Kochen und Kriege: Als ein Brot 189 Milliarden Mark

Rupert Berndl entführt mit „Kartoffelsterz und Hollerkoch“ in die Zeit vor, während, zwischen den Kriegen – und setzt den Fra

Von Reinhold Steiml

Arme Ritter: Michael Weber (von rechts) holte sie im Reindl aus der Küche, Autor Rupert Berndl verteilte die in Fett herausgebackenen, panierten alten Semmelscheiben mit Puderzucker an SüdOst-Verlagschef Heiner Gietl und Zuhörerin Anna Schmid sowie die weiteren Gäste des überaus gelungenen Abends. – Foto: Steiml

Waldkirchen. Mucksmäuserlstaad war es im „Baron-Keller“, als dort Rupert Berndl in die Zeiten vor, während und nach den großen Weltkriegen entführte. Er tat dies mit „Kartoffelsterz und Hollerkoch“, seinem neuen Buch. Der Waldkirchner hat ein Koch- und auch ein Geschichtsbuch geschrieben, das mit den „Rezepten aus schweren Zeiten“ zeigte, wie eng doch Kochen und Ernährung mit Kriegsverlauf und Weltpolitik zusammengehangen hat.

Buchhändlerin Hedy Kunze hatte die Lesung organisiert und versprach einen Abend fürs Ohr (mit den Musikanten Florian Kasberger und Franz Raab), fürs leibliche Wohl (mit den von Hans Lamperstorfer kredenzten Gerichten aus jenen Zeiten) und fürs Herz (mit den „Entführungen“ von Rupert Berndl in jene schlimmen Zeiten). Stv. Landrätin Renate Cerny war da, der Verleger Heiner Gietl, der mit seinem SüdOst-Verlag das Buch herausgegeben hat, und viele Menschen, die sich in längst vergangene Zeiten zurückversetzt fühlten, sich erinnerten an Geschichten aus der eigenen Familie, an die Nachkriegsnot und auch an Gerichte, die aus der Not geboren auf den Tisch gekommen sind.

Wie Ernährung und Kochen mit der Entwicklung der Zeitgeschichte zusammengehangen haben, wie eines das andere beeinflusste, das wollte Berndl zeigen. Und er wollte die Frauen und Mütter in den Mittelpunkt stellen. Dass die Kriege Millionen Opfer forderten, dass die Männer an der Front unsägliches Grauen und Leid erlebten, das stünde festgeschrieben; dass die Frauen daheim ohne ihre Männer in der Familie sich um die hungrigen Mäuler der Kinder und der Alten kümmern mussten und dafür täglich Improvisationstalent und Durchhaltevermögen brauchten, komme kaum in den Geschichtsbüchern vor. Ihnen widmet er das Buch.

Mit „Brennsuppn und Erdäpfel“ hatte Berndl in seinem Erstlingswerk die Zeit von 1830 bis 1900 unter die Lupe genommen; mit „Kartoffelsterz und Hollerkoch“ tat er dies mit der Zeit von 1890 bis 1947 und dafür hat er alte handgeschriebene Kochbücher studiert, mit vielen älteren Menschen gesprochen, hat Bauernhöfe und Seniorenheime besucht, notiert, übersetzt, umgeschrieben, auch alte Begriffe und Maßeinheiten ummünzen und umrechnen müssen, um zum einen die Zeit so darzustellen, wie sie damals war und um zum andern aufgeführte Rezepte auch nachkochbar zu machen.

Bis 1900 habe es drei „Menschenschläge“ gegeben: Die ganz armen Leut', die bittere Not gelitten haben, die bäuerliche Mittelschicht, die sich ohne Not selbst versorgen konnte, und das reiche Bürgertum, das sich sogar Mägde, Köchinnen, Angestellte leistete. Das änderte sich laut Berndl ab der Jahrhundertwende; da machte dann Stadt hier, Land da den Unterschied. Die Städter hätten die Kriegszeiten viel stärker gespürt als das Land, wo man aber auch flexibler, improvisierender, einfallsreicher gewesen sei, ja sein habe müssen. Er entführte in unnachahmlicher Weise in eben jene Zeiten.

Als in den Städten und – mit etwas Verzögerung – auf dem Land die Elektrifizierung und somit Landwirtschafts- und Küchenmaschinen Einzug hielten, mag dies ohne Frage eine Erleichterung gewesen sein – aber dafür hatten plötzlich Berufe wie Magd, Haushaltshilfe, Pferdeknechte ... ausgedient. Die Folge – soziale Not.

