

Vortrag zur Festveranstaltung am 18. September 2004

## **Ferdinand Heine sen. und seine Zuckerfabrik**

Von **Günther Focke**, Halberstadt

Besitzer des Klostergutes St. Burchard, der Domäne Zilly, der Brennerei auf St. Burchardt der Zuckerfabrik Klostergut St. Burchard und zahlreicher Grundstücke und Höfe in Halberstadt und Umgebung sowie 1720 Morgen Acker.

Der Name HEINE war im letzten Jahrhundert in Halberstadt recht häufig vertreten, obwohl ihr berühmter Vertreter, unser „Vogelheine“, in keiner verwandtschaftlichen Beziehung zu seinen nicht weniger bekannten Namensvettern, dem Würstchenfabrikanten und dem sozialdemokratischen Reichstagsabgeordneten, stand.

Aber die Besitzer des ehemaligen Klostergutes St. Burchard sind die am längsten ansässigen. Dieses belegte schon ein Lehns-Brief von 1589, und somit zählten sie zu den ältesten dieses Stammes.

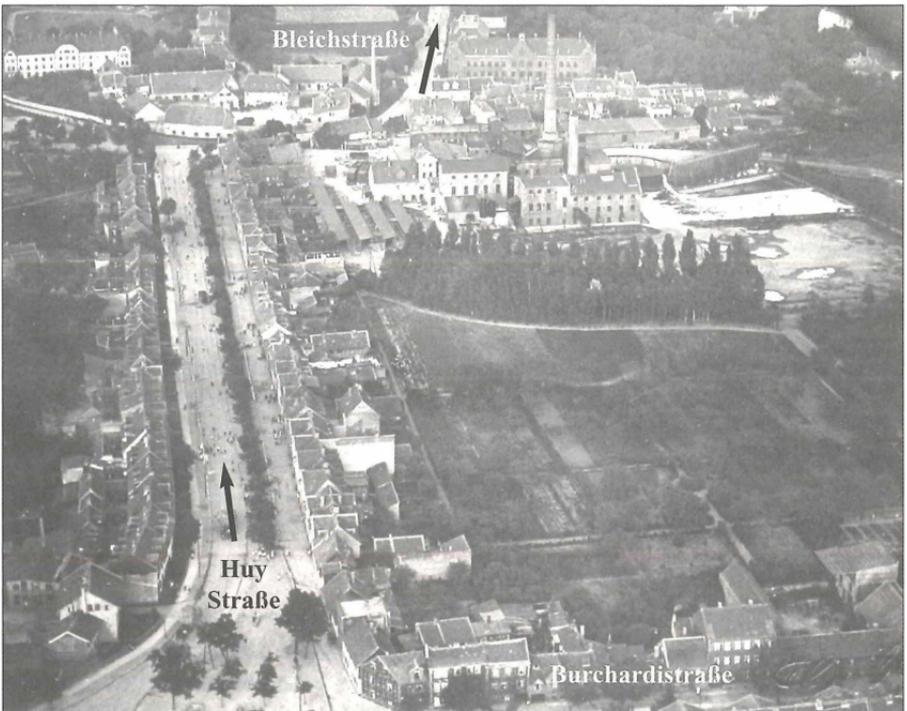
Lehen wurden im frühen Mittelalter durch den obersten Landesherrn und nur an Adlige, die sich bei Kriegshandlungen besonders hervorgetan hatten, verliehen. Im späten Mittelalter bedachten die Fürsten und Bischöfe auch ihre höheren Bediensteten mit solchen Auszeichnungen. So wurde der erste – namentlich bekannte – des Stammes HEINE, Amtmann MICHEL, im entferntesten Amt des Bistums Halberstadt, in Schneitlingen, wegen seiner getreuen Dienste vom Bischof HEINRICH JULIUS mit dieser Lehns-Urkunde bedacht. Damit erlangte er die Befreiung von allen Abgaben für seinen Grund und Boden, was ihm zu Reichtum und Wohlstand verhalf.

