

## Schlenkersuppe und Plattenplautzer

Schlenkersuppe und Plattenplautzer und noch viele andere Begriffe. An die werden sich so manche Senioren erinnern, wenn sie das lesen.

Um diese Begriffe zu erläutern, muss man in die Jahre 1945/47 zurückgehen.

Der Krieg war zu Ende und es gab nichts zu essen. Überhaupt herrschte auf allen Gebieten Mangel. Alle mussten versuchen irgendwie zu überleben. Viele Männer waren noch in Kriegsgefangenschaft und die Last für den täglichen Überlebenskampf lag oft nur bei den Frauen und Müttern.

Alles was nur irgendwie von Wert war wurde aufs Land geschleppt, um beim Bauern ein paar Kartoffeln oder etwas Mehl einzutauschen. Man nannte das „hamstern fahren“.

Die Bauern, die noch Reserven hatten, wurden immer reicher. Und die die aus der Stadt kamen wurden immer ärmer.

Besonders schlimm waren die Winter. Es gab keine Kohle. Alles was irgendwie brennbar war wanderte in den Ofen.

Ich kann mich noch an den Wald erinnern, der gleich unten an der Friesenstraße in Lindenau begann. Wenn man dort am Anfang des Waldes stand, waren so viele Bäume und Unterholz abgehauen, dass man von dort die Gebäude (Luftlinie etwa 1 Km) des Schützenhofs sehen konnte. Heute ist das nicht möglich, weil der Wald wieder nachgewachsen ist.

Um nun aber auf den Begriff „Schlenkersuppe“ zurück zu kommen:

Das war ein Essen - manche sagten auch Rotzsuppe dazu – welches in der damaligen Zeit fast von jeder Hausfrau gekocht wurde.

Es wurden etwa ein oder zwei Kartoffeln gerieben, diese Kartoffelmasse wurde dann in einen Topf mit etwa 2,5 Liter Wasser gekocht. Wer noch ein Klecks Fett hatte war gut dran, denn dann waren wenigstens ein paar Fettaggen zu sehen. Manchmal schauten mehr Augen rein als raus.

Ab und zu wurden auch Brotstückchen geröstet, die dann dazu gegeben wurden.

Wie es geschmeckt hat – nun der Begriff, vor allem der Zweite, sagt wohl alles. Hauptsache man war für ein paar Stunden satt.

Das Nächste waren die Plattenplautzer. Heute würde man Kartoffelpuffer sagen.

Währenddessen man die Kartoffelpuffer heute in einer Pfanne und mit Olivenöl brät, wurde damals die Kartoffelmasse, aus Mangel an diesem luxuriösen Olivenöl, einfach auf der Herdplatte gebraten.

Man muss noch dazu sagen, dass damals die Kartoffelmasse nicht wie heute aus delikaten Zutaten bestand, sondern zu den geriebenen Kartoffeln irgendwelche undefinierbaren Zutaten beigemischt wurden. Es musste aus wenigen Kartoffeln so viel wie möglich Plattenplautzer hergestellt werden.

Auch wurden wir Kinder zur „Herbeischaffung“ von irgendetwas essbaren animiert.

Eine beliebte Sache war das Sperlinge fangen. Tauben oder andere Singvögel waren kaum vorhanden. Zumindest kann ich mich nicht mehr daran erinnern. Wir waren auf Sperlinge fixiert.

Ein beliebtes Gerät war das Katapult. Jeder Junge der irgendwie die Möglichkeit hatte an Baumaterial für sein „Katscher“ – so nannten wir es – heranzukommen, war in Besitz eines solchen Schießgerätes. Wir hatten eine gewisse Routine im Umgang mit einem Katscher erlangt, dass es ein Leichtes war Sperlinge zu treffen.

Eine andere Methode war eine Falle aufstellen. Ich hatte einen Freund, auf dessen Grundstück so eine Art Hühnerhof war. Hühner gab es zwar schon lange nicht mehr, aber wir hatten die Möglichkeit dort unsere Falle aufzustellen.

Wir lauerten dann mit dem Faden in der Hand, der die Falle auslösen sollte, in unserem Versteck.

Es dauerte manchmal sehr lange, bis die nötige Menge an Sperlingen unter der Falle war, ehe wir es zuschnappen ließen. Man kann es nicht glauben, dass aus fünf Sperlingen eine hervorragende Fleischbrühe entsteht.

Mit der Zeit lernten die Sperlinge auch und erkannten unseren Trick sie zu fangen. Die Ausbeute wurde immer weniger, sodass wir immer öfter zum Katapult greifen mussten.

