

Ernährung

Geheimsache Süßtafel

Mit billigen Ersatzstoffen ließ die DDR-Führung teure Import-Lebensmittel nachahmen – jetzt wurden die geheimen Rezepte bekannt.

Der Leipziger Lebensmittelchemiker Klaus Valdeig, 50, gilt unter vielen seiner Kollegen noch heute als eine Stütze der einstigen DDR-Wirtschaft. Seine Erfindungen sparten dem devisenarmen Land stets Valuta-Ausgaben in Millionenhöhe.

Der Wissenschaftler fand Rezepte, mit denen teure Lebensmittel billig nachzumachen waren. Sein größter Erfolg: Schokopralinen-Füllungen durch eine Masse aus zähflüssig gekochten Erbsen, Zucker und Aromaten zu ersetzen.

Für die Volkspralinen hat er sogar ein Patent unter der Nummer 206 622. Und der promovierte Chemiker ist noch heute stolz darauf: „Die Erbse ist eine ernsthafte Konkurrenz zum Marzipan.“

Den Erbsenbrei ißt nun im Osten keiner mehr. Und auch die übrigen Rezepte, in den Chemielabors früher in roten Büchern als „Vertrauliche Verschlusssache“ geführt, sind jetzt nicht mehr geheim. Sie dokumentieren, wie die Bürger des SED-Staats beim Essen und Trinken betrogen wurden.

Ganze Abteilungen an den Universitäten und in volkseigenen Forschungsbetrieben waren insgeheim damit beschäftigt, Lebensmittel zu fälschen. Motto: „Maximale Einsparung von Edel-Rohstoffen“ (Valdeig).

Der Berliner Wissenschaftler Siegfried Grunert, der in der Lebensmittelchemie an der Humboldt-Universität arbeitete, berichtet von einem „Erfindungsdruck“, den die „zuständigen Organe“ auf die Forscher ausübten. Ziel war es, Geschmack und Konsistenz teurer Importe wie Früchte, Nüsse, Öle, Kaffee und Kakao aus dem kapitalistischen Ausland kostengünstig nachzuahmen. Nur merken sollte es keiner.

Wünsche nach solchen Hausmacher-Rezepten gingen etwa an die Direktion des „Zentralinstituts für Ernährung“ in Potsdam-Rehbrücke. Die SED-Bürokraten interessierten sich für Kakaoersatz, möglichst einen Aromastoff, aus dem, so ein interner Institutsbericht, „an sich lästigen Nebenprodukt“ Kakaoschalen.

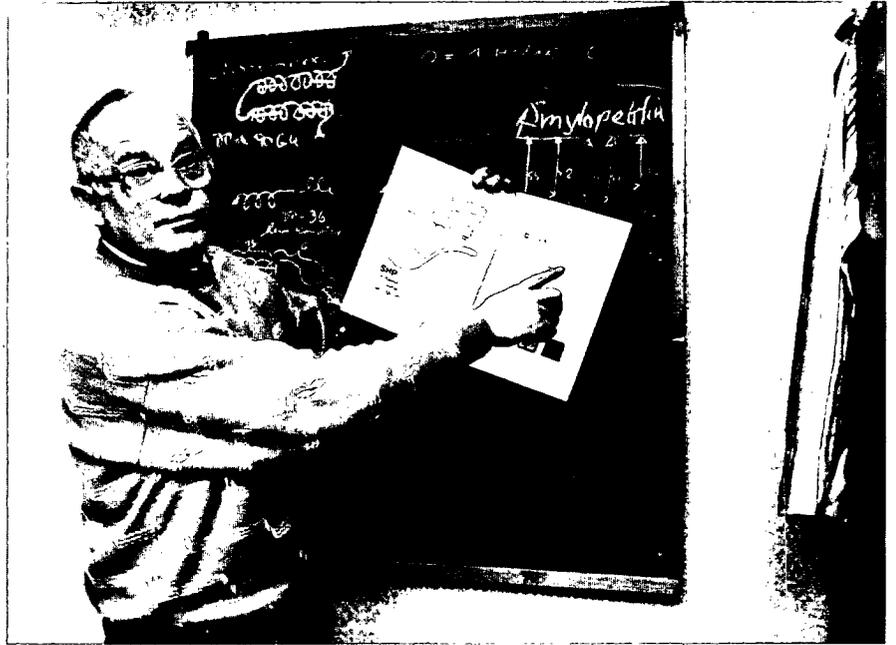
Die Suche nach dem Stoff, aus dem die Schokolade ist, hatte im Sozialismus schon Tradition. Im Sommer 1984 waren bereits DDR-Chemiker auf ein

„kakaooähnliches Produkt“ aus roten Rüben gestoßen (Patentschrift DD 226 763 A1). Zwei Jahre später erhitzen Wissenschaftler Getreidekeime und Zucker mit ähnlichem Erfolg (DD 245 355 A1).

Auch die Variante, Kakaoaroma aus Kakaoschalen zu gewinnen (205 605), war nicht mehr neu. Beim Geschmacks-test der Prüfer des Leipziger VEB Forschung und Rationalisierung waren die hellbraunen Pülverchen jedoch stets durchgefallen.

„Mondstaubserie“ genannt: „Weil man nie wußte“, so die Erklärung, „aus welchen Ecken die das Zeug wieder zusammengekratzt hatten.“

Die DDR hatte sich zwar internationalen Standards unterworfen, die beispielsweise die Zusammensetzung und Qualität der Schokolade regelten. Die ließen sich jedoch wegen der wirtschaftlichen Situation nicht immer halten. 1982 etwa wurde eine Lockerung der Bestimmungen, ein „vorübergehender Ausnahmezustand“, genehmigt. Ein In-



Stärke-Forscher Richter: „Schmelzkäse verlängern“

Was tatsächlich in der Ost-Schokolade war, blieb den Bürgern bis zum Schluß verborgen. Nicht die Zutaten waren auf den Packungen aufgezählt, sondern nur, ganz harmlos, die Anteile von Fett, Kohlehydraten, Eiweiß und die Joule.

Rötlich-graue Farbe und krümelige Konsistenz hatten allerdings unter Lästermäulern die Ansicht laut werden lassen, die Schokolade werde längst nicht mehr mit Kakao, sondern mit Stierblut gefärbt. Das nun doch nicht: „Eine absolute Räuberpistole“, sagt Experte Valdeig, sei dieses Gerücht.

Am gelegentlich strengen Beigeschmack von Schokolade ließ sich jedenfalls ausmachen, was an Futtermitteln gerade günstig war: Silage, also vergorenes Grünzeug, oder Fischmehl. Der Geschmack aus dem Futter schlug auf die Milch durch – und damit auf die „Süßtafel mit Gebäckperlen“ für 1,35 Mark.

Der Markenartikel wurde seit der Grenzöffnung unverkäuflich wie viele DDR-Produkte. Vor der Konkurrenz der Schoko-Riegel aus dem Westen verschwanden auch die Tafeln „Jupiter“, „Venus“ und „Saturn“, im Volksmund



Chemikerin Stooß
Zitronat aus Tomaten

