

Für manche ein Café – für die meisten ein Wohnzimmer

Ein Ort der Ruhe und Begegnung: Die Familie Baldus führt seit genau 20 Jahren das „Kuchenschlösschen“ / Nie von eigener Philosophie abgewichen



thor Kirchen. Es war für beide der Sprung ins kalte Wasser. Jung, unerfahren, unsicher, aber voller Zuversicht und Tatendrang – so wurde die Sache 1985 angegangen. Er, gerade einmal 24 Jahre alt, sie, noch drei Jahre jünger, wagten den Schritt in die berufliche Selbstständigkeit. Auf den Tag genau 20 Jahre sind seitdem ins Land gegangen. Die Unerfahrenheit ist der Souveränität gewichen, die Unsicherheit der Gelassenheit. Doch jung sind sie geblieben, und der Elan der frühen Jahre ist trotz der unvermeidlichen Routine immer noch zu spüren. Die Rede ist von Dorothee und Gerhard Baldus, den Besitzern des Kirchner „Kuchenschlösschens“. Nun ist die Tatsache, dass ein Paar 20 Jahre lang ein Café betreibt, nicht unbedingt eine größere Geschichte wert, doch im Fall der Familie Baldus lohnt es sich allemal, eine solche zu erzählen. Zum einen ist das „Kuchenschlösschen“ alles andere als ein normales Café, und „normal“ – im positiven Sinne – sind auch Dorothee und Gerhard Baldus nicht.

Riss vom Dach bis in den Keller

Dabei ist es eigentlich ein kleines Wunder, dass das Café an diesem ungewöhnlichen Platz überhaupt noch steht. Hier, über einem Steilhang an der Sieg, hatte nach dem Krieg ein Münchener den Kirchner einmal zeigen wollen, „wie man in der Stadt baut“. Sein Pech: Er befand sich auf einer ehemaligen Bauschutthalde ohne festen Felsuntergrund. Als der Rohbau stand, kam die Quittung: Ein Riss im Mauerwerk vom Dach bis zum Keller. Der Münchener musste nachträglich ein Fundament gießen lassen, was ihn ruinierte. So blieb das unfertige Haus, von den Behörden mit Gipsplomben versiegelt, stehen, bis Maria und Dieter Bönisch aus Bochum einzogen und 1958 ihr Café

eröffneten, das schnell in Kirchen zu einer der ersten Adressen wurde.

Der junge Gerhard Baldus wollte in den 70er Jahren eigentlich Grafiker werden. Dafür hätte der Kirchner allerdings eine Schule in Köln besuchen müssen, und so riet ihm sein Berufsberater: „Lern' doch Konditor, das ist auch ein künstlerischer Beruf.“ Baldus war überzeugt und ging bei Konditormeister Hof in die Lehre. Immer wieder aber wanderte sein Blick bergauf Richtung Café Bönisch. „Als Lehrling ist es mein Traum gewesen, so ein Haus einmal zu übernehmen“, erzählt er rückblickend. Doch nach der Meisterschule führte ihn sein Weg zunächst zum Haus „Concordia“ nach Dermbach, wo er die Leitung der Küche übernahm. Gattin Dorothee hatte sich komplett in eine andere Richtung orientiert: Sie begann in Siegen ihr Studium der Sozialpädagogik.

Anfang der 80er Jahre musste Dieter Bönisch aus gesundheitlichen Gründen das Café aufgeben – ein Käufer wurde gesucht. Baldus wurde sofort hellhörig, doch war anfangs der Kaufpreis noch zu hoch. 1984 war es dann soweit: Dorothee und Gerhard Baldus schlugen zu und wurden Jungunternehmer, am 15. Januar 1985 öffnete das „neue“ Café Bönisch nach drei Jahren Pause wieder die Tür. Das Ziel der neuen Betreiber: den guten Ruf erhalten und die Tradition fortsetzen. Dafür konnte Baldus auch noch einmal auf die persönliche Hilfe von Dieter Bönisch zurückgreifen, der ihm auch einige seiner Rezepte verriet. Hilfe war nötig, denn neben viel Zustimmung war auch jede Menge Skepsis in Kirchen zu spüren. Was wird aus einem Café, das nur über fünf Parkplätze verfügt und von Auswärtigen nur mit Karte und Kompass gefunden werden kann?

