

Deutsche Kulinarische Republik

Episodenband | Eichborn Verlag 1998

Erichs Krönung

Anfang 1977 explodierten die Kaffeepreise an der Londoner Börse. Für ein Jahr Kaffeeschlürfen hätte die DKR jetzt das Dreifache an Dollars berappen müssen; die Valutabilanzen gerieten ins Wanken. Wirtschaftslenker Mittag instruierte am 16. März die zuständigen Minister: „Kaffeeimporte maximal verringern – an EVP bei jetzigen Sorten kann man nicht ran – Sorten müssen verschwinden, und dafür neue – anständige Preiserhöhung!“ Die Operation sei klug vorzubereiten und „schlagartig über Sonntag“ durchzuführen.

Ein halbes Jahr später erließ der Ministerrat ein Edikt über „Maßnahmen zur stabilen Versorgung der Bevölkerung mit Kaffee“: Alle Betriebe und Behörden wurden zu „strenger Sparsamkeit“ an der Kaffeetüte vergattert; ausgeklammert blieben nur Krankenhäuser und Feierabendheime. Cafés sollten ihren Bierausschank ankurbeln. Das HO-Kaffeessortiment schrumpfte auf die Sorten Mona und Rondo; der preiswerte Kosta-Kaffee verschwand in der Versenkung. Nur im „Kaffeebezirk“ Halle und in Berlin überlebte Mocca-Fix Gold. Dafür erhielten kaffeehaltige Westpakete ab sofort freie Bahn, Omas durften kofferweise Kaffee über die Grenze schleppen. Delikatläden warteten mit Tchibo- und Jacobs-Büchsen auf, allerdings zum herben Preis von 22 beziehungsweise 26 Mark je 200 Gramm. „Damit wird die Rentenerhöhung wieder rückgängig gemacht“, gnatzte ein Erfurter Rentner. „Der Kaffee läuft aus“, wußte man im Büromaschinenwerk Sömmerda.

Um die ausgelaufenen Kaffeekannen neu zu füllen, mischten die Hallenser Kaffee-Experten einen obskuren Kaffee-Mix, der zur Hälfte aus Roggen bestand. Ziel: mehr Kaffee aus weniger Bohnen. Alle Beteiligten wurden zu Stillschweigen verpflichtet, da man „Angstkäufe durch die Bevölkerung“ bei den Altsorten fürchtete. Als das mixtum compositum in den Handel kam, erntete es Spott und Hohn. Die Bürger, weiterhin mehr an gutem Aroma als an Importeinsparungen interessiert, fühlten sich für dumm verkauft – schließlich versprach die Tütenfolie eine „hochveredelte Mischung aus erlesenem Röstkaffee und fein abgestimmten Surrogaten“. Aus Reichenbach flatterte ein Brief ins Kaffeewerk: „Ihr neuer Bohnenkaffee schmeckt wie Halb und Halb. Nämlich halb Wintergerste, halb Sommergerste.“ Ein Karl-Marx-Städter Arbeitskollektiv wollte Bummelanten künftig zur Strafe eine Tasse Kaffee-Mix verabreichen. Private Gaststättenleiter drohten, bei Anlieferung von „Erichs Krönung“ ihr Lokal dichtzumachen.

Trotz der Proteststürme klammerte sich das Lebensmittelministerium an den Kaffee-Mix. Die Rezepture senkten den Getreideanteil in der Restaurantversion auf 34 Prozent. Dafür wurde die vorgeschriebene Pulvermenge pro Tasse dezimiert. Den HO-Verkäuferinnen schärfte man ein, auf die enorme Langlebigkeit des Mischkaffees hinzuweisen. Ein Beipackzettel verriet dem Käufer, „daß ein Einsatz von 5 g Kaffee-Mix pro Tasse den Geschmack noch verfeinert, da im Vergleich zum Röstkaffee die beim Kaffee-Mix verwendeten Surrogate eine höhere Farbkraft hervorrufen.“ Schon tat sich eine weitere Schwierigkeit auf: Der DKR-Brühautomat Kaffeeboy kapitulierte vor dem bröseligen Mischmasch. Aufgebrachte Bürger schickten ihre zerborstenen Geräte an den Hersteller. Da der Leipziger VEB Elektrogeräte unmöglich das ganze Land mit neuen Kaffeemaschinen ausrüsten konnte, wurde solange an der Mischung herumgedoktert, bis die nervöse Mechanik des Kaffeeboys sie schluckte – ein Teil des Roggens hatte Platz gemacht für Gerste, Zichorie und geröstete Zuckerrübe. Vergebens: Während Rondo und Mona weggingen wie warme Semmeln, verstaubte der Kaffee-Mix in den Regalen.

