

Der Blick über den Tellerrand

Garten und Ernährung im rasanten Wandel



August 2022

Die 1960er Jahre: Zwischen Tradition und Moderne.

Im ländlichen Bereich gab es immer Vorratskeller und Speisekammern. Alles, was die Natur hergab, wurde geerntet und eingelagert. Zum Haltbarmachen wurden Gemüse wie Kürbis, Rote Bete und Gurken süß-sauer eingelegt, Weißkohl eingesalzen sowie Früchte mit Zucker als Aufstrich (Beispiel Konfitüre) oder Saft konserviert. Kirschen, Stachelbeeren, Birnen oder Stangenbohnen z.B. wurden in Einmachgläsern mit Gummiringen und Verschlussklammern gekocht und nach dem Abkühlen luftdicht verwahrt. Somit gab's empfindliche Obst- und Gemüsesorten auch noch im Winter. Bereits Ende des 19. Jahrhunderts wurde dieses Verfahren patentiert. Die Firma WECK produzierte bereits 1902 dafür die noch heute verwendeten Gläser mit dem Erdbeer-Markenzeichen. Wenige Jahre später wurde der Begriff „Einwecken“ neben „Einkochen“ in den Duden aufgenommen.

In den Städten begann eine andere Entwicklung: Ab dem Ende der 1950er Jahre entstanden zunehmend Supermärkte nach amerikanischem Vorbild. Selbstbedienung und ein reichhaltiges Warenangebot auf großen Ladenflächen spiegelten den Wirtschaftsaufschwung wider. Lebensmittel waren teuer und Essen wurde in den 1960er Jahren zum Statussymbol. Eingekauft wurde bei Bedarf, zumal die Wohnungen keine guten Lagermöglichkeiten boten. Die ersten Discount-Märkte 1962 veränderten die Gewohnheiten nochmals...

Konfitüre herstellen ist recht einfach: 1 kg Blaubeeren (geputzt) mit 1 kg Gelierzucker 1:1 aufkochen, 4 Min sprudelnd kochen lassen, die heiße Masse randvoll in vorbereitete Gläser füllen und sofort mit dem passenden Drehdeckel verschließen. Guten Appetit!