

nahme der über das Verhalten der Geliebten empörten Kinder gegen Treu und Glauben verstoßen würde, wenn die Hinterbliebenen aus eigener Tasche zahlen müßten, bleibt dahingestellt (Bundesgerichtshof).

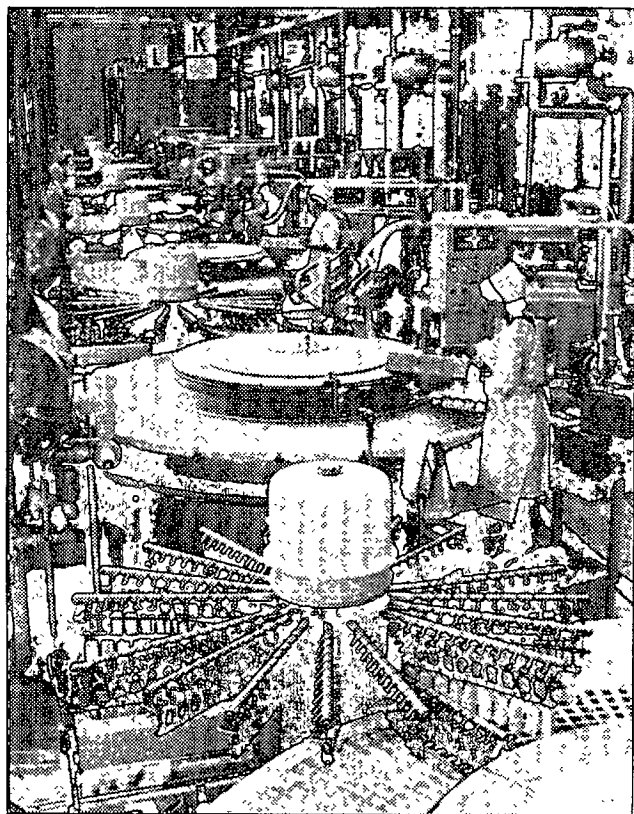
Eltern dürfen ihre zehnjährige Tochter nicht deshalb vom Schulbesuch fern- und zu Hause behalten, weil deren zwölfjähriger Bruder an Mumps erkrankt ist (Oberlandesgericht Hamm).

VERBRAUCHER

SPEISE-EIS

Kampf in der Truhe

Am 27. August 1964, dem heißesten Augusttag dieses Jahres, schleckten die Bundesbürger mehr als zwölf Millionen Portionen Speiseeis. Die späte Hitze dieses Jahres verschaffte den Eisverkäufern der Industrie und des Handwerks einen neuen Absatzrekord. In der Saison 1964 wechselten rund 140 Millionen Liter Speiseeis auf deutschen Zungen den Aggregatzustand.



Speiseeis-Fabrikation bei Langnese: Nahrung statt Schleckerei

Seit 1956 hat sich der Absatz siebenfach (siehe Graphik Seite 70). Allein die Eis-Industrie, allen voran die Langnese-Iglo GmbH der deutschen Unilever-Tochter Margarine-Union, verkaufte dem Einzelhandel in der Saison 1964 rund 600 Millionen Kleinpakungen Gefrorenes in Waffeln, Bechern oder am Stiel. Insgesamt klimperte in diesem Jahr nahezu eine halbe Milliarde Mark in die Kassen der Eismixer.

Rund 35 000 Kühe mußten in dieser Saison täglich ihren gesamten Euterinhalt hergeben, um den Bedarf der Industrie zu befriedigen. Die 28 Eisfabriken Deutschlands beschickten ihre

edelstahlgänzenden Mixer mit mehr als sechs Millionen Kilogramm Zucker — das entspricht dem Jahresverbrauch Kassels —, und in den Mischtrommeln wurden rund zwei Millionen Kilogramm Erdbeeren zerquetscht. Langnese-Chef Dr. Hans-Wilhelm Herrmann, 40: „Wir sind ein wichtiger Kunde der deutschen Landwirtschaft.“

Von dem gefrorenen Segen heimsten die industriellen Eismacher rund 60 Prozent ein. Die Eisdielen und Cafés, deren Domäne die Eiszubereitung einst war, mußten sich mit einem Drittel des Marktes begnügen. Sechs Prozent sicherte sich das aus Amerika eingeschickte Soft-Eis, das an derzeit etwa 3500 Automaten direkt auf der Straße fabriziert und veräußert wird.

