



Der Blick über den Tellerrand

Garten und Ernährung im rasanten Wandel

September 2022

Die 1960er Jahre: Neue Küchendüfte.

Der Wirtschaftsaufschwung bewirkte die Ansiedlung immer neuer Fertigungsbetriebe. Da nicht ausreichend heimische Arbeitskräfte zur Verfügung standen, wurden bundesweit über bilaterale Abkommen ausländische Gastarbeiter angeworben. In unsere Region kamen zunächst viele Italiener, die schnell den Import ihrer heimischen Lebensmittel organisierten. Viele deutsche Kollegen durften die ersten Erfahrungen mit Spaghetti und Pizza machen.

Einfache Gerichte, Mittelmeerkräuter, Knoblauch sowie wohlschmeckendes Olivenöl wurde in Restaurants und Pizzerien angeboten – zunächst in Ballungsräumen, dann im nahen Umland und nach einiger Zeit im ganzen Land. Transportiert wurde nicht nur interessantes, fremdes Essen, sondern auch ein neues Lebensgefühl. Wer es sich leisten konnte, machte Urlaub südlich der Alpen. Zunehmende Mobilität forderte bessere Versorgung. Das Museum präsentiert im Straßenzug Königsberger Straße eine charakteristische Tankstelle, die bereits 1955 in Stade errichtet wurde.

Ein beliebtes Rezept zu Gemüse und Nudeln ist die Würzpaste Pesto. Dafür Blätter von 1 Basilikum mit etwas Salz im Mörser zerreiben, 3 gehackte Knoblauchzehen und 2 El angebröstete Pinienkerne zugeben, zermahlen. In einer Schale 1 Tasse hochwertiges Olivenöl und 50 g geriebenen Parmesan mit der Kräutermasse mischen (oder alles im Mixer pürieren). Reste im Schraubglas, im Kühlschrank mit Öl bedeckt, aufbewahren. Guten Appetit!