

*Damals ...*

*Ja, damals ...*

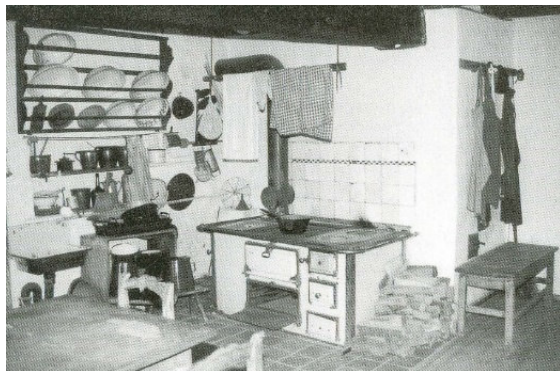
Mirowelle, Induktionsherd, computergesteuerte Küchenmaschinen, ... - für uns heute oft die Standardausstattung in der Küche. Kaum vorstellbar, wie man früher ohne diese technischen Errungenschaften den Haushalt gemeistert hat. Aus diesem Grund hat sich die Gruppe „Ernährung und Soziales“ der 10 Mb der D.-Paul-Eber-Schule auf den Weg gemacht, um sich im Mehrgenerationenhaus St. Elisabeth in Kitzingen von Zeitzeuginnen vom Leben, insbesondere von der Haushaltsführung, während und nach dem Zweiten Weltkrieg erzählen zu lassen.

### *Frauen an den Herd*

In den damaligen Zeiten war nicht daran zu denken, dass die Männer den Haushalt führten oder mithalfen, dafür waren die Frauen zuständig. Die Männer waren mit der oft körperlich sehr schweren Erwerbsarbeit genug ausgelastet.

### *Küchenkomfort - ein Fremdwort*

In den 30er und 40er Jahren waren Küchen einfach ausgestattet. Es gab meist einen Holz- oder Kohleherd. Wasser musste oft von Hand vom Brunnen oder von Pumpen geholt und in einem Topf erhitzt werden. Manche Herde hatten einen Bottich zum Erhitzen von Wasser integriert. Die Spülbecken waren aus Stein. Küchengeräte wurden mechanisch von Hand betrieben, z. B. Handreiben oder Mörser. Lebensmittel wurden in Speisekammern, Kellern oder einfach auf kalten Steintreppen gelagert.



1



2

### *Schmalhans war der Küchenmeister*

Typische Alltagsgerichte der Zeit waren oft einfach, nahrhaft und aus wenigen Zutaten zubereitet.

Häufig waren es:

- Eintöpfe (Kartoffel-, Kohl-, Erbsen- oder Linseneintöpfe)
- Kartoffelgerichte (Salzkartoffeln, Pellkartoffeln mit Quark, Kartoffelsuppe, Kartoffelpuffer)
- Brotgerichte (Brot mit Butter, Suppe mit Broteinlage, Brotauflauf)

An Sonntagen gab es oft Braten. Dabei bekam der Hausherr das größte Stück, das jüngste Kind das kleinste.

### *Lieferando und Supermarkt - Fehlanzeige*

Die Familien auf dem Land hatten ihre eigenen Felder und Gärten, wo sie ihr Gemüse und Getreide angebaut und auch selbst nutzen haben. Alles, was essbar war, wurde im Wald, auf den Feldern und im Garten gesammelt, getrocknet, eingekocht oder eingelagert.

Die Leute, die in der Stadt wohnten, hatten es da viel schwieriger, an Lebensmittel zu kommen. Es gab für jedes Familienmitglied Lebensmittelmarken, auf denen genau die knapp bemessenen Mengenangaben für die Lebensmittel standen. Nur mit diesen Marken konnte man einkaufen; bezahlt werden musste dennoch.

