

# KESSELER Prosper

(1880 - 1954)

Strassen

## Addendum

### Public recognition

1974 <sup>1</sup>

#### *Die Gründerjahre*

*Die Confiturerie & Confiserie Kessler Frères, Arloner Straße 277, wurde 1919 von Prospère Kessler gegründet. Die erste Einrichtung bestand aus drei Kupferkesseln à 120 Liter und drei langstieligen Rührkellen. Der Rohstoff wurde größtenteils aus Luxemburg aber auch aus Belgien und zeitweise aus Frankreich bezogen. Spezialitäten des Hauses waren «Kuetschekraub», «Krëschelsgebëss», rot und schwarz, Mirabellen und Aprikosen. Gebräuchliche Verpackung war das Glas à 1 Pfd. und 1 kg, der 12-Kilo-Eimer und die Dose zu 5 kg. Die Kundschaft bildeten der Großhandel, Restaurants, Schülerheime und Krankenhäuser. Außer Marmelade und Konfitüre verkauften die Strassener vorübergehend auch in Sirup eingewecktes Obst.*

*Ein Konkurrenzunternehmen war damals die Firma Moitrier in Metz. Die Metzger Marmeladenmacher hatten genau die gleichen Produkte, die in Luxemburg reißenden Absatz fanden. Aber in Metz und im weiteren Pays Messin war das Leckerkonfekt des Monsieur Moitrier nur schwer an den Mann zu bringen. Genau so, bloß in umgekehrter Richtung, verlief der Verkauf der Strassener Erzeugnisse. Auf sie waren die Lothringer wie versessen, während die Luxemburger mehr auf Moitrier schworen. Der Prophet gilt eben nichts im eigenen Vaterlande. Was war der Moitrier schon in Metz, der Kesselesch Prospère in Strassen? Eine Weile vertrieb Moitrier in Metz die Produkte der Luxemburger und Kessler in Luxemburg die der Lothringer. Bis man übereinkam, den Handelsaustausch auf die Etiketten zu beschränken. Metzger Konfitüre führte von da an das Strassener Markenzeichen, Luxemburger «Gebëss» das Firmenpapierchen von Moitrier. Die Verbraucher verloren an der Substitution nichts, die Hersteller sparten ein bißchen Frachtkosten und Zollgebühren ein.*

*1924 begibt Prospère Kessler sich auch an die Fabrikation von Drops, d.h. Fruchtbonbons mit verschiedenem Geschmack, mit Himbeer und Minze im besonderen. Zu süßen Reißern werden zumal «Orangenzéiwen» und «Briketten». Absatzgebiete sind Luxemburg und Belgien. Ebenfalls in Strassen gefertigt werden Pralinen und «Knipperchen», vorübergehend auch Gummibonbons («Gommen»). Das Unternehmen an der Arloner Straße nimmt einen ungeahnten Aufschwung. Da bricht der Zweite Weltkrieg herein. Mit einem luxemburgischen Fruchtbonbon hätte von da an viereinhalb Jahre lang so mancher Luxemburger sich gern die saure Zeit verstißt, aber das Strassener Werk steht still. Prospère Kessler und seine beiden Söhne Marcel und Roger haben es unterlassen, die patriotischen Segel zu streichen.*

*1946 modernisiert Prospère Kessler den Strassener Betrieb. Außer einem riesigen Generator, einem Millionenobjekt, werden im einzelnen ein Preßgerät, ein Rührwerk mit einem Kesselinhalt von 180-200 kg und eine vollautomatische Füllmaschine angeschafft. Im Rührwerk wird die Füllmenge mit 10 atü zum Kochen gebracht. Alle zehn Minuten kann ein neuer Kessel angesetzt werden.*

*Prunkstück der Abteilung Marmelade ist die Füllmaschine, die je Stunde 2.500 Glas à 450 g selbsttätig abfüllt und bedeckelt. Die Füllmengen werden elektronisch gemessen. Bestellungen des Rohmaterials werden jedes Jahr im Herbst auf der großen Fachausstellung im Brüsseler Centre Rogier getätigt. In Luxemburg kaufen die Firmenchefs Marcel und Roger Kessler, die 1954 beim Tode des Vaters den Betrieb übernahmen, nur noch Zwetschen ein. Aus Belgien beziehen sie rote und grüne Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeer, aus Spanien Aprikosen, Reineclauden und Orangen, aus Polen und Rumänien Heidelbeeren («Mölbien», «Schwärbien»). Steinobst wird entkernt teils in 5-Kilo-Dosen, teils im 200-Kilo-Faß geliefert, Beerenobst als Saft in Korbflaschen («dame-jeanne») zu 25-27 kg Durchschnittlich sind in den riesigen Strassener Kellern zwischen 80 und 100 t Rohmaterial gelagert. Der große Tank, mit einem Fassungsvermögen von 12 t, ist dem «Kuetschekraub» vorbehalten. Neben dem 12-Tonner hat das Lager drei 6 t und sechs 4 t Behälter. Sie sind mit Schmelzglas ausgekleidet.*

<sup>1</sup> Revue, 3 August 1974, pages 34-35

Die Verpackungspalette ist durch die 50 g Packung erweitert worden. Die talergroßen Schleckerpöttchen werden vor allen von Luftfahrtgesellschaften und Kliniken, aber in zunehmendem Maße auch vom Gastgewerbe gefragt. Ins Sortiment aufgenommen wurden schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Ananas. Stellt man eine Beliebtheitsliste auf, liegt in Luxemburg das «Kuetschekraut» mit Abstand an der Spitze. Es folgen Aprikosen, rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Heidelbeeren. Als Brotaufstrich sind Marmeladen und Konfitüren nicht vom Frühstückstisch wegzudenken. Sie haben sich gegen kalten Aufschnitt und das weit ausfächernde Sortenangebot der Milchindustrie behaupten können. Wir essen Marmelade mit Konfitüre als Bonbon- und Kröpfenfüllung und als Aufstrich auf Pfannkuchen. Zur Frühstücksbutter sollten sie vor Gebrauch längere Zeit im Kühlschrank stehen. Nur so geben sie ihren vollen Geschmack her: das natürliche, erfrischende Aroma. Wie die nie verwehende köstliche Duftwolke in der blitzsauberen Konfitüren-Küche der Kessler Frères in Strassen.

## Family tree

