



Klausmanns' Verzäil



Geselliges und Wissenswertes aus und über die Gaststätte Klausmann.
Inhaber: Mark Kürten
Ausgabe 2 | Oktober 2008

Kneipe | Biergarten | Veranstaltungen | Partyservice | Karnevalshochburg

Die „Klausmann-Geschichte“ von Karl Josef Metzgen

Seit fast 110 Jahren: Eine Bensberger Institution



In den letzten zehn Jahren ist die Gaststätte Klausmann unter Regie von Mark Kürten wieder ein fester Begriff in der Bensberger Gastronomie geworden. Doch die Geschichte der Gaststätte geht viel weiter zurück: Im nächsten Jahr feiert die Gastwirtschaft sogar ihr 110-jähriges Jubiläum. Gerade die älteren Bensberger kennen noch „den Klausmann“ unter der Führung von Maria Klausmann, der letzten Vertreterin der Gründerfamilie, mit der 1996 eine ganze Ära der inhabergeführten Gaststätte zu Ende ging.

Angefangen hat alles mit Wilhelm Klausmann (geb. 1849 in Lohmar): Er kaufte 1890 – also zu Zeiten Kaiser Wilhelms I. – das Haus mit Grundstück an der Kölner Straße in Bensberg. Bergisch Gladbach gehörte zu dieser Zeit zur damals freien Stadt Mülheim. Wilhelm Klausmann beantragte bei der „Kreisverwaltung zu Mülheim“ eine Erlaubnis zum Betrieb einer Gastwirtschaft. Der noch erhaltenen Bewilligung vom 10. September 1890 ist ein Lageplan des Königlichen Katasteramtes

beigefügt. Darin sind unter anderem die Entfernungen zur damaligen Konkurrenz eingetragen: In der Nähe lagen die Gaststätte des damaligen Bensberger Bahnhofs (heute: Werkstatt des Autohauses Gieraths) und die *Wirtschaft von Eduart Keppeler* (heute: Schnellrestaurant „Bensberger Hof“ an der Kölner Straße).

In einer weiteren erhaltenen Zeichnung ist der Um- und Ausbau des mutmaßlichen Wohnhauses zum Gasthaus dargestellt. Das Erdgeschoss wurde von ▶

Um 1923 Schon damals nutzten Jung und Alt die beliebte Gaststätte auch gerne im Außenbereich zum geselligen Beisammensein.



Günstige Lage Als „Restauration zur Bahn“ nutzte Wilhelm Klausmann die Nähe des damaligen Bensberger Bahnhofs, um unter anderem „Wein, Bier, Kaffee und Limonade“ anzubieten.

Mehr als hundert Jahre standen Mitglieder der Familie Klausmann vor und hinter dem Tresen der Gaststätte*:

- 1890–1896** **Wilhelm Klausmann**
(geb. 23.05.1849 in Stratum/Krefeld gest. 18.12.1931)
- 1896–1925** **Phillipine Klausmann**
(geb. Hemmersbach am 10.05.1845 in Seligenthal/Hennef, gest. 27.08.1931)
- 1925–1930** **Josef Klausmann**
(geb. 06.08.1885 in Lohmar/Siegbkreis gest. 28.10.1930 in Zell/Mosel)
- 1930–1977** **Therese Klausmann**
(geb. Boekem 1889, gest. 27.04.1977)
- 1977–1996** **Maria Wilhelmine Klausmann**
(geb. 04.08.1923, gest. 16.06.2002)
Bis 1985 mit **Hildegard Winter geb. Klausmann** (geb. 01.09.1925)

*) Vereinfachte Übersicht: In Familienbetrieben fanden Besitzerwechsel meist fließend statt.



1925 Im Original erhalten: Die Genehmigungsurkunde der Stadt Mülheim vom 2. Mai 1925, mit der Josef Klausmann die Gaststätte vom Vater Wilhelm offiziell übernahm.

CHRONOLOGIE



einem durchgehenden Flur und dem Treppenhaus geteilt: Links vom Flur ging es in die *Wirthsstube* und in ein separates *Wirthszimmer*. Rechts vom Flur lagen ein Fremdenzimmer und die Küche. Die legendären, 2007 im Rahmen einer Sanierung der sanitären Anlagen verschwundenen Toiletten, sind ebenfalls nach diesem Plan entstanden. Einzig die Holztüren zu den alten Toiletten sind noch erhalten geblieben: Eine verblieb in der Gaststätte, die andere ersteigerte die ortsansässige Tischlerei Lügghausen im Rahmen der Eröffnungsfeier der neuen „Stillen Örtchen“.

