



*1956 Königshardt, Gaststätte Germania - Gerhard Luft
 erbaut 1907, Saalaufgabe 1984 wegen Aufnahme eines Lebensmittelmarktes 1985*

April 1997

<i>Montag</i>		<i>7</i>	<i>14</i>	<i>21</i>	<i>28</i>
<i>Dienstag</i>	<i>1</i>	<i>8</i>	<i>15</i>	<i>22</i>	<i>29</i>
<i>Mittwoch</i>	<i>2</i>	<i>9</i>	<i>16</i>	<i>23</i>	<i>30</i>
<i>Donnerstag</i>	<i>3</i>	<i>10</i>	<i>17</i>	<i>24</i>	
<i>Freitag</i>	<i>4</i>	<i>11</i>	<i>18</i>	<i>25</i>	
<i>Samstag</i>	<i>5</i>	<i>12</i>	<i>19</i>	<i>26</i>	
<i>Sonntag</i>	<i>6</i>	<i>13</i>	<i>20</i>	<i>27</i>	

Als Kartoffelschalen kostbar waren

Schmalhans Küchenmeister bestimmte in der Nachkriegszeit den täglichen Speiseplan

In der Not frißt der Teufel Fliegen und Not macht erfinderrisch, waren die Schlagworte der Nachkriegszeit für den täglichen Speisezettel. Daß man den Gürtel schon enger geschnallt hatte, merkte jeder an den viel zu weiten Hosen. Schlechte Zeiten bedeuteten aber auch immer besondere Herausforderungen für die Hausfrauen. Ihre Aufgabe war es nicht nur, sparsam zu wirtschaften, sondern sich auch noch zu bemühen, nach wie vor eine möglichst abwechslungsreiche, Kost der Familie anzubieten. In einer Zeit, da auf dem Gebiet der Ernährung größter Mangel herrschte, durfte nichts, aber auch gar nichts Eßbares umkommen. Selbstversorger aus dem Garten konnten sich helfen, und wer dazu noch Milch von der eigenen Hippe hatte, konnte sich gut über Wasser halten. Für die heutige Zeit unvorstellbare Küchenrezepte machten die Runde.

Mehl aus Kartoffelschalen

Es gilt, die Kartoffelschalen der menschlichen Ernährung nutzbar zu machen und sie für die Selbstherstellung von Mehl zu verwenden. Sowohl die Kartoffelschalen als auch die zu schälenden Kartoffeln müssen sehr sauber gewaschen sein. Gut getrocknet werden sie in einer Kaffee- oder Schrotmühle gemahlen. so gewonnene Mehl leistet zum Eindicken von Soßen, Suppen und Gemüsen sowie als Streckmittel sehr gute Dienste.

Knäckebrötchen aus Kartoffelschalen

Aus dem Mehl der Kartoffelschalen läßt sich auch ein schmackhaftes knäckebrötchenähnliches Gebäck herstellen. Dem Mehl wird etwas Wasser sowie Salz, Kümmel und etwas, wenn möglich, Hefe zugesetzt und das Ganze zu einem festen Teig verrührt. Diesen Teig dünn walzen und auf einem Blech 40 Minuten scharf ausbacken. Das fertige Backwerk in Stücke geschnitten, ist lange haltbar.

Aus der Vorkriegszeit wußten die Menschen, die den Krieg überlebten, daß auf das Brot auch ein Aufstrich oder Belag gehörte.

Falsches Schweineschmalz mit Oel

Wenn man als Reserve noch etwas Oel aufgehoben hatte, dann nehme man hiervon einen Eßlöffel voll, setze dem Oel 3 bis 4 Eßlöffel Kartoffelmehl hinzu, verdünne das Ganze mit 1/4 l Wasser rund nachdem die Masse mit Salz und Majoran abgeschmeckt ist, soll die aufgekocht werden, bis sie nach etwa 10 Minuten dick ist. Der Brotaufstrich hat das Aussehen von Schweinefett, schmeckt auch beinahe so und ist außerdem sehr ergiebig.

Falsches Schweineschmalz ohne Oel

Ein ungefähr gleicher Brotaufschnitt, bei dem das Oel gespart werden kann, läßt sich wie folgt herstellen. e ganz klein geschnittene Zwiebel in 1/4 l Wasser kochen. Zwei Eßlöffel Gries hinzusetzen, nochmals kochen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Dieser Brotaufstrich wird mit Vorliebe gegessen. Übrings kann man mit einem Zusatz von etwas Haferflocken (sofern solche zu erhalten sind) oder mit Hefe einen leberwurstähnlichen Geschmack erzielen.

Wer in der kargen Nachkriegszeit Tag für Tag schwer arbeitete, hat auch das Recht, sich an Sonn- und Feiertagen einmal etwas Besonderes zu leisten. Oft fehlte es aber dann zu dem gewünschten Kuchen an der erforderlichen Hefe.

Selbst Hefe bereiten

Zu diesem Zweck drückt man drei mittelgroße Kartoffeln durch, setzt einen Teelöffel Zucker hinzu und verrührt das Ganze mit etwas hellem Bier zu einem dicken Brei. Diesen einige Tage stehen lassen und die dann gegorene Masse mit 2 bis 3 Pfund Mehl vermengen.

Künstliche Marmelade

Hierzu verwendet man 2 Eßlöffel Kaffee-Ersatz, 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Mehl, 1 1/2 Tassen Wasser, 1/2 Tasse Zucker und eine Prise Salz. All diese Zutaten werden miteinander gut verrührt und unter Zusatz eine beliebigen Geschmacksaromas (Backaroma) zum Kochen gebracht. Das Ergebnis wird überraschen, denn die so gewonnene Marmelade schmeckt den Umständen entsprechen ausgezeichnet.

Über dem Schwarzhandel oder im Tauschhandel mit Besatzungssoldaten konnte man sich schon mal außergewöhnliche Zutaten "erkungeln". Eine Besonderheit auf dem Speisezettel war dann eine

Biersuppe

Zutaten: 1/2 l Bier, 2 Eiweiß, 2 Eigelb, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, abgeriebene Schale einer halben