

Klaus Henseler

Der Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen

mit vielen, vielen Anmerkungen und Abschweifungen

2-2023

Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkung

Die Anfänge

1492 »Columbus kam und fand das Ei«

Die Kartoffel in Südamerika

Das Klima und der europäische Hunger

Die Kartoffel kommt nach Europa

Die Aufklärungszeit der Kartoffel

Im Vogtland, in Bayern, Sachsen und Thüringen

Im Südwesten Deutschlands

In Norddeutschland und im Süden Dänemarks

Jordpårøn und jarðapli, maaomene und Potet

»Die Kartoffel ist aus dem Körper der Sünderin«

Bei den Flamen und in Flandern

Vive la pomme de terre

Auf den britischen Inseln

Die Kartoffel kommt nach Amerika

A.E.I.O.U.

Cherdäpfel

Die Bauern und die Kartoffel in Preußen

Die Soldaten und die Ökonomie

Warum Friedrich einige Soldaten zu Lehrern machte

Die Kartoffel und die preußische Bildung

Die zehn Gebote für den Kartoffelbau

Ein Überblick über die wichtigsten Knollenarten

Miszellen und Quisquilien

Phytophans infestans und andere Schädlinge

Der Angriff der Kartoffelfresser

Eine Zukunft der Knolle?

Chips und fritten

Die Kartoffel und die Kunst

Medizin und Aberglauben

Zeittafel

Der Name der Knolle

Literaturhinweise

Dieses Buch entstand aufgrund einer Schnapsidee,

natürlich einer Kartoffelschnaps-Idee, denn anlässlich eines Essens mit Freunden wurde zu etwas vorgerückter Stunde die Bekömmlichkeit dieses als »preußischen Bauernschnaps« bezeichneten Getränks verunglimpft. Dann ging es plötzlich darum, aufzuzeigen, daß die Verbindung von Kartoffelschnaps und Schule ein ausgezeichnetes Thema für eine Magister-Arbeit wäre. Und dann – kartoffel- und auch sonst vollmundig – die Ankündigung: »Dir werd' ich's zeigen!«

Dem Autor steht es nicht mehr zu, seinen Leserkreis zu bestimmen, wohl aber darf er aussprechen, an wen sich die von ihm unternommene Darstellung wendet. Zunächst dachte ich an diejenigen, welche Beruf oder Neigung täglich in die Kartoffelfelder führt. Dann sollte die Darstellung auch dem Genießer der Kartoffel eine Anregung geben. Doch schließlich habe ich es nur noch für mich und ein paar Freunde geschrieben. Nach fast 800 Seiten im Schreibprogramm von Bill Gates sei Peter Handke zitiert: »Ah, die alte Frau dort, meine Leserin, / die einzige, die mich noch grüßt? / Und wenn sie mich nicht grüßt? / Was für ein Abenteuer! / Und sie grüßte. / Und ein zweiter grüßte, ein Unbekannter. / Und ein Dritter dann.« So mag man es als Buchschreiber.

»*Geschichte und sozialer Einfluß der Kartoffel*« sollte nur wenige Seiten umfassen und unter dem »Der Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen« in höchstens fünf Exemplaren auf einem PC-Drucker vervielfältigt werden. Der Inhalt: Columbus und Amerika, Gründung der stehenden Heere am Ende des 16. Jahrhunderts, der Kartoffelanbau in der Mark Brandenburg, ein wenig über die »Langen Kerls«, einige Zeilen zu Friedrich dem Großen und seinen invaliden Soldaten sowie die Berufung von preußischen Unteroffizieren und Sergeanten zu Lehrern, ein wenig über den mitbestimmenden Faktor der Kartoffel. Ende der Geschichte. Ursprünglich war das Buch auch »Der Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen« getitelt – deshalb der größere Anteil an Schulverweisungen.

Wenn man ausreichend Zeit und Gelegenheit hat, kann man allen Grillen nachgehen. »Diejenigen indes, denen es nicht paßt, in diesen Dingen so weit zurückzugreifen, kann ich

allemaal keinen bessern Rat geben als das übrige in diesem Kapitel zu überschlagen; denn ich erkläre vorderhand 's ist nur geschrieben für die Beflissenen und Wißbegierigen« so steht's bei Tristram Shandy. Und: Verstoße ich gegen die Regel, daß man dicke Bücher nur schreiben soll, wenn man sie nicht schreiben muß? Die Kartoffel ist – meine Verwandten und Freunde können es bestätigen – meine Narretei geworden.

Die Autoren und Drucker der ersten Pestschriften in deutscher Sprache legten Wert darauf, ihre Werke als übersichtliche Ratgeber anzukündigen, denn »lange materi brechte dem Leser verdrissen«; im Falle dieses Buches ist auf diese Selbstbeschränkung verzichtet worden.

Wenn ein Francis Ponge über die Brombeere, über den Kieselstein oder über die Tür schreibt, so kann ja wohl auch über die Kartoffel ein weiteres Stück gefertigt werden¹. Denn dieses ist ein Buch der *Serendipität* (Schlag nach bei Horace Walpole!) – ein Ding zu finden, das nicht gesucht und doch gebraucht wird. »Andererseits«, so Peter Rühmkorf, »wir züchten hier keine Zierkartoffeln.« »Ausgebuddelte« Einzelteile der Geschichte sind wie »Kartoffelnester, eine Knolle neben der anderen«. Aber das Thema zeigte sich doch sehr überraschend und weitumfassend. Die heutige Technik ermöglicht es, ein solches Werk zu schreiben ohne Anlegen eines Zettelkastens, der seit 1637 zum normalen Arbeitsutensil eines »Schriftstellers« gehört; eine elektronische Datenbank gibt heute auf entsprechend formulierte Fragen stets das richtige Orakel.

Meine Beschäftigung mit der Kartoffel weitete sich aus. Man nimmt Kartoffel-Witterung auf in irgendeinem Buch, findet im Literaturverzeichnis einen weiteren Hinweis, beschafft sich diese Lektüre, sammelt ein paar Fragmente, verbindet diese – um dann zu bemerken, daß weiterhin Lücken bestehen. »Je tiefer ich mich durch ganze Festmeter an Fachliteratur wühlte, desto großflächiger traten schließlich die Stolonen zutage.« schrieb ein Erforscher der Ilias.

1 Auch ein Buch mit dem schönen Titel »Die Entwicklung der Kleidung im Neolithikum mit spezieller Beachtung der Ägäis« von E. J. W. Barber, erschienen bei Princeton University Press, regt an, ein Buch über das Grundnahrungsmittel der Deutschen zu schreiben. Der Autor gesteht, er wüßte spontan nicht zu erklären, wo er denn Urlaub machen würde, um ein Buch über die »Entwicklung der Kartoffel im Jahrhundert unter spezieller Beachtung der ...« zu schreiben – aber reizvoll wäre dies schon.

Und man lernt andere Forscher der Kartoffelgeschichte (alle sind in diesem Buch irgendwo erwähnt) kennen, erhält neue Hinweise usw. usw. Forscherregel Nummer drei: Je mehr man weiß, desto mehr gibt es, was man nicht weiß. Da ich bei der Einführung und der Verbreitung meines Forschungsobjektes nicht dabei war, kann ich nur das, was andere Forscher vor mir gefunden haben, »kompilieren«, was man mit »zusammenstellen«, aber auch mit »zusammenrauben« übersetzen kann².

Der Wortbedeutung nach sind Dilettanten Menschen, die sich an dem, was sie tun, nicht nur erfreuen, sondern es um dieser Freude selbst tun (Das ist im Gehirn wie Schokoladeessen). Historisch bedeutet Dilettant, daß dieser bei seinem Thema Vergnügen empfindet, es ist also nicht beruflich. Der Dilettant betreibt seine Sache im Regelfall am Feierabend und auf eigene Kosten. Diese Bedeutung des Dilettanten wird meist überdeckt von der Meinung, ein Dilettant sei jemand, der nur mit halber Kraft, Mühe scheuend und nicht immer im Vollbesitz der eigentlich notwendigen Mittel und Techniken tätig werde, wozu auch Motivation und Bereitschaft zählt. Um es zu verdeutlichen: Dilettant im ersten Sinne ist der Autor, im anderen Sinne – beispielsweise – ein Beamter.

Circulus vitiosus solanum – ein Teufelskreis aus Kartoffeln. Der Autor versichert, beim Zusammentragen des Materials und bis zum Mai 2004 nichts davon gewußt zu haben, daß Tankred Dorst als Zwölfjähriger ein Opus namens »Die Einführung der Kartoffel in Preußen« geschrieben hat (und bedauerlicherweise kennt er es immer noch nicht). Thomas Mann nannte seine eigene Kunst, aus Quellentexten Literatur zu machen, »höheres Abschreiben«. Wohl wahr – »Abschreiben« trifft auch für dieses Buch zu, denn wer von uns Heutigen war schon bei der erstmaligen Anpflanzung des Erdapfels in der Oberpfalz dabei?

Karl May: »Ich ... möchte aber doch lieber eine Gruppe dieser Früchte auf Leinwand malen, oder ein Buch über den materiellen Anbau der Kartoffel schreiben als gezwungen sein, diese schmutzige Knolle aus der Erde zu wühlen.«

2 Golo Mann mit seinem »Wallenstein« war nicht dabei und Edward Gibbon hat beim Untergang des römischen Reiches auch nur kompiliert.

Die Spanier haben die Kartoffel nach Europa gebracht, aber wie kam diese nach Brandenburg? Waren die Preußen die ersten mit dem Kartoffelanbau in deutschen Landen? Was beeinflusste und begünstigte oder behinderte den Anbau dieser neuen Pflanze? Wie sah es außerhalb Deutschlands aus? Darf eine Geschichte dieser Kulturpflanze ohne Berücksichtigung anderer – non-floraler Angelegenheiten – zusammengestellt werden? Denn (um Edward Gibbon abzuwandeln): »Mankind is governed by potatoes«. Die Geschichte der Kartoffel ist – das wird der Leser noch feststellen – *auktorial* – aus der Sicht des in Preußen geborenen Autors dargestellt (hätte Sigrid Löffler im Literarischen Quartett angemerkt).

Die vorstehenden Überlegungen führten zu anderen Bereichen und damit zu weiteren Fragen: Ist das Ende der Hexenverfolgungen am Anfang des 18. Jahrhunderts auf den Anbau der Kartoffel und der Einführung der Parochial-Schulen zurückzuführen? Welche Auswirkungen hatte die Kartoffel auf das preußische Beamtensystem, auf dienstrechtliches Kündigungsverfahren und Versorgung von Witwen und Waisen? Wurden die stehenden Heere erst mit dem Kartoffelanbau ermöglicht oder folgte der Kartoffelbau dem Heereshaufen? Hängt der Kartoffelanbau mit dem Barock und dem Rokoko zusammen? Hat Rubens seine Rundungen unter dem Einfluß der Kartoffel gemalt? Ist die Knollenfrucht der »Erregung der Venus« dienlich?

Diese Fragen werden hier beantwortet; es werden hier also nicht nur *tuberosum bis octam apponere*, aufgewärmte Kartoffel, serviert. Einige weitere Punkte werden dennoch vorläufig dunkel bleiben. Aber schad' ja nix. Auch die nachstehende Frage harret noch einer endgültigen Beantwortung:

»Steht das maximale Volumen subterraneaner Agrarprodukte realiter in reziproker Relation zur spirituellen Kapazität des Kultivators. Haben die dümmsten Bauern tatsächlich die dicksten Kartoffeln.«

Oder um den holsteinischen Landwirt Wigand Vedder zu zitieren:

»Harm de duseeligsten Buurn de dicksten Katüffeln?«

Eine streng an wissenschaftlichen Maßstäben ausgerichtete und ausschließlich auf den Einfluß der Kartoffel auf das brandenburg-preußische Bildungswesen konzentrierte Geschichte sollte diese Arbeit nun doch nicht mehr werden, wohl aber sollten evolutionspsychologische Gesichtspunkte berücksichtigt werden; daher sind auch »Randthemen« mit einbezogen worden, die mit der Kartoffel direkt oder indirekt im Zusammenhang oder mit angesprochenen Themen in Verbindung stehen. So *müssen* natürlich die Beziehungen zur »Schwarzen Kunst« hergestellt werden, so ist es unvermeidlich, einige ausgewählte *Ambiguitäten* des Autors zu aufzuführen. Die Geschichte der Kartoffel ist – so scheint es mir – endlos, da viele Einzelheiten der Knollengeschichte noch unbekannt sind oder bestimmter Auswirkungen des Kartoffelanbaus auf andere verbundene Themen nachzutragen sind.

»Fakten«, so Vidiadhar Surajprasad Naipul, »in einem Buch allein können den Leuten kein Gefühl für Geschichte geben.« In den ersten Jahren hieß die Knolle »Tartuffeln«, was auf ihre Deutschstämmigkeit hinweist Und James Boswell sagt in »Life of Samuel Johnson«: »Zitate sind schon gut. Es steht eine geistige Gemeinschaft dahinter. Das klassische Zitat ist das Losungswort der Gebildeten in aller Welt.« Das Thema ist daher (der Natur der Knolle folgend) »auswuchernd« behandelt, eine schlichte Aufzählung von Daten und Orten und Namen würde der Bedeutung der Kartoffel in der Tat nicht gerecht werden: *Ab ovo usque ad solanum tuberosa* – vom Ei bis zur Kartoffel, vom Anfang des Mahls bis zum Ende des Gerichts. Im übrigen ist es für die Geschichte der Kartoffel in Europa relativ unwichtig, ob es sich um die Batate oder um den Topinambur handelt: Beide waren Wegbereiter für den Siegeszug der »richtigen« Kartoffel in Europa.

In dieser Arbeit treffen sich das ewige »Eine Thema« mit, zweitens, dem sozialen Einfluß der Kartoffel und (zum dritten) allgemeinen Informationen an einem gemeinsamen Schnittpunkt: Kartoffel.

Manche Stellen im Text deuten auf weitergehende Literatur. Das Wissen um die »kugelrunde« Kartoffel und manchen beigefügten »Beilagen« ist – ehrlich *gesagt* – »nutzloses Wissen« im Sinne einer dem Erwerbtrieb verpflichteten Gesellschaft (Hans Wilhelm Haefs hat inzwischen

drei »Handbücher des nutzlosen Wissens« veröffentlicht); Ryszard Kapuscinski würde von einem »Lapidarium« sprechen. Für mich war dieses Buch ein Anlaß, über völlig andere Themen zu lesen, weil irgendwo ein kleiner Hinweis auf die Knolle verborgen war, und zum Verständnis war es zum Beispiel »erforderlich«, über Columbus und die Entdeckung Amerikas mehr zu lesen als es für eine pure Kartoffel-Geschichte erforderlich war. Verschiedentlich sind »Anleihen« (wie ein *Maccaronicum*) aus anderen Gebieten und »kartoffelfremder« Literatur gemacht worden; es handelt sich hier um beabsichtigte déjà-vu-Erlebnisse, wenn dem Leser »Zitate« bekannt vorkommen. Dieses »Kartoffelbuch« wird aber (hoffentlich) nicht nur *eklektisch* betrachtet.

Rezepte für den Knollengenuß werden nur selten genannt: es sollte schließlich kein weiteres Kochbuch produziert, sondern die Beziehung der Kartoffel zur frühen Alphabetisierung Preußens und anderswo dargelegt werden. So greift eins ins Andere und das Andere ins Dritte.

Da die Kartoffelknolle erweislich einen gewissen Einfluß auf die »ehelichen wercke« hat (wie zum Beispiel Wilhelm IV. von Hessen-Kassel feststellt – anders als Chacko, dem für die »Bedürfnisse des Mannes« die Kartoffel nicht zur Verfügung stand), bot es sich an, auch *en passant* diesem Punkt einige Zeilen zu widmen: Kein Sachbuch ohne eine gewisse Prise Sex. *Ad non usum delphini* – nicht unbedingt für Kinder geeignet – und auch noch nicht *usum scholarum*, zumal manche zitierten Texte in einer deutschen Sprache geschrieben sind, die nicht der letzten Rechtschreibreform entsprechen und deshalb die Gesamtschüler in Niedersachsen noch mehr verwirren würden. Nach dem *Comstock Act* von 1873 dürfte dieses Buch in einigen Staaten der USA nicht mit der Post verschickt werden, weil im sog. Bibel-Gürtel noch strenge Maßstäbe gelten.³ Aber dieses Buch soll dort auch nicht vertrieben werden, auch wenn eine englische Übersetzung dieses Werkes im Internet mehrmals gefordert wurde.

3 Warning: Usually considered vulgar. X-rated. Censored. Bleep. Not for polite company. Due to adult language, viewer and parental discretion advised. Wash your mouth out with soap. Good girls and boys don't use that kind of language. Not ladylike or gentlemanly. You should be ashamed of yourself. Not in front of the children. Obscene. Immoral. Immodest. And indecent. Is this all you think about the P(otato)-word? Look inside for the full story.

Eigentlich könnte/müßte das Buch auch verbrannt werden (wie es Pepe Carvalho mit den seinen tut), denn alle Bücher enthalten entweder, was auch (und längst) im Koran steht – dann sind sie überflüssig; oder sie enthalten Texte, die nicht im Koran stehen, dann sind sie schädlich: Die Kartoffel wird nicht im Koran erwähnt. Ein Hermann Holst schrieb mir via eMail »As Ketüffelbuer kann ick nich vål dormit anfangen.« Schade, schade, schade.

Für die FeministInnen unter den LeserInnen sei darauf verwiesen, daß die Kartoffel auch die männliche Schreibform, der Kartoffeler (richtig an sich auch nur *der Kartoffel* – wie heute noch in Bayern üblich), einschließt wie umgekehrt zum Beispiel der Landmann auch die Landfrau umfaßt. Joel H. Spencer: »Wörter mit männlichem Geschlecht umfassen auch das weibliche und sächliche Geschlecht; Wörter im Singular schließen den Plural ein; Wörter im Plural schließen den Singular ein.« Im Wörterbuch siebenbürgisch-reichsdeutsch wird darauf verwiesen, daß die Kartoffel männlichen Geschlechts und deshalb *der* Kartoffel richtig sei. Der männliche Artikel für Kartoffel entspricht auch dem Genus des italienischen *tartufo* und ist in der Schweiz (Jeremias Gotthelf) und im fränkischen (Jean Paul) noch lange üblich geblieben, bis die deutsche Rechtschreibreform 1900 die männliche Form untersagte.

Um Andrew Carnegies Einleitung zur »Geschichte meines Lebens« abzuwandeln: »Das Buch hat eine besonders wertvolle Eigenschaft: Es zeigt uns die Kartoffel.« Dieses Buch soll also dazu beitragen, daß die Knolle aus dem Nachtschatten hervortritt.

Die Geschichte der Knolle beginnt nach der Entdeckung Amerikas 1492 und endet ungefähr in der Mitte des 19. Jahrhunderts in Irland und anderswo in Europa, mit der dadurch verursachten Wiederherstellung des Deutschen Bundes, aus dem sich das Deutsche Reich entwickelte.

Ganz sicher ist die Geschichte über und sind die Geschichten um die Kartoffel nicht vollständig. Im übrigen gilt auch für dieses Opus: *Salvo errare et omissione* – Irrtümer bleiben vorbehalten. Irgendwo stand geschrieben: »Ein deutscher Professor, so heißt es, könne keinen Schritt tun, ohne eine Fußnote zu hinterlassen.« Und es gibt noch ein Vorbild: Edward

Gibbon, der als »Meister der Fußnote« karikiert wird⁴. Die Anmerkungen (am Schluß der jeweiligen Kapitel) waren »unvermeidlich« und gehören zum Verständnis der Kartoffel-Geschichte, auch wenn es manchmal gar ausufernd erscheint.

Hier wird nachgewiesen, daß einige weitverbreitete und in anderen Darstellungen der Kartoffelgeschichte zu findende Aspekte anders gewesen sind oder sein müssen;

- es wird gezeigt, daß die Kartoffel wohl nicht als Kriegsbeute oder Mitbringsel aus Irland ins Vogtland gekommen sein kann,
- es wird nach der Lektüre bekannt sein, wie sich die italienische Bezeichnung »taratouphi« in den Namen »Kartoffel« verwandelte,
- es wird erläutert, daß der Untergang der spanischen Armada nicht zum Kartoffelanbau in Irland führte,
- es wird die Rolle des Kartoffelanbaus für Bevölkerungswachstum und Volksbildung als einen besonderen Aspekt des sozialen Einflusses der Kartoffel dargelegt
- und es wird bewiesen, daß die Geschichte der Kartoffel und die Entwicklung des Bildungsbürgertums nicht ohne einen Blick auf parallele Entwicklungen in anderen Bereichen zu verstehen ist.

Der Philosoph Michel Eyquem de Montaigne befürchtete, daß seine Essays als »Prunkbuch« oder als »coffee table book« auf dem Empfangstisch (und wenn's großformatig sein soll: auf dem *dinner table*) liegen würden, doch – so Henner Reitmeier – »Gute Bücher gleichen Ziegen, deren Euter nach jedem Melken anschwellen und noch praller werden.« Dieses Werk paßt deshalb auch in die Küche, obwohl nur wenige Rezepte enthalten sind. Wir haben natürlich auch eine hoffentlich unzutreffende Beurteilung in der ab 1709 in Leipzig erschiene-

4 Anthony Grafton in seiner Studie »Die tragischen Ursprünge der deutschen Fußnote« vergleicht die Fußnote mit einer Toilette: Die unansehnlichen Ab- und Ausfälle wissenschaftlicher Arbeit werden an einem stillen Örtchen entsorgt, das nur auffällt, wenn es überquillt, stinkt oder fehlt. (so stand's in der FAZ im Januar 2008)

nen Zeitschrift »Acta semieruditorum« gefunden: Das Kartoffelbuch gehörte danach zu den »Nachricht und Urtheile von unnützen, schädlichen und grobe Fehler und Irrthümer mit sich führenden Büchern, übelgerathnen Dissertationibus, unbedachtsamen Übersetzungen, nichtwürdige Chartequen.«

Ein letztes Wort von unserem Goethe: »Auch sollten wir nicht verschweigen, daß wir bereit sind, den einen oder anderen Druckfehler in einem Buch zu verzeihen, weil wir geschmeichelt sind, daß wir ihn entdeckt haben.«

Cuxhaven, im Oktober 2007

mit späteren Ergänzungen

Die Anfänge

Um die europäische Entwicklung der Kartoffel zu verstehen, ist es geboten, einen kurzen Abriß über *eine* Ursache der Entdeckung unserer Knolle zu geben.

Es schien etwas Wahres an den Gerüchten zu sein, die aus Küche und Hof in die *caminati* der Weiber hinüberschwappten. Nach dem endgültigen Verlust Jerusalems im Jahr 1244 kamen immer mehr Leute aus Iskandarija, dem ägyptischen Alexandria, mit der damals größten Bibliothek der Welt (mehrere hunderttausend Rollen und Papyri), aus Akkon und Palästina, Damaskus, Antiocheis, Seleukara und weiter nördlich nach Konstantinopel. Jedes Jahr ein wenig mehr. Es schien, als wenn eilig alle *Giaurs* die Heiligen Stätten verlassen wollten. Und aus Konstantinopel zogen die Leute weiter westwärts.⁵

Es war lang, beschwerlich der Weg nach Norditalien, nach Venedig, nach Genua, ins Süddeutsche und weiter nach Frankreich, es dauerte Jahrzehnte, insgesamt fast zwei Jahrhunderte. Aber die Herrschaft des Islams über Palästina unter dem ägyptischen Sultan festigte sich; es sah nicht danach aus als ob das »Heilige Land« je wieder unter christliche Herrschaft käme und man die Genüsse des Orients und die verwirrend vielfältigen sexuellen Angebote (in Alexandria soll es fünf Geschlechter gegeben haben!)⁶ wieder genießen könne.

5 Henry David Thoreau: »Gen Osten geh' ich nur gezwungen, westwärts geh ich frei.«

6 Das ist aber noch gar nichts. Bei *Physarum polycephalum* sind es sogar zwölf Geschlechter, darunter Männer, die immer Männer sind, Frauen, die Männer werden wie auch Männer die Frauen werden; es gibt Schleimpilze (dazu gehört nämlich der bis zu 30 cm groß werdende *Physarum polycephalum*), die sehr weiblich oder sehr männlich sind. Na ja, und dazwischen gibt es alle Zwischenformen. Sicher ist nur, daß sich diese Schleimpilze des gleichen Geschlechts nicht fortpflanzen können – aber sonst alle. Auch nicht schlecht ist's beim Samtanemonenfisch, der monogam lebt. Stirbt das Weibchen, nimmt das Männchen die dunkelbraune Farbe des Weibchens an, verwandelt sich in ein solches und paart sich mit dem nächsten vorbeikommenden Männchen – umgekehrt funktioniert es nicht.

Die Eroberungen der Mongolen⁷, die die Wanderratten und damit die Pest⁸ mitbringen, führen endgültig zur Beendigung der christlichen Herrschaft über das östliche Mittelmeergebiet.

1258 wird von den Mongolen aus der Tatarei⁹ das sunnitische Bagdad¹⁰ erobert, und damit

7 Caesarius von Heisterbach schrieb 1222: »Im vergangenen Jahr brach ein Volk in die Reiche der Ruthener ein, das einen ganzen Stamm vernichtete. Wir wissen von jenem Volk nicht, woher es kommt und wohin es geht.« 1237 wurde Moskau von den Mongolen erobert. 1240 Kiew. Schon ein Jahr später wurde Breslau (also direkt vor unserer deutschen Haustür!) und Budapest zerstört. Es war die »Geißel Gottes«, es waren »vom Tartarus ausgespene Boten Satans«. Die Mongolen waren nicht nur Zerstörer, sondern schufen ein Weltreich, das vom Gelben Meer bis zum Mittelmeer reichte, in dem es »moderne« Verwaltungsstrukturen und ein effektives Postwesen gab (Briefmarkensammler aufgepaßt!). Hinsichtlich der Religionsausübung waren sie (in unserem westeuropäischen Mittelalter) toleranter als Christen und Moslems und nahmen die Religionsfreiheit von Friedrich dem Großen vorweg, denn die wurde 1743 in Preußen erst ein Jahr nach der Übergabe der ehemals mongolischen Stadt Breslau an die Preußen (1742) im Gefolge des Ersten Schlesischen Krieges.

8 1347 erreicht die Pest, das »große Sterben«, die »mortalega grande«, von Caffa (ein genuesischer Außenhandelsposten, heute Feodosija) an der Südküste der Krim kommend, Messina auf Sizilien und Südfrankreich, 1348 Venedig, Mailand, Bordeaux, Toulouse. Lyon, Saragossa, Calais und Bristol. 1349 Schottland. Dänemark und Norwegen. Neueste Untersuchungen (von Samuel K. John jr.) ergeben Zweifel über die Ursache »Pest« beim »Großen Sterben« in jenen Jahren: So gäbe es keine Belege für ein massenhaftes Rattensterben, die Krankheit verbreitete sich im Vergleich zur Beulenpest viel zu schnell, sie befel auch Hunde, Katzen, Rinder Schafe und selbst Esel und – üblicherweise – würde eine Pestepidemie stets im September eines Jahres (hängt mit der Vermehrung des Rattenflohs zusammen) ihren Höhepunkt haben und nicht wie 1347 im Monat Juli. Die »Pest« träte zumeist in der Leistenengegend auf (Sprunghöhe der Flöhe) und nicht wie in Italien im Nacken. Wenn diese Befunde richtig sein sollten, dann starben die Europäer im 14. Jahrhundert an einer bisher nicht identifizierten Krankheit und nicht an der Pest. Die Verbreitung der Pest soll auch dadurch befördert worden sein, daß zwischen 1350 und 1370 die Sommer besonders stark verregnet waren.

Der Begriff »Pest« wurde früher für alle endemischen Krankheiten mit hoher Sterblichkeit verwendet und war schon bei den Griechen als pestis oder loimós für Plagen aller Art (Dürre) gebräuchlich. In Zedlers Lexikon von 1741 steht unter dem Stichwort »Pest«: »Ob gottlose Leute durch böse Künste die Luft anstecken können, ist eine Sache, welche so gar unmöglich nicht erscheint.« Als 1645 in Edinburg die Pest ausbrach, wurde der vermeintliche Herd des Schwarzen Todes in der Mary Kings Close entdeckt; die Stadtväter mauerten die Gasse an beiden Enden zu – einschließlich der darin lebenden Menschen. Gordon McCulloch: »Das wurde in jenen Zeiten so gemacht.«

9 Die »Tatarei« ist wie »Abendland« (oder doch: Die EU ohne die Türkei?) kein präziser geographischer Begriff; zeitweise umfaßte der

verlieren die Araber ihre Herrschaft über Asien. Der genuesische, der venezianische Handel werden eingeschränkt; Seide aus Trapezunt und Gewürze kommen zwar immer noch nach Europa¹¹, aber alles ist hoch zu verzollen; dafür steigt der Export von Wein.

Das antike Byzanz, das »Zweite Rom«, das »Nova Roma«, verlor nach dem Sieg des

Name alle Länder außerhalb der »Großen Mauer« vom Kaspischen Meer bis Korea. Die Tataren kamen direkt aus dem Tartaros, der Hölle. Legenden besagten, daß Alexander der Große die »apokalyptischen« Völker hinter den fernen Bergen eingeschlossen hatte, damit sie sich erst zum Ende der Zeiten würden befreien können.

10 Angeblich kommt der Name Bagdad vom »Garten des (christlichen Einsiedlers) Dad«, dessen Zelle ursprünglich die einzige Behausung auf diesem Platz war. Hier residierte Harun (*Aaron*) al Raschid (*der Gerechte*), der bekanntlich verkleidet durch die Straßen seiner Residenzstadt schlich, um zu hören, was denn das Volk denke (heute würden die allgegenwärtigen Personenschützer verhindern, daß man seine Currywurst unerkannt essen könnte). Er war Bundesgenosse von Karl dem Großen und ein großer Kriegsherr, der seinen Gegnern versuchte klarzumachen, daß ein Jahr Tributzahlungen weniger koste als ein Monat Plünderung. Bagdad war unter dem Abbasiden-Kalifat (750–1258) die Drehscheibe des Handels zwischen Orient und Okzident geworden. Hier trafen sich römische, griechische und persische Traditionen, in den Küchen arbeiteten häufig indische Köche, die die Gerichte mit Gewürzen aus Ostasien würzten

11 Die Königstochter Europa, die der griechische Göttervater Zeus vergewaltigte, soll Namenspatronin dieses Erdteils sein. Jedenfalls ist diese Interpretation romantischer als jede mögliche andere Herkunft der Bezeichnung: Eine Ableitung von dem semitischen »ereb«, was so viel wie düster und finster bedeutet (und für die Menschen am Mittelmeer ist Europa nördlich der Alpen wahrlich düster und finster und sowieso nur von barbarischen Völkern bewohnt – damals). Die Bezeichnung »Barbar« machte im Laufe der rund 1500 Jahre »Antike« etliche Bedeutungswandel durch. Zur Zeit Homers waren die Barbaren jene Völker, die kein Griechisch sprechen konnten und deren Grammatik mangelhaft gewesen sein soll. Erst etwa ab dem 5. Jahrhundert v. Chr. (Herodot, 485–425 v. Chr.) wird mit dem Begriff ein kultureller Überlegenheitsanspruch der Griechen verbunden, der sogar die Römer einschloß. »Barbaroi«, Stammler, nannten die Griechen alle, die ihre Sprache nicht sprachen. Die byzantinische Prinzessin Anna Comnena unterteilte die Bewohner Anatoliens in Griechen und mixo-varvaroi, womit sie die Türken meinte. »Barbaren« waren also gerade nicht Völker, die von menschenfressenden Monstern beherrscht wurden. Die Römer verwendeten die Bezeichnung »Barbar« für alle Völker jenseits ihrer Reichsgrenzen. Später wurden nur die »Berber« in Nordafrika als Barbaren bezeichnet, die wie Edward Gibbons (1737–1794) meint, mit Recht an der Küste der Barbaren leben. Da könnte man direkt auf die Idee kommen, von der »Achse der Barbaren« zu sprechen, zumal auch die Germanen im alten Europa schon so bezeichnet wurden.

römischen Bischofs über die Ostkirche¹² nun auch noch die wirtschaftliche Basis, nachdem schon unter Karl dem Großen der Einfluß auf Westeuropa verlorengegangen war. Damit war das griechisch-christliche Konstantinopel endgültig dem Untergang geweiht: Sultan Mehmet II. (1430–1481) erstürmt am 28. Mai 1453 Konstantinopel. Die im europäischen Teil gelegene zentrale Kirche »Hagia Sophia« (türkisch »ayasofya«), seit dem Bau von 532 bis 537 unter Kaiser Justinian (482–565) eine Christenstätte, wird in einen Ort des Niederwerfens, eine Moschee (*masdschid*), umgewandelt; von nun an heißt die Stadt am Bosphorus Istanbul¹³ und

12 Ein wahrlich wichtiger Streitpunkt zwischen den beiden Kirchen war, ob die Heilige Kommunion nur in der Form von ungesäuertem Brot gereicht werden darf, was die Römer wollten, oder ob das Brot mit Sauerteig hergerichtet werden dürfe, wie der Patriarch Michael Kerullarios in Konstantinopel verlangte. Da man sich nicht einigen konnte, belegte man sich wechselseitig mit dem Kirchenbann.

13 Flüchtlinge, die auf den Weg vom Heiligen Land nach Westen von den Türken gefangen wurden, sagten, sie wollten »eis ten polin« (griechisch: 'stin polis), »in die Stadt«, und meinten damit Konstantinopel, und deshalb benennt der Sultan Mehmet die von ihm eroberte Hauptstadt des byzantinischen Reiches dementsprechend: Istanbul. Eine andere Version lautet, daß der Hauptmann der Janitscharen mit dem Ruf »Eis ten polin« seinen Männern voraus durch die Bresche der Stadtmauer gestürmt sein soll.

Es war bereits die zweite Fluchtwelle nach West, denn schon 1204 stürmten christliche Raubritter (von Venedig finanziert) die ehemals griechische Kolonialstadt Byzantion und zerschlugen das oströmische Kaiserreich und »raubten, was sie voranden und bedrängten die Besitzer, ihnen versteckte Wertsachen anzugeben, indem sie einige schlugen, vielen auch schöntaten, alle aber bedrohten.« Von dieser christlichen Plünderung (die vier Bronzepferde des Heiligen Marcus in Venedig standen einmal in Konstantins Hippodrom in der Altstadt Konstantinopels) hatte sich Byzanz nie wieder erholt und war deshalb eine leichte Beute für die Türken.

An der Eroberung der Stadt 1453 mit rund 40.000 Einwohnern nahmen auf Seiten der »Türken« (insgesamt 80.000 Mann) auch sog. Baschi-Bazuks teil, Söldner – zum Teil Christen – aus aller Herren Länder der Umgebung und Europas. 15.000 griechische, venezianische, genuesische, katalanische und türkische Soldaten (darunter sogar ein Onkel des Sultans, Orhan Beg) sollten die Stadt verteidigen. Der Waffenmeister des Sultans war der Ungar Urban, der seine Dienste vorher dem christlichen Kaiser angeboten hatte, aber dieser konnte ihn nicht bezahlen. So baute Urban die »Mutter aller Kanonen«, ein Ungetüm mit einem 40 Spannen (8,13 Meter) langen Kanonenrohr und einer Dicke von 20,3 Zentimetern; der Umfang betrug hinten 81 Zentimeter (wo das Schwarzpulver eingeführt wurde) und vorn (wo die Kugeln eingelegt wurden), 2,50 Meter. Die Kugeln wogen 600 Kilogramm, flogen 1500 Meter weit und sprangen beim Aufprall wie Streubomben in tausend Stücke. Nur siebenmal am Tag konnte die Kanone abgefeuert

wird Hauptstadt des osmanischen Reiches, doch Mehmet II. macht daraus keine islamische

werden.

Bekannt-berühmt-berüchtigt wurden die Janitscharen, die im 14. Jahrhundert als »yeni ceri«, als neue Truppe, gegründet wurden und sich anfänglich aus Kriegsgefangenen und Sklaven zusammensetzte; im Zuge der osmanischen Expansion wurden durch »Knabenlese«, *devsirme*, vornehmlich Christenkinder rekrutiert, die in eigens errichteten Kasernen (acemi-oglan-Schulen, Schule für unerfahrene Knaben) ausgebildet wurden und dann in die Regimenter der Janitscharen eingegliedert wurden. Die Befehlshaber der Regimenter hießen »Suppenmeister«, der Umsturz des gemeinsamen Kessels (kazgan), einer Art früher Gulaschkanone, galt als Zeichen für den Beginn einer Revolte, was mehrmals vorkam: »Mut hat auch der Mameluck«.

Sultan Bejazid II., der als erster Gutenbergs Kunst im osmanischen Reich erlaubte, und andere Herrscher wurden bei Janitscharenaufständen getötet. 1826, nach einem weiteren Aufstand, wurden die Truppen von Mahmud II. gewaltsam aufgelöst.

Die Niederlage der Christen in Konstantinopel führt, man ist ja schließlich Geschäftsmann, zu der Entsendung eines Botschafters aus Venedig, der dem Sultan 1200 Dukaten überbringt; die byzantinischen Besitztümer in Venedig werden konfisziert, um ausstehende Schulden zu begleichen. Im Todesjahr von Mehmet, 1481, hat sich die Bevölkerungsanzahl der Stadt vervierfacht – sie ist jetzt eine multikulturelle Metropole mit Menschen aller Religionen und aus allen Teilen des osmanischen Reiches: Eine orientalische Stadt im Abendland, eine abendländische Stadt im Orient.

Es ist falsch, wenn der gleichfalls erschlagene byzantinische Kaiser Konstantin XI. Palaiologos als der letzte oströmische Kaiser bezeichnet wird, denn Sultan Mehmet nannte sich auch »Kayser-i Rum« – Kaiser von Rom. Mehmet II. übernahm als Zwölfjähriger die Regierungsgeschäfte von seinem Vater Murad II., der zu seinen Gunsten abdankte, muß aber zwischendurch in die Verbannung gehen, um dann mit dem Tod Murads 1451 endgültig die Macht zu erhalten. Das Osmanische Reich war eine Großmacht, die im Nordwesten über den halben Balkan und im Nordosten bis auf die Krim reicht. Da störte das christliche Konstantinopel. Seine Hauptstadt war in Adrianopel (Edirne) – auf dem europäischen Kontinent.

Nationalistische Türken sprechen von der »Eroberung« der Stadt, uns Abendländer ist »Fall« sympathischer; der »Zusammenbruch« des Deutsches Reiches 1945 ist ja auch schöner als »Niederlage« und »bedingungslose Kapitulation«.

1855 dichtet J. Güthe das »Lied von dem Schachspiele« (nach Schillers »Glocke«), in dem er Deutschland ein zentrale Rolle für die Rettung des Abendlandes zuweist:

»Pflanz' auf das Kreuz auf Stambuls Zinnen, / Zerbrich das Joch der Sklaverei, / Und mach' von Allahs Beduinen / Das christliche Europa frei!«

So stellen wir uns das vor – und nicht wie Brüsseler Kommissare mit einer Türkei in der EU!

Stadt, sondern ließ jeden nach seiner Façon selig werden, lockte mit ökonomischen Anreizen Italiener, Griechen, Juden, Slawen und Armenier in die Stadt (fast die Hälfte der Bevölkerung) und unterhielt ab 1479 freundschaftliche Beziehungen zu Venedig. Jahrhundertelange Bemühungen (mit zweiundzwanzig Millionen Toten bei den heiligen Kreuzzügen), den Landweg nach Asien und damit zu den profitablen Gewürzen zu sichern, nehmen ihr Ende. Jetzt mußten die Roggenteigbrote wieder mit Honig statt mit Gewürzen gebacken werden, um eine »schleckerhafte speis«, um Lebkuchen, herzustellen. Nicht zu Ende waren die Kriege, die im Namen des Kreuzes geführt wurden. Hans Wollschläger sagt: »Der Apostolische Stuhl steht auf einem Massengrab«. Von ihren Raubreisen brachten die Kreuzritter Buchweizen (ein Knöterichgewächs, das wie Getreide verwendet werden konnte und wurde), Reis, Pfeffer, Zitronen und Aprikosen und Seide aus China mit. In besseren Kreisen kam kurzfristig das türkische Bad auf, Spielkarten lockerten die dunklen Abende in der Kemenate auf.

Die Eroberung Konstantinopels wirft Europa auch nahrungstechnisch und geschmacklich um Jahrhunderte zurück, denn im Okzident gab es im Winter kaum Frischfleisch; Trockenfleisch (Pemmikan¹⁴) ohne Gewürze schmeckte nicht einmal den ewig hungrigen und genügsamen Europäern. Gewürze wurden schon von den prähistorischen Köchen der Suppe im Erdofen beigefügt – und nun war's aus mit den verfeinernden Zutaten. Jedes Kind in Europa wußte: Mit den Produkten aus Gegenden, die vielleicht Marco Polo¹⁵ (1254–1323) gesehen hatte, war

14 »Pemmikan« – so stand's in der FAZ – »ist das Glaubensbekenntnis der Polarfahrer. Konzentrierter kann ein Lebensmittel kaum sein: Zu gleichen Teilen werden geriebenes mageres Fleisch und ausgelassener Speck miteinander vermengt, dazu kommen Rosinen, Zucker und Salz, Suppengemüse und Obst, Weizenkeimkleie, Leinsamen und Soja, durchaus auch Flomen und Pastinaken, wenn sie zur Hand sind. Das macht den Pemmikan zu einer Nahrung, die so warm hält wie eine Daunenjacke«.

15 Der Bericht von Marco Molo richtete sich an die ganze Welt:

»Kaiser, Könige und Fürsten, Ritter und Bürger – und Ihr alle, ihr Wißbegierigen, die ihr die verschiedenen Rassen und die Mannigfaltigkeiten dieser Welt kennenlernen wollt, nehmt dieses Buch und laßt es Euch vorlesen.«

So begann sein Reisebericht. Doch Marco Polo wurde als Phantast abgetan und ins Gefängnis geworfen. Bemerkenswert auch der Hinweis: Laßt es Euch vorlesen!, wo er sich doch auch an Fürsten und Bürger wendet – nicht an die Geistlichkeit.

man reich, wurde man reich. Nur durch den Fernhandel konnte sich Venedig die Paläste der Dogen und die Glockentürme der Kirchen bauen und politisch-militärische Macht ausüben.

Die Flüchtlinge nahmen wenig mit – die Banker und Kaufleute ihre Schuldbücher, die Ärzte ihre Klistiere, die Handwerker ihr Werkzeug, die Gelehrten ihre Papyrus-Rollen (Franciscus Philelphus nahm sich 1427 alle griechischen Manuskripte als er nach Florenz ging¹⁶) und Papyri und Pergamente aus Alexandria (die die Schändung von Caesars Truppen, dem Bischof Theophilus, dem Kalifen Omar und schließlich der Türken überstanden hatten), die Landwirte Maulbeerbäume und Seidenraupen – das Wissen Arabiens¹⁷ und Asiens kam nach Europa, nicht umsonst kam der Spruch *ex oriente lux* wieder zur Geltung. Denn die Moslems (und damit die mit ihnen zusammenwohnenden Christen) besaßen zu jener Zeit bereits große Krankenhäuser mit Fachärzten¹⁸, kannten das Papier, bewahrten die Kenntnisse der Griechen und Perser und hatten Kontakt mit Indien und China. Der Ruhm von Universität und Moschee

16 Die Gelehrten des 14. und 15. Jahrhunderts reisten nach Konstantinopel, um alte Manuskripte zu finden, zu übersetzen und wenn es ging, in ihre Heimat zu nehmen. Die Schriften von Ptolemäus, Aristoteles, Platon und anderer antiker »Griechen« wurden wieder ans Tageslicht gezogen. Europa stellte fest: Es war alles schon dagewesen und früher war es besser (was wohl in jeder Generation festgestellt werden kann). Man fühlte sich verpflichtet, das Wissen der Alten wieder zu entdecken, zu beleben und zu verbreiten. Eine neue Kunstrichtung entwickelte sich, *Nova reperta*, neue Entdeckungen, genannt. Und »neu« in diesem Sinne waren die schon in der Antike bekannte Wassermühle, das Astrolabium, die Windmühle, der Magnet, die Brille und die Destillation von Alkohol. Giovanni Aurispa, Sekretär des byzantinischen Regenten, bringt 1423 (ein Jahr vorher hatten die Osmanen Konstantinopel erfolglos belagert) in seinem Gepäck 238 Codices nach Venedig, nach dem er er schon vorher eine unbekannte Anzahl theologischer Schriften auf einem Handelsschiff nach Messina expediert hatte. Ein Codex kann bis zu 70 Hyperpera für Schreibearbeit, Tinte, Pergament oder Papier usw. kosten, für ein kleines Haus mit Garten muß man nur 45 Hyperpera aufwenden.

17 Hieronymus Bock schreibt »New Kreütter Buch«: (1539):

»Unser Germania würt bald felix Arabia heyßen dieweil wir so vil frembder gewächs von tag zu tag aus frembden landen inn unsern grund gewesen, unnder welchen das groß welschkorn korn (Mais) nit das geringst ist.«

18 Die Medizin der Araber war auch deshalb weitergehender als die der Lateiner (Westeuropa) und der Römer (Byzanz), weil sie wegen ihrer ständigen Kriegszüge zwischen den verschiedenen Richtungen des Islams bzw. gegen die Christen der Heilkraft der Arzneikunde und den Wundarzneien mehr Aufmerksamkeit widmen mußten.

Azhar in Kairo, mitbegründet von Jacob Ibn Killis, einem zum Islam konvertierten Juden, reicht bis in unsere Zeit.

Die Araber verwendeten Ambra und Amulette, mixten Elixiere und schwitzten mit Borretsch, genossen den *haram* (das »Heiligtum« konnte sich in Europa nicht durchsetzen) und das *hasis* (wurde verboten), benutzten Kampfer und lagerten schon auf der Ottomane als die Christen morgens noch Stroh aus den Kleidern schüttelten. Die Menschen im Osten der bekannten Welt verwendeten in ihrer Küche Knoblauch, Dill, Koriander, Zwiebel, Lauch (ein Nahrungsmittel gegen Fettleibigkeit), Kümmel, Feigensaft und Essig, Nüsse und Mandeln machten die Suppen knackiger und interessanter. Sie verwendeten aufgrund der Holzknappheit einen Doppeltopf (wie es die Chinesen tun): Unten köchelte eine Mischung aus (hauptsächlich) Gemüse und in dem darübersetzten Aufsatz mit durchlöcherter Boden wurde im Dampf der Couscous gar. Und sie warteten fatalistisch – »mit niemals knickender Rute« – auf die *houris* im Paradies, »auf die großäugigen Schönen, die zuvor noch kein Mensch oder Dschinn berührt hatte«, begrüßt von einem riesigen Hahn, dessen Kamm bis zur Grenze des zweiten Himmels reicht¹⁹. »Ne plus ultra«, bis hierher und nicht weiter, lautete die

19 Das Paradies, der muslimische »Dschan« (Garten) ist in den heiligen Schriften des Islams (wie zum Beispiel in der Auslegungsschrift »Hadith«) als Ort irdischer Freuden beschrieben. Die Flüsse im Paradies spenden Wasser, Milch und Honig; selbst Wein – im Diesseits verboten – wird den Seligen in goldenen Krügen gereicht. Kostbare Gewänder kleiden die Gläubigen, sie ruhen auf golddurchwirkten mit Brokat gefütterten Liegestätten. Und – wie schon geschrieben – die wunderbaren Paradiesmädels, denen der Prophet eine gänzlich schattenfreie Nacktheit abverlangte, warten im ewigen Leben: »Wann immer ihr Gatte sich ihnen nähert, findet er sie jungfräulich vor«. Für Frauen ist das alles (umgekehrt) im Islam nicht vorgesehen, für diese bleibt wohl die dienende und wäschewaschende Rolle. In westeuropäischen Berichten über das Schlaraffenland wird übrigens auch die Geschichte mit dieser Form der Sexualität erzählt. Auf alten christlichen Landkarten war das Paradies in der Nähe von Bagdad eingezeichnet. Das Paradies befinde sich im Osten, meinte Ambrosius, da Christus die »aufgehende Sonne«, das »lumen mundi«, sei; aus dem Brunnen des Paradieses fließen die vier Flüsse Ganges, Nil, Tigris und Euphrat.

Doch gemacht: Christoph Luxenberg, ein Pseudonym, übersetzt (unzulässigerweise, denn der Koran, *gu'ran*, gilt als das an Mohammed gerichtete, ungeschaffene, direkte Wort des arabisch sprechenden Gottes) in den Suren 44 und 52 erwähnten Paradiesjungfrauen anders. Danach wurde aus dem Adjektiv »hur«, das syro-aramäisch »weiße Weintrauben« bezeichnet,

sogenannte »huris« oder Paradiesjungfrauen, aus dem metaphorisch gemeinten syro-aramäischen Wort »in« (wörtlich: Augen, übertragen: perlengleich) wurden »Großäugige«. Aus »Erstlingsfrüchten«, auf denen die Seligen »behaglich« liegen, wurden »(ewige) Jungfrauen«. Abraham a Santa Clara, Wiener Hofprediger, unter dem Eindruck der Bedrängnis durch die Türken (1683): Der Koran sei voll von »phantastische Gedicht und grundloser Lügen-Zeug«, eine »gemischte Speiss«, durch den »der Pöbel verblendet« sei. An anderer Stelle, so übersetzt Luxenberg, stehe im Koran, daß die Märtyrer mit ihren irdischen Frauen zusammengeführt werden, um mit ihnen »im Schatten auf Teppichen« zu lagern. Was sollten da die »huris«? Ein solcher Ort kann wohl nicht als »Paradies« bezeichnet werden, sondern nur als Ort von sexuellem Streß für Mann, Frau und Gespielinnen.

Robert Lowell (in »History«, 1973), »Mohammed«:

Wie Heinrich Acht nahm Mohammed die Religion
In wirren Zeiten an, den Zölibat zerquetschend,
Die Lebensfeinde, die es nie zu nehmen wissen –
Aus ihren Klöstern machte er bald Gießereien,
Und stellte ihre buddhahafte Masche, nichts zu tun,
Zurück auf Schrecklichkeit, die Kriegsgesänge seines Clans.
Der Papst zupft immer noch die Harfe Keuschheit,
Die Jungs vom Dschihad, hörig ihren bräsigen Kamelen,
Stürmen das Paradies, die Säle voll mit reifen Miezen
Von beiderlei Geschlecht, was das Nomadenherz begehrt.
Wie gut sie schlafen in abstrakt gefliesten Nischen;
Liebe ist Auferstehung, und ihr Klang ist eine Rose:
Frau will den Mann, der Mann die Frau, so instinktiv
Wie jeder Frosch, der düstend sich den Regen wünscht.

Das »Damen-Conversations-Lexikon« – ja, so etwas gab es 1835 – beschreibt die Araberinnen: »Schön wie die Engel des Paradieses sind sie poetisch, voll der tiefsten Empfindung, voll des edelsten Stolzes und doch kindlich naiv, tändelnd mit der anmuthigen Gazelle, mit dem Spiegel, unschuldig und rein, die Liebe und ihre süße Gewalt kaum ahnend, bis sie in ihnen aufblüht in aller Seligkeit und mit aller Gluth, welche das Land der Palmenhaine und des ewig heiteren Himmels erweckt.« Wenn dem so ist, wird es schwerlich erklärbar, warum man nicht hienieden das Paradies sucht, sondern sich erst in Ramallah in die Luft sprengen muß, um als »Märtyrer« zu sterben? Nun, wir wissen, daß jeder Moslem unter bestimmten Umständen bis zu vier Frauen sein eigen nennen darf: Ist es da nicht verständlich, daß er zum Selbstmordattentat neigt – das hält man doch nicht jahrzehntelang aus!

Inschrift der mythischen Säulen des Herkules, die das eine Ende der Welt markierten. Und obwohl man aus dem doch fernerem Indien²⁰ Pfeffer und andere Gewürze kaufte, endete im Osten seit den alten Griechen die Welt beim Fluß Phasis (im Kaukasus).

Stefan Zweig schildert in »Amerigo« die Kultur, die Menschen im Orient:

»Diese Heiden, die man von ferne verachtet, haben glatte, weiche, kühle Stoffe aus indischer Seide, die dichten und funkelnden Teppiche von Buchara, sie haben Gewürze und Kräuter und Düfte, welche die Sinne erregen und beschwingen. ... Sie haben Karten und Tafeln, auf denen alles geschrieben und verzeichnet ist.«

Um die Mitte des 14. Jahrhunderts trafen die ersten Gruppen in Norditalien ein und siedelten sich in den Hafenstädten und in Orten mit wohlhabender Kundschaft an. Wo die Bankiers wohnen, siedeln sich die Künstler an, so der französische Historiker Fernand Braudel, und Robert Burton sagt: »Die Theologen hängen sich gleichfalls an die Wohlbemittelten, die Juristen an die Betuchten, die Gebildeten an die Geldigen, die Künstler an die Großzügigen«.

In den islamischen Überlieferungen steht geschrieben, daß nur Mohammed und alle Märtyrer sofort in den Himmel kommen; alle anderen werden erst am Jüngsten Tag von Allah gerichtet. Und können sich bis dahin, fromm und tadelfrei oder ungläubig, ärgern, wenn sie sehen, wie im unerläuterten Zwischenstadium (Vorhölle oder Vorhimmel) die »Märtyrer« mit den Huris schäkern und Wein trinken dürfen, während sie selber im Höllenfeuer heiße Eiterbrühe trinken müssen. Es geht halt auch im Tode ungerecht zu. Nun, wir wissen, daß jeder Moslem unter bestimmten Umständen bis zu vier Frauen sein eigen nennen darf: Ist es da nicht verständlich, daß er zum Selbstmordattentat neigt – das hält man doch nicht jahrzehntelang aus.

Im Zusammenhang mit dem Karikaturenstreit (beginnend im September 2005) bei »Jyllands Posten« meinte ein Leser der FAZ, wem die westliche Meinungsfreiheit nicht paßt, kann ja zurück in die Wüste gehen.

20 Der Welthandel wurde bis zum 18. Jahrhundert bestimmt durch Indien (Tee und Baumwolle), China (Tee und Porzellan) und anderen ostasiatischen Ländern (Gewürze). Dann mußte alle Welt englische und deutsche Maschinen und Produkte kaufen – aber das dauerte nur ein gutes Jahrhundert lang. Zum Ende des 20. Jahrhunderts und zum Anfang des 21. Jahrhunderts wird der Welthandel wiederum dominiert durch die asiatischen Länder, die nun – die Lohnkosten sind immer noch niedriger als in Europa (einschließlich den neuen EU-Beitrittsländern) – mit Elektronik, Autos, Kühlschränken und Textilien usw. den Weltmarkt überschwemmen konnten.

Und die Wissenschaftler fanden neue Mäzene bei reichgewordenen Patriziern und wohlhabender Nobilität. In Italien wird nach Eintreffen der ersten Flüchtlinge die *partita doppia*, die doppelte Buchführung, nochmals »erfunden«.

Die Flüchtlinge brachten die im Zwei-Strom-Land von Juden und Arabern entwickelten Instrumente »modernen« Geldtransfers (Schuldbriefe, Wechsel, Kreditbriefe) mit; die »banco rotta« – der »zerbrochene Tisch« – wird zuerst in Venedig für manche Kaufleute eine unangenehme Sache. Auch – wichtig für die Geschichte der Kartoffel – die Wiedergeburt der Kartographie erfolgt in diesen Zeiten. *Ex oriente lux* – aus dem Osten kommt das Licht.

Das Wissen der Flüchtlinge war gewiß nicht gering, es glich jedoch »einer nach allen Seiten abgedunkelten Laterne, deren Strahlen sich in einem winzig kleinen Kreis verloren«. Denn die Papyrusrollen aus der Bibliothek von Alexandria oder die handgeschriebenen Texte des Mittelalters waren Kostbarkeiten und nur wenigen bekannt und von diesen eifersüchtig gehütet²¹. Erst der Buchdruck, die Vervielfältigung des geschriebenen Wortes, das »künstliche Schreiben«, machte die Entdeckung Amerikas möglich. Linné: »Man kann nicht leugnen, daß Amerika die größte Erfindung ist, die jemals ist gemacht worden«. Und der Schriftsteller Francisco López de Gómara schrieb in der »Historia general de las Indias y conquista de México«: »Das größte Ereignis seit der Erschaffung der Welt (mit Ausnahme der Menschwerdung und des Todes des Herrn) war die Entdeckung Amerikas.«

Dagegen meinte ein venezianischer Bankier zu der Nachricht von der Entdeckung Amerikas:
»Ob auch viele nicht sehen wollen, was da kommt, so bedeutet doch diese Nachricht mehr als der ganze Türkenkrieg und ist die schlimmste, die man nach dem Verlust der Freiheit selbst hören kann.«²²

Amerika ermöglichte die Reformation und damit die Umgestaltung des Weltbildes.

21 Bereits 1493 kam es zu einem folgenlosen Vertrag zwischen Ost- und Westkirche, um der Türkengefahr zu begegnen. Dabei war als Berater des Kaisers von Konstantinopel auch der damals schon achtzigjährige Philosoph Plethon (Georgios Gemistos), der in Florenz Vorträge über Platon auf der Grundlage mitgebrachter »Papiere« hielt und so das abendländische Denken beeinflusste.

22 »So stirbt die Freiheit. Unter donnerndem Applaus.« Star Wars Episode III – Revenge of the Sith, 2005

Es kamen mit den Flüchtlingen neue Fertigkeiten in Gebrauch, die Kinder wurden über das Wissen des Orients unterrichtet, das sich in manchen Dingen von denen des inquisitorischen Europas unterschied. Und es kamen Berichte über den schon in der Antike bekannten *locus amoenus*, dem lieblichen Ort, dem Paradies. Später wurde diese Zeit fälschlicherweise »Renaissance« (etwa 1400 bis etwa 1600) genannt, die – wie Dürer 1523 formulierte »itzige Wiedererwachung« –, die Wiedergeburt längst bekannter Kenntnisse, obwohl doch dem Orpheus von den Göttern verboten wurde, zurückzublicken²³.

23 Die Wiedergeburt, die »rinascità«, meinte zunächst nur den Umstand, daß man wieder eine so gute Kunst wie in der Antike besaß; der Kunststil hieß zunächst »maniera« und erst nach 1820 wurde der Stilbegriff in der französischen Form »Renaissance« genannt. Und in Deutschland sprach man in der Baukunst zuerst von der »welschen Mode«. Man behauptet, die Renaissance wurde von Künstlern begonnen, die aus Konstantinopel geflohen waren.

En passant: Um 1820 wurde auch erstmals vom romanischen Baustil als »Romanik« gesprochen. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die Welt noch unübersichtlicher, und deshalb kam die große Katalogisierung aller Dinge. Und noch eine Bemerkung: Die im 14. Jahrhundert in Italien beginnende Renaissance hatte ihre Ursache insbesondere im wirtschaftlichen Umbruch jener Zeit, so wie auch andere Stilrichtungen zum Durchbruch kommen, weil die wirtschaftlichen Bedingungen sich deutlich ändern. Der Münster-Bau zu Ulm wurde eingestellt, da die im Amerika-Geschäft groß beteiligten Augsburger Fugger und Welser sich auf Amerika fokussierten und dadurch die Stadt an der Donau relativ verarmen ließen, und auch die Kölner Dombaumeister mußten eine Pause einlegen, da der Amerika-Handel an ihnen nicht vorbei ging. Die *Renaissancegärten* dokumentierten mit ihren zu geometrischen Formen zurechtgeschnittenen Stauden und Bäumen, mit den gestutzten Hecken und den sorgsam arrangierten Blumenbeeten in einheitlichen Formen und Mustern deutlich, daß der Mensch – wie schon in der Bibel (1. Mose, Kapitel 1:26) geschrieben – die Erde sich untertan gemacht hatte (Flaubert: »Die Grundlage des Christentums ist der Erdapfel.«).

In der Renaissance wurde die Begegnung mit wirklichen Menschen des Schwarzen Erdteils auch in der Kunst verarbeitet. Der Reformator Bullinger trank aus einem Glas, das einen Mohrenkopf zum Stiel hatte und die Damen trugen Schmuckanhänger mit Mohrenkameen; fürstliche Sammler fügten ihren Kunstkammern (damals entstanden die ersten, noch privaten, Museen) gern Erotica in Gestalt einer »Negervenüs« hinzu. Heutzutage entspricht es nicht der »correctness«, »Negerköpfe« als solche zu bezeichnen: »Dickmann« heißen die geliebten mit Kakao überzogenen Schaumdinger. Als Variante gäbe es noch »Schaumgebäck mit Migrationshintergrund«.

Auch heute wird dokumentiert, daß die Erde dem Menschen untertan ist: Mit schnurgeraden Autobahnen, mit begradigten Flüssen, mit den Reihenpflanzungen an Straßen, mit der Nivellierung von kleinen Bodenerhebungen für den Straßenbau. Die Topographie hat sich nach den vorgeblichen Bedürfnissen des automobilisierten Bürgers zu richten, die Bäume mußten weichen..

Jeder Umbruch der Kultur fordert das Einverständnis der Beteiligten; die Identifikation mit den innovativen Kräften war Bedingung für die Realisierung der aus dem Osten drängenden Möglichkeiten. Dafür war der Nährboden in Europa vorhanden: Die Leute hatten einfach genug vom Trübsal des täglichen Lebens, von den ewigen Versprechungen auf ein besseres Jenseits. Und das dokumentierte sich auch in der Ausgestaltung der täglichen Speisen. Gewürze wie Safran²⁴, Zimt, Muskat, Nelke und natürlich Pfeffer und Zucker²⁵ erhöhten den Geschmack und das Ansehen des Hausherrn, wenn denn sein Koch damit umzugehen verstand. Herzhaft, kräftig, deutlich mußte man's schmecken.

Italien, Spanien, Frankreich und Süddeutschland verwandeln sich durch jene Zuwanderer von einem tristen Flecken Erde in vor Lebenslust, Energie und Optimismus überschäumende (multikulturelle) Gebiete. Ein jeder, der in dieser Zeit etwas auf sich hält, spricht Griechisch oder Latein und wer schreibt und druckt, tut es in einer Schrift, die später »Antiqua« genannt wird. Im 16. Jahrhundert wird das lange »s«, das runde »s« und die Ligatur »ß«, erfunden²⁶,

24 Die Kultur des Safrans ist so alt, daß heutzutage nur sicher ist, daß er aus mediterranen Gegenden kommen muß. Drei dünne Fäden gewinnt man aus jeder Blüte des *Crocus sativus* – daher der hohe Preis für dieses Gewürz. Die Stadträte von Husum könnten mit der Verwertung der Krokusse in ihrem Schloßgarten ihr Stadtsäckel füllen. Der Name leitet sich vom arabischen zafran (gelb sein) ab. Bis zu 150.000 Blüten werden benötigt, um ein Kilogramm getrockneten Safrans zu gewinnen. Safran besitzt einen intensiven angenehmen Geruch.

25 Zuckerrohr wurde bereits vor 10.000 Jahren in Südostasien angebaut. Alexander der Große bemerkte, daß die Inder aus »süßem Gras« ein berauschendes Getränk herstellten. Das indische »sarkara« verwandelte sich über das griechische »sakcharon« des Dioskurides zum »Saccharin«. Zucker wurde äußerlich gegen Hautkrankheiten, innerlich bei Fieber und Husten angewendet. Zucker war teuer – zeitweilig kosteten drei Kilogramm so viel wie ein Pferd.

26 Weil es immer wieder falsch gemacht wird (und Computerschriften fast immer nur eine Form kennen): Das lange »f« steht immer nur am Anfang eines Wortes oder einer Silbe (und bei »fchn« »fp« und »ft«), das runde »s« steht immer nur am Ende eines Wortes oder einer Silbe: »Fefftpielhausfrifeursmaus«! Im deutschen »Neuschreib« kann man im übrigen sowieso schreiben wie einem die Tinte aus der Feder fließt, denn es ist kein Gesetz. Man muß nur die sog. Rechtschreibprüfung [F7] ausschalten. Das »ß« heißt in Baden-Württemberg »Dreierle S« und im Harz – so Ursel Dubberke – »Buckel-S«.

1933 wird entschieden, daß die deutsche Schrift die deutsche Schrift, die Fraktur, ist: »Fort mit der welschen Schrift«. Die Fraktur

und das Abendland²⁷ wird gespalten, weil die Druckkunst den Theologenstreit in die Städte und Dörfer trägt.

Stefan Zweig in »Magellan«:

»Ein geistiges Fieber nach Wissen und Wissenschaft entsteht aus der plötzlichen Durchblutung des europäischen Organismus mit neuem Weltstoff, der Rhythmus

war bereits vorher zum Synonym für das typisch Deutsche geworden. Klassische Rollenbilder und Charaktereigenschaften wurden ihr angedichtet: Dem Manne entsprach die Fraktur, weil sie »echt« und »wirklich« war und »Stärke« zeige, während dem Weibe die Antiqua zugeordnet war (»gefällig«, »Schwäche«). Nur die eckige und angeblich kraftvolle Fraktur konnte dem deutschen Nationalwesen entsprechen. Die Schrift »Tannenberg« der Schriftgießerei D. Stempel AG mit ihrem »gotischen Schriftstil« ersetzte die Futura, bis sich 1943 plötzlich herausstellte, daß die »Schwabacher Judenletter« (worüber sich der Schwabacher Bürgermeister irritiert zeigte) auch nicht das richtige Schriftbild war, weil in den vom Deutschen Reich in Europa besetzten Gebieten kaum jemand mehr die Befehle und Verordnungen in der Frakturschrift lesen konnte. Die gebrochene Schrift, Gutenbergs Schrift, war verlernt worden wie es heute die Sütterlin ist. Und so kam es wieder zur Antiqua in den amtlichen Dokumenten.