Aber auch sonst gehörten die Altvorderen zur gehobenen Schicht in Halberstadt, die in den Rat gewählt werden konnten. Dieses beweisen uns ihre Tätigkeiten als Amtmänner und Bürgermeister, als Theologe und Feldprediger, als Hofbesitzer und Freisasse, als Ministeriale und als Justizräte. Viele Generationen mussten sich erst durch Fleiß und Engagement ein Vermögen erwirtschaften, dass sie in die Lage versetzte, solche gehobenen gesellschaftlichen Stellungen zu bekleiden. Andererseits besaß man auch das notwendige Kapital, um es, dem Trend der Zeit folgend, wieder Gewinn bringend einzusetzen.

Durch die Säkularisierung der Klöster mit ihren umfangreichen Besitzungen und unterstützt durch Preußens Gesetze zu Beginn des 19. Jahrhunderts konnte der Vater unseres Museumsgründers, Jakob Gottlieb, in Halberstadts Feldflur reichlich Ackerland und dazu noch einige Grundstücke erwerben. Dieses erfolgte gemeinsam mit den HECHTSchen Verwandten, den Brüdern seiner Frau. Man gewährte auch dem Besitzer des herunter gewirtschafteten Klostergutes St. Burchardt, Oberamtman Johann Ludwig

ERNST, ein Darlehen zur Sanierung des Wirtschaftshofes. Schließlich erwarben es die drei HEINE-Brüder (ALBRECHT, EDUARD und FERDINAND) 1836 ganz. Es soll mehr die gute Lage mit dem zentralen Wohnhaus und weniger das Gut selbst der Grund des Kaufs für die drei Juristen gewesen sein.

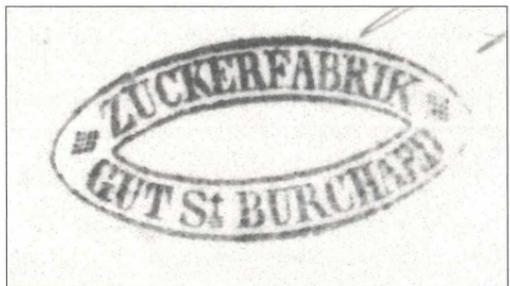
Erst jetzt stellen wir bei FERDINAND seine Hinwendung zur Landwirtschaft fest, welches sein späterer Schwiegervater, Oberamtmann ERNST, stark beeinflusste. Er weckte bei ihm das Interesse für den Zuckerrübenanbau, der von ihm seit 1842 intensiv betrieben wurde. Die Zuckerrübe verdrängte immer mehr in unserer Gegend die traditionellen Pflanzenkulturen und wurde selbst zur beherrschenden Ackerfrucht. Dieser Trend ging auch am Kloostergut nicht vorüber, da die neue Hackfrucht den Höfen und Familien zu Wohlstand verhalf. Auch konnte man die geernteten Zuckerrüben den vorhandenen Halberstädter Zuckerfabriken, wovon es in der Stadt damals drei gab, verkaufen. Ihre Standorte befanden sich gleich in der Nähe des Burchardiklosters: die von „WREDE & KLAMROTH“ seit 1836 in der Sternstraße, die von „VOIGTLÄNDER & Co.“ seit 1837 am Torteich und die weniger bedeutende, vor



