Auerbacher Industriegeschichte

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

unter obigem Titel möchte ich Sie in Zukunft mit auf Exkursionen nehmen. Ich möchte versuchen, Ihnen die Geschichte unserer Industrie in Auerbach und seinen Ortsteilen speziell im Zeitraum nach 1945 bis 1989 näherzubringen und damit beitragen, Altbekanntes wieder in Erinnerung zurufen oder aber Ihnen auch eher Unbekanntes zu berichten.

Die geschichtlichen Daten erheben natürlich keinen Anspruch auf Vollständigkeit, da es einerseits den Rahmen eines solchen Berichtes sprengen würde. Andererseits bestand aber auch die Schwierigkeit, dass viele, früher bedeutende Betriebe, schon seit fast 20 Jahren nicht mehr existieren und betriebliche Unterlagen vor Ort nicht mehr oder nur noch teilweise auffindbar waren. Deshalb bin ich für weiterführende Hinweise stets sehr dankbar.

Der Autor Patrick Heike, ehrenamtlicher Mitarbeiter im Stadtarchiv Auerbach



Bis in die 80er Jahre erfolgte die Versorgung der Bevölkerung im damaligen Kreis Auerbach mit Backwaren ausschließlich durch kleine Bäckereien vor Ort bzw. kam auch ein Teil der benötigten Waren vom VEB Plaback Plauen und aus dem Konsumbackwarenkombinat Zwickau. Die vorhandenen Produktionsstätten und Betriebe der privaten Bäckerien waren zum Teil sehr klein und überaltert. Eine Erhöhung der Produktionskapazität war kaum möglich.

Dies bestätigt auch die Bedarfs- und Kapazitätsbilanz für den Kreis Auerbach (ohne Neubau Großbäckerei) für Roggenbrot (in t)

Bedarf	1975	1978	1980
	4450	4320	4220
priv. Bäcker	3600	3300	3200
KG Kombinat	270	280	290
Zulieferung aus anderen			
Kreisen	351		
Fehlmenge	-229	-740	-730

Gleichzeitig sah die Entwicklung und der Pro-Kopf-Verbrauch bei Backwaren folgendermaßen aus:

			Roggenbrot (in	Pro-Kopf-Verbrauch(in
Jahr		Bevölkerung	t)	kg)
	1974	78400	4500	57,1
	1975	77800	4450	57
	1980	74800	4220	56,3

Aus dieser Situation heraus traf man beim Rat des Bezirkes Karl-Marx-Stadt, Abteilung Bezirksgeleitete- und Lebensmittelindustrie, die Grundsatzentscheidung zum Neubau eines Backwarenbetriebes in Auerbach.

Der Neubau des VEB Großbäckerei Auerbach (Projektnummer 355/8160-G/75) war ein Wiederverwendungsprojekt des 1977 in Betrieb gegangenen VEB Großbäckerei Annaberg, das heißt, er wurde vom VEB IBB (Volkseigener Betrieb Ingenieurbüro der Backwarenindustrie) Berlin den vor Ort in Auerbach vorhandenen Gegebenheiten angepasst. Die geplante Kapazität lag in Auerbach bei 6528t/a, in Annaberg dagegen bei 6780t/a. Bei Arbeitern und Angestellten plante man in Auerbach 223,5 VbE (VbE = Vollbeschäftigteneinheit), in Annaberg benötigte man 240,5 VbE.

Das Neubauvorhaben wurde projektiert und erbaut nach den neuesten wissenschaftlichtechnischen Erkenntnissen auf dem Gebiet der Backwarenindustrie. Ein wesentliches Merkmal dieser Investmaßnahme war die Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen der Werktätigen. Mit Stand vom 13.10 1975 wurde eine Gesamtinvestition von 27.193.000 Mark veranschlagt, davon plante man für die Ausrüstung des Betriebes 10.357.000 Mark ein. Die Finanzierung sollte, laut Schreiben vom 03.07.1975 vom IAG (Inauftraggeber) – dem VEB Backwarenkombinat Karl-Marx-Stadt – an den VEB IBB Berlin, aus Haushaltsmitteln bzw. Umverteilungsmitteln des Wirtschaftsrates erfolgen. Aus Eigenmitteln konnte dies damals nicht erfolgen, da die Reko (Rekonstruktion) des Stammbetriebes des Kombinats, Großbäckerei Union Karl-Marx-Stadt, mit eingeplant war.

Der Bauzeitraum des VEB Großbäckerei Auerbach erstreckte sich von 1977 bis 1982.

