familienangehörigen, seinen Namen nicht schreiben konnte. Mit Mitte Zwanzig war sein Einkommen jedoch ausreichend, um eine Familie gründen zu können. Der frühe Tod seines Vaters *Bernard Kinkartz* im Jahr **1812** erforderte, dass die Kinder mit anpacken mussten, damit die Not nicht Einzug halte bei *Kinkartz*.

...

Unser junges Ehepaar *Hermann Joseph Kinkartz* und *Anna Helena Haselöhre* lebte fortan in Leiffarth, das seit vier Jahren dem *Preußenreich* zugeordnet war. Das junge Paar bekam vier Kinder. Maria Catharina, \*1822, war ihre Älteste.

Die Geburtsurkunde des Sohnes [Caspar Kinkartz](#), dessen mütterlicher Großvater hier offensichtlich Taufpate war, wurde in Wurm ausgestellt: 4. März **1825**. Im Pfarrarchiv wurde er *Johann Caspar* genannt. Sein Vater *Hermann Joseph* war zu dieser Zeit noch Tagelöhner. *Caspar Kinkartz* starb am 15. Februar **1880** in Lindern. Seinen Lebensweg, als Träger unserer Ahnenreihe, werden wir weiterverfolgen.

...

Nach dem Ausflug in die Historie des Ortes und in die Genealogie, finden wir unsere beiden Brautleute, **Caspar Kinkartz** und [Helena Offergeld](#), am 6. April **1850** auf dem Standesamt in Brachelen. Wir können aus der Tatsache, dass die Braut, *Helena Catharina Offergeld*, bereits sechsundzwanzig Jahre alt war,



schließen, dass sie sich als Älteste lange Zeit um die Fürsorge ihrer jüngeren Geschwister, die inzwischen erwachsen geworden waren, hatte kümmern müssen, nachdem ihre Eltern früh gestorben waren. Ihre Großmutter *Helena Jöres*, die einzige verbliebene enge Verwandte, war im Vorjahr mit über 80 Jahren gestorben. Von der *Offergeld-Verwandtschaft* war nur ihr Vetter, *Johann Buchkremer*, 23 Jahre, bei der Trauung zugegen. Er war Gastwirt und wird bei der Ausrichtung der Hochzeitsfeier behilflich gewesen sein.

...

*Caspar Kinkartz* und seine Ehefrau *Helena Catharina Offergeld* verdienten ihren Lebensunterhalt inzwischen als Ackersleute in Lindern und hatten zusammen zwei Kinder.

Am 12. Juli 1851 wurde die Tochter [Anna Helena](#) geboren und am 20. Februar 1853 [Wilhelm Joseph Kinkartz](#), unserem zukünftigen Urgroßvater.

Die Mutter starb im Alter mit 32 Jahren am 9. Juli 1855.

*Caspar Kinkartz* heiratete **1857** ein zweites Mal, [Maria Sophia Scheufens](#), (1833 – 1866) die Tochter von *Wilhelm Scheuvens*.

*Caspar Kinkartz* starb mit knapp 55 Jahren am 15. Februar **1880** in Lindern. Wer versorgte seine unmündigen Kinder? Die jüngeren blieben wohl bei ihrer Mutter die älteren wurden selbständig oder lebten im Haushalt der älteren Geschwister? Die *Unsrigen* bis weit ins **19.** Jahrhundert waren notwendig damit beschäftigt, ihren Lebensunterhalt zu verdienen, oft regierte der Mangel. Die großen Veränderungen jener Zeit werden die Vorfahren eher in den Auswirkungen von Kriegen und Notzeiten gespürt haben, als die sozialen und politischen Errungenschaften von *Humanismus*, *Aufklärung*, *Freiheit* und *Gleichheit* wahrzunehmen oder gar auf die Barrikaden zu steigen. Diese neuen Paradigmen, die die Moderne im Rückblick als Gemeingut postuliert, drangen nicht in den Blick der ungebildeten Landbevölkerung. Wann wären sie in der Lage gewesen, sich dem Luxus *humanistischer Bildung* zu verschreiben? Ihre Ausbildung beschränkte sich auf die Lebensnotwendigkeiten. In ihrer Heimat herrschten die alten *Feudalgesellschaften* bis weit ins **19.** Jahrhundert unverändert fort.

...

## **Das Bäckerhandwerk in der Historie und im Blick auf die Familie**

Unser *Familienthema* im agrarischen *Heinsberger Land* ist in erster Linie nicht der industrielle sondern der handwerkliche Aspekt in der aufsteigenden Epoche der sich verändernden Lebensperspektiven im **19.** Jahrhundert. Denn unsere Vorfahren waren nicht in den nahen Bergbaugebieten um Stolberg, Kohlscheid oder Herzogenrath tätig. Deshalb möchte ich den naheliegenden Blick auf das *Bäckerhandwerk der Unsrigen* lenken.

*Brot kannten die Menschen bereits seit vorgeschichtlicher Zeit. In Nordafrika kann man die Kultivierung von Getreide wie Hirse und Sorghum vor ca. achttausend Jahren nachweisen. Vermutlich wurde ungesäuertes Fladenbrot auf heißen Steinen geröstet. Die Ägypter benutzten bereits vor 4000 Jahren einen Sauerteig und backten mehr als 15 verschiedene Brotsorten. Das Brot wurde von den Bediensteten der Reichen und für die Verpflegung des Tempelpersonals bereitet, auch Opferbrote wurden gefertigt.*

*In unserem Kulturkreis gab es spätestens um **800** (Zeit Karls des Großen) den Bäckerberuf, es waren vor allem Leibeigene der Fronhöfe und Knechte in den Klosterbäckereien. Durch das Wachstum der Städte bildete sich im **10.** Jahrhundert das Bäckerhandwerk als freier Berufsstand heraus. Die Bäcker waren im Gegensatz zu anderen Handwerkern nicht in Zünften organisiert, weil sie in der Regel keinen eigenen Ofen hatten und sich mit den Kollegen den öffentlichen Backöfen teilen mussten. Sie wurden Beck oder Pister (lat. pistor) genannt. Für die breite Bevölkerung wurde das Brot erst seit dem späten Mittelalter ein Grundnahrungsmittel, weil es bis dahin zu teuer war. Stattdessen aß man Brei und Suppe. In den kleinen Ortschaften gab es zentrale Backöfen, in denen die Brote gebacken wurden, die jede Familie für den Eigenbedarf fertigte. Erst ab dem **12.** Jahrhundert organisierten sich die Bäcker in Zünften, die als Interessengemeinschaften fungierten und wirtschaftliche und soziale Belange innerhalb ihrer Berufsgruppe regelten. Bäcker, die sich*

*nicht in ihre Zunftordnung fügten, wurden empfindlich bestraft und u.U. mit Berufsverbot belegt.*

*Später spezialisierten sich die Schwarzbäcker, die Roggen- und halbweiße Brote backten oder Weißbäcker, die alle Sorten von Hefe-, Milchbrot und feine Kuchen fertigten. Es gab die Lebküchner und Pfefferküchler in Süddeutschland und die Hartbäcker (Schiffszwieback) in den Hansestädten.*

*(Geschichte des Bäckerhandwerks, NET)*

Bäcker bedienten sich der *Krämer*, um die notwendigen Rohstoffe einzukaufen, die sie für ihre Arbeit, Backwaren und Leckereien herzustellen, benötigten.

Welches Sortiment verkaufte ein *Krämer* im **16.** Jahrhundert? Wir können es aus der damals zu entrichtenden Krämerakzise entnehmen (die zu zahlende Steuer): *Kraut, Sairtuch* (grobes Woll- / Leinengewebe) *Siebe, Schüsseln* und *Löffel, Mangen* (zweigriffige Weidenflechtkörbe) und *Körbe, Pfefferkuchen, Feinmehl, Feigen, Rosinen, Käse, Butter* und *Salz*.

Diese Handelswaren zeigen, dass der *Krämer* bevorzugt Lebensmittel und Haushaltswaren vertrieb. **Pfefferkuchen** galt als Backwerk, das zu besonderen Anlässen geschätzt wurde, so wurde er zum Nikolausfest oder Neujahr gebacken und gegessen. In diesem Zusammenhang wird berichtet:

*Er [Pfefferkuchen] spielte am ganzen Niederrhein eine große Rolle beim Tauffest. Wenn das Kind zur Kirche gebracht wurde, lief die Dorfjugend hinter den Paten her und rief: ‚Vööl Glöks mit de Kerkgang, Päperkuk enen Aerm lang‘. Darauf warf die Gote (Patin) Pfefferkuchen unter die Kinder; auch beim Taufschmaus wurden die Nachbarfrauen mit ‚Päperkuk‘ traktiert, während die Männer sich unter dem Kirchgang einfanden, um sich schnapsgetränkte Pfefferkuchen einzuverleiben. (Wrede, Rheinische Volkskunde)*

Im *Geilenkirchener Gebiet* war das *Bäckerhandwerk* bereits im **14.** Jahrhundert ein ehrenwerter Beruf. So wurde **1337** ein





*Joann pistor* (Bäcker oder Becker) in das Schöffnenkollegium aufgenommen, zwei Jahre später heißt es *Johan der becker*.

Nahezu 200 Jahre später hatte der Bäcker (Beckerenn) Korn für die Armen zu verbacken. Hier leuchtet der Aspekt der gemeindlichen Armenpflege durch. Der Bäcker wurde für seine Arbeit von der Gemeinde entlohnt.

### ***Unsere neue Kinkartz-Generation legte die Basis für das Familienunternehmen***

Unter den neuen Möglichkeiten, die die Gesetzgebung den Menschen seit Beginn des **19.** Jahrhunderts bot, erschien der Bäckerberuf als gute Chance für den *prädestinierten Frühaufsteher*? **Wilhelm Joseph Kinkartz** (1853 – 1911). Er war der einzige Sohn von *Caspar Kinkartz* und *Helena Offergeld*, deren Leben nur gut 30 Jahre währte und wie dasjenige ihrer beiden Eltern früh endete. *Ihr Sohn Wilhelm Joseph wurde unser **Kinkartz-Urgroßvater**.*

...

Als ältester Sohn gewöhnte *Wilhem Joseph* sich von klein auf, Mitverantwortung für die Familie zu übernehmen. Nun suchte er eine Lehrstelle, weil er in der Landwirtschaft seinen Lebensunterhalt nicht verdienen konnte oder wollte. Auf dem Hof in Lindern lebte sein Vater *Caspar*, **1866** nach neun Ehejahren zum zweiten Mal Witwer, und sorgte sich um die unmündige Kinderschar.

Bei einem uns unbekanntem Bäckermeister, wo *Wilhelm Joseph Kinkartz* seine Ausbildung machte, wird er auch gewohnt haben. War er damals schon nach Gracht / Pannesheide gegangen, das heute zu Herzogenrath gehört?

Auch **Maria Elisabeth Frentzen**, (1852 – 1920) die Älteste in ihrer Familie, hatte bei Zeiten ihr Elternhaus in Aphoven/Heinsberg verlassen, um sich die Kenntnisse guter Haushaltsführung anzueignen und ihre eigene wirtschaftliche Basis zu sichern.

...

**Wilhelm Joseph Kinkartz** und **Maria Elisabeth Frentzen** besaßen das notwendige Selbstvertrauen und die Kraft, ihre Möglichkeiten auszuschöpfen, die die neue Zeit boten, die wir im Rückblick *Gründerzeit* nennen.

Wir wissen, das junge Paar lernte sich in Gracht kennen. *Wilhelm Joseph* hatte dort eine Anstellung bei einem Bäcker gefunden, wo er sein Auskommen hatte. *Elisabeth* wird in der Bäckerei das tägliche Brot für ihre Herrschaft eingekauft haben. Gracht war ein kleiner Weiler bei Pannesheide, der damals nur 11 Häuser und 72 Einwohner hatte. Da kannte jeder jeden! (*Stadtarchiv Aachen*)

Diese Einzelheiten im Leben unserer Hochzeiter schließen wir aus ihrer Heiratsurkunde von Pannesheide / Kohlscheid vom 5. September **1874**.

*Wilhelm Joseph Kinkartz'* Wohnort wurde mit Gracht angegeben. *Maria Elisabeth Frentzen* war zur Zeit ihrer Heirat in einem Haushalt ebenfalls in Gracht tätig. Als *Haushälterin*, wie die Urkunde besagt, trug sie trotz ihres jugendlichen Alters von 21 Jahren in gewisser Weise die Verantwortung, im Auftrag ihrer Herrschaft umsichtig zu wirtschaften. Wir werden sehen, diese Fähigkeit bleibt in ihrem weiteren Leben von tragender Bedeutung.

...

*Elisabeths* Eltern, **Christian Joseph Frentzen**, (1830 – 1890 Aphoven / Heinsberg) und **Anna Maria Meyer**, (1827 Bessenich – 1900 Weiden) heirateten am 09. Februar **1852** in Zülpich. Ihre Älteste, unsere *Anna Maria Elisabeth Frentzen* wurde gut zwei Monate später, am 27. April noch in Bessenich geboren. Wir können davon ausgehen, dass ihre Mutter *Anna Maria Meyer* in ihrem Elternhaus entbunden hat. Die junge Familie *Frentzen* lebte jedoch in Aphoven, wo die *Vater-Familie* von *Christian Joseph Frentzen* seit Generationen als Ackerer heimisch war.

...

Wir erinnern uns, unsere Urgroßmutter *Elisabeth Frentzen* war vor ihrer Heirat als Haushälterin in Gracht / Pannesheide tätig gewesen und hatte zudem gelernt, mit Pferd und Wagen umzugehen. Das weiß das Familiengedächtnis! So konnte Elisabeth als spätere Geschäftsfrau zeigen, dass sie eigenständig und tüchtig ihrer Position gewachsen war.

...



In der Vergangenheit wurden die Mädchen traditionell auf rollenspezifische häusliche Aufgaben von ihren eigenen Müttern geprägt und ausgebildet, das ergibt sich aus den Quellen. Eigene Intelligenz und Strebsamkeit führten sie mutig über den heimatlich-beengten Horizont hinaus in unbekannte Lebenssituationen, die sie meistern mussten, um zu bestehen, den Wunsch ihrer

Eltern vor Augen: *unser Kind soll es einmal besser haben!*



Wir kehren zurück zu unseren Urgroßeltern,

**Wilhelm Josef Kinkartz** und **Elisabeth Frentzen**.

Die jungen Hochzeiter gründeten ihren neuen Hausstand im Herbst **1874** und *Wilhelm Joseph* wird bei seinem alten Meister noch für kurze

Zeit geblieben sein, um den Lebensunterhalt zu verdienen. *Elisabeth* musste als junge Ehefrau den eigenen Haushalt organisieren. Da war sie geübt!

Die Lebensgeschichte des einzigen Sohnes und Firmenerben, **Wilhelm Jacob Kinkartz**, (17. Februar 1878 in Aachen - 6. März 1956 in Broichweiden) kennen wir genauer. (s.u.)



Die zukünftigen Unternehmer  
*Wilhelm Jacob Kinkartz* und *Ottolie Herwegh*, 1905

## ***Erste unternehmerische Aktivitäten***

...

Wir schauen in die 1870er Jahre zurück und erfahren, wie die Lebensgeschichte [] unseres jungen *Kinkartz - Ehepaars, Wilhelm Joseph und Elisabeth Frentzen*, weitergeht. Aus der Rückschau wissen wir, dass die Beiden in der glücklichen Lage waren, ihren vier Kindern eine gute Erziehung und Ausbildung zu geben und sie zu selbstbewussten Menschen zu erziehen. Vier Kinder in der Zeit des sich entwickelnden Bürgertums sind nicht eben viel.

...

Historisch betrachtet bewegen wir uns in der *Kaiserzeit des Deutschen Reiches* seit **1871** im kurzzeitigen Taumel des Kriegsgewinns gegen Frankreich.

Eine geschichtliche Rückblende über die alte *Kaiserstadt Aachen*, wo wir die *Unsrigen* als junge Familie finden, will ich hier nicht geben, das hieße *Eulen nach Athen tragen* und würde den Rahmen sprengen.

Wir schauen uns jedoch unsere Familie und ihren Bäckerladen in Aachen genauer an. Die Stadt war, nach allem, was wir wissen, zwar eine entscheidende, (später namengebende) aber sehr kurze Episode in unserer Geschichte.

Um die Pfade unserer *Kinkartz - Vorfahren* aufzuspüren, fand ich im *Aachener Adreßbuch von 1874*, das die Haushaltsvorstände mit Namen nennt, noch keinerlei Auskunft über ihren Verbleib. Sie lebten, so erfuhren wir aus der Heiratsurkunde von September **1874** in Gracht / Pannesheide.

Die Liste der Bäcker im *Aachener Adreßbuch von 1874* war lang, es mögen ungefähr 150 Bäcker gewesen sein. Aber einen *Bäcker Kinkartz* gab es noch nicht.

In der *Alexanderstraße 26* in Aachen wohnten in diesem Jahr zwölf Mietparteien unterschiedlicher Berufe. Nahm *Wilhelm Joseph Kinkartz* nach seiner Familiengründung Kontakt zu dem Bäcker/Konditor *Peter Funke* in der *Alexanderstraße 26* auf? Im Haus Nr. 28 wohnte u.a. ein Bäcker *Wilhelm Bücken*. Fehlte hier oder dort der Erbe, um als gesuchter Nachfolger den Laden fortzuführen?!



Warum kamen die *Unseren* überhaupt in die große Stadt, Aachen? Aus ihrer Kindheit kannten beide nur den ländlichen Raum ihrer Geburtsorte. Konnte ein Bäckerladen an der *Hotmannspieß/Alexanderstraße* (Foto um 1900) zu günstigen Bedingungen übernommen werden? Auf diese Fragen bekommen wir keine Antworten.

Nach dem deutsch/französischen Krieg **1870/71** erblühte kurzzeitig die Wirtschaft, weil die Gelder aus den Reparationszahlungen Frankreichs üppig nach Deutschland flossen. Man nannte diese Aufbruchzeit, wie schon erwähnt, *Gründerjahre*. Die Konjunktur brach schon zwei Jahre später in einem Börsenkrach zusammen.

Aber die Möglichkeit, neue Wege zu gehen, ließen *Wilhelm Joseph* und *Elisabeth* - auf längere Sicht betrachtet - nicht ungenutzt.



...

Seit **1877/78** steht *Wilhelm (Joseph) Kinkartz* als Bäcker im Adressbuch unter der *Alexanderstraße 26*; **1879** war er als **Bäckermeister** eingetragen. Er wohnte dort bereits im November **1876** (das Adressbuch fehlt). Warum blieb *Wilhelm Joseph* nicht im Zentrum der Stadt, wo die Kundschaft nahe war? Gab es dort zu viele Bäckereien, suchte keine einen Nachfolger? Allein in der *Alexanderstraße* zählen wir für **1874** mehr als zehn Bäcker! Wahrscheinlich war das notwendige Kapital nicht vorhanden.

