

Eiscafé OHA

Gastliche Stätten

in und um Bad Berka

Kurz nachdem Molkereibesitzer Otto Hansen 1947 sein erstes Speiseeis produzierte, gründete er mit seiner Frau Ilse zunächst im Pavillon in der Tannrodaer Straße die erste Eisdiele in Bad Berka. Neben Milch wurde dort nun hauptsächlich Eis am Stiel verkauft. Nach dem Auszug der Gewerbebank zog die Eisdiele 1954 in die Bahnhofstraße 4. Es folgten Umbauten und Erweiterungen 1967/68, so dass die OHA Eis- und Milchbar selbst hergestelltes Speiseeis, Kaffee, Kuchen, Milchmix- sowie alkoholische Getränke nun in gemütlichem Ambiente anbieten konnte. Die „Milchbar“ war allseits beliebt. Selten blieb ein Stuhl leer. 1967 übernahm Tochter Birgid Machulla als Geschäftsführerin die Verantwortung und gab sie im Jahr 2000 weiter an Sohn Rainer Machulla. Seitdem führt der Enkel des Gründers nun bereits in 3. Generation das OHA-Eiscafé. Geöffnet hat er für seine Gäste täglich von 9 - 20 Uhr, an warmen Abenden auch länger.

OHA Eis Milch BAR
 • Eisspezialitäten
 • täglich frisches Tortensortiment nach Hausfrauenart
 • kleine Speisen
 • Kaffee, Tee und ein reichhaltiges Angebot an Getränken
 Angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen Birgid Machulla und Mitarbeiter
 - 0702 Bad Berka Bahnhofstr. 4 Tel. 22019

1914 1964

OHA BAD BERKA Erzeugnisse
ein Begriff für Qualität!

OTTO HANSEN KG · BAD BERKA
Käsewerk Ruf Bad Berka 250 Eiskremwerk

Unser Produktionsprogramm:
Tiefländer-, Chester-, Gouda-, Tollenser Käse ohne Rinde
als Vollfett-Schmelzkäse in Ecken zu 62,5 g
Tiefländer, Chester, Gouda, Gouda mit Kümmel,
Tollenser, Tollenser mit Kümmel, Tollenser mit Paprika und Tollenser mit Kräutern.
Käsezubereitung mit Tomate, mit Salami und mit Schinken

Das Spitzenerzeugnis

Doppel-Rahm-Käsecreme
60 % Fett i. T.
Thüringer Stangenkäse · Kochkäse · Harzer Käse

Eishappen nach Pflückerart EIS am Stiel

„Bad Berkaer Eis am Stiel - schmeckt so gut und kost' nicht viel!“

Mit einem selbst gebauten „Eismobil“ zog Birgid Machulla (re) schon 1953 als Kind im Sommer mit ihren Freunden ins Bad Berkaer Freibad, um die Badegäste mit der kühlen Köstlichkeit ihrer Eltern zu versorgen.



1967 übernahm Birgid Machulla (links im Bild) die Eisbar, rechts Kellnerin WaiTraud Bonkowski



das Team der Eis- Milchbar 1990: von re: Inh. Birgid Machulla, Sohn Dr. Ralf sowie Schwiegertochter Birgit Machulla, eine Schülerin, Anja Kromholz
Bild unten: das Straßenlokal nach Umgestaltung der Bahnhofstraße in eine Fußgängerzone

