



[www.MYTHEN-JAEGER.de](http://www.MYTHEN-JAEGER.de)

5

# Mythos Fenner Harz

## Süßes vom Acker



STADT VÖKLINGEN





## Grußwort von Oberbürgermeister Klaus Lorig

Die „erste saarländische Meisterschaft im Harzschmieressen“ gehört nach Völklingen! Und wenn schon, dann nach Fenne, den Geburtsort des legendären saarländischen Rübenextrakts.



Schon das Wort „Harzschmier“, für Saarländer die Dreieinigkeit von Brot, Butter und Rübenkraut, löst allseits genüssliche Assoziationen aus und weckt Erinnerungen, die zumeist weit in die Kindheit zurückreichen.

Der „Mythos Fenner Harz“ ist ein global saarländisches Thema „Made in Völklingen“ und daher auch legitimes Jagdwild unserer Mythenjäger. Nach „hundert Jahre Kino“, Schichtwechsel“, „Gründerzeit“ und „Dampfwagen“ ist „Fenner Harz“ bereits das fünfte Beispiel, wie Stadtgeschichte augenzwinkernd zum Leben erweckt werden kann.

Spätestens seit Zuerkennung des saarländischen Weiterbildungspreises 2013 sind die Mythenjäger eine berechenbare Größe im Kulturbetrieb der Stadt. Ihre eigenwilligen Inszenierungen ermöglichen dem sprichwörtlich „normalen Bürger“ das spielerische Nacherleben der eigenen Vergangenheit und fördern auf diese Weise die Nachhaltigkeit geschichtlichen Erlebens.

Ich wünsche den Völklinger Mythenjägern auch in diesem Jahr viel Erfolg und Ihnen liebe Mitbürger einen „Guten Appetit“!

A handwritten signature in black ink that reads "Klaus Lorig". The signature is written in a cursive, slightly stylized font.

**Klaus Lorig**

Oberbürgermeister der Stadt Völklingen



## Grußwort der Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG



Ende der 1960er Jahre endete im Saarland die traditionsreiche Produktion von Zuckerrübensirup, auch „Rübenkraut“ genannt. Die „Lollywerke“, im Völklinger Stadtteil Fenne, stellten die Produktion ein, um sich künftig ganz ihrer Angebotspalette feiner Schokoladen und Pralines zu widmen.

Das war eine heimliche Revolution, denn die Saarländer mochten ihr „Harzschmier“ genanntes Rübenkraut. Nahezu jeder, insbesondere die Nach-

kriegsgeneration, verband mit dem süßen Brotaufstrich Heimatgefühle und Kindheitserinnerungen.

4

Nun standen die gelben Dosen zusammen mit dem vom Produkt her identischen „Grafschafter Goldsaft“ im Regal. Allerdings verkaufte sich der „Grafschafter Goldsaft“ nicht, was uns als Herstellerunternehmen beunruhigte. Wir beratschlagten, warum der Meckenheimer Rübensaft den Saarländern nicht zu schmecken schien. Des Rätsels Lösung: Die Saarländer hingen schlicht an ihrem „Fenner-Harz“, denn nur unter dieser Bezeichnung kannten sie das Produkt. So kam es, dass der Grafschafter Goldsaft im Saarland als „Grafschafter Fenner Harz“ angeboten wurde. Dabei ist es bis heute geblieben.

Wir freuen uns, dass die Völklinger Mythenjäger sich diesem Thema gewidmet haben und wünschen sowohl diesem Booklet als auch der „Harzschmiermeisterschaft“ im Oktober viel Erfolg.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Franceschini'.

**Stefan Franceschini**  
Geschäftsführer



## Die Völklinger Mythenjäger sind:

Susanne Rist

Michael Samsel

Horst Schillinger

Hendrik Kersten (Leitung)

5



[www.MYTHEN-JAEGER.de](http://www.MYTHEN-JAEGER.de)

## Auf der Fenn „Dudalee“ kaufe

Ist „Fenner Harz“ Kult? – Nein! Aber wir arbeiten daran.  
Ist Fenner Harz ein Mythos? Aber ganz entschieden – Ja!

Nahezu jeder Saarländer Ü50 kennt die markanten gelben Pappdosen mit dem zähflüssigen, braunschwarzen Rübensirup. Das Zeug ist alles andere als goldgelb à la Blütenhonig „grand cru“ in Imkerauslese und auch nicht Fruchtzucker süß wie rotschimmernde Himbeerkonfitüre. Fenner Harz sieht aus wie Schweröl, schmeckt, nun ja- „markant“ und wäre zweifellos der perfekte Alptraum einer jeden Marketingabteilung, wenn es heute hoffnungsvoll vor der Markteinführung stünde.

Stammtisch Fenner Harz Mai 2015, Zeitzeugen und Dokumente



Doch die „Harzschmier“ war immer da, seit Generationen steht dieser proletarische Konsumsaurier der ersten Stunde in den Supermarktregalen, wird mit gekauft – und ganz offensichtlich auch regelmäßig konsumiert. Nicht die schlechteste Idee: Fenner Harz mag gewöhnungsbedürftig aussehen aber es ist heimisch, naturrein und – nicht zu fassen – gesund! Dazu vielseitig verwendbar, neben dem unvermeidlichen Dienst als Brotaufstrich existiert eine ganze Palette von Rezepten die von Hausfrau bis Parkhotel eifersüchtig gehütet werden. Was den Kölner „Rievköcher“ ihr Apfelmus, ist den „Grumbeerkichelscher“ ihr Harzschmier.



Klassische Blechdose Fenner Hartz um 1950,  
Sammlung Schöpp

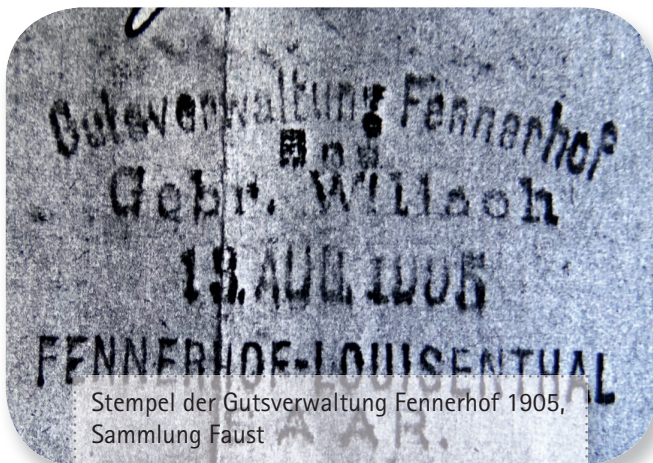


[www.MYTHEN-JAEGER.de](http://www.MYTHEN-JAEGER.de)



Kaum einer weiß, dass der aus Zuckerrüben gewonnene Sirup schon vor über 100 Jahren produziert wurde und als Harz vom Fenner Hof, eben als „Fenner Harz“ in den Handel kam. Fenner Glas, Fenner Harz und die saarländische Fettkohle bildeten fortan ein Dreieck von beinahe mythischer Ausstrahlung. Was, wenn nicht das schwärzliche Rübenharz, süß aber mit bodenständig, bitterwürzigem Abgang, könnte als Gaumensynonym für das zeitgenössische Lebensgefühl der 50er und 60er Jahre stehen?

