

Damals, im Krieg...

Autor(en): **Romer, Urs**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauer Jahrbuch**

Band (Jahr): **82 (2007)**

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-699953>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Damals, im Krieg...

SALBEIBLÄTTERMÄUSE UND KRIEGSSCHNITZEL

Was man sich während der Kriegszeit nicht alles einfallen liess! Man musste der prekären Versorgungslage begegnen! In der Küche wurde zuerst einmal besser eingeteilt. Die Abfälle fielen kleiner aus. Anstatt Brot kam Röstli auf den Morgentisch. Die Erwachsenen ertrugen diese schwere Kost besser auf den nüchternen Magen als wir Kinder. Alte Brotreste gab es kaum mehr. Sie erschienen zum Beispiel in Form eines Brotauflaufes, versehen mit einem mehr oder weniger dicken Guss aus Ei, Milch und Mehl. Zum Morgengetränk assen wir noch ein paar gedörrte Birnen. – Zum Mittagessen gab es eine währschafte Suppe, in der eine schon mal gekochte Speckschwarte schwamm, die man vom Vortag her kannte. Diese gab der wieder aufgewärmten, mit etlichen andern Zutaten «gestreckten» Suppe den Hauch eines entbehrten Fleischgerichtes. Doch immer schmeckte die Suppe gut, weil man so hungrig war.

Die Linsengerichte, ebenfalls mit einer mitgekochten Rippe vom Vortag, füllten den Magen und verliehen ihm ein gewisses Wohlbehagen. Sogar wir Kinder empfanden dabei bis zum Abend keinen Hunger mehr. Es

kam uns am Tisch wieder einmal der Spruch von Esau und dem Linsengericht in den Sinn, nämlich «dass Esau sein Erstgeburtsrecht für ein Linsengericht verschenkt habe». Irgendwie verstanden wir das nun besser. – Der Wahrheit halber muss ich gestehen, dass die Linsen, gut gekocht und mit etlichen andern Beigaben, überaus gut schmeckten, besonders wenn sie noch etwas knackig waren. Die Linsen waren für uns ein wichtiger Bestandteil der Mahlzeiten während des Krieges.

Die Erwachsenen tranken am Morgen Eichelkaffee. Er war bitter und viel dunkler als der gute Bohnenkaffee. Von diesem schwarzen Gebräu wurde uns später, als die Milch strenger rationiert war, «zum Strecken» dazu gegossen. – Wir kannten uns ja in solchen Notlösungen schon etwas aus. – Wir mussten damals an den schulfreien Nachmittagen mit dem Klassenlehrer Eicheln im Wald einsammeln.

Eines Tages war alles plötzlich anders. – Vor dem Krieg erhielten wir aus Amerika – von unserm charmanten Familienfreund Karl Schlumpf – immer wieder einen zugenähten Emballagesack voll grüner Kaffeebohnen. Die letzte Sendung hatte man als Vorrat auf den Estrich gebracht, bis unsere Mutter sich später daran erinnerte. So stieg wieder einmal der gute vertraute Geruch am Tisch auf. Die Köchin machte sich jeweils mit viel Stirnrunzeln und Aufwand daran, die grünen Bohnen auf dem Herd mit den minderwertigen Kohlen zu rösten, die nur eine geringe Hitze abgaben. Allmählich kam das köstliche Aroma auf, das diesem mittelamerikanischen Kaffee nachgerühmt wird. Doch häufiger wusste man die Eicheln zu einem einigermaßen bekömmlichen Ersatz zu rösten. Immerhin gaben sie dem Wasser eine dunkle Farbe. Zuvor mussten sie mit Mühe in der alten Handmühle mit der Kurbel, nicht zu Pulver, sondern groben Körnern gemahlen werden. Unsere Mutter, welche nach ihren nächtlichen Schreiarbeiten gerne einen richtigen Bohnenkaffee getrunken hätte, verzog sich nicht selten mit nur halb voller Tasse in die Küche hinaus. In diesen Kriegszeiten musste man sich damit abfinden!

Der kulinarischen «Erfindungen» gab es aber noch einige. Aus verschiedenen Gemüsen aus dem Garten wurde ein Mus gekocht. Dieses Gericht wurde nur ganz wenige Male aufgetragen. Als Ergänzung zu den Kartoffeln, welche in den ehemaligen Blumenbeeten und auf unserem ehemals grünen Rasen gediehen, assen wir Tapiokas, ein peruanisches Knollengewächs, das in den schlechteren Schweizer Böden gute

Erträge abwarf, auch ohne besondere Anbaukenntnisse. – Trotz genügendem Würzen schmeckten sie immer süsslich und die Lust am Essen verging rasch. Sie entsprachen einfach nicht einem guten Kartoffelgericht. Doch der Magen wollte auch während der Kriegszeiten halbwegs gefüllt sein!

