

**Geschichtswerkstatt St.Georg**

# **Ein letztes Glas im Stehen**

**Kneipenkultur im St.Georg der 80er und 90er**



**Ein Projekt im Rahmen des Jahresprogramms der Geschichtswerkstatt St.Georg 2023: „1,8 Quadratkilometer Kultur“**

**Inhalt**

Vom Kneipenwesen vor gut 100 Jahren	3
Kneipenkultur der 80/90er Jahre	14
Kupferkrug	20
Geelhaus	24
Villon	36
Jazzclub	37
M&V	40
Frau Möller	41
Max & Consorten	44
Bodega Nagel	50
BißQuit	52
Zur alten Flöte	56
Cafe Uhrlaub	58
Cafe Gnosa	59
Impressum	60

Titelbild: Peter Grochmann.  
Das Original hängt bei Max & Consorten

# Vom Kneipenwesen in St.Georg vor rund 100 Jahren

Als vor gefühlten anderthalb Jahrzehnten Tine und Malte das „Geelhaus“ in der Koppel 76 aufgaben, war auf einen Schlag unser aller Stammkneipe abhanden gekommen. Es war der Ort, an dem sich insbesondere die NachbarInnen trafen. Auch die alternative St. Georger Szene hatte seit den siebziger Jahren hier ihren Mittelpunkt. Man und frau trafen sich nach Feierabend, nach Sitzungen und Veranstaltungen aller Art, nach Kino oder Theater, um zusammen zu sein und zu klönen, auszuwerten und zu planen.

Jahrelang war der schmerzvolle, durch nichts auszugleichende Verlust ein Thema am Küchentisch und in der einen oder anderen Gaststätte, wo mensch sich gezielt verabredete. Im Geelhaus brauchten wir uns nicht zu verabreden, da trafen wir uns halt einfach so. Wie vielen Gruppen und Szenen mag es ähnlich gehen, was bedeutet für sie die Aufgabe einer bestimmten Gaststätte, einer geschätzten Wirtin oder eines Wirts? Wie z.B. Micco Dotzauer und seiner Contact-Bar in der Danziger Straße, dem die Hauseigentümerin ohne Begründung kündigte und damit das Ende der Kultkneipe besiegelte. Unsere Wut und Proteste haben das leider nicht verhindern können ... und die Räume an der Ecke Danziger/Soester Straße stehen immer noch leer!

Um solche bürgerlichen Etablissements wie das legendäre „Café Felber“ auf dem Steindamm um 1900 und das Restaurant des Hotels „Continental“ an der Kirchenallee um 1931 (Seite 4) geht es in diesem Artikel nicht – wer sich da einen Eindruck verschaffen will, schaut bei Udo Pini rein<sup>1</sup>

Ich habe mir deshalb vorgenommen, einen Beitrag zur „Kneipenkultur“ vor gut 100 Jahren für das Projekt „1,8 Quadratkilometer Kultur in St. Georg“ der Geschichtswerkstatt St. Georg beizusteuern. Wie so manches Mal geht dafür mein erster Griff zum „Brockhaus‘ Konversations-Lexikon“ von 1902. Zu meiner Überraschung muss ich feststellen, dass der Be-

<sup>1</sup> Udo Pini: Zu Gast im alten Hamburg. Erinnerungen an Hotels, Gaststätten, Ausflugslokale, Ballhäuser, Kneipen, Cafés und Varietés. München 1987.

griff „Kneipe“ in diesem opulenten Mehrbänder schlicht nicht auftaucht. Fündig werde ich dagegen im Standardwerk „Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache“ von Friedrich Kluge von 1910.<sup>2</sup> Darin wird der Begriff Kneipe wie folgt definiert: „Kneipe. Feminin. ‚Wirtshaus‘, bei *Adelung* nur als Kneipschenke ‚kleine schlechte Schenke‘...“. Damit ist schon mal klar, dass sich die Kneipe als „kleine schlechte Schenke“ vom gehobenen Lokal, gar einem Restaurant unterscheidet. Was wiederum nahelegt, dass die Kneipe mehr was für den Alltag und das gemeine Volk war und ist, mit erschwinglichen Preisen und einem hohen Kommunikationswert über den Tresen und die Tische hinweg. Nicht zuletzt noch dies: Der Begriff Kneipe geht wohl auf das niederdeutsche Wort *knipen* zurück, was so viel heißt wie



Restaurant  
des Hotels  
„Continental“  
1931

(Zeitgenössische Postkarte)

knEIFEN – und in einer Kneipe heißt es ja oft genug, zusammenzurücken bis es zwickt.

Für die ab Mitte des 19. Jahrhunderts entstehende Arbeiterklasse, zusammengepfercht in den engen Industriestädten und den dort schnell hochgezogenen Mietskasernen mit ihren viel zu kleinen Wohnungen, waren die Kneipen vorrangig mit ihrem Bierausschank von allergrößter Bedeutung. „Für den Proletarier bedeutet in Deutschland der Verzicht auf den Alkohol den Verzicht auf jedes gesellige Beisammensein überhaupt“, schrieb 1890/91 der SPD-Theoretiker *Karl Kautsky* (1854-1938), „er hat keinen Salon

<sup>2</sup> Friedrich Kluge: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. Siebt, verbesserte und vermehrte Aufl., Straßburg 1910. S. 251.

zur Verfügung, er kann seine Freunde und Genossen nicht in seiner Stube empfangen; will er mit ihnen zusammenkommen, will er mit ihnen die Angelegenheiten besprechen, die sie gemeinsam berühren, dann muß er ins Wirtshaus.“<sup>3</sup>

Drei Kategorien von Arbeiterlokalen in dieser Zeit beschreibt Ulrich Wyrwa in seinem Buch „Branntwein und ‚echtes‘ Bier. Die Trinkkultur der Hamburger Arbeiter im 19. Jahrhundert“.<sup>4</sup> Da gab es zum einen den „Getränkeauschank im Detailhandel und Kellerkneipen“, zum anderen die großen „Musikhallen und Versammlungssäle“, vor allem aber die „Stamm- und Eckkneipen“, die von SoziologInnen auch schon mal als „Salon der Armen“ oder „forum romanum der unteren Klassen“ bezeichnet werden. Hier fanden die Arbeiter „einen vergleichsweise anarchischen Freiraum, einen Hort der schnapswarmen Verbrüderung und eine Bühne für die Selbstdarstellung und für die große Politik“, wie das Bernd Imgrund in seiner Kneipen-Geschichte formuliert hat.<sup>5</sup>

Betreffende Kneipen wurden nach Ulrich Wyrwa fast ausschließlich von Männern besucht, wenngleich Frauen als Wirtin „eine starke Position“ hatten. Obwohl Arbeiten und Wohnen längst auseinander gefallen waren, bewahrten sich die Stamm- und Eckkneipen einen Rest davon, lagen sie doch zumeist in der Nähe der Arbeitsstätten (vor allem des Hafens) oder auch in den Wohnquartieren der ArbeiterInnen. „Der kargen Ausstattung und dem engen Raum der proletarischen Wohnungen standen die immer größer werdenden und immer reichhaltiger ausgestatteten Kneipen gegenüber“, schreibt Wyrwa. „Sie hatten meist einen Gast- und Schankraum mit Tischen, Stühlen und Plätzen für Stammkunden am Tresen und oft einen zweiten, größeren Raum als Vereinszimmer. In diesem fanden die Sitzungen der Vereinsmitglieder, wiederum vorwiegend Männer, statt, in ihnen wurden

<sup>3</sup> Karl Kautsky: Der Alkoholismus und seine Bekämpfung. Teil VI. Wirtshaus und Politik. In: Die Neue Zeit, Berlin, 9 (1890-1891), II. Band, Nr. 30. S. 106.

<sup>4</sup> Ulrich Wyrwa: Branntwein und ‚echtes‘ Bier. Die Trinkkultur der Hamburger Arbeiter im 19. Jahrhundert. Hamburg 1990. S. 156 ff.

<sup>5</sup> Bernd Imgrund: Eine kleine Geschichte der Kneipe. Vom faszinierenden Treiben rund um den Tresen. München 2020. S. 67.

aber auch gemeinsam mit den Frauen die Vereinsfeste und Unterhaltungsabende gefeiert“.<sup>6</sup>

Auch in St. Georg gab es solche Arbeiterkneipen, weniger im bürgerlichen St. Georg-Nord (also in unserem heutigen Stadtteil), dafür umso mehr im proletarischen St. Georg-Süd (das erst 1938 zum eigenständige Stadtteil Hammerbrook erklärt wurde). *Johannes Schult* (1884-1965), sozialdemokratischer Politiker und Mitbegründer der Hamburger Volkshochschule, ist dort aufgewachsen. Erst im vergangenen Jahr sind seine Kindheitserinnerungen im St. Georger VSA-Verlag aufgelegt worden.<sup>7</sup> In seiner bereits 1967 erschienenen „Geschichte der Hamburger Arbeiter 1890 -1919“ hat Schult über das Milieu und die Arbeiterkneipen berichtet. „Die Männer saßen abends meistens in den unzähligen Gastwirtschaften, wo sie sehr viel politisierten. Unter fünf bis zehn Arbeitern fand sich immer einer, der die Diskussion führte. So fanden Abend für Abend in Hunderten von Gaststätten ausführliche politische Debatten statt, eine Art politischer Volkshochschule. Zwar besuchten die Arbeiter nicht jeden Abend ihr Stammlokal, aber doch mindestens einmal in der Woche, gewöhnlich am Sonnabend, dem Lohnzahlungstage. Andere kamen im Laufe der Woche zu Vereinsversammlungen, zum Singen, Skatspielen oder anderen Beschäftigungen, bei denen ebenfalls kräftig politisiert wurde.“<sup>8</sup>

Kein Wunder also, dass die Politische Polizei im Kaiserreich genau diese Kneipen aufsuchte, um sich ein Bild von den Stimmungen in der Arbeiterschaft zu machen. Rund 20.000 handgeschriebene Protokolle – angefertigt von *Vigilanten*, den Spitzeln der Politischen Polizei – sind in Hamburg zwischen 1892 und 1914 angefertigt worden und harren im Staatsarchiv noch immer einer umfassenden Auswertung. Immerhin, dem britischen Historiker Richard J. Evans ist die Abschrift und Publikation von 348 Vigilanzberichten jener Zeit zu verdanken.<sup>9</sup> Evans hat diese Spitzelberichte nach 20 ver-

<sup>6</sup> Wyrwa, a.a.O., S. 158-163.

<sup>7</sup> Johannes Schult: Bessere Bildung „vor lütte Lüüd“. Böhnhasen, Kaffeebödels und Wullmüü: Erinnerungen eines Sozialdemokraten (1884 – 1965) aus Hamburg-Hammerbrook. Hrsg. von Gine Elsner. Hamburg 2023.

<sup>8</sup> Johannes Schult: Geschichte der Hamburger Arbeiter 1890 – 1919. Hannover 1967. S. 151.

<sup>9</sup> Richard J. Evans (Hrsg.): Kneipengespräche im Kaiserreich. Die Stimmungsberichte der Hamburger Politischen Polizei 1892 – 1914. Reinbek 1989.

schiedenen Gesichtspunkten wie beispielsweise „Arbeit und Arbeitslosigkeit“, „Trinken und Wetten“, „Weltpolitik und Kolonialismus“ geordnet. Danach hatte die Polizeibehörde Hamburg in 16 Vigilanzbezirke aufgeteilt, St. Georg war einer davon. „Jeden Tag verkleideten sich die Beamten als Arbeiter und machten sich zu Fuß oder mit der Straßenbahn auf den Weg“ dorthin.<sup>10</sup> Gleich mehrere Berichte hat Evans vom Schutzmann *Graumann* in sein Buch aufgenommen. Dieser sei „wahrscheinlich der beste der Vigilanzbeamten“ gewesen, über zehn Jahre habe er seine Eindrücke „sehr ausführlich und atmosphärisch“ zu Papier gebracht.<sup>11</sup> Nehmen wir hier anschauungshalber Ausschnitte aus drei typischen Protokollen von Graumann auf.

*Von 9.15 – 10 Uhr wurde die Wirtschaft von Schweer, Rostockerstraße 9, besucht. Dasselbst waren circa 18 Personen anwesend, die an verschiedenen Tischen saßen, zum Teil Karten spielten und zum Teil sich unterhielten. Das Gespräch von einigen Personen bezog sich auf die Entwicklung der Sozialdemokratie, indem ein Gast sagte: „Wenn man einige Jahre zurückdenkt, wie es da noch um die sozialdemokratische Partei bestellt war, so muß man jetzt über das schnelle Aufblühen derselben förmlich erstaunen und voll Verwunderung auf das große Werk blicken. Denn daß die Sozialdemokratie berufen ist, noch Großes zu vollbringen, beweist schon allein die große Furcht der Regierung vor derselben und dann die Aufforderungen von oben an einzelne Gesellschaftskreise zum Kampfe gegen den Umsturz. Daß sich also die Gesellschaft und die gesetzgebenden Kreise vor dem Anbruch einer neuen Zeit fürchten, wo der revolutionäre Gedanke schon allein genügt, um alles bisher Bestehende einer gründlichen Reorganisation zu unterziehen, ist ganz außer Zweifel. (...) Graumann, 27.2.1897<sup>12</sup>*

*In der Zeit von 9.15 bis 10 Uhr wurde die Wirtschaft von Wollgast, Rostockerstraße 14, besucht. Dasselbst waren fünf Arbeiter anwesend, die sich an verschiedenen Tischen unterhielten. Ein Arbeiter sagte: „Sobald irgendein Verbrechen geschieht, sei es in Form eines größeren Diebstahls oder gar eines Mordes, dann taucht immer gleich die Frage auf, welchem Stand der Verbrecher angehört. Allerdings muß man zugeben, daß in den allermeisten Fällen die Verbrecher in den unteren Klassen zu*

<sup>10</sup> Ebenda, S. 13.

<sup>11</sup> Ebenda, S. 19.

<sup>12</sup> Ebenda, S. 251 f.

suchen sind, weil eben diese Art Leute durch die obwaltenden Zustände sehr leicht auf die Bahn des Verbrechens gedrängt werden. Will man einmal untersuchen, wodurch diese Menschen so weit gesunken sind,, um zu diesen schweren Verbrechen fähig zu sein, so muß man vor allen Dingen zunächst auf die Abstammung und die Erziehung des Betreffenden zurückgreifen, und dann wird man auch nicht so hart über diese Leute urteilen. (...) Graumann, 23.11.1899<sup>13</sup>

Von 9.45 – 10.30 Uhr wurde die Wirtschaft von Otto, früherer Schweer, Rostockerstraße 9, besucht. Dasselbst waren circa neun Arbeiter anwesend, die sich unterhielten. Ein Arbeiter sagte: „Die europäischen Mächte haben, als sie seinerzeit den Chinesen verschiedene Landstriche abzwickten, nicht an die verhängnisvollen Folgen gedacht, die ein derartiges gewaltsames Vorgehen nach sich ziehen würde. Jetzt, wo mit einemmal und ganz plötzlich die chinesische Bevölkerung die aufgezwungene Fremdherrschaft von sich abschütteln will, ist man erstaunt, daß so etwas überhaupt gewagt werden könnte. Noch läßt sich die ganze Gefahr nicht übersehen, welche den Mächten droht, aber schon die ersten Kämpfe zeigen, wieviel Blut fließen muß, um dem Ansturm zu widerstehen. Und wenn man nun schließlich genügend Streitkräfte hinbeordert und den Aufstand niederdrückt, was hat man damit erreicht? Nichts! Der Haß gegen die Fremden wird dadurch nur noch größer, und die Greuelthaten nehmen kein Ende. Die Diplomatie ist den hereinbrechenden Ereignissen gegenüber ohnmächtig, und das Blutvergießen wird kein Ende nehmen. (...) Graumann, 23.6.1900<sup>14</sup>

Nicht zufällig habe ich Vigilanznotizen aus zwei nur wenige Meter voneinander entfernt gelegenen Kneipen in der Rostocker Straße ausgewählt. Es gab damals einfach noch recht viele Kneipen auf engem Raum. Im Jahre 1890 kamen in Hamburg rund 200 BewohnerInnen auf eine Kneipe, in den 1840er Jahren waren es noch jeweils 60, 1985 nur noch 300 auf ein Lokal.<sup>15</sup> Die Gastwirtschaften von Wollgast und Schweer bzw. Otto befanden sich laut Hamburger Adressbüchern der betreffenden Jahre – wie so oft bei einfach eingerichteten Arbeiterkneipen – im Keller mehrgeschossiger Wohnhäuser. Das Haus in der Nummer 9 lag auf der linken, das Haus Nr. 14 auf der rechten

<sup>13</sup> Ebenda, S. 196 f.

