

19. VII. 1917

17
148

Die Versorgung des Feldheeres.

Hamburg
als Zentrale für die Fleischlieferung.

Die Versorgung des gewaltigen Millionenheeres in West und Ost, zur See und auf dem Lande kann natürlich nicht von einer Stelle aus bewerkstelligt werden. Das ganze Vaterland muß für dieses große Werk durch tausend einzelne Organisationen zusammenwirken, um die Ernährung des Feldheeres und damit dessen Schlagkraft zu sichern. Zwar werden die besetzten feindlichen Gebiete zu einem gewissen Teil für die Verpflegung mit herangezogen, aber der Löwenanteil fällt doch der Heimat und in ihr der Kriegsverpflegungsabteilung des preussischen Kriegsministeriums und den Verpflegungsabteilungen der sogenannten „stellvertretenden“ Korpsintendanturen zu. Eine ganz besondere Stellung wieder nimmt unter diesen Intendanturen die stellvertretende Intendantur des 9. Armeekorps in Altona ein, insofern als bei ihr die Beschaffung fast aller Verpflegungsmittel für das Feldheer und teilweise auch für die Besatzungstruppen in der Heimat zentralisiert ist.

Der Krieg hat natürlich auch in der Verpflegung zur Erfindung neuer Methoden und zum Einschlagen neuer Wege geführt, um die Rohstoffe bis aufs äußerste nutzbar zu machen und um zugleich die Arbeitskraft zu vervielfachen. Den rationellsten Weg hat man hierbei beschritten, indem man die Konserve und besonders die Fleischkonserve als Hauptbestandteil der Verpflegung gewählt hat. Kannte man 1870 fast ausschließlich nur die berühmte Erbswurst als den unentbehrlichen Begleiter des Soldaten, so wird jetzt schließlich alles konserviert. Ganze Schweine und Rinder wandern in die bekannten Blechdosen und bilden in dieser Form ein sehr beliebtes Nahrungsmittel. Diese Konservierungsmethode hat gegen andere den Vorzug der fast reiflosen Verwertung des kostbaren Viehes.

Aus bestimmten Gründen, die hier nicht näher erörtert werden können, ist die Herstellung der Fleischkonserven für das Feldheer vom preussischen Kriegsministerium in eine Hand gelegt worden und diese eine Hand ist die stellvertretende Intendantur des IX. Armeekorps, an deren Spitze Wirklicher Geheimrat Kriegsrat Dr. Schulz steht. Nicht wenig wird dazu beigetragen haben die Bedeutung Hamburgs als Haupthandelsplatz. Die Intendantur hatte damit sachverständige Leute an der Hand, zugleich aber auch großartige Einrichtungen, die der Seereserverorgung nutzbar gemacht werden konnten, wie u. a. die geräumigen Anlagen des Schlachthofes und die mullergütigen Betriebe

der „Produktion“, die sich große Verdienste um das Vaterland durch die Mobilisierung ihrer Produktions- und Lagerstätten erworben hat.

Ein berechtigtes Interesse, diesen gewaltigen Betrieb der Fleischversorgung kennen zu lernen, hatten die Vertreter aller jener Verbände, die als Vermittler bei der Beschaffung der Rohstoffe, des Viehes, tätig sind: Die Zentrale für die Beschaffung der Seereserverpflegung, die Reichsfleischstelle, die bundesstaatlichen Landesfleischämter und Landesfleischbeschaffungsstellen und die provinziellen Fleischstellen. Die stellvertretende Intendantur des IX. Armeekorps hatte daher Vertreter dieser Behörden zu einer Besichtigung eingeladen, der eine große Anzahl Herren gefolgt waren. Vom Hamburger Senat war Senator Dr. Diestel als Vorsitzender des Kriegsverorgungsamt erschienen; von der Zentralstelle in Berlin u. a. Geheimrat Finanzrat Hartmann und Geheimrat Regierungsrat Burkhart, vom Kriegsernährungsamt Ministerialdirektor von Oppen und viele andere mehr, die vom Wirklichen Geheimrat Dr. Schulz und dem Stab seiner Mitarbeiter durch die einzelnen Militärbetriebsstellen geführt wurden. Sie lernten auf diesem Wege unendlich viele interessante Einzelheiten kennen. Vor allem aber das streng durchgeführte System militärischer Kontrolle und rationellster Bewirtschaftung der wertvollen Materialien, also die Erkenntnis, daß das Vieh, für deren Beschaffung sie mit tätig sind, zweckmäßig verwandt wird und schließlich auch die Einsicht, daß das, was die Intendantur anfordert, auch unbedingt geliefert werden muß.