Langnese-Geschäftsführer Herrmann, dessen Unternehmen 50 Prozent des industriellen Eismarktes erobert hat, glaubt, daß der kalte Boom „mit der Entwicklung des Speiseeises zum Nahrungsmittel zusammenhängt“. Ganz ähnlich äußert sich Hermanns Hauptkonkurrent Dr. Hans Bühler, 41, der die zum Nestlé-Konzern gehörende Jopa GmbH (15 Prozent Marktanteil) in München leitet. Seine Parole: „Von der

Schleckerei zum Nahrungsmittel.“ Eis essen sei die „angenehmste Art, Milch zu verzehren“.

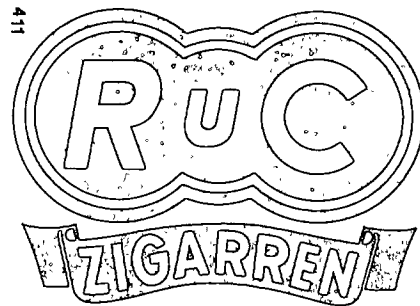
Trotz eines Pro-Kopf-Verbrauchs von gut 2,5 Liter in diesem Jahr rangiert die Bundesrepublik international am unteren Ende: Jeder US-Bürger ißt durchschnittlich etwa zehnmal so viel, und in nahezu allen europäischen Ländern wird mehr Gefrorenes konsumiert als in Westdeutschland. Sogar die skandinavischen Länder halten trotz erheblich ungünstigerer klimatischer Verhältnisse vor der Bundesrepublik einen erheblichen Vorsprung.

Mit einem Werbeetat von etwa 15 Millionen Mark jährlich und immer neuen Geschmacksrichtungen ringen die industriellen Hersteller, zu denen 14 Fabriken und 14 Großmolkeereien zählen, trotz des steigenden Bedarfs hart um ihre Positionen. Der Kampf um

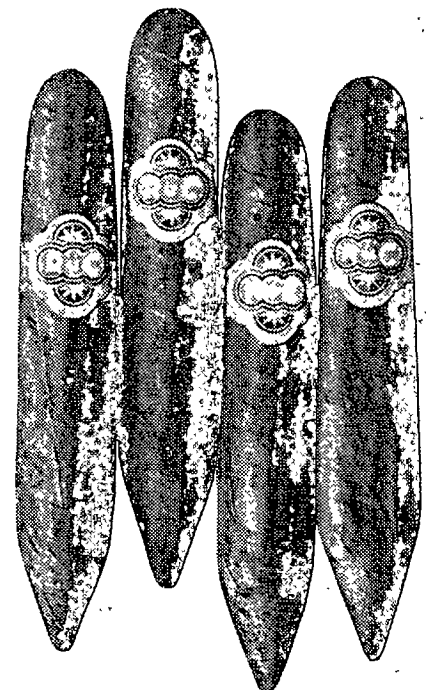
den Platz an der Sonne spitzte sich mehr und mehr zum Kampf um den Platz in der Kühltruhe zu, die heute in Dreiviertel der Lebensmittelläden steht.