Und dann ging es in Richtung 1. Weltkrieg. Die Männer mussten zu den Waffen, Pferde wurden von den Höfen abgezogen, weil sie an der Front gebraucht wurden; dadurch fehlte es den Bauern an Arbeitskräften und Zugtieren, Kohle wurde für die Lokomotiven als Kriegstransportmittel gebraucht, der Brennstoff fehlte daheim. Mit der Seeblockade wurde die Nahrungsmittelzufuhr für Deutschland abgeschnitten (zwei Drittel seien 1914 aus dem Ausland eingeführt worden): „Kein Wunder, dass die Frauen um Lebensmittel Schlange gestanden sind!“

Es sei ein völlig unbedachter, unvorbereiteter Krieg hinein ins Verderben gewesen. Zwangsbewirtschaftung der Höfe, Abgabepflicht für Lebensmittel, Rationierung, eine ungeheure Bürokratisierung, Lebensmittelmarken seien die Folge gewesen „und am Ende hat sogar Sägemehl dem Brot beigemischt werden müssen!“ Mit einem „Ernährungsamt“ und viel kopflosem Reagieren sei die Not nur noch stärker geworden. Deutschland war am Ende. Ein Beispiel? Das Magistrat Waldkirchen durfte 1917 nur mehr drei Schweine pro Woche schlachten lassen bei 1500 Einwohnern – die ungenießbare Steckrübe wurde in den Städten zum Hauptnahrungsmittel – mit 900 Kalorien am Tag hatte ein Mensch auskommen.

Nach 1918 wurde es auch nicht viel besser. Es ging unweigerlich in Richtung Inflation, als Reparationszahlungen, Deckung der Kriegskosten, Unterstützung der Kriegsbeschädigten anstanden. Astronomische Summen an Notgeld wurden gedruckt und schließlich kostete 1923 ein Brot satte 189 Milliarden Mark, eine Maß Bier 80 Milliarden, ein Ei 15 Milliarden.

Auffallend ist laut Berndl, dass die Machthaber aus den Fehlern des 1. im Vorfeld des 2. Weltkriegs gelernt hatten. Wie sonst hätte man schon 1933 begonnen, an die Ernährung zu denken und Lebensmittelmarken zu drucken.. Mit Kriegsbeginn waren diese Marken schon unterm Volk, in dem die Stimmung miserabel gewesen sei. „Man war gerüstet für den Krieg“, so Berndl – und wieder gab es Millionen Tote, wieder standen die Frauen Schlange um ein Stück Fett, wieder waren Mäuler zu stop-

rk kostete

n Frauen ein Denkmal

fen, wieder war das Improvisationstalent und die aufopferungsvolle Ausdauer der Mütter gefragt in einer Zeit, als manchmal nicht mehr als 650 Kalorien pro Tag auf die Rippen kam.

„Das alles hab ich über das Kochen, über die Erzählungen der Menschen und über die Rezepte und Lebensmittel herausgefunden, die damals zur Verfügung standen", berichtet Berndl.

Unmengen an Kartoffelgerichte hat er zusammengetragen, Eierkäs, Heidelbeersuppn, Kalbsripperl, Zungenschnitzel... – „es wurde nix weggeworfen, alles verwendet, was es zum Beißen gab!" Oft habe er bei den Recherchen gehört: „Es war zum Leben zu wenig und zum Sterben zu viel." Vieles habe er ausprobiert, daheim nachgekocht, mit Helferinnen in deren Küchen gebraten, gebacken, gesotten.

Herausgekommen ist ein lesenswertes, lehrreiches, nachdenklich machendes „Kochgeschichtsbuch", das in Zeiten des Werteverfalles auch Mahner sein kann.

Die außerordentliche Geschichts- und Kochstunde wurde mit Speisen bereichert, die damals aus der Not geboren worden waren und den Hunger vertrieben hatten und die heute Schmankerl sind: Kartoffelsuppn mit Speckbröckerl, Krenfleisch, Arme Ritter, wofür sich Hans Lamperstorfer viel Beifall abholen durfte.

Abgeholt haben sich dann bei Hedy Kunze zahlreiche Lesungsbesucher Exemplare des Buches – und Rupert Berndl durfte fleißig signieren.

„Kartoffelsterz und Hollerkoch" aus dem SüdOst-Verlag gibt es in Buchhandlungen wie der von Abend-Initiatorin Hedy Kunze, aber auch in allen Geschäftsstellen der *Passauer Neuen Presse*.