

Königlich frühstückten und genießen

Das „Café Höpker“ in Friedrichshafen-Fischbach hat reichlich Fans am Bodensee und kann sich zu Recht zur Spitzenklasse zählen. Denn egal ob Torte, Kuchen oder Gebäck: Hier versteht man das Handwerk. Der Garten im Innenhof ist sehr idyllisch angelegt und man kann hier viel Zeit verbringen. Dass das so bleibt, dafür sorgt heute die junge 3. Generation der Höpkers – ohne in ihren Anstrengungen nachzulassen.

HÖPKER
CAFÉ
CONISERIE
Friedrichshafen



CAFÉ HÖPKER

Café und Coniserie

Alice und Florentine Höpker sind die 3. Generation im Café Höpker.



Ruhe vor dem Sturm: Ist es Sonntag, wird auch der idyllische Garten schnell voll – das „Königliche Frühstücksbuffet“ ruft.

„Bei uns wird die Zeit angehalten“ Im Café Höpker ist bis heute die heile Welt zu Hause.

Das Café Höpker kennt jede Fischbacherin und jeder Fischbacher. Und der wohlverdiente Ruhm ist längst über die Friedrichshafener Grenzen hinausgedrungen. Das muss auch so sein: 1953 kam Oma Höpker auf die Idee, ein schnuckliges Tagescafé aufzumachen. Eine exquisite Konditorei sollte dazugehören, damit hier in dem damaligen Siedlungshäuschen im Birnauweg so etwas wie ein Stückchen „Heile Welt“ in der düsteren Nachkriegszeit entstehen konnte. Oma Höpker erzählte das ihrem Sohn Heinz, der damals als Konditor in Konditoreien und Conisereien in Zürich und Basel arbeitete. Der konnte es kaum glauben. Auch Freunde und Bekannte waren skeptisch. Doch Oma Höpker ließ sich nicht beirren mit ihrer Idee, und irgendwann erhielt Heinz Höpker von ihr ein Telegramm: „Kündige sofort–stopp–Genehmigung erteilt–stopp–deine Mutter!“ Dem konnte Heinz Höpker nicht widerstehen. Seit dem gibt es das Café Höpker – was nicht nur die treue Stammkundschaft freut.

Feine Coniserie

Im Verkaufsraum des Cafés riecht es heimelig, angenehm und vertraut. Das riecht nach Sonntag, nach Backtag, nach Marmorkuchen bei Oma und einem Tässchen Kaffee dazu. „Das riecht wie früher zu Hause“, werden viele denken, die an der auffälligen, rotgestreiften Markise vorbei in

den freundlich hellen Verkaufsraum treten. Und wer den Wohlgerüchen auf die Spur kommen will, der wird im Keller des Hauses seine Erfüllung finden. Hier fertigen bis heute Heinz Höpker und sein vierköpfiges Team in liebevoller Handarbeit, was anschließend des Weg ins Erdgeschoss findet: beispielsweise Gebäck und Kuchen und Torten, feine Trüffel und Pralinen, mit Sahne, Butter und Kuvertüre verfeinert. Hergestellt aus erlesenen Edelbränden, hochwertigem Marzipan, Nüssen und Nougat. „Einzigartige Geschmackserlebnisse“, sagt Alice Höpker nicht ganz unbescheiden und lächelt einladend über die Theke. Gerade war sie noch in der Backstube zugange, ein wenig Mehl liegt in der Luft. Alice Höpker ist die dritte Generation im Café Höpker. Eine Genera-

Liebevolle Handarbeit und gute Zutaten

tion, die noch viel vor hat, aber eigentlich gar nicht so viel verändern möchte, denn „bei uns wird die Zeit angehalten. Das mögen unsere Gäste“. Und warum sollte man Gutes ändern?

Über dem Café aufgewachsen

Alice kennt das Haus Höpker und damit das Café im wahrsten Sinne des Wortes seit ihrem ersten Atemzug. Denn die Wohnung der Familie liegt über dem Café, da gab es gar kein Entkommen. Und das war auch gar nicht gewollt. „Wir haben als Kinder zwischen den Gästen gespielt und waren nie allein im Garten. Das war ganz normal“, erzählt Alice. Wir, das sind sie und ihre zwei Schwestern. Die ältere der beiden, Florentine, gehört ebenfalls zur Chefetage des Café Höpker. Wobei es eigentlich

keine Chefs gebe, wie Florentine betont: „Wir sind ein familiäres und junges Team. Wir kennen uns, gehen zusammen essen und planen zusammen.“ Falls einer ausfällt, springt ein anderer ein. Was gut ist, denn das Café mit immerhin 118 Plätzen draußen und 80 drinnen ist an sechs Tagen der Woche geöffnet.

