



Auszüge aus dem Buch des Kellner Verlages, Bremen

Der Bremer Freimarkt (S. 79 +80)

...Neben den zahlreichen Buden, die sich um das leibliche Wohl und die Lust auf Süßigkeiten kümmerten, gehörten seit 1921 auf dem Grünen Kamp nicht zuletzt die Eisgeschäfte der Gebrüder Heinrich und Albert Manke, deren Nachfahren bis heute den Freimarkt beschicken. Ihr Geschäft florierte von Beginn an, und zwar nicht zuletzt, weil ihr legendäres „Eis wie Sahne“ umgehend den Geschmacksnerv des Publikums betörte. „Hier das gute Manke- Eis, ob Regen oder Sonnenschein, Manke- Eis schmeckt immer fein“, lockten lauthals die Verkäuferinnen.

Die Herstellung der beliebten Sorten - Vanille, Erdbeer, Ananas, ei, ei, ei wie gut schmeckt das -war zunächst, als es noch keine modernen Kühlanlagen gab, kein leichtes Unterfangen. Die Eisherstellung erforderte vor allem deshalb einen hohen Arbeitseinsatz, weil die Maschinen mühsam und permanent per Hand mit Roheis und Salz gekühlt werden mussten.

Das Roheis wurde damals in großen Stangen angeliefert. Die Mitarbeiter zerkleinerten es mit einer Hacke und legten die Bruchstücke dann um die Eiskessel. Damit die Kälte besser abgegeben wurde, streuten sie Salz darüber, was wiederum das Schmelzen des Kühleises beschleunigte und eine ständige Wiederholung dieses Prozedere erforderlich machte. Das fertige Speiseeis wurde schließlich in Thermen - eine Art überdimensionierter Thermoskannen - gefüllt. Um nicht allzu sehr vom Wetter abhängig zu sein, verkauften Mankes in den 20er Jahren auch gebrannte Mandeln sowie Ansichtskarten vom Freimarkt...