Umnutzung und Umgestaltung des Ensembles

## Ehemals Mitteldeutsche Malzfabrik

Bad Langensalza | Lange Straße 35

## Historiologische Analyse 2

## Chronik der Malzfabrik

Erbauer des früher brauberechtigten Wohnhauses war Peter Straube, städtischer Braumeister. Schon 1589 waren er und seine Ehefrau Barbara Engelhardt an dieser Stelle ansässig, doch erst 1607 führte er den Neubau aus.

Das Haus erfuhr nach dem 30-jährigen Krieg einen häufigen Besitzerwechsel, wie der Häuserchronik von Gutbier zu entnehmen ist. Von Kämmerer, Kantoren, Kornschreibern bis zu Fuhrmannsleuten beherbergte es die unterschiedlichsten Leute.

Konrad Hartung kaufte das Grundstück nebst Gebäude im Jahre 1862. Er war zunächst Fabrikarbeiter, trat aber dann als Geschäftsreisender (Kolporteur) in den Dienst der Schulbuchhandlung von Greßler. Dank seiner Redefertigkeit und volltönenden Stimme hat er recht gute Geschäfte gemacht. Seine Frau wusste als Obstverkäuferin auch etwas zu verdienen, so dass er es wagen konnte, das bedeutende Grundstück am Kriegstore zu erwerben. Er richtete eine Bierbrauerei ein, da Heinrich, sein einziger Sohn, als Böttcher und Bierbrauer gelernt hatte. Letzterer erwies sich als tüchtiger Geschäfts-

Im Jahre 1877 erbaute Konrad Hartung das große Gebäude neben dem Wohnhause im früheren Garten, um Lagerräume für Gerste und Malz zu bekommen. Wahrscheinlich hatten ihn die Erfolge der 1872 gegründeten Aktien-Malzfabrik Langensalza angeregt, ebenfalls Malzhandel zu treiben. Als zuverlässiger und wohlgesinnter Mann erwarb er sich das Vertrauen der Bürgerschaft, die ihm das Amt eines Stadtverordneten übertrug. Im November 1911 erfolgte die Gründung der Mitteldeutschen Malzfabrik mit einem Aktienkapital von 100.000 Mark. Vorstand war Otto Hartmann.

Im April 1916 wurde die Mitteldeutsche Malzfabrik von der Aktien-Malzfabrik Langensalza mit sämtlichen Aktiven und Passiven für die Summe von 140.000 Mark übernommen.

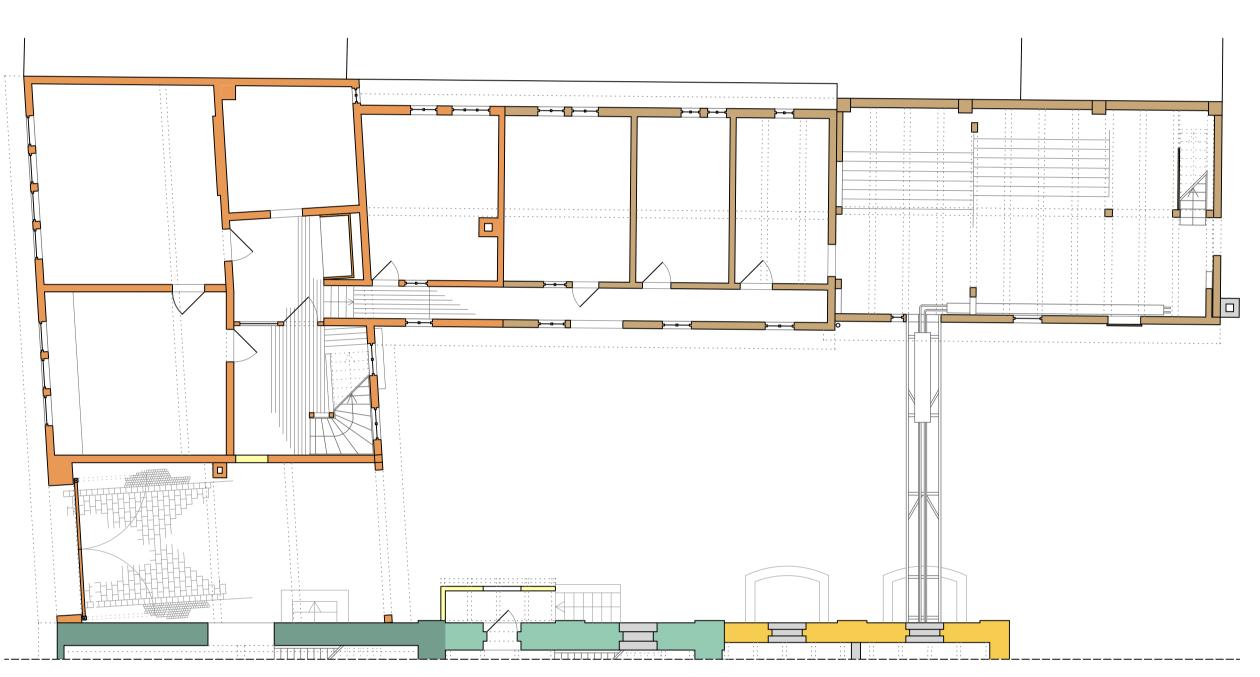
Ende 1916 begann man mit der Einrichtung einer Haferflockenfabrik. 1919 erfolgte vollständiger Umbau des Fabrikgebäudes. Das Brauhaus wurde abgerissen (1920). Im Wohnhause befanden sich die Wohnungen für Angestellte der Fabrik.

