

Quelle: sz-online/Döbelner Anzeiger
Freitag, 16. September 2011

Weshalb eine Firma von Tabak auf Gewürze umsteigt

Von Cathrin Reichelt

Dass Albrecht Bergmann in seinem Waldheimer Unternehmen einmal etwas anderes herstellen würde als Tabakwaren, hätte er sich vor reichlich 30 Jahren nicht träumen lassen. Im Januar 1981 hatte der damalige Betriebsdirektor des VEB Waldheimer Stumpfen noch mit seinen Vorgesetzten über eine Ausweitung der Tabakproduktion gesprochen. Nur knapp vier Monate später wurde durch einen Ministerratsbeschluss die Einstellung der Tabakverarbeitung bekannt gegeben. „Für die Weiterführung des Betriebes hatte ich die Wahl zwischen der Produktion von Bonbons, Minimotoren oder Gewürzen. Für Bonbons war ich zu alt und von Motoren hatte ich keine Ahnung“, erzählt Bergmann. Also blieben die Gewürze.

Am 1. September 1981 wurde in Bergmanns Hof der VEB Waldheimer Gewürze gegründet. „Der Anfang war katastrophal“, erinnert sich Bergmann. „Innerhalb von 14 Tagen hat die gesamte Mannschaft das ganze Haus vom Dach bis zum Keller sauber gemacht. Es durfte ja kein Tabakdreck zwischen die Gewürze geraten.“

Zur Wende kam der Absturz

Die Gewürzproduktion begann mit primitiver Handarbeit. Für das Wiegen der Tütchen brachten die Frauen ihre Küchenwaagen mit in den Betrieb. Denn der besaß keine. Am ersten Tag wurden 17 Kilogramm Lorbeerlaub abgepackt. Zur Wende waren es 100 Tonnen. Denn 1982 hatte die Industrieproduktion begonnen. In den letzten neun Jahren der DDR entwickelte sich die Firma mit rund 100 Mitarbeitern zum Leitbetrieb der Gewürzindustrie.

Trotzdem kam 1990 der Absturz. „Wir hatten als Firma keinen Markennamen, keine Kunden und die Verpackungen der Produkte hatten kein spezifisches Aussehen“, erzählt Grit Hentrich, die seit 2002 Geschäftsführerin ist. Etwa eineinhalb Jahre habe es gedauert, bis sich die Kunden auf Ostprodukte besonnen hätten. Von da an seien der Firma die zu DDR-Zeiten entwickelten Rezepte für Gewürzmischungen zugute gekommen. Die sind ein Familiengeheimnis. Besonders gefragt seien bis heute Gewürze für Steaks, Ente und Gans sowie zum Einkochen. Diese und 800 weitere Produkte, insgesamt 1000 Tonnen, stellen heute jährlich 19 Mitarbeiter her. Die arbeiten seit 1995 in einer neuen Produktionsstätte im Gewerbegebiet.

Artikel-URL: <http://www.sz-online.de/nachrichten/artikel.asp?id=2864355>
