

## **EISZEIT**

### **Die Geschichte der Eiskremproduktion in der DDR**

Ein Hörfunkfeature

**Erzählerin:** Sonntags in den siebziger Jahren.

Mutter hatte Szegediner Gulasch gekocht.

Oder Thüringer Klöße mit Schweinefleisch.

Oder Eisbein mit Sauerkraut.

Oder Steak mit Pommes Frites.

Was der KONSUM-Fleischer am Freitag so hergegeben hat.

Dann schlug die Stunde unseres Vaters. Er verließ den Tisch, ging in die Küche, wir mußten sitzenbleiben. Mutter verdrehte die Augen, meine Schwester sagte, ich will nur eine kleine Portion, aber gegessen werden mußte es immer. Unser Vater wäre sonst traurig gewesen und ein trauriger Vater war schlimmer als ein schlagender.

**Nadja Gröschner:** Das Eisessen am Sonntagnachmittag war der Höhepunkt des gesamten Wochenendes. Mein Vater rollte mit dem Teewagen aus der Küche heran und nahm das Eis herunter, was er zu einzelnen Portionen aufgeteilt hatte, und jeder von uns mußte ein Stückchen davon nehmen und sagen: "Oh, ah, ist das lecker," Mein Vater war richtig froh, wenn er sah, daß wir uns alle freuten. Natürlich gab es Zeiten, wo das Eis besonders wäbrig und krisselig war, und trotzdem, um ihn nicht zu enttäuschen, machten wir gute Miene zum bösen Spiel und gaben Geräusche von uns, daß es uns schmeckt und daß es lecker ist.

**Erzählerin:**

Eigentlich war unser Vater Leiter der Abteilung Kältetechnologie im Forschungsinstitut für Kühl- und Gefrierwirtschaft in Magdeburg, aber das klang nicht besonders interessant. Eisforscher hörte sich besser an, ein bißchen wie Abenteurer in Grönland oder am Südpol.

Unser Vater legte großen Wert darauf, daß wir nur das Eis aßen, was von ihm als wissenschaftlich einwandfrei eingeschätzt worden war. Streicheis von der Eisbude gehörte nicht dazu und in den besseren Zeiten der DDR auch kein Eis mit Pflanzenfett. Da waren seiner Meinung nach Bakterien drin, da fehlte der Luftaufschlag, da würden wir nur krank von. Unser Vater war, bis auf das Eis

nicht sehr autoritär. Wollten wir Vaternord begehen, dann aßen meine Schwester und ich das Eis, das unser Vater überhaupt nicht mochte.

### **Nadja Gröschner:**

Bis zum 12. Lebensjahr habe ich nur das Eis aus der Produktion gegessen, für die mein Vater zuständig war. Dann aber ist meine Freundin in ein Neubaugebiet gezogen und mußte wie ich mit der Straßenbahn in die Innenstadt fahren. Und da sind wir dann beide jedesmal in den Laden namens KOKOSPALME gegangen, wo es Produkte aus Pflanzenfett gab und haben, für mich war das heimlich, für eine Mark Pinguin-Eis gekauft. Und der Wettbewerb war, dieses Eis bis zur Gaststätte Stadt Prag aufzuessen, das waren 200 Meter bis dahin. Und ich habe es immer geschafft, während meine Freundin immer noch 3/4 im Becher hatte. Ich habe liebsten Nougateis gegessen, das war teurer, das hat 1,20 gekostet. Weniger schön war, daß oben immer eine getrocknete Kokosölschicht drauf war, die man erst abkratzen mußte, bevor man das Eis essen konnte. Irgendwann habe ich meine Leidenschaft meinem Vater erzählt und der hat furchtbar böse reagiert. "Das sind unsere Feinde, das ist Eis mit Pflanzenfett, das ist was ganz ekliges". Das war bei ihm richtig verpönt. Und dann habe ich erst recht ein schlechtes Gewissen gehabt. Aber ich habe es jede Woche gemacht. Das sah widerlich aus und hat auch widerlich geschmeckt, aber für mich war es ein unheimlicher, fast erotischer Reiz, verbotenes Eis zu essen.

### **Erzählerin:**

Industrielle Speiseeisproduktion in Deutschland gab es schon seit 1925. Großes Vorbild war Amerika, wo Icecream schon zu einem alltäglichen Nahrungsmittel für die Bevölkerung geworden war. 1923 hatte der Amerikaner Harry Bust das Stieleis erfunden. In Deutschland nahmen die "Rahmeiswerke Schlesien" in Breslau ihre Produktion auf. Die Technologie war noch wenig ausgefeilt, und das Eis mußte sofort nach dem Kauf verzehrt werden, denn einen Kühlschrank besaß fast niemand. Im Zweiten Weltkrieg war an Eis kaum zu denken. Aber schon 1945 fingen die ersten Konditoren wieder an, Speiseeis zu produzieren. Damals begann die Karriere meines Vaters als Eisesser.

### **Peter Gröschner:**

Ende 1945, als ich in Erfurt wohnte, machte ganz in unserer Nähe ein Bäckermeister auf Zucker und Buttermarken einen Speiseeisverkauf, wo die Leute schon Stunden vorher Schlange standen, alle mit kleinen Töpfchen und

den Buttermarken und Zuckermarken in der Hand. Die kriegten dann jeder 100 bis 200 Gramm Speiseeis, produziert mit einer alten Bäckereispeiseemaschine, die er noch hatte. Das Eis machte er mit den Zutaten, die er gerade beschaffen konnte. Man kann also sagen, kaum nach dem Zusammenbruch fing die Speiseeisproduktion wieder an.

**Erzählerin:**

Produziert wurde nach der seit 1931 gültigen Speiseeisverordnung. Sie machte einen Unterschied zwischen Speiseeis und Eiskrem. Speiseeis wurde gewerblich hergestellt, in Konditoreien, Restaurants und Eisdielen. Eiskrem dagegen wurde industriell produziert, anfangs auch noch von privaten Produzenten.

**Peter Gröschner:**

Das beste Beispiel ist Herr Maier in Leipzig, bekannt als Eis-Maier, der in seinem Bäckereibetrieb, den er von seinem Vater geerbt hatte, Eis herstellte und schon 1947 mit einem Bauchladen durch Leipzig zog, um zusammen mit seiner Frau Eis zu verkaufen. Er produzierte schon in den fünfziger Jahren etwa 1000 Tonnen, das Maiersche Stieleis war ja überall bekannt. Wer zur Messe nach Leipzig fuhr, wurde zeitweise überschüttet mit dem Stieleis von Maier, der seinen ganzen Ehrgeiz reinsteckte, zur Leipziger Messe im Frühjahr und Herbst alle Messebesucher mit Stieleis zu versorgen.

**Erzählerin:**

Margot Siedow hat von 1965 bis 1994 in Leipzig bei Eis-Maier gearbeitet, ein ausgesprochener Familienbetrieb. Man arbeitete nicht nur, man feierte auch gemeinsam.

**Margot Siedow:**

Damals las ich eine Annonce: "Suchen Schichtarbeiter für die Frühschicht, die Eis herstellen". Und da ich wegen meines Sohnes zu Hause gewesen bin, der war damals zwei Jahre, da hat mich das gereizt, und da bin ich mit meiner Freundin hingefahren und wir haben festgestellt, daß wir unsere Kinder mitbringen konnten, weil der Betrieb einen eigenen Kindergarten hatte, und da hat man uns dazu überredet, gleich Schichtarbeit zu machen, Früh- und Spätschicht, und so bin ich bei Eismaier gelandet, 65 war das, und habe dort begonnen für 1.46 Mark die Stunde. Da haben wir jedesmal am Monatsende, wenn wir unser Geld gekriegt haben, gesagt, wenn wir keine 320 Mark im Monat bekommen, dann hören wir auf, dann bleiben wir nicht. Jedes Jahr im

September wurden die Frauen, die dort gearbeitet haben, zusammengerufen, der Direktor Maier hat sich vor uns hingestellt und hat gesagt: So, jetzt ist die Saison zu Ende und jetzt behalte ich nur noch ein paar. Und dann wurde ausgewählt, wer den Winter bleiben durfte. Jedenfalls wurde ich jedes Jahr wieder ausgewählt und durfte bleiben, auch für das wenige Geld. Aber ich habe gern dort gearbeitet. Wir haben sehr schöne Sachen gemacht, Pücker-Eis manchmal und das schöne OTHELLO, da sagten wir immer "Leichenfinger" dazu. Aber es war alles sehr sehr primitiv, als wir angefangen haben. Jedes Eis mit der Hand gerollert, jeden Holzlöffel mit der Hand reingesteckt und die Schokolade für den Überzug selber gerührt.

