

Das Kreuz in Spaichingen

Das Kreuz wurde nach Ansicht von gewissen Bauteilen ca. 1740 /1750 Ökonomiegebäude erbaut und darin 1780 die Kreuz Wirtschaft eröffnet. Somit besteht seit dieser Zeit die Wirtschaftsgerechtigkeit zum Kreuz und ist nun die älteste noch betriebene Gastwirtschaft in Spaichingen.

Ein Johannes Braun muss der erste Kreuzwirt gewesen sein. Er musste zugleich auch den nahegelegenen Farrenstall versorgen. Über einen weiteren Wirt namens Maier und wieder einen namens Braun mit Vornamen Anton, kam das Kreuz 1852 in den Besitz des Rafael Schumacher.

Dessen Sohn Rafael hatte wenig Interesse an Geschäft und wanderte nach Amerika aus. Die Tochter Emilie heiratete Carl Friedrich Winker (C.F. Winker). Die Tochter der Beiden, Berta, genannt die Kreuz-Dame, heiratete im Jahre 1879 den Kellner Georg Renk. Dieser Georg Renk, dessen Eltern aus Mechttersheim in der Pfalz (Speyer) kamen und sich in Aichhalden bei Schramberg niederließen, übte den Beruf des Kellners aus. Seine Stationen waren Stuttgart, Bad Imnau und Niedernau, bevor er die Sonne in Hofen übernahm. Dort wurde das erste helle Bier in Spaichingen gebraut. Georg Renk verstand es bestens mit den sogenannten besseren Herrschaften umzugehen, lernte die Kreuz-Dame Berta kennen und heiratet schließlich ins Kreuz ein.

Das Geschäft ging gut, bald war der über Spaichingen hinaus bekannt. Frisches Fleisch und Wurst gehörten mehr und mehr zu einem guten Geschäft und so gliederte er im Jahre 1890 eine Metzgerei an. Die Wirtschaft wurde vom 2. Stock ins Erdgeschoss verlegt. Das hinter dem Kreuz angebaute sogenannte Schweizer-Haus konnte erworben und die Gasträume vergrößert werden. Mit Hilfe eines Vetters namens Munz aus Aichhalden, der sich auf Schlachten und Wurstmachen –im damaligen Sinne- verstand, wurde ein Laden und eine Wurstküche eingerichtet. Im Jahre 1890 zählte Spaichingen 2400 Einwohner. Mit der Erbauung eines Eiskellers nebst Eisgalgens, schaffte sich Großvater Georg Kühlmöglichkeiten und somit war die Kreuz-Metzig die erste Metzgerei am Ort, im heutigen Sinne.

In der Zeit von 1880 bis 1895 kamen in der Familie Berta und Georg Renk 8 Kinder zur Welt, 3 Mädchen und 5 Buben. Sie hießen: Anna, Maria, Gabriele, Albert, Hugo, Hugo, Bernhard, Georg.

Das Geschäft blühte, so dass Großvater bereits im Jahre 1905 die damalige Neue Post –heutige Traube- erwerben konnte, um für einen der Söhne ein Geschäft einzubauen. Das Objekt wurde allerdings bald wieder verkauft.

Hugo, der zweitälteste Sohn, erlernte das Metzgerhandwerk in Stuttgart in der Calwerstraße. Eben aus dieser Metzgerei wurden zusätzlich spezielle Erzeugnisse bezogen, um die Auswahl in Spaichingen zu vergrößern. Auch wurden die Fleisch- und Wurstwaren mit Hilfe eines Schimmels und einem sogenannten "Berner Wägele" bis in die Baar und nach Hausen, Gunningen, Durchhausen, sowie auf den nahen Heuberg verkauft.

Hugo heiratete im Jahre 1913 Klara aus der Großfamilie Merkt. Sie war die zweitälteste Tochter des Engelwirts und Bierbrauers Anton Merkt. Die beiden übernahmen das Kreuz noch im selben Jahr.

