

Die Wurstfabrik Müller

von Hans Ludwig Schäfer

Seit vielen Jahren gibt es zwischen Sprendlingen und Neu-Isenburg einen Streit, wer die Frankfurter Würstchen erfunden hat und wo dies geschah. „Die Frankfurter Würstchen wurden vom Heinrich Müller in Sprendlingen erfunden.“ Diese Behauptung geistert seit Jahrzehnten durch Dreieich-Sprendlingen und in Neu-Isenburg gilt sie in der abgewandelten Form für Georg Adam Müller. Aber was an diesen Aussagen ist wahr?

Sprendlingen oder Neu-Isenburg als Erfindungsort

Die „Frankfurter Würstchen“ können weder in Sprendlingen noch in Neu-Isenburg erfunden worden sein, denn wie kämen sie sonst auf die Fresken, die der Maler Jörg Ratgeb 1517 im Refektorium des Karmeliter-Klosters in Frankfurt an die Wand malte. Angeblich gehen die Würstchen also bereits zurück bis in das 15. Jahrhundert.

Aber, was sind eigentlich „Frankfurter Würstchen“? Eine ältere Bezeichnung erklärt dies. Im ‚Frankfurter Wörterbuch‘ (hrsg. von Wolfgang Brückner) steht, dass die Vorläufer geräucherte, feine lange Bratwürste gewesen sind. Diese Wurstart taucht auch auf als „Frankfurter Bratwurst“ oder „dürre Bratwurst“ („derr Bratworscht“). Ein Leserbrief an den Frankfurter Generalanzeiger aus dem Jahr 1942 gibt dazu mehr Einzelheiten. Der Autor, Paul Prior, schreibt: „Eine Eigentümlichkeit der Frankfurter Bratwurst ist es von je her, dass ihr Inhalt fein gehackt ist, gegenüber der grob gehackten Materie, die anderwärts üblich ist. Diese typische „Frankfurter Bratwurst“ wurde in der kalten Jahreszeit geräuchert und durch sieden gar gemacht. Trotzdem hat diese geräucherte Wurst lange noch den Namen „dürre Bratwurst“ oder „geräucherte Bratwurst“ geführt, obwohl es niemand mehr einfiel, sie in diesem Zustand zu braten.“

