

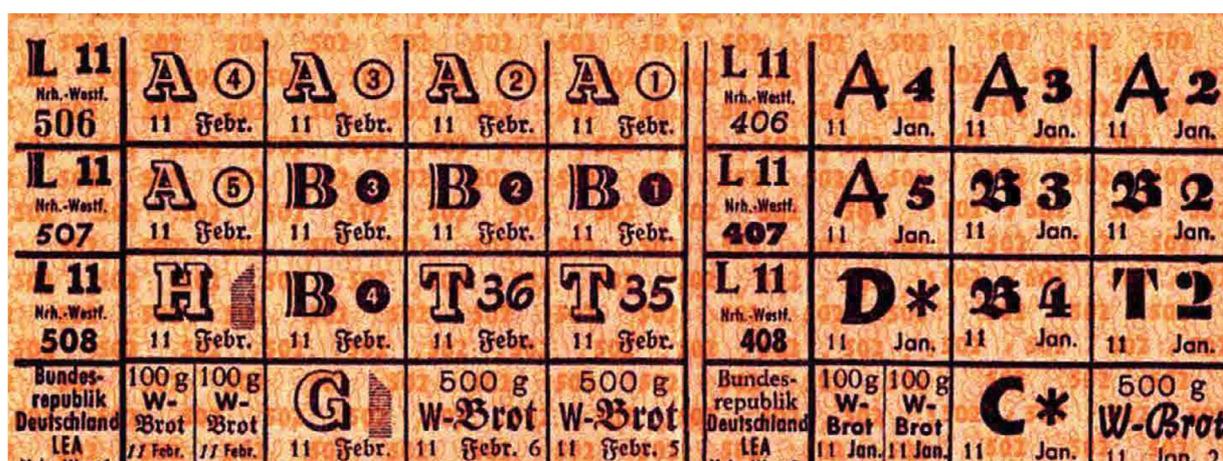
Mir esse Kadoffel, Haas un Gans

Von Gerhard Recktenwald

Es gab Zeiten, in denen nicht gefragt werden konnte: »Was wollen wir heute essen?«, eher war die Frage: »Wo bekommen wir was Essbares her und was machen wir daraus?« Ich will in diesem Beitrag versuchen, aus Erinnerungen meiner frühen Kindheit und aus Erzählungen ein Bild von der Zeit zu malen, als nach dem Krieg die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln sich als fast unmöglich erwies. Jeder, der diese Zeit erlebt hat, wird andere Erlebnisse und Erfahrungen in seiner Erinnerung behalten haben, deshalb können und wollen meine Ausführungen auf keinen Fall Anspruch auf Vollständigkeit erheben.

Nach Kriegsende 1945 übernehmen die Alliierten in ihren jeweiligen Sektoren die Verwaltung des Mangels, wobei bedacht werden muss, dass Verkehrswesen und Verwaltung praktisch funktionsunfähig sind. Dieser Zustand bessert sich nur allmählich. Ab Mai werden von den Besatzungsmächten neue Lebensmittelkarten, auch Nährmittelkarten genannt, ausgegeben. Die Bevölkerung wird entsprechend der Schwere ihrer Arbeit in Verbrauchergruppen von I bis V eingestuft und erhält somit unterschiedlich hohe Zuteilungen von Lebensmitteln. In dieser Zeit entsteht der Begriff vom »Otto Normalverbraucher«. Dieser darf 1945 pro Woche auf die Zuteilung von 1778g Brot, 222g Fleisch und 109g Fett hoffen. Im Jahr 1946 liefert die vorgesehene Tagesration 1550 Kilokalorien, dieser Wert wird in den Jahren 1948 und 1949 schrittweise erhöht.

