Aus dem Archiv – Eine kurze Geschichte der Ernährung

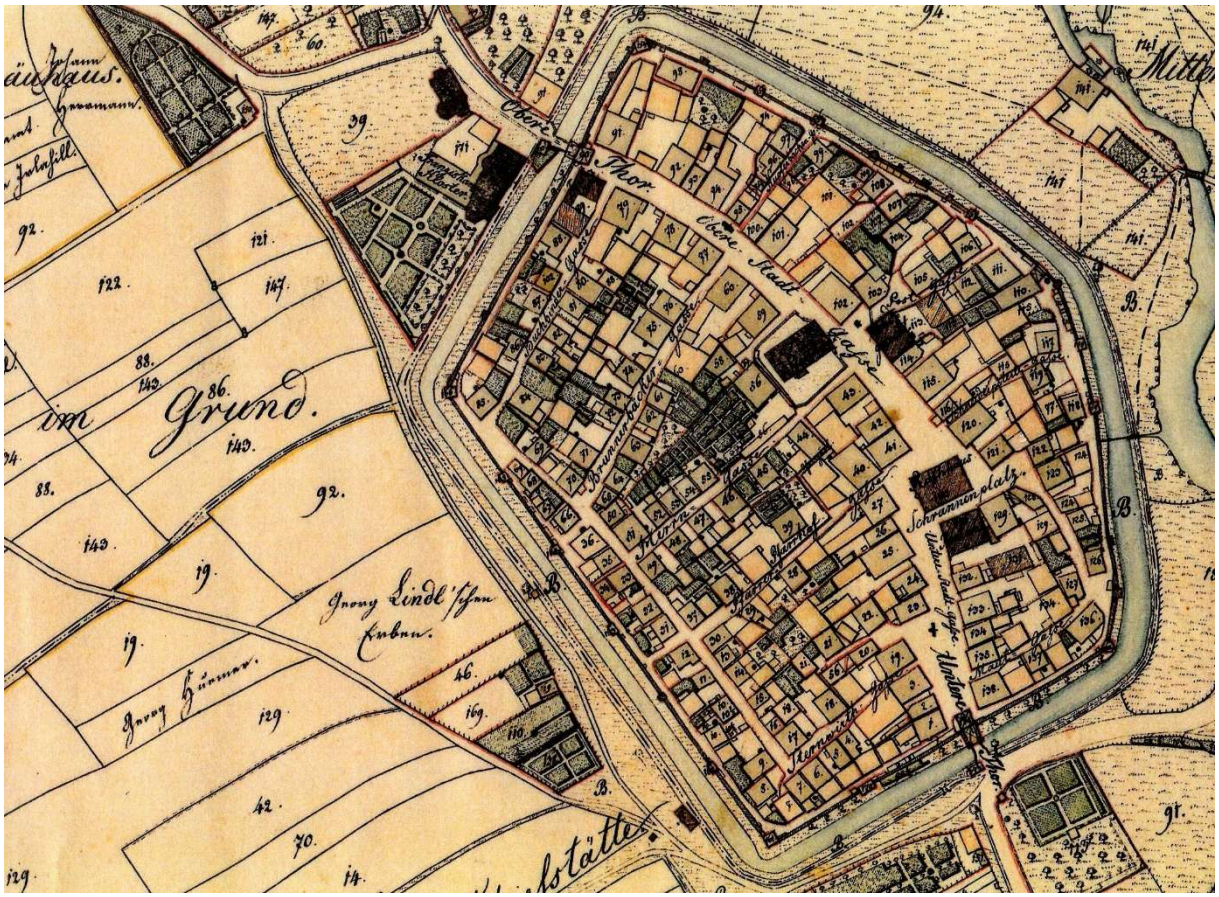
Ratgeber zur richtigen Ernährung sind aus Zeitschriften nicht mehr wegzudenken. Was ist gesund, was ist nachhaltig? Lieber eine Eiweißdiät oder vegan? Superfood aus allen Teilen der Welt oder eher regionales Gemüse?

