25 Jahre

Spezial-Kräuter-Bonbon-Fabrik

WILHELM

Müller

Duisburg
1949

Rheinhausen
1974

Aus Anlaß des 25jährigen Bestehens
der Firma Wilhelm Müller, Rheinhausen
1949 — 1974

Wilhelm Müller
Gründer und Seniorchef der Firma

GESCHICHTLICHES

Eingangs sei gestattet, sich ein wenig mit dem Werdegang des Gründers der Firma, Herrn Wilhelm Müller, zu beschäftigen. Er wurde am 14. März 1924 als einziger Sohn der Eheleute Wilhelm Müller in Duisburg geboren. Sein Vater, Sattler und Polsterer von Beruf, konnte seinem Sohn bei den damaligen ungünstigen Wirtschaftsverhältnissen nur eine gute Volksschulbildung mit auf seinen ferneren Lebensweg geben. Bereits während der Volksschulzeit, im Alter von 10 bis 12 Jahren, machte er die erste Bekanntschaft mit seinem heutigen Beruf. Er durfte nämlich einem bei der damals bereits renommierten Firma Kanold AG, Werk Duisburg, tätigen Bonbonmeister das tägliche Mittagessen bringen. So war es auch nicht weiter verwunderlich, daß er bei dieser Gelegenheit den Betrieb kennen und vielleicht auch schon lieben lernte. Die erste Auswirkung dieses Kennenlernens zeigte sich, als er sich nach Absolvierung des Pflichtjahres um eine Einstellung als Lehrling eben bei dieser Firma bewarb. Nach bestandener Aufnahmeprüfung wurde er als Bonbonkocher-Lehrling eingestellt. Während der Lehrzeit besuchte er auch die Konditorenklasse der städtischen Berufsschule zu Duisburg mit gutem Erfolg. Seine Lehrzeit beendete er am 2. April 1942. Von der Niederrheinischen Industrie- und Handelskammer erhielt er den Facharbeiterbrief mit dem Prädikat „Gut" ausgehändigt. Sein Lehrherr aber stellte ihm nachstehend aufgeführtes Lehrzeugnis aus:

„Willy Müller, geb. 14. 3. 1924, aus Duisburg, hat vom 3. April 1939 bis 2. April 1942 bei uns als Bonbonkocher gelernt. Mit allen Sparten der Bonbonherstcllung hat er sich während dieser Zeit gut vertraut gemacht, und zwar in Hartkaramellen wie in Weichkaramellen. Vom ersten Tage an hat Willy Müller seinem zu erlernenden Beruf gleich die nötige Liebe entgegengebracht und hat somit auch den Erfolg gehabt, indem er ein tüchtiger Bonbonkocher geworden ist. Durch seine Treue, Pünktlichkeit und Sauberkeit zeichnete sich Willy Müller besonders aus. Sein kameradschaftliches Verhalten war musterhaft. Wegen seiner Einberufung zum Arbeitsdienst bzw. zur Wehrmacht unterbricht er seine Tätigkeit bei uns. Unsere allerbesten Wünsche begleiten ihn.

Zuckerwarenfabrik Kanold AG
Werk Duisburg
gez. Unterschriften"

Nach Beendigung der Lehrzeit im Jahre 1942 wurde Herr Müller Soldat und im Jahre 1945 mit 21 Jahren aus der Kriegsgefangenschaft entlassen. Er nahm mit Beginn der Instandsetzungsarbeiten auch wieder seine Tätigkeit bei der Firma Kanold auf und man betraute ihn schon bald mit der Leitung der Hart-Karamellabteilung. Als er im Jahre 1949 bei der Firma aufkündigte, bescheinigte ihm die Firma, daß er mit Geschick und Umsicht alle auftretenden Schwierigkeiten gemeistert und sich beim Wiederaufbau auch eine gute Maschinenkenntnis angeeignet hat, die es ihm möglich machte, technische Störungen selbst zu beheben und das Personal in der Bedienung der Maschinen anzulernen.

Die Aufkündigung war notwendig geworden, da Herr Müller die DUZUFA (Duisburger Zuckerwarenfabrik) gründete und sich damit selbständig machte. Leider war zu dieser Zeit der Zucker aber noch zwangsbewirtschaftet, so daß schon bald Absatzschwierigkeiten auftraten und Herr Müller diese Firma wieder verkaufen mußte. Da der Wille und die Liebe zu seinem erlernten Beruf aber ein Aufgeben nicht zuließen, arbeiteten die von der DUZUFA übernommenen Maschinen in einem zwischenzeitlich ererbten Haus in Duisburg-Hochfeld auf der Brückenstraße, und zwar unter dem Namen „Kräuterfabrik Wilhelm Müller", ohne Unterbrechung weiter. Herr Müller hatte sich nämlich entschlossen, ausschließlich Kräuterbonbons unter Verwendung von Naturprodukten herzustellen und diese zu vertreiben. Dieses Vorhaben war außerordentlich schwierig, da ein Verkauf von „Süßwaren" an den Letztverbraucher nur durch Einzelhandelsgeschäfte oder auf Privatplätzen möglich war. Mit Hilfe eines Gutachtens trat hier ein grundlegender Wandel ein. Das Gutachten bescheinigte den von Herrn Müller hergestellten Erzeugnissen nämlich, daß Hustenbonbons „Lebensmittel" im Sinne des § 1 Lebensmittelgesetz sind. Wegen der einmaligen Bedeutung für die Firma sei dieses Gutachten im vollen Wortlaut wiedergegeben.

Es lautet:

p. Adresse:	STADT DUISBURG
Müller, Duisburg	DER OBERSTADTDIREKTOR

Wie uns bekannt ist, sind Sie gelernter Bonbonfachmann und waren lange Zeit als Werkmeister in einer namhaften Bonbonfabrik tätig. Nachdem Sie sich selbständig gemacht haben, stellen Sie, z. T. vor den Augen des kaufenden Publikums auf öffentlichen Märkten und Wochenmärkten, Kräuterbonbons her. Der zähflüssigen heißen Bonbonmasse werden Kräuterauszüge, aetherische Oele (Anis, Fenchel usw.), Bayrisch Malz oder Bienenhonig zugesetzt. Es entstehen dadurch praktisch Hustenbonbons, die ein Vorbeugungs- und Linderungsmittel gegen Erkrankungen der Atemorgane darstellen.

Das Bundesverwaltungsgericht hat kürzlich entschieden, daß diese Hustenbonbons keine Arzneimittel sind, sondern Lebensmittel und unter § 1 des Lebensmittelgesetzes fallen. Sie sind deshalb außerhalb der Apotheken frei verkäuflich.

Gegen den Verkauf auf Wochenmärkten dürfte auch nichts einzuwenden sein.

gez. Unterschrift

Das Gutachten hatte zur Folge, daß sich Herr Müller nun auch um eine Zulassung zum Verkauf seiner Produkte auf den Wochenmärkten bemühen konnte, denn zu dieser Zeit und bis zum Jahre 1971 war auch dort der Verkauf von Süßigkeiten allgemein verboten und nur ein Verkauf von Naturprodukten erlaubt. Auf Grund des Gutachtens erteilte die Marktverwaltung in Duisburg eine Standerlaubnis. Diese Erlaubnis war allerdings mit der Auflage verbunden, daß die Erzeugnisse auf dem Wochenmarkt selbst herzustellen seien. Die Auflage wurde beachtet und auf dem Platz bei Sturm, Regen und Schnee wurden Kräuterbonbons angefertigt und gleichzeitig um Kundschaft geworben.

Die gute Qualität sämtlicher Erzeugnisse ließen in der Folgezeit schon rasch den Kundenstamm immer mehr anwachsen. Neue Absatzmärkte kamen hinzu, und auch auf Kirmessen und Jahrmärkten fanden die Kräuterbonbons besten Anklang. Zwangsläufig wuchs damit auch die Produktion ständig. Eine erhebliche Steigerung erfuhr der Absatz aber noch, als die älteste Tochter „Karin" im Jahre 1960 als Verkäuferin in den väterlichen Betrieb eintrat.

Die Folge war, daß Betriebserweiterungen vorgenommen und zusätzliches Betriebs- und Verkaufspersonal eingestellt werden mußte. Und der Aufstieg hielt weiter an! Da eine echte Bedarfslücke vorhanden war, galt es, diese konjunkturell auszunutzen. Die Folgeerscheinung, der Betrieb platzte schon bald aus allen Nähten und ein größeres Betriebsgelände wurde dringend erforderlich. Nach langen Bemühungen gelang es Herrn Müller im Jahre 1969 endlich, in Rheinhausen geeignete Räumlichkeiten zu erwerben und den gesamten Betrieb nach dorthin zu verlagern. Doch über diesen Betrieb, dem heutigen, an anderer Stelle mehr!

Karin Sistenich geborene Müller

Diese Zeilen aber sollen nicht geschlossen werden, ohne Herrn Müller zu seinem 25jährigen Geschäftsjubiläum herzlichst zu gratulieren und ihm, seinen Angehörigen und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein herzliches Dankeschön für die bisher geleistete Arbeit auszusprechen und für die kommenden Jahre ein vielfaches „Glückauf" zu wünschen. Dank aber auch der treuen Kundschaft und allen Freunden des Hauses.

Der Chronist

Unsere Rohstoffe und Fertigerzeugnisse werden laufend durch den staatlich geprüften Apotheker und Lebensmittelchemiker, Herrn Ernst KAHLERT, vormals Direktor des Chemischen und Lebensmitteluntersuchungsamtes der Stadt Duisburg geprüft.

Durch diese ständige und freiwillige Kontrolle wird beste und einwandfreie Qualität garantiert.

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

URKUNDE

ÜBER DIE EINTRAGUNG DES WARENZEICHENS

906879

WILHELM Müller

SPEZIALFABRIK FÜR KRÄUTERBONBONS

DEUTSCHES PATENTAMT

Das Warenzeichen der Firma

Was wir von Kräutern wissen sollten

Die Kenntnisse um die Heilwirkung mancher Pflanzen sind uralt. Diese Heilpflanzen sind die ersten Arzneimittel gewesen, die die Menschen bei Krankheiten verwendeten. Und diese Stellung haben sie auch durch Jahrtausende hindurch bewahrt. Trotz des gewaltigen Aufschwungs, den die Arzneimittelforschung in den letzten Jahrzehnten genommen hat und trotz der vielen Mittel, die der Chemiker in den Laboratorien synthetisiert, ist man doch bei der Herstellung vieler Medikamente auf die Pflanze angewiesen, die die stark wirkenden Alkaloide, Glykoside, Saponine und all die vielen anderen Substanzen aus organischen Stoffen aufbaut.

