

IN DIESER AUSGABE

Marktfrau Decius baut
sich eine Existenz auf
SEITE 2

Eine rätselhafte Eintritts-
karte aus dem Jahr 1930
SEITE 2

Fahrbericht: Wenn die Mo-
kema ihre Arbeit tut
SEITE 5

Migrationsgeschichten:
Von Tokio nach Enger
SEITE 6

Der Fischotter hat
eine neue Chance
SEITE 7

Der letzte Postillion
und sein Gehilfe
SEITE 8

Fünf Wahrheiten
über Pickert

Die HF-Serie „zurückge-
dacht“ beschäftigt sich in
dieser Ausgabe mit der National-
speise der Ostwestfalen, dem
Pickert. Hier machen wir schon
mal die Platte heiß mit fünf vor-
läufigen Wahrheiten:

- ◆ Er ist einfach und billig. Er hat etwas Archaisches an sich.
- ◆ Pickert ist für alle da. Frauen mögen es, wenn Männer am Herd stehen. Männer mögen das Schmieden im Keller mit gusseiserner Platte auf Kohlenfeuer. Kinder mögen Pickert süß. Pickert lohnt sich nur in großer Menge.
- ◆ Pickert verbindet die Generationen. Es gilt Omas oder Opas Rezept. Zubereitung, Geschmack und Geruch wecken Kindheitserinnerungen. Alt und Jung treffen sich an der Pickertplatte.
- ◆ Pickert ist regional. Der Lappenpickert ist in der Senne, an Teutoburger Wald und Wiehengebirge zu Hause. Anderswo kennen ihn nur Leute, die von hier wechsend.
- ◆ Pickert ist zukunftsfähig. Er wird auch Morgen noch schmecken, weil ihm weder neue Medien noch Wikileaks oder der demographische Wandel etwas anhaben können.

Kurz und gut: Pickert macht
satt und glücklich. C.M.

Der Schatz von Enger

Das Bode-Museum Berlin bietet Begegnungen mit dem kostbarsten Erbe der Region

Wer sich mit der Kunstgeschichte des Mittelalters befasst, kommt am Kreis Herford nicht vorbei. Einige der schönsten Stücke sakraler Kunst aus karolingischer, ottonischer und gotischer Zeit hatten hier über Jahrhunderte ihren Platz. Lokalpatrioten trauern ihnen nach; der jüngeren Generation sind sie nicht mehr bekannt. Eine Ausstellung im Berliner Bode-Museum macht jetzt neue Begegnungen mit dem kostbarsten Erbe der Region möglich – dem Schatz von Enger oder Dionysius-Schatz.

Auf dem Altar der Stiftskirche stand einst, vor 800 Jahren, das auf dieser Seite abgebildete Kreuz. Die Verarbeitung aus Goldblech, Perlenschmüren, der Bergkristall über der Vierung, der funkelnde Rubin, die antiken geschnittenen Edelsteine (Gemmen) versetzen kundige Betrachter heute in Entzücken.

Für die Zeitgenossen waren Prunk und (sichtbare) Schönheit, jedenfalls in theologischer Sicht, ein Abbild der unsichtbaren Schönheit, die der christliche Glaube hervorbringt.

Dieses Kreuz ist eines der glanzvollen Höhepunkte der Ausstellung „Schätze des Glaubens“, die noch das ganze Jahr 2011 und bis 2012 im Bode-Museum zu sehen ist. Die Schau ermöglicht den Vergleich mit anderen Altarkreuzen, etwa dem Heinrichskreuz aus Basel oder dem Kreuz Heinrichs des Löwen aus Hildesheim – und wirft die Frage auf, wie ein solches spektakuläres Schmuckstück ausgerechnet in Enger gelandet ist.

Die Verwunderung wird noch größer, wenn man andere Stücke aus dem „Engerer Schatz“ hier zum ersten Mal sieht: Die karolingische Reliquientasche (Burse) mit den Zelleinlagen und dem Zellschmelz auf Gold – „ein zweites Stück von dieser Pracht und Qualität gibt es in Europa nicht“, stellt Kurator Dr. Lothar Lambacher nüchtern fest.

Neben einem Bronzelöwen aus Hildesheim steht da, 34 Zentimeter hoch und komplett aus Bronze gegossen, ein Giessgefäß als Vogelkörper mit einem gekrönten Frauenkopf und dem



Schönheit der sichtbaren Dinge: 22,4 mal 18,5 Zentimeter hoch ist dieses überreich mit Gold, Perlen, Bergkristallen, kostbarsten Edelsteinen und Abbildungen übersäte Reliquiarkreuz, das Engerer Kreuz.

Ausgussrohr unter der Krone: Es erzählt davon, dass auch in der christlichen Kunst um 1200 antik-heidnische Bilder begehrt waren. Lambacher glaubt, dass der Künstler oder sein Auftraggeber auf den römischen Dichter Horaz Bezug genommen hat, der ein solches Mischwesen aus

Frau und Vogel beschrieben hat. In der Ausstellung sind längst nicht alle Teile des Dionysius-Schatzes zu sehen. Doch sie hat doch noch eine weitere Sensation zu bieten: Erstmals nach 360 Jahren ist das Evangelienbuch (Evangeliar) aus der Stiftskirche zu Enger mit anderen Stü-

cken des Schatzes von Enger vereint. Zwar darf man nicht darin blättern und die vor 1.000 in Fulda gezeichneten Bilder bestaunen. Doch der Einband mit den Elfenbein-Platten ist spektakulär genug.

➤ Mehr über den Schatz und die Ausstellung in Berlin auf Seite 3

Up Platt: Dezember

Niu wesselt de Moane no oin-
mol suin Beld,
un dänn es äok düt Jäoher wuier
ümme.

Den Winter drüppet suin Uisbo-
art,
fällt bes daip in den Wader-
kump.

Na, lot en! Man sall woll den öasi-
gen Wuind
äok düt mol tobuchte kruigen.
Et kümmt ja oll bäole dat hier-
melske Kuind!

Un dänn well sik Nuiggjaoher in-
ruigen!

Von Heinrich Riepe (in Ravens-
berger Platt übertragen von Gerd
Heining)

Nun wechselt der Mond
noch einmal sein Bild,
und dann ist auch dieses Jahr
wieder um.

Dem Winter tropft sein Eisbart,
fällt bis tief in den Wasserbot-
tich.

Na, lass ihn! Man soll wohl den
lästigen Wind
auch diesmal gebändig kriegen.
Es kommt ja schon bald das
himmlische Kind
und dann will sich Neujahr ein-
reihen.

Aus Opas Tagebuch

Ein neues Produkt der Ge-
schichtswerkstatt Exter liegt
vor: „Uffeln Nr. 5... aus Opas Ta-
gebuch“. Es handelt sich um Auf-
zeichnungen des Bauern Wil-
helm Böckmann vom Kröger-
hof in Uffeln. Sie geben ein an-
schaubildliches Bild vom Leben am
Ufer der Weser zwischen 1936
und 1941. Zu beziehen über Ge-
schichtswerkstatt Exter, 32602
Vlotho; www.gwexter.de.



Blick zurück ins Jahr nach der Währung: Anneliese Decius hat im Frühjahr 1949 ein Gewerbe angemeldet. Mit großen Hoffnungen startet die Existenzgründerin, unterstützt von ihrem Ehemann, in die neue Zeit.

