

Dr. Oetkers Schulkochbücher

In die Biersuppe gehören Eistich und Gustin

Tim Schleider, veröffentlicht am 12.12.2008



Foto: Dr. Oetker

[Großansicht](#)

Seit 1911 bringt das Lebensmittelunternehmen Dr. August Oetker sein Standardwerk heraus - Ein Spiegel unserer Essgewohnheiten.

Von Tim Schleider

Als ich 1984 zum Studium nach Berlin zog und erstmals in meinem Leben nicht mehr auf die regelmäßige Bekochung durch meine Mutter zählen konnte, schenkte mir diese als Starthilfe das "Dr. Oetker Schulkochbuch". Was keineswegs etwa nur eine Ansammlung von Pudding- oder Rührteigrezepten war, sondern ein echtes Standardwerk mit allen Grundrezepten der deutschen Küche, von der "Bunten Gemüse-Suppe" über Frikadellen, gefüllter Pute und Bauernfrühstück bis hin zur Zitronen-Creme.

Auflage: fast 50 Millionen Exemplare

"Seit Generationen hat das Dr. Oetker Schulkochbuch in den meisten deutschen Haushalten seinen festen Platz", hieß es dazu im Vorwort. Noch genauer hätte es sagen können: Seit 1911 gibt das Lebensmittelunternehmen Dr. August Oetker in Bielefeld sein Standardwerk heraus; die Gesamtauflage beläuft sich inzwischen auf fast 50 Millionen Exemplare. Und weiter im Vorwort von 1983: "Großmutter, Mutter und Tochter kochen nach diesem bewährten Standardwerk - denn alle Gerichte gelingen mühelos." An kochende Söhne war Anfang der Achtzig in Bielefeld offenbar noch nicht zu denken. Und eine weitere Korrektur muss ich rückblickend aus der eigenen Erfahrung schon noch anbringen: Auch Rezepte aus dem "Dr. Oetker-Schulkochbuch" können dramatisch misslingen. Ich erinnere mich gut an ein Desaster rund um den "Kompott-Auflauf mit Schneehaube" (Seite 221) in Hamburg 1988.

Als meine Großmutter 1992 starb, erbe ich aus ihrem Bücherschrank einen schmalen Band mit arg verbräuntem Papier. "Dr. Oetker's Schulkochbuch" steht vorn drauf in Sütterlin-Schrift - die Ausgabe von 1928. Ein Schatz! Eine Fundgrube! Viele Rezepte sind zu diesem Zeitpunkt noch deutlich einfacher gehalten: Auf Seite 56 empfiehlt man erst Kartoffeln und

Äpfel, dann Kartoffeln und Zwetschgen, schließlich Kartoffeln und Birnen. Überraschend auch auf Seite 30 die Biersuppe, deren Substanz zu zwei Dritteln tatsächlich aus Bier besteht, angereichert mit Salz, Zucker, Zimt, Eistich und Dr. Oetkers gutem "Gustin". Immerhin ist der Hinweis angefügt: "Kinder sollen wenig, besser keine Biersuppe essen, da ihnen der darin enthaltene Alkohol stets schadet."

Etwas gewöhnungsbedürftig, aber ja auch ganz am Anfang dieser technischen Entwicklung, sind die beigefügten Farbtafeln, zum Beispiel die knallbunten Puddings und Kuchen. Soviel demonstrativer Künstlichkeit war in den Achtzigern natürlich längst verpönt. Sehr umfangreich in der Ausgabe von 1927 auch der küchentheoretische Teil. Lange Kapitel befassen sich mit den Grundlagen, tragen Überschriften wie "Das Feuer" (Dr. Oetker rät zur Anschaffung unterschiedlich großer, runder Töpfe mit flachen Deckeln, die man zu Pyramiden hochstapeln kann, um auf einer Feuerstelle so gleich mehrere Dinge gleichzeitig erwärmen zu können), "Das Aufwaschen und Aufräumen in der Küche" ("Wenn nasse Sachen auf der Erde liegen, bildet sich Schimmel, schlechte Luft und Ungeziefer."), "Die Kochkiste" oder "Berechnung des Küchzettels" (45 Prozent des Budgets waren für Nahrung vorgesehen, zwei Prozent allmonatlich für den Spartopf der Hausfrau).

Resteessen erst am Tag danach

Ach, und dann noch ganz wichtig: "Die Verwendung von Speiseresten": "Reste von Mittagessen wird man in den meisten Haushalten am Abend aufgewärmt geben. Da jedoch der Wechsel in der Kost, weil appetitanregend, sehr zur Bekömmlichkeit der Speisen beiträgt, sollte dies nicht allzu oft vorkommen. Es ist deshalb besser, die Reste erst am nächsten Tage in anderer Form auf den Tisch zu bringen." Ein Ratschlag, der noch bis heute in vielen Kantinen beherzigt wird.

