

Digitales Brandenburg

hosted by Universitätsbibliothek Potsdam

16. (11. ausserordl.) Versammlung des XXI. Vereinsjahres.

16. (11. ausserordl.) Versammlung des XXI. Vereinsjahres.

Freitag, den 29. November 1912.

Besichtigung der Centralbetriebsstelle von Aschinger's Aktiengesellschaft, Saarbrücker Str. 36.

Die sehr zahlreichen Teilnehmer wurden von den jetzigen Herren Direktoren freundlichst empfangen und geleitet. Darüber berichtet u. M. Herr August Foerster folgendes:

Die seit Mitte Mai 1912 im Betrieb befindliche ganz neu erbaute Anlage hat äußerlich große Ähnlichkeit mit einer Fabrik. Für den maschinellen Betrieb sind 63 Motore mit zusammen 600 Pferdekraften vorhanden, gegen 21 mit 160 PS. in der alten Zentrale, Neue Friedrichstraße 11. Um einen geräumigen, annähernd vierseitigen Hof gruppiert — die ganze Anlage bedeckt über 4300 Quadratmeter — blickt man vom Hofe aus zu dem unter sich zusammenhängenden, ihn umschließenden, fünf Stock hohen Fabrik-Gebäude empor, während die vierte, die schmalere Straßenseite, den Geschäftsräumen vorbehalten ist. Die äußere Erscheinung des Etablissements, seine bedeutende Entwicklung in der Richtung der Höhe, ist um so bemerkenswerter, als sie einen bezeichnenden Gegensatz bildet zu den Räumlichkeiten, die es abgelöst hat. Das waren nämlich bis zum März eine beträchtliche Anzahl der Stadtbahnbögen zwischen Alexanderplatz und Jannowitzbrücke, sowie ein Fabrikgebäude und ein Vordergebäude nebst 2 Seitenflügeln auf dem Grundstück Neue Friedrichstraße 11. Man begreift es, wenn man die gegenwärtige Betriebs-einrichtung gesehen, daß sich die Verwaltung in jenen Räumen wie in einer Zwangsjacke gefühlt und daß sie aufgeatmet hat, als mit ebensoviel praktischer Überlegung, als Umsicht und Berücksichtigung weiterer Entwicklung angelegt, das neue Etablissement zur Verfügung stand. Zwar umfaßt dieses noch keineswegs alles, was man wohl gern hier auch vereinigt hätte und was in Zukunft vielleicht noch vereinigt werden wird, denn es fehlen die große eigene Bäckerei der Firma Aschinger,

die nach wie vor in der Sophienstraße ihr Heim besitzt, und die Konditorei, die ihre 8 Verkaufsstellen in Berlin und den großen Bedarf aller andern verschiedenen Filialen von der Köpenickerstraße aus versorgt. Aber mit diesen beiden Ausnahmen umfaßt das Etablissement in der Saarbrückerstraße die Vorbereitung und angemessene Bereitung und Verteilung alles dessen, was für des Leibes Nahrung und Notdurft von allen Filialen, hier angeschlossen auch das Weinhaus „Rheingold“ und das Hotel „Fürstenhof“, in Anspruch genommen wird, und natürlich auch eine Menge Nebenbetriebe, die mittelbar Notwendigkeiten sind, um den Gesamtbetrieb aller Zweiganstalten auf der Höhe der Leistung und der tadellosen äußeren Erscheinung zu halten. Zum leichteren Verständnis sei erwähnt, daß z. B. eine Silberputzmaschine, die 13 000 Mark gekostet hat, (was nur zur Veranschaulichung ihrer Leistungsfähigkeit gesagt sei), im Gange ist, daß sämtliche Beleuchtungsgegenstände die elektrisch angeschlossen sind, nicht bloß repariert, sondern neu angefertigt werden und daß ganz ähnlich eine ausgedehnte Tischlerei, Klempnerei und Schlosserei usw. im Gange sind.

