



Cafe Kitzel, 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2

Café Kitzel - wir müssten unter Naturschutz gestellt werden



Wegen Geschäftsaufgabe zum
01.01.2022
verkaufen wir ab sofort unsere
Deko (Kaffeekannen usw.)

Fotos und Gestaltung:
Walter Vellenzer
Ffm - Sossenheim / Nov. 2021



Café Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2





© Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2



Halloween Dekoration
(aufgenommen am 27. Okt. 2021)



Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2



Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	07:00-18:00 Uhr
Donnerstag	07:00-18:00 Uhr
Freitag	07:00-18:00 Uhr
Samstag	07:00-17:00 Uhr
Sonntag	07:00-18:00 Uhr
Feiertage	07:00-17:00 Uhr

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2





.... kurz vor
Ladenschluss

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2

Bitte
Abstand
halten

lecker
Mittagsbrot
Kruspis
lecker

Bitte
Abstand
halten

Weckmehl
500g - 80,-

HARIBO

Teppan
GLOP

Café
Kitzel



Konditorei

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2



Leckeres aus der Backstube - von Meisterhand



Gitti Högermeyer:
"Ich sage immer, es sind 300"

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2





Im zeitlos-schönen Ambiente seines Cafés präsentiert Peter Kitzel seine beliebten Kreppel. © Mailkneuf

1 p f t v Veröffentlicht am: 24.02.2020 - 16:23

KREPPEL HEISS BEGEHRT

Café Kitzel: "Wir müssten eigentlich unter Naturschutz gestellt werden"

In Frankfurt gelten Peter Kitzel und sein Café über den Stadtteil Sossenheim hinaus als Institution. Seine Kreppel sind heiß begehrt.

- Das Café Kitzel gehört zu den charmantesten in Frankfurt
- Es ist über den Stadtteil Sossenheim beliebt, die Kreppel heiß begehrt
- Eigentümer Peter Kitzel sucht einen Nachfolger

Frankfurt – Weiberfastnacht, kurz nach 15 Uhr: Die lustige Damenrunde stimmt das Partylied "In jeder Frau steckt ein Stück Hefe" an. Seit vielen Jahren kommen sie an diesem Tag ins Café Kitzel. Sie haben Glück und ergattern die letzten der nicht nur in der Fastnachtszeit heiß begehrten Kreppel. Inhaber Peter Kitzel hört amüsiert zu und sagt dann lächelnd: "Der Text passt doch gut!" In der Tat. Denn mit Hefe, Teig und Süßem kennt sich der Konditormeister bestens aus. An der Szene lässt sich vieles ablesen, wofür das für Auswärtige nicht leicht zu erkennende Café seit nunmehr 50 Jahren steht.

Aber der Reihe nach. Im Gebäude, 1903 erbaut, haben schon seine Großeltern ihren Lebensunterhalt verdient. Damals verkauften sie noch Güter des täglichen Bedarfs: Fahrkarten, Zigaretten und Zeitungen. Nach dem Krieg kamen die Eltern zum Zuge, bauten um und machten aus dem Laden ein Café. Die Einrichtung von damals hat sich bis heute erhalten. "Wenn ich mit der Mode gehe, muss ich sie alle fünf Jahre neu machen", erklärt der 73-Jährige, der die meisten Kunden mit Namen begrüßen kann.

Café Kitzel in Frankfurt-Sossenheim: Besucher kommen sogar aus China

Mittlerweile ist das Inventar für viele ein Grund, zu kommen. "Sogar aus China und Japan hatten wir schon Gäste hier. Sie haben die Adresse irgendwo im Internet gefunden und fotografieren dann viel." Zum Beispiel die Kaffeekannen-Kollektion, die über die Jahre dank der tätigen Mithilfe von Kunden auf unzählige Exemplare angewachsen ist. [Im Ranking der besten Kreppel-Bäcker in Frankfurt kommt Café Kitzel auf Platz fünf.](#)

Das Retro-Ambiente - im Eingangsbereich ein Verkaufstresen, weiter hinten gut 30 Sitzplätze - ist wichtig, aber ein Café wird immer noch an der Qualität der Waren gemessen. Peter Kitzel fing mit 14 Jahren an zu lernen, damals noch im heute nicht mehr existenten Café Schneider auf der Kaiserstraße. Er machte dann seinen Meister, bildete sich in Abendkursen weiter und übernahm den Betrieb 1970 mit 23 Jahren. Bis heute wird so gut wie das gesamte Sortiment selbst hergestellt, lediglich die dunklen Brote werden von Gabis Backstube in Nied bezogen.

