Rodenbek, erster Wirkungsort des Ehepaares Johann und Wilhelmine Riecken bis 1916, Geburtsort der Kinder

Aus Riecken

Johann Riecken als Hilfsförster in Rumohr, 1916 – 1919

Klaus Riecken

Zur Linde“ – Bordesholm, mein Zuhause in den ersten Lebensjahren 1950 – 1957 und ein nicht vollständiger historischer Rückblick.

Veröffentlicht im Jahrbuch für das ehemalige Amt Bordesholm, 24. Jahrgang 2022, S. 51 ff

Kieler Nachrichten v.17.12.2022 kündigen das Erscheinen des neuen Jahrbuches an:

…Ein zweites Thema steuerte Klaus Riecken bei. Der gebürtige Bordesholmer wuchs als Kind in den 1950er Jahren in der Gaststätte „Zur Linde“ in Alt-Bordesholm auf. Für das Jahrbuch schrieb er seine Erinnerungen an ein Wirtshaus mit angeschlossener Landwirtschaft auf, in dem auch geschlachtet wurde. Riecken begleitet das Personal beim Anheizen der Holz- und Kohleöfen und blickt in die 40-Liter-Töpfe, mit denen Gesellschaften bis zu 300 Personen versorgt wurden. Dazu stellte der heute in Niedersachsen lebende Autor historische Postkarten zur Verfügung. ….

Anstoß für diesen Text von außen

Zu diesem Thema bin ich durch Anstoß von außen gekommen. Der Geschichtsverein des ehemaligen Amtes Bordesholm bietet mir vielfältige Informationsmöglichkeiten über meine Vorfahren durch sein Hufenbuch, seine Jahresbücher und persönliche Kontaktaufnahme. So äußerte sich Frau Rocca im November 2021: „Ich könnte mir auch gut einen Artikel von Ihnen über den Gasthof „Zur Linde“ vorstellen. Wie wär’s?“ – Nun mein Werk.

Dort wuchs ich auf, das Folgende wird ein Gemisch sein von Erinnerungen, Erzählungen, Bildern und Texten. Die Frage stellt sich allerdings, was entspringt den Erinnerungen, was den späteren Berichten und Gesprächen?

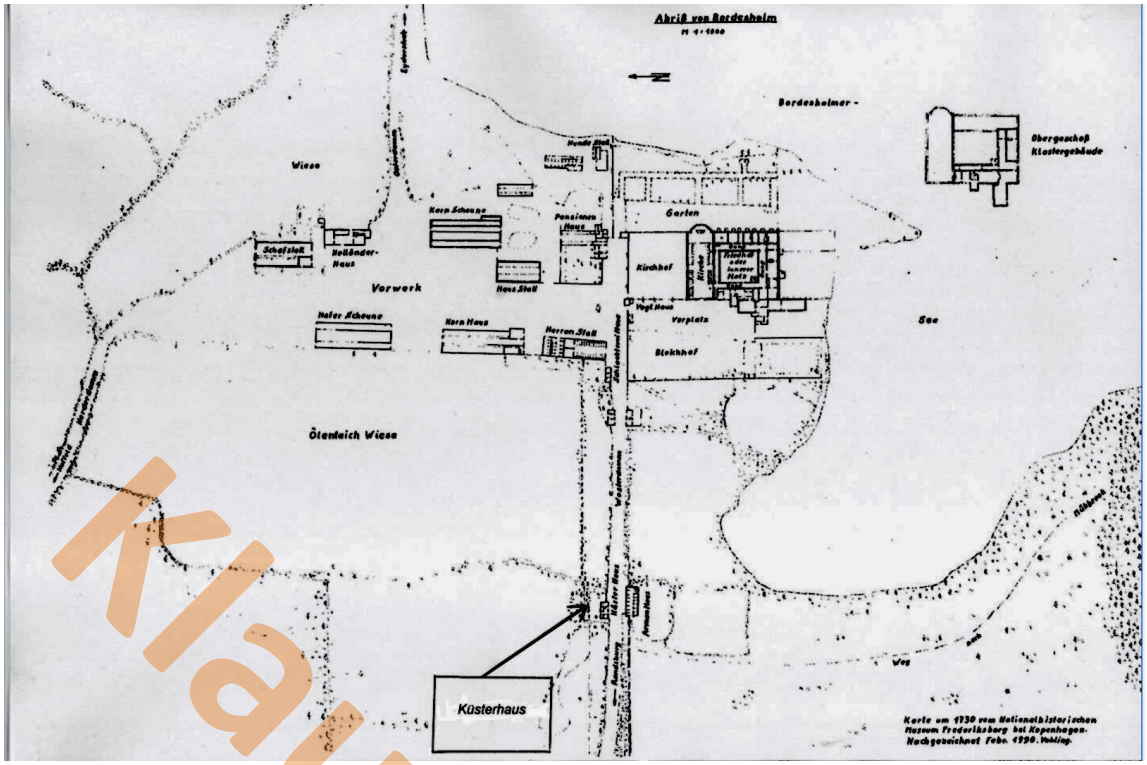
Historisches zum Gasthof „Zur Linde“

Vor mir liegen Karten, Bilder, ein Gemälde als Postkarte, leider ohne Datum, eine Postkarte, die der Wirt bis 1919, Hans Butenschön, vertrieb und weitere Karten aus späteren Zeiten. Im Laufe der Zeit gab es wenige Änderungen am Gebäude.

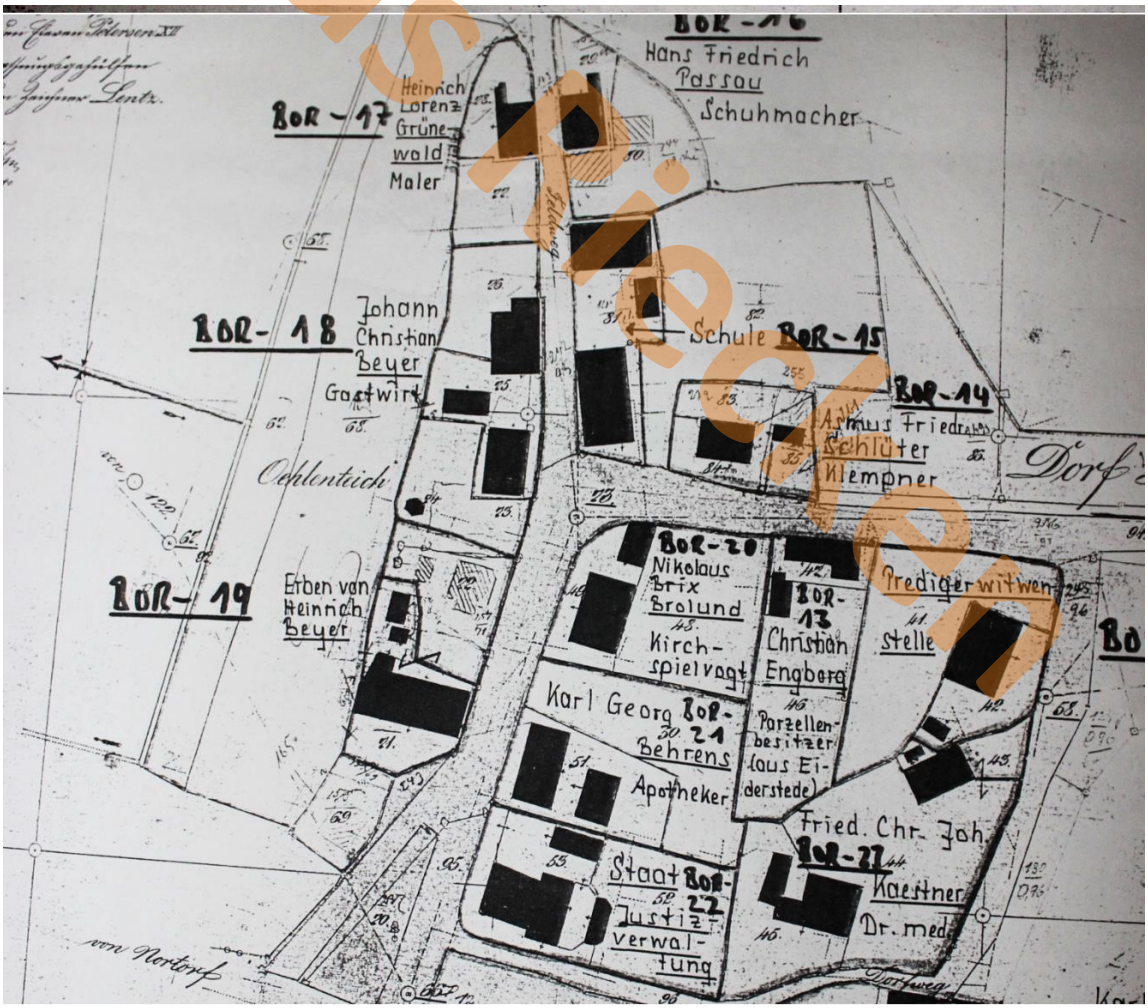
1991 wird geschrieben:
„Die „Linde“ ist das älteste noch bestehende gastronomische Haus in Bordesholm. Es ist 1856 von Bäckermeister und Erbpächter Hans Friedrich Christian Beyer eröffnet worden. Die Schankerlaubnis war bereits 1742 erstmalig von dem Krämer Gottfried Jacob Beyer beantragt worden. Das Privileg konnte die Familie Beyer erst in der 4. Generation erwerben.
Im Jahre 1878 folgte Hans Butenschön als Eigentümer. 1919 übernahm Johann Riecken den weithin bekannten Gasthof (von der Witwe Butenschön, der Wirt verstarb 10. Juli 1915 in Bordesholm, K. R.). Von 1942 bis 1957 führte sein Sohn Willi Riecken das Haus. Pächter waren anschließend Waldemar Gohlke (1957-1960) und danach Erwin Mohr (1960-1963).“ (1)