Mit Sonderrabatt und Umsatzbonus — die übliche Handelsspanne beträgt 25 Prozent vom empfohlenen Endpreis — versuchen die Firmenvertreter die Konkurrenzfabrikate aus den Truhen zu kippen. „An jedem Platz der Bundesrepublik“, so Langnese-Chef Herrmann, „treffen wir mindestens auf fünf bis zehn Konkurrenten.“

Von den insgesamt etwa 260 000 Kühltruhen in Lebensmittelläden, Gastwirt-



PRIVILEG
PASSIONIERTER
RAUCHER



Die Firma Rinn & Cloos AG unterhält ein umfassendes Lager auserlesener Rohstoffe aller Provenienzen. Auf diese großzügige Bevorratung und die hohe Kunst der Fertigung wie die sachkundige Wahl ist es zurückzuführen, daß RuC-Zigarren als Privileg passionierter Raucher gelten!



schaften, Kiosken und Verkaufsbuden hat Langnese derzeit etwa 100 000 fest in der Hand; es folgen Jopa und der Nürnberger Theo Schöller („Schöller“, 15 Prozent Marktanteil) mit jeweils rund 50 000 Truheplätzen. Allerdings gibt Jopa-Chef Bühler, der wie Herrmann Volljurist ist, zu: „Die umsatzstärksten Plätze hat sich Langnese gesichert.“

Hinter der Unilever-Tochter Langnese sowie Jopa und Schöller (zusammen 80 Prozent Marktanteil) nehmen die Südmilch AG in Stuttgart, „efa“, „Frosti“ (Oetker/Franck und Kathreiner) sowie Warncke in Hamburg die nächsten Plätze des kalten Marktes ein.

Gegen die überregionalen Eisriesen Langnese, Jopa und Schöller, die jeweils bis zu 40 verschiedene Artikel offerieren, kann das Handwerk nicht mehr ankommen. Der Marktanteil der Eisdielen, der noch vor zehn Jahren mehr als 60 Prozent ausmachte, sinkt von Jahr zu Jahr weiter.

Unter dem Druck der Konkurrenz und des Arbeitsmarktes ging die Zahl der Erfrischungsalons im letzten Jahr auf 1324 zurück. Den immer noch ansehnlichen Umsatz von 76,6 Millionen Mark sicherten sich vor allem italienische Gelati-Bäcker, die als eine Art Wohlstandsnomaden alljährlich, wenn die Sonne und der Durst steigen, über die Alpen einpendeln.

Zu den Opfern der neuen Eiszeit zählt auch der Eismann vergangener Tage mit seinem Wägelchen an der Straßenecke. Hessen zum Beispiel untersagte den ambulanten Eishandel generell, da die romantischen Gefährte nicht selten mehrere Milliarden Keime pro Kubikzentimeter Eis enthielten. (Zulässige Bakterienzahl pro Kubikzentimeter: 100 000). Auch in jenen Bundesländern, die den Straßenverkauf aus der Kiste noch gestatten, haben scharfe Kontrollen den Eismännern die Lust am Geschäft genommen.

Die besonderen hygienischen Erfordernisse, die im Umgang mit der Milch — einem idealen Nährboden für Bakterien — geboten sind, lassen sich am ehesten in der keimfreien Atmosphäre der Automaten verwirklichen. Trotzdem herrscht für die Mitarbeiter der Speiseeis-Fabriken vor jedem Arbeitsgang Waschzwang, und von jedem Neueingestellten werden Stuhl- und Urinproben genommen.

Im alljährlich einsetzenden Kampf um die Verbraucherzungen offerieren die Firmen immer neue, raffiniertere Sorten. Von einem Besuch in den USA brachte Langnese-Chef Herrmann die Idee zum „nogger neu“ mit, einem großformatigen Eis am Stiel, das mit Streuseln aus Krokant-Schokolade, Nuß-Schokolade, Krokant-Erdbeer, Nougat-Mokka und Erdbeeren garniert ist.