In welchem Umfange solcher Nebenbetrieb an der Seite und als Ergänzung des Hauptbetriebes sich notwendig macht, das erfuhr die aus etwa 80 Personen bestehende Gesellschaft, eingeladen, die 5 geräumigen Fahrstühle zu besteigen, als sie, sogleich bis auf das Dachgeschoß des Mittelbaues gehoben, von hier aus den Weg vom obersten Stockwerk abwärts zum Erdgeschoß antrat.

In den großen und luftigen Räumen des Dachgeschosses des Mittelbaues sind die ungeheuren Vorräte von Wurstwaren zum Austrocknen aufgehängt und sehen ihrer Bestimmung entgegen, sobald sie, wie der Fachausdruck lautet, reif geworden sind. Im Seitenflügel befindet sich der Lagerraum für Seife, hergestellt in der eigenen, Parterre gelegenen Seifensiederei der Gesellschaft und bestimmt, die in dem Betrieb sich ansammelnden Fettabfälle zu verwerten. Das ist bezeichnend für die Sorgfalt, mit der das große Unternehmen geleitet wird: Es geht nichts verloren, und Abfälle, die dem Laien in diesen Dingen völlig wertlos erscheinen, finden hier ihre zweckmäßige Verwendung. Im vierten Stockwerk ist die Dampfwäscherei untergebracht, in welcher für sämtliche Zweiggeschäfte die Tischwäsche, sowie die der Angestellten von der Firma gelieferte Kleidung und Hauswäsche gewaschen, geplättet und in Stand gesetzt wird. Zur Bewältigung dieser Arbeit sind über 60 Wäscherinnen und Näherinnen sowie eine große Anzahl Maschinen tätig: 12 rotierende Waschmaschinen und 5 Zentrifugen waschen täglich im Durchschnitt 150 Zentner Wäsche, und 4 Dampfwalzplättmangeln plätten dieselbe. Ihre Arbeitsleistung beläuft sich auf eine riesige Anzahl von Tischtüchern, Servietten und Handtücher (beiläufig 3000, bzw. 20 000, bzw. 12 000 Stück). Auch ist die Wäscherei mit Kulissen-, Trocken-

apparaten, Rumpfbügelmaschinen zum Plätten der Kleider, mit 15 Gasplätten und 30 elektrisch angetriebenen Näh- und Stopfmaschinen ausgestattet.

Die weiteren Stockwerke des Mittelbaues enthalten die Dampfküche, die kalte Küche, das Warenlager, sowie die Schlächtereier nebst der von den Besuchern mit ganz besonderem Interesse in Augenschein genommenen Wurstfabrik. Mit ihrer Wandbekleidung aus weißen Kacheln und den leicht abwaschbaren Terrazzofußböden und -Tischen gewähren alle diese Räume den Eindruck peinlicher Sauberkeit und musterhafter Ordnung.

