Als Bauernarbeit noch Handarbeit war

Die Arbeit auf dem Bauernhof vor über 100 Jahren – also um 1900 – ist mit der heutigen überhaupt nicht mehr vergleichbar. Es gab kaum Maschinen, fast alles war Handarbeit. Aus den Erzählungen seiner Vorfahren hat der Lehrer Ferdinand Niemann aus Wangelau in den 1950er Jahren einiges aufgeschrieben. Dies ist Grundlage des nachstehenden Berichtes – an einigen Stellen natürlich abgewandelt auf Basedower Verhältnisse.

Auf den Bauernhöfen waren in der Regel zwei Knechte (Grotknecht und Lüttknecht) und zwei Mägde (Grotdirn und Lüttdirn) beschäftigt, dazu kamen je nach Arbeitsanfall noch Aushilfskräfte. Die Knechte blieben bis zu ihrer Militärzeit bei der Arbeit in der Landwirtschaft. Alsdann suchten sie sich meist etwas anderes. Sie wurden Waldarbeiter in den Forsten, sie gingen zur Eisenbahn, zur

✂……..……...

Post, und einige wagten sogar den großen Sprung nach Hamburg.

Der Bauer hatte das Sagen auf dem Hof, die Bäuerin herrschte im Haus. Die Kinder der Bauern wurden schon vor ihrer Schulpflicht in die Arbeit auf dem Hof einbezogen, ebenso andere Verwandte, die auf dem Hof wohnten. Die Altenteiler halfen so gut sie konnten, waren aber oft selbst auf die Hilfe der Bauernfamilie angewiesen.

Pflügen und eggen

Man pflügte mit dem hölzernen Pflug, das ist der, den der Stellmacher und der Schmied gemeinsam fertigten. Der erstere lieferte den „Ploogboom“ und wenn nötig die Räder, der Schmied die Eisenteile, die er zum größten Teil selbst schmiedete oder sich von einem Eisenhändler besorgte. Er setzte den Pflug zusammen. Er war es auch, der das Pflugeisen schärfte und Reparaturen ausführte. Die Basedower hatten keinen eigenen Schmied, sie waren auf Lütau, Witzeeze oder Lauenburg angewiesen.

Bei der Aussaat

Aber zu Beginn des 20. Jahrhunderts kamen auch die ersten Ackergeräte aus der Fabrik, dazu zählte der eiserne Pflug.

Die Koppelstücke wurden abwechselnd auseinander- und zusammengepflügt, dann quer und längs geeggt, damit nicht allzu runde Stücke entstanden. Die Pflugwende („Ahnwenn“) wurde zuletzt gepflügt, die Ecken der Koppel sauber mit dem Spaten umgegraben. Die Eggen waren aus Holz und eisernen Zinken - wieder eine Arbeit der beiden Handwerker Schmied und Stellmacher. War die Koppel abgeerntet, wurde sie flach umgepflügt, geschält, ca. 10 bis 15 cm tief. Je nach Notwendigkeit eggte man, um vor allem das Unkraut, Quecke und Fuchsschwanz (Windhalm) zu vernichten. Vor dem Säen wurde tief gepflügt, geeggt, wenn nötig gewalzt und wieder geeggt. Das Korn wurde mit der Hand gesät. Es war eine Kunst, die der Bauer selbst verrichtete. Der Knecht eggte das Korn ein. Auch hier veränderte sich die Arbeit der Bauern in den 1920er Jahren, als die ersten Drillmaschinen aufkamen. Diese von Pferden gezogenen Maschinen zogen Furchen auf dem Feld, in die aus dem Saatkasten das Saatgut fiel, und verschlossen gleich wieder die Furchen.

Die Ernte

Nun die Ernte. Das war hauptsächlich die Arbeit mit der Sense. Die Sense wurde in der Dorfschmiede hergestellt. Der Bauer und der Großknecht „dengelten“ ihre Sensen selbst, d. h. sie schlugen die Schneide mit dem Dengelhammer scharf, messerscharf. Ungern überließen sie einem anderen ihr eigenes Arbeitsgerät.

Bauer und Großknecht mähten, die beiden Mägde - mit Schlippenhut und derber Leinenschürze - standen bereit. In der Hand hatten sie eine Harke, mit der sie das Gemähte garbenweise abnahmen und zurecht legten. Schnell wurde ein Seil aus dem Stroh gemacht und die „Garbe“ gebunden. Bei kurzem Korn, z. B. Hafer, musste ein doppeltes Seil gedreht werden. Die Garben blieben vorerst liegen, und erst gegen Abend, wenn die Mägde zum Melken gingen, stellte man sie zu „Hocken“ zusammen. Auch hier übernahmen – beginnend in den 1920er Jahren – Maschinen („Flügelmaschinen“) die Mäharbeiten. Später wurden sogar Mähbinder eingesetzt, die sogar das Binden zu Garben übernahmen. Aber das Anmähen, mit dem man rund um das Feld einen Fahrstreifen für die Mähmaschinen frei machte, blieb noch bis in die 1950er Jahre eine Arbeit mit der Sense.

Pause bei der Feldarbeit

Für die kurzen Pausen auf dem Feld hatte die Bauersfrau einen Vesperkorb gepackt. Er war zur Erntezeit besonders lecker. Da gab es zum selbst gebackenen Schwarz- und Feinbrot durchwachsenen Speck, sogar ein Stück Schinken. Beides wurde mit dem Brot „über den Daumen“ gegessen. Die Butter war in Holzdosen kühl aufbewahrt, der Belag, Mettwurst und Käse, war schon geschnitten. Im Schatten eines Knicks oder unter einer

✂……

Hecke war der Korb kühl aufgestellt. Hier stand auch die Flasche mit dem „Schluck“; und hier lagerten auch die Flaschen mit Braunbier, die von den Lauenburger Brauereien geliefert wurden. Kalter Kaffee (selbst geröstet) stand immer bereit, denn sommerliche Erntezeit macht durstig.

War die Koppel gemäht und aufgehockt, wurde sie sauber mit der hölzernen „Hungerharke“ abgeharkt. Später kam als Fabrikware die eiserne, die von einem Pferd gezogen wurde. Sauber wurden auch die Knicks und das „Wegloch“ geharkt. Bei schlechtem Erntewetter mussten oft Hocken umgehockt, d. h. vom Knick entfernt werden, damit Sonne und Wind besser an sie herankommen konnte. Schwierig wurde das Umhocken, wenn das Korn zu keimen begann und die Ähren ineinander verwuchsen. Nur mühsam bekam man sie dann auseinander. Man stellte die Hocken nun so auf, dass die viel feuchtere Innenseite nach außen kam.

Das Einbringen der Ernte

Nun das Einfahren. Der Großknecht und die Großmagd fuhren mit dem Erntewagen (Leiterwagen), darauf der Bindebaum, zur Koppel. Er stakt mit der dreizinkigen Forke auf, sie legt die Garben auf dem Wagen zurecht. Das Laden musste gut verstanden sein, denn durch schlechtes Packen der Garben rutschten sie auf den schlechten Wegen allzu leicht ab. Man hat dann viel Arbeit und Ärger. Oben auf dem Fuder schnürt der Knecht den Bindebaum fest. Jetzt kommt auch schon ein leerer Wagen an, von einem größeren Jungen gefahren. Die Wagen werden getauscht, der Junge steigt aufs Sattelpferd, und so schnell wie möglich fährt er mit dem vollen Wagen zur Hofstelle. Dort vor der großen Tür warten schon der Bauer, der Knecht und die Magd und meist noch ein Tagelöhner, um das Fuder abzustaken. Der Raum unterm Strohdachhaus wird nach oben immer knapper, die Garben müssen hoch hinauf. Ein Ablader wirft dem anderen die Garben zu. Als letzter in der Reihe der Zuwerfer packt der Bauer die Garben sorgfältig ein, damit sie später beim Dreschen gut zu erreichen sind. Der Zwischenfahrer ist schon längst wieder unterwegs; er steht auf dem leeren Wagen. Wenn der Weg zur Koppel lang ist, geht’s im flotten Tempo; keiner soll warten müssen. So den ganzen Tag, den nächsten Tag, wenn … das Wetter gut bleibt. Die älteren Leute erzählen, dass man zu dieser Zeit viel beständigeres Wetter gehabt hat, dass wohl starke Gewitterschauer gekommen sind, es aber bald wieder abgetrocknet ist.

Getreideernte, hier schon mit automatischer Strohbündelung und Auswurf auf den Wagen

Auf der Pflanzmaschine

Rüben und Kartoffeln

So ging´s den Sommer hindurch mit dem Roggen, dem Weizen, dem Hafer, dem Mengkorn. Dann waren die Kartoffeln und die Rüben an der Reihe. Bis zum Beginn der Maschinenzeit baute man von diesen viel weniger an, wohl auch, weil pflanzen und ernten nur Handarbeit war. Jeder Hof baute höchstens eine halbe Koppel jeder Art an. Die Pflanzkartoffeln wurden aus den Mieten geholt und gleich in Säcken zur Koppel gefahren, die Säcke dort verteilt. Bauer und Knecht nahmen eine Hacke, die mit einem Pik-As Ähnlichkeit hatte. Zwei Mägde hatten einen Korb mit Pflanzgut. In Reihen wurden Löcher gehackt, gleich hinterher die Kartoffeln eingeworfen. Nun kam das zweite Paar, nur dass jetzt die Erde in das Loch hineingerissen wurde und damit die Kartoffeln bedeckt wurden. Liefen die Kartoffeln auf, mussten sie gehackt und behäufelt werden. Je nach der Reife – frühe, mittelfrühe, späte – war dann die Ernte: aushacken, kriechend aufsammeln, sortieren und die kleinen und schlechten für sich. Ein großer Teil der Ernte blieb beim Hof und wurde als Vorrat und zur Schweinemast eingekuhlt. Der Rest wurde an örtliche Händler verkauft.

