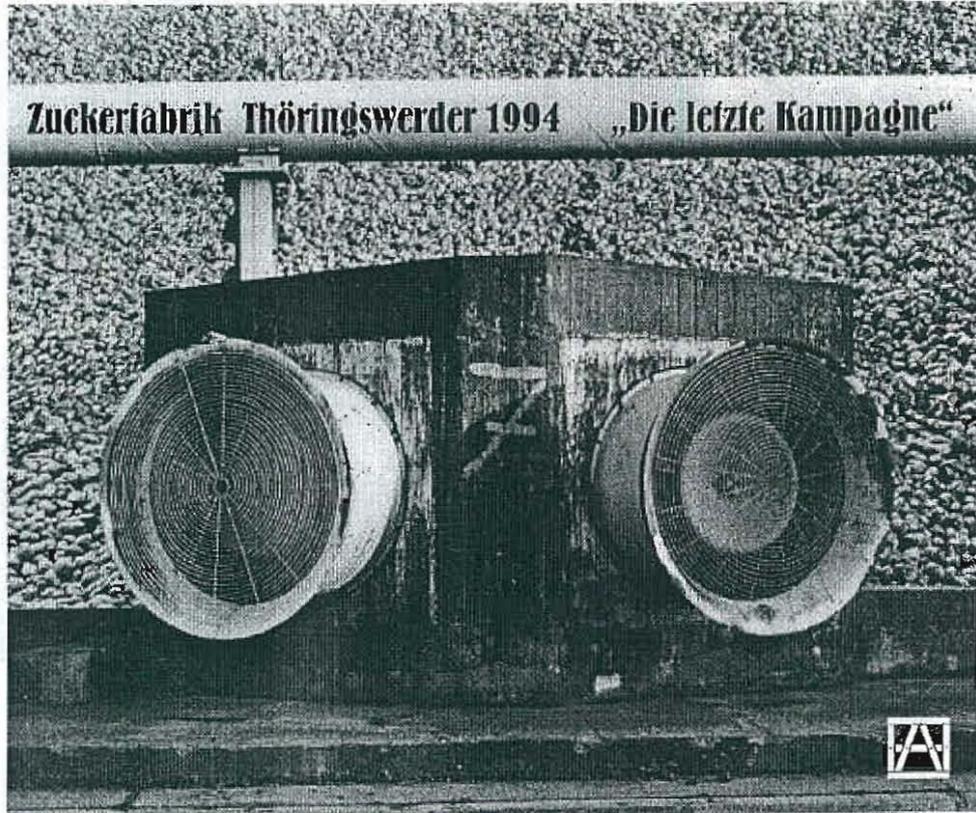


“Zuckerfabrik Thöringswerder”

17. März bis 12. Mai 1996

Die letzte Kampagne 1994 - Fotografien von Jens Walther



Jens Walther

Fotografie

17.3. - 12.5.96

GALERIE im Schloß

16259 Altranft/Schloß
Tel./Fax: 03344/5944
bis 31. März
Di-Fr 10-16 Uhr
Sa, So 11-16 Uhr
ab 1. April
Di-Fr 9-17 Uhr
Sa, So 11-18 Uhr

**Brandenburgisches
Freilichtmuseum
Altranft**



**Brandenburgisches
Freilichtmuseum
Altranft**



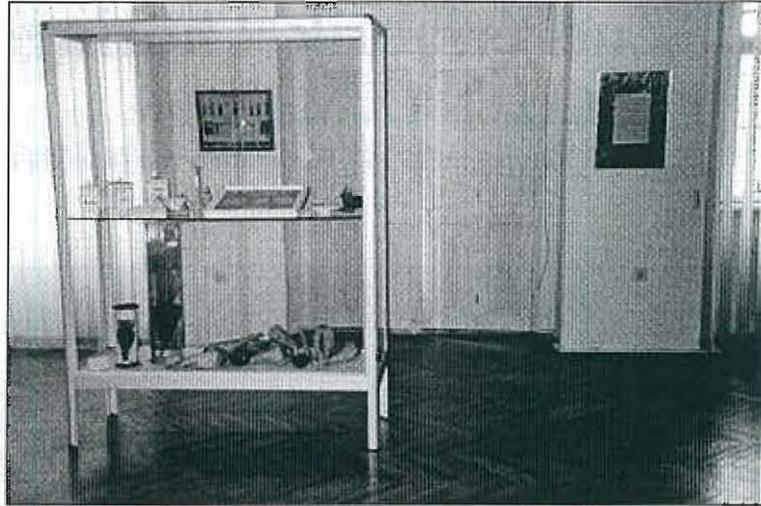
Altranft

Fotos zur Zuckerfabrik

Altranft (sm) Ab Sonntag sind in der Galerie im Schloß Altranft Fotos von der ehemaligen Zuckerfabrik Thöringswerder zu sehen. Der Diplomfotograf Jens Walter hat die letzte Kampagne 1994/95 festgehalten. Die bewegende Fotodokumentation ist bis zum 12. Mai zu sehen. Parallel dazu ist es möglich, dem im Auftrag des Freilichtmuseums Altranft entstandenen 45 Minuten langen Dokumentarfilm „Zuckerfabrik Thöringswerder 1994 – die letzte Kampagne“ von Eberhard Görner zu sehen.

Service: Die Galerie ist dienstags bis freitags von 10 bis 16 Uhr und am Wochenende von 11 bis 16 Uhr geöffnet.

(Märkische Oderzeitung vom 14.03.1996)



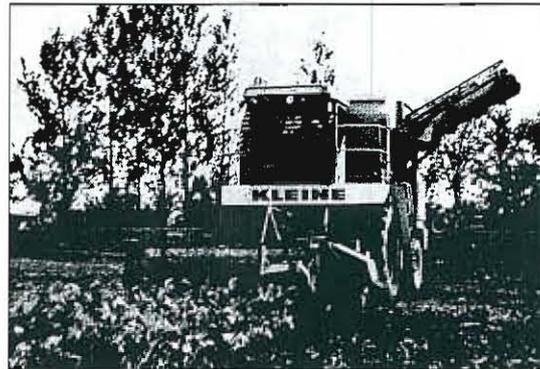
Leihgaben aus dem



ZUCKER-MUSEUM
 Amrumer Straße 32
 13353 Berlin
 Tel. 314 275 74 Fax 314 275 86

Saccharimeter (Saccharimetre A Penombres), vermutlich französischer Holbschaltanapparat, Winkelapparat, aus den Anfängen des Instituts für Zuckerindustrie, seit 1903 im Zucker-Museum, Schilder: Saccharimetre A Penombres, N 21 J. Duboscq Paris, Emaillechild N 10

Polarisationsrohr (Schmidt u. Hoensch), komplett mit Verschlüssen



Zucker hat viele Sorten.

