

**Schnapszahl:
HF Nummer 111**

Schnapszahl! Heute erscheint das HF-Magazin zum 111ten Mal. „Das ist ja allerhand“, befand die Redaktion, „lasst uns was zum Schnaps machen.“ Flugs entkorkte sie Geschichten und Berichte aus der alkoholischen Vergangenheit im Wittelandsland, um sie den geneigten Leserinnen und Lesern wohltemperiert einzuschicken. Nüchtern betrachtet, geht es um das vertraute hin und her: War Alkohol nicht schon immer der schlimmste Feind, den der Mensch, wenn es nach der Bibel geht, gerade lieben soll? Was ist mit dem Schnaps, der der Gesundheit wegen in der Apotheke verkauft wird? Wie für Schnaps geworben wurde, wie man ihn in Heimarbeit herstellte und wie fromme Leute die Trunksucht bekämpften – es ist ein Thema, das auf einem Bein nicht stehen kann. Wir versprechen: „Schnaps!“ wird nicht unser letztes Wort sein.

(CM).

IN DIESER AUSGABEWarum eine Stadt den
Messwein lieferte**SEITE 3**Was der Schnapsteufel
in Gohfeld anrichtete**SEITE 4**Im Krokodil-Club
wurde gern getrunken**SEITE 5**

Die ersten Pommes

SEITE 6

Neue Tierarten

SEITE 7Die Brennerei neben
der Kirche**SEITE 8****Portwein als Kinder-Medizin**

Die Alkoholwerbung im Herford der Kaiserzeit von 1871 bis 1918 setzte auf Heldentaten und eine heilsame Wirkung.

Robin Butte

Spätestens seit dem 19. Jahrhundert rangen auch in Herford zwei Parteien um die Seele des deutschen Trinkers. Einerseits Organisationen wie die Blaukreuzler oder andere Mäßigungsvereine, welche im Alkohol den Keim für Armut, Krankheit und Sittenverfall sahen. Andererseits die Hersteller alkoholischer Getränke, welche verständlicherweise, angenehmere Assoziationen bei ihren potenziellen Kunden hervorrufen wollten. Wesentliches Mittel dies zu erreichen war damals wie heute die Werbung. Hier folgen einige Beispiele für Herforder Alkoholwerbung um 1900. Es gibt Unterschiede zu heute und Gemeinsamkeiten.

Schaut man sich die Werbung vor rund 100 Jahren an, so überwiegen auf den repräsentativen Briefköpfen Herforder Alkoholhersteller und Lieferanten ländliche oder kleinstädtische Idyllen, hübsche Frauen und erworbene Preise. Auch pathetische Namensgebungen, wie „Stolz des Hauses“ waren dem Kaiserreich, wie in einer Anzeige der Brennerei Hermann Osthoff aus dem Jahre 1904, bereits bekannt.

Überdies konnte sich der Beobachter dieser Werbung durch die Darstellung eines geplagten Dienstmädchens in schönere, herrschaftliche Gefilde hineinräumen. Er benötigte hierzu lediglich den Genuss eines Steinhägers.

Auch eine Zunahme körperlicher Kräfte konnte sich der Konsument, glaubt man den Versprechungen diverser Werbeanzeigen von Apotheken, durch Alkohol erhoffen. Besonders eine Anzeige der Adler-Drogerie vom 3. Mai 1888 zeugt von einer wohl etwas zu optimistischen Einstellung zum Thema Alkohol in der Kindheit. Man empfiehlt



Ein trinkfester U-Boot-Matrose warb für Herforder Schnaps.

FOTO: STÄDTISCHES MUSEUM

schwachen Kindern Medicinal-Tokayer. Fern unseres Weltbilds ist ein Rumflaschenetikett der Brennerei Casselmann & Jursch, das wohl aus der Zeit des 1. Weltkriegs (1914-1918) stammt.

Das Etikett macht Werbung mit den Taten des Herforder U-Boot-Kapitäns Otto Weddigen (1882-1915). Heute ein wenig in Vergessenheit geraten, wusste damals jedes Kind, dass Kapitän Weddigen mit seinem Schiff U-9 innerhalb kürzester Zeit vier Briti-

sche Panzerkreuzer mit mehreren Hundert Britischen Soldaten versenkt hatte. In der damaligen Zeit eine kaum fass-



bare Heldentat. Ist zwar der Held selbst nicht auf dem Etikett zu sehen, so laden hier das berühmte U-9 und der gepflegte, wohlgenährte und mit einem Orden versehene Matrose zur Identifikation und zum Hineinträumen in eine heile und ruhmvolle Welt ein.

Die Herforder Alkoholwerbung zur Kaiserzeit war wohl mindestens ebenso irreführend wie die heutige, nur vielleicht mit einer noch etwas geringeren Achtung vor der körperlichen Unversehrtheit.

Schwarzbrenners Blecheimer

HF-Reihe „Das Dings“: Das Heimatmuseum Löhne bewahrt ein seltsam hässliches Gefäß auf. Ein geschickter Bastler nutzte es zum heimlichen Schnapsbrennen

Christoph Mörstedt

Kann das denn wahr sein? Mit solch einem hässlichen Dings sollen die Leute in früheren Zeiten Schnaps gebrannt haben? Ein alter Blecheimer steht vor uns, so ein simpler 10-Liter-Zinkblechbehälter mit Henkel, leicht verbeult und irgendwie stumpf und dreckig. Vielleicht hat jemand Wischwasser darin geschleppt, Waschlauge auf dem Hof ausgeschüttet oder dem Hausschwein Futterschlempe gebracht. Jedenfalls muss der Eimer allerhand mitgemacht haben im Leben. Ein Flecken zeigt, wo er schon undicht geworden war.

Vermutlich hätte es nicht mehr allzu lange gedauert, bis der Eimer den Weg allen Altmetalls gegangen wäre, doch da meinte es das Schicksal plötzlich gut mit ihm. Ein geschickter Bastler hatte ein Auge auf ihn geworfen. Der bohrte drei Löcher in die Wandung. Am oberen Rand lötete er einen alten Wasserhahn an. Durch die beiden anderen Öffnungen führte er ein schlankes Rohr, das im Inneren des Eimers vierfach gewunden war. Nach dem Einlöten war das Werk vollbracht – aus dem alten Dreckeimer war ein Kühler geworden, der sich fürderhin beim Schnapsbrennen



Ist der Eimer mit kaltem Wasser gefüllt, wird die Rohrschlange abgekühlt und der durchströmende Dampf kondensiert. FOTO: MÖRSTEDT

nützlich machen sollte.

Wie alt der Eimer wirklich ist, aus welchem Haus er stammt: Niemand weiß es. Aufbewahrt wird er im Löhner Heimatmuseum. Museumsleiterin Sonja Voss sagt: „Über den Eimer wissen wir so gut wie nichts. Klar ist nur: Schnapsbrennen war hier in vielen Haushalten üblich.“

Dabei gehört zum Brennen einiges an Sachwissen, Erfah-

runge und Entschlossenheit – immerhin war Schnapsbrennen illegal. Schnaps konnte aus Getreide, Kartoffeln und diversen Obstsorten gebrannt werden.

