

Ü b e r s e t z u n g .

Auszug aus einem Artikel im "Paris soir" vom 12.2.37:
"Das malerische Bremen" von Jules Sauerwein.

Berlin, Januar 1937.

"Gehen Sie nach Bremen", sagte mir eines Tages Dr. Schacht am Schlusse einer unserer Unterhaltungen. "Sie werden dort das Antlitz von Deutschland sehen, welches den Weltmeeren und den Kolonien zugewendet ist, und Sie werden einen Unternehmungsgeist entdecken, der sich aufschwingt zu dem der verflossenen Jahrhunderte, den man den Hanseatengeist nennt. Von allen Hansestädten zeigt sich Bremen am kühnsten in seinen kaufmännischen Initiativen."

Nur durch reinen Zufall war ich, trotzdem ich vielleicht wohl schon 66 mal in meinem Leben in Deutschland gewesen war, noch nicht dazu gekommen, die Stadt Bremen kennen zu lernen. Es ist eine Stadt von bescheidenen Ausmassen im Vergleich zu seinem grossen Nachbar Hamburg, aber einzigartig zusammengesetzt aus einer Stadt, die von mittelalterlichen Denkmälern nur so wimmelt, und einem Hafen, der sich kilometerweit an den nebligen Ufern der Weser ausdehnt.

Die Persönlichkeit, die sich spontan erbot, mir die Stadt zu zeigen und mir alle meine Fragen zu beantworten, war kein anderer als Herr Roselius, der Besitzer der Fabrik, in der man dem Rohkaffee das Coffein entzieht, um dann das unter dem Namen "Kaffee Hag" bekannte Produkt zu fabrizieren und in die ganze Welt zu verschicken.

"Wir wollen uns zunächst die Strasse ansehen, die mein Bruder geschaffen hat", sagte Herr Roselius, nachdem wir den Bahnhof verlassen hatten.

Diese Strasse - es ist die Böttcherstrasse - ist ein gotischer Wiederaufbau, wo Herr Roselius sen. rund um die alte Wohnung eines Patriziers des 16. Jahrhunderts eine Gesamtheit von Häusern baute, die Museen, Werkstätten und Restaurants beherbergen.

Im Restaurant St. Petrus angekommen, setzen wir uns an einen Tisch. Herr Roselius hat einige Honoratioren der Stadt eingeladen, und kaum habe ich einen Blick auf die Weinkarte geworfen,

als ich eine grosse Überraschung erlebe. Kennen Sie in Paris ein Restaurant, das seinen Gästen dreihundert verschiedene Wachsturoten Bordeaux anbieten kann? Ich nicht. Aber in Bremen kann man das erleben.

"Heute trinken wir nur 1911er", sagt mein Gastgeber." Ich glaube, dass man im Verlauf eines Mittagessens die Weinsorte wechseln kann, aber dasses besser ist, sich an denselben Jahrgang zu halten. Es gibt so einen grösseren Zusammenhang im Geschmack und in der Blume."

.....
Reichbesetzte Speicher.

.....
Ich habe in Bremen auch die Fabrik besichtigt, in der 600 Arbeiter den Kaffee Hag und das Kakaogetränk Kaba bearbeiten. In dieser Musterfabrik gibt es einen besonders eindrucksvollen Speicher, und zwar den, in dem das Coffein in allmählich immer reineren Formen gewonnen wird, bis es schliesslich in Gestalt grossen Blöcken leicht bröckelnden Schnees zum Vorschein kommt. Einige Gramm genügen, um einen Menschen zu töten.

"Glauben Sie nicht", sagte mir der Direktor, "dass wir ausserordentliche Kaffeetrinker sind. In Deutschland werden jährlich 2 1/2 Kilo auf den Kopf der Bevölkerung verbraucht. Der Franzose verbraucht 4,2 kilo, und der Schwede hält den Rekord mit 7, kilo. In 40 Ländern wird Kaffee Hag getrunken. In 19 Ländern haben wir autonome Gesellschaften.

Die Geschäfte beziffern sich sicherlich auf hunderte Millionen in unserem Gelde. Wenn ich diese Industrie anführe, geschieht das nicht, um Reklame für coffeinfreien Kaffee zu machen, denn die Frantosen noch nicht sehr zugeneigt sind, sondern weil dort das Musterbeispiel einer Unternehmung gefunden habe, die in Deutschland eines unbestreitbaren Gedeihens erfreut. Warum? Weil die Nachfrage ständig steigt und weil, im Gegensatz zu uns, guten französischen Wein, die Beschaffung der Rohstoffe leicht ist. Man hat die Wahl zwischen Brasilien, Guatemala, Columbien, Venezuela, alle diese Länder wünschen Kaffee zu verkaufen, von dem sie im Überfluss haben und akzeptieren es gern, in deutschen Maschinen bezahlt zu werden. Das ist übrigens das Propagandamittel von Chile, das sich bereit erklärt, soviel deutsche Geräte abzunehmen, wie nötig sind, um einen jährlich steigenden Verkauf von Wein zu kompensieren.