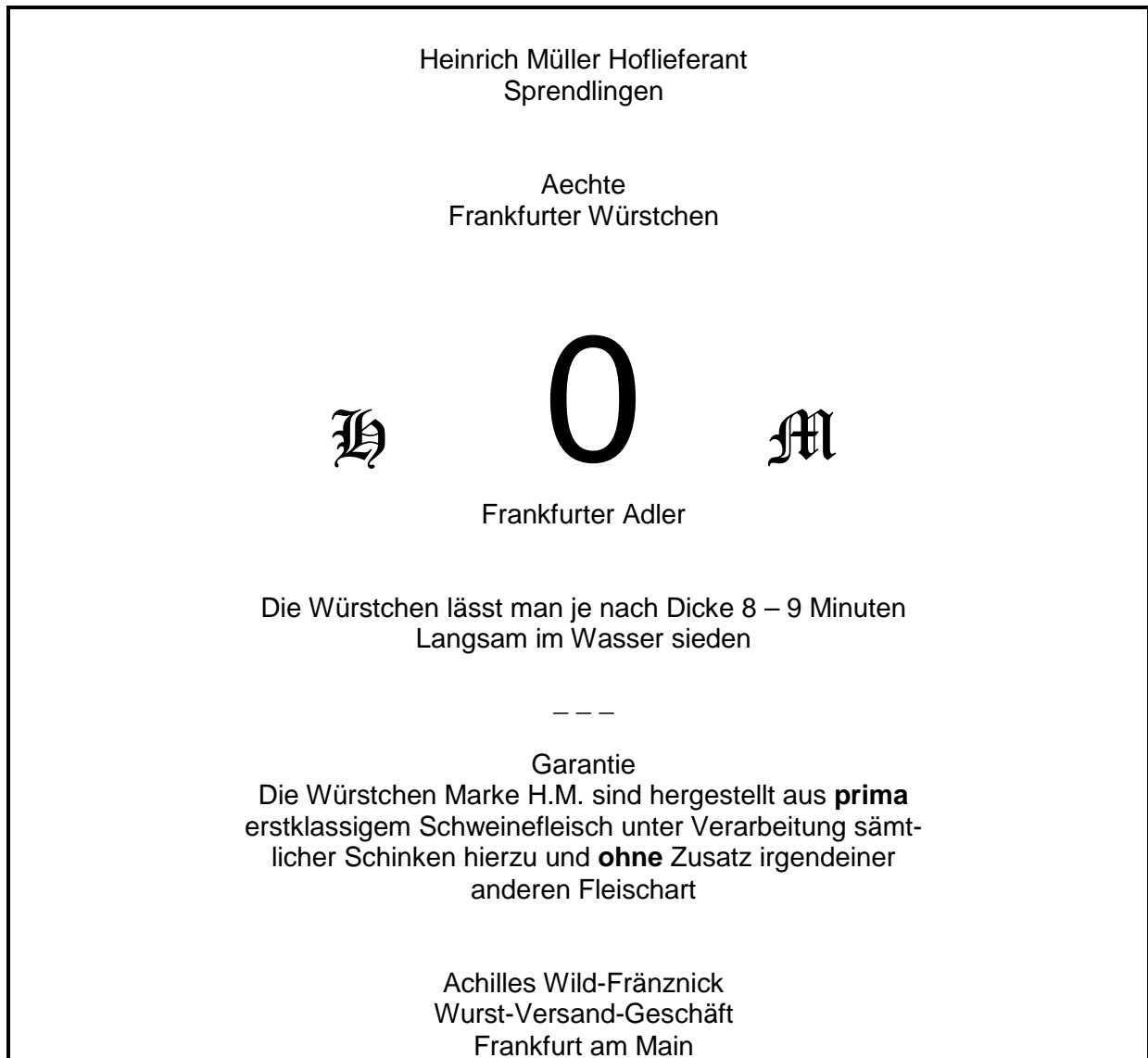
Dieses Produkt hat in dieser Form als alte Frankfurter Spezialität zu gelten. Die Wurst wurde auch, je nach seiner individuellen Rezeptur, von jedem Frankfurter Metzger hergestellt. Allerdings war die Herstellung beschränkt auf die kalte Jahreszeit. Im 19. Jahrhundert galt die Regel, dass die Wurst nicht vor dem 18. Oktober eines Jahres, i.e. der Gedenktag der Völkerschlacht bei Leipzig, und nur bis Ostern hergestellt wird. Die Metzger in Frankfurt hatten aber noch ein weiteres Handicap. Denn nach der Handwerksordnung von 1831 durfte ein Metzger pro Woche nur 7 Schweine schlachten. Wenn man bedenkt, dass ja auch Braten, Kotelett und alles was das Schwein sonst noch bietet, verkauft worden ist, dann war da nicht mehr viel übrig für die Wursterzeugung. Die Beschränkung der Zahl der Schlachttiere wurde erst durch die Schweinemetzgerordnung von 1844 gelockert. Ganz verschwand sie aber erst mit der Einführung der Gewerbefreiheit am 01. Mai 1864. Bis zum Jahr 1859 konnten Fleischprodukte außerdem nur an den vorgesehenen Stellen, den „Schirnen“ im Metzgerviertel in der Altstadt, produziert und verkauft werden. Fleisch und Wurst gab es daher damals in Frankfurt nur im „Worschtquartier“. Erst in diesem Jahr 1859 erhielt der Frankfurter Metzger Balthasar Hartmann die Genehmigung, seine Produkte außerhalb dieses Gebietes der Altstadt zu produzieren. Es gab einige Metzger, die sich auf die „Frankfurter Bratwurst“ spezialisiert hatten und ihr Produkt sogar versendeten. Aber dies alles geschah in überschaubaren Mengen.

