



DDR *Kochbuch*

Das
Original



KOMET

DDR *Kochbuch*



© KOMET Verlag GmbH, Köln

www.komet-verlag.de

Autoren: Barbara und Hans Otzen

Gesamtherstellung: KOMET Verlag GmbH, Köln

978-3-8155-8431-6

Bildnachweis:

Covermotive: dpa (oben Mitte und oben rechts), TLC (oben links und unten)

Alle übrigen Abbildungen stammen aus dem Archiv des Verlags.



Inhalt

Vorwort

Rezepte

Vorspeisen und kleine Gerichte

Suppen und Eintöpfe

Kartoffel- und Gemüsegerichte

Eier- und Geflügelgerichte

Fleischgerichte

Wildgerichte

Fischgerichte

Kuchen, Gebäck und Nachspeisen

Register

Vorwort

Im Überschwang der Ereignisse des Jahres 1989, denen wir die Wiedervereinigung der beiden deutschen Staaten verdanken, wurde manches verdrängt oder vergessen und vieles verdammt, was sich später wieder als wertvoll und erinnerungswert erweisen sollte. Dies gilt in besonderem Maße für die Kochkultur, wie sie in der Deutschen Demokratischen Republik gepflegt wurde und die wie kaum ein anderer Lebensbereich ein halbes Jahrhundert DDR-Geschichte auf sehr anschauliche und handfeste Art und Weise widerspiegelt.

Mit dem Ende des Zweiten Weltkriegs und dem Zusammenbruch aller Versorgungsorganisationen bestand zunächst das Hauptziel der Menschen – der alteingesessenen Bewohner wie auch der hinzu gekommenen Flüchtlinge – darin, die notwendigen Grundnahrungsmittel zur Aufrechterhaltung der Existenz für sich und ihre Familien zu beschaffen. Die Trennung Deutschlands in zwei so gegensätzliche politische und ökonomische Systeme, wie sie nun einmal der planwirtschaftliche Osten einerseits und der marktwirtschaftliche Westen andererseits darstellten, hat dann auch ganz schnell die Lebensbereiche des Essens und Trinkens erfasst. Im Westen ermöglichte der weltweite Handel Zugang zu Nahrungsmitteln und Getränken aus aller Herren Länder, im Osten war das mengenmäßige Angebot zwar bald ausreichend vorhanden, aber bis zum Ende der DDR durch teilweise knappe Warenpräsenz und geringe Auswahl gekennzeichnet. Während sich im Westen das

Interesse ausländischer, gar exotischer Küche zuwandte, brachte die Öffnung der DDR zu den Mitgliedsländern des Rats für Gegenseitige Wirtschaftshilfe neue Impulse vor allem aus der osteuropäischen Küche. Im Westen folgte als nächste Welle die Rückbesinnung auf die Deutsche Küche, basierend auf der modernen Umgestaltung alter landsmannschaftlicher Rezepte. Im Osten war diese landsmannschaftliche Küche aus Mecklenburg bis Sachsen in den Haushalten immer präsent, die Einkaufssituation erforderte aber einen Einfallsreichtum, wie er sich in dieser Art im Westen nicht zu entwickeln brauchte. Aber gerade im Umgang mit diesen knappen Möglichkeiten liegt eine der Besonderheiten der DDR-Küche, deren wahre Vielfalt sich eigentlich erst jetzt wieder erschließt, wo man neben den „Wunden der Wende“ auch die Vorzüge des früheren Lebens in der DDR wieder entdeckt.

Als „ostalgtisch“ wird diese Entwicklung gerne bezeichnet, allerdings immanent mit der Gefahr verbunden, die negativen Seiten des Lebens in der DDR nur allzu leichtfertig zu verdrängen. Doch an viele Dinge des alltäglichen Lebens erinnert man sich gerne. Das beste Beispiel hierfür bildet die Renaissance alter DDR-Lebensmittel, mit denen der Markt neu belebt wird – wenn auch in neuem Gewand und sicherlich auch neu komponiert. Aber überall auf der Welt ändern sich die geschmacklichen Vorlieben gerade bei Nahrungsmitteln und Getränken weit schneller, als dies manchem Hersteller lieb ist. Und so erinnert man sich auch gerne daran, wie man mit diesen Produkten schmackhafte Gerichte kreiert hat und welchen Spaß man daran hatte, sie zu Hause oder im Freundeskreis zu genießen. Die Rezepte in diesem „DDR-Kochbuch“ sollen an die schönen Stunden in dieser Zeit erinnern!

Kochen in der DDR

Mit dem Ende des Zweiten Weltkrieges brach das Deutsche Reich zusammen, die Ostgebiete kamen zu Polen, Mitteldeutschland wurde zur Sowjetischen Besatzungszone („SBZ“). Die Städte waren zerbombt, die Wirtschaft kaum noch arbeitsfähig. Und was an Industrieanlagen in der SBZ noch vorhanden war, wurde zu großen Teilen im Wege der Demontage als Reparationsleistung in die Sowjetunion verbracht. Darüber hinaus bluteten Reparationszahlungen der SBZ an die Sowjetunion, die noch bis 1953 geleistet wurden, das Land zusätzlich aus.

Lebensstandard in der Nachkriegszeit

In den ersten Nachkriegsjahren trat zur großen Wohnungsnot der Menschen noch Hungersnot hinzu. Die Landwirtschaft konnte mangels Betriebsmitteln kaum mehr produzieren, die Bodenreform, mit der seit September 1945 alle landwirtschaftlichen Betriebe mit einer Fläche von mehr als 1000 Hektar in der SBZ enteignet wurden, zerstörte vorhandene Betriebsstrukturen – und das, was das Land noch hergab und was nicht selbst verzehrt wurde, kam nicht mehr zum Verbraucher, weil es die alten Vertriebswege nicht mehr gab. In den Jahren 1945-48 wurden große Teile der Industrie in so genannte Volkseigene Betriebe (VEB) umgewandelt – dies traf die Ernährungsindustrie gleichermaßen.

Betriebskantine

Fast alle Betriebe in der DDR – egal ob volkseigen oder Kombinate – verfügten neben Fortbildungseinrichtungen („Betriebsakademie“) über Urlaubseinrichtungen („Betriebserholungsheim“), über eine Betriebsgewerkschaftsleitung (die nichts zu

sagen hatte) sowie zur Pausenversorgung der Werktätigen auch über eine Betriebskantine. Hier wurden zu hoch subventionierten Preisen Nahrungsmittel und ganze Mahlzeiten ausgegeben. Die Stimmungslage unter den Werktätigen im Betrieb hing unter anderem sehr von der Qualität der in der Kantine ausgegebenen Speisen ab. Selbst wenn diese in Ordnung war, hatten die Kantinenräumlichkeiten in den Betrieben doch immer Abfertigungscharakter.