Meine Fragen versuchte ich im *Aachener Stadtarchiv* zu klären. In den dort lagernden Steuerakten fand ich zu *Wilhelm Joseph Kinkartz* die folgenden Einträge:

PRZ 2-[18]76 BI[att] 251 Rückseite bis 252 Vorderseite:  
 Großkölnstraße 23, *Kinkartz, Wilh. Jos.*, **Mode[1]handel**  
 Städtische Beischläge zur Gewerbesteuer: 8 Mark  
 Einzahlungen 18.04.1876 2,00 M  
 27.02.1877 1,33 M

Nachlaßordre vom 24.08.1876 Ausfälle 4,67 M

PRZ 2-[18]78 Bl. 254 Rückseite bis 255 Vorderseite:

Alexanderstraße 26, *Kinkartz, Wilh. Jos., Bäcker*

Städtische Beischläge: 8 Mark

Einzahlungen 13.11.1877 8,00 M

17.07.1878 17,95 M (? war nicht eindeutig zuzuordnen)

08.08.1878 15,00 M

Zum Vergleich habe ich mir die Steuerdaten anderer Bäcker geben lassen. Der oben erwähnte Bäcker *Peter Funke* aus der Alexanderstraße 26 hatte **1876/77** Gewerbesteuerbeischläge in gleicher Höhe bezahlt.

Bäcker *Bücken* aus dem Haus nebenan, Alexanderstraße 28, war Hauseigentümer. Er hatte 10,00 Mark Gewerbesteuer und 46,22 Mark Gebäudesteuer zu zahlen.

Wir können anhand dieser Steuerliste erkennen, dass die junge Familie vor der Adresse in der Alexanderstr. (spätestens seit *Philippines* Geburt im November 1876) in der nahen Großkölstraße gewohnt hatte und sich der Vater wenig erfolgreich als Handelsmann versuchte.)

In der Steuerliste **1876** finden wir unter der Adresse Markt 17, *Lambertz, Heinrich, Conditior*: Principale der Einkommen- oder Klassensteuer 252,00 Mark, Communal-Einkommensteuer 272,16 Mark, die Beischläge zur Gebäudesteuer 62,86 Mark, zur Gewerbesteuer 28,00 Mark.

Aus diesem knappen Zahlenvergleich der Steuerlichen Veranschlagung können wir auf die unterschiedliche Bedeutung der vier Unternehmen schließen. Das damals bereits zweihundert Jahre alte *Haus Lambertz* (gegründet **1688**) hatte in Aachen seinen festen Stand. Die Gewerbesteuer war 3½ mal so hoch wie die der kleinen Bäckereien.

Dieser Unterschied in der wirtschaftlichen Bedeutung der Unternehmen wird sich nach ungefähr 100 Jahren seit **1876** - auf die Unternehmen *Kinkartz* und *Lambertz* bezogen - zugunsten von *Kinkartz* - wenn auch nur für einige Jahrzehnte nach dem 2. Weltkrieg - umgekehrt haben.

Dafür hat *Lambertz* aus heutiger Sicht entschieden den längeren Atem.

Aber der Reihe nach!

Ich komme noch einmal auf die erwähnten Steuereinträge zurück. Da die Steuerunterlagen aus konservatorischen Gründen nicht persönlich eingesehen werden dürfen, erbat ich schriftliche Informationen aus dem *Aachener Stadtarchiv*. Dazu gab es Zweifel an dem ersten *Kinkartz - Eintrag* des Jahres **1876/77** in Bezug auf den *Handelsbetrieb in der Großkölnstraße*. Das Archiv weist ausdrücklich darauf hin, dass in den Steuereinträgen *Modehandel* vermerkt sei. Meine Bedenken, es könne sich um einen Schreibfehler handeln und müsse *Modelhandel* heißen, weil der Handel mit *Printen - Model* (Foto) bei einem Bäcker näherliege, wurde verneint. Die Archivarin bestand auf *Modehandel*. Denn so argumentierte sie, *Printen - Model* wurden nicht gehandelt, weil sie über Generationen in Familienbesitz gewesen seien.

Ist *Modehandel*, den es Ende des **19.** Jahrhunderts im heutigen Sinne bestimmt nicht gab oder *Modelhandel* wahrscheinlicher, wenn es um *Wilhelm Joseph Kinkartz'* Gewerbe ging?!

In jener Zeit haben sich viele neue Geschäftszweige entwickelt, aber Mode wurde auch damals schon von Schneidern, wenn das nötige Geld dafür vorhanden war und nicht von Bäckern gefertigt und vertrieben.

Nun lässt es sich trefflich streiten, welche Versuche *Wilhelm Joseph Kinkartz* unternommen hatte, um eine solide Basis für den Lebensunterhalt seiner jungen Familie zu finden. Offenbar war es zunächst das falsche Sujet, das Geschäft hat nicht funktioniert. Die Steuerausfälle wurden vermerkt!

Danach versuchte er sein Glück im erlernten Beruf. Aber in Aachen hatte er keinen anhaltenden geschäftlichen Erfolg.

Dazu erhielt ich vom *Aachener Stadtarchiv* die Information: In den *Gemeindesteuer-Heberollen: ab 1878/1879 ist Wilhelm Joseph Kinkartz überhaupt nicht mehr erwähnt.*

Auch in den folgenden Jahren bis **1883/1884** fiel er offensichtlich nicht mehr unter *die Pflicht zur Zahlung eines städtischen Beischlags zur Einkommen-*





*/Klassen- bzw. Gewerbesteuer. Arbeitete er wieder als angestellter Bäcker in einer uns nicht näher bekannten Bäckerei in der Paßstraße?*

Seit **1885** gab es auch keinen Adresseintrag mehr von *Wilhelm* Joseph Kinkartz in Aachen!

...

## **Aachener Printen**

Nun die *Kinkartz – Printen - Geschichte* fängt gerade erst an und deshalb zunächst noch ein wenig mehr über die Historie.

Wir lesen aus dem Artikel *Süßwarenhandwerk und –industrie im Aachener Raum* von *Bernd Monheim, Wirtschaftsgeschichte der Region Aachen...*, **IHK 1999**:

*Die ‚süße Branche‘ hat in Aachen und Umgebung eine große Tradition. Es begann mit den **Aachener Printen**, einer Lebkuchen ähnlichen Gebäckspezialität, die hier wohl schon im **15.** Jahrhundert handwerklich hergestellt wurde. Als Pilgerspeise entstanden in den **Backmodellen** ausgeformte Figuren und Darstellungen, die heute den zumeist geschnittenen sachlichen Formen der industriellen Herstellung gewichen sind. Diese Tradition wird heute noch von zahlreichen großen und kleinen Firmen in Aachen fortgeführt. Der bedeutendste industrielle Hersteller der Printe, die Firma **Lambertz** in Aachen, führt ihren Ursprung vor über 300 Jahren auf das Jahr **1688** zurück und dürfte damit der älteste Süßwarenhersteller sein. Daneben stellen die Firmen **Kinkartz**, Würselen und in Aachen **Nobis**, **Roderburg**, **Schultheis** und **Dolhain** u.a. Printen handwerklich oder industriell her...*

*Das **19.** Jahrhundert war in der Süßwarenbranche noch ganz von der handwerklichen Fertigung geprägt. Überwiegend in Bäckereien wurden Printen oder Pralinen, in Kleinbetrieben Bonbons oder Schokolade produziert. Mit Beginn des **20.** Jahrhunderts wurden die Fließbandproduktion und die maschinelle Herstellung und Verpackung eingeführt...*

*Durch ihren Ursprung in den handwerklichen Bäckereien ist die Branche sehr lange überwiegend von Familienbetrieben bestimmt gewesen. Die*

*Firmen Lambertz, Monheim, Zentis und **Kinkartz** sind typische industrielle Beispiele, die ihre Entstehung im Handwerk hatten. Mit der Entwicklung immer leistungsfähigerer Produktions-, Verpackungs- und Einlegemaschinen, sowie -anlagen war der Weg zur industriellen Fertigung vorgezeichnet...*

*Im **19.** Jahrhundert lösten sich die Zünfte allmählich auf, weil mit der Gewerbefreiheit (Code Napoleon) ihre Macht schwand. Die Produktionsmethoden im Bäckerhandwerk blieben jedoch bis ins **20.** Jahrhundert die handwerklichen, die Nacharbeit und Menschenkraft erforderten. Das Bäckerhandwerk war seit je ein Beruf für kräftige Frühaufsteher. Erst nach dem zweiten Weltkrieg wurden durch die sich verbreitende Mechanisierung auch in der Bäckerei mit Spezialmaschinen bedeutende Arbeitserleichterungen geschaffen.*

Trotzdem machen handwerkliches Können und gute Rohstoffe heute noch das Erfolgsrezept eines erfolgreichen Bäckers aus. Das Bäckerhandwerk gibt es heute als ein sehr spezielles Nischenprodukt oft in ökologischer Ausprägung. Es sind einerseits noch einige wenige Traditionalisten ihres Fachs oder junge engagierte Männer und zunehmend Frauen, die eine ernstzunehmende Konkurrenz zu den industriellen Broterzeugnissen mit ihrem Einheitsgeschmack darstellen.

Aber die Geschichte hat natürlich den besonderen *Aachener Aspekt*. Neben *Karl dem Großen*, Thermalquellen, Nadelherstellung, Tuchwebereien und der Grenzlage im Dreiländereck - Deutschland, Belgien und Niederlande - gibt es den *Lebkuchen* in seiner Ausformung als *Aachener Printen*.

*Wenn der süße Duft der Herstellung durch die Straßen und Gassen zieht, schnuppern wir eine original Aachener Heimatluft, aber dies ist kein abgestandener Mief von gestern, sondern ein würziger Hauch der schönen Seite des Lebens...*

Dies meinte jedenfalls der ehemalige (**1973 – 89**) Oberbürgermeister *Kurt Malangré*, wenn er an die rund achtzig *Handwerksbetriebe* dachte, die heute noch Printen backen.

Es gibt einige Sagen und Geschichten, die die Printen bereits mit dem großen *Kaiser Karl* in Verbindung bringen wollen.

Bezeugt ist die *Bäckerzunft in Aachen* für das Jahr **1428**.

Die Ursprünge der sogenannten *Gebildbrote* werden im kleinen belgischen Maasstädtchen Dinant vermutet, wo es seit rund tausend Jahren bis heute *Couques* in vielfältiger Form in den Bäckereien zu kaufen gibt.

Die *Model* wurden von den Gelbgießern (Messinggießern) hergestellt und in späterer Zeit aus Holz geschnitzt.

Nach der Zerstörung der Stadt Mitte des **15.** Jahrhunderts, als ungefähr 800 Bürger von Dinant in der Maas ertränkt wurden, flohen die Überlebenden nach Aachen.

Mit ihnen kamen die Gelbgießer, die wussten, dass man an den Hängen der Nordeifel den Rohstoff *Galmai* (Zinkerz) für ihre Model abbaute. Die alten Model wurden in unterschiedlichen Größen und oft mit christlichen Motiven auch aus Kirsch- oder Birnbaumholz geschnitzt.

...

Nun war also die Tradition des Gewürzbrottes in Aachen angekommen. Das *Verzeichnis der Aachener Sonderbackwerke* von **1547** wies den *Prentelieverkoch* noch nicht aus. Der zu verwendende Sirup entstand bei der Zuckergewinnung aus Zuckerrohr, das von Übersee importiert wurde.

Die erste Zuckerraffinerie in Deutschland gab es erst seit **1573**. Vor dieser Zeit süßten die Menschen in Europa ihre Leckereien mit Bienenhonig.

Mit der Entwicklung der modernen Seefahrt und den Entdeckungen der neuen Welt konnten Rohrzuckersirup aus Amerika, Zimt aus Ceylon, Ingwer aus China, Kardamon aus Malabar, Mandeln aus Spanien und Zitronen aus Italien importiert und gehandelt werden.





Die Rezepte der Printen waren und blieben über Jahrhunderte *Familiengeheimnis*. Die erlesenen Zutaten und die aufwendige Verarbeitung machten die Lebkuchen zu etwas Besonderem.

Printenteig musste lange reifen, damit die Gewürzmischung ihr spezielles Aroma entfalten konnte. Nach langer Lagerung in kühlen Kellern war der Teig so hart geworden, dass er sich nicht mehr in herkömmlicher Weise kneten ließ. Die schwere Arbeit wurde zur Winterzeit von Maurern und Pliesterleuten übernommen, die sowieso wegen der kalten Witterung mit ihrer eigentlichen Bauarbeit pausieren mussten. Der Teig wurde mit eisernen Schaufeln und blechbeschlagenen Pressen solange gewalkt, bis er wieder geschmeidig war. Dann wurde er in die Formen gepresst, wo nun Ritter, Prinzen, Herzen, Monde und Sterne entstanden, neben *St. Martin* und *St. Nikolaus*. Wieder einmal müssen wir auf *Napoleon* verweisen, der mit der Kontinentalsperre **1806** ein Handelsembargo gegen England verfügte und auf diese Weise erreichte, dass man sich auf dem Kontinent auf die eigenen Rohstoffe besinnen musste. In unserem Fall gingen die Rohrzuckerimporte drastisch zurück. Da die *Aachener Printenbäcker* als pffiffiges Völkchen bekannt waren, fanden sie bald einen Ersatz. **1747** hatte der deutsche Chemiker, *Andreas Markgraf*, entdeckt, dass die Runkelrübe, bis dahin als Viehfutter verwendet, einen sehr hohen Zuckergehalt hat. So konnte man die Überseeimporte schnell durch eigene Zuckerproduktion, erstmals **1801** in Schlesien, ersetzen. In der zweiten Hälfte des **19.** Jahrhunderts wurde im nahen Elsdorf die erste Rübenzuckerraffinerie, *Pfeifer und Langen*, im Rheinland erbaut. Ihre letzte Zuckerrübenkampagne war die Saison **2006**, das traditionsreiche erste rheinische Zuckerwerk wurde inzwischen geschlossen.

(Chronik *Oft blies der Wind...* Bd. I)

Geschmacklich wirkte sich die Neuerung bei der Herstellung von Printen nicht aus. Der Teig wurde jedoch so hart, dass man als Gärungsmittel Pottasche hinzufügen musste. Die Folge war, dass die filigranen Formen der Printenmänner in den Modellen verloren gingen und nur noch die Umrisse der Figur zu erkennen waren.

Dieses Herstellungsverfahren von Printen, später - weil rationeller zu verarbeiten - als Schnittprinte weiterentwickelt, blieb uns bis heute erhalten. Sicher waren die traditionellen Formen hübscher anzuschauen, aber wirtschaftliche Produktion

war auf die Dauer nur in der einfachen Form möglich. Jetzt konnten sich breitere Schichten der Bevölkerung diese köstliche Delikatesse leisten, denn die ursprünglichen Printen mit Zuckerrohrsirup waren viel zu teuer gewesen.

Eine weitere Variante der Printe entwickelte sich wohl ebenfalls in der Zeit, als sie weitere Verbreitung fand. Da die Printen sehr hart waren, wurden sie beim Essen *getunkt*. Und manch einer versuchte es mit flüssiger Schokolade. Dies griffen die Printenbäcker rasch auf und produzierten Schokoladenprinten. Es wurde natürlich im Laufe der Jahre weiter experimentiert, so dass sich viele verschiedene Geschmacksrichtungen entwickelten, so unter anderen die *Nußschokoladen-* und *Honigprinten*.

(Die *Kinkartz - Honigprinte* und die *Printinchen*, die sich leichter beißen ließen als die Originale, sollen eine Nachkriegskreation von *Franz Schmirl* gewesen sein.)



*Aachener Printen-Fibel, Interessantes von A – Z  
Aus Lebkuchen und Aachener Printen  
von Karl F. Kittelberger und Lambertz*

### **Kräuterprinten - Rezept**

1000g Sirup, braun 10g Anis  
 250g Bienenhonig 15g Zimt  
 300g Farinzucker, gestoßen 2g Nelken  
 200g Kandiszucker, gestoßen 5g Muskatnuss

*Triebmittel:*

5g Hirschhornsalz  
 10g Pottasche  
 30g Wasser  
 1500g Mehl

*Teigherstellung:*

*Sirup und Bienenhonig auf 36°C erwärmen  
 Farin- und Kandiszucker und die Gewürze werden dem erwärmten Sirup  
 zugesetzt und von Hand ca. 2 Minuten untergerührt. Danach wird das  
 Triebmittel Hirschhornsalz in 15g Wasser aufgelöst und hinzugefügt. Mit  
 dem restlichen Wasser wird das Triebmittel Pottasche ebenfalls aufgelöst  
 und anschließend dem Teig zugefügt.*

*Beide Triebmittel dürfen auf keinen Fall zusammen beigefügt werden!*

*Zuletzt wird das Mehl zugegeben und der Teig muss dann von Hand ca.  
 5 Minuten geknetet werden. [einige Tage kühl lagern]*

*Ausformen des Printenteiges:*

*Teig auf ca. 5 mm ausrollen, in ca. 2,5 x 10 cm große Stücke schneiden.  
 Auf gefettete, mit Wasser bespritzte Bleche setzen und bei ca. 180°C ca.  
 12 Minuten gut ausbacken.*

...

### **Ansiedlung und Neubeginn in Vorweiden**

Wir wechseln den Schauplatz vom Allgemeinen zum Persönlichen und wenden uns wieder unserer **Kinkartz-Familie** zu.

Trotz verschiedener Versuche konnte ich die Gründungsakten des Unternehmens *Kinkartz* nicht auftreiben. Ebenso wie diese sind die Katasterunterlagen in den letzten Kriegswochen im Spätherbst **1944**, als Broichweiden in der Frontlinie lag,



vernichtet worden. Das *Weidener Rathaus* ging dabei in Flammen auf, die Belege, die uns authentisch über die Gründung und Entwicklung des Unternehmens *Kinkartz* unterrichten könnten, verbrannten. Wenn die Kellerarchive im Hause *Kinkartz* solche Schätze bergen, wäre das eine kleine Sensation?! Leider ist das Interesse an der Historie bei den direkten *Kinkartz-Nachkommen* unterentwickelt.

So sind wir auf einige wenige Anhaltspunkte angewiesen, die ich in den verschiedenen Heimatbüchern und Chroniken von Broichweiden und Würselen im dortigen Archiv fand. Wir müssen davon ausgehen, dass unsere *Familie Kinkartz* bereits **1884/85**, nachdem die Zelte in Aachen endgültig abgebrochen waren, in Vorweiden ansässig wurden.

*Unsere Elisabeth* hatte sich in den ersten Jahren natürlich hauptsächlich der Erziehung der Kinder gewidmet. (Das *Idealbild der aufopfernden Mutterliebe*, wie es noch in meiner Nachkriegsgeneration allzu gerne heraufbeschworen wurde und sein Gegenteil, die *Rabenmutter*, stammen aus dieser biedermeierlichen Zeit.)

In den Anfangsjahren in Vorweiden waren die Kinder noch klein, **1885** zwischen 10 und 5 Jahre alt.

Der Hausfrau werden eine Dienstmagd und ein Kindermädchen zur Seite gestanden haben. Diese Dienstleistungen kosteten außer freier Kost und Logis, nicht viel. Aber auch die Kleinen haben bereits ihre altersgerechten Aufgaben im Geschäftshaushalt übernehmen müssen und bewältigt. *Elisabeth* (Foto **1899** als *Silberbraut*) war allseits gegenwärtig, hatte die Schlüsselgewalt über die Hauswirtschaft und gewiss war sie *der gute Geist des Bäckerladens*. Während *Wilhelm Joseph* in der Backstube Regie führte und selbst Hand anlegte, wo es notwendig war, sorgte *Elisabeth*, dass *der Laden lief*. Diese ersten kraftvollen Aufgaben in der neuen Heimat Vorweiden wurden endlich von Erfolg gekrönt.





