

**KULINARIK**

## Zwischen Mangelwirtschaft und Spitzenküche: Erinnerungen an die DDR-Gastronomie

Das ehemalige Terrassenrestaurant Minsk in Potsdam begab sich am Samstagabend auf eine Zeitreise in die kulinarische Vergangenheit. Die OAZ war dabei.

Josephine Maria Bayer

21.04.2026, 04:52 Uhr ⌚ 7 Min



Die Küche des Café Hedwig servierte eine kalte Platte in Anlehnung an das Menü des ehemaligen Restaurants Minsk.

© Josephine M. Bayer

**W**ie schmeckte die DDR? Unter dem Titel „Kulinarik im Osten“ begibt sich das Minsk in Potsdam am Samstagabend auf eine kulinarische Zeitreise. Das heutige Kunsthaus wurde 1977 gegründet und galt einst als eines der beliebtesten Restaurants der DDR. Bis ins Jahr 2000 diente es als kulinarischer Treffpunkt.

Im Café Hedwig, der Cafébar des historischen Gebäudes, erzählen drei Zeitzeugen von ihren persönlichen Erinnerungen. Zu Gast sind Rolf Wienecke, der letzte Leiter des Restaurants, Drei-Sterne-Koch Marco Müller, Küchenchef des Rutz, und der Künstler Jan Kummer. Durch den Abend führt die Journalistin Sarah Oswald.

Veranstaltet wird die Gesprächsrunde von DenkRaumOst, einer gemeinnützigen Organisation, die sich als Brückenbauer zwischen Ost und West versteht. Ziel ist es, alte Klischees abzubauen und das kulturelle Erbe der DDR gemeinsam neu zu entdecken. Begleitet wird das Gespräch von einem Menü, das Johanna Fröhlich, Köchin des Café Hedwig, eigens für den Abend entworfen hat. In Anlehnung an die klassische „Kalte Platte“ serviert die Küche Pumpernickel mit Sprotte und Salzbutter, Karlsbader Schnitten, gefüllte Eier sowie Spreewaldgurken und Radieschen mit Bärlauchbutter. Zum Dessert gibt es Sanddorn-Tarte und Carob-Kuchen.

Die restlos gefüllten Plätze unterstreichen die kulturelle und soziale Bedeutung, die das ehemalige Terrassenrestaurant Minsk für viele Menschen aus Potsdam und darüber hinaus hatte. Bis heute wirkt die Faszination dieses Ortes nach. „Als Kind habe ich viel vom Minsk mitbekommen, aber es ist uns nie gelungen, einen Platz zu bekommen“, erinnert sich Besucherin Ines Schönbrunn. Auch die gehobenen Preise hätten dazu beigetragen, dass das Restaurant für sie ein Sehnsuchtsort blieb.



Gesprächsrunde im Minsk: Zeitzeugen erinnern an die DDR-Gastronomie

## „Sie werden platziert“

Die Herausforderung, einen Tisch im Terrassenrestaurant Minsk zu bekommen, kann Rolf Wienecke gut nachvollziehen. Als Leiter des Hauses wusste er, wie begehrt die Plätze waren. Der bekannte Hinweis „Sie werden platziert“, der in vielen DDR-Restaurants zu lesen war, hatte im Minsk vor allem praktische Gründe: In Potsdam standen rund 160.000 Einwohnern nur etwa 1.500 bis 2.000 hochwertige Restaurantplätze gegenüber. Tische mussten daher häufig für Reservierungen freigehalten werden.

„Man konnte als Gastronom keinen Gast an einen dreckigen Tisch setzen. Deshalb haben viele renommierte Gaststätten gesagt: Sie werden platziert“, erklärt Wienecke. Mit einem „Zehner unter der Hand“ sei es zudem oft leichter gewesen, einen Platz zu ergattern, ergänzt Marco Müller. Einig sind sich die Gesprächsteilnehmer auch in einem Kritikpunkt: die berüchtigte Mürrigkeit des Servicepersonals vieler DDR-Gaststätten.

Gleichzeitig war das Minsk in vieler Hinsicht eine Ausnahme. Wienecke lobt ausdrücklich sein damaliges Team und begrüßt einen ehemaligen Auszubildenden im Publikum, was mit begeistertem Applaus aufgenommen wird. Der Erfolg des Hauses ist maßgeblich ihm zu verdanken: Er stellte die Speisekarte von einseitig weißrussischer Küche auf ein vielseitiges regionales und internationales Angebot um und steigerte den Jahresumsatz auf 3,5 Millionen Mark. Mit Notizblock bewaffnet befragte er Gäste nach ihren Vorlieben und betrieb damit eine Form der Marktforschung, die in der DDR-Gastronomie keineswegs selbstverständlich war.

Durch innovative Formate wie das Schaukochen und einen professionellen Reservierungsservice etablierte er das Haus als exklusive Potsdamer Institution, in der regelmäßig die Politprominenz verkehrte. Für sein fachliches Niveau und seinen Erfolg wurde er mit der „Goldenen Meisternadel“ ausgezeichnet, der höchsten Ehrung, die ein Koch in der DDR erreichen konnte



Großer Andrang im Café Hedwig

© Dorian Roschlau

## Soljanka, Würzfleisch und Steak au Four

„Hast du gesagt, dass du aus dem Osten kommst, hattest du schnell das Gefühl, für dämlich gehalten zu werden“, erinnert sich Marco Müller. Deshalb habe er seine Herkunft zunächst verschwiegen. Kurz nach der Wende begegnete er DDR-Nostalgie noch mit Skepsis. Heute sieht er den Wert der alten Rezepte neu und spricht bewusst wieder vom „Broiler“ statt Brathähnchen.

