Historischer Kalender Lebach 2023

Die Lebacher Gastronomie

Foto: aus dem Postkartenbuch des Hist. Vereins

Hotel Zum Löwen
auf der Postkarte "Gruß aus Lebach" von 1895

Herausgegeben vom Historischen Verein Lebach e.V.

Autoren:
Allé Biesel, Klaus Feld, Dieter Heim, Markus Heinrich,
Andreas Jenal, Thomas Rückher, Dr. Paul-Albert Ruhr,
Dr. Markus Josef Scherer, Lothar Schmidt, Richard Wagner

Layout + Fotobearbeitung: Richard Wagner

Vorwort

Die aktuelle 29. Ausgabe des Historischen Kalenders Lebach widmet sich im Jahr 2023 der Lebacher Gastronomie. Jedes der 12 Kalenderblätter befasst sich mit Gasthäusern in Falscheid, Landsweiler, Lebach, Niedersaubach und Rümmelbach. Vielfach ist es ein Rückblick auf Wirtschaftsunternehmen, die es nicht mehr gibt. Welche große Bedeutung die Gaststätten für Lebach einst hatten, zeigen ihre Werbeanzeigen im Programmheft des Verkehrsvereins für die Pferderennen im Jahr 1954, das uns kürzlich zur Verfügung gestellt wurde. Allein die Schloss Brauerei Neunkirchen zählt in ihrer Werbung 15 Lebacher Wirtschaften auf, die „Schloss Bräu" ausschenkten. Mit einer eigenen Niederlassung am Bahnhof war sie unbestritten Marktführerin in Lebach. Tanzveranstaltungen am Tag des Pferderennens gab es damals nicht nur im Festzelt am Bahnhof, sondern auch im Hotel Klein und im Gasthof zur Traube. Der Lebacher Markt und die Gaststätten lebten offensichtlich von Anfang an eine Symbiose. Bereits 1614 ließen die Köche und Gasthalter auf dem Mariä-Geburts-Markt eine Bruderschaft beurkunden, in der sich die Mitglieder verpflichteten, auf ihre Kosten am Folgetag eine heilige Messe für sich und ihre Familien lesen zu lassen. Nach dem Dreißigjährigen Krieg wird der Lebacher Gastwirt Michael Blass, genannt „Bier Michel", in etlichen Urkunden erwähnt. Er hatte in Trier, wohin sich seine Familie im Krieg geflüchtet hatte, das Handwerk des Bierbrauens erlernt und es nach Lebach gebracht. Seine Gaststätte stand am Eingang der Tholeyer Straße. Das Gasthaus Werner, genannt „Schoppes", mit seinem charakteristischen Turm über dem Eingang war ein später Nachfahre des „Bier Michel".

Wir bedanken uns bei allen Kalenderfreunden, die wieder bereitwillig Bilder, Dokumente und Erinnerungen zur Verfügung gestellt haben. Den Autoren der Kalenderblätter gilt ein besonderer Dank für das Sichten und Auswerten der Dokumente. Ebenso bedanken wir uns bei denjenigen, die für die Gestaltung des Kalenders zuständig waren, bei Frau Hildegard Bayer für das Korrekturlesen und bei Herrn Richard Wagner für das Layout.

Der Vorstand des Historischen Vereins Lebach e. V. wünscht allen Leserinnen und Lesern des Historischen Kalenders ein gutes und vor allem gesundes und friedvolles Jahr 2023.

Klaus Feld
Vorsitzender

Werbung der Schlossbrauerei im Rennprogramm der Grünen Woche 1954

Urkunde der Bruderschaft von 1614

Übersetzung Urkunde

Zuwissen demnach etliche Köch uff Mariae Geburth zu Lebach uff dem Jahrmarck zu kochen pflegen ein loblichs Bruderschafft gehalt haben, so von alters hero uff ermeltes fest gehalten worden, namsche dahin verabschiedt, daß dieselbig forther hin nicht vor angesagtenn heiligen tagh, und den nechst folgenden hernach soll gehalten werden. Dabey ein jedweder selbst eigenner Personen erscheinnen und dem Dienst gottes auß und abwardenn solle. Im fahl aber jemandt under ihnen zu spath kommen, ausbleiben oder aber in die Kirchen und Dienst gottes versäumen würde, derselbigh zur Straffen dem andern ein maß weins zu geben. Es wäre den Sach, daß jemandt in Heren Geschäfften und: Diensten anwendig zu verwysen aus erheblichen Ursach gezwungen wäre. Nicht destoweniger soll ein jeder under den brüdern alles und jedes Jahr uff obgemelten Tag einen Jahrschilling in die bruderschafft zu geben schuldig seyn. Soll da auch einer an Entrichtung seines Jahrschillings sich bis in das dritte Jahr sich stumig erzeigte soll derselbe der zunfft ganz und gar peisirt und ausgeschlossenn sein, und sich auffs neue mit den brüdern haben zu vergleichen. Ist auch hierbey beredt worden da jemandt so die zunfft nit anrirt sich in dieselb begeben und einkauffen wolte, soll derselbigh so fern er vom Gatten und Ehelichen leuthen und geschlecht, von denen beidem angenommen werden und denen selbigen an gelt geben drey Reichsthaler, davum Einer der beerschafft zukommen solle, zwo schlüsselgen mit fleisch, 4 albus an brodt, und ein halber sester weins, dann zu helenchtung des altars zwey pfundt Wachs, wie auch dem pastor für seinne Gerechtigkeit ein maß wein, ein braten und für 2 alb. brodt. Der aber die zunfft von seinen Eltern erbt, soll bey dem halben gelassen werden, alls gemäßlichen und sonder grunde. Urkundt und zu besagung dessen haben wir hernach benannte Brüder als Krämers Adam vom Lebach, Diedrich Poth von Waldfing, Michel von Morschholtz undt Barthel Velten von Pupach unsere gepietende Herrschaft underthäniges Vleiß gebetten, diese bewilligung mit ihren subscriptionibus zu bestätigen, jedoch vorbehalten, solche Bewilligung zu endern, zu mehrnn, undt nach gefallen zu corrigieren.

Geschehen Lebach, uff Marias Geburth In anno 1614.

Mathias Wenzel Kelner | Daniel von Ingen | Johan Prüldorf Ambtmann uff Schauenburg | N. Ahlenbern Pedel

Foto: Altmeyer

Gasthaus Altmeyer, Falscheid

Januar 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
							Neujahr 1
01	2	3	4	5	Hl. Drei Könige 6	7	8
02	9	10	11	12	13	14	15
03	16	17	18	19	20	21	22
04	23	24	25	26	27	28	29
05	30	31					

Gasthaus Altmeyer in Falscheid

Am 9. Juni 1914 hatte der Landwirt Ernst Altmeyer aus Falscheid die Genehmigung erhalten, in seinem Wohnhaus in der damaligen Ortsstraße 42, heute Ritterstraße 40, dauerhaft eine Gaststätte zu führen. Um diese Genehmigung hatte es zuvor einen Rechtsstreit gegeben, der erst im Berufungsverfahren durch ein Urteil des Bezirksausschusses in Trier zugunsten von Ernst Altmeyer entschieden wurde. Der für die Gaststättenkonzessionen zuständige Kreisausschuss beim Landkreis Saarlouis hatte zunächst festgestellt, dass keine gesetzlichen Versagungsgründe wie die Förderung der Völlerei, des Glücksspiels, der Hehlerei oder der Unsittlichkeit vorlagen. Insbesondere wurde anerkannt, dass es in Falscheid ein Bedürfnis für eine zweite volle Wirtschaft gebe. Mit Rücksicht auf den Durchgangsverkehr sei dies umso mehr anzuerkennen, als die in Falscheid mit rund 400 Einwohnern vorhandene einzige Wirtschaft des Michel Neu in der Dorfstraße 9 räumlich beschränkt sei. Dagegen hatte die Gemeinde- und Ortspolizei Lebach Widerspruch eingelegt. Da das Lokal des Ernst Altmeyer den polizeilichen Anforderungen entsprach wurde ihm lediglich zur Auflage gemacht, in seinem Haus eine selbständige Entlüftungsanlage einzubauen.

Ernst Altmeyer kam 1871 im so genannten Marxen-Haus, Dorfstraße 4, in Falscheid zur Welt. Wie seine Eltern Markus Altmeyer und Barbara Schneider wurde er Landwirt. 1895 heiratete er Maria Biesel aus Rümmelbach. Das Paar wohnte zunächst in Rümmelbach, wo es zwischen 1896 und 1913 sechs Kinder bekam. 1905 erbaute es in Falscheid das bestehende Haus im Stil eines Bauernhauses mit Stallung und Scheune unter einem Dach. Die Jahreszahl ist im Giebel des Hauses erhalten. Den Betrieb einer Gastwirtschaft muss Ernst Altmeyer schon bald darauf aufgenommen haben, denn bereits 1913 wird diese im Revisionsbericht des Amtes Lebach mit einem Schankraum und einem Fremdenzimmer aufgeführt.

Dass das ältere Gasthaus Neu in Falscheid den Wettbewerb nicht scheuen musste, zeigt die Statistik des Bierausschanks im Jahr 1926. Danach verkaufte die Witwe des Michel Neu in ihrem Hause 60 Hektoliter Bier während Ernst Altmeyer auf 47 Hektoliter kam. Bemerkenswert ist, dass sich drei Nachkommen des Ernst Altmeyer der Gastronomie in Falscheid widmeten. So heiratete der Sohn Alois Altmeyer (1903-1983) im Jahr 1926 in das Gasthaus des Michel Neu ein und führte zusammen mit seiner Frau Maria Neu dessen Wirtschaft weiter. Erst im November 1993 wurde ihr Gewerbe abgemeldet. Auch das Gasthaus Heckmann in der Hoxbergstraße 48 hatte seine Wurzeln im Gasthaus des Ernst Altmeyer. Dessen Enkelin Anni Heckmann, die Nichte von Josef und Alois Altmeyer, eröffnete 1970 ihre Gaststätte, die bis Juli 1995 existierte.