Wenn wir auf die wenigen erhaltenen Fotos schauen, sehen wir zufriedene Mienen und eine entschieden selbstbewusste Haltung, *Kinkartz* hatten ihren Platz gefunden in der neuen *bürgerlichen Gesellschaft*! Sie waren stolz auf den offenbaren Erfolg.

...

Im Jahre **1884/85** entschloss sich die Familie also, nach kaum zehn Jahren Stadtleben, Aachen endgültig den Rücken zu kehren, um sich nordwestlich vor den Toren im kleinen verkehrsgünstig gelegenen Straßendorf Vorweiden / Weiden an der alten Heerstraße nach Jülich niederzulassen.

### ***Geschichte Würselens unter besonderer Berücksichtigung der Ortsteile Vorweiden und Weiden***

Die heutige Stadt Würselen mit ihren verschiedenen Ortsteilen entstand erst in den **1970er** Jahren. Am Ende des **19.** Jahrhunderts waren die Orte noch selbständig. Erst seit **1935** wurden Weiden und Broich mit ihren Ortsteilen zu Broichweiden vereint. Uns interessieren also in erster Linie die Orte Weiden / Vorweiden, die wiederum über viele Jahrhunderte zu unterschiedlichen Herrschaftsbereichen gehörten. Die Staatsgrenze verlief zwischen beiden Orten. Wir schauen in die ferne Vergangenheit.



Das heutige Stadtgebiet war mit ausgedehnten Urwäldern, Ausläufern der Ardennen, bewachsen und die historische Siedlungsgeschichte beginnt erst relativ spät im *ersten Jahrtausend*. Die Entstehung der Ortsnamen belegen diese Ansicht, alte keltische oder römische Ortsnamen finden wir in unserer Gegend nicht. (Ausnahme dieser Regel ist der Ortsteil Quember bei Vorweiden, dessen *Qu*-Anlaut römischen Ursprung nahelegt.)

Zwar zeugen Bodenfunde von den Spuren, die bis in die Steinzeit zurückreichen. Es werden Jäger und Sammler durch die Wälder gestreift sein, um Beute zu machen. Erste historische Kunde gab vor 2000 Jahren, als die *Römer* sich nach der Zeitenwende aufmachten, um die Regionen nördlich der Alpen zu erobern. Reichhaltige Bodenfunde von *Höfen der Römerzeit* und Grabfunde entlang der uralten *Römerstraßen* erzählen von der Besiedlung in jener Zeit.

Die *Eburonen* stellten sich den Truppen aus dem Süden entgegen. *Julius Cäsar* hat die harten Kämpfe mit diesem Germanenstamm in seinen Tagebüchern festgehalten. Der große Feldzug hatte zur Folge, dass die Ureinwohner völlig vernichtet wurden. Doch die für die *Germanen*

siegreiche *Varusschlacht* im Jahre **9** n. Chr., deren Ortsbestimmung in *Kalkriese* bei Bramsche in Niedersachsen unter Historikern nicht mehr strittig ist, beschränkte die *römische Herrschaft* endgültig auf das linksrheinische Gebiet. Nahezu 400 Jahre war es römische Provinz.

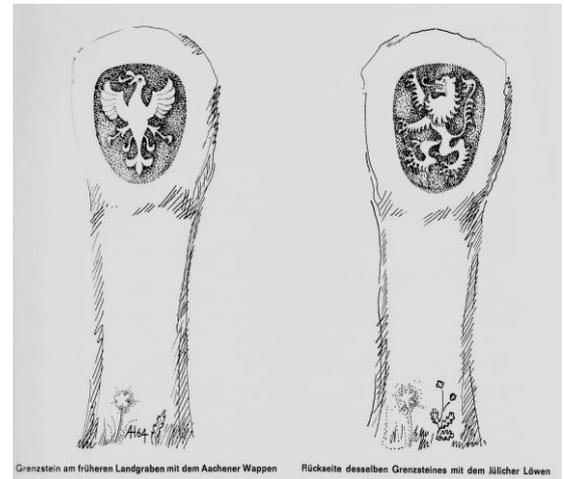
Die *Römer* kamen mit ihren technischen und kulturellen Errungenschaften und veränderten das Leben der neuen und alten Siedler gravierend. In unserer Gegend weisen die alten Römerstraßen, die über die Nord- / Süd- und West- / Ostachsen die *römischen Heerlager* und Siedlungen verbanden, auf dieses funktionierende System hin.

Nach dem Niedergang des *römischen Reiches* war die Kontinuität der Geschichte lange unterbrochen. Die sogenannte *Fränkische Landnahme* hinterließ nur wenige Spuren, aber es entwickelte sich über die Jahrhunderte eine immer stärker werdende Macht, die mit den *Merowingern* und *Karolingern* erneut ins Licht der Historie trat.

Mit ihnen erschien um **800** *Karl der Große*, dessen Reich von Friesland bis Italien, von der Elbe bis zum Atlantik reichte. *Karl* hielt sich gerne im Zentrum dieses riesigen Reiches auf und das hieß für ihn *Aachen*. (**2014** begeht die Stadt *Karls 1200. Todestag* am 28.01. **814** mit einem Jahr voller Gedenkveranstaltungen und Ausstellungen) So ist es natürlich, dass das nähere Umland in den Machtbereich und die Hofhaltung des Kaisers einbezogen und für die Versorgung der zu Staatsgeschäften in Aachen weilenden Gäste aus der ganzen damals bekannten Welt herangezogen wurde.

So hatten die um das Machtzentrum Aachen liegenden Gebiete bis ins **12.** Jahrhundert eine gemeinsame geschichtliche und politische Entwicklung.

Die starken Bindungen und Abhängigkeiten der umliegenden Höfe an das *Aachener Reich*, so genannt seit **1336**, führte dazu, dass die etwa dreißig Dörfer und Weiler im Jahre **1386** in sechs Quartiere eingeteilt wurden. Laurensberg,



Grenzstein am früheren Landgraben mit dem Aachener Wappen

Rückseite desselben Grenzsteines mit dem Jülicher Löwen

Vaals, Orsbach und die drei Quartiere *over Wurm* Haaren, Weiden und Würselen. Die Bewohner dieser Quartiere waren mit gleichen Rechten und Pflichten *Aachener Bürger*. Die politischen Gremien und das höhere Gerichtswesen waren in Aachen ansässig.

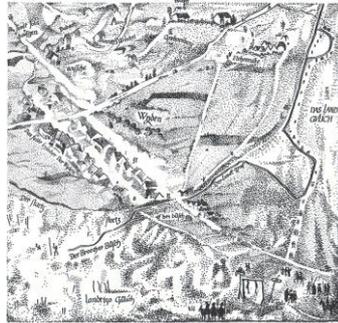
Erst als sich die politischen Strukturen nach dem Machtverfall der Kaiser auf die erstarkenden Adelsgeschlechter in Europa verlagerten, wurden die Ortschaften zum Spielball der neuen Mächte. Die ursprünglich gemeinsamen Interessen der Bewohner waren in den folgenden Jahrhunderten allzuoft den Erbauseinandersetzungen der Adelshäuser ausgesetzt. Die Menschen litten unter den gegensätzlichen Machtansprüchen der *Aachener Reichsdörfer* und denen der *Herren von Jülich*. Während Weiden, wie wir sahen, *Quartier* war, gehörten *Vorweiden*, Euchen und Broich zu *Jülich*. Das hatte zur Folge, dass die Weidener die Kirche *St. Sebastian* in Würselen besuchen mussten. Erst im **15.** Jahrhundert baute man genau auf der Grenze zwischen dem *Aachener Reich* und dem *Herzogtum Jülich* in Weiden eine kleine Kapelle zu Ehren des *Hl. Jodokus*. Hierzu heißt es in dem *Jülicher Visitationsprotokoll* vom 31. Juli **1550**:

*Wyden ist eine capell darauf der Koir [Chor] und gasthuis auf dem Guelischen Boeden und das schiff uf der richluide van Aich erden.*

*Jodokus* soll nach der Überlieferung den Menschen bereits im **7.** Jahrhundert den christlichen Glauben gebracht haben. Sein Begleiter, *Salmannus*, Sohn eines asturischen Herzogs (Fürstentum an der nordspanischen Küste), soll als Einsiedler gelebt und Kranke geheilt haben.

Da zwischen den Gläubigen von Würselen und Weiden Streit entbrannte, wer die Reliquie des *Salmannus* bekäme, wenn die **1802** in Weiden gebaute Kirche eingeweiht würde, endete folgendermaßen:

*De Wöschelter hant de Föss än de Wijjeter der Kopp*



Ausschnitt aus der Karte Stat und Reich Ach 1569 von Cornelis Jansen Fries  
nach dem Originaltemperafarbbild Färbzeichnung von Alois Heuß Achern

Perspektivischer Plan der *Stadt Aachen* und des dazu gehörigen sogenannten *Aachener Reiches*, mit Temperafarben auf Leinwand gemalt.

Bezeichnung: *STAT VND REICH ACH*, durch mich, *Cornelis Janson Fries*, 1569.

Original-Zeichnung: 106,5 x 121 cm

Die *Grenzlage von Weiden* brachte der Bevölkerung immer wieder Ungemach von den in Richtung Aachen ziehenden Truppen. Da sie gegen die gut befestigte Stadt nicht ankamen, mussten die Menschen vor den Toren die Rauf- und Mordlust der fremden Soldaten aushalten. Ende des **14.** Jahrhunderts wurde Weiden innerhalb von 10 Jahren dreimal dem Erdboden gleichgemacht.

Die Grenzstreitigkeiten führten im **15.** Jahrhundert dazu, dass Aachen eine Wallanlage um sein Gebiet errichtete. Sie bestand aus einem etwa vier Meter hohen Mittelwall und zwei weiteren niedrigeren Wällen, die durch Gräben getrennt waren. Die Anlage wurde mit Hainbuchen und Eichen bepflanzt, die - niedrig gehalten, eine undurchdringliche Hecke bildeten. In Weiden verlief der Wall unmittelbar hinter der heutigen Kirche *St. Lucia*. Dort befand sich ein bewachter Grenzübergang, ein sogenannter *Grindel*. Erst nach der Auflösung des *Aachener Reiches* **1792** verlor der Wall seine Bedeutung und wurde nach und nach eingeebnet.



Haus der Familie Reuschenberg - Noppeney  
Ecke Zum Holzweg – Grüner Weg  
- heute : Familie Ahn -



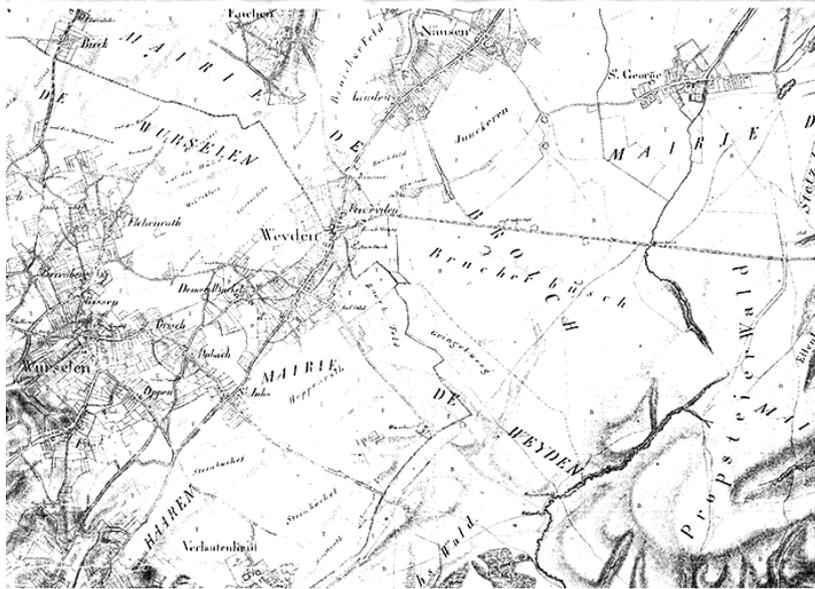
Dieses Gehöft am Grünen Weg  
wurde 1723 errichtet

Weiden (*Ter Vvyden*) entwickelte sich aus mehreren kleinen Weilern, die im Laufe der Zeit ein lückenloses Straßendorf bildeten, entlang der fränkischen *Heer- und Krönungsstraße*. Sie nahm zu allen Zeiten Händler, Pilger und Krieger auf. Die Straße führte aus den Niederlanden und Aachen kommend über Düren. Sie kreuzte in Vorweiden die ältere Römerstraße, die vom Kaninsberg aus in einem Bogen westlich der mittelalterlichen Bebauung über den *Grünen Weg* führte und erst vor Linden in die Trasse Richtung Jülich / Köln mündete.

...

Diese alten Wegenetze blieben bis ins **18./19.** Jahrhundert nahezu unverändert. Erst die wirtschaftlichen und industriellen Entwicklungen der neuen Zeit erforderten andere Straßen und damit verbundene Erweiterungen und Sanierungen.

Unter den *Franzosen* und *Preußen* wurden die Straßen neu vermessen und ausgebaut und erhielten neue Klassifizierungen. Aus dieser Zeit gibt es noch einige charakteristische Meilensteine, (s.o.) die die Wegführung bemaßen. Bis zu 3 m hohe Obelisken, im Aachener Bereich aus Blaustein gefertigt, mit Preußenadler und Kilometerangabe.



Sie markierten die Strecke in *preußischer Meile* = 7,53 Km, zwischen diesen gab es Halb- und Viertelmeilensteine, sogenannte Glocken. (*Tranchot - Karte Würselen, 1805* (Ausschnitt

Weiden hatte im Jahre **1816** 1190 Einwohner.

### **Die Anfänge der Firma**

Wie wir erfuhren, brachten die wirtschaftlichen Entwicklungen bis ins **20.** Jahrhundert Neuerungen in die dörflichen Strukturen. In Weiden, Vorweiden, Neusen entstanden aus den anfänglich kleinen Handwerksbetrieben die ersten *Großbäckereien*.

So haben wir den Bogen geschlagen von den Anfängen bis zu den Unsrigen, die aus Aachen abgewandert waren, um sich in Vorweiden niederzulassen.

Was war der Grund für die Verlegung des Geschäftes?

Es ist kaum anzunehmen, dass eine freigiebig von *Wilhelm Joseph Kinkartz* verliehene, nicht zurückerhaltene größere Geldsumme den Ausschlag gab, wie es die alten Geschichten melden. Denn wo sollte, nach allem, was wir herausgefunden haben, das vermeintlich verliehene Geld hergekommen sein?

Wahrscheinlich hatte der Umzug nach Vorweiden andere Gründe.

...

Es gibt viele offene Fragen, auf die wir keine schlüssige Antwort haben. Wiederum im Rückblick können wir sagen, das Geschäft in Vorweiden stand unter einem guten Stern, es wurde nach dem Ortswechsel von Aachen die Grundlage zum Erfolg. Das Unternehmen blühte auf, wenn auch nicht im rasanten Tempo, so doch mit den Jahren langsam und gesund. Sicher waren die Anfänge schwierig genug, denn die Unseren waren nicht auf Rosen gebettet.

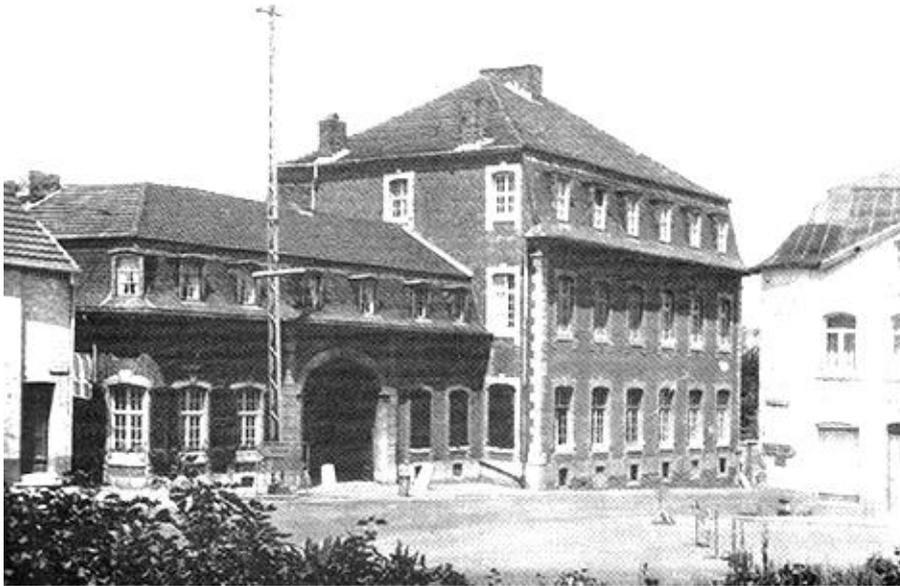
...

In der erwähnten *Vorweiden-Chronik* heißt es:

*Die Vorweidener Kraftzwiebackfabrik Kinkartz nahm ihren Anfang in der Nordstraße [die damals Noppeney's Gasse hieß] in dem bäuerlichen Anwesen Boymanns. Neben der Auffahrt zur Fabrik Kinkartz lag das alte Emonts-Haus (Jemens, später Möllig-Pannegret).*

Hier berichtet als Gewährsmann der ehemalige Schulrektor [Josef Steinrath](#), der die alten *Vorweidener Geschichten* gesammelt hatte.

Als sich die wirtschaftlichen und unternehmerischen Aktivitäten konsolidierten, wurde an der heutigen *Jülicher- /Hauptstraße 44* ein großes Grundstück gekauft, das der alt-ansässigen, renommierten [Familie Adenaw](#) gehörte. Diese lebte seit mehr als hundert Jahren in dem an der uralten Straßenkreuzung Jülicher- / Eschweiler Straße gelegenen Hof, - heute [Delahaye](#) -. Er wurde **1775** im *Aachener Barock* erbaut und imponiert auch heute noch im historischen Glanz.



Ein Spross der Familie, *Felix Adenaw*, war zwischen **1784-1790** Abt des *Klosters Steinfeld / Eifel*. Im **19.** Jahrhundert betrieb [Hermann Adenaw](#) eine Baumschule in Vorweiden, die *Gebrüder Adenaw* besaßen im *Broicher Wald* eine Dachziegelfabrik. Der Gutsbesitzer [Adolph Adenaw](#) wurde **1857** Kreisdeputierter des Landkreises Aachen. Auch die alte Vorweidener Schule und der ehemalige Hof daneben, wo heute ein Lebensmittelmarkt betrieben wird, gehörten zu den Gütern den *Adendaws*.

Ende des **19.** Jahrhunderts also erwarb *Wilhelm Joseph Kinkartz* mit Unterstützung der Familie das Land an der Jülicher Straße und baute das neue Wohnhaus (Foto um **1960**) und das erste Backhaus für sein Unternehmen. Es verband Wilhelm Joseph Kinkartz' Risikobereitschaft mit der begründeten Hoffnung auf sein Gelingen.

Die Kredite waren zu günstigen Zinsen zu haben. Das Geschäft florierte.

**1894** wurde das neue Haus bezogen, gut zehn Jahre nach dem Umzug aus Aachen.



Die Firmengründung, die schließlich erfolgte, benötigte große Flächen für die Errichtung von Produktionshallen. Bebaubare Grundstücke waren im gering besiedelten Straßendorf Vorweiden, wo sich hinter den schmalen Häuserzeilen große Weiden und Obstwiesen ausdehnten, reichlich vorhanden.

