

Vor 115 Jahren wurde das Wolkenhauer zur Obstweinschänke

Gaststätte in Lechstedt war immer ein beliebtes Ziel – trotzdem will der heutige Eigentümer verkaufen

Von Christian Harborth

Lechstedt. Die Kinder lieben es, sich im Labyrinth zu verstecken. In der verästelten Hainbuchenhecke auf dem kleinen Plätzchen vor der Lechstedter Obstweinschänke. Sie kriechen so tief hinein, dass Oma Mathilde Meyer, zusammen mit ihrem Mann Heinrich seit 1910 Chef der beliebten Gaststätte vor den Toren Hildesheims, sie kaum mehr finden kann. Wenn Christel Tasiaux von ihren Kindertagen in der Obstweinschänke ihrer Großeltern erzählt, klingt es wie ein Paradebeispiel einer unbeschwerten Kindheit. „Das war ein schönes Leben dort“, sagt die 89-Jährige, die zu dieser Zeit mit ihren Eltern auf der Marienburger Höhe wohnt und den Weg nach Lechstedt in der Regel mit dem Fahrrad zurücklegt.

Die Obstweinschänke ist zu dieser Zeit ein beliebtes Ziel für viele. Wanderer kehren auf ihren Touren durch die Umgebung ein und Festgesellschaften mieten den großen Saal. Eine Gaststätte gab es an dieser Stelle auch schon früher: Carl Wolkenhauer betrieb hier vor der Jahrhundertwende die Gaststätte Wolkenhauer. Nach seinem Tod übernahm sein Sohn Heinrich Carl Wolkenhauer, verkaufte aber 1908 an den hannoverschen Kaufmann Alexander Höring, und dieser wiederum etwas später an den Molke-reibetreiber Heinrich Meyer aus Hoheneggelsen, Christel Tasiauxs Opa.

Der Betrieb ihres Opas in Hoheneggelsen sei damals bei einem Unglück abgebrannt, erzählt die frühere Stadt-Mitarbeiterin. Er suchte nach einer neuen Aufgabe, übernahm den Betrieb in Lechstedt und nannte ihn nach kurzer Zeit in Obstweinschänke um. Der Name stammte daher, dass Meyers das Obst der Umgebung zu Säften und alkoholischen Getränken verarbeiteten. Während des Ersten Weltkriegs musste die Familie alle Obstbäume wegen eines Schädlingsbefalls in der Umgebung fällen. Die Mosterei Werder bei Berlin lieferte fortan den Wein in 30-Liter-Glasballons, die Helfer noch bis in die frühen 1950er-Jahre vom Bahnhof in Groß Düngen abholen und nach Lechstedt transportieren mussten. Anschließend bezog die Familie ihre Tropfen von der Mosterei Wöhleke in Groß Lobke. Wöhlekes gehörten zur Familie.

Nach Heinrich und Mathilde Meyer übernahm ihr Sohn Friedrich den Betrieb. Er führte die Obstweinschänke bis 1965, anschließend übernahm sein Sohn Dieter Meyer. Diese verpacktetet zwölf Jahre später an Jürgen Grunewald, in den folgenden Jahren gab es mehrere Eigentümer und Pächter, 15 Jahre davon Helga Hundertmark, die die Obstweinschänke bis zu ihrem Tode 1998 führte. In diesem Jahr übernahm Hans Gillert den Betrieb, ver-



Eine alte Postkarte zeigt den Vorgänger-Betrieb der Obstweinschänke, das Wolkenhauer.

FOTO: SAMMLUNG HANS GILLERT



Christel Tasiaux blickt auf ein Foto, das ihre Großeltern Mathilde und Heinrich Meyer zeigt.



Der gebürtige Saarländer Hans Gillert ist seit 27 Jahren Chef der Obstweinschänke. FOTOS: CHRISTIAN HARBORTH



Die frühere Einfahrt zur Obstweinschänke in Lechstedt. Das Areal umfasst heute zusammen mit dem großen Parkplatz auf der anderen Straßenseite rund 4000 Quadratmeter. FOTO: SAMMLUNG HANS GILLERT

wirklichte sich seinen Lebenstraum und blieb bis heute. „Ich bin jetzt seit 27 Jahren hier“, sagt der gebürtige Saarländer, der vor seiner Zeit in Lechstedt unter anderem einige Jahre den Rathauskeller in Hildesheim führte. Den Betrieb in Lechstedt baute er um und erweiterte ihn. Unter anderem ist die Obstweinschänke heute auch ein Landhotel, das viel von Monteuren oder Reisenden, die von Nord- nach Südeuropa fahren oder andersherum, angesteuert wird.

Trotzdem kann man vielerorts erkennen, dass der Zahn der Zeit an

der Obstweinschänke nagt. Spätestens seit Corona haben sich die Zeiten erheblich geändert. Gillert findet zum Beispiel kaum noch Mitarbeitende. Im Augenblick erledigen er und ein Kollege fast alles allein. Zwei bis drei Aushilfen packen zwar gelegentlich noch mit an. Sonst niemand. Gillert hat schon die Öffnungszeiten reduziert, weil ihm die Arbeit sonst über den Kopf wachsen würde. Er will die Obstweinschänke auch schon seit Jahren verkaufen. Bisher erfolglos.

„Hier muss jemand rein, der den Betrieb mit Herzblut führt“, sagt

Gillert. Bei ihm selbst traf das wohl zu, was man bis heute an seinen Erfolgen erkennen kann, die er auf seiner Homepage und auf Flyern präsentiert, die Besucher in der Obstweinschänke mitnehmen dürfen. 2005 und 2007 wurde er Deutscher Meister der Kellner, 2008 zudem dreifacher Weltmeister und im Jahr davor und danach Vizeweltmeister im Flambieren.

Doch das ist lange her. Heute denkt Gillert mehr an seinen anstehenden Ruhestand. Aber bis es so weit ist, führt er den Betrieb natürlich weiter. Seine Zeit in der Obst-

weinschänke hat er fast durchweg positiv abgespeichert. „Es war schön, und ich würde es jederzeit wieder machen“, sagt er. Und dann führt er noch schnell mitten hinein, in das idyllische Labyrinth, das es noch heute gibt. Knorrige, vielleicht mehr als 100 Jahre alte Hainbuchen warten darauf, dass sich hier wieder Kinder verstecken. Und Gäste im kühlen Schatten Platz nehmen, während drumherum die Sommer-sonne knallt. Aber das geht ja leider nicht. „Ohne Mitarbeiter können wir auch den Garten nicht öffnen“, bedauert Gillert.