



## Geschichte

Dreht man das Rad der Firmengeschichte zurück an den Anfang, landet man im Jahr 1910 und in der Zinglerstraße, dort also, wo sich bis heute die Backstube befindet. Damals schrieb sich der Firmennamen mit gleich doppeltem »C« – »Conditorei-Confiserie Mohrenköpfe«, das bald schon zum beliebten Treffpunkt der Ulmer Bürgerschaft wurde.

Gründer und Betreiber war der Konditormeister Otto Lenz, der jedoch schon zu Beginn des Ersten Weltkriegs fiel. Sein Nachfolger wird Richard Rehfuß aus Balingen. An Neujahr 1928 steigt das Ehepaar Otto und Babette Eckhardt in dessen Fußstapfen und begründet damit eine bis heute ununterbrochene Familientradition.

Otto Eckhardt war ein welterfahrener Meister seines Fachs. Nach der Lehre bei Konditor Mützel (1909-12) erweitert er seine berufliche Kenntnisse in Frankfurt, Zürich, Basel und Heilbronn, arbeitet nach seiner Rückkehr nach Ulm zunächst im »Trögl« und macht sich schließlich selbständig. Konditormeister Eckhardt macht sich rasch einen Namen und ist ein Tüftler auf seinem Gebiet, was sich in vielen neuen Kuchen- und Tortenkreationen und Gebäckspezialitäten bemerkbar macht. Außerdem gilt sein Faible den handgemachten, stets frisch kredenzten Pralinen und Trüffeln.

Die meisten Ulmer und Ulm-Besucher werden mit dem »Mohrenköpfe« jene 1956 eröffnete, im Münster-Bazar befindliche Filiale verbinden, die nach späterer Vergrößerung schließlich 90 Plätze bot und eine kleine Terrasse. Von dieser ließ sich neben den längst stadtbekanntesten Kaffee- und Kuchen-Spezialitäten auch noch die Szenerie genießen, die der Münsterplatz so bot: städtisches Leben, damals allerdings noch untermischt mit Parkplatz-(such-)verkehr.

Aus der Filiale wurde das Hauptgeschäft, nach dem Tode von Otto Eckardt von seinem Sohn Walter Eckhardt und dessen Ehefrau Hannelore weitergeführt. 1984 wagen sie den Schritt auf neues Terrain. Seit diesem Jahr ist das Mohrenköpfe auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt mit einer Baumkuchenbäckerei erfolgreich vertreten; der dort zubereitete Königspunsch gewinnt Kultcharakter. 1985 schließlich etablieren sie auf der Ulm-Messe ein sofort gut angenommenes Messecafé.

Thomas und Sibylle Eckhardt  
Kramgasse 1, 89073 Ulm  
Telefon 0731 / 374 99-12

### Öffnungszeiten

Mo bis Fr 9 - 18.30 Uhr  
Sa 9 - 18.00 Uhr  
So 11 - 18.00 Uhr

[www.mohrenkoepfle-ulm.de](http://www.mohrenkoepfle-ulm.de)



Walter Eckhardt hatte sein Handwerk von der Pike auf im bekannten Café Drexler in Augsburg gelernt, die Wanderjahre führten ihn nach Düsseldorf, die Meisterprüfung legte er in Stuttgart ab. Eine Zwischentappe, von 1993 bis 2006 dauernd, ist die Führung des Café-Restaurants im Ulmer Stadthaus zusammen mit seiner Tochter, der Hotelkauffrau Karin Krings, und ihrem Ehemann, dem Küchenmeister Norbert Krings. Die Grundsätze Otto Eckhardt waren seinem Sohn Walter schon längst in Fleisch und Blut übergegangen: »Verwende nur die besten Zutaten, frischeste Butter, unverfälschte Sahne und feinste Kakaobohnen. Und greife ja nicht zu Konservierungsstoffen.« Sonst gebe es Ärger!

Die Drohung wirkt bis heute nach. Nach wie vor sind sämtliche Produkte des Mohrenköpfe immer ganz frisch zubereitet, und außerdem von Hand, wie schon 1910. »Weil es keine Maschine gibt, die zehn Finger hat und so viel Gefühl besitzt«, begründet dies Thomas Eckhardt, der heute – zusammen mit seiner Frau Sibylle – die Geschicke des Mohrenköpfles lenkt.

So ist jedes Stück ein Unikat, Genusshandwerkskunst in Vollendung. Bereits Otto und Walter Eckhardt waren immer voll Tatendrang und guter Ideen. Von diesem Ehrgeiz hat sich Thomas Eckhardt und sein Team anstecken lassen, die beinahe täglich neue Kreationen ausprobieren. Frei nach dem Motto: »Die 70 verschiedenen Kuchen und Torten, die wir jederzeit produzieren können, sind noch längst nicht genug.«

Thomas und Sibylle Eckhardt  
Kramgasse 1, 89073 Ulm  
Telefon 0731 / 374 99-12

#### Öffnungszeiten

Mo bis Fr 9 – 18.30 Uhr  
Sa 9 – 18.00 Uhr  
So 11 – 18.00 Uhr

[www.mohrenkoepfle-ulm.de](http://www.mohrenkoepfle-ulm.de)