

Allgemeine Informationen

Die Krömerei und der Spieker sind zwei erhaltene Fachwerkhäuser, die nicht der Feuerbrunst von 1815 – bei der 50 Häuser zerstört wurden – zum Opfer gefallen sind.

Die Krömerei ist ein niederdeutsches Hallenhaus. Das ist ein Hausgefüge, das sich über Jahrhunderte entwickelt hat. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird das niederdeutsche Hallenhaus nur noch selten aufgeführt, da es durch einem aus Ostfriesland stammenden Gulfhaus mit einem durch eine Brandwand abgetrennten Wohn- und Stallteil verdrängt wurde.



Die "Krömerei" in Westerstede

Die Krömerei - mit der bei älteren Gebäuden häufig anzutreffenden Steckwalme, die die Giebel vor der Witterung schützen sollten – weist im Inneren noch die typische Dreiteilung auf:

Die Diele mit den Stallungen, dem daran anschließendem Flett, indem sich tagsüber das Wohnen und das Leben der Hausbewohner, der Familie und des Gesindes abspielte sowie dem hinter der Hohewand liegenden Kammerfach mit den Dönsen und den darin eingebauten Alkoven.



Das Haus wurde 1619 erbaut. Aufgrund der dendrochronologischen Untersuchungen konnte das Alter der Krömerei eindeutig festgelegt werden. Die dendrochronologischen Untersuchungen ist eine Methode, bei der durch Vergleiche der unterschiedlichen Jahresringbreiten von gefällten Eichenbalken das Alter bestimmt wird.

Bis auf einige in Teilbereichen erneuerte Außenwände konnte der Urzustand des Hauses bis in unsere heutige Zeit erhalten werden. Auch der Lehmfußboden des Hauses blieb bis zur Renovierung 1983 erhalten.

Das "Lüttje Hus" neben der Krömerei

Oberhalb der Feuerstelle befindet sich noch der Rahmen oder Schlitten aus der Erbauungszeit des Hauses, von dem der aufsteigende Rauch und die Funken des Feuers aufgefangen wurden. An diesem Rahmen wurden die einfachen Kesselhaken, später die Hal aus Schmiedeeisen, die durch die sägeförmigen Einschnitte in der Höhe verstellbar waren, angehängt.

Die Krömerei als Rauchhaus in Westerstede

Westerstede war vor 1900 und auch lange danach ein kleiner Ort. Ein großer Teil der einzelnen Hausbesitzer verfügte über reichlich Gartenland. Nicht selten konnten diese über mehr als 3.000 Quadratmeter Grund und Boden verfügen, den sie landwirtschaftlich nutzten. Es war daher für viele Haushalte üblich, dass sie sich nicht nur mit Gemüse und Kartoffeln, sondern auch mit tierischen Produkten selbst versorgten. Die Bewohner hielten sich neben Hühnern und anderem Kleinvieh auch noch Schweine. Alles, was die Schweine fraßen, wurde auf dem eigenen Acker angebaut, wie etwa Kartoffeln, Kohl und Rüben. Meistens erhielten diese dazu noch Brennnesseln und Disteln. Zusammen mit Mehl wurden die verschiedenen Futtermittel in dem „Schweinepott“ gekocht und in den Trögen an die Schweine verfüttert. Zum Winter hin waren sie gut gemästet. 300 bis 400 Pfund mussten die Schweine schon auf die Waage bringen, um geschlachtet werden zu können.

Bei frostigem Wetter wurde der Hausschlachter, der meistens während der anderen Jahreszeit als Handwerker tätig war und sich im Winter durch das Schlachten ein Zubrot verdiente, bestellt. Das Schwein wurde zunächst betäubt, dann abgestochen und das Blut aufgefangen. Im Schweinetrog mit kochendem Wasser überbrüht, konnten die Haare mittels kleiner glockenähnlicher Geräte entfernt werden. Mit vereinten Kräften wurde das Schwein dann an die Leiter gehängt, mit gekonnten Schlägen mit einem Beil durch den Schlachter aufgebrochen und die Innereien herausgenommen. Bis zum Abend blieb es an der Leiter zum Auskühlen hängen. Danach wurde es fachmännisch zerlegt. Die Schinken salzte man sogleich ein und ließ sie 4 Wochen in der Salzlake liegen. Mit dem Wurstmachen begann man am nächsten Tag, eine Arbeit, bei der die ganze Familie und häufig auch die Verwandtschaft mithelfen musste. Danach wurden die Würste, die Speckseiten und die Schinken in das Rauchhaus gebracht, da es Räucherammern, wie sie später in vielen Häusern eingebaut wurden, noch nicht gab.