### **Erzählerin:**

Auch Hans-Dieter Werther aus Nordhausen gehörte zu den privaten Eiskremherstellern. Er hat sein ganzes bisheriges Leben auf dem Betriebsgelände seiner Familie verbracht, auch noch, als der Betrieb längst volkseigen war. Das bekannteste Produkt der Firma war eigentlich der Kräuterlikör Harzer Hexenbesen. Mit der Schnapskontingentierung in der Nachkriegszeit mußte der Betrieb seine Produktion umstellen und alkoholfreie Getränke produzieren, die mit so eingängigen Werbesprüchen wie "Fährst du Auto, treibst du Sport, Hueges Zitrola erfrischt dich an jedem Ort" vertrieben wurden.

### **Hans Dieter Werther:**

1960 gab es dann wieder einen Schnittpunkt. In der DDR wurde der Staat per Dekret in solche Privat- oder Familienunternehmen wie es unserer war, hineingenommen und zwar in der Form einer Kommanditgesellschaft, also als KG. Da fungierte die Deutsche Investitionsbank als Kommanditist und mein Onkel und ich waren Komplementäre. Mit dieser Aufnahme der staatlichen Beteiligung und dem Unternehmen zufließenden Mittel bauten wir eine Eiskremproduktion auf. Das war die Geburtsstunde von Hexenkuss und Hexensplitter, der Hexenkerze und später dem Hexenbecher hier im Nordhäuser Betrieb. Da habe ich mich vorher, um mir das anzugucken, als Kraftfahrer in eine Eisfabrik einschleusen lassen und habe mir angeguckt, wie die das machen. Und dann habe ich sehr viel ausprobiert mit meinen Mitarbeiterinnen, die waren ja nun auch erfahrene Hausfrauen, so daß von ihnen mancher Tip kam. Ich mußte andererseits die ganze finanzielle Seite im Auge behalten. Abgerundet wurden die Rezepte in der Produktion. Es war also Forschung und Entwicklung der Produkte im laufenden Betrieb.

**Erzählerin:**

Eis wurde zum damaligen Zeitpunkt ausschließlich im Sommer gegessen. Im Winter war für den Privatbetrieb Werther & Hueges Saure-Gurken-Zeit.

**Hans-Dieter Werther:**

In einem Winter haben wir Matratzen geflochten, in einem anderen Winter für unseren großen Volkseigenen Konkurrenten Nordbrand Boonekampfläschchen abgefüllt, und so ähnliche Beschäftigungen suchten wir uns da. Bis es uns dann gelang, die Winterproduktion in die Kühlhäuser zu lagern.

**Erzählerin:**

Bis Ende der sechziger Jahre wurden noch viele Produktionsschritte in Handarbeit gemacht. Die Maschinen waren noch nicht ausgefeilt.

**Hans-Dieter Werther:**

Das war zunächst ganz einfach. Es wurde ein Mix hergestellt, dieser Mix wurde in Formen gefüllt und diese Formen wurden in eine gebrauchte gekaufte Solekühlbahn eingesetzt. Auf die Formen kam eine Schablone, in die Stiele gesteckt und mit eingefroren wurden. Und an diesen Stielen wurde nach dem Gefriervorgang das fertige Eis herausgezogen. Dieses Eis war zuerst ein Hammereis, möchte ich mal sagen, das war aber zu der damaligen Zeit ein gefragter Artikel

Das Eis, was aus den Formen herauskam, wurde in Schokoüberzug getaucht und dann anfangs per Hand verpackt, später wurden mit einer Schokoladenverpackungsmaschine aus Wernigerode die ersten automatischen Verpackungsversuche gemacht. Das sah dann so aus, daß diese Verpackungsmaschine eingerichtet wurde und lief, und wenn man sich umdrehte, schwuppdiwupp hatten die eingefuchsten Verpackungskräfte wieder mit der Hand verpackt, weil sie meinten, daß sie per Hand viel schneller waren als diese dämliche Maschine.

**Erzählerin:**

Anfang der siebziger Jahre wurden in der DDR fast über Nacht die Kommanditgesellschaften aufgelöst und zu Volkseigenen Betrieben gemacht. Angeblich, so hieß es in einer Rede des Vorsitzenden der Liberaldemokratischen Partei Deutschlands, Manfred Gerlach im Februar 1972, hatten Komplementäre und Inhaber von Privatbetrieben selbst darum gebeten, ihre Anteile an den Staat verkaufen zu wollen, um die sozialistischen

Produktionsverhältnisse weiterzuentwickeln. Hans-Dieter Werther hatte, wie die meisten seiner Kollegen, nicht um Verstaatlichung gebeten:

**Hans-Dieter Werther:**

Dann kam 1972 die Verstaatlichungswelle. Das war eigentlich, ich möchte rückblickend sagen, das Ende des Unternehmertums in der DDR. Damit wurde der Mittelstand im produzierenden Gewerbe zerstört. Unser finanzieller Anteil am Unternehmen wurde offiziell abgekauft vom Staat und kam auf ein Sperrkonto. Und je nach Familienstand wurde jedes Jahr eine bestimmte Summe ausgezahlt. Wir ehemaligen Komplementäre haben uns einen Spaß draus gemacht, uns alle am ersten Werktag des Jahres bei der Kreissparkasse zu treffen und uns unsere Rat bar auszahlen zu lassen. Das war ja nicht viel. Es wurde natürlich auch in keiner Weise der Firmenwert berücksichtigt, sondern es war einfach nur der zu Buche stehende Kapitalanteil, der auf ein Sperrkonto kam, mit 1% verzinst.

**Erzählerin:**

1972 begann auch die Eiskremära unserer Familie.

Das Forschungsinstitut in dem mein Vater arbeitete, mußte von einem Tag auf den anderen alle anderen Forschungsarbeiten quasi "auf Eis legen" und sich nur noch mit dem Thema Eiskrem beschäftigen:

**Peter Gröschner:**

1972 kriegte das Kombinat Kühl- und Lagerwirtschaft die Aufgabe, die Eiskremproduktion zu leiten. Die Eiskrembetriebe waren vorher der Backwarenindustrie, der Milchindustrie, der Konsumgenossenschaft, der HO und den Handwerkern zugeordnet. Wie bei allen anderen Industriebereichen mußte eine Erzeugnisgruppe gegründet werden, die die fachliche Leitung der Eiskremindustrie übernehmen sollte. Und da Eiskrem mit Kälte zu tun hat, wurde die Kühl- und Lagerwirtschaft vom Ministerium für Landwirtschaft beauftragt, diese Erzeugnisgruppe zu gründen. Sie wurde innerhalb eines halben Jahres von unserem Institut für Kühl- und Gefrierwirtschaft, das das wissenschaftliche Zentrum war, ins Leben gerufen. Das fing so an, daß wir alle Eiskrembetriebe persönlich aufgesucht und die praktisch überredet haben, dieser Vereinigung beizutreten. Es gab anfangs viele Schwierigkeiten, weil die Betriebe regional zugeordnet waren und viele kleine Eiskönige in den einzelnen Territorien ihre Vormachtstellung in keiner Weise aufgeben wollten. Das wurde aber dann mit gewissem Druck der Parteiorganisationen der Kreise und Bezirke dann doch durchgesetzt, so daß wir nach etwa einem

halben Jahr in unserem Institut unter Teilnahme von etwa 50 Personen diese Erzeugnisgruppe gegründet haben. Leiter wurde natürlich ein SED-Mitglied, wie das in der DDR ja üblich war, Mitglieder anderer Parteien, wie ich zum Beispiel, durften immer nur Stellvertreter sein.

**Erzählerin:**

Die Forschungsgruppe mußte Rezepturen entwickeln, Verpackungen den wirtschaftlichen Gegebenheiten anpassen und die Eiskremproduktion der Rohstofflage der DDR angleichen. Das hieß, es konnten nicht alle Zutaten verwendet werden, die international üblich waren. Trotzdem sollte natürlich der Weltstand berücksichtigt werden. Einen internationalen Austausch jedoch gab es seit Beginn der siebziger Jahre nur noch mit sozialistischen Ländern. Die DDR-Eiskremproduktion war nach Westen hin abgeschottet.

