

Was damals auf den Tisch kam

Stolberg, den 03. Juli 2007: Damals lag der Sinn im Essen ausschließlich nur im Sattwerden. Denn die Beschaffung und die Zubereitung der Lebensmittel war oftmals mühsam. Kulinarische Köstlichkeiten waren in den 40er und 50er Jahren eine Rarität, so heute Diplom Ernährungswissenschaftlerin Vera Rickmann von VISION Druckmedien aus Stolberg. Ein gemütlicher Fernseh-Abend mit Freunden. Auf dem Tisch türmen sich die leeren Bier- und Weinflaschen, die Familien-Pizza ist auch schon aufgemampft. Kein Problem, denn schließlich hat der China-Imbiss um die Ecke oder die Fast-Food Kette zwei Straßen weiter bis zum Morgengrauen geöffnet. So, oder so ähnlich hat es jeder schon mal erlebt. Das, was wir für selbstverständlich erachten, war für die Menschheit früher ein lang ersehnter Traum. Denn es gab nur das, was die Natur bot oder was als Vorrat angelegt oder eingekocht wurde. Ende der 40er konnte man froh sein, wenn es überhaupt etwas zu essen gab. Und mit dem Wenigen was es gab, war es auch nicht einfach, abwechslungsreich zu kochen. Fleisch und Fisch war damals eher ein Sonntagsessen. Populär und gut zu beschaffen waren Kohllarten wie Blumenkohl, Weißkohl, Rosenkohl sowie Kohlrabi. Auch Kartoffeln zählten zu den Grundnahrungsmitteln. Pommes frites konnten hingegen nicht hergestellt werden, dazu fehlte das Fett. Vom Kaffee-Ersatz bis hin zum falschen Wiener-Schnitzel - hier galt, das Not erfinderisch machte, denn nur so konnten die Menschen mit wenigen Lebensmitteln überleben. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.vision-druckmedien.de, Werbeagentur Aachen.



Heutzutage normal, damals undenkbar – ein echtes Wiener-Schnitzel