Zwei Rauchhäuser gab es in Westerstede, das eine stand in der Achternstraße, das andere war die Krömerei, das dem damaligen Besitzer des Hotels zur Linde, vormals Hotel zum Bahnhof, gehörte. Sicherlich hatte man schon immer in der Krömerei wie auch in allen anderen Bauernhäusern für den Eigenbedarf geräuchert, da ständig vor dem offenen Feuer, das ja in jedem Bauernhaus vorhanden war, der Rauch hoch zog und somit die unter den Balken hängenden Schinken und Würste räucherte. Professionell wurde in der Krömerei diese Tätigkeit erst betrieben, nachdem der Eigentümer Krömer im Jahre 1897 das Gebäude mit den Ländereien an Georg D. Oetken, den Wirt des Hotels zum Bahnhof verkauft hatte und die Pächter, die nun das Haus

bewohnten, Aufträge zum Räuchern der Schinken und der Würste von den Bewohnern aus Westerstede annahmen.

Von früheren Bewohnern wird berichtet, das zeitweise oberhalb der Diele die Schinken und andere Rauchwaren dicht an dicht hingen. Um Irrtümer von vornherein auszuschalten, mussten sämtliche Stücke mit Namen versehen werden. Jeder, der Waren herbrachte, bekam ein Stück sogenannten Wiemen zugewiesen. An Spielen, etwa 1,00 Meter lange Hölzer, die mittels einer auf einer hölzernen Stange befestigte Gabel zusammen mit der zu räuchernden Ware zwischen die Wiemen eingeschoben wurden, hingen die Schinken und Würste herunter. Die Schinken steckte man, wenn es noch nicht sehr kalt war, in einen weißen Leinenbeutel, damit Brummer, dicke Schmeißfliegen, sie nicht erreichen und ihre Eier dort ablegen konnten. Geschah das nicht, konnte es sein, dass der Schinken zu laufen anfing, wie die Fachleute zu sagen pflegten. Die Besitzer wurden sofort angewiesen, die Schinken zurück zu nehmen. Die Speckseiten wurden oberseitig mit kleinen Pappdächern versehen, durchgesteckt durch die Aufhängung aus Bindfäden, damit Mäuse, die vom Dachboden aus an den Bindfäden herunter liefen, daran abglitten, falls sie versuchten, sich an dem Speck zu laben.

Ansonsten waren immer Katzen im Hause, um die Fleischwaren gegen die kleinen Nager zu beschützen. Während der Nacht kamen die Fledermäuse, um ebenfalls die Mäuse zu jagen. Nicht nur die gute Fütterung der Schweine war später für die Qualität der geräucherten Fleischwaren wichtig, sondern auch die Art und Weise des Räucherns. Dazu benötigte man zwar keine ausgebildeten Fachkräfte, aber man musste schon etwas davon verstehen. Zunächst war wichtig, dass richtige Holz zum Verbrennen zu nehmen. Dafür eignet sich am besten nicht zu trockenes Buchenholz, das relativ langsam verbrannte und das außerdem durch die Feuchtigkeit sehr viel Rauch erzeugte. Man musste aufpassen, dass der Rauch nicht zu stark wurde. Häufig füllte dieser den ganzen Dielenraum bis auf einen Meter oberhalb des Fußbodens aus. Manchmal war der Rauch so dicht, dass man Schwierigkeiten hatte, sich im Haus zurecht zu finden. Wichtig war vor allen Dingen auch, dass die Rauchwaren zur rechten Zeit aus dem Rauch genommen wurden.

Man weiß aus Aufzeichnungen früherer Bewohner, dass wahrscheinlich bereits in der Zeit vor dem ersten Weltkrieg, mit Bestimmtheit in den zwanziger und dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts, zwei Familien in dem Haus gewohnt haben und für die Räucherei zuständig waren. Beide Familien, die sich im Laufe der Zeit große Kenntnisse über die Kunst des Räucherns angeeignet hatten, kümmerten sich nun darum, dass all die Fleischwaren, die man ihnen ins Haus brachte, fachmännisch betreut wurden.