Steckrüben und Runkelrüben wurden beim Hause im Gemüsegarten ausgesät. War die Zeit zum Auspflanzen

✂……

da, waren Männer mit einem Spaten ausgerüstet, die Frauen hatten einen Korb mit Pflanzgut bei sich, den sie immer wieder am Wagen nachfüllen konnten. Gutes Festtreten und feuchtes Wetter war bei dieser Arbeit nötig. Bei der Ernte zog man die Rüben aus, legte sie Blatt an Blatt nebeneinander, um dann mit einem Spaten die Blätter abstechen zu können. Mit Forken lud man die Rüben auf den Wagen und fuhr sie zum Einmieten, die Mieten befanden sich oft schon auf der Koppel. Das Blatt verfütterte man an die Kühe.

Das Vieh auf dem Bauernhof

Um die Jahrhundertwende gab es im Dorf rund 250 Milchkühe, das Jungvieh nicht mitgerechnet. Im Mai wurde ausgetrieben. Dann blieben die Kühe Tag und Nacht auf der Weide, wo sie genügend zu fressen hatten. Zum Saufen wurde regelmäßig ein Trog mit Wasser aufgefüllt. Gemolken wurde ebenfalls auf der Weide.

Im Stall wurde das Rindvieh, Kühe und Jungvieh, zweimal täglich gefüttert. Sie bekamen Rüben, die aus England bekannt und erst nach der Verkoppelung hier angebaut werden konnten. Sie wurden schon mit einer Handmaschine geschnitzelt; früher wurden sie mit einem S-förmigen Messer zerstampft. Als zweite Gabe bekamen sie Heu und dann gutes Weizenstroh oder Erbsenstroh in die Tröge. Zum Saufen wurden die Kühe an eine der Viehtränken geführt. Im Dorf gab es drei solcher Viehtränken, zwei in der Dorfmitte an der Dorfstraße, eine weitere in der Nähe des heutigen Dorfteiches.

Minna Basedau am Misthaufen

Basedow hatte im Gegensatz zu manchen anderen Dörfern genügend Wiesen. Ob man dort mähte, heute oder einfahren wollte, man richtete sich für die Arbeit immer auf den ganzen Tag ein. Die Heuernte, Gras und Klee, verlief ähnlich wie die Kornernte. Es wurde gekehrt, kleine und große Haufen gemacht. Wenn schlechtes Wetter war, fing man wieder von vorn an. Die Mäher fingen ihre Arbeit früh an, da sich das Gras bei Tau am besten schneiden ließ. So auch die Nachmaht. War der Herbst gut, konnte noch manches Stück eingeweidet werden.

Getreideernte

Die Mägde waren morgens und abends beim Melken. Die meiste Milch wurde auf dem Hof verbraucht, bekamen Kälber und Schweine. Es wurde viel Milchsuppe gegessen, sogar schon am Morgen der dicke Haferbrei. Einen großen Teil der Milch goss man in Schüsseln (Satten), die in der Stube im Milchschrank (Melkschapp) ihren Platz hatten. Hier wurde die Milch schnell sauer und setzte den Rahm dick ab. War der Rahm gut, wurde er vorsichtig abgeschöpft in die Rahmkruke, dann, war diese voll, ins Butterfass gegossen. Das Butterfass war eine Gemeinschaftsarbeit des Tischlers und Schmiedes. Die Butter wurde in einer „Molle“ gewaschen, mit einem Holzlöffel durchgeknetet, immer wieder, bis saubere, feste Butter entstand. Die meiste Butter wurde von Butterhändlern aufgekauft und in größeren Orten verkauft. Die „dicke Milch“ aß man gern am Abend nach den Bratkartoffeln. Lecker schmeckte sie, wenn man sie mit geriebenem Brot und Zucker bestreute. Als man die ersten Meiereien baute, wurde die Milch in die Molkerei in Lütau geliefert. Sie wurde jeden Morgen abgeholt.

Für den Nachwuchs im Stall sorgte der Dorfbulle, über den Bauer Basedau verfügte.

Die Männer vergaßen natürlich nie ihre treuen Helfer, die Pferde. Der Großknecht schüttete Häcksel mit einer Zugabe Hafer in die Krippen, steckte Hafer in die Raufen, tränkte (börnte) sie. Er striegelte und bürstete sie. Lieblinge des ganzen Hauses waren die Fohlen. Kühe und Kuhstall sauber zu halten, war Aufgabe des Kleinknechts. War die Mistlage im Stall schon zu hoch, so nahm man den großen Misthaken, schlug ihn tief in den Mist hinein, spannte „Jule“, das alte ruhige Pferd davor, und diese zog einen Klumpen Mist auf einmal nach draußen auf den Misthaufen. Sie wusste Bescheid, hatte doch jahre-

✂……

lange Erfahrung. Die Schweine wurden meist von der Bauersfrau versorgt, denn alt und jung im Schweinestall brauchte recht unterschiedliches Futter: Schrot, gedämpfte Kartoffeln, Milch, Küchenabfälle (Drang) u. a. mehr. Das Federvieh wurde ebenfalls von der Frau versorgt. Händler aller Art, die auf den Hof kamen, kauften gern die frischen Eier oder nahmen sie als Zahlung.

Im Gehölz

Bei gutem Winterwetter gingen die Männer ins Holz, um für Feuerung zu sorgen. Jedem Landwirt gehörten 4 bis 7 Hektar „Holzung“, Bauer Basedau sogar 17 Hektar. Röthwegen, Manrads Teilungen und Bauerwegen waren die größten Waldbestände, kleinere Flächen waren Eichhorst, Specken und Zuckerholz. Der Basedower Berg gehörte nicht den Bauern, sondern unterstand der Ratzeburger Forstverwaltung. Hauptsächlich waren Buchen, Birken, Eichen und Erlen in den Holzungen anzufinden. Sie dienten nicht nur als Brennholz. Die Bauern brauchten gut gewachsenes Holz auch zur Koppeleinzäunung, als Leiterbalken, Bohnenstangen und vieles mehr. Fichten und andere Nadelhölzer gab es kaum, manchmal musste man sogar den „Tannenbaum“ von einem Händler in Lütau oder Lauenburg kaufen.

Zu den Holzarbeiten gehörte auch die Arbeit im Knick. Er musste jährlich geputzt werden, damit er beim Pflügen, Säen und Ernten nicht hinderte. Alle sieben Jahre schlug man ihn ganz ab, damit er nicht zu hoch wurde. Einiges wurde mit einem Haumesser zerschlagen. Man brauchte dieses zum Anheizen von Herd und Ofen, unterm Waschkessel.

Herbst und Winter auf dem Bauernhof

Wenn auf den Feldern alle dringenden Arbeiten erledigt waren, ging es ans Dreschen. Die Dreschmaschine war nur eine einfache Trommel, die das Korn aus dem Halm herausschlug. Ein Schüttelwerk sorgte dafür, dass das Stroh nach vorn geschoben wurde, wo die Mägde bereit standen, um es zu Bündeln/Klappen zu binden. Die Dreschmaschine wurde von einem Göpelwerk angetrieben. Dies war eine Art Karussell mit zwei gegenüber liegenden Baumstämmen, an denen je zwei Pferde ziehen mussten, die so angebunden waren, dass sie immer in die Runde gehen mussten. Angetrieben wurden die Pferde meist von Kindern. Durch die Kraft der Pferde wurde das Göpelwerk zum Drehen gebracht. Es bestand aus verschiedenen Zahnrädern, und eine lange Eisenstange leitete die Umdrehung zur Dreschmaschine. Der Göpel war draußen an der Seite des Hauses oder der Scheune. Auf jedem Bauernhof sah man diese Maschine, oft war sie auch überdacht. Sie war schon ein großer Fortschritt gegenüber dem Dreschen mit dem Flegel, diesem „Roßwark“. Schon in aller Frühe hörte man den eintönigen Takt, einen Dreitakt – tick, tick, tack –, von der Diele her. Viel Arbeit machte nun auch das Reinigen des Korns, denn vor der Dreschmaschine lagen Halme, Ährenreste und Staub. Nachdem dies alles durch enge Holzharken gesichtet war, schaufelte man alles in die Staubmühle. Diese, eine der ersten Maschinen, bestand aus einer Handkurbel und Zahnrädern, die vier Bretter in rasende Bewegung setzten und einen starken Luftstrom erzeugten, die auch verschieden große Siebe schüttelten. Man stellte die Staubmühle so auf die Diele, dass der Staub möglichst zur großen Tür hinaus geweht wurde. Nach vorn sammelte sich der Abfall, nach hinten das reine Korn. Es war oft nötig, das Korn noch einmal durch die Mühle laufen zu lassen, ehe man es einsacken konnte. Wie umständlich! Aber denken wir noch ein paar Jahre weiter zurück, da warf man das gedroschene Getreide mit einer Wurfschaufel so lange in den Wind, bis das Korn von der Spreu geschieden war.

