



Arbeitsblatt: Ernährung in der Zwischenkriegszeit

Anna Z. wurde 1915 in einem kleinen Ort in der Nähe von Villach, Kärnten, geboren. Sie wuchs auf einem kleinen Bauernhof auf, den ihre Eltern bewirtschafteten. Ihre Eltern hatten 14 Kinder, zwei von ihnen starben im Baby- bzw. Kleinkindalter.

Interview mit Anna Z.

Q Wie sah ein typischer Tagesablauf in Bezug auf das Essen in deiner Kindheit aus? Woher kamen die Lebensmittel?

Zum Frühstück gab es Milch mit Schwarzbrot, das meine Mutter einmal in der Woche selbst gebacken hat, oder Sterz mit Malzkaffee. Ab und zu durften wir selbstgekochte Marmelade auf das Brot schmieren. Wenn das Brot schon hart war, hat meine Mutter es in Schmalz geröstet. Zur Jause in der Schule bekamen wir Schmalzbrote oder Brote mit Sasaka und einen Apfel oder eine Birne mit.

Zu Mittag aßen wir fast immer eine Suppe, danach Topfennudeln, Kletzennudeln oder Erdäpfelnudeln. Oft gab es auch Gemüse Eintöpfe, manchmal mit etwas Speck drin. Das Gemüse hat meine Mutter im Garten angepflanzt. Am Freitag gab es immer Sterz mit Milch oder Kaffee. Fleisch wurde immer nur am Sonntag gekocht, im Winter meistens Schweinsschnitzel, Schweinsbraten, Gulasch, Geschnetzeltes oder Schafffleisch, dazu gab es Kartoffeln und Kraut, Kohl oder Rüben, nur manchmal Reis. Das Fleisch kam von unseren Schweinen und Schafen, die mein Vater im Winter geschlachtet hat. Rindfleisch haben wir sehr selten gegessen, unsere eigenen Kühe brauchten wir für die Milch. Bei so vielen Kindern verbrauchten wir den Großteil der Milch selbst, ein paar Liter pro Tag konnte meine Mutter aber verkaufen und damit ein wenig Geld verdienen. Aus der Milch machte meine Mutter auch saure Milch, Butter und Topfen. Ab und zu schlachtete meine Mutter eines ihrer Hühner, dann gab es Hühnersuppe und Hühnerfleisch. Am Nachmittag haben wir, besonders während der Ernte, bei der wir alle mithelfen mussten, Speck gegessen. Zum Abendessen gab es Butter- oder Schmalzbrot oder die Reste des Mittagessens oder Sterz mit Milch, manchmal gekochte Kartoffeln mit Butter.

Welches Essen kam an Fest- und Feiertagen auf den Tisch?

Geburtstage wurden bei uns gar nicht gefeiert. An unseren Namenstagen bekamen wir Kinder immer ein weichgekochtes Ei zum Frühstück, das war für uns etwas ganz Besonderes, denn die meisten Eier, die unsere Hühner gelegt haben, hat meine Mutter verkauft oder zum Backen gebraucht. Jeden Samstag hat die Mutter nämlich Reindling gebacken, den wir am Samstag am Abend und am Sonntag zum Frühstück gegessen haben. Zu Weihnachten hat es meistens frische Schweinswürsteln oder frische Blutwurst gegeben. Und natürlich die Kekse und das Kletzenbrot, die meine Mutter gebacken hat. Zu Ostern gab es immer Schinken und Würstel von unseren eigenen Schweinen und dazu den selbstgebackenen Reindling.

Was war und ist deine Lieblingsspeise, welches Essen magst du gar nicht?

In meiner Kindheit war meine Lieblingsspeise Kartoffelsuppe mit Eierschwammerln oder Steinpilzen, Suppe mag ich auch heute noch sehr gerne. Und obwohl wir mehrmals die Woche Sterz gegessen haben, esse ich den auch heute noch. Als Kind habe ich mich immer auf den ersten Salat aus dem Garten gefreut. Fisch mag ich überhaupt nicht!

Welche Gemüsesorten wuchsen in eurem Garten?

Meine Mutter hat verschiedene Salatsorten, Radieschen, Gurken, rote Rüben, schwarzen Rettich, Porree, Kraut, Kohl, Karfiol, Karotten und Sellerie angepflanzt. Und Kräuter – Petersil, Basilikum, Thymian, Liebstöckl, Minze und Salbei. Die Kartoffeln wuchsen auf einem eigenen Acker.

