



DDR Backbuch

*Das
Original*



KOMET

DDR *Backbuch*



KOMET

© KOMET Verlag GmbH, Köln
www.komet-verlag.de

Autoren: Barbara und Hans Otzen
Gesamtherstellung: KOMET Verlag GmbH, Köln
978-3-8155-8432-3

Bildnachweis: F. Kathi Rainer Thiele GmbH: [S. 16](#) (5);
Weißenfelder Handels-Gesellschaft mbH: [S. 19](#) (o.);
Wikana Keks und Nahrungsmittel GmbH: [19](#) (u.)
Covermotive: dpa (oben Mitte und oben rechts), TLC (oben
links und unten)
Alle übrigen Abbildungen: Verlagsarchiv und MEV



Inhalt

[Vorwort](#)

[Rezepte](#)

[Rührteig](#)

[Mürbeteig](#)

[Hefeteig](#)

[Brandteig](#)

[Strudelteig](#)

[Biskuit](#)

[Blätterteig](#)

[Köstliche Klassiker](#)

[Ratschläge](#)

[Glossar](#)

[Register](#)

Am sozialistischen Backherd

Die Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung der Deutschen Demokratischen Republik (DDR) war ein fortwährendes Thema für das Politbüro des Zentralkomitees der Sozialistischen Einheitspartei Deutschlands (SED), dessen Mitglieder den inneren Zirkel der DDR-Führung darstellten. Es ging dabei um die Warenverteilung innerhalb des Staatsgebietes, um die Vermeidung devisenverschlingender Einfuhren, die Warenzuteilung an bestimmte bevorzugte Gruppen wie die „Bewaffneten Organe der DDR“, an bestimmte Orte, wie etwa Leipzig während der Messezeit, wo es dann auch Apfelsinen gab, und nicht nur die strohigen Cubasinen, die man vom „Brudervolk“ aus Kuba bezog – aber um das Backen ging es dabei nicht.

Die „Frau am heimischen Backherd“ passte so gar nicht in das neue Vorstellungsbild von der Frau, deren Stellung nach dem Willen der SED-Führung im politischen und wirtschaftlichen Leben der jungen Republik gestärkt werden sollte – wobei es bei diesem neuen Vorstellungsbild auch im Wesentlichen darum ging, die Arbeitskraft der Frau für den Staat nutzbarer zu machen. So wurde immer wieder und überall die Gleichberechtigung propagiert, denn sie war auch die Grundlage für das allgemeine Menschenbild

allseitig entfalteter und entwickelter sozialistischer Persönlichkeiten im neuen DDR-Staat.

So ergriff die SED-Führung von Anfang an Maßnahmen zur Stärkung der Stellung der Frau in der jungen DDR. Schon Anfang Januar 1952 wurden zur Realisierung dieser Zielsetzung „Frauenausschüsse“ gebildet, um die bis dahin mangelnde Präsenz von Frauen in leitenden Positionen von Wirtschaft und Gesellschaft zu beenden und um die Beachtung der speziellen Bedürfnisse der Frauen stärker durchzusetzen. Schwangere Frauen und Frauen mit Kleinkindern waren in den DDR-Betrieben selbstverständlich abgesichert, alle berufstätigen Frauen im Alter über vierzig Jahren hatten Anspruch auf einen bezahlten freien Tag im Monat, den so genannten „Haushaltstag“. Zusätzlich stellte das 1971 eingeführte „Babyjahr“ junge Mütter ein Jahr bezahlt von der Arbeit frei.

Doch die Realität des DDR-Alltags sah ein wenig anders aus. Die Gleichberechtigung im Wirtschaftsleben zielte stark auf die Verfügbarkeit der Arbeitskraft von Frauen. In den vier Jahrzehnten ihres Bestehens ist es in der DDR auch nicht gelungen, gleiche Arbeitsbedingungen für Mann und Frau zu schaffen. Die wirklichen Führungspositionen waren weiterhin überwiegend mit Männern besetzt, in den unteren Lohngruppen waren weit mehr Frauen als Männer beschäftigt, und je höher die Lohngruppe, desto geringer der Anteil der Frauen darin.

Doch die DDR feierte jedes Jahr am 8. März den „Frauentag“ als Tag der Gleichberechtigung. Dann gab es Blumen und Auszeichnungen vom Betrieb, der Beitrag der Frauen zum sozialistischen Fortschritt wurde in Festreden hervorgehoben – und tags drauf ging der Alltag mit Schichtdienst, Haushalt, Kindern und Einkauf weiter.

Dennoch wurden die sozialistischen Errungenschaften für die Frau weiter propagiert. So wurden im Rahmen der von Erich Honecker auf dem XIII. Parteitag der SED 1971 propagierten neuen Einheit von Wirtschafts- und

Sozialpolitik die Maßnahmen formuliert, die den Frauen das Berufsleben erleichtern sollten. Das waren neben Babyjahr und Haushaltstag, Krankengeldzahlung bei Erkrankung eines Kindes, aber auch der Ausbau von Kinderkrippen und Kindergartenplätzen. Tatsächlich aber diente das Babyjahr dann auch der Herausnahme „überflüssiger“ Arbeitskräfte aus dem Produktionsprozess. Abgesehen davon war es in der DDR nie gelungen, ihren eigenen Vorstellungen entsprechend genügend Kinderbetreuungsplätze zur Verfügung zu stellen. Dennoch wirkten die Maßnahmen, denn die Bevölkerungszuwachsrate stieg wieder an, so dass ein Teil der „Abwanderung“ aus dem SED-Staat dadurch wieder ausgeglichen werden konnte. Dabei hatte die Vorsitzende des DFD (Demokratischer Frauenbund Deutschlands) schon auf dem 1. Frauenkongress im Juni 1964 den Abschluss der SED-Gleichberechtigungspolitik mit den Worten verkündet: „Mit Recht können wir also sagen: Wir Frauen haben unseren Arbeiter- und Bauernstaat mit geschaffen, wir gestalten das Leben seiner Bürger mit, wir haben ihn mit in unsere Hände genommen. Bei uns haben die Köchinnen gelernt, den Staat zu regieren.“

