

Teil 45: Kaleidoskop des früheren Aachener Cafés Reul-Lauffs (1)

Der Schriftzug Reul-Lauffs über der Eingangstür ist aktuell noch zu sehen. Er erinnert uns an die Zeit, als der Duft von Kaffee und Gebäck Vorübergehende einlud, die Stufe ins Café hinauf zu gehen. An einem der Marmortische konnten wir ein Stück der exquisiten Torten genießen. Die Auswahl an der Kuchentheke war beachtlich.



Verkaufsraum



Café Parterre



Café 1. Etage mit Kuchentheke

Neben verschiedenen Torten gab es den sogenannten Aachener Kuchen, der mit Schokolade überzogen war und als Abschluss eine Marzipandecke mit dem Relief eines Aachener Marktfrauenkopfes aufwies. Der Konditormeister Richard



Öcher Grosche mit „Maatwief“



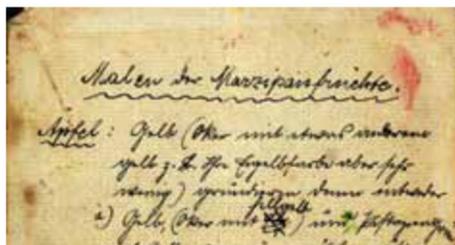
Hausfront zur Hartmannstraße mit Schaufenster und Eingang um 1920



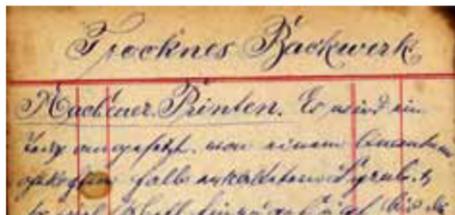
Schachtel
Aachener Kuchen

Naefe, der die Konditorei ab 1928 führte, hatte sich diese Gebäck-Art schützen lassen. Das Motiv „Kopf der Marktfrau mit Haube“ wählte er aus, weil es auf der Rückseite des „Öcher Grosche“ von 1920 abgebildet war.

Die Nähe zu seiner neuen Heimatstadt Aachen wird hier deutlich. Richard Naefe stammte aus Reichenbach in Niederschlesien, arbeitete als Geselle in Aachen im Café Reul-Lauffs und legte 1913 die Meisterprüfung ab. Der Name Reul im Café-Namen stammt von Julius Reul. Dieser absolvierte Anfang der 1890er Jahre seine Lehre in Eupen bei dem Konditor Jacob Gottschalck. Aus dieser Zeit gibt es noch ein Conditorei-Buch von 1891 mit vielen Rezepten und Entwürfen zu Deko-Verzierungen von Torten und



Notizbuch: Malen der Marzipanfrüchte



Notizbuch: Trocknes Backwerk,
Aachener Printen



Tafelaufsätzen. Der Name Lauffs geht auf den Schwiegervater des Herrn Reul zurück. Möglicherweise birgt das Printen-Rezept noch Geheimnisse für künftige Bäckergenerationen.

Das Foto aus den 1930er Jahren zeigt den CHIO-Liebhaber Richard Naefe neben seinem Auto mit der Aufschrift „Jul. Reul-Lauffs Aachen“ sowie dem Logo der Konditorei. Die Konditorei war damals „Erstes Bestellungen-Geschäft“. Der Wagen (Marke Wanderer) wurde aber von einem professionellen Chauffeur gefahren, ein Beifahrer besorgte die Auslieferung der Torten.



Richard Naefe neben seinem Auto

Die Angebote der Konditorei waren kulinarische Köstlichkeiten und zeugten von der Liebe zum Besonderen und dem Engagement, traditionelle Kreationen mit Neuem zu ergänzen. Es verschmolzen Handwerk und Kunst. Ein Team vieler MitarbeiterInnen half der Familie, dies zu bewältigen. Schon als Kinder halfen auch die Söhne Paul und Hans Naefe mit. So feuerten sie z.B. im Winter sonntags - vor der Kindermesse in St. Nikolaus - die Heizung an, damit die ersten Gäste im warmen Café frühstücken konnten.

Die traditionellen Beziehungen zum österreichischen Kaiserhaus dokumentierte der Café-Inhaber anlässlich der Karlspreisverleihung im Jahr 1995 - doch davon soll in der folgenden Ausgabe berichtet werden.

Informationen und Bilder: Paul und
Hans Naefe und Sammlung Crous

Brigitte Dietrich
AKV Sammlung Crous