Erforderlich war eine Apparatur, die Brennanlage. Sie bestand mindestens aus einem Kessel, dem Steigrohr, dem Geistrohr und schließlich dem Kühler. Auf Feinheiten wie ein Thermometer werden die

Haus- und Hofbrenner vermutlich großzügig verzichtet und sich auf ihren Geruchs- und Geschmackssinn sowie die Erfahrung verlassen haben.

Wird die Maische im Kessel erhitzt, steigen zunächst ungenießbare, gar giftige Stoffe auf. Erst wenn eine gewisse Hitze erreicht ist, verdampfen auch die edlen Stoffe, zu denen möglichst viele schöne Aromen gehören. In den Rohren wird der Dampf gefangen und abwärts zum Kühler geführt. Hier kommt unser Eimer ins Spiel: Mit kaltem Wasser gefüllt wird die innere Rohrschlange soweit abgekühlt, dass der durchströmende Dampf kondensiert und aus dem unteren Rohrende das Destillat, der Schnaps heraustropft.

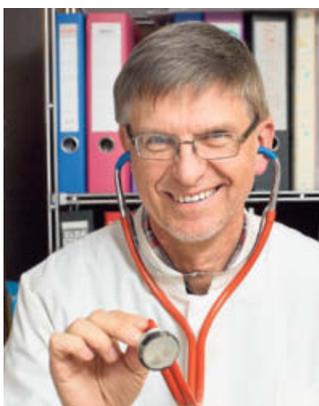
Heutige Brennanlagen sind aus Kupfer, Edelstahl oder Glas gefertigt, lebensmittelecht und beständig gegen Alkoholdämpfe und leichte Säuren. Wie die Anlage ausgesehen hat, zu der unser Kühleimer gehört hat, wissen wir nicht. Vermutlich hat der Brenner von Löhne genommen, was er mit Hilfe des Dorfschmieds zusammenbauen konnte, einfach und billig. Für hohe Ansprüche an einen edlen Brand hat es sicherlich nicht gereicht. Aber Ansprüche stellte ja auch niemand – lieber schwarz gebrannt, als gar keinen Schluck.

„Schüdde man einen in“

Wer einen Schluck zuviel genommen hat, geht in Dr. Schröders plattdeutsche Sprechstunde

Wusse'n Schluck habben?“ „Och jau, schüdde man einen in“. Wer sich nicht so mit den Eigenheiten unseres Platt auskennt, könnte das auch missverstehen (Hä? Wieso ein Schluck? Von was denn einen Schluck?).

Die geübten HF-Leser wissen natürlich, dass „Schluck“ in OWL eine doppelte Bedeutung hat und in diesem Zusammenhang einfach „Schnaps“ bedeutet. Selbst in der ostwestfälisch-hochdeutschen Umgangssprache hat sich diese plattdeutsche Bezeichnung hartnäckig gehalten und mit einer Flasche als Gefäß heißt das dann: „ne Pulle Schluck“. Dabei ist das niederdeutsche „Pulle“ abgeleitet



Dr. Achim Schröder hält plattdeutsche Sprechstunde.

FOTO: KIEL-STEINKAMP

von lateinisch: Ampulla.

Ebenso bekannt ist der Ausdruck: „n Buddel Schluck“ (abgeleitet von französisch:

bouteille und verwandt mit englisch: bottle). Während heute das Spirituosen-Angebot unüberschaubar ist, gab es traditionell nur ein Destillat aus Weizen (Korn) oder Wacholderbeeren („Macholern“), meistens aus Halle i. W. oder Steinhagen („Steinhager“). Eventuell stand „bua-ben in'n Schappe in'e geoe Stuaben“ (oben im Schrank in der guten Stube) auch ein Kräuterschnaps für die Verdauung. Schnaps trinken konnte man so ausdrücken: „n Schluck niehrmen“, „einen teo de Bosst (Brust) niehrmen“, „einen wegputzen“ oder „sick einen verkasematucken“ (ein seltsamer Ausdruck).

Wenn jemand sich gerne ein

„Pintken“ (Schnapsgläschen) füllen ließ, sagte man: „de mach äök woll einen“ oder „de spui- get (spuckt) doa äök nich rin“. Hatte man zuviel Schluck in-tus, dann war man „dicke“, „donne“, „dune“, „besuaben“, hatte „einen inne Hacken“ oder „einen sidden“ oder war „nich mähr olleine“ oder „anschua-den“ (angeschossen). Auch: „de häff einen up'e Lampe gua-den“ oder „de häff sick einen ümmehangen“.

Aber der plattdeutsche Doktor darf darauf hinweisen, dass wissenschaftlich bewiesen übermäßiger Genuss zum Absturz zahlreichen Dateien im Zentralcomputer führt. Na denn: Prost!

Jübbe plattduitsche Dokter

Neue Bücher

WUI SINGET PLATT!

105 Plattdeutsche Lieder zwischen Wiehen und Teuto. Liedersammlung, vielfach mit Noten versehen. Herausgegeben von der Gemeinde Rödninghausen und der VHS im Kreis Herford. 80 Seiten, 10 Euro. Erhältlich bei der VHS in Herford und unter www.kreisheimatverein.de.

LEBEN IM REICHSSSTIFT

Das Stift in Herford war die älteste geistliche Gemeinschaft auf sächsischem Boden. Die Stiftsfreiheit, die Keimzelle Herfords, galt als geistlich-religiöses und zeitweise auch herrschaftliches Zentrum der Stadt. Andermann, Ulrich u. Fred Kaspar, Leben im Reichsstift Herford. Stiftsfrauen, Priester, Vikare und Bürger. Historischer Verein für die Grafschaft Ravensberg; Herforder Forschungen, 28, ISBN 978-3-402-24636-8, 34 Euro.

HISTORISCHES JAHRBUCH 2020

300 Seiten: Das Buch zur Regionalgeschichte schafft das volle Programm. Es geht um ein dramatisches Radrennen, neue Städte, das Rote Kreuz, das Klima, die Erfindung des Elektronenmikroskops und manches mehr. 19 Euro

Horchgang

Ab sofort gibt es in Vlotho und Bünde 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag, kostenlos, nur mit dem Handy in der Hand Hausgeschichten auf's Ohr. Mit einem internetfähigen Handy lässt sich an je zehn Gebäuden mit der grautorangen Plakette ein QR-Code scannen. Und dann: horchen und staunen. Für zuhause: geoportal.kreis-herford.de/denkmal/vlotho und geoportal.kreis-herford.de/denkmal/buende

HF Magazin
Impressum

NEUE WESTFÄLISCHE

HF-MAGAZIN, hg. vom Kreisheimatverein Herford (Red. H. Braun, M. Guist, C. Laue, E. Möller, C. Mörstedt), verantwortlich für Red. F.-M. Kiel-Steinkamp, Herford, für Anzeigen M.J.Appelt, Bielefeld, Herstellung J.D.Küster Nachf.+Pressdruck GmbH & CoKG Bielefeld

Die Stadt Herford lieferte den Messwein

Die Verpflichtung geht auf einen Gönner zurück, der der Stadt sein Vermögen vermacht hatte. Die Verwaltung führte noch in den 1960er Jahren Weinproben durch, bevor beim Händler bestellt wurde

Anna Michel

Wer fragt sich schon beim Abendmahl, wer für den Wein im Kelch gesorgt hat? Im Herforder Stadthaushalt stand viele Jahrhunderte bis ins Jahr 2002 der Posten „Lieferung des Abendmahlweins an die Kirchen“ – eine uralte Verpflichtung, deren Ursprung wohl auf das Jahr 1404 zurückgeht. Ein unbekannter Gönner hatte der Stadt sein Vermögen vermacht. Im Gegenzug verpflichtete sich die Stadt, den drei Stadtkirchen den Abendmahlwein zu spenden.