Steckenpferd „Backen“

Als „Steckenpferd“ wurde im DDR-Jargon das bezeichnet, was heute ein „Hobby“ ist. Das liebste Steckenpferd des DDR-Bürgers war aber nicht seine sozialistische Weiterentwicklung, sondern sein Kleingarten. Die Datsche lockte jedes Wochenende die Menschen zu der von ihnen bevorzugten Art der Freizeitgestaltung an. Im Kleingarten brauchte man sich nicht sozialistisch, sondern konnte sich ungezwungen entfalten. Man war unter sich, fühlte sich unbeobachtet, traf sich hier mit Freunden und Verwandten. Das erfreulichste Nebenprodukt der Datsche war die verbesserte Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln – Obst, Gemüse und Kleintieren, Hühner und Eier. Überschüssige

Kleingartenprodukte konnte man darüber hinaus bei den Ankaufsstellen von HO und Konsum gegen gutes Geld abliefern. Die im Käfig gezogenen Karnickel wurden allerdings im Freundeskreis weiter gereicht und gegen irgendetwas anderes, dringend benötigtes eingetauscht. Jeder Werktätige in der DDR hatte zu irgendetwas Zugang...

Backen in der DDR

Je mehr die Staatsführung mit ihren Organen den Bürgern der DDR ihre Lebensweise vorschreiben wollte, umso mehr zogen sich diese in ihr Privatleben zurück. Als Gegenpol zu den Drangsalierungen im Alltag traf man sich im Freundeskreis, wo man sich frei fühlte - und da waren die gastgeberischen Fertigkeiten der Hausfrauen umso mehr gefragt. Gegen diese „Innere Emigration“ war die DDR-Führung machtlos. Und Kuchen haben sie nun einmal alle in der DDR gerne gegessen - im Übrigen auch die Funktionäre!

So konnte man auch im „Neuen Rezeptbuch Kochen“ mit dem Untertitel „...für alle Leute, die mit Leidenschaft backen und brutzeln, kochen und mixen und ...essen“ lesen: „Eine selbstgebackene Torte ist die Attraktion jeder Kaffeetafel“. Das Buch war 1979 in erster Auflage im Leipziger „Verlag für die Frau“ erschienen und erfuhr später viele weitere Auflagen.

Das Backen war also den DDR-Frauen als „Steckenpferd“ nicht auszutreiben!

Ganz wichtig war das Obst aus dem Kleingarten für die Kuchenbäckerei. Denn bei allen

Gleichberechtigungsversprechungen der DDR-Führung waren den berufstätigen Frauen die hausfraulichen Qualitäten nicht abhanden gekommen. Zu den legendären Festen mit Familie und Freunden in den Datschen gehörte der Kuchen einfach dazu. Und nichts war leckerer als selbst gefertigter Himbeer-, Zwetschgen- oder Apfelkuchen! Und je später der Abend, je fröhlicher die Runde. Dann machten aufgesetzte Schnäpse die Runde – und die Brombeeren und Himbeeren, Äpfel und Birnen, die man für den Kuchen nicht brauchte, wurden eingeweckt oder waren längst in „Primasprit“, dem hochprozentigen Alkohol (96%) des VEB Bärensiegel in Berlin eingelegt. Später wurde „Primasprit“ allerdings aus dem Verkehr gezogen. Dafür gab es dann „Primus“, einen 56%igen Wodka, der sich geschmacklich allerdings auch besser zum Aufsetzen eignete.

Doch alles, was sich den Blicken der DDR-Führung zu entziehen drohte, wurde von dieser misstrauisch beäugt. Das Treiben im Kleingarten stuften die Funktionäre naserümpfend als kleinbürgerlich ein – was sie nicht daran hinderte, selbst die Wochenenderholung in der Datsche zu suchen. Funktionäre erhielten in der Regel ja auch schnelleren Zugang zu frei werdenden Kleingartenparzellen. Lange Wartelisten in den größeren Städten verdammt dagegen so manchen DDR-Normalbürger dazu, jahrelang auf eine beantragte Parzelle zu warten, die meist nur dann frei wurde, wenn der Besitzer das Zeitliche gesegnet hatte.

Auch die tradierten Hausfrauenbetätigungen wie Kochen und Backen galten eigentlich als kleinbürgerlich, nicht mehr der Zeit entsprechend und den neuen gesellschaftlichen Verhältnissen nicht mehr angemessen. Dabei waren diese häuslichen Tätigkeiten wegen der Schwierigkeiten bei der Zutatenbeschaffung gar nicht so einfach zu bewerkstelligen.

Viele der begehrten Grundzutaten waren „Bückware“, also nur unter dem Ladentisch, nur mit Beziehungen und natürlich dann nur mit andersartigen Gegenleistungen zu

erhalten. Das, was immer erhältlich war, blieb unattraktiv als Ladenhüter in den Regalen.

Nicht wenige DDR-Normalbürger kamen beim Besuch der Leipziger Messe ins Staunen, wenn sie die große Auswahl an hochwertigen Lebensmittelprodukten aus DDR-Erzeugung sahen - die aber ins kapitalistische Ausland exportiert wurde. Die Frage: „Weshalb nicht für uns?“ blieb unbeantwortet. Es handelte sich dabei vor allem um Produkte aus der so genannten „Gestattungsproduktion“, die auf dem Wege der Lizenzvergabe für Abnehmer aus dem NSW (Nichtsozialistisches Wirtschaftssystem), also vor allem für Abnehmer aus der Bundesrepublik gefertigt wurden, um die für die DDR so dringend benötigten Devisen zu erwirtschaften.

Wohl dem, der westdeutsche Verwandte hatte...