FAHR-Heu- und Getreiderechen

Wenn an den langen Winterabenden in den Ställen, auf der Diele, in Küche und Speisekammer alles in Ordnung war, versammelte sich die Familie und das Gesinde in der warmen Stube unter der Petroleumlampe. Es gab noch immer etwas zu tun, wozu man am Tage keine Zeit fand. Die Männer flochten Kiepen, banden Reisigbesen, klüterten an Harken, Beilen und neuen Pferdesträngen. Die Frauen nähten und flickten, stopften und strickten, Oma spann, und die Kinder spielten mit selbst verfertig-

✂……

tem Spielzeug. Nach dem Abendessen saß man noch etwas zusammen, erzählte von heute und morgen. Opa und Oma erzählten, wie die Arbeit auf dem Hof und auf dem Feld heute doch viel einfacher und leichter sei als zu ihrer Jugendzeit. Da meinten dann die Jüngeren, man müsste noch viel mehr Maschinen erfinden, die die Arbeit der Bauern erleichtern. Zukunftsträume! Aber Zukunftsträume, die heute weit übertroffen sind.

Elbe-Lübeck-Kanal

Diese historische Aufnahme zeigt das Schaufel-Förderband und die Arbeiter, die in der Nähe von Basedow das Bett für den Elbe-Lübeck-Kanal (damals Elbe-Trave-Kanal) ausbaggern. Der Kanal wurde 1900 von Kaiser Wilhelm eingeweiht.

✂……..……...

Hausschlachtung

Im Jahr 1955, auf das sich dieser Bericht bezieht, hatte Bauer Basedau 114 Schweine, 30 Milchkühe und 51 Stück Jungvieh, das noch keine Milch gab, sowie 200 Schafe. Hinzu kamen rund 100 Hühner, 40 Gänse und 15 Tauben. „Fleisch“ war also reichlich vorhanden. Für den Eigenbedarf wurden aber nur wenige Tiere geschlachtet, die meisten wurden – sobald sie schlachtreif waren – an Schlachtereien in Lauenburg verkauft.

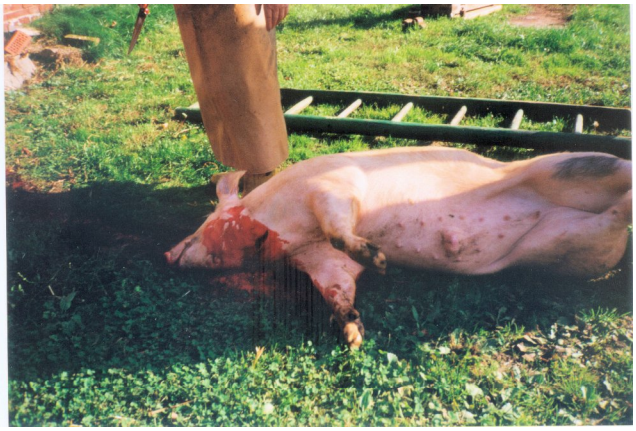
Die „Hausschlachtung“ war stets ein besonderes Ereignis auf dem Hof. Meistens schlachtete man in den Wintermonaten, vor allem vor Weihnachten. Denn dann sollte ein fetter saftiger Braten auf den Tisch kommen. Für die Erwachsenen war das immer ein Höhepunkt des Festes, für die Kinder waren es vielleicht doch eher die Geschenke und die selbst gebackenen Kekse und Kuchen. Die kalte Jahreszeit eignete sich aber auch deswegen besonders zum Schlachten, weil dann Fleisch und Wurst länger haltbar waren. Schließlich hatte man damals noch keine Kühltruhe.

Bevor das eigentliche Schlachten begann, mussten umfangreiche Vorbereitungen getroffen werden. Gewürze, Grütze und Därme wurden eingekauft, Kartoffeln und Milch besorgt. Dosen und Gläser mussten sauber abgewaschen, Küchenmesser und die Scheiben für die Wurstmaschine geschärft werden. Schließlich wurden ein Brühtrog, eine Leiter mit Krummholz oder Flaschenzug und der Schlachttisch oder ein Hauklotz bereit gestellt. Auch der Eimer zum Blut rühren und Kruken für Fett und Schmalz durften nicht fehlen.

Ein Schuss, ein Schnitt – und tot ist das Schwein

Sollte ein Schwein geschlachtet werden, kam Hausschlachter Heinrich Lühr, den Landwirt Basedau rechtzeitig bestellt hatte. Heinrich Lühr, der als Hausschlachter amtlich zugelassen war, betäubte das Tier mit einem Bolzenschuss und tötete es dann mit einem Schnitt in den Hals. Das Blut wurde in einem Eimer aufgefangen und musste sofort kräftig gerührt werden, damit es nicht gerinnt. Ein Schuss Essig verhinderte zusätzlich die Gerinnung. Gisela Weißleder (heute Jarms, Wangelau), die 1954/55 auf dem Hof Basedau als Lehrling der landwirtschaftlichen Hauswirtschaft ausgebildet wurde und die wesentlichen Angaben zu diesem Bericht gemacht hat, erinnert sich: „Blut rühren – das war häufig eine Aufgabe

Zugriff! Dieses Schwein ist reif zum Schlachten



Getötet und ausgeblutet

……...
✂

der Lehrlinge. Angenehm war das nicht, mein Mitlehrling ist immer weggelaufen“.

Sobald das Blut abgelaufen war, wurde das Schwein in den Trog gelegt und mit heißem Wasser abgebrüht. So ließen sich die Borsten mit der kegelförmigen „Glocke“ leichter abschaben. Nun musste das Schwein kopfüber an die an die Wand gelehnte Leiter gehängt werden. Dazu schnitt man ein Loch in die Hinterpfoten hinter den Sehnen und steckte dort auf beiden Seiten ein Krummholz durch. Mehrere starke Männer – und dazu war oft Hilfe aus der Nachbarschaft notwendig – hievten dann das Schwein am Krummholz an die Leiter. Der Schlachter schnitt das Schwein der Länge nach auf, entfernte die Innereien und säuberte es mit einem kräftigen Wasserstrahl.

Die Därme reinigte der Schlachter gründlich; sie wurden in einen Eimer mit Wasser gelegt. Bis zur Verarbeitung wird das Wasser öfter erneuert. Es kommt Suppenkraut hinzu, damit der Geruch etwas abgeht. Auch Herz, Lunge und Leber landen in einem Wassereimer. Die Flomen werden zum schnellen Abkühlen nach draußen gehängt.

Damit hatte der Hausschlachter vorerst seine Arbeit getan und konnte zu einer weiteren Schlachtung auf einem anderen Hof weitergehen. Bis zu 6 Hausschlachtungen am Tag konnten es manchmal werden. Und wenn dann hier und da die getane Arbeit mit einem Grog oder Schnaps belohnt wurde, waren alle zufrieden.

Rinder wurden nicht auf dem Hof geschlachtet. Die brachte man zum Schlachter in Lauenburg und holte später das Fleisch zur Weiterverarbeitung ab.

Das Kleinvieh schlachtete man natürlich selbst, sogar die Schafe. Man verzichtete dabei auf den Hausschlachter.

Fleisch kochen – räuchern – pökeln

Nach rund 6 Stunden ist das Schwein abgekühlt. Zwischendurch hat der Fleischbeschauer seine Arbeit getan und einige Fleischproben auf Trichinen untersucht. Mit einem Stempel wird das Schwein von ihm für den Verbrauch freigegeben. Der Schlachter kommt wieder und zerlegt das Schwein.

Abends dann die „erste Ernte“: Es gibt Karbonade satt.

Am nächsten Tag gilt es dann, das Fleisch haltbar zu machen. Es sollte ja für die nächsten Monate reichen.

Ein Teil des Fleisches wird in Dosen oder Gläsern eingekocht. Es gab zwei Arten von Dosen. Die älteren mussten zunächst in eine Schneidemaschine gespannt werden. Ihr Rand wurde abgeschnitten und die obere Kante etwas aufgeweitet. Dadurch entstand die Auflage für den neuen Dosendeckel. So wurden die Dosen von Jahr zu Jahr etwas kleiner. Neuerdings konnte man aber auch Dosen – die „goldenen“ Reese-Dosen – mit einem Klammerverschluss bekommen. Dann entfiel das Zurückschneiden der Dosenränder.

Das Fleisch wird roh oder scharf angebraten in die Dosen oder Gläser gestopft, Bratfett kommt hinein. Die Behälter werden randvoll mit Wasser oder Brühe aufgefüllt und

Das Schwein wird abgebrüht

Das Schwein hängt mit dem Krummholz an der Leiter

……...
✂

dann mindestens zwei Stunden bei 100° C gekocht. Nach dem Abkühlen sind Gläser und Dosen mit den Deckeln fest verschlossen.

Vielfach wurde das Fleisch auch eingepökelt. Dazu wurde entweder Pökellake (starkes Salzwasser) über das Fleisch gegossen oder jedes Stück Fleisch dick mit Salz eingerieben. Danach wurde das Fleisch in eine Tonne gelegt, die großen Stücke nach unten, und 3 bis 5 Wochen gelagert, bevor es verwendet werden konnte. Kassler Rippspeer brauchte nur 3 Tage, Rollschinken 2 Tage. Teilweise wurde in den 1950er Jahren aber auch schon eine modernere Methode angewendet, die dem Fleisch nicht so viel Nährstoffe entzog. Abgewogenes Salz wird in der Pfanne erhitzt und über das Fleisch gegeben. Es zieht sofort ein. An drei Tagen wird dieser Vorgang mit jeweils eintägiger Pause wiederholt. Wenn man dann eine Prise Salpeter hinzu gibt, bleibt das Fleisch schön rot.

