

## **Teil III**

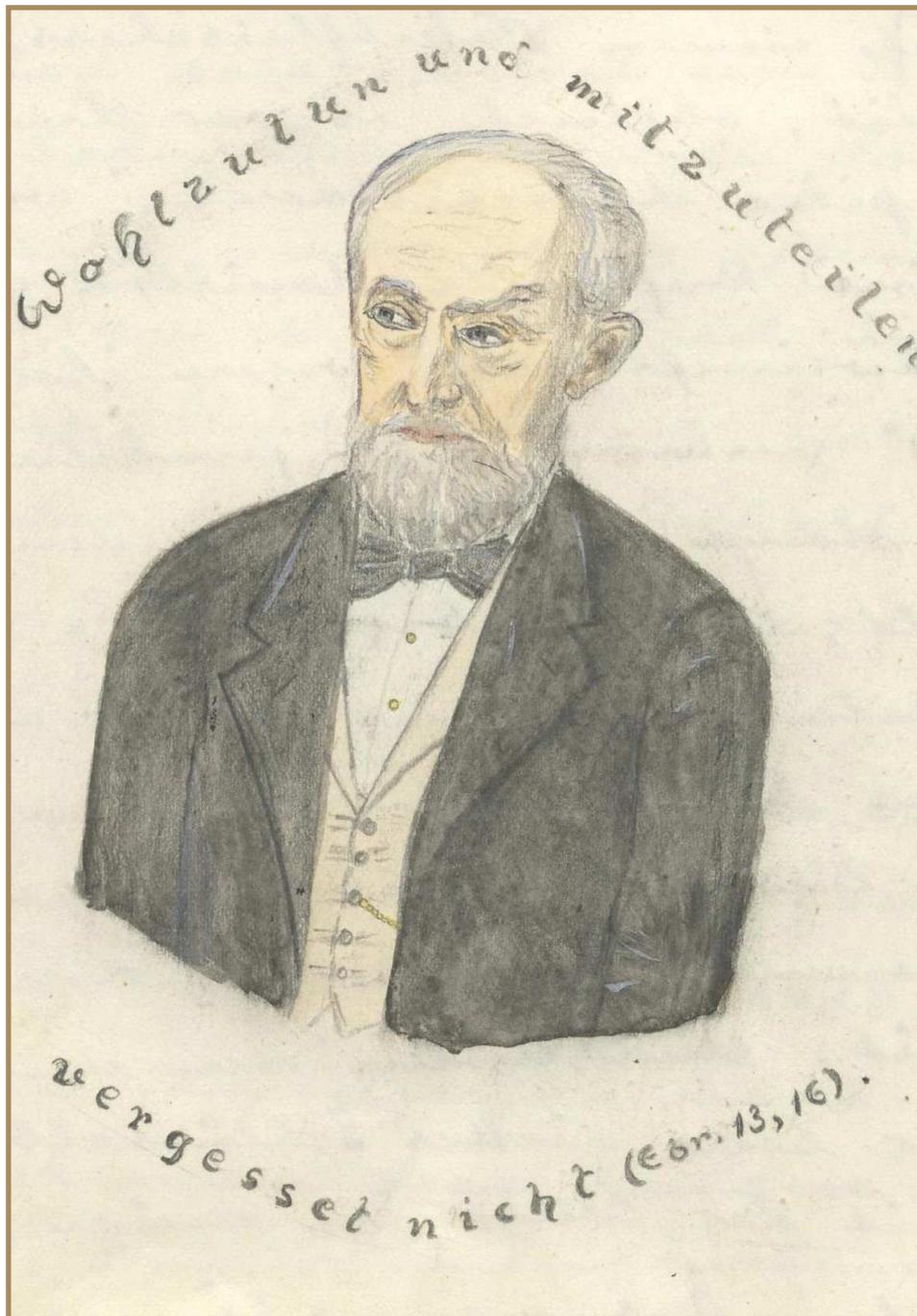
### **Die Zeit des Claas August Carl Wolff (\* 1829 - † 1909)**

## Inhalt Teil III

### Die Zeit des Claas August Carl Wolff

Claas August Carl Wolff	77
Die Persönlichkeit Claas August Carl Wolff	77
<b>Stammbaum der Brons</b>	<b>80</b>
<b>Die Stadt Leer zwischen 1850 und 1900</b>	<b>81</b>
Veränderungen in der Stadt Leer durch den Bau der Eisenbahn	81
Wirtschaftsräume rückten enger zusammen	82
Die Stadt Leer verändert sich	82
<b>Aufstieg in der Kaiserzeit</b>	<b>85</b>
Claas August Carl Wolff übernahm die Firma und aus J. W. Wolff wurde I. W. Wolff	85
Veränderungen mit der Reichsgründung	85
Leer nach 1872	85
<b>Das Wissen um den Weingenuss</b>	<b>88</b>
Das festliche Menue	88
Die Weinprobe und der Einkauf	88
Der Genuss des Weines an der Tafel	89
Der Champagner	90
<b>Ostfriesen und Wein</b>	<b>91</b>
Das Verhältnis der Ostfriesen zum Wein	91
<b>Mäßigungsvereine im 19. Jahrhundert</b>	<b>93</b>
Das Problem der Branntweinbrennereien	93
„Wider die Trunksucht“	94
<b>Die Weinkeller der Weingroßhandlung I. W. Wolff</b>	<b>97</b>

<b>Vertreterwesen und Speditionslieferungen</b>	<b>103</b>
Vertreter	103
Die Lieferung per Spedition	104
Der eigene Fuhrpark	104
<b>Wienverlater Wolff</b>	<b>108</b>
Claas August Carl Wolff	108
<b>Weinverleger Wolff</b>	<b>110</b>
Claas August Carl Wolff	110



Claas August Carl Wolff (\* 1829 - † 1909)  
Nach einer Zeichnung seines Enkels Claas Wolff

Er ging immer mit der Zeit und war allen Neuerungen gegenüber sehr aufgeschlossen. Das galt nicht nur für die Firma, für die er alle neuen Verkehrsmittel, sei es ein Fahrrad oder einen Rollwagen beschaffte, sondern auch für den privaten Bereich. Ein Gewächshaus im Garten verbesserte die Versorgung der Familie mit frischem Gemüse. Als mit dem Bau des Hafens neben der städtischen Wasserversorgung auch die Kanalisation in der Stadt neu angelegt wurde, ließ er im Hause neue Toiletten einrichten und das alte Toilettenhäuschen im Garten abreißen.

Sein Garten hinter dem „Danneboom“ zog sich bis zur Leda hin. Sein Enkel Claas erinnerte sich später: „Der großväterliche Garten zog sich parallel zu unserem zum Wasser hinunter. Er war größer und nutzbringender bepflanzt mit Johannis- und Stachelbeeren, Apfel- und Birnenbäumen, Erdbeeren, Pfirsich- und anderem Spalierobst. Außerdem war ein Gewächshaus vorhanden, das ich immer mit andächtiger Scheu betrat. Der herrliche Duft der Marschall Wial Rose, deren Stamm sich unter dem Glasdach verzweigte, verband sich mit der feuchtwarmen Luft und dem kräftigen Erdgeruch zu einer Atmosphäre, die heute noch in mir die kindlich romantische Vorstellung eines verzauberten Märchengartens auslöst. Auf dem schwarzen Wasserspiegel der Zisterne lagen immer die gelben Rosenblätter. Sie schien mir unergründlich, und ich habe nie gewagt, sie daraufhin zu prüfen, weil ich in der Tiefe Wasserwesen vermutete.“

In wirtschaftlicher Hinsicht hatte Claas August Carl Wolff sein Vermögen auf drei Grundlagen gestellt: Immobilienbesitz, Anlagekapital und Weinhandlung. Es gab Jahre, in denen er seine Haupteinnahmen aus der Vermietung und Verpachtung bezog, auch aus dem Kapitalvermögen hatte er eine gute Rendite. Die Einnahmen aus der Weinhandlung waren von Jahr zu Jahr unterschiedlich, was damit zusammenhing, wie gut seine Kunden ihre Schulden bezahlten. Einen erheblichen Aufschwung nahm das Geschäft erst nach 1900 und wurde von da an zur Haupteinnahmequelle.

Sein Enkel Claas Carl August Wolff, der nach ihm benannt wurde, erinnerte sich sehr gut an ihn. „Mein Großvater Claas August Carl Wolff war eine stadtbekannt Persönlichkeit. Er hat unendlich vielen Menschen geholfen. Seine Güte war sprichwörtlich, doch verband er mit seiner steten Hilfsbereitschaft einen ungeheuer starken Willen. Er pflegte täglich seine 2 bis 3 Flaschen Rotwein zu trinken und rauchte in 4 Tagen eine Kiste Zigarren von 100 Stück.“ Als sein Arzt ihm riet, wegen einiger körperlicher Beschwerden das Rauchen der geliebten schwarzen Brazilzigarren aufzugeben, tat es der Siebzigjährige sofort. Die Zigarren, die er dann noch bei sich trug, verschenkte er an andere.

Auch über seinen Tod gibt es lt. den Erinnerungen von Claas Carl August Wolff eine kleine Geschichte. Als Claas Wolff merkte, dass es mit ihm zu Ende ging, rief er seinen Sohn Fritz und beauftragte ihn: "Bestelle bei August Schmidt (Hotel Viktoria) 2 Dutzend Austern und hole eine Flasche Pommery. Die wollen wir beide dann gemütlich trinken." So geschah es, nur meinte Opa hinterher: Junge, die Natifs (Austernsorte) waren ja sehr schön, aber so gut wie die englischen blue Prints (andere Austernsorte) sind sie doch nicht." Wenige Stunden später ist er gestorben, 80 Jahre alt und von allen aufrichtig betrauert. Ihm folgte zum alten reformierten Friedhof der längste Trauerzug, den ich je gesehen habe.<sup>24</sup>

---

24 Claas August Carl Wolff, Erinnerungen, Leer o.J.

## Stammbaum der Brons

### 1. **Elsø Tammen Brons**, Landwirt in Bunderhee

(\* 05.08.1778)

verheiratet

Ettje Jacobs Boelsums, Coldeborg  
(\* 22.10.1787 - † 09.05.1865)

### 2. **Claas August Carl Wolff**, Weinhändler in Leer

verheiratet

10.05.1853 Albertine Johanne Brons,  
Bunderneuland  
(\* 11.11.1830 - † 10.05.1905)

Kinder:

Etta, (\* 02.02.1854 - † 27.12.1935)  
Cornelia, (\* 21.12.1857 - † )  
Johann Daniel Wilhelm,  
(\* 18.12.1860 - † 01.08.1932)  
Friedrich „Fritz“ Carl August,  
(\* 14.11.1872 - † 11.10.1955)



# Die Stadt Leer zwischen 1850 und 1900

## Veränderungen in der Stadt Leer durch den Bau der Eisenbahn

Kaum eine ostfriesische Stadt hat durch den Anschluss an die Eisenbahn so tiefgreifende Veränderungen erfahren wie die Stadt Leer. Die Eisenbahnstrecke führte weit östlich am Zentrum der Stadt vorbei, der neue Bahnhof lag mehr als einen Kilometer vom Rathaus, dem damaligen Mittelpunkt der Stadt, entfernt. Nur ein beschränkter Übergang des damaligen Logaer Weges, heute Mühlenstraße, wurde eingeplant und verwirklicht.