Wir stehen mit unserer Betrachtung der Zeitläufte am Ende des **19.** und dem Beginn des **20.** Jahrhunderts.

Die Menschen spürten die umwälzenden Veränderungen in sozialen, wirtschaftlichen und politischen Belangen und den aus damaliger Sicht atemberaubenden technischen und wissenschaftlichen Fortschritt. In Bezug auf unser Thema können wir die erheblichen Schwankungen der Wirtschaft nach wenigen Boomjahren außer Acht lassen, denn, wie mein Schwiegervater *Franz Schmirl* mit seiner markigen Ausdrucksweise in viel späteren Boomjahren meinte, *Gefressen wird immer!*

In der *Würselener Stadtgeschichte* Bd. 2, S. 388 gibt es die Tabelle VIII zur *Gewerbestatistik der Bürgermeisterei Weiden von 1828 – 1858*:

(Bäcker): 1828 (9) / 1837 (10) / 1843 (12) / 1849 (10) / 1858 (7). Dies gilt der Erhellung der Bedingungen zum Betrieb einer neuen Bäckerei, weiterführende Statistiken fand ich nicht.

Das *Würselener Adreßbuch von 1903* zählt für die Nachbargemeinden Feld, St. Jobs, Vorweiden, Weiden und Werch insgesamt **vierzehn** Bäckereien, Bäcker oder Konditoren auf. Wir finden dort u.a. **Wilhelm (Joseph) Kinkartz, Bäcker und Konditor in Vorweiden 45 c.**

Gleich nebenan wohnte der Bäcker *Franz Loup*, Vorweiden 45b. Hatten die beiden gemeinsame geschäftliche Interessen? War *Franz Loup* bei *Kinkartz* als

Meister angestellt? Ist er der Mann im dunklen Gehrock mit Schnauzbart und Schlägerkappe?

Im Vordergrund erkennen wir die junge Generation im Jahr **1909**, *Wilhelm Jacob Kinkartz*, (1878 – 1956), der Sohn präsentiert seinen Junior, *Wilhelm Joseph*, (genannt *Willi*, 1906 – 2000) kaum drei Jahre alt und versinnbildlichte stolze Tradition.



*Printen und Spekulatius*

### ***Vorweidener Kraft-Zwieback-Fabrik***

Wir entnehmen dem Vorangegangenen, frühestens seit **1905** mit dem Generationswechsel nannte sich das Unternehmen

*Vorweidener Kraft-Zwieback-Fabrik - Wilhelm Kinkartz - Leistungsfähige Lieferfirma für Burger-Bretzel, Zwieback, Keks,*

(Es war das Hochzeitsjahr von ***Wilhelm Jacob Kinkartz und Otilie Herwegh***)  
Um diese Zeit entwickelte sich erstmals ein Markenbewußtsein des Handels, was mit früher Produktwerbung einherging. Gute Eigenwerbung für die *Kinkartz - Produkte* war gleich im Firmennamen verankert!



Anni [ihre jüngste Tochter] schrieb:

*Ich erinnere mich noch gut an die Herstellung der ‚Burger Brezel‘ (weiche Hefeteigbrezel, die nach der Stadt Burg an der Wupper genannt wurden) in Handarbeit: Ein abgetrennter Raum war dafür notwendig. Ca. 20 Frauen (sie wurden Spinnerinnen genannt, [durch ihre Tätigkeit*



*gegründet]) standen in dem warmen Raum an langen Tischen. Ein Hefeteig wurde mit einer Presse in kleine Stückchen geformt, jedes Stück per Hand in eine lange, dünne Wurst gedreht und diese zu einer Brezel geschlungen. Die Frauen entwickelten bei ihrer Arbeit eine unglaubliche Schnelligkeit. Damit diese Arbeit nicht langweilig wurde, sangen sie die schönsten Lieder dazu.*

Außer Zwieback und Brezel wurden im neuen Kinkartz-Unternehmen *Spekulatius und Printen* hergestellt.

Die zwanzig angestellten Frauen fertigten die Erzeugnisse noch überwiegend in Handarbeit, wie Anni aus eigener Erinnerung berichtete, das obige Foto ist aus jüngerer Zeit.



Die fertigen Produkte wurden mit eigenen Pferdefuhrwerken (Foto **1946** mit *Kutscher August* und dem hoffnungsvollen Nachwuchs, *Wolfram Schmirl* und *Willi*



(*Rudolf*) *Kinkartz jr*, dem Enkel, an die Lebensmittelgeschäfte im weiten Umkreis verfrachtet: nördliche Eifel, Düren, Aachen, Eupen und selbst bis Malmedy. Ebenso gelangten sie in die nördlichen Kreise nach Geilenkirchen, Heinsberg mit dem Selfkant und in die niederländische Provinz Limburg.

Der langjährige Leiter des *Würselener Kulturarchivs*, *August Liebenwein*, war sehr hilfsbereit, die wenigen dokumentierten Spuren, die die Geschichte hinterließ, aufzuspüren. So erfuhr ich, dass der Würselener Forscher

*Lewanowski*, der in den späten **1980**er Jahren seine Dissertation *Die wirtschaftliche Entwicklung in der Stadt Würselen, insbesondere von 1945 bis 1985* verfasste, den Versuch unternommen hatte, u.a. die Entwicklung des Unternehmens *Kinkartz* wissenschaftlich zu dokumentieren.

Weil *Lewanowski* die Chronologie im Auge hatte, stellte *Kinkartz* den sechsten Betrieb seiner untersuchten Reihe ab einer Größenordnung von ca. zwanzig Mitarbeitern dar.

Da er letztlich bei *Kinkartz* keine ausreichend belegbaren Fakten zusammentragen konnte, hat er sich in seiner Arbeit auf die Beschreibung der ortsansässigen *Montanwerke* beschränkt. Seine wenigen gesammelten Aufzeichnungen über *Kinkartz* konnte ich jedoch verwerten.

Da die *Wilhelm Kinkartz KG* auf eine dynamische Tradition zurückblickte und in den **1980**er Jahren ihre größte Wirtschaftsbedeutung erfuhr, war mit diesem Mangel an historischem Interesse der geeignete Zeitpunkt vertan, sich für die Nachwelt im schönsten Lichte zu präsentieren.



Die damaligen Seniors (*Willi (Josef) Kinkartz, \*1906* und *Franz Schmirl, \*1908*) hatten ihr Lebenswerk nach dem zweiten Weltkrieg zur reifen Frucht gebracht und gaben sich damit zufrieden.

Als Blick auf die Historie genügte ihnen das unpräzisierte On-dit. Wenn wir in der firmeneigenen Tätigkeitsbeschreibung und anderen Zeitdokumenten von der traditionsreichen Chronologie lesen, das *Stammhaus Kinkartz* habe zwischen **1872** bis **1892** an der *Hotmannspief* in *Aachen* gestanden und sei den Kriegseignissen zum Opfer gefallen, so finden wir aufgrund der Recherche diesen Aachener Teil der Geschichte nicht bestätigt.

Um so nachdrücklicher muss auf die mutigen und arbeitsreichen Anfänge des *Unternehmens Kinkartz* in Vorweiden verwiesen werden, das von *Wilhelm Joseph* und *Elisabeth*, dann zunehmend von ihrem einzigen Sohn *Wilhelm Jacob*, (1878 – 1956) den wir zur Unterscheidung *Wilhelm* nennen, aufgebaut und zum Erfolg geführt wurde.

Die Eltern, *Wilhelm Joseph Kinkartz*, der 1911 starb und *Elisabeth*, +1920, haben, wie wir sahen, ihren Sohn *Wilhelm Jacob* in den Aufbaujahren ab **1905** noch tatkräftig unterstützt.

Ihr erfolgreiches Werk ist es wert, in der Erinnerung der Nachkommen bewusst machen und lebendig zu halten. Ich bin sicher, sie waren stolz auf ihre Leistung. Sie fühlten sich in ihrer kreativen Arbeit herausgefordert und überzeugten durch Tatkraft. Ihren Nachkommen konnten sie in einer Welt des Umbruchs Sicherheit und Selbstbewusstsein mit auf den Weg geben.

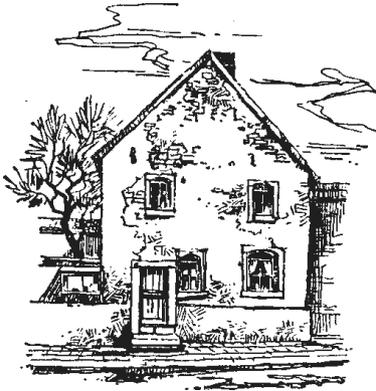
Zusätzlich haben sie mit dem Wachsen des Betriebes die soziale Verantwortung für ihre Mitarbeiter empfunden und gerne übernommen.

*Kinkartz*, wir werden es hören, waren stolz auf die Treue und Verlässlichkeit ihrer Angestellten und Mitarbeiter. Sie konnten in kommenden Zeiten, in denen die Wirtschaft nach Arbeitnehmern suchen musste, auf ihre *Frauen im Betrieb* in jeder Saison zählen. *Die Saison* war die Zeit zwischen August und Weihnachten, wo in jedem Jahr zahlreiche zusätzliche Frauen für die Verpackung der Gebäcke gebraucht wurden.

Weil die Geschichte des Anfangs der *Vorweidener Kraftzwiebackfabrik* wegen fehlender Dokumente so wenig greifbar ist, soll die Niederschrift über das

Neusener Unternehmen *Kronenbrot*, mit Parallelen in der Zeitgeschichte erhalten, einen Eindruck des Geschehens zu geben, zumal das Metier ähnlich ist:

### **120 Jahre Landbäckerei, 70 Jahre Kronenbrot**



*In der Vorzeit kannte man noch keine Bäcker im heutigen Sinne. Im Dorf war meistens ein Backhaus aufgebaut. Die Bauern hatten ihren eigenen Backofen, wo jeder selbst sein Brot backen konnte.*

*Das machte sich Franz Josef Mainz **1865** zunutze. Er baute einen größeren Ofen, [backte] und versorgte somit die Bevölkerung, die diese Möglichkeit nicht hatte. Bis zur Stadt [Aachen] brachte er sein Brot und so wurde der Betrieb immer größer...*

***1865** betrieb Franz Josef Mainz in diesem*

*Hause in Neusen eine Landbäckerei.*

*Man musste mit Pferd und Wagen das gebackene Brot zu den Kunden bringen. Zum Haus gehörte ein Laden, wo die Leute auch andere Lebensmittel kaufen konnten...*

*[Sohn Edmund Mainz] legte den Grundstock durch großen Fleiß und Sparsamkeit, über viele Jahre hinweg machte er den Start zu Größerem.*

***1915** legte er den Grundstein zu der neuen ‚Kronenbrot - Fabrik Neusen b/ Aachen‘. Auf dem Wiesengelände wurde eine Großbäckerei mit zwei damals modernen Doppel - Ausziehöfen errichtet. Nur wenige Jahre später kamen zwei weitere Öfen hinzu...*

*Die Firma Kronenbrot brachte als erste Neuheit das geschnittene Vollkornbrot, das in Stanniolpapier verpackt war, auf den Markt. Motorisierte Fahrzeuge wurden angeschafft. Das Brot wurde über den Aachener Raum hinaus geliefert in das Ruhrgebiet, in den Kreis Köln, Düsseldorf, Frankfurt und zeitweilig bis nach Berlin. Vollkornbrot war damals schon eine Spezialität. Die Produktion ging*

trotz des 2. Weltkrieges weiter bis zum September **1944**. Die Front war so schnell herangerückt, dass der ganze Betrieb zwangsevakuert werden musste. Es kam zum Stillstand.

Da der Krieg bald zu Ende ging, fing man mit dem Wiederaufbau an. Im Oktober **1945** backte man wieder Brot.

K R O N E N B R O T K G  
A U S D E R Z E I T  
**1 9 1 5 - 1 9 3 0**



Mit dem Pferdefuhrwerk brachte man Brot zum Kunden. Erst später gab es wieder Autos. Aus Resten der alten Autos der Firma wurden wieder die ersten funktionsfähigen Fahrzeuge zusammengebastelt.

Mit großem Stolz konnte man auf eine Anzahl treuer und zuverlässiger Stamm-Mitarbeiter schauen, die mit innerer Ruhe das Gelingen des Unternehmens sicherstellten.

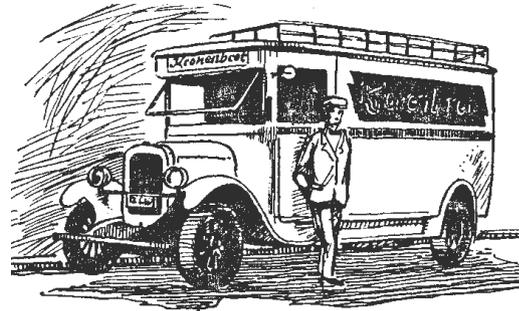
**1954** dehnte die Firma sich weiter aus und die Anschaffung eines der ersten großen automatischen Netzbandöfen wurde erforderlich. Somit war eine Modernisierung des Betriebes nötig.

**1965** standen vier große Netzöfen zur Verfügung und im Betrieb waren schon 300 Mitarbeiter tätig. Sie sorgten für das tägliche Brot für mehr als Zweihunderttausend Menschen...

*Die Leitung ist bestrebt, die Firma Kronenbrot auf dem modernsten Stand zu halten, um dadurch zu gewährleisten, dass die Backwaren stets erstklassig bleiben...*

*Mehr als 50 Prämien für Brot und Backwaren konnte die Firma Kronenbrot für sich im vergangenen Jahr verbuchen...*

*Qualität zu marktgerechten Preisen sichert langfristig den Absatz. 900 qualifizierte Kronenbrot - Mitarbeiter sorgen heute für eine Million Menschen, die täglich das Kronenbrot essen...*



*Kronenbrot und -gebäck liegen in den Regalen von rund 500 Handelspartnern zwischen Aachen, Mönchengladbach, Krefeld, Bonn, Köln, Koblenz und im benachbarten Ausland. Kronenbrot-Sortiments-Politik ist heute und in Zukunft dem Markt verpflichtet...*  
*Adrian Vonhoegen, 1985 [gekürzt]*

Ähnlich hätte ein zeitgenössischer Chronist über *Kinkartz* berichten können. Die wenigen vorhandenen Fragmente weisen darauf hin.

Bevor wir unsere *Kinkartz - Firmengeschichte* weiterverfolgen, müssen wir die für den Fortgang wichtige Person, den einzigen Sohn und Erben des Unternehmens vorstellen. Wir hatten ihn bereits erwähnt:

**Wilhelm Jacob Kinkartz**, (1878 - 1956). Er war inzwischen herangewachsen, hatte, das zeigen seine kommenden Erfolge, eine gute Ausbildung genossen und war mit dem neuen Geschäft in Vorweiden seit Anbeginn eng verbunden. Im *Familienunternehmen Kinkartz* musste jeder an geeigneter Stelle seinen Platz einnehmen, und das galt in erster Linie für den Stammhalter und Jungunternehmer.

*Wilhelm Jacob*, den wir hier zur Abgrenzung weiterer *Wilhelm-Nachkommen*, einfach *Wilhelm* nennen, hatte seinerzeit eine zusätzliche private Aufgabe übernommen.



Während ihrer *Mädchenpensionatszeit* in Morsnet, (Foto **2012**) im Dreiländereck gelegen, kutschierte er seine ältere Schwestern *Binchen* und vielleicht war es auch *Nieschen*, mit Pferd und Wagen, wenn es erforderlich wurde, hin und her. Dabei blieb es nicht aus, dass er ihre Schulfreundinnen kennenlernte.

Fortan wurden die brüderlichen Besuche öfter

eingepplant  
als bisher!  
Unter den

Freundinnen hatte es ihm eine besonders angetan:  
*Ottilie!*



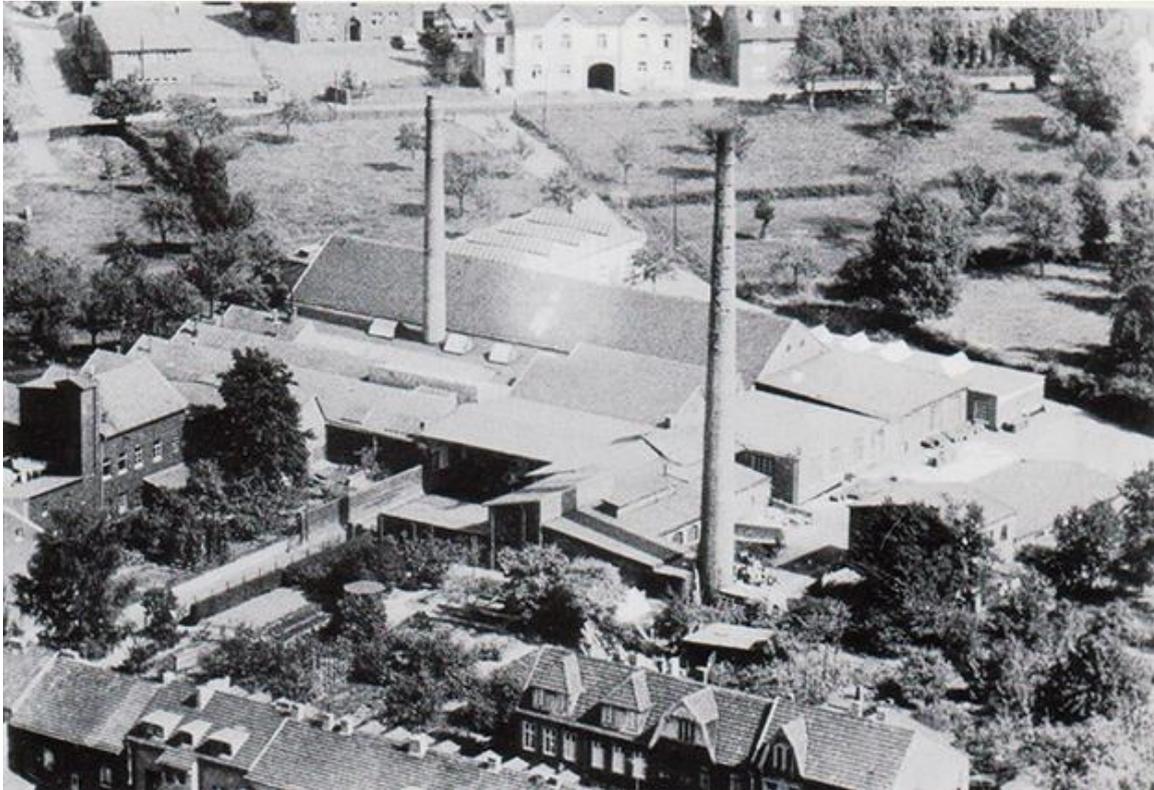
***Johanna Christina Ottilie Herwegh*** war am 31. Dezember 1881 in Essen als jüngstes Kind des Metzgermeisters *Joseph Herwegh* und seiner Frau *Anna Elisabeth Siebeneck* geboren worden. ([[] Foto mit Bruder *Emil*)

Als *Wilhelm Kinkartz* sich in *Ottilie* verliebte, war sie eine aparte, schlanke junge Frau, die etwas höher gewachsen war, als bei *Kinkartz* üblich. (*Wilhelm*, nur wenig größer als die Schwestern, die geschätzt um 1,50 – 1,55m groß waren.)

