

Overkamps Geschichte erzählt von Heinrich Overkamp, aktueller Patron

Die Geschichte unseres Hauses lässt sich bis ins Jahr 1642 zurückverfolgen. Im Band II. der geschichtlichen Arbeiten zur Westfälischen Landesforschung wird die „Entwicklung der ländlichen Siedlung zwischen Hellweg und Ardey“ beschrieben.

Diese Aufzeichnungen sind von Wilhelm Hücker, der für die Landesforschung tätig war. In einem Auszug heißt es – Der Kotten lag auf dem Höchsten, an der Kreuzung von 2 alten Wegen, nämlich von Dortmund und Wellinghofen nach Westhofen, früher Limburger Postweg genannt, einerseits, und von Aplerbeck über Berghofen nach Herdecke anderseits, heute die Wittbräucker Straße.

Es wird vermutet, dass an dieser Kreuzung früher Wegezoll erhoben wurde. Overkamps Kotten wurde als adelig freie Colonie der v. Haus bezeichnet. Frau Isabella v. Haus war 1677 Patin von Mauritz Hindrich, dem Sohn von Johan Overkamp. Dies ist der älteste bekannte Nachweis unserer Vorfahren, die als Bauern und Schmiede arbeiteten.

In den 1970er Jahren, habe ich eine Stuttgarter Heraldik Firma, die mir schon bei der Erstellung eines Hauswappens behilflich war, mit weiteren Nachforschungen zu Overkamps Geschichte betraut. Es ist dadurch ein umfangreicher Stammbaum entstanden.

Es wurden in den früheren Generationen immer viele Kinder geboren, viele starben aber auch teilweise schon im Kindesalter.

Ich erinnere mich noch an meinen Großvater Heinrich, der 1882 geboren wurde, und 78jährig im Jahr 1960 verstarb, nachdem er 20 Jahre gelähmt war, und täglich auf die Hilfe meiner Eltern angewiesen war.

Er erzählte von seiner Schulzeit, dass er anfangs um zum Gymnasium nach Dortmund zu kommen, bis zum Westfalendamm laufen musste, oder mit Pferd und Wagen gefahren wurde. Im Winter, damals gab es wohl noch mehr Schnee, ging das mit Skiern oder Schlitten. Später fuhr dann die Straßenbahn bis Hörde.

Während meiner Schulzeit fuhr der Bus anfangs nur bis Überacker, erst 1958, zur ersten Bundesgartenschau in Dortmund, wurde die Buslinie bis Reichmark erweitert. Wenn wir früher sagten, wir fahren in die Stadt, war damit Hörde gemeint, sonst fuhr man nach Dortmund.

Mein Großvater betrieb die Landwirtschaft, den Lebensmittelladen, der hieß damals noch Kolonialwarenladen, und die kleine Ausflugsgaststätte, die Schmiede wurde verpachtet. Schon vor Großvaters Zeiten war bei uns ein Haltepunkt für Pferdewechsel. Der Ellberg gehörte zu einem der Transportwege von Hörde nach Hohenlimburg auf dem mit Pferd und Wagen Erz nach Hörde und dann das Eisen nach Hohenlimburg befördert wurde, zur Weiterverarbeitung.

Der Ellberg wurde auch von den Bergleuten genutzt, die aus dem Wannetal oder von Syburg zur damaligen Zeche Crone nach Hacheney liefen. Bei uns wurde häufig der Kaffee aus der Thermoskanne geschüttet und durch Schnaps ersetzt. Bezahlung immer Freitags, weil dann die Lohntüte gefüllt war.

Mein Großvater mütterlicherseits arbeitete bis zum 45. Lebensjahr auf der Zeche Crone, die machte dann dicht und er wurde in Rente geschickt. Er hatte einen kleinen Kotten im Wannetal, um den er sich dann kümmerte. Der Großvater Alfred wurde 96 Jahre. Er hat also bei der Rente einen guten Schnitt gemacht – 30 Jahre Arbeit, 51 Jahre Rente. Großvater Alfred war oft bei uns auf dem Höchsten. Ich habe von ihm viele praktische Fertigkeiten gelernt. Er hatte eine Gewohnheit, die unseren Freund Krämer freuen wird, er trank täglich, nach getaner Arbeit, 1 Glas „August mit dem Schlips“, aber tatsächlich nur einen.