**Peter Gröschner:** Man durfte also keine Westzeitungen lesen, durfte mit keinem westlichen Partnerinstitut ins Gespräch kommen, durfte keine Briefe schreiben und trotzdem mußte man den Weltstand einschätzen. Und da gab es so kuriose Dinge, daß man von Institut zu Institut zog, sich an die Leute klammerte, die aufgrund ihrer Nomenklatur ins Ausland fahren durfte und die dann nach dem Weltstand befragte.

**Erzählerin:**

Das Forschungsinstitut entwickelte Standards, die sich nicht wesentlich von den DIN-Normen der Bundesrepublik unterschieden. Es gab sensorische Qualitätsprüfungen, im Volksmund Verkostung genannt. Die Forschungsgruppe hatte Gütevorschriften für alle Erzeugnisse ausgearbeitet. Ingrid Sellmer war damals Ingenieurin in der Forschungsgruppe Eiskrem:

**Ingrid Sellmer:** Im Prinzip ist es eben immer wieder das gleiche. Es werden vier Punkte bewertet, Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack, wobei beim Eis, wenn wir nur vom Eis reden, die Konsistenz sehr wichtig ist. Da kommt es an sich nicht auf den Geruch an. Da das Produkt sowieso gefroren ist, hat, werden wenig Geruchsstoffe freigesetzt, so daß die Hauptargumente in der Konsistenz liegen und im Geschmack.

**Erzählerin:**

Es gab auch bestimmte Richtlinien für den Raum, in dem die sensorische Prüfung stattfand.

**Ingrid Sellmer:** So ein Raum muß eine gleichmäßige Temperatur haben, um die 20 Grad, er muß hell sein, damit man richtig gucken kann, dann muß er geruchsneutral sein, man darf also nicht im Labor verkosten, weil ja dort immer irgend etwas nach Chemie stinkt. Und es muß genügend Platz sein für jeden Verkoster, daß er sich frei bewegen und sein eigenes Urteil unabhängig von anderen fällen kann.

**Erzählerin:**

Es kam dann dazu, daß unser Vater nicht mehr normal Eis essen konnte. Er nahm sich ein kleines Stück mit dem Löffel, ließ es langsam auf der Zunge zergehen, wälzte es im Mund, bis nichts mehr übrig war und gab dann sein Urteil ab. Und nach jedem Prüfungstag waren wir dann zu Hause mit Verkosten dran:

**Nadja Gröschner:** Und dann durften wir immer verkosten, das war eigentlich schön. Vater brachte Plasteschachteln mit einer Nummer drauf mit, das sah alles sehr chemisch aus, aber das war etwas ganz besonderes, dieses Eis zu verkosten, was noch nie jemand gegessen hat. Und denn durften wir immer sagen, ob wir das toll finden oder nicht.

**Sprecher:**

Bewertungsschema für die sensorische Qualitätsprüfung. Höchste Wertigkeit: Geschmack

5 Punkte und Höchstpunktzahl: Aroma der Benennung entsprechend

4 Punkte: Aroma etwas abgeschwächt, nicht ganz abgerundet; etwas zu süß oder etwas zu wenig süß; leichter Kochgeschmack

3 Punkte: überaromatisiert; Mangel an Aroma oder Säure oder Süße; zu süß; zu sauer; Kochgeschmack; leicht alt

2 Punkte: brandig, malzig, alt; leicht metallisch; leicht kratzend

1 Punkt: metallisch; kratzend, käsig

0 Punkte: ranzig; muffig; seifig; vergoren; sauer; Fremdgeschmack und/oder -geruch

**Erzählerin:**

Eis, das der Bewertung mit fünf oder vier Punkten entsprochen und so ausgesehen hätte, wie es die Höchstpunktzahl vorgab, war nahezu nie in der Kaufhalle zu finden. Ab und an hätte man 3 Punkte geben können, meistens aber höchstens 1 -2 . Irgendetwas, so hieß es immer, hatte "die Kühlkette"



unterbrochen. Die Einhaltung der Kühlkette hätte schließlich eine funktionierende Wirtschaft vorausgesetzt.

**Ingrid Sellmer:**

Die Kühlkette ist an sich das die ununterbrochene Einhaltung einer bestimmten Temperatur von der Herstellung bis zum Verbraucher. An einem Beispiel, nehmen wir das Eis: Eis wird hergestellt im Produktionsbetrieb. Es wird auf Minus, eine Kerntemperatur von -18 Grad gefroren. das ist ein Standard, der gilt praktisch in allen Ländern. Das ist an sich die Grundforderung an jede Gefrierkonserve, Kerntemperatur Minus 18 Grad nach Verlassen des Produktionsbetriebes. So ein generelles Gebot praktisch. Und dann wird es jetzt praktisch eingelagert im Kühlhaus bei Minus 18 Grad oder tiefer. Das ist das nächste Glied der Kühlkette, die Kühllagerung. Es kommt vom Kühlhaus aus in Verteilerkühlhäuser, die dann auch wieder die gleiche Temperatur haben müssen. Der Transport innerhalb der Lagerstätten erfolgt mit Fahrzeugen, die nach Möglichkeit auch die gleiche Temperatur gewährleisten sollen. Es soll also praktisch nicht zwischendurch wieder antauen oder erwärmt werden und dann wieder abgekühlt werden, weil jeder Temperaturanstieg mit Qualitätsveränderungen, insbesondere auch jetzt mit Strukturveränderungen verbunden ist, die sich alle ungünstig auf das Endprodukt auswirken. Von den Verteilerkühlhäusern kommt die Ware in die Verkaufsstellen und von da aus zum Verbraucher, und es ist überall die Forderung Gefrierkonserven, Eiskrem usw. bei Minus 18 Grad zu lagern. Das versteht man an sich unter dem Begriff Kühlkette.

**Erzählerin:**

Das Eis muß gut verpackt sein, um unaufgetaut in die Geschäfte zu kommen. In der DDR aber mußte in das gefüllt oder eingewickelt werden, was gerade da war:

**Peter Gröschner:**

Und da haben wir eigentlich die tollsten wissenschaftlichen Leistungen in Anführungszeichen machen müssen von Jahr zu Jahr, wenn plötzlich von den Bilanzierungsorganen der staatlichen Plankommission festgelegt wurde, daß eben in diesem Jahr nur in Pergament verpackt werden darf, Plaste ist in keiner Weise vorhanden, dann mußten wir also binnen weniger Monate die bekannten Butterabpackmaschinen, die Butter in Stücken formte, umgestellt werden auf Eiskrem, was ja nicht so ganz einfach war, Eiskrem ist ja viel empfindlicher als Butter, auch temperaturempfindlicher, es ist uns dann aber

doch gelungen, in gewisser Weise Butterstücke mit Eiskreminhalt in den Handel zu bringen, was dann zu diesen kuriosen Dingen führte: die Kühlkette war durch fehlende Kühlfahrzeuge in keiner Weise geschlossen, so daß also oftmals die Butterstücke weich, die mit Eiskrem gefüllten Butterstücken weich in die Verkaufsstellen kamen, wurden dann in Truhen gepackt, die keine Minus 18 Grad wie gefordert hatten, sondern vielleicht -15, -14, so daß also der Kunde dann halbweiche Eispackungen der Truhe entnahm und die dann mit Mühe und Not nach Hause brachte und die dort essen konnte, was also in keiner Weise den Qualitätsansprüchen genügte.

**Erzählerin:** Wolfgang Pietzschel, der 25 Jahre als technischer Leiter bei Eis-Maier arbeitete, mußte oft in der DDR herumfahren und das für die Produktion notwendige Verpackungsmaterial suchen.

**Wolfgang Pietzschel:**

Das ging ja mitm Papier weiter. Es war kautschukbeschichtet, wir hatten also ein ganz spezielles Papier. Der Kautschuk war auch ein Import, manchmal wurde der Waggon mit dem Kautschuk gesucht. Oder's Schiff war verschwunden. Solche Sachen hats echt gegeben. Der Waggon ist irgendwo hier im Osten abgestellt worden, auf nem Abstellgleis und wir sind selber hier durch die DDR gefahren und haben den Waggon gesucht, damit der in der Papierfabrik ankam. Na, der Kautschuk, der kam von irgendwoher aus dem Busch. Und der war dann plötzlich mal weg. Der hatte zwar die Grenze überschritten, war auch in Rostock abgeladen worden, aber der kam nie an. Und wenns kein Kautschuk gab, gabs keen Papier.