Seither war die Stadt Herford für die Beschaffung des Abendmahlweins zuständig. So ist für das 18. Jahrhundert in einem städtischen Belegbuch des Jahres 1774/75 nachzulesen, dass für die Altstädter Kirche 151 Kannen 1 Ohrt, für die Neustädter Kirche 43 Kannen 1 Ohrt und für die Radewiger Kirche 14 Kannen 1,5 Ohrt „Wein zur Communion“ geliefert wurden. Die alten Maßangaben Kanne und Ohrt lassen sich in eine Gesamtjahresmenge von 239 Liter Wein umrechnen, was ca. 318 Flaschen à 0,75 Liter entspricht. Weit hatte es der Wein damals zur Kirche nicht, denn der Weinhändler und Gastwirt Albert Schlüter wohnte nur einen Steinwurf entfernt in der Clarenstraße in der Nähe des Alten Marktes. Als Lieferzeitraum nennt das Belegbuch „Von Trinitatio 1774 bis Trinitatio 1775“. Hiermit ist das Fest der Dreieinigkeit, Trinitatis, gemeint, das jeweils am ersten Sonntag nach Pfingsten zu Beginn des neuen Kirchenjahres gefeiert wird. Zu Buche schlug die Lieferung mit insgesamt 52 Talern, 7 Groschen und 9 Pfennigen.

Für das 20. Jahrhundert dokumentiert ein kleines, schmales Protokollbuch die Lieferungen von Abendmahlwein an die drei Herforder Stadtkirchen zwischen den Jahren 1921 und 1945. Zu den beliebtesten Gemeinden gehörten die Münsterkirchengemeinde (Abteikirche), die Johanniskirchengemeinde (Neustädter Kirche) und Jakobikirchengemeinde (Radewiger Kirche). Wie schon im 18. Jahrhundert unterschied sich die Men-



Kostbare Abendmahlkelche der Herforder Münsterkirchengemeinde stehen auf dem historischen Altar. Der goldene Kelch ist wohl so alt wie das Münster selbst.

FOTO: KIEL-STEINKAMP

ge des gelieferten Weines bei den Gemeinden deutlich: Sollten an die Münsterkirchengemeinde jährlich 125 Flaschen geliefert werden, so wurden die Johannis- und Jakobikirchengemeinde lediglich mit 20 Flaschen Wein bedacht. In handgezeichneten Tabellen auf kariertem Papier wurde Jahr für Jahr erfasst, was zu liefern war, was geliefert wurde und was zu viel geliefert wurde. Denn zumindest in den Anfangsjahren kam es bei der Weinanlieferung an die Münstergemeinden vor, dass

140 Flaschen zu viel geliefert wurden. So wurden 1924 die 40 überzähligen Flaschen der Münsterkirchengemeinde einfach an die Glaubensbrüder der Johanniskirchengemeinde weitergegeben, die damit für ganze zwei Jahre versorgt wa-

ren. Geliefert wurde der Wein in diesen Jahren durch den aus Hattingen stammenden Kaufmann Heinrich Witthüser, der in der Bündler Straße 13 seit den 1890er Jahren eine „Kognak- und Steinhäger-Brennerei, Likörfabrik und Weingroß-

handlung“ betrieb. Er hatte sozusagen das Monopol auf den heiligen Wein in Herford und bediente über 24 Jahre den Weinbedarf der drei Herforder Stadtkirchen. Selbst in den Kriegsjahren zwischen 1939 und 1944 sorgte Witthüser

regulär für die benötigte Menge Wein. Nur im letzten Kriegsjahr 1945 brach die Liefermenge deutlich ein: Statt 125 wurden nur noch 30 Flaschen an die Münsterkirchengemeinde geliefert, Johannis- und Jakobikirchengemeinde erhielten statt 20 lediglich noch 10 Flaschen. Welcher Wein genau und zu welchem Preis in all den Jahren in den Kelch kam – darüber schweigt das Heftchen.

In der Nachkriegszeit kam mehr Wettbewerb in das Beschaffungsverfahren: Die Stadtverwaltung ging dazu über, jeweils drei Angebote „Für die Lieferung von 165 Flaschen eines billigen naturreinen Weißweines (Abendmahlwein)“ einzuholen. Denn aus praktischen Gründen wurde in neuester Zeit kein Rotwein, sondern vermehrt Weißwein genutzt.

Stets wechselnd beauftragte die Stadt verschiedene Herforder Weinhändler, meist denjenigen mit dem günstigsten Angebot, wenn Geschmack und Qualität stimmten. Denn auch Weinverkostungen von gelieferten Probenflaschen wurden durch die Stadtverwaltung in den 1960er Jahren durchgeführt, wobei jede getrunkene Testflasche auch bezahlt wurde.

Der Abendmahlwein der Nachkriegsjahre trug dabei so klingende Namen wie „Pfarrherrentrunk“, „Johanniströpfchen“, „Edesheimer Madonna-Höhe“, „Bergkloster Kabinett“ oder der 1959er „Liebfräumlilch“. Zu allen Zeiten wurde in besonderer Weise darauf geachtet, Missbrauch und Streitfälle zu vermeiden: Dies zeigt die stets gewissenhafte Erstellung von persönlich unterzeichneten Liefer-, Empfangs- und Zahlungsbestätigungen.

Der Rückgang des jährlich benötigten Weins von ehemals 318 Flaschen im 18. Jahrhundert auf heute noch 165 Flaschen verweist auf die abnehmende Zahl von Gottesdienstbesuchern. Nichtsdestotrotz werden gerade in der anstehenden Adventszeit und zu Weihnachten wieder viele Herforder im Zuge der Festgottesdienste in den Genuss eines Schlucks „Pfarrherrentrunk“ kommen.



Das Logo der Weinhandlung „Wein-Ellermann“, die Angebote für Abendmahlwein an die Verwaltung abgab.

Gohfeld im Branntwein-Rausch

Wie der Schnapsteufel in einer frommen Gemeinde auftaucht und was er dort anrichtet. Selbst der Pfarrer wird beschuldigt, sich in Bad Oeynhausen betrunken zu haben

Hartmut Braun

Im Spätsommer 1893 hatte der ostwestfälische Schnapsteufel wieder einmal zugeschlagen. Es war Anfang September, an einem Dienstag, ausgerechnet im frommen Gohfeld bei Löhne.

Die Trinker kamen aus dem nahe gelegenen Volbrandtschen Gasthaus – heute Deutsches Haus -in die spätbarocke Dorfkirche. Die ersten waren nur leicht angetrunken. Doch es wurden mehr und sie wurden immer lauter. Auch Presbyter waren darunter. Einer schief auf der Kirchenbank ein. Die neu Dazugekommenen hatten noch mehr getrunken. Ein Mann schlug „wie im Takt mit dem Kopf die steinerne Wand“. Der hilflose Pfarrer flüchtete vor dem Lärm. Und auf dem Friedhof fielen die Trinker „taumelnd zwischen die Grabhügel wie frische Leichen.“ Gohfeld im kollektiven Rausch?

