

## Kippskrug Hotel-Restaurant

Chronik  
1899 - 1999

Autor und Herausgeber: Hartwig Gehring

Werther, im August 1999

---

In der digitalen Sammlung des Geschichtsportals Werther bieten wir Ihnen Zugang zu digitalisierten Texten aus unterschiedlichen Beständen. Bei den digitalisierten Werken liegt entweder die Gemeinfreiheit oder die Veröffentlichungsgenehmigung durch den Urheberrechtsträger vor.

Die Datei wurde unter der Lizenz „**Creative Commons Namensnennung-Keine kommerzielle Nutzung-Keine Bearbeitungen**“ in Version 3.0 (abgekürzt „CC-by-nc-nd 3.0/de“) veröffentlicht.



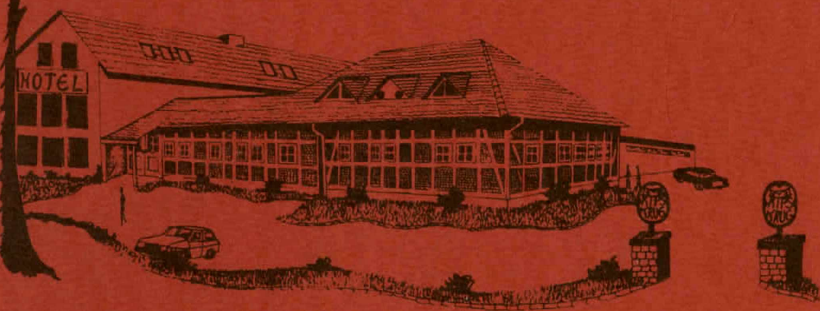
Den rechtsverbindlichen Lizenzvertrag finden Sie unter  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/de/legalcode>

[http// www.geschichtportal-werther.de](http://www.geschichtportal-werther.de)  
Email: [Info@geschichtportal-werther.de](mailto:Info@geschichtportal-werther.de)



# Kippskrug

Hotel-Restaurant



## Chronik

1899 ~ 1999

## Vertrauen seit Generationen



*Wir wünschen Familie Gehring und dem „Kippskrug“, mit dem wir seit mehr als sieben Jahrzehnten partnerschaftlich zusammenarbeiten, weiterhin viel Erfolg.*



**Bankverein  
WertherAG**

# Der Kippskrug

*Eine Chronik*



*Geschrieben und herausgegeben von Hartwig Gehring  
Werther, im August 1999*

Für die freundliche Unterstützung bei den Recherchen zu unserer Kippkrug Chronik möchte ich mich beim Kreisarchiv der Verwaltung des Kreises Gütersloh, sowie dem Archiv der Bezirksregierung Detmold in der Außenstelle Alverdissen und allen mir bekannten Personen bedanken, die mir Quellen zur Verfügung stellten.

# INHALT

<b>Der Kippskrug in Werther</b> .....	4
<b>1. Der Jahrhundertwechsel vor 100 Jahren</b>	
<i>Gibt es eigentlich Schwellenangst?</i> .....	6
<i>Stürmisch war es 1899!!</i> .....	7
<i>So begann alles</i> .....	9
<i>Herbst und Winter</i> .....	12
<i>Nachbarn als treue Freunde</i> .....	13
<b>2. Die beiden Weltkriege</b>	
<i>Die Inflation und die Erteilung der Schankerlaubnis</i> .....	17
<i>Frühjahrsputz</i> .....	19
<i>Die 2. Generation</i> .....	19
<b>3. Die Nachkriegszeit</b>	
<i>Kompensation nach dem 2. Weltkrieg</i> .....	21
<i>Wie ich die Währungsreform erlebte.</i> .....	22
<i>So begannen die 50er Jahre</i> .....	23
<i>Gemütliche Zeiten</i> .....	25
<b>4. Die Übergabe</b>	
<i>Die Liebeserklärung an den Kippskrug</i> .....	27
<i>Die 3. Generation</i> .....	27
<i>Der Wiederaufbau</i> .....	28
<i>Kunst und Kneipe</i> .....	30
<b>5. Der Umbau</b>	
<i>Modernisierungen und Erweiterungen</i> .....	32
<i>Brand und Wiederaufbau der Bierstube und der Kegelbahnen</i> .....	33

## DER KIPPSKRUG IN WERTHER

- aus der Sicht eines 90jährigen Wertheraners -

Wenn wir durch das Ravensberger Land fahren oder wandern, stoßen wir auf einladende Gasthäuser, die sich in den letzten Jahren aus kleinen Verhältnissen in eine Spitzenstellung gearbeitet haben, begünstigt durch die Nähe der Großstadt Bielefeld.

In der Zeit vor 100 Jahren war auch der Kippskrug eine Landwirtschaft mit 20 Scheffelsaat Land, Pferden, Kühen, Schweinen, Hühnern; einer Bäckerei, einem kleinen Lebensmittelladen: Geldbringer, um die Zinsen beim Bankverein zu bezahlen.

Da in alten Zeiten der Klapperstorch hübsche Mädchen ins Haus brach-

te, gab es Einheiraten. Aber wie der Einheirater auch hieß, er war der Kippskrüger. Der Lehrer Henze heiratete eine jetzt noch lebende Tochter aus dem Kippskrug. Dieser war der Onkel des in Gütersloh geborenen und jetzt in Rom lebenden großen Komponisten unserer Zeit: Hans-Werner Henze.

Im Haus und Kotten wohnten Mieter und Nachbarn mit heute noch bekannten Namen wie Stoppenbrink, Sahrhage, Kämper und Indistel. Die älteste Tochter Helene blieb unverheiratet im Kippskrug. Im neuen Jahrhundert geboren, war sie eng befreundet mit "Säuselchen", der Tochter eines Textilkauf-

Der  
Kippskrug im  
Jahre 1950



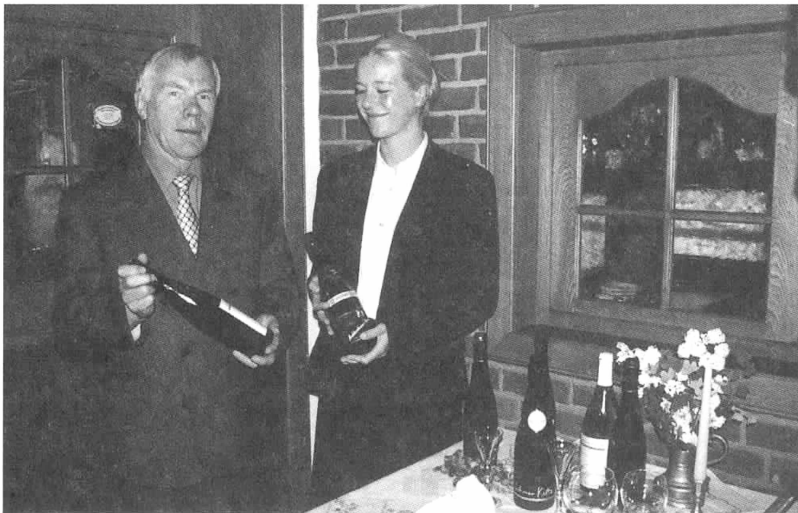
mannes. Diese beiden Damen leiteten den elitären Damen-Gesangverein mit Erfolg. Rote oder schwarze Kugeln brachten die Entscheidung, ob eine Neubewerberin aufgenommen wurde. Säuselchen war sehr belesen, ebenso Helene aus dem Kippskrug. Beide verloren die Jugendfreunde im Krieg 1914-1918.

Das Leben im Kippskrug ging weiter. Handelsleute aus dem armen Sauerland, Viehhändler und andere übernachteten im Krug. Die innere

Stadt Werther hatte 10% jüdische Mitbürger. Im Verhältnis zur Größe der Stadt ein Rekord.

War dies eine schöne Zeit? Nicht für den "kleinen Mann". Noch in meiner Zeit, ich bin 90 Jahre alt, nein. Der Kippskrug von heute ist durch den Fleiß aller Generationen zu großer Blüte gewachsen. Die heutigen Inhaber haben von Generation zu Generation ihren Kippskrug in die Reihe guter Gastronomiebetriebe verankert.

*aufgeschrieben von  
Paul Lütgemeyer*



*Die Dritte  
und Vierte  
Generation*



# 1. DIE JAHRHUNDERTWENDE

## *Gibt es eigentlich Schwellenangst?*

**S**tanden Sie auch schon einmal vor einer Hürde, einer Tür, die Sie nicht gerne öffnen, oder vor einer Begegnung, die besser nicht stattfinden würde? Oder gehören Sie zu den Menschen, die den meisten Lebenssituationen positiv zugewandt sind?

Vor 100 Jahren stand die Jahrhundertwende an, und viele Menschen hofften auf bessere Zeiten. Die Äcker sollten ausreichend Essen für die Familien bringen, Gott die Menschen vor Krankheiten schützen und keine Kriege mehr Unglück bringen. An der Schwelle zu diesem Jahrhundert haben sich Menschen mit Visionen oder Träumen die technische Revolution mit gravierenden Veränderungen für die Menschheit und die Natur nur ansatzweise vorstellen können. Millionen von Menschen verloren ihr

Leben in den 2 Weltkriegen. Ich glaube, ein Großteil aller Leute hätte bei all diesen Gedanken wirklich Schwellenangst bekommen.