Dabei gab es genug zu essen in der DDR. Einhellig war man bald der Auffassung, dass die DDR-Bevölkerung sogar überversorgt gewesen sei und zu viele Kalorien aufgenommen habe. Das lag sicher auch daran, dass die DDR-Führung aus politischen Gründen die Preise für Grundnahrungsmittel niedrig hielt, in den 50er Jahren sogar senkte. 1958 wurden die letzten Lebensmittelkarten abgeschafft. Trotzdem blieb das Problem bestehen, dass die Versorgungslage bei Fleisch, Butter und Milch noch in den 60er Jahren schlecht war, wie selbst die DDR-Führung eingestehen musste. Als Honecker an die Spitze der DDR trat, verbesserte sich die Situation und die Preise für Grundnahrungsmittel blieben eingefroren. Ein Mischbrot kostete 78 bzw. 93 Pfennig, das Brötchen fünf Pfennig, 250 Gramm „gute“ Markenbutter ganze 2,50 Mark, ein Würfel Bratmargarine 50 Pfennig, 100 Gramm Jagdwurst 68 Pfennig, 250 Gramm Marmelade 54 Pfennig. Die

Grundnahrungsmittel waren so billig, dass zu viel Essbares weggeworfen, dass Brot tonnenweise verfüttert wurde, weil das Brot billiger war als das unveredelte Getreide.

Doch das marode wirtschaftliche System der DDR verkraftete diese Subventionspraxis immer weniger, die DDR-Führung begann nun, das preislich festgeschriebene Sortiment der Grundnahrungsmittel im Lebensmittelhandel auszudünnen. Das war die Geburtsstunde der Delikat-Läden. Hier gab es diejenigen Delikatessen nunmehr zu überhöhten Preisen, die man fortan in HO und Konsum vergeblich suchte, so auch die Erzeugnisse der Gestattungsproduktion - als ein Beispiel sei nur angeführt, dass das Milchkombinat Schwerin für Bärenmarke produzierte, die man dann in den Delikat-Läden erwerben konnte. Neben den so genannten „West-Paketen“, die große Teile der DDR-Bevölkerung von ihren Verwandten im Westen erhielten, waren so die Delikat-Läden zu den Hauptbezugsquellen für teuer erkaufte Backzutaten geworden - vor allem für jene Zutaten, die das Backen erst so schön machen wie etwa Kakaopulver, Zimt, Zitronat, Mandeln oder Marzipan. Eine Büchse Pfirsiche kostete 7,50 Mark, eine Tafel Westschokolade 7 Mark.

Am besten waren aber die DDR-Bürger dran, die über Devisen verfügten. War in den Anfangsjahren der DDR der Besitz von Westgeld verboten, so fiel dieses Verbot später, denn der an Devisen schwache DDR-Staat wollte sich die Westgeldbesitzstände seiner Bürger zunutze machen. Dies tat er, indem er die Warenangebote in den Intershop-Läden, die zunächst gegründet worden waren, um Besuchern aus dem westlichen Ausland die Möglichkeit des Einkaufs in „harter“ Währung zu geben, auch den eigenen „Untertanen“ zugänglich machte und so die Westgeldbestände im eigenen Land abschöpfte. Im Intershop gab es alle Westwaren - aber eben gegen Devisen. Wer also mit D-Mark von Westverwandten in der DDR einkaufen ging, brauchte von Stund auch nicht mehr Schlange stehen. Glücklich, wer zahlungskräftige Westverwandtschaft hatte. Wer nicht,

versuchte schwarz zu tauschen. Eine Westmark gab's für zehn Ostmark.

Kaffee und Kuchen

Zweiundfünfzig Kuchentage hatte die Backtradition in Ostdeutschland. Aber nicht nur an Sonntagen wurde zu Kaffee und Kuchen eingeladen - dazu kamen die offiziellen Feiertage, Geburtstage, Jubiläen und so weiter. Kaffee und Kuchen waren nun einmal in dieser Tradition untrennbar miteinander verbunden.

Angefangen hatte alles in Sachsen. Hier wurde im Jahre 1694 in Leipzig der „Kaffeebaum“ eröffnet, das erste Kaffeehaus in Deutschland. Und die Kuchenbäcker hatten gleich ihre große Chance erkannt. Zu diesem bitteren Getränk musste es unbedingt süßen Kuchen geben. Seither heißt es in ganz Sachsen: „Kein Kuchen ohne Kaffee!“ – oder in der Landessprache: „Gee Schälchen Heeßen ohne ä Stikkchen Guchen, bitte scheene sieße!“ Es sind und bleiben nun einmal „Gaffesachsn“. Und was ist schöner, als ein Stückchen Kuchen in die Kaffeetasse zu tunken? „Didschen“ sagen die Sachsen dazu. Es gilt heute als nicht mehr ganz fein – aber schön ist es geblieben.

Der Kaffee-Kult breitete sich in Sachsen aus. Allein in Leipzig eröffneten mehrere Kaffehäuser, das vornehmste unter ihnen das Café Felsche mit seinem prachtvollen Interieur, eingerichtet und betrieben von dem Konditor und Schokoladenhersteller Wilhelm Felsche. Hier gab es alles, was das süße Herz begehrte, angefangen bei Cremetorten über die berühmte Himmeltorte auf Baiserboden mit Erdbeeren oben drauf, allerlei Kuchen wie Eierschecke, Kleckselkuchen oder Prophetenkuchen, Mohnkuchen oder Quarktorte, frisches Backwerk, Schokolade und vieles andere mehr. Und natürlich den berühmten Dresdner Stollen!