Schinken, Schulterstücke und Backe werden meistens geräuchert. Das geschieht in der Räucherkammer, die sich auf dem obersten Boden unmittelbar unter dem Dach befindet. Der Schinkenknochen wird mit Pfeffer bestreut. Dann wird die Räucherware in einen Beutel gesteckt und an die Dachbalken gehängt. Wichtig ist, dass die Beutel gut zugebunden werden. Das war notwendig, um Brummer und anderes Ungeziefer fern zu halten.

Vorsicht, heiß! Aus dem Ofen in der Küche holte man Glut und trug sie die steile Treppe hinauf auf den Dachboden, eine unangenehme und gefährliche Aufgabe. Die Kessel waren mit Sägespänen aus Buchen und Wachholder gefüllt. Schnell entwickelte sich ein beißender Rauch. Da konnte es nur noch heißen: Tür zu und weg! So wurde die Räucherkammer in dichten Rauch gehüllt, in dem die Schinken und andere Schlachtstücke reiften. Abwechselnd wurde ein Tag geräuchert, ein Tag gelüftet. Speck und Bauchstücke brauchten 2 bis 3 Wochen, Schinken 5 bis 6 Wochen. Anschließend kann das geräucherte Fleisch in einem dunklen, trockenen gut belüfteten Raum lange Zeit aufbewahrt werden.

Mettwurst – Leberwurst – Blutwurst….

Erfahrung und vielseitige Kenntnisse gehören dazu, Wurst herzustellen. Schließlich erfordern Mettwurst, Leberwurst, Blutwurst, Grützwurst, Bratwurst usw. unterschiedliche Zutaten und unterschiedliche Behandlung. Am besten lässt man neben dem Schwein auch ein Kalb oder ein Rind schlachten – dann sind der Vielfältigkeit der Wurstsorten kaum noch Grenzen gesetzt.

Welche Zutaten für die einzelnen Wurstsorten erforderlich sind, lernt man während der Ausbildung an der Landwirtschaftlichen Hauswirtschaftsschule in Mölln. Den „besonderen Kniff“ für eine schmackhafte Wurst entwickelt die Hausfrau aber erst mit zunehmender praktischer Erfahrung.

Öffnung des Schweines

Ausgeweidet

……...
✂

Als erstes nimmt man sich die Mettwurst vor. Sie wird oft noch am Schlachttag hergestellt. Hauptbestandteil der Mettwurst sind die Schulterstücke des Schweins. Bauchspeck kommt hinzu, manchmal auch Rinderfleisch. Das Fleisch wird durch den „Fleischwolf“ gedreht, einem Gerät, das man an der Tischkante befestigt. Oben wird das Fleisch hingestopft. Mit einer Handkurbel wird es zu Mett zerkleinert und in einer Schüssel aufgefangen. Der Fleischwolf unterschied nicht zwischen Fleisch und Fingern. Deshalb war größte Vorsicht geboten – ein Holzstöpsel, den man zum Stopfen verwenden sollte, hat so manchen Finger gerettet. Aber an der Kurbel durften Kinder drehen und so beim Schlachten helfen. Gut gemischt und gewürzt wurde das Mett in die Därme gestopft und dann auf dem Boden in den Rauch gehängt.

Anders verfährt man bei den übrigen Wurstsorten. Das Fleisch wird gekocht und vom Knochen gelöst. Für Blut- und Zungenwurst wird es anschließend in kleine Würfel geschnitten, für andere Wurstsorten dreht man das Fleisch wie bei der Mettwurst durch den Fleischwolf. Verwenden konnte man fast alle Fleischstücke, Bauch und Schulter genauso wie den Kopf. So gehen auch die sogenannten Schlachtabgänge – z. B. die kleineren Fleischteile, die nicht als Braten verwendet werden können – nicht verloren. Aber es sollte schon bestes Fleisch sein, wenn man schmackhafte Wurst haben will.

War das Fleisch zerkleinert und mit Gewürzen, Grütze und Kartoffeln gut vermengt, wurde die Rohmasse in die Därme gestopft. Meistens verwendete man Kunstdärme, die man meterweise kaufen konnte. Bei Dauerwurst musste man auf festes Stopfen achten. Andere Wurstsorten mussten locker gestopft werden, da sie stark quellen und leicht platzen können. Es folgt das „Wurstkochen“. Ein bis zwei Stunden müssen die Würste „ziehen“. Dann werden sie vorsichtig aus dem Wasser genommen und mehrere Male gewendet, um das Fett gleichmäßig zu verteilen. Nach dem Abkühlen ist die Wurst fertig und kann nun bis zum Verzehr verwahrt werden. Aber vorsichtig: Mäuse und Ungeziefer sind auch Liebhaber guter Würste! Geschützte und kühle Lagerung ist deshalb unbedingt notwendig.

Einen Teil der Wurst machte man auch in Dosen ein. Das empfahl sich immer dann, wenn größere Mengen hergestellt wurde.

Was fiel noch an bei der Hausschlachtung? Natürlich jede Menge Fett. Das Flomen (Bauch- und Nierenfett) und das Darmfett werden gekocht und über einen Durchschlag in Kruken gegeben. Auf das Schmalz wird nach dem Erkalten noch etwas Salz hinzugefügt. Dann werden die Kruken „kopfüber“ auf das Bord gestellt. So spart man sich das Zubinden. Und Mäuse haben keine Chance, an das Schmalz heran zu kommen.

Schwarzsauer

Zum Schluss noch ein Wort zu dem in Schleswig-Holstein beliebten Schwarzsauer. Es wird noch am Tag der Schlachtung zubereitet, um die nicht für die Wurst- oder Fleischherstellung benötigten Reste und vor allem auch das Schweineblut zu verwerten. Durch Zugabe von Essigsud werden Fleischreste und Schwarten verbunden. Es entsteht eine Art Suppe, die – für manchen – zusammen mit Kartoffeln oder Klößen ein leckeres Gericht ergibt. Heute wird Schwarzsauer kaum noch hergestellt. Aber in der Nachkriegszeit war es ein heiß begehrtes Lebensmittel. Mancher Städter erinnert sich noch an die Nachkriegszeit und an die langen Schlangen vor den Schlachterläden, wenn es Schwarzsauer gab. Das gab es nämlich ohne Lebensmittelmarken. Aber man musste schon früh aufstehen, um davon etwas abzubekommen. Die Enttäuschung war groß, wenn man mehrere Stunden in der Schlange gestanden hatte und es dann hieß: „Ausverkauft!“

Hinweis: Die Bilder auf den Seiten 7 bis 9 stammen vom Hof Lüneburg. Hausschlachter ist Heinz Bartsch

……...
✂

Der Storchenhof

Seit 1910 befindet sich der ***Storchenhof*** *im Besitz unserer Familie, berichtet Erwin Meyer*, der heutige Besitzer des **Hofes VI (Dorfstraße 16)**, wie er ursprünglich in den amtlichen Registern genannt wurde. *Mein Großvater Georg Meyer, der aus Adendorf stammte, hat ihn gekauft.* Erwin Meyer weiß zu berichten, dass der Betrieb sehr gutes Ackerland hatte, die Gebäude aber in einem schlechten Zustand waren. *Meine Mutter hat in der schweren Nachkriegszeit den Hof erhalten, und ich habe ihn zum Storchenhof ausgebaut. Wir hielten Kühe, Schweine und Federvieh. Das Land wurde mit 4 Pferden bewirtschaftet. Ich erinnere mich auch noch an unseren Knecht Erich Möller. In den 1950er Jahren hielt auch auf unserem Hof die allgemeine Technisierung der Landwirtschaft Einzug. 1952 schafften wir den ersten Schlepper an, einen Hanomag mit 22 PS.*

Erwin Meyer besuchte in Basedow die Volksschule, aus der er 1959 nach der 10. Klasse entlassen wurde. Schon während der Schulzeit musste er viel auf dem Hof mithelfen. Die anschließende dreijährige Ausbildung zum Landwirt absolvierte er u. a. auf dem Hof von Ludwig Grimm in Krukow, einem Vorzeigebetrieb im Herzogtum Lauenburg. Seine erfolgreiche Ausbildung und die gewonnenen Erfahrungen führten zu einer weiteren Modernisierung des Storchenhofes. *1962 kauften wir uns einen neuen Schlepper, einen Hanomag 35 PS mit Frontlader und einem hydraulischen Pflug und modernen Bearbeitungsgeräten. Mit diesem Gespann wurde ich im Herbst 1962 Landesmeister im Pflügen.*

Erwin Meyer

……,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,……...
✂

1963 wurde ein Schweinestall für ca. 400 Mastschweine gebaut. 1964 wurde die alte Scheune abgerissen und durch einen weiteren Stall für ca. 400 Tiere ersetzt. *Jetzt konnte ich über 1.000 Schweine im Jahr verkaufen. Statt Ferkel zu kaufen, entschloss ich mich zu einer eigenen Aufzucht. Ich hatte dafür viele Sauen und zeitweilig zwei Eber.*

Als wir 1967 die Rinderhaltung aufgaben, konnten wir eine Wiese an ein Kieswerk verkaufen, berichtet Erwin Meyer weiter. *Dadurch waren wir in der Lage, 1969 ein Einfamilienhaus zu bauen, denn das alte Bauernhaus war schon lange zum Wohnen nicht mehr zumutbar. Wir bauten den Wohnbereich zur Sauenhaltung um.*

Erwin Meyer hatte etwa 20 ha Ackerland. Als sich ihm 1972 die Gelegenheit bot, im Dorf 40 ha zuzupachten, griff er zu. Er investierte in größere Maschinen, kaufte einen 92 PS Hanomag mit einem Vier-Schar-Pflug, eine große Drillmaschine sowie andere große Bearbeitungsgeräte. *Kaum jemand im Dorf traute mir zu, dass ich die gesamte Arbeit allein schaffen würde. Aber ich habe es geschafft! Und meine Kollegen haben dies mit großem Respekt verfolgt. Heute kann ich sagen, dass ich alles richtig gemacht habe. Es war eine harte Arbeit; aber ich habe auch gut verdient.*

Als die Zupacht auslief, war für Erwin Meyer der Zeitpunkt gekommen, die Landwirtschaft aufzugeben. Inzwischen ist der Hof zu Ferienwohnungen und zu fest vermieteten Wohnungen umgebaut. Erwin Meyer selbst verbringt seinen Lebensabend in Spanien.