Und wie sieht es heute aus? Wir stehen vor einem neuen Jahrtausend! Hunger braucht in den westlichen Industrieländern niemand mehr zu fürchten. Viele Krankheiten, die früher zum Tode führten, sind heute bei ständigem Fortschritt in der Medizin heilbar. Aber Kriege gefährden auch heute an dieser Schwelle die Menschheit, wie vor tausend Jahren. Die Einschnitte, die wir durch Technik und Maschinen in der Natur vorgenommen haben, machen vielen Leuten Angst. Der materielle Anspruch verbunden mit Wohlstand hat viele Menschen innerlich vereinsamen lassen. Es fehlt oft die Geborgenheit der Großfamilie oder der wohlthuende Schutz funktionierender Nachbarschaft.

Da auch in unserem Hause die nachwachsende Generation den Stab als 4. Glied annehmen möchte, hoffen meine Frau und ich, daß unsere Tochter Diana mit viel Elan, aber auch größter Behutsamkeit an die Aufgabe herangeht, den Kippskrug im neuen Jahrtausend weiter gedeihen zu lassen.



*Diana Gehring  
wird den  
Kippskrug in  
vierter Gene-  
ration weiter-  
führen.*

### *Stürmisch war es 1899!!*

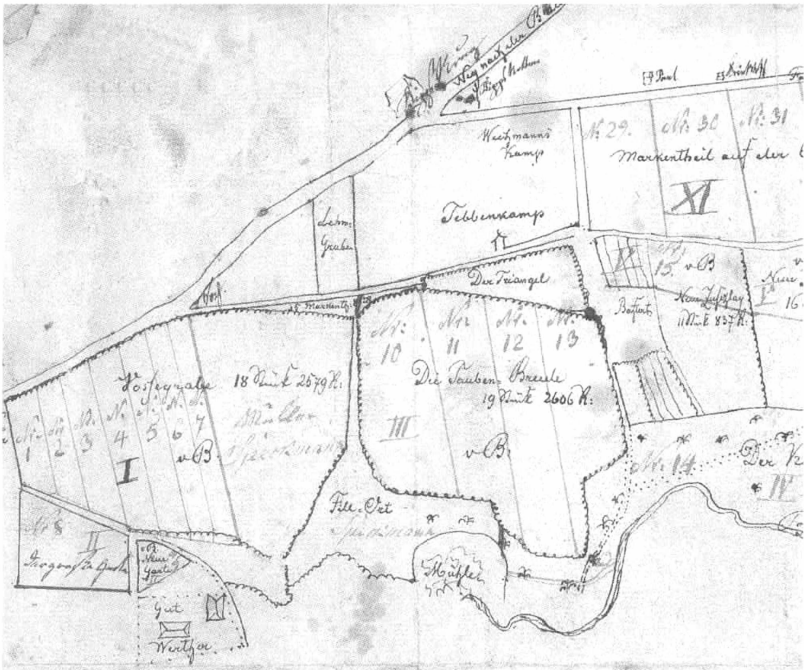
**N**och schwankend in jeder Hinsicht kam mein Großvater Heinrich Hartwig Mitte des Jahres 1898 nach 5 Wanderjahren als Bäcker, Konditor, Schiffskoch und Stewart auf verschiedenen Segelschiffen zurück in seine Heimat. Er hatte in dieser Zeit alle Weltmeere befahren, die 5 Kontinente und in vielen Ländern die großen Häfen der Welt angelaufen. Als Besatzung auf diesen Schiffen zu fahren bedeutete oft, gefährlichen Abenteuern ausgesetzt zu sein. Die meisten Interessierten unserer Generation kennen solche Begebenheiten nur aus Büchern. Ich hatte das große Glück, viele humorvolle Anekdoten von meinem Großvater später erzählt zu bekommen. Daß manche Einzelheiten auch den Anschein von Seemannsgarn hatten, machte mich nur noch neugieriger. Bewunderswert bleibt für mich heute, welcher Pioniergeist diese Menschen bei noch geringen technischen Mitteln beflügelte. Die täglichen strapaziösen Arbeiten von 15 oder mehr Stunden in den genannten Berufen waren oft noch lange nicht das Ende der Tagesmühe, verrichtet werden mußten dann auch noch Reinigungsarbeiten an Deck oder der Appell zur Abnahme der Kajüten.

Wer eine solch harte Zeit ohne nennenswerte Blessuren überstand, der war geradezu heiß darauf, sein Feuer an Land weiter lodern zu lassen. Die Verlobung mit Anna Dickenhorst genannt Heermann aus Rotenhagen war dann der erste Schritt, um wieder festen Boden unter den Füßen zu bekommen. Mit wenig Erspartem und viel Wagniskapital (Getreide auf den Feldern in Spenge mußte noch reifen), wurde die Besetzung der Familie Schäperkötter, vormals Kipp, am Ortsrand von Werther erworben. Da sollte es dann neben einer Bäckerei auch noch eine kleine Landwirtschaft und ein Ausspann für Pferde sein. Später wurde daraus die Schankwirtschaft. Die Ersparnisse für den Kauf des Kippskruges waren nur gering, verbürgt wurde neben der Hypothek, die zu erwartende Getreideernte des Elternhauses. Mit ausschlaggebend für den Kauf waren die großen Gebäude und ein Kotten auf der anderen Straßenseite. Auch hatte mein Großvater ein Auge auf die gesamte Nachbarschaft geworfen! Handwerker und Ziegeleiarbeiter waren erprobte Arbeiter und paßten in das Lebensbild meines Großvaters. Die strebsamen Menschen lebten überwie-

gend von ihrem kleinen Flecken Land zur ihrer Versorgung. Die Heimarbeit der Zigarrenmacher war zu dieser Zeit in fast jedem Haus der Nachbarschaft anzutreffen und meistens der einzige kleine Nebenverdienst. Freudig erledigte man außerdem noch Arbeiten in der Nachbarschaft. Ein kleines naturales Zubrot war oft damit verbunden, aber wichtiger für die Menschen in dieser Zeit war Hilfe zur Selbsthilfe! Ob Trauer oder Freude alles wurde gemeinsam erlebt. Man stand für einander ein, Feste wurden zusammen vorbereitet und gefeiert.



Älteste Flurkarte von 1800



In diese Zeit fiel die Inbetriebnahme der ersten Dampfmaschine für die Ziegelei Gottlieb Bültmann. Damit wurde erstmals ein Teil der Handfertigung der Ziegel von einer Maschine abgelöst. Die Dampfmaschine trieb den Koller an, sodaß der Ton ohne Menschenhand zerkleinert werden konnte. Gottlieb Bültmann war ein angesehener Mann, der anspruchslos lebte und bei seinen Arbeitern als Vorbild galt. Auch mein Großvater sprach vom alten Gottlieb mit großer Ehr-

furcht. Ganz im Gegensatz zu Teilen des Bauernstandes. Hier mißfiel ihm der Dünkel mancher Grundbesitzer. Viele dieser Leute fanden in diesen Jahren im Kippskrug nicht ihren gebührenden Platz. Mein Großvater pflegte immer zu sagen: die Großgrundbesitzer und Adligen sollen gefälligst einen Bogen um unser Haus machen! Das sollte sich später ändern und relativiert werden (Einbau der Viehwaage). Dazu mehr in einem späteren Abschnitt.

### *So begann alles.*

**E**rste urkundliche Unterlagen über den Besitz der Familie Ellerbrock wurden von Anfang 1800 in alten Archiven gefunden. Damals grenzten die Ländereien an die Rodderheide, sodaß die damalige Schankwirtschaft auch mit "Heidekrug" erwähnt wurde. Etwa Mitte 1834 wird durch Einheirat erstmals der Name Kipp genannt. Der Bäcker Hermann Schäperkötter heiratete Anfang 1884 eine der Töchter von Wilhelm Heinrich Kipp und mußte nach dessen Tod eine Leibrente an die Witwe Karoline leisten. Dieses wurde deutlich, beim Vertrag über den Erwerb (Heute Vorkaufsrecht) des Kippskruges mit meinem Großvater im Dezember 1898.

Anfang August 1899 wurde der Kaufvertrag bei Notar Staudacher in Halle aufgesetzt und der Antrag auf Löschungsbewilligung im Grundbuch gestellt. Mitte September des Jahres wurde erstmals eine Auflassungsvormerkung ins Grundbuch eingetragen. Die Beurkundung der Übertragung des Eigentums durch das Amtsgericht Halle erfolgte im November 1899.

Am 9. Januar 1900 heirateten meine Großeltern. Ab jetzt hieß es die Last gemeinsam tragen. Zwei Mägde, ein Knecht und ein Bäckergeselle waren treue, fleißige Mitarbeiter mit 7 Tage Woche - aber Familienanschluß.

*Meine Großeltern mit Personal, Nachbarn und Nachbarskindern; als zweite von rechts meine heute 95-jährige Tante Alma. Die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1906 oder 1907.*



Der Tag begann um 1.00 Uhr in der Frühe. Bäcker Geselle Wittenberg und mein Großvater begannen dann Teig anzusetzen für das Brot des nächsten Tages. Der Backofen wurde immer von einer Magd am Abend angeheizt, sodaß ab 2.00 Uhr mit dem aufgegangenen Teig des Vortages gebacken werden konnte. An 2 Tagen in der Woche wurde angespannt und zweispännig um 5.00 Uhr nach Bielefeld gefahren, wo das begehrte Steinofenbrot erst von Haus zu Haus und später an feste Kunden verkauft wurde. Dabei wies mein Großvater auch auf seine konditorischen Fähigkeiten hin. Später wurde auf der Freitagstour

dann Kuchen mitverkauft. Im Hause hatte meine Großmutter (sie wurde von allen nur Tante Anna gerufen) das Sagen. In dem kleinen Konialwarenladen wurden Anfangs neben dem Hausbrot auch fast alle Grundnahrungsmittel angeboten. Stetig erfuhr der Laden eine Sortimentserweiterung, hauptsächlich aus eigener Herstellung.