Gesundheitlicher Rückschlag

Wilhelm Klausmann, der Gründer der Gaststätte, erblindete nur sechs Jahre nach der Eröffnung. Er führte die Gaststätte aber ab dieser Zeit (1896) mit seiner Frau Phillipine (geb. Hemmersbach) und später auch mit Hilfe seines einzigen Sohnes, Josef Klausmann, weiter.

Bereits damals wurde die Werbetrommel gerührt: In einer Broschüre des Eifelvereins aus dem Jahr 1902 empfahl sich das Restaurant Klausmann, dicht am Bahnhof, am Rande des Königsforst gelegen, den Sommerfrischlern und Wanderern mit „reinen Weinen, prima Bier und vorzüglichem Kaffee“.

Fotos und Ansichtskarten vor 1910 zeigen eine Weinlaube auf dem heutigen Parkplatz, dazu Tische und Stühle im Bereich vor dem Haus – Zeugnisse der schon früh vorhandenen Außengastronomie. Später wurde im Garten hinter der Weinlaube eine kleine Tanzfläche betonierte, auf

Kölner Straße Die älteste bekannte Aufnahme der Gaststätte Klausmann (li.). Auf dem gegenüberliegenden Platz wurde während der Karnevalszeit ein Zelt aufgebaut.

der bei live gespielter Akkordeon-Musik an Wochenenden getanzt wurde.

1925: Der Sohn übernimmt den väterlichen Betrieb

Der Sohn Josef Klausmann (geb. 1885) war begeisterter Karnevalist: Fotos aus dem Familienalbum zeigen ihn 1913 als Pagen des damaligen Karnevalsprinzen auf dem Prunkwagen seiner Tollität Prinz Josef I. (Josef Strasser) und als Mitglied der Grossen Bensberger Karnevalsgesellschaft in einer Reihe mit anderen Bensberger Honoratioren. Anfang Mai 1925 übernahm er offiziell die Gaststätte vom Vater. Zusammen mit seiner Ehefrau Therese Klausmann (geborene Böckem), mit der er zwei Töchter hatte, veränderte er die Gaststätte, indem er einen repräsentativen Schanktisch installierte. Dazu wurden im Dach-

geschoss erste Fremden- und Personalzimmer ausgebaut.

Josef Klausmann starb 1930 im Alter von 45 Jahren überraschend während einer Geschäftsreise in Zell an der Mosel. Seine Witwe Therese übernahm die Gaststätte. Ein Jahr später, 1931, starben im Abstand von wenigen Monaten die Schwiegereltern Wilhelm und Phillipine Klausmann.

Hotelbetrieb etabliert und Tankstelle geplant

Therese Klausmann stammte aus einer Gastwirtfamilie in Siegburg. Sie war eine energische und geschäftstüchtige Frau und erweiterte das Angebot: Neben dem Schank- und Speisewirtschaftsbetrieb wurde der freigewordene Wohnraum umfunktioniert und kontinuierlich für den Hotel- und Beherbergungsbetrieb ausgebaut. Mit zunächst vier, später acht Betten gab es sogar bis in die 70er Jahre nur wenige Häuser in Bensberg, die mehr Kapazität aufwiesen. Dank der vielen Veranstaltungen der Kölner Messe war der Hotelbetrieb der Gaststätte gut ausgelastet. Zahlreiche Übernachtungsgäste kamen regelmäßig, vielfach etablierte sich eine langjährige Stammkundschaft.

Therese Klausmann erhielt 1932 sogar die Genehmigung zur Aufstellung einer „Betriebsstoff-Zapfanlage“. Die von einer großen deutschen Öl-Gesellschaft geplante „Öffentliche Tankstelle Josef Klausmann“ sah einen un-

terirdischen Lagerbehälter für 5000 Liter Kraftstoff in der Toreinfahrt und eine Zapfsäule direkt vor dem Haus vor. Es ist heute leider nicht mehr festzustellen, warum der genehmigte Plan nicht realisiert wurde.

