

Der Blick über den Tellerrand

Garten und Ernährung im rasanten Wandel



Mai 2022

Die 1950er-Jahre: Wohlstandsbäuche. Vom Verzicht zum Überfluss.

In den 1950er-Jahren entwickelten sich Handel und Arbeitsmarkt rasant. Menschen bauten sich eine Existenz auf und wurden vom Selbstversorger zum Konsumenten. Das Siedlungsdoppelhaus der Königsberger Straße zeigt die Entwicklung dieser Zeit sehr deutlich: Vorgärten mit Zierpflanzen statt Gemüseanbau.

Sofern es die Berufstätigkeit zulässt, wird das Essen gemeinsam eingenommen. Reichhaltig gedeckte Tische und Überfluss wurden zum Statussymbol. Die Ernährungsgewohnheiten änderten sich durch das Angebot von frischen Lebensmitteln. Getreide und Kartoffeln wurden deutlich weniger verzehrt, dafür standen Südfrüchte, (Schweine-)Fleisch sowie Milch- und Milchprodukte auf dem Speiseplan. In den Rezepten dieser Epoche finden sich Mayonaisse-Soßen und Buttercremetorten. Auf Kindergeburtstagen durfte der „Kalte Hund“, ein Schichtkuchen mit Butterkeksen und Schokomasse, nicht fehlen. Die Jahre der Not haben geprägt: Was auf dem Teller ist, wird aufgegessen. Der Wohlstandsbauch symbolisiert den höheren Lebensstandard.

In dieser Zeit wird „Ragout fin“ zum Klassiker – ein Gericht mit hellem Fleisch von Kalb oder Pute in reichlich weißer Champignon-Soße und angerichtet in (beim Bäcker gekauften!) Blätterteigpasteten. Die Retroversion wird zeitgemäß vegetarisch zubereitet: Frühlingszwiebelringe mit Champignonscheiben in Öl andünsten, mit Kochsahne oder Pflanzencreme ablöschen, kräftig abschmecken, in Pasteten anrichten, mit gehackten Kräutern und geraspelttem Käse bestreut servieren. Guten Appetit!