

Die Süßigkeit aus Rinderblut

Сладость из бычьей крови

Die Süßigkeit aus Rinderblut

Die einen schüttelt allein der Gedanke an die spezielle Zutat, den anderen läuft das Wasser im Mund zusammen: Der Gematogen-Riegel wird seit Jahrzehnten in russischen Apotheken verkauft und spaltet Generationen von Leckermäulern. Denn für die Herstellung der Süßigkeit wird auch ein Abfallprodukt aus der Schlachtung verwendet.

Von Riga bis Wladiwostok, von Murmansk bis Taschkent, in der ehemaligen Sowjetunion wurde und wird bis heute überaus gerne genascht. Üppige, bunte Sahnetorten gehören zu jedem Feiertag; eine Mitternachtsteeafel ohne kleine süße Naschsachen ist kaum denkbar. Das runde Kindergesicht auf der Verpackung der „Aljonka“-Schokolade aus der Moskauer Schokoladenfabrik „Roter Oktober“ hat Generationen sowjetischer Schleckermäuler geprägt. Dabei ist die kasachische Schokolade der Rachat-Fabrik im Herzen Almatys die allerbeste. Aber das ist nur meine persönliche Meinung.

EIN EXOT AUS DER SCHWEIZ

Vor Kurzem bin ich auf einen sowjetischen Süßigkeiten-Klassiker gestoßen, von dem ich bis dahin noch nie etwas gehört hatte. Im Westen völlig unbekannt, ist jedes sowjetische Kind mit diesem sonderbaren Schokoriegel aufgewachsen. Es handelt sich um „Gematogen“. Die Besonderheit dabei: Er wird unter anderem aus Rinderblut hergestellt. Die Gematogen-Riegel, erfunden 1890 in der Schweiz, wurden seit den 1920er Jahren in der Sowjetunion

Сладость из бычьей крови

Кого-то трясёт от одной только мысли об особом ингредиенте этой конфеты, у других рот наполняется слюной: батончики гематогена десятилетиями продаются в российских аптеках и вносят раскол в ряды любителей сладостей в течение многих поколений. А всё потому, что при его изготовлении используют отходы от забоя домашнего скота.

От Риги до Владивостока, от Мурманска до Ташкента, на всём пространстве бывшего Советского Союза мне до сих пор нравятся трапезы. Пышные, красочные кремовые коржи – часть каждого праздника. А полуночное чаепитие вряд ли можно представить без маленьких сладостей. Поколения советских сладкоежек воспитывались на плитках шоколада московской фабрики «Красный Октябрь», с упаковки которых на них взирало лицо круглощечкой «Алёнки». А казахстанский шоколад от фабрики «Рахат» из Алма-Аты – самый лучший на свете. Но это только моё личное мнение.

ЭКЗОТИКА ИЗ ШВЕЙЦАРИИ

Не так давно я наткнулся на классику советских сладостей, о которой до этого никогда не слышал. Совершенно неизвестная на Западе, но знакомая каждому советскому ребёнку странная плитка шоколада – «Гематоген». Особенность его в том, что он сделан, в том числе, из крови крупного рогатого скота.

Плитки гематогена, изобретённые в

produziert, in erster Linie als eine medizinische Süßigkeit für Kinder zur Behandlung und Vorbeugung von Anämie, also Blutarmut, ein Krankheitsbild, von dem jeder vierte Mensch betroffen ist. Anämie ist die Folge einer Hämoglobin-Verminderung im Körper, also Eisenmangel. Die Folgen können leichte Ermüdbarkeit, Luftnot oder häufige Kopfschmerzen sein. Blut ist eisenhaltig und in der Lage, diesen Mangel auszugleichen, ein einfaches Prinzip, das seit Jahrhunderten bekannt ist und in verschiedenen Formen in den meisten Kulturen der Welt angewendet wird. So gehört beispielsweise Blutwurst zur Esskultur vieler Länder, auch der deutschen.

