

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Wie hat sich unser Speisezettel verändert?

Am Samstag hat in Köln die weltgrößte Lebensmittelmesse „Anuga“ eröffnet und so passt es zu uns, dass wir uns bei diesem Treffen mit einem aktuellen Thema befassen.

Heute stehen uns 160 - 180 Tsd. Lebensmittel zur Verfügung. Wir können das ganze Jahr über frisches Obst und Gemüse aus der ganzen Welt kaufen. Wir haben einen Kühlschrank und Gefrierschrank zur Aufbewahrung von Speisen. Aber wie sah das früher aus?

Zwei markante Zeitabschnitte habe ich mir herausgesucht.

Zur Ernährung im Mittelalter habe ich recherchiert und werde etwas darüber zum „Warmwerden“ erzählen.

Ernährung in der „Schlechten Zeit“ lasse ich mir von Ihnen erzählen.

Eng verbunden damit: Schulspeisung + Schwedenspeisung.

Frau Broders hat sich über die Vorratshaltung vor der Zeit der Gefrierschränke und der weltweiten Versorgung das ganze Jahr über schlaue gemacht.

Herr Kruse erzählt davon wie es mit den Lebensmittelmarken weiterging, wenn wir sie beim Kolonialwarenhändler abgeben hatten.

Mittelalter:

Hauptnahrungsmittel war das Brot. Als wichtigste Getreidesorte ist der Roggen zu nennen; weiterhin wurden Breie aus Gerste, Weizen und Hafer verzehrt. Dinkel und die fast vergessene Hirse spielten ebenfalls eine Rolle. Erst ab dem 16. - 17. Jahrhundert verwendete man bei uns Sauerteig, vorher war es eine Art Fladenbrot. Das Brot war nicht gesalzen. Vermutlich war das eine Folge der Salzsteuer, denn in England, wo Salz nicht besteuert wurde, salzte man Brot. Salzsteuer gab es schon seit dem Römischen Reich, sie wurde erst 1994 abgeschafft. Salz war überhaupt sehr teuer, da man es zum Einsalzen von Fischen und Haltbarmachung von z.B. Butter, Gemüse und Fleisch brauchte.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Bauern: minderwertige Schwarzbrote aus Hafer und Roggen, ergänzt durch Mus aus Gerste und Hafer oder Breie aus Getreide. Reichlich Zugang hatten die Bauern zu einheimischen Früchten, Wildobst, Beeren, Kräutern. Wobei diese nur zu einer begrenzten Jahreszeit zur Verfügung standen. Als Gemüsearten gab es Kraut, Kohl, Zwiebeln und Rüben.

Herren: Weißbrot aus Weizen. Das Verhältnis von Brot und Zuspeisen wie Fleisch und Käse hing vom Wohlstand ab, je wohlhabender die Menschen waren, desto mehr Fleisch oder Käse konnten sie essen.

Das Süßen der Speisen war ein Problem. Die Rübenzuckergewinnung war unbekannt. So diente als Süßstoff hauptsächlich der Honig, der jedoch nicht in ausreichender Menge zur Verfügung stand, weswegen wohl nur die Oberschicht ein „süßes Leben“ führte.

Als Öllieferant dienten Lein und die Ölpflanze Raps. In buchenreichen Gegenden kamen noch die fett- und ölhaltigen Bucheckern hinzu.

Milch und Fruchtsäfte gehörten neben Quellwasser zu den Getränken. Den gehobenen Ansprüchen diente der von den Römern ins Land gebrachte Wein. Als Volksgetränk wurde Bier gebraut. Dazu verwendete man alle vorhandenen Getreidearten. Die in unterschiedlicher Menge und Mischung zugesetzten Geschmacksstoffe (Grut- Vorläufer des Hopfens, eine Kräutermischung) ergaben eine Vielfalt an Biersorten, eine wesentlich größere Vielfalt als heute - eine bedauerliche Entwicklung! Met spielte nur eine geringe Rolle. Als man lernte zu destillieren kam ab dem 15. Jahrhundert langsam der Branntwein auf den Tisch. Er wurde erst nur als Medizin angewendet.

