

# HALTUNG!



100 JAHRE OBERHAFEN-KANTINE

## EDITORIAL



Die Oberhafen-Kantine um 1960 © Familie Haendel

**L**iebe Leserinnen und Leser, liebe Freundinnen und Freunde der Oberhafen-Kantine, die Oberhafen-Kantine ist ein Hamburger Original. Sie steht an der Grenze zwischen Hafen und Stadt, schief in der Statik, aber klar in ihrer Haltung.

1925 für Hafearbeiter, Markthändler und Kutschfahrer errichtet, bietet sie seit einem Jahrhundert mehr als nur Verpflegung an. Sie war und ist wirtschaftliches Standbein, für viele Anlauf- und Knotenpunkt des Alltagslebens, Kaffeeklappe, Kulturraum – ein Ort, an dem Schichtwechsel und Gespräch, Pause und Begegnung ineinandergriffen. Heute treffen sich hier Kreative aus dem Quartier, Stammgäste aus der Nachbarschaft, aus ganz Hamburg sowie Touristen und Gäste aus aller Welt.

Die schiefe Bauweise mag kurios wirken, denn sie zeigt gleichzeitig Haltung und steht sinnbildlich für Standfestigkeit in einer sich ständig wandelnden Stadt. Dieses Original ist schräger Ruhepol in einer immer schnelllebigeren Welt.

Mit dieser Festschrift würdigen wir 100 Jahre Beständigkeit. Ein Wahrzeichen und zugleich ein Stück Stadtgeschichte, das sich nicht auf Hochglanz polieren lässt. Die Oberhafen-Kantine ist ein soziologisches Phänomen: Hier bilden Unterschiede zwischen Berufsgruppen, Generationen und Kulturen keine Trennlinien, sondern bringen einander ins Gespräch. Hier ist einer dieser so rar gewordenen Orte, an denen das soziokulturelle Gefüge einer Stadt erlebbar wird. Die Oberhafen-Kantine dokumentiert trefflich, was entstehen kann, wenn Architektur, Alltag, Atmosphäre, Liebe, Leidenschaft und eine gute Seele zusammenkommen. Ein einzigartiger Ort, der immer bleiben wird, weil er sich treu bleibt.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns zu feiern - mit einem Blick zurück und vielen nach vorn. Auf die nächsten 100 Jahre mit Herz, Hand und Haltung!

*Sebastian Libbert*

**Hinweis zum Lesen:**

Weil uns neben Elbe und Alster auch der Lesefluss wichtig ist, verwenden wir in diesem Dokument das generische Maskulinum. Damit sind ausdrücklich alle Geschlechter gemeint.

# EIN ORT MIT HALTUNG

<b>Baujahr:</b>	1925
<b>Bauherr:</b>	Hermann Sparr
<b>Architekt:</b>	Willi Wegner
<b>Länge:</b>	9,08 Meter
<b>Breite:</b>	4,58 Meter
<b>Höhe:</b>	ca. 7,70 (mit Schornstein)
<b>Sitzplätze:</b>	50
<b>Schiefelage:</b>	5,5° bis 6,5° (Tisch 6 noch etwas mehr)
<b>Baumaterial:</b>	Rot-schwarzer gebrannter Ziegelstein, gleiche Ziegelsteine, wie beim Chilehaus.
<b>Besonderes:</b>	Die Lampen hängen im Lot, die Küche im Keller ist gerade, und für die Konzession ab 2006 musste der Schank-Tresen in die Waagerechte gebracht werden. Handbetriebener Speiseaufzug mit Fußbremse. Seit 1925 als Gastronomie genutzt.
<b>Lage:</b>	Tor zum Oberhafen. Vis-à-vis der Deichtorhallen – neben bzw. unter der Oberhafenbrücke.
<b>Leibspeisen:</b>	Frikadellen, Labskaus, Rundstück warm, Burger, Kartoffeln & Quark, Grünkohl.

# DIE ENTSTEHUNG

**D**er Bau der Oberhafen-Kantine wurde um 1923 von Hermann Sparr beim Architekten Willi Wegner in Auftrag gegeben. Sein expressionistischer Entwurf spiegelte sowohl die Gebrauchsarchitektur als auch den typischen Backsteinstil dieser Zeit wider. Das Gebäude ist mit einem Grundriss von 9,08 x 4,68 m relativ klein und wurde u. a. auch deswegen zwei Stockwerke hoch und inklusive Keller gebaut. Im Jahr 1925 war der Bau abgeschlossen.

Im selben Jahr entstand unweit der Oberhafen-Kantine das berühmte Chilehaus, das mit seinem markanten expressionistischen Stil gewisse architektonische Parallelen aufweist. Millionen von Ziegelsteinen für den Bau des Chilehauses wurden mit Lastkähnen aus den Ziegeleien im Hamburger Umland und aus Mecklenburg herangebracht und im Oberhafen entladen. Es heißt, einige davon fanden – im Tausch gegen eine Kanne Bier – auch ihren Weg zu Sparrs im Bau befindlichen Oberhafen-Kantine. Ob's stimmt? Wir ordnen das mal als Döntjes ein.



Bauherr Hermann Sparr © Andreas Tobaben

## 1925 BIS 1930

**B**auherr und zugleich Gründer der Oberhafen-Kantine war Hermann Sparr, ein Gastwirt aus Hamburg-Rothenburgsort. Er betrieb zu der Zeit bereits das Ausflugslokal „Harmonie“ mit Kegelbahn in Hamburg-Großborstel. Eine langwierige schwere Erkrankung in den 1920er-Jahren veranlasste ihn, bis 1925 zwei neue Bauprojekte in Angriff zu nehmen: ein Wohnhaus in der Jordanstraße in Hamburg-Hamm sowie ein kleineres Lokal (die Oberhafen-Kantine), das leichter zu bewirtschaften war als das deutlich größere „Harmonia“. Beides sollte seiner Frau Marie Sparr, geb. Denis, als wirtschaftliche Absicherung dienen. In bürgerlichen Kreisen war es damals üblich, als Ehemann für den Fall eines absehbar frühen Todes die wirtschaftliche Versorgung der Ehefrau zu regeln – und mit einem gut geführten Wirtshaus ließen sich durchaus solide Einnahmen erzielen.

Zu jener Zeit hatte Marie Sparr vier Kinder zu versorgen: Hermann junior (1906), Paul (1908), Anita (1913) und Curt (1920). Nach dem Tod von Hermann Sparr im Jahr 1930 gingen sowohl das Wohnhaus in der Jordanstraße als auch die Oberhafen-Kantine als Erbe an seine Familie über.

Behörde für das Schanfkonzessionswesen.

Hamburg, den 4. Juli 1925.

Auf Ihren Antrag vom 13. Juni 1925 wird Ihnen eröffnet, daß Ihnen die Erlaubnis zum Betriebe einer Schankwirtschaft mit Branntweinausschank für die Ecke Meyerstraße und Oberhafenbrücke zu erbauende Kantine erteilt werden wird, wenn das einzurichtende Lokal den der Polizeibehörde gemachten Angaben gemäß fertig gestellt, wenn es der in der Polizeiakte Bl.73 befindlichen Zeichnung und allen baupolizeilichen Vorschriften entsprechen wird, und wenn sonstige Bedenken - auch persönlicher Art - nicht entstehen. Zur Bedingung wird gestellt werden, daß ein ladenmäßiger Verkauf anderer Waren, wie z.B. Zigarren, Zigaretten, Tabak, Schokolade, Backwaren, nicht stattfindet.

Die Behörde für das Schanfkonzessionswesen.

*V. Künckow*  
Regierungsrat.

Herrn

Hermann Joachim Friedrich S p e r r

H i e r .

# 1930 BIS 1939

**B**is zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs 1939 führte Marie Sparr die Oberhafen-Kantine gemeinsam mit ihrem zweiten Sohn Paul. Dieser – ebenso wie später seine Schwester Anita – erfreute sich großer Beliebtheit bei den Gästen. Der älteste Sohn Hermann junior erhielt dank der Einkünfte aus der Oberhafen-Kantine ein eigenes Milchgeschäft samt Lieferfahrzeug; an der Gastronomie war er nicht interessiert. Anita war nach einer Ausbildung in der Gastronomie und vor ihrer Heirat unter anderem im Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee sowie im Kurhotel auf Helgoland tätig; Marie's Sohn Curt schlug eine Laufbahn bei der Kriminalpolizei ein.

In jener Zeit wurden Stückgüter, die per Bahn in Einzelwaggons am Hauptgüterbahnhof Hamburg eintrafen, mit enormen körperlichem Einsatz per Hand und Sackkarre auf ein- und zweispännige Pferdefuhrwerke verladen. Transporte verliefen dann in beide Richtungen: in die Stadt hinein sowie hinaus – und das oftmals mit kurzem Zwischenhalt an der Oberhafen-Kantine.

Angesichts des hohen Güteraufkommens verließen tagsüber hunderte Pferdefuhrwerke das Bahnhofsareal. Den Fuhrleuten war die Oberhafen-Kantine bestens bekannt – beinahe jeder legte dort einen Stopp ein. Hier holte man sich den neuesten Klön-

schnack ab, genehmigte sich einen Kümmel oder Korn, um dann die schwere Fuhre weiter in die Stadt zu lenken. Entsprechend war das kleine Gasthaus bis in den Nachmittag hinein stets rappellvoll.

Neben den Kutschern kehrten auch Händler, Einkäufer und Arbeiter des nahegelegenen Obst- und Gemüsemarkts in und bei den Deichtorhallen hier ein sowie Beschäftigte der angrenzenden Betriebe und Lagerhäuser. Man kann sich lebhaft vorstellen, wie das kleine Häuschen aus allen Nähten platzte – zumal die Stube im ersten Stock damals noch nicht als Gastraum genutzt wurde.



Deichtormarkt um 1935 © Deutsche Fotothek – J. Mühler



Deichtormarkt um 1935 © Deutsche Fotothek – Germin

**D**er Zweite Weltkrieg brachte tiefgreifende Veränderungen für die Familie Sparr. Sohn Paul, beliebter Wirt der Oberhafen-Kantine, wurde 1941 zum Kriegsdienst eingezogen und fiel in Russland. Der älteste Sohn Hermann blieb an der Ostfront vermisst; der jüngere, Curt, diente als Feldjäger und überlebte den Krieg ohne Fronteinsatz. Tochter Anita heiratete 1940 Günter Haendel, trug fortan den Namen Anita Haendel und wurde Mutter zweier Söhne – Dieter (geb. 1940) und Bernd (geb. 1942).

1943 erlebte Marie Sparr eine Reihe schwerer persönlicher Schicksalsschläge: Ihr Wohn- und Mietshaus in der Jordanstraße wurde durch Bomben zerstört, ihre Schwiebertochter – die Frau von Sohn Hermann – kam bei einem Angriff ums Leben und hinterließ drei Vollwaisen im Alter von 4 bis 11 Jahren. Marie, erschöpft und zunehmend gebrochen, sorgte dafür, dass die insgesamt fünf Enkelkinder – also auch Anitas Söhne – größtenteils bei Verwandten in Vorpommern untergebracht wurden. Doch der Verlust zweier Söhne, einer Schwiebertochter und ihres Zuhauses hinterließ tiefe Spuren.

Ab 1943 übernahm Anita zunehmend die Leitung der Oberhafen-Kantine – trotz ihrer Rolle als Mutter zweier kleiner Kinder. Im Juli desselben Jahres verlor sie durch Bombardierungen auch ihre eigene Wohnung in Barmbek. In größter Not organisierte sie über die Hamburger Stadtverwaltung den Bausatz eines sogenannten „Ley-Hauses“ – ein 20 qm großes, einfaches Holzhaus mit zwei Zimmern – und errichtete dieses Behelfshaus mit zwei Helfern zusammen im Garten des zerstörten Gebäudes in der Jordanstraße.

Geschützt im Schatten der zweigeschossigen Oberhafenbrücke gelegen, blieb die Oberhafen-Kantine trotz schwerer Zerstörungen Hamburgs unversehrt. Allerdings gingen im Laufe des Krieges viele historische Dokumente und Fotografien verloren.

Gut dokumentiert ist die Rolle des nicht mehr existierenden Hannoverschen Bahnhofs, der sich in unmittelbarer Nähe zur Oberhafen-Kantine befand. Zwischen 1940 und 1945 war er ein zentraler Ausgangspunkt für die Deportationen von über 8.000 Juden, Sinti und Roma aus ganz Norddeutschland. Die Betroffenen mussten sich in Sammelstellen einfinden, von denen sie per Lkw zum Hannoverschen Bahnhof gebracht wurden. Als Sammelstelle für Sinti und Roma diente der Fruchtschuppen C in der Nähe des Hannoverschen Bahnhofs. Mit dem Zug wurden sie in Ghettos sowie in Konzentrations- und Vernichtungslager im östlichen Europa deportiert.

Die räumliche Nähe zu diesem Ort des Schreckens wirft zwangsläufig Fragen auf. Fragen nach dem Wissen über die menschenverachtenden Transporte und die damit verbundenen Schicksale unweit der Oberhafen-Kantinen, das Schweigen darüber oder die Rolle dieser alltäglichen Treffpunkte. Denn dieser Anlaufposten für Hafentarbeiter und Kutschfahrer bzw. später für Kraftfahrer war ja ein sozialer Raum im Alltag des Hafens. Es liegt daher nahe, dass zumindest Mitglieder des Nationalsozialistischen Kraftfahrerkorps (NSKK) auch zu den Besuchern zählten.

