

Der Osten à la carte

Herbert Frauenberger kochte einst im Berliner Luxus-Hotel „Metropol“, auf dem DDR-Kreuzer „MS Arkona“ und im „Weißen Schwan“ in Weimar. Nun verrät ein Buch seine Rezepte

Von **FLORIAN THALMANN**

Es war der „Kalte Hund“, der ihn inspirierte, die geschichtete Süßspeise aus Butterkekse und Schokolade, die in der DDR beliebt war – und selten. „Meine Oma bereitete das früher zu. Es war immer etwas Besonderes, weil es damals ja nicht oft Schokolade gab“, sagt Herbert Frauenberger. Doch die Zeiten haben sich geändert. „Heute bekommt man das fertig in jedem Supermarkt. Als Koch hat man immer alle Zutaten zur Verfügung – manchmal macht es deshalb keinen Spaß mehr.“

Frauenberger liebt seinen Job dennoch – auch wenn die Arbeit am Herd in der DDR spannender war als heute. Damals war der Mangel allgegenwärtig, auch in der Küche. Es war die Zeit, als der heute 64-Jährige sein Handwerk lernte und seinen Löffel schwang – in den berühmten Speiselokalen des Ostens.

„Wir waren es gewöhnt, jeden Zipfel zu verarbeiten. In der heutigen Küche wird so viel weggeworfen, dass es schmerzvoll ist, das zu sehen“, sagt er. „Ich will die DDR nicht verherrlichen und ich will sie nicht zurück, aber die damalige Bescheidenheit täte uns gut.“

Dafür liebt der 64-Jährige die ostdeutsche Küche – die klassische Soljanka aus Wurst-Reservat, das zu sehen“, sagt er. „Ich will die DDR nicht verherrlichen und ich will sie nicht zurück, aber die damalige Bescheidenheit täte uns gut.“

Sein Handwerk lernte Frauenberger im Schlosshotel Reinhardbrunn in Thüringen in die Lehre, es war 1969. „Das Haus gehörte zum Reisebüro der DDR, das war damals eine sehr gute Adresse“, sagt er. Es gab nur eine bessere: die Interhotel-Kette. Der junge Koch bewarb sich in den Thüringer Niederlassungen von Interhotel, bekam eine Stelle in Gera,

Nach der Schule ging Frauenberger im Schlosshotel Reinhardbrunn in Thüringen in die Lehre, es war 1969. „Das Haus gehörte zum Reisebüro der DDR, das war damals eine sehr gute Adresse“, sagt er. Es gab nur eine bessere: die Interhotel-Kette. Der junge Koch bewarb sich in den Thüringer Niederlassungen von Interhotel, bekam eine Stelle in Gera,



Frauenberger bewirtete sogar das japanische Kaiserpaar Akihito und Michiko.

studierte nebenbei an der Leipziger Hotelfachschule. „Am Silvestertag im Jahr 1976 traf ich in Tabarz, meinem Heimatort, einen Mann von Interhotel. Er sagte: Komm mit nach Berlin.“ Es war Hellmut Fröhlich, der spätere Generaldirektor.

Frauenberger begann im Hotel Metropol in der Friedrichstraße, das 1977 eröffnete. Vor allem West-Stars wohnten hier, Diplomaten und Geschäftsleute. Er arbeitete als zweiter Küchenchef, leitete später außerdem die Küche des Internationalen Handelszentrums der DDR in der Friedrichstraße. Hier blieb er bis 1985, dann heuerte er auf dem Kreuzfahrtschiff „MS Arkona“ an, dem Prestige-Liner der DDR, arbeitete vier Jahre auf hoher See.

„Als ich wieder auf dem Festland war, wollte ich zurück nach Thüringen“, sagte er. So kam er zum nächsten berühmten Gasthaus: dem „Weißen Schwan“ in Weimar. „Dort hatte ich meine schönste Zeit als Koch. Zu unseren Gästen zählten die dänische Königin Margrethe, das japanische Kaiser-

paar, Michail Gorbatschow und Willi Brandt“, sagt Frauenberger. Nach der Wende musste er das Haus abgeben, machte sich mit einer Kochschule und als Privatkoch selbstständig, gibt sein Wissen heute weiter.

Sein Buch erzählt nun auch die Geschichten zu den beliebtesten Rezepten aus der DDR-Zeit. „Manche verbinden mit Soljanka leider immer noch die dickwandige Mitropa-Suppentasse oder die tiefen Teller in Schul- oder Betriebskantinen, die mit undefinierbarer roter Suppe gefüllt wurden“, schreibt er dort. „Aber Soljanka stand auch in der gehobenen Gastronomie auf der Speisekarte – bis heute“, heißt es. Sein Rezept (Kasten rechts) setzt nicht auf Wurstreste, sondern auf Schweine- und Rinderbraten.

Auch der Szegediner Gulasch kommt im Buch vor – ein gutes Beispiel für die Mangelwirtschaft. „Ein Gulasch mit Sauerkraut bedeutete schließlich, dass man mit wenig Fleisch doch noch eine zünftige Portion erhielt, die auch gut sättigte“, schreibt Frauenberger.



Frauenberger (3.v.r.) mit seinem Team im „Gasthaus zum Weißen Schwan“.