Von Sachsen aus breitete sich der Kaffee- und Kuchenkult über ganz Deutschland aus. Im Nachbarland Thüringen, lange im Gegensatz zu Sachsen kleinstaatlich geprägt, ging es beim Backen nicht ganz so hochherrschaftlich zu. Hier sind die Wurzeln der Kuchenbäckerei in den Klöstern zu suchen, die seit fränkischer Zeit im Lande gegründet wurden. In den ländlich strukturierten Gemeinden mit erhaltener Dorfstruktur hat sich die Tradition des Backens im Dorfbackhaus noch lange bis in die DDR-Zeit erhalten. Denn hier wurde nicht nur Brot gemeinschaftlich gebacken, sondern vor allem auch Blechkuchen. Und zur Kirmes war Hochsaison. Dann kamen vor allem die „nassen“ Kuchen in den Backofen – denn in Thüringen unterscheidet man die „trockenen“ Kuchen wie Butter- oder Streuselkuchen von den „nassen“ Kuchen wie Obstkuchen oder auch Mohnkuchen.

Vielfältig sind die Ursprünge der Kuchenbäckerei in den ostdeutschen Landen. In Berlin finden wir vor allem französische Ursprünge, denn die Preußenkönige boten den Hugenotten Schutz und Arbeit im Lande. Vor dreihundert Jahren soll jeder dritte Berliner ursprünglich Franzose gewesen sein. Wir erinnern uns daran, wenn er seine Bulette aus der „Lameng“ isst, aus der Hand (französisch la main = die Hand). Und das Wort „Bulette“ geht auf das französische Wort boule (= Kugel) zurück. Die mit Creme gefüllten französischen éclairs haben die Berliner schlicht in „Liebesknochen“ umgetauft.



Die Berliner benannten die französischen Éclairs schlicht in „Liebesknochen“ um

Übrigens brachten die Schlesier den Streuselkuchen nach Berlin - im 19. Jahrhundert soll jeder waschechte Berliner schlesischen Gefilden entstammt sein. Ansonsten gibt es hier den Napfkuchen, den man im Norden auch Topfkuchen nennt und natürlich die Berliner, jene schwimmend in Fett ausgebackenen Hefeteigkugeln, mit Marmelade gefüllt und mit Zucker bestreut.

In Mecklenburg-Vorpommern sind die Koch- und Backeinflüsse eher von Norddeutschland als aus dem Osten gekommen. Die Liebe zu Backpflaumen zeichnet vor allem die mecklenburgische Küche aus. Das süße Element findet sich auch in den Tollatschen wieder, den in Schmalz gebackenen süßen Kloßscheiben aus Schweineblut mit Mehl,

Grieben und Gewürzen, die mit gebratenen Apfelscheiben gegessen werden. Dazu gehören auch die Plinsen, runde Pfannkuchen, die ursprünglich aus Buchweizenmehl hergestellt wurden, die gerne mit Blaubeer- oder Preiselbeercompott gegessen werden.

Zu den eigentlich bevorzugten Kuchen im Norden zählt jedoch der Butterkuchen, der in ganz Norddeutschland allseits beliebte Blechkuchen. Genauso wie der Butterkuchen wird auch der Streuselkuchen in Mecklenburg gerne als „Plattenkauken“ zubereitet - die Bleche sind dann aber so groß, dass sie nicht mehr im heimischen Herd gebacken werden können. Diese Aufgabe übernahm dann der örtliche Bäcker. Von der früheren Armut der Landbevölkerung an der Mecklenburger Küste zeugen noch Kuchen wie Brottorte oder Kartoffeltorte, die heute - mit erlesenen Zutaten - den Gaumen in besonderer Weise erfreuen können.

Der Baumkuchen als eines der großartigsten Erzeugnisse deutscher Backkunst ist in allen Teilen Ostdeutschlands zuhause. Es gibt ihn in der Kottbusser Art, der Dresdner Art, der Magdeburger Art und Salzwedel ist erst durch seine Baumkuchen so richtig berühmt geworden.

„Erichs Krönung“

So vielfältig die Kuchenkultur in der DDR auch war, es haperte doch oft am richtigen Kaffee. Kaffee war ohnehin ein Reizwort in der DDR. Entweder es gab ihn nicht in der gewünschten Qualität, oder wenn doch, dann nur zu „gepfefferten“ Preisen. Am besten hatten es wieder die DDR-Bürger mit West-Verwandten, die ihnen regelmäßig Jacobs Krönung zuschickten. So kann man sagen, dass Jacobs Krönung die beliebteste Kaffeemarke in der DDR war, obwohl es sie dort im normalen Handel gar nicht zu kaufen gab.

Bero war der Standard-Bohnenkaffee der VEB Berliner Kaffeerösterei, der auch als pulverisiertes Produkt angeboten wurde. Dieser konnte aber in keiner Weise mit Nescafé mithalten. Kosta war der billigere Kaffee aus dem Konsum Kaffeewerk Röstfein in Magdeburg. Aus dem gleichen Werk wurde auch Rondo geliefert, ungemahlen und nicht aromaverpackt. Die 125-Gramm-Packung kostete 8,75 Mark, die 50-Gramm-Packung 3,50 Mark. Rondo war lange Zeit der meistverkaufte Kaffee in der DDR. Dann kam seit Ende der 70er Jahre Mokka Fix Gold als gemahlener und luftdicht verpackter Kaffee zu 17,50 Mark für das halbe Pfund. Diese Marke verdrängte Rondo, aber ihr Preis wurde aus politischen Gründen bis zum DDR-Ende in gleicher Höhe aufrechterhalten. Melange blieb die Spitzenmarke vor allem für die Gastronomie. Wenn sie erhältlich war, wurde diese Mischung verschiedener Röstkaffees nur in ganzen Bohnen verkauft. Die Edelmarke für den Handel war Mona-Kaffee des Kombinats Kaffee & Tee, eine aus reinem Kaffee geröstete Mischung zu 10 Mark das 250-Gramm-Päckchen. Als die Weltmarktpreise für Kaffee in den 70er Jahren jedoch in die Höhe schnellten, wurde Mona aus den Regalen von HO und Konsum genommen und nur noch in Delikat-Geschäften angeboten. Später gab es dann bei Delikat fast nur noch Kaffee aus der Gestattungsproduktion für Westdeutschland. Um die Lücke zu füllen, die der aus den Regalen entfernte Mona-Kaffee hinterlassen hatte, wurde das neue Produkt Kaffee-Mix entwickelt, eine mit Surrogaten versetzte Pulverkaffeemischung. Dieser überwiegend mit Zuckerrübenschnecken gestreckte Kaffee, vor dem sogar der DDR-Brühautomat kapitulierte und der einfach nicht nach Kaffee schmecken wollte, blieb – von der DDR-Bevölkerung als „Erichs Krönung“ verspottet – ein Ladenhüter.

