

Reinhard Jakobs

Schwamm, eine Erfolgsgeschichte aus Dudweiler

Jeder im Saarland und viele darüber hinaus kennen die Firma Schwamm. Wie sie entstanden ist und wie sie sich entwickelt hat, will ich hier aufzeigen.

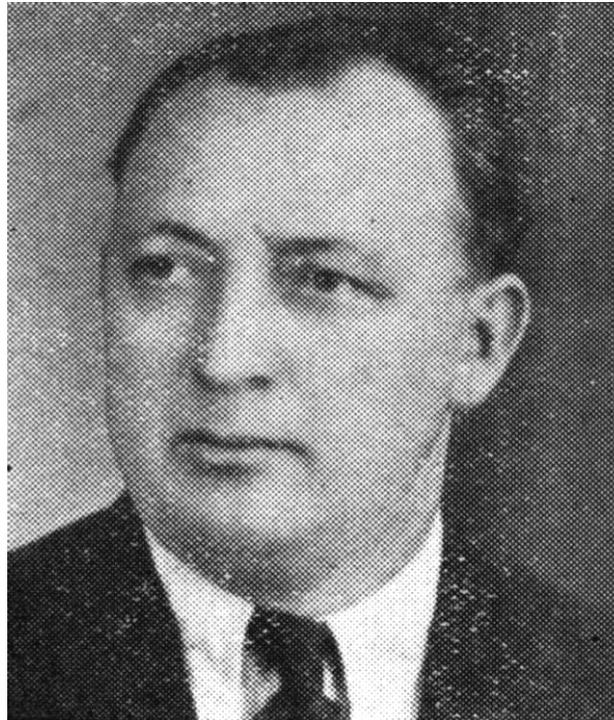


Abb. 1: Eugen Schwamm I. um 1930

Wie alles begann

Eugen Schwamm I.⁷⁸ wurde 1894 in Gleishorbach bei Klingenstein geboren. Im Jahre 1920 wagte er gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth, geb. Collmar aus Saarbrücken, den Schritt in die Selbstständigkeit und gründete in St. Arnual die Metzgerei Schwamm. Seine Produkte verkaufte er damals überwiegend auf den Wochenmärkten in Saarbrücken und Umgebung. Mit 26 Jahren legte er so den Grundstein für ein heute international aufgestelltes Unternehmen.

Im gleichen Jahr der Geschäftseröffnung wurde der erste Sohn, Eugen II., geboren. Wie damals sehr oft üblich erhielt der erste Sohn den Vornamen des Vaters.

Zwei Jahre danach wurde der zweite Sohn, Hans-Günter I., geboren.

⁷⁸ Die Nummerierung ist von der Familie Schwamm selbst und wegen der Namenshäufung notwendig.

Die Metzgerei „Fleischwaren Schwamm“ in Dudweiler

17 Jahre später, im Jahre 1937, kaufte der Firmengründer, Eugen Schwamm I., die Metzgerei Gewehr in der Bahnhofstraße 1 in Dudweiler. Sein erster Sohn, Eugen II., stieg in die Fußstapfen seines Vaters und erlernte den Metzgerberuf. Der zweite Sohn, Hans Günter, erlernte den Beruf des Bankkaufmanns.

Eugen II. legte seine Meisterprüfung ab und stieg in den Betrieb des Vaters ein. Zu Beginn des Zweiten Weltkrieges zog ihn die Wehrmacht nicht ein, um die Versorgung der Bevölkerung sicherzustellen. Im Jahre 1942 musste er doch noch zum Militärdienst. Bevor er an die Front nach Russland kam, heiratete er noch seine Verlobte Anneliese, geb. Weyland.



*Abb. 2: Anneliese und Eugen Schwamm II.
Hochzeit 1942*

Seine Frau Anneliese hatte Näherin gelernt und ging anschließend auf eine private Hauswirtschaftsschule, die wegen der Evakuierung von Saarbrücken nach Altenwald verlegt worden war. Sie führte in der schweren Zeit bis zum Kriegsende das Geschäft alleine weiter. Die Versorgung war schlecht. Die Kunden konnten nur noch mit Lebensmittelkarten einkaufen. Pro Kopf gab es nur 150 Gramm Fleisch in der Woche.

Noch 1942 kam Tochter Jutta zur Welt. Die Tochter absolvierte im eigenen Betrieb eine Lehre als Metzgereiverkäuferin und arbeitete danach zusammen mit ihrer Mutter im Verkauf. Im Jahre 1945 erblickte Eugen Schwamm III. das Licht der Welt. Er erlernte von 1960 bis 1963 ebenfalls den Beruf des Metzgers. Mit 21 Jahren hatte er, als jüngster Geselle, seine Meisterprüfung mit sehr gut abgelegt und unterstützte fortan seinen Vater bei der Arbeit im Betrieb. Im Jahre 1960 erfolgte eine komplette Renovierung und Umgestaltung des Dudweiler Betriebs und damit auch eine Vergrößerung der wurstverarbeiteten Fabrikation. Gleichzeitig hatte Anneliese Schwamm einen florierenden Partyservice aufgebaut.

