

Bombardement auf die deutschen Hydrierwerke drosselten sie die Treibstoff-Produktion von 394 000 Tonnen im Januar 1944 auf nur noch 78 000 Tonnen im März 1945.

Deutschland, längst reif für die militärische Kapitulation, war nun auch wirtschaftlich geschlagen.

## PRODUKTE

### KARTOFFELPULVER

#### Knödel vom Konsul

Die Deutschen essen immer weniger Kartoffeln, aber immer besser floriert das Kartoffelgeschäft des Münchners Werner Eckart, 57. Das macht: Eckart verkauft nicht Knollen, sondern „Edelerzeugnisse“ daraus in kleinen Tüten. In „Pfanni“-Tüten.

Den Tag, an dem das kochfertige Pulver zur Bereitung von Knödeln, Puffern und Püree debütierte, verzeichnet die Firmengeschichte der Pfanni-Werk Otto Eckart KG: Es war der 2. September 1949.

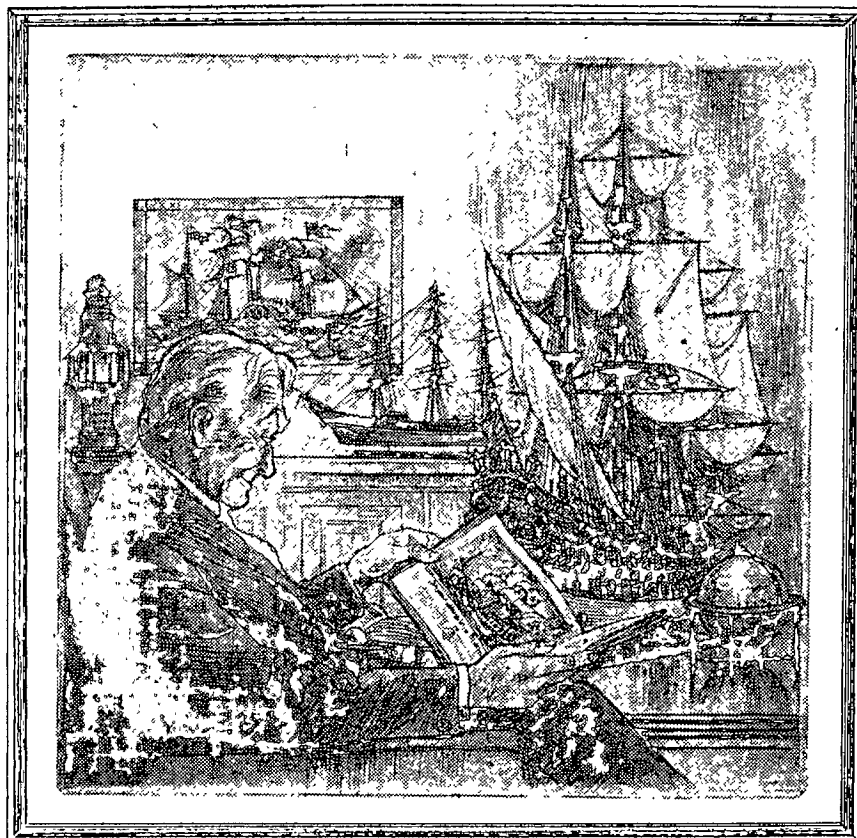
Seither ist der Kartoffelverbrauch der Bundesbürger von 202 Kilogramm je Kopf und Jahr stetig auf 115 Kilogramm gesunken, aber der Pfanni-Umsatz erreichte 1964 über 50 Millionen Mark und im vergangenen Jahr 80 Millionen. 1966 soll er auf rund 100 Millionen klettern.

Hausmusikant Eckart (Violine, Oboe) hatte mit Pfanni genau richtig eingesetzt. Er perfektionierte sein Verfahren, rohen oder gekochten Kartoffeln das Wasser zu entziehen und sie mit Gewürzen und anderen Zutaten zu vermahlen, just zu der Zeit, als Westdeutschlands Frauen der Küchenfron überdrüssig wurden.