Die verschiedenen Würfelzuckerarten und der Zuckerhut entstehen durch Pressen. Puderzucker durch Mahlen.

Getrocknete Zuckerarten Apfelsäure und Zitronensäure als Getrocknete.

Hoßer und brauner Kandis werden durch sehr geringen Ausbleichungsgrad gewonnen. Brauner Zucker enthält...

Alle, heute durch Zuckererzeuger, zentralisiert und anschließend ausgetarnter Zucker.

Es ist schön, dass man wieder hier erfahren, dass der Zucker nicht nur aus dem Supermarkt kommt, sondern eine Erfindung der Ingenieure ist.

L. Pothler,
 am 10.05.96

7.4.96
 Da wir schon öfter hier waren, freuen wir uns immer wieder neue Ausstellungen zu sehen.
 Tom Weiss

Dr. Bernd Hilde
 26.05.96
 Berlin 9.5.96

Altranft ist die Renne wert!
 Gitta Dohring
 Zucker-Museum Berlin 9.5.96

DR. CHRISTIAN HIRTE, IMMANUELKIRCHSTRASSE 6, 10405 BERLIN

Berlin, 28.2.1996

030-4434426

Freilichtmuseum Altranft
Frau Roscher
Dorfstraße 27
16259 Bad Freienwalde - Altranft

Liebe Frau Roscher,

hier kommen

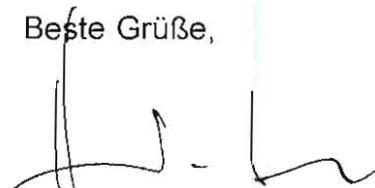
1; Liste der Leihgaben und ein Leihvertragsmuster des Zuckermuseums. Unter Beifügung dieser Liste sollte vom FLM Altranft aus eine Anforderung an den Leiter des Zuckermuseums, Herrn Dr. Bernhard Nickl (Amrumer Straße 32, 13353 Berlin; Tel. 030-31427574; Fax 030-31427586) gerichtet werden. Das Schreiben sollte darauf verweisen, daß der An- und Abtransport der Leihgaben mit eigenen Mitteln erfolgt (vgl. § 3 des Leihvertrags). Da das Zuckermuseum mittlerweile dem Museum für Verkehr und Technik als eigene Abteilung zugeordnet wurde, könnte man, den dortigen Gepflogenheiten folgend, auf die Idee kommen, für die Leihgaben eine Gebühr zu erheben. In dem Anforderungsschreiben müßte die Bitte ausgesprochen werden, auf die Erhebung solcher Gebühren zu verzichten. Der Leihvertrag müßte ab 12.3. wirksam werden. Zu diesem Termin würden die Exponate in Berlin übernommen und in Altranft eintreffen.

Zuständige Magazinverwalterin im Zuckermuseum ist Frau Döhring, zu erreichen unter o.a. Nummer.

2. zwei Texte zur Geschichte der Fabrik in Thöringswerder und zur Technologie der Zuckerrübenverarbeitung.

3. Band 1 der "Blauen Reihe" des Zuckermuseum für Herrn Natuschke zur Information.

Beste Grüße,



Christian Hirte

Leihgaben Zuckermuseum Berlin

1. G. Schneider, Portrait Achards in Zuckerrübe (1881), gerahmt
Inv. Nr. M 669
2. Lehrmittelkasten "Räths Technische Sammlung Nr. 32: Der Rübenzucker"
3. Naßpräparat Zuckerrübe mit Erdräupenfraß. Inv. Nr. 1035
4. Naßpräparat Zuckerrübe in Glaszylinder (H. ca. 80 cm)
5. 3 Lehrtafeln (Gips, gerahmt) Schädlinge und Krankheiten der Zuckerrübe
(Rübenfliege/Nematodenkrankheit/Herz- und Trockenfäule)
6. Konvolut Zuckerrüben (Gips) in Korb
7. Aschenbecher mit Zuckerrübe, Keramik. Inv. Nr. 3230/3/1996/102
8. Teller mit Darstellung Zuckerrübe, Porzellan. Inv. Nr. 5320/3/1996/498
9. Zückerrübe, Glas. Inv. Nr. 1400/3/1993/553
10. Lampe in Form einer Zuckerrübe, Glas. Inv. Nr. 1400/3/1993/553
11. Zuckerdose, Fa. Gerz. Inv. 5320/3/1982/732
12. Zuckerdose. Inv. 5320/3/1982/734
13. Zuckerdose mit Windmühlenmotiv. Inv. 5320/3/1982/2124
14. Zuckerrübe (Pappmaché), Geschenk an Prof. Olbrich

Leihvertrag

Zwischen

dem Land Berlin,
vertreten durch den Direktor
des Zucker-Museums,
Amrumer Str. 32 in 13353 Berlin

(im folgenden Leihgeber genannt)

und

dem Land Mecklenburg-Vorpommern
vertreten durch die Direktorin
des Staatlichen Museums Schwerin,
Kunstsammlungen, Schlösser u. Gärten
Schloßgartenallee 31 in 19061 Schwerin

(im folgenden Leihnehmer genannt)

wird folgender Vertrag geschlossen:

§ 1

Der Leihgeber überläßt dem Leihnehmer zum Zwecke der Präsentation in der "Landesausstellung Mecklenburg-Vorpommern 1995" für die Zeit vom 29. Mai 1995 bis zum 27. Oktober 1995 (inklusive Transportzeit) leihweise die Objekte, die in der Anlage verzeichnet und beschrieben sind. Die Anlage ist fester Bestandteil dieses Vertrages.

Die im folgenden genannten Bedingungen sind einzuhalten.

§ 2

Die Leihgaben sind dem Verleiher nach Ablauf der Leihfrist unaufgefordert und unverzüglich zurückzugeben.

Der Verleiher hat Anspruch auf vorzeitige Rückgabe, wenn ein wichtiger Grund vorliegt; als wichtiger Grund gilt insbesondere eigener Bedarf des Verleihers sowie Verletzung der vertraglichen Bestimmungen durch den Entleiher. Zurückbehaltungsrechte stehen dem Entleiher nicht zu.

§ 3

Die Kosten des Hin- und Rücktransports trägt der Leihnehmer.

Der Transport der Leihgaben ist durch eine erfahrene Kunstspedition vorzunehmen.

Der Leihgeber ist berechtigt, Auf- und Abbau der überlassenen Objekte durch geeignete Vertreter beaufsichtigen zu lassen. Der Leihnehmer ist berechtigt, Dritte mit der Rückgabe der Leihgaben zu beauftragen.