Die neuen wirtschaftlichen Möglichkeiten, die die Verknüpfung der verschiedenen Verkehrsmittel mit sich brachten, wurden glücklicherweise in Rat und Verwaltung der Stadt Leer rechtzeitig erkannt. Der wichtigste Platz der Stadt für den Handel und die Schiffe war bis etwa 1800 der Waageplatz und die angrenzenden Geschäftsstraßen Rathausstraße, Königsstraße (früher „Tünnendragerstraat“), Brunnenstraße, Neue Straße und der Anfang der Osterstraße. Später kamen die Kajungen<sup>25</sup> an der Ledastraße hinzu, nach 1855 verlagerte sich mehr Schiffsverkehr in das Georgsdock beim Bahnhof.

Jetzt konnte im Umfeld des Bahnhofs ein neues wirtschaftliches Zentrum entstehen und immer mehr Firmen siedelten sich hier an. Zur Eisenbahn hin wurde schon zwischen 1854 und 1856 eine 400 Meter lange Kajung gebaut. Um von der Tide unabhängig zu werden, wurde in den Jahren 1858 und 1859 dort ein Dockhafen angelegt, in den die Schiffe bei Flut einlaufen konnten. Dort sanken sie aber mit der Ebbe nicht herab, sondern der gleichbleibend hohe Wasserstand sorgte dafür, dass die Schiffe tidenunabhängig ent- und beladen werden konnten. Auf der Westseite des Docks wurden hölzerne Löschrücken auf massiven Unterbau gesetzt, ebenso im nördlichen Bereich. Sämtliche Kajungen wurden mit Kränen bis zu vier Tonnen Hebekraft ausgerüstet. Im Sprachgebrauch bürgerten sich für das Dock zwei Namen ein, „Georgsdock“ nach dem König von Hannover benannt, „Eisenbahndock“ wegen seiner Nähe zur Eisenbahn. Leer konnte von Schiffen mit 5 m Tiefgang von 700 Tonnen Tragfähigkeit angelaufen werden.

Im Jahre 1863 entstand schließlich eine große Lagerhalle mit zollfreier Niederlage, das heutige Zollhaus, zwischen Georgsdock und Bahnhof mit Güterschuppen, daneben eine Rampe zum Verladen von Vieh. Schließlich zog die Post mit ihrer Hauptstelle in das neue Bahnhofsgebäude.

---

<sup>25</sup> Uferbefestigung mit Lademöglichkeit

Hier erfolgte die Sortierung der ankommenden Post, die immer gleich nach Eintreffen eines Zuges, bis zu sechs Mal am Tage, in der Stadt verteilt wurde. Dann erfolgte die weitere Sortierung im Postwagen. Wie schnell die Postbeförderung damals war, lässt sich auch daran ablesen, dass um 1900 ein am Morgen in Amsterdam in den Postzug eingeworfener Brief bereits am Nachmittag in Leer zugestellt werden konnte.

Ende des Jahrhunderts entstand gegenüber vom Bahnhofsgebäude das Leerer Hauptpostamt, so dass hier schließlich alle Funktionen des Postverkehrs gebündelt waren.

Die wachsende Bedeutung des Handels wurde auch daran deutlich, dass im Jahre 1866 aus der 1826 gegründeten Handelsdeputation die Handelskammer Leer entstand, die Vorgängerin der Industrie- und Handelskammer für Ostfriesland und Papenburg.

### **Wirtschaftsräume rückten enger zusammen**

Durch den Anschluss an die Eisenbahn rückten die Wirtschaftsräume enger aneinander. Die Verbindungen zwischen Leer, Weener und damit zum Rheiderland, und die Verbindungen ins südliche Ostfriesland wurden verbessert. Musste man früher zunächst von Leerort mit der Fähre nach Bingum übersetzen und dann weiter zu Fuß nach Weener laufen, konnte man jetzt mit dem Zug bis Ihrhove fahren, von da nach Halte gehen und mit der Fähre nach Weener übersetzen. Nach 1869 wurde es noch bequemer. Man fuhr mit dem Zug bis Ihrhove, stieg dort um und fuhr weiter bis Weener.

Auch zu der Fehngemeinde Rhaderfehn wurden die Wege kürzer, indem man bis Ihrhove die Eisenbahn benutzte und von dort weiter zu Fuß ging. Das ergab auch für die Weingroßhandlung Wolff neue Perspektiven. Die Kontakte zu den Kunden konnten so intensiver gepflegt werden. Die Reisenden benutzten zwar neben der Eisenbahn das Fahrrad, um ihre vielen Kunden auf dem flachen Land zu besuchen, für die Lieferungen wurde die Eisenbahn benutzt.

### **Die Stadt Leer verändert sich**

Durch die erwähnten Maßnahmen wurde das wirtschaftliche Zentrum der Stadt zum Bahnhof und Dockhafen verlagert.

Für den Weingroßhandel Wolff trug die Eisenbahn als neues Verkehrsmittel, die Erzeugnisse der Firma sogar ins Emsland und nach Emden und später nach Norden und trug zur Vergrößerung des Umsatzes bei. Doch bei dem Handel mit Wein blieb es nicht.

August Giesche, ein Postbeamter, schrieb in seinen Erinnerungen „... wo ich mit die glücklichste Zeit meiner Jugend verlebt habe“ an seinen ersten Aufenthalt in Leer am 1. September 1872: „Das Postamt in Leer war damals im Bahnhofsgebäude untergebracht, außerdem befand sich eine Zweigstelle in der Mitte der Stadt, in der Pfefferstraße, in einem Hause, das dem Weinhändler Wolff (1), einem sehr tätigen, liebenswürdigen Mann gehörte.“ Bis 1886 muss sich hier die Zweigstelle befunden haben.

1899 gab es in der Stadt allein sechs Spirituosen- und Weingroßhändler, - darunter die Firma Witter, ein starker Mitwettbewerber. Doch gibt die Tatsache, dass neben der Weinhandlung im Haus „Samson“ auch die Geschäfte der Post<sup>26</sup> betrieben wurden, einen Einblick dafür, dass in der Zeit jegliche Einnahmemöglichkeit genutzt werden mussten. Als das Haus „Samson“ in den Jahren 1887 bis 1889 zum Kauf angeboten wurde, hatte Claas August Carl Wolff offensichtlich nicht die notwendigen Mittel, das Gebäude zu erwerben.

Und doch florierte die Weinhandlung immer mehr. Grund dafür war Claas Wolffs reelles Geschäftsgebaren, das ihm viele Kunden aus der Stadt und vom Lande brachte. Ende des 19. Jahrhunderts, etwa ab 1890, stellte er einen eigenen Reisen den ein, der die Gastwirtschaften und Hotels besuchte und die Waren der Firma Wolff, Wein und Spirituosen, verkaufte.

Im Juni 1869 wurde die Eisenbahnverbindung zwischen Bremen, Oldenburg und Leer fertiggestellt. Damit konnte das Gebiet östlich von Leer bis nach Westerstede für die Geschäfte der Firma Wolff erschlossen werden. Als im Jahre 1900 auch noch die Kleinbahn nach Hesel, Ostgroßefehn, Aurich, Esens und Wittmund eingeweiht wurde, kam ein weiteres Absatzgebiet für die Firma Wolff hinzu.

Im Laufe der Jahre entwickelte sich die Osterstraße immer mehr Richtung Bahnhof und der frühere Logaer Weg, die heutige Mühlenstraße, zu der wichtigsten Geschäftsstraße der Stadt. Immer mehr Betriebe und Geschäfte siedelten sich hier an. Besonders nach 1930 und verstärkt nach 1960 verlagerten immer mehr Firmen ihren Sitz hierher. Die Weingroßhandlung Wolff blieb an ihrem angestammten Geschäftssitz in der Rathausstraße. Dieses Handeln entsprach dem Selbstverständnis der Firma Wolff von Tradition und der Liebe zu dem Stadtbereich, in dem sie groß geworden war.

---

<sup>26</sup> Hartmut Schubert nennt in seiner Darstellung vom ehemaligen Postamt Leer als ehemaligen Posthalter der Nebenstelle einen Menne Wolff. Dieser wurde aber erst 1904 geboren, kann also unmöglich gemeint sein. Es muss also Claas Wolff gewesen sein.

Als 1895 ein privater Unternehmer die Wasserversorgung für die Stadt einrichtete, resultieren daraus wesentliche Verbesserungen für die Produktion und die notwendige Hygiene in der Spirituosenherstellung. Mit dem Ausbau des Hafens im Jahre 1903 wurden auch die Abwasserleitungen gelegt, so dass die sich bis dahin in der Mitte der Straßen befindenden Gräben verschwanden, die die Abwasser in den Hafen leiteten.

Der Bahnhof und ab 1900 auch der Kleinbahnhof waren das Eingangstor zur Geschäftsstraße. Viele Menschen aus dem Umland kamen mit dem Zug zum Einkaufen nach Leer und ansässige Geschäfte blühten immer mehr auf. Früher waren die Deichstraße (Ubbo-Emmius-Straße), die Heisfelder Straße und der Logaer Weg, die Bremer Straße und die Hauptstraße in Loga die Haupteinfallsstraßen gewesen. Ihre Bedeutung schrumpfte und nahm erst wieder zu, als das Auto allgemeines Verkehrsmittel geworden war, und die Bedeutung der Eisenbahn in der Personenbeförderung abgelöst hatte.

Der Verlust der heutigen Altstadt als wirtschaftliches Zentrum hatte aber auch etwas Gutes. Sie fiel lange in einen „Dornröschenschlaf“, überstand manche radikalen Verkehrsplanungen und wurde umfangreich saniert und gilt heute als sehenswertes Kleinod.

## Aufstieg in der Kaiserzeit

### **Claas August Carl Wolff übernahm die Firma und aus J. W. Wolff wurde I. W. Wolff**

Nach dem Tode seines Vaters übernahm Claas August Carl Wolff die Firma, beließ es aber bei dem Namen „J. W. Wolff“. Aus dem alten Buchstaben „J“ lasen die meisten Geschäftspartner ein „I“, so dass bis zum heutigen Tag nur von I. W. Wolff gesprochen wird. Dies wurde zur Tradition, von allen nachfolgenden Inhaber wurde der Firmename I. W. Wolff beibehalten. Claas August Carl Wolff kam die gute allgemeine wirtschaftliche Entwicklung entgegen, so dass er bereits im Jahre 1855 das Haus Nr. 5, aber nur das Vorderhaus, in der Pfefferstraße, heute Rathausstraße 9 kaufte. Dieses Haus bewohnte er nicht selber, sondern vermietete es mehrfach. So war 1855 bis ca. 1860 die Firma Fritzen & Büttner, Kaufleute, Speditions-, Commissions- und Incasso-Geschäft, dort ansässig. Seit 1860 bis ca. 1866 hatte dort J.C.F. Poppinga, Buchbinder, Galanterie- und Lederarbeiten sein Geschäft. Von 1866 bis 1875 war G. Wübbens, Galanterie- und Eisenhandlung Mieter des Hauses, ehe er zur Pfefferstraße 12 umzog. Im Jahre 1902 verkaufte Claas August Carl Wolff das Haus.