Frommes Erschauern hat gruselige neue Nahrung bekommen

Ob es wirklich so war, ist fraglich. Aber so stand es einige Tage später in der christlich-konservativen Bielefelder Neuen Westfälischen Volkszeitung. Das fromme Erschauern vor den teuflischen Wirkungen des Branntweins hatte einmal mehr gruselige neue Nahrung bekommen. Kaum etwas empörte und elektrisierte die nach Erweckung strebenden Gläubigen dieser Region so sehr wie der Schnaps und seine Wirkungen. Wer sich dem Rausch hingab, hatte verloren. Er war dem Teufel verfallen, bedrohte die göttliche wie die weltliche Ordnung.

Seit der Erfindung des Kartoffelschnaps in den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts war Branntwein billiger und leichter verfügbar geworden. Man reichte ihn zu Taufen, Hochzeiten und Beerdigungen, schenkte ihn in Gaststätten aus – mit der Folge bisweilen ausufernder Besäufnisse. Von „Branntweingelagen“ wurde dann berichtet. 155 Schenken waren um 1865 im Kreis Herford amtlich registriert.

Die Armen konnten sich den



Die Kirche in Gohfeld war Austragungsort einer Schlammschlacht um die Trunksucht.

FOTO: DIRK WINDMÖLLER

Fusel eigentlich nicht leisten. Manche kauften ihn doch, verschlimmerten die Situation ihrer Familien. Einige wurden abhängig. Doch für den Zeitgeist gab es noch keine Suchtkrankheit. Hier ging es um Schuld. Der Kampf gegen die Sünde des Saufens mobilisierte das fromme Volk wie sonst nur die Heidenmission. Zu verhindern waren sie nicht, die „Gelage“ anlässlich der Familienfeiern, neue Konzessionen für Gaststätten und Tanzsäle, überhaupt die mit dem bescheidenen Wohlstand keimende neue Geselligkeitskultur der Vereine sowie die Umtriebe der „Trinker und ihrer Gesinnungsgenossen“, wie es in dem Bericht heißt.

Dieser Kampf wurde nicht nur von der Kanzel geführt. Er führte zu einer Gründungs-welle von Mäßigkeits- und Abstinenzgruppen, Sonntagschulen, Jünglings-, Jungfrauenvereinen und Posaunenchoren. Er veränderte das kirchliche Gemeindeleben, das zu-

vor von Pfarrern, Lehrern und Honoratioren geprägt wurde.

Der Zeitungsbericht über die „gräulichen Vorgänge“ in Gohfeld enthält zwei starke Botschaften: Der Branntweinsteufel lauert überall, selbst in einem Dorf, in dem 40 Jahre ein charismatischer Abstinenzler wie Eduard Kuhlo Pfarrer war. Aber auch: Es gibt unbeugsame Christen, die mutig das Übel beim Namen nennen und sich von nichts und niemandem daran hindern lassen. Männer wie Karl Iskraut, Vereinsgeistlicher für Innere Mission und christliches Volksleben für Minden-Ravensberg.

Dieser Iskraut hatte zwei Jahre zuvor von sich reden gemacht, als er mit hunderten frommer Bauern nebst zahlreichen Posaunenbläsern eine SPD-Kundgebung in Spenge gesprengt hatte. Politisch denkende Arbeiter waren eine Gefahr für das christliche Volksleben. Seine Freude an handgreiflichen – heute würde man

sagen: gewaltbereiten – Problemlösungen hatte ihm zwar nicht nur Freunde gemacht. Doch im Kirchenkreis war er nach wie vor wohl gelitten. Inzwischen war der Vereinsgeistliche nach Gohfeld umgezogen. Dort mischte er sich im Sommer 1893 in eine Debatte um einen Kirchenneubau und eine damit verbundene Aufteilung der Gemeinde ein.

Die Contra-Seite, angeführt vom Kirchmeister und konservativen Landtagsabgeordneten Schnatsmeier, wollte kein Geld ausgeben. Für den Neubau legte sich, im Namen der Frömmigkeit, Iskraut ins Zeug. Vielleicht hoffte er auf eine reguläre Pfarrstelle in der neuen Gemeinde. Das Thema bewegte die Gohfelder. Ab dem Nachmittag wurde gewählt. Fast 800 Männer gaben ihre Stimme ab. Viele, darunter auch Presbyter, warteten hinterher in der Gaststätte Volbrandt auf das Ergebnis der Auszählung. Dort wurde auch Alkohol ausgeschenkt.

Das Ergebnis fiel mit 450 gegen 326 Stimmen gegen den Neubau aus. Iskraut war empört. Zuerst nutzte er seine Kontakte zu Bielefelder Medien, um die siegreiche Mehrheit als einen von Trunkenbolden angeführten Haufen darzustellen. Das brachte ihm eine Gegendarstellung und Beleidigungsklagen ein. Doch er gab nicht auf. Immerhin sah er sich auf Seiten der Gerechten. Da war die Bekämpfung der „Trinker und ihrer Gesinnungsgenossen“ eine Pflicht.

Als die Volkszeitung ihm weitere Stellungnahmen verweigerte, gründete er eine eigene Zeitung, die er im fernen Chemnitz drucken ließ und auf Anfrage kostenlos versandte. Geld spielte keine Rolle. „Aus dem Reich Gottes“ war der Titel, unter dem die Öffentlichkeit und die Kirchenleitung über die Machenschaften der trunkfälligen Gohfelder aufgeklärt werden sollten. Der Titel war Programm: Wer in Gaststätten geht und sich gar betrinkt, verstößt gegen die Kirchenordnung und kann nicht das Reich Gottes aufbauen.

Anfangs führte er den Kampf noch offiziell als „Vereinsgeistlicher für Innere Mission“. Doch diese Bezeichnung fehlt ab der zweiten Num-

mer. Er hatte seine Anstellung verloren. Dafür machte er politisch Karriere. Die Konservativen um seinen Förderer Pastor Schmalenbach aus Mennighüffen stellten ihn im Raum Kassel als Kandidaten für den Reichstag auf. Er wurde 1894 tatsächlich gewählt. Jetzt setzt er seinen Feldzug als „Mitglied des Reichstags“ fort.

Als die Vorwürfe verpufften und die Kirchenleitung ihm nicht glauben mochte, setzt er in Ausgabe Nr. 4 im Herbst 1895 einen drauf. Nicht nur einige Presbyter sind jetzt trunkfälliger, nein: der Pfarrer säuft selbst. Ausgerechnet in der Karwoche wurde er nachts um 4 Uhr betrunken vom Bade Oeynhausen nach Hause gebracht. Ein Schäfer hat es gesehen. Ein Skandal.