Bislang konnten keine dokumentierten Quellen gefunden werden, die eine Verbindung zwischen der Oberhafen-Kantine und den Deportationen oder dem NS-Regime belegen. Recherchen beim Hamburger Gedenkstättenverein und bei den Geschichtswerkstätten blieben bis dato ergebnislos; auch in anderen öffentlichen Archiven fanden sich keine Hinweise, die entsprechende Rückschlüsse erlauben.

In Gesprächen mit den Söhnen Bernd und Dieter Haendel erfuhren wir aber, dass Anita und deren Mutter Marie aus Überzeugung weder Verbindung zum NS-Regime hatten noch wissentlich Mitglieder der SS, SA, NS-Frauenschaft oder des NSKK in der Oberhafen-Kantine bewirteten. Dennoch mussten beide Frauen mit ansehen, was sich quasi vor ihrer Haustür abspielte – eine Erfahrung, die sie tief geprägt haben muss, auch wenn mit den Söhnen bzw. Enkeln nie darüber geredet wurde.

*– Das Thema der NS-Vergangenheit wollen wir im Rahmen der 100 Jahr-Feierlichkeiten zusammen mit der Stiftung Hamburger Gedenkstätten und Lernorte zur Erinnerung an die Opfer der NS-Verbrechen an einem gesonderten Abend aufgreifen sowie in einer öffentlichen Gesprächsrunde weiter beleuchten.*

Am 3. Mai 1945, beim Einmarsch britischer Truppen in Hamburg, hielten sich Anita und ihre Mutter Marie in der Oberhafen-Kantine auf, um diese vor drohenden Plünderungen in den letzten Kriegstagen zu schützen.

Im Juni 1945 nahm sich Marie Sparr aus Trauer über den Verlust ihrer Familienangehörigen und aus Verzweiflung das Leben.



Hannoverscher Bahnhof © Museum für Hamburgische Geschichte

**1939 BIS 1945**



Hannoverscher Bahnhof © Museum für Hamburgische Geschichte

# 1945 BIS 1948

Nach dem Freitod von Marie Sparr ging die Oberhafen-Kantine rechtlich in den Besitz einer Erbgemeinschaft der überlebenden Familienangehörigen über. Diese bestand aus Anita Haendel (1/3), Curt Sparr (1/3) sowie den drei Kindern des vermissten Hermann Sparr junior, die somit jeweils mit einem Neuntel beteiligt waren. Fortan firmierte das Lokal unter dem Namen „Oberhafen-Kantine, Marie Sparr Erben“. Innerhalb der Erbgemeinschaft übernahm Anita, dank ihrer Erfahrung, Ausbildung und Entschlossenheit, die leitende Rolle und war fortan die Hauptwirtin des Betriebs.

Ihr Ehemann Günter war noch bis 1946 als Kriegsgefangener in den USA. Also unterstützte ihr Bruder Curt sie in der Oberhafen-Kantine, nachdem er nach dem Krieg vergeblich versucht hatte, wieder als Polizeibeamter tätig zu werden.

Der älteste Sohn von Hermann junior, geboren 1932 und ebenfalls mit Namen Hermann (also quasi Hermann, der Dritte), war mit 13 Jahren Flakhelfer in Hamburg gewesen; 1946 erhielt er eine Lehrstelle mit Unterkunft und Verpflegung im damals unter britischer Leitung stehenden Hotel Atlantik. Die beiden jüngeren Brüder, Jürgen (1938) und Peter (1941), blieben zunächst bei Verwandten in Vorpommern.

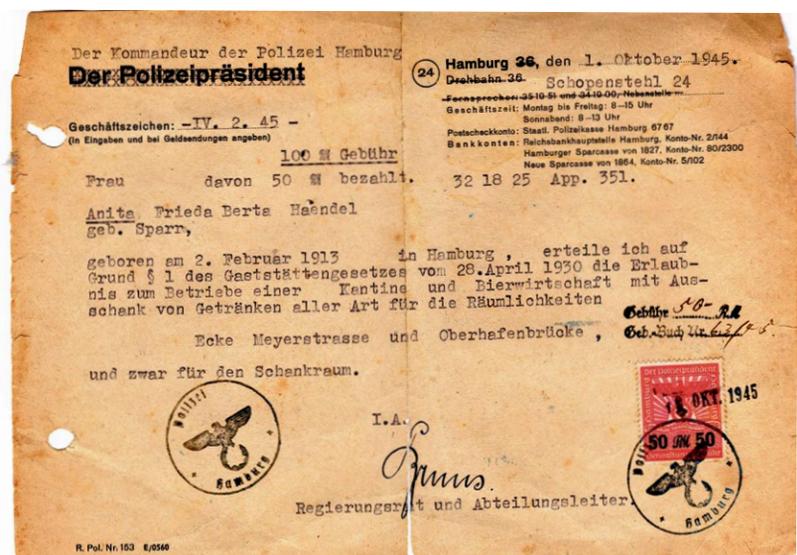
Trotz schwerer Kriegsschäden war der Hamburger Hafen in Teilen funktionsfähig – insbesondere der Obst- und Gemüsegroßmarkt sowie der Hauptgüterbahnhof. Somit gab es also glücklicher Weise reichlich Kundschaft für die Oberhafen-Kantine.

Heute ist kaum noch vorstellbar, wie das Leben nach dem Zusammenbruch der nationalsozialistischen Ordnung weiterlief. Während das britische Militär für äußere Stabilität sorgte, blieb die Reichsbahn eine der wenigen funktionierenden zivilen Einrichtungen – professionell betrieben von nicht eingezogenen Eisenbahnern. Der Bahnverkehr ersetzte in weiten Teilen Autos und Lkw, die zu der Zeit kaum vorhanden waren. Entsprechend wurde die Oberhafen-Kantine, in direkter Nachbarschaft zum Güterbahnhof, zum wichtigen Knoten- und Treffpunkt für alle, die mit dem Transportwesen zu tun hatten.

Güterwaggons, die vor Kriegsende auf dem Reichsgebiet mit Zielort Hamburg irgendwo hängengeblieben waren, trafen nach Kriegsende tatsächlich ein. Soweit möglich, wurden deren Waren dann an Empfänger verteilt. Zugleich rollten über die noch intakte Oberhafenbrücke die ersten

Kohlezüge aus dem Ruhrgebiet – bestimmt für die britischen Besatzungstruppen in Norddeutschland. Die schwer befahrbare Steilrampe am südöstlichen Brückenkopf verlangte den dampfbetriebenen Lokomotiven alles ab – oft war sie nur mit Schiebelok und in langsamer Fahrt zu bewältigen.

Wenn sich ein Kohlenzug näherte, leerte sich die Oberhafen-Kantine schlagartig: Dutzende Menschen stürmten die hier langsam fahrenden Waggons und füllten mitgebrachte Säcke mit Kohlen. Gleichzeitig machten sich in der Gaststube wartende Polizisten auf zur Jagd auf die Diebe bereit. Und abends dann wurde konfisziertes wie auch erbeutetes Heizmaterial in und an der Oberhafen-Kantine gegen andere Waren getauscht. Typisch Nachkriegszeit – Not macht eben erfinderisch. Die Oberhafen-Kantine hatte in den ersten Nachkriegsjahren somit eine wichtige Funktion zum Überleben der Bevölkerung bis zur Währungsreform am 20.01.1948. Selbstverständlich gab es in der Gaststube auch zu essen und zu trinken – allerdings nur auf Lebensmittellkarte.



Kopie der Konzession von Anita Haendel, anno 1945 © Familie Haendel

In jenen Jahren war die Oberhafen-Kantine von früh bis spät geöffnet und stets proppenvoll. Bei der Bewirtschaftung im Schichtbetrieb wurde Anita weiterhin tatkräftig von ihrem Bruder Curt sowie ab 1946 von ihrem heimgekehrten Ehemann Günter unterstützt – und auch die Gäste halfen schon damals immer gern mit.

# 1948 BIS 1968

Nach der Währungsreform pendelten sich die wirtschaftlichen Verhältnisse rasch auf sehr niedrigem Niveau ein. Geld war knapp. Anita und Günter Haendel verwendeten das neue Kopfgeld der Familie – 40 DM pro Person –, um die Löhne der Angestellten zu bezahlen und sich so deren weitere Mitarbeit in der Oberhafen-Kantine zu sichern. Denn trotz schwieriger Umstände, unter denen die ganze Bevölkerung litt, brummte der Betrieb.

Die Hauptkundschaft bildeten weiterhin die Obst- und Gemüsehändler vom Deichtor, die Fuhrkutscher des Hauptgüterbahnhofs sowie – neu hinzugekommen – die Fernfahrer, die mit ihren Lkw die Waren regional und überregional verteilten. Die zunehmend überlastete Bahn vergab Transportkonzessionen an Spediteure, denn der öffentliche Gütertransport auf der Straße war noch für Jahre untersagt. Da nun die Be- und Entladung der Lkw am Güterbahnhof stattfand, wurde die Oberhafen-Kantine auch für diese neue Berufsgruppe zur trefflichen Einkehr.

Trotz recht solider Einnahmen reichte das Geld in der Familie Haendel dennoch nicht aus, um im zerbombten Haus in der Jordanstraße neuen Wohnraum zu schaffen. In den Jahren 1950 bis 1952 verlegte die Familie Haendel deshalb notgedrungen ihren Wohnsitz ins Obergeschoss der Oberhafen-Kantine. Von dort fuhren die Söhne Dieter und Bernd mit der Straßenbahn ab Hauptbahnhof zur Schule in der Burgstraße, denn Schulen gab es in der Umgebung der Oberhafen-Kantine eben wenig wie Spielgefährten.

Nach Schulschluss halfen beide im Betrieb: Gläser und Teller spülen, Essen servieren und andere, oft anstrengende Tätigkeiten für Kinder im Alter von neun und elf Jahren. Der enge Kontakt zum Alltag der Eltern und zu den Gästen sowie die Erfahrung harter Arbeit prägte die Brüder – und trieb sie an. Wohl auch deshalb durchliefen beide zielstrebig ihre Schul- und Studienzeit, absolvierten ihr Diplomexamen mit Bravour und waren sich einig: Den Familienbetrieb wollte keiner von ihnen übernehmen.

In den 1950er- und 1960er-Jahren wandelte sich das Umfeld der Oberhafen-Kantine grundlegend. 1952 wurde der große Lkw-Parkplatz des Hauptgüterbahnhofs nach Hammerbrook an die Süderstraße verlegt. Die Oberhafen-Kantine folgte ihren Kunden mit einer Zweigstelle, die Anitas Bruder Curt in Eigenregie betrieb. Mit einer Abfindung und dem neuen Lokal schied er aus der Erbgemeinschaft aus. 1960 erfolgte dann der Umzug des Obst- und Gemüsegroß-

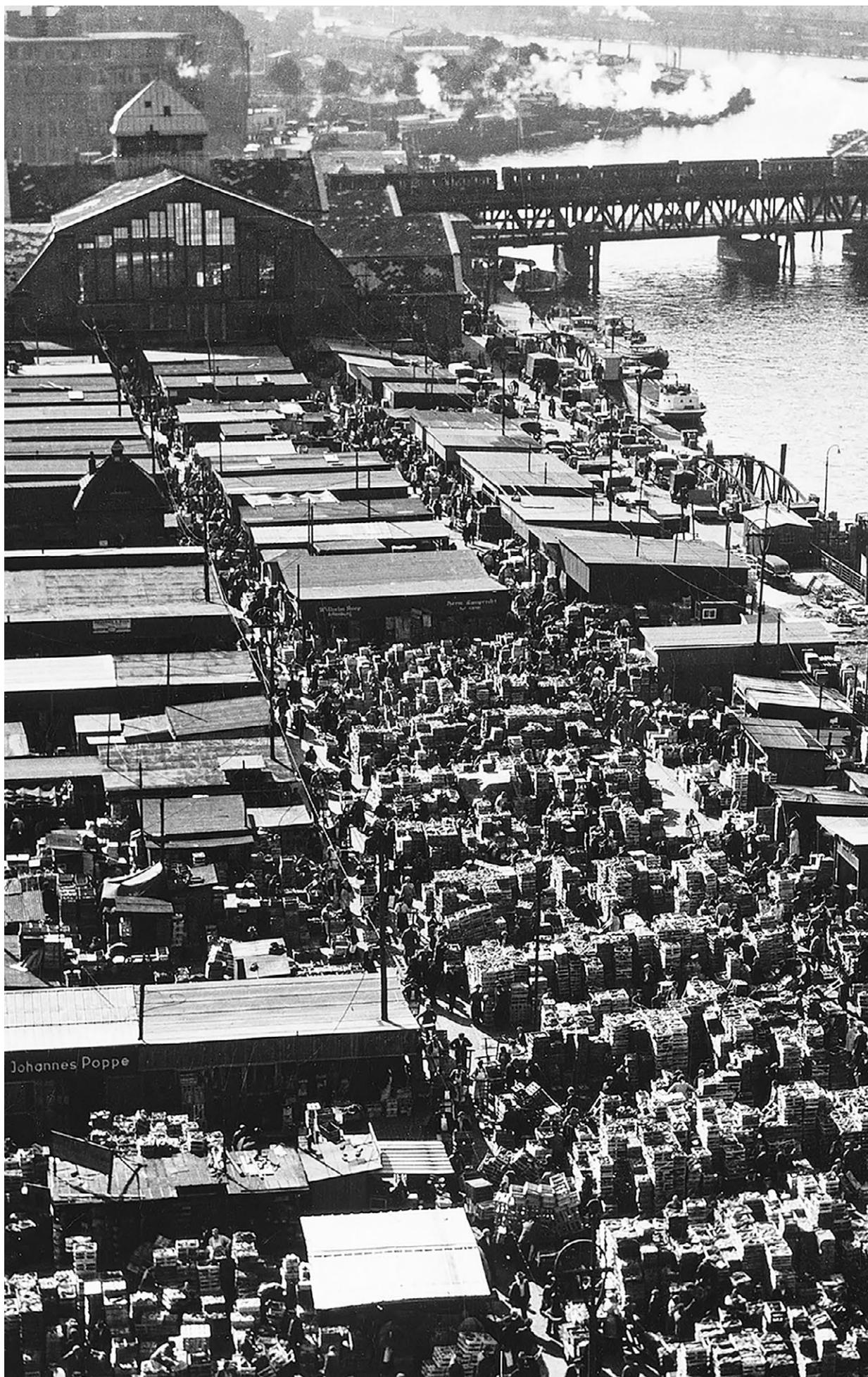
marktes in die neuen Hallen an der Brandshofer Schleuse – ein weiterer spürbarer Einschnitt, denn fortan fehlten viele der morgendlichen Stammgäste.