...



Unsere gutbürgerliche Unternehmerfamilie *Wilhelm Joseph* und *Elisabeth Kinkartz* mit ihren Kindern *Anna Maria*, *Agnes*, *Wilhelm Jacob* und *Jacobina Philippine*, stellt sich anlässlich der Silberhochzeit der Eltern dem Fotografen, **1899**



### ***Kriegszeiten – Notzeiten***

Doch dann gab es Krieg (**1914 – 1918**)! So erinnerte ein Chronist im *Heimatbuch Broichweiden*, Bd. I [gekürzt]

*Während der Aufmarsch erfolgt, erhalten Weiden und Broich Einquartierungen der Garde-Füsiliere. Auch die Totenkopfusaren reiten durch Weiden gegen Belgien, es geht weiter auf Namur und Maubeuge zu. Die westliche Heimat blieb von den Schrecknissen einer Invasion bewahrt. Die ersten Verwundeten kehrten in die heimatlichen Lazarette*

zurück. Im Weidener Kloster Maria Hilf wurde ein Lazarett errichtet. Die Hoffnung der Bevölkerung, dass der blutige Krieg im Jahre 1914 beendet sein würde, erwies sich als trügerisch.

Mit Wirkung vom 20. März **1915** wurden in der Gemeinde die Lebensmittel rationiert, insbesondere die Brotversorgung durch Ausgabe von Brotmarken geregelt. Ferner wurden Fleisch und Kartoffel durch die Gemeinde[verwaltung] beschafft und verkauft... Durch die Rationalisierung der hauswirtschaftlichen Bedarfsartikel geriet der freie Handel ins Stocken... Dazu kam großer Mangel an Fettstoffen, insbesondere an Butter und anderen Brotaufstrichmitteln. Da diesem Mangel nicht abgeholfen werden konnte, stellten sich die Anzeichen von Unterernährung der Bevölkerung ein.

Schwer begann das Jahr **1917**. Der bitterkalte Winter **1916/17** steigerte die Not... Die Sterblichkeit, namentlich bei Kindern und alten Leuten, nahm zu. Zeitweilig fehlte es am Allernotwendigsten, dem Brote. Stundenlang standen die Hausfrauen vor den Geschäften, um dann doch nur mit ungenügenden Lebensmitteln nach Hause zu gehen. Kohl und Steckrüben ersetzten die Kartoffeln; Fleisch, Fett und Brot waren Seltenheiten geworden. Das Hamstern von Lebensmittel nahm die schlimmsten Formen an; dadurch wurden Not und Unzufriedenheit nur noch gesteigert.

Nach dem Kriegsende wurden die hiesigen Gefangenenlager bald aufgelöst und die Gefangenen rheinwärts abbefördert. Anfang Dezember [**1918**] erfolgte der feindliche Besatzungseinmarsch. Truppen aller Waffengattungen, Belgier, Franzosen, Engländer, Amerikaner, zogen landeinwärts...

Die Zwangsbewirtschaftung ging unvermindert fort...

In Versailles wurde am 10. Januar **1920** der Friedensvertrag unterzeichnet. Die Gesamtlage war trostlos... Deutschland war bettelarm... Eine nie gekannte, allgemeine Erwerbslosigkeit trat ein...

Der Einmarsch der Franzosen und Belgier ins Ruhrgebiet begann am 11. Januar **1923** und damit auch der passive Widerstand der Deutschen... Geldentwertung und Erwerbslosigkeit setzten in erschreckendem Umfang ein.

*Der Guldenkurs im Aachener Freiverkehr stand z. B. am:*

3. April 1923	8 600 Papiermark
31. August 1923	4 200 000 Papiermark
25. Oktober 1923	30 000 000 000 Papiermark
31. Dezember 1923	1 800 000 000 000 Papiermark...

*Vom Jahre **1924** ab konsolidierten sich die Verhältnisse allmählich.*

Wir betrachten den allgemein menschlichen Aspekt der Not aus dem Blickwinkel des Künstlers.

Ich denke an die intensive Auseinandersetzung mit dem Thema - *Krieg, Kinder und Not* - die Käthe Kollwitz in ihrem Werk - nicht nur aus eigener Betroffenheit - so intensiv betrieben hat.



Die Broschüre *Ausstellungsreihe EINBLICKE 8* des Kölner Käthe-Kollwitz-Museums unter dem Titel, *Mit liebevollen Blicken, Kinder im Werk der Käthe Kollwitz (2007)* enthält den folgenden Text:

*...Als die Not in Deutschland infolge der Inflation **1923** ins Unermeßliche stieg, stellten viele derjenigen Organisatoren, welche **1921/22** die Hungernden in Rußland unterstützt hatten, ihre Hilfsbereitschaft auf Deutschland um... Die Internationale Arbeiterhilfe (IHA) trat Anfang November **1923** mit einem großen Hilfsaufruf für die hungernden und arbeitslosen Arbeiter an die Öffentlichkeit... Käthe Kollwitz schuf für diese*

*Hilfsaktion der IAH eines ihrer noch heute bekanntesten Plakate  
,Deutschlands Kinder hungern!‘...*

Viele Prominente aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Kunst beteiligten sich an dieser Aktion.

Die politischen und sozialen Brüche, die der *Erste Weltkrieg*, die im Keim erstickte *sozialistische Revolution*, (mit ihren prominenten Opfern, *Karl Liebknecht* und *Rosa Luxemburg*) die *Weimarer Republik* und aus diesem Konglomerat von Misserfolgen resultierend der unmenschliche Wahnsinn der *NS-Diktatur* und letztendlich der *Zweite Weltkrieg* verantworteten, sind an anderer Stelle weiter auszuführen.

Während der *Kriegszeit 1914-1918* und später im *zweiten Weltkrieg* wurde staatlicherseits weitgehend Sorge getragen, dass Lebensmittel- und Versorgungsbetriebe zum Unterhalt der Truppen weiterhin produzieren konnten, d.h. bezogen auf unser Thema, die Rohstoffe für die Produktion - hauptsächlich von Zwieback - waren bei *Kinkartz* vorhanden. Der Absatz war gesichert.

Der Begriff *Zwieback* leitet sich vom Backverfahren her. Zunächst wurde der sogenannte *Einback* in runden Blechformen vorgebacken, dieser Einback wurde mit der Hand auseinandergeschnitten und ein zweites Mal als runde, flache Scheiben durch den Ofen geschickt. Das fertige Produkt, *Zwieback*, wurde in doppelwandige Tüten verpackt. Von dieser Produktionsweise konnte ich mich als Achtjährige nach dem 2. Weltkrieg fasziniert überzeugen.

Dieser runde *Kinkartz-Zwieback* war gegenüber dem damals bekannteren, knusprigen, quadratischen *Brandt-Zwieback* (*Märkische Zwieback- und Keksfabrik C. & F. Brandt GmbH* in Hagen-Haspe, gegründet **1912**) in seiner Konsistenz weicher und buttriger.

Erst **1955** entschied die Geschäftleitung *Kinkartz*, diesen arbeitsintensiven und teuren Produktbereich wegen Unwirtschaftlichkeit einzustellen. Aus dem gleichen Grund wurde in späteren Jahren die *Buttermandelspekulativ-Produktion* eingestellt.

...

Aber ich bin weit vorgeeilt, noch ist die *Großeltern-Generation* gefragt.  
(Der geneigte Leser meiner Chroniken mag hinnehmen, dass die Chronologie bei manchen Themen durchbrochen wird, weil sich die punktuellen Erinnerungen einer stringenteren Lösung widerstetzen.)

*Wilhelm Kinkartz* war an moderner Technik interessiert und so wurden seit **1922** die bis dahin eingesetzten Pferdegespanne nach und nach durch die ersten Lastkraftwagen zur Kundenbelieferung ersetzt. Das Unternehmen florierte und musste erweitert werden.



Tochter *Anni* (7) durfte **1929** den Grundstein zur ersten Fabrikationshalle legen.

Bis zum zweiten *Weltkrieg* steigerte sich die Belegschaft auf 60 festangestellte Mitarbeiter, in der *Saison* wurden noch ca. 90 zusätzliche, meist weibliche Arbeitskräfte, eingestellt.

Die *Saison* war die Produktionszeit zwischen August und Dezember, wenn die

Herstellung des Weihnachtsgebäckes auf Hochtouren lief.

...

Wie es bei *Kinkartz* zuging, beschreibt eine andere Anekdote, die ich im *Würselener Kulturarchiv* fand, aufgeschrieben von *Adrian Vonhoegen*, **1985**:

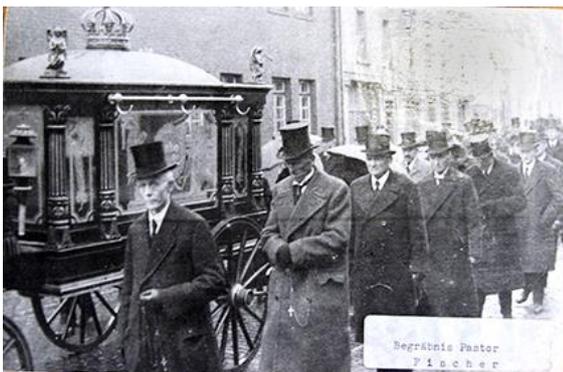
### ***Der Brechele Hubert aus Vorweiden***

*Hubert kam aus der Gegend von Eupen und hatte einen Sprachfehler und daher die schlechte Aussprache. Er war bei Kinkartz als Mann für ‚Alles‘. Zur Zeit backte man Brezeln bei Kinkartz und da der Hubert immer etwas daher redete, nannte man ihn den ‚Brechele Hubert‘.*

*Eines Tages war der alte Herr Kinkartz, [unser Wilhelm] er war überall als ‚der Heer‘ bekannt, zum Hubert in den Stall gekommen und sagte zu ihm, ‚du*

musst den Kühen Wasser geben.' ,Ne Heer, die hand noch kenne doosch, die hand grad noch geseekt.' Das war so etwa **1930 – 1935**.

So weiß ich auch noch ganz gut, als Kinder gingen wir unter die Äpfel, auch ,schwollen' genannt, in Kinkartz Wiesen. Wenn der Hubert dann kam, er konnte nicht laufen und war schon gebrechlich, dann rief er von weitem ,ich sa' et der Heer, Sauöster.' Wir waren auch schon mal bedacht, dem Hubert zu helfen. Für ein paar ,Brechelen', wie er sagte, halfen wir Kinder gerne...



Dieses Foto zeigt *Wilhelm Kinkartz* (3. von vorne) als Ehrenbegleitung zur Beerdigung des verstorbenen *Pastors Fischer*.

Damals, bis in die **1950er** Jahre, trugen die Männer zu feierlichen Anlässen ihren Zylinder.

Es gibt zum Thema *„De Heer“*

*Kinkartz* auch den Bericht über einige amtlich belegte Begebenheiten, die der Beachtung wert sind. Wir fanden ihre Spur aufbewahrt als Zeitungsausschnitt aus den späten **1930er** Jahren. Der in diesem Bericht nicht näher bezeichnete *„annähernd sechzigjährige Industrielle“* ließ sich seine Extravaganzen mehrmals *erhebliche Beträge* kosten. Unser *Papa Wilhelm* brauchte etwas Abwechslung fürs Gemüt, so erkläre ich seine Eskapaden. Er fühlte sich niemanden gegenüber verpflichtet und schlug humorvoll über die Stränge. Eine kluge, auf ihr Renommé bedachte Ehefrau hätte ihm gewiss beizeiten Einhalt geboten, aber die war schon lange tot.

#### Amt Broidweiden

„Wer wirft denn mit Blumentöpfen . . . ?“  
 Broidweiden. Daß in Oberbayern „gefenstert“ wird, weiß jeder Greis und jedes Knäblein. Auch ist es nichts Außergewöhnliches, wenn einmal ein ungezeigter Mann jüngerer, mittlerer oder älterer Datums zur mitternächtlichen Stunde seinen mehr oder minder schönen Tenor oder Bass durch die stillen Straßen „erklingen“ läßt. Aber wenn ein annähernd sechzigjähriger „Industrieller“ es für in der Ordnung hält, in gewissen Zeitabständen in nächstlichen, un- schönen „Arten“ zu machen, dann ist das schon ein wenig unverständlich für viele Zeitgenossen, wozu auch Broidweidens Polizeibeamten gehören, denn die Hüter der hiesigen Ordnung haben verschiedentlich schon das Konto des lustigen und anscheinend unverbesserlichen Nachtsängers mit erheblichen Beträgen belastet, so mußte er unlängst einmal einen Fünzigmarkstein bleichen. Aber das konnte unseren Mann nicht „singunlustig“ machen. Es dauerte zwar eine geraume Weile, bis er sich wieder nächstlicherweise „hören“ ließ. Da ging ein Blumentopfbagel auf sein Haupt hernieder. Aber auch das Bombardement zeitigte keine nachhaltige Wirkung, im Gegenteil, der Sänger verlegte sich aufs Dichten und machte einen unpopulären Schlager mit der bezeichnenden Einleitung: „Wer wirft denn mit Blumentöpfen auf mich hernieder?“ — Die Polizei mußte sich erneut in die „Niemen legen“ und eine hochpotentielle Anzeige gegen den Sänger erstatten. Man gibt der allgemeinen Erwartung Ausdruck, daß sich der Broidweidener Catufo nunmehr befinden und seinen nächstlichen Tenor zu den Akten legen wird. Awwarten! Es gibt hierorts Leute, die an eine reuige „Eintehr“ des Sangesdrubers zweifeln.

*Wer wirft denn mit Blumentöpfen auf mich hernieder?  
Das macht mir gar nichts, ich komm' doch wieder!*



Vorweiden, anno dazumal  
Hauptstraße, Blick auf St. Lucia

...

### ***Zwischen den Kriegen***

Das Unternehmen *Kinkartz* entwickelte sich nach dem 1. Weltkrieg trotz Weltwirtschaftskrise in den **1920**er Jahren stetig fort, wenn auch die Rohstoffbeschaffung ein sehr schwieriges Geschäft war.

Es gab sieben Millionen Arbeitslose, die keine staatliche Unterstützung bekamen. Das soziale Netz, das wir heute als selbstverständlich ansehen, auch wenn die Zeiten des knappen Geldes zunehmend für Einschnitte sorgen, gab es damals noch nicht. Die Menschen mussten - solange es ihnen möglich war - dafür sorgen, aktiv ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Die Alten wurden von den Kindern mitversorgt, wenn sie nicht mehr arbeiten konnten. Die Familie war die Sozialversicherung der Menschen bis in die zweite Hälfte des **20.** Jahrhunderts.

Die Massenarbeitslosigkeit der Nachkriegsjahre ab **1918** brachte, wie wir hörten, der Bevölkerung eine entbehrensreiche Zeit. Die Produktion von *Kraftzwieback*,

die den Kindern und Kranken zugute kam, war für *Kinkartz* das Rezept, in Zeiten der Not konkurrenzfähig zu sein und als Unternehmen zu überleben.

Unsere neuen Unternehmer waren beruflich bis in ihre letzte Lebenszeit hinein engagiert aktiv.

Der zukünftige junge Firmenchef **Wilhelm Joseph Kinkartz**, (*Willi* genannt, 1906 – 2000) erhielt nach dem Abschluss der Technikerschule zusätzlich eine kaufmännische Ausbildung. So war er gut auf seine Lebensaufgabe vorbereitet.



In seiner Laudatio zu *Willis* 70. Geburtstag **1976**, vermerkte sein langjähriger Kaufmännischer Leiter und Schwager *Franz Schmirl*, \*1908 rückwirkend, dass der Firmenerbe *Willi* in seiner Ausbildungszeit alle Abteilungen des Werkes durchlaufen habe.

Auf diese Ausbildung vor Ort waren *unsere Väter* sehr stolz! Dies war wohl der Hauptgrund, dass sie am Ende keinen aus ihrer Sicht geeigneten Nachfolger fanden, bzw. aufbauen wollten. Sie mochten sich nicht vorstellen, jemanden an ihrer Stelle zu wissen, Vergleichbares mit modernem Management zu bewirken. (Foto *Willi Kinkartz*)

Du ,standest an den

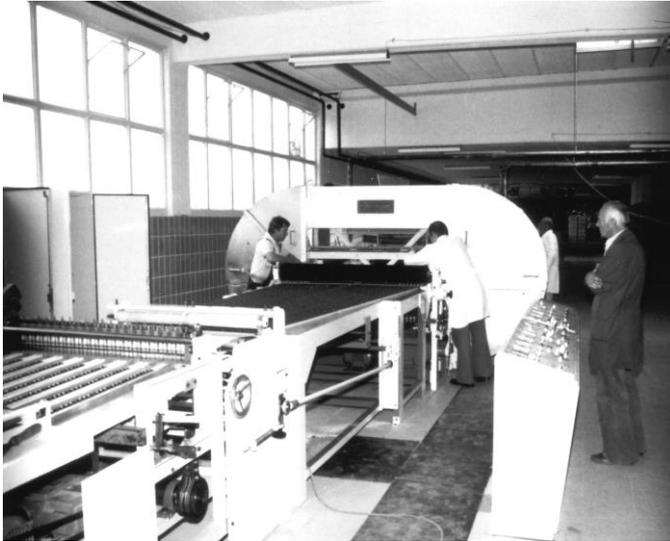


*Knetmaschinen, an den Öfen, an den Überziehmaschinen, warst mit Pferd und Wagen unterwegs und hast Kunden besucht. Es wurde Dir also nichts geschenkt oder – um es positiv auszudrücken: es wurde Dir reichlich Gelegenheit gegeben, die Branche von der Pike auf kennenzulernen’, sagte Franz, der nach dem 2. Weltkrieg gemeinsam mit Willi die Firma Kinkartz wieder aufgebaut hatte. Sie hatten gemeinsam den Boom des Wirtschaftswunders erfolgreich zu nutzen gewusst.*



In den frühen **1930**er Jahren verließ *Willi* zunächst den väterlichen Betrieb, um eine *Keksfabrik* in Hamersleben bei Magdeburg/Sachsen-Anhalt zu übernehmen. Dort entwickelte er u.a. die Produktion der später so erfolgreichen dreifach-gefüllten *Dominosteine*: je eine Schicht Lebkuchen, Fruchtgelee und Marzipan/Persipan wurden übereinandergelegt, maschinell in ca. zwei Zentimeter große Würfel geschnitten und mit flüssiger Schokolade überzogen.

Ein köstlicher *Genuss für Zunge und Gaumen!* Später, nach dem Krieg konstruierte *Willi* zusammen mit seinem Schwager *Bruno Casaretto* eine



*Backstraße für Dominosteine*, die die komplette Fertigung bis hin zur Verpackung automatisierte. Bei dieser modernen Produktion fielen während des Schneideprozesses am beiderseitigen Rand des Rohproduktes unregelmäßige Streifen der dreilagigen Dominosteine ab, die zur Wiederverwertung in großen Bottichen gesammelt wurden. (Foto, *Hecrona*-Schneidemaschine für *Dominosteine*

...

