

Für junge Leute war und ist es nie einfach, eine Wohnung zu bekommen. 1940, nach einem Jahr Krieg, stand das bei uns so: ich lebte und arbeitete in einem Kurort in Hessen, er in einer Kleinstadt Thüringens. Eine Wohnung zu bekommen, war ein Heiratsgrund. Trotzdem mußten wir noch ein weiteres Kriegsjahr warten, bis es die Wohnung in Thüringen gab. So lange lebten wir getrennt wie zuvor, da war nichts zu machen.

Vom Krieg merkten wir im ersten Jahr nicht viel in unserem Kurort, aber Engpässe mit Lebensmitteln fingen an. Jede Frau suchte so viel einzumachen, wie sie konnte. Weckgläser gab's nicht mehr in unbeschränkter Menge. Wir kamen auf den Einfall, alle Konservendosen vorsichtig zu öffnen, ihnen die Ränder abschneiden zu lassen und sie neu zu verwenden. Deckel konnte man bekommen. Die Dosen wurden immer kürzer, aufgeklebte Schilder fielen leicht ab, schließlich wurde das Öffnen der Dosen ein aufregendes Zufallsspiel: Was ist drin? Das mußte unvermeidlich gegessen werden. Kühlschränke hatten wir noch nicht.

Der Polenfeldzug war überraschend vor sich gegangen im Herbst 39, und so weit fort. Uns, die wir im Westen lebten, bewegten viel stärker die Kämpfe in Frankreich. Oben im Haus wohnte eine Arbeiterfamilie. Der Sohn, Soldat, kam auf Urlaub, und nun saß er mitten auf der Haustreppe, völlig besoffen, und feierte unsern Einzug in Paris. Den Kopf voll mit hundert Angelegenheiten, die erledigt werden sollten, kam ich nicht früher zur Besinnung als eben jetzt, wo der sonst so ruhige Karl aus der Fassung geriet. Er bildete sich ein, der Krieg sei nun sozusagen zuende.

Endlich der Umzug nach Thüringen, dem „Grünen Herzen Deutschlands“, wie man damals sagte. Eine Idylle war das, gar keine Flieger 1941, 42. Die Ackerbürger gingen ihrer Arbeit nach: Wo Mann oder Sohn eingezogen waren, schufteten die Frauen außer in Haus und Stall auch auf den Feldern. Da lebten fleißige Menschen am Thüringer Wald, übt schon in Friedenszeiten, in die Beeren und in die Pilze zu gehen, Fallobst zu verwenden, Ähren und Kartoffeln zu stoppeln. Man konnte nur lernen von ihnen. Frauen und Kinder machten das alles. Das war schon immer so gewesen.

Als der Krieg nun ausgebrochen war – weit weg von Thüringen – evakuierte die Regierung Hunderte von jungen Soldatenfrauen mit Kleinkindern von der Westgrenze ins „Grüne Herz“, in die Dörfer und kleinen Städte. Die sprachen ihren rheinischen Dialekt, bekamen monatlich festes Geld (viel Geld für thüringische Begriffe) und hatten weiter nichts zu tun, als ihr Kind zu pöppeln und sich zu langweilen. Sie waren jung, hübsch, voller Spott über das einfache Leben in Thüringen, über die Plumpsklos sogar in der Stadt, über die Alltagskleidung der schwer arbeitenden Frauen. Dabei machten sie sich nicht gerade beliebt bei ihren Zwangswirtinnen, denen die Paradiesvögel gerade noch gefehlt hatten. Ich hatte Glück, daß ich nicht rheinisch sprach, sondern die Frau eines Thüringer Beamten war, den sie alle kannten und mochten. Gastfreundlich trotz schwerer Zeiten, luden sie ein. Was es als Festmahl geben würde, Kartoffelklöße, war im voraus bekannt und vom Krieg noch nicht geändert, denn der Lebenskampf währte schon ewig bei den kleinen Bauern und Städtern und den Leuten „vom Wald“. Gewissermaßen aus Not und Abgeschlossenheit hatte sich ihre Lebensweise erhalten.

Wasserleitung, Rundfunk gab's noch nicht in jedem Haus, aber ganz gewiß einen Verschlag von Stallhasen. Die nährten sich von Küchenabfällen. Sache der Kinder war es, vom Straßenrain zusätzliches Grün zu rupfen. Sonntags gab's unweigerlich Kartoffelklöße mit Kaninchenbraten in einer sehr langen Soße. Dazu Salat der Jahreszeit. Ein Festessen, für das man keine Fleischmarken brauchte! Ich weiß, auch andere Kriegshausfrauen legten sich – und sei es auf dem Balkon – einen Hasenstall an. Doch in Thüringen war das eine gekonnte Sache. Dazu kam die vollkommene Beherrschung der Kartoffel und

Kartoffelklöße



Foto: ope-Bild

und Kaninchenbraten

ihrer Eigenschaften. Als der Krieg sich dehnte, waren wir so ziemlich nur auf Kartoffeln angewiesen. Ich habe mir gemerkt, wir brauchten einschließlich Kleinkind pro Kopf und Tag 500 gr. Dafür reichten die Kartoffelmarken bestimmt nie.

