
ALBERT

VON GENERATION ZU GENERATION

Albert Wilts

Wir verraten ein kleines Geheimnis. Unsere Fotos wirken manchmal ein bisschen gestellt. Und manchmal auch ziemlich echt. Im Idealfall entsteht ein Hingucker, der neugierig macht - auf die Geschichte und die Menschen, um die es geht. Es braucht nicht mehr als die Zeit zwischen zwei Bildern, um zu bemerken - hier liefert jemand nicht nur mit Herzblut frische Ware, das ist auch ein verlässlicher, richtig guter Typ. Und seine Schwester nicht minder. Vater Albert wäre vermutlich stolz auf die beiden. Der „Höker von Norderney" hat auf der Insel Spuren hinterlassen. Seine Kinder tun es ihm gleich - und halten die Erinnerung lebendig. Aber das nur vorab...

ALBERT WILTS
www.albert-wilts.de
Hansestraße 4 - 26529 Upgant-Schott
(04934) 91060

Foto. Carsten Muecke

Eine vom Meer umschlossene Insel wie Norderney kommt nicht klar ohne Miteinander. Das Leben und der Ferienbetrieb funktionieren nur im Zusammenspiel von Insulanern, Zugezogenen und Leuten von außen. Der Name Albert Wilts steht wie kaum ein zweiter für die partnerschaftliche Verbindung der Insel mit der Küstenregion. Seit über 50 Jahren beliefert der Familienbetrieb aus dem Brookmerland einen großen Teil der Hotels und Restaurants auf Norderney mit frischem Obst und Gemüse, Eiern, Geflügel und mehr. Inselurlauber kennen den Namen von den omnipräsenten Lieferwagen und dem Stand mittwochs auf dem Norderneyer Wochenmarkt. Wir erinnern uns gut an unsere erste Begegnung mit Albert Wilts. Ein gewiefter Kaufmann mit schelmischem Grinsen, ein sympathischer Menschenfänger - ein ostfriesisches Original. 2014 fotografieren wir ihn für einen Bericht in unserer Ausgabe #21 in seinem Betrieb im Gewerbegelände südlich von Marienhafe. Für uns eines der eindrucksvollsten Porträts, die wir je veröffentlicht haben. Nur wenige Monate später erkrankt Albert schwer an Krebs und stirbt im Herbst 2017 - im Alter von nur 56 Jahren. Früher als gewollt müssen Alberts Frau Anita, Tochter Anke und vor allem Sohn Andree das Ruder übernehmen. Der Betrieb läuft weiter - von Generation zu Generation.

„Trotz der ganzen Arbeit waren unsere Eltern zu Hause sehr präsent und immer ansprechbar für uns", erinnert sich Andree. „Die hatten immer ein offenes Ohr, egal wie stressig es nebenan im Betrieb war." Wie bei vielen Selbständigen verschwimmen die Grenzen zwischen Arbeit und Familie. „Wir waren natürlich immer irgendwie mit eingebunden. Als Kinder sind wir zum Beispiel oft samstags mit Opa Ware ausliefern gefahren und haben hinterher Papa auf dem Wochenmarkt besucht. Das war für meine Schwester und mich wie ein Familienausflug." Nach dem Abitur reist Andree ein paar Monate quer durch Australien und beginnt anschließend ein BWL-Studium in Bremen. Als Albert Ende 2015 erkrankt, lässt Andree alles stehen und liegen - und kommt nach Hause, um zu helfen und den Laden gemeinsam am Laufen zu halten. „Ich dachte, es wäre nur eine Unterbrechung - aber es war mein letzter Tag an der Uni", sagt der inzwischen 31-Jährige. „Aber das war irgendwie klar - es ist ja nicht nur Betrieb, es ist auch Familie." Albert kämpft um seine Gesundheit und versucht, seine Frau und seine Kinder noch nach Kräften zu unterstützen. „Er war immer lösungsorientiert, nie problemorientiert. Das ist eine Sache, die packt man an - und dann ist das erledigt. Ja, kam dann anders." Seit dem 18. Oktober 2017 müssen Familie und Betrieb ohne Albert Wilts auskommen.





„Das Praktische, das konnten wir alles - damit sind wir aufgewachsen“, erzählt Andree. „Aber der Wareneinkauf war natürlich spannend am Anfang. Da habe ich richtig Lehrgeld bezahlt, aber auch schnell eine Menge gelernt. Das ist alles eine Frage der Erfahrung.“ Nach dem Abschluss ihrer Ausbildung zur Groß- und Außenhandelskauffrau ist auch Anke 2018 voll in den Familienbetrieb eingestiegen. Bei den Aufgaben gibt es eine klare Schwerpunktverteilung. Mutter Anita arbeitet im Backend und dem hauseigenen Hofladen, Anke ist vor allem für den Einzelhandel und den Geflügelbereich zuständig und Andree kümmert sich um den Großhandel und den Bereich Obst und Gemüse. Die Geschwister sind in alle Prozesse einbezogen - von der Beschaffung und Prüfung der Ware über Verkauf und Kommissionierung bis zur Auslieferung. „Manchmal fange ich im Sommer um 4 Uhr morgens an und bin um 23 Uhr immer noch bei der Arbeit. Aber es macht trotzdem viel Freude meistens.“ In den vergangenen Jahren haben Andree und Anke zahlreiche Abläufe optimiert und im Hintergrund neue digitale Lösungen eingeführt. „Aber der persönliche Kontakt bleibt immer noch das Wichtigste für unseren Job.“

Inselurlauber erleben die Frische und Vielfalt des Albert Wilts Produktsortiments in der Regel nur indirekt - als Beilagen im Hotel auf dem Frühstückstisch oder als Zutaten für das gewählte Gericht im Restaurant. Mittwochs auf dem kleinen Wochenmarkt unweit vom Kurplatz besteht jedoch die Möglichkeit für einen persönlichen Kontakt - und den Einkauf von frischem Geflügel und küchenfertigen Spezialitäten. Zudem lohnt sich bei An- oder Abreise ein Zwischenstopp im direkt an der B72 gelegenen Hofladen. Dort bekommt man neben Geflügel auch andere Fleisch- und Wurstspezialitäten - von Bauern aus der Region. Der Laden öffnet immer freitags von 8 bis 18 Uhr.

Es wirkt beeindruckend wie die Familie während der Erkrankung und nach dem Tod von Albert Wilts zusammengehalten hat - und sein Lebenswerk jetzt fortsetzt. Andrees und Ankes jüngere Schwester Annalena macht zurzeit eine kaufmännische Ausbildung und wird in einigen Jahren vielleicht ebenfalls dazustoßen. Wie man das alles schafft, möchten wir am Schluss von Andree wissen, der vor einigen Monaten mit seiner Frau Carmen Vater einer kleinen Tochter geworden ist. „Solange man wirklich Bock und Leidenschaft für etwas hat, kann man fast alles schaffen, glaube ich.“