Der Schlächtereibetrieb dürfte ebenso in seinen Einrichtungen, als in seiner Größe bloß durch die bedeutendsten Schlächtereien und Fleischwarenfabriken Amerikas erreicht werden. Sämtliches Fleisch, Geflügel, Wild, Fische und alle sonstigen Rohmaterialien werden nur in allererster Güte eingekauft. Peinlichste Gewissenhaftigkeit bei Abnahme der angelieferten Waren waltet allerwärts. Es war den Besuchern natürlich sehr erwünscht, einige Zahlen über den Fleischverbrauch der Firma zu hören, und wiederum übertraf allseitig das Gehörte die Erwartung, als der Verbrauch des letzten Jahres durch folgende Zahlen veranschaulicht wurde: Schweinefleisch 1 850 000 Pfund, Rindfleisch 1 600 000 Pfund, Kalbfleisch 900 000 Pfund, Hammelfleisch 300 000 Pfund, Hasen 19 089 Stück, Wildgeflügel 28 380 Stück, Gänse 37 257 Stück (365 621 Pfund, zur gegenwärtigen Zeit 600 Stück täglich), Geflügel 51 958 Stück, verschiedene Fische 340 000 Pfund. In der Schlächtereier arbeiten zirka 160 Gesellen, um das angelieferte Fleisch zu zerlegen, zur Verteilung an die einzelnen Geschäfte, sowie zur Weiterverarbeitung herzurichten. In mehreren Kühlräumen sowie in den Pökellräumen (deren 180 kolossale Steingutbottiche bewundert wurden), lagern ständig etwa 3000 Zentner Fleisch im ungefähren Wert von einer Viertelmillion Mark. Eine Kälteanlage gibt diesen Räumen die erforderliche Temperatur und liefert außerdem täglich 600 Zentner Roheis. In einem Seitenflügel liegen die 12 Räucherammern, bestimmt, die in der Wurstfabrik hergestellten Waren auf angemessene Zeit zu beherbergen, darunter auch die beliebten, jedem Berliner wohlbekannten Aschinger-Würstchen. — Ein großer Teil des zerlegten Fleisches wandert in die Dampf- und die kalte Küche, um hier zu Braten (als Aufschnitt zu verwenden), zu Koteletts, Sülzkoteletts, Sülze, italienischem Salat usw. verarbeitet zu werden. Große Gasbratöfen und riesige Dampfkochkessel, Fleisch-Schneidemaschinen und Rührwerke sind aufgestellt, um den Ansprüchen an die Leistungsfähigkeit der Küchen zu genügen.

Die täglich in den Betrieben benötigten 200 Zentner Kartoffeln werden maschinell gewaschen und maschinell geschält — die Abfälle der Schälerei sind ein wertvolles Schweinefutter. Die zum Salat, der beliebten Beilage zu den Aschinger-Würstchen, verwendeten Kartoffeln

werden in großen je 10 Zentner fassenden Kesseln gekocht. Diese Ausdehnung des betreffenden Sonderbetriebes ist notwendig; denn der tägliche Verbrauch von Kartoffelsalat beziffert sich auf 4200—6000 Pfund, der zugehörigen Bierwurst auf täglich 20 000 Paar. Salatfreunde unter den Besuchern erkundigten sich bei dieser Gelegenheit auch nach dem Verbrauch italienischen Salats. Die Antwort ergab 800 bis 1200 Pfund täglich und bei dieser Gelegenheit wurde der Neugier auch verraten, daß täglich 1500—2000 Pfund Butter, 20 000 Eier und 3000 Liter Milch und Sahne verbraucht werden. — Noch ist eines wichtigen, sich bei der Annäherung durch den scharfen Geruch des Senfes ankündigenden Sonderbetriebes zu gedenken, der Mostrichfabrik, die täglich 8—10 Zentner der tadellosen, feinsten Qualität Mostrich herstellt. Auch fehlt nicht die flüssige Labung; denn in eigener Selterwasserfabrik erzeugt die Firma täglich etwa 20 000 Flaschen Selterwasser und Limonaden.

Um eine in jeder Hinsicht einwandfreie Kontrolle der verwendeten Rohmaterialien zu schaffen, hat die Gesellschaft das Nahrungsmittel-Untersuchungsamt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg mit der ständigen Untersuchung aller eingehenden Waren betraut. Im Auftrage dieses Amtes ist ein Nahrungsmittel-Chemiker in dem hierfür innerhalb des Etablissements eingerichteten Laboratorium der Gesellschaft mit der chemischen Untersuchung aller Materialien beschäftigt.

Der Fuhrpark, welcher die außerordentlich große Menge von Waren aller Art täglich mehrmals frisch den einzelnen Geschäften zuführt, ist entsprechend groß. Er besteht aus 10 Automobilen, 59 Pferden und 48 Wagen.

