



Revival eines kultigen Kekskuchens

Um die Entstehungsgeschichte des „**Kalten Hundes**“ ranken sich bis heute viele Theorien. Klar ist, es gibt ihn bereits seit mehr als 100 Jahren. In Berlin ist der Name heute ganz eng mit „Roses Kalter Hund Manufaktur & Kaffee“ verbunden.

Wie aufgebahrte kubistische Streifenhörnchen liegen die stadtbekanntesten Kekskuchen der Roses in der langen Glasvitrine ihrer klein-feinen „Manufaktur & Kaffee“ in einer Prenzlberger Seitenstraße. Seit fast 20 Jahren betreiben die Brandenburger – pardon Schon-Ewig-Berliner – Viola Pantenburg Rose und ihr Mann Jens Rose ihre herzlich-schokoladige Parallelwelt. Besonders schätzen sie die nachbarschaftlich-familiäre Kiezwärme.

Berlinbekannt sind sie für ihre sogenannten „Kalten Hunde“. Keine die man Gassi führt, die kläffen oder mit Würstchen zu ködern sind, sondern welche, die aus Schokolade, Butterkekzen, braunem Rohrzucker und ungehärtetem Kokosfett in Form gegossen werden. Um Fett, Kakao, Kekskrümel und Süße in richtigem Maße für eine perfekte, nicht zu weiche und nicht zu trockene Konsistenz zusammenzu-

Das „Haustier“ in Kastenform ist etwa 28 Zentimeter lang

schichten, bedarf es Jahre des Experimentierens. Die alchimistisch erprobte Endrezeptur liegt streng geheim unter Verschluss. Aber ein paar Qualitätsmerkmale werden verraten: „Um ein Zeichen für artgerechte Tierhaltung zu setzen, kommen in unsere Schokoladenhunde nur Eier aus Freilandhaltung und Bio-Milch,“ scherzt Jens Rose, während er eines der 850 Gramm schweren, etwa 28 Zentimeter langen „Haustiere“ aus seiner Kastenform befreit und es daumendick in etwa zwölf bis 14 Scheiben schneidet. Drei Wochen halte so ein Keks-Hund ab Herstellungstag, wenn er im Kühlschrank wohnen darf.

Vor dem gut mit „Kalter Hund“-Tranchen bestückten Glasschrein stellt sich die zart zermürbende Frage: klassisch braun-keksbeige oder lieber keksbeige-weiß? Oh je: Neben an ruhenden weiteren Füll-Varianten mit fein gepökeltem Mohn und die mit dem guten Schuss Rum, crisper Erdnuss oder weichem Marzipan. Alles gibt es in schwarzer oder weißer Schokoverversion. Wer es fruchtig mag, schmilt zur Version Limette, Himbeere oder Minze.

„Früher hatten wir an die 20 Sorten im Sortiment. Da fiel die Auswahl noch schwerer“, erklärt Jens Rose mit seinem



filigran gleichmütigen Lächeln. Ein Flop wäre eigentlich nur die Version Kirsche gewesen. Die habe den Kuchen zu sehr aufgeweicht. Heute komme Gelee oder auch mal Fruchtpulver zwischen die Keks-Streifen. Seine Frau empfiehlt, neben dem Klassiker mit Mandel und Madagaskar-Vanille unbedingt den „Classic Pflaume-Royal“ mit Pflaumenmus und Zwetschgenwasser zu probieren. Und diesen gäbe es wie alle anderen Sorten auch in törtchenrund zum Hier-Verzehr oder zur Mitnahme in einem der bunten Papier-Kartonagen. „Royal“ deswegen,

weil die Queen diesen Kekskuchen besonders schätze, und zur Hochzeit der Royals William und Kate war dann passend diese Kreation mit eigenem Logo und Maskottchen in Berlin entstanden.

Herr und Frau Rose wirken selbst wie eine langjährig verschmolzene Einheit, die sich in ihrer „Guss-Form“ wohlig und zu Hause fühlen. Wie die meisten ihrer Kalte-Hund-verknallten Stammgäste kennen sie das Kuchengericht aus ihrer eigenen emotionalsten Erinnerungsschicht – der Kindheit. „Bei meinen Eltern stand der Hund



Den Hund gibt es in klassisch braunkeksbeige oder auch keksbeige-weiß und sogar mit Fruchthalt

standesgemäß immer oben im kalten Schlafzimmer. Ihn heimlich zu kosten war schwierig. Die Treppe im alten Haus knarrte gar fürchterlich, und als Kinder sind wir dann in Zeitlupe und sehr behutsam auf leisen Wollsocken, bewaffnet mit einem kleinen Messer-

chen, in die obere Etage geschlichen. Der Kuchen stand schon damals für das Wohlfühlen, sich was Gutes tun“, erinnert sich Viola.