Bei diesen Fragen handelt es sich um ein Luxusproblem. In der Geschichte der Menschheit war man großenteils froh, wenn man ausreichend zu essen hatte und sich und seine Familie irgendwie satt bekam, und in einigen Teilen der Welt hat sich daran bis heute nichts geändert.

Auch in Beilngries spielte Jahrhunderte lang die Selbstversorgung mit Lebensmitteln eine große Rolle. Wichtigstes Grundnahrungsmittel war dabei das Brot. Jeder Haushalt hatte vor den Mauern der Stadt kleinere Äcker, auf denen man verschiedene Getreidesorten anbaute. Die Körner wurden in die Mühlen gebracht, dort zu Mehl gemahlen und dann entweder von den Bäckern der Stadt zu Brot verarbeitet oder in den Haushalten für andere Gerichte verwendet. 1644 gab es in Beilngries sieben Bäcker, die ihr Brot nach strengen Vorgaben backten und im Brothaus verkauften. Laut der Chronik von Michael Schattenhofer befand sich dieses Brothaus neben der Schranne, also in der Nähe des heutigen Haus des Gastes. Vielfach stand sicher auch Getreidebrei auf dem Speisezettel, der sehr sättigend war und mit etwas Obst verfeinert vielleicht sogar ganz gut geschmeckt hat.

Im Überfluss war Getreide nie vorhanden. Zum einen waren die Felder relativ klein; wegen der fehlenden Arbeitskräfte und des damaligen Stands der Technik wären größere Einheiten für die Familien gar nicht zu bewirtschaften gewesen. Zum anderen war man sehr vom Wetter abhängig: Ein Unwetter zur falschen Zeit konnte die Ernte im wahrsten Sinne des Wortes „verhageln“. Dann war es möglich, dass nach der Pflichtabgabe an den Fürstbischof und der Rücklage des Saatguts für das nächste Jahr nicht mehr allzu viel übrigblieb.

Neben den Feldern hatte jedes Haus auch einen sogenannten Krautgarten. Hier baute man, wie der Name sagt, Weißkohl an, der – verarbeitet zu Sauerkraut – als Wintergemüse und Vitaminlieferant diente. Natürlich gab es dort auch anderes Gemüse wie Hülsenfrüchte, Rüben oder Zwiebeln, für die Beilngries bis heute bekannt ist.