§ 4

Der Leihnehmer hat die Leihgaben vor Schaden und Verlust zu schützen. Er ist für jeden Schaden verantwortlich, der an einer Leihgabe während ihrer Abwesenheit vom ständigen Standort, d.h. während des Transports zum Leihnehmer, während des Verbleibens beim Leihnehmer und während des Rücktransports zum Leihgeber ("von Nagel zu Nagel") entsteht. Die Verantwortlichkeit umfaßt auch Schäden, die durch ein unabwendbares Ereignis verursacht werden. In diesen Fällen ist die Befreiung von der Verpflichtung zum Schadensersatz ebenfalls ausgeschlossen.

Der Leihnehmer haftet für die Leihgaben uneingeschränkt in Höhe der vom Leihgeber festgesetzten Versicherungswerte (s. Anlage). Die Verpflichtung zum Schadenersatz durch den Leihnehmer wird von Bedingungen einer eventuellen Versicherung des Leihnehmers nicht berührt.

Der einem etwaigen Schadenersatz zugrunde zu legende Wert der Leihgaben beträgt insgesamt 2.800,- DM (in Worten: *Zweitausendachthundert* Deutsche Mark).

§ 5

Die Unversehrtheit der Exponate bzw. vorhandene Schäden sind in einem Zustandsbericht festgestellt (s. Anlage). Nach Rückgabe der Objekte findet eine Überprüfung des Zustands durch den Leihgeber statt.

§ 6

Der Leihnehmer ist verpflichtet, den Leihgeber von jeder Beeinträchtigung oder von einem Verlust von Leihgaben unverzüglich zu benachrichtigen.

„In Schadensfällen hat der Leihnehmer unverzüglich die allgemein üblichen Feststellungen einzuleiten. Hierzu gehören neben der umgehenden Benachrichtigung des Leihgebers zum Beispiel die sofortige Beschaffung der erforderlichen Bescheinigungen, die sofortige Einschaltung der Polizei usw.

Einem Bevollmächtigten des Leihgebers sind die Leihgaben auf Verlangen während der üblichen Dienststunden zugänglich zu machen.

§ 7

Der Leihnehmer verpflichtet sich, die Leihgaben sorgfältig zu behandeln und alle Maßnahmen zum Schutz gegen Verlust oder Beschädigung zu treffen. Die Leihgaben dürfen nicht in der Nähe von Heizkörpern oder ähnlichen Wärmequellen ausgestellt werden. Das Einwirken von Sonnenlicht und Zugluft ist zu vermeiden.

Der Leihnehmer darf an den entliehenen Objekten keinerlei Veränderungen (auch nicht des Rahmens, des Passepartouts, des Sockels usw.) und keine Eingriffe zum Zwecke der Befestigung vornehmen oder vornehmen lassen. Insbesondere dürfen an den Objekten weder Restaurierungen ausgeführt noch spezielle Sicherungen (z.B. Verglasung) während der Leihdauer eigenmächtig entfernt werden.

§ 8

Der Leihnehmer verpflichtet sich, in der Ausstellung und bei der Darstellung der Objekte in den Medien oder in Publikationen auf den Leihgeber hinzuweisen. Werden ausstellungsbegleitende Materialien (Kataloge, Plakate etc.) vom Leihnehmer herausgegeben, so erhält der Leihgeber je drei Belegexemplare unmittelbar nach Erscheinen dieser Veröffentlichungen kostenlos übermittelt.

§ 9

Der Leihgeber ist zum sofortigen Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn die Vertragsbedingungen nicht eingehalten werden.

§ 10

Dieser Vertrag wird in zwei Exemplaren ausgefertigt. Das Original erhält der Leihgeber, das Zweitexemplar der Leihnehmer. Jede Änderung des Vertrages bedarf der Schriftform.

Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Berlin.

Berlin, den 20.4.95
Der Leihgeber:

Schwerin, den 23.4.95
Der Leihnehmer:







(rechtsverbindliche Unterschrift)

(rechtsverbindliche Unterschrift)

Objektübergabe (Vollständigkeit und ordnungsgemäßen Zustand geprüft)

Berlin, den 9.6.95


Unterschrift des Übergebenden


Unterschrift des Übernehmenden

Objektrückgabe (Vollständigkeit und ordnungsgemäßen Zustand geprüft)

Berlin, den

Unterschrift des Übergebenden

Unterschrift des Übernehmenden

Anlage zum Leihvertrag

Inventarnummer	Objekt	Erhaltung	Versicherungswert
4100/3/1903/0010	Saccharimeter (Saccharimetre A Penombres), vermutlich französischer Halbschattenapparat, Winkelapparat, aus den Anfängen des Instituts für Zuckerindustrie, seit 1903 im Zucker-Museum, Schilder: Saccharimetre A Penombres, N 21 J. Duboscq Paris, Emailleschild N 10	äußerer Eindruck: gut nicht funktionsfähig (optische Teile müßten gereinigt werden, eventuell weitere Restaurierungsarbeiten notwendig)	1 500,00 DM
	Polarisationsrohr (Schmidt u. Haensch), komplett mit Verschlüssen	sehr gut	300,00 DM
4100/2/1994/0410	"Laborationsbuch der Zuckerfabrik Tessin" von 1896 bis 1904, 99 Seiten, Unikat, in Leinen gebunden, handschriftliche Eintragungen	gut Einband zeigt deutliche Spuren des täglichen Gebrauchs, weiße Flecke (konzentriert auf der rechten Vorderseite des Einbands)	1 000,00 DM

insgesamt: 2 800,00 DM

VON DER RÜBE ZUR RAFFINADE

Die Zuckerrübe - eine zweijährige Pflanze - lagert in ihrer Wurzel in Form von Saccharose bis zu 20 % Zucker an. Angebaut wird sie in Fruchtfolge mit Kartoffeln, Getreide oder anderen Feldfrüchten. Die Erntezeit fällt in den Herbst des ersten Wachstumsjahres, bevor die Pflanze Blüten und Früchten ausbildet. Die Rüben werden gezogen, geköpft, in Mieten gesammelt und verladen. Damit beginnt die "Kampagne".

Erste Versuche zu Anbau und Verarbeitung der Zuckerrübe unternahm der Berliner Franz Carl Achard gegen Ende des 18. Jahrhunderts. Nur wenig später entstanden im Schlesien die ersten Rübenzuckerfabriken. Verbesserte Züchtungen, eine zunehmend optimierte Verarbeitungstechnologie und ein steigender Zuckerverbrauch des zu Wohlstand kommenden Bürgertums verhalfen der Zuckerrübe zum Durchbruch. Gegenüber ihrem Hauptkonkurrenten, dem importierten Rohrzucker, wirkten sich auf dem Markt Zollvorteile und niedrigere Transportkosten vorteilhaft aus.