<sup>14</sup> Ebenda, S. 289.

<sup>15</sup> Wyrwa, a.a.O., S.165.

Seite vom Hansaplatz aus. Tatsächlich lebten in dieser Umgebung – in der Brenner- und der Rostocker Straße und vor allem im ehemals dazwischen gelegenen Grützmachergang (heute Revaler Straße) – überdurchschnittlich viele Arbeiterfamilien in einem ansonsten eher bürgerlich dominierten St. Georg-Nord.<sup>16</sup>

Dass auch in diesen St. Georger Arbeiterkneipen politisiert wurde – und das in der Kaiserzeit, als die Sozialdemokraten als „Vaterlandsverräter“ etlichen Beschränkungen, Überwachungs- und Verfolgungsmaßnahmen ausgesetzt waren – belegen Graumanns Berichte. „Das einzige Bollwerk der politischen Freiheit des Proletariats, das ihm so leicht nicht konfisziert werden kann, ist – das Wirthshaus“, schrieb Karl Kautsky in seinem bereits zitierten Aufsatz. Er unterstrich, „daß unter den heutigen Verhältnissen Deutschlands das Wirthshaus das einzige Lokal ist, in dem die niederen Volksklassen frei zusammenkommen und ihre gemeinsamen Angelegenheiten besprechen können. Ohne Wirthshaus giebt es für den deutschen Proletarier nicht bloß kein geselliges, sondern auch kein politisches Leben.“<sup>17</sup>

Auch wenn die Zahl der Lokaltäten pro BewohnerInnen sukzessive zurückging und die Arbeiterkneipen ab 1914 nicht mehr systematisch ausgespäht wurden, so blieben sie doch auch in der Weimarer Republik ein zentraler Ort der Nachbarschaft und des politischen Diskurses.

Die Spaltung der ArbeiterInnenbewegung nach dem I. Weltkrieg sorgte in den 1920er Jahren für die Herausbildung von stark strömungspolitisch geprägten Kneipen. Aus dem einen oder anderen Verkehrslokal, deren Stammpublikum sich seit dem späten 19. Jahrhundert aus einem Verein, einer Organisation oder eben auch einer Partei rekrutierte, wurden vereinzelt Partei- oder Agitationslokale.

Zum Ende der 1920er Jahre fassten neben den Stammkneipen der SPD- und der KPD-AnhängerInnen vor allem auch die Nationalsozialisten in St. Georg Fuß. Für eine Seminararbeit hat Oliver Timm 2021 einige Adressen zusammengetragen, so die von zwei Sturmlokalen der SA in St. Georg-Süd: der „SA-Sturm 14“ unterhielt ein Versammlungslokal in der Hammerbrookstrasse,

<sup>16</sup> Michael Joho (Hrsg.): „Kein Ort für anständige Leute“. St. Georg – Geschichte und Gegenwart eines l(i)ebenswerten Stadtteils. Hamburg 1990. S. 52

<sup>17</sup> Kautsky, a.a.O., S. 107.

ein weiteres Kellerlokal existierte in der Woltmannstraße 27.<sup>18</sup>

Während im weithin proletarischen St. Georg-Süd die Nazis bis 1933 gegenüber der Arbeiterparteien deutlich in der Minderheit blieben, wurden sie in St. Georg-Nord zur stärksten Kraft. Bereits bei der Reichstagswahl 1928 lag die NSDAP in St. Georg-Nord mit 3,5 Prozent über dem hamburgischen Durchschnitt mit 2,6 Prozent. Bei allen darauffolgenden Wahlen lag sie dann um 6 bis 7 Prozent über dem Stimmenanteil in Hamburg und sogar um 12 bis 18 Prozent über dem im Hammerbrook. Dies meinte das „Hamburger Echo“, als es im Juli 1932 St. Georg-Nord als „Naziviertel“ charakterisierte.<sup>19</sup> Nach den Erinnerungen des 1928 kurzzeitig agierenden Hamburger NSDAP-Gauleiters Albert Krebs (1899-1974) schufen sich die Nazis Anfang der 1930er Jahre mit dem Allee-Krug ein Sturmlokal in der Großen Allee 45 (heute Adenauerallee).<sup>20</sup> In dem von Straßenkämpfen mit vielen Verletzten und Toten gezeichneten Jahr 1932 spitzten sich die Verhältnisse gerade in unserem Stadtteil zu. Der Nationalsozialist Bernd Ehrenreich blickte 1935 auf die gehasste Systemzeit zurück und beschrieb die Situation in St. Georg-Nord Ende 1932.

*St. Georg ist eines der wenigen Gebiete, in denen Kommune, Eiserne Front und SA in fast gleicher Stärke und Aktivität einander gegenüberstehen. In dem Straßenviereck Lohmühlenstraße, Langereihe, Bahnhofplatz und Große Allee liegen Sturmlokale und Kommunistenkneipen fast nebeneinander. Ungefähr alle 100 Meter weht eine andere Fahne, hat eine andere Weltanschauung ihre Festung. In jeder Nacht entbrennt hier ein erbitterter Kleinkrieg, und jeder geruhssame Zeitgenosse, der zwischen 11 Uhr und 2 Uhr nachts in diese Gegend kommt, kann sicher sein, irgendei-*

<sup>18</sup> Oliver Timm: Das sozial-politische Leben in Hammerbrook Ende der Weimarer Republik. – Eine Kulturanalyse. Universität Hamburg, Institut für Empirische Kulturwissenschaft, Studienarbeit Wintersemester 2020/2021

<sup>19</sup> Michael Joho: Stadtteile St. Georg und Hammerbrook in der NS-Zeit. „Naziviertel“ St. Georg? In: Benedikt Behrens: Stolpersteine in Hamburg-St. Georg. Biographische Spurensuche. Herausgegeben von der Landeszentrale für politische Bildung Hamburg und dem Institut für die Geschichte der deutschen Juden. Hamburg 2009. Im Netz unter: <https://gw-stgeorg.de/texte/>.

<sup>20</sup> Albert Krebs: Tendenzen und Gestalten der NSDAP. Stuttgart 1959.

*ner mehr oder weniger großen und geräuschvollen Aktion der verschiedenen Formationen in die Arme zu laufen. Für Schlachtenbummler ein geradezu ideales Gelände. Die Hochburg der Kommune ist das Lokal von Scheibel, das am Kirchenweg, dort wo er im spitzen Winkel auf die Rostocker Straße läuft, liegt (dort steht heute das IFZ, der Verf.). In der Greifswalder Straße liegt die zweite Hochburg Moskaus. Die „Eisernen“ haben ein Bollwerk in einem Keller bei Schmidt an der Ecke Danziger und Borgeschstraße ausgebaut. Der naheliegende Grütmachergang wird vollkommen von der Kommune beherrscht. Dafür sind die Brenner- und Stiftstraße mehr Angelegenheiten der SPD bzw. der Eisernen Front.*

*Hier aber hat in den letzten Monaten des Jahres die NSDAP erfolgreich festen Fuß gewonnen und sich in langen Kämpfen eine Stellung verschafft, die man als Hochburg ansprechen kann. (...)*



Ein St. Georger Lokal in der NS-Zeit: Der Schinkenkrug am Steintorweg 2 (zeitgenössische Postkarte)

*Es ist St. Georg wohl der einzige Stadtteil, in dem der Gegner, wenn er einen SA-Mann überfällt oder angreift, mit Sicherheit darauf rechnen kann, daß stehenden Fußes Gleiches mit Gleichem vergolten wird. Das Recht der Straße hat sich die SA in jeder Weise erkämpft, und die Roten wissen, daß in St. Georg für sie ein ungleich gefährlicheres Pflaster ist, als es etwa die Neustadt war oder gar Hammerbrook, wo sich kein SA-Mann allein sehen lassen kann, ohne angefallen zu werden. In St. Georg ist das nicht mehr möglich. Die SA ist stark und wach. Der Marinesturm 2 liegt im „Postkeller“ an der Ecke Danziger und Brennerstraße.*

Einige Schritte die Brennerstraße herunter ist das Lokal des Marinesturms 5 bei Hannoschöck. Die SS hat am Kirchenweg, Ecke Beyerstraße, bei Besenbiel ihren Sitz. Wieder einige Schritte weiter nach der Langenreihe zu hat sich bei Kätzgen Land-SA festgesetzt.<sup>21</sup>

Zum Ende der Weimarer Republik hatten die Nationalsozialisten den alten Arbeiterkneipen den Kampf angesagt. Ihnen war klar, dass genau dort politische Diskussion, revolutionäre Gedanken und zuletzt eben auch antifaschistisches Bewusstsein beheimatet waren. Nach dem Machtantritt der Nazis auf Reichsebene am 30. Januar und am 8. März 1933 in Hamburg richtete sich der Terror der ersten Stunde zunächst vor allem gegen die alten Treffpunkte und Lokalitäten der ArbeiterInnenbewegung. Stellvertretend sei hier die Besetzung des Parteilokals von Walter Scheibel in der Rostocker Straße 9 genannt. Unter der Überschrift „SS besetzt Reichsbanner- und Kommunelokal“ meldete das nationalsozialistische *Hamburger Tageblatt* am 13. März 1933 triumphierend: „Am Sonnabend besetzte der SS-Sturm 4 das Kommunelokal von Scheibel in St. Georg. (...) In diesem Lokal wird jetzt der SS-Sturm 4 Trupp Neustadt, stationiert sein.“

Nach der Befreiung vom Faschismus 1945 sollte die engere Tradition der Parteilokale nur noch selten eine Fortsetzung finden. Zu tief war der Einschnitt der NS-Herrschaft, zu groß die Zahl der Verluste in den Reihen der ArbeiterInnenbewegung, zu nachhaltig die Konsequenz, sich nicht mehr in Arbeiterkneipen zu separieren sondern vielmehr in der allgemeinen Kneipenlandschaft einzufinden. Das Bedürfnis mit- und untereinander zusammenzukommen hat sich dennoch in so manchem Lokal der einen oder anderen Szene auch in St. Georg bis heute gehalten.

Michael Joho

<sup>21</sup> Bernd Ehrenreich: Marine-SA. Das Buch einer Formation. Hamburg 1935. S. 104 f.



## Kneipenkultur der 80/90er: mein Kulturschock

Als ich Ende der 70er aus dem etwas spießbürgerlichen Bremen nach Hamburg, bzw. nach St.Georg kam, war das wahrlich ein Kulturschock für mich. Ich bekam eine Wohnung direkt in der Langen Reihe, die etwas runtergekommen, aber preisgünstig und zentral gelegen war... besser ging's nicht. Als Neuankömmling ist man fremd, kennt niemanden, weiß nicht, wo was ist und muss sich erstmal zurechtfinden; um das zu ändern, habe ich erstmal einige ausführliche Rundgänge in 'meinem Viertel' unternommen, und da bieten sich die Kneipen natürlich an.

Wow ... ich staunte nicht schlecht: ich wohne in einer "kleinen Stadt" innerhalb einer Großstadt – es war *ALLES* da, vom kleinen Warenhaus, Tausend Töpfe', viele kleine Einzelhändler (Fisch, Fleisch, Gemüse, Bäckereien etc.), bis hin zum Waschsalon, Friseur, Secondhand-Klamotten, ein Antiquariat, Restaurants und *jede Menge Kneipen* verschiedenster Couleur. Alles war fußläufig zu erreichen – wie im Schlaraffenland ...man war verwöhnt. Das hatte zur Folge, dass man nie gerne weite Wege gelaufen ist, sondern immer den nächstmöglichen Anlaufpunkt im Visier hatte.

Etwas später erfuhr ich dann auch, das in diesem bohème Viertel nicht nur Künstler wohnten, sondern auch das "Rotlicht-Milieu" vertreten war. Aber der Reihe nach. Schon damals wurde St.Georg in sogenannten Insiderkreisen "die kleine Schwester von St.Pauli" genannt, also die "*Rotlichtszene en miniature*".

Viele junge, drogenabhängige Mädchen, die auf St.Pauli nicht geduldet waren, haben in St.Georg versucht, schnelles Geld zu verdienen – der sogenannte "Babystrich". Für die Anwohner:innen nicht ganz einfach, denn die weiblichen Passanten wurden immer wieder fälschlicherweise von potenziellen Freiern belästigt ... nicht sehr angenehm.

Peggy Parnass, die ebenfalls in der Langen Reihe wohnte, hatte einmal Besuch von Charles Bukowski - ein amerikanischer Schriftsteller - mit dem sie sich natürlich in den Kneipen gezeigt hat; Charles soll während einer Trinkereinheit im 'Tschüß mach's gut' gesagt haben, "... dass er sich in St.Georg wie Zuhause in der Bronx fühlt ". Das sagt doch alles, oder?!

Als 'Fremdling' tastet man sich langsam vorwärts, und so habe ich - um meine neue Heimat näher kennenzulernen und um Kontakte zu knüpfen - erstmal die verschiedensten Kneipen aufgesucht. Menschen unterschiedlichster Couleur und sozialer Strukturen tummelten sich hier und das pure Leben fand hier statt. Da gab es die typischen sogenannten Nachbarschaftskneipen, wie z.B. 'der Kupferkrug'. Hier lernte ich die unmittelbare Nachbarschaft kennen, die Inhaber der anrainenden Geschäfte, die ihr Pausenbier dort tranken und über ihre Kundschaft tratschten, oder die Hausfrauen, die auf dem Weg nach Hause nach ihrem Einkauf noch kurz auf einen kleinen Plausch reinschauen. In den Abendstunden wurde dort gespielt, entweder am Automaten oder geknobelt, Backgammon oder Skat. Andere haben ihr Sparclub-Fach aufgefüllt oder einfach nur geredet. Es war ein reges Nachbarschafts-Treiben alteingesessener St.Georger:innen. Zugegeben, ich habe meine Lauscher immer weit aufgesperrt, um mir von diesen "*internen*" Gesprächen nichts entgehen zu lassen. Hunderte von Geschichten, die ein Buch füllen würden, haben es mir ermöglicht "mein" St.Georg näher kennen zu lernen.

[ Mehr zum 'Kupferkrug' in einem kleinen extra Beitrag ]

Wie schon angedeutet, es gab alle paar Meter eine Kneipe, jede mit einem anderen Konzept und einem anderen "Menschenschlag", die sich wohl unter ihresgleichen fühlten: Studenten, politisch-intellektuelle, freie Künstler, Arbeiter, Lehrer u.s.w. Einige St.Georger:innen traf man in der einen oder anderen Lokalität wieder, andere wiederum blieben "ihrer Stammkneipe" treu.

