Kulinarische Zeitreise mit esserwissen.at

Seit wann gibt es in Österreich Backpulver? Wie wurde vor über 100 Jahren Geschirr gespült? Warum wurden in den 70er-Jahren Joghurtprodukte zunehmend beliebter? Diesen und vielen weiteren Fragen sind die Esserwisser nachgegangen und zeigen auf ihrer Homepage, wie sich die Landwirtschaft, die Verarbeitung der Lebensmittel und unsere Ernährung im Laufe der Jahre verändert haben.

Warum wurden in 70er Jahren Joghurtprodukte zunehmend beliebter?(©AIZ/Erhardt)

Auf der Homepage www.esserwissen.at ist die kulinarische Zeitreise mit Beginn im Jahr 1880 anschaulich dargestellt. Aus Sicht von Bäuerinnen, Landwirten und Ernährungswissenschaftler:innen werden die Jahrzehnte bis heute beleuchtet und die prägendsten Entwicklungen aufgezeigt: Die Zeitreise startet, als Österreich noch eine Monarchie war, und zeigt den beschwerlichen Weg zur selbstversorgten Republik.

Zwei Weltkriege, magere Jahre bis zum Aufschwung und der Beitritt zur EU bringen weitere Veränderungen in der Lebensmittelversorgung. Im Laufe der Zeit hat es durch Innovationen und Krisen ein Umdenken der Bevölkerung und zum Ende mehr Bewusstsein für Gesundheit und Umwelt gegeben.

Kurze Zeitraffervideos mit Bildergalerien aus jedem Jahrzehnt geben dazu tiefe Einblicke in das Leben der damaligen Zeit. Wer sich noch mehr in diese hineinfühlen möchte, findet zu jedem Jahrzehnt ein typisches Gericht und Rezepte, wie Schmalzknödel, Dinkelrisotto oder Sterz.

Spannende Entwicklungen:

Ab 1910 vereinfachten Teebeutel und Kaffeefilter die Zubereitung der Heißgetränke.
Das Budget für Essen hat sich stark verändert. In den 1920er-Jahren gaben die Menschen 55% ihres Einkommens für Nahrungsmittel aus, 2015 waren es 13%.

Die Lagerung der Lebensmittel wurde mit der Einführung von Kühlschränken in den 50er-Jahren vereinfacht.
Weitere Entwicklungen und Neuerungen in der Geschichte des Essens gibt es unter **www.esserwissen.at/ernaehrungswissen/geschichte-des-essens** nachzulesen.

Pädagogisch zusammengestellte

Informationen

"Was wir heute essen, unterscheidet sich großteils stark von den Gerichten, die unsere Urgroßeltern gekocht und verspeist haben. Während diese einfache und energiereiche Gerichte mit wenigen Zutaten aßen, kamen durch den technischen Fortschritt und die Globalisierung immer neue Lebensmittel, Speisen und auch Essgewohnheiten nach Österreich. Mit der Geschichte des Essens wollen wir zeigen, welche Herausforderungen die Menschen zu meistern hatten, wie sich die bäuerliche Arbeit verändert und wie sich die Speisen und auch die Ausstattung der Küche gewandelt haben", erklärt Esserwissen-Projektleiterin Katrin Fischer, Landwirtschaftskammer Oberösterreich.

"Vor allem für Pädagog:innen sollen die gesammelten Informationen eine gute Quelle bieten, um den Geschichtsunterricht mit zusätzlichen Fakten aufzulockern. Mit der Geschichte des Essens wollen wir diesen ein zusätzliches Spezialangebot im Rahmen des Bildungsclusters bereitstellen", ergänzt Sonja Reinl, Projektleiterin des Bildungsclusters "Dialog mit der Gesellschaft".

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at