1750 wird das spätere Grundstück „Zur Linde“ als Teil des Vorwerks dargestellt mit verschiedenen Stallungen, umgeben von Wiesen im Nordosten und im Westen.
Ob der Krämer Beyer 1742 in einem der gezeigten Gebäude eine Schenke betreiben wollte, ist nicht bekannt.
Bis 1872 wandelte sich vieles: die Gebäude des Vorwerks verschwanden, Auf dem Grundstück standen dann das Hauptgebäude mit dem Gasthof, eine Kate und Scheune, „um 1850 errichtet, sie stand am Anfang der Kirchhofsallee auf der Westseite. ... Das hier gezeigte Fachwerkhaus (Scheune, K. R.) wurde früher als Ausspann für Pferde und Wagen der Besucher des Gasthofes genutzt.“(4)
Das 1872 eingezeichnete Hauptgebäude bestand da nur aus dem alten Teil, mit 3 Fenstern für die Gaststube, später kleine Gaststube genannt, 1 für den Flur und rechts des Eingangs 3, eins für den Flur, zwei für den Raum daneben. Der Anbau, weitere drei Fenster für die große Gaststube und den dahinter liegenden Saal, muss also nach 1872, jedoch vor 1919 gebaut worden sein.

Klaus Riecken



Karte der Klosterinsel Bordesholm um 1730 (2)

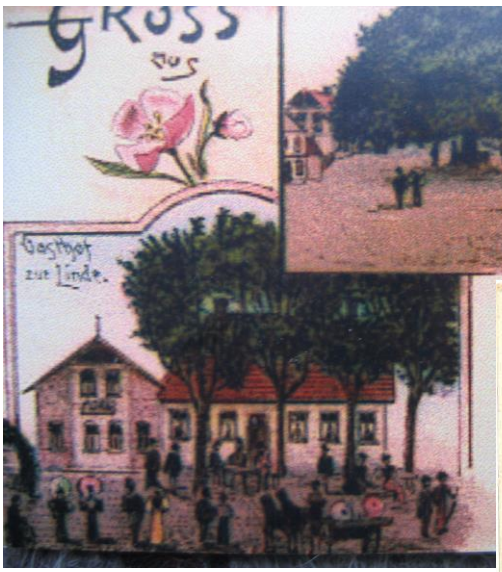


Gemarkungskarte Bordesholm (3)

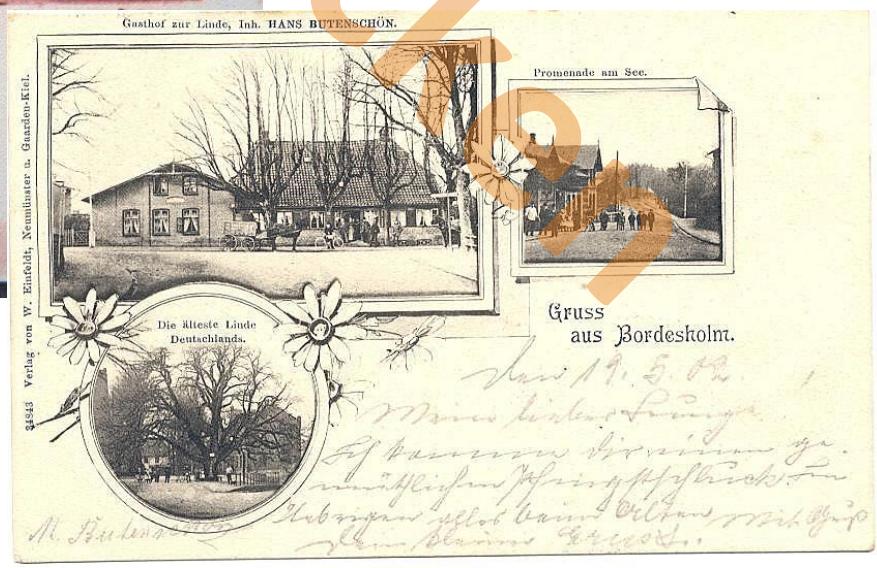
Klaus Rieper

Scheune

Klaus Riecken



Detail einer Postkarte, Herkunft unbekannt



Postkarte vor 1919

Aus: Bordesholm in Holstein – Luftkurort und Sommerfrische, ca. 1908

Aus: Nölke (Hrsg.): Almanach für Bordesholm und Umgebung nebst Fremdenführer in eleganter Aufmachung, ca. 1913
Detail einer Postkarte, Herkunft unbekannt

Klaus Riekens

Johann Riecken übernimmt den Gasthof „Zur Linde“ 1919

Der Start im neuen Gasthof fiel für Johann Riecken in eine wirtschaftlich schwierige Zeit, gekennzeichnet durch Nahrungsknappheit und Zwangswirtschaft. Der Krieg war verloren, Hunger herrschte, leidende Bürger griffen zur Selbsthilfe. In den Zeitungen ist zu lesen: Bürgerwehr zur nächtlichen Patrouille gegen überhandnehmende Stehlereien gegründet. Entwendung erheblicher Fleischmengen, zum Räuchern aufgehängt, Diebstahl von: 29 Hühnern, sämtlichen Kaninchen, zwei schwarzen Stuten, wiederum 30 Hühnern, 7 Enten, 7 fetten Gänsen. (5) Wie lange sich diese Situation hinzog, lässt sich nicht genau sagen.