- 27 Der Begriff »Abendland« wird seit 1529 als Analogon zu Luthers »ex oriente«, aus dem Morgendland, verwendet. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde es ausschließlich als geographische Vokabel benutzt und zwar nur für die Länder westlich von Italien und Deutschland – merkwürdige Einteilung. Nach 1800 – die französische Revolution und Napoleon lassen grüßen – wurde es übertragen auf die längst vergangene einheitliche lateinische Christenheit des Mittelalters. Der lutherisch beeinflusste Leopold Ranke zählte 1824 zum Abendland Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland, Großbritannien und Skandinavien, nicht jedoch die Ungarn (und die Finnen), die slawischen und die baltischen Länder. Für den katholisch gewordenen Friedrich Schlegel zählten kurze Zeit später zum Abendland jene Länder, deren Wurzel im römischen Christentum zu finden sind. Der Begriff »Abendland« gewann an politischer Bedeutung erst wieder nach dem Ersten Weltkrieg – diesmal lassen die Oktoberrevolution und Lenin grüßen. Oswald Spengler berichtet vom »Untergang des Abendlandes«, nach 1933 verwendeten die Gebildeten der Terminus Abendland, um sich von den Nazis und ihrer Ideologie abzusetzen. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das Abendland bei den christlichen Parteien Europas (Adenauer, de Gasperi und Schumann) heimisch. Mit dem Zusammenbruch des Kommunismus' in Europa verlor das »Abendland« seine Bedeutung, bis es im Zusammenhang mit den Beitrittsrörterungen der Türkei wieder aus der Mottenkiste hervorgeholt wurde. Man sollte bedenken, daß im Ersten Weltkrieg die europäischen Mächte England, Frankreich, Italien und ihre Alliierten gegen Deutschland, dem halb-balkanischen österreich-ungarischem Reich und ihren türkischen und bulgarischen Verbündeten kämpften.

beschleunigt sich. Entwicklungen, die in gemächlichem Übergang sich befanden, bekommen von diesem Fieber einen hitzigen Ablauf. Die vom Mittelalter ererbten Ordnungen schichten sich um, manche steigen, manche versinken; die Ritterschaft geht zugrunde, die Städte streben auf, der Bauernstand verarmt.«

Die Zuwanderer verbreiteten Wissen. So erfuhr auch der abenteuerlustige Sohn eines italienischen Wollwebers, Cristoforo Colombo, davon, daß es wegen der Kugelform²⁸ der Erde doch möglich sein müßte, »andersrum«, über den Ozean im Westen Europas, nach Indien²⁹ zu kommen – nicht über das von »Heiden«, von Sunniten und Schiiten, besetzte Gebiet vor dem Schwarzen Meer³⁰ oder im heutigen Libanon, sondern quasi von hinten³¹, wo die Osmanen den »Rumis«, den Ungläubigen, den Weg nicht sperrten. Doch, so der Kirchenlehrer Lactantius:

»Ist es möglich, daß Menschen so sinnlos sein können zu glauben, daß Saaten und Bäume auf der anderen Seite der Erde herabhängen und daß die Menschen ihre Füße höher haben als den Kopf?«

28 Der Seemanns-Gang: Torkelnd von rechts nach links, weil die Erde doch rund ist.

29 Deshalb liegen noch heute die »west-indischen« Inseln in der Karibik. Hegel meinte, der Drang nach Indien sei »ein wesentliches Moment der ganzen Geschichte. Seit den ältesten Zeiten haben alle Völker ihre Wünsche und Gelüste dahin gerichtet, einen Zugang zu den Schätzen dieses Wunderlandes zu finden.«

30 Das Schwarze Meer heißt deshalb Schwarzes Meer, weil in etwa fünf Meter Tiefe eine dicke Schicht Mikroalgen diesem Gewässer seine Dunkelheit verleiht und jeden Lichtstrahl abweist.

31 Das »Ei des Kolumbus« wurde erstmals von dem Italiener Girolamo Benzoni 1565 in seiner »Historia del mondi nuovo« (bei einem Bankett des Kardinals Mendoza 1493 wurde ein Ei an der Spitze angeknickt und blieb somit stehen) erwähnt und 1672 erstmals im deutschen Sprachraum verwendet.

»Die Welt ... geht an solchen Binsenwahrheiten manchmal wie blind vorbei und ist auf das höchste erstaunt, wenn plötzlich jemand entdeckt, was doch alle wissen müßten. Es liegen die Eier des Kolumbus zu Hunderttausenden herum, nur die Kolumbusse sind eben seltener zu treffen.«

Von den »Eiern der Kolumbusse« schrieb Hitler (Fedor Stepun meinte noch 1932: ein »ganz gewöhnliches Friseurgesicht«) im Kapitel »Volk und Rassen« von »Mein Kampf«.

Das war wahrlich keine Einzelmeinung, denn die gesamte Naturwissenschaft fußte auf Aristoteles, der 335 vor Chr. eine (erste) systematische Zusammenstellung aller Tierarten erstellte und das Wissen seiner Zeit zusammentrug. Etwa 400 Jahre später bringt Plinius der Ältere seine »Historia naturalis« heraus, »neben solidem zoologischem Wissen tauchen jetzt auch hübsche Meerjungfrauen auf, und geflügelte Pferde galoppieren über die Seiten.«

Ein Buch von John Mandeville³², der dagegen behauptete, man »vermöchte ohne weiteres um die ganze Welt fahren« war Grundlage der Überlegungen von Columbus und wurde von ihm vor dem Rat von Salamanca als Bestätigung für die Durchführbarkeit einer westlichen Route nach Indien benutzt.

Columbus ging mit seinem jüngeren Bruder Bartolomeo von Genua³³ nach Madeira, machte - einen hübschen Gewinn im Handel mit Zucker (im Auftrag der Familien Centruione und Di Negro) und zurück aufs Festland, nach Portugal, zu König Dom João II. (später der »Allerchristlichste König« betitelt – Papst Alexander VI. verlieh solche Titel an Fürsten, die ihm nützlich sein konnten: Der französische König Charles VIII. konnte sich zum Beispiel an »Fils aine de L'Eglise«, »Erstgeborener Sohn der Kirche«, erfreuen)³⁴.

Die Forderungen dieses hergelaufenen Colón (nomen est omen: Christoforus, *Christusträger* und *Neubesiedler*, aber auch nahe an *colomba* symbolisch die weiße Taube, Friedensbote, Ölweigträger und Unschuldengel – alles für alle, nur nicht für die Ureinwohner des neuen

32 Das Buch von Mandeville war eine geschickte Zusammenfassung antiker und zeitgenössischer Quellen; es war eines der größten Bucherfolge des 14. und 15. Jahrhunderts, denn nirgends sonst wurden seltsame Ländern und wunderliche Völkern so farbig geschildert. Ob Columbus die Reiseberichte von Marco Polo kannte, ist nicht bekannt – wahrscheinlich nicht; ein erster Druck der Schilderungen des Venezianers erschien 1477 in Nürnberg in deutscher Sprache (»das puch des edeln Ritters unn landfarers Marcho Polo«).

33 Es gab mehrere Orte mit dem Namen »Genua« – es muß also nicht unbedingt die norditalienische Hafenstadt sein, in der Columbus geboren wurde.

34 Vielleicht hatte Papst Alexander dabei an einen anderen erstgeborenen Sohn gedacht, an den Sohn Isaaks, Esau, der sein Erstgeborenenrecht an seinen Bruder Jakob verlor.

Kontinents) waren so ausverschämt, daß das Königshaus eine für Portugal bedauerliche Fehlentscheidung traf: Es lehnte seine Forderungen ab. Da kommt die *saudade*, die lusitanische Form des Weltschmerzes und die sehnsüchtige Erinnerung an die Vergangenheit, aber auch der Fado her, der inzwischen zum Touristengaudi verkommen ist.

João de Barros, Chronist am portugiesischen Königshof, meinte – sein Königshaus entschuldigend – über Columbus, er habe den Eindruck »eines geschwätigen und prahlerischen Menschen« gemacht. Nun, Columbus vertraute auch weniger auf die Vernunft als auf Berechnungen von Kardinal Pierre d'Ailly, wonach »noch etwa 155 Jahre fehlen, bis die 7000 voll sind, nach denen das Weltende kommt«.

Columbus begriff seine Reise auch als Etappe auf den Weg ins endzeitliche Paradies, ins (altiranische) »pairi-dae'za«, in die »Umwallung« oder (übersetzt) in den Lustgarten oder Wonnegarten, den Parks der persischen Könige und Adligen und einem »beschützten Garten«³⁵. Das Ziel: Der Garten Eden und frei von der Erbsünde mit immerwährender Gesundheit, Sorglosigkeit und Glück. Ein kleiner Unterschied zur islamischen Heilsauffassung³⁶ würde ihn als Christen erwarten: Statt jauchzende »houris« würden Harfenklang und Posaunenschall

35 Die Griechen machten daraus »parádeisos«. Doch: der »beschützte«, der umzäunte, Garten der Iraner kann auch herrühren von »pardaesha«, womit der Rinderpferch gemeint ist, denn Zarathustra, der Schöpfer der altpersischen Religion, verehrte das Rind. Das Gartenparadies ist also erstens ein Pleonasmus und zweitens sind die darin Schaffenden wahrscheinlich Rindviecher.

Wie das Paradies ist auch »Xanadu« ein legendärer Ort, der sich in China oder im Himalaya befinden soll. Er entsprach tatsächlich der Stadt Schan-tu, der 1256 angelegten Sommerresidenz des Mongolenherrschers Kublai Khan (Dolonnor, nördlich von Peking in der Inneren Mongolei). Xanadu gilt als Metapher für Prunk und Wohlstand. Das Wissen über Xanadu geht zurück auf einen angeblichen Besuch durch Marco Polo 1275. Kublais Stadt wurde 1359 von Chinesen zerstört. Bekannt wurde das Wort durch ein 1816 veröffentlichtes Gedicht Kubla Khan.

36 Wir Abendländer verwundern uns über die islamische Auffassung, daß allein der Glaube an Allah das Heil bringe. Doch unser Unverständnis ist nicht berechtigt: Papst Pius IX. verwarf 1864 (da fuhren schon Eisenbahnen durch die Lande) die Religionsfreiheit, denn der Irrtum habe kein Recht gegen die Wahrheit. Erst 1965 beim Zweiten Vatikanischen Konzil wurde eine Religionsfreiheit anerkannt. Die Muslime sind also bisher nur rund vierzig Jahre hinter der katholischen Kirche, obwohl diese – sagen wir – rundgerechnet 600 Jahre älter ist.

(oder Zimbeln, Zithern, Trompeten, Lauten und Trommeln wie der Maler Van der Weijden zeigt) die himmlische Ruhe stören. Und zwar ununterbrochen, weil immer irgend jemand übt.

Seine Idee besessen verfolgend ging Columbus zum Königspaar von Aragón-Kastilien, zur schönen Ysabella und Fernando, wo er sich fortan wieder Colombo, (nach herrschender Mode latinisiert Columbus) nannte. Vorsichtiger antichambrierte er, vorsichtiger äußerte er seine Forderungen. Das hatte er inzwischen gelernt: Von Höflingen und Bittstellern wird Ehrerbietung erwartet (und erhalten).

Sten Nadolny schreibt in einem Artikel in der »ZEIT«, »Der Ruhm und die Schande«:

»Er versprach jedem etwas anderes, dem Staatsmann Gold und die Chance, den Islam in einen Zweifrontenkrieg zu verwickeln, dem Pfaffen die Bekehrung der ›Indianer‹ und die Finanzierung eines großen, allerletzten und erfolgreichen Kreuzzugs zur Befreiung des Heiligen Grabes in Jerusalem. Dem Sklavenhändler deutete er an, brauchbares Material sei gewiß auch jenseits des Ozeans zu finden, den Portugiesen sagte er, daß sie durch ihn zur bedeutendsten Macht aufsteigen könnten (er hatte damit völlig recht, und sie haben es verpaßt), den Spaniern, daß sie Portugal überflügeln könnten, falls ... (und sie taten es). Und wenn es die Reformation schon gegeben hätte, wer weiß, ob er nicht protestantischen Bankiers eine garantiert papstfreie Zone in Zipangu schmackhaft gemacht hätte.«

Andrés Bernaldez schreibt in seiner »Historia de los Reyes Católicos, Columbus »erzählte ihnen das, was er sich ausgedacht hatte, und sie schenken ihm nur wenig Glauben.«

Salman Rushdie in »Osten, Westen«, Gerhard Prause in »Niemand hat Columbus ausgelacht« und Alejo Carpentier in »Die Harfe und der Schatten« beschreiben die Situation des Columbus am spanischen Königshof: Er soll ein eitler, larmoyanter und devoter Buhler gewesen sein, der hinter den Gutachtern des Königshofes scharwenzelte³⁷. Dreist soll er

37 1479 heiratet Columbus' Felipa Moniz Perestrello, deren Vater die atlantischen Inseln kolonisiert hatte. Columbus wird durch diese Heirat Mitglied des portugiesischen Adels und erhält Zugang zum Königshof. Und: Er erhält von der Witwe des verstorbenen Schwiegervaters Seekarten und Dokumenten von dessen Atlantikreisen.

gewesen sein, die höfische Courtoisie nur mangelhaft beherrschend, brüsk gegen den Königshof, alle vor den Kopf stoßend³⁸.

38 Adel definierte sich nicht nur durch Herkunft, sondern auch durch Rituale, die der Sohn eines Wollwebers nie gelernt hatte. Nach den sprachlichen Regelungen des Mittelalters definierte sich Adel nach Abstammung von einem alten Geschlecht, Herrschaft über das Handeln anderer, materieller Reichtum (zumindest so tun, als hätte man) sowie Ehre als Grundlage der Standeskultur. Und ordentlich gekleidet mußte man sein: In Holland würde man sagen mit *jasje en dasje*. Durs Grünbein: »Der Adel geht im feinen Tuch, das Volk im Leinenhemd.« Ein Edelmann des Königs Ludwig XIII. (1610–1643) soll zu diesem gesagt haben: »Sire, ich möchte nicht an Ihrer Stelle sein: Immer allein essen und immer in Gesellschaft scheißen müssen«, weil während des Mahls des Königs niemand gleichzeitig essen durfte, andererseits das Leben immer öffentlich war und eine Privatsphäre für die Notdurft unbekannt war. Im Schlafzimmer des Königs schlief stets ein Diener, der mit *Louis Treize* mit einer Schnur von Handgelenk zu Handgelenk verbunden war. Diener wurden nicht als Menschen angesehen, so daß sich Sire ganz ungeniert mit Madame oder mit der Maitresse verlustieren konnte. Es gab am französischen Hof so viele Diener, daß Sire sogar eine eigenen Diener hatte, der ihm den linken Pantoffel überstreifte, und einen, der für den rechten Pantoffel zuständig war. Der Sturz des Königs in der französischen Revolution führte viele Bedienstete in die Arbeits- und Bedeutungslosigkeit – denn (zum Beispiel) als Pantoffeldiener war man dem König sehr nahe und konnte einflüstern.

Noch zum Anfang des 20. Jahrhunderts wurden im deutsch-preußischem Heer Rituale gepflegt, die wohl schon damals außerhalb des Adels als »topinambous« anmuteten. In reinen Adelsregimentern tanzten die Offiziere miteinander – die »Damen« durch ein Armband gekennzeichnet. Der Chef des Militärkabinetts brachte seinem Kaiser gar eine Balletteinlage im Tutu dar. In einem aristokratischen Erziehungsbuches des 16. Jahrhunderts steht: »Zeigt ein großer Herr sein Glied in Gegenwart eines Menschen geringeren Standes, dann beweist er nicht Hoffart, sondern Liebe und Freundlichkeit.« So ist das also. Dagegen war der Tritt auf dem Fuß ein Zeichen der Besitzergreifung.

Der Schriftsteller und Graf Joseph de Maistre (1754–1804) kam 1803 als Gesandter Sardinien nach Rußland und veröffentlichte dort 1809 seine »Principes générateurs des constitutions politiques« (Grundlegende Prinzipien der politischen Verfassungen), in denen er die Auffassung vertritt, daß selbst ein König keinen Adel erschaffen könne, denn Adel sei eine Frage der Herkunft und niemals das Ergebnis königlicher Ernennungen. Eine Familie, deren Abstammung sich nicht in den Wirren der Völkerwanderung (oder so ungefähr) verlore, konnte nach seiner Auffassung niemals von Adel sein. So etwas wertet unseren Göthe und einen Friedrich von Schiller ganz schön ab – ganz zu schweigen von den vielen sonstigen »vons«.

Hans Magnus Enzensberger in seiner Biographie des Generals von Hammerstein in einer Glosse über den Adel: »Die ängstliche Geburtenplanung der Mittelklasse ist dem Adel fremd; Kinderreichtum ist nicht die Ausnahme, sondern die Regel. Auch andere

Seit 1471 betrieb Columbus in der Obhut der Mönche des Franziskanerklosters Santa María de la Rábida seine Bittstellerei: »Den Osten durch den Westen suchen«; der Prior, Antonio de Marchena, wird sein Freund und vermittelt Kontakte an den Königshof. In diesem Kloster gab es auch – wie in anderen Mönchsstätten – noch Landkarten der Araber.

Noch lehrte die Heilige Kirche (offiziell), die Landmasse von Europa Asien und Nordafrika – die »Erde« – wäre eine von Ozeanen umgebene Scheibe³⁹. Noch konnte es gefährlich sein,

Üblichkeiten haben zur Stabilität des Milieus beigetragen: die gegenseitige Hilfe in der Not, die selbstverständliche Gastfreundschaft und die alteuropäische Geringschätzung nationaler Grenzen. Auch wenn Mesallianzen stillschweigend akzeptiert werden heiratet man in Adelskreisen heute noch mit Vorliebe untereinander, man verbringt, selbst wenn man im Autohandel oder in der Immobilienbranche tätig ist, die Sommerfrische bei seinesgleichen auf dem Land, wo man reitet, Porzellan sammelt, auf die Jagd geht und oft allerhand aus der Mode gekommene Bräuche und Marotten pflegt.« Damit ist nicht der »Etagenadel gemeint, zu dem gezählt wird, wer kein eigenes »Haus« hat; darunter ist gewöhnlich ein Schloß und der dazugehörige Grundbesitz zu verstehen. Im übrigen ist gerade in den *guten* Familien jeder Anschein von Dünkel verpönt.«

Jürgen Kaube in der FAZ: »Wer Personen darauf anspricht, ob sie adlig sind, kann mit eindeutigen, meistens auch ehrlichen Antworten rechnen. Es ist so schwer nicht festzustellen, woher jemand kommt und ob seine Urgroßeltern Pferde hatten. ... Die Vorfahren des Herzogs von Norfolk kommen aus Norfolk, aber die des Herrn von Goethe nicht aus Goethe. «

Wie und woher sollte Columbus wissen, welche »Maja« am spanischen Königshof wem gerade ihre Huld und Gunst gewährte und den Pantoffel schwang?

39 Der *Umfang der Erde* und damit die Strecke zu den westlichen Gewürzinseln war von Eratosthenes (276–195 v. Chr.) mit 39.690 km trotz eines Rechenfehlers ziemlich nahe der Wahrheit errechnet worden. Der griechische Astronom Poseidonios (135–51 v. Chr.) errechnete rund 30.000 km, also ein Viertel kleiner. Die Angaben von Poseidonios wurden dann – ohne nähere Prüfung von Claudius Ptolemäus (87–150 n. Chr.) übernommen. Für die »Ökumene«, d.h. für die bewohnte Welt, griff Ptolemäus auf Hipparch aus Nicäa (180–125 v. Chr.) zurück. Ptolemäus behandelte den um Asien, Europa und (Nord-)Afrika herumliegenden Welt-Ozean so, als ob er tatsächlich existierte, wie jede andere normale Wasserstraße und als einen weiteren Seeweg zur Erleichterung des Handels.

Seit Aurelius Augustinus (354–430) glaubte man, auf der Rückseite der von Menschen bewohnten Scheibe wäre Wasser. Oder mit den Römern glaubte man, daß es auf der Rückseite Antipoden gäbe. Diese Gegenfüßler lebten nicht nur auf der falschen Seite der Erde, sondern waren auch wirklich anders: Die Füße zum Beispiel waren nach hinten gedreht. Aber, schrieb ein portugiesischer

Kapitän in jener Entdeckungszeit: »Mit allem gebotenen Respekt vor dem berühmten Ptolemäus, wir fanden bei allen das Gegenteil dessen, was er geschrieben hat.« Bereits Krates aus Mollos hatte etwa 150 v. Chr. angenommen, daß die Erde eine Kugel sei, da die Erde als Schöpfungswerk der Götter von vollkommener, also von runder Gestalt sein müsse (nota bene: Rubens Kartoffel-Figuren). Columbus schrieb dem spanischen Königspaar in einem Brief, daß die Erde zwar wie ein Ball sei, aber »an dessen einem Teil sich etwas wie eine Frauenbrust befand«. Diese Brust reiche näher an den Himmel heran als die übrige Welt, an ihrer Brustwarze läge das irdische Paradies.

Der Araber Abu r-Raihan Muhammad ibn Ahmad al-Biruni (973–1048) schreibt von einem Streitgespräch zwischen einem christlichen Philosophen und einem muslimischen Theologen, in dem der Theologe darauf hinweist, daß die Kugelgestalt der Erde auch deshalb unmöglich sei, weil das flüssige Wasser bekanntlich immer nur die Form eines umgebenden festen Körpers annehme; das Wasser müsse also von der Erde herabtropfen, falls diese kugelförmig sei.

Damalige Mathematiker stellten fest, daß ein Stein, der vom Sternenhimmel fällt und in jeder Stunde 100 Meilen durchquert, mindestens 65 Jahre benötigen würde, um die Erde zu erreichen (weil es sich um 170 Millionen 803 Meilen handele). Archimedes - (287–212 v. Chr.) meinte, alle Meeresoberfläche sei eben.

Das ptolemäische Weltbild wurde endgültig (und stillschweigend) aufgegeben, als Magalhães (1480–1521) von seiner Erdumseglung 1522 nach Sevilla zurückkam, die geozentrische wird durch die heliozentrische Sicht abgelöst. Am 6. September 1522 kommt als einziges Schiff (von ursprünglich fünf) die »Victoria« mit nur noch achtzehn Seeleuten (ursprünglich 265) nach Spanien zurück. Zwischendurch mußte Magalhães zwei seiner Kapitäne wegen Meuterei hängen und zwei weitere Meuterer an der Küste von Südamerika aussetzen lassen; er selbst wird im April 1521 auf den Philippinen von Einheimischen getötet, denen die Spanier das Kreuz Christi bringen wollten. Der Dichter Pigafetta trat nach dieser Weltreise 1524 in die Dienste des Sultans in Istanbul und brachte diesem eine Karte (wahrscheinlich von Pedro Reinel gezeichnet), auf der die südliche Hemisphäre eingetragen ist (»Hesta terra descobrio Fernando do Magalhães«).

Eine tasmanische Historikerin meinte: »Auf Tasmanien erzählen wir uns Geschichten, um uns selbst zu vergewissern, daß wir nicht unbemerkt über den Rand der Welt geschlittert sind.«

Aber noch in den 1980er Jahren (kein Schreibfehler!) vertrat Ibn Baz, oberster Rechtsgelehrter Saudi-Arabiens, die Auffassung, die Sonne kreise um die flache Erde und alles andere sei (islamische) Irrlehre. Es gibt hierfür auch einen biblischen Beweis: Als die Israeliten einmal nicht mit den Amoritern fertig wurden, ließ Gott die Sonne am Himmel still stehen, bis das Volk sich – so in Joshua 10, 12–13 – an ihren Feinden gerächt hatte. Hätte Gott eine um die Sonne kreisende Erde angehalten, müßte Joshua auch von dem gewaltigen Ruck berichtet haben, den es gegeben hätte.

Zumindest teilweise herrscht die Scheibe heute vor; Jochen Hörisch (in »Der Sinn und die Sinne«) schreibt: »Ob Münzen oder

eine diesbezüglich andere Meinung kundzutun. Im Mittelalter interessierten sich die Menschen im übrigen wenig für die wahre Gestalt der Erde; die Kirche paßte die Gestalt der Erde ihren eigenen mystischen Vorstellungen an, und die frühen Kartographen faßten ihre Auftragswerke eher künstlerisch auf. Das Weltbild blieb auch unerschüttert von den glaubwürdigen Berichten von Ordensbrüdern, die diese von ihren weiten Missionsreisen zurückbrachten. Statt der Lehren von Aristoteles (384–um 322 v. Chr.) und Claudius Ptolemäus (um 140 v. Chr.) herrscht die christliche Topographie, wie sie auf den Weltkarten des byzantinischen Mönchs Kosmas Indicopleutus aus dem sechsten Jahrhundert – mit Jerusalem, dem jüdischen Yerushalayim, dem arabischen al-Quds (wo Mohammed in den Himmel auffuhr) als Mittelpunkt der Welt⁴⁰ – überliefert war.

Hostien, ob Schallplatten oder CD-Roms: Die Welt der Medientechnik hat nicht Kugel- sondern Scheibengestalt.« Solche - augenfällige Beweise werden jedoch von den Ignoranten aus der »Kugel-Fraktion« nicht berücksichtigt. So ist der Stern Achernar im Sternbild Eridanus (»Al Nahir al Nhar«, »Am Ende des Flusses«), rund 145 Lichtjahre von der Erde entfernt, mit einem Verhältnis von 1 : 1,56 (Polumfang zu Äquatorumfang) ein außergewöhnlich »flacher« Stern, der im Laufe der nächsten Jahrtausende aufgrund seiner Rotationsgeschwindigkeit (225 km pro Sekunde) fast eine Scheibe oder vielleicht nur ein Ei werden wird.

Mit der Kartoffel wechselt das geozentrische Weltbild in ein *pomme*zentrisches Gesamtkunstwerk. Damit war auch das »theozentrische« Weltbild von Thomas von Aquin aus dem 13. Jahrhundert endgültig obsolet.

Andererseits, andererseits: Auch unser Goethe meinte, das Erdinnere sei kalt und fest. Gebirge würden durch chemische Ausfällungen aus dem schrumpfenden Ozean der Urzeit entstehen und das Feuer und die Ausbrüche der Vulkane würden durch brennende Kohlelagern kommen, denn der Erdkern sei aus kaltem Stein. Neptunismus hieß diese Lehre; sie war »Allgemeingut« und Stand der Wissenschaft – bis Alexander von Humboldt auf den Chimborazo kletterte.

Und Kant meinte über das Erdbeben 1705, das Lissabon zerstörte, die Ursachesei in den riesigen mit heißem Gas gefüllten Erdhöhlen unter dem Meer zu finden. Auch das war Stand der Erkenntnisse. Auch wenn Kant irrte: Danach entwickelte sich die Auffassung, daß nicht alles auf Gott zurückzuführen sei, sondern daß (Natur-)Ereignisse auch andere Ursachen haben könnten.

40 An der Westmauer (»Klagemauer«, arabisch: »hait al-mabka«) des im Jahr 70 von Titus zerstörten Tempels in Jerusalem schreiben fromme Juden ihre Wünsche auf Papier und stecken diese Wunschzettel in die Fugen. Die Araber nennen diesen Teil der Mauer auch »Hait Al-Buraq«, nach jenem menschenköpfigen geflügelten Fabelwesen, auf dem Mohammed in der Nacht seiner Himmelfahrt von Mekka nach Jerusalem durch die Lüfte ritt. Mohammed soll sein Reittier an dieser Mauer angebunden haben,

Die Kartographen jener Zeit zeichneten an die Stelle der unbekanntem Welt lieber riesige Ungeheuer, denn »jenseits dieser Stelle werden Drachen sein«⁴¹, werden Behemoths und

bevor er in den Himmel aufstieg (aus dem heutigen Felsendom). Heutige arabisch-islamistische Religionsgelehrte schreiben die Geschichte Jerusalems um: Ziel ist es, jegliche nicht-islamistische Zivilisationsspuren durch »Umdeutung« der Historie zu tilgen. So wird zum Beispiel der jüdisch-christlich-islamistische Tempelberg nur noch als »al-aqsa« bezeichnet. So währte die ursprüngliche Gebetsrichtung der Mohammedaner nach Jerusalem nicht mehr nur fünfzehn, sondern soll 52 Monate betragen haben; die Palästinenser waren ursprünglich die Jebusiter (und Nachfahren der Kanaaniter), die erst durch David aus dem Jerusalemer Gebiet vertrieben wurden. Die sog. »al-aqsa-Intifada« ist gleichfalls ein semantisches Zeichen für die beabsichtigte Vertreibung von Juden und Christen aus dem »Heiligen Land«. Während die Muslime nach einer Pilgerreise zur Kaaba in Mekka sich »hadschi« nennen dürfen, konnten Griechen den Titel »Chatzis« nach einer Pilgerreise nach Jerusalem erwerben.

Oh, hätte Columbus doch gefordert, die Suche nach Vineta zu finanzieren, die Stadt der Händler, der Weltmeerfahrer, in der goldene Dächer die Häuser krönten, Kinder mit Silberlingen auf der Straße spielten, die Stadttore aus Erz waren (üblich war in Deutschland Holz) und Diamanten überall herumlagen – das hätte nicht gegen Jerusalem als Mittelpunkt der Welt verstoßen und trotzdem Reichtum gebracht.

In dem Roman »Tancred or The New Crusage« schrieb Benjamin Disraeli die Sentenz: »Araber sind Juden zu Pferde«. Aber das war, bevor er Schatzkanzler und Premierminister wurde.

- 41 »Wo Herkules die Zeichen aufgerichtet / Damit die Menschen nicht mehr weiterführen«. Ein Strudel, bei Dante Alighieri (1265–1321), war dort von dem neuen Land gekommen. Hinter dem *Kap Non*, dem Kap Nichtweiter, sei Seefahrt nicht möglich. Dort beginne die »grüne See der Dunkelheit«, dickflüssig, ein »mare pigrum«. Die Glut der Sonne bringe das Wasser zum Kochen und die Schiffe zum Verbrennen und jeder Christenmensch, der in seiner Not das wüste Land dort betrete, würde sofort zum Neger. Und es leben dort die Amyktryten, die eine große Lippe und sich die Unterlippe über das Gesicht schlagen, wenn sie schlafen wollen. Dagegen hingen die Ohren der Panotier bis zu den Füßen herab, in die sie sich einwickelten zur Schlafenszeit.

Kein Baum, kein Grashalm würde dort gedeihen. Im übrigen waren die kartographischen Darstellungen der Westeuropäer des Orients dem Paradies nahe. Gewürze, Überfluß an Nahrung, Glückseligkeit, immergrüne Bäume, bevölkert von über einhundert Jahre alten Menschen. Auf Gran Canaria wachsen die bis zu zehn Meter hoch werdenden Drachenbäume (*Dracaena draco*), die so heißen, weil sie aus den Schuppen emporwachsen, die den untröstbaren letzten Drachen abfielen, als sie nach dem Aussterben der meisten ihrer Art ins (westliche) Nichts flüchteten, um dort am Ende der Welt auf die Verirrten zu warten. Erst 1486 umrundet Bartolomé Diaz (1450–1500) das Kap Tormentosa, das Kap der Guten Hoffnung – der Weg um Afrika ist gefunden.

Leviathans⁴² lauern. Aber es war auch eine Zeit, in der Vieles neu oder wieder kam, und Überkommenes in Frage gestellt wurde und werden durfte. Einen der stärksten Einflüsse auf ein neues Weltbild hatte der Kompaß⁴³, die Kenntnis von Windrichtungen⁴⁴ und Meeresströmungen⁴⁵.

42 *Leviathan* ist ein mythischer Drache im Alten Testament, ein »großer Mensch«. Der englische Philosoph Thomas Hobbes (1588 bis 1679) nimmt den Leviathan als Titelpuffer seines Buches als Symbol des allmächtigen Staates. Caesar berichtet im »Gallischen Krieg« (De bello gallico) von dem Brauch der Gallier, lebende Menschen in ein riesiges Weidengeflecht in Menschengestalt (simulacra) einzusperren, ehe sie als Opfer verbrannt wurden. Dagegen ist der *Behemoth* ein harmloses »Riesentier«, im Alten Testament ein Name für das Nilpferd.

43 Den die »Europäer« eher von den Normannen als von den Arabern übernommen hatten und den die Chinesen schon Jahrtausende vorher kannten.

44 An sich unterschieden die Seeleute nur zwischen widrigen und günstigen Winden oder zwischen stößigem und gleichmäßigem Wind oder krankem Wind, der einen auf der Stelle treiben ließ.

45 Noch 1683 berichtet der Hamburger Polyhistor Eberhard Werner Happel (1647–1690) in »Größte Denkwürdigkeiten der Welt oder sogenannte Relationes Curiosae«:

»Unter der großen Menge der Wunder dieser Welt ist wohl der vornehmsten einer der erschreckliche Strudel bei Norwegen, der da unter dem Namen Mahlstrom, Seenabel und Moskoestrom nunmehr in der ganzen weiten Welt bekannt ist, zumal man ansonsten nirgends seinesgleichen finden wird. ... Kein Schiff, wie groß es auch immer sein mag, kann seiner Gewalt, wann es ihm zu nahe kommt, entgehen, es wird auf eine Meile Wegs vom wirbelnden Strom ergriffen, etliche Male in einem Circul herumgeschleudert und hernach in das große Trichterloch gestürzt.«

Der Schriftsteller und Polyhistor Eberhard Werner Happel (1647–1690) berichtet in seinen »Relationes Curiosae« (1683–1691), daß König Christian von Dänemark IV. (1577–1648) höchstpersönlich eine Wassernymphe gesehen habe (»Die Brüste mit ihren Warzen stunden erhaben.«) – wohl war's nur eine Seekuh war: Christoph Columbus besaß ungeheuren Mut, ungeheuren Leichtsinns, ungeheuren Ehrgeiz. Und in der Neuen Welt war es nicht einfacher, »denn es heißt,« so schrieb Bernal Diaz, »es gebe dort Menschen mit großen, breiten Ohren und andere mit Hundeköpfen, auch festzustellen, wo die Amazonen wohnen, welche den Euch begleitenden Indianern zufolge dort in der Nähe leben.« Menschen mit einem Auge oder nur einem Fuß, ohne Köpfe oder mit riesigen Ohren hatten ihren Ursprung in den ungenauen Beobachtungen von Plinius in seinem Buch »Collectanea Rerum Memorabilium«, Sammlung merkwürdiger Dinge, dem das ganze Mittelalter sein umfangreiches Wissen über die Welt und seiner

In dieser Zeit forderte Columbus Schiffe für die Fahrt nach Indien, da wo der Pfeffer wächst, für die Wiederentdeckung von Zipa(n)gu (Japan) und Cathais (China). Oder zumindest bis nach Äthiopien⁴⁶, wo das Gold der *Kandake* zu erwarten war. Oder nach Punt, in das »Land des Dufts«, um Weihrauch zu holen und die Kirchen mit seinem Geruch zu erfüllen. Oder nach Ägypten – zurück zu den Fleischtöpfen: Die alten Ägypter nannten Gold das »Fleisch der Götter« – und das ist es heute noch in diesen gottlosen Zeiten. Man glaubte: Im christlichen Äthiopien war das Reich des »Presbytero Joanni imperatori Athiopum«, der an der »Quelle

merkwürdigen Bewohner verdankt. Hinzu kamen ja noch Gog und Magog, die Völker, die am Rande der bewohnten Welt lebten und wo der Antichrist wohnt. Die auf den christlichen Seekarten so beliebten Wesen sind auf islamischen und chinesischen Karten nicht zu finden.

Die Geschichte von den Amazonen (die ähnlich schon bei den alten Griechen erzählt wurde) ist wohl erstmals durch den spanischen Eroberer und Amazonas-Erforscher Francisco de Orellana (1511–1546) verbreitet worden, dem am Fluß Cunuriz in Guyana eine Gruppe Indianer mit Pfeil und Bogen entgegentrat, unter denen sich auch bewaffnete Frauen befanden. Überall an der Ostküste Südamerikas gab es Geschichten über Amazonen wie unterschiedliche Forscher über mehrere Jahrhunderte hinweg immer wieder berichteten.

Erst 1728 erfindet der englische Schreiner und Uhrmacher John Harrison (1693–1774) einen exakten Chronometer zur Orientierung auf See; die von ihm konstruierte Uhr »H-4« ist noch heute Vorlage für mechanische Armbanduhren. Harrison ist beim Bau seiner Uhren fast so grundlegend vorgegangen wie Gutenberg; das im Laufe der Zeit dickflüssiger werdende Uhrenöl (was zu Verzögerungen führte) umging er beim Bau einer Turmuhr dadurch, daß er sie aus dem tropischen Hartholz *Lignum vitae* baute und damit mußte die Uhr überhaupt nicht mehr geölt werden. Die Schiffsuhren hießen damals »timekeeper«

Auf manchen Schiffen kamen exakte Meßgeräte erst am Ende des 19. Jahrhunderts zum Einsatz, weil diese Uhren teuer waren und im übrigen die alten Methoden schließlich auch zielführend waren. Man hatte vergessen, daß bereits die Wikinger eine Holzscheibe verwendeten, auf die 32 Räden eingeritzt waren, in dessen Zentrum ein kleiner Stab saß. Durch das Halten dieses primitiven Instruments und durch das Beobachten der Ritzen waren die Wikinger imstande, ihre Fahrtrichtung zu erkennen und bei ihren Reisen immer wieder dieselbe Stelle, an der sie zuvor gesiedelt hatten, zu finden.

- 46 Die Neugier – aber auch geschäftliche Interessen – auf neue Länder war in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts sehr verbreitet und von den Herrschern gefördert. So schickte König Johann II. von Portugal 1487 Pedro de Covilham und Alonso de Payva los, um den »afrikanischen Priester Johannes« aufzusuchen.

des Goldes« saß⁴⁷. Aber vielleicht liegt nur eine Verwechslung vor, denn schon bei den Römern wurden »Inder« und »Äthiopier« synonym benutzt.

Nach der Entdeckung Amerikas nahm das Interesse an Äthiopien ab⁴⁸. Erst gegen Ende des

47 Bei Joanni war, so hieß es, das Christentum in seiner frühesten und reinsten Form erhalten. Äthiopien profitierte von dem Wasser des angeblich nahe gelegenen Paradieses. Sterben sollte dort unmöglich sein. Als Kind muß man dreimal von jenem Wasser trinken, um danach nie wieder krank zu werden und später für immer das Alter Christi von zweiunddreißig Jahren zu behalten. Deshalb (auch noch im 19. Jahrhundert) die Suche nach den Quellen des Nils, denn dieser Fluß mußte einer der vier Ströme des Paradieses sein. Der Schotte James Bruce war zum Beispiel 1769 mit einer zehnköpfigen Expeditionsgruppe ins äthiopische Hochland (da wo der Kaffee wächst) vorgedrungen, heilte die Enkelkinder des Herrschers von den Pocken, nahm an einem Kriegszug gegen Rebellen teil und wurde deshalb zum Gouverneur von Ghish ernannt. Von Bruce, der nach zwei Jahren nach England zurückkehrte, stammen die Horrorgeschichten über äthiopische Bräuche: Bauern, die einer lebenden Kuh die Haut ablösten, ein Stück Fleisch herausschnitten und dann darüber die Haut wieder schlossen.

Die Äthiopier galten als das südlichste Volk der Erde. In der Mitte des 12. Jahrhunderts soll der Priesterkönig Johannes einen Brief an den byzantinischen Kaiser geschrieben und darin sein Reich und seine Herrlichkeit geschildert haben. Zweiundsiebzig Könige seien ihm tributpflichtig, die Wände und die Fußböden seines Palastes bestünden aus Oyx, die Eßtische aus Gold und Amethyst. Im Thronsaal entspringe eine Quelle, wer aus ihr regelmäßig trinke, werde mindestens dreihundert Jahre alt. Viermal im Jahr empfangen er die schönsten Frauen seines Reiches, um mit ihnen Söhne zu zeugen. In einem Brief des Johannes an den byzantinischen Kaiser Manuel Komnenos (im Jahr 1165) heißt es: »Wenn Du die Sterne des Himmels zählst und die Sandkörner des Meeres, wirst Du die gewaltige Größe unseres Reiches und unserer Macht ermessen können.« Alles nicht wahr, denn es ging nur darum, den Eroberungsdrang der Venezianer und der Kreuzritter auf ein anderes Ziel zu lenken. Der Negus Galawdeyos (Joannes Belul) rief Portugiesen um Hilfe gegen ein islamisches Eroberungsheer; Europäer lernten dieses geheimnisvolle Land kennen. Im 17. Jahrhundert wurde der Kaiser durch Jesuiten bekehrt und erklärte den Katholizismus zur Staatsreligion, was zum Bürgerkrieg führte – sein Sohn Falisadas stellte die koptische Religion wieder her und jagte die Missionare aus dem Land.

48 In den vierzehn Jahren von 1486 bis 1500 ist mehr von den Europäern entdeckt worden als in den vierzehn Jahrhunderten zuvor. Der Umbruch der Welt erfolgt. Denn bis dahin war das Ziel irdischen Strebens, sich auf die nächste Welt im Jenseits vorzubereiten – was interessierte da eine Gegend, wo die Kartoffel wuchs und die Bewohner Menschenopfer brachten und rötlich waren. Zur Wende des 15. Jahrhunderts entstanden jedes Jahr neue Erdkarten, da auf den Entdeckungsschiffen auch Kartenzeichner mitfuhren, wie z. B. Juan de la Cosa, der Columbus auf seiner zweiten Reise begleitete. Nürnberg war schon lange vorher das europäische Zentrum der Kartenkunst (da mußten alle vorbei, die ins Heilige Land wollten: Richard Löwenherz hätte den Rhein-Main-Donau-Kanal genommen, denn nur Kreuzfahrer freuen sich ob dieses Bauwerks) und jeder Reisende berichtete über die von ihm gesehenen Landschaften – nicht immer wahrheitsgetreu und die Gefahren stets übertreibend.

17. und Anfang des 18. Jahrhunderts das Interesse der gebildeten Stände an Äthiopien wieder zu⁴⁹: Es erschienen zum Beispiel mehrere dickleibige Folianten über die koptische Sprache und Chronologie und über die antike Geographie dieses ostafrikanischen Gebietes (vielleicht war das dort vermutete Erbe Salomos (972–932 v. Chr.) und das »Brot« der Königin von Saba⁵⁰ ein Grund für die italienische Invasionsarmee von 1935: Abessinien als unerschöpfliche Schatzkammer des Duces⁵¹. Denn schon König Salomo soll dort, in Punt, seine Schätze gehäufelt haben. Auch das, was Marco Polo über seine Reise ins »Reich der Mitte«

49 1889 hatte Menelik II. (der I. war ein Sohn der Königin von Saba!) den Thron bestiegen. 1896 hatte dieser Ras in der Schlacht von Adua mit einem barfüßigem Heer die modern bewaffnete italienische Armee besiegt und damit die Unabhängigkeit des Landes gesichert. Unser Kaiser Wilhelm II. 1905 einen formellen Besuch des äthiopischen Kaisers in dessen Hauptstadt Addis Abeba, »neue Blume«, genehmigt, um Handelsverträge abschließen zu lassen. Aber so richtig lief das Geschäft nicht an, wenn auch Deutschland stets auf der Seite Äthiopiens zu finden war (und sogar Waffenunterstützung gewährte als Italien in den 1930er Jahren das Land mit Giftgas und Flugzeugbomben zurückeroberte). Kaiser Haile Selassie vergaß uns diese Hilfe nie und lieferte nach 1945 Nahrungsmittel und war 1954 das erste ausländische Staatsoberhaupt, das Deutschland nach Wiedererlangung der Souveränität besuchte.

50 Die Königin von Saba lebte wohl eher auf der gegenüberliegenden Seite des Roten Meeres – im Jemen. Dort herrschten zwischen 300 und 525 n. Chr. die Himyaren, die am Ende des 4. Jahrhunderts zum Monotheismus konvertierten; zumindest von einer Königin wird berichtet, die in Zafar regierte.

51 Als der Völkerbund auf den brutalen Kriegszug (mit Giftgas und Fliegerangriffen auf wehrlose Bauern und fast 400.000 Ermordeten) mit Wirtschaftssanktionen (nach dem Zweiten Weltkrieg wurden diese Mörder nicht zur Verantwortung gezogen) reagierte, startete der Duce eine Mobilisierungskampagne für die heimischen Volksmassen. Unter dem Motto »Gold fürs Vaterland« wurden die Italiener zu Edelmetallspenden aufgerufen. Fast jedes zweite italienische Ehepaar gab bei diesem »Giornata della Fede« (Tag des Traurings) ihre Eheringe her und erhielt dafür solche aus Eisen – kein Wunder, daß der Ehebruch in Italien größere Ausmaße haben soll als im Rest Europas. Damit stellten die Italiener ihren Patriotismus und nationalen Opfersinn unter Beweis. Mussolini hatte sich die Idee dem Deutschen Reich abgesehen: »Gold gab ich für Eisen« hieß es im Ersten Weltkrieg. Der Finanzminister der sozialdemokratischen Bundesregierung ließ 2005 prüfen, ob er eine solche Aktion zugunsten des maroden Bundeshaushalts durchführen könne. Nach dem Ersten Weltkrieg erhofften sich die fortschrittlichen Architekten einen der ärmeren Bevölkerung angemesseren Wohnungsbaustil und einen zur Republik passenden Staatsbau. Doch es gab nur relative wenige »moderne« Siedlungen für die arbeitende Bevölkerung und die Staatsbauten – deshalb kommen wir hier darauf – beschränkte sich auf einen Neubau für die Reichsschuldenverwaltung (für die Auslandsschulden) in Berlin-Kreuzberg, in dem heute ein Finanzamt bürokratisiert; Gold gab's nicht zurück, warum auch?

(oder wo immer er war, bevor er im Gefängnis in Genua landete) und über den Palast des Groß-Khans berichtete, war dazu angetan, Begierden zu wecken:

»Zwei Finger dick ist die Goldschicht in jedem Zimmer. Die Decken, Wände, Fensterrahmen, kurz: Alles ist mit Gold überzogen.«

»Östlich von China«, so schrieb der Venezianer, läge »eine sehr große Insel«, auf der »die Goldvorkommen unbeschreiblich reich sind« und man »unendlich viele Perlen findet ... rot, groß und schön rund.« Er schreibt als wäre er dagewesen in Cipangu.

Das lockte, das weckte die Begierden. Über das arabisch-islamisch besetzte Nord-Afrika konnte man die erwarteten Goldschätze nicht nach Rom transportieren (»Niemand wage nach Syrien und Ägypten zu reisen« wurde aus Rom und Konstantinopel gleichermaßen gedroht),

Die Umschiffung Afrikas, die Kaproute, war andererseits wegen des Vertrags von Alcacovas seit 1479 den Portugiesen vorbehalten; die Spanier mußten einen anderen Weg finden, wollten Königshaus und Hidalgos (frei übersetzt: ein Hergelaufener, »hijo de algo« – Sohn von etwas) nicht »verarmen«; die Vertreibung von »Mauren« und der 120.000 bis 150.000 Juden aus Spanien war zwar im Sinne der Kirche und der Einheit eines neuen Spaniens⁵²

52 Juan Goytisolo in »Spanien und die Spanier« (1969): »Die Suche unserer Geschichtsschreiber nach einem glorreichen historischen Stammbaum erinnert an den Eifer mancher Geschäftsleute, die auf fragwürdige Weise zu Vermögen gekommen sind und nun versuchen, mittels einer selbstgebastelten Genealogie, die bis in die Tage der Kreuzritter zurückreicht, die trübe Herkunft ihres Reichtums vergessen zu machen. Das Bestreben, unsere Abstammung zu glorifizieren, ist in der Tat nicht von dem geheimen Wunsch zu trennen, eine Schmach zu tilgen. Die spanische Kontinuität, die von den Tartessiern und Iberern bis in unsere Tage währt, erlitt nach dieser Fiktion eine unbegreifliche Unterbrechung: Als das westgotische Heer Don Rodrigos am Guadalete von den Scharen Tarks und Musas geschlagen wird, sind die arabischen Invasoren keine Spanier, und sie sind es niemals geworden, obwohl sie neun Jahrhunderte lang ständig auf der Halbinsel geblieben sind. Mit der Einnahme Granadas durch die Reyes Católicos schließt sich die lange Unterbrechung der Geschichte Spaniens: Die fast gleichzeitig erfolgte Austreibung der nicht-konvertierten Juden und die zum Heil der religiösen Einheit der Spanier vollzogene Verjagung der Morisken 1610 bedeuten nach der offiziellen Bewertung die Eliminierung zweier fremder Gemeinschaften aus dem Korpus des Landes, zweier Menschengruppen, die sich trotz des langen Zusammenlebens mit den christlichen Siegern niemals hispanisiert haben (im Gegensatz zu den Phönikern, Griechen, Karthagern, Römern und Westgoten). Der Maurer und Juden entledigt, erlangte Spanien wieder seine Identität, seine eigentliche Wesenheit und wird aufs neue Spanien.«

erfolgreich, wirtschaftlich war es ein Desaster⁵³. Denn in ganz Nordeuropa war der Fernhandel überwiegend in den Händen jüdischer Kaufleute, die sich von dem seßhaften Ackermann und dem Stadtbürger auch dadurch unterschieden. Der Vertreibung der Juden (und der Mauren), der unerwünschten Konkurrenz christlicher Händler, folgte die Minderung kostbarer Konsumgüter und Gewürze aus dem Osten und damit des guten Geschmacks. Unter der »Kurzsichtigkeit« des spanischen Herrscherhauses mußten alle Bürger in Europa leiden. Das war sicherlich ein wesentlicher Grund, daß Fernando und Ysabella dem Columbus schließlich die Reise westwärts gestatteten. Ein irischer Text des 14. Jahrhunderts über das Schlaraffenland beginnt mit: »Weit im Meer, westlich von Spanien, liegt ein Land, genannt Cockanien.«⁵⁴ Weit dahinten im Atlantischen Ozean lag auch die Insel des heiligen Brandan.

Auch die Dürre im Spanien des 15. Jahrhunderts und die deshalb notwendigen »Wassertribunale« waren weitere Anlässe für die Umwälzungen, die in dieser Zeit geschehen.

Wir wissen: Irgendwann hatte Columbus mit seiner Bittstellerei Erfolg und bekam in einem Vertrag mit Kastilien vom 17. April 1492 alle seine Ansprüche gewährt. Portugal hatte ihn abgelehnt, Englands Henry VII. (1457–1509) hörte ihn und seinen Bruder Bartolomeo nicht an, der Franzosenkönig lehnte ab. Der Gewinner, Kastilien, bekam Alles.

Als Columbus 1506 nach seiner vierten Reise starb, war er noch immer der Auffassung, einen neuen Seeweg nach Indien gefunden zu haben. Selbst die Benutzung der Seeroute nach dem wahren Indien (um Afrika herum) von dem Portugiesen Vasco da Gama mit dickbäuchigen Schiffen und dessen nachweisliche Landung in Calikut (Kalkutta, wenige Jahren wieder Calikut und jetzt Kolkata), erschütterte ihn nicht in seinem Glauben⁵⁵. Nun, er fuhr in einer

53 Nach 1820 entwickelte sich in Deutschland eine »Wissenschaft des Judentums«, die sich auch damit rechtfertigte, daß die »Juden nicht zu allen Zeiten von alten Hosen und vom Wucher gelebt haben.«

54 Im französisch so genannten »pays de Cocagne« durfte sich jede Frau in aller Öffentlichkeit jeden Mann nehmen, nach dem sie verlangte – eine besondere Utopie im männlich dominierten Mittelalter. Auch deshalb hat die Kirche diesen Aberglauben und Unsinn bekämpft und lieber vom Paradies erzählt – da kommt so ein leichtfertiger Umgang von Mann und Frau nicht vor.

55 Als Vasco da Gama (1469–1524) 1497 nach Indien segelt, hat er an Bord auch zwölf zum Tode verurteilte Männer; man schickte

geraden Linie über das große Wasser, immer den Breitengrad der Kanarischen Inseln («Insulae fortunatae») entlang, und mit seiner Methode hätte es auch klappen können, nach Indien zu kommen, wenn bloß nicht Amerika dazwischen gekommen wäre.

Ein unbelehrbarer Kerl. Es geschieht ihm recht, wenn der vom ihm wiederentdeckte Erdteil nach einem Heringshändler aus Sevilla, nach Amerigo Vespucci (1451–1512), der es »nur« zum »piloto mayor« brachte, getauft wurde⁵⁶.

solche Leute in Gegenden an Land, in denen man mit unfreundlichem Empfang rechnete (es war allgemeiner Brauch seinerzeit, für solche Zwecke verurteilte Verbrecher mit sich zu führen). An Bord befand sich auch ein arabischer Steuermann, der ihn nach Indien leitete; er hätte auch einen Chinesen nehmen können, denn er traf in mehreren ostafrikanischen Häfen chinesische Kaufleute.. Da Gama (Charles E. Nowell: »Ein Mann mit eiserner Körperverfassung und grober Gemütsart«) schickte bei seiner Ankunft in Indien einen dieser Strafgefangenen an Land, der angeblich begrüßt wurde mit: »Hol Dich der Teufel! Wer hat dich hierhergebracht?« Die Gewürze, die Vasco da Gama von dieser Reise mitbrachte, ergaben das 60fache der Reisekosten.

- 56 1507 taucht auf der Frankfurter Buchmesse ein Buch mit zweiundfünfzig Blättern auf: »Cosmographiae introductio ...«, »Einführung in die Kosmographie mit den nötigen Grundprinzipien der Geometrie und der Astronomie. Dazu die vier Reisen Amerigos Vespuccis, ferner eine Karte des Weltalls sowohl in flacher als in Globusform von all jenen Teilen, die Ptolemäus unbekannt gewesen und in jüngster Zeit entdeckt wurden«, mit einer Widmung von Matthias Ringmann an den Kaiser Maximilian (1459–1519) und einer Vorrede von Martin Waldseemüller (1470?–1521?), gedruckt in St. Dié, in dem *Americus Vesputius*, ein »Mann von klugem Verstand«, deshalb als Entdecker des »quarta pars (terrae)«, der Neuen Welt, genannt wird, weil dieser (im Gegensatz zum Entdecker Columbus) erkannt habe, daß es sich nicht um Indien handele. Falsch, aber bedeutsam: »Ein vierter Erdteil ist durch Americus Vespuccius (wie sich aus dem Späteren ergeben wird) entdeckt worden, und ich sehe nicht ein, was uns hindern sollte, ihn Ameriga, gleichsam Land des Americus oder America zu nennen, zumal Europa und Asia auch nach Frauen benannt worden sind.« René II., Herzog von Lothringen, hatte Waldseemüller mit der Herstellung der Landkarte beauftragt:

Es gibt von der Landkarte der Neuen Welt zwei Holzschnitte, beide von: Ein Blatt im Format von 34,2 mal 18 Zentimeter für die herstellung eines Falt-Globus, der gerade die Größe einer Grapefruit hätte (vier Exemplare haben die Zeit überlebt).

Die andere Landkarte bestand aus zwölf Holzschnit tafeln und war fast drei Quadratmeter groß die in einer Auflage von 1000 Exemplaren gedruckt wurde (von denen nur eine heute noch existiert). Das war der »Taufschein« Amerikas, der 2001 für 10 Millionen Dollar von Fürst von Waldburg-Wolfegg an die Kongreßbibliothek in Washington verkauft wurde, obwohl es in Deutschland als ein nicht ins Ausland zu verkaufendes Kulturgut eingeordnet wurde. Amerika meint auf dieser Karte nur die brasilianische

Eine Schlußbemerkung zu diesem Kapitel: Columbus wurde beerdigt in Valladolid (der damaligen Residenz der spanischen Könige), 1513 umgebettet in die Krypta der Klosterkapelle Santa María de las Cuevas bei Sevilla und 1540, seinem Wunsch entsprechend, in der Kathedrale von Santo Domingo auf der Isla Hispaniola, dem heutigen Haiti, beigesetzt. Francis Drake (um 1540–1596), der dem Columbus so viel zu verdanken hatte (ohne Columbus keine Piraterie und kein Entern spanischer Goldschiffe und keine Erhebung in den Adelsstand), zerstörte dieses Grab 1586 bei der Plünderung des Zentrums der spanischen Kolonialverwaltung in der Neuen Welt. 1697 wird der angebliche Sarg Columbus' nach Havanna (damals Puerto de Carenas) überführt, aber es liegt wohl nur der Enkel Luis darinnen⁵⁷.

Denis Diderot (1713–1782) und Guillaume Raynal in der »Geschichte beider Indien«:

Nordküste, der Süden mit Argentinien heißt hier noch »Brasilía Inferior«. Wo die Tupinambás wohnen und der Topinambur herkommt. Zedler in seinem Lexikon schreibt: »Sie kommen ursprünglich aus Indien.«

Ab der Mitte des 17. Jahrhunderts wurde es üblich, die Neue Welt »Amerika« (Gerhard Mercator, 1512–1594, zeichnet 1538 die Neue Welt als einen Kontinent und stichelt daneben »AME« und »RICA«) zu nennen und Vespucci als Entdecker zu feiern; nur einer widerspricht in seiner »Historia general de las Indias« und hält den Columbus in Ehren: Bischof Bartolomeo de Las Casas (1474 bis 1566).

- 57 Die Spanier sind überzeugt, daß Christoph Columbus in der Kathedrale von Sevilla beerdigt ist; die Grabschatulle trägt die Aufschrift »Erster Admiral der neuen Welt«. Auch in der Dominikanischen Republik ist sich die Regierung sicher, daß Columbus auf ihrer Insel in der Kathedrale El Faro de Colón de Santo Domingo begraben wurde; dort wird eine Urne mit der Beschriftung »Entdecker Amerikas« aufbewahrt. Auf Weisung seines Sohnes wurde Columbus in Sevilla beerdigt, dann nach Santo Domingo aus symbolischen Gründen überführt. Als die Karibik-Insel in französische Hände fiel und Columbus somit nicht mehr in »spanischer Erde« ruhte, wurde er nach Kuba verlegt. Als nun Kuba für Spanien auch verloren ging, erfolgte (wahrscheinlich) eine Rückverlegung nach Sevilla. Nun, 2003, soll diese Frage durch eine DNA-Analyse zweifelsfrei geklärt werden. (S)ein Leichnam und der seines Sohnes Fernando werden exhumiert und durch Wissenschaftler der Universität von Granada untersucht. Mit der Untersuchung will man auch Aufschlüsse über die Herkunft Columbus' erhalten. Historiker gehen nämlich bisher davon aus, daß Columbus aus Genua stammte und somit Italiener war. Es mag ja sein, daß Columbus aus Genua kommt, doch aus Genua auf der Insel Mallorca. Eine andere Theorie behauptet, Columbus sei ein illegitimer Sohn des Prinzen Carlos von Viana und damit reinblütiger Spanier. Und noch ein Beispiel über seine Herkunft: Nordfjord bei Bergen in Norwegen, wo er als Christopher Bonde 1451 geboren worden sein soll.

»Das war das Ende dieses seltenen Mannes, der Europa in Erstaunen dadurch gesetzt hatte, daß er einen vierten Teil der Welt oder vielmehr eine Hälfte zu diesem so lange verheerten und so wenig bekannten Erdball hinzufügte. Die allgemeine Erkenntlichkeit hätte dieser neuen Halbkugel den Namen des kühnen Schiffers geben sollen, der zuerst hingelangt.«

Caspar Hirsch in der FAZ:

»Er starb nicht als ruhmreicher Entdecker Amerikas, sondern als Indienfahrer, der viel versprochen und zu wenig gehalten hatte. Lange glaubte man seinen Beteuerungen, der westliche Seeweg nach Indien erschließe unermeßliche Reiche und Reichtümer. Von vier kostspieligen Expeditionen brachte Christoph Columbus dann Pflanzen, Papageien, Masken, etwas Edelmetall und ein paar Wilde zurück. Damit hatte er die Geduld seiner Geldgeber am spanischen Hof genug strapaziert. Sie ließen ihn fallen und einen recht einsamen Tod sterben.«

Was immer man über ihn sagen mag: Er hat uns auch – indirekt – die Kartoffel gebracht.

1492 Columbus kam und fand das Ei

Jenes ferne Jahr 1492 ist von drei besonderen Ereignissen geprägt: Am 2. Januar fällt mit der Alhambra in Granada nach 700jähriger maurischer Herrschaft die letzte arabische Burg in Spanien: »Ein verhängnisvolles Ereignis« und »eine bewundernswerte Kultur ging verloren« sagt Federico García Lorca⁵⁸.

Der Maurenkönig Boabdil (Nasrid) mußte *al-andalus*, das Land der Vandalen, verlassen und das friedvolle Land den Blaublütigen überlassen. In ganz Europa begann erneut ein finsterner (kulturell und ökonomisch) Zeitabschnitt, der inländische Handel kommt zum Erliegen, der Kaufmann stirbt aus und das Gold verschwindet in den arabischen Körben für teuer zu bezahlende Gewürze⁵⁹.

Das zweite Ereignis war die Vertreibung der in die arabische Herrschaft integrierten Juden aus Spanien, weil die Spanier den »conversos«, den zum Christentum übergetretenen Juden, nicht vertrauten; später folgten die »Moriscos«, die zum katholischen Glauben übergetretenen

58 Garcia Lorca übersieht hierbei, daß die Muslime Christen und Juden als minderwertig betrachteten und deren Rechte äußerst eingeschränkt waren. Die Muslime betrieben in allen eroberten Ländern eine Massenversklavung, sofern sich die Eroberten nicht dem Islam anschlossen. Die berühmt-berüchtigten Janitscharen waren geraubte Kinder christlicher Eltern, die fanatisiert wurden. Schon im 8. Jahrhundert entstand durch die Muslime die größte Sklavenhaltergesellschaft der Weltgeschichte. Wo immer muslimische Eroberer auftraten, kam mit ihnen Unterdrückung. Zwischen Islam und dem Rest der Welt herrscht glaubensbedingt ein ewiger Krieg: Krieg zwischen dem »Haus des Friedens« (Islam) und dem »Haus des Krieges«. Frieden zwischen diesen beiden Positionen gibt es erst dann, wenn das »Haus des Krieges« nicht mehr besteht (Sure 8, 39 und 9, 41). Friedensverträge, welche islamische Herrscher mit nichtislamischen abschlossen, gelten nur als Waffenstillstände. Suleiman, der Eroberer Konstantinopels, schloß mit dem französischen König einen Frieden, der nur solange dauern sollte, so lange der Sultan lebte und das war eine Abweichung von seinen sonstigen Verträgen und an sich koranwidrig. Waffenstillstände wurden, werden, für höchstens zehn Jahre abgeschlossen; einzelne Rechtsschulen akzeptierten sogar nur drei bis vier Jahre. Deshalb ist der Krieg im Nahen Osten nie abgeschlossen; deshalb ist es folgerichtig, daß die Muslime keine Frieden mit Israel schließen werden.

59 Die spanische Küche war noch bis weit ins 16. Jahrhundert arabisch geprägt, bis der französische Einfluß stärker wurde und andererseits die französische Küche spanisch beeinflusst wurde.

Muslime.

Und drittens: Am 3. August ließ Columbus⁶⁰ auf dem Rio Tinto im südwestlichen Zipfel Kastiliens losrudern⁶¹, in Palos de la Frontera⁶² nach der letzten Messe in der Pfarrkirche San

60 Eine Theorie über die Herkunft des Columbus' lautet, er sei jüdischer Abstammung. Deshalb sei er am 3. August 1492 abgefahren, denn ein Befehl Ferdinands und Isabellas lautete, daß sich bei Todesstrafe kein Jude nach dem 3. August mehr in Spanien aufhalten dürfe. Als weitere Belege für diese Theorie wird angeführt, daß der Mann, der letztlich Isabella von der Idee einer westlichen Fahrt überzeugte, der Schatzmeister der Königin, Luis de Santángel, gewesen sei, und das sei ein »converso«, ein getaufter Jude, gewesen. Auch fehlt in dieser Theorie nicht der Hinweis, daß der einzige Dolmetscher, den Columbus mitnahm, Luis de Torres, arabisch und hebräisch beherrschte, was ihm als getauften Juden nicht schwergefallen sein würde. Das erwartete Land westlich Spaniens hätte Zuflucht für die Vertriebenen werden können. Den italienischen Namen Colombo trugen in Italien viele jüdische Familien. Die Vornamen seiner Eltern, Susanna und Jacobo, seien sehr gebräuchliche Vornamen für Juden gewesen, obwohl auch Christen auf diese Namen getauft wurden. Die Herkunft von Columbus sei – so Kirkpatrick Sale – »so verworren und lückenhaft, daß mehr dahinter stecken mußte als der nachlässige Umgang mit Wahrheit und Erfindung«.

61 Hierzu ein passendes Zitat aus der »ZEIT«: »Wenn Männer Segel hissen für das Krieg oder Forschung genannte Leben, müssen Frauen manchmal nach dem Tränentuch greifen.« Cortés nach der Verbrennung seiner Schiffe: »Das ist es eben, was wir suchen, große Schätze und große Gefahren.«

Und noch ein Zitat:

»Das Meer – unendliche Weiten. Wir schreiben das Jahr 1492. Dies sind die Abenteuer des Segelschiffs Santa Maria, das mit einer vierzig Mann starken Besatzung ein Jahr unterwegs ist, um neue Welten zu erforschen, neues Leben und neue Zivilisationen. Viele Seemeilen von Spanien entfernt dringt die Santa Maria in Gebiete vor, die nie zuvor ein Mensch gesehen hat.«

Als Trekkie wissen Sie, was hier zitiert wird. In der Serie »Enterprise« (und seine Nachfolger) spielt die Kartoffel übrigens mehrmals eine (bedeutsame) Rolle. So kehrt Cisco nach dem Tod von Dex zurück zur Erde, in das Restaurant seines Vaters, und bürstet dort Kartoffeln sauber. Und ein Gedicht von Durs Grünbein:

»Ein Fisch, der fliegt – so fing Columbus' Traum
An einem Morgen an, mit einem Willkürakt.
Ist da ein Indien, das westwärts liegt,
Sticht man von Spanien aus in See?

