

## Crystall-Eis vom Tegeler See?

Unter Kristalleis wird gemeinhin das klare und durchsichtige Eis im Unterschied zum milchigen Natureis verstanden. Solch klares Kristalleis muss werkmäßig hergestellt werden, es ist Kunsteis. Beim Tegeler Eiswerk gab es einen Eishafen, über den das auf dem Tegeler See geerntete Eis an Land gezogen wurde. Der Eishafen ist in seiner ursprünglichen Gestalt erhalten und kann – anders als das Eiswerk – noch heute besichtigt werden.

Die Gründung des Tegeler Crystall-Eiswerks erfolgte 1894, also zu einer Zeit, als bereits Eismaschinen eingesetzt wurden, um Kunsteis herzustellen. Wenn man den Namen „Crystall-Eiswerk“ liest, denkt man sofort an das klare Kunsteis. Wie vereinbart sich dann der Name Crystall-Eis mit der Beschaffung von Natureis über den Eiswerkhafen?

1905 schlug der Verband Deutscher Eishändler und -Fabrikanten eine Klassifikation von „Eis“ vor:

1. **Trübeis.** Dieses weist besonders durch Lufteinschlüsse eine milchige Struktur auf und ist in der Regel auf Seen und Flüssen gewonnenes Natureis. Auch enthält es organische Bestandteile, Keime und aus der Umwelt stammende Verunreinigungen und ist deshalb für den Verzehr ungeeignet. Beim Kontakt mit den gekühlten Lebensmitteln, zum Beispiel Fleisch, kann das Eis die Verunreinigungen auf die Lebensmittel übertragen.
2. Aus hygienischen Gründen stellte man nun Eis künstlich aus Brunnen- oder Leitungswasser her und bewegte es während des Gefrierens; dadurch konnte schon eine gewisse Klarheit erreicht werden, obwohl der Kern noch milchig blieb. Trotz des milchigen Kerns erhielt dieses Kunsteis die Bezeichnung **Klareis**, wohl um ihm einen Wettbewerbsvorteil gegenüber dem Natureis zu verschaffen.
3. Erst als man Kunsteis aus destilliertem und entlüftetem Wasser gewann, erreichte man eine durchgängig kristallklare Struktur und damit das **Kristalleis**.

Warum mag sich der Verband Deutscher Eishändler und -Fabrikanten zu dieser Unterscheidung genötigt gesehen haben?

Die Begriffe scheinen zuvor etwas willkürlich gehandhabt worden zu sein. Kunsteis war teurer als Natureis, das ja von der Natur geliefert wurde und nur „geerntet“ werden musste. Wenn Eisfabrikanten viel Geld in die Produktion kristallklaren Eises gesteckt hatten, wollten sie natürlich diesen Vorteil gegenüber dem Natureis herausstreichen. Nur so konnten sie den höheren Preis ihres Produktes gegenüber dem Käufer rechtfertigen.

Unfairerweise bedienten sich aber auch Lieferanten von Natureis des Begriffs „Kristalleis“ oder führten es sogar im Namen ihres „Werks“, obwohl es nicht um eine Produktion im engeren Sinne, sondern nur um die Gewinnung, Lagerung und Verteilung handelte. Nach heutigen Maßstäben handelte es sich gewissermaßen um Verbrauchertäuschung, wenn Natureis als „Crystall-Eis“ verkauft wurde. Umgekehrt kann man einwenden, dass niemand betrogen wurde, weil der Käufer ja die milchige Struktur seines angeblichen „Crystall-Eises“ erkennen konnte.

Trotzdem hatten die Verkäufer von kristallklarem Kunsteis ein Interesse daran, dass der Begriff „Kristalleis“ ihrem Produkt vorbehalten blieb. Sie konnten sich offensichtlich innerhalb des Verbandes mit ihrer Unterscheidung dreier verschiedener Eisarten Trübeis, Klareis und Kristalleis durchsetzen.

Obwohl Natureis erheblich billiger als Kunsteis war, gab es eine wesentliche Triebkraft für die künstliche Fabrikation von Stangeneis. In milden Winter – wie etwa 1873 oder 1893 – konnte das angebotene Eis die Nachfrage nach Eis zur Kühlung in Haushaltungen und bei der Lebensmittellagerung nicht befriedigen, der Preis stieg stark an. Aushilfsweise versuchte man sogar Eis aus Polargegenden, beispielsweise aus Norwegen, oder Gletschereis zu importieren, was aber wiederum mit hohen Kosten verbunden war.

Carl Linde erkannte dieses Problem und arbeitete an einer Kältemaschine. Bereits 1873 meldete er ein erstes Patent an, 1879 gründete er eine Fabrik zur Herstellung von Eismaschinen. 1895 berichtete „Die Gartenlaube“ ausführlich über die Verbreitung von künstlichem Eis.

In Berlin bestand wegen seiner vielen Brauereien ein großer Bedarf an Eis zum Kühlen des eingelagerten Bieres. Carl Bolle gründete 1872 seine „Norddeutsche Eiswerke AG“. 1886 erntete die AG in der Rummelsburger Bucht in der Saison täglich 150 Transportwagen mit 6.000 Zentnern Eis und brachte diese in die Kühlhallen. Insofern ist die Tegeler Gründung 1894 eher eine spät erfolgte, mit der die Germania-Brauerei vermutlich in den boomenden Markt eindringen oder sich von Zulieferern unabhängig machen wollte. Vorsichtshalber verschaffte sich der 1898 alleinige private Betreiber dieses Werks ein zweites Standbein: Er baute das Restaurant „StrandSchloss“ und stattete es mit einem markanten Aussichtsturm aus. Allerdings brannte das Tegeler Eiswerk zweimal komplett ab.

Carl Bolle baute 1896 an der Köpenicker Straße eine Eisfabrik, um Kunsteis herzustellen. Die Fabrik lieferte Eis in Stangen von etwa 20 Zentimeter mal 20 Zentimeter bei bis zu 1,50 Meter Länge.

Es scheint nie zu einer Klage der Hersteller von Kunst-, also wirklichem Kristalleis gegen die Namensführung der „Crystall-Eiswerke Tegeler-See“ gekommen zu sein.

Ab den Zwanzigerjahren breiteten sich Kühlschränke in Lebensmittelbetrieben und Haushalten aus, in letzteren allerdings zunächst nur bei begüterten Familien. Je mehr der Kühlschrank zur allgemeinen Haushaltseinrichtung gehörte, desto schneller rutschte die Branche der Eishändler und -Fabrikanten in die Bedeutungslosigkeit. Der Tegeler Eisschuppen wurde schon 1925 für andere Zwecke genutzt.

*Meinhard Schröder*