Zusätzlich geschah folgendes:
„1921, Bordesholm, 15. Januar:
„In der Nacht ist bei dem Gastwirt Johann Riecken (Zur Linde) ein Einbruchsdiebstahl verübt worden. Die Diebe versuchten zunächst, von der westlichen Saalseite in die Wirtschaft zu kommen. Sie drückten ein Fenster ein, gelangten in den Saal, fanden jedoch die Tür zum Vorsaal verschlossen. Nunmehr versuchten sie, von der Hauptstraßenfront in den Wirtschaftssaal zu gelangen, sie zerdrückten ein Fenster und stiegen ein. 260 gute Zigarren nahmen sie mit, während sie die billigere Marke dort ließen. Im Saale haben sie sich dann noch gütlich getan an einer Flasche Rum und sind dann unerkannt entkommen.“ (HC vom 15.01.1921) (6)

Grundstück, Bau und Funktion des Gasthofes

Das Grundstück war 3 stufig angelegt, oben mit Hauptgebäude, Kate und Scheune. Auf die zusätzliche landwirtschaftliche Betätigung weist ein Bild mit Dreschzug vor der Scheune hin, nach 1920 und folgendes Verzeichnis

Inventar	**01.01.1937**
1 Pferd	270
3 Kühe	900
1 Starke	250
1 Kalb	100
3 Ferkel	90
25 Hühner	62,50 RM

„Zur Linde“ hatte auch eine Landwirtschaft - dreschen

Klaus Riecken

Ich erinnere mich noch an Schweinehaltung und Schlachtung in Zusammenarbeit mit Schlachter Rademann, es war ein großes Ereignis, auch meine Tante kam zum Helfen. Anschließend gingen Teile in eine Räucherkate, Ochsenweide. Da hingen nun Würste und Schinken, zahlenmäßig nicht wenige. Bei Bedarf wurde entsprechendes abgeholt. Ich entsinne mich an eine Fahrt mit Fahrschullehrer Gram, der auch noch während der Fahrt mir das Gefühl vermittelte, ich würde fahren, ich saß vor ihm und durfte das Lenkrad mithalten!
Über eine kleine Treppe gelangt man hinunter in den Bereich Kaffeegarten mit Gartenstühlen und Tischen und einem Pavillon. Das Herunterfallen in den tiefen Garten verhinderte eine dichte Hecke. Diese Treppe diente auch Hochzeitsgesellschaften der Töchter Bertha 1930 und Christine 1938, zur Aufnahme durch den Fotografen Gummlich.

Christine Riecken ** Rodenbek 31.05.1905* *† Neumünster 12.07.1962*
Carl Hartz ** Bordesholm 31.10.1899* *† Neumünster 17.10.1973*

Eine weitere und längere Treppe führte in den Garten mit Hühnerhagen, Beeten, Wiese und Obstbäumen. Grenze gegen Westen bildete ein Graben, der auch Abwässer enthielt.

Die Vorderfront des Gasthofs „Zur Linde“ lag gegen Osten und war nicht nur dem Namen nach durch Linden gekennzeichnet, ich zähle zu verschiedenen Zeiten zwei bis vier Bäume, unterschiedlich groß und unterschiedlich beschnitten. Heute sind sie verschwunden. Auf neueren Postkarten sind Kellerfenster zu erkennen, eine Waschküche mit Zugang nur von außen / Norden über eine Treppe. Dort wurde auch der selbst angebaute und geerntete Grünkohl gewaschen für große Grünkohlessen im Saal. (Wie kochte meine Mutter die erforderliche Menge, wie briet sie die Menge Bratkartoffeln? Ich weiß es nicht). Textilien wurden mit einer einfachen Bottich-Waschmaschine und zwei Rollen zum Auswringen „behandelt“. Zum intensiveren Trocknen holte ein Familienmitglied per Bus/Ortsverkehr eine elektrische Leih-Schleuder von „Elektro Thode“, weiteres Trocknen geschah an Leinen im Garten.

Klaus Riecken

„Zur Linde“ nach 1919

Die beiden rechten Fenster im Erdgeschoss gehören zu einem Raum für kleine Veranstaltungen, mit zwei weiteren Fenstern nach Norden und mit Sicht auf den Parkplatz und Scheune. Viel Platz nahm ein großer Kachelofen ein. Stühle und ein großer Tisch, der auf jeder Seite dreimal auszuziehen war, boten nicht unbedingt Gemütlichkeit. Selten stellte dieser Raum unser Wohnzimmer dar. In diesen Raum gelang man durch zwei Türen, eine vom Flur, rechts, und eine von einem Verbindungsraum zum Küchenbereich. nach Westen ausgerichtet. Dieser Raum diente später als Garderobe bei großen Festlichkeiten.

Vom Flur führte eine Treppe nach oben. Über den Boden mit sichtbaren Dachziegeln waren vier Zimmer zu erreichen, Elternschlafzimmer, ein Zimmer für die Hausmädchen und zwei für die Kinder. Alle sehr kalt, im Winter ohne Heizmöglichkeiten, aber mit fließendem Wasser. Die Bodenfläche diente bei Festlichkeiten als Garderobe, Tante Stern wirkte hier.

Vom Flur führte links eine Tür in den Gaststubenbereich mit kleiner und großer Gaststube, sie haben jeweils drei Fenster der Ostfront, und Saal. Toiletten waren über den Saal zu erreichen. Eine Bodenluke im Flur versperrte die Treppe zu den eingelagerten Kartoffeln.

In den Küchenbereich gelang man durch die zweite Tür links vom Flur oder durch eine Tür hinter dem Tresen. Kochgelegenheiten boten ein großer Herd, beheizbar mit Holz und Kohle, und daneben ein Gasherd. In der Mitte des Raumes gab es einen großen Tisch mit Bänken für die Mahlzeiten aller Anwesenden. Bei Festlichkeiten gab es auch in der Küche heiße Würstchen mit Brot zum Verzehr. Auch gab es einen Spülbereich, ein doppeltes Waschbecken aus Porzellan. Heißwasser gab es zentral aus einem mit Torf isoliertem Behälter auf dem Boden, erzeugt durch eine Rohrschlange im großen Herd.

Der Saal hinter der großen Gaststube hatte ursprünglich eine Bühne mit zwei Bühnenzimmern, jeweils eines links und rechts. Diese Räumlichkeiten boten Flüchtlingen in den letzten Kriegsjahren und nach dem Krieg Wohnraum. 1955 erfolgte ein großer Umbau, Bühne und Bühnenzimmer verschwanden, neue Fenster, Gasheizung und neue Beleuchtung schafften eine angenehme Atmosphäre. Der Parkettfußboden wurde in regelmäßigen Abständen „gepflegt“, mit Stahlwolle und Bohnerwachs. Ein enormer Aufwand. Bei Bedarf konnte mittels eines Gestells eine Bühne errichtet werden.

Klaus Riecken

„Zur Linde“ kleine Gaststube

„Zur Linde“ große Gaststube

Klaus Riecken

Saal – 30er Jahre

Saal – ab 1955

Klaus Rieckert

Heizen ist heute kein Thema mehr, ein Knopfdruck und es wird warm. Früher war es anders, einzelne Öfen mussten versorgt werden. Zum Anzünden diente Buschholz, aus Knicks geschlagen und mittels eines Häckslers zerkleinert. Weiter gab es Brennholz aus Stämmen und Ästen, in Stücke auf Länge gesägt, diese mussten noch mit einem Beil oder einer Axt in handliche Stücke zerkleinert gelagert werden. Von diesen Vorräten wurde täglich genommen und mit Kohle oder Briketts ergänzt, für jeden einzelnen Ofen. Während der Saalrenovierung wechselte die Heizmöglichkeit vom Ofen zu einzelnen Gasöfen.