Die Kunst des Dörrrens gehörte zu jedem Kriegshaushalt: allerlei Früchte und Gemüse, welche manchmal als Hauptgericht aufgetischt wurden, hatte man erst luftgetrocknet, dann in Leinensäckchen abgefüllt und im Estrich als Vorrat aufgehängt. – Nur zu den Pilzen haben wir uns nie verstiegen, weil uns einfach die Kenntnisse dazu fehlten. Allerdings erhielten wir gelegentlich von einem Patienten eine schöne Menge getrockneter Eierschwämme, die mit einer gesparten Portion Reis auf unserem Familientisch an einem Freitag sehr willkommen waren.

Die Metzgermeister hatten es in diesen Kriegszeiten wirklich schwer – oder gut. Sie versuchten wenig für viel Geld zu verkaufen: Hackfleisch, Brät, Wurstwaren, gestreckt mit der schlechteren Qualität Mehl, welches an den Zähnen kleben blieb und bald Magenschmerzen verursachte. Kaninchen- und Hühnerfleisch wurde sowieso nur unter der Hand verkauft.

Oft ging man familienweise über Land, um auf schon abgeernteten Äckern letzte Ähren einzusammeln. Diese wurden daheim in der kleinen Küchenmühle für eine Mahlzeit gemahlen.

Die Fantasie der Leute kannte keine Grenzen! Not macht erfinderisch, auch auf kulinarischem Gebiet. Das war eine positive Nebenwirkung!

Eine grosse Entdeckung war das Salbeiblatt, das in der Nähe unseres Ententeiches an der Mauer in üppiger Form gedieh. Die jungen Blätter, im Teig gedreht und in einem der vielen Ersatzöle gebacken, kamen als Delikatesse auf unsern Tisch, wo man diese knusprigen Gebilde wie kleine Mäuse an den Schwänzen fasste und in kleinen Bissen genüsslich verspeiste, wohl gewürzt durch die Blätter selber, goldig überkrustet durch den Teig. Sie gaben uns das Gefühl, neben der langweiligen kriegsbedingten Küche einen Leckerbissen auf der Zunge zu haben. Sie mundeten fast wie Fleischschnitzel!

DIE KRIEGSVORRÄTE

Schon vor Kriegsausbruch wurden die Haushalte angewiesen, einen Vorrat von nicht verderblichen Lebensmitteln anzulegen für eventuelle Notlagen. Das wurde nötig durch die Verunsicherung der Weltlage. Ent-

sprechend den finanziellen Möglichkeiten war man einsichtig und befolgte den Rat.

Bei uns an der Grossackerstrasse wurden zuerst Vorkehrungen für die Brandbekämpfung getroffen. Brennbare Gegenstände mussten aus dem Estrich entfernt werden. Dafür standen nun drei grosse Kisten, gefüllt mit Sand, und eine Schaufel dort oben. Mein jüngerer Bruder war eben zwei Jahre alt. Aber das Spiel mit diesem Sand kam für ihn kaum in Frage, und schon gar nicht auf dem Estrich.

Ein Mann von den Behörden musste bei uns nach dem Rechten sehen. Er erklärte mir, der Sand sei gedacht, um eventuelle Brände zu bekämpfen. – Aber dafür gebe es doch, meinte ich, die Feuerwehr von der Greithstrasse, die mit ihren Löscheräten immer wieder ausrücke und zwischendurch in der Nähe ihres Depots Übungen abhalte. Sogar ein Saurer mit Motorspritze sei dabei. – Das sei gut für Friedenszeiten, erfuhr ich, aber nun könne es bald Ernst werden. Dass sich die Lage wirklich geändert hatte, ersah man daraus, dass gleich nach Kriegsausbruch eine Quartierübung abgehalten wurde, an der auch meine Mutter teilnehmen musste. Ihre Aufmachung war ganz unüblich, nämlich in einem Wollrock, und darüber ein Rollkragenpullover. So stand sie mit einer Schaufel bewehrt auf unserem Estrich; und als dann längere Zeit nichts passierte, zog sie sich wieder zurück und ging ihrer gewohnten Arbeit nach.

So erhielt der Estrich, der bis anhin mehr ein Abstellraum gewesen war, auf einmal eine grössere Bedeutung. Es häuften sich nun in diesem brandgefährdeten Raum immer mehr Vorräte an: Säcke voll Zucker, Mehl, Hirse, gedörrte Früchte und Bohnen, Konserven, aber auch Pulvermilch und vieles andere mehr. Man hätte meinen können, man befinde sich im Lagerraum eines Krämers. Für meine Schwestern sah es aus wie ein grosser Spielzeugladen. Hier lagen die Vorräte aufgestapelt, oder sie hingen an Schnüren von der Decke. Unsere Köchin meinte, mit den Rationierungsmarken bekäme man ja überhaupt nichts mehr und dass es eine Kunst sei, überhaupt noch etwas Rechtes auf den Tisch zu bringen.

