

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Franz Robke: Wirts- und Gasthäuser der letzten 350 Jahre in der Gemeinde
Dinklage. Ein Bericht aus der "Werkstatt" des Heimatvereins Herrlichkeit
Dinklage

Franz Robke

Wirts- und Gasthäuser der letzten 350 Jahre in der Gemeinde Dinklage

Ein Bericht aus der „Werkstatt“ des Heimatvereins
Herrlichkeit Dinklage

Sie waren öffentlicher Fernsprecher, Viehwaage und Wahllokal. Rats-herren tagten in ihnen, der Wasser- und Bodenverband und die Rotbuntzüchter hatten hier ihre Sitzung. Der Briefträger machte hier eine Klönschnackpause und um 11.00 Uhr saßen die hier, die immer hier saßen ...

Häufig entwickelt sich ein öffentliches Interesse, wenn etwas im Verschwinden ist: *„Meistermann in Baoken häff uk dicht moakt.“* *„Jao, nu weisse äoverhaupt nich mehr, wo du noch hän gaohn kanns ...“* *„T'ja ... weiss du noch, at wie dor mohl heller versackt sünd, wie haan doch gägen Coarm 2:0 wunnen ...“* *„Dat möss eigentlich einer upschriveen, wat so dumaols inne Wirtschaft so aals passeierte ...“* Aber da schreibt keiner etwas auf – bis sich für solch ein Thema Interessierte finden, die diese Alltagsgeschichten noch erlebt haben oder die dieses Thema spannend finden und sich zu einer Arbeitsgruppe zusammenfinden. Dies ist ein Erfahrungsbereich, vergleichbar wie das Thema Schule und Lehrer, und jeder weiß eine Geschichte bzw. kennt jemanden, der bei dieser „berühmten Geschichte“ selbst dabei war. Ja, selbst im fernen Amerika erinnert sich, bei einem Besuch bei Auswanderern der Heimat, der ein oder andere an Erlebnisse der Jugendzeit in Kneipen: *„Wi wassen uk dann woll bie Horns Pietze, un anne Theke seet dann aff un tau Vettters Bühl. Mit sine kotten Beine köm bei nich maol mit de Theen up den Fauttbooden und dat archte üm. Wie han üm maol wer dormit uptrocken, bei wödd n'büten vergrellt, stünd up un köm ne Stunn löäter mit ne Soagen ut siene Warkstäeh trügge, dreihete sien Hocker üm un saogde ruck zuck fiev Zentimeter*



aff. Wie han heller Spaofß und bei nun siene Ruhe.“ (mündl. Mitteilung von Heinz Jürgens, Tacoma-USA 1978)

Schnell kommt eine neue Frage auf: Warum haben wir seit einigen Jahrzehnten immer weniger Wirtschaften? Was sind die Gründe? Wurde früher mehr Alkohol konsumiert? Wann und wo spielte Alkohol im Alltags- und Arbeitsleben eine Rolle – hat sich da etwas verändert? *„Und dann vertellde use Pappen noch, wenn sei fräüher morgens anfängen, dann stünd Holthaus Bernd unnern Kraon, dei Hemdsärmel upgekrempelet und Hölske an. Und denn Schluckbuddel, denn ha bei unnern Kraon staohn.*“ (Interview 1984 mit den ehemaligen Holthausarbeitern August und Josef Ostendorf, Jahrgang 1904 und 1909). Welche Funktion hatten die Wirtshäuser? – Es waren ja nicht nur Treffpunkte, um Döhnkes zu erzählen.

Aus einer Vielzahl von kleinen Geschichten und Begebenheiten kristallisierten sich umfangreiche Fragensammlungen, die nach systematischer Aufgliederung das weitere Vorgehen strukturierte und für das weitere Vorgehen einen „roten Faden“ darstellten.

Formulierung des Forschungsgegenstandes

Neben der Erfassung der einstigen und jetzigen Wirtshäuser in Dinklage ist auch eine Darstellung der Rahmenbedingungen für deren Existenz notwendig. Die „Droge“ Alkohol ist nicht einfach nur da, sondern unterlag in dem untersuchten Zeitraum auch unterschiedlichen gesellschaftlichen Wandlungen. Alkohol erfüllt im Leben der Bevölkerung (weltweit, in Deutschland, und auch in Südoldenburg) bestimmte Funktionen, und hier sind natürlich die Orte zu beleuchten, in denen Alkohol vornehmlich genossen wird. Wirtshäuser sind nicht nur ein „Schluck und Bier Geschäft“, ihre vielfältigen Funktionen sollten ebenfalls abgebildet werden.

Material und Methode Personal (Freizeitforscher)

Anders als in der Wissenschaft verfügt Heimatforschung fast nie über „gelernte Fachkräfte“. Noch Berufstätige und Rentner mit den unterschiedlichsten Biografien bilden einen kompetenten Experten-Pool. Unsere Experten bestehen aus sehr unterschiedlichen Charakteren:

Da sind die „Spürnasen“, die hier und da in ihrem Umfeld Informationen sammeln und die „Leutebesucher“, die alte Fotos und Dokumente zusammentragen. Die „Archivarbeiter“ und „Aktenfresser“, denen das Staatsarchiv zur zweiten Wohnung wird. Die „Peniblen“, die alle Zahlen und Fakten zu brauchbaren Statistiken verarbeiten, ein anderer, dem die zeichnerische Ortsdarstellung leicht von der Hand geht und natürlich die „Genauen“, die Texte auf sachliche Richtigkeit prüfen. Unverzichtbar die „Techniker“ mit dem Sachverstand für die heutige Digitaltechnik – alle erfassten Dokumente wurden digitalisiert und im Internet (Dropbox) für alle zugänglich gemacht. Die „fleißigen Geister“ im Hintergrund, die die vielen, im Sütterlin verfassten Dokumente transkribierten und verfasste Texte korrigierten. Es braucht aber auch einen „Kopf“, der den roten Faden im Blick behält und die Hoheit über das Archivordnungssystem hat. Nicht zu vergessen, den „Geldbesorger“, denn solch ein großes Projekt benötigt für die abschließende Publikation eine grundsolide Finanzierung. Über einen Zeitraum von zwei bis drei Jahren kann nicht jeder zu jeder Zeit verfügbar sein, es gibt auch Zeiten mit weniger Aktivitäten, aber jeder hat seinen Arbeitsbereich. Es ist erstaunlich, mit welcher Disziplin und Systematik von den Mitgliedern der Arbeitsgruppe die einzelnen Teilbereiche bearbeitet wurden. Menschen, die noch im Arbeitsleben eingebunden sind oder es vor kurzem noch waren, gehen sehr strukturiert an die Aufgaben, die sich bieten. Sie sehen, was zu tun ist, greifen Probleme an und warten nicht groß, bis man sie anleitet.

Fundorte von Forschungsmaterial zu Wirtshäusern

Eine systematische Erfassung von Datenquellen ergab sich erst im Verlauf der ersten drei bis sechs Monate. Als Laie bedarf es etwas Zeit, bevor sich einem die Systematik der öffentlichen Archivierung erschließt. Wir erfuhren aber außergewöhnliche Unterstützung bei unserem Vorhaben, nicht nur im Archiv des Kreisamtes Vechta, auch das Staatsarchiv in Oldenburg, das Landesamt für Geoinformation und Landesvermessung Niedersachsen, die Oldenburgische Volkszeitung, Privatleute und das örtliche Archiv des Heimatvereins gaben wertvolle Hilfestellungen. Bei der allgemeinen Literaturrecherche wurde aber schnell klar: Hier wurde bisher wenig erforscht, meist bezogen sich die Untersuchungen auf Gasthäuser und Herbergen im Mittelalter, hin

und wieder fand sich etwas über Eckkneipen in den Großstädten, aber Wirtshäuser im ländlichen Raum? Mit der von uns etwas breiter angelegten Fragestellung hatte sich die „Wissenschaft“ bisher noch nicht so ausführlich beschäftigt. Es waren meist nur begrenzte Teilbereiche untersucht worden, aber diese boten fundierte Hintergrundinformationen, so dass eine gute Überprüfung unserer bisherigen Ergebnisse möglich wurde. Insbesondere die Publikation von Carsten Vorwig (2007) zur Geschichte der Gast- und Schankwirtschaften im Sauerland für die Zeit von 1870-1930 wurde zu einer wahren Fundgrube für spezielle Fragestellungen hinsichtlich der Baugeschichte, Lage der Gaststätten und Konzessionsumstände. Nicht zu vergessen das Buch „Der große Durst“ von Hermann Kaiser (1985), von ihm kamen in der Startphase (Telefonate) ebenfalls wertvolle Tipps.