Die angelieferten Rüben gelangen vom Transport zunächst in *Lager*. Da längere Lagerzeiten den Zuckerertrag senken, sollte die Rübe bald verarbeitet werden. Die Verarbeitung beginnt mit der *Reinigung* der Rüben und ihrer Zerkleinerung in der *Schnitzelmaschine*. Die erzeugten Schnitzel werden gepreßt oder mit Hilfe von erhitztem Wasser in sog. *Diffusionsbatterien* ausgelaugt. Der dadurch erzeugte Rohsaft enthält etwa 14-15 % Zucker. Ein *Pülpefänger* entfernt Verunreinigungen. Eiweiße, Phosphate und organische Säuren werden in der *Scheidepfanne* durch erneute Erhitzung und Zufügung von Kalk abgeschieden. In der folgenden ersten *Saturationsphase* dient Kohlendioxyd der Ausfällung von überschüssigen Kalkanteilen. Der bereits leicht angedickte geldgelbe Dünnsaft durchläuft verschiedene *Filter* und wird schließlich zu Dicksaft von bis zu 65 % Zuckergehalt eingedampft. Die Abkühlung der heißen Masse erfolgt in *Kristallisiermaschinen*. Nicht kristallisierter Sirup, der erste Ablauf, wird in Zentrifugen abgeschleudert und erneut verarbeitet. Die weitere physikalische und chemische Behandlung des Rohzuckers führt über die weiße *Affinade* zur nochmals gereinigten *Raffinade*, nahezu reiner Saccharose.

Bei der Zuckerproduktion fallen wichtige Nebenprodukte an: Die ausgelaugten Rübenschnitzel mit einem Restzuckergehalt von bis zu 0,4 % werden getrocknet und als Viehfutter verwendet, zum Dickungsmittel Pektin oder in schlechteren Zeiten zu Kaffee-Ersatz verarbeitet. Scheidekalk und Schlammteicherde werden als Düngemittel eingesetzt. Wichtigstes Nebenprodukt aber ist der "Endsirup" aus der Verarbeitung des ersten Ablaufs, die Melasse, mit noch ca. 60 % Zuckergehalt. Sie dient u.a. zur Herstellung von Süßstoffen, Hefe, Milchsäure, Alkohol und pharmazeutischen Produkten.

Zucker aus Thöringswerder

Die ersten Zuckerrübenfabriken im Oderbruch errichteten Gutsbesitzer oder -pächter. So auch der Freiherr von Eckartstein: 1867 ließ er dazu in Thöringswerder die ersten sechs Dampfkessel aufstellen. Der Erfolg war zunächst mäßig. Die hohen Kosten die nötig waren die Fabrik konkurrenzfähig zu halten, führten 1897 zu ihrer Umwandlung in eine GmbH, später in eine Aktiengesellschaft (1923/26). Verarbeitet wurde in erster Linie die Ernte der eigenen Güter Thöringswerder, Emilienhof und Carlshof dazu Pachtland, insgesamt ca. 1425 ha. Erst seit den 20er Jahren machten die Rübenlieferungen vertraglich gebundener Betriebe die Masse der Verarbeitungsmenge aus. War es zunächst vorwiegend Rohzucker, wurde in Thöringswerder seit 1923 Weißzucker produziert, später auch Würfel- und Puderzucker.

Drei Schornsteine prägten damals die Silhouette der Fabrik. Neben den eigentlichen Produktionseinrichtungen verfügte das Werk über eine eigene Stromversorgung, einen Kalkofen, eine Schmalspurbahn und Wohnbauten für Stamm- und Saisonarbeiter. Zur Wasserversorgung wurde die Volzine gestaut und ein Brunnen gebort. Gegen trockene Kehlen gab es den Gasthof "Zur Zuckerrübe".

Wechselnde Konjunkturlagen und die beiden Weltkriege bedeuteten schwere Zeiten für das Werk. Während der faschistischen Diktatur konnte der Betrieb schließlich nur noch unter Ausbeutung von Kriegsgefangenen und Zwangsarbeitern aufrecht erhalten werden. Bei Kriegsende war die Fabrik zu ca. 60 % zerstört, die Anbauflächen vermint. Dennoch konnte die Produktion bereits 1945 wieder aufgenommen werden. Der Einsatz der verbliebenen Belegschaft während des Hochwasserkatastrophe 1947 wurde nahezu legendär. Seit 1946 "in Gemeinschaft der Belegschaft" betrieben, wurde die Fabrik zwei Jahre später offiziell enteignet: Nunmehr VEB im VVB Zucker- und Stärkeindustrie. Die Bodenreform brachte den Verlust der bis dahin betriebseigenen Güter und Anbauflächen. Durch die verstärkt verantriebene Mechanisierung der Landwirtschaft aber konnten in den 50er Jahren beträchtliche Steigerungen der Produktion erzielt werden. Neue Aufgaben wurden mit der Grünfütter- und Getreidetrocknung sowie der Verarbeitung kubanischen Rohzuckers gestellt.

Wirtschaftspolitische Strukturmaßnahmen bestimmten das weitere Schicksal des Betriebes: Die 60er Jahre brachten die Vereinigung mit der Fabrik Voßberg zum VEB Zuckerfabrik "Oderland". Ab 1971 wurde die ursprünglich eher kleine Fabrik zu einem modernen Großbetrieb ausgebaut. Mit einem Investitionsprogramm in Höhe von ca. 50 Millionen Mark entstand bis 1984 eine der bedeutendsten Weißzuckerfabriken der DDR.

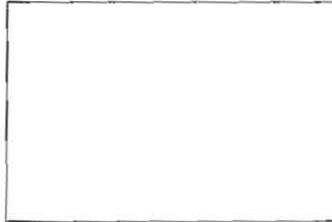
Mit Einführung der DM übernahmen am 1.7.90 die "Diamant-Zucker-Fabriken" einer westdeutschen Firmengruppe das Werk. Schon 1991 wurde der Mitarbeiterstamm mit 220 auf die Hälfte des Vorwendebestandes (426) reduziert. Trotz anfänglicher Investitionen und Steigerung der Verarbeitungskapazität auf 3.000 t pro Tag konnte sich die Firmenleitung nicht entschließen, den Standort Thöringswerder langfristig zu erhalten. 1994 wurde die letzte Kampagne. Manch alter Thöringswerder arbeitet heute in Könnern/Sachsen-Anhalt.

