

VEB Delitzscher Kakao- und Schokoladenwerk

„Delitzscher“ war zu DDR-Zeiten das Synonym für feinste Schokolade und Pralinen. Und Delitzscher Schokoladen waren, wie es die Aufschrift sagt:

„Viel gefragt!“ - insbesondere weil einige Schokoartikel vornehmlich für den Export produziert wurden. Aus Delitzsch kamen z.B. Weinbrandbohnen, Weinbrandkirschen und „Die fruchtigen 12“, das waren Pralinen mit verschiedenen Fruchtfüllungen, die gern zum Frauentag verschenkt wurden. Aber auch Schokoladensorten wie Mokka, Sahne und Vollmilch-Nuß sowie Gelee-Noisetten und der Schokoriegel „Bon“ wurden im Delitzscher Schokoladenwerk produziert.

Das Werk wurde 1894 unter dem Namen "Gebrüder Böhme" gegründet und stellte neben Schokolade und Pralinen auch Süßigkeiten aller Art her. Zu DDR-Zeiten wurde der nun volkseigene Betrieb erst unter dem Namen VEB Delitzscher Kakao- und Schokoladenwerk weitergeführt. 1980 wurde dann das VEB Süßwarenkombinat Delitzsch gebildet, zu dem über 20 Betriebe in der gesamten DDR gehörten.

Da Kakao in der DDR kein einheimischer Rohstoff war und teure Devisen kostete, hatte auch das Schokoladenwerk in Delitzsch immer wieder mit Rohstoff-Engpässen zu kämpfen. Gerüchte über Rinderblut in Schokolade sind allerdings Legende. In der DDR gab es zwar Forschungsprojekte, die darauf abzielten, einen Teil der Schokoladen-Grundmasse durch andere Stoffe zu ersetzen oder mit Blut der Schokolade eine kräftigere Farbe zu verleihen, diese Experimente sind aber nicht weiterverfolgt worden.



Text: R. Zimmer; Foto: G. Möbius-Klaaß