Bereits vor dem ersten Weltkrieg etablierte sich im späteren Völklinger Stadtteil Fenne eine regelrechte Marmeladen- und Süßwarenindustrie, die sich bis in die frühen siebziger Jahre des 20. Jahrhunderts halten konnte.



Stempel der Gutsverwaltung Fennerhof 1905,  
Sammlung Faust

Parallel dazu entstand im Rheinland ein „Zwillingsprodukt“, der „Graf-schafter Goldsaft“, damals wie heute von der Josef Schmitz KG hergestellt und erfolgreich vertrieben. Nachdem ein marktbeherrschender Süßwarenkonzern die saarländische Konkurrenz übernommen hatte, rationalisierte er sie nach wenigen Jahren aus der Region. Schlechte Idee!“ Die Saarländer wollten ihr Harzschmier und keinen „Goldsaft“.

Die Verkäufe brachen derart ein, dass nur der Aufdruck „Fenner Harz“ die Lage retten konnte. Die Meckenheimer erwarben die Namensrechte und das „Graf-schafter Fenner Harz“ war geboren.

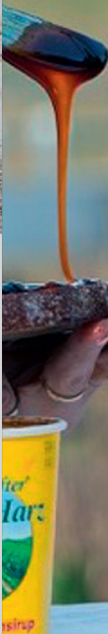
Auch wenn heute die überregionalen Discounter mit Zentraleinkauf überwiegend bewussten Goldsaft aus Meckenheim in ihre Regale räumen, ist die inhaltsgleiche Dose mit dem Logo „Fenner Harz“ noch vielerorts präsent und in den Köpfen der treuen saarländischen Konsumenten fest verankert.

Was geschieht nun, wenn man Rübensirup zum ersten Mal kostet? Seien wir ehrlich, in strammer Konkurrenz zu Honig, Schokoladen-Nußcreme, Konfitüre und ähnlichen Trendprodukten, hat es das vergleichsweise unansehnliche Rübenkraut (obwohl gar kein Kraut drin ist) schwer.



Trambahn mit Werbeaufschrift „Ulli Backpulver“ um 1960, Sammlung Schöpp

Wer allerdings das gleiche Produkt nach 25 Jahren wieder kostet, erlebt eine überraschende olfaktorische Zeitreise mit Suchtrisiko. Unsere Geschmacksnerven sind eben nicht umsonst schön eng mit dem Hirnstamm verdrahtet, wir „erleben“ unmittelbar das kratzende „Leibchen“ der Nachkriegszeit, die pastellfarbene Kücheneinrichtung, Mutters karierte Schürze, den Geruch von frischgebackenem Brot, den Rübenkrautklecks auf dem Tischtuch und – für besonders phantasiebegabte – auch die fällige Backpfeife...



## Mundartbezeichnungen für Rübenkraut:

Leckmerie

Triala

Stips

Ziehlichlang

Witsch

Dudalee

Rövekuck

Seem

Knollekrut

Krock

Hoink

Stroop (Niederländisch)

Schäselack

Peckeleck

Siepnaat

Bimbis

10

Harzschmier um 1950, Klaus Heck

## Der Fenner Hof (1730 – 1901)

Die Geschichte des Fenner Hofes reicht bis in die Zeit nach dem Dreißigjährigen Krieg zurück. Der Herrschaftliche Hof, „die Fenn“ genannt lag auf der Gemarkung Fürstenhausen, zu ihm gehörten neben Hof und Meierei auch Wiesen, Acker und Gärten.

Im Jahre 1778 erwarben die Gebrüder Röchling von Saarbrücken (eine Seitenlinie der Eisenhüttenbesitzer) das Hofgut mit rund 300 Morgen Land für 5300 Gulden, ein detaillierter Kaufakt belegt dies. Die weiteren Spuren des Fenner Hofes greifen wir im Jahr 1840 auf, als Johann Jacob Huppert aus Güdingen im Jahr 1840 den Hof übernimmt, um dort Zuckerrüben anzubauen.

Schon damals war das Rübenkraut vor allem bei der ärmeren Bevölkerung ein beliebter Brotaufstrich. Ob das Rübenkraut an die Arbeiter verteilt oder bereits verkauft wurde, ist allerdings nicht überliefert.



Portrait Carl Huppert 1794 – 1863, Sammlung Faust

Historische Urkunde zum Fenner-Hof 11. Oktober 1857, Sammlung Faust



1884 kam der Fenner Hof in den Besitz der Tierarztwitwe Willach aus Luisenthal. Bei Übernahme war der Hof in sehr schlechtem Zustand, die Gebäude waren so verwahrlost, dass sie teilweise erneuert werden mussten. Die versumpften Felder und Wiesen wurden durch Gräben und Drainagerohre trocken gelegt, neue Ländereien kamen hinzu.

Durch den Verdienst des von der Witwe Willach eingestellten Wilhelm Drache, der mit viel Sachverstand die Äcker und Gärten vielseitig bepflanzte, blühte der Fenner Hof regelrecht wieder auf. Neben den gängigen Gemüsesorten und Kräutern wurden auch Beerenobst und Obstbäume gepflanzt.

Schulkinder durften damals für ein paar Pfennige bei der Obsternte helfen. Das Obst wurde dann in einem eigens für diesen Zweck eingerichteten Betrieb innerhalb des Hofes zu Marmelade gekocht. Auch Zuckerrüben wurden weiterhin angepflanzt, da sich der Boden hierfür besonders eignete.

Die Felder lagen dort, wo sich die ehemalige Raffinerie Klarenthal und die Kokerei Fürstenhausen befand (heute im Bereich Wertstoffhof und Fischzuchtanlage). Die Zuckerrüben wurden dann zu Rübenkraut verarbeitet, welches erstmalig den Namen „Fenner Harz“ erhielt.



Fuhrpark der Fenner Marmeladenfabrik vor 1910, Sammlung Adorf

## Steckbrief der Zuckerrübe

Die *Beta vulgaris altissima* ist eine sehr leistungsfähige zweijährige Kulturpflanze. Im ersten Jahr bildet sie in der Erde einen trichterförmigen, fleischig weißen Rübenkörper aus, dessen Wurzeln bis zu anderthalb Meter tief in den Boden reichen können. Oberirdisch wächst eine Blattrosette mit ca. 20-30 cm langen Blättern. Im zweiten Jahr entwickeln sich an einem 1,5 m hohen Spross die den Samen tragenden Fruchtknäuel. Geerntet wird die Zuckerrübe im ersten Jahr, da dann er Zuckergehalt im mittleren, dickeren Teil des Fruchtkörpers am höchsten ist. Die Zuckerrübe braucht gemäßigte Temperaturen, viel Licht und Wasser und einen nährstoffreichen Humusboden.