Der Weg führe die Teilnehmer zunächst durch die Schlachthofanlagen, wo täglich bis 1200 Rinder und 2500 Schweine geschlachtet werden können. Wie weitgehend die Verwertung der Tiere erfolgt, mag daraus ersehen werden, daß die Rinderfäße noch für technische Zwecke und der Panseninhalt der Rinder noch als Nährstoff für Schweine verwertet werden.

Die Konservierung des Fleisches erfolgt zum Teil in einer Konservenfabrik, die im Frieden die Herstellung von Bier zur Aufgabe hatte. Die gewaltigen Brauereiräume füllen nicht mehr der Malzgeruch, sondern der Duft des Fettes. Vom großen Kühlstiller, wo das gefalzene Fleisch in Stapeln lagert, bis zum obersten Stockwerk sind etwa 1000 Menschen emsig tätig, das Fleisch von den Knochen zu lösen, zu zerlegen, die Zerstückelungsmaschinen zu bedienen, die Dosen zu füllen, kurz, den komplizierten und doch einfachen Hergang der Konservierung zu bewerkstelligen. Einreich konservierte Maschinen unterstützen die menschlichen Hände und ersparen sie zum Teil. Die Konservierung geht so peinlich sauber und so vorsichtig vonstatten, daß etwa nur ein Drittel Prozent der hergestellten Dosen später als unbrauchbar ausscheidet.

Fast noch größer ist der Betrieb der „Produktion“, wo die Militärbetriebsstelle teilweise 900 bis 1200 Personen beschäftigt, darunter in der Mehrzahl Frauen, die es mit außerordentlichem Geschick verstanden haben, auch in diesem Beruf die Arbeit eines Mannes zu leisten. Wurden in der obenerwähnten Brauerei seit Eröffnung des neuen Betriebes im Juli 1916 bis jetzt rund 33 000 Rinder und 125 000 Schweine verarbeitet, so sind hier in den Werkstätten der „Produktion“ seit März 1916 insgesamt 170 000 Rinder und 225 000 Schweine zur Verarbeitung gelangt. Der Betrieb gleicht im wesentlichen dem in der Brauerei, nur daß hier die Anlagen noch umfassender vorgesehen sind, so werden hier auch die Blechdosen zum Teil in eigener Fabrik hergestellt.

Eine besondere Abteilung, die jedoch der Militärbetriebsstelle noch nicht untersteht, weil es sich noch um Versuche handelt, bildet die Nährmittelfabrik, die Verarbeitung der Nebenprodukte, die bei der Extraktion der Knochen gewonnen werden. So werden hier hergestellt Suppenwürfel, Suppenextrakt und Fleischbrühe-Ersatzwürfel, von hohem Nährwert.

Eine besonders interessante Betriebsstelle bildet die Knochenverwertungsfabrik der „Produktion“. Bekanntlich werden die abfallenden Knochen mit Ausnahme der Markknochen dem Kriegsverorgungsamt und durch dieses der minderbemittelten Bevölkerung überlassen, um sie im Haushalt zu verwerten. Diese Knochen enthalten aber noch nach dem Auslösen im Haushalt wertvolle Bestandteile, die der Allgemeinheit verlorengehen würden, wenn die Knochen nicht nach Einsammlung dieser Betriebsstelle zugeführt und hier erneut ausgelocht würden. Aus diesen ausgelochten Knochen vermag man noch 5 Prozent für Speisezwecke geeignetes Fett zu gewinnen. Daraus ist ersichtlich, wie notwendig es ist, die Knochen den Sammelstellen durch die beauftragten Sammler zuzuführen. Bei der Frischverwertung der Knochen werden 16 Prozent Speisefett erzielt. In dieser Betriebsstelle kommen täglich 15 bis 20 000 Kilogramm Knochen zur Verarbeitung.

Im Anschluß an die Besichtigung der Militärkonservenfabriken fand ein Besuch eines Teils der in Hamburg und Altona befindlichen Magazinanlagen der Militärverwaltung statt. Ihre Größe und vorbildliche Einrichtung ist ein hervorragendes Zeugnis für die vorausschauende Fürsorge, von der die Seereserverwaltung, insbesondere auch auf diesem Gebiete, für das Feldheer besetzt ist.