Auffällig sei bis heute, dass es im Westen deutlich mehr Michelin-Sterne-Restaurants gebe als in den neuen Bundesländern. Das liege weniger an der Qualität als an historischen Entwicklungen: Gastronomiebesuche in der DDR waren zwar günstig, aber oft unbeständig. Eine breite Wertschätzung für gehobene Küche konnte sich so schwer entwickeln. „Man wusste nie genau, woran man ist, aber satt geworden ist man immer.“

Zugleich kämpfen viele Regionen mit dem Trend, dass Gäste für besondere Anlässe eher in Metropolen wie Berlin fahren. Müller versteht seinen Erfolg deshalb auch als

Signal: Spitzenküche könne sehr wohl aus ostdeutscher Biografie und regionalen Produkten entstehen.



**KULINARIK**

**DDR-Kochbuch-Ikone: Nachlass von Ursula Winnington geht nach Dresden**



**KULINARIK**

**Diese fünf Restaurants gehören zu den besten in Sachsen**

Gemeinsam mit Wienecke erinnert er an den Alltag der Mangelwirtschaft. „Ist es eine besondere Herausforderung aus wenig Sachen was zu zaubern?“, fragt Müller. „Na, ich habe festgestellt, dass es gar kein Mangel ist, sondern die Konzentration auf das Wesentliche.“ Diese Erfahrung inspiriere ihn noch heute bei dem Gedanken an Nachhaltigkeit und dem Fokus auf regionalen Produkten und Lieferanten. Regional zu denken sei nach dem Fall der Mauer eine eigene Herausforderung gewesen, da es teilweise wesentlich günstiger war, Produkte aus dem Ausland zu importieren.

## **Politische Preise**


Der Chemnitzer Künstler Jan Kummer, der sich in seiner Arbeit anhand der Technik der Hinterglasmalerei unter anderem Motiven von Speisen und Getränken widmet, äußert gemischte Gefühle zum kulinarischen Angebot der DDR. Gerichte wie Würzfleisch würde er nicht vermissen. Zudem kritisiert Kummer die Preispolitik der DDR. Lebensmittelpreise wurden extrem günstig gehalten, was die Wertschätzung für Essen untergrub: „Was sagt das aus über die Wertigkeit von Essen, wenn das Brötchen 30 Jahre lang nur fünf Pfennig gekostet hat?“. Er nennt dies ein „ungesundes Verhältnis zu Grundnahrungsmitteln“. Heute gäbe es ein größeres Bewusstsein für den eigentlichen Wert von Lebensmitteln.

Doch die heutige Zeit stehe vor eigenen Herausforderungen. Als Beispiel nennt er Kneipensterben in Chemnitz und Umgebung. In einer säkularen Gesellschaft hätten Kneipen die Funktion als Begegnungsstätten, die zwischen Arbeit und Familie fungierten, unter Soziologen spricht man von „dritten Orten“. Mit dem Wegfall dieser Orte wachse die soziale Isolierung und innere Frustration. Die soziale Bedeutung kulinarischer Treffpunkte solle mehr Beachtung finden.

## „Ein Schmunzeln, ein Sich-Zurückerinnern“

Trotz aller kritischen Töne ist die Atmosphäre des Abends von Wärme geprägt. Es wird viel gelacht, Anekdoten ausgetauscht, gemeinsame Erinnerungen lebendig. Die Bilanz des Abends fällt sowohl bei den Teilnehmenden als auch bei den Veranstaltern positiv aus. „Für mich ist das ein absoluter Erfolg, allein schon, weil wir ausgebucht waren“, sagt Ira Roschlau, Gründerin von DenkRaumOst. Der Abend sei kein reiner Nostalgieausflug gewesen, sondern ein „positives, entspanntes Sich-Zurückerinnern, ein Schmunzeln, vielleicht auch ein Klarstellen“.

Auch Anna Schneider, Direktorin des Minsk, sieht in der Veranstaltung einen wichtigen Impuls für das Kunsthaus, welches Gastronomie in Anlehnung an die Historie des Gebäudes, wieder als „programmatischen Schwerpunkt“ etablieren will. Entscheidend sei dabei die besondere „DNA“ des Ortes, die Kunst, Geschichte und Kulinarik verbindet.

Schneider möchte insbesondere Künstlerinnen und Künstler fördern, die sich mit Lebensmitteln und Esskultur auseinandersetzen. Dabei gehe es nicht darum, in reiner Nostalgie zu verharren. „Man darf nicht in die Falle tappen, nur retro zu sein“, sagt sie. Vielmehr soll ein Konzept entstehen, das Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zusammenbringt und sowohl lokale Besucher als auch internationale Gäste anspricht. Ab Juni lädt das Minsk jeden Samstag zum Pizzaabend ein. Gebacken wird in einem besonderen Outdoor-Backofen, einer anthropomorphen Skulptur des argentinischen Künstlers Gabriel Chaile. 



Ihre Meinung ist uns wichtig. Senden Sie uns Ihr Feedback zu diesem Artikel an:  
[leserbriefe@ostdeutscheallgemeine.com](mailto:leserbriefe@ostdeutscheallgemeine.com)

---

### Lesen Sie mehr zum Thema

Minsk

DDR

Potsdam

Gastronomie

Rolf Wienecke

Marco Müller

Terrassenrestaurant

# „DIE ZEILEN ÄNDERN SICH

Entdecke weitere Produkte wie die Weltbühne –  
scharfzüngig, antiautoritär und antimilitaristisch.

