

# Facompré hinterließ Nienburg die Bärenatzen

Von Nienburg bis New York: Die Erfolgsgeschichte einer Bäckerdynastie und ihres Biskuitgebäcks

VON MARA KAKOSCHKE  
UND HELGE NUßBAUM

**NIENBURG.** Neben dem heimischen Spargel hat Nienburg noch eine weitere kulinarische Spezialität zu bieten, die bis weit über die Grenzen des Landkreises hinaus bekannt ist: die Nienburger Bärenatze. Die Ursprünge des Biskuitgebäcks führen zurück zu einem aus Frankreich stammenden Bäcker, der sich in der Weserstadt vor mehreren Jahrhunderten einen Namen gemacht hat. Im heutigen „Historischen Freitag“ ergründen wir die Geschichte rund um Familie Facompré und die Nienburger Bärenatzen.

## Beginn der Nienburger Bäckerdynastie Facompré

Ende des 18. Jahrhunderts, vermutlich 1791, kam der französische Einwanderer Johann Joseph Facompré nach Nienburg. Einem Kirchenbucheintrag von 1801 ist zu entnehmen, dass er zunächst als Gastwirt „Auf dem Kuckuck“ tätig war, bevor er seine Biskuit- und Keksbäckerei gründete. Im darauffolgenden Jahr erhielt er den Bürgerstatus – Voraussetzung hierfür war unter anderem ein Wohnsitz in der Stadt. Detlev Kummer, der sich intensiv mit der Geschichte der Facomprés auseinandergesetzt hat, notiert 1806 den ersten bekannten Wohnsitz und Betrieb in der heutigen Langen Straße 95. Bis zu seinem Tode im Jahr 1829 wirkte Johann Joseph hier als Gastwirt und Bäcker.

Anders als bei seinem Vater wurde der Beruf des 1804 geborenen Johann Friedrich Erich bereits explizit als Biskuitbäcker angegeben. Drei seiner insgesamt elf Kinder, die Brüder Wilhelm, Albert und Friedrich Ludwig, schlugen ebenfalls den Beruf des Biskuitbäckers ein und verhalfen der Bäckerei Mitte des 19. Jahrhunderts gemeinsam mit ihrem Vater zu großem Erfolg und einem hohen Bekanntheitsgrad. Schon seit Beginn seiner Tätigkeit stellte Facompré Biskuitkuchen her, doch die ursprüngliche, große Kuchenform und Verpackung in Rundkartons erwies sich als unpraktisch für den Gewinn neuer Käufergruppen. Die Idee, kleinere Portionen in Form der im Nienburger Wappen abgebildeten Hoyaer



Die Werbung für Facomprés Bärenatzen erschien über Jahrzehnte hinweg in der HARKE.

FOTO: ARCHIV

Bärenatze anzubieten, erwies sich als genial. Die ersten Backformen für die Bärenatzen wurden vom Nienburger Kupferschmied Läsche aus Kupferblech hergestellt. Der Familienbetrieb expandierte in der Folge und die Bärenatzen entwickelten sich zu einem weitbekanntesten Markenartikel. Dazu trug insbesondere auch die Eisenbahnverbindung in Nienburg bei: Das feine Gebäck

wurde per Eisenbahn nicht nur über die Stadtgrenzen hinaus versandt und transportiert, sondern aufgrund seiner praktischen Form und Haltbarkeit auch gern von Reisenden als Proviant zwischen durch verzehrt oder als Präsent mitgenommen. Über das Erreichen der ungewöhnlich langen Haltbarkeit wird noch heute spekuliert, auch das Originalrezept der Facompré-Bärenatzen ist nicht bekannt.

Bäcker Friedrich Ludwig Facompré (1843 bis 1897) spielte auch im gesellschaftlichen Leben der Stadt eine bedeutende Rolle, unter anderem als Mitbegründer der Freiwilligen Feuerwehr. Er war zudem der einzige der vier Brüder aus der dritten Generation, der männliche

Nachkommen hatte. Zwei seiner Söhne, Friedrich Johann August Wilhelm und Hermann Albert Friedrich, blieben dem Bäckerhandwerk treu. Letzterer führte die Facompré-Bäckerdynastie erfolgreich fort, nach seinem Tod 1954 übernahm Sohn Johann Friedrich „Fritz“, geboren 1905, die Geschäftsführung. Gemeinsam mit seiner Frau Annemarie, die als geborene Lüesmann ebenfalls einer bekannten Bäckerfamilie entstammte, leitete er das Familienunternehmen an den verschiedenen Standorten.

