

Der Blick über den Tellerrand

Garten und Ernährung im rasanten Wandel



April 2022

Die 50er-Jahre: Küche der Heimatvertriebenen. Essen – ein Stück Heimat.

Am Ende des Zweiten Weltkriegs mussten etwa 12 Millionen Menschen aus ehemals deutschen Gebieten ihre Heimat verlassen. In Niedersachsen fanden viele Vertriebene aus Schlesien, Pommern und Ostpreußen eine neue Heimat. In den ländlichen Gebieten konnten sie geliebte Obst- und Gemüsesorten anbauen. Schwarzwurzeln, Rote Bete, Teltower Rübchen und Stachelbeeren waren hier zuvor beinahe in Vergessenheit geraten. Vertraute regionale Bezeichnungen wie Oberrübe für Kohlrabi mussten neu gelernt werden. Merkwürdig fanden die Vertriebenen, dass hier gerne Grünkohl gegessen wird. Das kannten sie aus der alten Heimat nur als Viehfutter.

Traditionelle Ess- und Zubereitungsgewohnheiten der neuen Mitbürger wurden zunächst belächelt, veränderten aber dennoch die hiesige Küche. Reichhaltige, fleischlastige Gerichte, Mehlspeisen, Klöße, Streusel- und Mohnkuchen sowie Quark mit Leinöl zu Kartoffeln sind seitdem auf unserem Speiseplan zu finden. Rezepte aus Freilandgurken, beispielsweise Schlesische Senfgurken und Salzgurken, sind hier inzwischen sehr beliebt. Probieren Sie doch mal eine Schlesische Gurkensuppe: Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie und Petersilienwurzel putzen, würfeln und in (Fleisch-)Brühe etwa 10 Minuten garen. Gewürfelte Salzgurken zufügen, nochmals aufkochen, kurz vor dem Servieren Sahne hinzufügen, abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen. Guten Appetit!

Das Flüchtlingsiedlungshaus der Königsberger Straße zeigt ein typisches Bauwerk dieser Zeit.