Die Bevölkerung in den Städten musste einen sehr hohen Anteil ihres Lohnes für Nahrungsmittel ausgeben bis zu 80%, heute sind es 10 -20%.

Kartoffeln:

Wann und wie nach Europa? Ungefähr um 1570 anhand des Fundes eines Fasses in Spanien belegt.

S-H erst 1760, früher schon in Süddeutschland. Christian VI u. Frederik V warben Kolonisten aus Süddeutschland- Pfalz an (wegen evangelischem Glauben), die zwischen Holstein u. Jütland angesiedelt wurden und die Kartoffel mitbrachten. Die Bauern der Marsch und anderen Teilen SHs lehnten lange die Kartoffeln wegen ihres ärmlichen Ansehens ab; aus den besseren Böden und durch das Erbrecht begünstigt, blieben sie beim Getreideanbau, der ihren Wohlstand sicherte. Sie verwendeten es in geringem Maß als Viehfutter.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Nachkriegszeit:

Die Ursachen der Versorgungskrise:

1. Welternährungskrise: Osteuropa: Vertreibung und Bodenreform. Rückgang um 37%. USA u. Kanada hatten zwar viel, aber es ging nach Argentinien und Australien. Erst 1947 Rekordernte, aber aufgrund der Kriegsschuld Deutschlands sahen die USA bis 47 keinen Grund Deutschland bevorzugt zu beliefern.
2. Rückgang der landwirtschaftlichen Produktivität: Versorgung mit Handelsdünger. Durch die verschiedenen Besatzungszonen war die Produktion schwierig (BASF stark zerstört, Kali in sowjetischer + britischer Zone, Phosphat in franz. Zone, aber die Franzosen zogen es in ihr Mutterland ab) Ostdeutsche Saatzuchten fehlten, Viehbestand ging zurück - Stallmist. 1945 ein Rückgang um 1/3. - ¼ . und ging in den nächsten Jahren noch weiter zurück.
3. Zusammenbruch der Infrastruktur: Zerstörung von Brücken, Bahnlinien, Straßennetz, Kraftfahrzeuge, Benzin, Telefon... Verteilung der Lebensmittel auf Landesteile, Städte + Kreise schwierig, dazu kam der Ernährungsegoismus der Regionen. Die Organisation der Lebensmittel war nach dem Krieg gestört und die Besatzungsmächte konnten die vielen kleinen Landwirte nicht kontrollieren. Nichts macht dies deutlicher als der Umfang des Schwarzen Marktes.

Schulspeisung und Schwedenspeisung

Schulspeisung:

Die Einführung der Schulspeisung im Nachkriegsdeutschland begann in den verschiedenen Zonen zu unterschiedlichen Zeitpunkten.

Die Briten führten in ihrer Zone ab März 1946 eine Schulspeisung aus Armeebeständen durch. Der ehemalige US-Präsident Herbert C. Hoover empfahl den Amerikanern 1947 „eine tägliche Zusatzmahlzeit (350 kcal.) für Kinder und alte Menschen aus Armeebeständen, ergänzt durch Fett und Fleisch aus dem deutschen Viehabbauprogramm.“ einzuführen. (Die Bauern sollten das Ackerland zur Erzeugung von Kartoffeln und Getreide nutzen und nicht zur Fleischerzeugung. Das Programm scheiterte aber, da die Bauern mit dem Verkauf von Fleisch mehr Geld einnahmen). Auf seine Initiative geht zurück, dass ab April 1947 in der Bizone (amerikanische u. britische Zone) 3,5 Millionen Kinder und Jugendliche zwischen 6 und 18 Jahren täglich mit einer Mahlzeit versorgt wurden.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

In Bayern wurde die Schulspeisung nicht an Kinder von Selbstversorgern ausgegeben. In Württemberg bekamen alle Kinder Schulspeisung, z.B. auch meine Freundin, eine Metzgers- und Gastwirtstochter. Sie aß ihre Schulspeisung meistens nicht, da sie besseres gewohnt war. Aber dafür bekam ich doppelte Portion.

1946 begann in den größeren Städten Schleswig-Holsteins die Schulspeisung, kleinere Landgemeinden kamen später dazu. Die Lebensmittelspenden kamen anfangs aus Beständen der britischen Militärregierung, ab 1947 vom dänischen Roten Kreuz und der Hoover Spende.

Die Schulspeisungen dauerten bis etwa 1950/51

Schwedenspeisung:

Die Schwedenspeisung war eine der größten vom Ausland finanzierten Massenspeisungen gleich nach dem Zweiten Weltkrieg in Deutschland. Fast 4 Jahre lang Anfang 1946 - April 1949 wurden 120 Tsd. Kinder im Alter zwischen 3 und 6 Jahren in der Britischen Zone im Winter mit vier warmen Suppen täglich versorgt. Die Suppen enthielten oft Fleisch.

Hamburg 40 Tsd., Essen pro Tag; Berlin 28 Tsd., Ruhrgebiet 55 Tsd.

Initiator war der Leiter des Schwedischen Roten Kreuzes: Folke Bernadotte.

Dorothea Snurawa

Vorratshaltung – früher und heute

Als es noch keine Kühlschränke gab, mussten die Lebensmittel anders haltbar gemacht werden. Das geschah durch Einsalzen, Räuchern und Trocknen. Es wurde eingeweckt, eingekocht. Das Obst und Gemüse dafür wurde meistens im eigenen Garten angebaut. Überwiegend waren das Kartoffeln, Wurzeln bzw. Karotten, Kohl, Erbsen, Bohnen, Spinat, Kohlrabi, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Stachel, Brom- und Himbeeren.

Wer keinen Garten hatte, kaufte die Sachen auf dem Markt, auf dem die Erzeugnisse aus dem Umland angeboten wurden. Äpfel, Birnen und Kirschen aus dem Alten Land bzw. später aus den Wedeler- und Haseldorfer Marschen. (Als die Bandreisserbetriebe eingingen und sie ihr Land anders nutzen mussten). Gemüse aus den Vier- und Marschlanden. Milchprodukte, Fleisch, Getreide und Kohl kamen meistens aus Schleswig-Holstein. Kartoffeln auch aus der Lüneburger Heide. Die Waren wurden dann entsprechend in Geschäften verkauft. Es gab den Milchmann, Schlachter, Gemüsemann das Kolonialwarengeschäft u. a.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Ein Hauptnahrungsmittel war schon immer die Kartoffel, seit dem sie Mitte des 18. Jahrhunderts von Friedrich dem Großen eingeführt wurde. Sie wurde und wird besonders in der Lüneburger Heide angebaut.

Für das Einwecken und Einkochen waren viele Vorarbeiten nötig: Erbsen mussten gepuht, Bohnen z. T. geschnippelt, das Obst, das zu Marmelade gekocht werden sollte, musste entsteint, entkernt und zerkleinert werden. Obst wurde auch für Kompott in Weckgläsern eingemacht.

Teilweise wurde das Gemüse blanchiert und mit dem Kochsud in die Gläser gefüllt. Auf die Ränder der Gläser kam ein Gummiring bevor der Deckel aufgesetzt wurde und dieser mit einer Klammer befestigt wurde. Die gefüllten Gläser wurden in einen Einmachtopf mit Wasser gestellt und auf dem Kohleofen über eine Zeit bei gleichbleibender Wärme gekocht. Bei warmen Wetter, da ja meistens gleich nach der Ernte, eine schweißtreibende Angelegenheit.

Später gab es elektrische Einmachtopfe, an denen man die Temperatur und die Kochzeit einstellen konnte.

Gemüse wurde z. T. auch eingedost. Dosen und Deckel konnte man kaufen, brauchte aber zum Verschließen ein Dosenschließgerät.

Aus Kohl wurde Sauerkraut gemacht, das so um die Weihnachtszeit herum essbar war.

Karotten und Sellerie hat man in Sandhaufen aufbewahrt.

Äpfel, Pflaumen, Pilze und Kräuter wurden getrocknet.

In Wedel hat man Früchte am Wegesrand wie z. B. Hagebutten und Brombeeren am Elbe-Wanderweg gepflückt. Davon wurde Marmelade und Tee hergestellt.

Viele Familien hatten „Kleinvieh“, wie Hühner, Enten, Gänse oder Kaninchen, die zu besonderen Festtagen geschlachtet wurden.

Im Umland gab es an vielen Orten die Hausschlachtung. Das Fleisch wurde eingeweckt oder gepökelt. Es wurde Blut- und Leberwurst gemacht. Würste und Schinken wurden geräuchert.

Diese so bearbeiteten Lebensmittel mussten an einem möglichst kühlen, trocknen und dunklen Platz gelagert werden. Das waren in der Regel Keller. Viele Häuser hatten einen kleinen Kriechkeller, der über eine Luke von der Küche aus zugänglich war. In den Etagenhäusern der Stadt gab es meistens eine Speisekammer neben der Küche. Sie lag möglichst im Norden oder Osten, wo es etwas kühler war. Manchmal gab es auch Verschläge im Hauskeller.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Kartoffeln wurden in einer Kiste oder einem Verschlag im Keller gelagert. Auf der einen Seite die Kartoffeln, auf der anderen Seite die Kohlen. Beides wurde im Herbst „eingekellert“. Äpfel und Zwiebeln wurden ebenfalls in flachen Holzkisten im Kühlen z.T. auf dem Kleiderschrank, in der nicht geheizten aber frostfreien Schlafstube gelagert, und mussten regelmäßig auf faule Stellen kontrolliert werden.

Die Gläser, Dosen und Steingutkruken mit dem Eingemachten und Einkochten standen auf Regalen im Keller bzw. in der Speisekammer.

In den 1950er Jahren kamen die ersten Kühlschränke auf den Markt. Heute ist die Vorratshaltung einfacher durch Kühlschrank oder Gefrierschrank beziehungsweise -truhe. Sehr viele Lebensmittel werden eingefroren, aber es kann Probleme geben wenn der Strom einmal ausfällt.

Das Obst- und Gemüseangebot ist durch die heutigen Transportmöglichkeiten und die Einfuhr aus anderen Ländern reichhaltiger geworden. Zucchini, Auberginen, Tomaten, Bananen, Orangen und Ananas, exotische Früchte wie Litschis bereichern unseren Speiseplan und sind über das ganze Jahr erhältlich.

Tiefkühlkost wird direkt ins Haus geliefert. Pizza-Service, Partydienst kann in Anspruch genommen werden. Die Supermärkte haben lange Öffnungszeiten. Es kann fast rund um die Uhr eingekauft werden. So ist eine Vorratshaltung heute eigentlich gar nicht mehr erforderlich.

Erika Broders

Lebensmittelmarken

Herr Kruse berichtet:

Die Bewirtschaftung der Lebensmittel und aller Gebrauchsgüter wurde wie schon in Kriegszeiten geregelt durch Lebensmittelkarten bzw. Bezugsscheine für 4 Wochen. Gegen Abgabe dieser Kartenabschnitte konnten die zugestandenen Waren zu festgesetzten Preisen erworben werden.

In Wedel wurden die Lebensmittelmarken in vierwöchentlichem Rhythmus sonntags im Sitzungssaal des Rathauses ausgegeben. Eine große Zahl haupt- und ehrenamtlicher Helfer prüfte den Kartenbedarf der Familie und gab die entsprechenden Lebensmittelmarken aus.

Die Kartenausgabe sollte möglichst gerecht vor sich gehen.

Aus einer Chronik der Schule Altstadt im Januar 1947:

„Was bekommt der Normalverbraucher in einer Zuteilungsperiode von 28 Tagen?“

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Lebensmittel	Zuteilung pro Monat	Das sind pro Tag
Brot	10.000 g	350 g
Fleisch oder Wurst	450 g	16 g
Fett	200 g	7 g
Käse	¹ / ₈ Pfund (62,5 g)	2 ¹ / ₄ g
Kornkaffee	125 g	4,2 g
Zucker	750 g	27 g

¼ Liter Magermilch pro Woche

100 kg Kartoffeln pro Jahr, das sind 8 kg pro Monat

Nährmittel sind schon Monate ganz ausgeblieben!

Das soll zusammen 1.550 Kalorien täglich ergeben.“

Als wichtige Quelle zur Versorgung mit Lebensmitteln wurde der Obst- und Gemüseanbau im eigenen Garten wiederentdeckt. Haus- und Schrebergärten wurden allerdings oft von Dieben heimgesucht. So wurde 1946 in Wedel eine Stadt- und Landwacht zur Bewachung der Felder und Äcker aufgestellt. Der Polizei wurden freiwillige Wachgänger für nächtliche Streifen zur Seite gestellt.

Einigen Flüchtlingsfamilien stellte die Stadt insgesamt 10 ha Land für die Einrichtung von Kleingärten zur Verfügung. Als Dünger bekamen sie das Ausbaggergut aus dem Schulauer Hafen.

Beiträge aus der Zeitzeugenrunde - Diskussion

Frau K.: Wir hatten schon damals ein Lebensmittelgeschäft. Das Einmachen in Dosen war sehr schwierig. Die Menschen brachten uns große Mengen leerer Dosen. Den Dosen musste erst der Rand abgeschnitten werden, das war sehr schwere Arbeit. Dann mussten wir Deckel besorgen, erst dann war das Verschließen der Dosen möglich. Die Zahl der Lebensmittelmarken hing von der Lebenssituation der Menschen ab.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Es gab unterschiedliche Marken für:

- Säuglinge
- Kleinstkinder (1 bis 3 Jahre)
- Kleinkinder (3 bis 6 Jahre)
- Kinder (6 bis 10 Jahre)
- Jugendliche (10 bis 15 Jahre)
- Erwachsene (ab 15 Jahren)

Der Tauschhandel mit Lebensmittelmarken blühte: „Wer sein Leben liebt, der schiebt ...“ Dieser Spruch kursierte überall.

Wir hatten ja nicht nur den Laden, sondern auch den Garten, wir hatten genügend zu essen.

Frau S.: Wir waren 3 Kinder und aus Dänemark gekommen. Wir hatten sehr viel Hunger.

Herr K.: Die Verteilung der Lebensmittelmarken hing auch davon ab, ob man z.B. Selbstversorger war oder nicht. Selbstversorger hatten einen eigenen Garten. Deshalb haben alle vorher eine Meldekarte ausgefüllt, in der auch das Arbeitsverhältnis angegeben werden musste. Danach erhielt man einen Berichtigungsschein.

Frau B.: Ich hatte in dieser Zeit ein kleines Kind, dem ich immer meine eigene Brotration abgab. So kam es, dass ich selbst eines Tages vor Hunger zusammenbrach. Ich ging auch Betteln beim Bauern. Ein Bauer antwortete auf meine Anfrage: „Wir haben selber nichts!“ Und dann sah ich die große, dampfende Schüssel Kartoffeln auf dem Tisch...

Frau S.: Wir haben einmal zusammen mit unserem Vater Äpfel aus einem Graben gesammelt. Dann kam der Bauer und wollte sie uns wegnehmen, aber mein Vater hat sich mit Worten gewehrt und so hat er sie uns überlassen. Meine Mutter trug immer den Zucker in einem Beutel an einer Schnur um den Hals, damit keiner stibitzen konnte.

Herr B.: Für die Meldekarte musste man immer einen Beschäftigungsnachweis mitbringen. Hatte man keine Arbeit, bekam man auch keine Lebensmittelkarte. Ich hatte Glück, denn ich hatte einen sogenannten Mangelberuf.

