



Zwei Doppelkaten Kattunbrook 6 und 8

Arthur Rathje

Am 3. Mai 1949 wurde ich als zweites Kind von Charlotte Tietjen, geb. Rathje, in Wulfshagenerhütten geboren. Meine Mutter erblickte das Licht der Welt am 5. Juni 1923 in Gettorf.

Aus der damals sehr früh geschiedenen Ehe mit Hermann Tietjen entstammt mein Bruder Peter, geboren am 24. Februar 1944.

Meine ersten acht Lebensjahre verbrachte ich in Wulfshagenerhütten.

Wir lebten zusammen mit meinen Großeltern in einer Arbeiterkate im heutigen Kattunbrook 6. Meine Großeltern waren Dorothea Wilhelmine Rathje, geb. Lüthje, geboren am 6. April 1894 in Blickstedt und Carl Theodor Rathje geboren am 7. Juli 1886 in Wulfshagenerhütten. Die zum Norden hin gelegene Hälfte der Kate mit Hofplatz, Stall und Garten wurde von uns bewohnt. Arthur Sotzek und seine Ehefrau waren unsere Nachbarn in der zum Süden gelegenen Haus-hälfte.

Wie wohl alle Einwohner in Wulfshagenerhütten waren auch die Erwachsenen in meiner Familie auf dem Gut beschäftigt. Mein Großvater Carl Rathje war als Vogt tätig, meine Großmutter als Melkfrau und meine Mutter arbeitete auf dem Feld.

Der karge Lohn und das Deputat reichten kaum zum Leben, aber der Anbau von Kartoffeln und Gemüse im eigenen Garten, das Halten von Hühnern, Enten und Gänsen und die Mast eines Schweines sicherten einen auskömmlichen Lebensstandard.

Wir lebten mit drei Generationen in der kleinen

Wohnung am Kattunbrook. Der Eingang lag auf der Hofseite. Ich erinnere, dass Opa bei Gewitter (und es war oft Gewitter) stets in der offenen Tür stand und in Richtung Hofplatz und Nachtkoppel blickte.



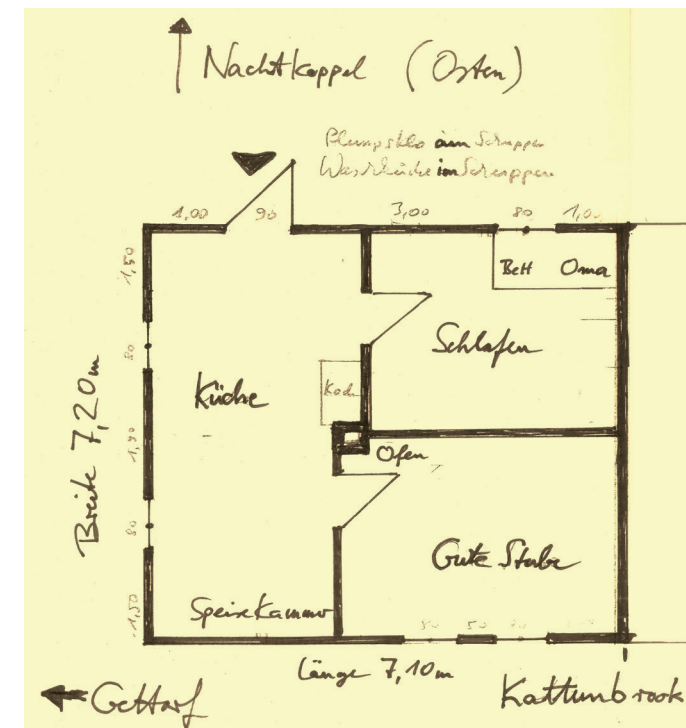
Charlotte Rathje mit ihrem Bruder Wilhelm nach der Konfirmation um 1937 am Eingang der Kate



Carl Rathje im Sommer 1944 mit seinem ersten Enkelsohn Peter auf dem Schoß. Aufgenommen im Hof der Kate. Im Hintergrund entlang der Baumreihe der Weg nach Gettorf

Der Mittelpunkt der Wohnung war die Küche. Hier spielte sich das Leben ab. Die „Gute Stube“, wie man das Wohnzimmer nannte, wurde nur am Sonntag betreten und auch geheizt. Das Schlafzimmer war nicht beheizbar. Man ließ abends eben die Tür zur Küche auf, damit das Zimmer etwas aufwärmte.

Im Winter, so erinnere ich, bildeten sich Eisblumen am Fenster. Das Fenster befand sich über dem Bett von Oma. Insgesamt standen vier Betten in dem Raum, jeweils für Oma, Opa, meinen Bruder Peter und eines für Mutter und mich.