„Wahre Christen“ streikten gegen den Pfarrer

In Gohfeld hatte Iskraut eine Gruppe um sich geschart, die er die wahren Christen in der Gemeinde nennt. Diese traten jetzt in den Gottesdienststreik, aus Protest gegen den trunkfälligen Pfarrer und gegen den „Geist des Spiritus, der immer neue Opfer in unserer Gemeinde fordert“. Die Kirchenaufsicht sollte endlich die saufenden Presbyter und den Pfarrer bestrafen. Die Drohung von Massenausstritten aus der Kirche stand im Raum.

In Iskrauts Argumentation finden sich klassische Denkfiguren aus der Erweckungsbewegung: Auf der einen Seite die wahren Christen, die Erweckten, die ein sittliches und gottesfürchtiges Leben ohne Alkohol, Tänzerei, ausuferndem Feiern führen. Auf der anderen Seite die Lauen, die Trinker, die Unsittlichen.

Doch Iskraut war zu weit gegangen. Bei den Bielefelder Konservativen hatte man ihn schon im Vorjahr als „für unsere Sache unbrauchbaren Radauschläger“ erkannt. Dazu kam der Spott der sozialdemokratischen Volkswacht, die die Affäre genüsslich aufspießte. Der von ihm attackierte Pfarrer blieb noch 30 Jahre im Amt. Iskraut verließ die Region. Die Stimme „Aus dem Reich Gottes“ verstummte.

Es gab immer einen Grund zum Trinken

Der Krokodil-Club existierte vermutlich von 1873 bis 1933. Er war eine einflussreiche Organisation, die sich innerhalb der Gesellschaft Weinklub gebildet hatte.

Maren Röhlke

Kein Paragraph ist mehr beliebt,
Dieweil er Grund zum Trinken giebt;

Doch steckt er auch, so schön er ist,

Gar voller Arg und Hinterlist

Und bringt dir and'ren Morgens oft

Das „graue Elend“ unverhofft.

Doch immerhin bleibt er in Ehren,

Kein Krokodil möchte' ihn entbehren.“

So lautete der § 11 der Statuten des „KROKODIL“ zu Herford von 1898 und bereits 1873 gegründet.

Gründe und Anlässe zum Trinken gab es mehr als genug für den sogenannten Krokodil-Club und seine begrenzte Anzahl an Mitgliedern, die aus bekannten und hoch angesehenen Herforder Männern, wie zum Beispiel Wilhelm Normann, dem Wegbereiter der industriellen Margarineproduktion und Vorstandsmitglied der Krokodile, bestand.

Der Krokodil-Club existierte vermutlich von 1873 bis 1933 und war eine einflussreiche Organisation, die sich innerhalb der Gesellschaft Weinklub gebildet hatte. Es lässt sich vermuten, dass dort bei dem einem oder anderen Bierchen ein Geschäft abgeschlossen oder eine vorteilhafte Heirat beschlossen wurde.

Kleinere Vergehen wurden biergerichtlich verfolgt

Aber im Vordergrund der für recht förmlich gehaltenen Treffen standen in erster Linie die Geselligkeit und das Vergnügen, welche ebenfalls in den Statuten als Zweck des Krokodil-Clubs formuliert werden. Jeden Mittwoch um 21 Uhr trafen sich die Krokodile zu einem feucht-fröhlichen Beisammensein in dem eigens eingerichteten Krokodil-Zimmer, das von einem ausgestopften Krokodil geziert wurde.

Dieses befand sich in dem vom Weinklub gepachteten Lokal „Zur Freiheit“, Auf der



Anlässlich des 30-jährigen Bestehens des Herforder Krokodils durften auch die Krokodil-Damen an den Feierlichkeiten am 14. Juni 1903 teilnehmen.

FOTO: KOMMUNALARCHIV

Freiheit Nr. 3, das 1963 abgerissen wurde. Heute steht dort das Telekom-Haus.

Diese Clubtreffen hatten meistens einen besonderen Anlass und wurden abwechselnd von den Clubmitgliedern ausgerichtet. Häufig waren es Verlobungs- oder Kindbräue, bei denen die Verlobung oder der Familienzuwachs eines Krokodilmitgliedes gefeiert und reichlich mit Bier statt mit Wein begossen wurde. Man traf sich aber auch gerne zum Wettbräu oder pas-

send zur Jahreszeit wurde eine Weihnachtskneipe veranstaltet. Die Einladungen für die Festivitäten wurden nicht nur per Post an die Mitglieder gesendet, sondern auch in der Tageszeitung veröffentlicht, obwohl sie nur für den internen Kreis der Krokodile bestimmt waren.

Verlobungen spielten auch bei den abgeschlossenen Wette, die im Protokollbuch des Krokodil-Vereins schriftlich festgehalten wurden, eine zentrale Rolle. Zum Beispiel

schlossen Moritz König und Wilhelm Pelizaeus die Wette ab, dass Moritz König dem Club ein Fass Bier – ein oft genannter Wetteinsatz – spenden muss, sofern es Wilhelm Pelizaeus gelingt, sich im Jahr 1896 zu verloben. Dies war nur eine von neun weiteren Wette, die am Abend des 11. Dezember 1895 abgeschlossen wurde, und es war die einzige Wette, die zwei Jahre später als erledigt eingetragen wurde. Dennoch werden sie nicht zu wenig Bier gehabt haben, wenn

St. Niklas Geschenke je nach Trunkfestigkeit gebracht hat. Selten düsterte es den Krokodilen auch mal nach was anderem als Bier, dann wurde eine Kiste Champagner zur Abwechslung als Wetteinsatz angeboten.

Die Mitgliedschaft vererbte sich weiter, so dass die Söhne der Krokodile automatisch in den Kreis der Krokodile aufgenommen wurden. Neue Krokodile konnten aber auch durch eine Zweidrittelmehrheit aufgenommen werden, wobei sie zuvor dreimal bei den Mitgliedertreffen vorstellig werden und ihre Würde unter Beweis stellen mussten. Ebenso konnte man bei Fehlbeträgen aus dem Club hinausgewählt werden. Kleinere Vergehen, wenn man beispielsweise nicht rechtzeitig Rückmeldung auf eine Einladung gegeben hat, wurden biergerichtlich verfolgt.

Und um dem Elend, das so ein bierreicher Abend mit sich bringt, entgegen zu wirken, gab es am nächsten Morgen das gemeinsame Katerfrühstück, damit es feucht-fröhlich die Woche darauf weiter gehen konnte.



Die Einladungskarten zu den unterschiedlichen Bräuen in der Weihnachtszeit 1904 und 1909 wurden von dem Unternehmer und Krokodil-Vorstandsmitglied Wilhelm Normann gestaltet.

Die ersten Pommes bleiben unvergessen

Zurückgedacht: In den 1960er Jahren waren die knusprigen Fritten eine Seltenheit. Jeder Ort hatte seine eigenen Kult-Pommesbuden. Beliebt waren Pommes auch im Freibad.

