



WESTERKAPPELN

Guten Tag,
liebe Leser!

Alle Jahre wieder... die spannende Frage, die Generationen von kleinen Kindern bewegte und noch bewegt: Wer eigentlich legt Heiligabend die Geschenke unter den Weihnachtsbaum? Das Christkind? Oder vielleicht der Opa oder doch der Papa? Für die fast achtjährige Laura sollte das keine Frage mehr sein, schließlich wurde auf dem Schulhof längst gewispert und getuschelt. Freundinnen wollten es ganz genau wissen: Die Geschenke bringen die Erwachsenen, die sie vorher gekauft haben. Behaupteten sie jedenfalls. Laura möchte der Sache auf den Grund gehen und hat sich dafür einen raffinierten Plan zurecht gelegt. Heilig-

abend, wenn die Familie zur Kirche geht, soll auch der Opa mitkommen. Vor einem Jahr war der plötzlich da gewesen, als die Familie vom Gottesdienst zurückkam, und ebenso plötzlich lagen die Geschenke unter dem Weihnachtsbaum. Die sollte das Christkind gebracht haben? In diesem Jahr will Laura es wissen und hat beschlossen, dass die Familie zusammen mit dem Opa zur Kirche geht. Dann, ja dann wird sie endlich erfahren, ob es das Christkind tatsächlich gibt. Woran Laura natürlich nicht gedacht hat: Auch ein freundlicher Nachbar könnte Christkind spielen. Das wird ein spannender Heiligabend...

Sebastian

Wir gratulieren

Heiligabend

... Gertrud Beimdiak, Telgte 14, die auf 78 Lebensjahre zurückblickt.
... Elli Faste, Ringstraße 2, die 83 Jahre alt wird.
... Friedrich Hunecke, Schwefelstraße 4, der

seinen 74. Geburtstag feiert.

2. Weihnachtstag
... Hildegard Rieskamp-Goedeking, Mettener Straße 1, die am Mittwoch auf 78 Lebensjahre zurückblickt.

Nachrichten

Vorstandssitzung der Velper Schützen

Velpe. Am Donnerstag, 27. Dezember, trifft sich der erweiterte Vorstand

der Velper Schützen. Die Sitzung beginnt um 19 Uhr im Schützenhaus.

Elterngeld und Schwerbehindertenrecht

Tecklenburger Land. Zum 31. Dezember werden die Versorgungsämter aufgelöst. Die Aufgaben „Schwerbehindertenrecht“ und „Elterngeld“ sind zum 1. Januar 2008 auf die Kreise und kreisfreien Städte übertragen worden. Die Antragsformulare können beim Kreis Steinfurt sowie im Rathaus der Gemeinde Westerkappeln angefordert werden. Dort können auch die Anträge wie bisher abgegeben werden. Die Ver-

längerung der Ausweise erfolgt weiterhin bei der Gemeindeverwaltung. Die Aufgabenerledigung und Auszahlung des Elterngeldes übernimmt das Jugendamt in Steinfurt.

Antragsformulare können auch hier bei allen Stadt- und Gemeindeverwaltungen angefordert werden. Weitere Auskünfte werden zudem in Kürze im Internet unter www.kreis-stiefurt.de zur Verfügung gestellt.

Termine und Treffs

Heiligabend

Westerkappeln
Müllabfuhr, Abholung der Blauen Tonne, ab 7 Uhr

1. Weihnachtstag im Süden

Offener Jugendtreff Velpe, 15 bis 19 Uhr, Martin-Niemöller-Haus

Ansprechpartner für Westerkappeln und Lotte sind:

Frank Klausmeyer ☎ 0 54 04/95 97 10
Karin Pungthorst ☎ 0 54 04/95 97 11
Fax: 0 54 04/95 97 20
E-mail: redaktion.wes@westfaelische-nachrichten.de
Große Straße 17, Postfach 1150, 49486 Westerkappeln
Zeitungszustellung: ☎ 0 54 81/93 78 42

Servicepartner:

Bensmann Lotto Tabak, Große Straße 17, 49492 Westerkappeln, montags bis freitags 6.00–18.00 Uhr, samstags 6.00–13.00 Uhr

ANZEIGE

WN Westfälische Nachrichten

ONLINE ADVENTSKALENDER
Täglich bis zum 24. Dezember ist Bescherung!