Mit Kuchen und Keksen durchs DDR-Backjahr

Selbst in Zeiten des Sozialismus stand die traditionelle hausfrauliche Fertigkeit des Backens weiter hoch im Kurs. Allerdings schrieb das Backen nicht nur ein „überkommenes“ Vorstellungsbild von der Frau im DDR-Staat fest, sondern setzte auch landsmannschaftliche und jahreszeitliche Traditionen fort, die eigentlich wenig in das neue ideale Menschenbild allseitig entfalteter und entwickelter sozialistischer Persönlichkeiten passte. Nichtsdestotrotz – die Hausfrauen in der DDR scherten sich wenig darum.

Auch das Backjahr der DDR fing mit Neujahr an. So hat man beispielsweise in Mecklenburg, wo man sich beim Kochen ohnehin an norddeutschen Gepflogenheiten orientierte, die Tradition des Silvesterpunsches mit dem Appelkauken, dem in Fett ausgebackenen Hamburger Hefepfannkuchen mit Apfelstücken, übernommen. Ein anderes typisches Neujahrsgebäck ist der Berliner, der in den Karnevalsregionen in närrischer Zeit gerne genossen wird. Nach alter Tradition wurden einzelne Berliner anstelle mit einer Marmeladenfüllung mit einer Senffüllung versehen.

Die nächste große Festivität nach den Neujahrsfeierlichkeiten war die Fastnacht, die zumindest im Süden der DDR und vor allem in Thüringen begangen wurde. Der Karneval war vor der DDR-Zeit in Mitteldeutschland nicht sehr ausgeprägt und wurde von der DDR-Führung mit äußerstem Misstrauen beobachtet. Aktiviert wurde das närrische Treiben vor allem durch evakuierte Rheinländer, die dem alliierten Bombenhagel zwischen Ruhr und Köln nicht länger ausgesetzt sein sollten. Für diese „Fünfte Jahreszeit“ gab es sowohl Fastnachtsküchlein wie auch Mutzen und Mutzemandeln, die gleichfalls von den Rheinländern importiert worden waren.

Zu Ostern begann dann die lange Saison der Obstkuchen. Diese Saison wurde vom Rhabarber „eingeläutet“, einem Obst, das eigentlich zu den Gemüsen zählt. Aber in jeder

Datsche standen ein paar Rhabarberpflanzen, deren Stängel dann in Stücke geschnitten, Platz auf dem Kuchenteig fanden. Die ganze DDR war berühmt für ihre Rhabarberkuchen.

Mit dem beginnenden Frühjahr wurden neben den großen Blechkuchen wie Butteroder Streuselkuchen, Hefekuchen und Bienenstich auch Rahmkuchen, Bienenstichtorte oder Spritzkuchen gebacken. Jetzt war auch die Zeit für die Quarkkuchen in vielen Variationen, so aus Hefeteig mit Butter- oder Schokoladenstreuseln, mit Rosinen oder Mandeln oder die ganz feine Eierschecke mit der lockeren Creme oder der sahnigen Quarkmasse, die im Süden des Landes von den süßen Sachsen und Thüringern so gerne gegessen werden. Gleiches gilt für den Kleckselkuchen, mit dem man ursprünglich Reste verwertete. Als kleineres Kuchengebäck boten sich die Leipziger Lerchen an. In Berlin und Brandenburg bevorzugte man in erster Linie den Napfkuchen.

Wenn Beeren, Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen und Aprikosen reifen, ist der Sommer ins Land gezogen – Grundlage für wunderbare Obstkuchen.

Wenn der Hochsommer in den Spätsommer übergeht, ist die Zeit der Apfelernte gekommen. Da Südfrüchte nur schwer zu bekommen waren und Äpfel das Hauptobst im Lande darstellten gab es in der DDR ausgedehnte Apfelplantagen. Die Datschen waren natürlich genauso mit Apfel- und Birnbäumen bestückt wie mit Beeresträuchern und Kernobstbäumen. Äpfel fanden vielerlei Verwendung beim Kuchenbacken. Besonders beliebt war der Thüringer Schmandkuchen, ein auf dem Blech gebackener Obstkuchen mit einer Unterlage von Grießbrei und mit dickem Belag, für den man sehr gerne Äpfel und Sahne nahm.

Neben Äpfeln und Birnen reifte im Spätsommer der vor allem im Süden der DDR weit verbreitete Mohn, Grundlage für den berühmten Mohnkuchen, der in vielerlei Variationen bis hin zum Stiezel gebacken wurde.



Einer der bekanntesten Kuchen ist die Dresdner Eierschecke

Der Spätsommer ist die Zeit der Waldbeeren. In der DDR war es üblich, die Wälder nicht nur nach Pilzen, sondern auch nach Heidelbeeren und Preiselbeeren zu durchstreifen.

Wenn der Sommer ausklingt und sich die gemütlichen Familienrunden unter Freunden und Verwandten mit dem beginnenden Herbst vom Freien wieder mehr in die Häuser verlagerten, dann war auch in der DDR die große Zeit der Torten gekommen. Eine Vielfalt regionaltypischer Rezepte gab diesen Treffen ihr besonderes Gepräge. Im Süden der DDR zählte dazu die Dresdner Baumkuchentorte, der sächsische Prasselkuchen, Quarkkuchen mit Streuseln, der Thüringer Schwarz-Weiß-Kuchen, der Zupfkuchen und der Karamellcremekuchen. Auch Windbeutel wurden in dieser Zeit gerne hergestellt.