**Erzählerin:**

Der Transport vom Hersteller zum Zentralen Kühlhaus war gerade noch gewährleistet, für die Belieferung der einzelnen Verkaufsstellen fehlte es allerdings an Kühlfahrzeugen.

**Peter Gröschner:**

Und da gab es dann solche kuriosen Festlegungen zwischen uns als wissenschaftlichem Institut und den einzelnen Hygieneorganen der Bezirke, daß die Kilometer ausgerechnet wurden mit pseudowissenschaftlichen Temperaturmessungen, wie lange eine Wagenladung Eis transportiert werden kann, ohne daß das Eis auftauft. Das heißt, wir hatten eine Grenztemperatur von Minus zehn Grad festgelegt und dann war es eben so, daß wir bei unseren

Erzeugnisgruppensitzungen in den einzelnen Regionen sagten, zum Beispiel in Thüringen, also von Erfurt vom Kühlhaus darf gefahren werden bis Arnstadt, und der Thüringer Wald kriegte dann kein Eis. Das war dann ein weißer Fleck, weil ja bis dahin das nicht zu transportieren war und dann wurde versucht, sogenannte Depots aufzubauen mit Kühleinrichtungen, wo das Eis dann hingefahren wurde, wo es gelagert wurde und von da aus wieder weitergefahren wurde. Das klappte in einigen Kreisen recht gut, in anderen überhaupt nicht, und da gabs also, daß es Regionen gab - sogenannte weiße Kreise - die nie ein Gramm Eis kriegten.

**Erzählerin:**

Schwierig war es für private Eisproduzenten wie Hans-Dieter Werther, in den sechziger Jahren geeignete Kühlfahrzeuge zu bekommen.

**Hans-Dieter Werther:**

Diese Fahrzeuge waren ja dann auch sone Besonderheit. Es gab ja keine, und der richtige Typ, der greifbar gewesen wäre, war also der Barkas. Ich erinnere mich, daß wir einen Barkas aufgebaut hatten, das war ursprünglich mal ein Ford. Und schließlich am Ende wars ein Barkas. Da waren also nicht mal, weder das Steuerrad war alt, noch die Papiere waren alt. Sondern es war es war dann ein Barkas, der hinten einen Thermosaufsatz hatte, ungekühlt, sondern nur isoliert, sehr schön mit Reklame versehen, und schließlich haben wir es dann durch verschiedene Tauschaktionen, mal haben wir einen Wartburg-Camping getauscht gegen einen Barkas mit Thermosaufsatz, der in einer Nordhäuser Bücherstube fuhr und die brauchte ja nun Weißgott keinen isoliertes Fahrzeug, und so hatten wir dann schließlich vier solcher Fahrzeuge.

**Erzählerin:**

Mit dem Anschluß an das Backwarenkombinat in den siebziger Jahren wurde sowohl der Nordhäuser Betrieb als auch Eis-Maier in Leipzig, jetzt VEB Lipsia genannt, an das Zentrale Transportsystem angeschlossen:

**Wolfgang Pietzschel:**

Wir durften dann nicht mehr mit eigenem LKW fahren, wir durften dann nur noch übern Kraftverkehr fahren lassen, da gabs dann immer Dispositionsprobleme, wenn beim Kraftverkehr ein Auto ausfiel, dann war bei uns das Kühlhaus voll, dann gings nicht mehr weiter. Wir selber durftens nicht wegfahren. Naja, es gab schon Tricks, indem wir vieles hintenrum selbst geholt haben, indem wir uns Kraftstoff beschafft haben, der ja auch zugeteilt

wurde und wasweißich, statt mit Geld mit Ware die Leute bestochen haben, um zu Teilen zu kommen, speziell, was technische Ausrüstungen waren. Die waren ja auf normalem Wege überhaupt nicht zu bekommen. Wenn man beim Betriebsdirektor gehen mußte, dann ist man ins Lager gegangen und dort hat man dann einen Arbeiter gefunden, der dann doch noch was gefunden hat. Es hat ja auch andere Sachen gegeben, im Prinzip, daß ein Betrieb, der jetzt irgendwas gebraucht hat, meinetwegen hat er Flachglas gebraucht für die Fenster und dazu hatte ich wieder Verbindung, weil ich jemanden kannte. Da hab ich ne Kiste Glas beschafft, der hat mir dafür ne Kiste V2a-Rohre gegeben, da wurde gegaupelt, nicht nur mit unseren eigenen Produkten, sondern im Prinzip wie zu Zeiten der Jäger und Sammler, nur im Austauschverfahren: Hast du das, kriegst du das.

**Erzählerin:**

War das Eis endlich in den Kaufhallen angekommen, dann wurde dort oftmals lieblos - wer fühlte sich schon dafür verantwortlich - das Eis in die Kühltruhen geworfen, deren Innentemperatur durch mangelnde Qualität oder Pflege der Kühleinrichtungen wiederum nicht den Standards entsprach:

**Peter Gröschner:**

Es gehörte zu unserem Hobby, daß wir bei irgendwelchen privaten oder dienstlichen Gelegenheiten die Kaufhallen der HO oder des Konsums aufgesucht haben und haben als Kunde getarnt, in die Truhen geguckt, ob die Temperaturen stimmten, wir hatten immer Thermometer dabei, ob die Truhen vereist waren, ob die Stapelmarken überschritten waren oder ob das Eis oder die Gefrierkonserven aufgetaut oder angetaut waren. uns dann haben wir uns sehr oft in Gespräche mit dem Verkaufspersonal gegeben und haben dort mit denen diskutiert, daß sie die Truhen besser pflegen, die Waren besser pflegen, auf die Qualität besser achten sollten.

**Erzählerin:**

Ich kann mich noch gut daran erinnern. Wir trotteten mit unserem Einkaufswagen an den Regalen entlang, und Vater legte heimlich sein Thermometer in eine der Truhen. Dann fuhren wir ein paar Runden durch die Kaufhalle, am Süßwarenstand vorbei, prüften den Inhalt der Bierflaschen, indem wir sie falschrüm hielten und nach Schmutzpartikeln in der Flasche suchten, bis die erforderliche Zeit um war und Vater das Thermometer wieder herausholte. Das Ergebnis war meist katastrophal. Er schrieb daraufhin eine Broschüre für Verkäuferinnen über die Kühllagerung im Einzelhandel:

**Peter Gröschner:**

Wir haben dann auch später nochmal Kontrollen gemacht und uns eingebildet, daß es besser geworden war. Ob das nun ein Ergebnis der Broschüre war oder ob es generell verbessert wurde, sei dahingestellt.

**Erzählerin:**

Aber nicht nur der unbeschädigte Transport der Eiskrem und die Lagerung in den Geschäften war wichtig, das Eis mußte ja auch schmecken. Und da wick man, je nach politischer und wirtschaftlicher Lage doch oft erheblich von den utopischen Standards ab:

**Peter Gröschner:**

In den neuen wissenschaftlichen Arbeiten hatten wir zwar die Grundlagen geschaffen, Produkte zu entwickeln, die den höheren Ansprüchen genügten, aber oft reichten ja die Rohstoffe nicht aus. Es waren also in keiner Weise Obstprodukte da, um Obst in Speiseeis zu machen, es fehlte an Aromastoffen, es fehlte an anderen Zutaten, das einzige, was wir machten, war Vanilleeis und Schokoeis und ein bißchen Fruchteis und die anderen Rezepturen, die wir entwickelt hatten, blieben oft in der Tischlade liegen, weil praktisch die Rohstoffe in keiner Weise beschaffbar waren, Importe waren streng verboten für Eiskrem, die finanziellen Mittel an Devisen mußten ja für andere Dinge ausgegeben werden.

**Erzählerin:**

Am schlimmsten war es Ende der siebziger Jahre, als aufgrund einer Futterknappheit und nicht genehmigter Futterimporte in der DDR die Milchproduktion sank und das Milchfett für die Herstellung von Eiskrem nicht mehr ausreichte.

**Peter Gröschner:**

Und das war in einem Jahr ganz schlimm, Ende der siebziger Jahre, so '78, wo die Buttersversorgung stark gefährdet war, und da gabs so Eilsitzungen mit unserem Generaldirektor, wo wir die Aufgabe kriegten, innerhalb eines Vierteljahres die gesamte Butter bei der Speiseeisproduktion gegen Pflanzenfett auszutauschen. Wir haben also Tag und Nacht Versuche gemacht, ich meine, es gab damals schon Eis mit Pflanzenfett, aber das war nicht sehr beliebt und wurde kaum produziert.

