



Nudeln aus Riesa

Ramona Geißler, Lutz Bernhardt, Claudia Pigors

Die Gründung der Teigwarenfabrik Riesa 1914 in Gröba

Riesa war in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch ein kleines beschauliches Ackerbürgerstädtchen. Es gab kaum Industriebetriebe. Mit der Aufnahme der Dampfschiffahrt auf der Elbe, der Inbetriebnahme der ersten deutschen Fernseisenbahn Leipzig – Dresden und der Anbindung an das Reichsstraßennetz entwickelte sich Riesa zu einem Verkehrsknotenpunkt in Sachsen. Dies brachte viele Neugründungen von Betrieben in Riesa mit sich. Der Bau des Hafens zwischen 1886 und 1888 in Gröba, einem später eingemeindetem Ortsteil, sowie dessen Erweiterung 1899 mit Anschluss an den Bahnhof führten zur fortschreitenden Industrialisierung.

Besonders im Industriegebiet am Hafen in Gröba kam es zur Ansiedlung zahlreicher neuer Unternehmen. Die Großeinkaufs-Gesellschaft Deutscher Consumvereine m. b. H. (GEG) fand diesen Standort ebenso wirtschaftlich attraktiv. Am 1. Juni 1910 nahm eine Seifenfabrik als erster Eigenbetrieb der GEG die Produktion in Riesa-Gröba auf. In den folgenden Jahren wuchs der Industriekomplex zusehends. 1911/12 wurden entlang der Hamburger Straße ein Handelslager und ein großes Verwaltungsgebäude gebaut. In den Kellerräumen des Handelslagers begann ab 1913 eine Most- und Riechfabrik mit der Produktion. Eine Kistenfabrik stellte ab 1911 bis in die 1920er Jahre überwie-

gend Kisten für den Eigenbedarf her. Es folgte am 1. November 1914 die Fertigstellung der Teigwarenfabrik, 1923 entstand eine Zündholzfabrik.

Die maschinelle Einrichtung der Teigwarenfabrik lieferte die Maschinenfabrik und Eisengießerei Gebrüder Bühler in Uzwil (Schweiz). Daraus entwickelte sich eine enge Zusammenarbeit bis in die 1980er Jahre. Die Teigwarenfabrik Riesa stellte im ersten Betriebsjahr mit ihren nun 97 Beschäftigten insgesamt 2.055 Tonnen Teigwaren in einem Gesamtwert von 1.668.388 Mark her.

GEG-Teigwarenfabrik, in Riesa-Gröba, Rückansicht, vor 1945

© Teigwaren Riesa GmbH

Makkaronitrocknung, um 1920

© Teigwaren Riesa GmbH



Teigpresse, um 1920
© Teigwaren Riesa GmbH



Zwanzig Jahre später wurde die Unternehmensstruktur der GEG umorganisiert. Durch den neuen Firmennamen Deutsche Großeinkaufs-Gesellschaft m. b. H. (Deugro) war kein Hinweis mehr auf die genossenschaftliche Herkunft vorhanden. Das Reichsnährstandsgesetz vom 13. September 1933 regelte Mengen, Preise und Handelsspannen sämtlicher Agrarprodukte. Die Aufrüstung im Deutschen Reich und das Ziel der „Ernährungsfreiheit“ durch im Reich hergestellte Lebensmittel ließen die Bedeutung von Teigwaren im militärischen wie zivilen Bereich steigen. Mit Beginn des Krieges 1939 unterlag die Teigwarenindustrie den Rationalisierungsbestimmungen. Die Zuteilung von Nahrungsmitteln für Heer und Bevölkerung beeinflusste maßgeblich die Erzeugung von Teigwaren. Lebensmittel waren strategisch wichtige Güter. Die erste vollautomatische Presse mit einer Stundenleistung von 100 Kilogramm je Presse wurde 1942 in der Teigwarenfabrik Riesa angeschafft. Das Mischen des Teiges und das anschließende Pressen fanden fortan in einem Arbeitsschritt statt. Der Produktionsausstoß konnte dadurch wesentlich gesteigert werden. Weitere fünf Pressen folgten.

