Hintergrundtext zum 75. Jubiläum

Spreewaldhof – 75 Jahre Erfahrung für Qualität, die man schmeckt

Seit 75 Jahren stellt der Spreewaldhof (Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH) unterschiedliche Spezialitäten her. Neben den berühmten Spreewälder Gurken gehört auch ein breites Angebot an Obstkonserven und eingemachtem Gemüse zum Produktsortiment. Der Spreewaldhof ist deutschlandweit die Nr. 2 im Obstsegment und auf Platz 3 im Gurkensegment (Quelle: IRI, 04/2021). Heimisches Obst und Gemüse kommt frisch vom Feld und wird mit viel Erfahrung und Handarbeit verarbeitet.

**Die Historie des Traditionsunternehmens**

**Nachkriegszeit: Die Gründung**

Unmittelbar nach Ende des 2. Weltkrieges gründen zwei private Unternehmer 1946 die Konservenfabrik "Friedewald und Donath, Nahrungs- und Genußmittel Golßen". Auf dem Gelände der heutigen Spreewaldkonserve Golßen wurde ursprünglich ein Dampfsäge- und Hobelwerk betrieben, ab 1930 wurden dort Zulieferteile für die Luftwaffe produziert. Die beiden Unternehmer beginnen mit der Herstellung von Nahrungsmitteln – anfangs produzieren sie in Handarbeit Kunsthonig aus Zucker sowie Molke- bzw. Buttermilchsirup. Ein Jahr nach der Gründung verarbeiten Friedewald und Donath auch die landwirtschaftlichen Erzeugnisse des Spreewaldes zu Obstkonserven: Johannisbeeren, Kirschen, Stachelbeeren, Pflaumen und Erdbeeren. In reiner Handarbeit erreicht die Belegschaft eine Tagesproduktion von 2.000 Gläsern. Eine erstaunliche Menge bei den damals vorhandenen Arbeitsmitteln. Technische Hilfsmittel gibt es kaum. Die Konservenfabrik verfügt über ein Lokomobil zur Dampferzeugung, einen Handtransportwagen, eine elektrische Kohlschneidemaschine, Holzbottiche, eine Handverschlussmaschine für Konservendosen, Sackkarren und Kessel. Auch Gemüse, wie grüne Bohnen, Kohl und Gurken werden bereits in den ersten Jahren zu Sauerkonserven verarbeitet.

**DDR-Zeit: Mechanisierung und Einführung von Brigaden**

1951 wird die Konservenfabrik in Golßen verstaatlicht und ein volkseigener Betrieb. Die Versorgung mit ausreichend Nahrungsmitteln ist eine der vordringlichsten Aufgaben des neuen Staates. Daher wird alles, was im Spreewald und seiner Umgebung wächst, zu Konserven verarbeitet. Die Arbeitsbedingungen sind hart: Die Belegschaft, zumeist Frauen, arbeiten schwer und lange, technische Hilfsmittel werden nur zögerlich eingesetzt und der Hof der Konservenfabrik sowie der Hallenboden sind unbefestigt.

Es wird auch versucht, Fleisch zu konservieren. Doch fehlen die Fachkräfte, die wissen, wie man mit dieser Rohware umgeht. Als Folge der mangelnden Kenntnisse explodieren 1953 in den Lagerräumen die Fleischkonserven. Sie waren zu kurz abgekocht worden. Lebensmittel sind immer noch knapp und ein solcher Umgang mit "Volkseigentum" fordert eine Strafe – der Betriebsdirektor wird inhaftiert.

Anfang der 60er Jahre beginnt die Mechanisierung des Betriebes. Ein erster Blancheur wird angeschafft, der Hof erhält für die kleinen Transportwagen Schienen und wird gepflastert. Weitere Maschinen kommen allmählich hinzu bis gegen Ende der 60er Jahre viele der schweren körperlichen Arbeiten automatisiert sind. Zudem werden sog. Brigaden eingeführt, bei denen die Werktätigen in Gruppen eingeteilt werden. Jede Brigade hat einen Leiter, den Brigadier, und arbeitet nach einem jährlich aufgesetzten Brigadevertrag, in dem die ökonomischen und politisch-erzieherischen Zielsetzungen sowie das Arbeitsreglement für die Brigadearbeit festgelegt sind. Das Miteinander innerhalb der Brigade ist geprägt von Zusammenhalt, Hilfsbereitschaft und Geselligkeit. Es wird zusammengearbeitet und zusammen gefeiert, es werden zahlreiche Ausflüge unternommen und Patenschaften für Schulklassen übernommen. Die Anfang der 60er Jahre eingeführten Brigadetagebücher legen ein Zeugnis über diese Aktivitäten, aber auch über Schwierigkeiten innerhalb der Brigade und Auszeichnungen ab. Die Auszeichnungen dienen als staatlich initiierter Anreiz, im Wettbewerb mit anderen Brigaden mehr zu leisten.