Doro Baldus „schmiss“ ihr Studium, um sich ganz der neuen Aufgabe zu widmen: „Ein bisschen Gastronomie-Blut hatte ich ja, meine Großeltern haben in der Kantine der Friedrichshütte in Wehbach gearbeitet.“ Anfangs trat sie, „wie es sich gehört“, im schwarzen Rock und mit weißer Bluse vor die Gäste, bis sie plötzlich merkte: „Das bist du eigentlich nicht.“ Doro Baldus ließ Kleiderordnung Kleiderordnung sein –

ein fast schon symbolträchtiger Akt. Frei von Zwängen und dem Druck, allen Erwartungen gerecht zu werden, folgte sie fortan gemeinsam mit ihrem Mann der eigenen Philosophie.

Und die beinhaltet – neben dem eigenen Anspruch, allerhöchste Qualität zu liefern – vor allem einen Aspekt: „Das hier ist ein Ort der Erholung; hier sollen sich die Leute entspannen können. Nicht, wie heute üblich, die schnelle Tasse Kaffee steht im Vordergrund, sondern die Begegnung, das Gespräch“, fasst Dorothee Baldus die „Leitgedanken“ zusammen. So ist der erste Eindruck auch stets der eines Wohnzimmers: Tische und Stühle in dem kleinen Raum stehen dicht zusammen, die Einrichtung ist gemütlich-gediegen, die Atmosphäre zwanglos. Dorothee und Gerhard Baldus sind auch in der Familienplanung unbeirrt ihren eigenen Weg gegangen. Schnell kamen drei Kinder, dann auch der Pflegesohn – mancher in Kirchen hatte auch dafür nur ein Kopfschütteln übrig.

Freunde und Kinder helfen mit

Die Kinder gehörten schnell genau so zum „Inventar“ wie die Freunde der Familie: Sowohl Dorothee als auch Gerhard Baldus kommen aus der katholischen Jugendarbeit, und von diesen „Wurzeln“ zehren sie bis heute. In diesem Kreis fand sich stets jemand, der ihnen auch in schwierigen Zeiten Mut zusprach. Und nur so, dank einer großen Gemeinschaft, ist es möglich, dass das Café nach wie vor als Familienbetrieb geführt werden kann, denn viele Freunde packen regelmäßig vor oder hinter der Theke mit an – zuerst im Café Bönisch, dann im „Kuchenschlösschen“. Denn mit der Eigenständigkeit war auch irgendwann ein neuer Name erforderlich. Da bot sich „Kuchenschlösschen“ aus zwei Gründen an: Zum einen war es schon vorher die „inoffizielle“ Bezeichnung des Cafés, zum anderen war es ein schöner Bezug zur benachbarten und gut zu sehenden Freusburg.

„Könnt Ihr nicht mal?“

Die Aufgaben sind in all den Jahren stetig gewachsen. „Könnt Ihr nicht mal?“ So fingen die meisten Fragen an – und die Familie Baldus konnte. Zuerst wurden auf Bestellung einzelne Essen geliefert, bis das Catering schließlich zu einem wichtigen zweiten Standbein wurde. Heute versorgt das „Kuchenschlösschen“ Kunden im gesamten Siegerland, das Angebot reicht vom mediterranen über das vegetarische bis zum deftig-rustikalen Buffet. Doch im Herzen ist Gerhard Baldus Konditor geblieben, auch wenn er mit Wehmut bekennt, „dass die Konditorei heute ein Stück Luxus geworden ist“. Die Zeiten, als die Menschen Schlange standen für die süßen Backwaren, sind lange vorbei.



Eine Familie mit unverfälscht positiver Ausstrahlung: Dorothee und Gerhard Baldus mit ihren lieblichen Kindern Meike, Rike und Jonas (von links).

Dennoch hat das „Kuchenschlösschen“ nach wie vor nur donnerstags abends für Gesellschaften geöffnet. „Hier soll es nicht nach Fritten riechen, sondern nach Kuchen duften“, betont Baldus. Das schätzen die (Stamm-)Gäste – und nehmen sich Zeit, auch für persönliche Gespräche. „Mit jedem neuen Automat, der irgendwo aufgestellt wird, haben wir hier mehr zu tun“, berichtet Doro Baldus: „In einer schnelllebigen Zeit wollen die Leute auch noch Dinge mit Bestand haben.“ So war es für die Familie nie ein Thema, in ein größeres Lokal zu wechseln, obwohl es Angebote genug gab. Denn, für „Mutter“ Baldus ein ganz wichtiger Aspekt: Im „Kuchenschlösschen“ mit seinem Wohnbereich in den oberen Etagen war die Kindererziehung und -betreuung nie ein Problem.