Die Teigwarenfabrik nach dem Zweiten Weltkrieg

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurde die Teigwarenfabrik wieder GEG-Betrieb. Die Hälfte der Produktion musste in die Sowjetunion geliefert werden. Deutschland lag noch in Trümmern, als die Sowjetische Militäradministration im Dezember 1945 für ihre Besatzungszone den Befehl zum Wiederaufbau der Konsumgenossenschaften und ihrer Produktionsbetriebe gab. Das Vermögen wurde nach dem Sächsischen Volkseigentumsgesetz im Jahr 1946 an den Verband Sächsischer Konsumgenossenschaften übertragen.



Reklame für Teigwaren aus Riesa,
1960er Jahre
© Teigwaren Riesa GmbH

„Täglich 23.000 Kilogramm Teigwaren werden 1946 in der Teigwarenfabrik in Tag- und Nachtschichten hergestellt. Eine Produktionsmenge, die seit Bestehen der Fabrik erstmalig erreicht wurde und von dem Einsatzwillen und Fleiß der Belegschaft ein beredtes Zeugnis ablegt“, so berichtet die „Sächsische Volkszeitung“ vom 12. Januar 1946. Davon konnten im gleichen Jahr der Volkssolidarität 3.000 Kilogramm Teigwaren gespendet werden.

Die Gründung des Verbands deutscher Konsumgenossenschaften erfolgte 1949. Der Konsum, so wie er genannt wurde, war mit der Verteilung von Grundnahrungsmitteln beauftragt. Er besaß auch eigene Produktionsbetriebe. Dazu gehörten neben der Teigwarenfabrik die Seifen- und Zündwarenfabrik. Mengenmäßig konnte 1949 die Produktion auf 6.076 Tonnen erhöht werden. 1948/49 entstanden die ersten Produktionsbrigaden nach sowjetischem Vorbild. Zehn Jahre später wurde der Begriff „Brigade der sozialistischen Arbeit“ eingeführt.

Das Amt für Erfindungs- und Patentwesen der DDR bestätigte am 25. August 1955 das neue Warenzeichen für die Konsum-Teigwarenfabrik Riesa. Die Mehrmaschinenbedienung an den Pressen wurde 1956 eingeführt, was zur Erhöhung der Arbeitsproduktivität beitrug. Eine Pressenführerin bediente nun zwei Pressen. Da sechs Pressen im Einsatz waren, konnten drei Mitarbeiter an diesem Arbeitsplatz eingespart und für andere Arbeiten eingesetzt werden. Um den Forderungen der Bevölkerung nach kleingepackten Eierteigwaren gerecht zu werden, wurde 1957 eine moderne halbautomatische Makkaroni-Packmaschine errichtet. Schritt für Schritt wurde die Produktion automatisiert, so dass der Traditionsbetrieb der größte und leistungsfähigste Nudellieferant des Landes wurde.

Ganz ohne Werbung kam in den 1950er und 1960er Jahren auch die Teigwarenfabrik nicht aus. In der DDR gehörten Teigwaren bisher nicht zur bevorzugten Speise der Bevölkerung. In Anzeigen und Broschüren wurde mit vergnüglichen Motiven Überzeugungsarbeit geleistet, dass Nudeln ein schnell zuzubereitendes und nahrhaftes Gericht sind. Entsprechend der klassischen Rollenverteilung war die Werbung auf Familien ausgerichtet und warb auf den Titelblättern mit Frauen und Kindern. Zur Werbung gehörten zahlreiche Messeauftritte und Verkostungen in Kaufhallen. Dabei wurden, wie heute, neue Rezepte vorgestellt. Aufgrund von Sparmaßnahmen verschwand die Produktwerbung in den 1970er Jahren wieder.

