

an den ehemals Selbständigen offenbarte sich die ganze Wucht eines beispiellosen sozialen Abstieges: ihr Anteil sank von 26 auf 3 Prozent. Ein Viehhändler aus Ostpreußen, der tausend Mark im Monat verdiente, bringt sich heute als invalider Flickschuster durch.

Vor der Flucht aus Ostelbien zählten die vom Landkreis Lüdinghausen aufgenommenen Flüchtlinge 3 Prozent Unterstützungsempfänger. Heute 33 Prozent. Die Frauen allein genommen, beziehen jetzt zu 54 Prozent Unterstützung.

38 Prozent aller Flüchtlinge hat nur mehr ein Monateinkommen zwischen 30 und 60 DM. Die niedrigen Einkommen bis 200 DM beziehen 93 Prozent aller Flüchtlinge. Nur 0,3 Prozent verdienen mehr als 500 DM. Früher standen 12 Prozent der Flüchtlinge in dieser Einkommensklasse.

„Wenn aber 93 Prozent aller Einkommensempfänger bei den Vertriebenen und Flüchtlingen den niedrigsten Einkommensklassen angehören, dann verarmen diese oft kinderreichen Familien in ihrem äußeren Lebensstandard völlig. Dann bildet sich eine Bevölkerungsschicht mit eigentumsloser Lebenshaltung heraus, die mehr und mehr von Staatsunterstützung lebt.“ So schreibt Irmgard Schulze-Westen.

Im Chaos von 1945 nahm der Flüchtlingsstrom die Richtung des geringsten Widerstandes: er wurde zu den Kochtöpfen und Mansarden des flachen Landes gelenkt. Heute sitzen die Flüchtlinge wie ein unentwirrbares Knäuel mitten in der überkommenen Sozialstruktur der Landdistrikte.

Noch gibt es keinen Lastenausgleich in der Wohnfrage. Nur 59 Prozent aller Lüdinghauser Flüchtlinge schlafen in einem Bett oder Notbett, 24 Prozent schlafen zu zweit, 10 Prozent zu dritt und 7 Prozent zu viert in einem Bett.

25 Flüchtlingsfamilien leben mit sieben Personen, acht Familien mit acht und drei Familien mit neun Personen in einem Raum. 17 Prozent hausen in Mansarden, 8 Prozent in Speichern, 4 Prozent über Ställen, wo der Raum nur mit einer Leiter erreichbar ist, und ein Prozent lebt ganz einfach im Stall.

Der belebende Strom der D-Mark ist an den Flüchtlingen spurlos vorbegegangen: nach wie vor haben 82 Prozent



Theorie

Forscherin Schulze-Westen entwirft ...

keine Wäsche, 7 Prozent benutzen geliehene, 86 Prozent besitzen keinen Hausrat mehr.

Bei 13 000 Einheimischen hat die Bergbaustadt Werne unweit Dortmund 3000 Flüchtlinge aufgenommen. Diese Männer und Frauen stellten jetzt in einer Vertriebenen-Versammlung die Kandidaten für ihren örtlichen Flüchtlingsbeirat auf. (Dieser Beirat ist eine die Stadtverwaltung beratende 10-Männer-Körperschaft, in die auch die politischen Parteien Vertreter entsenden können.)

Die Versammlung endete mit einer Sensation: Von den Parteien war niemand gekommen. Sie zeigten sich desinteressiert. So stellten die Flüchtlinge eine landmannschaftliche Schlesier-Liste für den Beirat auf. Ohne Parteien. Denn die Parteien buhlen um die Einheimischen. Marschierten sie mit den Flüchtlingen, dann gegen die Einheimischen.

Der Lebenskampf der Flüchtlinge, das ist der neue Klassenkampf, das Aufbegehren des fünften Standes gegen die herrschende Gesellschaft und ihre politischen Instrumente.



... das Panorama des fünften Standes: Praxis in Lüdinghausen

## Der Bäcker hat gerufen

Vorsicht, Herr Staatskommissar

Richard Lubigs „Bäckerei für Versuche und Forschung“, Bonn, Arndtstraße 41, gleicht einem Heerlager, seit der ehemalige DAF-Schulungsbäckermeister vor Regierungsbeamten, Staatskommissar - Beauftragten, Universitätsprofessoren, Nahrungsmittelchemikern und Reportern sagte: „Nordrhein-Westfalen spart jährlich 70 000 Tonnen Mehl, wenn das Brot nach meinem Verfahren gebacken wird“.