1969 wird mit Hauptsitz in Golßen das "Verarbeitungskombinat der Wirtschaftsvereinigung Obst - Gemüse - Speisekartoffeln, Bezirk Cottbus" gebildet. In diesem Kombinat werden alle obst- und gemüseverarbeitenden Betriebe des Bezirks Cottbus integriert, auch die Spreewaldkonserve Golßen. Das Kombinat umfasst ca. 1.000 Mitarbeiter und dient der Rationalisierung und einer verbesserten, zentralisierten Steuerung der Produktionsabläufe der Betriebe einer Branche.

In langen Schlangen stehen in der Erntezeit Hunderte von Kleinbauern aus der Region mit ihren Trabbis vor dem Werkstor und liefern die frisch geernteten Spreewaldgurken. In der DDR werden die beliebten Spreewälder Gurken zur sogenannten „Bückware“ – einer offiziell nicht vorhandenen Ware, die nur unter dem Ladentisch verkauft wird.

**Wiedervereinigung: das Beste aus zwei Welten**

Mit der Wiedervereinigung 1990 wird der VEB Spreewaldkonserve Golßen durch die Bundesdeutsche Treuhandanstalt privatisiert und in die "Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH" umbenannt. Die junge GmbH steht schnell vor großen Herausforderungen: Das Unternehmen hat gute Produkte, aber keine Erfahrung mit freier Marktwirtschaft und freiem Wettbewerb. Die wirtschaftliche Zukunft ist bedroht.

1991 übernehmen die Geschwister Karin Seidel und Konrad Linkenheil die Spreewaldkonserve Golßen GmbH. Die Geschwister leiteten ursprünglich das obstverarbeitende Familienunternehmen "Obstkonservenfabrik Siegfried Linkenheil KG" in Wegberg am Niederrhein. Auf der Suche nach einer weiteren Produktionsstätte für Apfelkompott reisten die Geschwister durch die neuen Bundesländer. Dabei entdeckten sie die Spreewaldregion mit ihren einzigartigen Spreewälder Gurken. Durch die Übernahme der Spreewaldkonserve Golßen GmbH vereinen die Geschwister das Wissen zur Herstellung von Obstkonserven mit dem Wissen zur Herstellung von Sauerkonserven. Dabei sollen die Mitarbeiter in Golßen ihre Sauerkonserven weiterhin so produzieren wie bisher – die klassischen Spreewälder Rezepturen dürfen nicht verändert werden.

**Nach der Wende bis heute**

Es folgt eine eindrucksvolle Technisierung des Unternehmens. Zu Beginn der technischen Umgestaltung wurde in Golßen die zu dieser Zeit größte Apfelschälanlage gebaut.

Im Jahr 2000 wird der Linkenheil-Standort Wegberg geschlossen und Karin Seidel und Konrad Linkenheil konzentrieren sich ausschließlich auf die Spreewaldkonserve.

Mit der Erweiterung im Jahr 2002 um einen Standort in Ungarn unter der Leitung von Tim Seidel sichern sich die Unternehmer typische Rohwaren dieser Region wie Paprika, Mais oder Kirschen. Zusammen mit den Mitarbeitern in Golßen und Schöneiche prägen Karin Seidel und Konrad Linkenheil 30 Jahre Spreewaldhof-Geschichte und fördern den Gurkenanbau im Spreewald. So hat der Spreewaldhof bei der EU dafür gekämpft, dass diese Einzigartigkeit der Spreewälder Originale anerkannt wird – mit Erfolg. „Spreewälder Gurken“ ist seit 1999 eine geschützte geografische Angabe. Mit Leidenschaft und Kompetenz für die Produktion von eingemachten Obst- und Gemüsespezialitäten wächst das Unternehmen und wird zu einem der größten Arbeitgeber der Region. Die Spreewälder Gurken vom Spreewaldhof sind in ganz Deutschland beliebt. Zum 1. Juli 2021 hat die Andros Deutschland GmbH die Obst- und Gemüseverarbeitung Spreewaldkonserve Golßen GmbH inklusive der ungarischen Tochtergesellschaft Schenk és Társa Kft übernommen.

Der Qualitäts- und Marktführer

Heute sind 300 Festangestellte und bis zu 260 Saisonarbeitskräfte in Deutschland und Ungarn beschäftigt. Der Spreewaldhof zählt in der Region Spreewald zu den größten Arbeitgebern und trägt so maßgeblich zur Wirtschaftsförderung bei. Das Unternehmen verkauft 210 Produkte in über 30 Länder. Viele der erntefrischen Rohwaren stammen aus nachhaltiger ökologischer Landwirtschaft und werden beim Spreewaldhof nach strengen Richtlinien zu hochwertigen BIO-Produkten verarbeitet. Verbraucher erkennen diese Spezialitäten an dem EU-BIO-Siegel und dem Deutschen BIO-Siegel sowie an den Logos von Bioland und Naturland auf den entsprechenden Produkten. Im Geschäftsjahr 2019/2020 konnte ein Umsatz von 115 Mio. Euro verzeichnet werden.

