

27. / 11. 1915.

### Äußerungen des Hofzuckerbäckers Wilhelm Stuka.

Für die Zuckerbäcker ist die Mehlsfrage begreiflicherweise von vitalem Interesse. Auch sie setzen große Hoffnungen in die neuen gesetzlichen Bestimmungen, und konzentrieren ihre beruflichen Erwartungen auf einige ganz bestimmte Punkte, die eigentlich mehr in technischen Verschiebungen als in wirklichen Ausnahmsregeln zum Ausdruck gelangen. Ein hervorragender Fachmann der Genossenschaft, Hofzuckerbäcker Wilhelm Stuka, der im Interesse der Mehlsversorgung wiederholt Reisen unternommen hat und über die Sachlage genau orientiert ist, macht in diesem Sinne verschiedene Vorschläge, die sich aber vollkommen dem Rahmen der amtlichen Verfügungen einpassen.

„Denn, was die Meidepflicht für Mehlvorräte betrifft,“ so sagt Herr Stuka, „sehen wir — und ich glaube, nach dieser Richtung im Sinne der ganzen Genossenschaft zu sprechen — die Unerlässlichkeit dieser Verfügung vollkommen ein. Unser Gewerbe dürfte daraus sicherlich nur Nutzen ziehen können, denn, da wir Mehl zum Verarbeiten, also zur Aufrechterhaltung unserer Betriebe, brauchen und nicht Wiederverkäufer sind, so dürfen wir wohl hoffen, daß man unsre Anliegen mit Einsicht aufnehmen wird. Daß nun die Verstecke von Mehlvorräten gelüftet werden, können wir alle nur mit besonderer Genugtuung begrüßen. Ich glaube, man wird größere Reserven im Lande finden, als man bisher annahm, so daß das Ergebnis der Deklarierung eher beruhigende, als erregende Ziffern zeitigen dürfte. Das wird sich ja bald zeigen.“

Aber wir Zuckerbäcker haben außer den künftigen, schon momentane, ganz bestimmt unangrenzten Wünsche. Erstens hinsichtlich der vorgeschriebenen Mehlmischungen. Jetzt lautet die Verordnung: 70 Prozent Weizen und 30 Prozent Gerste. Das so gewonnene Mehl ist aber grau und die daraus erzeugte Ware wird von den Konsumenten nicht gern gekauft.

Wie wäre es, wenn wir so mischen dürften:

50 Prozent Weizen, 25 Prozent Kartoffel und 25 Prozent Mais. Das gibt Bäckereien von tadelloser Farbe und gutem Geschmack. Gewiß, sie sind in der Erzeugung etwas schwieriger zu behandeln, aber damit werden wir uns schon abfinden. Jedemfalls würden diese Mehlspeisen lieber gekauft werden und vom allgemeinen Standpunkte aus würden bei dieser Mischung noch 20 Prozent Weizenmehl erlaubt. Wir würden also vorschlagen: 50 Prozent Weizenmehl und 50 Prozent Surrogate. Das wäre eine Mischung, die sich auch weit eher kontrollieren ließe, als die 70prozentige, die gegenwärtig in Verwendung steht.

Ein zweiter und womöglich noch wichtigerer Punkt gilt unsern Bäcktagen. Wir dürfen jetzt zweimal in der Woche backen. Das ist eine Einschränkung, die ja als ökonomisches Prinzip sicherlich ungemein zweckvoll ist. Aber die Ersparnis ist bei diesem Modus nur eine scheinbare und unserm Gewerbe wird sie zum Verhängnis. Man backt an diesen beiden Tagen was man kann, aber das Publikum beschränkt sich zum großen Teil darauf, nur an den Tagen zu kaufen, an denen gebacken wird, und an den übrigen läßt der Einkauf ungemein nach. „Ach, die Ware kann ja nicht frisch sein!“ sagen die Leute. Ich schlage Bäckstunden vor. Man soll uns jeden Tag fünf Stunden backen lassen. Das gibt in der Woche 35 Stunden, wogegen wir bei den Bäcktagen mit den zweimal vierundzwanzig Stunden, die erlaubt sind, ja auf achtund-

vierzig Stunden kommen und unsre Betriebe schädigen, wogegen wir sie mit den 35 Stunden tadellos aufrechterhalten können. Man will uns einfach vorschreiben:

„Es wird von — bis — gebacken.“ Die Ueberwachung der Befolgung dieses Gesetzes würde keinesfalls schwer fallen.

Bleibt es jedoch bei den jetzigen zwei Bäcktagen, die ja auch von vielen andern Genossenschaften beanstandet werden, so geraten dadurch viele Zuckerbäckeregistenzen ins Wanken, denn die Geschäfte gehen dabei begreiflicherweise schlecht, und gerade die einsichtsvollsten unter uns sind loyalerweise bestrebt, ihre Regie durch Vermeidung von Entlassungen aufrechtzuerhalten.

Sicherlich sind auch bis zur Verordnung der Bäcktage die Geschäfte durch den Entfall gesellschaftlicher Veranstaltungen und die Einschränkung der Geselligkeit überhaupt benachteiligt gewesen, aber durch den verringerten Stand an Personal, der durch die Einberufungen veranlaßt worden ist, hat man das nicht so schmerzlich gespürt. Das, was man in unsern beruflichen Kreisen ein „Sommergeschäft“ nennt, haben wir immerhin gehabt. Und wir würden es weiter haben können, wenn man aus Bäcktagen Bäckstunden machen würde. Es wäre eine Konzession, die von der Genossenschaft, die sich ja selbstverständlich im weitestgehenden Maß in das erforderliche Sparsystem einfügt, dankbar anerkannt würde.

Längere Zeit hindurch haben wir auch mit Salzbeschaffungen zu kämpfen gehabt, aber seit man uns zollfreie Einfuhr gewährte, sind wir in dieser Hinsicht wieder besser daran. Daß uns auch die Teuerung der Eier, der Fette und der übrigen Lebensmittel trifft, ist selbstverständlich. Das, worauf es aber augenblicklich in allererster Linie ankommt, ist natürlich das Mehl. Seine Sperre erschleht uns Zuckerbäckern und — wie ich höre, ja auch den Bäckern und den übrigen Kaufleuten — neue Hoffnungen.

Noch eine andre Frage wird in unsern Kreisen viel erörtert: das Problem der Experten. In Deutschland werden bei der Statuierung neuer Gesetze stets Sachverständige aus Berufskreisen zugezogen. Wir glauben, daß auch wir in diesem Sinne mancherlei technische Vorschläge zu machen hätten, die das große und berechtigte Sparsystem nicht ändern, sondern nur teilweise ein wenig zweckvoll abändern würden. In diesem Sinne würden wir gern gehört.“