Bemühungen um moderne Anlagen

Die Konsum-Teigwarenfabrik Riesa zählte bereits in den 1970er Jahren neben dem VEB Möwe Teigwarenenwerk zu den leistungsstärksten Betrieben der Branche. Die Produkte waren von hervorragender Qualität hinsichtlich ihrer Farbe, Elastizität und ihres Kochverhaltens. Einen wesentlichen

Anteil daran hatten die leistungsfähigen Produktionslinien, z. B. der Schweizer Maschinenbaufirma Bühler. So konnte bereits im Jahr 1980 mit Stolz auf eine Gesamtproduktion von 12.000 Tonnen Teigwaren pro Jahr verwiesen werden. Die neue Fertigungslinie für Kurzwaren, die 1.100 Kilogramm Teigwaren pro Stunde produzierte, ging am 6. Oktober 1980 in Probebetrieb und Anfang November erfolgte der Vollbetrieb. Nach dem Erfolg mit der Produktionslinie von kurzen Teigwaren wurde per Ministerratsbeschluss Nr. 426/85 und dem Beschluss des Vorsitzenden der Staatlichen Plankommission der Auftrag für die Aufstellung einer Produktionslinie für lange Teigwaren erteilt. So konnte am 19. Juni 1987 die neue mikroelektronisch gesteuerte Bühler-Produktionslinie übergeben werden. Damit war eine Automatisierung der Produktion zu 100 Prozent und der Verpackung zu 80 Prozent erreicht. Auf der Anlage werden noch heute Spaghetti und Makkaroni für Teigwaren Riesa produziert. Während einer Betriebsführung können Besucher u. a. diese Produktionslinie besichtigen.

Strukturwandel in der Teigwarenfabrik

Der Teigwarenfabrik gelang der Sprung in die Marktwirtschaft nicht. Ein Grund dafür war auch, dass ein Großauftrag für die Nachfolgestaaten der Sowjetunion durch den Verfall des Rubels storniert wurde. Damit ging ein wichtiger Absatzmarkt verloren. Es erfolgte demzufolge am 1. September 1992 die Stilllegung des einst leistungsfähigsten Teigwarenbetriebes der DDR. Das hatte zur Folge, dass zum 31. Dezember 1992 alle Mitarbeiter die Kündigung erhielten. Nun war der Verband der Konsumgenossenschaften zum Verkauf bereit. Am 1. Januar 1993 übernahm Klaus Freidler, Geschäftsführer der ALB-GOLD Teigwaren GmbH aus Trochtelfingen in Baden-Württemberg, das traditionsreiche Riesaer Unternehmen.

Mit der Übernahme der Riesaer Teigwarenfabrik war seitens der Geschäftsführung das Ziel verbunden, weiterhin Teigwaren auf dem Werksgelände in Riesa zu produzieren. Mit vorhandener Technik und 43 von ehemals 200 Beschäftigten war eine Tagesleistung von 50 Tonnen möglich. Die verbliebenen Mitarbeiter verfügten über eine langjährige Erfahrung und waren hochmotiviert. Damit war die Grundlage geschaffen, weiterhin Teigwaren in bester Qualität zu produzieren. Es galt unter anderem auch ein stabiles Kundennetz aufzubauen, um die Produktionsanlagen voll auslasten zu können. Dazu diente ein neuer Markenauftritt. Mit dem „Schlemmerliebling“ und dem „Gold Traum“ wurden die ersten Riesaer Markensortimente auf den deutschen Teigwarenmarkt gebracht. Das neue Firmenlogo zeigte einen stilisierten Riesen (abgewandelt vom Riesaer Riesen, Hauptfigur aus der Sage um die Entstehung von Riesa), um die Verbundenheit zur Region zum Ausdruck zu bringen. Nach anfänglichen Startschwierigkeiten wurde



das Unternehmen 1996 Marktführer auf dem ost-deutschen Markt. Mit dem Werbeslogan „1 Pfund Liebling, bitte!“ und großangelegten Werbekampagnen gelang es erneut, eine Umsatzsteigerung zu erreichen. Mit Einführung der Marke „Fitmacher“ kann das Unternehmen alle gängigen Preis- und Qualitätsstufen im Handel abdecken.

Um dem Verbraucher das Unternehmen und die Nudeln aus Riesa näher zu bringen, setzte die Unternehmensleitung auf eine ganz besondere Werbestrategie. Fortan wurde ein eigens für die Firma gestalteter Riesa-Nudel-Bus auf Promotion-Touren eingesetzt. Der Verbraucher kann vor Ort die Nudeln kosten und kaufen sowie jede Menge Spaß und Unterhaltung erleben. Mit dem „Fest der Nudel“ wurde im September 1998 der neu erbaute Lager- und Logistikkomplex eingeweiht.