Gesammelt von Monika Guist

„Meine allerersten Pommes hab ich mit etwa 8 Jahren im Freibad in Spenge gegessen. Das war etwas ganz Besonderes, denn es gab damals in Westerenger, wo ich wohnte, oder im benachbarten Spenge noch keine Pommes-Buden. Die kamen erst nach und nach. Deshalb war es ein absolutes Highlight, wenn man vom Eintrittsgeld für das Freibad noch 50 Pfennig übrig hatte für eine kleine Portion Pommes.“

Dagmar Bögeholz, Enger

„Meine Anlaufstelle für Pommes war das ‚Futterhäuschen‘ in Spenge. Es wurde zu meinem Bedauern vor etwa zwei bis drei Jahren geschlossen. Dort holten wir uns früher die Pommes, die wir verpackt mit nach Hause nahmen. In der Zeit bis die Pommes fertig waren, hatte man dann alle Neuigkeiten aus Spenge gehört. Obwohl vor dem Futterhäuschen auch Stehtische standen, haben wir größtenteils zuhause Pommes gegessen. Ich war Pommes-Ketchup-Esser. Seit meinen Jugendjahren bin ich nie zu McDonalds gegangen, sondern gehe heute noch zur klassischen Pommes-Bude.“

Holger Stoppkotte, Enger

„Meine ersten Pommes hab ich erst mit etwa 14 Jahren gegessen. In den 1960er Jahren gab es noch nicht viele Pommes-Buden. Wir in Vlotho gingen zu ‚Bratwurst Glöckle‘ zum Pommes essen. Diese Institution gehörte einem Fleischermeister, der früh erkannte, dass Pommes zur Bratwurst gut schmecken. Das kostete 50 Pfennig für die Pommes und 10 Pfennig für Ketchup oder rot-weiß. Wir jungen Leute gingen nach der Schule entweder zur Eisdiele oder zu ‚Glöckle‘, da wir noch kein Jugendzentrum in Vlotho hatten. Lediglich in der Kirche St. Stephan hatten wir die Möglichkeit, in Gemeinschaft den angesagten ‚Beatclub‘ im Fernseher anzuschauen. Danach ging es regelmäßig zu ‚Glöckle‘. Ich hab nie Bratwurst, sondern immer Pommes rot genommen.“

Wolfgang Kuhlmann, Vlotho



Ein beliebter Imbiss war das Bratwurst-Glöckle in der Herforder Radewig.

FOTO: KOMMUNALARCHIV

„Als die ersten Pommes in Eilshausen in den 1970er Jahren aufkamen, nannte mein Vater sie die ‚Amerikanischen Kinderfinger‘. Wir aßen sie selten. In meiner Kindheit waren Pommes etwas Besonderes und meine Eltern kauften sie uns meistens auf dem Jahrmarkt. Wenn ich heute eine Pommes-Werbung sehe, denke ich immer noch an den Ausdruck meines Vaters.“

Birgit Dreckschmidt, Bünde

„Pommes? Lecker! Als großer Kartoffelfan liebe ich Pommes. Lediglich den Süßkartoffelpommes kann ich nichts abgewinnen. In meiner Kindheit waren Pommes etwas Besonderes. Mein Vater kaufte sie oft auf dem Rückweg aus dem Urlaub. Pommes wurden in der Bude gekauft und zuhause gegessen. Den höchsten Pommes-Genuss gibt es jedoch früher wie heute im Freibad. Wenn man aus dem kühlen Nass kommt und eine warme und knusprige Pommes isst, dann ist das das Leckerste, was man sich vorstellen kann.“

Dorothea Streich, Bad Oeynhausen

„Meine ersten Pommes mit etwa 8 Jahren Anfang der 1980er Jahre kamen aus dem Back-

ofen meiner Mutter. Die wahren Köstlichkeiten jedoch gab es jeden Sonntag bei meinen Großeltern, die gegenüber wohnten und einen eigenen großen Gemüsegarten hatten. Mein Großvater, der im Krieg an der Ostfront in Gefangenschaft war, liebte das Sonntagsessen nach den vielen erlebten Mangeljahren ganz besonders. Von ihm hab ich gelernt, Essen wertzuschätzen. Die selbstangebauten Kartoffeln mit brauner Bratensoße meiner Oma sind unübertrefflich. Ich bin heute noch oldschool: Ich esse lieber gute Bratkartoffeln als Pommes. Auch als Kind zog ich den Pommes eine Portion Reis mit Ketchup vor. Auch meine Kinder lieben Reis mit Ketchup.“

Christian Wilmsmeier, Löhne

„Als Kinder der 1960er Jahre haben wir zuhause in Enger keine Pommes gegessen. Meine ersten Pommes hab ich in meiner Schulzeit in der Otto-Hahn-Realschule in Herford gegessen. Da, wo heute der Go-Parc steht, war ein großer Parkplatz des Kreises Herford. Zwischen den großen Bäumen gab es eine Fritten-Bude. Dort aß ich mit meiner Mädchen-Clique gerne Pommes. Meine Mädchenklasse hatte noch das

Schulfach ‚Kochen‘. Ich erinnere mich, dass wir danach häufig zum Pommes-Essen auf den Parkplatz gegangen sind.“

Petra Skwiercz, Enger

„In meiner Kindheit gab es Pommes im Chip Shop in Cannonock in Mittelengland. Der Shop war drei Häuser entfernt vom Haus meiner Großeltern. Wir Kinder verbrachten die Freitage bei Oma und Opa und dann gab es immer Fish&Chips. Meine ersten Pommes hab ich mit etwa vier Jahren gegessen, als ich mit meiner Oma im Chip Shop war. Für den Fisch konnte ich mich anfangs nicht begeistern, umso mehr für die Pommes. Die werden heute noch in England mit Salz und Essig gegessen. Die frischen Kartoffeln wurden geschnitten und frittiert und dann zum Mitnehmen erst in Fettpapier gewickelt und dann in Zeitungspapier zum Transportieren. Manchmal guckten die Pommes etwas hervor und wenn man sie aus dem Zeitungspapier wickelte, bekam man öfter Pommes mit Buchstabenabdruck zu essen. Es gab aber noch ein sehr leckeres Nebenprodukt für Kinder und zwar die Batterbits. Das waren die Panierreste aus dem Frittierfett, die wir Kinder in einer Tü-

te bekamen. Heiß und knusprig mit Salz und Essig waren sie ein Riesengenuss.“

John Stretton, Vlotho

„An meine ersten Pommes in Deutschland kann ich mich nicht erinnern. Wohl aber an meine ersten Pommes in England. Dort wollte ich die berühmten Fish&Chips probieren. Ich wusste, dass die Engländer ihre Pommes mit Essig würzen. Das wollte ich gern vermeiden. Jedoch dauerte es ein paar Tage, bis ich die Vokabel für Essig ausfindig gemacht und den Mut aufgebracht hatte, die Zutat abzubestellen. Die erworbenen Pommes waren köstlich.“