1962 traf die Hamburger Sturmflut auch die Oberhafen-Kantine schwer. Im Oberhafen stieg das Wasser so hoch, dass es bis zur halben Höhe der Erdgeschossfenster der Gaststätte stand.

Kurz nach diesem Jahrhundertereignis in Hamburg wurde die Erbgemeinschaft der Oberhafen-Kantine endgültig aufgelöst und die Söhne von Hermann Sparr junior ausgezahlt.



Blumen im Deichtormarkt 1966 © Deutsche Fotothek – Germin



Deichtormarkt © Deutsche Fotothek – Germin



Marianne Volkmann, Günther Engel und Anita Haendel – das bewährte Dreigespann von 1968 bis 1997 © Familie Haendel

1968 BIS 1997



© Teamwork – Ulrich Gehner



© Teamwork – Ulrich Gehner

**A**b 1968 veränderte sich die Welt der Logistik im Hamburger Hafen grundlegend: Der aufkommende Containerverkehr verdrängte den traditionellen Stückguttransport per Eisenbahn. Gleichzeitig wurde der Straßengüterverkehr durch die Aufhebung der Konzessionspflicht liberalisiert und auch professionalisiert. Damit verschwanden erneut viele der bisherigen Gäste, die üblicherweise vom Hauptgüterbahnhof zur Oberhafen-Kantine kamen.

Neue Kundschaft entstand jedoch am nahegelegenen Lohseplatz, der nach der wirtschaftlichen Teilöffnung des Eisernen Vorhangs zum „roten Parkplatz“ und Umschlagplatz für Osteuropa-Transporte wurde. Die dort eingesetzten Fahrer, häufig linientreue Genossen, brachten die Ideale des Sozialismus mit – eine neue „geistige Farbe“ des Denkens, die offenbar auch 68er-Intellektuelle, Filmschaffende sowie die Kulturszene anlockte. So wurde die Oberhafen-Kantine mehrfach zur Filmkulisse und wandelte sich zu einem international geprägten, politisch vielfältigen Ort.

Das Jahr 1968 war auch im Gasthaus selbst eine Art Zeitenwende. Denn Günter Haendel verließ seine Frau Anita – und so fehlte eine helfende Hand, die der Betrieb dringend brauchte. Doch schon bald konnte diese Lücke mit Günther Engel und Marianne Volkmann bestens gefüllt werden. Zusammen mit Anita wurden sie zu einem eingespielten Dreigestirn, das die Oberhafen-Kantine über Jahre hinweg prägte und deren wachsendes Renommee begründete.

1978 erreichte Anita zwar das Rentenalter, jedoch lange noch nicht ihren Ruhestand! Denn dafür war sie mittlerweile einfach viel zu verwachsen mit ihrer inzwischen sehr bunten Stammkundschaft. Auf die täglichen Kontakte mit all den Menschen in der Oberhafen-Kantine wollte sie keinesfalls verzichten. Die Stammkundschaft wiederum schätzte Anita mit ihrer bestimmten, manchmal etwas schroffen, aber stets herzlichen Art.

Nach mehreren Einbrüchen wurden schwere Holzverschlüsse für die Fenster der Oberhafen-Kantine angefertigt. Diese waren allerdings so schwer, dass sie von dem "Rentnertrio" Anita, Günther und Marianne nur mit Mühe bewegt werden konnten. Aber kein Problem – da waren ja die treuen Gäste des Hauses, die fortan feierabends die gewichtigen Fensterläden schlossen und morgens wieder öffneten. Und auch bei den aufgrund von Sturmflut immer häufigeren Überschwemmungen der Oberhafen-Kantine packten hilfreiche Gäste mit an, um Schäden im Keller und somit in der Küche sowie im Gastraum möglichst gering zu

halten. Denn Anita und ihre Frikadellen („1 Pfund Hack und 3 Brötchen“) waren eine durchaus schützenswerte Institution im Oberhafen. Dieses wertvolle Ritual wird übrigens bis heute gepflegt: Bei drohender Sturmflutgefahr werden Sebastian (seit 2011 Betreiber der Oberhafen-Kantine) und sein Team von vielen Seiten stets tatkräftig unterstützt.

Im August 1996 wurden die insgesamt 231 Jahre alten drei Persönlichkeiten der Oberhafen-Kantine – Anita, Günther und Marianne – auf besondere Weise für ihr beeindruckendes Lebenswerk geehrt: Die Reederei der Englandfähre spendierte dem Trio eine Minikreuzfahrt von Hamburg nach Harwich. Auslöser für dieses besondere, wertschätzende Präsent war ein Bericht in der Hamburger Morgenpost über „Die Drei von der Oberhafen-Kantine“, die sich eine Spardose für genau einen solchen Betriebsausflug nach England zugelegt hatten.

Anita war eine sportliche, gradlinige und rechtschaffende Frau. Ihr Lebensmotto lautete: „Tue recht und scheue niemand.“ Sie war bereit anzuecken, wenn es um Gerechtigkeit ging. Ihr oft spröder norddeutscher Charme verbarg ihre große Herzenswärme. Mit ihrer Haltung passte sie zum früheren Arbeitermilieu der Oberhafen-Kantine, zugleich verstand sie sich aber auch mit linken Intellektuellen und mit Kreativen.

Vielleicht führte genau diese besondere Mischung dazu, dass Anitas Wege sich im Frühjahr 1994 mit denen von Sebastian Libbert zum ersten Mal kreuzten und beide miteinander verbunden hat – über Anitas Lebzeiten hinaus. „Nicht ich habe die Oberhafen-Kantine gefunden – sie hat mich gefunden“, davon ist Sebastian überzeugt. „Als sich die Möglichkeit 2010 bot, diese Hamburgensie in ruhiges Fahrwasser zu führen, wusste ich sofort: Das ist meine Aufgabe – ich darf und will diese wunderbare Geschichte weiterschreiben.“ Und manchmal scheint es nicht nur ihm so, als halte Anita noch immer ihre schützende Hand über das kleine, schiefe Häuschen.



© Teamwork – Ulrich Gehner

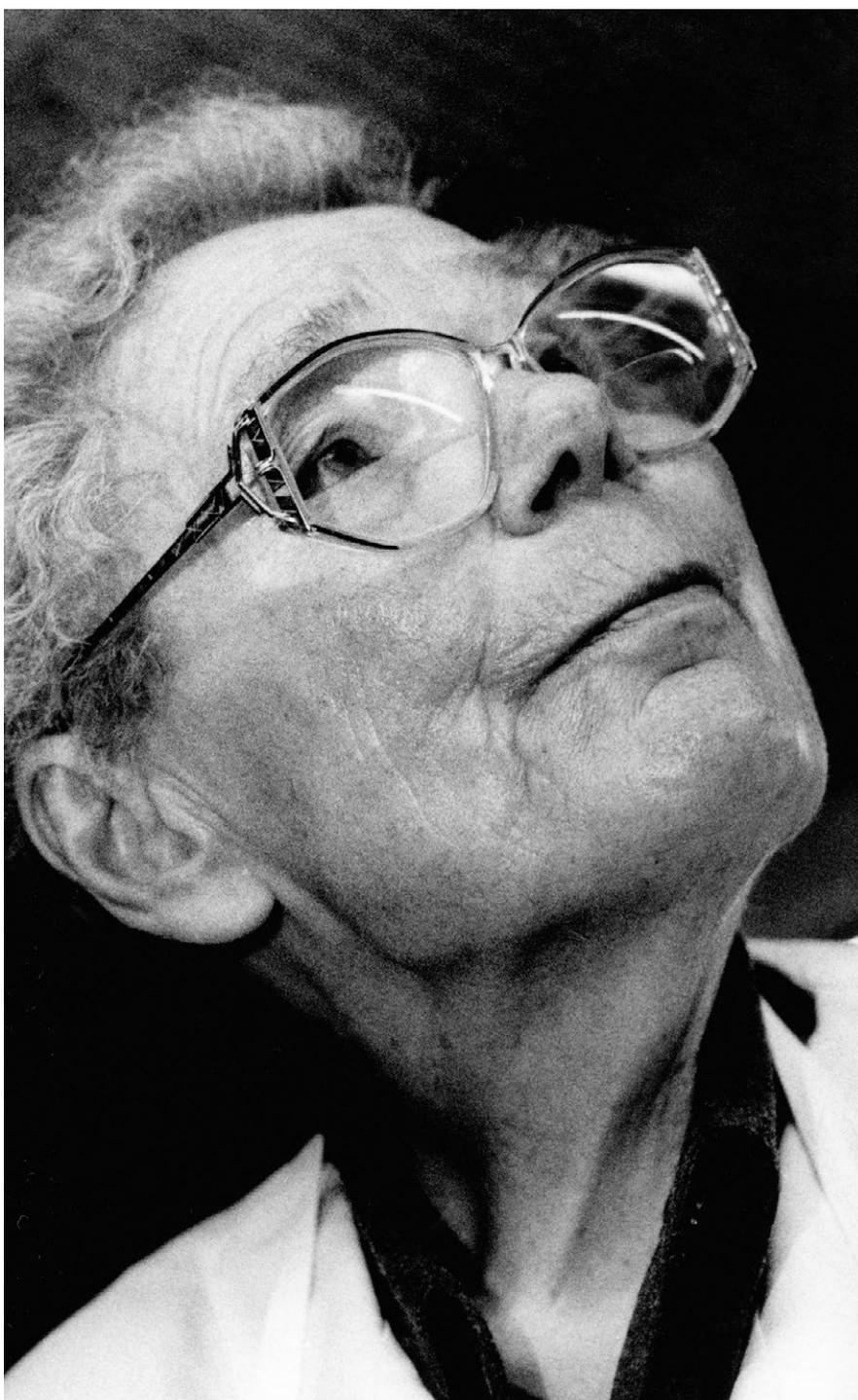
# 1996 ZEITZEUGNIS EINES GELEBTEN OBERHAFEN-KANTINE-LEBENS

*Fotografie Andreas Tobaben*

**I**m Jahr 1996 kam die Stylistin und Kulturschaffende Dagmar Hanneger während eines Fotoshootings auf der Oberhafenbrücke auf die Idee, eine Fotoserie über Anita Haendel aufzunehmen. Sie kannte die Gastwirtin schon lange, war des Öfteren auf einen kurzen oder langen Schnack in der Kantine eingekehrt und konnte Anita für Fotoaufnahmen gewinnen, obwohl diese wirklich so gar nichts vom Medienrummel hielt. Zusammen mit dem Fotografen Andreas Tobaben gelangen so Bilder, die Anita in ihrem „Zuhause“, der Oberhafen-Kantine zeigen. Dagmar ließ zudem ein Tonbandgerät mitlaufen und interviewte Anita, während Andreas fotografierte. Das Ergebnis sind wunderbare Momentaufnahmen, gespickt mit Zitaten dieser sehr besonderen Frau.

Ein Teil der Bilder wurde bereits 1997, kurz nach dem Tod von Anita, gezeigt – als Aushang an den Bauzäunen, die nach der Sperrung wegen Baufälligkeit die Oberhafen-Kantine umgaben.

Sebastian erinnerte sich gut an diese Aufnahmen und nahm im Zuge der Planung für die 100 Jahr-Feierlichkeiten Kontakt zu Dagmar Hanneger auf. Und wie erhofft sind sie und auch Andreas Tobaben gern bereit, die Bilder erneut zu zeigen, um so das Wirken und das Schaffen von Anita im Rahmen einer Gesamtausstellung sichtbar und auch ein Stück weit wieder erlebbar zu machen.