Mit dem Aufzug des *Nationalsozialismus* wandelte sich das Leben in Deutschland radikal. Die instabilen politischen und wirtschaftlichen Verhältnisse seit dem Ersten Weltkrieg, der zugleich das Kaiserreich untergehen ließ und die vergeblichen Schrittübungen der neuen demokratischen Bewegung in der *Weimarer Republik* waren Ursache für die Rufe *nach dem starken Mann*, die allenthalben laut wurden. Seit *Adolf Hitler* im Januar **1933** die Macht übertragen worden war und er in der Folgezeit alle demokratischen Errungenschaften zurückgenommen hatte, besserten sich nur vordergründig die Lebensverhältnisse vieler Menschen in Not. Wenige konnten oder wollten Weg und Ziel der *nationalsozialistischen Diktatur* erkennen.

Doch diese Atempause war trügerisch! Bald sahen die Menschen sich getäuscht. Es herrschte Terror und Menschenverachtung in der faschistischen Verbrämung von Auserwähltheit und Größenwahn.

...

## ***Zerstörung und Neubeginn***

Der Zweite Weltkrieg (**1939 – 1945**) zeichnete sich ab, der die Menschen auf eine neue harte Probe stellen sollte. Sorge und Ungewissheit, Krankheit und vorzeitiger Tod belasteten die Menschen innerhalb einer Generation aufs Neue.

Nachdem der Krieg in seine Endphase trat und die vorrückende Front im Westen das Leben der Zivilbevölkerung - für die *Unseren in Vorweiden* - unmöglich machte, flohen die Menschen aus ihrer bedrohten Heimat. Alle suchten nach Unterkünften, die für die Kinder und Frauen größere Sicherheit boten. So wurden die *Kinkartz-Familien* über ganz Deutschland zerstreut, während im Westen die Kriegsfront bedrohlich nahe rückte. Bereits Mitte **1943** gab es im Ortsteil Dobach größere Schäden.

*Die Alliierten flogen einen Großangriff auf Aachen, der einen großen Teil der Stadt zerstörte. Eine Anzahl von Brand- und Sprengbomben fiel jedoch auch auf unsere Heimatgemeinde. Doch die eigentliche Leidenszeit der Broichweidener sollte erst beginnen.*

*„Broichweiden ist von deutschen Menschen, gegebenenfalls unter Zwang, zu räumen. Der Ortgruppenleiter hat zur Durchführung dieser Maßnahme die Unterstützung der örtlichen Polizeikräfte anzufordern.“ hieß es im September **1944** in offizieller Verlautbarung.*

Nach dem Eintreffen des Evakuierungsbefehls in Broichweiden wurden die Einwohner in Busse verfrachtet und mit unbekanntem Ziel fortgefahren.

Als die *Amerikaner*, die im Juni **1944** mit der Landung ihrer Kriegsflotte in der Normandie das Kriegsgeschehen entscheidend beeinflussten, im Dezember **1944** die verbliebene Bevölkerung zählte, waren es 398 Einwohner. Als der Ort ausquartiert wurde, vergaß man auch das Vieh nicht. Viehtreiber sah man in Richtung Jülich ziehen. Wo die Tiere geblieben waren, blieb ungewiss. Insgesamt verlor die Landwirtschaft 176 Pferde, 1617 Rindvieh und 433 Schweine.

(nach *Heimatbuch Broichweiden*, Bd. I, S. 72/73)

In der Chronologie der Kämpfe um Würselen heißt es am 18. November **1944**:

*In der vergangenen Nacht haben sich die deutschen Soldaten aus Oppen und Haal nach St. Jobs, Dobach und Weiden zurückgezogen. Gegen neun Uhr werden nach heftigem Beschuß die restlichen Stadtteile erobert. Die Amerikaner folgen den zurückweichenden deutschen Soldaten, so dass im Laufe des Tages noch Broichweiden in ihre Hände fällt. Bei diesem Panzergefecht wurde insbesondere St. Jobs schwer in Mitleidenschaft gezogen.*

*Zwei Monate fast war der Würselener Raum Frontgebiet gewesen. Die Menschen, die in Kellern und Stollen bis zur Hoffnungslosigkeit ausgeharrt hatten, konnten an diesem 18. November **1944** noch nicht begreifen, dass Hölle und Schrecken nun hinter ihnen liegen sollten: die langen Wochen in den Kellern der getroffenen Häuser und in den dunkeln und nassen Stollen unter der Erde, die Not, die Verwundeten zu versorgen, die Getöteten zu begraben, die Suche nach Lebensmitteln und Trinkwasser...*

*Auch in Broichweiden hatte der Krieg Opfer gefordert. Die Verwüstungen waren allgemein verheerend. Würselen lag zu 79% in Schutt und Asche. In **Broichweiden** waren von 1300 Häusern 1249 schwer beschädigt und 232 restlos zerstört.*

...

*Willi Kinkartz kam **1945** mit seiner jungen Familie nach Vorweiden zurück, ebenso wie Papa Wilhelm und Franz Schmirl [der nach dem Krieg gemeinsam mit Willi Kinkartz das Unternehmen in den Erfolg führte]*

...

Das gerettete Leben bedeutete vorrangig, einen neuen Anfang wagen und neue Möglichkeiten gestalten!

Es musste aufgeräumt werden, aus Schutt und Asche das retten, was noch zu gebrauchen war für einen Neubeginn.

Das galt allgemein, sowohl für die persönlichen Lebensumstände als auch für das Unternehmen Kinkartz.



Franz Schmirl soll [] aus seinen Erinnerungen erzählen:



*...Aber ich dachte und Opa [Wilhelm] Kinkartz lenkte. Er hat mich sofort engagiert. Schutt war immer noch haufenweise da, es musste repariert, gemauert und betoniert werden. Man erzählte mir, dass Opa, als er aus der Evakuierung – er war in Freudenberg bei Siegen untergebracht – zurück kam, seinen ersten Gang zum Betrieb machte, um festzustellen, ob der Kamin noch zog. Er zog noch! Nun wollte er backen. Wir suchten alle verrosteten Backbleche zusammen, fanden auch verwertbare Bretter und Dachlatten, nagelten sie aufs Dach, das natürlich zuvor provisorisch instandgesetzt wurde, und fertig war die Backstube. Primitiv zwar, aber nach Zuteilung von Mehl und Fett waren wir alle zufrieden. Dass alles hygienisch*

*einwandfrei war, darauf kam es zunächst nicht an. Damals sagte man, dass Dreck den Magen scheuert. Der ‚Laden‘ lief, wenn auch sehr behelfsmäßig, es ging aber von Tag zu Tag besser. Täglich meldeten sich frühere Mitarbeiter, so dass wir mit den Aufräumarbeiten sehr gut voran kamen. Ich kann Euch sagen, dass hart gearbeitet wurde. Wir waren glücklich, auch privat ein Dach über dem Kopf und Arbeit zu haben. Die Löhne waren damals sehr niedrig, eine Packerin bis 18 Jahre hatte einen Stundenlohn von 36 Pfennig! Ein Schlosser hatte nicht einmal eine Mark pro Stunde. Und Schlosser waren sehr gefragt, denn alle Maschinen und Öfen hatten monatelang im Freien gestanden und waren nicht nur stark verrostet, sondern auch zum Teil von Granatsplittern durchbohrt. Nachdem ich einige Wochen als Hilfsarbeiter bzw. Dachdecker gearbeitet hatte, avancierte ich zum ‚Bürovorsteher‘...*

*Zu meinem neuen Aufgabenbereich gehörte auch die Beschaffung von Bezugsscheinen für Dachziegel, Zement, Eisen usw. So war ich sehr oft bei der Bezugsscheinstelle des Kreises Aachen, um Scheine „locker“ zu machen, die wir zum Kauf von Baumaterialien benötigten. Das war immer ein harter Kampf. Um die Scheine zu bekommen, mussten wir die Sachbearbeiter des Landratsamtes und auch später die Lieferanten durch Zugabe von Zwieback bestechen. Die Beamten und die Lieferanten hatten Hunger, da ging nichts ohne Naturalien. Man nannte das damals ‚maggeln‘. Das war ja die Urform des menschlichen Daseins: ‚Ich gebe Dir und Du gibst mir‘. So drehte sich am Anfang der ‚Maggelzeit‘ das Wirtschaftskarussell. Hätten wir nicht ‚gemaggelt‘, wäre nichts gelaufen. Tauschgeschäfte waren die beste Handelsart...*

So erzählte Franz manche Anekdote aus den ersten Jahren des Wiederaufbaus.

...

### ***Zwei erfolgreiche Unternehmer im Wirtschaftswunderland Bundesrepublik Deutschland***

Die positive wirtschaftliche Entwicklung nach dem *Zweiten Weltkrieg* und der große Aufbruch zu neuen Zielen ließen nicht lange auf sich warten. Die Wiederaufbauhilfe vor allem der *USA* und der Blick nach vorne bei den Menschen, die eine rasche Normalität ihres Alltags anstrebten, führte in kurzer Zeit zu dem Wirtschaftsaufschwung, der im Nachhinein als *deutsches Wirtschaftswunder* gefeiert wurde. Es kommt in diesem Zusammenhang noch einmal *Bernd Monheim* mit seiner *Wirtschaftsgeschichte* zu Wort:

*Zwischen dem Ersten und Zweiten Weltkrieg wuchs die Bedeutung der Aachener Süßwarenindustrie ständig an, so dass zu Kriegsbeginn **1939** etwa 7000 Mitarbeiter Beschäftigung fanden. Durch Bomben wurden [im Zweiten Weltkrieg] die Fabriken... zu 70 – 80% zerstört.*

*Ein Neuanfang der Produktion... begann schon **1946**...*

***1949** waren in Aachen neun Firmen gemeldet: Lambertz, Dienstknecht, Jagdfeld, Dolhain Printen, Zentis, Wilhelm Dresse, von Rey, O. Schaefer*

und Leonhard Monheim. Hinzu kamen im Aachener Raum die Firmen **Kinkartz** und Jongen in Würselen, Otten und Woltersdorf in Erkelenz...

Der frühe Wiederaufbau der weitgehend zerstörten Produktionsstätten und -anlagen dieser Branche nach **1945** hat im Raum Aachen zu einer starken und vielseitigen Industriekonzentration der Branche, erweitert um handwerkliche Fertigung, besonders von Printen, geführt...

Nach der Währungsreform [**1948**] waren ausländische Rohstoffe, besonders Kakaobohnen und -butter, Nüsse, Mandeln u.s.w. wieder verfügbar. **1949** erhielt die deutsche Schokoladenindustrie erstmals ein Kontingent von insgesamt 7000 t Kakaobohnen, so konnte die Produktion von Schokoladenerzeugnissen, Schokoprinten, Nougat usw. wieder aufgenommen werden...

Es bestand ein großer Nachholbedarf bei diesen Erzeugnissen, die lange Mangelware oder gar nicht verfügbar gewesen waren. Doch schon **1959** berichteten die IHK-Jahresberichte von einem scharfen Konkurrenzkampf in der Branche, der die Preisgestaltung negativ beeinflusste.

Der starke Boom von süßen Produkten führte **1960** zu einem großen ungedeckten Bedarf an weiblichen Arbeitskräften besonders in der Wintersaison. Der Arbeitskräftemangel blieb typisch für die Branche bis in die siebziger Jahre hinein. Er führte schon frühzeitig zur Einstellung von Pendlerinnen aus Belgien und den Niederlanden. Aber auch Gastarbeiterinnen aus Italien und Spanien, später Griechenland, Tunesien und Jugoslawien wurden angeworben und meist in Wohnheimen untergebracht...

Bis zu 80% der Gesamtbelegschaft waren bei manchen Süßwaren-Firmen Ausländerinnen...

Auch diese Themen wurden von *Franz Schmiri*, der die Geschicke von *Kinkartz* gemeinsam mit *Willi Kinkartz* mit enormem Einfaltsreichtum und engagiertem Fleiß zum Erfolg gesteuert hatte, in seinen *Erinnerungen 1987/88* in bildhafter Sprache und mit berechtigtem Stolz auf das Geschaffene reflektiert:

*...Mit der Währungsreform wurde mit einem Schlag alles besser. Die Geschäfte hatten über Nacht die Läden voller Waren. Vor allem Lebensmittel waren plötzlich in ausreichendem Maß vorhanden und in*

*Deutschland grassierte die große ‚Freßwelle‘. Auch unser Betrieb profitierte davon. Wir konnten kaum den Anforderungen unserer Kundschaft nachkommen. Leistungsfähigere Maschinen und ganze Anlagen wurden gekauft, die Zahl der Belegschaft stieg ständig. Es ging uns sehr gut. Für die Fertigung hatten wir zu wenig Platz, auch für Versand und Büros fehlten Räume.*

*Da kam **1964** ein Angebot der in der Nassauer Straße gelegenen Molkereigenossenschaft sehr gelegen. Diese hatte mit hohen staatlichen Subventionen - für die Landwirtschaft tat die Regierung schon immer viel - eine komplette Molkerei in Aachen am Verteilerkreis der Autobahn errichtet und suchte nun einen Käufer für die alte, stillgelegte Molkerei in Vorweiden. Wir waren sehr interessiert, zumal außer den Gebäuden und dem großen Hof auch noch ein Morgen Land, direkt an der Straße gelegen, dabei war. Verhandlungsbasis war DM 800.000,--.*

*Das war ein Hammer, denn soviel konnten wir nicht aufbringen. Wir sagten ab, ließen aber durchblicken, dass unser Interesse bei einem wesentlich niedrigeren Preis weiterhin bestehen würde. Die Herren vom Molkereiaufsichtsrat machten einen Kompromißvorschlag, den wir wiederum ablehnten. Heute muss ich sagen, dass wir ein riskantes Spiel trieben. Man kam uns preislich nochmals entgegen, aber wir wollten auch diesen Betrag nicht zahlen. Wir schlugen vor, dass wir zusammen mit den Herren des Aufsichtsrates den ganzen Komplex eingehend besichtigen sollten. Das geschah dann auch. Ein ganzer Vormittag verging damit. Onkel Willi und ich ‚warfen uns die Bälle gegenseitig zu‘, führten die Herren zu den vollkommen vergammelten und baufälligen Stellen, sagten, dass wir das alles abreißen müßten, da es nicht in unsere Planung passe. Kurz und gut, wir einigten uns zum Schluß auf einen Kaufpreis von DM 370.000,--.*

*Unser Freund, Herr Direktor Jacobs von der Kreissparkasse, sagte uns damals: ‚Da habt Ihr das Geschäft Eures Lebens gemacht‘. Davon waren wir selbst überzeugt. Aus heutiger Sicht ist zu sagen, dass wir niemals so hätten expandieren können, wenn wir dieses Gelände nicht übernommen hätten, zumal heute der Grundstückswert des Parkplatzes weit höher ist,*

*als der gesamte Kaufpreis. Es dauerte aber noch einige Monate, bis wir unsere Büros und noch länger, bis wir den gesamten Versand in die Nassauer Straße verlegen konnten. Noch heute sind wir auf dieses Geschäft stolz! ...*



*Alte Molkerei*

*Als kaufmännische Aufgabe hatte ich mir vorgenommen, die Kalkulation zu ändern, zu verfeinern. Bisher hatte Opa Kinkartz folgendermaßen kalkuliert: ‚Rohstoffkosten plus 100 % = Verkaufspreis‘.*

*Mit diesem handwerklichen Patentrezept fand die Firma jahrelang ihre gute Rechnung. Der immer härter werdende Konkurrenzkampf aber zwang uns zur Umstellung, zu einer Kalkulation, wie sie heute mit der EDV möglich ist, konnte ich damals nicht kommen.*

*Ich sammelte deshalb Unterlagen über Stundenlöhne in den einzelnen Abteilungen, also am Teig, an den Öfen, Durchlaufzeiten, Backverluste in der Schokoladenabteilung, ebenfalls Stundenleistungen im Versand*

*u.s.w. und kam dadurch zu einem verwendungsfähigen Schema, das auch heute noch als Grundlage für die EDV verwendbar wäre...*

[Seit die aktuelle *digitale Revolution* der Jahrtausendwende seit gut 20 Jahren sich rasant entwickelnder neuer Möglichkeiten u.v.a. der Kalkulation, Vernetzung und besonders der Kommunikationstechnik bedient, sind auch die in den **1980er/90er** Jahren gängigen sogenannten *REFA-Studien*, die für Franz am Ende seines Lebens noch Neuerung bedeuteten, wirtschaftlich und anwendungstechnisch veraltet.]

*...Damit [mit Franz' neuem Berechnungsmodell] begann die Zeit, in der wir mit Aufträgen ‚bis zum Hals‘ eingedeckt wurden. Aber Arbeitskräfte waren rar. Vor allem kamen nicht genügend Arbeitskräfte für die Saison. Wir kamen sehr unter Druck, Leute mussten her! Wie zu Zeiten des ‚Alten Fritz‘ [Friedrich von Preußen, (1712 – 1786)] Soldaten angeworben wurden, indem man Werbekommandos aufs Land schickte, um junge Männer durch allerlei Tricks zum Militärdienst zu pressen, so gingen auch unser Junior [Willi jr.] und Herr Görgen [Justitiar im Unternehmen] auf die Dörfer, setzten sich in ein Lokal, um Arbeitskräfte anzuwerben - nachdem vorher durch Plakate auf gute Verdienstmöglichkeiten für arbeitswillige Frauen und Mädchen hingewiesen wurde -. Und wirklich, wir hatten Erfolg, zumal wir für den Schluss der Saison eine Verlosung mit vielen Preisen angekündigt hatten. Fernsehgeräte, Reisen nach Berlin und Paris waren die interessantesten Preise. Wir wussten uns also zu helfen. Die Auftragsbücher waren voll, die Liefertermine mussten eingehalten werden. Diese prekäre Situation dauerte zwei bis drei Jahre, dann hatten wir für die Saison einen eingearbeiteten Aushilfsstamm, der jährlich pünktlich zur Stelle war.*

*Neue Maschinen brachten mehr Ware, wir hatten gute Vertreter im ganzen Bundesgebiet, die uns mit Aufträgen ‚vollpumpten‘. Oft bereiste ich die einzelnen Vertreterbezirke zusammen mit dem zuständigen Herrn. Zunächst tat ich dies im Ruhrgebiet, später auch Hamburg, München, Stuttgart u.s.w. Unser Hauptabnahmegebiet lag aber vor*

*unserer Haustüre: Nordrhein-Westfalen, es war das volkreichste Land. Es hatte sich herumgesprochen, dass wir eine wirklich erstklassige Ware fabrizierten.*

*Vom runden Zwieback waren wir schon mehrere Jahre abgekommen. Das war zuviel Handarbeit und deshalb unrentabel, denn die Ware musste ja zweimal gebacken werden. [Wir hörten von der Produktionsweise.]*

*Printen, Spitzkuchen, Honigprinten, Spekulatius und vor allem Dominosteine, die Onkel Willi damals von Hamersleben mitgebracht hatte, waren unsere vielbegehrten ‚Renner‘ und konnten in großen Mengen hergestellt werden. Onkel Willi verwirklichte seine Idee und baute eine gut funktionierende Dominostein-Anlage, die noch heute das Rückgrat unserer Fabrikation ist. Diese Anlage konnten wir damals als ‚einmalig in der Welt‘ bezeichnen und taten dies auch...*

*Während früher die meisten Süßwarenhersteller zum Verkauf sogenannte Hotelausstellungen forcierten - der Vertreter stellten in einem Hotel aus und baten die Kunden durch Rundschreiben um ihren Besuch - hatten wir damals schon einen Ausstellungswagen.*