Am meisten aber rührt mich, um nochmal persönlich zu werden, ein kleiner Notizzettel meiner Großmutter mit einem Rezept, das bei Dr. Oetker offenbar fehlte und darum in Loseblattform beigefügt werden musste: ein "Altländer Rumpunsch". Oben drüber steht: "für 25 Personen". Angesichts der folgenden Mengen kann man mutmaßen: Das muss ein fideler Abend in Grünendeich geworden sein...

Und nun plumpst mir dieser Tage die neueste, brandaktuelle Auflage des "Dr. Oetker Schulkochbuchs" auf den Schreibtisch, auch im Erscheinungsjahr 2008 noch immer verantwortet von der "Dr. Oetker Versuchsküche" (deren langjährige Leiterin Dr. Marielouise Haase übrigens eine beliebte Werbefigur meiner Kindertage war; mit demonstrativem Ernst führte sie damals im deutschen Vorabend-TV die Zubereitung von Schokopuddings, Götterspeisen und Zaubercremes vor).

Gesundheit ist alles

Natürlich ist das Werk inzwischen noch viel bunter und appetitlicher als zu meinen Studentenzeiten in den Achtzigern. "Gesundheit ist alles. Ohne Gesundheit ist alles nichts. Aber leider führen unsere Ernährungsgewohnheiten oft geradewegs an der Gesundheit vorbei", lautete damals der Einstieg im Einführungskapitel, absurderweise direkt über dem speicheltreibenden Foto einer opulenten Grünkohlplatte mit Brühwurst und Kassler, begleitet von Bier und Schnaps. 2008 stellt Dr. Oetker als Entree nur noch rhetorische Fragen: "Keine Lust mehr auf die ewig gleichen Rühreier, Tütensuppen und Nudelgerichte aus der Packung?" Soviel also ist geblieben von allem Grundsätzlichem.

Interessant sind auch die Veränderungen im Detail. 1984 gab es noch Kalbshirn: "600 g Kalbshirn so lange wässern, bis das Blut ausgezogen ist; das Hirn von Haut und Adern befreien, mit Essig in Salzwasser geben, zum Kochen bringen, zum Schluss auf einer vorgewärmten Platte mit gebräunter Butter übergießen und mit Petersilie garnieren." Nein, daran mag 2008 niemand mehr denken.

Oder die Fisch-Rezepte! 1984 Kabeljau in gleich fünf Variationen: gedämpft, gedünstet im Backofen, gedünstet im Kochtopf, in Knoblauch-Soße und "mit pikantem Belag". 2008 dagegen kein einziges Kabeljau-Rezept mehr bei Dr. Oetker. Und tatsächlich, ein Blick in den Brockhaus lehrt: "Wegen Überfischung ging der Kabeljau-Fang in Deutschland 1994 auf 0 Tonnen zurück". Stattdessen nun: Lachs in jeder Form und bis zum Abwinken.

Ohne Frage: Wer die drei Oetker-Schul Kochbücher nebeneinander liest, lernt mehr über die Veränderungen unseres alltäglichen Essens und Trinkens als durch lange ernährungstechnische Abhandlungen. Wie heißt es bereits 1927? "Das Kochen ist schon in kleinen Anfängen eine Kunst, auf die jede Hausfrau ihr bestes Können verwenden muss." Fügen wir der "Hausfrau" noch den "Hausmann" hinzu, und schon bleibt der Satz knackig frisch. Ganz wie die Salate.

Dr. Oetker: Schulkochbuch. Das Original. Dr. Oetker Verlag. 320 Seiten, 14,95 Euro
http://www.stuttgarter-zeitung.de/stz/page/1897853_0_9223_-dr-oetkers-schulkochbuecher-in-die-biersuppe-gehoren-eistich-und-gustin.html

Dr. August Oetker KG

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

Dr. August Oetker KG



[Unternehmensform](#) [Kommanditgesellschaft](#)

[Gründung](#) 1891

[Unternehmenssitz](#) [Bielefeld](#)

[Mitarbeiter](#) 24.700 (2008)

Umsatz 9,245 Mrd. Euro (2008)

Branche Nahrungsmittel, Getränke, Schifffahrt,
Finanzwesen, Hotelgewerbe und
Verlagswesen

Website www.oetker-gruppe.de



Sitz der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld



Blick auf das Firmengelände



Patent Backpulver



Werbung für Dr. Oetker's Produkte von 1903.