### **Veränderungen mit der Reichsgründung**

Die Reichsgründung zwischen 1871 und 1875 zog vielerlei Veränderungen im geschäftlichen Leben nach sich. Zunächst war da die Vereinfachung geschäftlicher Vorgänge durch die Vereinheitlichung von Münzen, Maßen und Gewichten. Jetzt galt die Reichsmark und war 10 Groschen bzw. 100 Pfennige wert, auch wenn zunächst noch ein Reichstaler zu 3 Mark gerechnet werden konnte. Die Maße beruhten jetzt auf dem metrischen System: 1 Kilometer waren 1000 Meter; ein Meter war 10 Dezimeter oder 100 Zentimeter oder 1000 Millimeter. Als Gewichte galten Kilogramm gleich 1000 Gramm und als Hohlmaß 1 Hektoliter gleich 100 Liter. Überall im Reich galten die gleichen Einheiten. Welch eine Vereinfachung!

### **Leer nach 1872**

Die Wachstumschancen der Stadt Leer wurden damals geradezu optimistisch eingeschätzt. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts herrschte in Leer eine große Aufbruchstimmung. Nehmen wir nur einige wichtige Daten aus dieser Zeit, um uns die damalige wirtschaftliche Situation in Leer zu vergegenwärtigen. Seit 1853 verfügte Leer über Eisenbahnanschluss, zunächst nach Emden, ab 1856 auch ins Rheinland und dem Ruhrgebiet, damals ein wichtiger Absatzmarkt für das ostfriesische Vieh. 1869 war die Linie nach Oldenburg fertiggestellt, die 1876 um die Verbindung in die Niederlande erweitert wurde, dadurch wurde Leer zu einem Drehkreuz im Eisenbahnverkehr.

Zunächst erfolgt der Umschlag über den Dockhafen, ab 1903 über den tidefreien Hafen von der Bahn aufs Schiff und umgekehrt. Vor allem der Leereraner Viehhandel profitierte von der neuen Eisenbahnverbindung, 1870 wurden bereits ca. 20.000 Stück Vieh mit der Bahn ins Ruhrgebiet transportiert.

Für den Weingroßhandel war die Eisenbahnverbindung ins Rheiderland ideal. Die Lieferungen erfolgten jetzt preisgünstiger und bruchsfester in Kisten, in denen die Flaschen mit Stroh vor Erschütterungen geschützt waren. Die Firma I. W. Wolff, Weinhandlung und Lager von Spriten (fast reiner Alkohol), befand sich im Jahre 1855 in der Pfefferstraße Nr. 14. Ab 1857 firmierte sie als I. W. Wolff, Weinhandlung en gros et en detail und Lager von Spriten, Inhaber Claas August Carl Wolff ab 1866 in der Pfefferstraße 13, heute Rathausstr. 9, ab 1877 in der Pfefferstraße im Haus Danneboom, Nr. 16, heute Rathausstr. 14.

I. W. Wolff mit ihrem Inhaber Claas August Carl Wolff war in der Lage, in der Pfefferstraße, das Haus „Danneboom“ käuflich zu erwerben. 1891 kam das Nachbarhaus, in dem vormals die Tuch- und Modehandlung Steinbömer ihren Sitz gehabt hatte, dazu.

Um der Konkurrenz des Emdener Hafens begegnen zu können, - 1899 wurde der Dortmund-Ems-Kanal fertiggestellt und damit Emdens Schifffahrtsverbindung zum Ruhrgebiet geschaffen – verfolgte man in Leer eigene Pläne zur Verbesserung der Hafensituation. Diese verwirklichte man in Leer sogar aus eigener Kraft, denn der preußische Staat sah sich schon 1892 außer Stande, die Stadt bei diesem Vorhaben zu unterstützen. So wurde die Verwirklichung der Hafenerneuerung, Schaffung einer Schleuse zur Ems und damit ständigen Zugang zum Schifffahrtsweg Ems von der Stadt Leer weitgehend selbst finanziert. 1903 wurde mit der Einweihung der Schleuse die Umgestaltung des bislang tideabhängigen Flusshafens und des Dockhafens an der Georgstraße zum tidefreien Hafen abgeschlossen. Die in der Stadt daraufhin notwendig werdende Kanalisation wurde ebenso gebaut wie auch der Ankauf des Wasserwerkes erfolgte, um auf diese Weise die Versorgung und die Entsorgung auf damals vorbildliche Weise sicherzustellen. Auch ein Gaswerk wurde erbaut, das die Straßen Leers mit Licht und zahlreiche Häuser mit Stadtgas versorgte.

1894 war bereits das neue Rathaus gebaut worden, zum großen Teil finanziert durch eine Erbschaft und aus freiwilligen Beiträgen der Bürger. Regelmäßig erklang nun am 27. Januar zu Kaisers Geburtstag ein feierliches Trompetenständchen vom Rathausurm.

Neue Fabriken entstanden wie die Papierfabrik Halbach, die ihre Erzeugnisse mit dem eigenen Schiff „Stadt Witten“ hauptsächlich nach England ausführte, die Spedition Büttner, die mit ihrem Dampfer „Stadt Leer“ die Nord- und Ostsee befuhr.

Eisengießereien wie die Gießerei Dirks im Jahre 1852 und die Eisengießerei Franzen im Jahre 1873, ab 1883 Boekhoff und Reedereien wurden gegründet, Werften waren bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts entstanden. Leer hatte um 1898 eine Einwohnerzahl von 11.470, 1902 waren es schon 12.000. Die Planungen für die Zukunft sahen bis 1920 eine Einwohnerzahl von ca. 50.000 voraus. Es gab sechs Hotels, acht Gastwirtschaften und 30 Restaurants und Schenkwirtschaften. An Lohnkutschern waren nur sechs zu nennen.

Leer war mit dem Anschluss der Eisenbahnen auch ein wichtiger Ausgangspunkt für die Urlaubsreisenden zu den Inseln Borkum und Norderney, teilweise auch Helgoland. Viele Hotels wie das „Victoria-Hotel“, das Hotel „Zum Prinzen von Oranien“ oder das Hotel „Zum Erbgroßherzog von Oldenburg“, das „Frisia-Hotel“, Hotel „Union“, und „Bahnhofs-Hotel“, zeugten vom großen Optimismus der Bürger in Leer. Der Zahl der Urlaubsreisenden nach Borkum stieg Anfang der neunziger Jahre so sehr, dass zeitweise zwei Dampfer täglich von Leer aus eingesetzt wurden. Im Jahre 1890 wurden 6242 Badegäste auf Borkum gezählt, im Jahre 1901 bereits 16.640. Viele Urlaubsreisende machten auf dem Weg zu den Inseln Zwischenstation in einem der Leeraner Hotels.

# Das Wissen um den Weingenuss

## Das festliche Menue

Als Claas August Carl Wolff die Preisliste von 1889 herausgab, gab es nur wenige Erklärungen und Informationen zu den Weinen. Allerdings enthielt seine Preisliste genau die Weine, die für die gutbürgerliche Küche empfehlenswert waren. Fast alle Autoren von Büchern für die bessere Küche hatten dort bereits ausführlichere Angaben über Weine, Champagner bzw. Schaumwein gemacht, was den Einkauf für die festlichen Tafel betraf.

Dazu muss man wissen, dass "in der guten alten Zeit", vor allem bis zum ersten Weltkrieg, ein festliches Menü sich über den ganzen Abend, also mindestens drei bis vier Stunden, hinzog. Es gab meist Vorspeise, Suppe, erster Hauptgang, zweiter Hauptgang, mitunter noch dritten Hauptgang, Süßspeise und Käse. Es wurden Reden gehalten und wenn Musik zur Verfügung stand wurde auch getanzt.

In dem 1875 erschienenen edel gebundenen Buch "Illustriertes Haus- und Küchen-Brevier" von Dr. A. Schwarz wird dem Einkauf, der Lagerung und dem Anbieten von Wein und besonders Champagner ein breiter Raum gewidmet. Nachfolgend einige der damaligen Beschreibungen, die auch heute zum grossen Teil ihre Gültigkeit besitzen:

## Die Weinprobe und der Einkauf

"Wie uns der Wein mundet, das hängt immer davon ab, was vorher genossen wurde. Nach süßen Speisen und Früchten schmeckt jeder Wein rauher, nach fetten und gesalzenen Nahrungsmitteln dagegen, wie Käse, Heringe, Nüsse, lieblicher oder besser, als er wirklich ist. Am besten ist es daher, keinen Wein nach dem Genusse von Substanzen zu prüfen, welche den Geschmack in besonderen Anspruch nehmen, sondern vor dem Kosten etwas Brot zu kauen, weil dadurch den Geschmacksnerven die richtige, neutrale Beschaffenheit zum Probieren verliehen wird.

Der zu kostende Stoff darf weder sehr kalt, noch lauwarm sein. Beim ersten Einschlürfen des Weines gibt sich dessen Blume (Bouquet) und sein Säuregehalt zu erkennen. Man prüft ihn auf der Zunge, indem man ihn im Mund behält und mit der Zungenspitze gegen den Gaumen stößt, wobei sich der Gehalt an Weingeist und Zucker zeigt. Ist die Wirkung lieblich, so enthält er ausreichend Zuckersstoff, ist sie brennend, so darf auf eine Beimischung von Weingeist geschlossen werden. - Beim Hinabschlucken achte man darauf, ob der Wein, ohne zu brennen oder zu reizen, denselben Grad von Stärke wie beim Schlürfen äußere, ob man nicht einen Boden-, Dünger-, Fass- oder Schimmelgeschmack verspürt, ob er nicht

leichter erscheint, wie vorher, oder auf der Zunge einen widerlichen Rückstand hinterlässt.

Die Bedingungen eines guten Weines sind: dass er einen starken und doch angenehmen Geruch besitze, beim Schlürfen nicht sauer oder nach dem Einschweifeln, auch nicht wässrig und fade, sondern gehaltvoll schmecke, ohne das unangenehme Gefühl des Brennens oder Zusammenziehens im Munde zu hinterlassen. Seine Wirkung soll eine angenehm aufregende sein, ohne zu erhitzen, Kopfweh zu erzeugen, oder gar im Magen zu liegen.“

### **Der Genuss des Weines an der Tafel**

“Die Wahl der Tafelweine ist in gewisser Weise durch die aufgesetzten Gerichte angezeigt. Nach der Suppe ist ein Glas Sherry, Madeira oder Portwein zum Anregen des Magens ganz am Platze. Es ist ferner eine gute alte Regel, zu weißem Fleisch Weißwein und zu rotem Rotwein zu trinken. Die besten eigentlichen Tischweine sind unter den weißen die Rheinhessischen, die leichteren Rheingauer und die Pfälzer-, unter den roten die leichteren Bordeaux- und Oberungarnweine.