Die Volksheilkunde war der Boden, auf dem sich die Erfahrungen um die Wirkung der Heilpflanzen weitervererbten. Von der Volksheilkunde übernahm die wissenschaftliche Medizin viele Heilpflanzen und führte sie in den Arzneischatz ein. Sehr oft hat die Forschung bestätigt, was durch Erfahrung schon lange bekannt war. Aber viele Pflanzen haben ihr Geheimnis noch nicht preisgegeben. Man bedient sich ihrer Heilwirkung, ohne die Stoffe zu kennen, die diese Wirkung bedingen.

ANIS

Sämtliche nachstehend aufgeführten Kräuter finden bei der Herstellung der Müller'schen Bonbons in den verschiedensten Arten, aber unter Einhaltung genauer Rezepturen, Verwendung. Am Schluß der Aufzählung werden aber auch noch einige wohlschmeckende und nahrhafte Rohstoffe, die einigen Warenarten zugesetzt werden, erwähnt.

Anis

Die Frucht der Anispflanze enthält ätherisches Öl. Der Hauptbestandteil ist Anethol. Weiterhin sind im Anis noch fettes Öl, Eiweiß und Zucker nachzuweisen. Anis wirkt krampflösend, beruhigend, sekretionsfördernd und wird auch als schleimlösendes Mittel verordnet.

Eibisch

Die Wurzeln und Blätter des Eibisch enthalten viele wertvolle Schleimdrogen. Diese haben eine einhüllende Wirkung. Sie überziehen die Schleimhäute mit einer Schicht dünnen Schleimes und schützen sie so vor Reizen und Verletzungen. Neben der einhüllenden Wirkung ist der Eibisch noch reizmildernd, schmerzlindernd und entzündungshemmend.

Eukalyptus

ist eine Gattung der Myrtengewächse. Verwendung findet die gerbstoffhaltige Rinde, das Kinoharz und das ätherische Öl der Bäume. Das gewonnene Öl wird gegen Husten und Heiserkeit verwendet.

Fenchel
Die Mitteldolden des Fenchels werden im September gesammelt und getrocknet. Die Verwendung des Fenchels ist sehr vielseitig. Er wirkt bei krampfartigen Zuständen im Magen-Darmkanal lindernd und fördert die Verdauung. Bei Erkrankungen der Atmungsorgane wirkt der Fenchel schleimlösend. Beliebt sind der Fenchelhonig und der Fenchelsirup, die aus Bienenhonig bzw. Zuckersirup und einigen Tropfen Fenchelöl hergestellt werden.

Huflattich
Vom „gemeinen" Huflattich werden Blätter und Blüten gesammelt. Sie enthalten Schleim, Bitterstoffe und Gerbstoffe; die Blätter außerdem noch Gallussäure. Sie werden bei allen Erkrankungen der Atmungsorgane sowie bei Husten und Heiserkeit angewendet.

Knöterich
Das Kraut des Vogel-Knöterichs enthält Kieselsäure, Gerbstoffe, wenig ätherisches Öl, Schleim, Zucker, Harze und das Vitamin C. Die Droge wirkt zusammenziehend und wird bei vielfachen Erkrankungen verwendet.

Krauseminze
Auch von der Krauseminze werden nur die Blätter gesammelt. Sie enthalten ebenfalls ätherische Öle und Gerbstoffe. Das Krauseminzöl riecht angenehm aromatisch und wird in der Heilkunde ähnlich verwendet wie die Pfefferminze.

Lindenblüten
Die Blüten der Sommer- und der Winterlinde enthalten schweißtreibende Glykoside, Schleim, Gerbstoff und kleine Mengen von ätherischem Öl. Der Geschmack der Droge ist aromatisch und schleimig. Lindenblüten werden bei Erkältungskrankheiten verordnet.

Lungenkraut
Das Lungenkraut enthält Kieselsäure, Schleim, Saponine, Harz und Gerbstoffe. Seine schleimlösenden Eigenschaften bedingen seine Verwendung bei festsitzendem Husten und bei Erkrankungen der Atmungsorgane.

Lungenkraut

Pfefferminze
Pfefferminzblätter enthalten ätherisches Öl, Gerb- und Bitterstoffe. Das ätherische Öl besteht zur Hälfte aus Menthol. Die Inhaltsstoffe der Minze regen besonders die Sekretion im Magen- und Darmkanal an.

Salbei
Salbei-Arten waren bereits in der Heilkunde des Altertums sehr geschätzt. Es gibt neben dem Tee, dem Extrakt, der Tinktur und dem Salbeiöl eine Menge aus Salbeiblättern hergestellte Fertigpräparate. Vorwiegend wird Salbei bei der Behebung von Nachtschweiß und Entzündungen im Mund und Rachen angewendet.

Schafgarbe

Sammelgut der Schafgarbe sind Blütenstände und Kraut. Die Blütenstände enthalten Harz, fettes Öl und ätherisches Öl, in dem das blaue Azulen enthalten ist. Inhaltsstoffe des Krautes sind das Glukoalkaloid Achillein, Aconitsäure, Gerbstoffe, Harz und ätherischel Öl mit Azulen. Die Blütenstände und das Kraut der Schafgarbe sind ein häufig verwendetes Bittermittel; sie wirken appetitanregend und verdauungsfördernd.

Spitz-Wegerich

Das Kraut enthält ein besseres Glykosid, Schleim-, Bitter- und Gerbstoffe sowie geringe Mengen Vitamin C. Die Droge wird als einhüllendes und schleimlösendes Mittel bei Katarrhen der oberen Luftwege verordnet.

Thymian

Die Inhaltsstoffe des Thymiankrautes sind ätherisches Öl, Gerbstoff, Bitterstoff, Saponin und Harz. Angewendet wird das Kraut als schleimlösendes Mittel bei Husten und Erkrankungen der Atmungsorgane. Das Thymianöl besitzt durch seine Phenole Thymol bzw. Carvacrol desinfizierende Eigenschaft und ist Bestandteil vieler Hustenmittel.

Bayerischer Malz

Der Malz-Extrakt enthält Maltose, Dextrin und Mineralstoffe und ist ein sirupdickes Stärkungsmittel.

Kokosraspel

Sie werden aus der Kokosfrucht der Kokospalme gewonnen. Der in der Frucht enthaltene Same besitzt ein ölreiches Nährgewebe, das aufgespalten und zu Kokosraspeln verarbeitet wird. Die Ware wird an vielen tropischen Küsten hergestellt und nach hier eingeführt.

Echtes Menthol

Das Menthol ist ein natürlicher Kampfer des aus der Pfeffer-Minze gewonnenen Öles. Es dient zur Milderung von Entzündungen der oberen Luftwege (Schnupfen, Kehlkopfentzündungen) und wird aus China (Shanghai) angeliefert.

Reiner Bienenhonig wird aus Mexiko importiert.

Lakritz

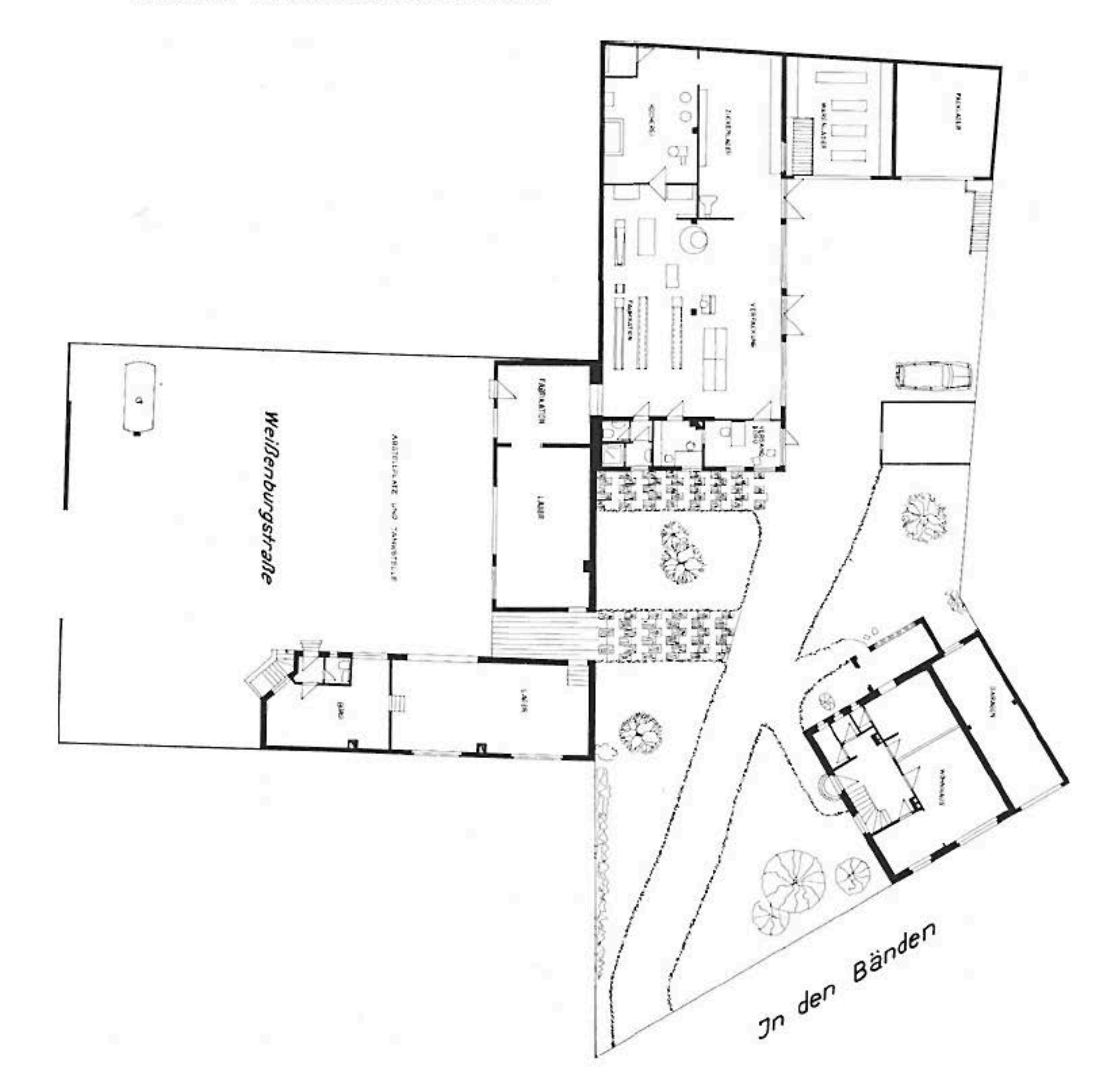
Aus der Süßholzwurzel wird als eingedickter Saft Lakritz gewonnen. Er dient zur Bereitung auswurffördernder Arzneien und wird als Block-Lakritz von Italien geliefert.