Was gibt es nun über die ältere Geschichte des Storchenhofes – diesen Namen erhielt der Hof erst nach dem Zweiten Weltkrieg – zu berichten? Wie bereits bei den in der Chronik erwähnten Bauernhöfen lässt sich auch beim Storchenhof nicht sagen, seit wann er besteht. Mit Sicherheit hat es ihn bereits im 15. Jahrhundert gegeben, möglicherweise gehörte er aber auch zu den 8 Hufen, die bereits 1230 im Ratzeburger Zehntregister genannt sind. Als erstmalig 1525 in der *Landtbede uth der vegedye tho Lowenborch* die Namen der Basedower Hufner genannt werden, taucht dort u. a. der Name *Gerloff Siman* auf. Er dürfte ein Vorfahre von *Pawel Simon* gewesen sein, der 1618 im Amts- und Landbuch genannt wird und nun zweifelsfrei diesem Hof zugeordnet werden kann.

Für Pawel Simon wird im Amts- und Landbuch als Abgaben an die Obrigkeit vermerkt: *Hatt 1 Huefe, gibt 24 sl.* (= Schillinge) *Pacht vf Michaelis, 8 sl. von der Koppel Mich., 3 Thaler 3 sl. Ablager vf Ostern, 18 sl. Ochsengelt vf Johannis, 1 Schwein, 1 Gans, 3 Hoffhuener, 1 Rauchhuen, 20 Eyer, 17 Schfl.* (= Scheffel) *Pacht Rogken, 18 Schfl Pacht und 4 Schfl. Behde haberen, 1 Pfd. Flachs oder Hede spinnet er. Dienet vor ein Huefener, gleich andere.*

……...
✂

Hof VI
Besitzer

- **Gerloff Simon**
  erwähnt 1525
- Pawel **Simon**
  erwähnt 1618
- Hanß **Simon**
  erwähnt 1689
- Hinrich **Meyer**
  Einheirat
  ! 1680 ! 1751
- Wilhelm **Scharnberg**
  ! 1700 ! 1780
- Jochim Hinrich **Basedau**
  Einheirat
  ! 1730
- Michel Heinrich **Basedau**
  ! 1767 !
- Michel Heinrich **Basedau**
  seit 1835
  ! 1792 ! 1851
- Behrend **Schack**
  Einheirat, Interimswirt
  ! 1822 ! 1892
- Franz **Schröder**
  Einheirat
  ! 1822 ! 1900
- Hermann **Petersen**
  Kaufvertrag 1908
  ! 1851
- Georg **Meyer**
  Kaufvertrag 1910
  ! 1857 ! 1934
- Georg **Meyer**
  ! 1903 ! 1945
- Erna **Meyer**
  ! 1909 !
- Erwin **Meyer**
  ! 1943

Nach Pawel Simon bleibt der Hof noch etwa 100 Jahre im Besitz der Familie, bis der letzte Besitzer *Hanß Siemon* 1717 stirbt und seine Witwe Anne Marie den Lütauer *Hinrich Meyer* heiratet. Hinrich Meyer, der mit dem heutigen Besitzer Meyer nicht verwandt ist, verwaltete den Hof aber nur wenige Jahre. Schon 1737/38 wird im Geldregister *Wilhelm Scharnberg* als Besitzer genannt. Ihm folgt laut Eintragung in der Flurkarte von 1780 *Johann Hinrich Basedau,* später *Jochim Hinrich Basedau* und *Michel Hinrich Basedau.*

Nach Michel Hinrich Basedau wird der Hof bis 1908 weiterhin an Familienangehörige vererbt – allerdings wechseln die Namen, weil die Witwen erneut heiraten. So hat Michel Heinrich Basedau keinen männlichen Erben, und seine Töchter aus erster Ehe sind noch minderjährig. Der Hof wird deshalb von seiner Frau aus zweiter Ehe, Magdalena geb. Lütjens, weiterbewirtschaftet. Entsprechend den damals geltenden Regelungen war dies allerdings nur für das Trauerjahr zulässig. Danach musste wieder „ein Mann auf den Hof“. 1852 wird deshalb dem Basedower Behrend Schack, der die Witwe heiratet, die Interimswirtschaft auf 18 Jahre übertragen. Mit dem Ende der Interimswirtschaft tritt die älteste Tochter von Michel Hinrich Basedau ihr rechtmäßiges Erbe an und übergibt den Hof ihrem Ehemann *Franz Schröder*. In dem von der Königlich Herzoglichen Regierung in Ratzeburg ausgestellten Hausbrief heißt es: *Demnach die älteste Tochter des weiland Vollhufners Michel Heinrich Basedau in Basedow nach dem hieneben angeschlossenen Stellenübertragungsprotokoll vom heutigen Tage die väterliche Vollhufenstelle übernommen und dem Amte als Hauswirth ihren Ehemann Franz Schroeder aus Wangelau presentirt, letzterer aber versprochen hat, der gedachten Stelle mit guter Wirthschaft als ein ordentlicher Meierwirth vorzustehen, die Gebäude in gutem Stand zu erhalten und die Abgaben und Lasten nachbargleich und zur Verfallzeit prompt zu berichtigen; so wird derselbe hiermit als Haus- und Meierwirth auf der seither Basedowschen Vollhufenstelle in Basedow angenommen und ihm darüber der gegenwärtige Hausbrief ausgefertigt.*

1908 wird die Schrödersche Hufenstelle für 43.000 Mark an den Landwirt Petersen aus Fahrendorf verkauft. Aber schon zwei Jahre später wechselt der Hofbesitz erneut: *Georg Meyer* aus Adendorf übernimmt das Anwesen.

Der Schatz auf dem Dachboden

- oder: Wo ein Basedower 1896/98 beim Militär diente

Manchmal sind es Zufälle, die das Herz eines Heimatforschers höher schlagen lassen. So auch dieser: im Herbst dieses Jahres wird auf dem Hof Lüneburg der Dachboden aufgeräumt. Dinge treten dabei zutage, die wohl Jahrzehnte niemand mehr gesehen hat. Plötzlich taucht ein großes Foto auf, 52 cm x 37 cm, völlig verstaubt und an den Rändern von Feuchtigkeit und Säure zerfressen. Es trägt die Überschrift *Wir dienten an des Rheines Strand zwei Jahre treu dem Vaterland* und den Hinweis *Zur Erinnerung an meine Dienstzeit bei der 1. Comp., Schlesw.-Holst. Fussartillerie-Rgts. No. 9 Ersatz…* Das Bild zeigt die Angehörigen des Fussartillerie-Regiments, unten sind die Namen eingegeben, im Hintergrund sind die Geschütze zu sehen und noch weiter hinten der Kölner Dom.

Die Suche geht weiter und ist erfolgreich. In einer alten Kommode taucht ein Militärpass auf, ausgestellt auf den Namen des *Obergefreiten Hermann Lüneburg,* geboren 1874 – also dem Großvater des jetzigen Hofbesitzers Hermann Lüneburg. Er wurde am 15. 10. 1896 als Ersatz-Rekrut zum Militärdienst eingezogen und diente im genannten Truppenteil. Im Juni 1898 wurde er wegen einer Dienstbeschädigung aus dem Militärdienst entlassen. Er erhielt eine Invalidenrente von 15 Mark, die später auf 9 bzw. 6 Mark herabgesetzt wurde. Gefunden wurde außerdem ein Foto, das Hermann Lüneburg im Lazarett zeigt.

Wann haben Sie Ihren Dachboden zuletzt aufgeräumt? Vielleicht lagern auch dort noch wertvolle Schätze. An historischen Fotos und Dokumenten ist das Chronik-Archiv jederzeit interessiert (Tel. 04153-582839, Harald Oelker).

……...
✂

Wie kam die Post nach Basedow?

Das haben die meisten Leser noch selbst erfahren: 1995 wurde die staatliche Deutsche Bundespost privatisiert. Sie nannte sich fortan Deutsche Post AG. Zu den Folgen gehörte, dass eine Poststelle nach der anderen, ein Postamt nach dem anderen geschlossen wurde. Wer heute zur Post gehen will, muss meistens lange Wege in Kauf nehmen. Fortschritt oder Rückschritt? In erster Linie wohl eine Konsequenz aus der Entwicklung konkurrierender privater Post- und Paketdienste und der zunehmenden Verlagerung des Schriftverkehrs auf das Internet. Dabei ist das nichts Neues: Gravierende Veränderungen hat es bei der Post immer wieder gegeben. Blicken wir zurück.