Der Herbst ist auch die Zeit, in der auf den mecklenburgischen und brandenburgischen Sandböden die Heide blüht und den wunderbaren Heidehonig liefert. Ein besonders schöner Kuchen ist der Heidehonigkuchen.

Die Advents- und Weihnachtszeit ist eine Zeit besonders aktiver Bäckerei. Es ist vor allem die Hochzeit für Kekse und Kleingebäck. Im Norden der DDR – wie an der gesamten Ostseeküste – werden in der Vorweihnachtszeit gerne Pfeffernüsse gebacken, jene kleinen Pfefferkekse aus Honigkuchen mit einem mit Rum vermengten Puderzucker. Bekannt und beliebt waren auch Eierkränzchen und Kringelplätzchen, die schon den Kindern zu Weihnachten gebacken wurden, als es noch gar keine Weihnachtsbäume gab. Der berühmteste aller Weihnachtskuchen ist zweifelsohne der Dresdner Christstollen. Der Mohnstriezel als schlesische Variante stellt einen stollenartig geformten Hefeteiglaib mit Rosinen und Mandeln dar, der von einer gewundenen Mohnfüllung durchzogen ist. Ein in der Vorweihnachtszeit besonders geschätztes Gebäck ist der Baumkuchen, der allerdings zu allen Jahreszeiten sehr gut schmeckt und weit über die Grenzen der DDR hinaus berühmt geworden ist.

Tipps und Tricks

Oft waren trotz aller Bemühungen nicht immer alle Zutaten in der DDR zur Hand – dann musste man sich behelfen. Zum Beispiel:

Kein Zitronat...

Aus Kürbis lässt sich Zitronat gewinnen: feste Stücke von süß-sauer eingelegtem Kürbis auf einen Teller legen und in der Backröhre bei milder Wärme trocknen. Die Stücke dann wie Zitronat verwenden. Auch grüne Tomaten wurden als Zitonatersatz verwendet.

Keine Mandeln...

Anstelle von süßen Mandeln kann man auch geschälte Kürbiskerne oder Nüsse nehmen. Aber Achtung: Kürbiskerne

haben einen originellen Nebeneffekt: sie färben die Backware grün! Bittere Mandeln lassen sich mit Kernen von Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen oder großen Kirschen austauschen. Auch Bucheckern sind als Mandelersatz bekannt.

Keine Rosinen...

Statt Rosinen kann man in Würfelchen geschnittenes Backobst (Pflaumen, Birnen, Aprikosen) im Kuchen einsetzen.

Kein Backfett...

Schweine- und Hammelfett lässt sich beim Backen anstelle von Margarine verwenden, es macht das Gebäck besonders mürbe. Von Talg ist abzuraten, weil damit das Gebäck leicht bröckelig wird und mitunter einen Nachgeschmack bekommt.

Keine Sahne...

Schlagsahne stellte man zu DDR-Zeiten aus Butter und Milch wie folgt her: 1/2 Liter Milch mit 250 Gramm Butter im Wasserbad erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann auf etwa 40° Celsius abkühlen und 1 Eigelb untermixen (3 Minuten). Das Gemisch in einem hohen Gefäß 24 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann wie Schlagsahne aufschlagen.

Kein Marzipan...

Marzipan kann man als Mandelmarzipan, als Grießmarzipan oder als Kartoffelmarzipan selbst herstellen. Wie man bei der Zubereitung vorgeht, erfahren Sie in den nachfolgenden Rezepten.

Mandelmarzipan

Zutaten: 100 g süße Mandeln, 5 bittere Mandeln, 100 g Puderzucker und 1 TL Likör. Dazu brüht man die Mandeln, zieht ihre Haut ab, lässt sie vollständig trocknen und dreht sie dann zweimal durch die Reibmaschine. Die geriebenen Mandeln werden mit dem Puderzucker vermischt, das Ganze wird nochmals durch die Reibmaschine gegeben, der Likör hinzugefügt und alles zusammen mit kühlen Händen rasch zu einer glatten Masse verarbeitet.

Grießmarzipan

Zutaten: 100 g Grieß, 100 g Puderzucker, 25g Butter, 2 Ei Weinbrand und Mandelaroma. Alle Zutaten werden miteinander vermischt, dann gibt man 4-5 Tropfen Mandelaroma (oder 1/2 TL fein gehackte Aprikosenkerne) dazu und drückt die Masse mit kühler Hand zusammen (wenn der Teig krümelt, gibt man noch einige Tropfen Wasser hinzu).

Kartoffelmarzipan

Zutaten: 100 g Zucker, 2 Ei Wasser, 200 g Salzkartoffeln und Mandelaroma. Zunächst den Zucker mit 2 Ei Wasser verrühren und kochen. Dann frische Salzkartoffeln durchpressen und mit dem Zucker unter Rühren erhitzen, bis sich die Masse zusammenballt. Nun den Topf vom Feuer nehmen, den Inhalt mit Mandelaroma abschmecken und zugedeckt ein bis zwei Tage stehen lassen.

Kein Krokant...

Krokant kann man als Mandelkrokant, Brotkrokant oder Haferflockenkrokant selbst herstellen:

Mandelkrokant

Zutaten: 100 g Mandeln, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker. Die Mandeln (oder Nüsse) geschält oder ungeschält grob hacken. Dann den Zucker unter Rühren in

einem Tiegel zerlaufen lassen, die Mandeln und den Vanillezucker hinzufügen und rühren, bis die Masse gelbbraun ist. Die Masse dann auf eine geölte Platte geben und mit einem Messer breit drücken.

Brotkrokant

Zutaten: 50 g hartes Brot (Schwarzbrot!), 10 g Butter und 100 g Zucker. Das Brot reiben. In einem Tiegel Butter zerlaufen lassen, das Brot hineingeben, den Zucker darüber streuen und rühren, bis dieser gelbbraun ist. Dann die Masse auf eine geölte Platte geben und fest drücken.

