

Inhaltsverzeichnis

I) Beiträge zu Landwirtschaft, Kulturpflanzen und Landeskultur	5
Jürgen Knauss Aspekte zur Geschichte der Ernährung, Vorratshaltung und Konservierung	5
Wolfram Hennies Kartoffelanbau in der Prignitz	23
Jörg Hahnel Sachsen ein Kartoffelland?	32
Jörg Hahnel Wer hat den Kloß erfunden? – (k)eine wahre Geschichte	36
Jürgen Knauss Vom Zucker aus der Rübe	38
Wolfram Hennies Zuckerrübenanbau in der Prignitz	40
Jörg Hahnel Wie kam der Würfelzucker in den Tee?	44
Wolfram Hennies Die Kultur der Runkelrübe in der Prignitz	48
Jörg Hahnel Der Flachs – Oder wie man aus Stroh Gold spinnt.	52
Wolfram Hennies Flachsverarbeitung in der Prignitz	55
Jürgen Knauss und Cornelia Richter Süße aus der Natur – Von Honig, Zuckerrohr und Birkenzucker	94
Jürgen Knauss Der Weinbau – Geschichte, Mythen und Rebkultur	101
Jürgen Knauss Wein und Landschaft – Streifzüge zu Landeskultur und Geschichte des sächsischen Weinbaus	110

Jürgen Knauss Von Wasser, Saft und Limo	118
Jürgen Knauss „Von Türkentrunk und Tropentrunk“ – Kaffee, Tee und Kakao	122
Jürgen Knauss Die Milch macht's	124
Marcus Wunderlich Von Wasser, Bier und Milch – Aspekte der Rittergutswirtschaft in Blankenhain	129
Marcus Wunderlich Der Alltag zweier Scholaren auf dem Rittergut Blankenhain	137
II) Beiträge zur Agrargeographie und Landeskultur	146
Jürgen Knauss und Cornelia Richter Landschaftsraum und Landwirtschaft in Zypern	146
Jürgen Knauss und Cornelia Richter Landschaft, Landeskultur und Landwirtschaft im Levanteraum Israels und Palästinas	154
Jürgen Knauss Meere, Wüsten und Gebirge – Landschaften und Kulturräume zwischen Kleinasien, Levante und dem Roten Meer	166
Jürgen Knauss Malta – eine kleine Agrargeographie	172
Jürgen Knauss Vulkane, Canyons und Ruinen – geographisch interessante Naturphänomene und Kulturdenkmale, eine Auswahl	174
Autorenverzeichnis	202
Bildteil	203

I) Beiträge zu Landwirtschaft, Kulturpflanzen und Landeskultur

Jürgen Knauss

Aspekte zur Geschichte der Ernährung, Vorratshaltung und Konservierung

Die verschiedenen Ernährungsformen der heute lebenden Menschheit zeigen, dass der Mensch in der Lage ist, sich von sehr unterschiedlichen Produkten zu ernähren. Im Laufe seiner Evolution hat er ein großes Anpassungsvermögen bezüglich der von der Natur angebotenen Nahrungsmittel entwickelt. Dabei hat sich seine Ernährungsweise bzw. die seiner Vorfahren aufgrund einer Vielzahl von natürlichen und sozialen Einflussfaktoren gewandelt. Die ältesten Vorfahren des Menschen, die Ramapithecinen, ernährten sich vorwiegend von Blättern. Vor etwa 14 Millionen Jahren wurde die Kost um Kräuter, Wurzeln und Samen erweitert. Vor etwa 4 Millionen Jahren verzweigte sich der Stamm der Pflanzenfresser in die weiterhin überwiegend vegetarischen Australopithecinen und die Gattung Homo (Mensch), die sich als Sammler und Jäger zeitweise auch vorwiegend von tierischer Kost ernährte. Seit der vor ca. 40 000 Jahren beginnenden Phase der Einleitung des Zeitalters der Landwirtschaft überwog die pflanzliche Kost (nach Körber, 1981, S. 15). Dabei gab es im Laufe der Geschichte immer räumlich oder zeitlich bedingte Verschiebungen bis mithin zu Extremen, wie z. B. die Ernährung der Eskimo, die nahezu ausschließlich aus Fleisch besteht. Im anatomischen Vergleich mit der Tierwelt weisen Gebiss und Darmlänge des Menschen auf den Alles(Fr)Esser, während der menschliche Dickdarm typisches Kennzeichen eines Pflanzen(Fr)Essers ist. Auch andere Eigenschaften des menschlichen Körpers deuten darauf hin, dass eine gemischte, jedoch vorwiegend pflanzliche Kost als menschengemäße Ernährung angesehen werden kann.