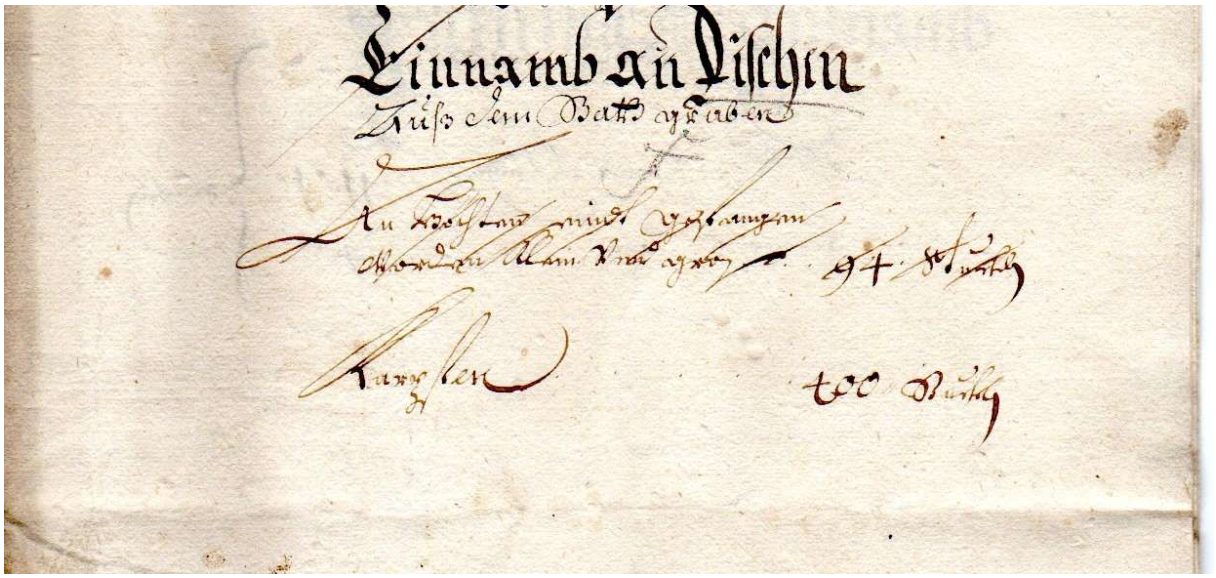


Flurkarte von 1820 – Die Nummern der Felder beziehen sich auf die jeweiligen Hausnummern

Die Armen, die von der Reichen Almosen Stiftung mit dem Lebensnotwendigen versorgt wurden, erhielten zu Beginn des 17. Jahrhunderts pro Woche jeweils ein Brot und 1 ½ Pfund Fleisch. Daraus ist zu ersehen, dass der Fleischkonsum in früheren Zeiten durchaus eine Rolle spielte und nicht etwa als Luxus für die Wohlhabenden galt. Über die Qualität der Fleischstücke, die die Almosenempfänger bekamen, ist allerdings nichts bekannt. Vermutlich war sie eher bescheiden.

Die meisten Beilngrieser hielten Schweine und Rinder, Schafe und Gänse und natürlich auch Hühner. Bis ins 20. Jahrhundert hinein war die Tierhaltung weit verbreitet. Zum Beispiel war bei der Errichtung von Wohnungen für Lehrkräfte selbstverständlich ein kleiner Stall eingeplant. Sofern es das Wetter zuließ, kamen die Tiere auf die Weide, denn große Ställe gab es innerhalb der Stadtmauer nicht. Besonders reiche Bürger stellten sogar ihre Tiere bei Bauern in den umliegenden Dörfern ein, weil in Beilngries der Platz nicht ausreichte.

Wegen der zahlreichen von der Kirche vorgeschriebenen Fasttage war auch die Fischzucht von Bedeutung. Im Stadtgraben sowie in mehreren heute nicht mehr existierenden Weihern wurden Karpfen gezogen. Im Jahre 1684 sind allein für den Stadtgraben 400 Stück verzeichnet, dazu noch 94 Hechte. Den Großteil davon kauften Bürger von Beilngries, einiges ging an den Wirt von Töging und sogar nach Hohenwart. In den Fischrechnungen aus dieser Zeit wird immer wieder vermerkt, dass die Ausgaben für Setzlinge und Reparaturen an den Fischwassern die Einnahmen deutlich übersteigen. Das mag allerdings auch daran gelegen haben, dass nach dem Abfischen im Herbst erst einmal eine größere Menge der Fische von der gehobenen Bürgerschaft in einem gemeinsamen Mahl verzehrt wurde. Die ärmeren Einwohner dagegen konnten sich Fisch kaum leisten; sie mussten sich an Fasttagen mit Mehlspeisen begnügen.