Den Menschen in der SBZ ging es schlecht. Während im Westen Care-Pakete die Not wenigstens teilweise lindern konnten, hatte die Sowjetunion, die vom Kriegsgeschehen am stärksten betroffen war, genug damit zu tun, ihre eigene Bevölkerung einigermaßen mit Lebensmitteln zu versorgen. So musste man sich selbst helfen – Hamsterfahrten auf's Land waren an der Tagesordnung. Doch das war im Westen genauso. Hier ging es aber schneller bergauf. Der Westen verzichtete auf Demontage, Reparationszahlungen wurden nicht verlangt – im Gegenteil, mit dem Marshall-Plan brachten die Amerikaner sogar Investitionsmittel zur Wiederbelebung der Wirtschaft im Westen auf.

Im Westen wie im Osten stellte man mit dem System von Lebensmittelkarten zunächst die Grundversorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln sicher. Dieses System war im Westen spätestens seit der Einführung der D-Mark am 20.6.1948 hinfällig geworden. Die Konvertibilität dieser Währung stellte die Grundlage für den nun im Westen massiv einsetzenden wirtschaftlichen Aufschwung dar – das „Wirtschaftswunder“ war geboren. Mit diesem kaufkräftigen Geld konnte sich die Westbevölkerung wieder Nahrungsmittel ihrer Wahl leisten. Nach den entbehrungsreichen Jahren häufte man auf die Teller, was gefiel. Dicke Koteletts mit leckeren fetten Saucen mit einem

ordentlichen Schlag Kartoffeln beglückten die Menschen – die „Fresswelle“ hatte eingesetzt.

Lebensmittelkarten

Die Entwicklung auf dem Gebiet der Sowjetischen Besatzungszone nahm einen anderen Verlauf. Auch in der SBZ wurde im Wege einer Währungsreform – nur drei Tage nach der im Westen – die alte Reichsmark durch eine gleichfalls D-Mark genannte Währung ersetzt, die ab 1968 „Mark der deutschen Demokratischen Republik“ hieß. Es blieb immer eine „schwache“ Währung ohne internationale Kaufkraft. Diese Währung blieb aber auch immer eine ungerechte Währung, denn DDR-Bürger mit Zugang zur D-Mark, die ihnen vor allem Verwandte aus dem Westen zukommen ließen, konnten sich ganz andere Dinge leisten als solche ohne „Valuta“. Und entgegen dem vereint von den vier Siegermächten im Potsdamer Abkommen vom 2.8.1945 ausgedrückten Willen, ganz Deutschland als wirtschaftliche und politische Einheit zu belassen, wurde die SBZ allmählich dem Gesellschaftssystem der Sowjetunion angeglichen. Die Staatsgründung der Deutschen Demokratischen Republik erfolgte am 7.10.1949. Sukzessive wurde das Wirtschaftssystem der DDR durch das Zentralkomitee der SED in die Zentralverwaltungswirtschaft (Planwirtschaft) überführt, gekennzeichnet durch zentrale Planung des Wirtschaftsprozesses, administrative Festlegung von Preisen und Löhnen, staatliches Außenhandels- und Valutamonopol. So wurde auch der Bevölkerungsbedarf durch die Staatliche Planungskommission, einem Organ des Ministerrats der DDR, festgelegt, also die Gesamtheit aller Produkte, die von den Privatpersonen erworben werden konnten. Um die Produktion an Gütern in Ostdeutschland weiter anzukurbeln, wurden die Arbeitsnormen, die so genannten Sollvorgaben für Arbeitsleistungen, ständig weiter angehoben. Der wachsende Unmut über die zunehmende Ausnutzung der

Werkstätigen, ohne dass ihrem Lohn eine entsprechende Kaufkraft gegenüberstand, führte zur Arbeitsniederlegung durch Ost-Berliner Bauarbeiter, aus der sich dann am 17. Juni der Volksaufstand gegen die Ostberliner Führung entwickelte. Was daraufhin geschah, ist eine weltbekannte Tatsache: Russische Panzer griffen ein und warfen den Volksaufstand nieder.

Aufbruchjahre

Rückwirkend kann man feststellen, dass sich die zweite Hälfte der 50er Jahre zu innerstaatlichen Aufbruchjahren der DDR entwickelte. Endlich war die Zeit der reinen Notbehelfe in der Ernährung vorbei, das Angebot an Nahrungsmitteln und Getränken erweiterte sich, 1958 wurden die letzten Lebensmittelkarten abgeschafft. Inzwischen war der Konsum, der in der Nazizeit nicht mehr existieren durfte, neu gegründet worden. Diese genossenschaftlichen Läden verbreiteten sich bald über das ganze Land. Später angeschlossene „Konsument“-Produktionsbetriebe sorgten für den weiteren Ausbau des Lebensmittel- und Getränkesortiments in der DDR. Bereits 1948 war die Staatliche Handelsorganisation (HO) gegründet worden. Schon 1950 bot ein erster HO-Laden Lebensmittel frei, also ohne Lebensmittelkarten, an. Im Laufe der Existenz der DDR waren unter der Führung der HO alle wirtschaftlichen Organe, Betriebe und Verkaufseinrichtungen des volkseigenen Einzelhandels wie etwa die „Centrum“-Warenhäuser, „Magnet“-Warenhäuser, „Inter-Hotels“ etc. zusammengefasst worden.

Berufstätigkeit der Frau

Im Zuge des einsetzenden wirtschaftlichen Aufschwungs der DDR wuchs der Arbeitskräftebedarf, gleichzeitig wanderten aber immer mehr Menschen in den Westen ab, so dass sich

die Staatsführung veranlasst sah, Frauen stärker in den Wirtschaftsprozess mit einzubeziehen. Die Berufstätigkeit der Frau entsprach aber auch ganz den gesellschaftlichen Vorstellungen von der Gleichberechtigung von Mann und Frau in einer sozialistischen Gesellschaft und wurde daher auch aus ideologischen Gründen staatlicherseits gefördert.