Den elterlichen Betrieb in der Ritterstraße übernahm im Jahr 1931 der Sohn Josef Altmeyer (1901-1979), der 1935 seinen Beruf als Bergmann angab. Zusammen mit seiner Ehefrau Katharina Paulus, die aus Reisbach stammte, bewirtschafteten sie zwei Gasträume im Erdgeschoss des Hauses. Der größere Gastraum maß 40 Quadratmeter, der kleinere Nebenraum 25 qm. Zwei Fremdenzimmer befanden sich im Obergeschoss. Im Ausschank gab es von Anfang an Bier der Großwaldbrauerei.

Das Gasthaus Altmeyer ist eng verbunden mit der Geschichte des Fußballvereins SC Falscheid, der 1947 gegründet wurde. Der Vereinswirt Josef Altmeyer stellte das Gelände hinter seinem Anwesen als Austragungsort für die Spiele zur Verfügung bis 1954 der eigene Sportplatz des Vereins eingeweiht wurde. Umkleidekabinen und Waschgelegenheiten wurden im ehemaligen Pferdestall des Vereinslokals eingebaut. Der Sohn Alois Altmeyer (1939-2011), genannt „Falschder Alois", spielte lange Jahre als Torwart der ersten Mannschaft des SC Falscheid und betätigte sich in den 1970-er Jahren auch als deren Trainer.

Im Jahr 1966 übergaben ihm Josef und Katharina Altmeyer ihr Haus und die Gaststätte. Da Alois Altmeyer im Forst arbeitete, wurde die Wirtschaft von seiner Ehefrau Klothilde Lauer (1938-2014) geführt, die aus Körprich stammte. Bereits im Folgejahr erfolgte ein größerer Umbau des Gasthauses. Der Eingang in der Mitte des Hauses wurde nach rechts verschoben und beiden Gasträume im Erdgeschoss zu einem Raum vereinigt. Damit verfügte der Gastraum über Platz für etwa 100 Personen. Dazu kam ein Saal im Obergeschoss, der über 50 Plätze verfügte. Diese Voraussetzungen brachten es mit sich, dass das Gasthaus Altmeyer einer der zentralen Orte des Falscheider Dorflebens wurde. Regelmäßig hielten in der Gaststätte der Kirchenchor, die Frauenturngruppe und andere Vereinigungen ihre Proben und Tagungen ab. Privaten Nutzern bot sie Platz für Feste oder Beerdigungen, der örtlichen Kirmes stand sie als Veranstaltungsort und dem Gemeinde- bzw. Ortsrat als Sitzungsraum zur Verfügung. Aber auch mit dem Frühschoppen am Sonntag verbinden viele Einheimische langjährige und angenehme Erinnerungen an das Gasthaus Altmeyer. Gesundheitliche Einschränkungen des Wirtsehepaars Klothilde und Alois Altmeyer und eine fehlende Nachfolgeperspektive führten dazu, dass das letzte Gasthaus des Dorfes am 31. Dezember 2010 geschlossen wurde. Damit ging nach fast hundertjährigem Bestehen eine traditionsreiche Einrichtung in Falscheid zu Ende. Das Fotos unten zeigen das Gasthaus Ernst Altmeyer in den 1920er und 1990er Jahren.

Klaus Feld

Quellen:
Gerhard Storb. Die Einwohner der Bürgermeisterei Lebach 1798-1920. Lebach 1994
Stadtarchiv und Gewerbeamt Lebach
Gerd Krämer. Festrede zum 40-jährigen Bestehen des Sportclubs Falscheid
Gangolf Hontheim. Nachruf Alois Altmeyer. Lebacher Anzeiger Nr. 23/2011
Auskunft Katja und Stefan Altmeyer sowie Alois Heckmann, Falscheid

Foto: Gerhard Schorr 2022

Gasthaus Heinrich, Niedersaubach

Februar 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
05			1	2	3	4	5
06	6	7	8	9	10	11	12
07	13	14	15	16	17	18	19
08	Rosen-montag 20	Fast-nacht 21	22	23	24	25	26
09	27	28					

Das Gasthaus Heinrich (Homes), Niedersaubach

Seit mittlerweile vier Generationen ist die Wirtschaft im Familienbesitz und das Haus seit sechs Generationen. Noch älter ist der Hausname Homes. Er verweist auf die Erbauer des Hauses, die Familie Britz. Homes bedeutet soviel wie Hofmann, also der Inhaber eines Hofgutes. Vor 1816 erbaut, wurde das Haus 1835 von Johann Klauck, dem Großvater des ersten Wirtes ersteigert.
Der Vorbesitzer Johann Britz (1775-1824) und seine Ehefrau Susanna Blass (1792-1871) hatten 1816 einen beträchtlichen Kredit aufgenommen[1]. Nach dem Tod des Johann Britz konnte seine Witwe, die 1826 den Johann Adam Alt geheiratet hatte, das Geld für Zinsen und Tilgung nicht mehr aufbringen. Und so wurde das Haus versteigert.
Der erste Beleg für die Existenz der Gastwirtschaft stammt aus dem Nachlassverzeichnis[2] des Johann Klauck (1839-1870), datiert auf den 19. Oktober 1870. Erstellt wurde dieses Dokument von dessen Witwe Katharina Bohlen (1845-1920), sie gibt den Beruf des Verstorbenen mit Ackerer und Wirt an.Die aus Aschbach stammende Katharina und Johann, ältester Sohn des Hauses, hatten erst im Vorjahr geheiratet. Johann starb am 18.09.1870 in Saarlouis. In der Sterbeurkunde wird er als Unteroffizier bezeichnet. Möglicherweise wurde er schon in den ersten Schlachten des Deutsch-Französischen Krieges, die im August 1870 an den Spicherner Höhen und rund um Metz tobten, verwundet. 1873 heiratete die Witwe Katharina Bohlen ihren Schwager Mathias Klauck (1841-1921).
Elisabeth (1870-1907), einziges Kind von Johann Klauck und Katharina Bohlen heiratet 1891 den aus Niedersaubach stammenden Grubenschmied Mathias Schäfer (1859-1938). 1899 geht die Wirtschaft an Mathias Schäfer über. Von 1898 existiert eine Bauskizze des Hauses[2]. Die Wirtschaft bestand damals aus einem Gastzimmer (Schankraum), einem Speisezimmer und einem Fremdenzimmer im ersten Stock. Die Toiletten sind, wie damals noch üblich, außer Haus. Um das Pissoir und den Abort zu erreichen, mussten die Gäste links um das Haus herumgehen. Dort wo sich heute der Saal befindet, stand damals eine Schmiede. Seit 1902 war die Wirtschaft Probenort des neu gegründeten Männergesangsvereines und später des Gemischten Chores Niedersaubach.
Das Vermögensverzeichnis [2] der 1907 verstorbenen Elisabeth Klauck gibt Auskunft über die damals angebotenen Getränke: Bier, Wein, Branntwein, Likör, Selters. Außerdem wurden Zigarren verkauft. In den 1910er Jahren war Mathias Schäfer auch Ortsvorsteher von Niedersaubach, er soll das erste Telefon im Dorf gehabt haben. Zu dieser Zeit muss auch eine Kegelbahn existiert haben, die sich vermutlich links von der Schmiede befand, dort wo die älteste Tochter Johanna und ihr Mann Mathias Heinrich in den 1920er Jahren ein Haus bauten. Die hölzernen Kegelkugel existieren noch. Irgendwann zwischen dem ersten und zweiten Weltkrieg wurde die Schmiede zu einem Saal umgebaut.
1939 wurde das Gasthaus dann an die Tochter Maria (1903-1981) und deren Mann Peter Heinrich (1894-1981) übergeben. Zu dieser Zeit betrug der Preis für eine Flasche Bier (0,3l) 0,21 Reichsmark [2]. 1949 wurde an den Saal eine Bühne angebaut. Das erste Theaterstück das seiner Zeit aufgeführt wurde, soll „Das erste Kreuz auf dem neuen Friedhof“ geheißen haben [3]. Zu dieser Zeit wurde wohl auch der Schankraum vergrößert indem das ehemalige Speisezimmer, das zuletzt als Schlafzimmer genutzt wurde, entfernt wurde. Außerdem wurde an den Saal eine Toilette angebaut.
Nach dem Tod der Eltern wurden 1982 der jüngste Sohn des Albert (1938-1984) und seine Ehefrau Brigitte Schmidt Inhaber der Gastwirtschaft. Seit dem Tod von Albert Heinrich führt seine Witwe die Wirtschaft alleine.

Markus Heinrich

Quellen:
1 Kirchenbuch der katholischen Pfarrei Lebach, Band III (1822-1856): Seiten 57, 58, 88, 89, 90
2 Archiv Markus Heinrich
3 Josef Heinrich, dem ich für die Unterstützung danke

Alte Ansicht von Homes um 1920 Foto: Sammlung Markus Vsl

Familie Klauck: Katharina Bohlen und Mathias Klauck (sitzend) dahinter stehend: Elisabeth Klauck und Mathias Schäfer

Foto: Richard Wagner 2022

Landsweiler Hof, Landsweiler

März 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
09			1	2	3	4	5
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31		

Gasthaus Landsweiler Hof, genannt „Konsum“

Johann Krämer (1850-1919), der Inhaber des gleichnamigen Gasthauses in Landsweiler, heiratete 1882 in zweiter Ehe Maria Knobe (1862-1929) aus Landsweiler. Bei der Eheschließung wurde sein Beruf mit Schmied angegeben. Bei der Geburt seines Sohnes Adolf 1891 war er Schmied und Wirt. Die Gründung seiner Gastwirtschaft ist daher zwischen 1882 und 1891 erfolgt. Sein Haus, heute Heusweiler Straße 23, war ein zweistöckiger Bau. In den jährlichen Nachweisungen der *Revision über die Wirtschaften in der Bürgermeisterei Lebach* nach 1900 sind ohne die Wohnräume aufgeführt 1 Schankzimmer, 2 Fremdenzimmer mit insgesamt 3 Betten, 4 Stallplätze für Pferde der durchreisenden Gäste und 2 Aborte. Im linken Teil des Hauses befand sich eine Scheune mit der Schmiede. Wie Zeitzeugen berichteten, war bereits in diesem Haus zusätzlich ein Lebensmittelgeschäft untergebracht, das der Handelsgesellschaft „Konsum“ angeschlossen war. Bereits 1912 baute Johann Krämer links daneben ein neues Haus, heute Heusweiler Straße 21. Das neue größere Haus hatte wie alle anderen Gasthäuser in Landsweiler einen Saal. Das alte Haus diente anschließend als Wohnhaus. Nach einem Brand wurde es um 1930 abgerissen.