Jorge mit den Wasservorräten aus dem maurischen Brunnenhaus und geräucherten und gepökelten Schweinefleisch aus der Sierra de Aracena; seine Suche nach dem Seeweg nach Indien begann – go west, young man⁶³. Gilbert Hunt schrieb im »Historical Reader« über dieses Ereignis:

»... und es begab sich aber im vierzehnhundertzweiundneunzigsten Jahr christlicher Zeitrechnung, daß Columbus die Wasser der mächtigen Tiefe überquerte.«

In einem Brief des spanischen Königshofes, den Columbus als eine Art Paß erhielt, heißt es:

Er sah, und traute seinen Augen kaum.
Wie aus dem Wasser Fische steigen.
Neptuns Vögel, Schrieb er in Tagebuch. In Wüsten Schnee
Entdecken war gewöhnlicher als diese Tiere,
Die aus den Wellen schnellten wie von Bögen
Die Pfeile jener Wilden, die er nackt
Am andern Ufer fand und *Indios* nannte.
Was las er auf den Helmen seiner Kanoniere,
Stumm nach der Landung? Dieses Unbekannte
War ihm unheimlich wie ein Fisch, der fliegt.«

Und unser Nationaldichter Friedrich Schiller im »Lied von der Glocke«:

»Der Mann muß hinaus / In's feindliche Leben / Muß wirken und streben / Und pflanzen und schaffen / Erlisten, erraffen /
Muß wetten und wagen / Das Glück zu erjagen.«

62 Heute ist Palos ein verschlafenes Städtchen (denn der Hafen ist versandet), das von der Erdbeerproduktion lebt. So hat sich doch durch diese amerikanische Frucht die Reise nach in die Neue Welt gelohnt.

63 So hat's Horace Greeley (1811–1872), ein amerikanischer Buchdrucker und Druckereibesitzer, gesagt. In einem Leitartikel in seiner »New York Daily Tribune« schrieb er im Juli 1843, die Fahrten in den Westen hätten »einen Beigeschmack von Wahnsinn. Unter diesen Menschen befindet sich wahrscheinlich kein Einziger, dessen Lebensumstände sich durch diese gefährliche Reise verbessern werden.« Greeley meinte mit dieser Aufforderung mitnichten Indien (aber die Aussage träfe auch auf die Reise von Columbus zu), sondern nur die westlichen Bezirke von Illinois an der bereits besiedelten amerikanischen Ostküste.

»Wir schicken heute den edlen Herrn Christoph Columbus mit drei gut ausgerüsteten Karavellen durch die ozeanischen Meere nach Indien um des Dienstes an Gott und der Verbreitung des rechten Glaubens willen sowie auch zu unserem Vorteil und Nutzen.«

Das war ein Schutzbrief gegen christliche Kaperer, denn dem zu besuchenden Khan in Indien eine Botschaft vorzulegen, wonach der Handel zum Vorteil des spanischen Königshofes sein solle – nicht zum beiderseitigen Nutzen! –, war schon ungewöhnlich.

Der Anblick war keineswegs bemerkenswert, denn es handelte sich um die damals üblichen Schiffe mediterraner Bauart, zwei manövrierfähige und seetüchtige Karavellen und ein etwas größeres, bauchiges, plumperes Náo⁶⁴; alle drei mehr oder weniger morsch⁶⁵, eins drohte schon bei den Kanarischen Inseln auszufallen.

Auf den Schiffen waren neben den Marineros, Zimmerleute, Kalfaterer, ein Küfer, ein Polizeioffizier; nicht dabei waren Mönche, Priester, Patres, Missionare oder andere Geistliche. Verwunderlich – war doch die vorgebliche Aufgabe des Columbus' die Eroberung neuer Länder und die Überbringung des Heils und die Erweiterung der Oikumene – natürlich nur für die Spanier.

64 Das Wort »Náo« bedeutet Schiff; ein solches Náo hatte ein oder zwei Masten und wurde mit Rahsegeln angetrieben. An der Wende ins 16. Jahrhundert war es zumeist ein Frachtschiff, später wurden Nãos auch als Kriegsschiffe eingesetzt.

65 Alle Schiffe jener Zeit hatten mit dem »Teredo navalis« zu kämpfen, dem Schiffsbohrwurm, eine rattengroße, Holz fressende Muschel, die sich in Planken und Bohlen bohrte und deren Appetit dazu führte, daß früher oder später jedes Schiff, das zum Beispiel an einer Sandbank Bodenberührung hatte, auseinanderfiel und Wasser faßte. Alfred Brehm zitiert über diesen Bohrwurm: »Die Zerstörungen, welche dieses wurmförmige Thier bewirkt, sind ansehnlich genug, um sowohl die Verhaßtheit, welche ihm zu theil geworden, als auch den strengen Ausdruck Linné's zu rechtfertigen, welcher ihn calamitas navium (das Elend, Verderben der Schiffe) nennt. Er ist mit dem Vermögen begabt, sich in Holz einzubohren, zerstört Schiffswracke, durchwühlt Bauwerke zur Einengung des Oceans, durchlöchert Schiffe, Brückenpfeiler und Bollwerke in allen Richtungen, so daß sie bald, unfähig, der Gewalt der Wogen länger zu widerstehen, ihnen erliegen müssen. Der Betrag des Schadens, welchen der Schiffswurm auf diese Weise jährlich verübt, ist schwer zu berechnen. Daß er aber sehr beträchtlich sei, geht aus den Klagen, welche über dieses Thier in fast allen Meeren erhoben werden, und aus den vielen kostspieligen Vorkehrungen zu Abwendung seiner Angriffe hervor.«

Die Eroberung der Neuen Welt war die größte Missionierung seit der Antike. Pietro Martyre: »Unser neuer Kontinent aber liefert und bringt ununterbrochen täglich neue Schöpfungen hervor.«⁶⁶

Vielleicht hing dies damit zusammen, daß in der christlichen Seefahrt Pastoren und Advokaten nicht gern an Bord gesehen wurden und andererseits diese nicht gern auf Seefahrt gingen, war doch bekannt, daß bei allzu rauher See vielfach ein Vertreter dieses Standes (oder der Bordhund) zur Besänftigung Neptuns, des Meeresherrn, über Bord geschubst wurde.

Bereits um 1500 waren die Häfen am Rio Tinto versandet. Columbus und seine goldgierige Gefolgschaft ist gerade noch 'mal davongekommen. Sevilla wurde deshalb die aufstrebende Stadt mit dem Handelsmonopol für das Amerikageschäft; hier saß später der »Rat der indischen Länder«, der Handel und Wandel mit Amerika kontrollierte und regulierte⁶⁷.

66 Joseph Conrad in »Herz der Finsternis«: »Die Eroberung der Welt, die im wesentlichen darauf hinausläuft, daß man sie denen fortnimmt, die eine andere Hautfarbe oder etwas plattere Nasen als wir haben, ist, genau besehen, nichts Erfreuliches.«

67 Sevilla besaß das Monopol für alle aus Amerika, Neu-Spanien, einkommenden Waren; der Reichtum der Stadt verhinderte jedoch nicht, daß etwa siebenzig Prozent der Bevölkerung weiterhin arm blieb und von ihrem Tageslohn gerade das Nötigste bestreiten konnten. Spaniens Wohlstand versickerte im Kampf für die Inquisition und für das riesige stehende Heer. Über Sevilla hieß es: »Wer es nicht gesehen hat, hat keine Wunder gesehen.«

An dieser Stelle soll daran erinnert werden, daß die Spanier in den knapp einhundertfünfzig Jahren von 1503 bis 1660 etwa 18.500 Tonnen Silber und zweihundert Tonnen Gold – nach heutigem Wert mehr als 3,5 Milliarden Mark – nach Europa verbracht haben (und damit eine Silber-Inflation von zweihundert bis fünfhundert Prozent in Europa auslösten und den Berufszweig der *Kipper* oder *Wipper* begründeten). In dem Jahrzehnt von 1591 bis 1600 wurden zum Beispiel pro Jahr Produkte mit einem Wert von achthundert Millionen Maravedis nach Spanien importiert; das entsprach dem Jahreseinkommen von rund achtzigtausend Handwerkern. Der Franziskaner-Pater Bernardino de Sahagún (1499–1590) über die Eroberer: »Wie Affen griffen sie nach Gold und befangerten es, sie wühlten wie hungrige Schweine nach Gold.«

Spanien verließ sich auf das Gold aus seiner Kolonie und verzichtete auf eigene Arbeit und Produktion; es wurde und blieb arm, weil es im 16. Jahrhundert zuviel Geld hatte.

Der Agrarhistoriker Wilhelm Abel weist daraufhin, daß die Inflation im Durchschnitt jährlich nur 4,3 Prozent ausmachte und diese

Wie damals üblich in Europa trugen auch die Schiffe des späteren *Capitan General de la Mar Oceano* (»Admiral des ozeanischen Meeres«, der *admirabile*, der Bewundernswerte) Christoph Columbus', keinen Namen am Heck, sondern liefern unter der Bezeichnung, die ihnen die Mannschaft gab: »Pinta« (von *puta* die Angemalte), »Nina« (kleines Mädchen)⁶⁸ und »Maria Galanda« (flottes Mariechen, ursprünglich »La Gallega«, da es in Galizien gebaut wurde, später als »Santa Maria« bezeichnet). Die Namen der Columbus-Schiffe sollten wohl die Besatzung daran erinnern, daß es noch andere erstrebenswerte Dinge als eine Fahrt nach »Indien« gab. Aber das versprochene Gold lockte den Seemann von seinem »Schatz« weg⁶⁹.

Inflation bereits vor Beginn der Silber-Transporte einsetzte. Aus Balingen wird 1601 berichtet, daß in den Teuerungsjahren »viele rauhe und felsige Böden ausgereutet und umgerissen« worden seien, was den späteren Anbau mit der genügsamen Knolle begünstigte.

- 68 Der ursprüngliche Name der »Niña« war »Santa Clara«; Eigner des Schiffes war Juan Niño aus Moguer in Huelva, Südspanien, der auf der ersten Fahrt nach Amerika als Schiffsmeister mitfuhr; später wird Columbus Miteigner der »Nina«. Die »Pinta« war Eigentum von Christóbal Quintero und Gomez Rascon aus Palos, der das Schiff auf der ersten Reise Columbus begleitete (man will ja sehen, wo sein Geld bleibt, denn ein Schiff ist bekanntlich wie ein Faß ohne Boden). Eigner der »Santa Maria« war Juan de la Cosa, der als Schiffsherr mitfuhr; es war – wie man sieht – eine privat finanzierte (public-private partnership heißt so etwas heute) Entdeckungsreise. Hellmut Diwald bezeichnete die damalige Welt als »ein Objekt, das von iberischen Schiffskielen« beherrscht war. Der größte Finanzier der Columbus-Reise war der Leiter der königlichen Vermögensverwaltung, Luis de Santangel, ein getaufter Jude. Der zweitgrößte Geldgeber war Gianotto Berardi, Repräsentant des Hauses Medici in Sevilla und Sklavenhändler.
- 69 Martin Mosebach in »Der Nebelfürst« schildert die Situation wohl wie sie war: »Man sagt, Messer Cristóbal Colón habe die Mannschaft seiner Santa Maria in den andalusischen Gefängnissen werben müssen. Hídalgos, die Ehre und Vermögen im Spiel verloren hatten, Messerstecher, Duellhansel, Taschendiebe, Vergewaltiger, Pfaffen, die ihr Gelübde gebrochen hatten, hätten sein Schiff vollgemacht.«

Unter »erster Fahrt nach Amerika« ist hier zu verstehen die Columbus-Reise. Wir wissen ja, daß bereits um das Jahr 1000 herum Leif, Thorvald und Frejdis Eriksson (die Kinder von Erik dem Roten) bei den Indianern, den *skroelingar*, waren, aber für eine dauerhafte Besiedlung des *Straumfjörn* nicht lange genug lebten. Ein Jahrhundert später waren alle tot. Das *vinland* (Humboldt behauptet, dieser Name sei von dem Deutschen Tyrker nach gefundenen wilden Weintrauben so genannt) war für eine Besiedlung zu rau. Noch kann man sich nur auf die »Eiríks saga rauna« stützen, aber vielleicht findet man noch die Reste ihres Schiffes

Die Phantasie ist anzustrengen: Zu diesem Zeitpunkt konnte man auf See keine exakte Position (also Breiten- und Längengrad) errechnen. Üblicherweise wurde das Problem des Längengrades⁷⁰ dadurch gelöst, daß man in Sichtweite einer Küste segelte und dann zur rechten Zeit auf einen Breitengrad schwenkte; das Problem der geographischen Länge wurde erst mit der Entwicklung des Chronometers von John Harrison gelöst. Die ganze Navigation beruhte auf Sonne, Mond und Sterne. In den küstennahen Gewässern orientierte man sich anhand von Navigationshandbüchern, den Portolanen⁷¹. Wenn man noch berücksichtigt, daß

Leifsbunir. Als – so die Saga von Erik – die Wikinger an Land gingen, stiegen Männer aus ihren Booten und starteten sie an: »Sie waren dunkelhäutig und sehr häßlich, ihr Haupthaar war scheußlich; sie hatten große Augen und breite Wangen.« Die Europäer nannten sie *skraelingar*, Minderwertige. Im Jahr 1121 brach ein anderer Erik, Bischof von Grönland, auf, das *vinland* zu suchen. Bischof und Vinland gingen verloren.

Unter »erster Fahrt nach Amerika« ist auch nicht zu verstehen, daß der chinesische Admiral und Eunuch Zheng He (1371–1435), der die Attribute seiner Männlichkeit in einem Schmuckkästchen am Hals trug, in den Jahren 1405–1433 eine Flotte befehligte und Schiffe aussandte, die mit schwangeren Konkubinen an Bord am 26. November 1421 auf der heutigen Insel Guadeloupe landeten. Hier ließ er die Frischwasservorräte ergänzen, mußte aber sodann vor den Kannibalen flüchten, um etwas später in der Nähe des heutigen New Jersey ein Dorf zu gründen. Und angeblich hätten Chinesen in Mittelamerika Hühner gezüchtet und auf den Falkland-Inseln Sellerie gegessen. In etwa 6000 Abhandlungen geistern weitere Amerika-Entdecker herum, wie z.B. der Pole Jan aus Kolno oder die »Zeni«-Brüder aus Venedig.

Im »Kosmos« legt Alexander von Humboldt dar, daß und wie die Nordmänner Amerika entdeckt hätten, doch sei die Kenntnis darüber nicht in den Süden Europas angekommen.

- 70 Der jesuitische China-Missionar Martino Martini legte den Längengrad 0 durch Beijing, 230 bevor man sich Greenwich einigte. Die Chinesen waren mit der Kartographie weiter als Europa.
- 71 Diese Seekarten entstanden am Ende des 13. Jahrhunderts und markierten nur die direkten Verbindungen von Hafen zu Hafen. Der Ursprung der Portulane lag wohl in Venedig, das die Karten für den Mittelmeerhandel verwendete. Eine Anleihe an arabische Vorbilder ist bis heute nicht nachzuweisen. Es wird behauptet, daß diese Karten nur selten mit auf See genommen wurden, sondern nur zu Hause studiert wurden, damit sie nicht anderen Seefahrern in die Hände fielen. Voraussetzung für die Erstellung der Portulane war Kenntnis und Benutzung des Kompasses oder des Magnetsteins (bussola genannt nach der Büchse für die Magnetnadel). Reisende im Mittelalter benutzten im allgemeinen keine Karten, sondern suchten den Rat lokaler Führer oder schlossen sich mit anderen, die das gleiche Ziel hatten, zu Gruppen zusammen wie die Pilger in »The Canterbury Tales«.

mit Sanduhren mit höchstens einer halben Stunde Laufzeit hantiert wurde, so mußten die Versprechungen und der Zwang der Behörden schon gewaltig sein, um die Seeleute zu einer solchen Reise zu bewegen.

Erst mehr als einhundert Jahre später wurde es üblich, auf Schiffen für *Große Fahrt* Köche mitzunehmen; ein neuer Berufszweig, der »Smutje«⁷², entstand. Und erst noch später erhielten manche Mannschaften eine einheitliche Arbeitskleidung (die mit dem roten Faden) und mußten nicht mehr in ihren persönlichen, zerlumpten Fetzen »über die Planke« gehen. Übrigens: Latrinen an Bord gab es nicht. Man mußte hinaus auf die Reling treten, mit einer Hand den Rock lupfen und mit der anderen ein festgemachtes Tau ergreifen, was schon bei normalem Seegang nicht einfach war.

Columbus hatte sich verpflichtet, für die langweilige europäische Küche neue eßbare Pflanzen («Spezereien») mitzubringen⁷³, damit der Gaumen der Hídalgos sich auch wieder einmal

72 1768 muß James Cook (1728–1779) erfolgreich protestieren, weil man ihm entsprechend den damaligen Sitten in der englischen Kriegsmarine einen Koch auf die Reise mit der »Endeavour« mitgeben wollte, der »hinkte und entstellt« war. Cook bekommt als Ersatz John Thomson, dem die rechte Hand fehlte. Das war die Einstellung zur Verpflegung der Mannschaften an Bord und nicht die sechsprozentige Beschäftigungspflicht von Schwerbehinderten in Wirtschaft und Verwaltung. Unter diesen Umständen ist verständlich, daß Köche die »Schmutzigen« waren, die *smutjes*, da sie doch ihre vom Kartoffelschälen bestaubten Hände an der Kleidung abwischten und diese wiederum nicht wechselten. In einem »Amtsblatt der freien und Hansestadt Hamburg« des Jahres 1887 wird angeordnet: »Auf jedem Schiff muß mindestens ein erfahrener Koch für die Zwischendeck-Passagiere sich befinden«.

In früheren Jahrhunderten war der Smutje zugleich der »Schiffsarzt«. Zum einen war er neben dem Kapitän der einzige mit einem abgetrenntem Raum (für die Operationen) und zum anderen konnten sich Mannschaft und Offiziere bei ihm die für den Landgang (oder besser: für die damit verbundenen Strapazen) die erforderlichen Kräuter und Stärkungsmittel holen.

Eine Abschweifung: Das Wort »Ekel« kann zurückgeführt werden auf »nausea«, das wiederum von »naus«, Schiff, kommt. Für die damalige Schiffskost lag diese Beziehung nahe.

Angeblich habe ein Ismai zu einem Andrew gesagt: »Es gibt schwerwiegende Probleme mit der Titanic. An Bord fehlt ein Kartoffelschäler, und die Matratzen sind zu weich.«

73 In einem Brief aus Segovia an Columbus forderte Königin Ysabella im August 1494 auf, »alle Strand- und Waldvögel von Ländern,

erfreue. Die Entdeckung Amerikas wird verschiedentlich als »Abfallprodukt der Pfeffersuche« bezeichnet, denn die Suche nach Gewürzen (Pfeffer, *piper nigrum*⁷⁴, war damals das schwarze Gold) und Arzneidrogen bildete noch vor der Gier nach dem rotgelben Gold das Hauptmotiv von Entdeckungsreisen. Pfeffer überdeckte den üblen Geschmack von verdorbenem Pökelfleisch, faulender Fisch (man denke an die Einhaltung der Fastengebote weit weg vom Meer) läßt sich mit starken Gewürzen noch »genießen«. Und: Pilger- und Kaufmannsreisen ließen immer neue Genüsse erleben.

Schon die römische Küche war wenig einfallsreich. Sie bestand im wesentlichen aus Zwiebeln (in mehreren Sorten)⁷⁵. Schweinefleisch, Kohl, Feigen («Kartoffel der Antike»⁷⁶) und Hülsenfrüchten, vorwiegend die eine vorhandene Sorte Bohnen. Dann gab's noch Gurken und Melonen, (Gemüse-) Portulak (heute nur noch als Schutt- und Wege»un«kraut bekannt) und Wasserlilien, Rauten und allerlei Grünzeug, Weizen als Hauptgetreide, wenig Roggen (weil es als »minderwertiges Getreide« galt)⁷⁷.

die ein anderes Klima und andere Jahreszeiten haben« einzusammeln und mitzubringen. Man will ja schließlich sehen, wo sein Geld bleibt. Schon der Admiral Hanno aus Karthago hatte um 530 vor Chr. von der Westküste Afrikas »gegerbte Felle wilder Frauen« mitgebracht.

- 74 Piper nigrum ist ursprünglich eine südindische Pflanze, die wie Efeu auch hohe Bäume erklettert. Sie trägt beerenartige, würzig und scharf schmeckende Früchte.
- 75 Der Römer Martial: »Ist die Gattin betagt und sind dir die Glieder erstorben, können die Zwiebeln dich nur sättigen, anderes nicht.«
- 76 Türken und Maghrebener verehren noch heute die Feige als Symbol der Fruchtbarkeit und des Wohlbefindens. Als Daumen zwischen Mittelfinger und Zeigefingers geklemmt, penetrierte die römische »fica«-Geste Europa, bis dieser eindeutige sexuelle Antrag von den Missionaren als »obszön« verdammt wurde. Alles wie bei der Kartoffel oder so ähnlich. Was bedeutet der in vielen Haushalten wachsende »Benjamin« aus dem nächsten unmöglichen Kaufhaus? Mrs. Patrick Campbell, Schauspielerin und -Vertraute von George Bernard Shaw stellte fest: »Es ist unwichtig, was man im Schlafzimmer treibt, solange man es nicht auf der Straße tut und die Pferde scheu macht«.
- 77 Die Agrarlandschaft des Mittelalters und insofern das Nahrungsmittelangebot einer weithin auf Selbstversorgung beruhenden Dorf- und (Ackerbürger-)Stadtbevölkerung war auch in deutschen Landen eintönig. Roggenbau beherrschte die Flächen der

Was an Geschmack und Raffinesse⁷⁸ fehlte, wurde durch visuelle Reize ausgeglichen; Fleisch und Fisch wurden vielfach gestampft, was nicht nur an den schlechten Zähnen gelegen haben soll, sondern auch die Möglichkeit eröffnete, diesen Brei mit Eigelb oder Safran⁷⁹ gelb, mit Petersilie, Weinblätter oder Sauerampfer grün, mit Weichseln rot, mit Meerrettich weiß zu färben und Gold und Silber wurde durch die Beifügung dieser Metalle erreicht. Soßen wurden aus zerlaufener Butter als Grundlage hergestellt. Man ging davon aus, daß ein ausgewogenes Farbverhältnis der Speisen die Vermischung der Körpersäfte fördert.

Im römischen wie im mittelalterlichem Adel, im aufkommenden Bürgertum, durften kostspielige Gewürze nicht fehlen: Ingwer (das aromatische Galgant aus dem fernen Asien), Zimt, Nelke, Anis, manchmal Kubebenpfeffer (fürs Harntreiben und zur Fliegenvernichtung),

Dreifelderwirtschaft. Gartenland nahm höchstens zwei bis drei Prozent des Ackerlandes ein. Man aß Schwarzbrot und Mehlspeisen, meist in Gestalt von Suppen, die man in einem großen Kesseln über der Feuerstelle kochte. Pastinaken und Wolfsbohnen, Lauch, Kohl, Karotten, Rüben – immer in einem Topf und vielleicht ein Stück Fleisch dazu. Von Gemüsesorten und Obst in Deutschland wissen wir nichts vor dem 9. Jahrhundert (Gurken, Kohl, Lauch, Karotten, Portulak, Rettich, Kopfsalat, Sellerie bzw. Apfel, Aprikose, Birne, Walnuß, Pfirsich, Pflaume, Kirsche). Das gewöhnliche Volk aß ungewürzte Breispeisen aus Getreide und trank Wasser oder vergorene Fruchtsäfte.

Im 12./13. Jahrhundert traten dazu Feldsalat, Kohlrabi, Rote Rüben sowie Zwetschge und Stachelbeere, im 15. Jahrhundert der Spinat und die Rote Johannisbeere. Wichtiger Bestandteil der damaligen Küche war der »Blancmanger«, ein dicklicher mit gebratenem Speck garnierter Brei aus Reis, Hühnerfleisch, Milch und Mandeln. Etwa im 15. und 16. Jahrhundert kamen »Soßen« hinzu: Zum Spanferkel gab es Kamelinsauce aus saurem Traubensaft, der mit Rosinenstücken, Brotkrumen und Mandeln angedickt war und – bei ausreichendem Wohlstand – mit Zimt und Nelken gewürzt war.

78 Geschmackvolles und schmeckendes Essen war bei den frühen christlichen Asketen verpönt wie auch alle anderen Zubereitungen, die den Appetit anregten, obwohl der Magen längst gefüllt ist. Würmer und ähnliches Getier waren angesagt, wenn man in der Wüste seine geistige Vervollkommenheit anstrebte. Die heutigen christlichen Asketen gehen zu McDonald – das ist Askese in Reinkultur.

79 Welche Wege schon manche »normale« Gewürze hinter sich hatten, ist auch daraus zu erkennen, daß in Nordbayern Safran aus den Abruzzen und Südfrankreich geholt wurde. Pfeffer wurde in Lemberg beschafft. Nelken, Muskat, Zimt kamen über Lissabon nach Deutschland.

Kardamom, Zitwerwurzel (für die Wermutherstellung), Safran. Wichtig ist die fremdartige, herzhafte Würzung.

Wichtig ist die Phantasie, die mit dem Gewürz einherging: Zimt fand man nur im Nest des mystischen Vogel Phönix, um Pfeffer mußte man mit den feuerspuckenden Schlangen ringen, die den Pfefferstrauch verbrannten und so die Körner schwarz färbten.

Die Länder des Orients – so wußte man – grenzten direkt ans Paradies, Nil, Ganges, Euphrat und Tigris bezogen ihr Wasser aus Quellen im Paradies – von daher holte man sich die Gewürze. Es war ein Zeitalter, das sich vornehmlich an den Augensinn, weniger an Geschmacks- und Geruchsnerven wandte; der Umgang mit dem Volk – rau, unsentimental, gewalttätig – fand seinen entsprechenden Widerklang im Essen. Mehr dazu bei »Maister Hannsen – des von Wirtenberg Koch«. Man unterschied die Gerichte mehr nach der Farbe und weniger nach ihren Zutaten

Salman Rushdie: »Von Anfang an war es kristallklar, was die Welt von der verdammten Mutter Indien wollte. Scharfe Sachen wollten sie, genau wie ein Mann, der zu einer Hure geht.« Zu jener Zeit begann man, Kochbücher drucken zu lassen⁸⁰ – auch ein Zeichen, daß Adel und reiche Bürgerschaft von den Hungersnöten stärker verschont blieben – und insbesondere über die Verwendung exotischer und teurer Produkte zu schreiben: Über Gewürze.

Die Ärzte stimmten überein, daß die »Wärme« der Gewürze die Nahrungsverdauung ihr »Kochen« im Magen fördere, so daß vielfach die Gewürze in Form von Dragees nach der Mahlzeit und vor dem Schlafengehen genommen wurden; eine gute Durchblutung förderte, fördert, die »ehelichen wercke«.

Nicht nur Salomos Gold und ferne Gewürze gaben Anlaß, den Seeweg nach Indien zu

80 Bereits 1575 erschien in Italien ein Kochbuch des ersten Leiters der päpstlichen Bibliothek Bartholomeus Sacchi (genannt Platina di Cremona): »De honesta voluptate et valitudine«, was heißen mag: »Von der ehrbaren Wollust und dem Wohlbefinden«. Sacchi war Geistlicher, Humanist und Historiker und mehrmals im päpstlichem Auftrag in Spanien gewesen. Sein Buch ist das erste gedruckte Werk, das sich mit kulinarischen Dingen befaßt, und da signalisiert gleich der Titel, worum es geht.

suchen. Es war auch die schlichte Not wegen der regelmäßigen Hungersnöte, die die Menschen bereit machten, das Schlaraffenland suchen zu gehen.

Als es dann durch die Reisen nach Indien an »feinen Gewürzen« nicht mehr mangelte, verschwanden sie allmählich aus den Ernährungsgewohnheiten. An ihre Stelle traten besonders in der französischen Küche – tonangebend für West-Europa – wieder einheimische und »bäuerliche« Produkte; Gewürze werden ersetzt von Schalotten, Pilze, Kapern, Sardinen: Bocuse läßt grüßen: »Du darfst«.

Die gesteigerte Nachfrage nach Nahrungsmitteln führte dazu, daß schon lange bekannte Produkte wieder einen Aufschwung erlebten: Reis wurde bis dahin als exotisches Importprodukt in Apotheken und Gewürzhandlungen verkauft und als Zutat in Soßen⁸¹ verwendet. Jetzt gelangt Reis von Spanien aus in die spanischen Niederlande und wird dort ebenfalls angebaut. Auch Buchweizen (aus dem Orient kommend)⁸² wird wieder entdeckt. Erst im 16. Jahrhundert verbreitet er sich weiträumig, wahrscheinlich von den Niederlanden aus nach Deutschland, Frankreich und Norditalien. Zum gelben Hirsebrei⁸³ kommt nun ein grauer hinzu.

Dieses Jahr 1492 ist noch aus anderen Gründen bemerkenswert: Es gliedert sich erstens der

81 Hauptbestandteil von Soßen war ein Saft aus Trauben oder Äpfeln, Wein, Essig. Die Säure wurde gemildert durch Süßstoffe wie Honig: Eine süß-saure Geschmacksrichtung war nördlich der Alpen vorherrschend – wie heutzutage Gericht Nr. 23 auf der Speisekarte chinesischer Restaurants.

82 Buchweizen (*Fagopyrum esculentum*, Heidenkorn, bukweiten, boeckweyt) ist eine anspruchslose krautige Pflanze aus der Gattung der Knöteriche, die in Europa auf Heide- und Sandböden angebaut wurde, auf Böden, auf denen sonst nur Erika und Ginster wuchs; die Früchte sind dunkelbraune kantige Nüsse, die den Bucheneckern ähneln. Buchweizengrütze dient heute nur noch als Viehfutter. Buchweizen hat mit »normalen« Getreidesorten, die alle zur Familie der Gräser gehören, nichts zu tun. Die Pflanze ist relativ schädlingsresistent. Die Nordfranzosen machten ursprünglich ihren crêpe aus Buchweizen.

83 Die Hirse spielte – teilweise bis in das 20. Jahrhundert hinein – eine entscheidende Rolle bei der vorherrschenden Breinahrung, wenn sie auch in »guten Zeiten« dem Brotgetreide beigemischt wurde. V. Hehn stellte 1911 fest: Der Roggen sei ein zu nordisches, die Mohrenhirse ein zu südliches Getreide.

Beruf des bisherigen Drucker-Verlegers in den des Schriftgießers, des Setzers (über den Jean Paul sagt, daß man ihn Schrift(Letter)steller nennen sollte), des Druckers und des Verlegers: Der Beginn des Taylorismus und des REFA; zweitens konstruiert Martin Behaim⁸⁴, ein Freund des Columbus' aus gemeinsamen portugiesischen Tagen, im Auftrag der Stadt Nürnberg und in Zusammenarbeit mit Hartmann Schedel, noch ohne Amerika und Australien, einen »Erdapfel«⁸⁵, den ersten Globus, der auf der Weltkarte des Florentiner Paolo Toscanelli dal Pozzo (1397–1482) des Jahres 1474 beruht⁸⁶. Leonardo da Vinci zeichnet – drittens – eine Flug-

84 Auf dem Globus von Behaim konnte man den Verlauf der portugiesischen Erkundigungen Afrikas erkennen. Behaim lebte zeitweise auf den Azoren, heiratete in Portugal in den Adel mit Königshofbeziehungen und wurde sogar Ritter. Familienmitglieder schrieben über ihn, als er den Globus konstruieren wollte: »pruder mertheins seltsams wessen«, »der all tag nit pesunders thut«. Behaim starb verarmt, das mütterliche Erbe war aufgebraucht«, in Lissabon und von seiner Frau geschieden; sein Bruder Michael schrieb: »Die sachen mit merthein beheim kann ich für mein person nit besser.«

85 Columbus stützte sich, auch weil's ihm paßte, auf die Angaben von Behaim (etwa 1459–1507), der bei seinem Erdapfel wiederum auf Poseidonios und Beobachtungen bei eigenen Entdeckungsfahrten an den Küsten Afrikas zurückgriff. Behaims Globus war nicht nur wichtig wegen des Gezeigten, sondern auch wegen des Nichtgezeigten – Amerika. Bis zu diesem Zeitpunkt (und auch noch danach) lieferten die Kartographen keine präzisen Details über Größe von Ländern und Inseln und Entfernungen, sondern Bilder zur weltlichen und geistigen Erbauung des Betrachters. Die um die »Landkarte« herum drapierten Szenen vom biblischen Leben und zum Lobpreis Gottes waren das Entscheidende. Die Landkarten jener Zeit werden heute als »Radkarte« bezeichnet, ein Kreis und darinnen ein T. Die Karten waren nach Osten, zum »Orient« (wo das Licht herkam) hin »orientiert«; oberhalb des T-Balkens lag Asien, unten links des vertikalen Balkens lag Europa und rechts Afrika. Und alles umgeben vom Welt-Ozean.

Es wird angenommen, daß der Behaimsche Globus jene geographischen Kenntnisse darstellte, die den Grundstein für die Indienfahrt von Columbus lieferten. In dieser Zeit forderte Columbus Schiffe für die Fahrt nach Indien, wo die Bewohner sich mittels ihrer riesiger Füße selbst vor der subtropischen Sonnenglut beschirmten.

86 Erst 1510 ist auf dem Jagiellonischen Weltglobus der neue Erdteil Amerika berücksichtigt. Die Herstellung von Globen wurde Haupterwerbszweig der frühen Geographen, da es modisch wurde, im trauten Heim einen Erdapfel aufzustellen. Und für die junge Druckindustrie ward es auch ein Geschäft.

Der Geograph und Mathematiker Paolo dal Pozzo Toscanelli war der geistige Vater des Gedankens, einen direkten Seeweg nach Indien, ins westliche Gewürzland zu finden. Es wird angenommen, daß Columbus eine Abschrift eines Briefes von 1474 besaß, den Toscanelli an den portugiesischen Königshof geschrieben hatte. In diesem Brief wird über die Orientreisen Marco Polos und anderer

maschine (die nicht fliegt) und eine ergonomisch ausgerichtete Druckpresse, die funktioniert. Und Herzog Eberhard im Bart »schafft« – viertens – in Stuttgart die Kehrwoche an, die erst fünfhundert Jahre später auf Antrag grüner Stadträte wieder aufgehoben wird, doch die Stuttgarter halten trotzdem an der traditionellen Reinlichkeit fest. Und fünftens vertreibt der Groß-Inquisitor Tomás de Turrecremata (Torquemada⁸⁷) fast einhunderttausend Juden aus Spanien, die sich der Zwangsbekehrung widersetzt haben⁸⁸.

Entdecker Bezug genommen und er enthält eine Beschreibung des Weges, wie man auf dem westlichen Seeweg nach Indien gelangen könne: Zuerst käme man ins mythische Antilia, dann nach Cipangu, und von da sei es nur eine kurze Wegstrecke zum asiatischen Festland, zu den Gewürzen und Edelsteinen. Dem Brief liegt auch eine Kopie einer Karte bei, auf die sich Columbus später häufig bezieht.

Auch das Buch des Bischofs Pierre d'Ailly (1350–1420?) »Imago Mundi« beeinflusste den Columbus, denn d'Ailly zitiert »Laut Aristoteles sind das Ende des bewohnten Landes im Osten und das Ende des bewohnten Landes im Westen einander ziemlich nah, und zwischen ihnen liegt ein kleines Meer, das man in wenigen Tagen durchqueren kann.« Und das »Historia rerum ubique gestarum« von Enea Silvio Piccolomini, dem späteren Papst Pius II. (1405–1464), der sich schon über Gutenbergs Druckkunst bewundert geäußert hatte. Columbus berücksichtigt in seinen Plänen sogar »Antiquitates Judaica« von Flavius Josephus (37–100) – und der war immerhin schon rund 1400 Jahre tot.

87 Tomás de Torquemada (1420–1498) war jüdischer Abstammung und gehörte zu den Conversos; er trug wesentlich zu dem Ausweisungsedikt der spanischen Könige bei. Torquemada war Mitbegründer des Klosters Santo Tomás in Ávila, nordwestlich von Madrid, dessen Bau zum Teil aus konfiszierten jüdischem Eigentum bestritten und schon 1493 beendet wurde. Er starb 1498 in diesem Kloster und wurde auf dem Klosterfriedhof beigesetzt, den zweihundert Jahre später ein Brand zerstörte: Der Organisator der Inquisition, der Tausende von Juden und Konvertiten auf den Scheiterhaufen zu Tode brachte, wurde nachträglich selbst ein Opfer der Flammen – Rache des historischen Zufalls.

Im Kloster Santo Tomás ging Teresa (de Jesús) von Ávila (1515–1582) beichten, jene Frau, die in Ávila das Kloster San José gründete und von dort aus die Karmeliter reformierte: Besitzlosigkeit, Leben in Klausur, Gebet in der Zelle, ausgedehntes Fasten, Barfußigkeit; es bildeten sich die »Unbeschuheten«, die wiederum die Kartoffel nach Nord-Italien brachten. Denn die Kartoffel, ohne Zutaten, spiegelt die Bedürfnislosigkeit wie keine andere Nahrungspflanze. So schließt sich der Kreis.

88 1481 ließ der Beichtvater Ysabellas etwa zwölftausend Juden als Glaubensakt (*actus fidei*) öffentlich verbrennen, was Francisco Rizis zu seinem Bild »Auto de fe en la Plaza Mayor de Madrid« inspirierte. 1492 wurden auf Veranlassung von Kardinal Cisnero am Birrambla-Tor von Granada die Schriften des Islams und des Judentums und dann die Menschen verbrannt. Über Ysabella sagt die

Legende, sie habe sich so lange nicht gewaschen (oder war's nur ihr Hemd?, das sie nicht wechseln wollte), bis Granada von den Mauren befreit sein werde; daher rührt die Bezeichnung »isabellefarben« (über Ferdinands Einstellung zur Hygiene ist nichts bekannt). Die gemeinsame Grabinschrift von Ysabella und Ferdinand preist: »Mahometice Secte Prostratores Et Heretice Pervicacie Extinctor«, »Vernichter der mohammedanischen Sekte und Auslöscher der ketzerischen Falschheit«, denn vor Mohammed war's rund um das Mittelmeer christlich. In Granada siegte das Abendland über den Islam. Zwei morgenländische Religionen verschwanden aus Spanien; nur das Christentum, die dritte aus dem Morgenland zu uns Europäern überkommene Religion, blieb bestehen. Walter Laufenberg in »TransAtlantik«: »Man ist gar nicht auf den Gedanken gekommen. Verständlich: Die Leute waren ja splitternackt unter den christlichen Schafpelzen.«

Das Ausweisungsedikt von Isabel und Fernando war der Höhepunkt eines schon Jahrhunderte dauernden »Bekehrungskampfes« des spanischen Katholizismus. Die zwangsweise getauften (und damit bekehrten) Juden, »Anussim« (die »Gezwungenen«) oder »conversos« genannt, waren dennoch nicht vor christlicher Verfolgung geschützt, da man ihnen unterstellte, weiterhin am jüdischen Glauben festzuhalten. Osama bin Laden: »Die ganze Welt soll es wissen, wir werden es nie hinnehmen, daß sich die Targodie von al-andalus in Palästina wiederholt.«

Die Vertriebenen flüchteten erst nach Portugal und dann ins Osmanische Reich (wo Sultan Bajezit II. ihnen religiöse Freiheit, rechtliche Sicherheit und wirtschaftliche Perspektiven bot), auch ins heutige Bosnien-Herzegowina. Sarajevo wurde »Yerusalayim chico«, Klein-Jerusalem, genannt. Natürlich durften die Flüchtlinge nur mitnehmen, was sie selber tragen durften. Mitnahmen sie aber auch die Sprache, die später als »Ladino«, als »Judeo-Español«, »Djudio«, »Spaniolisch«, »Ramance« oder »Gjudezmo« bezeichnet wurde und sich als Handelssprache aller Kaufleute entwickelte, die als Fernhändler am Mittelmeer Handel trieben. In der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde »Ladino« durch französisch allmählich abgelöst; heute erscheinen zwar noch Bücher in dieser Sprache (in Belgrad, Istanbul, Athen und Jerusalem und neuerdings auch in Valencia und Barcelona), aber – anders als früher – in lateinischen statt in hebräischen Buchstaben. Das heutige Ladino ist eigentlich keine Sprache mehr, sondern nur die Erinnerung an die Geschichte. Das Judentum des Balkans war bis zur Vertreibung der Türken aus Bosnien sephardisch, denn »Sefarad« bedeutete Spanien – wo die Juden seit der Zerstörung ihres Tempels im Jahre 70 n.Chr. durch die Römer bereits gesiedelt hatten.

Die Nationalbibliothek von Sarajevo bewahrte die Handschriften und frühen Drucke auf, die dazu beitrugen, daß West-Europa die Kultur des Islams kennenlernte; serbische Nationalisten schossen diese Bibliothek vorsätzlich in Brand und vernichteten über 600.000 unersetzbare Bücher – 500 Jahre nach der Verbrennung der jüdischen Bücher am Birrambla-Tor in Granada (auf Anweisung Kardinals Cisnero). Heute wie damals sollte die Erinnerung an den Islam ausgelöscht werden.

Die Spanier nannten ihre jüdisch-gläubigen Mitbürger auch »Maranos«, altkastilisch Schweine, portugiesisch »marrão«; es leitet sich aber möglicherweise auch von einem arabischen Dialektwort für *Verboten* her. In deutscher Literatur wird bisweilen der Begriff

1492 gilt aus der Sicht des rückblickenden Besserwissers als das Jahr des Übergangs vom »Mittelalter« zur Neuzeit⁸⁹.

»Marranen« verwendet: Gedankenlosigkeit oder Absicht? Ferdinand von Aragonien (1452–1561) und Isabella von Kastilien (1451–1504) vereinheitlichten ihr gemeinsames Reich durch die Instrumentalisierung religiöser und kirchlicher Angelegenheiten. Da störte die jüdische und muslimische Bevölkerung. Trotz Taufe wurden die christlichen Nachkommen von Juden in ihren sozialen und wirtschaftlichen Tätigkeitsbereichen durch die Regeln der »limpieza de sangre«, der Reinheit des Blutes, eingeschränkt. Der Maler Alonso Cano (1601 in Granada geboren) war derart jüdenfeindlich, daß er seine Jacke sofort auszog und nie wieder trug, wenn ihn auch nur ein getaufter Jude nur am Ärmel berührt hatte.

Die Nachkommen der Muslime, die Moriskos (bedeutet Fliegen), wurden nicht so stark kontrolliert, da sie sich auf der untersten Stufe der wirtschaftlichen Gesellschaft befanden. Die Inquisition beschränkte sich bald nicht mehr auf konvertierte Juden, sondern verfolgte auch getaufte Mauren, Abweichler aller Art, Protestanten, Hexen sowieso, Vagabunden, Zigeuner und alle – wie Goya später unter eines seiner »Caprichos« schrieb –, die ihre Zunge etwas anders bewegten.

Bis zum Ende des osmanischen Reiches 1923 unterhielt Spanien besondere Beziehungen zu seinen ehemaligen Untertanen; sie galten als »Elite der jüdischen Rasse«, da sie durch ihren langen Aufenthalt in Spanien »veredelt« seien und im übrigen den spanischen Handelsinteressen nutzten. Sie galten als »Schutzgenossen«, waren der osmanischen Gerichtsbarkeit entzogen und der Hoheit des jeweiligen spanischen Konsulats unterstellt.

Nach 1923 (bis 1930) bot Spanien den Nachfahren seiner ehemaligen Bürger an, die spanische Staatsbürgerschaft anzunehmen. Im Januar 1943 forderte die deutsche Nazi-Regierung das faschistische Spanien auf, die (etwa 175.000) in Deutschland lebenden sephardischen Juden »heimzuholen«, aber die spanische Bürokratie ermöglichte nur weniger als 5.000 Menschen die Rettung vor der Deportation in die Gaskammern.

König Juan Carlos von Spanien wiederholte Ende der 1990er Jahre ein Angebot, als er veranlaßte, daß allen bosnischen Sepharden, die im Gefolge der Mordereien beim Zerfall Jugoslawiens nach Spanien möchten, die Einreise ermöglicht und ihnen, sofern sie es wünschten, die spanische Staatsbürgerschaft verliehen werde.

89 Das Mittelalter – so legte man fest – begann im Jahr 375, dem Beginn der Völkerwanderung, oder vielleicht erst 476 mit der Absetzung des weströmischen Kaisers Romulus Augustulus durch Odoaker und endete 1492 oder auch erst mit der französischen Revolution 1789. Alfred Kerr meinte, in Großbritannien habe das Mittelalter erst mit dem Tod Oscar Wildes, 1900, geendet. Man könnte die europäische Geschichte auch einteilen in die Zeit vor der Kartoffel (etwa 1550) und in die gnadenbringende Ära der Kartoffel.

Tierra. Tierra. Der Ruf des Matrosen Juan Rodríguez Bermejo um zwei Uhr im Mondschein des 1. Oktober 1492⁹⁰ und die anschließende Eroberung Amerikas (der amerikanische Biologe MacMillan: »The conquest of Peru is a story of crime«) war der Start für den Siegeszug der Kartoffel: Sie steht heute nach Weizen und Reis zusammen mit Mais an dritter Stelle aller Nahrungsmittel. Claude Lévi-Strauß schrieb in seinem ethnologischen Reisebericht »Traurige Tropen«: »Nie wieder werden uns die Reisen, Zaubertrogen voll traumhafter Versprechen, ihre Schätze unberührt enthüllen.«

Was Columbus und seine Zeitgenossen als »Kartoffel« ansahen und als »batate« oder mit der ur-amerikanischen Bezeichnung »papa« benannten, war jedoch nicht die damals nur in den Anden⁹¹ von Peru und in Nordchile beheimatete Kartoffelpflanze, sondern die Süßkartoffel, die *patata*, ein Windengewächs⁹². Vor 1535/1536 kann man »Batate« immer nur die Süßkartoffel

90 Columbus stand angeblich auf dem Achterkastell, will Land gesehen haben und notiert in sein Logbuch: »Es war wie eine kleine Kerze, die auf und niederstieg.« Da Columbus die Entfernung zwischen Lissabon und Cipangu mit 5.000 km angab, mußte er zum Beispiel stets weniger Seemeilen ins Tagebuch eintragen als er tatsächlich an einem Tage gesegelt war, obwohl er sicherlich durch die die damals schon bekannte Vorrichtung der Logleine (oder eines ähnlichen Vefahrens) auch die Länge des Weges verhältnismäßig genau abschätzen konnte. Als die Fahrt an der Südküste Kubas keinen Zweifel am Inselcharakter mehr erlaubte, ließ er die Mannschaft antreten und schwören, Kuba als einen Teil des asiatischen Festlandes identifiziert zu haben. Und so stand es denn auch im Tagebuch. Bei Columbus gilt vielfach: Logbuch – Lügenbuch. Andererseits wußte auch Columbus: Als Kapitän sollte man nur ein Bordbuch führen, sonst würde Unglück über Schiff und Besatzung kommen.

91 Die Bezeichnung »Anden« kommt von der Inka-Bezeichnung »Anti-Suyu«, einer der vier Zonen des Inka-Reiches, ein Gebiet, das den Ureinwohnern nicht geheuer war, denn dort sollten die menschenfressenden Bewohner Amazoniens leben.

92 Pascual de Andagoya, der mit Pedrarias Dávila und Gonzálo Fernández de Oviedo nach Darien und später in das Gebiet des heutigen Kolumbien kam, nach Popayán im Cauca-Tal, und über die Lebensumstände der einheimischen Bevölkerung in den »Relación de los sucesos de Pedrarias Dávila en las provincias de Tierra firme o Castilla del oro ...« berichtete, ist wohl der erste, der die Kartoffel erwähnt: »Der Unterhalt besteht in diesen Gegenden aus Mais und Wurzeln, die man dort »papas« nennt und welche die Größe einer Kastanie und das Aussehen von Nüssen haben; andere Wurzeln schmecken nach Rüben.«

Andagoya kam 1514 nach Amerika und gehörte zur Gefolgschaft des Pedro Arias de Avila (Pedrarias Dávila), dem Statthalter über Castillo del Oro, »Goldkastilien«. Ende Juli 1514 kam Andagoya nach Darién, dem südlichsten Gebiet von Mittelamerika, nördlich

gemeint sein oder – noch klarer – in keinem Fall die andine Kartoffel. Schriftlich wird der Begriff »Batate« erstmals 1523 verwendet.

Die Engländer mit ihren »potatoes« verwechseln – zumindest im Namen – immer noch den andinischen Erdapfel mit der Süßkartoffel. Und der ehemalige US-Vizepräsident Don Quayle hatte bekanntlich die peinlichen Schwierigkeiten in einer Schule mit »potatoes« bzw. »potatos«⁹³.

vom heutigen Kolumbien. Die von ihnen mitgebrachten Lebensmittel für die in der Siedlung Santa Maria de la Antigua lebenden 450 Spanier waren zum großen Teil durch die Seefahrt verdorben, und die Überschüsse der indianischen Landwirtschaft reichten nicht aus. Zusammen mit den Neuankömmlingen starben in einem einzigen Monat mehr als siebenhundert Spanier an Unterernährung und krankhafter Schlafsucht. 1522 wurde Andagoya Hauptmann und Generalinspektor der Eingeborenen (visitador general de los indios) in der Stadt Panama und kam erstmals zu einem gewissen Wohlstand. Hier in Panama berichtet Andagoya erstmals vom Anbau des Manioks. Dieser Eroberer zeichnet sich dadurch aus, daß er in seinen Berichten ausführlich über die Gebräuche der Ureinwohner berichtet und sich nicht nur auf die kriegerischen Auseinandersetzungen beschränkt. 1534 empfiehlt er dem spanischen König ausdrücklich, den Pazifik und den Atlantik auf dem Isthmus *nicht* mit einem Kanal zu verbinden, obwohl dies von Spanien angeordnet wurde; der Bau dieses Panama-Kanals unterblieb auch deshalb. 1636 wird Andagoya mit dem Amt des Generalkapitäns mit dem Range »Adelantado« und »Marschalls von Castillo del Oro« für Teilgebiete im Westen Kolumbien bzw. im Norden Perus betraut. 1540 erreicht er »sein« Land und beginnt mit der Eroberung und Christianisierung; hervorzuheben ist, daß er diese Ziele erfolgreich und mit verhältnismäßig wenig Gewalt erreicht.

93 Dan Quayle, US-Vizepräsident unter Bush senior, schrieb mal in einer Schulklasse »potato« als »potatoe« an die Tafel, was die amerikanischen Schüler sehr verwunderte und die wenigen Intellektuellen der USA zu hämischen Bemerkungen hinriß. George Bush sprang seinem Vize sofort bei und erklärte, Quayle hätte beim Schreiben an der Schultafel an die alte englische Schreibweise erinnern wollen, denn bereits Chaucer hätte potato mit »e« geschrieben.

Darauf lachten die Intellektuellen noch mehr. Damit wollte Präsident (auch »POTUS« genannt) Bush doch nur mitteilen, daß er nicht irgendein ungebildeter Öl-Millionär aus Texas war, sondern sich sogar in der alt-englischen Literatur auskannte. Nur: Geoffrey Chaucer wurde geboren um 1340 und starb 92 Jahre vor der Entdeckung Amerikas. Das muß man aber nicht wissen.

Wir verweisen hier auf Chaucer, weil es (natürlich) einen Bezug zur Kartoffel gibt. In »The Parlement of Foules« reimt er auch über den Valentinstag. Und über diesen Tag steht in einem deutschen Handbuch, daß der Tag der Blumenhändler der Tag sei, »an dem die Geschlechtslust in allen creatures wieder erwacht«. Wir wissen: Der Kartoffel wurde eine fördernde Wirkung der »ehelichen

Die Bewohner der von Columbus (Lichtenberg: »Der Amerikaner, der den Kolumbus zuerst entdeckte, machte eine böse Entdeckung«) auf seiner ersten Reise besuchten Inseln liefen zwar nackt herum – erfreulich für die entwöhnten Seeleute – waren jedoch nicht so rückständig, wie Columbus und die ihm folgenden Abenteurer sie beschrieben.

Bartolomeo de Las Casas:

»Sie waren schlank, von herrlichem Wuchs, in ihren Bewegungen frei und voller Anmut. Einige wenige trugen ... einen Lendenschurz. Die Frauen hingegen waren ohne Ausnahme unbekleidet.«

Und Christoph Columbus (auf Guanahani/San Salvador/Watling Island) notierte am 12. Oktober 1492:

»Am Strand erblickten wir Eingeborene. ... Sie gehen umher, wie Gott sie geschaffen hat, Männer sowohl als Frauen, und bemalen ihre schöngeformten Körper mit grellen Farben, vor allem das Gesicht, die Nase und die Augengegend. Ihre Haut ist von rötlichgelber Farbe, ihr Haar tiefschwarz und glatt.«

Dreiundvierzig der mit Columbus gefahrenen Seeleute, darunter ein Ire und ein Engländer, starben in der Erinnerung an die nackerten Menschen dieses Garten Edens hungrig aber (wahrscheinlich) glücklich auf der Rückfahrt der Reise aus der Neuen Welt nach Spanien⁹⁴.

Auf den Inseln bestand eine außerordentlich produktive und den Umweltbedingungen hervorragend angepaßte Agrarwirtschaft. Grundlage der Ernährung bildeten an erster Stelle die als

Werke« zugesprochen und wir wissen, daß die geschichtlich ersten Kartoffeln in Europa im Februar ausgebuddelt wurden. Das war natürlich nach den Zeiten von Chaucer. Aber es hatte Auswirkungen auf die Bewertung unserer Knolle.

94 Die hohe Sterberate war nicht eine Ursache der Schiffsführerkunst Columbus. Francis Drake zählte 1585 auf seinen Schiffen rund 2300 Matrosen, von denen 600 wegen Vitaminmangel starben. Vasco da Gama verlor 55 von 180 Mann wegen Zahnfleischblutungen, Zahnausfall und Hautblutungen. Admiral Vernon verlor rund neunzig Prozent seiner Mannschaft wegen der unzureichenden Ernährung und durch Krankheiten. In den Jahren 1780 bis 1783 starben in der Westindienflotte der Engländer 1200 Leute im Kampf und über 3000 Mann an Krankheiten, die nicht kuriert werden konnten.

conucos bezeichneten Felder in kniehoch angehäufelter Erde, auf denen neben Maniok (für die Fernreisenden unter den Lesern: in der Macosprache *cahig*, auch *Elente* genannt), Kürbisse und mehrere Sorten Bohnen angepflanzt wurden. Diese »Beete« wirkten der Erosion entgegen, die Knollenfrüchte erzeugten Mineralien und Kaliumkarbonat. Diese Form der Pflanzung war in fast jedem Gelände möglich, zeichnete sich mit hohen Erträgen aus, erforderte nur zwei bis drei Stunden Arbeit in der Woche und ermöglichte jahrelanges, ununterbrochenes Ernten. Das war, das mußte, das Paradies sein: Zwei Ernten im Jahr – so wie es in allen Berichten über das Schlaraffenland und über das längst vergangene »goldene Zeitalter« stand.

Die Hauptnahrung auf der Isla Hispaniola⁹⁵ waren »battatas«. Christoph Columbus in seinem Tagebuch⁹⁶ am Sonntag, dem 4. November 1492, auf Cubaguas:

95 Vor Columbus hieß die Insel bei den Eingeborenen »Quisqueya« bzw. »Ayti«, Felseninsel. Die Franzosen, die den Westteil der Insel 1697 von den Spaniern übernahmen, nannten das Eiland »Saint Domingue« und machten daraus eine blühende Kolonie, auf der Grundlage von afrikanischen Sklaven. König Ludwig XVI. galt als Freund der Sklaven, weil er die Höchstzahl der Peitschenhiebe auf Sklavenrücken auf fünfzig begrenzte (bis dahin galt der »Code Noir« von 1685, der drastischere Strafen vorsah und die Sklaven als »bewegliches Mobiliar« definierte).

1794 erreichte die Idee der Gleichheit aus der französischen Revolution auch die reichste Kolonie Frankreichs, was zu einem erfolgreichen Aufstand der 500.000 gegen die 50.000 Weißen und Mulatten führte (Robespierre meinte, daß Sklaverei eine »Pestbeule im Antlitz der Menschheit« sei). Die Helden dieser Revolution waren die ehemaligen Sklaven Toussaint Louverture, General Dessalines und Christoph (der sich zum Kaiser machte, die Bevölkerung wieder versklavte und allein 20.000 Tote beim Bau seiner Festung verursachte). Napoleon schickte Soldaten unter Generalkapitän Leclerc, weil Josephine große Ländereien und Sklaven in der Karibik besaß. Leclerc, der mit Napoleons Schwester Pauline verheiratet war, scheiterte bei der Unterdrückung des Sklavenaufstandes, aber immerhin konnte er Toussaint fangen und nach Frankreich deportieren. Eine gute Schilderung der haitianischen Geschichte ist zu finden in Hans Christoph Buch: »Tanzende Schatten oder Der Zombie bin ich«.

Der Passat ließ bereits vor Columbus die Böden erodieren – die Felseninsel ist eine Fortsetzung der mexikanischen Wüsten.

96 Columbus nannte seine Aufschreibungen »Diurnal«, Tagebuch. Im allgemeinen wird dieses Buch als »Diario del Primer Viaje« bezeichnet – nicht jedoch von Columbus selbst, denn das hätte ja bedeutet, daß er schon bei der ersten Fahrt ins Unbekannte gewußt hätte, eine weitere durchführen zu wollen. Von diesem Tagebuch wurde eine Abschrift für das Königshaus angefertigt;

»Am Abend lehren uns die Eingeborenen die Zubereitung eines unscheinbaren Knollengewächses, an dem wir bisher achtlos vorbeigingen. Ich werde einige dieser seltsamen Äpfel, die wie Kastanien schmecken und von den Indianern Batate genannt werden, nach Europa mitnehmen.«

Diese Tagebuch-Eintragung belegt, daß Columbus die Süßkartoffel nach Europa brachte; ganz sicherlich ist sie auch in Spanien gepflanzt worden, denn ihre Blüte sieht freundlich aus und ihre Knolle wunderbarlich.

Die Tainos⁹⁷ und die Cibonays (Siboney), wie sich die Bewohner der Inseln Kuba und Haiti bezeichneten, betrieben außerdem eine Art Fernhandel mit Hängematten (hamaca) aus Agavefasern, die sie in *canoas* auf andere Inseln und zum Festland lieferten (Engländer nannten sie »brasilianische Betten«, Holländer machten im 17. Jahrhundert aus *hamaca* »hangmak«, und irgendwann wurde es dann »hangmat«, und dann kam die Zeit, wo sich die Deutschen, so wird behauptet, in die »soziale Hängematte« legten)⁹⁸ und auf die Zahlung des

Original und Abschrift sind bisher nicht aufgefunden.

Das, was als Tagebuch von Columbus bezeichnet wird, ist ein Auszug, den Bartolomeo de Las Casas angefertigt hatte. Las Casas, hatte als Vertrauter der Söhne Columbus' Zugang zu den Papieren. Der Text von Las Casas wurde erstmals 1825 gedruckt und damit einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Las Casas hat diesen Auszug teilweise in der Ich-Form geschrieben, wohl als direktes Zitat aus dem bei den Söhnen liegendem Original des Tagebuches, teilweise aber auch referierend, in dem er Columbus mit der Dritten Person als »el Almirante« bezeichnet (dem Titel, den Columbus erst nach seiner ersten Reise zugesprochen bekam) bzw. in indirekter Rede.

Las Casas erwarb 1502 auf Hispaniola Land und profitierte von dem *encomienda*-System. Nach seiner Weihe zum Priester 1515 entließ er die Indianer, die für ihn gearbeitet hatten und setzte sich von da an am spanischen Königshof gegen diese Zwangsarbeit ein. Später wandte er sich auch gegen die Sklavenarbeit der Afrikaner, deren Einsatz er ursprünglich befürwortete, weil er hoffte, damit die Indianer vor Ausbeutung zu schützen.

97 An sich ist Taino nicht die Bezeichnung für ein Volk, sondern meint die Sprache der Aruaks auf Haiti. Taino bezeichnet ferner eine der vier Klassen dieses Volkes, den Adel. Taino ist also eine soziale und keine ethnische Unterscheidung

98 Bis zur Einführung von Hängematten auf Schiffen mußten die Matrosen und anderen untere Dienstgrade irgendwo, irgendwie, auf

ALG II warteten.

Tainos und Cibonays lebten in kleinen überschaubaren Dörfern mit bis zu etwa fünfzehn Familien, die in einer Ratsversammlung unter einem erblichen »Kaseke« mitentscheiden konnten. Sie wohnten in sauberen, luftigen Hütten, wuschen sich regelmäßig (anders als die Europäer) und lebten nicht wie Spanier und andere Europäer in dunklen, rohen, schmutzigen Gebäuden⁹⁹. Die Menschen in Europa wohnten in Häusern, in denen zum Beispiel die Feuchtigkeit vielfach fast der der sie umgebenden Natur entsprach.

Den Spaniern gelang es innerhalb kürzester Zeit, die von den Tainos praktizierte Landwirtschaft zu zerstören: Auf seiner zweiten Reise in die Neue Welt – zur Isla Hispaniola (heute: Haiti) – brachte Columbus große europäische Säugetiere mit (in der Karibik gab es vor den Spaniern nichts Vergleichbares – die größten Tiere waren kleine Hunde¹⁰⁰). Innerhalb weniger Jahre verzehnfachten sich die Rinder (1520 waren es bereits über achttausend), die Pferde vermehrten sich so stark, daß bereits 1507 der Import verboten wurde, die Anzahl der Schweine (ursprünglich vier Paare) war unendlich groß.

Mit den Rindern auf Hispaniola begann die Entwicklung einer Gesellschaft, die abhängig von rotem Fleisch wurde. Die von den Spaniern gebrachten Tiere verdrängten die einheimische Tierwelt. Die europäischen Viecher wurden einfach ausgesetzt und fraßen die einheimischen Gräser, verhärteten die Böden und damit ging die vor Erosion schützende Bodendecke verloren.

Der wegen seines Glaubens aus Lüttich vertriebene Goldschmied und spätere Drucker und Verleger Theodor de Bry (1528–1598), Stiefvater der Maria Sibylla Merian (1647–1717),

dem Deck oder unter Deck (was auch nicht besser war) schlafen.

99 Wie heißt es doch im Volksmund seitdem so treffend: »Man kann zwar arm, aber man muß nicht dreckig sein.«

100 Die Meinung, die Ureinwohner Amerikas hätten alle größeren Tiere im Verlauf der Besiedlung getötet, hält einer wissenschaftlichen Betrachtung nicht stand. Die Besiedlung begann vor etwa 15.000 Jahren, die Bisons und andere Großtiere verschwanden jedoch bereits vor rund 35.000 Jahren.

schreibt in dem reichbebilderten »Americae«:

»In den obgemeldten Inseln allen werden niergent kein vierfüssige Thier gefunden weder etlich Küniglein / die seynd den Hunden nicht fast vngleich. Sonst aber seynd viel gifttge vnd schädlicher Thier vnd Vngeziffer darinn / fürnemblich das gifttge Thierlein Nigua.«

Die Zufuhr europäischer Tiere führte dazu, daß die in der Karibik verbreitete Menschenfresserei aufhören konnte, und das nicht nur, weil's den Spaniern schauderte, sondern auch wegen des jetzt reichlich vorhandenem tierischem Protein. Auch in der Pflanzenwelt gab es drastische Veränderungen; einige aggressive Pflanzen wie Löwenzahn, das gemeine Gänseblümchen und Nesseln breiteten sich rapide aus und unterdrückten die einheimische Flora¹⁰¹.

Das bereits bei Columbus eingebürgerte System des *rancheros* beruhte auf dem Prinzip des Privateigentums an Land und schuf eine Kaste von Grundbesitzern, die bis heute der ursprünglich einheimischen Bevölkerung das Recht auf Landbesitz abspricht; 1550 waren die Tainos ausgerottet. Schädlich waren nicht nur die neuen Pflanzen und die »Haustiere«, sondern auch die intensive europäische Nutzung – zum Beispiel mit Reihenpflanzungen –, die in der Karibik eingeführt wurde.

Die europäische Art, den Boden zu bearbeiten, zerstörte den Boden viel nachhaltiger¹⁰² als es die Hacke der Ureinwohner vermocht hätte. Der Anbau von Monokulturen, einhergehend mit der aus Europa mitgebrachten Brandrodung, führte zu weiterer Bodenerosion und damit auch zu einer Veränderung des Feuchtigkeitshaushalts der ganzen Region. Dies hatte

101 Nun, wir wissen, daß gewollte und ungewollte Einfuhr von Pflanzen, Tieren und so zu gewollter und ungewollter Veränderung führt. Wie schrieb der »Stern«: »Kaninchen in Australien ... Wessis in Weimar... Immer wieder zeigt sich: Werden Wesen willkürlich in eine wehrlose Umwelt verpflanzt, breiten sie sich ungehemmt aus.«

102 Der Begriff »Nachhaltigkeit« entstand zu Beginn des 18. Jahrhunderts im sächsischen Freiberg. Hannß Carl von Carlowitz hatte dafür zu sorgen, daß es stets genug Holz gab, damit die Stollen im Silberbergbau abgestützt, das Gestein gesprengt und die Erze geschmolzen werden könnten. In seiner Schrift »Silvicultura Oeconomica« (»Naturgemäße Anweisung zur wilden Baumzucht«) forderte von Carlowitz, »den Anbau des Holzes so anzustellen, daß es eine kontinuierliche, beständige, nachhaltige Nutzung gebe.«

folgenschwere Auswirkungen auf die Pflanzen- und Tierwelt. Die vor den Spaniern mit Tropenwald überzogene Isla Hispaniola, aber auch Kuba, wurden entwaldet; die bereits im 16. Jahrhundert angelegten Zuckerplantagen schufen die bis heute bestehende Monokultur. Schon bei seiner zweiten Reise hatte Columbus auf Hispaniola Orangenplantagen anlegen lassen und wenige Jahrzehnte später waren alle Karibik-Inseln mit Orangenhainen bedeckt. Die Folgen der Entwaldung auf den karibischen Inseln machten sich binnen weniger Jahre bemerkbar: Sintflutartige Regenfälle und stürmische Winde – von den Tainos als *hurricanes* benannt, nach jenem einbeinigem Gott, der brüllend übers Meer stieg.

