Husum-Schwesing (Engelsburg)

Am 25. September 1944 wurden aus dem Hauptlager Neuengamme 1500 männliche Häftlinge, die Mehrheit Dänen und Norweger, nach Schwesing bei Husum transportiert. Am folgenden Tag trafen die Männer in einem leer stehenden, am Bahndamm der damaligen Eisenbahnstrecke Flensburg–Husum gelegenen Barackenlager für 400 Personen ein, das für den Reichsarbeitsdienst errichtet worden war. Das Lager ist in der Gemeinde auch unter dem Namen „Engelsburg" bekannt.

Die Häftlinge wurden zum Bau des so genannten „Friesenwalls" – Verteidigungsanlagen gegen eine befürchtete Landung der Alliierten an der Nordseeküste – im Auftrag des Reichsverteidigungskommissars im Wehrkreis X eingesetzt. Die Männer mussten täglich zehn bis zwölf Stunden Schwerstarbeit verrichten. Im Oktober 1944 erreichte ein zweiter Transport mit 1000 Häftlingen das Lager, sodass bis zu 2500 Menschen in den völlig überfüllten Baracken leben mussten. Mit der zusätzlichen Belegung begann ein Massensterben. Die genaue Zahl der Opfer des Lagers Schwesing ist nicht bekannt, lediglich die Namen von 297 Toten sind registriert.

Das Lager in Schwesing wurde vermutlich aufgelöst, weil das Oberkommando der Wehrmacht den Bau des „Friesenwalls" aufgrund der veränderten militärischen Lage aufgab. Die SS brachte die Häftlinge am 29. Dezember 1944 ins Hauptlager Neuengamme zurück.

Lagerführer war SS-Untersturmführer Hans Hermann Griem. Sein Stellvertreter war SS-Oberscharführer Emanuel Eichler.

KZ-Gedenkstätte Neuengamme | Reproduktion nicht gestattet

Das ehemalige Lagergelände, Mai 1982.

Foto: unbekannt. (ANg, F 1982-1539)



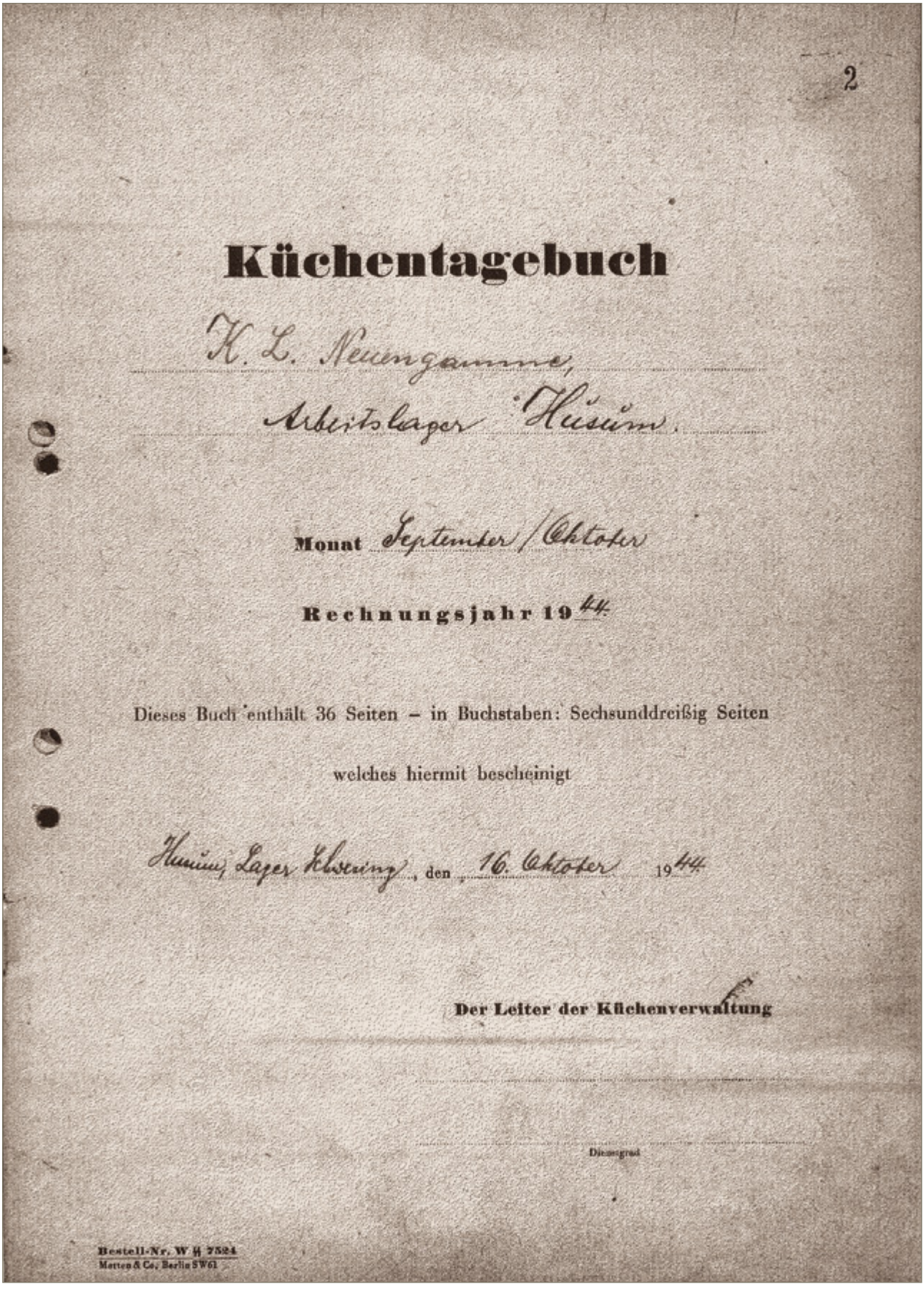
Bericht des dänischen Arztes Paul Thygesen vom 5. Mai 1945:

