

Neun Gänge-Menü zu Kaisers Geburtstag

Beckum (gl). Das Hotel Jürgens „Zum goldenen Engel“ hatte im 19. Jahrhundert einen großen Aufschwung genommen und sich unter der Familie Jürgens zu einem renommierten Gaststättenbetrieb gemauert.

Auch Anfang des 20. Jahrhunderts wurde das Haus weiterhin erweitert und modernisiert. Besonders nachdem Rudolf Jürgens und seine Frau Hedwig, geborene Druffel, den Betrieb übernommen und 1912 die Landwirtschaft aufgegeben hatten, entwickelte er sich zu einem führenden Haus in der Region.

Doch dann erlitt die Familie einen epfundlichen Rückschlag. Während des ersten Weltkrieges starben plötzlich August Jürgens und seine Frau innerhalb von drei Tagen.

Sohn Rudolf, der zwischenzeitlich Hedwig Druffel aus Stromberg geheiratet hatte, führte das Haus erfolgreich weiter. Doch kurz nach dem Krieg starb plötzlich auch seine junge Frau. Der Witwer heiratete schon bald Kläre Sprenker aus Beckum. Mit ihr eröffnete er in der Engelsgasse einen weiteren Ausschank mit dem Namen „Zum Unterstand“. So konnte im Jahr 1929 ein großes Jubiläum begangen werden. Denn 100 Jahre zuvor hatte mit Bernhard die Ära der Familie Jürgens

im Goldenen Engel begonnen.

Und zu feiern hatte es auch ansonsten immer genug gegeben. So war Kaisers Geburtstag alljährlich ein besonderes Fest, das in der Regel mit einem großen Bankett begangen wurde und hohe Ansprüche an die Küche des Hauses stellte.

Anlässlich des 48. Geburtstags des Regenten im Jahre 1907 bestand das Festessen aus neun Gängen. So gab es nach einer „Russischen Vorspeise“ zunächst eine „Französische Suppe“. „Coburger Schinken in Burgunder mit Erbsen-Püree“ lösten danach „Steinbutt mit Butter und Kartoffeln“ ab, worauf dann „Wiener Schnitzel mit Spargel“ folgte.

Zur Abwechslung wurde dann eine „Punsch-Romaine“ gereicht, ein äußerst süßer Drink mit Wein, Sekt, Rum und verschiedenen Fruchtsäften und Sirups, der auch auf der Titanic (1912 gesunken) angeboten wurde. Wer dann den siebten Gang, „Fasan auf gemischtem Salat und Kompott“, noch mit Appetit aß, musste wirklich ausgehungert sein. Anschließend wurde Obst gereicht, bevor mit zarter Butter und verschiedenen Käsesorten das Bankett zu Ende ging, was meistens erst in den frühen Morgenstunden geschah.



Um 1920 wurde im Hotel „Zum goldenen Engel“ ein Ausschank namens „Zum Unterstand“ eröffnet



Die Schenkwirtschaft „Zum Unterstand“ befand sich im Hotelkomplex und hatte ihren Eingang in der Engelsingasse, ein Straßename, der vom Hotel herrührte.

Warum der Oberlehrer nicht zum Bankett durfte

Zu den Vorbereitungen zu Kaisers Geburtstag wurde eine besondere Kommission nur zu dem Zweck gebildet die Menüfolge für das Festbankett zusammenzustellen.

In stundenlangen Beratungen legte diese „Fresskommission“ wie sie auch genannt wurde, die Speisefolge fest. Auch die Einladungen zum Bankett wurden sorgfältig nach Rang und Namen ausgesprochen, wobei es immer wieder zu Rangeleien kam. Denn manch einer fühlte sich übergangen, wobei oft nicht festzustellen war, welcher Rang nun höher war und wem die Ehre gebührte und wem nicht.

So erging es auch Dr. Pigge. Als Gymnasialoberlehrer war er zum kommissarischen Leiter des neu-

en Progymnasiums ernannt worden und hoffte nun auch am 27. Januar zu Kaisers Geburtstag geladen zu werden. Dazu gehörte sein Name allerdings auf die Liste der Geladenen, die alljährlich in der „Glocke“ veröffentlicht wurde.

Dr. Pigges Anfrage, der sich in dieser Sache an die Glocke gewandt hatte, wurde abschlägig beschieden, denn als kommissarischer Leiter eines Progymnasiums habe er noch keinen Rang, wurde ihm mitgeteilt. Erst als Professor oder als endgültiger Leiter des Gymnasiums habe er den vierten Rang und einen fünften, wie Pigge es verlange, gäbe es noch nicht. Das erboste Pigge dermaßen, dass er Konsequenzen androhte.

(os)

CC 4/6. '13