Die Berufstätigkeit der Frau bedeutete in der Konsequenz, dass die Hauptmahlzeit einer Familie werktags nicht mehr zu Hause eingenommen werden konnte. So ergab sich in der DDR von vornherein eine ganz andere Ernährungsorganisation als in dem sich in dieser Hinsicht viel traditioneller entwickelnden westlichen Deutschland. In der DDR nahmen Werks- und Bürokantinen schon bald eine bedeutende Rolle in der Ernährung der Bevölkerung ein. Und um das Betreuungsproblem für die Kinder zu lösen, wurden Ganztagskinderhorte eingeführt, die auch Verpflegung boten, in der Schule gab es vormittags die etwas längere Milchpause und nach der Schule konnte ein Mittagssmahl eingenommen werden – für die Oberstufe ging dann allerdings der Unterricht weiter. Häusliches Kochen fand so in der Woche kaum noch statt. Und auch am Wochenende – seit 1967 war der Sonnabend für die Berufstätigen in der DDR arbeitsfrei – war auch die Zeit für die Zubereitung von Mahlzeiten knapp. Dieses Problem war für die Staatsführung der DDR von so grundlegender Bedeutung, dass die Staatliche Plankommission darauf einging. So entwickelten die Volkseigenen Betriebe der Ernährungsindustrie nunmehr vorgefertigte Produkte und Fertiggerichte, von denen Kukoreis (= Kurzkochreis) und Tempolinsen (= vorgegarte Linsen), Tempobohnen und Tempoerbsen Kultstatus erreichten.

Hamm wa nich!

Einkaufen in der DDR hatte seine Besonderheiten. Wenn durch Flüsterpropaganda bekannt wurde, dass in der Stadt Bananen eingetroffen waren, setzte der Lauf in die Geschäfte ein – Arbeitszeit spielte da auch keine Rolle. In Leipzig gab es zur Messezeit sogar Außergewöhnliches. Im Intershop-Laden traf dann Schweizer Käse ein. Die Zimmervermieter, von den Messegästen frisch versorgt mit Westgeld, setzten zum Endspurt an – doch wer zu spät kommt, den bestraft das Leben. Zu lang wurden manchmal die Schlangen, und manch frustrierter Käufer ging dann leer aus.

Doch für den Alltagsbedarf ging das Einkaufen gemächlich daher. Dank EVP (= Einzelhandelsverkaufspreis). Die EVP's wurden für alle Waren der DDR vom Amt für Preise einheitlich festgelegt. Da kostete die Halberstädter Konserve in Halberstadt genauso viel wie in Dresden – wenn sie dann im Regal stand und nicht als „Bückware“ verkauft wurde.

Die EVP's für Nahrungsmittel waren wie die Preise in den Betriebskantinen hoch subventioniert. Brot und Milch kosteten wenige Groschen, und eine 500-g-Kekse-Packung kostete genau fünfmal so viel wie eine 100-g-Packung. Die DDR-Regierung traute sich trotz wirtschaftlicher Not nicht, die Preise anzuheben. So wechselte man die Produkte aus. Die neuen enthielten dann entweder weniger Fett oder weniger Kakao und kosteten dann aber mehr als die ausgewechselten.

An die Schwarzmeerküste

In dem Maße, wie sich die DDR nach Westen hin verschloss, öffnete sie sich zaghaft gen Osten. Während Urlaubsreisen

für die Westdeutschen zu einer Lieblingsbeschäftigung wurden, die sie auch über die Grenzen zu den Sonnenstränden an der Adria führten, begannen ostdeutsche Urlaubsaufenthalte zunächst in den Ferienheimen des ostdeutschen „Freien deutschen Gewerkschaftsbundes“, die subventioniert und daher erschwinglich waren. Doch auch im Osten regte sich das Fernweh – und was für die Westler die Adriastrände bedeuteten, boten bald die Schwarzmeerstrände für die Ostler. Wenn auf diese Weise die Westler Spaghetti mit Tomatensauce kennen lernten, dann die Ostler bulgarischen Käse oder ungarische Salami.

Schon in ihren Aufbaujahren nahmen also die beiden deutschen Staaten eine divergierende Entwicklung. Während sich für Westdeutschland die ganze Vielfalt des Weltmarktangebots an Nahrungsmitteln und Getränken wie gleichermaßen die ganze Vielfalt der Kochkulturen der Welt eröffnete, vollzog sich in der DDR die Öffnung nach Osteuropa nur langsam. Zunächst ging es der Staatsführung darum, die Eigenproduktion an Nahrungsmitteln auszubauen, so dass sich ostdeutsches Kochen zwangsläufig auf die traditionellen Produkte des Landes konzentrierte – Hausmannskost war angesagt! Aber in beiden deutschen Teilstaaten blieb seither die Überernährung an der Tagesordnung. Der durchschnittliche Kalorienverbrauch der DDR-Bewohner lag im internationalen Vergleich an der Weltspitze. Aber auch in Westdeutschland hat sich das Zuviel an Ernährung, an Fetten, Zucker, Alkohol und etwa auch Fleisch bis heute erhalten – jedenfalls beklagen die Gesundheitspolitiker aller Parteien die enorm gestiegenen gesellschaftlichen Kosten, die aus falscher und zu reichlicher Ernährung resultieren.

Nicht nur im Westen, sondern auch in der DDR erhoben sich vermehrt Stimmen, die eine gesündere Ernährung propagierten. Hierauf reagierte die Staatsführung, indem nunmehr auch gesündere, kalorienreduzierte Produkte

angeboten wurden. Beispielsweise kam jetzt „Cama“ als gesunde Halbfettmargarine des VEB Thüringer Öl- und Margarinewerks Gotha auf den Markt. „Frische Rahmbutter“ war seit 1972 das Pendant auf MilCHFettbasis dazu. Dieses Produkt war aber nie ausgereift, es bröckelte und war zum Backen nicht geeignet, zum Braten zu wässrig. Auch der Westen blieb von diesen Produkten nicht verschont. Die Ernährungsindustrie ließ sich viel dazu einfallen, wie man mehr Wasser in der Butter oder in der Margarine schnittfest machen kann – dünner streichen wäre sinnvoller und kostengünstiger gewesen. Denn in der Regel sind auch heute noch die kalorienreduzierten Produkte teurer als das, was der Supermarkt vergleichsweise kalorienreicher anbietet.

