

Vom Sozialismus angerührt

Thomas Schaufuß

Mit dem Anschluß an die moderne bürgerliche Küche tut sich die Gastronomie in den Regionen der neuen Bundesländer schwer. Allenthalben überdauern Reste der sozialistischen Speisekultur trotz aller grassierenden McDonaldisierung. Vierzig Jahre Einheitsparteigeschmack liegen offenbar doch so schwer im Magen, daß Angebote auf Weltniveau nur in herausgehobenen Lokalitäten auf Ostspeisekarten zu finden sind. Alles in allem blieben die Geschmacksnerven weit hinter dem sonstigen Wandel durch Annäherung ans Westniveau zurück. Während etwa die „Güter des täglichen Bedarfs“ aus DDR-Zeiten, heute in Alltagsmuseen die Besucherscharen erheitern, hört beim Essen der Spaß auf. Die „systematische Bedarfslenkung“ verunstaltete in zäher Kleinarbeit die „Konsumtionsgewohnheiten“ der ihr unterworfenen Bürger vierzig Jahre lang mit nachhaltigen Folgen. „Konsumtionsgewohnheiten sind“ – wie das ökonomische DDR-Lexikon schon wußte – relativ stabile „verfestigte Verhaltensformen“.¹ Es kann also noch dauern, bis sich die ostdeutschen Gaumen davon emanzipiert haben, was ihnen in vierzig Jahre Sozialismus zugeführt worden ist.

Ein Rückblick:

Am 20. Oktober 1948 beschließt die Deutsche Wirtschaftskommission die Gründung der Handelsorganisation „Freie Läden und freie Gaststätten“, die im Dezember 1948 in „Staatliche Handelsorganisation“ (HO) umbenannt wird. Im Jahre 1951 (Juni) stellte die Firma Intourist ihre Aktivitäten ein und übereignete die Hotels und Restaurants der gegründeten HO.

Sie verkaufte Lebensmittel und Industriewaren und betrieb auch gastronomische Einrichtungen. Die sogenannten ersten „Freien Gaststätten“ bekamen bereits 1948/49 Rezepturen und Kalkulationen der russischen Küche als Leitbild verordnet.² Hier einige Beispiele:

- Fleischbrühe mit Rastegaemaja
- Fleischbrühe mit Profitroljami
- Borschtschok mit Djabjami
- Soljanka-Fleischsuppe
- Ukrainischer Borschtsch mit Fleisch
- Rassolnik-Suppe mit Huhn
- Okroschka-Fleischsuppe
- Schaschlyk auf kaukasische Art
- Schaschlyk auf Karser Art
- Schaschlyk aus Schweinefleisch mit Reis auf russische Art
- Russische Fleischklößchen in Sahne
- Tschichirtma aus Hammelfleisch
- Manta aus Hammelfleisch
- Usbekischer Reisbrei mit Fleisch.

1 Vgl. den Eintrag zu Konsumtionsgewohnheiten in: Ökonomisches Lexikon, Band H–P, Berlin (Ost) 1979, S. 259.

2 Beiträge zur Betriebsgeschichte Volkseigener Einzelhandelshandelsbetrieb (HO), Leipzig 10.04.1986.



Abb. 1: Vorzeigehotel in der ersten sozialistischen Stadt der DDR – Eisenhüttenstadt (früher Stalinstadt) 1969 (Privatarchiv Thomas Schaufuß).

Der sozialistische Politisierungsprozeß betraf freilich nicht nur das Speisen- und Getränkesortiment, er trat auch in der Namensgebung der Restaurants, wie Stadt Kiew, Moskau, Aktivist, Lunik, Kosmos usw. zutage.

Eine Gaststätte „Paulaner“ wurde zur „Gaststätte der Volksdemokratien“. Klassische Bezeichnungen wie „Fürst Pückler“ („Halbgefrorenes“), „Königsberger Klopse“ („Kochklops in Kaperntunke“, alternativ im Hotel Lunik „Kochklops Stalinstadt“) oder Bismarckhering wurden durch ideologisch geeignete ersetzt. Besonders kurios war die Bezeichnung „Griletta“ für den „Hamburger“. Geschäftsführer von Restaurants, die sich nicht an die „sozialistische Gastkultur“ hielten, wurden diszipliniert.

Der Philosoph Ernst Bloch bemerkte in seinen Leipziger Vorlesungen 1950: „In Paris oder New York gibt es heute Restaurants Zum Epikur [gemeint war besonders gute Küche] – dagegen haben wir auch nichts einzuwenden; wir wollen nur, daß alle gute Küche haben.“³

Der SED-Parteführung war schon bewußt, daß das Essen und Trinken der Bevölkerung im Zusammenhang der „sozialistischen Moral“ eine wichtige Rolle spielten. 1960 begann in der DDR Gastronomie eine sogenannte neue Zeit. Alle HO-, Mitropa- und Kon-

3 Vgl. Voigt, Jutta: Der Geschmack des Ostens. Vom Essen, Trinken und Leben in der DDR. Berlin 2006, S. 14.

HO-GASTSTATTE
Hauptbahnhof Leipzig
 Gesamtleitung H. Holweissig Gastr. Ltg. R. Schieferdecker Ltg. d. Küche H. Zepsche Ltg. d. Konditorei H. Dietrich

SPEISEN

Adenauer verbietet Volksbefragung!

Schweigt nicht!
 Verstärkt den Kampf gegen die Remilitarisierung Westdeutschlands und fordert den Abschluß eines Friedensvertrages noch im Jahre 1951!

