



PRESSEINFORMATION

Pudding: Eine Köstlichkeit mit Tradition

Wer kennt diese Momente nicht, in denen man Lust auf etwas Süßes hat? Ob nach dem Essen oder einfach nur zwischendurch: Damals wie heute entscheiden sich viele Deutsche in solchen Momenten für einen leckeren Pudding. Die süße Köstlichkeit ist eine feste Größe in deutschen Haushalten und gehört zu den beliebtesten Desserts. Dabei hat jeder ganz eigene Vorstellungen von „seinem“ Lieblingspudding: Schokolade, Vanille oder Grießpudding? Cremig oder stichfest? Genauso vielfältig wie die Geschmacksvarianten sind übrigens auch die Entstehungsgeschichte und die Anekdoten, die sich um den Pudding ranken.

Was macht eigentlich einen echten Pudding aus?

Wer selbst einmal Zeit und Muße aufbringt, einen Pudding zu kochen, der wird beim Blick auf das Rezept schnell feststellen, dass dafür nur eine Handvoll Grundzutaten gebraucht werden: frische Milch, Stärke, Grieß oder Eier. Etwas Zucker sollte natürlich auch nicht fehlen. Die Zutaten werden gut verrührt, aufgekocht und nach dem Abkühlen kann der Pudding je nach Geschmack verfeinert werden. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Egal ob leckere Vanille, feine Schokolade oder frische Sahne, für jede Nachkatze ist etwas dabei. Doch nicht von Anfang an war Pudding eine Süßspeise!

Wieso heißt Pudding eigentlich Pudding und woher kommt er?

Die Ursprünge des Puddings liegen vermutlich bereits in der Antike. Schon die Römer schätzten Brei- und Mehlspeisen und bereicherten damit ihre Küche. Die Bezeichnung „Pudding“ tauchte allerdings erst im 13. Jahrhundert auf und hatte mit dem zeitgenössischen Pudding wenig gemein. Lange bevor er als Süßspeise bekannt wurde, war Pudding eine Art herzhafte Pastete. Die deftige Vergangenheit des Puddings liegt in England und Frankreich. Dort dünstete oder kochte man Brot, Gemüse oder Fleisch in Tüchern zu festen Würsten bzw. Klößen. Die treffendste deutsche Übersetzung für „Pudding“ ist daher auch „Serviettenkloß“. Der Wortursprung geht auf das französische Wort „boudin“ für Blutwurst zurück. Nicht umsonst ist das englische Wort für Blutwurst „black pudding“.

Ab 1700 wird Pudding in ganz unterschiedlichen Varianten erstmals auch in deutschen Kochbüchern erwähnt und bekommt gleich zu Beginn seinen süßen Charakter. In ihrem „Bremischen Kochbuch“ führte Betty Gleim im Jahr 1823 beispielsweise ein Rezept für ein Stärkemus auf, das dem heutigen Pudding recht nah kommt. Später wurde der Begriff durch Stärkepudding und schließlich durch Pudding abgelöst. Wichtiger Bestandteil ist heute frische Milch. Viel gemein hat der süße Pudding von heute also nicht mehr mit seinem herzhaften Urahnen und Namensgeber.

Die Deutschen und der Pudding!

So voll von Wechseln die Geschichte des Puddings in den vergangenen Jahrhunderten war, so rasant war seine Entwicklung in jüngerer Vergangenheit. Auch dank Dany Sahne hat die Süßspeise dabei immer mit dem Wandel der Gesellschaft Schritt gehalten.

In den Jahren während und kurz nach dem zweiten Weltkrieg wurde der Pudding vor allem als nahrhafter Kalorienlieferant wahrgenommen. Aber schon mit dem Einsetzen des deutschen Wirtschaftswunders wurde der Pudding zum beliebten Familiendessert und Sinnbild besserer Zeiten. Keine Mahlzeit kam ohne eine Nachspeise aus. Dabei mussten die Hausfrauen noch bis in die späten 60er Jahre den Pudding entweder komplett selbst kochen oder mit Pulver anrühren.