Egal wo man hin ging, ob ins 'Tschüß mach's gut', 'Max & Consorten', 'FrauMöller', 'Villon', 'M&V', 'Weinkabinett', 'der alte Ritter', 'das Dorf', 'Gehelhaus' und viele viele mehr; jedes Lokal hatte "seine" Stammgäste aus dem eigenen, aber auch dem Nachbar-Stadtteil, und nicht zu vergessen: Touristen haben auch sehr gerne in St.Georg "Urlaub" gemacht! Ob sie sich dabei wirklich erholt haben, sei dahingestellt.

Jeder Kneipengang war für eine Überraschung gut. Apropos Touristen! Da gab es die Kneipe 'Golden Oldies'. Hier spielte man Musik aus den 50/60er Jahren, es wurde mit Konfetti geworfen, Erdnusschalen und Sägespäne haben den Fußboden geschmückt und regelmäßig kamen junge Leute, die zu einer Rock'n Roll-Tanzgruppe gehörten und ordentlich abgehottet - sprich, das Mobiliar in Bewegung versetzt haben. Es war jeden Tag(!) "der Bär" los

und für Touristen ein Highlight, um extra anzureisen.

So mit der Zeit bin ich zu einer einheimischen Kneipengängerin herangewachsen und wurde mehr und mehr zu einer St.Georgianerin. Ich wusste so langsam, wohin ich zu gehen hatte, um bestimmte Leute zum Quatschen zu treffen, oder wo ich einfach nur sitzen und beobachten konnte, wie z.B. bei 'Max & Consorten'. Dort kamen damals viele Rucksack-Touristen und es war eine der ersten Kneipen, die ein "all-you-can-eat" Sonntags-Buffer für 10.-DM angeboten haben. Er war immer sehr gut besucht, man bekam kaum einen Platz, konnte gut in der Menge verschwinden.

[zu Max & Consorten siehe extra Beitrag]

Die Homosexuellen-Szene war seinerzeit schon reichlich vertreten, zwar noch nicht so offensiv wie heute, aber es gab mehrere Kneipen in den Seitenstraßen, die Insidern wohl bekannt waren. Ich hatte einige Freunde unter ihnen und ab und zu hat es mich in die Schwulenbar 'Götterstuben' verschlagen. Es wurde abgefeiert, was das Zeug hielt, gelacht, getanzt und lauthals Marianne Rosenberg oder Barbara Streisand mitgesungen. Man(n)/Frau konnte sein, wie man ist, wurde respektvoll behandelt und man durfte hemmungslos sagen, wonach einem der Schnabel gewachsen war ... einfach göttlich – in den 'Götterstuben'.

Nach reichlichem Alkohol-Genuss lag man sich auch schon mal weinend in den Armen und klagte sich gegenseitig sein Leid ... Geschichten, die das Leben schreibt.

Ein paar Meter weiter ging es ähnlich zu, nur etwas "kultivierter" und mit "anspruchsvollem" Background: 'Das Dorf' – eine Bar im Souterrain, ohne jegliche Außenwerbung und durch reine Mund-zu-Mund-Werbung bekannt geworden, war die Begegnungsstätte der Schauspieler. Auch hier hat sich Peggy Parnass des Öfteren aufgehalten, hatte mit Heiner Müller (deutscher Dramatiker) ein wichtiges Gespräch und hat so ganz nebenbei die Aschenbecher von den Tischen abgeräumt, um diese zu säubern.

Gleich um die Ecke, gegenüber vom Hauptbahnhof, war das Deutsche Schauspielhaus. Die Künstler der darstellenden Zunft, haben sich hier nach getaner Arbeit ausgelassen vergnügt, ihre persönlichen Probleme bewältigt und sich nicht immer ihre eigenen Texte um die Ohren geschmissen. Klar, dass auch das Theaterpublikum bald herausgefunden hat, wo sich "ihre" Schauspieler nach Feierabend aufhalten und ebenfalls das Lokal frequentieren.



Leider hatte das zur Folge, dass die Künstler der Darstellung mit der Zeit abgewandert sind, um unter sich zu bleiben. Wohin? Wer weiß?! Ich habe hier interessante Leute kennengelernt und bekam sehr viel Inspiration, welche schließlich mein weiteres Leben in bestimmte Bahnen lenkte; ich bekam z.B. ein Volontariat als Regieassistentin im Thalia Theater. Fast ein Geheimtipp war das 'Villon', geführt von Monika Rahn. Eine kleine gemütliche Kneipe beim St. Georg Kirchhof, mit einer kleinen Bühne, auf der sich junge Künstler ausprobieren konnten. Es gab hin und wieder ein kleines Programm mit Sprech- und Gesangsvorträgen, wie z. B. von Ingrid Steger, Robert Kreis und anderen. Ein Dauergast im 'Villon', unser "Stadtteil-Maler" Peter Grochmann, hat diese Szenen regelmäßig in seinen Bildern festgehalten.

Es war eine sehr bewegte Zeit und St.Georg wurde immer beliebter und interessanter und moderner. Aber das "alteingesessene" war immer das beliebteste und auch Transporteur vieler Geschichten.

Da ist z.B. das 'Cafe Gnosa', heute fest in schwulen Händen. Eines der ältesten Kaffeehäuser mit einer legendären Bäckerei. Ich habe noch die damalige Besitzerin Eli Gnosa' kennengelernt, die täglich ihren Stammplatz einnahm,

Die Kneipen:  
flüssiger Ge-  
nuß in jeder  
Hinsicht

von dem aus sie alles mit Argusaugen überblicken konnte. Damals kamen dort der emeritierte Professor oder die in die Jahre gekommene Hausbesitzerin, die in gewohnter Weise ihr tägliches "Gedeck" zu sich nahmen und mit "Gnädigste:r" angesprochen wurden. Aber da gab es U s c h i , die das Szenenbild etwas durcheinander brachte. Sie war die langjährige Kellnerin im Café, rothaarig und sah aus, als wäre sie aus einem Bild von Heinrich Zille entsprungen. Obwohl sie es nicht durfte, hat sie sich gerne heimlich von ihren Gästen auf ein Schnäpschen einladen lassen ... und sie setzte sich auch schon mal auf den Schoß eines Herren, um vielleicht n o c h ein Schnäpschen



Monika  
Dankert,  
gemalt von  
Peter Groch-  
mann

abzustauben. Am Ende des Tages konnte man an den knallroten Wangen ablesen, wie viel Schnäpschen Uschi intus hatte, und dann musste sie sich auch noch die Schelte ihrer Chefin anhören. Da liegt es wohl nahe, dass Uschi sich nach Feierabend erstmal von ihrem anstrengenden Arbeitstag in einer der umliegenden Kneipen erholen musste. Nachdem Frau Gnosa' den Laden aufgegeben hat, war auch Uschi von der Bildfläche

verschwunden ... Schade, sie war ein Unikat.

Zu den sogenannten "Nachbarschaftskneipen" gehörte auch das 'M&V'. Einst eine Schnapsbrennerei und Alkoholvertrieb, dann, nachdem die Geschäfte nachgelassen haben, mutierte auch diese wunderbare Kneipe zum täglichen Austausch nachbarschaftlicher Geschichten. Sowohl das 'M&V' als auch die Kneipe 'zum alten Ritter' waren wie Wohnstuben für mich. Ich wusste immer genau, wen ich dort antreffen würde, sowohl von den Gästen, als auch von der Bedienung her. Dieser stabile Ablauf war für viele sehr wichtig, man konnte sich auf etwas verlassen, dadurch sind sich die Menschen näher gekommen... egal, welche "Makel" sie hatten.

Ich erinnere mich gerne mit einem Grinsen im Gesicht daran, dass ich nach dem Einkaufen noch bei 'M&V' einkehrte, meine Einkaufstüten zu den vielen anderen stellte und dann ein paar Bierchen zu mir nahm. Anregende Ge-

spräche sorgten dafür, dass die Zeit nur so davon flog. Als dann allgemeine Aufbruchsstimmung aufkam, hieß, es Tüten suchen. Jeder kramte in den Tüten der anderen, um zu schauen, wem sie gehört ... eine schaukelige Suche-rei!

Nicht immer arteten die Kneipengänge in Besäufnisse aus, es kam auch vor, dass manchmal private Verabredungen getroffen wurden.

Das war für mich der Eintritt in die Community St.Georg

Alles ist im Wandel ... und so hat sich auch das Straßenbild in St. Georg, speziell in der Langen Reihe, mit der Zeit erheblich verändert. Viele Läden, so auch die Kneipen, sind nach und nach verschwunden. Entweder sind die Besitzer verstorben, oder sie haben ihr Geschäft aufgeben müssen, weil sie die erhöhten Mieten nicht mehr bezahlen konnten. Das soziale Miteinander, wie es einmal war, flachte mehr und mehr ab, denn auch die Bürger waren von der Teuerung in Mitleidenschaft gezogen und suchten sich am Stadtrand bezahlbare Wohnungen. Ganz besonders traurig waren die Anwohner, als dann schließlich auch noch 'Tausend Töpfe' aufgegeben wurde, denn nun musste man wegen jeder Kleinigkeit den Stadtteil verlassen, um es anderswo zu besorgen. Dort wo 'Tausend Töpfe' sein Teppichlager hatte, ist dann das Kunst-und Kulturhaus KOPPEL 66 entstanden. Einerseits eine Bereicherung, da auf mehreren Etagen Kunsthandwerk und Bilder-Galerien zu bestaunen waren, andererseits war das Preisniveau auf einem sehr hohen Level.

Freie Fahrt für den Einzug der Teuer-Gesellschaft.

Monika Dankert

## Die Königin der Biere

### 30 Jahre Kupferkrug oder: Was macht die ideale Wirtin aus?

Wenn man ihn nicht gerade sucht, geht man am "Kupferkrug", Lange Reihe/Ecke Schmilinskystraße, glatt vorbei. Normale Eckkneipe, denkt man, nichts Besonderes.

Daß der "Kupferkrug" in Wahrheit absolut einzigartig ist in St. Georg (wo es ja an gastronomischen Betrieben nicht gerade mangelt) das dämmerte mir erst, als ich schon ein paar Jahre im Stadtteil lebte. In einer anderen Kneipe, wahrscheinlich im "Weinkabinett", erzählten Gäste damals von einem irren Fest, das sie gerade für Helga, die Kupferkrug-Wirtin, organisiert hatten. Eine tolle Geschichte: Als die Gastronomin am Vormittag ihres 50. Geburtstages ihr Lokal betreten wollte, rückte ein heimlich eingeweihter Polizeibeamter mit Handschellen an, simulierte eine Festnahme und verfrachtete die gefesselte Wirtin in einem - von den Gästen angemieteten Rolls Royce zum Flughafen Fuhlsbüttel. Da wurde der Jubilarin dann ein Rundflug über Hamburg spendiert, anschließend brachte ihr vor ihrem "Kupferkrug" ein eigens angeheuerter Spielmannszug ein Ständchen. Die Erzählungen machten mich neugierig: Was ist das für eine Wirtin, die von ihrem Publikum so heiß und innig geliebt, geradezu verehrt wird; die in unserem rasant sich wandelnden Stadtteil seit dem 23. November 1967 ein und dasselbe Lokal mit Erfolg betreibt; deren Stammgäste ihr bei festlichen Anlässen mit speziellen Buttons die Aufwartung machen - Aufschrift: "We love Helga"? Sollte ausgerechnet im unscheinbaren "Kupferkrug", ein paar Stufen unter dem Boden von St. Georg, jenes Fabelwesen existieren, nach dem manch ein Kneipengänger sein Leben lang vergebens sucht: die ideale Wirtin? Und wenn ja: Was macht die ideale Wirtin aus?

Inzwischen weiß ich: Der "Kupferkrug", wo der Himmel voller güldener Pfannen und Kannen hängt, ist mehr als bloß irgendeine Eckkneipe mit 45 Plätzen - er ist für viele Gäste zugleich Wohnzimmer und Festsaal, Informationsbörse und Imbiß, Tauschmarkt und manchmal therapeutische Praxis. Und Helga Ebert, die so gekonnt "das König der Biere" zapft, ist viel mehr als nur eine Wirtin, sie ist Ersatzmutter und Marketenderin, Kumpel und



Köchin, Sozialarbeiterin und Therapeutin, kurzum: Sie ist die Königin in ihrem Reich, die Königin der Biere.

Der Kupferkrug ist eine Welt für sich, ein kleines Universum, in dem es nahezu alles gibt, was der Mensch braucht jedenfalls viel mehr, als der Außenstehende sich träumen läßt. Der Planet Kupferkrug beherbergt Sportvereine und eine Sparkasse, eine Spielbank und ein Restaurant, ein Postamt und einen Tante-Emma-Laden, eine Spielothek und ein Reisebüro, eine Disko und sogar eine Art Beichtstuhl.

Übertrieben? Keineswegs. Im Kupferkrug, zwischen dem Porträtfoto vom Frauenschwarm Peter Maffay und den Milieubildern vom Lokal-Maler Peter Grochmann, wurde einst der glorreiche "1. FC Kupferkrug von 1984" gegründet; da tagt und feiert ein Tischtennisclub und außerdem ein Damenkegelclub mit dem schönen Namen "Die Alstersirenen"; da treffen sich ein gleichfalls kneipeneigener Sparkclub und etliche Skat- und Doppelkopfrunden; da kommen mittags die Angestellten von Werbeagenturen und Reedereien auf einen Teller Rinderleber oder Seelachsfilet vorbei; da dürfen Stammgäste mal hinterm Tresen Päckchen oder im Kühlschrank ihr Tiefgefrorenes deponieren; da gibt es jeden Donnerstag frische Landeier aus der

Der FC Kupferkrug präsentiert seine Pokale

Heide zu kaufen und immer gegen Mitternacht die wildesten Knobelrunden und jede Woche Zusatzzahlenlotto - und und und ... und ... und ...

Und vor allem die vielen Feste, die Ausflüge und Reisen, die bei Helga und mit Helga geplant und organisiert werden: Mal geht's an die Mosel, mal nach Florida, mal zum Umbüddeln ins Alte Land oder zum Grünkohl- oder Spargelessen nach Bohndorf, Landkreis Uelzen. Stimmung herrscht immer



Der Sparclub des Kupferkrugs feiert

im Kupferkrug, egal, ob die Gäste die Köstlichkeiten vom Kalten Büffet (einhelliges Urteil: "Helga kocht einfach saugt") mit viel Bier und Schnaps begießen, ob neunzig kreischende Bingo-Spieler Stecknadeln in Korkscheiben pieksen oder ob Stargäste wie Al-trocker John Law zum Abtanzen locken. Die Wirtin selber ist, nach dem Urteil vieler Kenner, bei Festen meist "die Tanzbäarin Nummer eins".

Immer wieder fragen sich Gäste, wie die Chefin das alles schafft, seit 30 Jahren: 10.000 lange Tage vom morgendlichen Einkaufen und Kochen bis spät in die Nacht, wenn sie dem letzten lallenden Zecher noch ein letztes nettes Wort widmet. Klar: Sie ist Vollprofi, und sie wird ab und zu kräftig unterstützt von den Töchtern Anja und Sonja und von Schwester Elisabeth, diesen reizenden Menschen.