Wir waren zu 1000 – eine Zeitlang sogar 2000 – Gefangene in einem Lager untergebracht, das für 400 berechnet war, in neun alte Holzbaracken zusammengepfercht. […] Nur in den wenigsten Stuben befanden sich die Öfen in einem solchen Zustand, daß sie überhaupt geheizt werden konnten – und wir lebten in den letzten drei Monaten des Jahres 1944 in dem Lager. […] Den Ärzten wurden ursprünglich zwei Räume in der letzten der gewöhnlichen Häftlingsbaracken zugestanden. […] Die Räume unterschieden sich im Übrigen nicht von den anderen des Lagers – sie waren baufällig und unmöglich sauber zu halten. Es waren keine Wischlappen vorhanden und als Besen nur einige Büschel aus Baumzweigen […]. Zu einem Zeitpunkt, wo wir 1000 Gefangene im Lager waren, lagen 700 im Revier, und bald war ich alleine mit der Arbeit, all diese Kranken zu betreuen.

Aus: Klaus Bästlein (Hg.): Das KZ Husum-Schwesing, Bredstedt 1983, S. 8–10.

Auszug aus dem „Küchentagebuch" des Außenlagers Husum-Schwesing vom Oktober 1944.

(BArch, NS 4-Ne/1)



2

Küchentagebuch

K. L. Neuengamme,

Arbeitslager Husum.