Im Jahr 1977 begann die zentrale Baustelleneinrichtung. Zu diesem Zweck wurden, noch heute vorhanden, vier Baracken errichtet:

- für die Bauleitung
- für auswärtige Arbeiter als Wohnunterkunft
- für die Pausenversorgung
- Tagesunterkunftbaracke.

Im Rahmen des Investvorhabens Neubau Backwarenbetrieb Auerbach machte sich für die zentrale Baustelleneinrichtung zusätzlich die Errichtung eines provisorischen Heizhauses auf Basis Braunkohlenbriketts erforderlich. Das Heizhaus wurde auf dem Gelände der zentralen Baustelleneinrichtung errichtet. Die geplante Beheizung mit Gas war nicht möglich, da entsprechend den damaligen neuesten gesetzlichen Bestimmungen Gas nur noch für den Bevölkerungsbedarf sowie für technologische Zwecke einsetzbar war.

Durch den HAN (Hauptauftragnehmer) Bau, den VEB (B) Industriebaukombinat Karl-Marx-Stadt – Sitz Reichenbach wurden 1978 die erforderlichen Erdarbeiten durchgeführt und die Fundamente für die Betonstützen gegossen.

Am 06. Oktober 1979 erfolgte die Grundsteinlegung.

Die Grundstücksbebauung gliederte sich in folgende Punkte:

-	Größe des Baugrundstückes:	14.600 m ²
-	Bebaute Fläche durch Bauwerke:	5.800 m ²
-	Befestigte Fläche für Straßen und Wege:	4.800 m ²
-	Verbleibende Freifläche:	4.000 m ²

Die Baumaßnahmen waren 1981 soweit abgeschlossen.

Das Investitionsvorhaben – Neubau Backwarenbetrieb Auerbach – gliederte sich in folgende Komplexe:

- Hauptgebäude (91,95m x 56,10m) bestehend aus:
- Produktionsgebäude (zwei fensterlose Hallen) mit Ostanbau 3-geschossig (Verwaltungs- und Sozialtrakt mit Waschräumen, Sauna, Umkleideräumen und einer Betriebsküche für 200 Mitarbeiter) und den Westanbau 2-geschossig (Kfz-Werkstatt mit Gruben und Hebebühnen, Betriebsschlosserei und Umformstation)
- An der Südseite ist dem Kompaktbau im Bereich der Expedition eine Rampenüberdachung vorgelagert.

Es wurde mit der Installation der Ausrüstung begonnen. Der HAN-Bau, der VEB (B) Industriebaukombinat Karl-Marx-Stadt - Sitz Reichenbach, war auch mit der Heizungs- und Sanitärinstallation beauftragt. Der VEB Kombinat Fortschritt-Bäckereimaschinenbau Halle war für die Bäckereiausrüstung verantwortlich, die Elektroinstallation erfolgte durch die PGH Elrufe in Treuen und der VEB Wärmegerätewerk Dresden-Betrieb des VEB Kombinat Ascoblock – Cossebaude - führte die Installation der Küchenausrüstung durch.

Die technologische Ausrüstung des Betriebes, zu dieser Zeit die modernsten Anlagen aus DDR-Produktion, umfasste:

- Kombinierte Produktionslinie für Roggenmischbrot 85/15 und 60/40, Spezialbrot und Brötchen mit Netzbanddurchlaufofen BN 50 (50 m² Backfläche), die Teigbereitung erfolgte diskontinuierlich chargenweise mit Schnellkneter S250
- Kombinierte Produktionlinie für Weizenbrot, Buttermilchbrot und Toastbrot mit Netzbanddurchlaufofen BN 25 (25 m² Backfläche), die Teigbereitung erfolgte diskontinuierlich chargenweise mit Schnellkneter S250
- Kombinierte Produktionslinie für Blechkuchen, Stollen und Rührkuchen mit Netzbanddurchlaufofen BN 25, die Teigbereitung erfolgte auch hier diskontinuierlich chargenweise mit Schnellkneter S250
- Doppelnetzbandrücklaufofen (DNRO) für alle anderen Artikel der Konditorei
- Mehlsiloanlage (Hochsilos) für 230t Mehl
- Kühlräume und Gefrierlagerräume für Lagerung von Rohstoffen und Fertigwaren, sowie ein Gefriertunnel zum Frosten von Fertigerzeugnissen.

Nach Fertigstellung der Installation der Ausrüstung erfolgte am 15. März 1982 durch den HAN-Ausrüstung, den VEB Kombinat Fortschritt-Bäckereimaschinenbau Halle, der erforderliche Probebetrieb der Anlagen. Am 01. April 1982 führte dann die Großbäckerei in Eigenregie einen Probebetrieb durch.