Der Sprendlinger Metzger-Meister Christoph Müller II. aus der Familie der Sprendlinger „Schwoonewerte“ kam nun auf die Idee die beliebten „Frankfurter Würstchen“, die dünnen Bratwürstchen, fabrikmäßig zu erzeugen und gründete 1847 sein Unternehmen. Da Christoph Müller aber eine Großproduktion begann, die sich auf ein ganz spezielles Produkt

Hans Ludwig Schäfer: Die Wurstfabrik Müller

beschränkte, war es für ihn wohl selbstverständlich, dass er alles Fleisch von seinem Ausgangsprodukt, dem Schwein, in seiner Fertigung verwendete. Das wiederum unterschied sein Produkt von dem seiner Frankfurter Kollegen. Und mit diesem Qualitätsunterschied machte Christoph Müller auch Werbung. Auf seinem Einwickelpapier verkündete er die Botschaft, dass in seiner Wurst sämtliche Schinken mitverarbeitet werden und dass ausschließlich Schweinefleisch ohne Hinzufügung von anderen Fleischsorten verarbeitet wird. Während also die Frankfurter Kollegen die Schinken und Bratenteile separat verkauften

Das Einwickelpapier:

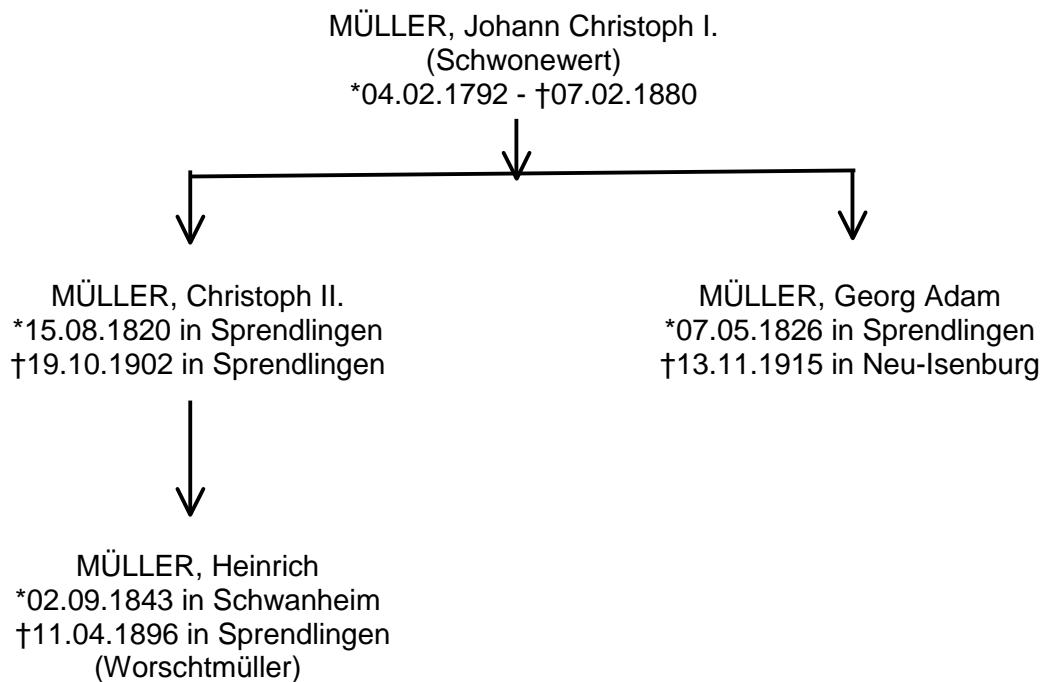


und die fehlende Masse z.B. durch Rindfleisch ergänzten, ihr Fleisch also streckten, verwendete Müller ausschließlich das Fleisch vom Schwein und zwar alles. Das machte seine Würstchen eben so einzigartig. Die Qualität seines Produktes zeigte sich natürlich auch darin, dass er viele Metzgereibetriebe in Frankfurt mit seinen Würstchen belieferte.

Heinrich Müller als Erfinder der Frankfurter Würstchen

Immer wieder wird Heinrich Müller als der Erfinder bezeichnet. Wie oben gezeigt gab es die Wurst bereits im Mittelalter. Der Grund warum der Name Heinrich Müller im Vordergrund steht und nicht der Name seines Vaters Christoph Müller II, der die Fabrik im Jahre 1847 gegründet hat und in der sein Sohn Heinrich den Beruf erlernte, liegt vermutlich darin, dass das Unternehmen, das Sohn Heinrich 1879 übernahm, erst in den 80er und 90er Jahren des 19. Jahrhunderts seine Blüte erlebte. Heinrich Müller gab seinen Würstchen den Markennamen „H.M.“ nach seinen Initialen. Auf dem Etikett seiner Dosen prangte in der Mitte der Frankfurter Adler und links davon war ein Großes H in gotischer Schrift, sowie rechts davon ein Großes M in gotischer Schrift (vgl. Skizze des Einwickelpapiers oben).