Erläuterung der Fachausdrücke

Achillein	=	Pflanzeninhaltstoff, löslich in Wasser, beschleunigt die Blutgerinnung
Aconitsäure	=	Pflanzeninhaltstoff
Anetol	=	Pflanzeninhaltstoff mit desinfizierender Wirkung
ätherisches Öl	=	ölige Flüssigkeit, die stark riecht
Azulen	=	wirksamer Bestandteil des Öles der Kamille
Carvacrol	=	ätherisches Öl
Dextrin	=	Traubenzucker
Droge	=	Teile von Pflanzen, die als Arzneimittel verwendet werden
Extrakt	=	Auszüge aus Drogen, die eingedickt werden
Fettes Öl	=	Gemisch aus Fettsäuren und Glyzeride
Glykoside	=	Verbindungen aus Zucker
Maltose	=	Malzzucker
Phenol	=	Chemische Verbindung
Saponin	=	Pflanzenstoff
Sekretion	=	Absonderung
Tinktur	=	Auszüge aus Drogen mit Hilfe von Wasser, Weingeist, Wein oder Azeton
Thymol	=	keimtötendes Mittel

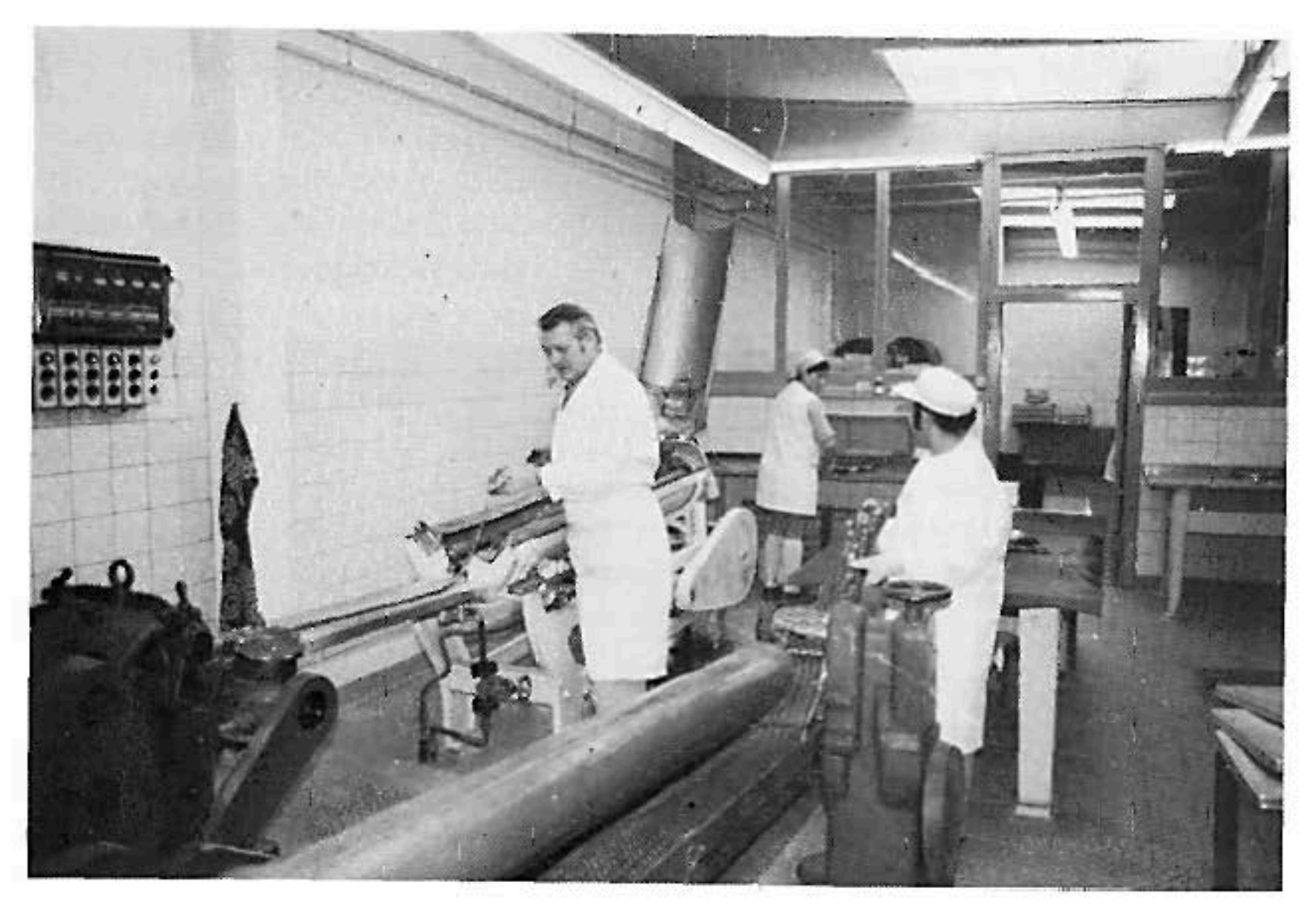
GEGENWÄRTIGES

Der „Chronist" schloß seine Ausführungen mit der Feststellung, daß die Firma im Jahre 1970 nach Rheinhausen verlagert wurde. Nachfolgend soll nun der Versuch unternommen werden, Ihnen einen Einblick in die heutige Firma mit ihren Produktions- und Lagerstätten, ihren Absatzgebieten und anderes mehr zu geben. Beginnen wir mit einem Grundriß des gesamten Betriebes einschließlich Wohnhaus und werfen vorab einen Blick in die Produktionsräume.

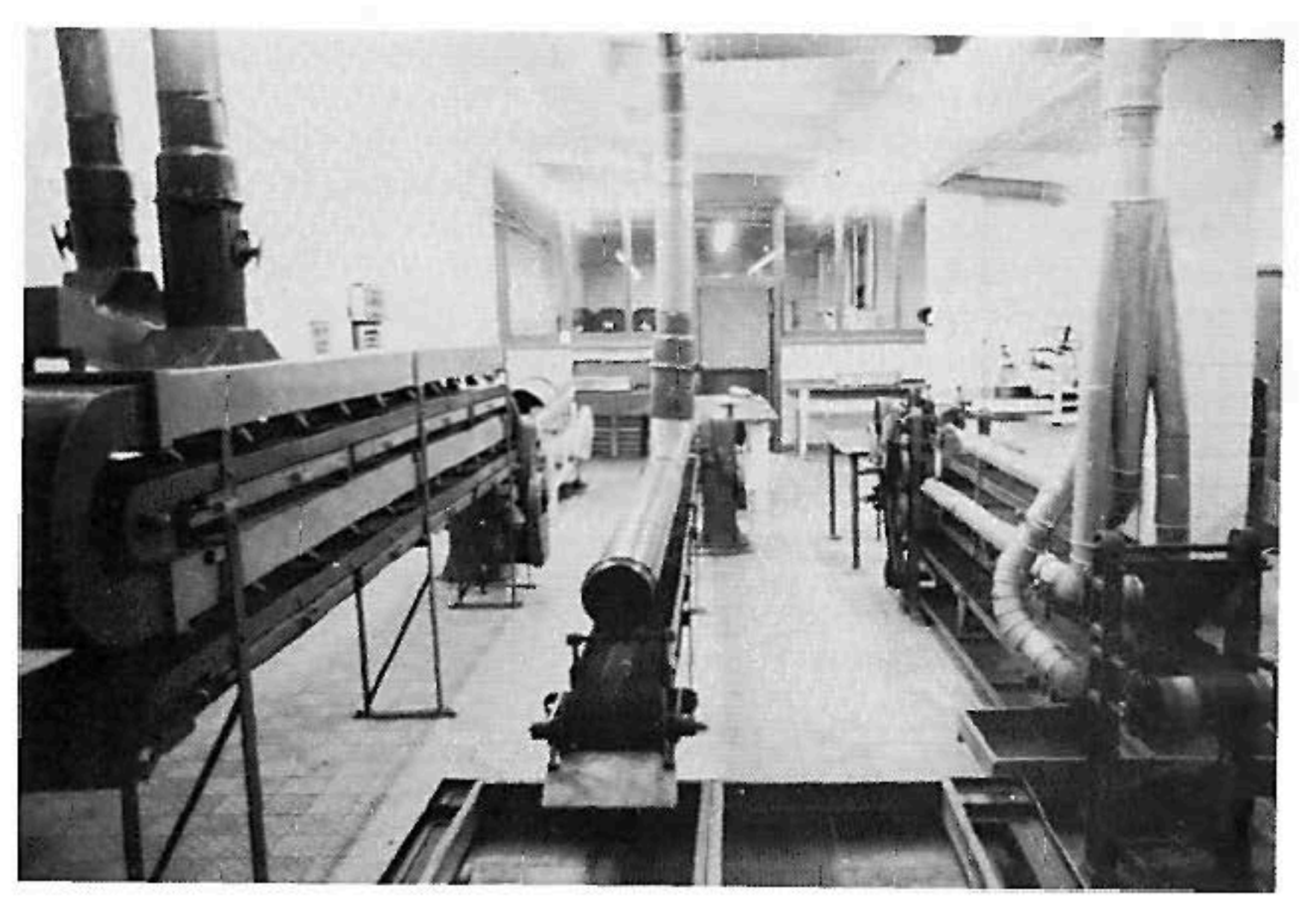


Grundriß des heutigen Betriebes mit Wohnhaus in Rheinhausen

Produktionsraum



Plastikanlage und Walzenstraße



Herstellungsräume mit Packtischen — Teilansicht —
Blick in Kocherei

Allgemeines

Eingangs sei festgehalten, daß in dieser Kräuterbonbonfabrik ausschließlich Hartkaramellen hergestellt werden. Was aber sind Hartkaramellen? Die Definition hierfür ist: „Sie sind eine hochkonzentrierte, im Glaszustand erhaltene Zuckermasse, die im wesentlichen aus Zucker und Glukosesirup besteht." Das wichtigste Rohprodukt bei der Herstellung der Bonbons ist also der Zucker. Ober Zucker sei an dieser Stelle einmal aufklärend ausgeführt, daß noch vor etwa 200 Jahren, in der damaligen Zeit standen nur geringe Zuckermengen zur Verfügung, Süßigkeiten schlechthin als ein höchst überflüssiges Genußmittel angesehen wurden. Es bedurfte vieler Jahre, bis sich auch hier die Erkenntnis dahin wandelte, daß der Zucker in seinen verschiedenen Formen einen wichtigen Bestandteil im Ernährungshaushalt des Menschen bildet und der Zucker aus einem Genußmittel des Reichtums zu einem echten Nahrungsmittel der Menschen wurde.