Der bald darauf anbrechende 1. Weltkrieg forderte große Opfer von meinen Vorfahren. Alle fünf Söhne standen an der Front und drei kamen nicht zurück. Darunter auch Hugo der im Oktober 1917 bei Verdun zu Tode kam. Sein Sohn Georg (geb. 1915) und die Ende Dezember geborene Tochter Maria (geb. 1917) waren nun ohne Vater. Kurz vor Kriegsende kamen im September 1918 auch noch Sohn Josef bei Laon und Sohn Georg, der Jüngste, in den Ardennen ums Leben.

Dies alles waren schwere Schicksalsschläge für meine Großeltern, Familie und Geschäft. Die Töchter waren alle bereits verheiratet und hießen jetzt Anna Bischof, Maria Winker und Gabriele Schumacher. Die Großeltern Georg und Berta, sowie die Witwe Klara mit den beiden Kindern Maria und Georg machten das Beste aus dieser sehr schwierigen Situation.

Die beiden Söhne Albert, später Tierarzt in Walbertsweiler bei Meßkirch, und Bernhard, Koch, kehrten heil aus dem Krieg zurück. Bernhard heiratete 1919 die Witwe Klara, so blieb das Geschäft in der Familie. Aus dieser Ehe stammen die Tochter Berta (geb. 1920, später verheiratete Splichal) und ich, Hugo (geboren 1930), 1964 verheiratet mit Klara Mayer aus Meßkirch und Besitzer des Kreuzes bis zur Übergabe an Sohn Rainer 2002.

Nach dem unseligen Krieg übernahm Bernhard, der in der Schweiz zum Koch ausgebildet worden war, das Kreuz. Dabei stand der Gashof im Vordergrund. Es ging wieder aufwärts. 1933 starben meine Großeltern, die trotz ihres hohen Alters immer noch im Geschäft mithalfen. 4 Jahre zuvor hatten sie noch Goldene Hochzeit gefeiert.

1927 entschloss sich mein Vater Bernhard zum Bau des großen Saales, denn die Nachfrage nach größeren Veranstaltungen war steigend nach der Inflation. Hochzeiten, Theater, Konzerte, Weihnachtsfeiern, usw. Das erste große Fest war das Bankett zur Eröffnung der Heuberg-Bahn.

Auch die Metzgerei entwickelte sich gut, laufend wurde modernisiert. Elektrische Kühlanlagen, Maschinen mit Direktantrieb usw.

Leider machte der im Jahr 1939 ausbrechende 2. Weltkrieg alle Pläne zunichte. In der Kriegszeit 39 – 45, in der ich noch in die Schule ging, gab es viel Arbeit im Gasthof und in der Metzgerei. Man denke: für jedes Gericht, für jedes Stück Fleisch und Wurst mussten Lebensmittelmarken abgegeben werden. Mit Aushilfen, Fremdarbeiterinnen, A.R.D. Mädchen usw., quälte man sich durch Wochen und Monate. Man wusste, die Menschen in den Städten und die Soldaten an der Front hatten es noch viel schwerer.

Ich wollte von der Metzgerei noch nicht viel wissen. Ich half Marken aufkleben, machte mich im Gastronomiebereich nützlich und interessierte mich verständlicherweise mehr für die Schule, Sport und aktuelle Ereignisse.

1944 wurden in Richtung Hausen die Metallwerke erbaut, gleichzeitig entstanden auf Bulzen Baracken für ein Konzentrationslager. Der Kreuzsaal wurde beschlagnahmt, die Garagen erweitert und zu einer Großküche umgebaut. Gleichzeitig wurde ein Durchgang zum Saal geschaffen und dieser auf einfachste Weise mit Wärme versorgt.