Großvater Heinrich baute einen Lieferservice für den Lebensmittelladen auf. Mit Pferd und Wagen wurde die Ware rumgebracht. Eine Tour ging über Höchsten, das Wannetal nach Syburg, die 2. Tour ging über Reichsmark nach Wichlinghofen.

Mein Großvater war ein gutmütiger Mensch, aber kein großer Kaufmann, deshalb traten nach dem Krieg unsere Eltern, Wilhelm und Else, ein schweres Erbe an. Es war viel Geld buchstäblich auf der Strecke geblieben. Die Menschen litten Hunger, es waren meist große Familien mit vielen Kindern, das Geld war knapp. Der Großvater hat vielen geholfen. Bei all der Großzügigkeit ging es fast der eigenen Familie an den Kragen. Overkamp war kurz vor dem Bankrott. Zu dem kamen sogenannte „gute Berater“, es wurde nichts besser. Unser Vater war durch Schwerhörigkeit stark behindert. Um 1920 gab es eine Thyphus Epidemie, daher resultierte die Schwerhörigkeit. Vieles blieb an unserer Mutter hängen, sie melkte morgens um 6 Uhr die Kühe, fütterte Schweine und Hühner, sorgte dass wir in die Schule kamen, putzte, kochte und bediente. Mitarbeiter gab es nur wenige, man konnte sie nicht bezahlen. Die meisten waren im Lebensmittelladen beschäftigt, damals die Haupteinnahmequelle. Das Geld war immer knapp.

Ich vergesse nicht, wie unsere Mutter einmal mit dem Vater schimpfte, weil der für mich und meinen Bruder Horst Spielzeug aus der Stadt mitgebracht hatte. Das Geld hätte man anderweitig gebraucht.

Doch dann ging es auch bei Overkamps langsam wieder bergauf. Meine Mutter hatte 5 Geschwister, 2 davon waren Maurer. Die 2 beschäftigte sie an den Wochenenden mit Umbauarbeiten. Sie war der Architekt und Baumeister bei uns. Auf dem Hof stand eine eigene Speismaschine, und Sand und Zement war auch immer da.

Die Berufswege der Söhne Heinrich und Horst waren festgelegt, natürlich von unserer Mutter. Ich wurde 1962 Koch, mein Bruder Horst Einzelhandelskaufmann.

Ich hatte im März 1962 die Schule mit der „Mittleren Reife“ beendet. Am 1. April begann ich dann die Kochlehre auf den Ruhrterrassen Hohensyburg, da wo heute die Spielbank steht.

Werner Ulmer war mein erster Lehrherr. Die Familie Ulmer führte die damaligen, vornehmen Bahnhofsgaststätten. Es gab noch die 1. Klasse Reisenden, die bei Umsteige-Aufenthalten gerne im noblen 1. Klasse Restaurant speisten. Der Tagesablauf während der Lehre richtete sich nach den Dienstzeiten. Ich fuhr 8.15 Uhr mit dem Rad zur Syburg. Dienstbeginn 9 Uhr. Mittagspause von 14.30 bis 17.30 Uhr, danach noch mal bis ca. 21 Uhr. Manchmal, je nach Wetterlage, auch länger. Entsprechend spät war ich dann abends wieder zu Hause.

Der Lohn betrug bei freier Kost 15,- DM im 1. Jahr, dann 30,- DM und 45,- DM im Monat.

Wegen Krankheit des Vaters, musste ich die Koch-Ausbildung unterbrechen und im elterlichen Geschäft arbeiten. Allerdings wurde aus der Koch- eine Kellnerlehre, die ich dann ab November 1962 in der Krone am Markt absolvierte.

Ich machte alles im Schnelldurchlauf. Meine Kochausbildung schloss ich 1965 ab. Ich habe, um mir die nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse anzueignen, immer zu Zeiten, wenn bei uns zu Hause wenig los war, in verschiedenen Betrieben gearbeitet, immer von Montag bis Freitag, um am Wochenende zu Hause sein zu können.