*... VOR DEM GROSS-  
MARKT STANDEN NOCH  
DIE ALTEN BAUERN-  
FRAUEN IN TRACHTEN  
UND VERKAUFTEN IHRE  
WARE. VIELE KAMEN  
UND TRANKEN KAFFEE.*

*ICH BIN EHER HILFSBEREIT UND KANN  
LIEBER GEBEN ALS NEHMEN –  
VIELLEICHT WEIL ICH SELBER NIE  
VERWÖHNT WORDEN BIN. WENN MAL  
EIN ARMES „HASCHERL“ REINKAM, HAB'  
ICH IMMER GEHOLFEN. DAS MACHT  
MIR FREUDE – IST DOCH AUCH WAS!*





*IM KRIEG GAB ES SCHWERE ZEITEN – 14 MAL SIND DIE SCHEIBEN RAUSGEFLOGEN – HIER SIND JA LAUFEND DIE BOMBEN GEFALLEN. KOCHEN KONNTEN WIR NICHT, WIR HABEN NUR BIER VERKAUFT. WÄHREND DES KRIEGES WAR DER LADEN IMMER AUF: AUF DER ANDEREN WASSERSEITE WAR EIN GEFANGENENLAGER FÜR DIE FRANZOSEN UND DIE RUSSEN UND SIE KAMEN MIT EIMERN RÜBER UND HOLTEN SICH BIER. ALLE WAREN HÖFLICH UND SIE HABEN IMMER BEZAHLT.*



**Dagmar und Andreas sagen über ihr Zeitzeugnis:**

*Warum ausgerechnet Anita? Ganz einfach: Weil sie Kult ist!*

*Weil unter der Oberhafenbrücke längst die Mode-, Musik- und Filmszene ein- und ausgehen. Weil alle die schiefe Oberhafen-Kantine kennen – und weil niemand sie vergisst oder vergessen wird.*

*Wir wollten wissen, wer da eigentlich herrscht in dieser letzten Kaffeeklappe Hamburgs. Also kamen wir an einem grauen Morgen mit unseren Kameras – und gingen abends mit warmen Herzen.*

*Einen Tag lang begleiteten wir Anita durch ihren Alltag: 83 Jahre alt, eine Wirtin mit spitzbübischem Charme und die Seele der legendären Oberhafen-Kantine. Andreas Tobaben fotografierte, ich nahm auf – mit Minimikrofon und Kassette. Sie lebte seit Jahrzehnten zwischen Filterkaffee- und Frikadellenduft, Hochwasser, Sturmfluten und Hafennief – und flitze noch immer vom Keller in die Gaststube wie ein junges Mädchen. Ein Mensch, der einem beim Servieren gleich das Herz mit auf den Teller legte. Anita hatte Humor so schwarz wie ihr Filterkaffee und erzählte Geschichten mit leuchtenden Augen aus einem langen Leben voller Arbeit, Leidenschaft und norddeutscher Gelassenheit: rau, zärtlich, direkt – mal zum Lachen, mal zum Schlucken. Und dann, wie aus dem Nichts, stellte sie sich mit 84 Jahren auf einen Stuhl und macht einen Handstand! Einfach so. Aber die Filmrolle war schon leer – damals, als wir noch analog fotografierten. Ein Moment voller Energie, den wir leider nur mit unseren Augen festhalten konnten.*



**A**m 1. Februar 1997 verstarb Anita plötzlich und unerwartet in ihrem Haus in Wellingsbüttel, als sie sich gerade für den Arbeitstag in ihrer Oberhafen-Kantine vorbereitete. Zur Trauerfeier am 12. Februar kamen rund 2.000 Menschen in die große Halle des Ohlsdorfer Friedhofs, um dieser beeindruckenden Persönlichkeit die letzte Ehre zu erweisen.

Mit dem Tod von Anita begann für die Oberhafen-Kantine ein mehrjähriger Dornröschenschlaf. Sohn Bernd übernahm die Verantwortung für das Gebäude und für die Zukunft des Betriebs – eine Aufgabe, die sich als überaus schwierig erwies. Denn dieses großartige kleine Haus sollte, so der ursprüngliche Plan der Stadt, dem Erdboden gleichgemacht und die Pachtfläche in ihren unbebauten Zustand zurückversetzt werden.

Eine erste Herausforderung war die an Anita persönlich gebundene Gaststättenkonzession. Um einen geordneten Übergang und die mögliche Nachnutzung vorzubereiten, beantragte Bernd eine Konzession auf seinen Namen, die zunächst genehmigt, kurz darauf aber wieder aufgehoben wurde.

Am 23. Mai 1997 erklärten die Behörden das längst in Schieflage geratene Gebäude offiziell für nicht standsicher und untersagten jeden weiteren Betrieb. Die Türen der Oberhafen-Kantine schlossen sich für nicht absehbarer Zeit – das Haus lag von da an wie gestrandet auf der Kante der Kaimauer.

Doch nicht nur die bauliche Unsicherheit bedrohte den Erhalt. Auch die Deutsche Bahn meldete Interesse an der Fläche an: Für den Neubau einer verbreiterten Oberhafenbrücke sollte das Grundstück weichen. Die Gefahr eines endgültigen Abrisses wurde damit real.

Es folgte ein jahrelanger Schwebezustand aufgrund von widerstreitenden Interessen, unklaren Zuständigkeiten und ungewisser Zukunft.

Eines allerdings ließ sich nicht leugnen: Die Standsicherheit war durch Unterspülungen tatsächlich gefährdet. Und ob Abriss oder bauliche Sanierung – angesichts der so oder so enormen Kosten zögerte Bernd. Als letzten Rettungsversuch bot er die Oberhafen-Kantine der Freien und Hansestadt Hamburg als Geschenk an – mit dem ausdrücklichen Wunsch, das Gebäude zu erhalten.

Diese Geste weckte das Interesse des Denkmalschutzamtes, das sich fortan für den Erhalt des Gebäudes einsetzte. Im Jahr 2000 schließlich wurde die Oberhafen-Kantine offiziell unter Denkmalschutz gestellt – eine Entscheidung, die später noch für erheblichen Unmut bei der Deutschen Bahn sorgen sollte.

## 1997 BIS 2002



© Andreas Tobaben

## 2002 BIS 2006

**D**urch Vermittlung des Denkmalschutzamtes erwarb der Hamburger Unternehmer Klausmartin Kretschmer 2002 das Gebäude für den symbolischen Preis von 1 Euro. Dieser Preis kam zustande, da die Kosten für die Sanierung und die Instandsetzung auf etwa 1 Mio. Euro geschätzt wurden, die Klausmartin bereit war zu tragen. Ursprünglich war der neue Eigner sehr viel mehr an dem Elb-Schlösschen an der Elbchaussee interessiert, verzichtete 1998 aber auf Bitten von Frau Kuhbier zugunsten der Reemtsma-Stiftung auf den Zuschlag. Die Reemtsma-Stiftung drohte seinerzeit mit Abwanderung nach Potsdam und konnte mit Hilfe des Elb-Schlösschens überzeugt werden zu bleiben. Als Ersatzobjekt bot Frau Kuhbier das „Risiko-Paket“ Oberhafen-Kantine an und Klausmartin sagte zu, was kaum jemand verstehen konnte. Klausmartin jedoch argumentiert mit seiner Vorstellung von positiver Anarchie: „Sinnlos Gutes tun und wahllos Schönes schaffen“. Schönes wurde so in der Tat erhalten und die Geschichte nahm mal wieder eine glückliche Wendung für das schiefe Häuschen.

Aufgrund der damals angedachten Erneuerung der Oberhafenbrücke und den damit zusammenhängenden rechtlichen Fragen zogen sich die Kaufvertragsverhandlungen bis 2002 in die Länge. Es war eine heiße Diskussion, ob Brücke oder Oberhafen-Kantine bleiben sollte. In dem Zuge machte die Bahn das Angebot, für die Oberhafen-Kantine 1 Euro pro Stein zu zahlen. Einerseits ein hoher Preis, wenn man ihn mit dem Kaufpreis vergleicht, den Klausmartin für die Kantine bezahlt hatte; andererseits viel zu niedrig, wenn man die schöne Geschichte dieses schiefen Gebäudes in die Waagschale wirft. Klausmartin lehnte ab, und letztendlich fiel die Entscheidung: Die Oberhafen-Kantine durfte bleiben. Die alte Oberhafenbrücke hingegen wurde aus dem Denkmalschutz entlassen und konnte abgerissen werden.

An diese Entscheidung anschließend erfolgten grundlegende bautechnische Instandsetzungsmaßnahmen zur Wiederherstellung der Standsicherheit unter Beibehaltung der deutlich sichtbaren Schräglage. Ein Mitarbeiter des Denkmalschutzamtes kommentierte das einmal so: „Wenn Pisa einen schiefen Turm hat, dann hat Hamburg eben eine schiefe Oberhafenkantine“.

Übergroße Betonschuhe wurden dem Gebäude verpasst, die unter sowie an das Fundament gegossen wurden und fast bis zur Straße reichen. Diese Konstruktion wurde 2007 während des Austauschs der Oberhafenbrücke noch einmal verstärkt und verhindert bis heute ein weiteres Absacken der Oberhafen-Kantine.

Begleitet wurden diese Instandsetzungsmaßnahmen von dem Ingenieur Klaus Körting und dem Statiker Rolf Stupperich. Beide verliebten sich dabei so sehr in die Oberhafen-Kantine, dass sie auch nach der Renovierung treue Gäste und wohlgesonnene Berater blieben.

Klausmartin Kretschmer arbeitete aber nicht nur an der Instandsetzung und Standsicherheit Gebäudes. Zusammen mit dem Marken- und Nachhaltigkeitsfachmann Günther von Ravenzwaay ersann er den künftigen Auftritt der Oberhafen-Kantine. Das Logo wurde mit der Firma Verinion kreiert, Rezeptideen wurden geboren und Gutes zu Nachhaltigkeit, Heimat und Miteinander gedacht und aufgeschrieben. Dabei konnte sich an der gelebten Vergangenheit des Hauses bedient werden. In diese Zeit fällt auch das erste Rezept für die Hamburger Weißwurst und die Idee zum Oberhafen-Kantinen Senf. Beides wurden zusammen mit Thorsten Gillert erarbeitet.

Vieles an zwischenmenschlichen Werten und mit Bezug auf nachhaltiges Wirtschaften wurde schon zu Anitas Zeiten hier gelebt und durch die Arbeit von Klausmartin und Günther manifestiert – anderes kam hinzu. Und vieles von dem erlebt man beim Besuch der Oberhafen-Kantine noch heute. Größtenteils aus dem Selbstverständnis heraus, aber auch, weil es mehr denn je sinnvoll, richtig und wichtig ist. Sebastian teilt die gleichen Ideen und Ideale, fühlt sich der Haltung dieses Ortes verbunden und verpflichtet und ist deshalb sehr darauf bedacht, aus der Oberhafen-Kantine einen zuverlässigen Ankerpunkt durch die Dekaden zu machen.





## DIE OBERHAFEN-KANTINE – EIN HAMBURGER ORIGINAL SEIT 1925

Seit nunmehr 100 Jahren ist die Oberhafen-Kantine ein fester Bestandteil Hamburgs – ein Ort, der die Geschichte und das Lebensgefühl der Hansestadt verkörpert wie kaum ein anderer. Ob als Treffpunkt für Hafearbeiter, Künstler, Nachbarn oder Besucher aus aller Welt: Die kleine, schiefe Kantine am Oberhafen steht für echte hanseatische Bodenständigkeit, geliebte Tradition und unverwechselbaren Charme.

Das Friesische Brauhaus zu Jever, gegründet im Jahr 1848 in der Stadt Jever, steht seit jeher für friesisch-herbe Braukunst, höchste Qualität und norddeutsche Klarheit. Jever – ein Bier, das weit über die Grenzen Frieslands hinaus geschätzt wird und das seit 2006 auch in der Oberhafen-Kantine seinen festen Platz gefunden hat.

Wir gratulieren der Oberhafen-Kantine herzlich zum 100. Jubiläum und blicken voller Freude auf die bereits langjährige Partnerschaft zurück.

Wir danken Sebastian Libbert und seinem gesamten Team für ihren unermüdlichen Einsatz, dieses traditionsreiche Kleinod mit so viel Leidenschaft, Authentizität und Herzblut zu führen. Möge die Oberhafen-Kantine auch in Zukunft ein Ort bleiben, an dem Geschichte gelebt, Geschichten erzählt und echte Gemeinschaft gepflegt wird.

Auf viele weitere erfolgreiche Jahre – Prost und alles Gute aus Jever!