In dieser Küche wurden einerseits für die Sträflinge gekocht, die das Essen in großen Behältern abholten und in ihre Baracken brachten, andererseits auch für die Belegschaft der Metallwerke. Diese benutzten den Saal als Werkskantine. Koch und Hilfskräfte wurden zwangsverpflichtet, wie auch das Bedienungspersonal das meist aus Spaichinger Hausfrauen bestand.

Zum Ende des Krieges löste sich alles auf, teilweise waren die Räume in einem sehr desolaten Zustand. In der Gaststätte in vorderen Teil vom Kreuz, mit Nebenzimmer und Metzgerei waren meine Eltern und meine Schwester Berta, bei knappem Personal, bis an die Grenzen des Machbaren beschäftigt, denn es mussten noch jeden Tag viele Fremdarbeiter, die aus Frankreich, Belgien und Italien zwangsverpflichtet waren, verköstigt werden.

Nach dem Einrücken der französischen Bestatzungstruppen am 20. April 1945, wurde das ganze Kreuz beschlagnahmt. Unsere Familie musste innerhalb von ein paar Stunden das Haus verlassen, nur mit dem was wir tragen konnten. Nur über die Metzgerei, Wurstküche und Laden konnte wir noch verfügen und das Geschäft im kleinen Rahmen weiter betreiben. Rekrutierte Kühlanlagen und Ähnliches sorgten im Sommer für Bestürzung und ohnmächtige Wut. Man stelle sich heute eine Metzgerei nur einen Tag ohne Kühlung vor.

Wir kamen bei der Verwandtschaft unter. Meine Eltern bei Kaufmann Schumacher – Textil- Schwester meines Vaters, meine Schwester Berta bei Verwandten aus Stuttgart, die mit 5 Kindern in der 2. Etage in der Volksbank Zuflucht gefunden hatten und ich bei meiner Schwester Maria Seeburger - Nudelfabrik Peternudeln-.

Die Metzgerei wurde nur noch im Kleinen betrieben. Es gab natürlich Lebensmittelkarten wie im Krieg, nur noch etwas bescheidener. Das ganze Anwesen wurde von den Besatzern immer mehr in Besitz genommen. In der Restaurantküche kochten 2 Marokkaner, auch schlachteten sie Lämmer und Geflügel in der Küche und nebenan in den Gasträumen wurden die französischen Soldaten verköstigt.

Im Saal wurde ein Casino eingerichtet. Die Polstermöbel und Teppiche dafür wurden bei der einheimischen Bevölkerung requiriert. Nach einiger Zeit wurde alles wieder ausgeräumt und ein Basketballplatz entstand. Wenig später wurde im Saal Tischtennis gespielt.

Im Herbst 1947 verließ die Besatzung das Kreuz. Je nach Dringlichkeit und Möglichkeit brachten wir unsere Wohnung und nacheinander die anderen Räume wieder in Ordnung, auch das Nebenzimmer, wo Schwester Berta im September 1947 Helmut Splichal heiraten konnte. Jahre zuvor, 1940, hatte Schwester Maria den Nudelfabrikanten Max Seeburger "Peter Nudeln" geheiratet. Im Herbst 1949 fand dann die Hochzeit von Bruder Georg in Stuttgart statt, der in Russland bei Tilsit verwundet wurde. Er war Arzt und fand in Stuttgart durch einen Freund eine Anstellung in einer Klinik und eröffnete später eine eigene Praxis.

Nun wieder 2 Jahre zurück zu 1947: Ich verließ die Oberschule mit dem "Einjährigen Abschluss" und half überall mit die Schäden zu beseitigen und aufzuräumen. Nachdem ich mich mit Papa Bernhard in Baden-Baden um eine Stelle in der Gastronomie beworben hatte und vertröstet worden bin, habe ich bei uns in der Metzgerei angefangen zu arbeiten. Das Geschäft entwickelte sich und ich spürte, dass ich gebraucht wurde. Das letzte Lehrjahr machte ich noch in der Metzgerei Kämpf in Tuttlingen, wo ich viel dazu lernen konnte. Nach der Gesellenprüfung arbeitete ich einige Monate in der Metzgerei Rieder in Stuttgart in der Produktion und im Verkauf.