Verzehrgutschein im Wert von 100,- €

Gronau, Udo Lindenberg Platz 2, Telefon: 02562/7018319

Münster, Wolbecker Str. 260, Telefon: 0251/382340

Havixbeck, Hauptstraße 65, Telefon: 02507/571447

MITMACHEN und den Preis des Tages gewinnen unter:
www.westfaelische-nachrichten.de

Wirtschaftsreport



Ein Bild aus der Gründerzeit: In Bad Landeck (Schlesien) hatte Paul Rabbel die Konditorei 1907 eröffnet.



Das Café Rabbel mit der Terrasse auf dem Tecklenburger Marktplatz ist weit über die Grenzen des Ortes bekannt.

Kunstvolles Naschwerk

Confiserie Rabbel produziert seit 100 Jahre Sinnlichkeit aus Schokolade

Von Frank Klausmeyer

Westerkappeln/Tecklenburg. Nach dem Fest ist vor dem Fest. Getreu dieses Mottos hat die Confiserie Rabbel Weihnachten 2008 schon fest im Blick. Der Familienbetrieb setzt seit 100 Jahren auf Frische. Gut Ding will aber Weile haben. Die Teige für den Honigkuchen werden daher bereits jetzt hergestellt. „Sie müssen lange reifen – wie guter Wein“, betont Christian Rabbel.

streicht Angela Rabbel.

In den 90er Jahren wurden Produktion und Verwaltung schließlich nach Westerkappeln verlegt. Da man in Tecklenburg kein passendes Objekt fand, lag ein Umzug nahe. Als „glücklichen Zufall“ bezeichnet Markus Rabbel (28) es, dass damals in Westerkappeln ein Betrieb am Konrott zur Verfügung stand.



Einige hundert Artikel gehören zum Sortiment der Confiserie. Und es kommen immer neue Ideen hinzu.

Norbert und Angela Rabbel und ihre beiden Söhne Christian und Markus führen das traditionsreiche Unternehmen in mittlerweile vierter Generation. Bereits seit 1907 duftet es in der Confiserie nach köstlichen Schokoladen, feinsten Gebäcken, Pralinen und würzigem Honigkuchen. Das Café Rabbel und Tecklenburg – irgendwie gehört das zusammen. Dabei steht die Wiege der Konditorei in Schlesien. In Bad Landeck, früher ein traditioneller Kurort, hatte Paul Rabbel die Zeichen wachsenden Wohlstands richtig gedeutet und auf kalorienreiche Gaumenfreunden gesetzt. Die Idee ging auf und das Geschäft expandierte.

Nach dem Zweiten Weltkrieg lag es am Boden und Martin Rabbel, Vater des heutigen Inhabers, geriet in Kriegsgefangenschaft. Als er nach Hause zurückkehrte wurde die Familie aus Schlesien vertrieben. „Nur ein paar Bücher, Bettzeug und die Kleider, die sie am Leibe trugen, konnten sie mitnehmen“, erzählen die Enkel.

In den Westen rettete ihr Großvater aber das Wissen, wie man Konfekt und anderes feines Naschwerk herstellt. Die Fachkenntnis, das Gespür für feine Geschmacksnuancen und die Rezepturen konnte ihm keiner nehmen. Das wichtigste Kapital für den Neuanfang.

Die Familie verschlug es zunächst nach Ochtrup, wo sich Martin Rabbel um die so genannte Erholung, den Landsitz, eines großen Textilfabrikanten kümmerte. Von dort streckte er die Fühler nach Tecklenburg aus. Am Marktplatz übernahm er eine ehemalige Gaststätte. Zunächst pendelte der Konditormeister, 1953 zogen die Rabbels dann endgültig um.

Die Gaststätte wurde zum Café ausgebaut, eine Backstube integriert und später die bekannte Terrasse auf dem Tecklenburger Marktplatz etabliert. Mittlerweile ist das Café auch als Restaurant äußerst beliebt. „Wir freuen uns jeden Morgen über zahlreiche Besucher unseres Gourmet-Frühstücksbuffets“, unter-

größere Chargen produziert werden. „Aber eigentlich ist alles noch Handarbeit“, verrät Markus Rabbel. „Überall wird noch verziert, garniert und getupft. Das kann keine Maschine ersetzen“.