# 2003

## ZEITZEUGNIS VERBLASSTER SPUREN DES VORHERIGEN LEBENS



Die Oberhafen-Kantine nach 6 Jahren Leerstand © Andreas Tobaben

### *Andreas blickt zurück:*

*Ein verlassenes Wrack – ein Ort, an dem die Zeit stehen-geblieben scheint. Die verfallenen Überreste der schiefen alten Oberhafen-Kantine; verblasste Spuren erzählen von dem Leben hier in vergangenen Tagen.*

*Die zerfallenden Wände und zerbrochenen Fenster, die wackligen Stühle, altes Geschirr, Porzellan und schimmelige Rechnungsblocks sind nicht nur Zeugnisse der Zeit und unaufhaltsamer Vergänglichkeit, sondern zugleich auch Symbole für unsere Verantwortung gegenüber der Vergangenheit.*

**2**003 kam Andreas Tobaben erneut in die Oberhafen-Kantine, die seit 1997 verlassen und allein auf der Kante der Kaimauer stand. Das Inventar war in großen Teilen noch vorhanden, aber innen wie außen am Häuschen nagte der Zahn der Zeit. Klausmartin Kretschmer, der die Oberhafen-Kantine schon immer als besonderes Kunstobjekt gesehen und verstanden hatte, schloss Andreas die Oberhafen-Kantine auf und beseitigte die schweren Fensterläden. Andreas konnte die fotografische Zeitreise, die er 1996 begonnen hatte, fortsetzen. Es entstand ein berührendes Dokument, das auf verblasste Spuren blicken lässt und von dem vorherigen Leben hier erzählt.

**D**er Dornröschenschlaf der Oberhafen-Kantine endete anno 2006 mit der Wiedereröffnung als Gastronomiebetrieb. Christa Mälzer, die Mutter von Tim Mälzer, versuchte hier ihr Glück als Gastronomin – doch ihr Mut wurde nicht belohnt: nachdem in der Oberhafen-Kantine wieder Leben eingekehrt war, rauschte Sturmtief „Tilo“ am 09.11.2007 mit seinen Wassermassen heran und brachte den Betrieb erneut zum Erliegen. Sturmtief Emma war dann Anfang 2008 das Zünglein an der Waage und mit ein Grund, warum Christa Mälzer die Segel wieder strich.

2006 stand zudem die Deutsche Bahn vor der Aufgabe, die Oberhafenbrücke zu erneuern. Die ursprünglichen Pläne sahen vor, die kleine Oberhafen-Kantine abzureißen, um die Brücke gradliniger und breiter Richtung Hauptbahnhof ausrichten zu können. Mit dem Denkmalschutz im Rücken der Oberhafen-Kantine war dies aber nun nicht mehr möglich, die Deutsche Bahn musste also ihre Brückenbaupläne zähneknirschend überarbeiten. Zwar gab es im Zuge der Planung noch einmal die Überlegung vom damaligen Oberbaudirektor Walter, die kleine Oberhafen-Kantine ein Stück weit an einen der neuen Brücken-Eckpunkte zu verlegen, doch die Kosten der Verlegung waren der Bahn zu hoch.

Als beschlossen war, das kleine Häuschen bleibt, wurde die Oberhafenbrücke darum herum gezirkelt und etwas schmaler gebaut, als ursprünglich geplant. Das wiederum führt dazu, dass die Züge auf diesem kurzen Streckenabschnitt langsamer fahren müssen, als dies ohne die Umbauung der Oberhafen-Kantine erforderlich wäre. Jeder

über die Oberhafenbrücke ein- oder ausfahrende Zug zollt also der Oberhafen-Kantine seinen Tribut in Form von etwas Zeit. So gesehen wirkt die Oberhafen-Kantine also auch hier entschleunigend. Schuld an den Verspätungen der Deutsche Bahn ist sie deshalb aber keinesfalls!

Der tatsächliche Austausch der Oberhafenbrücke war dann eine ingenieurtechnische Meisterleistung. Die neue Brücke wurde neben der alten vorgefertigt. Mitte Dezember 2007 war die 115 Meter lange, 19,10 Meter breite und 3.529 Tonnen schwere Brücke soweit fertiggestellt, dass die einzelnen Teile am 16. und 17. Dezember zusammengebaut und die neue Brücke auf kompletter Länge neben die alte gelegt werden konnte. Am 24. Dezember wurde dann die alte Brücke demontiert und anschließend die neue Brücke in ihre finale Position geschoben.

*Übrigens: Diese Überbauung der Oberhafen-Kantine ist seitens der Deutschen Bahn bis heute juristisch nicht final abgesichert.*

Auf Christa Mälzer folgte nach Sturmtief "Emma" dann Thorsten Gillert (Lehrmeister von Tim Mälzer) als Betreiber der Oberhafen-Kantine – ein begnadeter Hamburger Koch, der hier seine Künste zeigen wollte. Thorsten entwickelte viele tolle Rezepte in dieser Zeit. Doch auch er konnte sich an diesem Standort, u. a. wegen der Doppelbelastung mit dem „Artisan“, das ihm damals auch gehörte, und aufgrund von verschiedenen Schicksalsschlägen sowie wirtschaftlich schwieriger Zeiten nicht lange halten. Im Oktober 2010 wurde die Oberhafen-Kantine erneut geschlossen.



Alte Oberhafenbrücke © bildarchiv-hamburg.com

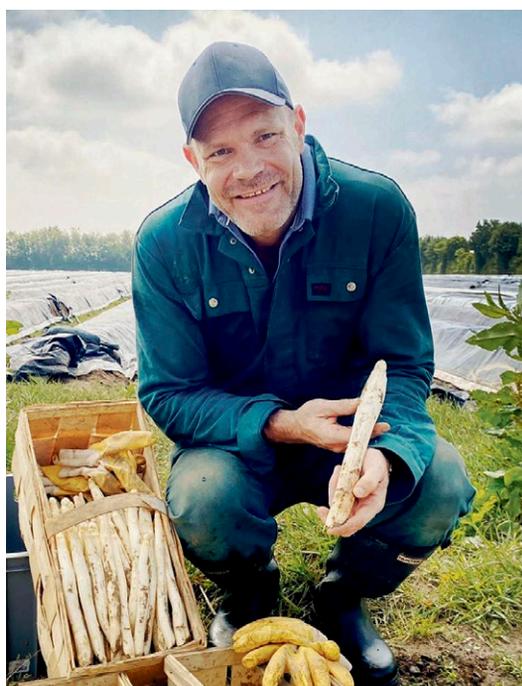
Weitere Infos zum  
Brückenbau gibt es hier:



# 2011 BIS HEUTE

Nach 14 schwierigen Jahren drehte sich der Wind wieder für die Oberhafen-Kantine auf lange Sicht, wie sich später herausstellen sollte. Sebastian Libbert als Kapitän übernahm das Ruder. Hanseatisch, traditionsbewusst und mit großer Wertschätzung steuert er das Erbe von Anita Haendel mit seiner Crew in ruhigere Fahrwasser. Trotz zahlreicher Warnungen von Freunden, die das Haus für ein wirtschaftliches Grab hielten, trat Sebastian am 1. Februar 2011 sozusagen in den Dienst der Oberhafen-Kantine. Nicht er hatte die Oberhafen-Kantine entdeckt – es schien viel mehr, als hätte sie ihn mit seiner Leidenschaft fürs Kochen und Bewirten von Gästen gefunden.

Damals lag die Hafencity in weiter Ferne und der Oberhafen war den meisten Hamburgern kaum noch ein Begriff. Die Hallen dienten größtenteils als Lagerflächen, marode Gleise durchzogen das Gelände. Wer hier sein täglich Brot anders verdiente, als für die Bahn oder ein Logistikunternehmen zu arbeiteten, war fast schon ein Exot. Zu dieser kleinen eingeschworenen Gemeinschaft von Exoten, die große Freude an dieser Industriebranche hatten, zählten u. a. Jürgen Carstensen (früher Fotograf, heute Betreiber der schönen Halle 424), Carlos Kella



Sebastian Libbert

(Sway Books, Medienproduzent, Fotograf, Autoliebhaber, Buchverleger und sehr guter Freund), Holger Jaquet (Filmemacher und Kameramann), Thorsten Passfeld (Künstler), Ulrich Bildstein & Thomas Link (Kammerkunstverein), Gonda Hinrichs & Lars Andresen (CHAMÄLEON SERVICE, Film- und Theaterbauten) sowie Klausmartin Kretschmer, der Eigner der Oberhafen-Kantine. Klausmartin hatte am LandsEnd, in dem alten Lockschuppen hinten links auf dem Gelände, sein Quartier gefunden und u. a. den Engelsaal ursprünglich als Konzertsaal für seine Frau Julia eingerichtet. Es war der erste Konzertsaal in der Hafencity. Später dann durfte Sebastian in diesem wunderschönen Saal ganz spezielle Veranstaltungen ausrichten. Schade, dass es den Engelsaal heute nicht mehr gibt.



Engelsaal © Sebastian Libbert

In etwa diese Zeit fällt auch die Herausnahme des Oberhafens aus dem ursprünglichen Masterplan für die Hafencity. Diesem durchdeklinierten „Würfelhusten“, wie der Architekt Teherani das Projekt Hafencity einst nannte, wurde an diesem Ort vorerst Einhalt geboten. Engagierte Hamburger setzen sich schon seit 2004 dafür ein, hier ein Kreativareal entstehen zu lassen. Als einer dieser frühen Vordenker machte Klausmartin, u. a. unterstützt von Günther von Ravenzwaay und später von Dr. Ing. Dirk Meyhöfer, Vorschläge zur Änderung des B-Plans und erstellte weitreichende Ideenskizzen, die später auch in der Studie von Klaus Overmeyer „Kreative Milieus und offene Räume“ Berücksichtigung fanden und dann sogar von der Kreativgesellschaft aufgegriffen wurden. Und immer mittendrin: die Oberhafen-Kantine – von nun an das einladende und zugleich würdige Tor zum Oberhafen.

Die Entwicklung des Oberhafens von 2004 bis heute ist eine spannende, vielseitige Geschichte und eng verknüpft mit den vergangenen 20 Jahren der Oberhafen-Kantine. (Wir können hier nicht vertiefend darauf eingehen, wollen aber im Zuge der 100-Jahr-Feierlichkeiten der Oberhafen-Kantine einen speziellen Abend zu diesem Thema ausgestalten.)

Anno 2011 wussten viele Hamburger nicht, dass die Oberhafen-Kantine noch existierte oder dass es diese überhaupt gab. Und andere waren angesichts ihres unattraktiven Umfeldes verprellt. Umgeben von leerstehenden Lagerhallen, Backsteinbauten, zugewucherten Freiflächen und stillgelegten Gleisen wirkte der Oberhafen wie ein vergessenes Stück Stadt inmitten der Stadt. Laufkundschaft? Fehlanzeige!

## HERZENSANGELEGENHEIT

**S**ebastian hingegen kannte die Oberhafen-Kantine seit 1994 und war, als großer Frikadellen-Fan, regelmäßig in den Genuss von Anitas legendärer Hackfleischkreation gekommen. Die raue Industrieromantik des Oberhafens hatte ihn schon damals fasziniert, ebenso wie das besondere Flair dieser sehr besonderen Kantine. Für den Erhalt des Oberhafens hatte er sich seit 2008 eingesetzt und 2013 mit einigen Mitstreitern den Oberhafen e. V. gegründet. Und als 2010 die Oberhafen-Kantine rief, war ihm sofort klar: „Herzensangelegenheit! Hohe Opportunitätskosten zwar – muss aber gemacht werden!“

Die ersten Jahre waren entsprechend mühsam – kaum Gäste, wenig Umsatz. Das betagte Gebäude verlangte ständig Zuwendung. Rund die Hälfte der Zeit stand Sebastian auf der Leiter oder lag irgendwo drunter und reparierte irgendetwas. Die andere Hälfte tüftelte er mit seinem Team Rezepte aus, feilte an Details und arbeitete dafür, die Oberhafen-Kantine in die Herzen der Menschen zurückzubringen. Wichtig war ihm dabei: kein künstlich aufgebauter Hype! Es sollte vielmehr (wieder) ein Ort mit Seele sein. Ein Stück Heimat, wo die Zeit etwas langsamer tickt als im Rest der pulsierenden Metropole Hamburg. Ein Treffpunkt für bodenständiges gutes Essen, für Gastfreundschaft – für Menschen aller Couleur.



Oberhafen-Kantine nach Überflutung durch „Xaver“ 2013 © MeerArt.de

## STURMERPROBT

**A**us wirtschaftlicher Sicht waren die Jahre 2011 und 2012 bereits eine Herausforderung. Doch dann wütete am 5./6. Dezember 2013 Orkantief „Xaver“ über Nordeuropa und verursachte auch in Hamburg schwere Schäden. An den deutschen Nordseeküsten und in Dänemark wurden Spitzenböen von 150 bis 160 km/h registriert. Damit erreichte „Xaver“ zwar nicht so hohe Windgeschwindigkeiten wie Orkan „Christian“, der einige Wochen zuvor über den Norden Deutschlands hinweggefegt war, aber er dauerte wesentlich länger. Durch die andauernden nordwestlichen Winde der Stärke 9–10 Bft über der Deutschen Bucht konnten sich drei aufeinanderfolgende Sturmfluten aufbauen, von denen eine die Kategorie „sehr schwere Sturmflut“ erreichte.

