

Unser guter, alter Küchenherd

Meist mit Holz befeuert und für viele Zwecke dienlich – Liebe Erinnerungen

Als nach dem letzten Weltkrieg die Heizung ihren Siegeszug antrat, verschwand er immer mehr, der gute, alte Küchenherd. Noch für unsere Großeltern war er der Mittelpunkt der Wohnung. Auf ihm wurde die tägliche Mahlzeit zubereitet. Oft backte man auch im Backofen den Sonntagskuchen. Zur Winterzeit briet man in ihm, wenn nicht gerade Holz zum Trocknen darin gestapelt war, Äpfel, deren Duft sich im ganzen Haus verbreitete.

Ein besonderes Erlebnis war jedesmal das Waffelnbacken. Dann nahm man die Ringe auf der Herdplatte heraus und setzte das gußeiserne Waffeleisen, das man um seine waagerechte Achse drehen konnte, hinein. In jedem Haus hatte man ein solches Waffeleisen, oft sogar mit eingepprägtem Backrezept.

Im Herdfeuer erhitzte man auch die Eisenbolzen für das Bügeleisen. Außerdem sorgte ein in die Herdplatte eingelassener Wasserkessel ständig für heißes Wasser.

An der umlaufenden Herdstange wurden nasse Tücher und im Winter nasse Wollsachen getrocknet. Im Herbst hingen über dem Herd, auf einer Schnur aufgezogen, die Apfel- und Birnenringe zum Trocknen, was aber auch im Backofen geschehen konnte.

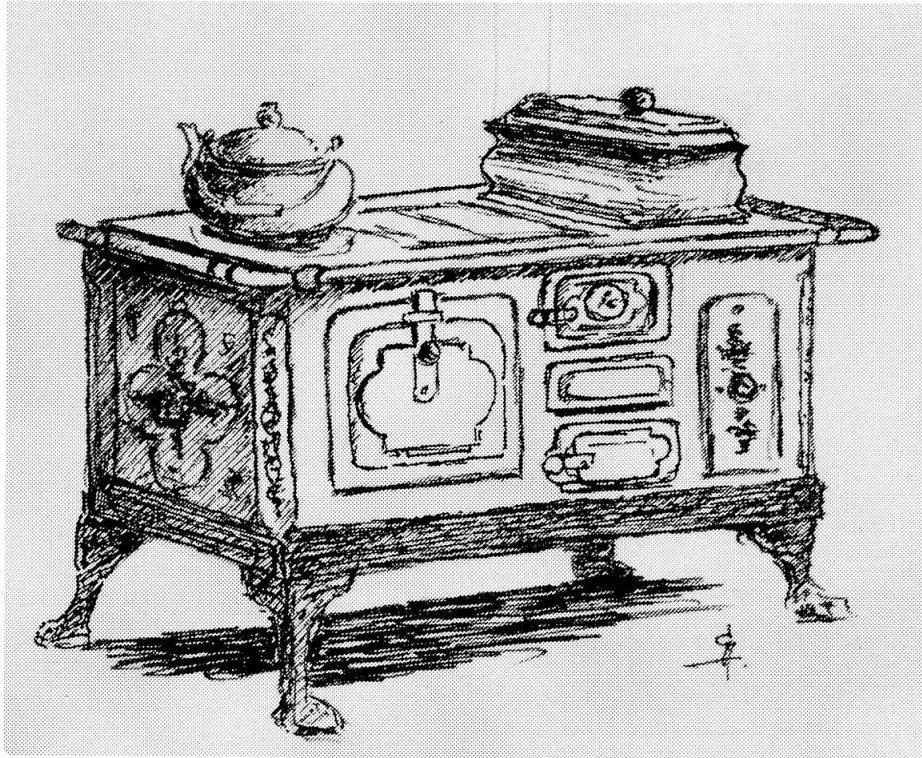
An den langen Winterabenden versammelte sich die ganze Familie um den Herd. Dann wurden Geschichten erzählt, und so manche Begebenheiten und Erlebnisse von früher erstanden wieder neu. Dabei wurde auch gesungen. Die Kinder summten mit und schauten dem roten Lichtspiel zu, das die Flammen durch die kleine Öffnung in der Herdplatte hervorzauberten, oder man lauschte einfach auf das Knistern und Prasseln des Herdfeuers. Man kannte noch das Abschalten von des Tages Arbeit, das Ausspannen am häuslichen Herd.

Oft kam es vor, daß die Herdplatte rotglühend wurde, weil man zuviel „aufgelegt“ hatte. Dann wurde die Luftzufuhr gedrosselt, indem man die Klappe unterhalb der Feuerstelle zumachte oder den Schieber im Ofenrohr ein Stück hineinschob.

Der Herd war ein Schmuckstück der Wohnung. Die verschiedenen Ausführungen gaben davon Zeugnis: einfache, grün oder weiß emaillierte, mit verchromten oder vernickelten Beschlägen, mit einfachen oder verzierten Füßen.

Damit der Herd seine „Brennkraft“ behielt, mußte von Zeit zu Zeit der Ruß entfernt werden. Um an den Durchzug zu kommen, wurde eine weitere größere Platte abgenommen.

Sollte der Herd sein gutes Aussehen behalten, bedurfte er ständiger Pflege. Das Herdputzen ging in der Familie reihum. Man nahm in den meisten Fällen



Ein Küchenherd, wie ihn der Zeichner Georg Heimann aus Netphen sah.

Schmirgelpapier, aber Asche und Spucke taten es auch. Später gab es eine grüne Paste, mit der man die Herdplatte bestrich, ehe man sie blank rieb. Die Herdlappen wurden bald steif wie ein Brett von der Hitze und der Putzpaste, denn der Herd mußte warm sein, dann ging's am besten. Mit einem weichen Lappen wurde die Herdplatte nachpoliert. Alles erforderte viel Kraft und Ausdauer. Zum Schluß blitzte und blinkte sie, zum Stolz der Hausfrau.

Unsere heutigen Elektro- und Gasherde haben unbestritten ihre Vorteile, aber engere Beziehungen – wie zum alten Küchenherd – haben wir nicht mehr zu ihnen. Sie sind lediglich ein Gerät, ein Objekt. Fortschritt und Wirtschaftswachstum haben auch hier ihren Tribut gefordert.

Der gute, alte Küchenherd hat ausgedient, er gehört der Vergangenheit an, oder?

H. Kronshage

Unser Heimatland 1982
Heimatverlag Vorländer