In Geschäften und Gaststätten erhält nur der die rationierten Lebensmittel, der neben dem geforderten Kaufpreis die entsprechenden Lebensmittelkartenabschnitte, Ausschnitt aus einer Lebensmittelkarte 1950 die Marken, abgeben kann. Gültige Lebensmittelmarken sind aber noch keine Garantie auf den Erhalt der Ware. Frühzeitiges Anstehen vor dem Laden wird zur Gewohnheit, trotzdem gehen Viele nach schier endloser Warterei in der Schlange unverrichteter Dinge nach Hause, wenn der zugeteilte Vorrat des Händlers für die Nachfrage nicht ausgereicht hat.



Ausschnitt aus einer Lebensmittelkarte 1950

In Notzeiten wird der Mensch erfinderisch und kreativ bei der Organisation der täglichen Ernährung, diese Kreativität zeigt sich aber auch in sprachlichen Neuschöpfungen, wobei mit einer Art Galgenhumor der bitteren Not eine lange Nase gedreht werden soll. Ein Beispiel ist in der Überschrift angeführt: Keineswegs wird hier ein opulentes Mahl mit Hasen- und Gänsebraten erwartet, es

handelt sich schlichtweg um Pellkartoffeln, denn die sind haas (= heiß) und gans (= ganz, am Stück, nicht zerschnitten). Der so aufgeklärte Mitmensch könnte darauf vielleicht erwidern: »bei uns gibt's morgen Prodoneworscht, die schmeckt auch ganz gut!« Beim langsamen Lesen kommt man schnell darauf, hier ist leckeres »Brot ohne Wurst« gemeint.

Die Rationen an Brot, Fleisch, Fett, Zucker, Salz, Kartoffeln, Bohnenkaffee, Ersatzkaffee und echtem Tee werden je nach Möglichkeit zugeteilt. Durch öffentliche Bekanntmachung werden die für die nächste Woche verfügbaren Waren »aufgerufen«. In Egelsbach geschieht dieser »Aufruf« auf eine hochmoderne Art und Weise. Die Vorgeschichte dazu: Auf einem Gleis am Bahnhof waren einige Güterwagen einer Fernmeldeeinheit des Heeres liegen geblieben. Die Beladung erweist sich durchaus als sehr gut verwertbar, denn bald findet man im Dorf verteilt meist an einer Straßenkreuzung Lautsprecher. Wichtige Nachrichten für die Bürger, also auch die Aufrufe der Marken, können so sehr schnell verbreitet werden. Eine Durchsage kündigt sich an durch mehrere langgezogene, verschieden hohe Pfeiftöne, die Menschen verharren, öffnen das Fenster oder treten vor das Hoftor, der zur damaligen Zeit ohnehin geringe Geräuschpegel auf der Straße verebbt, und weil man sowieso schon draußen ist, kann man auch gleich über das Gehörte mit den Nachbarn reden. Die Lautsprecheranlage war übrigens bis weit in die fünfziger Jahre in Betrieb.

Am stärksten vom Nahrungsmangel ist die Stadtbevölkerung betroffen. Neben dem illegalen, aber mehr oder weniger geduldeten Schwarzmarkt mit der »Zigarettenwährung« werden die Menschen durch die Unterversorgung dazu gezwungen, »Hamsterfahrten« zu unternehmen. In unregelmäßig verkehrenden Zügen, mit dem Fahrrad oder auch zu Fuß versucht man auf dem Land bei Bauern Schmuck oder andere Wertgegenstände gegen Lebensmittel wie Fleisch oder Brot einzutauschen. Oftmals wird der Erfolg die Mühen und Strapazen kaum gelohnt haben. Im Dorf, also auch in Egelsbach, sind die Menschen etwas besser dran. Da findet sich hinter fast jedem Haus ein Garten, wo Gemüse für den eigenen Bedarf gepflanzt wird. Platz ist vorhanden für den Hasenstall und den Hühnerpferch, vielleicht auch noch für eine Geiß. Das Futter für die Tiere zu besorgen ist zwar mühsam, aber in der Gemarkung kann man es mit der Sichel abmähen an Wegrändern, Gräben oder Böschungen. Meist befindet sich im Familienbesitz noch ein Äckerchen, wo Kartoffeln wachsen können oder auch Korn, das man in der Mühle in Langen gegen ein Mehldeputat beim Bäcker eintauschen kann. Allerdings erhalten Selbstversorger einen gewissen Abzug bei ihrer Zuteilungsration. So müssen auch Hausschlachtungen angemeldet und ein Teil des Fleisches abgeliefert werden, aber auch hier kann so manche List angewendet werden, denn Not macht erfinderisch. Die Gemeinde unterstützt die Selbstversorgung auf ihre Weise. In Ortsnähe liegende, von den Landwirten nicht nutzbare Flächen werden kleinteilig parzelliert und Interessenten kostenlos oder gegen geringes Entgelt für den Anbau von Gemüse zur Verfügung gestellt.