Barbara Hoffmann, Rheda-Wiedenbrück

„Die ersten Pommes Frites gab es bei den Hähnchenbratereien in Herford Anfang bis Mitte der 1960er Jahre. Eine war an der Rennstraße, nahe der Ecke zum Alten Markt im ersten Stock. In der Lübberstraße gab es die ‚Snack-Bar‘ stadtauswärts rechts Richtung Lübbertor und ‚Hähnchen-Schmidt‘ Hausnummer 19. Einnige aus dem Jazz-Club nannten ihn ‚Chicken-Smith‘. Im Haus Bremen an der Radewiger Straße hieß der Imbiss ‚Halbes Hähnchen‘. Neben der Gaststätte Schony an der Goebenstraße war links in einem Gang eine weitere Imbissbude. Aber keiner aß die Pommes wie heute im Gehen oder im Stehen auf der Straße, man blieb zum Verzehr im oder vor dem Imbiss. Besondere Erinnerung habe ich an Frau Ott in der Goebenstraße. Sie wohnte damals neben dem Hauptgeschäft Ottensmann und betrieb gegenüber links neben dem Uhrengeschäft Walter Janz und Lebensmittel-Kemena eine kleine Bude am Bürgersteig. Da gab es unter anderem Bratwurst, Pommes und eingelegte Gurken. Wenn ich Pommes mit Mayonnaise bestellte, nahm Frau Ott immer ihren Zeigefinger, ging mit diesem durch den Eimer mit Majo und klatschte vom Finger die weiße Masse auf die Pommes. Genauso machte sie das mit dem Senf für die Bratwürste. Ihre Bude hat meines Wissens nur kurze Zeit existiert.“

Erika Müller, Herford

Der Schmalflügelige Pelzbienen-Ölkäfer

Im August entdeckte ein ambitionierter Naturfotograf die Art erstmals für den Kreis Herford in seinem Garten in Exter. In Mitteleuropa kommt sie nur sporadisch vor.

Eckhard Möller

Komplizierter geht es kaum. Die Lebensgeschichte des Schmalflügeligen Pelzbienen-Ölkäfers (*Sitaris muralis*) ist ein bemerkenswertes Beispiel, welches verschlungene Wege Mutter Natur manchmal nutzt, wenn es um die Fortpflanzung und den Bestand der Generationen geht.

Am 21. August 2019 entdeckte Günter Jäkel, passionierter und aufmerksamer Naturfotograf, in seinem Garten in Vlotho-Exter einen etwa 15 mm großen dunklen Käfer mit zwei gelben Flecken auf dem Rücken und merkwürdig geformten Flügeldecken, der sich aus der Lehmwand eines selbstgebauten Insektenhotels herausarbeitete. Kurze Zeit später folgten noch zwei weitere. Die Lehmblöcke von etwa 20x20x20 cm stehen bereits seit rund 15 Jahren in dem Garten. Die hervorragenden Fotos gelangten über die HF-Redaktion an den Ostscheider Insekten-Spezialisten Patrick Urban, der den Ölkäfer identifizierte. Große Freude bei allen Beteiligten, denn es ist eine absolut seltene Art.

Die Larven des Käfers ent-



Ein Prachtexemplar des Schmalflügeligen Pelzbienen-Ölkäfers – entdeckt in Vlotho. FOTO: GÜNTER JÄKEL

wickeln sich in den Nestern von Pelzbienen, welche diese einzeln in alten lehmigen Fachwerkwänden, an sonnigen nackten Stellen an Häusern oder in Mauerritzen anlegen. Früher machten sie das auch an steilen Lössböschungen, die es heute fast nicht mehr gibt. Nur wie kommen die Larven dorthin?

Die Weibchen der Ölkäfer kleben im Sommer, wenige Tage nachdem sie selbst geschlüpft sind, ihre Eier in Klumpen in die Nähe der Röhren der Bienen auf festen Untergrund. Danach sterben sie. Nach ein paar Wochen schlüpfen die Larven, bleiben aber regungslos in ihren Eihüllen. Nach der Überwinte-

rung kriechen sie im Frühjahr langsam in der Umgebung der Bienen-Eingänge umher.

Wenn irgendwann von innen eine männliche Pelzbiene in der Röhre erscheint, die vor den Weibchen schlüpft, versuchen die Käferlarven sich an ihr festzuklammern. Wenn dieses Männchen wenig später mit einem Weibchen ko-

puliert, kriecht die Larve auf den Weibchenkörper und lässt sich dann in deren unterirdische Brutkammer eintragen.

Dort ernährt sie sich von den gespeicherten Vorräten und wächst heran, bis sie sich zu einem fertig entwickelten Käfer verpuppt. Dieser muss sich dann aus der Röhre herausarbeiten, wie es Günter Jäkel beobachten konnte.

Vom Schmalflügeligen Pelzbienen-Ölkäfer gibt es keine historischen Nachweise aus Nordrhein-Westfalen. Sein Hauptverbreitungsgebiet hat der Käfer in Nordafrika und Südeuropa. In Mitteleuropa kommt er nur sporadisch vor.

Der erste belegte Fund in NRW gelang 1994 im Stadtgebiet von Kleve. In späteren Jahren gab es dann weitere Nachweise am Niederrhein und im Raum Bonn. Als Ostgrenze galten damals Oberhausen und Essen. In 2017 ist offenbar einer in Bielefeld entdeckt worden, weitere Angaben liegen aus Ostwestfalen nicht vor.

Dank der aufmerksamen Dokumentation von Günter Jäkel ist für die Fauna des Herforder Kreisgebietes eine absolut faszinierende Insektenart bekannt geworden.

Gefleckte Weinbergschnecke erstmals im Kreis Herford gesichtet

Das Tier kommt mit Gemüse- und Blumentransporten aus Südeuropa in den Norden und kann hier überleben

Eckhard Möller

Braun, unscheinbar und gar nicht so klein war die Schnecke, die am 24. September 2019 auf dem Pflaster einer Einfahrt am Herforder Stiftskamp kroch. Der Körper des Tieres quoll wulstig unter dem Gehäuse hervor, das ein feines Muster zeigte.

Auf den ersten flüchtigen Blick eine Gefleckte Schnirkelschnecke (*Arianta arbustorum*). Eigentlich erstaunlich, denn das ist eine Wald-Art, die normalerweise nicht in Siedlungen gefunden wird, höchstens in ausgedehnten Hochstaudenflächen.

Eine genauere Bestimmung des Tieres ergab dann aber eine Überraschung: Da kroch eindeutig eine Gefleckte Weinbergschnecke (*Cornu asper-*

sum), die noch nie im Herforder Kreisgebiet nachgewiesen worden ist.

Sie ist eigentlich kaum mit der größeren und helleren Weinbergschnecke (*Helix pomatia*) zu verwechseln. In Frankreich wird die Gefleckte sogar viel häufiger in Zuchtfarmen für den sogenannten Feinschmecker-Markt produziert als die „normale“ Weinbergschnecke.

Das natürliche Verbreitungsgebiet der Art sind der Mittelmeerraum und das klimamilde Westeuropa, sie erreicht in Deutschland nur den Südwesten und die westlichsten Bereiche.

Schon seit längerem ist aber bekannt, dass die Schnecke mit menschlichen Transporten, zum Beispiel von Gemüse, verschleppt wird und so spora-



Die Schnecke mit einem Schlüssel als Größenvergleich. FOTO: MÖLLER

disch an anderen Orten auftauchen kann, etwa an wenigen Stellen an Nord- und Ostsee – weitab ihres natürlichen Verbreitungsgebietes. In Düsseldorf wurde zum Beispiel eine in einem Blumenstrauß gefunden oder auf einem Dachgarten, wo Pflanzgut gelagert worden war.

Sie kommt in Nordrhein-Westfalen im klimabegünstigten Rheintal und in dem schmalen milden bis etwa Dortmund reichenden sogenannten Atlantischen Klimakeil im Ruhrgebiet vor.