FOTO: PRIVAT

Die Markthalle im Jahr danach

Anneliese Decius schafft sich nach der Währungsreform eine berufliche Existenz

VON CHRISTOPH LAUE

Birnen das Pfund gibt es
zu 20 Pfennigen, Äpfel
zu 40. Tomaten kosten
20, Bohnen nur 15 Pfen-
nig. Ein Schwarz-Weiß-Foto
aus Privatbesitz führt seine Be-
trachter in die Herforder Markt-
halle des Jahres Jahres 1949,
wahrscheinlich in den Spätsom-
mer. Es zeigt, wie liebevoll und
verlockend am Deciusche
Marktstand die Lebensmittel

ausbreitet sind. Hier gibt es
alle Weiß- und Rotkohlsorten,
Salat, Lauch, Sellerie, Blumen-
kohl – und auch der erste Kürbis
liegt bereits auf dem Tisch. Ver-
packt wird noch in spitzen Pa-
piertüten. Über allem prangen
einzeln aufgehängte Weintrau-
ben sowie ein große (grünes?) D
für Decius. „Obst, Gemüse, Süd-
früchte - Decius“

Am 9. Mai 1949 hatte Anne-
liese Decius ihr Gewerbe ange-
meldet: „Verkauf von Obst, Ge-

müse, Südfrüchten, Eiern, Spru-
del und Flaschenbier“.

Auf dem Marktstand half ihr
Mann Erwin Decius, der früher
bei Dürkopp in Bielefeld tätig
war und nach dem Krieg als
Kraftfahrer für die Firma Stein-
kühler gearbeitet hatte.

Das Bild aus der Familie Dec-
cius ist nicht genau datiert, es
muss sich aber um die Jahre
1949 oder 1950 handeln, denn
Erwin Decius verstarb bereits im
November 1950. Seine Witwe be-

trieb das Geschäft noch bis
Mitte 1960.

In jedem Fall ist das Foto ein
Zeitzeugnis für die Wiederauf-
baujahre in Herford nach der
Währungsreform im Juni 1948.
Der Wochenmarkt in und vor
der Markthalle war schon kurz
nach Kriegsende wieder regelmä-
ßig Dienstags, Donnerstags und
Samstags geöffnet, aber ein so
üppiges Warenangebot war erst
nach der Einführung der
D-Mark 1948 möglich.

Rätselhaftes Dokument in der Wewelsburg

1930 wurden in Herford Eintrittskarten für eine Himmler-Kundgebung gedruckt - doch war er wirklich da?

VON CHRISTOPH LAUE

In der neuen Dauerausstel-
lung „Ideologie und Terror
der SS 1933-1945“ im ehe-
maligen SS-Wachgebäude
am Burgvorplatz der Erinne-
rungs- und Gedenkstätte We-
welsburg im Kreis Paderborn ist
auch Herford präsent. Doch die
dort ausgestellte Eintrittskarte
für eine Großveranstaltung im
Schützenhof gibt Rätsel auf.

Danach sollte am 10. März
1930 der zu jenem Zeitpunkt
noch stellvertretende Reichspro-
pagandaleiter der NSDAP, Hein-
rich Himmler, späterer Herr der
berühmten SS, bei einer
NSDAP-Massen-Kundgebung
im Herforder Schützenhof spre-
chen. Allerdings hat diese Veran-
staltung höchst wahrscheinlich
gar nicht stattgefunden.

In keiner der Herforder Zei-
tungen konnte ein Hinweis auf
die Veranstaltung ermitteln wer-
den. Auch in dem Standardwerk
zur NS-Zeit und deren Vorge-
schichte im Kreis Herford von
Norbert Sahrhage findet sich
kein Hinweis.

Lediglich in der Selbstdarstel-
lung der NSDAP-Ortsgruppe
aus Anlass des 15jährigen Besteh-
ens 1940 („15 Jahre treu zum
Führer...“) werden Veranstaltun-
gen von 1930 erwähnt. Das
Nazi-Heft tönt: „Im Großkamp-
jahr 1930 wurden in Herford die
ersten großen Kundgebungen
aufgezogen, die einen ganz
neuen Typ von politischen Ver-
sammlungen darstellten.“

Sprachen schon Pg. (Partei-
genosse, C.L.) Josef Wagner am 6.
Februar und Pg. Gottfried Feder
am 12. Februar – nur 6 Tage spä-



Ausgestellt auf der Wewelsburg: Doch in Herford weiß heute nie-
mand mehr etwas davon, dass Hitlers engster Mitarbeiter in der Stadt
gewesen sein soll.

ter – vor völlig überfüllten Sälen,
so wurde eine Feder-Versamm-
lung am 30. März so stark be-
sucht, dass bereits eine Stunde
vor Beginn der Versammlung
das Vereinshaus polizeilich ge-
sperrt werden musste.“

Wenn auch Himmler gekom-
men wäre, hätte sich das Jubel-
heft 1940 sicher daran begeis-
tert. Die bürgerlichen Zeitungen
nahmen 1930 aber auch von die-
sen NSDAP-Versammlungen
kaum Notiz, was sich nach 1933

erheblich änderte. Mit Gottfried
Feder kam 1930 ein anderer
wichtiger Mitarbeiter Hitlers
nach Herford. Feder (1883 -
1941) war schon beim Hitler-
Putsch 1923 dabei, verfasste
1927 „Das Programm der
NSDAP und seine weltanschauli-
chen Grundlagen“, und war wirt-
schaftspolitischer Sprecher der
NSDAP.

1934 wurde er als Reichssied-
lungskommissar und Staatsse-
kretär in eher niedere Ämter ge-
schoben, lieferte aber nach wie
vor Grundlagen und Zielsetzun-
gen für die „Lebensraum“-Poli-
tik der Nazis.

Zurück zur Wewelsburg:
Himmler plante ihren Ausbau
zum ideologischen und spirituel-
len Zentrum der SS. Seine gran-
diosen Pläne sind in der Ausstel-
lung dort zu besichtigen.

Die Wege des Codex Wittekindeus

Von Fulda und Mailand nach Magdeburg, von da nach Enger und Herford und dann ab nach Berlin

VON HARTMUT BRAUN

Die besten Buchmaler des deutschen Reiches waren in Fulda zu Hause. Dort im Kloster hatte sich in den letzten Jahrzehnten des ersten nachchristlichen Jahrtausends eine Mal- und Schreibschule etabliert, deren Ergebnisse alle anderen an Klarheit und Schönheit übertraf. In dieser Schule entstand auch jene mit kunstvollen Abbildungen geschmückte Abschrift der Evangelien, die unter dem Namen „Codex Wittekindeus“ Weltrang genießt.

Wenn die Staatsbibliothek Berlin die Geschichte ihrer Handschriftensammlung erzählt, steht am Anfang jeder Auflistung als „Ms. theol. lat. fol. 1“ das Buch, das zum Ende des 30-jährigen Krieges von Kurfürst Friedrich Wilhelm aus Herford nach Berlin gebracht wurde, die Herforder hatten es ihm geschenkt. Dabei gehörte es doch eigentlich zu Enger.

Gleich nach dem Codex zählt die Bibliothek übrigens Prachthandschriften aus der Bischofsstadt Minden auf. Zwei davon, eine in St. Gallen für einen Mindener Bischof angefertigte Sammlung von Gebetstexten sowie ein weiteres Einband-Relief aus St. Gallen, sind ebenfalls unter den „Schätzen des Glaubens“ im Bode-Museum zu sehen.

