

Der Festumzug – Blick hinter die Kulissen

Im 750. Jubiläumsjahr gestaltet sich der traditionelle Festumzug historisch. So wird die Entwicklung der Stadt Waren in entsprechenden Bildern präsentiert. Unternehmen, Verbände und Vereine gestalten diesen mehr als aufwendigen und wohl auch einzigartigen Umzug, der am 13. Juli 2013 startet. Allen Helfern, Sponsoren und Akteuren gilt ein herzlicher Dank für die Unterstützung und Umsetzung dieses anspruchsvollen Events. Hier im Warener Wochenblatt werden engagierte Firmen vorgestellt und dabei der Blick auf ihre Historie gelegt.

Möwe Teigwarenwerk GmbH

Anfang des Jahres erhielt Geschäftsführer und Inhaber der Möwe Teigwarenwerk GmbH, Wolfgang Sengewisch, den Wirtschaftspreis der Stadt Waren. Gefeiert wurde 2012 der 60. Geburtstag der über die Region hinaus bekannten „Möwe“, wie sie kurz und bündig von vielen genannt wird und jeder weiß, dass es sich dabei um die Produktionsstätte für Nudeln in den unterschiedlichsten Formen handelt. Die Geschichte von den Anfängen bis heute zeigt einen interessanten und ereignisreichen Blick: Wie war es damals? Alles begann mit der Kartoffelflockenfabrik. „Schon 1933 wurden spezielle Durchführungsbestimmungen zur Sicherung der Nahrungsmittelversorgung erlassen, in einem Erlass wurde verfügt, dass dem Weizen bis zu 20 Prozent Roggen beizumischen war, um so der Weizenknappheit wie im 1. Weltkrieg zu entgehen“, so Geschäftsführer der Möwe Wolfgang Sengewisch. Ob damals schon das kommende Kriegsgeschehen vorbereitet wurde, kann nicht belegt, aber vermutet werden. Für die stabile Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln war auch die Kartoffelflockenfabrik als Verarbeiter der regional angebauten Kartoffeln von strategischer Bedeutung. Der Brand in dieser Fabrik 1939 zerstörte das vorhandene Gebäude bis auf die Grundmauern. Die vermeintliche Brandstifterin wurde zum Tode verurteilt. Trotz der Kriegshandlungen nach dem 1. September, gelang es, einen Neubau innerhalb von einem guten Jahr nach dem Brand mit modernisierter Technik zu errichten. Dabei darf nicht vergessen werden, dass alle zu vermauernden Steine in dem Mehrgeschosser per Hand bewegt wurden. Für die Betondecken wurde der Beton per Handmischer hergestellt und ebenfalls manuell transportiert und eingebracht. Die Leistungsfähigkeit der hiesigen Baubranche wurde so eindrucksvoll bewiesen. So nahm die Kartoffelflockenfirma 1940 bereits wieder die Produktion auf in dem heute allseits bekanntem Gebäude der Möwe.

