



# Die Gaststätten in Martinau und Rokitnica

VON REINHARD PANEK

(Fortsetzung aus OS 14/09 und Schluß)

## Nun zu den drei auswärtigen liegenden Gaststätten

Die Kreisschänke (pol. Restauracja Lesna) wurde trotz ihrer Verteidigungsfunktion und leicht brennender Baumaterialien nicht abgebrannt. Die Ursache, warum sie beim Einmarsch der Sowjetarmee nicht vernichtet wurde, kann man auf die Gräueltaten dieser Armee an der Zivilbevölkerung in Mechtal zurückführen, die sich dann eben in diesen geschützten Waldbereich zurückgezogen hatte. Ende der 40er Jahre wurde sie nach völliger Verwüstung mit großem Aufwand von der

„unsicheres Gebiet“ eingestuft und nicht mehr aufgesucht. Nach langer Zeit (wieder zu lange) hat man das Anwesen zu einem Bildungszentrum der Partei umgestaltet. Nach der Wende in den 90er Jahren wurde diese Stätte als ein Heim für geistig behinderte Frauen eingerichtet. Insgesamt, nach langjähriger Vernachlässigung und Fremdnutzung, hatte die Gegend (Waldpark und Kreisschänke) ihre ursprüngliche Eigenschaft als Freizeit- und Vergnügungsort völlig verloren.

Die Gaststätte „Helenenhof“ wurde wegen großen Bedarfs in dieser Siedlung zu einem Kindergarten umgestaltet und diente der Bevölkerung jahrzehntelang. Nach der Wende in den 90er Jahren wurde sie für kleine Läden freigegeben, obwohl sich nebenan ein Budenmarktplatz mit Lebensmitteln und Textilien befand!

gen, in denen nur zwei Restaurants eingerichtet wurden, hatte die gastronomische Infrastruktur nicht verbessert. In der ersten Siedlung („Budowa“) - erbaut in der ersten Hälfte der 50er Jahre - hinter der Kreissiedlung gab es nur das Restaurant „Akademicka“, das nur in einem länglichen Raum in einem Wohnhaus eingerichtet war. Als Störfaktor für die Bewohner wurde es letztendlich in den 80er Jahren geschlossen und dann von einem Kleinmöbelgeschäft genutzt.

In der zweiten Siedlung („Wejzera“), erbaut in der zweiten Hälfte der 60er Jahre hinter der Gemeindefriedhof, gab es auch nur das Restaurant „Mila“, das aus einer Ausschankstube, einem größeren Speiseraum und einer Terrasse bestand. Hier war die Lage anders. Als freistehender Pavillon wurde es an Privatbesitzer verkauft. Nach der Sanierung und dem Umbau der Terrasse zu einem zusätzlichen Raum und der Einrichtung eines kleinen Biergartens, konnte es ein wenig mit den beiden später neu eröffneten Gaststätten mithalten.

Nun zu gastronomischen Sitten und Bräuchen in der Region.

Das erwähnte oberschlesische Mittagsgeschicht hat sich auch in der Nachkriegszeit sowohl in den Haushalten als auch in der Gastronomie weiterhin gehalten. Das populärste polnische Gericht, „Bigos“ genannt, das aus einer Mischung von frischem und saurem Kraut mit Zwiebeln, Pilzen, Tomatenmark und Fleisch und Wurstwürfeln als Einlage bestand, hatte eigentlich die Hausschlachtgerichte aus den Gaststätten verdrängt. Dieses Gericht ist wesentlich leichter vorzubereiten und hat noch den Vorteil, dass man es auch nach ein paar Tagen noch aufwärmen kann. Im Übrigen war der Bigos vor dem Krieg in Oberschlesien überhaupt nicht bekannt. Jedoch muss man hier zugeben, dass der Hauptgrund der Verdrängung die Abschaffung der Basis, sprich Fleischerwerkstätten bei den Fleischgeschäften, war.