Bereits zum sechsten Mal wurde die Spreewaldkonserve Golßen 2021 von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit der Unternehmensauszeichnung „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat den Spreewaldhof 2021 zum zweiten Mal mit dem Bundesehrenpreis, der höchsten Qualitätsauszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft, geehrt. In Ostdeutschland ist der Spreewaldhof mit seinem Gurkensegment seit Jahren unbestritten auf Platz 1. Bundesweit belegt das Unternehmen Platz 3 mit den Gurkenkonserven (Quelle: IRI - 04/2021) und in der Kategorie Obst Platz 2 (Quelle: IRI - 04/2021). Der Spreewaldhof gehört damit zu den Qualitäts- und Marktführern bei Obst- und Gemüsekonserven.

**20 Jahre g.g.A. für die Spreewälder Gurke**

Verbundenheit mit der Spreewaldregion ist fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Aufgrund des Engagements des Spreewaldhofes innerhalb des Spreewaldvereins gehört die Bezeichnung „Spreewälder Gurken“ seit 1999 zu den geschützten geografischen Angaben (g.g.A.). Demnach dürfen nur Gurken, die den strengen Qualitätskriterien genügen und sowohl in der landwirtschaftlichen Erzeugung als auch in der Weiterverarbeitung aus dem Wirtschaftsraum Spreewald stammen, „Spreewälder Gurken“ genannt werden. Viele Gurkenprodukte vom Spreewaldhof erfüllen diese Vorgaben und tragen daher das europäische g.g.A.-Herkunfts- und Qualitätssiegel.

Historie des Unternehmens

**1946** Die Konservenfabrik Friedewald und Donath Nahrungs- und Genussmittel Golßen wird gegründet.

**1949** Die Konservenfabrik in Golßen wird erst zum kommunalen Wirtschaftsunternehmen und 2 Jahre später zum volkseigenen Betrieb. Es ist lange Zeit die einzige Adresse zur Verarbeitung jeglichen Obsts und Gemüses, das im Spreewald angebaut wird. In dieser Zeit wird das Unternehmen für einzigartige Fachkenntnisse in der Verarbeitung kräuterfrischer Gewürzgurken bekannt und wächst stetig.

**1954** Produktionszahlen: 460 Tonnen

**1960er** Mechanisierung des Betriebes, Einführung von Brigaden

**1965** Produktionszahlen: 2.163 Tonnen

**1969** Eingliederung in das Kombinat "Verarbeitungskombinat der Wirtschaftsvereinigung Obst - Gemüse - Speisekartoffel, Bezirk Cottbus, Hauptsitz Golßen

**1989** Im Rahmen der Wiedervereinigung sieht sich die Spreewaldkonserve Golßen GmbH mit gesellschaftlichen und marktwirtschaftlichen Veränderungen konfrontiert. Der wirtschaftliche Erfolg des Unternehmens gerät ins Schwanken.

**1990** Launch der Marke Spreewaldhof

**1991** Karin Seidel und Konrad Linkenheil entdecken die Spreewaldkonserve Golßen GmbH und übernehmen das Unternehmen von der Treuhandanstalt.

**1999** „Spreewälder Gurken“ wird geschützte geografische Angabe (g.g.A.). Seitdem dürfen nur Gurken, die im Spreewald angebaut und verarbeitet werden, „Spreewälder Gurken“ genannt werden.

**2000** Fusion der Spreewaldkonserve Golßen GmbH mit der Obstkonservenfabrik Siegfried Linkenheil KG. Schließung des Standortes Wegberg. Seither wächst das Unternehmen stetig.

**2000** Launch Get One! – die einzelne Gurke aus der Dose

**2002** Übernahme eines neuen Standortes in Szigetvár, Ungarn.

**2003** Launch der Spreelinge: Die einzigartige Herkunft und der unverwechselbare Geschmack der Spreewälder Gurken werden durch den Eigennamen gekennzeichnet. Die Spreelinge werden zum Aushängeschild des Spreewaldhofes. Eine Szene im beliebten Kino-Film „Goodbye Lenin“ fördert weiterhin den Kultstatus der Spreewälder Gurken vom Spreewaldhof.

**2021** Das Traditionsunternehmen gehört zu den größten Verarbeitern von Obst- und Gemüsekonserven in Deutschland. Seit der Übernahme durch die Geschwister Seidel und Linkenheil sind Investitionen in Höhe von über 100 Mio. Euro in den Standort Golßen geflossen und es entstand ein hochmodernes Werk.

**2021** Übernahme der Obst- und Gemüseverarbetung Spreewaldkonserve Golßen GmbH durch die Andros Deutschland GmbH

**Weitere Informationen:**

<https://www.spreewaldhof.de>

[Facebook](https://www.facebook.com/spreewaldhof/) | [Instagram](https://www.instagram.com/spreewaldhof/) | [Xing](https://www.xing.com/companies/spreewaldhof/spreewaldkonservegolssengmbh) | [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/spreewaldkonserve-gol%C3%9Fen-gmbh/)

Pressekontakt:

Annett Oeding | Strategie & Kommunikation

T: +49-(0)40-334 424 56 / M: +49-(0)172-327 94 38 / E: a.oeding@aosk.de