Rechtzeitig vorgewarnt, schafften es Sebastian und sein Team mit vereinten Kräften und dank vieler freiwilliger Helfer noch am Abend des 5. Dezembers die Küche im Kellerraum sowie den Gastraum im Erdgeschoss rechtzeitig zu räumen und so wertvolles Inventar in Sicherheit zu bringen. Am frühen nächsten Morgen brach die Sturmflut dann über die Kaimauer und bahnte sich ihren Weg durch Ritzen, Lichtschächte, Fenster, die Bierfasswurfluke, schlussendlich die Eingangstür und setzte Keller sowie Erdgeschoss unter Wasser. Der höchste Pegelstand – mit einer Abweichung von 3,98 m über dem mittleren Hochwasser bzw. 6,09 m über Normalnull – wurde in St. Pauli erreicht. Die Pegelkurve ähnelte in ihrem Verlauf der historischen Hamburger Sturmflut im Februar 1962.

Danach war nichts mehr wie zuvor. Die Oberhafen-Kantine bot einen verheerenden Anblick. Das Wasser stand bis zu den Fenstersimsen im Erdgeschoss, die Küche war komplett vollgelaufen; die schöne sogenannte Kachelsinfonie löste sich von den Wänden und die abgehangte Decke brach teilweise ein. Viele hielten das für das Ende. Nicht jedoch Sebastian!

Er spuckte in die Hände, organisierte Pumpen, legte mit seinen Helfern die Kantine und das benachbarte Zollamt trocken. Es wurden neue Leitungen gezogen, Fliesen gesetzt und die Decke erneuert, was gefühlt eine Ewigkeit dauerte. In der Zwischenzeit bezog er, dank der Unterstützung von Klausmartin, mit seinem Team ein Notquartier im Brandshof, um die verdienten Mitarbeiter zu halten und die treuen Gäste weiterhin mit Frikadellen zu versorgen. 6 Monate später öffnete dann die Oberhafen-Kantine erneut ihre Türen – unbeirrt, still und bestimmt, mit dem Fokus auf gutes Essen und auf herzliche Gastfreundschaft.

Nach „Xaver“ folgten weitere Sturmfluten: am 29. Juli 2017, am 10. Februar 2020, am 30. Januar 2022 und zuletzt am 21. Dezember 2023. An zwei weiteren Tagen, dem 8. Januar 2019 und dem 29. Januar 2022, waren nach Sturmflutwarnungen Keller und Gastraum bereits leerräumt, doch das Wasser blieb zum Glück in seinem Bett.

Und dann kam 2020 Corona und in der Folge die Gastronomie zum Erliegen. Obwohl niemand sagen konnte, wie lange die Schließungen dauern würde, versprach Sebastian allen Mitarbeitenden sichere Arbeitsplätze – und er hielt Wort.

Gute Vorbereitung, umsichtiges Wirtschaften, großzügige staatliche Hilfen, Großbestellungen eines namhaften Hamburger Unternehmens und ein tatkräftiges, verlässliches, gut gelauntes Team sorgten dafür, dass auch diese Krise überstanden wurde. Alle hielten zusammen. Und sobald die Lockerungen es möglich machten, konnte dank der treuen Gäste schnell wieder an die Zeit vor der Pandemie angeknüpft werden."



Oberhafen-Kantine nach Überflutung durch „Xaver“ 2013 © MeerArt.de



Oberhafen-Kantine, Überflutung 2023 © Sebastian Libbert

## HEIMATHAFEN

**I**m Laufe der Jahre hat das neue Team der Oberhafen-Kantine mit seinen treuen Mitarbeitern, wie Sarah, Michael, Lars, Marcel, Björn, Ike, Georg, Melina und vielen anderen eine große Fangemeinde aufgebaut und sie wieder zu einem waschechten Familienbetrieb gemacht. Gemeinsam mit seiner langjährigen Lebensgefährtin Ricarda, die seit 10 Jahren an seiner Seite arbeitet, führt Sebastian das Haus – und gelegentlich helfen sogar schon die beiden Kinder mit – und das mit wachsender Freude.

Auch viele der langjährigen Mitarbeiter bringen ihre Freunde und Verwandte mit – manche sind längst Teil des Teams geworden. Der familiäre Umgang untereinander und mit den Gästen sorgt für eine Atmosphäre, die wohl nur noch selten zu finden ist. Und so wurde die Oberhafen-Kantine wieder ein Ort, an dem man sich nicht nur willkommen, sondern zuhause fühlt: Heimat.

Die gute Arbeit, die schmackhaften bodenständigen Gerichte sowie die Liebe und Leidenschaft, mit der im schiefen Häuschen gewerkelt wird, haben über die Jahre hinweg nicht nur für eine wachsende Fangemeinde gesorgt, sondern die Oberhafen-Kantine populär gemacht. Fernsehen und Hörfunk, Zeitungen und Magazine aus aller Welt – sogar aus Japan und Argentinien – haben über die Hamburgensie berichtet. Ob auf der Suche nach der „Grootmoder aller Hamburger“, dem besten Labskaus oder dem ultimativen Frikadellenrezept, ob zum Thema Mitarbeiterführung oder um einfach nur mal so eine schöne Geschichte einzufangen: Wir haben hier mit vielen tollen Journalisten und Kamerateams zusammenarbeiten. So wirkte Roland Trettl kurzzeitig als „Mitarbeiter“ bei uns und musste, von Tim Mälzer für „Kitchen Impossible“ heraus-

gefordert, unsere Frikadellen nachkochen und Brot dazu backen. Hubertus Meyer-Burckhardt besuchte uns auf einer seiner Zeitreisen. Der bekannte japanische Komiker Degawa Tetsuro war im Rahmen einer Aufzeichnung für „ITTEQ! Let's Challenge the World“ bei uns zu Gast. Zudem spielte die Oberhafen-Kantine immer mal wieder als Location in Filmen und Fernsehserien eine Rolle. Böse Buben flüchteten aus der Bierfasswurfluke vor der Polizei; Hinnerk Schönemann alias Hauke Jacobs verfolgte in „Nord bei Nordwest“ aus der Oberhafen-Kantine spurtend Gangster über die Oberhafenbrücke; Jan Fedder schaute im „Großstadtrevier“ bei uns vorbei – um nur einige zu nennen.

Um diese mediale Präsenz und die damit einhergehende Aufmerksamkeit haben wir uns nie gerissen. Aber trotz aller Bodenständigkeit freuen wir uns jedes Mal, wenn es zu dieser schönen sowie interessanten Art der Zusammenarbeit kommt. Auch weil es eine Würdigung und Wertschätzung dieses besonderen Ortes ist.

Trotz Sturmfluten, Pandemie und aller weiteren Widrigkeiten servieren wir hier bis heute ehrliche Hamburger Hausmannskost, zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten. Gäste aus Hamburg – und längst aus aller Welt – genießen die besondere Mischung aus Herzenswärme, Gastfreundschaft und jener rauen Bestimmtheit, die schon für Anita Haendel so typisch war und sie zurecht unvergessen macht.

Wen wundert es, dass die Oberhafen-Kantine nicht selten aus allen Nähten platzt – ganz wie zu Anitas Zeiten. Da rücken dann Fremde an kleinen Tischen zusammen, und so entstehen dann aus Zufallsbegegnungen auch mal Freundschaften, die bleiben.

# DIE „KACHELSINFONIE“ IN DER KÜCHE DER OBERHAFEN-KANTINE

**B**ei den von Klausmartin Kretschmer in Auftrag gegebenen aufwendigen Sanierungsarbeiten von 2002 bis 2006 wurde u. a. die sogenannte Kachelsinfonie in die Küche der Oberhafen-Kantine auf einer Fläche von etwa 10 qm eingebracht. Inspiriert durch den Oscar-prämierten Film „A Beautiful Mind“ (2001) transponierte Klausmartin eine Sinfonie optisch in ein Kachelbild. Jeder Musikton wurde in einen Kachel-Farbtönen übersetzt und in Anlehnung an den Film chiffriert.

Während der Sturmflut 2007 wurde diese Kachelsinfonie leider bereits in Teilen aus dem Takt gebracht. Vollends aus dem Rhythmus geworfen hat sie dann „Xaver“ anno 2013. Leider konnte sie im Zuge der anschließenden Renovierungsarbeiten nicht wieder in Stand gesetzt werden.

Welches Musikstück mit der Kachelsinfonie visualisiert wurde, haben bisher nur einige wenige herausgefunden. Eine Wiederherstellung der Kachelsinfonie im Zuge der angedachten Versetzung der Oberhafen-Kantine ist fest eingeplant. Aber das ist noch Zukunftsmusik.



*Die Kachelsinfonie an der Küchenwand*

Seit 100 Jahren steht die Oberhafen-Kantine an diesem Ort auf der Kaimauer – mal direkt neben, mal halb unter der Oberhafenbrücke. Sie hat Hamburger Geschichte miterlebt und mitgeschrieben – als zweite Heimat, Wegbegleiterin und stille Zeitzeugin.

Durch die Klimaveränderung mit steigenden Wasserständen werden die Überflutungen der Oberhafen-Kantine in immer engeren Zeiträumen stattfinden. Deshalb stellt sich zwingend die Frage: Wie lange noch kann sie ihrer Lage trotzen? Könnte die nächste Sturmflut vielleicht ihre letzte sein, das Häuschen endgültig zum Kippen bringen?

Um das Kleinod für die nächste Generation zu erhalten, ist also eine Umsetzung und/oder Anhebung dringend notwendig. Mobile Deiche und Spundwände wurden von vielen namenhaften Flutschutzunternehmen teils zu astronomischen Preisen und jeweils stets als Allheilmittel angeboten. Funktionieren kann es aber aus einem ganz einfachen Grund nicht: Das Wasser der Elbe drückt mit steigendem Pegelstand zunehmend auf das Mauerwerk unterhalb der Erdoberfläche und auf die Grundmauern. Lässt man das Wasser nicht eindringen, würden die Grundmauern eingedrückt und das Gebäude würde kollabieren. Seit Jahren ist die Oberhafen-Kantine deshalb für diese beiden „ihr Sorgenkind“: für Klausmartin Kretschmer seit dem Streit mit der Deutschen Bahn um den Brückenneubau, für Sebastian Libbert spätestens seit Orkan „Xaver“ 2013, als die Naturgewalten zeigten, was sie können.

Eine Versetzung des Gebäudes wurde, wie schon erwähnt, mit der Erneuerung der Oberhafenbrücke im Jahre 2007 angedacht. Die damit einhergehenden Kosten waren der Deutschen Bahn jedoch zu hoch. (siehe Kapitel "2006 bis 2011").

Im Weiteren wurden viele Ideen geboren und die besten auch der Stadt vorgestellt. Zum Beispiel der Abbau Stein für Stein und der Wiederaufbau an einem neuen Ort, wo die Oberhafen-Kantine sozialkulturelle Impulse hätte setzen können. Oder die Versetzung im Ganzen per Kran auf eine selbsttragende Plattform über dem ehemaligen Zollamt – sicher vor Sturmfluten und sozusagen ein Gegenleuchtfener zu Elbphilharmonie und Elbtower (so er denn je fertig wird ...).

Die Idee zur selbsttragenden Konstruktion ergab sich aus der Aussage der Hafencity GmbH, gegenüber Sebastian dass man das alte Zollamt vielleicht irgendwann einmal abreißen wolle, um an dieser Stelle neu bauen zu können. Bei der Konstruktion war dies gedanklich berücksichtigt worden, indem die Kantine die Struktur des Gebäudes nicht berührt.



Versetzte Oberhafen-Kantine als Gegenleuchtfener zur Elbphilharmonie – Entwurf Sebastian Libbert, 2019

Der aktuelle Favorit von Klausmartin sieht vor, dass im Rahmen der Kaimauersanierung hinter der Oberhafen-Kantine das kleine schiefe Häuschen auf das vordere Fundament des Zollamts angehoben und das Gebäude an das Zollamt angedockt wird. Auch hier wäre zukünftige Standsicherheit gewährleistet, und das bei überschaubarem Aufwand.

Das Thema der Versetzung begeistert immer wieder Statiker, Architekten sowie auch Schwerlasttransportunternehmen. Viele von ihnen haben ihre – auch unentgeltliche – Hilfe bereits zugesagt. Mehr noch: Fernsehsender würden gern Dokusoaps drehen und die Versetzung des Gebäudes anschaulich begleiten; Zeitungen wollen die Exklusivrechte an der Story.



Vorentwurf versetzte Oberhafen-Kantine © Klausmartin Kretschmer, Thorsten Hoven

## STAND HEUTE: ZUKUNFT IN DER SCHWEBE

Technisch machbar waren bzw. sind so einige der Ideen, und es mangelte keinesfalls an der Bereitschaft seitens der Oberhafen-Kantine. Doch von städtischer Seite kam immer wieder Gegenwind oder keine Reaktion. Weder Hafencity GmbH noch Denkmalschutz oder Kulturbehörde haben bislang konstruktiv mitgewirkt und mitgedacht. Und das, obwohl die Oberhafen-Kantine einen großen soziokulturellen Nutzen spendet sowie Publikumsmagnet, kulinarisches Aushängeschild, beliebter Treffpunkt und auch Arbeitgeber ist – für einige der Mitarbeiter sogar schon seit 2011. Haltung sieht aus unserer Sicht anders aus!

Es wäre ein Verlust – für Hamburgs Geschichte, für seine Gastronomie, für all die Gäste, für den Stadtteil –, wenn dieser historische Ort mit all seiner gelebten Geschichte im wahrsten Sinne fällt, weil die Stadt sich nicht bewegen will.

