

"Holländereien" in Olpenitz und Schönhagen.

Hans-Peter Wengel

Bis etwa 1600 wurden noch schwedische und finnische Butter und Käse nach Schleswig-Holstein eingeführt. Die Buttererzeugung der Gutswirtschaft deckte damals oft nicht den eigenen Bedarf, so dass eingeführte oder von den Bauern erzeugte hinzugekauft werden musste.

Das Beispiel der Holländer lehrte aber, dass die Viehwirtschaft, anders gestaltet, noch höhere Erträge abwerfen konnte, nämlich durch die mit Sorgfalt und Nachdruck betriebene Verwertung der Milcherzeugnisse. In guten Zeiten und unter günstigen Verhältnissen konnte der Ertrag aus der Milchwirtschaft 1/2 - 2/3 der Gesamteinkünfte des Gutes Olpenitz ausmachen. Auf Schönhagen betrug er 48 Prozent.

Mit dem endenden 16. und dem beginnenden 17. Jahrhundert lässt sich der Holländereibetrieb als stehende Einrichtung auf allen Gütern nachweisen. Er war so neu und einzigartig, verlangte soviel Fachkenntnisse und Genauigkeit, dass man genötigt war, Lehrmeister und Facharbeiter zunächst aus der Ferne herbeizurufen. Es waren Holländer, vielfach aber Nachkommen von in Eiderstedt eingewanderten Holländern.

Noch in den nächstfolgenden Jahrhunderten nannte man die Pächter der Milchwirtschaft auf den adeligen Gütern, auch wenn dies Gewerbe mittlerweile von Einheimischen ausgeübt wurde, schlechthin "Holländer". Namen und Herkunft der meisten Holländer auf Olpenitz und Schönhagen sind in Dunkel gehüllt. Die alten Holländereikontrakte sind nicht mehr vorhanden. Ihre Zahl war groß. Oft änderte der Holländer seinen Ort im jährlichen Wechsel, und er tauchte nicht selten weit entfernt vom bisherigen Wohnplatz wieder auf.

Die Familiengeschichte solcher "Holländer" zu betreiben, ist ein schwieriges Unterfangen. Ein paar Personalangaben über Holländer in unserem Gebiet lassen sich aus Kirchenbüchern gewinnen.

Es werden genannt:

- 1746, 13. 5. Johann Prien, Holländer zu Schönhagen.
- 1747, 10.11. Hans Schütte, Pächter von Schönhagen, früher Holländer, wie denn manche Holländer sich zu Gutspächtern und Gutsbesitzern emporarbeiteten.
- 1770, Hans Plähn, Holländer zu Schönhagen.
- 1781, 7.12. starb, 57 Jahre alt, Holländer Jürgen Lohf zu Schönhagen, Sohn vom Holländer Christoph Lohf zu Bülk und Cath. Jessen.
- 1783, 19. 4. Peter Friedrich Braak, Holländer zu Schönhagen.
- 1785, 22.2. Bendix Lammers, Holländer zu Olpenitz, geb.25.3.1753 zu Horntorf bei Schlamersdorf, war 1791-96 in Windeby tätig und starb 18.3.1798 zu Staun.
- 1787, Detlef Jacob Lerche, Holländer zu Schönhagen.
- 1799, 21. 2. Johannes Heinrich Brammer, Holländer zu Schönhagen.
- 1803, Otto Detlef Doormann, Holländer zu Schönhagen.

Die Holländer gehörten in den Tagen der Leibeigenschaft zu den Freien auf dem Gut. In den Anfängen ihres Auftretens finden wir unter ihnen viele Reformierte.

Die Holländer pachteten gewöhnlich mit dem Antritt am 1. Mai die herrschaftlichen Kühe auf ein Jahr. Die Pacht berechnete sich nach der Zahl der Kühe und wurde zumeist in 3 Terminen: am 1. Mai, zu Bartholomäus (24. August) und Martini (10. November) bezahlt.

Bei der Übernahme der Kühe, oft auch schon früher, nämlich bei Unterzeichnung des Pachtvertrages, musste der Holländer eine Kautions zur sicheren Innehaltung seiner

Verpflichtungen vorausbezahlen. Anfänglich betrug die Pacht 5 - 6 Reichstaler für jede Kuh. Im Laufe der Jahre steigerte sich die Vergütung bis zum Jahre 1817 auf 18 Reichstaler. Verschiedene Umstände haben die Erhöhung bewirkt, einmal die steigenden Milch-, Butter- und Fleischpreise und die zunehmende Geldentwertung. Durch die Mergelung des Bodens und Einführung des Kleebaus wurde der Milchertrag der Kühe bedeutend höher.

Am liebsten sah es der Holländer, wenn seine Kühe von Mitte März bis Anfang Mai kalbten. Gewöhnlich wurde vereinbart, dass 10% der Kühe alljährlich, und zwar Alttiere und schlechte Milchträger, ausschieden und durch Jungtiere, meist vierjährige Starken, zu ersetzen waren. Der Erlös aus dem Verkauf der Alttiere fiel dem Holländer zu.