Zu Fisch schmeckt Pouilly oder Chablis am besten; zu Austern jeder Wein, obgleich Chablis oder Champagner vorzuziehen sind. Beim Braten erscheinen die besseren und schwereren Sorten, die eben darum sogenannten “Bratenweine”, während zu den ohne Beilage servierten feinen Gemüsen auch die feinsten Sorten besonders munden“.

“Weine mit viel Körper, wie Madeira oder Sherry, sollen einige Stunden vor dem Gebrauche dekantiert (abgegossen) werden, um sich wieder “sammeln” zu können. Portweine und feine Rotweine stellt man ebenso lange in einen warmen Raum und dekantiert kurz vor dem Einschenken. ... Rheinweine und verwandte Weine sollen möglichst kalt getrunken werden, daher bei warmer Temperatur in Eis gestellt werden, wobei jedoch vor Übertreibung zu warnen ist. ... Bordeauxweine dagegen entfalten ihren ganzen Charakter nur, wenn sie etwas überschlagen sind: man pflegt deshalb die Flaschen vor Gebrauch in heißes Wasser zu stellen, ... ist es ratsamer, sie noch verkorkt einige Stunden im warmen Zimmer stehen zu lassen.“

Den Empfang von Gästen und die Vorbereitung der edlen Tafel beschreibt Claas Carl August Wolff in seinen Erinnerungen: "Der Anblick der gedeckten Tafel mit den kunstvoll gefalteten Servietten, den silbernen und dem blitzenden Kristall ...". Es war viel kostbares Geschirr, viele Kristallgläser und viele helfende Hände an einem solchen Abend notwendig, um entsprechend der Etikette die Gäste zufrieden zu stellen.

### **Der Champagner**

Bei besonderen Anlässen wie Verlobungen, Hochzeiten oder runden Geburtstagen wurde auch Champagner serviert. Hierzu heißt es:

"Die Champagnergläser dürfen keinen großen Inhalt haben, da derselbe immer mit einem Zuge geleert werden soll, weil sonst der Wein seine beste Tugend verliert; deshalb soll man auch das Erregen von vielem Schaum beim Eingießen, z.B. das Aufrühren u.s.w. bei Seite lassen, da der Weinsubstanz durch solche Nachhilfe unnötigerweise ein Teil ihres Kohlesäuregehaltes entzogen wird. ... Die Wirkung des Champagners auf den menschlichen Organismus ist rasch und auffallend. Er erregt, belebt, erfrischt und heitert auf, wie außer ihm kein Stoff, und ebenso schnell, wie die Erregung eintritt, verfliegt sie auch wieder. Um den Gast in kürzester Frist in gute Stimmung zu bringen, gibt es kein besseres Mittel als Champagner. ...

Champagner soll nur kalt getrunken werden, allein niemals so, dass er den Magen erkältet oder an seinem Geschmacke einbüßt."

# Ostfriesen und Wein

## Das Verhältnis der Ostfriesen zum Wein

Im Jahr 1800 wurden in die Stadt Emden und in den Flecken und das Amt Leer an Wein importiert: 3080 Oxhooft = 634.480 Liter (preuß. Maß) oder 450.450 Liter (Ostfr. Maß). Der meiste Wein wurde über die Häfen Hamburg und Bremen nach Ostfriesland gebracht, geringere Mengen kamen direkt aus Frankreich bzw. Portugal. Nach der napoleonischen Zeit wurde der meiste Wein wieder direkt aus Frankreich, von Bordeaux aus, importiert.

Branntwein musste nicht importiert werden, da er im Lande selbst produziert wurde. Im Flecken und im Amt Leer gab es im Jahre 1800 27 Branntweinbrennereien, die 40 Leute beschäftigten. Sie produzierten an Branntwein 3510 Anker = 276.061 Liter (ostfr.) oder 121.270 Liter (preuß.).

Das wichtigste Getränk der Ostfriesen war bis weit in das 19. Jahrhundert das Bier. So zahlte man um 1800 für einen Liter gutes Bier aus der Brauerei 2 Stüber. Im Vergleich: ein Arbeiter verdiente um die Zeit am Tag ca. 10 Stüber, ein Schiffsbauer 23 Stüber. Auch Schnaps war nicht teuer. Allein in Leer gab es im Jahre 1823 26 Branntweinbrennereien und 7 Bierbrauereien.

An der Küste und damit auch in Ostfriesland war besonders Rotwein aus Bordeaux sehr weit verbreitet. Er wurde im 17. Jahrhundert regelmäßig aus Frankreich importiert. Deutsche Weine waren wesentlich seltener, weil die Transportmöglichkeiten nicht so gut waren. Von einem Kaufmann aus Quakenbrück wird berichtet, dass er roten Bordeauxwein gut verkaufen konnte. Das muss auch für Leer gegolten haben, denn die Familie der Visserings hatte regelmäßig roten Bordeaux aus Frankreich importiert.

Bis auf den Messwein beim Abendmahl in der katholischen Kirche war in den einfachen Familien in Ostfriesland Wein um 1800 weitgehend unbekannt. Auf den „Lebensbildern aus dem Biedermeier“ finden sich auf den Tischen ausschließlich Tee- und Kaffeegeschirr, nur in einem einzigen Fall finden wir eine Branntweinflasche. Das änderte sich erst allmählich. Je mehr ostfriesische Schiffe auf den Weltmeeren fuhren, um so häufiger wurde auch Wein aus anderen Ländern und Erdteilen mitgebracht. Der Wein wurde in größeren Geschäften in einer Spezialabteilung oder in einem Weinfachgeschäft verkauft. Zum erweiterten Sortiment gehörten auch immer Spirituosen. In den kleineren Kolonialwarenläden wurden vor allem heimische Spirituosen gehandelt.

An Weingläsern wurde der Typ „Römer“ bevorzugt. Obwohl von diesen Gläsern bereits im 17. Jahrhundert hunderttausende produziert wurden, waren sie fast nur

bei den begüterten Bürgern im Gebrauch. Dieser Brauch hielt sich bis zum Ende des 18. Jahrhunderts. Erst danach wurden Spitzgläser modern, die sowohl für Weißwein als auch für Spirituosen benutzt wurden.

Um 1900 war der Genuss von Wein bei Festlichkeiten üblich geworden, obwohl der Wein im Vergleich zu heutigen Preisen relativ teuer war. Selbst die bessere Gaststube führte inzwischen Weinsorten verschiedener Herkunftsgebiete für die Stammtische der Honoratioren an. Der einfache Bürger blieb bei Bier und Schnaps.

Eine Weinkarte aus dem Jahre 1910 der Gastwirtschaft „Walhalla“ in Leer enthält ein Angebot an mehreren Weinsorten, darunter 4 von der Mosel, 3 vom Rhein, 5 rote aus Bordeaux und 2 Sorten Sekt. Die Preise für die Flasche Wein variierten zwischen 1 und 3 Mark, Sekt kostete 8 bzw. 8,50 Mark.

# Mäßigungsvereine im 19. Jahrhundert

## Das Problem der Branntweinbrennereien

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts stieg der Konsum von Branntwein immer mehr an. Grund waren einerseits die Lebensverhältnisse der Landarbeiter, die immer mehr zu verelenden drohten, andererseits das vermehrte Angebot an billigen Branntweinen. 1 Liter guter Genever kostete um 1800 12 Stüber, das entsprach dem Tageslohn eines Arbeiters. Billiger Schnaps kostete erheblich weniger. Ein Liter Bier kostete nur 2 Stüber. Immer mehr Landwirte erkannten die Schnapsbrennerei als einfachen und lukrativen Nebenerwerb, mit dem sie ihr ansonsten karges Auskommen aus der Landwirtschaft aufbessern konnten. Es gab keine weiteren staatlichen Beschränkung, allein eine relativ geringe Branntweinsteuer.

Verschiedenen Quellen machen deutlich, dass der Alkoholismus Problem war. Dabei war nicht nur die Arbeiterschaft, sondern auch andere Bevölkerungsschichten betroffen.

Wie verbreitet der Genuss von Branntwein war, beschreibt Hermann Meier in seinem Buch „Ostfriesland in Bildern und Skizzen“, Leer 1868: „Im Winter besonders besucht unser Marschbauer gern ein Wirtshaus, .... Im Wirtshause schwatzt man bei dem nicht kalt werdenden „Döfke“, mit dem selten vollen Glas Doornkaat (ein sehr beliebter Genever) vor sich, bis die Polizeistunde schlägt und länger noch. ... Ein „Klarer“ oder ein „Bitterer“ werden gefordert.“

Otto Aden berichtet in seiner Arbeit „Entwicklungen und Wechsellagen ausgewählter Gewerbe in Ostfriesland“, Aurich 1964: „Der Getränkebedarf wurde bis ins 19. Jahrhundert hinein auf dem Wege der Eigenversorgung sowohl der Städte als auch der ländlichen Gebiete durch Kleinbetriebe der Bier- und Branntweinproduktion im Nebengewerbe, vor allem der Landwirtschaft, aber auch des städtischen Einzelhandels, gedeckt.“

J. Fr. de Vries und Th. Focken schrieben in ihrer Heimatkunde „Ostfriesland, Land und Volk in Wort und Bild“, Emden 1881: „Früher war Bier, jetzt ist Kaffee und Thee, letzterer besonders in der Marsch, das tägliche Getränk; dem Branntwein (Genever) wird mehr zugesprochen, als gut und heilsam ist. Bier und Wein kommen nur für Wohlhabende in Betracht.“

„Unter den Gewerben, welche auf den Erzeugnissen der Landwirtschaft beruhen, sind zunächst die Branntweinbrennereien zu nennen. Dieselben verarbeiten nur Korn zu ihrem Fabrikat, besonders Roggen, Gerste und Buchweizen.“

In der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts war die Zahl der kleinen Brennereien (ostfr. Stokereen), die von den Bauern neben ihrer Landwirtschaft betrieben wurden, zu einer erschrecklichen Höhe gestiegen. Während 1818 die Zahl derselben 83 betrug, waren 1832 deren 134 vorhanden, meistens in den Händen kleinerer Landwirte und nach dem Urteil eines Zeitgenossen „wahre Sudelküchen, in denen ein Getränk gemacht wird, das ungeachtet seiner Geistlosigkeit den Trinkern nach und nach alle Vernunft rauben muss“. In dem Dorf Strackholt sollen allein 36 dieser Stokereen thätig gewesen sein, ....“

„Die Kolonialwarenhandlungen (ostfr. Hokereen) sind auf dem Lande fast immer mit Gast- und Schenkwirtschaft, oft auch mit Bäckereien, Manufaktur- und Kurzwarengeschäften verbunden. In den Städten haben dieselben auch vielfach die Konzession für den Kleinhandel mit Branntwein.“

Das Hauptproblem waren die kleinen privaten Brennereien, die völlig ungeprüfte Alkoholika herstellten. Es gab keine Kontrollen betreff Sauberkeit, Qualität des verwendeten Wassers oder hinsichtlich des verwendeten Getreides. Ebenfalls war die Brennstätte keiner Aufsicht unterworfen.

