

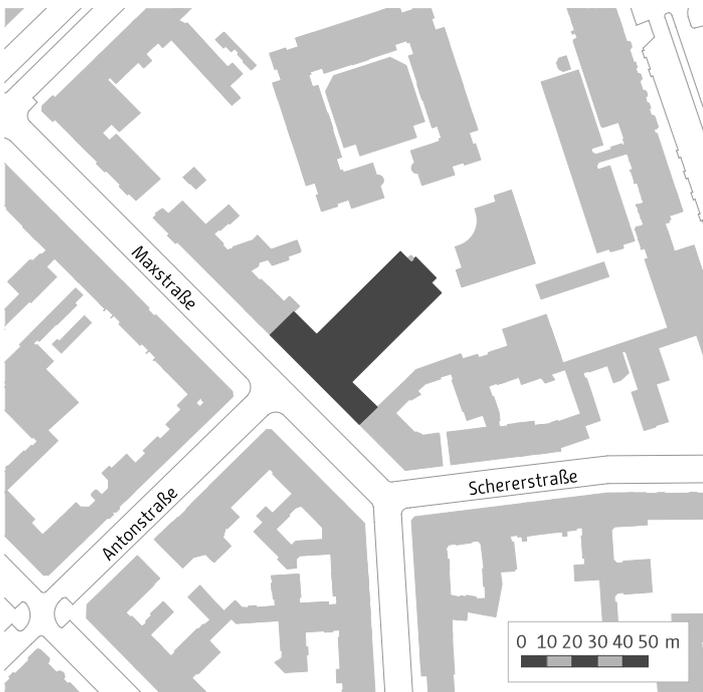


Wedding

© Andreas Süß

## Brotfabrik Wittler

Gegründet 1898 als Bäckerei, entwickelte sich das Unternehmen von Heinrich und August Wittler durch die Einführung industrieller Produktionsweisen bis in die 1920er-Jahre zum zeitweise größten Brotproduzenten Europas. Die Entwicklung der Firma war eng verbunden mit den Zeiten von Krieg, Wirtschaftskrise und der zentralen Frage der Versorgung der Menschen in der wachsenden Millionenmetropole Berlin. Von der Blütezeit des Unternehmens zeugt heute noch die denkmalgeschützte Wittler Brotfabrik in der Maxstraße und ein von der HTW Berlin restaurierter „Brotwagen“ aus der Sammlung des Deutschen Technikmuseums.



**Maxstraße 2-4**  
**13347 Berlin-Wedding**

Baujahr / Bauherr: 1927-28 / August Wittler  
 Architekten: Leberecht A. Ehrlich, Kurt Berndt  
 Denkmalschutz: Einzeldenkmal  
 Eigentümer: privat  
 Nutzungen heute: Seniorenstift, Büros und Neubauten für sozialen Wohnungsbau

### Innovationen im Wedding

Nach der Gründung der Brotfabrik 1898 im Wedding entstand 1908 in der Maxstraße ein neues Fabrikgebäude mit Wohnhaus, Stall und Kesselhaus für die Neuorganisation der maschinellen Produktion von Brot. Schon 1900 wurden Teigknetmaschinen sowie Mehlmisch- und Siebanlagen eingeführt. Mit dem sogenannten „eisernen Gesellen“, einer Maschine, die mechanisch und ohne Anwesenheit von Personal betrieben werden konnte, wurde die Teigzubereitung zu jeder Tages- und vor allem Nacht-

zeit möglich. Der Import von Verpackungsmaschinen aus England und den USA verbesserte die Hygiene innerhalb der Produktion, Lagerung und Distribution. Höhepunkt der Innovationen war eine vollautomatische Produktionsanlage zur Brotherstellung, die im Bau von Kurt Berndt, der sogenannten Mammutofenfabrik, aus dem Jahr 1927 ihren Platz fand.

### Die Mammutofenfabrik

In einem vertikalen Arbeitsprozess wurde das Mehl aus dem 6. Stockwerk vollautomatisch durch die Siebanlagen im 5. Stock, in die Teigmacherei in den 4. Stock, dann in den Gärschrank und Teigteiler im 3. Stock, in die Mammutbacköfen in den 2. Stock, in den Kühlschränke im ersten Stock und schließlich in die Packerei ins Erdgeschoss geleitet und verarbeitet. Die Grundlagen für dieses vertikale Backverfahren wurden vom Institut für Getreideverarbeitung in der Seestraße im Wedding entwickelt. Mit der Einführung dieser automatischen Backstraße erhöhte sich die Produktion enorm, von 50.000 Broten täglich im Jahr 1925 auf 200.000 Brote im Jahr 1930. Die Einführung industrieller Produktionsprozesse veränderte das Arbeitsprofil und die Zusammensetzung der Arbeitskräfte. Das Bäckerhandwerk verlor mit der Einführung der technischen Neuerungen an Bedeutung. Es waren weniger Bäcker gefragt als vielmehr Schlosser, Elektriker, Ingenieure, Fahrer und Packer, um den Großbetrieb am Laufen zu halten.