Zuckerfabrik Thöringswerder (1867-1994)

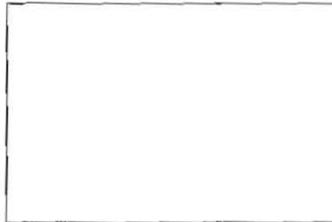
- 1867 Gründung der Zuckerfabrik Thöringswerder durch August Friedrich Freiherrn von Eckardtstein auf Prölzel
- 1870 Errichtung einer fabrikelgenen Gaaanstalt für die Beleuchtung
- 1885 - 1889 Rückgang der Rübenverarbeitung, teilweise Ausfall von Kampagnen Infolge von Kapitalmangel
- 1894 Modernisierung der Zuckerfabrik durch die Firma Wernicke
- 1897 Umetrukturierung In die "Zuckerfabrik Gebrüder Helnoid GmbH Thöringswerder"
- 1911 verbesserte Rübenzufuhr durch den Bau der Oderbruchbahn mit Haltepunkt Thöringswerder
- 1919 - 1923 Ersatz verschilener Meschlnen, Bau eines weiteren Keeselhauses, Umbau zur Weiszuckertabrik
- 1923 Bildung der "Zuckerfabrik Thöringewerder Aktiengesellschaft", Erwerb weiterer landwirtschaftlicher Flächen für den Rübenanbau
- 1925 / 1926 Zwangerversteigerung der Zuckerfabrik, Gründung der "ODERBRUCH ZUCKER Aktiengesellschaft"
- 1926 Anschaffung neuer Schlemmpressen und eines Turbo - Stromerzeugers (460 Kilowatt)
- 1928 Verbesserung der Wasserversorgung durch Bau eines Siau-Wehres In der Volzine
- ab 1933 Betriebsführung unter nationalsozialistischer Zwangswirtschaft
- 1933 Bau eines neuen Kalkofens, Errichtung eines Tiefbrunnens
- 1935 Anschaffung eines Turbo - Stromerzeugers mit einer Leistung von 1250 Kilowatt sowie eines Hochdruck - Verdampfapparates, Sanierung der Unterkünfte für die Seleonerbeiter
- 1936 / 1937 Einbau einer zweiten Trockentrommel, Ersatz der letzten Dampfpumpen durch motorangetriebene Pumpen, Erweiterung der Dampfkesselanlage, Umbauten In der der Rübenaufbereitung
- 1938 Bau einer Entladungsetrecke für LKWs und einer Zuckerlagerhalle
- 1940 Erneuerung der Rüben-Aufbereitungsanlagen und Ersatz der alten Diffusionsbetriebe,
- 1945 am 18. April Einnahme der stark zerstörten Fabrik durch Sowjettruppen, sofortiger Wiederaufbau durch die Besatzung, am 30. Oktober Entelgnung der Zuckerfabrik durch die sowjetische Besatzungsmacht
- 1946 Umwandlung in einen volkseigenen Betrieb, Verlust von Rübenland durch die Bodenreform, die erste Nachkriegskampagne findet statt
- 1947 Störke Schäden durch Oder-Hochweeener, Überflutung von Thöringewerder am 24. März, die "Vereinigung Volkseigener Betriebe" (VVB) Nahrungs- und Genussmittel wird wirtschaftsleitendes Organ der Zuckerfabriken Im Land Brandenburg
- 1949 Die Zuckerfabriken werden länderübergreifend der VVB der Zuckerindustrie, Halle, unterstellt
- 1952 mit Bildung der landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften (LPG) werden den Zuckerfabriken Liefermengen u- termine diktiert, Schmutzbesatz der Rüben etalgert sich erheblich
- 1954 Fertigstellung eines neuen Sozialgebüudes, Neubau eines Kalkofens
- 1957 Erneuerung der Verdampfstation
- 1960 Schaffung von zwei Rübenlagerplätzen, je 20 000 t Lagerkapazität
- 1962 / 1963 Umbeu der Sattreinlgung
- 1964 / 1965 Zusammenschluss der Zuckerfabriken Voßberg und Thöringewer- zu dem volkseigenen Betrieb Zuckerfabrik "Oderland" Letschin, mit Sitz In Voßberg
- 1971 - 1964 umfangreiche Rekonstruktion aller Betriebsabschnitte, einschliesslich der Verwaltungsgebüude und sozialen Einrichtungen, mit einem Investitionsaufwend von 50 Millionen Mark Thöringewerder wurde neben Delltsch, Güstrow, Zeitz und Anklam eine der grösslen Zuckerfabriken der DDR
- 1977 nach Hevarle In der Dampf- und Stromerzeugungsanlage Wechsel der Kombinateleitung von Voßberg nach Thöringswerder
- 1984 - 1989 Umarbeitung von kubanlechem Rohzucker zu Weiszucker
- 1990 Gründung der GmbH "Zuckerfabrik Thöringewerder"
- 01.07.1990 Übernahme der Zuckertabrik durch die Diamant -Zucker -Fabriken GmbH & Co. KG, Nauen, einer Tochtergesellschaft des Zuckerproduzenten Pfeiler & Langen, Köln
- 1990 - 1994 mit Hilfe eines umfangreichen Investitionesprogrammes Steigerung der tüglichen Rübenverarbeitung auf 3300 t, Reduzierung des Arbeitskräftebedarfs
- 1994 LETZTE KAMPAGNE DER ZUCKERFABRIK THÖRINGSWERDER danach Verberhung der Rüben aus dem Oderbruch In einer der modernsten Zuckerfabriken Europas, In Könnern (Sachsen - Anhalt), mit einer tüglichen Verarbeitungsleistung von 16 500 Tonnen Rüben



Gründungsschreiben vom 17. 5. 1867



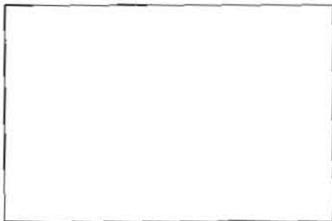
Hofansicht der Zuckerfabrik mit Glasaanlage



Diffusionsbetriebe um 1957



Zerinfugenstation Aufnahme 1992



Hofansicht der Zuckerfabrik Aufnahme 1992

Tafel Zuckerfabr. DDR

Zuckerfabrik Thöringswerder

1 9 9 4

die letzte Kampagne

Im Jahre 1992 feierte die Zuckerfabrik Thöringswerder, letzte von 18 Fabriken im Oderbruch, ihr 125jähriges Jubiläum. Konkurrenzkampf, Weltkriege, Wirtschaftskrisen und Naturkatastrophen konnten ihr in dieser Zeit nichts anhaben. Marktwirtschaftliche Gesetze uneingeschränkter Ökonomie führten jedoch dazu, daß im Jahre 1994 diese Produktionsstätte zugunsten eines größeren, neuen Standortes in Sachsen-Anhalt aufgegeben wurde.