Zur Ernährung des Milchviehbestandes erhielt der Holländer die besten Koppeln der Weide angewiesen und zur Nachweide die nach der Ernte des Getreides sich mit Grün bedeckenden Stoppelfelder, die Stoppelweide.

Wegen der dürftigen Ernten war es schlecht bestellt mit der Winterfütterung der Kühe. Zuweilen erhielten sie im Winter nicht einmal täglich ein Gift Heu. Oft mussten sie sich mit Roggenstroh des Morgens und Abends mit 2 Giften Haferstroh dazwischen behelfen. Hartkornschrot bekamen sie selten als Futter.

Manche Kühe waren daher gegen Ende der Winterzeit halb verhungert und so geschwächt, dass sie im Mai mittels einer "Schlöpe", eines flachen, niedrigen, plumpen Holzschlittens, auf die Weide geschleift werden mussten.

Um sich gegen derartige Missstände zu schützen, bedangen die Holländer sich aus, dass die Kühe "holländermäßig", d.h. so gefüttert werden sollten, dass sie besondere Krankheiten abgerechnet - immer imstande seien, sich ohne Beihilfe aufzurichten. Wehe dem Holländer, wenn sein Vieh "nur so eben" aufstehen konnte. Die beste Zeit der Milchgewinnung, bis Johannis (24. Juni) ging verloren, bevor die Kühe sich soweit erholt hatten, dass sie volle Milch geben konnten.

Auf je 60 Milchkühe rechnete man je einen Bullen von 3 - 4 Jahren. Die Kühe wurden von den Meiereimädchen gemolken. Jedes Mädchen musste 18 - 20 Kühe melken.

Häufig hielten die Holländer Esel, welche die Milch nach dem Hof trugen. Er trug zwei ovale Eimer, die zu beiden Seiten des Sattels an einer geraden Querstange (Dracht) hingen und tief, und nicht sehr breit waren. Sie fassten 50 - 60 Liter.

Als mit dem 3. Jahrzehnt des 19. Jahrhundert der Milchertrag reichlicher wurde, wählte man eine andere Art der Beförderung. Der Milchwagen trat in Erscheinung, dessen beiden Gestelle etwa 4 Meter voneinander entfernt waren.

Auf Vorder- und Hintergestell befand sich ein Aufbau von etwa 1/2 Meter Höhe, über dem in der Fahrtrichtung zwei starke, parallele Balken in 1/2 Meter Abstand befestigt waren. An der Außenseite der Balken befanden sich starke Eisenhaken zum Anhängen der riesigen Milcheimer. War ein solcher gefüllt, konnten 2 Personen ihn mühsam heben und an den Wagenbalken hängen.

Auf dem Hof wurde zur Entrahmung im kühlen "Melkenkeller" die Milch in flache "Bütten" geseiht, deren Dauben und Boden aus hartem Eichenholz gemacht waren und so fest aneinander schlossen, dass sich durchaus keine Risse zeigten. Sie waren innen rot und außen grün gestrichen und ihre Eisenreifen schwarz.

Im Melkenkeller, wie überhaupt in der gesamten Milchbearbeitung, herrschte eine ans Ängstliche grenzende Reinlichkeit. Bei der Butterbearbeitung setzte die durch ein altes Pferd, das "Butterpferd", in Gang gesetzte hölzerne Buttermühle die vielfach durchlochte Scheibe, zumeist ein vierarmiges Flügelrad, im Butterfass horizontal in rotierende Bewegung.

Dadurch erzielte man allmählich die Scheidung der Butterkügelchen von der Milch, die nun als Buttermilch den Rückstand bei der Arbeit bildete. Durch Zusatz von etwas Salz, früher mit Vorliebe lüneburgischem, wurde die Butter haltbarer gemacht.

Zur längeren Lagerung eignete sich am wenigsten die Maibutter, die gewonnen wurde, während sich das Vieh von der trockenen Strohfütterung an die Grasfütterung gewöhnen musste. Sie hatte aber, frisch genossen, einen angenehmen aromatischen Geschmack. Die Junibutter und auch die Stoppelbutter nach der Ernte hielten sich besser.

Die Butter kam in Tonnen zur Versendung. Die Tonne Butter sollte ein Reingewicht von 224 Pfund (112 kg) haben. Das Gewicht der mit hölzernen Reifen versehenen Tonne betrug 18 - 22 Pfund. Man pflegte auch die Butter in handlicheren Packungen, halben Tonnen und Dritteln in den Handel zu bringen.

Sie ging in die großen Städte, doch auch mit dem Schiff nach England, Holland, Frankreich und Norwegen. In der Zollrechnung des Eiderzolls zu Süderstapel werden z.B. 1699 aufgeführt:

"72 halbe Tonnen Butter von Olpenitz, Satrupholm, Rundhof, Roest und Düttebüll zum Versand mit einem Schiff nach Holland."

Die in den Holländereien und später in den Gutsmeiereien hergestellten Hofkäse wogen je 10 - 12 kg und waren aus der nie gänzlich entfetteten Magermilch gewonnen. Noch um 1890 betrug im frischen Zustand ihr Preis 0.10 Mark für 1 Ltr.