*Ein großer LKW-Kastenwagen wurde durch die Firma Yserntant in Aachen mit Regalen, Schreibtisch und Sitzbänken ausgestattet. An den Wänden waren Packungen befestigt. In einem schönen Regal wurden Blechdosen mit Glasdeckel für die Schmeckmuster gezeigt. Für Kaffee, Tee, Sprudel oder gar Alkoholika war auch bestens gesorgt. Und so fuhr unser Verkaufsfahrer in die einzelnen Vertreterbezirke.*



*Willi jr., Franz Schmir, Willi Kinkartz - Produktprüfung*

*Den Kunden / Interessenten, die noch Kunden werden sollten, war vom zuständigen Vertreter die Uhrzeit angesagt und pünktlich stand unser Verkaufsbus vor der Haustüre der Kunden, um unser Sortiment zu zeigen.*

*Mit zunehmender Motorisierung, Einrichtung von Einbahnstraßen, Halteverbote, Fußgängerzonen wurde die ‚Rollende Ausstellung‘ leider überflüssig.*

*Die erste offizielle Fachausstellung fand in der Kölner Messe statt. Es war die Bäckerfachausstellung. Auch wir hatten dort einen Stand gemietet.*

*Da das Gebäude durch Kriegsschäden sehr mitgenommen aussah - auch der Messeturm war ein Wrack - hatten wir mit Erlaubnis der Messeleitung, durch Vermittlung von Herrn Maas sen., [er war der erste Repräsentant für Kinkartz - Erzeugnisse] ein riesengroßes Leinenplakat*

*an dem Turm befestigt, um damit den Schandfleck zu kaschieren. Text des Plakates:*

### ***Kinkartz grüßt die Bäckerkundschaft***

*Später wurde die **ANUGA**, die größte Lebensmittel-Verkaufsausstellung der Welt, aus der Taufe gehoben. Auch dort waren wir viele Jahre Aussteller, und ich hatte die ‚Ehre‘, die Firma Kinkartz nicht nur zu repräsentieren, sondern auch die Kundschaft zu bedienen.*

*Der ANUGA-Termin lag immer sehr spät im Jahr [Oktober, damals wie heute, sagt mir mein NET-Klick] und wenn Kunden sich für unsere Ware interessierten, mussten wir oft im Falle eines Auftrages für sofortige Lieferung ‚nein‘ sagen, da wir fast ausverkauft waren. Als dann die **ISM** [Internationale Süßwarenmesse] gegründet wurde und dieser Termin immer im Januar - Februar lag, haben wir statt der ANUGA dort gebucht und sind damit gut gefahren.*

*Bei Gründung der ISM hieß es: ‚Nur keine aufwendigen Stände‘. Dieses vernünftige Motto war schon bei der zweiten Ausstellung total vergessen. Ein Wettbewerb zwischen den Ausstellern begann, wer den schönsten, größten Stand hatte. So trieb man sich gegenseitig auf Kosten. Auch wir mussten gezwungenermaßen dieses ‚Rennen‘ mitmachen, fuhren aber bisher gut damit...*

**Fünf Aachener Köstlichkeiten**  
 Dominosteine, Honig-Mandel-Lebkuchen, Nuss-Spitzkuchen, Nuss-Schoko-Printen, weiche Honig-Printen

**Jubiläums-Mischung** 500 g Packung, o. Abb.  
 Dominosteine, Nuss-Spitzkuchen, weiche Honig-Printen, gefüllte Lebkuchen-Herzen mit Mandarinen-Fruchtfüllung

**Kinkartz Feine Auslese**  
 Dominosteine, Honig-Mandel-Lebkuchen, Nuss-Spitzkuchen, Nuss-Schoko-Printen, weiche Honig-Printen

	Art.-Nr.	Prozent- Packung # Einzel	Preis/24 Pcs. € Br.
Versand-Karton	744507	12 P 400 g	5,38
Schütten- Display (1/2 Euro)	745924	180 P Art. 744507	5,38
Versand- Karton	714500	8 P 500 g	6,75
1/2 Euro- Palette	715521	180 P Art. 714500	6,75
Versand- Karton	714401	12 P 250 g	3,52
Boden- aufsteller	715910	48 P Art. 714401	3,52
Versand- Karton	714609	6 P 750 g	9,98
Schütten- Display (1/2 Euro)	716122	90 P Art. 714609	9,98

© Kinkartz 2014. Alle Rechte vorbehalten. Kinkartz ist ein eingetragenes Warenzeichen. Kinkartz ist ein eingetragenes Warenzeichen. Kinkartz ist ein eingetragenes Warenzeichen.

**Bodenaufsteller 715910**  
48 P Kinkartz Feine Auslese 250 g

**Schütten-Display (1/2 Euro) 715122**  
90 P Kinkartz Feine Auslese 250 g

**Schütten-Display (1/2 Euro) 745924**  
180 P Fünf Aachener Köstlichkeiten 400 g

68 x 45 cm      60 x 80 cm      60 x 80 cm

**KINKARTZ** Aachener Printen und Lebkuchen-Spezialitäten

Was würden die *Alten* zu den heutigen Wirtschaftssusancen sagen?

Durch die Politik zulasten der Steuerzahler verhinderte Zusammenbrüche einiger Großbanken nach Börsencrashes, der damit erbundene Vertrauenverlust in die Banken und die Euro-Währung, *Geiz-ist-geil*-Slogan und die sich überstürzenden Börsengeschäfte, die große Finanzblasen erzeugen, wie wir das seit **2008** erleben, ohne erkennbar radikale Änderungsmentalität?!

Leider ist die Spezies von ehrenwerten, verantwortungsbewussten Unternehmern mit der Zeit rar geworden!

...

Franz' Erinnerungen: *Ich muss also immer von unserer Arbeit sprechen, die auch zur Genüge gelegentlich von Jubiläen u.s.w. von kompetenter Seite gewürdigt wurde. Ich gestehe, dass ich mich über solche*

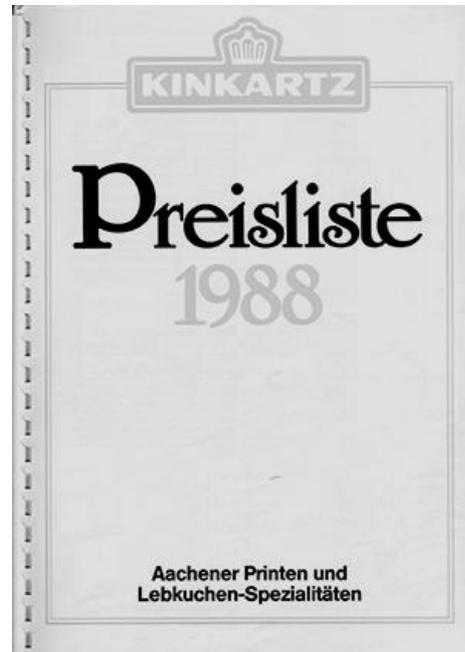
*Anerkennungen sehr gefreut habe - wer ist nicht für anerkennende Worte und Taten empfänglich?!*

*Wir selbst sind aber auch stolz auf das, was wir gemeinsam geschafft und ‚auf die Beine gestellt‘ haben. Unter ‚Wir‘ verstehe ich in aller erster Linie Onkel Willi und alle Mitarbeiter, die von der ‚Stunde Null‘ an dabei waren. Ob man diese schwere und sorgenvolle Aufbauarbeit heute überhaupt noch verstehen kann, geschweige denn, zu würdigen weiß?*

*Die Juden haben dafür ein bezeichnendes, aber wahres Sprichwort:*

*Für das, was war, gibt's nichts*

*Wir alle haben die Basis für die spätere Entwicklung gelegt und unseren Nachfolgern ein gutes ‚Bett‘ bereitet. Unser wirtschaftliches Denken und Handeln musste sich damals zwansläufig darauf beschränken:*



*Den Betrieb wieder aufzubauen und die dazu notwendigen Materialien zu beschaffen. Das geschah mit allen legalen und auch schon mal mit illegalen Mitteln, wobei ich an die dringend notwendigen*

*„Tauschgeschäfte“ denke.*

*Die Firma von einer Einzelfirma zu einer Kommanditgesellschaft umzuwandeln, damit die Geschwister, die alle im Betrieb mitgearbeitet hatten, für ihre jahrelange und leider kostenlose Mitarbeit in etwa entschädigt wurden.*

*Wer spricht heute noch über die Aufbaujahre? Das Thema ist tabu! Und dennoch war es nicht nur eine schwere, sorgenvolle Zeit, sondern wir fanden darin auch Erfüllung, versuchten für die Zukunft zu planen und ich meine, es ist uns gelungen, einiges in die Zukunft zu retten. Dabei darf selbstverständlich auch die kritische Schau nach innen nicht fehlen. Keine Nabelschau, kein Insichversenken, sondern klipp und klar die Frage, was haben wir falsch gemacht, was hätte besser sein können? Ja, es lag manches im Argen. Aber in der Aufbauzeit musste gehandelt werden, es musste vorangehen. Da ging schon mal was schief. Da bleibt nur die stereotype Floskel:*

*Es irrt der Mensch, solange er lebt.*

*Ich aber möchte sagen:*

*An unseren Erfolgen sollten wir gemessen werden.*

*Ich [Franz Schmirl] schreibe diese Zeilen am 31.12.1988, Silvester. Da kommen zwangsläufig solche Erinnerungen, die auch Bestandsaufnahme sein können.*

*Franz' Erinnerungen zeigen, dass er gemeinsam mit Willi Kinkartz, nachdem der Papa, mit 78 Jahren noch aktiv, am 6. März 1956 plötzlich gestorben war, ein herausragendes Unternehmerduo der jungen Bundesrepublik Deutschland wurde. Sie haben die großen Herausforderungen der sozialen Marktwirtschaft in ihrer Zeit mit Sachverstand, Kreativität, sozialer Verantwortung und Durchsetzungsvermögen angenommen und zum Erfolg geführt.*

*Sie waren engagierte, verantwortungsvolle Unternehmer, die nicht auf das schnelle Geschäft und ihren persönlichen Profit bedacht waren, sondern sie*

haben aus ihrer Sicht in die Zukunft investiert, so wie *Franz* es ausführlich geschildert hat.

Ich habe meinen *Schwiegervater Franz*, der gewiß kein Mann großer Worte war, stets als einen aufrechten, honorigen Menschen erlebt, der sich auch nach *Feierabend* mit den Sorgen um die fluktuierenden Kakaopreise und die Kostenrechnung herumtrug.

...

*Onkel Willi* habe ich als einen ruhig bedachtsamen Menschen erlebt, dessen trockener Humor von liebevollem Verständnis getragen war. Er war im Betrieb der Chef und er hatte die Ideen. Wenn er sich etwas überlegt hatte, gab es kaum eine Gegenstimme. Doch er hatte seit seiner Jugendzeit erfahren, dass spontane Lösungen zunächst überdacht werden wollen. *Franz* schreibt in seiner Laudatio zu *Willis* 70. Geburtstag:

*...Du wolltest wissen, ob ein undichter Tank inzwischen repariert worden war und leuchtetest mit einem brennenden Streichholz hinein. Es knallte! Meine Damen und Herren: das ist nicht ein bekannter Witz von Loriot, sondern war für Herrn Kinkartz ‚brennender Ernst‘. Seine Geschwister konnten ihn im Krankenhaus besuchen. Auch so kann man in jungen Jahren Erfahrungen sammeln...*

*Wolfram*, der als Ingenieur-Student in den **1960er** Jahren Ferienjobs in der Betriebsschlosserei hatte, erinnerte sich an das folgende: *Onkel Willi* hatte einen Platz für die tonnenschweren Teigbottiche gesucht, wo die Teige lagern konnten, bis ihre Zeit reif war. Der vorgesehene Lagerboden würde die schweren Bottiche nicht tragen, wendete *Wolfram* ein, so gehe das nicht! Er müsse sich weigern, diesen Auftrag weiterzugeben. Die Unfallgefahr der Leute sei zu groß. *Willi*, nicht gewohnt, dass man seinen Anordnungen widersprach, war wütend fortgegangen. Des Abends zuhause erzählte *Vater Franz*, *Willi* sei zu ihm gekommen, um den Vorfall zu berichten. Seine Überlegung hatte das Ergebnis: *Der Jung' hat recht, wir müssen den Boden des Lagerraumes zuerst abstützen, um die Bottiche dort unterzubringen*. So geschah es. Argumenten war er zugänglich, auch wenn sie aus unberufendem Mund kamen.

Diese Beiden, **Willi Kinkartz und Franz Schmirl**, haben die **Wilhelm Kinkartz KG**, über viele Jahrzehnte zu einem der namhaften Hersteller von Weihnachtsgebäck (**1990** belief sich der Umsatz der Produktion auf DM 40 Millionen, s.u.) in Deutschland entwickelt. *Willi* war in der Kommanditgesellschaft der Komplementär, seine fünf Schwestern Kommanditisten. []

In den **1960er** Jahren wurde in einem Rechtsstreit geklärt, ob es wirklich *Aachener Printen* waren, die nach dem Krieg von Vorweiden aus ins Land verschickt wurden. Die *Aachener Printenbäcker* hätten diesen Streit provozieren können, es ging um das *geschützte Markenzeichen*. In einer Zeit, als die Produktwerbung als Verkaufsstrategie immer wichtiger wurde, hatte *Franz* vorausschauend, bevor die Konkurrenz aufwachte, die Idee, mit seinem Fachanwalt formal einen Prozess gegen *Kinkartz* auszufechten. Es ging um die *Aachener Printen aus Vorweiden*.

stern-Bäckerei läuft auf Hochtourern – Bei Kinkartz hat die Saison begonnen – Lebkuchen in Kilometern

IN KLEINE KÄSECKEN

reden. ... Die Neue schnuppert Würselen. Auf der Novemberfeier in Würselen kommen statt bei sommerlichen Temperaturen Schweißperlen auf die Stirnen der Gäste. Das ist nicht nur die Hitze, sondern auch die Spannung. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen.

Wie ist es gekommen? ... Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen.

Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen.

Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen. Die Gäste sind hier, um die Angelegenheiten des Jahres zu besprechen.



Wenn im August die Weihnachtsbäckerei bei Kinkartz beginnt, sind bereits Dutzende von alten Mehlern in der hiesigen Lebkuchentradition engagiert. Eine große Rolle für den unverwechselbaren Geschmack der Printen spielt dabei der Einsatz der alten Mehlern. Die Mehlern sind in der hiesigen Lebkuchentradition seit Jahrhunderten unverzichtbar. Die Mehlern sind in der hiesigen Lebkuchentradition seit Jahrhunderten unverzichtbar.

Wie wir schon festgestellt haben, gab es im idealisierten Bewusstsein der *Kinkartz* eine fiktionale zwanzigjährige Kontinuität einer eigenen Bäckerei in Aachen, wo das Traditionsgebäck ganz legal hergestellt und verkauft worden wäre, bevor die Produktion nach Vorweiden ausgelagert worden sei. Dieser ungeprüfte Hintergrund, den niemand in Zweifel gezogen hatte, muss für die *Richter des Wirtschaftsgerichtes* bei ihrer Entscheidung ausschlaggebend gewesen sein: *Kinkartz* durfte jetzt auch in Vorweiden offiziell *Aachener Printen* herstellen!

Im Übrigen, um ganz sicher zu gehen, so wurde mir versichert, wurde in Aachen ein *Kinkartz'sches Lagergelände* angekauft, wo

das Gebäck *authentisch gelagert* wurde.

Es gibt noch einen sozusagen *legitimierten* Bericht über die *Firma Kinkartz*.



Die Aachener Volkszeitung präsentierte ihn anlässlich der *70-Jahr-Feier* von *Willi Kinkartz* in der Wochenendausgabe zum 28. August **1976**.

*Prokurist L. G.* war der Gewährsmann:

### ***Printen-Bäckerei läuft auf Hochtouren***

*Bei Kinkartz hat die Saison begonnen – Lebkuchen in Kilometern, von Heide Kaiser*

***Würselen.*** – *Die Nase schnuppert Weihnachten. Auf der Nassauerstraße in Broichweiden kommen bei sommerlichen Temperaturen Schneeflocken in den Sinn, man denkt an gemütliche Stunden bei Kerzenlicht. Eine Brise würzigen Lebkuchenduftes weht herüber. Während wir uns an der Augustsonne wärmen, bullern bei Kinkartz die Öfen. In der Würselener Printenbäckerei laufen die Vorbereitungen für das Fest aller Feste auf Hochtouren – aber auch für eine besondere Feier am Sonntag. **Seniorchef Willi Kinkartz** – seine Familie versüßt uns schon seit über 100 Jahren das Leben – wird 70 Jahre alt.*

*Was 1872 in einer Aachener Bäckerei an der ‚Hotmannspieß‘ geknetet, gerührt ‚gedruckt‘ (printen = drucken), mit Schokolade überzogen und gebacken wurde, hat später auf größerem Raum im ländlichen Vorweiden seine Fortsetzung gefunden. Aus der Backstube wurde eine Fabrik, die funktionsmäßig heute nach günstigsten Gesichtspunkten arbeitet.*

### ***Gewürz ist Geheimnis***

*Die Funktionstüchtigkeit beginnt bei der Lieferung der notwendigen Ingredienzien aus aller Herren Länder und endet schließlich bei der Verpackung der Gaumenfreuden. Dazwischen aber durchzieht die Gebäude ein ausgetüfteltes Fließbandsystem, auf dem Kräuter-, Prinzeß-Honig- und Nuß-Schoko-Printen, Printinchen, Dominosteine und Lebkuchen Formen, Farben, vor allem aber den charakteristischen Geschmack annehmen.*

*Der Teig, der zuvor aus monatelangem Schlaf mit maschinellen Rührlöffeln ‚geweckt‘ wurde, verdient erst durch die Gewürze den Namen Lebkuchen. Dabei ist die richtige Zusammensetzung das Geheimnis jedes*

*Printenbäckers. Bei den herzhaften Backwaren aus Broichweiden beißt man auf Zimt aus Ceylon, Nelken aus Madagaskar, Piment aus Jamaika, Anis aus dem Orient, Koriander aus Marokko. Und der Honig wurde von Bienen aus Yucatan [Mexiko], in Brasilien und in China gesammelt.*

### **Auch Ausländer knabbern**

*530 Eisenbahnwaggons voll Printen haben im letzten Jahr die Firma verlassen. Das sind zehn lange Güterzüge, in Gewicht: 8000t; in DM-Noten: der Sprung über die **40-Millionen-Grenze**. Dabei würde Kieler Sprottenliebhaber ebenso wie der bayerische Weißwurstkenner die Kinkartz'sche Köstlichkeit knabbern, erklärte Lothar Goergen, ein Prokurist des Hauses, beim Rundgang durch den Betrieb. ‚Acht Prozent der Herstellung geht ins Ausland.‘*

*Viele Köche verderben den Brei. Doch hier die Ausnahme, die die Regel bestätigt: Von Januar bis Juli rühren [soll wohl heißen: kümmern] sich um den Teig und rühren ihn 350 Mitarbeiter – die Stammebelegschaft. In der Hochsaison, von August bis Dezember, werden 500 Aushilfskräfte, vorwiegend Hausfrauen aus Broichweiden und Umgebung, dazu engagiert. Lothar Goergen: ‚Sie dürfen bei der Arbeit soviel naschen, wie sie wollen – doch wer mag schon jeden Tag Kuchen essen.‘*

### **Auch Charlemagne naschte**

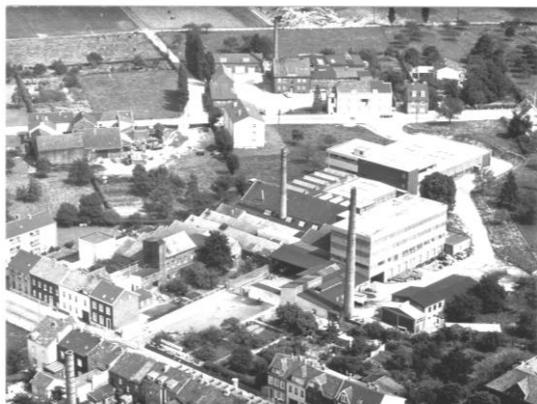
*Als Nascherei – später dann aber regelrecht als Medizin - soll schon Karl der Große die Aachener Printe bevorzugt haben. Man sagt ihr eine laxierende [abführende] Wirkung nach. Durch Bewegungsmangel hätte den Kaiser ein Leiden geplagt, das die Printe – wohldosiert verabreicht – heilte. Fortan soll auch die Zunft der Printenbäcker viel Heil durch ‚Charlemagne‘ erfahren haben. Ursprünglich war die Printe ungesüßt. Zucker und Gewürze, wie andere Verfeinerungen, haben die Aachener Zuckerbäcker ihr erst im Laufe der Jahrhunderte angedeihen lassen. Und das offene Eichholzfeuer ist auch längst erloschen. Heute durchlaufen bei **Kinkartz** täglich kilometerlange Schlangen von Backwaren die Backzonen. Prokurist Goergen: ‚Mit Dominosteinen aus einer Saison könnten wir die Straße von Broichweiden nach Ulan-Bator in der Mongolei messen.‘*

...