Am 09.10.1913 erhielt Johann Krämer die Genehmigung, die Gastwirtschaft in der „Neuen Konsum“ zu betreiben. In einer Hausliste von 1935 wird der Geschäftsteil des Gebäudes beschrieben: „Das Gebäude ist ein Bruchstein-Haus mit 2 Stockwerken nebst 2 Mansardenräumen. Eine Gastwirtschaft nebst Colonialwarenhandlung wird vom Besitzer darin betrieben. Elektrisches Licht in allen Räumen, ebenfalls Wasseranschlüsse. Abort im Hofe.“ Im Flur der „Neuen Konsum“ ging links eine Tür ab zum Laden, rechts zur Gaststube. Über eine Treppe erreichte man den Saal im 1. Stock, der fast die gesamte Hausbreite einnahm. Nach dem Tod von Johann Krämer führte sein Sohn Adolf den Betrieb fort. Er heiratete 1919 Anna Pauline Schäfer (1897-1942) aus Knorscheid. Durch den Neubau von 1912 mit Saal ergaben sich für Vereine erweiterte Möglichkeiten. Von 1919 bis 1968 nutzte der Männergesangverein MGV „Fidelio“ Landsweiler den Saal zu Proben und Vereinsveranstaltungen. Ebenso führte der Athleten-Club „Deutsche Eiche“ Landsweiler, der von 1928 bis 1935 bestand, in den Anfangsjahren im Saal seine Mannschaftskämpfe durch. Adolf Krämers Beruf wird als Konsumlagerhalter angegeben. Sein Rufname im Dorf war „Konsumer“. Neben seinen Tätigkeiten als Wirt und Kaufmann legte er eine bemerkenswerte politische Karriere hin: In der Gemeinderatssitzung vom 10. Dezember 1929 wurde er zum „Gemeindevorsteher“ gewählt. Ab 1935 (NS-Zeit) war seine Bezeichnung „Ortsbürgermeister“. Diese Funktion hatte er bis 1945 inne. Vom 21.04.1949 bis zum 07.06.1956 war er dann wieder Bürgermeister der eigenständigen Gemeinde Landsweiler. Die Wirtschaft betrieb Adolf Krämer bis Anfang der 1960er Jahre. Wenige Monate vor seinem Tod zog er zu seinem Sohn Adolf (1932-2006) nach Eiweiler, wo er am 23. März 1965 starb.

Um den Lebensmittelladen hatte sich nach dem Tod der Mutter die Tochter Hedwig (1920-2007) gekümmert. Bereits am 1. Juni 1955 übernahm sie mit ihrem Ehemann Robert Göddertz das Lebensmittelgeschäft. Im Jahr 1960 bezogen sie mit der Spar-Lebensmittelhandlung einen Neubau neben der Gaststätte an der Stelle der abgerissenen „Alten Konsum“. Dieses Geschäft bestand bis 1987. Das bisherige Ladenlokal neben der Gaststätte diente dieser dann bei Fastnachts-Hausbällen als Sektbar, 1963 war darin kurzzeitig ein Eiscafé untergebracht. Danach hatte hier die Firma Bodenbeläge Krämer & Co. ihr Büro und Lager. Nach dem Ausscheiden von Adolf Krämer als Wirt führten verschiedene Pächter die Gaststätte weiter.

1968 erwarb Rainer Schmitt (1940-2015) aus Landsweiler das Haus der „Neuen Konsum“ mit der Gastwirtschaft. Nach einem umfangreichen Umbau eröffneten er und seine Ehefrau Marita Greff (1949-2013) im Dezember 1971 den „Landsweiler Hof“. Gaststube und Toilettenanlagen waren erweitert und modernisiert worden. Der Saal im ersten Stock fiel weg, die Räumlichkeiten dienten jetzt als Wohnraum für die Wirtsfamilie. 1974 bauten die Besitzer eine Zweibahnen-Kegelanlage, die 1986 zur Vierbahnenanlage erweitert wurde. Auf diesen Bahnen feierte der Kegelsportclub KSC Landsweiler große Erfolge. Aus gesundheitlichen Gründen mussten Rainer und Marita Schmitt 2013 den Betrieb aufgeben. Ihr Sohn Thorsten Schmitt ließ die Gaststätte in der Folgezeit wieder durch Pächter bewirtschaften. Seit dem 1. November 2020 ist Markus Kiefer, der aus Landsweiler stammt, der Besitzer des Anwesens.

Allé Biesel

Quellen:
Gerhard Storb. Die Einwohner der Bürgermeisterei Lebach 1798-1920. Lebach 1994
Stadtarchiv und Gewerbeamt Lebach
Allé Biesel. Aus der Chronik des MGV „Fidelio“ Landsweiler. Landsweiler 2022.

Alte Konsum als Wirschaft um 1900

Alte Konsum als Wohnhaus um 1927

Neue Konsum um 1955

Foto: Andy Jenal 2022

Anwesen Franz Oster, Rümmelbach

früher Gasthaus „Zur guten Laune“

April 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
13						1	2
14	3	4	5	6	Karfreitag 7	8	Ostern 9
15	Ostermontag 10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30

Gasthaus zur guten Laune

(Gasthaus Oster)

Das Gasthaus Oster wurde 1906 in der Herrmannstraße 12 von der Firma Klein gebaut. Das Haus beherbergte links neben dem Eingang die Gaststätte, rechts waren Stallungen und Futterlager untergebracht. Durch die Gaststätte sowie die Landwirtschaft verdiente sich die Familie ihr Geld. Das Wohnhaus mit Gaststätte ist in fast originalem Zustand erhalten, die Stallungen wurden 1999 zu Wohnzwecken umgebaut.

Ursprünglich stand das Gasthaus Oster, mit Fremdenzimmern, ca. 50m weiter in Richtung Gresaubach. Dieses Haus brannte vollständig 1905 ab und so wurde im Jahre 1906 durch Franz Senior (+1937) und Barbara Oster (+1957) der Neubau begonnen. Die Familie wohnte während dieser Zeit in der Herrmannstraße, gegenüber in einem kleinen Bauernhaus und betrieb die Gaststätte „Oster“ dort weiter.

Ab Spätsommer 1906 eröffnete dann die Gaststätte in dem neuen Haus, geöffnet war jeweils an den Wochenenden. Der Nebenraum wurde für Sitzungen, kleine Feiern oder Vereine auch unter der Woche geöffnet. Der Tag mit den besten Umsätzen waren der Sonntag (Frühschoppen), zu dieser Zeit war Schloss Bier aus Neunkirchen im Ausschank. Nach dem Tod von Franz Oster übernahm der Sohn, Peter Oster mit seiner Frau Veronika Oster die Gaststätte. Das Paar hatte zwei Kinder Franz geb. 1937 und Herbert geb. 1939. Veronika Oster starb 1942, Peter Oster verlor sein Leben in den Nachkriegswirren im Jahr 1945.

Das Haus und die Gaststätte wurden dann von 1945 bis 1959 von Wendell Oster, Bruder des Peter Oster weitergeführt.

Nach abgeschlossener Ausbildung als Maschinenschlosser zog Franz Oster (Junior) 1960 wieder in sein Elternhaus nach Rümmelbach. Er betrieb die Landwirtschaft wie auch die Gaststätte im Haus. Im Jahr 1962 fanden umfangreiche Renovierungsarbeiten an der Gaststätte statt. Theke, Stühle und Tische wurden von der Gebrüder Schäfer Brauerei aus Dirmingen gestellt, diese lieferte auch sämtliche Getränke für die Gaststätte. Es wurden zudem neuen Toiletten direkt an das Haus angebaut. Vorher musste der Abort auf der anderen Straßenseite des Hauses benutzt werden.

Die ortsansässige Poststelle befand sich ebenfalls im Haus

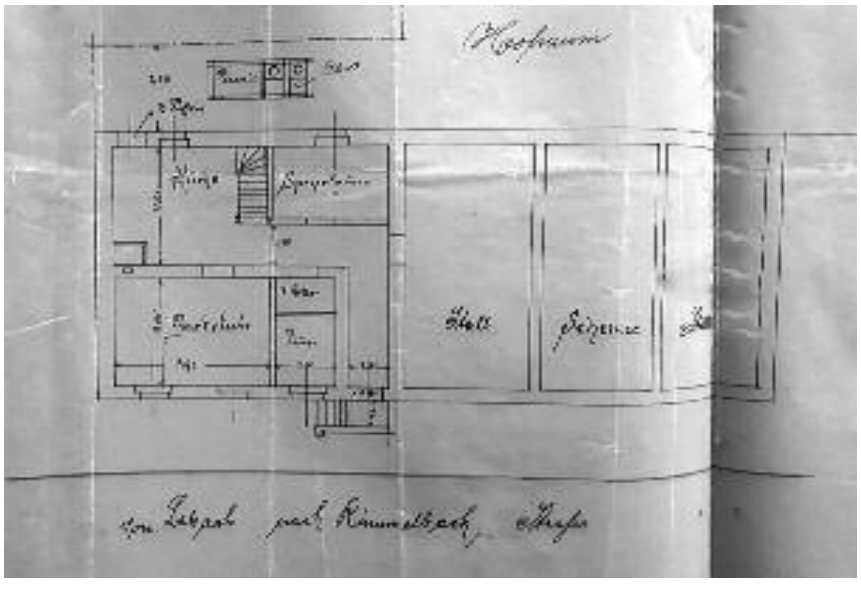
Franz Oster betrieb die Gaststätte bis zum April 1973, dann wurde sie geschlossen und die Räume zu Wohnräumen umgebaut. Damit endete die Geschichte der Gaststätte „Oster“.

Während der Kriegszeit 1944/45 waren im Haus und der Gaststätte Wehrmachtssoldaten einquartiert, vermutlich von einem Artillerie Regiment. Das Haus wurde in der Zeit auch durch Artillerie Treffer leicht beschädigt.