Wo andere mit einem eigenen Unternehmen und vier Kindern restlos überfordert sind, findet die Familie Baldus auch noch Gelegenheit für eine spezielle Art der Freizeit: „Für uns ist es wichtig, sich ehrenamtlich zu engagieren“, sagt Doro Baldus. Gerhard Baldus ist u. a. Mitglied im Heimatverein, in der KAB und im Förderverein der DOS. Auch kommunalpolitisch war er einige Zeit aktiv, doch als er feststellen musste, dass hier kein Abweichen von gewissen Denkweisen geduldet wurde, war die Sache für ihn erledigt. Doro Baldus ist seit zwölf Jahren – von Beginn an – im Verein „Kinder in Not“ aktiv, seit vielen Jahren als Vorsitzende. So ist das „Kuchenschlösschen“ gelegentlich auch eine Art „Kummerkasten“. Nicht selten wählen Eltern, die gewisse Hemmungen vor einer offiziellen Beratungsstelle haben, zunächst die Nummer des Cafés.



Eigentlich ist der Standort des „Kuchenschlösschens“ recht markant, dennoch ist das Café für Auswärtige nur schwer zu finden.

Dabei haben auch Gerhard und Doro Baldus ein „Problem“: Etwas abzulehnen oder einfach mal „nein“ zu sagen – das können beide nur sehr schlecht. Wo immer ihr Einsatz angefragt wird, da trifft man sie später auch an. Gerhard Baldus macht es gerne, ärgert sich nur darüber, wenn seine ehrenamtliche Hilfe als kommerzielle Aktion missverstanden wird.

„Luxus ist, mit Freunden zu feiern“

Nach 20 Jahren zieht das Ehepaar Baldus eine höchst zufriedene „Halbzeitbilanz“, als Unternehmer und als Eltern. Man führe ein „authentisches“ Leben, sagt Doro Baldus, dafür brauche man keine dicken Autos und keine Urlaube in der Südsee: „Unser Luxus ist es, mit Freunden zu feiern.“ Glück haben beide nicht nur mit ihren Freunden, sondern auch mit den Kindern: Der älteste Sohn Jonas (18) lernt Koch, und dieser Beruf macht ihm viel Spaß. Gut möglich also, dass er in bzw. nach Ende der „2. Halbzeit“ die Backbleche von seinem Vater übernimmt. So lange – mindestens – bleibt das „Kuchenschlösschen“ eine kleine Oase in der Hektik des Alltags.



Heute vor 20 Jahren stand Gerhard Baldus (rechts) gemeinsam mit Vorbesitzer Dieter Bönisch in der Backstube, um seine ersten Kunden mit leckeren Backwaren zu versorgen.

VOLVO S60 MOVE

DER VOLVO S60 BEWEGUNG IN IHRER SCHÖNSTEN FORM. MIT 3.200,- EURO* PREISVORTEIL.

DEN KICK DER BEWEGUNG SPÜREN. DAS NEUE SONDERMODELL VOLVO S60 MOVE. DESIGN TRIFFT SPORT. EXKLUSIV UND EXTRAVAGANT. LICHTSTARKE BI-XENON-SCHWEINWERFER MIT REINIGUNGSANLAGE. SPORTLICHE 17" LEICHTMETALLRÄDER „CASSIOPEIA“ MIT BEREIFUNG 225/45 R17. AUDIOPAKET HU-650 RDS MIT 4 X 25 WATT UND SECHS LAUTSPRECHERN. UND VIELES MEHR. MOVE NOW. ZU EINER PROBEFAHRT. **JETZT BEI UNS.**

* AUF BASIS DER UNVERBINDLICHEN PREISEMPFEHLUNG GEGENÜBER EINEM VERGLEICHBAR AUSGESTATTETEN BASISMODELL. LIMITIERTES ANGEBOT. DEN GENAUEN ENDPREIS ERFAHREN SIE BEI IHREM VOLVO PARTNER.