Luftaufnahme von 1936

den Toren der Stadt gelegene Anlage des Apothekers WULF, die aber nur von 1837 bis 1841 bestand hatte. Ab 1844 gehörte Ferdinand HEINE sen. allein das Klostergut mit 1600 Morgen (= 400 ha), nachdem sich seine Brüder Albrecht und Eduard anderen Aufgaben zuwandten. Das Gelände des alten Klosters reichte ursprünglich im Osten bis an die Gröperstraße, im Norden bis an die Huystraße, im Süden war die Holtemme die Begrenzung, und im Westen bildete die zum Teil noch vorhandene Mauer mit Torhaus und Wirtschaftsgebäuden den Abschluss, wie heute noch zu sehen ist. Allmählich reifte nun beim Ackerbauer und Vogelsammler, Ferdinand HEINE sen., die Idee, seine angebauten Feldfrüchte (Zuckerrüben und Kartoffeln) selbst zu verarbeiten. Er nahm zum Kommerzienrat WREDE, der für den technologischen Ablauf der Fabrikation in der Zuckerfabrik „WREDE & KLAMROTH“ verantwortlich zeichnete, Kontakt auf und ließ sich fachmännisch beraten. Die Gespräche müssen nicht immer zu seiner Zufriedenheit verlaufen sein, wie er in einem Brief an seine Frau schrieb, die in England bei ihrer Schwester zu Besuch weilte. Dennoch wurde er in seiner Vorstellung bestärkt, eine eigene Zuckerfabrik zu bauen. Ab 1850 lies er durch das Fürstlich-Stolbergische Hüttenamt Ilseburg auf dem östlichen Teil des Gutsgartens eine Zuckerfabrik errichten, die von ihrer guten Lage an der Holtemme und von der Vollendung der Magdeburg-Halberstädter Eisenbahnlinie 1847 profitieren sollte. 1877 bekam die Anlage einen Bahnanschluss, der vom ältesten Sohn unseres Vogelsammlers, Ferdinand Heine jun., veranlasst wurde. Um die Wasserversorgung der Zuckerfabrik sicherzustellen, entnahm man das köstliche Nass aus eigenen Tiefbrunnen und aus der nahe gelegenen Holtemme. Zu diesem Zweck musste die Holtemme durch ein Wehr angestaut werden. Dafür war die Stadt zuständig. Als am 15. Mai 1889 das Wehr durch Hochwasser zerstört wurde, weigerte sich die Stadt, es wieder aufzubauen. Schließlich stimmte der Stadtrat dem Antrag der Zuckerfabrik zur Wiederherstellung des Wehres in der Holtemme am Gröpertor doch zu, da ohne Holtemmewasser die Kampagne nicht beginnen konnte. Andererseits verpflichtete sich die Zuckerfabrik, das Personal für die Aufsicht, die Wartung und für die Handhabung des Wehres zu stellen. Später, als die Stadt eine zentrale Wasserleitung besaß, verwandte man auch dieses Wasser. Heute erinnern nur noch die Stützpfiler an das ehemalige Wehr.

Die Fabrik besaß damit alle unerlässlichen Vorzüge, um als einzige Halberstädter Zuckerfabrik zu überstehen. Der Schienenstrang, der nur durch runde bewegliche Scheiben unterbrochen wurde, um die einzelnen Waggons mit ihren Ladungen bis zum vorgesehenen