Zuckerrübe, Foto Grafschafter

Eingesät wird Ende März, Anfang April, geerntet von Mitte September bis Mitte Dezember in der sogenannten Rübenkampagne. Was früher alles mühsam per Hand geerntet werden musste, z. B. mit sogenannten Rübenziehern, erledigen heute Erntemaschinen. Die Blätter und Rückstände (Melasse und Rübenschnitzel) werden als Viehfutter bzw. Gründüngung genutzt. Zuckerrüben liefern zur Zeit fast die Hälfte des weltweit produzierten Kristallzuckers. Bestehende EU-Zölle bevorteilen den heimischen Rübenzucker.





„Die Geschichte des Fenner Harz ist auch ein Teil meiner Familiengeschichte, die über Generationen weitergegeben wurde. Ich wurde als Liane Huppert geboren und bin in Fürstenhausen aufgewachsen. Mein Ur-Ur-Großvater, Johann Jacob Huppert wurde am 9. August 1794 in Güdingen geboren und heiratete 1816 Christine Margarethe Müller. Wie die Geschichte überliefert, stammten beide aus vermögenden Familien. Im Jahr 1823, noch zu Lebzeiten seines Vaters, kaufte Jacob Huppert den elterlichen Hof in Güdingen. Es scheint, als ob er Interesse am Zuckerrübenanbau hatte, denn 17 Jahre später pachtete er den „Fenner Hof“, der auf dem Gelände des heutigen Kraftwerks in Fenne lag und zum Saarbrücker Grafenhaus gehörte. Ich vermute, dass der Boden in Fenne besser für den Anbau der Rüben geeignet war, als in Güdingen. Die Familiengeschichte sagt: Auf dem „Fenner Hof“, der in dieser Zeit die größte Domäne im Umkreis war, hat Jacob Huppert im großen Stil Zuckerrüben angepflanzt. Diese wurden zum begehrten Zucker verarbeitet. Ein Abfallprodukt dieser Zuckerherstellung auf dem Fenner Hof war ein süßer, schwarzer Sirup, der den armen Leuten als Brotaufstrich diente und sehr beliebt war. Ob Jacob Huppert ihn seinen Arbeitern kostenlos überließ oder für wenig Geld verkaufte, ist nicht bekannt. Öffentlich vermarktet hat er ihn jedenfalls nicht. Zu seiner Zeit war der Fenner Hof einer der wichtigsten Arbeitgeber der Region.“

Liane Faust, Mitglied des Zeitzeugen-Stammtisch

## Süßes vom Acker

### Die Geschichte der Zuckerrübe

*„So kam ich gelegentlich auf den Gedanken, auch die Teile verschiedener Pflanzen, welche einen süßen Geschmack besitzen, zu erforschen und nach mannigfaltigen Versuchen, welche ich angestellt habe, fand ich, dass einige dieser Pflanzen, nicht nur einen dem Zucker ähnlichen Stoff, sondern in der Tat wirklichen Zucker enthalten, der dem bekannten aus Zuckerrohr gewonnen genau gleicht.“ (Aus Marggraf „Experimenta Chymica...“, 1747)*

Sommerurlaub bei Tantchen, das bedeutete für mich Freiheit auf dem Land, Spaß mit Bauernhofkindern und endlose Fahrradflitzereien an Zuckerrübenfeldern entlang. Ohne das Wissen, das aus diesen dicken Rüben, die ihre weißen Köpfe aus der Erde streckten, herbsüßer Sirup werden würde. Heute, viele Jahre später, beschäftige ich mich nun ganz intensiv mit der Zuckerrübe, die, sofern man sie nur ordentlich schnitzelt, kocht und presst, ihre ganze Süße preisgibt und das auch noch merkwürdigerweise in der Farbe schwarz.

Die Zuckerrübe oder „Beta vulgaris altissima“ stammt von der wild wachsenden Rübe „Beta maritima“ ab, die auch heute noch im Mittelmeerraum beheimatet ist. Zur engeren Verwandtschaft gehören Mangold, Rote Beete und die Runkelrübe oder Futterrübe. Bereits in der Antike und im Mittelalter nutzte man Blätter und Wurzel der Rübe und kochte mit dem leicht verdaulichen Saft zahlreiche Arzneien.

Süß ist seit jeher eine der liebsten Geschmacksrichtungen der Spezies Mensch und so verwundert es nicht, dass man Alternativen zum Honig bzw. zum Zucker aus Zuckerrohr erforschte.

Als Entdecker des Zuckers in der Rübe gilt der Apotheker und Chemiker Andreas Sigismund Marggraf (1709–1782), der Mitglied der Königlich-Akademie der Wissenschaften und einer der herausragenden Wissenschaftler seiner Zeit war. Marggraf stellte 1747 fest, dass die im Zuckerrohr enthaltene Saccharose identisch ist mit der aus der Zuckerrübe.



Die Zeit war jedoch noch nicht reif für eine umfangreiche Rübenzuckerproduktion, es existierte noch keine Verfahrenstechnik für die Verarbeitung der Rüben und das Potential der Rübe blieb vorerst unerkannt.

*„...als Mittel aber betrachtet, das Elend einer halben Million im Joche der härtesten Tyranney seufzender Menschen aufzuheben, wird diese Angelegenheit für die gesamte Menschheit äußerst wichtig und wohlthätig.“*

Carl Achard

Achard behielt Recht: Die letzten Sklaven kamen erst frei, als der Rübenzucker den Kolonialzucker verdrängt hatte. Nachdem Marggrafs Erkenntnisse fast 40 Jahre lang in Vergessenheit gerieten, griff Franz Carl Achard (1753–1821) dieses Wissen wieder auf und widmete seine ganze Schaffenskraft dem Ziel, den kolonialen Rohrzucker durch die Errichtung einer heimischen Zuckerproduktion zu ersetzen.

Achard, Schüler Marggrafs gilt damit als Begründer der industriellen Zuckergewinnung. Unermüdlich experimentierte er mit verschiedenen Rübensorten. 1799 präsentierte er seine Ergebnisse in einem Gesuch direkt an den preußischen König Friedrich Wilhelm III. „Ich glaube, durch diese wichtige Entdeckung mir um die Preussischen Staaten ein gewiss nicht unbedeutendes Verdienst erworben zu haben und von Ew. Königliche Majestät....darf ich mir mit Recht eine Entlohnung versprechen“.

Entlohnt wurde er zwar kaum, aber die Zuckerindustrie bekam Dank Achard wichtige Impulse. Die weiße schlesische Rübe konnte als optimale Mutter aller Zuckerrüben identifiziert werden, da sie bereits einen Zuckergehalt von 5% aufwies.

Daneben veröffentlichte Achard Erkenntnisse zum optimalen Rübenanbau, zu Düngemethoden und Bodenbeschaffenheit. Auf der verfahrenstechnischen Seite der Zuckergewinnung entwickelte er immer effektivere Maschinen zur Rübenverarbeitung. Dieses Wissen verbreitete sich nicht nur in Deutschland, sondern auch in Österreich, Frankreich und Russland. Mit Hilfe eines königlichen Darlehens errichtete Achard 1802 auf dem Gut Cunert in Schlesien die erste Rübenzuckerfabrik Deutschlands.

