

*Eine kleine Feierstunde gab es kürzlich bei der Kuchenmeister GmbH in Soest. **Günter Trockels** (72), Gründer und Senior-Inhaber des Betriebs mit rund 700 Mitarbeitern, hatte vor 50 Jahren seine Meisterprüfung im Bäckerhandwerk erfolgreich abgelegt. Die unternehmerische Leistung des Jubilars im Allgemeinen und dessen erfrischenden Humor im Besonderen würdigte die Westfalenpost (<http://www.westfalenpost.de>) mit einem netten kleinen Artikel (3.259 Anschläge):*

Kuchenmeister: Gründer erhielt Goldenen Meisterbrief

Soest. (23.02. / wp) Günter Trockels feierte kürzlich ein außergewöhnliches Jubiläum: Der Soester hat vor 50 Jahren seine Prüfung als Bäckermeister gemacht.

Eigentlich passen Champagner und Gratulationsreden gar nicht in seinen Tagesrhythmus. «Wir haben keine Zeit für größere Feierlichkeiten, machen wir es also kurz», begrüßte Günter Trockels seine Gäste. Bei einem anderen würde man pikiert gucken. Bei Trockels nicht. So ist er eben und ganz so ernst meint er es auch wieder nicht. Aber ein bisschen Wahrheit steckt doch dahinter: Jeden Vormittag ist Günter Trockels im Betrieb. Oft auch noch abends und vor allem am Wochenende: «Zum Leidwesen meiner Frau», sagt Trockels und es wäre kein Trockels-Satz, wenn nicht noch etwas hinterher käme: «Aber nicht immer zu ihrem Leidwesen...» Ursula Trockels nimmt es gelassen. Nach 49 Jahren Ehe kennt man sich.

Eine Feierstunde mit hohem Unterhaltungswert bei «Kuchenmeister». Der Gründer und Senior-Inhaber des Betriebs mit 700 Mitarbeitern hat vor 50 Jahren seine Meisterprüfung bestanden. Werner Bastin, Hauptgeschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Hellweg, überreichte dem 72jährigen deshalb den Goldenen Meisterbrief.

Eine Bilderbuchkarriere nach schweren Schicksalsschlägen. Beim großen Bombenangriff auf Soest hatte Trockels im Dezember 1944 seine Mutter und Geschwister verloren. 1946 hatte der Soester eine Bäckerlehre in Hamm begonnen und später die Meisterschule in Olpe besucht. Im Januar 1954 kam er in seine Heimatstadt zurück -- mit 30 Mark in der Tasche.

Morgens arbeitete der junge Meister bei Gerstemeyer in der Backstube, um seine «Brötchen» zu verdienen. Nachmittags legte er das Fundament für seine erste Umsatz-Million: Mit dem Fahrrad war Trockels ab Frühjahr 1954 in der Eisenbahnersiedlung an der Hermannstraße unterwegs und verkaufte Brot an der Haustür.

Eine frühe Form der Ich-AG -- und eine erfolgreiche dazu. Nach ein paar Monaten konnte sich Trockels schon ein gebrauchtes Dreirad leisten und ab April 1954 machte sich der Soester selbstständig.

In der Soester Osthofenstraße hatte Großvater Julius 1884 eine Bäckerei eröffnet. Enkel Günter führte diese Tradition ab 1955 weiter. Und endlich bekamen die Soester wieder Trockels berühmte Eiskuchen-Röllchen, die schon der Opa nach seinem Spezialrezept gebacken hatte.

16 Jahre dauerte es, bis Trockels die erste Umsatz-Million geschafft hatte. «Das muss man jungen Leuten klar machen, wenn sie meinen, dass alles immer ganz schnell gehen muss», sagt er heute.

1971 begann der Backbetrieb im neuen Gebäude am Coesterweg, Kuchen am Fließband zu produzieren -- ein Erfolgsrezept. 1973 war der Umsatz bereits auf vier Millionen Mark geklettert. Heute setzt die Kuchenmeister GmbH 140 Millionen Euro um und ist international ein Qualitätsbegriff für Backwaren aus Soest.

Die Söhne Hans-Günter, Thomas und Uwe sind längst in den Betrieb eingestiegen. Doch Vater Günter mischt immer noch mit. «Eine Unternehmerpersönlichkeit in bester Tradition des ehrbaren Handwerks», beschreibt ihn Werner Bastin. So einer kann nicht bloß Rentner sein.

Und eigentlich hat Günter Trockels seine Zukunft ja sowieso noch vor sich: Am 29. Februar wird er 18 -- nur alle vier Jahre Geburtstag zu feiern, das halte frisch, ist der Jubilar überzeugt. (**Quelle:** <http://www.westfalenpost.de>)

Ende des Artikels