

Der Blick über den Tellerrand

Garten und Ernährung im rasanten Wandel



Juli 2022

Das Ende der 1950er-Jahre: Die Esswelle rollt.

Es wird reichhaltig und gerne gegessen – vielfach wird dieses Essbedürfnis in den 1950er Jahren als Fresswelle bezeichnet: Die „Hausfrau“ serviert den Gästen Häppchen und Bowle. Löhne steigen und die Preise für Lebensmittel fallen. Wer es sich schon leisten kann, kauft „gute Butter“, Bananen, Kondensmilch, Fleisch und trinkt ein „Feierabendbier“. Alleine der Schweinefleisch-Konsum steigt bei uns in diesem Jahrzehnt von unter 20 kg auf 30 kg pro Person jährlich. Die Geschäftseinrichtung einer Schlachtereie in der Ladenzeile der „Königsberger Straße“ erinnert an diese Zeit.

In der Landwirtschaft fand ein massiver Strukturwandel statt. Kleine Familienbetriebe waren oft nicht mehr rentabel. Viele Arbeitskräfte wechselten in Fertigungsbetriebe, weil sie dort mehr verdienten. Die Regierung stützte bäuerliche Betriebe mit Subventionen und dem Förderprogramm „Grüner Plan“. Dieser führte zur Flurbereinigung und höherer Leistungsfähigkeit durch Einsatz moderner Technik.

Der erste Fernsehkoch Clemens Wilmenrod zeigte die Herstellung von Rumtopf, kreierte ungewöhnliche Rezepte und erfand den legendären Toast Hawaii mit Dosen-Ananas, Kochschinken und Schmelzkäsescheiben. Eine zeitgemäße Imbissvariante und gute Verwendung für Brotreste sind knusprige Tomatenschnitten: Dafür Brotscheiben tosten, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit einer Masse aus gewürfelten Tomaten, Knoblauch, Salz, Pfeffer und frischen, gehackten Kräutern belegen und mit gehobeltem Hartkäse (z.B. Parmesan) bestreuen. Guten Appetit!



Freilichtmuseum
am Kiekeberg.