Das Angebot der Natur wird ausgiebig in Anspruch genommen, um den Speisezettel zu bereichern, so liefern zum Beispiel Himbeer- und Brombeerhecken in Feld und Wald den Rohstoff für Gelee und Marmelade. In Gruppen fahren Frauen mit dem Fahrrad in den Odenwald, um dort Heidelbeeren zu sammeln. Unsere ausgedehnten Laubwälder sind auch Lieferant des Leseholzes für den Küchenherd, Mittwoch und Samstag ist der Forst dafür freigegeben. Fast vergessen ist, dass man »in die Bucheln« geht, das heißt, dass in mühsamer stundenlanger Sammelarbeit eimerweise Bucheckern aufgelesen werden, um sie zu Sammelstellen zu bringen. Sie liefern ein wertvolles Speiseöl, damit kann die auf den Marken zugeteilte Bezugsration von Fetten beträchtlich erhöht werden.

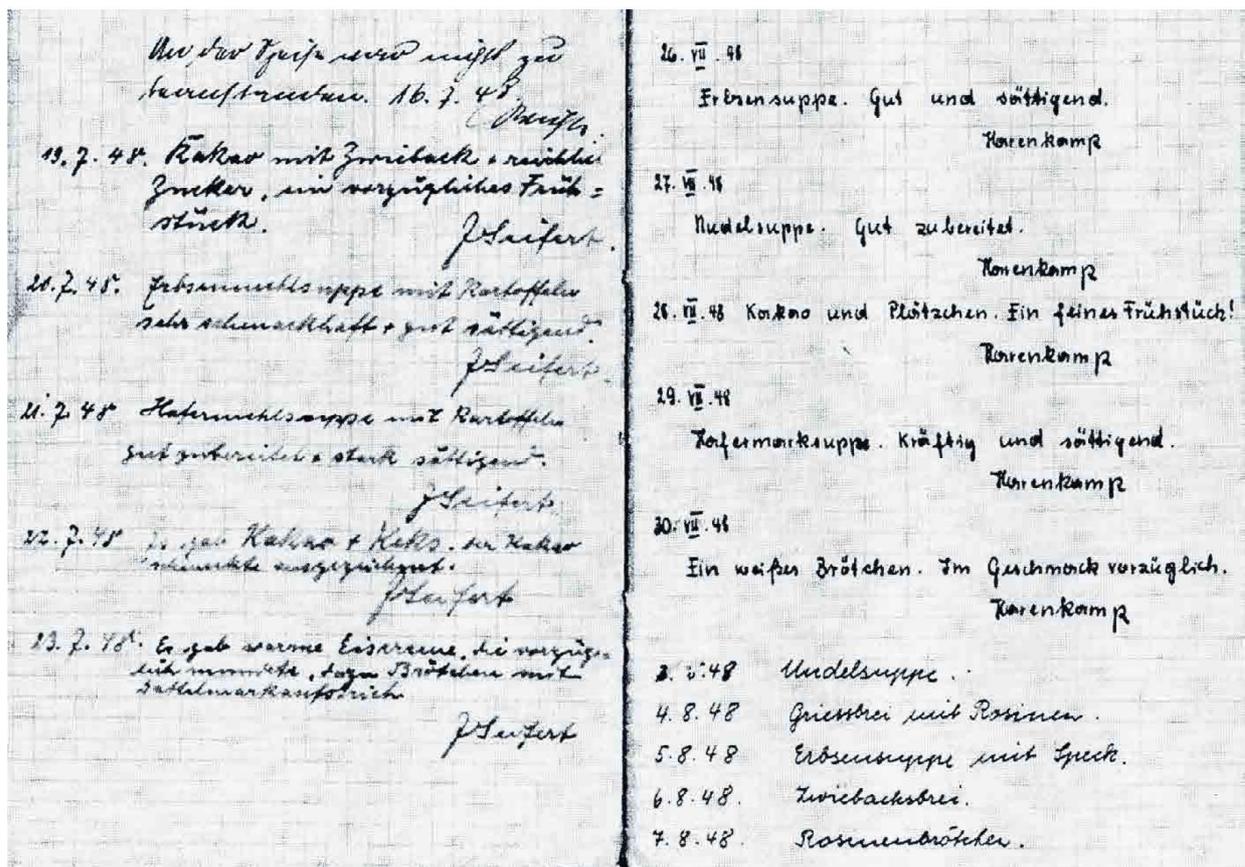
Die Vorratshaltung für den Winter spielt eine lebenswichtige Rolle. In den Kellern lagern die Kartoffeln, die Äpfel, das Fass mit Sauerkraut und all die Gläser mit den eingekochten Vorräten. Im Garten werden die Kohlköpfe (Wirsing, Rot- und Weißkraut) mitsamt den Wurzeln auf einem Beet »eingeschlagen« und nach oben gegen Feuchtigkeit abgedeckt, damit der Gemüsebedarf für den Winter gesichert ist. Eine für uns Kinder schöne Abwechslung ist im Spätherbst die »Laddwerjerutsch«, also das Tage beanspruchende Zubereiten der Zwetschenmarmelade.

