Wildshausen: "Westfälische Zellstoff AG"

Die Anfänge der Zellstofffabrik liegen auf dem Rittergut Wildshausen, dem heutigen Hof Cosack (rechtsseitig der Ruhr, heute Hofsattlerei und Café). Herr von der Becke, der damalige Besitzer des Rittergutes, gründete in einem Nebengebäude im Jahre 1834 eine kleine Holzschleiferei. Mit dem Wasser aus dem nahe fließenden Luttmecke Bach wurden über ein Wasserrad die Schleifmaschinen angetrieben. Auf diesen wurde aus dem heimischen Rohstoff Fichtenholz "Zellstoff" für die Papierindustrie hergestellt. Nachdem die Eisenbahn (1871) durch das Ruhrtal geführt worden war, verlagerte Herr von der Becke in den 80er Jahren die Produktionsstätte auf die linke Ruhrseite.

So entstand 1883 in dieser stillen Waldgegend eine der ersten Sulfitzellstofffabriken mit eigenem Bahnanschluss. 1889 kam es zu einem Zusammenschluss mit einem schlesischen
Unternehmen unter dem
Namen "Verein für
Zellstoffindustrie AG" und wenige Jahre später
beschäftigte das Werk rund
200 Arbeitskräfte.



In den Folgejahren erlebte dieses Werk mehrere Krisen- aber auch Erfolgsjahre. Probleme ergaben sich insbesondere bei der Abfallentsorgung und der Verunreinigung des Trinkwassers der Ruhr sowie beim Absatz. Die Autonomiebestrebungen der Wirtschaftspolitik bescherten dem Werk aber auch einen langjährigen Aufschwung. Am 1.12.1936 wurde die "Westfälische Zellstoff AG"

gegründet. Sie produzierte fortan
Buchenzellstoff für die
Chemiefaserindustrie.
Das im Produktionsprozess
gewonnene Eiweiß wurde in der
Kriegs- und Nachkriegszeit von der
Fleischwarenindustrie zur Herstellung
von Brotaufstrich verwendet.

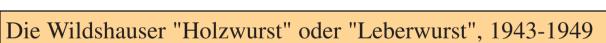
(siehe Infobox)

Obwohl zwischenzeitlich
220 Arbeitskräfte ihren
Lebensunterhalt in
diesem Unternehmen
verdienten, wurde das Werk 1990
wegen

Absatzproblemen geschlossen.

Die Anlagen wurden abgerissen und das Areal für industrielle Neuansiedlungen aufwändig saniert.
Leider ist es nach wie vor eine Industriebrache.





Die große Hungersnot in den Kriegsjahren machte erfinderisch. Man entdeckte, dass der sehr eiweißreiche und bekömmliche Schimmelpilz (oidium laktis), der überall in der Natur vorkommt, sich von Halbzuckersubstanzen, die bei der Fabrikation anfallen, ernährt und überproportional vermehrt. Ein Einsatz von täglich ca. 3 g Reinkultur konnte im Verlauf von 4 bis 5 Tagen bis auf 25.000 kg vermehrt werden. Die gesamte Trockensubstanz besteht zu 41% aus Eiweiß. Zum Vergleich: Fleisch hat durchschnittlich 30% Eiweißgehalt.

Als das Produkt nach mehreren medizinischen Untersuchungen für die menschliche Ernährung freigegeben wurde, ging es in den Jahren 1943 und 1944 in großen Mengen an die kriegswirtschaftlich ausgerichteten Werksküchen, die lediglich die Würzung und die Konservierung vornahmen. Nach dem Krieg war es sehr begehrt bei einer weltbekannten Großkäserei in Süddeutschland und bei der Braunschweiger und Gütersloher Fleischwarenfabrikation zur Herstellung von Brotaufstrichen aller Art. Mitte 1949, die Menschen stellten wieder höhere Ansprüche an ihre Nahrungsmittel, wurde die Fabrikation eingestellt.

Quelle: Archiv, Antonius Kordel, Freienohl



Der Standort des Zellstoffwerkes befand sich von hier aus gesehen, hinter dem Mühlengraben, hinter der nach Freienohl führenden Landstraße.

Bilder: AKO-Archiv und Privat.

