

Exponat des Monats

Februar 2012

Patent der Soja-Wurst

Konrad Adenauer ging als einer der bedeutendsten Staatsmänner des 20. Jahrhunderts in die deutsche Geschichte ein. Was bis heute jedoch die wenigsten wissen: Der so nüchtern und sachlich erscheinende Politiker war auch ein kreativer Erfinder, allerdings mit bescheidenem Erfolg.

Etwa 20 Erfindungen machte er im Laufe seines Lebens, die meisten davon sollten zur Lösung praktischer Probleme des Alltags eingesetzt werden. Adenauers erste Tüftler-Phase begann zu einer Zeit, als begabte deutsche Industrie-Pioniere wie Ferdinand Graf von Zeppelin mit großen technischen Innovationen aufwarteten. So erfand der spätere Bundeskanzler beispielsweise 1903 einen neuartigen Zylinder, der den Dampflok-Antrieb verbessern sollte. Wie bei vielen anderen Laien, die sich damals als Ingenieure betätigten, stand bei ihm die Hoffnung auf schnell verdientes Geld im Vordergrund. Seine zweite Schaffensperiode begann während des Ersten Weltkrieges. Ganz nach dem Motto „Not macht erfinderisch“ entwickelte Adenauer ein sogenanntes „Rheinisches Schrotbrot“, welches aus günstigem Maismehl hergestellt wurde und den Nahrungsmangel in der Großstadt nahe der Westfront lindern sollte. Die dritte und letzte Erfinderphase fiel in die Zeit der nationalsozialistischen Diktatur, nachdem man ihn 1933 aus seinem Amt als Kölner Oberbürgermeister entfernt und in die Zwangspensionierung geschickt hatte.

Obwohl der erste Bundeskanzler der Bundesrepublik Deutschland eine Vielzahl von kuriosen Apparaturen entwickelte, wurden lediglich zwei seiner Tüfteleien für patentwürdig erklärt. Das waren zum einen das bereits erwähnte „Notzeitenbrot“ (1915-1918), und zum anderen eine Soja-Wurst (1915-1920).



Patente Adenauers: Soja-Wurst und Mais-Brot (Nachbildungen)

Die Erfindung dieser Wurst hatte direkt mit Adenauers politischer Tätigkeit während des Ersten Weltkrieges zu tun. Als Ernährungsdezernent war er in jenen Jahren für die Nahrungsmittelversorgung der Stadt Köln zuständig. Fleisch war damals Mangelware. Und genau da setzte seine Erfindung an: „Der Zweck, der verfolgt wird, ist, dem viel billigeren Pflanzeneiweiß in größerem Maße wie bisher im Verzehr Eingang zu verschaffen, nicht neben, sondern an Stelle des tierischen Eiweißes. Der Zweck soll dadurch erreicht werden, dass dem Konsumenten das Pflanzeneiweiß gewissermaßen unter der Maske der Fleischnahrung gegeben wird, weil das Volk die Fleischnahrung kennt und liebt. Dies läßt sich erreichen durch eine beliebte Form der Fleischnahrung, durch die Wurst“, schrieb Adenauer seinem Patentanwalt Dr. Julius Ephraim am 10. Mai 1915. Letztgenannter blieb allerdings skeptisch und teilte seinem Mandanten mit, dass die Hoffnung auf ein Patent aussichtslos sei. Dieser Meinung schloss sich auch das Kaiserliche Patentamt in Berlin an. In dem ersten Vorbescheid vom 29. April 1916 in Sachen der Patentanmeldung betreffend „Verfahren zur Geschmacksverbesserung von eiweißreichen und fetthaltigen Pflanzenmehlen und zur Herstellung von Wurst“ hieß es: „Eine patentfähige Erfindung liegt daher [...] nach Ansicht des Vorprüfers nicht vor.“ Adenauer legte natürlich Einspruch ein und ließ die Wurstprodukte sicherheitshalber an Patienten der Kölner Universitätsklinik testen. Deren Direktor, Prof. Dr. Moritz äußerte sich wie folgt: „Mein Gesamturteil geht demnach dahin, dass die zur Probe übersandten Würste, insbesondere die Leber- und Blutwurst durchaus schmackhaft und leicht verträglich sind. Wenn ihr Preis dem der gewöhnlichen Wurst gleichkommt oder sich vielleicht sogar noch billiger stellt, so dürfen diese Produkte als sehr willkommene Erscheinung auf dem Lebensmittelmarkte bezeichnet werden.“ Trotz aller Einsprüche lehnte das Patentamt die Erfindung endgültig ab.