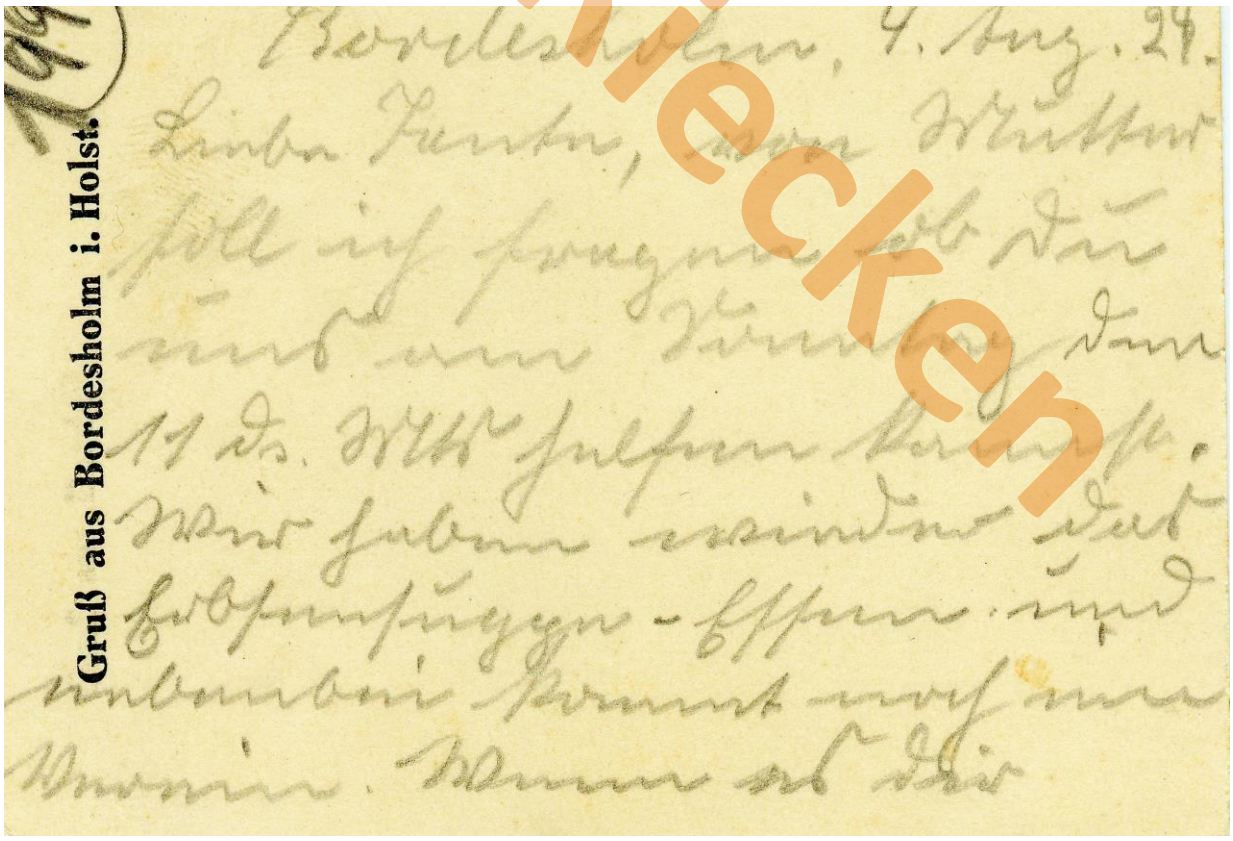
Personal

Personal gab es wechselnd, je nach Bedarf, außer zwei Mädchen, die im Haushalt tätig waren. Onkel, Tante und Kellner halfen bei großen Veranstaltungen. Herr Miesner war für Reparaturen und Anfallendes im Außenbereich zuständig, Zum Kochen bei großen Festlichkeiten kam eine Frau zur Hilfe. Der Umgang mit Textilien war früher „nachhaltiger“, Frau Mekow kam in großen Abständen ins Haus und richtete Defektes. Und dann kam noch Tante Stern, ich war ihr Liebling, sie verwöhnte mich, neben Tätigkeiten im Haushalt.

Personalbeschaffung innerhalb einer Woche per Post:

Wilhelm, 22 Jahre alt, schreibt für seine Mutter eine Postkarte, deren Platz nicht ausreicht, Fortsetzung Bildteil

Bordesholm. 4. Aug. 29
Liebe Tante, von Mutter soll ich fragen ob Du uns am Sonntag den 11 Ds. Mts helfen kannst. Wir haben wieder das Erbsensuppen-Essen und nebenbei kommt noch ein Verein. Wenn es Dir irgend möglich, komm bitte schon am Sonnabend. Bei uns ist alles wohlauf. Mit den besten Grüßen von allen. Dein Neffe Willi



Klaus Riecken

Klaus Riecken

Veranstaltungen

An große Veranstaltungen erinnere ich mich nicht, da Rita, meine Schwester, und ich dann bei den Großeltern in der Alten Landstraße Aufnahme fanden. Jedoch weiß ich von Werbung für Festlichkeiten wie z.B. Bällen zu Ostern, Weihnachten und Sylvester. Herr Miesner fuhr die weite Umgebung Bordesholms ab und heftete gedruckte Plakate an Bäume.

Tresenbetrieb mit Irma und Willy Riecken

Veranstaltungen lassen sich aus alten Zeitungen entnehmen, schon unter dem Wirt Butenschön:

Konzerte der Infanterie-Kapelle aus Neumünster, Maskenball der Liedertafel Bordesholm, Versammlung des Bienenzuchtvereins für Bordesholm mit Wahlen, Werbung eines Herrn Freund, Freund & Co, Hamburg, für die Anlage von Glasglühlicht im hiesigen Orte, Bienenausstellung der Kreise Kiel und Neumünster mit Eröffnung durch den Landrat, Freiherr von Heintze.(7)

In Erinnerung sind mir Beerdigungen geblieben, der Trauerzug von der Kirche zum Friedhof führte an der „Linde“ vorbei, so manche Beisetzung fand statt mit Begleitung eines Musikzuges. Nach erfolgter Beisetzung marschierte der Zug zurück bis „Zur Linde“, anscheinend galt die Redensart „Das Fell versaufen“ noch, es ging dann hoch her, allerdings nicht mit der Trauerfamilie. So manches Musikstück wurde später in feucht fröhlicher Stimmung noch gespielt. Für mich waren das interessante Veranstaltungen.

Immer wieder hörte ich etwas von Gottesdiensten im Saal. Davon konnte ich mir kein Bild machen. Erst eine Internetrecherche erbrachte viel später folgendes: Geflüchtete Katholiken hatten in Bordesholm „keine Heimat“, das Gemeindeleben litt unter Raummangel. Erst ein heimatvertriebener Rektor ermöglichte das Feiern von Gottesdiensten in einem Klassenraum, werktags. Für die Sonntage gab es komplizierte Regelungen und Verwirklichung. … “Pfarrer D. Dr. Völckel, zuvor Landesbischof der evangelischen Kirche in Schleswig-Holstein, erlaubte nur zweimal im Monat die Benutzung der Kirche, außerdem ergaben sich auf evangelischer Seite mehrfach zeitliche Verschiebungen der Liturgie, so daß es zu unliebsamen Situationen kam. Um fortan allen Mißhelligkeiten aus dem Wege zu gehen, entschloß man sich auf der katholischen Seite, in den geräumigen Gasthaussaal „Zur Linde“ zu wechseln, …“(8). Eine Kombination von Kirche und Kneipe?