Andreas Jenal

Dank an die Familie Oster für die gute Zusammenarbeit und für die überlassenen Unterlagen.

v. l. Barbar Oster geb. Müller 1870-1957, Sohn Wendel 1902-1985, Sohn Peter 1899 - 1945
Tochter Maria 1905-1992, Franz Oster, 1868-1937, Sohn Johann 1901-1977



Plan des Gasthauses 1906

Foto 2022: Richard Wagner

Gaststätte Bärsch, Am Schützenberg

Mai 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
18	Tag der Arbeit 1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	Christi Himmelf. 18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	Pfingsten 28
22	Pfingst-montag 29	30	31				

Der Bärsch

Die kleine Kneipe in unserer Straße
Da wo das Leben noch lebenswert ist
Dort in der Kneipe in unserer Straße
Da fragt dich keiner was du hast oder bist

Dieses Lied, das 1975 von Pierre Kartner alias Vader Abraham auf Niederländisch geschrieben und 1976 von Peter Alexander ins Deutsche übersetzt wurde, wurde im deutschsprachigen Raum ein Hit.
Es drückt wunderbar das Flair, den Charakter unserer Nachbarschaftskneipe auf dem Schützenberg, heute Bärsch genannt, aus.
Ende der 50er Jahre entschlossen sich Anni und August Warken, nachdem sie in den 50er Jahren ihr Wohnhaus auf dem Schützenberg errichtet hatten, eine Kneipe anzubauen. August Warken (Jahrgang 1909), aus der Niedersaubacher Schmiede in der Kreuzwies stammend, war gelernter Zimmermann. Er hatte seine Lehre beim Schmulchen (Zimmermann Jakob Schmidt) in der Tholeyer Straße gegenüber dem Lebacher Lichtspielhaus gemacht. Eine Tochter des Zimmermanns Schmidt war Anni (Jahrgang 1918), die mit großer Begeisterung im ersten Lebacher Kino als Platzanweiserin arbeitete und die großen Ufa-Stars wie Marika Rökk verehrte. Man kann sich gut vorstellen, dass der Zimmermannsgeselle sich damals vor dem Krieg in die hübsche Kinoliebhaberin verliebte.
August Warken kehrte schwer verwundet aus dem Krieg von der Ostfront zurück; Granatsplitter hatten seinen rechten Arm zertrümmert. Die Verwundung hatte ihm allerdings sein Leben gerettet; von seiner Division kehrten nur wenige lebend zurück in die Heimat. Es muss für ihn sehr mühsam gewesen sein, noch einmal mit dem kaputten Arm als Zimmermann zu arbeiten. Das könnte ein Grund dafür gewesen sein, das Einkommen mit einer Wirtschaft etwas aufzubessern. Es waren schließlich auch noch 2 Kinder, Selma und Heidi, zu ernähren. Auf der Hütt' würde er später noch einmal Arbeit in der Schreinerei finden.
Im Mai 1961 wurde ihre Wirtschaft eröffnet, und sie ging richtig gut. Ausgeschenkt wurde übrigens bis Ende der 70er/ Anfang der 80er Jahre Gross-Bier (später Riegelsberger Pils genannt), bis es von der Karlsberg-Brauerei abgelöst wurde. Überhaupt gingen die Lebacher Kneipen in diesen Jahren des Aufbaus nach dem schrecklichen Weltkrieg hervorragend. Ich selber wollte mal 1976 mit ein paar Kumpels alle 48 Kneipen in Lebach (und ich meine damit nur die Lebacher Kneipen) aufsuchen, was uns natürlich nicht gelang, weil wir einem solchen Unterfang nicht im Ansatz gewachsen waren. Aber in diesen Jahren waren sie alle gut besucht, die Lebacher Gaststätten, und es herrschte immer ein reges Treiben darin.
Anni und August führten die Bergklause, wie sie ihre Gaststätte nannten, von 1961 bis 1972. Sie wurde gern und zahlreich besucht von Lebacher Soldaten und den Niedersaubachern. Nicht wenige Ehen, die am Schützenberg gestiftet wurden, fanden ihren zauberhaften Anfang in der Bergklause. Unsere Wirtsleute engagierten immer auch Bedienungen aus ganz Deutschland, ja sogar eine Jugoslawin, deren serbischen Namen die deutschen Zungen nicht herausbrachten, arbeitete dort und wurde zur besseren Verständlichkeit Marika – nach der von Anni so sehr verehrten Schauspielerin – getauft. Nicht wenige dieser Bedienungen lernten in der Bergklause ihren späteren Ehemann kennen.
Dann gab es eine Phase, in der sich fast jährlich die Wirtsleute, meistens Ehepaare, in der Führung der Wirtschaft abwechselten: Erhard und Siggi Jäckel aus Limbach bis 1975, Thomas und Birgit Mazerlerz aus Wehrden bis 1976, Moni und Schimmi bis 1977, Hannah Gentele bis 1978 sowie Ulli Randerath bis 1979.
Ulli Randerath veränderte den Charakter der Kneipe durchgreifend; die Musikbox flog raus, und über eine Stereoanlage wurde aktuelle Pop- und Rockmusik intoniert; die alten Schlager waren passé. Die Kneipe änderte auch ihren Namen und hieß jetzt Live. Eine lange, prägende Phase bedeutete die Zeit von Hans-Peter Bastuck von der Siedlung. Er benannte die Wirtschaft um in Bleifrei. Der von Ulli Randerath angestoßene Prozess, aus der Bergklause eine Jugendkneipe mit alternativem Flair zu machen, wurde von ihm fortgesetzt. Von 1989 bis 1990 war Ruth Kleinbauer verantwortlich, bis 1991 Marietta und Herbert Besch (anfangs noch zusammen mit Wolfgang Besch) die Bergklause zum Pueblo machten und auch entsprechend ausstatteten und möblierten; dieses mexikanische Gepräge behielt die Wirtschaft bis 2001, als der Inhaber der Bergklause, ein Enkel von August und Anni Warken namens Tino Drewlo, sie übernahm und bis 2005 führte; er veränderte wiederum die Gestaltung der Wirtschaft deutlich und schuf den Bärsch, wie wir ihn heute noch kennen. Hardy Thomas (Hard Rock John, Sotzweiler) übernahm und übergab 2009 an Regina Weber, die 2011 an Malgosia Cyrnik die Führung übergab. Malgosia ist es gelungen, den Bärsch wieder erkennbar zu einer Generationen übergreifenden Kneipe zu machen, in der sich Saubacher wie Lebacher aus jüngeren und älteren Jahrgängen gern treffen und plaudern. Man sieht, wie wichtig unser Bärsch geworden ist, nachdem es in Lebach noch kein Dutzend Gaststätten mehr gibt. Schade!
Malgosia hat mir aufgrund der großen Belastungen, welche die Corona-Krise insbesondere für die Gastronomie gebracht hat, mitgegeben:
„Corona war furchtbar – nicht nur aus finanziellen Gründen. Die Leute haben mir wirklich sehr gefehlt."
Schön, dass wir unsere kleine Kneipe nun wieder haben – und hoffentlich noch lange behalten.

Lothar Schmidt

Die historischen Zeitangaben stammen von Tino Drewlo, ebenso die Bilder aus den 60er Jahren: Die Bergklause, Anni und August Warken mit Annis Mutter

Postkartenbuch: Gruß aus Lebach

Hotel Zum Löwen um die Jahrhundertwende

Juni 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
22				1	2	3	4
23	5	6	7	Fron-leichnam 8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30		

Vom „Kollekaschde“ bis „Zum Löwen“

Hotelgeschichte(n) aus der Marktstraße

Der Platz, auf dem das Gebäude des ehemaligen Hotels „Löwen“ errichtet wurde, war schon vorher Standort der Gastwirtschaft Johann Müller „Ackerer u. Wirt zu Lebach“[1].

Im Volksmund wurde das Wirtshaus „Kollekaschde“ genannt, wahrscheinlich weil die Bergleute, die ihre Berechtigungskohle mit ihren Fuhrwerken z.B. auf dem Heimweg ins Theeltal dort eine Pause einlegten.

Schon der Spottname des Gasthauses lässt vermuten, dass es sich um ein einfacheres Wirtshaus gehandelt haben wird, das von Nikolaus Altmeyer[2] gekauft und abgerissen wurde. Er ließ an gleicher Stelle dann das repräsentative Hotel im Stil der Wilhelminischen Ästhetik bauen, die auf frühere Architekturepochen zurückgriff, hier die Renaissance. Von diesem Gebäude sind zwar einige Abbildungen bekannt, aber leider haben sich keine Baupläne erhalten[3] Die wohl schönste Darstellung ist eine Lithographie von 1895, die als Ausschnitt auf das umseitige Kalenderblatt übernommen wurde. An zentraler Stelle auf der Bildpostkarte ist das Hotel „Z. Löwen“ in einem variierten floralen und geradezu krönenden Rahmen abgebildet. Das tatsächlich gegebene bauliche Umfeld ist, von einer Ausnahme abgesehen, nicht abgebildet, wodurch der „Löwen“ sich von dem einfacheren Bauwerk positiv abhebt. Das noch abgebildete Gebäude links vom „Löwen“ ist auch ein Bauprojekt von Nikolaus Altmeyer, nämlich der Umbau des Familienstammhauses zu einem Geschäftshaus[4] Auch die Szenerie der Personen dürfte kaum einer alltäglichen Situation entsprechen, die Kutsche wirkt elegant, es handelt sich nicht um ein bäuerliches Fuhrwerk. Weiterhin ist die Bekleidung der Personen festtäglich, sie scheinen eher zu flanieren als zu arbeiten. Vielleicht ist die Abbildung des Radfahrers die älteste dieses Verkehrsmittels auf einer Postkarte von Lebach: Das gesamte Bild verbindet mit der Präsentation des Hotels einen architektonischen, kulturellen Anspruch, Bürgerstolz und verkehrstechnische Modernität.