Da seine eigene Anmeldung anscheinend keine Aussicht auf Erfolg hatte, besorgte sich Adenauer einen Strohmann, einen Herrn August Schlüter. Um sich vor Diebstahl geistigen Eigentums zu schützen, musste der Metzgermeister aus Köln folgende schriftliche Erklärung abgeben: „Der Unterzeichnete [...] erklärt hiermit, daß der Gegenstand der auf seinen Namen laufenden Patentanmeldung [...] eine Erfindung des Herrn Oberbürgermeister Conrad Adenauer in Köln darstell[t]. Aus dem Umstand, daß diese Anmeldungen auf seinen Namen eingereicht worden sind, kann Herr Schlüter keinerlei Ansprüche an Herrn Oberbürgermeister Adenauer stellen.“ Auch ein anderer Anwalt, Dr. Ing. B. Rülff, wurde für ihn tätig. Und dieser hatte weitaus mehr Erfolg als sein Vorgänger. Da die deutsche Patentbehörde sich nach wie vor weigerte, Adenauers Rezept als patentfähige Erfindung einzustufen, sah sich dieser gezwungen seine Ersatzwurst im Ausland anzumelden. Tatkräftige Hilfe leistete dabei die AEG, die *Allgemeine Electricitäts-Gesellschaft* in Berlin, die seinerzeit fast täglich neue Patente in England, Frankreich und Amerika anmeldete. Allerdings musste im Vorfeld noch die Genehmigung der deutschen Behörden eingeholt werden, weil zu prüfen war, ob es nicht gegen das Interesse Deutschlands sei, gewisse Erfindungen im feindlichen Auslande patentieren zu lassen. Mit Klärung der letzten bürokratischen Details stand dem Erfolg der Soja-Mixtur nichts mehr im Wege. In der Folgezeit wurden Adenauer Patenturkunden aus Österreich, Belgien, Dänemark, der Schweiz und den Niederlanden zugestellt. Ein besonderes Zeichen der internationalen Anerkennung war überdies eine reich verzierte Erfinderurkunde, die ihm vom Patentamt des Königreichs Großbritannien im Namen von König George V. ausgestellt wurde.

131,402

PATENT



SPECIFICATION

Application Date, June 26, 1918. No. 10,511/18.
Complete Accepted, Aug. 26, 1919.

COMPLETE SPECIFICATION.

**Improvements in the Composition and Manufacture of Sausage
Meat and the like.**

I, KONRAD ADENAUER, of 6, Max-Bruchstrasse, Cöln-Lindenthal, Germany, Mayor in Chief, do hereby declare the nature of this invention and in what manner the same is to be performed, to be particularly described and ascertained in and by the following statement:—

5 Soya beans fat free or not have for some time past been used as human or animal food on account of the large amount of proteins which they contain. For human food the soya beans are made into cheese, sauces, soups or they are used like flour as an addition to foods, cakes, chocolate, and the like, in order to produce preparations rich in proteins particularly for persons suffering from
10 diabetes or kidney troubles.

It is however, novel and not yet known to use soya beans as a preservative and they are adapted to be employed in the first place as a preservative for meat.

15 It is true that soya beans become sour fairly quickly when in a moistened condition, for instance, mixed with water in the form of a pulp even if the latter has been boiled; if, however, they are brought into contact with meat they prevent, as far as can be, its decomposition and do not themselves deteriorate. It is not quite clear why this actually takes place. It may, however, be assumed that the following circumstances are likely to account for
20 that fact. The walls of the cells of the soya bean are extremely pervious to aqueous liquids. The cells contain hardly any starch grains insoluble in water but mainly proteins soluble in water, fat, certain kinds of sugar and other substances till now unknown. If dry ripe soya beans are brought into contact with an aqueous liquid their cells greedily absorb the latter, the contents of
25 the cell dissolves therein and to a large extent passes out of the same. Now if soya beans are brought into intimate connection with meat the soya cells extract all the moisture therefrom, thereby preventing the generation of bacteria responsible for the decomposition of the meat and dependent for their vegetation on the moisture thereof. The meat salts which at the same time
30 penetrate into the soya cells apparently form with the substances contained in the latter, particular compounds which exercise a preservative effect both on the soya flour and on the meat. The action has not as yet been sufficiently explained but that it does take place has been proved by the most varied experiments and such proof can be supplied at any time.

35 The supposition for this action is that the meat and the soya beans are brought into such intimate contact with each other as to enable such complete
[Price 6d.]

Britisches Patent

Hierbei bleibt anzumerken, dass sich das neue Rezept und die Zusammensetzung der Wurst so gut wie gar nicht von der vorher abgelehnten unterschieden. Jedoch wurde nicht mehr die Herstellung von Wurst als Patent angemeldet, sondern die Konservierung der Wurst durch Sojamehl.

Trotz des internationalen Erfolges der Soja-Wurst endete die Erfindertätigkeit von Konrad Adenauer zunächst. Durch seine Tätigkeit als Oberbürgermeister von Köln war er beruflich einfach zu stark eingebunden, um sein zeitraubendes Hobby weiterführen zu können.

Text: Fabian Haag

Foto: Odehnal/StBKAH

Quelle: StBKAH, VI-B/68.6