Zusammen mit der Familie und der Nachbarschaft werden riesige Mengen Zwetschen entkernt, die dann im gesäuberten kupfernen Waschkessel über sachtem Feuer viele, viele Stunden unter ständigem Rühren mit dem riesigen hölzernen Rührer zu einer dunkelbraunen, fast wasserfreien, köstlich duftenden Masse eingekocht werden. Das Jahr über hat man am Rand des Kartoffelackers eine Reihe Zuckerrüben mitwachsen lassen und mitgepflegt, die sind jetzt gerade recht, um den notwendigen, aber kostbaren Zucker zu sparen, geputzt und kleingeschnitten wandern sie mit in den Kessel.

Auf ähnliche Weise kommt man auch zu einigen Dickwurz, die den Stallhasen im Winter willkommene Abwechslung im Futter bieten.

»Schulspeisung« ist ein weiteres Ereignis, das für diese Zeit prägend ist. Auf Initiative des ehemaligen US-Präsidenten Hoover wird ab April 1947 in der Bizone, also im amerikanisch und britisch besetzten Teil Deutschlands, an alle schulpflichtigen Kinder bis 18 Jahre an allen Schultagen eine warme Mahlzeit ausgegeben. Dazu werden 40 000 Tonnen Lebensmittel aus Armeebeständen zur Verfügung gestellt, die ergänzt werden durch Spenden zahlreicher Hilfsorganisationen. Die Kinder haben einen Löffel in ihrem Schulgepäck mitzubringen und am Ranzen baumelt ein Blechgefäß am Henkel, oftmals das Essgeschirr, das der Vater aus seiner Soldatenzeit mitgebracht hat.

Die Qualität des Essens muss von den Lehrkräften beurteilt werden, diese handschriftlichen Notizen sind noch teilweise im Gemeindearchiv erhalten und können uns heute die Erinnerung an den »Speisepfan« wachhalten.