## Von der Rübe in den gelben Becher

Zuckerrübensirup ist ein reines Naturprodukt, ohne weitere Zusätze. Es besteht aus dem konzentrierten Saft erntefrischer Zuckerrüben, ohne deren Pflanzenfasern. Rübenkraut wird in der Zeit der Rübenernte von Mitte September bis Mitte Dezember hergestellt. Diese ca. 100-tägige Produktionsphase wird als „Kampagne“ bezeichnet. Übrigens: Je länger die Zuckerrübe lagert, desto schneller verliert sie ihren Zuckeranteil. In acht Schritten wird aus der Zuckerrübe leckeres Rübenkraut – pardon – „Fenner Harz“

**Schritt 1:** Anlieferung der frisch geernteten Zuckerrüben ans Werk. Prüfung und Bestimmung des Zucker- und Schmutzgehaltes.

**Schritt 2:** Die Zuckerrüben dürfen „baden gehen“. Über wasserführende Schwemmrinnen gelangen die Zuckerrüben in die Waschstraße. Hier heißt es Vorwaschen, Blattgrün entfernen und Steine und Erde aussortieren. Danach werden sie im warmen Kondensat weitergereinigt.

**Schritt 3:** Nach dem ausgiebigen Bad werden die Rüben in den Rübenbunker geschickt. Von dort geht es weiter in die Schneidemaschine, welche die Rüben in fingergroße Schnitzel zerkleinert.

**Schritt 4:** Die Rübenschnitzel werden nun in einem Maischebehälter weich gekocht. Danach kommen sie für mehrere Stunden bei 105 Grad Celsius in die Kochanlage. Bei diesem Dämpfen verwandelt sich die in den Rüben enthaltene Saccharose (umgangssprachlich: Kristallzucker) in Fruchtzucker (od. Einfachzucker, Fructose)

**Schritt 5:** Der weich gekochte Rübenbrei wird jetzt unter hohem hydraulischem Druck gepresst, es entsteht der Rohsaft. Wichtig bei der Rübenkrautherstellung ist, dass das Verhältnis von Saccharose und Fruktose 1:1 beträgt. So verhindert man das Auskristallisieren der Saccharose.

**Schritt 6:** Der Rohsaft wird über Absetzbehälter und Dekanter auf mechanischem Weg nahezu von allem festen Teilchen befreit. Jetzt heißt er Klarsaft und kommt in die Verdampfanlage.

**Schritt 7:** In der mehrstufigen Verdampfungsanlage wird dem Klarsaft unter Vakuum schonend das Wasser entzogen. Wenn das Display der Anlage einen Trockensubstanzgehalt von 78% anzeigt ist das Rübenkraut – pardon – Fenner Harz fertig.

**Schritt 8:** Es folgen Laborkontrollen zur Qualitätssicherung und die Einlagerung in große Tanks. Von dort kann der Zuckerrübensirup zur Abfüllung entnommen werden.



Als mit der im November 1807 von Napoleon verordneten Kontinental-sperre für alle englischen Handelswaren, der Zucker knapp wurde, stieg das Interesse an der einheimischen Produktion. Sieben Jahre lang wurde der tropische Rohrzucker vom Markt verbannt, dies führte zum Aufblühen der Rübenzuckerindustrie, sogar durch Napoleon per Dekret gefördert.

Nach seinem Sturz überschwemmten die über Jahre gelagerten Rohrzuckerbestände den Markt, in Deutschland schlossen innerhalb kurzer Zeit fast alle Rübenzuckerfabriken. Die Einführung von Schutzzöllen in Frankreich sicherte dem Rübenzucker das Überleben.

Ab Mitte der 30er Jahre des 19. Jahrhunderts kam die Rübenzuckergewinnung, begünstigt durch Einfuhrzölle auf Rohrzucker, auch wieder ins Ursprungsland, nach Preußen zurück. 1836 produzierten in Deutschland bereits wieder 122 Rübenfabriken rund 1304 Tonnen Zucker. Zwei Jahre später erwirtschafteten sie bereits die fünffache Menge. Trotz dem Auf und Ab in der Rübenzuckerindustrie blieb der Zucker in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts teuer und war nur den wohlhabenden Bevölkerungsschichten zugänglich.

18

1850 betrug der Jahres-Pro-Kopf-Verbrauch an Zucker 2 kg (heute 36 kg!). Erst als die Zuckerrübe ab Mitte des 19. Jahrhunderts ihren endgültigen Siegeszug antrat, wurde der Zucker für alle erschwinglich.



Detailausschnitt Transportkutsche Fenner Marmeladenfabrik um 1905, Sammlung Adorff

## Die Ära Adorff (1901 – 1937)

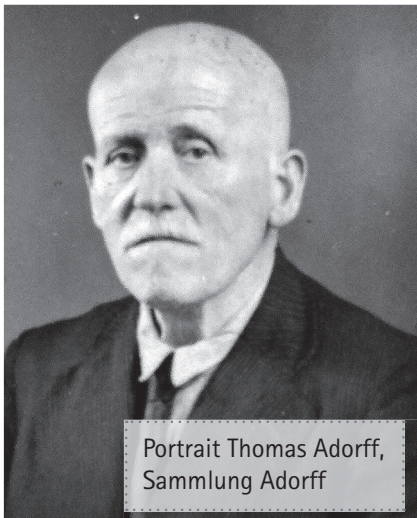
1901 trat der aus Koblenz stammende, 1875 geborene Thomas Adorff als Werkmeister und Kocher in den Fenner Hof ein, dessen Marmeladenfabrikation er 1905 als selbständiger Unternehmer übernahm.

Der Fenner Hof hatte mit dem Einzug der preußischen Grubenverwaltung als landwirtschaftliche Produktionsstätte ausgedient. Seither entstanden die Fenner Marmeladen im neuen Domizil an der Saarbrücker Straße.

Adorff brachte als gelernter Kaufmann das Unternehmen auf Erfolgskurs und expandierte rasch. Ein umfangreicher Fuhrpark einspänniger Kutschwagen versorgte die Abnehmer im ganzen Saargebiet und bis in den Hunsrück hinein. Mit rund 200, zumeist weiblichen Mitarbeitern produzierte der Betrieb einen Tagesausstoß von rund 1,5 to.

Die notwendigen Früchte bzw. Zuckerrüben stammten nach wie vor von Privatleuten aus dem Fenner Umland aber zunehmend auch vom Saarbrücker Eschberg und von entfernteren Anbaugebieten, möglicherweise wurden sie bereits mit der Eisenbahn transportiert.

Wenngleich das „Fenner-Harz“ eine wichtige Rolle spielte, war es doch ein Produkt unter vielen, einheitliche Gebinde waren noch unbekannt. Abgefüllt in traditionelle hölzerne Daubenfässer erreichte das Produkt die lokalen Wochenmärkte und Kolonialwarenhändler. Den Tontopf für die wöchentliche Familienportion brachte jeder Kunde selber mit.



