

# Comeback der DDR in den Kochtöpfen

Während des Essens soll man ja eigentlich nicht reden, sondern genießen. Doch wenn man das Glück hat, mit einem Gourmet wie Holger Gniffke zu dinieren, wäre es fahrlässig, dabei den Mund zu halten. Vor einem gemeinsamen Teller Nudeln startete Sirko Salka mit dem Koch eine kulinarische Reise durch die Esskulturen zweier Staaten.

**Die Nudeln mit der DDR-Tomatensauce sollen hier im Neubrandenburger Marktplatz Center der Knüller sein? Wie erklären Sie sich das?**

Das liegt wohl am süßen Geschmack der eigenen Jugend! Viele Konsumenten verknüpfen Produktnamen und Gerichte, zum Beispiel die gute „DDR-Tomatensauce“, mit schönen Erinnerungen der eigenen Vergangenheit.

**Schmeckt die wirklich noch so wie früher – oder wollen wir das glauben?**

Ich denke, der Geschmack ist bei diesem emotional aufgeladenem Essen fast nebensächlich. Allein der Name bestimmter Speisen weckt eine Erwartung, die wir befriedigen wollen und das tun wir durch den Konsum.

**Als Kinder in der DDR liebten wir Nudeln mit Tomatensauce. Wenn wir jetzt DDR-Soße kaufen, kauen wir hinterher eine Art Erinnerung?**

Vermutlich. An den Geschmack können wir uns nicht mehr erinnern. Unser Gehirn arbeitet nicht digital, es speichert keine Analyse des

## Bei diesem Essen werden Erinnerungen wach

Beim Neubrandenburger Gastronom „Robbels“ sind „Nudeln mit DDR-Tomatensauce“ jeden Tag „der absolute Renner“ auf der Speisekarte, wie Pasta-Wirtin Petra Zahn bestätigt. Zuckersüß und geschickt gespickt mit Jagdwurst – „unsere DDR-Soße, die geht immer“. Entstanden sei die Idee vor ein paar Jahren: „Wir wollten etwas Einfaches für zwischendurch“, sagt Petra Zahn, „was Leckeres für Kinder“. Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: Bei Groß und Klein aus nah und fern sei das Kultgericht Pflicht. Vielleicht auch, weil sich damit Erinnerungen verbinden an Zeiten, die längst vergangen sind.



Geschmacks ab. Insofern sind die Liebessessen von einst meist Erinnerungen an positiv besetzte Erlebnisse, ähnlich dem Entenbraten zu einem Weihnachtsfeiertag.

**Klingt so, als ob ein Liebessessen damals nicht zwingend schmecken musste, solange das Erlebnis positiv war?**

Ich kann Ihnen verraten, wie das bei mir als Kind war: Ich mochte den Geruch gekochter Milch. Dabei trank ich die gar nicht gerne. Meine Eltern

arbeiteten beide in der Landwirtschaft. Noch heute ist das für mich der Geruch von Heimat. Aus dem gleichen Grund sollten Sie ins Krankenhaus keine Pralinen mitbringen, da die Gefahr besteht, dass der tolle Geschmack später mit einem unangenehmen Erlebnis verbunden wird.

**Würde ich mir heute die Mühe machen, mein Liebessessen nach altem Rezept neu zu kochen, könnte das dann mit einer Enttäuschung verbunden sein?**

Das kann Ihnen passieren. Erinnern Sie sich noch an das erste Buch, das Sie je gelesen haben? Wenn Sie das 20, 30 Jahre später erneut lesen, gehen Sie da anders ran. Analytischer. Da Sie in der Zwischenzeit viele Bücher gelesen haben, kann das zu einer Enttäuschung führen. Die Magie vom ersten Mal ist nicht mehr da.

**Hätten wir heute andere Lieblingsgerichte als früher?**

Schwierige Frage. Ich glaube nein. Fragen Sie Spitzenköche oder Gastro-Kritiker nach deren Leibspeise aus Kindertagen, und Sie werden Sachen wie Kartoffelpuffer mit Apfelsauce hören. Das ist die Faszination für ganz einfache Gerichte, eine Frage von Emotionen und Erlebnissen, weniger des Geschmacks.

**Kinder haben noch keinen ausgebildeten Geschmack ...**

Guter Geschmack ist eine Trainingssache. Erst mit den Jahren lernen wir, was wirklich schmeckt. Bei Kindern sind schöne Farben, glatte Substanzen, möglichst ohne störende Konsistenz populär. Pommes und Ketchup gehen immer.