### Kriege und Krisen

Im Ersten Weltkrieg war die Brotfabrik Wittler Lieferant der Reichsmarine und profitierte von der Stilllegung kleinerer Betriebe. In den Jahren des Krieges erhöhte sich die Zahl der Arbeiter von 120 auf 175. Während der Inflation Anfang der 1920er-Jahre war Brot, das mit Aufhebung der Brotkarte für viele unerschwinglich wurde, ein Symbol der herrschenden Lebensmittelknappheit. Immer

wieder kam es zu Überfällen auf die Lieferwagen der Firma Wittler und zur Plünderung der Waren. Während der NS-Zeit war Wittler Brotlieferant der Olympischen Spiele 1936 und stellte jeweils das landestypische Brot der Athleten her. Darüber hinaus etablierte sich die Firma während des Zweiten Weltkrieges als einer der wichtigsten Brotlieferanten für die Wehrmacht, ab 1940 setzte sie auch französische und sowjetische Zwangsarbeiter ein. Im politisch geteilten Berlin profitierte die Firma zunächst vom Tauschhandel zwischen Ost- und Westberlin, gleichzeitig hatte sich der Absatzmarkt mit Westberlin spürbar verkleinert. Durch den Betrieb einiger Cafés gelang eine kurzfristige Stabilisierung. Langfristig konnte die Firma der Konkurrenz aus anderen Teilen Westdeutschlands aber nicht standhalten und musste 1982 Konkurs anmelden.

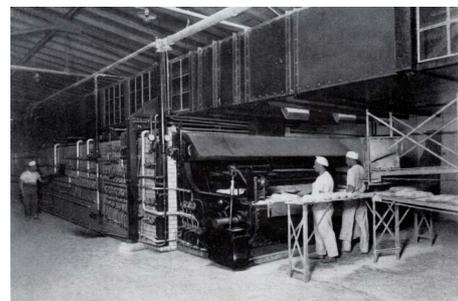
### Wittler Brotwagen

Als eine der größten Bäckereien Berlins vor dem Krieg versorgte Wittler 30 eigene Filialen und insgesamt 9.000 Wiederverkäufer. Die Auslieferung erfolgte zunächst mit Pferdefuhrwerken, später mit elektrisch angetriebenen Lastwagen, den sogenannten Brotwagen. Diese zierte der Werbeschriftzug „Wittler-Brot ... regelmäßig essen“, der damit jahrzehntelang das Stadtbild Berlins prägte. Einer dieser Brotwagen wurde von der HTW Berlin in Kooperation mit der Stiftung Deutsches Technikmuseum Berlin in einem Studienprojekt konserviert und restauriert. Auch die Verpackungskörbchen trugen den Schriftzug *Wittler*. Die Firma unterhielt zudem eine eigene Zeitschrift „Brot – unsere Aufgabe“. Die Strategien des Filialsystems und der Corporate Identity sind bis heute in der Industrie erfolgreich.

**Text: Heike Oevermann, Redaktion: Nico Kupfer**  
**Redaktionsstand: Januar 2019**



© Andreas Süß



© SDTB, Historisches Archiv



© SDTB

**Titelbild: Straßenfassade des Verwaltungstraktes der Wittler-Brotfabrik in der Maxstraße.**

**Im Backhaus von 1927 befanden sich einst die Mammutbacköfen für die automatisierte Brotfabrikation.**

**Arbeiter an einem der Mammutöfen der Brotfabrik.**

**Der Wittler Brotwagen Typ EL 2501, hergestellt von der Maschinenfabrik Esslingen, gehört heute zur Sammlung des Technikmuseums.**

**Infos für Neugierige**  
**HTW Berlin, Fachbereich 5,**  
**Konservierung und Restaurierung**  
<http://krg.htw-berlin.de>

[www.berlin.de/sen/kulteu](http://www.berlin.de/sen/kulteu)  
[www.industriekultur.berlin](http://www.industriekultur.berlin)