In vielen Veröffentlichungen, vor allem aus dem Bereich Neu-Isenburg, wird immer wieder darauf hingewiesen, dass als Begründer der Neu-Isenburger „Frankfurter Würstchen“ Tradition, die 1860 gegründete Fabrik und Firma von G.A. Müller gilt. Ein Blick in den Müller'schen Stammbaum aus Sprendlingen gibt dazu jede Menge Aufschluss.



Der Gründer der Sprendlinger Wurstfabrik war Christoph Müller II. Bei ihm lernte sein Sohn Heinrich das Metzgerhandwerk. Georg Adam Müller hat sein Handwerk bei dem Frankfurter Metzger Louis Beyerle gelernt. Beyerle gehörte zu den Frankfurter Metzgern, die sich ab 1859 außerhalb der Altstadt niedergelassen hatten und sich auf „Frankfurter Würstchen“ spezialisiert hatten. Nach einem Aufenthalt in den USA gründete G.A. Müller dann im Jahr 1860 sein Unternehmen in Neu-Isenburg.

Die Firma „Heinrich Müller – Wurst- u. Conserven-Fabrik“ in Sprendlingen hatte den Zusatz „gegründet 1847“. Die Gründung war durch Christoph Müller II. erfolgt, der das Unternehmen 1879 seinem Sohn Heinrich Müller II. übergab. Unter Heinrich Müller erfolgte der Ausbau des Unternehmens. Zuerst ging er eine Gesellschaft ein mit Heinrich Stroh und änderte den Namen des Unternehmens in „Stroh & Müller“. Das Unternehmen richtete in Frankfurt am Kleinen Kornmarkt eine Filiale ein. Im Jahr 1882 wurde dann das neue große Geschäftshaus in der Hauptstraße Nr. 36 in Sprendlingen gebaut. Im selben Jahr erfolgte auch eine Erneuerung der Schirne an der Fünfhäusergasse in Sprendlingen.

Mitte der 80er Jahre wurden die Würstchen erstmals in Dosen konserviert. Das brachte durch die längere Haltbarkeit auch die Möglichkeit der Ausweitung des Exports auf ferne Ziele. Die Folge war eine Vergrößerung der Fabrik. Aber auch der technische Fortschritt wurde genutzt. So installierte man als Kraftquelle einen Benzinmotor. Im Jahr 1888 starb der Teilhaber Heinrich Stroh. Seine Witwe führte zunächst den Einzelhandelsbetrieb in Frankfurt weiter, schied dann aber zwei Jahre später 1890 aus der Gesellschaft aus, so dass Heinrich Müller Alleininhaber wurde.

1893 wurde von den Isenburger Fürsten deren ehemalige Kellerei in der Hauptstraße 36 angekauft und die Fabrik erweitert. Heinrich Müller expandierte weiter und ersetzte den Benzinmotor 1894 durch eine Dampfmaschine mit 13 PS. Die Sprendlinger Volkszeitung meldete 1898, dass zwischen 01. September 1895 und Ende Mai 1896 6.250.000 Frankfurter Würstchen hergestellt worden seien. Über 4.000 Schweine wurden in dieser Zeit von 35 Gesellen und Arbeitern verarbeitet. Leider starb Heinrich Müller II. im Jahr 1896. Vorerst übernahm seine Witwe die Geschäftsführung. Erst im Jahr 1901 folgte der Sohn Christoph Müller III. dem Vater in die Geschäftsleitung nach und führte den Betrieb bis zu seiner Stilllegung zu Beginn der 30er Jahre. Auch sein Bestreben war die ständige Verbesserung und Erweiterung des Unternehmens. 1901 ließ er ein neues Dampfkesselhaus bauen und ersetzte er die Dampfmaschine durch ein 30 PS Modell. Zur besseren Verarbeitung des Fleisches schaffte er Blitzschneidemaschinen an.