1. Stempel der Zuckerfabrik (1859)

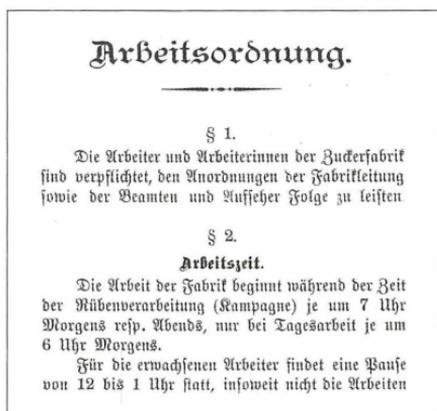
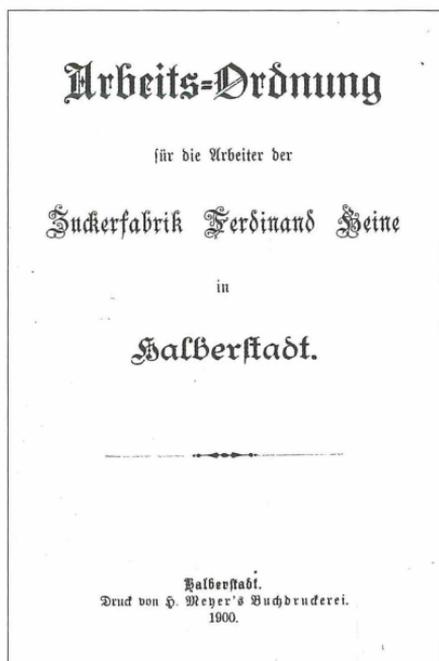
Bestimmungsplatz zu befördern, reichte auf dem Betriebsgelände bis hinter die Brennerei. Die „Zuckerfabrik Gut St. Burchard“, so hieß sie zuerst, die später noch den Namen des Firmengründers, FERDINAND HEINE, zugeordnet bekam: „Zuckerfabrik Ferdinand Heine“. Sie wurde zunächst als offene Handelsgesellschaft vom Oberamtmann FERDINAND HEINE sen. seinem Bruder Eduard, den Betreibern des Gutes Mahndorf, die die unmündige Erbin VON LOEBECKE als Vormund vertraten, und Herrn HERMANN FISCHER auf Gut St. Nicolai gegründet. 1877 erfuhr die Fabrik einen Umbau und eine Erweiterung, nachdem aus den geschlossenen Zuckerfabriken von „WREDE & KLAMROTH“ und „VOIGTLÄNDER & Co.“ günstig Aggregate und Zubehör erworben werden konnten. Durch ein Gesetz der Königlichen Regierung vom 26. Oktober 1857, welches die Runkelrübenzucker-Fabriken verpflichtete, für ihre Arbeiter eine Krankenkasse einzurichten, erfahren wir aus den Ausgabenberichten, dass die hiesigen Zuckerfabriken um 1860 bis zu 120 Arbeiter beschäftigten, so auch die HEINESche. Ab 1888 öffnete man das Unternehmen für weitere 24 Aktionäre und legte die Bedingungen in einem Gesellschaftsvertrag fest. Eine Aktie war 2500 Mark wert. Als Nachrücker in das Direktorium stand der Geheimrat RIMPAU, Gutsbesitzer zu Langenstein-Böhnshausen und Landrat von Halberstadt auf der Liste. Er würde die Anteile seines Schwiegersohnes, Ferdinand HEINE jun. übernehmen, wenn er sein gepachtetes Emerslebener Gut aufgibt. Insgesamt kamen die Gesellschafter aus 13 umliegenden Orten, wie Athenstedt, Aspenstedt, Emersleben, Mahndorf, Groß und Klein Quenstedt, Sargstedt, Ströbeck, Zilly (hier waren FERDINAND und sein Bruder Domänenpächter; später wurde das Gut vom Sohn des Hadmerslebener HEINE: FERDINAND III verwaltet) und andere.

Die Zuckerfabrik befand sich immer am gleichen Standort und wurde, solange die HEINES das Sagen hatten, durch ständige Umbauten und Erneuerungen auf den jeweils neuesten Stand der Technik gebracht. Damit verbesserte man nicht nur die Produktionsabläufe, sondern trug auch den häufigen Beschwerden wegen der Umweltverschmutzung Rechnung. Allein aus diesen Gründen erfuhr der Schornstein von 1850 bis 1913 eine ständige Erhöhung, damit die Asche nicht gleich im direkten Umfeld niederfiel. Bei einer Tagesverarbeitung von 12 000 Zentnern (1899) fielen allerhand Ackerrückstände an, die die Huystraße in eine Schlammstrecke verwandelten. Hier mussten sich die Rübenfuhrwerke einreihen, wenn sie nicht sofort eine freie Entladebox vorfanden. Zur Staubbildung kam es auch, wenn die Eisenbahnwaggonen zur Einfahrt auf das Betriebsgelände die Straße überquerten. Noch vor dem II. Weltkrieg wurde die Zuckerfabrik nochmals modernisiert, um sie perspektivisch auch für die Weißzuckerproduktion erweitern zu können. Durch den Ausbruch des Krieges gelang dieses Vorhaben nicht mehr und so blieb es bis zur Stilllegung bei den bekannten Erzeugnissen: Rohzucker, Trockenschnitzel, Zuckerschnitzel und Melasse. Das Maschinenhaus musste neu gebaut werden, um den 2 Turbinen, die bis ins Kellergeschoss reichten, genügend Raum zu bieten. Es war das Paradestück der

