

Damit Sie auch im neuen Jahr neugierig auf unser Archiv bleiben und um Ihnen zu beweisen, dass Archivarbeit neben vielem Wissenswerten auch Lustiges zu Tage bringen kann, berichten wir Ihnen nun noch von einer ganz besonderen

## Fundsache aus dem Stadtarchiv:

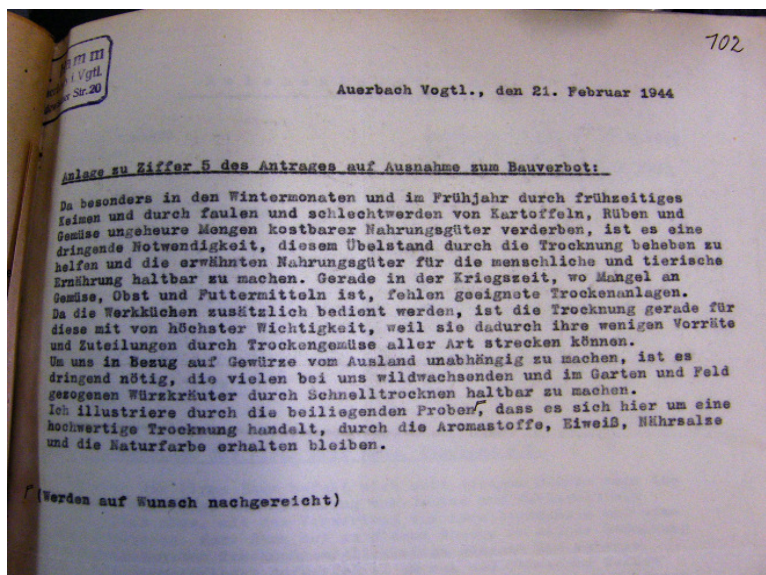
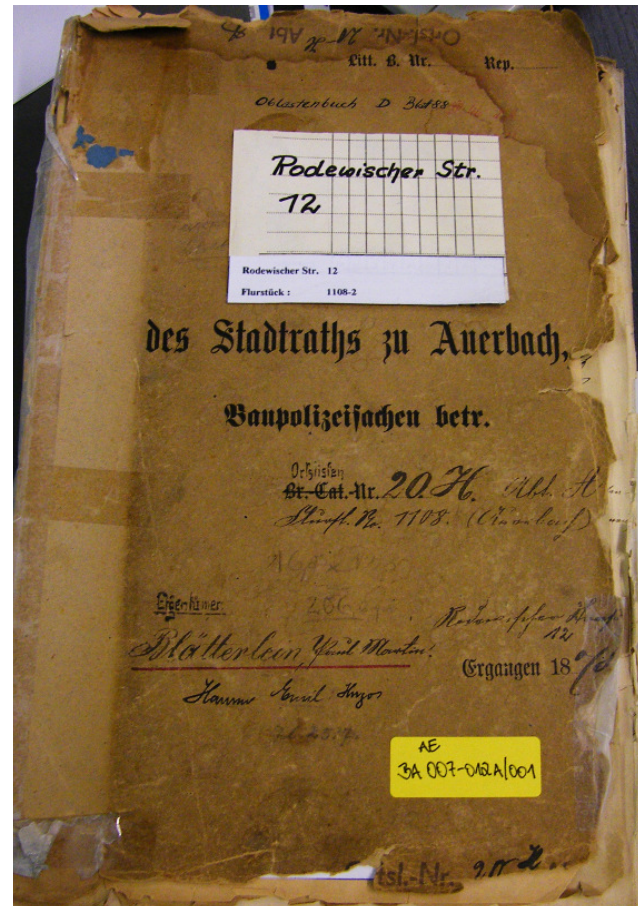
Recht eigenwillig versuchte Emil Hamm die Behörden 1944 von einem Bauvorhaben zu überzeugen:

Emil Hamm ist sicherlich den meisten Auerbachern als Inhaber der Stickerei- und Weißwarenfabrik Hamm bekannt. Weniger bekannt sein wird, dass Hamm ab 1942 in der Rodewischer Straße 20 eine Trocknerei- und Konservenfabrik betrieb.

Am 15. Februar 1944 stellte Emil Hamm den Antrag auf Umbau seiner Garage zu einer Trocknerei für Gemüse, Obst und Futtermittel und Verwertungsanlage deren Abfälle.

