

Das Familienunternehmen

Tradition seit 1845

Münster

Damals, man schrieb das Jahr 1845, wurde die preußische Stadt Orsoy – heute im Stadtgebiet Rheinbergs liegend – zum Ausgangspunkt eines traditionsreichen Familienunternehmens. Bäckermeister Wilhelm Münster übernahm die Backstube eines nach Amerika ausgewanderten Berufskollegen. Die Qualität seiner Produkte wusste zu überzeugen und führte zum Aufbau eines blühenden Geschäftes.

Was in Wien, Rom, Paris oder Berlin schon längst eine Gewohnheit geworden war, sollte 1895 auch in Orsoy Einzug halten. Der Sohn des Firmengründers, der Konditormeister Heinrich Münster sen., erwarb das Stammhaus in der Kuhstraße Nummer 27 und richtete dort zusätzlich eine Kaffeestube und ein Gartenkaffee ein. Nun konnte man sich auch hier mit Freunden und Bekannten im „Café“ treffen – dabei das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden – oder auch in anregender, wohliger Atmosphäre „mit sich allein“ sein.

1925 erweiterte die nächste Generation, der Konditormeister Heinrich Münster jun., Konditorei und Café um ein Straßencafé und übergab 1964 den erfolgreich weitergeführten Betrieb an seinen Sohn, den Konditormeister Heinz Münster. Zusammen mit seiner Frau Brunhild nahm dieser zahlreiche Modernisierungen in Backstube, Laden und Café vor. Gleichzeitig sorgte das Ehepaar für die konditorische Ausrichtung des bis dahin als Mischbetrieb geführten Hauses.

In 5. Generation übernahm im Januar 2002 die gemeinsame Tochter, die Konditormeisterin Ute Münster, den elterlichen Betrieb. Geprägt durch ihre Erfolge bei zahlreichen Landes-, Bundes- und Weltmeisterschaften, führt sie jetzt das Unternehmen in traditioneller Weise fort.

Seit Sommer 2003 findet sich die über 160jährige Tradition der Familie Münster nun auch im

Konditorei-Café Münster in Wesel wieder:

Ein Café zum Wohlfühlen – der Kunst des Konditorenhandwerks verpflichtet.



Backwaren, Torten
und Confiserie
höchster Qualität

9 von 10 mögen Schokolade.

Der 10. lügt!



Wesel Brückstr.40

0281 -16 40 400

Rheinberg-Orsoy Kuhstr.27

02844 - 13 16

DAS BROT.

Unsere Brote und Brötchen aus Meisterhand sind Garant für Geschmack und Frische.

Die besonders hochwertigen Rohstoffe und unsere eigenen Mehl- und Körnermischungen verleihen den Backwaren unseres Hauses ihren ganz besonderen Charakter und Geschmack. Hinzu kommt noch die wirklich handwerklich-manuelle Herstellung und die langen Teigruhen, die Brotessen wieder zum Geschmackserlebnis werden lassen.



Tipp zum Abnehmen: Essen Sie einen Schokoriegel vor jeder Mahlzeit.

Das dämpft Ihren Appetit und Sie werden weniger essen.

DIE KÖNIGIN DER SCHOKOLADE. DAS PRALINÉ.



Truffes d'ámour

Die Königin der Schokolade lädt Sie ein, auf eine weitere Reise durch die Vielfalt der Schokoladengenüsse in Verbindung mit anderen köstlichen Aromen, wie z.B. Marzipan, Whisky, Cognac, Orange, Amarula oder Lakritze.

Unsere in der hauseigenen Pralinenmanufaktur hergestellten, über 50 verschiedenen Trüffel und Pralinen laden Sie ein sich weiter auf der kulinarischen Reise verwöhnen zu lassen.

Kleiner Filmtipp: Chocolat, der Film mit Johnny Depp und Juliette Binoche entführt Sie in die phantastische Genusswelt des Pralinés.

DIE TORTE. ALLERFEINSTE KONDITIONENKUNST.



Tortenträume werden wahr. Natürliche, hochwertige Rohstoffe, frei von Chemikalien und Konservierungsstoffen, machen unsere Torten zu den besonderen Torten, die Sie begeistern werden. Ob Sahne, Obst, Krem oder Diabetiker geeignet, jede einzelne ein Genuss aus über 50 Sorten (nach Tagesangebot).

Lassen Sie sich überraschen.