Wir kundschafteten aus, wer wann ernten würde, starteten dann bei Morgengrauen mit Handwagen, Rucksack und einer handlichen kleinen Forke ausgerüstet zum Wettbewerb. Wer am fleißigsten war und am geschicktesten, konnte den schwersten Wagen heimziehen. Dabei hatten die Bauern selbst schon bestens abgeerntet. Die Anfängerin fiel auf faule Kartoffeln, auf gehackte Stücke herein und verdarb sich damit die Ausbeute.

Mit der Kartoffel feierten die Thüringer Triumphe des Überlebens. Salz- und Pellkartoffeln, Kartoffelbrei oder Kartoffelsalat, Reibekuchen – das kennen wir in allen deutschen Ländern. Hier in Thüringen kam die Kunst der raffiniert gemischten Kartoffelklöße dazu, für die jede Familie ein eifersüchtig gehütetes Geheimrezept besitzt. Die Zubereitung erforderte mindestens zwei Personen, wenn es an das kunstvolle Abbrühen des Teigs ging. Beide arbeiteten mit voller Kraft, die eine beim Rühren, die andere beim Halten der großen runden Rührschüssel. Vorher hatte man einen Riesenberg Kartoffeln schälen müssen, dann von Hand reiben. Diese Vorbereitungen traf man am Samstagabend, alles saß drum herum und erzählte. Richtig schöner Feierabend.

Am Sonntag wallt ein mächtig großer Topf mit Wasser auf dem Herd, daneben der kleine mit dem Stallhasenbraten und seiner langen Soße. In einem dritten kochen ein Selleriekopf, ein Kilo Möhren und zwei rote Beeten gemeinsam im Salzwasser. Denen werden nach dem Garkochen erst (und nicht zu weich) die Häute abgezogen, sie geschnitten und als Salat angebracht. Ein praktisches, bewährtes Verfahren.

Nun die zahllosen Klöße ins siedende Wasser, viel mehr, als gegessen werden können. Was wie Überfluß oder Verschwendung aussieht, entpuppt sich allerdings als nüchterne Überlegung. Denn Klöße gibt es nun noch zwei weitere Tage: aufgebraten in Scheiben, gewürfelt mit Kohlgemüse, mal mit dem Rest der langen Soße, mal mit Kompott. Damit sind für die halbe Woche Kocharbeit und Feuerung gespart. An einem weiteren Wochentag, dem Backtag, ißt man Kartoffelkuchen vom heißen Blech zur Mittagszeit. Ersatzkaffee spült ihn hinunter.

Als es kein Fett mehr gab in den städtischen Haushalten, statt Milch nur noch – gelegentlich – grüngelbe Molke brachten sie uns eine Morgensuppe bei aus Molke und roh geriebenen Kartoffeln, die im richtigen Moment hineingerührt werden mußten und prächtig dickten. Gesüßt mit braunem selbstgemachten Zuckerrübensirup war das herrlich warm im Magen in noch ungeheizten Räumen. Dazu aß man die Brotschnitte, die einem pro Person zustand, bestrichen mit Marmelade. Den Kindern machten wir zu ihrem Spaß ein paar Tätscher aus rohgeriebenen Kartoffeln, ohne Fett auf der blanken Herdplatte gebacken.

Freitags rührte Mutti Teig zu einem Napfkuchen. Der wurde mit selbstkultivierter Hefe angesetzt, bestand zur Hälfte aus durch die Mühle gedrehten Stoppelkörnern, einem bißchen richtigem Mehl oder Grieß. Am Samstag kam ein Drittel gekochter und passierter Kartoffeln dazu, „Geschmack“, so man hatte, etwas zum Süßen, und schnell, in ein Tuch gehüllt, ab zum Bäcker, der tatsächlich einen Napfkuchen daraus zauberte. Dazu aßen wir Schlagsahne, die in unheimlichen Mengen aus Molke geschlagen wurde.

Morgens prasselte und stänkerte im Küchenherd ein Reisigfeuer. Das Material dazu hatten wir aus dem Wald geholt. Man fuhr mindestens alle vier Tage mit einer zweiten Frau und dem Handwagen los in einen Wald, der erstaunlich reingefegt und sauber aussah. Da lag kein Tannenzapfen, krachte kein toter Ast unterm Fuß, und bis in Nasenhöhe waren alle Bäumchen seitlich beschnitten und ausgeputzt. Es gab strenge polizeiliche Vorschriften: natürlich durfte nichts abgesägt werden, Äste

Marmelade aus selbstangebauten Zuckerrüben:

Aus 5 kg Zuckerrüben Sirup machen. 1 1/2 Pfund gelbe Rüben, durch die Fleischmaschine gedreht, mit 2 Tassen Grapefruitsaft begeben. Die Masse so lange einkochen, bis sie dick ist. Schmeckt wie Orangenmarmelade.

Silvesterpunsch ohne Alkohol:

1–2 Esslöffel Trockenei, 1–2 Esslöffel Trockenmilch, 1 Esslöffel Zucker mit etwas Wasser schaumig schlagen. 1/2 Tasse heißen Fruchtsaft, der mit Tee vermischt sein kann, dazugießen. Nach Belieben kann das Getränk mit mehr Fruchtsaft und Tee verdünnt werden.

Bucheckernwurst (leberwurstähnlich):

500 g gekochte Kartoffeln, eine Tasse ausgekernte Bucheckern, eine große Zwiebel durch die Maschine drehen, mit Pfeffer, Salz und Majoran gewürzt in ein Glas geben und 20 Min. im Wasserbad kochen.

Ratschläge für den Haushalt

Holz asche eignet sich 1. zur Entfernung von weißen Flecken auf polierten Möbeln, 2. in kochendes Wasser geschüttet zum Einweichen von Wäsche, spart Seife.

Waldmeister und **Walnußblätter** zur Blütezeit gepflückt, halten in Büscheln zwischen die Kleider gehängt, die Motten ab.

Efeublätter, 15 g in 1 l Wasser 1 Min. gekocht, waschen dunkle Wollsachen.

Winni Hoofe

Fermentieren von Tabak:

Frühmorgens ernten! Die Blätter einzeln auffädeln und auf dem trockenen Speicher so lange hängen, bis die Mittelrippe bricht. Die Blätter dann glätten, säubern, zusammenlegen und in ein Kistchen legen, dessen Boden aus einem Dachziegel besteht. Auf den Tabak einen Ziegelstein legen. Die Kiste so lange ins Backrohr stellen, bis der Tabak ausgeschwitzt hat und das Blatt sich von der Mittelrippe löst. Dann den Tabak herausnehmen und so lange an einen feuchten Ort legen, bis er sich gut schneiden läßt. Nach dem Schneiden mit Alkohol beizen und in der Sonne trocknen.

über 2 cm Durchmesser waren tabu. Um das Leseholz im Wagen zu schichten, half Brechen übers Knie nicht immer, tat auch weh. Und so nahm ich doch eine winzige Handsäge mit, vorsorglich zerlegt in Blatt und Griff.

Die Anmarschwege wurden immer länger, bis sich endlich ergiebige Stellen fanden. Keine Frau verriet sie den anderen. Schraubdeckelgläser – ein wertvolles und nicht ersetzbares Besitztum – füllten sich mit Beeren, wenn man Glück hatte. Auch da polizeiliche Vorschriften: kein Blaubeerpflücken vor dem 4. Juni! Eine Bohnenstange diente dazu, tote Äste herunterzuschlagen, die irgendwo oben hingen und nicht von selbst kommen wollten. Dabei geriet mir immer was ins Auge. Essen, meist kalte Kartoffeln, hatten wir mitgenommen, denn das Unternehmen dauerte mehrere Stunden. Der Heimweg, ohne Weg und Steg mit beladenem Handwagen, konnte nur zu zweien geschafft werden. Es war dunkel, bis wir ankamen und die Familie wieder für drei bis vier Tage kochen konnte.

Natürlich wurde uns auch Festmeterholz zugeteilt. Das lag im Wald geschichtet – falls der Stapel noch vollständig war! Man mußte einen Bauern auffindig machen, der für Geld und gute Worte sein eines Pferd anspannte, das Holz bis hinter Haus fuhr. Dann wurde die vielbeschäftigte einzige Säge bestellt. Eines schönen Tages sang in der Nachbarschaft das willkommene Geräusch. Wir beeilten uns, alle Vorbereitungen zu treffen und ein gutes Frühstück zu richten. Nun lagen die Koben neben dem Hauklotz aufgetürmt. Nie im Leben hatte mir jemand Holzhacken beigebracht! Ich mußte froh sein, eine gebrauchstüchtige Axt zu haben, außerdem Schwungkraft und Körpergefühl und die kalte Notwendigkeit hinter mir, zu Holzschichten zu kommen, andernfalls wir nicht heizen konnten. Selbst war die Frau! Immer selbständiger, erfinderischer konnte, ja, mußte sie sein. Was für viele ein hartes Muß war, diese Kriegsjahre voller ungewohnter Anforderungen durchzustehen, dazu Leid und Ungewißheit um Angehörige und um das gemeinsame Schicksal Deutschlands – für mich wurde es, fast wagt man nicht, es zu sagen, eine lebensvolle, ja, glückhafte Zeit. Und erst im Nachhinein so erkannt, ziemlich später.

Foto: dpa-Bild