Im Jahre 1931 ist die Malzfabrik ein Stahlhelmheim für erwerbslose Kameraden (Der Stahlhelm, Bund der Frontsoldaten, Ortsgruppe Langensalza), hier gibt es nur den Hinweis aus den Bauakten, aus der Antragstellung für die Anbringung eines straßenseitiges Werbeschildes.

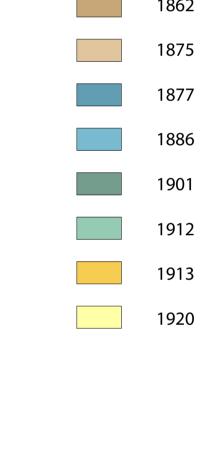
Quelle: Beiträge zur Häuserchronik der Stadt Langensalza, Bauakte







Grundriss OG 1 | M 1:100



1607

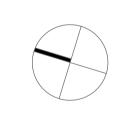










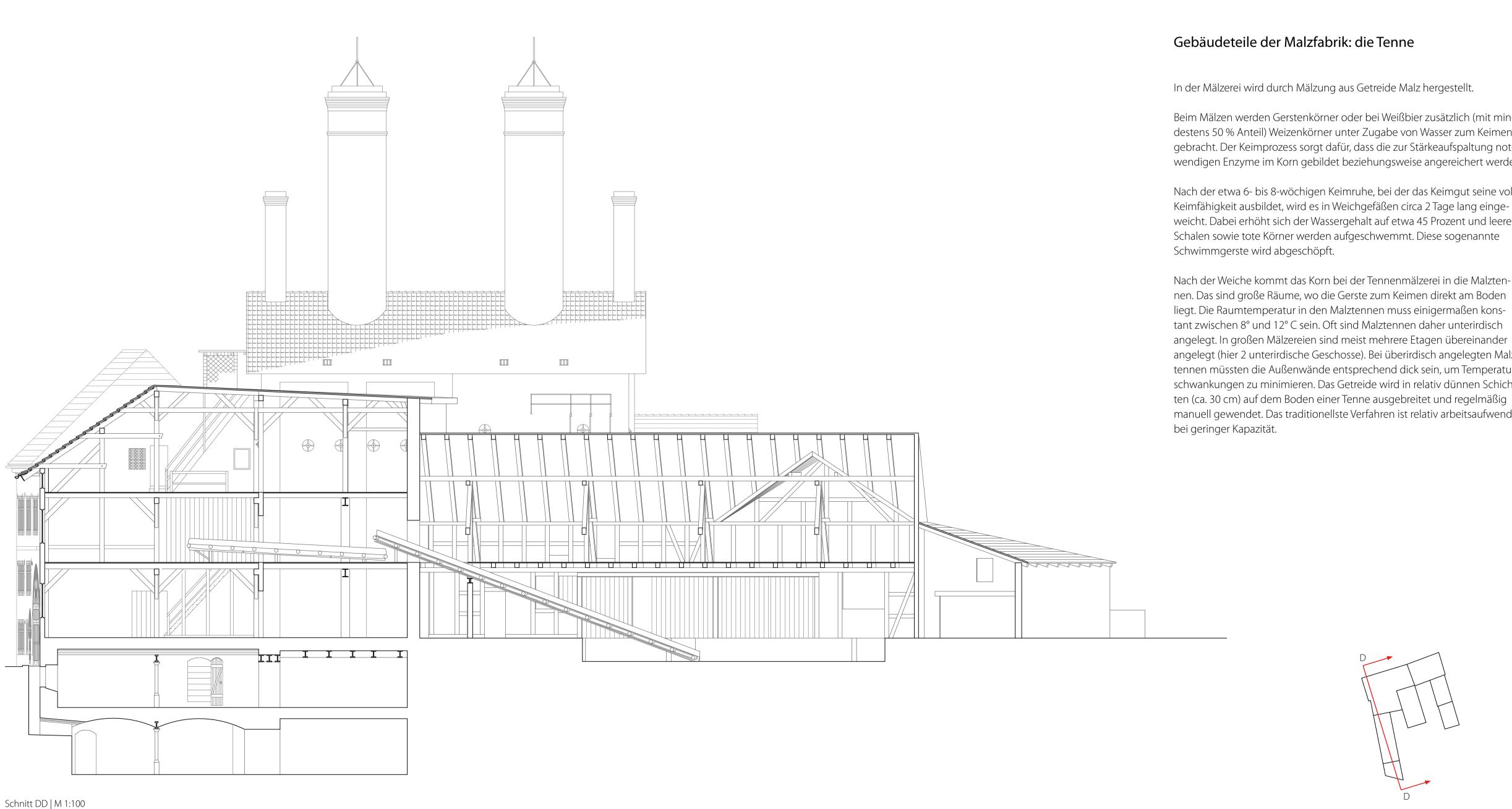


Wohnhaus EG, der Eingangsbereich und Zugang zu den Kellerräumen, hier bildet die hölzerne Säule eine Besonderheit

Wohnhaus EG, die Treppe für die Erschließung der oberen Räume Tenne Ebene 0, der ehemalige Gerstenboden, Kopfbänder am

Tragwerk wurden durch nachfolgende Nutzungen entfernt Seitengebäude 1, die ehemalige Küche des Wohnhauses

Seitengebäude 3, der ehemalige Stall, hier wurde ein Förderband Blickrichtung



## Gebäudeteile der Malzfabrik: die Tenne

In der Mälzerei wird durch Mälzung aus Getreide Malz hergestellt.

