

GESCHICHTSWERKSTATT GRÖPELINGEN E.V.

im Erdgeschoss des Altbremer Hauses
28237 Bremen, Liegnitzstr. 61

STELLUNGNAHME zur Bremer Süßwarenspezialität BREMER BABELER

Bremen, d. 19.02.2014

Sehr geehrte Damen und Herren!

Uns wurde seitens der Firma Bruns der Briefwechsel in dem Beschwerdeverfahren „Friedrich Germann Inh. Marco Uhlisch e.K. gegen Gerald Bruns“ zur Kenntnis gebracht und um unsere Stellungnahme gebeten.

Unser als gemeinnützig anerkannter Verein ist im Bremischen Vereinsregister unter VR 3706 HB eingetragen und kümmert sich rein ehrenamtlich um die Geschichte des ehemaligen Arbeiterstadtteils Gröpelingen. Wir haben uns erstmals 2006 des Themas „Babbeler“ angenommen, weil dieses Produkt seine Ursprünge im Bremer Westen hatte und zwei Produktionsstätten sogar direkt in Gröpelingen vor den Toren der Großwerft AG-Weser lagen. Die Ergebnisse unserer Recherchen findet man auf unseren Internetseiten und in einem kleinen Film wieder, den wir 2007 der Öffentlichkeit vorstellten und der immer wieder im Bürgerfernsehen „Radio-Weser.TV“ gezeigt wird. Alle anderen Veröffentlichungen im Internet (Wikipedia sowie eine Webseite aus Vegesack) und auch der im obigen Briefwechsel zitierte Buten-Un-Binnen-Beitrag von Radio Bremen gehen auf unsere Recherchen zurück. Ich trete deshalb als Vorsitzender der Geschichtswerkstatt Gröpelingen am Schluss des Buten-Un-Binnen-Beitrags als sachkundiger Bürger auf.

Der Eintrag „Babbeler“ unter „Bremer Küche“ bei der Mitmach-Plattform Wikipedia wurde in der Vergangenheit mehrfach (wahrscheinlich aus kommerziellen Gründen) verändert. Wir haben ihn zweimal nachgebessert. Es ist bekannt, dass heute viele Firmen, professionelle Schreiber bewegen, Artikel in Wikipedia zu lancieren, um eigene Produkte gegenüber der Konkurrenz hervorzuheben. Wegen der Vielzahl solcher Versuche übersehen die ehrenamtlich tätigen Hauptredakteure bei Wikipedia häufig diese Manipulationen. Der zur Zeit einsehbare Eintrag zum Bremer Babbeler (s. Anlage) entspricht allerdings unseren Recherchen und lautet anders als der in Ihrem Briefwechsel zitierte.

Der mentholhaltige sog. Bremer Babbeler wurde im 19. Jahrhundert ursprünglich von Bremer Apothekern in Bonbonform als Hustenmittel herausgebracht (s. Herbert Schwarzwälder, Das Große Bremen-Lexikon, Seite 43). Der Erste, der diese Rezeptur verwendete, um eine Zuckerstange damit herzustellen, war unseren Recherchen zufolge der Bremer Konditormeister und Zuckerbäcker Albert Friedrich Bruns, der seit 1886 ein Geschäft am Doventorsteinweg 94 (heute Landwehrstraße) unterhielt, das von seinem Sohn bis in die 40er Jahre des 20. Jahrhunderts weiterbetrieben wurde. Nach dem Krieg setzte der Enkelsohn die Babbeler-Produktion in der Bertholdstr. in Vegesack fort. Seit 2012 betreibt der Urenkel Gerald Bruns an gleicher Stelle die kleine Bonbon-Manufaktur.

Weitere Hersteller waren ab 1923 die Firma Germann im Steffensweg (heute in der Kornstraße), seit 1929 die heute nicht mehr existente Firma Julius Hiller in der Muggenburg, die in unseren Publikationen vernachlässigt wurde, weil dieser Ort nicht zum Bremer Westen zählte, seit 1930 die Firma Klarholz in der Goosestr. (heute nicht mehr existent) und seit 1949 die Firma Reichert in der Liegnitzstr. (heute nicht mehr existent).

Einige Firmen wie Germann und Hiller verwendeten zum Teil veränderte Rezepturen. Nur die Firmen Klarholz und Reichert hielten sich an das gleiche Rezept wie die Firma Bruns, erkenntlich an der Bernstein ähnlichen Farbe und einem deutlicheren Pfefferminzgeschmack, was die Firma Reichert 1950 veranlasste, in ihrer Werbung vom „echten Bremer Babbeler“ zu reden.

Wir halten den Rechtsstreit zwischen den heute noch existierenden Firmen Bruns und Germann für

bedauerlich, unterstützen aber das Ansinnen der Firma Bruns, den seitens der Firma Germann beim Patent- und Markenamt eingetragenen Marken-Namen „Bremer Babbeler“ löschen zu lassen.

