



## Bunter kulinarischer Wortschatz

**Fast vergessen (48):** Von der Manta-Platte über die Panzerschokolade bis zum Nonnen-Pippi und der Grünen Tante sowie der Lippischen Palme (Teil 2)

Neue Westfälische 11. August 2018

von Joachim Wibbing



Während die erste früher „Nonnen-Pippi“ genannt wurde (und heute mit Popcorn serviert wird), hieß Erbsensuppe gerne auch „Grüne Tante“ – nach einer Handwaschpaste aus Bielefeld. Ein Seitenhieb auf den Geschmack?  
Fotos: Julia Uehren/Istock

**Bielefeld.** In der vorherigen Folge standen die „Butter-Bieschen“, ein früher bekanntes Bielefelder Gebäck, und die „Oldenburger Ananas“ im Mittel-

punkt. Nun geht es weiter mit volksmundlichen Bezeichnungen für Essen und Lebensmittel.

### **„PANZER- ODER HAUSFRAUENSCHOKOLADE“**

In Deutschland wurde ab 1934 in den Berliner Temmler-Werken an einem Verfahren zur Herstellung eines Methamphetamins geforscht. Im Oktober 1937 konnte es patentiert werden. Anschließend wurde das Methamphetamin unter der Marke Pervitin in den Handel gebracht. Es sollte zu einem Nahrungsergänzungsmittel im 2. Weltkrieg avancieren. Insbesondere während der Blitzkriege gegen Polen und Frankreich 1939/40 fand Methamphetamin millionenfache Verwendung. Unter den Spitznamen „Panzerschokolade“, „Stuka-Tabletten“, „Hermann-Göring-Pillen“ und „Fliegermarzipan“ diente das Mittel zur Dämpfung des Angstgefühls sowie zur Steigerung der Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit bei Soldaten, Fahrzeugführern und Piloten. In der Zeit von April bis Juni 1940 bezog die Wehrmacht mehr als 35 Millionen Tabletten. Auch mit Pervitin versetzte Pralinen, sogenannte „Hausfrauenschokolade“, waren erhältlich. Das Methamphetamin ist heute als stark süchtig machende Droge „Crystal Meth“ bekannt.



Röhrchen „Pervitin“

### **„NONNEN-PIPPI“ UND „GRÜNE TANTE“**

Viele, die in der Zeit nach dem 2. Weltkrieg noch Kinder waren, erinnern sich in erster Linie an Kälte und Hunger. Einzig ein Schwerstarbeiter erhielt in der damaligen Zeit Lebensmittelkarten, die halbwegs ausreichten, um eine Familie mit Kindern zu ernähren. Bald setzten die Care-Pakete aus Übersee ein und linderten die Not. Recht zuverlässig erhielten die Kinder die Schulspeisungen. Dabei wurde aus einem hellen Pulver „Milchsuppe“ gekocht, aus einem gelben Pulver „Mais- oder Soyasuppe“, aus einem dunklen Pulver „Schokoladensuppe“ und aus einem grünen Pulver „Erbsensuppe“. Die Schüler hatten dabei ihre eigene Interpretation: sie sprachen bei der Maissuppe von „Nonnen-Pippi“ und bei der Erbsensuppe von „Grüner Tante“. Letzteres war eigentlich der Markenname einer hochkonzentrierten Handwaschpaste. Die Suppen waren offenbar nicht allzu wohlschmeckend, aber sie waren warm und machten satt. Später konnten die Mütter ihren Kindern auch wieder Pausenbrote belegt mit Wurst oder Käse mitgeben. Wenn diese nicht verzehrt wurden, waren sie „quasi über Nacht“ zu „Hasenbrot“ geworden – so hießen sie dann in Bielefeld.