Zum „Königlichen Frühstücksbuffet“ an Sonn- und Feiertagen wird der Garten bei sommerlichen Temperaturen schon mal richtig voll. Denn es hat sich längst und weithin herumgesprochen, dass das Buffet im idyllischen Garten sehenswert üppig ist und man hier mit Oma und Opa, Kind und Enkel oder in trauter Zweisamkeit gemütlich unter einem Baum frühstücken kann. „Wenn das Café voll ist, ist das gut. Die Arbeit macht uns Spaß, wir machen das gerne“, sagt Florentine.

Die dritte Generation

Florentine Höpker ist mit ihren 28 Jahren die älteste der drei Schwestern. Seit 2012 macht sie mit im Café Höpker. Was anfangs als Überbrückung zwischen zwei Jobs gedacht war, hat sich zu einer Leidenschaft entwickelt. Denn Florentine hat eine kaufmännische Ausbildung, hat bei Versicherungen und im Immobilienbusiness gearbeitet und fand sich plötzlich im Einkauf, dem Service und als Verantwortliche für Personalwesen und die angebotenen Dekoartikel im Café Höpker wieder. „Keine von uns wollte eigentlich den Betrieb übernehmen. Aber dann war ich hier und wusste: Das ist es jetzt.“ Heute sieht sie jeden Tag ihre Familie, und das gefällt ihr. „Unsere Gäste sind also zu Besuch in unserem Wohnzimmer, und das merken sie.“ 90 Prozent Stammkunden, so schätzt Florentine, besuchen

tagein, tagaus das Café Höpker. Dazugekommen sind in den letzten Jahren viele Studentinnen und Studenten der Zeppelin University, die das Durchschnittsalter der Gäste auf junge 32 drücken, wie bei einer Studie der Zeppelin University herauskam. Bis zum Alter von 32 ist es noch ein wenig hin für die Jüngere im Bunde, Alice Höpker.

Alice wurde 1991 geboren, ist gelernte Groß- und Außenhandelskauffrau, hat in Ravensburg Mode verkauft und kam zurück ins elterliche Haus, als Oma Höpker im Sterben lag. Denn jemand musste sich kümmern, wenn der Vater Heinz in die Backstube musste. Also kündigte Alice kurzerhand ihren bisherigen Job und blieb. „Ich mache den Laden, die Küche, die Theke und bin verantwortlich für den Materialeinkauf.“ Auch in der Backstube legt sie ab 6 Uhr morgens Hand an. So weiß sie aus erster Hand, dass das, was sie ab 9 Uhr in der Verkaufstheke dekoriert, hervorragend ist. „Wir kaufen beim Lieferanten um die Ecke ein, wir machen alles selbst und versuchen trotzdem, nicht so teuer zu sein wie an der Uferpromenade.“

Gutes aus der Backstube

Im Café Höpker gibt es Leckereien, die zur Jahreszeit passen. Gibt es noch keine Erdbeeren, dann gibt es auch keinen Erdbeerkuchen. Sind sie aber zu haben, dann wird in Höpkers Backstube daraus ein Erdbeer-Champagner-Sahnetorte – ein Gedicht. „Schwarzwälder Kirschtorte geht das ganze Jahr über. Aber wie wäre es im Herbst mit einem Rotweibirnenkuchen oder einer Herrensahnetorte mit Preiselbeeren?“

„Herrensahnetorte“, das könnte altmodisch klingen, nach einem ein wenig verstaubten Caféhaus, vielleicht im Wiener Stil. Aber da kann Florentine Höpker nur lächeln: „Natürlich gehen wir mit der Zeit, und bei uns verstaubt nichts. Wir machen regelmäßig im Herbst unsere Räume und unseren Garten schöner. Wir backen glutenfreie Kuchen und bieten veganen Apfelstreuselkuchen an. Aber sicher ist seit 1953, dass im Winter eine Schokotorte immer geht und dass Kinder unsere Schokomus lieben. Im Café Höpker findet jeder das Richtige. Hier ist die heile Welt zu Hause.“



Café Höpker
Birnauweg 10
88048 Friedrichshafen-Fischbach
Tel. +49 7541 41272
www.cafe-hoepker.de

INFO

Öffnungszeiten
Di – Sa 9.30 – 18.30 Uhr
So 10 – 18.30 Uhr