

„Glocke“-Serie „Ich war einmal“ (Folge 81)

Arbeitsteilung: im Sommer Maurer, im Winter Metzger

Von unserem Redaktionsmitglied NIMO SUDBRÖCK

Rheda-Wiedenbrück (gl). In Rheda geht es nicht erst seit der Gründung der Firma Tönnies Anfang der 1970er-Jahre im wahren Wortsinn um die Wurst. Die Fleischproduktion in der ehemaligen Fürstenstadt an der Ems hat eine lange Tradition. Die Anfänge reichen bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück.

Um 1800 ist das Schlachtergewerbe in Rheda noch wenig verbreitet. Nach Erkenntnissen des Heimatforschers Dr. Wolfgang A. Lewe gibt es im Jahr 1825 lediglich einen nichtjüdischen Schlachter in der Stadt. Arnold Schneider verkauft in seinem Betrieb an der Rosenstraße auch Rindfleisch. Hinzu kommen zwei Betriebe, die von jüdischen Bürgern der Emsstadt geführt werden: Marcus Lesar Rosengarten und die Gebrüder Windmüller stellen ausschließlich koscheres, geschächtetes Fleisch her. Abnehmer finden sie vor allem im benachbarten Wiedenbrück. Ihre Produkte gelten als billiger und besser als das Fleisch der dortigen Schlachter. Um den heimischen Metzgern einen Vorteil zu verschaffen, wird auswärtigen Metzgern jedoch schon bald der Verkauf in Wiedenbrück untersagt.

Die Rhedaer Bürger beziehen

ihren Fleischbedarf zu dieser Zeit fast ausschließlich von Haus-schlachtungen, die in der Regel ein- bis zweimal im Jahr stattfinden. Dazu kommen dann jeweils speziell ausgebildete Schlachter in die Häuser. Viele von ihnen sind im Zweitberuf Maurer. Die arbeitsfreie Zeit auf dem Bau während der Wintermonate nutzen sie, um ihrem blutigen Nebengewerbe nachzugehen.

Mitte des 19. Jahrhunderts setzt unter anderem im nahen Ruhrgebiet die Industrialisierung ein. Die Firmen im Revier benötigen Arbeitskräfte, die oft von weit her in die heutigen Ballungsräume an Rhein und Ruhr ziehen. Die Neubürger wiederum brauchen Kleidung, Nahrung und andere Dinge des täglichen Bedarfs, weshalb sich rund um den Kohlenpott ein Speckgürtel von Firmen bildet, die genau diese Waren massenweise herstellen.

Auch in Rheda floriert in dieser Zeit die Wirtschaft. Die Stadt profitiert von ihrer direkten Anbindung an die Eisenbahnlinie Köln-Minden. Waren, die in der Emsstadt produziert werden, können auf dem direkten Weg exportiert werden. Diesen Vorteil macht sich auch die seinerzeit in Rheda aufkommende Fleischindustrie zunutze. In den folgenden Jahrzehnten bringt sie es zu einem der wichtigsten Wirtschaftszweige der alten Fürstenstadt.



Als „Schwartenallee“ wird die Rhedaer Gartenstraße (heute Bahnhofstraße) ab 1900 bekannt. Mehrere Fleischfirmen reihen sich dort wie eine Perlenschnur auf. Einmal in der Woche wird das zu verarbeitende Vieh am Bahnhof Rheda angeliefert und dann durch die Stadt getrieben.

Produktion nach modernsten Standards

Rheda-Wiedenbrück (sud). Die Geschichte der Fleischindustrie in Rheda ist bis heute untrennbar mit dem Namen Poppenburg verbunden. Die Familie zählt in der Mitte des 19. Jahrhunderts zu den Pionieren der maschinellen Wurstherstellung in der Stadt.