Eckart verfügte auch über spezielle Knödelerfahrung. Er stammt aus Mittelfranken, das die bei weitem höchste Knödel-Kopfquote in Bayern und der Bundesrepublik aufweist. So wußte er beispielsweise, daß Kenner bei Klößen



Knödelesser in München  
Erfahrung mit grüner Farbe



### Von Meisterhand ...

Pulverdampf und Salzgeschmack, Sturmgebräus und Wellenschlag scheinen den zuvor so friedvollen Raum zu erfüllen, wenn einer der rechten Sammler über Leben und Schicksal »seiner« Koggen, Klipper und Korvetten erzählt. Die meisten der Stücke allerdings, die heutzutage in dem knappen Dutzend ernstzunehmender Modellwerkstätten gebaut werden, sind Nachbildungen moderner Schiffe oder Modelle bislang noch auf Werften liegender Neubauten. Aber gleichgültig, ob Arche oder Atomfrachter, die Sorgfalt, die Liebe und die Sachkenntnis, mit der diese Modelle sowohl vom Meister in der Werkstatt wie vom nicht weniger meisterhaften Sammler behandelt werden, stimmen zuversichtlich.

Denn hier zeigt sich wieder einmal mehr, daß die Dutzendware den Sinn für das Gediegene noch nicht gelähmt hat. Keineswegs, dem genau Hinblickenden scheint sich sogar das Gegenteil anzudeuten. Vielleicht ist das einer der Gründe dafür, daß auch der Scharlachberg Meisterbrand heute mehr verlangt wird als zuvor. Weil man nämlich die Liebe, das Können und auch die Meisterschaft anerkennt, die ihm am Fuße des Scharlachberges zu Bingen am Rhein in so reichem Maße zugewandt werden; weil man spürt, daß dieser große deutsche Weinbrand den Ehrentitel Meisterbrand wahrhaft zu Recht führt.



## Scharlachberg Meisterbrand

Von Meisterhand aus Wein gebrannt

und Puffern (bayrisch: Reiberdatschi) eine grünliche Färbung schätzen. Sein Färbemittel in der „guten, alten Pionierzeit“ laut gedruckter Firmengeschichte: „Da hau'n mer halt an Spinat 'rein.“

Selbst der Name des Produkts ist kennerisch gewählt. Er weckt angenehme Vorstellungen vom heimischen Herd und, zumindest bei der bayrischen Knödel-Kundschaft, Erinnerungen an weiß-blaue Zeiten, als alle Köchinnen Fanni hießen.

Konkurrenten suchten vergebens, sich an Eckarts Erfolg anzuhängen. „Potati“, „Poffi“ und „Pürri“ blieben nicht lange auf dem Markt. Auch „Rei“-Fabrikant Willi Maurer reüssierte Anfang der fünfziger Jahre nicht mit „Reibli“ und „Knöbli“ und blieb schließlich beim Waschpulver.

Mehr als ein Jahrzehnt herrschte Werner Eckart unumschränkt auf seinem Markt. Die Pfanni-Werke wurden zur „größten Kartoffelküche Europas“, die mit 1300 Beschäftigten drei Millionen Zentner Erdäpfel pro Jahr verarbeitet und absetzt. Der Firmenchef avancierte zum Konsul von Guatemala, aber er und sein Haus blieben so altväterisch-schlicht wie das Rohmaterial.

Bei der Kapitalzufuhr halfen bis heute ausschließlich Freunde der Familie. Zwanzig Kommanditisten sind an dem KG-Kapital von derzeit zwölf Millionen Mark (1949: eine halbe Million) beteiligt. Sohn Otto, 31, wurde an seinem 30. Geburtstag neben dem Vater persönlich haftender Gesellschafter.

Alljährlich zur Vorweihnachtszeit versammelt Knödelpatriarch Eckart die 350 Mitarbeiter seines Außendienstes in München, um sie in Bräuhäusern mit Essen und in Kirchen mit Orgelkonzerten zu erbauen. Privat pirscht der Kartoffelmännchen am Schliersee auf Reh und Hirsch.

Daheim in der München-Bogenhausener Röntgenstraße treibt er außer Musik auch Ahnenforschung. Großvater Johannes hatte 1868 die Konservenproduktion aufgenommen, Vater Otto und der Enkel Werner setzten sie fort. Ihre Hauptabnehmer waren das bayrische, kaiserliche und großdeutsche Militär. Auch der Kartoffel-Trocknung hatten



Pfanni-Produzent Eckart  
Freizeit aus kleinen Tüten

sich die Eckarts ursprünglich im militärischen Auftrag gewidmet.

Das Pfanni-Monopol fand erst 1964 sein Ende. Die C. H. Knorr GmbH in Heilbronn, Glied des US-Konzerns Corn Products Company, setzte mit massivem Werbe- und Vertriebsaufwand ihr Pulver „Stocki“ für Kartoffelpüree auf dem westdeutschen Markt durch. Knorrs Marketing-Leiter Dr. Hans Schmitt: „Nach 15 Monaten hatten wir Pfanni-Püree überrundet.“ Heute teilen sich die Firmen etwa je zur Hälfte in den Markt für Kartoffelbrei.

Ende vergangenen Jahres brach Stocki auch in Eckarts süddeutsche Knödel-Domäne ein. Knorr propagierte sein neues Pulver für Ballen aus rohen und gekochten Kartoffeln: „Der Münchner liebt sie heftig, sie sind so herrlich deftig.“

Dagegen appellierte Pfanni an den bayrischen Freß-Komment: „Zu jedem Braten den richtigen Knödel ... das gibt es nur bei Pfanni.“ Eckart bietet

nämlich die Varianten halb und halb, nur roh und nur gekocht.

Der Pfanni-Boß kommentierte den Knödelkrieg vorerst bierruhig: „Konkurrenz belebt das Geschäft.“ Er hat rechtzeitig dafür gesorgt, daß sein Unternehmen nicht vom Trockenpulver allein leben muß.

Schon 1961 gewährte er die westdeutsche Knabberwelle auf Partys und vor Fernsehschirmen und brachte seine Kartoffelchips „Pfanni-Chipsi“ heraus. Heute kommen täglich 140 000 Chipsi-Beutel vom Band.

Mit den Röstkartoffeln bestätigte der Pfanni-Mann von neuem die Feststellung seines Firmenbiographen: „Wenn das Stichwort ‚Kartoffel‘ fällt, tritt unweigerlich Werner Eckart auf den Plan.“

## MODE

BERLIN/MÜNCHEN

### Wenn Brüder kämpfen

Deutschlands ehemalige und Deutschlands heimliche Hauptstadt haben sich in der Wolle. München möchte werden, was Berlin bleiben will — Hauptstadt der Mode. Und die Bayern sind bald am Ziel.

West-Berlin stellte im vergangenen Jahr für 1,15 Milliarden Mark Bekleidung her, München bereits für 743 Millionen Mark. Während der Modewoche an der Isar Ende März dieses Jahres zeigten 825 Aussteller 200 000 Modelle; zur traditionellen Berliner „Durchreise“, die am Freitag dieser Woche zu Ende geht, sind nur 678 Aussteller mit 60 000 Kleidungsstücken erschienen.

Der Kalte Krieg der Kleidermacher war im Jahr der Mauer in Gang gekommen, und es war ein Ur-Berliner, der ihn anheizte: der Konfektionär Willi Althof, 62, der 1948 vor der Blockade nach München ausgewichen war. Althof hatte die von ihm als Privatveranstaltung des Münchner Kleidergewerbes eingeführte Modewoche vor den Termin der Berliner Durchreise gelegt. Willy Brandt



Münchner Couturier Schulze-Varell, Berliner Couturier Oestergaard mit Kundin Hildegard Knef (M.): Fidelio mit kaltem Büfett