Die schwierigen Kriegs- und Nachkriegszeiten meisterte Therese Klausmann dank ihres Fleißes und bereits damals mit Hilfe ihrer Töchter Maria Wilhelmine (geb. 1923) und Hildegard Klausmann (geb. 1925). Mehrere Jahre lang wurde während der Kirmeszeit auf dem zu dieser Zeit noch unbebauten Grundstück gegenüber der Gaststätte ein Zelt aufgebaut und bewirtschaftet.

Das solide geführte Restaurant mit der energischen Wirtin gewann so auch immer mehr Stammgäste aus der Mittelschicht von Bensberg und dem Frankenforst. Mehrere Stammtischrunden etablierten sich und trafen sich im wöchentlichen, 14-tägigen oder monatlichen Rhythmus. Einige davon sogar über

»Zum Stammtisch ‚Bärenrunde‘ trafen sich Bensberger Richter, Rechtsanwälte und Notare.«

Jahrzehnte: Dazu gehörte die sogenannte „Bärenrunde“, ein Kreis von Richtern des Amtsgerichte, die sich mit ortsansässigen

Rechtsanwälten und Notaren trafen und dem Haus bis zum Ende der Ära Klausmann die Treue hielten.

Mitte der 50er Jahre wurde der im Parterre befindliche Gastraum komplett umgebaut und erhielt seine heutige Form. Der gesamte Innenausbau wurde erneuert, die heute noch vorhan-



1913 Josef Klausmann (linkes Bild, rechts) war als aktiver Karnevalist auch im Bensberger Zug engagiert: Das rechte Bild zeigt ihn rechts vorne als Page stehend auf dem Prunkwagen seiner Tollität Prinz Josef I. (Josef Strasser) im Bensberger Karnevalszug.



1902 Werbung „für Sommerfrischler“: Bereits um die Jahrhundertwende warb der Familienbetrieb mit Anzeigen und wies dabei auf seine verkehrsgünstige Lage hin – diese Annonce erschien in einer Broschüre des Eifelvereins.



Spezialität Heute fester Bestandteil der winterlichen Speisekarten waren Muscheln in den 50ern eine Spezialität, für die sogar Gäste von weit her in den Klausmann kamen.



Originaltheke Mitte der 50er-Jahre wurde diese Originaltheke durch den heutigen geschwungenen Tresen ersetzt.

1998: Neueröffnung durch Mark Kürten

Nach fast zweijährigem Leerstand fand am 11. Juni 1998 die Neueröffnung durch Mark Kürten statt, der den Namen der Gründerfamilie bewusst beibehielt und die Gaststätte mit viel Bereitschaft und unermüdlichem Einsatz wieder zu einem Zentrum der Bensberger Gastronomie aufbaute: Der Vergrößerung des Parkplatzes folgte die Einrichtung des Biergartens in Hof und Garten. Eine überdachte Veranda wurde errichtet und die Räume in der ersten Etage für Feiern und Veranstaltungen ausgebaut. 2007 erfolgte der Anbau neuer Toilettenräume. Besonders als Karnevalshochburg mit eigener „Fankurve“ am Zugweg, im Sommer durch den schönen Biergarten und das Engagement von Mark Kürten hat der Klausmann heute wieder viele Stammgäste aus allen Altersschichten.



DER AUTOR
Hobbyhistoriker
Karl Josef Metzner
ist unter anderem

leidenschaftlicher Sammler von Ansichtsmotiven und Postkarten, die mit Bensberg und der Region zu tun haben. Vor allem seine Sammlung von Erinnerungsstücken und Devotionalien rund um das Bensberger Schloss ist wohl einzigartig. Mit der Gaststätte Klausmann verbindet ihn eine besondere Beziehung: Seine Frau Marita ist eine geborene Klausmann – sie ist die Tochter der letzten Besitzerin der Gaststätte, Maria Klausmann. Wie viele weitere Bensberger gehören beide bis heute – und schon sehr lange vor der zwischenzeitlichen Schließung – zu den Stammgästen. In seinem Besitz befinden sich die Originale der hier abgebildeten Fotos und Urkunden.

dene Theke installiert. Durch die neuen Wandvertäfelungen und teilweise farbige, bleiverglasste Fenster erhielten die Räumlichkeiten eine intime und geschützte Note.