Glukose, aus Kartoffel- und Getreidestärke gewonnen, ist mit seinem hochwertigen Zuckergehalt ebenfalls Betriebsstoff zur Erhaltung unseres Lebens. Sein Sirup besitzt geringere Süßkraft als Rohr-/Rübenzucker und dient in Mischungen zum Regulieren des Süßgeschmackes. Er verhindert oder verzögert das Auskristallisieren des Zuckers, da er selbst nicht kristallisiert; er gibt vielen Erzeugnissen Konsistenz und Körper, stabilisiert den Wassergehalt in Lebensmitteln, gewährleistet eine längere Frischhaltung und intensiviert Farbe und Aroma.

Die Qualität der Bonbons ist aber nicht allein abhängig von der einwandfreien Beschaffenheit der bei ihrer Herstellung verwendeten Grundstoffe sowie der handwerklichen Kunst, diesen Rohstoffen die ansprechende Form und Konsistenz zu geben, sondern sie wird weitestgehend beeinflußt durch den Zusatz von Geschmacksstoffen der verschiedensten Art und Herkunft. Die Aromatisierung mit Essenzen, Extrakten und ätherischen Ölen spielen also eine wesentliche Rolle. Wichtig ist fernerhin auch die richtige Auswahl und Dosierung solcher hochwertiger Qualitäten, die den Namen Essenz mit Recht tragen. Man muß z. B. mit der nach einer bestimmten Frucht benannten Essenz auch wirklich den Geschmack dieser Frucht im Bonbon erreichen und deutlich herausschmecken können.

Die Praxis hat also bei der Verwendung der Geschmacksstoffe schlechthin darauf besonders zu achten, daß genau dosiert wird und nicht zuviel oder zuwenig Aroma in die Masse gelangt. Das Geheimnis einer guten Bonbonherstellung ist demnach: „Nur beste Qualität der Naturprodukte und naturreine Geschmacksstoffe in der richtigen Dosierung von fachkundiger Hand verwenden."

In diesem Zusammenhang soll aber auch noch ein Wort über die „Hygiene" im Betrieb gesagt werden. Der Zucker verlangt in seiner Eigenschaft als klebrige Substanz und stark Feuchtigkeit anziehend eine ordnungsgemäße Lagerung und Behandlung. Dieses bezieht sich nicht nur auf die Ware selbst, sondern auch auf alle Maschinen, Geräte, Tische und Fußböden, auf denen Zucker verarbeitet, transportiert und gelagert wird. Die tägliche Reinigung von bei der Herstellung benutzten Geräten, Maschinen, Kesseln, Tischen, Wänden und Fußböden ist eine Selbstverständlichkeit in einem

zuverlässig geführten Betrieb dieser Art. Weiße Arbeitskleidung und Haarnetze werden von den weiblichen Mitarbeiterinnen getragen; ausreichende hygienische Einrichtungen (Toiletten, Brausen pp.) sind vorhanden. Alle diese Dinge schaffen nicht nur die Voraussetzung einer gesteigerten Arbeitsleistung, sondern sind auch die beste Reklame.

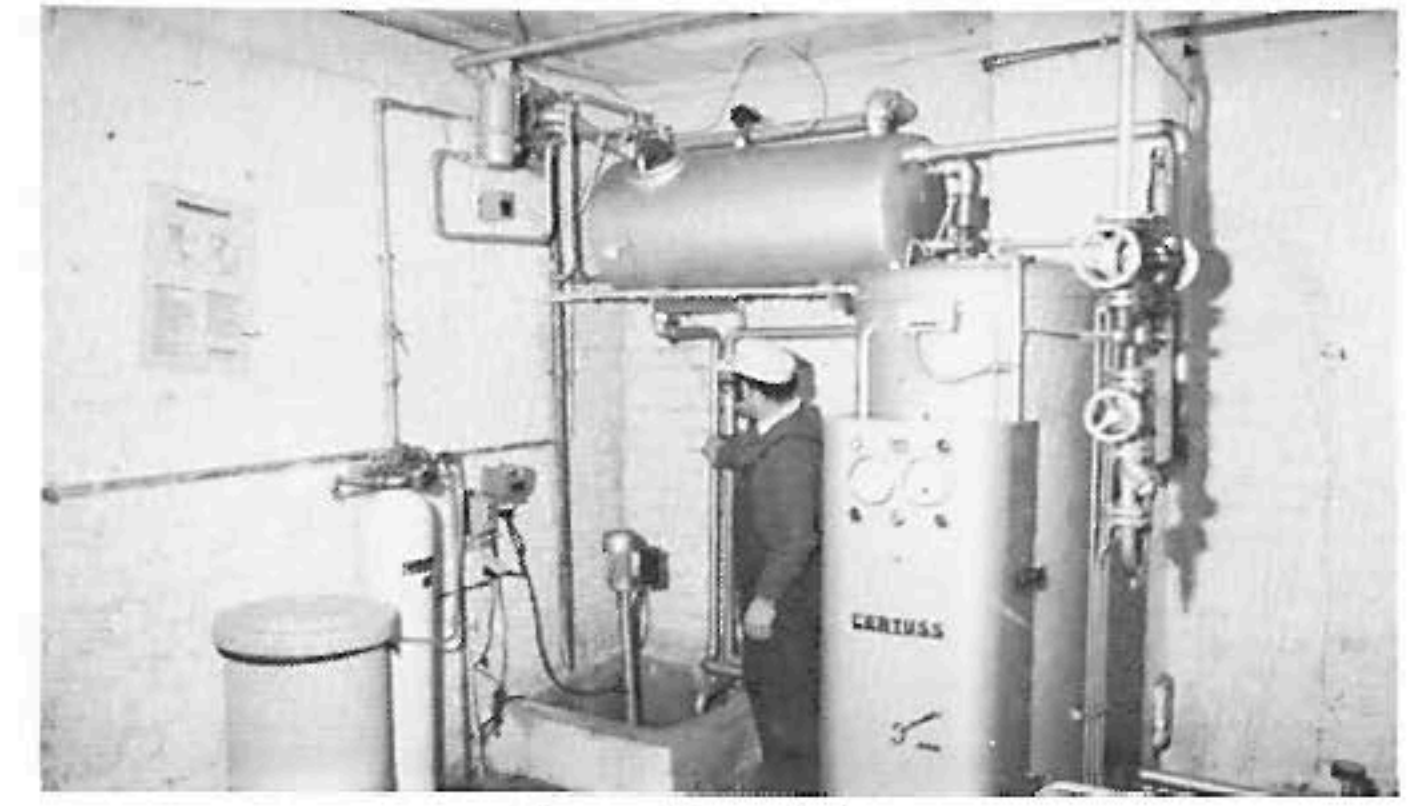
Zum eigentlichen Produktions-Betrieb wäre anzuführen, daß er in der Lage ist, täglich auf 3 Arbeitsstraßen über 6 Tonnen = 120 Zentner Kräuterbonbons herzustellen. Daß bei dieser Leistungsfähigkeit eine ausreichende Menge von Rohstoffen (Zucker, Glukose und Geschmacksstoffe) vorrätig gehalten werden müssen, sei der Vollständigkeit halber noch erwähnt.

Unsere Arbeitsweise

Unsere Arbeitsweise

Zu Ihrer Orientierung erleben Sie mit uns nachfolgend aber einmal einen „Arbeitsgang" in unserer Kräuterbonbonfabrik.

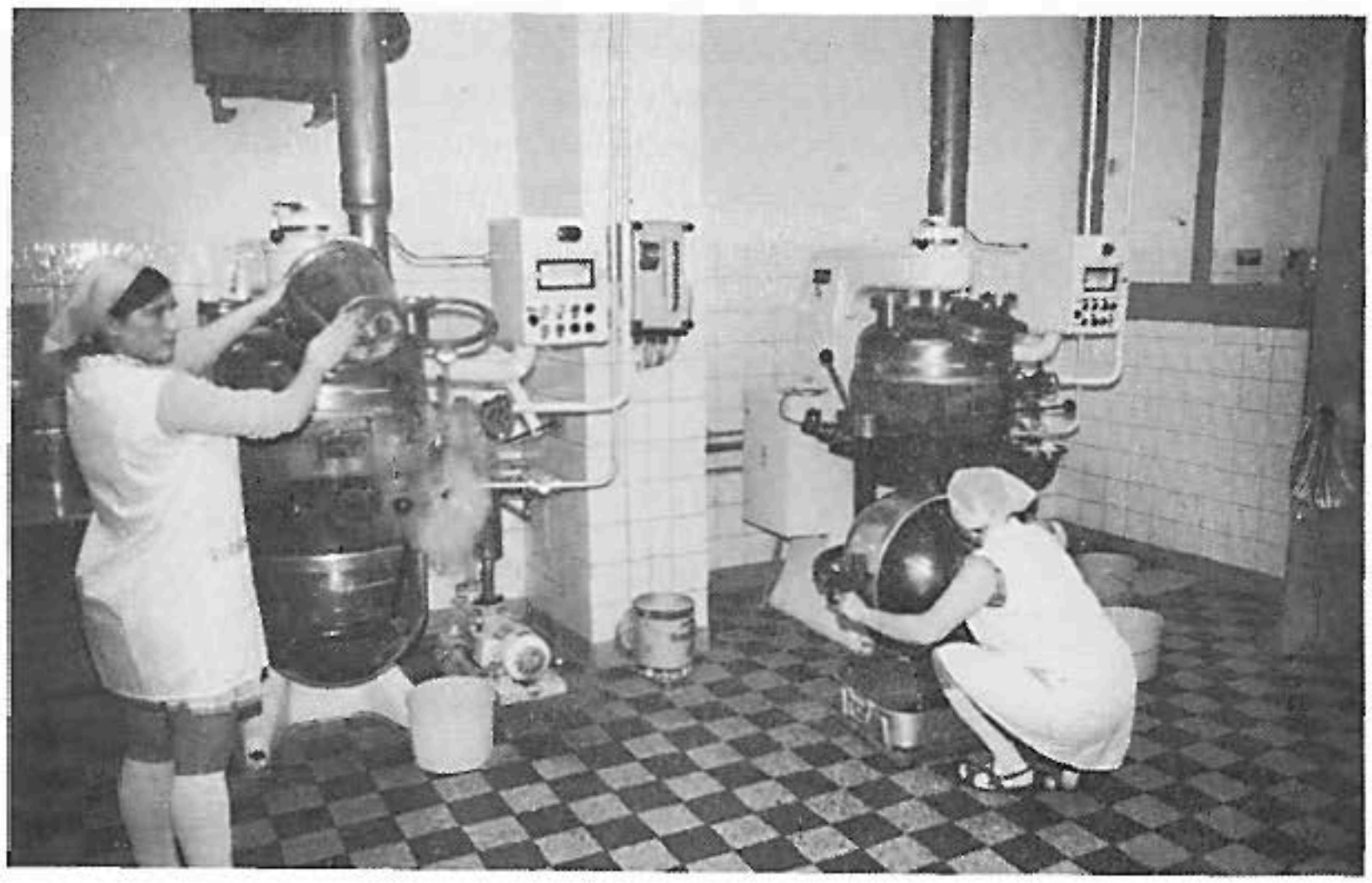
Eine wichtige Funktion bei der Herstellung der Kräuterbonbons geht von der im Kesselraum installierten Certuss-Dampfanlage aus. Eine übersichtliche Installation sorgt dafür, daß dieser automatische Dampfschnellerzeuger nur 3-4 Minuten benötigt, um auf einen Dampfdruck von 10 atü zu kommen. Der hier erzeugte Dampf führt vom Kesselraum über mehrere Dampfverteiler zu den verschiedenen Gruppen der Dampfverbraucher. Er wird mit unterschiedlichem Druck in mehreren Leitungen zu den Universal-Vakuum-Satzkochern, den Wärmetischen und dem Strangformer geleitet. Ein Druckminderer reguliert die Drucke. Auch sämtliche Heizkörper im Betrieb werden über ein Mischventil im Kesselraum mit Heißwasser versorgt. Außerdem befindet sich neben den Dampfleitungen noch eine Kondenswasserleitung, die das Kondensat zu der Haupt-Dampfanlage zurückführt.