Und dennoch, jeder weiß: Würde die öffentliche Hand den Kupferkrug betreiben, vielleicht unter dem Titel Förderung der Stadtteilkultur, dann wären erstmal 600.000 Mark Anschubfinanzierung fällig, zwei Geschäftsführerinnen und vielleicht zehn ABM-Kräfte - und im Laden wäre genauso tote Hose wie 100 Meter weiter in der staatlich geförderten Frauenkneipe "Biß Quit". Beharrlichkeit und Professionalität allein erklären jedoch kaum, warum Helga Ebert, wie kaum eine andere Wirtin weit und breit, im Laufe von drei Jahrzehnten zu einer Art Kultfigur geworden ist. Was sagen die Gäste?

"Ich mag sie, weil sie immer gut drauf ist, immer nett, immer lacht, wenn man rein- kommt," erzählt ein weiblicher Kupferkrug-Fan. Ein anderer ergänzt: "Ich mag ihre Fröhlichkeit, ihre Diskretion und ihre Toleranz, aber

auch ihre Beherztheit, mit der sie ganz schlimmen Gästen zu verstehen gibt: Bis hierhin und nicht weiter." Selbst die größten Kotzbrocken reißen sich dann ein bißchen zusammen. "Gerade für uns Mädels," sagt eine Stammgästin, "ist sie wichtig. Wir können ihr unser Herz ausschütten. Du kommst von der Arbeit, hast 'n Arschvoll Probleme - Helga merkt Dir das an, sagt: 'Was ist denn los, trink erst mal 'n Kaffee.' Sie hat immer ein offenes Ohr und ein großes Herz. Und Du kannst Dich tausendprozentig auf sie verlassen, mußt bei ihr nie Angst haben, daß am nächsten Tag jeder alles weiß."

Vielleicht ist die Lösung des Rätsels, was den idealen Gastronomen ausmacht, ja ganz einfach: Eine gute Wirtin, das ist zuallererst mal - ein guter Mensch. J.B

Auszug aus dem "Kupferkrug-Kurier" von 1997 zum 30 jährigen Jubiläum der Wirtin.

Für Rechtschreibung und Grammatikalische Ausflüge ist allein der Autor "J.B." verantwortlich.



Der Kupferkrug Ecke Lange Reihe/ Schmilinskistrasse

**Die Geschichte des Geelhauses**

Von Peter Nehlsen, 1938 in der Koppel 78 geboren.  
(gekürzte Fassung, Originalton weitgehend beibehalten)

»Drucken«

» Die folgenden Daten stammen aus meiner Erinnerung, den mündlichen Überlieferungen meiner Mutter, geboren Dezember 1904, sowie einer früheren Eigentümerin der Gaststätte, Frau Erna Minners, verheiratete Hansen, geboren im Jahre 1904.

Das Gebäude Koppel 76 wurde zwischen 1898 und 1900 erbaut. Meine Großeltern zogen mit ihrer Tochter, meiner Mutter, am 1. Mai 1906 als Hauptmieter in eine Wohnung des Hauses Koppel 78. Seit dem Datum hatte meine Mutter eine neue Freundin: nämlich Erna Minners, deren Eltern die besagte Gaststätte als Eigentümer seit Bezugsfertigkeit führten.

Zwischen den beiden Weltkriegen hatte Erna Minners einen Herrn Hansen geheiratet und mit diesem das Ladenlokal nach der Übernahme von ihren Eltern unter dem Geschäftsnamen GASTSTÄTTE ERNA HANSEN geführt. Der Ehemann der Erna Hansen ist als Soldat im Zweiten Weltkrieg gefallen. Das Ehepaar hatte keine Kinder. Die Witwe führte die Gaststätte mit ihrer Schwester weiter. Die Schwestern wohnten in der zur Gaststätte gehörenden sogenannten Betriebswohnung, im ersten Obergeschoss. Die Betriebswohnung konnte ausschließlich durch den Durchgang zwischen Koppel und Langer Reihe, Offizialname: Heinrich-Passage, betreten werden.

Aufgrund der Währungsreform 1948 hatten die Menschen mit der Deutschen Mark erstmals wieder eine gewisse Kaufkraft. Sie wurden mobiler, was dazu führte, dass sie mehr und mehr reisten und letztendlich der Wirtin Erna Hansen als zahlende Gäste fehlten. Die Gastwirtin kam dadurch auf die Idee, einen Teil der Kellerräume unter der Gaststätte an ein Ehepaar zu vermieten, welches Schokoladenartikel fabrizierte. Vom Sommer bis kurz vor Weihnachten 1950 arbeitete ich für ein wöchentliches Deputat an Schokolade in der »Schokoladenfabrik« im Bierkeller des heutigen »GEELHAUS«.

Nach dem tragischen Verlust zwei weiterer Ehemänner lebte die Gastwirtin Erna Hansen allein. Sie führte die Gaststätte bis sie sie 1972 aus gesundheitlichen Gründen schließen musste. Im Jahre 1974 verstarb die Gastwirtin.

Nach dem Generalisierungsplan 1981/82 wurde das Erdgeschoss des Gebäudes Koppel 76 baulich verändert. Die beiden hinteren Räume, nämlich Küche und hinterer Gastraum einschließlich Zugang, bildeten 1982 eine sogenannte Einliegerwohnung, die nur durch die heutige, äußere Küchentür zu betreten war. Nach der Baulegende befand sich im damaligen Gastraum vor dem Eck-Erker ein nicht-freistehender Kachelofen, mit dem das gesamte Lokal beheizt worden ist. Der alte Biertresen hat sich im vorderen Gastraum schräg gegenüber des heutigen Tresens befunden, die äußere Langlinie der alten Bodenfliesen markiert die Stelle. Wo heutzutage das Klavier positioniert ist, stand ein Tresen-Buffer, links daneben war die Gläserspüle. Es waren mehrere rechteckige Gaststätten-Tische an den Wänden aufgestellt. Im Bereich des heutigen offenen Tresens stand ein sogenanntes »Salonsofa«. Das Möbelstück gehörte zur Erstausrüstung, es war gedreht, gepolstert und mit weinrotem Samt (original) bezogen. Es diente zusammen mit einem Langtisch als Stammtisch-Ecke. An der Stelle der jetzigen Kellertür befand sich die Damentoilette, die Herrentoilette ist an ihrer alten Position verblieben. Die Küche befand sich ursprünglich im Bereich der heutigen Damentoiletten. Sie war damals ausgestattet mit einem gusseisernen, halbrunden Waschbecken, einem Stuhl, einem hohen Küchenschrank und einem 3-flammigen Gasherd.

Abschließend einige Anmerkungen zum sogenannten Gästequerschnitt im Lokal bis zum Tode von Erna Hansen. Das Publikum bestand überwiegend aus selbstständigen Handwerkern, aus Arbeitern, aus »kleinen« Angestellten und Kaufleuten. Der genannte Personenkreis wohnte in der unmittelbaren Nachbarschaft bzw. im Stadtteil St. Georg, manche kamen auch aus entfernteren Hamburger Stadtteilen. Die meisten waren beschäftigt in den Straßen LANGE REIHE und KOPPEL, in den Kfz.-Betrieben und den Maschinenfabriken (Koppel 66 und 78). Die Altersstruktur der Gäste umfasste alle Jahrgänge vom Lehrling bis zum Pensionär respektive Rentner. «  
Hamburg im Dezember 1997

**Chronologie 1973 bis 2000****1973**

Reinhard Erdloff übernahm das Lokal von der SAGA und taufte es das GEELHAUS. Er betrieb die Kneipe für eine mehrheitlich linke Szene bis 1979.

**1979-1987**

Maria Reifenrath bewirbt die "atomwaffenfreie Zone" mit seinem engagierten Stadtteil-Publikum.

**1987-1991**

Ulf Oelschlägel (heute »Kalenbach« in Winterhude) setzte neue Akzente im Speisenangebot und versucht so das GEELHAUS für ein breiteres Publikum zu interessieren.

**1992**

Renate Marold pachtet kurzzeitig das GEELHAUS von Ulf Oelschlägel. Neben ihrer hauptberuflichen Tätigkeit bei Robin Wood ist sie mit der Führung einer Gastronomie überfordert und gibt das Geelhaus zum Juli 1992 ab.

**Seit 1992**

betreiben Christine (Tine) Wollmann, Malte Siegert und Andreas Echterhoff das Geelhaus, das 1998 geschäftlich um den Da Capo Partyservice erweitert worden ist.

## Das zweite Wohnzimmer

Das Geelhaus war für viele Stadtteilaktive lange Zeit das zweite Wohnzimmer. Hier traf man sich nach Veranstaltungen oder Vorstandssitzungen und heckte neue Ideen für Aktionen aus. Später übernahm dann der Stadtteilchor Drachengold das Geelhaus als Vereinsheim, um auch hier Ideen für neue Revuen zu entwickeln. Daneben fanden im Geelhaus auch verschiedene Ausstellungen statt. In Erinnerung geblieben ist eine Fotoausstellung zu St. Georgs starken Frauen. Und insbesondere eine Ausstellung zum Leben von Carl von Ossietzky, die durch einen Besuch der Tochter des Nobelpreisträgers – Maud von Ossietzky –, geedelt wurde.

Wolfgang Engelhard



## Interview mit der Geelhaus-Crew: Chris Tine Wollmann und Malte Siegert, Sanni van Bargaen und Sabine Eckhoff, Juni 2023 von Rita Kreis

**Rita:** Was ist das Geelhaus für euch, Tine und Malte, damals gewesen, also für euch als Betreiber\*in? (Ihr habt es 9/1992 übernommen und „aufgegeben“ 2004 )

**Tine:** Diese 12 Jahre waren mein Leben, mein Ein und Alles. Ich konnte mir lange Zeit nicht vorstellen, das nicht mehr zu machen. Jeden Tag habe ich mich gefreut dahin zu gehen, das war Heimat, Familie, Freunde, also eben mein ganzes Leben. Wir hatten ja eben im Vorgespräch schon das Thema Alltag von Gastronomen: Meine Freunde kamen ins Geelhaus, um mich zu besuchen, viele Gäste wurden Freunde. Ja, das war alles für mich: „Geelhaus“.

**Rita:** Wie seid ihr auf die Idee gekommen, das Geelhaus zu übernehmen?

**Malte:** Das war Zufall, das ist uns „angeboten“ worden. Ein alter Freund von Tine kam im Frühjahr 1992 bei uns an, er habe das Geelhaus in der Koppel an der Hand, die Vorbesitzer (s. Vorgeschichte!) wollten das verkaufen, das wäre doch was für uns. Tine und ich kannten uns ja durch unsere Ausbildung im Hotel Reichshof: Tine hat eine Ausbildung als Hotelfachfrau gemacht, ich als Kellner, so hatten wir beide einen gastronomischen Hintergrund. Tine hatte ja auch bei Max&Consorten gearbeitet und so schon Erfahrungen gesammelt. Ich hatte mich gerade entschieden zu studieren! Dann haben wir beide uns angeguckt und entschieden: Tine macht es hauptberuflich und ich neben dem Studium. Zusätzlich stieg noch ein alter Freund mit ein. Er war gelernter Tischler und studierte Architektur, hat den Tresen gebaut und uns bei der Neu-Gestaltung konzeptionell und handwerklich stark unterstützt. Zudem haben uns damals ganz viele Freunde bei der gesamten Renovierung geholfen. Aber ganz ehrlich, Tine war der Eckpfeiler gewesen, nicht nur hinterm Tresen, sondern sie hat auch die ganze unsichtbare Organisation gewuppt: Einkauf, Buchhaltung. Ich habe, wie gesagt, neben dem Studium viel geputzt, das konnte ich mit der Uni gut vereinbaren.

**Tine:** Ich hatte Kindheitsträume, ich wollte immer ein Café haben, mit viel Kuchen und Torten! Na, und dann ist uns das Geelhaus angeboten worden, das war eine Chance. Ich war ja Flugbegleiterin bei der Lufthansa und fest entschlossen, das nur für 2 Jahre zu machen...

**Malte:** Du bist ja im August 1992 sogar noch geflogen als Stewardess- kurz vor der Eröffnung im September 1992!

**Tine:** Ja, ich hab dann aber gekündigt. Ich dachte, verwirkliche ich doch jetzt meinen Traum! Waren zwar keine Kuchen, aber später haben wir auch das gemacht.

**Rita:** Hieß es da denn eigentlich schon Geelhaus oder war das eure Idee? ... ich weiß das tatsächlich nicht mehr!

**Malte:** Nee, das hieß schon Geelhaus, gelbes Haus, war ja auch so gestrichen seit den 70er Jahren. Das fanden wir gut, das auch so weiterzuführen. Es sah dann nach dem Umbau von Innen anders aus, aber der Name blieb, samt gelber Farbe!

**Rita:** Sanni, erzähle doch du jetzt mal von deiner Arbeit dort. Wann und wie lange war das?

**Sanni:** Ich glaube, das waren fünf Jahre. Ich hatte zu der Zeit noch studiert, hatte zwei kleine Kinder und kannte das Geelhaus als Stammgast, wohnte gegenüber im Drachenbau, wie praktisch! Ich konnte mit Babyphone und meinem Schatz da rübergehen, und wir waren sofort zu Hause, wenn was los war. Wir haben es ja sogar am Tresen stehen lassen und ihr habt uns Bescheid gesagt, wenn es geknistert hat. Es war unsere Stammkneipe, weil wir uns, Malte, ja über Renée und eure Kinder aus der Kita kennengelernt hatten. Darüber gab es eine besondere Beziehung. Wie schön, wenn man dann noch in seiner Stammkneipe ein bisschen jobben kann! Dadurch habe ich dann ja auch dich, Tine, kennengelernt und zusätzlich über die Kinder und Drachenbau eben auch die Gastfamilien, also die Nachbarschaft. Das hat mir total gutgetan: Neben junger Mutter zu sein und zu studieren, hatte ich noch einen Part als Mitarbeiterin!

**Malte:** Das war ja hier in St. Georg überhaupt so ein Mikro-Kosmos: Anfang der 90er waren die Zusammenhänge ganz anders, auch auf der Langen Reihe. Die ganze Kneipenkultur: „Gestern und Heute“, „Max & Consorten“, „Café Uhrlaub“ und „Frau Möller“, das unterschied sich doch sehr von der heutigen Situation. Wie oft haben sich, so morgens um 4 Uhr und während der Woche, die letzten Gäste und dann auch die Bedienungen noch im „Tschüß mach's gut“ getroffen. Das war eine ganz andere Geschichte als heute. Im Mikro-Kosmos St. Georg gab es noch viele andere Mikro-Kosmen. Die Verbindungen zwischen den Menschen waren immer auf mehreren Ebenen, das war wie ein Geschenk. Auch die vielen Vereine, EV, GW und einige

von den Linken, Grünen, der SPD, der Stadtteilchor Drachengold und das Wohnprojekt Drachenbau. Die Gäste waren alle immer auch in unterschiedlichen Funktionen bei uns, es war so persönlich, toll, bereichernd. Bis heute ist das so, obwohl wir jetzt fast 20 Jahre raus sind aus dem Geelhaus, aber mit vielen ist immer noch eine Verbindung da.