Nudelcenter mit Gläserner Produktion

Im August 2001 öffnete im ehemaligen Verwaltungstrakt der Teigwarenfabrik das Nudelcenter. Erste Erlebnisbereiche waren die Gläserne Produktion, das Nudelrestaurant „Makkaroni“, ein Nudelkontor mit Nudelwerkstatt sowie das erste Nudelmuseum in Deutschland. Von Anfang an beliebt waren die Rundgänge durch die Gläserne Produktion. Damals noch in Deutschland beispielhaft, konnten die Gäste in einer 90-minütigen Betriebsführung bei laufender Produktion zusehen, wie Nudeln in Riesa hergestellt und verpackt werden. Auf diese Weise wurde mehr Transparenz für Verbraucher geschaffen.

„Die Nudel ist Riesas bekanntester Promi“, überschrieb die „Sächsische Zeitung“ am 15. September 2009 einen Artikel. Das Ergebnis einer Umfrage ergab, dass die meisten Besucher Riesa mit Nudeln verbinden. Mit der Herstellung asiatischer Nudeln wurde der Schritt in neue Produktgruppen gewagt. Nach langer Entwicklungsarbeit und Erfahrungsaustausch mit asiatischen

Kontrolle der Spaghetti an der 1987 installierten Langwaren-Produktionsanlage
© Teigwaren Riesa GmbH



Markenzeichen für Nudeln aus Riesa, eingeführt 1994
© Teigwaren Riesa GmbH



**Nudelcenter mit Nudel-
museum, 2014**

© Teigwaren Riesa GmbH

rechts: Gläserne Produktion, 2016

© Teigwaren Riesa GmbH

Autoren

Ramona Geißler

Lutz Bernhardt

Stadtmuseum Riesa mit

Benno-Werth-Sammlung

Träger: FVG Riesa mbH

Poppitzer Platz 3,

01589 Riesa

Claudia Pigors

Teigwaren Riesa GmbH

Merzdorfer Straße 21-25,

01591 Riesa

c.pigors@teigwaren-riesa.de

Herstellern stellt das Unternehmen seit 2010 mithilfe modernster Technik in einem in Europa einzigartigen Verfahren asiatische Nudeln bester Qualität her.

Nach dem Tod des Unternehmers Klaus Freidler 2010 übernahm seine Frau Irmgard Freidler die Geschäftsführung. Die Söhne Oliver und André Freidler wurden Mitglieder der Geschäftsleitung. 2014 konnte „100 Jahre Nudeln aus Riesa“ gefeiert werden.

Mit der Neuaufstellung des Markenauftritts konzentrierte man sich von Beginn an auf eine aktive Förderung des Sports. Das Unternehmen sah darin die Möglichkeit, die leistungssportliche Entwicklung junger motivierter Sportler der Region zu unterstützen. Eine Zusammenarbeit im Bereich des Fußballs begann 2013 mit Dynamo Dresden. Neben dem Titelrecht als „Offizieller Dynamo-Partner“ präsentieren sich die Nudeln aus Riesa bei Heimspielen, z.B. auf Videoleinwänden. Nach intensiven Verhandlungen wurde eine umfassende und langfristige Kooperation geschlossen.

Die meisten Produkte im Nudelregal werden aus Hartweizengrieß hergestellt. Ein großer Teil des weltweit für die Nudelproduktion verwendeten Hartweizens kommt aus Nordamerika. Viele Nudelhersteller, auch bekannte Marken aus Deutsch-



land oder Italien, setzen vornehmlich nordamerikanischen Hartweizen ein – Teigwaren Riesa nicht, denn der sächsische Nudelhersteller setzt bewusst auf die heimische Landwirtschaft, die für ihn sämtlichen Hartweizen in Deutschland anbaut. Durch diese Art der Beschaffung ist die Produktqualität langfristig sichergestellt, die Produkte der Marke „Riesa Nudeln“ haben einen nachweislich günstigeren Kohlendioxid-Fußabdruck als vergleichbare Wettbewerbsprodukte. Auch was das Thema Überdüngung anbelangt, kann der heimische Weizen deutlich gegenüber dem Übersee-Durum und dem Rohstoff aus Südeuropa punkten.