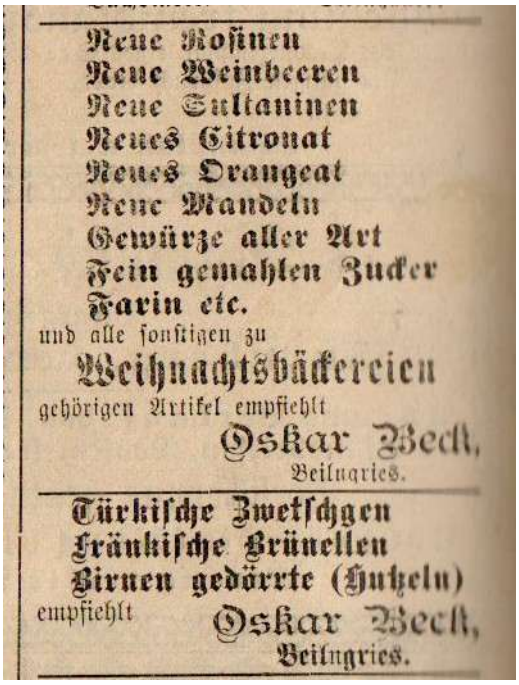
Aus der Fischrechnung von 1684

Für die Haltbarmachung der Lebensmittel nach der Ernte oder nach dem Schlachten gab es mehrere Methoden, die allerdings meist Qualität und Geschmack der Produkte verschlechterten. Fleisch und Fisch konnte man einsalzen oder räuchern, Obst entsaften oder dörren, einige Gemüsesorten in Essig einlegen oder fermentieren und Hülsenfrüchte trocknen. Unsere heutigen Verfahren sind hier deutlich überlegen!

Eine große Veränderung in den Ernährungsgewohnheiten, die nicht nur Beilngries betraf, fand im 19. Jahrhundert statt. Bereits Ende des 18. Jahrhunderts hatte sich die Kartoffel als neue Feldfrucht durchgesetzt und sich weitgehend als Grundnahrungsmittel neben dem Brot etabliert. Ihr Vorteil bestand vor allem darin, dass sie anders als Getreide weniger vom Wetter abhängig war und die Bauern eine zuverlässigere Ernte einfahren konnten. Probleme bereiteten allerdings Pflanzenkrankheiten und Schädlinge wie der Kartoffelkäfer.

Für mehr Abwechslung im Speiseplan sorgten sicherlich auch die Obstgärten auf dem Gebiet des früheren Stadtgrabens, nachdem man diesen 1821 verfüllt hatte.

Technische Verbesserungen und das Ende der Grundherrschaft und der damit verbundenen Abgaben führten zu besseren Erträgen und insgesamt auch zu einer deutlich verbesserten Ernährungssicherheit in Deutschland. Auch die neuen Verkehrsverbindungen sorgten dafür, dass Lebensmittel aus anderen Regionen schneller und billiger nach Beilngries gelangten als früher. Natürlich benötigte man schon im Mittelalter Produkte, die nicht selbst erzeugt werden konnten, wie zum Beispiel Salz, aber das war die Ausnahme. Mit dem Bau des Ludwigskanals und vor allem dem Anschluss an das Eisenbahnnetz eröffneten sich für die Bewohner von Beilngries aber ganz neue Welten. Dies zeigt sich deutlich an der Werbung für Lebensmittel im Beilngrieser Amts- und Wochenblatt: Gab es vor 1887 noch kaum entsprechende Anzeigen, bot 1891 Oskar Beck (heute Hauptstraße 4) Waren aus aller Welt an. Neben exotischen Früchten waren die sogenannten Kolonialwaren bedeutsam, also Produkte, die man aus den Kolonien der europäischen Mächte importierte, wie Tee, Kakao oder der sogenannte „echte“ Bohnenkaffee, der vor allem an Feiertagen den bis dahin üblichen Malzkaffee verdrängte.



Neue Rosinen
Neue Weinbeeren
Neue Sultaninen
Neues Citronat
Neues Orangeat
Neue Mandeln
Gewürze aller Art
Fein gemahlen Zucker
Farin etc.
und alle sonstigen zu
Weihnachtsbäckereien
gehörigen Artikel empfiehlt
Oskar Beck,
Beilngries.

Türkische Zwetschgen
Fränkische Brünellen
Birnen gedörrte (Hutzeln)
empfiehlt
Oskar Beck,
Beilngries.