Beim Mälzen werden Gerstenkörner oder bei Weißbier zusätzlich (mit mindestens 50 % Anteil) Weizenkörner unter Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht. Der Keimprozess sorgt dafür, dass die zur Stärkeaufspaltung notwendigen Enzyme im Korn gebildet beziehungsweise angereichert werden.

Nach der etwa 6- bis 8-wöchigen Keimruhe, bei der das Keimgut seine volle Keimfähigkeit ausbildet, wird es in Weichgefäßen circa 2 Tage lang eingeweicht. Dabei erhöht sich der Wassergehalt auf etwa 45 Prozent und leere Schalen sowie tote Körner werden aufgeschwemmt. Diese sogenannte Schwimmgerste wird abgeschöpft.

nen. Das sind große Räume, wo die Gerste zum Keimen direkt am Boden liegt. Die Raumtemperatur in den Malztennen muss einigermaßen konstant zwischen 8° und 12° C sein. Oft sind Malztennen daher unterirdisch angelegt. In großen Mälzereien sind meist mehrere Etagen übereinander angelegt (hier 2 unterirdische Geschosse). Bei überirdisch angelegten Malztennen müssten die Außenwände entsprechend dick sein, um Temperaturschwankungen zu minimieren. Das Getreide wird in relativ dünnen Schichten (ca. 30 cm) auf dem Boden einer Tenne ausgebreitet und regelmäßig manuell gewendet. Das traditionellste Verfahren ist relativ arbeitsaufwendig bei geringer Kapazität.