Darum bleibt uns nur, erneut an die Entscheider zu appellieren: Lasst uns gemeinsam eine Lösung finden, die im wahrsten Sinne des Wortes tragfähig ist – für die nächsten 100 Jahre. Denn die Rolle, die dieses Haus weiterhin als Richtschnur und auch als Messlatte für so vieles spielen kann, ist klar. Und für das Wo, den zukünftigen Standort, müssen, sollten und werden wir doch gemeinsam eine gute Lösung finden!

Dabei steht bei allen Überlegungen zur Rettung aus dem Flutgebiet eines felsenfest: Die Oberhafen-Kantine muss schräg bleiben. Diese Haltung macht sie einzigartig – so wie Frikadellen, Labskaus, Rundstück warm und Grünkohl. Und wirklich niemand will eine gerade Oberhafen-Kantine. Denn wie heißt es bei uns im Norden doch so schön:

*„’n beten scheef hett Gott leev.“*

Eine ebenfalls besondere Episode in der Geschichte der Oberhafen-Kantine ist die „Oberhafen-Kantine – Replika“, ein maßstabsgetreuer Nachbau aus upgecycltem Holz. Dieser originalgetreue Nachbau wurde im Auftrag von Klausmartin Kretschmer vom Künstler Thorsten Passfeld auf einem damals brachliegenden Gelände auf der anderen Seite der Oberhafenbrücke errichtet. Die Idee: die Oberhafen-Kantine als soziokulturelles Kunstwerk und zugleich als Symbol für Nachhaltigkeit um die Welt zu schicken.

Thorsten Passfeld hatte bereits während seines Studiums unterschiedlichste Häuser ausschließlich aus Fundholz gebaut. Diese trugen Titel wie „Kirche des guten Willens“ oder „Zum falschen Freund“, dienten stets wechselnden Zwecken und blieben meist nur wenige Tage (be-)stehen. Denn Passfeld wollte Raum für Neues schaffen, anstatt dauerhaft präsent sein.

Bei dieser Replika war das Konzept ein anderes: Sie ist zerlegbar, transportfähig und hat als Bestandteile sogar Originalfenster der historischen Oberhafen-Kantine. Bis auf das Grundgerüst besteht der Bau vollständig aus Abfallholz.

Am 20. September 2009 wurde die Replika feierlich eingeweiht, danach auf einen Kahn verladen und nach Berlin gebracht. Physisch hat sie es bisher also noch nicht so weit geschafft, doch in Bildern ging sie schon um die ganze Welt. Drei Jahre lang stand dieses außergewöhnliche Holzhäuschen hinter dem Hamburger Bahnhof in Berlin-Mitte. Seit 2014 befindet sich die Replika nun auf dem Arena-Gelände in Berlin-Treptow, wo sie sehr erfolgreich als Veranstaltungsort mit ganz besonderem Charme genutzt wird. Die Geschichte dieser Oberhafen-Kantine Berlin werden seit ihrem Umzug dort mit viel Herz, Engagement und Einsatz geleitet von Christian Miemann (Milo) und Fabian Freytag.

In Anlehnung an dieses Projekt von Klausmartin hatte Sebastian 2012 die Idee, einen weiteren Nachbau erstellen zu lassen und diesen 2014 als temporären Hamburger Pavillon auf der Biennale in Venedig (Kunst und Architektur) auf dem Wasser zu präsentieren. Diese Idee ging auch Klausmartin schon durch den Kopf, wie sich später herausstellte. Trotz Gesprächen mit der Hamburger Kulturbehörde und verschiedenen Mäzenen des Kunstvereins wurde das Vorhaben jedoch verworfen – zu der Zeit war eine konstruktive Zusammenarbeit an dieser Idee nicht möglich und „Städtepavillons“ passten nicht in die Denkstrukturen.

## DIE OBERHAFFEN-KANTINE – REPLIKA



Oberhafen-Kantine – Replika, das fertige „Holzhäuschen“  
© oberhafenkantine-berlin.de

# DIE OBERHAFEN-KANTINE IST EINE KAFFEEKLAPPE – EINE DER LETZTEN IHRER ART

**L**ange vor dem Bau der Oberhafen-Kantine – vor rund 140 Jahren – eröffneten sogenannte Alkoholgegner die ersten Volkskaffeehallen in Hamburg. Die Idee stammte ursprünglich aus London: Arbeitgeber suchten nach einem Weg, dem verbreiteten Alkoholmissbrauch in der Arbeiterschaft – insbesondere dem exzessiven Schnapskonsum – entgegenzuwirken. Ihre Lösung: Kaffee statt Alkohol.

Die britischen Erfahrungen zeigten, dass Kaffee Konzentration und Leistungsfähigkeit steigerte. Zudem boten die Volkskaffeehallen einfache Mahlzeiten zu günstigen Preisen an – eine willkommene Alternative für viele. Von London aus verbreitete sich das Konzept in zahlreiche europäische Großstädte. In Deutschland, vor allem in Hafenstädten wie Hamburg, Bremen und Lübeck sowie in Berlin, entstanden staatlich geförderte Volkskaffeehallen – in Hamburg unterstützt durch den Senat.

In Hamburg gründete sich 1884 ein Komitee zur Förderung dieser Einrichtungen; drei Jahre später ging daraus der Verein für Volkskaffeehallen hervor. 1888 existierten in 28 deutschen Städten die oft riesigen Speiselokale mit meist über 500 Sitzplätzen. Bis 1959 bestanden noch 18 dieser Hallen in Hamburg. 1971 wurde der Verein in die Hafен-Rast-Hamburg-GmbH überführt – deren Geschichte 1975 mit dem Konkurs endete.

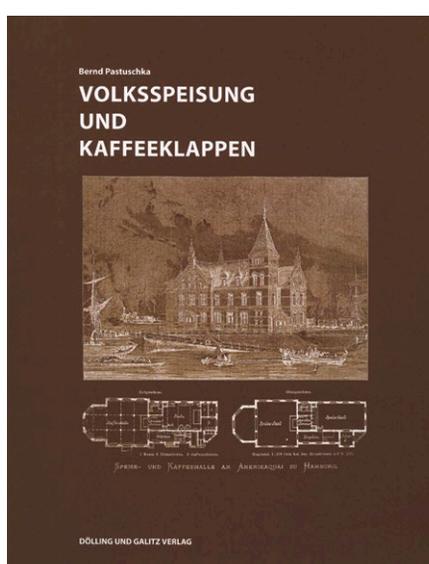
Auch die Oberhafen-Kantine war freiwilliges Mitglied im Verein der Hamburger Volkskaffeehallen – wobei es hier streng genommen nie eine Zeit ganz ohne Alkoholausschank gab ...

Der Begriff Kaffeekluppe entstand übrigens aus der typischen Art der Essensausgabe: Speisen und Kaffee wurden durch eine Klappe direkt aus der Küche in den Gastraum gereicht.

Heute sind solche Kaffeeklappen nahezu verschwunden. Eine der letzten ihrer Art ist die Oberhafen-Kantine – ein echtes Relikt, wenn auch in kleinster Form. Auch das Fleetschlösschen in der Speicherstadt diente zeitweise als Kaffeekluppe und bewahrt ebenfalls ein Stück dieser besonderen Geschichte.



Volkskaffeehalle Nr. 10



Die Dissertation „Volksspeisung und Kaffeeklappen“ ist im Dölling und Galitz Verlag erschienen.

**F**rüher fanden sich die Familien gern zum Sonntagsbraten in der guten Stube ein. Unverzichtbar dazu gab es schmackhafte, dickflüssige, dunkle Bratensoße. Eine jede Hausfrau hatte dafür ihr eigenes Familienrezept, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Als gute Hausfrau war man sparsam und achtete sehr darauf, dass keine Lebensmittel verkamen. War also am Montag noch etwas vom Sonntagsbraten übrig, gab es eine Scheibe davon in einem alten Brötchen, die Reste der guten Bratensoße darüber, auch um das Brötchen wieder weich zu bekommen – und fertig war das ebenso einfache wie schmackhafte Gericht, das vermutlich bereits um 1900 in der Hamburger Gastronomie verbreitet war. So verwies der zu jener Zeit erschienene „Wegweiser durch Hamburg und Umgebung“ darauf, dass der Hamburger auf gutes Essen und Trinken sehr viel Gewicht lege, und schreibt: „Ein sehr beliebter, kurzer Imbiss ist auch das ‚Rundstück warm‘, eine Semmel mit warmem Braten und Sauce.“

In anderer Literatur wird als Erfinder vom „Rundstück warm“ der Wirt Heinrich Heckel genannt. Dieser betrieb um 1900 an der Reeperbahn das Bierhaus Heckel. Eines Tages kam demnach eine Gesellschaft nach Küchenschluss in Heckels Restaurant und wollte noch etwas Warmes essen; Heckel hatte jedoch nur noch Braten mit Soße und trockene Rundstücke. Seine Gäste forderten ihn auf, diese warm zu machen, und waren vom Ergebnis so angetan, dass sie es weiterempfahlen.

Einem Zeitungsartikel von 1904 zufolge war es Heinrich Heckel persönlich, der auf die Idee kam, Rundstücke mit Braten als „Rundstück warm“ anzubieten, nachdem seine Köchin erkrankt war und er sich selbst um die Verpflegung seiner Gäste kümmern musste.

Wiederum anderen Quellen zufolge sei das Rundstück die Erfindung einer Metzgerfamilie aus dem Schwäbischen, die im Zuge des Ersten Weltkriegs nach Amerika auswanderte und dort eine Metzgerei mit heimischen Spezialitäten aufbaute. Ein Gericht, das sich großer Beliebtheit erfreute, sei das „Rundstück warm“ gewesen – eine schöne Hommage an diese Geschichte ist der Film „Der Club der singenden Metzger“. Vielleicht hatten sie das „Rundstück warm“ aber auch bei Heckel zum ersten Mal gegessen und waren dafür verantwortlich, dass dieses besondere Rundstück seinen Siegeszug fortsetzte ...

Wie dem auch immer: Von da an jedenfalls hatte das „Rundstück warm“ seinen festen Platz in Hamburgs Küche und stand zudem bei der Kreation des (Ham-)Burgers angeblich Pate.

Für uns ist das Hamburger Rundstück auf der Speisekarte der Oberhafen-Kantine eine Reminiszenz an alten Zeiten, an ehrbare Hausfrauen und kann so gesehen unbedingt als die „Großmutter aller Hamburger“ gelten. Und das ist es mit Sicherheit: eine sehr schmackhafte Hamburgensie.



*Hamburger Rundstück warm*



*Foto Closche aus dem Restaurant Heckel – ein Geschenk von Familie Heckel an Sebastian*

## HAMBURGER RUNDSTÜCK WARM – DE GROOTMODER ALLER HAMBURGER

# UNSERE FRIKADELLEN

**W**er bei einer frisch gebratenen, duftenden Frikadelle nicht schwach wird, dem ist kaum mehr zu helfen. Und wer denkt, Frikadellen seien zu banal für eine gute Speisekarte, hat schlichtweg noch nie eine richtig gute gegessen.

Denn so eine Frikadelle ist nicht einfach nur Hackfleisch mit ein bisschen Würze – sie ist außen knusprig und innen saftig, fluffig, aromatisch. Kurz: ein kleines Meisterwerk! Das findet übrigens auch Koch Roland Trettl, der ganz schön ins Schwitzen kam bei dem Versuch, unsere Frikadellen nachzukochen.

Wir bekommen das garantiert jederzeit hin – dank bester Zutaten, viel Erfahrung und einer ordentlichen Portion Liebe. Weil das nicht unbemerkt bleibt, sind diese Frikadellen à la Oberhafen-Kantine eines der Lieblingsgerichte unserer Gäste – und das vom Chef.

Anitas Frikadellen-Rezept war übrigens ein bisschen anders als unseres. Sie sagte dazu immer „1 Pfund Hack und 3 Brötchen“. Diese Mischung war sicherlich auch der Zeit geschuldet, als Fleisch im Verhältnis zum Brot noch sehr viel teurer war. Eigentlich ein Irrsinn und für uns mit ein Grund, warum es von Zeit zu Zeit dann auch mal Frikadellen nach Anitas Rezept bei uns gibt.

**Kleiner Tipp von Sebastian:** Eine gute Frikadelle gelingt übrigens nur mit zuvor richtig eingeweichten Brötchen und anschließend langem Kneten der Hack-Brot-Masse.



*Frikadellen à la Oberhafen-Kantine*



*„1 Pfund Hack und 3 Brötchen“ © Andreas Tobaben*

*„Wenn's um die Wurst geht... „*

Essmann Gastronomie Service  
...und alles läuft!

Wir gratulieren zu **100 Jahren**

## **Oberhafen-Kantine in Hamburg**

Alles Gute und weiterhin viel Erfolg!



**#PROST**

# DIE HAMBURGER WEISSWURST



Hamburger Weißwurst

**V**on wegen bayrisches Schmankerl! Was die im Süden können, das können wir hier oben schon längst. Bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde in Hamburg Weißwurst gegessen – Jahrzehnte bevor sie überhaupt ihren Weg nach München fand. Das Rezept brachten einst die französischen Besatzer zur Zeit der napoleonischen Kriege mit in die Hansestadt.