Der Anteil an Alkohol war nicht genau bestimmt, da der Brennereiprozess nicht normiert war. Allerdings zeigte eine Untersuchung verschiedener Branntweinproben im Amt Cloppenburg, dass der Alkoholgehalt fast überall sehr hoch war, fast stetig zwischen 47 und 48%. Was ein Bauer zur Güte des Schnapses dort sagte: „Gaut loaten deit he nich, gaut smecken deit he auk nich, man he deit.“ (Gut aussehen tut er nicht, gut schmecken tut er auch nicht, aber er tut's! d.h. Er berauscht!)<sup>27</sup>

Verkauft wurde der Schnaps direkt ab Hof oder auch in den kleinen Kolonialwarenläden auf dem Lande. Was die Behörden zu der Zeit hauptsächlich interessierte, waren die durch die Besteuerung des Alkohols zu entrichtenden Abgaben. Das Königreich Hannover verzeichnete im Jahr 1872 eine Steuereinnahme von 868.288 Rthl., das Herzogtum Oldenburg 71.249 Rthl. Also keine geringen Beträge!

### **„Wider die Trunksucht“**

Im 19. Jahrhundert waren in Ostfriesland vermehrt Bestrebungen zu erkennen, den Alkoholismus zu bekämpfen. Die Folgen des Alkoholmissbrauchs betrafen nicht nur die Schädigung der Gesundheit sondern auch die soziale Verelendung weiter Bevölkerungskreise. Man kann sich gut vorstellen, dass sich daraus nicht nur familiäre und gesundheitliche Probleme ergaben, sondern auch häufig am Arbeitsplatz Schwierigkeiten entstanden, die zur fristlosen Entlassung führten.

---

<sup>27</sup> Quelle: Hermann Kaiser, Der große Durst, Cloppenburg 1995, Seite 92

Bei den Bemühungen, den Alkoholismus zu bekämpfen, verkannte man das eigentliche Übel, den hochprozentigen, schlecht gebrannten Alkohol. Man machte keine Unterschiede hinsichtlich der Arten des Alkohols und der Art des Konsumierens. Branntwein, Liköre, Bier und Wein wurden gleichermaßen als Quelle dieses Übels angesehen. Unter solchen Anfeindungen hatten die Firmen, die sich auf den Handel mit guten Weinen und sauberen Spirituosen spezialisiert hatten und eine gepflegte, gemäßigte Art des Konsumierens propagierten, nun erheblich zu leiden.

Sogenannte Mäßigungsvereine wurden vielerorts gegründet. Diese Vereine hatten großen Zulauf und setzten sich, wie der Name schon sagt, für einen mäßigen Alkoholkonsum ein. Folgender Artikel „Wider die Trunksucht“ erschien im „Ostfriesisches Monatsblatt für provinzielle Interessen“ im Jahre 1875: „Ja, diese Zubereitungen der Spirituosen in Liqueren und anderen Mixturen, welche Namen sie haben mögen, dienen wieder dazu, den Spiritus in anderer Formen verschiedenen Geschmacks genehm zu machen, und sind somit selbst wieder eine Ursache des gewaltigen Verbrauchs an Spirituosen. Wir würden gewiß staunen, wenn wir erführen, zu wie vielen Getränken und oft getrunkenen Weinen, auch Bieren die gebrannten Wasser verwendet werden.“

Und an anderer Stelle wurde ausgeführt: „Man kann wohl ohne Übertreibung sagen, dass sich seit Einführung der Gewerbefreiheit die Zahl der Schnaps-Schenken wenigstens um die Hälfte vermehrt hat. ... erfahren habe ich, dass

in Jemgum mit 1243 Einwohnern 7 Wirtshäuser ,

in Midlum mit 323 Einwohnern 2 Wirtshäuser,

in Critzum mit 327 Einwohnern 2 Wirtshäuser,

in Hatzum mit 370 Einwohnern 5 Wirtshäuser,

in Nendorf mit 191 Einwohnern 2 Wirtshäuser,

in Oldendorf mit 194 Einwohnern 1 Wirtshaus ,

in Ditzum mit 851 Einwohnern 7 Wirtshäuser,

in Ditzumer-Verlaat mit 808 Einwohnern 6 Wirtshäuser,

in Marienchor mit 96 Einwohnern 1 Wirtshaus,

in Böhmerwold mit 126 Einwohnern kein Wirtshaus,

insgesamt für 4529 Einwohner 33 Wirtshäuser, je 137 Einwohnern 1 Wirtshaus“.

Die Aktivitäten dieser Vereinigungen führten schließlich dazu, dass die Magistrate sogenannte „Säuferlisten“ herausgaben. Darauf wurden alle Personen, denen man unterstellte, dass sie Alkoholiker seien, aufgeführt. Außerdem enthielten diese Listen, die jährlich herausgegeben wurden, den Hinweis, dass an diese Personen kein Alkohol mehr verkauft werden dürfe.

Auch die damaligen Kochbücher waren von dem „Kampf wider die Trunksucht“ geprägt. In Dr. Oetker's Schulbuch von ca. 1890 heißt es unter der Überschrift „Wein und Bier“: „... Ganz kleinen Kindern soll man, was leider häufig geschieht, niemals Bier, Wein oder Branntwein zum Einschlafen geben, da der Alkohol das Kind krank macht und einen schädlichen Einfluss auf das Gehirn ausübt.

Gesunden ist der Alkohol ebenso gefährlich. Wenn man Wein, Bier oder Branntwein an Suppen, süße Speisen, Gemüse und dergleichen gießt, geht der Alkohol ebenso gut ins Blut über, als wenn man ihn trinkt. Die Hausfrau tut wohl, wenn sie diese Zugaben möglichst vom Mittagstische verschwinden lässt. Sie gewöhnt sonst, ohne es zu wollen, ihre Kinder früh an Alkoholgenuss und kann sie zu späteren Trinkern heranbilden.“

Und in den Erklärungen zu den einzelnen Nahrungsstoffen heißt es beim Stichwort Alkohol: „... Die nachteiligen Folgen des Alkoholgenusses sind um so schlimmer, je geringer die gleichzeitige Nahrungsaufnahme und je alkoholhaltiger das Getränk ist. Früher glaubte man, dass nur das Fuselöl in schlechtem Branntwein so giftig wirke, heute weiß man, dass der Alkohol selbst der Verbrecher ist.“

Größte Erfolge sollen diese Vereine besonders im Raum Leer und im angrenzenden Rheiderland gehabt haben, dort in Zusammenarbeit mit der Kirche der Baptisten, die sich für die Belange der Landarbeiter einsetzte.

Bei aller Kritik wird völlig übersehen, dass die dörflichen Wirtshäuser auch Zentren des dörflichen Lebens waren. Hier trafen sich die männlichen Dorfbewohner zum Gespräch und zum gemeinsamen Umtrunk. Frauen waren nicht anzutreffen, da der allgemeine Sittlichkeitskodex den Frauen verbot, ein Gasthaus zu besuchen, es sei denn, dass sie auf Reisen einkehren mussten.

## Die Weinkeller der Weingroßhandlung I. W. Wolff

Im Jahre 1850 kaufte Claas August Carl Wolff, der damalige Inhaber des Weinhauses, das Gebäude „Am Helling“ Nr. 5 in Leer. Das Besondere an diesem Gebäude waren die umfangreichen Keller, die sich für die Aufbewahrung von Wein hervorragend eigneten. Sie werden bis heute für diesen Zweck benutzt. Gebaut wurde das Haus als Munitionsfabrik im Jahre 1730, wobei die Kellerräume vor allem als Lageraum für die Materialien zur Munitionsherstellung gebraucht wurden.

Weitere Keller befinden sich unter den Gebäuden der Rathausstraße Nr. 16 und 18. Der älteste von ihnen liegt unter dem Hause „Samson“, wahrscheinlich stammt er aus dem Erbauungsjahr des „Samson“ im 16. Jahrhundert. Die Keller an der Rathausstraße wurden nach 1950 noch erheblich ausgebaut, in dem man den Sand aus dem Aushub mühselig innerhalb des Gebäudes mit Schubkarren abgefahren hat. Außerdem wurden sie, um ein gleichmäßiges, „weinfreundliches“ Klima zu schaffen mit einem historischen verputztem Ziegelgewölbe versehen und von Claas Wolff u.a. mit Skulpturen, die den Kellern ihre Namen gaben, besonders liebevoll gestaltet.

Die Weinkeller werden unterschiedlich genutzt. Der Bereich unter den Häusern an der Rathausstraße beginnt am Wilhelminengang, er trägt den Namen „Wilhelminenkeller“. An ihn schließt sich der „Adam und Eva“ Keller an, den Namen hat der Keller von einem aus Stein gehauenen Paar, das am Eingang steht. Weiter folgt der „Petrus und Paulus“ Keller unter dem Hause „Samson“, der älteste Teil, der aus einem gemauerten Tonnengewölbe besteht. In diesen Kellern lagern die hochwertigsten Weine. Die ältesten Weine, darunter einige des Jahrgangs 1800, befinden sich im Kontor des Hauses. In der „Schatzkammer“ befinden sich weitere hochwertige Weine von vor 1950. Diese öffnet Friedrich „Fritz“ Wolff nicht mehr, denn man weiß nicht, ob die Weine wirklich noch gut schmecken, man will es eigentlich auch nicht wissen, denn dann müsste die Flasche ja geöffnet werden und der Wein wäre verloren. Solche Weine werden aber heute sehr hoch gehandelt. Allein der Stolz, einen so alten Wein zu besitzen, vermittelt ein ganz besonderes Gefühl.

In den großen, weiten Kellern unter dem Hause in der Hellingstraße lagern die Importweine aus allen Teilen der Welt. Dieser Keller ist mit dem darüber stehenden Gebäude in den letzten Kriegstagen von einem marodierenden Trupp unter Führung eines berühmten Anführers mit Namen Herold angezündet worden und komplett abgebrannt. Anschließend badeten, so erinnert sich Albert Wehner (Heimatvereinsvorsitzender), die aus den Baracken auf der Nesse befreiten Fremdarbeiter in der Mischung aus Löschwasser, Alkohol und Wein.

Nach dem Krieg hatte man nur die Kellerräume unter dem „Samson“ zur Verfügung und musste dort wieder klein anfangen. Erst Mitte der 50er Jahre wurde der im Krieg zerstörte Keller und das darüberliegende Gebäude wieder aufgebaut

und von Fritz Wolff Anfang der 90er Jahre noch einmal erheblich ausgebaut. Die Globalisierung der Weltwirtschaft wird wohl nirgends so deutlich wie beim Wein. Ob aus Australien, Südamerika, Chile, Nordamerika, Kalifornien oder Afrika, Südafrika oder dem Mittelmeerraum, alle Weine finden ihren Weg in diesen Keller. Sie werden meist schnell umgeschlagen, brauchen keine lange Lagerung und der Lagerraum musste nicht überproportional erweitert werden.

Die weiträumigen Lagerräume unter dem heutigen Kulturspeicher, dem früheren Speicher des Handelshauses Tjarks & Lühring, hat Friedrich „Fritz“ Wolff von der Stadt gepachtet. Hier lagern die Spirituosen, Neuglas und Kartonagen, und hier befindet sich der Wareneingang für die Produkte zur Spirituosenproduktion.

