

Vorwort



Das Team des „Gaststätten-Projekts“ im Oktober 2014 vor den Heimatstuben: Wilfried Lier, Paul Arlinghaus, Franz Robke, Marianne Germann, Josef Susen und Christian Martin (vlnr.)

„Ein Buch über Gaststätten? Wozu das? Was soll es da schon groß zu erzählen geben?“ Tatsächlich bedurfte es eines Auslösers, um das Interesse an diesem Thema zu wecken.

Die Ursprünge dieses Vorhabens sind eng mit der Erstellung der Chronik „850 Jahre Schwege“ verbunden. In einem Beitrag hierzu beschrieben Paul Arlinghaus und ich die Geschichte von drei Schweger Gaststätten. In den Folgemonaten kam immer wieder zur Sprache, dass es gerade in Dinklage (zumindest gefühlt) besonders viele Gaststätten gegeben hat. Schließlich kulminierte das Ganze in der Frage: „Wenn es schon so viele Kneipen gab, sollten diese nicht auch mal näher beschrieben werden?“

Im Laufe des Jahres 2013 wurden die Gespräche etwas konkreter, auch wenn das genaue Ziel nur vage feststand. Ende des Jahres entschieden Paul Arlinghaus und ich, das Projekt „Gaststätten in Dinklage“ in Angriff zu nehmen. Unterstützt wurden wir dabei von Wilfried Lier, Josef Susen, Franz Bruchmann und Marianne Germann.

Uns motivierte das Gefühl, dass hinter diesem vordergründig banalen Thema spannende Geschichten stecken könnten. Wir waren der Meinung, dass Gaststätten ein wichtiger Teil des öffentlichen Lebens waren. Nicht nur in den Kneipen selbst herrschte reger Verkehr, es gab auch eine größere Zahl an fest-

lichen Veranstaltungen als heute. So zeigen die Bilder dieses Buches nicht nur viele bekannte Gesichter, sondern geben auch Zeugnis vom vielfältigen Leben in den Gaststätten. Wir wollten nicht in das Klagelied „Früher war alles besser“ einstimmen, wohl aber feststellen, dass diese ehemals weitverbreitete Alltagskultur im Zuge des gesellschaftlichen Wandels zwar nicht unterzugehen droht, aber doch stark an Bedeutung verliert (es wird zu einem Freizeitangebot unter vielen). Diesen „Lebensraum“ näher zu beschreiben war unser Ziel.

Nach einem Hinweisartikel im „Utkiek“, dem Mitteilungsheft des Heimatvereins Dinklage, kam unser, jetzt in Norden (Ostfriesland) wohnende Kollege, Franz Robke, mit ins Team

Ein erster Schritt bestand für uns darin, eine Liste der zu beschreibenden Gaststätten zusammenzutragen. Unter Einbezug von Hinweisen aus der Öffentlichkeit entschied sich die Gruppe für 57 Gaststätten. Die Entscheidung, welche Betriebe berücksichtigt wurden und welche nicht, fand auf der Grundlage formaler Faktoren (z.B. Schankgenehmigung) und subjektiver Einschätzungen statt.

Das Team erarbeitete einen Katalog an Fragestellungen, auf die das Projekt am Ende Antworten geben sollte.

Nun wurden das Archiv des Landkreises Vechta und das Staatsarchiv Oldenburg aufgesucht, um zu schauen, was sich dort zu den ausgewählten Gaststätten finden lassen würde.

Es zeigte sich, dass hier zu fast allen Gaststätten Dokumente vorlagen, die im Zusammenhang mit den Konzessionen und Genehmigungen archiviert wurden. Dem Team wurde nun bewusst, dass es hier nicht mit ein paar Kopien getan sein würde.

In mehrwöchiger Arbeit wurden die Unterlagen gesichtet, teilweise abgeschrieben und kopiert. Ohne dass wir es zu diesem Zeitpunkt wussten, kam uns zugute, dass im Zuge der Verwaltungsentwicklung etwa seit 1860/70 die Konzessionsvergabe an formale Abläufe gebunden war, die sich in diversen Dokumenten (Korrespondenz, Formularen etc.) niederschlug.

In Handarbeit wurden die Informationen aufbereitet und in der „Cloud“ abgelegt (Am Ende enthielt unser Onlinespeicher zusammen mit allen Dokumenten und Fotos über 6500 Dateien). Nebenher durchsuchte das Team die Heimatbibliothek, den Buchmarkt und das Internet nach hilfreichen Material. So wurde eine kleine internetbasierte „Projektbibliothek“ zusammengetragen, in der die Zugriffsberechtigten je nach Bedarf und Interesse stöbern konnten.

Parallel hierzu nahmen wir auch Kontakt zu Dinklagern auf, die entweder selbst aus erster Hand oder aufgrund ihrer Kenntnisse des Dinklager Lebens Erhellendes beitragen konnten.