Nach beendetem Rundgang richtete Geheimrat Friedel Worte des Dankes an die Herrn der Direktion, die sich in die Führung durch das wunderbar vielseitige Etablissement geteilt hatten. Mit Recht wurde vom Vorsitzenden der Brandenburgia hervorgehoben, daß es erstaunlich und bewundernswert sei, wie in der Zeit von nur 20 Jahren dieses Riesenwerk des Aschinger-Unternehmens erwachsen konnte. Es zählt z. Z. 3500 Angestellte, wovon ungefähr 340 auf die Anlage in der Saarbrückerstraße entfallen, der größte Teil naturgemäß auf die Filialen, deren Zahl z. Z. 50 beträgt. Eine so stolze Entwicklung scheint es zu rechtfertigen, einiges aus der Geschichte des Unternehmens an der Hand der beim Handelsregister eingesehenen Akten der Aktien-Gesellschaft im nachfolgenden zu berichten:

Carl und August Aschinger, die Begründer des Unternehmens, beide nicht mehr unter den Lebenden weilend, da der erste 1908, der zweite 1911 starb, stammten aus Württemberg. Dort war der Vater evangelischen Bekenntnisses, ein kleiner Brauer, der seine Söhne etwas Tüchtiges lernen ließ und sie praktischen Berufen zuführte. Der Älteste, Fritz, war eine Zeit lang Bahnhofsrestaurateur in Luckenwalde, später betrieb

er in Berlin eine Restauration. Von den beiden jüngeren Brüdern hatte Carl auch das Gastwirtsgewerbe erlernt, August sich als Koch betätigt. Im Jahre 1882 gingen beide zusammen und begründeten, klein anfangend, auf der Basis der „Bierquelle“, wie sie heute noch als die erprobte Grundlage in 35 Aschinger'schen Zweiggeschäften festgehalten wird, eines, dann mehrere kleine Geschäfte dieser Art, sie als „Bierquellen“ bezeichnend. Zu den ersten gehörte ein Geschäft in der Leipzigerstraße, eines in der Friedrichstraße zwischen Linden- und Mittelstraße, eines am Köllnischen Fischmarkt, 1894 gesellte sich das in der Zwischenzeit bedeutend erweiterte Etablissement am Alexanderplatz hinzu, dann in schneller Folge weitere. Im Beginn von 1900, am 1. April, machten die Gebrüder ihr Geschäft unter dem Namen „Aschinger Bierquelle“, zu einer Aktiengesellschaft mit 3 Million Mark Kapital. Als solche bestand sie bis Ende 1906, worauf sie in die heutige „Aschinger Aktiengesellschaft“ ohne Erhöhung des Aktienkapitals aber mit erweiterten Zwecken umgewandelt wurde. Carl und August Aschinger waren seit 1900 nur noch im Aufsichtsrat. Alleiniger Vorstand war seit 1902 der gegenwärtige Generaldirektor Königl. Kommerzienrat Hans Lohnert. Der wachsende Umfang der Geschäfte hat im Lauf der Jahre die Berufung von mehreren Direktoren mit Kollektiv-Prokura erfordert. Ihrer sind z. Z. drei, die Herren Hans Hüttl, Arthur Weyda, Wilh. Wanner. Der Aufsichtsrat besteht z. Z. aus vier Herren. Gedruckte Geschäftsberichte liegen seit 1907 vor. Die Bilanzen erweisen eine hochbefriedigende Prosperität. Die Abschreibungen haben innerhalb der 5 Jahre alljährlich stets weit über 1 Million betragen, die Dividende 8 Prozent. Auf der Aktiv-Seite der 1911er Bilanz sind drei bedeutende Aktiven nämlich: 1. Die gesamte Einrichtung aller Geschäfte, einschließlich des Weinhauses Rheingold und des Hotels „Der Fürstenhof“, sowie der Fuhrpark 2. die Bestände an Tisch- und Personalwäsche, auch hier Rheingold und Fürstenhof eingeschlossen, 3. die Maschinenanlagen im Rheingold und Fürstenhof, welche eine Leistungsfähigkeit von 1260 Pferdekräften haben und erst vor 5 bzw. 6 Jahren mit einem Kostenaufwande von 1 322 000 Mark eingerichtet worden sind, auf je eine Mark heruntergeschrieben. Der auch bedeutend abgeschriebene Grundstücks-Wert, hier eingeschlossen „Fürstenhof“ und „Rheingold“ betrug am Jahres-schluß 1911 38 183 866 Mark, die Hypothekenschuld 30 329 700 Mark, Gesamtabschreibung 1911 war 1 002 157 Mark, weitere 1 200 000 Mark wurden dem Spezialreservefonds zugeführt, welcher damit die Höhe von 1 600 000 Mark erreicht hat. Seine Verwendung bleibt künftigen Entschlüssen vorbehalten. Unnütz zu sagen, daß ohnedies umsichtige Fürsorge für die Angestellten getroffen ist. Der Jahresumsatz hatte sich in 1911 um 800 000 Mark vermehrt und betrug zirka 24 Millionen Mark. Die Netto-Gewinne, von denen alljährlich 240 000 Mark als Dividende