Der Betrieb entwickelte sich von Jahr zu Jahr immer besser. Im Jahre 1980 wurde Eugen IV. und drei Jahre später sein Bruder, Friedrich, geboren.



*Abb. 3: Frau Anneliese Schwamm (2. v. re.) mit Tochter Jutta um 1944 auf der Straße „Am Neuhauser Weg“.
Die Abzweigung nach links ist die Bahnhofstraße.
Die Metzgerei Schwamm befand sich am äußersten unteren Bildrand links (hier nicht mehr sichtbar).*

Die Metzgerei in den 50-er Jahren



*Abb. 4: Belegschaft der Metzgerei Schwamm,
Dudweiler um 1955, vor dem Verkaufsladen Bahnhofstraße 1*

Die Renovierung des Verkaufsraums und des Metzgereibetriebs 1960



Abb. 5: Anneliese Schwamm
im neuen Verkaufsraum
in Dudweiler, 1960

Abb. 6: Die neue Wurstküche
mit den Bediensteten,
1960



Fleischwarenhandel Schwamm & Cie. in Saarbrücken

Durch die Abspaltung des Saarlandes nach dem Krieg entstand das sogenannte Saargebiet. Dadurch entwickelte sich ein reger Handel mit Frankreich. Eugen Schwamm II. gründete deshalb zusammen mit seinem Sohn, Eugen III., und seinem Bruder, Hans Günter Schwamm I., der von Beruf Bankkaufmann war, am Saarbrücker Schlachthof eine zweite Firma, den „*Fleischwarenhandel Schwamm & Cie.*“.

Das Sortiment wurde mit Geflügel und Spezialitäten aus Italien, Frankreich und Belgien erweitert. Hans-Günter Schwamm kümmerte sich überwiegend um den Einkauf der Spezialitäten und Geflügel. Sein Bruder und dessen Sohn waren für den handwerklichen Bereich zuständig. Diese Arbeitsteilung führte fortan zu einer erfolgreichen Geschäftsentwicklung.

Im Jahre 1954 verstarb der Firmengründer Eugen Schwamm I.

Hans-Günter Schwamm I. heiratete 1963 seine Verlobte, Ursula (Uschi). Bald wurden der Sohn, Hans-Günter II., und die Tochter, Michelle, geboren.

Hans-Günter Schwamm II. ist seit 1984 ebenfalls im Unternehmen in Saarbrücken tätig.



Abb. 7: Urkunde beim „Internationalen Fleischer - Fachwettkampf“ in Utrecht (Holland), 1967

Zwei Betriebe, ein Konzept

Die beiden Firmen „*Fleischwaren Schwamm*“ in Dudweiler und „*Fleischwarenhandel Schwamm & Cie*“ in Saarbrücken entwickelten sich immer besser und der Name Schwamm war bald weit über die Grenzen des Saarlandes und Deutschlands hinaus bekannt. Neben vielen ersten Preisen bei nationalen und internationalen Wettbewerben (s. Abb. 7) erhielten sie im Jahre 1970 sogar einen Ehrenpreis. Die Schwamm's belieferten viele große Firmen, wie PK-Kaufhof und Edeka. Außerdem waren die Geschäftsbeziehungen mit den Kaffeebüchen an den saarländischen Grubenstandorten sehr intensiv.

Zusammenlegung von Schwamm (Dudweiler) und Schwamm & Cie. (Saarbrücken)

Im Jahre 1998 wurden die Metzgerei in Dudweiler und der Fleischwarenhandel in Saarbrücken zu einer Fleisch- und Wurstwarenfabrik zusammengeschlossen. Der Standort Dudweiler wurde geschlossen. Die neue Firma heißt seither „*Schwamm & Cie*“. Die Geschäftsleitung bestand nun aus Eugen Schwamm III., Hans-Günter Schwamm II. und Hans-Günter Schwamm I., der auch heute noch mit 91 Jahren täglich im Unternehmen vor Ort ist. Inzwischen sind auch Eugen Schwamm II. und sein Bruder Friedrich in der Geschäftsführung tätig.