„Hoch auf dem gelben Wagen …“

Bis ins 15./16. Jahrhundert fand ein Informationsaustausch durch Kuriere und Amtsboten statt. Auch fahrende Händler und wandernde Gesellen besorgten Botendienste. Aber diese Einrichtungen wurden eher sporadisch genutzt und waren in erster Linie den Fürsten und kirchlichen Würdenträgern vorbehalten. Erst Mitte des 16. Jahrhunderts etablierten sich regelmäßig verkehrende Postkutschen. Damit war der Anfang des Postwesens im heutigen Sinne gesetzt. Die Postkutschen beförderten nicht nur Briefe und Mitteilungen, sie waren zugleich der Ursprung der regelmäßigen Personenbeförderung.

„Hoch auf dem gelben Wagen …“. In wunderschöner Weise verklärt dieses Volkslied die Fahrt mit der Postkutsche zu einem romantischen Ereignis. Man sieht ihn förmlich vor sich, den Postillion in seiner bunten Uniform, wie er die Pferde antreibt und das Posthorn bläst. In Wirklichkeit war so eine Kutschfahrt aber gar nicht romantisch. Ungefedert holperte die Postkutsche über die Landstraße. Wenn man Glück hatte, war die Straße mit Kopfsteinpflaster befestigt. Ein Ausbau mit ungesiebtem oder gar gesiebtem Sand gehörte nur vereinzelt zu den modernen Errungenschaften. „Normal“ war die unbefestigte Straße, die je nach Boden- und Witterungsverhältnissen kaum einen Fahrkomfort aufkommen ließ.

Eine der Poststraßen führte unmittelbar an Basedow vorbei – etwa dort, wo heute die L 200 verläuft. Sie kam von Lüneburg, führte bei Artlenburg mit einer Fähre über die Elbe weiter nach Lauenburg (durch die Vorstadt, die Alte Wache und den Fürstengarten – den Straßenverlauf der B 5 durch Lauenburg gab es damals noch nicht) über Dalldorf nach Büchen und weiter bis Lübeck. Ob die Postkutsche in Basedow jemals Halt gemacht hat, ist unwahrscheinlich. Im besten Fall mögen die Basedower der Postkutsche nur zugewunken haben. Zwischen Lauenburg (Posthof) und Büchen (Büchener Schloss) gab es keine Haltestation. Als 1851 die Lübeck-Büchener Eisenbahn ihren Betrieb zwischen Büchen und Lauenburg aufnahm, verlor hier die Postkutsche –zumindest für die Personenbeförderung– nach und nach an Bedeutung. Vielleicht hat aber doch noch jemand aus dem

……...
✂

Leserkreis eine Postkutsche erlebt: erst 1957 (!) wurde in Kiel die Postkutschen-Epoche endgültig beendet.

An den Haltestationen der Postkutschen wurden die ankommende und abgehende Post ausgetauscht. Eine Weiterbeförderung unmittelbar an den Empfänger fand nicht statt. Auf den Dörfern waren die Bauernvögte dafür verantwortlich, dass die Post regelmäßig von der Poststation abgeholt wurde. Das änderte sich erst mit der Bestellung von Landbriefträgern ab 1866.

Der Landbriefträger

Landbriefträger sind beim Postamt Lauenburg, zu dessen Bestellbezirk auch Basedow gehörte, seit 1872 bekannt. Mit ihnen entwickelte sich im ländlichen Bereich die geordnete tägliche Postzustellung, die vorher nur „bei Gelegenheit“ und „durch Boten“ ausgeübt wurde. Das reichte bis ins 19. Jahrhundert durchaus aus, denn erstens brauchte es vorher lange Zeit, bis alle lesen und schreiben konnten, und befand sich der Bekannten- und Verwandtenkreis von Privatpersonen üblicherweise in der näheren Umgebung hinaus.

Arthur Scharnberg – noch heute in Basedow ansässig – war der letzte Landbriefträger, der die Postzustellung in unserem Dorf versah. Bis 1945 hatte er die Volksschule in Basedow besucht und begann gleich danach seine Ausbildung als Beamter des mittleren Dienstes bei der Post. Die Ausbildung fand ausschließlich beim Postamt in Lauenburg statt. Von dem Pflichtbesuch der Berufsschule in Mölln war der junge Beamtenanwärter befreit – die Anfahrt um 5 Uhr morgens und die Rückkehr abends um 22 Uhr waren ihm nicht zuzumuten.

Die erste Zeit seiner Ausbildung fiel noch in die letzten Kriegswochen. Arthur Scharnberg erinnert sich an Angriffe durch Tieffflieger. Im Heideweg in Lauenburg z. B. konnte er sich vor so einem Angriff in eine Baracke retten. Sie wurde unmittelbar, nachdem er sie verlassen hatte, zerstört. Das Kriegsgeschehen war dann auch Anlass für ihn, etwa 4 Wochen den Dienst zu versäumen, bis seine Mutter ihn wieder an seine Pflicht erinnerte.

Die ersten Jahre seiner Tätigkeit war Arthur Scharnberg als Landbriefträger eingesetzt, später versah er seinen Dienst unmittelbar im Postamt Lauenburg. Über seine Zeit als Landbriefträger berichtet Arthur Scharnberg: *Mein Dienst begann in Lauenburg morgens um 6 Uhr. Die Kollegen des Innendienstes hatten bis dahin schon die Grobverteilung der eingegangenen Post vorgenommen, so dass ich gleich mit der Feinverteilung beginnen konnte. Das bedeutete, die Post nach Ort, Straße und Hausnummer für meine Tour zu ordnen. Zusätzlich zählte ich die erforderlichen Postwurfsendungen ab, Hefte mit dem Aufdruck „für jeden Haushalt“, Prospekte und Kataloge oder auch „Glücksbriefe für die Hausfrau“ von Lotterieeinnehmern. Ich nahm Päckchen und Pakete entgegen, und schließlich wurden mir die Geldüberweisungen, Eilbriefe und Telegramme ausgehändigt, für die ich in einer Liste quittieren musste. Alles kam in die große rindslederne Tasche, die stets prall gefüllt war. Pakete und Päckchen konnte ich natürlich nur mitnehmen, wenn ich sie tragen oder am Gepäckträger bzw. der Lenkstange meines Fahrrads befestigen konnte. Manchmal war es eine regelrechte Schlepperei.*

Arthur Scharnberg

Dann – es war meistens 8 Uhr geworden – begann meine Tour. Jeden Tag 30 Kilometer mit dem Fahrrad. Bei Hitze und Kälte, bei Sturm, Regen und Schnee. Verschneite Wege, Glatteis, selbst Überschwemmungen – alles gehörte zum Alltag des Landbriefträgers.

Meine Tour führte mich zuerst nach Buchhorst, dann weiter über Lanze nach Basedow und über Stötebrück, Försterei und ehemalige Fliegerschule wieder zurück nach Lauenburg. Die Post hatte ich in allen Orten direkt beim Empfänger zuzustellen. Manchmal wurde ich sehnlichst erwartet, manchmal auch zu

……..
✂

einem Kaffee (oder so) eingeladen. Ich hatte gelernt, dass zu meinem Beruf unbedingt Verschwiegenheit, viel Takt und große Verantwortung gehörten. So blieb es nicht aus, dass mir „meine Kunden“ stets sehr freundlich begegneten – besonders natürlich dann, wenn ich Geld auszuzahlen hatte.

In Buchhorst, Lanze und Basedow gab es Posthilfsstellen. Hier nahm ich Post in Empfang und nahm sie mit zum Postamt in Lauenburg.

Als Besonderheit berichtet Arthur Scharnberg, dass er auf dem Weg zwischen Lanze und Basedow die Aufgabe hatte, auch dem Kieswerk Lanzer See die Post zuzustellen. Die Verwaltung des Kieswerkes befand sich auf der Halbinsel im nördlichen Teil des Lanzer Sees. Dorthin kam er über den Damm, der damals noch den See vom Elbe-Lübeck-Kanal trennte. Der Damm war mit der Halbinsel durch eine Brücke verbunden. Nachdem diese in den letzten Kriegstagen gesprengt wurde, musste Arthur Scharnberg zunächst weite Umwege fahren. Erst auf Intervention der Postverwaltung wurde eine „Fährverbindung“ eingerichtet. Dann kam jemand aus dem Kieswerk mit einem kleinen Boot zum Damm, holte ihn ab und brachte ihn wieder zurück. Außer Arthur Scharnberg hat kaum jemand diesen Fährbetrieb genutzt.

Auch die anderen Posttouren in Lauenburg und von Lauenburg aus hat Arthur Scharnberg kennen gelernt. Als Besonderheit hebt er den Paketdienst in der Elbstraße in Lauenburg hervor. Hier wurden die Pakete mit einer zweiachsigen Handkarre ausgefahren. Da die Elbstraße „Hauptgeschäftsstraße“ war, fielen besonders viele Paketsendungen an.

1953 machte Arthur Scharnberg den Dienstführerschein der Klasse III, so dass er auch die Touren bedienen konnte, die mit dem Auto abzufahren waren. Ab 1954 wurde Basedow mit dem Auto angefahren. In dem Fahrzeug durften sogar bis zu 4 Fahrgäste mitfahren.

