



Das Café Peerbooms am Buttermarkt 21 ist ein Blickfang im Herzen der Kempener Altstadt. Das 1741 gebaute Haus ist Mitte der 1970er-Jahre saniert worden: nur die Außenfassade bleibt die alte und wird restauriert. Im Vordergrund rechts der Georgbrunnen.

## Süße Träume im Café Peerbooms

In den vorherigen Ausgaben der Kempener Wahrzeichen haben wir Ihnen die Kempener Denkmäler Vatikänchen, Haus Basels und Kemp'sche Huus vorgestellt. Nun spazieren unsere beiden betagten Damen, die der Reporter der Patienten-Zeitung begleitet, zurück zum Buttermarkt. „Boa, wat für en schönes Huus!“, sagt die eine mit schlesischen Wurzeln. „Ja, dat is' Haus Peerbooms“, erläutert die andere, wie ihre Freundin Jahrgang 1922 und gebürtig aus Kempen. Das „kemp'sche Mädche“ hat längst die Rolle der Fremdenführerin eingenommen.



Selbst Hand anlegen können Interessierte in der Pralinen-Manufaktur des Café Peerbooms und ihre individuelle Praline herstellen.

Haus Peerbooms: Der rote Backsteinbau mit dem aparten Giebel und den grünen Rolladenkästen gehört zweifelsohne zu den herausragenden Denkmälern der Kempener Altstadt. Offiziell heißt es „Haus Witthoff“. „Aber da steht doch Café Peerbooms“, meckert die Schlesierin. „Wat soll dä Wittthoff?“ „Dat kann ich dech net sage“, schüttelt die Kempenerin den Kopf. „Als dat Huus vor 278 Jahren jebaut wurde, spielten die Peerbooms dort noch keene Rolle. Ich jlaube sojar, die Peerbooms kame us Wachtendonk.“ Die andere: „Is auch ejal. Da riecht et abber jut!“ „Jo, da wird schon lange jebacken.“



Der geschwungene Giebel gibt dem Haus Witthoff seinen unverwechselbaren Charakter. Dort sind noch die Initialen HD und MH eingesetzt. Wofür diese Buchstaben stehen, ist nicht bekannt.

Stichwort Backen: Zehn Jahre, nachdem das stattliche Haus am Markt 1741 errichtet wurde, versorgten 30 Kempener Bäcker rund 3000 Einwohner mit Backwerk. Das Haus Witthoff blickt auf eine sehr lange Familientradition zurück, die zunächst nichts mit dem Backhandwerk zu tun hatte. Tatsächlich heißt es Witthoff, weil darin der Landwirt Johann Witthoff Ende des 19. Jahrhunderts seinen Hof betrieb. Wer allerdings das markante Haus in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts gebaut hat, ist unklar. Die Initialen HD und MH über dem Eingang zum Buttermarkt sind bis heute nicht entschlüsselt. Fest steht nur, dass es sich um einen wohlhabenden Bürger gehandelt hat, der zudem nach jahrelangem Kriegsleiden in der Stadt voller Optimismus gewesen sein muss.

Die Konditorei Peerbooms zog erst in den 1970er-Jahren von der Kuhstraße 34 zum Buttermarkt. Der Grund war, dass das dortige Haus wie auch ein angeschlossenes Schuhgeschäft im Zuge der Stadtsanierung der neu errichteten Orsaystraße weichen musste. Das Haus Witthoff am Buttermarkt wurde von 1975 bis 1977 umfassend renoviert. „Dat weiß isch noch“, berichtet die Urkempenerin. Im Erdgeschoss richteten Renate Baumeister, geb. Peerbooms, und ihr Mann Hubert Baumeister die Bäckerei und das neue Café Peerbooms ein. Die Familie zog in die oberen Stockwerke. „Renates Großeltern waren Heinrich Peerbooms und Josefine Recken“, berichtet die Kempenerin ihrer staunenden Freundin. „Wat du alles weißt.“ „Aber hallo! Dat Renate is` erst vor knapp zehn Jahren jestorben. Se war sojar Konditormeisterin. Jute Frau!“

„Komm, lass uns nach dem Kemp'sche Huus im Peerbooms jetzt en Stöcksken Kuchen essen jehen“, hat die Schlesierin nun wieder Appetit bekommen. Gesagt, getan. Die Pariser Apfelschnitte, die heute im Angebot ist, schmeckt den beiden Damen köstlich. Zumal das Wetter mitspielt und sie an der Ecke zur Judenstraße hin einen prächtigen Blick haben. „Aber warum steht da Oomen un` nich` Peerbooms?“, ist die Schlesierin immer noch wissbegierig. „Dä Bäckermeister Manfred Oomen hat dat Huus vor übber 20 Jahre übernommen.“

He is ooch ut Wachtendonk, wie die Peerbooms“, berichtet die Kempenerin. „Dä kann wat! Hat sojar ,ne Preis jewonne.“

Auf der Homepage peerbooms.de lesen die beiden auf dem Smartphone, das ihre Kinder ihnen eingerichtet haben: 2014 wird Manfred Oomen auf der Fachmesse Südback mit dem Zacharias, einem der renommiertesten Branchenpreise des Bäckerhandwerks, ausgezeichnet. Er erhält den Stollen-Zarachias als Anerkennung für seinen großen Einsatz für das Image handwerklicher Gebäcke.

„Dat schmeckt man“, sagt die Zugezogene, die von ihrer Großmutter in Breslau noch die Schlesischen Kekse genießen durfte und ein gutes Gebäck sehr zu schätzen weiß. „Besonders die Pralinen hier sind lecker.“ Die andere: „Ja, die komme` ut de Manufaktur.“ „Manu wat?“ „Ja, die Praline kannse selbst hier im Huus herstelle.“

Seit 2006 werden im Untergeschoss des Café Peerbooms Pralinenseminare angeboten. Unter Anleitung eines Chocolatiers kann auch der Laie seinen eigenen Konfekt komponieren. Der ehemalige Sportmoderator Manni Breuckmann hat Peerbooms-Inhaber Manfred Oomen in seinem Buch „Fußball-Gipfel“ als „besten Pralinenmacher westlich des Ural“ bezeichnet. „Komm, da melde wer uns an!“, ist die Schlesierin begeistert, dass quasi eine Etage unter ihrem Caféhaustisch die duftenden Schokoträume Wirklichkeit werden. „Jo, abber jetz` müsse wer erstmal zum Markt. Et jibt heute frische Radieschen.“