Anzeige aus dem Beilngrieser Amts- und Wochenblatt vom 27. 11. 1891

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Angebot an Lebensmitteln in Beilngries also nicht nur umfangreicher, sondern auch vielfältiger geworden. Auch hatte sich mit der Erfindung des Einweckens eine deutlich bessere Methode des Konservierens durchgesetzt. Diese Verbesserung fand allerdings mit den Weltkriegen ihr Ende. Um die Bevölkerung wenigstens einigermaßen mit dem Nötigsten zu versorgen, führten die Regierungen die Lebensmittelkarten ein.

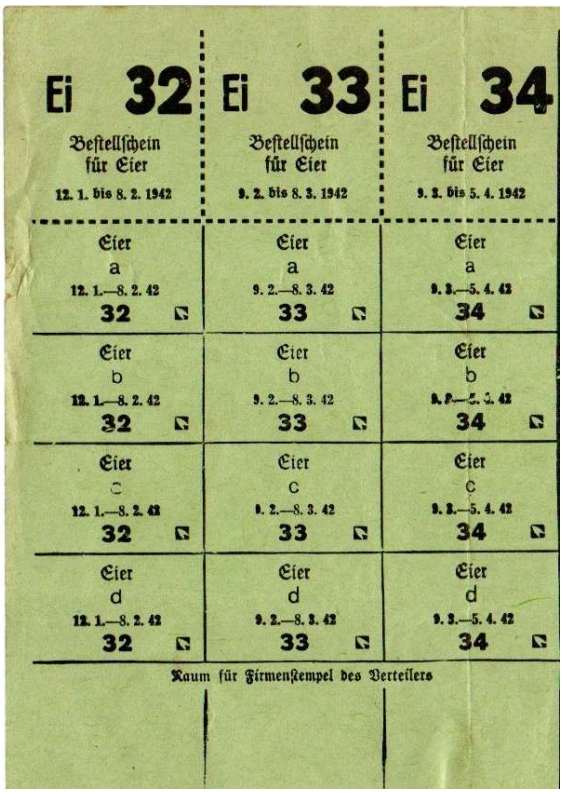


Nicht übertragbar. Nicht übertragbar.

Lebensmittel-Karte

gültig für eine Person vom 7. Oktob. bis 30. Dezemb. 1917

1 Pfd. Zucker K.-V. Beilngries v. 8. XII. — 30. XII.	K.-V. B. 12	K.-V. B. 11	K.-V. B. 10
1 Pfd. Zucker K.-V. Beilngries v. 17. XI. — 8. XII.	K.-V. B. 9	K.-V. B. 8	K.-V. B. 7
1 Pfd. Zucker K.-V. Beilngries v. 27. X. — 17. XI.	K.-V. B. 6	K.-V. B. 5	K.-V. B. 4
1 Pfd. Zucker K.-V. Beilngries v. 7. X. — 27. X.	K.-V. B. 3	K.-V. B. 2	K.-V. B. 1



Ei 32	Ei 33	Ei 34
Bestellschein für Eier 12. 1. bis 8. 2. 1942	Bestellschein für Eier 9. 2. bis 8. 3. 1942	Bestellschein für Eier 9. 3. bis 5. 4. 1942
Eier a 12. 1.—8. 2. 42 32	Eier a 9. 2.—8. 3. 42 33	Eier a 9. 3.—5. 4. 42 34
Eier b 12. 1.—8. 2. 42 32	Eier b 9. 2.—8. 3. 42 33	Eier b 9. 3.—5. 4. 42 34
Eier c 12. 1.—8. 2. 42 32	Eier c 9. 2.—8. 3. 42 33	Eier c 9. 3.—5. 4. 42 34
Eier d 12. 1.—8. 2. 42 32	Eier d 9. 2.—8. 3. 42 33	Eier d 9. 3.—5. 4. 42 34
Raum für Firmenstempel des Verteilers		