Portrait Thomas Adorff,  
Sammlung Adorff







*„Wenn Ihr in der Schule nicht richtig lernt, müsst Ihr später in der Gutzjesfabrik arbeiten“*

Liane Faust (Zeitzeugin)

## Die Ära Kolb (1937 – 1970)

Fast jede Gemeinde bringt früher oder später eine schillernde Gestalt hervor, die den Ort repräsentiert und seine politische, wirtschaftliche oder kulturelle Identität definiert. Ein solcher Mann war zweifellos



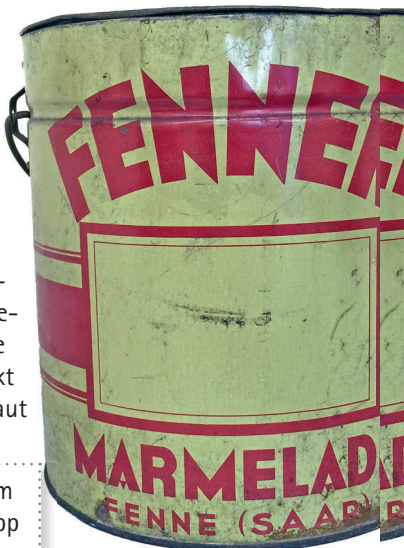
Anzeige der Fenner Marmeladenfabrik Waldemar Kolb um 1910

Erich Kolb. Sein Lebenswerk ist daher höchst unzureichend mit der Tatsache umschrieben, dass er im dritten Reich „Rottenführer“ der SA war. Und doch sorgte diese, im Nachhinein peinliche Hypothek der Vergangenheit dafür, dass eine Straße schließlich nicht nach ihm benannt wurde. (Der „Rottenführer“ entspricht übrigens einem schlichten

Obergefreiten) Nun könnte man, angesichts der eigentlichen Lebensleistung Erich Kolbs trefflich darüber nachdenken, ob hier nicht, damals wie heute, einer jeweils opportunen politischen Meinungsmitläuferschaft gehuldigt wurde, aber das ist nicht Aufgabe dieses Booklets.

Während Waldemar Kolb, der ältere Bruder Erichs, 1937, im Jahr der Stadtwerdung Völklingens, die „Fenner Marmeladenfabrik“ kaufte und damit die manufakturartige Fertigung seines Vorgängers Thomas Adorff in eine rasch anwachsende industrielle Produktion überführte, ist der Beitrag Erichs zu dieser Unternehmung nicht eindeutig zu bestimmen. Dier Produktpalette erweiterte sich erheblich aber das Traditionsprodukt des ehemaligen Fenner Hofes – Rübenkraut blieb im Sortiment.

Fünf Litergebinde Fenner Marmelade im Blecheimer um 1950, Sammlung Schöpp





Die Lolly-Werke, Erich Kolb um 1960

Der einprägsame Name „Lolly“ ist ein Kunstbegriff, den Erich Kolb als Bezeichnung für sein Unternehmen wählte, nachdem ein Anagramm aus den Buchstaben seines Namens bei den Behörden auf Ablehnung stieß. Es klang einem anderen Produkt zu ähnlich. Ob aber die deutschlandweit bekannte Abkürzung für Lutscher, „Lolly“ oder sogar das übernationale „Lollypop“ etymologisch auf die Fener Werke zurückgehen gleicht der Frage nach der Erstexistenz von Huhn oder Ei.





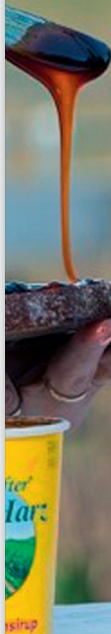
Tragischer Weise kam Waldemar Kolb in den letzten Kriegswochen ums Leben, so dass es schließlich seinem Bruder vorbehalten war, aus dem Fenner Werk mit dem sperrigen Titel „Marmeladen- und Genußwarenfabrik“ Deutschlands zweitgrößte Schokoladenfabrik mit dem griffigen Logo „Lolly-Werke“ zu machen.

Der jahrzehntelange Kampf um Marktanteile, Gebrauchsmusterschutz, Innovationen, Arbeitsplätze und erzwungenes Wachstum wäre alleine eine Publikation wert, denn viele Aspekte, die hier nur gestreift werden können, macht das Schicksal der Lolly-Werke zum Prototypen der Wirtschaftswunderjahre, die auch im Saarland spätestens Ende der 1960er Jahre zu Ende gingen. Erich Kolb war ein innovativer Unternehmer aber keineswegs unfehlbar, seine Leidenschaft galt der Entwicklung höherwertiger Pralinés und Schokoladen, die einen sehr speziellen und damit teuren Maschinenpark erforderten, damit legte er den Keim des Untergangs, denn im Schokoladengeschäft war die Konkurrenz hart und rücksichtslos.

Die Realität des Fenner Werkes hatte wenig mit romantischen Vorstellungen von „Schokoladenfabrik“ zu tun. Das Rohmaterial erreichte die Werksanlagen tonnenweise mittels Tankwaggon über den eigenen Gleisanschluss. Die Aufarbeitung der Zutaten erfolgte vor Ort, ebenso die Fertigung und Verpackung.

Kolb arbeitete im Auftrag aller großen Marken, insbesondere „Storck“, stellte aber auch eine ganze Reihe legendärer Eigenmarken her. „Schokolinchen“, „Ulli-Pudding“, Lolly-Gutzjer“ und viele mehr.

Alleine die Produktion der Marke „Merci“, ein Sortiment edel verpackter kleiner Schokoladenriegel, die noch heute ein Zugpferd von „Storck“ darstellen, erreichte mehrere Tonnen (!) täglich. Der nach der ältesten Tochter Ulrike benannte Vanillepudding war nebenbei die Ursache für mancherlei „Wohlgerüche“ im Umfeld der Anlagen.



Zug um Zug dehnte sich das Werksgelände aus, umfasste alte Anlagen und Neubauten mit den jeweils modernsten Maschinen am Markt. Der Investitionsbedarf war riesig und ebenso der Zwang zu ständigem Wachstum. Beschäftigte Erich Kolb anfangs etwa 250 Leute, waren es später mehr als doppelt so viele.

Die Lolly-Werke entwickelten sich zu einem ernstzunehmenden Wirtschaftsfaktor, die drollige „Drohung“: „Ihr müsst in der Gutzjesfabrik arbeiten“ illustriert diese Bedeutung gewissermaßen aus der Sicht von unten.

Die Beschäftigten waren überwiegend alles andere als Saisonarbeiter. Ein ausgeklügeltes Marketing- und Vertriebskonzept, bereitete den Weg für Chocolatiers und Bonbon-Meister, die die ehrgeizigen Vorgaben Erich Kolbs in puncto Qualität und Quantität umzusetzen hatten. Als Absatzraum stand neben der Bundesrepublik das französischsprachige Ausland an erster Stelle.