Franz schied erst mit beinahe achtzig Jahren aus dem aktiven Berufsleben aus, nachdem endlich ein *akzeptierter* Nachfolger für seine Aufgaben gefunden wurde. Regelmäßig ging er noch ins Büro, *nach dem Rechten sehen*. So hat er an den Verhandlungen teilgenommen, die Ende der **1980er** Jahre den Verkauf der *Wilhelm Kinkartz KG* einleiteten.

Franz starb nach einem arbeitsreichen, glücklich-zufriedenen Leben am 18. März **1991**.

## Das Ende des Familienunternehmens Kinkartz



Die allgemeine wirtschaftliche Entwicklung geht dahin, dass mittelständige Familienunternehmen eine schwierige Zukunft haben. So ging dieser Werdegang auch an unserer Firma nicht vorbei. Da es sinnvoller ist, ein Unternehmen in guten Zeiten zu verkaufen, musste diese für alle Familienmitglieder schwere Entscheidung nach langen reiflichen Überlegungen und Verhandlungen getroffen werden. Unsere Firma ging am 30.06.1991 in den Besitz der Firma Schöller, Nürnberg über.

## Süßes von Kinkartz in Nürnberger Hand

Weiter eigenständig – Sichere Arbeitsplätze

VON HERTHOLD STRAUCH

Würselen. – Eigenständigerweil in der süßen Branche (siehe auch Seite 1): Der führende Gebäckhersteller Kinkartz KG aus Würselen, der seinen Geschäftsbereich insbesondere mit dem bekann-tem Domozobrot „Jaus“, wird zum 1. Juli komplett von Schöller Lebensmittel GmbH & Co. KG aus der Region Lebnhausen-Stadt Nürnberg übernommen. Dies bestätigte gestern der für den Bereich Verkauf verantwortliche Kinkartz-Geschäftsführer Heinz Mayer gegenüber der AVZ. Der Inhaber des Familienunternehmens Schöller will sich schon Anfang der Woche persönlich in Würselen vorstellen, ergänzte Mayer. Im Jahresabschlussbericht beschäftigt die traditionsreiche, knapp 110 Jahre alte Firma Kinkartz, die sich sich mit Expansionsplänen am Stammsitz und in Altdorfen trägt (wir berichteten), 600 Mitarbeiter. Wie Mayer ergänzte, habe die Übernahme durch Schöller keinerlei negative Auswirkungen auf die Arbeitsplätze – im Gegenteil: Ausweitungen seien vorgesehen, verleihe er auf das anstehende umfangreiche Investitionsprogramm.

Im übrigen betonte der Geschäftsführer weiter mit Nachdruck, dass Kinkartz auch in Zukunft „mit Würselen eng verbunden bleibt“. Was die Produktionsübersichten nach Altdorfen betreffe, sei man gespannt. Allerdings werde man die Betriebsflächen, die man mit der Ausgliederung von ein, zwei Produktionsbereichen nach Altdorfen erwarte, gerne nutzen, um den Maschinenpark auf den neuesten Stand zu bringen. Er muss sich in der Hochsaison beschäftigt Kinkartz bis zu 1000 Mitarbeiter, ergänzte Heinz Mayer im Gespräch mit der AVZ. Doch angesichts des Zuzugs von Firmen in die Region werde es für

sein Unternehmen, immer schwieriger, die benötigten Kräfte zu gewinnen. „Die Firma ist gekauft worden“, machte der Geschäftsführer deutlich, dass das Unternehmen keinesfalls Probleme habe und verkaufen müsse. Die bisherigen Inhaber – inzwischen 14 Gesellschafter – hätten dem Verkauf auf Vorschlag des Betriebs und der Geschäftsführung einstimmig zugestimmt. „Impulsgebend für die Verbindung mit Schöller waren bei Kinkartz neben der Geschäftsführung durch den Betriebsratwechsel neue Investitionen zur Sicherung und zum Ausbau seiner Marktposition.“ Was es weiter heißt, sei es das Ziel von Schöller, der auch als Kakao-Hersteller bekannt ist, „mit Kinkartz Synergien in Technik, Vertrieb und Logistik zu nutzen. Für den Handel wird Schöller als Großproduzent an Neoplatz gewinnen.“ Heinz Mayer: „Wir sind eine „Hauptstadt“ am Markt und gerad bis auf die Knochen. Wir wollen nun mit dem Markt spielen“, behielt der Verbindung mit der renommierten Schöller-Gruppe („die bietet die besten Voraussetzungen“) jedoch positive Aspekte ab. In Nürnberg solle man in der Produktqualität und der Qualität Philosophie des neuen Partners die ideale Ergänzung.“ Das erfolgreiche Unternehmen Kinkartz, das neben Domozobrot eine Produktion von über 6000 Tonnen – auch auf Lebnhausenherren und Pfaffen weiß, wird „als unabhängiges, Unternehmen, und selbständige „Marke“ weitergeführt.“ Dafür solle auch die bisherige Geschäftsführung garantieren. Neben Heinz Mayer Wilhelm Rudolf Kinkartz (Trocken) und Adolf Wade von Heng (Verwaltung). Die werde auch in den nächsten Jahren für die innere und äußere Kontinuität der Geschäftspolitik sorgen.“

Nach der dritten Unternehmergeneration, so sagt die Statistik, sind Familienunternehmen an ihrem Ende angelangt. Das galt, auch wenn private Wehmut Einzelner es gerne verhindert hätte, schließlich auch für die **Wilhelm Kinkartz KG** auf dem Höhepunkt ihrer Produktionskapazität mit einem Bruttoumsatz von mehr als DM 40 Millionen, (Diese Umsatzzahl aus dem vorangegangenen Zeitungsbericht von **1976** kann ich nicht belegen, da mir leider diesbezügliche Unterlagen nicht zur Verfügung standen und 15 Jahre danach deutlich differieren mochte?) auf Beschluss der Gesellschafter-



Im gemeinsamen Boot: die Führung von Kinkartz und Schöller mit (Mitglied v. l.) Wilhelm Rudolf Kinkartz, Theo Schöller, Richard Heller, Hans-Martin Döhndel, Verlobter Kinkartz, Siegfried Schweizer (Gewerkschafter Schöller) und Adolf Wiedersberg (Verwaltung Kinkartz). Foto: H. Strauch

## Kinkartz und Schöller „gemeinsam stärker“

Die neuen Eigentümer stellten sich gestern vor

VON RICHTHOLD STRAUCH

Würselen. — „Dieser Weg ist für uns der optimalste, den wir gehen können“, sagte die für den Bereich Technik verantwortliche Geschäftsführer Wilhelm Rudolf Kinkartz vor den Führungskräften der Vorweidener Südzuckerwerke Wilhelm Kinkartz KG, im St. Jöbber Hof stellte sich gestern die Unternehmensleitung der Schöller-Gruppe vor, die bekanntlich Kinkartz zum 1. Juli übernehmen wird.

Bei dieser Veranstaltung gab Unternehmensinhaber Konrad Theo Schöller, der Vorsitzende des Aufsichtsrates, die Kinkartz-Beschäftigten als „wir auch engere, treue und keine Sorgen zu machen. Im Gegenteil! Für die geplante Expansion werden weitere Mitarbeiter benötigt. Buchhalter, Löhner, Köche, Friseur und Personalisten bei Kinkartz, insbesondere, die wie die Wort sehr zu schätzen wissen, die niemand um den Arbeitsplatz fürchten.“

Geschäftsführer Kinkartz stellte voraus, daß der in der Gemeinde Aldenhoven erworbene Fläche „mit Hilfe von Schöller bebaut werden soll“. Das bedeutet, daß man in Zukunft angesichts des 800-Stimmenmarktes sich der Aufgaben in den neuen Bundesländern „erleichter gewappnet“ ist.

Schöller Heller, Vorsitzender der Schöller-Geschäftsführer, stellte sein Unternehmen vor. Dabei betonte er, daß Kinkartz für sein Haus zwar Konkurrenz sei, aber nicht im Südzucker, sondern im Markt der Saison-Gebäcker. Dies ist auch der Hauptgrund für die Übernahme gewesen. „Denn gemeinsam sind wir stärker.“ Mit dem Stützpunkt sind wir für Handel und Verbraucher ein noch kompetenterer Partner.“

1976 stellten Unternehmen von 1.228

Jahr betriebl. sich die Schöller-Gruppe, die einschließlich Außenstand und Niederlassungen über 2000 Mitarbeiter zählt, als mittelständisches Unternehmen, 1979 gegründet, sind die Nürnberger mittlerweile zweitgrößter Zahnsticker Hersteller Langewe (Umsatz: 21 bzw. 23 Prozent). Der Umsatz dieser Serie entsprach im Vorjahr mit 81,5 Millionen Mark einem Anstieg von 86,3 Prozent am Jahresanfang. (Umsatzsteiger: 111 Millionen, 10,3 Prozent, Rückwaren 80 Millionen, 8,3 Prozent, Handelswaren 31 Millionen). Bei einem Gesamtumsatz von weit über 220 Millionen Mark, umfaßt der Rückbereich von Kinkartz und Schöller ein Volumen, mit dem die Kompetenz wesentlich gestärkt und zudem internationale Möglichkeiten besser ausgenutzt werden können, so Meßert, Schöller verließ über Produktionsstätten außer dem Stammsitz in Ulfen, Hildesheim, Elmigsdorf in Ulfen, Hildesheim, Elmigsdorf (Gießerei, Metallbau) und ab heute auch in Potsdam, wo in Anwesenheit von Bundeslandwirtschaftsminister Klaus Karche sich jedes Werk eingeweiht wird. Das in kommen Auslandsangehörige im belgischen Bierne, in Wien und im letzten in Trier. In bei Budapest in Ungarn (Firma in Zuckerfabrik). Dies ist eine ideale Ausgangsposition für den gesamten deutschen Markt bieten. Konzern Schöller bewerkstelligt die Fortsetzung der Arbeit der bisherigen Kinkartz-Geschäftsführung als gutes Zeichen. Die Firma bleibt „als Selbständiger erhalten“, erhebt sich der Konzern im Südzucker 31 Prozent-Anteile (den Rest hat die Zuckerfabrik). Selbständiger Mitarbeiter über Südzucker Stuttgart) gute Entwicklungschancen. Besonders im Verkauf und in der Technik erhoffte man Synergieeffekte. Er betonte auch, daß die Weiterführung des Unternehmens über eine Stiftung gewährleistet

Versammlung, im Mai **1991**, einige Wochen nach Franz' Tod an die Firmengruppe *Schöller Lebensmittel GmbH & Co. KG / Südzucker*, Nürnberg verkauft. Sie übernahm den Vorweidener Betrieb am 1. Juli **1991**.

Damit war verhindert worden, dass die *Wilhelm Kinkartz KG* an das -umsatzschwächere - Traditionsunternehmen *Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz GmbH & Co. KG* ging. Dies hatten *Willi Kinkartz* und *Franz Schmirl* nicht gewollt. Dessen Firmenleiter, *Dr. Hermann Bühlbecker*, \*1950 war seit **1978** Geschäftsführer von *Lambertz* und wurde **1992** Alleingesellschafter. *Bühlbecker*, heute noch ein Mann des glamourösen *Jet-Sets*, war in *Kinkartz'* Augen ein nicht akzeptabler Gesprächspartner.

Die bei Verkauf von *Kinkartz*, das in eine *GmbH & Co KG* umgewandelt wurde, mittelfristig angedachten Expansionspläne und die Umsiedlung des Betriebes nach Aldenhoven kamen nicht mehr zustande. Das Familienunternehmen *Schöller* geriet bald in die vergleichbare Situation wie *Kinkartz* vormem, keinen Nachfolger zu haben.

Die Übernahme beider Unternehmen von der *Südzucker AG*, die bereits zuvor bei *Schöller* mit 49% beteiligt war, gab den Todesstoß der positiven Geschäftsentwicklung. Es regierte das kurzsichtige Profitdenken eingekaufter

Manager, das so manchem ehemals gesunden Familienunternehmen im *Zeitalter der Globalisierung* den Garaus macht. So war es nur noch eine Frage der Zeit, nämlich im Jahre **1999**, bis *Lambertz* den ehemals großen Konkurrenten schluckte.

### ***Schade, dass es kein echtes Kinkartz-Gebäck mehr gibt!***

...

*Willi* starb nach einem langen, erfolgreichen Leben, das er bis ins hohe Alter aktiv und mit weisem Humor gestalten konnte, mit 94 Jahren am 6. November 2000.

Der nachfolgende Bericht über die Firma *Lambertz* aus der Zeitschrift *Management* von November **2001** soll am Ende unserer *Chronik* stehen. Hier finden wir einen Unternehmensvergleich mit dem ehemaligen Konkurrenten *Kinkartz*. Bezeichnend für *Lambertz'* erfolgreiche Geschäftspolitik ist, dass die Geschicke weiterhin von Mitgliedern der Familie, *Bühlbecker* ist ein Neffe, bestimmt werden und nicht kurzsichtige fremde Erfolgsinteressen berücksichtigt werden müssen. Wir erfahren außerdem, dass *Lambertz* erst im letzten Jahrzehnt, nach der Übernahme einiger bedeutender Konkurrenten, zu einem der großen *Hersteller von Süßwaren* expandierte:

*Das **1688** von dem Bäckermeister Henry Lambertz gegründete, seither in Familienbesitz befindliche Unternehmen, das mit den Lambertz Printen über die älteste Süßwaren-Marke überhaupt verfügt, ist in den zurückliegenden Jahren erheblich gewachsen, und zwar intern wie extern und stets aus eigener Kraft, wie Bühlbecker hervorhebt. Als er **1977** als persönlich haftender Gesellschafter die Geschäftsführung von seinem Onkel übernahm, setzte das traditionsreiche Haus mit der Sonne im Firmenemblem noch weniger als 20 Millionen DM um. [Kinkartz erreichte zur gleichen Zeit den doppelten Umsatz!]*



**Das Image war zwar sehr hoch, der Umsatz aber klein. Der damalige Wettbewerber Kinkartz im benachbarten Würselen war deutlich größer,** erinnert der vor drei Jahren für den erfolgreichen Aufbau der Gruppe mit dem ‚Goldenen Zuckerhut‘, der höchsten Auszeichnung der deutschen Lebensmittelwirtschaft, geehrte Unternehmenschef. Damals wurde ausschließlich der Fachhandel beliefert. Bühlbecker sorgte für ein professionelles Marketing, erweiterte die Sortimentsvielfalt und führte Lambertz in den gesamten Lebensmittelhandel ein.

Die kräftigsten Wachstumsschübe wurden in den neunziger Jahren erreicht und stammten unter anderem aus drei großen Unternehmenszukäufen. So erwarb Bühlbecker **1994** den größten Hersteller von Nürnberger Lebkuchen, die Lebkuchenfabrik Weiss GmbH & Co., mit der Lambertz vom regional zum national tätigen Gebäckanbieter wurde. Anfang **1999** kaufte er zudem dem Südzucker-Konzern die beiden Lebkuchen-Unternehmen **Kinkartz** in Würselen bei Aachen und Haerberlein-Metzger in Nürnberg ab und integrierte die beiden Unternehmen in die Firmengruppe. **„Damit haben wir alle vier historischen Marken für Saisongebäcke und in der Summe eine Tradition von mehr als tausend Jahren.“**...

### **Schlußbetrachtung**

Ich habe mit dieser Forschungsarbeit die Geschichte unserer *Unternehmer-Vorfahren* und deren Lebenswerk, soweit es mit den mir zugänglichen Rechercheergebnissen möglich war, aufgeschrieben, um sie dem drohenden Vergessen zu entreißen.

Die *Firmengeschichte des 20. Jahrhunderts* war ein maßgeblicher Teil ihres Lebens und das Wissen darum soll für die Nachkommen erhalten bleiben.

Die Korrektur der frühen Geschichte der *Printenbäckerei*, die durch die Fakten notwendig wurde, schmälert nicht die Verdienste und Erfolge der mutigen,



tatkräftigen *Unternehmerpersönlichkeiten* des vergangenen Jahrhunderts. Sie standen in der langen Reihe ihrer Vorfahren, in denen sie wurzelten. Es scheint mir, viele Frauen der Vorfahren waren durchsetzungsfähig und zupackend. Sie gaben ihren unternehmungslustigen, fantasiebegabten, oft sanftmütigen Männern die erforderliche Unterstützung, ihrer Vision Leben einzuhauchen und sie Realität werden zu lassen. Es bedurfte gemeinsamer Kraftanstrengung und Glaube an den Erfolg.

Ich betone, dass ich meine subjektive Sicht auf die Geschichte niederschrieb. Dies geschah mittels Auswertung und Deutung von Urkunden und anderen Dokumenten, gefundener Fakten, eigener Erinnerungen und meiner persönlichen Bewertung. Auch habe ich gerne auf die Geschichten zurückgegriffen, die mir zugetragen wurden und die ich im Laufe der Jahre gesammelt hatte.

Im *Würselener Kulturarchiv* ließ mir dessen langjähriger Leiter, *August Liebenwein*, freie Hand, vorhandenes Schriftgut zum Thema zu suchen und zu verwerten. Er half mit seinen reichen Erfahrungen und brachte manches interessante Detail zutage.

***Siglind Schmirl 2007***



## ***Grabstätten in Weiden alter Friedhof***





## Impressum

Heinz-Josef Mangez

[heinz-josef.mangez@online.de](mailto:heinz-josef.mangez@online.de)

<http://familienbuch-euregio.eu/etc/Mangez/index.html>