Mit dem sehr aktuellen Thema „Wirtshaussterben und Wirtshauskultur“ haben sich in den vergangenen Jahren lediglich Kulturforscher in Bayern (Universität Eichstätt) beschäftigt – wir waren mit unserem Thema hier in Norddeutschland mehr oder weniger auf Neuland gestoßen. Prof. Hopfinger von der Universität Eichstätt übersandte uns deren Publikation und entsprechende Literaturhinweise. Einen großen Raum (Zeit) nahm natürlich die Vor-Ort-Recherche (Oral-History) bei Zeitzeugen ein, denn das tatsächliche Alltagsleben wird nicht archiviert – das sind die erzählten Geschichten von Menschen wie Du und Ich.

Technische Ausstattung

Als ich vor gut 35 Jahren mit der Heimat- und Familienforschung begann, waren Scanner und Digitalkamera noch völlig unbekannt. Heute verfügen wir über technische Hilfsmittel, die gut genutzt die Erschließung und Auswertung vieler Dokumente doch erheblich leichter machen. Unverzichtbar ist der Computer mit Internetzugang und E-Mail. Nicht nur eine schnelle Recherche zu überregionalen Fragestellungen kann so erledigt werden, insbesondere die in einer „Cloud“ (Dropbox) gespeicherten Dokumente sind jederzeit und überall abrufbar und können bearbeitet werden. Private Fotos oder Dokumente werden ungern in fremde Hände gegeben, aber mit einer Digitalkamera oder Smartphone ist dies Problem vor Ort schnell gelöst. Ein Diktiergerät für Interviews ist seit vielen Jahren Standard. Für umfangreichere

Dokumentenerfassungen ist ein Scanner eine weitere wertvolle Hilfe. Unser Heimatverein verfügt zudem über agile Untergruppierungen, sei es die Fotogruppe oder die Gruppe der Familienforscher, die in dem Netzwerk Heimatverein großartige Unterstützung liefern. Aber auch Anfragen an örtliche Facebookgruppen förderten wertvolles Quellenmaterial zu Tage. Gerade diese neueren sozialen Netzwerke werden für die örtliche Recherche von nicht archivierten Materialien zu wertvollen Quellen, für dieses Feld hätten uns eine paar jüngere Mitstreiter gut getan.

Ergebnisse

Erfasst wurden für den Zeitraum um 1700 bis heute alle noch bekannten Wirts- und Gasthäuser in der Gemeinde Dinklage. Wir haben davon 57 Betriebe in unsere Erforschung einbezogen, nicht berücksichtigt wurden Schenkstätten, die um 1900 nicht mehr existierten und Betriebe der ehemaligen Dinklager Bauerschaft Brockdorf. Von diesen Betrieben wurde eine Firmenchronik erstellt, in der auch die jeweiligen Eigentümer- bzw. Wirtefamilien ausführlich erfasst wurden.

Die folgende Grafik (Abb. 1) zeigt im Überblick, wann und wie lange die einzelnen Wirtshäuser bestanden bzw. noch bestehen. Für den Zeitraum des 18. Jahrhunderts liegen keine speziellen Wirtshaus- bzw. Ausschankkonzessionen vor. Aus alten Steuerlisten konnte jedoch ermittelt werden, dass in diesen sehr alten Wirtshäusern Bier gebraut und ausgeschenkt wurde.

Von den „Hausgeschichten“ dieser alten Wirts- und Gasthäuser möchten wir hier ein eher kleines, aber ebenfalls interessantes Wirtshaus vorstellen.

Gaststätte „Lüers Tilla“, Burgstraße, Dinklage

Diese Wirtschaft ist ein typisches Beispiel einer kleinen Kneipe im Ort Dinklage, sicherlich geprägt von dem Dinklager Original Ernst Lüers, Mitbegründer und 1. Vorsitzender des TVD 04, der auch im Schützenverein aktiv war. In den letzten Betriebsjahrzehnten boten die älteren Wirtinnen, seine Töchter Tilla, Adelheid und Toni ein zeitloses, man mag es auch ein skurriles Ambiente nennen.



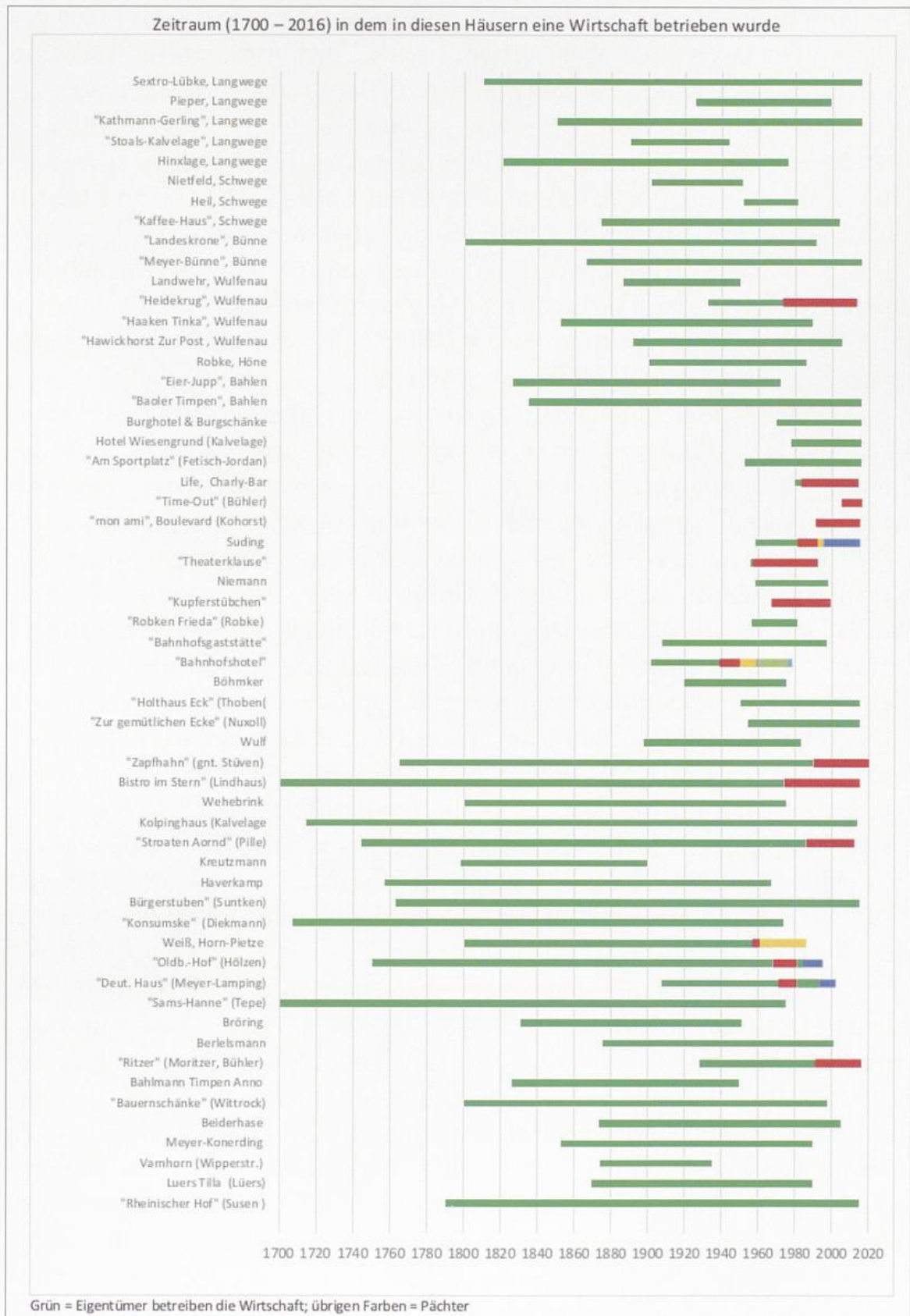


Abb. 1: Betriebsdauer der Dinklager Wirts- und Gasthäuser

Die Geschichte dieser Wirtschaft beginnt eigentlich in einem Haus gegenüber der bekannten Wirtschaft „Lüers Tilla“ mit dem Krämer und Samenhändler Arnold Tönjes (1831-1886), dem 1869 die Konzession zur Schenkwirtschaft *in dem ihm gehörigen und von ihm bewohnten Hause zu Dinklage an der Wipperstraße* erteilt wurde. Um 1870 erbaute er gegenüber auf dem erworbenen Grundstück ein neues Gebäude und erhielt auch hierfür 1871 die neue Schenkwirtschaftskonzession.