Sossenheim: Stammkunden schätzen das Café Kitzel in Frankfurt

Peter Kitzels Tag beginnt nicht selten um 1.30 Uhr: Gut Ding will in diesem Handwerk Weile haben. Auf den Preiskampf mit Großketten oder Discountern hat er sich nie eingelassen. Allerdings bedauert er die allgemeine Entwicklung: "Die Vielfalt geht verloren." Bei ihm regiert indes auch hier der Pragmatismus: "Wer unsere Waren nicht haben will, soll dahin gehen, wo es billiger ist." Ein Rezept, mit dem er in Zeiten aufgewärmt und nichtssagender Schnellback-Teiglinge erfolgreich fährt: Der Kreis der Kundschaft sei über all die Jahre eher größer als kleiner geworden, obwohl es an dieser Stelle der Kurmainzer Straße kaum Publikumsverkehr gibt. "Wir leben fast nur von Stammkundschaft."

Man glaubt es dem Mann mit dem trockenen und einnehmenden Humor aufs Wort, wenn er etwa über sein Kreppelsortiment spricht: "Unser Standardmodell ist gefüllt mit Hagebuttenmarmelade. Dann gibt es den Sossenheimer Kreppel mit Pflaumenmus, Kreppel mit Eierlikör, mit Vanillepudding, Äppelkreppel und Kameruner." Letzterer ist nicht gefüllt und kleiner im Format. Hinzu kommen Plunderstückchen, Croissants und Torten. "Schwarzwälder, Schokosahne und Käsesahne sind die drei Favoriten. Und natürlich der Frankfurter Kranz."

[Auch in der Bäckerei Ruppel werden schon seit 100 Jahren Brötchen in Frankfurt gebacken.](#)

Nachfolger für Café Kitzel in Frankfurt dringend gesucht

Frühmorgens entscheidet er, was in welcher Menge produziert wird. Daher rät er zu Vorbestellungen, wenn einmal mehr als der Eigenbedarf benötigt wird. Was weg ist, ist für den Rest des Tages weg. Ewig kann die Tradition nicht weitergeführt werden, das ist klar. Die Kitzels suchen dringend einen Nachfolger, "lieber heute als morgen". Ein Konditor oder Bäcker sollte es allerdings schon sein: "Dass hier Fertigsachen verkauft werden, geht nicht."

Viele [Traditionsunternehmen haben es wegen steigender Stadtmieten immer schwerer.](#)

Er legt Wert darauf, seine Nachfolge langfristig einzuarbeiten, damit man gegenseitig voneinander abschauen kann, was das Gegenüber jeweils besser macht. Es wäre ihnen zu wünschen, dass sie fündig werden - weiß Kitzel doch selbst, welchen Stellenwert das Café in Sossenheim und darüber hinaus hat: "Dass es so etwas wie uns noch gibt - wir müssten eigentlich unter Naturschutz gestellt werden!"

Das Café Kitzel in der Kurmainzer Straße 205 ist mittwochs bis samstags von 7 bis 18 Uhr, sonntags von 8 bis 18 Uhr geöffnet.

David Schahinian

https://www.fnp.de/frankfurt/frankfurt-sossenheim-cafe-kitzel-konditorei-baeckerei-kreppel-13556839.html

[abgerufen am 31.10.2021]

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2

weitere Bilder sind in Teil 2

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2

Cafe Kitzel 1. Dez. 2021 Teil 1 von 2