

17.08.09 Oldenburgische Volkszeitung

# Seit über 25 Jahren Erfrischendes von den Coldeweys

Eiscreme von der Deutschen Lebensmittel-Gesellschaft ausgezeichnet / Rezeptur ist streng geheim

**Vechta** (ry) – Sie haben echte Fans auf der Westerheide, die Coldeweys. Und das schon seit über 25 Jahren. Denn so lange schon beliefert die Eiskonditorei Manke-Coldewey die Besucher der Westerheide mit Eiscreme. Viele Stammgäste sind darunter, die Chefin Britta Coldewey schon vom Sehen kennt.

Die Eismacher haben eine lange Tradition. Alles begann 1923, als die Brüder Albert und Heinrich Manke auf den Märkten ihr erstes Eis verkauften. Damals noch per Bollerwagen- im zweiten Jahr dann gab es bereits den ersten Eisstand. Mittlerweile

hat das Unternehmen drei Eisstände, die parallel auf Jahrmärkten stehen.

Eis zu machen ist eine Kunst – und bei den Delmenhorstern Coldewey noch dazu ein Geheimnis. Neben Britta und Albert Coldewey kennt noch ein Angestellter die Rezeptur für ihr Produkt, das übrigens sehr erfolgreich ist. Jüngst hat die Deutsche Lebensmittel-Gesellschaft zwei Eissorten der Coldeweys mit je einer Goldmedaille ausgezeichnet. „Für so einen kleinen Betrieb, wir wie es sind, ist das schon etwas besonderes“, sagt Britta Coldewey.



**Stolz auf die Auszeichnung:** Britta Coldewey (links) mit ihren Angestellten. Foto: Niehues

Wenn Britta Coldewey mal nicht hinter ihrem Eisstand steht, heißt es noch lang nicht, dass sie Pause macht. Die drei Mitarbeiter und 14 Aushilfen benötigen einheitliche, saubere Einheitskleidung, und die muss jeden Tag gewaschen werden.

Vielleicht schon zum nächsten Stoppelmarkt wollen die Coldeweys mit noch einer Besonderheit aufwarten. Frische, selbstgebackene Eistüten. Dafür hat das Unternehmerpaar eine mobile Backstraße anfertigen lassen. Und natürlich wird auch der Teig nach eigenem Rezept hergestellt.