Lubig backt sein Brot ohne Hefe nach einem Schaumsauer-Verfahren. „Aus 100 Kilogramm Mehl backe ich im Durchschnitt 150 Kilogramm Brot, also 17 Kilogramm mehr als im üblichen Backverfahren“, sagt er. „Ich verschenke meine Erfindung an jeden, der sie haben will. Aber das Backgewerbe verheimlicht ihre Anwendung, um den Finanz- und Ernährungsämtern die höhere Ausbeute zu verschleiern.“ Es behauptet, aus 100 kg Mehl könne man nur 133 kg Brot backen.

Bonns Wunderbäcker macht folgende Rechnung auf: „50 Prozent des Getreidebedarfs werden im eigenen Lande erzeugt. Da ich mit meinem hefelosen Schaumsauer-Verfahren aus 100 kg Mehl etwa 10 v. H. mehr Brot herausholen kann als andere Bäcker mit Hefebäckverfahren, kann ich insgesamt zehn Prozent Mehl einsparen. Die Einfuhr könnte um 20 Prozent gekürzt werden“.

Ferner: „Nordrhein-Westfalen verbraucht monatlich 110 000 Tonnen Mehl. Zum Verbacken sind monatlich 660 000 kg Hefe nötig. Zur Aufzucht der Hefe werden monatlich 1400 Tonnen Melasse gebraucht, oder jährlich 16 800 Tonnen. Diese 16 800 Tonnen Melasse könnten der Viehzucht zugute kommen“.

Mehr Brot ohne Hefe aus weniger Mehl? Da muß Wasser im Brot sein! Die Bäckereiverbände nahmen gegen Lubig Stellung. „Die amtliche Verrechnungsausbeute von durchschnittlich 133 Prozent liegt richtig!“, erklärte Professor Dr. Pelschenke, Direktor der Getreideverarbeitungs-Reichsanstalt Detmold, auf der Dortmunder Bäckergeneralversammlung im Januar 1949.

„Lubigs angeblich neue Erfindung, sein Schaumsauer-Verfahren, ist eine alte Sache und seit über 50 Jahren bekannt. Höhere Ausbeuten erhöhen zwangsläufig auch den Wassergehalt des Brotes und senken den Kaloriengehalt. Das Ostzonenbrot beweist es. Gla'ter Wahnsinn, auch in den Westzonen eine höhere Ausbeute einzuführen!“

Verwaltungsrat Signon vom Kölner Hauptamt für Ernährung und Landwirtschaft trug ein ofenwarmes Graubrot aus Lubigs Bonner Bäckerei in Kölns Nahrungsmitteluntersuchungsanstalt. Ergebnis: Lubigs Brotqualität steht „haushoch über der Mehrzahl der in Köln hergestellten Brote“. Der Wassergehalt ist nicht höher als in hefegebackenem Brot. „Danach sind die Behauptungen, wonach Lubigs Schaumsauer-Verfahren und die dadurch erzielte Ausbeutesteigerung weiter nichts als eine unerlaubte Beschwerung mit Wasser bedeuten, objektiv unrichtig und widerlegt. Die gegen das Lubig-Verfahren vorgebrachten Bedenken scheinen mehr in einem konservativen Beharrungsvermögen zu liegen, das sich scheut, etwas Neues oder besser gesagt: Ungewohntes, zu versuchen.“

Aufmerksam geworden, winkte Nordrhein-Westfalens Ernährungsministerum den Iserlohner Anti-Korruptions-Kommissar Jacobi heran. Der rückte mit einer 24-Mann-Kommission in Bonn ein. Während die Kommission das Backverfahren vom

Mehlabwiegen bis zur Brotentnahme am Ofen überwachte, erläuterte Meister Lubig wortgewandt die „totale Erschließung der Mehlmoleküle im Schaumsauer-Verfahren unter Beobachtung kalter Teigführung“.

Jacobi und sein Stab frohlockten: aus 100 kg Mehlgemisch hatte Lubig 154 kg Brot gebacken. Ein Lubig-Brot ging in die Analyse der Universität Bonn, zusammen mit einem Brotlaib der Hefe-Konkurrenz. Ergebnis: Lubigs Schaumsauerbrot hatte 41,1 Prozent Feuchtigkeitsgehalt, das Hefebrot 44,2 Prozent. 100 Gramm Lubig-Brot hatte einen Kalorienwert von 231; beim Hefebrot betrug er nur 229.