Certuss-Dampfanlage

Ein moderner Betrieb kann ohne eine ausreichende Stromversorgung nicht produzieren. In einem besonders abgeteilten Raum ist darum die Hauptstromversorgung untergebracht. Von dort aus werden sämtliche Maschinen mit Strom von 380 und 220 Volt versorgt. Im Betrieb selbst befinden sich mehrere Stromkreise mit automatischen Schaltausrüstungen und optischen Anzeigern. Fällt ein Stromkreis aus, so kann der sonstige Betrieb ungestört weiterlaufen.

Wie bereits erwähnt, wird bei der Herstellung aller Erzeugnisse nur beste Qualität, in diesem Falle Zucker-Doppelraffinade EWG, Kategorie 1, verarbeitet. Der Zucker wird aus dem Lager unmittelbar in die Kocherei gebracht. Dort arbeiten die Universal-Vakuum-Satzkocher, die es ermöglichen, daß bei einem öfteren Wechseln der Rezepturen an einem Arbeitstag 30 verschiedene Sorten Kräuterbonbons hergestellt werden können. Mit dem nötigen Wasser wird nun die Raffinade in die Kessel gegeben. Nach Einschaltung des Rührwerks wird das Dampfventil geöffnet und der Zucker löst sich auf. Bei einer Temperatur von 100 ° bis 115 °C wird erwärmter Glukosesirup hinzugegeben und mit 8 atü bis 140—145 °C gekocht. Ist der Endkochgrad erreicht, wird der Dampf wieder abgestellt und die fertiggekochte Masse dann langsam unter Vakuum in den unteren Entnahmekessel ablaufen gelassen. Nach kurzer Zeit entsteht ein klarer, trockener Sud, der dann von einer Bonbonkocherin zur weiteren Verarbeitung in eine Mulde gegeben wird. Im übrigen ist sauberes und genaues Kochen eine wesentliche Voraussetzung für die Herstellung einwandfreier Hartkaramellen. Der Sud, der dann farblos und klar die Kühlplatte erreicht, wird hier rezeptgetreu mit Zutaten, die genauestens dosiert und verwogen sind, weiterverarbeitet. Es werden auch hier nur beste Naturalien als Zusätze verwendet; ein großer Teil davon wird aus dem Ausland direkt eingeführt.



Kocherei

Der „Sud"

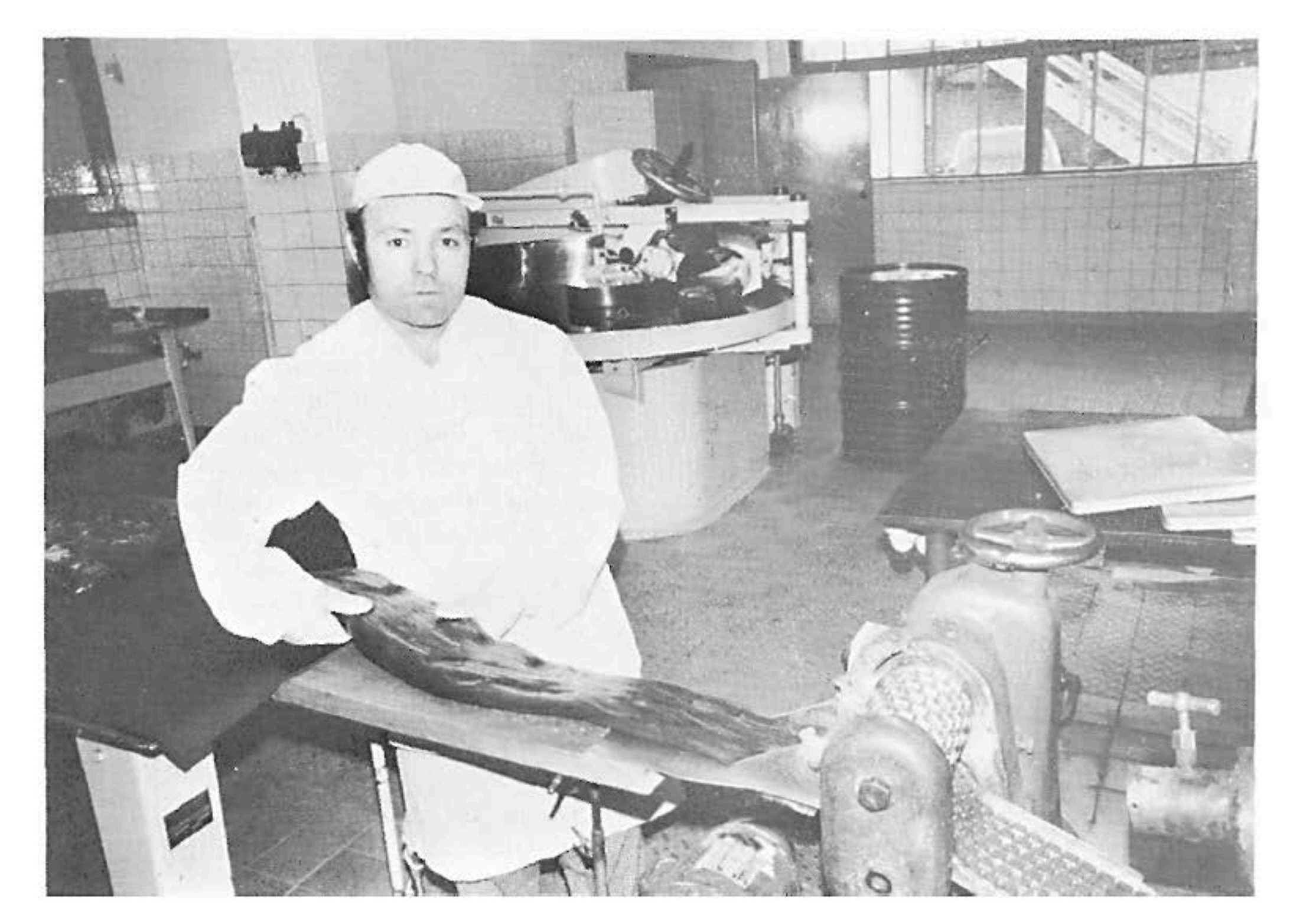
Die Abkühlung der Masse erfolgt auf einer der wassergekühlten Platten und ständigem Wenden durch einen Bonbonkocher in echter Handarbeit, da maschinell der klare Glanz der Bonbonmasse nicht zu erreichen ist. Der Bonbonkocher trägt bei dieser Tätigkeit echte Schaflederhandschuhe.

Die „Mulde" und der „Kühltisch"

