

Ernährung

## Geheimsache Süßtafel

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

**D**er 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.

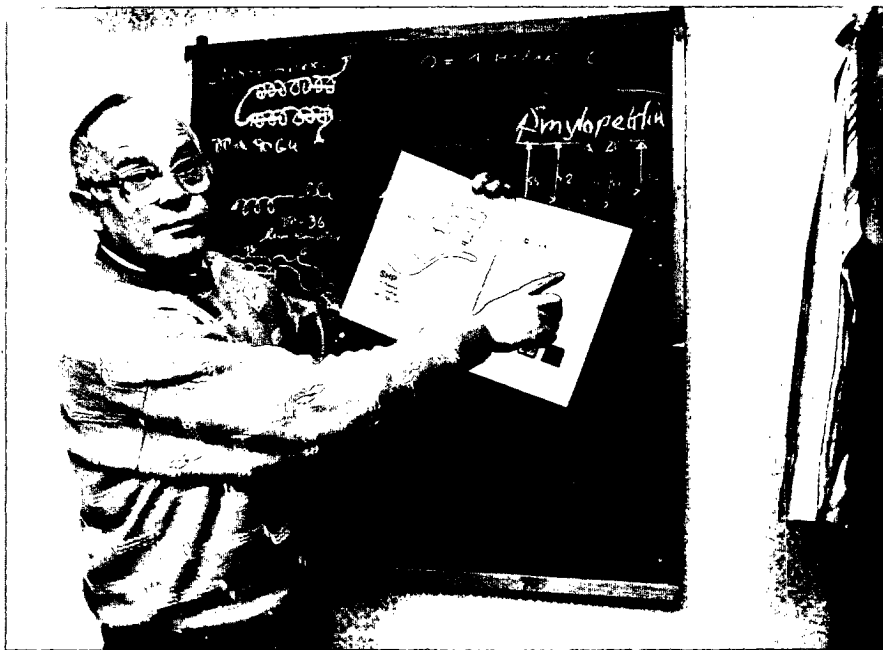
Die Suche nach dem Stoff, aus dem die Schokolade ist, hatte im Sozialismus schon Tradition. Im Sommer 1984 waren bereits DDR-Chemiker auf ein

„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



Süßwarenproduktion in der DDR: Rätselhafte „Mondstaubserie“

sider: „Fortan setzte in der Schokoladenindustrie ein rechtloser Zustand ein“ – die Zusammensetzung der Süßtafeln wurde zur Geheimsache.

Der Plan gab vor, wieviel Prozent von welchem Rohstoff im Jahr eingespart werden sollten. Gleichzeitig setzten die Wirtschaftsverwalter fest, um wieviel Prozent die Produktion zu steigern war. Wer der Industrie der DDR da aus der Klemme half, wurde reich belohnt. Sogenannten Neuerern, Werkträgern, die in ihren Betrieben rationelle Lösungen entwickelten, waren Prämien und Auszeichnungen sicher, etwa der „Aktivist“, eine blecherne Ehrennadel.

Geld gab es auch für Wissenschaftler, deren Erfindungen aus dem Labor in Massenproduktion gingen. Eine Belohnung erhielten so die Genossen, die im Rehbrücker „Zentralinstitut für Ernährung“ erstmals aus grünen Tomaten Zitronat herstellten. Das war ein wichtiger Fortschritt: Das Gewürz wurde unter anderem für die berühmten Dresdner Christstollen dringend benötigt. Und Zitronen waren Mangelware.

Bis der Trick mit den Tomaten serienreif war, gab es viele Versuchsreihen. Immer wieder wurden Proben gebacken. Die Chemikerin Gisela Stoof, 43, an dieser Versuchsreihe beteiligt: „Irgendwann konnte ich keine Weihnachtstollen mehr sehen.“

Am Ende hatte sich das Kuchenessen doch gelohnt. Das Imitat war fortan als „Kandinat T“ im Handel.

Der Versuch, nach diesem Erfolg Rosinen aus gezuckerten Apfelstückchen herzustellen, scheiterte allerdings. Forscherin Stoof: „Schmeckte nicht schlecht, aber nicht nach Rosinen.“ Und das schwierige Experiment, Bockwürste mit Rübenschnitzen zu strecken (Stoof:

„Widerlich süß, sehr schwer zu übertönen“), konnte zwar geschmacklich zu einem „befriedigenden Ergebnis“ gebracht werden. Doch die Industrie fürchtete Umsatzeinbußen und lehnte ab.