Lebensmittelkarten von 1917 und 1942

Auf diese recht knapp bemessene Zuteilung war man im 1. Weltkrieg allerdings in Beilngries kaum angewiesen, denn fast jeder Haushalt konnte auf Produkte aus eigener Viehhaltung oder eigener Ernte zurückgreifen. Schlechter sah es am Ende des 2. Weltkriegs aus, als nicht nur die einheimische Bevölkerung, sondern auch die zahlreichen Heimatvertriebenen versorgt werden mussten. Obwohl die amerikanische Besatzungsmacht weiterhin versuchte, die Lebensmittel über Marken und Zuteilungen einigermaßen gerecht zu verteilen, hielt der Mangel noch Jahre nach dem Krieg an. Um die Ernte zu sichern, wurden die Beilngrieser 1946 zur Teilnahme am Kartoffelkäfer-Suchdienst verpflichtet. Bei vorsätzlicher Nichtteilnahme drohte eine Gefängnisstrafe von bis zu zwei Jahren.



Kol. Nr. .....

Kartoffelkäfer-Suchdienst. *)

Gemeinde: Beilngries Ortsbauernschaft: Beilngries

Der zum 6. Juni 1946 festgesetzte Suchdienst wurde am 6. Juni 1946

von 12.1 Uhr bis 3 Uhr mit 25 Personen durchgeführt. Die der Kolonne zugeteilten Gemarkungsteile wurden ordnungsgemäß abgesucht.

Kartoffelkäfer, Eier, Larven, Puppen wurden — ~~nicht~~ — gefunden.

Ohne Grund haben gefehlt:

Beleg für einen Einsatz des Kartoffelkäfersuchdienstes 1946

Nach der Währungsreform 1948 füllten sich die Regale in den Geschäften wieder, und es gab eine große Auswahl an Lebensmitteln, allerdings nur für die, die es sich leisten konnten, und das waren in Beilngries durchaus nicht alle Menschen. Noch in den 1950er Jahren wurde die Obsternte der Bäume am Ludwigskanal meistbietend versteigert. Kleinste Grasflächen waren begehrt, um ein paar Nutztiere zu füttern: Die Stadt verpachtete sogar für einen Betrag von 5 DM die Böschung am Altmühlufer. Zahlreiche Familien sparten Geld, indem sie im eigenen Garten Kartoffeln, Salat und Gemüse anbauten. Entlang der Sulz entstanden Kleingärten, die die Stadtverwaltung bevorzugt an kinderreiche Familien vergab. Die Parzellen mussten ausschließlich für die Nahrungsmittelproduktion genutzt werden, sogar für das Pflanzen von Büschen und Bäumen bedurfte es einer Sondergenehmigung. Und auf die Idee, hier einen Rasen anzulegen, wäre damals ohnehin niemand gekommen.

Ende des letzten Jahrhunderts mussten die Kleingärten der Sulzrenaturierung weichen. In der Zwischenzeit hatte sich aber nicht nur die Nutzung dieser Parzellen geändert. Höhere Löhne hatten die Nachfrage auch nach kostspieligeren Lebensmitteln steigen lassen, und der „echte“ Bohnenkaffee war ebenso wie zum Beispiel Schokolade längst alltäglich geworden. In dem vor einiger Zeit abgerissenen Flachbau an der Hauptstraße, wo sich jetzt der Parkplatz des Gasthofs Schattenhofer befindet, war der erste größere Supermarkt der Stadt entstanden.

Heute gibt es in Beilngries zahlreiche Supermärkte und Discounter, in denen man ein vielfältiges Angebot an Lebensmitteln aus aller Welt findet. Wer das Regionale bevorzugt, kauft auf dem Bauernmarkt oder bei den Direktvermarktern in der näheren Umgebung. So gibt es auch in Beilngries

für jeden Ernährungstrend das Richtige. Und wer selbst Salat und Gemüse anbaut, tut dies aus Freude am Gärtnern und weil er die Qualität seiner Produkte zu schätzen weiß; eine wirtschaftliche Notwendigkeit ist es glücklicherweise nicht mehr.