Diese umfangreichen Keller bilden eine der Geschäftsgrundlagen für Wein Wolff. Auch wenn heute neue Wein Wolff Läden an anderen Standorten, so bei Multi Süd in Leer, auf Norderney, in Oldenburg, in Elsfleth, in Jever, in Emden, in Bramsche, in Brake, demnächst in Wildeshausen, um nur einige zu nennen, dazu gekommen sind, hier in der Rathausstraße, dem Haus „Samson“ und seinen umfangreichen, über 1500 Quadratmetern sich hinstreckenden Kellergewölben und zusätzlichen oberirdischen Lagerräumen, schlägt das Herz der Weinhandlung.

### **Eine Besonderheit in diesen Kellern sind die Kellersprüche:**

#### **Im Eingangsbereich:**

Laßt Klopfen an die Fässer sein, da es im Fasse trübt den Wein,  
wer's dennoch tut der ist ein ..... (Schwein gezeichnet).

#### **Im Wilhelminenkeller:**

Oh Menschenkind Dein hoher Mut tut hier im Keller selten gut.  
Wie mancher tat hereinstolzieren und kroch hinaus auf allen Vieren.

#### **Im Adam und Eva Keller:**

Wird einer früh vom Tod betroffen, heißt es er hat sich tod gesoffen.  
Stirbt einer von den lieben Alten, heißt es der Wein hat ihn erhalten.

#### **Im Lager:**

Das Zanken, Fluchen, Zotenreißen, mit groben Worten um sich schmeißen  
das Kratzen, Schreiben an den Wänden, das Klopfen an die Fass mit Händen,  
Führwitz und anderer Unbegiehr beziehmet sich durchaus nicht hier, doch dem  
ein Trunk zu Diensten stehet, der ein und aus bescheiden gehet.

Viele Qualitätsweine gewinnen durch die Flaschenlagerung im Keller bei idealen Klimabedingungen. Einfache Weine verbessern sich dabei nur unwesentlich. Bei ihnen werden die Flaschen heute auch meist mit synthetischen Korken oder Schraubverschlüssen verschlossen. Im Gegensatz dazu können Bordeauxweine der gehobenen Klasse sich durch eine Lagerung von fünf bis acht Jahren deutlich verbessern. Sie müssen unbedingt liegend gelagert werden, damit der Naturkorken nicht austrocknet.

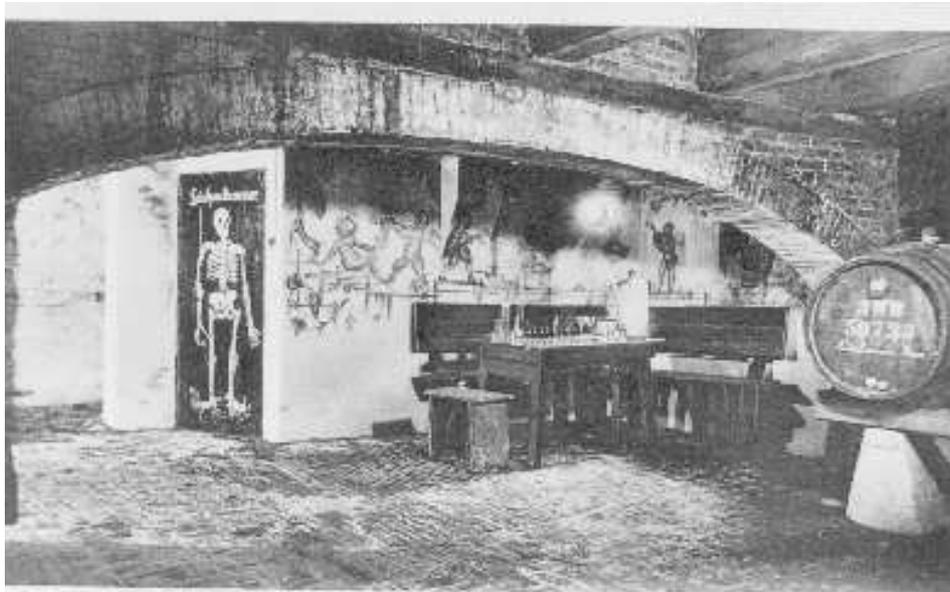
Spitzengewächse, besonders aus den guten deutschen Lagen im Rheingau, in der Pfalz, Mosel, Baden und Ahr, können sich durch die Flaschenlagerung wesentlich verbessern. Die Lagerung sollte sich über einen längeren Zeitraum erstrecken. Dies bedeutet auch, dass sehr viel Kapital gebunden wird. Die Preise für diese Weine sind auch entsprechend höher.

Hier wird die Bedeutung der Keller der Weingroßhandlung Wolff so richtig sichtbar. Durch die großen und gut belüfteten Kellergewölbe, die durch ihre gleichbleibende Temperatur und richtige Luftfeuchtigkeit beste Voraussetzungen für die Weinlagerung haben, besteht die Möglichkeit, die Weine erschütterungsfrei bei natürlichen Klimabedingungen zu lagern, gute Weine reifen zu lassen und den Kunden eine hohe Qualität zu bieten. Auch ist dies unter Umweltgesichtspunkten heute ein Vorteil. Es wird weder eine Heizung noch eine Klimaanlage gebraucht, um konstante und ideale Lagerbedingungen zu halten.



Der alte Rotweinkeller „LEDA“ J. W. Wolff

Fasskeller vor der Zerstörung, Hellingstraße, „LEDA“



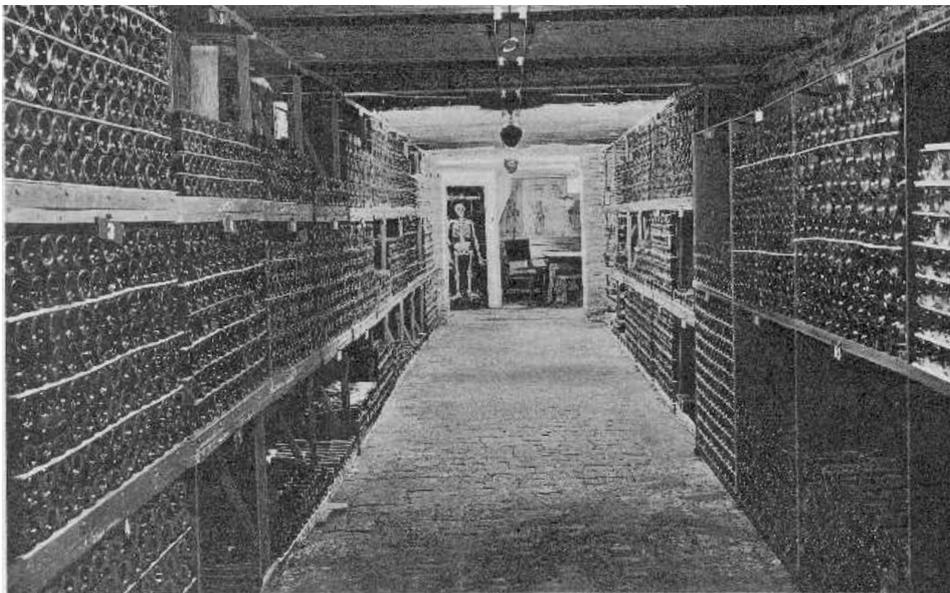
*Über dem Tisch befindet sich ein Skelett, das die Wirkung von Wein auf den menschlichen Körper zeigt.*

Weinproberaum vor der Zerstörung, Hellingstraße, „LEDA“



*Obst- und Gutsfaktort d. Wein- und Bierhandlung J. W. Dollf  
Haus in Litzke*

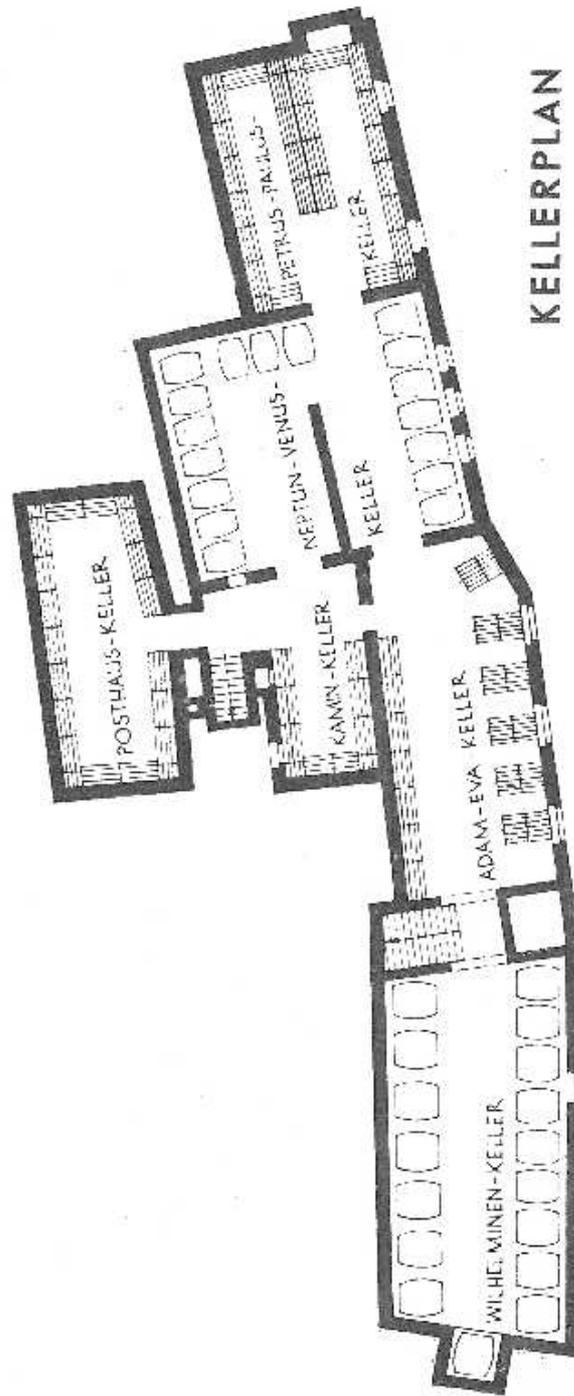
Fass-Weinkeller „LEDA“ vor der Zerstörung



*Obst- und Gutsfaktort d. Wein- und Bierhandlung J. W. Dollf  
Flaschenlager für Wein- und Bier*

Flaschen-Weinkeller „LEDA“ vor der Zerstörung

WEINGROSSHANDLUNG J. W. WOLFF · LEER  
WEISSWEINKELLEREI UNTER DEN HAUSERN  
RATHAUSSTRASSE 16, 18 UND WILHELMINGANG



KELLERPLAN

nach dem 2. Weltkrieg mit Ausbau in den 50er Jahren unter dem „Samson“

# Vertreterwesen und Speditionslieferungen

## Vertreter

Früher waren die Vertreter im Landkreis Leer zu Fuß unterwegs, später, etwa seit 1895 hatten sie ein Fahrrad. Viele Straßen waren noch nicht gepflastert. Die Straße von Leer nach Aurich wurde erst zwischen 1834 und 1840 mit hochgestellten und gebrannten Ziegelsteinen oder mit aus dem Emsland importierten Kopfsteinen ausgebaut. 1840 wurde außerdem die Straße Leer – Neuschanz angelegt. Innerhalb der Stadt wurden Mitte des 19. Jahrhunderts allmählich die Straßen mit festem Belag versehen. Die erste feste Straße in Leer gab es allerdings schon seit ca. 1700 zwischen Leer und Leerort. Im Jahre 1880 gab es folgende befestigte Straßen im Landkreis Leer: Leer - Neermoor – Oldersum; Leer – Nortmoor – Filsum – Detern (bis zur oldenburgischen Landesgrenze); Stickhausen – Holte – Ihrhove – Emsbrücke – Weener; Marienheil – Westrhauderfehn. Im Rheiderland bestanden die Verbindungen zwischen den Ortschaften zumeist aus hartgebrannten Ziegeln der dortigen Ziegeleien.

