

Annemarie Niering M.A.

Bockwurst, Letcho, Sonderklasse. Gastronomiekultur in der DDR am Beispiel Dresdens von 1971 bis 1989

Der Restaurantkritiker Wolfram Siebeck entwarf im Jahr 2008 anlässlich seines 80. Geburtstags für das „ZEITmagazin“ eine „kulinarische Deutschlandkarte“ und erklärte die östlichen Gebiete der Bundesrepublik zu unkulinarischen Regionen, speziell Sachsen deklarierte er kurzerhand zur Tabu-Zone.¹ Empörte Reaktionen der Gastronomiebranche Ostdeutschlands folgten auf Siebecks vielleicht zu pauschale Kritik Gastrokritik.² Diese Aussage erhitze nicht nur die Gemüter der ostdeutschen Köche, sondern zeigt zugleich, dass offensichtlich im Rahmen der DDR-Alltagsgeschichtsforschung eine wissenschaftliche Untersuchung zum Niveau der Kochkunst und Tafelkultur erforderlich ist.

Die laufende Studie soll Einblicke eröffnen, wie die Planwirtschaft der DDR in den verschiedenen Eigentumsformen der Gastronomie (staatlich/kommissioniert/privat) ihre Umsetzung fand. Innerhalb der DDR-Gastronomie galt bei allen Betriebsvarianten ein Klassifizierungssystem mit Preisstufen nach den Kategorien I bis IV. Darüber rangierten noch die Restaurants der Sonderklasse. Je höher die Kategorie, desto umfangreicher und qualitativ hochwertiger war das Angebot an Speisen und Getränken.

Es ist daher zu analysieren, welche Auswirkungen die Rahmenbedingungen der DDR auf die Gastronomie hatten. Wie wirkten sich beispielsweise Versorgungsengpässe, Personalmangel und reglementierte Preise aus. Hatte es Konsequenzen, dass Teile der Bevölkerung das sozialistische Ideal nicht akzeptierten?³ Welche Besonderheiten bildeten sich heraus und gab es dennoch Konsenspunkte zwischen Politik, Gastronomie und Bevölkerung? Besaßen die Akteure in der DDR-Gastronomie einen nennenswerten Handlungsspielraum? Im Forschungsvorhaben sollen nicht nur die stets erwähnten Versorgungsengpässe beim Nahrungsmittelangebot thematisiert werden. Denn es stellt sich nicht die Frage, ob die Bevölkerung überhaupt ihre Bedürfnisse befriedigen konnte, sondern vielmehr in welcher Qualität, Vielfalt und Menge. Deshalb wird untersucht, welche kulinarischen Niveaus sich im sozialistischen Gaststättenwesen herausbildeten und ob es tatsächlich eine eigene Gastronomiekultur in der DDR gab.

¹ SIEBECK, Wolfram: ZEITmagazin, 18. September 2008. Siebeck, Wolfram: DIE ZEIT, Restauranttest. Siebeck isst im Osten (1). 9. Januar 2009.

² SIEBECK, Wolfram: DIE ZEIT, Restauranttest. Siebeck isst im Osten (1). 9. Januar 2009.

³ Vgl. MERKEL, Ina: Utopie und Bedürfnis. Die Geschichte der Konsumkultur in der DDR. Köln 1999.

Prüft man die konsumpolitischen Rahmenbedingungen der DDR sowie die ernährungshistorischen Qualitätsmerkmale (sättigendes-, gehobenes- und exquisites Küchenniveau)⁴ mit den überlieferten Quellen zu außeralltäglichen Mahlzeiten⁵, fragt sich, wie Dresdner Köche Speisefolge innerhalb eines Menüs oder Gedecks gestalteten, welche Produkte sie verarbeiten konnten und wie diese angerichtet wurden. Zudem ist zu erkunden, auf welche Weise der Service erfolgte und in welchem Ambiente die DDR-Bevölkerung sowie die politischen Akteure speisten. Mithilfe dieser Fragestellungen soll die Qualität außeralltäglicher Mahlzeiten definiert werden. Das Ausbildungsniveau der Köche und die verfügbaren Produktqualitäten sind dabei entscheidende Kriterien, durch die ein gehobenes und exquisites Niveau konstatiert werden kann.⁶

Um zu einer Antwort mit weiter Tragfähigkeit zu kommen, soll eine Großstadt im Fokus der Untersuchung stehen. Denn nur für einen solchen Rahmen kann das gesamte Spektrum gastronomischer Einrichtungen im lokalen Vergleich untersucht werden. Die einstige Bezirksstadt Dresden eignet sich dazu vor allem deshalb hervorragend, da sie in der DDR zugleich Industrie- und Tourismusstadt gewesen ist. Zudem darf für Dresden eine besonders ungestörte DDR-Spezifik angenommen werden, weil der Stadt keine Schaufensterfunktion in Richtung Westen zukam, wie sie Ost-Berlin oder der Messestadt Leipzig besaßen.⁷ Die Aufgaben der Dresdner Gastronomie beschränkten sich aber auch nicht allein auf die Bedürfnisse einer Industriestadt wie in Karl-Marx-Stadt (Chemnitz).

Die Disposition der Studie beachtet Entwicklungsabschnitte der DDR. Für den Hauptteil wurde daher ein Untersuchungszeitraum von 1971 bis 1989 gewählt, da unter der Ägide Erich Honeckers ein Kurswechsel in der Konsumpolitik stattfand, der sukzessive mit einer schwindenden Wirklichkeitsrelevanz der kommunistischen Idealvorstellung einherging.⁸ Zeitgleich entwickelte sich in der alten Bundesrepublik eine Gourmetgastronomie, die

⁴ Die neutralen Begriffe „sättigendes-“ sowie „gehobenes-“ und „exquisites Kochniveau“ werden verwendet, da sie keine gruppenkonstitutiven Merkmale besitzen und nicht an bestimmte Sozialformationen gebunden sind. Vgl. MATZERATH, Josef: An der Tafel Graf Günther von Bünaus auf Dahlen (1768-1841). Zur Küche des Adels im frühen 19. Jahrhundert, in: Schattkowsky, Martina (Hg.): Die Familie von Bünau. Adelsherrschaften in Sachsen und Böhmen vom Mittelalter bis zur Neuzeit, Leipzig 2008, S.247-260.

⁵ Vgl. BARLÖSIUS, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim/München 2011².

⁶ Vgl. WIERLACHER, Alois: Koch und Köchin als Kulturstifter, in: WIERLACHER, Alois/ BENDIX, Regina (Hg.): Kulinaristik, Berlin 2008, S. 358ff.

⁷ Vgl. SPODE, Hasso: Goldstrand und Teutonengrill. Kultur- und Sozialgeschichte des Tourismus in Deutschland 1945 bis 1989, Berlin 1996.

⁸ Die Periodisierung schließt sich dem Untersuchungszeitraum von Ina Merkel an. Vgl. MERKEL, 1999, S. 14.

Wolfram Siebeck 2008 als Maßstab für die Bewertung der Kochkunst in den neuen Bundesländern heranzog.