Was gehörte sonst noch zu einer Besetzung mit 20 Scheffelsaat Grundbesitz, davon 5 Scheffelsaat Feuchtwiesen. Nutztierhaltung war ein wichtiges Standbein, um alle zum Haushalt gehörenden Personen mit zu versorgen. Neben den Pfer-

den wurden 2 Kühe, 3-6 Schweine, sowie Hühner gehalten. Das aus der Landwirtschaft trotz der Versorgung von 8 bis zu 12 Personen noch Überschüsse erwirtschaftet werden konnten, ist für die heutige Zeit unvorstellbar. Als wichtigster und anfangs einziger Faktor für die Tilgung der Hypothek wurde das Milchgeld verwendet. Meine Großmutter achtete mit Argusaugen darauf, daß jeder Pfennig hierfür beim Bankverein verwendet wurde. Die Zinsen wurden an jedem Monatsende in bar bezahlt. Auch die Einnahmen aus Mieten waren ein geringer Erlös, der dazu beitrug, die Zinsen zu erwirtschaften. Wichtiger waren die Mieter und Kötter als zusätzliche Arbeitskräfte, die im partnerschaftlichen Miteinander bei fast allen anfallenden Arbeiten mit anpackten. In

der Erntezeit wurde das Getreide mit der Sense gemäht und als Gaben von den Frauen gebunden. Beim Einbringen des Getreides achtete mein Großvater peinlichst darauf, das der Ackerwagen gleichmäßig beladen wurde. Des öfteren kippte ein Wagen auf schrägem Gelände um.

Im Sommer gab auch der Gemüsegarten eine abwechslungsreiche Vielfalt an vitaminreichen Speisen her, die mit dem zu erntenden Obst eine wunderbare Abrundung erfuhr. Für die Wintermonate wurde fleißig eingekocht; ob Brechbohnen, Stangenbohnen (Fitzebohnen) wurden als Salzbohnen konserviert bis hin zu dicken Bohnen (Pferdebohnen) alle diese und andere Obst- und Gemüsearten wurden ausreichend als Wintervorrat angelegt.



Colorierte  
Zeichnung  
ca. 1920

## *Herbst und Winter.*

Bei der Kartoffelernte war jede Hilfe willkommen, die mit einer Forke die Kartoffeln aus der Erde holte, oder Helfer, die das Einsammeln der Kartoffeln in Weidenkörben übernahmen. Wenn im Herbst fast die ganze Ernte eingebracht war (außer Runkeln und Rüben) und das Erntedankfest vor der Tür stand, wurde auch im Kippskrug der Ruf nach der Dreschmaschine laut.

Dankbar und mit Ehrfurcht wurden diese Gaben Gottes für den Winter gesegnet und für die kalte Jahreszeit als wichtige Nahrung für Mensch und Tier auf Böden und im Keller eingelagert. Bei den Mahlzeiten in großer Runde wurde über die Erträge geredet und die weiteren Arbeiten in den kommenden Wochen festgelegt. Wann soll der Mist und die Jauche auf die Felder ausgebracht werden? Anfangs mußte sich dazu noch ein Holzjauchefaß geliehen werden. Mit dem ersten Frost wurde dann der Weißkohl gehobelt und zu Sauerkraut mit viel Salz und einigen Wacholderbeeren eingestampft. 4-5 Zentner Weißkohl wurden in 4 großen Steintöpfen haltbar gemacht. Inzwischen hatten auch die gemästeten Schweine zweimal Schnee gesehen. 3-4 Zentner Lebendgewicht brachten diese ca. 15 Monate alten

Tiere auf die Waage. Viele Maurer verdienten sich im Winter ihr Zubrot mit Hausschlachtung. Auch bei diesen Arbeiten wurden viele Hände benötigt. Lohn der Arbeit war neben den Mahlzeiten noch eine Wurstesuppe für zu Hause und später einige Würste. Schon damals galt es als besondere Delikatesse, wenn der Schinken nach 40-60 Tagen Salzlagung und anschließender kurzer Lufttrocknung seine Haltbarkeit durch kalten Buchenrauch (heißt langsames Räuchern) erreichte. Die Wochen bis zum ersten Schinkenanschnitt dauerten meist noch einmal 12-14 Wochen. Vorher schon hatte die Sommerwurst ihren Reifegrad erreicht und wurde zu besonderen Anlässen angeschnitten.

Winterarbeit bedeutete aber harte Knochenarbeit im Wald. Großvater sagte mir, daß der Knecht 1-2 Wochen mit im Wald arbeiten mußte, um überhaupt Brennholz vom Bauern zu bekommen. Das kann aber auch mit der damaligen Kreditwürdigkeit des jungen H. Hartwig zutun gehabt haben, denn auch das benötigte erste Mehl zum Backen gab es in Werther's Mühlen nicht auf Kredit. Wie gut, daß ein Jugendfreund meines Großvaters Mehl der Oberbrehmer Mühle aus Löhne besorgen konnte.

Dieser Freund des Hauses war ein schöngestiger Mensch, der träumerisch seine Umgebung betrachtete, und lieber mit einem Blatt Papier und Bleistift seine Umwelt zeichnete, als noch weitere Mehlsätze zu machen. Er saß gerne am Waldesrand und genoß die Natur in ihrer

Vielfältigkeit. Nur zu gerne ließ er seine gezeichneten Naturerlebnisse bei meiner Großmutter. Schade, daß aus dieser Zeit keine Zeichnungen mehr vorhanden sind. So hielt schon damals in den Anfangsjahren die Malkunst im Kippskrug ihren Einzug.

### *Nachbarn als treue Freunde.*

Was waren das nun für Menschen, die meine Großeltern umgaben? Für alte Wertheraner sind diese Namen sicher ein Begriff.

Im oberen Anbau wohnte in der Anfangszeit die Familie Stoppenbrink, die sich später als Manufaktur- und Hutmacher in Werther am heutigen Venghausplatz ansiedelten. Den unteren Anbau bewohnte Familie Sahrhage. Tante Johanne hat hier bis 1960 gewohnt, bevor sie in den Neubau ihres Neffen Günter am Grasweg einzog.

In dem Kotten auf der anderen Straßenseite wohnte Familie Kämper, die später in den Kotten von Horstmann-Kiel umzogen, wo zu der Zeit Familie Indistel wohnte. Familie Kämper bewohnte den Kotten mit bis zu 12 Personen. Später wohnte hier bis Mitte der 50er Jahre Fritz Meyer mit Frau und beiden Töchtern.

In der oberen Wohnung des Anbaues lebte in den 20er und 30er Jahren Adam Hauptmann, ein stadtbekannter Dachdecker, der aber auch gerne dem Alkohol zusprach und so des öfteren im Konflikt mit meiner Großmutter geriet. Es endete dann meistens mit einem Burgfrieden, Adam's Gelöbniß der Besserung nahm meine Großmutter bis zum nächsten Exzess erst einmal hin.

Noch im Jahre 1900 stand ein freudiges Ereignis an. Am 24. Oktober wurde die erste von 3 Töchtern geboren. Meine Tante Helene, die später einmal die Leitung des Werther Postamtes übernahm, erlebte in ihrer Kindheit die täglichen Mühen und Anstrengungen von Eltern und Bediensteten. Aber sie genoß die Abende, wenn alle an einem Tisch saßen und gemeinsam Lieder gesungen wurden. Wie selbstverständlich mußten nebenbei die Wäsche genäht und geflickt





Ab. Spick

Taxe

Den von Mobilien und Mobilitäten des Leichens und  
 Handwerkszeuges sub Nr. 16. bei Wether.  
 zum Verkauf der Veräußerung in der Leipziger-Straße.  
 Der Veräußerung = Anfall.

Nr.	Gegenstande der Veräußerung	Zu veräußern mit 100 Sch.
<u>Alle Mobilien u. Handwerkszeug</u>		
1	einige Pfeifen aus der Küche	18
2	einige aufhängende Kleiderhaken u. d. d. d. d. d.	18
3	einige Pfeifen aus der Küche	20
4	23 Pfeifen u. 3 Leinwand	16
5	einige Pfeifen aus der Küche	36
6	einige Leinwand u. d. d. d. d.	28
7	5 Pfeifen aus der Küche	29
8	zwei kleine Pfeifen	20
9	einige Kleiderhaken	7
10	zwei kleine Pfeifen	2 15
11	einige Pfeifen aus der Küche	10
12	zwei Pfeifen	10
13	einige Leinwand u. d. d. d. d.	10
14	einige große Leinwand u. d. d. d. d.	1 15
15	4 Leinwand u. d. d. d. d.	5
16	einige Leinwand u. d. d. d. d.	4
17	einige Pfeifen u. d. d. d. d.	1 10
18	4 Pfeifen u. d. d. d. d.	
19	einige Pfeifen u. d. d. d. d.	2 15
20	2 kleine Pfeifen u. d. d. d. d.	2
21	4 große Pfeifen u. d. d. d. d.	3
22	5 Pfeifen u. d. d. d. d.	2 20
		246 17

Inventur-  
aufstellung  
für Feuerver-  
sicherung

werden. Die herrlichen Sommerabende verbrachte man im Garten, sofern der Acker und das Vieh versorgt waren.