Der spanische Jesuit Bartolomeo de Las Casas, später »Vater der Indios« genannt, schreibt 1550 in seinem »Kurzgefaßten Bericht über die Verwüstung der Westindischen Inseln«:

»Friedfertig lebten sie alle, und ich erinnere mich nicht, davon gehört zu haben, daß die Dörfer oder die Häuptlinge gegeneinander Krieg führten. Sie verfügten über einen Überfluß an Nahrungsmitteln und über alles Lebensnotwendige, und sie besaßen eine - große Zahl guter Äcker, von denen sie ihren Lebensunterhalt bestreiten können.«¹⁰³

103 Über die Indianer an der Küste Venezuelas schreibt de Las Casas »daß sie an allem rochen: an den Booten, an uns, an unseren Waffen, Ihr Geruchssinn, nicht ihre Augen, nicht ihre Hände, schien ihnen der verlässlichste Ratgeber zu sein.« In einem Streitgespräch zwischen Las Casas und Juan Ginés de Sepúlveda konnte immerhin festgestellt werden, daß den Indianern der Status von Menschen zugesprochen wurde. Dennoch glaubten die Europäer, daß man es dort nicht nur mit Degenerierten zu tun haben werde, sondern auch selbst degeneriere.

Der US-Amerikaner Stephen L. Carter bezeichnet in seinem Roman »Schachmatt« »Neger« als Mitglieder der »dunkelhäutige Nation« und nennt die Abkömmlinge der Europäer »Angehörige der weißhäutige Nation«. Afrodeutsche müßten die nicht-weißen Deutschen korrekterweiser genannt werden, doch man verweist etwas verschämt auf den »Migrationshintergrund«. Die Bezeichnung »black«, schwarz, für die »Neger« wurde Mitte der 1980er Jahre in Großbritannien eingeführt, als die Kommission für Rassengleichheit in ihrem politisch korrekten Eifer festlegte, daß Chinesen, Inder und andere Asiaten und Westinder unter den Begriff »Schwarz« zusammenzufassen seien.

Die Bezeichnung »Rothäute« wird auf die vorwiegend rote kriegerische Bemalung zurückgeführt, auch könne es eine Abwandlung der »gente colorado« sein, eine Bezeichnung der spanischen Missionare. Die nordamerikanischen Indianer, die sich nicht als

Das widersprach der Auffassung des Dominikanermönchs Francisco de Vitorio, Professor der Theologie an der Universität von Salamanca und einer der Begründer des europäisch geprägten Völkerrechts:

»Sie sind nicht einmal besser als Vieh und wilde Tiere, denn sie nehmen weder feinere noch kaum bessere Nahrung als diese zu sich.«

Vitorio bestritt in seinen »Relecciones de Indis« (Vorlesungen über die Indianer) von 1532 andererseits den Spaniern das Recht auf das Land der Ureinwohner¹⁰⁴. Das dem römischen Recht entnommene Argument, die neuentdeckten Länder seien bisher herrenlos (*res nullius*) gewesen und gehörten daher dem, der sie nach den Regeln der römischen *occupatio* (Aneignung) als erster in Besitz genommen habe, sei unzutreffend. Vielmehr seien die »Indianer« gemäß dem von ihm aufgestellten Grundsatz des Naturrechts, obwohl sie Heiden waren, uneingeschränkt Eigentümer des Landes; auch Häretiker verlören nicht ihr Eigentum.¹⁰⁵ Das

»Rothäute« ansahen, betrachteten sich als aus roter Erde geschaffene Menschen. Brockhaus sah 1864 die Indianer mit einem schwach ausgeprägten Begriffsvermögen ausgestattet, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß sie ihr Land teilweise freiwillig hergaben und sich den Besitz von Land nicht vorstellen konnten. »Yankee« soll von »Jan Kaas« kommen.

104 Im 17. Jahrhundert wurden die Indianer auch als verlorengegangene Juden angesehen; in Ecuador soll ein Reisender auf Ureinwohner gestoßen sein, die in seinen Ohren aus dem zweiten Buch Moses zitierten. Anderswo seien beschnittene Indianer getroffen worden, in Massachusetts wurde vom auserwählten Volk (der Indianer) gesprochen. Nun hatten die frühen Siedler aus Europa alle noch in Erinnerung, daß man bei den Juden regelmäßig ein Pogrom (russ. Zerstörung) veranstalten konnte, und diese Menschenverachtung wurde auf die Indianer übertragen.

105 In der FAZ vom 10. August 1998:

»Zu den größten Fehlern, die die Alte Welt je begangen hat, gehört, daß sie den Indianern die beiden Amerikas weggenommen hat. Nicht, daß wir an den Mythos vom edlen Wilden glaubten, aber zumindest hätten uns die Rothäute mit Hollywood-Schnulzen, Fleischklopsen in Wattesemmeln und dem Internet-Explorer 4.01 verschont. Es mag zwar 1620 ein kurzfristiger Vorteil gewesen sein, daß wir die Puritaner auf humane Weise losgeworden sind, aber dafür müssen wir jetzt jedes Jahr Tantiemen in Millionenhöhe an Michael Jackson überweisen. Auch das Gold der Inkas hat unserer einheimischen Wirtschaft mehr geschadet als genützt.«

zwischen den Völkern geltende Naturrecht gäbe zwar den Spaniern das Recht auf Handel und völlige Bewegungsfreiheit, aber es gäbe ihnen nicht das Recht, die Indianer gegen ihren Willen zu berauben oder sie anzugreifen. Vitorios Unterstützung für die Rechte der Ureinwohner stützte sich in erster Linie auf Gerechtigkeit und Ethik. Weder auf den von Vitorio ebenfalls abgelehnten Anspruch des Papstes auf das Recht, die neuen Länder zwischen Spanien und Portugal aufzuteilen¹⁰⁶, noch auf seine im Naturrecht begründeten Auffassung

Prägnanter kann man die Auswirkungen der Entdeckung nicht formulieren, wenn auch der Hinweis auf die allgegenwärtigen und fettigen Pommes (rot-weiß) fehlt.

Ggrundsätzlich verlieren die Häretiker ihr Eigentum nicht. Da sie aber ihr Eigentum mit Hilfe des Teufels erworben hatten, konnte, mußte man in diesen Fällen das Eigentum in den Besitz der Kirche überführen. Das galt auch für Häretiker, die erst nach ihrem Tod identifiziert wurden und – nachträglich – der Teufelsgunst überführt worden waren. Auch in diesem Fall wurde enteignet, unabhängig von inzwischen eingetretenen Besitzwechseln. Diese Praxis führte zur Verarmung der Bevölkerung in Südfrankreich, weil niemand mehr bereit war, irgendwelche Geschäfte größeren Umfangs zu machen – wußte man denn, ob man den redlich erworbenen Gegenstand auch behalten durfte? Erst rund 400 Jahre später kommt eine ähnliche Prolitik zum Tragen: Im wiedervereinigten Deutschland, in dem man nachweisen mußte, daß man Grund und Boden in der DDR-Zeit gutgläubig erworben hatte.

106 Der portugalfreundliche Papst Nikolaus V. (1397–1455) billigte den Portugiesen in einer Bulle 1455 zu, die Länder der Ungläubigen bis an die Küsten Guineas zu erobern. Sixtus IV. teilte die Welt 1481 in zwei Teile und alles, was südlich der Kanarischen Inseln lag, wurde in der Bulle »Aeterii Regis« dem Königreich Portugal zugesprochen. Am 4. Mai 1493 wird in der Bulle »Inter caetera divinae« die Welt von Papst Alexander VI. abermals geteilt; diesmal erhält Portugal alle Länder westlich des 38. Meridians, aber im Vertrag von Tordesillas (1494) wird die Teilungslinie um eintausend Kilometer nach Westen verschoben, und deshalb sprechen die Brasilianer portugiesisch und nicht spanisch.

Elisabeth I. von England (1533–1603) protestierte, da »der Papst kein Recht hat, die Welt aufzuteilen und Königreiche zu geben und zu nehmen, wie es ihm gefällt.« Der Protest war erfolglos, da der Papst ja wohl schlecht auf diese Protestantin hören konnte; aber dieser Protest gab den Engländern das von nun an behauptete Recht, zu rauben zu und kapern. Wo immer und wann immer es sei.

Das sahen die Päpste natürlich anders: Nach der *papalistischen Doktrin* hatte der Papst als Stellvertreter Gottes auf Erden einen unbeschränkten Machtanspruch über alle Menschen, und eine rechtmäßige Gesellschaft sei nur die Gemeinschaft der Gläubigen. Deshalb habe der Papst das Recht, über jene Gebiete und Staaten, die nicht rechtmäßig seien (also von Heiden bewohnt), zu verfügen und die Herrschaft über sie an einen christlichen Fürsten zu delegieren. Der Franziskaner William von Occam (1250–1349) bestreitet diese Anmaßung und wird deshalb zum Papstsitz in Avignon vorgeladen, von wo er nach seiner Verurteilung nach Pisa

hinsichtlich der Indianerbehandlung hörte jemand – dazu war der Goldrausch zu mächtig, um sich von einem kleinen Dominikaner die Rechte der Eroberten lehren zu lassen.

Anders als im 16. Jahrhundert im asiatischen Indien durch portugiesische Jesuiten wurden die Riten der spanisch-katholischen Kirche nicht den religiösen Vorstellungen der Ur—Einwohner akkommodiert.¹⁰⁷ Mit Brachialgewalt wurden Menschen, Ideen, Religion und die Verwaltungs-

flieht. Von Occam stammt die berühmte These: »Entia non sunt multiplicanda praeter necessitatem«, man sollte nicht mehr Dinge für existent halten als unbedingt notwendig. Oder einfacher ausgedrückt: Nimm bei mehreren Möglichkeiten immer die einfachste, kurz: »Occam's Razor«. Die Anzahl der zu einer Erklärung nötigen Annahmen ist so klein wie möglich zu halten.

Die vollständige Titulatur eines heutigen Papstes, »Seiner Heiligkeit«, lautet:

»Bischof von Rom, Stellvertreter Jesu Christi, Nachfolger des Apostelfürsten, Höchster Brückenbauer (Wegebahner) der Allgemeinen Kirche, Patriarch des Westens (Occidentis patriarcha), Primas von Italien, Erzbischof und Metropolit der römischen Kirchenprovinz, Souverän des Staates der Vatikanstadt, Knecht der Knechte Gottes«.

Den »Patriarchen des Westens« gab Benedikt XVI. Anfang 2006 auf; es gibt jetzt also nur noch vier Patriarchen (Konstantinopel, Alexandrien, Antiochien und Jerusalem). Seit der Mitte des 5. Jahrhunderts (Papst Leo der Große) bis zum Schisma 1054 bestand die Pentarchie, die u.a. ein Konzil nur dann als ökumenisch ansah, wenn Vertreter aller fünf Patriarchen anwesend waren. Was wie eine (weitere) Schwächung des römischen Bischofs aussieht, soll vielmehr eine Stärkung der kirchlichen Einheit nach sich ziehen. Schon die Abschaffung der Tiara aus dem päpstlichem Wappen und die gleichzeitige Einführung des Palliums aus Lammwolle durch Benedikt XVI. erinnert an die frühe Kirche und den gemeinsamen Ursprung der Christenheit– als der Papst noch Hirte war.

107 Dagegen spricht auch nicht, daß es von dem portugiesischen Maler Vasco Fernandes, Grão Vasco genannt, ein Tafelbild von 1505 gibt, auf dem der Heilige König Caspar (der dritte mit Balthasar und Melchior) als indianischer Krieger dargestellt wird.

Die Akkommodation, die Anpassung, meinte eine Einbeziehung der regionalen Kultur in die katholische Gemeinschaft. Matteo Ricci, der Jesuit und Missionar in China, respektierte die chinesische Kultur, deren Religion und Moral er als Wert an sich betrachtete. Der chinesische Kaiser bat in einem Schreiben an Klemens III. um die Hand einer Nichte des Papstes: »Indem Ihr, Vater und Freund Unserem Wunsch willfahrt, werdet Ihr ein Bündnis und ewige Freundschaft zwischen Euren Königreichen und Unserem Mächtigen Land herstellen. Unsere Gesetze werden vereinigt sein, wie das Schlinggewächs dem Baum anschniegt.« Das ging zu weit. Die Akkommodations-Theologie wurde in Rom als Irrlehre verurteilt – Matteo Ricci und seine deutschen Freunde aus dem Jesuitenorden Adam Schall aus Köln und Christoph Claver aus Bamberg konnten sich nicht durchsetzen. Für die europäischen Großmächte war diese Verurteilung auch eine Entscheidung über die Frage, ob man die neuen Länder in Asien und Amerika als Kolonien und

organisation durch die spanischen Conquistadores, durch Engländer, Portugiesen, Franzosen, Holländer vernichtet.

Neu angelegte Ortschaften der spanischen Eroberer (ängstlich wurde in jedem Ort zuerst eine Festung angelegt) entsprachen nicht der natürlichen Struktur der Landschaft: Ohne Rücksicht auf Umriss und Formen des Geländes, auf Bäche oder Flüsse, Moore oder Wälder wurden mit Lineal und Kompaß rechtwinklige Straßenzeilen, wie es sie im spanischen Burgenland, in Kastilien, gab, festgelegt¹⁰⁸.

Hinzu kam, daß die Einwanderer nicht bereit waren, die von den Ureinwohnern angebauten Pflanzen als menschliche Ernährung zu akzeptieren; die Spanier litten deshalb Hunger, die Ernährung war für die Kolonisten allgemein unzureichend. Vielfach lag dies daran, daß die eingeführten europäischen Pflanzen der amerikanischen Tropenzone nicht angepaßt waren. José de Acosta (»Historia natural y moral de las Indias«) klagte 1590, auf den Karibikinseln

»sprieße der Weizen schön aus dem Boden und beginnt jetzt gerade zu grünen, aber er wächst so ungleichmäßig, daß man ihn nicht ernten kann, denn bei gleichzeitig ausgebrachter Saat sind die Halme teilweise nur in die Höhe geschossen, andere haben Ähren angesetzt, die einen werden nur zu Gras, die anderen zu Korn.«

Missionierungsgebiete ausbeutete oder irgendeine Art von Gleichrangigkeit anerkannte und die indigene Kultur akzeptierte. Erst Papst Benedikt XV. mit seiner Enzyklika »Maximum illud« (1919) und später Papst Johannes Paul II. änderte die vierhundertjährige Ablehnung der »Anpassung« des katholischen Glaubens an die Werte eines anderen Volkes – aber es gab ja auch nicht mehr so viel »anzupassen« in der Welt. Die Theorie der Akkommodation wird übrigens – ein Vergleich sei erlaubt – von den USA auch abgelehnt: Wer nicht kapitalistisch funktionieren will (Ankerkennung des absoluten Vorrangs des shareholder values) oder ein anderes Wahlsystem (also Wahlergebnisse anders erzeugt als in Florida üblich) hat, ist auf der »Achse der Bösen« oder gehört bestenfalls zum »alten Europa«.

108 Der italienische Baukünstler Leon Battista Alberti: »Innerhalb der Stadt soll die Straße nicht gerade, sondern ... in weicher Biegung gekrümmt sein. Und wie schön wird es sein, wenn sich einem beim Spaziergehen auf Schritt und Tritt allmählich immer neue Gebäudeansichten darbieten.« Merket auf, Ihr Mannheimer und Karlsruher.

Juden¹⁰⁹, Mauren, Zigeuner¹¹⁰ und Ketzer durften nicht nach Amerika; der Anteil der Frauen (»Unnerröck an Bord, dat gifft Malheur«¹¹¹) unter den Einwanderern betrug 1538 rund zehn Prozent und stieg in den folgenden Jahrzehnten auf etwa fünfundzwanzig Prozent, für die sich damit jedoch keine Befreiung verband, sondern nur ein Wechsel in der Abhängigkeit. Was sollten die Spanier auch mit ihren katholischen Weibern, wenn sie sich in Amerika die unchristlichen Eingeborenen zur Verfügung nehmen konnten (Samuel Pepys: »und ich machte mit ihr, was ich wollte«). Die Anzahl weißer Familien blieb winzig im Vergleich mit den Millionen Indianern und der Anzahl der Mestizen, den Kindern aus Verbindungen von männ-

109 Nach Nord-Amerika kamen die ersten Juden erst 1655, die von den Portugiesen aus Brasilien vertrieben worden waren. Die dreiundzwanzig Männer, Frauen und Kinder, die sich in Neu Amsterdam ansiedelten, wurden nur widerwillig von dem holländischen Statthalter Peter Stuyvesant begrüßt, der seinem Antisemitismus keine Zügel anlegte und alle Juden als abstoßend und betrügerisch und gotteslästerlich verunglimpfte.

Sicherlich ist es nur ein Zufall, daß die Zigarettenfabrik »Reemtsma«, die die Nazis schon vor 1933 finanziell unterstützte, nicht nur die Zigarettenmarke »Ernte 23«, die – so wird kolportiert – an Hitlers »Marsch auf die Feldherrnhalle« (1923) erinnern sollte, sondern auch die Marke »Peter Stuyvesant« (das war die »mit dem Duft der weiten Welt«) herstellte.

110 Heißt es nun politisch korrekt »Zigeuner« oder »Sinti und Roma«? Oder wie? »Zigeuner« entstand im 14. Jahrhundert in Griechenland und meinte »Unberührbare« (atsinganoi) – was auf einen vermuteten indischen Ursprung hinweisen könnte. Dieser Begriff wurde übernommen in andere Sprachen (italienisch: zingari, französisch: tsiganes). Anderswo wurden die Zigeuner als »Ägypter« bezeichnet (englisch: gypsies, spanisch: gitanos, französisch: gitanes). Die Bezeichnung »Sinti und Roma« wurde erst 1982 in Deutschland vom »Zentralrat Deutscher Sinti und Roma« in Heidelberg geprägt; damit wurden *Manusch* in Frankreich und die *Kale* in Spanien-Portugal, die *Lalleri* und die *Litautikker* und andere Gruppen ausgeschlossen. Im übrigen meint »Roma« *Menschen* – worüber man nun auch wieder trefflich streiten könnte. Pcurune heißt die Kartoffel bei den Zigeunern in Ungarn und Puvéngero in den USA, und Matreli ist auch eine Knollenbezeichnung.

111 An Bord des italienischen Auswandererschiffs »Nord America« ordnete 1884 der Genueser Kapitän an »porcaie a bordo ne vùggio«, Schweinkram: Das will ich an Bord nicht haben. Denn da das Essen unzureichend war, konnten sich die Passagiere der Ersten und der Zweiten Klasse gegen Mahlzeiten (aus »maccheroni«) mit den jungen Mädchen der Dritten Klasse verlustieren, die nur hartes Brot und Suppe aus Blechnäpfen kannten.

lichen Weißen und weiblichen Ureinwohnerinnen.¹¹²

Kassawa (Maniok), Süßkartoffeln, Paprika, Mais, Kürbisse (*Cucurbita pepo*), Erdnüsse usw. wurden von den Kolonisten verschmäht, obwohl wegen der Regenfälle und der Feuchtigkeit die eigenen Vorräte verderben; die Nahrung beschränkte sich auf Fisch und Maniok, aus deren Mehl das Kassawabrot¹¹³ hergestellt wird.

Theodor de Bry in »Schiffart in Brasilien in America ...« (1593 in Frankfurt gedruckt):

»Es haben die Wilden auch noch andere Wurtzelen über die Maniot unnd Aypi, darvon im neunnden Capitel gesagt, daß die wilden Weiber ihr Mehl auß denselbigem machen / nemlich die Hetich nennen / dise sind in Brasilien so gemein / wie in Soffoyen die weissen Ruben / die Ruben daran sind zwo Feust dick / und anderthalb Schuh lang / mehr oder weniger / wenn man diese Wurtzelen oder Ruben außzeugt / scheint eine wie die ander zu seyn.«

112 Das »Bertelsmann Volkslexikon« knüpft an die NS-Rasseideologie an, wenn es noch im Jahr 1965 unter dem Stichwort »Bastard« kundtut:

»(Mischling, Hybride, grch.) (der), ein Individuum, das aus der Vereinigung ungleicherbiger Geschlechtszellen hervorgegangen ist; ist fortpflanzungsunfähig, z.B. *Mulatten* (Weiße u. Neger), *Mestizen* (weiße u. Indianer).«

In Amerika beginnt die offizielle Geschichte der Vermischung der Europäer mit den Eingeborenen, der *mestizaje*, mit Cortés und seiner Geliebten Malinche, die ihm auch als Übersetzerin diente. Ursprünglich hieß Malinche Malinalli (oder Malintzin) und wurde getauft als Marina. Malinche ermöglichte dem Cortés das Bündnis mit zwei feindlichen Nachbarstaaten des Aztekenreiches. Hernan Cortés, geboren 1485 in Medellín, geht mit 14 Jahren an die Universität von Salamanca, zwei Jahre Jura und als Raufbold verschrieben. Heinrich Heine schmählt ihn:

»Nur ein Räuberhauptmann war er,
Der ins Buch des Ruhmes einschrieb,
Mit der eignen frechen Faust,
Seinen frechen Namen: Cortez.«

113 In Amerika war die Brotherstellung unbekannt – wenn man vom Kassavabrot absieht. Nur in Chile sollen die Eingeborenen eine Art von Fladenbrot hergestellt haben, das aber kein eigentliches Brot im europäischen Sinne, d.h. aus getriebenem Teig, darstellt.

Kassawa ist eine wenig nahrhafte und schwerverdauliche Speise. Man muß sich an sie gewöhnen – aber *die* Spanier mochten ihren verwöhnten Geschmack nicht verletzen; Kassawa war für sie einfach *dégoutant*. Das Brot daraus war für sie wie Gift: Das trockene Mehl dieser Knolle quillt im Magen auf und betäubt den Hunger, ruiniert aber auch die Verdauung. Einige Sorten Kassawa enthalten giftige Blausäure, die sich aber durch Vergärung entfernen läßt. Die südamerikanischen Ur-Einwohner zerkleinerten die Kassawa, weichten sie in Wasser ein und ließen sie in der Sonne stehen, bis sie anfang zu vergären. Eine Mischung mit einem unangenehmen Gestank, aber eßbar. Wenn man diese Masse trocknete, verschwand auch der Geruch. Man muß die frühen Ackerbauern bewundern, die diese Nahrungsmittel mit einer hohen Leidensfähigkeit, aber auch unstillbarer Neugierde ausprobiert haben¹¹⁴ und dann die entsprechenden Pflanzen kultivierten. Man bedenke, daß viele wildwachsende Kartoffeln sehr bitter sind und zu giftig für den Verzehr. Von den vielen Tausenden kultivierbarer Pflanzen fanden (vor der Entwicklung der globalen Wirtschaft) nur etwa sechshundert vorübergehend oder auf Dauer Verwendung im systematischen Anbau.

Urtümliche Völker (wie es wohl die ersten Kartoffelpflanzer in den Anden waren) vermischten bitter schmeckende¹¹⁵, aber nährstoffreiche Pflanzenteile wie Eicheln und – natürlich –

114 Süß, salzig, bitter, sauer, umami (was nur »herrlich« oder »vollmundig« bedeutet und für den Geschmack von Glutamat steht): Keine Speise gelangt ungeprüft in den Magen. Umami wurde erstmals 1908 von dem japanischen Chemiker Kikunae Ikeda beschrieben. Bei einem »ungewöhnlichen« Geschmack wird der Schluckreflex unterbrochen, denn die Chemorezeptoren auf der Zunge, aber auch am Gaumen, registrieren die Genießbarkeit. Warme Speisen auf der Zungenspitze schmecken süßer, kalte Speisen saurer oder bitterer; dieser Temperaturschmack – wie auch andere Geschmacksnerven – ist nicht bei allen Menschen gleich ausgebildet. In China gibt es als sechsten Geschmack »Ma«, pikant. Amerikanische Forscher sind der Auffassung, daß es noch einen weiteren Geschmack gibt: »fett«; das hängt wahrscheinlich mit den chips zusammen, die in Olestra groß gebacken werden. und dem »King Size« bei den Fast-Food-Menüs.

Die Geschmacksknospen von Rauchern sind durch Nikotin und Teer nicht »beschädigt«, sondern entsprechen denen der Nichtraucher. Schon etwa 20 Minuten nach dem Rauchgenuß erreichen die Geschmacksnerven wieder ihre volle Sensibilität. Tröstlich zu wissen.

115 Neuere Untersuchungen haben ergeben, daß sich das Geschmacksempfinden für zyanidhaltige Bitterstoffe in der menschlichen

Wildkartoffeln mit ausgesuchten Erden, was die Wissenschaft als Geophagie bezeichnet. Viele Erden tragen negative Ladungen auf ihrer Oberfläche, die sie zu Kationenaustauschern machen – aber in den Erden befinden sich oft auch gefährliche toxische Stoffe, die zu Darmleiden und Anämie führen können. Stickstoffreiche Pflanzentoxine und Alkaloide sind im sauren Milieu des Magens zumeist positiv geladen und binden sich an solche Kationenaustauscher; dabei verdrängen sie Ionen von Alkali- und anderen Metallen. Die Nahrung wird verdaulich.

Das »moray«, Kartoffelmehl, wurde von den Europäern ebenfalls nicht geschätzt. Die europäischen Entdecker und Eroberer waren den neuen Pflanzen gegenüber mißtrauisch, sie verglichen sie mit den ihnen bekannten Gewächsen. Der Mais wird zu einem »Korn nach Art der Kichererbse«, das Kolben (spanisch »elote« von nahuatl »elotl«) trägt »wie die Kolbenhirse«. ¹¹⁶ Tortillas werden als eine Art mediterranes Brot beschrieben, Paprika stellt eine Art Pfeffer dar und der Truthahn ist ein »großes Huhn gleich dem Pfau«, den man in manchen Gegenden Frankreichs auch »jésuit« nennt, weil ihn die Jesuitenmissionare erstmals dort einführten.

Wenn man dies berücksichtigt, so wird schon klar, daß der Mais sehr früh nach der Entdeckung Amerikas in Europa angebaut und dokumentiert wird (1525 in Andalusien

Evolution bereits vor rund 78.000 Jahren, also noch in Afrika, ausgebildet hat. Die dafür verantwortliche Mutation in dem Zellrezeptor TAS2R16 hat den Menschen vermutlich einen Selektionsvorteil verschafft, weil sie empfindsamer auf die bitter schmeckenden Giftstoffe in der Pflanzennahrung reagierten und deshalb diese meiden konnten. Umso bedeutender ist der »Mut« jener Vorfahren anzuerkennen, dennoch diese vermutlich reichlicher vorkommenden Pflanzen zu ernten, irgendwie zu bearbeiten und zu eßbaren Nahrungsmitteln umzuwandeln. Zyanidbildende Stoffe sind zum Beispiel im Maniok vorhanden. Bei der Untersuchung der Forscher am Institut für Ernährungsforschung in Potsdam-Rehbrücke wurde festgestellt, daß etwa 98 Prozent der Menschheit die empfindlichere Variante des Gens trägt. Lediglich im südlichen Afrika sind es nur zwischen 15 bis 20 Prozent; man vermutet, daß der Verzehr von zyanidhaltiger Nahrung die Sichelzellenanämie auszulösen vermag und diese wiederum in bestimmten Regionen Afrikas vor der Malaria schützt.

116 In der Sprache der Mittelamerikaner und der Kariben wurde Mais auch als Avati, Centli, Tayul, Tlauli, Zara und Sora bezeichnet.

angebaut, 1530 bei Avila, 1532 im Herbar von Cibo in Rom, 1543 im Kräuterbuch von Leonhart Fuchs), während die Kartoffel, das minderwertig unter der Erde wachsende Knollengemüse, erst später zu Ehren kommt. Es war schlichtes Desinteresse an den neuen Früchten, die eine schnelle Einführung in ganz Europa behinderten, auch wenn regional und zeitlich manche Unterschiede bestanden. Erst die ungezählten Hungersnöte beschleunigten den Einführungsprozeß.

Nicht nur in Amerika hielten die Europäer an ihren Ernährungsgewohnheiten fest; sie verzichteten auch in ihren Kolonien in Asien und Afrika weder auf Wein noch Schinken noch Weizen, der in die Kolonien oder an die Stätten ihren missionarischen Wirkens aus und von der Heimat geliefert werden mußte. Auf Brot aus hellem Getreide, aus Weizen, wollte der weiße Mann auch in Mittel- und Südamerika nicht verzichten¹¹⁷ und zettelte für dessen Erlangung sogar manche Revolte gegen die spanische Obrigkeit an; Kofi Annan 1999: »Sei nie klüger als die Eingeborenen!«

Doch es gibt für das Verlangen nach weißem Brot und Wein auch einen tieferen Sinn: Mit Weizenbrot und Wein wurde die Eucharistie gefeiert. Da paßte es nicht, den Leib Christi (»hoc est corpus meum«, Hokuspokus) aus Mais- oder Kartoffelteig zu formen und Wasser zu trinken. Die Forderungen waren also religiös begründet und notwendig, wenn man die indigene Bevölkerung von der Einzigartigkeit und der Überlegenheit des christlichen Glaubens überzeugen wollte; das Abendmahl mußte mit Produkten begangen werden, die für die »Heiden« nicht den Geruch des alltäglichen Essens trugen.

117 Auf der Landenge von Panama, wo kein Weizen wuchs, war Brot ein Luxus, das sich nur die in den Städten wohnenden reichen Europäer leisten konnten. Üblich war ein polentaähnlicher Maiskuchen oder mit Honig gesüßter Maniok. Der erste Weizen in Amerika, so Alexander von Humboldt, sei von einem Negersklaven von Cortez angebaut worden; dieser habe »drei Körner davon unter dem Reiß, den man aus Spanien als Proviant für die Armee mitgebracht hatte. Im Franziskaner-Kloster zu Quito sah ich als Reliquie den irdenen Topf aufbewahrt, in welchem der erste Weizen enthalten gewesen, den der Franziskaner-Mönch Fray Jodoco Rixi de Gante zu Quito aussäte.«

Rudyard Kipling schreibt – im Zusammenhang mit dem britischen Empire – »von der Bürde des weißen Mannes«.

Columbus fand auf den Inseln

»viele Kräuter und Pflanzen, die man in Spanien sehr zu schätzen wissen wird, um daraus Tinkturen zu gewinnen, die man zu Heilzwecken oder als Gemüse verwenden kann.«

Die »Früchte« und »Kräuter« würden sich, so Christoph Columbus in seinem Tagebuch, von den europäischen Pflanzen unterscheiden »wie Tag und Nacht«. Die Europäer hätten nie vorher Früchte gesehen so süß wie die Ananas oder so geschmackvoll wie Erdnüsse.

Bereits wenige Jahre nach der Entdeckung Amerikas wurden die ersten Bücher mit naturgetreuen Abbildungen dieser neuen Pflanzen veröffentlicht: Leonhart Fuchs (1501–1566) mit »Primi de stirpium historia ...« (Basel 1545), Adam Lonicerus (1528–1586) mit einem weitverbreiteten »Künstliche Conterfeytunge der Bäume, Stauden, Hecken, Kreuter, Getreyde, Gewürtze (Frankfurt am Main 1578), Willem Piso mit »De Indiae utriusque re naturali et medici libri XIV« (Amsterdam 1658) oder Pietro Andrea Mattioli (1501–1577) mit »Neu vollkommenes Kräuter-Buch von allerhand Gewächsen der Bäume« (Basel 1678).

Tabak, »mit denen sich die Eingeborenen ihren Gebräuchen gemäß beräuchern« hielt Columbus für ein Kraut, das nicht zu vermarkten sein werde.¹¹⁸ In seinem Tagebuch vermerkt er, daß er auf Hispaniola eine neue Getreideart, von ihm »mahiz« genannt, entdeckt habe; inner-

118 Der Seemann Rodrigo de Jerez aus Aquamante, von Columbus auf Tobago ins Landesinnere geschickt, entdeckte in dem Ort Gibara als erster Europäer den Genuß von Tabak. Die »Schornsteinmänner« – so erzählte Rodríguez dem Columbus – würden ein braunes Rohr in der Hand tragen, das an einem Ende brannte. Das andere Ende würden sie in den Mund stecken, kurz daraus trinken, wonach viel Rauch aus dem halb geöffneten Mund und den Nasenlöchern entströmte. Zurückgekehrt in seine Heimat soll ihn die Inquisition, die einen Menschen, dem der Rauch aus Mund und Nase kam, nur als vom Teufel besessen betrachten konnte, für einige Jahre ins Gefängnis gesteckt zu haben – eine Bestrafung, die im heutigen Kalifornien für Raucher ernsthaft erörtert wird. Von den spanischen Missionaren wurde Tabak als »stinkendes, lasterhaftes Teufelsgift« verdammt.

Religiöser Wahn auf diesem Niveau ist auch in Afghanistan anzutreffen, wenn den Menschen, die eine sog. Ponyfrisur tragen, unterstellt wird, darunter den Teufel zu verbergen (deshalb sollten christliche Politikerinnen wahrlich prüfen, ob sie mit einer solchen Frisur amtieren können).

halb weniger Jahre verbreitete sich der von ihm bereits bei seiner ersten Reise mitgebrachte Mais in Spanien, Portugal und den Mittelmeerländern. Aber Bataten aß der gute Mann nicht, obwohl er sah, daß die Süßkartoffel für die Ur-Einwohner eine wichtige Nahrungspflanze war.

Schon am ersten Tag der Landung in der Neuen Welt, auf der Insel Guanahani, schreibt Columbus, er hätte bei den Eingeborenen Verletzungsspuren an deren Körpern gesehen und ihm sei durch Zeichen mitgeteilt worden,

»wie hierher Leute von anderen Inseln, die ringsherum lagen, kämen und sie einfangen wollten und sie sich wehrten.«

Auf der Weiterfahrt zur späteren Isla Hispaniola warnen ihn an Bord befindliche Eingeborene vor den auf den Inseln lebenden *Caniba*. Las Casas schreibt nach dem Tagebuch des Columbus (11. Dezember 1492), daß

»Caniba nichts anderes ist als das Volk des Gran Can, der hier ganz nahe sein muß.«

Das traf sich gut, denn so konnte Columbus die Insel dem Herrschergebiet des *Gran Can*, des großen (chinesischen) Khan zuordnen – und da wollte er ja schließlich hin. Am 17. Dezember erhält Columbus einige Pfeile der *Caniba*; den Spaniern wird von Eingeborenen gezeigt, daß ihnen einige Fleischstücke aus ihrem Körper fehlten; die *Canibas* hätten diese Fleischstücke gegessen. Doch Columbus glaubte nicht an die Menschenfresserei; auch an die hunds-köpfigen Bewohner, die auf anderen Inseln leben sollten, glaubte er nicht¹¹⁹. Dennoch wurde ohne jeden wirklich stichhaltigen Beweis ein Teil der auf den Inseln lebenden Menschen, die *Caniba* oder *Cariba*, als Menschenfresser bezeichnet, deren Vernichtung gottgefällig war.¹²⁰

119 Wir möchten an dieser Stelle doch auf eine amerikanische Rasse verweisen, die erst im 20. Jahrhundert entdeckt wurde. Zitat aus der ZEIT (April 2005): »Ein seltsames Volk kam da aus der USA, es war untenrum nackt, aus seinen Schnäbeln und Schnauzen stiegen mit Text gefüllte Wolken, und was es dachte, sah man auch.« Die Kinder von Carl Barks, Huey, Louie und Dewey, »hatten Charakter, Eigensinn und Sprache«. Grübel. Grübel.

120 Pietro Martyre d'Anghiera, ein Italiener, nennt sie später »Cannibali«. Andere Autoren nahmen diesen Begriff als Synonym für Menschenfresserei. Am 13. Januar 1493 landete Columbus auf Isla Hispaniola und ließ dort eine Menge der dort wachsenden *ajes*,

Den peruanischen Indianerstämme wurde Menschenopfer unterstellt und deshalb ihre Versklavung religiös begründet. José de Acosta (1539–1597) schreibt über eine ritualisierte Massenveranstaltung aus Anlaß des Todes von Inka Huayna Capac, daß »über tausend Menschen, darunter auch Kinder, getötet« wurden, aber er schreibt *nicht*, daß es bei diesem Fest Kannibalismus gegeben habe; die Getöteten glaubten sich »vom Glück begünstigt« und starben »ganz und gar freiwillig« – die Alternative war die Versklavung durch die spanischen Eroberer.¹²¹

Süßkartoffeln, für die Verpflegung der Mannschaft holen. Jetzt sah Columbus erstmals einen dieser Caniba, »sehr sonderbar in seinem Aussehen ... das Gesicht ganz mit Kohle geschwärzt ... all seine Haare sehr lang und hinten zusammengezogen und gebunden ...so nackt wie die anderen.« Las Casas: »Der Admiral urteilte, daß er von den Caribes sein mußte, welche Menschen fressen.« Jetzt erklärte sich auch, warum Bewohner anderer Inseln in der Karibik auch eine Geschichte von einer Fraueninsel erzählten, wo doch diese Caniba ihre Haare lang trugen, »und daß es ein tollkühnes Volk sein muß, weil sie über alle diese Inseln hinziehen und die Leute fressen, die sie haben können.«

Aufgrund der Bewaffnung der Caniba, Bogen und Pfeile ohne Metallspitzen, bestand kein Anlaß für die Spanier, diese zu fürchten. Ab dem 13. Januar 1493 geht Columbus davon aus, daß es in der Tat Menschenfresserei auf den Inseln geben müsse. Das paßte. Jetzt konnte man begründet gegen die Inselbewohner vorgehen, denn christlich war die Menschenfresserei wahrlich nicht.

121 Der amerikanische Ethnologe William Arens über den »Man-Eating Myth«: »Kannibalen existieren immer nur bei den unzivilisierten anderen Völkern.« Der Vorwurf der Menschenfresserei galt und gilt wechselseitig: Die Nootka in Nordwestkanada vermuteten diese Sitte bei den Europäern und beachteten bei Besuchen auf den Schiffen der Weißen deshalb stets besondere Schutzmaßnahmen. Ludwig Feuerbach (1804–1872): »Der Mensch ißt, was er ist.« (oder so ähnlich). James Joyce weist andererseits daraufhin, daß »der weiße Missionar zu salzig (war). Wie gepökelttes Schweinefleisch.« Schon Columbus schrieb in seinem Tagebuch (als er die Süßkartoffel kennenlernte), daß die Indianer von Cubaguas über die Einwohner der Insel Bohio berichteten: »Diese hätten nur ein Auge und eine Hundeschnauze und nährten sich von Menschenfleisch.«

Pascual de Andagoya schreibt um 1540 über das Verhalten der Spanier unter dem Kommando von Hauptmann Benalcázar: »Ich will nur berichten, daß man gestattete, in Popayán eine öffentliche Schlächterei von Indianerfleisch für die Hunde zu unterhalten, und es gleichfalls geduldet wurde, mit Hunden auf Indios zu jagen, um sie zu mästen und ihnen dann zum Fressen zu geben.«

Die spanische Krone sicherte in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts allen gutgesinnten, friedlichen Indianern den Schutz der Regierung zu und gibt nur die feindlichen, mit Giftpfeilen schießenden und menschenfressenden Caribes den Sklavenjägern preis.

Die frühen Anthropologen und Entdecker Amerikas gingen von der These aus, daß sie in der Neuen Welt die Morgendämmerung Europas, wiederfänden und verglichen die Indianer- »Stämme«, die »Primitiven«, mit den alten Griechen; der Vorwurf der »Menschenfresserei« war jedoch auch ein politisch motivierter Grund ¹²²die Ur-Einwohner wie (oder schlechter noch als) Tiere zu behandeln und die moralisch-theologische Begründung für die Sklavenhaltung ¹²³ in den Silberbergwerken Südamerikas.

Und noch ein Punkt: Wo immer Columbus hinkam, überfremdete er – und nach ihm die anderen Eroberer aller europäischen Länder – die alten einheimisch-indianischen Orts-Bezeichnungen und ersetzte sie aus eigener Machtvollkommenheit mit spanischen Namen ¹²⁴

Und damit dies keine allzu große Einschränkung bei der Jagd auf Menschen wird, erklärte man die gesamte Karibenküste als von den Caribes bevölkert.

Gefunden in der »Berliner Zeitung«: »Kann sich jemand vorstellen, wie es im Inneren eines Kannibalen aussieht, wenn kein Bürger durchrutscht, sondern ein Bürger?«

122 Der italienische Mediziner und Astrologe Girolamo Manfredi am Ende des 15. Jahrhunderts: »Es gibt kein Ding noch Speise, die der Ernährung des Menschen zuträglicher wären denn das menschliche Fleisch, wenn da nicht der Abscheu wäre, den die Natur davor hat.« Und 1587 schreibt Baldassar Pisanelli im »Trattato della natura de cibi e del bere«: »Denn bei den Dingen, die Übereinstimmung und (wie man sagt) Symbolwert haben, ist der Übergang und die Verwandlung leichter.«

Darauf fußend wurden die britische Rindvieher am Ende des 20. Jahrhunderts mit Rindermehl gefüttert, was zwar der menschlichen Gesundheit ab-, dem Geldbeutel der Bauern in Europa aber zuträglich ist. Die daraus entstandene Rinderkrankheit BSE wäre jedoch nicht auf den Menschen übertragen worden, wäre unter der britischen Thatcher-Regierung nicht gleichzeitig aus Gewinn-Maximierungsgründen die Temperatur bei der Sterilisierung des Rindermehls herabgesetzt.

123 Die ersten Sklaven in Amerika machte Hernán Cortés (1485–1547) bei der Niederschlagung eines Aufstandes der Tepeaca (in Mexiko) im Sommer 1520. An Kaiser Karl V. (1519–1556) schreibt er zur Begründung seines Feldzuges: »Abgesehen davon, daß sie ... sich gegen Eure Majestät aufgelehnt hatten, essen sie Menschenfleisch.« Die Sklaven wurden mit einem »G« für Guerra (Krieg) gebrandmarkt. Da diese Brandmarkung im Gesicht die schönsten Frauen verunstaltete, wurden anfänglich nur alte und häßliche Weiber gekennzeichnet.

124 Im Nachhinein kann man sagen, daß der »Diebstahl« der alten Sach-Namen wie auch die Umtaufung des persönlichen Namens zur psychologischen Kriegführung gehört; mit der Zuordnung eines neuen Namens wird die bisherige eigene Persönlichkeit »wertlos«

streng nach der theologischen und weltlichen Hierarchie: Die erste Insel San Salvador (Erlöser), die zweite Santa Maria, an dritter Stelle wurde dem König eine Insel (Fernandina) getauft, dann eine Insel für die Königin Ysabella und das fünfte Eiland schließlich bekam die wahnsinnige Kronprinzessin Juana¹²⁵. Papst Alexander VI. (1430–1503) bekam keine Insel gewidmet, aber ihm soll eine der von Columbus mitgebrachten Indianerinnen als Geschenk gereicht worden sein, bei der sich der Papst seiner Missionarsstellung¹²⁶ bewußt wurde. Und der Inkubus (oder war's der Succubus?) tat mit ihr, was er wollte. Selbst der niedere Klerus wurde nicht vergessen: Eine Insel wurde nach dem spanischen Kloster Montserrat benannt und konnte sich aus den Erträgen eine Druckerei leisten. So bekam jeder seinen Anteil, obwohl das Gold und die anderen Schätze interessanter waren.

Das, was Columbus, »Gouverneur von Indien«, und die vom ihm befehligten Spanier in der

(deshalb im alten Eherecht die Übernahme des Mannesnamen, deshalb die Numerierung der Panzerknacker und in Gefängnissen, deshalb – am schlimmsten – die Einführung von Sarah und Isaak für jüdische Bürger in der Nazi-Zeit). Mit Hilfe der Sprache wird Wirklichkeit konstruiert, mit Hilfe der Sprache wurde jüdischen Bürgern eine »totale Rolle« übergestülpt. Von einer »totalen Rolle« spricht man, wenn alles, was ein Mensch tut, auf *eine* Eigenschaft, hier Jude zu sein, zurückgeführt wird.

- 125 Juana ist besser bekannt unter Johanna die Wahnsinnige. Johanna wurde als 16jährige 1495 in Lille verheiratet mit dem (österreichischen) Graf von Flandern, besser bekannt als Philipp I. mit dem Beinamen »der Schöne«, der schon zehn Jahre später starb, was die Witwe sehr verstörte (denn sie war – wie ihr Bruder – »liebestoll«). 1507 wurde sie deshalb von ihrem Vater (Ferdinand) und ihrem Sohn (Karl I./V.) in Tordesilla eingesperrt oder – besser – kaserniert und jeder Kontakt mit der nicht-höfischen Bevölkerung des Ortes wurde unterbunden. Erst fünfzig Jahre nach ihrem Philipp starb auch sie.
- 126 Der Ethnologe Robert J. Priest hat die Wortgeschichte der »Missionarsstellung« rekonstruiert. Erstmals genannt wurde die »anglo-amerikanische Mann-oben-Frau-unten-Stellung« in »The Sexual Behavior in the Human Male« von Alfred Kinsey (1948), der sich auf Bronislaw Malinowskis Buch von 1929 »The Sexual Life of Savages in North Western Melanesia« beruft. Richtig ist, daß sich Bewohner der Trobriand-Inseln (Papua-Neuguinea) über die »anglo-amerikanische« Stellung von Kolonialbeamten, Pflanzern und Händlern lustig gemacht hätten. Nie sei jedoch in diesem Zusammenhang der Missionar erwähnt worden. Kinsey benutzt diese Geschichte, um das Bild des sexuell behinderten Priesters darzustellen. Der Begriff der »Missionarsstellung« ersetzte die bisherige Bezeichnung »Ehestandsstellung«. Seit Alex Comforts »The Joy of Sex« (1972) ist der Begriff in den normalen Sprachgebrauch (als antikirchlicher Kampfbegriff) übergegangen.

Karibik praktizierten, wurde einige Jahrzehnte später von den Engländern in Virginia wiederholt: Auch in Jamestown lehnten die Kolonisten die einheimische Süßkartoffel und den Mais ab und litten deshalb Hunger, auch hier wurde rücksichtslos die Natur zerstört, auch hier wurden Kolonien wegen der Unfähigkeit der Europäer, im Einklang mit der Natur zu leben, wieder aufgegeben¹²⁷. Henning Heske:

»Ehe man sich versah, waren ungezählte Kulturen, Tier- und Pflanzenarten vernichtet.«

Die spanischen Kolonisten in Mittel- und Südamerika orientierten sich anfangs ausschließlich an den in Mittel- und Südamerika vermuteten Gold- und Silberschätzen; Ackerbau und Viehzucht entwickelten sich nur dort, wo auch Bergwerke bestanden.

So wurde zum Beispiel am Fuße des Rico Cerro de Potosí (damals im Vizekönigreich Peru, *Virreinato del Perú*, heute in Bolivien¹²⁸) in den Anden (4000 Meter) die Verpflegung für die zeitweise einhundertsechzigtausend Einwohner (1650) aus dem gesamten südamerikanischen Raum herangeschafft und gab damit Anlaß zum Entstehen eines agrarischen Großraums. Auch an anderen Stellen in Mittel- und Südamerika entstanden großflächige Agrarräume, die

127 Andererseits findet man erste Einsichten in ökologische Zusammenhänge in Nordamerika bei Humphrey Gilbert, der 1583 nach Nordamerika kam, um im Gebiet des heutigen New England eine Kolonie zu gründen. Gilbert, ein Halbbruder von Walter Raleigh, unterbrach seine Reise in Neufundland, dem Heimathafen einer internationalen Fischereiflotte, um sich mit neuem Proviant zu versorgen. Sir Humphrey Gilbert starb beim Untergang der »Squirrel« (einem Schiffchen von nur zehn Tonnen) auf der Heimfahrt nach Plymouth.

Die Gründung einer Kolonie im Landesinneren mißlang, da der dichte Wald ein Eindringen ins Landesinnere verhinderte. Obwohl Gilbert vorgeschlagen wurde, den Wald einfach abzubrennen, lehnte er dies mit der Begründung ab, er hätte gehört, daß in einem ähnlichen Fall nach Abbrennen eines Waldes der Fisch aus den umliegenden Gewässern verschwunden sei. Heute weiß man, dies liegt an dem Terpentin, einem Destillat von Baumharz, das ins Wasser floß und dieses bitter gemacht hätte. Trotzdem: Bereits 1640 waren an den Küsten von Massachusetts und Delaware keine Biber mehr zu finden; den Wäldern an der Küste ging es nicht besser.

128 Während des 17. Jahrhunderts umfaßte das Vizekönigreich sechs Audiencias oder Provinzielle Verwaltungseinheiten: Panamá, Santa Fé de Bogotá (Kolumbien), Quito (Ecuador), Lima (heutiges Peru), Charcas (Bolivien, Paraguay, Argentinien und Uruguay) sowie Chile.

Nahrung für die Bergwerke produzierten; achtzig Prozent des Grundbesitzes gehörten der Kirche, die siebzigtausend Kirchen und fünfhundert Klöster der verschiedensten Orden errichten ließ. Zwischen 1503 und 1600 kamen rund 7400 Tonnen Silber aus Potosí auf den Weg nach Spanien.

Für die in den Bergwerken, in Baumwoll- und Wollfabriken und auf den Landgütern der neuen Grundbesitzer, den »encomendores« (*encomienda*, »Inobhutnahme«, hieß das Zwangsarbeitersystem, in dem die spanische Krone die Tributleistungen der Indianer an einzelne Kolonisten abtrat und dem *repartimiento*, bei dem die indianische Landbevölkerung gruppenweise an einzelne spanische Lehnsherren aufgeteilt wurden), arbeitenden versklavten Ureinwohner – und nur für diese – griffen die Spanier auf die einheimische Kartoffel und auf chuños (in quechua: charqui) zurück. Der Spanier Pedro de Cieza de León (1520–1554, latinisiert: Pietrus Cieca) beklagte in seinem Buch »Ordnica del Peril«, daß die chuños über die spanischen Zwischenhändler so teuer wurden, daß die »Erfinder« der Trocken-Kartoffel diese fast nicht mehr bezahlen konnten. Sir Hans Sloane (1660–1753), berichtet 1693 nach seiner Rückkehr von Jamaica kritisch, daß diese doppelte Ausbeutung in allen Orten üblich war, an denen die Spanier Bergbau oder Landwirtschaft betrieben. Mit dem Verkauf der Kartoffeln an die in Potosí schuftenden Indianer kam manch Spanier zu Reichtum; die Kartoffel gewann dadurch den Ruf, »wertvoll« zu sein, wenn auch nur wegen des ertragreichen Handels mit ihr.

Auf den westindischen Inseln (wie später auf dem südamerikanischen Festland) wurde die ortsansässige Bevölkerung vernichtet, von den Spaniern euphemistisch »pacificación« genannt. Montesquieu beklagte, daß »ein Volk, so zahlreich wie die Völker verschwand bei der Ankunft jener Barbaren, die an nichts anderes dachten als der Menschheit die höchste Stufe der Grausamkeit zu offenbaren«. Gewalttätige Auseinandersetzungen (bis weit ins 17. und wieder im 20. Jahrhundert), die Zwangsarbeit auf den Plantagen und die eingeschleppten Seuchen¹²⁹ verminderten die Zahl der Ureinwohner: 506 Jahre – 1998 – nach dem ersten Be-

129 »Virgin-soil«-Epidemien (wie man ansteckende Krankheiten unter zuvor davon nicht betroffene Bevölkerungsgruppen nennt) führen

treten amerikanischen Bodens durch Spanier haben die Nachfahren honduranischer Ureinwohner in Tegucigalpa den Entdecker Columbus symbolisch zum Tode verurteilt. Mit Columbus habe – so heißt es in der Urteilsbegründung – das »Zeitalter der Völkermords, der Grausamkeit und der Sklaverei«¹³⁰ begonnen¹³¹. Die spanische Botschaft in Honduras (und in anderen Ländern) feiert jedoch weiterhin ungerührt und wie jedes Jahr den »Tag der Hispanität«, bis wohl die letzten Indianer in der Masse der eingeführten Negersklaven verschwinden.

Afrikaner und »Indios«¹³² verbanden ihre animistischen Vorstellungen zum »Vodoun«, zum

dazu, daß sie für den einzelnen extrem gefährlich sind und fast jeder, der mit einem Erkrankten in Berührung kommt, gleichfalls erkrankt und deshalb sich die Anzahl der gesunden Menschen drastisch verringert und weder Krankenpflege noch Feldbestellung aufrechterhalten werden kann.

Schon der Philosoph Immanuel Kant (1724–1804) meinte, daß sich epidemische Krankheiten mit der Geschwindigkeit der Reisenden verbreiten würden. Deshalb sind heutzutage Infektionen im Fernen Osten binnen weniger Tage auf der ganzen Welt verbreitet. In Zeiten knapper Kassen wäre es daher nach dem Verursacherprinzip richtig, die Reise- und Luftfahrtgesellschaften für die Folgen haftbar zu machen.

Seuchen waren der Schrecken jener vergangenen Zeit, das galt für die Pest wie auch für die Pocken.

130 Der bayerische Diplomingenieur Hermann Sörgel schrieb 1951 (!) in einer Veröffentlichung über das »Kongomeer«, welches das Mittelmeer bei Gibraltar abriegeln und damit langfristig das Mittelmeer trockenlegen sollte:

»Wenn die Weißen Afrika auf Dauer organisieren wollen ... besteht ein Interesse, Gegenden zu vernichten, wo nur der Schwarze allein leben kann. Die Eingeborenen ... sind Pygmäen, primitive zergwüchsige Völker, zum Teil Menschenfresser.«

Nun, auch das ist einer der Hinweise, daß die nazistische Geopolitik nahtlos in die Geisteswelt der Bundesrepublik übernommen werden konnte.

131 Noch einmal Montesquieu Charles de Secondat, Baron de la Brède et de Montesquieu, 1689–1755): »Nicht ohne Entrüstung kann man an die Grausamkeit denken, die von den Spaniern an den Indios verübt wurden, und wenn man darüber schreiben muß, verfällt man unweigerlich in Phrasen.« Einen solchen Satz hätte Montesquieu auch über die Engländer und Irland schreiben können, müssen.

132 Heute werden die »Indios« als »Indígenas« oder »Campesinos« bezeichnet. Politisch korrekt sei – so der Vizepräsident der

»Voodoo«, eine in sich schlüssige Erklärung der Welt und des Kosmos. Jean Jacques Rousseau (1712–1778) behauptete rund zwei Jahrhunderte später, das Leben eines »Wilden« sei am wenigsten unglücklich, denn der Wilde kenne nicht die eleganten Vergnügungen der kultivierten Gesellschaft als Ausgleich für sein Mißgeschick, die Möglichkeiten an Unterhaltung in einem Indianerstamm seien kaum der Rede wert: So kann es formuliert werden. Oder: Das deutsche Fernsehprogramm ist auch nicht besser.

Da die »Indianer« »mit ungenügender Intelligenz und Vernunft begabt« waren, entgingen sie der formalen Inquisition (ursprünglich war nur eine »Untersuchung« gemeint), die 1610 in Mexiko begann und bis 1820 ausgeübt wurde. Noch zweihundert Jahre später meinten holländische Missionare im Norden Amerikas, daß die Indianer »unkultiviert und dumm wie Zaunpfähle« seien.

Aber es war auch nicht nötig, die südamerikanischen Ureinwohner der möglicherweise langwährenden Einzel-Inquisition zu unterwerfen, denn wirtschaftlich konnten sie ausgebeutet werden und militärisch waren sie keine Gefahr mehr. Die Beraubung der Menschen, des Kontinents und seiner Reichtümer war ohne das »Heilige Offizin« effizienter.

Interessenvertretung der Indios (*Conaie*), Ricardo Ulcuango – »indígenas« oder »nativos« oder auch »Jene-von-den-ursprünglichen-Völkern«. Wie immer man sie nennt: Sie leben dennoch am Rande der europäisch-spanisch geprägten Gesellschaften in Südamerika; nur langsam – wenn denn überhaupt – verändert sich ihr Leben zum Besseren. Auswanderung nach Spanien oder in den Norden des Kontinents – in die Vereinigten Staaten – ist das Ziel der Armen (wo sie als Illegale ausgebeutet werden können), aber auch der Gebildeten.

Erst 2005 wird erstmals ein Abkömmling der Ureinwohner, ein Aymara, in einem südamerikanischen Land, Bolivien, Präsident seines Landes. Evo Morales ist Kokabauer gewesen. Bei seiner Einführung in das Amt trug er den »unku«, den roten Ritual-Poncho und wurde mit dem »chuku« gekrönt. Die vier Spitzen des Hutes repräsentieren die vier vorspanischen Regionen der Anden.

Die Kartoffel in Südamerika

Ackerbau, Viehzucht und die Kulturpflanzen brachten auch den südamerikanischen Menschen Seßhaftigkeit, Arbeitsteilung und Männerherrschaft (und Männerfreundschaft) und ein bestimmtes Maß an Freiheit¹³³ vor dringlichster Not für Ruhe und Muße zur Entwicklung von Aberglauben und Theologie, Künste, Wissenschaft. Eine Trennung in Ackerbauern und Viehzüchtern überlagerte die Arbeitsteilung von Jung und Alt, von Mann und Frau. Aufgrund bestimmter Pflanzen entdeckten in der Frühzeit der Menschheit einige Völker den Ackerbau früher als andere und prägten damit entscheidend die Geschichte¹³⁴. Dem Bärenjäger folgte der Beerensammler.

Auch in Süd-Amerika folgte dem Sammeln von Wildgetreide, Wurzeln und Früchten der systematische Anbau von Pflanzen, aus denen sich Kulturpflanzen wie Kürbis, Bohne, Mais (mit mehr als 42 regelmäßig angebauten Sorten, innerhalb denen es je Hunderte von Varietäten gibt) und Kartoffel (mit rund 200 knollentragenden Sorten von fast 2000 Kartoffelsorten) entwickelten.¹³⁵

133 Der Historiker Quentin Skinner von der Universität Cambridge definiert als Kriterium für Freiheit die Unabhängigkeit vom Wohlwollen Dritter. Frei sei nur derjenige, der sich selbst regiere. Maßgebend für Skinners Definition ist, ob ihnen einer befehlen könnte. Falls dies der Fall sei, handele es sich um eine Sklavengesellschaft. Im Klartext: Arbeitnehmer sind Sklaven, mit denen die angestellten Manager und die Besitzer der Unternehmen machen können, was ihnen in den Sinne komme. Und das tun sie ja auch.

134 Mehr bei Jared Diamond: »Arm und Reich – Die Schicksale menschlicher Gesellschaften« Diamond: »Arm und Reich – Die Schicksale menschlicher Gesellschaften«

135 Die Namen der andinischen Wildformen in der indigenen Sprache der Ketschua oder Aimara bedeuten: Kontur warmi: »wie eine Frau in den Farben des Condorhalses«; Waka gallu: »dick wie die Zunge einer Kuh«; Yana wayru: »die schönste aller schwarzen Frauen«; Llunchuy wagachi: »bringt das schöne Mädchen zum Weinen«; Wara suru: »Hirtenstab«; Santo Domingo: »wie die Kleider des heiligen Dominik«; Kumpis: »schöne Kartoffel«; Puka suyt'u: »rot und länglich«; Quwi obispo: »wie ein Meerschweinchen mit kardinalsrotem Fell«; Quwl sultu: »Meerschweinchenfötus«; Yana calabaza: »Schwarzer Gartenkürbis«; Puka pepino: »Rote

Die Agrikultur stand bei den »Söhnen der Sonne«, wie sich die Inka nannten, und bei den anderen Völkern in Mittel- und Süd-Amerika in hoher Blüte; in kunstvoll angelegten Bergterrassen, »Andenes« genannt, wurden vorwiegend Mais und Kartoffel angepflanzt. Um das Jahr 900 n. Chr. wurden diese Terrassenfelder erstmals angelegt; gleichzeitig wurden von den Inkas Bewässerungskanäle angelegt. Die Erde auf diesen Terrassen wurde mit dem *chaki taqlla*, einer Art Spaten mit Fußstütze, bearbeitet, der heute noch verwendet und für stark abfallendes Gelände besonders gut geeignet ist. Im Tal von Patacancha – zum Beispiel – wurde ein fast sechs Kilometer langer Kanal zur Bewässerung dieser Terrassen gebaut. Mit diesen Maßnahmen stiegen die Ernten (und die Bevölkerung), und zugleich wurde die Erosion der Böden fast völlig verhindert. Eine intensive ressourcen-schonende Bewirtschaftung läßt sich gleichfalls beim Kartoffelanbau feststellen.

Pflanzenanbau hat in Alt-Amerika eine lange Tradition¹³⁶. Über den Anbau der Kartoffel von

Gurke«; Cheqche suytu: »länglich und gefleckt«; Doce colores: »mit dreifarbigem Reisch«; Allqa rihra: »wie eine zweifarbige Schulter«.

136 Damit ist systematische Landwirtschaft in Südamerika vergleichbar mit den frühen Agrargesellschaften im »Fruchtbaren Halbmond« (im Norden von Iran und Irak, Teile Syriens und der Türkei), der als Wiege der europäischen Landwirtschaft gilt; im Neolithikum entwickelten die »Bandkeramiker« aus wilden Gräsern die Vorläufer unserer heutigen Getreidesorten. Nach einer Theorie zur Entstehung der Landwirtschaft (siehe auch in der »Fünften Furche«; »Der Name der Knolle«) entwickelten sich die ersten domestizierten Pflanzen wahrscheinlich auf dem Abfallhaufen, aus weggeworfenen oder wieder ausgeschiedenen Samen wilder Pflanzen, die aus irgendeinem Grund gesammelt und gegessen wurden. Später erst entwickelte sich der gezielte Anbau, der – nicht nur bei der Kartoffel – zu einer dauerhaften Ko-Evolution von Mensch und Flora wurde.

Ackerbau entwickelte sich in Mittelamerika (mit Mais, Bohne, Kürbis, Truthahn um etwa 3500 v. Chr.), Südamerika (mit Kartoffel, Maniok, Lama und Meerschweinchen um ebenfalls 3500 v. Chr.), Nordamerika (mit Sonnenblume und Gänsefuß um 2500 v. Chr.), China (um 7500 v. Chr. mit Reis, Hirse und Schwein), in der Sahelzone (um 5000 v. Chr. mit Sorghum, afrikanischem Reis, Hirse und Perlhuhn), in Westafrika (um 3000 v. Chr. mit Yams und Ölpalme) sowie in Vorderasien um 8500 v. Chr. mit Weizen, Gerste, Erbsen, Schafe, Ziege, Rind und Hausschwein. Neue Untersuchungen in Myanmar (Burma) ergaben, daß dort bereits um 9750 v. Chr. Gemüse angebaut wurde.

Von den 56 Wildgräsern mit dem höchsten Nährwert – so haben DNS-Analysen ergeben – wuchsen 32 im Nahen Osten (aber auch

den Inkas wissen wir nur durch den Bericht von Poma de Ayala (1538?–1621?) und einigen wenigen Berichten der Eroberer. Das Setzen der Kartoffel (in der südlichen Hemisphäre im Dezember) war gemeinsame Arbeit von Frauen und Männern, wobei die Männer das Loch gruben, in das die Frauen die Knollen legten und mit umgedrehten Grassoden zudeckten. Diese Grassoden wurden direkt neben der Pflanzfurche gestochen; zwischen den Kartoffelpflanzreihen blieben jedoch Grasflächen stehen, so daß sich Kartoffelfurchen mit Grasstreifen abwechselten; heute nennt man diese Methode – in Anspielung auf die angeblich faulen Iren – »lazy-bed«-Methode¹³⁷.

der Ölbaum und andere Fruchtbäume), elf in Nordamerika, vier in Schwarzafrika und zwei in Australien. Diese ursprüngliche Verteilung der Zuchtpflanzen (wie auch der domestizierbaren Tiere) sei Ursache – so Jared Diamond – für die unterschiedliche Entwicklung der Gesellschaften. Probleme entstanden in den Agrarorganisationen, in denen die frühen Ackerbauern von leichter verderblichen und stark flüssigkeitshaltigen Früchten lebten. Dies galt auch für die Bewohner in den Anden.

Nach neuesten Untersuchungen hätten sich aufgrund der unterschiedlichen landschaftlichen Entwicklungen – verursacht durch Staubregen während der letzten Eiszeit auf weite Teile Europas, nicht jedoch auf Nordrußland, Finnland und Estland, wo sich deshalb kein nennenswerter Lößboden entwickeln konnte – die Menschen in Ackerbaugesellschaften mit mehr oder weniger festen Kontakten untereinander und in Järgergesellschaften getrennt. Aus diesen beiden Hauptgruppen hätten sich einerseits die indo-europäische Sprache der Ackerbauern und andererseits die finno-ugrische Sprache gebildet.

137 Die Kartoffelbauer auf den Føroyar decken aufgrund der klimatischen Bedingungen die gesetzten Kartoffeln ebenfalls mit Grassoden zu (siehe die Abbildung im Kapitel »Jordpáron und jarðapli, Maaomene und Potet«). In Malawi wird getrocknetes Gras gehäufelt und mit Grassoden zugedeckt. Dann wird das Heu in Brand gesetzt; einige Tage später werden dann die Kartoffeln gepflanzt.

Auf Jersey wird die »Jersey Royal New Potatoe« angebaut. Ihre Schale ist so zart, daß sie bei der Ernte vorsichtig wie ein rohes Ei behandelt wird. Die nierenförmigen Knollen mit fester wachsartiger Textur und leicht nussig, cremig-süßem Geschmack sind auf dem britischen Festland sehr begehrt. Vielleicht liegt das Geheimnis dieser Kartoffelsorte darin, daß im November über die Kartoffelfelder »vraic« gegeben wird, eine Schicht Seetang, die den Boden mit Nährstoffen versorgt und vor Schädlingsbefall schützt. Zwei Monate später werden die Knollen in die »côtils« gepflanzt, steil abfallende Hänge, die man auf Jersey häufig findet. An den besten, nach Süden ausgerichteten Hängen können bereits Ende März die ersten Kartoffeln geerntet werden. Diese Kartoffeln erzielen Höchstpreise. Die Haupternte erfolgt im Mai und wird noch zum großen Teil mit der Hand getätigt. Dafür dürfen sich »Jersey Royal« auch nur Kartoffeln nennen, die tatsächlich von der Insel stammen.

