



Quelle

Briefwechsel über die Ursachen für das Wegwerfen von Brot in der DDR. Eine Eingabe und ihre Antwort (1982)¹

Brief von Karola Erdmann (anonymisiert) aus Dresden vom 16. Mai 1982 an das Fernsehen der DDR, Sendereihe Prisma

Wir diskutieren das Problem des Wegwerfens von Brot schon seit einiger Zeit und wollen die Ursachen erforschen. Ich möchte deshalb Ihnen folgende Begebenheit erzählen.

Als ich Freitag nachmittags 11.00 Uhr in der Kaufhalle 8036 Dresden Senftenberger Straße meine Einkäufe tätigte, stand eine lange Schlange Kunden vor dem Käseverkaufsstand. Erregt wurde diskutiert, denn es war keine Verkäuferin am Stand anwesend. Die Verkäuferin befand sich an den Regalen, wo das Brot zur Selbstbedienung angeboten wird. Einige Kunden hatte die Verkäuferin dorthin geholt, um darauf hinzuweisen, daß das gesamte angebotene Brot hart und alt wäre. Verschiedene Kunden beschimpften sich gegenseitig, daß sie das Brot ständig anfassen würden. Sie verlangten das Beschwerdebuch. Immer mehr Kunden kamen, denn am Freitag ist ja zu dieser Zeit Hochbetrieb in den Kaufhallen, und prüften das Brot, d.h. jeder nahm mehrere Brote nacheinander in die Hand und befühlte sie. Ich stand ungefähr 20 Minuten und beobachtete wie die Brote nun laufend von Hand zu Hand gingen. Was nutzt da ein Stückchen Papier, das in jedem Regal liegt. Auch andere Kunden gesellten sich zu mir und schimpften über einen derartigen Mißstand. Sie äußerten sich darüber, was wohl mancher von den Kunden in den Händen gehabt hätte – ich möchte hierzu nicht deutlicher werden. Während dieser ganzen Zeit – die Verkäuferin vom Käsestand hatte sich schon wieder an ihren Arbeitsplatz begeben – ließ sich niemand von der Leitung der Kaufhalle blicken. So verlangte ich den Leiter der Kaufhalle zu sprechen. Eine Verkäuferin gab mir eine ungenügende unfreundliche Auskunft, so daß ich selber auf die Suche ging, und mich auch einige Kunden dabei begleiteten. Aber die Suche blieb ohne Erfolg. Nach wiederholter Befragung der verschiedenen Verkäuferinnen verwies man mich an die Verantwortliche für Brot- und Backwaren. Diese sortierte in aller Ruhe Ansichtskarten. Sie erteilte mir die Auskunft, daß diese Brote heute vom Backkombinat Dresden in diesem Zustand geliefert worden wären. Wenn ich mich darüber beschweren wolle, dann sollte ich dieses dort tun. Die Frage von mir, warum sie das Brot vom Backwarenkombinat so annehmen würde, wurde empört von Frau Bär zurückgewiesen. Sie war der Meinung, daß das Brot, das geliefert würde, auch verkauft werden müßte. In der Zwischenzeit konnte ich feststellen, daß ständig die Kunden das Brot abtasteten und keines mitnahmen und sich äußerten, dann lieber kein Brot essen zu wollen. Ältere Kunden bemerkten, daß sie dann ihre letzten Zähne einbüßen würden. Auch hörte ich, daß man von solchen Broten nur ein paar Schnitten gebrauchen könne und den Rest wegwerfen müsse.

Ist das nun nur in unserer Kaufhalle in Dresden so, oder trifft das für viele Verkaufsstellen zu? Denkt man daran, daß in fernbeheizten Wohnungen ein schon hart gekauftes Brot schon in einem Tag zu einem „Ziegelstein“ wird? Wie steht man zur Hygiene, ist es nicht zu verhindern, daß eine Menge Menschen jedes Brot anfassen, ehe es auf den Tisch kommt? Kann man vielleicht die Brote einpacken, um das zu verhindern? Kann man das Brot in Foliebeutel tun, die an der Kasse wieder abgenommen werden? Mir ist nach diesem Vorfall das Brotessen verleidet worden. Sollte man sich nicht überhaupt mehr Gedanken darüber machen, wie man die sozialistische Verkaufskultur überall verbessert!! Ich bitte darum dieses Problem einmal zu untersuchen.

1 Brief und Antwort stammen aus dem Deutschen Rundfunkarchiv, Außenstelle Berlin, Historisches Archiv, Zeitgeistsammlung (beide zum Zeitpunkt der Sichtung noch ohne Signatur).