Die nördliche Hälfte der Doppelkate Kattunbrook 6 um 1956



Kate Kattunbrook 6 um 1935

Hinter dem Gebäude war ein Schuppen. Hier befand sich meines Wissens die Waschküche. In Erinnerung ist mir, dass Oma und Mutter in der Waschküche beim Schlachten die Därme reinigten und auch Wurst machten. In der Küche war dafür kein Platz und ich erinnere auch nicht, dass in der Küche Wäsche gewaschen wurde. Am hinteren Ende der Küche muss eine Speisekammer gewesen sein. Entweder war das ein verschlossener Raum oder gar ein kleiner Keller.

Einmal in der Woche hielten Bäcker Schulz aus Schinkel und Kaufmann Bock aus Gettorf mit ihren Verkaufswägen im Dorf und sorgten für die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln.

Wenn Kaufmann Bock nach lautem Hupen aus seinem blauen VW-Bus ausstieg, öffnete er zunächst die beiden seitlichen Flügeltüren seines Fahrzeugs und warf eine Hand voll Sahnebonbons auf die Straße. Damit war er uns Kinder los. Wir liefen hinterher und sammelten eifrig Bonbons. Die Mütter konnten in Ruhe einkaufen und der Kaufmann geschickt seine Ware an die Frau bringen.

Nach der Arbeit auf dem Feld wurde der Feierabend zumeist im Garten verbracht. Die junge Aussaat von Bohnen, Erbsen und Wurzeln musste gepflegt und von Unkraut befreit werden. Wenn mal Besuch kam, führte der erste Gang in den Garten und man zeigte stolz, in welcher Pracht die Pflanzen wuchsen und gediehen. Mein Opa erfreute sich besonders an seinen Tabakpflanzen, die er hegte und pflegte. Wenn die Tabakblätter groß genug und reif für die Ernte schienen, wurden sie nach dem Pflü-

cken an der Wäscheleine zum Trocknen aufgehängt. Wann der richtige Zeitpunkt für die Ernte kam und wann sie dann zerbröseln genüsslich in der Pfeife geraucht werden konnten, hat sich mir nie erschlossen.

Wie bei anderen Nachbarn auch, wurde in unserem Stall ein Schwein gemästet. In der Winterzeit, möglichst bei Frostwetter, wurde



Luftbild des Grundstückes Kattunbrook 6 um 1960

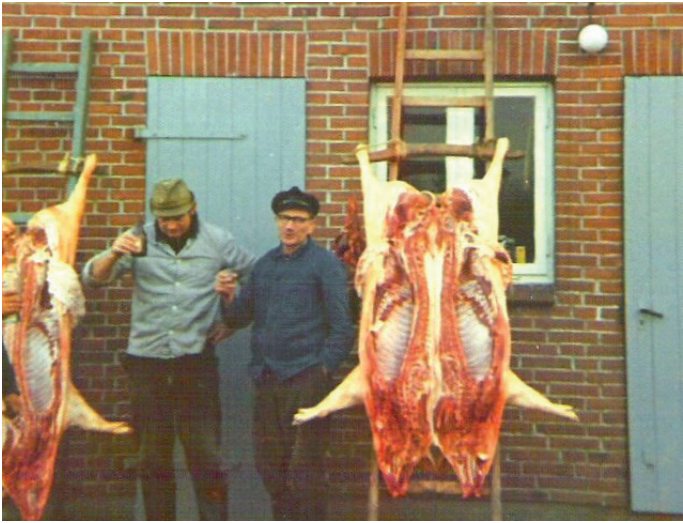
geschlachtet. Für eine einzelne Schlachtung wäre der Einsatz des Schlachters wohl zu teuer gewesen, deshalb einigten sich die Besitzer der schlachtreifen Tiere auf einen bestimmten Tag, an dem dann mehrere Borstentiere ihr Leben ließen. Fröhlich um sechs Uhr kam Schlachter Richard Suhr aus Gettorf, ausgestattet mit langer Gummischürze, eigenem Messerbesteck und Borstenschaber, ins Dorf geradelt. Auf dem Hofplatz war der Trog aufgestellt, auch heißes Wasser war bereit. An einen Vorderlauf des Schweines wurde ein Tau gebunden und das Tier unter lautem Gequieke aus dem Stall gezerrt. Das andere Ende des Taues wurde am Wäschepfahl befestigt, um das Tier an der Flucht zu hindern. Ich erinnere eine Schlachtung, bei der dem Tier die Flucht gelang. Aber schon im angrenzenden Garten hatten die Männer die flüchtige Sau eingeholt. Alles Quieken half nichts, das Ende war besiegelt. Ein kräftiger Schlag des Metzgers mit dem Vorschlaghammer ließ das Tier zu Boden sinken. Ein Bolzenschussgerät gab es damals noch nicht. Nach dem gekonnten Stich in die Halsschlagader des Schweines war Oma mit einer großen Schüssel