ausgezahlt wurden, bezifferten sich in den fünf Jahren 1907—1911 immer steigend auf 279, 306, 376, 447 und 511 Tausend Mark. Alles in allem das glänzende Bild einer im kleinste Umfange angefangenen Entwicklung! Und fragt man nach den Ursachen eines so ungewöhnlichen Aufschunges, so ist es wesentlich die zielbewußte, unentwegte Tätigkeit und der unermüdliche Fleiß zweier schlichter Männer aus dem Volke, die ihr Geschäft aus dem Grunde verstanden und richtige, soziale Gedanken folgerichtig zur Tat gestalteten, nämlich die billige Versorgung einer fluktuierenden Kundschaft mit Speise und Getränk in guter Beschaffenheit für wenige Groschen. Die Gebrüder Aschinger haben sich um die Gestaltung des Berliner Lebens sehr verdient gemacht, und besonders dankt ihnen der mit seiner Zeit zum Sparen Verurteilte, weil er, in Aschingers Bierquelle eintretend, sofort Hunger und Durst zu stillen vermag, ohne zu peinlichem Warten gezwungen zu sein. Das war in Wahrheit eine soziale Tat.

Der I. Vorsitzende Geheimrat Friedel machte darauf aufmerksam, daß die Brandenburgia die Aschinger-Centrale, als sie noch in ihren Anfängen war, am 18. April 1900 unter gütiger Führung der beiden Gebrüder Aschinger besuchte, verwies auf den Bericht darüber im Monatsblatt IX. Jahrgang 1900/1901 S. 65 bis 67 und dankte den Herrn Direktoren Namens der hochbefriedigten Mitglieder auf das Verbindlichste. Um, so zu sagen, die Probe auf das Exempel zu machen, begab sich eine stattliche Anzahl der Erschienenen in das Aschinger-Lokal am Alexanderplatz um dort ein bürgerlichgutes und schmackhaftes Mittagessen nach der Speisekarte einzunehmen.

17. (6. ordentl.) Versammlung des XXI. Vereinsjahres.

Mittwoch, den 18. Dezember 1912

im

Brandenburgischen Ständehause.

Vorsitzender: Herr Geh. Reg.-Rat E. Friedel.

Von demselben rühren die Mitteilungen zu I bis XXV und XXVII her.

A. Allgemeines.

I. U. M. Frl. Clara Henriette von Foerster hatte 80 Billets zur Aufführung ihres Schauspiels „Die Rose von Tilsit“ im Theater am Nollendorfplatz für den 8. d. M. eingesendet. Das Stück „ein Königs_