Allgemein gehaltene Appelle an die Öffentlichkeit zur Unterstützung (z.B. über die Presse oder das Internet) erzeugten zwar reges Interesse, erbrachten aber wenig Material. Erfreulich war jedoch die Bereitschaft zu Auskunft und Unterstützung, wenn wir Personen direkt ansprachen. Hier ergaben sich zahllose Begegnungen, an die wir uns gerne zurückerinnern.



Rembert Middendorf

Ende 2014 „stießen“ wir dann auf Rembert Middendorf. Als gebürtiger Vechtaer, dessen Familie ihre Wurzeln in Dinklage hat, lebt er heute als Architekt in Hamburg. In den vergangenen Jahren hat er sich auf die Dinklager Orts-geschichte vor 1860 spezialisiert und diesbezüglich zahlreiche Archivbestände durchforstet. Ein Artikel von ihm im „Utkiek“ machte uns

auf ihn aufmerksam. Zunächst half er uns bei einigen Detailfragen und Übersetzungen alter, handschriftlich verfasster Dokumente. Im Laufe der Kontakte zeigte sich aber, dass er zum Thema Schankwesen mehr als nur ein paar Randnotizen beisteuern konnte. So kristallisierte sich im Laufe der Zeit heraus, dass wir unser Projekt erweitern sollten: Rembert Middendorf würde sich des Themas für den ungefähren Zeitraum von 1660 bis 1860 annehmen.

So hatte sich nach rund einem Jahr ein echtes „Dreiecksverhältnis“ ergeben. Eine Dinklager Gruppe, die sich schwerpunktmäßig um die Erstellung der 57 Gaststättenporträts sowie die Befragung von Zeitzeugen und Bildbeschaffung kümmerte. Franz Robke, der die Dinklager, soweit möglich, aus Norden unterstützte und sich um die Aufarbeitung der Rahmenbedingungen kümmerte, mit denen sich die Gaststättengeschichte in den letzten 150 Jahren beschäftigte und, wie beschrieben, Rembert Middendorf in Hamburg, der sich mit der von uns sogenannten Vorgeschichte beschäftigte. Ohne die Nutzung von E-Mail und Onlinespeicher wäre dies nicht möglich gewesen. Diese sprichwörtlich unterschiedlichen Arbeitsschwerpunkte finden sich in den Texten wieder. Diese Unterschiedlichkeit erlaubte es den Autoren jedoch, ihre eigenen Schwerpunkte möglichst optimal einzubringen.

Je mehr wir uns mit dem Material beschäftigten, umso deutlicher wurde uns, dass die Informationsfülle die Möglichkeit bot, auf vielfältige Aspekte unserer lokalen Geschichte einzugehen. Unsere Recherchen hatten gezeigt, dass das Thema Gaststätten in der (heimatkundlichen) Literatur kaum vorkam. Wenn, dann

ging es meist um handwerkliche Details des Brau- und Schankgewerbes, um finanzielle Aspekte wie Abgaben und Steuern, zotige Anekdoten oder dem Kampf gegen die Gefahren des Alkoholkonsums (Aktivitäten der Mäßigkeitsbewegung). Welche Bedeutung Wirtshäuser aber konkret für Wirte, ihre Familien oder die Gäste und das Umfeld hatten und in welcher Form öffentliches Leben in Gaststätten stattfand, wurde erst in Ansätzen erforscht. Mit unserem Material möchten wir das Thema vergegenständlichen. Wir beschreiben einzelne Wirtschaften mit ihren Betreibern und, soweit möglich, ihren Gästen und möchten so dem „Gegenstand“ unserer Betrachtung möglichst nahekommen.

Die Ergebnisse spiegeln sich im Aufbau des Buches und im Inhaltsverzeichnis wieder.

Franz Robke geht im ersten Kapitel „Gaststätten einst und heute“ auf die Entwicklung der „Großwetterlage“ ein, in der sich das Dinklager Gaststättengewerbe seit etwa 1860 entwickelt hat. Wie und in welchen Häusern entwickelte sich das Braugewerbe in Dinklage? Der Alkoholkonsum in den letzten 120 Jahren: Eine facettenreiche Darstellung, gestützt von interessanten Statistiken, zeichnet ein z.T. verblüffendes Bild der Lebensgewohnheiten in den vergangenen Zeitepochen. Wie wirkte sich der gesellschaftliche Wandel (z.B. Arbeitswelt, Freizeitverhalten) und die wirtschaftliche Entwicklung in der Region auf die Gaststätten aus? Faktenreich und anschaulich zeichnet er die Veränderungen nach und schildert ihre Auswirkungen vor Ort. Anhand zahlreicher Beispiele beschreibt er zudem die rechtlichen Rahmenbedingungen, in die das Gaststättengewerbe eingebettet war. Von der problemlosen Konzessionserteilung bis hin zu erbitterten juristischen Auseinandersetzungen reicht das Spektrum. Deutlich wird, dass die Obrigkeit zunehmend bemüht war, das Gaststättengewerbe zu kontrollieren. Christian Martin ergänzt das Kapitel noch durch Beschreibung der verschiedenen „Angebote“ des Gaststättengewerbes, die Themen Thekenmannschaften und Stammtische. Auch die Tätigkeiten des Dinklager Wirtevereins stellt er, ergänzt um zahlreiche Bilder, kurz vor.