## **LECKERES ESSEN IM „WIRTSCHAFTSWUNDER“**

Die Zeiten nach 1950 werden oftmals als „Wirtschaftswunderjahre“ bezeichnet. Es entwickelte sich die „Fresswelle“ – nach entbehrungsreichen Zeiten standen nun wieder genügend Lebensmittel zur Verfügung. So machen sich die Deutschen und auch die Bielefelder einen gemütlichen Abend mit „Kalter Ente“, „Käse-Igel“, „Russischen Eiern“ oder auch „Armen Rittern“. Für die „Kalte Ente“ benötigte man ein Bowlengefäß. Zitronen wurden heiß gewaschen, trocken gerieben und die Schale spiralförmig abgeschält. Danach presste man sie aus. Der Zitronensaft, etwas Zucker und Vanillin-Zucker wurden im Bowlengefäß verrührt, schließlich Wein dazu gegossen und die Zitronenschale hinzugefügt. Zugedeckt musste die „Kalte Ente“ dann im Kühlschrank knapp zwei Stunden ziehen. Schließlich wurde der Bowlenansatz mit Sekt und Mineralwasser aufgefüllt und nach Wunsch mit Eiswürfeln serviert. Für den „Käse-Igel“ benötigte man lange Zahnstocher. Ein halber Spitzkohl diente als Igelkörper. Aus einer Orange, einer kleinen Tomate und zwei schwarzen Oliven wurde das Gesicht gestaltet. Käse wurde in Würfel geschnitten und versehen mit Honigmelone-Kugeln, Tomaten, Weintrauben, Cornichons und Mandarinen mit den Zahnstochern auf dem Kohl befestigt. Bei „Russischen Eiern“, die gekocht waren, nahm man das gestockte Eigelb heraus, vermischte es mit Mayonnaise und füllte es wieder in die Ei-Hälften. Dekoriert wurde mit Kaviar oder „falschem Kaviar“ vom Seehasen. Bei „armen Rittern“ tauchte man Weißbrot in aufgequirltes Ei und backte sie in einer Pfanne mit Fett aus. Vielen wird aus der Kindheit noch die „Hundeschnauze“ oder auch „Kalte Schnauze“ bekannt sein. Dabei wird aus Kokosfett, Zucker und Kakao eine Masse angerührt und mit geschichteten Butterkeksen angerichtet – in einer länglichen Kuchenform. Aufgeschnitten in Streifen mit einer Tasse Milch: eine hochkalorische Köstlichkeit für Kinder.

## **WEITERE KURIOSITÄTEN WIE DIE „LIPPISCHE PALME“**

Die „Lippische Palme“, der Grün- oder auch Braunkohl, benötigte Frost, um seinen vollen Geschmack im Kochtopf zu entfalten – insofern ein typisches Wintergericht. Im Sommer erfreute sich die kalte „Plundermilch“, saure Milch, mit Schwarzbrot als besondere Erfrischung einer großen Beliebtheit. Auch das liebe Vieh musste versorgt werden: in den 30er Jahren – so erinnern sich noch Zeitzeugen – erhielt es das sogenannte „Ballerkorn“ in Schildesche und Umgebung. Dabei handelte es sich um eine Bohnenart, die viel pflanzliches Eiweiß enthielt. Um es für die Tiere verwertbar zu machen,



Ballerkorn: Auch in Gieselmanns Mühle hinter der Westerfeldstraße 169 wurde das „Ballerkorn“ gemahlen. Foto: Wolfgang Rudolf

wurden diese Bohnen in einer Mühle gemahlen. Bei diesem Prozess platzten sie mit einem lauten Knall auf, sie „ballerten“. Ende der 1980er

und Anfang der 1990er Jahre avancierte der Opel Manta zum Kultauto und sein Fahrer zur Kultperson. Als Leibspeise wurde an der Imbissbude die „Mantaplatte“ bestellt – eine Pommes mit Mayo oder Ketchup und Currywurst.

Auch ein Kultgut: Die Mantaplatte, sogar Deluxe. Foto: Wibbing

Manta Platte <sup>2,4,9</sup> .....	4,90
Currywurst, Pommes mit Mayo oder Ketchup	
Manta Platte Deluxe <sup>2,4,9</sup> .....	6,90
Doppelte Currywurst, Pommes Mayo od. Ketchup	



**„Akzente“**

»Ich finde es sehr gut, dass manches Restaurant sich wieder auf lokale Küche besinnt – oder internationalen Gerichten einen heimischen Akzent gibt.« *Wilfried Joh. Schacker*