

# Café Wild unternimmt unterhaltsame Zeitreise

Filmdoku über die bekannte Konditorfamilie ist ein Publikumsmagnet. Sieben Kino-Termine waren ausverkauft, weitere sollen folgen.

Von Monika Steinmetzler

Als sich Armin Dhillon vor zwei Jahren bei Konditor Thomas Wild vorstellte und seinem bis dahin unbekanntem Gegenüber aus heiterem Himmel einen Film über die Familiengeschichte vorschlug, „da blickte ich in leere Augen“, wie sich der Wermelskirchener Filmproduzent (Firma Startrack) erinnerte. Denn der Konditormeister argwöhnte: „Wo ist da der Haken?“ Zur Film Premiere standen nun beide gemeinsam auf der Bühne des „Film-Ecks“ in Wermelskirchen - gefeiert mit langem Applaus vor ausverkauftem Haus.

„Die Familie Wild - 6 Generationen Konditorkunst im Bergischen Land“ hatte Premiere. Mit der 65-minütigen Dokumentation, angereichert durch aufwendig gedrehte Spielszenen mit Schauspielern und der Laienspielgruppe Hüngrer an historischen Plätzen wie Schloss Burg und der Villa Paulus in Remscheid, gelang ein Glückswurf.

Was niemand ahnte: Die Wild-Saga entwickelt sich zu einem Blockbuster. „Wir haben 500 Karten in zwei Tagen verkauft“, meinte ein sichtlich bewegter Horst Wild bei den einleitenden Sätzen. Folge: Sechs weitere Kino-Termine im „Film-Eck“ waren und sind im März und April ausverkauft. „Und das Telefon klingelt immer noch bei Kinobetreiber Klaus Schiffler“, staunt Armin Dhillon. Weitere Vorstellungen sind deshalb angedacht.

Die Geschichte des weit über die regionalen Grenzen

beliebten Cafés in Wermelskirchen führte in das Jahr 1830 zurück, als der junge Konditor aus Radevormwald – Johann Conrad Wild – seine Frau Lisette bei der Präsentation seiner Zuckerwaren und Kuchen auf Schloss Burg kennen- und liebenlernte.

Sein Vater hatte einen französischen Zuckerbäcker kennen gelernt, mit dem er Rezepte austauschte und diese an seinen Sohn weitergab. Die filmischen Szenen wurden durch Horst und Thomas Wild angereichert, wie sie nach alten Rezepten den Zitronenkuchen buken, den Conrad Wild der Lisette angeboten hatte.

1863 übernahm der Sohn Rudolf die Konditorei und Wirtschaft. Wie alle Wilds war er Neuem aufgeschlossen. Die wirtschaftliche Lage boomte wieder, so ließ er eines der ersten Orchestrions aufbauen. 1891 wurde das alte Haus abgerissen, das heutige Eckhaus im Gründerstil entstand. Während des 1. Weltkrieges übernahm dessen Sohn Conrad mit seiner Frau Anna und den Söhnen Rudolf und Horst Haus und Geschäft von seinen Eltern.

## Der Baumkuchen entwickelte sich zu einem Aushängeschild

Es war ein schwieriger Start nach dem 1. Weltkrieg. Dennoch entwickelte Conrad Wild die Konditorei zum Bestellgeschäft und ließ Transmissionsantriebe einbauen. Er führte das Unternehmen durch Weltwirtschaftskrise und 2. Weltkrieg. Sohn Horst fiel 1943; sein Bruder Rudolf kehrte zurück



Die gesamte Familie Wild: (von links, hintere Reihe) Thomas und Ehefrau Anne Wild, Karin und Horst Wild, Sonja (geborene Wild) und Dirk Neuenhöfer, die Kinder (von links, vordere Reihe) Tom und Leni sowie ihre Cousine und der Cousin Jil und Luis Neuenhöfer. Foto: Monika Steinmetzler

und trat die Nachfolge an. Horst Wild erinnert sich gut an seinen stolzen Opa Conrad, wie dieser mit weißer Konditorjacke an der Haustür stand und im hohen Alter im Beruf tätig war. Hauptstandbein nach 1945 wurde das Tanzcafé Wild. Es war schwierig, überhaupt Zutaten für die Backwaren zu bekommen. Dennoch hatte Rudolf ein Baumkuchenrezept entwickelt, dass um Aushängeschild des Café Wild wurde.

Mit dem Wirtschaftswunder ging es weiter aufwärts. Zwischen den Film-Szenen

wurden informative wie unterhaltsame Interview-Sequenzen der Wild-Familie eingebaut. 1976 übernahm die 5. Generation mit Horst Wild die Konditorei am Markt 1. Seine Frau Karin erzählt in der Doku über diese spannende, nicht leichte Zeit. Tradition und Innovation wurden verbunden. Letzteres unter anderem mit einer Pralinentheke. Horst und Karins Kinder, die 6. Generation mit Thomas und Sonja, avancierte ebenfalls zu Meistern ihres Faches. Thomas übernahm mit Ehefrau Anne,

ebenfalls Konditormeisterin, das Geschäft 2008. Seine Schwester Sonja heiratete und betreibt mit Ehemann Dirk das Café „Bonjour“ in Siegburg. Thomas Wild errang 2005 den 3. Platz bei der deutschen Meisterschaft der Konditoren.

Mit der 7. Generation - Leni (7) und Tom (9) -, ist die Hoffnung auf eine Fortsetzung des stolzen Firmen-Stammbaums und der süßen Versuchung gegeben. Beide begeistern sich früh für das Konditorhandwerk, stehen nach der Schule in der Backstube und helfen den Lehrlingen.

## DER WILD-FILM

**IDEE** Die Idee zu dem groß angelegten Projekt kam Filmproduzent Armin Dhillon nach dem Erscheinen der dreiteiligen Buch-Biographie („My camera, my life“) seines Onkels Sir Mohinder Dhillon, eines in Nairobi/Kenia beheimateten, renommierten Kameramannes. Sven Blum führte bei dem Wild-Film Regie, während Armin mit ihm das Drehbuch schrieb und als Produzent verantwortlich zeichnete.