Die älteste Rhedaer Fleischwarenfabrik gründet Heinrich Poppenburg bereits vor 1856 an der Gütersloher Straße. Das genaue Entstehungsjahr ist nicht bekannt. Als erwiesen gilt hingegen, dass die Firma bereits früh die Produktion von Fleischwaren in größerem Umfang betreibt. 1872 beschäftigt das Unternehmen bereits 60 Mitarbeiter, größtenteils Frauen. Weil der Platz schon bald

nicht mehr ausreicht, erwirbt der aus Gütersloh stammende Heinrich Poppenburg im Jahr 1862 vom Rhedaer Kaufmann Adolf Hagedorn zusätzliche Flächen an der Bahnhofstraße. Dort lässt er neben einem Fabrikgebäude zur Fleischwarenherstellung auch eine Seifensiederei, ein Maschinenhaus und Ställe bauen.

Die Firma floriert. 1873 übernehmen die Söhne des Gründers, die Brüder Heinrich Ludwig und Adolf Robert Poppenburg, das Posthotel und die dahinter liegenden Gebäude an der Bahnhofstraße, um ihre Wurstproduktion weiter ausdehnen zu können. 1881 wird Robert Alleineigentümer der Besitzung an der Bahnhofstraße.

Finanzielle Unterstützung erhält er dabei von dem verwandten Langenberger Brauereibesitzer Georg Dittmann. Doch der Erfolg währt nicht lange: 1898 vernichtet ein Feuer die Produktionsstätten. Robert Poppenburg kann den Betrieb nicht mehr halten. 1912 wird das Anwesen an Franz Niestadttkötter verkauft.

Den zweiten Poppenburg-Standort an der Gütersloher Straße übernimmt nach dem Tod des Vaters Heinrich Ludwig. Auch dieser Betrieb wird im Jahr 1914 von einem Großbrand heimgesucht. Heinrich junior, Sohn des Erben, baut die Firma nach modernsten Standards wieder auf. Nach dem Ersten Weltkrieg

arbeiten dort fast 200 Personen. Die leistungsstarken Produktions- und Kühlanlagen gestatten einen ununterbrochenen Betrieb, selbst an heißesten Sommertagen. Ein Tierarzt und mehrere amtlich bestellte Fleischbeschauer haben die Oberaufsicht. Täglich werden bis zu 10 000 Kilogramm Wurst- und Fleischkonserven hergestellt, die in ganz Europa vertrieben werden.

Trotzdem überlebt die Firma Poppenburg die Weltwirtschaftskrise in den späten 1920er-Jahren nicht. Bereits 1933 werden die Räume anders genutzt. Damals findet in den leeren Hallen die „Braune Messe“, die erste Rhedaer Wirtschaftsschau, statt.



Blick in die Fertigungshallen der Fleischfabrik Schneider an der Gartenstraße.

Würste auf der Weltausstellung

Rheda-Wiedenbrück (sud). Damals wie heute stößt die Fleischindustrie nicht überall in der Stadt auf Wohlwollen. Das belegt ein Polizeibericht vom 2. März 1908, der die Abwasserentsorgung der Firma Poppenburg zum Inhalt hat.

„Nach Anzeige des Wirts Samuel Weinberg werden die nächsten Bewohner der Fleischwarenfabrik durch üble Gerüche und Dämpfe, die aus dem Abflusskanal der Firma herrühren, arg belästigt“, heißt es in dem Dokument. Das Spülwasser vom Schlachten werde in den Umflutkanal geleitet, der direkt beim Haus Weinberg entlangführt. Weiter wird in dem Polizeibericht kritisiert, „dass der Abfluss in die Ems blutig rot war, dass also sämtliches Wasser, das beim Schlachten der Tiere gebraucht wird, in die Ems geleitet wird“. Das wiederum führe dazu, dass

die Flussbadeanstalt am Werl häufig wegen zu schlechter Wasserqualität geschlossen werden müsse, ist in der mehr als 100 Jahre alten Anzeige nachzulesen.