Nestlé's Bühler brach im letzten Frühjahr mit dem „branchenüblichen 08/15-Sortiment“: Sein aromatisches Johannisbeer-Eis schlug so gut ein, daß wenig später wie von ungefähr auch Langnese mit einer Johannisbeer-Kreation herauskam. Bühler: „Jeder macht jeden nach.“

Duplizität der Sorten gehört seit eh und je zu den Usancen der Frosterbranche. Neuerdings brachte Langnese ein Erdbeer-Eis nach italienischer Art zum Preis von 80 Pfennig in den Truhen unter. Der Fruchtiskern ist in Sahneeis mit 17 Prozent Milchlaktose-Anteil gebettet. Normales Speiseeis hingegen



Langnese-Chef Herrmann
Sahne im Becher

enthält laut Verordnung vom 15. Juli 1933 je nach Sorte nur 2,1 bis zehn Prozent Milchlaktose. Ohne Erröten folgte die Branche Langneses sahnigen Erdbereispuren.

Nur das Jopa-Novum dieses Jahres blieb bislang von Nachahmungen verschont: Der „Europa-Cup“, ein exquisites Rum-Trüffel-Makronen-Eis zu 80 Pfennig, hat „ein etwas schwieriges Rezept“ (Bühler).

Im Gegensatz zur verbreiteten Verbrauchermeinung ist Soft-Eis keine spezifische Neuheit. Vielmehr fällt es schon bei der normalen Herstellung als Zwischenprodukt an.

Der sogenannte Mix, der in zylindrischen Behältern gefroren wird, verläßt als Weicheis (soft) von minus vier bis fünf Grad Celsius die Eismaschinen. Dieses Weicheis enthält einen „Luftaufschlag“ von 50 bis 100 Prozent: Auf einen Liter Eis kommen 0,5 bis ein Liter Luft. Da dieses Erzeugnis nur zum sofortigen Verzehr geeignet ist,



Soft-Eis-Automat in Hamburg
Luft in der Waffel

muß das für Kleinpackungen bestimmte Eis anschließend bei 30 Kältegraden „gehärtet“ werden.

Wegen des hohen Luftanteils ist Soft-Eis indes beim Handel sehr beliebt. Die Gefriermaschinen — sie kosten 6000 bis 12 000 Mark — werden den Ladeninhabern vornehmlich von der italienischen Firma Carpigiani geliefert, und USA-Unternehmen werben mit „Sweden-Freezers“, wobei die Hersteller gern betonen, im Soft-Eis sei eine Verdienstspanne von 400 Prozent mit eingefroren. Den Softmix liefert die Münchner Diamalt AG, deren Hauptaktionär die Bayrische Hypotheken- und Wechselbank ist.

Zwischen den amerikanischen und italienischen Soft-Maschinisten ist ein heftiger Kampf entbrannt. Amerikaner und Italiener werfen sich gegenseitig vor, sie schlugen den Eisschleckern unverhältnismäßig viel Luft in die Waffeln. Deutsche Ladeninhaber, die den Eismachern vor ihrer Tür das Aufstellen von Automaten gegen Provision gestatten oder selbst eine Eiskiste installierten, streiten mit den Behörden herum und klagen über die scharfen hygienischen Kontrollen, die vor den Fingernägeln der Verkäuferinnen nicht haltmachen.

Bei Langnese bäugt man das neue Geschäft vor allem deshalb mißtrauisch, weil die Maschinen direkt auf der Straße stehen und damit dem Verbraucher näher sind als die Kühltische. Langnese-Chef Herrmann, der selbst mit einigen der Frosterkisten experimentierte, hält das Soft-Eis auch „im Hinblick auf den Markenartikel-Gedanken und die Hygiene“ für problematisch. Der Verkäufer an der Maschine könne die schärfsten bakteriologischen Kontrollen auf den Vorstufen der Produktion illusorisch machen.

Im Kampf der Marken mußten die Fabriken in den vergangenen Jahren die durchgehende Kühlkette von der Fabrik bis zum Verbraucher immer mehr verlängern. Langnese etwa unterhält zur Zeit allein 45 über die Bundesrepublik verstreute Kühlhäuser. Schon heute ist die Verteilung der Produkte teurer als die Herstellung.

Bei ihrem Bemühen um weitere Kostensenkung rückten einige Firmen vor wenigen Monaten in aller Stille mit dem Plan heraus, das Milchlaktose (Sahne oder Butter) durch Margarine zu ersetzen. Hinter den Kulissen in Bonn und Brüssel, das die nationalen Eis-Verordnungen europäisieren soll, rotieren seither die Lobbyisten wie die Messer im Eis-Freezer.