Am Sonntag wurden nur die notwendigen Versorgungen der Tiere vorgenommen. Die Kochvorbereitungen für das Sonntagsmahl wurden oft von meinem Großvater gemacht, der anschließend sich eiligst seinen Gehrock anzog, um mit großem Anhang zum Kirchgang zu gehen. Da konnte es schon einmal passieren, daß anstatt eines Taschentuches ein Topflappen oder ein Küchentuch eingesteckt wurde und zum Gelächter aller, dies in der Kirche als Schnupftuch



*Anna und  
Heinrich Hartwig  
im Jahr 1910*

Verwendung fand. Der Sonntag war aber auch der Tag der Besuche. Man freute sich auf Besuch, um Neuigkeiten auszutauschen. Für die Kinder war ein Spaziergang nach Rotenhagen durch Wiesen, Wald und Felder immer ein besonderer Tag.

Die Jahre vergingen, bis am 21. Januar 1904 die zweite Tochter Alma zur Welt kam. Sie lebt noch heute in ihrem Haus in Bünde und nimmt regen Anteil an dem, was im Kippskrug geschieht. Bis zu ihrem 90. Geburtstag feierte sie alle 5 Jahre ihren Festtag im Elternhaus. Am 9. März 1907 erblickte das dritte Mädchen Else das Licht der Welt. Bei meiner Mutter hatten alle im Hause auf einen Stammhalter gehofft. So entschlossen sich die Großeltern, meiner Mutter eine hauswirtschaftliche Ausbildung angeheißen zu lassen. Die "Praktikerin" wurde aber auch als Kind schon mit kleinen Aufgaben im Haushalt getestet.

Mit dem Vieh hatte Else jedoch nicht viel im Sinn. Beim Küehüten liefen ihr fast regelmäßig die Tiere auf Nachbars Felder, die noch zur Ernte anstanden. Fluchend wurden die Kühe von meinem Großvater wieder eingefangen und dann zur Freude meiner Mutter auf eine Weide getrieben.

## 2. DIE BEIDEN WELTKRIEGE

### *Die Inflation und die Erteilung der Schankerlaubnis.*

Nach den schweren Anfangsjahren erlebten meine Großeltern mit ihren Kindern die verheerende Jahre des ersten Weltkrieges. Die Versorgung war für viele Menschen schwierig geworden. Es mußte noch Getreide an den Staat abgeführt werden. Trotz widrigster Zeiten kamen fliegende Händler aus den teils zerstörten Städten, um Kleidungsstücke oder andere Haushaltssachen gegen etwas Eßbares einzutauschen. Tante Anna hatte ein Herz für alle Bedürftigen, eine warme Kohlsuppe wurde gereicht. Wenn der Heimweg zu weit war, konnte auch beim Knecht im Hinterhaus mit übernachtet werden. Der Gedanke dieser Leute war dabei schon wieder auf das Brot des nächsten Tages gerichtet. Aus dieser Not wuchs nach dem Kriege ein kleiner florierender Kompensationshandel dieser Leute.

In diese Zeit fiel auch die schlimme Inflation, die erst im Jahre 1923 durch die Rentenmark ersetzt wurde. Dadurch verloren meine Großeltern ihre wenigen Ersparnisse. So wurde versucht, den Handelsleuten Unterkunft gegen kleine Gebühr zu geben. Dadurch entstand in kleinen Anfängen ein Logierbetrieb. Ein Haushaltswarenhändler kam bis zu

4x im Jahr um Töpfe, Pfannen und sonstige Küchenutensilien an der Haustür zu verkaufen. Ein Wagen mit Holzleitern bezog ebenso Quartier im Kippskrug, wie der Mann für Aussteuer. Besonders freudig wurde der Händler mit dem Besen- und Bürstenwagen von allen aufgenommen. Er wußte stets spannende und lustige Geschichten zu erzählen. Für die Gäste im Hause galt, Hilfe in allen Bereichen, ob Acker oder Stall ob Handwerksarbeiten oder Botendienste, für die zu erwartende üppige Mahlzeit lohnte sich die zusätzliche Mühe. Was noch fehlte im Kippskrug für diese Gäste, war eine Schankerlaubnis, die im Jahre 1922 erteilt wurde. Die Erlaubnis zum Ausschank nicht alkoholischer Getränke (Teilkonzession) wurde im Jahre 1904 mit Auflagen gewährt.

Nur gab es für Geld kein Bier, Schnaps oder Limonaden zu kaufen. Es mußte also Getreide zu einer Brennerei und zu einer Brauerei geschafft werden. Oder es gingen einige Zentner Kartoffeln nach Steinhagen als Deposit, sodaß auch Steinhäger ausgeschenkt werden konnte. Schnell sprach sich herum, daß manche Flasche Steinhäger oder Doppelkorn im Stroh versteckt

gelagert wurden. War das der erste erstrebte Wohlstand? Ich glaube es nicht, denn ein Arbeitstag dauerte unverändert bis zu 18 Stunden.

Als der freie Handel mit der stabilen Rentenmark sich fester etablierte, war auch die Zeit der Viehhändler gekommen. Die Nachfrage nach Fleisch konnte nicht mehr nur durch Selbstversorgung erbracht werden. Die großen Höfe hatten entsprechend größere Viehbestände aufgestellt. So wurde im Nebengebäude, wo die Pferde ausgespannt und zum Tränken eingestellt wurden, eine Viehwaage eingebaut. Dazu muß erwähnt werden, daß mein Großvater noch eine Vereidigung für den ehrlichen Umgang mit der Waage ablegen mußte. Innerlich muß sich er sich dagegen gestraußt haben, denn zu allen Amtspersonen hatte Großvater ein gespaltenes Verhältnis. Oft saß ihm der Schalk im Nacken; so hatte er ständig sein Problem mit dem Ortspolizisten Krüger, der meinen Großvater wiederholt anzeigen wollte, weil angeblich eine Sense im Gras liegen sollte. Natürlich wurde jedesmal nur der Stiel hingelegt, um diesen Krüger zur Weißglut zu bringen.

Tante Anna überlegte sich in dieser Zeit, wie sie ihre zahlreicheren Gäste noch mehr Abwechslung im Speiseangebot bieten könnte. Heringe in vielen Variationen gab es

ab jetzt nach eigenem Hausrezept. Zu geselligen Anlässen wurde auch schon einmal "Edelfisch" zubereitet. Gekochter Schellfisch oder Karpfen bzw Schleien, Bachforellen aus heimische Gewässern hatten schon den Ruf, als Delikatesse angeboten zu werden.

In Bielefeld entstanden in diesen Jahren ständig neue Handels- und Handwerksbetriebe. Es kam die Zeit, wo die Fahrten des Brotverkaufs in Bielefeld auf Grund der vielen neuen Bäcker sich nicht mehr lohnten, zum anderen waren die anderen Standbeine gut angenommen, sodaß mit der Versorgung und Bedienung der Gäste eine neue Ära für die Hartwigs begann. Da man sich auf viele Gästeschichten einstellte, hatte man auch hier Erfolg. Ende der 20er Jahre wurde das Kautabacksortiment auf 3 Sorten erweitert. Neben Grimm & Triepel, sowie Hanebacker, wurde auf Wunsch von 2 Ziegeleiarbeitern auch Fischerstift mit aufgenommen. "Schluck" gab es jetzt auch in kleinen Flaschen zu kaufen. Opa pflegte immer zu sagen, "koan Maurer soull bouden freien"

## *Frühjahrsputz!*

Wenn jedes Jahr die stattlichen Kastanienbäume langsam zur Blüte kamen, kribbelte es bei Großvater; zu Ostern noch wurden die Deele und Ställe gewiddelt. Zu Pfingsten sollte dann das ganze äußere Fachwerk im neuen Glanz erstrahlen. Die Außenwände waren mit Lehm verstrichen auf Stroh in gearbeitetes Holzständerfachwerk. Zu allen Jahreszeiten war eine stets gute Isolierung gewährleistet. Manche feuchten Wetterecken mußten allerdings erst wieder mit neuem Lehm verschmiert werden, ehe ein dreimaliges Kalkauftragen den gewünschten optischen Effekt erreichte.

So sahen viele Menschen den Kippskrug in über 60 Jahren unverändert als den markanten, wunderschönen Ortsanfang aus Richtung Norden. Einige Zeichnungen und auch mehrere Ölbilder aus verschiedenen Zeiträumen geben noch heute Zeugnis vom "alten Kippskrug". Edith Marx, eine enge Freundin meiner Tante Lene, hat sich hiermit seit Anfang der 30er Jahre besonders ausgiebig befaßt. Auch Onkel Ewert vom Nachbarhaus Kuhlmann hat mit verschiedenen Techniken seine Freude über den wundervollen Blick mit mehreren Bildern Ausdruck verliehen.

## *Die 2. Generation*

Nachdem meine Tante Alma 1925 Lehrer Otto Henze geheiratet hatte und nach Obersteinhagen verzog, heiratete meine Mutter Else im Mai 1939 Heinrich Gehring aus Isingdorf 14. Als ältester Sohn war er nicht als Hoferbe auserkoren. Nach der Elektrotechnik schloß mein Vater die Technikerschule in Lage als Ingenieur ab. Ich wurde im August 1940 am Anfang des 2. Weltkrieges geboren.