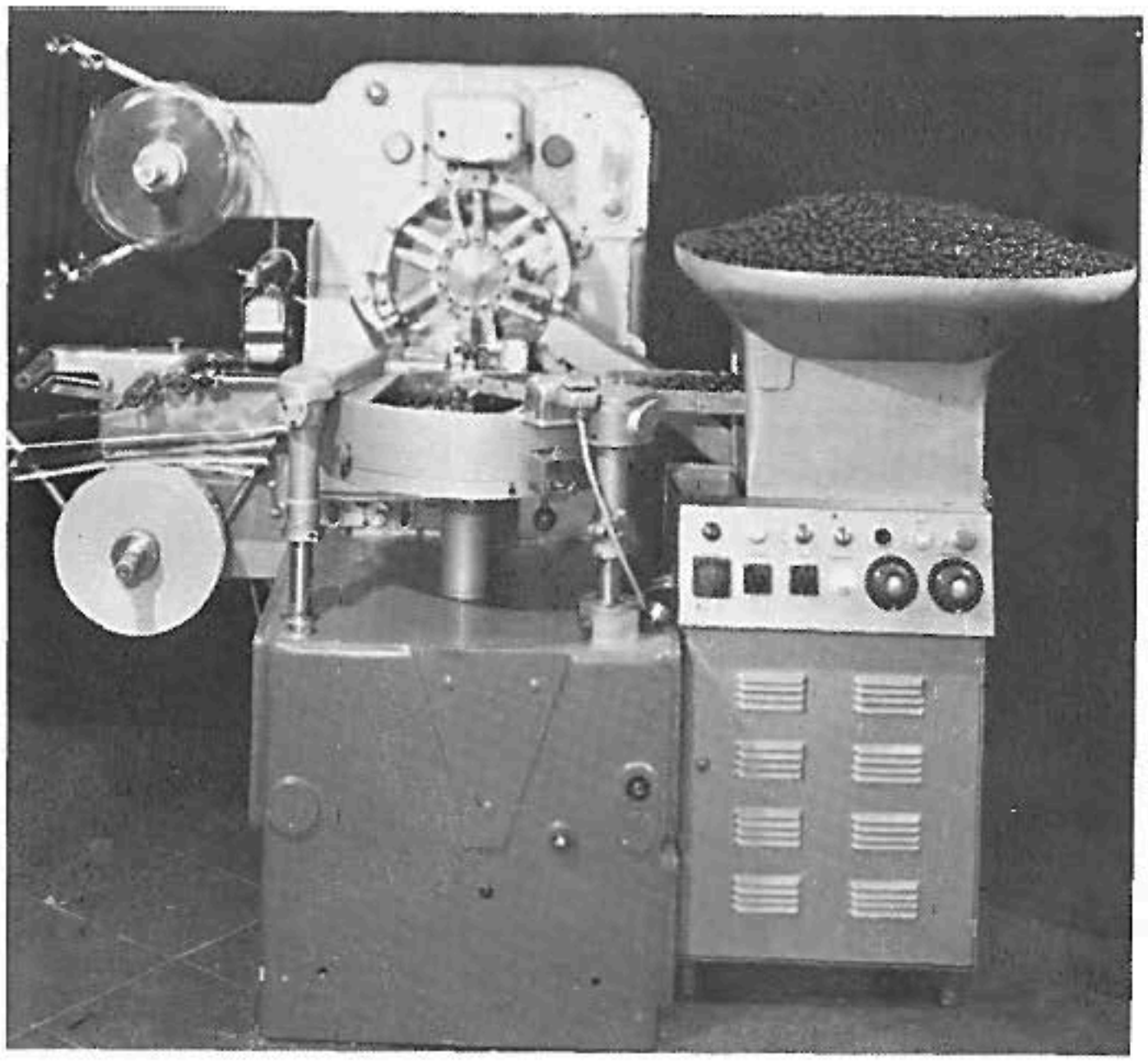
Die „Mixturen"

Packtische

Hat die Masse dann die nötige Festigkeit erreicht, wird sie von einer Wärmeplatte aus auf einer der Bonbon-Walzenstraßen oder auf der Plastikanlage weitergeformt bzw. geprägt. Am Ende der Walzenstraße steht ein Dragee-Kessel, in den die noch etwas warmen Bonbons geschüttet werden. Dieser Dragee-Kessel dreht sich langsam und bringt dadurch die Bonbons in Bewegung. Die Bewegung bewirkt gleichzeitig ein Brechen der letzten scharfen Kanten der Walzenware. Zusätzlich erhalten die Bonbons durch Auftragen eines Läuterzuckers in diesem Kessel noch eine leichte Zuckerschicht, so daß die Gravuren stärker hervortreten. Zudem verhindert dieser Prozeß ein Feuchtwerden der Bonbons, das bei Walzenwaren unbedingt zu vermeiden ist, da diese ungewickelt sofort in marktgängige Beutel, Gläser oder Plastikeimer eingefüllt und verwogen werden. Neben dieser Arbeitsweise werden noch auf einer Plastikanlage gefüllte und ungefüllte, vollkommen gratfreie Bonbons gefertigt. Diese Ware geht aber direkt von der Kühlbahn unmittelbar auf eine Verpackungsmaschine.



Einführen der Bonbonmasse in die Walzenstraße



Universal-
Verpackungs-
maschine

Die gesamte Fertigware wird zunächst in das Warenlager, das sich neben dem Drageeraum befindet, gebracht und gelagert, ehe sie versandfertig gemacht wird. Der Lagerbestand wird möglichst geringgehalten, denn durch längeres Liegen wird die Ware unansehnlich und verliert den vollmundigen Kräutergeschmack. Das Lager selbst muß aber so beschaffen sein, daß stets ideale Luftzustände herrschen. Zur Herstellung dieser idealen Luftzustände dient eine Klimaanlage. Durch fortwährende Behandlung der Luft, entweder durch Kühlen, Erwärmen, Befeuchten oder Trocknen, schafft die Anlage ein ideales Raumklima und trägt damit wesentlich dazu bei, die Produkte in der gewollten Qualität zu erhalten. Unter diesen günstigen klimatischen Bedingungen ist also der Betrieb jahrein und jahraus in der Lage, unabhängig von Außentemperaturen und Witterungseinflüssen zu produzieren. Zur Zeit werden als Endprodukte über 30 Sorten Kräuterbonbons hergestellt. Ergänzt wird dieses Sortiment in den Sommermonaten noch durch saure Erfrischungsbonbons aller Art. Außerdem werden noch ca. 10 Sorten Figurenlutscher produziert.

Vom Hersteller zum Verbraucher

Das ist unser Verkaufsleiter Peter Sistenich, der von Beruf gelernter technischer Zeichner ist. Er sattelte um, als er die Tochter Karin kennenlernte und später auch heiratete. Im Jahre 1967 trat er gänzlich in die Dienste der Firma ein. Neben seiner Tätigkeit als Verkäufer widmete er sich intensiv der Beschaffung neuer Absatzgebiete. Seine Arbeit war so erfolgreich, daß ihm mit der Verlagerung der Firma nach Rhein-

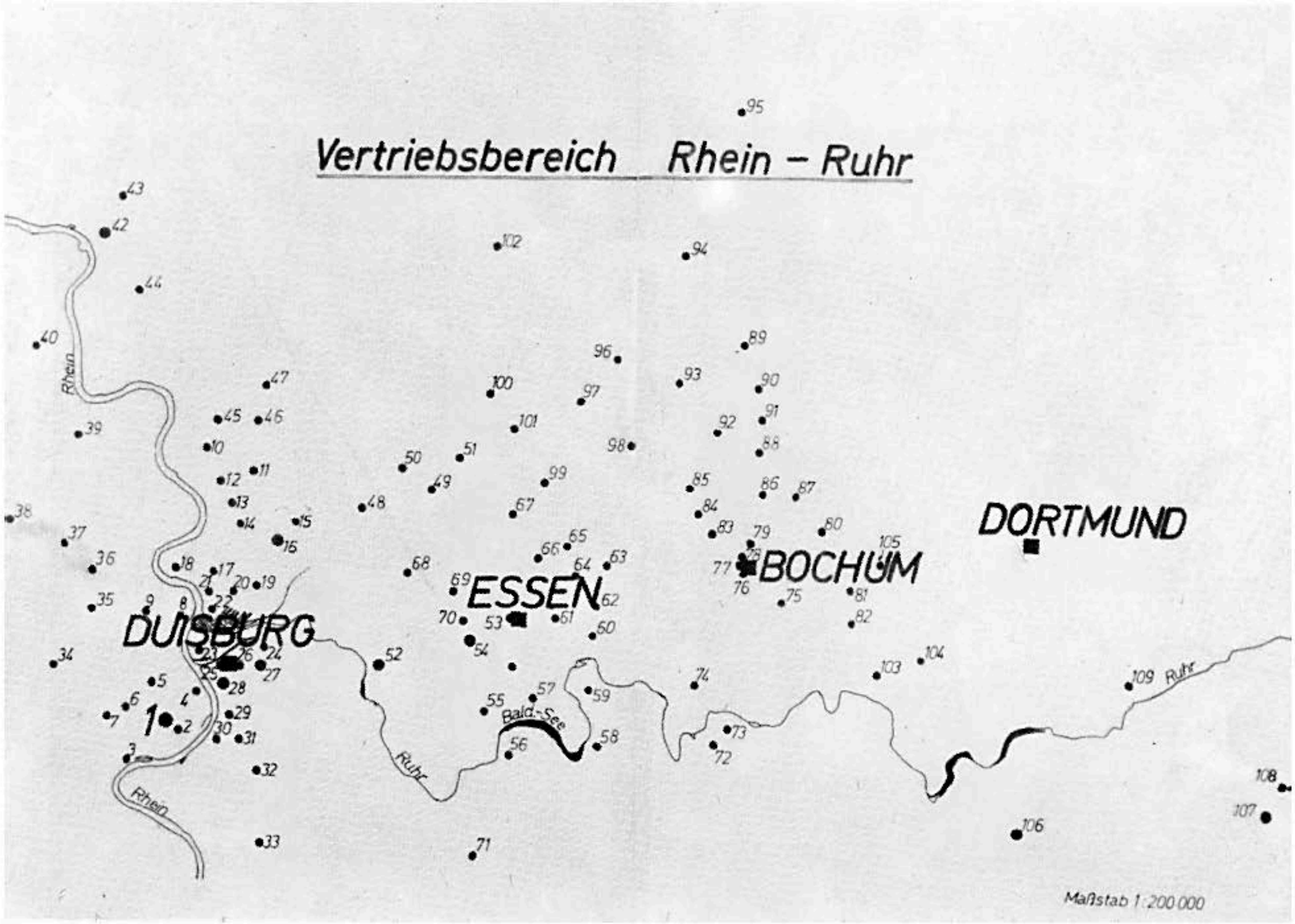
hausen im Jahre 1970 die gesamte Verkaufsleitung übertragen wurde. Nachfolgende Informationen, u. a. über das Vertriebsnetz der Firma, stammen aus seiner Feder.

Wenn in den ersten Jahren nach der Währungsreform im Jahre 1948 noch Zuckermangel herrschte, so änderte sich das in den folgenden Jahren schlagartig. Auch auf dem Gebiet des Süßwarenverkaufs entbrannte immer mehr der harte Konkurrenzkampf, ausgelöst von großen Herstellerfirmen und Großhändlern der Branche. Diese Tatsache brachte schon frühzeitig für diesen Betrieb die Erkenntnis, daß nur durch ein Vertriebssystem, d. h., die Ware direkt vom Erzeuger an den Verbraucher heranzubringen, die eigene Unabhängigkeit gesichert werden konnte. Welche Verkaufsplätze eigneten sich aber wohl besser dazu, wie die allseits beliebten und der Kundschaft besonders zugängigen Wochenmärkte. Da die Firma bereits auf einigen Märkten erfolgreich ihre Produkte absetzte, galt es, neue Märkte und zusätzlich weitere Verkaufsplätze hinzuzugewinnen. Es bedarf kaum einer besonderen Erwähnung, daß jede Ausweitung eines Verkaufsgeschäftes auch eines großen persönlichen Engagements bedarf. Wenn die Firma heute über 100 Wochenmärkte bzw. Verkaufsplätze zwischen Rhein und Ruhr mit Waren beschickt, so ist das neben diesem Einsatz in erster Linie auf die hervorragende Qualität unserer Erzeugnisse zurückzuführen. Unsere heutigen Standorte bitten wir freundlichst aus der nachfolgenden Rhein-Ruhrbezirkskarte zu entnehmen.

