

Newsletter

🎄 Weihnachtsedition 🎄



TWA S08-163; -173:
Rotplombe Rezeptdienst
1959 (li.) und 1955 (re.)
(© TWA e.V.)

Editorial

Liebe Mitglieder, Freunde und Förderer des TWA, auch 2021 war ein herausforderndes Jahr. Neben der noch immer anhaltenden Pandemie, erlebte das TWA zahlreiche Veränderungen – darunter den Renteneintritt der langjährigen Geschäftsführerin, Tamara Hawich, zum 1. Dezember.

Tamara Hawich hat als Gründungsmitglied das TWA 2010 aus der Taufe gehoben und mit fortwährender Hingabe über die letzten 11 Jahre in der Thüringer Archivalandschaft integriert. Wir bedanken uns herzlich für Ihr großes Engagement, Ihre Expertise, Leidenschaft und Ausdauer für und im TWA. Alles Gute für den neuen Lebensabschnitt!

Mit dem Ausscheiden von Tamara Hawich aus dem aktiven Arbeitsleben, gibt es aktuell keine Geschäftsführung. Daher hat der Vorstand die anstehenden Arbeiten des TWA unter sich aufgeteilt.

Außerdem: Dr. Cornelia Haase-Lerch hat das Amt der Vorstandsvorsitzenden niedergelegt. Die IHK

Erfurt sandte satzungsgemäß René Piel, IHK Erfurt, als Mitglied in den Vorstand. Katrin Weiß wurde in der Vorstandssitzung am 30. November 2021 als amtierende Vorstandsvorsitzende gewählt.

In dieser Eigenschaft möchte ich Sie alle um Ihre Unterstützung bitten. Ob größere oder kleinere Aufgaben – jede Mitarbeit im und um das TWA hilft! Lassen Sie uns gemeinsam anpacken, um das TWA zu erhalten und weiterzuentwickeln. Bitte kommen Sie auf den Vorstand zu.

Vorerst aber erst einmal viel Freude beim Lesen unseres Newsletters! Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie schöne Feiertage, ein wundervolles Weihnachtsfest und ein gesundes und vor allem glückliches neues Jahr.

Ihre Katrin Weiß und das TWA Team

News

Erschließung wichtiger Bestände mit ArchivInForm

Im letzten Newsletter berichteten wir hocherfreut von der Bewilligung unseres Projektantrags zur Einstellung eines Mitarbeitenden für die Bearbeitung unserer Kali-Sammlung und Treuhandbestände – nun haben wir ein Update. Zwar ist es uns nicht gelungen eine qualifizierte Fachkraft für die Aufgabe einzustellen, allerdings machten wir den Archivdienstleister ArchivInForm auf uns aufmerksam. Dieser bot an, die besagten Bestände für uns zu erschließen – und nach Rücksprache mit unserem Fördergeber können wir die zugesagten Fördermittel nun für diesen Zweck verwenden.

Projektstart im Dezember

Seit Dezember übernimmt ArchivInForm die Verzeichnung und archivgerechte Verpackung verschiedener Bestände aus unserem Archiv. Vorab trafen Frau Hawich und Frau Weiß eine Auswahl der zu erschließenden Bestände. Außerdem wurde in ausführlichen Absprachen vor Start des Projekts Erschließungstiefe, Aufbereitung und Verpackung besprochen.

Ziel des Projekts ist auch weiterhin, die fertiggestellten Findmittel in das Archivportal Thüringen einzupflegen und so einem möglichst großem Nutzerkreis zur Verfügung zu stellen.



Aus den Beständen

Weihnachtlich backen – mit Rotplombe

Was wäre die Weihnachtsbäckerei ohne Backpulver oder Vanillezucker?! Im TWA finden sich zwei Rezept-Werbefaltblätter des Unternehmers Lorenz Döhler aus den 1930er und 1940er Jahren, die der Hausfrau Döhler-Erzeugnisse wie Döhlers Vanillin-Zucker oder das Backpulver „Backstolz“ anpriesen. Dazu gab es Rezepte, z.B. für leckeres Teegebäck.

Von Schuhcreme zu Spekulatius

Schon seit 1838 existiert in Erfurt das Unternehmen von Lorenz Döhler. Anfangs noch Hersteller für Schuhcreme, schwenkte er später in die Lebensmittelbranche und errichtet eine Nahrungsmittelfabrik. Über 100 Jahre ist sie bekannt, den Namen ihres Gründers trägt sie bis ca. 1950.

Unter russischer Besetzung nach dem Zweiten Weltkrieg wird Döhlers Fabrik in Erfurt beschlagnahmt

und unter Sequester gestellt, später in Landes-, dann in Volkseigentum überführt. 1950 erklärt man die ehemaligen Döhler-Nahrungsmittelwerke in der Radowitzstraße 41 (jetzt Iderhoffstraße 41) und in der Schlüterstraße 9 zum „Konsum-Betrieb“.