Eis-Spezialitäten				Aprikosen-Melba	
Vanille-Eis-Creme	100 g	DM	1.50	50 g Vanille-Eis-Creme	
Mokka-Eis-Creme	100 g		1.60	50 g Aprikosen	
HO-Hauptbahnhof-Eisbecher				25 g Konfitüre	
50 g Schoko-Eis-Creme				25 g Sahne	
50 g Pudding				1 Waffel	2.30
30 g Gelee				Schwarzwälder Kirsch-Eis-Becher	
25 g Sahne			4.50	50 g Vanille-Eis-Creme	
10 g Hippenrolle				50 g Sauerkirschen	
Komet-Becher				25 g Sahne	2.10
30 g Mokka-Eis-Creme				15 g Mürbegebäck	
25 g Sahne				Holland-Becher	
10 g Baiser			2.10	50 g Vanille-Eis-Creme	
10 g Hippenblätter				50 g Mokka-Eis-Creme	
Eis-Kaffee				25 g Sahne	2.60
1 Tasse Bohnenkaffee				15 g Mürbeteig-Tulpe	
50 g Vanille-Eis-Creme			2.80	Halbgefrorenes Elite	
25 g Sahne				50 g Halbgefrorenes	
Eis-Schokolade				25 g Sahne	3.10
1 Tasse Trinkschokolade				10 g Hippenblätter	
50 g Vanille-Eis-Creme			3.—		
25 g Sahne				Süßspeisen	
				Portion Schlagsahne, 50 g	1.50
				Windbeutel mit Sahne, ca. 50 g	1.35

Abb. 2: Politisierung der Speisekarten im Jahr 1951 – Beispiel Restaurant Hauptbahnhof Leipzig (Privatarchiv Thomas Schaufuß).

sumgaststätten wurden territorial bzw. zentral geführt und ideologisch gelenkt. Kleine private Betriebe mit bis zu zehn Beschäftigten wurden weiterhin geduldet.

Die Ära der vornehmen Damenkränzchen, der Vereinsnachmittage, der Professorenstammtische ging zu Ende und war nicht mehr erwünscht. Porträts der Staatsführung wurden im Gastraum aufgehängt, die Gäste wurden vermehrt durch einzelne Mitarbeiter im Service (IMs) – speziell in Großgaststätten – bespitzt. Das „sozialistische Gaststättenkollektiv“ servierte Weine aus den „Bruderländern“, wie Ungarnsonne, Goldener Nektar oder Klosterkeller aus Ungarn – ohne Angabe einer Rebsorte und mit hoher Restsüße. Russischer Wodka, Rotkäppchen Sekt und kubanischer Rum waren auf vielen Getränkekarten zu finden. Die Eßkultur in der DDR mit einem Wodka als Aperitif hatte bereits russische Züge angenommen. Zu Veranstaltungen wurden teilweise durchschnittlich bis zu zehn hochprozentige Schnäpse ausgeschenkt.

In den siebziger und achtziger Jahren verknappten sich die Gaststätten und Lebensmittelsortimente, die Bevölkerung wurde unzufriedener, selbst bei Staatsmenüs wurden nur

einfache Rohstoffe verwendet.⁴ Die „3-Klassengesellschaft“ mit HO-Einzelhandel, Delikathandel und Intershop schuf sich eigene Tauschgesetze.

Das Gastgewerbe (Gaststättengewerbe) in der DDR wurde 1980 parteioffiziell folgendermaßen definiert: „Mit seinen Verpflegungsleistungen und Unterhaltungsleistungen als Hauptleistung vollzieht das Gaststättenwesen seinen Beitrag zur Lösung der Hauptaufgabe und zur allseitigen Entwicklung sozialistischer Persönlichkeiten.“⁵ In der DDR gab es bis zur Einführung des freien Marktes ca. 35 000 staatliche Gaststätten. Die pränatale Prägung des Geschmacks und die Gewöhnung sowie Prägung an regionales Essen und Trinken ist wissenschaftlich erwiesen. Deshalb ist es auch zwei Jahrzehnte nach der Wiedervereinigung Deutschlands nicht verwunderlich, daß die Deutschen in den östlichen Teilen der Republik andere Verzehrgehnheiten pflegen als ihre Brüder und Schwestern im Westen. Halbtrockene Weine, Soljanka, Jägerschnitzel aus Jagdwurst, Rotkäppchen Sekt und Vita-Cola sind nur einige Beispiele dafür. Das gesellschaftliche Umfeld am Ort, die Sozialisation und die Ideologisierung der Gastronomie und der Eßkultur haben ihre Spuren hinterlassen.

So wie Omas ausgezeichneter Kuchen Spuren fürs Leben hinterläßt, so hat auch die rote Faßbrause der DDR ihre Spuren hinterlassen.

In der Sozialgastronomie (Betriebsrestaurants) verläuft zwischen Ost- und Westdeutschland noch eine unsichtbare kulinarische Grenze, die ihre Wurzeln in den unterschiedlichen politischen Systemen hat. Durch den Tourismus ist jedoch eine Angleichung der Verbrauchergewohnheiten zu beobachten – die Lebensmittelindustrie mit ihrem Convenience-Food trägt ebenfalls erheblich dazu bei, Unterschiede verschwinden zu lassen – auf unterem Niveau jedenfalls.

4 Vgl. Barbara Henniger, Essen wie Erich, Eulenspiegelverlag 1999.

5 Lexikon für das Gaststättenwesen, Prof. Dr. sc. Fabiunke, 1980, Verlag Die Wirtschaft Berlin.