Auf jeden Fall ließen sich die Verbraucher in Ost und West nicht den Geschmack und den Spaß am Essen verderben. Im Westen hatte man sich während der „Fresswelle“ satt gegessen. Nun wollte man sein Essen richtig genießen. Da kam die „Nouvelle Cuisine“ aus Frankreich gerade recht. Kleine Portionen, bissfest gegartes Gemüse, alles gut und fein auf dem Teller drapiert, aber auch sehr teuer. Auch diese Welle überlebte sich rasch. Vernunft zog ein. Seither bemühten sich die Verbraucher im Westen zunehmend um Qualität und um Vielfalt – Kochen und Essen war zum großen Erlebnis geworden! Anregungen dazu kamen aus aller Welt. Alle europäischen Küchen sind heute in Deutschland präsent. Darüber hinaus gibt es Chinalokale allerorten, indisches Essen ist im Kommen – „Ethnic Food“ („Die Küche der Völker“) heißt diese neue Welle. Doch eines ist geblieben, nämlich das Interesse der Deutschen an ihren eigenen Kochtraditionen, deren Wurzeln auch in der landsmannschaftlichen Küche liegen.

„Omas Rezepte“ sind wieder „in“, natürlich den heutigen Bedingungen angepasst. Das, was früher mächtig und fett gekocht wurde, kommt heute leicht und geschmackvoll auf den Tisch. Vergessen ist die Sauce auf der Basis einer

Mehlschwitze, dafür wird sie heute aus dem Fleischsud, vielleicht nur mit ein wenig Wein oder nur etwas Crème fraîche verfeinert, gewonnen. Die Weltoffenheit des Westens war aber auch in der DDR präsent. Vor allem das westdeutsche Fernsehen führte jeden Tag den Widerspruch zwischen den Parolen der DDR-Staatsführung und dem alltäglichen Leben in der DDR vor. Gerade die unnachgiebige Umgestaltung des Gesellschaftssystems in der DDR veranlasste immer mehr Bürger, ihrem Land den Rücken zu kehren und – den „Verlockungen des Westens“ folgend – in die Bundesrepublik zu flüchten. Um diesem Aderlass entgegenzuwirken, wurde 1961 die Mauer gebaut, die fortan die Westgrenze der DDR undurchlässig machte. Diese „Antifaschistischer Friedenswall“ genannte Mauer blieb die größte Hypothek, die bis zum Ende auf der DDR lastete. Doch die Staatsführung konnte sich nunmehr im Schutz der Mauer ganz auf die innere Weiterentwicklung konzentrieren.

Das Neue Ökonomische System

Das Ende der 60er Jahre in der DDR eingeführte Neue Ökonomische System gab angesichts der durch gesamtwirtschaftliche Planung überforderten vergesellschafteten Produktionsbetrieben mehr Freiraum in der wirtschaftlichen Gestaltung – aber auch nur innerhalb vorgegebener Rahmen. So konnte die DDR trotz ungünstigerer gesamtwirtschaftlicher Voraussetzungen gegenüber marktwirtschaftlichen Systemen durchaus beachtliche wirtschaftliche Erfolge erzielen und sich zur zweitgrößten Volkswirtschaft im Rat für Gegenseitige Wirtschaftshilfe („RGW“), dem östlichen Pendant zur westlichen Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft („EWG“), aus der später die Europäische Union („EU“) hervorging, entwickeln. So bitter es auch klingen mag – die selbst erwählte Abgeschlossenheit von der westlichen Welt hatte

auch Vorteile für die DDR-Staatsführung. Die Produktion wuchs weiter und vor allem auch das Angebot an Nahrungsmitteln und Getränken erweiterte sich, erreichte aber nie ein Niveau, das die DDR-Bevölkerung auch nur annähernd zufrieden stellte.

Doch mit der Zeit gewöhnte sich die Welt an die zwar immer wieder angeprangerte DDR-Mauer, aber ohne Gewalt war sie offensichtlich nicht mehr zu beseitigen. Und im Zuge der einsetzenden Entspannungspolitik war Eskalation an der deutsch-deutschen Grenze nicht mehr angesagt. Das Wettrüsten zwischen Ostblock und Westblock um die Vorherrschaft in der Welt war volkswirtschaftlich immer weniger zu verkraften. Und in den demokratischen Ländern mehrte sich der politische Widerstand gegen das Wettrüsten auf der Erde. Die Unruhen des Jahres 1968 mit ihren vielen Studenten-Revoluten hatten gerade der Bundesrepublik gezeigt, wie sensibel die Frage des Ost/West-Konfliktes geworden war. Und so bestand die neue Zielsetzung der Weltpolitik darin, durch vorsichtige Annäherung entspannend auf die beiden Machtblöcke einzuwirken. Dies hatte implizit zur Folge, das bestehende weltpolitische Ordnungssystem zu akzeptieren – mit der zwangsläufigen Folge, dass die DDR nunmehr auch im Westen hoffähig wurde.

Die „Goldenen Jahre“

So kann man also im Nachhinein die 70er Jahre als die goldenen Jahre für die DDR-Staatsführung bezeichnen. In dieser Zeit ging es nicht nur wirtschaftlich in der DDR bergauf, vor allem konnte sie sich in einer internationalen Anerkennungswelle sonnen, die zuvor niemand für möglich gehalten hätte. Doch fadenscheinig war dieser Glanz, die Bürger der DDR durchschauten die Parolen ihrer Staatsführung. Den stabilen Preisen in den HO-Läden und im Konsum standen die für DDR-Verhältnisse exorbitanten

Preise in den Delikat-Läden gegenüber, dazu noch ganz zu schweigen von der Ungerechtigkeit, im Intershop nur gegen Devisen einkaufen zu können. Aber was nützen selbst die stabilen Preise, wenn es so begehrte Produkte wie Apfelsinen oder Bananen nur sporadisch zu kaufen gab. Südfrüchte blieben „Kalenderfrüchte“ – diese Bezeichnung fiel solchen Produkten deshalb zu, weil es sie eigentlich nur vor Festtagen zu kaufen gab. Wenn es Bananen gab, schaute man in den Kalender und wusste, dass vierzehn Tage später Weihnachten war. Und die „Ersatz“-Apfelsinen, die die DDR-Staatsführung unter der Bezeichnung „Cubasin“ aus Kuba einfuhrte, waren strohig und eigneten sich eigentlich nur zum Auspressen.