**Rita:** Sanni, erzähl doch mal die Geschichte vom Kater Alfred und dem Hund deiner Eltern, den ihr in Obhut hattet.

**Sanni:** Ja, der war ein paar Tage bei uns in Pflege und plötzlich war der Hund spurlos verschwunden. Entdeckt haben wir ihn dann, zusammen mit unserem Kater Alfred, im Geelhaus. Fazit: Auch unsere Haustiere haben sich im Geelhaus äußerst wohl gefühlt. Tine hat den Stammgast Alfred an Tisch 7 geliebt. .... Als ihr das Geelhaus aufgeben wolltet, habe ich auch mit Dorle (damals Köchin im Geelhaus) darüber geredet, ob sie es mit mir übernehmen würde, wenn es im Stadtteil gelingen sollte, aus dieser Kneipe ein Genossenschaftsmodell zu machen. Da waren auch einige Drachenbauer\*innen stark interessiert. Aber alleine habe ich mich das nicht getraut, als Dorle da nicht mitmachen wollte.

**Malte:** Ja, das haben wir uns ja auch gewünscht, aber leider war das damals kein Wunsch-Konzert! Aber das wäre das risikoärmste Modell gewesen.

**Rita:** Ja, nun zu den Nutzer\*innen, Sabine, du bist eine davon hier am Tisch.

**Sabine:** Ja, aber ich hab auch mal eine Zeit lang geputzt im Geelhaus, also auch dort gearbeitet. Und das war auch das Besondere, das Familiäre! Es war einfach so: Wenn du abends, so um 20 Uhr, nochmal auf die Idee kamst ins Geelhaus zu gehen, auf ein Bier, auch alleine, als Frau und ohne Verabredung, das war überhaupt kein Problem. Du hast ja fast immer jemanden getroffen, dich irgendwo dazu gesetzt und wenn nicht, dann saßest du trotzdem entspannt da, hast ein Bier getrunken und gut, bist du wieder nach Hause gegangen. Unsere Kinder kennen ja auch das Geelhaus gut, wie oft sind wir einfach abends rübergegangen, um mit ihnen eine Kleinigkeit zu essen. Ich erinnere mich, dass wir auch eine Trauerfeier für einen Freund bei euch gemacht haben, oder wir sind nach Veranstaltungen nochmal gekommen. Es war eine Art von Zuhause. Und dann wir Drachenbauer, die immer nach dem Plenum noch zu euch kamen, das waren auch für euch alle 14 Tage



Stammplatz der Katze

lange Freitage!

**Malte:** Wir haben ja auch bei vielen Stadtteil-Aktivitäten mitgemacht: bei den alternativen Stadtteilstesten haben wir Getränke ausgeschenkt, beim Vorstadt-Theater nebenbei Catering gemacht, in der Koppel 66 beim Weihnachtsmarkt. Wir gehörten einfach dazu und haben es nicht gemacht, weil das riesige Geschäfte für uns waren. Ich erinnere mich, dass wir auch eine Lesung zum Jahresprogramm bei uns gemacht haben, da wollte ich auch lesen. So hat ein Literarisches Menü, sonntagsvormittags, mit Büffet, bei uns stattgefunden.

**Sabine:** Ich kann mich noch erinnern, dass eure Nachfolgerin mal zu uns sagte, als wir so um 22.30 h vorbeikamen und sie am Abschließen war: „Ja, ich hab den ganzen Tag auf euch gewartet, jetzt ist Feierabend!“ Das war plötzlich eine ganz andere Welt für uns. Aber, im Drachenbau haben wir immer noch eure karierten Tischdecken!

**Malte:** Mit den Stammgästen war das ja auch immer so ein bisschen Fluch und Segen: Das war toll, ihr wart sozusagen unsere Bank, aber dadurch waren wir auch von euch abhängig, weil wir wenig durchlaufendes Publikum hatten und in schwierigen Zeiten haben wir das natürlich sehr gespürt, z.B. in der Wirtschaftskrise 1999.

**Tine:** Und dann ist in solchen Zeiten die Koppel auch ein „entlegener Ort“, da verirrt sich nur selten jemand zufällig hin. Man musste das kennen, das war ja auch immer so ein Geheimtipp. Im Laufe der Zeit hat sich der eben potenziert. Durch die Lange Reihe liefen auch schon damals Leute einfach längs, aber nicht durch die Koppel, das Geelhaus musste man kennen.

**Malte:** Was sich auch noch geändert hat, ist, dass die Gäste nicht mehr so lange bleiben. Früher war so zwei Uhr durchaus normal oder wie schon gesagt, auch vier Uhr in der Woche und am Wochenende auch noch länger. Das ist ja nun wirklich vorbei, das Ausgeh-Verhalten hat sich völlig verändert, das Publikum ist „gesitteter“ geworden. Oder einfach alt? Hier ist so um Mitternacht Schluss in St. Georg und die Jungen gehen woanders hin, auf'n Kiez, in die Clubs. Das haben wir auch mal gemacht, aber trotzdem hatten wir unsere Kneipen.

**Rita:** Ich spreche jetzt mal als Nutzerin, ... ich finde, es liegt auch daran, dass die Funktionen von Kneipen sich verändert haben, wir suchten und brauchten einen Ort, Sammelpunkt, eine andere Art von Familie und Zuhause, Austausch, z.B. mit dem Stadtteil-Chor. Da haben wir unsere Konzepte für

die Aufführungen entwickelt, wir brauchten keine Konzeptgruppe. Schon einige, die im ganz nüchternen Zustand dann die Fäden wieder aufgegriffen und weiterentwickelt haben. Jetzt gehen nur noch einige regelmäßig nach der Chorprobe in die Kneipe, oft sogar getrennt in verschiedene Kneipen. Dort wird auch manchmal über das Revue-Konzept geredet, aber ganz anders, weil nur noch wenige dann an der Idee beteiligt sind. Aber wir probieren neue Strukturen aus, die wir aber damals nicht brauchten, weil die Kneipe = das Geelhaus uns für die kreative Arbeit völlig gereicht hat. Aber auch mit dem sog. Nach-Plenum von Drachenbau im Geelhaus war das so: Wir haben Entscheidungen, Diskussionen nochmal von anderen Seiten beleuchtet. Alle waren entspannt und konnten in dieser Kneipen-Atmosphäre Ideen weiterentwickeln und zur Umsetzung beitragen. Streit/Auseinandersetzungen waren normaler, wie auch früher in den sog. Arbeiter-Kneipen.

**Sanni:** Ja, diese Veränderungen sind auch für Drachenbau deutlich. Wir haben uns dann statt im Geelhaus noch eine Zeit lang am Küchentisch, meistens bei uns, getroffen, aber das bekam dann plötzlich so einen „privaten

Gastraum im Geelhaus



Charakter“ und wurde auch von anderen kritisiert. Das Geelhaus war einfach öffentlich, neutral!

**Sabine:** Wir haben euch doch auch einmal einen freien Abend geschenkt und einige von uns haben die Kneipe gemacht. Was war das noch: ein Geburtstag, oder Jubiläum?

**Malte:** Ja, ja, da war was.

**Tine:** Wer als Gastro bekommt solches Geschenk von seinen Gästen? Das war schon besonders!

**Malte:** Ja, es war alles sehr persönlich, auch jetzt, heute noch: Dass Sönke D., Kind aus dem Drachenbau, mein Arbeitskollege bei NABU ist! Da weiß man, es geht immer weiter!

**Sanni:** Toll ist doch auch, dass sich unsere Kinder daran erinnern und wenn sie hören, ich werde mit euch zusammen interviewt, wollen sie auch dabei sein.

**Malte:** Ja, wir waren „inklusiv“, als noch keiner darüber gesprochen hat, wir haben eben für alle einen Platz geschaffen, auch mit Rollstühlen!

**Sabine:** Auch Rückkehr aus Urlauben, da haben wir uns oft bei euch getroffen.

**Malte:** Aber ihr hattet uns und was wir gemacht haben, genau im Blick, genau geprüft. Ich habe auch noch alte Geelhaus-Fotos und Speisekarten.

**Tine:** Was für uns als Betreiber besonders war, der Umgang war so wertschätzend, nicht so abschätzend behandelt, als „Bedienung“!

**Sabine:** Ja, wir haben uns als Gäste gefühlt, aber nicht so übertrieben.

**Malte:** Also in der kleinen Küche, das war schon so ein Einzelkämpfer-Ding.

**Rita:** Als Gast habe ich euch den Stress nicht angesehen. Also ich kannte euch ja und habe gesehen, dass ihr schwer gearbeitet hattet. Aber ich hatte niemals das Gefühl, dass mir das zur Last gelegt wurde.

**Malte:** Du meinst dieses „der Gast als der natürliche Feind des Gastronomen“!?

**Tine:** Na, das wäre ja ganz schön widersinnig.

**Rita:** Aber kennt ihr das nicht? In so Restaurants z.B., wo alles perfekt durchorganisiert ist, hatte ich schon manchmal das Gefühl, dass ich eigentlich störe.

**Sabine:** Ja, das ist dieses Gefühl „eigentlich bin ich hier lästig!“.

**Rita:** Das habt ihr nun wirklich nie vermittelt.

**Malte:** Bei mir hat man das wohl manchmal nicht so gesehen, aber ich war

schon ganz schön unter Stress mit dem Kochen und dann unseren 2. Laden und die Catering-Geschichte.

**Tine:** Du hast ja gesagt, man hat uns den Stress nicht angemerkt, das lag natürlich auch an unserem Team. Wir haben eben die Dienstbesprechungen gemacht und geklärt, was geklärt werden musste. Ich habe mich dabei auch nie als „die Chefin“ gefühlt. Wir waren eben Kolleg\*innen und das habt ihr als Gäste eben auch wahrgenommen. Wir waren ein eingeschworenes Team und alle waren Schätze, speziell und liebenswert und irgendwie passte das gut zusammen.

**Sanni:** Das lag natürlich auch an eurer Wertschätzung. Viele haben ja lange



bei euch gearbeitet und das lag natürlich auch daran. Ihr wart auch meine Familie. Malte und Tine

**Malte:** Ehrlich jetzt mal, einige waren wirklich grottenschlechte Kellner, aber die waren so nett, wir hätten uns nie von ihnen getrennt, weil sie so nette, tolle Menschen waren, die auch eine gute Ansprache mit den Gästen hatten. Und das war viel wichtiger. Ich glaube, da haben wir eher das große Ganze gesehen.

**Sabine:** Aber das müssen ja auch die Gäste annehmen: Wenn man ein bisschen länger warten muss, weil der Kellner so ein Langweiler ist, das haben wir eben auch mitgemacht, weil sie so nett waren, da haben wir uns eben drauf eingestellt.

**Malte:** Ja, auch, wenn man 2x nach dem Bier fragen musste, das war nicht so schlimm, weil sie eben so nette Menschen waren, das ist ja auch das Familiäre.

**Sabine:** Aber ihr hattet beide ja auch ein hohes Niveau!

**Tine:** Na ja, also wir sind eben noch „alte Schule“, wir haben in dem Bereich gelernt! Und es hieß auch immer, eine inhabergeführte Gastronomie funktioniert nur, wenn der/die Betreiber\*in/Inhaber\*in auch regelmäßig da ist. Nicht zur Kontrolle, sondern um deine Ideen/Vorstellungen zu verwirklichen, dafür musst du vor Ort sein.

**Sanni:** Na, ja, z.B. bei Max & Co ist der neue Inhaber auch häufig da, aber er arbeitet nicht so regelmäßig mit. Also ich glaube, das ist wichtig, dass er so richtig mitrockt. Ich habe ja auch für andere in der Gastro länger gearbeitet. Auch, wenn der Besitzer immer da war, er muss auch so richtig mitrocken! Das ist ein Unterschied, ob du da bist um aufzupassen oder mitrockst. Du musst gar nicht immer mitarbeiten, aber im richtigen Moment mit anpacken.

**Sabine:** Das genau ist gemeint: du bist als Betreiber\*in nicht da zur Kontrolle, sondern bist sozusagen die Seele vom Ganzen.

**Tine:** Ja, die bei uns gearbeitet haben, waren eben auch ganz mit dabei.

**Malte:** Ich hab jetzt gerade bei Sportspaß wieder jemanden von damals getroffen, ich finde das toll, immer noch und wieder Menschen aus dieser Zeit zu treffen, auch alte Freundschaften sind noch aus dieser Zeit

**Tine:** Ja, und viele Freundschaften sind im Geelhaus entstanden.

**Malte:** Na ja, heute werden Restaurants, kleine Geschäfte, ja auch als Startups betrieben.

**Rita:** Das sind so Geschäftsgebaren, da bin ich ganz raus, das ist eine fremde Welt für mich.

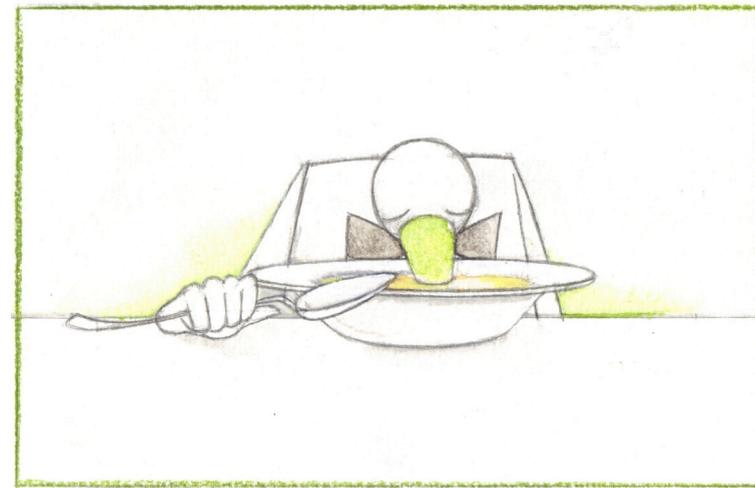
**Tine:** Ja, das ist so fast das Gegenkonzept von dem, was wir gemacht haben: Startups einrichten und wenn sie gut laufen, dann zu verkaufen.

**Malte:** Na, ehrlich, wenn damals, als es gut lief mit dem Geelhaus, jemand gekommen wäre und uns 250.000,- DM geboten hätte, ich weiß ja nicht, da wäre ich schon ins Überlegen gekommen.

**Rita:** Aber so ein Startup würde sich heute doch nicht mit einer Kneipe beschäftigen, oder?

**Sabine:** Das gibt es ja auch durchaus für den Gastro-Bereich, so PopUps, die nur kurze Zeit laufen sollen. Das ist sozusagen das Gegenmodell zur Stammkneipe.

**Sanni:** Aber was es auch in der Gastro gibt: Es gibt so viele Leute, die von einer angesagten Gastro zur nächsten „reisen“, gerade in Hamburg, das ist dann immer so eine ganze Meute an Menschen, die bestimmt, wer und was gerade hip ist und dann weiterziehen.



**Tine:** Es entwickelt sich doch immer alles weiter, das Essen, was wir gemacht haben, gibt es in den Kneipen auch nicht mehr, es ist ja auch z.T. edler geworden.

**Sanni:** So doll hat es sich doch auch nicht geändert: Pasta, 3 Salate, Flammkuchen statt Bruschetta, manchmal gibt es jetzt auch Kneipen mit Wochenkarten, z.B. in Winterhude. Aber die haben auch z.B. die Klassiker wie Wiener Schnitzel mit Pommes und das läuft gut.

**Rita:** Aber die Stammkneipe ist doch gestorben, für uns war die Stammkneipe wirklich das Gegenteil von „möglichst irgendwas Neues finden“, es war eben die Stammkneipe, was Familienähnliches, Verlässliches, wie auch der Kupferkrug und jetzt für uns Aktive das Curiousa am Hansaplatz, da müssen wir nichts essen oder gar Plätze reservieren! Das ist ja auch so etwas Neues hier im Viertel!