Nach dem Tode der Eltern erbte Johanna Tönjes (1869-1919), das fünfte Kind, das Wirtshaus. Sie heiratete 1894 den aus Osnabrück stammenden Ernst Wilhelm Lüers (1869-1954), der als Formermeister in der Maschinenfabrik Holthaus arbeitete.

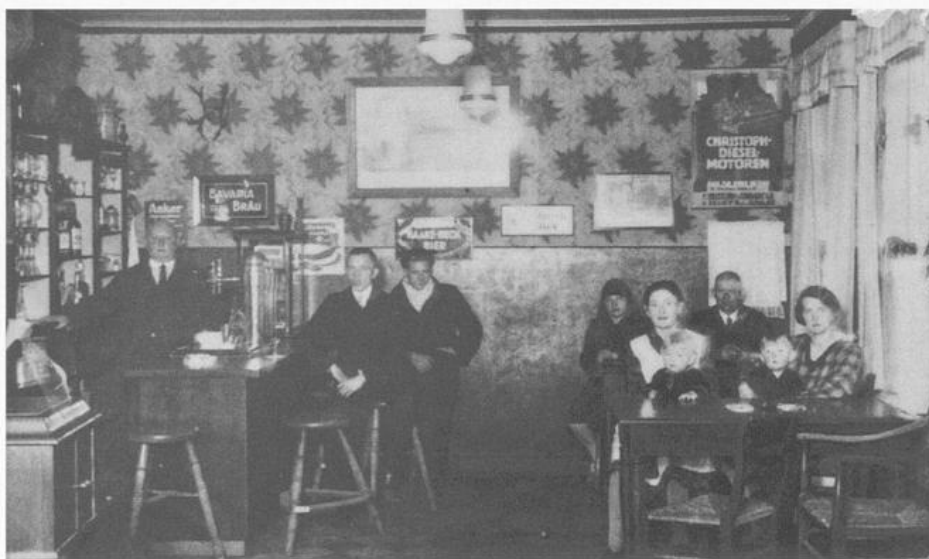
Ernst Lüers beantragte beim Regierungsassessor des Amtes Vechta, *ihm die Ausübung der Wirtschaft übertragen zu wollen*. Gemeindevorsteher Ostendorf teilte dem Amt mit, *daß Antragsteller stets einen ordnungsmäßigen Lebenswandel geführt hat und als Wirt sehr gut qualifiziert ist*. Bei Holthaus hatte er sich lt. Firmenzeugnis zum Vorarbeiter und Formermeister qualifiziert und auch Kenntnisse *in Festsetzung von Accord- und Lohnberechnungen erworben*. *Auch war er in seinem Berufe stets fleißig, pünktlich und nüchtern*. Diese letzte Anmerkung ist für die damalige Zeit um 1910 nicht unwichtig gewesen, gehörte der Branntwein doch zum Arbeitsleben wie heute die Tasse Kaffee. Die Schankkonzession wurde ihm am 13.10.1907 erteilt. Kurz vor dem ersten Weltkrieg, nach mehr als 25 Jahren, verließ Lüers die Firma Holthaus und machte die Wirtschaft zu seinem Hauptberuf. 1919 verstarb die Ehefrau Johanna, geb. Tönjes. Ernst Lüers heiratete mit 50 Jahren ein zweites Mal, die Hebamme Elisabeth Niemeyer aus Altenoythe, die sicherlich in ihrem Beruf weiterhin tätig war.

Zu den häufigen Gästen der Wirtschaft zählten Mitarbeiter der Firma Holthaus, also Arbeitskollegen des Wirtes Ernst Lüers und natürlich Mitglieder des TVD, zu dessen Gründungsvätern er gehörte und dort die Position des 1. Vorsitzenden innehatte.

Durch Zufall stießen wir auf das obige Foto, unscheinbar in der rechten oberen Bild-Ecke ein Plakat der Firma „Christoph-Diesel-Motoren“. Von Andreas Rauf erfuhren wir über Facebook, dass in den 1920er- und 1930er-Jahren Schankräume auch als „Werberäume“ genutzt wurden. Wer zum Beispiel Motoren an die Firma Holthaus verkaufen wollte, der entsandte einen Vertreter nach Dinklage. Dieser Vertreter machte sich sachkundig, in welchen Gaststätten die



Werkmeister der Fa. Holthaus nach Feierabend zusammen saßen und ihr Feierabendbier tranken. Nachdem die wichtigsten Gaststätten ausgemacht waren, wurden die Wirte gebeten, für einen gewissen Zeitraum ein Plakat aufzuhängen. Hierfür wurde ein Handgeld an den Wirt gezahlt. Die Höhe richtete sich nach Größe und Wichtigkeit der Gaststätte. Erst nachdem das Plakat einige Wochen hing, nahmen Vertreter Kontakt zur Firma auf und begannen ein Gespräch mit dem Satz: *Wir sind die Firma XY, Sie haben bestimmt schon von uns gehört oder gelesen ...*



*Abb. 2:
Schank-
raum, links
der Wirt
Ernst Lüers*



Abb. 3: Ernst Lüers

Während der Woche kam das übliche Publikum nach Feierabend auf dem Weg nach Hause, um bei Lüers ein Bier zu trinken. An den Wochenenden dürften Kirchgänger aus Lohne, Brockdorf oder Bockhorster Moor zu den Gästen der Wirtschaft gehört haben, lag sie doch direkt auf deren Weg. Allerdings hatte die Wirtschaft nicht nur erwachsene Kunden. Zumindest während der Kriegszeit pachteten viele Dinklager entlang des Burgeschs für die Selbstversorgung kleine Ackerflächen. Insbesondere im Herbst mussten dann die Kinder der Familien z.B. bei der Kartoffelernte mit anpacken. Wenn sie dann mit voll beladenen Bollerwagen den Rückweg über die Wipperstraße (heutige Burgstraße) antraten, legten sie bei Lüers häufig einen „Halt“ ein, um in der Wirtschaft ein Glas Limonade zu trinken.

Nach dem Tode von Ernst Lüers (1954) gab es zunächst keine Konzessionsänderungen. Formal war jetzt die Ww. Elisabeth Lüers Betreiberin der Wirtschaft, sie wurde dabei von Ottilie („Tilla“) Lüers, der unverheirateten Tochter aus erster Ehe unterstützt.

„Mit 66 Jahren, da fängt das Leben an ...“

Es ist für viele kleine Wirtschaften nicht untypisch, dass der Wirt oder die Wirtin noch bis ins hohe Alter hinter der Theke stehen, sei es zur Entlastung der berufstätigen Nachfolgeneration oder auch, häufig feststellbar, um die meist karge Rente aufzubessern, so wie bei vielen kleinen Gewerbetreibenden und Landwirten. Rente erst ab 70 – heute ein Tabu, früher war es die Wirklichkeit!

1963 übernahm Ottilie Lüers (*1898), 65-jährig, den Schankwirtschaftsbetrieb und hatte auch noch neue Ideen: 1965 wurde die Wirtschaft um eine Kegelstube und eine Kegelbahn erweitert. Aus der Gebäudezeichnung geht hervor, dass der Schankraum sowie das Clubzimmer jeweils ca. 23 qm groß waren. Die Kegelbahn war zwar klein und somit für offizielle Wettkämpfe nicht geeignet, aber für Freizeitkegler ideal. Bereits der Vater, Ernst Lüers, hatte vor dem II. Weltkrieg auf dem Hof eine überdachte Kegelbahn betrieben.

Ottilie Lüers verstarb im November 1971 mit 73 Jahren. Ihre Schwester, Wwe Adelheid Claus (*1896), die Ottilie bereits in der Gaststätte unterstützt hatte, beantragte mit 77 Jahren nun die Schankerlaubnis, die ihr am 22.03.1973 erteilt wird. Unterstützung erhielt sie von ihrer jüngeren Schwester Antonia Seeger, geb. Lüers (*1907). Antonia Seeger („Kaffee-Toni“) hatte mit ihrem 1969 verstorbenen Mann

Ludwig Seeger das Kaffeehaus in Schwege betrieben und war somit beruflich erfahren.

Raubüberfall in Dinklager Wirtschaft

Adelheid und Toni wurden Mitte der 1970er-Jahre dann auch noch Opfer eines Raubüberfalls. Beide wurden erheblich verletzt. Toni konnte fliehen und die Nachbarn zur Hilfe holen, der Täter entkam, wurde jedoch später in Osnabrück verhaftet. Jahre später verstarb Adelheid, und ihre Schwester Toni führte den Betrieb alleine fort. Sie erhielt 1987, mit knapp 80 Jahren, die Schankerlaubnis. Ein Rentnerdasein, wie wir es kennen, das kannten die Wirtsleute Lüers eigentlich nie.