Darauf empörte sich am 16. April „Der Weckruf“, amtliches Mitteilungsblatt und Verbandsorgan der Bäcker-Innungsverbände von Nordrhein-Westfalen und Lippe, in ganzzseitiger Überschrift: „Vorsicht, Herr Staatskommissar, wir meinen es ehrlich!“

„Aus nichts wird nichts! Aus Wasser kann man kein Brot machen. Da nützt alle Schaumschlägerei nichts!“ alarmierte „Der Weckruf“.

Der Bonner Schaumsauerbäcker lüftete darauf den Deckel vom Hefekessel. Was rauskommt, meint er, muß dem Staatskommissar ein Wohlgeruch sein und den Hefefabrikanten in die Nasen stechen.

Lubig: „Nach Einführung des obligatorischen Hefepfennigs 1935 durch Reichsinnungsmeister Grüsser (von jedem Pfund Hefe einen Pfennig für die Bäckerhandwerksorganisation) flossen jährlich etwa eine Million unkontrollierbare Gelder an die Innungen. Dem Düsseldorfer Obermeister Kürten habe ich damals als Bezirksinnungsmeister an Hand der Hefefabrikbücher nachgewiesen, daß er in sechs Jahren rund 120 000 Mark von den Hefefabriken erhalten hat. Er kam vor Gericht: 4000 Mark Geldstrafe und Gefängnis. Nach dem Urteil schrie er mich an: Auch noch 21 andere Obermeister im Verbandskreis Rheinland haben Hefefabriksgelder bezogen, die können Sie jetzt auch von ihren Posten abberufen!“

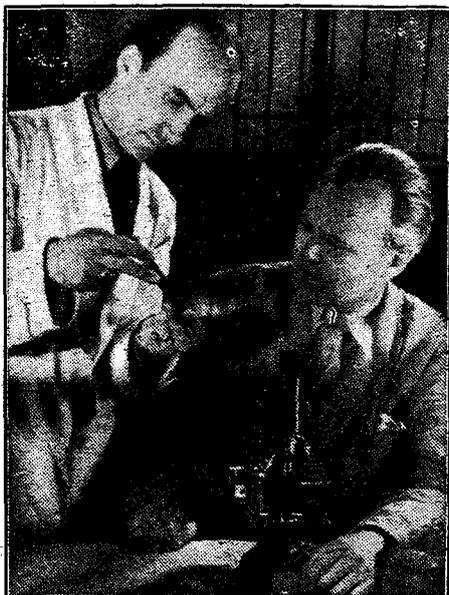
Mit 500 RM monatlicher Aufwandsentschädigung (laut Beleg) bereiste um dieselbe Zeit (1934/36) Lubig die deutschen Lande, um als Bäcker-Reichsbildungsobmann sein Schaumsauer-Verfahren zu propagieren. 1938 kam er an die neugegründete DAF-Reichsbäckerfachschule nach Berlin.

Ein Jahr später, als die deutsche Vollkornbrotaktion mit Kriegshintergrund auf Draht gebracht werden sollte, erschien Robert Ley bei ihm. Er wollte den „deutschen Bäckerteig klar ausrichten“. Mit schwerer Zunge und heiserer Kehle stotterte er: „So geht das nicht mehr weiter, Pg. Lubig. Wir trommeln die besten Bäckermeister aus allen Gauen nach Berlin zusammen, damit sie sich Deine Sache mal ansehen!“ Und so geschah es.

Nach einem Spezialkursus in der Berliner Bäckerhandwerks-Reichsfachschule vom 7. bis 25. August 1939 unterschrieben an die 30 gaubeauftragte Bäckermeister „einmütig, daß das Schaumsauer-Verfahren von Lubig, Bonn, etwas vollkommen Neuartiges auf dem Gebiete der organischen Sauerteigführung darstellt“. Seine gärenden und backtechnischen Vorteile seien unerreichbar.

In der Brotfabrik Stahl, Berlin-Wittenau, gab es sogar ein Probebacken mit Parteikanzlei-Prominenten. Ley war stolz auf den Bonner Bäcker. „Wer behauptet, Lubig sei kein Erfinder, den schlage ich auf die Schnauze!“

Trotzdem war Reichsgesundheitsführer Dr. Conti gegen Lubig. „Er ist kein Aka-



Täglich Brot . . .  
Abgemeldet: Lubig (r.)

demiker, er kann die Vollkornbrotaktion nicht leiten“, meinte er. „Außerdem ist er auch noch in der Kirche.“

Als Lubig 1939 in der Heeresbrotbäckerei Berlin: (Köpenicker Straße) sein Schaumsauer-Verfahren vorbacken sollte, ging die Sache schief. Der Teig war über Nacht stehengeblieben, morgens stank er. Ein guter Freund sagte ihm damals: „Da ist eine Panne passiert, Richard! Man hat Dir was reingeschmissen!“