In der Zwischenzeit was das Nötigste im Kreuz wieder renoviert und ab 1950 waren Gashof und Metzgerei wieder geöffnet nachdem das das ganze Gebäude einen neuen Verputz erhalten hatte.

Im April 1952 begann ich als Volontär in Herzogenbuchsee bei Bern in der Schweiz zu arbeiten. Viel Neues gab es zu sehen. Kein Krieg, keine Zerstörung, alles freundlich und friedlich. Wieder heimgekehrt, wurde gleich ein Auto bei meinem Kegelbruder Hermann Rees gekauft, ein Ford Combi. 1954 machte ich in Offenbach meine Meisterprüfung und ging anschließend über den Sommer nach Wildbad ins Hotel Schwarzwaldhof, wo ich für Fleisch und Wurst zuständig war, einschließlich Mithilfe in der Küche. Danach war ich noch bis Sommer 1956 als Meister in Produktion und Verkauf in der Metzgerei Brucker in Schwäbisch Gmünd tätig, womit ich meine Aufenthalte in der "Fremde" beendete.

Zuhause angekommen, versuchte ich das in den verschiedenen Betrieben gesehene umzusetzen. 1956 wurde der Laden neu gebaut, die Wirtschaft verkleinert, und nach neusten Erkenntnissen gestaltet. Es folgten neue Maschinen, neue Rauch- und Kochanlagen in der Wurstküche und ein aufwendiger Kellereinbau unter dem kleinen Saal. 1961 ging es dann weiter mit dem Einbau einer Zentralheizung mit Öltank, fließendem Wasser in den Hotelzimmern, neue Toiletten, Renovierung Gasträume und neues Nebenzimmer. Zwischendurch hatte das Saaldach eine Erneuerung nötig, also, kein Monat ohne Handwerker. Es war auch damals schon problematisch gutes Personal für Metzgerei und Gastronomie zu bekommen.

Im Saal fanden immer wieder Veranstaltungen statt. Hochzeiten, Tanzabende, 50er Fest und Jahrgangsfeiern, natürlich Fastnacht, Theater, Konzerte, Ausstellungen usw. Brechend voll war der Saal beim Auftritt von Helmut Zacharias und Band und beim Konzert einer Band aus deutschen Kriegsgefangenen vom Lager Mühlau bei Tuttlingen, die Glenn Miller Melodien zum Besten gaben.

Allzu früh starb Vater Bernhard im April 1962 und hinterließ nach arbeitsreichem Leben eine große Lücke. Seinen 1959 gebauten Alterssitz im Kreuzgarten konnte er leider nur noch kurze Zeit genießen.

Als ich am 15. Juni 1964 meine Frau Klara, geborene Mayer, aus Meßkirch, heiratete, wusste ich, dass ich die Last des Kreuzes, diese großen Anwesens, nicht weiterhin alleine zu tragen hatte. Sie ist seit dieser Zeit meine Kameradin, Geschäftsfrau, Mutter und Hausfrau.

Gleichzeitig wurde Metzgerei und Gastronomie getrennt in Hugo Renk und Helmut Splichal. Im Zuge dessen gründeten wir, meine Frau Klara und ich, 1964 mit meiner Mutter Klara eine GbR. 1968 starb meine Mutter an Leberkrebs. Im April 1965 wurde unser Sohn Bernhard und ein Jahr später unsere Tochter Monika geboren.

Im Jahr 1970 wurde der große Saal total renoviert. Neue Theaterbühne, Vorhänge, Boden, Heizung, Toiletten, Wandverkleidung in Mooreiche, Eingang, neue Tische und Stühle. Der Saal wurde die nächsten Jahre an die Stadt verpachtet, bis die neue Stadthalle in Betrieb genommen werden konnte. Auch bekam unsere Familie Zuwachs, denn im November 1970 kam Sohn Rainer zur Welt und im Juli 1972 wurde Andreas geboren.