In den letzten Jahren wurde es dann ruhig um die Wirtschaft. Es waren vor allem einige Stammgäste, die „Lüers“ die Treue hielten. Aber auch Jugendliche gingen gern zu „Lüers Tilla“, konnte man hier doch spontan eine Runde kegeln ohne einem Club anzugehören. Zumeist war die Kegelbahn noch frei, und das hatte verschiedene Gründe: Für den Turniersport war sie zu kurz und auf der Bahn war die Kugel in Gottes Hand, je nach Delle oder Buckel traf sie oder auch nicht.

Ein sprunghafter Besucheranstieg war stets während des Dinklager Fettmarktes mit Viehversteigerung bei Susen und während des Dinklager Schützenfestes zu verzeichnen. Dann unternahm häufig Besucher des benachbarten Kompanielokals Susen einen Abstecher zu „Lüers Tilla“, einer Wirtschaft, in der die Zeit stehen geblieben schien. Mitte der 1990er-Jahre schloss diese Wirtschaft jedoch, „Kaffee-Toni“ ging mit knapp 88 Jahren in Rente und mit ihr endete ein Stück uriger Dinklager Geschichte. Wenige Jahre später erwarb der Gastronom Susen das Grundstück, das Gebäude wurde abgerissen und zu einem notwendigen Parkplatz für Hotel, Restaurant und Wirtschaft genutzt.

Funktion der Wirtshäuser auf das gesellschaftliche Leben auf dem Lande

Hier seien nur einige Hauptpunkte aufgeführt, die in all den untersuchten Wirtshäusern Berücksichtigung fanden:

- Vereinsleben
- Nachrichterbörse
- Feste und Feiern
- Politik
- Dorfgemeinschaft
- Fotodokumentationen zum typischen Kneipenleben
- Kegelclubs



Abb. 4: Toni Seeger und Adelheid Claus, 1978

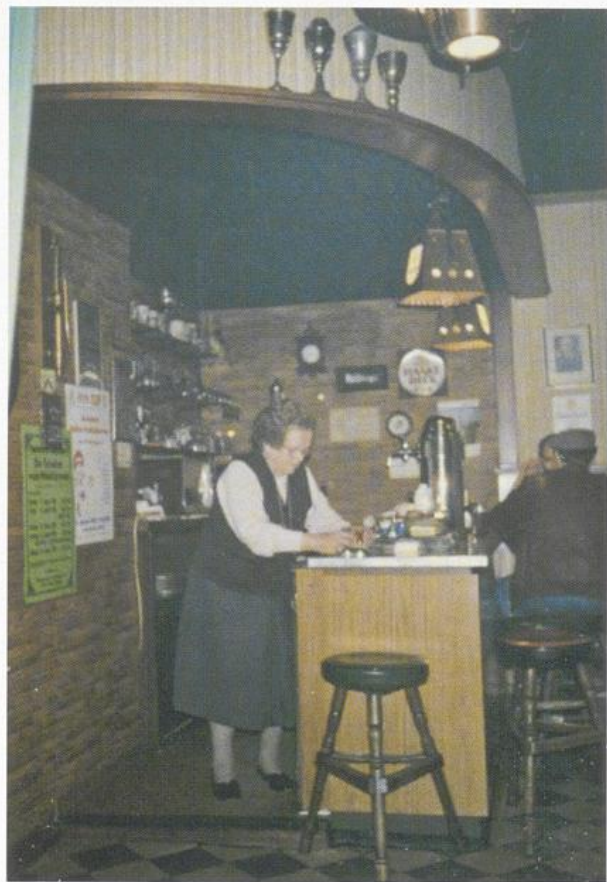


Abb. 5: „Kaffee-Toni“, 1995

Was es in Kneipen so gab und gibt ...

Musik

Livemusik in den Schankräumen selbst gab und gibt es eher selten. Es ist und war oft schlicht zu wenig Platz für Musiker und ausreichend (zahlende) Gäste. Das ist daher eher eine Domäne der Clubräume und Säle. Aber es gab und gibt Ausnahmen: So fanden im „Moritzer“ bereits häufiger Auftritte lokaler Bands statt. Auch im „Bistro im Stern“ (ehemals Hotel im Stern) wurde es Ende 2015 lauter, als dort die Gruppe „The Noise Control“ auftrat.

In der Regel kommt die Musik aus der Konserve. Sorgen zunächst Radios und später Plattenspieler für klangvolle Unterhaltung, traten später Musikboxen ihren Siegeszug an: Die Bedeutung der Musik insbesondere für die jungen Erwachsenen in den Nachkriegsjahren ist noch immer in den Erinnerungen präsent. Bis 1953/54 waren kaum Musikboxen in den Gaststätten zu finden. Umso mehr sorgten die ersten aufgestellten Geräte für Begeisterung.

Ein Zeitzeuge: *Als die Sambamusik aufkam, trafen wir uns an den Wochenenden öfter bei Susen. Die hatten vorne schwarz-gelbe Fliesen. Die waren so glatt, dass man gut darauf tanzen konnte. Wir trafen uns dort gern zum Sambatanz. Eine junge Frau aus Susens Nachbarschaft brachte es soweit, dass sie den Spitznamen „Samba-Leni“ erhielt.*

Die große Zeit der Livemusik waren sicherlich die 1960er- bis 1980er-Jahre – Tanz und Schwofen in den Sälen bei Meyer-Bünne, Waldesruh, Mäkel, Tiemerding-Hausstette ... um nur einige zu nennen.

Thekenmannschaften

Thekenmannschaften waren Phänomene vor allem der 1950er- bis 1990er-Jahre. In mehreren Gaststätten schlossen sich Fußball spielende Gäste zu Thekenmannschaften zusammen. Sie trainierten gelegentlich und trafen sich zu verschiedenen Turnieren, viele von ihnen waren zudem aktive Fußballer im TVD. Hinzu kamen noch weitere „Freizeitmannschaften“, z.B. aus den Bauerschaften. Die Bindung der Mannschaften an eine bestimmte Gaststätte war unterschiedlich ausgeprägt. Erfolgstrophäen in Form von Wimpeln oder Pokalen fanden an entsprechender Stelle in der Gaststätte ihren Platz. Zu den Dinklager Freizeitmannschaften gehör(t)en: der FC „Linde“, die Thekenmannschaft des Kupferstübchens, der Stammtisch der Gaststätte Berelsmann, „Barfuss Jerusalem“, die „Höner Haie“, die „Elche“, die seit ihrer Gründung

1978 bei „Moritzer“ beheimatet waren, oder „Moskito Schwege“ bei Heil in Schwege.



Abb. 6: Thekenmannschaft „FC Linde“ der Wirtschaft „Sams Hanne“, 1974

Stammtische

Sei es der Freundeskreis aus Kindertagen, der Stammtisch, der sich aus dem Vereinsleben entwickelte, die alte Fußballmannschaft, die sich noch regelmäßig trifft, die wöchentlich stattfindende Skatrunde oder aber auch der politische „Klüngel“ der örtlichen Parteien. Ohne Stammtische hätte das soziale Leben in den Gemeinden vielleicht nicht immer so reibungslos funktioniert. Welch lange Tradition Stammtische haben, kann ein jeder bei einem Besuch im Münchner Hofbräuhaus erfahren, wo in einer langen Bilderreihe die ehemaligen und noch existierenden Stammtische zu besichtigen sind.

Die Geschichte der Stammtische zeigt, dass diese Form zur Zusammenkunft über viele Jahrzehnte hinweg ihre Attraktivität behalten hat, wenngleich die Zahl der Stammtische inzwischen abgenommen hat. Dies dürfte im Wesentlichen dem veränderten Freizeitverhalten geschuldet sein. In unserem Projekt geht der Hinweis auf einen Stammtisch zurück auf das Jahr 1914. Der Dinklager Soldat Hubert Speyser schickte eine Feldpostkarte an den *Stammtisch Dämmerstopp* im Bahnhofshotel des Wirts Franz Krapp.

In den 1960er-Jahren etablierte sich in der Wirtschaft „Hotel im Stern“ ein „Fußgängerverein“. Zu ihm gehörten der Bauunternehmer Hermann Middendorf („Jim“), der Steuerberater Josef Bahlmann, Gärtner Arnold Bahlmann, Hermann Heller (Geschäftsführer der Fa. van der Wal), Gemeindedirektor Aloys Meyer („Hector“), der Baustoffhändler Franz Mairose, der Lohnunternehmer Josef Westendorf („Halifax“) und der Wirt Heinrich Koops. Bis in die 1970er-Jahre trafen sie sich samstags zu einem längeren Spaziergang mit einem abschließenden Essen, wobei Bier und Schluck wohl nicht gefehlt haben. Ob der anschließende Stuhlgang regelmäßig durchgeführt wurde – wir wissen es leider nicht.