Frühzeit bis Anfang 14. Jahrhundert

Die Besiedlung der mitteleuropäischen Landschaft, in der aufgrund klimatischer Entwicklungen offene Siedlungslandschaften so gut wie nicht vorkamen, erfolgte über die hochwasserfreien Bereiche der Bach- und Flusstäler. Somit bildete der Wald als vorherrschende natürliche Vegetation die wichtigste Grundlage der bäuerlichen Wirtschaft. Er diente als Weide- und Winterfutterfläche für die Wiederkäuer, als Mastplatz für die Schweine. Die dem Anbau von Kulturpflanzen dienenden Rodungsinseln inmitten der Wälder wurden nach der Ernte der Vergrasung, Verbuschung und Beweidung überlassen. Bevölkerungszuwachs und somit notwendig gewordener Siedlungsausbau führte im Mittelalter zu mehreren, mit immer umfangreicheren Rodungen verbundenen Siedlungsphasen, zunächst innerhalb der noch locker bebauten Siedlungen, später auch expansiv in unbewohnte oder dünnbesiedelte Räume hinein (Kolonisation). Die nach und nach reduzierten Waldflächen wurden durch Übernutzung, Überweidung, Verbiss besonders durch Schafe und Ziegen, Entnahme von Laub, Pflanzen und Bodenstücken als Einstreu für die zunehmende Stallwirtschaft, devastiert, in Hute- und Triftweiden oder als Rodungsfläche in echte Weiden

Konservieren durch Kälte

Schon sehr lange war bekannt, dass sich die Lebensmittel in einer möglichst kühlen Umgebung länger halten. Bis weit in das 20. Jh. hinein griff man deshalb bei der Kühlung von Lebensmitteln auf Natureis zurück. Dadurch war man aber abhängig von dem kalten Winterhalbjahr, in dem aus gefrorenen Teichen Eis geschnitten und in Eiskellern gelagert wurde. Dieses Verfahren wurde in großem Maßstab nur von Brauereien durchgeführt. Im Privathaushalt fand seit etwa 100 Jahren der Eiskasten (ein Vorläufer des Eisschranks) Verwendung. Dies war ein gut isolierter hölzerner Kasten, der mit Blech ausgeschlagen war. In einen speziell dafür vorgesehenen Teil wurde das Eis eingefüllt. Bei dem Eis handelte es sich um Natureis. Das künstlich erzeugte Stangeneis kam erst in Gebrauch, nachdem Carl von Linde 1874 die erste Eismaschine entwickelte, die Kunsteis produzierte. Dieses Kunsteis fand aber fast nur in Brauereien und einigen Stadthaushalten Verwendung. „Ein radikaler Wandel der Kühlmethoden im Haushalt wurde erst durch die flächendeckende und erschwingliche Versorgung der Häuser mit elektrischer Energie möglich“ (Thurnwald, 1991, S. 75). In der Zwischenkriegszeit konnte nämlich der Kühlschrank nach dem Absorber-Prinzip entwickelt werden. Die Kühlschränke auf der Basis des elektrischen Stroms fanden aber erst seit den 60er Jahren mit der Entwicklung der Kompressor-Kühlschränke eine allgemeine Verbreitung auch in den ländlichen Haushalten. „Die eigentliche Revolutionierung der Vorratshaltung bewirkte erst die Einführung des Tiefgefrierens, weil dadurch fast alles Essbare ohne wesentliche chemische Veränderung über Monate konserviert werden kann“ (Thurnwald, 1991, S. 75).