„Lubigs Verfahren ist eine unsinnige Erfindung“, behauptet heute der Bäckerhandwerkszentralverband und die Brotindustriearbeitsgemeinschaft. „Trotz ernstlicher Bemühungen haben wir unter den zehntausenden Bäckerbetrieben keinen einzigen gefunden, der Lubigs Schaumsauer-Verfahren über eine längere Zeit mit Erfolg im Originalrezept durchgeführt hat oder durchführt. Wenn bei höherem Was-



. . . ohne Marken  
Angemeldet: Piening

serzusatz zum Teig ein niedrigerer Feuchtigkeitsgehalt im Brot gefunden wird, sind entweder die Ausbeuteberechnungen oder die Wasserbestimmungen fehlerhaft.“

Lubig spricht von „tragischem Erfinderschicksal, nicht furchtbarer vorzustellen“. Seine Schaumsauer-Idee habe ihn schon ein Vermögen gekostet. „Es scheint aber der Wille kapitalistischer Interessengruppen und ihrer Aktionäre zu sein, ihre überholten Verfahren so lange wie möglich für sich nutzbar zu machen — und dafür zu kämpfen!“

„Wenn mein Schaumsauer durchschlägt, könnte der verringerte Getreideimport DM-Devisen sparen. Das Brot könnte um zehn Prozent billiger verkauft werden.“ Er meint, die sozialdemokratische Wahlpropaganda müßte sich auf diese These spitzen.

## Tote Seele

Das gibt es gar nicht

Henry Piening wurde ein Opfer des Neids. Als in Hamburg-Niendorf's Schrebergärten ein Schwein gestohlen wurde, winkten gute Nachbarn die Polizei an Henry's Bretterbude heran. Die Polizisten fanden nicht das Schwein, aber fünf Kilo frischgeschlachtetes Fleisch. Henry umarmte seine Braut Alma und folgte den Polizisten unauffällig zur Wache.

Dort verlangte der Wachhabende Henrys Personalausweis. „Hab' ich nicht“, sagte Piening. „Ihre Kennkarte!“ — „Hab' ich auch nicht“, antwortete Piening und schlenkerte nervös mit den langen Armen.

Er hatte außer seinem längst ungültigen Seefahrtsbuch (letzte Eintragung 1938) überhaupt keine Papiere. Dabei lebt er seit 1938 ständig in Hamburg, ist höchstens einmal für ein paar Tage unterwegs gewesen, „zum Einkauf“. „Wie haben Sie denn seit 1939 Lebensmittelkarten bekommen?“ Henry zuckte mit seinen Hängeschultern. „Hab' ich auch nicht — noch nie 'ne Lebensmittelkarte gehabt“. Der Wachhabende verlor die Geduld: „Mensch, das gibts doch nicht in ganz Deutschland — jemand, der von 1938 bis 1949 ohne Papiere lebt!“

Die Sache war ganz einfach. Als Henry Piening vor dem Kriege als Heizer auf einem Fischdampfer fuhr, war er bei seiner Freundin Alma in Hamburg gemeldet. Ende 1938 verkrachte sich das Paar. Henry ging wütend an Bord, Alma aufs Polizeirevier, um Henry abzumelden. Von diesem Tage an war Henry Piening bürokratisch eine tote Seele.

Von der Doggerbank zurück, die Heuer in der prallen Briefkastenzug, ging er jedoch wieder zu Alma. Ueber der Freude des Wiedersehens vergaß Alma die Anmeldung.

Am 1. September 1939 brachte der Funk die ersten Sondermeldungen vom Polenfeldzug. Auch Henry sah sich bereits als Kriegsmatrose an Bord. Da beichtete Alma: „Du existierst nicht mehr. Du bist ja gar nicht gemeldet!“

„Dabei blieb es. — Ich hatte doch keine Lust, Soldat zu werden“, sagte Henry aus. Auf die Lebensmittelkarten verzichtete er. Er machte Aushilfen bei Schlachtern und Bäckern, bisweilen schob er. „Sie wissen ja, wie das so ist.“

Für die Sache mit dem Schweinefleisch bekam er drei Wochen Gefängnis; für den Verstoß gegen die Meldeordnung 15 DM Geldstrafe. Die darf er auch noch abstottern.

Alma war stolz auf Henry. „Hast du gehört, was auch der Richter sagte: ‚Das gibts kein zweites Mal in Deutschland: Zehn Jahre ohne Papiere!‘“