Die **Dr. August Oetker KG** mit [Sitz](#) in [Bielefeld](#) ist einer der größten international tätigen deutschen [Familienkonzerne](#). **Oetker-Gruppe** ist der Name, unter dem der Konzern in der Öffentlichkeit auftritt. [Kerngeschäft](#) ist die Nahrungsmittelproduktion.

Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

- [1 Geschichte](#)
 - [1.1 Gründerzeit](#)
 - [1.2 Nationalsozialismus](#)
 - [1.3 Nach 1945](#)
 - [1.4 Personen der Firmengeschichte](#)
- [2 Unternehmensstruktur](#)
- [3 Umweltschutz](#)
- [4 Soziales und kulturelles Engagement](#)
- [5 Literatur](#)
- [6 Weblinks](#)
- [7 Einzelnachweise](#)

Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Gründerzeit [\[Bearbeiten\]](#)

Hervorgegangen ist die Oetker-Gruppe aus der 1891 von [August Oetker](#) übernommenen Aschoff'schen Apotheke in Bielefeld/Ostwestfalen. Dort entwickelte August Oetker das gebrauchsfertige [Backpulver](#), was in der Folgezeit erfolgreich vermarktet wurde. Der Erfolg gründete sich insbesondere darauf, dass August Oetker das Backpulver in kleinen Tüten portionierte, passend für jeweils ein Pfund Mehl, und das bisher nur professionellen Bäckern bekannte Pulver an Hausfrauen vermarktete. Das Backpulver selbst hingegen wurde ursprünglich von [Justus Liebig](#) und seinem Schüler erfunden. Es folgt die Entwicklung weiterer Produkte wie [Puddingpulver](#), [Aromen](#) und [Speisestärke](#).

Unter [Richard Kaselowsky](#), der 1920 die Witwe des 1916 bei Verdun gefallenen Oetker-Erben Rudolf geheiratet hatte, wurde das Unternehmen des Gründers fortgesetzt und durch Aktivitäten im Inland und in den Nachbarstaaten ausgebaut.

Nationalsozialismus [\[Bearbeiten\]](#)

Während der [NS-Diktatur](#) wurden bei Beteiligungsfirmen der Oetker-Gruppe Zwangsarbeiter beschäftigt, die zu niedrigen Lohnkosten beitrugen. ^[1]

Am 30. April 1937 wurde der Firma Oetker von der [Deutschen Arbeitsfront](#) (DAF) die Auszeichnung *Nationalsozialistischer Musterbetrieb* verliehen. 1938 bekam das Unternehmen ein Leistungsabzeichen für die vorbildliche Förderung der Einrichtung [Kraft durch Freude](#) (KdF). In einem Grußwort zu Oetkers 50-jährigem Firmenjubiläum 1941 schrieb [Gauleiter Alfred Meyer](#): „Es gab eine Zeit, da es nicht populär war, sich zur Partei zu bekennen. Damals schon tat es Euer [Betriebsführer](#).“

[Richard Kaselowsky](#), der seit dem Tod des Gründersohns [Rudolf Oetker](#) als Treuhänder die Geschäfte des Familienbetriebs führte, war am 1. Mai 1933 in die [NSDAP](#) eingetreten. Er unterstützte die Nationalsozialisten mit Geld, war Mitglied im [Freundeskreis des Reichsführers SS, Heinrich Himmler](#), war an der [Arisierung](#) des Bielefelder Verlagshauses [Gundlach](#) beteiligt und fungierte als Herausgeber der Tageszeitung *Westfälische Neueste Nachrichten*. Richard Kaselowsky kam 1944 bei einem Bombenangriff ums Leben.

Nach 1945 [\[Bearbeiten\]](#)

Der Enkel des Firmengründers, [Rudolf-August Oetker](#) (* 1916, † 16. Januar 2007), engagierte sich neben dem Nahrungsmittelgeschäft auch in anderen Branchen. Die verfolgte Geschäftsidee bestand in der Diversifikation des Unternehmens. Auf diese Weise sollte ein Risikoausgleich geschaffen werden. Erst diese Unternehmensstrategie führte zur Gründung der Oetker-Gruppe, wie sie auch heute noch vorzufinden ist. [August Oetker d. J.](#) (* 1944) steht heute für die Internationalisierung der Geschäfte der Oetker-Gruppe. Haupttätigkeitsfeld ist dabei, mit Ausnahme der Schifffahrt, Europa.