An allen Verkaufsplätzen werden die in glasklaren Polyäthylen-Beuteln vorgepackten Bonbons zum Verkauf ausgelegt. Ferner bieten wir unseren Kunden ein Sortiment in einer geschmackvollen Bonbonniere an. Die Ausgestaltung dieser Bonbonniere erfolgte ausschließlich nach unseren Wünschen. Ihr Aussehen ist nicht nur apart, sondern ihre Beschaffenheit bewirkt zudem noch eine längere Frischhaltung der Kräuterbonbons. Selbstverständlich wird jeder Verbraucher auch über Geschmack und Wirkung unserer Produkte von dem geschulten Verkaufspersonal beraten. Auf Wunsch kann sogar an Ort und Stelle ein individuelles Sortiment zusammengestellt werden. Eines aber ist gewiß, viele Hausfrauen kaufen gerne unsere speziellen Hustenbonbons wie Hustenlöser, Schweizer Kreuz, starke Kräuter und Eukalyptus-Menthol, da diese Bonbons für alle Menschen, die in unserer durch Emissionen stark verschmutzten Luft leben müssen, nahezu unentbehrlich geworden sind. Der Verkauf selbst erfolgt entweder aus firmeneigenen, modernen Verkaufswagen, Verkaufsanhängern oder Verkaufsständen. Transportiert werden diese Verkaufseinrichtungen, und zum Teil auch das Verkaufspersonal, mit unserem Spezial-Wagenpark, der zur Zeit aus 4 Lastkraftwagen, 3 Kleintransportern, 10 Verkaufsanhängern und 3 Personenkraftwagen besteht. Die Lastkraftwagen haben eine Nutzlast von 2-3 Tonnen und können bis zu 8 komplette Verkaufsstände aufnehmen. Außerdem sind sie mit Doppelkabinen ausgestattet, in denen zusätzlich 7 Verkaufspersonen bequem Platz finden.

Alle Fahrzeuge verlassen in steter Regelmäßigkeit, mit Waren und Gerätschaften beladen, an allen Wochentagen (montags ausgenommen) bereits um 6.15 Uhr in der Frühe den Hauptsitz der Firma in Rheinhausen, um rechtzeitig an den verschiedensten Verkaufsplätzen eintreffen zu können. Zwecks Auffüllung ihres Warenbestandes kehren sie täglich nach dort zurück.

Zugwagen und Verkaufsanhänger



Vertriebsbereich Rhein-Ruh

Standplätze

1 Hauptwerk Rheinhausen
2 Rheinhausen-Friemersheim
3 Rheinhausen-Eisenbahnsiedlung
4 Rheinhausen-Hochemmerich
5 Rheinhausen-Bergheim
6 Rumeln
7 Kaldenhausen
8 Homberg
9 Homberg-Hochheide
10 Walsum-Vierlinden
11 Walsum-Wehofen
12 Walsum-Aldenrade
Duisburg
13 Duisburg-Johannismarkt
14 Duisburg-Marxloh
15 Duisburg-Neumühl
16 Duisburg-Alt-Hamborn
17 Duisburg-Beeck
18 Duisburg-Beeckerwerth
19 Duisburg-Meiderich
20 Duisburg-Meiderich-Berg
21 Duisburg-Laar
22 Duisburg-Ruhrort
23 Duisburg-Neuenkamp
24 Duisburg-Duissern
25 Duisburg-Burgplatz
26 Duisburg-Dellplatz
27 Duisburg-Neudorf
28 Duisburg-Hochfeld
29 Duisburg-Wanheimerort
30 Duisburg-Wanheim
31 Duisburg-Buchholz
32 Duisburg-Großenbaum
33 Angermund
34 Kapellen
35 Moers
36 Rheinkamp-Meerbeck
37 Rheinkamp-Repelen
38 Kamp-Lintfort
39 Rheinberg
40 Borth
41 Xanten
42 Wesel
43 Wesel-Feldmark
44 Friedrichsfeld
45 Dinslaken
46 Dinslaken-Hiesfeld
47 Dinslaken Lohberg
48 Oberhausen-Sterkrade
49 Bottrop
50 Bottrop-Fuhlenbruch
51 Bottrop-Eigen
52 Mülheim/Ruhr
53 Essen-Weberplatz
54 Essen-Fronhausen
55 Essen-Bredeney
56 Essen-Werden
57 Essen-Stadtwald
58 Essen-Kupferdreh
59 Essen-Überruhr
60 Essen-Steele
61 Essen-Ost
62 Essen-Kray
63 Essen-Schonnebeck
64 Essen-Stoppenberg
65 Essen-Katernberg
66 Essen-Altenessen
67 Essen-Karnap
68 Essen-Frintrop
69 Essen Borbeck
70 Essen-Altendorf
71 Heiligenhaus
72 Hattingen
73 Hattingen-Welper
74 Bochum-Linden
75 Bochum-Altenbochum
76 Bochum-Springerplatz
77 Bochum-Buddenbergplatz
78 Bochum-Imbuschplatz
79 Bochum-Riemke
80 Bochum-Gerthe
81 Bochum-Werne
82 Bochum-Langendreer
83 Wanne-Eickel
84 Wanne-Süd
85 Wanne-Nord
86 Herne
87 Herne-Sodingen
88 Herne-Horsthausen
89 Recklinghausen
90 Recklinghausen-Hillerheide
91 Recklinghausen-Süd
92 Recklinghausen-Hochlarmark
93 Herten
94 Marl-Hüls
95 Haltern
96 Westerholt
97 Gelsenkirchen-Buer
98 Gelsenkirchen-Erle
99 Gelsenkirchen-Horst
100 Gladbeck
101 Gladbeck-Rosenhügel
102 Dorsten
103 Witten
104 Witten-Annen
105 Dortmund-Lütgendortmund
106 Hagen
107 Iserlohn
108 Hemer
109 Schwerte

Die Filiale in Hamburg

Filialleitung
Reinhard Wienke
und
Ehefrau Brigitte
geb. Müller

Wie bereits an anderer Stelle geschildert, nahmen die Geschäfte in den Jahren 1960-1966 einen derartigen Aufschwung, daß sich der allgemein herrschende Personalmangel auch in dem Vorwärtsstreben dieser Firma negativ bemerkbar machte. So entschloß sich im Jahre 1966 auch die Tochter Brigitte, nach Absolvierung ihrer Lehrzeit als zahnärztliche Helferin, ebenfalls zum Eintritt als Verkäuferin in das elterliche Geschäft. Schon nach kurzer Zeit war sie in ihrer neuen Tätigkeit firm und allseits geschätzt. So war es denn auch nicht verwunderlich, daß ein junger Goldschmied bei einem Marktbummel auf sie aufmerksam wurde. Es entspann sich ein „süßes" Verhältnis mit der Folge, daß auch dieser zukünftige Schwiegersohn seinen eigentlichen Beruf aufgab und im Jahre 1968 eine Tätigkeit bei der Firma aufnahm. Obgleich die Lehrjahre sicherlich hart waren, so bestand doch bei den jungen Leuten die Hoffnung, eines Tages einen eigenverantwortlichen Beitrag zur Betriebsausdehnung der Firma leisten zu können. Diese Hoffnung erfüllte sich bereits

am 1. Januar 1973. Der Seniorchef hatte sich zu diesem Zeitpunkt entschlossen, im Hamburger Raum eine Niederlassung zu eröffnen und mit der Leitung und dem Ausbau dieser Niederlassung Schwiegersohn und Tochter zu betrauen.

Mit jugendlicher Begeisterung, Geschick, Eifer und Können gelang es ihnen, bereits im ersten Jahre ihrer Tätigkeit einen Umsatz zu erzielen, der alle Erwartungen übertraf. Selbstverständlich werden zur Zeit noch sämtliche Erzeugnisse aus der hiesigen Produktion bezogen. Ob das aber weiterhin noch Gültigkeit behalten oder ob die Filiale gar in einen Zweigbetrieb mit eigener Produktion umgewandelt wird, bleibt der Zukunft und der weiteren Entwicklung dieser Filiale vorbehalten. Die Voraussetzungen dazu sind gegeben. Zur Zeit wird von dieser Filiale an nachfolgend aufgeführten Orten bzw. Plätzen das gesamte Warensortiment vertrieben:

a) **Hamburg**

Altona = Fischmarkt
Bramfeld
Eimsbüttel
Farmsen
Finkenwerder
Goldbekufer
Harburg
Neugraben
Niendorf
Ohlsdorf
Rahlstedt
Rothenburgsort
Volksdorf
Wilhelmsburg