Durch die zunehmende Berufstätigkeit der Frauen in Deutschland und dem gleichzeitig einsetzenden Trend hin zur Freizeitgesellschaft fehlte bald die Zeit um neben beruflichen Herausforderungen und der Freizeitgestaltung auch noch täglich ein Dessert zuzubereiten. So kamen zunächst aus Frankreich importiert unter dem Namen Dany plus Sahne 1969 die ersten Puddings in die Kühlregale der deutschen Supermärkte. Dies machte den Genuss der beliebten Süßspeise leicht und bequem: Frischer Pudding war nun für jeden jederzeit zu haben. Das Besondere schon damals an Dany Sahne: Das frische Puddingdessert wurde durch die charakteristische Sahnehaube für das Quäntchen Extra-Genuss verfeinert.

Obwohl heutzutage häufig die Zeit fehlt, nach dem Essen noch ein Dessert zu genießen, ist Pudding immer noch genauso populär wie damals zu Großmutterns Zeiten. Der Pudding hat auch in der stressigen Welt von heute nichts von seinem Zauber verloren. Damals wie heute bietet er uns Genussmomente, in denen wir für eine kurze Zeit abschalten können.

Pudding in aller Munde

Doch nicht nur als leckeres Dessert oder Zwischenmahlzeit begleitet uns der Pudding. Auch im Alltag begegnet er uns immer wieder: Sei als Redensart, in der Unterhaltung oder sogar als Auszeichnung!

Wenige Leckereien haben es in so viele Sprichwörter geschafft wie der Pudding. Der Klassiker ist natürlich „Einen Pudding an die Wand nageln“ als Ausdruck etwas Unmögliches möglich machen zu wollen. Seltener, aber gerade im Frühling wieder öfter zu hören, ist „Lass uns eine Runde um den Pudding gehen“. Gemeint ist ein kurzer Spaziergang durch die Nachbarschaft. Wenig schmeichelhaft ist der Ausdruck „Pudding-Abitur“, den heute kaum noch jemand kennt. Er bezeichnete den Schulabschluss, der damals auf reinen Mädchenschulen vergeben wurde, aber nicht zum Studium berechtigte, sondern eher auf die Hausfrauenrolle vorbereitete.

Eine der bekanntesten Erwähnung des Puddings in der Unterhaltung geht auf Wilhelm Busch zurück. In der berühmten Kurzgeschichte „Fipps der Affe“ versucht das freche Tier, die leckere Speise zu stibitzen, die Adele extra gekocht hat, um den Liebsten zu beeindrucken. In der Augsburger Puppenkiste wird gleich eine eigene Marionette nach der Süßspeise benannt. Die „Puddingbrumsel“ aus der Geschichte „Katze mit Hut“ ist bekannt für ihre Vorliebe für Pudding jeglicher Art.

Selbst die legendäre Kommune 1 in Berlin hat ihre eigene Pudding-Geschichte. Als sich 1967 der amerikanische Vizepräsident Hubert Humphrey zu einem Besuch in der Hauptstadt ankündigte, wollte der AStA der Freien Universität die Gelegenheit nutzen, um gegen die amerikanische Außenpolitik zu protestieren. Dabei sollte der Besucher aus den USA mit Pudding beworfen werden. Die Aktion flog jedoch im Vorfeld auf und ging in die Annalen als „Pudding-Schlacht“ von 1967 ein.

Der Glamour Hollywoods ist dem Pudding auch nicht fremd. Seit 1951 vergeben die „Hasty Pudding Theatricals“ der Harvard University die nicht ganz ernst gemeinte Auszeichnungen „Woman & Man of the Year“ an berühmte Schauspieler. Dieses Jahr durften sich Jason Segel („How I met your mother“, „Muppets“) und Claire Danes („Romeo & Julia“) über die Trophäe, einen traditionellen englischen Pudding-Topf, freuen.

Danone – weltweite Nummer Eins für Milchfrischprodukte

Die Danone GmbH beschäftigt in Deutschland rund 800 Mitarbeiter an den Produktionsstandorten Rosenheim, Ochsenfurt und Hagenow sowie in der Hauptverwaltung in Haar bei München. Mit Marken wie Actimel, Activia, FruchtZwerg und Dany Sahne ist Danone Marktführer im deutschen Milchfrischmarkt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

*Danone Presseservice, c/o Fleishman-Hillard Germany GmbH,
Frankfurt am Main, Fax: 069 / 43 03 73*

Danone GmbH

Irina Breuer Tel.: 089 / 62733 – 355 E-Mail: presse@danone.de

Guido Schmitz Tel.: 069 / 40 57 02 – 364 E-Mail: guido.schmitz@fleishmaneuropa.com