Bei allem Unmut über die verdrießliche Situation in der DDR wollten sich die Menschen aber nicht die Freude am Leben verderben lassen. Angesichts der durch Betriebe, Gewerkschaften, Partei und andere sozialistische Einrichtungen permanent verplanten Freizeit durch angeordnete Veranstaltungen schätzten die Menschen ihren Privatbereich umso mehr. Man traf sich im kleinen Kreis, feierte gerne, und wenn es Sommer wurde, zog man am Wochenende in die Datsche, wo es dann mit Freunden hoch her ging. Sommers wie winters wollte man dabei zu Bier, Schnaps oder Wein auch gut essen. Das Fernsehen half dabei. Zwei Fernsehköche haben in der DDR Karriere gemacht: Rudolf Kroboth und Kurt Drummer.

Die DDR-Fernsehköche

Rudolf Kroboth ist als „Fischkoch“ populär geworden. Seine Fernsehkochsendung hat später sein Sohn Rainer Kroboth bis in die 70er Jahre hinein fortgeführt. Die DDR hatte sich nämlich eine Hochseefangflotte zugelegt. Seefisch wurde nun regelmäßig angelandet und ergänzte das knappe Angebot an Ostseefischen wie Hering oder Scholle vor allem um Makrele, Rotbarsch, Seelachs und Kabeljau. „Jede Woche

zweimal Fisch hält gesund, macht schlank und frisch“ war die neue Parole im Lande. Und in der Tat gelang es, auch die Distribution für Seefisch durch entsprechende Kühltransporte so weit zu organisieren, dass regelmäßig Ware in die Geschäfte kam. Vor allem Makrele, die auf Dauer aber den Leuten auch zuviel wurde. Wer ein breiteres Angebot an Fischen suchte, musste allerdings in ein Delikat-Geschäft gehen. Dort konnte man auch russischen Kaviar und gelegentlich sogar Hummer oder Krebse einkaufen. Doch auch die Fischverarbeitung machte Fortschritte. Bald schon gab es Tiefkühlfish und Fischkonserven aller Art. Durch Kroboths Initiative entstanden in mehreren Orten der DDR spezielle Fischrestaurants. Die Kette dieser Fischgaststätten trug die Bezeichnung „Gastmahl des Meeres“. Als erste Gaststätte erhielt die „Scharfe Ecke“ in Weimar 1966 diese Auszeichnung, weitere Gaststätten in Berlin, Rostock, Leipzig etc. folgten. Doch auch die DDR verspürte im Laufe der Zeit die Auswirkungen der Überfischung der Meere. Die Fänge gingen zurück. Dazu schützten mehr Staaten wertvolle Fanggebiete vor ihren Küsten durch Erweiterung der Seegrenze von 12 auf 200 Meilen. So war die Neufundlandbank als Hauptzielgebiet der DDR-Fischfangflotte nicht mehr zugänglich. Das Seefischangebot in der DDR wurde immer knapper, so dass das DDR-Fernsehen Anfang der 70er Jahre die Rezeptsendungen des Fischkochs einstellte.

Die Kochsendungen im DDR-Fernsehen waren weiter ungeheuer beliebt. Nachdem der Fischfernsehkoch vom Bildschirm verschwunden war, nahm Kurt Drummer den neuen Platz als Fernsehkoch ein. Kurt Drummer war Chefkoch der „Vereinigung Interhotel“. Er stellte die gesamte Palette der Rezepte von der Vorspeise über Hauptgerichte und Desserts bis hin zu Getränken vor. Sein großes Verdienst war es dabei, diese Rezepte so zu gestalten, dass die erforderlichen Zutaten der momentanen und speziell der saisonalen Angebotslage in der DDR entsprachen. Er gab

auch Tipps zum Improvisieren. „Aus dem Vorhandenen das Beste machen“ war seine unausgesprochene Devise. Seine Sendungen waren nicht zuletzt deswegen so beliebt – wie übrigens auch seine Kochbücher, die in der DDR reißenden Absatz fanden.

Kurt Drummer hat mit seinen Kochsendungen auch das internationale Flair in die Küchen der DDR getragen. Sicherlich standen dabei osteuropäische Gerichte im Vordergrund, aber Drummer hat gleichermaßen auch die italienische Küche nicht nur mit Pizza, Spaghetti und Tomatensauce bekannt gemacht – schließlich gab es ja genügend Tomaten vom Balkan. So stellte er auch österreichische Rezepte vor wie gleichermaßen Rezepte aus Skandinavien. Französisches, Englisches oder gar Amerikanisches kam zwangsläufig selten vor. Und auch mit Rezepten aus dem kapitalistischen Westdeutschland ging er sparsam um. Dafür holte er aber so manches „Oma-Rezept“ aus der Schublade, mit dem die landsmannschaftliche Küche der ehemaligen ostdeutschen Länder zwischen Mecklenburg und Sachsen wieder belebt wurde. Hierfür waren ihm die Fernsehzuschauer besonders dankbar.

Nach der „Fischwelle“ gab es in der DDR die „Geflügelwelle“. Mit der Hähnchenproduktion konnte man schnell und kostengünstig die aufwändigere Schweine- und Rindfleischproduktion ergänzen. Bereits Anfang der 60er Jahre hatte man in Bulgarien mit der industriellen Geflügelproduktion große Erfolge erzielen können. Die DDR-Führung übernahm dieses System und gründete in den Bezirken „Kombinate Industrielle Mast“ (= KIM). Sie produzierten nicht nur Eier in ungeheuren Mengen, sondern auch Hühner, die mit mindestens 1000 Gramm Gewicht, besser noch mit 1200 Gramm Gewicht als „Broiler“ in den Markt kamen. Gegrillt erhielten sie die Kult-Bezeichnung „Goldbroiler“. In der „Broiler-Bar“ kamen sie mit einer Würzung bestrichen unter den rotierenden Elektrogrill – ein neues kulinarisches Erlebnis für die DDR-Bewohner.

Übrigens hat Fernsehkoch Kurt Drummer diese Geflügelzuchtweile in der DDR mit seiner Parole „Nimm ein Ei mehr!“ außerordentlich beflügelt.

Ende der 70er Jahre zeigte sich immer deutlicher, wie krank das sozialistische System der DDR schon war. Die große internationale Energiekrise 1978/79 belastete durch die enorm gestiegenen Weltmarktpreise ihren Devisenhaushalt über die Maßen, galt es doch aus politischen Gründen die Inlandspreise stabil zu halten. Vor allem die Preise für Grundnahrungsmittel blieben gleich, so dass zu diesem Zeitpunkt schon an die vierzig Prozent des Staatshaushaltes für Subventionen reserviert werden mussten. Die DDR-Bürger selbst merkten zu diesem Zeitpunkt noch gar nicht, wie marode ihr Land schon war. Man hatte sich mit dem System, so weit es ging, arrangiert, und versuchte in seinen Nischen zu leben. Im Verhältnis zur vorangegangenen Zeit war der Lebensstandard hoch, höher als in jedem anderen sozialistischen Land, wohin die DDR-Bürger ja jederzeit reisen konnten.

