

Wir kochen gut

Standardkochbuch der DDR

Buchbesprechung: Michael Baier



Autor: Verlag für die Frau – DDR - Leipzig

Redaktion: Hauswirtschaft

Erstauflage: 1962

Reprintausgabe: ISBN 978-3-89798-680-0

Erschienen 2024, 10. Auflage
BuchverlagLeipzig GmbH,
Leipzig 2011

bis heute: 45 Hardcoverausgaben
und rund 30 Taschenbuchausgaben

Dieses Mal möchte ich euch ein Buch vorstellen, das in nahezu jedem Haushalt der DDR vorhanden war. Der Verlag für die Frau hat über 1000 traditionelle Rezepte gesammelt, in der eigenen Versuchsküche mit professionellen Köchen, Köchinnen, Fachleuten, Autoren, aber auch „gestandenen“ Hausfrauen gekocht und verkostet. Nur was gut und „traditionell“ korrekt schmeckte wurde in das Kochbuch aufgenommen.

Solide Hausmannskost sollte in die Haushalte getragen und vor dem Vergessen bewahrt werden. Gleichzeitig lag der Schwerpunkt auf regionaler und saisonaler Küche, da der Import von Produkten aus dem westlichen Ausland gegen Devisen vermieden werden sollte. Dieses Wissen sollte den jüngeren Frauen, die ja in den Firmen berufstätig sein sollten und dort ebenso wie die berufstätigen Ehemänner und die Kinder in Krippen oder Kindergärten mittags in den dortigen Kantinen verpflegt wurden, - und allen Interessierten - helfen, an Wochenenden und Feiertagen etwas Leckeres auf den Tisch zu zaubern.

Dieses Kochbuch deckt die gesamte Palette von Speisen, Getränken und Backwaren ab: von Brotaufstrichen, Rohkost, Salaten, Brühen – Suppen – Kaltschalen, Soßen, Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Fleisch, Fisch, Eier, Milch- und Getreideerzeugnissen, Hülsenfrüchten, Obst, Süßspeisen, Eis, Resteverwertung, Getränkezubereitungen, Backwerk, Haltbar machen und Einkochen, bis hin zu Gerichten aus aller Welt, dem Decken von Tischen/Tafeln und den Grundzügen der Ernährungslehre sowie dem „ABC der Küche“ mit Benimmregeln. Es vermittelt darüber hinaus grundlegende Küchen- und Koch-Techniken und ein solides Ernährungsgrundwissen.

Um einen kleinen Einblick zu geben will ich euch auf folgende Rezepte hinweisen, die mir beim Stöbern in diesem Buch besonders ins Auge gefallen sind:

- S 22: Brotbelag. Hier wird erläutert, wie Brotscheiben sachgerecht belegt oder mit selbstgemachten Aufstrichen bestrichen werden. Anschaulich gemacht wird das (wie bei sehr vielen Rezepten) mit einfachen Stiftzeichnungen. Auch heute findet sich da noch der eine oder andere gute Tipp.
- S 70: Letscho. Zeit einiger Zeit in Supermärkten einigermaßen geschmacklos als Fertigprodukt erhältlich. Einfach mal nachkochen und den eigentlichen Geschmack entdecken.
- S 90: Pastete aus Kaninchenfleisch. Macht deutlich, dass alle Schlachttiere komplett verwertet wurden. Auch für Innereien finden sich viele Anregungen.
- S 96: Gefüllter Gänsehals. Kenn ich von meiner Oma auch mit Hühnerhälsen. Ein Hit meiner Kindheit. Solche Hälse kann man übrigens beim Geflügelhändler des Vertrauens vorbestellen.
- S 105: Heringshäckerle. Weil es so gut schmeckt, hier gleich mal das Rezept:
2 vorbereitete und entgrätete Salzheringe abziehen, recht klein schneiden oder hacken, ebenso Äpfel, (saure) Gurken, Tomaten, und Zwiebeln. Alle Zutaten mischen, mit Kräuteressig, Senf, Öl, oder Mayonnaise verrühren.
Man sieht, wie kurz und bündig alles beschrieben wird. Die Würfelchen schmecken übrigens besser, wenn sie nicht mehr als 2 mm Kantenlänge haben und geschnitten und nicht gehackt oder gewolft sind. Sonst wird der Geschmack verändert. Der Mehraufwand lohnt sich! Ein toller Belag für frische Graubrotscheiben!
- S 120: Quarkkälchen. Die süße Version schmeckt mir am besten auf dem Markt vor dem alten Rathaus in Leipzig zur Winterszeit mit Glühwein, Rotweinpunsch oder Eierbier (Rezepte S.179).
- S 190: Rosinenstollen oder Mohnrolle stehen dem originalen Dresdner Stollen in Nichts nach.
- S 215: Bohnen in Essig und Zucker eingelegt. Die Spezialität meiner Oma aus der Oberlausitz. Die schmecke ich heute noch auf der Zunge, wenn ich nur daran denke. Manchmal wecke ich mir heute noch zwei, drei Gläser für besondere Anlässe ein.

Wenn jetzt die Neugier geweckt ist, weitere DDR-Gerichte kennenzulernen oder den Geschmack der traditionellen regionalen und saisonalen Küche im Osten unseres Lands kennen zu lernen, dem sei dieses Buch ganz dringend empfohlen.