



So soll die Fassade der Filiale in der Eupener Unterstadt nach den Sanierungsarbeiten aussehen. Der alte Schriftzug „Café Radermacher“ soll erhalten bleiben. Grafik: Fonk

Geschäftswelt: Eröffnung der Fonk-Filiale in der Eupener Haasstraße am 28. April

Neuer Glanz in Eupens Unterstadt

• EUPEN

Ende 2013 schloss die Bäckerei Radermacher in der Eupener Haasstraße. Ab nächster Woche sollen in dem Haus mit der Nummer 47 wieder Brötchen, Kuchen oder frischgebrühter Kaffee über die Ladentheke gehen - allerdings unter neuem Namen.

VON MIKE NOTERMANS

Denn ab dem 28. April werden Mitarbeiter und Angestellten der Bäckerei Fonk die Eupener Bevölkerung begrüßen. Eric Fonk, der gemeinsam mit seinem Bruder Mario die Geschichte des Eifler Traditionsunternehmens in der dritten Generation leitet, freut sich auf die Eröffnung und erklärt, wie es zu der Idee einer Filiale in Eupen gekommen ist.

Zwischen der Idee zur Filiale in Eupen und Baubeginn vergingen nur sechs Wochen.

„Wir sind schon länger auf den Wochenmärkten in der Eupener Ober- und Unterstadt unterwegs und können uns über eine sehr treue Kund-

schaft freuen. Als es unerwartet zu Problemen mit unserem Verkaufswagen gekommen ist, haben wir nach einer Lösung gesucht und sind so auf die Haasstraße gestoßen. Dort hat sich glücklicherweise das Gebäude des Traditionsunternehmens Radermacher angeboten“, erzählt Fonk.

Zwischen Idee und „Baubeginn“ seien gerade einmal sechs Wochen vergangen. „Das alles so schnell vorstatten gegangen ist, war auch ein Verdienst der Stadt Eupen, die wirklich zuverlässig und bemüht war, uns zu helfen. Hier war wirklich kein einziger Anruf zu viel. Ich muss schon sagen, dass die Menschen in der Verwaltung der Stadt einen sehr guten Job machen“, lobt Fonk, dessen Unternehmen mittlerweile circa 120 Menschen beschäftigt.

Den wohl wichtigsten Baustein stellte allerdings, wie Eric Fonk erzählt, die schnelle Einigung und das gute Verhältnis mit der Besitzerfamilie Radermacher dar, die bis 2010 43 Jahre lang gegenüber der Eupener St. Josefs-Kirche Teig ausgerollt, Kuchen gebacken und Menschen glücklich gemacht hat.

Bevor am kommenden Dienstag die Eröffnung gefeiert werden kann und frische Brötchen verkauft werden können, bleibt aber noch ein-

iges zu tun. „Wir arbeiten zur Zeit an der Gestaltung der denkmalgeschützten Fassade. Neben der Elektrik und einem passenden Etagenofen muss auch die Innenausstattung noch eingebaut werden.“

Was die notwendigen Investitionen für Umbau und Renovierung des alten „Café Radermacher“ betrifft, gibt der 43-Jährige an, dass „etliche zehntausend Euros, in die Hand genommen werden mussten.“

Helle Farben, ein Zusammenspiel von Holz, Stoff und Leder sollen künftig zum Schlemmen und Genießen einladen. „Der Kunde soll sich einfach von Anfang an wohlfühlen und gerne zu uns zurückkom-

men.“ Weg von der klassischen Bäckerei, wolle man indes in der Eupener Filiale, wie der gelernte Bäcker und Konditor erzählt.

„Neben verschiedenen Snacks, Tee und Kaffee, die einen hohen Stellenwert genießen, wollen wir saisonal auch Eis und andere sogenannte Nischenprodukte anbieten.“

Menschen, die unter einer Glutenallergie (Zöliakie) leiden, dürfen sich auf die kommende Woche freuen. Diese Menschen sollen künftig passend mit Brot, Muffins oder fertigen Pizzaböden bedient werden.

„Man merkt schon, dass viele Leute davon betroffen sind.

Deshalb wollen wir hier entsprechende Alternativen anbieten und Produkte verkaufen.“

Menschen, die unter einer Glutenallergie leiden, kommen bei der Bäckerei Fonk auf ihre Kosten.

Die Tatsache, dass viele Geschäfte in der Gegend ihre Türen schließen, haben den Unternehmer, der sich an den Wochenenden selbst die Backschürze umbindet, um „mit der Nase am Ort des Geschehens zu sein“, nicht von seinem Vorhaben abgehalten, im Gegenteil: „Man muss hier auch ein bisschen die Herausforderung sehen und sich die Frage stellen, warum man schließen muss und ob die Verpackung, das Bild nach außen hin, noch passt. Änderungen hat es in jedem Jahrzehnt gegeben. Auf diese und insbesondere auf die Bedürfnisse muss eben zeitgerecht und passend reagiert werden. Es ist eben wichtig, in jeder Hinsicht am Zahn der Zeit bleiben. Aber das fordert eine gewisse Bereitschaft zur Änderung“, erklärt Eric Fonk, der fest davon überzeugt ist, dass in Eupen „auch für Einzelhändler so einiges möglich ist.“