### *Zu Taufe, Hochzeit und Beerdigung trifft sich die Verwandtschaft*

Da auch das Reisen damals mühsamer war, hat sich die Verwandtschaft meist nur bei wichtigen Familienfesten gesehen. Dann wurde ein Mittagessen mit Suppe, Hauptgericht und Nachtisch serviert. Am Nachmittag gab es Kaffee (wenn man Glück hatte aus echten Kaffeebohnen, sonst aus Gerste und Zichorie) und Kuchen, meist Hefengebäck.

In manchen Gegenden wurden Schneeballen vorbereitet, die dann auf den Nachhauseweg mitgegeben oder auch in der Nachbarschaft verteilt wurden.

Die Feste wurden zu Hause gefeiert. Es gab in jeder Familie einige Frauen, die das Kochen übernommen und den Ablauf organisiert haben.

Die „gute Stube“ wurde aus diesem Anlass mit Tischen und Stühlen bestückt, auf der festlich gedeckten Tafel standen das gute Goldrandgeschirr und auf dem Kaffeetisch die Sammeltassen.

Solche Feste wurden von langer Hand vorbereitet. Meist wurde Wochen vorher ein Schwein geschlachtet. Nudeln wurden von Hand zubereitet und getrocknet.

Diese Generation hatte eine weitaus beschwerlichere, entbehrensreichere und arbeitsreichere Jugend als wir. Oft ging es einzig ums Überleben.

*...und heute:*

## *Alt und Jung gemeinsam*

Am zweite Besuchstag wollten wir die langjährigen praktischen Erfahrungen der Seniorinnen nutzen. Bei strahlendem Frühlingwetter haben wir gemeinsam Osterhasen aus Mürbteig und Hefeteig gebacken.

Frau Karg zeigte uns fachmännisch, wie man den Hefeteig zu Hasen oder kleinen Zöpfen verarbeitet.



Aus dem Mürbteig haben wir mit Frau Köhler und Frau Bauer kleine Hasen ausgestochen.



Die Wartezeit während des Backens der Hasen verbrachten wir mit Spielen.



Das frische Gebäck schmeckte allen.



Während beider Nachmittage wurden interessante Gespräche geführt.



Gerührt waren wir alle von den kleinen Glücks-Anhängern, die Frau Markgräfe so liebevoll für uns gehäkelt hatte.



*Wir bedanken uns herzlich, dass wir die  
beiden Nachmittage in St. Elisabeth zu  
Gast sein durften.*

*Jan Bügel*

*Baran Ersan*

*Eduard Kriger*

*Sarah Lenhardt*

*Antonia Pander*

*Lenia Rückel*

*Sivan sabri Hasan*

*Antonia Schleyer*

*Sarah-Lee van 't H*

*Kim Werner*

*Leonisa Zeka*

*Maria-Jean Fechner*

*Ursula Hoos*

**Quellen:**

Küchenbild 1:

[https://lh4.googleusercontent.com/proxy/bSUomfpDEc6JM4BLHcEIFNM7p-D7Uj7hIjMth\\_F8E3TEcn05F1-FHfqEOaCu9WEgUOH4U-vDICOaGBBIDm1Iku7yk4f-NR5InYSCgTXw76ZFa0Qxtf\\_fhqfxNxFCYt2KQ](https://lh4.googleusercontent.com/proxy/bSUomfpDEc6JM4BLHcEIFNM7p-D7Uj7hIjMth_F8E3TEcn05F1-FHfqEOaCu9WEgUOH4U-vDICOaGBBIDm1Iku7yk4f-NR5InYSCgTXw76ZFa0Qxtf_fhqfxNxFCYt2KQ)

Küchenbild 2:

[https://www.wirtschaftswundermuseum.de/mediapool/82/820701/resources/big\\_22620364\\_0\\_513-230.jpg](https://www.wirtschaftswundermuseum.de/mediapool/82/820701/resources/big_22620364_0_513-230.jpg)

Fotos: Ursula Hoos

Text: Kim-Aaliyah Werner, Lenia Rückel, Ursula Hoos