Monat September / Oktober

Rechnungsjahr 1944

Dieses Buch enthält 36 Seiten – in Buchstaben: Sechsunddreißig Seiten

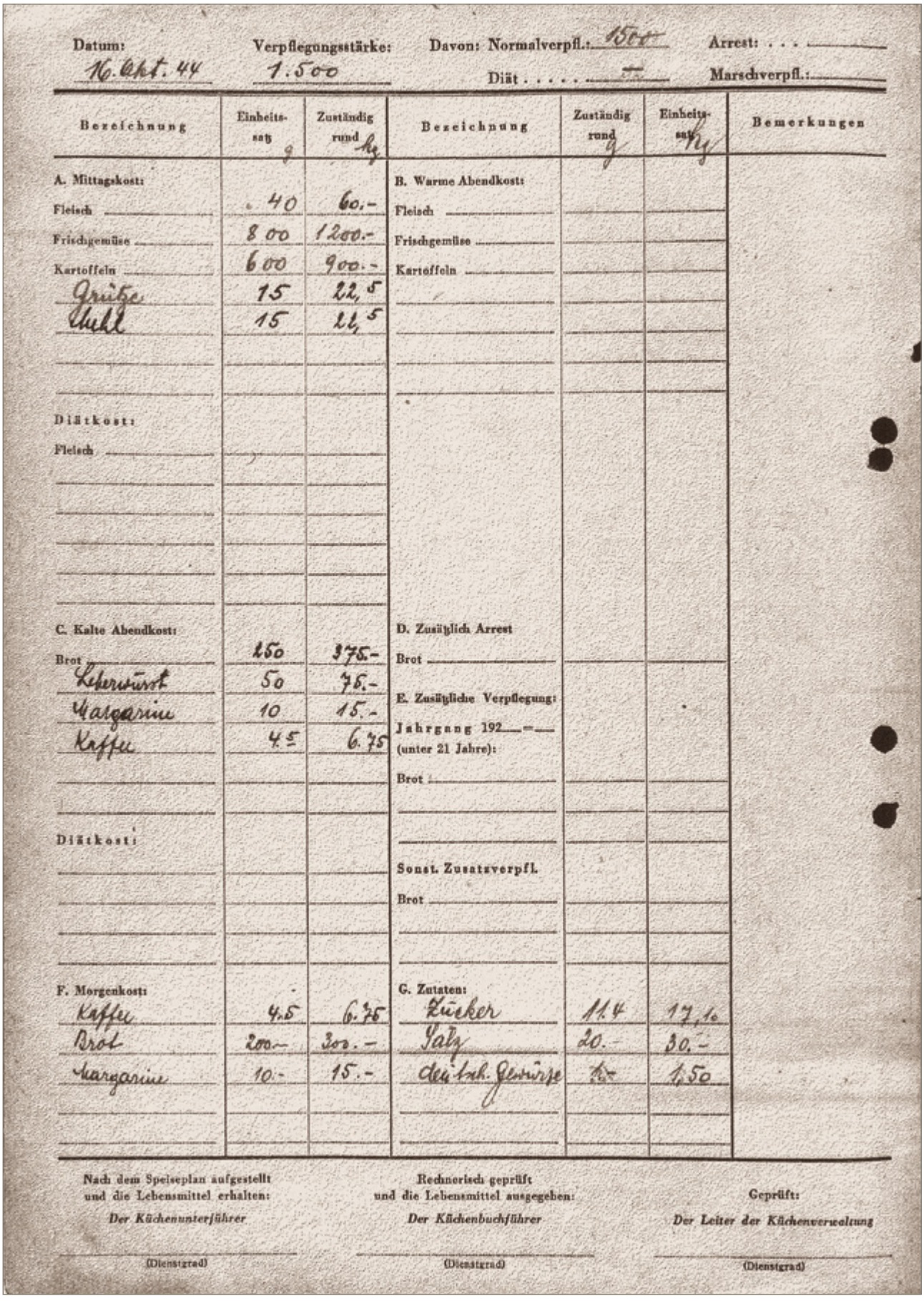
welches hiermit bescheinigt

Husum, Lager Schwesing, den 16. Oktober 1944

Der Leiter der Küchenverwaltung

Dienstgrad

Bestell-Nr. W ℔ 7524
Metten & Co. Berlin SW61



Datum: 16. Okt. 44 Verpflegungsstärke: 1.500 Davon: Normalverpfl.: 1500 Arrest: ... —
Diät ..... — Marschverpfl.: —

Bezeichnung	Einheitssatz g	Zuständig rund kg	Bezeichnung	Zuständig rund g	Einheitssatz kg	Bemerkungen
A. Mittagskost:			**B. Warme Abendkost:**			
Fleisch	40	60.-	Fleisch			
Frischgemüse	800	1200.-	Frischgemüse			
Kartoffeln	600	900.-	Kartoffeln			
Grütze	15	22,5				
Mehl	15	22,5				
Diätkost:						
Fleisch						
C. Kalte Abendkost:			**D. Zusätzlich Arrest**			
Brot	250	375.-	Brot			
Leberwurst	50	75.-	**E. Zusätzliche Verpflegung:**			
Margarine	10	15.-	Jahrgang 192— — (unter 21 Jahre):			
Kaffee	4.5	6.75	Brot			
Diätkost:						
			Sonst. Zusatzverpfl.			
			Brot			
F. Morgenkost:			**G. Zutaten:**			
Kaffee	4.5	6.75	Zucker	11.4	17,10	
Brot	200.-	300.-	Salz	20.-	30.-	
Margarine	10.-	15.-	deutsch. Gewürze	1.-	1,50	

Nach dem Speiseplan aufgestellt und die Lebensmittel erhalten: *Der Küchenunterführer* (Dienstgrad)

Rechnerisch geprüft und die Lebensmittel ausgegeben: *Der Küchenbuchführer* (Dienstgrad)

Geprüft: *Der Leiter der Küchenverwaltung* (Dienstgrad)

Ergänzter Neudruck, 2021