Die „kleinen Freiheiten“

Je größer die Vorbehalte der Bevölkerung gegen ihre Regierung wurden, ohne gegen deren Machtanspruch etwas ausrichten zu können, umso mehr zogen sich die Menschen innerlich in ihr privates Umfeld zurück. So gewannen Dinge an Bedeutung, die man glaubte, früher vernachlässigt zu haben. Bewegung und Gesundheit wurden im Zuge dieser Entwicklung beispielsweise auch zum Thema in der DDR-Bevölkerung – und dazu zählten Fitness und natürliche Ernährung, Kochen in der Familie wie für Freunde. Ein Kräuter-Kasten war auf dem Balkon schnell angelegt, selbst gemachte Marmeladen, Säfte oder Sauergemüse standen hoch im Kurs. Neue Gemüse wie Brokkoli oder Auberginen, wie man sie aus dem Westfernsehen kannte, fanden

gelegentlich auch ihren Weg zur HO oder in den Konsum, auf jeden Fall aber zum Delikat-Laden.

Vegetarier

Fleischlos glücklich zu leben war in der DDR gar nicht so einfach. Vegetarier galten im Kollegenkreis als Sonderlinge, der DDR-Staatsführung waren sie suspekt – wichen sie durch ihr Verhalten doch von der Norm ab. Und Hausmannskost mit großen Fleischportionen war zu DDR-Zeiten die Norm. Die Staatsführung wünschte sich genormte Menschen, die rückhaltlos zum Sozialismus als überlegener Gesellschaftsform standen.

Dabei hätten die DDR-Ökonomen doch den Vegetarismus fördern müssen! Zur Erzeugung von Fleisch ist nämlich eine große Menge pflanzlicher Produkte erforderlich. In guten Tiermastanlagen benötigte man drei (bei Teichfischen) bis acht Kalorien (für Rindfleisch) an pflanzlichem Futter, um eine Kalorie tierisches Fleischeiweiß zu erzeugen. Mehr Vegetarier hätten also sogar zu einer verbesserten Nahrungsmittelversorgungslage in der DDR beigetragen.

Der Umgang mit knappen Ressourcen hatte den Erfindungsgeist der Menschen angespornt, und wenn eine Mahlzeit bei beschränkt erhältlichen Zutaten dennoch gelang, so war dies ein viel größeres Erfolgserlebnis als angesichts der allgegenwärtigen Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln und Getränken aus aller Herren Länder,

wie es heute auch zum Standard in den Neuen Bundesländern ist.

Auf die Kochkultur bezogen, verdanken wir dem Osten Deutschlands den Umgang und die Erfahrungen mit der großen Palette der Rezepte aus den so unterschiedlichen Kulturkreisen Russlands, Ungarns, Bulgariens, Rumäniens und des Balkans. Hier hatten Gerichte wie z.B. Soljanka, Borschtsch, Stschi oder Buchteln tiefe Wurzeln geschlagen, ohne dass die traditionelle regionale Küche aus Mecklenburg, aus Vorpommern, aus Brandenburg, aus dem Spreewald, aus der Lausitz, aus Sachsen oder aus Thüringen dabei vergessen wurde. Eine Rückbesinnung auf die Küche in der DDR stellt eine Bereicherung des „gesamtdeutschen“ Lebens dar, die bisher längst noch nicht richtig ausgeschöpft ist.

Koch- und Landeskultur zwischen Elbe und Weser

Traditionelles und Modernes gingen in der DDR eine Symbiose eigener Art ein. Die DDR-Staatsführung unternahm von Anfang an große Anstrengungen, um ihren Machtanspruch in alle Bereiche des gesellschaftlichen Lebens hinein zu tragen. Zu den frühen Maßnahmen in dieser Richtung zählte die schon 1952 erfolgte Auflösung der Länder als Gebietskörperschaften, wie sie nach dem Krieg von allen Siegermächten im Zuständigkeitsbereich ihrer Besatzungszonen wieder eingeführt wurden. In der Sowjetischen Besatzungszone waren dies die Länder Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Thüringen und Sachsen, die übrigens nach der Wende in fast identischer Ausbreitung neu entstanden. Ost-Berlin nahm nach dem Besatzungsstatut der Alliierten Mächte einen Sonderstatus ein, den aber die DDR schon lange nicht

mehr beachtete, und wurde nach der Wende mit West-Berlin zum neuen Bundesland Berlin zusammen gelegt.

Mit der Auflösung ihrer Länder wurde die DDR in vierzehn Bezirke unterteilt. Ost-Berlins Sonderstatus spielte als fünfzehnter Bezirk – wie gesagt – in der DDR fast keine Rolle mehr. Aus Mecklenburg-Vorpommern entstanden die Bezirke Rostock, Schwerin und Neubrandenburg, aus Brandenburg die Bezirke Potsdam, Frankfurt an der Oder und Cottbus, aus Sachsen-Anhalt die Bezirke Magdeburg und Halle, aus Thüringen die Bezirke Erfurt, Suhl und Gera und aus Sachsen die Bezirke Leipzig, Dresden und Karl-Marx-Stadt (früher und heute wieder Chemnitz). Die Intention dieser geografischen Neugliederung der DDR war eindeutig – mit der Auflösung alter Ordnungsstrukturen konnten neue Ordnungsstrukturen eingesetzt werden, die ganz dem Willen der DDR-Staatsführung entsprachen. Da die alten Länder aber auf kulturhistorischen Wurzeln basierten, konnte man ihre Bewohner nicht so ohne weiteres aus ihrer landsmannschaftlichen Verbundenheit lösen. Dies galt in ganz besonderem Maße für die Kochkultur. Der Mecklenburger Rippenbraten kommt nun einmal nicht aus dem Bezirk Schwerin – genauso wenig wie der Christstollen aus dem Bezirk Dresden kommt. Diese landsmannschaftliche Kochtradition war und blieb Bestandteil des alltäglichen Lebens, so dass sich sogar der DDR-Fernsehkoch Kurt Drummer darauf stützen konnte.