Schulspeisung 1948 (Auszug)

Klartext auf der nächsten Seite

<p>An der Speise war nichts zu beanstanden. 16.7.48 ???</p> <p>19.7.48 Kakao mit Zwieback + reichlich Zucker, ein vorzügliches Frühstück J. Seifert</p> <p>20.7.48 Erbsmehlsuppe mit Kartoffeln sehr schmackhaft + stark sättigend J. Seifert</p> <p>21.7.48 Hafermehlsuppe mit Kartoffeln gut zubereitet + stark sättigend J. Seifert</p> <p>22.7.48 Es gab Kakao + Keks. Der Kakao schmeckte ausgezeichnet J. Seifert</p> <p>23.7.48 Es gab warme Eiscreme, die vorzüglich mundete, dazu Brötchen mit Dattelmarmelade J. Seifert</p>	<p>26.VII.48 Erbsensuppe. Gut und sättigend Harenkamp</p> <p>27.VII.48 Nudelsuppe. Gut zubereitet Harenkamp</p> <p>28.VII.48 Kakao und Plätzchen. Ein feines Harenkamp</p> <p>29.VII.48 Hafermarksuppe. Kräftig und sättigend Harenkamp</p> <p>30.VII.48 Ein weißes Brötchen. Im Geschmack vorzüglich Harenkamp</p> <p>3.8.48 Nudelsuppe 4.8.48 Griessbrei mit Rosinen 5.8.48 Erbsensuppe mit Speck 6.8.48 Zwiebacksbrei 7.8.48 Rosinenbrötchen</p>
--	---

Im Juli 1948 gab es beispielsweise mehrfach Kakao mit unterschiedlichen Beigaben, Erbs- und Hafermehlsuppe mit Kartoffeln, Nudelsuppe, Erbsensuppe mit Speck, Grießbrei mit Rosinen und, sehr außergewöhnlich, »warme Eiscreme mit Brötchen und Dattelmarmelade«. Lehrer Seifert und Lehrerin Harenkamp loben das Essen durchweg als schmackhaft und sättigend.

Für die tägliche Zubereitung der Schulspeisung wird an der Schule in der Rheinstraße eine behelfsmäßige Küche angebaut, und zwar in der südwestlichen Gebäudeecke, dort wo sich heute der Außenaufzug für Behinderte befindet. Wer genau hinschaut, entdeckt auf am roten Ziegelmauerwerk noch Spuren von diesem Gebäude. Einige Frauen kochen dort jeden Tag frisch die Mahlzeiten für die 255 Knaben und 257 Mädchen, die in 9 Klassen von 10 Lehrkräften unterrichtet werden (Stand August 1947). Für jedes Kind wird ein Viertel Liter des warmen Essens zubereitet, wovon niemals ein Rest zurück ging. Von der Rheinstraße gelangt das Essen in großen Warmhaltebehältern aus Wehrmachtsbeständen auf Handwagen auch pünktlich zur großen Pause in die beiden Schulgebäude in Schul- und Kirchstraße.

Die letzten Lebensmittelkarten wurden in der Bundesrepublik Deutschland im Jahr 1950 ausgegeben, die Versorgung mit der Schulspeisung endete 1952.

Als Kinder haben wir den Mangel nicht als solchen wahrgenommen, wir kannten ja keinen anderen Zustand. Dank der Bemühungen und der Fürsorge unserer Eltern und Familien mussten wir hier auf dem Dorf keinen richtigen Hunger leiden, diese Zeit hat uns aber gelehrt, unsere Nahrungsmittel als Lebensmittel, also dem Mittel zum Leben, wahrzunehmen. Und diesem Mittel zum Leben begegnet man mit Respekt, mit Behutsamkeit und Achtsamkeit und dankt Gott dafür, dass er uns damit so reich beschenkt.