

Alte Rheinbrücke Wesel



Die historische **Eisenbahnbrücke Wesel** wurde in den Jahren 1872 bis 1874 von der Cöln-Mindener Eisenbahn-Gesellschaft (CME) als Teil der Hamburg-Venloer Bahn erbaut und war Zeit ihres Bestehens die nördlichste Rheinbrücke in Deutschland. Ab 1917 existierte in direkter Nähe der Eisenbahnbrücke eine zusätzliche Straßenbrücke, bis beide Brücken im Verlauf des 2. Weltkriegs zerstört wurden. Nur die Straßenbrücke wurde daraufhin wiedererrichtet.

Anlass für die Überbrückung des unteren Niederrheins in Wesel war der Bau der Hamburg-Venloer Bahn von Venlo über Wesel, Haltern (Westf), Münster (Westf) und Bremen nach Hamburg. Die ursprünglich von einem ausländischen Konsortium geplante Linienführung durch das dicht besiedelte Ruhrgebiet mit einer Rheinbrücke bei Duisburg verhinderte der preußische Staat, welcher eine Streckenführung über die damalige preußische Festung Wesel forderte und der CME die erforderliche Konzession für die gesamte Strecke bis Hamburg erteilte. Dadurch konnten die in der Festung Wesel stationierten Soldaten die Brücke im Kriegsfall einerseits gegen einen Rheinübergang verteidigen, andererseits als Basis für einen Aufmarsch nach Westen nutzen. Schon in der Planung war dafür ein Belag der Gleiszone mit Bohlen vorgesehen worden, sodass die Brücke auch von anderen Fahrzeugen befahren werden konnte.

Auf beiden Seiten waren der eigentlichen Strombrücke aus hart gebrannten Ziegelsteinen gemauerte Vorlandbrücken vorgelagert, linksrheinisch 65 mit insgesamt 770 Metern Länge, rechtsrheinisch 32 ebenfalls gemauerte und 6 Stahlbrücken mit zusammen 766 Metern. Dazwischen wurde der Fluss bei Rhein-Kilometer 815 mit einer Strombrücke, bestehend aus vier stählernen Einzelteilen von je 104 Metern Länge überspannt. Zur Bauzeit war damit das Bauwerk mit seinen 1950 Metern die längste errichtete Rheinbrücke. Die Ziegelsteine wurden während des Baus an Ort und Stelle aus dem bei den Ausschachtungen der Pfeiler gewonnenen Lehm gebrannt. Die außergewöhnliche Dimension des Bauwerks war nicht nur der häufigen Hochwassergefahr wegen gewählt worden, sondern auch, weil das Militär keinen Bahndamm duldet und freie Sicht für die Festung haben wollte.

Am Beginn und Ende der Strombrücke erhielt die Brücke, wie damals bei Rheinbrücken üblich, sogenannte Tambourwerke zur Verteidigung. Auch im Vorland wurden weitere Befestigungsanlagen errichtet. Linksrheinisch entstand hinter dem Deich neben den Gleisen auf Kosten der Cöln-Mindener Eisenbahn das Fort I. Es ist noch vollständig erhalten und befindet sich in Privatbesitz. Rechtsrheinisch lagen an den Weseler Bahnlinien weitere Forts, die die Festung Wesel schützen sollten. Von diesen Festungswerken sind keinerlei Spuren erhalten.

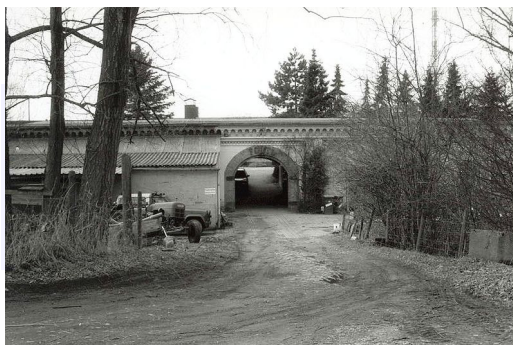
Beiderseits des Rheins errichtete man im Ersten Weltkrieg zur Verteidigung des Brückenkopfes Wesel Betonbunker. Diese wurden 1921 auf Anordnung der Alliierten gesprengt.