Ein weiterer Fleischwarenpionier ist in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Firma Bonne an der damaligen Langen Straße. Die edlen Erzeugnisse werden im Jahr 1867 sogar auf der Pariser Weltausstellung präsentiert: Die in Staniol und doppeltem Leinen verpackten Schinken ziehen in der Stadt der Liebe ebenso alle Blicke auf sich wie vier Blechbüchsen mit in Schmalz eingegossenen Cervelatwürsten und vier Kristallbüchsen mit weißem Schmalz als kostbarem Inhalt. Für ihren Auftritt auf der Weltausstellung scheut die Firma Bonne keine Kosten und Mühen: Um die Produkte in standesgemäßem Rahmen zeigen zu können, gibt das Unternehmen zuvor beim

Wiedenbrücker Holzbildhauer Goldkuhle einen Schrank mit eichenbekrönter, gotischer Frontspitze in Auftrag. Hingucker ist die in goldenen Lettern gehaltene Inschrift „Firma W. Bonne“.

Auffällig ist nach Einschätzung des „Glocke“-Geschichtsexperten Dr. Wolfgang A. Lewe, dass vor 1900 nur drei Fleischfabriken (Bonne und zweimal Poppenburg) in Rheda entstanden. „Dies hing vermutlich mit der Mitte der 1870er-Jahre aufkommenden amerikanischen Konkurrenz zusammen, die Schinken und Speck zu erschwinglichen Preisen in Europa anbot“, sagt Dr. Lewe. Bestätigt werde dies durch einen Bericht des damals für Rheda zuständigen Mindener Regierungspräsidenten aus dem Jahr 1886. Demnach sei die Fleischproduktion in Rheda rückläufig, und in Gütersloh seien gleich sechs größere Betriebe eingegangen.

Erstklassige Wurst- u. Fleischwaren

Aufschnitt

kauft man gut und billig in der
Filiale von

Gerhard Niestadttkötter

Wurst- und Fleischwaren-Fabrik
Rheda i. Westf.

Versand nach allen Gegenden Deutschlands.
Inhaber von mehreren goldenen Medaillen.

Selbstbewusst wirbt die Rhedaer Wurst- und Fleischwarenfabrik Gerhard Niestadttkötter in dieser Zeitungsanzeige mit erstklassiger Qualität zu günstigen Preisen. Bilder: Archiv Jochen Sängner

Rossschlachter Fallner ist 1944 eine Sensation

Rheda-Wiedenbrück (sud). Zu einem Zentrum der Fleischproduktion entwickelt sich in Rheda zwischen 1900 und 1935 die Gartenstraße (heute Bahnhofstraße). Mehrere Betriebe reihen sich beginnend an der heutigen Fontainestraße wie eine Perlenschnur an der auch „Schwartenallee“ genannten Verkehrsachse auf. In unmittelbarer Nähe an der Kleinen Straße gibt es zudem die Metzgerei Ewald Czichos, dessen Nachfolger 1953 Klemens Tönnies wird. Dieser ist der Vater von Bernd und Clemens Tönnies, die Jahrzehnte später den Grundstein für den größten Fleischkonzern Europas in Rheda legen werden. Der Betrieb des Rossschlächters Fallner an der Moosstraße ist aus zweierlei Gründen eine Besonderheit: Der Fleischer mit westpreußischen Wurzeln macht nach seiner Meisterprüfung aus der Not eine Tugend. Weil alle Konzessionen für Rinder- und Schweinemetzger vergeben sind, macht er sich 1944 als Pferdeschlachter selbstständig. Das ist damals eine kleine Sensation.

1949 verunglückt Erdfried Fallner tödlich. Seine Frau führt den Betrieb zunächst weiter, bevor 1955 der schlachtermeister Walter Mix die Räume übernimmt. Dieser baut später an der heutigen Berli-

ner Straße neu. Der Betrieb ist heute das letzte noch existierende Fleischerfachgeschäft in der Rhedaer Innenstadt. Nach wie vor wird in den Räumlichkeiten noch geschlachtet – allerdings schon längst keine Pferde mehr.

Das Jahr 1903 markiert die Geburtsstunde der Firma Strothmann/Fissenewert (kurz Strofi). Die Geschäftspartner August Wilhelm Strothmann und sein Schwager Friedrich Fissenewert produzieren an der Gartenstraße Dauerwürste. 1941 übernehmen die Söhne Wilhelm und Fritz die Firma, die rasante Zuwachsraten bei Umsatz und Mitarbeitern verzeichnet. In der Blütezeit stehen 100 Beschäftigte in Lohn und Brot. Als die Chefs 1967 und 1968 kurz nacheinander sterben, steigen deren Kinder – wiederum Wilhelm und Fritz – in die Firma ein. Das Unternehmen gelangt in schwieriges Fahrwasser und muss 1973 Konkurs anmelden.