Die anderen Straßen auf dem Lande bestanden aus dem sogenannten „Sandkasten“, d.h. die durch die Nutzung entstehenden Vertiefungen, in denen sich in Regenzeiten große Pfützen bildeten, wurden einmal im Jahr von den Anliegern, das waren meist die Landwirte, deren Feldern an die Straße grenzten, wieder mit Sand oder Erde aufgefüllt oder durch die Gemeindeverwaltungen unterhalten. Diese hatten oft gar kein großes Interesse daran, die Straßen zu unterhalten, weil sie sich für fremde Nutzer nicht zuständig fühlten. Der Verkehr zwischen den einzelnen Ortschaften war auch sehr gering.

Die ungefederten Fahrräder, die auch technisch noch lange nicht so ausgereift waren wie die heutigen Räder, erforderten von den Benutzern viel Geduld. Aber immerhin war der Vertreter mit dem Rad auf den neuen Straßen etwa dreimal so schnell wie zu Fuß. Bei den meisten Vertretern begann montags die Tour durch einen abgesteckten Bereich des Landkreises. So eine Tour führte z.B. von Leer über Loga und Logabirum, Nortmoor nach Filsum. Von da ging es am nächsten Tage weiter nach Stickhausen, Velde, Detern usw.. Jeder Ort hatte sein eigenes Gasthaus, mitunter auch zwei oder drei; außerdem mehrere Kolonialwarenläden. Alle mussten besucht werden. Der Vertreter übernachtete entweder in einer der Gastwirtschaften oder unterwegs in der Scheune eines Bauern, ehe er am nächsten Morgen seine Reise fortsetzte. Erst zum Wochenende kehrte er zurück, die Tasche voller Aufträge, die er dann der Firma zur weiteren Bearbeitung übergab.

## **Die Lieferung per Spedition**

In der Stadt Leer wurden die bestellten Waren von der Firma I. W. Wolff direkt mit einem Handkarren zu den Gastwirtschaften ausgeliefert. Die Firma verfügte zunächst nicht über größere eigene Fahrzeuge, deshalb mussten bis etwa 1900 die Waren per Spedition geliefert werden.

Speditionen waren Fuhrgeschäfte, die sich darauf spezialisiert hatten, Waren, meist Kisten, Ballen oder Fässer, über weitere Strecken zum vorgegebenen Kunden zu transportieren. Diese Waren holten sie direkt bei den Firmen ab, für die sie arbeiteten. Daneben brachten diese Speditionen die Güter, die mit der Eisenbahn ankamen, vom Bahnhof zum Empfänger.

Die Firma I. W. Wolff bekam viele Weinsorten per Eisenbahn, entweder in Fässern oder flaschenweise in Kisten, geliefert. Die Spedition brachte diese zur Firma in die Pfefferstraße. Dort wurden bessere Weine vom Fass auf Flaschen gefüllt, einfache Sorten blieben in den großen Fässern oder wurden auch in kleinere Fässer umgefüllt. Die Bestelllisten der Vertreter wurden abgearbeitet, die bestellten Waren, meist Weinflaschen, die sorgsam zwischen Stroh in großen Kisten gelagert waren, wurden, soweit sie nicht direkt per Handkarren ausgeliefert werden konnten, für die Spedition bereitgestellt.

Mit einem Rollfuhrwerk, das unter einer großen Plane die Waren vor Regenwetter schützte, holte der Fuhrmann die für die einzelnen Kunden bestimmten Waren ab. Und dann ging die Rundreise, die sehr oft sechs Tage dauerte, los. Auf dem Wagen hatte der Fahrer einen Sack mit Hafer für die Pferde, er selber schlief des Nachts irgendwo in einer Scheune oder auch auf dem Wagen unter der Plane. Die Lieferscheine bewahrte er in einer großen Ledertasche mit vielen Unterteilungen nach Orten aufgeteilt und überbrachte so von Ort zu Ort die bestellten Waren.

## **Der eigene Fuhrpark**

Bereits um 1900 hatte sich das Weingeschäft so ausgeweitet, dass die Firma I. W. Wolff einen eigenen kleinen Rollwagen anschaffte. Dieser wurde von einem Pferd gezogen und konnte mit Weinkisten und Fässer beladen werden. Damit konnte die Firma die eingehenden Bestellungen sowohl in der Stadt Leer als auch in der näheren Umgebung direkt ausliefern. Für die eigene Lieferung war von Vorteil, dass inzwischen die meisten Landstraßen zu festen Straßen ausgebaut worden waren. Die Auslieferung erforderte weniger Zeitaufwand, der Kutscher konnte in der Regel am Abend wieder zurückkehren und am nächsten Tag eine andere und neue Tour fahren. Die weitere Entwicklung beschreibt Claas August Carl Wolff in seinen Erinnerungen für die Zeit um 1934: „Lastautos waren damals noch nicht in Mode. Wir hatten den Versuch mit einem vollgummibereiften Lastwagen von überdimensionalen Ausmaßen gemacht und nach einigen abenteuerlichen pannenreichen Überlandtouren erschreckt zunächst wieder aufgegeben.“

Zur Kundenbelieferung in der Stadt und in der näheren Umgebung benutzten wir ein Pferdegespann. (Alles andere ging über die Schienen der Eisenbahn oder über die verzweigten Kanäle der Berufsschiffer). „Unsere Lies“ war eine muntere Fuchsstute, die unverdrossen ihre Arbeit tat und wohl als Ausnahme von Vaters Regelspruch gelten musste:

„Een Voss mit sien Nücken  
is van besünner Glücken.“

Vater, der gern mit Mutter auf Kundschaft fuhr, benutzte hierbei unsere hübsche pastellblau gepolsterte Viktoria<sup>28</sup>, die er von Haberg aus Bremen angekauft hatte.

Man konnte den Kutschersitz herabklappen, so dass Vater sie mit verlängerten Zügeln vom Rücksitz aus selber fahren konnte. Im Winter wurden Wärmsteine, Kruken<sup>29</sup> und viele Decken mitgenommen, darunter das von Vater so getaufte „Cape der guten Hoffnung“, ein wunderbar weicher und wärmender, innen mit Schottenkaro gefütterter Umhang, den Mutter vor Mennes und meiner Geburt getragen hatte. Vater im Biberpelz und mit hoher schwarzer Pelzmütze. Es war ein vertrautes Bild, wenn die beiden so hinausfahren, wie es überhaupt jedermann auffiel, wenn Vater mal ohne Mutter auf der Straße gesehen wurde. „Gehts Ihrer Frau nicht gut?“ wurde Vater dann hundert Mal gefragt. Vater hatte sich denn auch so an Mutters Begleitung gewöhnt, dass er alleine irgendwie geradezu hilflos erschien. Er verfügte über einen ausgesprochenen schlechten Orientierungssinn und konnte sich in Leer verlaufen.“

---

28 Modellname einer Kutsche

29 Wärmflasche



Auslieferung in den 20er Jahren



Fuhrpark in den 30er Jahren



Moderner LKW 2008

## Wienverlater Wolff

(Vom ostfriesischen Historiker J. Hibben geschrieben.  
(Übersetzung ins Hochdeutsche nachfolgend)

### Claas August Carl Wolff

De olle Wolff was woll de bekannteste Minsk in Leer un dat kwamm döör sien fründelk Vöördoon. Der kunn hum gien Kind of Arbeider of ´n vöörnehm Minsk in de Mööte komen, un he kunn an gien Fenster vöörbi gahn, waar he ´n bekennt Gesicht vermoden wass, of he namm vöör Allen de Hoot of; wovööl Hooden he in't Jahr nödig harr, dat weet Gott.

He harr de Anwenst, dat he ´s mörgens sien fief Stüden oflopen muss un he stunn ´s Sömmers um veer Uehr un s Winters um seß Uehr up un leep na Hesel 2 ½ Stüde gahns hen un torügg; he ging dann meestetieds mit de Postbode, de vöör lange Jahren mit ´n Tornöster up de Rügge de Post van Leer na Hesel brochde; bi Winterdag mit ´n lüttjet Schienfatt vöör de Bost, so stappte de Olle döör de Snee daarhen, in Holtländer-Nücke drunk he ´n Glas Melk un trackteerde de Postbode dann ok een.

In't Gooddoon was he, as't minn Minsken bünt, sien linker Hand wuß nooit, wat de rechter deh; bi't Utdeelen van milde Gaven an Kollekten, Anstalten un an arme Lüh kwam hum't up 10 of 20 of 50 Mark un woll up 100 Mark gar neet an un he meende alltied, dat he noch vöölstominn deh; dat hett he mi mennigfaken seggt. As he stüf, (he is over 80 Jahr olt worden) sünd hum vööl Tranen naschreeft, un dat neet allendig, wiel nu de goode Gaven wegfullen, ne? Dat kwamm van Harten.

Ok in sien Wiengeschäft was he ´n Keerl up Deck, he sörgde daarvöör, dat Elk liek un recht daan wurr; dat he an sien Saken de Groskens de humm tokwammen, verddende, dat was je neet mehr as recht, he muss je vöör sein Volk sörgen un ik lööv woll, dat he ´n mooje Stüver nalaten hett. Man wat man von hum köffde, dat was rejell un good un Gieneen'wurr bi hum bedrogen. He harr daarom ok ´n göode Kundschaft in de Stadt un ok up't Land. Sien Reisenders wassen alltied lange Jahren in sien Diensten, wiel se good be hum behandelt wurden; man he kunn sück ok up höör verlaten.

´n mal ins waß sien Reisender N. mit sien Rad over Land un as he na F. kwamm, brook hum an sein Rad wat stükken un he was in groote Verlegenheit, wo he widerkomen wull. Do schoot hum aber sien Kunde, de he in't Loog harr, de Weertsmann K. in't Sinn un de hulp hum de Budel weer torecht. K., de so'n rechte Tüljeflicker was un de sück mit allerlei Tütjefleitereien ofgaff, hulp hum ut de Not un maakde hum sien Rad mooj weer torecht. Well was woll blieder, as unse N..