Die wesentlichen Änderungen in der Gastronomie könnte man im Allgemeinen wie folgt zusammenfassen: Der Gastronomiebedarf der Bevölkerung war wesentlich größer als das Angebot an Gaststätten. Demzufolge wurden natürlich höhere Preise angesetzt. Dazu kam noch die Gastronomiekultur wie Bedienung und Sauberkeit, die viel zu wünschen übrig ließ. Die Auswahl der Speisen war auf zwei bis drei Angebote beschränkt. Außerdem hat man sich hauptsächlich auf den Ausschank von Bier und Alkohol beschränkt. Zwar war dieser Ausschank amtlich „eingeschränkt“ durch solche Maßnahmen wie: Bier gab es nur in Halbliter-Küfeln und Schnaps nur in 100 g-Gläsern (Setka) mit einem Häppchen (Sakonska) serviert; jedoch half das nicht viel. Das Hausschlachtmenü, das einst in den Gaststätten als Spezialität galt, hatte sich jetzt tatsächlich wegen der oben genannten Gegebenheiten in die Haushalte verlagert, besonders in jene, die Ställe für die Kleinviehzucht, so genannte Chlewiki besaßen. Vom Schweineschlachten gab es eine Menge Fleisch und anderes, das man nach dem Prin-



Die Vaterstadt Hindenburg / Zabrze vor 100 Jahren, als sie noch ein Dorf war: Die Friedrich-Wilhelm-Straße Nr. 10 im Jahre 1909 im noch selbständigen „Zaborze B“. Gerne veröffentlichen wir historische Ansichten, die unsere Leser zusenden und die nach der Veröffentlichung wieder zurückgesandt werden.

Beuthener Stadtverwaltung zur Freude der Mechtaler und Martinauer Bevölkerung wieder in Betrieb genommen. Zum Bedauern wurde sie von den angeworbenen und unweit einquartierten Grubenarbeitern (von Einheimischen „Espejoki“ genannt) völlig in „Anspruch“ genommen. Dies wollten sich die einheimischen Jugendlichen nicht gefallen lassen. Somit kam es des Öfteren zu Auseinandersetzungen, die immer mit einer Prügelei und Demolierung des Anwesens - wobei besonders die Verglasung eine große Anziehungskraft hatte - endeten. Diese Vorkommnisse hatten ihre sozialen Folgen, nämlich, dass die Einheimischen völlig vom Besuch dieser Gaststätte abgeschreckt wurden, weil sie von einer Vergnügungstätte zu einer Prügelstätte geworden war. Durch das „Herumtreiben“ der Espejoki im Waldpark (einst „Rokitnitzer Schweiz“ genannt), wurde er als

Die Gaststätte „Waldhof“, die an der Strecke des Einmarsches der Sowjetarmee lag, wurde auch abgebrannt. Die Ruinen standen lange Zeit verwaist, bis dann auf der Hälfte des Anwesens ein provisorisches Wohnhaus gebaut wurde. Später, etwa in den 70er Jahren, wurde der Rest als Ganzes ausgebaut und im hinteren Garten eine private Pelztierzucht (Frettchen und Füchse) angelegt. Bald nach dem Jahr 2000 wurde das ganze verlassene Anwesen (Haus und Garten) eingeebnet und an dieser Stelle eine große Tankstelle errichtet.

Die ganze Gastronomielandschaft der Vorkriegszeit wurde vernichtet und damit kam auch das gesellige Leben zum Stillstand. Die Anstrengungen zur Wiederinbetriebnahme einiger Gaststätten (Kreisschänke, Zimny Morcinek, Relax) scheiterten. Auch der Aufbau von zwei großen Blockhäuser-Siedlun-