Und in diesem einen Jahr, Ende der siebziger Jahre mußte 100%ig auf Margarine umgestellt werden, und der Austausch gegen Margarine führte zu einer katastrophalen Qualität. Die Margarine ist eigentlich als Eiskremfett nicht gut geeignet und die Qualität sank dann ganz deutlich, das Eis schmeckte also nach der Sahna-Margarine, die jeder noch von früher kennt und die es auch jetzt teilweise noch zum Backen gibt und zum Braten, und die wurde nun in das Eis hineingefügt in der gleichen Menge wie Butter, und da schmeckte das Eis nach Margarine, und das war damals bezeichnend, trotz einer mangelnden Versorgung mit Eis blieben wir auf Eisbergen sitzen.

**Erzählerin:**

Auch Hans-Dieter Werther in Nordhausen erinnert sich an diese Zeit als die schlimmste in seiner Existenz als DDR-Eiskremproduzent.

**Hans-Dieter Werther:**

Wir konnten ja nicht aus dem Vollen schöpfen, bspw. die Fruchtzutaten, da konnten sie manchmal nicht unterscheiden, ob das Erdbeer oder Himbeer war. Das ist ja eigentlich skandalös, denn ein Himbeeraroma ist so deutlich normalerweise von Erdbeer zu unterscheiden, aber das war eben nur rot, häufig haben wir dann auch Farbe mit verwandt, um die Sache und habens noch ein bißchen geschönt durch Zitronensäure, damits wenigstens ein bißchen säuerlich noch schmeckte, aber da konnten wir doch nicht auf gute Rohstoffe zurückgreifen. Das war punktuell, wenn dann mal bestimmte Importe kamen, war das dann mal möglich, aber es war nichts Dauerhaftes, auf was man zurückgreifen konnte. Und dann war ja auch alles kontingentiert, zum Beispiel die, der Schokoüberzug, diese Fettglasur, das war ja genau limitiert und da kriegte man also eine bestimmte Menge und mußte damit zurechtkommen.

**Gabriele Pietzschel:**

Wir haben dann also versucht mit allen möglichen Aromen Versuche gemacht, aber sehr viel Verwertbares wurde zwar produziert, aber es schmeckte also nicht sehr besonders. Wir sind also heute noch gegen Aroma sehr allergisch.

**Wolfgang Pietzschel:**

Man kann sagen aromageschädigt. Also, alles was mit Aroma kommt, das fällt bei uns sofort raus. Da legen wir auch persönlich, kann man sagen, im Handel großen Wert drauf, daß uns nicht irgendwelche Aromageschichten unter, und das kommt viel vor, auch jetzt aus der EG, wenn Produkte angeboten werden

zu billigen Preisen, irgendwoher muß ja der billige Preis kommen, und da kommt man dann oft dahinter, daß das nur Farbe und Aroma ist. Und da haben sie bei uns immer ein bißchen Pech, wir riechen das schon. Wenn ich ein Eis aufmache und das riecht stark, dann ist im Prinzip das Aroma schon vorprogrammiert, und wenn man dann kostet, also wir kriegen gleich das Kratzen im Hals, da, wir sind da schon fast allergisch.

**Erzählerin:**

Wolfgang Pietzschel hat als technischer Leiter miterlebt, wie es Eismaier 1967 fertigbrachte, eine dänische Rundgefriermaschine, die auf der Messe ausgestellt war, in Leipzig zu behalten. Der Rundgefrierer konnte Stieleis herstellen - das Lieblingseis der DDR-Bürger. Vorbei war die Zeit, als die Frauen den Stiel noch mit der Hand ins Eis stecken mußten. Die Maschine wurde geliebt und behandelt wie ein Kind. Sie hatte sogar einen Namen: Rollo.

Wolfgang Pietzschel hat Rollo an die Hunderte Male auseinandergebaut und wieder zusammengesetzt. Am Ende kannte er die Maschine in-und auswendig.

**Wolfgang Pietzschel:**

Es war ne interessante Zeit, muß ich sagen. ich bin eigentlich gerne Techniker gewesen, ich hab das ja auch nach der Wende noch ne ganze Weile gemacht, zumindestens anfangs solange wir noch produziert haben. Es ist ja, als Techniker, sagen wir mal, wenn man was entwickeln kann oder ma sieht irgendwas und es wächst was, ist das schon interessant. Ich will mal sagen, die Eisgeschichte der DDR, man konnte was bewegen. Man konnte also sagen, ich habe solche Vorstellungen, ich habe das vor, wir haben ja alles mögliche probiert. Wir waren ja schon so weit, einen Rundgefrierer nachzubauen. Wir haben da also mit Kosora Dreden damals schon Unterlagen und Zeichnungen gefertigt, da habe ich einen ganzen Stoß dagehabt. Aber als wir da für die Segmente Chromnickelstahl verlangt haben, reinen Nickel für die Tüllen wegen der Wärmeleitung, was anderes ist da nicht zu verwenden, da wurde von staatlicher Seite gestoppt, obwohl vorher der Auftrag da war, der war also, da ist schon viel Geld geflossen in den Entwicklungsauftrag, aber in dem Moment, wo sie Rohstoffe brauchten, die aus dem NSW kamen, da waren sie wieder am Anfang.21.39

**Erzählerin:**

Der Rundgefrierer lief dann fast 25 Jahre bei Eis-Maier, ehe er, nach Einstellung der Produktion, nach Polen verkauft wurde. Für die dänische Firma war das ein Kuriosum, als sie nach der Wende den Betrieb besuchten. Nirgendwo lief eine ihrer Maschinen so lange.

**Wolfgang Pietzschel:**

Das Verwunderliche für diese Firmen war ja, daß die sagen wir mal so'n Rollo über 20 Jahre wartungsfrei gelaufen ist, ohne Ersatzteile, wo andere, man kann sagen, für Millionen Ersatzteile gekauft haben. Und das war ja das, die eigentliche Werbung.

**Erzählerin:** Margot Siedow hat von 1967 bis 1992 an der dänischen Maschine gearbeitet:

**Margot Siedow:**

Wir haben da sehr viel dran gearbeitet. Der is eben, kann man sagen 13 Stunden gelaufen am Tag und hat ooch viel gebracht, wir haben am Tag n Ausstoß gebracht, also 10 000 Stück ungefähr in der Stunde haben wir gemacht, 130 140 000 haben wir eben in einer Schicht, also in zwei Schichten, früh und spät produziert. Da können Sie sich vorstellen, daß das ja auch eingepackt werden mußte. Wir hatten keenen Zählautomat, die Frauen haben immer 170 in einen Karton gepackt, da können Sie sich vorstellen, wenn man da mal immer Kartons nachgezählt hat, was es da für Reibereien gab.

**Erzählerin:**

Ich bin zwar mit dem Eis aufgewachsen, in einem Eisbetrieb war ich aber nie. Hier haben fast nur Frauen gearbeitet, es war eine schwere und mies bezahlte Tätigkeit. Die Arbeitsbedingungen in den Eisfabriken waren, verglichen mit anderen Industriezweigen, aber noch relativ gut, da man nur im Zweischichtsystem arbeitete. Eine gute Arbeiterin ging in den achtziger Jahren mit nur 700 Mark nach Hause. Margot Siedow hatte sich langsam hochgearbeitet. Am Ende war sie Produktionsleiterin:

**Margot Siedow:**

Wir waren sehr viele Frauen, fast nur Frauen, ich hatte dann bloß am Ende noch ein paar Männer dazubekommen, aber es war eben fast, kann man sagen, ne reine Produktion von Frauen. Und daß da eben die körperlich schwere Arbeit gewesen ist, ist klar, blieb natürlich immer nur an den Frauen hängen. Da haben wir natürlich auch die Männer gehabt, wie ich vorhin schon



sagte, die Schlosser, die mußten dann immer in den Brigaden mitlaufen und die hatten eben ein richtiges Privileg, die brauchten eben das nicht machen und das nicht machen. Da gabs eben richtigen Ärger, kann man sagen. Wie gesagt, da habe ich dann immer gesagt, wenn ich nochmal auf die Welt komme, werde ich dann ein Schlosser bei Eis-Maier. Aber das ist ja jetzt nicht mehr möglich, da es Eis-Maier nicht mehr gibt.