Auszeichnungen und Absatzgebiete

Dem Unternehmen wurden auf verschiedenen Ausstellungen höchste Auszeichnungen für seine Produkte verliehen. So erhielt die Firma auf der „Kochkunst-Ausstellung für Volksernährung und Armeeverpflegung“ in Frankfurt 1894 höchste Prämierungen. Die Würstchen wurden ebenso auf Ausstellungen in Bremen und Darmstadt ausgezeichnet. Das Unternehmen bezeichnete sich auch als Hoflieferanten, weil der Großherzogliche Haushalt in Darmstadt beliefert wurde. Und Heinrich Müller war stolz darauf, die Armee des Deutschen Reiches mit seinen Produkten versorgen zu dürfen. Durch die Konservierung der Ware und der Verpackung in Dosen war es auch möglich, den Export auf alle Erdteile ausweiten zu können. Beliebt waren die Würstchen vor allem bei den transatlantischen Schifffahrtslinien und später der Zeppelinreederei. Jede Eisenbahnwirtschaft in Deutschen Reich hatte Frankfurter Würstchen in seinem Angebot.

Die Konkurrenz

Bereits oben ist als Konkurrenzbetrieb die Firma „G.A. Müller“ in Neu-Isenburg genannt, der Bruder des Sprendlinger Firmengründers Christoph Müller II. Dieser Georg Adam Müller war verheiratet mit einer Elisabeth Luft aus Neu-Isenburg. So ist es nicht verwunderlich, dass ab 1883 auch eine Firma Wilhelm Luft, der Bruder der Elisabeth, als Fabrikant von Frankfurter Würstchen auftaucht. In einem Schreiben an die Handelskammer Frankfurt vom 09. Juli 1913, bei dem es um die Belange der außerhalb Frankfurts liegenden Produzenten der Würstchen ging, heißt es auf Seite 2: „Die Firma Heinrich Müller in Sprendlingen fabriziert schon seit dem Gründungsjahr 1847 Frankfurter Würste, die Firma G.A. Müller in Neu-Isenburg seit 1860, die Firma Wilhelm Luft in Neu-Isenburg seit 1883 und die Firma Türk & Pabst Frankfurt a/M hat den Alleinvertrieb der Fabrikate der letztgenannten Firma seit 1888.“ Dazu kamen aber noch viele weitere Anbieter in der näheren und auch fernerer Umgebung von Frankfurt. An einer anderen Stelle, im Zusammenhang mit dem Würstchenkrieg mit den USA, steht in einer Expertise: „... , so befinden sich eine ganze Anzahl z.T. bedeutender Fabriken dieses Spezialartikels nicht in Frankfurt selbst sondern in der näheren Umgebung, wie also Isenburg, Offenbach, Groß-Zimmern, Sprendlingen und Langen und die Firma Müller in Sprendlingen ist u. Wissens die älteste Fabrik für diesen Artikel.“

Emerich Reeck schreibt in einem Artikel in der Beilage für die „Neue Fleischer – Zeitung“ mit dem Titel „Frankfurter Würstchen:

„... Bis zum ersten Weltkrieg hatte sich Neu-Isenburg mehr und mehr zum Hauptherstellungsort der Frankfurter Würstchen entwickelt. Selbst in den etwas südlicher gelegenen Orten Sprendlingen, Langen und Groß Zimmern hatten einige Metzgereien die Erzeugung von Würstchen aufgenommen. Die Sprendlinger Häuser - es waren dies Farrenkamm und Stroh & Müller – konnten sich jedoch nicht halten. In Frankfurt selbst verschoben sich gleichfalls die Verhältnisse. Die alten Geschäfte gingen ein oder in anderen Besitz über. Zum Beispiel wurde C.G. Hartmann 1902 von der Fleischkonservenfabrik Röbig & Funk, die bereits seit 1898 Würstchen vertrieben hatte, übernommen und 1912 von ihr an die Heinrich Bauer GmbH weiterverkauft, welche im Jahr darauf, 1913, erlosch.