Film von Eberhard Görner und Peter Kreusel

Im Auftrage des Freilichtmuseum Altranft

**gefördert durch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten des Landes Brandenburg und durch die Europäische Union
1994**

Video

Zuckerfabrik Thöringswerder 1994

Die letzte Kampagne

Film von Eberhard Görner und Peter Kreusel

Im Jahre 1992 feierte die Zuckerfabrik Thöringswerder, letzte von 18 Fabriken im Oderbruch, ihr 125jähriges Jubiläum. Konkurrenzkampf, Weltkriege, Wirtschaftskrisen und Naturkatastrophen konnten ihr in dieser Zeit nichts anhaben. Marktwirtschaftliche Gesetze uneingeschränkter Ökonomie führten jedoch dazu, daß im Jahre 1994 diese Produktionsstätte zugunsten eines größeren, neuen Standortes in Sachsen-Anhalt aufgegeben wurde.

Meinungen und Ansichten von Angehörigen der Zuckerfabrik Thöringswerder und Vertretern der Landwirtschaft des Oderbruches im Januar 1994 zur Verlagerung der Zuckerfabrikation in ein anderes Bundesland.

**Im Auftrage des Freilichtmuseum Altranft
gefördert durch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes
Brandenburg und durch die Europäische Union 1994**

Meinungen und Ansichten von Angehörigen der Zuckerfabrik Thöringswerder und Vertretern der Landwirtschaft des Oderbruches im Januar 1994 zur Verlagerung der Zuckerfabrikation aus Rüben in ein anderes Bundesland.

H. Reinartz	Kaufm. Werkleiter
K. Schumacher	Techn. Werkleiter
B. Schulz	Vorsitzender des Rübenanbauverbandes
S. Haupt	Sekretärin
U. Rachut	Erster Maschinenmeister
G. Wittke	Obermeister
K. Pieper	Leiter Personalbüro
J. Köppen	Leiter der Agrarberatung
H. P. Hoch	Hauptenergetiker

Nachtrag: Interviews mit Vertretern der Landwirtschaft im Oktober 1994

S. Kunze	Landwirt
U. Leupelt	Landwirt
H. Daue	Landwirt
H. Görsch	Mechanisator

Zucker

VON DER RÜBE BIS ZUM ZUCKER

Video

Zucker

VON DER RÜBE BIS ZUM ZUCKER

Ein Film von Philippe De´riaz

Der Film vermittelt alles Wissenswerte über den Zuckerrübenanbau, die Entstehung, die Gewinnung und die Verwertung des Naturproduktes Zucker.

- **Zuckeraufbau und Zuckersorten**
- **Herkunft des Zuckers**
- **von der Aussaat bis zur Ernte der Zuckerrüben**
- **Zuckerfabrikation**
- **Funktion des Zuckers für die menschliche Ernährung**
- **Zucker, eine gesundheitliche Betrachtung**
- **Zucker bei der Herstellung von Lebensmitteln**

Im Auftrage der CENTRALEN MARKETING-GESELLSCHAFT DER DEUTSCHEN AGRARWIRTSCHAFT MBH

Video-Vorführung über den Rübenanbau, die Photosynthese, die Ernte, die Zuckergewinnung und die Ernährung

Biologie:

- **Rübenanbau**
- **Photosynthese (Zuckerbildung)**
- **Rübenernte**
- **Zucker im menschlichen Stoffwechsel**

Chemie:

- **Zuckerbildung durch Photosynthese**
- **Gewinnung eines Naturstoffes - Kristallzucker**
- **Herauslösen des Zuckers aus der Zuckerrübe (Rohsaftbildung)**
- **Reinigung und Konzentration: Vom Rohsaft zum Dicksaft**
- **Kristallisation**
- **Zentrifugieren (Trennen von Melasse und Kristallen)**

Ernährungslehre / Lebensmittelkunde:

- **Produktion des Lebensmittels Zucker**
- **Verwertung im menschlichen Stoffwechsel**
- **Einsatz von Zucker bei der Herstellung von Lebensmitteln und Speisen**

Ein Film von Philippe De´riaz im Auftrage der CENTRALEN MARKETING-GESELLSCHAFT DER DEUTSCHEN AGRARWIRTSCHAFT MBH

Chronologie der Zuckerfabrik Thöringswerder

Ifd. Nr.	Zeitabschnitt	Ereignis
1	1867	Gründung der Zuckerfabrik Thöringswerder durch August Friedrich Freiherrn von Eckardtstein auf Prötzel, das Gut Thöringswerder 1865 erworben
2	1870	Errichtung einer fabrikeigenen Gasanstalt für die Gasbeleuchtung der Zuckerfabrik
3	1885 bis 1889	Rückgang der Rübenverarbeitung
4	1894	Modernisierung der Zuckerfabrik durch die Firma Wernicke
5	1897	Umbildung in die "Zuckerfabrik Gebrüder Heinold GmbH Thöringswerder"
6	1906	Erneute Modernisierung der Zuckerfabrik
7	1911	Verbesserte Rübenzufuhr durch den Bau der Oderbruchbahn mit Haltepunkt in Thöringswerder
8	1919 bis 1923	Ersatz verschlissener Maschinen aus den Jahren des ersten Weltkrieges, Bau eines weiteren Kesselhauses, Umbau zur Weißzuckerfabrik
9	1923	Bildung der "Zuckerfabrik Thöringswerder Aktiengesellschaft", Erwerb weiterer landwirtschaftlicher Flächen für den Rübenanbau
10	1925 / 1926	Zwangsversteigerung der Zuckerfabrik Thöringswerder und Gründung einer neuen Aktiengesellschaft unter dem Namen "ODERBRUCH ZUCKER Aktiengesellschaft"
11	1926	Anschaffung neuer Schlammpressen, Anschaffung eines Turbo - Stromerzeugers mit einer Leistung von 460 Kilowatt, Reparatur der Gleisanlage
12	1928	Bau eines Stau-Wehres in der Volzine zur Verbesserung der Wasserversorgung
13	1929	Modernisierung und Ersatzinvestitionen

14	1929 bis 1932	starke Einschränkung der Rübenverarbeitung in Thöringswerder infolge der Auswirkungen der Weltwirtschaftskrise
15	ab 1933	Betriebsführung unter nationalsozialistischer Zwangswirtschaft
16	1933	Bau eines neuen Kalkofens, Errichtung eines Tiefbrunnens zur Verbesserung der Wasserversorgung
17	1934	Ersatzinvestitionen in geringem Maße, Einbau einer gebrauchten Bahnwaage
18	1935	Anschaffung eines Turbo - Stromerzeugers mit einer Leistung von 1250 Kilowatt, Anschaffung eines Hochdruck-Verdampfapparates, Verbesserungen in der Kampagneunterkunft
19	1936 / 1937	Anschaffung einer zweiten Trockentrommel, Ersatz der letzten Dampfpumpen durch motorangetriebene Pumpen, Verstärkung der Dampfkesselleistung, Umbau der Rübenwäsche, Einbau einer Vollautomatischen Rübenwaage, Bau einer Rübenschwemme
20	1938	Bau einer neuen Rübenentladung für Autos, Bau einer neuen Speisewasseraufbereitung, Bau einer neuen Zuckerlagerhalle
21	1940	Aufstellung einer neuen Rübenwäsche, eines neuen Rübenhubrades, eines neuen Rübenelevators und einer neuen Diffusionsbatterie, Verbesserungen in der Saftreinigung
X 22	bis 1945 2	Mangel an Maschinen und Anlagen, an Hilfsstoffen und Arbeitskräften durch Auswirkungen des zweiten Weltkrieges
23	18.04.45	Eroberung der stark zerstörten Zuckerfabrik Thöringswerder durch sowjetische Truppen.
24	30.10.45	Enteignung des Betriebes durch die sowjetische Besatzungsmacht, Wiederaufbau durch die Belegschaft
25	1946	Umwandlung der "Oderbruch Zuckerfabrik AG" in einen "volkseigenen Betrieb", Verlust von 374,5 Hektar Rübenland durch die Bodenreform, Zwangsverwaltung der Wirtschaft verstärkt sich, erste Nachkriegskampagne findet statt

