

16.2.12

Mit Schürze und Haube

Wie ich dem Artikel über den Vorsitzenden des Förderkreises in der Dr.-Hugo-Rosenthal-Oberschule entnehmen konnte, erwartet Herr Christoph unter anderem gespannt die Einweihung einer Lehrküche auf dem Hof der „Roten Schule“ in der Berliner Straße. Hier hatte es bereits in den 1930er-Jahren eine Schulküche gegeben.

In meiner Schulzeit von 1937 bis 1945 wurden die Mädchen in der 8. Klasse von Fräulein Röhe in dem Fach „Hauswirtschaft“ unterrichtet. In einem der spärlich erhellten Kellerräume zum Schulhof, durch einen Lichtschacht ermöglicht, war 1935 in einer der ersten Schulen eine Schulküche eingerichtet worden. Die Hohen Neuendorfer Volksschule galt im Umfeld als sehr progressiv.

Die Küche war mit vier oder fünf Herden und einer entsprechenden Anzahl von Arbeitstischen eingerichtet. Hier wurde in jeder Woche nach zuvor aufgeschriebenen Rezepten gekocht und gebacken. In einem angrenzenden kleineren Raum befand sich eine „Tafel“ (ein größerer Tisch), die nach den geltenden gesellschaftlichen Normen eingedeckt wurde. Wir „Schülerköche“ verspeisten hier dann unsere eigenen Gerichte oder Bäckereien – mit den geltenden Tischsitten.

Alle Mädchen waren beim Kochen oder Backen in sogenannte „vierköpfige Familien“ aufgeteilt, die dann gemeinsam ihre Gerichte herstellten und auch den Abwasch, die Säuberung der Geräte und des Raums und das Aufräumen nicht vergessen durften. Bei der Arbeit trugen alle eine Schürze und

eine Schutzhaube für die Haare.

Mein Unterricht in Hauswirtschaftslehre fiel in das Kriegsjahr 1944/45. Lebensmittel gab es schon lange auf Lebensmittelkarten. Ich erinnere mich, dass ich mit meiner Mitschülerin Ilse Fenske (jetzt Hoppe) in einer großen Pause zum Kolonialwarenhändler Heimbucher gehen musste. Nach behördlicher Genehmigung konnten wir die bestellten Waren für den Kochunterricht abholen. Ilse erinnert sich noch an ein „Plätzchenpaket“ an den im Krieg befindlichen Lehrer Spielberg.

Mein Rezeptheft aus der 8. Klasse und den Jahren 1944/45 habe ich fast 60 Jahre aufgehoben, bevor ich es dem Geschichtskreis überließ. Manchmal schaute ich mitunter lächelnd, aber auch angeregt hinein, wenn die Frage stand: „Was koche ich heute?“ Damals standen Rhabarberkompott, Grießflammerie, Spargelgemüse, Kohlrabieintopf, Vanilleplätzchen, Kartoffelklöße und weiteres auf dem Plan.

Wir waren alle mit Eifer und Spaß bei der Sache, wurde doch hier das Lernen mit praktischer Tätigkeit verbunden. Die Jungen unserer Klasse schauten oft neidisch vom Hof durch die niedrigen Fenster zu uns in die Schulküche. Trotz dieser grundsätzlichen Vorkenntnisse servierte ich in junger Ehe meinem Mann einmal grüne Bohnen, sämig gemacht mit „Puderzucker“ statt Mehl. Sein Kommentar: „Na, so doll kann es wohl mit dem Kochunterricht nicht gewesen sein!“

*Ursula Siebert,
Hohen Neuendorf*



Der Neubau auf dem Hof der „Roten Schule“.

FOTO: ROBERT ROESKE