Herr S.: Lebensmittelmarken gab es ab August 1939 durchgehend über den Krieg und danach.

Frau B.: Eine Frau, die Parteimitglied war, konnte sich bevorzugt Marken beschaffen. Sie hatte alles Mögliche gehamstert.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

- Frau S.: Meine Mutter hatte früher, als wir noch in Danzig wohnten, immer Maiglöckchen gepflückt und dann verkauft. Nun fand sie hier in Wedel an einem Feld Kornblumen. Sie pflückte wieder und band kleine Sträuße. Damit fuhr sie nach Hamburg-Altona, um sie zu verkaufen. Aber sie wurde von einem Polizisten angesprochen und nach ihrer Erlaubnis gefragt. Sie hatte natürlich keine. So musste sie unverrichteter Dinge wieder nach Hause fahren.
- Frau W.: Meine Mutter wollte unsere Lebensmittelmarken etwas aufbessern. Sie ging Blut spenden. Dafür erhielt man damals Lebensmittelmarken. Einmal pro Monat ging sie zum Blutspenden.
Ich erinnere mich auch noch, dass sauer gewordene Milch zu Dickmilch wurde und wunderbar schmeckte.
Und im Winter wurde Eis geschnitten und eingelagert. Im Sommer kam dann ein Händler und verkaufte die Eisblöcke zum Kühlen.
- Frau K.: Wir haben damals auch aus guter Vollmilch extra Dickmilch gemacht. Das geht heute gar nicht mehr.
Später bekamen wir auch Carepakete, das war großartig. Darin waren brauner Zucker, Haferflocken, Kakao und manchmal auch seidene Strümpfe für die Mutter. Wenn so ein Paket kam, haben wir immer gegessen wie die Weltmeister!
- Frau H.: Wir wohnten damals in Blankenese. Da war der Hessepark ein einziger Gemüsegarten. Wir aßen oft Steckrüben, manchmal morgens, mittags und abends. Sie wurden in einem großen Topf im Bett gegart und warmgehalten. An Vorrat oder Einmachen kann ich mich nicht erinnern. Wir hatten nichts.
An Mohrrüben klauen kann ich mich aber noch gut erinnern.
- Frau S.: Dann gab es noch die Schwedenspeisung in Großstädten wie Hamburg, Berlin und im Ruhrgebiet. Sie war nur für Kleinkinder und wurde vom schwedischen Roten Kreuz organisiert (siehe Beitrag von Frau S.).
- Frau K.: Die Schulspeisung wurde 1946 von den Engländern eingeführt. Sie brauchten zuerst ihre Armeebestände auf. Später organisierten die Amerikaner auch die Hoover-Speisung (siehe Beitrag von Frau S.).
- Frau H.: Organisieren oder Klauen von Lebensmitteln oder Brennstoff war an der Tagesordnung.
Einmal sah ich wie einem Mädchen die Essenmarke herunterfiel. Ein anderes Kind hatte die Marke aufgehoben, sie aber nicht zurückgegeben. Das Mädchen weinte sehr, aber es bekam die Marke nicht zurück.
- Frau S.: Ich erinnere mich an die Kochkiste. Das war eine Holzkiste, die mit Stroh ausgekleidet war. Dahinein kamen die heißen Töpfe mit Essen zum Garen, Kartoffeln brauchten z.B. 1 Stunde bis sie gar waren. Auf dieser Kiste saßen meine beiden Brüder am Küchentisch.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11. Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Herr S.: Meine Großmutter in Wilhelmshaven wollte an ihre nach Süddeutschland verzogene Tochter Krabben schicken. Wie sollte das gehen? Sie besorgte sich beim Schlachter eine Schweinsblase, nähte die Krabben darin ein und verschickte sie per Eilsendung. Es hat geklappt.

Wir wohnten damals in Glückstadt. In der Obsterntezeit war es verboten, ins Alte Land hinüberzufahren. Die Polizei bewachte und kontrollierte an den Fähranlegern.