Besitzer Rolf Radermacher mit Frau Marlies und Eric Fonk. (von links nach rechts) Foto: Ralf Schaus

Ausflug: Für Kinder zwischen sieben und 12

Nach „Irrland“ mit Jugend und Gesundheit

• EUPEN

Jugend und Gesundheit lädt alle Kinder zwischen sieben und 12 Jahre ein, die Bauernhof-Erlebnisreise „Irrland“ bei Kevelar zu besuchen. Am Sonntag, 3. Mai, geht es los. Abfahrt ist um 7.30 Uhr und Ankunft um 19.30 Uhr in St. Vith am Parkplatz der Maria-Goretti-Schule. In Eupen ist der Treffpunkt auf dem Parkplatz Schwimmbad am Stockbergerweg. Die

Abfahrt ist dort um 8.30 Uhr. Gegen 18.30 Uhr kehren die Teilnehmer wieder nach Eupen zurück. Der Unkostenbeitrag beläuft sich auf 20 Euro pro Kind. Mitzubringen sind Schwimmsachen, wetterfeste Kleidung und ein Picknick für den Tag. Um Voranmeldung unter: 087/59 61 34 oder per E-Mail an: nathalie.egyptien@mc.be wird bis Mittwoch, 29. April gebeten.

PR-TEXT

Kurs am ZAWM Eupen:

Social Media Workshop: Wie nutze ich die sozialen Medien für mein Unternehmen?

Das ZAWM Eupen organisiert einen praxisnahen Workshop mit dem Ziel, Unternehmer oder Marketing- und Kommunikationsbeauftragten, Marketingwerkzeuge an die Hand zu geben, um die verschiedenen sozialen Netzwerke optimal für das Unternehmen zu nutzen.

Der erste Termin dient hauptsächlich dazu, den Workshop-

Teilnehmern, die Vielzahl der sozialen Netzwerke und deren Chancen und Risiken zu erläutern. Beim zweiten Termin geht es darum, die Facebook-Seite des Unternehmens mit anderen Netzwerken effektiv zu verknüpfen. Wie erstelle ich einen Redaktionsplan?

Wie finde ich interessante Inhalte und wie beobachte ich

die sozialen Netzwerke?

Der dritte Termin wird genutzt, um Fragen rund um das Thema Content-Marketing, Blogs und Suchmaschinenoptimierung (SEO), im Hinblick auf mein Unternehmen, zu diskutieren. Die Workshop-Reihe findet jeweils dienstags abends am 5., 12. und 19. Mai 2015, von 18.30 bis 21.00 Uhr statt. Refe-

Touren

Durch das Moor wandern

• EUPEN/TERNELL

Am Sonntag, 26. April, veranstaltet das Naturzentrum Haus Ternell von 10.15 bis 15 Uhr eine neun Kilometer lange Wanderung durch das Polleur-Venn mit Naturführer Dieter Schneider. Bei dieser werden anhand praktischer Beispiele Ursachen unterschiedlicher Wahrnehmungen im Laufe der Zeit ebenso diskutiert, wie die Beiträge der Moore für eine nachhaltige Entwicklung. Treffpunkt ist der Parkplatz Baraque Michel in Jalhay. Erwachsene zahlen 7 Euro, Kinder 4 Euro. Empfohlen wird den Teilnehmern festes Schuhwerk, Rucksackverpflegung und einen Regenschutz. Anmeldung sollen bis zum 24. April beim Naturzentrum Haus Ternell getätigt werden. Diese können der Telefonnummer 087/55 23 13 oder per E-Mail an info@ternell.be (Namen und Telefonnummer angeben) gemacht werden.

 www.ternell.be

Filmabend

Perlen des Himalayas

• EUPEN

Zum Abschluss ihrer Saison lädt die Königliche Gesellschaft Les Beaux Spectacles Français in der Reihe „Exploration du Monde“ am Freitag, 24. April, zu einer faszinierenden Reise in das Himalaya-Gebiet ein. Zu Gast ist Guy Cousteix, der um 20 Uhr im Kulturzentrum Jünglingshaus seinen französischsprachigen Film „Bhoutan, Ladakh, Sikkim, perles de l'Himalaya“ präsentiert. Der Filmemacher Guy Cousteix präsentiert seinem Publikum dabei eine Reise jenseits der Zeit, und er vermittelt eine Hoffungsbotschaft aus dem Herzen des Himalayas. Der Eintritt für den Filmabend im Jünglingshaus, Neustraße 86 in Eupen, beläuft sich auf 6,60 Euro (4,95 Euro für Besucher unter 25 und über 60 Jahre). Erhältlich sind die Eintrittskarten beim Kulturellen Komitee der Stadt Eupen, Kirchstraße 15 in Eupen von montags bis freitags zwischen 9 und 16 Uhr. Es werden keine Reservierungen angenommen.

 Für weitere Informationen zum Programm: www.bsfeupen.be