Wilhelm Strothmann und seine Frau Bärbel wagen den Neuanfang. Knapp 20 Jahre später steht das Unternehmen 1991 jedoch endgültig vor dem Aus. Zu den Mitarbeitern gehören laut Dr. Wolfgang A. Lewe zeitweise auch Bernd und Clemens Tönnies, die 1971 in Herzebrock den Schritt in die Selbstständigkeit wagen.



Clemens Tönnies (Mitte) mit seinem Sohn Max (r.) sowie seinem Neffen Robert. Der von den Brüdern Bernd und Clemens Tönnies gegründete Fleischkonzern ist heute ein Global-Player in der Branche.



Die Unternehmer Johanna und Heinrich Poppenburg.



An der Wasserstraße (heute Holzstraße) wird um 1920 die Fleischfirma Deinropf/Zimmermann gegründet. Bis 1940 hält sich das Unternehmen.

Fleischwerk-Chef gibt bei Stummfilmen den Ton an

Rheda-Wiedenbrück (sud). Eine weitere bekannte Fleischdynamie ist die Familie Niestadttkötter. Die Ursprünge des Unternehmens liegen auf dem Kötterhof des 1858 in Lintel geborenen Franz Niestadttkötters. Dort beginnt dieser schon früh mit dem Räuchern von Schinken und Würsten, die gewinnbringend auf dem Dortmunder Großmarkt verkauft werden.

Um konkurrenzfähig zu bleiben, gründet Niestadttkötter 1902 mit Peter Knöbel aus Wiedenbrück eine Firma unter dem Namen Köbel/Niestadttkötter. Damit wird endgültig der Wandel vom Handel zur Produktion vollzogen.

Schon 1911 tritt Franz Niestadttkötter aus der Firma wieder aus, um 1912 an der Bahnhofstraße in Rheda das ehemalige Poppenburg-Areal zu erwerben. Bis zu seinem plötzlichen Tod 1914 modernisiert er den Standort und baut die Produktion aus. Nach seinem Ableben übernehmen erst seine Ehefrau und später Sohn Gerhard die Leitung. Das Unternehmen firmiert nun unter „Fleischwarenfabrik Gerh. Niestadttkötter“.

Trotz seines Engagements als Geschäftsführer hat der neue Eigentümer die Zeit, Stummfilmaufnahmen am Klavier zu begleiten. Seine Mutter betreibt unweit des Posthotels ein Lichtspielhaus.

1952 folgen die Brüder Gerhard junior und Werner als gleichberechtigte Partner in der Unternehmensleitung. Geräucherte Würste und Schinken sind die Aushängeschilder. 1976 kommt es zum Bruch: Gerhard lässt sich wegen unüberbrückbarer Gegensätze von seinem Bruder auszahlen und steigt aus. Werner macht weiter und siedelt den Betrieb 1988 nach Rietberg um. Dort entsteht eine der modernsten Fleischfabriken Deutschlands mit 50 Mitarbeitern. „Im Jahr 2001 endete die Firma in einer spektakulären Insolvenz mit 16 Millionen Mark Verbindlichkeiten“, berichtet Dr. Lewe. Die Lohmann-Gruppe (Wiesenhof-Hähnchen) übernimmt den Standort für 6,6 Millionen Euro.

Während die Fleischindustrie im Ortskern zum Erliegen kommt, entsteht vor den Toren der Stadt an der Gütersloher Straße ab 1990 ein Global-Player der Branche: Bernd und Clemens Tönnies siedeln ihren 1971 in Herzebrock gegründeten Betrieb dorthin um und entwickeln das Unternehmen konsequent weiter. Heute schlachtet Tönnies allein in Rheda täglich bis zu 30 000 Schweine. Die international agierende Gruppe erzielt 2018 einen Umsatz von 6,7 Milliarden Euro und beschäftigt 16 500 Mitarbeiter – Tendenz steigend.