Älteren Lebachern sind die aus Beton gegossenen lebensgroßen Löwenfiguren in Erinnerung, die den Giebel der Gebäudeseite zur Mottener Straße krönten und zu beiden Seiten der Treppe eines Gebäudeaufgangs zur Marktstraße positioniert waren. Leider wurde das Gebäude während des Beschusses von Lebach vom Dezember 1944 bis zum Januar 1945 [5] beschädigt, so dass es viel von seinen charakteristischen Details verlor[6]

Am 01.09.1898 wird im Gewerberegister Lebachs für Nikolaus Altmeyer eine Gastwirtschaft eingetragen[7]. Wenige Jahre später geht das Haus in den Besitz von Josef Leutheuser[8] über, der den Betrieb weiter führt. Über diesen Besitzerwechsel sind Akten vorhanden, eine Handskizze vom 15.12.1906 zeigt die Lage des Hauses[9] Am 08.07.1909 übernimmt Josef Leutheuser den „Löwen“[10] womit drei Hotels bzw. Gaststätten nebeneinander den oberen Teil der Marktstraße prägten: Der Löwen, das Hotel Schaidt und das Hotel Klein. Für den „Löwen“ werden in einer Statistik für 1913 folgende Angaben gemacht: 3 Schankzimmer, 16 Fremdenzimmer, 17 Betten, 6 Haltungsplätze für Pferde und, auch das wurde preußisch-exakt erfasst, 2 Aborte[11]Der neue Besitzer entwickelte mit seiner Frau eine bemerkenswerte geschäftliche Vielfalt: Seine Frau Elise[12], genannt „Löwenliesel“, führte Hotel bzw. Gastwirtschaft, sie trug, Ausweis ihrer Herrschaft, den Schlüsselbund für das Haus sichtbar an der Schürze. Josef Leutheuser war ein über die regionalen Grenzen hinaus sehr bekannter, befähigter und erfolgreicher Kunstschmied; neben dem Hotel befand sich nach dem Aufkommen der Automobile eine von dem Ehepaar betriebene Tankstelle, im Untergeschoss waren ein Elektrofachhandel und ein Spielwarengeschäft untergebracht.

Eine besondere Rolle kam den Lebacher Hotels während des 2. Weltkrieges zu, als sich in der Dillinger Straße, der damaligen Herrmann-Göring-Straße, in den Kasernengebäuden (heute: Schulcampus) ein Reservelazarett befand. So wurde in Lebach etwa 1942 und 1943 wöchentlich mit 200 bis 300 Besuchern von Verwundeten gerechnet, weshalb auch mit einem entsprechender Bedarf an Übernachtungen und Mahlzeiten für die Ortsfremden zu rechnen war. Deren Bewirtung wurde als Betreiberpflicht von den Wirten eingefordert; wurde dagegen verstoßen, drohte die Behörde mit dem Entzug der Konzession zum Betrieb der Gaststätte. Offensichtlich sollte vermieden werden, dass bei den Besuchern von Verwundeten noch durch eine angespannte Versorgungslage, und diese war ja auch für Gaststätten gegeben, Zweifel an der Leistungsfähigkeit des NS-Staates entstehen könnten.

Mit dem Tod von Josef Leutheuser endete die Ära dieses Hauses, seine Kinder führten den Betrieb nicht weiter.

Thomas Rückher

1 Gerhard Storb: Die Einwohner der Bürgermeisterei Lebach 1798-1920 Bd. 2, S. 607, Nr. 1991, hg. Karl Kuhn, Volkshochschule Lebach e.V.
2 Storb: Die Einwohner ... Bd. 1Nr. 46,
3 Johannes Dillinger, Richard Wagner, Thomas Rückher, Albert Wagner, Dieter Heim, Reiner Jost: Gruß aus Lebach, Hg: Historischer Verein Lebach 2019, S. 41, S. 213 ff
4 Egon Groß: Die Kaufmannsfamilie Altmeyer, Lebacher Historischer Kalender 1996 Blatt Juli
5 Johannes Dillinger: Von der Steinzeit bis ins 21. Jahrhundert. Die Geschichte der Stadt Lebach, Historischer Verein Lebach (hg.) 2016, S.407ff.
6 Frau Elisabeth Leutheuser gibt wegen der Wertfestsetzung des Gebäudes 1946 eine Wertminderung von 50 Prozent an. Quelle: Archiv Historischer Verein
7 Archiv Egon Groß, Gewerberegister Amt Lebach
8 Storb... Bd.1. S. 549 Nr. 1793
9 Archiv Stadt Lebach, Fach 71 Nr. 4 1907 -1926
10 Archiv Egon Groß, Gewerberegister Amt Lebach
11 Archiv Stadt Lebach Fach 71 1. Vol. II
12 Storb.... Bd. 2, S. 826, Nr, 2710.4

Fotos:
Katasterauszug von 1906. Lage d. Hotels

Luftbild von 1980 Archiv Egon Groß

Foto: Sabine Schrade-Liebsch

Grillrestaurant Silberquelle Dillinger Straße
in der Tür Frau Maria Liebsch mit Sohn Wenzel

Juli 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
26						1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31						

Grillrestaurant Silberquelle, Dillinger Straße

Die Gaststätte „Silberquelle“ in der Dillinger Straße gehört – historisch gesehen – nicht zu den alten Gaststätten Lebachs, ist aber mit seinen 60 Jahren doch schon ein Stück Lebacher Geschichte. Daran ändert auch nichts die Umbenennung in Restaurant Delphi.

Im Jahr 1958 war das Gelände, auf dem heute gewerblich genutzte Gebäude stehen, noch reines Ackerland, das einigen Jabacher Bauern gehörte. Im Zuge der Ausdehnung und Erweiterung des bebauten Gebietes der Gemeinde Lebach wurde in der Dillinger Straße neben der Landeswohnsiedlung (1957) und dem bereits vorhandenen Pi-Park ein kleines Gewerbegebiet in Richtung Lebach erschlossen. Das Unternehmen Rhein-Maas-Schifffahrt und Spedition GmbH, ein Tochterunternehmen der Fa. Sanara in Straßburg, kaufte 1959 von den Jabacher Eigentümern Grundstücke und errichtete auf Grund der günstigen Verkehrslage ein größeres Logistikzentrum. Architekt Schirrmeister aus Lebach wurde mit der Planung beauftragt. In dem Bauplan war neben einem Tankstellenraum ausdrücklich eine Gaststätte mit einer Nutzfläche von 143 qm vorgesehen. In einem Schreiben des Vorstandes der Firma Sanara ist erwähnt, dass dieser Gastraum betrieben werden sollte von einem „gérant libre“, d.h. einem freien Pächter oder Geschäftsführer. Es war die Urzelle der Gaststätte Silberquelle. 1962 war die Erstellung der Baulichkeiten vollendet. Gleichzeitig wurde neben den Gebäuden ein weiterer Bau durch die Fa. Okko-Getränke (Coca-Cola) errichtet.

Wann der einladende Name „Silberquelle“ eingeführt wurde und wer der Namensgeber war, ist nicht mehr genau festzustellen. Die Vorlage für den für eine Gaststätte einladenden Namen „Silberquelle“ kommt von der auf dem Hofgut (früher Schloss) La Motte zu Tage getretenen Quelle. Über diese klare und bei entsprechenden Lichtverhältnissen silbern schillernde Quelle gibt es eine Reihe von bekannten Sagen. Die Silberquelle ist seit einiger Zeit leider versiegt.

Mitte der 60er Jahre übernahm Max Brösch die Gaststätte. Er war ein begeisterter Tennisspieler und übte seinen Sport auf dem naheliegenden Tennisplatz aus. Samstags, wenn er Ruhetag hatte, lud er seine Tennisfreunde in seine Gaststätte ein, wo es dann manchmal hoch herging. Nach einigen Jahren übernahm Max Brösch als Clubwirt die Bewirtschaftung der Tennisanlage Rotenbühl in Saarbrücken.

Maria und Rudi Liebsch

Rudi Liebsch und seine Ehefrau Maria, die zuvor bereits in der Trierer Straße die Gaststätte „Zum Klopp“ mit Tanzlokal und Hähnchengrill betrieben haben, übernahmen das Lokal. Sie machten die Silberquelle zu einem renommierten Restaurant. Einen hohen Anteil an der Entwicklung zu einem weithin bekannten Speiserestaurant hatte die begnadete Küchenchefin, seine Ehefrau Maria. Mit Aufmerksamkeit und Souveränität führte Rudi Liebsch, ein gebürtiger Österreicher, in den siebziger und achtziger Jahren die Silberquelle, in der er auch bekannte Persönlichkeiten wie Martin Bangemann oder Cindy und Bert bewirten konnte. Gewisse Eigenarten wie sein „Wiener Schmäh“ haben seine Gäste akzeptiert. Nach 33 Jahren Engagement im Lebacher Gastgewerbe, davon weit mehr als 20 Jahre Silberquelle, hat das Ehepaar Liebsch am 10.4.1991 das Restaurant geschlossen und sich zur Ruhe gesetzt.

In der Folgezeit wurde die Silberquelle von verschiedenen Pächtern betrieben. Anfang des neuen Jahrtausends kam ein neuer Pächter mit frischen Ideen in die Silberquelle. Im April 2001 eröffnete Athanasius Psychos ein griechisches Speiserestaurant. Mit Fleiß und Ausdauer hat er sein Lokal, das er heute erfolgreich betreibt, aufgebaut. Folgerichtig änderte er den Namen Silberquelle um in „Restaurant Delphi“, um den griechischen Charakter des Lokals zu betonen. Auch die Innenausstattung erhielt hellenisches Aussehen.

Die Stadt Lebach kaufte im Jahr 2005 das gesamte Anwesen samt Gastronomie von dem Gründungsunternehmen Sanara und verlegte die Stadtwerke und den Bauhof in die Dillinger Straße. Nach einer Reihe von Investitionen, Sanierungen, Umbauten und Verschönerungen, ist das heutige moderne Erscheinungsbild des Gebäudes noch ansprechender geworden.