Produktionsanlage. Im Jubiläumsjahr 1936, das Kloostergut St. Burchard befand sich 100 Jahre im Besitz der Familie HEINE, vollendete sich weitgehend die Modernisierung der Fabrikanlage. In jener Zeit baute man auch für die Belegschaft ein kleines Schwimmbassin, welches von einem eigenen Brunnen gespeist wurde. Wegen des sehr kalten Wassers nahmen die Arbeiter die Bademöglichkeit kaum an. Erst Kriegsgefangene, von denen ab 1942 bis zum Kriegsende ständig 250 in der Fabrik arbeiteten und gepflegt wurden, benutzten in der wärmeren Jahreszeit den Pool. Nach der Enteignung 1946 hatte das Becken seine Bedeutung verloren. Nur die Kinder des Umfeldes ergriffen von dieser Badestelle illegalen Besitz. Um Badeunfällen auf dem Betriebsgelände vorzubeugen, musste sie aufgegeben und zugeschüttet werden.

Die Investitionen in den 1930er Jahren beliefen sich auf etwa 1,5 Mio. Reichsmark und bezogen sich auf Neuanschaffungen, Um- und Neubauten. Vielleicht können Sie mehr mit den Begriffen: Elektrifizierung, Druckverdampfungsanlage, Trocknungsanlage, Hochdruckkessel, Elfa-Umbau, Schnitzelpressen, Schneidemaschinen, Schlammpressenstation, Filterturm, Elektrohängebahn anfangen, durch die die Zuckerfabrik vor dem Krieg zu einer der modernsten Rüben verarbeitenden Produktionsanlagen in Deutschland wurde. Damit erhöhte sich die Tagesleistung auf 16.000 Ztr. Rüben. Die Belegschaft betrug 50 Mann, welche sich in der Kampagne auf 260 erweiterte. An der Spitze der Zuckerfabrik stand der Direktor, dem die Abteilungsleiter, Meister und Vorarbeiter helfend zur Seite standen. Das Gros bildeten die Arbeiter. Ihre Befugnisse wurden in einer „Arbeits-Ordnung“ der „Zuckerfabrik Ferdinand Heine“ von 1900 zusammengefasst. Jeder Beschäftigte bekam bei seiner Einstellung diese Broschüre ausgehändigt. Sie blieb bis zur Beendigung des Arbeitsverhältnisses in seinem Besitz. Durch sie erfuhr der Betriebsangehörige etwas über seine Pflichten und Rechte. Die einzelnen Paragraphen befassten sich mit der wöchentlichen Arbeitszeit (in Ausnahmefällen auch an Sonn- und Feiertagen gültig), dem Verhalten der Arbeiter ihren Vorgesetzten gegenüber, dem Arbeitsplatz, der Lohnzahlung, der Kündigungsfrist, den Ordnungsstrafen und den Arbeitspausen. Im Paragraph 1 wurden die Arbeiter verpflichtet, „den Anordnungen der Fabrikleitung sowie der Beamten und Aufseher Folge zu leisten“. Man bedenke, dass während einer 9stündigen Arbeitszeit die Pausen von 08.00–08.30, 12.00–13.00 und 16.00–16.30 Uhr doch schon großzügig geregelt waren. Natürlich musste diese Arbeitsverordnung den Behörden vorgelegt werden.

