



Mutters ganzer Stolz

Unser Haushalt

*in den 50er
und 60er Jahren*



Corinna Wodarz

Mutters ganzer Stolz

Unser Haushalt

*in den 50er
und 60er Jahren*

Bildnachweis

Private Bildgeber

Barbara Böhm, Witzenhausen: S. 28 u, 29 u, 50 li. u, 52 u

Susanne Hinsching, Nordhausen: S. 5 o, 7 re. o, 24 re. o, 32 u, 35 li. o, 57 re. o

Senta Wodarz, Höxter: S. 8 o, 9 o

Archive, Museen und Fotografen

50er-Jahre-Museum Büdingen: S. 6 re. o, 7 li. o, 19, 20 li. o, 23 li. o

Stadtarchiv Höxter: S. 10 o, 11 li. o, 40 o, 41, 44, 45 o

ullstein bild: S. 2, 10 u (hegemann), 11 u, 20 u (Gert Kreut-schmann), 4 o, 24 li. o, 25 li. o, 30, 30 li. o (Oskar Poss), 46 li. o (Hugo Schmidt-Luc), 57 li. o, 58 re. o (Oskar Poss)

Klaus Meier-Ude, Frankfurt am Main: S. 6 li. o

Presse-Bild Poss, Siegdorf: S. 39 li. o

Eugen Sauter, Ulm: S. 15, 29 o, 31 re. o, 49 li. o, 60–63

Alle weiteren Bilder entstammen dem Archiv der Autorin

Besuchen Sie das 50er-Jahre-Museum
in Büdingen mit seinen unzähligen Exponaten
aus einer spannenden Epoche:

50er-Jahre-Museum e.V.

Auf dem Damm 3

63654 Büdingen



Impressum

6. Auflage 2019

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen
Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Gestaltung und Satz: r2 | Ravenstein, Verden

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen • Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03/9 30 50 • www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-1615-1

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Küche ist zu allen Zeiten der zentrale Ort einer Wohnung gewesen. Kein anderes Zimmer war so bedeutend, wie das, in dem Speisen und Getränke aufbewahrt und zubereitet wurden. Es ist die Küche, in der technischer Fortschritt und gesellschaftliche Veränderungen einen besonders frühen und starken Ausdruck finden. Gleichzeitig ist die Küche immer ein Hort der Gemütlichkeit und der Beständigkeit geblieben. Auch emotional ist sie besonders wichtig. Ein Großteil unserer kindlichen Erinnerung spielt sich in ihr ab. Dort haben wir alle die Kuchenteigtöpfe ausgenascht, duftete es in der Adventszeit unwiderstehlich nach Plätzchen und haben wir am Küchentisch die ungeliebten Hausaufgaben mehr oder weniger widerwillig erledigt. Hier hat die Mutter Kinderkleidung genäht und Kindergeburtstagen ihren Höhepunkt verschafft. Wer nicht das Glück hatte, seinen Geburtstag im Sommer im Garten zu feiern, der hat am Küchentisch aufgeregt unter den neugierigen Blicken der Freunde die Geschenke ausgepackt und Wettessen veranstaltet. So beherbergt der Küchentisch für die meisten Menschen die schönsten Erinnerungen. Kleine Jungen haben an ihm ihre Boote und Modellflugzeuge gebaut, kleine Mädchen ihre Puppen gebadet, gefüttert und neu eingekleidet. Im hellen Licht der Deckenlampe wurden Gaumenfreuden erlebt und reifte die Erkenntnis, dass keiner so gut kocht wie Mutter. Wir haben aber auch ekeligen Spinat unter Schütteln hinuntergewürgt, weil er ja angeblich so gesund ist und mit Großeltern und Geschwistern „Mensch ärger' dich nicht“ gespielt, gelacht und geweint – und uns geärgert.

Auf dem Land blieb in den fünfziger Jahren zunächst erst noch alles beim Alten. Das tägliche Leben spielte sich in der Wohnküche ab, die im Winter oft der einzige geheizte Raum des Hauses war. Die „Gute Stube“ blieb besonderen Anlässen vorbehalten. Die Hausfrau nutzte die gute alte Reformküche aus der Vorkriegszeit. Eine eiserne Kochmaschine, ein Spülbecken an der Wand, ein Büffet, ein Tellerbord, Fliegenschrank und ein bisschen Stauraum bietende Einzelschränke gehör-

ten dazu. Gewaschen wurde einmal die Woche im großen Kessel. Das war eine mühselige, kräftezehrende Arbeit, die neben Rückenschmerzen rauhe, rissige Hände und zerstörte Frisuren hinterließ. Der Haushalt hielt die Hausfrau von morgens bis abends auf Trab und zehrte mit seinen körperlichen Anstrengungen alle Kräfte auf. Nur der Sonntag war frei, wenn man vom Kochen absieht.

