

Andere Kulturen



Leben ohne Kühlschranks

Jahrhunderte lang waren die Menschen überall auf der Welt auf Konservierungsmethoden wie Salzen, Zuckern, Räuchern oder Trocknen angewiesen.

- Fleisch konnte nur gepökelt oder geräuchert aufbewahrt werden.
- In der Antike herrschte im Mittelmeerraum ein reger Handel mit den Luxusgütern Eis und Schnee. Die Leute waren bereit, dafür ein Vermögen auszugeben. Oft war das Eis teurer als der damit gekühlte Wein.
- Die Idee, Nahrungsmittel gefrieren zu lassen und damit länger haltbar zu machen, gab es schon früh. Man wusste nur nicht wie.
- Um ca. 1920 beobachtete ein Amerikaner wie Eskimos ihr Fleisch haltbar machten und erfand 1924 das Schockgefrieren. So konnte Fleisch ohne Qualitätsverlust lange haltbar gemacht werden.

Andere Kulturen



Inuit/Eskimos

- Eskimo ist indianisch und heisst „Esser von rohem Fleisch“.
- Die Selbstbezeichnung der Eskimos, die meist Mensch bedeutet, lautet in Grönland Inuit.
- Die Inuit waren Jäger und mussten früher alles jagen, was sie assen. Jeden Tag stand Fleisch auf dem Speiseplan, manchmal auch Fisch oder Vögel.
- Das Fleisch wurde gekocht, geräuchert, getrocknet oder gefroren und oft auch roh gegessen, weil es kein Holz zum Kochen gab.
- Die Inuit mussten Robbentran in einer Tranlampe aus Speckstein verbrennen. Darüber wurde dann gekocht.



Bild: unaantropologaenlaluna.blogspot.com

Andere Kulturen



- Auch das Heizmaterial musste also zuerst gejagt werden. Über den kleinen Flammen dauerte es lange, bis das Fleisch gar gekocht war.
- Die Arktis ist wie ein riesengrosser Kühlschrank, in dem man das Fleisch nur an die Hauswand hängen muss.
- Meist gab es aber gar nicht viel Fleisch zur Aufbewahrung. Eine Robbe war schnell gegessen, weil vom Fleisch auch noch die Schlittenhunde ernährt werden mussten.
- Wenn lange nichts gejagt worden war, mussten zuerst die Schlittenhunde gegessen werden, um nicht zu verhungern, bis man zum Schluss nur noch an den Fellstiefeln kauen konnte, um sich ein Essen vorzustellen.



Bild: Inuitslarsern.wikispaces.com

Andere Kulturen



Aboriginal People/Aborigines

- Australische Ureinwohner
- nomadische Sammler und Jäger



Bild: people.howstuffworks.com

- Sie lebten in Gruppen von etwa drei Dutzend Leuten und wanderten ununterbrochen von Gegend zu Gegend auf der Suche nach Nahrung in der unwirtlichen Wüste.
- Die Aborigines im Outback leben seit Jahrtausenden ausschliesslich von dem, was ihnen die Natur zu Verfügung stellt.

Andere Kulturen



- Bis zur Besiedlung durch die “Weissen” kannten die Ureinwohner keine kultivierten Pflanzen und auch keine Haustiere.
- Sie sammelten Baumfrüchte, Knollen, Wurzeln und Larven. Die Tiere, die in ganz Australien vorkommen, wie Kängurus und Emus, wurden gejagt. Ebenso wurden Fische gefangen. Beides diente als Nahrung.
- Das Jagen war die Aufgabe der erwachsenen Männer. Jeden Tag verliessen die Männer die Gruppe, um Tiere zu finden. Meist fingen sie kleine Tiere, die sofort verspeist wurden.



Andere Kulturen



- Wenn der Boden und die Umgebung eines Lagerplatzes keine Nahrung mehr hergaben, dann zogen die Aboriginal People weiter zu einem anderen Platz, an dem sie so lange lebten, bis auch da die Nahrungsreserven ausgeschöpft waren.
- Sie zogen im Land umher, da sie die Notwendigkeit nicht sahen, den Boden zu bearbeiten und zu bestellen. Somit legten sie auch keine Nahrung vorrätig an.



Bild: geo.de

Andere Kulturen



Mittelalter

- Die Möglichkeiten zur Konservierung und Lagerung von Lebensmitteln und somit zur Vorratshaltung waren begrenzt.
- Feuchte Räume bildeten einen perfekten Nährboden für Pilze. Diese befielen dann auch in kürzester Zeit die Lebensmittel.
- Um Lebensmittel zumindest für einige Zeit haltbar zu machen, wurden sie entweder gekocht, getrocknet oder geräuchert.
- Das Räuchern geschah über dem offenen Kamin. Oft hing das Fleisch dort jahrelang und wurde dadurch ungeniessbar.
- Die Möglichkeiten zur Haltbarmachung von Lebensmitteln waren sehr gering. Dadurch verdarben die Lebensmittel schneller und es entstanden Krankheiten und sogar Seuchen.



Bild: reismagazin.holidayautos.de