Seinen Namen hat der Codex aus seiner Zugehörigkeit zum Engerer Schatz: Wittekind war längst tot, als die Schreiber und Buchmaler in Fulda an ihm arbeiteten. Mit dem Bucheinband hatten sie übrigens nichts zu tun. Die ihn schmückenden vier Elfenbein-Reliefs sind zur gleichen Zeit geschaffen worden - aber in Mailand. Otto der Große hatte sie dort für den Magdeburger Dom bestellt. Doch die „Magdeburger Gruppe“ von mehr als 40 Arbeitern wurde auseinandergerissen. Wie nun aber die Reliefs (als Teile des „bedeutend-



Der Einband des Evangeliers: Die Elfenbeinreliefs sind um 970 in Mailand entstanden, das Buch etwa zur gleichen Zeit in Fulda. In Enger und später in der Herforder Neustadt war es in Gebrauch.

sten Ensembles ottonischer Elfenbeinkunst“) zum Buch aus Fulda kam, gehört zu den vielen Rätseln, die der Schatz von Enger auch heute nach aufgibt. Weniger rätselhaft ist der Weg von Magdeburg nach Enger: Die

Nähe des Stifts in Westfalen zum Bistum Magdeburg war offensichtlich der Wunsch der Ottonen.

Es ist an der Zeit, dass die Ostwestfalen ihr einst nach Berlin abgegebenes Erbe wieder entde-

cken und dabei helfen, dass diese Schätze weiter erforscht werden. Bis dahin darf man sich jedoch ruhig darauf beschränken, den außerordentlichen Zauber dieser Stücke auf sich wirken zu lassen.

Wie der Schatz von Enger nach Berlin kam

◆ Kein Stück des Dionysius-Schatzes ist im Kreis Herford geschaffen worden - aber die Geräte, Handschriften und Behältnisse waren hier in Gebrauch und Teil des Gottesdienstes, zuerst in Enger, dann in Herford. Daher gehören sie zum kulturellen Erbe der Region.

◆ Der Schatz, einer der bedeutendsten seiner Art in Europa, zeigt, dass das von Mathilde gegründete weltliche Kollegiatstift zu Enger zeitweilig eine herausragende Bedeutung für die Eliten im ottonischen Reich hatte.

◆ Doch irgendwann stagnierte die Entwicklung: Dem Stift fehlten die Mittel, sich weiter zu entwickeln und wirkungsvoll zu schützen. 1414 erwirkten die Kollegiaten beim Papst erfolgreich die Erlaubnis zum Umzug in die Herforder Neustadt.

◆ So zogen die Herren in die Kirche von St. Johannis und Dionysius, wie sie jetzt genannt wurde. Die Reformation (um 1530) war ein Bruch mit der von ihnen verkörperten Tradition.

◆ Der Schatz blieb in der Kirchengemeinde, er soll in der Sakristei aufbewahrt worden sein. Er überstand er die Bilderstürmerei der Reformationszeit.

◆ 1647 machten die Herforder den Codex Wittekindeus dem Großen Kurfürsten zum Geschenk. Er landete in der Handschriftensammlung der Staatsbibliothek in Berlin.

◆ Der übrige Schatz blieb in Herford. Er fiel nach 1800 an den preußischen Staat, der vor 130 Jahren sein Eigentumsrecht geltend machte und ihn nach Berlin holte. Er gehört seither in den Bestand des Kunstgewerbemuseums im Kulturforum am Potsdamer Platz.



Bursenreliquar: Die Tasche stammt aus karolingischer Zeit.



Sirene und Löwe: Zwei aus Bronze gegossene Trinkgefäße aus Hildesheim, die Sirene (l.) gehört zum Dionysius-Schatz.

Schätze des Glaubens

◆ „Schätze des Glaubens – Meisterwerke aus dem Dom-Museum Hildesheim und dem Kunstgewerbemuseum Berlin“ ist der Titel der Ausstellung im Bode-Museum. Die Schau wurde im September 2010 eröffnet und ist noch bis September 2012 auf der Museumsinsel zu sehen.

◆ Sie kam zu Stande, weil die beteiligten Museen derzeit restauriert werden und geschlossen sind. Sie gilt als die zur Zeit

europaweit gehaltvollste Präsentation mittelalterlicher Kunst.

◆ Zu der Ausstellung ist ein Katalog (Verlag Schnell und Steiner, 162 Seiten, 19,90 Euro) erschienen, der in der Ausstellung erworben werden kann.

◆ Aus Westfalen sind außer einigen Stücken aus dem Dionysius-Schatz auch Exponate aus Minden zu sehen.

◆ Mehr Infos unter www.smb.museum

Die Otter nahen von drei Seiten

Nach 80 Jahren ist das Pelztier auf dem Weg in den Kreis Herford.

VON ECKHARD MÖLLER

Sie wurden gnadenlos verfolgt. Von speziell ausgebildeten Hunden aufgespürt und gehetzt, aufgespießt, geschossen, in eisernen Schlagfallen tödlich verletzt. Der langdauernde Vernichtungsfeldzug gegen die Fischotter hatte zusammen mit der Kanalisierung der Flüsse und Bäche aber erst im 20. Jahrhundert den Erfolg, dass es in Westfalen keine mehr gab.

Früher stellten ihnen Jäger und Fischer nach, sobald ein Otter im Revier auftauchte. Sie galten als Nahrungskonkurrenten, weil sie ja Fische und Krebse fraßen, die die Menschen auch gerne erbeuteten. Obendrein war ihr Pelz wegen seiner unglaublichen Haardichte ein begehrtes Luxusobjekt und zierte Mäntel und Kragen.

Im Kreis Herford haben es die Otter bis ins vorige Jahrhundert geschafft. Es lässt sich nicht mehr sicher belegen, wann die letzten beobachtet worden sind, bevor sie ausgerottet wurden. Es war mit Sicherheit vor 1950 (HF berichtete in Nr. 36).

Derzeit erreichen aufregende Nachrichten die heimischen Zoologen: Die Fischotter sind wieder da! Im Münsterland, an der holländischen Grenze, an der Porta und – erst im letzten Herbst – im benachbarten Kreis Lippe.

Am leichtesten zu erklären sind dabei die Nachweise im Kreis Borken: In den Niederlanden läuft seit mehreren Jahren ein Programm, in dem ausgedehnten Fließgewässersystem des Landes wieder eine Fischotter-Population anzusiedeln. Dazu wurden Tiere aus Nachzuchten ausgewildert.

Mindestens zwei dieser Tiere sind dabei mittlerweile über die westfälische Grenze gewandert. Genetische Untersuchungen von Kotproben haben eindeutig ihre niederländische Herkunft belegt. Interessanterweise ist da aber auch noch ein Männchen, das nicht in diese Gen-Muster passt und wohl aus Deutschland stammt.

Völlig überraschend aber war, dass im letzten Jahr im Münsterland in einer noch geheimgehaltenen Region zwei Fischotter von Autos getötet wurden. Als dann in derselben Gegend mehrfach Otter von Anglern und Jägern beobachtet worden waren, lief ein Forschungsprogramm an.

Dr. Jan Ole Kriegs vom Landesmuseum für Naturkunde in Münster installierte unter etlichen Straßenbrücken, die Bäche



Was für ein Fell: Dafür wurden Fischotter in Fallen gefangen, bis sie ausgerottet waren.

und Flüsse überquerten, Fotofallen, die nachts Aufnahmen von Tieren machten, wenn sie dort durch die Lichtschranken liefen.