SÜSSES AUS DER APOTHEKE

Die Sowjetunion war immer klamm an Ressourcen. An Rinderblut, eigentlich ein Abfallprodukt nach der Schlachtung von Rindern, hat es allerdings nie gemangelt. So konnte das Blut, neben seinem gesundheitlichen Aspekt, auch noch einen Beitrag zur sowjetischen Wirtschaft leisten. Viele Produkte waren nicht immer in den Regalen der Läden und Kaufhallen zu haben, Gematogen war allerdings immer verfügbar und somit ein wichtiger Bestandteil in der Kindheit eines jeden Sowjetbürgers. Aufgrund seines eigentlich medizinischen Charakters wurde der Riegel in der Sowjetunion aber nur in Apotheken vertrieben, oft auch von Ärzten verschrieben. Heute ist das anders, auch Supermärkte haben Gematogen mittlerweile oft im Angebot.

KONDENSMILCH UND METALLGESCHMACK

Nun, wie schmeckt der Riegel aus Rinderblut? Er besteht aus einer süßen, nussigen, relativ zähen Grundmasse. Und tatsächlich ist ein deutlicher metallischer

Швейцарии в 1890-м году, производились в Советском Союзе с 1920-х годов в основном как лекарственные конфеты для детей для профилактики анемии, болезни, поражающей каждого четвертого человека. Анемия является следствием снижения гемоглобина в крови, то есть дефицита железа в организме. Последствиями этого являются быстрая утомляемость, одышка и частые головные боли.

Кровь содержит железо и может сама восполнить его недостаток, этот принцип был известен уже давно и применялся в различных формах во многих культурах. Например, немцы, как и многие другие народы, с удовольствием употребляют кровяную колбасу.

СЛАДОСТИ ИЗ АПТЕКИ

В Советском Союзе всегда делали упор на ресурсы. И в бычьей крови, продукте после забоя крупного рогатого скота, никогда не было недостатка. Таким образом, эта кровь кроме лечебного эффекта ещё и вносила ощутимый вклад в экономику страны. Многие продукты не всегда были в наличии на полках магазинов, но гематоген был доступен всегда и поэтому являлся важной составляющей частью детства каждого советского гражданина. Однако из-за своего лечебного характера этот батончик продавался только в аптеках и часто назначался только врачами. Сейчас ситуация изменилась, и теперь гематоген можно купить даже в супермаркетах.

СГУЩЁННОЕ МОЛОКО И МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПРИВКУС

А каков же батончик из бычьей крови на вкус? Он имеет сладкий ореховый вкус и слегка резиновую консистенцию.

Geschmack nicht von der Hand zu weisen. Noch in der Sowjetunion mischten die Produzenten mindestens fünf Prozent Rinderblut hinzu. Heutzutage besteht der Riegel allerdings auch aus einem Drittel Kondensmilch und einer Hälfte reinem Zucker. Daher ist der gesundheitliche Effekt heute auch eher umstritten, insbesondere für Diabetiker. Im Westen werden Vitaminpräparate hauptsächlich synthetisch hergestellt, Rinderblut in rauen Mengen wird dafür nicht mehr benötigt. Doch auch dabei werden nicht selten große Mengen Zucker zugesetzt. Was nun zu bevorzugen ist, bleibt wohl jedem selbst überlassen.

Philipp Dippl

И действительно, он имеет и металлический привкус. В Советском Союзе в него добавляли не менее 5 процентов бычьей крови. В настоящее время, однако, в батончик также добавляют одну треть сгущённого молока, и наполовину он состоит из сахара. Поэтому эффект для здоровья сейчас от него спорный, особенно для диабетиков. На Западе витаминные добавки сейчас производятся в основном синтетическим способом, бычья кровь в больших количествах для этого не нужна. Но при этом всё равно добавляется некоторое количество сахара. И что именно выбрать в наши дни, каждый решает сам.

Филипп Диппл