Die Geschichte der Dinklager Stammtische und die Beweggründe der Teilnehmer aufzuarbeiten, wäre sicherlich eine spannende und lohnenswerte Aufgabe, die hier leider nicht geleistet werden kann.



Abb. 7: „Der Stuhlgang“ zwischen den Gastwirthäusern Koops und Webebrink

Kneipenaktion mit Tradition

Eis im Eiskanal führt den Ritzer-Bob aufs Glatteis titelte die OV am 31.12.1996 und schrieb über die fieberhaften Vorbereitungen zum legendären Bobrennen am Neujahrstag.

Für Steuermann Udo war's die natürlichste Sache der Welt „Es lief alles ganz normal“. Normal? Der menschliche Viererbob „WSC Ritzer“ rannte durch den imaginären Eiskanal der Gaststätte „Moritzer“ und

animierte das staunende Publikum für die Aktion „Sportler gegen den Hunger“ ins Portemonnaie zu greifen – und es kamen 4.869,75 DM zusammen. Dinklages Bürgermeister Josef Kathe hatte es irgendwie kommen sehen. „Man kann’s kaum glauben“, ließ er sich vom Spektakel begeistern. Das Stadtoberhaupt war der Einladung zum offiziellen Hissen der Deutschlandfahne und dem Abspielen der Nationalhymne um 13 Uhr gefolgt. Zu diesem Zeitpunkt war der Bob schon längst in Fahrt gekommen. Kurz vor Mittag war schließlich Warmmachen in der Wirtschaft Thoben angesagt. Schon hier kam das endgültige Aus für „Bobo“. Mit einem Restfeuerwerk von der Silvesternacht ging’s über die Zwischenstation Berelsmann zur Bobbahn in der Gasstätte „Moritzer“. Hier fanden dann die berühmten Läufe Vorwärts- und Rückwärtslauf und dann mit Flutlicht (Feuerzeugbeleuchtung) statt. Das alles so gut klappte, lag sicherlich an der optimalen Betreuung. Die Bobmannschaft bedankte sich beim Vereinswirt Nils Kassner und bei dem nicht „totzukriegenden“ Günther Stengert, der seine Quetschkommode von 12.00 bis 26.00(!) Uhr bewegte. (OV, 3.1.1996)



Abb. 8: WSC-Ritzer Bobmannschaft am Neujahr 1999 (v.l.n.r. Günther Stengert, Christian Nuxoll, Hans Fangmann, Günther Kalvelage, Andreas Niemann, Bernard Haverkamp, Udo Quasigroch)

Ein Blick in die Schankstuben

Es gab die Wirtschaften mit „Saalbetrieb“, und es gab solche, deren Gaststube tatsächlich eine Stube war mit ein bis zwei Tischen und hinter dem Tresen ein altes Büfett, das vielleicht einmal in Omas Stube stand. Es gab Flaschenbier und aus der Korbflasche Ennekink-Kornbrand. So sind zum Teil die Erinnerungen.

Die Auswertungen alter Gebäudegrundrisszeichnungen und der einschlägigen Literatur zeigen deutlich, dass die Gestaltung und Einrichtung der Schankstuben eine große Bandbreite aufweisen. So gab es äußerst karge Schankräume, die kaum mehr boten als einen Tisch, über den „Schluck und Beier“ geschoben werden konnten und einfache Stühle für die körperliche Entspannung boten. Hier dürfte der Großteil des Unterhaltungsangebotes aus Trinken, Rauchen und „Schnacken“ bestehen. Hier sind noch am ehesten Angebote wie Karten- oder Würfelspiele anzutreffen. Diese „Ausstattungsvariante“ war vor allem dort anzutreffen, wo mit möglichst geringem Aufwand neben dem Hökerladen oder der Landwirtschaft ein Ausschank eingerichtet werden sollte.

Auf dem Tresen ein Glas mit Rollmöpsen

Speiseangebote – in den meisten Wirtshäusern: Fehlanzeige – oder eventuell einen Rollmops auf dem zurechtgeknickten Bierdeckel oder kalte Frikadellen. Bei besonderen Anlässen hatte die Wirtin auch schon mal heiße Mockturtle im Angebot. Überhaupt die Wirtinnen – eine besondere Spezies. Geschichten und Legenden haben sich um sie gebildet: Sams Hanne, Lüers Tilla, Haaken Tinka, Beiderhasen Libett, Elly Moritzer ... Sie waren Problemablageplatz, Berater für alle Lebenslagen, und man konnte Deckel bei ihnen machen.

Steigende Erwartungshaltungen auf Kundenseite und Innovationsbemühungen auf Seiten der Wirte sorgten dann für Erweiterungen des Angebotes. Dabei spielte natürlich auch der Zeitgeist eine wichtige Rolle.

Abwechslung im Kleinformat: Klubräume

Den Konzessionsunterlagen zumindest der letzten 130 Jahre ist zu entnehmen, dass viele Gaststätten neben dem eigentlichen Schankraum über einen weiteren Raum verfügten, in dem Gäste verweilen und versorgt werden konnten. Dabei handelte es sich um Räume von 30 bis

50 qm bis zu Räumen mit Ausmaßen von kleinen Sälen. Sie boten den Wirtsfamilien die Möglichkeit, bei Bedarf eine größere Kundenschar zu bewirten, den Raum aber in ruhigeren Zeiten alternativ, z.B. für die Familie, nutzen zu können. Die Ausstattung reichte dabei, wie einige Gaststättenbilder zeigen, von karg/zweckmäßig bis stilvoll/gemütlich. Heute sind diese Räume in der Regel professionell eingerichtet und können für die Bewirtung kleinerer Gruppen oder besondere Veranstaltungen verwendet werden.

Eine besondere Rolle spielten und spielen diese Räume als Treffpunkt oder Versammlungsräume verschiedenster Gruppen und kleinerer Familien- und Vereinsfeiern. Sie sind abgetrennt vom „öffentlichen“ Schankraum und bieten Raum für „geschlossene“ Gesellschaften. Bei „Eier Jupp“ in Bahlen fanden in den 1920er- und 1930er-Jahren z.B. die Versammlungen der Bahler Elektrizitätsgenossenschaft statt, ebenso waren die Bahler Jäger dort häufiger zu Gast. Im Klubraum der Gaststätte „Haaken Tinka“ in Wulfenau trafen sich die evangelischen Bewohner z.B. nach Beerdigungen auf dem dortigen Friedhof. Bei „Be-relsmann“, gegenüber dem Dinklager Rathaus, wurde der Clubraum erst spät eingerichtet. Dieser war z.B. häufig Anlaufstelle für Mitglieder des Gemeinderates. Bei „Haverkamp“ war bis zur Lokalaufgabe der Männergesangverein beheimatet. Die Liste ließe sich fortsetzen.

Die ganz große Nummer: Säle

Der Übergang vom großen Klubraum zum Saal dürfte fließend gewesen sein. In der Regel erfolgte die Entwicklung hin zum Saalbetrieb sukzessiv; schließlich bindet ein Saal viel Fläche und Kapital. So wurden in einigen Fällen zunächst kleinere Säle gebaut, die je nach Nachfrage und finanziellen Möglichkeiten erweitert wurden. Gaststätten mit Sälen sind oft auch Heimat mitgliederstarker Vereine, die die großen Räume oft wöchentlich für Proben- und Übungsabende nutzen. Zu denken ist da unter anderem an einige Dinklager Chöre, das Kolpingorchester oder auch den Theaterverein „Jung-Bühne“. Einige Vereine signalisieren z.B. durch Fahnen (Kompaniefahnen etc.), Wimpel oder Pokale ihre Verbundenheit mit der Gaststätte. Häufig ergibt sich hieraus eine enge Beziehung zwischen dem Verein und „seinem“ Vereinswirt, die für beide Seiten Vorteile mit sich bringt. Während der Verein einen Übungsraum hat, kann der Wirt Pausengetränke anbieten und wird in der Regel auch für verschiedene Vereinsveranstaltungen gebucht (Ge-

neralversammlungen, gemütliche Abende, Kohlessen etc.). Der Gang zum Tresen nach dem Übungsabend ist ebenfalls ein willkommenes Ritual, das heute jedoch immer seltener stattfindet.