Mit den 2 abgeschlossenen Lehren ging ich dann im Oktober 1965 zur Hotelfachschule, als Ausnahme. Normalerweise mussten zwischen der Lehre und dem Besuch der Hotelfachschule 2 Arbeitsjahre liegen.

Im Oktober 1966 wurde ich zur Bundeswehr eingezogen, bis März 1968.

Mein Bruder Horst verließ 1965 den „Tante Emma-Laden“ und ging zu Rewe Freidank. Er führte bis zum Renteneintritt die 10 Rewe Märkte als Geschäftsführer.

Nach kurzer Verpachtungszeit wurde der Lebensmittelladen 1968 aufgegeben. An Stelle der Geschäftsräume kam eine neue Küche, in der ich dann als Alleinkoch mit der Mutter und einigen Hilfskräften, zu arbeiten begann.

Im September 1969 heirate ich meine Frau Ingrid. Sie arbeitete sich im Service ein, kam sie doch aus einer ganz anderen Sparte, als Fotolaborantin bei Cramers Kunstanstalt.

Es kamen die Kinder Dina, Tanja und Bianca. Dina und Bianca führen zusammen mit Günther, Dinas Ehemann, das Geschäft weiter.

Tanja ist Lehrerin, hilft aber immer noch an den Wochenenden aus.

1975 übergab der Vater mir die Verantwortung, mit 29 Jahren verhältnismäßig früh. Er hatte aber festgestellt, dass ich zusammen mit Ingrid in der Lage war, dass Geschäft zu führen. Ich war ja wegen der Schwerhörigkeit des Vaters schon in frühen Jahren dazu gezwungen, geschäftliche Termine mit wahrzunehmen, Telefongespräche für die Eltern zu führen und Verhandlungen zu führen, bei denen die Gegenüber öfter staunten, und teilweise in Zweifel zogen, dass ich der Richtige sei, Entscheidungen zu treffen. Aber auch das legte sich bald. Von der Mutter habe ich wohl das Bau-Gen geerbt.

Mit der Übernahme 1975 kamen Auflagen von Amts wegen! So mussten die Toilettenanlagen erweitert werden, ich musste, um die Konzession zu erhalten, den sogenannten „Frikadellenschein“ machen, obwohl ich über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und Kellner verfügte, und vor der Bundeswehrzeit noch die Hotelfachschule besucht hatte, und zu dem einen alteingesessenen Familienbetrieb übernahm.

Durch die Um- und Ausbauten, die schon die Eltern begonnen hatten und ich mit Ingrid fortführte, brachten wir das Haus auf zeitgemäßes Niveau. Es war immer schwierig, gute Mitarbeiter zu kriegen. Ich habe deshalb, schon Jahre vor der Einführung der 5 Tage-Woche in der Gastronomie, für uns beschlossen, die Mitarbeiter mit der 5 Tage-Woche zu ködern. Das funktionierte auch, brachte mir bei den Kollegen aber nicht nur Freunde ein. Ich habe selbst noch die 6 Tage-Woche erlebt. 5 Tage Arbeit, 1 Tag Schule, nach der Schule Arbeit, 1 Tag frei. Mittlerweile haben wir eine große Zahl langjähriger Mitarbeiter, die uns frei zur Seite stehen.

Ich habe mit dem 65. Lebensjahr die Geschäftsführung an meine Kinder Dina und Bianca abgegeben.

Meine Frau Ingrid und ich arbeiten aber nach wie vor im Betrieb mit. Wir erlauben uns allerdings etwas mehr Urlaub. Bis vor einigen Jahren machten wir noch 3 Wochen Betriebsferien. Die Zeit wurde für Um- und Neubauten genutzt. Ich habe häufiger den Urlaub auf einer Baustelle verbracht, während Ingrid und unsere 3 Kinder meistens an der Ostsee waren, wo ich dann als Wochenendbesucher dazu kam.