26



Lolly Marzipanriegel um 1970, Sammlung Schöpp

Familie Kolb residierte standesgemäß in einer Villa auf dem Saarbrücker Rotenbühl. Zeitzeugen fiel auf, dass ordentlich „hochdeutsch“ gesprochen wurde, aber auch der Fahrer im hippen Chevrolet Straßenkreuzer blieb natürlich nicht unbemerkt.

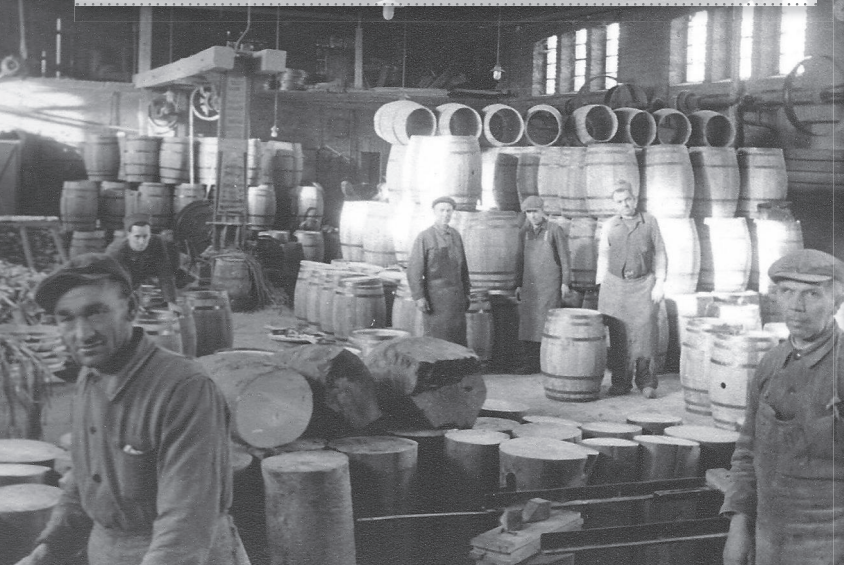
Ulrike Kolb, ganz Fabrikantentochter, machte gelegentlich Gebrauch vom Luxustransportmittel und ließ eingeschüchterte Schulfreundinnen stilvoll nach Hause bringen. Viel bedeutungsvoller als Weltläufigkeit und mondäner Swimmingpool im Hause Kolb war eine übereinstimmend festgestellte, sympathische Maxime: „Familie Kolb hat einen nie verletzend spüren lassen, dass man ärmer war“.



Hochmoderne Verpackungsanlage der Lolly-Werke, Mitte 60er Jahre

27

Fabrikation von hölzernen Daubenfässern für Grafschafter Rübenkraut um 1950, Foto Grafschafter



Ausgerechnet das Rübensirup war im Kolb'schen Schokoladenimperium nichts weniger als ein proletarisches Relikt der Vergangenheit. Seine traditionelle Herstellungsweise war angesichts des High-Tech-Standards der übrigen Produktion eine geradezu derbe Ausnahme.

Während der herbstlichen Saison erreichten die Zuckerrüben das Werk vor allem in unzähligen gut bewachten Eisenbahnwaggons aber auch traditionell per Lastwagen, bäuerlichem Treckergespann und den Handkarren und „Bollerwagen“ der Privatleute.

Zuckerrüben „auf der Fenn“ abzugeben hatte Tradition und ebenso der Deal, den man damit einging. Ähnlich den Apfelmostereien wurden die Feldfrüchte nicht bezahlt sondern in Naturalien vergolten. Zehn Prozent des Gewichts der gewaschenen Rüben bekam der private Anlieferer in Form von Fenner Harz zugeteilt.

Im Umkehrschluss darf man davon ausgehen, dass sich das Geschäftsmodell auch für Kolb lohnte, das vergleichsweise simple Fenner Harz brachte Geld in die Kasse und das ließ sich trefflich in den Maschinenpark investieren. Aber die Lagerung, aufwändiges Waschen, schnetzeln, pressen, erhitzen und die entscheidende Vakuumbehandlung kosteten auch viel Platz und der war rar in den expandierenden Lolly-Werken.

Bereits zu Beginn der 1960er Jahre war es schließlich soweit, Erich Kolb beschloss die Harzproduktion zugunsten der präferierten Schokoladenerzeugnisse auszulagern. Das „Fenner Harz“ kam nunmehr als Auftragsprodukt aus Meckenheim. Nur wenig später, wenngleich ohne inhaltlichen Zusammenhang, erreichte die Schere aus Investitionsbedarf und stagnierendem Absatz einen kritischen Wert. Der ewige Konkurrent und zugleich Auftraggeber „Storck“ „übernahm“ die Fenner Fabrik nur um sie nach wenigen Jahren recht sang und klanglos einzustellen. Der moderne Maschinenpark wurde veräußert, und die Mitarbeiterschaft zahlte die Zeche.

35 Millionen Jahresumsatz gingen der Region ebenso verloren wie schokoladenbraune und vanillegelbe Farbtupfer im Einerlei der montan strukturierten Saarwirtschaft.

INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER DES SAARLANDES

## FACHARBEITERBRIEF

Bernd Schlotte

geb. 31.5.1941 in Dörlau bei Halle  
hat bei

Firma Fenner Werke Süßwaren-  
und Genussmittel GmbH.  
Völklingen-Fenne, Saarbr.Str.150  
eine anerkannte Lehrausbildung als

Bonbonmacher

erhalten.

Saarbrücken, den 23. April 1958

Prüfungsamt für die  
Industriefacharbeiter- und Gehilfenprüfungen:

*J. J. J.*  
Vorstand

Die Prüfung wurde nach der Prüfungsordnung mit  
folgendem Ergebnis bestanden:

Praktische Prüfung

Note:  - Gut -  (  - Praktisch )

Theoretische Prüfung

Note:  - Gut -  (  - Praktisch )



Für den  
Prüfungsausschuß:

*J. J. J.*  
Vorstand

Facharbeiterbrief des späteren Bonbonmeisters Bernd Schlotte, 1958.

29

„...Niemand wusste, aus welchem Grund der kochende Saft plötzlich über die Kesselränder trat. Es ging in Windeseile.

Noch bevor Egon Schanz der Katastrophe gewahr wurde, hatte sich das Teufelszeug bereits über den Boden der Fabrikhalle ausgebreitet, eilte in Form schäumender, mächtiger Zungen auseinander und fuhr zischend über die nassen Fliesen. Es war ein irrwitziges Schauspiel.

Jeder Versuch, sich der Heizanlage zu nähern um das Feuer zu löschen, scheiterte an der Temperatur des durch die Halle rasenden Schaums.

