



Nendorfer Chronik-Blatt

Nendorfer Chronik-Blatt

Ausgabe 47
2017

Altes aus Nendorf und Umgebung, zusammengestellt von der Chronikgruppe des Heimatvereines

Die Zeiten des Mangels in der Kriegs- und Nachkriegszeit

Bericht von Erwin Scheddin

Fortsetzung!

Da es viele Lebensmittel kaum noch zu kaufen gab, musste man überlegen, wie sie ersetzt oder selbst hergestellt werden konnten. Unsere beiden Bäcker in Nendorf wurden zum Wehrdienst eingezogen und stellten ihren Betrieb zwangsläufig ein. Da musste man sich schon etwas einfallen lassen, denn in Nachbarorten hatten sie das gleiche Problem. Außerdem bekam jeder Bäcker das Mehl nach dem Kundenstamm zugewiesen. Man konnte also nicht so einfach überall sein Brot kaufen. Hinzu kamen hier noch die Verkehrsfrage und der Zeitaufwand für längere Wege und die Gefahr durch Flugzeuge.

Unser Nachbar hatte auf seinem Hof ein altes Backhaus mit angebautem Backofen stehen, der aber schon arg baufällig war. Zusammen mit sechs Nachbarn wollte man daher eine Backgruppe bilden und richtete den Ofen wieder her. Die älteren Männer hatten noch die Kenntnisse, wie man einen Backofen beheizen muss, die Frauen wussten, wie man Brot backt. Sonnabends war dann Backtag. Das Anheizen des Ofens wechselte. Da es in unserer Backgemeinschaft nur zwei Männer gab, waren der Nachbar und mein Opa wechselseitig als Anheizer und Ofenbetreuer tätig. Fröhlich morgens feuerte man an mit Reisig, legte Holz nach und, wenn ordentlich Glut war, kam darauf Holz von Moorstuken. Es dauerte einige Zeit, bis der Ofen backfertig war. Dann kamen erst Blechkuchen, wie Butterkuchen, Obstkuchen oder anderes Feingebäck rein. Danach Graubrot und zuletzt schwarzes Brot. Überwiegend wurde Schwarzbrot gebacken. Es waren große und schwere Laibe aus Roggenschrot. Das hatte man in der Mühle mahlen lassen, was meist heimlich geschehen musste. Im Dorf unterstützte man einander, musste aber wissen, wem man absolut vertrauen konnte. Vorbereitet wurde der Brotteig am Vorabend. Das Roggenschrot wurde im hölzernen Backtrog angemischt, Sauerteig, mit etwas Salz und Wasser dazu, dann kräftig durchgeknetet. Danach mit einem Leinentuch abgedeckt, darauf oft noch eine Decke gelegt und vor dem Küchenofen zum Aufgehen und Gären gestellt. Morgens fertigten die Frauen dann die Brotlaibe. Vom Brotteig wurde immer eine kleine Portion entnommen, als Sauerteig für den nächsten Backtag.

Die großen, schweren Schwarzbrote hatten eine dicke Kruste und das Schneiden der Brotscheiben war Schwerstarbeit. Mein Großvater legte immer eine dicke Lederschürze an und schnitt die Scheiben unter großer Anstrengung auf, manchmal auch begleitet von Flüchen. Aber das beeinflusste ja nicht den Geschmack. Das Brot war einfach köstlich, und ich habe seinen Geschmack noch heute, nach über 70 Jahren, in guter Erinnerung.

Zum Brot wurde auch Butter benötigt. Die war generell rationiert. Um den Landwirten das Buttern unmöglich zu machen, hatte man alle Zentrifugen nutzungsunfähig gemacht und auch die Butterfässer eingezogen. Wie kam man nun trotzdem an Butter? Jeden Tag wurde etwas Milch abgezweigt, in flache Schalen (Setten) gefüllt, in denen sich oben der Rahm absetzte, der vorsichtig abgenommen und gesammelt wurde. Hatte man genug für einen Buttergang, dann kam das mühselige Buttern. Jeder hatte so sein eigenes Verfahren. Meine Großmutter füllte den Rahm in eine Milchkanne, legte eine dicke Decke auf den Küchentisch und rollte die Kanne solange hin und her, bis sich Butter gebildet hatte. Warum die Decke? Damit kein Geräusch nach draußen drang, denn Vorsicht war geboten. Keiner wollte erwischt werden.

Auch Zucker war knapp und fehlte. Dazu wurden Zuckerrüben, die auch meist heimlich angebaut werden mussten, zerkleinert, gekocht, ausgepresst und der Saft im großen Kessel bei langsamen Köcheln eingedickt. Das Wasser verdunstete mehr und mehr, es bildete sich der Sirup, der im Frühzustand dünner war und sich zunehmend verdickte. An der Kesselwand setzte sich der Sirupzucker dicht ab, der wurde abgekratzt und gesammelt. So hatte man braunen Zucker. In den Kochstadien konnte der Sirup in unterschiedlicher Konsistenz von dünn- bis dickflüssig abgefüllt werden. Das war eine willkommene Bereicherung im Speiseplan und für die Küche. Auch Stärke stellte man selbst her aus Kartoffeln. Rübenschnaps wurde auch gebrannt; allerdings erst verstärkt nach Kriegsende, als viele Männer aus dem Krieg heimkehrten.

Die Zeit der Bewirtschaftung dauerte nach Kriegsende noch an. Auch die Strafbestimmungen blieben zunächst weitestgehend bestehen. Die Nahrungsangebote waren weiterhin schlecht und unzureichend, denn durch den Zustrom der Vertriebenen und der heimkehrenden Soldaten spitzte sich die Versorgungslage dramatisch zu. Erst nach und nach entspannte sie sich. Anfang der 50er Jahre wurde es zusehends besser. Auch musste eine neue Verwaltung, nach demokratischen Grundsätzen, erst aufgebaut werden.

Für die Vertriebenen war es besonders schwer. Nach der Ernte wurden von ihnen, aber auch von Einheimischen, die Felder nach Ähren und Kartoffeln abgesucht. Das Jahr 1947 war ein sehr gutes Bucheckernjahr. Sie wurden zentnerweise gesammelt und in Ölmühlen, die man wieder aktiviert hatte, ausgepresst. Damit wurde bei sehr vielen die Ernährungslage verbessert.

Nach dem Krieg wurde verstärkt gehamstert. Auch aus dem Ruhrgebiet kamen viele Menschen und versuchten oft, wertvolle Sachen gegen Nahrung zu tauschen. Begehrt war Fett, vor allem Speck, denn die Menschen waren meist sehr ausgehungert. Es kamen so viele Bedürftige, dass man nicht jedem helfen konnte.

Ich habe im Bericht nur an einigen Beispielen die damaligen Gegebenheiten geschildert und wie man in einem schwierigen Umfeld Mittel und Wege fand, um die Notlage zu mildern und zu verbessern. Den jüngeren Generationen wünsche ich, dass ihnen solche Erfahrungen erspart bleiben.

Nendorf, im September 2015