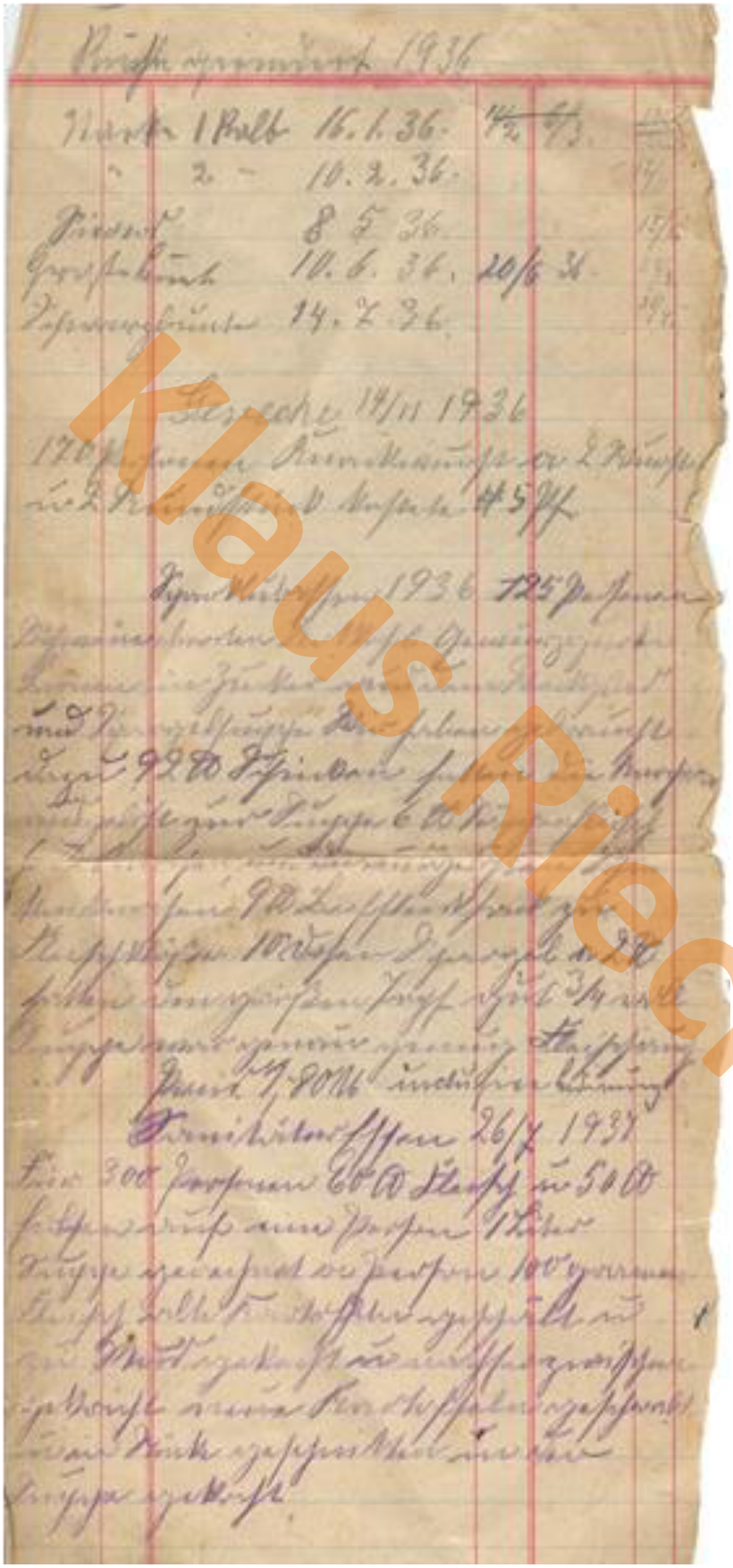
<u>Eine handschriftliche Rezeptsammlung</u>

Ein überliefertes DIN-A-5-Heft, schwarzer Umschlag, zerfleddert und abgegriffen, nicht mehr weißes sondern vergrautes Papier, zeigt damals gesammelte Kochrezepte, der Schrift nach von meiner Großmutter, später auch von Mutter und Vater ergänzt. Interessant sind die personenbezogenen Gerichtsnamen: Braune Kuchen von L. K. (geheimnisvoll!), Weiße Kuchen nach Tante Grete, Vanille Creme von Frau Schwartz, Weiße Kuchen von Frau Bielenberg, Reismehlpuddding für uns(!), Roter Schaumpudding von Frau Koch, Gewürzgurken von Bertha, Klöben und auch Hefekuchen von Bertha, Plättchen von Erna Rau, Zitronenpudding zu Max Hochzeit.

Aus scheinbar schlechten Zeiten stammt sicherlich folgendes Rezept: **Seife kochen**. 4 Pfund Schwarten, 1 Pfund Seifenstein, 1 Eimer, zirka 10 Liter Wasser (Regenwasser), 2 Stunden kochen, kurz vorher 1 Pfund Salz unterrühren, dann hinstellen bis zum nächsten Tag. Nächsten Tag Fettschicht abnehmen. Mit 10 Liter Regenwasser, ½ Paket Imi und ½ Pfund Seifenpulver 1 Stunde durchkochen lassen, alles hinstellen bis zum nächsten Tag, dann in Stücke schneiden und trocknen lassen. Erfolgreiches Schaffen!

Klaus Rieken

Ein Zettel, in gefundenen Unterlagen, nennt einige „gebuchte“ Veranstaltungen:



Klaus Riecken

Gevecke 14.11.1936

170 Personen, Knackwurst a 2 Würste u. 2 Rundstücke, kostete 45 Pf

Sparklubessen 1936, 125 Personen

Schweinebraten, Rotkohl, Gewürzgurke, Birnen in Zucker aus dem Weckglas und Spargelsuppe. Wir haben gebraucht dazu 92 Pfund Schinken, hatten die Knochen ausgelöst zur Suppe, 6 Pfund Suppenfleisch, 6 Pfund Knochen und die ausgelösten Schinkenknochen, 9 Pfund Beefsteakhack zu Fleischklöße, 10 Dosen Spargel a 2 Pfund, hatten den großen Topf gut ¾ voll, Suppe war genau genug, Fleisch auch. Preis 1,80 M inklusive Bedienung.

Sanitäter Essen, 26.7.1937

Für 300 Personen, 60 Pfund Fleisch u. 50 Pfund Erbsen, auf eine Person 1 Liter Suppe gerechnet, a Person 100 Gramm Fleisch, alte Kartoffeln geschält u. zu Muss gekocht u nachher zwischen gekocht, nun Kartoffeln geschrabt u. in Stücke geschnitten, in der Suppe gekocht.

Eine handschriftliche Rezeptsammlung

Ein überliefertes DIN-A-5-Heft, schwarzer Umschlag, zerfleddert und abgegriffen, nicht mehr weißes sondern vergrautes Papier, zeigt damals gesammelte Kochrezepte, der Schrift nach von meiner Großmutter, später auch von Mutter und Vater ergänzt. Interessant sind die personenbezogenen Gerichtsnamen: Braune Kuchen von L. K. (geheimnisvoll!), Weiße Kuchen nach Tante Grete, Vanille Creme von Frau Schwartz, Weiße Kuchen von Frau Bielenberg, Reismehlpuddding für uns(!), Roter Schaumpudding von Frau Koch, Gewürzgurken von Bertha, Klöben und auch Hefekuchen von Bertha, Plättchen von Erna Rau, Zitronenpudding zu Max Hochzeit.

Aus scheinbar schlechten Zeiten stammt sicherlich folgendes Rezept: **Seife kochen**. 4 Pfund Schwarten, 1 Pfund Seifenstein, 1 Eimer, zirka 10 Liter Wasser (Regenwasser), 2 Stunden kochen, kurz vorher 1 Pfund Salz unterrühren, dann hinstellen bis zum nächsten Tag. Nächsten Tag Fettschicht abnehmen. Mit 10 Liter Regenwasser, ½ Paket Imi und ½ Pfund Seifenpulver 1 Stunde durchkochen lassen, alles hinstellen bis zum nächsten Tag, dann in Stücke schneiden und trocknen lassen. Erfolgreiches Schaffen!

