

	<p>Object: Theod. Schlüter sen. Dresden</p> <p>Museum: Historische Mühle von Sanssouci Maulbeerallee 5 14469 Potsdam 0331 - 55 06 851 geschaeftsstelle@muehlenvereine-online.de</p> <p>Collection: Mehlsackanhänger</p> <p>Inventory number: 5 SAH/O 001</p>
--	--

Description

Auf den ovalen Mehlsackanhänger sind die Herstellerangaben als Umrandung gedruckt: "Theodor Schlüter sen. Dresden-A. 24 - Erfinder der aufgeschlossenen Reisbackmehle. In der Mitte hält eine Hand eine strahlende Sonne. Darunter sind die Produktangaben: "Oryzafarin. Das beste vollkommen aufgeschlossene Reisbackmehl von größter Qualität". Der Sack wog 75 kg.

Mit dem Namen "Theodor Schlüter sen. Spezialmehlfabrik" eröffnete 1926 die Mühle, um Schlüter-Roggenmehl und andere Backmittel herzustellen. Sie firmierte unter derselben Adresse wie die Schlüterbrotfabrik Dresden GmbH in Dresden-Plauen.

Hinter dem Begriff Schlüter-Roggenmehl verbirgt sich die Erfindung von Theodor Schlüter aus dem Jahre 1890. Dabei werden unter Druck mit Wasserdampf die Nährstoffe der Roggenkleie verdaulich gemacht. Daraus entwickelte sich die ersten Rezepte für Vollkornfeinbrote. Verschiedene Bäckereibetriebe erwarben die Lizenz zum Backen des Schlüterbrotes. Diese Verfahren ließ sich Schlüter 1904 und 1909 patentieren. Mit dem Landsberger Maschinenbaufabrikanten Hermann Pauksch adaptierte er das Verfahren auch für Kartoffeln, Reis und Nüsse.

Von seinem Wohnort Berlin aus eröffnete Schlüter 1913 zusammen mit den Berliner Mühlenunternehmern Werner und Konrad Schütt sowie dem Getreideexperten Paul Mancke die Schlüterbrotfabrik Dresden GmbH. Dort entwickelten sie eine industrielle Brotbäckerei. Schlütersche Brotfabriken entstanden zunächst auch in Berlin-Moabit, dann in Berlin-Schöneberg und in Hamburg.

Die Fabrik in Dresden-Plauen wurde 1945 nicht zerstört, aber ihre Spur verliert sich nach der sowjetischen Besetzung.

Basic data

Material/Technique:

Pappe

Measurements:

8,80 x 6,40 cm

Events

Was used	When	1926-1945
	Who	
	Where	Dresden

Keywords

- Flour
- Getreideverarbeitung
- Mill
- Rice
- Rice flour
- Warenkennzeichnung

Literature

- Schlüter, Theodor sen., Schlüter, Hans (1923): Vom Brot - Eine allgemeinverständliche Erläuterung dieser wichtigen Ernährungsfrage.. Dresden, Lehmannsche Buchdruckerei