## Erinnerungen an Facompré: Biskuithaus und Bärenspur

Aus dem Vortrag „Facompré – eine Nienburger Familie“ von Detlev Kummer geht hervor, dass im Laufe der Jahre fünf Facompré-Generationen in drei Betriebsstätten



Mittelweser-Touristik GmbH  
www.mittelweser-tourismus.de

im Nienburger Stadtgebiet arbeiteten. Neben dem ersten Gebäude an der Langen Straße 95 wurde ein neues, wesentlich größeres Haus an der damaligen Hinteren Straße,

heute Friedrich-Ludwig-Jahn-Straße, errichtet, um dem gesteigerten Bedarf gerecht zu werden. Ab 1913 fand die Herstellung der Backwaren und insbesondere der Bärenatzen in großem Maßstab nur noch in der bereits 1909 errichteten Backstube in der Uhrlaubstraße 9 statt. Aufgrund seines fortschreitenden Alters und ohne eine Weiterführung des Unternehmens durch seine Töchter wurde der Backbetrieb mit Fritz' Ruhestand 1974 eingestellt. Als in den 1980er-Jahren mit Fritz Facompré der letzte männliche Träger seines Namens in Nienburg starb, ging damit die erfolgreiche Epoche der Bäckerfamilie Facompré zu Ende. Geblieben sind Nienburg die leckeren Bärenatzen, die es in unterschiedlichen Ausführungen bei Bäckern im Landkreis gibt, sowie die Erinnerungen an Facomprés Biskuitproduktion. Das Biskuithaus an der

PRÄSENTIERT VON:



Das Relief an der Geschäftsstelle der Mittelweser-Touristik markiert den Startpunkt der Bärenspur durch Nienburg.

FOTO: KAKOSCHKE

nem 3,3 Kilometer langen Rundgang zu 32 Sehenswürdigkeiten in der Altstadt. Start- und Endpunkt ist das Bärenatzen-Relief an der Geschäftsstelle der Mittelweser-Touristik GmbH, Lange Straße 18.

## Nienburger Bärenatzen in New York City

Auch in anderen Teilen der Welt erfreuten sich die Bärenatzen der Facomprés großer Beliebtheit: Im Jahr 1883 wanderte Andreas August Gustav Friedrich „Fritz“ Facompré, ein Urenkel des ersten Nienburger Facompré Johann Joseph, nach Amerika aus. In New York eröffnete der 25-jährige Bäckermeister gemeinsam mit einem Partner

die Seidel & Facompré Vienna Bakery in der Rivington Street, später bekannt unter dem Namen F. Facompré Vienna Bakery. Vier weitere Standorte folgten – wohl nicht zuletzt dank des einzigartigen Biskuitgebäcks in Bärenatzen-Form. Sein ältester Sohn Frederick führte die Geschichte nach ihm weiter.

Die US-amerikanischen Nachfahren der Facomprés haben zum Austausch und zur Aufarbeitung ihrer Familiengeschichte vor einigen Jahren eine Facebook-Seite ins Leben gerufen. Betreut wird diese von Fred Facompré, dessen Vater Raymond ein Enkel von Auswanderer Friedrich Facompré ist: „Mein Vater ist 92 Jahre alt und hat noch immer viele wundervolle Geschichten zu erzählen“, berichtet Fred Facompré. „Mein Großvater Frederick war das älteste Kind von Friedrich Facompré und seiner Frau „Katie“. Er war der letzte Inhaber der familieneigenen Bäckerei in der Third Avenue in New York City.“

In Zusammenarbeit mit Angehörigen und Unterstützern in Nienburg ist es Fred Facompré gelungen, beinahe alle Zweige seines Familienbaumes zurückzufolgen. Noch immer freuen er und die anderen Facompré-Nachfahren sich über das Interesse an ihrer Geschichte und Material, das ihnen von unterschiedlichsten Stellen zugespielt wird.



Die Facompré-Bäckerei in New York City circa 1907. Der Auswanderer Friedrich Facompré brachte die Bärenatzen in den „Big Apple“.

FOTOS: FACOMPRES FAMILY HISTORY & GENEALOGY



Originale Bärenatzen-Formen befinden sich noch immer im Besitz der Facompré-Nachfahren in den USA.