In einem Schreiben vom 21. Februar verwies er nochmals darauf, dass er nicht „Beabsichtige, die Trocknerei nur für meine eigene Werkküche zu errichten, sondern für die Werkküchen im allgemeinen und darüber hinaus für die Allgemeinheit als Lohntrocknerei zu Verfügung zu stellen. Die Trockenanlage dient zur Haltbarmachung von Gemüse, Obst, Futtermitteln und Abfällen.“

Da diese Erklärungen den Antragsbehörden vermutlich nicht ausreichten unterstrich Hamm seine Begründung in der „Anlage zu Ziffer 5 des Antrages auf Ausnahme zum Bauverbot“ wie folgt:



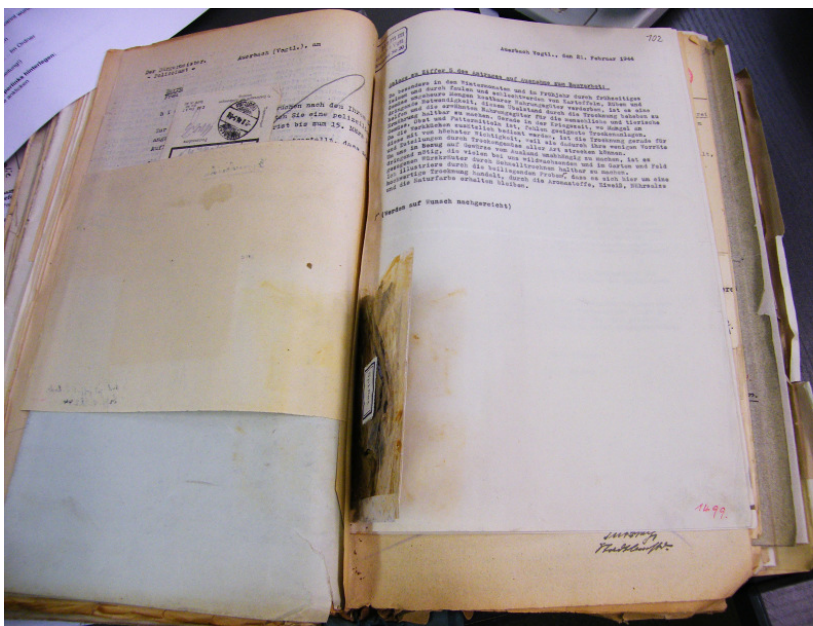
„Da besonders in den Wintermonaten und im Frühjahr durch frühzeitiges Keimen und faulen und schlechtwerden von Kartoffeln, Rüben und Gemüse ungeheure Mengen kostbarer Nahrungsgüter verderben, ist es eine dringende Notwendigkeit, diesem Übelstand durch Trocknung beheben zu helfen und die erwähnten Nahrungsgüter für die

menschliche und tierische Ernährung haltbar zu machen. Gerade in der Kriegszeit, wo Mangel an Gemüse, Obst und Futtermitteln ist, fehlen geeignete Trockenanlagen. Da die Werkküchen zusätzlich bedient werden, ist die Trocknung gerade für diese mit von höchster Wichtigkeit, weil sie dadurch ihre wenigen Vorräte und Zuteilungen durch Trockengemüse aller Art strecken können. Um uns in bezug auf Gewürze vom Ausland unabhängig zu machen, ist es dringend nötig, die vielen bei uns wildwachsenden und im Garten und Feld gezogenen Wildkräuter durch Schnelltrocknen haltbar zu machen.

Ich illustriere durch die beiliegenden Proben\*, dass es sich hier um eine hochwertige Trocknung handelt, durch die Aromastoffe, Eiweiß, Nährsalze und die Naturfarbe erhalten bleiben.

\* (werden auf Wunsch nachgereicht)“

Ob und wie viele Proben Hamm nachreichen musste, ist der Akte nicht zu entnehmen. Seinem obigen Schreiben jedenfalls legte er eine Probe Spinat bei.



Von eifrigen Angestellten des Baupolizeiamtes wurde diese Probe ordnungsgemäß der Bauakte hinzugefügt und kann dadurch auch heute noch besichtigt werden.

Und Sie können uns glauben, das Trocknungsergebnis kann sich auch heute, 66 Jahre danach, noch sehen lassen.

Ihr Stadtarchiv Auerbach  
Regina Meier  
Leiterin Stadtarchiv