Mit diesen Kameras gelang es dann, Fischotter mit Bildern und sogar Filmaufnahmen nachzuweisen. Mindestens 6 verschiedene Individuen sind mittlerweile dort bekannt, und im Winter 2009/2010 konnte sogar ein weiblicher Otter mit einem Jungtier gefilmt werden – ein eindeutiger Beleg, dass sich die Tiere mittlerweile wieder in Westfalen fortpflanzen.

Der Kreis Herford ist derzeit in einer spannenden Situation: Die Otter kommen von mindestens drei Seiten. 2006 wurde zum Beispiel ein Fischotter aus der niederländischen Population bei Osnabrück festgestellt – bis zur Kreisgrenze nur noch ein „Katzensprung“.

Aus demselben Jahr gibt es Nachweise von der Weser bei Porta Westfalica, nur wenige Kilometer nördlich von Vlotho. 2008 wurden Otter am Mittelkanal und an der Gehle nahe Petershagen nachgewiesen.

Aber auch in Lippe sind sie offenbar schon: Bereits 2004 hinterließ im Südosten mindestens ein Otter an der Emmer Spuren und Kot. Der aktuellste Fund aber ist bereits erheblich näher an der Kreisgrenze: Erst im

Herbst 2009 wurde in Bad Salzuflen bei Wülfer-Bexten nahe der Werrebrücke der Ostwestfalenstraße ein Fischotter von einem Auto überfahren.

Der zuständige Jagdpächter Georg Funke bekam zum Glück das Tier in die Hände und konnte es von einem Präparator ausstopfen lassen. Die Otter werden – wenn die Entwicklung weiter so positiv verläuft – in den kommenden Jahren auch das Herforder Kreisgebiet erreichen. Wanderleistungen von mehr als einem Dutzend Kilometer pro Nacht scheinen für sie kein Problem zu sein.

Die Wetten laufen schon, in welchem Flussgebiet sie dann zuerst festgestellt werden: Wird es

von Westen die Else sein? Oder von Osten her die Werre? Oder kommen sie von Norden über die Weser nach Vlotho?

Es bleibt nur die Hoffnung, dass der erste Fischotter, der dann nach vielleicht 80 Jahren wieder zum ersten Mal im Kreis Herford nachgewiesen wird, nicht ein blutiges Verkehrsoffer ist, das an einem Straßenrand gefunden wird. Besser wäre eine Trittspur an einem Flussufer mit Fraßresten und Kot daneben, den man genetisch untersuchen könnte.

Noch besser aber eine Sichtbeobachtung, bei der von dem perfekt an das Wasserleben angepassten Säugetier auch ein Foto gelingt.



Achtung Fotofalle: Dr. Jan Ole Kriegs vom LWL-Museum für Naturkunde hat diesen Otter im Münsterland aufs Bild bekommen.

Billunger, Kirchenbau und Stiftberg

Der Verein für Herforder Geschichte organisiert seit einiger Zeit ein hoch attraktives Vortragsprogramm, zu dem er führende Historiker einlädt. Hier eine Übersicht über das 1. Halbjahr 2011 – mit Ausblick auf das große Jubiläum im Juni, wenn in Herford an die Vision vor 1.000 Jahren erinnert wird:

Donnerstag 20. Januar, 19 Uhr, Prof. Dr. Gerd Althoff (Universität Münster): Das Königtum, die Billunger und ihre geistlichen Einrichtungen im 11. Jahrhundert.

Donnerstag 3. Februar, 19 Uhr, Dr. Ulrich Althöfer (Landeskirchenamt Westfalen): Kirchenbau und Kirchenschätze in Westfalen im Vergleich.

Donnerstag 3. März, 19 Uhr, Eckhard Möller (Geschichtsverein Herford): Natur und Landschaft im Stiftberg – und wie die Menschen sie verändert haben

Donnerstag 7. April, 19 Uhr, Kristian Buchna (Universität Augsburg): Diplomat im Lutherrock. Der Stiftberger Pastor Hermann Kunst als Stimme der evangelischen Kirche bei der Bundesregierung

Donnerstag 5. Mai, 19 Uhr, Mathias Polster (Geschichtsverein Herford): Komm wir bauen eine Kirche - mittelalterliche Baugeschichten.

Donnerstag 9. Juni, 19 Uhr, Prof. Dr. Werner Freitag (Universität Münster): Marienwallfahrten und Marienverehrung in Westfalen in Spätmittelalter und Neuzeit.

Im Juni 2011 finden im Rahmen der Jubiläumsveranstaltungen zu 1.000 Jahre Stift Berg (in der Stiftberger Kirche) zwei Vorträge statt:

Dr. Katrinette Bodarwe: Vision - die ältesten Zeugnisse, **Dr. Leopold Schütte (Münster):** Die Geschichte des Stiftbergs vor der Reformation. Im Mai und bis zum Juli ist eine Ausstellung „1000 Jahre Stift Berg“ in der Stiftberger St. Marienkirche vorgesehen.

HF Magazin
Impressum

Beilage, herausgegeben vom Kreisheimatverein Herford (Redaktion Monika Guist, Christoph Laue, Eckhard Möller, Christoph Mörstedt, Frank-Michael Kiel-Steinkamp), verantwortlich für Redaktion H. Braun, Herford, für Anzeigen M.J.Appelt, Bielefeld, Herstellung J.D.Küster BNachf. GmbH&Co KG Bielefeld.

Auf der Straße zur Reinlichkeit

Der historische Fahrbericht: Magirus-Deutz Motorkehrmaschine („Mokema“) von 1952

VON CHRISTOPH MÖRSTEDT

Niedlich, wie sie da vor dem großen Hallentor steht. Eine schmale Motorhaube erhebt sich über dem Vorderrad – sie hat tatsächlich nur eins. Die Fahrerkabine: gedungen. Dahinter: ein Wassertank, der aussieht wie zwei Nummern zu groß. Das Wichtigste kommt zum Schluss: eine Walzenbürste.

Und das soll funktionieren? Wir stehen vor einer Motorkehrmaschine („Mokema“) aus den frühen 1950er Jahren, gebaut von Magirus-Deutz in Berlin. Sie gehört zu der kleinen, feinen Sammlung von Kommunalfahrzeugen der Autobahnmeisterei Oelde an der A2. Schlossermeister Georg Friggemann lässt dem kleinen Diesel Zeit zum Vorglühen. Nachdem der Anlasser sich ins Zeug gelegt hat, poltert der einzylindrige Treckermotor los. Im Inneren versteht man sein eigenes Wort nicht mehr. Mit dem Tempo eines Tourenrades zuckeln wir eine Runde um die Fahrzeughalle.

Meister Friggemann senkt die Bürstenwalze ab und unser zierlicher Besenwagen tut das, wofür er gebaut ist: Er fegt. Die Walze rotiert gegen die Fahrtrichtung und bürstet in einem Streifen von zwei Metern Breite das Betriebshofpflaster blank. Aus ihrem Tank könnte die Maschine Wasser durch zwei Brauseköpfe fein verteilen und den Straßenaustaub binden, aber im November staubt es nicht. Am rechten Rand des Streifens bleibt der Kehricht liegen. Das ist alles, was sie kann – kein toller Job.

