



Das Café Kröpcke im Jahr 1949.

Foto: Wilhelm Hauschild

Der Oberkellner und sein Wahrzeichen

Vor 140 Jahren übernahm **WILHELM KRÖPCKE** das Café im Zentrum von Hannover. Später wurde auch der Platz dort nach ihm benannt. Einen Bombenangriff hatte der Ursprungsbau nicht überstanden.

HANNOVER. Es begann mit einem Konditor aus der Schweiz, der den Grundstein für eines der bekanntesten Cafés in Hannover legte. Aber erst mit einem Oberkellner, Wilhelm Kröpcke, wurde das „Café Kröpcke“ über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt. Ein Rückblick in die Historie des Wahrzeichens.

Es ist eines der Wahrzeichen von Hannover und seit Jahrzehnten beliebter Treffpunkt in der Innenstadt: das Café am Kröpcke. Vor 140 Jahren übernahm Wilhelm Kröpcke das Kaffeehaus, das 1895 schließlich auch seinen Namen tragen und über die Stadtgrenzen hinaus bekannt werden sollte. Doch die Geschichte des „Café Kröpcke“ begann bereits viel früher – und nicht mit Wilhelm.

Bereits im 18. Jahrhundert eröffnete der Schweizer Zuckerbäcker Johann Robby eine Konditorei samt Kaffeehaus an der Leinstraße in der Nähe des Leineschlusses. Seit etwa 1797 soll es dort nicht nur Tortenkreationen, sondern später auch Liköre, diverse Käsesorten, Schokoladen und Gänsebrüsten gegeben haben. Enkel Georg Robby übernahm 1856 schließlich das Familiencafé und erkannte früh, dass sich die Gegend zwischen Hoftheater und Hauptbahnhof zu einem belebten Geschäfts- und Wohnviertel entwickeln würde.

1869 verlegte er also das „Café Robby“ mit angeschlossenen Kaffeegarten an die Georgstraße, nachdem er das



Cafépächter Wilhelm Kröpcke

Foto: Paar/Archiv

Grundstück am Theaterplatz von der Stadt gepachtet hatte. Architekt Otto Goetze entwarf den orientalisch angehauchten Kuppelbau mit vier Seitenflügeln. Der Legende nach soll Robby 1867 auf der Pariser Weltausstellung einen Blumenpavillon aus Gusseisen und Glas gesehen haben, an dem sich das Design des neuen Cafés orientierte. Belegt ist das allerdings nicht.

Nachdem der Konditor das Café nur wenige Jahre selber geführt hatte, verpachtete Robby es an die Familie Siercke – bevor es 1885 an deren Oberkellner ging: Wilhelm Kröpcke. Dieser führte es bis zu seinem Tod durch Nierenversagen im Jahr 1919 und machte es zu einer Institution in Hannover. Das „Café Kröpcke“ 25 Jahre lang, von 1895 auch hieß, entwickelte

sich zu einem Treffpunkt der Gesellschaft.

Im Garten des Kaffeehauses konnten rund 2500 Menschen unter den Bäumen Platz finden, „ein Stück Natur im Motorengebräus der City“, wie Autor Gerd Schulte schrieb. Im Innern trafen sich die Künstler, Literaten und Architekten der Stadt: Schriftsteller wie Theodor Lessing und Erich Maria Remarque zählten zu den Stammgästen. Selbst als das Café ab 1922 bereits von Pächter Emil Pfefferle geführt wurde, gingen die Hannoveraner zu ihrem „Kröpcke“.

250 Fachblätter und Magazine lagen täglich im Café aus, erinnerte sich Kellner Richard Uhlir in einem Zeitungsartikel von 1976. Er bediente im „Café Kröpcke“ 25 Jahre lang, von 1910 bis 1935, und liebte „die

Eleganz des Cafés, seine gediegene Atmosphäre, die ihm die Hannoveraner gaben, und das internationale Flair der zahlreichen Ausländer“.

All das endete zunächst am 26. Juli 1943, als um 11.48 Uhr der Luftalarm ausgelöst wurde. Hannover wurde Opfer eines amerikanischen Tagesangriffs, der zwar nur eine Stunde dauerte, aber 273 Menschen das Leben kostete. Obwohl das Hauptangriffsziel die Continental-Werke in Vahrenwald und Stöcken waren, wurden bei dem Fliegerangriff zahlreiche Baudenkmäler der Stadt zerstört. Neben dem Leineschloss, der Marktkirche und dem Opernhaus auch das „Café Kröpcke“.

Nur zwei Jahre nach Ende des Zweiten Weltkrieges errichteten die Briten zur ersten „Export-Messe“ in Hannover ein Bierzelt als Café – auf dem Grundstück des alten Kaffeehauses. Über dem Zelteingang prangte im August 1947 ein Schild mit der Aufschrift „Kröpcke“, was den Nachkommen von Wilhelm Kröpcke allerdings nicht gefiel.

Auf Vorschlag des damaligen Oberbürgermeisters Wilhelm Weber wurde daraufhin der gesamte Platz zu Ehren von Kröpcke umbenannt. Hannover sollte so wieder ein „Café am Kröpcke“ erhalten.

Bereits 1948 entstand hier der von Dieter Oesterlen entworfene Nachkriegsbau in Leichtmetall mit großen Glasfronten, der allerdings nicht für die Ewigkeit bestimmt war. Denn die Ustra entwickelte Pläne für den Bau einer U-Bahn in der Innenstadt.