Die Ernte der Kartoffel erfolgte bei den Inkas gleichfalls gemeinsam mit Hacke und Grabstock. Bei der Aussaat wurden (und werden) die Knollen von der Frau gesetzt, während der Mann mit dem Grabstock die Furche aufbricht. Auch die brandenburgisch-ostpreußischen Bauern hielten sich später an diese Arbeitsteilung: Kartoffelsetzung und -ernte ist eine »Vorbehaltsaufgabe« der Frau des Hauses. Alle Erträge der peruanischen Felder wurden von Frauen und Männern gemeinsam erwirtschaftet. Da das Lama der Anden sich nicht als Zugtier eignet, mußten die Menschen die gesamte Feldarbeit gemeinsam verrichten; auch der Pflug war unbekannt. Das Feld wurde bearbeitet mit einem langen Grabscheit, der sogenannten *taclla*, der mitunter ein Bronzeblatt besaß.

Die Inkas und ihre Vorfahren züchteten Kartoffeln in allen Varianten – von rot bis rosa, von orangefarben bis gelb, süß oder bitter schmeckend, stark mehlig oder fast butterart. Bemerkenswert ist, daß die Inkas verhältnismäßig große Mengen an Kartoffeln unter sehr widrigen Umständen ernten konnten. Die Inkas (wir meinen damit stets die Masse der dort lebenden Bevölkerung) haben diese verschiedenen Kartoffelsorten gleichzeitig angebaut und somit eine Monokultur verhindert, denn das Pflanzen nur einer Sorte ist zum einen ziemlich eintönig und geschmacklich langweilig (wir Heutigen merken es doch auch schon)¹³⁸ und zum anderen natürlich auch riskant im Fall eines Krankheitsbefalls. Die Inkas wußten auch, daß die Kartoffel gegen Krankheiten geschützt wird, wenn auf den Feldern zugleich *Tagetes patula* in den Furchen gepflanzt wird. Das wirkte wahrscheinlich mehr als das heute verwendete »Round up«.

Die »Erfindung« der Landwirtschaft war mit erheblichen Mängeln und Risiken belastet. Die Inkas schafften es, eine Monokultur zu vermeiden. Sie bauten eine Vielzahl von Sorten an, für

Ein ähnlicher Kartoffel-Anbau erfolgt in der Bretagne mit der violetten Kartoffelsorte »Vitelotte«. Auch hier schützt Seetang die Kartoffelfelder vor den Unbilden der See und verbessert den Geschmack.

138 Der ehemalige Rewe-Chef Hans Reischl 2003: »Wer sich nur über Discounter versorgt, der verarmt – im Blickwinkel wie im Geschmack.« Damit meint Reischl, daß abwechslungsreiche Qualität nicht zu Preisen hergestellt werden kann, wie sie Aldi, Lidl und Co. für ihre Angebote verlangen. In einer Büchse mit zehn Würstchen für 99 Cent kann kein Fleisch enthalten sein!

jede ökologische Nische eine andere; sie versuchten nicht, wie es heute üblich ist, eine Gattung zu optimieren (in Idaho wird fast ausschließlich die »Russet Burbank« angebaut), sondern züchteten für jedes Milieu eine andere. Und sie ließen sogar neben ihren Feldern auch noch die wildwachsenden Knollen wie »Unkraut« wuchern, so daß zusätzlich noch eine wechselseitige Befruchtung stattfinden konnte und der Genpool aufgefrischt wurde. Es war eine Vielfalt, die einen unschätzbaren Wert darstellte.

Für Anfang des 16. Jahrhunderts lassen sich im heutigen Peru und im nördlichen Chile¹³⁹ etwa einhundert Nutzpflanzen nachweisen, von denen etwa ein Drittel regelmäßig und in größerem Umfang angebaut wurde. Es herrschte eine Fruchtfolge vor, die aus Mais, Kartoffeln,

139 Chile verdankt seinen Namen dem spanischen Eroberer Diego de Almagro (1463–1538). Er nannte das Mapocho-Tal »Valle de Chile«. In der Sprache der indigenen Aymarás heißt »Chilli« »das Land, wo die Erde aufhört«. Das verwandte Wort »chiri« aus der Sprache der Quechuas bedeutet »kalt«.

Der Spanier Pascual de Andagoya (1490/1495?–1548), der 1522 erstmalig an der kolumbianischen und ekuadorianischen Küste entlangfuhr, erreichte schließlich ein Gebiet, das nach Auskunft der Bewohner zu einem mächtigen Reich gehörte. In seinem »Bericht ... über die Ereignisse bei der Entdeckung der ... Küsten Perus und Nikaraguas« verweist er darauf, daß man dieser Gegend den Namen »Pirú« gegeben habe, »in dem man einen Buchstaben des Wortes »Birú« verdarb, obwohl es ein Land dieses Namens nicht gibt.« Dennoch wurde das ganze Gebiet als Peru bezeichnet. »Birú« soll seinen Namen nach der einheimischen Bezeichnung eines kleinen Wasserlaufs, »Piura«, erhalten haben. 1511 erhielten die Spanier in der Siedlung Santa Maria de la Antigua in Darien erstmals konkrete Kunde über das Inkareich durch einen Sohn des Kaziken Comogre.

Das Inka-Reich hieß eigentlich in quechua »Tauantinsuyu« und bedeutet »Reich der vier Weltgegenden«. Es gliederte sich in vier Regionen, »suyu«: Chinchasuyu, Contisuyu, Collasuyu und Antinsuyu, die jeweils in einer Himmelsrichtung von der Hauptstadt Cuzco als Mittelpunkt lagen. Inka war der Titel der Herrscher und Oberpriester dieses Reiches. Der letzte Inka war Atahualpa (oder Atabalipa, gest. 1533). Nach dem Inka-Herrscher Tupac Amarú (1540–1573) nennt sich die Befreiungs- und Terror-Organisation »Leuchtender Pfad« in Peru. Cuzco bedeutet nur »Stadt«, und an sich hieß der Ort »Hanan Cuzco«, Stadt des Mannes; dazu passend hieß die Unter(Teil-)stadt »Hurin Cuzco«, die »weibliche Stadt«.

Unter den Indianerstämmen am Orinoco wurden die Abkömmlinge der Spanier noch im 19. Jahrhundert als »Kastilier« bezeichnet, die Portugiesen hießen »Caraiwa«, Weiße, und die sonstigen Europäer nannte man »Paranaghiri«, Seefahrer. Übrigens: Für Columbus war der Orinoco einer der vier Paradiesströme.

Quinoa¹⁴⁰, Kanahua, Saubohnen und einer dann folgenden zwei- bis fünfjährigen Brachebestand. Regelmäßig angebaut wurde ebenfalls Baumwolle, zwei Tabaksorten (*Nicotiana tabacum* und *Nicotiana rustica*), Ananas, Avocados, Chirimoya, Chilipfeffer¹⁴¹ (von den Arawak in der Karibik *aji* genannt), Koka und mehrere Kürbisarten.

Neben den kultivierten Pflanzen gab es eine weitere Anzahl von Knollen-Pflanzen, die von den Ureinwohnern gesammelt wurden, so wie heute ein Schwammerl-Sucher auch keine Pilze systematisch anbaut. Die Hopis und Navajos im Südwesten von Nordamerika zum Beispiel kochten und brieten die Knollen von zwei wildwachsenden Sorten (*Solanum jamesii* und *Solanum fendleri*). Auch die Pueblo- und Zuni-Indianer aßen Kartoffeln, die als

140 Quinoa ist eine heute fast vergessene Kulturpflanze. Die Pflanze aus der Familie der Gänsefußgewächse, auch als Reismelde bezeichnet, ist unempfindlich gegen Frost oder Dürre, und auch auf sandigen, armen Böden lassen sich hohe Erträge erzielen. Das Quinoamehl gilt als ernährungsphysiologisch günstig; das Eiweiß enthält 6,3 Prozent Lysin (eine für die Ernährung des Menschen unerlässliche Aminosäure), was dem Gehalt in Sojabohnen entspricht und doppelt so hoch ist wie bei Weizenmehl. Leider sind in der Quinoa ein hoher Anteil bitter schmeckender Saponinen enthalten, die bei den indigenen Amerikanern durch längeres Waschen und Spülen der Samen entfernt wurden. Die bis zu drei Meter hoch werdende Pflanze kann jedoch problemlos als Stärke verwendet werden. An anderer Stelle ist schon darauf verwiesen worden, daß die ersten Bauern sehr erfindungsreich und leidensfähig gewesen sein müssen, wenn sie solche – an sich nicht genießbare – Pflanze zu ihrer Ernährung einsetzten.

141 Chili wird als scharf empfunden, weil das in der Pflanze enthaltene Alkaloid Capsaicin (eine Verteidigungswaffe gegen allzu gefräßige Räuber) Hitze-Rezeptoren dadurch aktiviert, daß besondere Eiweißstrukturen auf der Oberfläche von sensorischen Nerven angeregt werden. Folge ist eine Depolarisierung der Zellmembran – der Nerv sendet ein Schmerzsignal an das Rückenmark. Darum rufen scharf gewürzte Speisen ein Brennen im Mund hervor. Chili – reich an Vitamine A und C – wurde erstmals vor etwa 3000 Jahren in Bolivien domestiziert und war für die Azteken neben Mais und Bohnen das wichtigste Grundnahrungsmittel.

Bemerkenswert ist, daß sich bei Hühnerküken, deren Futter 20 ppm Capsiacin beigemischt werden, die Widerstandskraft gegen Salmonellen deutlich erhöhte; im Darm der Tiere kommt es zu einer leichten Entzündung, die die Salmonellen hindert, sich an der Darmwand festzusetzen. Durch schlichten Pfeffer könnten demnach Antibiotika gespart werden. Aber einfache Lösungen sind natürlich nichts für die Tiermedizin-Fabrikanten.

Chili bzw. chilli wird auch bezeichnet als scharfer oder süßer oder grüner Pfeffer oder als Paprika oder Cayenne-Pfeffer; es ist immer *solanum capsicum*.

Wildkartoffelarten über Mexiko in den Süden der heutigen USA eingewandert waren.

Nach Mexiko und nach Mittelamerika kam die peruanisch-bolivianische Kartoffel als auf dem Feld angebaute Frucht erst nach der Eroberung Amerikas durch die Spanier – zur Verpflegung der indigenen Bevölkerung. In Höhenlagen über dreitausend Meter war der Anbau von Mais oder Maniok nicht mehr möglich, da fast ganzjährig Nachtfrost herrscht; die Kultivierung der Kartoffel und anderer Knollenfrüchte sicherte jedoch dem südamerikanischen Indianer die Versorgung mit einem Grundnahrungsmittel.

Die Inka haben Quinoa (*Chenopodium quinoa*), Tarhui (*Lupinus mutabilis*), Kaihua (*Chenopodium pallidicaule*), Amaranthus (*Amaranthus caudatus*)¹⁴² und Kartoffeln in den Sand der trockenen Pazifikküste noch in Höhen von über 3500 Meter angebaut; wildwachsende Kartoffeln wuchsen noch in Höhen von 4500 Meter. Am Cerro Victoria (3885 m) in den peruanischen Anden wurden auf den Höhenlagen Lamas und Alpaka gehalten, in den mittleren Lagen bauten die Bauern Bohnen und Kartoffeln an und unten im Tal, mit 2150 Meter Höhenunterschied, wurde Mais, Avocado, Papaya und Koka gepflanzt. Charles Darwin¹⁴³ stellt während seiner Forschungsreise 1839 fest:

»Es ist bemerkenswert, daß die selbe Pflanze auf den kargen Bergen in Mittel-Chile wächst, wo es weniger als sechs Monate im Jahr regnet, wie sie auch in den feuchten Wäldern auf den südlichen Inseln gefunden wird.«

Darwin lobt die Knolle zu Recht: Die dünne Luft auf dem *Alti plano* läßt die Wärme der Sonne ungehindert auf die Felder durch, und andererseits wird es nachts sehr kalt. Die Kartoffel muß Temperaturschwankungen zwischen zwanzig und weniger als null Grad aushalten. Hinzu kommt, daß auf dem Hochplateau der Anden in mehr als der Hälfte des Jahres der

142 Amaranthusgewächse (Fuchsschwanz) sind mit den Gänsefußgewächsen nahe verwandt. Es gibt sechzig Gattungen mit rund neunhundert Arten – vor allem in den Tropen und Subtropen. Blütenstände sind Ähren, Trauben oder Rispen. Die Spanier untersagten den Eingeborenen den Anbau dieser Pflanze und erzwangen den Weizenanbau.

143 Die Anhänger der darwinschen Evolutionslehre wurden »Äfflinge« genannt.

Niederschlag gering ist oder sogar ausfällt. Getreidepflanzen haben unter solchen Bedingungen nur geringe Chancen, zur Reife zu gelangen. Die Kartoffel jedoch ist für diese Temperaturbedingungen hervorragend angepaßt. Die kohlehydratreichen¹⁴⁴ Knollen ernähren die Kartoffel auch bei Frost und halten Trockenzeiten von bis zu siebeneinhalb Monaten aus. Es gibt Kartoffeln, die in der Wüste wachsen (mit sehr fein geschlitzten Blättern) und welche, die frostresistent auf 4.300 Meter Höhe sprießen. Die Kartoffel ist in ihrer Heimat sogar als Epiphyt¹⁴⁵ gefunden worden, also als eine Pflanze, die auf anderen Pflanzen aufsitzt, ohne sich jedoch von ihnen zu ernähren. Wildsorten der Kartoffel gedeihen auf den unterschiedlichsten Böden; einige Arten wie die *Solanum acaule* sind frostresistent und wachsen noch in Höhen über 3000 Meter, andererseits wachsen *Solanum urumambae* oder *Solanum yungasense* in den feuchten Tropenzonen am Amazonasbecken.

Zur Zeit der Eroberung Süd-Amerikas¹⁴⁶ am Anfang des 16. Jahrhunderts war die Kartoffel also schon eine alte Kulturpflanze der Ur-Bevölkerung. Nachweise lassen sich bis 750 v. Chr. zurückverfolgen; Margareth Towle hat zwölf verkohlte Kartoffelknollen in den Ruinen eines

144 Niederländische Forscher haben jetzt eine Kartoffel gezüchtet, die ein Drittel weniger Kohlehydrate aufweisen. Ein Agrarexperte der Universität von Florida soll über die Kartoffel gesagt haben, sie sähe anders aus und schmecke anders als alles, was der Kartoffelmarkt ansonsten aufweise. Die Kartoffel wird seit Januar 2005 in den Geschäften in Florida angeboten. Die Züchtung war notwendig, um den umfangreichen US-Amerikaner eine Möglichkeit zu bieten, sich wie immer zu ernähren und dennoch dabei schlanker zu werden.

145 Epiphyten sind Pflanzen, die nicht im Boden wurzeln, sondern auf anderen Pflanzen aufsitzen. Staub (in Rindenblättern) und verwesende Blätter liefern ihnen Nahrung. Zur notwendigen Wasser- und Nährsalzversorgung dienen Mantelblätter, hinter denen sich Nahrung und Wasser sammeln, aber auch Trichterblätter und Luftwurzeln (die Feuchtigkeit aufnehmen). Manche Epiphyten werden Riesenbäume, wenn ihre Luftwurzeln den Boden erreichen, andere wie der Bengalische Feigenbaum können sogar ihre Wirtspflanze überwuchern und töten sie dadurch ab. Heinz Brücher berichtet von Kartoffeln, die in dichten Rosetten, dem Boden angepaßt, wie Bodendecker in den Hochanden wachsen. Misteln (zum Beispiel), die ebenfalls auf anderen Pflanzen wachsen, sind keine Epiphyten, sondern Schmarotzer und dürfen daher nicht mit der Kartoffel verwechselt werden. Mispeln sind wiederum andere Pflanzen.

146 »Latein-Amerika« heißt Südamerika erst, seit Kaiser Napoleon III. in den 1860er Jahren versuchte, mit Kaiser Maximilian II. eine »lateinische Liga« als Gegenpol zum nordamerikanisch-protestantischen Yankee schaffen wollte.

Hauses bei Chiripa am Titicacasee – dort entwickelte sich die Inka-Kultur – gefunden und diese in die sog. Formative Epoche (750 v. Chr. bis etwa zur Zeitenwende) datieren können.

Es ist nicht auszuschließen, daß die Kartoffel bereits 3000 v. Chr. (nach anderen Schätzungen und Berechnungen sogar schon vor 8000 Jahren¹⁴⁷) kultiviert war. Rund 200 Jahre n. Chr. wird die Kartoffel auf peruanischen Tongefäßen abgebildet. Die ältesten Funde kultivierter Kartoffeln wurden im Chilca-Tal, südlich von Lima (7000 v. Chr.), und aus dem Tal von Casma (gleichfalls in Peru, 3500 bis 4000 Jahre vor Chr.) in einem prähistorischen Siedlungsgebiet entdeckt,

Der Staat der Inka bestand nur etwa einhundert Jahre; vor ihnen herrschten die Wari und zugleich die Tiwanaku, deren Reich sich über das gesamte Titicaca-Becken erstreckte. Beide Kulturen gingen etwa um die erste Jahrtausendwende zugrunde. Beide Völker beherrschten den Ackerbau und bauten Mais, Quinoa und Kartoffeln an. Das Tal des heute so genannten Río Katari diente ihnen für den Anbau dieser Feldfrüchte zur Verpflegung der in ihre Hauptstadt kommenden Pilger.

Die andinen Völker haben nicht nur diese ursprünglichen Wildpflanzen domestiziert, sondern darüber hinaus Techniken entwickelt, die vielfach toxische Substanzen enthaltende Pflanzen zu entgiften. Brücher bezeichnet die präcolumbianischen Peruaner als »züchterisch zweifellos hochbegabte Indios«, denn »jene unglaubliche Fülle von morphologisch und karyo-systematisch verschiedenen Kulturarten, Hybriden, Primitivvarietäten und Farbvarianten« bestand schon lange vor der Ankunft der ersten Spanier.

Der Pflanzenhistoriker O. F. Cook bemerkt in »Peru as a Center of Deomestication« (1925):

147 Die Inkas pflanzten auch eine bestimmte Art von Bäumen, zum Beispiel Ulmen und Erlen (*Alnus acuminata*). Die Symbiose von Baumwurzeln mit stickstoffoxidierenden Bakterien fördert die Nährstoffversorgung. Als in Europa die Brandrodung noch weithin üblich war, wurde bei den Inkas das unerlaubte Fällen von Bäumen und das Verbrennen von Holz durch hohe Strafen unterbunden. In der Mythologie der Irokesen-Nation gab es drei unzertrennliche Schwestern: Kürbis, Mais und Bohnen, die stets zusammen angepflanzt wurden. Wenn Mais austreibt, entwickelt er einen starken Stengel, an dem die Bohnen sich emporranken können, während die Kürbisse sich am Boden breit und alles platt machten, was Wildkraut war.

»Of Peru it may be said than the art of agriculture was more highly developed, the social system more advanced, and religion less barbarous.«

1909 berichtet der deutsche Botaniker Ludwig Wittmack (1839–1929), der über die Banane (*Musa Ensete*) promovierte, auf der Grundlage von Untersuchungen peruanischer Gräber, daß die Kartoffel ursprünglich nur in den südamerikanischen Gebirgen und der nebligen, kühlen Pazifikküste des südlichen Peru angebaut wurde. Noch heute liegt der Schwerpunkt der Kartoffel in den Anden von Peru bis Bolivien mit über neunzig Arten von Wildkartoffeln und ungefähr vierhundert angebauten einheimischen Kartoffel-Varietäten.

Eine in den 1920er Jahren durchgeführte Expedition unter Leitung des russischen Genetikers Nikolai Ivanovitsch Vavilov¹⁴⁸ (1887–1943) fand die Ursprünge unserer Kultur-Kartoffel: Das

148 Vor Vavilov forschte bereits sein russischer Kollege S. M. Bukasov 1925 und 1926 in den Anden nach Wildkartoffeln, um sie mit in der Sowjetunion bereits heimischen Sorten zu kreuzen.

In dem von Vavilov 1920 gegründetem Pflanzenforschungsinstitut in St. Petersburg, dem ersten Kartoffelforschungsinstitut der Welt, wurden während der 900tägigen Belagerung der Stadt durch die Deutschen im Zweiten Weltkrieg zwar die Ratten, nicht aber die aus Südamerika von Vavilov und seinen Kollegen mitgebrachten Kartoffeln gegessen, die in einem Krankenhaus ausgelagert waren; angeblich hätten die Patienten ihre Stühle verheizt, damit die Knollen nicht erfrieren. Stalin (1879–1953) ließ Vavilov, den Sohn eines reichen Tuchhändlers, am 6. August 1940 verhaften und dann nach Verurteilung wegen Sabotage, Spionage, Volksfeindschaft und Konterrevolution ins Gefängnis werfen, da seine Botanik im Widerspruch zur Auffassung des sich volkstümlich gebenden Bauernsohnes Trofim Lyssenko stand. Vavilov starb im Januar 1943 im Gefängnis an Skorbut und Auszehrung; erst 1953 wurde er rehabilitiert.

Jetzt steht das Institut mit seinen rund 340.000 Kulturpflanzen und ihren wilden Verwandten (mit einem von der Weltbank geschätzten Wert von rund acht Billionen Dollar) vor der Schließung, weil die russische Regierung des aus St. Petersburg stammenden Putin die umgerechnet etwa zwanzig Euro je Woche (für Personalkosten) für die Erhaltung der Kartoffeln nicht mehr ausgeben will. Der Direktor des Instituts erhob 2003 wegen dieser beabsichtigten Schließung eine Klage gegen die Geschäftsführung beim Präsidenten der Russischen Föderation. In dem Archiv lagern heute etwa 190 russische Knollenzüchtungen und rund 2500 Wildkartoffeln; sie bilden einen einzigartigen Genpool, der für die Erforschung der Kartoffel-Krankheiten oder die Züchtung neuer Sorten einen unschätzbaren Wert darstellt.

Das Institut verrottet; es mangelt an einer ausreichenden Wasserversorgung und gutem Gewächshausboden. Wissenschaftler der

Gebiet um den Titicacasee¹⁴⁹ in der Hochebene der Anden; zugleich ist dieses Gebiet das Genzentrum der Kartoffel¹⁵⁰. Andererseits propagierte Vavilov eine Herkunft der Kartoffel von

US-amerikanischen Cornell-Universität wollen die wertvolle Sammlung mit über 10.000 Pflanzen retten – natürlich nicht ganz selbstlos.

149 Aus dem Aymaräbegriff »titi«, Puma, und der Quechuavokabel »caca«, Felsen, also der Puma-Felsen-See. Die große Fläche des Sees (mit 8.600 Quadratkilometer der größte See Südamerikas, 180 km lang und bis zu 70 km breit) mildert das Klima an seinem Ufer und läßt deshalb noch in einer Höhe von rund 4000 Meter Kartoffeln, Mais, Bohnen und Quinoa gedeihen. Doch bei Sturm – so sagen die Indios – schäumen seine Wellen wie in einem richtigen Weltmeer. Die Ureinwohner, die Uros, die sich Wassermenschen, »kotsuns«, nannten, und sich auf den See geflüchtet hatten, um erst den Inkas und dann den Spaniern zu entgehen, sind ausgestorben. Die Nachfahren leben immer noch auf schwimmenden Inseln, Totoraboote, aus dicken Schilfteppichen.

Im Umkreis des Sees lebten bis zum rätselhaften Untergang der dortigen Hochkultur von Tiahuanaco im 13. Jahrhundert vermutlich mehr als zwanzigtausend Menschen mit einer hochentwickelten Landwirtschaft, die ihre Äcker mit einem ausgeklügelten Kanalsystem bewässerten.

Im Titicacasee soll der sagenhafte Inka-Schatz versenkt worden sein; aber selbst Jacques Cousteau, der acht Wochen lang mit einem kleinen U-Boot den See absuchte, fand kein Gold (aber einen dreifarbigem, bis dahin unbekanntem, Riesenfrosch)

150 Die Genzentren der wichtigsten Kulturpflanzen sind:

- *Gebirgiger Teil von China, Nepal und angrenzenden Gebieten:*
Gerste, Soja, Phaseolus, zahlreiche Cruciferen (u.a. Brassica chinensis; Rettich), Teestrauch, Gurken, Prunus-, Pyrus-, Malus-Arten.
- *Vorder- und Hinterindien, Südostchina, Siam:*
verschiedene Tropenpflanzen, Reis, Zuckerrohr, Hibiskus, Jute, Baumwolle, verschiedene Leguminosen, Sesam.
- *Mittelasien (Tienschan bis Hindukusch, Nordwesthimalaya, Punjab):*
Triticum-Arten, kleinsamige Formen der Erbse, Erbse (Pisum sativum), Linsen, Vicia faba, Lathyrus sativus, Cicer (Kichererbse), Linum (Lein), Raphanus sativus, (Radieschen), Spinat, Küchenzwiebel, Knoblauch, Rüben
- *Vorderasien, Transkaukasien bis Zentralanatolien und Palästina:*
Einkorn, Hartweizen, Saatweizen, zweizellige Gerste, hexaploider Kulturhafer, Luzerne, zahlreiche Obstsorten
- *Randgebiete des Mittelmeeres:*
Emmer, Hartweizen, Spelzweizen, Avena-Arten, großkörnige Typen von *Hordeum vulgare* (Gerste) gemeinsam mit Linsen angebaut (was, beides zusammen geerntet, gedroschen und zusammen vermahlen, ein nahrhaftes Brot ergab), Erbse, Bohnen,

Kichererbse, Lupine (*Lupinus luteus*), Trifolium-Arten, (Klee), Spargel, Rote Rübe, *Linum usitatissimum* (großsamige Sorten), Raps, Kohlrübe, gelber Senf, Ölbaum, eine Anzahl von Gemüsearten (Petersilie, Rhabarber, Porree, Endivie, Zichorie, Schwarzwurzel, Pastinak, Sellerie).

– *Abessinien (Äthiopien), Eritrea:*

tetraploider Weizen, bespelzte Gerste, Hafer, verschiedene Hirsearten, Flaschenkürbis, Kaffee, Dattelpalme.

– *Südmexiko, Mittelamerika:*

Mais, verschiedene Bohnenarten (*Phaseolus vulgaris*, *Phaseolus multiflorus*),

Batate, Baumwolle, verschiedene Kürbisarten, Sisal, Tomate, Paprika, Bauerntabak (*Nicotiana rustica*), Kakaobaum.

– *Südamerika (Anden, Peru, Ekuador, Bolivien):*

Mais, Kartoffel, Tomate, Kürbis, Tabak, Baumwolle, Erdnuß, Ananas.

Die zehn größten Pflanzen-Genbanken der Welt (nach »Life Count«) nach Anzahl der Samen und anderer Erbgut-Proben, die sie aufbewahren: 1. Peking, 2. Fort Collins (USA), 3. Braunschweig/Gatersleben, 4. St. Petersburg, 5. Tsukuba (Japan), 6. Suwón (Südkorea), 7. Saskatoon (Kanada), 8. Brasília, 9. Bari (Italien) und 10. Addis Abeba.

Das Kartoffel-Forschungszentrum in Lima hat rund 4.500 Kartoffelsorten *in vitro* und Samen von elfhundert Kartoffel-Wildarten-Sorten; die im »Centro Internacional de la papa« (CIP) liegenden Süßkartoffelsorten umfassen fünftausend Nummern *in vitro* und etliche Samen. Heute bestehen drei große Genbanken für die Kartoffel: In Lima, in Wisconsin und in Braunschweig.

Inwieweit das Kartoffelforschungszentrum in Lima tatsächlich seine Zielsetzung noch erfüllt, mag füglich angezweifelt werden. Gegründet wurde es ursprünglich, weil man nach der Züchtung des Wunderreises und des Wunderweizen (beide mit deutlich höherem Ertrag gegenüber bisherigen Züchtungen) nun auch die Wunderkartoffel züchten wollte. Also gingen zwei Wissenschaftler zur Rockefeller-Stiftung und schlugen die Gründung eines entsprechenden Forschungszentrums vor, vernünftigerweise in dem Land, aus dem die Kartoffel kommt. Der Leser kann sich vorstellen, welche Freude bei der Stiftung aufkam, nun endlich wieder einmal Geld in großem Stil ausgeben zu können und so wurden rasch die erforderlichen Millionen für die gute Sache zur Verfügung gestellt. Die vorgebliche Zielgruppe, Kartoffel-Bauern, wurde nach und nach vergessen und heute wissen die im CIP arbeitenden Wissenschaftler immerhin, warum sie da sind: Um sich mit sich selbst zu beschäftigen.

Aber ungeachtet dieser Kritik: Die Bundesrepublik Deutschland, eines der ärmeren Länder dieser Welt, strich im Zuge der allgemeinen Sparmaßnahmen Ende der 1990er Jahre den Zuschuß für das Kartoffelforschungsinstitut in Lima in Höhe von damals rund 100.000 Mark. Das war schlecht gespartes Geld, denn in Deutschland gibt es etliche Kartoffelbauern und -züchter; Da haben sich einige Beamte gedacht: Die sollen doch selbst sehen, wo Bartels die Beere holt.

Der »Royal Botanic Garden« in London beherbergt 34.000 Pflanzenarten, der »Botanische Garten« Berlin 22.000 Arten, der »Royal

der Insel Chiloé, obwohl er selbst nie da war. Die Heimat der europäisch-nordamerikanischen Kartoffel ist Peru und Bolivien. Mittel-Chile und die Insel Chiloé werden in manchen Veröffentlichungen fälschlicherweise als die Heimat der *Solanum tuberosum* subsp. *andigena*, eine Unterart der Kartoffel, genannt. Dies kann jedoch nicht sein, weil Süd-Chile erst nach der Umseglung des Kap Horn (1579) erobert wurde, und diese Unterart bereits um 1570 in Spanien auftauchte. Die ersten Kartoffeln, die nach Europa kamen, sind auch nicht aus dem Hochland der Anden, weil Land und Hauptstadt der Inka erst 1532 erobert wurde.

Die nächsten Verwandten unserer Speisekartoffel sind die amerikanischen Wildkartoffeln, von denen es zwischen Nebraska und Patagonien etwa 230 wissenschaftlich beschriebene Arten gibt. Chile ist mit nur einer Spezies (*Solanum maglia*¹⁵¹ Mol.) besonders arm an knollenbildenden Arten; diese chilenische Wildkartoffel ist beschränkt auf die zentralen chilenischen Provinzen zwischen dem 30. und 33. Längengrad, während die Insel Chiloé etwa auf dem 43. Breitengrad liegt.

Der deutsche Kartoffelbotaniker Heinz Brücher¹⁵² von der Universität Mendoza/ Argentinien wies daraufhin, daß die von den Huiliche abstammenden Chiloten nur geringe ackerbauliche Fähigkeiten und Neigungen hätten, und es sei auch von daher nicht sehr wahrscheinlich sei, daß diese als erste Südamerikaner die ursprüngliche Kartoffel kultiviert hätten. Brücher

Botanic Garden« in Edinburg 17.000 Arten, der »Botanical Garden« in New York 15.000 Arten, der »Botanische Garten« in München 14.000 Arten und der Frankfurter »Palmengarten« weist auch noch immerhin 13.000 verschiedenen Pflanzenarten auf.

151 Das Wort Maglia kommt von den Araukanern; es handelt sich um eine bittere Wildkartoffel. Dagegen nannten Araukaner die Kulturkartoffel »pogni«, woraus in Europa puñe, poñi und poñu wurde.

152 Heinz Brücher war Kontaktprofessor für Genetik an der Universität von Tucuman, als er 1961 schrieb:

»Das tapfere Durchhalten der deutschen Heimat im zweiten Weltkrieg in 6 schweren Wintern der Lebensmittelrationierung war nicht zu einem geringen Teil von der gesicherten Kartoffelversorgung bestimmt ...«

Da hatte Brücher wohl vergessen, daß auch im Zweiten Weltkrieg gehungert wurde. Brücher vergaß auch, daß das Drake-Denkmal in Offenbach von den örtlichen Nazis zerstört wurde, denn er behauptet in seiner Kartoffelgeschichte, daß das Denkmal bei alliierten Bomberangriffen zerstört wurde.

bezeichnet Chiloé als »sekundäres Mannigfaltigkeitsgebiet«, in dem Kartoffeln aus Nordchile angebaut wurden.

Vazquez de Espinosa berichtet andererseits im Jahr 1628, daß er auf der Insel Chiloé Getreide- und Bohnenfelder gefunden habe; Kartoffeln, und darauf kommt es an, werden von ihm aber nicht erwähnt. In der gleichen Region wurden drei weitere Kartoffelsorten gefunden: *Solanum wittmackii*, *Solanum vavilovii* und *Solanum medians*.

Auf Chiloé war einer der letzten Häfen der spanischen Schiffe in der Neuen Welt, die Holz nach Spanien brachten; unter den anders gearteten klimatischen Verhältnissen Europas sowie durch gezielte Selektion entwickelte sich aus den hier gefundenen Kartoffeln unsere »Tuberosum«-Kartoffel mit den reicheren Knollenerträgen.

Die geraubten Silber- und Goldschätze aus Peru wurden als Traglast aus dem Hochland der Anden an die Pazifik-Küste gebracht, dort auf Segelschiffe verladen, die nach Panama fuhren; dort wurde entladen und auf Tragtiere gepackt, die in einem wochenlangem Marsch durch das tropische Klima des Isthmus' in die Häfen der Karibik transportiert wurden. Es wird an dieser Stelle auf diesen wahrlich beschwerlichen Transport verwiesen, weil nicht anzunehmen ist, daß man auf diesem Weg Kartoffeln nach Europa verbrachte. Die Knolle war vielleicht Nahrung für die Begleitpersonen dieser Schätze.

Die alt-indianische Kartoffel hat vielfach eine längliche, gebogene bis ovale Form mit stark ausgeprägten Wülsten an den Keimanlagen, während die heutige europäisch-amerikanische Kulturkartoffel eine rund-ovale bis lang-ovale Form mit flacher Augenlage aufweist.

Der Indianername »papa« aus der Sprache der Quetschua (im Brockhaus Ketschua) ist nicht dauerhaft in die europäischen Sprachen eingegangen, er wird nur in frühen Kräuterbüchern verwendet – sicherlich ist kirchlicherseits nicht gewünscht worden, daß eine so »armselige«¹⁵³

153 Oft hat »papa« die Bedeutung von »wenig, nichts«, doch es kann auch »muy bueno, excelente« bedeuten und wird in dieser Bedeutung auch in einem südamerikanischen Sprichwort verwendet: »Eso será algo papa«.

unter der Erde wachsende Pflanze mit dem Stellvertreter *auf* Erden gleichgesetzt wird¹⁵⁴. »Papa« kann jedoch nicht herrühren von der spanischen Übersetzung von Papst, »el papa«, wie in verschiedenen Quellen zur Kartoffel nachzulesen ist, da die Knolle weiblich »la papa« ist. Es ist wahrscheinlicher, daß der Name »papa« von den südamerikanischen Indianern aus dem Amazonasgebiet (der spanische Abenteurer Francisco de Orellana, 1500–1545, hatte behauptet, dort die mythischen Amazonas angetroffen zu haben) mitgebracht wurde; dort wird die Kartoffel als »Carica papaya« bezeichnet. Durch die Inkas ist das Wort »papa«¹⁵⁵ für die Kartoffel vor den Europäern über weite Gebiete der Kordilleren nach Norden und Süden gelangt. In Spanien war die Bezeichnung »papa« bis zum 19. Jahrhundert die vorherrschende Bezeichnung und wurde dann abgelöst von der »patata«.

In den karibischen Sprachen wird die Knolle als »papay«, »papaw« oder »paupau« bezeichnet. In Andalusien und der Estremaduras im Süden und Südwesten Spaniens wurden die ersten in Europa angebauten Kartoffeln »papa« genannt. Noch heute tragen einige Flecken an der Westküste Südamerikas Namen, die aus Wortverbindungen mit »papa«, »chaucha«, »chuño«, »tunta«, »poni« usw. bestehen und auf alten Kartoffelanbau verweisen.

Bereits Diego Alvarez Chanca und Ramon Paul, die den Columbus auf seinen Reisen begleiteten, schreiben in ihren Berichten von den süßen Kartoffeln und wiesen daraufhin, daß diese von den Eingeborenen »age« genannt werden. Auch Pietro Martyre d'Anghiera (Angleria), in Südamerika für den in Sevilla sitzenden »Rat für die Indien« tätig, schreibt 1526, daß auf Hispaniola eine Knolle namens »age« wachse. Zum Zeitpunkt ihrer ersten Entdeckung war die Kartoffel, in »Neu-Granada«, wie das heutige Kolumbien genannt wurde,

154 Der Reinheitskodex Manus, des göttlichen Stammvaters aller Menschen, ist für jeden Brahmanen die Grundlage für die Teilung der Gesellschaft in oben und unten. Manus Vorschriften schreiben für jede Kaste vor, welche Speisen erlaubt sind. Brahmanen essen kein Fleisch und trinken keinen Alkohol, na gut. Und sie verzichten auf Gemüse, die unter der Erde wachsen, wie Zwiebeln, Rüben und – leider auch – Kartoffeln. Der Geist soll rein bleiben!

155 Abegg-Mengold zitiert A. Tovar, nach dem Quetschua-Worte im Innern meist zwei Konsonanten aufweisen (VCCV oder CVCCV); demnach müßte es richtig »pappa« heißen.

bereits eine lang bekannte einheimische Nutzpflanze, also nicht mehr nur auf die Höhenlagen der Anden, auf Peru und Nord-Chile beschränkt.

Alexander von Humboldt¹⁵⁶ (1769–1859) zitiert in seinen »Ansichten der Natur« (1807) einen Obersten Acosta, der darauf verweist, daß es unwahrscheinlich gewesen sei, die Kartoffeln aus Chile, Peru oder Quito nach »Neu-Granada« einzuführen und dort anzupflanzen; richtiger sei, daß die Kartoffel in Usmé mit der Bezeichnung »yomi« bereits heimisch gewesen sei.

Auch das Gebirgsgebiet (spanisch »Sierra« oder »altiplano«¹⁵⁷) von Peru und Bolivien, in dem

156 Der Versuch seiner Mutter, Alexander von Humboldt zu einem preußischen Beamten zu machen, gelang nicht. Beeinflußt wurde Humboldt von Georg Forster, der als 17jähriger mit James Cook auf Weltreise gegangen war. Vielmehr wurde er der letzte Universalgelehrte der Moderne; er sammelte tropische Pflanzen, kartographierte Flußläufe und begründete zahlreiche neue Wissensgebiete wie die Pflanzengeographie und den Erdmagnetismus. Er erfand eine Lampe für den Untertagebergbau und eine Respirationmaschine (ein Luftsack mit Atemschlauch) zur Rettung verunglückter Bergleute. Er reiste nach Süd-, Mittel- und Nordamerika, führte eine Forschungsexpedition in Rußland durch und bestieg den Chimborazo in Ecuador, von dem man damals glaubte, es sei der höchste Berg der Welt. Neben seinen naturwissenschaftlichen Untersuchungen erforschte er auch Herkunft, Sprache, Kunst und Kultur der von ihm besuchten Völker – ein wirklich wißbegieriger Mensch. Und er war 1790 im revolutionärem Paris und karnte persönlich Sand zum »Altar des Vaterlandes« und 1848 bekennt er sich zu den Bürgern Berlins und marschiert bei der Beerdigung der »Märzgefallenen« im Trauerzug mit. Nach Humboldt sind Flüsse, Pflanzen, Berge, ein Meeresstrom, Straßen, Plätze, Ortschaften, aber auch ein Frisiersalon benannt.

Napoleon neidete Alexander von Humboldt dessen Ruhm; ein einziges Mal trafen sie sich (in Paris) und Napoleon soll gesagt haben: »Ah, Sie beschäftigen sich mit Botanik? Auch meine Frau treibt solche Sachen.« Dem Beherrscher Europas war unbekannt, daß seine Frau nicht mit der Botanisiertrommel unterwegs war, sondern mit der Kartoffelhacke für die aphrodisischen Bedürfnisse des Kaisers.

Einmal, 1812, sah Alexander von Humboldt in Mittelamerika eine Affenart, die die Einheimischen »Alloutta« nannte. Wegen ihrer ununterbrochenen Schreierei nannte er sie Brüllaffen. Heutzutage kann man jeden Sonntagabend im Fernsehen solche Allouttas sehen.

157 Die Quechua nannten dieses Gebiet »Puna«, was das Gebiet besser kennzeichnet, denn mit »Puna« werden auch assoziiert Salzwüste und extreme Temperaturen, Sauerstoffmangel und Wassernot, Dornsträucher so weit man sieht, schweigende Welt. Altiplano ist nur »Hochebene«. Das »Altiplano« befindet sich zwischen den Westkordillern und den Ostkordillern, in der Mitte liegt der größte Salzsee der Erde, »Salar de Uyuni«, der sogar vom Mond aus erkennbar ist.

die Tiahuanacos lebten, war hervorragend geeignet für den Anbau der Kartoffel, wesentlich besser geeignet als Mais, für das erst künstliche Bewässerungen angelegt werden mußten. Der Anbau von Mais und Kartoffeln zur Ernährung der städtischen Bevölkerung waren notwendig für die südamerikanischen Theokratien und den damit verbundenen Gottesdiensten. Eine gesicherte Nahrungsgrundlage ermöglichte die Sakralbauten. Neun Kartoffelsorten und vierzig Sorten Mais wurden hier angebaut.

Die Verbreitung der Kartoffel an der gesamten Westküste Südamerikas kann man auch daran erkennen, daß die dort lebenden Völker eigene Bezeichnungen für die Kartoffel entwickelt hatten.

Im Andengebiet spielten vier Kartoffelsorten (*Solanum stenototum*, *Solanum phureja*, *Solanum goniocalyx* oder »papa amarilla«, *Solanum ajahuiri*) und die Süßkartoffel, ein Windengewächs mit schmackhaften Knollen, schon in frühester Zeit eine bedeutende Rolle in der Ernährung der Bevölkerung. Der Anbau von Mais und Kartoffeln hat die ursprünglich nomadischen Völker in niederschlagsarmen Gebieten mit künstlicher Bewässerung sesshaft gemacht. In vorgeschichtlicher Zeit haben die Humahuana in den nordargentinischen Kordillern neben Bohnen, mehreren Kürbisarten (*Cucurbita pepo* und *Cucurbita maxima*), Mais, Kartoffeln auch andere Knollenfrüchte wie *oca* (*Oxalis tuberosa*), einem Sauerkleegewächs, und *ulloco* (pagalisa, eine Art Basellaceae) angebaut.

Sesshafter Ackerbau war wahrscheinlich seit mehr als neuntausend Jahren in Peru bekannt, gleichzeitig mit der Alten Welt im Nahen Osten. Kürbis war wohl die erste Pflanze, die systematisch angebaut wurde. Angebaut wurden ferner verschiedene Garten- und Limabohnen, Moschus- und Flaschenkürbis, Lupinen, Erdnüsse, Mate, Koka, Baumwolle, Agavefasern, Lúcumá, Guayave. Geerntet wurden außerdem wildlebende Pflanzen. Mais – seit etwa 5000 Jahre v. Chr. als Kulturpflanze bekannt – spielte in der Ernährung der Südamerikaner erst eine bedeutende Rolle als die »Nixtamalisation« (wahrscheinlich von den Olmeken) eingeführt wurde; »Nixtamalisation« bedeutet, daß die Körner zusammen mit weißem Kalk oder Holzasche gekocht und über Nacht abgekühlt werden und dann erst geschält und gemahlen wurden, um so einen glatten Teig zu erhalten.

Quechua-Indios verzehrten und verehrten bereits vor der Inka-Herrschaft die Knollen. Die Feldarbeit war bestimmt von einer religiös begründeten Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau: So gehörte die Arbeit mit und für die Kartoffel den Frauen, da die Knolle als Fruchtbarkeits-Symbol durch »Mutter Erde« (in quechua: *pacha mama*) repräsentiert wurde.

Die schönsten Plastiken, so behaupten Kunst-Kenner, stammen aus der frühen Chimú-Periode (um 400 n. Chr.). Das Chimú-Reich lag an den nördlichen Küsten Perus, mit einer Ausdehnung von etwa eintausend Kilometern; die Hauptstadt Chan-Chan mit einer Fläche von gut achtzehn Quadratkilometer lag im Moche-Tal.¹⁵⁸

Die Kartoffel diente als Zeitmaß wie auch zur Bestimmung von landwirtschaftlichen Flächen: Die Garzeit für einen Topf Kartoffeln galt als eine Zeiteinheit. Die Ackerfläche, die eine Familie ein Jahr mit Kartoffeln ernährte, wurde als *papacancha* bezeichnet.

Die Kartoffel galt als lebensspendende Göttin. Die Spanier behaupteten, daß bei Ernte-Festen sogar Menschen geopfert wurden, um die Göttin huldvoll zu stimmen. Pedro de Cieza de León zitiert einen Priester, der 1547 in Lampa im Colloa beobachtet haben will, daß bei einem Erntedankfest ein einjähriges Lamm geschlachtet wurde; dies sei der Beweis (so Wilhelm F.K.Fueß), daß »17 Jahre nach der Eroberung des Inkareiches durch die Spanier das Menschenopfer durch eine Opferung von Tieren abgelöst war. Das stärkende Blut aber wurde direkt vom Opfertier auf die Saatkartoffeln übertragen.«¹⁵⁹

158 Es ist bis heute nicht geklärt, weshalb dieses Volk unterging. Archäologen fanden Hinweise auf Überschwemmungen und Erdbeben; auch eine Klimaveränderung mit einer Beeinträchtigung des Fischfangs kann die Ursache sein. Sicher ist nur, daß im 8. Jahrhundert die Moche aus ihrem Tal auszogen. Damit endete eine Hochkultur, zu deren hervorstechendsten Eigenschaften der Bau von Pyramiden und die Opferung von Menschen gehörten.

159 Es gab alljährlich große Initiationsfeste, das *warakuay* oder *warachikuy* (»sich einen Lendenschurz oder eine Hose zur Verhüllung der Genitalien anziehen«), das im Monat November, also unmittelbar vor dem Kartoffelsetzen, durchgeführt wurde. Bei dieser Gelegenheit wurde dem zukünftigen Inka die Ohrflöcke durchbohrt, damit die Ohrpflocke, ihr Statussymbol, angebracht werden konnten. Zuvor mußten sie eine Fastenperiode und dann verschiedene rituelle Kämpfe bestehen. In Europa begann die Adoleszenz, zumeist mit der Entlassung aus der Schule – früher, als alles noch besser war – mit dem Tragen langer Hosen. Bis dahin trugen die Jungen kurze Hosen und im Winter lange, braune Strümpfe – am Leibchen befestigt.

Krüge und Kultgefäße in Kartoffelform sind als Grabbeigaben gefunden worden. Die den Gräbern beigelegten Tongefäße mit Kartoffelmotiven lassen sich in zwei Gruppen unterscheiden:

- zum einen Gefäße in Kartoffelform (zumeist geschichtlich frühere Erzeugnisse)
- und zum anderen menschliche Figuren (meist männlich), deren Gesicht oder Körper mit den charakteristischen Keimaugen der Kartoffel verziert sind.

Die Grabfunde sind so zahlreich, daß es möglich ist, sie nach verschiedenen Stilepochen und Kunstperioden zu unterteilen:

Zeit	Peru und Bolivien	Peru Südküste	Peru Nordküste
900–200 v.Chr.			Chaviv
400	Tiahuanaco I	Früh-Nazca	Früh-Chimú
600–800	Tiahuanaco II	Tiahuanaco II Ausstrahlungen	Großer Chimú-Stil
1000			Sicán
1200	Inka-Cuzco-Stil	Spät-Nazca	Spät-Chimú
1400–1533	spanische Eroberung	Inka	Inka

Die Keramiken – uns interessieren hier nur die kartoffelförmigen – spielten eine bedeutsame Rolle in der Kultur der Prä-Inka-Kulturen. Und weil das auch bei den Inka zur Eroberungszeit durch die Spanier noch so war, mußte der spanische Jesuitenpater Pablo Jose Arriaga (1562

bis 1622) es als ein gottgefälliges Werk erscheinen, alle Kultgeräte und Kultgefäße und die bei der Suche nach Gold (Lope de Vega: *Golosina del oro*, Goldgier) und Silber gefundenen Grabbeigaben zu zerstören, damit er die von ihm gegründeten Schulen finanzieren konnte¹⁶⁰. 1621 berichtet er von dem Glauben der Einwohner, die in den Pflanzen Gottheiten (»dämonische Wesen«) leben sahen, die Wachstum und Ernte beeinflussten; die zara-mama war die Gottheit des Mais', die axo-mama die der Kartoffel und die coca-mama das Dämonische im Kokastrauch. Ein Gebet¹⁶¹ der Inka zeigt die besondere Bedeutung der Kartoffel für ihr Leben:

»Oh, Schöpfer der Kartoffeln! Du, der allen Dingen das Leben gabst und uns Menschen schufst. Vermehre die Früchte der Erde, die Kartoffeln und alle anderen Nahrungsmittel, die Du gemacht hast, damit die Menschen nicht an Hunger und Elend leiden.«

Die Verbindung der Kartoffel mit der Frau ist auch zu finden bei der Chitimacta-Nation am Mississippi, die sich vorwiegend vegetarisch ernährten. Insbesondere die Kartoffel mit ihrer vegetativen Vermehrung führte bei den prä-columbianischen Einwohnern Südamerikas zu dem Glauben, daß die Pflanzen ihre Vermehrung selbst veranlaßten und durchführten. Der in der Pflanze lebende Dämon oder Geist »forderte« denn auch einen Anteil an der Ernte. Damit haben die Inka-Priester, ihre tägliche Kartoffel geliefert bekommen, ohne selbst arbeiten zu müssen – eine Art außereuropäischer Zehnter. Solche Gottheiten wurden in Form auffällig aus Ton geformter Kartoffel-Symbole (bei Mais auch als Doppelkolben) angebetet und als Frucht-

160 Neben dem Genozid, dem Völkermord, gibt es auch noch eine ethnozidale Zerstörung, die Vernichtung der kulturellen Identität. Handlungen in Völkermordabsicht seien – so William A. Schabbas vom Irish Centre of Human Right« – schlicht »böse«. Es käme nicht auf die Motivation an. Neben dem Völkermord an der amerikanischen Urbevölkerung und an den Armeniern gab es organisierte Völkermorde in Ruanda, Burundi und Kambodscha. Eine Absicht bei Völkermord liegt vor, wenn »eine nationale, ethnische, rassische oder religiöse Gruppe ganz oder teilweise zerstört werden soll« (so im Ruanda-Tribunal 1998). Insofern liegt auch bei der Ermordung der jüdischen Bevölkerung bei den Nazis Völkermord vor.

161 Der Theologe John Tyler Pettee empfiehlt in seinem Gebetsbuch: »Beten Sie für Frieden und Anmut und geistige Nahrung, für Weisheit und Führung, für alles, was gut ist, aber vergeßt die Kartoffeln nicht.«

barkeitszauber angesehen.

Die Ureinwohner brauten sich ein alkoholhaltiges Getränk auf der Grundlage von Mais, Quinoa und Kartoffeln. Dieses »Bier«, »Chakta«, wird noch heute in Peru hergestellt und angeblich bei jeder Fiesta genossen; bei den Inkas war es reserviert für besonders anstrengende Arbeiten, notierten die Spanier.

Der aus einer peruanisch-vorspanischen Adelsfamilie (nach seiner Mutter müßte er richtigerweise Huaman Poma Curi Occlo heißen, da seine Mutter angeblich eine Inka-Prinzessin aus dem Volk der Quechua und der Vater ein spanischer Soldat war) stammende Felipe Huamán (alte Schreibweise *Guaman*) Poma de Ayala beschreibt 1613/15, daß diese Art von Fruchtbarkeits-Symbolen auch als sog. »huancas«, als Familiengottheiten, dienten. Poma de Ayala zeichnete in seinem Buch »Nuevo cronica y buen gobiorno« u. a. das Kartoffellegen bei den prä-columbianischen Einwohnern und die dazu verwendeten Gerätschaften, deren Form sich bis heute nicht verändert hat. Sein handgeschriebenes Werk (in spanisch mit transkribierten Quechua-Wörtern) enthält neben historischen und ethnographischen Informationen einen vollständigen Kalender des bäuerlichen Jahres und Zeichnungen aus der Landwirtschaftsarbeit¹⁶².

162 Die Bevölkerung Südamerikas zu Zeiten der spanischen Eroberung war erstaunt und überwältigt von den Bildern der Europäer. Die Sehgewohnheiten der europäischen Maler des 16. Jahrhunderts unterschieden sich von denen der indigenen Zeichner. Die Spanier waren an der naturalistischen Kunst der italienischen Renaissance geschult, die ihre Gegenstände mit Linearperspektive und modellierendem Hell-Dunkel im Feld festhielt. Die »indianischen« Figuren und Dinge waren ohne diese Perspektive, schattenlos und in knallig-bunten Farben mehr symbolisch abgebildet. Dominikaner-, Franziskaner- und Augustinermönche waren ob dieser Malerei schockiert, so daß es »gerade in der Anfangszeit in Mexiko – zu massenhaften Verbrennungen der Faltcodices der einheimischen Künstler kam; die »grelle« Farbgebung galt als unzüchtig und die gefiederte Schlage Quetzalcoátl als heidnisch. Dieses Wüten erschwerte die heutige Forschung. Diego Valades (1520–1590), (vielleicht ein »Mestize«, der in der von Mönchen eingerichteten Malerschule von Pater Pedro da Gante lernte, empfahl in seiner 1579 gedruckten Schrift »Rhetorica Christiana« den Einsatz der christlich-europäischen Malerei bei der Missionierung der Indios. Die Lebensnähe der europäischen Malerei beeinflusste übrigens auch im 17. Jahrhundert die Chinesen, als ihnen von Jesuiten die damals üblichen Madonnen- und Christus-Bilder gezeigt wurden.

Die Hoffnung Poma de Ayalas, mit seinem anklagenden und kritischen Brief von 1189 Seiten und vierhundert Zeichnungen die Aufmerksamkeit des spanischen Hofes zu erwecken und Hilfe für sein Volk zu erhalten, erfüllte sich natürlich nicht; »Nuevo cronica« ging verloren¹⁶³ und wurde erst 1908 wieder entdeckt und gar erst 1936 von dem französischen »Institut für Ethnologie« als wissenschaftliche Edition im Faksimiledruck veröffentlicht. Poma de Ayala schrieb an Philipp III. (1578–1621):

»Don Francisco Pizarro und Don Diego de Almagro und die übrigen Soldaten entdeckten alle Reichtümer, die verborgen waren, Gold und Silber, Juwelen und Edelsteine, und sandten sie dem Kaiser und katholischen König von Spanien, den ganzen Reichtum der *uacas*, der Sonne, was immer sie zu fassen bekamen. Und jeder von ihnen schickte nach Hause und seiner Frau und seinen Kindern und Verwandten in diesem Reich und in Kastilien. Aus Habgier schifften sich viele Priester und Spanier, Frauen und Händler nach Peru ein, alles dreht sich um Peru und nochmals Peru, Indien und nochmals Indien, Gold und Silber und nochmals Gold und Silber in diesem Reich.«

Auch der von Inka-Herrschern abstammende Garcilaso de la Vega¹⁶⁴ beschrieb Ende des 16.

163 Der Kronjurist Juan de Ovando untersuchte auf Anweisung seines Königs Philipp II. die Amtsführung des Indienrats. Diese allmächtige Administration hatte offenkundig keine Ahnung von den Territorien, die ihnen zur »guten Regierung« anvertraut waren. Sie kannten weder die Anzahl der Einwohner noch die Koordinaten der eroberten Gebiete. Der Kronjurist plädierte für eine systematische Erarbeitung von erforderlichen Informationen, damit der König (und sein Rat) auf der Grundlage der »vollständigen Kenntnis« Entscheidungen treffen könnten. Also gab es eine Anordnung, daß der Indienrat ein »Buch der Beschreibungen« zu erstellen habe, welches ständig aktualisierte Daten enthalten sollte. 1577 wurde eine entsprechende thematisch gegliederte Liste der wünschenswerten Informationen über Landwirtschaft, Bodenbeschaffenheit, Klima, Bevölkerung, geologische Beschreibungen Nutzpflanzen und Wildtieren usw. usw. festgelegt. Nun wurden so viele Berichte, zum Teil durch in Inquisitionsverhören geschulte »Zeugen«befragungen, zusammengetragen, daß sie allein durch ihre schiere Masse den ganzen Apparat lahmlegten. Da sie auch geheime Daten über Häfen, Verteidigungsanlagen u.ä. enthielten, wurden sie nicht publiziert, und der Zugang zu ihnen war beschränkt. Philipp II., der ein kluger König gewesen sein soll, fragte nie wieder nach Informationen. So ist wohl der Bericht von Poma de Ayala halt auch irgendwie verloren gegangen. Nur 200 dieser Berichte sind erhalten geblieben.

164 Garcilaso de la Vega (1539–1616) war ein Nachkomme der herrschenden Dynastie der Inka; seine Mutter, die indianische

Jahrhunderts die Lebensweise, die Riten und die politisch-soziale Organisation der Inka und die Lebensmittel. Die Bewohner der Ortschaft Kol'ao feierten jeweils nach der Kartoffelernte ein Dorffest, zu dem alle Mütter ihre seit der letzten Kartoffelernte geborenen Kinder auf einen öffentlichen Platz im Ort bringen mußten; dort wurde ihnen quer über das Gesicht ein Zeichen aus dem Blut eines zuvor geschlachteten Vicuña angebracht¹⁶⁵.

Ein anderes Fest, am St. Antonius-Tag¹⁶⁶ (13. Juni), soll immer mit einer blutigen Schlägerei verbunden gewesen sein und die Frauen (!) hätten die blutgetränkte Erde auf die Kartoffelfelder gebracht; bei einem weiteren Fest sollen chuños in die Wunden getaucht worden sein und diese blutige Speise sei »mit ekelregender Gier« gegessen worden. Ja, solche Leute mußte man doch verbrennen!

Die Kartoffel in Südamerika und der Mais in Mittelamerika ermöglichten es, daß die theokratischen Herrscher auf dem amerikanischen Kontinent die heute so bewundernswerten Monumentalbauten errichten lassen konnten, da beide Pflanzen wenig Zeit für Pflanzung und Ernte beanspruchen und die Bauern somit die Zeit hatten, die sie für Tempel- und Pyramidenbau aufbringen mußten. Die Inka-Kultur kannte kein Geld, aber es gab ein

Prinzessin (»Ñusta«) Chimbu Occllo, war eine Enkelin des Inka Tupac Yupanqui und eine Nichte des vorletzten Herrschers des Inkareiches, Huayna Capac. Sein Vater war der Kapitän Don Sebastian Garcilaso (Garcia-Laso) de la Vega (1495–1559), der 1534 nach Peru gekommen war, ein Vermögen erraubte und sich in Cuzco niederließ, wo er Chimbu Occllo zwar nicht heiratete, aber sie war seine Hauptfrau.

Don Sebastian beteiligte sich an eine Verschwörung gegen die spanische Krone und wurde mit dem mehrjährigen Entzug aller Einkünfte bestraft. Es rettete ihn eine reiche Spanierin, die aber die indianischen Verwandten vertrieb. Garcilaso ging als 20jähriger nach Kastilien, dort in die Armee und kämpfte gegen die Mauren.

165 In einer Nacherzählung dieses Festes von Friedrich Wollner wird ergänzt, daß anschließend das Fleisch von den Müttern gegessen wurde, »wie man es ursprünglich mit dem der erschlagenen Feinde tat, um deren Kraft in sich aufzunehmen und die Fruchtbarkeit zu vermehren.« Geschrieben und gedruckt 1970.

166 Interessant ist, daß just dieser Tag für die behauptete Opferung gewählt wurde, denn das durch die Kartoffel angeblich hervorgerufene »Antoniusfeuer« war bei der Bevölkerung zur Recht gefürchtet. Gegen das »Antoniusfeuer«, auch Wundrose genannt, halfen Korianderplätzchen mit Gerstenmehl.

Rechnungswesen, das auf Güter und Personen beruhte. Im System der Inka wurden die Steuern in Form von Naturalabgaben und einem Arbeitsdienst, *mita* genannt, erhoben. Eine nicht so bedeutende Rolle spielte die Verpflichtung der Bevölkerung, auf Anweisung des Inka an einen anderen Ort zu siedeln (was in Anbetracht der ständigen Kriege und Menschenopfer notwendig war). Ein wesentlicher Anteil der eingenommenen Steuern wurde für die Eintreibung und »Verwaltung« des Reiches verwendet – auch insofern haben moderne Staaten in Mitteleuropa nicht allzuviel dazu gelernt. Mita, Arbeits- und Umzugsverpflichtung wurden von den Spaniern übernommen.

Die Kartoffel als Volksnahrung¹⁶⁷ – wie im heutigen Peru und Bolivien als *Planta Nacional* – war Voraussetzung für die hochstehende Kultur: Mathematik (mit Verwendung der Null), Astronomie (am höchsten entwickelt), Chronologie (mit einem Zyklus von fünfundsechzig synodischen Venusumläufen) und für die Herstellung von Kunst- und Kultgegenständen¹⁶⁸. Alexander von Humboldt beim Besuch des Inkapalastes von Cañar (wohl in Kenntnis der griechischen Definition): »Wir haben kein Recht, dieses hochkultivierte Volk barbarisch zu nennen.«

Die Ärzte waren in verschiedenen Fachrichtungen spezialisiert, die sich in Vereinigungen zusammenfanden; es gab Zahnärzte, Chirurgen, Augenärzte, Aderlasser¹⁶⁹ und Darmspezialisten¹⁷⁰. Es gab Berufe wie Hebammen und »Apotheker«, die aus dem reich-

167 »Warum die Rose besingen, Aristokrat! Besing die demokratische Kartoffel, die das Volk nährt.« Heinrich Heine.

168 Da haben unsere Vorfahren einander noch die Läuse aus dem Pelz gerupft.

169 Aderlaß war eine der bekanntesten und am häufigsten ausgeführten Therapien im Rahmen der Humoralmedizin; die Blutentnahme sollte den kranken Körper befreien und erleichtern. Das Purgieren sollte die verdorbenen Säfte aus dem Körper treiben. Bestimmend für das Verständnis von Krankheit und Gesundheit ist die auf Hippokrates und Galen zurückführende Humorallehre. Die vier Humores oder Säfte waren Blut, gelbe Galle, schwarze Galle und Schleim. Die Mischung war in jedem Menschen unterschiedlich – so gab es Sanguiniker, Choliker, Melancholiker und Phlegmatiker, je nach Vorherrschen eines der vier Säfte. Krankheiten, die mit Flüssigkeitsausscheidungen verbunden waren, mußten demnach an einem Überschuß von Feuchtigkeiten liegen. Durch das Abführen der schädlichen Säfte sollte die Gesundheit wiederhergestellt werden. Nicht immer klappte das.

170 Die Klistiere bestanden aus einem mit Flüssigkeit gefüllten Schlauch, in den der Arzt hineinblies. Zur Anwendung im »frühen«

haltigen Angebot von tierischen, pflanzlichen und mineralogischen Rohstoffen Arzneien herstellten oder bestimmte Nahrungsweisen vorschrieben, zum Beispiel die Kartoffel bei Fettleibigkeit. Bei Kopfweh wurde trepaniert, wenn die um den Hals getragene Kartoffel nicht mehr half. Die Kinder des »Sohnes der Sonne« und des Adels wurden in besonderen »Wissenshäusern« unterrichtet; medizinische Unterweisungen gehörten zum Lehrstoff der religiösen Elite¹⁷¹.

Unweit des Titicacasees liegen die Ruinen von Tiwanaku. Zwischen dem 2. und dem 10. Jahrhundert lag hier die Hauptstadt einer vor-inkaischen Hochkultur mit mehr als 400.000 Bewohnern (heute weniger als 50.000). Diese Menschen lebten überwiegend von Kartoffeln. Sie hatten mehrere 10 bis 100 Meter lange parallel verlaufende Kanäle angelegt, und den Aushub häufelten sie zu bis zu 10 Meter breiten Hügeln zwischen diesen Kanälen, auf deren ebene Fläche sie dann die Kartoffeln (aber auch Quinoa) anpflanzten.

Bei archäologischen Untersuchungen, begonnen 1981 von Forschern der Universität Chicago und dem bolivianischen Archäologie-Institut, stieß man auf ein System von Kanälen, Dämmen und Wasserreservoirs, das sich über insgesamt 43 Quadratkilometer erstreckte; das Kernstück dieser Anlage war ein etwa 25ig langer Kanal von 12 Metern Breite und 3 Metern Tiefe.

Eine Trockenphase zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert und der Einfall der Konquistadoren im 16. Jahrhundert zerbrach die soziale Struktur der dortigen Gesellschaft, und das Kanal- und Anbausystem geriet in Vergessenheit. Hier am Titicacasee entwickelten die Aymara über zweihundert Kartoffel-Varietäten.

In einigen Regionen der Anden richten sich die Bauern bei der Pflanzung ihrer Kartoffeln noch

Amerika des 20. Jahrhunderts: T. C. Boyle »Willkommen in Wellville«.

171 Mit finanzieller Unterstützung des deutschen Berufskundlers und Schriftstellers Matthias Weber aus Nürnberg sind in den 1990er Jahren Kurse eingerichtet worden, in denen Männer und Frauen aus abgelegenen Inka-Dörfern in der traditionellen Arzneikunde auf Pflanzenbasis unterrichtet werden.

heute (oder schon wieder?) erfolgreich nach den Sternen. Wenn die Plejaden¹⁷² im Juni nur schwach am Nachthimmel sichtbar sind, verschieben die Indigenes den Anbau um vier bis sechs Wochen; dadurch verhindern sie, daß die Knollen unter Trockenheit leiden. Wie sich bei Untersuchungen von Meteorologen der Universität in Davis (Kalifornien) zeigte, gibt es tatsächlich einen engen Zusammenhang zwischen der Sichtbarkeit dieser Sterne und der Witterung in den peruanischen und bolivianischen Anden: Verdunkeln im Monat Juni keine Cirruswolken den Nachthimmel, ist kein *El Niño* zu erwarten, und die Regenperiode beginnt wie üblich.

