



2019/10 dschungel

<https://www.jungle.world/artikel/2019/10/auf-entzug>

Das Medium - Sarah Bernhardt ohne "t"

Auf Entzug

Kolumne Von **Elke Wittich**

<p>Nichts Neues in Sachen »Lohengrin«-Riegel.</p>

Nichts Neues in Sachen »Lohengrin«-Riegel. Die in Norwegen beliebten Schokoriegel sind immer noch abgeschafft und ihre Fans tun neben Aktivismus das, was man in solchen Situationen eben so tut, nämlich traurig sein und hoffen, dass sie den Geschmack ihrer Lieblingsschokolade niemals vergessen werden. Wobei der Aktivismus seltsame Formen annimmt: Diskutiert wurde bislang neben einem Schokoladenboykott und einem Fackeltrauermarsch auch die Möglichkeit, mit beherzten Experimenten das Riegelrezept herauszufinden. Oder auf »Sarah Bernhards« auszuweichen, hauptsächlich aus Kalorien bestehende kleine Törtchen, in deren Namen ein »t« fehlt, was ein Mysterium ist. Erfunden wurde die Süßigkeit im Jahr 1911 von einem dänischen Konditor namens Johannes Steen zu Ehren der französischen Schauspielerin Sarah Bernhardt, die damals in Kopenhagen ihre Memoiren vorstellte. Warum Steen sie nicht schon 1880 kreiert hatte, als Bernhardt zum ersten Mal in der dänischen Hauptstadt aufgetreten war und Zeitzeugen zufolge die Theaterliebhaber der Stadt verzaubert hatte, ist nicht bekannt. Steen, am 11. Januar 1853 in Flensburg als Sohn eines Bäckermeisters und dessen Frau Hille geboren, hatte 1880 jedenfalls schon in Kopenhagen gewohnt und in diesem Jahr das Bürgerrecht erhalten. Ab 1886 war er dann sein eigener Chef, denn er übernahm die Konditorei seines Schwiegervaters am Amagertorv 23, die ein paar hundert Meter vom Königlichen Theater entfernt lag (mittlerweile befindet sich dort eine H&M-Filiale). Vielleicht war Steen 1911 schon ein bisschen tüddelig geworden, vielleicht fand er das »t« in Bernhardt auch verzichtbar oder hatte sich schlicht verschrieben, jedenfalls erfand er ganz ausdrücklich Sarah-Bernhard-Kaker mit »d« am Ende, die in Norwegen und Dänemark immer noch sehr beliebt sind. Rezept folgt demnächst.