zip der Gegenseitigkeit auch den Verwandten und Bekannten lieferte. Anfang der 70er Jahre wurde diese Sitte ganz aufgegeben. Der Verkauf von Süßgebäck und Eis in den Gaststätten wurde als unrentabel eingeschätzt und deshalb eingeschränkt. Deswegen hat man auf Süßwaren-Geschäfte (so genannte Delikatesy) umorientiert. Es gab keine Eisdiele, somit blieben besonders die Kinder auf die Eisbuden am Rummel, der in der Sommerzeit zweimal in der Ortschaft stattfand, angewiesen. Der Eismann Hubert Dietrich, der aus dem benachbarten Mechtal mit seinem Gespann und Glocke einmal in der Woche durch die Straßen kam, hatte auch kein allzu umfangreiches Angebot. Beide Praktiken wurden Ende der 50er Jahre aufgegeben. Eine wesentliche Änderung der Gebräuche, die von „zu Hause“ in die Gaststätten verlagert wurden, erfolgte bei größeren Feierlichkeiten (Taufe, Erstkommunion, I Hochzeit, runde Geburtstage, Beerdigungen) nach dem Motto „Zastaw sie a postaw sie“, was soviel bedeutet wie: verpfände dich und streng dich an oder „Soll es kosten was es wolle“. Da Rokitnica keine ausreichende Gastronomiebasis hatte, wich die Gesellschaft mit ihren größeren Feierlichkei-

ten in die umliegenden Ortschaften wie Klausberg, (U Kazika), Ransdorf; Wippler (U Ciapka), im Kloster, Friedrichswille (Relax), Stillersfeld Seipel (Zaciszze) oder auch Mechtal (Panorama) aus. Nach dem Umbruch in den 90er Jahren wurden sie von Privatbetreibern übernommen und dadurch hatten die Gaststätten sowohl an kulinarischen als auch unterhaltsamen Attraktionen wesentlich gewonnen. Leider waren sie nur motorisiert erreichbar, was doch ein Nachteil war. Eine Ausweichmöglichkeit blieben die Gemeinhäuser in den Schrebergärten, die wegen ihrer Räume, Kücheneinrichtungen und dazu an „Ort und Stelle“, besonders gern für Hochzeitsfeiern gemietet wurden. Die Feier beruhte auf eigener Küche und Bedienung und war von daher preisgünstig. Da sich diese Häuser einer großen Beliebtheit erfreuten, musste ein paar Monate im Voraus reserviert werden. Zurück zu den zwei erwähnten privaten Gaststätten. Sie wurden Anfang der 90er Jahre eingerichtet und, man muss zugeben, schon mit gehobenem Standard. Die erste, ein neu erbauter Pavillon, „Big Bar Pizzeria“ genannt, unweit der Kirche (Ostlandstraße), ist von großem Vorteil für kirchliche Anlässe.

Leider gibt es Parkplätze nur entlang der Straße. Nicht umsonst trägt sie einen solchen Namen, denn Pizza ist im täglichen Menü das Hauptgericht, das auch früher in Oberschlesien nicht bekannt war. Die zweite, angeschlossen an ein Familienhaus (Spranzel) (pol. „U Rysia“ - Zum Ricky), etwa 1,5 km außerhalb der Ortschaft an der Hauptstraße, wird überwiegend von den Vorbeifahrenden in Anspruch genommen. Der Vorteil ist hier ein eigener großer Parkplatz. Beide Gasthäuser haben zwei Geschosse, mit abgeschirmter Theke und weiteren Speiseräumen mit zusätzlichen Einrichtungen, wie Aquarien oder Kamin. Unten befindet sich jeweils ein größerer Raum mit Tanzfläche. Beide haben eine sehr ausgesuchte Beleuchtung. Insgesamt gibt es eine Gastronomiebasis von nur ausgesprochen drei (!) Gaststätten, die für die durch zwei neue Siedlungen angewachsene Einwohnerzahl auf etwa 17.000 den Rokitnitzern zur Verfügung stehen.