Aus dem Rohprodukt Zuckerrübe stellte man hauptsächlich den bräunlichen Rohzucker her, der unter Einwirkung physikalischer und chemischer Prozesse entsteht. Fachleute sprechen von Diffusion und Trockenscheidung. Der Rübenrückstand, besser, die Rübenschnitzel, gingen an die Anlieferer als Viehfutter zurück. Sie wurden entweder direkt verfüttert oder für die Winterversorgung siliert, eine durch Gärung konservierte Futterreserve. Den Rohzucker transportierte man per Bahn zur



### Arbeitsordnung der Zuckerfabrik von 1900

Veredlung in die Raffinerien nach Magdeburg und Tangermünde. Während der Kampagne öffnete sich die Fabrik den Halberstädter Schulkassen zur Besichtigung, um ihren Chemieunterricht auf diese Weise durch die Praxis zu beleben. So eine Führung stand dann immer unter dem Thema: „Die Entstehung des Zuckers von der Rübe bis zum Rohzucker“. Wegen ihres Engagements und ihrer vorbildlichen sozialen Einrichtungen bekam die Fabrik die „Goldene Fahne“ verliehen, worauf man sehr stolz war. Die Firmenleitung konnte sich stets auf eine engagierte Stammbesetzung verlassen, die sich in allen Belangen der Zuckerfabrik verbunden fühlte. Nur so ist es auch zu verstehen, dass einem Vorarbeiter für seine 50jährigen Dienste in der Zuckerfabrik Ferdinand Heine 1934 vom Deutschen Zuckerverband eine Urkunde ausgehändigt wurde.

Die Zuckerfabrik auf dem Kloostergutgelände hieß in der näheren Umgebung scherzhaft „das Schloss am See“. Dieses Bild bot sich den Betrachtern, wenn vor Weihnachten der Schlampteich [heute steht etwa dort die „Sportfactory“] voller



Urkunde zum 50jährigen Betriebsjubiläum

Wasser war und sich die hell erleuchtete Fabrik darin spiegelte. Dann hinterließ die arbeitende Zuckerfabrik einen fast romantischen Eindruck und alle sonst damit verbundenen Unannehmlichkeiten, wie der Ascheflug oder andere Verbrennungsrückstände und die typischen Gerüche sowie natürlich die enorme Straßenverschmutzung durch die Ackerwagen, waren kurzfristig vergessen.

Einige erhalten gebliebene Ansichten vom Innenleben der Zuckerfabrik, die mir das Stadtarchiv freundlicherweise überließ und weiteres Bildmaterial, welches von Herrn JÜRGEN OTTO HEINE liebevoll zusammengestellt wurde, verdeutlichen uns die großzügige und moderne Ausstattung. Auch im Vergleich zu den anderen Zuckerfabrikstandorten des Landkreises Halberstadt, die eine Statistik von 1899/1900 belegt, nahm die „Ferdinand Heine Zuckerfabrik“ mit ihrer Tagesleistung einen der vordersten Plätze ein. Lediglich Wegeleben (16000 Ztr.), Aderstedt (15000 Ztr.) und Gröningen (14000 Ztr.) verarbeiteten mehr Zuckerrüben pro Tag. In der WIERSDORFFSchen Fabrik in Wegeleben verfolgte man die gleiche Strategie wie in der HEINESchen in Halberstadt: möglichst alle zu verarbeitenden Rüben auf eigenen Äckern anzubauen.

Die „Ferdinand Heine Zuckerfabrik“ hat die furchtbaren Weltkriege schadlos überstanden, die Krisenjahre 1911 und 1930 gemeistert, mit der Enteignung der Besitzer und die Überführung des Betriebes 1946 in Volkseigentum wurde man fertig. Durch den Zusammenschluss mit anderen Zuckerfabriken der Region zum Kombinat gab es noch einmal einen Aufschwung. Dieses reichte alles nicht mehr aus, so dass schließlich schon vor 40 Jahren, nach 114 Jahren ihres Bestehens, die Produktion eingestellt werden musste. In den folgenden Jahren diente sie noch als Trocknungswerk für Grünfutter, Getreide und Rübenschnitzel. 1979 profilierte sich das hiesige Werk zum Rationalisierungsmittelbau für die gesamte Zuckerindustrie der DDR und deren Export. Bis 1991 das Ende kam, standen 240 Beschäftigte in Lohn und Brot.