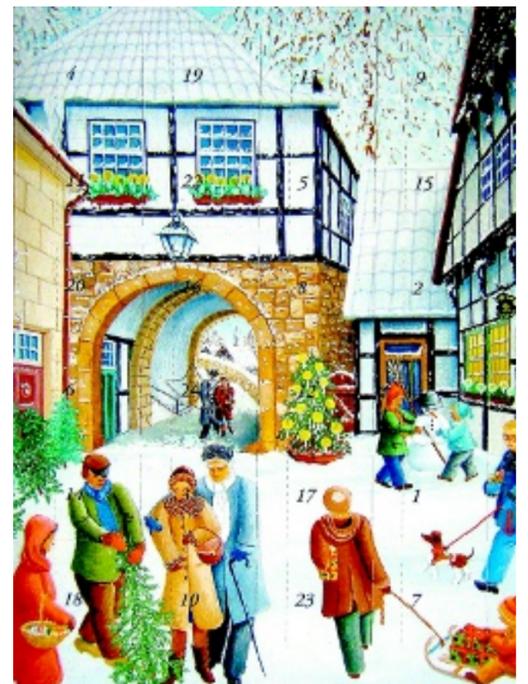
Ohnehin seien die fachlich hervorragend ausgebildeten Mitarbeiter der Garant für die hohe Qualität, ist sich Familie Rabbel sicher.

Für die drei Konditormeister Norbert, Christian und Markus Rabbel ist eine Praline wie ein Diamant. „Die Reinheit der Zutaten entscheidet ebenso über die Qualität wie die kunstgerechte Fertigung.“

Apropos Zutaten: Nur das Allerbeste, was der Markt bietet, werde verarbeitet, versichern die Konditoren: mexikanischer Yucatán-Honig, der durch sein besonderes Aroma besticht. Belgische Edelzartbitter-Kuvertüre, Bari-Mandeln aus der Mittelmeer-Region oder Brände aus kleinen Privat-Destillieren.

Zum Vernaschen brauchen die Rabbel-Leckereien eigentlich keinen Anreiz mehr. Und doch legt die Confiserie größten Wert auf ansprechende und exklusive Verpackungen. „Die entwickeln wir größtenteils selbst“, betont Juniorchef Christian Rabbel und zeigt auf bunte Geschenkboxen, witzig eingewickelte Weihnachtsmänner oder den Adventskalender, der die Legge in Tecklenburg in einer Winterlandschaft zeigt. „Bevor wir irgendwelchen Trends folgen, versuchen wir lieber selbst, welche zu setzen.“

Kundschaft hat die Konditorei in der ganzen Republik. Das Sortiment mit einigen hundert Artikeln vertreibt Rabbel vor allem in Fachgeschäften. Auch das berühmte KaDeWe in Berlin wird beliefert. Online gibt's



Die Legge in Tecklenburg in einer wundervollen Winterlandschaft. Dieses Motiv ziert einen Adventskalender aus dem Hause Rabbel



Im Gartenkamp in Westerkappeln werden die Leckereien hergestellt. Je nach Saison variiert die Zahl der Mitarbeiter. Rabbel ist auch Ausbildungsbetrieb. Zurzeit machen hier neun junge Leute ihre Lehre.

die Süßigkeiten natürlich ebenso. „Unsere Visitenkarte für Neugierige“, nennt Christian Rabbel den Internet-Auftritt.

In Super- und Discountmärkten sucht der Verbraucher allerdings vergeblich.

Das verträge sich nicht mir der Firmenphilosophie, erklärt Markus Rabbel. Der Export sei minimal. „Aufgrund unseres Frischeanspruches schränken wir uns da selbst ein.“

Verkaufsschlager sind seit langem die Liegnitzer Bomben und das Neisser Konfekt. Diese altschlesischen Spezialitäten werden noch nach den gleichen Rezepten hergestellt wie vor 100 Jahren, „aber mit besseren Zutaten“, sagt Christian Rabbel. Diese Produkte gehören bei den alten Schlesiern und ihren Nachkommen zum Weihnachtsfest wie der Tannenbaum.

„Konditoren sind Künstler“, finden Markus und Christian Rabbel. Und Kunst kommt von Können. Unter Beweis stellen die Konditoren dies nicht nur beim Kreieren von Konfekt. Als Königsdisziplin des Konditorenberufs schnitzen sie genauso Gemüse zu fantasievollen Figuren, beherrschen die Zuckerartistik und meißeln aus Klareis zauberhafte Skulpturen. „Es ist eher ein Hobby“, räumen die Meister ein. „Das wird nur selten angefragt. Aber wir können das.“



Größten Wert legt das Unternehmen auf ansprechende und exklusive Verpackungen. Die werden von der Konditorei selbst entwickelt – passend für jeden Anlass.