Bruchstücke aus dem täglichen Betrieb des Landgasthofes „Zur Linde“

In einem alten Kochbuch von Irma Riecken lag eine Heftseite mit folgenden Inhalten aus der Zeit von Johann und Maria Riecken im Gasthof „Zur Linde“, Bordesholm:

Inventar 01.01.1937

Waren	
25 liter Rum	72
5 liter Weinbrand	15
8 liter Kümmel	16
sonstige Spirituosen	30
Wein	50
Zigarren	50
Zigaretten	25
Bier	25
	283 M
Waren Schulden	
Deinert	43,50
Eichebrauerei	203,15
…….	44,00
Runge	32,00
Biersteuer	30,78

Für große Kaffeetafeln galten folgende Hinweise als Orientierung:

Liter der Töpfe beim Kaffeekochen	
gr. Aluminium -Topf, 7 cm u. Rand	40 liter
brauner Topf, die gleichen 5 cm u. R.	25 liter
Aluminium -Topf aus der Küche, 4-5 cm R.	20 liter
Aluminium Topf von Hans, der große voll	20 liter

40 ltr W.	2 1/2 Pfund Kaffee
25 ltr W.	1 3/4 Pfund Kaffee
20 ltr W.	1 ½ Pfund Kaffee

Klaus Riecken

Nöte des Wirts, wie geht er mit der Wahrheit um?
Telefonat: Suche der Ehefrau nach ihrem Mann

-Hallo Willy, hier ist Bertha. Ist Paul bei dir?
-Einen Augenblick bitte, Bertha, ich werde mal nachsehen.
-Paul, deine Frau ruft an und möchte wissen, ob du hier bist.
-Sag ihr, dass ich nicht hier bin.
-Hallo Bertha, ich soll dir sagen, dass er nicht hier ist.

Wahrheit über alles! Entstanden Feindschaften?

Mein „Wirken“
Damals hatte der Stammtisch regen Zulauf, man traf sich, plauderte und tauschte Informationen aus, am Vormittag. Eine Neuerung war ein Spielautomat. Gäste beauftragten mich, ihre Münzen einzuwerfen und mein Glück zu versuchen. Der Gewinn ging durch zwei, einmal für mich, einmal für den Gast. Verluste des Einsatzes trugen die Gäste alleine.
Zur oben beschriebenen Landwirtschaft gehörte auch die Versorgung der Schweine mit Geschrotenem aus der Mühle in Hohenhorst, sie steht schon lange nicht mehr. Es war von uns auf der Straße nach Nortorf ein Weg von rund 3 km. Zwei große Nachbarjungen nahmen den vierrädrigen Handwagen und luden mich mit ein. Auf dem Rückweg setzten sie mich so auf die Getreidesäcke, dass ich die Deichsel senkrecht halten konnte, ich sollt steuern, sie schoben. Das Steuern ging schief, wir landeten im Graben. Sie lieferten die Fuhre mit mir als blutenden Passagier bedrückt ab, meine Mutter bestellte ein Taxi, der Mediziner des Ortes richtete durch Nähen den Schaden an der Lippe. Der Lack war nicht ab!

Schon früh erledigte ich den Auftrag, in der in Sichtweite liegende Sparkassen-Filiale Wechselgeld zu holen. Dort traf ich einmal auf den ehemaligen Bischof, der mich ansah und fragte, was ich denn an meinen Hosenträgern trage? „Säuferorden“, antwortete ich wahrheitsgemäß, denn so nannten wir die den Lehment-Spirituosen-Flaschen anheftenden Elefanten-Anhänger, die ich stolz an meinen Hosenträgern trug. Laut Aussage meiner Eltern erzählte der Sparkassenangestellte, der Bischof wandte sich ab und ging wortlos davon. Da stießen wohl verschiedene Welten aufeinander.

Eine andere Aufgabe bestand darin von einem Großhändler im Grünen Weg Tabakwaren zu holen. Ich bekam einen Rucksack aufgesetzt und erledigte den Weg mit meinem Roller. Eines Tages gab es in der Nachbarschaft ein Fahrrad zu verkaufen, kein Kinderfahrrad, das kannten wir damals nicht, ein normales großes Rad. Die neue Art des Bewegens beherrschte ich kaum. Ich konnte schneller fahren und bekam das Gefühl groß geworden zu sein. Erfahrungen mit dem Rad hatte ich nicht viele, machte mich einmal auf den Weg um Tabakwaren zu holen. Stolz fuhr ich zurück und sah den abschüssigen Grünen Weg nicht als Herausforderung an…. Mühsam kam ich nach Nichtbeachtung des Straßenverkehrs auf der Holstenstraße als Querstraße und deren Überquerung vor dem Ladenfenster bei Lammers zum Stehen…. Es war auch eine Möglichkeit Erfahrungen zu sammeln.

Meine Möglichkeiten, die „Welt“ zu entdecken

Das große Grundstück bot viele Spielmöglichkeiten. In der Scheune mit Stroh oder Heu auf dem Boden tummelten wir uns oft, die Gefahr der offenen Bodenluke wurde nicht erkannt. Die einzelnen Stallungen boten viel Platz zum Versteckspielen. Eine Schaukel auf der Diele konnte bei jedem Wetter genutzt werden. Später gab es ein großes Schaukelgerüst vom Stellmacher Röschmann, es war bei vielen heiß begehrt. Die Mauern, die die Stufen des Grundstückes bildeten, verleiteten zum Klettern und Springen.

Als Transportmittel, damals nicht anspruchsvoll, diente das Fahrrad des großen Bruders. Ich

Klaus Riecken

saß vorne auf dem Lenker und Lampe und war nicht vertraut mit den möglichen Gefahren. Meine Beine hingen frei in der Luft und gerieten in die Speichen, es folgte, was folgen musste, das Rad blockierte, ging hinten hoch und wir fanden uns wieder auf dem Kopfsteinpflaster. Lernte ich dabei eine Grundlage der Physik? Scheinbar unverletzt, allerdings mit großen Schmerzen, kamen wir davon. Ein Besuch bei einem Mediziner erfolgte nicht, meine schiefe Schulter, woher mag sie kommen?

Während des Schreibens kamen viele Gedanken auf, es war eine tolle Zeit in Bordesholm, mit großen Freiheiten, es zog uns in den Wald, mit Stopp bei Tante Martha, die einzelne Bonbons verkaufte, großzügig, an den See, im Sommer zum Baden, im Winter zum Schlittschuhlaufen, die damals kaum zugängliche und darum geheimnisvolle Fläche hinter der Kirche, die Kiesgrube in der Alten Landstraße. Wir kletterten am obigen Rand und verstanden nicht das Geschrei und die Gesten der unten wirkenden Arbeiter. Auch hier hatten wir Glück, wir rutschten nicht ab, wir wurden nicht verschüttet. Angrenzende Wiesen waren im Winter überschwemmt und gefroren, dort lernte ich Schlittschuhlaufen, im Sommer war der Zugang durch die Breite des Grabens schon schwieriger. Die Breite entsprach manchmal nicht meiner Sprungweite. Der „Doktor-Berg“, heute Kaestners Gang, war im Winter zum Schlittenfahren begehrt. Das war meine Welt bis 1957. Ich denke gern zurück.

Wir: Erni, Jürgen, Ursula, Marianne, Martin, Monika, Marion, als gleichaltrige, ältere: Hermann, Marianne, Fritz, Wolfgang und natürlich die Geschwister Rita und Jürgen

Ach, was folgte noch?

Das war es! – „Zur Linde“ 1963

Klaus Reckey

Klaus Riecken

Das war es! – „Zur Linde“ 1995

1995 – da fehlt doch was!

1 Kulturverein Bordesholmer Land e. V, (KVBL): Karte Klosterinsel 1730.

2 KVBL: Kreis Kiel Bordesholm, Gemarkung Bordesholm, Gemarkungskarten in 6 Blättern, Blatt 3, Maßstab 1:1000, unter Leitung des Personalvorstehers Spieß I aufgenommen vom 18. bis 23. August 1873 durch den ..... Petersen XII unter Verantwortlichkeit des Vermessungsgehülfen Domke. Kartiert im Juni 1874 durch den Zeichner Lentz, Kopie.