Im Nachgang zu dieser Anfrage möchte ich Ihnen mitteilen, daß mein Anliegen mit Schreiben vom 10.1.82 Ihre Antwort vom 22.1. unter Ihrem Zeichen Pr/45/8 bis zum heutigen Tage von einer Stelle zur anderen weitergegeben worden ist und noch keiner Lösung zugeführt wurde. Es liegen inzwischen fünf Benachrichtigungen vor. Ich glaube nicht, daß dieses im Sinne unseres Genossen Erich Honeckers ist, der im Bericht an den X. Parteitag forderte: „...dem Arbeiterwort Geltung verschaffen, hellhörig auf alle Signale achten, rasch und sorgfältig auf die Vorschläge und Kritiken der Werktätigen reagieren und Lösungen herbeiführen, wo sie notwendig und möglich sind.“

Mit freundlichen Grüßen!

Karola Erdmann

Antwortschreiben Gustav Ackermann (anonymisiert), Leiter der Fachabteilung Kaufhallen beim Rat der Stadt Dresden, vom 30. Juni 1982

Werte Frau Erdmann!

Von der Redaktion PRISMA wurde mir Ihre Eingabe zu den „Ursachen für das Wegwerfen von Brot“ zwecks Beantwortung übermittelt. Ihre berechtigten Fragen und Kritiken zum Verkauf von Brot in Selbstbedienungseinrichtungen waren für mich Anlaß, eine persönliche Aussprache durch meine Fachabteilung mit der stellvertretenden Kaufhallenleiterin der KG Kaufhalle Senftenberger Straße und dem Konsum-Bezirksverband zu führen.

Zum Frischegrad des Brotes möchte ich Sie davon informieren, daß lt. TGL Brot bis zu 3 Tagen als TGL-gerecht anzusehen ist. Der Produktionstag ist aus der Prägung bzw. dem Etikett ersichtlich. Demzufolge ist Brot vom Vortag kein „altes Brot“ und weder hart noch ungenießbar.

Zu Ihren Feststellungen in Bezug auf die Hygiene muß bedauerlicherweise eingeschätzt werden, daß sich ein Teil der Kunden unvernünftig verhält.

Dazu wurde folgendes veranlaßt:

Alle Fachdirektoren des volkseigenen Einzelhandels und die Vorstandsmitglieder der Konsumgenossenschaften wurden verpflichtet, in ihrem Verantwortungsbereich die Gesamtsituation auszuwerten und im Rahmen von Schulungen des Verkaufspersonals auf die strikte Einhaltung der erforderlichen hygienischen Bestimmungen hinzuweisen.

Dabei ist von den Einzelhandelsobjekten zu beachten, daß

unmittelbar neben den Brotregalen ständig entsprechend geschnittenes Papier bereitliegt

die Verkaufsaufsichten bzw. beratenden Verkäuferinnen in den Objekten noch besser darauf Einfluß nehmen, daß Kunden nicht Brot anfassen, ohne es zu kaufen

die Brotregale, -wagen oder -fächer möglichst in der Nähe des Backwarenstandes stehen, um eine zusätzliche Aufsicht zu garantieren

die Brote so gelagert werden, daß sie mit der Kante der Brotregale bzw. -fächer abschließen und nicht darüber hinaus ragen.

Den wirtschaftsleitenden Organen des Einzelhandels wurde weiterhin empfohlen, durch ihre Werbeabteilung Hinweisschilder anzufertigen, die auch die Kunden beim Einkauf von Brot in Selbstbedienung an ihre Verpflichtung hinsichtlich der Hygiene erinnern.

Ich möchte mich für Ihre Hinweise bedanken und hoffe, daß Sie in den Verkaufsstellen weiterhin mit darauf achten, daß die getroffenen Festlegungen auch durchgesetzt werden.

Mit sozialistischem Gruß,

Gustav Ackermann

Abteilungsleiter

Eine Druckversion dieser Quelle findet sich in Hohls, Rüdiger; Schröder, Iris; Siegrist, Hannes (Hg.), Europa und die Europäer. Quellen und Essays zur modernen europäischen Geschichte, Stuttgart: Franz Steiner Verlag 2005, S. 112-113.

Auf diese Quelle bezieht sich ein einführender und erläuternder Essay von Merkel, Ina, Vom Zeitgeist in der DDR im zuvor genannten Sammelband, S. 107-111.