DIE BESTEN REZEPTE VON HERBERT FRAUENBERGER

■ Ungarische Fleischsoljanka

Zutaten: 75 g durchwachsener Speck, 100 g Zwiebeln, 40 g Margarine, 100 g Schweinebraten, 100 g Rinderbraten, 75 g Kochschinken, 50 g Tomatenmark,



30 g Paprikamark, Knoblauch nach Geschmack, Pfeffer, Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 TL gehackte Kapern, 1 l Rinderbrühe, 80 g Salzgurke (mit Brühe), 4 Scheiben geschälte Zitrone, 4 EL saure Sahne. **Zubereitung:** Den Speck in feine Würfel schneiden und mit den geschälten und in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln in der ausgelassenen Margarine goldgelb schwitzen. Nun die in feine Streifen geschnittenen Bratenstücke und Schinkenstreifen zugeben. Alles zusam-

men gut durchschwitzen. Tomaten- und Paprikamark sowie zerriebenen Knoblauch, Pfeffer, Salz, das Lorbeerblatt und die gehackten Kapern zufügen. Nun mit der Brühe aufgießen und eventuell auch etwas von der vorhandenen Salzgurkenbrühe zugeben. Den Ansatz gut durchkochen. Die in Streifen geschnittene Salzgurke zum Schluss zugeben. Beim Anrichten jeweils eine Scheibe der geschälten Zitrone und einen Klecks saure Sahne auf die Suppe geben.

■ Szegediner Gulasch

Zutaten: 800 g Schweineschulter, Salz, Pfeffer, 3 Zwiebeln, 100 g durchwachsener, geräucherter Speck, 1 Knoblauchzehe, 400 g Sauerkraut, Paprika edelsüß, 1/2 l Gemüsebrühe, 200 ml saure Sahne, 1 TL gemahlener Kümmel.

Zubereitung: Die gesäuberte Schweineschulter in 3 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Speck in feine Würfel schneiden und in einem Bräter auslassen. Die knusprigen Grieben mit einer

Schaumkelle aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. Jetzt die Schweineschulterstücke zugeben und rundum braun anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Zwiebeln und den zerdrückten Knoblauch in den Bratensatz geben und glasig dünsten. Danach das Sauerkraut, die Fleischwürfel und die Speckgrieben dazugeben. Das Ganze mit Paprikapulver würzen, gut durchrühren und mit der Brühe angießen, sodass alles fast bedeckt ist. Den Deckel auf den Bräter setzen



und alles im Ofen 1 Stunde bei 180 °C weiterschmoren. Zwei Drittel der sauren Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika nachwürzen. Restliche saure Sahne mit gemahltem Kümmel vermischen, vor dem Servieren einen Klecks obenauf setzen. Zum Gulasch passen Kartoffeln.

■ Geschmorte Hasenkeule

Zutaten: 3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 6 Gewürznelken, 1 Möhre, 2 Knoblauchzehen, 4 Hasenkeulen, 1/2 l kräftiger Rotwein, 8 Scheiben Frühstücksspeck, 1 EL Speiseöl, 0,2 l Wildfond, 100 g Crème double, Salz, Pfeffer. **Zubereitung:** Am Vortag beginnen. Auf einer Zwiebel das Lorbeerblatt mit den Gewürznelken feststecken. Möhre putzen und in Scheiben, Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Hasenkeulen in ein Gefäß geben. Gemüse und gespickte Zwiebel zu-

geben und mit Rotwein übergießen. 1 Tag unter Kühlung marinieren. Keulen aus der Marinade nehmen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck würfeln und in einem Bräter mit etwas Speiseöl kurz anbraten. Die Hasenkeulen darin rundum gut an-



braten. Marinade mit dem Gemüse zugeben. Zugedeckt im Backofen bei 180 °C 60 bis 70 Minuten schmoren lassen. Fleisch nach der Zeit mit einer Stichprobe überprüfen. Lässt sich die Fleischgabel ohne großen Widerstand einstecken, sind die Keulen gar. Herausnehmen und warm stellen. Zum Bratensatz den Wildfond geben und das Ganze auf kleiner Flamme reduzieren. Danach alles durch ein Sieb gießen, mit Crème double binden, abschmecken und mit den Hasenkeulen auftragen.

■ Heidelbeer-Quark-Sahne-Torte

Zutaten: 1 fertiger Tortenboden (ca. 200 g), 8 Blatt Gelatine, 2 EL Weißwein, 2 Eier, abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 500 g Magerquark, 200 g Heidelbeerpjoghurt, (gekauft oder aus Joghurt, Früchten, Zucker und 1 Spritzer Zitronensaft hergestellt), 500 g Heidelbeeren (frisch oder tiefgekühlt), 1/4 l Schlagsahne. **Zubereitung:** Gelatine 2 bis 3 Minuten in kaltem Wasser einweichen und in dem erhitzten Weißwein auflösen. Die Eier mit der Zit-

ronenschale, Zucker und Vanillezucker mittels Rührgerät zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Nacheinander den geseihten Zitronensaft und die Gelatine zugeben. Quark und Heidelbeerpjoghurt unterrühren. Anschließend am besten mit einem Holzlöffel die Heidelbeeren und danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Auf den Tortenboden einen Tortenring stellen (am besten eignet sich ein



verstellbarer, 6 cm hoher Tortenring), Masse mittels Teigschaber hineingeben und glatt streichen. Danach für mindestens 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.



Das Buch „Ostdeutsche Gerichte mit Geschichte(n)“ (BuchVerlag für die Frau, 9,95 Euro) wird am 24. März um 18 Uhr auf der Leipziger Buchmesse vorgestellt.

Herbert Frauenberger schwang in vielen bekannten Gasthäusern den Schneebesen, unter anderem im „Weißen Schwan“ in Weimar.