Zum 1.7.1989 wurde Arthur Scharnberg, der inzwischen zum Postobersekretär befördert worden war, in den Ruhestand versetzt.

Die Posthilfsstelle in der Gastwirtschaft

Wann in Basedow zum ersten Mal eine Posthilfsstelle eingerichtet wurde, ist nicht überliefert. Einen Anhaltspunkt bieten Unterlagen des hamburgischen Staatsarchivs. Danach wurde am 2.2.1895 verfügt, dass u. a. dem „Posthülfstellen-Inhaber Kaufmann Michaelsen in Basedow die gezahlte Entschädigung für die Hergabe der Räume von 24 Mark jährlich rückwirkend ab April 1894 auf 30 Mark erhöht wird“. Das bedeutet, dass spätestens zu diesem Zeitpunkt eine Posthilfsstelle in der Gastwirtschaft Basedow eingerichtet war.

In Wikipedia ist zu lesen: Die Posthilfsstellen besorgten die Abgabe von Postwertzeichen und Formblättern sowie die Annahme von gewöhnlichen Briefen und Paketen. Posthilfsstellen wurden von Ortsanwohnern als unbesoldetes Ehrenamt verwaltet. Für die Bewohner des „platten Landes“ war es eine Erleichterung, beim Gastwirt oder im Kolonialwarenladen am Orte ihre Briefe und Pakete abgeben zu können. Die Verwalter übergaben die eingelieferten Sendungen dem Landbriefträger oder den den Ort berührenden Postkutschen und nahmen die Sendungen für ihre Kundschaft in Empfang… Die Entgegennahme von Anweisungen, Einschreib- und Wertsendungen war lediglich Vertrauenssache des Absenders zum Inhaber der Posthilfsstelle. Erst mit der Ankunft bei einem Postamt wurde daraus eine Postsendung.

Die Gastwirtin Amanda Beeck, die neben der Gastwirtschaft einen Kolonialwarenladen betrieb und die Posthilfsstelle verwaltete, ist manchem Basedower noch bekannt. Als die Landbriefträger nicht mehr kamen und die Post mit dem Postauto angeliefert und abgeholt wurde, nahm sie es zum Ende ihrer Tätigkeit selbst in die Hand, die Post zu verteilen. 1954 wurde dann die Gastwirtschaft an Georg Schmidt verkauft. Amanda Beeck übergab die Postverwaltung ihrer Schwiegertochter Gretchen Beeck. Gleichzeitig änderte sich der Status der Posthilfsstelle in eine Poststelle II. Schwiegertochter Gretchen Beeck wurde ab 1.3.1954 die erste Postverwalterin im Rahmen eines ordentlichen Arbeitsverhältnisses.

Aus Posthilfsstellen werden Poststellen

In Basedow gab es von 1964 bis 1995 eine Poststelle II. Klasse, im Fachjargon eine sogenannte „Poststelle II“. Sie löste die bisherige Posthilfsstelle zum 1.3.1954 ab. Gleichzeitig fiel der Landzustellbezirk weg; die neuen Poststellen II wurden stattdessen von der Landkraftpost angefahren. Postverwalterinnen waren

……...
✂

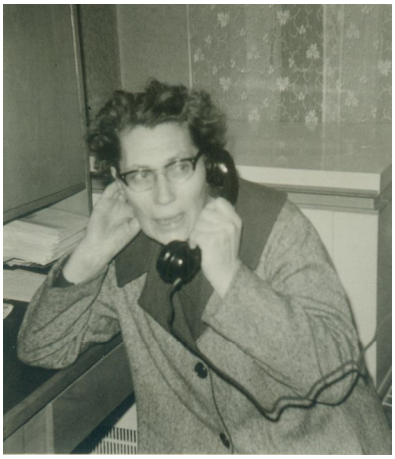
- vom 1.3.1954 bis 31.7.1975 Gretchen Beeck in Twieten 8,
- vom 1.8.1975 bis 31.12.1995 Annemarie Prösch im Steindamm 5.

Beide hatten in ihren Wohnhäusern eine Poststube eingerichtet, in der die Basedower ihre postalischen Angelegenheiten erledigen konnten. Hier konnten sie Briefmarken kaufen, Briefe und Pakete aufgeben, Geldüberweisungen vornehmen und telefonieren. Auch Telegramme wurden angenommen und weitergeleitet – und zwar zu jeder Tages- und Nachtzeit, denn strikt einzuhaltende Öffnungszeiten –nun ist Feierabend, nichts geht mehr– konnte man in einem Dorf, in dem jeder jeden kennt, nicht immer durchhalten. In gewisser Weise war die Tätigkeit der Postverwalterin also eine Rund-um-die-Uhr-Aufgabe, auch wenn dies selten vorkam. Da gab es eigentlich nur eine Ausnahme: Wenn Renten auszuzahlen waren, geschah dies erst pünktlich ab 14 Uhr. Der Postwagen hatte frühmorgens mit der Post die Gelder und die Rentenauszahlungsbelege mitgebracht. Diese wurden zunächst einmal im Tresor der Poststelle verwahrt und erst, nachdem die Post im Dorf ausgetragen war, wieder hervorgeholt. Die Tochter von Gretchen Beeck erinnert sich: *Dann sortierte Mutter die Zahlkarten auf ihrem Tisch und legte auf jede Karte den auszuzahlenden Betrag. Im Dorf sprach es sich schnell herum: An diesem Tag durfte jeweils nur eine Person die Poststube betreten.*

In der Poststube wurden nicht nur die Renten ausgezahlt, auch sonst hatte die Post für den Geldverkehr eine wichtige Bedeutung. Schließlich hatte damals kaum jemand ein Girokonto, von dem man bargeldlose Überweisungen vornehmen konnte. Hatte man z. B. eine Rechnung zu begleichen, ging man zur Post, zahlte den zu überweisenden Betrag in bar ein und beauftragte die Post mit einer Zahlkarte, dem Empfänger das Geld zuzustellen. Der Empfänger bekam das Geld dann wiederum in bar ausgezahlt.

Auch für andere finanzielle Angelegenheiten war die Post die zentrale Anlaufstelle – jedenfalls für den Normalbürger. Wer sein Geld auf einem Sparkonto anlegen wollte, brachte es zur Post. Das „Postsparbuch“ kannte jeder und hatte fast jeder. Mit ihm konnte man in jeder Poststelle Gelder einzahlen und abheben.

Das tägliche Geschäft der Postverwalterinnen bestand aber vor allem darin, den Dorfbewohnern die Post zuzustellen. Morgens gegen 9 Uhr brachte der Postwagen die Post aus Lauenburg. Die Postverwalterin quittierte die Einschreibbriefe, Wertpakete und Geldüberweisungen und machte sich dann möglichst schnell daran, die Post entsprechend der Verteilerroute im Dorf zu sortieren. Und dann ging´s los – mit der Schiebkarre oder mit dem Fahrrad. Im Winter ging es auch mal mit dem Schlitten durchs Dorf. Das erinnert auch Annemarie Prösch: *Im Katastrophenwinter 1978/79 ging fast nichts mehr. Wenn mir da nicht mein Mann geholfen hätte, wäre ich nicht ins Wochenendgebiet gekommen.*



Gretchen Beeck

Dass Postzustellung keine ungefährliche Aufgabe war, mußte auch Gretchen Beeck erfahren. Zweimal wurde sie von einem Hund gebissen – bei Kiehn und bei Ehling. Dennoch war gerade die Postzustellung mit dem engen Kontakt zu den Mitbürgern für die Postverwalterinnen eine Aufgabe, die sie mit Freude und in großer Verantwortung wahrgenommen haben.

In der Poststelle befand sich auch das öffentliche Telefon. Die Basedower konnten hier telefonieren, denn Privatanschlüsse gab es so gut wie nicht – und Handys sowieso nicht. Über dieses Telefon wurden auch Telegramme angenommen und aufgegeben. Als einmal die Postverwalterin nicht im Hause war, musste ihre 10jährige Tochter ein Telegramm aus Hamburg annehmen. Heike hatte das noch nie getan und war sehr aufgeregt. Die Beamtin aus Hamburg versuchte, sie zu beruhigen: *Ich helfe Dir und buchstabiere die Wörter. Also erst die Anschrift: Paula – Anton – Ulrich – Ludwig….* Und Heike schrieb: *„Paula Anton Ulrich Ludwig…“* Es wurde ein langes Telegramm.

……...
✂

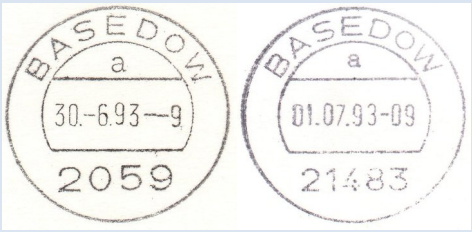
Annemarie Prösch

Auch Annemarie Prösch weiß von zwei „aufregenden“ Zwischenfällen zu berichten, die sich während ihrer Dienstzeit ereigneten: *Einmal wurde in die Poststelle eingebrochen. Die Einbrecher waren durch ein Wohnzimmerfenster eingestiegen und von dort in die Poststelle gekommen. Dort fanden sie den Tresorschlüssel und hatten so leichte Beute. Ein anderes Mal haben zwei Jungs eine Fahne aus der Poststube geklaut. Ich habe sie noch mit dem Fahrrad wegfahren gesehen, konnte sie aber nicht mehr einholen. Es waren auf jeden Fall keine Basedower.*

Am 1.1.1996 fiel die „Poststelle II Basedow“ den allgemeinen Sparmaßnahmen der Post AG zum Opfer. Annemarie Prösch wurde von ihrer Aufgabe freigestellt, ab 1.9.1996 war sie „nur noch“ Rentnerin.