**Sanni:** Es gibt es ja schon noch, im Max gibt es noch Stammgäste, dann der Alte Ritter lebt auch noch von Stammgästen, der hat noch bis 2 Uhr geöffnet. Felix und Moritz gehen da auch oft hin oder zu Möller oder ins Malik's.

**Rita:** Aber sind bei Möller nicht hauptsächlich Touristen inzwischen?

**Sanni:** Ja, aber eben auch Stammis!

**Malte:** Möller war eine angesagte Fußball-Kneipe, das hat er ja eingestellt. Er hat auch gemerkt, dass eben viele Touristen kommen und Fußball + Billard nicht mehr sooo der große Renner sind. Es kommt jetzt ein anderes Publikum.

**Rita:** Für mich ist Stammkneipe auch: verwurzelt sein, die Möglichkeit, im Stadtteil noch andere Verbindungen zu schaffen und zu halten, neben Familie, Freunden, Kollegen. Aber das ist eben auch so gesellschaftlich nicht mehr so gefragt, nur noch bei uns .... oder?

Rita Kreis

## Die Kellerbühne

Das Villon war eine verwinkelte Kellerkneipe abseits des Trubels am St. Georgs Kirchhof, die über eine kleine Bühne verfügte, auf der Dank der Beziehungen der Wirtin Monika mehrmals im Monat Kleinkunst angeboten wurde. Unter anderem trat hier die den Älteren aus dem Fernsehen bekannte und leider jüngst verstorbene Ingrid Steeger auf.

Ich erinnere mich an eine Veranstaltung im Rahmen der Hamburger Krimi-Tage, auf der ich neben dem Autor der (seinerzeit von mir durchaus geschätzten) Bienzle-Krimis am Tresen zu sitzen kam. Wir hatten uns allerdings nichts zu sagen.

Nach dem Ende des Villon wurde die Kneipe noch eine Zeit lang von einer jungen Frau so weiter betrieben, dass es die Nachbarn vorzogen, dem Betrieb ein Ende zu setzen. In dieser Zeit fand hier der Stadtteil-Chor Drachengold nach Chorproben vorübergehend Unterschlupf.

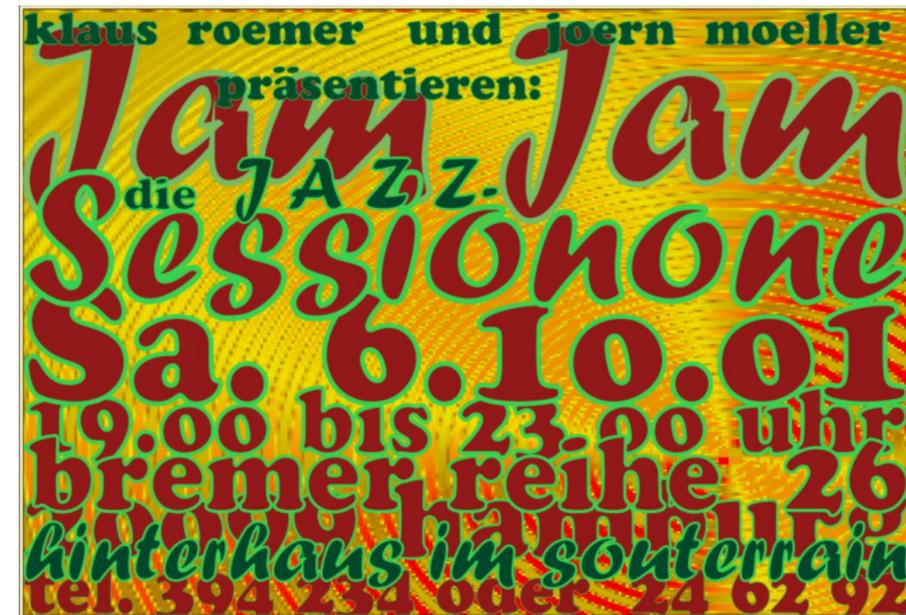
Wolfgang Engelhard



„1976 hat Monika Rahn, die früher am Großneumarkt Uwes Weinstuben hatte, das Villon im St. Georgs Kirchhof aufgemacht. Jörn Möller, der Jazzmusiker, hat im Villon die Bühne gestaltet und dort auch Musik gemacht.

Es war vorher ein Puff und es kamen noch immer Leute vom Lande, die den Wechsel nicht mitbekommen hatten. Besucher waren Schauspieler und Künstler - Gabriel Laub, Tim Fischer, Michael Sazarin. Ende der 1990er Jahre hat sie es an ihren Sohn übergeben, der es nicht lange hatte und es dann an Henry übergeben hat, der auch Schauspieler im Schauspielhaus war.“

vom Klönschnack am 11.11.2023



## Jazz für den Hut

Der Musiker Jörn Möller wohnte von 1980 an in der Bremer Reihe, seit 2001 widmete er sein Atelier und den Proberaum unangemeldet zum privaten Jazzclub für Profis und Amateure um,

Jeden ersten Samstag im Monat fand auf 60 Quadratmetern eine große Session stattfand. Grund dafür war eine Jam-Session im Birdland, wo nur bekannte Musiker auftreten durften, die schon einen Namen hatten. Diese Hierarchisierung sorgte bei ihm für Ärger und er machte mit Klaus Römer, Chris Meyer und Hans Christoph Hartmann in der Folge selbst einen Club im Hinterhof der Bremer Reihe auf.

Eintritt wurde nicht genommen, sondern es ging ein Hut herum, in dem Spenden für die Musiker gesammelt wurden. Getränke durften auch selbst mitgebracht werden. Zu den Jam Sessions kamen meistens um die 20 Musiker, aus der ganzen Stadt. Einmal waren sogar allein 17 Blasmusiker zu Gast. Manches Mal musste Jörn auch eingreifen, damit alles im Flow blieb, weil einzelne Musiker sich doch gerne in den Vordergrund spielten.

Eine witzige Erinnerung hat der ehemalige Clubbesitzer an eine Prozession



mit allen Besuchern und Musikern aus dem Club in der Bremer Reihe über den Hansaplatz zur Ellmenreichstraße, wo er in der Galerie Hosenstall eine eigene Ausstellung hatte, die er allen zeigen wollte. Den Weg dorthin hatte er mit drei Rollen Tapeten ausgelegt. Mit Musikbegleitung marschierten alle hintereinander dort hin und wieder zurück. Das war für alle Beteiligten eine fröhliche und witzige Veranstaltung.

Auch Nachbarinnen aus St. Georg haben sich an den Sessions beteiligt, hier im Bild Karla und Käte, damals 15 und 17 Jahre alt, aus der Koppel. Beide hatten eine Zeit lang Gitarrenunterricht und da die Eltern mit Jörn befreundet waren,

sind sie mehrere Male gemeinsam dort mit Coversongs und auch eigenen Songs aufgetreten.

Infolge der Gentrifizierung kauften immer mehr Menschen Wohnungen in dem Haus, welche mit dem Lärm nicht einverstanden waren. Dies führte dazu, dass Jörn ab 2010 keine Musik mehr machen durfte. Er erinnert sich,



Auf dem Tapetenweg zum Hosenstall

Auftritt Karla und Käte

dass die Stimmung davor eine andere war – aus dem Hof hörte er manches Mal: „Eh, mach mal lauter!“.

Alles in allem war es für ihn eine herrliche Zeit und er ist sehr ungern aus St. Georg weggezogen.

Eine der letzten Veranstaltungen:



Einladung zu einer der letzten Veranstaltungen in der Bremer Reihe 26

Danach war er in wechselnden Orten mit dem Jazzclub unterwegs, bis er in Bergedorf eine neue Heimat fand, wo er noch heute seinen Club White Cube hat.

Karla Fischer

## Mulzer & Völkel

1953 als Verkaufsstelle der Spirituosenfirma Mulzer & Völkel in der Langen Reihe eröffnet. Die Einrichtung in dem schmalen Raum bot in den kleinen Nischen viel Platz. Die Gäste, meistens wohnhaft in der Nähe, kamen nach der Tagesarbeit dort zum Feierabend, Künstler vom nahegelegenen Schauspielhaus verkehrten dort, lernten ihre Rollen oder trafen sich mit Nachbarn und Freunden. Und am Sonntag gab es um 12 Uhr den „Kirchenschnaps“.



*Die Gäste waren die, die nicht so weit laufen wollten. Das war eigentlich auch so ein Nachbarschaftslokal, nachmittags haben sie sich da getroffen, nach dem Einkaufen, mit ihren Taschen, die in der Ecke standen. Und wenn sie dann gingen, konnten sie die Tüten so schwer auseinanderhalten, da war dann schon oft was aufgetaut und dann hat jeder seine Tüte da rausgesucht. Dann kamen sie wieder zurück, weil es die falsche Tüte war. Das Servicepersonal kannte auch jeden und hat die Leute ausgefragt. Wollte wissen, wer da sitzt und was du trinkst und wenn du wieder kamst, dann wussten sie das noch. Die waren wirklich preisgünstig bis zum Schluss, das war wirklich toll.*

*vom Klönschnack am 11.11.2023*

## Im Namen des Hundes

Zwei Tage vor der Eröffnung 1983 war alles fertig, nur ein Name fehlte. Die Belegschaft beschloss einstimmig, die Hündin des Besitzers zu würdigen. So kam das Lokal zu seinem Namen. Damals war Mathias Kiesler der Betriebsleiter. Es gibt Bratkartoffeln, Schnitzel, Frikadellen und Bauernfrühstück – bis tief in die Nacht, im Sommer auch draußen.

An den Tresenecken blättert der schwarze Lack, und an der vergilbten Decke klebt der Rauch unzähliger Zigaretten. Bei jedem Schritt knarzen die alten Dielen, und auf den massiven Holztischen haben mehrere Zechergenerationen ihre Spuren hinterlassen.

„Für unsere Stammgäste sind wir ihr Wohnzimmer. Sie wollen auch keine Experimente, sondern es soll so bleiben, wie es ist“, sagt Inhaber Paul Lee.

### Als Servicekraft bei Frau Möller

Nach dem Abitur habe ich erstmal ein Praktikum (ohne Bezahlung) gemacht, um Erfahrungen zu sammeln und gejobbt, um Geld zu verdienen. Ich hatte jeweils einen Tag zur Probe in der Kneipe „Frau Möller“ und einen im Croque-Laden gearbeitet. Da im Croque-Laden Selbstbedienung war, gab es wenig Trinkgeld, so dass ich mich für die Kneipe entschieden habe. Dort bekam ich als Servicekraft ein Essen gratis pro Schicht. Das Trinkgeld wurde am Ende des Abends bzw. der Nacht in einen

Topf geworfen und ganz fair zwischen dem Service-Team und der Küche aufgeteilt: In der nächsten Schicht hing ein Briefumschlag mit meinem Namen an der Wand, den habe ich mir geschnappt und mich über den Bonus gefreut - und es war jedes Mal eine Überraschung, wie hoch die Summe war. Aber natürlich musste man sich auch darauf verlassen, dass die Abrechnung



Die Initialen schmücken alle Fenster

korrekt gemacht wurde, da man oft am Ende nicht mehr da war. Ich habe mich anfangs sehr gefreut, dass Freunde vorbei kamen, mit denen ich dann den Feierabend einläuten konnte, aber richtig abschalten konnte ich da leider nicht und habe mich dann doch lieber woanders verabredet.

Einmal habe ich Silvester gearbeitet, weil ich mich nicht entscheiden konnte, auf welche Party ich gehe und dann dachte, ich arbeite lieber, weil es Silvester besonders viel Lohn gibt: 100 € für einen Abend plus Trinkgeld waren sehr viel für mich! Im Nachhinein hätte ich vielleicht doch mehr von einer Party gehabt, denn um 24 Uhr gab es für uns vom Personal nicht einen Moment des Innehaltens. Ich hatte gedacht oder gehofft, die Gäste stoßen



Spuren  
mehrerer  
Zecher-  
generationen

jetzt miteinander an und wir vom Personal können das dann auch – aber nein, genau zum Jahreswechsel wollten sie bezahlen oder etwas bestellen. Wir durften dann auf die Schnelle ein Glas Sekt trinken; ich habe einmal genippt und dann weiter bedient. Zum Glück kam eine gute Freundin auf dem Rückweg von ihrer Party ins „Frau Möller“ und ich habe mich riesig gefreut, einen lieben, bekannten Menschen zu umarmen und mit ihr anzustoßen - das war um 2 Uhr. Ich bin dann um 3 Uhr nachts nach Hause gekommen und dachte, dass es eigentlich auch schön ist, an Silvester so fit zu sein, weil ich keinen Alkohol getrunken hatte, aber dass es doch noch schöner ist, mit Freunden so ein Ereignis zu zelebrieren... Ich habe auch einiges gelernt: Man hatte uns angewiesen, dass man die Stammgäste zuerst bedient und vor allem, dass gewünschte Bezahlungen vorgehen: damit neue Gäste Platz nehmen können. Das ärgert mich tatsächlich noch heute aus dem Service-Blickwinkel, wenn ich irgendwo ewig auf die Rechnung warten muss, denn dann gibt man ja auch automatisch weniger Trinkgeld, weil man genervt ist. Und ich kann es dementsprechend wenig nachvollziehen, dass man manchmal so lange warten muss, obwohl man nichts mehr zu essen oder zu trinken hat und es nicht allzu voll ist. Denn das war das Wichtigste, was man uns hier beigebracht hat: alles zu überblicken und sofort nachzufragen, ob der Gast noch einen Wunsch hat.

Die Arbeit in einer Kneipe hatte ich vor diesem Job unterschätzt: Man muss auf mehr Dinge achten als man vielleicht als Gast denkt, und man muss immer den Überblick behalten, damit alle haben, was sie möchten und zufrieden sind.

Milena Lieske

*„Frau Möller war nicht meine Stammkneipe, aber da waren viele St. Georger. Ich habe aber das Gefühl, das ist mehr Touristenlokal geworden und was ich immer so toll fand, wenn samstags Fußball war, da hörten wir das immer in der Schmilinskystrasse, wenn ich in der Wohnung war und hörte das <Tooor! ...> aus dem Möller! Da war ja nicht das Problem, wie auf dem Steindamm, dass es da immer nachts so sehr laut war, sondern die saßen eher nachmittags draußen. Ich mochte die Atmosphäre immer so gerne.“*

vom Klönschnack am 11.11.2023

## Ein Ort zum Untertauchen

War das Geelhaus unser zweites Wohnzimmer, so war Max und Consorten ein Ort zum Untertauchen. Wenn wir mal keine Lust hatten, Leute aus dem Stadtteil zu treffen, oder gar Beziehungsprobleme besprechen wollten, verzogen wir uns zu Max und Consorten. Hier war man anonym und fühlte sich doch in einem bunt gemischten Völkchen gut aufgehoben.

Wurde es mal brenzlig, war die Kneipen-Crew schnell zur Stelle. So passierte es mir, als ich am runden Tisch im Eingangsbereich meine Zigarre rauchte (durfte man damals noch) und von einem kräftigen Tischnachbarn bedroht wurde. Da er sich als russischer Boxer vorstellte, mutmaßte ich, dass er Zigarrenraucher pauschal als böse Kapitalisten einordnete. Auch diese Situation, die im Übrigen die Ausnahme war, wurde schnell entschärft.



Das Ambiente von Max und Consorten trug viel zur guten Atmosphäre bei. Man fühlte sich in die 20er Jahre des letzten Jahrhunderts zurückversetzt. Ob hier schon immer eine Kneipe war, ist mir nicht bekannt. Das sehr schlichte einstöckige Gebäude war jedenfalls schon auf historische Postkarten zu sehen.