Auch muss ich heute darüber lächeln, wenn man glaubt ein neues Heilmittel gefunden zu haben, in Form von Bärlauch. Es war für uns damals etwas Selbstverständliches diese Ressourcen zu nutzen. Wenn sich die ersten Bärlauchblättchen im Walde sehen ließen, gab es kaum eine Speisezubereitung ohne Bärlauch. Und heute denkt man, man hätte etwas Neues entdeckt.

Überhaupt wurde alles, was irgendwie essbar war, verwertet. Meine Großmutter zum Beispiel, machte für die damalige Zeit köstliche Bratheringe.

Dazu wurden Kartoffelschalen gekocht, und mit etwas Mehl zu einem Teig verrührt. Durch die Schalen wurde die Masse von ganz allein braun, was einen gebratenen Hering sehr nahe kam.

Aus dieser Masse wurden dann flache Brätlinge geformt, die dann irgendwie gebraten wurden.

Mit Zwiebeln und Gewürzen sauer eingelegt, waren die nach ein paar Tagen eine „Köstlichkeit“.

2 Eine weitere „Delikatesse“ war der Brotaufstrich. Unsere Mutter machte das sogenannte „Affenfett“.

Das war nichts anderes als ein bisschen Fett oder Schmalz, welches mit Mehl und anderen Zutaten gestreckt wurde. Dann kam noch Majoran, geröstete Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu.

Das Ganze wurde dann kalt gestellt und wenn es fest war auf das Brot gestrichen.

Allmählich gab es auch im Handel Brotaufstrich zu kaufen. Das war irgendeine undefinierbare Paste.

Keine wusste genau was drin war. So sinnige Aufkleber wie: „Aggapaste mit Aalgeschmack“ oder „Aggapaste mit Leber“ sollten bei viel Fantasie den Appetit anregen.

Aber meistens war nichts da an Brotbelag, dann wurde das Brot auf die Herdplatte gelegt zum Rösten, und anschließend wurde nur Salz darauf gestreut. (Übrigen, heute mit Olivenöl geröstet – eine Köstlichkeit.)

An der Plautstraße, dort wo jetzt die neue Straße nach Grünau abzweigt, befindet sich der sogenannte Hafen mit den Silos. Einer dieser Silos war eine Ölmühle. Hier wurde aus Mohn Öl gepresst.

Wir schlichen ständig um diese Ölmühle, erstens mal weil dort Öl gepresst wurde, was sehr begehrenswert war. Aber auch der Abfall war für uns interessant. Der Abfall bestand aus Mohnflaten, der nach dem Pressen übrig blieb. Zu was dieser Abfall eigentlich gedacht war, hat uns überhaupt nicht interessiert. Wir haben diese Flaten gegessen, und es hat uns überhaupt nicht geschadet, im Gegenteil. Wir hatten immer Hunger, und uns war es egal was drauf stand. Hauptsache man hatte was im Magen.

Besonders im Winter war für uns Kinder eine schlimme Zeit. Wenn es aber dann wieder Sommer war und die Erntezeit immer näher rückte, dann rückten auch unsere Späher aus.

Die Kleinsten von uns – dazu gehörte auch ich – wurden als Kundschafter losgeschickt, um einen Obstbaum zu finden auf dem die Früchte reif waren. Wenn ein solches Objekt ausgemacht war, welches günstig am Weg lag, fielen wir wie die Heuschrecken über diesen Baum her.

Auf diese Weise hatten wir immer was zu essen.

Wir kamen überhaupt nicht auf den Gedanken, dass wir anderen was wegnahmen. Unsere Gedanken waren nur mit dem Beschaffen von irgendetwas Essbaren beschäftigt. So wie heute, das die Kinder und Jugendlichen vor Langeweile nicht wissen was sie machen sollen, das kannten wir nicht.

Eigentlich könnte man einen Roman über diese Jugendzeit schreiben. Aber das haben ja schon andere gemacht.

Mit diesen Erinnerungen im Hinterkopf, erscheint das was heute hier so manche Politiker von sich geben reinweg grotesk. Wenn ich schon das Wort „Kinderarmut“ höre oder lese, dann möchte ich mal wissen wie man das wohl damals genannt hätte.

Bloß weil diese Kinder sich nicht immer die neusten Klamotten und Handys kaufen können, wird das als Kinderarmut bezeichnet.

Wir mussten bei Minus 15 Grad mit Igelstschuhe und mit aus Decken genähten Hosen zur ungeheizten Schule gehen, nicht nur um dort was zu lernen - nein weil es dort auch was zu essen gab.

Wir hatten ja in der Vergangenheit gelernt „flink wie Windhunde /zäh wie Leder /hart wie Kruppstahl“ zu sein.

Hat uns das die schrecklichen Bombennächte und die Nachkriegszeit überleben lassen?

Oder hatten wir nur einfach Glück?

Dienstag, 30. Januar 2007

Harry Wenzel