Frau K.: Bei „Nacht und Nebel“ sind wir mit dem Boot ins Alte Land gefahren, um zu tauschen.

Herr K.: Wir sind einmal zu dritt mit der Lühe-Fähre übergesetzt. Wir waren mit dem Fahrrad und hatten drei Koffer dabei mit Sachen zum Tauschen. Auf dem Rückweg kamen wir in eine Kontrolle. Wer zu viel hatte, musste es abgeben. Ich hatte zum Glück nicht so viel bekommen und durfte meine Sachen behalten.

Frau K.: Es wurde auch schwarz Schnaps gebrannt und dann getauscht. Beim Brennen hat es einmal Tote gegeben. Es war zu hochprozentiger Alkohol entstanden, den sie getrunken hatten.

Frau B.: Ich war damals Rot-Kreuz-Schwester und wurde mitten aus dem Gottesdienst herausgeholt, um zu helfen. Es war ein schrecklicher Anblick und jede Hilfe kam zu spät.

Frau S.: In den grünen Baracken am Rosengarten wurde schwarz gebrannt.

Frau B.: Mein Mann war Augenarzt. Einmal wurde er nachts herausgeholt. Eine Frau bat ihn: „Kommen Sie doch, Herr Doktor, mein Mann hat ganz rote Augen!“ Mein Mann hatte schon oft Werftarbeiter behandelt, die sich beim Schweißen die Augen verblitzt hatten. Er ging also mit. Dort angekommen fragte er: „Wo ist denn Ihr Mann?“ „Er ist nebenan, ich hole ihn.“ Da saß er doch tatsächlich in einer Skatrunde und spielte. Die Augen waren vom Schnaps rot. Da haben wir uns wirklich über die Unverschämtheit geärgert.

Herr B.: Damals wohnte ich in Bayern und zog über die Dörfer, um zu „Hamstern“. Ich war auf einer einsamen Straße unterwegs. Da sehe ich, wie ein amerikanischer LKW eine Gans überfährt. Ich laufe hin und will sie natürlich aufheben. Da kommt wieder ein Auto und hupt lautstark. Was soll ich machen? Schließlich springe ich doch zur Seite. Das Auto hält, die Tür geht auf, die Gans wird mir vor der Nase weggeschnappt!

Herr K.: In dieser Zeit wurde viel gestohlen. Da meine Großmutter einen Laden hatte, hatten wir auch Schweine und die Erlaubnis zur Hausschlachtung. Deshalb mussten wir immer abwechselnd mit im Stall schlafen oder auf der Weide Wache halten.

Frau S.: Wir hielten unser Kleinvieh deshalb mit in der Wohnung.

Titel: Essen und Ernährungsgewohnheiten im Wandel

Zeitzeugengespräch im Rathaus Datum: 11.Oktober 2011

Protokoll: Maritta Henke

Frau W.: Wir waren vier Kinder und hatten nicht viel zu beißen. Da war es toll, wenn es ab und zu einmal ein gebratenes Hühnchen gab. Das wurde immer auf die gleiche Weise geteilt. Meine Eltern bekamen die beiden Flügel, die zwei älteren Kinder die zwei Schenkel und der Rest wurde zwischen den Eltern und den jüngeren Kindern geteilt.

Frau K.: In der schlechten Zeit gab es auch Maisbrot. Es schmeckte nur, wenn es ganz frisch war. Es soll aus Versehen entstanden sein, durch eine Verwechslung.

Frau K.: Heute wird alles weggeworfen, an dem sich der kleinste Schimmelfleck zeigt. Damals haben wir angeschimmeltes Brot abgebürstet und dann weiter gegessen. In Wedel gab es auch eine Puddingfabrik. Wir haben die Marken für Zigaretten getauscht gegen Pudding, Kartoffelstärkemehl oder Aromax (ein künstliches Aroma).

Wir haben im Laden auch für unsere Kunden getauscht.

Maritta Henke