Der Betrieb wurde am 14. Mai 1982 durch den stellvertretenden Minister für Bezirksgeleitete – und Lebensmittelindustrie, Herrn Dr. Kaden, offiziell seiner Bestimmung übergeben.

Die vier im Rahmen der zentralen Baustelleneinrichtung errichteten Baracken wurden umfunktioniert. Es wurden u.a. die Lehrwerkstatt für die angehenden Facharbeiter und der Rationalisierungsmittelbau darin untergebracht.

Seit dem 20. Mai 1982 lief die Großbäckerei im Dauerbetrieb und produzierte rund 18t Backwaren täglich, darunter 60.000 Brötchen, 6.500 Brote und 5t Konditoreiwaren.



Durch eine den

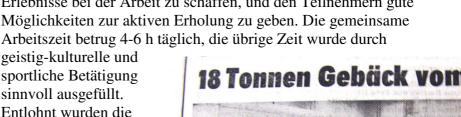
Interessen vieler Mitarbeiter entsprechend organisierte sportliche Betätigung wurde mit Gründung der BSG der Großbäckerei am Vorabend des 01. Mai 1983 Rechnung getragen. In Anwesenheit des 2. Sekretärs der SED-Kreisleitung, Herrn Siegfried Hecker, erfolgte auf einer festlichen Sitzung die Gründung. Die BSG umfasste die Sektionen: Fußball, Gymnastik, Wandern/Touristik und Tischtennis.

Erstmals wurde in den Sommerferien 1983 für Schüler des Lagers für Erholung und Arbeit der Einsatz in der Großbäckerei ermöglicht. Bei diesem Lager handelte es sich um eine Form der Feriengestaltung für FDJler und Schüler der POS der Klassenstufen 9-12. Sie hatten das Ziel, an volkswirtschaftlichen Schwerpunkten mitzuwirken und gleichzeitig kolllektive Erlebnisse bei der Arbeit zu schaffen, und den Teilnehmern gute Möglichkeiten zur aktiven Erholung zu geben. Die gemeinsame Arbeitszeit betrug 4-6 h täglich, die übrige Zeit wurde durch

geistig-kulturelle und sportliche Betätigung sinnvoll ausgefüllt.

Schüler für ihre geleistete Arbeit auch laut RKV (Rahmenkolektivvertrag).

In diesem Rahmen kamen im Zeitraum 01.- 12. August 1983 insgesamt 15 Jugendliche zum Einsatz.





"Freie Presse" v. 24. August 1982

uli 1983 in Leipzig würdig in die herv gebnisse ein, die die rbs des DTSB der D und Sportfi vorerst in den ..Freie Presse" v. 7. Mai 1983

BSG "Großbäckerei"

Gen Gründung der einschaft Große

wurde gegründet

Nougattorten für Naschkatzen bereitet Lehrling Kornelia Prescher hier in der Konditorei zu.

In Auswertung des Schülereinsatzes sowie der Ergebnisse 1983 wurde erwogen, dasselbe im Jahr 1984 unter Einbeziehung des finanziellen und materiellen Einsatzes nicht zu wiederholen.

Die Großbäckerei arbeitete im 3-Schicht-System, daraus ergab sich mit Stand 31.01.1985 eine Gesamtbelegschaftsstärke von 231 Beschäftigten und zusätzlich 29 Lehrlingen. Diese wurden ausgebildet als: Wirtschaftskaufmann (Lohnbuchhaltung), FA (Facharbeiter) Schreibtechnik-Bereich BuA (Beschaffung und Absatz), Bäcker, Konditor.

Auf die Weiterbildung der Beschäftigten wurde großer Wert gelegt. So bot die Kammer der Technik, Bezirksverband Karl-Marx-Stadt, ein bezirkliches Weiterbildungsprogramm für

Industriebetriebe und Kombinate an. 1985/1986 waren dies für die Werktätigen der Großbäckerei u.a.:

 Qualifizierung der MMM-Beauftragten (Messe der

Meister von Morgen) bei den Direktoren der Betriebe, Dauer 40 h Theorie

- Schweißtechnische Ausbildung von Technologen und Gütekontrolleuren, Dauer 170 h Theorie und 12 h Praktikum. Solche Weiterbildungen hatten die vorrangigen Ziele der Erhöhung der Produktivität, Effektivität und Qualität im jeweiligen Betrieb.