Es war alles schön, aber für die Frauen een sehr sehr schwerer Arbeitsgang, weil technische Hilfsmittel, um abladen zu können, hatten wir ja nicht gehabt, und da können Sie sich vorstellen, die Frauen, wir haben manchmal 11 Tonnen Milchpulver mit einmal gekriegt. Und jeder Sack hat 25 Kilo gewogen. Und das haben die Frauen dann abgeladen, das waren manchmal 470 Säcke. So, und wenn wir das dann abgeladen haben, da können Sie sich vorstellen, wie dann heute die Wirbelsäule aussieht

**Erzählerin:**

Trotz der vollautomatischen Maschine mußten jeden Tag 600 kg Zutaten in den Kessel per Hand mit einem Schneebesen eingerührt werden. Für Männer war der Verdienst zur niedrig und sich die Finger mit Lebensmitteln schmutzig zu machen, gehörte nach ihrem Verständnis auch nicht zu ihren Arbeiten.

**Margot Siedow:**

Einen Mann dazu zu überreden, einen ganzen Tag Stieleis zu zählen, also, das is schon e Weltwunder. Die sollten dann ooch mal auf dem Rollo oben drauf stehen und Eis rausziehen, aber es hat eben keiner fertiggebracht, da eben längere Zeit aufzuhalten an'n Mann direkt mit in der Brigade. Och so, grade so die schweren Arbeiten, Schokolade einrühren, das war eben e Unding für Männer.

Wir haben auch in der Mixküche versucht, wir hatten och mal son älteren Herrn, der war eine ganze Zeit da, aber so richtig dann und wenns ums Reinemachen ging, da war ja sehr viel Reinigungszeit dabei, das muß ja, das war natürlich immer n rotes Tuch für die Männer. Is klar, wenn sie sich dann die Gummischürzen ummachen mußten und die Stiefel anziehen. Das war schon een Problem. Da war dann nichts drin für Männer.

**Erzählerin:**

Gabriele Pietzschel war Laborantin bei Eis-Maier und mußte die jeweilige Charge auf Keime untersuchen. Und wenn kleine rote Pünktchen auf den Platten waren, dann waren sie für den ganzen Tag sauer.

**Gabriele Pietzschel:**

Dann wurde die gesamte Charge hier sichergestellt und aus einzelnen Kartons Proben gezogen, dann haben wir zum Teil noch Nachuntersuchungen gemacht und das Hygieneinstitut. Und dann wurde dann entschieden. Die hatten ein bißchen höhere Grenzwerte noch, um das Ganze wieder freizugeben, nich. Oder wir haben, wens Sachen waren, die umzuarbeiten ging, konnte das auch nochmal umgearbeitet werden. Wenn es also ein reines Vanilleeis war, dann konnte das nochmal aufgeköcht werden, konnte nochmal wieder neu verarbeitet werden, das wurde dann nochmal untersucht und das war dann eigentlich auch in Ordnung hinterher.

**Margot Siedow:**

Und wir dann eben manche Tage, wenn es dann mal ganz schlimm gewesen ist, gerade wens so heiß gewesen ist und es wurde zwar immer richtig sauber gemacht, aber es gab eben immer mal Momente, wo es eben doch mal nich so, man konnte ja nicht in jeden Winkel und nachschauen und. Da haben wir eben ooch viel gehabt, wo wir gesagt haben: jetzt ist die Charge gesperrt, was mach'mer nu damit. Da haben wir uns was ganz schlaues einfallen lassen, um das Eis wiederzuverwerten, hat man das Eis ham wir dann vom Stiel entfernt, sie müssen sich vorstellen, da war ja überall ein Holzstiel drinne, und der durfte ja nicht nochmal aufgeköcht werden, so, da haben wir wie sone Wäscherolle, wissen Se, da haben wir das Eis so durchgezogen, bis der Stiel rauskam und dann haben wir den ganzen Quaddrich wieder aufgeköcht. Da haben wir dann Schokoladeneis draus gemacht.

**Gabriele Pietzschel:**

Es gab dann manchmal Chargen, wens zu hoch war, gab es keine Genehmigung zur Umarbeitung. Dann kam die Weisung zu vernichten direkt. Das ist man zwar oft umgangen oder besser gesagt die Behörden habens versucht, weil ja trotzdem die Rohstoffe weg waren, na, aber es war dann doch mal, wenn irgendwas war, hieß es vernichten, und dann gings in die Schweinemast.

**Wolfgang Pietzschel:**

Na, das wurde dann aufgetaut und dann mit dem Sieb die Stiele abgeschöpft und dann wurde das mit unters Futter gemengt, da durfte aber auch nur ne gewisse Menge mit druntergemischt werden, weils dann zu fettig wurde, also, das ist den Schweinen dann nicht bekommen, da hats auch mal Probleme gegeben.

**Wolfgang Pietzschel:**

Die Schweinemast in Lindenthal, die war ja nicht weit weg hier, das war schon ganz interessant, was dort passierte. da hat die gesamte Lebensmittelindustrie im Prinzip ihre Reste verwertet oder abgegeben. Heute müßte man dafür Entsorgungsgebühren bezahlen, wenn wir damals Glück hatten, haben wir noch was gekriegt.

Es ist auch keiner dran gestorben. Es ist auch manchmal, wir hatten ja hinten den Scherbelberg von Leipzig, also die Müllkippe, dort hatten wir manchmal auch einen ganzen LKW hochfahren. Da gabs die Weisung, daß dann mit der Planierraupe drüber weggefahren wurde und untergingen: so schnell konnten Sie gar nicht gucken, wie diese Kippenarbeiter da oben jeder n Karton unterm Arm weggetragen hatten, und ich habe also von niemandem gehört, der krank geworden ist. Na, die leben heute alle noch.

**Erzählerin:** Anfang der achtziger Jahre begriff man endlich, daß man nicht ausschließlich mit Volkseigenen Betrieben den Bedarf an Eiskrem decken konnte. In den einzelnen Bezirken wurde kleine Handwerksbetriebe auf privater Basis genehmigt. Zu ihnen gehört auch Wolfgang Riemer, der abends in einer Jazzband Saxophon und Klarinette spielte und tagsüber Eis produzierte. Den Eisbetrieb hat er 1989 über Nacht aufgegeben. Er ist über Ungarn in den Westen gegangen und baut heute in Reinickendorf Türen und Fenster.

**Wolfgang Riemer:** Das war natürlich nicht so einfach, denn das war eine Produktion in einem Mietshaus in der Gleimstraße, und, ich sage mal, die hygienischen Bedingungen waren nicht die besten, ich mußte erstmal alles neu renovieren. Da wurde mir bewußt, was das heißt, unter den damaligen Umständen eine effektive Eisproduktion aufzubauen, die allen hygienischen Anforderungen standhielt. Es war ein Wahnsinnsaufwand, vieles mußte ich selbst machen, denn es gab ja keine Handwerkerkapazitäten. Manchmal war es eben der gute Kontakt zum Nachbar, zum Mitbewerber, zum Konkurrenten, wenn man will, aber in knappen Situationen halfen wir Speiseeishersteller in Berlin uns untereinander. Wenn da mal irgendeiner kein Eispulver mehr hatte, weil es nicht rechtzeitig rankam, dann konnte man eigentlich zu 80% sicher sein, daß einem irgendein anderer half, denn jeder kam mal

in diese Situation, daß er irgendwas nicht bekam. Ob das Waffeln waren, ob das Becher waren oder Verpackungsmittel allgemein oder Eispulver oder Aromen oder irgendwas, es fehlte irgendwie immer etwas. Niemand war so unabhängig, daß er den anderen nicht brauchte, das haben wir alle sehr schnell erkannt. Und wir haben dann gemeinsam beschlossen, daß dieses Konkurrenzwesen hinten angestellt wird.

**Erzählerin:** Zwar gab es keine wirkliche Konkurrenz, weil Eis immer und überall gekauft wurde und man sich die Märkte geteilt hatte, aber ab und an gab es doch kleine Animositäten untereinander.