Die traditionelle Bremer Zuckerstange „Bremer Babbeler“ war wegen Ihres geringen Preises bei Arbeiterkindern nicht nur sehr beliebt, sie wurde auch nie mit einem bestimmten Firmennamen verknüpft. Es wäre ebenso absurd, wenn plötzlich durch Eintragung beim Markenamt nur noch ein Bremer Bäcker berechtigt wäre, den Bremer Klaven herzustellen.

Die Eintragung beim Markenamt verhindert u. a., dass sich wie in der Vergangenheit verschiedene Hersteller der Produktion des Bremer Babbelers annehmen und so für eine Vielfalt des Produktes sorgen. So verhindert die Eintragung zur Zeit, dass die Behindertenwerkstatt Martinshof hier in Gröpelingen die von uns angeregte Produktion eines Martins-Babbelers startet, da die Leitung offensichtlich nicht grundlos dann rechtliche Auseinandersetzungen fürchtet.

Mit freundlichen Grüßen

Günter Reichert
(Geschichtswerkstatt Gröpelingen e. V.)

ANLAGE

Eintrag „Babbeler“ unter „Bremer Küche“ bei der Mitmach-Plattform Wikipedia
am 19.02.2014

Babbeler [Bearbeiten]

Babbeler sind menthol- bzw. pfefferminzhaltige Zuckerstangen, die in Bremer Manufakturen hergestellt und in Pergamentpapier eingewickelt werden. Sie enthalten neben dem Pfefferminzöl noch Zucker, Glucosesirup und Wasser und sind wohl die ersten Husten-Lutschstangen der Welt.

Die Stange wird in die Faust genommen und das obere Ende der Papierumhüllung abgerissen. Dann beginnt man mit dem Lutschen, wodurch der Rest der Stange bei kleinen Kindern oft mit Speichel, Papier und Faust eine klebrige Verbindung eingeht. Babbeler gehören zum **Bremer Freimarkt**, können aber das ganze Jahr über erworben werden. Es ist ein beliebter Wettbewerb bei Bremer Kindern, den Babbeler möglichst spitz zu lutschen.

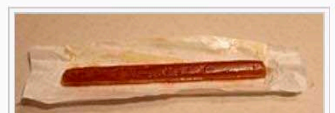
Babbeler gibt es in Apotheken, Drogerien, **Kiosken**, Supermärkten, Reformhäusern und einigen Teeläden innerhalb der Stadtgrenzen Bremens zu kaufen. Die Herkunft des Namens *Babbeler* ist umstritten. Nach einer Erklärung kommt er aus dem **Plattdeutschen** von *hol din Babbel* - „halt' deinen Mund“. Nach einer anderen Erklärung leitet er sich von der holländischen Bezeichnung für traditionelle Zeeländische Karamellbonbons *Babbelars* ab.

Entstehung

Der Babbeler wurde 1886 von dem Utbremer Konditormeister und Bonbonkocher Albert Friedrich Bruns erfunden. Die Produktionsstätte der Firma Bruns war in Utbremen am Doventorsteinweg 94. Man geht davon aus, dass der Volksmund der Zuckerstange diesen Namen gab, weil man sie zum Genuss ständig im Mund (plattdeutsch: *Babbel*) lassen musste und sie dabei ziemlich klebrig wurde.^[4]



Babbeler in typischer Pergamentverpackung



Ausgepackter Babbeler

- ↑ Die einzigen Fertigungsstätten in Bremen sind nur noch die Firma Germann in der Neustädter Kornstraße und die Firma Bruns in der Bertholdstraße in Bremen-Nord, wo Enkel und Urenkel des Erfinders den „Echten Bremer Pfefferminz-Babbeler“ noch heute in bewährter Handarbeit herstellen und ihn lediglich in Bremen-Nord vertreiben. (siehe auch [Darstellung der Geschichtswerkstatt Gröpelingen](#) und [Vorstellung „VIP Vegesack Interessierte Personen“](#)).

1. Vorsitzender: Günter Reichert
28237 Bremen, Liegnitzstraße 61
Telefon: +49 (0)421 614815
e-mail: guenter_reichert@web.de

2. Vorsitzender: Jens Zimmerling
28237 Bremen, Stettiner Straße 27
Telefon: +49 (0)421 6166369
e-mail: groepelingen@arcor.de

Schatzmeisterin: Waltraut Pirlich
28237 Bremen, Görlitzer Str. 12
Telefon: +49 (0)421 6161337

Schriftführerin: Sigrid Ehrhardt
28239 Bremen, Feierabendweg 13
Telefon: +49 (0)421 6166576
e-mail: sigridehrhardt@web.de