Die Beschäftigten der Großbäckerei deckten mit der Herstellung ihrer qualitativ und geschmacklich guten Backwaren insgesamt 31% des Bedarfs im Kreis Auerbach. Dies entsprach ca. 60% der Kapazität der Großbäckerei. Durch 54 private Bäckereien und drei Konditoreien wurden die restlichen 69% des Bedarfs abgedeckt. Mit den restlichen 40% Backkapazität der Großbäckerei erfolgte die Versorgung der Kreise Klingenthal und Reichenbach (im Verhältnis mit privatem Bäckerhandwerk).



Von der Expedition aus tritt das Gebäck den Weg in die Geschäfte an. Unser Bild zeigt Brigadier Ulrich Damm.

"Freie Presse" v. 22. Juli 1988



Urlaubs- und Ferienzeit bedeuteten für die Werktätigen des VEB Großbäckerei Auerbach immer eine Hoch-Zeit, denn in diesen Tagen mussten die Mitarbeiter den Urlaub des privaten Bäckerhandwerks mit überbrücken und versorgten neben den Kreisen Auerbach, Klingenthal und Reichenbach zusätzlich 14 Ferienlager. So auch im Sommer 1988:

Durchschnittlich 85.000 Brötchen und 18t Brot verließen in dieser Zeit täglich den Betrieb. Bei Brötchen waren dies ca. 25.000 mehr als sonst. In diesem Zeitraum war die Backlinie für Brot und Brötchen maximal

ausgelastet. Sie wurde am Sonntagabend um 20.00 Uhr gezündet und lief durchgängig bis in die Morgenstunden am folgenden Sonnabend. An Wochentagen wurde die frische Ware ab

03.00 Uhr ausgeliefert, am Wochenende sogar ab 01.30 Uhr. Für die 10 Naherholungsgebiete des Kreises Auerbach bot die Großbäckerei einen besonderen Service an: Die gastronomischen Einrichtungen konnten auch sonnabends und sonntags vormittags ihre Ware im Betrieb abholen.

Auch an der Großbäckerei ging die Wendezeit nicht spurlos vorbei. Zum 01. Juli 1990 erfolgte die Umwandlung in eine eigenständige Kapitalgesellschaft, der Vogtländischen Großbäckerei GmbH, unter Verwaltung der Treuhandanstalt Chemnitz. Zu dieser Zeit waren noch 209 Mitarbeiter im Betrieb beschäftigt, davon 60 in teilweiser oder 100prozentiger Kurzarbeit.

Durch Eigeninitiative erfolgte der Aufbau eines eigenen Fuhrparks, um die Waren besser auszuliefern. Bis zu diesem Zeitpunkt, war dies die Aufgabe des VEB Handelstransport.

Ende 1990 bekundete die Bamberger Firma Gramss Backstuben GmbH ihr Interesse an der Übernahme der Großbäckerei. Die Verhandlungen zogen sich bis weit in das Jahr 1991 hin. Im November erhöhte die Treuhandanstalt ihre Forderungen, worauf Gramss von einem Kauf absah.

In dieser Zeit errichtete die Großbäckerei ein Verkaufsfilialennetz mit 13 eigenen Einrichtungen und sieben Verkaufsfahrzeugen.

Im April 1992 schied der seit 1982 als Direktor tätige Herr Walter Pästel aus Altersgründen aus dem Betrieb aus. Als neuer Geschäftsführer wurde Herr Wolfgang Panzert berufen.

Preisinformation **Neue Brotpreise** Die Vogtländische Großbäckerei GmbH Auerbach senkt ab 21, 7, 1990 die Brotpreise. An den Handel wer-den zum empfohlenen Verkaufs-preis folgende Brotsorten geliefert: Mischbrot Malfa Kümmelbrot 2,90 DM Bauernbrot 2.64 DM Wriezener Landbrot Zusätzlich werden dem Handel an Spezialbroten zum Verkauf angebo-5-Korn-Brot Sonnenblumenbrot 3,30 DM Des weiteren bleten wir ab 21. 7. 1990 10 neue Konditoreierzeugnisse der Bevölkerung an. Werte Bürger! Informieren Sie sich bitte persönch über die Sortimentsbreite in
ner Verkaufsstelle. Verkosten Sie
lese Erzeumisse. Die Belegschaft
er Vogtländischen Großbackerei

> "Freie Presse" v. 21. Juli 1990



zusammenschlossen. Hauptgesellschafter war mit 50% Herr Andreas Wimmer, zweiter Gesellschafter war Herr Günther Hager aus Gera mit 20%, Herr Achim Groß Ophoff aus München mit 20% sowie zwei langjährige Mitarbeiter der Großbäckerei, Herr Gerd Prochaska und Herr Armin Schädlich, mit je fünf Prozent

Die Großbäckerei hieß nun Vogtlandbäckerei GmbH Auerbach.