Eine gute Kuh lieferte bei reichlicher Fütterung im Jahreslauf 1/2 Tonne Butter und 150 Pfund Käse. Als Durchschnitt rechnete man 80 - 90 Pfund Butter und 100 - 120 Pfund Käse je Kopf eines Rindviehstapels.

Um 1816 war zu Olpenitz das Holländerhaus der östliche Flügel des Torhauses. Er wurde noch 1945 von dem Haushalter Kühl bewohnt, der die Rindviehhaltung betreute, und einem Meiereimädchen.

Es war ein Bau aus Brandmauern mit Ziegeldach, 11 Fach (rund 22 m.) lang und 27 Fuß (rund 8 m.) breit, mit einem 3 Fach langen und 23 Fuß breiten Flügel.

Es enthielt: Milchkeller, kleine Butterkammer, 5 Zimmer, von denen 2 durch eiserne Öfen heizbar waren.

Die baulichen Einrichtungen bestehen heute nicht mehr. Es wurden Garagen für die Traktoren gebaut. Heute können sie, durch die Größe der modernen Schlepper, dafür nicht mehr genutzt werden.

Das Kuhhaus zu Olpenitz war vor 1798 30 Fach (rund 77 m.) lang. Bei der Parzellierung des Gutes 1798 wurde es durch Abbruch verkürzt. Das dabei anfallende Bauholz wurde zur Errichtung von Hufenhäusern verwendet. An der einen Seite hatte dieses Kuhhaus Bindewerk, sonst Brandmauern. Es war 53 Fuß breit, hatte eine breite und eine schmale Längsdielen und Platz für 146 Stück Vieh. Im Dachraum war durch 5 Fach ein Speicher mit 2 Böden eingerichtet. 1930 wurde auf Olpenitz ein neues Kuhhaus gebaut, welches 1988 für einen Neubau abgerissen wurde.

Zu Schönhagen lag 1780 die Holländerei vor dem Gutshof, fast 100 Meter von diesem entfernt. Sie war in Tafelwerk mit Strohdach ausgeführt. Das Kuhhaus selbst, 1809 erbaut, war 142 Fuß (41 m.) lang, 67 Fuß (19 m.) breit und hatte 2 Längsdielen, Platz für 170 Stück Vieh.

Schlimme Zeiten für die Milchwirtschaft begannen, als mit dem Jahre 1744 ein großes Sterben unter den Rindviehbeständen ausbrach, die sogenannte Viehseuche, und mit Unterbrechungen durch 3 1/2 Jahrzehnte wütete. Die Krankheit erschien meistens

plötzlich, war sehr ansteckend und raffte oft in einer Woche den ganzen Viehstapel hinweg. Die Krankheitserscheinungen waren verschiedenartig.

Bei einigen Tieren zeigte sich Durchfall, bei anderen sah man Beulen und triefende Augen.

Mehrere gefallene Tiere wurden seziiert. Man fand den Magen halb verwest. Er stank von festem und trockenem Mist. Bei den wenigen Tieren, die "durchseuchten", d.h. die Krankheit überstanden, saßen die Zähne so lose, dass die Kühe kaum fressen konnten. Man versuchte allerlei Mittel, um der Seuche Einhalt zu bieten.

Den gesunden Kühen gab man Quellwasser mit Salz. Den kranken Tieren flößte man sog. Kieler Pulver, auch warmes Bier mit Fett und Brot, ein. Durch die Seuche erlitt Schleswig-Holstein ungeheure Verluste. Man schätzte die Zahl der gefallenen samt der auf behördliche Anordnung, zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Seuche erschlagenen Tiere in der Provinz auf 150.000 bis 190.000.

Ihren Anfang nahm die unheimliche Krankheit in Schwansen. In ein paar Wochen starb auf Bienebek das ganze Kuhhaus aus, 200 Stück Hornvieh. Ein Schrecken befahl die ganze Gegend. Er bewirkte, dass die Herren von Ahlefeld auf Damp, von Brockdorff auf Saxtorf, Graf von Ahlefeld auf Eschelmark mit dem Herr von Heespen, Besitzer von Hemmelmark, zur Beratung zusammentraten und einen Entwurf von Abwehrmaßnahmen vereinbarten, die sofort die Bestätigung des Obergerichts in Schleswig fanden und deren Befolgung allen getreuen Untertanen König Christian VI. anempfohlen wurde.

Kein Stück Vieh kam ohne Gesundheitsschein über die Fähren von Missunde und Kappeln. Trotzdem verbreitete sich die Seuche weiter. Von den 426 Kühen und 11 Bullen auf Loitmark mit Einschluss vom Gut Schönhagen überstanden bis 1. Mai 1746 nur 12 Kühe und 1 Stier die Krankheit. Die übrigen Tiere verendeten. Den Brodersbyer Hufnern starben 1745 alle Kühe. 1749/50, 1762/63 und 1776 bis 1781 grassierte die Seuche wieder.