Beliebt war Straßenreinigung noch nie. Zum Beispiel Köln: In immer neuen Verordnungen hielt der Magistrat der Stadt am Rhein schon seit dem 16. Jahrhundert, seine Bürger zu mehr Reinlichkeit an – vergebens. In den Straßen und Gassen lag der Mist. Kot, Schutt und Tierkadaver stanken wie die Pest, Seuchen rafften in unregelmäßigen



Kurz und wendig: Georg Friggemann steuert das dreirädrige Reinigungsgerät mit dem kleinen Treckermotor und der zierlichen Haube über den Hof. Über der Hinterachse sitzt der Tank, groß genug für 1000 Liter Wasser.

FOTOS: MÖRSTEDT

Abständen die Menschen dahin. Ratten lebten im Paradies. Bauern sollten mit ihren Fuhrwerken den Dreck aus der Stadt schaffen – sie kamen nicht dagegen an. Weitgereiste Engländer, wegen des Dombaus im 19. Jahrhundert zu Besuch, waren erschüttert. Neben Constantino und Calkutta zählten sie „Cologne“ zu den drei dreckigsten Städten der Welt.

Sah es anderswo besser aus? „Alle Fremden wundern sich über den Koth, den sie durchwaten müssen; in der That, es mag wenige Städte in Deutschland geben, die in dieser Beziehung sich mit uns vergleichen können“, stand 1864 in der Zeitung welcher Stadt? „Der Schmutz in den Straßen von Herford übersteigt jetzt alle Begriffe“. Und: „Was zu arg ist, ist zu arg.“

1897 entschied der Magistrat von „Kuhscheißen-Herford“, dessen Schimpfname wohl nicht von ungefähr kam, die Reinigung der Straßen selbst zu übernehmen. Größere Städte wie Köln hatten den Schritt Jahre zuvor schon getan. Ein „Städtischer Fuhrpark“ mit Arbeitern,

und Gerät sollte die Straßen regelmäßig fegen, im Sommer Sprengfenster und im Winter den Schnee räumen. Die Anwohner der Innenstadtstraßen waren bereit, für die professionelle Lösung Gebühren zu zahlen. Jahr für Jahr wuchs der Bereich, in dem die Männer vom Fuhrpark sauber machten. In einer Scheune des Kaufmanns Dreßler an der Brudtlachtstraße waren die Zugpferde („Schwere Belgier“), diverse Wagen und drei Kehrmaschinen untergebracht. Die funktionierten im Prinzip genauso wie unsere „Mokema“ mit der rotierenden Bürstenwalze. Den am Straßenrand abgelegten Kehricht fegten die Arbeiter per Handbesen zusammen, schaufelten ihn auf einen Wagen und brachten ihn vor die Stadt – auch kein toller Job.

Es wuchsen die Städte und mit ihnen die Ansprüche an die Straßen. Aus Sandwegen wurden Schotterpisten, den Pflasterstreifen folgten die glatten Asphaltoberflächen. Glitschiger Dreck musste weg. Motorisierte Maschinen lösten die Straßenfeger mehr und mehr ab. Seit 1921

baute Krupp in Essen eine Kehrmaschine mit Benzinmotor, die Vorgängerin unserer Mokema. Ab 1930 folgten Maschinen, die fegen und den Kehricht aufnehmen konnten. In der Nachkriegszeit waren Gespanne im Einsatz: Vorne fegte die Kehrmaschine, ein Saugwagen fuhr hinterher.

Heutzutage fegen die Männer der Stadtreinigung (SWK) mit vier selbstaufnehmenden Kehrmaschinen die Herforder Innenstadtstraßen jede Woche. Wegen der Ecken und Kanten fahren sie vorsichtig und nicht schneller als 12 km/h. „Mit jeder Maschine schaffen wir 30 Kehrkilometer am Tag“, sagt Werkstatteleiter Thomas Brünger.

Das könnte auch die Mokema schaffen. Weil der Fahrer rechts sitzt, können wir die Fahrbahnkante gut im Auge behalten. Pedale und Hebel sind übersichtlich, gehen aber schwer. „Hier ist alles echte Handarbeit“, sagt Georg Friggemann, als sich der Tester mit dem Bürstenhebel abmüht. Durch zwei Klappen dringt etwas Wärme aus dem Motorraum in die Fahrerkabine. Kalte Füße freuen sich. Gleich-

zeitig riecht es jetzt streng nach öligem Dieseldunst und der Motorkrach hat freie Bahn. Wir entscheiden uns trotzdem für warme Füße und kehren einen Streifen hin, einen Streifen zurück. Die Wende ist ein Kinderspiel, mit Leichtigkeit dreht das Dreirad quasi auf der Stelle.

Kleine Bilanz: Die Mokema arbeitet lieber gründlich statt schnell. Unschlagbar wendig kommt sie flott um schärfste Kurven herum. Wer Mokema fährt, schwingt nicht bei Wind und Wetter den Handbesen. Er hat es trocken und warm. Die Mokema macht einen tollen Job.

Technische Daten

Magirus-Deutz „Mokema“,
Baujahr 1952
Fahrstellnr. 1013
Leergewicht: 1820 kg, Zul. Gesamtgew.: 3200 kg
Fahrwerk: Dreirädrig, Vorderrad ungefedert, Lenkschlag: 60 Grad; hinten Starrachse mit Blattfedern, Wendekreis: ca. 3,50m
Motor: Deutz F1L514; 1 Zylinder 4-Takt Diesel luftgekühlt, 15 PS
Getriebe: 3-Gang
Max Drehzahl: 1650 u/m
Höchstgeschwindigkeit: 25 km/h
Reifen: 6.50-20
Sprühwassertank: 1000 l, 2 Sprengbrauseköpfe
Bürstenwalze: 2,10 m lang, schwingend aufgehängt, Antrieb über Hinterachsdifferential
Herkunft: Stadt Recklinghausen



Vorläufer: „Straßenwaschmaschinen“ wurden von Pferden gezogen. Staub, Schlamm und Pferdefoto landeten im Rinnstein. Foto: SASE Iserlohn



Bürstenwalze: Das Werkzeug ist schwingend und schräg zur Fahrtrichtung aufgehängt. Es legt den Kehricht nach rechts ab.

„Fremd habe ich mich hier nie gefühlt“

Migrations-Geschichte(n): Warum Kumiko Ogawa-Müller sich für ein Leben in Enger entschied

VON MONIKA GUIST

Aufgewachsen ist sie in Tokio. Doch den größten Teil ihres Lebens hat sie in Enger im Kreis Herford verbracht. Sie ist glücklich darüber. Ruhig und aufrecht sitzt Kumiko Ogawa-Müller da und erklärt: „Ich bin ein Kind der Geschichte.“

„Drei Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg bin ich auf die Welt gekommen und habe die Zeit des Hungers nicht mehr erlebt. Dafür die Zeit des Wiederaufbaus Tokios, dessen traditionelle Holzwohnhäuser alle abgebrannt waren. Mein Vater hatte ein Haus in einem großen neuen Wohngebiet Tokios gekauft. Dort bin ich mit meiner jüngeren Schwester aufgewachsen.“