Kegelbahnen – drinnen und draußen

Zunächst gab es Kegelbahnen eher in den Städten und erst zum Ende des 19. Jahrhunderts vermehrt auch in den Dörfern auf. Zudem sind im Freien liegende Kegelbahnen früher anzutreffen und weiter verbreitet als überdachte oder gar umbaute Kegelbahnen. Wie Vorwig in seiner Untersuchung im Westfälischen zeigt (und was in Grundsätzen auf die hiesige Situation übertragbar erscheint), waren diverse Mischformen anzutreffen: Anlagen, die komplett im Freien lagen, überdachte Spieler- und Kegelbereiche, umfangreicher gestaltete Kegelstuben, die den Spielern noch mehr Komfort boten bis hin zu komplett umbauten Kegelbahnen als aufwändigste, aber zugleich auch kontinuierlich nutzbare Variante.

Welche Form realisiert wurde, hing vermutlich auch von den finanziellen Ressourcen der Wirte ab. Für mehrere der von uns beschriebenen Gaststätten sind Kegelbahnen dokumentiert. Alle Bahnen, so sie heute nicht mehr existieren, sind in Zeichnungen erwähnt oder von Zeitzeugen bestätigt.

Wirtshäuser: Orte des Glückspiels und der Trunksucht?

Karten- und Würfelspiele: Diese dürften zu den ältesten und am weitesten verbreiteten Spielen gehören, mit denen sich Wirtshausgäste die Zeit vertrieben und noch vertreiben. Aber wenn diese Spiele und Alkoholkonsum unglücklich aufeinandertreffen, sind auch Risiken nicht weit. Ein Ergebnis solch leidlicher Spielleidenschaften sind erschöpfte Geldmittel oder, schlimmer noch, Spielschulden. So soll es bei „Strao-ten Ornd“ um 1860/1870 gar dazu gekommen sein, dass zwei Höner Bauern ihre Hofstellen „schlicht um schlicht“ tauschten.

Ältere Zeitzeugen, die im Rahmen dieses Gaststätten-Projektes befragt wurden, äußerten immer wieder, dass diese Probleme vor allem so lange ein häufiges Phänomen waren, wie der Lohn teilweise wöchentlich in bar an die Arbeiter ausgezahlt wurden. So manche Lohntüte, die für den familiären Lebensunterhalt notwendig war, erreichte, wenn überhaupt, nur deutlich schmaler die heimischen vier Wände. Die Not

war teilweise so groß, dass die Ehefrauen ihre Männer schon an den Firmentoren abfingen, um alkoholisierten Leichtsinn zu vermeiden.

Schankstätten in den Bauerschaften im Kirchspiel Dinklage
Die Entdeckung alter Wegenetze, Verkehrsknotenpunkte, an denen sich früher Schenkstätten befanden, waren weitere Punkte, die es zu erforschen gab, denn logisch erschien bei der Bearbeitung der alten Wirte listen der jeweilige Standort nicht. Erst alte Katasterkarten brachten Licht ins Dunkle.

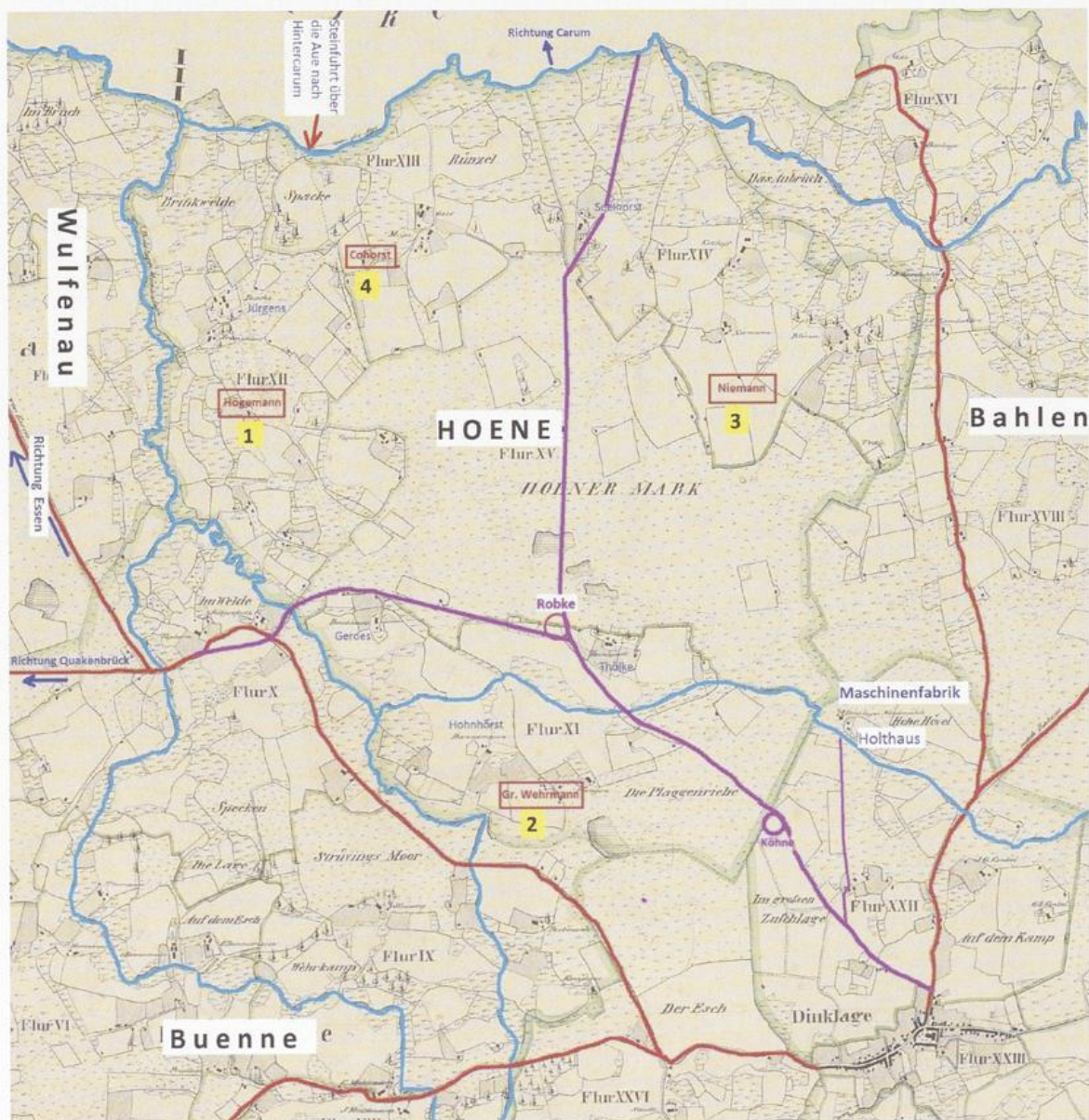


Abb. 9: Katasterkarte von 1837 mit Überarbeitungen

So befanden sich in der Bauerschaft Höne-Dinklage im 19. Jahrhundert einige kleine Schankstätten. Deren Standort orientierte sich am Wegenetz, und dieses war eng verbunden mit der Besiedlung der Bauerschaft. Auf der alten Katasterkarte von 1836/37 ist gut erkennbar, dass die Hofstellen an den Bachniederungen (Bachläufe in der Karte „blau“) errichtet wurden. Die Markenländereien blieben abseits liegen. Sie sind auf der Karte als freie Heide- und Grasflächen zu erkennen und bilden heute den „Kern“ der Bauerschaft Höne. Am Rande sind die Hofstellen der Markkötter.

Bis zur Markenteilung 1880 in Höne gab es die heutigen Straßenverbindungen von Dinklage nach Wulfenau Richtung Quakenbrück und die nach Carum Richtung Hausstette noch nicht. Da der Brückenbau bis zur „Betonära“ meist nur Holzkonstruktionen zuließ und zudem sehr kostspielig war, wurden nur dort Brücken gebaut, wo es unumgänglich war. Der Weg von Dinklage nach Essen bzw. nach Quakenbrück führte über die Hörst, Schweger Mühle, kreuzte die heutige Badberger Straße, weiter über die Bünner Ringstraße und Mühlenbachstraße und teilte sich bei Hörstmann Richtung Quakenbrück und Essen. Von Dinklage nach Carum führte der Weg über Bahlen. Neben den Hauptwegen zu den Nachbarorten (in der Karte „rot“), durchzogen diverse Fußwege, z.T. noch als Kirchwege oder Schulwege bekannt, entlang der einzelnen Häuser die Bauerschaft. Diese ursprünglichen Verbindungswege erklären die Lage der vier unten aufgeführten kleinen Schankwirtschaften.