1993 arbeiteten noch 155 Beschäftigte im Betrieb. Sieben neue Verkaufsfilialen wurden eröffnet, damit besaß die Großbäckerei 25 eigene Verkaufsfilialen und insgesamt einen Fuhrpark von 30 Fahrzeugen.

In den Betrieb wurde weiter investiert, so u.a. für neue Anlagen, wie drei neue Thermo-Roll-Backöfen, eine Kleingebäcklinie sowie eine Fettbackanlage.

Am 23. September 1992 verkaufte die Treuhandanstalt die Großbäckerei für 5,6 Millionen DM an eine Gesellschaft des bürgerlichen Rechts (GbR), in der



Im Zeitraum 1994/1995 stieg die Zahl der Beschäftigten auf 195 sowie das Netz an Verkaufsfilialen auf 34. Der Absatz umfasste ein Gebiet im Umkreis von 50 km.

Die Wärmeversorgung der Großbäckerei erfolgte von Beginn an über zwei Dampfheizleitungen vom Heizwerk Auerbach. Durch die Abtrennung von der Fernwärme, konnte die neu installierte betriebseigene Heizungsanlage die Wärmeversorgung übernehmen.

> "Freie Presse" v. 1.Juli.1996

Bäckerei arbeitet weiter

Paket zur Sanierung

AUERBACH (el). In der Vogtlandbäckerei wird weiter gebacken. Das gestern nachmittag fertiggestellte Sanierungskonzept, das jetzt bei der Sparkasse liegt, sei nach Angaben von Geschäftsführer Andreas Wimmer "ein umfangreiches Paket" geworden. Die getroffenen Vereinbarungen sehen auch zusätzlich einen kaufmännischen Leiter vor. Mit der Weiterführung der Produktion sei auch die am Freitag vorgestellte Auffanggesellschaft "vom Tisch", erklärte Wimmer auf Anfrage von "Freie Presse". Die Rohstoffe, die Lieferanten am Freitag zunächst abgeholt hatten, stehen wieder zur Verfügung. Auch Diesel sei am Sonnabend gekommen, läßt Wimmer wissen. Es werde produziert.

Am 01. Juli 1996 wurde das letzte Kapitel in der aktiven Betriebsgeschichte der Großbäckerei geschrieben. An diesem Tag beantragte die Vogtlandbäckerei GmbH Auerbach Gesamtvollstreckung. Damit verloren alle Beschäftigten ihren Arbeitsplatz. Die Lehrlinge wurden von privaten Bäckereien übernommen und konnten so ihre Ausbildung erfolgreich beenden.



Aktuell im Jahr 2010 sind Teile der Großbäckerei an eine Spedition sowie an eine Kfz-Werkstatt vermietet.

Leider ist vor allem der Verwaltungstrakt durch die relativ abgelegene Lage der Großbäckerei einer unverständlichen Zerstörungswut ausgesetzt gewesen.

Mein besonderer Dank gilt Herrn Andreas Wimmer (Eigentümer), der mir durch Begehung des Gebäudes und durch zur Verfügung stellen von Material sehr geholfen hat, einen Einblick in diesen einst bedeutenden Betrieb zu erlangen. Herr Wimmer gestattete mir auch, noch einmal in den Räumen der ehemaligen Großbäckerei zu fotografieren. Weiterhin danke ich dem Stadtarchiv Auerbach unter Leitung von Frau Regina Meier und den Mitarbeitern des Bauarchivs für ihre sehr zuvorkommende Zuarbeit.

















Abschließend noch ein paar Erinnerungsstücke.

Können Sie sich noch an die Butterstollen aus der Großbäckerei (1,5 kg für 14,80 M), die Pfefferkuchen (Verpackung oben links)oder die speziell für den "Delikat" hergestellten Backwaraen im oberen orange farbigen Karton erinnern. Entdeckt habe ich sie bei meinem Besuch in der ehem. Großbäckerei.

Patrick Heike, ehrenamtlicher Mitarbeiter im Stadtarchiv Auerbach Auerbach/OT Hinterhain im Januar 2010

Quellen:

- Unterlagen des VEB Großbäckerei Auerbach
- Geschichte der Industrie im ehemaligen Kreis Auerbach
- Freie Presse 1982, 1983, 1988, 1989, 1992, 1996
- Fachzeitschrift Bäcker und Konditor (Ausgabe Sept./Okt. 1984)
- Fotos P. Heike
- Zeitungsausschnitte Stadtarchiv