



Bäckerei Steingen

Im Jahre 1833 gründen Adolph Wilhelm Steingen (1812-1875) und seine Brüder Johann und Carl im Backhaus („Backes“) der „Duhder Höff“, einem Fachwerkhaus im Kreuzfeld, eine Bäckerei. Sie verkaufen Brot an die Lintorfer, die aus welchen Gründen auch immer nicht mehr bereit oder in der Lage sind, ihr eigenes Brot zu backen.

1844 eröffnen dann Adolph Wilhelm Steingen und seine Frau Elisabeth eine eigene Backstube in ihrem Haus auf der Viehstraße, der heutigen Speestraße. Hier konnte die Bäckerei Steingen im Jahre 2008 ihr 175-jähriges Bestehen feiern. Sie ist seit sechs Generationen in Familienbesitz. Nach Adolph Wilhelms Tod übernahm sein ältester Sohn Carl (1838-1903) die Bäckerei. Er ließ Haus und Laden umbauen und backte außer dem bis daher üblichen dunklen Brot auch Mischbrot aus Roggen- und Weizenmehl, Brötchen und rundes Weißbrot („Buhreplatz“).

Nachdem zunächst Carls jüngerer Sohn Johann Steingen (1879-1953) die Bäckerei für einige Jahre geführt hatte, übernahm 1913 sein älterer Bruder Wilhelm (1876-1961) den Betrieb. Wilhelm Steingen ist vielen alten Lintorfern noch als „der Schneuz“ oder „der Schneuze-Wellem“ bekannt. Er lenkte die Geschicke der Bäckerei durch die schlimmen Zeiten des Ersten Weltkrieges, der Inflationszeit und der Weltwirtschaftskrise. Er war sehr fortschrittlich und versuchte schon mit moderner Werbung zusätzliche Käufer zu gewinnen.

Im alten Häuschen der Familie Haufs gegenüber der St. Anna-Kirche eröffnete er 1930 eine Filiale.

1940, mitten im Zweiten Weltkrieg, ging die Bäckerei an Wilhelms Sohn Rudi (1906-1970) über. Er erweiterte und modernisierte den Betrieb. Während die Versorgung mit Mehl und anderen Rohstoffen während des Krieges noch einigermaßen funktionierte, brach sie am Ende des Krieges völlig zusammen. Im Hungerwinter 1946/47 standen schon nachts Schlangen von Menschen vor der Bäckerei, um das wenige Brot zu ergattern, das gebacken werden konnte. Brot war rationiert und wurde nur gegen Lebensmittelmarken abgegeben. Außerdem musste die Bäckerei auf Anordnung des britischen Lagerkommandanten Brot für das „Ausländerlager“ an der Rehhecke backen, in dem zeitweise 6.000 Menschen lebten, mehr als Lintorf Einwohner zählte. Dazu wurde eigens eine große neue Backhalle errichtet, und viele zusätzliche Bäcker mussten eingestellt werden.

Auch der Anbau im Landhausstil neben dem alten Haus entstand in den 1940er-Jahren neu.

Im Jahre 1970 übernahmen Rudi Steingens Tochter Hildegard und ihr Mann Manfred Gerads den Betrieb. Durch Umbauten im Vorderhaus wurde der Laden erheblich erweitert und tiefer gelegt. Auch die Backstube wurde modernisiert. Neue Öfen, ein größeres Mehlsilo und andere neue Maschinen sorgten für den Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit gegenüber Brotfabriken und Supermärkten und erleichterten die Arbeit.

1973 verlegten sie ihre Filiale vom Lintorfer Markt an den Ulenbroich. Zahlreiche - auch deutschlandweite - Qualitätsauszeichnungen für viele Produkte der Bäckerei und Konditorei charakterisieren die Epoche von Hildegard und Manfred Gerads.

Seit dem 1. Januar 2009 führt mit Stefan Steingen-Gerads und seiner Frau Christiane die sechste Generation die Bäckerei Steingen.