In den Wirtelisten von 1816, 1818 und 1821 (STAOL 114 - Nr. 55 – Conzess 1816) sind für die Bauerschaft Höne-Dinklage folgende Schenken aufgeführt:

1. *Högemann, braut auch Bier, an einem Weg von Carum über den Steinfurt nach Wulfenau Richtung Quakenbrück, auch ziemlich in der Mitte der Bauerschaft gelegen.*
2. *Johan Webrmann bey Zeller Dannemann (heute Hof Hohnhörst), braute auch Bier, gut gelegen für die Bauerschaft, hat 1815 als Soldat gedient, ... Bis etwa 1890 betrieb hier Köhne („Peiter“) eine Schenke mit Hökerladen.*
3. *Tobias Niemann bey Kötter Niemann.* Diese Schankstätte lag in der Nähe der Verbindungswege von den Höfen Seelhorst, Kolhof, Niemann und Höner Bläumer Richtung Dinklager Mühle auf dem Hövel (Fabrik Holthaus) und nach Bahlen.

4. *Tobias Coborst bey Boske Arlinghaus* (heute Hof Jürgens). Diese Stelle lag günstig an der Weggabelung des Kirchweges von Hintercarum, über den Steinfurt die Aue überquerend nach Dinklage und dem Verbindungsweg von Wulfenau, an Boske (Hof Jürgens) und Willn vorbei zu Hachmöller und Gers Richtung Carum.

Die Markenteilung – neue Straßen, neue Kneipen!

Mit der Markenteilung kam es in Höne zu einer rasanten Entwicklung des Straßennetzes. Bis zu diesem Zeitpunkt lag Höne, unberührt von jeglichem „Durchgangsverkehr“, etwas abseits. Ein großer Aufbruch erfolgte, wie im gesamten deutschen Reich, mit der Entwicklung der Eisenbahn. Die 1876 fertiggestellte Eisenbahnverbindung Oldenburg - Osnabrück, sowie die 1885 geschaffene Verbindung Delmenhorst - Osnabrück, öffnete auch für viele in Dinklage und Umgebung das „Tor zur Welt“.

Mit der raschen Entwicklung der Landmaschinenfabrik Holthaus gegen Ende des 19. Jahrhunderts genügten auch die alten Wege weder den Ansprüchen noch dem tatsächlichen Bedarf. Es waren neue Transportwege, vornehmlich zum Bahnhof nach Quakenbrück notwendig geworden. Die Erschließung des Straßennetzes, mit einer befestigten Chaussee nach Quakenbrück, auch wenn es nun durch lutherisches Gebiet führte, war sicherlich eine durch wirtschaftspolitische Überlegungen getragene Entscheidung. Als Chausseen bezeichnete man ausgebaut, mit fester Fahrbahndecke versehene Landstraßen, die ingenieurmäßig geplant waren und daher deutlich geradliniger verliefen, was sich bei den zwei neuen Straßen (in der Karte „violett“) in Höne noch gut darstellen lässt. Durch die neuen Verbindungen von Dinklage nach Quakenbrück und einer, um 1890 fertiggestellten, ebenfalls befestigten Chaussee-Abzweigung nach Carum wurde Höne vom Zentrum her neu erschlossen.

Im Bereich dieser neuen Straßenkreuzung entwickelte sich ein neuer „Knotenpunkt“. Hier entstanden um 1890 eine neue Gastwirtschaft mit Hökerladen (ab 1900 Robke), in der Nähe die neue Bauerschule für Höne (1912), und später kam noch der Hökerladen von Arlinghaus hinzu.

Während die neue Chaussee nach Quakenbrück den überörtlichen Warenverkehr entscheidend verbesserte, war die neue Verbindung



nach Carum, insbesondere für die Höner Landwirtschaft von großer Bedeutung. Die von den Brüdern Lammerding Ende der 1860er-Jahre neu erbaute Kornmühle, verbunden mit einer großen Schwarzbrotbäckerei und die um 1900 neu errichtete Molkerei waren nun wichtige Zwischenstationen für die landwirtschaftlichen Produkte Korn und Milch. Die Erschließung der einzelnen Höfe in Höne erfolgte nun vornehmlich durch das neue Straßennetz.

Die bisherigen Schankstätten in Höne verloren in dieser Zeitepoche der zunehmenden Mobilität und neuen Warenverkehrsströme ihren Standortvorteil, und sie gaben diesen Betriebszweig auf. Einzig Köhne reagierte auf diesen Wandel und verlegte mit seinem neu errichteten Geschäftshaus seinen Standort an die neue Quakenbrücker Straße. Der Schankbetrieb wurde jedoch um 1900 eingestellt.

Darstellung der Abhängigkeit der wirtschaftlichen Entwicklungen und der Blütezeiten des Gastronomie-gewerbes in der Gemeinde Dinklage

Dass die wirtschaftliche Entwicklung enormen Einfluss auf das Gastronomie-gewerbe hatte – in Dinklage waren es die Maschinenfabrik Holthaus und die Weberei Van der Wal – konnte an diversen Gaststätten und neuen Hotels zu Beginn des 20. Jahrhunderts belegt werden. Der zunehmende Warenhandel, Einkäufer, Vertreter, Kunden von auswärts ... das brauchte eine vernünftige gastronomische Infrastruktur. Allein die Fabrik Holthaus beschäftigte zu Beginn des 20. Jahrhunderts über 400 Arbeiter, der Großteil waren junge zugezogene Fachkräfte. Dies hatte, in einem Dorf mit damals etwa 4.500 Einwohnern, auch gesellschaftliche, meist positive Auswirkungen.

Ursachen des seit einigen Jahrzehnten zu beobachtenden „Kneipensterbens“

Tatsache ist, dass allein in dem Zeitraum von 2000 bis 2011 in Niedersachsen 41% der Kneipen ihre Türen für immer schlossen – vornehmlich im ländlichen Raum (Die Welt 2012). Dies ist kein neues Phänomen, und bereits vor 35 Jahren wies der bayerische Kulturforscher Hümmer (1980) auf den engen Zusammenhang vom Wirtshaussterben und dem Funktionsverlust des ländlichen Raumes hin.

Wie „leer“ der ländliche Raum geworden ist, kann ein jeder selbst erkunden. Machen Sie eine mehrtägige Fahrradtour, irgendwo in der deutschen „Provinz“. Sie radeln durch Dörfer ohne Post, ohne Lebensmittelladen, ohne Bäckerei und ohne die Möglichkeit, in einem Wirtshaus einkehren zu können. Letzte Zeugen von Infrastruktur sind ein Zigarettenautomat, eine Bushaltestelle und vielleicht ein Postkasten. Diese leeren kleinen Dörfer oder Bauerschaften finden wir auch in Südoldenburg.

Die folgende Grafik der Situation für die Gemeinde Dinklage veranschaulicht das in aller Deutlichkeit. Die Gemeinde hatte 1950 etwa 7.650 Einwohner und 44 Kneipen, also auf eine Wirtschaft kamen 174 Einwohner. Im letzten Jahr (2015) war das Verhältnis 1:740.

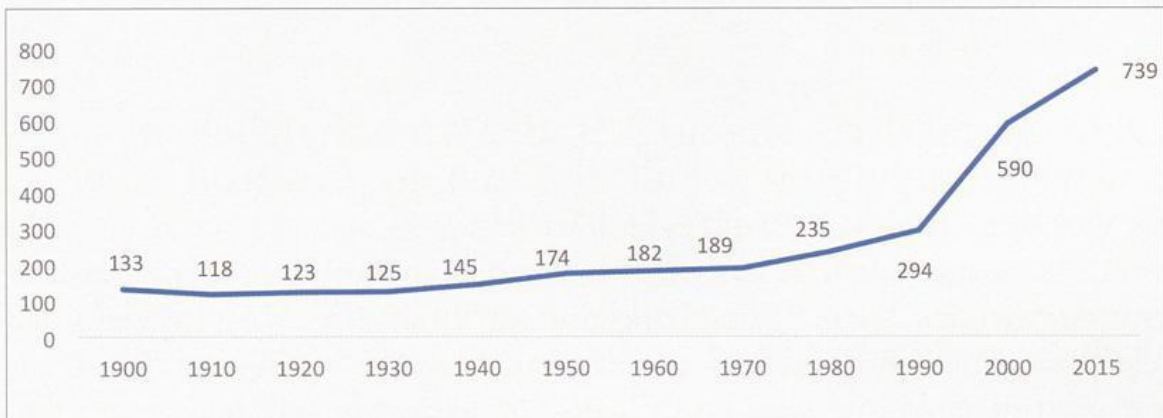


Abb. 10: Einwohner in Dinklage pro Kneipe

Dieser rapide Rückgang an Kneipen war der Grund, uns diesem Thema etwas ausführlicher zu widmen. Hier nur kurz eine Erläuterung der Grafik Abb. 10: Bereits in den 1960er-Jahren zeichnete sich eine Zäsur ab. Der Deutsche ging nicht mehr so häufig ins Wirtshaus. Viele gesellschaftliche Veränderungen waren dafür verantwortlich. Dass es erst seit den 1980er-Jahren zu dem starken Rückgang der Kneipen kam, mit rasanter Abnahme seit der Jahrtausendwende, hat u.a. mit zwei Verzögerungseffekten zu tun: Über zwei, drei Jahrzehnte kompensierten die Babyboomer den „Abstieg“ und eine Vielzahl älterer Wirte/innen ohne Nachfolger blieben bis zum „Umfallen“ hinter dem Zapfhahn (s.a. Lüers).