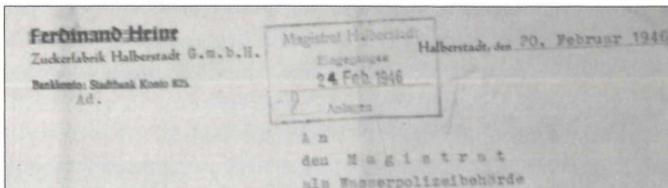
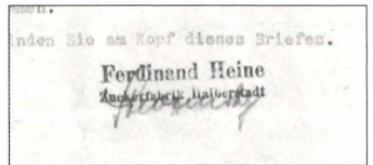
Zwischenzeitlich beherbergten die Gebäude das „Amt für kommunale Wirtschaft“ und die der Stadt gehörende „Nordharzer Stahl- und Apparatebau GmbH“. Heute hat das „Omniplex“, ein Kinogroßunternehmen in den alten Gemäuern sein Zuhause. Im ehemaligen Maschinenhaus befinden sich die verschiedenen Kinosäle mit ihren Serviceeinrichtungen. Aus dem Wohnhaus des früheren Leiters der Zuckerfabrik wurde im Parterre eine Gaststätte. Die Wirtschaftsgebäude und die Leutewohnungen an der Huystraße, die auch den Kampagnearbeitern als Unterkunft dienten, mußten dem Hotelneubau „Ambiente“ weichen. Das sogenannte Gefolgschaftshaus links vom Eingangstor beherbergte später die neuen Büroeinrichtungen mit einem Versammlungsraum für Belegschaftsfeiern. So wird wenigsten optisch die „Ferdinand Heine Zuckerfabrik“ für die Nachwelt erhalten. Aber vom ehemaligen Park mit seinem alten Baumbestand, dem Gemüsegarten und den Gewächshäusern, welche früher auch zum Klosterger St. Burchard gehörten, spricht schon niemand mehr.



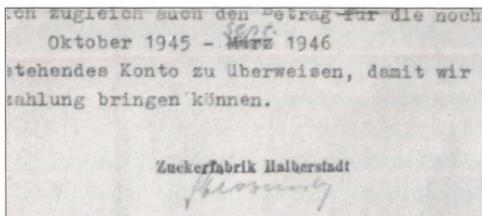
Brief mit Firmenbezeichnung (1892)



Ferdinand Heine Zuckerfabrik Halberstadt (15. September 1945)



Ferdinand Heine (gestrichen!) Zuckerfabrik Halberstadt G.m.b.H. (20. Februar 1946)



Zuckerfabrik Halberstadt (Oktober ? 1946)

Mit meinen Ausführungen sollten Sie die andere Seite des FERDINAND HEINE sen., unseres Museumsgründers, kennenlernen, von der man 50 Jahre nichts erfuhr. Diese Zeit des Verdrängens und Verschweigens hat ausgereicht, um kaum noch brauchbares Material zur Geschichte des Oberamtmannes Ferdinand HEINE sen. als Klostergutbesitzer und als Domanenpächter, als Zuckerfabrikbetreiber sowie als Brennereiunternehmer zu bekommen. Manchmal stand mir auch das Glück zur Seite. Die, die darüber hätten berichten können, waren des Landes verwiesen und die Hiergebliebenen lebten nicht mehr. Trotzdem habe ich versucht Ihnen ein Bild der ehemaligen Halberstädter „Zuckerfabrik Ferdinand Heine“ nachzugestalten, obwohl mir zu Beginn kaum zusammenhängende Aufzeichnungen zur Verfügung standen. Schließlich ergaben viele Einzelhinweise noch ein zusammengefügt Ganzes. Vielleicht bilden diese Zeilen denjenigen eine Anregung und zugleich eine Grundlage, die sich weiter mit dieser Thematik beschäftigen wollen.