Nach 1866 waren eine ganze Reihe neuer Würstchenfabriken in Frankfurt entstanden, deren Erzeugnisse alsbald Anklang und größeren Absatz fanden. Die namhaften unter ihnen sind bzw. waren: Friedrich Emmerich, Georg Eichmann, Viktor Eisenbarth, Adolf Jung, Friedrich Köhler, Ludwig Müllerleile. In Neu-Isenburg hatte sich zu den beiden bestehenden noch die Wurstfabrik von Hans Wirth gesellt, in Sprendlingen war ein neuer Betrieb von Heinrich Müller gegründet worden. Heute sind die alleinigen Hersteller die Großbetriebe in Frankfurt und Neu-Isenburg.“

So kam es, dass man am 04. September 1906 eine Gesellschaft gründete, die die Interessen aller Produzenten von Frankfurter Würstchen vertrat. Dieser Organisation gehörten natürlich auch die Wurst-Fabrikanten und Händler von Neu-Isenburg, Sprendlingen, Langen, Groß-Zimmern usw. an. In einem Gesellschaftsvertrag (vom 4. September 1906) in dessen § 2 als Zweck der Gesellschaft angegeben ist „die Fabrication, den Vertrieb, die Verkaufsbedingungen usw. der echten Frankfurter Würstchen zu regeln.“ Diese Organisation löste sich aber noch vor 1910 wieder auf.

Hans Ludwig Schäfer: Die Wurstfabrik Müller

Der „Würstchenkrieg“

1911 gab es plötzlich Probleme bei der Einfuhr der Würstchen in die USA. Dort war das „Pure Food Law“ herausgekommen. Das Gesetz verlangte, dass bei einer Herkunftsbezeichnung im Namen eines Produktes, die Ware auch ausschließlich in dem genannten Ort produziert worden sein musste. „Frankfurter Würstchen“ oder „Frankfort sausages“ durften also ausschließlich aus Frankfurt sein. Da aber „Frankfurter Würstchen“ ihren Produktionsstandort häufig in den Gemeinden des Frankfurter Umlandes hatten, verlangte man für diese eine andere Etikettierung. Nach dem „Pure Food Law“ musste die Bezeichnung auf diesen Dosen geändert werden von ‚Frankfort Sausages‘ in ‚Frankfort Style Sausages‘. Nur in der Stadt Frankfurt hergestellte Produkte durften „Frankfort Sausages“ heißen. Die ‚Würstchen nach Frankfurter Art‘ waren aber nicht im Sinne der produzierenden Unternehmen. Es folgte ein Kleinkrieg mit den amerikanischen Einfuhrbehörden und es kam zu einem jahrelangen juristischen Streit mit langen Expertisen. Man einigte sich dann auf folgende Formel, die in einer Expertise zu den Würstchen angeführt worden war: „Frankfurter Würstchen sind seit Menschengedenken ein Gattungsbegriff für vorzugsweise in Frankfurt und dessen näherer Umgebung hergestellte Ware.“ Und der Frankfurter Generalanzeiger Nr. 277 vom 26.11.1913 schrieb in einem Artikel: „die Handelskammer und die ‚echten Frankfurter‘“: „... hat die Handelskammer dem Minister für Handel und Gewerbe am 17. Juli des Jahres mitgeteilt, daß nach ihrer Ansicht die Bezeichnung ‚Frankfurter Würstchen‘ als Herkunftsangabe im strengen Sinne aufzufassen ist, daß jedoch einzelnen bestimmten bezeichneten Fabrikanten in den benachbarten hessischen Orten, die ihre Fabrikation nachweislich seit Jahrzehnten unter der Bezeichnung ‚Frankfurter Würstchen‘ unbeanstandet in den Handel bringen, dieses Recht auch weiter erhalten bleiben muß.“

Es folgte sogar ein Gerichtsurteil des Königlichen Oberlandesgerichtes in Celle Geschäftsnummer 6U335/13 von 1913. Das Gericht hat in einem Prozess der Nahrungsmittelfabrik H.W. Appel/Hannover gegen Heinrich Bauer Wurstfabrik GmbH in Frankfurt entschieden, dass die Bezeichnung ‚Frankfurter Würstchen‘ ein Gattungsbegriff geworden ist.