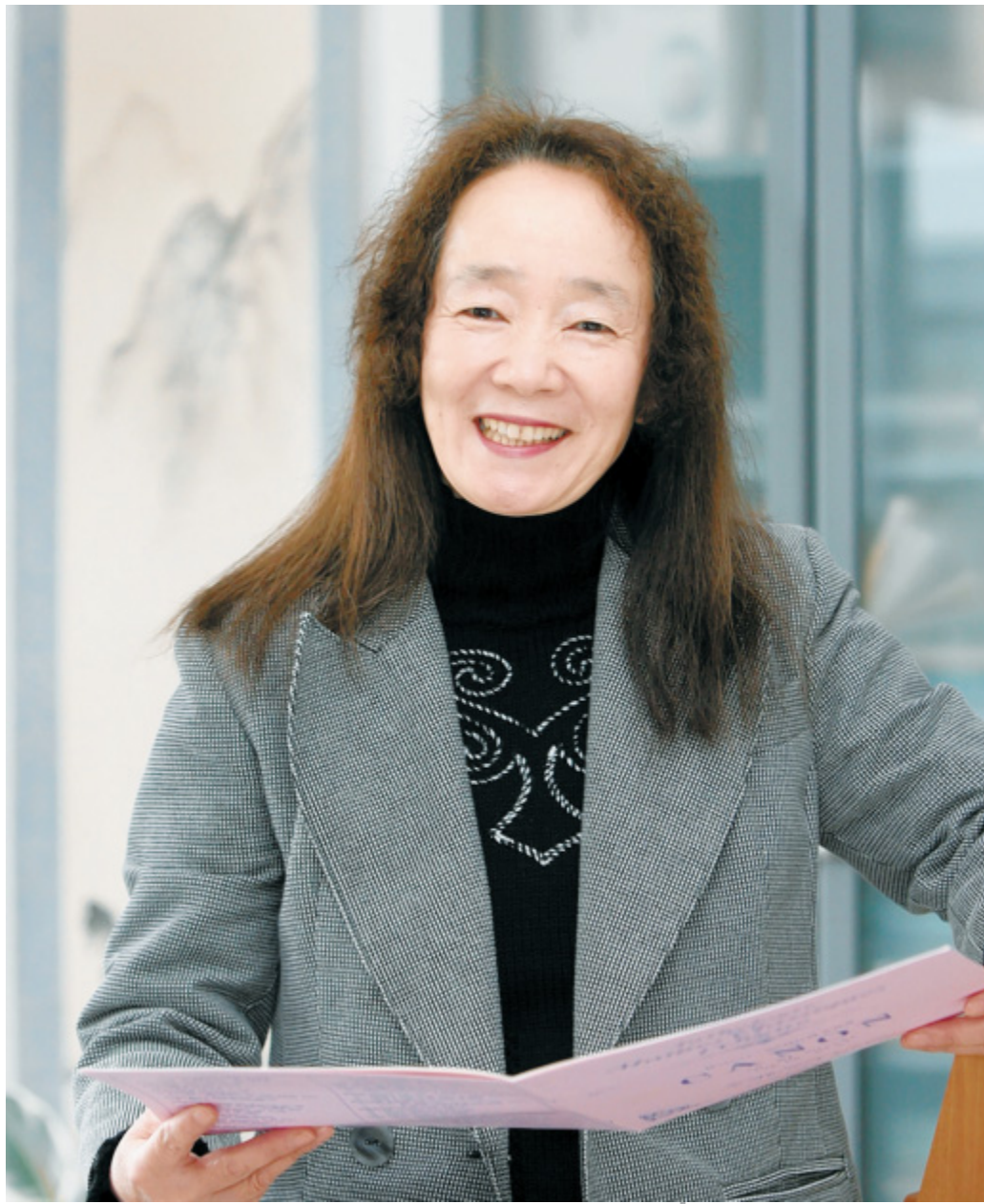
Kumiko erlebte ihre Schulzeit in einem Japan, das sich von der Kriegsniederlage erholen musste und auf der Suche nach einer neuen Identität „alles aufsaugte, was in Europa und Amerika geschah“, erzählt sie.

Die westliche Kultur war ihr vertraut, nicht zuletzt durch ihre christliche Erziehung im Kindergarten und in der Sonntagschule, auf die ihre Mutter als frisch getaufte Christin großen Wert legte. „Während des Krieges war der christliche Glaube verboten. Durch den Missionar in unserer Nachbarschaft wurde meine Mutter überzeugte Christin. Erstaunlich war, dass mein Vater das zuließ. Als bestimmendes Familienoberhaupt wäre das normalerweise nicht gegangen. Aber mein Vater wollte demokratisch und fortschrittlich sein. Unter der Voraussetzung, dass der Haushalt gut läuft und er unbehelligt blieb, ließ er das zu.“

Er unterstützte auch das in Japan ungewöhnliche erzieherische Vorhaben seiner Frau, den beiden Töchtern einen Beruf an die Hand zu geben. „Meine Mutter wollte, dass wir als Musiklehrerin arbeiten oder eine Malerschule aufmachen können.“

Kumiko lernte deshalb gewissenhaft und streng zum Üben angehalten das Harmoniumspiel, Grundlage ihres späteren Orgelstudiums. Auch wenn ihr Vater sie gern als Ärztin oder Rechtsanwältin gesehen hätte, entschied sie sich für ein Musikstudium.

Dabei spielte die Lebensgeschichte ihrer Mutter eine Rolle. Als japanische Frau eines zwar liberalen und weltoffenen Mannes, lebte sie dennoch in altjapanischen Familienstrukturen unter der Dominanz ihrer im Haus lebenden Schwiegermutter. „Meine Mutter war oft sehr traurig. Dann sang sie immer Choräle. Nach ein paar Strophen



Zuhause in Enger: Kumiko Ogawa-Müller hat sich in Westfalen gleich wohl gefühlt – weil die Menschen denen in ihrer Heimat ähnlich sind.

FOTO: KIEL-STEINKAMP

ging es ihr viel besser“.

Für die kleine Kumiko war das wie ein Urerlebnis. „Heute noch denke ich: Wenn man Musik hört oder selbst macht, dann gibt es Schwingungen mit großer Wirkung. Diese sind nicht messbar, aber ihre heilsame Wirkung ist nachweisbar. Die philosophische Spur von Musik zu verfolgen, das war mein Ziel. Deshalb habe ich angefangen, Musik zu studieren.“

Kumiko Ogawa besuchte in Tokio die Musikhochschule. Ihr Instrument war die Orgel, ihre gefühlte Philosophie jedoch war die Musik von Johann Sebastian Bach. „Seine Wirkung auf mich war tiefgehend, ähnlich wie bei meiner Mutter“.

Die junge Studentin war fest entschlossen, das Heimatland Bachs und seine Menschen kennen zu lernen. Gemeinsam mit ihren japanischen Studienkollegen diskutierte sie in einem Land mit einer gebrochenen reli-

giösen und ethischen Tradition viele philosophische Fragen. Die Musik Bachs gab ihr Antworten.

Deshalb nahm sie 1974 ein Stipendium an der Herforder Hochschule für Kirchenmusik wahr und setzte dort ihre Orgel-

studien fort. „Ich wollte Bachs Orgelmusik erleben und in seiner Kirche spielen. Ich begriff, wie wichtig der Hall des Kirchenraumes für die Orgelakustik ist.“

Sie begriff aber auch, dass für deutsche Studenten der 1970er



Begegnung der Kulturen: Kumikos Hochzeit mit Christoph Müller, begleitet von Eltern und Schwiegereltern.