**Wolfgang Riemer:** Wir trafen uns allmonatlich im Backwarenkombinat in der Saarbrücker Straße, im Labor, und da war es üblich, daß alle eisproduzierenden Betriebe ein Sortiment mitbrachten, was vom Laborleiter in Verwahrung genommen wurde. Alle Preisauszeichnungen oder Zettel auf den Bechern wurden entfernt, und die anonymen Eisverprobungen auf den runden Tisch gestellt. Aber jeder kannte ja sein Eis und meist auch das Eis des anderen. Und dann war es sehr köstlich zu beobachten, wie da so Kleinkriege ausgefochten wurden, wenn also der Nachbar sah, aha, das Eis des andern ist jetzt dran, und eine schlechte Note zog und der natürlich in Reaktion darauf eine noch schlechtere für seinen Konkurrenten wählte. Aber da das System so war, daß das schlechteste und das beste Ergebnis gestrichen wurden, gab es doch wieder irgendwo eine Gerechtigkeit und man konnte ein ordentliches Ergebnis ermitteln.

**Erzählerin:** Letztlich ist Wolfgang Riemers Unternehmen gescheitert, weil er die falschen Arbeitskräfte einstellte.

**Wolfgang Riemer:** Meine Entwicklung nahm aber den Verlauf, daß ich mit diversen politischen Problemen konfrontiert wurde, und als vor der Gethsemanekirche eines Tages Leute standen für "Frieden schaffen ohne Waffen", schweigend und mit Kerzen in der Hand, und die von der Straße weg verhaftet wurden, da war ich so entrüstet und enttäuscht über den sich ansonsten so human gebenden Staat, daß ich zu dem Pfarrer hinging und sagte, also wenn hier Leute durch diese Geschichte in Not geraten, schickt sie zu mir, ich geb ihnen Arbeit. Und so war es dann auch. Da kamen eines Tages die Frauen mit ihren Kindern und klopfen an meine Tür, ich komme von dem Pfarrer, mein Mann ist verhaftet worden und jetzt habe ich keinen Ernährer, kann ich bei Ihnen arbeiten. Ich habe sie eingestellt und irgendwann stellte sich dann natürlich auch heraus, daß aus diesen Gründen Ausreiseanträge gestellt wurden, und das häufte sich in meiner Produktion, wo zunehmend Lehrer und Ärzte beschäftigt waren, die woanders nicht mehr arbeiten konnten. Da habe ich

natürlich Schwierigkeiten mit dem Staatssicherheitsdienst bekommen, der dann regelmäßig auftauchte und über jeden Bescheid wissen wollte. In der ersten Zeit war die Stasi dankbar, daß die bei mir arbeiteten, in volkseigenen Betrieben war ihnen ja die Arbeit verwehrt und nicht auf die Straße gingen, aber 1987 habe ich so richtig massive Vorwürfe bekommen, die dahin gingen, wir wissen ganz genau, was Sie für Leute beschäftigen, wir bestimmen hier, wer hier produzieren darf. Und auf ganz elegante Weise hat man mir dann meine Existenz so langsam tot gemacht, indem man mir keine Verpackungsmittel und keine ausreichenden Mengen an Eispulver lieferte und ich dann auch praktisch keine Leute mehr beschäftigen konnte. Eines Tages habe ich dann beschlossen, das Land zu verlassen, was mir sehr sehr schwer fiel.

**Erzählerin:** 1990 gab es eine kurze Euphorie, weil man glaubte, jetzt endlich das Eis machen zu können, das man schon immer wollte. Spätestens mit der Währungsunion war diese Hoffnung vorbei. Die meisten der 78 Eiskrembetriebe in der DDR gibt es heute nicht mehr und keiner derer, die überlebt haben, produziert noch selbst Eis. Auch meine Schwester, inzwischen erwachsen, aß nur noch das Eis, was sie wollte, und das kam aus dem Westen:

**Nadja Gröschner:** Am Anfang habe ich das DDR-Eis nicht vermißt, ich wollte erstmal alles Neue ausprobieren. Ich weiß noch, wir sind 1990 um den Schweriner See gelaufen und da war an jeder Ecke ein Eiswagen und an jedem habe ich mir zwei Eis geholt. Ich habe jede erdenkliche Sorte von Schoeller oder Langnese so richtig in mich reingefressen.

**Erzählerin:** Wie meiner Schwester verhielten sich die meisten ehemaligen DDR-Bürger.

**Hans-Dieter Werther:** Und dann kam natürlich nach der Währungsunion auch ein Zusammenbruch dadurch, daß die Bevölkerung der DDR die eigenen Erzeugnisse nicht mehr akzeptierte. Und zwar mit der Begründung, daß daß sie das ja nun 40 Jahre gegessen hätten, jetzt wollten sie mal was anderes haben. Ein durchaus verständlicher Wunsch, aber ein Wunsch, der in der Durchsetzung gefährliche Folgen hatte, nämlich zum Zusammenbruch der meisten dieser Betriebe führte. Ich habe hier am 27. Juli 1990 die Produktion von Hexensplitter einstellen müssen, weil wir keinen Absatz mehr hatten.

**Erzählerin:** Die Frauen von Eis-Maier gingen persönlich los, um ihr Eis loszuwerden.

**Margot Siedow:** Wir Frauen, die dann noch übrig geblieben sind, haben ja dann selber Eis auf der Straße verkauft. Da stand eben Eis-Maier und dahinter stand Schoeller. Und wo sind die Leute hingegangen? Zu Schoeller. Ich bin auch in die Kaufhallen gegangen und habe versucht, unser Eis anzubieten, und da haben die Verkaufsstellenleiter jedesmal gesagt: 40 Jahre haben wir Ihr Eis gegessen, jetzt wollen wir mal was anderes haben. Jetzt nach fünf Jahren erzählen mir unzählige Leute, wie gut unser Eis gewesen ist. Doch nun ist es leider leider zu spät.

**Erzählerin:** Die VEB-Betriebe, die aus Familienbetrieben hervorgegangen waren, versuchten sich zu privatisieren und Kontakt zu Betrieben aus dem Westen aufzunehmen. Auch Hans Dieter Werther wollte seinen Eisbetrieb retten:

**Hans-Dieter Werther:** Zum 1. Juli 1990 wurde der VEB Nordeis Nordhausen eine GmbH im Aufbau im 100%igen Eigentum der Treuhandanstalt. Der größte Teil der Arbeitskräfte wurde abgebaut, wir waren am Ende dann nur noch 10. Im gleichen Jahr haben wir versucht, mit der Nordeis verschiedene Produkte herzustellen und auch im Verkauf zu testen. Aus der Goldenen Aue haben wir Rotkohl, Blumen- und Rosenkohl aufgekauft und zu Großverbraucherpackungen als Tiefkühlkost verarbeitet, wir haben hier Versuchsproduktionen von Pizza, Hefeklößen und dergleichen gemacht, also Teigfrostlinge hergestellt, aber es fehlte doch letzten Endes die Kundschaft dazu. Die Märkte brachten ihre Lieferanten aus den alten Bundesländern mit und brauchten im Prinzip die übriggebliebenen DDR-Hersteller nicht.

**Erzählerin:** Nordeis ging dann in die Gesamtvollstreckung, der Betrieb war nicht mehr zu retten. Hans-Dieter Werther hatte Glück im Unglück:

**Hans-Dieter Werther:** Nun kam eines Tages, und das ist eigentlich eine seltsame Geschichte, ein bißchen Glück muß man auch im Geschäftsleben haben, ein Großkunde und fragte, könnt Ihr denn tiefgefrorene Hefeklöße liefern. Und nun hatten wir damit ein bißchen experimentiert und mit meiner neuen Familienfirma habe ich dann zugeschlagen und dieses neue Produkt hergestellt. Das war der Anfang als Hersteller tiefgefrorener Hefeklöße.