Für Briefmarkenfreunde

Eng mit dem Postwesen ist die Briefmarke verbunden. Deshalb am Schluss noch ein Hinweis an die Briefmarkensammler. So bunt wie die politische Zugehörigkeit unseres Herzogtums in der Zeit von 1848 bis 1870 war, so bunt war auch die Reihe der Briefmarken. Die ersten Briefmarken waren dänische. Wenn sie in Lauenburg gestempelt wurden, trugen sie die Nummer 148, in Büchen 151 und in Schwarzenbek 152. Von 1864 an wurden schleswig-holsteinische Marken verwendet; eine eigene Postverwaltung hatte unser Herzogtum ja nicht. 1866 gab es dann preußische Marken, seit 1868 wieder andere. Sie trugen die Umschrift „Norddeutscher Postbezirk“. Und seit 1871 gab es die Germaniamarke mit dem Aufdruck „Reichspost“.



1944 werden erstmalig Postleitzahlen vergeben. Basedow erhält „24“. 1946 wird das Postleitgebiet aufgeteilt. Die neue Postleitzahl für Basedow ist „24a“. Eine allgemeine Neuregelung erfolgte dann am 1.1.1962, bei der für Basedow die Postleitzahl „2059“ festgelegt wurde. Die heutige Postleitzahl „21483“ gilt seit 1.7.1993.

……..
✂

Die Dorfgaststätte befand sich bis 1954 in der Dorfstraße.
Angeschlossen waren die Posthilfsstelle und ein Kolonialwarenhandel.
Der freundliche Herr im Vordergrund ist vermutlich der damalige
Eigentümer Erdmann Michaelis
(Foto von etwa 1900)

……...
✂

Rettungswache Basedow

Leben retten – Gesundheit bewahren

112 wählen – und schon steht der Rettungswagen vor der Tür! Was sich anhört wie aus einem Science-Fiction-Film, ist in Basedow fast Realität: die Rettungswache ist nur 2 bis 3 Minuten entfernt, und entsprechend schnell sind die Einsatzkräfte vor Ort. 2001 wurde die Rettungswache an der L 200, Ecke Sandberg eingerichtet. Zunächst agierten die Einsatzkräfte aus einem Baucontainer heraus. Dann entstand das feste Haus mit einer Fahrzeughalle für drei Rettungswagen, einem Büro, dem Aufenthaltsraum für die Einsatzkräfte, drei Ruheräumen, Küche und Dusche. Die Fahrzeughalle ist für eine optimale Pflege und Wartung der Fahrzeuge voll ausgestattet, die Personalräume genügen den Ansprüchen für einen Rund-um-die-Uhr-Dienst.

Die Rettungswache Basedow ist wie fast alle Rettungswachen im Kreis Herzogtum Lauenburg eine Einrichtung des Deutschen Roten Kreuzes. Sie ist mit 2 Rettungswagen ausgestattet, davon ist einer jeden Tag 24 Stunden einsatzbereit, der zweite Wagen montags bis freitags von 8 Uhr bis 16 Uhr. Jeder Wagen ist mit 2 Einsatzkräften besetzt, manchmal fährt zusätzlich ein Auszubildender oder ein ehrenamtlicher Sanitäter mit. Aufgabe der Rettungswachen ist in die Durchführung von Krankentransporten und die Hilfe in Notfällen.

Alle Notrufe erreichen die Regionalleitstelle Süd in Bad Oldesloe. Dort wird entschieden, ob Feuerwehr oder Rettungswache und natürlich welche alarmiert werden. Der zentrale Anruf unter 112 sowie die Rückmeldungen nach Beendigung des Einsatzes sorgen stets für eine aktuelle Übersicht, welche Fahrzeuge einsatzbereit sind. Sind alle Fahrzeuge der örtlich zuständigen Rettungswache unterwegs, kann so die nächstgelegene Wache alarmiert werden. Das Einsatzgebiet der Rettungswache Basedow reicht bis Fitzen-Langenlehsten, Gülzow, Lauenburg und Schnakenbek. Bei Einsatzspitzen übernimmt Basedow auch Einsätze in Mölln, Geesthacht und Schwarzenbek, in Ausnahmesituationen auch in Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen.

……,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,……...
✂

Die zentrale Leitstelle entscheidet auch darüber, ob Notarzt oder Polizei alarmiert werden und ob für die Einsatzfahrzeuge Sonderrechte – Fahrt mit Blaulicht und Martinshorn – zugelassen werden. Präzise Angaben beim Anruf unter 112 erleichtern jede Entscheidung. Kommt es dennoch zu einer Fehleinschätzung, entscheiden die Einsatzkräfte vor Ort, ob ein Arzt oder die Polizei hinzugezogen werden müssen. Bestimmte Erkrankungen, z. B. Verdacht auf Herzinfarkt, erfordern immer den Notarzt. Bei Unfällen auf der Straße und bei Gewaltdelikten wird immer die Polizei hinzugezogen. Übrigens: Rufen Sie bei Feuer, Unfällen mit Personenschaden und bei plötzlichen Erkrankungen immer 112 an; ein Anruf unter 110 kann zu Verzögerungen führen.

Die Rettungswachen müssen so gelegen sein, dass sie innerhalb von 11 Minuten – der sogenannten Hilfsfrist - jeden Einsatzort erreichen. Der Standort der Wache Basedow garantiert eine schnelle Anfahrt zu den Einsatzorten.

Die Einsatzhäufigkeit der Rettungskräfte ist sehr unterschiedlich, sie schwankt zwischen fünf und zehn Einsätzen pro Tag. In der Mehrzahl sind Krankentransporte durchzuführen. Kostenträger sind in diesen Fällen die Krankenkassen, abgerechnet wird nach den Kilometern des Transportes ins Krankenhaus. Bei Notfalleinsätzen wird eine Kostenpauschale von z. Zt. 743 € erhoben, für den Notarzt ggf. zusätzlich 250 €.

Der Lanzer See ist nach 1945 zu einem bedeutenden Ausflugsziel geworden. Unzählige Schulklassen haben einen Ausflug hierher unternommen. Für die Basedower Jugendlichen war der See ein häufiger Treffpunkt.

Das Foto aus dem Jahr 1954 zeigt, dass allein der breite Strand viel Gelegenheit zum Spielen und Erholen bot.

……...
✂

Nachrichten aus dem Jahre 2011

Nur noch 660 Einwohner

Nach offiziellen Berechnungen hat Basedow nur noch 660 Einwohner, erheblich weniger als die im Jahre 2008 gezählten 711 Einwohner. Der im Frühjahr durchgeführte Zensus hat diese Korrektur ergeben. Offenbar sind vorher bei der Fortschreibung der Einwohnerzahlen Fehler unterlaufen.

Basedow kulturell

Mit einer Veranstaltung brachte der Kulturausschuss in diesem Jahr einen kulturellen Höhepunkt in unsere Gemeinde. Matthias Tögel an der Orgel und Wolfgang Kohlhaußen auf der Violine begeisterten in der Basedower Kapelle die Zuhörer mit Musikstücken bekannter Meister. Die launigen Einführungen in die Entstehung der Werke animierten manchen Basedower, sich eine Fortsetzung des Konzerts in Ratzeburg anzuhören.

Für Kinder und Jugendliche wurde das jährliche Kinderfest, dieses Mal mit dem Thema „Cowboys und Indianerinnen“, veranstaltet. Außerdem fanden zwei LAN-Partys und eine Harry-Potter-Nacht statt

Besondere Aufmerksamkeit erhielt auch die Basedower Autorin Susanne Feldtmann. In Lauenburg und Büchen präsentierte sie in vorweihnachtlicher Zeit menschlich-nachdenkliche humorvolle Kurzgeschichten

Buchempfehlung

Im Herbst dieses Jahres ist das Buch **Die letzte Front** von André Feit und Dieter Bechtold erschienen (Helios-Verlag, ISBN 978-86933-055-6). Schonungslos und in großer Ausführlichkeit werden die letzten Kämpfe auf deutschem Boden geschildert. Hervorgehoben wird die besondere Rolle Basedows und der umliegenden Dörfer, die unter diesen Kämpfen – sie waren aussichtslos und folgten nur blinder Nazi-Ideologie – besonders gelitten haben.

Das Buch ist lesenswert.

Luftaufnahmen

Nicht nur aus Vergnügen flog Basedows jüngster Flugschüler Nikolas Lübbert im Mai 2011 über Basedow. Er machte auch wunderbare Luftaufnahmen von unserem Dorf (siehe letzte Seite). Digitalisierte Kopien im Jpg-Format können im Chronik-Archiv (Tel. 04153-582839, Harald Oelker) abgefordert werden.

Straßenbeleuchtung

Im Oktober wurden im Lehmbarg 10 weitere Straßenlaternen aufgestellt. Damit verfügen jetzt alle Basedower Straßen über eine Beleuchtung. Die Straßenlaternen brennen vom Eintritt bis zum Ende der Dunkelheit. Aus Gründen der Sparsamkeit wird jedoch nachts ab etwa 23 Uhr jede zweite Laterne abgeschaltet.

……,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,……...
✂

Basedow 2011

……..
✂