So sind mir noch einige Kriegserinnerungen trotz meiner Kindheit gegenwärtig. Wenn bei Luftalarm

alle Menschen hastig in unseren Luftschutzbunker hasteten, erledigte meine Großmutter unerschrocken ihre haushaltlichen Tätigkeiten. Nur wenn die Tiefflieger über längeren Zeitraum Ziele in Bielefeld bombardierten, kam sie in den Keller. Für sie war es Gott, der die Welt lenkte und nicht die menschlichen Verbrecher! Erinnern kann ich mich noch an eine Situation, als einige polnische oder russische Zwangsarbeiter während eines Fliegerangriffs vor Hunger aus dem Areal Koch's Adler später Delius ausbrachen, und radebrechend mit Tränen in den Augen

um etwas Essen baten. Selbst unter der Gefahr, da es verboten war, hat meine Großmutter diese "unschuldigen Menschen", wie sie sagte, mit Essen versorgt.

Als Kind bewahrt man sich aber meistens die angenehmeren Begegnungen und Begebenheiten auf. Der Krieg hatte ein Ende, die Versorgungsprobleme vieler Menschen setzten sich fort und trotz dieser Not durfte ich eine unbeschwertere Kindheit erleben.

dieser alte Fahrersmann, eine seltsame Faszination auf mich aus. Abends spielte er alleine Mundharmonika, tagsüber ging er mit seiner Drehorgel durch Werther um für sich und sein Pferd zu sorgen. Ich durfte das Pferd nur mit Wasser versorgen, aber über verschlungene Pfade habe ich Heu für das Pferd geholt.

Bielefeld war stark zerbombt, viele Menschen suchten verzweifelt nach einer Bleibe. In die obere Wohnung unseres Anbaues zogen bis zu 4 Familien ein, sodaß manchmal bis



*Der Kippskrug  
mit Gartenidyll in den  
30iger Jahren*



Opa Jennebach, der schon vor dem Kriege mit Pferd und Wagen über die Lande zog, kam mit seinem ausgemergelten Pferd, das kaum den Verdeckwagen ziehen konnte, zu uns an den Kipps Krug, um genau auf dem Dreieck (heute zwischen Kipps Krug und Grasweg) zu campieren. Von allen im Haus wurde er nur der "Zigeuner" genannt. Und doch übte

zu 14 Personen dort unter engsten Verhältnissen wohnten. Die Familien Sziedat, Moritz, Erlach und Schröder hatten weder Toilette, noch fließend Wasser, an manchen Tagen wurde selbst das Brennholz knapp. Und trotzdem entwickelten sich später aus dieser Zusammengehörigkeit Bindungen bis in die nächsten Generationen!

### 3. DIE NACHKRIEGSZEIT

#### *Kompensation nach dem 2. Weltkrieg.*

Ebenfalls in diese Zeit fiel der erste Nachkriegsbesuch des Schnapsvertreters der Fa. Elmendörfer. Dieser Herr Niewöhner wurde hofiert und mit Bohnenkaffee und Schinken bedient, um in der anstehenden Verhandlung einen möglichst hohen Abschluß an braunen Korn und Doppelkorn (Littra C) gegen möglichst geringen Getreideaufwand zu erzielen. So ein Mensch war zu dieser Zeit wichtiger, als jede Amtsperson. Waren, die nicht auf diesem Wege abgedeckt werden konnte, mußten auf dem Schwarzmarkt besorgt werden. Manchmal fuhr ich mit meinem Vater in Richtung Hamm, um Fleisch, das aus nächtlicher Schwarzschlachtung stammte, gegen Kohlen zu tauschen.

Spät am Abend wurde dann noch auf einem Bauernhof Halt gemacht, wo Kartoffelschnaps schwarz gebrannt wurde. Dieses edle Destillat hat bei vielen genußsüchtigen Menschen unangenehme Rausche und oft einen dicken Kopf hinterlassen. Im freien Handel oder gegen schwindsüchtige Währung waren selbst diese Genußmittel nicht zu kaufen. Fein heraus waren die Bauern oder Leute, die mit ihnen Geschäfte über diese Kanäle der Grauzone abwickeln konnten.

Das Auto war noch kein gängiges Verkehrsmittel. Fahrrad und Pferdefuhrwerk hatten die überwiegende Funktion des Transportes zu übernehmen. Natürlich spielte auch die



*Meine Großeltern nach der goldenen Hochzeit ca. 1951*



Kleinbahn nach Bielefeld eine wichtige Rolle für Transport von Gütern und Menschen. Vor allen Dingen für uns Kinder war es immer ein besonderer Tag, wenn es hieß, sich zu einer Fahrt nach Bielefeld fertig zu machen. Zu meiner Einschulung im April 1947 wünschte ich mir eine Fahrt mit der Kleinbahn!

Mit Stolz erfüllte mich in dieser Zeit auch immer der Besuch meiner Großeltern aus Isingdorf. Sie kamen sonntagnachmittags in der Kutsche

vorgefahren, und machten mit mir noch eine Ehrenrunde, bevor zum Kaffeetrinken ausgespannt wurde. Und wer denkt nicht gerne als Kind an seinen Geburtstag, wenn wir in unserem Gartenhäuschen genüßlich Kuchen aßen und Brause tranken. Natürlich wurden anschließend draußen spannende Spiele gemacht. Fragen Sie einmal heute 6-8 jährige Kinder nach Verstecken, Hüpfkern oder Ballspielen wie Völkerball; man bekommt nur ein ungläubiges Staunen zu dieser Frage.

### *Wie ich die Währungsreform 1948 erlebte.*

Irgendwie spürte auch ich, daß der Tag der Währungsreform im Juni 1948 ein besonderer Tag war. Es gab wieder Zucker und andere wichtige Nahrungsmittel gegen Geld zu kaufen. Da jedem Bürger 40,- DM als Startkapital zustanden, hatte auch ich meine Wünsche kundgetan. Das wurde von Großvater mit "Paß nur up" abgetan.

Meine Mutter hatte aber Vertrauen zu mir, und beauftragte mich, 2 Kg. bestellten Zucker vom Geschäft Bartling gegen Geld abzuholen. Meine heimliche Liebe zur Kleinbahn ließ mich aber bei dieser Gelegenheit diese Lust ausgiebig auskosten. Auf der Rückfahrt von Bielefeld bei Rüter in Isingdorf



wurde ich von meinem Vater gestellt und mit bösen Worten nach Hause geleitet, wo mich vom Großvater trotz Beteuerung, daß das ja mein Geld gewesen wäre, noch eine Tracht Prügel erwartete.

Allmählich normalisierte sich das Leben. Es entstand wieder ein geregelter Tagesablauf, der auch bei uns im Hause zeitlich bestimmt wurde vom Pfeifen der Ziegelei. Im Sommer 6.00 Uhr Arbeitsbeginn; 9.00-9.15 Uhr Frühstückspause; um



12.00-12.30 Uhr Mittagspause; gegen 17.30 Uhr war der Arbeitstag auf der Ziegelei beendet. Der Arbeitslohn eines Ziegeleiarbeiters betrug 1948 pro Stunde 34 Pf. Na klar, daß der Schluck oder ein Glas Bier nur 10 Pf. kosteten. 5 Schluck und Öfterling Bier kosteten anfangs 50Pf.

Es wurden schon wieder kleine Feste gefeiert. Nachholbedarf an Eheschließungen muß es auch gegeben haben, denn fast jeden Freitag fuhren die Hochzeitskutschen zur Freude von uns Kindern. Natürlich wurde die Straße mit einem Seil versperrt, bis wir ausgiebig Süßigkeiten bekommen hatten.

*Else (siehe links S.22) und  
Heinrich Gehring*

### *So begannen die 50er Jahre.*

**D**er erste große Höhepunkt einer Feier für mich war am 9. Januar 1950 die goldene Hochzeit meiner Großeltern. Tante Anna Maßmann hatte schon den ganzen Tag dafür gesorgt, das die zahlreichen Gäste gut und bürgerlich mit Essen versorgt wurden. Die Zeiten für anspruchsvolle Menues war noch nicht gekommen! Hans Schäfer belustigte die Gesellschaft mit seinem Bandoneon. Unvergleichlich trug er den Pastor von Appel-

hülsen vor und brachte die Gesellschaft trotz der Kälte richtig in Stimmung. Auch "Die Ziege will nicht bücken" war eines der Lieder, das noch heute bei der "Rodderheide" ein gern gesungenes Lied ist. Ich saß erfurchtsvoll auf dem Wiemen und staunte über die Stimmung auf der Deede. Erstmals durfte ich Mitternacht erleben, ohne vorher ins Bett zu müssen. Meine Großmutter erkrankte 1953 an Krebs und verstarb am 16. September 1953.

Heinrich  
Hartwig im  
hohen Alter  
von 95  
Jahren.



Anfang 1954 wurden dann erstmals Umbaumaßnahmen größeren Umfangs mit vielen Handwerksmeistern diskutiert. Es sollte neue Toiletten installiert werden. Bisher ging es für alle immer über den Hof. Außerdem war eine Modernisierung und Erweiterung der Gaststätte geboten. Von den Magdkammern wurden zwei zu Fremdenzimmern ausgebaut, allerdings noch ohne fließend Wasser. Die Diskussion um die Erweiterung der Hauswasseranlage nahm breiten Platz ein. Letztendlich setzte sich mein Großvater durch, der meinte, die Gefahr des Zufrierens der Leitungen im Winter sei zu groß. Isolierung wie heute kannte man noch nicht, zum anderen waren die Dauergäste von früher auch mit der bisherigen Waschkanne zufrieden. Bei den neuen Toiletten, die in einen Teil der Ställe gebaut wurden, erlebten wir später oft in kalten Wintern das Einfrieren der Leitungen trotz Fensterisolierungen mit Stroh und Heizlüfter. Wie recht hatte mein Großvater!