**Vielleicht zum Schluss: Wie erklären Sie sich, dass die DDR hier im Nordosten ein leckeres Comeback auf dem Teller hinlegt?**

Ich denke, nicht die DDR, sondern die eigene Vergangenheit mit ihren persönlichen schönen Erinnerungen ist auch auf dem Teller wieder präsent. Durch den Filter der Zeit verschwinden viele negative Dinge und wir versuchen, diese guten Gefühle wieder zu beleben. Und wenn es mit einem Teller Nudeln mit Tomatensauce ist.

**Kontakt zum Autor**  
s.salka@nordkurier.de



## Mit unseren Lesern auf großer Kochtour

Von Sirko Salka

In diesem Sommer zieht der Nordkurier mit einer mobilen Küche durch den Nordosten. Gesucht werden die besten Hobby-Köche. Kochen Sie mit! Es gibt tolle Preise.

**NEUBRANDENBURG.** Bei der großen Nordkurier-Kochtour vom 13. Mai bis 19. August stehen die Lieblingsgerichte Ihrer Kindheit im Mittelpunkt. Unter dem Motto „Nordkurier is(s)t unterwegs“ suchen wir Rezepte aus Ihrer Jugend. Mit den Gerichten im Original oder einer von Ihnen verfeinerten Variation können Sie, liebe Leserinnen und Leser, jetzt groß rauskommen und das Publikum bei einer unserer 13 Koch-Shows begeistern. Dabei treten jeweils drei Hobbyköche gegenei-

ander an und bereiten ihr Lieblingsgericht zu. Das Publikum und eine Fachjury küren den jeweiligen Tagesieger, der dann in die Finalrunde einziehen wird.

Die besten Köche können Preise gewinnen. Hauptpreis ist ein Gutschein für ein Wochenende (zwei Personen) im Gutshaus Stolpe, inklusive 4-Gänge-Menü. Start der Nordkurier-Kochtour ist am 13. Mai um 14 Uhr am Hafen in Neustrelitz.

Schicken Sie bitte Ihre Lieblingsrezepte oder/und Ihre Bewerbung für die Koch-Show an: Nordkurier, Friedrich-Engels-Ring 29, 17033 Neubrandenburg, Kennwort: Kochtour. Oder schreiben Sie an: kochtour@nordkurier.de oder rufen Sie uns an unter: 0800 4575 000 (kostenfrei).

### Tour-Termine

jeweils etwa 14 bis 17 Uhr

#### Vorrunden

**Neustrelitz**  
13. Mai, Hafen  
**Altentreptow**  
20. Mai, Marktplatz  
**Stolpe bei Anklam**  
3. Juni,  
Fährkrug an der Peene  
**Neuensund bei Pasewalk**  
10. Juni,  
Gut Neuensund  
**Mönkebude**  
17. Juni, Hafen  
**Prenzlau**  
24. Juni,  
Seerestaurant „Am Kap“  
**Lychen**  
1. Juli,  
Kaffeemühle

#### Klink bei Waren

8. Juli,  
Müritzer Bauernmarkt  
**Región Teterow**  
16. Juli  
**Demmin**  
22. Juli,  
Hanseviertel  
**Halbfinale:**  
**Fürstentum**  
29. Juli,  
Hotel Alte Schule  
**Rechlin**  
5. August,  
Hafendorf

**Finale:**  
**Neubrandenburg**  
19. August



Der Penzliner Koch und Lebensmitteltechnologie Holger Gniffke lässt sich bei „Robbels Pasta“ von Petra Zahn mit köstlichen Nudeln verwöhnen. Der Knüller dort ist die DDR-Tomatensauce. FOTOS (2): SIRKO SALKA

## Rezepte von Lesern – Das macht Lust auf Fleisch

### Neues Rezepte-Magazin mit Ideen für Braten, Steaks, Suppen und Fleischpfannen



Das neue Rezepte-Magazin „Lust auf Fleisch“ bietet mehr als 80 Zubereitungs-Ideen für Geflügel-, Schweine-, Rind- und Hackfleisch sowie für Wild und Kaninchen. Sie alle sind erprobte Rezepte und Lieblingsgerichte von Lesern des Nordkurier. Die Nordkurier Mediengruppe setzt mit dem Magazin „Lust auf Fleisch“ ihre gefragte Reihe mit erprobten Leserrezepten fort.

Preis von 2,95 Euro. Erhältlich sind auch wieder die vorherigen Rezept-Magazine. Bestellungen sind möglich unter der Telefonnummer 0800 4575033 oder unter [www.nordkurier.de/rezepte](http://www.nordkurier.de/rezepte)