b) **Schleswig-Holstein**

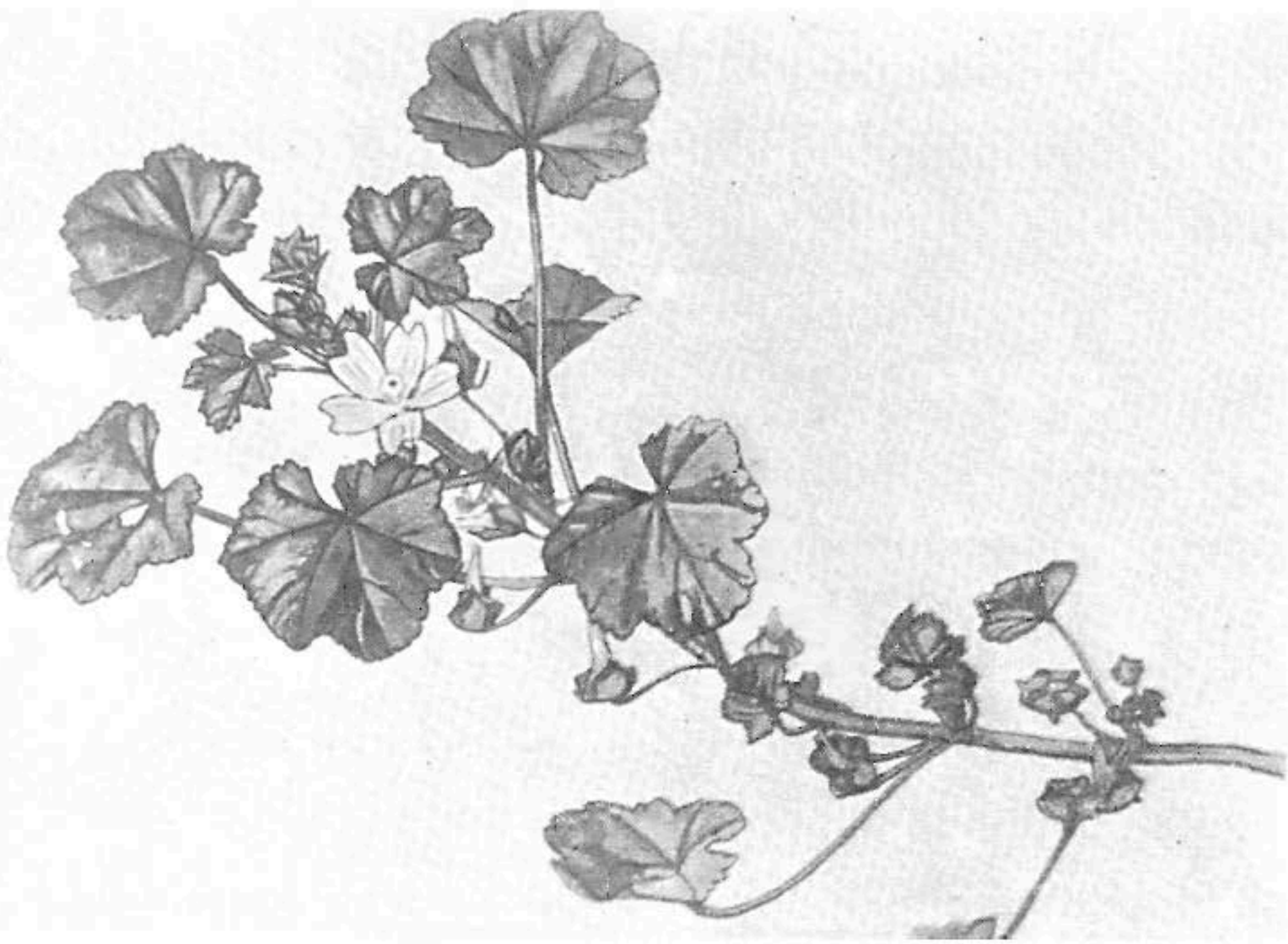
Ahrensburg
Bad Oldesloe
Bad Segeberg
Bargteheide
Barmstedt
Geesthacht
Lauenburg
Neumünster
Neustadt/Ostsee
Norderstedt
Reinfeld
Schwarzenbeck
Trittau

c) **Lübeck**

Brink
Broiling
Hansaplatz
Kücknitz
Meesenkaserne

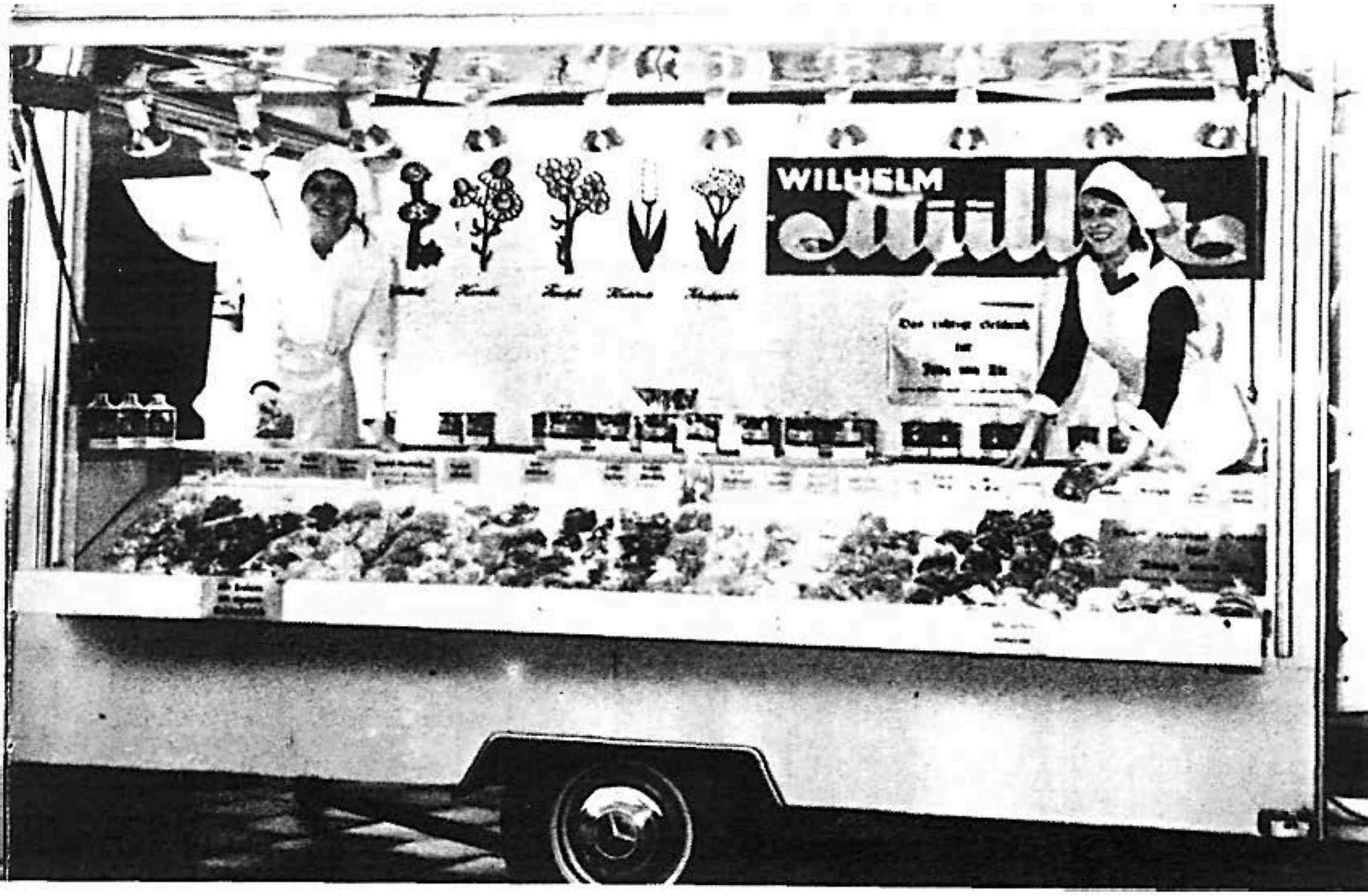
Der Großhandel

Wenn bislang in der geplanten Festschrift immer nur die Rede davon war, daß die Erzeugnisse der Firma mit Hilfe ihrer eigenen Verkaufseinrichtungen unmittelbar an den Letztverbraucher abgegeben werden, so wird für die Zukunft ein besonderes Augenmerk auch verstärkt auf eine Belieferung des einschlägigen Fach-Großhandels zu richten sein. Ein erfolgversprechender Anfang ist schon gemacht worden, denn durch einen Großhändler in Berlin werden bereits die Stadtbezirke Moabit, Neukölln, Tegel, Tempelhof und Wedding mit hiesigen Erzeugnissen versorgt. Ein Bremer Großhändler sorgt dafür, daß in den Städten Bremen, Aurich, Bremerhaven, Cuxhaven, Emden, Norden, Nordenhamm, Oldenburg, Westerstede und Wilhelmshaven mit Hilfe einer eigenen Vertriebsorganisation die Kräuterbonbons der Firma Müller gekauft werden können.



WEG-MALVE

Diese Dokumentation wäre unvollständig, wollte man nicht auch die übrigen Töchter des Firmengründers, Monika und Margret, erwähnen. Trotz anderweitiger beruflicher Inanspruchnahme, Tochter Monika ist als gelernte kaufmännische Angestellte tätig und Tochter Margret übt den Beruf als Arzthelferin aus, machen auch sie sich noch regelmäßig als Aushilfskräfte im Verkaufsgeschäft nützlich. Nachstehendes Bild zeigt sie in voller Aktion.



Margret und Monika Müller

Vorstehende Ausführungen lassen erkennen, daß nicht zuletzt die Anbindung aller Familienangehörigen an den Betrieb eine wesentliche Voraussetzung für dessen Gedeihen war. Möge die Zukunft an diesem glücklichen Zustand nichts ändern.

Es ist eine ehrenvolle Verpflichtung der Betriebsleitung gegen Ende dieser Festschrift nicht minder herzlich allen Firmenangehörigen zu danken, die in längeren oder kürzeren Zeitabschnitten gemeinsam mit den Familienmitgliedern dieses Werk geschaffen haben Bei der steten Ausweitung der Firma und den zum Ted weiten Anmarschwegen zu den Verkaufsplätzen in den gesamten Vertriebsgebieten war es nicht immer einfach, die erforderlichen und vor allen Dingen zuverlässigen und damit richtigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu finden. Das galt ganz besonders aber für die unmittelbar im Herstellungsbetrieb zu beschäftigenden Mitarbeiter. Wenn es aber trotzdem mit dem Betrieb immer aufwärts ging und die Belegschaft heute 60 Personen umfaßt, so sind hieran vor allen Dingen die gemeinsame Schaffensfreude, der Fleiß und die Ausdauer sowie der Zusammenhalt aller Betriebsangehörigen von entscheidender Bedeutung gewesen. Über „Betriebsklima" wird in unserer^ Firma nicht geredet es ist einfach vorhanden und äußert sich auch außerhalb der reinen Werk- oder Arbeitsstunden beim gemeinsamen Spiel oder Sport. Kurzum, in Müller's Kräuterbonbonfabrik stimmt eben alles. Daß die Firmenleitung auch stets ein offenes Ohr fur alle Nöte und Sorgen der Belegschaft hat, sei am Rande nur der Vollständigkeit halber noch erwähnt.

Das „Betriebspersonal"

Abschließend aber mögen alle Wünsche für die Zukunft deshalb nicht nur auf den Fortbestand dieses Betriebes und damit auf die Erhaltung der Arbeitsplätze gerichtet sein, sondern gleichzeitig eine weitere und gute Entwicklung der Firma im Sinne ihres Gründers beinhalten. Ad multos annos!

Apotheker und Krämer im Mittelalter

Abhandlungen:	Wilhelm Müller, Peter Sistenich
Fotos:	Ellen Schwarz, Peter Sistenich
Klischees:	H. Dänecke, Krefeld
Gestaltung und Druck:	Buchdruck - Offsetdruck Josef Broich, 415 Krefeld-Uerdingen, Untere Mühlengasse 1-3