Haferflockenkrokant

Zutaten: 50 g Haferflocken, 10 g Butter und 100 g Zucker. Große Haferflocken grob hacken, das Mehl absieben und die Haferflocken in einem erhitzten, mit der Butter eingefetteten Tiegel leicht rösten, den Zucker dazugeben und rühren, bis alles gelbbraun ist. Die Masse auf eine Platte geben und breit streichen. Krokant wird als Süßigkeit (Konfekt) in regelmäßige Stücke geteilt, zum Verzieren von Gebäck grob und als Zugabe für Teige und Cremes fein zerstoßen.

Kathi

Eine Erfolgsgeschichte aus Halle an der Saale

Kathi-Backmischungen sind heute in ganz Deutschland erhältlich. Der Ursprung der Firma reicht über fünfzig Jahre zurück. Am 31.03.1951 gründete Kurt Thiele die Firma „Kathi-Nährmittelfabrik Kurt Thiele“ in Halle. Damals wurden Suppen, Saucen und Kuchenmehle

produziert. Ab 1955 gingen auch Exporte in das westliche Ausland zum Beispiel nach Skandinavien und Island. Im Jahre 1959 kaufte Kurt Thiele die Firma „Dr. Backhoff Leipzig“ und sicherte sich damit die Rechte an Backpulverrezepten. 1969 setzten die staatlichen Zwangsregulierungsmaßnahmen ein. Im Zuge dieser Entwicklung wurde die Firma Kathi zum ausschließlichen Hersteller von Backmischungen umfunktioniert und die Produktion der anderen Erzeugnisse auf andere Planwirtschaftsbetriebe verlagert.



Firmengründer Kurt Thiele und Ehefrau



Kathi-Firmengelände



Kathi stellte die legendären und äußerst beliebten Fertigbackmischungen her und exportiert heute in viele Länder der Erde

Im Jahre 1972 erfolgte dann die Enteignung. Die Backmischungsproduktion wurde in das „VEB Kombinat Nahrungsmittel und Kaffee Halle“ eingegliedert. Im Jahre 1991 erfolgte dann die Reprivatisierung durch Rainer Thiele. Anfänglich kamen ganze 8 Kuchenprodukte auf den Markt, seither hat sich das Sortiment ganz erheblich erweitert und die Firma Kathi konnte auch im Westen bedeutende Marktpositionen besetzten. Im Jahre 2001 konnte „Kathi“ fünfzigjähriges Bestehen feiern und am 4. Juni 1994 fand die festliche Einweihung der neuen Kathi-Firmengebäude statt. Geplant ist die Reaktivierung des ehemaligen Firmengeländes in Halle mit der Rekonstruktion der bestehenden Lagerhalle sowie dem Neubau eines Logistikzentrums.

Heute erfreut Kathi mit Innovationen wie „Mango-Milchschaum-Mürbteigkuchen“ und „Limette-Buttermilch-Biskuitkuchen“ oder eher traditionell mit „Mandarinen-Traum-Schmandkuchen“ immer mehr Herzen auch im Ausland. Kathi ist somit auch ein Exportschlager geworden.

Baumkuchen

Ein Traditionsgebäck, das Salzwedel berühmt gemacht hat.

Baumkuchen wird zum ersten Mal in einer Schrift aus dem Jahre 1682 erwähnt, die der Hofmedicus des Großen Kurfürsten Johann Sigismund Elsholz unter dem Titel „Gewürztes Brot und von allerhand Gebackenes“ herausgab. Darin beschreibt er ein Berliner Spezialgebäck, einen großen Kuchen, den er „Placentae cylindricae“ oder „Baumkuchen“ nennt. Die Art seiner Herstellung sei im Allgemeinen bekannt, schreibt er: „Die Kuchen werden am offenen Feuer wie Fleisch am Spieß gebacken“.

Die Geschichte des Salzwedeler Baumkuchens ist mit Ernst August Garves verbunden, der einer französischen Emigrantenfamilie entstammte. Er war ein ausgezeichneter Küchenmeister beim Markgrafen von Schwedt, dem Schwager des großen Friederich. Doch der Dienst unter Friedrich Wilhelm II. behagte ihm nicht. Er wandte deshalb Berlin den Rücken, zog nach Salzwedel und übernahm die Bewirtschaftung des Neustädter Kellers, des heutigen Hotels Schwarzer Adler, das später von seiner Tochter Louise Lentz weitergeführt wurde. Als Friedrich Wilhelm IV. am 26. Mai 1841 Salzwedel besuchte, gab die Stadt zu Ehren des Königs ein Essen, zu dem auch Baumkuchen gereicht wurde. Der Kuchen mundete dem König so vorzüglich, dass er bat, den

Rest für seine Gemahlin mitnehmen zu dürfen. Louise Lentz sandte zu Weihnachten einen Baumkuchen an den Hof nach Berlin - seither folgten Bestellungen aus Wien und Petersburg. Der Weg in die Welt war für den Salzwedeler Baumkuchen frei.

Später wurde die Baumkuchenbäckerei von der Familie Schernikow weiterbetrieben. Im Jahre 1807 schrieb Johann Schernikow seine legendäre Baumkuchen-Rezeptur in seinem „Conditorei-Buch“ nieder und gründete 1808 seine „Conditorei und Baumkuchen-Fabrikation“ in Salzwedel. 1842 übernahm Andreas Schernikow das Geschäft seines Vaters, erbte diese wertvolle Handschrift, und noch im gleichen Jahr wurde ihm die Schutzmarke für diesen Kuchen erteilt. Für das weitere Geschäft war seine 1865 erfolgte Ernennung zum kaiserlich-königlichen Hoflieferanten besonders wichtig. Nach dem Beginn des 2. Weltkrieges konnte nur der Kunde einen „echten“ Baumkuchen bekommen, der die Rohstoffe anlieferte. Für den Verkauf wurde der Kuchen nach einer Spar-Rezeptur hergestellt. Im Jahre 1958 erfolgte dann die Enteignung des Betriebes. 1990 wurde die Produktion des „Echten Salzwedeler Schernikow Baumkuchens“ durch die Familie Oskar Hennig wieder aufgenommen, die auch in den Besitz der alten Schutzmarke für die traditionsreiche Rezeptur kam.