Jahre Bach der ungeliebte alte Zopf altdeutschen Denkens war – ähnlich wie für ihre Landsleute die altjapanische Musik, Ikebana und Teezeremonien zu einem als nicht fortschrittlich empfundenen Leben gehörten.

In der Hochschule in Herford lernte sie ihren Ehemann, Christoph Müller kennen, mit dem sie 1977 gemeinsam die Ausbildung beendete.

Als Kirchenmusikerin bekam sie in Enger sofort eine Anstellung zusammen mit ihrem Mann, der dann später auch die Leitung der Musikschule Enger-Spenge übernahm.

„Musik ist ein wichtiges Element in unsere Ehe. Da hatten unsere beiden Kinder keinen Ausweg. Ich habe sie zum Üben verdonnert“, erzählt sie schmunzelnd.

Damit wird auch deutlich, dass die Musik das prägende Lebelement von Kumiko Ogawa-Müller ist und weniger ihre japanische Herkunft. „Ich habe versucht, mit den Kindern japanisch zu sprechen, als sie klein waren, das ist aber nicht im gewünschten Maß gelungen“, stellt sie ohne großes Bedauern fest.

Denn ihr Anliegen ist es, die Menschen, mit denen sie Musik macht, denen sie begegnet, ein Stück weit auf der Sinnsuche des Lebens zu begleiten.

Ihr geht es um das Verstehen menschlichen Werdens und Vergehens, um das Erlangen des inneren Gleichgewichts. Dabei ist die Musik ein Wegweiser. Die heilsame und philosophische Seite der Musik zu erkennen, ist ihr und ihrem Mann ein Anliegen, das sie mit vielfältigen Musikprogrammen vermitteln möchten.

Auf die Frage, ob sie in Enger heimisch geworden ist, folgt eine überraschende Antwort: „Enger ist meine bewusst gewählte Heimat. Nicht zuletzt aus folgendem Grund: Mein Vater hat es nie ausgesprochen, aber ich hatte immer ein schlechtes Gewissen, dass ich als Erstgeborene ein Mädchen war. Vom emanzipatorischen Gedanken her bin ich sehr glücklich, hier zu sein. In Japan hat sich viel verändert in Sachen Gleichberechtigung, aber für Frauen ist es dort nach wie vor schwer.“

Und fremd habe ich mich hier nie gefühlt. Denn die Japaner und die Westfalen sind sich sehr ähnlich. Man ist solide, baut keine Luftschlösser. Was man hat, behält man und bleibt verlässlich. Das Unausgesprochene und Verlässliche sind hier wie dort die Basis des Zusammenlebens.“

Pickert-Party für die Nachbarschaft

Rezepte für den Kartoffel-Teig werden von Generation zu Generation weiter gegeben

S E R I E

ZURÜCK
GEDACHT

Als ich etwa 10, 12 Jahre alt war, Anfang der 1950er Jahre, schlachteten wir noch jedes Jahr ein Schwein. Oma machte dann Pickert mit Schmuil. Das muss man sich als gekochten Speck vorstellen. Davon kam ein breiter Streifen kalt auf den Pickert, also dünner Lappenpickert. Beides zusammen war ordentlich fettig, viel konnte man davon nicht essen. Pickert und Schlachten gehörten zusammen, darauf habe ich mich immer gefreut. Nach 14 Tagen war alles wieder vorbei für das Jahr.

Manfred Stranghörer

Pickert – juchhu!“ - So ungefähr muss sich das bei uns Kindern angehört haben, wenn unsere Oma Pickert ankündigte. Schwer zu sagen, was den Reiz dieses besonderen Gerichts ausmacht. Tatsache ist, dass ich mich als Jugendlicher für Rezept und Herstellung interessierte und die Familientradition von meiner Mutter übernahm und bis heute pflege.

Unsere Pickert-Party findet wenigstens einmal jährlich, meist im Herbst statt, wenn es neue Kartoffeln gegeben hat. Wegen des Geruchs, der sonst tagelang nicht aus der Wohnung zu bekommen wäre, steigt die Party im Keller, ganz rustikal. Unsere erwachsenen Kinder, mittlerweile zwei Enkelkinder und die Familie meiner Schwester sind bei der großen Gaudi jedes Mal dabei. Wir machen zwar nicht mehr wie früher Pickert-Wettesen, heute steht der Genuss im Vordergrund. Das ist es: Pickert ist schlicht und einfach ein Genuss.

Mein 27-jähriger Sohn meinte bei unserer letzten Pickert-Party mit vollem Mund: „Mmh ... lecker, Papa! Das Rezept musst Du unbedingt mal aufschreiben ... was machen wir sonst, äh, wenn Du mal nicht mehr da bist....?“

Hans-Wilhelm Homburg

Als meine Mutter 1936 aus Hannover nach Herford kam, war es eine ihrer ersten „Hausfrauen-Pflichten“, Pickert backen zu lernen. Natürlich westfälischen Lappenpickert, bei dem die Pickertplatte mit Speck eingerieben wird und



Arbeitsplatz im Keller: Günter Wörmann aus Hiddenhausen hat einen alten Kohle-Herd im Keller, auf dem er die gusseiserne Platte aufheizt. Sieben Pickerts werden in einem Schwung fertig. FOTOS: KIEL-STEINKAMP



Wie bei Müttern: Eine große Schüssel mit Kartoffel-Teig.

kleine Speckstücke dem dünn aufgetrichenen Kartoffelteig zusätzlich Geschmack geben. Meiner Mutter Lehrmeisterin war die Haushälterin, die Onkel Artur und Tante Anna sich damals leisten konnten.

Pickert wurde meine Lieblingspeise. Als meine Mutter ihn nicht mehr backen konnte, kauften ihn meine Frau und ich im Feinkostgeschäft Biermann am Neuen Markt.

Kurz bevor Biermann im Juli diesen Jahres aufgab, kaufte ich mit als letzter noch 10 Stück dieser leckeren Westfalenspeise. Um fortan nicht auf diesen Genuss verzichten zu müssen, haben wir im Bielefelder Bauernhaus-Museum einen Pickert-Kurs mitgemacht, wo neben westfälischem auch lippischer Pickert, der natürlich nicht ganz so gut schmeckt, auf dem Programm stand.

Gerd Sievers



Angeheizt: Mit Holz und Zeitung wird der Ofen angefeuert.



Fettarm: Die Platte wird mit Speck nur eingerieben.

Pickert, so hieß das leckere Mittagessen 1945 nicht, als ich Flüchtlingskind war, sondern Kartoffelpuffer. Wenn Mutti ein Ei hatte, dann tat sie es in den Teig. Später heiratete ich auf einen Bauernhof. Dort lernte ich den Namen Pickert für diese Köstlichkeit kennen. Jedoch verarbeitete meine Schwiegermutter in der gleichen Rohmasse fünf Eier. Morgen gibt's wieder Pickert mit Butter, Apfelmus oder Rübenkraut.

Gudula Heining

Pickert backe ich seit mindestens zwanzig Jahren. Das Rezept habe ich von meiner Mutter, die hatte es von ihrer Mutter. Für die Familie backen wir alle zwei Monate. Wir brauchen 10 Pfund Kartoffeln dafür und ein Schnapsglas Rapsöl. Zum Erntedankfest backe ich zusammen mit meinem Sohn für die ganze Gemeinde, also rund 200 Leute.