Abhängigkeiten des allgemeinen Alkoholkonsums (Deutschland) und der wirtschaftlichen Entwicklung der Wirtshäuser

Die Ursachen dieses Kneipensterbens sind sehr vielschichtig und verlangen sehr unterschiedliche Betrachtungsebenen, die hier nicht in der Ausführlichkeit dargestellt werden können. Interessant ist ein Blick auf die Kneipenszene bei unseren europäischen Nachbarn. Nehmen wir Bier als das „Standard-Getränk“. In Deutschland werden 81% des Gesamtkonsums über den Einzelhandel verkauft und damit im Privathaushalt konsumiert, nur noch 19% der Biermenge fließt durch den Kneipenzapfhahn. In Österreich sind es noch 32%, und in Irland fließen satte 60% der Biermenge durch den Zapfhahn im Pub. Hierbei ist berücksichtigt, dass der Bierkonsum pro Kopf in den Ländern ähnlich hoch ist.

Der Alkoholkonsum in der Bevölkerung ist unabhängig von der Kneipendichte – dies konnten wir ebenfalls anhand der Auswertung von Statistiken seit 1900 (Dt. Reich, ab 1945 BRD) ablesen – und unterliegt eher gesellschaftlichen Veränderungen. Auch dieses haben wir, anhand umfangreicher Literaturrecherchen, ausführlich bearbeitet. Welche langfristigen Auswirkungen fehlende Wirtshäuser, speziell auf dem Lande (Bauerschaften, kleine Kirchdörfer ...) für die Sozialgemeinschaft haben, dies wäre sicherlich eine Fragestellung zukünftiger Untersuchungen.

Fazit dieser methodischen Vorgehensweise

Die Bearbeitung der Materialmenge aus vielen unterschiedlichen Quellen und Archiven ist mit dieser „bunten“ Personalstruktur gut machbar. Ein bisher reichhaltiges Berufsleben beinhaltet ja auch die Erfahrungen mit vielerlei Strukturen, kurzum: die Jüngeren laufen zwar schneller, aber wir Älteren kennen die Abkürzungen.

Moralische Verpflichtung

Lebens- und Berufserfahrung machen viele auch sensibler im Umgang mit heiklen Informationen: Nicht alle Wirtshäuser hatten immer eine „reine Weste“. Hier besteht ein Konflikt, hier stößt der Heimatforscher im Umgang mit brisanten Daten auf Grenzen (Nestbeschmutzer?)

Diskreditierung der noch lebenden Nachkommen?). Wir leben auch weiterhin in dieser Dorfgemeinschaft, es besteht somit auch das Problem der „sozialen Befangenheit“. Hier ist die universitäre Forschung vielleicht im Vorteil, sie fördert Tatsachen und die nackte Wahrheit zu Tage, ist fern vom Dorf und publiziert die Ergebnisse – peng!

Wie viel Forschungszeit verträgt so ein ehrenamtliches Team?

Auch wenn einem Geldgeber, Forschungsinstitute oder andere nicht im Nacken sitzen, irgendwann muss etwas fertig werden. Nach zwei bis drei Jahren wächst in der interessierten Bevölkerung die Ungeduld und natürlich bei uns selber. Nun wird es Zeit zu publizieren, sonst ist das Eisen kalt, bevor es geschmiedet wurde.

Internet-Netzwerk

Mit dem Internet ist es heute auch möglich, in der Ferne wohnende Interessierte aktiv in die Heimatforschung mit einzubinden. Obwohl über die Internetverbindung ein ständiger Austausch der großen Datenmengen und Dokumente möglich ist, waren regelmäßige „Workshop Tage“ notwendig. Zum einen sind der persönliche Austausch, die Betrachtung verschiedener Themen und die gemeinsame Festlegung des Themenrahmens wichtig. Zu groß ist die Gefahr, in die immer wieder neu auftauchenden Geschichten tiefer einzusteigen und sich vom Leitthema zu entfernen. Deshalb bedarf es auch der Akzeptanz eines Teamleiters, was sich in unserer Arbeitsgruppe mit dem Jüngsten, Christian Martin, hervorragend bewährt hat. Hier liefen nicht nur die Fäden zusammen, er war auch der „Chef“ der Dropbox, das Herzstück des Archives und der Kenner der sozialen Netzwerke.

Eine mit dem Internet mögliche Technik konnten wir aufgrund fehlender personeller Ressourcen leider nicht mehr zeitnah realisieren: das Anbringen von QR-Codes an unseren alten ehemaligen Brau- und Wirtshäusern. Viele *Mobiltelefone* und *PDA*s verfügen über eine eingebaute Kamera und eine Software, die das Interpretieren von QR-Codes ermöglicht. Somit hätten wir bereits im Vorfeld über eine Internetplattform, quasi wie bei einem Stadtführer, Kurzinformationen platzieren können. Dieses Projekt bleibt aber im Blick!



Geplante Darstellung der Ergebnisse

Im Spätherbst 2016 werden wir unsere Ergebnisse in einem umfangreichen Buch publizieren

- über die Entwicklung des örtlichen Braugewerbes und der Schnapsbrennerei,
- mit vielen ortshistorischen Dokumenten und Darstellungen der 57 Wirtshäuser und deren Haus- und Familiengeschichten,
- mit Fotodokumenten aus den einzelnen Zeitepochen
- mit der Darstellung der Abhängigkeiten allgemeiner wirtschaftlicher Entwicklungen auf das örtliche Gastronomiegewerbe,
- über die Bedeutung der Wirtshäuser für die innerörtliche Kommunikationsstrukturen,
- Zusammenhang und Bedeutung zwischen Verkehrsnetz und Schenkstätten in den Bauerschaften werden beleuchtet und mit aufgearbeiteten alten Katasterkarten veranschaulicht,
- die Veränderungen der Lebensverhältnisse und der Arbeitswelt haben die Wirtshausbesuche stark verringert (gute Stube und Fernseher ersetzen das Wirtshaus, Mobilität, Promillegrenze, ...), hierzu ein ausführlicher Aufsatz,
- dem schwierigen (komplexen?) Berufsbild des Wirtes ist ein Thema gewidmet,
- die Dokumentation vieler Alltagsgeschichten, wie sie auch in anderen Gemeinden stattfanden und damit als Beispiel für den gesamten Raum Südoldenburg dienen ...

Freuen Sie sich mit uns auf eine gelungene Heimatforschung. Uns hat es bislang viel Spaß und Freude gemacht und wir haben tiefe Einblicke in das Dinklager Sozialgefüge gewonnen. Wir möchten hiermit auch in den anderen Heimatvereinen Mut und Interesse wecken, sich solcher Projekte anzunehmen, es steckt in Ihren Heimatvereinen viel mehr Potenzial als Sie vermuten!

Die Literaturliste kann angefordert werden bei der Projektgruppe im Heimatverein Herrlichkeit Dinklage:

Dr. med. dent. Franz J. Robke · Ostweg 3 · 26506 Norden

E-Mail: katherobke@t-online.de



Heimatbund Oldenburger Münsterland

Bildung – ein Schlüssel zur Integration

Podiumsdiskussion im Rahmen des Münsterlandtages
am 7. November 2015 in Lönningen



Die Teilnehmer der Podiumsdiskussion „Bildung – ein Schlüssel zur Integration“ (v.l.n.r.): Dr. Thomas Hildebrandt (IHK Oldenburg), Busbra Bero (Schülerin aus Vechta), Berna kleine Hillmann (ehem. Leiterin der Ludgerus-Schule Vechta), Auel Kelifa (Gemeinde Neuenkirchen-Vörden), Willi Rolfes (Moderator) und Dr. Heinrich Dickerhoff (Katholische Akademie Stapelfeld).

Foto: G. Henneberg