1976 -77 begannen wir die Renovierung und Umgestaltung des 1. und 2. Stockes des Kreuzes, nachdem Helmut und Berta den Gastronomiebetrieb krankheitshalber aufgeben mussten und deren Tochter Veronika nach Mannheim geheiratet hatte.

Die Fremdenzimmer wurden mit Dusche und WC versehen sowie mit neuen Möbeln von der Schreinerei Weber in Spaichingen. Im 1. Stock wurde eine Pächterwohnung eingerichtet. 4 Zimmer, Bad und WC. Architekt war Erwin Klink.

Ein Jahr später wurde unter Architekt Wolfgang Güntner die Remise, die alte Wurstküche, der Eiskeller und Eisgalgen abgerissen und an gleicher Stelle eine neue Produktionsstätte mit allen zugehörigen Räumen wie Kühl- und Gefrierraum, Pökelraum, Räucherzimmer, Sozialräume, Lager und Rohrbahn errichtet. Ebenfalls wurden neue Maschinen und Rauch- und Kochanlagen angeschafft.

Ein arger Fehlgriff nach der Wiedereröffnung war der 1. Pächter Namens Greve. Aber schon bei der 2. Pächterfamilie, Taufer, lief es ganz gut. Sie waren von 1987 bis 92 Pächter vom Kreuz. Anschließend von 93-96 übernahm unser Sohn Bernhard mit seiner Frau Camille das Kreuz. Er heiratete am 08.08.1993 seine Frau Camille, die er bei seinem Aufenthalt in Los Angeles, bei seinem Vetter Joachim Splichal, kennengelernt hatte. Doch sollten ihre Vorstellungen nicht in Erfüllung gehen und sie entschieden sich 1996 zur Rückkehr in die USA. Nun leben und arbeiten sie in Pasadena bei Los Angeles.

Bei der Familie Rinderle die von 1996 bis 2001 das Kreuz betrieb, lief es besser. Mein 70er Fest fand am 29.10.2000 noch im großen Saal unter der Familie Rinderle statt.

Nun, da wir wussten, dass das Kreuz für längere Zeit verwaist sein wird, entschlossen wir uns für den langen durchdachten Umbau. Wir begannen bereits Ende 2001 mit neuen Fenstern im ganzen Haus und ab Januar 2002 wurden alle Räume im Erdgeschoß umgestaltet oder renoviert. Wir verlegten den Verkauf der Metzgerei für einige Monate in den großen Saal, derweil wir das Restaurant in den Metzgereibereich einbezogen, teils für Ladenvergrößerung, Büro und Vorbereitungsraum. Für die Gastronomie wurde die Küche neu eingerichtet, die Keller renoviert, Restaurant und Nebenzimmer erneuert, die Theke neu gestaltet und neue Gästetoiletten eingebaut. Der Eingangsbereich wurde großzügig gestaltet und erhielt auch einen Aufzug zu den Fremdenzimmern.

Bei all diesen Umgestaltungen wurde der große Saal verkleinert. Er wurde schön renoviert, erhielt einen neuen Eingang, neuen Bühnenvorhang, Polsterung der Bestuhlung und einen neuen Bodenbelag.

Im Juni 2002 eröffneten wir den neuen Laden und übergaben gleichzeitig das Geschäft an unseren Sohn Rainer, der sich zuvor in Singen und Stuttgart noch weitergebildet hatte und im April 1996 in Augsburg die Meisterprüfung im Metzgerhandwerk abgelegt hatte.

Ein Jahr später, am 01. Juli 2003 eröffneten die neuen Pächter, Familie Vukas, das durchweg renovierte Kreuz mit einem großen Besucherandrang.

Hugo Renk, 20. Oktober 2014