

Als man morgens Suppe aß

Wie sich die bäuerliche Esskultur in Südbaden im Laufe der Zeit gewandelt hat

Der Mensch ist, was er isst – und er isst das, was er hat. Zu Erntedank können wir am Getreide und den Früchten vor dem Altar sehen, was auf den Feldern und im Garten angebaut wird. Und bevor sich importierte Lebensmittel und Supermärkte durchsetzten, waren jene Gaben das Spiegelbild des Speiseplanes, wie er über Jahrhunderte bei der bäuerlichen Bevölkerung gültig war.

In Süddeutschland brachte er bis ins 20. Jahrhundert hinein wenig Abwechslung. Der Spruch „Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht“ hat hier durchaus seine Berechtigung, denn vor allem auf dem Lande wurde lange an Speisetraditionen festgehalten. Sind Städte für Neuerungen in der Esskultur durchaus aufgeschlossen, schätzen Landbewohner die Speisen, die sich über Jahrhunderte bewährt haben, und zeigen sich Veränderungen gegenüber erst einmal misstrauisch.

Hotzenwald, wo die Bewohner vorwiegend in der Heimindustrie arbeiteten und viele Mäuler zu stopfen hatten, wurde sie schnell überlebenswichtig.

Anerkennung blieb der Kartoffel lange verwehrt – zu sehr galt sie als „Arme-Leute-Essen“. Wer konnte, verzichtete zunächst und blieb bei den altbekannten Speisen – was den Siegeszug der Erdäpfel in die badische Küche aber nicht aufhielt.

Ganz anders sah es beim Kaffee aus, der als Luxusgut galt und von allen Bevölkerungsschichten liebend gerne angenommen wurde. Echter Kaffee war allerdings teuer, sodass auf den Bauernhöfen mit Malz oder Zichorie, in Kriegszeiten gar mit gerösteten Eicheln oder Gerste billiger Ersatzkaffee gebrüht wurde.

Fünfmal am Tag nahm man zum Essen Platz: zum Frühstück, z'Nieni, zum Mittag, z'Vieri und zum Nacht-

Was genau kam bei den badischen Bauern auf den Tisch? Vor allem Mehlspeisen bestimmten den Speisezettel. Sie waren nahrhaft, sättigend und günstig zugleich und ersetzten die teure Fleischkost, die man sich selten leisten konnte. Hergestellt wurden einerseits siedefeste Mehlteige, die in Wasser oder Fett zu fest geformten Mehlspeisen gegart wurden (Nudeln, Knöpfe, Stribele), und einfache flüssige Mehlkost in Form von Suppen und Breien andererseits. Am häufigsten rührte die Bäuerin im Suppentopf: Mehlsuppe wurde täglich zu den drei Hauptmahlzeiten aufgetischt, am Morgen und Abend war sie der Hauptbestandteil der Mahlzeit, zu Mittag die Vorspeise.

Geschmack bekam die Suppe meist nur durch Abschmelzen mit Rahm oder Schmalz, durch geröstete Zwiebeln oder Schnittlauch. Auf den Geschmack kam es in erster Linie aber auch nicht an: Hauptsache

und dieses so befreit noch zum Nieni- und Vieri-Vesper gereicht. Der Bauer selbst schnitt die Scheiben herunter, dazu gab es kräftige Beigaben wie Butter, Speck oder Bibiliskäs, gerne auch mal „Schlecks“, also Marmelade.

Hin und wieder gab es Brot in der eingebrockten Suppe, die dann gemeinsam ausgelöffelt wurde. Als Überreste des Backtages begehrte waren frische Datschkuchen mit Speck oder Obst. Der Helligkeitsgrad der Brote diente noch bis in unsere Zeit als Statussymbol: Wer die finanziellen Möglichkeiten hatte, mischte hellen Weizen in den Teig. Schwarzbrot galt als Nahrung der Armen, Weißbrot als die der Wohlhabenden. Darüber hinaus ist gerade das Brot eng mit Glauben und Brauchtum verbunden. Wir bitten Gott um „unser täglich Brot“, es hat seine Funktion im Abendmahl und ist Brauchspeise bei weite-