

Porzellangeschirr aus der Bahnhofsgaststätte Meppen aus den 1940er Jahren

Museen sind Schatzkammern: sie sammeln und bewahren Gegenstände aus vergangenen Zeiten, erforschen deren Geschichte(n) und bringen sie zum Sprechen. Dabei sind es nicht selten die auf den ersten Blick unscheinbaren Dinge, die Spannendes zur lokalen Historie zu berichten haben. In der Reihe „Objekt des Monats“ werden im Stadtmagazin DER MEPPENER regelmäßig herausragende Exponate und Sammlungsstücke aus dem Bestand des Stadtmuseums vorgestellt.

(mb) Nur wenige Meppener:innen dürften sich erinnern, wie das Bahnhofsgebäude in Meppen ursprünglich aussah. Im „Hannoverschen Rundbogenstil“ war es errichtet worden: roter Backstein, zweistöckige Schalterhalle, anderthalbstöckige Seitenflügel. Die Geschichte des Bahnhofs reicht bis in die 1850-er Jahre zurück. Damals entstand der Plan, Meppen mit den westfälischen Industriegebieten und dem Nordseehafen Emden zu verbinden. Die Eröffnung des „Bahnhof II. Klasse“, wie er offiziell hieß, erfolgte am 2. Mai 1856 mit einer Fahrt der „Hannoverschen Westbahn“ von Lingen über Meppen nach Papenburg. Zwei Monate zuvor war die Gaststätte im Bahnhofsgebäude verpachtet worden an eine Witwe Dittmann.

Etliche Meppener:innen dürften sich erinnern, wie das Geschirr, das die Bahnhofsgaststätte ab Ende der 1940-er Jahre verwendete, aussah. Teile des Services aus weißem Porzellan sind im Schaumagazin des Stadtmuseums in der Arenbergischen Rentei zu sehen: eine kleine und eine große Kaffeekanne, beide ohne Deckel; sieben Milchkännchen, eins davon mit Untertasse; eine Suppenterrine, ebenfalls ohne Deckel, sowie eine kleine und eine große Sauciere. Auf den älteren Objekten, 1947/48 hergestellt, steht in waagrecht gesetzter hellblauer Schrift „BAHNHOFSGASTSTÄTTE“; darüber ein von vorn gezeigtes Eisenbahnrad mit zwei abstrakten Flügeln.

Die beiden Saucieren, um 1950 produziert, tragen die gebogene dunkelblaue Aufschrift „BAHNHOFSGASTSTÄTTE“ und darüber ein seitlich gestelltes Speichenrad mit zwei engelsgleichen Flügeln.

Günter Mensing kann sich noch gut erinnern. An einem sonnigen Nachmittag sitzt der 89-Jährige im Stadtmuseum Meppen und blickt in die Vergangenheit. Er erzählt, dass im Jahr 1936, als er geboren wurde, sein Vater Richard die Bahnhofsgaststätte übernommen habe. Und dass er schnell zu einer Persönlichkeit in Meppen geworden sei. „Vater war der geborene Gastwirt.“ Als Serviermeister habe er Lehrlinge ausgebildet. „Er nannte alle ‚Fritz‘.“ Die Gaststätte befand sich im linken Flügel des Bahnhofsgebäudes und sie teilte sich in einen Warteraum mit Außenterrasse und ein Restaurant, die getrennt zugänglich waren. Im ersten Stock wohnten die Mensings.



Foto: © Stadtmagazin DER MEPPENER

Auf dem Tisch hat Günter Mensing Fotos aus dem Familienalbum ausgebreitet. Fast alle sind Anfang 1949 entstanden. Auf einem ist der Warteraum zu sehen: ein Tresen, eine Anrichte, mehrere Tische, auf denen karierte Decken liegen und gedrungene Vasen mit Tannengrün stehen, Geweihe an der Wand. Reisende konnten hier auf ihren Zug warten, ohne etwas trinken oder essen zu müssen. Ein anderes Foto zeigt das Restaurant. Der Raum strahlt Eleganz aus: blütenweiße, offenbar gestärkte Decken liegen unter Glasplatten, einzelne Tannen- und Weidenzweige stehen in schlanken Vasen. In der Gaststätte trafen sich auch Nichtreisende, sei es zum Mittagstisch oder zum Abendessen, zu Kaffee und Kuchen oder zu Familienfeiern. „Es gab auch exquisite Stammtische“, sagt Günter Mensing, „zum Beispiel der Jäger, der Ärzte oder der Notare.“

Das weiße, Ende der 1940er Jahre produzierte Porzellan passt zur Exquisitität des Restaurants. Unter den einzelnen Geschirrtteilen finden sich verschiedene Aufdrucke. Fast alle sind Produkte von „Bauscher Weiden“ (Oberpfalz), allein vier haben den Vermerk „Germany US Zone“. Noch heute ist das 1881 gegründete Unternehmen ein weltweit agierender Hersteller von Porzellan für das Hotel- und Gastronomie-gewerbe. Ein Geschirrtteil stammt von ‚Schönwald‘ (Oberfranken). Dieses seit 1879 bestehende Unternehmen beliefert Hotels und Restaurants, Flug- und Schifffahrtlinien, Krankenhäuser und Betriebskantinen in über 100 Ländern.

Bis Mitte der 1950er-Jahre führte Richard Mensing die Bahnhofsgaststätte. Harry Mensing erbte als ältester Sohn das Geschäft. Für Günter Mensing hingegen gab es einen Friersalon, den heute sein Sohn führt und in dem er selbst hin und wieder noch arbeitet. „Ich hätte die Bahnhofsgaststätte nie übernommen“, sagt er. „Mein Vater, mein Bruder – die hatten ja nie Zeit! Der Warteraum musste vom ersten bis zum letzten Zug des Tages geöffnet sein.“

Die Jahre vergingen im Emsland. Was vom Geschirr übrig blieb, landete im Keller des Bahnhofsgebäudes. Vera Nagel fand dort die Reste, als sie und ihr Mann die Gaststätte 1981 übernahmen. Am Telefon sagt die 70-Jährige: „Das Geschirr hat mich fasziniert, ich habe es aufgehoben – es ist Geschichte!“ Bis 1989 führte sie die Bahnhofsgaststätte weiter; Nachfolger gab es nicht. Nachdem sie mit ihrem Mann das Kolpinghaus übernommen hatte, das beide von 1989 bis 2019 bewirtschafteten, schenkte sie die Überbleibsel des Geschirrs dem Heimatverein. Zwei Milchkännchen habe sie behalten, sagt sie, „als kleines Andenken“.