Dieter Heim

Eingang Silberquelle

Der heutige Eingang zum Restaurant Delphi

Foto: Privat Simonis

Schwimmbad-Hotel und Gaststätte, Dillinger Straße

August 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
31		1	2	3	4	5	6
32	7	8	9	10	11	12	13
33	14	Maria Himmelf. 15	16	17	18	19	20
34	21	22	23	24	25	26	27
35	28	29	30	31			

Schwimmbad-Hotel und Gaststätte, Dillinger Straße

Die Lebacher Schwimmbadgaststätte trug ihren Namen zurecht. Schwimmbad und Gaststätte sind in der Erinnerung, waren aber auch in der Realität untrennbar miteinander verbunden. Gaststätte und Hotel hatten bis vor wenigen Jahren nur einen Eigentümer und Betreiber: die Familie Thiry.

Werner Thiry hatte die Vorstellung, ein Ausflugslokal in der Nähe des Schwimmbades zu betreiben, ähnlich dem Lokal Tanneck, das er zusammen mit seinem Onkel Karl eine Zeitlang betrieben hatte.

Im Jahr 1958 baute er in unmittelbarer Nähe des Schwimmbades ein Haus, in dem er zusammen mit seiner Frau Christine geb. Breuer aus Landsweiler eine Gaststätte einrichtete, die auch, ähnlich Tanneck, als Ausflugslokal gerne besucht wurde. Angegliedert war der Gaststätte ein Verkaufskiosk, in dem die Schwimmbadbesucher Getränke und Snacks kaufen konnten. Eine Besonderheit ist vielleicht erwähnenswert: die Gemarkungsgrenze zwischen Jabach und Knorscheid verlief mitten durch die Gaststube.

1962 erweiterte die Familie Thiry die Gaststätte um einen Anbau, der als Hotel mit 10 Zimmern genutzt wurde. 1978 übernahm Tochter Walburga (besser bekannt mit ihrem Rufnamen „Burgel“) das Hotel. zusammen mit ihrem Mann Gerd Simonis und der Mithilfe ihrer Eltern wurde das Hotel mit Restauration erfolgreich betrieben.

Viele berühmte Gäste übernachteten in Lebach und fühlten sich im Schwimmbadhotel sehr wohl. Im Gästebuch und auf einer „Gästewand“, die leider nicht mehr existiert, haben sich u.a. Künstler, die in Lebach in der Stadthalle in Programmen von Tourneetheatern aufgetreten sind, verewigt. Es waren weltbekannte Sängerinnen und Sänger darunter, wie Marika Rökk, Rudolf Schock, Roland Kaiser, und Schauspieler und Schauspoielerinnen wie Walter Giller, Grit Böttcher, Inge Meisel, Horst Tappert, Rainer Hunold, Hans Clarin. Auch Joachim Kulenkampff, Volker Lechtenbrink und das Golden Gate Quartett waren zu Gast im Schwimmbadhotel. Eine ganze Reihe dieser Gäste bedankte sich in den Gästebucheintragungen über die aufmerksame Bewirtung und die angenehme Atmosphäre des Hauses.

Auch Sportler, die in Lebach bei internationalen Veranstaltungen teilgenommen haben, waren Übernachtungsgäste: die Nationalmannschaft im Fallschirmspringen von Abu Dhabi oder die Volleyballnationalmannschaft Israels, die am Springcup in Lebach teilgenommen hatte. Für sie waren besondere Sicherheitsmaßnahmen erforderlich, die professionell durchgeführt wurden.

Neben Hochzeiten, Geburtstagen, Jahrgangsfeiern usw. war die Gaststätte auch die Heimat des sagenhaften Canastaclubs, eine wöchentliche Zusammenkunft von Lebacher Frauen, bei denen auch die Küchenfee Christine Thiry mitspielte.

Im Jahr 2011 wurde das Anwesen an das Ehepaar Fuchs-Hoffmann verkauft. Der Innenbereich wurde vollständig umgebaut und wird heute in Form von Ferienwohnungen weiterhin als Übernachtungsmöglichkeiten genutzt.

Dieter Heim

Mein Dank gilt Herrn und Frau Simonis für die Informationen und das Bildmaterial.

Bilder: Die Besitzer: Das Ehepaar Walburga und Gerd Simonis

Gästebuch: Rudolf Schock, Das Golden Gate Quartett, Inge Meysel

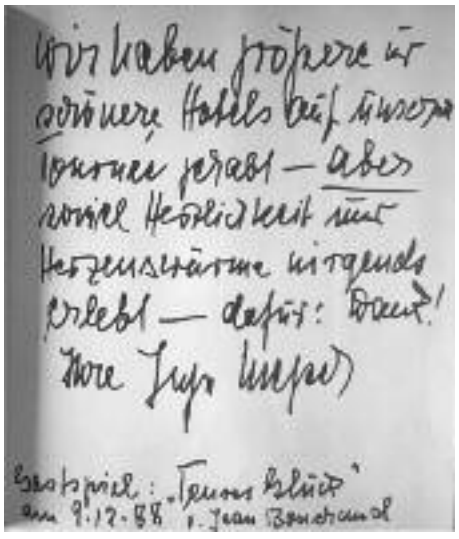


Foto 2022: Richard Wagner

Hotel, Restaurant Bürgerstuben, Jabacher Straße

September 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
35					1	2	3
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	

Gasthaus Bürgerstuben, Jabacher Straße

heute Hotel, Restaurant Bürgerstuben

Am 14. Februar 1945 flogen amerikanische Bomber einen Luftangriff auf den Verkehrsknotenpunkt Lebach. Der Lebacher Bahnhof und die dazugehörenden Bahnanlagen waren Ziel des Angriffs.

Die Bomben verfehlten ihr Ziel und fielen in die umliegenden Wohngebiete, in die Dillinger und Jabacher Straße. Vier Menschen starben, über 50 Häuser wurden stark beschädigt, 32 davon total zerbombt. Zu den zerstörten Gebäuden, direkt neben den Gleisanlagen, gehörten die der Familien Irsch, Bauer und Groß sowie die Metzgerei Riehm, die heutigen Bürgerstuben.

Metzgermeister Riehm (1908 – 1969) baute, in dieser schweren Zeit, zusammen mit seine Frau Auguste geb. Fritsch die Metzgerei neu auf. Der Umsatzrückgang in der Nachkriegszeit und vor der Eingliederung in die Bundesrepublik 1956 zwang den Metzgermeister dazu, sein Unternehmen zu erweitern. In zweijähriger Bauzeit wurde die Speisegaststätte „Bürgerstuben" errichtet.

Auf 452 qm baute man ein Lokal mit Küche und Nebenzimmer, die Metzgerei mit Laden und Wurstküche, sowie Wohnräume. 1958 wurde die Gaststätte eröffnet. Sie besteht bis heute.

Als Wilhelm Riehm schwer erkrankte, kaufte Sohn Wolfgang zusammen mit seiner Frau Marliese das Gasthaus. Bruder Dieter und die Mutter halfen in der Küche. Die Tochter Gudrun kaufte zusammen mit ihrem Mann Johannes Jansen das Metzgereigebäude.

Vom 20.Januar - 7. Mai1969 operierte, unter Leitung von Oberstaatsanwalt Siegfried Buback, von den Bürgerstuben aus, die BKA Sonderkommission *„Soldatenmord Lebach"*.

Im Gästebuch fand sich eine Aktennotiz, die von allen Teilnehmern der Sonderkommission unterschrieben ist, und an alle Polizeidienststellen und Interpol Paris ging. Dort liest man: *„ Bürgerstuben gefunden, alle Bedingungen treffen zu und wurden zu 100% erfüllt. Wirt kocht selbst, hübsche Wirtin bedient".* Dies waren Gründe das Gasthaus zum Stammlokal der damaligen Polizeischule Lebach zu machen.

Um wie geplant in ihren erlernten Berufen Metzger und Lebensmittel-Kauffrau zu arbeiten, verkauften die Eheleute Wolfgang Riehm die Bürgerstuben an den Gastronomen Dieter Röder (1940 - 2017). Auch der Laden der Familie Jansen wurde von Röder erworben.

Dieter Röder und sein Sohn Dirk, der Koch gelernt hatte, bauten das Haus großzügig um. Ein Speiseraum mit Terrasse ein Nebenzimmer und ein Stockwerk mit Fremdenzimmern kamen hinzu. Nach dem Tod des Vaters übernahm Sohn Dirk die Bürgerstuben. Er modernisierte und eröffnete zusätzlich im Anwesen der früheren Firma VW-Krämer, in der Dillinger Straße, das er gekauft hatte ein „Hotel garni".

Nachdem es die Hotels Klein und Scherer nicht mehr gibt, ist das Hotel, Restaurant Bürgerstuben mit seiner Dependance in der Dillinger Straße, das erste Haus am Platz. Das Haus wird stark frequentiert und für Feierlichkeiten von den Lebacher Bürgern gerne genutzt.

