

Die Natural Währung

Originaltext von Stefan Schmid

An die Lebensmittelmarken, wenn man in eines der



Geschäfte im Dorf zum Einkaufen ging, konnten wir Kinder uns nur langsam gewöhnen.

Man musste aufpassen, dass einem nicht zu viel Marken abgeschnitten wurden, sonst hätte es für manche Dinge bis zum

Monatsende nicht mehr gereicht. Obwohl Selbstversorger im Jahr ein Schwein schlachten durften, standen ihnen auch Fleischmarken zu.

Mein Vater hat zu den 21 Tagwerk landwirtschaftlichen Grund, noch einige Tagwerk dazu gepachtet.

So konnte man eine oder auch zwei Kühe mehr halten.

Es waren beschwerliche Grundstücke, die fast immer mit der Hand gemäht werden mussten. Im Frühjahr und Herbst hat man sie meistens abgehütet.

So hatte man bei uns jahrelang den Zieglerberg, der dem Studienrat Fritz Müller (ein geborener Siebnacher) gehörte, in Pacht.

Nach der Lebensmittelrationierung kam er mit seiner Frau sofort auf die Idee, den Pachtschilling in Naturalien einzufordern. Sie schickten auf jedes Wochenende einen

Wunschzettel, was man ihnen zum Beispiel vom Metzger bringen muss.

Am Samstagnachmittag kam die Metzgerei Blochum aus Ettringen nach Siebnach und verkaufte in der Waschküche von der Kreuzwirtschaft Fleisch- und Wurstwaren.

Oft musste ich eine, manchmal auch zwei Stunden anstehen und anschließend trug ich die Sachen meist zu Fuß zum Zieglerberg, wo der Studienrat 1938 ein Wochenendhaus gebaut hatte, in dem er die Ferien verbrachte.

Da ich, später musste auch manchmal mein Bruder diesen Weg machen, nie ein Trinkgeld bekamen, haben wir uns immer aus dem Korb an der besten Wurst schadlos gehalten.

Da er außerhalb der Ferienzeiten in Frankfurt arbeitete und wohnte, kam er auf die Idee uns kleinere Schachteln und größere Kartons mit Paketpapier, Paketschnur und fertigen Aufklebeadressen zu schicken.

Seine damalige Anschrift war:

Herrn Fritz Müller, Studienrat, Baurat und Dipl. Ing. Frankfurt a. Main, Baustraße 17.

Je länger der Krieg andauerte, umso länger dauerte der Postweg und die Lebensmittel kamen halb verdorben an.

www.ettringen.info