Heute sind neben der „Ersten Salzwedeler Baumkuchenmanufaktur“ noch der Salzwedeler Baumkuchen Betrieb „Milde Back“, die „Salzwedeler Baumkuchen GmbH“ und die „Konditorei und Bäckerei Rolf Krüger“ als Baumkuchenlieferanten tätig.

Halorenkugeln

Ein Produkt mit Kultstatus

Die Halorenkugeln aus dem VEB Halloren Halle, jene Pralinen aus der DDR-Zeit mit der hellen und der dunklen

Hälften waren nur als „Bückware“ erhältlich und sind heute als Komposition aus einer sahnigen Rum-Creme, umhüllt von zarter Schokolade, von der „Halloren Schokoladenfabrik GmbH“ weiter auf dem Markt.

Der Ursprung dieser Firma geht auf eine im Jahre 1804 von F.A. Miethe in Halle an der Saale gegründete Schokoladenfabrik zurück. Unter dem Namen „David und Söhne“ gewann die Firma um die Jahrhundertwende einen erstklassigen Ruf als Hersteller hochwertiger Pralinés. Auf dem Höhepunkt des Zweiten Weltkrieges wurde die Produktion eingestellt und der Betrieb zur Außenabteilung eines Flugzeugwerkes umfunktioniert, das nunmehr Zubehörteile fertigte für Flugzeugtragflächen. 1950 nahm hier das „Kombinat Süßwaren“ die Herstellung von „Original Halloren Kugeln“ wieder auf. 1990 erfolgte der Neuanfang unter dem Namen „Halloren Schokoladenfabrik“, die zwei Jahre später privatisiert werden konnte. Diesem Unternehmen gelang es, die edlen Kugeln fest im Markt zu etablieren und umfänglich zu expandieren. Dafür wurden auch neue, moderne Produktionsanlagen in Halle gebaut. Angeschlossen ist ein Schokoladenmuseum mit Exponaten zur Geschichte der Schokolade und der Schokoladenfabrik, das sich zusammen mit dem so genannten Schokoladenzimmer und der gläsernen Schauproduktion großer Beliebtheit erfreut.

Filinchen

Erfolg auf ganzer Linie

„Filinchen“ war die Marke eines Waffelbrotes des VEB Backwaren Gutena in Apolda und gehört zu den wenigen kalorienreduzierten Produkten, die von der DDR-Bevölkerung richtig akzeptiert wurden - kein Wunder, dass sie heute wieder erhältlich sind.

Die GUTENA Nahrungsmittel GmbH wurde 1946 im thüringischen Apolda als Handwerksbetrieb für die Produktion von Back- und Konditoreiwaren gegründet. Zwischenzeitlich enteignet, besteht das Unternehmen heute wieder in privater Hand. Hier werden die allseits bekannten Waffelbrote und spezielle Produkte für den diätetischen Bereich, so für Diabetiker und an Zöliakie Erkrankte, hergestellt. Die Waffelbrote tragen den patentrechtlich geschützten Namen „Filinchen“ und haben sich auch in den alten Bundesländern längst zu einem bekannten Markenartikel entwickelt.



Filinchen Waffelbrot – das Traditionssprodukt aus Apolda

„Filinchen“ ist übrigens kein Knäckebrot im herkömmlichen Sinn – es wird im Waffeleisen knusprig und frisch gebacken. Es eignet sich in seiner Vielseitigkeit sowohl zum Belegen mit süßen oder herzhaften Aufstrichen, als auch zum Knabbern und Dippen bei Bier und Wein.

Am neuen Firmenstandort am Rande der Stadt Apolda wird seit 1998 auf 2.000 m² Betriebsfläche mit über 35

Mitarbeitern an modernen Anlagen produziert.

Hansa-Keks

Traditionskeks aus dem Osten

Der Hansa-Keks war der beliebteste Keks in der DDR, hergestellt vom „VEB Nahrungsmittelkombinat Albert Kunz“ in Wurzen. In Wurzen ging die Backtradition schon auf eine im 15. Jahrhundert genannte Mühle zurück - im Zusammenhang mit dieser Mühle entwickelte sich noch im gleichen Jahrhundert eine Biskuitfabrikation. Nach dem Zweiten Weltkrieg erfolgte die Enteignung. 1972 wurden mehrere Nahrungsmittelbetriebe in der DDR zum „VEB Nahrungsmittelkombinat Albert Kunz“ zusammengeschlossen. Alte Technik wurde demontiert und neue Produktionslinien eingerichtet, so eine Maisentkeimungsanlage, Cornflakes-Produktion, Erdnussflips-Technik usw. Mit etwa 1.000 Beschäftigten war dies der größte Betrieb seiner Art in der DDR. Im Zuge der Wende trennte sich 1990 die Bäckerei ab. Es erfolgte damit die Neugründung der „Wurzener Dauerbackwaren GmbH“. Auf der Basis steigender Nachfrage wurde 1992 eine neue Produktionshalle errichtet. Mit der Wiedereinführung der sächsischen Traditionsmarke „Wurzener Feingebäck“ ist die Standortsicherung gegeben.

Inzwischen hat die „Wikena Keks und Nahrungsmittel GmbH“, die aus dem zweitgrößten DDR-Dauerbackwarenproduzenten „VEB Süß- und Dauerbackwarenfabrik Wittenberg“ hervorgegangen war, die Markenrechte am Hansa-Keks erworben. Die Zutaten für diesen Mürbekekse kommen zu hundert Prozent aus dem Osten.