Der 15. September 1970 war der letzte Tag für das Café, bevor im Oktober der Abriss für den Tunnelbau begann. Für einige Jahre mussten die Hannoveraner auf ein Kaffeehaus am Kröpcke verzichten, während sich der Platz in eine Großbaustelle verwandelte. „Die Stadt ist sich ihrer Tradition bewusst und fühlt sich dieser auch verpflichtet“, sagte Oberbürgermeister Herbert Schmalstieg bei der Grundsteinlegung des Neubaus im Oktober 1975. „Dazu zählen auch die besonders liebenswerten Dinge des Lebens. Das gilt vor allem für das Café Kröpcke.“

Bereits während der Bauphase suchte die städtische Kommission nach einem künftigen Betreiber und wurde beim Züricher Unternehmen Mövenpick fün-

dig. Am 18. November 1976 um 14 Uhr, nach nur einem Jahr Bauzeit, eröffnete Mövenpick das Café am Kröpcke. Mehr als 1000 Menschen drängelten sich, um ein Stück Torte zu bekommen.

„Ohne die Lage und die Tradition des alten Kröpcke-Cafés wären wir wahrscheinlich nie so erfolgreich gewesen“, sagte Direktor Dietmar Althof zum 25-jährigen Jubiläums des Mövenpick-Cafés im Jahr 2001.



Im Juli 1943 liegt das Café Kröpcke in Trümmern

Foto: Archiv

ELEKTRO-FUNDGRUBE

Hausgeräte I. und II. Wahl

Perfekte Passform für Ihre Geräte, ohne Kompromisse!

Mit unserem Aufmaßservice* wird Maßarbeit zur Leichtigkeit.

*kostenpflichtig

Königstr. 32
Badenstedter Str. 60
Tel.: 0511-31 99 12
Tel.: 0511-41 48 37
elektro-fundgrube-hannover.de

BEKO Miele GRUNDIG BOSCH Smeg AEG LIEBHERR

Fleischerei B. Zimmermann GmbH
gleich 2x in Ihrer Nähe

Raabestr. 1/ Podbielskistraße
Hannover/List
Tel.: 0511-52 55 60
(ehemals Fleischerei Reich)

Marktstraße 17
Burgdorf
Tel.: 05136-22 28

von 03.02. bis 08.02.2025

Zum Wochenanfang von Montag bis Mittwoch:
Asia-Honig-Geflügelplatte mit Wokgemüse 100 g **1,39 €**

Von Montag bis Mittwoch erhältlich: Zimmermanns Schlemmer-Tüte
- 2 Zimmermanns Bratwurst, dazu 1 Schlauch Rahm-Wirsing
- 2 Scheiben Pizze Leberkäs für die Pfanne
- 2 Hähnchenkeulen gewürzt! **Tüte nur 11,90 €**

von Montag bis Samstag

für die Pfanne
mageres Kotelett
vom Strohschwein 100 g **0,79 €**

tolle Leberwurst-Sorten
Preiselbeerleberwurst mit
Geflügelfleisch, Tomate-Basilikum
Leberwurst oder Sahneleberwurst
Winterleberwurst 100 g **1,99 €**

Currywurst vom Strohschwein
3 Stück im Paket **3,49 €**
dazu empfehlen wir hausgemachte Currysoße 1,00 €/Becher

Zum Wochenende von Donnerstag bis Samstag
Feinkost zum Wochenende NEU Tortellini Salat mit
Kochschinken & Gemüse 100 g **1,19 €**

Gewürz-Krusten-Braten vom Beckinger Strohschwein
Sauce Vidal zart vorgegart, gewürzter Schweinebraten aus der Schulter,
Stücke, ca. 1,2 kg, im Wasserbad erwärmen, fertig! 100 g **1,49 €**

ALLE STARS. ALLE TICKETS. EIN SHOP!

HAZ Tickets NP

HAZ/NP Geschäftsstelle Hannover • Lange Laube 10

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

Mo-Fr 09:00 - 19:00
Sa 09:00 - 18:00

Mix Markt 122 OHG
Lange Weihe 65
30880 Laatzen

Mix Markt 18 OHG
Vahrenheider Markt 6
30179 Hannover-Vahrenheide

Mix Markt Hannover
Schierholzstr. 128
30655 Hannover

Angebote gültig von Mo. 03.02. bis Sa. 08.02.2025

Putenoberkeule ohne Haut, ohne Knochen Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 7.99	Schweinebacken mit Knochen 1 kg 5.99	Schweineschulter ohne Knochen 1 kg 4.99	
Dicke Rippe vom Schwein 1 kg 4.59	Schälrippen vom Schwein 1 kg 4.59	Schweineschulter wie gewachsen 1 kg 3.99	
Hähnchenunterkeule, frisch Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 3.99	Hähnchenschinken, lang, frisch Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 2.89	Putenhälse, frisch Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 2.49	
Mariniertes Schaschlik vom Schweinebacken 1 kg 7.99	Schweinebacken ohne Knochen, mariniert 1 kg 7.99	Schweinebauch mariniert, in Schweiben 1 kg 5.99	Hähnchenschinken ohne Knochen, mit Haut, mariniert Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 6.99
Lachs, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg 13.99	Heilbutt, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg 7.99	Hering, frisch Fanggebiet: laut Auszeichnung 1 kg 3.99	
Chinakohl Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg 1.49	Zucchini Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung je 1 kg 2.79	Kartoffel oder Zwiebeln, je 5 kg Sack Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1 kg = 0,66 je 5 kg Sack 3.29	