Ich kannte die Kneipe bereits seit dem Ende der 70er Jahre; damals wohnte ich noch nicht in St Georg, bin aber mit Freunden gelegentlich zum Kegeln zu Max und Consorten gegangen. Die Kegelbahnen befanden sich im rückwärtigen Bereich der Kneipe, welcher später dann als Schrankraum genutzt wurde.

Wir haben es sehr bedauert, dass dieses Zeugnis einer vergangenen Kneipenkultur einem schnöden Steakhaus weichen musste.

Wolfgang Engelhard

## Wenn am Abend...

*“Wenn am Abend die Laternen auf St. Georg endlich glüh´n,  
sieht man täglich die Consorten schnell zu Max ans Bierfass zieh´n.  
Hier trifft man in jedem Falle viele nette Schnaps-Verwandte.  
Stress bleibt draußen und sie geben sich hier mit Genuss die Kante.*

*Stadtteil-Schnecke, Laberkönig, reicher Hinz und armer Kunz.  
Hier wird freundlich nur gelogen, Zoten, Witz und nackter Strunz.  
Fremder Du bist hoch willkommen, kriegst vielleicht sogar Applaus,  
gibst Du, um Dich einzuführen, an der Tonne einen aus.*

*Große Sorgen, kleiner Ärger werden hier fix weich gespült,  
weil man sich im Kreis der Kumpels frohgelaunt und glücklich fühlt.  
Kenner des Lokals behaupten, dass sich ein Besuch stets lohnt,  
weil so mancher der Consorten hier am Bierfass wirklich wohnt.*

*Los, schenkt ein, jetzt hoch die Tassen, denn bei Max steppt heut` der Bär.  
Und der Wirt spült selbst die Gläser, weil er gern Azubi wär`.  
Ganze fünfundzwanzig Jahre gibt`s das Schnaps-Asyl jetzt schon,  
schön am Spadenteich gelegen, dieses Haus hat Tradition.”*

Achim Lottermoser

**Mit diesem Gedicht** anlässlich des 25-jährigen Bestehens von "Max & Consorten" im Jahr 2004 hat Journalist Achim Lottermoser mit Sicherheit vielen Stammgästen aus der Seele gesprochen. Somit hat Max Schönke alles richtig gemacht, als er Ende April 1979 mit 36 Jahren seine Kneipe am Spadenteich 6 eröffnete. Dabei hatte er es anfangs gar nicht leicht, denn schon die Namensgebung der Kneipe führte zu Schwierigkeiten mit der Behörde.



Max Schönke

Schließlich würde "Consorten" ein Firmenkonstrukt beschreiben, das bei ihm als alleinigem Pächter nicht vorläge. Für Max Schönke sollten die "Consorten" aber seine Gäste sein, mit denen er gemeinsam schöne Abende erleben wollte. Dank der Beharrlichkeit des aus Film, Theater und Musical stresserprobten Mannes gab die Behörde schließlich nach. So wurde aus "Zum Goldenen Kegel" die Kegelkneipe "Max & Consorten" mit Max am Tresen und seiner Mutter in der Küche, die legendären Koteletts bratend.

Die aus der vorherigen Kneipe übernommenen Kegelbrüder und Stammgäste gefielen ihm aber so gar nicht, sie waren Max einfach zu spießig. Außerdem wollten sie ständig Schlager hören. Über die Musikauswahl und das Schließen der Kegelbahn gelang es dem Wirt mit der Zeit, seine Klientel zu verändern. Ob es an der Patina an den Wänden aus alten Zeiten, dem als Stammtisch genutzten 600-Liter-Portweinfass, dem bürgerlichen Essen oder dem sonntäglichen Frühstücksbuffet zu 6,50 DM (Kaffee kostete extra) lag, dass das "Max & Consorten" es sogar in ausländische Reiseführer schaffte?

Für Max Schönke lag das Geheimnis darin, "...dass der Laden ganz normal war." Vielleicht deswegen, aber auch, weil St. Georg an die Anwesenheit von Größen aus Film, Funk und Fernsehen gewöhnt war und ist, konnte man hier auch auf Berühmtheiten wie Drafi Deutscher, Ute Lemper oder Wim Wenders treffen. Personaltechnisch musste Max auch alsbald expandieren. Mit Peter Kriegner bekam die Kneipe einen Geschäftsführer, in der Küche übernahm der Inder Mohan Singh bis 1985 die Regie, und viele junge Leute arbeiteten im Service. Namen wie Kuddel, Henne und Susa rufen bei alteingesessenen "Stammis" sicherlich Erinnerungen wach. Dabei ließ es sich Max Schönke aber nie nehmen, selbst mit Hand anzulegen, wenn es mal wieder hoch her ging. Auch für die Rolle des Türstehers war er sich nicht zu schade.

Das war zuweilen in den 80er-Jahren nötig, wenn etwa Taschendiebe in der Kneipe ihr Unwesen trieben. Die setzten sich neben unaufmerksame Gäste, bestellten Gerichte aus der Speisekarte, die es aber gar nicht gab, und klauten die Taschen der Gäste, während die Bedienung dank der Ratlosigkeit unaufmerksam war. In den 80ern war der Spadenteich auch noch die Laufstrecke von Prostituierten. Ihre Zuhälter postierten sich daher gern in der Nähe der Frauen bei "Max & Consorten".

Nachdem Max Schönke mit der Bitte um Hilfe bei der Polizei auf taube

Ohren stieß, ersann er eine List: Vertraulich gab er den Zuhältern den Tipp, dass die Polizei ihn um Kooperation gebeten habe, weil sie fortan bei "Max & Consorten" verdeckt ermitteln würde. Damit waren die Zuhälter verschwunden. Auch Dealer versuchten sich zu der Zeit, als sich viele Junkies am Spadenteich aufhielten, in der Kneipe breitzumachen, was wegen deren Zudringlichkeit vor allem die weiblichen Bedienungen beklagten. Da kam dann der Türsteher Max Schönke ins Spiel.

30 Jahre nach Eröffnung von "Max & Consorten" wurde im November 2009 bekannt gegeben, dass das Haus am Spadenteich 6 abgerissen werden sollte. Am 31. Juli 2010 war es dann endgültig vorbei - das Wohnzimmer vieler Stammgäste musste schließen (mehr dazu unter <https://maxundconsorten.de/index.php/presse/>).

Trotz großer Trauer ließ es sich Max Schönke jedoch nicht nehmen, diesen letzten Abend mit einem rauschenden Fest zu begehen.

Man könnte nun denken, dass das das Ende einer Kneipeninstitution war. Aber schon fünf Monate später, am 17. Dezember 2010 eröffnete das "Max & Consorten" am Spadenteich 1 wieder, nachdem der Zaunkönig geschlossen wurde. Dieses Mal unter der Leitung von Swaran Singh und Max Schönkes Frau Astrid, zuständig für die Buchhaltung. Max Schönke wollte Swaran, der bei ihm und einem deutschen Koch die bürgerliche Gaststättenküche erlernt hatte, einen Neustart ermöglichen und auch seiner Frau die Möglichkeit geben, bis zur Rente ihrer Tätigkeit weiterhin nachzugehen. Swaran Singh, der bereits seit 1981 zur Kochcrew bei "Max" gehörte und seit 1985 die Küche leitete, ist nun mit seiner Frau Shari der Chef bei "Max & Consorten". Max Schönke ist am 19. März 2019 gestorben. In Erinnerung an ihn: Prost bei "Max".



Der Abriss  
2010

Barbara Leuschner

## Interview mit den Stammgästen Ralf und Romo

**Ralf** war Stammgast seit Mitte der 1980er Jahre. Es lag auf seinem Arbeitsweg und er war dort vorwiegend Mittagsgast. Er kennt den Spadenteich noch, als dort die Prostituierten standen und Max sehr darauf achten musste, dass die Zuhälter seine Kneipe nicht als Geschäftsraum nutzten. Er hatte aber nichts dagegen, dass die Prostituierten sich bei ihm aufhielten und ihren Kaffee tranken.

Ralf hat an Max & Consorten sehr geschätzt, dass es eine bunte Mischung an Gästen gab, junge Leute und auch ältere mit Schlips. „Aber auch jemand wie ich konnte dort sein. Ich war einer von der Hafensstraße, ehemaliger Punk

mit wenig Geld. Ich wurde nicht nach dem Äußeren beurteilt. Max konnte die Menschen gut einschätzen und brachte den Gästen sehr viel Wertschätzung entgegen. Er stellte Mitarbeiter ein, die charakterlich zueinander passten.“

Ralf wusste, dass Max vorher im Theaterbereich tätig war und deshalb auch viele Künstler aus Schauspielhaus und Ohnsorgtheater als Gäste kamen. Das war für ihn sehr

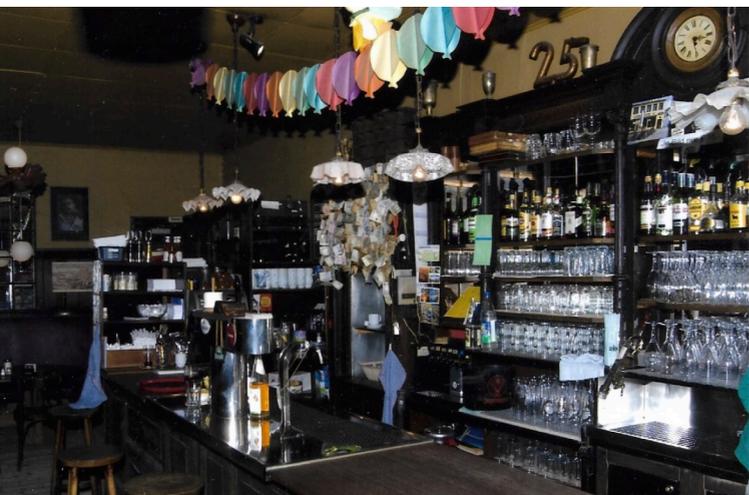
interessant, weil er sich selbst in der Kunstszene wohl fühlte.

Der engste Kreis waren so 10 Personen, die immer da waren. Der erweiterte Kreis waren so ca. 30 – 40 Gäste. Der Tresen war immer reserviert für die Stammgäste,

Ein Laden mit großem Herz. Wenn jemand zu wackelig auf den Beinen war, wurde es möglich gemacht, dass er im Büro nächtigen konnte.

Eines Abends kamen 3 Männer herein, die Stress machen wollten und die Bedienung dumm ansprachen. Es standen dann ohne vorherige Absprache ca. 10 der Stammgäste auf und mit Blick auf diese Männer, die sich dann schnell verzogen

Ralf fand es schade, dass der Billardtisch weg kam, um mehr Tische stellen zu können.



Der Tresen war für die Stammgäste reserviert

Die Abschiedsfeier vom alten Max war ein riesiges Tohowabu, selbst der Parkplatz war voll von Menschen. Ralf hat da den Außentresen gemacht. Max & Consorten ist jetzt zu ende dachte jeder wehmütig.

Und da wurde dann überraschend das Eckhaus frei und Max hat es angemietet. Die Täfelung aus dem alten Max wurde ins neue eingebaut. Die Originaltür wurde hier ebenfalls eingebaut. Lampen wurden mitgenommen und auch das altenglische Flaschenregal.

Der alte Stammtisch steht im neuen Max und passte nicht durch die Tür, so dass er zerlegt werden musste und neu wieder aufgebaut wurde.

Es wurde versucht, das neue Max im alten Charme wieder aufzubauen.

Das Personal hat geschlossen wieder angefangen, obwohl sie inzwischen alle schon in anderen Bereichen tätig waren.

Es gibt Freundschaften zwischen den Stammgästen und man verweist auch mal gemeinsam.

**Romo** war Stammgast im Max & Consorten, das es seit 1979 gibt und ist es heute noch, auch wenn er nicht mehr in St. Georg wohnt. Er ist 1986 in die Koppel gezogen und hat dann schnell Max & Consorten für sich entdeckt. Der Freitagabend war der absolute Treffpunkt der Stammgäste und damit war die Bude auch immer voll. Es war immer eine gute Stimmung, selten traten Aggressionen auf. Es passierte jedoch auch, dass Taschen und Geld verschwanden. So auch eine Anekdote aus den 1990er Jahren:

Romo beobachtete einen jungen, drogenabhängigen Mann, der ins Max kam und herumschaute, bis er dann an die Fensterfront trat und sich an den dort hängenden Mänteln und Taschen zu schaffen machte. Romo beobachtete dies, was wiederum dem jungen Mann auffiel, der sich schnell aus dem Staub machte. Mit einem Schrei liefen Romo und andere Gäste hinter dem Dieb her auf die Straße. Romo wuchtete über ein Geländer, obwohl ihm das keiner zugetraut hätte wegen seiner Leibesfülle. Das Geländer trennte die Außensitzplätze vom Parkplatz ab und er erwischte den Dieb. Der hatte inzwischen den Geldbeutel weg geworfen, was aber gesehen worden war. Die Polizei wurde geholt und damit hatte diese aufregende Geschichte ein Ende. Sie ist vielen noch in guter Erinnerung und es wird immer wieder mal darüber gesprochen.

Karla Fischer

## Der Kellner ist Kulturpfleger

Der Wunsch, in einer Gaststube seinen letzten Zug zu tun, ist dem passionierten Wirtshausgänger ein ständiger Begleiter. Im zweiten Teil des "Lumpazivagabundus" hat Johann Nestroy dem Verlangen Bühnengestalt gegeben: "Mit einem Dusel, grad in dem Moment, wo der Kellner die Zech' machen will, muß der Tod am süßesten sein." Dass der anheimelnde Gedanke nur selten in die Tat umgesetzt wird, ist allerdings verständlich, es droht nämlich ein Dilemma. Am liebsten möchte der Mensch doch in vertrauter Umgebung sein Leben aushauchen, nur – darf er dieser den Ärger zumuten,



den so ein Tod überm Glas für sie mit sich bringt? Ein Arzt muss gerufen werden, der Mordverdacht dementiert, das Manko ausgeglichen... nein, nicht an der Vorzugsstätte, nicht im Nagel. Eine ausgemachte Bosheit wäre es, Harald, Sigg (wir sind in den 90ern) und den anderen vor und hinter der Schank solches antun zu wollen.

