

Gaststätte Lübken, Bunn

In alten Katasterunterlagen aus dem 15. Jahrhundert lässt sich nachweisen, dass es am heutigen Standort Lübken schon immer ein Gasthaus gegeben hat. Im Jahre 1898 kaufte Gerhard Lübken die Gaststätte von der Familie Griep. Diese kam aus Westrum bei Herzlake, war aber nur kurze Zeit Eigentümer. Vorbesitzer auf der Stelle war ein Gerhard Wilken, auf den noch 1867 eine Schankkonzession ausgestellt wurde.

Gerhard Lübken kam aus Röpke. Er heiratete 1879 Lisbeth Willen aus Löningen. Das Ehepaar hatte 9 Kinder. Bei dem neuen Eigentum der Familie handelte es sich um ein sehr schönes Fachwerkgebäude mit Saalbetrieb. Im Schankraum brannte ein offenes Feuer. Als der 1. Weltkrieg ausbrach mussten 2 Söhne ins Feld ziehen. Besonders tragisch war, dass beide am selben Tag grausam fielen und die Mutter auch an einem Tag die Todesnachricht erhielt.

Der älteste Sohn Josef übernahm die Gaststätte und heiratete Maria Poppe aus Altenbunnen. Aus der Ehe gingen 3 Kinder hervor. Leider verstarb der Ehemann bereits 1925 in jungen Jahren. Die Witwe heiratete den jüngsten Bruder ihres Mannes, Heinrich Lübken, der zu dieser Zeit Lehrer in Bartmannsholte war. Die Gaststätte wurde ab 1929 an die Familie Tiemann verpachtet.



Wirtschaft Lübken mit altem Daimler vor dem Haus.

Franz Lübken machte eine kaufmännische Lehre in Quakenbrück. Als der 2. Weltkrieg ausbrach wurden 3 Söhne zum Militär eingezogen. Einer fiel, einer ist vermisst und Franz kam 1945 in russische Kriegsgefangenschaft. Er musste über 4 Jahre unter Tage arbeiten und kam nach überstandener schwerer Krankheit erst im September 1949 wieder nach Hause.

Im selben Jahr zog die Familie von Bartmannsholte wieder nach Bunnen und übernahm nach 20 Jahren Verpachtung wieder die

Gaststätte. Lehrer Heinrich zog ins Bunner Lehrerhaus und war viele Jahre Organist der Bunner Kirche.

Die Baulichkeiten der Gaststätte befanden sich in keinem guten Zustand und waren stark renovierungsbedürftig. Es hatte sich in der Verpachtungszeit ein riesiger Reparaturstau angesammelt. Mit großen Eigenleistungen und starker verwandtschaftlicher Unterstützung konnten die größten Schäden behoben werden. 1952 heiratete Franz Lübken Elisabeth (Lissy) Eick aus Böen. Gemein-

sam brachten sie die Kneipe auf Vordermann. Zunächst wurde noch Vieh gehalten: 2 Kühe, 6 Schweine und Hühner. Später wurde weiter großzügig um- und ausgebaut. Das Haus wurde aufgestockt, die Wohnräume nach oben verlegt, der Saal völlig erneuert und eine Kegelbahn integriert.

1979 heiratete Sohn Clemens Ursula Kalvelage von der Schelmkappe. Gemeinsam führen sie den Betrieb, 3 Kinder komplettieren das Familienbild. Im Jahr 1997 wird die Kegelbahn komplett umgestaltet und auf 5 Bahnen erweitert. Ein größerer Gesellschaftsraum für kleine Familienfeiern war das nächste Bauobjekt. Durch Anpachtung des Lastruper Bahnhofs konnte das gastronomische Angebot höherwertiger dargestellt werden. Der Senior Franz verstarb 2007 im Alter von 86 Jahren.

Der letzte große Umbau erfolgte 2007. Der Saal erhielt ein völlig neues Gesicht. Eine geschmackvolle, elegant-harmonische



Die alte Kneipe, ca. 1920. Vorne links die Fenster des Saalbetriebes, im Hintergrund die Bunner Kirche St. Michael.

Deckengestaltung vermittelt dem Raum eine festliche Atmosphäre und setzt jede Feier ins rechte Licht. Der Saal bietet jetzt Platz für Gesellschaften bis zu 250 Personen. Auch für Festivitäten „außer Haus“ bieten Lübken jetzt den passenden Service. Die gute facettenreiche Küche ist weit über Bunnen bekannt: Ein modernes leistungsstarkes Cateringunternehmen! Ob Hochzeiten, Jubeltage, Kohl- und Spargelessen, Tagungen oder Trauerfeiern, das Haus Lübken bietet für alles den geeigneten Rahmen. Dazu stehen die große und kleine Gaststube, das Kaminzimmer, die 5 Kegelbahnen, der „grüne Salon“, der Lastruper Bahnhof und der große Festsaal zur Verfügung.

Der Gasthof Lübken ist Vereinslokal des Bunner Schützenvereins, des Sportvereins DJK, Gesangverein St. Michael, Vogelfreunde Hasetal, der Kyffhäuser-Kameradschaft, des Musikvereins und Verkehrslokal der Bunner Jäger. Das Haus steht unter Leitung von Clemens und Ulla Lübken, beraten immer noch von der Seniorchefin Lissy. In der Küche steht mit



Der heutige Zustand des Saalbetriebes und der Gaststätte Lübken.

Sohn Jan, dem ausgebildeten Koch und Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe, inzwischen die 5. Generation von Gastronomen der Familie Lübken.