Wer versuchte, dieser Tatsache zu trotzen, verbrannte sich die Fußsohlen, sodass er schreiend kehrt machte und sich an den Rand des ausgeflossenen Sirupsees flüchtete wie an einen rettenden Strand...“

Aus „Schöner Leben“, von Ulrike Kolb



**Grafschafter**, das Familienunternehmen, das Rübenkraut unter dem Namen Grafschafter Goldsaft bzw. Fenner Harz (fürs Saarland) produziert, kann auf eine über 115 Jahre lange Firmentradition zurückblicken. Josef Schmitz gründete 1893 in Meckenheim eine Feldbranntzieselei und begann Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Kochen von Rübenkraut, 1904 entstand so als Nebenbetrieb die Fabrikation des schwarzklebrigen Brotaufstrichs. Unter Leitung seines Sohnes Albert wird kräftig in die Rübenkrautherstellung investiert, bis 1955 werden sogar eigene zur Abfüllung verwendete Holzfässer produziert. Den markanten gelben Becher erhält der Brotaufstrich 1953, um sich von anderen Produkten abzusetzen und zudem ist er eine leichte Alternative zu schweren Marmeladengläsern. 1968 wird Dr. Ernst Franceschini, der Schwiegersohn von Albert Schmitz die Leitung des Unternehmens, vier Jahre später wird aus der GmbH eine KG. Im Laufe der nächsten Jahre wird die Produktpalette des Unternehmens immer größer, 1975 sichert sich Grafschafter die Markenrechte für Fenner Harz von der August-Storck-Gruppe, die nach der Schließung der Kolb'schen Werke im Jahre 1973 die Produktion übernommen hatte, ein Jahr später folgt die Übernahme des größten deutschen Apfelkrautherstellers. In den 90er Jahren kommt die Sparte flüssige Industriezuckermischungen hinzu, 1995 wird die Ziegeleiproduktion eingestellt und der Ringofen abgerissen. 2004 tritt in vierter Generation Stefan Franceschini als Geschäftsführer ein. Die Grafschafter Goldsaft KG ist ein nach IFS Food Version 6 zertifiziertes Unternehmen, ist Träger des Clean-Tech-Siegels und des europäischen Siegels mit der Kennzeichnung „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“. Übrigens: Auf den Etiketten des Rübenkrautes ist die Stilisierung der Burgruine Tomburg bei Wormersdorf, einem Ort in der Nähe von Meckenheim, zu sehen.

*„Wenn wir von Familienunternehmen sprechen, dann sind natürlich mein Vater und ich, unsere Familie gemeint. Aber dazu gehören auch die Mitarbeiter, die ja teilweise auch mit ganzen Familien bei uns tätig sind und hier jeden Tag ihr Bestes geben. Dieses Gefühl der Gemeinschaft oder als Gemeinschaft zusammenzuarbeiten, das ist für mich eigentlich ein Familienunternehmen.“*

**Stefan Franceschini**

**Geschäftsführer Grafschafter Goldsaft Josef Schmitz KG**



Zuckerrübensirup, auch Rübenkraut genannt, ist der naturreine, konzentrierte Saft der erntefrischen Zuckerrübe ohne deren Pflanzfasern und ohne jeglichen nachträglichen Zusatz.

Inhaltsstoffe: Rübenkraut  
 Brennwert: 1267 kJ/299 kcal

Neben Zucker und weniger als 0,5 g Fett pro 100 g enthält Rübenkraut u. a. 23 mg Eisen (!), 96 mg Magnesium und 490 mg Kalium. Es frei von jeglichen Zusatzstoffen, von Natur aus gluten- und laktosefrei.



## Die Genese der Dose



1950

1975

32

Fenne – der kleinste Stadtteil Völklingens hat im Laufe seiner 300jährigen Geschichte seinen Charakter mehrfach verändert. Die Bezeichnung Fenne stammt vom Althochdeutschen „fenni“, was so viel wie Sumpf bedeutet. Das Feuchtgebiet wurde ursprünglich von den Fürstenhausener Bauern als Nachtweide für ihr Vieh genutzt. Im frühen 18. Jahrhundert befand sich hier auch der „Fenner Hof“, zu dem Stallungen und Wohnhäuser gehörten und erstmalig Rübenkraut produziert wurde. 1812 ließ Napoleon die Karlsbrunner Glashütte nach Fenne verlegen. Hier wurde dann vor allem Tafel- und Flaschenglas produziert. Ende des 19. Jahrhunderts arbeiteten über 400 Beschäftigte in der Glasindustrie und produzierten rund 2,5 Millionen

