

# Der Blick über den Tellerrand

## Garten und Ernährung im rasanten Wandel



**Januar 2022**

## Die ersten Nachkriegsjahre (1945-1949): Hunger macht findig.

Die ersten Nachkriegsjahre waren geprägt durch knapp bemessene Lebensmittelkarten und Wohnungsnot. Wellblechhütten, die nach ihrem Konstrukteur Peter Norman Nissen benannt wurden, boten Menschen eine Notunterkunft. Diese wurden ursprünglich zur Unterbringung von Soldaten entwickelt und gebaut. Gartenparzellen um die Nissenhütten sollten die Selbstversorgung ermöglichen, denn Läden waren noch leer. Angebaut wurden z.B. Möhren, Zwiebel, Kohl und Rhabarber. Neben Gemüse fanden Obststräucher wie Johannisbeeren dort etwas Platz. Nicht selten widersetzten sich die Bewohner dem Anbauverbot von Genussmitteln und pflanzten Tabak an. Eine Wäscheleine diente zum Trocknen der bis zu einem Meter langen Blätter. Auf dem Schwarzmarkt galten sie als Zahlungsmittel und ermöglichten die Anschaffung vom Allernötigsten.

Der Wiederaufbau begann schleppend. Zudem folgte auf einen heißen Sommer der Hungerwinter 1946/47, der zu den kältesten des Jahrhunderts zählte. Die Menschen mussten mit knappen Rationen überleben. Außerhalb der Städte gelang das besser, weil es oft noch Vorräte und Eingemachtes gab. Damals wie heute eine Köstlichkeit, die uns durchwärmt und wichtige Vitamine liefert, ist ein heißer Fliederbeertrunk: Fliederbeersaft (auch Holunder genannt) und Wasser etwa 1:1 mischen, erhitzen, mit Honig oder Zucker abschmecken. Zusätzlicher Luxus sind Zitronenscheibe und Zimtstange.

Wer sich eine Nissenhütte ansehen und einen Eindruck der ärmlichen Verhältnisse erlangen möchte, kann das im Freilichtmuseum am Kiekeberg erleben.