Un he kunn nicks beters doon, as sien olle Heer dat Stückje to vertellen, un he sä tegen de Olle: „Mi dünkt Heer Wolff, vöör de Hülpe müssen wi K. doch woll ´n lüttje Freide maken un ik denke, wi stüren hum - ´t geih nu je boll up Nejahr to – to Olljahrsavend ´n paar Buddel Champagner hen, dat hebben de Lüh seker noch nooit drunken.“ Geseggt – gedaan! De olle Wolff was daar geern mit tofree, un so wurden 2 Flessen Champagner in de Körf packt un an K. in F. stüürt mit ´n Brief daarbi.

„Kiek!“ sä de olle K. tegen sien Volk, „dat is doch mooj van de olle Wolff, daar stüürt he uns ´n paar Flessen Wien darvöör, dat ik sien Reisender N. sien Rad torecht maakt hebb; ´t is vandage Olljahrsavend un nu willen wi der ok man vanavends glik ´n Flesse van drinken up de olle Wolff sien Gesundheit.“ ´s Avends, as se ut de Karke kwammen, kregen se ´n Flesse Champagner her un de olle K. bohrde de Körkentrekker derin un wull hum opentrekken. Man – as he ok truck un truck – he kunn de Körke der neet utkriegen un ok sien Söhn Geerd, ´n dikke starke Fent, kunn hum neet open kriegen, un as se dat Ding genau bekeken, do saggen se, dat der Wier over de Körke spannt weer. „Ne man nu!“ sä de olle K. „nu kiekt ins an, daar hebben se uns Wier over de Körke bunnan, dat wi de Flesse neet so gau open kriegen können; Gerd, gah insen gau hen un haal de Knieptange.“ Man knapp harren se dat Wier döörknepen, do flog de Körke, de döör dat Wiggeln mit de Körkentrekker all ´n bittje bott kregen harr, mit ´n düchtige Knall an de Böhn, un de Champagner suusde mit de Schuum der half ut. Se verfehrden sück baldadig un as se nu de Wien prüfden, sä K. „Ne! Dat Goodje mag´k neet, dat is je in Gährung! Dat fällt mi doch van de olle Wolff ut de Hand, dat he uns so anschitt. Dat will´k hum aber unner de Nöse friefen wenn´k weer na Leer koom un ik koop hum ook nooit weer wat of.“

As K. nu´n Mal weer na Leer kwamm, gung he hen na Wolff, un schull hum düchtig ut un sä: „Ne Heer Wolff, dat harr´k doch neet van höör docht, dat Se mi olle Keerl so vöör de Güchel bruken; ik freide mi so recht over de Wien, un nu harren Se mi ut Scheermidegeck Wier over de Körke bunnan un dat Goodje was ok je in Gährung, dat was nett as wenn de Düwel derin sett un wi müssen´t weggeten. Wi sünd nu scheet´de Lüh un gien Fründe mehr un ik koop ok nooit wat van höör weer. Adjüs ok! Heer Wolff.“

„Ho stopp!“ reep Wolff, „wacht´t doch man even erst, dat ik Jo de Budel verklare.“ Un nu vertellde he hum, wo dat mit so´n Flesse Champagner weer, de he neet kennde; he kreeg vöör sien Ogen ´n Flesse Champagner her un wies´de hum, wo man daarmit umgahn muss un dat dat ´n heel düüre Wien weer un bloot bi hooge Festen, bi Hochtieden, usw. van de vöörnehme Lüh drunken wurr. As de olle K. dat hörde, vergatt he de Beck open un sä: „Ja! Wenn dat so is, Heer Wolff, dann worden Se man neet övel, dat kennen wie bi uns in unse Loog neet un dat is nicks vöör unse Tunge.“ „Nu, dann will ik jo der ´n paar ander Flessen rode Wien vöör weerstüren, de sölen Ji je woll mögen.“ „Ja! Dat is denn ok beter“ sä K. un daarmit gung he tofree up sien Loog an.

(J. Hibben)

## Weinverleger Wolff

(Übersetzung des vorhergehenden Textes)

### **Claas August Carl Wolff**

Der alte Wolff war wohl der bekannteste Mensch in Leer und das kam durch sein freundliches Wesen. Ihm konnte kein Kind oder Arbeiter oder vornehmer Bürger entgegenkommen, er konnte an keinem Fenster, hinter dem er ein bekanntes Gesicht vermutete, vorbeigehen, ohne dass er den Hut abnahm und grüßte; wieviel Hüte er im Jahr dadurch verbrauchte, das weiß Gott allein. Er hatte die Angewohnheit, morgens eine ausgedehnte Wanderung von fünf Stunden hinter sich zu bringen. Er stand im Sommer bereits um vier Uhr und im Winter um sechs Uhr auf und lief nach Holtland, 2 1/2 Stunden hin und 2 1/2 Stunden wieder zurück. Meistens ging er ein Teilstück mit dem Postboten, der viele Jahre mit einem Tornister auf dem Rücken die Post von Leer nach Hesel brachte. An Wintertagen mit einer kleinen Laterne vor der Brust, so stampfte der „Alte“ durch den Schnee dahin. In Holtland-Nücke trank er ein Glas Milch und spendierte dem Postboten dann auch eins.

Im Gutestun war er, wie es wenige Menschen sind, seine linke Hand wusste nie, was die rechte tat; beim Verteilen von milden Gaben an Sammlungen (Kollekten), Anstalten und an arme Leute kam es ihm auf 10, 20 oder 50 , oder gar 100 Mark gar nicht darauf an, und er meinte immer noch, dass er noch viel zu wenig tat, - das hat er mir viele Male gesagt.

Als er starb (er ist über 80 Jahre alt geworden), sind ihm viele Tränen nachgeweint worden und das nicht allein, weil jetzt die guten Gaben wegfielen: nein, das kam von Herzen.

Auch in seinem Weingeschäft war er ein gestandener „Kerl“, er sorgte dafür, dass alles richtig und gerecht getan wurde, und dass er in seinen Geschäften die Groschen, die ihm zukamen, auch verdiente. Und das war nicht mehr als recht und billig, denn er musste für seine Familie und seine Angestellten sorgen, dazu die Geschäftskosten aufbringen.

Und ich glaube, dass er seinen Erben einen schönen „Batzen“<sup>30</sup> hinterlassen hat. Aber was man von ihm kaufte, war reell und gut, und keiner wurde von ihm betrogen. Deshalb hatte er auch eine gute Kundschaft in der Stadt und auf dem Lande. Seine Reisenden waren immer lange Jahre in seinen Diensten, weil sie gut bei ihm behandelt wurden, aber er konnte sich auch auf sie verlassen.

\* Einmal war sein Reisender N. mit seinem Rad „über Land“ und als er nach F. (Filsum) kam, brach ihm an seinem Rad was kaputt, und er war in großer Verlegenheit, wie er weiterkommen sollte. Da schoss ihm aber sein Kunde, den er im Dorf hatte und besuchen wollte, der Wirtsmann K., in den Sinn. Der würde ihm sicher helfen, die Sache wieder in Ordnung zu bringen. K., der ein richtiger Tüftler war und sich mit allerlei technischen Tüfteleien auskannte, machte ihm sein Rad wieder fein zurecht. Wer hat sich wohl mehr gefreut als unser N., denn nun konnte er seine Reise fortsetzen.

Und er konnte nichts Besseres tun, als seinem „alten Herrn“ von diesem Ereignis zu erzählen, und er sagte zu ihm: „Ich denke, Herr Wolff, für die Hilfe müssten wir K. doch wohl eine kleine Freunde machen, und ich denke, wir schicken ihm, - es geht ja nun bald auf Neujahr zu – zu Silvester ein paar Flaschen Champagner, das haben die Leute sicher noch nie getrunken. Der alte Wolff war damit zufrieden und so wurden zwei Flaschen Champagner in den Korb gepackt und mit einem Brief dabei an K. in Filsum geschickt.

„Guckt“ – sagte der alte K. zu seinen Leuten, „das ist doch schön von dem alten Wolff, da schickt er uns ein paar Flaschen Wein dafür, dass ich seinem Reisenden N. das Rad zurecht gemacht habe. Heute ist ja Silvester und da wollen wir heute Abend gleich eine Flasche auf die Gesundheit vom „ollen Wolff“ trinken.“

Als sie abends aus der Kirche kamen, holten sie die Flasche Champagner und der alte K. bohrte seinen Korkenzieher darein, um sie aufzuziehen. Aber – wie er auch zog, - er konnte den Korken nicht herauskriegen, und auch sein Sohn Gerd, ein großer starker Junge, konnte sie nicht aufkriegen. Aber als sie das Ding (die Flasche) genauer besahen, da bemerkten sie, dass der Draht über den Korken gespannt war. „Nee man nee“, sagte der alte K., „nun guck mal an, da haben sie uns Draht über den Korken gebunden, damit wir die Flaschen nicht so schnell öffnen können. Gerd, geh schnell hin und hole die Kneifzange“.

Aber kaum hatten sie den Draht durchgekneiffen, da flog der Korken, der durch das Wackeln mit dem Korkenzieher schon etwas Platz bekommen hatte, mit einem tüchtigen Knall an die Decke, und der Champagner sauste mit der Hälfte des Schaumes heraus. Sie erschreckten sich sehr, und als sie nun den „Wein“ probierten, sagte K.: „Nee, den Kram mag ich nicht, der ist ja in Gärung. Das enttäuscht mich ja von

---

30 Batzen = altes Geldstück

dem ollen Wolff, dass er uns so anschmiert. Das werde ich ihm auch kräftig unter die Nase halten, wenn ich nach Leer komme, und ich werde ihm nie wieder etwas abkaufen.“

Als K. nun einmal nach Leer kam, ging er auch zu Wolff und schimpfte mit ihm und sagte: „Nein, Herr Wolff, das hätte ich doch niemals von Ihnen gedacht, dass Sie mit mir altem Kerl solchen Scherz treiben. Ich freute mich so richtig über den Wein und dann hatten Sie mir aus Schabernack Draht über den Korken gespannt, und das minderwertige Zeug war auch noch in Gärung, das war genau so, als wenn der Teufel darin saß, und wir mussten es weggießen. Wir sind jetzt geschiedene Leute und keine Freunde mehr, und ich kaufe nie wieder etwas bei Ihnen. Tschüs, Herr Wolff“.

„Halt stopp!“ rief Herr Wolff, „warten Sie mal, damit ich Ihnen die Sache erklären kann.“ Dann erzählte er ihm, wie das mit einer solchen Flasche Champagner war, die er wohl nicht kannte. Er nahm vor seinen Augen eine Flasche Champagner und zeigte ihm, wie man damit umging und dass das ein ganz teurer „Wein“ sei und nur bei besonderen Festen, bei Hochzeiten usw. von den vornehmen Leuten getrunken würde. Als der alte K. das hörte, vergaß er den offenen Mund wieder zu schließen und sagte: „Ja, wenn das so ist, Herr Wolff, dann nehmen Sie es mir nicht übel, aber das kennen wir bei uns in unserem Dorf nicht, und das ist auch nichts für unsere Zunge.“ „Nun, dann will ich Ihnen dafür ein paar andere Flaschen roten Wein schicken, die sollen Sie denn ja wohl mögen.“ „Ja, das ist dann auch besser“, sagte K. und ging zufrieden nach Hause.

(J. Hibben)