**Erzählerin:** Auch Wolfgang Pietzschel fuhr mit Karl-Heinz Maier los, um Partner nach Leipzig zu holen.

**Wolfgang Pietzschel:** Herr Maier, der Junior und ich haben in Dänemark verhandelt, es sind Verhandlungen mit Schoeller und anderen geführt worden, der Theo

Schoeller ist selbst hier im Betrieb gewesen und hat sich das angeschaut, aber die haben alle Versprechungen gemacht, und nachdem wir konkret gefordert haben, daß sie eine Produktionsübernahme schriftlich bestätigen, sind sie zurückgetreten. Die Treuhand hat auch nicht richtig mitgespielt, denn Dänemark wollte hier produzieren. Die haben hier gestanden mit zwei Aktenkoffern voller Geld, und die Treuhand hat es abgelehnt. Sie hat es dann auch fertiggebracht, den Umlaufmittelkredit und die Bürgschaft zu kündigen, ohne daß man uns etwas gesagt hat. Wir haben es über unsere Kunden erfahren, weil die Banken unsere Schecks nicht eingelöst haben. Wir haben also die Ware nicht mehr bezahlen können. Daraufhin haben wir die Deutsche Bank, bei der wir damals waren, angerufen, die haben uns mitgeteilt, daß die Treuhand uns den Kredit gekündigt hat und somit keine Deckung mehr da wäre. Und schließlich hat die Bank uns aufgefordert, die Kredite zurückzuzahlen oder andere Sicherheiten zu bringen. Sicherheiten hatten wir nicht, denn die Betriebsgrundstücke gehörten uns nicht, so daß wir eigentlich unmittelbar vorm Konkurs standen. Daraufhin haben wir uns die Firma Unifood gesucht, wir haben damals nicht gewußt, was das für 'ne linke Firma ist, aber die waren ein Lieferant von uns. Die haben dann unseren Betrieb von der Treuhand für eine Mark bekommen und eine Entschuldung dazu. Eine 3/4 Million haben sie zusätzlich bekommen, um die Kredite abzuführen, was die Firma Unifood aber nicht gemacht hat, damit sind die beiden Maiers an den Krediten hängengeblieben, denn die hatten damals eine Bürgschaft für den Kredit gegeben, was dann zu schwerwiegenden Folgen geführt hat, vor allem, nachdem die Firma Unifood Konkurs angemeldet hat. Dem Maier senior wollten sie ja das private Haus pfänden. Die Treuhand hat ihn dann schließlich entschuldet. Von wem Treuhand und Unifood gesponsert worden sind, daß sie so gearbeitet haben, weiß ich nicht, da möchte ich mich in Schweigen hüllen, aber ich bin mir fast sicher, daß da irgendein Großer dahintergestanden hat.

**Erzählerin:** Im Betrieb wurden inzwischen Unmengen von Eis weggeschmissen, denn in den alten Bundesländern wurde das Eis nicht gelistet und in den neuen nicht gekauft. Die Großen waren immer eher da:

**Wolfgang Pietzschel:** Wir sind einmal gelistet worden bei der Firma Marktkauf, das war damals der Trend: "Auch wir führen Ostprodukte". Wir haben dort unsere Truhen hingeschafft, die wurden dann aber so hingestellt, daß man eigentlich nicht rankam, den davor stand 'ne Langnesetruhe und daneben 'ne Schoeller-Truhe, und wenn Sie unser Stieleis gewollt hätten, wären Sie gar nicht an die Truhe gekommen, dann hätten Sie erstmal jemanden gebraucht, der die anderen Truhen wegräumt.

**Erzählerin:** 1994 hörte Eis-Maier mit der Eisproduktion auf und wurde eine Handelsbetrieb, von Wolfgang Pietzschel geleitet. Margot Siedow war eine der letzten, die gehen mußte, weil Produktionsarbeiterinnen nicht mehr gebraucht wurden. Sie bekommt heute 570 DM Arbeitslosengeld, der Lohn für 28 Jahre Arbeit, denn eine Abfindung bekam sie, im Gegensatz zu denen, die drei Jahre vorher entlassen worden waren, nicht mehr. Die Treuhand, die die Abfindungen gezahlt hatte, hatte mit dem Betrieb nichts mehr zu tun.

**Margot Siedow:** Der Betriebsrat hat uns gesagt, hört mal her, Ihr paar, die Ihr noch hier seid, es ist aus, und Ihr kriegt im Oktober Eure Kündigung. Naja, und dann ist der Herr Peter Maier eben gekommen, und dann haben wir unsere Kündigung gekriegt. Und das wars. Und da haben wir gesagt, vielleicht brauchen sie uns ja doch nochmal und haben vorsichtshalber unsere Kittel im Schrank hängen lassen.

**Erzählerin:** Kein Dankeschön, kein Wiedersehn. Der Produktionsbereich bei Eis-Maier ist verwaist. Hier wird niemand mehr produzieren. Es riecht nach Ammoniak und Bohnerwachs, wie im Forschungsinstitut für Kühl- und Gefrierwirtschaft damals. Heute erinnern sich viele in einer Mischung aus Nostalgie und wiedergefundenem Selbstbewußtsein an das Eis, das Othello oder Hexenkuss hieß:

**Nadja Gröschner:** Nach einem Jahr, als alle neuen Sorten durchprobiert waren, habe ich dann gemerkt, das ist es nicht. Das ist eigentlich kein Eis. Das ist nur süß und das kann man gar nicht lecken, das kann man nur beißen, weil immer irgendetwas zum Knabbern dran ist, Schokolade oder Krokant, das ist eigentlich ein Schokoriegel, der nur in den Kühlschrank gelegt wurde. Und da hab ich ganz doll unser Eis vermißt, so richtig doll.

**Erzählerin:** Auch das Forschungsinstitut unseres Vaters überlebte nicht. 1991 wurde es wie alle ehemaligen Forschungseinrichtungen der DDR evaluiert.

**Peter Gröschner:** Wir haben uns wochenlang auf diese Prüfung vorbereitet, indem wir das Institut auf den neuesten Stand brachten. Wir haben vorher einige Experten aus westlichen Instituten zu uns kommen lassen, die uns Hinweise gaben, worauf wir uns vorbereiten sollten. Darunter waren auch recht kuriose Dinge. Es wurde uns angeraten, aus den Labors die Spiegel zu entfernen, weil es nicht üblich sei, daß sich Laborantinnen im Spiegel angucken und frisieren, wenn sie arbeiten. Es wurden aus dem Labor die Grünpflanzen entfernt, weil das ungünstig sei für einen exakten Laborbetrieb und ähnliche Dinge, auf die wir vorher gar nicht geachtet hatten und



die wir auch in keiner Weise einsehen konnten. Wir haben die Hinweise aber beherzigt. Die ganze Sache erinnerte uns sehr stark an einen Besuch von Politbüromitgliedern in unserem Institut in den siebziger Jahren, wo auch vorher eine Kommission durch das Institut gegangen war und uns darauf hingewiesen hatte, was an den Wänden zu hängen habe. Der Staatsratsvorsitzender war sehr erwünscht, Blumenbilder sollten entfernt werden.

Unser Institut wurde schließlich von der Evaluierungskommission als sehr gut und förderwürdig eingestuft, bloß die Umsetzung im Rahmen des Landes Sachsen-Anhalt ging für uns völlig daneben, das Institut wurde trotz der guten Evaluierung abgewickelt und am 31.1.91 die Tätigkeit beendet.

Ich hatte, in Anführungsstrichen, das Glück, zum Leiter der Abwicklung ernannt zu werden. Ich konnte noch zwei Monate länger dort arbeiten und Gehalt beziehen. Die letzten Wochen war ich damit beschäftigt, die einzelnen Materialien zu verschrotten, Container zu bestellen, Container zu beladen, sie auf die verschiedensten Müllkippen zu fahren, die Dinge, die noch verwendungsfähig waren, anderen Einrichtungen anzubieten, wie zum Beispiel Chemikalien oder Glasgeräte. Die Kühlgeräte wurden von einem Spezialbetrieb entsorgt, die Kältemittel wurden abgesaugt und die eigentlichen Metallteile der Anlagen verschrottet. Und als alles besenrein war, habe ich den Schlüssel der Treuhand übergeben. Und das wars dann.

**Nadja Gröschner:** Der größte Verlust oder Schmerz für ihn war, daß er innerhalb eines Jahres dieses Forschungsinstitut verloren hat, wo er dreißig Jahre gearbeitet hat und jeden Schnipsel, jeden Winkel kannte. Dieses Haus war auch für mich so ein richtiges Zuhause, denn ich war jede Woche 2-3 Mal da. Ich spüre heute noch diesen Geruch der Gänge. Und er wurde daraus vertrieben, weil ein Westdeutscher das Gebäude gekauft hat, der daraus ein Bürohaus gemacht hat.

**Erzählerin:** Unser Vater ging mit 55 Jahren in den Vorruhestand, aber Ruhe gab er eigentlich nicht. Mit vier anderen ehemaligen Kolleginnen und Kollegen aus seinem Institut gründete er einen Verein, das Forschungslabor für Speiseeis und Tiefkühlkost. Und manchmal machen sie nur für sich selber Eis, und zwar das, was ihrem ehemals utopischen Standard entspricht.

Annett Gröschner

Das Feature wurde 1996 vom Mitteldeutschen Rundfunk produziert.