Die private Entwicklungsorganisation »*Centro ideas*« prüfte am Anfang der 1990er Jahre, inwieweit dieses Landwirtschaftssystem erfolgreich sein kann; nur mit der Wiederbelebung alter Anbau-Methoden könnte – so die Forscher – festzustellen sein, wie erfolgreich sie war. Nach anfänglichen Schwierigkeiten seitens der Aymara-Indianer gelang es, Frauen aus dem Dorf Chukara zu überzeugen, daß die *Pacha-mama*, Mutter Erde, nichts gegen diese Form des Anbaus haben könnte, da doch bereits die Vorfahren ihre Kartoffeln so anpflanzten. Der Versuch verlief so erfolgreich, daß inzwischen 15.000 Hektar Land mit der alten indianischen Anbaumethode bepflanzt werden; während im Hochland im Durchschnitt nur 2,5 Tonnen Kartoffeln je Hektar geerntet werden können, liegt auf den wiederbelebten Felder die Ausbeute zwischen zwanzig und fünfundzwanzig Tonnen und – was fast noch wichtiger war – die Kartoffelfelder werden weniger durch Frostschäden beeinträchtigt, da durch das Hügelssystem schützende Nebelglocken entstehen¹⁷³.

Das Anlegen von Terrassen für den Anbau von Mais und Kartoffeln zur Verpflegung der Bevölkerung führte auch dazu, daß die Wälder auf den Höhenzügen der Anden (bereits vor

172 Die Plejaden, auch »Siebengestirn« genannt nach den sieben Töchtern des Atlas und der Pleione (Alkyone, Merope, Celano, Elektra, Asteropa, Taygeta und Maia) besteht tatsächlich aus rund 200 Sternen, von denen neun auch ohne Perspicillum (so wurden die ersten Fernrohre bezeichnet) sichtbar sind.

173 Auf Sri Lanka revitalisierte man ebenfalls alte Landwirtschaftsmethoden für den Anbau von Tee und stellte dabei fest, daß die früheren (und jetzt wieder verwendeten) terrassenförmigen Anbauflächen ertragreicher sind.

den Spaniern) vernichtet wurden, so daß Böden erodierten und unbewohnbar wurden; die anwachsende Bevölkerung zwang zur steten Ausweitung der Anbauflächen und damit zur Vernichtung der Wälder. Im Kriegsfall oder bei der Unterdrückung von Aufständen wurden die Lagerhäuser der Inka rechtzeitig gefüllt mit Waffen, Bekleidung und getrockneter Nahrung: Kartoffeln, Mais und Quinoa – so steht's 1628 in einem Bericht des Spaniers Vazquez de Espinosa.

Kartoffeln, denen das Wasser entzogen wird, halten sich lange Zeit. Die in unseren gemäßigten Klimazonen üblichen vier Jahreszeiten fehlen in Äquatornähe; auf die Regenzeit folgt eine gleich lange Trockenperiode mit starken Temperaturschwankungen. Die Völker in den Anden haben unter diesen extremen klimatischen Bedingungen des andinischen Hochlandes deshalb Kartoffeln nachts im Freien auf Gras- oder Strohunterlagen gelagert und damit gefriergetrocknet und am Tage, in der Sonne, wieder auftauen lassen; dabei verdunstete das in der Kartoffel reichlich vorhandene Wasser. Ein Wechsel von Nachtfrost und Sonneneinstrahlung zerstört die Zellstruktur der Kartoffel. Für die Herstellung von *chuños* oder *tuntas* (auch *chochoca* genannt) werden noch heute frostharte Kartoffelsorten verwendet, die noch in Höhen von 5000 Meter wachsen, aber unbehandelt wegen ihrer Bitterstoffe nicht genießbar sind. Die indigenen Bewohner Perus teilten die Kartoffeln in »süße«, »bittere« und »wilde« Kartoffeln ein, wobei die bitteren zur Herstellung von *chuños* verwendet wurden. Eine weitere Unterteilung wurde vorgenommen hinsichtlich der leichteren oder schwierigeren Kochmöglichkeit ein.

Neben *chuños* und *tuntas* wurde noch eine weitere Art dehydrierter Kartoffelkonserven, die *moraya*, hergestellt. Auch hierfür werden die Kartoffeln erst gewässert und dann getrocknet. Die *moraya* sind – wie die *chuños* dunkelbraun. Diese Trockenkartoffeln wurden vor dem Einfrieren gekocht, dann gepellt und den Nachtfrosten ausgesetzt. Die mehrmalige Durchführung dieser Gefrier-Auftau-Methode (slow-frozen food?) entzog der Kartoffel das Wasser vollständig, man erhielt getrocknete, bis zu vier Jahren haltbare »Kartoffeln«, die nach Einweichen mit Wasser wieder eßbar wurden; freundliche Frauen treten barfuß auf die Knollen und pressen dadurch das Wasser heraus (wie früher im Weinbau).

Die *chuño*-Knolle, wohl das erste Kartoffelverarbeitungsprodukt, wurde auch als ein für die

feuchtwarme Küstenregion bestimmtes Tausch- und Handelsobjekt verwendet. Im Inkareich dienten *chuños* zur Versorgung der Truppen; in seiner »Crónica del Perú« berichtet Pedro de Cieza de León von Tributleistungen, die statt Mais auch in Form von getrockneten Kartoffeln geleistet wurden. Die Herstellung von Trockenkartoffeln der beschriebenen Art war notwendig für eine ganzjährige Versorgung mit Nahrungsmitteln, da die wasserreiche Kartoffelknolle nur begrenzt haltbar ist. Pedro de Cieza de León gilt übrigens als einer der Spanier, die die -Kartoffel nach Europa gebracht haben sollen.

Aus *chuños* stellt man das peruanische Nationalgericht Carapulca, eine würzige Kartoffelsuppe, her; aus *moraya* gewinnt man feines Mehl zum Zubereiten von Süßspeisen oder zur Verwendung als Stärke. Luftig und in Säcken aufbewahrt, halten sich die getrockneten Kartoffeln zwei bis drei Jahre und bilden für die Bevölkerung eine notwendige Nahrungsreserve, da in den Gebirgsgegenden nicht in allen Jahren die für den Kartoffelbau ausreichenden Regenmengen fallen.

1785 heißt es in einem der Bücher der deutschen Hausväter-Literatur:

»... man kann auch die Kartoffeln trocknen und sie in getrocknetem Zustande aufbewahren. Es werden nämlich die Kartoffeln gargekocht, und wenn sie erkaltet sind, abgeschält und in dicke Scheiben zerschnitten. Wenn das Brod aus dem Backofen gezogen und derselbe etwas verschlagen ist, werden die Kartoffeln in dem Herd ausgebreitet, daß sie völlig trocknen. Diese gedörrten Kartoffeln hebt man in Beuteln oder Tonnen auf, und hat daran eine der bereitamsten Dauerspeisen.«

Noch auf eine weitere Verarbeitungsart der Kartoffel in den Anden soll hier verwiesen werden: *Papa seca*. Das sind geschälte Pellkartoffeln, in Scheiben geschnitten, an der Sonne getrocknet und schließlich zu einem Pulver vermahlen.

Anfang des 20. Jahrhunderts wird in Deutschland die Trockenkartoffel noch einmal erfunden. Ältere Berliner können sich sicherlich daran erinnern, daß insbesondere in der Blockadezeit (1948) nach dem Zweiten Weltkrieg geschnitzelte Trockenkartoffeln die Hauptnahrung bildeten. Das erste Flugzeug, das am Abend des 23. Juni 1948 von Frankfurt nach Berlin flog,

hatte ausschließlich Kartoffeln an Bord; während der elfmonatigen Blockade wurden bei insgesamt 277.569 Flügen rund 200.000 Tonnen Kartoffel-Produkte, hauptsächlich Trockenkartoffeln, nach Berlin verbracht, rund zwanzig Prozent der Gesamtmenge. Es hätte also deshalb nicht »Rosinenbomber« sondern »Kartoffelbomber« heißen müssen – aber eine solche Bezeichnung war wohl zu prosaisch.

Chuños sind neben den kartoffelförmigen Tongefäßen den Toten beigegeben worden. Erhalten geblieben sind schwarze, schwarz-braune und weiße *chuños* aus der Inka-Zeit, wobei diese der Theokratie vorbehalten blieben; hier sind die Spanier von ihrer Abneigung gegen indianische Kost abgewichen: Nur die weißen Trockenkartoffeln wurden in der spanischen Küche geschätzt und zur Mehlherstellung genutzt. Montaigne »Über die Menschenfresser«:

«Anstelle von Brot essen sie eine bestimmte weiße Masse, ungefähr dem eingemachten Koriander gleich. Ich habe davon probiert: der Geschmack ist süß, aber ein wenig fad.»

Chuños bestehen aus nur noch rund fünfzehn Prozent Wasser, sechs Prozent Rohprotein, ein halbes Prozent Rohfett, eineinhalb Prozent Rohfaser und fast fünfundsiebzig Prozent stickstofffreie Extraktstoffe.

Auf der Hochebene von Nazca, etwa seit 200 v. Chr. besiedelt, entdeckten Mitarbeiter der »International Explorers Society« in den 1930er Jahren Feuer-Gruben (neben der fast fünfzig Meter großen »Spinne von Nazca«), in denen neben Geweberesten auch Kartoffelschalen zu finden waren. Die Hersteller der riesigen Zeichnungen¹⁷⁴ haben sich demnach auch mit Kartoffeln verpflegt. Auf einem bereits etwa aus dem vierten vorchristlichen Jahrhundert stammenden Lederstück haben Künstler der Nazca-Kultur eine Kartoffel abgebildet. Der Kartoffel-Gott hält in jeder Hand eine Kartoffelpflanze. In Südchile fand der Archäologe

174 Die Deutsch-Peruanerin Maria Reiche (geboren 1903), die die Figuren 1946 bis in die 1960er Jahre vermaß, meint, daß die Bilder Bezug nehmen auf bestimmte Sternbilder. Die Pampa mit ihren unzähligen Geoglyphen diene demnach als riesiger Kalender, durch den sich ua. der Beginn der Bepflanzung bestimmen ließ. Alles Quatsch, was Däniken sagt.

Thomas D. Dillehay unter einer meterdicken Torfschicht Fellstücke und Fleisch von Tieren sowie erstarrtes Tierfett, Seegrassschnüre, hölzerne Lanzen und wilde Kartoffeln; Radiokarbondaten belegen, daß die Fundstücke am sog. Monte Verde etwa 13.000 bis 14.000 Jahre alt sind – d.h. Kartoffelverzehr findet seit dieser Zeit statt. Diese Kartoffeln sind natürlich nicht mit den heutigen Knollen vergleichbar, denn sie waren zumeist nur so groß wie ein Fingernagel.

In Nord-Peru, in der etwa mit dem Jahr 850 beginnend bis zu den Plünderungen durch die Spanier (Mitte des 16. Jahrhunderts) bestehenden Mochica-Kultur (die Spanier nannten sie auch Yunga), wurde auf Grundlage von Vogel-Guano (von *quanay* Kormoran) und Lamamist und Wasser hauptsächlich Mais¹⁷⁵, der zwei-, dreimal im Jahr geerntet werden konnte, angebaut. Nachgewiesen wurde aber auch der Anbau von Kartoffeln und Süßkartoffeln, von Yuka, Kürbissen, Chilipfeffer, Ananas, Zimt und Bohnen. Städte wie Gallinazo im Viru-Tal und andere Orte mit bis zu zehntausend Einwohnern mußten versorgt werden.

Aus der knolligen Wildpflanze haben die Südamerikaner vor Columbus, Pizarro und Cortés zwei- bis dreitausend Kartoffelsorten entwickelt. Die heute vorkommende Art »*Solanum tuberosum* subspecies *andigena*« wurde bereits vor vielen tausend Jahren entwickelt. Interessant ist, daß die andinische Knolle der Inkas nicht ins Aztekenreich vordringen konnte; der Isthmus von Panama stellte für die im Hochland der Anden lebenden Kartoffelbauern eine nahezu unüberwindbare Barriere von undurchdringbaren Urwäldern dar. Es scheint, daß die Azteken nördlich der natürlichen Grenze in Panama entweder von der bei den Inka wachsenden Kartoffel nichts wußten oder aber keinen Gebrauch von diesem stärkereichen Volksnahrungsmittel machten, während umgekehrt die Inka keinen Mais anbauten.

Apropos Wildpflanze:»*Die Republikaner*« (»der zum Gespött am Montag« herunterredigierte »SPIEGEL« schreibt in einem anderen Zusammenhang: »haar- und hirnlose Gesellen vom

175 Der Gott Pachacamac erschlug seinen Halbbruder, zerstückelte die Leiche, säte die Zähne des Getöteten aus, und es wurde Mais daraus, aus den Rippen und den Knochen ließ er Maniok und Kartoffeln werden, und aus dem Fleisch wuchsen alle anderen Früchte.

rechten Ufer«¹⁷⁶) »warnte« in ihrem Parteiprogramm von 1993 »vor einer zunehmenden Gefährdung der mitteleuropäischen Flora« durch »außereuropäische Wildpflanzen«¹⁷⁷ – dabei war Bayern, Heimat der Republikaner¹⁷⁸, die erste Provinz, die in Deutschland Kartoffeln

176 Doch auch da irrt sich »DER SPIEGEL«, denn die Rechtsradikalen sind das lange gesuchte *missing link* zwischen Affe und Mensch.

177 Die »Grünen« in Schleswig-Holstein entschlossen sich 1998, ebenfalls gegen fremde Pflanzen vorzugehen, da diese das heimische Nadelgehölz verdrängen.

Damit ist – man verzeihe dem Verfasser, daß er in *dieser* Fußnote und *diesem* Zusammenhang dieses Thema anspricht – diese Politik eine konsequente Fortsetzung nationalsozialistischer Ideologie, wonach grundsätzlich die deutsche Eiche nur neben deutschen Eichen (unter der sich die deutsche Sau die Borste reibt) wachsen darf:

»Wer immer mit Hilfe öffentlicher Mittel neue Ödflächen schafft in Form von Böschungen an Straßen, Bahnen, Kanälen, -Bächen, Flüssen, ist gehalten, sie mit der jeweils bodenständigen und standortgemäßen Laubholzgesellschaft aufzuforsten, damit von den so entstehenden Feldhecken eine Wiedergesundung der nebenan liegenden ausgeräumten Kultursteppen ausgehen kann.«

So schrieb während der Nazi-Zeit der Reichslandschaftsanwalt Alwin Seifert.

Artenrein – rasserein. Die »natürlichen Gesetzmäßigkeiten« dieser Ideologie wirkten nach der Nazi-Zeit fort und bilden heute vielfach die Grundlage der Baumsatzungen. Auch heute glaubt man, daß man die »potentielle natürliche Vegetation« eines bestimmten Standortes feststellen kann, ohne zu bedenken, daß sich im Laufe der Jahrhunderte/Jahrtausende genau diese natürliche Vegetation verändert hat. Eine unveränderte stabile Natur hat es nie gegeben.

Heinz-Dieter Krausch weist in »Kaiserkrone und Päonien rot ...« nach, daß der Großteil der in heimischen Gärten oder wild wachsenden Gartenblumen erst aus aller Herren Länder importiert werden mußte, damit sich das Auge des Betrachters und der Gärtnerin erfreue. Die Hauptmasse der in Südeuropa heimischen Zierpflanzen kam vor dem 16. Jahrhundert nach Deutschland. Bekannt ist die Geschichte von der Tulpe, die aus dem osmanischen Reich zu uns kam. Der aus Flandern stammende Botaniker Carolus Clusius (Charles de l'Écluse d'Arras Seigneur de Watènes, 1526–1609) benutzte in seiner Wiener Zeit (1573–1588) seine guten Beziehungen zu den kaiserlichen Gesandten, um orientalischen Blumen nach Europa zu bringen; der Forschungsschwerpunkt von Clusius lag ursprünglich auf Zwiebelpflanzen (wie es die Kartoffel hätte sein können).

Zu erwähnen sei auch Friedrich August Marschall von Bieberstein (1768–1826), der als Offizier in den Kaukasus kam und als Naturforscher eine Beschreibung der Länder am Kaspischen Meer (»Flora taurico-caucasica«, 1808, ein Nachtrag erfolgte 1819) veröffentlichte und der zahlreiche botanische Gärten in Europa (insbesondere russische) belieferte und dessen Nachfahr Kuno von Bieberstein ein Erforscher der Kartoffelgeschichte ist.

178 Die »Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung« schrieb im Zusammenhang mit der »Achse des Bösen« von Condoleezza Rice: »Im

feldmäßig anbaute, und das wird 1997 mit einer Sonder-Briefmarke der Deutschen Bundespost gewürdigt. Und: Alle Menschen sind fast überall Ausländer – auch die Kartoffel ist ein Ausländer. Und, bitte, nicht vergessen: Nicht nur die Dunkelhäutigen stammen von den afrikanischen Khoisaniden ab¹⁷⁹.

Heute erwirtschaften die indigenen Kleinbauern mit ihren Familien den Hauptteil der Nahrungsmittel in Peru, obwohl sie zumeist über die schlechteren Böden verfügen und »nur« mit traditioneller Technologie arbeiten, Pestizide und Kunstdünger können schon aus Geldmangel nicht eingesetzt werden. Da Lebensmittelimporte zugunsten der städtischen Bevölkerung subventioniert werden, liegt im Ursprungsland der Kartoffel der Marktpreis unter den Gestehungskosten; Kartoffeln über den eigenen Bedarf hinaus zu produzieren, lohnt nicht. Es lohnt jedoch, die Ackerflächen in den Bergen – wie in Kolumbien – mit Coca-Sträuchern zu bepflanzen und damit einen Beitrag zu leisten für die Selbstvernichtung der Yankees. Der »Leuchtende Pfad«, die ursprüngliche Selbstverteidigungs- und Befreiungsorganisation der Bauern, ist zu einer kriminellen Bande geworden, der Staat in der Zeit des japanisch stämmigen Alberto Fujimori gleichfalls.

Die indianische Ur-Bevölkerung lebt – fünfhundert Jahre nach Columbus und dem Einfall der Europäer – am Existenzminimum¹⁸⁰ und muß sich als Saison-Wanderarbeiter verdingen, um

Süden des Landes [Deutschland], in den unzugänglichen Alpen, wohnen Menschen, die noch viel längere Bärte haben als die Mullahs, und ihre Gesänge sind wilder als der Ruf des Muezzin.«

179 Nach den neuesten Funden in Afrika stammen alle Menschen von »Afrikanern« ab. Als die frühen Menschen ihr Fell abwarfen bekamen sie zum Schutz vor der Sonne eine dunkle Haut, um sich vor der Sonne zu schützen. Dunkle Haut schützt vor dem Abbau von Folsäure durch UV-Strahlung. Umgekehrt muß die Haut in nördlicheren Gegendengerade so hell sein, daß genügend UV-Strahlen für die Vitamin-D-Synthese eindringen.

Die Hautfarbe, die also mit der Aufnahmemöglichkeit von Vitamin D zusammenhängt, ist das am wenigsten taugliche Mittel zur Unterscheidung von Menschenrassen.

180 In Ekuador ist Fleisch ein Nahrungsmittel, daß die Indios sich nur etwa alle 3 Monate leisten können; ansonsten verpflegen sich die Ureinwohner in den Anden mit Kartoffeln, Nudeln und heißer Milch mit dicker Haut. Zum Frühstück, zum Mittagessen, zum Abend.

Geld zu verdienen. Oder muß – was für alle Betroffenen auch nicht besser ist – in den Fußgängerzonen der immer unwirtlicher werdenden Städte Nordeuropas mit Poncho, Pauke und Bambusflöte den Kondor beschallen¹⁸¹.

181 In Florenz wird der auf den Straßen Schmuckstücke, Gürtel und Taschen feilbietende und den Touristen belästigende Westafrikaner als »Vucumpra« bezeichnet, was eine Verballhornung von »vuoi comprare« (»Wollen Sie kaufen«) ist.

Das Klima und der europäische Hunger

Über die Verbreitung der Kartoffel in Europa sind die geschichtlichen Daten teils lückenhaft, teils zweifelhaft, so daß man bei einzelnen Phasen hinsichtlich Zeitpunkte, Orte und Beteiligte nur von Vermutungen ausgehen kann.

Einer der Gründe hierfür ist die Bezeichnung »papa« oder »batate« oder Topinambur für dieselbe, aber auch für gleiche Pflanzen: Mehr als zwölfhundert unterschiedliche Bezeichnungen für die Kartoffel konnten zusammengetragen werden. Die Kartoffel war (noch) unwichtig, also wurde auch nicht sorgsam für spätere Geschichtsschreiber dokumentiert. Wichtiger aufzuschreiben (und zu drucken) war die Heilsgeschichte und die genealogische Verflechtungen des Adels¹⁸².

Eine der wichtigsten Quellen zur Geschichte der Kartoffel sind die Unterlagen über die Auseinandersetzungen zwischen Pächtern und Steuereintreibern (Voltaire und Diderot meinten, diese seien »Menschenfresser«) oder zwischen den Bauern und der Kirche über den Zehnten¹⁸³.

182 Von Karl dem Großen sind 135.000 adlige und anerkannte Nachkommen bekannt. Von Dschingis Khan, so ein Befund aus dem Y-Chromosom der Bevölkerung zwischen der Mongolei und der chinesischen Pazifikküste, stammen etwa 16 Millionen Männer ab, was etwa einem halben Prozent der gesamten männlichen Weltbevölkerung entspricht. Nach einer persischen Chronik aus dem des Mittelalter hatte der Mongolenherrscher 160 direkte Nachkommen.

Karl der Große war der festen Überzeugung, daß eine Hungersnot eine Strafe Gottes für die Sünden der Menschen sei. In Notzeiten ordnete er daher allgemeines Fasten und das Lesen von Messen an. Er hat versucht, durch Festlegung von Höchstpreisen einer Teuerung entgegenzuwirken. Einmal verbot er auch den Export von Lebensmitteln. Nur: In einem Land, in dem auch der jeweilige Herrschaftssitz sich nur in sehr kleinen Städten befand und die überörtliche Kommunikation nur bedingt funktionierte, konnten seine Maßnahmen keine nennenswerte Erleichterung bedeuten.

183 Der Zehnte ist im 6. Jahrhundert in Südosteuropa erstmals eingeführt worden und – »gute Ideen« setzen sich durch – verbreitete sich danach in ganz Europa. Die Ursprünge des Zehnten reichen bis ins Alte Testament zurück; im 5. Mose, 14, 22 heißt es: »Den ganzen Ertrag deiner Aussaat, alles, was dir auf dem Felde wächst, sollst du Jahr für Jahr gewissenhaft verzehnten.« Darauf fußend verlieh Karl der Große den Pfarrkirchen das Recht, von ihren Angehörigen den zehnten Teil aller Erträge einzuziehen. Neben dem

Zehnten mußten im Mittelalter außerdem Abgaben für Rechtsschutz und Gerichtspflege und für alle möglichen anderen Dinge – wie die üblichen Frondienstleistungen – aufgebracht werden. Vom Zehnten sollte je ein Viertel dem Bischof, dem Pfarrer, dem Kirchenbau und den Armen zustehen. Tatsächlich nahmen aber Bischof und Pfarrer so viel, daß für den Kirchenbau wenig und für die Armen gar nichts übrigblieb. Die Proteste gegen den Zehnten richteten sich hauptsächlich gegen diese tatsächliche Verteilung des Zehnten, aber parallel mit Zehntverweigerungen gingen vielfach auch Fronstreiks.

Der »kleine Zehnte« war eine Naturalabgabe an die Pfarrer und Lehrer aus den Hausgärten. Die Abgabevorschriften für Feldfrüchte, der sog. große Zehnt, kannten nur Getreide, während Rüben, Hanf, Kraut, Flachs und Kartoffeln zumeist unreguliert waren oder nur nach langwierigen Auseinandersetzungen gegen die Bauern durchgesetzt werden konnte. Mutter Ecclesia aß mit am Tisch der Armen.

Im übrigen galt: *Clericus Clericum non decimat* – von einem anderen Geistlichen wird der Zehnte nicht abverlangt. Bemerkenswert ist, daß der Zehnte auf die Kartoffel erst dann erhoben wurde, wenn die Ausbeute groß genug war, wenn die Knolle auf den Feldern wuchs. In den Orten um Solm wurde daher – zum Beispiel – erst ab 1756 der Zehnte auf die Knolle erhoben.

Der »blutige Zehnte« oder »Blutzehnt«, den es auch gab, hatte seine Bezeichnung von der Abgabe auf Kleinvieh wie Lämmer, Hühner, Gänse, Ferkel und dem jeweils zehnten Füllen, Kalb, Lamm und Immenstock.

Aus der Ablieferung des Zehnten bei der kirchlichen Obrigkeit entwickelten sich die Prozessionen. Der Zehnt mußte an einem jeweils festgesetzten Tag abgeliefert werden. War der Grundherr ein Kirchenfürst, so mußten die Mitglieder seiner Pfarreien ihre Kreuze und Banner an dessen Sitz am Altar (oder – falls vorhanden – am Grab des örtlich aufgebahrten Heiligen) abliefern; erst nach vollständiger Ablieferung des Zehnten erhielten die Dörfler ihre geweihten Insignien zurück – Kreuze auslösen hieß das. Wenn man schon am Grab eines Heiligen war, konnte man ihn auch gleich um Fürbitte anrufen. Hieraus entwickelten sich Wallfahrten, die auch bestehen blieben, nachdem der Zehnt abgelöst worden war.

Der Zehnter (in Hamburg: Teeger) ist einer von den vielen ausgestorbenen ehrenwerten Berufen, treibt doch jetzt das staatliche Finanzamt die Kirchensteuer, etwa ein Zwölftel, ein. Und in Schleswig-Holstein sogar von den *Ungläubigen* in Form eines Kirchgeldes. Die Prälaten lagen und liegen dem Zehntzahler auf dem Beutel und verbrachten den Tag mit Festmählern. Aber das ist alles nichts gegen die Bräuche zu Zeiten Christus Geburt, die der Römer Lactantius in seiner Schrift »De mortibus Persecutorum« schildert: »Überall hörte man die Schreie derer, die mit Folter und Stockschlägen verhört wurden; man spielte Söhne gegen Väter aus, die Frauen gegen die Ehemänner ... und wenn der Schmerz gesiegt hatte, schrieb man steuerpflichtigen Besitz auf, der gar nicht existierte.« Da hat der Halbleitungssatz des früheren Bundesverfassungsrichters Kirchhoff nichts mehr zu suchen.

Vielfach wurde die Einziehung des Zehnten verkauft, verpfändet, vererbt oder verschenkt, da sich die Herrschaft damit die Kosten der »Ziehung« ersparte, und im übrigen ließ sich der Volkszorn so auf den Käufer des Zehntrechts abwälzen. Die »Vermalterung«

Ein erstes Dokument dieser Art ist die Verordnung von Kaiser Karl V. (Carlos I. von Spanien, 1500–1558) vom 1. Oktober 1520, in der festgelegt wird, daß kein Zehnter erhoben werden soll von den neuen Pflanzen. Dabei hatte der Kaiser jede Einnahme bitter nötig, mußte er doch den deutschen Kurfürsten seine Wahl zum deutschen Kaiser teuer bezahlen. Es war ganz schön fortschrittlich vom fünften Karl, mit gezielten Subventionen oder Steuerbefreiungen die aus der Neuen Welt kommenden Innovationen schnell voranzubringen. Es ist klar, daß dieses von den örtlichen Steuererhebern anders gesehen und auch anders gehandhabt wurde. Je stärker der Anbau von Tabak (Lungenkraut), Mais und insbesondere Kartoffel zunahm, desto häufiger wurden auch die Zänkereien über den Zehnten.

In manchen Fällen stritt man sich mehrere Jahrzehnte nach dem erstmaligen Anbau der Kartoffel, bis eine Steuer oder der Zehnte erhoben wurde. Selbst das Reichskammergericht mußte sich mit den örtlichen Streitereien um den Kartoffelzehnten (auch »Erdapfelzehenden« genannt) befassen.

Eugen von Rodiczky, Ende des 19. Jahrhunderts Professor an der Landwirtschaftlichen

des Zehnten (so hieß der Verkauf des Erhebungsrechts) durfte nur an Untertanen, Bürger und Bauern geschehen, welche ihn wegen des »Geströhes und zur Besserung der Begailung« ihrer Felder nötig hatten. Der Autor gesteht: Begailung, Geströh und Vermalterung sind Begriffe, die ihm bisher unbekannt waren, aber von Dr. phil. Hans Lerch in seiner »Hessischen Agrargeschichte«, 1926 in Bad Hersfeld erschienen, als allgemein bekannt vorausgesetzt werden.

Im katholischen Fürstentum Mainz (und anderswo war's nicht anders) wurde neben dem Zehnten abgefordert: eine Abgabe als Hub- und Beetwein, Ohmgeld, Herdschilling, Königsbeth und Atzgeld, ein Lämmerzehnter, Fastnachtskappen und Blutzehnter (decimas de animalibus), Leibshuhn und Glockengarbe. Am 28. Februar 1793 wurden ferner in Mainz (in Folge der Ausrufung der Republik) abgeschafft: Kopfgelder, Rauch-, Wild- und Wiesengelder, Freilandsgelder, herrschaftliche Fronen und herrschaftliche Schäfereien, Jagden und Zölle vom eigenen Wachstum, Judenleibzoll, erzwungene Militärdienste, Fruchtfuhren und Transport des Deputatholzes, Mithilfe beim Stürzen und Wenden auf dem Fruchtboden und beim Einsacken der herrschaftlichen Früchte, Pflastergeld, Wege- und Scharwerksdienste, Accise (und durch eine mäßige Grund-Mobiliarsteuer ersetzt). Der Zehnte wurde verschiedentlich auch abgekürzt als »Xden«, »xden« oder »X« bezeichnet.

Der Zehnte war schlimmer als LoSt, KiSt und Soli, ärger als die Beiträge zur KV, zur RV, zur AV und zur Pflegeversicherung.

Akademie in Ungarisch-Altenburg, in seiner »Biographie der Kartoffel«:

»Der Mais unternahm, als überall gern gesehener Eroberer, einen solennen, einen festlichen Triumphzug durch Europas Gefilde, der Tabak nahm, trotz fürstlicher Verbote und päpstlicher Bannstrahlen, mit eiserner Konsequenz Besitz von unseren Geschmacksorganen, die Kartoffel hingegen konnte sich nur mühselig Bahn brechen, nur Schritt für Schritt vordringen.«

Nun, der Professor irrte – zum Teil. Denn wie die Kartoffel wurde der Mais (»Indianergold«) zuerst in den Hausgärten¹⁸⁴ angebaut, nicht nur, weil diese zehntfrei waren, sondern weil man auf dem Feld nicht von den herkömmlichen Getreidearten abkehren wollte. Mais wurde als Futterpflanze verwendet und auf sonst brachliegenden Böden angebaut. Wie die Kartoffel wird er in den damaligen landwirtschaftlichen Dokumenten nur selten erwähnt, nicht einmal in eine Verbindung zu »ehelichen wercken« wurde er gebracht. Das »welsche Korn« machte seine europäische Karriere wie die Kartoffel, heimlich, versteckt im Nutzgarten, mit dem Namen - Hirse oder einem anderen üblichen Getreidenamen oder als Ackerbohne bezeichnet.

In der ganzen Menschheitsgeschichte waren Pflanzen die fast einzige Quelle für die Gewinnung von Medikamenten; die Mehrzahl der Botaniker (Philip von Zesen nennt sie »Krautbeschreiber«)¹⁸⁵ waren von Ausbildung und Profession Apotheker und Ärzte. Apotheker verkauften die Gewürze an die Köche der Herrschaft, Ärzte wiesen auf die medizinische Bedeutung von Gewürzen hin, beide waren stets an neuen Ingredienzien für die Nahrung

184 Wir wollen hier an den Garten Eden erinnern, der ebenfalls zehntfrei war, der ein beschützter Garten mit »Zaun« war. Der Hausgarten war das Paradies der Bauersfrau, der Nachfolger des »ganen«, der vor dem Zugriff allzu gieriger Kirchenoberer geschützt war. Heilige Gärten sind fast jedem Volk bekannt, mit dem Garten verbundene Festlichkeiten kennt jede Religion.

185 Die Botanik war ein Nebenzweig der Medizin, der sich erst im Laufe des 16. und 17. Jahrhunderts zu einer eigenen Disziplin entwickelte. Die Botanikbücher in der Renaissance stehen in einer Tradition, die bis in die Antike zurückreicht. Mit dem Wiederentdecken der griechischen Kultur – darauf bezieht sich die Renaissance –, entdeckte man, daß die griechischen Autoren den römischen weit überlegen waren. Die frühen Buchdrucker druckten deshalb häufiger die Bücher von Dioscoridis und Theophrastus als die Schriften von Plinius.

interessiert, Apotheker stellten Elixiere und andere Heilmittel her, vertrieben als »Bückware« die Pülverchen, die der Herr für die »ehelichen wercke« benötigte. Da kam die Kartoffel grad recht. Damals – zur Erinnerung – waren alle Kartoffeln wesentlich kleiner als die heutigen Normalgrößen, nußgroß. Wenn man heute (lange vor der regulären Ernte) mit den Händen nach Kartoffeln gräbt, so wird man feststellen, daß sie – wie die Botaniker sagen – »testikular«, hodenförmig ist.

Das Wissen der Ärzte und Apotheker dokumentierten sie vielfach in mit teilweise farbigen Holzschnitten illustrierten Kräuterbüchern¹⁸⁶. Ende des 17. Jahrhunderts waren mehr als zwanzigtausend Pflanzen katalogisiert. Das war in der Naturwissenschaft ein Quantensprung, denn bis dahin wurden nur vorhandenen Bücher immer wieder und wieder abgeschrieben, teilweise ergänzt um lokale Pflanzen. Kräuterbücher changierten zwischen exakten Beobachtungen und dem Glauben an Zauberei.

1560 beginnt Konrad Gesner (1516–1560) aus, das Wissen der Welt zu aktualisieren¹⁸⁷. Da halfen ihm die Informationen der Flüchtlinge aus Konstantinopel und der mit arabischer Kultur und Wissen vertrauten spanisch-jüdischen Flüchtlinge bei seiner »Historia Animalium«.

Mit der Entdeckung Amerikas kam ein neuer exotischer Einschlag dazu: Die aus der Neuen Welt stammenden Pflanzen (und Tiere) wie Bohnen, Mais, Tabak, Kartoffel, Ananas¹⁸⁸, Kürbis,

186 Die Ausbildungsordnung für Apotheker (erst seit 1808 in Bayern obligatorisch) in Deutschland sah von 1864 bis 1980 vor, daß die Apotheker als Teil ihrer Ausbildung ein Herbarium führen mußten. Eine Positivistin, die es heute immer noch nicht, wurde bereits 1752 gefordert (von Samuel Halle): »Ich glaube auch, das gemeine Beste in einem nur mittelmäßigen Staate würde jährlich einige Tonnen Gold ersparen können, wenn man der Gesundheit zu Ehren eine kluge Wahl unter wenigen kräftigen Arzneimitteln anstelle, den Stall Herculs auskehre, die unnützen verschriebenen Kostbarkeiten verböte und die Apotheken mit bewährten Arzneimitteln erfüllte.«

187 Konrad Gesner veröffentlichte nach jahrelangen Vorbereitungen 1569 ein »Vollkommenes Fischbuch« und ein »Vollkommenes Vogelbuch« und im Jahr darauf das »Allgemeine Thierbuch«.

188 Eine Beschreibung der Ananas aus dem 16. Jahrhundert:

»Diese liebliche Frucht wächst zwischen eitel dicken Blättern, welche an den Seiten scharf, und inwendig, nach dem Stamm-

Tomate¹⁸⁹ und Kautschuk waren Gegenstand gelehrter Untersuchungen. Eine der frühesten

Ende zu, da die Frucht steht, schön rot sind. Sie wird ungefähr, wenn sie reif ist, so groß wie ein Rettich oder kleiner Kürbis, aber recht ovalisch. Inwendig ist sie schön gelb, auswändig ist sie aber voller Narben, aus welchen grüne, scharfe Spitzlein von Blätterlein gehen, ansonsten auch gelb. Die Narben sind fast wie ein Nabel am Menschen. Der Geschmack ist sehr anmuthig und vergleicht sich schön, wie auch der Geruch, mit den reifsten Erdbeeren.«

Walter Raleigh nannte die Ananas »Prinzessin der Früchte«. König Jacob I. kostete eine Ananas in bestem Zustand und meinte: »Das ist viel zu gut für meine Untertanen.« Pietro Martyre d'Anghiera schrieb über die Ananas: »Von ihr habe ich nicht gegessen, weil von den wenigen, die man mitbrachte, nur eine nicht verdorben war, denn die anderen waren wegen der langen Seefahrt verfault.« Und diese eine bekam der spanische König Ferdinand.

189 Da gab es, so Bruder Bernardino de Sahagún, »große Tomaten, kleine Tomaten, grüne Tomaten, dünne Tomaten, süße Tomaten ... gelbe, sehr gelbe, ganz gelbe, rote, sehr rote, hellrote, rötliche, rosa gezeichnete ...«. Und eine 1613 gezeichnete *tomatl*, *Poma amoris fructu rubro*, zeigt deutlich mehr Furchen in der Frucht. Gaspard Bauhin (Kaspar Bauhin, latinisiert Casparus Bauhinus, Arzt und Anatomie-Professor an der Universität Basel, 1550–1624) nennt sie auch »*Mala peruviana*« Apfel aus Peru.

Friedrich Alefeld schreibt noch 1866 vom »Eßbaren Liebesapfel« in Deutschland: »Im nördlichen Teile unseres Gebietes nur als Zierpflanze gezogen, im südlichen aber seines Nutzen wegen als Zukost- und Suppenpflanze.« Sieben Sorten beschreibt er 1. rotfrüchtig gewöhnliche, 2. gelbfrüchtige, 3. mit kleinen, roten, gerippten Früchten, 4. mit kleinen, runden, kirschenähnlichen Früchten, 5. mit kleinen, runden, gelblichen Früchten, 6. mit birnenförmigen, roten Früchten und 7. birnenförmige, gelbe Früchte. Über eintausend verschiedene Sorten des kalorienarmen Fruchtgemüses gibt es. – Die glatten Dinger, die heute im Supermarkt liegen, können demnach gar keine Tomaten sein!

Die sich in der Tomaten befindlichen dreizehn Vitamine, siebzehn Mineralstoffen, sekundären Pflanzeninhaltsstoffen und Fruchtsäuren findet man nicht in jeder Tomate. Besonders der Reifegrad und das Anbauverfahren beeinflussen den Geschmack und den Gehalt an Lycopin und den verschiedenen Nährstoffen. Das volle Aroma erreichen Tomaten nur, wenn die Reifung an der Pflanze erfolgt. Grün geerntete Tomaten (und fast alle importierten Tomaten werden grün geerntet) werden zwar auch noch rot, schmecken aber nicht mehr sonderlich gut. Gewächshaustomaten sind Freilandtomaten deutlich unterlegen; Tomaten, an denen sich noch Strauchreste befinden (»Strauchtomaten« – als wenn andere Tomaten auf Bäumen wachsen würden!), sind qualitativ nicht besser als Tomaten ohne solche Reste, lassen sich aber besser (billiger) ernten.

Gaspard Bauhin beschrieb schon 1596 neben der Kartoffel auch eine andere aus Amerika stammende Pflanze, die Tomate; sie sei »ein goldener Apfel stinkenden Geschmacks«. Joachim Camerarius hatte 10 Jahre vorher ein ähnliches Unwert-Urteil gefällt:

»*Amoris poma* oder Goldäpfel: In Welschland pflegen diese Früchte etliche zu essen mit Pfeffer, Oel und Essig gekocht,

Beschreibungen der nicht-europäischen Tier- und Pflanzenwelt stammt von Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés (1478–1557), der nach langer Verwaltungstätigkeit in den neuen spanischen Kolonien eine Naturgeschichte »Westindiens« anfertigte und 1544 in Spanien veröffentlichte, wobei er nicht vergaß, von den magischen indianischen Zauberkraften zu berichten (das machte schließlich die eigenen Anstrengungen gefährlicher!), die Menschen in Tiere verwandeln konnten.

Der Engländer Redcliffe N. Salaman, der die Geschichte der Kartoffel eingehend erforscht hat

aber es ist eine ungesunde Speiß, und die gantz wenig Nahrung geben kann.«

Wie die Kartoffel war auch die Tomate (»Mag die Füße gern naß und den Kopf trocken«) den sexuellen Phantasien der Geistlichkeit ausgesetzt: Noch im 18. Jahrhundert glaubte man in der Schweiz, sie verursache Liebeswahn, sie galt als nichtsnutzig und giftig. Wie die Kartoffel wurde die Tomate erst spät gelobt. Die Kartoffel nahm ihren Weg in die »Neue Welt« zurück über Irland, die Tomate über Mexiko nach Italien und zurück.

Es dauerte Jahrhunderte, bis die Tomate zu dem beliebten Nahrungsmittel wurde, das sie heute ist oder war, denn inzwischen sind die »Liebesäpfel« ziemlich suspekt, was nicht nur mit den Gen-Mutabilitäten, sondern wohl auch mit der Gülle aus holländischen Schweineställen zu tun hat. Baron Eugen von Vaerst schreibt (1859) in seiner »Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel« über die Tomate:

»Dies ist eine Frucht, die wohl unmittelbar aus dem Paradiese zu uns gekommen sein muß und die gewiß der Apfel gewesen ist, den Paris der Venus bot, sehr wahrscheinlich auch der, welchen die Schlange zur Verlockung der Eva anwendete.«

Die Tomate (*Solanum Lycopersicum*) wechselt Mitte des 19. Jahrhunderts vom poetischen Paradiesapfel (heute noch in Kakanien: *Paradeiser*) oder Liebesapfel (*amoris poma*, *pomme d'amour*) in Spanien auf das indianische Lehnwort *tumatl* über; die Bezeichnung »Goldapfel« verschwindet zu Recht. Die Entwicklung zur Grilltomate geschah wesentlich später, obwohl die Tomate als Gewürz für Saucen, als »kühlender Salat« und als Grundstoff für feine Suppen bereits Ende des letzten Jahrhunderts verwendet wurde. In Deutschland wurde die Tomate heimisch während des Ersten Weltkrieges, als gelbe Tomaten aus Bulgarien als Aufschnittersatz eingeführt wurden.

In »Merck's Warenlexikon« von 1919 wird die Tomate neben Liebesapfel auch unter Paradiesapfel und Pomodoro aufgeführt. Seinerzeitige Bestandteile: 3,7% Fruchthaut, 10,9% Samen und zu 85,4% Fruchtmus (der wiederum rund 95% Wasser enthält). Tomatenpflanzen bilden deutlich mehr Früchte, wenn der Boden nicht mit schwarzer, sondern mit roter Plastikfolie abgedeckt wird. Durch die stärkere Reflexion von rotem Licht wird offenbar die Photosynthese beschleunigt. Die Wissenschaftler im amerikanischen St. Florence/South Carolina vermuten, daß auch andere Pflanzen durch bestimmte Farben stimuliert werden; diese Farbe müßte aber für jede Pflanzenart neu ermittelt werden.

und 1949 »The History and Social Influence of the Potato« (mit Schwerpunkt auf den britischen Inseln) veröffentlichte, kann andererseits nachweisen, daß in den in England veröffentlichten Pflanzenbüchern des spanischen Arztes und Botanikers Nicolás Monardes¹⁹⁰ (erscheinen zwischen 1569 und 1571) und bei dem englischen Botaniker und Arzt William Turner (gest. 1568), weder die Kartoffel noch die Batate erwähnt wird. Turner, der auch in Italien studiert hatte und dort reiste, erwähnt die Kartoffel weder in »The Nature of Herbs« (1551) noch in seinem »New Herbal« aus dem Jahr 1568.

Soweit aus den Berichten über die Reisen des Columbus und seinem Tagebuch erkennbar ist, brachte er von seiner ersten Reise weder die Kartoffel (weil aus Chile!) noch die Syphilis¹⁹¹

190 Nicolas Monardes (1493–1588) war einer der berühmtesten Botaniker Spaniens. Er stammte aus Genua und war – wie alle Botaniker – ein großer Sammler von Pflanzen aus der Neuen Welt, die er in seinem Garten anbaute. Monardes hat nie über die Kartoffel berichtet. Lyndsay und Patrick Mikanowski behaupten in ihrem Buch »Kartoffel«, daß die spanische Regierung aus militärischen Gründen verboten habe, über die Kartoffel zu berichten. Als Beleg für diese These führen sie auch an, daß der in Sevilla lebende Art Simon de Tovar die Kartoffel in seinem jährlich aktualisierten Pflanzenkatalog nicht erwähnte. Auch Clusius – wie schon erwähnt – nennt die Kartoffel nicht, obwohl sie zum Zeitpunkt seiner Reise bereits in Spanien bekannt war. Dasselbe gilt für Matthiolus. Eine kartoffelbezogene Verschwörungstheorie der spanischen Inquisition?! Andererseits soll die Kartoffel im Troß der spanischen Soldaten mitgeführt worden sein. Nicolás Monardes brachte 1569 die ausschließlich in Südamerika heimische Coca-Pflanze nach Europa.

191 Die Ureinwohner Amerikas starben an Krankheiten, die in Europa erst aber nicht unbedingt tödlich verliefen wie Scharlach, Diphtherie, Malaria, Keuchhusten, Gelbfieber, Ruhr oder Pocken, insgesamt (so hat der Historiker Russell Thornton gezählt) dreiundneunzig Krankheiten. Untersuchungen an Mumien aus der Inka-Zeit ergaben, daß die angeblich von Pizarro mitgebrachte Grippe bereits vorher bei den Ureinwohnern verbreitet war.

Der Schriftsteller H. G. Wells schrieb 1897 die Science-Fiction-Erzählung »Der Krieg der Welten«, in der Marsianer die Erde angreifen; gegen die überlegenen Waffen bleiben die Menschen machtlos. Im letzten Moment retten irdische Bazillen, gegen welche die Invasoren keine Abwehrkräfte besitzen, die Menschheit. Wells nahm als Vorbild für diese Geschichte die Ausrottung der Ureinwohner Amerikas.

Francisco Lopez de Gómara (1510–1560 oder 1576) berichtet 1553 in seiner »Primera y segunda parte de la historia general de las Indias con la conquista de Mejico y de la Nueva Espana« über die eingeschleppten Blattern:

»Fast die Hälfte des Volkes fiel der Seuche zum Opfer, besonders da diese Krankheit neu für sie war. Die aber dieser grau-

samen Krankheit entkamen, waren durch Geschwüre bis zur Unkenntlichkeit entstellt, zum Teil infolge ihres unsinnigen Kratzens.«

Die spanischen Eroberer hatten (unbewußt) eine »Bio-Waffe« eingesetzt. Daß die eingeschleppten Krankheiten so schreckliche Folgen für die indigene Bevölkerung hatten, soll daran gelegen haben, daß die Einwohner genetisch sehr nahe verwandt waren.

Mindestens einmal schenkten englische Soldaten aus kriegstaktischen Gründen aufständischen Indianern Kleidungsstücke, die »aus dem Hospital entnommen waren, um die Pocken auf die Indianer zu übertragen« (so der englische Kommandant des Fort Britts). Da soll man sich heutzutage nicht mehr darüber wundern dürfen, daß auch in der Taliban-Zeit das Rote Kreuz (IKRK) in Afghanistan ein Forschungslabor betrieb, in dem Milzbranderreger gezüchtet wurden.

Die bereits von den ersten Entdeckern mitgebrachte (amerikanische Variante der) Syphilis (*Lues venerea perfectissima*) durchquerte innerhalb kürzester Zeit ganz Europa. Die Rache Montezumas (eigentlich Motecuzoma Xoyocotzin, 1502–1520) ist 'was anderes. Die von den frühen Ärzten entwickelte Heilmittel Kaliumjodid und Zinnober (Quecksilbertherapie) war brutal für die Betroffenen, verhinderte aber nicht die Erkrankung, sie nimmt nur eine mildere Form an. Die Azteken setzten einen Extrakt der weit verbreiteten Nutzpflanze Maguey ein. Der amerikanische Epidemiologe Francis L. Black von der Yale University stellte fest, daß bei der Ur-Bevölkerung die Ausstattung mit den immunologisch wichtigen Zellstrukturen (MHC-Anti-Gene) nur eine geringe Variationsbreite aufwies. Diese Proteine können mit »Fahndern« verglichen werden, die auf das Erkennen bestimmter Eindringlinge spezialisiert sind. Wenn ein Krankheitserreger auf Menschen mit ähnlichem Arsenal von MHC-Genen stößt, kann er sich leichter ausbreiten.

Falls eine Ausrede benötigt wird: Nicht jede Form der »Syphilis« wird durch Geschlechtsverkehr und dem Erreger *Treponema* übertragen. Das Wort »Syphilis« taucht erstmals 1530 in einem Gedicht auf, in dem ein unglücklicher Schäfer namens Syphilus besungen wird, der während einer großen Hitzewelle die Sonne verflucht. Und zur Strafe schlugen die Götter ihn mit dieser neuen Krankheit.

Die Matrosen der »Nina«, die es mit den Eingeborenenfrauen – unangenehm, diese behaarten und schmutzigen Europäer – trieben, brachten die (amerikanische) Syphilis nicht mit. Aber was soll man erwarten von dem gemeinen Mann, wenn selbst hochgestellte und gebildete Leute des Wissens waren, daß der Teufel nichts so sehr haßt wie menschlichen Kot und »die Teufel einen sehr feinen Geruch haben und jede Art von Gestank verabscheuen und ihm aus dem Weg gehen«. Deshalb die Scheu vor Wasser; deshalb nur freitags in die Badewanne – aus altchristlichen Motiven, nicht um Wasser aus Umweltgründen zu sparen. Wer sündigt, will wenigstens nicht vom Teufel noch belästigt werden.

Wahrscheinlicher ist, daß entweder die verschleppten »Tainos« der zweiten Reise die Syphilis auf die – ewig neugierigen – Frauen (die Majas) am spanischen Hof übertrugen. Die Spanier brachten von der Neuen Welt die Syphilis nach Europa, die 1493 in Lissabon eine erste Epidemie auslöste.

Die Syphilis war eine im alten Amerika relativ harmlose Erkrankung, da sich die amerikanischen Ureinwohner an diese Bakterien

mit, aber etwa zehn Bewohner der Inseln. Von der ersten Amerika-Fahrt nach Europa zurück kamen – mehr als Kuriosum, als »Warenmuster« – auch die Süßkartoffeln nach Spanien. In Anbetracht der immer wiederkehrenden Hungersnöte aufgrund witterungsbedingter Mißernten von Weizen und Gerste, die wichtigsten und vielfach einzigen Feldfrüchte, nahmen schon die Matrosen auf den Schiffen des Columbus' Kartoffeln, Batates, mit: Alles was irgendeinen Wert hatte oder haben konnte, wurde nach Europa verschleppt, Edelmetalle waren der Mannschaft nicht zugestanden, also nahmen sie – auch weil das Volk praktischer veranlagt war – von den neuentdeckten Inseln die Dinge mit, welche die »behüteten« Herrschaften nicht haben wollten.

über Jahrtausende gewöhnt hatte und entsprechende Antikörper vorhanden waren. Eine zweite Epidemie trat während der französisch-italienischen Kriege Ende 1494 in Italien auf; der französische Charles VIII. eroberte Neapel und deshalb wurde die Krankheit als »Mal de Naples« bezeichnet

An der Syphilis starben Papst Alexander VI., König Franz I. von Frankreich, Heinrich VIII., Ulrich von Hutten (schrieb ein Traktat »Über die Gallische Krankheit«) und etlich andere, die sich nicht an das von der Kirche verhängte Keuschheitsgebot hielten. Der italienische Arzt Girolamo Fracastoro belegt diese Geschlechtskrankheit 1530 in einem Lehrgedicht erstmals mit dem Namen Syphilis (im selben Jahr kamen »sieben spanische Teufel« nach Italien).

Die Syphilis wurde auch politisch-religiös ausgeschlachtet, denn solche Krankheiten träten nur in »Verfallszeiten« auf; der deutsche Medizinhistoriker Georg Sticker sprach deshalb passend zum Zeitgeist der 1920er Jahre von der »verseuchten Lebewelt Frankreichs« (deshalb die »Französischen Pocken«) und vom »schmutzigen Zigeunertum«.

Andere in Amerika regional stark verbreitete Krankheitserreger wie die der Carrion-Krankheit oder der Chagas-Krankheit konnten sich in Europa nicht behaupten. Auch der im tropischen Amerika heimische Sandfloh (von Oviedo y Valdés *niguas* genannt), der verstümmelte Zehen und tödlich verlaufende sekundäre Tetanus-Infektionen hinterließ, wurde in Europa nicht heimisch. In Afrika, dort 1872 eingeführt, hat er sich zu einer endemischen Plage entwickelt. Umgekehrt infizierten Pizarros Soldaten die Inkas mit den in Europa relativ harmlosen Grippeviren und lösten damit eine tödliche Epidemie aus; die Bevölkerung im Inka-Reich sank durch Totschlag und Epidemien von rund zwölf auf weniger als zwei Millionen.

Krankheiten führten auch in Australien zur drastischen Verminderung der Einheimischen; als die Engländer 1788 das heutige Sydney gründeten, brach die erste von mehreren Epidemien aus, denen viele Ureinwohner (engl. Aborigine) zum Opfer fielen. Als James Cook mit der »Endeavour« 1770 Australien entdeckt und vor einem Dorf Anker wirft, schreibt der Botaniker Sir Joseph Banks (1743–1820) in sein Tagebuch nach einem Blick durch ein Fernrohr: »Ich erkannte ganz genau ..., daß sich die Frau von unserer Mutter Eva nicht einmal das Feigenblatt abgeschaut hatte.« »Terra australis«, der neue Kontinent, hieß eine Zeit lang »Banksia«.

Zur Wende vom 15. zum 16. Jahrhundert (und noch bis weit ins 19. Jahrhundert) drehte sich alles ums Essen. »Die raffinierten Tafelfreuden feingebildeter Menschen sind nur selten ihrer Gesundheit abträglich.«

In den Volksmärchen der bäuerlichen Welt¹⁹² erhält der siegreiche Held nicht unbedingt die Hand der holden Prinzessin oder einen Batzen Gold als Belohnung für die Drachentötung, sondern ein reichliches und gutes Essen¹⁹³.

Schon Mitte des 16. Jahrhunderts wird die Batate als Schiffsproviant (neben jungen Fohlen, die man lange braten mußte, bis sie schmecken) auf spanischen Schiffen mitgeführt. Auch englische und französische Schiffe nehmen zunehmend Bataten und Kartoffeln an Bord. 1623 kapert ein französischer Segler vor Neufundland ein englisches Schiff und findet an Bord ein Faß mit »Bataten«, die wie dicke Rüben aussehen, aber unvergleichlich besser geschmeckt haben.

Die neue Knollenpflanze – wir sprechen noch von der Batate – wurde im Spanien des 16. Jahrhunderts nicht großflächig angebaut; in Italien, wohin diese »Kartoffel« wegen der spanischen Verbindungen rasch gelangte, erkannte man schnell (gezwungen durch die größere Bevölkerungsdichte und der damit einhergehenden Unterernährung) den Nutzen der neuen Pflanze und baute sie in Gärten¹⁹⁴ und auf kleinen Äckern dementsprechend an. Angeblich habe Columbus veranlaßt, daß an der spanischen Südwestküste, bei Huelva, Palos

192 Das ist nicht nur eine deutsche Art, ein Märchen zu beenden. Beim spanischen Märchen-Ende wird auch immer nach dem glücklich beendeten Aventure gegessen.

193 In den damals üblichen Dienst-Verträgen wurde Nahrung gesondert geregelt: Als zum Beispiel Graf Rochus zu Lynar an die Zitadelle in Spandow (im 17. Jahrhundert) berufen wird, erhält er als »Sr. Churf. Gnaden bestalter General Oberster Artillerey Zeug- und Baumeister« 250 Tonnen Bier, 2 Scheffel Weizen, 12 Scheffel Roggen, 6 Fuder Wein, 6 Ochsen, 50 Hammel, 30 Kälber, 8 Zentner Hechte und 8 Zentner Karpfen«. Das ist nicht nur eine deutsche Art

194 Konrad Gesner schreibt in seinem 1560 erschienenen Buch »De hortis Germaniae« fünf Grundformen von Gärten fest: die Nutzgärten, die Gärten mit Heilpflanzen, die Mischgärten, die geschmackvollen Gärten (horti elegantes) und die Luxus-Gärten (horti magnifici).

und Bayona, Bataten angepflanzt worden seien; 1505 soll sich bereits ein Handel mit Bataten nach England entwickelt haben. Schiffe nach Amerika nahmen entweder in Spanien oder erst auf den Kanaren die »batate hispaniorum« an Bord.

Dieses Buch behandelt die Geschichte der Kartoffel. Deshalb ist es sicherlich hilfreich, am Anfang diese Nahrungspflanze zu beschreiben, zuzuordnen und ihre pflanzlichen Verwandten zu nennen¹⁹⁵.

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum esculentum*) ist eine Staude mit meist unterbrochenen Blättern; die Fiederblättchen sind abwechselnd groß und klein bis sehr klein mit einer eiförmig zugespitzten bis herzförmigen Form. Beim Betrachten der Kartoffel sieht man an einem Ende etwas vertieft einen kleinen Ansatz; es ist das Nabelende, entgegengesetzt liegt das Kronenende, um welche die Augen enger gedrängt angeordnet sind.

Der Blütenstand besteht normalerweise aus zwei Wickeln; die Blüten tragen eine radförmig ausgebreitete fünfzählige Blumenkrone, die weiß, rosa, violett oder blau¹⁹⁶ ist. Die eigenartig

195 476 Millionen Jahre alte fossile Sporen sind die frühesten Spuren pflanzlicher Organismen auf dem Festland. Nach neuesten Untersuchungen handelt es sich um Lebermoose, die heute noch an feuchten Orten gedeihen: »Das Moos auf jedes Baumes Haut / im Dunkeln zum Polarstern schaut« (Ralph Waldo Emerson). Die Forschungen von Biologen an der University of Indiana lassen den Schluß zu, daß sämtliche heute existierenden Landpflanzen – also auch unser Untersuchungsgegenstand – von diesen Lebermoosen abstammen. Ach, übrigens, die »Krone der Schöpfung« auch. Nach dem Stand der Geowissenschaften entstand das Leben auf unserem Planeten vor etwa 3,85 Milliarden Jahre. Andererseits ist nicht ausgeschlossen, daß wir Europäer alle von Japhet, dem Sohn Noahs, bzw. von dessen Enkel Askenaz abstammen. Philipp Melancthon hat nachgewiesen, daß Azkenaz mit dem sagenhaften Germanenkönig Tuiscon gleichzusetzen ist. Die Juden würden die Deutschen als »aschkenazi« bezeichnen.

196 Friedrich Freiherr von Hardenberg, ein Dichter der deutschen Romantik, der sich Novalis nannte, suchte sein Leben lang die Blaue Blume. Novalis (1772–1801) kam aus Sachsen, Sohn eines Großgrundbesitzers mit Kartoffeln im Garten, studierte (auch) in Freiberg (einem Gebiet mit frühem Kartoffelanbau). Als Erster verwendete Novalis das Symbol der blauen Blüte in seinem fragmentarischen Roman »Heinrich von Ofterdingen« (1801), in dem ein Jüngling im Mittelalter durch die Welt zieht, um das Paradies seiner Träume zu finden. Im Traum erreicht er eine Zauberlandschaft, in deren Zentrum die blaue Blume steht, eine Mischung aus Pflanze, Mensch und gutem Geist. Joseph Freiherr von Eichendorff schrieb ein Gedicht über »die blaue Blume«. Adelbert von Chamisso meinte, im Harz die »blaue Blume der Romantik« gefunden zu haben. Und Goethe suchte vor allem in Italien

verwachsenen Blüten duften süßlich. Die Staubbeutel der fünf Staubblätter stehen kegelförmig um den Griffel herum; die Öffnung der Staubbeutel erfolgt durch Poren an der Spitze. Aus dem Kegel ragt oben der Griffel mit der kopfigen Narbe heraus. Der Fruchtknoten setzt sich aus zwei verwachsenen Fruchtblättern zusammen, die schräg in der Blüte stehen. Er entwickelt sich zu einer Beere, die auch im reifen Zustand grün bleibt. Bei der venezolanischen Kartoffelsorte »Arbolona negra« wird die Blüte bis zu siebzig Millimeter groß.

Die der vegetativen Vermehrung dienenden Knollen entstehen an Sprossen, den Stolonen (Ausläufer, unterirdische Seitenzweige mit stark verlängerten Stengel- oder Stammstücken), nicht an den Wurzeln. Das, was wir üblicherweise als *Kartoffel* bezeichnen und auf den Tisch bringen, sind auslaufende Verdickungen unterirdisch wachsender Stengel (Stolone); diese Stolone entspringen in den »Achseln« der Niederblätter, so daß die Kartoffel eine »Sproßknolle« ist. An den Abbruchstellen oder Narben dieser Niederblätter bilden sich die sogenannten Augen (Achselknospen). Bei früheren Sorten in Deutschland und bei den ursprünglichen südamerikanischen Sorten waren diese Augen deutlich erkennbare Vertiefungen, die einem menschlichen Auge ähnelten. Doch: Die Kartoffel verläßt sich als Alternativstrategie auch noch auf die Vermehrung über Samen; aus den Blüten entstehen grüne Beerenfrüchte.

Forscher an der Universität von Wisconsin entdeckten 1999 bei den Kartoffeln Signalmoleküle, die den Pflanzen bei der Orientierung an der Schwerkraft helfen. Der Keimling wächst aus dem Samenkorn immer mit der Wurzel nach unten und dem Sproß nach oben, wobei beide Teile der Pflanze die Richtung der Erdanziehung feststellen können. In der Wurzelspitze bewegen sich die Stärkekörner zum Erdmittelpunkt, wo sich (so Francisco Ribera) die Hölle befindet, »eine deutsche Meile im Durchmesser, ganz aus Feuer und Schwefel, die bis zu 800

seine »Urpflanze«, die in einigen Deutungsbereichen der »blauen Blume« entspricht. Dabei handelt es sich doch immer nur um die blaue Blüte der Kartoffel, doch diese ist zu profan für die Literaturwissenschaftler – Romantik und Grundnahrungsmittel scheinen sich (in Deutschland!) auszuschließen.

Milliarden Leiber von Verdammten fassen könnte (je sechs Quadratfuß)¹⁹⁷. Die Signalmoleküle werden vermutlich mittels Eiweißmoleküle übertragen.

Die Vegetationsdauer der Kartoffel ist stark sortenbezogen und beträgt zwischen neunzig und mehr als einhundertundfünfzig Tagen.

Die Kartoffel gehört zu den Nachtschattengewächse¹⁹⁸ (*Solanaceae*), die wiederum gehören zur Familie der Röhrenblütler und umfassen rund 2300 Arten in 85 Gattungen, vorwiegend in den Tropen und Subtropen und in Amerika (mit fast 40 Gattungen). Unsere Knolle gehört nach der heute noch geltenden Nomenklatur (die mittels Gen-Untersuchungen und neu erkannten »Verwandtschaftsverhältnissen« wohl nicht mehr lange maßgebend sein wird) zu den zweikeimblättrigen oder dikotylen Pflanzen (etwa 300.000 Arten) wie zum Beispiel auch die Sonnenblume, aus denen sich die einkeimblättrigen (monokotylen) mit 80.000 Arten und die Eudikotylen mit etwa 200.000 Arten entwickelten. Für medizinische Zwecke werden aus der Nachtschatten-Familie Alraunwurzel, Bilsenkraut, Stechapfel, Tollkirsche und Tollkraut, für Nahrungs- und Genußzwecke Tabak, Kartoffel, Tomate und Auberginen genutzt. Darüber hinaus werden etliche Arten für Zierzwecke gepflanzt.

Zur Kartoffel gehören acht Kulturarten und einhundertsechzig Wildpflanzen. Zu jeder Kultur-

197 Beim Konzil in Lyon, 1274, wurde ein neuer Ort der Ewigkeitsgeographie beschlossen: Das Fegefeuer. Bis dahin kannte man nur Himmel und Hölle.

198 Der Name kommt aus der alten Wortbedeutung des Wortes »Schade« (verursacht durch das giftige Alkaloid Solanin), welches früher für Feind stand. In dieser ursprünglichen Benennung gehörten Pflanzen wie Tollkirsche, Bilsenkraut oder Nachtschatten zu der Familie der »Nachtschaden«. Nachtschaden wiederum hatte die Bedeutung eines Alptraumes. In Grimms Wörterbuch steht »m. mhd. nahtschade, nächtlich zugefügter schade: nachtschäden, dieberei. österr. weisth. 6, 111, 35 (v. j. 1603); der clagt, wie seiner hausfrawen was widerfaren, solt namlich ain nachtschaden sein; wer von seiner nachpurn einem, einem jungen kerle beschehen, der het sich bei der frawen zu vil haimlich gemacht.«

Die Grimms weisen darauf hin, daß der Name solanum »vielleicht« von den schwarzen Beeren der *solanum nigrum* komme. Wir wollen auch nicht verschweigen daß Alfred Brehm die Bezeichnung Nachtschatten auch für die »Nachtschwalbe«, *caprimulgus europaeus*, heranzieht. In Appenzell wird ein Schmetterling als »Nachtschatta« bezeichnet.

Pflanzenart gehören eine oder mehrere nah verwandte, korrespondierende Wildformen, die innerhalb oder außerhalb der Kulturpflanzenbestände vorkommen. »Unkraut«-formen gibt es auch von der Kartoffel. Zwischen den jeweiligen Wildkrautformen und den Kulturpflanzen besteht freie Kreuzbarkeit, da sie von gemeinsamen Vorfahren ausgehen.

Das Verfahren, eine Sorte zu verbessern oder zu verändern, besteht darin, daß man die Mutterpflanze mit den Pollen derjenigen, von welcher die gewünschte neue Eigenschaft übertragen werden soll, künstlich befruchtet. Diese Befruchtung geschieht dadurch, daß man die »schönsten« Blütenknospen der Mutterpflanze, ehe sie sich selbst öffnen, bloßlegt und, nachdem die Staubbeutel mit einem Messer oder einer Schere herausgeschnitten worden sind, mit einem feinmaschigen Gazebeutel umhüllt. Ist nach einiger Zeit die Narbe geschlechtsreif (glänzend, feucht) geworden, so wird der Gazeverband gelöst und mit einem Pinsel von den Staubbeuteln einer für die Kreuzung bestimmten Vaterpflanze der Pollen genommen und auf die Narbe gestäubt. Hierauf sind die Blüten wieder umhüllt zu halten, bis Narbe und Griffel vertrocknen.