Zum Ende des Zweiten Weltkriegs war die Brücke die letzte Rückzugslinie der zurückweichenden Wehrmacht während der Eroberung des linken Niederrheins durch englische, kanadische und amerikanische Truppen. Als der Brückenkopf nicht mehr zu halten war, sprengten deutsche Pioniere am 10. März 1945 und somit drei Tage nach Eroberung der Brücke von Remagen durch amerikanische Truppen die Weseler Eisenbahnbrücke, die zu diesem Zeitpunkt die letzte Rheinbrücke unter deutscher Kontrolle darstellte. Die Zerstörungen waren so umfangreich, dass nach dem Krieg wegen der hohen Erneuerungskosten auf einen Wiederaufbau verzichtet wurde, zumal die Brücke nur noch von zwei Nebenbahnen befahren worden war.

Erst 1968 wurden die Reste der beiden Strompfeiler, die die Schifffahrt behinderten, beseitigt. Heute werden die rechtsrheinisch erhaltenen Bögen der Vorlandbrücken zur Unterstellung von Segelflugzeugen genutzt. Außerdem ist die Brücke ein Teil der Route der Industriekultur.

Eisenbahngeschichte

Nachdem die Teilstrecke Wesel – Haltern der Paris-Hamburger Bahn bereits am 1. März 1874 eröffnet worden war, fuhr zu Silvester 1874 ohne größere Feierlichkeiten der erste Zug von Wesel nach Venlo über die neue Brücke. Vom 1. Juli 1878 an wurde sie auch von der Boxteler Bahn mitbenutzt, die in Büderich in die Venloer Strecke mündete. Die Hoffnungen der Erbauer in die Nutzung der Strecke Venlo – Haltern erfüllten sich jedoch nicht und es blieb bei einem nebenbahnähnlichen Betrieb. Nur die internationalen Schnellzüge der Boxteler Bahn frequentierten die Brücke bis zum Ersten Weltkrieg stark. Wegen der hohen Baukosten und der geringen Streckennutzung berechnete die Cöln-Mindener Eisenbahn und nach deren Verstaatlichung auch die Preußische Staatseisenbahn für jeden Fahrschein der Brückennutzer einen Aufschlag in Höhe von 11,25 Kilometern. In den Jahren 1926 bis 1927 wurde die Brücke auf den alten Strompfeilern erneuert und dabei den gestiegenen Zuggewichten angepasst.



Vorspeisen **Starters**

Carpaccio vom Rinderfilet mit einer Steinpilzvinaigrette und Mönchskopfkäse

Carpaccio of beef with a mushroom vinaigrette and "monk and head" cheese

14,50 €

Terrine von Tomate und Mozzarella an einem Basilikumschaum

Terrine of tomato and mozzarella in a basil foam

6,50 €

Gefüllte Tintenfischtuben mit Brunnenkressecreme an Wildkräutersalat

Squid tubes stuffed with watercress cream of wild herb salad

8,50 €

Suppen **Soups**

Suppe vom Muskatkürbis mit Ingwer, Pfirsich und einem Mango Chutney

Pumpkin soup with ginger, peach and a mango chutney

5,50 €

Ochschwanz Kraftbrühe mit Gemüseperlen und Quarkklößchen

Oxtail soup with vegetable pearls and quark dumplings

6,50 €

Cappuccino von Curry mit Crevetten und Ananascrispy

Cappuccino of curry with prawns and pineapple crispy

5,50 €

Hauptgerichte

Main courses

**Lammfilet im Kräutermantel auf Mediterraner Soße,
Ragout von Kirschtomaten und Risotto**
*Lamb fillet in herb crust on a Mediterranean sauce
ragout of cherry tomatoes and risotto*