Im zweiten Kapitel werden auf rund 250 Seiten die 57 ausgewählten Gaststätten porträtiert. Kern dieser Darstellungen sind die ausgewerteten Archivadokumente. Im zeitlichen Verlauf lässt sich so gut verfolgen, wer die Besitzer bzw. Betreiber waren, welche baulichen Veränderungen es gab und ob z.B. zu den Betrieben weitere Betriebszweige wie Bäckereien, Hökerläden oder -wagen oder kleine Landwirtschaften gehörten. Ergänzt werden die Ausführungen, soweit möglich und vorhanden, durch persönliche Anekdoten und Erfahrungen. Zudem werden die Beiträge durch Bilder aus dem Alltag, Grundrisszeichnungen und Abbildungen von Dokumenten illustriert.

Eine besondere Herausforderung stellte der Umgang mit „sensiblen“ Informationen dar. Es tauchten Dokumente auf, die Hinweise oder konkrete Informationen zu Fehlverhalten oder menschlichen

Schwierigkeiten enthielten (Vorwürfe der Kuppelei, Überschuldung etc.). Wir haben uns entschieden, hierauf nicht im Einzelfall einzugehen, sondern die Sachverhalte an verschiedenen Stellen im Buch aufzugreifen, um so auch Schattenseiten der Branche zu erwähnen.

Im dritten Kapitel hat Rembert Middendorf zahlreiche Karten aus dem Zeitraum von 1750 bis 2000 zusammengestellt, umgezeichnet oder rekonstruiert. Auf ihnen sind nicht nur die Gaststätten in den Bauerschaften bzw. im Ortskern verzeichnet, sie zeigen auch deutlich die Veränderungen in der Besiedlungsstruktur. Gerade hinsichtlich der Gaststätten auf dem Lande ermöglichen die Karten Rückschlüsse auf die Bedeutung der geographischen Lage für die „wirtschaftliche“ Entwicklung.

Im vierten Kapitel beschreibt Rembert Middendorf differenziert das Gaststättengewerbe zwischen 1660 und 1860. Unter „Allgemeines über Gaststätten“ geht er auf verschiedene relevante Aspekte ein. Dies reicht von der Ausstattung der Räume bis hin zur sozialen Stellung der Gastwirte. Aber auch auf die Gäste und ihre Vorlieben geht er ein. Ebenso arbeitet er die rechtliche Entwicklung im Zusammenhang des Schankwesens auf. Hier gelingt es Rembert Middendorf, dem Leser bislang noch kaum aufbereitetes Archivmaterial in gut lesbarer und anekdotenreicher Form zugänglich zu machen.

In einem weiteren Komplex widmet er sich längst vergessener Gaststätten aus der Zeit vor etwa 1830. Dennoch bieten diese Schilderungen ungewohnte Einblicke in eine länger zurückliegende Zeit. Der Autor selbst spricht an anderer Stelle von Themen wie Armut, öffentlicher Verwaltung, Rechtspflege, Steuererhebung, Kirchenverwaltung, Militärdienst, Einquartierungen, Jagd und Straßenbau, die im Zuge der Hausgeschichten mit angesprochen werden.

In unseren Ausführungen selbst sind Zitate kursiv gesetzt. Die unmittelbare Einbindung von Zitaten erlauben eine, wie wir hoffen, lebhaftere und durchaus unterhaltsame Schilderung. Die Quellenangaben stehen in der Regel jeweils am Ende der Artikel. Rembert Middendorf fasst diese für seinen Bereich an zentraler Stelle zusammen.

Wir betrachten das Thema „Gaststätten in Dinklage“ mit diesem Buch nicht als abgeschlossen. Eher sehen wir es als eine Bestandsaufnahme aufgrund der ausgewerteten Informationen. Wir wünschen uns daher nicht nur, geneigte Leser im besten Sinne gut zu unterhalten, sondern möchten anregen, „lose Fäden“ aufzugreifen und an anderer Stelle weiterzuspinnen.

Wir waren bemüht, die Texte quellennah zu verfassen. Soweit möglich und sinnvoll, haben wir die Texte von „alten Dinklagern“

gegenlesen lassen, um Fehler und Unstimmigkeiten ausfindig zu machen und möglichst weitgehend zu beheben. Dennoch sind wir für Hinweise auf noch vorhandene Fehler dankbar und bitten darum, uns entsprechend über den Heimatverein Dinklage zu informieren.

Dinklage, im Herbst 2016

Christian Martin