TWA S08-162: Werbefaltblatt Nahrungsmittelfabrik Döhler, 1938 (© TWA e.V.)

leckerer Genüsse für große und kleine Feinschmecker verläßt täglich die **Döhler**-Erzeugungsgüter. Für jeden Geschmack etwas in wohlgehaltener Abmischung zu bringen ist nicht leicht, wird aber erfüllt von

Döhler's

PUDDINGS und FEINKOSTSPEISEN

Unversucht schmeckt nichts!

Darum, liebe Hausfrau, machen Sie bitte einen Versuch mit unseren erstklassigen und bewährten Fabrikaten:

Döhler's BACKSTOLZ, das zuverlässige Backpulver

Döhler's PUDDINGE und FEINKOSTSPEISEN

Döhler's BACKKOLE, die dem Kuchen erst den richtigen Wohlgeschmack verleihen.

100 Jahre

Döhler-Qualität

Ein bunter Reigen

TWA S08-162: Werbefaltblatt Nahrungsmittelfabrik Döhler, 1938 (© TWA e.V.)

Fortsetzung von S. 3



TWA S08-173: Rotplombe Rezeptdienst 1955 (© TWA e.V.)

Aus dieser Zeit ist ein Rezeptheftchen im Archiv überliefert – mit einer hübschen Backanleitung für **die Weihnachtsplätzchen** schlechthin: Spekulatius. Auch ein Rezept für Teegebäck ist wieder dabei, diesmal soll die Hausfrau ein halbes Päckchen Backstolz und ein Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker verbakken. „Rot-Plombe“ war die neue Marke des Erfurter Nahrungsmittelbetriebes – und bald auch der Name des Betriebes.

Der Rezeptdienst der Marke „Rot-Plombe“

Der Name Rot-Plombe geht zurück auf das Wort „plomieren“, also versiegeln. Und so zeigte das ursprüngliche Logo: Ein rotes Siegel mit Aufdruck, das den Eindruck erweckte, die Verpackungen seien versiegelt und damit gut gesichert.

Ende der 50er Jahre überarbeitete der Grafiker Fritz Deutschendorf das Warenzeichen und ersetzte bis

dahin verwendete Aufdrucke (z.B. „VdK“) durch das sechsspeichige „Erfurter Rad“. Seitdem präsentierte das neue Logo die nach wie vor publizierten Rezeptheftchen. Der sogenannte „Rezeptdienst“ erschien in „Folgen“ in Zusammenarbeit mit dem Verlag für die Frau in Leipzig. Einige dieser Heftchen befinden sich im TWA (Hefte der 3., 5., 7. und 11. Folge aus den Jahren 1955, 1957, 1959 und 1969).

Das Heft der 3. Folge trägt den Untertitel „Fürs Fest“ und so finden sich dort Rezeptvorschläge für Pfefferkuchen, Mandel-, Nuss- und Makronenplätzchen. Und immer ganz vorn: die Rot-Plombe-Zutaten Backstolz (Backpulver) und Vanillin-Zucker. Doch auch Backaromen kamen aus dem Erfurter Nahrungsmittelwerk, z.B. das Rum-Aroma.

Pulver für das Land

Anfang der 50er Jahre wurde zwar vorübergehend Kindernahrung auf Weizenbasis produziert, vor allem aber Backstolz. Noch 1968 versorgte das Konsum Nahrungsmittelwerk Erfurt das Land zu 75 Prozent mit Backpulver.

Rotplombe war übrigens ein ausgesprochener Frauenbetrieb und ein wichtiger Versorgungsbetrieb. Als solcher hatte er ein bedeutendes Ziel zu erfüllen: Die Bevölkerungsversorgung mit Puddingpulvern, Backpulver etc. zu gewährleisten und der berufstätigen Frau dadurch Erleichterung zu verschaffen. Die Erfurter nannten das Nahrungsmittelwerk nicht ohne Grund „Puddingbude“ – Ende der 50er Jahre

6 Pfefferkuchen

250 g Kunsthonig, 80 g Zucker, 30 g Margarine, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Pfefferkuchengewürz, 5 Tropfen Rot-Plombe Backaroma Zitrone, 400 g Mehl, 2 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver für einen Schokoladenpudding, 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 1 Ei.

Kunsthonig, Zucker und Margarine aufkochen. Zu der etwas abgekühlten Masse Gewürze und Backaroma geben. Das zusammen mit Puddingpulver und Backstolz gesiebte Mehl sowie das verquirlte Ei nach und nach unterarbeiten. Den Teig etwa ½ cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und 10 bis 12 Minuten bei Mittelhitze goldgelb backen. Die Pfefferkuchen können mit Zuckerglasur überzogen und mit buntem Streuzucker verziert werden.