24,50 €

**Piccata von der Pute auf Pestonudeln, dazu servieren
wir Ihnen Blattsalate in Joghurtdressing**
*Piccata of turkey on pesto pastas
served with green salad in yoghurt dressing*

16,50 €

**Gebratenes Kalbsrückensteak mit einer Feigen-Marsalajus,
Vanillekarotten und Pommes Dauphine**
*Roasted veal loin steak with figs and marsala sauce,
vanilla carrots and potato Dauphine*

21,50 €

**Medaillons vom Schweinefilet auf einer Sherryrahmsoße,
Keniabohnen und Bratkartoffeln**
*Medallions of pork on a cherry cream sauce
kenya beans and fried potatoes*

18,50 €

Steaks vom Grill *steaks from the barbecue*

Rumpsteak ca.200gr 16,50 €
Rump steak

Filetsteak ca.200gr 21,50 €
Filet steak

**Zu allen Steaks servieren wir wahlweise Kräuterbutter oder
Pfefferrahmsoße**

We serve to all steaks either herbal butter or pepper cream sauce

Bitte wählen Sie ihre Beilage:

Please choose your side dish:

Folienkartoffel mit Sauerrahm
Jacked potato with sour cream
3,50 €

Bratkartoffeln
Roasted potatoes
2,50 €

Pommes frites
French fries
2,50 €

Grillgemüse
grilled vegetables
3,00 €

Beilagensalat
small salad
3,50 €

Fischgerichte *Fish dishes*

**Zanderfilet unter einer Kartoffel-Thymiankruste auf
Schnittlauchsoße, dazu servieren wir Ihnen Blattsalate in
Frenchdressing**

*Steamed angler fish medaillons on a herbal tomato sauce with yellow boletus
gnocchi and zucchini*

19,50 €

**Tagliatelle mit Shrimps in Estragonbutter,
dazu tournierte Zucchini**

Trout meunière filet, parsley potatoes and lettuce in yoghurt dressing

17,50 €

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

Gnocchi in Tomaten-Basilikum Sahne mit frittiertem Rucola und frischem Parmesan

*Gnocchi in a cream of tomato and basil
with fried arugula and fresh parmesan*

10,50 €

Wirsingroulade mit einer Kastanienfüllung auf Kräuterschaum

Savoy cabbage roulade with chestnut stuffing on herb foam

8,50 €

Salate

Salads

Salat „Welcome“, bunte Salatauswahl mit gebratenen Putenbruststreifen und Joghurtdressing

Salad „Welcome“, choice of salads with roasted turkey breast and yoghurt dressing

10,50 €

Endiviensalat mit Kartoffeldressing und gebratener Blutwurst

Salad of endive with a dressing of potatoes and fried blood sausage

8,50 €

Wildkräutersalat in Walnussdressing mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf

*Wild herb salad in a dressing of walnuts
with baked goat cheese and fig mustard*

10,50 €

Desserts

Desserts

Geeiste Haselnuss-Pralinenmousse mit eingelegten Pflaumen und Sorbet von der schwarzen Johannisbeere und Rosmarin

Iced hazelnut-praline-mousse with pickled plums and Sorbet of the black currant and rosemary

7,50 €

Gebackenes Vanilleeis in einem Kokos-WanTan-Teig auf einem Erdbeerspiegel mit frischen Früchten

Baked vanilla ice cream in a coconut wan tan dough on a strawberry mirror with fresh fruits

6,50 €

Waldbeeren mit Espuma von der Tonkabohne

Berries with espuma of the tonka bean

5,50 €

Herzhafte Käseauswahl mit Brot, Butter und süßem Senf

Hearty selection of cheeses with bread, butter and sweet mustard

Groß
10,50 €

Klein
7,50 €