Die Spur der Weißwurst führt aber noch weiter zurück, als viele denken – bis ins 14. Jahrhundert nach Frankreich. Dort wurde eine helle, gebrühte Wurstspezialität namens Boudin blanc hergestellt; zumeist aus Kalbfleisch, Brot und Milch. Ihre feine Konsistenz und milde Würze erinnern stark an die spätere Weißwurst. Besonders in der Gegend um Lyon war sie beliebt und wurde bereits in französischen Kochbüchern des 19. Jahrhunderts als „weiße Wurst“ bezeichnet.

In der gehobenen französischen Küche existieren bis heute Varianten mit Fisch. Dafür wird weißes Filet – etwa von Kabeljau oder Seehecht – fein püriert und der Wurstmasse beigemischt. Je nach Region kommen Schalotten, frische Kräuter oder sogar Jakobsmuscheln hinzu.

So gesehen ist die Hamburger Weißwurst nicht einfach nur eine norddeutsche Antwort auf das Münchner Original. Sie ist ein kulinarisches Bindeglied zwischen Hamburg und Frankreich und als solches ein Stück europäischer Wurstgeschichte – vielleicht serviert mit einem Augenzwinkern.

Seit 2009 tischt die Oberhafen-Kantine ihren Gästen Hamburger Weißwurst nach eigenem Rezept auf – klassisch mit Hering, gelegentlich aber auch mit Kaviar, Garnelen oder Lachs. Einfach, bodenständig, von bester Qualität.

# DER OBERHAFFEN-KANTINEN-

**I**m Jahr 2006 schrieben Tim Haufe und Benjamin Schadow im Auftrag von Klausmartin Kretschmer ein ganz besonderes Duett: „Ein bisschen schief“. Ursprünglich war der Song für TV-Koch Tim Mälzer und dessen Mutter Christa, die damalige neue Kantinenwirtin gedacht. Doch in der Familie Mälzer kam das musikalische Liebesgeständnis an die Imbisskultur nicht so gut an. Zu fettig? Zu schmalzig? Vielleicht einfach zu viel Budenzauber.

Die Aufnahme fiel also ins Wasser – oder besser: ins Bier. Denn immerhin gab’s ein paar Buddeln Gebräutes als Trostpreis für die beiden Songschreiber.

Zum Glück konnte Dr. Julia Kretschmer-Wachsmann, die Frau von Klausmartin, ebenfalls singen. Zusammen mit Tim Haufe nahm sie das Duett kurzerhand selbst auf. Die Premiere feierten sie beim Harbour Front Literaturfestival, weitere Auftritte folgten dann in den kommenden Jahren.

2010 wurde schließlich auch ein Musikvideo gedreht, das u. a. auf der Website der Oberhafen-Kantine zu sehen ist – ein schräger (wie passend!) und zugleich wunderbar herzlicher Gruß an diese einzigartige Hamburger Institution.

## SONG



Dr. Julia Kretschmer-Wachsmann & Tim Haufe © Jan G. Zuschlag

# „DIE GANZE WELT IST EIN IRRENHAUS UND HIER IST DIE ZENTRALE!“

*Die Welt ist wirr,  
ein Irrenhaus,  
aus Pappmaché,  
aus Stein, Applaus!?*

*Die Zentrale?*

*Sie reist inkognito mit –  
mal in dir, mal in mir –  
und bei der Menschheit  
nächstem Schritt.*

*Sebastian Libbert, 2025*

Über diesen Satz, der in der Kantine an dem kleinen Schränkchen des Rückbuffets über Anita hing, habe ich lange nachgedacht und überlegt, ob er als Titel für die Ausstellung zu 100 Jahren Oberhafen-Kantine und diese Festschrift taugt. Ein Satz, der hängen bleibt – satirisch, provokant, passend für unsere Zeit. Der erste Teil des Satzes – wer will dem widersprechen. Die Welt liefert täglich Material. Auch die Oberhafen-Kantine? Klar – aber zumeist im positiveren Sinne. Ein kleines Irrenhaus voller Ideen, Begegnungen, Absurditäten, Überraschungen.

Aber ist sie auch eine Zentrale – „die Zentrale“? Dieser Begriff triggerte bei längerem Nachdenken immer größeren Widerstand in mir. Zu groß, zu anmaßend und viel zu negativ für unser nettes Häuschen. Denn angesichts des Weltgeschehens – Kriege, Krisen, ökologischer Raubbau, Entmenschlichung durch Politikversagen und Kapitalkonzentration –, erscheint es zynisch, ausgerechnet diesen Ort zur Schaltzentrale zu erklären.

Wenn Politik nicht mehr die Menschen schützt, die sie gewählt haben, sondern vorrangig Kapitalinteressen bedient; wenn Wirtschaftsskandale wie Lehman Brothers oder Cum-Ex unter den offenen Augen der Regierungen geschehen; wenn Selbstdarsteller wie Trump oder Musk in unser Leben hineinregieren, als sei es ihr persönliches Spielfeld; wenn KI-Hypes den Diskurs bestimmen und soziale Kälte zur Grundtemperatur wird; wenn das Volk nicht mehr vertreten, sondern nur noch verwaltet wird; wenn mit Flüchtlingen so umgegangen wird, wie mit ihnen umgegangen wird – dann ist „die Zentrale“ an einem ganz anderen Ort.

Auch philosophisch habe ich noch einmal versucht, mich der Sache zu nähern. Wenn die Welt ein Irrenhaus ist, dann ist die Zentrale vielleicht in uns selbst. Und vielleicht ist sie nicht an einem Ort, sondern ist vielmehr ein

Prinzip – unsere menschliche Vorstellungskraft, die unablässig Realität konstruiert, bewertet, verwirft, neu erfindet. Der große deutsche Philosoph Arthur Schopenhauer schrieb dereinst: „Die Welt ist meine Vorstellung.“ Und wer sind wir, wenn nicht ständig Urheber, Zuschauer und Kritiker unseres eigenen inneren Theaters? In dieser Lesart ist das Irrenhaus also kein krankhafter Ort – so wie die Oberhafen-Kantine dies auch nicht ist –, sondern vielmehr das Wunder und zugleich die Bürde des bewussten Daseins. Aber auch so gesehen kann DIE Zentrale gar nicht die Oberhafen-Kantine sein. Denn die Zentrale ist in jedem selbst und in uns allen.

Und somit muss ich Anita in diesem einen Punkt widersprechen. Aber in vielen anderen hatte sie recht, wird recht behalten und bewies eine gute und gradlinige Haltung. Diese Art der Haltung nehmen wir gerne mit in die nächsten 100 Jahre.



„Die ganze Welt ist ein Irrenhaus ...“ © Teamwork - Ulrich Gehner

## IMPRESSUM

### Herausgeber

Sebastian Libbert (V.i.S.d.P.)

### Redaktion

Cafe Revolucion GmbH  
Stockmeyerstraße 39  
20457 Hamburg

### Chefredaktion + Autor der Jubiläumsschrift

Sebastian Libbert

### Art Direction

Denys Karlinsky

### Kuratorin + Konzept

Ausstellung „100 Jahre Oberhafen-Kantine“  
Dagmar Hanneger/Artlovesyou Project

### Autoren

Sebastian Libbert  
Dr. Bernd Haendel  
Dieter Haendel  
Dagmar Hanneger

### Inhaltliche Unterstützung

Klausmartin Kretschmer  
Dr. Julia Kretschmer-Wachsmann

### Fotografen

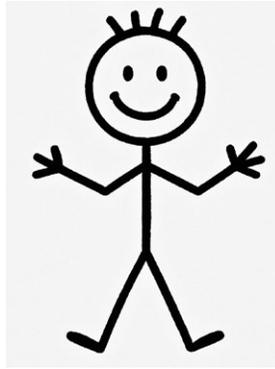
Andreas Tobaben  
Denys Karlinsky

### Lektorat

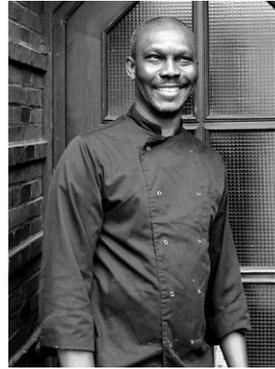
Ute Hauswerth

### Danke an:

Kabinett der schönen Künste e. V.  
Carlos Kella  
Hamburger Gedenkstätten e. V.  
Ulrich Gehner  
Ricarda Schönbeck  
Nils Lattenmayer  
Florian Grandt



**BJÖRN**



**CHARLY**



**LILLI**

*„Ich bin unendlich dankbar,  
mit und von der Oberhafen-  
Kantine lernen zu dürfen,  
und werde die Erinnerung  
an meine Zeit hier immer  
bei mir behalten.“*

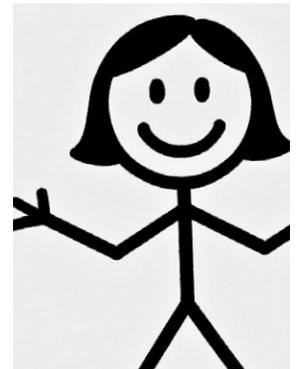


**DAVID**



**DIMI**

*„Hier darf man Mensch  
sein – auch mal ein biss-  
chen schräg. Das gilt für  
Gäste wie für Mitarbeiter  
und macht die Mischung!“*



**FRAU AKBAR**



**ROSI**

*„Wenn die Gäste nach  
Verzehr unserer Klassiker  
zu uns sagen: „Das hat  
mich total an meine Oma  
erinnert“, dann ist das  
für uns das schönste  
Kompliment!“*



**HEIKE**



**MARCEL**



**IKE**



**KILIAN**

*„100 Jahre hat sie den Stürmen getrotzt, den Hafenarbeitern gedient und die Herzen der Hamburger erobert. Mögen ihre Mauern noch lange so schief stehen.“*



**LALE**



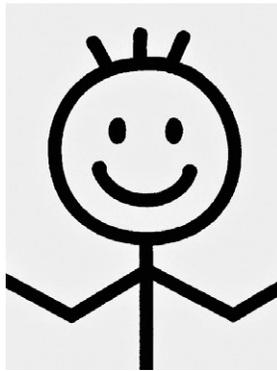
**LARS**

*„Einsetzbar wie ein Schweizer Taschenmesser geh ich mit der Kantine durch dick und dünn. Jeder Tag an diesem tollen Ort bereitet mir riesengroßen Spaß und es freut mich, wenn unsere Gäste begeistert von dannen ziehen.“*



**MICHAEL**

*„Die Oberhafen-Kantine ist für mich wie eine zweite Heimat geworden. Wenn das warme Licht der untergehenden Sonne das kleine, schiefe Häuschen umhüllt, ist es immer wieder ein besonderer, ja fast magischer Moment. Ein fröhlicher Ort mit sehr vielen Geschichten und Anekdoten, die ich so gern weitererzähle und dabei auch etwas stolz sein darf, ein kleiner Teil davon zu sein. Herzlichen Glückwunsch! Auf die nächsten 100 Jahre!!“*



**LUCA**



**SARAH**

*„Die Kantine is schief, klar. Aber wat gerade is in Hamburg, hält meist nich lang. Ich bin hier seit gefühlt immer, hab' mehr Leute gesehen als Möwen an den Landungsbrücken. Manche kommen für'n Kaffee, manche bleiben für'n Leben. Und ich? Ich bin einfach geblieben. Weil der Laden echt ist. Kein Gedöns, kein Glanz – aber Herz. Und das zählt.“*



**RICARDA**

*„Hier steckt mein Herzblut drin. Hier ist meine zweite Heimat.“*

Von Herzen geht Dank raus an die Mitarbeiter der letzten 15 Jahre. Ihr habt die Oberhafen-Kantine zu diesem wunderbaren Ort gemacht, der er heute ist, und seid mit durch dick und dünn gegangen:

ALF†, ANTON, ARNE, AYLA, BJÖRN, CARLOTTA, CHANTALE, CHARLOTTE, CHARLY, 2 X CHRISTIAN, CLARA, DANIEL, DAVID, DIMITRI, DORIS, ENES, FELIX, FLORIAN, 2 X FLO, FRAU AKBAR, FREDERIK, FREDERIKE, GEORG, HAUKE, HEIKE, HELENA, IKE, 2 X JACOB, JANE, JANOS, JESSICA, JONA, JÖRN, JOSE, JOSI, KAREN, KASHI, KILIAN, KIRIAKOS, KOFI, LALE, LARS, LILLIAN, LUCA, MARC, MAREN, MARIANNE, MARLEN, MARLON, MAX, MELINA, MICHAEL, MIKA, NASTASJA, NATHANIEL, NILS, OLIVIER, PASCAL, PATRICK, PAUL, RENO, RICARDA, ROBERT, ROBIN, ROSI, SABINE, SARAH, SEBASTIAN, SHADRACK, SIMON, SONJA, STEFI, STEFFI, STEPHAN, STEVEN, SVEN, TANJA, TELSCHKE, TOBI, TOM, VALENTIN, VERA, VERONIQUE.

**MITARBEITER**

# DANKE !



An alle, die die letzten 100 Jahre möglich gemacht haben!  
Und an alle, die die nächsten 100 Jahre möglich machen ...