Substitutforschung für die Mangelwirtschaft der DDR haben viele Chemiker im SED-Staat nicht gern gemacht. Aber eine Eß-Erfindung brachte nicht unwesentliche Freiheiten. Gisela Stoof: „So wies man der Obrigkeit seine Daseinsberechtigung nach. Danach hatte man den Rücken wieder frei.“

Dem Rehbrücker Kollegen Manfred Richter, 57, gelang so Ende der siebziger Jahre durch Zufall eine für seine Laufbahn bedeutende Entdeckung, als er sich vor Beendigung eines Experiments zum Nachhausegehen entschloß. Die Versuchsproben kamen in den Kühlschrank. Über Nacht entstand ein chemisch aufgespaltener Stärkebrei, der Fett ersetzen kann.

Es traf sich gut. Das Pflanzenöl war auf dem Weltmarkt gerade teuer geworden. Mit Hilfe von Richters „gelbildendem Stärkehydrolysenprodukt“, kurz „SHP“ genannt, ließen sich fettarme Mayonnaisen sowie Tortencremes und Füllmassen für Schokokugeln herstellen, das Wundermittel eignete sich aber auch, so Erfinder Richter, „Schmelzkäse zu verlängern“. Fortan produzierten DDR-Fabriken jährlich 3000 Tonnen SHP, und Richter bekam für seine Erfindung den „Nationalpreis der DDR II. Klasse“. Das Rezept für den Stärkebrei wurde zunächst, wie üblich, zur „Vertraulichen Verschlusssache“ erklärt.

Die Geheimnistuerei hatte ihren Sinn. Denn auch im Westen forschen Chemiker seit langem nach Ersatzstoffen. Der Grund dafür liegt freilich im Überfluß, nicht im Mangel. Um die Dicken im Ka-

pitalismus vor Fett zu bewahren, hat die Lebensmittelindustrie ebenfalls eine kalorienarme Mayonnaise entwickelt, die dem Ost-Produkt ganz ähnlich ist.

In der DDR ließ der immer weiter um sich greifende Mangel hingegen selbst die pfiffigsten Erfindungen scheitern. Das Projekt „Knusperlinge“ etwa, frittierte Saubohnen, die wie Cashewkerne schmecken sollten, kam nicht mehr zum Einsatz. Der Grund: Auch einheimische Saubohnen waren zu knapp.

## Gegendarstellung

Im SPIEGEL Nr. 7/1991 vom 11. Februar 1991 erschien unter dem Titel „Wollt Ihr mich abknallen?“ auf Seite 90/92 ein Artikel, der sich unter anderem auch mit mir beschäftigt.

1. Der SPIEGEL behauptet: ... „Sachsen-Anhalts Innenminister Wolfgang Braun (CDU), war von 1976 an Stasi-Informant“.

Hierzu stelle ich fest: Ich bin zu keiner Zeit Stasi-Informant gewesen und habe auch sonst in keiner Weise mit dem Stasi zusammengearbeitet.

2. Der SPIEGEL behauptet: „Unter dem Decknamen ‚Becker‘ spitzelte Braun mehr als 13 Jahre lang für die geheime Sondertruppe der Kripo“. ... „regelmäßig lieferte er seine Berichte und nahm Aufträge bei konspirativen Treffen entgegen.“

Hierzu stelle ich fest: Es haben mit mir keine konspirativen Treffen stattgefunden. Ich habe keine Aufträge von der Kripo oder sonstigen Dienststellen erhalten.

Einen Decknamen („Becker“) habe ich nie verwendet; auch war mir von der Zuteilung eines Decknamens nichts bekannt.

Wolfgang Braun  
Innenminister des  
Landes Sachsen-Anhalt

Der SPIEGEL bleibt bei seiner Darstellung. Sie stützt sich auf die unten abgebildete Karteikarte, die Braun als Inoffiziellen Mitarbeiter (IM) der Polizeiabteilung KI in Magdeburg ausweist. –Red.

u. Ex.		0-0420/15
Name P. F. U. E.		Ute
Geburtsname	Wolfgang	Magdeburg
weitere Namen		
geb. am	27.07.1939	Magdeburg II
geb. ort	Magdeburg	
polit. Partei	DDR	
Post	27 07 2 91a 712 2 110	
Wohnort	Magdeburg	
Arbeitsort	Beckenring 7	
sonstige Angaben	Quartier	
Arbeitsort	Magdeburg	
Arbeitsort	Beckenring 7	
Arbeitsort	Beckenring 7	

Handwritten note: Karte angelegt am 20.11.85 durch StB Klausurüberleiter

Benachteiligungsfrei/Beurteilungen/Zündungen

Soll positiv genutzt werden  
5.10.76 Gewürz 0 120 75  
20.11.85 Ludwig