Schwamm produziert neben saarländischen Traditionswaren, wie dem Lyoner auch internationale Spezialitäten. Hergestellt werden heute alle Arten von Fleischwaren, Wild und Geflügel, Schinken und viele verschiedene Wurstsorten bis hin zu Convenience - Produkten, also halbfertige Speisen, die hauptsächlich in der Gastronomie und in Großküchen aber auch in normalen Haushalten verwendet werden. 2013 arbeiteten 205 Mitarbeiter in Saarbrücken und produzierten 60 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren pro Tag. Die Waren werden nicht nur in Deutschland, sondern auch in mehreren europäischen Ländern, mit Schwerpunkt Frankreich und Belgien verkauft.

Ein Thema lag uns besonders am Herzen, als wir zu einem Gespräch mit Eugen Schwamm III. und seiner Mutter Anneliese zusammensaßen: „*Wie viel Lyoner stellt ihr her?*“ Als Saarländer interessierte uns das natürlich am meisten. Es sind ungefähr 750.000 Ringe im Jahr, erzählte uns Herr Schwamm, und die werden nach wie vor noch nach alten Rezepten hergestellt und natürlich im Naturdarm. Man kann die Haut also getrost mitessen.

So riesig macht ein feiner Ringel Lyoner von Schwamm bundesweit Politik.

Unserer Bundeskanzlerin isst der Geschmack guter Wurst nicht Wurst. DANKE ANGIE!



50 Jahre Saarland - ein guter Grund für eine Riesen-Lyoner. Darauf hatte Berlin gewartet. Frau Bundeskanzlerin selbst schnitt beim Fest der Landesregierung in Berlin diese feine Spezialität aus dem Hause Schwamm an.

Über 6.000 hungrige Gäste packte die Fleischeslust. Kein Wunder. Bei feinen Würsten, Schwenkbraten oder Gefillde mit Specksoße, konnte und wollte keiner der verwöhnten Besucher widerstehen.

Der kulinarische Höhepunkt war natürlich die Präsentation der 135 Kilo-Riesen-Lyoner.

Sowas hatte man in der Bundeshauptstadt bisher noch nicht gesehen und probiert. Und Probieren wollte jeder. Angela Merkel brachte es auf den Punkt und äußerte das, was jeder beim Testen dieser herzhaften, saarländischen Spezialität dachte: "hmmmm, sehr lecker". Ein schöner Tag für unser Saarland. Dass es den ganzen Tag regnete, störte keinen.

Zu dieser Abbildung hier erzählte uns Eugen III. noch von einem besonderen Ereignis:

Im Jahre 2007 feierte die saarländische Landesvertretung in Berlin ihren 50. Geburtstag. Die Feierlichkeiten wurden vom Verband der saarländischen Köche ausgerichtet. Als besonderen Höhepunkt produzierte die Firma Schwamm einen Riesenlyoner von 135 Kilogramm und einem Durchmesser von fast zwei Metern. Dieser wurde dann von der Bundeskanzlerin Angela Merkel und dem damaligen Ministerpräsidenten Peter Müller angeschnitten. Beiden hat er offensichtlich sehr gut geschmeckt.

Abb. 9: Ausschnitt aus der damaligen firmeneigenen Zeitschrift „Schwamm Drüber“ aus dem Jahr 2007.

Personen: Angela Merkel (l.v.lks.); Hans-Günther II. (l.v.re.).

Warum heißt der Lyoner so?