Eine Umfrage bei den wenigen ostwestfälischen Schnecken-Spezialisten ergab, dass es

in der Region erst sehr selten gelungen ist, diese Art zu finden.

Der Jöllenbecker Naturbeobachter Armin Deutsch zum Beispiel entdeckte auf einem Friedhof mehrere Jahre lang Gehäuse, in einem Hausgarten einmal eine einzelne. Vom Oktober 2006 gibt es eine Angabe aus einer Gärtnerei in Bad Oeynhausen. Geeignete Lebensräume stehen der Gefleckten Weinbergschnecke in Ostwestfalen in riesiger Ausdehnung in den Siedlungen und Grünanlagen zur Verfügung.

Wenn die Entwicklung des Klimas so weitergeht wie bisher, kann man davon ausgehen, dass die Art sich auch hier weiter ausbreiten wird.

Der Fund vom Stiftskamp war der erste im Kreis Herford. Weitere dürften folgen.

Eine Schnapsbrennerei neben der Kirche

Mit seinem Betrieb hatte Ernst Struwe im Engeraner Barmeierhaus kein Glück. Das Gebäude wurde vor 50 Jahren ab- und wieder aufgebaut. Heute firmiert am Kirchplatz 2 die Sonnenapotheke.

Sarah Brünger

Das Barmeierhaus stand bereits über 200 Jahre am Kirchplatz Nr. 2 in Enger, als es im November 1969 mit einer Richtkronen geschmückt wurde. 1968 hatte die Verwaltung eine Abbruchgenehmigung für das heute denkmalgeschützte Gebäude erteilt, das gut 25 Jahre zuvor noch als stadtbildprägend und somit unbedingt erhaltenswert galt. Da fragt man sich: Was war los in Enger?

Gebaut wurde das Haus im Jahr 1741 vom Kaufmann Johann-Rudolph Rosenbaum aus Werther. Ende des 19. Jahrhunderts ist in den Akten des Kommunalarchivs Herford die Firma Barmeier als Besitzer vermerkt. Direkt neben der Kirche wurden Zigarren und Alkohol produziert. Auf dem Barmeierplatz, etwa an der Stelle, wo heute der Widukindbrunnen steht, befand sich der Pferdestall mit angeschlossenen Lager für die Fässer, in denen die Spirituosen über den Hof rollten.

Um 1911 übernahm der Kaufmann Ernst Struwe die Geschäfte in Enger und siedelte von Bramsche aus in die Widukindstadt über. Die Volksweisheit, dass sich mit Tabak und Alkohol gutes Geld verdienen lässt, bewahrheitete sich für ihn nicht. Als er 1930 starb, hinterließ er seiner Frau Juliane und den gemeinsamen



Das Barmeierhaus vor dem Abriss.

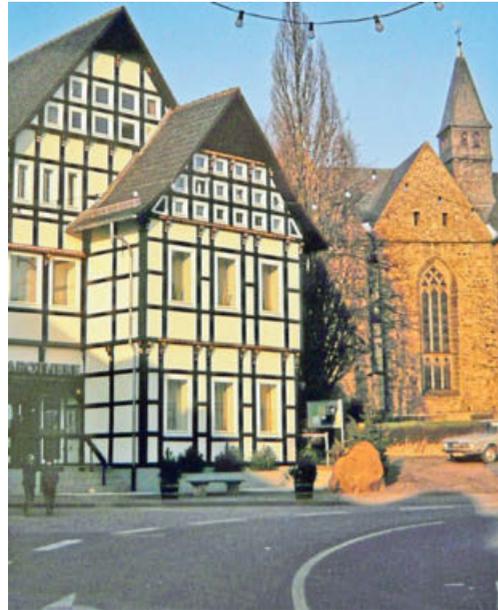
Kindern das Gebäude und einen Berg Schulden. Zunächst konnte das Fachwerkhaus noch einmal durch Fördermittel in Stand gesetzt werden. Juliane Struwe ließ das Erdgeschoss als Verkaufsraum ausbauen, um es vermieten zu können. Trotzdem blieb die Schuldenlast erdrückend.

Das Haus, das der Familie kein Glück gebracht hatte, sollte verkauft werden. An diesem Punkt schaltete sich die Amtsverwaltung Enger ein. Über mehrere Jahre hinweg liebäugelte sie mit dem Grundstück. 1938 wurde sogar in Erwägung gezogen, das Fachwerkhaus als Sitz der Amtsverwaltung um- und auszu-

bauen. In diesem Zusammenhang überprüfte der Zimmermeister August Sundermann aus Oldinghausen die Bausubstanz und attestierte dem Gebäude „noch eine sehr lange Lebensdauer“. Dennoch ließ die Amtsverwaltung letztendlich von den Umbauplänen ab, da



Richtfest 1969 am Barmeierplatz. NW-FOTO: ERICH BOROWKA



Die Sonnenapotheke in den 1980er Jahren.

sie die Raumverhältnisse um das Gebäude herum für zu beengt hielt. Für den zu erwartenden Verkehr sei nicht genug Platz. Über den Kauf dachte die Verwaltung trotzdem weiterhin nach. „Das Gebäude ist eines der schönsten Fachwerkhäuser von Enger“, hielt der Amtsbürgermeister 1943 fest. „Die Stadt bzw. das Amt Enger hatten deshalb Jahre vor dem Kriege schon wiederholt den Erwerb der Besetzung ins Auge gefasst, da die Erhaltung des Hauses für das Stadtbild von großer Bedeutung ist und der Besitz des gesamten Grundstücks für spätere Planungen außerordentlich wertvoll sein kann.“ Die Amtsver-

waltung konnte dem Angebot nicht widerstehen und unterschrieb letztendlich den Kaufvertrag. Das Gebäude vermietete sie als Wohn- und Geschäftshaus.

Pferdestall und Fasslager wurden abgebrochen. Um das Haus am Kirchplatz Nr. 2 wurde es ruhig, bis es 1968 erneut den Besitzer wechselte. Mittlerweile war die innere Bausubstanz in einem sehr schlechten Zustand. Der Abriss wurde genehmigt und das Gebäude verschwand aus dem Stadtbild – allerdings nur für knapp ein Jahr.

In einer spektakulären Aktion wurde das gesamte erhaltenswerte Fachwerk demonstrierend, gekennzeichnet und zwischengelagert. Der marode Gebäudekern wurde durch eine moderne Konstruktion ersetzt und das alte Fachwerk um diese herum wieder aufgebaut. Im Erdgeschoss entstanden die Geschäftsräume der heute noch dort ansässigen Sonnenapotheke.

Das Richtfest konnte im November 1969 mit Erbsensuppe und zahlreichen Ehrengästen gefeiert werden. Hermann Vollmer, Vorsitzender des Heimatvereins Enger, ließ verlauten, dass mit der Fertigstellung des Bauvorhabens „der ganzen Bevölkerung der Stadt Enger und den Fremden die [sie] besuchen, ein großer Dienst erwiesen“ worden sei.

FOTOS: KOMMUNALARCHIV

NW
Neue Westfälische

Wir schreiben
Geschichte(n)!

Exklusiv nur in Ihrer NW:

Das HF-Geschichtsmagazin

Historisches und Traditionsreiches aus dem Kreis Herford.
Spannend und unterhaltend in Ihrer Neuen Westfälischen!