1978 verstarb der Vater Wilhelm und im Jahr 1980 Mutter Else, nur 60 Jahr alt, an Leukämie, nach einem bescheidenen arbeitsreichen Leben. Ab dann, 34jährig, war ich der „Alte“ im Laden.

Der Betrieb wuchs ständig und stetig. Damit auch die Zahl der Mitarbeiter. Wir haben heute über 60 Festangestellte, Köche, Servicemitarbeiter, Bürokräfte und Hilfskräfte für die Arbeiten im Haus und ums Haus.

Mittlerweile gehören auch 12 gut ausgestattete Hotelzimmer zum Angebot des Hauses.

Um etwas mehr Abstand vom Geschehen zu kriegen, sind meine Frau und ich ins Haus, gegenüber des Betriebes, gezogen. Wir wissen das Haus bei unseren Nachfolgern in guten Händen, und wie es aussieht, werden auch die Enkelkinder in unsere Fußstapfen treten, um das schöne, aber schwere Erbe, weiter zu führen.

Ingrid und ich werden, solange die Gesundheit es zulässt und es gewünscht wird, mithelfend im Betrieb bleiben. Wir haben zwar immer viel gearbeitet, es hat aber immer Freude gemacht. Wir haben viele Menschen kennengelernt und es haben sich jahrzehntelange Freundschaften entwickelt.

Ich habe mir vorgenommen, etwas weniger zu Arbeiten, um Zeit zu haben, für die Aufzeichnungen einiger Anekdoten und Kuriositäten, die im Laufe des Lebens passierten.

Wenn sie möchten, kann ich 2 oder 3 Geschichten zum Besten geben, z. B. die Oma, Dr. Herling und der Wein. „Wen hat denn die Overkamp bei sich“.

1. Geschichte

Der Höchsten war Diaspora, wenig Häuser, wenig Menschen, der erste honorige war Dr. Herling, Veterinär in Diensten der Stadt. Er baute im Höhenweg. Es war in den 1930er Jahren, als er einen Studienfreund aus Süddeutschland zu Besuch hatte. Er spazierte mit dem Freund durchs Wannetal, Götter, Krämer, Abschluss bei Overkamp – zu der Zeit wurde bei Overkamp noch Wein aus dem Faß auf die Flasche gezogen, etikettiert, verkorkt und verkapselt – Er bat meine Großmutter, eine Flasche Wein zu servieren, worauf sie ihn fragte, welchen Wein er denn möchte, es waren die damals gängigen Sorten Piesporter Goldtröpfchen, Zeller Schwarze Katz, Oppenheimer Krötenbrunnen, Kröver Nacktarsch und weitere. Dr. Herling suchte sich die Flasche aus, die Großmutter verschwand im Keller. Es dauerte dem Doktor zu lange, so ging er zur Kellertreppe, rief „Frau Obbekamp, wo blitt dann“, und sie erwiderte „Moment Dotor, eck hä dat richtige Etikett noch nit funden“.

2. Geschichte

Erklärung vorweg – früher gab es Roastbeef, Filet und Kalbfleisch nur mit Knochen. Man musste also selbst auslösen. Ich hatte noch keinen Metzger. Während des Tages- und des Abendgeschäfts waren Vorbereitungsarbeiten nicht möglich, ich löste nur abends spät das Fleisch aus, um es verarbeiten zu können. Das hatte zur Folge, dass ich kaum zu den Gästen kam. Es erging mir wie meiner Mutter, die die meiste Arbeit hinter den Kulissen hatte und deshalb den wenigsten Gästen bekannt war. Mein Vater und Ingrid machten mit Helfern den Service. Das führte soweit, dass bei einer Gelegenheit ein Gast fragte, wer ich denn sei und wie ich hieße, und bei einer anderen Gelegenheit, als Ingrid und ich mal gemeinsam über den Alten Markt gingen, ich hinter mir jemanden sagen hörte, „wen hat denn die Overkamp da bei sich!“

Das Verständnis meines Vaters und meiner Frau war so, dass Außenstehende dachten, sie sei die Tochter des Hauses und ich hätte eingeheiratet.