Dann nehmen wir 60 Pfund Kartoffeln, je Pfund ein Ei, kein Gewürz außer Salz, eineinhalb Pfund Haferflocken zum Lockern und bei festkochenden Kartoffeln auch Mehl, damit die Lappen nicht auseinanderklöddern. Und jeder Pickertlappen wird mit einem Scheibchen fetten Speck gebacken. Suppe gibt's dann auch, aber die meisten wollen Pickert.

Günter Wörmann

Vor vielen Jahren hatte unsere Mutter eine wunderbare Idee. Ein Geburtstagsgeschenk musste besorgt werden. Die Überlegung war: Was schenkt man einem Menschen, der alles hat? Ein bisschen Mehl, Zucker, Salz, Eier, Milch und Hefe, dazu geriebene Kartoffeln und Rosinen her - daraus entstand ein Gestpickert („Gest“ = Plattdeutsch für „Hefe“). Er war damals das beste Geschenk zum

Pickert maken

Eunen halwen Emwelschoine, dicke Katuffel schielen un medde Hand ruiben; dat reicht fonne chräode Famuilje un de Noawaskopp; 2 dicke Suipel ruiben, domet de Pickert schön helle blift. De Suipel un eune halwe Hamfel Solt duier dat Ruivsel reuern, 6 Eujer cheot duierschläon. 8 chräode Lierpel Mial un de Eujer duier dat Ruivsel reuern. Ton Schluss 1 Tasse heude Mialke doteo deon. Niu kann dat Backen lösschön. Lot' jiu den Pickert cheot schmicken!

Margret Krahn

Geburtstag. Dieser westfälische Kastenpickert ist seitdem ein willkommenes Mitbringsel für viele Leute. Obwohl er inzwischen überall zu kaufen ist, schmeckt er selbstgemacht am besten. Mit Rübenkraut, bei einer Tasse guten Kaffees. In der Pfanne gebacken, ergeben sich kleine "Püfferken". Auch schöne Mitbringsel! Adelheid Freese

Pickert gab es immer bei meiner Oma. Meine Spielkameradin Katy und ich aßen ihn gern und soviel, bis nichts mehr rein ging. Seit Oma tot ist, macht meine Mutter den Pickert und meine Kinder bekommen ihn also von ihrer Oma. Mein Sohn Jonas (11 Jahre) und ich sind uns einig: Am leckersten ist er mit Apfelmus, selbst gemacht von Äpfeln aus unserm Garten. Früher kamen auch die Kartoffeln aus unserm Garten, heute holen wir sie von den Bauern hier aus Spradow um die Ecke. Pickert ist genau das Richtige bei Heißhunger.

Alexander Kröger

Den besten Pickert backte mein Opa. Er war bei der Armee in der Küche und wusste was davon. Bei ihm gab es Pickert klassisch, also aus Kartoffeln, mit Speck, manchmal mit Dauerwurst und schwarzem Tee. Auch Apfelmus war gerne dabei. Mit meinem Cousin Jürgen kam es zum Pickertwettesen, direkt von der Platte weg. Und obwohl mein Cousin älter war, habe ich eindeutig gewonnen. Die zehn Stück lagen mir aber so im Magen, ich kann gar nicht sagen, wie schlecht mir war. Trotzdem schmeckt mir Pickert bis heute gut, am liebsten mit Rübenkraut, was hier in Quernheim nur unter dem schönen Namen „Klitsch“ bekannt ist.

Bärbel Kleemeier

Der letzte Herforder Postillion

Heinrich Pollheide sitzt auf dem Bock – und die Pferde stehen in den Post-Stallungen an der Arndtstraße

VON CHRISTOPH LAUBE

Viele Leute denken, Postkutschen gebe es nur im Mittelalter oder im „Wilden Westen“. Das ist ganz falsch. In Herford waren sie noch bis in die 30er-Jahre des vorigen Jahrhunderts aktiv.

Auf einem jetzt aufgetauchten Foto posiert Heinrich Pollheide, geboren 1909 in Destel (heute ein Ortsteil von Stemwede) im Kreis Minden-Lübbecke stolz auf dem Bock der hoch beladenen Postkutsche auf einer der Herforder Brücken, wahrscheinlich am Steintor, mit Blick stadtauswärts.

Pollheide war seit 1928 einer der Herforder Postillione, also gar nicht einmal der einzige. Zunächst war er beim Posthalter und Hauderer – das ist ein alter Begriff für Spediteur – August Tilker beschäftigt. Später wechselte er zur Reichspost.

Die Pflastersteine glänzen vom Regen. Aber der Kutscher hat es mit seinen Beinen im dicken Fuhsack auch bei kaltem Wetter warm. Neben ihm steht sein Assistent oder der Postbote, der bereit zum Austragen des Paketes ist, das er unter seinen Arm geklemmt hat.

Beide gehörten zur Mannschaft der Post- und Telegraphenverwaltung, die ihren Sitz im Postamt Auf der Freiheit 1 hatte, also in der heutigen „Alten Post“. Pollheide wohnte zunächst direkt gegenüber im Haus Auf der Freiheit 6, wo auch der Hauderer Tilker auf städtischem Grund, hinter dem Rathaus, seinen Wohnsitz nebst Stall hatte.

Später lebte die Familie Pollheide an der Goebenstraße und



Hoch auf dem gelben Wagen: Voll beladen mit Paketen macht sich Postillion Heinrich Pollheide auf dem Weg zu den Kunden. Er sitzt auf dem Bock, sein Gehilfe liefert die Pakete ab.

dem Ortsiekerweg, ab 1950 wieder im Postamt Auf der Freiheit 1 und ab 1962 an der Lützowstraße in Herford.

1931 waren die Postleute allesamt noch Beamte. Unter Postdirektor Leo Doench wirkten etwa 200 Menschen. Es gab je einen Postamtmann, Oberpostinspektor und Obertelegapheninspektor, sowie zahlreiche Post- und Telegrapheninspektoren, Oberpost- und Obertelegaphense-

ekretäre, Post- und Telegraphenassistenten und technisches Personal.

Pollheide gehörte als Postillion eher zu den untergeordneten Beamten des staatlichen Unternehmens.

Insgesamt bewegten 1931 allerdings 25 Oberpostschaffner, 59 Postschaffner und drei Hilfschaffner die Post in der Stadt und rund um Herford. 1935 waren es bereits 19 Oberpost- und

82 Postschaffner. Pollheide diente sich vom Postbetriebs-Arbeiter zum Posthauptschaffner hoch. Nur einer wird im Herforder Adressbuch als „Postbote“ bezeichnet: Gustav Kirsch, genannt Storck.

Zum Postbetrieb jener Jahre gehörten natürlich auch eine ganze Reihe von Pferden. Ihre Stallungen befanden sich hinter dem Amtsgebäude an der Arndtstraße.

Der letzte Herforder Postillion starb 1985 und hinterließ die aus Exter gebürtige Ehefrau Luise, geb. Sturhan (genannt Wilmsmeyer) und drei Kinder. Sein 1933 geborener Sohn Wilfried – in dessen Besitz sich das Foto befindet – wurde in den 1950er Jahren ebenfalls Postschaffner.

Da gab es für den Paketservice allerdings keine Postkutschen mehr.

Meine Region, meine Zeitung!

Lebendige Vergangenheit aus dem Kreis Herford:
Das HF-Geschichtsmagazin
Nur in Ihrer Neuen Westfälischen!



Neue Westfälische
OSTWESTFALENS STARKE SEITEN