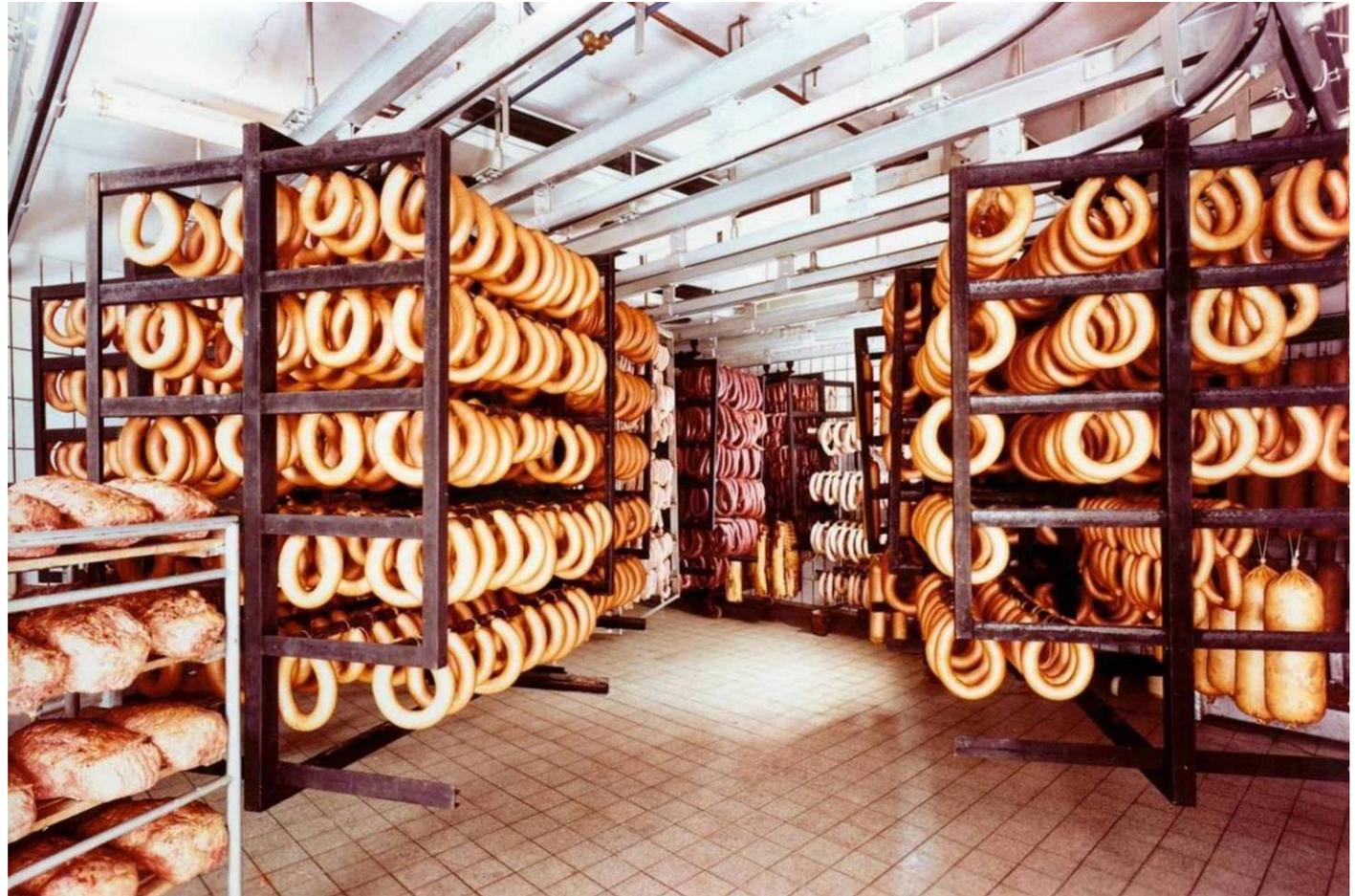


Abb. 10: Lyonerproduktion in Dudweiler, die Räucherammer, 1960

Warum heißt die saarländische Fleischwurst eigentlich Lyoner? Diese Frage stellten wir natürlich auch Herrn Schwamm. Angeblich haben Kartäusermönche aus der Nähe von Lyon vor 300 Jahren die Idee gehabt, Fleisch zu zerkleinern, es anschließend mit Gewürzen zu verfeinern und dann in Därme zu füllen. Das war wohl die Geburtsstunde des Lyoners.

Die Schwamm's heute

Eugen Schwamm II. verstarb im Jahre 2009. Sein Sohn, Eugen III., sowie seine Enkel, Eugen IV., und Friedrich waren schon vor seinem Tod erfolgreich in der Leitung des Unternehmens tätig. Der Seniorchef war aber immer noch täglich präsent, genau wie sein Bruder, Hans Günter I.

Im Jahre 2012 kam dann Eugen V. zur Welt. Beste Voraussetzungen um die Dynastie Schwamm erfolgreich fortzusetzen.

In Dudweiler gab es im 20. Jahrhundert viele selbstständige Metzgereien. Sie sind leider alle verschwunden. Die Einzige, die noch am Markt ist, heißt Schwamm. Und die hat ihren Sitz heute in Saarbrücken. Die Wurzeln jedoch liegen in Dudweiler und Anneliese Schwamm wohnt heute noch im gleichen Haus in Dudweiler, wo alles begann.

- **aber was soll's - Schwamm drüber.**

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Anneliese und Eugen Schwamm II. für die freundliche Mitarbeit und die zur Verfügung gestellten Fotos.



Abb. 11: Titelseite der Zeitschrift „Schwamm Drüber“, Ausgabe 1/2008



*Abb. 12: Die Straße „Am Neuhauser Weg“ mit der Kreuzung „Bahnhofstraße“, 2013.
Das helle Gebäude links ist das neue Wohnhaus der Familie Schwamm (1960).
Im Hof dahinter waren die Produktionsstätten untergebracht. (Vgl. auch Abb. 3 auf Seite 49)*

QUELLENANGABE

Private Archivalien Anneliese Schwamm und Eugen Schwamm II.

ABBILDUNGEN

Abb. 1-11: Privatarchiv Anneliese und Eugen Schwamm II.

Abb. 12: Archiv der Dudweiler-Geschichtswerkstatt