Dass man aber solche Vorräte nicht einfach über Jahre unbekümmert aufbewahren kann, merkten wir, als sich ausserhalb der Mehlsäcke eine Art kleiner Raupen zeigte. – Was sollten wir dagegen tun? Wir reinigten mühsam mit einem speziellen Sieb das ganze Mehl. Aber auch die ändern Vorräte hatten sich verändert. Nur der Zucker und die Konserven blieben gut und hielten sich so bis ans Kriegsende.

Zum Glück waren wir auf diese Notvorräte nie ernstlich angewiesen. – Daraus ergab sich ein kleiner Vorteil für mich: Ich hielt mich hin und wieder ganz alleine schadlos an einer zauberhaft, fast honigartig süssen Kondensmilch, als Ersatz für andere entgangene Dinge. Diese Milch schmeckte ganz vorzüglich, viel besser als Schokolade. Ich fand bald heraus, dass auch meine Schwestern schon lange vor Kriegsende jene Leckerei entdeckt hatten.

DAS KRIEGBROT

Während des Krieges gab es die «Anbauschlacht». Das verstand ich als kleiner Bub nicht. Allerdings hatten wir uns unter Kameraden schon Schlachten geliefert. Aber jene waren harmlos im Vergleich zu den Kämpfen, von denen rund um die Schweiz in den Radionachrichten und den Schlagzeilen der Zeitungen berichtet wurde.

Aber dann verstand ich das ständig wiederkehrende Wort auf einmal besser. Es gab einen Mann namens Wahlen, der um die Versorgung der Schweiz mit Lebensmitteln bemüht war. Weil unser Land von den Zufuhren aus dem Ausland weitgehend abgeschnitten war, mussten wir das zur Ernährung Notwendige aus dem eigenen Boden herausholen. Jeder hatte das ihm Mögliche dazu beizutragen. Die Blumenbeete daheim im Garten mussten geopfert werden, auch die Parkanlagen der schönen Häuser. Schulhausplätze wurden umgepflügt; Es wuchsen nun dort, wo wir uns ein halbes Jahr zuvor noch wild herumgetummelt hatten, Kartoffeln und Gemüse. Man säte fast unbekannte Getreide an, so etwa Hirse. Linsen stellten einen wichtigen Eiweissbeitrag dar, auch die «Höckerli» und Stangenbohnen. So konnte eine Hungerkatastrophe verhütet werden. Das war das Verdienst von Bundesrat F.T. Wahlen.

Die Produktion von Getreide blieb dennoch ungenügend. Zur Verminderung des Brotverbrauches erfolgte der amtliche Erlass, dass das Brot 24 Stunden alt sein musste und erst dann verkauft werden durfte. Doch wie sollten die Bäckereien dieses Problem lösen? Der Lagerungsplatz war nur für einen Tagesverkauf angelegt. – Dann folgte der Aufruf, das Brot sogar zwei Tage alt zu verkaufen. Die Massnahmen wurden noch strenger. Man versah das Mehl mit Sojamehl und Kartoffeln, die jetzt auch auf unserem Schulhausplatz wuchsen, wo wir fleissig die Coloradokäfer ablesen mussten. Dieses Brot schmeckte nun gar nicht mehr wie früher, zog Fäden und schimmelte bald.

Oft sah ich unserem Bäcker Lehmann zu, der gar nicht weit von unserem Haus sein Geschäft betrieb. Er begann als junger Mann. Er führte anfänglich ein kleines «Lädeli». Da er aber tüchtig war, verkaufte er seine duftenden Gebäcke bald weit über sein eigenes Quartier hinaus. Es war interessant, ihm bei der Arbeit zuzuschauen.

Seine Bäckerarbeit wurde übersichtlicher, als seine Lagerräume zu klein wurden. Er reihte die Brote draussen hinter seiner Backstube auf langen Holzgestellen auf, geschützt durch ein behelfsmässiges Dach. Hier lagen die kleinen und grösseren Laibe, welche zuerst knusprig waren und verführerisch dufteten, aber schliesslich als nachgedunkelte, weiche oder geschrumpfte Brote auf die Kunden warteten.

Eines Tages las ich auf seinem Aushängeschild «Säntisbrot». Bäcker Lehmann erklärte mir, dass es sich dabei um eine kriegsbedingte Zuzusatzung von Kalk aus dem Säntisgebirge handle, da der Kalk doch gut für Zähne und Knochen sei, und auch die leidige Fadenbildung – bedingt durch die Kartoffelmehlbeigabe – vermindere. «Säntisbrot»: der Name «Säntisbrot» beeindruckte mich. Das Schild stand aber nicht sehr lange vor seiner sonst erfolgreichen Bäckerei.

Wenn ich später zum Säntis hinauf sah, kamen mir oft die eigenartigen Kriegsbrote in den Sinn.