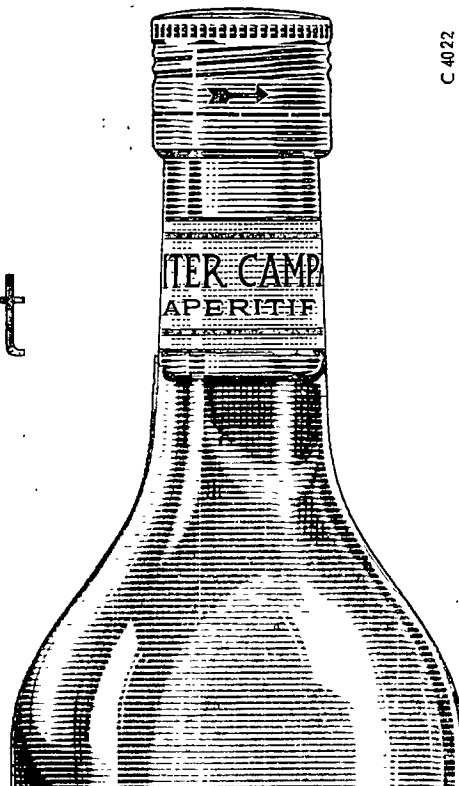
Die deutsche Speiseeis-Verordnung schreibt vor, daß ausschließlich Milchlaktose zu verwenden ist; in Frankreich gilt die gleiche Regelung. Hingegen dürfen in den Benelux-Ländern sowie in Italien Pflanzenfette verarbeitet werden.

Die Freigabe der Margarine würde die Gewinnmargen erheblich verbessern. Während das Kilo Butterfett oder Milchlaktose sieben bis acht Mark kostet, brauchen die Produzenten für dieselbe Menge Pflanzenfett nur noch 1,50 bis 1,70 Mark aufzuwenden.

Bereits Ende April ging es deshalb hinter den dicht verschlossenen Türen des „Herrenzimmers“ im Baden-Bader Kurhaus hoch her. Der Nürnberger Schöller hatte in der außerordentlichen Mitgliederversammlung der Fachgruppe Speiseeis im Bundesverband der Deutschen Süßwaren-Industrie den Antrag vorgelegt, „die Verwendung von nicht

Zu jeder
Jahreszeit

zu jeder
Tageszeit



C 4022

CAMPARI

mit Soda



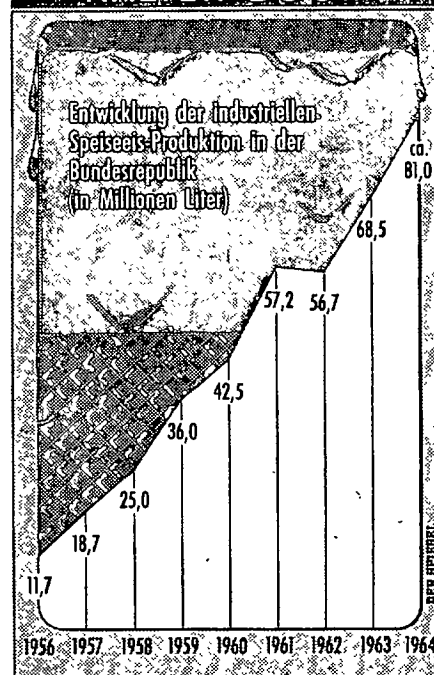
Hergestellt aus Original-Kräutermischung der Firma Davide Campari
Milano (Italien) nach dem Rezept durch Hans Prang Hamburg AG

DEUTSCHES ERZEUGNIS



Pur getrunken –
als halbbitterer Magenlikör –
eine Wohltat ohnegleichen

KALTER BOOM



der Milch entstammenden Fetten“ zu billigen.

Kleinere Hersteller wie Warncke oder Querner in Braunschweig fanden den Vorschlag „aktuell und interessant“. Auch Langnese-Direktor Dr. Herrmann mochte seine Verwandtschaft zur Margarine-Union nicht verleugnen, hielt sich in der Diskussion allerdings vorsichtig zurück.

Gegen Schöllers Margarine-Memo mobilisierte die hessische Molkerei-Eisfirma „Moha“ für die Milchfront großindustrielle Verstärkung: die Münchner Jopa des Schweizer Unilever-Rivalen Nestlé und die Wiesbadener Tochter des in Italien führenden Mailänder Motta-Konzerns.

Als nach erregter Debatte die Mehrheit dem Margarine-Fan Schöller förmlich ihr Mißtrauen aussprach, mußte Schöller als deutscher Repräsentant im Pariser Euroglaces-Präsidium demissionieren, das in Brüssel ein gewichtiges Wort mitredet. Trotzig versicherte Schöller den Kollegen, er werde seinen Antrag im Oktober abermals stellen.

In der Branche heißt es, Schöller betätige sich als Pressure-group für den Unilever-Trust, dem naturgemäß die Margarine besonders am Herzen liegt.

Während Frankreich und die Bundesrepublik in Brüssel bislang dafür plädierten, auch künftig kein Margarine-Eis zuzulassen, fühlen sich die Brüsseler EWG-Eispolitiker durch einen überraschenden Vorstoß vornehmlich holländischer Molkereien irritiert, die sich dem Unilever-Stammhaus in Rotterdam verbunden wissen. Für das Speiseeis, so meinten sie, sei Pflanzenfett durchaus gut genug. Ihre Milch könnten sie dann in Form höherwertiger Produkte wie Butter und Käse verkaufen.

Unterdes steht in Brüssel bereits der Name für das neue Europa-Margarine-Eis zur Debatte: Um die unschöne Bezeichnung Kunstspeiseeis zu vermeiden, soll es „Mellorin“ getauft werden.

Ehe die EWG-Behörden die endgültige Entscheidung fällten, schlossen die Industriellen dieser Tage die Rekord-saison 1964 ab. Da der Eisverbrauch

in den Herbst- und Wintermonaten nur noch rund fünf Prozent der Spitzenmonate Mai bis August erreicht, richten sich die Firmen zur Zeit auf das „Überwintern“ ein. Die Masse der Hersteller entläßt in den Herbstmonaten den größten Teil seiner Mitarbeiter; zum Beispiel müssen allein 400 Jopa-Arbeitnehmer anderswo überwintern.

Der Nürnberger Schöller läßt seine Eishersteller Lebkuchen backen. Bei Langnese werden unterdes Weihnachtsmänner und Osterhasen der Schokoladenfirmen Trumpf und Stockmann eingekleidet. Der Rest der Belegschaft heftet Neckermann-Kataloge.

BILDUNG

KATHOLIKEN

Helm ab

Seine Exzellenz, der Hochwürdigste Herr Johannes Pohlschneider, 65, Bischof von Aachen, sprach wie ein Feldherr vor der Schlacht: „Binden wir angesichts der Härte des Kampfes unseren Helm fester, und schließen wir uns eng zusammen!“

Der Aachener Oberhirte, dem seine Mit-Bischöfe die kirchliche Bildungspolitik in Deutschland anvertraut haben, richtete seine „fast an Kulturkampfzeiten erinnernde Aufforderung“ („Stuttgarter Zeitung“) auf dem 80. Deutschen Katholikentag in Stuttgart an die Delegierten der katholischen Verbände.

Eines der Ziele, die laut Pohlschneider mit festgebundenem Helm erkämpft werden sollen: „die Errichtung wenigstens einer katholischen Universität in einem Zentrum der Deutschen Bundesrepublik“.