26	1947	Starke Schäden durch Hochwasser, Überflutung von Thöringswerder am 24.03.1947, Wasser im Werk zeitweise 3,80 Meter hoch, Unterstellung des Werkes der "Vereinigung Volkseigener Betriebe" (VVB) Nahrungs- und Genußmittel Land Brandenburg
27	1949	Gründung des wirtschaftsleitenden Organs, der VVB der Zuckerindustrie mit Sitz in Halle, dem auch die Zuckerfabrik Thöringswerder unterstellt ist, Aufspaltung der Zuckerindustrie nach Gründung der DDR, Thöringswerder wird der VVB der Zuckerindustrie "Nord" mit Sitz in Rostock / Mecklenburg-Vorpommern zugeteilt, später Aufhebung dieser Planungsbürokratie, die VVB in Halle wird wieder wirtschaftsleitendes Organ der gesamten Zuckerindustrie, Abschluß des Zuckermühlengebäudeaufbaues
28	1952	Schwierigkeiten der Zuckerfabriken nehmen mit der Bildung landwirtschaftlicher Produktionsgenossenschaften (LPG) zu, Liefermengen und Liefertermine werden den Zuckerfabriken durch übergeordnete Organe vorgeschrieben, Schmutzbesatz der Rüben steigert sich erheblich und wirkt hemmend auf die Rübenverarbeitung
29	1954	Abriß des Schornsteines vom alten Kesselhaus, Fertigstellung eines neuen Sozialgebäudes, Bau eines neuen Kalkofens
30	1957	Erneuerung der Verdampfstation
31	1962 / 63	Umbau der Saftreinigung
32	1964 / 65	Zusammenschluß benachbarter Trocknungsbetriebe, Zuckerfabriken und Raffinerien zu Kombinat, Zusammenschluß der Zuckerfabriken Voßberg und Thöringswerder in dem Volkseigenen Betrieb Zuckerfabrik "Oderland" Letschin, mit Sitz in Voßberg
33	Ende 1960	Schaffung von zwei Rübenlagerplätzen mit je 20000 Tonnen Lagerkapazität.
34	1970	Fällung der Grundsatzentscheidung über die Leistungssteigerung der Zuckerfabrik Thöringswerder auf 2400 Tonnen Rübenverarbeitung pro Tag mit einem Investitionsaufwand von 50 Millionen Mark durch die VVB Zucker- und Stärkeindustrie

35	1971 - 1984	Umfangreiche Rekonstruktion aller Betriebsabschnitte einschließlich Verwaltungsgebäuden und sozialer Einrichtungen, neben den Zuckerfabriken Delitzsch, Güstrow, Zeitz und Anklam wurde Thöringswerder eine der größten Zuckerfabriken der DDR.
36	1977	Wechsel der Kabinatsleitung von Voßberg nach Thöringswerder auf Grund einer folgenschweren Havarie der Dampf- und Stromerzeugungsanlage in der Zuckerfabrik Thöringswerder
37	1984 - 1989	Umarbeitung von kubanischem Rohzucker in Nachkampagnen nach den Rübenkampagnen
38	1990	nach dem Ende der DDR Umwandlung des volkseigenen Betriebes in eine GmbH
39	01.07.90	Übernahme der Zuckerfabrik Thöringswerder durch die Diamant-Zucker-Fabriken GmbH & Co. KG, Nauen, einer Tochtergesellschaft des Zuckerproduzenten Pfeifer & Langen, Köln
40	1990 - 1994	Steigerung der täglichen Verarbeitungsleistung des Werkes auf 3300 Tonnen Rübenverarbeitung und Reduzierung des Arbeitskräftebedarfes mit Hilfe eines umfangreichen Investitionsprogrammes
41	1994	letzte Kampagne der Zuckerfabrik Thöringswerder, Verarbeitung der Rüben aus dem Oderbruch in einer in Könnern neu errichteten modernen Zuckerfabrik mit einer täglichen Rübenverarbeitungsleistung von 16500 Tonnen, auch die Zuckerfabrik Thöringswerder mußte sich letztendlich dem Effektivitätsdiktat der Marktwirtschaft beugen.

AUSSTELLUNGSPROJEKT

"DIE BUDE HAT DICHT GEMACHT"

- EIN RÜCKBLICK AUF DIE ZUCKERFABRIK THÖRINGSWERDER

Mit der letzten Kampagne der Zuckerfabrik Thöringswerder endet für das Oderbruch eine agrarhistorische Epoche. Die lokale Zuckerproduktion gehört der Vergangenheit an. Im Winter 1995/96 blieben die Rübentransporte nach Thöringswerder, die 130 Jahre zum gewohnten Bild der Jahreszeit gehört hatten, aus. Anlaß genug, diese Lücke zumindest mit Erinnerung zu füllen. Angesichts der Rolle, die die "Bude" für die Wirtschaft der Region und das Leben ihrer Bewohner spielte, scheint ein Ausstellungsvorhaben zu diesem Thema angebracht. Die Erinnerung an die mit den Investitionen und Produktionserfolgen der letzten Jahre verbundenen Hoffnungen auf den Fortbestand der Fabrik und die dann doch getroffene Entscheidung zur Verlagerung des Standortes ist frisch. Um so mehr bietet sich dem Freilichtmuseum Altranft die Chance, über die Ausstellung und ggf. begleitende Veranstaltungen ein Forum zu Artikulation und Verarbeitung der Umbrüche der jüngsten Zeit anzubieten, vielleicht auch die Frage nach dem Danach zu stellen. Auch die gehört zur Geschichte von Thöringswerder.