3 AG Heimatsammlung: Eine gastronomische Reise durch das Amt Bordesholm, Bordesholm 1991.

4 Steffen Paul: Das Bordesholmer Land in alten Ansichten, Europäische Bibliothek – Zalthommel -. Niederlande, 2002.

5 Theens, Karin und Bern Jung: Aus der Zeitung vor 100 Jahren, in: Geschichtsverein für das ehemalige Amt Bordesholm e.V., Jahrbuch, Bordesholm 2021.

6 Vgl. Anm. 5.

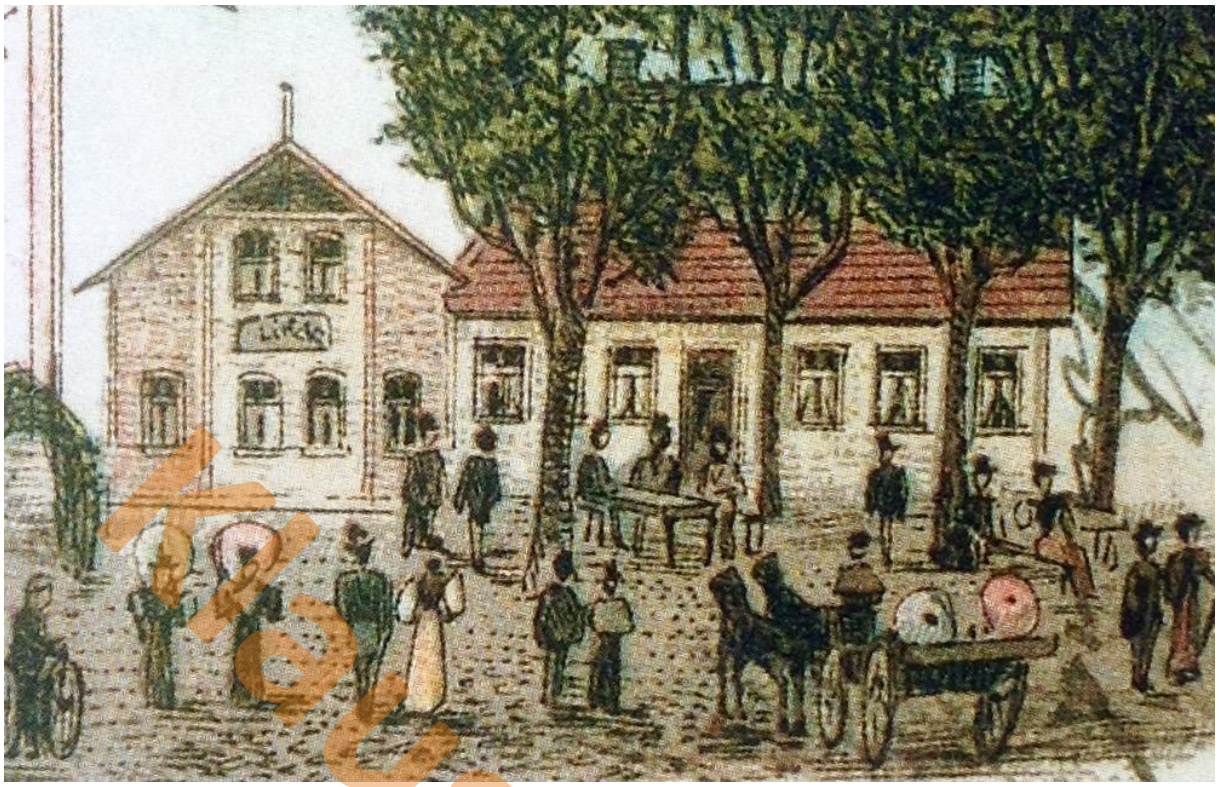
7 Hildebrandt, Frauke: Aus der Zeitung vor 100 Jahren, in: Geschichtsverein für das ehemalige Amt Bordesholm e.V., Jahrbuch, Bordesholm 2001.

8 Penkert, Alfred: Höhere Mächte haben entschieden, Flucht, Vertreibung und Ankommen ostpreußischer Katholiken im Spiegel ihres Briefwechsels mit Bischof Maximilian Kaller. Mit einem Abriß der ermländischen Nachkriegsgeschichte. Reihe: Beiträge zu Theologie, Kirche und Gesellschaft im 20. Jahrhundert, Bd. 15, 2008, ISBN 978-3-8258-1227-0.

Bilder, alle im Privatarchiv.

Klaus Riecken

Mitglieder der Liedertafel versammelten sich im Februar 1932 vor dem Gasthof zur Linde. Hans Gummlich (1893-1972) war der Fotograf, ganz links, Johann Riecken, Wirt, sechster von links, hinten

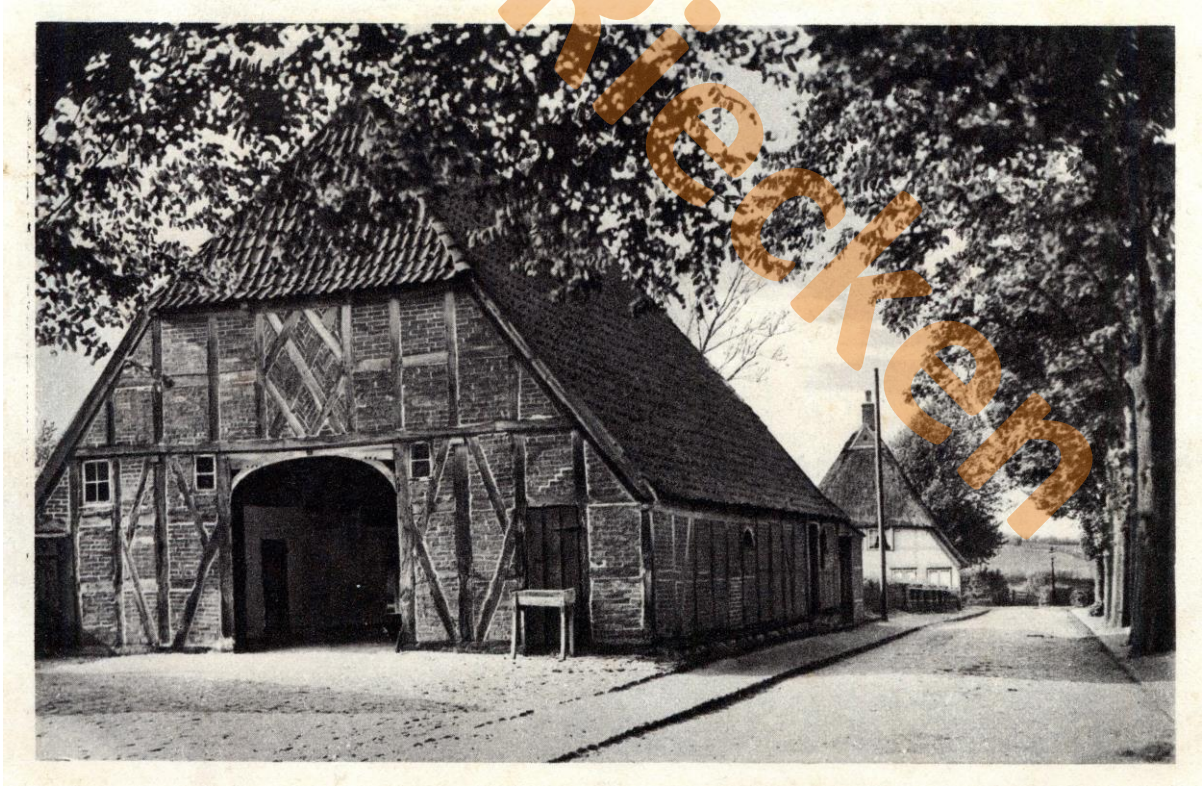


Bordesholm, „Zur Linde“ in alten Ansichten vor 1919

Unter der großen Kastanie – gefällt um 1955

Heinz Riecken

Kaffeegarten – „halbe Treppe“ herunter – Pavillon im Hintergrund



Zur Linde“ hatte auch eine Landwirtschaft – Scheune

Die Scheune des Gasthofes „Zur Linde“ in Bordesholm wurde um 1850 errichtet. Sie stand am Anfang der Kirchhofsallee auf der Westseite. Im Hintergrund ist das alte Reetdachhaus der Familie Wübbe-Süphke von 1737 zu sehen. Rechts befindet sich die Lindenschule von 1862. Das hier gezeigte Fachwerkhaus wurde als Ausspann für Pferde und Wagen der