Wie andere Redner des Katholikentags hatte auch Pohlschneider beklagt, was als „Bildungsrückstand der deutschen Katholiken“ Schlagzeilen machte und die Hamburger Illustrierte „Stern“ zu der Frage inspirierte: „Sind Katholiken dümmere?“



Aachener Bischof Pohlschneider
Leidensweg zum Lehrstuhl

An Selbstkritik fehlte es beim Stuttgarter Katholikentreffen nicht. So sagten

▷ der Diplompyschologe Alois Schardt: „Wir sind geistig, wissenschaftlich zurückgeblieben ... Die Welt des Glaubens, unseres Glaubens, hat sich von der Welt der Bildung abgesetzt. Das ist das trübe Bild, das wir deutschen Katholiken in der Öffentlichkeit bieten“;

▷ der Staatssekretär Hubert Hermans, rheinland-pfälzischer Bevollmächtigter in Bonn: „Die deutschen Katholiken haben ... auf dem Gesamtfeld der Bildung viel aufzuholen“;

▷ Hermann Kaiser, Sprecher der katholischen Verbände: „Da heute Bildungsanforderungen die Funktion einer sozialen Auslese haben, muß der katholische Volksteil ... mindestens den bildungsmäßigen Gleichstand mit den anderen Gruppen der Gesellschaft zu erreichen suchen“.

Die Redner hatten auch Rezepte mitgebracht, wie der „Bildungsleidensweg der deutschen Katholiken“ (Hermans) zu beenden sei: etwa durch einen Ausbau der Oberstufe an den Volksschulen, eine Zusammenfassung ländlicher Zwergschulen und die Errichtung neuer höherer Schulen in ländlichen Gebieten.

Notwendig sei aber vor allem, so hörten es die nach Stuttgart angereisten Gläubigen von fast allen Rednern, getreu der Losung des Katholikentages, ein „neues Denken“ gerade auf dem Bildungssektor.

Schardt monierte bei seinen Glaubensbrüdern sogar eine „Milieusperre“: Es gebe eine „sogenannte katholische Berufsskala, die zwar nirgendwo schriftlich niedergelegt, aber mit vielen Beispielen und Statistiken belegbar ist. Nach dieser Berufsskala haben sich gut katholische Buben und Mädchen neben den geistlichen Berufen etwa noch für den Lehrerberuf oder für den Arztberuf, für soziale und pflegerische Berufe zu entscheiden. Dann aber ist die Skala der sogenannten religiös ergiebigen Berufe bereits erschöpft“.

Im Gegensatz zum Psychologen Schardt, der subjektive Gründe nannte, erklärte der Geistliche Pohlschneider den geistigen Rückstand der deutschen Katholiken vor allem mit objektiven Schwierigkeiten.

Der Katholik habe es, so Aachens Bischof, beispielsweise „erheblich schwerer, beispielsweise „erheblich schwerer, Universitätslehrer zu werden“. Denn: „Bei dem bis heute üblichen Habilitationsverfahren“ stehe der Bewerber „faktisch jahrelang in einer engen Abhängigkeit von dem Professor, bei dem er seine Arbeit anfertigt“. Angesichts der personellen Struktur der deutschen Universitäten handle es sich für den katholischen Nachwuchs dabei aber um eine „Abhängigkeit von einem liberalistisch oder zumindest unkatholisch denkenden Wissenschaftler“.

Bischof Pohlschneider wies Wege, wie diesen Beschwerden zu entkommen sei: Die Universitäten dürften nicht „mit der bisherigen nahezu völligen Ausschließlichkeit selbst darüber entscheiden, wer für einen Lehrstuhl in Betracht kommt“; das „wirksamste Mittel“ aber wäre eine rein katholische Universität.

Die oberhirtliche These trug der Aachener Exzellenz allerdings bei Bischöfen und anderen Katholiken kaum Beifall ein. Einige gläubige Zuhörer —



Männer in aller Welt



verdanken ihren



kraftvollen Haarwuchs



der Biologischen



Haarpflege

Silvikrin
Biologisches Haarwasser

Näheres über
die Biologische Haarpflege
erfahren Sie auf der
übernächsten Seite