Von der Stadt her aber wehte im Verlauf der 50er/60er Jahre ein anderer Wind. Da durch kriegsbedingte Zerstörungen viel Wohnraum neu geschaffen werden musste, waren die neuen Wohnungen nicht nur klein, sie mussten auch extrem gut genutzt werden. Die Küche in diesem neuen Wohntyp konnte dank Einbauschränken und maßnormierten Bauteilen aber optimaler genutzt werden.

Der große Wandel in der Bedeutung der Küche lag aber nicht nur in ihrem äußeren Erscheinungsbild und ihrer Nutzung, sondern in der unglaublichen technischen Revolution, die sich dort innerhalb weniger Jahre abspielte. Ein E-Herd oder Gasherd ersetzte die schwere, arbeitsaufwändige Kochmaschine, ein elektrischer Kühlschrank und eine Waschmaschine gehörten bald zur alltäglichen Ausstattung moderner Küchen. Abbezahlt wurde lange und auf Raten. Küchenmaschine, elektrische Kaffeemühle, Toaster, Bügeleisen, Staubsauger zogen in die Küche ein und machten sie zum modernsten und technisch innovativsten Raum der Wohnung. Ohne Strom ging in dieser modernen Welt fast nichts mehr. Hausarbeit, so versprach es die Werbung, machte dank dieser neuen fleißigen Helfer keine Mühe mehr, sie galt als Vergnügen. Denn schließlich, so hieß es weiter, schonten moderne Hilfsmittel den Rücken, die Hände und die Frisur der Hausfrau. Und sicherlich erleichterte die moderne Revolution in der Küche den Frauen, die es sich leisten konnten, die Arbeit enorm. Ob sie aber auch dem Klischee entsprachen, stets adrett und ausgeruht sein? Kino und die Werbung machten es vor: Kindern, Haustieren, Wäsche und weiteren Katastrophen zum Trotz, die Hausfrau in der Stadt ist die perfekte Dame!



Eine Frau, die nicht kochen kann? Undenkbar! Welcher Mann wäre dumm genug, die zu heiraten? Wer es nicht zu Hause lernt, der lernt es in der Hauswirtschaftsschule. Alles schaut gespannt. Ist der erste Braten in Eigenregie gelungen?

Erste Versuche der jungen Hausfrau am Küchenherd. Ob's dem Ehemann wohl geschmeckt hat?



Schonender und schneller gehts im Schnellkochtopf. Besser, komfortabler und moderner verspricht die neue Technik.



Drei Generationen in der Küche. Tipp-Kick – das war das Spiel für große und kleine Fußballfans. Nach dem überraschenden Gewinn der Fußballweltmeisterschaft 1954 ist jeder ein Helmut Rahn, Fritz Walter oder Sepp Herberger.

Kindergeburtstag – fünfzehn statt der statistisch berechneten drei Kinder, die verköstigt und unterhalten werden wollen. Alle warten gespannt, aber wohlgezogen, auf den Geburtstagskuchen. So etwas Leckeres gibt es nicht alle Tage.





Hübsche, kleine Regale lassen sich auch in der kleinsten Zimmerecke unterbringen. Darin und darauf finden nicht nur Toaster, Radio, Geschirr und die farbenfrohen Blechdosen Platz, sie schmücken auch. Viele Kleinigkeiten stehen auch auf den Küchenschränken, wo sie nicht so oft abgestaubt werden müssen, wie diejenigen in Sichthöhe. Leichte Drahtregale mit Holzböden bieten Platz für Obstmessersets, die unverzichtbare Maggiflasche, Geschirr, Gläser, Salz- und Pfefferstreuer, Saftkaraffen und vieles mehr.

Ein Gläschen Sekt in Ehren kann niemand verwehren.



Feiern macht Spaß. Mit der Schwester ...



Kohle-, Gas- oder E-Herd?



Nirosta-Spüle und E-Herd, Emailkochtöpfe, pfeifender Teekessel, ein Warmwasserbereiter und natürlich das gute, alte ATA – so sieht der Kern einer vorbildlichen Küche aus. Ordnung, Sauberkeit, Modernität – hier stimmt alles. Töpfe aus farbigem Email sind sehr beliebt. Aber Aluminium- und Edeltahltöpfe laufen ihnen mehr und mehr den Rang ab.