Die Vorratshaltung im ländlichen Haushalt war bis in die jüngste Vergangenheit von außerordentlicher Bedeutung. Bis zum Ende des 19. Jh. war sie sogar lebensnotwendig, wenn Mangelzeiten überbrückt werden mussten. Das Dörren, Pökeln und Räuchern sind die seit alters her verwendeten Methoden der Konservierung. Doch war ein entscheidender Faktor der Vorratshaltung die Aufbewahrung der Lebensmittel am richtigen Ort. Es bestand also eine Beziehung der Konservierungsmethode mit dem Ort der Lagerung. Die Ordnung dieser Lagerhaltung im ländlichen Haushalt hatte aber offenbar wenig mit den heutigen Vorstellungen einer „geordneten“ Vorratshaltung zu tun. Hermann Heidrich formulierte dies in seinem Aufsatz zur ländlichen Vorratshaltung, in dem er schrieb, dass man den Eindruck gewinnen konnte, „als sei der Vorrat über das ganze Haus verteilt gewesen“ (Heidrich, 1985, S. 80/81). Das 19. Jh. brachte dann mit seinen Erfindungen neue Methoden der Vorratshaltung auf den Markt. Das „Appertsche Verfahren“ fand seine große Verbreitung in den Produkten der Firma WECK, die Erfindung der Falzdose (1889) ermöglichte die Herstellung von billigen Dosenkonserven. Besonders hervorzuheben ist dann die Erfindung des Fleischextraktes durch Eindampfen von Fleisch. Daraus hervorgegangen sind die Brühwürfel des Schweizers Julius Maggi sowie die Erbswurst und die Fertigsuppen eines Karl Heinrich Knorr. Diese Palette der Erfindungen ebnete einer neu entstehenden Lebensmittelindustrie den Weg. In der privaten Vorratshaltung war es vor allem der Kühlschrank und später dann die Tiefkühltruhe, welche die Konservierung und Lagerung von Lebensmitteln revolutionierten. Heute ist der Griff zur Konservendose im Supermarkt oder auch in die Tiefkühltruhe zur Normalität geworden – und kaum jemand erahnt noch, welche Methoden der Vorratshaltung und Konservierung von Lebensmitteln in der Vergangenheit üblich waren. Doch, aufgeschreckt durch Lebensmittelskandale, wächst auch das

Abbildungen Zypern:



Bucht vom Felsen der Aphrodite (Foto J. Knauss)



Weinlese 1950er Jahre (Archiv J. Knauss)



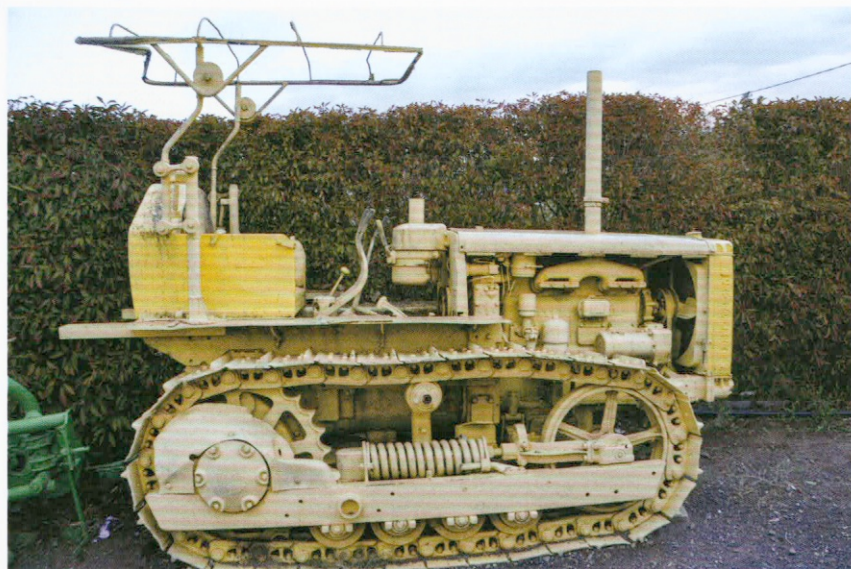
antike Ölpress (Foto J. Knauss)



Dreschschlitten mit Feuerstein (Foto J. Knauss)



Quelle (Foto J. Knauss)



Alte Caterpillarzugmaschine im Kibbutz (Foto J. Knauss)



Rinderstall im Kibbutz (Foto J. Knauss)