Ihm oblag in diesen Jahren auch für die Feuerung im Hause zu sorgen. So stand er mit über 80 Jahren jeden Morgen zwischen 5.00 Uhr und 5.30 auf, um den Kachelofen anzuheizen. Diese Tätigkeit verrichtete er bis in sein hohes Alter (ca. 95 Jahre) neben seinem Hobby des Kochens.

Bei einem Stundenlohn von 95 Pf. für einen Maurerpolier, 85 Pf. für den Maurer und 78 Pf. für den Handlanger konnte in aller Ruhe geplant werden. Diese Preise vom Maurermeister Schwentker sind dokumentiert. Als erstes mußte eine Kläranlage für das Schmutzwasser angelegt werden, denn die gesamte Ausbringung des Naturdüngers war auch 1950 nicht mehr erlaubt. Der Überlauf des 3. Beckens der Kläranlage konnte aber weiter auf eigenen Feldern und Wiesen verrieselt werden.

Viel Bauschutt, aber auch Ungeziefer mußte beseitigt werden, ehe im Kippskrug das neue Innenleben fertiggestellt wurde. Die Einweihung Ende Mai 1954 wurde mit großem Prozedere von allen Handwerkern und Nachbarn gebührend gefeiert. Der Handwerksstammtisch der Rodderheide gründete sich wie von selbst. (Ich liebe die Heide und ihren Krug, wenn es auch manchmal Zwölfe schlug) frei nach Hermann Löns übersetzt von Paul Breckenkamp.

## *Gemütliche Zeiten.*

Die Kinowelt von Werther erblickte im Saal des Deutschen Hauses die Wiedergeburt nach dem Kriege. Das Provisorium wurde aber schon bald von dem neuen Kino an der Bielefelder Straße ersetzt. In der Zeit als man Fernsehen nur vom Hörensagen aus Amerika kannte, leisteten sich schon einige Menschen samstagsabends für 50 Pf. einen Kinoabend und kehrten zum Abschluß noch für einen Schoppen im Kippskrug ein. Wacholder oder Korn kosteten genau wie ein 0,25 Ltr. Bier 25 Pf.. In späteren Jahren gönnte man sich zum Ausgehen auch einmal ein Bockwürstchen.

Gemütlichkeit war aber auch an fast jeden Werktagvormittag angesagt. Kauzige, aber liebenswerte Typen wie Wilhelm von Enger oder Toki aus Jöllenbeck reihten sich bei anderen Stammgästen wie Viehhändlern, Bauern und Handwerkern ein, die sich wie selbstverständlich trafen. Mancher Frühschoppen endete feuchtfröhlich erst mit dem Einbruch der Dunkelheit und das nicht nur bei schlechtem Wetter. Da Toki selten liquide war, stellte er gerne seine Arbeitskraft als Anstreicher zur Verfügung. Festzuhalten bleibt, der Durst dieser Menschen war groß und schien selten gelöscht zu sein. Pünkt-

lich mit dem Frühstückspfeifen der Ziegelei betrat aber auch Gustav Bültmann den Gasträum, um seine Bouillon für 15 Pf. zu trinken. Wenn die Pfeife das Ende des Frühstücks den Arbeitern signalisierte, war Gustav schon zu seinem 2. Rundgang auf der Ziegelei unterwegs. Er war genau so sparsam wie sein Vater Gottlieb und genoß Sympathie und Respekt bei seinen Mitarbeitern.

In dieser Zeit, als manche Menschen ihr Geld mit Handel leichter verdienten, als mit körperlicher Arbeit, waren auch für den Kippskrug die ersten Wirtschaftsblütejahre. Der kleine Viehhandel im Kippskrug wuchs stetig. Heinrich Beintmann erkannte schnell, wie wichtig die Expansion seines Betriebes war. Mit den Söhnen Heinz und Erwin baute er einen regelmäßigen Schlachtviehtransport nach Ludwigshafen und später nach Speyer auf. Beim ersten Magirus Transporter wurde der Aufbau aus eigenen Zimmermannshandwerk gefertigt und lief für heutige Verhältnisse unvorstellbar über 8 Jahre mit mehr als 500000 km. Der Viehumschlag der Firma Beintmann hielt über viele Jahre am Kippskrug, ehe 1979 ein neues Wirtschaftsgebäude im Kerkenbrock bezogen wurde.

*Der  
Kippskrug mit  
voller Kastanienblüte im  
Mai Ende der  
50iger Jahre*



Schon Mitte der 50er Jahre mutete das Pferdefuhrwerk für uns Kinder wie ein Überbleibsel von gestern an. In diesen Jahren, als das Auto als Verkehrsmittel das Pferd verdrängte, wurde auch der Sonntag zu Ausflügen mit lohnenswerten Zielen genutzt, die dann mit einer abendlichen Einkehr zu Ende gingen. Glücklicherweise erzählte man sich von neuen Errungenschaften und von weiteren Zielen. Manche Freundschaft wurde in dieser Zeit im Kippskrug geschlossen.

Immer mehr Autos drängten auf dem inzwischen viel zu kleinen Parkplatz, sodaß sich meine Eltern entschlossen den über 160 Jahre alten bauffälligen Kotten abzureißen, um

zusätzlichen Parkplatz zu schaffen. Aus heutiger Sicht sehr bedauerlich! Anfang der 70er Jahre wurde aber die Straßenführung der Jöllennecker Straße mit meiner Zustimmung winkelig auf die Engerstraße geführt, da durch hohes Verkehrsaufkommen die alte Einspurung zu mehreren schweren Unfällen mit Verkehrstoten führte. So hätte sich spätestens jetzt die Frage nach der weiteren Verwendung des Kottens gestellt.

Die Jahre vergingen für mich wie im Fluge, Sport in vielen Bereichen war für mich die Erfüllung, nur zähneknirschend erfüllte ich mir gestellte Aufgaben zu Hause und in der Schule.

## 4. DIE ÜBERGABE

### *Liebeserklärung an den Kippskrug*

Nach meiner Ausbildungszeit als Lebensmittelverkäufer bei der Firma Wulfhorst in Bielefeld und mehreren Stationen in einem Bielefelder Filialbetrieb, nutzte ich die Möglichkeit einer halbjährlichen beruflichen Weiterbildung in Neuwied. Das anschließende Angebot der Firma Käfer aus München ließ auch in mir etwas wie Abenteuerlust erkennen. Ich lernte eine mir fremde Mentalität kennen, wollte vielen Menschen vertrauen und erlebte dabei auch tragische Schicksale. Ein älterer Herr erzählte mir, wie es ihn als jungen Men-

schen nach den Wirren des ersten Weltkrieges auch nach Werther verschlug, wo er für kurze Zeit auf einem Bauernhof Unterschlupf fand. Froh mich kennenzulernen, erzählte er begeistert von den Großeltern im Kippskrug in rosaroten Farben.

Meine Tante Helene ließ sich im Oktober 1963 pensionieren, um die Pflege ihres 93 jährigen Vaters zu übernehmen. Das machte sie mit Hingabe und manchmal bis zur Erschöpfung. Mein Großvater starb im Januar 1967.

### *Die 3. Generation*

Am 1. Juli 1967 trat ich in direkter Erbfolge auch offiziell die Nachfolge im Kippskrug an, nachdem ich schon seit dem 1. Juli 1965 nach Hause zurückgekehrt war. Mein Arbeitstag in dieser Zeit war bestimmt von Reparaturen am und im Hause. Das Lehmfachwerk wurde ausgeschlagen und durch gemauerten Kalksandstein, der verputzt wurde, ersetzt. Eine neue, größere Kläranlage wurde gebaut, um die Fäkalien, die bei der Verladung der Schweine hinterlassen wurden, ordnungsgemäß zu entsorgen.

Die "Kitzelkammer" wie unser kleiner Raum neben der Bierstube von vielen Gästen liebevoll genannt wurde, habe ich in dieser Zeit erweitert. Von hier aus hatte man dadurch auch einen direkten Zugang zum Garten. Kleine Gerichte, konnten unter improvisierten Küchenbedingungen mit der Hilfe meiner Eltern angeboten werden.

In dieser Zeit lernte ich auch meine Frau Margrit kennen, die im Krankenhaus Werther ein Praktikum absolvierte, dem sich 1968 eine 2 jährige Ausbildung zur medizinisch-technischen Assistentin anschloß.