In der DDR gab's eben nur wenige Zutaten, aber die richtigen: den Hansa- oder Othello-Keks und eben dieses ungehärtete, natürliche Kokosfett. Variiert wurde mit Puderzucker, Kaffeepulver, Rum, Schokopudding und Buntstreuseln. Im Westen hatte man das „böse“ Palmin – das gehärtete Fett, das am Gaumen wie ein „pfropfiges Fettgeglubber“ schmecke. Und dort gab's den Leibniz-Keks von Bahlsen, die angeblich das Hundekuchen-Rezept erfunden haben sollen. Am Ende ein strategisch geschickter Vermarktungstreich. Um den Kultkuchen winden sich so einige Mythen und Geschichten, die wohl bis in die 20er-Jahre des vorigen Jahrhunderts zurückgehen. Internationale Varianten existierten aber schon lange vorher.

Nach der Tristesse der Kriegsjahre sollte in der Bundesrepublik Deutsch-

land alles besser werden, und das wurde es auch. Nach den Jahren der Entbehrung hatten die Menschen endlich wieder die Möglichkeit, Fisch, Fleisch, Milch und auch Butter – ab 1948 wurde die Butterration von 26 Gramm pro Woche und Kopf aufgehoben – zu erwerben. Die Währungsreform 1948 beendete den bis dahin verbreiteten Tauschhandel und die Schwarzmarktwirtschaft praktisch über Nacht. Zeitrafferverdächtig schnell wurde wirtschaftlich die „griffige Phase des Vergessens“ eingeleitet, und die 1949 gegründete BRD fiel regelrecht in einen Taumel des Konsumierens! Das W regierte das Land: Wirtschaft-Wunder-Werte-Wünsche-Währung-Waren. Wie Kinder, die mit großen Augen vor einem Kaufmannsladen stehen, beobachteten die Menschen staunend, wie sich die Regale wieder mit Waren füllten.

Nicht machte in der Übergangszeit erfinderisch: So suchten die Hausfrauen nach sättigenden, preiswert und leicht herzustellenden Gerichten. Gewichtsprobleme gab es zu dieser Zeit noch nicht. Neben Buttercremetorten machte der ganz ohne Backen schnell und kalt zubereitete Kekskuchen Furore. Bereits vor dem Krieg, in den 20er-Jahren, hatte das Unternehmen Bahlsen das Ur-Rezept für einen Schokoladenkuchen aus Leibniz-Keks mit den 52 Zähnen und viel Buttergeschmack herausgegeben. Der wurde übrigens 1892 nach dem hannoverschen Hofbibliothekar und Philosophen Gottfried Wilhelm Leibniz benannt. Der Ursprung des Namens „Kalter Hund“ kommt von der Backform, die an (Gruben-) Hunde oder „Hunte“ erinnert – einen offenen, kastenförmigen Förderwagen aus dem Bergbau. Der Mythos der „Kalten Pracht“ liegt also im Keks begraben.

Viele Namen in zahlreichen Regionen

Geht man der Kultur des pflegeleichten, treuen Hundefreundes nach, stößt man in verschiedenen Regionen auf viele Namensgebungen: „Keksmauer“, „Kalte Torte“, „Kalte Schnauze“, „Kalter Igel“, „Schwarzer Peter“ oder „Zebra“ sind einige fantasievollen Betitelungen dieses praktischen Geburtstags- und mobilen Picknickkuchens. „Wandsbeker Speck“ wird er im nördlichen Deutschland genannt. Die Bezeichnung „Kellerkuchen“ entstand, da bis in die 1960er-Jahre der Kuchen über Nacht zum Abkühlen in den Keller gestellt und dort „kalt gebacken“ wurde –

INFO

Roses Kalter Hund Manufaktur & Kaffee

(mit einem großen Sortiment Fairtrade-Kaffee von Passalacqua) Ebertystraße 49 in Berlin-Prenzlauer Berg
www.kalter-hund-manufaktur.de

Alte Backstube – Berlin Zehlendorf

Bestellung und Belieferung an Privatkunden in Berlin und deutschlandweit
Bestellung@alte-backstube-berlin.de
Telefon 030-80585891
www.alte-backstube-berlin.de/
kalter-hund-manufaktur

Kühlschränke gab es in den 50er-Jahren noch nicht in jedem Haushalt.