Therese Klausmann musste sich aus gesundheitlichen Gründen immer mehr aus dem Tagesgeschäft zurückziehen. Das Speisenangebot wurde stark reduziert, zeitweise gab es nur noch kalte Küche – ausgenommen in den Herbst- und Wintermonaten: Da kamen die Gäste aus Nah und Fern, um Muscheln zu essen. In den 50er-Jahren war das eine Spezialität, die zu dieser Zeit nur in wenigen Gasthäusern angeboten wurde.

Nachdem sie die angesehene Gaststätte über 45 Jahre lang erfolgreich geleitet hatte, starb Therese Klausmann 1977 im Alter von 88 Jahren.

Sparverein und Knobelrunden

Thereses Töchter Maria und Hildegard Klausmann übernahmen die Gaststätte. Sie führten

das Haus fast 20 Jahre in der Tradition ihrer Mutter weiter, waren aber neuen Trends gegenüber aufgeschlossen: Zahlreiche Knobelrunden trafen sich und ein Sparverein wurde gegründet. Die große, halbrunde Theke lud zu Kontakt und Geselligkeit ein und war zum Knobeln in fröhlicher Runde bestens geeignet. Die Ausschüttung des Sparvereins war viele Jahre lang der Höhepunkt im Geschäftsjahr. Dann feierten 80 bis 100 Stammgäste mit ihren Familien ein rauschendes Fest im Klausmann.

Hildegard Klausmann schied 1985 aus dem Geschäft aus und schließlich mussten im Dezember 1996 die vielen, oft seit Jahrzehnten treuen Stammgäste mit Bedauern zur Kenntnis nehmen, das die Ära Klausmann zu Ende ging: Maria, die letzte Vertreterin der Klausmann-Sippe, gab die Gaststätte auf – leider fand sich kein Nachfolger für die Leitung der inzwischen in die Jahre gekommenen Gaststätte. Maria Klausmann starb 2002 nach kurzer, schwerer Krankheit.



Gruppenbild Damals wie heute war der Klausmann eine Karnevalshochburg. Allerdings war es – heute nur noch auf offiziellen Sitzungen vorstellbar – durchaus üblich, Wein anstelle Kölsch zu trinken.

Fotos: Archiv Metzner, Stephan Förster, Joachim Badura, Privat

Zum laache ...

Ein Mann lässt sich mit dem Taxi aus seiner Kneipe abholen.

Als er im Wagen sitzt, beginnt er, sich aus-zuziehen. Da ruft der Fahrer: „Hallo, wir sind doch noch nicht im Hotel!“

Lallt der Mann:

„Konnten Sie das nicht eher sagen? Ich habe gerade meine Schuhe vor die Tür gestellt!“



Das Team (Teil 2)

Die echten Kerle des Klausmann-Teams: **Dirk** (li.) und **Alex** (re.) sind Profis am Zapfhahn und geben immer Vollgas!



Vormerken! Die nächsten Termine:

Ab sofort gibt's wöchentlich wechselnde **THEMEN-SPEISEKARTEN** – immer mit leckeren Hauptgerichten, Eintöpfen und Suppen.

Ab 13. Okt. '08 ist jeder Sonntag **FAMILIENSONNTAG**: Ab 12 Uhr warme Küche u. a. mit wechselndem 3-Gänge-Überraschungsmenü (15,80 €) – natürlich rauchfrei und mit vielen Spielsachen für die Kleinen (geöffnet bis 22 Uhr).

Dauer-Angebot
Tipp Für **WEIHNACHTSFEIERN** bitte schon jetzt reservieren und die guten Termine sichern. Wir bieten eine reichhaltige Auswahl auf unserer speziellen Weihnachts-Speisekarte.

O'zapft is! Bensberger Oktoberfest im Klausmann

... mit original Wiesn-Bier und bayrischer Küche

Freitag 10. Oktober (ab 20 Uhr)

Wiesn-Party

mit DJ Ötzilein und Überraschungen

Samstag 11. Oktober (ab 16.30 Uhr)

Haxen- und Hendl-Sause

frisch vom Holzkohlegrill mit Wahl der „Miss Lederhose“ und des „Mister Dirndl“