Verantwortlich für Strategie und Ausrichtung der Gruppe ist die fünfköpfige Gruppenleitung, deren Mitglieder (Ernst F. Schröder, Hans-Henning Wiegmann, Albert Christmann, Ottmar Gast, August Oetker) zugleich für je einen der Geschäftsbereiche Verantwortung tragen.

August Oetker soll zum 1. Januar 2010 den Vorsitz im Beirat des Unternehmens übernehmen und die Geschäftsführung an seinen Bruder [Richard](#) übergeben. ^[2]

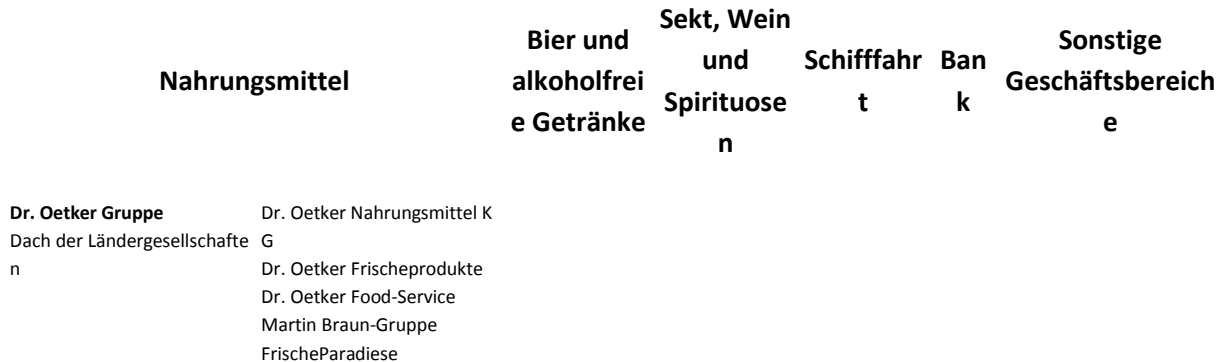
Personen der Firmengeschichte [\[Bearbeiten\]](#)

- August Oetker (1862–1918)
- Richard Kaselowsky (1888–1944)
- Rudolf-August Oetker (1916-2007)
- August Oetker (*1944)

Unternehmensstruktur [\[Bearbeiten\]](#)

Die Oetker-Gruppe unterteilt sich in sechs Geschäftsbereiche.

Oetker-Gruppe



- Geschäftsbereich **Nahrungsmittel**: Hierzu zählen sowohl die Marke Dr. Oetker als auch mehrere im Großverbrauchergeschäft arbeitende Firmen: Dr. Oetker Food-Service, [Martin Braun](#), [Agrano](#) und [Eto](#). 1995 übernahm die Firma Oetker die Firma [Opekta](#), 2004 dann die Firma [Onken](#). Der Jahresumsatz des Geschäftsbereichs Nahrungsmittel beträgt insgesamt über 1,8 Mrd. Euro (2006). Umsatzstärkstes Produkt im Nahrungsmittelbereich ist heute allerdings nicht mehr das Backpulver sondern die Tiefkühlpizza.
- Geschäftsbereich **Bier und alkoholfreie Getränke**: Dieser Geschäftsbereich wird durch die [Radeberger Gruppe](#) gesteuert. Unter diesem Dach werden bekannte Marken geführt wie [Radeberger Pilsner](#), [Urkrostitzer](#), [Jever](#), [Freiberger](#), [Sternburg](#) (Braustätte: Leipzig), [Allgäuer Brauhaus](#) (Braustätte: Marktoberdorf, Verwaltung: Kempten), [Schöffelhofer Weizen](#), [Tucher Bräu](#), [Brinkhoff's](#) und weitere Dortmunder Biere, [Wicküler](#), [Schlösser](#), [Binding](#), [Gilden](#), [Küppers](#), [Kurfürsten](#), [Sion](#), [Sester](#), [Berliner](#), [Bionade](#) und [Selters](#), welches aber nicht mit dem [Selterswasser](#) aus Niederselters zu verwechseln ist, dessen Name ein Synonym für Mineralwasser ist. Der Umsatz dieses Geschäftsbereichs beträgt insgesamt rund 1,3 Mrd. Euro (2006). Anfang 2008 übernahm die Radeberger Gruppe den Getränkegroßhändler [Essmann-Getränke](#) aus [Lingen \(Ems\)](#).
- Geschäftsbereich **Sekt, Wein und Spirituosen**: Hier ist die [Henkell & Co. Sektkellerei](#) das Leitunternehmen. Die Sektmarken [Henkell Trocken](#), [Fürst von Metternich](#), [Deinhard](#) und die Spirituosen-Marke [Wodka Gorbatschow](#) sind nur einige der renommierten Marken dieses Geschäftsbereichs, dessen Umsatz sich auf 512 Mio. Euro beläuft (2006).
- Geschäftsbereich **Schifffahrt**: Größte Sparte der Oetker-Gruppe; umfasst vor allem die traditionsreiche Reedereigruppe [Hamburg Süd](#) sowie die in Brasilien beheimatete Reederei [Alliança](#) und erzielt einen Umsatz von 3,2 Mrd. Euro (2006). Zu 80 Prozent wird der Umsatz in Containerdiensten im Nord-Süd- und Süd-Nord-Verkehr erzielt, zu 20 Prozent in der [Trampschifffahrt](#).
- Geschäftsbereich **Finanzdienstleistungen**: Hier ist das [Bankhaus Lampe](#) tätig, dessen Geschäftsvolumen bei rund 2,7 Mrd. Euro liegt. Bis September 2008 gehörte auch die Versicherung [Condor](#), deren verdiente Beiträge sich auf deutlich über 300 Mio. Euro belaufen, zur Oetker-Gruppe. Diese wurde an die [R+V Versicherung](#) verkauft.