Johann Gottlieb Koppe hatte den Runkelrübenanbau im Oderbruch eingeführt, und hatte 1837 in Kienitz mit der Zuckerproduktion begonnen. Nach der Mitte des Jahrhunderts kam es in der Folge zu einer rapiden Extensivierung des Zuckerrübenanbaus. Die Gründung von Zuckerfabriken - besonders in den 1860er/1870er Jahren - war Folge und Motor dieser Entwicklung. 18 Verarbeitungsbetriebe lieferten Zucker nach Frankfurt, Stettin und Berlin. Zwischen 1865 und dem Ende des 1. Weltkrieges zählte auch Altranft zu diesen Standorten.

Der Zwang zu ökonomischerer Produktion und moderneren Anlagen leitete etwa seit der Jahrhundertwende einen Konzentrationsprozeß ein, der sich bis an die unmittelbare Gegenwart erstreckte. Die mit der Oderbruchbahn ab 1910 verbesserte Verkehrsanbindung forcierte diesen Prozeß. 1989 waren schließlich nur noch die Zuckerfabriken in Voßberg und Thöringswerder in Betrieb. Thöringswerder, ab 1971 zur zentralen Fabrikationsanlage der Region ausgebaut, wurde als letzter Standort bis 1994/95 durch die Kölner Diamant-Zucker-Fabriken betrieben. Mit der Verlagerung der Produktion in die Magdeburger Börde verloren die noch verbliebenen 170 Mitarbeiter ihre Arbeitsplätze.

Die am Freilichtmuseum Altranft im Rahmen einer Projektgruppe zur Geschichte des Zuckers recherchierten Daten zur Geschichte des Zuckerrübenanbaus im Oderbruch und die durch Jens Walter Ende 1994 durchgeführte Fotodokumentation zur letzten Kampagne der Zuckerfabrik in Thöringswerder bilden die Grundlage eines Ausstellungsvorhaben, das in der Zeit vom 17.3. - 12.5.1996 in den Räumen der Galerie im Schloß Altranft realisiert werden soll.

Die Ausstellung gliedert sich in zwei Abteilungen:

1. Historisch-technischer Abschnitt

Welche Umstände und Rahmenbedingungen bestimmen Einführung, Prosperität und schließlich die Einstellung von Zuckerrübenanbau und -verarbeitung im Oderbruch? Stichworte: Bodenqualität, Verkehrsanbindung, Absatz, konjunkturelle Entwicklung, Rückwirkung auf die Anbaupraxis bzw. die ökonomische Situation der Bauern und Landarbeiter. Die Fabrik als Beschäftigungsfaktor auf dem Lande. Konzentrationsprozeß. Aufbau nach dem Kriege. Zuckerproduktion vor dem Hintergrund der sozialistischen Agrarreformen. Situation nach der Wende.

Exponate:

- Texttafeln, Reproduktionen und Graphiken
- Arbeitsgerät des Rübenanbaus und der Zuckerrübenverarbeitung

Gestaltung: Der Raum sollte weitgehend licht und offen gehalten bleiben. Möglichst viele Objekte werden frei gestellt (Podeste). Möglichkeit visueller Beziehungen zu Raum 2. In Haufen aufgeworfene Runkelrüben kontrastieren zu den farbigen Zuckerprodukten im Nebenraum, nehmen andererseits motivische Beziehungen zu den dort gezeigten Fotos auf.

Ort: Foyer der Galerie

2. Von Thüringswerder zum Konsumgut

Raum 2 konzentriert sich auf die Begegnung von Roh- und Endprodukt, von Fabrik- und Warenästhetik. Das Konsumgut Zucker wird auf seinen Ursprung, in diesem Fall Thüringswerder, zurückgeführt. Thüringswerder im Dezember: Die in Fotos von Jens Walter artikulierten Stimmungen kontrastieren hart gegen die Farbigkeit und das Formenspiel der gezeigten Produkte. Hinter der Banalität von Kristallzucker tun sich eine Fabrikwelt und ein Winter im Oderbruch auf. Und was noch wichtiger ist: persönliche Verhältnisse. Hinter dem namenlosen Zuckerwürfel stehen plötzlich Gesichter. Die Fotos zeigen sie, das Video bringt sie zum Sprechen. Von Thüringswerder reden sie - noch während der letzten Kampagne - schon als etwas Gewesenem, dessen künftige Abwesenheit man sich gleichwohl nicht zu denken traut.

Exponate:

- "Letzte Kampagne in Thüringswerder" - Fotografien von Jens Walter. Gezeigt werden Schwarz-Weiß- Aufnahmen, die während der letzten Kampagne in Thüringswerder entstanden. Es handelt sich um ca. 20 Außen- und Innenaufnahmen (Rahmenformat 100 x 50 cm) sowie 8 Portraits (Rahmenformat 60 x 80 cm).
- Video-Monitor ("Zuckerfabrik Thüringswerder 1994")

- "Ware Zucker" (Leihgaben Zuckermuseum Berlin, Privatsammlungen)

Gestaltung: Vielleicht empfindet manch ein Besucher Wehmut angesichts der Bilder. Dieses Gefühl sollte in der Ausstellung weder provoziert, noch gebrochen werden. Nüchternheit in der Gestaltung läßt eine freie Auseinandersetzung zu. Die Fotos erfordern sie ohnedies. Die Präsentation der Aufnahmen erfolgt in Rahmen an der Wandfläche des größeren Galerieraums (ca. 25 m), ggf. auch an Stellwänden. Der Video-Monitor steht frei im Raum. Mit seinen Interviews sollte das Video mit optischem Bezug zu den Portraits abspielbar sein. Die Zucker--Produkte werden in Vitrinen präsentiert oder freigestellt. Der zweite Teil der Ausstellung sollte mit der in Raum 1 bereits gegebenen Information verstanden werden, kann daher auf umfänglichere Betextung verzichten.

Ort: Hauptraum der Galerie

Weiteres zur organisatorischen Abwicklung:

Exponate: Leihgaben werden durch das Freilichtmuseum Altranft, das Zuckermuseum (Berlin) und die Diamant-Zucker-Fabriken (Köln) bereitgestellt. Akquirierung der Berliner und Kölner Leihgaben erfolgt durch Herrn Hirte. Herr Walter stellt die Abzüge seiner Aufnahmen bereit.

Texte und Abbildungsvorlagen: Grundlagen bilden die Recherchen der am Freilichtmuseum Altranft angesiedelten Arbeitsgruppe Zucker. Die gestalterische Umsetzung erfolgt am Freilichtmuseum.

Versicherung: Fotografien und Leihgaben werden gemäß den üblichen für den Transport und die Dauer der Ausstellung versichert.

Transport: Der An- und Abtransport der Exponate zwischen Berlin und Altranft (4 x ca. ... km) erfolgt mit anzumietendem Kleintransporter.

Öffentlichkeitsarbeit: Druck und Verteilung von von Plakat und Einladungskarten übernimmt das Freilichtmuseum Altranft.

