



Backen ohne Ende: 1978
in der Schlüterbrotfabrik.
Brote, schön drapiert:
Broschüre aus den 1950ern

Schlüterbrot ist nicht nur ein Roggenmischbrot aus der Berliner Großbäckerei von Theodor Schlüter, sondern eine auf ganz spezielle, europaweit patentierte Art hergestellte Brotsorte: Kleie wird unter Druck mit Wasserdampf behandelt, wobei Stärke zu „Dextrinen“ abgebaut wird, die bei der Trocknung karamellisieren und das Mehl dunkelbraun einfärben. Mit diesem Brot startete Schlüter 1890 als Bäcker in Dresden, wurde jedoch erst 1913 nach der Gründung der Schlüterbrot GmbH in Berlin-Moabit richtig erfolgreich. Mitinhaber der Brotfabrik waren die Schrotmühlenerben Konrad und Werner Schütt, die dem Unternehmen gemeinsam mit dem 1923 hinzustößenden Geschäftsführer Paul Mancke bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges treu blieben.

Unter Mancke bewarb das Unternehmen sein Schlüterbrot eifrig und sorgte für große Bekanntheit – und für wachsenden Absatz. 1927/28 entstand in der Tempelhofer Eresburgstraße 25–26 die neue Schlüterbrotfabrik nach Plänen des Architekten Bruno Buch. Firmengründer Theodor Schlüter starb 1930.

Im Krieg war Brot wichtiger als jedes andere Lebensmittel, weshalb die Schlüterbrotfabrik ununterbrochen bis zum Kriegsende weiterbackte und auch Zwangsarbeiter beschäftigte. In der unmittelbaren Nachkriegszeit behielt die Schlüterbrotfabrik ihre wesentliche Rolle bei der Brotversorgung Berlins und konnte trotz Kriegsschäden nach nur



UNTERNEHMENSHISTORIE

Roggenmischbrot für Berliner

Schlüterbrot machte sich durch sein spezielles Backverfahren einen Namen. Nach dem Krieg entstand die modernste Brotfabrik Deutschlands » Von Janina Kunze/Björn Berghausen (BBWA)

fünfwöchiger Aufräumphase wieder in Betrieb genommen werden. In drei Schichten backten fast 450 Mitarbeiter in großen Mammutöfen täglich 60.000 Brote aus 60 Tonnen Mehl.

1952 schlossen sich Schlüterbrot und Bärenbrot dann zu einer Interessengemeinschaft zusammen, um auf den Rückgang des Brotumsatzes zu antworten, der insbesondere durch „Ost-Dumping“ spürbar wurde. Wieder auf Erfolgskurs, investiert Schlüterbrot Millionen in die Fabrik und kann Ende der 1950er als größte und modernste Brotfabrik Deutschlands bezeichnet werden. Nach dem Tod Manckes, der das Unternehmen 45 Jahre geführt hatte, fusionieren Schlüter- und Bärenbrot.

Der Niedergang begann schon in den 1980er Jahren und wurde durch die Wende besiegelt: Zahlreiche Großkunden sprangen ab, der Umsatz brach bis 1993 um 25 Prozent ein. Trotz 80 Mio. D-Mark Umsatz verloren 550 Mitarbeiter ihren Job. Eine Ausgründung mit 85 Beschäftigten, die vor allem für Aldi backte, musste 2002 schließen. Die Brotsorte Schlüterbrot aber ist bis heute erhältlich.

BBWA

Für Interessierte geöffnet

Das Berlin-Brandenburgische Wirtschaftsarchiv (BBWA) ist eine Forschungseinrichtung für regionale Wirtschaftsgeschichte und Industriekultur. Bestände können eingesehen werden. Kontakt und Info: www.bb-wa.de