Hattet ihr eigenes Obst?

Ja, wir hatten Apfel-, Birn-, Kirschen- und Zwetschkenbäume im Garten. Und einen Pfirsichbaum.

Wie wurden Lebensmittel gelagert?

Die Tiere, die geschlachtet wurden, wurden zur Gänze verarbeitet. Das Schlachten war sehr viel Arbeit. Aus dem Kopffleisch wurde Sulz gemacht, die Därme wurden für Würsteln und Blutwurst gebraucht, das fette Fleisch wurde gebraten und zu Sasaka verarbeitet, der Rest wurde gepökelt und geräuchert. Wir hatten keinen Kühlschrank und keine Tiefkühltruhe, daher musste das Fleisch anders haltbar gemacht werden. Im Winter konnten wir frisches Fleisch für einige Zeit im kalten Keller lagern, im Sommer ging das aber gar nicht. Oft ist der Speck ranzig geworden, das hat uns aber nichts ausgemacht, wir haben ihn trotzdem gegessen.



Weggeworfen wurde bei uns kein Essen! Das Gemüse haben wir – je nach Sorte – entweder frisch gegessen oder auch für den Winter eingelagert, ebenso die Erdäpfel. Dafür war der kalte Keller ideal. Manche Gemüsesorten wie rote Rüben hat meine Mutter auch eingeweckt. Aus dem Obst hat meine Mutter Marmelade und Kompott gemacht, Äpfel und Birnen wurden auch zu Most gepresst. Die Zwetschken wurden im Ofen gedörft. Äpfel und Birnen wurden auch für den Winter im kalten Keller gelagert.

Musstet ihr Lebensmittel einkaufen?

Eingekauft haben eigentlich wir nur Salz, Zucker, Weißmehl und Reis. Und ab und zu Rindfleisch bei einem anderen Bauern.

Musstet ihr Hunger leiden?

Bei so vielen Essern am Tisch gab es nie wirklich genug für alle.

Gab es für euch Kinder Süßigkeiten?

Mein Onkel hatte eine Bienenhütte, und da durften wir manchmal Honigwaben naschen. Mit 18 Jahren bin ich in die Schweiz zum Arbeiten gegangen – in Kärnten gab es viel zu wenige Arbeitsplätze –, und dort habe ich die erste Schokolade meines Lebens gegessen.

(Das Interview mit Anna Z. führte ihre Enkelin im Juni 2013.)

Arbeitsauftrag 1: Lies das Interview genau. Kläre mit Hilfe des Internets die Begriffe, die du nicht kennst. Verfasse aus den Fragen und Antworten einen Bericht für die Schülerzeitung. Vergleiche dabei auch den Speiseplan damals mit deinen Essgewohnheiten.

Anders als auf dem Land, wo sich die bäuerliche Bevölkerung zwar kärglich, aber doch selbst versorgen konnte, war die Situation in städtischen Gebieten. Hier herrschte die gesamte Zwischenkriegszeit über eine ausgesprochen schlechte Ernährungslage. Die Lebensmittelkarte, die bereits während des Ersten Weltkriegs eingeführt worden war, bot nur so viel, als für die Ernährung eines vierjährigen Kindes erforderlich war. Das führte zu einer schweren Unterernährung der österreichischen Bevölkerung. Viele Menschen waren auf öffentliche Ausspeisungsstellen angewiesen. Getreideerzeugnisse wie Mehl und Brot, aber auch Kartoffeln, Filz und Speck, Zucker und Kaffee bestimmten in der Weltwirtschaftskrise den Speisezettel vieler Menschen, vor allem in den Städten. Der Verbrauch höherwertiger Nahrungs- und Genussmittel, wie Fleisch, Milch, Eier oder Alkohol, wurde weniger. Teure Lebensmittel, Genussmittel und der „Luxuskonsum“ – insbesondere der Wirtshausbesuch – blieben in den ärmeren Familien häufig den Männern vorbehalten. Billige Güter wie Brot, Erdäpfel oder auch (Ersatz-)Kaffee und Zucker waren die tägliche Nahrung von Frauen und Kindern.

(nach: <http://othes.univie.ac.at>, abgerufen am 16.6.2019)

Arbeitsauftrag 2: Vergleiche die Nahrungsmittelsituation der Menschen in den Städten mit der der bäuerlichen Bevölkerung.

Name:

Klasse:

Datum: