

Rezepte für den Sieg

Das Stuttgarter Kriegskochbuch von 1915

Erschienen in: Quellen des Mangels

Von: Lucy Schmidt

Kochbücher und Ratgeber zur effizienten und sparsamen Gestaltung der täglichen Nahrungsaufnahme ließen sich in Europa während des Ersten Weltkriegs überall finden. Auch in Deutschland kam es trotz Rationierung zu einer schwerwiegenden Unterversorgung der Bevölkerung und einer stetig abnehmenden Verfügbarkeit von Lebensmitteln.¹ Darauf reagierten diese Bücher mit Spar-Rezepten, Tipps zur Vermeidung von Müll, zum richtigen Umgang mit Resten und zur passenden Verwendung von Surrogaten. So wollten sie trotz des gravierenden Mangels Hinweise zur abwechslungsreichen Gestaltung des Speiseplans bieten, vor allem für die unteren Einkommensschichten.² Dabei waren sie vor allem für Hausfrauen gedacht und appellierten an die ‚mütterliche Vernunft‘ und die Erfüllung der häuslichen Fürsorge.

Ein besonders eindrückliches Beispiel ist das 1915 erschienene Kriegskochbuch der Stadtverwaltung Stuttgart, welches auf 48 Seiten saisonale, regionale und kriegsbedingt verfügbare Lebensmittel zu ca. 120 abwechslungsreichen Rezeptvorschlägen versammelt.

gespült, ausgedrückt und fein verwiegt. Von Butter, Zwiebel, Petersilie und Mehl wird eine gelbe Schwitze bereitet, der Wirsing darin gedämpft, mit dem nötigen Gemüswasser abgelöscht, mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt und das Gemüse 20 Minuten an der Seite des Herdes gedämpft.

Ebenso wird Weißkraut (auch süßes Kraut), Spinat, Winterkohl und Mangold zubereitet.

Anmerkung: Das Gemüswasser, sowie das übrige Gemüse von Rosenkohl, Blumenkohl, Wirsing, Spinat usw. sollte immer zu Suppen verwendet werden.

9. Kartoffelgemüse.

2 Pfd. Kartoffeln, 40 Gramm Buttererbsen, 60 Gramm Kriegsmehl, Salz, 1 Eßlöffel verwiegte Zwiebel und Petersilie.

Die Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geschnitten und weich gekocht. Im Fett dämpft man Zwiebel und Petersilie weich, gibt das Mehl zu, dämpft es weiß, löscht mit dem Kartoffelwasser ab und gibt die Schnitze zu.

Anmerkung: Übriges Kartoffelgemüse kann am andern Tag zu einer Suppe Verwendung finden, indem man es mit dem nötigen Wasser aufkocht, durchstreicht und 1—2 Eßlöffel Rahm zugibt.

10. Spätzle.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Kriegsmehl, 1 Eßlöffel Salz, 1 Tasse Wasser, 1 großes Ei, Salzwasser, 1 Eßlöffel Fett, Weckmehl.

Das Wasser mit Salz zum Abkochen wird aufgestellt und von den Zutaten ein glatter, fester Teig angerührt. Er wird so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel löst und löffelweise auf das naß gemachte Spätzlebrett genommen. Mit dem dazu bestimmten Messer legt man lange, dünne Spätzle in das kochende Wasser und nimmt sie, sobald sie in die Höhe kommen, heraus. Sie werden mit heißem Wasser abgeschwenkt und mit Schmalze übergossen.

Anmerkung: Das Kochwasser der Spätzle, Nudeln und Makkaroni sollte immer zu Suppen verwendet werden.

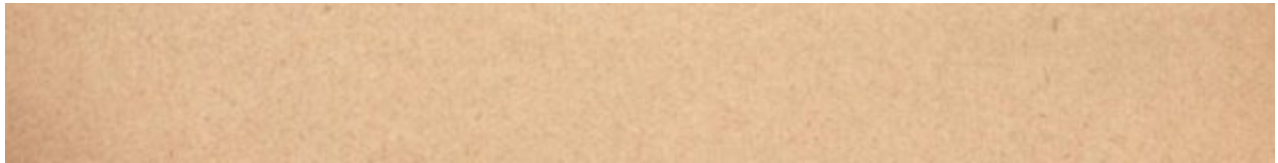


Abb. 1: Seite des Stuttgarter Kriegskochbuchs von 1915, dessen Rezept für Spätzle aus Kriegsmehl auch nachdrücklich die weitere Verwendung des Kochwassers für Suppen empfiehlt. Das ganze Buch ist digital zugänglich, https://digital.staatsbibliothek-berlin.de/werkansicht?PPN=PPN669268798&PHYSID=PHYS_0003

Wie alle Kriegskochbücher ist auch dieses bewusst schlicht und sparsam gestaltet: einfarbig und eng bedruckt mit mehreren Rezepten pro Seite, keinerlei Zeichnungen oder Bilder. Alle Rezepte stammen vom Schwäbischen Frauenverein und sind kurz und sachlich in Frakturschrift abgefasst. Insgesamt ist das Kochbuch in neun Kategorien unterteilt und beschränkt sich bei der Auswahl der Rezepte auf Lebensmittel mit einem hohen Nährwert, einem breiten Verwendungsgrad sowie sparsamer und einfacher Handhabung. Bevorzugt verwendet wurden etwa Mager- und Buttermilch, Fisch, Käse, Hafer, Gerste, Grieß, Kartoffeln, Gemüse, Obst und Zucker. Gemieden werden sollten hingegen vor allem teure, nährstoffarme und schwer zu beschaffende Lebensmittel wie Kaffee, Tee, Kakao oder Weizenmehl. Allgemein galt es, an mehreren Wochentagen auf Fleisch, Mehl oder Fett zu verzichten und stattdessen Alternativen zu verwenden. Beispielsweise wurden Nüsse als Fleischersatz, Brotreste als Suppengrundlage oder geriebener Käse als Ergänzung für Nudelgerichte empfohlen.

Im Vorwort wird das Anliegen des Kochbuches deutlich gemacht: Es versteht sich einerseits als Ratgeber, um sich den gegebenen Verhältnissen anzupassen. Andererseits zeigt es, wie jede einzelne Person einen Beitrag zum Sieg Deutschlands leisten kann. Durchhalte-Parolen, eine gewisse Kampfmoral vom heimischen Herd aus und Verklärungen der damaligen Situation finden hier neben alltäglichen Kochvorschlägen ihren Platz. So heißt es direkt im ersten Satz, dass der Feind vorhabe, das deutsche Volk aushungern, und es jetzt an der Zeit sei „wie unsere tapferen Truppen im Feindeslande“ zu kämpfen und durchzuhalten – nur eben von der Küche aus.

Aufgrund der sich stetig wandelnden wirtschaftlichen Verhältnisse und der rasch schwindenden fehlenden Aktualität waren solche Kriegskochbücher jedoch selten längerfristig in Benutzung. Heutzutage sind sie ein eindrückliches Zeugnis der Rationierungsmaßnahmen im Ersten Weltkrieg. Sie geben Auskunft über staatliche Interventionen gegen die Versorgungskrise und bezeugen den Einfluss der Regierung auf das alltägliche Handeln der Menschen. Zum Nachkochen allerdings regen sie weniger an.

References

1. Vgl. Kahr, Stefanie (2020): „Zu den beklagenswertesten Begleiterscheinungen des Krieges gehörte das Anstellen“: Nahrungsmittelmängel im Ersten Weltkrieg und deren Auswirkungen auf die Grazer Bevölkerung mit Fokus auf den Geschlechterverhältnissen (Karl-Franzens-Universität Graz), in: UniPub Graz [<https://unipub.uni-graz.at/obvugrhs/5267273>] (letzter Zugriff: 21.02.2024), S. 88f.
2. Vgl. Asmuss, Burkhard (2011): Erster Weltkrieg, Alltagsleben, in: Lemo [<https://www.dhm.de/lemo/kapitel/erster-weltkrieg/alltagsleben.html>], 08/06/2011 (letzter Zugriff: 21.02.2024).

SUGGESTED CITATION: Schmidt, Lucy: Rezepte für den Sieg. Das Stuttgarter Kriegskochbuch von 1915, in: KWI-BLOG, [<https://blog.kulturwissenschaften.de/rezepte-fuer-den-sieg/>], 22.05.2024

DOI: <https://doi.org/10.37189/kwi-blog/20240522-0830>

DuEPublico

Duisburg-Essen Publications online

UNIVERSITÄT
DUISBURG
ESSEN

Offen im Denken

ub | universitäts
bibliothek

Dieser Text wird via DuEPublico, dem Dokumenten- und Publikationsserver der Universität Duisburg-Essen, zur Verfügung gestellt. Die hier veröffentlichte Version der E-Publikation kann von einer eventuell ebenfalls veröffentlichten Verlagsversion abweichen.

DOI: 10.37189/kwi-blog/20240522-0830

URN: urn:nbn:de:hbz:465-20240522-113455-4

Alle Rechte vorbehalten.