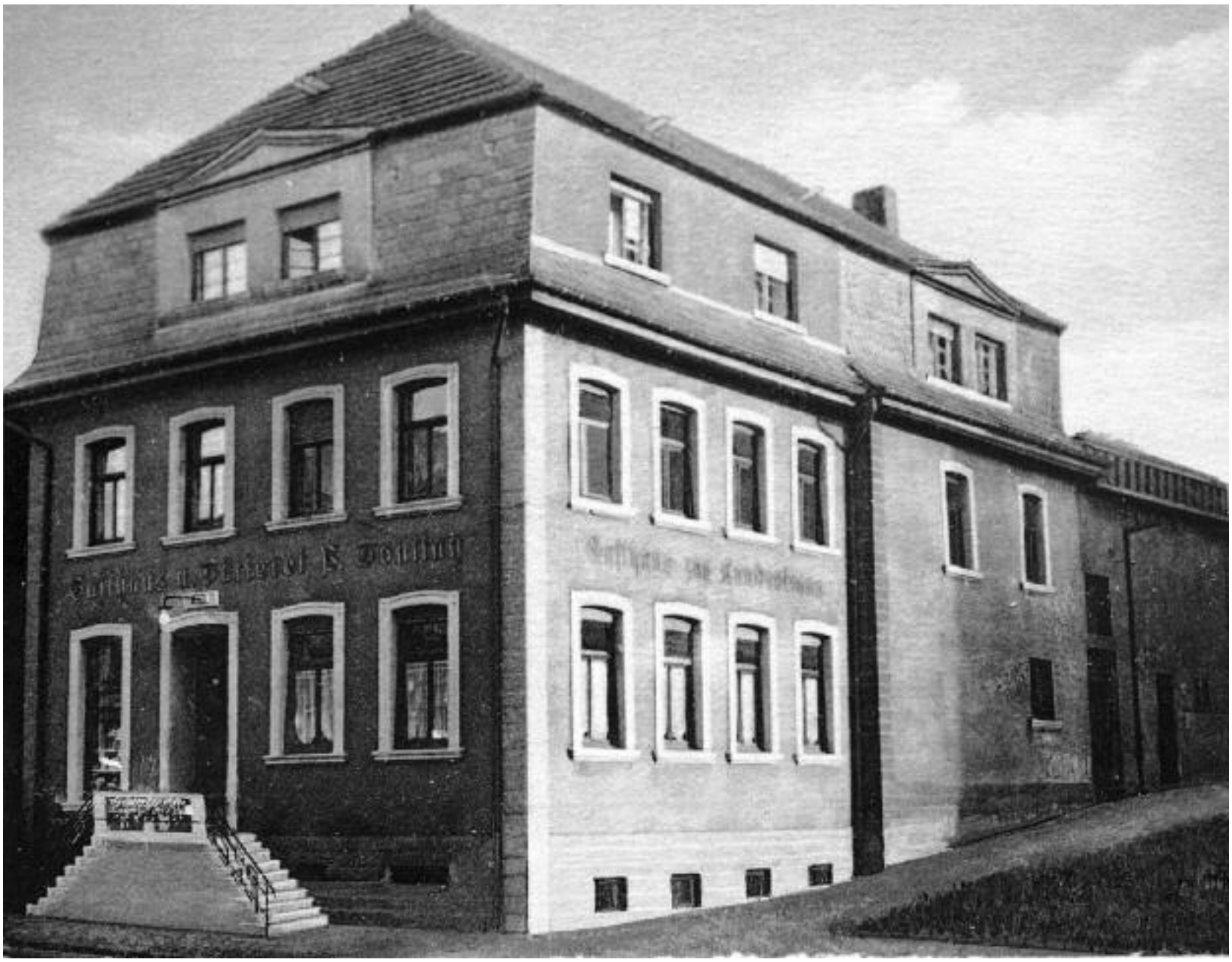
Richard Wagner

Quellen:
Dank geht an Gudrun Jansen geb. Riehm und Wolfgang Riehm für ihre Informationen.

Postkarte aus den 60er Jahren: Lebacher Bürgerstuben in den 60iger Jahren

Werbung 1969 aus der Festschrift: 100 Jahre freiwillige Feuerwehr Lebach

Werbung 1981 aus der Festschrift: 50 Jahre Pfarrgemeinde Donatus Landsweiler



Archiv: Egon Groß

Bäckerei Boullay, Marktstraße um 1930

Oktober 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
39							1
40	2	Tag der Dt. Einheit 3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	Reformationstag 31					

Bäckerei – Gasthaus – Café Boullay

Im Historischen Kalender 1995 schrieb Egon Groß einen Artikel über die Lebacher Bäcker. Dort ist zu lesen, dass im Gebäude Marktstraße 5 von 1840 bis 1866 ununterbrochen eine Bäckerei geführt wurde, die fast in der gesamten Zeit ihres Bestehens von Angehörigen seiner Familie betrieben wurde. Damit dürfte dieses Geschäft zu den Lebacher Geschäften gehören, die in einer außerordentlich langen Familientradition standen: „Bei der Familie Boullay läßt sich diese Tradition (d.h. Müllerei und Bäckerei) 215 Jahre in Lebach nachweisen“.[1]

An dieser Stelle in der Marktstraße stand schon zu Beginn des 19. Jhds. ein Haus. Fotos aus der Zeit um 1900 zeigen das zweigeschossige Gebäude[2] mit der Giebelseite zur Marktstraße .[3] Es hatte nur wenige Fenster, um so Steuern zu sparen, denn die Höhe der Steuer auf das Gebäude ergab sich aus der Fensterfläche, nicht etwa der bebauten Grundfläche[4].

Das Foto mit der Kutsche, wohl um 1900 entstanden, zeigt das Haus in diesem alten Zustand. Eine Treppe führt in das Wirtschaftsgeschoss. Zwischen der Treppe und dem Eingang in den Keller erkennt man die Bierfässer für das Gasthaus. In der Kutsche im Vordergrund saßen Handelsvertreter von Brauereien oder Großhändlern, die auf diese Weise von Lebach mit seiner Bahnstation aus in die umliegenden Ortschaften reisten, um ihre Kundschaft zu besuchen.

Das ursprüngliche Anwesen wurde nach 1900 durch eine erste Renovierung verändert, der Eingang wurde in die Mitte verlegt, es wurden mehrere Fenster gebrochen, um das Haus den neuen Bedürfnissen anzupassen.

Eine zweite grundlegende Renovierung wurde nach dem Brand des Nachbarhauses Weirich (sgn. „Longes-Haus“) 1933 durch den Architekten Eduard Schwinn durchgeführt. Eine nunmehr doppelläufige Treppe führte in erste Stockwerk, links befand sich im Gebäudeinneren der Bäckereiverkaufsraum, rechts lagen das Café bzw. das Gasthaus „Zur Landeskrone“. Im hinteren Teil des Gebäudes befand sich die Backstube. Das zweite Stockwerk enthielt einen Saal und ein Nebenzimmer. Im mansardenartigen Dachgeschoss lagen die Privaträume der Familie Boullay. In der Folge dieser Renovierung wurde durch Egon Boullay (18.05.1920 – 15.02.1944)[5] 1940 auch die Ofentechnik der Backstube verändert, als ein mit Briketts beheizter Heißluftofen gebaut wurde.

Mathias Boullay (07.04.1823 – 19.05.1903)[6] ist auf dem Porträtfoto von Hotelier Schaidt abgebildet – jeder Zoll ein Patriarch! Veronika Emilie (29.11.1898 – 05.03.1980)[7], die Enkelin von Mathias Boullay, betrieb zusammen mit ihrem Mann Jakob Rauhoff nach dem Tod von Katharina Boullay am 12.09.1940 Bäckerei und Gasthaus bis 1966. Über diese Zeit und das Bestreben, Kundschaft für die Gastwirtschaft zu gewinnen, trug Toni Mees in einer Büttenrede über die Lebacher Wirtshäuser 1950 vor:

„Ja, mir senn en Lebachs Metropole
Me merkt et nahts an dem Gejohle.
Nix wie riwer bei de Rauhoff Neckel
Wenn mer do net hingehn micht er Beckel
Do war ach schon mancher knelli
Stammgascht es dort Kuttersch Nelli.“ [8]

Ein Foto, wahrscheinlich aus den 40er Jahren, zeigt das Ehepaar Rauhoff in Servierkleidung im Gastsaal. Ausgeschenkt wurde damals Schloss-Bier und Dortmunder Union-Bier, auf dem Tresen sieht man eine Bowle-Schüssel, rechts davon sogar eine Kaffeemaschine: Man war erkennbar um das Wohlbefinden der Gäste bemüht.

Dieses in seiner letzten Ausbaustufe für die Marktstraße signifikante Gebäude, das mit der rückwärtigen Backstube bis an den heutigen Parkplatz neben der katholischen Pfarrkirche reichte, prägte bis 1967 das Straßenbild. In diesem Jahr wurde das Haus abgerissen und durch ein modernes Gebäude ersetzt, in dem u.a. die Lebacher Redaktion der Saarbrücker Zeitung arbeitete.

Thomas Rückher

Quellen:
1 Egon Groß: Die Lebacher Bäcker, Historischer Kalender Lebach, 1995
2 In dieser Form befand sich das Haus 1892. Quelle: Archiv Historischer Verein
3 Siehe Kalender 1995
4 Egon Groß im Gespräch am 23.04.2022
5 Gerhard Storb: Die Einwohner der Bürgermeisterei Lebach 1798 – 1920, 1. Band, Hg. Karl Kuhn, Volkshochschule Lebach e.V., S.123, Nr. 398.8
6 Gerhard Storb: Die Einwohner ... a.a.O. Nr. 391, S. 120
7 Gerhard Storb: Die Einwohner ... a.a.O. Nr. 398.2, S.123
8 Toni Mees: Lebachs Wirtschaftsleben, in: Lebacher Mundart, hg. von Edith Braun: Lebacher Mundart, Wörterbuch – Geschichten – Brauchtum, SDV, 1994

Foto: Gaby Focks

Gasthaus Zur Spinne, Dillinger Straße 16
heute: Heimsevice ITALIA Gastronomie

November 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
44			Allerheiligen 1	2	3	4	5
45	6	7	8	9	10	11	12
46	13	14	15	16	17	18	19
47	20	21	Buß- und Bettag 22	23	24	25	26
48	27	28	29	30			

Gasthaus Zur Spinne, Dillinger Straße

Welcher Soldat, der nach dem 01. März 1961, dem Tag, an dem das Fallschirmjägerbataillon 261 vom schwäbischen Sigmaringen nach Lebach verlegt wurde, kennt sie nicht: Die „Spinne“. Als Soldat brauchte man nur aus dem Kasernentor rauszugehen und die Dillinger Straße zu überqueren – und schon war man in der „Spinne“. Deswegen war es kein Wunder, dass sie entweder Ausgangs- oder Endpunkt abendlicher, bisweilen auch nächtlicher „Spähtrupps“ der etwas anderen Art war, die Lebachs Fallschirmjäger damals gerne im Ort unternahmen.

Erbaut wurde die Spinne in den Jahren 1959 – 1960 von Alois Bauer (*1926 - †1965) und seiner Ehefrau Liesel Bauer geb. Dingert (*1921 - †2004). Beide erwarben das Grundstück Ende 1958 von Josef Jenal und Ehefrau Margarete Jenal geb. Götten aus der Dillinger Straße 1 a. In der Veräußerungsmitteilung vom 19.01.1959 heißt es in einem handschriftlichen Vermerk: „Lt. Angabe von H. Scherf, Leb., handelt es sich um eine Baustelle; er beabsichtigt eine Gastwirtschaft zu erstellen.“

Bei der Eröffnung der „Spinne“ war das damals noch französische Militär aus der gegenüberliegenden Kaserne zu Gast. Dann kam – wie schon erwähnt – 1961 die Bundeswehr, für die die „Spinne“ zum Stammlokal wurde. Für den Tischtennisverein Lebach war sie Vereinslokal. Bei Sitzungen des Vereins oder geschlossenen Veranstaltungen wurde gerne die sogenannte Bar im Untergeschoss genutzt.

