

# Das Familienrezept ist ein gut gehütetes Geheimnis

Familie Manke-Coldewey betreibt ihr Eisgeschäft in der dritten Generation / „Eis wie Sahne“ kommt auf Volksfesten bestens an

Von Karin Neukirchen-Stratmann

**Delmenhorst-Bruchhausen-Vilsen.** Was gibt es Schöneres, als im Sommer ein Eis zu schlecken? „Eis wie Sahne“ in einer selbst gebackenen Waffel bietet die Schaustellerfamilie Manke-Coldewey in diesen Tagen auf dem Brokser Markt an. Sie betreibt nun bereits in der dritten Generation ihr Eisgeschäft und besucht damit Märkte und Veranstaltungen in ganz Norddeutschland und Nordrhein-Westfalen.

Ihren Stützpunkt hat die Familie in Delmenhorst: Dort wohnt sie und hat ein großes Lager für die Verkaufswagen und das Material. Die Verwaltung läuft über das Büro in Bremen. „Wenn man zeitgleich verschiedene Märkte beschickt, ist das schon ein hoher organisatorischer Aufwand“, erzählt Britta Coldewey.

## Geschäftsstart im Jahr 1923

Sie unterhält mit ihrem Mann Albert zusammen zwei Eiswagen. Die Brüder Albert und Heinrich Manke starteten 1923 mit dem Geschäft, zunächst mit einem handgezogenen Eiskarren, zwei Jahre später bereits mit dem ersten großen Eiswagen. Seit der Gründung wird das Eis von Manke-Coldewey von Hand hergestellt, nach einer alten Familienrezeptur. „Die ist natürlich geheim und im Wesentlichen auch unverändert seit der Gründung“, erzählt Britta Coldewey. Die Stärke der Firma liege darin, dass ihr Eis im-

mer frisch und von eigener Hand hergestellt werde. Nur Britta Coldewey, Ehemann Albert und eine Angestellte sind in das Geheimnis der Eiszubereitung eingeweiht.

Viel Logistik erfordert während der Saison die Verteilung der Eiswagen und der Mitarbeiter auf die Märkte. Ob Kramermarkt, Bremer Freimarkt, Verdener Domweihe, Brokser Markt oder sogar die Düsseldorfer Rheinwiese, die größte Kirmes am Rhein – das „Eis wie Sahne“ erfreut sich auf allen Volksfesten großer Beliebtheit. Neben dem Eis stellt die Schaustellerfamilie seit rund zehn Jahren auch die knusprigen Waffeln selbst her. Die Kunden können dabei zusehen, wenn der Waffelbäcker die knusprige Tüte für das Eis herstellt. Auch hier wird der Teig nach einem eigenen Rezept hergestellt.

Im Juli dieses Jahres wurde das Vanille- und Nusseis von der Deutschen Lebensmittel-Gesellschaft (DLG) mit je einer Goldmedaille ausgezeichnet. Es gibt mittlerweile ein laktosefreies Eis und genaue Analysen der Inhaltsstoffe, was wichtig für Diabetiker und Allergiker ist.

Auf einem Markt angekommen, wird meistens neben dem Verkaufswagen noch ein Wagen für das Personal und ein eigener Campingwagen für Übernachtungen aufgestellt. Besonders wichtig: die Waschmaschine. Denn alle 14 Aushilfen, die drei festangestellten Mitarbeiter und das Besitzerhepaar tragen einheitliche Kleidung, wenn



Die Damen vom Eisstand freuen sich über die Auszeichnung (von links): Britta Coldewey, Uschi Glu-  
mer, Petra Seng und Astrid Wollnitz.

FOTO: UDO MEISSNER

sie hinter dem Verkaufstresen stehen. „Da kommt jeden Abend ein ganz schön großer Berg Wäsche zusammen“, sagt Britta Coldewey.

Fast nebenbei managt die agile Schaustellerin auch noch ihre Familie, zu der drei Kinder im Alter von 13, 18 und 21 Jahren gehö-

ren, was bedeutet, dass Britta Coldewey, wenn sie nicht gerade auf einem Jahrmarkt steht, auch privat viel unterwegs ist. Der Brokser Heiratsmarkt war der einzige Markt, den sie als Kind regelmäßig besucht hat: „Und damals schon habe ich bei Manke-Coldewey mein Eis gegessen.“