Die in Europa üblicherweise angebaute Kultur-Kartoffel gehört zur Art *Solanum tuberosum* *subspecie andigena* (aus den peruanischen Anden) so die formelle Einordnung. Heinz Brücher weist nach, daß die ursprüngliche Kartoffel mitnichten von der Insel Chiloé, ja nicht einmal aus Chile, stammt. Diese These sei, so Brücher, in den 1920er Jahren von sowjetischen Wissenschaftlern unter Vavilov in Umlauf gebracht worden, um den Nationalstolz der Chilenen zu nähren; bereits in der Mitte des 18. Jahrhunderts hätte jedoch schon Bomari in seiner »Diccionario de Historia Natural« die Behauptung aufgestellt, die Kartoffel käme von der Insel Chiloé. Hier gibt es heute zwei Namen von Kartoffelvarietäten, die das Wort pogni, die araukanische Bezeichnung für eine Kulturkartoffel, noch enthalten: quentepoñi und parturi-poñi.

Die andinischen Kartoffeln

Solanum hygrothermicum

Dies ist die einzige Sorte, die sich in einer halbtropischen Umgebung mit einer jährlichen Regenmenge von 2.000-3.000 mm wohl fühlt. Es ist allerdings fraglich, ob sie als genetische Quelle für Sorten, die in höheren Temperaturen gedeihen, in Frage kommt, denn sie ist sehr selten und heute wohl fast ausgestorben.

Solanum stenotomum

Die *pitiquina* gilt als die Urform aller kultivierten Kartoffeln. Ihre länglichen Knollen sind zylindrisch, manchmal spiralförmig und voller Knubbeln und können rot, schwarz oder weiß sein. Sie enthält bedeutende Mengen an Proteinen und Vitamin C. Die immer seltener werdende Pflanze wird nur in den Anden kultiviert. Einige Formen sind frostresistent.

Solanum goniocalyx

In den Anden heißt sie *limena* oder wegen ihres tief-gelben Fleisches *Papa amarilla*. Als eine der *pitiquina* sehr ähnlichen Kartoffel, von der sie vielleicht eine Unterart ist, wächst sie in den Andenregionen mit gemäßigttem Klima. Wegen ihrer hoch geschätzten kulinarischen Qualitäten und ihres Geschmacks ist ihr Anbau weit verbreitet.

Solanum phureja

Die *phureja* ist eine sehr schmackhafte kleine, unregelmäßig geformte Kartoffel. Sie wird in niedrigeren Regionen (2000–2600 Meter) auf den warmen und feuchten östlichen Abhängen der Anden von Venezuela bis in den Norden Argentiniens angebaut. Da sie an Hitze gewöhnt ist, hat sie den beiden europäischen Kartoffel-Varietäten Gene geliefert, die am besten Hitze vertragen. Sie hat keine Ruheperiode, was für mehrfache Ernten vorteilhaft ist.

Solanum x chaucha

Die kultivierte Form nennt sich *huayro*. Sie ist eine Kreuzung der *Solanum stenotomum* und *Solanum subsp. andigena*. Die Pflanze beginnt frühzeitig im Jahr zu treiben, die Knollen benötigen keine Ruhepause. Sie wird von Kolumbien bis in den Nordwesten Argentiniens angebaut. In Peru hat sich ihr Anbau vom Altiplano aus über das ganze Land ausgedehnt. Die Knollen sind deutlich größer als die der traditionellen Varietäten, und diese Kraft verdankt sie vermutlich ihrem hybriden Ursprung.

Solanum tuberosum subsp. andigena

Die *andigena* ist die Vorfahrin unserer europäischen Kartoffel. Allerdings gleicht sie ihr nur botanisch, nicht aber im Aussehen. Als die zweifellos am häufigsten angebaute andinische Kartoffel gedeiht sie ebenso gut an den Berghängen Mexikos und Mittelamerikas wie über die gesamte Länge der Kordillere von Venezuela bis nach Argentinien. Unter allen traditionellen Kartoffeln produziert sie die größten Knollen. Sie ist empfindlich gegen *Phytophthora infestans* und häufig wenig ertragreich, obwohl einige Sorten Erträge bis zu 30 t/ha bringen. Von sämtlichen Kartoffeln in der Urheimat zeigt die *andigena* die größte Formenvielfalt; man zählt mehr als 3 000 Sorten.

Solanum ajanhuiri

Die *ajanhuiri* ist eine sehr rustikale Sorte und sehr frostunempfindlich. Sie wird in 3.800-4.000 m Höhe auf dem Altiplano, in der Gegend des Titicacasees, im Süden Perus und im Nordwesten Boliviens angebaut. In diesem sehr unwirtlichen Milieu, wo häufiger Frost die Landwirtschaft behindert, läßt sich nur eine Handvoll von Pflanzen anbauen. Die *ajanhuiri* enthält einen relativ großen Anteil an Trockenmasse und Vitamin C und ist sehr lagerfähig. Nur ihr Klon *sisu* kann ohne Vorbehandlung verzehrt werden. Die anderen Formen sind bitter und werden zu chuño, verarbeitet. Sie reift früh, verträgt Temperaturen bis zu minus 5 °C, Hagel und Trockenheit und ist virenresistent. Obwohl sie seit rund fünfzig Jahren bei den Kartoffelzüchtern bekannt ist, wird sie für Selektionsverfahren für neue Sorten wenig beachtet.

Solanum x juzepczukii* und *Solanum x curtilobum

Die aus diesen beiden Sorten hervorgegangene Kartoffel ist unter den kultivierten Kartoffeln zweifellos die frostresistenteste. Sie wächst auf Höhen bis zu 4.200 m in der Mitte und im Süden Perus und im Norden Boliviens. In dieser Höhe übersteht sie in der Wachstumsphase häufig heftigen Frost. Die beiden Sorten sind aus Kreuzungen einer Wildsorte mit einer kultivierten Sorte entstanden, was dort geschieht, wo Äcker aneinander grenzen. Beide enthalten ebenfalls Gene der *Solanum acaule*, einer winzigen Wildsorte, die in großer Höhe an der Schneegrenze wächst. Sie wurde lange vor der Inkazeit schon kultiviert und hat trotz ihrer mittelmäßigen Erträge von zwei bis fünf Tonnen je Hektar überdauert. In einer Region, wo an 300 Tagen im Jahr Frost herrschen kann, sichern sie die Nahrungsversorgung der Bevölkerung mit einem einheimischen Nahrungsmittel. Ihre Knollen sind bitter und können unbehandelt nicht verzehrt werden. Man verwendet sie zur Zubereitung von chuño.

Charles Darwin schreibt Ende Juni 1834 anlässlich eines Besuches der Hauptstadt von Chiloé, Castro, in sein Notizbuch:

»Jetzt ein einsamer und verödeter Ort ... die Straßen und die Plaza waren aber mit schönem grünen Rasen überzogen, auf welchem Schafe weideten ... kein einziges Individuum besaß weder eine Uhr noch eine Wanduhr; und ein alter Mann, von dem man meinte, er habe eine ordentliche Idee von Zeit, war dazu angestellt, nach Erraten die Kirchenglocke zu schlagen.«

Aber Darwin schreibt auch nach einem Besuch auf den Chonos-Inseln über die Kartoffeln:

»They are undoubtedly here indigenous ... and had the same smell as english potatoes.«

Die Einwohner seien zu drei Viertel indianischer Abstammung und hätten gut zu essen, aber an Tabak mangle es ihnen.

Richtig sei vielmehr, daß die Kartoffel aus den peruanischen Anden stammt, Chile und die Insel Chiloé seien eine Zwischenstation für die andinische Kartoffel gewesen (die Insel Chiloé war der letzte Hafen auf der Rückreise der Spanier nach Europa). Chile sei sogar mit nur einer Spezies (*Solanum maglia* Mol.) besonders arm an knollenbildenden Arten. Neben fehlender gen-technischer Übereinstimmung der chilenischen Kartoffel mit der heute verbreiteten Art weist Brücher außerdem daraufhin, daß bereits Charles Darwin mit seinem Forschungsschiff »Beagle« (1832/1837) in der angeblichen Kartoffelheimat keine ackerbauenden Einwohner vorfand. Auch die von den Huiliche abstammenden Chiloten der Pazifikküste weisen nur geringe Leistungen im Ackerbau auf und widmen sich vorwiegend dem Mollusken- und Seetang sammeln.

In Nord-, Mittel und Süd-Amerika gibt es rund 230 wissenschaftlich beschriebene »Wildkartoffelarten«, die sich botanisch-taxonomisch in siebzehn Serien einteilen (zum Beispiel *Acaulia*, *Alticola*, *Conicibaccata*, *Megistacroloba*, *Etuberosa*, *Commersoniana*).

Die »*solanum tuberosum andigenum*« aus dem nördlichen Andengebiet ist meist rotschalig, mit hellem Fleisch; die Blüte ist dunkelblau oder rotviolett. Die »*solanum tuberosum tuberosum*« hat gelbes Fleisch; die Blüten sind hellviolett oder weiß. Diese Kartoffelsorte ist für den Anbau in Mitteleuropa besser geeignet, da ihre Heimat mehr den klimatischen Verhältnissen in Europa entspricht.

Der amerikanische Wissenschaftsjournalist Michael Pollan schreibt in »Die Botanik der Begierde«, daß jede Kartoffel »in ihrer DNS eine Abhandlung über unsere industrielle Nahrungskette zu stehen [hätte] – sowie über unseren Appetit auf lange, makellos goldgelbe Pommes frites«. Nun, Pollan meint, daß Pflanzen den Menschen manipulieren würden, so wie sie die Bienen mit Formen, Blüten und Duft beeinflussen würden. Es sei daher auch nicht verwunderlich, daß bestimmte Kartoffelsorten den Menschen dazu bringen würden, sie auf seinen Acker zu pflanzen. Unbeantwortet bleibt leider in seinem Buch, ob die Kartoffeln schon von Monsanto und ähnlichen Gen-Technikfirmen gehört hätten.

Die Kartoffel breitete sich nur langsam in Europa aus; asiatische und islamische Länder

lehnten sie sogar weitgehend bis in unser Jahrhundert hineinreichend ab. Die US-amerikanischen »Black Muslim«, heute als »Nation of Islam« bekannt, haben in ihren Speisengeboten und -verboten mehr als ein Dutzend Gemüsesorten aufgeführt – darunter die Kartoffel –, die als ehemalige Sklavennahrung von ihren Anhängern nicht gegessen werden darf. Der frühe sehr bekannte Erfolgsautor Friedrich von Gagern (1882–1947) beschreibt in »Das nackte Leben« ein Mädchen der Rif-Kabylen: »Adel ist alles, ... und dieser junge, innerlich reine Leib« hatte nie eine Kartoffel berührt.«¹⁹⁹

Wie sollte sie auch, wenn die Kartoffel in Nordafrika unbekannt war. Auch für den Islam gilt, daß das Alte Testament die Kartoffel nicht erwähnt und sie deshalb ein »gottloses« Gemüse ist. Aber: Die islamische Geschichte ist ein gutes Beispiel, zu studieren, wie ein Kulturvolk herabsinkt, wenn die Kartoffel verweigert wird. In Westeuropa sinkt zum Ende des 20. Jahrhunderts der Kartoffelverbrauch dramatisch; ist eine Schlußfolgerung zulässig?²⁰⁰

199 Bogumil Goltz schreibt im »Jugendleben« (1852): »Wie Agnes den reizendsten nackten Mädchenarm, den je die Gottesbildnerin Natur geformt hat, nach einer plebejen Kartoffel ausstreckte, mit welcher allerliebsten rosigen Spitzfingerigkeit die herrliche diese unästhetische Knollenfrucht anfaßte ...«

200 Michael Mitterauer meint in »Warum Europa?«, der entscheidende Unterschied zwischen Europa einerseits und dem Islam, aber auch China, andererseits sei die »Vergetreidung« Europas, während die Araber sich dem Gartenbau zuwandten und in Asien sich der Champa-Reis durchsetzte. Gartenbau oder Reisanbau bedarf keiner Mühlentechnik, aber einer ausgedehnten Bewässerungstechnik, die sinnreich, aber technisch einfach sein muß. Der Reisanbau im Naßfeld ließ die Notwendigkeit für eine besondere Zugtierhaltung, insbesondere des Pferdes, entfallen. Ohne Pferd kam es nicht zur Ausbildung einer neuen Militärtechnik wie sie die Ritter in Europa verursachten. Getreideanbau zieht dagegen eine Fülle von Konsequenzen nach sich: Er erfordert und vereint Ackerbau und Zugtierhaltung (Pferd oder Rind), Dreifelderwirtschaft, Waldwirtschaft, eine Mühlentechnik und Transportmittel. Die Mühlen wurden Ursache für diverse Erfindungen (vertikales Mühlenrad, Nockenwelle) und die Ausweitung auf weitere »Industriezweige« wie Papiermühlen, Entwässerungsanlagen im Bergwesen, Sägemühlen, Hammerwerke und anderes. Siegfried Mümpfer teilte dem Autor mit, im sog. Volksmund im Mannheimer Raum hieße es, daß jemand die Bratkartoffeln noch einmal erfindet, wenn er etwas längst Bekanntes einführen will (das gelte insbesondere für die jungen dynamischen Manager – frisch von der Uni, bar jeder Praxis, aber mit viel McKnicksey-Wissen vollgestopft).

Nun unterscheidet Eric Jones noch einmal zwischen zentralisierten und dezentralisierten Regionen. Die Aufklärung, die moderne

Die Einführung der Kartoffel ging auch in Asien nur langsam vor sich, obwohl die größere Bevölkerungsdichte und die – relativ – geringere Ackerbaufläche die Anpflanzung neuer Nahrungspflanzen förderte. Auch der Mais wurde in Asien zunächst abgelehnt. Der Mais (der dick macht, ohne zu kräftigen) gelangte zwar bereits in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts nach China. Der Anbau beschränkte sich jedoch bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts auf wenige Gebiete.

Wegen des plötzlichen Bevölkerungsanstiegs in der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde es auch in China erforderlich, die Hügel- und Berglandschaften zu kultivieren und Kartoffeln anzubauen, die Mitte des 17. Jahrhunderts von portugiesischen Jesuiten nach China verbracht worden waren. Bei den allem Neuen gegenüber aufgeschlossenen Chinesen hieß es nicht: »Die beste Kartoffel ist ein Tand aus eines Jesuiten Hand«. ²⁰¹Der Jesuit Adam Schall von Bell (in China Dr. T'ang Jowang) und seine langnasigen Mitbrüder mochten Mitte des 17. Jahrhunderts nicht auf Kartoffeln verzichten, als sie für die Kaiser Shun-chih und K'ang-shi Mond- und Sonnenfinsternisse voraussagten und den chinesischen Kalender erneuern; wie in Europa ist die Kartoffel der Anlaß, die Zeitrechnung zu überarbeiten – dazu später mehr.

Die »Wurzel der Europäer« ist sicherlich hochwillkommen geheißen worden, denn die Ernährung ist für China das, was Sex in Europa ist. Der chinesische Philosoph Menzius behauptete im dritten Jahrhundert v. Chr., daß Sexualität und Ernährung für den Menschen

Wissenschaft und Technik und die industrielle Revolution hätten sich im Wettbewerb zwischen den kleinstaatlichen Fürsten entwickelt, weil diese ihre Untertanen nicht beliebig hätten ausbeuten können und deshalb »kreativ« hätten werden müssen, um ihre Hofhaltung zu erhalten. Denn je zahlreicher die Staaten im gleichen Sprachraum, desto höher die Wahrscheinlichkeit, daß sich die Eliten (und dazu zählten auch die Handwerker) ohne besonders hohe Ausweichkosten davon machen konnten.

201 Kartoffel heißt in mandarin »tu dou« (Aussprache ist tiefer Ton – fallender Ton. »Tu« bedeutet in erster Linie: Boden, Land, Gebiet, aber auch Erde, Staub, »Dou« bedeutet: Bohne, Erbse, Hülsenfrucht. »Tu Dou« kann also bedeuten »Erd-Erbse«. In China heißt »mandarin« »Putongha« und ist am Pekinger »Dialekt« orientiert. Nur die Hälfte aller Chinesen beherrscht diese Sprache. Der in Shanghai gesprochene »Dialekt« deckt sich nur zu etwa dreißig Prozent mit Putongha. Es gibt sieben große Sprachgruppen in China, die die etwa 1500 Ausspracheweisen der Han-Chinesen unterteilen.

das Natürliche seien. Beides könne man als bloßes Bedürfnis oder als Sinnengenuß ansehen, und beides biete unerschöpflichen Gesprächsstoff. Im übrigen zeichnet sich die chinesische Küche auch heute noch dadurch aus, daß sie alles verwendet und schonend zubereitet – etwas, was die Knolle mag.

Die auf engem Raum lebende Bevölkerung entwickelte die »Chinesische Kartoffelkiste«, mit der auf kleinstem Raum Knollen angebaut werden können: Vier Kanthölzer mit einem Meter Länge, 16 Bretter (2,5 x 25 x 100 Zentimeter). Immer wenn die Saatkartoffel ihre Blätter aus der Erde wachsen läßt, wird eine neue Schicht Erde angefüllt. Bis zu fünfzig Kilogramm Kartoffeln auf einem Quadratmeter sei keine Seltenheit dieser Anbaumethode. Das Grundprinzip funktioniert auch mit einer Regentonne auf dem heimischen Balkon einer Mietwohnung. Nach dem Zweiten Weltkrieg war diese Art von Anbau auf fast allen Berliner Balkons üblich – Dünger kam von den ebenfalls auf den Balkons gehaltenen Ziegen oder Kaninchen.

Als der Abenteurer und Journalist Peter Fleming mit seiner Kollegin Ella Maillart 1935 von Peking über Tschinghai und Sinkiang nach Kaschmir reisen, können sie in einem kleinen Ort namens Tangar in Kansu neben Tsamba auch kaufen und ihrem leichten Gepäck beifügen; die dort von ihnen gefundenen Kartoffeln sind von den zaristischen Flüchtlingen aus den weißrussischen Armeen von Annenkow und Koltschak und von – vielfach schwedischen – Missionaren (Stichwort: Sven Hedin) in diese Gebiete verbracht worden, aber auch von den Agenten der Sowjetunion in den 1920er Jahren, die sich gewaltsam in die internen Auseinandersetzungen von Dunganen und Chinesen einmischten. Die anderen amerikanischen Nahrungsmittel Mais, Erdnuß und Süßkartoffel gelangten über die traditionellen Handelswege von Südchina nach Korea und Japan.

Der Japaner Toshio Teshigawara in einem klassischen Haiku:

»Der Bauer, pflanzend / Kartoffeln in den Grund, spürt / nicht der Hunger Not.«

In Japan wird heute eine mathematische Wendung im Zusammenhang mit Kartoffeln verwendet: »hachi ri han«, was »achteinhalb Meilen« bedeutet: Ein Kaufmann, der mit gerösteten Knollen handelt, hängt manchmal eine Fahne oder ein Schild auf, worauf »hachi ri

han« geschrieben ist. Die Eßkastanie heißt in Japan »kuri«; dieses Wort ist homonym mit »neun Meilen« (ku ri). Die Reklame des Kartoffelhändlers behauptet nun: Röstkastanien sind teuer, die Kartoffeln dagegen billig und schmecken trotzdem fast so gut wie die Kastanien, eben nur eine halbe Meile weniger.

Die Kartoffel kam zu einem Zeitpunkt nach Japan, als noch das vegetarisch eingestellte Tokugawa-Regime²⁰² seinen Einfluß ausübte. Von 1600 bis 1868 wurde in Japan²⁰³ kaum Fleisch gegessen, denn – so der Arzt Hitomi Hitsudai 1692 – das Essen von Fleisch rufe Krankheiten hervor. In der Mitte des 19. Jahrhunderts wechselte die der Knolle so förderliche Einstellung zur Nahrung; der Philosoph Fukuzawa Yukichi meinte nicht ganz zu Unrecht, daß zwar Frühlingsgemüse gesund sei, »aber der Urin, mit dem sie jemand vorgestern noch begossen hat, ist tief in die Blätter eingedrungen.« Das führt zu einer wahrlich schwierigen Entscheidung: Natürliches Urin oder chemische Keule?

In Korea wurde die Kartoffel im frühen 19. Jahrhundert erstmals angebaut. Als frühestes Datum wird 1824 vermutet, jedoch ist nicht auszuschließen, daß die Kartoffel bereits früher angebaut wurde. Die Kartoffeln sollen aus der Mandschurei, aus China oder aus Indien eingeführt worden sein. Die japanische Besetzung Koreas in den Jahren 1910 bis 1945 führte zu einem großen Anstieg des Kartoffelanbaus, da die Japaner die bis dahin klassische

202 Bereits unter dem ersten Shogun der Tokugawa-Periode (1603–1867), Togukawa Iyasu, wurde die Kartoffel in Japan als »Grundnahrungsmittel« eingeführt. Nicht nur endeten mit der Schlacht von Sekigahara (1600) die innerjapanischen Kämpfe, sondern es wurde auch das Christentum verboten und jeder Auslandkontakt unterbunden; hiervon ausgenommen war die holländische Kaufmannskolonie auf einer künstlichen Insel vor Nagasaki. Es ist daher als sicher anzunehmen, daß die Holländer für die Einfuhr der ersten Kartoffeln für diesen großflächigen Anbau sorgten. Anders als in Europa mußten die Japaner nicht auf die profane Kartoffel zurückgreifen, um fit »für die ehelichen wercke« zu werden.

203 Die japanische Küche ist vor allem frisch und leicht, denn seine Köche gehen mit den Produkten sehr präzise um. Japanische Restaurants in Deutschland sind nie Spitzenrestaurants. Der Kochmeister Tomoyuki Takada: »Wer in Japan nichts wird als Koch geht in den Westen. Falls er je einmal nach Japan zurückkommen will, wird er dort niemals einen Posten in einem guten Restaurants bekommen.« Japan-Restaurants in Deutschland seien auf dem Niveau von Bahnhofsrestaurants – also nicht einmal »gutbürgerlich«.

Nahrungsmittelpflanze Reis für ihre Besatzungstruppen in China requirierten. Angebaut wurden im 20. Jahrhundert zumeist amerikanische Varietäten. Insbesondere im Norden Koreas wurde Reis durch die Kartoffel ersetzt.

Im späten 19. Jahrhundert wurde die Kartoffel aus Burma nach Thailand eingeführt und in den Bergregionen angebaut. Die heutige Bezeichnung *alu* (oder *alou*) für die Kartoffel verweist auf ein chinesisch-stämmige Bergvolk; 1854 schreibt der Franzose Pallegoix, daß diese Bezeichnung für verschiedene Knollen verwendet wurde. Prinz Dilok meinte noch 1906, daß die Einheimischen die Kartoffel nicht mochten. Die Akzeptanz der Kartoffel stieg deutlich, als Mitte des 20. Jahrhunderts die holländische *Bintje* eingeführt und angebaut wurde und die bisherigen Varietäten verdrängte.

Die neuen Pflanzen, das viele Gold, brachten Unruhe mit. Man hörte von neuen Pflanzen aus »Indien«, die an die Stelle von Weizen (mehr Eiweiß mehr Vitamin B1, mehr Kalzium als Roggen), Roggen (mehr Vitamin B2, mehr Eisen als Weizen, sättigt stärker wegen höherem Fett- und Proteingehalt), Gerste und Hafer treten würden. Damit war der so einträgliche Getreidehandel bedroht. Es waren die über das Land ziehenden kleinen Händler, die Vieh und Getreide kauften – auf Termin wie an der Chicagoeer Warenbörse –, an die großen Handelshäuser weiterverkauften oder direkt die Städte versorgten und für sich einen *kleinen* Profit erwirtschafteten.

Dazu paßt, daß Ulrich von Hutten mit »Nieder mit dem Pfeffer, dem Safran, die Seide« gegen die neuen Produkte aus Spanien und Italien und zugleich gegen die spanisch-italienische Kirche, Stellung bezieht.

Aus dem Thesenanschlag des »kleinen Mönchleins« Luther entwickelt sich der Hundertjährige Krieg (tatsächlich 114 Jahre), der 1618 in den Dreißigjährigen Krieg mündet, ein Krieg, in dem es um Absatzmärkte von Gewürzen, Getreide und Kartoffeln und damit um Macht ging. Es ging nicht um die »Ehrfurcht vor der Göttlichkeit«, der *religio*; die Knollenbauer gewannen schließlich um den Preis der Abspaltung großer Teile Europas von der katholischen Kirche²⁰⁴.

204 Joseph Marie le Maistre: »Es gibt weder eine öffentliche Moral noch einen nationalen Charakter ohne Religion, es gibt in Europa

Der Dreißigjährige Krieg, von den Zeitgenossen der »Teutsche Krieg« genannt, vernichtete auch die Reste des Weinbaus im nördlichen Deutschland²⁰⁵, brachte aber andererseits das »Tabakrauchen« (»eine Pfeife Rauch trinken«)²⁰⁶; das deutschsprachige Land blieb, unterm

keine Religion ohne Christentum, es gibt kein Christentum ohne Katholizismus, es gibt keinen Katholizismus ohne Papst, es gibt keinen Papst ohne die ihm gebührende Oberhoheit.« Da mögen die Leute noch so lange an der Hohen Pforte um den Zutritt zu Europa betteln. Und: Die katholische Mentalität bildete sich im Beichtstuhl heraus, die evangelische auf einem Kartoffelsack stehend und die muslimische auf den Rücken von Kamelen.

205 In Berlin hielt sich der von Lehniner Mönchen eingeführte Weinanbau bis 1740, als die strengen Winterfröste die letzten fünfzig Weinberge (zum Beispiel auf dem Gebiet der heutigen Charité, in der Wollankstraße und in der Neuen Schönhauser Straße), von ursprünglich siebzig, zerstörten, aber auch die Panscherei der Winzer sorgten für den Niedergang. Der Weinbau wurde durch Obstanlagen ersetzt.

Über den berlinischen Wein wurde gesagt: »Wenn man davon een eenzijas Achtel über die Fahne jießt, so zieht sich det ganze Rejiment zusammen« – das war der »Fahnen-Wein«. Über den »Schul-Wein« wurde gesagt:

»Diese Tropfen sind ein sicheres Mittel, die nich wißbejierigen Kinderkens in de Schule zu jagen, indem man ihnen die Alternatiefe stellt, entweder ihre Pflicht zu tun oder zu trinken.«

Vom künstlich aufgeschütteten Kreuzberg bis zum Südsterm im Berliner Bezirk Kreuzberg reichten die »Köllnischen Weinberge«. Über den heutigen Kreuzberger Wein meint ein englischer Wein-Probierer: »Very, very dry«. Die Sorten hießen unter anderem »Schönedel«, »Rehfall« oder »Schillernder Traminer«.

Über den mährischen Wein schrieb Willem Janszoon Blaeu: »Das ganze Land (Markgrafschaft Mähren) ist stark bevölkert, der Boden ungewöhnlich fruchtbar. Er bringt viel Getreide und Wein hervor, den man nach Böhmen und Schlesien ausführt, obwohl der Wein ungesund ist und die Glieder jener schwächt, die ihn trinken, sowie Gicht und Koliken verursacht.«

206 Der Spanier Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdez (1526 Gouverneur von La Antigua und später als Historiker am spanischen Königshof tätig) schreibt 1526 in seiner *La Historia de las cosas sucedidas en mi tiempo en America* empört: »Neben noch anderen schlimmen Bräuchen haben die Indianer eine besonders schädliche Sitte. Sie atmen eine bestimmte Sorte Rauch ein, den sie Tabak nennen, um einen Zustand der Bewußtlosigkeit und des Rausches herbeizuführen ... Sie saugen den Rauch ein, bis sie das Bewußtsein verlieren und auf dem Boden hingestreckt liegen wie Männer im Schläfe der Trunkenheit.« Die »Rauchaufsucht« kam zuerst in Spanien, England und Holland auf. So wie sich die Zahl der Liebhaber des Tabaks vermehrte, erhöhte sich auch die Zahl der Gegner. Während die Genießer von »Wunder-Confect«, »fürnehmstes Artzney-Kräutlein« und »Erfrölichungs-Kraut« sprachen,

Strich, insgesamt, lasterhaft.

Die zur ersten Jahrtausendwende vorherrschende Warm-Temperatur in der nördlichen Hemisphäre ermöglichte Weinbau in Schottland und Viehzucht auf Grönland. Wein wurde zum ersten Mal von den Römern über die Alpen und bis nach England gebracht, und die neuen Bürger des römischen Imperiums taten das ihnen Mögliche, um ihn zu behalten. Im Hochmittelalter, als der Handel über weite Entfernungen schwierig und unsicher war, legten die Engländer großflächige Weinfelder an.²⁰⁷ Doch ihr Wein schmeckte scheußlich – wie heutzutage die Ergebnisse ihrer »Kochkunst«. Peter von Blois, Schreiber am Hofe des englischen Heinrich II. (1133–1189):

»Ich habe gesehen, wie sogar dem hohen Adel derart trüber Wein vorgesetzt wurde, daß man die Augen schließen und die Zähne zusammenbeißen mußte, wenn man mit verzogenem Mund und tiefem Ekel dieses Dreckszeug, statt es zu trinken, in sich hineintröpfeln ließ.«²⁰⁸

So nur werden die Kämpfe um die Bretagne verständlich, sie gingen um den Zugang zu den Weinfeldern Frankreichs, um den »Kir Royal«. Vor diesem Hintergrund ist die Johanna von Orléans zu begreifen, die den guten Roten der Franzosen vor den Engländern bewahren

verteufelten die Gegner den Tabak als Höllenkraut, dessen Herkunft aus der Hölle am Gestank zu erkennen sei. Nach Deutschland kam die Sucht erst mit englischen Soldaten, die Anfang der 1620er Jahre nach Böhmen zogen. Es kamen neue Berufe: »Tabackskremer« und »Tabakisten«. Das Verb »rauchen« für den Tabakgenuß kam erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts auf.

207 Im 18. Jahrhundert wurde Wein auch dadurch veredelt, daß er in Eichenfässer nach Übersee (und zurück) transportiert wurde, weil man dem Schlingern auf See eine günstige Wirkung auf die Qualität des Weines zumaß. Ein Versuch, im 20. Jahrhundert, diesen überlieferten Effekt mit Motorbooten zu erreichen, scheiterte. Der schnelle Transport auf Containerschiffen wühlt den Wein so stark auf, daß er sich erst Monate im Keller beruhigen muß, bevor man ihn wieder trinken kann (sagen die Gourmets), ohne daß die Qualität gesteigert wird. »Linie Aquavit«, aber das ist bekanntlich kein Wein, wirbt damit, daß das Lebenswasser über den Äquator geschippert wird und erst dann in Flaschen abgefüllt wird.

208 1998 erhält Helmut Kohl die Ehrendoktorwürde der Universität Cambridge, und der Kanzler der Universität, Prinz Philip, würdigt u.a. Kohls Kennerschaft englischer Weine – das hat doch was? Ein Racheakt für den aufgetischten pfälzischen Saumagen.

wollte²⁰⁹. Bei besonders wüsten Gelagen am britischen Hof brachen die Beteiligten einfach die Stiele am Trinkglas ab, damit die Gläser auch in gebührender Eile geleert wurden.

Die ab dem Beginn des 13. Jahrhunderts einsetzende »Abkühlung« (bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts²¹⁰) um durchschnittlich etwa zehn Grad Celsius führte zu einer abermaligen »Völkerwanderung«, ausgelöst von der westwärts ziehenden »Goldenen Horde«, dem »Khanat Kiptschak«, unter Temüdschin, der sich Dschingis Khan²¹¹ (der »rechte Herrscher« oder der »ozeangleiche Herrscher«) nannte, Batu Khan und später der Turk-Mongolenherrscher Timur-Leng (Tamerlan, Teimur-Lenk der Lahme, 1336–1405), der sich in Samarkand ein blau gekacheltes Grabmal errichten ließ.²¹² Nur weil der Khan starb, die an der

209 Zur Verabschiedung des französischen Arztes Pierre Bourdelet vom schwedischen Königshof (1643) wurde deutscher Wein und in Essig getränkter Toast mit Pfeffer gereicht. Da mußte man schon einen ganz schön kräftigen Magen haben.

210 Das war schon die mindestens zweite Völkerwanderung, die Westeuropa erreichte. Als vor etwa 2500 Jahren der sog. Chiemgau-Komet zwischen München und Salzburg einschlug, machten sich dort lebende Kelten auf die Wanderschaft. Das Land war verwüstet und vernichtete ihre Nahrungsgrundlage. Aus einem harmlosen Bauernvolk entwickelte sich eine Horde von Kriegerern, die sogar einige Monate Rom besetzen konnte. Die Schwerter dieser Kelten waren aus Kometenstahl und härter als bisher erzeugte Stich- und Hieb Waffen; mit solchen Schwertern eroberte Rom die Welt. Schon zu Zeiten Alexanders des Großen hätten gefangene Chiemgauer gesagt: »Wir fürchten nichts, außer daß uns der Himmel auf den Kopf fällt.« Und so sind sie noch heute.

211 »Der Urahn Dschingis Khan war ein vom Himmel erzeugter, schicksalerkorener grauer Wolf« heißt es in der »Geheimen Geschichte« der Mongolen. 1206 einte der Khan die mongolischen Stämme und stellte als Symbol der Einheit die »Neunfüßige Weiße Standarte« an der Quelle des Okon-Flusses auf.

212 Um 1225 zogen zum Beispiel etwa 50.000 seldschukische Türken, gedrängt von den Mongolen, von Nordostpersien nach Westen und gründeten unter Suleiman dem Prächtigen die Keimzelle des osmanischen Reiches. Die mongolische Yuan-Dynastie wird 1368 aus Peking vertrieben, da der vernachlässigte Ackerbau und insbesondere die unterlassene Instandhaltung der Bewässerungsanlagen zu periodischen Hungersnöten und sozialen Unruhen führten und die chinesischen Kleinbauern bei dieser Mißwirtschaft die Reisschüssel nicht mehr gefüllt bekamen. Es ging um Nahrung, ums Überleben.

Im Brockhaus von 1843 werden die Mongolen als »offen, mäßig, gastfrei, mild und friedfertig, aber auch träge, schmutzig und dummstolz« bezeichnet. Neben Faulheit und Neugierde wird Feigheit als Charakteristikum genannt. Die Frauen seien »wirtschaftlich, aber moralisch haltlos«.

zugefrorenen Donau vor Wien liegende Armee unter ihrem Heerführer Batu zur Wahl seines Nachfolgers zurück in die heimatlichen Jurten mußte²¹³ und deshalb in der Mitte des 15. Jahrhunderts alles wieder aufgab, was erobert worden war, kam Europa damals um den Einfluß der chinesischen Kultur.

Diese auch heute noch nicht erklärbare deutliche Klimaveränderung in Europa und Asien war ein weiterer und entscheidender Faktor für den Siegeszug der Kartoffel nach der Mitte des 17. Jahrhunderts, dem »Eisigen Jahrhundert«. Bis weit nach 1700 herrschte das kälteste Regime seit dem Ende der letzten großen Eiszeit vor zehntausend Jahren.²¹⁴ Der nach 1700

213 Und sofort gingen die innereuropäischen Kriege weiter. Der Kaiser gegen die Babenberger, dieser gegen die Böhmen und Ungarn (oder umgekehrt) und auch noch mit den Bayern gab's kriegerische Auseinandersetzungen.

214 Ende des 12. Jahrhunderts war der Höhepunkt einer Warmphase, in der die Winter etwa 0,7 Grad wärmer waren als Mitte des 20. Jahrhunderts:

»1186/1187 war der Winter so warm, daß im Dezember und im Januar viele Bäume blühten. Im Februar hatten die Birnen schon die Größe einer Nuß erreicht«

schrieb (vermutlich) Friedrich von St. Thomas, Pfarrer in Straßburg. Die Jahre 1473 und 1540 gelten als die wärmsten Jahre des zweiten Jahrtausend.

1540 ging ein regnerischer Winter in ein zunehmend heißer werdendes Frühjahr über. Anfang März, fünf Wochen zu früh, blühten in Basel die Kirschbäume, drei Wochen früher war der Wein reif, Anfang Juli kamen die ersten Trauben zur Ernte und das Getreide in die Scheuer. Am 30. Juni war der letzte Regen – für neun lange Wochen, in denen die Brunnen versiegten und das Vieh verdurstete, Selbst die in Frankfurt im Herbst angesetzte Notprozession brachte keine Erlösung. Nur vier Jahre später, 1544, litt Europa unter einer der kältesten Frühlingsperioden des Jahrtausends, alle Alpenseen (und der Bodensee) waren zugefroren.

Die Sonne strahlte im 16. Jahrhundert etwa 0,25 Prozent schwächer als heute, die heute üblichen Sonnenflecken fehlten. Neuere Untersuchungen ergaben, daß in den letzten 32.000 Jahren in regelmäßigen Abständen von 1500 Jahren Kälteeinbrüche stattfanden. Die Winter im 18. Jahrhundert waren so kalt, daß die Themse zufror, die Eskimos nach Schottland kamen und die Eisbären auf Schollen nach Island trieben. In dieser »kleinen Eiszeit« gipfelte die »Hexen«-Verfolgung.

Immer wieder kam es zu Kälteperioden, so daß Tausende auf der Suche nach Nahrung durchs Land plünderten oder versuchten, Jerusalem zu erobern. 1300 stürzten die Wintertemperaturen um etwa zehn Grad gegenüber der »Mittelalterlichen Warmzeit«. Erst um 1900 endete die »Kleine Eiszeit« endgültig, die nicht den Charakter einer einheitlichen Kaltzeit trug, sondern zwischen kalten

einsetzende Wirtschaftsaufschwung mit seinen ersten zaghaften Modernisierungstendenzen wäre ohne die Kartoffel als Volksnahrung nicht möglich gewesen.

Die Abkühlung warf Europa in ein dunkles Zeitalter, nicht nur kulturell: Die Winter waren extrem kalt²¹⁵, die Sommer waren verregnet. Das Getreide reifte nicht mehr, und am Roggen bildeten sich Mutterkornpilze (ein hauptsächlich am Roggen schmarotzender Schlauchpilz), die zu Erkrankungen der Gliedmaßen führten,²¹⁶ die Wölfe drangen in die Dörfer ein und fielen

und feuchten Phasen schoben sich immer wieder wärmere Abschnitte ein. Das war das richtige Klima für den Anbau einer neuen Frucht. Im übrigen: Wenn die Menschheit nicht diesen stark schwankenden Temperaturen unterworfen gewesen wäre, säßen »wir« als Primaten immer noch im Wald und würden selbstzufrieden bittere Blätter und süße Früchte kauen.

Man nimmt an, daß die italienischen Geigenbauer am Ende des 17. Jahrhunderts Holz verwendeten, das aufgrund der klimatischen Verhältnisse andere Eigenschaften besaß als es das heutige Holz aufweist. Forscher der Eidgenössischen Materialprüfungsanstalt in St. Gallen glauben, daß Geigenholz erst einmal leicht verrotten muß, ehe es eine optimale Akustik entwickelt. Im Holz des 17. Jahrhunderts waren zerstörerische Pilze am Werk, die die Dichte des Geigenholz veränderten

Physikalisch betrachtet bedeutet eine Zunahme der Temperatur eine Erhöhung der Bewegungsenergie der Atome und Moleküle. Sie beginnen immer stärker zu vibrieren, bis die Bindungskräfte zwischen ihnen nicht mehr ausreichen, um die Teilchen zusammenzuhalten. Damit ist zumindest physikalisch erklärt, warum in Anbetracht der jetzt zu beobachtende Temperaturanstieg in Nordeuropa die Scheidungsquote ansteigt: Die Leute vibrieren einfach mehr als früher, die Teilchen (der Gesellschaft) halten nicht mehr zusammen.

- 215 Der rumänische Diktator Nicolae Ceausescu ließ regelmäßig die Wetterberichte korrigieren nach dem Motto »Wenn die Wetterkarte keinen Frost vorhersagt, kann man auch nicht frieren.«
- 216 Die Mutterkornvergiftung, auch »Antoniusfeuer« (weil die Kranken dem Heiligen Antonius anvertraut wurden) genannt, war eine der schrecklichsten Krankheiten; sie rief Mehltau (*Claviceps purpurea*) hervor, der die Roggenkörner bei einer feuchten Ernte schwarz werden ließ. Selbst ein geringer Anteil dieses vergifteten und zu Brot verbackenen Korns löst die Krankheit aus. Im Verlauf von Epidemien litten ganze Dörfer an Krämpfen, Halluzinationen und an Gewebsnekrose, die zu einer tödlich verlaufenden Fäulnis der Glieder führte. Schwindel, Erbrechen und Durchfall, Krämpfe und Brand waren Kennzeichen der Krankheit, die sich der Einzelne mit dem Essen von verseuchtem Brot zuzog und durch Gebete zum Heiligen Antonius geheilt werden sollte. Am Ende starben die Gliedmaßen ab, und der Kranke war zum Betteln verurteilt. Vor allem im 10. und 11. Jahrhundert wird Europa von durch den im Mutterkornpilz enthaltenen wirksamen Bestandteil Ergotin hervorgerufenen Ergotismus-Epidemien, der sogenannten Kriebel-

die Bewohner an. England, damals schon unter einer ewigen Wolkendecke, verlegte sich auf Schafzucht. Die Wollproduktion wiederum führte zur Entstehung der Textilindustrie²¹⁷, die ihre Produkte exportieren mußte und den »Imperialismus als höchste Stufe des Kapitalismus« begründete.

Der Höhepunkt dieser »Kleinen Eiszeit« lag in der Mitte des 17. Jahrhunderts, wobei die Jahre von 1580 bis 1730 überdurchschnittlich kalt waren – das letzte Jahrzehnt des 17. Jahrhunderts war mit Abstand die kälteste Zeit²¹⁸. Die Unbilden der Witterung wirkten sich durch Mißernten

krankheit, geplagt (Rückenmark- und Gehirnerkrankung, Ergotismus convulsivus mit Krämpfen, Ergotismus gangraenosus mit Brand der Finger oder Zehen). Der Orden des Heiligen Antonius konzentrierte sich erst auf die allgemeine Pilgerbetreuung, um sich dann der Krankenpflege, insbesondere des Ergotismus, zuzuwenden.

Erst um 1600 kamen Gelehrte wie Adam Lonicerus und Caspar Schwenckfeld der Krankheitsursache näher. Schon die Römer wußten, daß man die schwarzen Körner nicht ausmahlen und essen durfte; kam es vor, daß spielende Kinder diese vergifteten Körner aßen und daran starben, hieß es, daß die »Roggenmuhme«, eine ausgezehnte Alte mit schwarzen Brüsten und schwarzem Haar, geholt habe. Roggen, aus einem orientalischem Wildkraut hervorgegangen, verbreitete sich in Mitteleuropa, als sich beim Übergang von der Bronze- zur Eisenzeit (etwa 600 v. Chr.) die Temperatur abkühlte und die Niederschläge zunahmen.

Die »Hexen« wußten, daß das Gift des Mutterkorns zur Zusammenziehung der Gebärmutter führt und gaben Mutterkorn, wenn sie eine Abtreibung herbeiführen wollten. Heute werden in den USA jährlich über eine halbe Million Kilogramm Mutterkorn - eingesammelt, weil die in ihm enthaltenen Alkaloide für bestimmte Medikamente unentbehrlich sind.

Von dem schwarzen Merkmal des Mutterkorns, das als »Kellen« bezeichnet wurde, kam dieser Ausdruck auf kranke Kartoffeln, wenn sie schwarze Flecken aufwiesen.

217 England war im 13. und 14. Jahrhundert der führende Woll-Exporteur nach Flandern und Italien, den Hauptzentren der europäischen Textil-Industrie; englische Wolle galt als die beste. Bekanntlich sitzt (oder besser: lagert) seit jenen Zeiten der Lordkanzler im Oberhaus auf einen Wollsack, um die Bedeutung der Wolle für Englands Reichtum zu dokumentieren. Die Schafzucht verdrängte den Ackerbau, die Spezialisierung führte zu einer Proletarisierung der Bauern und zur Flucht in die Städte, was wiederum Voraussetzung für die Ausweitung der Textilindustrie war. Aufgrund einer Krise der diesen Fernhandel finanzierenden italienischen Banken im Gefolge der Pest verlegte sich England darauf, die produzierte Wolle im eigenen Lande weiterzuverarbeiten.

218 Wahrscheinlich kam es in dieser Zeit zur größten Eisausdehnung seit der letzten Eiszeit vor 10.000 Jahren. Bei Robinson Crusoe (als er mit Freitag über die Pyrenäen zog) heißt es, es sei »seit Menschengedenken der strengste Winter in ganz Europa« gewesen. Ursache dieser kalten Zeit in Europa war der wiederholte Ausbruch des Ätna, der die Sonne verdunkelte. Zwischen 1603 und 1620

und Hungersnöten vor allem dort aus, wo die Ertragslage wegen minderwertiger Böden ohnehin schon ungünstig war, wo Subsistenzwirtschaft herrschte oder die Krisen durch Getreidespekulationen noch verschärft wurden. Die Kartoffel war die Antwort auf das am Halm faulende Getreide; sie war an kältere Temperaturen und einem feuchterem Klima besser angepaßt als Getreide, das sich fast zehntausend Jahre lang dem früheren milderen Klima der nördlichen Hemisphäre angepaßt hatte.

Jede Mißernte führt zu Hungersnöten; aber auch ohne ausgesprochene Mißernten waren die Menschen immer wieder vom Hunger bedroht,

- weil die Bevölkerung schneller als die Anbaufläche für Getreide wuchs
- weil die mittleren Ernteschwankungen je nach Getreideart bei 20 bis 40 Prozent der Durchschnittserträge lagen und somit in manchen Jahren nur etwa die Hälfte der normalen Ernte eingefahren werden konnte
- weil die Lagerung von Vorräten über längere Zeit äußerst schwierig war.

Die durchschnittliche Lebenserwartung – die ohnehin mit etwa dreißig Jahren nicht hoch war, sank um etwa zehn Jahre. Karl V. von Frankreich galt bei seinem Ableben im Alter von zweiundvierzig²¹⁹ Jahren als »weiser alter Mann«.

Noch Mitte des 19. Jahrhunderts war die Lebenserwartung nicht wesentlich gestiegen: In Rußland betrug sie 21,3 Jahre, Preußen 29,6, Frankreich 32,2, Schweiz 34,5, Belgien 36,5

brodelte er ständig, 1669 fand sogar die größte aller bisher bekannten Erptionen statt, und in den 90er Jahres des 17. Jahrhundert brach er erneut aus; binnen eines Jahres wurden 54 Städte und dreihundert Dörfer zerstört, wobei mehr als 60.000 Menschen gestorben sein sollen. Im 20. Jahrhundert brach der Ätna unterdurchschnittlich aus – warum ist nicht bekannt.

219 »Zweiundvierzig« ist bekanntlich der Sinn des Lebens wie »Deep Thought« nach 7,5 Millionen Jahren Rechenzeit verkündet; denn dreimal 14 Vorfahren nennt Matthäus (und unterschlägt hierbei drei). Die »H2G2« wissen, was das bedeutet und denken dabei an die Vogonen – garstigen Aliens, die sehr häßlich und immer schlecht gelaunt sind, und sie stellen den Inbegriff des bürokratischen Wahns dar.

und in England 38,5 Jahre.²²⁰

220 Ein kleiner Ausflug zur Lebenserwartung: Die Sterblichkeit in Agrargesellschaften ist höher als in Jäger- oder Sammlergemeinschaften; der wichtigste Grund hierfür ist die erhöhte Bevölkerungsdichte, wodurch die kritische Masse erreicht wird, die parasitäre Mikroorganismen benötigen, um dauerhaft in einer Population zu überleben. Auch die Geburtenrate ist in Agrargesellschaften höher; das seßhafte Leben erlaubt es, die Intervalle zwischen den einzelnen Geburten zu verkürzen, was wiederum die Fruchtbarkeit pro Frau erhöht. Seßhaftigkeit bedeutet, daß man das Kind nicht mit sich tragen muß und zugleich in einem sehr frühen Lebensalter stärker für Aufgaben herangezogen werden können, so daß sie keine ökonomische Belastung darstellen.

In Agrargesellschaften steht außerdem gekochter Brei und (vielfach) Milch zur Verfügung, was die Stillzeit herabsetzt. Kuh und Mensch sind seit der Domestizierung des Rindes eine Symbiose eingegangen, deren Auswirkungen noch nicht abzuschätzen sind: Seit 10.000 Jahren trinken Menschen aller Altersgruppen die Milch der Kuh, die doch an sich nur für die Kälber, also für junge Lebewesen, gedacht war. Verständlich, daß viele ältere Menschen Milch und Milchprodukte nicht oder nicht mehr vertragen (das sind in Europa also nicht unbedingt die Nachkommen der Goldenen Horde).

Die Nahrungsbasis von Agrargesellschaften ist schmäler und anfälliger als in Jägersgesellschaften. Ein schon fast klassischer Beleg ist die irische Hungersnot in der Mitte des 19. Jahrhundert (einen Gegenbeweis können die Maoris und andere Menschenfressergesellschaften liefern, die sich ihre Nahrung im Nachbardorf holten). Agrargesellschaften sind abhängiger von Wetterbedingungen und von Schädlingsbefall. Auch gewaltsame Auseinandersetzungen (Krieg) dezimieren direkt die agrarische Bevölkerung stärker, abgesehen von der mittelfristigen Wirkung von kriegsbedingten Mißernten. Dennoch: Die Bevölkerung wuchs von geschätzten vier Millionen vor 10.000 Jahren auf rund 500 Millionen vor Beginn der Industrialisierung. Auf Knochenfunde gestützt betrug die durchschnittliche Lebenserwartung des Mannes im Paläolithikum – da tauchten die Prä-Neandertaler auf – etwa 45 Jahre und die der Frau etwa 30 Jahre. Da die Gene sich immer noch an dieser Lebenserwartung ausrichten, ist es erklärbar, wenn nach diesem Alter die Jugendlichkeit abnimmt und das Ersatzteillager zu. Alberto Savinio (1891–1952): »Eine andere Frau, die es erreicht hatte, geheiratet zu werden, und die am Abend nach der Hochzeit, angefangen bei der Perücke, dem Gebiß, dem künstlichen Busen bis zu den falschen Hüften und Waden, zu drei Vierteln im Ankleidezimmer blieb. Von den Neandertalern stammen die heutigen Menschen nicht ab.

Nach neueren Untersuchungen an der Universität Bradford/Großbritannien ist nicht auszuschließen, daß die bisherigen Lebensdauerbestimmungen zu niedrig angesetzt sind, weil sich das bisherige Verfahren auf zu wenig gesicherte Daten stützt. Frauen werden mindestens seit Mitte des 18. Jahrhunderts älter als Männer, weil zum Beispiel Mädchen seltener den Kindstod sterben und Buben häufiger als Madeln bei Unfällen umkommen. Und: Die Mehrfachbelastung von »Kinder, Küche, Karriere (=

Im 17. Jahrhundert verneunfachten sich die Kornpreise als Folge der wiederholten Mißernten wegen der Klimaverschlechterung. Die Mißernten führten dazu, daß die Menschen das unreife Korn aßen oder gar grünes Gras »wie das Vieh«. Aus Hessen, der »pirgigen gegent«, wird 1635 berichtet:

«Man verschlingt die ungenießbaren Dinge wie Laub, Gras oder Leder, um den Hunger zu stillen. Eine Rattenmaus²²¹ bezahlt man mit vier Gulden, soviel hatte 1618 noch eine

Beruf)« ist möglicherweise gesundheitsfördernd neben dem geringeren Alkoholkonsum, der ausgewogeneren Ernährung und der stärkeren Aufmerksamkeit der eigenen Gesundheit gegenüber. Simone de Beauvoir in »La force de l'âge«:

»Infolge der schweren Arbeit, der Unterernährung, der schlechten Gesundheitspflege nutzte man sich sehr rasch ab. Bäuerinnen waren mit 30 Jahren alte Frauen, runzlig und gebeugt ... Selbst Könige, Adlige, Bürger starben zwischen 48 und 56 Jahren. In das öffentliche Leben trat man mit 17 oder 18 Jahren ein, die Beförderungen erfolgten früh. Vierzigjährige hielt man schon für Grauköpfe. ... Mit 50 Jahren hatte man keinen Platz mehr in der Gesellschaft.«

Arno Borst schreibt: »Man darf annehmen, daß im Mittelalter ... die Hälfte der Gesamtbevölkerung jünger als 20 Jahre war; graues Haar war kostbar.« Und heute? Heute wird man mit 54 Jahren »vorpensioniert«, in den sog. »Unruhestand« geschickt und reist als dann als reicher, rüstiger Rentner (»3R«) durch die Welt oder arbeitet ehrenamtlich in Kirche und Vereinen oder schreibt Bücher über »Mein Leben« oder tut das alles zusammen. Und ist furchtbar gestreßt.

Die Lebensversicherungen in Deutschland haben festgestellt, daß Kunden, die eine Rentenversicherung abgeschlossen haben, im Durchschnitt eine höhere Lebenserwartung haben als die Gesamtbevölkerung. Den Berechnungen der Aktuarien zufolge kann ein deutscher 60jähriger Mann noch mit weiteren 19,5 Lebensjahren rechnen, was der deutschen Frau eine Witwenzeit von fünfzig Monaten bescheren wird. Bei der Einführung der Altersversicherung (1871) unter Bismarck gab's Rente ab 70, aber die Männer wurden durchschnittlich nur 35 Jahre alt und die Frauen 38 Jahre. Da kann man eine Rente locker aus dem Staatssäckel versprechen und ggf. auch zahlen. Das korreliert auch damit, daß Höherverdienende (mehr als 4500 Euro im Monat) eine um sieben Jahre höhere Lebenserwartung haben als Geringverdiener (unter 1500 Euro), die sich keine zusätzliche Lebensversicherung leisten können. Das wiederum paßt zur Äußerung von Franz Müntefering: »Da kann man wohl Verschiedene versuchen: Balalaika spielen oder Lott spielen, Riester-Rente oder betriebliche Versicherung machen, und dann muß man sehen, ob man auf die Art und Weise etwas zusammenbekommt.« Die Hauptsache bleibt jedoch: Unter gar keinen Umständen, die Rentenversicherungsbeiträge auf über zwanzig Prozent steigen zu lassen.

221 Nach dem Sieg Napoleon gegen Preußen 1806 bei Jena mußte der mit Preußen verbündete Herzog Karl August von Sachsen-

fette Sau gekostet.«

Es bleibt unklar, ob es sich hier um Schwaden (*Glyceria fluitans*) handelt, das zur normalen Nahrung der Landbevölkerung gehörte und nur diesem Berichtersteller ungewöhnlich erschien. Aus den Früchten (auch Manna genannt) dieses an Ufern, Gräbern und auf Sumpfwiesen wachsenden Futtergrases Schwaden wurde Grütze hergestellt. Gegessen wurde auch Röhricht, heute eine unter Naturschutz stehende Pflanze, die im Land Wursten als Delikatesse auf den Tisch kommt.

Christian Morgenstern in den »Galgenliedern«: »Der Schneck horcht auf in seinem Haus / Desgleichen die Kartoffelmaus«

Gefürchtet waren überall die »grünen Jahre«, Jahre, in denen das Getreide nicht ausreifte, weil der Sommer wieder einmal nicht auf die erforderliche Temperatur kam oder die Regenmenge zu viel oder zu wenig war. Gefürchtet waren auch jene Jahre, in denen nur das »zweite« oder gar nur »dritte« Korn geerntet wurde, denn dies bedeutete auch noch Hunger im Folgejahr. Gegessen wurde auch Kalkerde, die im Dreißigjährigen Krieg im Pommern (bei Camin), in der Lausitz (bei Muskau) und sogar noch ein Jahrhundert später in der Festung Wittenberg (1719 und 1733) als Brodtmehl und Bergmehl bezeichnet wurde.

Wolfram von Eschenbachs »Parzival« (nach Dieter Kühn), einige hundert Jahre früher, aber immer noch zutreffend:

»Aus Mangel wurde Hungersnot,
es gab nicht Käse, Fleisch und Brot
man gab das Zähnestochern auf,
sie machten keinen Wein mehr fettig
mit den Lippen – falls sie tranken ...

Weimar Soldaten für Napoleons Kriegszug in Spanien (1810/1811) stellen. Der Hunger unter den weimarischen Soldaten in - Barcelona war so arg, daß Ratten gegessen werden mußten – gekauft von der Zivilbevölkerung zum Stückpreis von einer Peseta. Und selbst die Offiziere nahmen feiste Ratten gern als Geschenk an.

Die Wampen waren eingesunken,
die Hüften ragten knochig hoch
und schrumpelig wie Ungar-Leder
lag die Haut auf ihren Rippen;
vor Hunger fielen sie vom Fleisch,
so hat die Not sie zugerichtet,
in Kohlen troff so gut wie nichts.«

Sämtliche Länder Europas befinden sich, nicht unbedingt immer zeitgleich, in einer ähnlichen Situation. Eine Folge dieser Hungerperioden war die Zusammenballung dieser Menschen zu riesigen Gruppen, die in die Städte zogen und besser gestellte Bürger in Angst und Schrecken versetzten. Aus Augsburg wird über die Hungersnot 1570/1571 berichtet, daß man sich mit Rüben, Nessel, Kraut und Gras (wovon selbst den Schweinen schlecht wurde) behalf; auch hätte man Kälber, die vor der Zeit geboren wurden, essen müssen. »Ausgejagte« Knechte und Mägde zogen übers Land und bestürmten die Städte.

Festzustellen ist in diesen Jahren, daß in Listen über gelieferte Waren oder Preisen von Nahrungsmitteln immer wieder Roggen, Erbsen, Milch und Butter, Eier, Schmalz und Rindfleisch erwähnt werden – aber keine Erdäpfel. Dies läßt den Schluß zu, daß die Kartoffel oder der Topinambur oder die Süßkartoffel in jenen Jahren nicht als Nahrungsmittel angebaut, zumindest aber nicht gehandelt wurde.

Für die Versorgung einer Stadt mit etwa dreitausend Einwohnern war – zusätzlich zu der innerhalb der Stadtmauern betriebenen Landwirtschaft – eine Fläche von 8,5 ha erforderlich. Die »Stadtbewohner« waren zugleich Bauern, die nicht nur zur Erntezeit *stante pene* aufs Feld zogen, sondern auch in normalen Zeiten ihre Rüben vor dem Ort buddelten.

Der Hunger führte zu Unterernährung, und diese begünstigt – neben den allgemein schlechten hygienischen Verhältnissen – die Ausbreitung von Pest, Seuchen, Typhus, Pocken, Keuch-

husten usw. usw. Alles, was die apokalyptischen Reiter²²² enthüllten.

In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts kommen die schon seit langem schwelenden sozialen Unruhen zum offenen Ausbruch. Das Rittertum verliert mit den aufkommenden Söldnerheeren und deren Musketen endgültig seine Macht und Bedeutung. Die Einnahmen des kleinen Landadels gehen zurück und sind ein Anlaß, von den Bauern höhere Abgaben zu fordern; solange die Landwirtschaft nur auf die Versorgung um den Kirchturm herum ausgerichtet war und nicht mehr grundsätzlich angebaut wurde, als das was unmittelbar verbraucht wurde, hält sich zwischen Grundherren und »Hörigen« ein Gleichgewicht der Kräfte und ein »maßvoller« Frondienst. Dies ändert sich insbesondere nach der Entdeckung der »-Neuen Welt«, weil nun der spanische Adel Vorbild wird. Die mitteleuropäischen Adligen werden neidisch, und Neid ist bekanntlich ein Faktor, der die Welt verändern kann. Der Wunsch des kleinen deutschen Landadels, einen ähnlichen Wohlstand zu genießen, äußert sich in der Erhöhung der Abgaben für ihre Bauern und einer Ausdehnung der Fronpflichten.

Abraham a Santa Clara:

»Ja, ja, ich bete fleissig, und zwar für meines Edelmanns sein Pferd, damit dieselbe lang leben und gesund seyn darneben. Denn wofern diese sollen verrecken und umstehen, so thät nachmals unser Edelmann auf uns Bauern reiten.«

Die einheitliche Nutzung der Gewanne in Deutschland bringt es mit sich, daß Bebauung und Ernte nach einem gemeinsamen genossenschaftlich ausgerichteten Plan erfolgen. Im Mittelalter ist der Boden nur »geliehen« oder in sonstiger Abrede den Bauern zur Verfügung gestellt, was dennoch zu permanenten Auseinandersetzungen zwischen Bauern und Grundherrn führt. Der Grundherr verfügte als Lehnsträger über Land und Leute nicht im Sinne eines privatwirtschaftlichen Eigentumsbegriffs (das war so nur bei den Leibeigenen in Rußland bis zur Revolution 1917), sondern muß seinerseits Nutzungsrechte seiner Untertanen

222 Georg Lasson (1897): »Aber der schrecklichste der Schrecken ist die Wissenschaftlichkeit der Weiber.« Der Prophet Daniel: »Die Gewalt über die Königreiche wird dem Volk der Heiligen des Höchsten gegeben werden.«

anerkennen.

Die um ein Dorf üblicherweise liegenden Wald- und Wiesengürtel, die »Allmende«, wurden gemeinschaftlich genutzt. Eigenes und genossenschaftliches Wirtschaften ergänzen sich, treten nicht als Gegensätze auf. Doch: In der Wirtschaftstheorie kennt man das »Problem der Allmende«: Weil jeder Beteiligte versucht, aus dem Gemeinschaftseigentum das Maximum für sich herauszuholen, ruinieren alle zusammen schließlich die Grundlage ihrer Erträge²²³.

Nach *Gemeinem Recht* hatten die deutschen Bauern die Rechtsstellung der *coloni* des römischen Rechts; dieses Wort hatte im klassischen römischen Recht freie Bauern bezeichnet, die als Pächter auf ihrem Land saßen. Später änderte sich die Rechtsstellung des *colonus*: Ihm wurde eine gewisse Bindung an das Land auferlegt, das die spätere Leibeigenschaft vorwegnahm. Dem Adel und den von ihnen bezahlten Juristen (beider Rechte) gelang es, die ursprüngliche Freiheit immer stärker einzugrenzen, bis schließlich die wechselseitigen Dienstbarkeiten (zwischen ursprünglich erbberechtigtem – Vasall und Lehnsherr) einseitig auf den Schultern der Bauern lagen.

Die sich in diesem Jahrhundert durchsetzende Wirtschaftsgesinnung auf Erwerb und Gewinn durch den Verkauf von Landwirtschaftsprodukten durchbrach die traditionelle Wechselbeziehung von Adel und Bauern. Die Blütezeit der Handelshäuser (Fugger, Welser, Hochstetter und andere) geht zu Ende, zumal es dem deutschen Adel gelingt, in die Handelsmonopole der Seestädte im Ostseeraum einzudringen und die Privilegien zu brechen. Die Grundherren fangen an, Getreide anbauen zu lassen und dessen Export nach West- und Südeuropa in eigene Hände zu nehmen, zumindest zu kontrollieren.

In England lösen ab dem 15. Jahrhundert die Feudalherren ihre Gefolgschaft auf, da sie nicht mehr ernährbar ist (im mittleren Asien wird aus gleichen Gründen die Sklavenhaltung in dieser

223 Das ist das Problem der Krankenversicherung in Deutschland und das Problem der Überfischung der Nordsee (und anderswo), aber es war auch das Problem der Korkeichen in Portugal kurz nach der Nelkenrevolution. Wegen dieser »Bereichert-Euch-Ideologie« sind die Frühsozialisten (Beispiel Owen), aber auch die DDR gescheitert. Und schließlich – eine Hoffnung muß uns bleiben – wird der Kapitalismus à la SPD, CDU und FDP und der von Metzger und Göring-Eckert aus der Zone daran zugrundegehen.

Phase deutlich eingeschränkt). Das englische Gemeindeland wird eingezäunt, kleinere landwirtschaftliche Betriebe vernichtet. Werden die Bauern auf dem Kontinent unterdrückt, so werden sie in England »freigesetzt« und vertrieben – ein Prozeß, der sich über drei Jahrhunderte erstreckt.

Der Dreißigjährige Krieg, vorgeblich ein Krieg um die richtige Interpretation des Papsttums²²⁴, war Folge der Mißernten, wobei der Krieg den Hunger in Deutschland verschärfte. Krieg war allgegenwärtig; überall in Europa darben und starben, stürzten die Menschen. Pest, Pocken, (im Norden Deutschlands auch Blattern genannt) und andere Epidemien kehrten regelmäßig durch die Lande. Hunger war üblich.

Nach dem Dreißigjährigen Krieg sind in Deutschland allein in der Zeit bis 1807 nachweislich sechzehn Hungerperioden zu zählen, die Jahre 1739 bis 1741 (auf dem Barnim in

224 Man möge bedenken, daß der Abfall von Rom erhebliche wirtschaftliche Folgen in Italien nach sich zog, da die Pilgerströme sich drastisch verringerten. Buttergenuß war übrigens während der Fastenzeit verboten (die Butterwoche war bei den Russisch-Orthodoxen eine dem Osterfasten vorangehende Woche); die Alternativen? Italienisches Olivenöl! Vielleicht haben sich schon damals die Italiener angewöhnt, nur das minderwertige Olivenöl über die Alpen zu schaffen, denn noch im 15. Jahrhundert gab es in England eine Redensart »as brown as oil«:

Angeblich träumte den Nordeuropäer von einem geruchs-, farb- und geschmacklosem Öl, weil das, was sie bekamen, trübe, herb oder sauer war. Die zweite Möglichkeit war die Entrichtung einer flugs eingeführten Buttersteuer (siehe Tour de Beurre in Rouen). Gerade zur Fastenzeit breiteten sich manche durch Kopfläuse übertragenen Krankheiten epidemisch aus, denn nun fehlte auch die Butter, die man sich ins Haar schmierte und welche die Läuse fernhielt; immerhin waren Kleiderläuse, eine Unterart der Kopfläuse, schon zwischen 34.000 und 114.000 Jahren unsere Begleiter.