Fenne um 1920, Foto Schöpp



1980

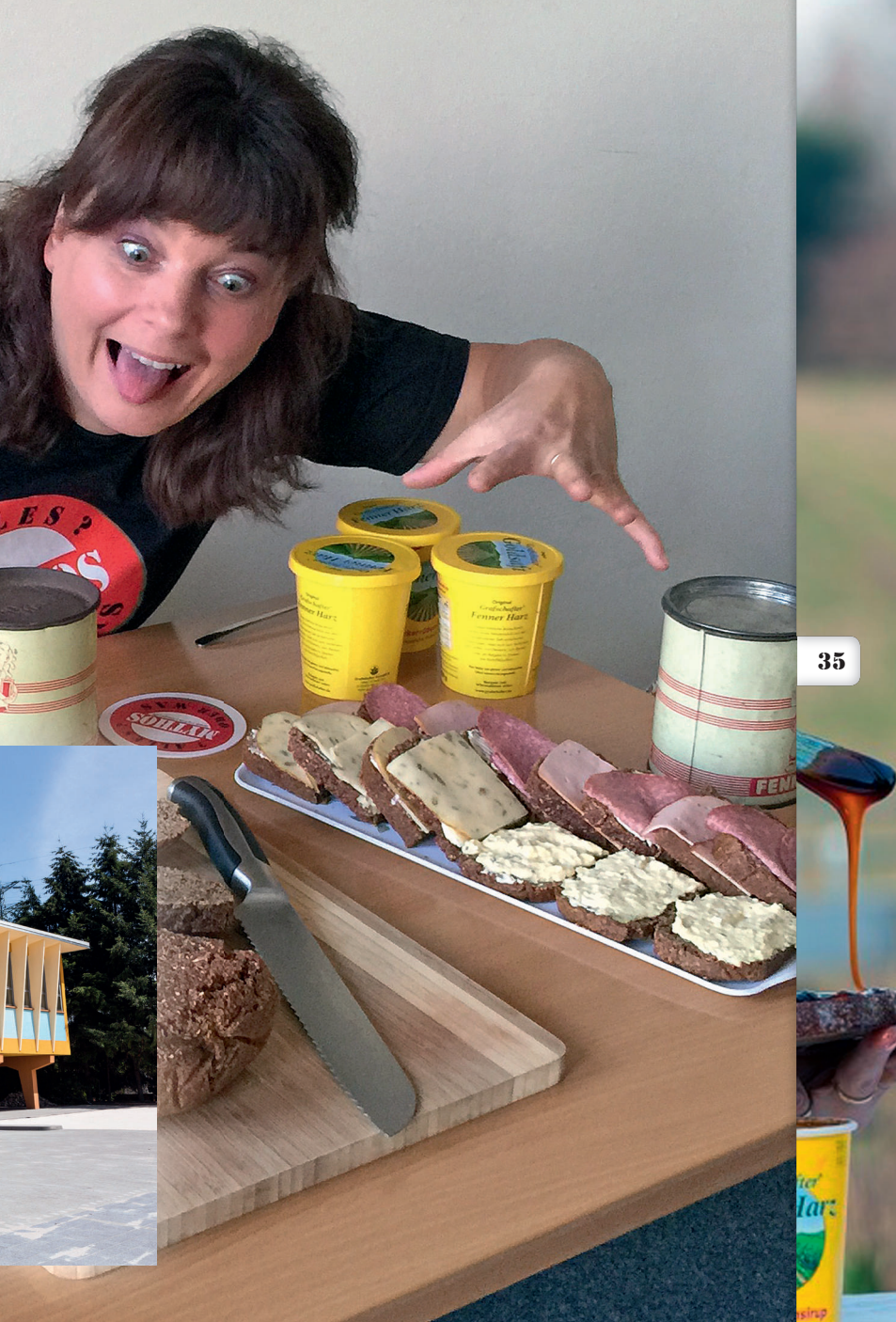
1990

Kilogramm Glaswaren. Aus der Landwirtschaft des Fenner Hofes entstand die Kolbsche Marmeladenfabrik, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts zuerst „Fenner Harz“ dann u. a. die bekannten Lolly Gutzjer und Schokolade produzierte. Nachdem Anfang des Zweiten Weltkrieges die Glashütte nach fast 130jähriger Tradition geschlossen wurde, folgte ihr die Marmeladenfabrik 1973. Heute dominiert ausschließlich das Modellkraftwerk Fenne den Ortsteil mit den rund 960 Einwohnern. Vermehrt auftretende Bergbauschäden als auch die mangelnde Möglichkeit zur Weiterentwicklung schmälern heute die Lebensqualität auf der Fenne.





Schauplatz der „1.saarländischen Meisterschaft im Haarschmieresse“, die restaurierte Turnhalle in Fenne





Anmeldung zur

# 1. saarländischen Meisterschaft im „Haarzschnieresse“

Wann : Sonntag 11.10.2015 14:00 Uhr

Wo : Völklingen/Fenne/Saarbrücker Straße

Turnhalle gegenüber Früchte Himbert GmbH

**Selbst gewählter Teamname hier eintragen:**

Kontaktperson des 4 Personen-Teams

Name : \_\_\_\_\_

Vorname : \_\_\_\_\_

Straße : \_\_\_\_\_

(PLZ) Ort : ( \_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_

Telefon : \_\_\_\_\_

eMail : \_\_\_\_\_

Die komplett ausgefüllte Anmeldung per Mail, Post, Fax oder direkt an:

**VHS Völklingen:**

Altes Rathaus, 66333 Völklingen, Tel. (0 68 98) 13-2597, Fax (0 68 98) 13-2588

per Mail: [heike.putzke@voelklingen.de](mailto:heike.putzke@voelklingen.de)

oder im Internet auf [www.mythen-jaeger.de](http://www.mythen-jaeger.de)

Ansprechpartner Mythenjäger: Susanne Rist, Tel: 06898 39271, [s.rist@kabelmail.de](mailto:s.rist@kabelmail.de)

# 1. Saarländische Meisterschaft im Harzschmieresse

Jede Mannschaft besteht aus vier aktiven Teilnehmern.  
Jeder Teilnehmer muss möglichst schnell eine Scheibe  
Brot mit Fenner Harz essen.

## Regeln:

Die Meisterschaft ist ein Staffelwettbewerb! Die Mannschaft (vier aktive Teilnehmer) nimmt in einer Reihe am Tisch platz. Es sind vier Teller mit Brot, sowie je einer genormten Portion Butter und Fenner Harz vorbereitet. Mit dem Startgong bestreicht der erste Teilnehmer(in) die Brotscheibe mit Butter und Harz (nicht mogeln, die Schiedsrichter passen auf!). Dazu benutzt Er/Sie ein Messer, das als „Staffelstab“ weitergereicht wird!

Die so präparierte Brotscheibe muss nun möglichst schnell aufgegessen werden, erst dann darf das Messer mit dem Ruf:

**„Fenner Harz“**

an den nächsten Teilnehmer weitergereicht werden. Der vierte und letzte Teilnehmer schlägt mit dem gleichen Ausruf den

Schlußgong, der auch der Zeitnahme dient. Für den Staffelwettbewerb dürfen nur die gestellten Bestecke und keine weiteren Hilfsmittel benutzt werden. Damit es besser rutscht darf während des Wettbewerbs jederzeit getrunken werden.

## **Für alle Teilnehmer gibt es eine Urkunde!**

Die Mannschaft mit dem größten Appetit in der schnellsten Zeit gewinnt den Pokal der 1. saarländischen Meisterschaft, für die Zweit- und Drittplatzierten wird es eine Medaille geben.

**Viel Spaß und Erfolg beim Harzschmieresse.**





## Impressum

- Herausgeber: Stadt Völklingen, Volkshochschule
- Zusammengestellt von: VHS-Arbeitskreis „Alles Mythos oder was?“  
Die Völklinger Mythenjäger
- Konzeption und Redaktion: Hendrik Kersten
- Texte: Susanne Rist  
Hendrik Kersten
- Bildnachweis: Michael Samsel, Horst Schillinger,  
KWS Saat AG, Heimatkundlicher Verein,  
Liane Faust, Hans Dieter Adorff
- Gestaltung: Thomas Pelletier, [www.ohne-grenzen.net](http://www.ohne-grenzen.net)
- Auflage: Auflage 1.000
- Copyright: VHS Völklingen, Völklinger Mythenjäger  
ISBN 978-3-9816975-4-4

Unser besonderer Dank gilt unseren Zeitzeugen und Interviewpartnern, der Graftschafter Goldsaft Josef Schmitz KG, der KWS Saat AG, Professor Dr. Bernd Weisshaar, Bielefeld, den hilfsbereiten städtischen Beamten, dem Heimatkundlichen Verein Warndt, der Redaktion der Saarbrücker Zeitung, dem SR sowie allen unseren Partnern und Gönnern.

### Quellen, Literatur:

Stadtarchiv Völklingen, Wolfgang Schöpp, Heimatkundlicher Verein Warndt, KWS Saat AG, Graftschafter Goldsaft Josef Schmitz KG





Weltkulturerbe

Völklinger Hütte

Europäisches Zentrum für Kunst und Industriekultur

glas 03

Generaldirektor  
Prof. Dr. Meinrad Maria Grewenig  
66302 Völklingen / Saarbrücken  
Gruppenbuchungen und Tickets  
Tel +49 (0) 6898 / 9 100 100  
visit@voelklinger-huette.org

# URBAN ART! Biennale® 2015

New York | Paris | Berlin | Völklingen

bis 1. November 2015  
täglich ab 10 Uhr

[www.voelklinger-huette.org](http://www.voelklinger-huette.org)



Das Bundesministerium für Kultur und Medien