„Es gelang jedoch nicht, die Fabrik nach dem Krieg am Leben zu erhalten“, führt Sengewisch weiter aus. So wurde 1945 das Gebäude als Notunterkunft für bis zu 1000 Flüchtlingen umfunktioniert und genutzt. Erst Anfang der 50er Jahre mit der Entspannung der Flüchtlingssituation wurde die Neunutzung des Fabrikgebäudes für die Teigwarenproduktion mit einfachster Technik beschlossen. Der hohe Anteil an Handarbeit ließ so eine Vielzahl an Arbeitsplätzen vor allem für Frauen entstehen und gleichzeitig wurden auch in Mecklenburg Teigwaren zum Bestandteil des täglichen Speiseplanes. Der Verkauf war zu Beginn wie in der Marktwirtschaft organisiert. Mit eigenen Handelsvertretern wurde über Mecklenburgs Grenzen hinaus der Absatz der Nudeln in den entstehenden Handelsorganisationen gesichert. Unter der Markenbezeichnung „MeTeWa“ (Mecklenburger Teigwaren) war so eine Bekanntheit der Warener Produkte im Sortiment der Grundnahrungsmittel schnell erreicht und die Nachfrage stieg kontinuierlich. Ein echtes Problem gab es 1956, als über aus China eingeführte Eier (als gefrorene Eier) mit Salmonellen belastete Teigwaren auf den Markt gelangten. Es wurde zum Schutz der Verbraucher eine umfangreiche Rückrufaktion gestartet und die Qualitätssicherung im Werk umfassend verbessert. Anschließend wurde „Möwe“ als neue Marke auf den Markt gebracht. „Immer wieder wurde versucht, den gestiegenen Anforderungen gerecht zu werden“, so Wolfgang Sengewisch im weiteren Gespräch, natürlich stieg auch der Nudelverbrauch und die Kapazitäten reichten nicht mehr aus. Im Jahr 1968 konnte durch vier neue italienische Produktionslinien in einer neu errichteten Produktionshalle die weitgehend mechanisierte Produktion aufgenommen werden.

12.000 Tonnen pro Jahr an Teigwarenerzeugnissen verließen schon bald das Werk, 1952 waren es rund 1.000 Tonnen, die in reiner Handarbeit hergestellt wurden. Auch die Verpackungsgestaltung erfuhr eine Modernisierung und trug so zur Bekanntheit der Marke in der DDR bei. Mit der Entstehung der Kombinate wurde die „Möwe“ zum „Leitbetrieb der Teigwarenproduktion“. Die beiden ehemaligen Privatbetriebe in Gadebusch und Zwenkau übernahm die Möwe als Betriebsteile. Bis zur Wende konnte so eine Produktion von 24.000 t/pro Jahr realisiert werden. Nach der Wende standen neue Probleme auf der Tagesordnung, Mit persönlichem Einsatz und hohem Engagement der Mitarbeiter konnte das Bestehen des Teigwarenwerkes in der durch harten Wettbewerb gekennzeichneten Handelslandschaft gesichert werden. Heute arbeiten hier 35 Mitarbeiter/innen. Das Logo „Möwe“ erscheint in einer 3-D-Optik und wurde somit modern und zeitgemäß gestaltet.

Daten & Fakten:

- Pro-Kopfverbrauch in Deutschland von 1989, im Durchschnitt: 4,5 kg und 2012 auf 7,5 kg gestiegen
- In Süddeutschland Pro-Kopfverbrauch regional bis 14 kg/pro Kopf, im Vergleich Mecklenburg als Kartoffelland nur 2 kg Pro- Kopfverbrauch
- Im Vergleich dazu Italien: 26 kg/pro Kopf/Jahr.
- Die Möwe muss so den größten Teil seiner Produkte außerhalb der Region verkaufen

Der Rohstoff Hartweizen wird vorwiegend aus dem südlichen Europa , aber auch den USA und Kanada eingeführt. Auch für andere Handelskunden werden unterschiedlichste Teigwaren produziert, die in viele Länder der Welt bis nach Japan und Australien in den Verkauf gehen. Ob es auch einmal wieder Algennudeln aus Waren geben wird, steht heute noch nicht fest. An neuen Produkten wird aber gearbeitet. Aktuell ist es die Lupine, die in einer Gemeinschaft von Betrieben aus Norddeutschland gemeinsam mit dem Fraunhofer Institut für eine Verwendung als hochwertiges Nahrungsmittel untersucht wird .Dazu sind jedoch umfangreiche Versuche und Gutachten erforderlich, die zur Zeit noch laufen.

Sebastian und Wolfgang Sengewisch, Sohn und Vater, ein echtes Möwe-Team, 2011 erfolgte die Übernahme der Möwe Teigwarenwerk GmbH durch Wolfgang Sengewisch und seinen Sohn Sebastian.

Im Traditionszimmer sind die unterschiedlichsten Entwicklungsetappen präsent.