- Geschäftsbereich **Weitere Interessen**: Dieser Bereich schließt unter anderem die [Douglas Holding AG](#), [Chemische Fabrik Budenheim](#) sowie die [Oetker Hotel Collection](#) mit einigen Spitzenhotels wie z. B. das [Brenner's Park](#) in [Baden-Baden](#) und das [Le Bristol](#) in [Paris](#) ein und erzielt einen Gesamtumsatz von rund 385 Mio. Euro (2006).

Umweltschutz [\[Bearbeiten\]](#)

Dem Umweltschutz wird durch das Unternehmen ein hoher Stellenwert beigemessen. Ziel ist es, die in Deutschland erreichten hohen Umweltstandards grundsätzlich auch in den ausländischen Standorten zu realisieren. Bereits 1995 wurde August Oetker zum „Ökomanager des Jahres“ gewählt.^[3] Seit 1994 gibt das Unternehmen regelmäßig einen Umweltbericht heraus, 2004 folgte eine Nachhaltigkeitsberichterstattung.

Soziales und kulturelles Engagement [\[Bearbeiten\]](#)



Bielefelder Kunsthalle

Wiederholt taten sich die Familie Oetker und das Unternehmen als [Mäzen](#) hervor. Sie stifteten die 1930 erbaute [Rudolf-Oetker-Halle](#) und finanzierten maßgeblich den Bau der 1968 eröffneten [Bielefelder Kunsthalle](#). Rudolf-August Oetker, Enkel des Firmengründers, verfügte, dass das Haus nach seinem Stiefvater Richard Kaselowsky benannt wird. Als sich angesichts von Kaselowskys Vergangenheit der Bielefelder Stadtrat 1998 endgültig dagegen entschied, kündigte Oetker seine finanzielle Unterstützung auf und zog seine Leihgaben zurück.

Ebenfalls auf die Familie Oetker geht die in Bielefeld gelegene Oetker-Eisbahn zurück.

Zwei Stiftungen dienen gemeinnützigen Zielen: Die *Rudolf-August Oetker Stiftung* unterstützt Projekte in Kultur, Kunst, Wissenschaft und Umwelt. Die *Ida und Richard Kaselowsky Stiftung* ist auf soziale bzw. wohltätige Zwecke ausgerichtet.

Literatur [\[Bearbeiten\]](#)

- Rüdiger Jungbluth: *Die Oetkers*. Campus Verlag, 2004, [ISBN 3-593-37396-3](#)

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

- [Oetker-Gruppe](#)
- www.oetker.de
- www.oetker.com

Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. [↑ Man nehme, was man kriegen kann](#) Stern Online, 8. September 2004
2. [↑ Richard Oetker übernimmt Lebensmittelkonzern](#) Spiegel Online, 7. März 2008
3. [↑ http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/Oekomanager06_Gewinner.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/pdf_neu/Oekomanager06_Gewinner.pdf)
„Ökomanager des Jahres“: Die Preisträger (PDF-Datei; 30 KB)

52.015048.520927

Koordinaten: [52° 0′ 54,1″ N, 8° 31′ 15,3″ O](#)

Von „[http://de.wikipedia.org/wiki/Dr. August Oetker KG](http://de.wikipedia.org/wiki/Dr._August_Oetker_KG)“

Kategorien: [Unternehmen \(Bielefeld\)](#) | [Lebensmittelhersteller \(Deutschland\)](#)