zur Stelle, um das Blut des Tieres aufzufangen. Während das Tier ausblutete, durfte das Blut nicht gerinnen. Oma war mit ihrem ganzen Unterarm in der Schüssel, um das rote Nass unter ständigem Rühren in Bewegung zu halten. Das Blut wurde schließlich noch für die Blutwurst und für Schwarzsauer benötigt. Nach der Tötung des Tieres übergossen die Männer es im Trog sofort mit heißem Wasser und der Schlachter schrubhte mit einem runden Metallschaber die Borsten von der aufgeweichten Haut. Jetzt wurde das Tier an den Hinterläufen auf einer Leiter festgebunden und an die Hauswand gelehnt.

Schlachter Suhr schnitt das Schwein auf und entnahm die Eingeweide. Die Frauen wuschen und reinigten die Därme. Sie wurden später für die Wurst benötigt. Das ausgeweidete Schwein hing derweil zum Auskühlen und bis zum Zerlegen am späten Nachmittag an der Leiter. Schlachter Suhr zog weiter zur nächsten Hauschlachtung. An den Schlachttagen war es Brauch, dass die Männer von Haus zu Haus gingen, um das Gewicht des jeweils geschlachteten Schweines zu schätzen. „Schwienstaxieren“ nannten sie es. Dabei gab es immer auch einen Schnaps, manchmal auch mehr. So war es also nicht verwunderlich, dass insbesondere Schlachter Suhr am Abend ziemlich wackelig auf den Beinen war. Dennoch schaffte er es, alle im Dorf geschlachteten Schweine noch fachgerecht zu zerlegen.



Der ehemalige Schweinestall, Ansicht 2024



Kurt Rekittke und Ernst Hand beim „Schwienstaxieren“, 1970er Jahre

Am Ende des Schlachttages, wenn das Tier zerlegt und die Wurst gemacht war, gab es zum Abendessen immer ein besonders gutes Stück Fleisch auf den Teller. Meine Mutter hingegen empfand den in der Pfanne gebratenen Bregen des Schweines als eine besondere Köstlichkeit. Ich habe es nie probiert. Auch wenn die Arbeit auf dem Hof schwer war, so mochte man doch auch gern feiern. Ich erinnere mich da an die Geburtstage in der Familie. Nach getaner Arbeit kamen Familie und Nachbarn in der guten Stube zusammen. Es gab Kaffee und Kuchen. Die Tortenauswahl war riesig. Anschließend standen Schnaps und Saft auf dem Tisch, an Bier kann ich mich nicht erinnern. Es wurde viel erzählt und bis spät in die Nacht hinein gesungen und gelacht. In Wulfs-hagenerhütten wurde nur plattdeutsch gesprochen. Ich habe es verstanden, konnte es aber nicht sprechen. Mindestens zweimal im Jahr hörten wir unsere Oma rufen: „Maak de Döör dicht“! Wir mussten dann ins Haus und die Tür verschließen. Neben die Tür stellte Oma einen Besen mit dem Stiel nach unten. Der sollte den unbetenen Besuchern wohl zeigen, dass sie nicht willkommen sind. Meist waren es zwei Damen, die im Dorf von Haus zu Haus gingen. Ich fand das sehr aufregend, besonders das Aussehen der Damen. Sie waren zumeist klein, in sehr bunte lange Gewänder gehüllt und trugen große Umhängetaschen. Sie boten den Dorfbewohnern Waren zum Kauf oder Tausch an. Oma hingegen meinte: „De wüllt blos gaunern.“



Die benachbarte baugleiche Doppelkate Kattunbrook 8 in den 1960er Jahren. Hier gab es in dieser Zeit einen kleinen Kaufladen am Fenster

Gern gesehen war bei Oma jedoch der Bürstenmacher, der auch meist einmal im Jahr seine Aufwartung machte. Er bot Bürsten, Schrubber und Besen zum Kauf an. Auch für den Scherenschleifer gab es im Dorf immer was tun. Er hatte eine mobile Schleifmaschine dabei und verpasste den Messern und Scheren wieder den richtigen Schliff.



Kattunbrook 8 um 1966