Im Übrigen waren außer den „Frankfurter Würstchen“ von diesem neuen amerikanischen Gesetz auch noch andere Produkte betroffen. So z.B. die „Braunschweiger Wurst“, die auch nicht ausschließlich in der Stadt Braunschweig produziert wurde sondern auch in deren Umland.

Bei diesem Streit ging es prinzipiell darum, dass man den Produzenten von Frankfurter Würstchen aus dem Frankfurter Umland die Absatzchancen in den USA rettete. Bei dem Streit eine Dekade später, in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts, ging es um die Interessenkonflikte zwischen den Herstellern der „Würstchen“ mit Sitz in der Stadt Frankfurt und denen vor den Toren Frankfurts. Die im Stadtgebiet Frankfurts heimischen Unternehmen warfen den im Umland beheimateten Firmen vor, dass sie zu wesentlich günstigeren Kosten produzieren konnten. Daher verlangte man, dass die Bezeichnung „Frankfurter Würstchen“ ausschließlich den Unternehmen vorbehalten bleiben sollte, die innerhalb der Stadt ansässig waren. Dieser Streit endete vor Gericht und der 10. Zivilsenat des Kammergerichts in Berlin kam in seinem Urteil vom 28. Sep. 1929 über den Rechtsstreit in der Herkunftsbezeichnung zu der folgenden Entscheidung: Den Namen „Frankfurter Würstchen“ dürfen nur Erzeugnisse

tragen, die im **Frankfurter Wirtschaftsgebiet** produziert wurden. Damit waren die Orte im Frankfurter Umland explizit einbezogen in das Herstellungsgebiet

Frankfurter contra Wiener

Der am 13. August 1772 geborene Metzger Johann Georg Lahner, der aus dem Fränkischen stammte, hatte seine Lehre bei einem Frankfurter Metzger beendet und ging 1798 auf Wanderschaft. In Wien ließ er sich nieder und arbeitete zuerst als „Aufhackerknecht „ bei einem Fleischhauer. 1804 kaufte er sich mit seinem Gesparten und einem Darlehen von 300 Gulden eine kleine Fleischselcherei. 1805 stellte er dort zum ersten Mal seine Würstchen her und nannte sie in dankbarer Erinnerung an die Stadt, in der er das Handwerk erlernt hatte „Frankfurter Würstl“. Da die Wurstsorte in ihrer Feinmischung und Form in Wien bisher unbekannt war, fand sie bald sehr großen Zuspruch bei den Kunden. Bald wurden die Würstchen auch in die Umgebung Wiens geliefert. Dort erhielten sie, weil sie aus Wien kamen, den Namen „Wiener Würstl“. Vom Rezept her sind sie nicht ganz identisch mit unseren „Frankfurter Würstchen“. Frankfurter sollten ausschließlich Schweinefleisch beinhalten, während die Wiener auch Rind enthalten darf. Die Würstchen galten aber bald als Wiener Spezialität. So erhielten sie außerhalb Wiens den Namen „Wiener Würstchen“, nur in Wien heißen sie heute immer noch „Frankfurter Würstl“

Fazit: Das uralte Produkt „Frankfurter Würstchen“ wurde zum ersten Mal fabrikmäßig von Christoph Müller II. 1847 in Sprendlingen produziert.

Literatur:

Deutsche Wurstfabrikanten-Zeitung vom 06.06.1901

Heil, Jakob; Sprendlingen, Sprendlingen 1974

Müller-Urban, Kristiane und Baerenz Horst; Frankfurter Würstchen, Frankfurt am Main 2005

Runkel, Heinrich; Erinnerungen an Sprendlingen, Dreieich 1996

Störmer, Gerhard; Das Sprendlinger Buch, Neu-Isenburg 2008

Andere Quellen:

Materialien aus dem Institut für Stadtgeschichte in Frankfurt am Main und aus dem Stadtarchiv Dreieich

Knöß, Heinrich, Sprendlinger Familienbuch, unveröffentlichtes Manuskript in Arbeit, Dreieich, (o.J.)

Autor:

Hans Ludwig Schäfer

Ehrenamtlicher Mitarbeiter im Stadtarchiv Dreieich

Paul-Ehrlich-Str. 46

63225 Langen

Tel: 06103/73403

eMail: lutzschaefer@t-online.de

Hans Ludwig Schäfer: Die Wurstfabrik Müller