Der Umgang mit der Küchenhexe verlangte von der Hausfrau viel Erfahrung. Nicht nur das Anheizen war eine Kunst für sich, die darüber hinaus zeitraubend war. Durch die Befuerung mit Kohle und Holz entsteht eine unregelmäßige Wärme, die die Köchin in ihre Überlegungen von Temperatur und Backzeit einbauen muss. Wer ständig etwas Warmes will, der darf das Feuer nicht ausgehen lassen, um schnell etwas zaubern zu können. Dafür heizt die Küchenhexe die Küche gerade in der kalten Jahreszeit wie selbstverständlich mit. Wohlige Wärme verbreitend macht sie die Wohnküche erst zum angenehmsten Raum des Hauses.

Gas- und E-Herd heizen die Küche zwar nicht, dafür sind sie auf Knopfdruck bereit mit einer schnell und sicher zu regulierenden Wärme. Da viele Frauen sich daran erst gewöhnen müssen, werden Kochbücher mit den neuen Herden mitgeliefert, die bei der Umstellung der Garzeiten und Temperaturen helfen. So kann Gebäck beispielsweise in den Holz- oder Kohleherd erst eingesetzt werden, wenn die Röhre richtig vorgeheizt ist. Im Elektro- oder Gasherd kann man das Blech schon in die kalte Röhre schieben. Kohleherd oder Gasherd, das ist oft eine Glaubensfrage. Der Kühlschrank dagegen nicht. Der gilt schon bald als Muss.





Wer sich an elektrischen Kühlschrank, Herd, Staubsauger und Waschmaschine gewöhnt hat, der findet schnell Gefallen an der schnellen, kraftsparenden Wunderwelt der elektrischen Küchenhelfer. Der Braun Multipress aus den frühen 50er Jahren zaubert im Nu die schmackhaftesten Säfte und sieht auch noch gut aus.

Kann es selbst im fernen Jahr 2000 etwas moderneres als dieses Geschirr geben? Der Designer würde das vehement verneinen. Kein Wunder, dass die Porzellanmanufaktur Arzberg dieses Service selbstbewusst „Form 2000“ nennt. Einige Jahre später bringt dieselbe Porzellanmanufaktur ein noch moderneres Design auf den Markt und nennt es Form „2050“.



Der Kittel schützt die gute Kleidung vor Verschmutzung. Während die Jugend erschöpft von der Arbeit zusammensitzt und sich unterhält, sind es die Groß- und Schwiegermütter, die die Küche machen.



Kaffee- und Teedosen sind nicht nur praktisch, sondern auch schön. Die Hersteller überbieten sich in der aufwändigen, dekorativen Gestaltung der Blechdosen.



Modernes Waschen will gelernt sein



Da wird hitzig gestritten. Kann die Waschmaschine nicht explodieren? – Auf gar keinen Fall. – Aber die wäscht doch bestimmt nicht so sauber wie Waschbrett und erfahrene Hausfrauenhände. Und wird die Wäsche nicht zu stark abgenutzt? – Nein, nein, nein! Und sehen Sie sich doch an, mit ihrem Kopftuch und der Schütze! Der Rücken schmerzt, die Frisur ist hinüber! Ich dagegen erledige die gleiche Arbeit und bin trotzdem chic angezogen!



Gerade der Verkauf der elektrischen Waschmaschine läuft zunächst schleppend. Waschmaschinenvorführungen und kleine, gestellte Szenen erheitern das Publikum und überzeugen spielerisch von den Vorteilen der neuen Technik.



Waschbrett und Waschstampfer haben ausgedient

Da sind all die kostbaren – und teuren – Neuheiten. Der Waschautomat, die Wäscheschleuder, Mangel, Kühlschränke und Gefriertruhen. Aber hält das alles, was es verspricht? Und dann die vielen Raten! Jeder weiß doch, was etwas taugt, kostet auch. Miele bürgt für Qualität und Unverwüstlichkeit.



Hier darf Klein Hilde mitanfassen. So kinderleicht ist der Gebrauch. Was ist es sonst für ein Kampf, Spinat in das Kind zu bekommen! Und nun das: Selbst gesunde Frischsäfte schmecken nicht nur, die Zubereitung ist auch noch ein Spaß.

Frauen und Technik? In der Küche funktioniert's!



Vielzweckmöbel und Multifunktionsgeräte sind „in“. Küchenmaschinen können Milchshakes, Saucen, Säfte, Backwaren und Cocktails zubereiten. So ein Mixer ist eine Vielzweckwaffe. Man kann damit Kaffee mahlen, rühren, kneten, schnetzeln, pressen und einen Fleischwolf anschließen. Die technischen Möglichkeiten scheinen unerschöpflich. Wenn nur das Saubermachen nicht so eine Qual wäre. Manches Gerät wird deshalb nur selten benutzt. Der Piccolo von Elektro As ist so ein wahres Funktionswunder. Der Tausendsassa kann Entsaften und Schnetzeln.