Eine Gemeinheit und obendrein ein Kunstfrevel, denn: Getränke, Speisen, Einrichtung, alles ist wichtig, die tragende Rolle in jeder Wirtschaft aber kommt dem kellnernden Personal zu. Tragend der Bedeutung nach, nicht nur weil es schleppen muss. Und nicht darum ist ein guter Kellner ein Äquilibrist, weil er Gläser auf einem Tablett zu jonglieren weiß, es ist alles viel komplizierter. Er hat seinen Arbeitgeber zufriedenzustellen, dem Gast es recht zu machen, und der Kultur zu dienen – der Kultur des Bieres, des Weines, der Gastfreundschaft. Er muss Ordnung in diese widersprüchlichen Anforderungen bringen und den Ahnungslosen schonend beibringen, wem das Primat gebührt: der Kulturpflege, selbstverständlich. Und auch den Pflichten gegen sich selbst hat er nachzukommen, was bedeutet: Beruf oder

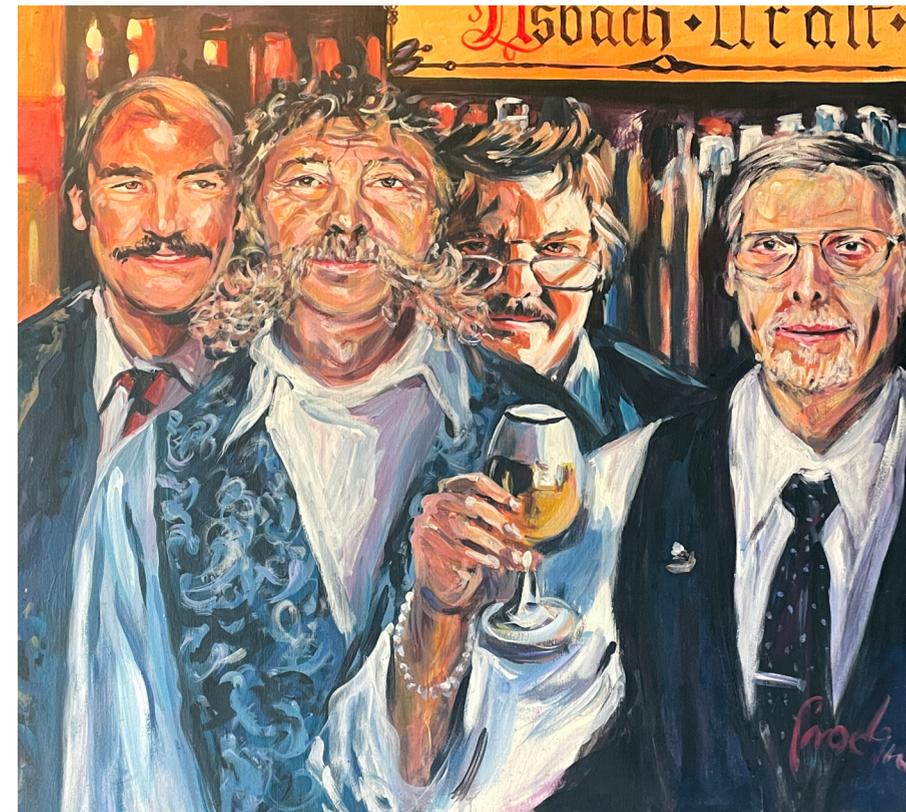
Berufung, nie darf der Mensch sich von der Rolle aufessen lassen, die er zu geben hat. Dies alles zusammen ergibt im Gelingenfall eine Meisterleistung nach dem Vorbild Harald.

Und wohin führt dies alles? Nun, entweder uns ins Lokal, um etwas zu trinken und sich so zu benehmen, wie es das Ethos guten Gastseins erfordert, das stets als Form der zwischenmenschlichen Verständigung zu gestalten ist – Sightseeing verboten. Oder der Mensch gibt sich den Vorzügen der Vergänglichkeit hin, Albrecht Fabri hat nämlich recht: "Paradies und Verlorenes Paradies sind dasselbe. Im Paradies kann man nur gewesen sein. Im Paradies waren auch Adam und Eva nicht im Paradies."

Peter Cardorff



Das Vorbild  
Harald,  
Mitarbeiter  
des  
Jahrhunderts



Die Kellner  
der 80er/  
90er gemalt  
von Peter  
Grochmann

# Ein Ort für Frauen

## Lange Reihe 81

### Die Idee...

zu einem Ort für Frauen entstand vor 30 Jahren, im Oktober 1993 beim Frauenstammtisch St. Georg. Hier trafen sich Frauen, die in St. Georg lebten und/oder arbeiteten. Ausgangspunkt war das Senatsprogramm der Stadt Hamburg zur Bekämpfung von Armut: St. Georg wurde in dieses Programm aufgenommen aufgrund seiner Probleme wie Drogen, Prostitution, Wohnungslosigkeit, Verarmung, Wegzug aus dem Stadtteil von vor allem Familien mit Kindern. Der Frauenstammtisch hatte 1995 ein Konzept für ein Frauencafé mit Second-Hand-Laden entwickelt und dafür eine Anschubfinanzierung im Rahmen des Armutsbekämpfungsprogramms beantragt.

Sozusagen als Testlauf haben wir 1995 und 1996 mehrere Frauen-Flohmärkte im Kulturladen organisiert, die auf großes Interesse stießen.

### Was wir wollten...

war ein Ort für Frauen im damals männerdominierten Stadtteil (doppelt so viele Männer wie Frauen), wo täglich Freier herum

kreiselten und jede Frau als potentielle Dienstleistende betrachteten. Einen Treffpunkt für Frauen, wo sie entspannt und unbelästigt verweilen, essen und trinken können, Ausstellungen und Veranstaltungen stattfinden.

Und gleichzeitig ein Ort, wo Arbeitsplätze für langzeitarbeitslose Frauen und substituierte Ex-Drogenkonsumentinnen geschaffen werden, die hier für den ersten Arbeitsmarkt qualifiziert werden.



Die Eröffnung des BißQuit 1997



### Dann haben wir los gelegt...

einen Namen gefunden und gefühlt Tausende von Anträgen an die Behörden gestellt (Zuwendungsbescheid und Bauantrag für Umbau, Konzession, Personalkostenförderung), Konzepte und Finanzierungsmodelle erstellt, Räume gesucht und gefunden (ehemalige Spielhalle – leider zu klein für den 2nd-Hand-Laden), Umbauplanung mit Architektin + als Bauherrin alle Gewerke-Verträge unterschrieben, Mietvertrag verhandelt, eine GmbH und einen Verein (als Hauptgesellschafterin der GmbH) gegründet, stille GesellschafterInnen und SponsorInnen gesucht, Arbeitsplatzbeschreibungen und -verträge ausgearbeitet, Einrichtung und Küchenausstattung eingekauft, Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungsplanung in Abertausenden von Sitzungen.

### Am 6.6.1997 wird die erste Frauenkneipe in St. Georg eröffnet

Bereits beim Eintreten in die Kneipe stieß mensch auf ein Kunstwerk - den Riesentürgriff der St. Georger Bildhauerin Ricarda Wyrwol. Nachdem auch die Kunst am Tresen – ein Gemälde der Malerin Ukki Ukleya enthüllt wurde – hielten Stadtentwicklungssenator Thomas Mirow und Erwin Jochem vom Bezirksamt ihre Reden vor vielen, vielen Menschen aus Einrichtungen, Vereinen und persönlich interessierten Frauen und Männern.

Ab 20 Uhr verwandelte sich der Raum in den lang ersehnten Frauenort, wo erstmal ausgelassen gefeiert wurde.



Peggy Parnass liest 1998

### St. Georg hatte fast 1 ½ Jahre eine Frauenkneipe.

Wir haben unser Verständnis von Kneipenkultur in einem Raum umgesetzt, in dem nicht nur geklönt, gegessen und getrunken wird, sondern haben außerdem wechselnde Ausstellungen gezeigt, Gesangsabende organisiert so-

wie Lesungen mit Peggy Parnass, Doris Gercke und anderen Frauen veranstaltet, waren bei der Bunten Langen Reihe auch im Außenbereich präsent, haben Fasching und Silvester gefeiert ... Aber trotz dieser Bemühungen hat der Umsatz nicht gereicht, um schwarze Zahlen zu schreiben. Wir haben leckere Speisen und einen täglich wechselnden Mittagstisch angeboten, aber leider haben wir eine gleichbleibend gute Qualität mit unseren angelernten Köchinnen nicht geschafft.

Auch im Service hat schon mal eine Frau hinterm Tresen lieber Hegel gelesen ...

Einmal bekam ich nachts einen Anruf, dass in der Kneipe irgendein schreckliches Alarmsignal ertönt. Schnell hingelaufen, habe ich den Häcksler der Toilette abgestellt und am nächsten Morgen sagte mir der herbeigerufene



Während der Bunten Langen Reihe 1999

Klempner, dass der Motor des Häckslers sich fast totgelaufen hat, weil jemand eine Unterhose ins Klo geworfen hatte. Wir haben natürlich mächtig spekuliert, wie es wohl dazu kam...

### Wir wurden „Marlene & Dietrich“ im BißQuit...

will sagen, wir haben ein neues Konzept erarbeitet und die hart erkämpfte Frauenkneipe am 28.11.1998 für Männer geöffnet. Neue Gäste kamen, die Stammgastinnen blieben.



Liane und Peggy, Silvester 1998/99

Unsere treue Stammgästin und Freundin Peggy Parnass war bei der Wiedereröffnung dabei, hat mit uns Silvester gefeiert und bekam ihre Bratkartoffeln ganz nach ihrem Wunsch für ihre Glückseligkeit (Peggy). Die Hoffnung auf bessere Umsätze ging in die richtige Richtung.

### Der Anfang vom Ende...

Ein Jahr später schickte uns ein Münchner Anwalt eine Unterlassungserklärung für den Namen „Marlene & Dietrich“ – im Auftrag von Maria Riva, der Tochter von Marlene Dietrich. Mit unserem Argument, dass es sich um zwei gebräuchliche Vornamen handelt, kamen wir nicht durch, da in unserem Flyer ein nur leicht entfremdetes Bild von Marlene Dietrich abgebildet war. Wir mussten den Anwälten 11.000 DM bezahlen, da der Streitwert auf 100.000 DM (!) festgesetzt worden war. Da war klar, dass wir's nach dem bevorstehenden Ablauf der behördlichen Zuschüsse nicht schaffen werden, nur noch rote Zahlen schreiben und eine verschleppte Insolvenz (Straftat) riskieren würden. Somit wickelte ich als Geschäftsführerin und Gesellschafterin der GmbH das Projekt zum 31. März 2000 ab.

Das war das Ende eines Traums einer neuen Kneipenkultur in St. Georg.

Liane Lieske

# Die älteste Gaststätte St. Georgs

Vor den Toren der Stadt war hier seit 1598 eine Kutschenstation, in der die Kutscher frisches Wasser für sich und die Pferde bekamen. Ab 1610 bekam der Wirt endlich eine Konzession zum Ausschank Hamburger Biere. Der damalige Wirt lud mit Flötenspieler zum Bosseln (Kegeln) ein. Seit 1661 hieß das Wirtshaus darum „In de ohle Fleit“. Es wurde ein beliebtes Gartenlokal mit Kegelbahn.



„In de ohle Fleit“

1900 übernahm Familie Paul Link die Schankwirtschaft „Zur Alten Flöte“, die ab 1908 an gleicher Stelle im Souterrain des „Neubau“ bis ca. 1955 weitergeführt wurde. Die Kegelbahn fiel leider weg. Die Tradition der Kegelbahn wurde vermutlich später am alten Standort von „Max und Konsorten“ weitergeführt. Nach 1955 gab es verschiedene Gastronomen, auch Leerstand, bis 2003 die portugiesische Familie Viegas das Restaurant übernahm. Die „Alte Flöte“ wurde ein beliebter Treffpunkt nach den Chorproben des „Drachengold“-Chores. Und so kam es, dass wir die Familie für die Revue 2023 nach ihrer Geschichte und dem Lied „Grandola“ fragten.

Die Eltern waren in den 1980-er Jahren nach Deutschland gekommen. An die Nelkenrevolution von 1974 in Portugal erinnert sich der Vater, der damals noch ein Junge war. Vor allem an die vielen schönen Nelken in den Gewehren der Soldaten, und an die Aufbruchstimmung nach der Revolution.

Die Menschen waren netter und glücklicher und trugen Ehre und Stolz auf die geschaffene Freiheit und Einheit in sich. Gegen das Böse der Diktatur. Das Lied „Grandola, Vila Morena“, Erkennungsmelodie im Radio für den Beginn des Aufstandes, erinnert ihn an die Kraft, die das Lied den Portugiesen gab und gibt. Das kennen alle Menschen mit portugiesischen Wurzeln, sagen die Söhne, die jetzt das Lokal führen. Die portugiesische Küche, frisch und abwechslungsreich vom Vater zubereitet und von den Söhnen serviert, ist beliebt bei vielen Menschen aus dem Stadtteil und gleichermaßen auch bei Touristen.



Marion Diesener

Zur Alten Flöte heute



## Für das frühe Stück

Als der Laden damals mit Mathias und Peter in den 80ern neu eröffnete, war das eine tolle Alternative: er war urig eingerichtet, hatte eine leckere Bistro-Küche und vor allem Frühstück in allen Variationen... Englisch, Französisch, großes oder kleines, je nach Wunsch. Da das Café/Bistro schon morgens um acht Uhr öffnete, war es unbedingt geeignet, nach durchzechter Nacht etwas Erholung zu finden, sich gemütlich in die Ecke zu pflanzen und den Menschen draußen auf der Langen Reihe beim Flanieren zuzuschauen; hin und wieder hat man auch mal jemanden, den man kannte, auf einen Kaffee-Plausch reingewunken. Sonst 'nur' Durchgangsverkehr, hat sich das Café mit der Zeit als ein routinierter Nachmittagstreff entwickelt, der dann auch schon mal bis in den Abend verlief. Meist ein Auftakt zum nächsten abendlichen Kneipenbummel.

Monika Dankert



Käsekuchen  
zu jeder  
Zeit

## Fenster mit Plüsch

Bis 1987 führte Elli Gnosa das Café, das sie 1939 zusammen mit ihrem Mann Gerhard übernommen hatte. Die Einrichtung änderte sich seitdem kaum, kleine Tische und Stühle, plüschiges Ambiente, Fenster zur Straße, Zeitungen und Zeitschriften, Außenbestuhlung.



„Kennt eigentlich noch jemand das **Café Gnosa**, als Frau Gnosa da noch Chefin war? Ich sehe sie da noch immer vorne sitzen in der ersten Tischreihe, da saß sie immer, das war ihr Thron und von dort aus konnte sie immer sehen, was ihre Crew so angestellt hatte. Und erinnert ihr noch Uschi, das war so eine Rothaarige, die ist im Gnosa angefangen als Bedienung mit weißem Schürzchen und weißem Kleid und hat gerne einen schnabuliert, so Weinbrand und alle angequatscht. Und Frau Gnosa hat dann immer mit dem Finger gedroht „Moment, moment! So geht das aber nicht hier!““

vom Klönschnack am 11.11.2023

Nicht erwähnt sind unsere jüngeren, bestehenden Kneipen, die wir auch gerne besuchen. Wir hatten keinen Anspruch auf Vollständigkeit, freuen uns aber über Ergänzungen für eine Neuauflage. Kontakt: Redaktion Kneipenbroschüre, Geschichtswerkstatt St. Georg. Wir danken dem Cafe Curiosa für den Raum, diese Broschüre mit einer Veranstaltung am 26.1.2024 vorzustellen.

**„In Hamburg nennt man Lütt un Lütt  
nen Kümmel und ein kleines Bier.  
Das schmeckt so gut und ist für mich  
mein Lebenselixier.“**

**Henry Vahl**

**Impressum: Vi.S.d.P. Geschichtswerkstatt St.Georg e.V., Hansaplatz 9, 20099 Hamburg**  
Tel. 040 57138636, email: [info@gw-stgeorg.de](mailto:info@gw-stgeorg.de), [www.gw-stgeorg.de](http://www.gw-stgeorg.de)

Redaktion: Monika Dankert, Karla Fischer, Rita Kreis; Korrektur: Bernhard Stietz-Leipnitz;  
Gestaltung: Conny Böttger; Illustrationen: Matthias Blumenstein S.13, 17, 36, 59; Bilder:  
Peter Grochmann Titel, S. 18, 51; Fotos: Fam. Schönke S. 44-46, Conny Böttger S. 41, 50, 51,  
57, Monika Dankert S.40, 58, andere © privat; Druck: [flyeralarm.com](http://flyeralarm.com)

Januar 2024, Auflage 250, Preis: 4,00 €