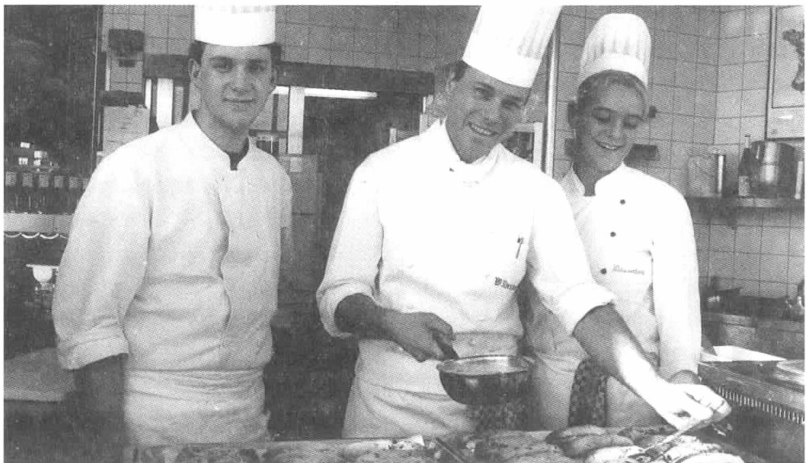
Nachdem ich durch einen Bekannten erfuhr, daß in Häger Hohlpfannen und Docken günstig zu verkaufen waren, entschloß ich mich zu einer umfangreichen Dachsanierung. Besonders schmerzlich war für mich dabei, daß diese Sanierung ursächlich mitverantwortlich war für den verheerenden Brand am 4. April 1968. Das Hauptgebäu-

de wurde vollständig zerstört. Auch Teile des Nebengebäudes wurden in Mitleidenschaft gezogen. Die Viehwaage konnte unter erschwerten Bedingungen weitergeführt werden. Als zusätzliche Einkommensquelle ließ ich auf dem Parkplatz einen Bratwurststand aufstellen, der später fest zu einem Imbiss etabliert wurde.

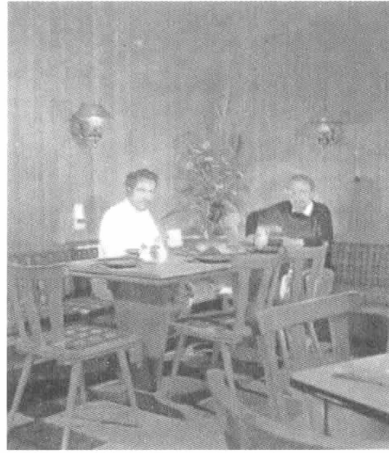
### *Der Wiederaufbau*

**M**it Architekt H. Lotte und allen befreundeten Handwerkern ging es zügig an die Planungen für den neuen Kippskrug. Die praktischen Fähigkeiten dieser Leute ließen den Neubau schnell voranschreiten, nachdem die veränderte Planung genehmigt worden war. Noch pünktlich vor Winteranbruch konnte gerichtet werden und das Haus winterfest gemacht werden, sodaß die Innenarbeiten ohne Verzögerung

weiter geführt werden konnte. Meine Perspektive, den Kippskrug schon für die Zukunft zu rüsten, beinhaltete auch den Bau und Betrieb von zwei Kegelbahnen, sowie sechs modern ausgestatteter Hotelzimmer mit Dusche und WC. Das Kapitalvolumen des Wiederaufbaues bedurfte gründlicher betriebswirtschaftlicher Rentabilitätsberechnungen, um erfolgreich zu bestehen. Daher verzichtete ich auch anfangs auf neue Bestuh-



*Diana Gehring  
bei ihrer ersten  
Ausbildung  
zur Köchin*



*Schänke und  
Bauernstube  
1970*

lung und sonstigen optischen Innenausbau. Im Mai 1969 konnten wir die Kegelbahnen und die Bierstube in Betrieb nehmen. Alle in unserer Familie haben sich auf diesen Tag gefreut, denn nur mit wenigen Hilfskräften wurde das Unternehmen in dieser Anfangsphase gestartet.

Noch bevor das Hotel und die Gesellschaftszimmer endgültig fertiggestellt wurden, haben Margrit und ich im August 1969 geheiratet. Unsere erste Tochter Viola wurde im März 1970 zur großen Freude unserer Familie geboren. Meine Mutter Else starb schon früh in den Anfangsjahren des Neuaufbaues im August 1973. Auch meinem Vater war es nicht mehr vergönnt, die Geburt unserer 2. Tochter Diana im April 1975 zu erleben. Er starb im Februar des Jahres 1975. Viel Hilfe erfuhren wir durch meine Schwie-

gereltern, die ihren Lebensmittelladen in diesen Jahren aufgaben und des öfteren im Kippskrug mithalfen, wo Not am Mann war. Viel Dank schulden wir auch meiner Tante Lene, die als Kindermädchen unsere Kinder spazieren fuhr, aber sich auch nicht zu schade war, bis nach Mitternacht an der Spülmaschine zu stehen, um für glänzendes Geschirr am nächsten Tag zu



*Hartwig  
Gehring mit  
Schwieger-  
vater Eduard  
Obermann, der  
gerne im Kipps-  
krug mithalf...*





sorgen. Auch den damaligen Mitarbeitern hat der Kippskrug viel zu verdanken. Lene Pankoke und Erna Heitholt haben in den Jahren des Aufbaues durch nimmermüden Einsatz in diesem Sinne gewirkt. Für sie war es selbstverständlich

auch einen 15 bis 18 Stundentag hinzunehmen, wenn der Einsatz es erforderte. Viele alte Freunde, aber auch unsere gewachsene Nachbarschaft, nahmen regen Anteil an allem, was im und um den Kippskrug passierte.

### *Kunst und Kneipe*

Mein Freund Gerhard Tubbesing, den ich aus Kindertagen kannte, und der in dieser Zeit noch in Düsseldorf Kunst studierte, kam mit der Idee, zur offiziellen Neueröffnung des Kippskruges einen dänischen Kunstfreund und Maler, den er bei einem Gastsemester in Oslo kennengelernt hatte, mit seinen Werken einzuladen. Diese Bilder einem größeren Publikum zur Eröffnung im Rahmen einer Ausstellung zu zeigen, war Tubbesings Traum. Die Kneipe als Forum für Kunst in einer Kleinstadt wie Werther, das hatte schon

beinahe revolutionäre Züge in diesem festgeformten Ort.

Als am 7. September 1969 Leif Mosevang seine Arbeiten dann erstmals in Deutschland zeigen konnte, wurde diese Ausstellung von einem großen, anfangs etwas schüchternen Publikum begeistert aufgenommen. Viele Menschen begegneten sich neu in der Kunst, es entstanden Diskussionsrunden und aus Begegnungen wuchsen Freundschaften. Was als einmaliger Versuch geplant war, wurde bald zu

einer festen Einrichtung. Die Werther Kunsttage wurden ins Leben gerufen und mit unterschiedlichsten Künstlern aus vielen Ländern lebendig ausgestaltet.

Stellvertretend für die über 30 Künstler seien die Namen Louise Dahm Hedmark, Liisa Laari, Raman Patel, Anatol und Heinrich Görtz genannt. Besuche von Altbundes-



kanzler Ludwig Ehrhard, sowie die Eröffnung der letzten Veranstaltung durch den damaligen Oberkreisdirektor Dr. Sturzenhecker machen deutlich, daß die Aufmerksamkeit und Anerkennung für die Kunsttage weit über Werther hinausging. Auch Hanna Böckstiegel, die Witwe von Peter August Böckstiegel, freute sich über das neue, modernere Kunstwirken dieser Generation. Viele Menschen haben sich sich inspirieren lassen, eigene Kunstrichtungen, sonst nur bei Insidern gehandelt, nach außen bekannt zu machen. Hier sei an erster Stelle ein langjähriger, inzwischen verstorbener Freund unseres Hauses, Dr. Heinz Dröllner genannt, der in den 80er Jahren seine verschiedenen Maltechniken (z.B. Sepia, Kreide) bei uns im Kippskrug zur Freude vieler Gäste ständig ausstellte.



*Bierstube  
und Bankett-  
raum heute*

## 5. DER UMBAU

### *Modernisierungen und Erweiterungen*

Schon bald mußten wir feststellen, daß die 6 Hotelzimmer ständig ausgebucht waren und die Nachfrage stetig stieg. So wurden die vorgelagerten Personalräume kurzfristig ausgebaut und dem Hotel angegliedert. Aber auch 9 Zimmer mit 12 Betten waren für die damalige Zeit zu wenig. Mit Hilfe meiner Schwiegereltern konnten wir im Jahre 1972 dann die letzte nicht ausgebaute Bodenreserve um nochmals 6 Betten erweitern. In den Jahren 1974 bis 1976 wurde dann schrittweise die Innenarchitektur verändert. Diese Umgestaltung fand mit einer neuen Bestuhlung einen gelungenen Abschluß. 1974 wurde auch erstmals eine Weinprobe der Firma Hahn aus Albersweiler mit einem kleinen Menue im Kippskrug angeboten.



In diese Jahre fiel auch die Planung des neuen Gewerbegebietes auf den landwirtschaftlich genutzten Äckern und Wiesen des Esch. Viele neue Betriebe siedelten sich an oder verlegten ihren Standort aus Expansionsgründen, wie die Firma Tiede, in das neue Gebiet. Durch Verkauf und Geländetausch konnte ich ein erweitertes Grundstück direkt am Kippskrug erwerben. Hier entstand 1980 die erste Tennishalle in Werther, die wir zusammen mit Familie Walter Niewöhner bauten, und noch heute betreiben. Etwa zu gleicher Zeit wurden die Garagen zu zwei weiteren Kegelbahnen erweitert, um so auch hier der Nachfrage gerecht zu werden und dem aufstrebenden Sportkegeln in Werther erstklassige Sportbedingungen anzubieten.

Schon seit längerer Zeit reifte bei meiner Frau der Wunsch, eine fachbezogene berufliche Weiterbildung zu machen. Von Oktober 1983 bis September 1985 studierte sie an der Hotelfachschule Stadthagen vier Semester Betriebswirtschaft und schloß ihr Studium als Betriebswirtin ab.