Mecklenburg

Wie in allen anderen Teilen Deutschlands auch, spiegelt die Küche in Mecklenburg die Kulturgeschichte dieser Region wieder. Heute wie früher wechseln die landschaftlichen Schönheiten zwischen hügeligen Seenlandschaften mit großen Kiefernwäldern bis hin zur Küste mit ihren weißen Sandstränden. Dazwischen erstrecken sich ausgedehnte Heideflächen, weite Äcker und Wiesen. Diese großen

Landwirtschaftsflächen stellten den ganzen Reichtum der zahlreichen Güter dar, die hier im Lande zu finden waren. In den Herrenhäusern pflegte man einen feudalen Lebensstil, hielt viel von gutem Essen und Trinken. Selbst in den verschlafenen Nestern der Region findet man heute wieder eine gute Gastronomie. Die Natur bietet hierzu ja auch alles, was das Herz begehrt. Die Fische der See und der Seen, Rinder und Schweine, Wild und Geflügel und viel Gemüse decken den mecklenburgischen Tisch. Aber natürlich konnten sich die armen Mecklenburger, die viel zahlreicher waren als ihre Herren, das meiste davon nicht leisten. Aber ihre Art der Speisenzubereitung hat in verfeinerter Form gleichermaßen Einzug in unsere Speisekarten gefunden. Dazu zählt beispielsweise der Mecklenburger Rippenbraten, ein nicht gerade üppiges Fleischstück, das mit seiner süßen Variante ein Festessen darstellt. Überhaupt wird in der Mecklenburger Küche viel mit Obst und Kompott gearbeitet – insgesamt eine norddeutsche Küchenusance. Doch mit preiswertem Obst, über das man meist sogar aus seinem Garten selbst verfügte, ließen sich auch Speisen „verlängern“, um dann mit weniger Fleisch auszukommen. Besonders zugetan sind die Mecklenburger den Backpflaumen. Die so geschätzten Plummen kommen in die salzige und die süße Graupensuppe als Einlage, in die Linsensuppe, werden zu geschmortem Rindfleisch und Schweinebraten serviert oder ganz einfach als Plumm und Tüffeln (Pflaumen und Kartoffeln) mit Speck gekocht als Eintopf auf den Tisch gebracht. Wismar und Rostock, die großen mecklenburgischen Hansestädte an der Ostsee, wurden durch den Heringsfang reich. Sie exportierten gesalzene Heringe, damals die einzige Möglichkeit der Konservierung, nach Skandinavien, nach Osteuropa und in das Deutsche Reich. Die lange Tradition der mecklenburgischen Heringsgerichte geht auf diese mehrhundertjährige Geschichte der Hanse an der Ostsee zurück.

Vorpommern

Wie in Mecklenburg wanderten nach dem Abzug ostgermanischer Stämme aus Pommern bis zum 6./7. Jahrhundert slawische Stämme in die Region ein, die sie Pomorje (polnisch = Küstenland) nannten. Die Christianisierung ging im 12. Jahrhundert vom Bistum Bamberg aus, in deren Folge die Eindeutschung erfolgte. Im 15. und 16. Jahrhundert wurde das Gebiet zum kriegerischen Austragungsort schwedischer und dänischer Großmachtsgelüste. „Maikäfer flieg, der Vater ist im Krieg, die Mutter ist im Pommernland, Pommernland ist abgebrannt...“ Dieser Kinderreim schildert am einprägsamsten das Leiden Pommerns im Dreißigjährigen Krieg, als dessen Folge Vorpommern für anderthalb Jahrhunderte Schweden zugesprochen wurde, bis es 1815 endgültig zu Preußen kam.

Versorgungsengpass

Die Statistiken der Welternährungsorganisation (FAO – Food and Agriculture Organization) wiesen aus, dass die DDR zu den Staaten mit der höchsten Kalorienversorgung der Bevölkerung gehörte. Die rein mengenmäßige Versorgung der Bevölkerung war also gewährleistet – die DDR-Bevölkerung lebte gar durch den Genuss zu süßer und zu fetter Speisen und zu viel Alkohol eher ungesund. Dennoch gab es viele Engpässe in der Versorgung. Dies betraf nicht die Grundnahrungsmittel. Alles andere war aber nicht immer erhältlich. Wenn dann beispielsweise der begehrte Bautzener Senf wieder einmal im Regal war, gingen die DDR-Bürger sofort zu Hamsterkäufen über. Und wieder war das Regal leer. Und wenn dann

Bohnenkaffee ins Regal kam, fehlte es an Kondensmilch. Und so weiter...

Aber nicht nur durch die Geschichte, sondern auch durch die Küche Pommerns zieht sich eine Blutspur. Angesichts der vielen Gänse, die in diesem Landstrich gezogen werden, steht hier das „Gänseschwarzsauer“ im Vordergrund. Dazu kommen noch mit Blut angereicherte, sozusagen verfeinerte Klöße, Würste und Saucen, die durch Zucker und Spezereien noch schmackhafter gemacht werden. Dieser Hang zur süßen Küche, der sich durch ganz Norddeutschland zieht, hat durch die schwedische Besetzung noch eine Intensivierung erfahren – während die Norddeutschen bei herzhaften Gerichten den Zuckerr wie ein Gewürz verwenden, häufen ihn die Schweden gleich pfundweise drauf. Und um Lebensmittel über Winter haltbar zu machen, wurde hier besonders viel geräuchert – nicht nur Fische, sondern auch Gänse und Würste. Aus dem Land stammen viele feine und grobe geräucherte Mettwürste, z.B. die Rügenwalder Teewurst.

Doch prägend für Pommern ist neben seiner Fischküche vor allem das Geschnatter seiner Gänse. Ihr Lebenslauf endet in einer Vielzahl von Gerichten. Die pommerschen Gänse kommen nämlich nicht nur als knuspriger Braten auf den Tisch, sondern werden vollkommen ausgeschlachtet. Aus der gepökelten und geräucherten Gänsebrust wird die berühmte pommersche Gänsespickbrust gezaubert. Die Keulen werden entweder gepögelt und als Einlage in Teltower Rübchen oder in weiße Bohnen gekocht oder zu Gänseweißsauer, einer Art Gänsesülze, verarbeitet. Aus dem Gänseklein, dem Gänseblut und Backobst entsteht das schon erwähnte Gänseschwarzsauer, eine Delikatesse für jeden, der diese Art der Zubereitung zu schätzen weiß. Den fein gehackten rohen Gänseflomen, mit winzigen

Zwiebelwürfeln vermischt, streicht man als würzigen, so genannten Pommerschen Kaviar als Aufschnitt aufs Brot, wenn er nicht zu Gänseschmalz ausgebraten wird. Und gefüllt werden die Gänse auch – versteht sich zu allererst mit Pflaumen – wie in Mecklenburg – und mit Äpfeln und Semmelbröseln.