TWA S08-163: Rezept aus Rotplombe Rezeptdienst 1959 (© TWA e.V.)

Fortsetzung von S. 4

mussten die Nahrungsmittelwerke in Erfurt die gesamte Produktion von Backaromen, Limonadengrundstoffen und flüssigen Lebensmittelfarben an andere DDR-Betriebe abgeben, um die Puddingproduktion zu erweitern. In Folge entwickelte sich das Erfurter Werk zum größten Betrieb der Erzeugnisgruppe Pudding.

Alles ums Kompott und Dessert

Schon anfangs gab es neben Schokopudding Pudding mit Mandel-, Orangen- und Kaffeegeschmack, sowie für den Sommer Fruko-Fruchtpudding. 1954 kamen Brausepulver, Vanillezucker und Götterspeise neu auf den Markt. 1956 waren bereits 17 Puddingsorten im Sortiment. Es folgte die Neuentwicklung von Fruchtsoßen, die nur mit Wasser anzurühren waren, dann Schokoladenzubereitungen mit höherem Kakaanteil und 1964 „sofix“, das kaltquellende Puddingpulver. So ging es weiter: ab 1964 Tortenguss, 1967 Kaltschale und Rote Grütze, ab 1972 diabetische Erzeugnisse, 1975 der Sahnefestiger „fesana“. 1975 gab es schließlich 35 Produkte im Sortiment.

Anfang der 1980er Jahre war das Rotplombe-Werk der größte von 11 Süßwarenproduzenten der DDR. 1980 erzeugte es noch 60 Prozent der Binnenmarktversorgung auf seinem Produktionssektor mit ungefähr 100 Mitarbeitern. Rotplombe-Erzeugnisse gehörten geradezu zum täglichen Ernährungsprogramm. Anders als heute spielte selbst gekochter Pudding als Kompott und als Dessert bei der Ernährung eine große Rolle, beispielsweise für Kinder und auch für die Kollektivverpflegung in Kantinen und Schulspeisungen.



TWA S08-33:
Wie schmeckt
das alles so gut!
VDK
Nahrungsmittelwerke
Erfurt, 1951
(© TWA e.V.)

Die Wende 1989 führte wie in allen anderen Branchen zu tiefgreifenden Veränderungen. Viele Betriebe haben den Sprung in die Marktwirtschaft nicht geschafft so wie die Rotplombe Nahrungsmittelwerke, die an Dr. Oetker gingen, um dann recht schnell stillgelegt zu werden.

Leckere Dessert-Idee für die Festtage gesucht?

Dann könnten Rotplombe-Erzeugnisse helfen – denn es gibt sie wieder! Und zwar schon seit 2006. Die ostdeutsche Firma Komet kaufte die Markenrechte und produziert seitdem u.a. Rotplombe-Sofix-Soßenpulver, Rotplombe-FRUKO-Pudding oder den Rotplombe-Tortenguss. Schauen Sie doch einmal unter: <https://www.kometpoehle.de/rotplombe/>.

Übrigens: Die Inhaber der einstigen Erfurter Döhlerwerke – seit Ende der 1890er Jahre die Familie Gemmer – knüpfte nach dem Krieg in West-Deutschland an ihre Erfurter Erfahrungen an. Seit 1957 hat das neue Unternehmen seinen Sitz in Darmstadt. Dort entwickelte sich die Firma Döhler von einem Hersteller verschiedener Backzutaten hin zu einem weltweit agierenden Aroma-Spezialisten – die beeindruckende Geschichte finden Sie hier: <https://www.doehler.com/de/ueber-doehler/unsere-historie.html>.

In eigener Sache

Eine schöne Nachricht zum Abschluss: Tamara Hawich wird sich auch weiterhin ehrenamtlich für das TWA engagieren.

Wir freuen uns sehr!

Sie möchten ebenfalls helfen?

Dann melden Sie sich sehr gern unter: mitarbeiter_twa@outlook.de

Im TWA gibt es noch mehr Rezeptbücher, Produktwerbung mit Rezepten oder wie hier eine Bedienungsanleitung mit Rezepten. Dieses Büchlein aus dem Jahr 1951 ist von der VEB Maschinenfabrik Kyffhäuserhütte Artern, dem Hersteller jener Küchenhilfe.



TWA S08-174: Universal Küchenmaschinen Rezeptbuch, VEB Maschinenfabrik Kyffhäuserhütte Artern (© TWA e.V.)

Impressum

Geschäftsstelle: Lachsgasse 3 | 99084 Erfurt | Postanschrift: TWA Thüringer Wirtschaftsarchiv für Nord- und Mittelthüringen e. V. |
E-Mail: mitarbeiter_twa@outlook.de | Amtsgericht Erfurt | VR.-Nr.: 2606
Vorstand: Katrin Weiß (amtierende Vorsitzende) | René Piel | Bernd Peter | Tamara Hawich | Detlef Goss