Klaus Rieken

Besucher des Gasthofes benutzt. An dieser Stelle steht heute das Eigenheim der Familie Süphke aus dem Jahre 1950. (Nein, das besagte Gebäude wurde neben der Scheune, nicht an Stelle der Scheune, errichtet. K. R.) Eigentümer war zunächst der Marinebeamte Johannes Paulsen (1970). Es folgte danach bis heute Kurt Süphke. Das später gebaute Hotel „Zur Linde“ wurde 1856 von Bäckermeister und Erbpächter Christian Beyer eröffnet. Die Konzession war nahezu drei Generationen lang verweigert worden, weil der Alte Haidkrug alte Vorrechte hatte. Bekannte Eigentümer waren ab 1919 Johann Riecken und von 1942 bis 1957 der Sohn Willi Riecken. Über verschiedene Pächter kam das Anwesen 1963 an Bäckermeister Heinrich Hülsen und Frau Käthe. Das Haus wurde teilweise neu erbaut und modernisiert. Es verfügte über 20 Hotelbetten, Saal, Kegel- und Schießbahnen, Café- und Clubräume. Für den Betrieb fanden sich keine Nachfolger. Das Gebäude ist 1995 abgerissen worden. Es befindet sich seit 1996 eine mehrstöckige Wohnanlage mit einer zusätzlichen Bebauung in der zweiten Reihe an der Stelle der „Linde“.

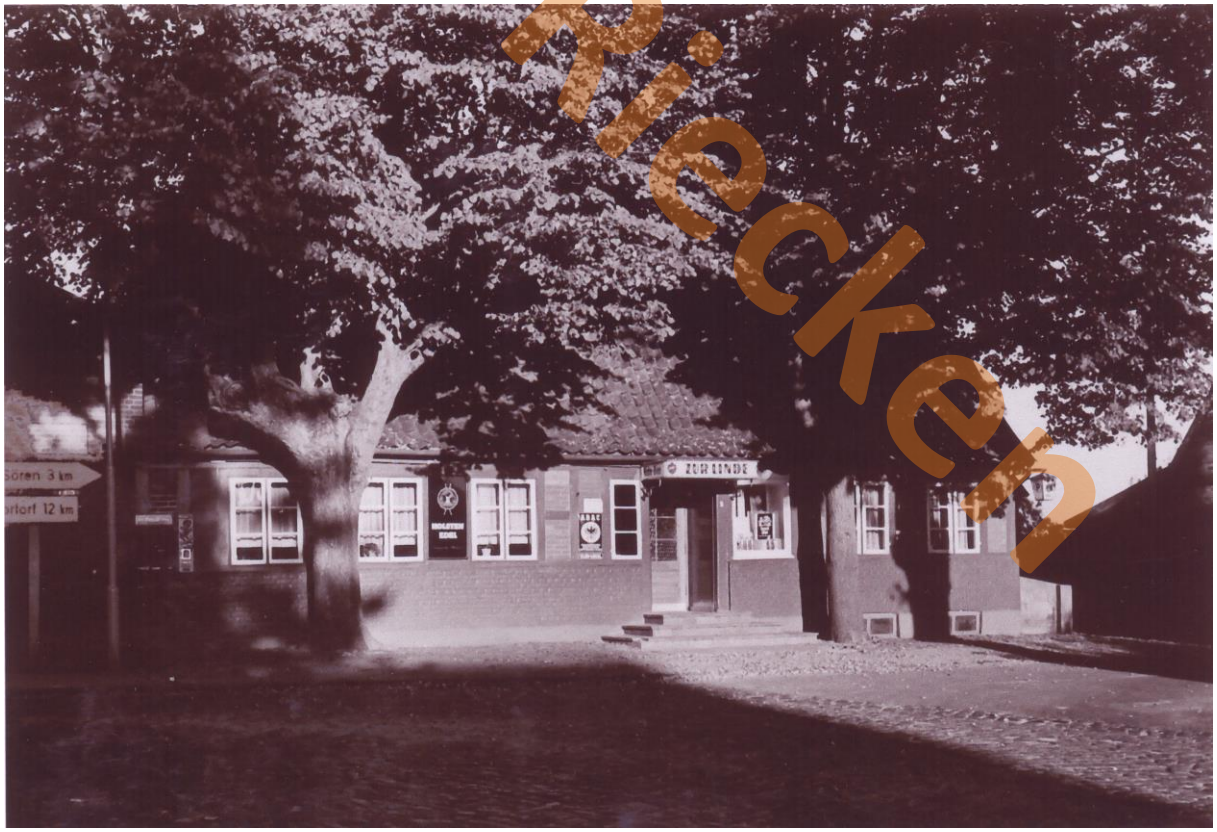
Die Kirchhofsallee gehört mit der Heintze- und Wildhofstraße zu den ältesten Straßen des Ortes. Sie wurden ab 1332 zur Erschließung der Klosterinsel angelegt.
Quelle: Paul Steffen, Das Bordesholmer Land in alten Ansichten. ISBN 978-90-288-6696-6

Die „Linde“ ist 1856 von Bäckermeister und Erbpächter Hans Friedrich Beyer eröffnet worden. Die erstmals 1742 beantragte Schankerlaubnis ist der Familie Beyer erst in der vierten Generation erteilt worden. Der Betrieb ging 1878 an Hans Butenschön über. Es folgte 1919 Johann Riecken und von 1942 bis 1957 dessen Sohn Willi. Danach gab es einige Pächter. Eigentümer waren von 1963 bis zur Einstellung des Betriebes Bäckermeister Heinrich Hülsen und Frau Käthe.

Klaus Riecken

Bordesholm „Zur Linde“

„Zur Linde“ – Große Gaststube



Klaus Riecken

Typische Postkarte Bordesholms, um 1950

Zur Linde“, Detail aus vielfach vorhandener Postkarte, mir geläufig um 1950

Klaus Riecken

Klaus Riecke

Postkarte „Zur Linde“, mir bekannt, es gab hunderte davon

„

„Zur Linde“ – 1962 – das war´s – Abbruch und Erneuerung durch den neuen Besitzer mit Hotelzimmern, Clubräumen, Café, Saal, Schießbahnen und Garagen, 1994 erneut abgerissen. Hier stehen nun zwei Blocks mit 37 Eigentumswohnungen.
Einfeld, erbaut um 1950, vor 1955

---

neue Station ab Herbst 1957, Lebensmittel Riecken in Einfeld, Aufnahme entstand um 1950

Klaus Riecken

Lebensmittel Riecken – Einfeld – von 1957 – 1969, mehrmalige Umbauten bzw. Erweiterungen erfolgten

Klaus Riecken

Klaus Riecken

Geschäft, Wilhelm und Irma führten es bis 1969, dann Verpachtung

Klaus Riecken

Bordesholm, Alte Landstraße 39, die neue Bleibe ab 1976, Modernisierung war angesagt

Klaus Riecken

Klaus Riecken

Kanalisation – bis 1973, was war das? – Nun ein Anschluss. Vorher wurden die Abwässer in einen Graben geleitet – Plumpsklo, Inhalt ging in den Misthaufen

Klaus Riecken

Irmas Haus, oben: nach dem Umbau um 1976, Mitte: Aufnahme von 2014,
unten: Garten, Irmas ganzer Stolz, Irma verkaufte es 2007

Klaus Riecken