## Essen hat gewählt:

Reinhard Paß (SPD) neuer „Patenonkel“ der Hindenburger

**R**einhard Paß wurde am 21. Dezember 1955 in Lembeck, Kreis Recklinghausen geboren. Seine Kindheit und Jugend hat er ab 1963 in Essen-Dellwig verbracht. Seit 1983 lebt Reinhard Paß mit seiner Familie in Essen-Stadtwald. Er ist verheiratet und hat zwei Söhne. Nach Abschluss der Realschule am Schloss Borbeck hat er die Fachoberschule für Technik in Mülheim absolviert und von 1973 bis 1977 an der gerade gegründeten Gesamthochschule Essen Chemie, mit dem Abschluss als Diplomingenieurchemiker, studiert.

Seit 1977 ist der neue Oberbürgermeister bei der DMT GmbH & Co KG tätig. Nach einigen beruflichen Stationen, u.a. auch in leitenden Funktionen, wurde er im April 2006 zum Betriebsratsvorsitzenden gewählt.

1983 trat Paß in die SPD ein. Zwischen 1990 und 1994 war er Mitglied der Bezirksvertretung II in Essen. 1994 wurde Paß erstmals in den Rat der Stadt Essen gewählt. Von 1998 bis April 2003 war er als stellv. Fraktionsvorsitzender tätig. Seit Mai 2003 und nach der Kommunalwahl vor fünf Jahren am 26.9.2004 führte er die SPD-Fraktion als Fraktionsvorsitzender. Die Vertreterversammlung des SPD-Unterbzirks Essen nominierte ihn mit überwältigender Mehrheit zum Oberbürgermeisterkandidaten der Essener Sozialdemokraten für die Kommunalwahl 2009. Am 30.08.2009 wurde Reinhard Paß mit 46,1 % der Stimmen (mit einem fast zehnpromtigen Vorsprung zum CDU-Gegenkandidaten) zum neuen Oberbürgermeister der Stadt Essen direkt gewählt. Unter seiner Führung wurde auch die SPD die stärkste politische



Kraft (mit 37,2 %) im Rat der Stadt Essen (die CDU folgt mit 31,9 % und die Grünen mit 11,4%).

Im April 2009 erklärte Reinhard Paß: „Die Tradition der sozialdemokratischen Oberbürgermeisterin und Oberbürgermeister, die Patenschaft für Hindenburg stets zu unterstützen, würde ich gern ab Herbst des Jahres fortsetzen.“

Wir bauen auf das gegebene Wort und wünschen dem neuen Oberbürgermeister unserer Patenstadt alles erdenklich Gute, viel Kraft, Gottes Segen und ein herzliches „Glückauf!“.

*Damian Spielvogel*

## 29. Hindenburger Heimattreffen

26. und 27. September

2009 / Essen (Grugahalle)

Auszug aus dem Programm

**Samstag, 26. September 2007**

**10.00 Uhr** Öffnung der Grugahalle zum Treffen

**10.30 Uhr** Platzkonzert vor der Grugahalle: Konzert der Bergmannsblaskapelle „Beuthen OS“ aus Mechtal. Leitung: Josef Slodczyk

(auch um 12. und 15.30 Uhr)

**15.00 Uhr** Kosetnlose Fahrt zur „Hindenburger Heimatsammlung“

**17.00 Uhr** Vokalensemble Choroyal (5 Sänger)

**18.00 - 19.30 Uhr** Unterhaltungsmusik mit der Musikband der Bergmannsblaskapelle „Beuthen OS“ aus Mechtal

**Sonntag, 27. September 2009**

**09.00 Uhr** Öffnung der Grugahalle zum Treffen

**10.30 Uhr** Totenehrung und Begrüßung und Katholischer Festgottesdienst in der Grugahalle

**ab 12.00 Uhr** Fortsetzung des Treffens

**14.00 Uhr** Konzert der Bergmannsblaskapelle „Beuthen OS“ aus Mechtal

Die oberschlesischen Traditionsbetriebe Fleischerei Ligensa, Fleischerei Struzina, die Bäckerei Müller und die Zeitschrift „Oberschlesien“ mit dem „Hindenburger Heimatbrief“ werden mit Ständen vertreten sein.