Liesel und Alois Bauer waren sehr herzliche und fröhliche Wirtsleute, die ihre Gäste liebevoll verwöhnten. Im Ausschank gab es das in Homburg gebraute und heute noch beliebte Karlsberg Bier. Der beleuchtete Karlsberg Stern, das Firmenschild der Spinne war für die Soldaten der Wegweiser, wenn zum Zapfenstreich geblasen wurde.

Karlsberg ist noch eine der wenigen Brauereien, die das beliebte saarländische Bier brauen.

Alois Bauer starb 1965 völlig unerwartet an einem Herzinfarkt. Ich war damals in der Kaserne stationiert und erinnere mich noch sehr gut, wie blitzschnell die Nachricht über den plötzlichen Tod von Alois Bauer unter uns Soldaten die Runde machte und wie betroffen wir alle waren. Wir wollten es nicht glauben – aber es war so: Lebach hatte einen allseits bekannten und beliebten Gastwirt verloren.

Liesel Bauer, die Ehefrau, führte das Lokal bis 1977 weiter. Danach wurde es verpachtet. Nach einer Karteikarte, die bei der Stadt Lebach liegt, eröffnete Heidi Weber am 28.12.1979 das Gasthaus „Zur Spinne“ neu. Wieder abgemeldet wurde es am 28.03.1987. Im Jahr 1994 wurde die „Spinne“ schließlich verkauft. Liesel Bauer starb 2004 im Alter von 83 Jahren in Diefflen, wo heute Ihre Tochter Gabriele (Gaby) Focks noch wohnt.

Die ehemalige „Spinne“ ist heute im Besitz von Haziz Shkordani. Er betreibt dort einen Pizza Heimservice.

Dr. Paul-Albert Ruhr

Fotos und Informationen zu diesem Beitrag stammen von Gabriele Focks. Ihr sei dafür herzlich gedankt.

Postkarte von 1965 die Gastwirtschaft, der Gastraum und die Kellerbar

Der Inhaber Alois Bauer und Ehefrau Liesel

Foto: Susanne Groß-Riehm

Gasthaus Scherer vor dem Abriss nach dem Brand 1956

das Haus stand genau auf dem heutigen „Scherer Kreisel“

Dezember 2023

KW	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
48					1	2	1. Advent 3
49	4	5	6	7	8	9	2. Advent 10
50	11	12	13	14	15	16	3. Advent 17
51	18	19	20	21	22	23	Hl. Abendg 24
52	1. Weih-nachtstag 25	2. Weih-nachtstag 26	27	28	29	30	Silvester 31

Hotel Restaurant Scherer

Das Hotel Restaurant Scherer - in Lebach und über die Grenzen Lebachs hinaus einfach nur als ‚de Scherer' bekannt - existierte als eine der traditionsreichsten Gaststätten Lebachs fast 150 Jahre lang. Das Haus wurde im Jahre 2006 abgerissen, um den Bau des großen Verkehrskreisels auf der Bundestraße 268 an der Kreuzung Dillinger-, Saarlouiser- und Saarbrücker Straße zu ermöglichen. Aus diesem Grund trägt der Verkehrskreisel heute den Namen „Scherer Kreisel".

Das alte Haus

Das Gasthaus Scherer wurde ursprünglich im Jahre 1863 von Michael Jakob Scherer gegründet. Michael Jakob's Vorfahren lebten bereits seit 1660 ununterbrochen in Knorscheid und Lebach. Die Gründung der Gastwirtschaft durch Michael Jakob Scherer im Jahre 1863 hatte einen eher zufälligen Hintergrund, da man bereits seit 1664 ausschließlich in der Landwirtschaft tätig war. Interessanterweise entnimmt man der Familienchronik der Familie Scherer hierzu: *‚Infolge eines Unglücksfalles in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts zog sich Michael Jakob Scherer eine Lähmung der linken Hand zu. Da er nun die Landwirtschaft nicht mehr versehen konnte, eröffnete er eine Gastwirtschaft. Daneben blieb die Landwirtschaft bestehen. Sowohl der Bürgermeister in Lebach als auch der Landrat in Saarlouis erteilten gerne und ohne Zögern die Genehmigung zur Eröffnung der Gastwirtschaft, da Herr Scherer als sehr charaktervoller Mann bekannt war….'.* Das Foto zeigt das 1811 von der Familie Scherer erbaute Haus in der Saarbrücker Straße an der Stelle des heutigen"Scherer Kreisels", in welchem Michael Jakob Scherer 1863 die Gastwirtschaft eröffnete. Michael Jakob's Sohn Jakob Scherer übernahm den Betrieb und führte die Gastwirtschaft bis zu seinem Tode im Jahre 1928 weiter. Zu Jakob Scherer heißt es in der Familienchronik: *„…Jeden 1. Monats-Sonntag ging er zur hl. Beichte und zur hl. Kommunion, mochte die Arbeit noch so dringend sein. – Obwohl Gastwirt hat er nur ganz selten und in sehr geringen Mengen Bier oder Wein getrunken. Zigarren rauchte er mit Vorliebe…".* In der nächsten Generation übernahm Josef Scherer, weithin bekannt als „Scherer Sepp" bereits in jungen Jahren die Leitung des Gastbetriebes und der damals immer noch gleichzeitig betriebenen Landwirtschaft. Josef Scherer errichtete nach Abriss des von einem schweren Feuer geschädigten alten Hauses an nahezu gleicher Stelle ein neues Gasthaus, welches am 23. Mai 1959 als ‚Hotel Scherer' seine Pforten öffnete. Somit fügte man dem seit 1863 existierenden Wirtsbetrieb ab 1959 einen Hotelbetrieb hinzu.

Das neue Haus

Der 1959 von Josef Scherer eröffnete Neubau war die Begegnungs- und Feierstätte in Lebach in der wirtschaftlich erfolgreich geprägten Nachkriegszeit und erlebte somit turbulente Jahrzehnte. Josef Scherer entpuppte sich als das Idealbild eines Wirtes und führte das Hotel Scherer in diesem Zeitraum zu großem Erfolg verbunden mit dem damaligen Ruf als „erstes Haus am Platze". Darüber hinaus engagierte sich Josef Scherer in vielerlei Hinsicht für das Wohl der Stadt Lebach, unter anderem in seiner über 40-jährigen, ununterbrochenen Tätigkeit als erster Vorsitzender des Verkehrsvereins Lebach, als Organisator des Lebacher Pferderennens oder als langjähriger Festzeltwirt der Grünen Woche. „Der Scherer Sepp war bekannt wie ein bunter Hund" und konnte dabei immer auf sein vorteilhaftes Netzwerk zu politischen Entscheidungsträgern in Saarbrücken und Saarlouis bauen.

Vor allem in den 60er und 70er Jahren erlebte das Hotel Scherer einen wahren Boom. So hatten die Bürger nach dem Ende des II. Weltkrieges und dem Wiederaufbau in Deutschland wieder etwas Geld übrig und konnten sich sonntags sogar wieder ein Mittagessen mit der Familie in einem Gasthaus leisten. Die Zeiten, zu welchen sich Hunderte von Gästen zum Mittagessen in Lebach im Hotel Scherer einfanden, sind unvergessen. Serviert wurde damals schlicht. In der Regel folgte einer Suppe ein Schweine- oder Rinderrollbraten. Zum Abschluss wurde ein Schälchen eines sehr süßen, oft noch warmen Schokopuddings mit Sahnehäubchen gereicht, zumeist vom Scherer Sepp selbst gekocht und auch serviert. So gut wie alle Familienfeiern in Lebach fanden damals im Hotel Scherer statt. Politische Entscheidungsträger waren bei einem Besuch in Lebach regelmäßig zu Gast „beim Scherer" und so manche wichtige Entscheidung wurde „am Buffet beim Scherer" getroffen. Aufgrund des starken Betriebes beschäftigte man zeitweise zwei angestellte Metzger, welche in einer eigenen, mit Räucherkammer ausgestatteten Metzgerei im Hotel durchgehend Wurstwaren sowie große Mengen an Rollbraten für die eigene Restaurantküche zubereiteten.

In den 70er Jahren übernahm Walter Scherer bekannt als „Scherer'sch Walter" den väterlichen Betrieb. Man sah sich sowohl aufgrund gestiegener Ansprüche der Gäste als auch aufgrund zunehmender Konkurrenz motiviert, das Konzept des Hotels Scherer in den 80er Jahren anzupassen. Durch einen aufwendigen Umbau in diesen Jahren wurden Küche, Wirtsstube, Restaurant und sämtliche Hotelzimmer komplett neugestaltet und modernisiert. Walter Scherer verfeinerte seine Kochkünste in „Brenners Parkhotel" Baden-Baden und legte seine Meisterprüfung ab. Neben den legendären Schnitzel oder der Gutsherren-Filetplatte wurden fortan aufwendigere Speisen, teilweise mehrgängige Menus - vor allem geprägt von französischer und badischer Küche - gereicht. Dieses neue Konzept fruchtete. Das Hotel Scherer war mit „Scherer'sch Walter" in der Küche und seiner Ehefrau Ursula Scherer (‚Uschi') hinter dem Buffet weiterhin einer der wichtigsten Treffpunkte in Lebach und fortwährend das bevorzugte Haus für alle Familienfeste. Leider verstarb Walter Scherer im Jahr 2003 allzu früh, was schließlich zur Aufgabe des Betriebes führte und den Abriss des Hauses verbunden mit dem Bau des erwähnten Verkehrskreisels ermöglichte.

Dr. Markus Josef Scherer

Der Brand von 1958

Josef Scherer, Ernst Selbach, Walter Scherer im Festzelt der Grünen Woche

Die Hotelbesitzer Walter und Ursula (Uschi) Scherer