*Margrit Gehring*

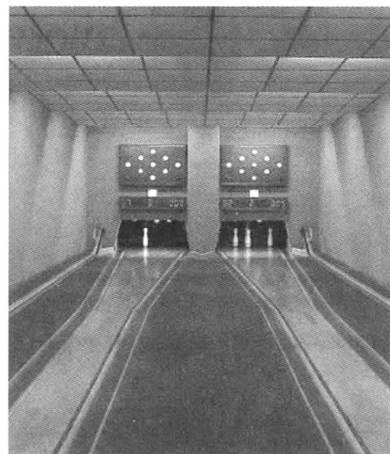


Das Restaurant - nach dem Brand 1985 wieder hergestellt ...

### *Brand und Wiederaufbau der Bierstube und der Kegelbahnen*

Nachdem durch einen technischen Defekt erneut ein verheerender Brand in der Nacht vom 4. auf den 5. Mai 1985 in der Theke ausgebrochen war, saß ein tiefer Schock in uns allen. Glücklicherweise kam niemand zu Schaden und der Hotel- und Privatrakt hatte außer Löschwasserschäden kaum etwas vom Feuer abbekommen. So wurden die Ärmel hochgekrempelt und mit allen Mitarbeitern der Betrieb im Biergarten und im Tennisstübchen weiter geführt. Beispielhaft sei hier unser Küchenchef H.J. Struwe genannt, der in den Tagen des Jubiläums schon über 20 Jahre unserem Betrieb die Treue gehalten hat. Parallel dazu arbeiteten

viele Handwerker mit Volldampf an der Renovierung der Bierstube und der Kegelbahnen. Hofften wir doch noch vor dem Winter Teile der Kegelbahnen wieder belegen zu



... und die neue Kegelbahn

können. Ende November konnten die ersten Kegler dann einziehen. Anfang März 1986 waren dann alle Arbeiten abgeschlossen, daß auch in der neu gestalteten Bierstube der Betrieb wieder aufgenommen wurde. Tante Lene, die immer so tatkräftig mitgearbeitet hatte, konnte den neuen, blühenden Kippskrug nicht mehr erleben. Sie starb im Dezember 1985.

In den letzten Jahren wurden die Gesellschaftsräume neu gestaltet und mit stilvoller Bestuhlung ausgestattet. Viel innovative Technik war notwendig, um in der Küche und in der Organisation für die Zukunft gerüstet zu sein. Meine Frau und ich waren sehr froh, daß unsere jüngste

Tochter Diana sich nach ihrer Ausbildung zur Köchin noch weiter zur Hotelkauffrau ausbilden ließ. Ob es darum geht ein Sieben-Gänge Menue für das Weinmenue zu gestalten oder die Bankettkarte mit neuen Ideen zu bereichern, ihre Handschrift können wir schon heute deutlich erkennen.

Das Diana aber auch weiterhin noch in fremden Betrieben Erfahrung sammeln möchte, findet unsere volle Unterstützung. Wir hoffen jedoch, ihr jährlich mehr Verantwortung und damit auch Geschäftsanteile übertragen zu können. Dann können wir und alle, die den Kippskrug lieben, beruhigt auf die nächsten Jahre blicken.



*Schnappschuß  
von Diana  
Gehring (Mitte)  
bei einem  
Bankett in Köln  
während ihrer  
2. Ausbildung  
zur Hotel-  
kauffrau*

## AUS ALTEN ZEITEN

von *Günter Schlömann*

Das Schicksal hat es so gewollt, daß meine Großmutter Marie Catharine Henriette im Kippskrug geboren wurde. Sie wuchs dort im Kreise zahlreicher Geschwister auf und heiratete den Kaufmann Wilhelm Schlömann aus Borgholzhausen. Leider war ihr keine lange Lebenszeit vergönnt. Sie starb im Alter von 37 Jahren an Tbc, die in dieser Zeit sehr verbreitet war. Wilhelm Schlömann heiratete dann in zweiter Ehe Berta Kipp, die Schwester jener Marie. Berta Kipp wurde so die Ziehmutter meines Vaters, und so entstand eine doppelte Beziehung zur Familie Kipp. Die Eltern dieser großen Kinderschar waren Karoline Wilhelmine Kipp geb. Kampwerth aus Borgholzhausen und ihr Ehemann Wilhelm Heinrich Kipp, eben der "Kippskrüger", ausserdem Landwirt und Bäcker. Der Vater dieses Urgroßvaters Kipp hatte sich eingeheiratet auf diese Besizung, die vormals Ellerbrock hieß.

Auf Grund der geschilderten Beziehungen, sind auf mich etliche hochinteressante Dokumente aus napoleonischer Zeit übergegangen, z.B. die Konzession zum Betrieb einer Krugwirtschaft; denn Jerome, der Bruder Napoleons, regierte seinerzeit in Westfalen.

Da die erwähnte Urgroßmutter Wilhelmine - eine sehr gläubige Frau - offenbar negative Erfahrungen im Zusammenhang mit Alkohol gemacht hatte, verfügte sie per Testament, daß keines ihrer Kinder die Schankwirtschaft weiter betreiben sollte. So erlosch die Konzession und wurde erst 1922 wieder voll erteilt, nachdem im Jahre 1904 eine Teilkonzession genehmigt wurde. Die mehrmaligen vergeblichen Anträge auf Konzession vom eingeheirateten Hermann Schäperkötter und später von der Familie Hartwig wurden aus unterschiedlichen Gründen abschlägig beschieden.



## ZEITSPRÜNGE IN EPOCHEN

dargestellt anhand von alten Rezepten und Getränken, wie sie früher serviert wurden. Dazu wird rezitiert aus einem Kalenderbuch von 1886 mit Anekdoten, aus alten Fachbüchern meines Großvaters von 1907, aus einem Gedichtband von R. M. Rilke und Humoristisches von Ringelnatz.

# DIE GASTLICHE BEGLEITUNG ZUM JUBILÄUM

31. Oktober 1999

## Arme Leute Essen anno 1899

Von jedem Wandersmann eine Goldmark

umgerechnet **39,- DM** oder **20,- €**



Schwarzbrot mit geräucherten Speckscheiben  
und Senf



Graupensuppe mit Wurzeln und  
gekochten Schweineschwänzchen



Steckrübengemüse mit glasierten Schweineohren  
und Pellkartoffeln



"Armer Ritter"  
geröstetes weißes Brot mit Milch, Zimt, Zucker  
und Kirschkompott



Für den Durst frisches Herforder Bier,  
Zur Verdauung Elmendörfer's Littra C

6. November 1999

# Vorwahrungsschmaus 1947

*nicht nur für Handwerker*

Gekocht wird umsonst, wenn jeder Interessierte mitbringt, Brennholz, Magerkohle oder eine fette Gans oder 10 Pfund Maismehl. Arme Leute, die nichts haben, können ihr Deputat auch im nächsten Jahr abgeben oder mit Fleiß abarbeiten.

Heute erheben wir dafür im Kippskrug **49,- DM** oder **25,- €**



Hühnermaissuppe  
mit Porree, Äpfeln und Zwiebeln,



Gänsebraten mit Rotkohl,  
Klößen und Maisplätzchen



Maisdessert mit Birnenspalten



Für den Durst frisches Herforder Bier  
Zur Verdauung Elmendörfer's Littra C



12. November 1999

# Achtung aufgepasst, Ihr Handelsleut!

Für nur 2 Rentenmark  
umgerechnet **39,- DM** oder **20,- €**



**Oma Anna' s alte Fischrezepte von 1924**  
wiederentdeckt, serviert wird in 6 Gängen!



und begleitet mit Herforder Bier  
Zur Verdauung Elmendörfer's Littra C



## **EINE GEDENKAUSSTELLUNG**

vom **14.- 21. November 1999** in Erinnerung an die ersten **Werther Kunst-  
tage 1969** mit Frühwerken meines Freundes

**Gerhard Tubbesing**

und von **Günter Schlömann,**

dessen Vorfahren seit mehreren Generationen im Kippskrug lebten.

13. November 1999

# Künstlermenue 1969

Sie sind dabei mit **59,- DM** oder **30,- €**



Geräuchertes Forellenfilet auf einem Beet von Äpfeln,  
Zwiebeln, Meerrettich, geschlagener Sahne,  
warmes Hausbrot



Pilzsuppe von Champignons  
und verschiedenen Waldpilzen



Lammrücken im Wirsingmantel an Estragonsauce  
mit Maispolenta



Zimtparfait mit Pflaumen in Armanac



Dieser Abend wird begleitet mit Weinen aus der Pfalz

Das **Weingut Hahn aus Albersweiler** wird Sie  
mit ausgewählten Gewächsen aus Spitzenlagen verwöhnen,  
eine willkommene Abrundung für diesen Abend.

19. November 1999

# Schlachtfest wie im alten Kippskrug

Zum Jubiläumspreis von **39,- DM** oder **20,- €**



Wurstesuppe,  
gebratene Blut- und Leberwurst,  
gekochtes Kleinfleisch,  
gebratene und gekochte frische Mettwurst,  
Wurstebrei,  
gekochte Pfötchen und Eisbeine,



dazu Sauerkraut, Grünkohl,  
Pellkartoffeln, Bratkartoffeln.



Westfälische Pumpernickelcreme



und begleitet mit Herforder Bier  
Zur Verdauung Elmendörfer's Littra C

**Partnerschaft, die sich lohnt!**



# Herforder *Pils*

**GETRÄNKE  
MARGENAU**



**Die professionellen Durstlöscher**

Esch 3-5 • 33824 Werther

Telefon 0 52 03/91 05-0 • Telefax 0 52 03/91 05-50