Auch Männer lernen kochen



Abschmecken konnte Karl-Heinz schon immer. Doch der Blick verrät noch leichte Skepsis im Wissen um die anderen Arbeiten.



Bewährungsprobe zu Hause. Im Kurs war es doch viel lustiger und entspannter, als unter den argwöhnischen Augen der Ehefrau.

Selbst ist der Mann





Und da sind sie: Lustig und vergnügt, während die Hausfrau in der Küche schafft. Tonnenweise Schnittchen und Häppchen hat sie angefertigt und endlich abgekämpft serviert, als wäre das alles nichts. Denn auch wenn sich die Tische unter ihrer schmackhaften Last biegen, am Ende wird die Hausfrau bescheiden sagen, dass das gar keine Mühe war. Sie wird gerne Rezepte austauschen und genau beobachten, wieviel jeder isst, um zu sehen, ob es schmeckt. Und wenn einer nur ein Stück Kuchen isst, wird sie mit freundlichem Nachdruck ein zweites und drittes anbieten, bis der Gast sich geschlagen gibt.

Schnittchen oder Häppchen?

Kaltes Büffet zum Polterabend. Nudelsalat, Schnittchen, gefüllte Eier, Käseigel und Schwarzweißschnitten gehören dazu. Viel Arbeit? Nein, nein, wehrt die bescheidene Hausfrau ab. Das sind doch nur Kleinigkeiten. Dabei hat sie dafür Stunden in der Küche gestanden.

Die Großfamilie beisammen



Zu Ostern werden die Eier aus eigener Produktion im Farbbad auf dem Herd gefärbt. Rot, Gelb und Blau sind die beliebtesten Farben. Ob sie noch weiter dekoriert werden? Für die Großfamilie mit Großeltern, Eltern, Onkel und Tanten und den Kindern, dazu vielleicht noch die Helfer, da kommen schon viele Eier zusammen, die am nächsten Tag versteckt werden.

Anders als in der hektischen Stadt ist auf dem Lande die Familie noch zusammen am Esstisch. Hmm, das schmeckt, wie man sieht, allen. Reisbrei mit Kompott, da sollen die Kleinen wohl strahlen. Morgen gibt es dafür Gemüsesuppe oder Spinat wegen der Vitamine, da wird weniger Begeisterung aufkommen.



Verschenken Sie Kindheits- und Jugenderinnerungen...

Das ganz persönliche Geschenkbuch
„WIR vom Jahrgang“

ist erhältlich für alle Jahrgänge ab

1921

Die Reihe wird fortgesetzt.



Die Jahrgangsbände
gibt es auch als Ausgabe
„Aufgewachsen in der DDR“.

Geschrieben von Autoren, die
selbst im jeweiligen Jahr geboren
wurden und ihre Kindheit und Jugend
in der DDR verbracht haben.

Erhältlich für alle Jahrgänge von

1935 bis 1989



Die Stadt, in der wir aufgewachsen sind,

ist so ganz anders als alle Städte dieser Welt ...

Die neue Buchreihe **„Aufgewachsen in ...“**
– ein Geschenk für alle, die sich gerne an
die Kindheit und Jugend in ihrer Stadt erinnern.

Für Berlin, Bremen, Chemnitz, Dresden, ...
... und viele andere Städte in Deutschland!
Für verschiedene Dekaden 40er & 50er,
60er & 70er ... erhältlich.

Unsere Bücher erhalten Sie im Buchhandel
vor Ort oder direkt bei uns:

Wartberg-Verlag GmbH

Im Wiesental 1, 34281 Gudensberg-Gleichen,

Tel.: 05603/93 05-0, Fax: 05603/93 05-28

E-Mail: info@wartberg-verlag.de

Online-Shop: www.wartberg-verlag.de





Unser Haushalt

in den 50er
und 60er Jahren

Die Hausfrau soll es leichter haben! Unter diesem Motto träumten Frauen von einem Waschautomat und einer Wäscheschleuder von AEG, einem Mixer – besonders beliebt war der Piccolo von Elektro As – oder einem modernen Kühlschrank, wie er im Neckermann-Katalog angeboten wurde.

Alles wurde moderner, damals als es aufwärts ging! Und für uns Kinder war und blieb der Küchentisch der Mittelpunkt der Welt. In der Küche machten wir unsere Hausaufgaben, bauten Modellflugzeuge oder fütterten unsere Puppen. Waren auch die Winter kalt, in der Küche war es stets warm und roch so gut. Erinnern wir uns an die Zeit, als der Haushalt Mutters ganzer Stolz war und die Küche der heimelige Ort für die ganze Familie!

ISBN 978-3-8313-1615-1



9 783831 316151

€ 6,95 [D]

W