Pommern erstreckt sich zwischen der Halbinsel Darß-Zingst entlang der Ostsee bis zum Zarnowitzer See im Osten – die untere Oder trennt Vorpommern als westlichen Teil des Gebietes ab. Die Grenze zu Mecklenburg und zur Mark Brandenburg lässt sich nicht landschaftlich ziehen, sondern ist historisch begründet. Geprägt von der Eiszeit bestimmen Grundmoränen, Endmoränen, Sanderflächen und Urstromtäler, in die eine Vielzahl größerer und kleinerer Seen eingebettet sind, das Erscheinungsbild. Die Grundmoränenflächen dienen dabei vor allem dem Kartoffel- und Getreideanbau, die sandigen Endmoränen sind mit Wald bedeckt. Und wenn hier im Sommer der Raps blüht, ist alles in klares, sattes Gelb gehüllt. Die Bodden, die durch Eindringen des Meeres in die eiszeitlichen Küstenmoränen entstanden, sind besonders kennzeichnend für die westpommersche Küste. Bodden ist vom niederdeutschen Wort Boddem für „Meeresboden“ abgeleitet und beschreibt eine seichte, unregelmäßig geformte Bucht mit enger Öffnung zum Meer. Durch die Brandung wird die Westküste Vorpommerns jährlich um einen halben Meter zurückverlegt. Die wunderschöne Boddenlandschaft ist ein Refugium für Wasservögel und ein Ruheplatz für durchziehende Vogelschwärme, die sich hier – wie vor allem die Kraniche – vor dem Weiterflug noch einmal tüchtig satt fressen. Und in das Brackwasser der Boddenlandschaft dringen sogar Hechte vor, so dass sie als „Ostseehechte“ auf der Speisekarte landen!

Wirtschaftlich wichtigster Ort auf Rügen ist Sassnitz, einst ein kleiner Fischerort, der sich im 19. Jahrhundert zu einem mondänen Badeort wandelte. Besonders wichtig war die in

Sassnitz stationierte Hochsee-Fischfangflotte, die die DDR mit frischem Ostseefisch belieferte und die Rohware für die Fisch verarbeitende Industrie des Ortes anlandete – die Fangschiffe der DDR fuhren nicht nur in den Nordatlantik, sondern waren auch im Südatlantik bis in die Antarktis anzutreffen. So spielte Sassnitz eine herausragende Rolle für die Fischversorgung der DDR-Bevölkerung.

Berlin und die Mark Brandenburg

Nach dem Willen Friedrich des Großen, dem „Alter Fritz“ genannten König von Preußen, sollte jeder nach seiner Façon in seinem Lande glücklich werden. Berlin als Mittelpunkt der Mark Brandenburg und späteren Hauptstadt Deutschlands war tatsächlich in seiner relativ kurzen Geschichte ein Auffangbecken für Vertriebene, Flüchtlinge und Zugewanderte, die alle hier ihr Glück versuchen wollten – Hugenotten aus der Zeit der französischen Religionskriege, Weber aus Schlesien, Tagelöhner aus dem Osten, Handwerker aus Holland und neuerdings hat es vor allem Türken nach Berlin gezogen. Sie alle haben ihre Spuren in der Berliner Küche hinterlassen. So ist die berühmteste Berliner Kugel eine Boulette (frz. boule = Kugel), ein gebratener Fleischklops, der gerne in einer der vielen Berliner ECKkneipen aus der Lameng (frz. la main = die Hand) mit einer Schrippe (= Brötchen) gegessen wird. Genauso offensichtlich ist die französische Herkunft des berühmten Berliner Hühnerfrikassee. Die Schlesier brachten den Streuselkuchen und Mohnpielen mit, Karpfen in Biersauce stammt wahrscheinlich von Juden, die aus Galizien zuwanderten. Gänsebraten und Gänsesülze stammen aus Pommern und die Königsberger Klopse haben in Berliner Kochtöpfen den letzten Krieg überdauert. Der Alt-Berliner Hefenapfkuchen ist böhmischen Ursprungs – und das Kasseler Rippenspeer kommt nicht aus Kassel, sondern wurde vom Schlachtermeister Cassel in seinem Laden in der

Potsdamer Straße 15 in letzter Vollkommenheit geräuchert und gepökelt.

Die bodenständige Küche Berlins hat also viele Ursprünge. Aber vor allem wurde in Berlin immer einfach und sparsam gekocht – auch dafür hatte der Alte Fritz schon gesorgt, indem er den Kartoffelanbau in der Mark Brandenburg förderte und so Kartoffeln zur Lieblingsspeise der Berliner machte, egal ob gequetscht, als Puffer oder mit Stippe. Aber Eisbein, Kohlrouladen und Erbsensuppe mögen sie genauso gerne. Doch was wäre die Berliner Küche ohne ihr Umland, ohne all das, was die Mark Brandenburg mit ihren Wäldern, sandigen Böden und Seen erzeugt. Schon Fontane schwärmte in seinen „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“ von Artischocken und Spargel, von Erdbeeren und Kirschen, von Rebhühnern und Wachteln und von Aal, Zander, Hecht und Schleie aus der Havel und der Spree. In den Gewässern gab es auch viele Flusskrebse, die bis zur Zeit des Ersten Weltkrieges häufig auf Speisekarten zu finden waren. Und natürlich nicht zu vergessen die Teltower Rübchen, jene kleinen, schmackhaften weißen Rüben, deren Anbau sich früher auf die Umgebung von Teltow im Südwesten von Berlin konzentrierte, die geschabt und gedünstet und glasiert zu einer wahren Delikatesse werden.

Lausitz

Die Bezeichnung der Lausitz leitet sich von dem sorbischen Wort Luzica (=Sumpfland) ab. Gemeint ist das Land um die Lausitzer Neiße und die obere Spree, das die historischen Markgrafschaften der Niederlausitz im Norden und der Oberlausitz im Süden umfasst. Etwa 50 000 Menschen in der Lausitz sind sorbischer Abstammung. Es sind die Nachfahren der westslawischen Stämme der Lusizen und Milzener, die die mittelalterliche Eindeutschung überdauerten und sogar ihre sprachliche und kulturelle Identität bis in die Neuzeit bewahren konnten. Cottbus ist