In anderen Regionen begibt man sich mit „Lukullus“ auf die Metaebene der Genusshistorie, frei benannt nach dem römischen Feldherrn und Konsul Lucius Licinius Lucullus (117 bis 56 v. Chr.), der vor allem durch seine üppigen und „lukullischen“ Gastmahle berühmt wurde. In Italien gibt es Variationen unter dem Namen „Schokoladensalami“, in Griechenland ist er als „Mosaik“ bekannt. In Dänemark spricht man schlicht von Kekskuchen, in Norwegen von „Delfia“. In Großbritannien gibt's den „chocolate biscuit cake“, der meist eine runde Form hat und aus zerbröckelten Tea Biscuits hergestellt wird. Ein internationaler Star mit vielen Assoziationen und Formaten ist dieser kaltschnäuzige Kerl.

„Im Westen flaute das Interesse am keksigen Hund in den 70ern wohl ab, als die Kuvertüre aufkam, was die Synergie zwischen Keks und Schokolade aufschwemmte“, erzählt Viola. Die Li-

aison mit dem Kekskuchen und den Roses mutet fast wie eine Renaissance dieser Süßspeise an. Sie erinnern sich gern an die Anfänge dieser schicksalhaften Vereinigung mit ihrem „Retterhund“, die 2004 nach einer Lebenskrise ihren Lauf genommen hatte und einem mobilen Frühstücksservice mit dem Lastenrad entsprungen war. Die Nachfrage nach dem Hund auf

der Karte schlug sofort ein wie eine Zuckerbombe. Tausende von Kaltschnäuzern und eine deutschlandweit expandierende Vertriebsstruktur an Privatleute und Gastronomen

später, haben sich die Roses Ende 2017 aufs Kerngeschäft zurückgezogen und produzieren nur noch in kleiner Auflage für ihre Manufaktur & Kaffee mit Fairtrade-Kaffee-Spezialitäten.

Das Geheim-Originalrezept ihrer Keks-Kinder und das Versandgeschäft haben sie vertrauensvoll an die „Alte Backstube“ in Berlin-Zehlendorf – in kompetenter Nachfolge – weitergegeben. Dort werden die Berliner Cold Dogs

nach Originalrezept unter dem Namen „Mimis Kalte Hunde“ mit derselben Liebe und Sorgfalt produziert.

Zwei neue Sorten gibt es auch: Classic-Salzkaramell und veganer Kalter Hund mit dunkler Schokolade. Auch der Hund geht eben mit der Zeit. Welcher Keks in Roses Originalrezeptur in ihm steckt, bleibt ein streng gehütetes Geheimnis. ●

Zwei Varianten auf der Höhe der Zeit

Anke Sademann

ist eine Genuss-Pilgerin.

Die Green Lifestyle- und Reisejournalistin

streift nicht nur durch europäische Gefilde, sondern auch durch ihre Wahlheimat Berlin und Umgebung. Die gebürtige Freiburgerin lebte lange in Frankreich.



„Hier fühle ich mich im Betreuten Wohnen wohl“



Aus einem Interview mit Frau Hoffmann vom 10.10.2018:

„Ich lebe sehr gerne hier. Die Lage der Residenz direkt am Wasser, mit traumhaftem Blick auf die Havel, begeistert mich immer wieder aufs Neue. Es ist zudem ein sehr lebendiges Haus, das eine aktive Lebensgestaltung ermöglicht und wo man jeden Tag viele Kontakte hat, zu Bewohnern und zum Personal.“

Die zahlreichen Veranstaltungen von Bingo bis Oktoberfest bieten viel Abwechslung. Klar kann man sich auch ins eigene Apartment zurückziehen, aber für mich wäre das nichts. Ich nehme an der Hausgemeinschaft teil, habe hier schon neue Bekannte gefunden und unternehme auch gerne etwas auf eigene Faust. Das alles möchte ich nicht mehr missen.“

198 Ein- und Zwei-Zimmer-Apartments bis 74 qm im Betreuten Wohnen.

pro **seniore**

Residenz Wasserstadt

An der Havelspitze 3 · 13587 Berlin-Spandau · Telefon 030 33608-2900 · Fax 030 33770068
berlin.wasserstadt@pro-seniore.com · www.pro-seniore.de