

Über „Wunder(liches)“ am Beeskower Marktplatz

Der Beeskower Diakonus Reimann schrieb 1698 an den Kurfürsten in einer Darstellung der Verhältnisse der Stadt: „Die Armut sei so groß, daß mancher Handwerker Betteln gehen müßte und die Häuser von selbst einfielen, wie denn 1693 drei eingestürzt seien.“

Es war also alles schon mal da. Um ein Haus sorgen sich aber heute nicht nur seine Bewohner. Hunderte sind es, die sich fragen, was wird aus den „Wunderlichs“? Wie lange wird die HOG „Stadtmitte“ uns noch tränken und sättigen?

Die täglich etwa 270 Gäste sind ihrer Gaststätte treu. Jeden Mittag ab halb zwölf Uhr ereignet sich da nämlich etwas Außerordentliches. Das Wundersame ist das fast Einmalige. Es geht schnell. Ich kann es bekunden, denn ich bin dort Gast. Zwischen dem Kommen und Gehen liegen kaum mehr als 30 Minuten. Bei Selbstbedienung gibt's das auch. Hier aber wird serviert. Was dann aber „Wunderlichs“ noch auszeichnet, das ist, daß das Essen gut schmeckt und sättigt. Aber auch das ist nur die halbe Miete. Ganz nebenbei bemerkt, bietet die Küche zehn warme Gerichte, die kaum über 2,70 Mark kosten. Die meisten sind billiger.

Die Serviererinnen, die sich durch

die engen Gänge quetschen, geschickt die Wartenden oder Ankleidenden mit ihren fünf bis sechs Platten auf dem Arm umkurven, die flink sind wie die Wiesel, sind dabei auch noch meist freundlich. Das grenzt fast an ein Wunder.

Wer versteht da nicht die Sorge der Gäste? Noch 270 dazu sind es fast täglich, die zwischen 8.00 und 20.00 Uhr ihren Imbiß einnehmen. Ganz zu schweigen von denen, die täglich 200 Liter Bier verkonsumieren und zum besseren Bekommen noch diverse Hochprozentige hinterherschoben. Ob sich nur von deren Storys die Balken des Hauses so gebogen haben? Es kann schon sein. Denn manch kleines, manchmal auch krummes Ding ist da bekatert worden. Deshalb war ja wohl auch „Schnalle“, der frühere ABV, manchmal schnell ins Nachbarhaus übergekommen und bekam das gesteckt, was wieder für Ordnung in Beeskow sorgte. Beim Klaren floß dann manchmal mehr als nur der Sprit über die Lippen.

Als Herr Wunderlich 1911 die Fleischerei von Karl Dietrich, der sie seit 1902 betrieb, übernahm, hatte Karl Wunderlich auch einen Mittagstisch. Da gab es das frische Eisbein aus dem Schlachthaus auf dem Hof und natürlich die frische Blutwurst.

ganz zu schweigen vom Wellfleisch und anderen Genüssen. Das hat er so gehalten, bis er mit der Fleischerei und Gaststätte zur HO überging. Sein Herz für seine Kunden und Gäste hatte er behalten. Und das gab er mit an Schulzens, Mann, Frau und Sohn, der heute nun dem Wunderhaus weiter vorsteht. Positives und Bewährtes wurde nicht wegrationalisiert.

Wer aber sieht die Mühen und Gefahren der Lieferer, die vorm alten Marienkirchturm durch das Hoftor ihre Ware bringen? Der Torschuppen und auch andere Gebäude, wie die ehemalige Notschlachtung im Hof, sind baupolizeilich gesperrt. Und die Wohnung über den Gasträumen ist leer, weil Frau Körner Gefahr lief, in die Suppe der Gäste zu fallen.

Da streiten sich die Leut' herum, ob nun eine neue Gaststätte im Wohnhaus am Thälmannplatz gebaut werden soll – oder ein Hotel mit historischem Charakter am Bergfried unserer alten Burg. Der Spaten, mit dem der erste Stich dazu getan werden sollte, muß verlorengegangen sein. Ob wir da „Schnalles“ Hilfe noch mal brauchen?

IMMANUEL STRAUCH