Umgekehrt machten sich die Protestanten Sorgen, falls Italien vom katholischen Glauben abfallen würde. Alexandre Dumas fabulierte im »Le grand dictionnaire de cuisine«, 1873 über ein (angebliches) Gespräch zweier Londoner Kaufleute:

»Wären Sie denn traurig, die Schar der guten Protestanten vergrößert zu sehen.« »Nein«, antwortete der andere, »aber was machen wir mit unserem Hering, wenn es keine Katholiken mehr gibt?«

Ist das die einfache Erklärung über den Niedergang der Fischindustrie in Cuxhaven (»Pensionopolis«, wo – so wird behauptet – »vorn geplansch und hinten gepansch« wird)? Die Kirchenaustritte in der Bundesrepublik? Oder liegt es an den Subventionen für »Daukos« von Fischfabriken auf Rügen?

Brandenburg lag bis in den Mai hinein Schnee und im Juni war noch kein Gras auf der Weide) und 1770 bis 1772 waren sogar Hungerkatastrophen. Das führt dazu, daß Bettler und Vagabunden, *Vagierende*, des Landes verwiesen wurden, da sie vom Landmann

»Fleisch, Brod und Früchten zu erpressen, mithin denselben in die größte Forcht, Schrecken und Angst zu versetzen, sich erfrechen«

heißt es bereits 1769 in einem Edikt in Westfalen.

Aus Wesel am Niederrhein wird berichtet, daß in den Monaten Februar bis Juli 1770 Dauerregen, dann Kälteeinbrüche, plötzliche Trockenheit und dann wieder Überschwemmungen herrschten²²⁵. Jedes vierte Jahr ist ein Hungerjahr in Deutschland. Christian Graf Krockow über Preußens Geschichte:

»Für die Mehrheit der Menschen, für die Männer wie für Frauen wurde der Alltag von Kargheit und Mühsal bestimmt. Daß man sich satt²²⁶ essen konnte, bedeutete schon viel. Doch niemals durfte man sich in Sicherheit wiegen, immer mußte man mit Mißernten rechnen, und da man von der Hand in den Mund lebte, konnte man rasch in Bedrängnis, ins Unheil geraten.«

Ähnliche Zahlen über Hungersnöte und Hungerjahre sind in ganz Europa registriert²²⁷. Für England sind es die Jahre 1418 bis 1759. Für Florenz werden im 14. Jahrhundert durchschnittlich alle fünf Jahre Hungerjahre dokumentiert, die nur dadurch gemildert wurden, daß die »Signoria« Getreide aus anderen italienischen Gegenden aufkaufen konnte. Zwischen 1371 und 1791 erlebt das reiche Florenz – so Fernand Braudel – insgesamt einhundertundelf

225 Detaillierte Informationen zur »Klimageschichte Mitteleuropas« sind zu finden in Rüdiger Glasers gleichlautendem Buch.

226 Friedrich Schiller: »Ich habe Kartoffeln gegessen oder ein wildes Huhn, satt ist satt.«

227 Damals kämpften Hamster, Ratten und Mäuse auf der einen Seite und der Mensch auf der anderen Seite um das gemeinsame Essen, um die Körner vom Felde: Den größten Teil der Ernte fraßen die Nager – auf dem Feld oder im ungesicherten Vorratsverschlag. Getreide wurde zermahlen mit den anderen Kräutern des Feldes und war dadurch minderwertig. Was die Ratten nicht mochten, fraßen die Schnecken (Gemüse) und die Vögel (Obst) und das Wild aus dem Wald. Und: Heutzutage legt ein Huhn mehr als 200 Eier im Jahr – damals und bis in die Neuzeit hinein nur etwa 50–60 Eier. Heute gibt eine »normale« Kuh etwa 7000 Liter im Jahr, noch vor wenigen Jahrzehnten waren es weniger als 2000 Liter.

Hungerjahre bei nur sechzehn ausnehmend guten Ernten.

In Frankreich hungerten die Menschen dreizehnmal im 16. Jahrhundert, elfmal im 17. und sechzehnmal im 18. Jahrhundert. – und damit sind die nur lokalen Hungersnöte noch nicht mitgezählt. Jedes Hungerjahr – gleich wo – führte zu mehr oder weniger stark ausgeprägten Kämpfen zwischen den kleinen Leuten und den Mächtigen. Selbst Bologna, die den Beinamen »La Grasse«, die Fette, trug, erlebte zwischen 1200 und 1800 mehr als hundert Hungersnöte. Eine der schlimmsten begann 1588 und endete erst mit der Ernte 1597; in dieser Zeit schrumpfte die Bevölkerung um rund 20 Prozent und in den umliegenden ländlichen Gebieten, die der Stadt tributpflichtig waren, muß die Sterblichkeit noch wesentlich höher gewesen sein.²²⁸

In Andalusien waren die Jahre 1400–1402, 1412–1414, 1421, 1423–1426, 1434–1438, 1442 bis 1443, 1447–1449, 1454, 1458–1459, 1461–1462 und 1465–1467 Hungerjahre, insgesamt fünfunddreißig Jahre in einem dreiviertel Jahrhundert.

Von 1400 bis 1473 gab es allein in Kastilien fünfunddreißig Hungerjahre. Eine schlechte Ernte bedeutete Hunger, zwei waren eine Katastrophe, der Hunderttausende zum Opfer fielen. Die niedrigen Getreidepreise und die gröbliche Vernachlässigung des Ackerbaus auf der iberischen Halbinsel schädigen in den 1550er Jahren den herkömmlichen – sowieso schon verringerten – Getreideanbau, und Wein-, Öl- und Seidenkulturen und Schafzucht mit wandernden Herden dehnen sich noch stärker aus. Der Raubbau an den Wäldern war so schlimm, daß bereits Anfang des 16. Jahrhunderts Holz aus Nordeuropa importiert werden mußte. Die spanischen Mißernten sind in der »Kleinen Eiszeit« wie auch wegen dieser rücksichtslose Ausbeutung der natürlichen Ressourcen begründet. Die Erosion durch Rodung, die Auslaugung der oberen Bodenschichten und die Weidewirtschaft vernichtete wertvollen

228 Im Jahr 1590 beschrieb Giulia Cesare Groce, u.a. der Verfasser eines Kochbuchs, ein Menü: »Vorspeise von Schneckenfühlern / Fliegenkopfpastete / Hornissenfrikadellen / Gekröse vom Zaunkönig / Bienenrippchen und -nieren / Suppe von Mückenfüßen / Ein Viertel gedünstete Wespe mit Magen, Bauchhaut und gekröse / In der Pfanne gebratene Fliegenleber und Flohgehirn / Fledermausfüße in Gelee / Milzeintopf vom Frühlingsfrosch / Suppen mit Grillenaugen / Pastete mit Pferdebremsenzunge.«

Ackerboden, so daß Brache und Düngung keinen Ausgleich für diesen Umgang mit der Natur schufen. Der allgemeine Raubbau an der Natur wirkte sich auf die Kartoffel aus, die auch aus diesem Grund als Alternative zum Getreideanbau betrachtet und deshalb angepflanzt wurde. Auf russischem Gebiet, so hat William A. Dando errechnet, gab es von 971 bis 1925 belegbare 114 Hungerjahre.

Bei den witterungsbedingten Mißernten handelte es sich zumeist um Großwetterlagen, die sich fast über ganz Europa erstreckten, so daß ein überregionaler Ausgleich an Nahrungsmitteln – auch wegen der Transportprobleme – nicht möglich war und auch nicht in den Überlegungen der Betroffenen bestand.

Wilhelm Abel:

»Es zeigt sich, daß auch die Geschichte des Abendlandes auf weite Strecken hin eine Geschichte der Not, des Elends und des Hungers war.«

Die Kartoffel kommt nach Europa

Für die Verbreitung der Kartoffel in Europa gab es zwei Wege. Zum einen der Weg von England (Walter Raleigh u.a.) oder Irland (wo brandenburgische Soldaten des Oraniers Wilhelm III. (1650–1702) die Kartoffel kennenlernten) nach Flandern, Burgund, Deutschland und Nord-Italien und zum anderen von Spanien gen Italien, in die Schweiz, auch nach Burgund und anschließend nach Norden, nach Deutschland (von Sevilla in das regennasse Baskenland, über Genua und Norditalien, Basel, ins Vogtland und ins Erzgebirge, nach Böhmen, in die Kurpfalz). Der Weg von Nord war der Weg der Süßkartoffel (*ipomoea batatas*) aus Virginia (später holländische Kartoffel oder Zuckerkartoffel genannt) als Wegbereiter der Kartoffel *solanum tuberosum* esc.

Der spanische Weg führte zur Verbreitung der aus Peru und aus Nord-Chile stammenden Knollenfrucht, die wir heute als »Kartoffel« bezeichnen. Wegbereiter waren zum einen die Fürsten, die die Kartoffel als Zierpflanze weiterreichten, zum zweiten Apotheker, Ärzte und Botaniker und botanisierende Bürger, welche die Kartoffel als Heilpflanze untersuchten und an Kollegen weitergaben und zum dritten Söldner, die die Kartoffel irgendwo kennenlernten und aßen, mitnahmen oder »Saatgut« kauften und dann selbst anbauten. So soll 1697 die Kartoffel von dem in Dublin unter König William dienenden Glarner Söldner Jakob Straub (oder Strupp) von Schwanden in die Schweiz gekommen sein – aber so einfach wird es wohl nicht gewesen sein. Rheinaufwärts war die Reise aber einfacher als in das Vogtland. Wie mit einer »invisible hand« verbreitete sich die Kartoffel auf den europäischen Bauernmärkten – ohne die heutigen allnotwendigen Brüsseler Marktinterventionshilfsgelder. Auch für die Kartoffel (wie für andere Neophyten) trifft zu, daß die Verbreitung stark zunimmt, wenn erst einmal die »Minimum Viable Population«, die untere Grenze der (Über-)Lebensfähigkeit, erreicht ist. Sie werden

»invasiv« und verdrängen anderen Pflanzen²²⁹.

Europas Geschichte ist verbunden mit immer wiederkehrenden Hungersnöten, aber auch durch die Kartoffel – und andere südamerikanische Pflanzen – mit einer Umstellung der Küche und der Ernährungsgewohnheiten. Es verringerten sich die Anzahl und die Auswirkungen der Hungerjahre. Der bayerische Agrarhistoriker Heinz Haushofer schreibt:

»Die Kartoffel kann, zusammen mit Kaffee und Branntwein²³⁰, als prägende Innovation, ja sogar als kulturelle Leitnorm beim Entstehen unseres modernen Speisen- und Mahlzeitensystems im späten 18. Jahrhundert betrachtet werden. Die Rezeption der Kartoffel bedeutet nicht nur eine übliche Bereicherung des Speisezettels, sondern weit darüber hinausreichend eine strukturelle Veränderung des Nahrungsverhaltens mit tiefgreifenden Konsequenzen in den damit zusammenhängenden Daseinsbereichen.«

229 William Butler d.J.: »Ich habe dieses Jahr Samen von Bergaurikeln, blauem Salbei und Feuerlilien aus Fusio mit zurückgebracht und habe vor, sie im Epping Forest und anderswo um London herum auszusäen. Ich wünschte mir, die Leute würden generell mehr Samen von schönen Pflanzen mitbringen und sie an unseren Wegesrändern und auf unseren Fluren – oder an welchem passenden Standort auch immer – aussäen. Natürlich würde das die Botaniker ganz schön verdutzen, aber es gibt keinen Grund, warum Botaniker nicht verdutzt sein sollten.«

230 Als Getränke bekamen Wasser, Wein und Bier ab dem 17. Jahrhundert Konkurrenz durch Kaffee, Kakao und Limonaden. Damit erschienen, nachdem z.B. Nürnberg um 1500 außer einheimischen Lagen auch schon Importweine aus Südtirol, Friaul, Veltlin und dem Elsaß kannte, nun globalisierend ebenso Arabien und Amerika auf den deutschen Tisch. Sie veränderten das Mahlzeitensystem und erweiterten den Hausrat u.a. um Kaffeemühlen, Kaffeetassen, Kaffeelöffel. Erste öffentliche Kaffeehäuser im Abendland entstanden nicht, wie allgemein behauptet, 1683 in Wien im Zusammenhang mit den Türkenkriegen, sondern küstenständig 1650 in Oxford, 1652 in London, 1671 in Marseille, 1672 in Amsterdam und Paris, 1677 in Hamburg. Regensburg, Nürnberg, Würzburg wurden donauaufwärts 1686 bzw. 1696/97 erreicht, Köln und Leipzig 1687/1694.

Im »Kartoffelbuch für Arm und Reich« von Bernhard Friedrich Voigt (1839) wird ein Rezept veröffentlicht, wonach man aus 50 Pfund Kartoffeln und 5 Pfund Gersten-Luftmalz-Schrot und insgesamt 55 Dresdner Meßkannen Wasser ein Getränk herstellen kann, daß damals als »Bier« bezeichnet werden durfte. »Dieses Kartoffelbier besitzt auch nicht den geringsten Nebengeschmack, welches nur im entferntesten an die Kartoffeln rückerinnert und ist in Beziehung des kräftigen Wohlgeschmacks von einem Malzbier nicht zu unterscheiden.« Stimmt!

Gegessen wurde einmal am Tag, eine richtige Mahlzeit am Tag mußte genügen. Man »frühstückte« vor der Arbeit auf dem Feld ein Stück Brot (teilweise also noch vor Sonnenaufgang), mittags gab es gesammelte Beeren, Käfer, Obst. Und abends – nach Rückkehr aller Familienmitglieder von der Arbeit – gab es Gekochtes, Brei oder Gemüse, selten Fleisch.

Der österreichische Historiker Eugen von Rodiczky meint am Ende des 19. Jahrhunderts unter Berücksichtigung der dreihundertjährigen Geschichte der Knolle in Europa:

»Alle Bemühungen ihrer Verehrer und drakonische Maßnahmen ihrer Förderer schienen unwirksam zu sein, ihr allseitig Anerkennung zu verschaffen, bis es zweien ihrer Bundesgenossen, dem Elend und der Mode, gelang, sie einerseits unter den Großen - salonfähig zu machen, andererseits in die Hütten der Noth, als letzten Freund und Erhalter, einzuführen.«

Blitzableiter²³¹, Kuhpockenimpfung und Kartoffelanbau zählen zu den großen Segnungen des Zeitalters der Aufklärung. Auf die ablehnende Haltung in Sachen Kartoffelbau wird noch hingewiesen; gegen die Kuhpockenimpfung sprach sich sogar Immanuel Kant aus – wer sich freiwillig impfen lasse, bringe sich in Todesgefahr. Außerdem wurde behauptet, daß mit der Beseitigung der Pocken – »ausgleichend« – Scharlach und Masern und andere Übel heftiger würden²³².

231 Trotz der Erfindung des Blitzableiters verschwand die »Brontophobie«, die Gewitterfurcht, nicht. Lichtenberg beschreibt schon in dem »Göttinger Taschenkalender für 1795« die Irrationalität der Angst vor Gewitter, die doch weit weniger Opfer forderten als Krieg und Epidemien und Straßenverkehr. Im übrigen war man der Meinung, daß Blitzableiter in die Rechte Gottes eingriffen – schon Thor warf mit Blitzen um sich, wie man in Bayreuth feststellen könnte.

232 In Baden-Württemberg wehrte sich das Landvolk besonders heftig gegen die Einführung der Schutzimpfung: Die Pietisten (Impfung ist Ein- und Vorgriff in Gottes Wege) stärker als Katholiken und Lutheraner, die unterbürgerlichen Schichten stärker als das Bürgertum (die Impfung kostete bis zu einen Tageslohn), die Städter weniger als die Bauern mit ihrer Realteilung und der daraus resultierenden Zwergwirtschaft (so Friedrich List). Die Pocken waren – neben der fehlender Kartoffelnahrung – eine der wesentlichen Gründe für die hohe Kindersterblichkeit und für die geringe Lebenserwartung von etwa dreißig Jahren.

Teilte man die europäische Geschichte ein nach der Art des Hauptnahrungsmittels, so ist die Zeit bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts als eine Zeit des *Fladen*, des Mus, des Breis und des Sterz aus Hirse, Gerste, Roggen, Hafer und anderem Getreide zu bezeichnen. Am Anfang des 19. Jahrhunderts beginnt die *Kartoffelzeit* und etwa ab den 1920er Jahren die Zeit des - *Fleisches*, die sich jetzt dem Ende zuneigt, denn Gülle und Methan, Rinderwahnsinn, Schweinepest und Salmonellen-Eier und der ungeheure, unverhältnismäßige Aufwand zur Erzeugung eines Stück Fleisches in Relation zum hierfür benötigten Getreide zwingen zu neuen Nahrungsgewohnheiten.

Vor dem Zeitalter der Empfängnisverhütung waren die Pocken ein auf dem Lande verbreitetes und akzeptiertes Mittel der Familienplanung. Die 1874 mit dem Reichsimpfgesetz eingeführte doppelte Vakzination und damit lebenslange Immunität wurde in diesen Kreisen nicht begrüßt.

Die 1721 aus dem Orient nach England eingeführte Form der Impfung mit menschlichen Viren (durch die Frau des englischen Gesandten am Hofe des Sultans in Adrianopel/Edirne, Lady Wortley Montagu) die sogenannte Inokulation oder Variolation, war zunächst wenig wirksam. Oft löste sie die Krankheit in ihrer schweren Form erst eigentlich aus. Auf Grund dieser schlechten Erfahrungen und aus religiösen Motiven setzte sich der Eingriff auch in seiner effizienteren Form, der 1755 eingeführten Sutttonschen Methode, nicht überall durch. Weil geimpfte Kinder meist nicht isoliert wurden und dadurch als Ansteckungsherde wirkten, wurde die Variolation 1777 in den Städten in der Schweiz verboten und auf dem Lande auf die Frühjahrs- und Herbstmonate beschränkt. Nach der Epidemie von 1804 wurde dann die 1796 von Jenner entdeckte Kuh- oder Schutzpockenimpfung (Vakzination«) mit Erregern eingeführt, die vom Euter von Kühen stammten und im Gegensatz zu den inokulierten Pocken von den geimpften Personen nicht mehr weiter verbreitet wurden. Die Pocken führten unter den besonders stark betroffenen Herrscherhäusern Europas zu dramatischen Veränderungen in der Thronfolge: In Großbritannien – zum Beispiel – kam durch die Pockentode im regierenden Haus der Stuarts schließlich der Kurfürst von Hannover als Georg I. auf den englischen Thron. Bei den Habsburgern gab es viermal eine Verschiebung der Thronfolge – unter anderem durch den Pockentod von Kaiser Josef I., was dazu führte, daß die Bourbonen die spanische Krone erhielten.

E. T. A. Hoffmann in »Klein Zaches genannt Zinnober« (1819): »Ehe wir mit der Aufklärung vorschreiten, d. h. ehe wir die Wälder umhauen, den Strom schiffbar machen, Kartoffeln anbauen, die Dorfschulen verbessern, Akazien und Pappeln anpflanzen, die Jugend ihr Morgen- und Abendlied zweistimmig absingen, Chausseen anlegen und die Kuhpocken einimpfen lassen, ist es nötig, alle Leute von gefährlichen Gesinnungen, die keiner Vernunft Gehör geben und das Volk durch lauter Albernheiten verführen, aus dem Staate zu verbannen.«

Wegen der Kriege des 17. und 18. Jahrhunderts und die Ausdehnung des Getreidebaus im 18. Jahrhundert sank der Fleischkonsum dann wieder drastisch ab. Nach 1800 lag der Durchschnitt wieder unter zwanzig Kilo je Person und Jahr. Gleichzeitig drängten nun aber, mit je eigenen Innovationswegen, die Nutzpflanzen des neuentdeckten Amerika auf die Fluren Europas. Bohnen und Kürbis wurden selbstverständlich – und nicht nur in den Bauerngärten, sondern auch auf dem Feld. Der Anbau von Paprika blieb auf das wärmere Ungarn (auch Altösterreich genannt) beschränkt; das Burgenland im Osten Österreichs trennt Würzen mit Paprika vom wesentlich geläufigeren Pfeffer westlich von dieser Grenze. Den Mais²³³ erwähnen deutsche Kräuterbücher zwar schon um 1518/1540; als Lieferant für Maismehl kam er aber erst im 18. Jahrhundert über Ungarn-Österreich und Italien–Schweiz ins Rheintal auf die Felder (heute sieht man nur noch Maisfelder!). Reisbrei etablierte sich bis etwa 1880 bei den sog. Hochfesten.

Der Agrarhistoriker Wilhelm Abel sieht die Stufenleiter der Ernährung (vor dem 20. Jahr-

233 Am 29. April 1494 schickt Pietro Martyre d'Anghiera unter anderem auch Mais an den Kardinal Ascanio Sforza; im Begleitschreiben erwähnt er, daß die Indianer daraus Brot machen würden, ähnlich dem in Insubria in der Umgebung von Mailand. Bereits sechs Monate später sendet er an den Kardinal abermals Maiskörner, die wohl schon aus dem Anbau in Spanien stammen. 1517/1518 ist an den Girlanden der Villa Farnese Mais nachzuweisen. Columbus hatte den Mais noch als *panizo* beschrieben, als Hirse. Wie bei anderen Pflanzen erhielt der Mais in Spanien verschiedene Namen wie *mijo* oder *mazo*.

1625 wurde Mais in größerem Umfang in Andalusien angebaut; 1530 wuchs er in Avila (wir werden diesen Ort noch im Zusammenhang mit der Kartoffel kennenlernen). Mais wurde jedoch nicht in ganz Spanien angebaut, sondern nur von einzelnen Rückkehrern, die den Wert dieser Nahrungsmittelpflanze erkannt hatten. So baute der frühere Gouverneur von Florida, Gonzalo Méndez de Cancio, ab 1605 Mais auf seinen Gütern in den Vegas de Bria an. Im Baskenland soll Gonzalo Percaistegui aus Hernani als erster Mais angepflanzt haben.

Mais ist ein Sonderfall unter den Getreidearten, da es sich nicht selbst versamen kann. Ihre »Ähre« steckt in einem dichten Hüllblätterfutteral, so daß die Samenkörner nicht herausfallen können. Nur durch menschliches Zutun, durch Aussaat, ist eine Vermehrung möglich. Mais ist ein reines Kulturprodukt, auch wenn es irgendwann einmal eine wildwachsende Pflanze gewesen sein muß.

hundert) eindeutig abwärts gerichtet: Vom hohen Fleischverbrauch²³⁴ im Spätmittelalter (etwa 20 bis 40 Kilogramm pro Person und Jahr bis zu 100 Kilogramm im 16. Jahrhundert in Deutschland) über den Getreidestandard der frühen Neuzeit zum Kartoffelstandard während der Industrialisierungszeit. Und jetzt zu Fertiggerichten aus gentechnisch veränderten Pflanzen – zu »Frankenstein-Food« (in Afrika auch: »Manna from Hell«) .

Es wird wohl wieder eine mehr vegetarische Zeit werden, denn auch die Änderungen des bundesdeutschen Gesundheitswesens in den 1990er Jahren und wegen der »Agenda Zwanzig Zehn« werden viele Menschen zwingen, sich zu entscheiden zwischen Brei oder einem Zahnersatz²³⁵. Die schmalen Einkünfte für viele Menschen werden zu einem Gebiß

234 Eine frühe Form der Globalisierung setzte im 15. Jahrhundert ein. Die Kost war bis dahin immer fleischärmer geworden. Der Zutrieb von Lebendschlachtvieh aus Polen und Ungarn brachte einen Gegentrend. Von Verbraucherzentren wie Frankfurt, Leipzig, Köln - lagen die dortigen Aufzuchtgebiete, der vierte »Ring« im System des Agrarwissenschaftlers Johann Heinrich von Thünen (1783–1850), 1000 bis 1500 km entfernt. Organisiert wurde dieser Ochsenhandel vornehmlich durch Nürnberger Kaufleute. Hauptverteilungsstation war aber nicht Nürnberg selbst, sondern das kleine Buttstädt in Thüringen. Dort zählte man auf den Johannis-, Michaelis- und Allerheiligenmärkten oft rund zwanzigtausend Tiere. Selbst Handwerksgehilfen und Arbeiter verzehrten in dieser Ära um 1500 täglich mehrere Pfund Fleisch! Herebachs »De re rustica« kennt allein für Schweinefleisch fünfzig verschiedene Rezepte.

235 Jean Paul (Jean Paul Friedrich Richter, 1763–1825): »Seine Zähne gehören nicht mehr zu seinen unbeweglichen Gütern.« Noch vor hundert Jahren war man froh, wenn Gebisse einigermaßen festsaßen und nicht durch Hustenstöße aus dem Mund herausgeschleudert wurden. Das Gebiß von George Washington (1732–1799) bestand teils aus natürlichen Kuhzähnen, teils aus elfenbeinernen Kunstzähnen, die in einer Bleilegierung eingefast waren. Unter- und Oberteil hingen an einem Gelenk und wurden mit Metallfedern gegen die Kiefer gedrückt. Washington schrieb seinem Arzt, John Greenwood, daß diese Zahnprothese das Kauen beschwerlich mache und Schmerzen verursache.

Früher, ja früher, da war es eine ur-sozialdemokratische Forderung gewesen, daß die Gleichheit vor allem und auch in den Mündern sicherzustellen sei; der Zustand eines Gebisses sollte nicht von der sozialen Stellung seines Trägers oder von seinem erbten Vermögen abhängig sein. SPD-Schröder auf dem Bochumer Parteitag November 2003: »Wir haben die Träume unserer Eltern im Herzen und die Zukunft unserer Kinder im Kopf.« Volker Reiche in Strizz dazu: »Parteitagsgeschnatter!«

Die Anthropologin Bettina Jungklaus von der Freien Universität Berlin stellte in einer Knochenstudie fest, daß die Menschen in der kartoffellosen Zeit des Spätmittelalters verhältnismäßig selten an Karies gelitten hätten. Sie führt das darauf zurück, daß die länd-

fürten, wie es sonst nur noch die *Ferengi* aufweisen oder wie sie Robert Burton beschreibt:

»gelbe Biberzähne, oder schwarz und schief und durcheinander wie ein alter Judenfriedhof.«

Der Brei, auch Mus oder Brod genannt, war das Hauptnahrungsmittel, mehr noch als heute Nudeln, Kartoffeln und Brot aus Getreide gemeinsam. Brei war eine hochbegehrte Speise, das Volk verband mit ihm Sattsein und Wohlbefinden, und zum »Schlaraffenland« (»drei Meilen hinter Weihnachten«) mußte man sich – wie Hans Sachs schrieb – »durch einen Berg von Hirsebrei essen«²³⁶ und »da sein alle Häuser gedeckt mit eitel Eierfladen.«²³⁷ Umberto Eco verweist in »Die geheimnisvolle Flamme ...« auf eine italienische Version des Schlaraffenlandes:

»Einer von ihnen (Zinnsoldaten sind gemeint), dachte ich unwillkürlich, muß der Hauptmann Kartoffel des Regiments der Schlaraffenland-Soldaten sein – *il capitano La Patata del reggimento di Soldatini di Bengodi*. Ich war mir sicher, daß er so hieß.«

liche Bevölkerung hauptsächlich von Getreide gelebt habe, das auf Stein gemahlen wurde; das Mehl sei mit Steinstaub versetzt gewesen, der beim Kauen die Zähne sauberschmirgelte. Im Laufe der Zeit schliffen sich die Zähne durch den Steinstaub ab; bei einem Mann über dreißig waren sie deshalb deutlich verkürzt.

Untersuchungen (vom *La Florida Bioarchaeology Project*) auf der Ostern 1513 von Juan Ponce de León entdeckten Halbinsel Florida zeigen, daß der Wandel der Ernährung der Ur-Einwohner die Gesundheit der Zähne untergrub: Vor dem Eintreffen der Spanier ernährten sich die dort wohnenden *Guale* von Fischen und Meeresfrüchten und von Landfrüchten. Nach der Christianisierung durch die Franziskaner gab's nur noch den eingeführten und in Florida angebauten Mais und ungewohnte schwere Arbeit auf dem Feld (Zugtiere wurden erst am Anfang des nächsten Jahrhunderts eingeführt). Die einseitige Ernährung mit Mais hemmte das Wachstum und die Entwicklung, weil sie zu wenig Kalzium und Vitamin B3 liefert. Außerdem versorgt Mais nicht im erforderlichen Maße mit Proteinen (drei der acht für den Menschen nötigen Aminosäuren sind überhaupt nicht vorhanden). Die Missions-Indianer wiesen darüber hinaus erhebliche Schäden an den Zähnen auf: Die weiche Mais-Brei-Nahrung (wie bei der Kartoffel) trug wesentlich dazu bei, daß Zahnbeläge schneller entstehen.

236 Heinrich Seidel über ein opulentes Abendmahl: »... schlampampfen wir und tranken Tee dazu.«

237 Im Gilgamesch-Epos heißt es: »Am Morgen wird er den Himmel zusammenbrauen, und es wird Bier und Schwarzbrot regnen und am Abend scheffelweise Korn hageln.«

Je größer die Hungersnot, desto unerschöpflicher waren die Speisen im Schlaraffenland, das für die Hungernden verständlicher war als das ferne Paradies. Leonhard Wächter, der in einer Satire die Freßlust von Mönchen lächerlich macht, schreibt 1793 in seinen »Holzschnitten«:

»Und es träumte ihm, er befände sich auf einem großen Eierfladenanger, durchschnitten von Mandelmilchbächen, Bierflüssen und Weinseen. Die Bäume trügen statt der Blätter Wecken, statt der Früchte Schüsseln voll gedämpfter Erdäpfel, gesottener Föhren mit verlorenen Eiern, Kappen in Gallrey, gedeckter Pfauenbrein, gerösteter Reiherschenkel und gebackenen Fischrogens.«²³⁸

In allen Ländern Europas bilden sich mit der Abkühlung des Klimas Bilder und Geschichten von einem Land, in dem ausreichend Nahrung maulbereit (fliegende gebratene Tauben) ist. Und außerdem fehlt in diesen utopischen Schilderungen nie eine Darstellung einer freien und glücklichen Sexualität²³⁹ und eine ewige Jugend.²⁴⁰

238 Weil das alles mit diesen Bezeichnungen nur noch selten auf den Tisch kommt: Föhren sind Forellen, Kappen in Gallrey sind kastrierte, gemästete Hähne (Kapphahn, Kapaun) in Gallert, in Gelee, und Pfauenbrein meint Pfauenpastete.

239 Wenn man bedenkt, daß zu manchen Zeiten männlichen Leichname nicht neben weiblichen beerdigt werden durften. Der Beischlaf war in den vierzig Tagen vor Weihnachten, den vierzig Tagen vor Ostern und der Woche nach Pfingsten, ebenso am Vorabend hoher Festtage, sonntags, mittwochs und freitags, dreißig Tage nach der Geburt eines Jungen, vierzig Tage nach der Geburt eines Mädchens (war unreiner!) und fünf Tage vor dem Abendmahl verboten – da versteht man die schlaraffische Sehnsucht. Wenn sich die Christen an diese Gebote oder Verbote gehalten hätten, wäre Europa zwischenzeitlich ausgestorben. Im heutigen Iran (98 Prozent Muslime, davon 90 Prozent Schiiten) gibt es für Ehepaare einen »speziellen« Tag: Freitag. Da kann man's nur mit Egon Friedell halten, der die Frage, ob er homosexuell sei, verneint haben soll mit der Bemerkung, daß doch das »normale« schon schrecklich genug sei.

In der ältesten christlichen Kirchenordnung steht: »Eure Fasttage sollen nicht mit den Heuchlern gemeinsam sein! Sie fasten nämlich am Montag und Donnerstag; ihr aber sollt am Mittwoch und Freitag fasten.« Montag und Donnerstag sind jüdische Fastentage – so setzten sich die aus dem Judentum kommenden Christen von den jüdisch Gebliebenern ab.

240 Florida wurde entdeckt, weil man die Quelle der ewigen Jugend suchte. Fernández de Ovieda schrieb: »Damals wurde die Sage von einer Quelle verbreitet, welche alte Leute die Jugend wiedergewinnen lasse. Das war im Jahr 1512. So eindringlich wurde die

Der Hunger war eine Erfahrung der Armen, aber eine ständige Angst der privilegierten (im jiddischen bedeutet »priv« schlau oder gerissen, wenn es darum geht, sich Vorteile aller Art zu schaffen) Reichen, die in schlechten Zeiten aber nur ihren gewohnten hohen Nahrungsstandard und nicht ihr Leben verloren.

Der Klein- und Mittelbauer und die Landarmen aßen neben dem Brei oft Pflanzen, die wild wuchsen und welche die Kinder sammeln konnten: Wurzelgemüse wie Möhren und Steckrüben, Wildpflanzen wie Brennessel, Hederich, Ackersenf und Sauerampfer, dazu Obst und Beeren. Auf den Breistandard aus gemischten Pflanzen fiel die Bevölkerung bei jeder Hungersnot, bei jeder Getreidemißernte zurück.²⁴¹

Christian Friedrich Hebbel (1813–1863) beklagt über seine Jugendzeit, daß er als Botengänger und Schreiber bei dem Kirchspielvogt Mohr in Wesselburen nicht nur dessen abgetragenen Kleider auftragen, sondern sich auch »mit Stallknecht und Tagelöhnern an den Milch- und Breitisch« setzen mußte. Hering (und Kabeljau, der zeitweilig etwa sechzig Prozent des Fischverzehrs in Europa ausmachte) aus der Nordsee spielte für die Ernährung eine große Rolle. Die Masse der Bauern, Häusler und Büdner lebte ärmlich, aber sie wurden vom Herrn ausreichend und ordentlich ernährt »genau wie die Ochsen«, damit sie nicht

Sage von den Indianern dort verbreitet und bezeugt, daß Kapitän Juan Ponce mit seinen Leuten und Karavellen sechs Monate lang verschollen war, dieweil er jene Quelle suchte. Es war närrisch von den Indianern, von solcher Quelle zu erzählen, aber noch viel törichter von den Christen, daran zu glauben und ihre Zeit mit Suchen zu verschwenden.«

Bis weit ins 18. Jahrhundert glaubte man, ewiges Leben könnte man auch durch »Sunamitismus« erlangen; gemeint war damit das Wissen an die lebensverlängernden Ausdünstungen jungfräulicher Mädchen, die die Liegestatt älterer Männer teilten, ohne mit ihnen sexuell zu verkehren. Beim altersschwachen König David hatte es Erfolg: 1. Könige 1, der aber erkannte Abisag von Sunem nicht, obwohl sie ihn doch wärmte und pflegte. Der holländische Arzt Herman Boerhave (1668–1738) beobachtete, daß der »Sunamitismus« auch bei einem altersschwachen deutschen Prinzen half.

241 In China gibt es eine Begrüßungsfloskel »Hast Du heute schon gegessen?«, ein Gedenken an Jahrhunderte der Hungersnöte (schreibt Uwe Schmitt).

abwanderten. Erst in der Renaissance wird Brei²⁴² und Eintopf – bei Adel, Klerus und besseren Bürgern – ergänzt mit raffinierteren und gewürzten Speisen.

Hugo von Hofmannsthal (1874–1929) über den gefangenen Schiffskoch, über Gewürze und Kartoffeln:

»Stille Tiere muß ich schlachten,
schöne Früchte muß ich schälen.
Und für die, die mich verachten,
Feurige Gewürze wählen.«²⁴³

Mais- und Kartoffel-Anbau in Europa führte zwangsläufig auch zu neuen Anbautechniken und – nicht zu unterschätzen – zu neuen technologischen Verfahren und Erfindungen. Beispielhaft sei die Metallurgie (Agricola 1556) und die Uhrmacherei (Pendel 1675) genannt; neue Techniken erfordern neue Ausbildungsformen: In Paris wird 1743 die »École des Ponts et Chaussées« und 1783 die »École des Mines« gegründet. Fernand Braudel weist daraufhin, daß 1598 in Paris neunzig verschiedene Gewerbe bestünden, in der Mitte des 18. Jahrhunderts aber zweihundertfünfzig und im London des Jahres 1826 sind es 846 Berufe – was ungefähr der Anzahl Lehrberufe in der Schlußzeit der DDR entsprach.

242 Über die Beibehaltung des Brei-Standards in Afrika schreibt Laurence van der Post in »Wie Afrika ißt«:

»Funge ist Afrikas Ersatz für Brot, ein alter Freund, dem ich von der Sahara bis zur Kalahari begegnet bin; es ist die kongolesische Version von Kassawa oder anderem Mehlbrei in Westafrika, von Poscho in Ostafrika oder dem Mealie, dem Maismehl, in Zululand. Funge ist ein dicker Brei, den man mit den Fingern essen kann, und wird aus Maismehl, Maniok oder Hirse gekocht. ... Ubwali wird aus grob gemahlenem Mehl gemacht, meist aus Hirse, auch aus Mais oder Kassawa. Das wird in kochendes Wasser geschüttet, gerührt, bis die Mischung fest ist, und dann mit einem kräftigen Holzlöffel geknetet und geschlagen. Es wird in offenen EBkörben serviert, in braunen runden Stücken. Das heiße Wasser und das Mehl werden im Verhältnis von 3:2 gemischt, so daß eine feste Masse entsteht, die etwa die Konsistenz von Kaugummi hat und ganz anders ist als das, was wir Porridge nennen. Ubwali wird in Brocken gegessen, die mit der Hand abgerissen werden, zu Bällchen gerollt, in Sauce getaucht und ganz inuntergeschlungen.«

243 Aus dem Kontext dieses sehr schönen Gedichtes ergibt sich, daß Hugo von Hofmannsthal bei den »Früchten« die Kartoffel meint.

Ohne Columbus gäbe es kein Rauchverbot in New Yorker Büros und keine kokainbeeinflusste Psychoanalyse des Dr. Sigmund Freud, kein ungesundes Zusammenspiel von Pökelsalz (das 1385 von einem zeeländischen Fischer erfunden wurde) mit Nitraten auf einem gebräunten »Toast Hawaii«²⁴⁴. Ohne Columbus keine Läuse im Weinberg (auch aus Amerika), keine Dyspepsie nach dem »Genuß« holländischer Tomaten. Ohne Columbus keine Befreiung der Europäer vom Getreide und dessen Wetterabhängigkeit, keine Bratkartoffeln (angeblich von ihr erfunden, sagte die im 19. Jahrhundert sehr erfolgreiche Kochbuchautorin Henriette Davidis²⁴⁵).

244 Nitrat wird im menschlichen Körper durch Bakterien in Nitrit umgewandelt. Nitrit ist giftig und behindert den Sauerstofftransport der roten Blutzellen. Hohe Nitratgehalte in Nahrungsmitteln können demnach die Gesundheit gefährden – insbesondere bei Kleinkindern. Der Nitratgehalt in Kartoffeln ist abhängig von der Menge der Stickstoffdüngung und von der Witterung. Ist es während der Wachstumsperiode trocken, so wird im Boden weniger Stickstoff freigesetzt, und die Kartoffeln lagern weniger Nitratstickstoff im Speichergewebe ab. Ein erhöhter Nitratgehalt bei Speisekartoffeln beeinflusst den Stärkegehalt, die Haltbarkeit und die Koch-eigenschaften negativ. Ein Landmann wird schon dafür sorgen, daß solche Kartoffeln nicht auf seinen Tisch kommen (andere Tische interessieren ihn nicht). Das Werbeargument »Kontrollierter Anbau« sagt nichts, absolut nichts, über die Bodenbeschaffenheit: Bei einer Untersuchung des Kieler Vereins »Eltern für unbelastete Nahrung« 1996 wurde festgestellt, daß unter elf Proben aus ökologischem Anbau den zweithöchsten Wert an Nitraten mit 330 mg/kg eine holländische Kartoffel »aus kontrolliertem Anbau« hatte. Im übrigen ist jetzt (öffentlich) nachgewiesen worden, daß in den auf den Feldern ausgebrachten Exkrementen der Stalltiere sämtliche Medikamente und Antibiotika wieder aufzufinden sind; sie gehen entweder ins Grundwasser oder direkt in die Nahrungskette, an deren Ende bekanntlich der Mensch steht. Die Gen-Veränderungen an Mais und Kartoffeln sind dagegen gemessen fast als harmlos zu bezeichnen.

245 Als zehntes von dreizehn Kindern einer Pastorenfamilie wurde Henriette Davidis (1800–1886) nach dem Tod des Vaters Erzieherin, war in Schwelm, (Barmen-)Elberfeld, Bremen und in der Schweiz tätig und übernahm 1841 die Leitung der »Mädchenarbeitschule« in Sprockhövel bei Hattingen. Aus Aufzeichnungen ihrer Mutter und eigenen Arbeiten stellte sie ein didaktisch aufbereitetes Kochbuch zusammen, das erstmals 1844/1845 im Verlag Velhagen & Klasing (Bielefeld) erschien und bis zur Jahrhundertwende 35 Auflagen erfuhr. Es wurde in zahlreiche europäische Sprachen übersetzt und zu einem der verbreitetsten Kochbücher des Jahrhunderts. Von Davidis wurden außerdem Ratgeber zu Haushalt und Garten herausgegeben. 1855 gab sie ein Kinderkochbuch »Puppenköchin Anna – Praktisches Kochbuch für liebe kleine Mädchen« heraus. Leider findet sich heutzutage kein Verlag, der ihr bahnbrechendes Werk über das Berufsleben unverheirateter Frauen mit dem Titel »Beruf der Jungfrau« neu verlegen will. Selbst »Weltbild« in Augsburg soll eine tantienefreie Ausgabe abgelehnt haben.

Die ersten Europäer, die mit der Kartoffel Bekanntschaft machten, waren die Conquistadores, die Eroberer, des ehemaligen Schweinehirten und Müllerburschen Francisco Pizarros (1457–1541). Mit einhundertachtzig Mann, siebenundzwanzig Kanonen und zwei Pferden (von dem Inka Atahualpa als größere Lamas angesehen) ging er in Tumbes (im heutigen Golf von Guayaquil) an der peruanischen Küste an Land und eroberte in den Jahren 1531 bis 1536 das Inka-Reich von Huascar und Atahualpa. Erst hatten die Spanier die Bibel und die Inka das Land, nach der Eroberung war es umgekehrt. 1533 erreicht er, getrieben von unersättlicher Gier nach »El Dorado«²⁴⁶, dem vergoldeten König, Cuzco im Hochland von Peru, aber nach

246 Dabei war »El Dorado« nur die phantasiereiche Erfindung des spanischen Seemannes Juan Martinez, der nach der ihm zugeschriebenen Explosion von Munitionskisten auf einer Eroberungs-Expedition von Diego de Ordaz in ein Kanu ohne Vorräte an der Nordostküste Südamerikas ausgesetzt wurde. Sein Kanu sei nach Guyana getrieben worden, wo er von Indianern (mit verbundenen Augen) zu einer prächtigen Stadt (Manoa genannt) voller Paläste gebracht wurde. Nach sieben Monaten hätten sie ihn mit Gold beladen und wieder mit verbundenen Augen fortgeführt, so daß er – nach langer Flucht in Trinidad angekommen – bedauerlicherweise nicht den Weg nach El Dorado zeigen könne. Auch hätte er bei einer Flußquerung das ihm mitgegebene Gold leider verloren und nur das nackte Leben retten können.

Er hätte beobachtet, daß bei der Übernahme der Herrschaft ein neuer Fürst in einer goldenen Sänfte getragen wurde. Am Ufer des (eines) Sees, sei der Herrscher aus der Sänfte ausgestiegen und hätte sich nackt ausgezogen. Priester hätten seinen Körper mit duftendem Harz eingerieben und ihn gänzlich mit Goldstaub bestreut. Der in Gold gehüllte Herrscher hätte dann mit den Priestern ein Floß bestiegen und sei bis in die Mitte des Sees gefahren, wo sie goldene Kleinodien, Diademe, Halsketten und Ringe in den heiligen See geworfen hätten. Zum Schluß sei der König ins Wasser gesprungen und hätte den Goldstaub abgewaschen. Das hörte sich doch alles sehr glaubhaft an. Alle Geschichten über dieses Goldland behaupteten die Existenz eines großen Sees, »Weißes Meer« oder Laguna del Parima. Schon Philipp von Hutten fand 1541 den See nicht; Alexander von Humboldt wies endgültig nach, daß es diese sagenhafte Stadt Manoa in diesem See nicht gibt. Doch: Während des tropischen Winters gab es riesige Überschwemmungen, die sich auf mehr als 30.000 Quadratkilometer erstreckten. Und mitten drin gab es sicherlich ein Dorf mit einem Häuptling. Und zweitens: In Guyana rieben sich Indianer mit Kautschuk ein, das einen angenehmen balsamischen Duft verströmt; dieser wertvolle Stoff, Curcai genannt, soll auch eingeatmet worden sein und sich wohltuend auf die Lungen der Schwindsüchtigen ausgewirkt haben.

In der Tat gibt es in Guyana einen Ort »El Dorado«, ein Kaff. Walter Raleigh schrieb über dieses Gebiet:

»Kein Land bietet seinen Bewohnern mehr Annehmlichkeiten als Guyana, sowohl was die üblichen Freuden der Jagd,

dem wahren Goldland wird noch heute gesucht. Über die europäischen Eroberer kann man sagen, daß sie Pflanzen nicht von Gold unterscheiden konnten und nicht wußten, daß sie den wertvollsten Teil ihrer Umgebung nicht wahrnahmen.

Pietro Martyre d'Anghiera schreibt in seinem Buch »De rebus Oceanicis et orbe«, 1533 in Basel gedruckt, daß die Bewohner von Darien (das heutige Panama und Kolumbien) Wurzeln essen, die sie Batatas nennen:

»effodiunt etiam e tellure suapte nature nascentes radices, quas ut vidi indigenae batatas appellant«

Zwei Jahre nach Pizarro (1535) dringt Diego de Almagro (1463–1538) von Peru aus nach Chile vor und trifft dort auf ausgedehnte Kartoffelkulturen. Es sei hier jedoch daran erinnert, daß die ersten Eroberungsreisen der Spanier nach Mittelamerika bereits in den 1520er Jahren erfolgten, und schon vor 1525 gehörte das Gebiet um Quito (der ersten Hauptstadt der Spanier in Südamerika) zum Inka Huayna Capac, in dessen Land die *papa* angebaut wurde.

Gonzalo Jimenez de Quesada (1495–1597), beginnt 1536 auf dem Rio Magdalena gleichfalls die Suche nach dem »El Dorado«. Sein Ziel ist die Hauptstadt der *Muiscas* (bedeutet in der Chibcha-Sprache: Menschen, Leute), die neben den *Sinú* und *Tairona* berühmte Hersteller von Gold- und Edelsteinschmuck waren. Jimenez de Quesada, Rechtsanwalt und Militär Richter

Falknerei, des Fischens und Vogelfangs anlangt als auch alles Übrige. ... Schöne Städte und mehr mit goldenen Bildnissen geschmückte Tempel, mehr mit Schätzen gefüllte Gräber als Cortés in Mexiko oder Pizarro in Peru« würden die Engländer dort finden.«

Hörte sich an wie ein Werbeprospekt für eine dot.com-Firma des neuen deutschen Marktes. Der Engländer John Hagthorne schrieb bereits im 17. Jahrhundert:

»Sir Walter Rawley wußte sehr wohl, als er sich auf seine Guyana-Reise begab, daß er sich nie so sehr irrte wie in seinem übertriebenen Vertrauen auf das eigene Wissen um die Verhältnisse in jenem Land. Denn allgemein bekannt sind die Schlaueit und Schliche der feisten Mönche, um die Soldaten und Laien zu erregen und anzufeuern, neue Länder zu suchen und zu erforschen, in dem sie in ihren Klöstern, wo sie in aller Behaglichkeit leben, Geschichten und Gerüchte zu erfinden.«

und wie alle Spanier im »Indien« jener Zeit berufsmäßiger Konquistador²⁴⁷ (wer will schon Bauer sein?), soll der Entdecker der andinischen Kartoffel sein, als er von den Ufern des Rio Magdalena in die Savannen von Bogotá vordrang. Im Frühjahr 1537 soll er im Muisca-Dorf Sorocotá, einem Ort in der Nähe der späteren spanischen Ortschaft Vélez, Kartoffeln angebaut vorgefunden haben. Bei den Plünderungen entdecken sie in den verlassenen Häusern der geflüchteten Inkas getrocknete Kartoffeln, die sie für eine Trüffelart halten.

Hier in Sorocotá wird ihm die »krautige Dauerpflanze« von den Einwohnern vorgelegt²⁴⁸; es war schon ein erheblicher Unterschied zu den Perlen, die sich dieser Räuber erwartet hatte. Aber es spielte keine große Rolle: Alles, was ein Wert hatte oder haben könnte, wurde mitgenommen. Bei diesem Raubzug verloren zwei Drittel seiner Leute das Leben, aber die Überlebenden gewannen eine runde Tonne Gold und eine anständige Menge Smaragde. Beschrieben wird eine Pflanze mit »ein paar zartvioletten Blüten und mit mehligem Wurzeln, die gut schmecken und welche sich die Indios gegenseitig schenken.«

Alexander von Humboldt²⁴⁹ (1769–1859) startete 1801 eine Expedition von Cartagena aus auf

247 Die Konquistadoren zogen in die Neue Welt, um sich eine neue Heimat zu schaffen – mit der Lanze. Sie waren in einer Überlieferung großgeworden, die das Erobern als selbstverständlich ansah, im ständigen Kampf (und schließlich dem Sieg) mit den Mauren. Es sei ein ungeschriebenes Gesetz gewesen, daß ein Hidalgo für seinen Unterhalt, für seine Familie und sein Vermögen kämpfte. Arbeit war nicht unehrenhaft, Handwerker waren in Spanien gut bezahlt. Doch ein Herr, der auf sich hielt, der arbeitete und nicht kämpfte, zeigte, daß ihm der Mut fehlte, Unterhalt und Vermögen auf gefährlichere Weise zu erringen. Die Konquistadoren, Nachfahren von zwanzig kampferprobten Generationen, sahen es als ihre Pflicht an, die Neue Welt zu erobern. Und außerdem mußten die Heiden in die Herde Christi aufgenommen werden – tot oder lebendig. Goethe 1786 in Brief an Charlotte von Stein: »Denn ich sage immer, wer sich mit der Administration abgiebt, ohne regierender Herr zu seyn, der muß entweder ein Philister oder ein Schelm oder ein Narr seyn.«

248 Alexander von Humboldt schreibt in »Ansichten der Cordilleren und Monumente der eingeborenen Völker Amerikas«(1810–1813 erschienen): »Die Spanier waren überrascht, sich in ein Land versetzt zu finden, wo auf wenig fruchtbarem Boden die Felder überall reiche Ernten von Mais, von *Chenopodium quinoa* und von turmas oder Erdäpfel hervorbrachten.«

249 1799 schiffte sich Alexander von Humboldt mit seinem Freund, dem Arzt und Botaniker Aimé Bonpland, in La Coruna auf der spanischen Korvette »Pizarro« ein, um seine Amerikareise zu beginnen. Sie führte über Teneriffa nach Venezuela, Kuba,

dem Rio Magdalena bis nach Honda, um gemeinsam mit dem Franzosen Aimé Goujaud Bonpland (1773–1858) das Hochland von Quito bis Kolumbien zu erforschen; er wollte nach Bogotá²⁵⁰, um die damals größte Sammlung südamerikanischer Pflanzen bei José Celestino Muti (1732–1808) zu besichtigen. Wegen der Erkrankung Bonplands blieb er zwei Monate in Bogotá und ging dann erst nach Quito. Das Reisen war damals schon recht mühsam. Über die Strecke von Facatativá nach Fontibión, dem letzten Ort vor Bogotá, schreibt er in seinem Tagebuch:

»Der Weg geht immer weiter durch die baumlose Ebene voll Kartoffeln, Weizen und

Kolumbien, Peru, Ekuador und Mexiko und endete fünf Jahre später in Bordeaux. Insgesamt hatten von Humboldt und Bonpland in vier Jahren 9650 km zurückgelegt. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse wurden von 1807 bis 1838 in einem auf insgesamt 34 Bände angewachsenem Werk »Voyage aux régions équinoxiales du nouveau continent, fait en 1799–1804« bei verschiedenen Verlegern und – wie damals üblich – in mehreren Lieferungen veröffentlicht. Es ist angebracht, darauf hinzuweisen, daß Alexander von Humboldt eine wesentlich andere Naturbetrachtung betrieb als die damals vorherrschende von Linné geprägte Floristik.

Während Linné die in einem Gebiet vorkommende Floristik nur katalogisierte, ging von Humboldt von einer ganzheitlichen Auffassung der Botanik aus, in der die Beziehungen der Pflanzen untereinander an einem Standort nachgezeichnet und mit den Umweltbedingungen in Verbindung gebracht werden. Humboldt zeigt in einer im »Essai sur la géographie des plantes« veröffentlichten Tafel, wo welche Tiere und Pflanzen leben, auf welchen Höhen bestimmte Vegetationstypen anfangen bzw. enden; erfaßt wurden auch die Landwirtschaftsmethoden, geologische Strukturen, meteorologische und physikalische Daten. Das war wesentlich weitgehender als Linnés Namensgebung und Zuordnung zu Pflanzenfamilien.

Bonpland kehrte nach Frankreich zurück, wurde Vorstand der napoleonisch-kaiserlichen Ziergärten und züchtete Orchideen. Das befriedigte ihn nicht, und deshalb ging er nach dem Sturz Napoleons nach Südamerika zurück, nach Paraguay. Da wurde er auf seinem Gutshof unter Hausarrest gestellt, weil er bei einem der Bürgerkriege zu den Verlierern gehörte. Irgendwie ist er, im Gegensatz zu Alexander von Humboldt, vergessen worden, obwohl sein Verdienst bei der gemeinsamen Reise nicht gering zu achten ist. Er unterstützte Bolívar mit einer Druckereieinrichtung zur Beförderung der Befreiung vom spanischen Joch.

250 Nach von Humboldt hieß das heutige Bogotá ursprünglich »Bacata«, d.h. »Äußerstes der bebauten Felder«; Bacata war bis zur Eroberung durch die Spanier die Hauptstadt der Chibcha. Die Chibcha errangen in der Region eine besondere Stellung, weil sie die besten Salzhersteller (vor den Spaniern) waren; zweimal im Jahr wurden die Götter durch sexuelle Enthaltensamkeit und Salzverzicht geehrt. Das gewonnene Salz gehörte dem Herrscher, dem *zipa*, der seine Macht auch durch die Zuteilung von Salz ausübte; die Spanier übernahmen die Solquellen und untergruben somit die Macht der *zipa*.

Hafer.«

Der Spanier Juan de Castellanos (1455/57–1526), ein Begleiter von Gonzales Jimenez de Quesada, schreibt in der »Historia del Nuevo Reino de Granada« (1886 erstmals in Madrid publiziert), daß er in diesem peruanischen Dorf vorfand:

»Die Häuser (der Indianer) waren angefüllt mit Mais, Bohnen und Trüffles, kugelförmige Wurzeln, die nach Aussaat einen Stamm mit Ästen und Blättern und einigen Blüten, obgleich wenigen von blaßvioletter Färbung brachten; und zu den Wurzeln dieser gleichen Pflanze, die ungefähr 3 Palms (etwa 60 cm) hoch ist, sie sind unter der Erde befestigt und haben mehr oder weniger die Größe eines Eies, einige sind rund und einige länglich, sie sind weiß und rot und gelb, mehlig Wurzeln von gutem Geschmack, eine Köstlichkeit für die Indios und ebenfalls ein delikates Gericht, sogar für Spanier.«

Juan de Castellanos berichtet über die Kartoffeln nicht aus eigener Anschauung, sondern hat Berichte von Soldaten zusammengefaßt; bedauerlicherweise hat Castellanos den Namen der indigenen Bevölkerung für diese Pflanze nicht wiedergegeben. Anders Pedro de Cieza de León, der 1534 als Vierzehnjähriger in die Neue Welt, »Mundus Novus«, kam und 1538 als Soldat in der Armee von Sébastian de Belacazar an der Raub-Expedition im Distrikt Popoyán (im heutigen Ekuador) teilnahm; anschließend marschierte er unter dem Kommando von Aldana vom kolumbianischen Hochland bis nach Cali in Kolumbien. Mindestens siebenmal erwähnt Cieza de León die Kartoffel, so über Funde in Popayán. Cieza de León nannte die Kartoffel später »papas peruanorum«, brachte die Knolle (eines der wenigen unstrittigen Daten in der Frühgeschichte der Kartoffel in Europa) um die Mitte des 16. Jahrhundert nach Spanien und beschrieb die »Erdnüsse« in einem offiziellen Bericht (»La guerra de Quito«), der 1550 in Sevilla gedruckt wurde²⁵¹:

»In einem Ort nahe Quito haben die Einwohner, neben Mais, zwei weitere Pflanzen, welche ihnen ihren Lebensunterhalt ermöglichen: Die *papas*, eine Wurzel ähnlich den Trüffeln. Sie trocknen sie an der Sonne und bewahren sie von einer Ernte zur anderen

251 Drei Jahre später veröffentlicht Cieza de León die »Cronica del Peru«, in der er ebenfalls auf die Kartoffel verweist.

auf. Ihr Name lautet papa und getrocknet heißen sie chuño.«

Cieza de León beschreibt die von ihm vorgefundenen Kartoffeln als eine

»Art Erdnüsse, die durch Kochen weich werden wie eine Kastanie und eine Haut hat, die nicht dicker als jene einer Trüffel«

Zur Verwirrung über den frühzeitigen Anbau der Kartoffel hat sicherlich beigetragen, daß Cieza de León in seinem Bericht von *papas* spricht, doch die Übersetzer machten aus der italienischen Ausgabe seiner »Historia del nuevo reino de Granada« (1556) *tartuf(f)ole*. Das verweist auf eine eigenständige italienische Namensgebung und es spricht dafür, daß die Übersetzer die Kartoffel gesehen haben, sonst nähme man diesen Vergleich nicht vor. Heute sind in Italien *tartufo* (und seine Varianten wie *tartuffol(o)*, *tartuffuolo* bzw. *tartuffolo* in der Toskana oder *carcioffola*) durchweg abgelöst durch *patata*. Eine andere ursprüngliche Bezeichnung für die Kartoffel *pomo* bzw. *pomo die terra*²⁵² (im Piemont *pom d'terra*) oder *mele di terra* (1767), wohl abgeleitet vom französischem *potomme de terre* ist gleichfalls verschwunden.

Francisco López de Gómara berichtet von der Kartoffel in seiner »Historia General de las Indias«, 1552 gedruckt, die er im oberen Caucaatal im heutigen Kolumbien, auf dem südlichen Hochland von Callao in Peru und um Quito in Ekuador fand.

Andere Spanier meinten, die Kartoffel »sei ein sehr gutes Nahrungsmittel« oder daß »gemahlene Kartoffeln einen guten Geschmack hätten«. Andererseits meinte Bernabe Cobo, die Peruaner äßen alles, solange sie davon keinen Schaden davontrügen, einschließlich »tausend verschiedene Arten von abstoßenden Ungeziefern²⁵³«. Kartoffeln seien eines der

252 Dieser Name wird ausschließlich in der Lombardei und in der Emilia und außerdem im Tessin verwendet.

253 Aus Grimms Wörterbuch: »Geziefer: Jacob Grimm erklärt Ungeziefer als Untier: »die ältere richtige Schreibung war ungeziber und es ist die Verneinung von ziber, zeber althochd. zepar, angels. tiber, opferthier, altfr. toivre, atoivre«. Beachtenswert seien Zeugnisse des 16. Jahrhunderts, die Formen mit und ohne das Präfix *ge* in diesen Bedeutungskreis stellen. Chyträus bucht als niederdeutsche Form *zefer*: *insecta, ungezifer, geschmeisz, gewörm ... buprestes, ein giftig zefer, darvan de ossen odder köye sterven nomenclat.*

»sehr gewöhnlichen« Nahrungsmittel, die Brot ersetzen würden. Spanische Frauen könnten jedoch aus den Kartoffeln »die köstlichsten Krapfen« herstellen.

In seiner »Historia General de las Cosas de Nueva España« (1537–1557) berichtet Francisco Fernández de Sahagún, daß er Kartoffeln – »papas silvestres« – auf dem Markt von Tenochtitlán (heute Mexiko-Stadt) gesehen habe; es handelt sich bei diesem Bericht unzweideutig um die andinische Knolle und nicht um die Süßkartoffel.

1553 veröffentlicht Francisco Lopez de Gómara in Medina seine Geschichte der Eroberung Mexikos und Perus und schreibt über das Gebiet um Calla in Peru:

»Die Menschen leben seit Hunderten von Jahren in diesen Tälern und essen Mais und Wurzeln, ähnlich den Trüffeln, die sie *papas* nennen.«

Lopez de Gómara erwähnt – wie auch in anderen Berichten über Mexiko – in seinem Bericht *nicht* die Kartoffel; der Anbau der Süßkartoffel ist andererseits nachweisbar.

Ein anderer Plünderer war Nikolaus Federmann (der Jüngere) (1501–1550) aus Ulm, der im Auftrag des Augsburger Handelshauses Welser dessen »Klein-Venedig« (Venezuela²⁵⁴) ab 1529 mit spanischen Siedlern und deutschen Bergleuten kolonisierte²⁵⁵. Federmann

latino-saxonicus (1525). Innerhalb der sinnlichen Verwendung zeigt sich deutlich, dass bei Geziefer – zum Teil in bewußtem Gegensatz zu Ungeziefer – nicht nur lästige Tiere, sondern auch angenehme und erfreuliche vorschweben: schönes Geziefer. in zahlreichen Fällen ist überhaupt an eine solche Gliederung unter dem Gesichtspunkt des angenehmen oder nützlichen gar nicht gedacht.« Und weiter: »Es ist ... auf Zusammensetzungen wie Frauengeziefer und Bubengeziefer hingewiesen worden, wie überhaupt die Übertragungen zumeist in der Form der Composition hervortreten. Aus dieser Form könnte auch die für die Deutung von Geziefer aus Ungeziefer fehlende Erklärung der Unterdrückung des Präfixes *un* am ehesten gewonnen werden.«

254 Venezuela wurde als Klein-Venedig bezeichnet, weil die dort lebenden Eingeborenen ihre Häuser im Maracaibo-See auf Pfählen gebaut hatten. Die den Welsern vom spanischen Königshof zugesprochene Kolonie wurde in spanischen Dokumenten als »provincia de venezuela y cabo de la vela« bezeichnet.

255 Nikolaus Federmann war ursprünglich wohl Kaufmann wie sein aus Memmingen 1500 nach Ulm eingewanderter stammender Vater. 1529 wurde er von den Welsern (Augsburg) zum Feldhauptmann bestellt und sollte in dieser Funktion einen Nachschubtransport

von 123 Spanien und 24 deutschen Bergknappen nach Venezuela begleiten:

»Er ist das Muster eines Germanen. Blond, blauäugig, mit wehendem, rotem Vollbart, er singt schmetternd und falsch und erzählt oft schlechte Witze, er ist hochgewachsen mit breiten, ausladenden Schultern.«

Hier wird – abgewandelt – Tacitus in seiner »Germania« (um 98 n. Chr.) zitiert: »Daher ist auch die Leibesbeschaffenheit, trotz der großen Volksmenge, bei allen dieselbe: trutzige blaue Augen, gelbliche Haare, mächtige, doch nur zum Ansturm tüchtige Leiber. Für mühselige Arbeit fehlt ihnen die Ausdauer.« Und Tacitus gibt noch einen heute merkwürdig anmutenden Hinweis auf die Germanen: »Als Überwurf tragen alle einen kurzen Rock, der von einer Spange, wo sie mangelt, von einem Dorn zusammengehalten wird. Sonst unbedeckt, verbringen sie ganze Tage am Herdfeuer. Nur sehr Wohlhabenden haben zudem noch ein Kleid, das ... eng anliegt und jedes Glied hervortreten läßt. ... Die reichen und mächtigen (Germanen) haben einen Unterschied: Nicht mit weiten, sondern mit engen Kleidern, die wir Hosen und Joppen nennen.«

Federmann wurde in Caro, dem Hauptsitz der Welser in Südamerika, Stellvertreter des Statthalters und dann Feldhauptmann bzw. Generalkapitän. 1530 zog er mit 114 Fußsoldaten und 16 Pferden in Richtung Landesinneren, wobei ihm diese eigenmächtig unternommene Expedition 70.000 Dukaten einbrachte. Bei seiner zweiten Expedition, die eine unglaubliche Leistung darstellte und von ihm in seinem Tagebuch sorgsam dokumentiert wurde, gelangte er bis auf die Hochebene in der Nähe von Bogotá, in das Reich der Chibcha, die sich selbst als *Muisca* bezeichnet (was von den Spaniern zu »Mosca«, Fliegen, umgewandelt wurde):

»Die Einwohner kamen ihnen freundlich entgegen, alle waren mit Mützen und langen Überwürfen bekleidet, viele trugen schwere Goldplatten auf der Brust, die Frauen waren mit Häubchen aus feinstem Goldgespinst geschmückt.«

Aus einem einzigen Tempel ließ Federmann Gold im Wert von 40.000 Pesos und eine unerhörte Menge an Smaragden abtransportieren.

Auf dieser Hochebene stieß Federmann auf Jimenez de Quesada und einem dritten Konquistador, Sebastian de Benalcazar (um 1479–1551). Bevor sie sich gegenseitig totschiessen konnten, gelang es Quesada, einen Waffenstillstand herzustellen und den spanischen Hof als Schiedsrichter einzuschalten. Der entschied zugunsten Quesadas; nur dieser erhielt das Recht, auf der Hochebene plündern zu dürfen. Quesada und Benalcazar gründeten am 6. August 1539 gemeinsam die Stadt Santa Fé de Bogotá sowie zwei weitere Ortschaften (Federmann kam erst später), die heutige Hauptstadt Kolumbiens, in unmittelbarer Nähe der alten Chibchen-Hauptstadt Bacata. Pascual de Andagoya beschreibt diese Landschaft als zu den besten, reichsten und am stärksten besiedelten Gebieten, deren Landesprodukte – also auch die »papas« – die gleichen sind wie in den übrigen Gegenden. Auch weil Federmann nicht als erster die Hochebene erreicht hatte, wurde er 1539 von den Welsern nach seiner Rückkehr nach Europa der Unterschlagung beschuldigt und in Schuldhaft genommen; es gelang Federmann, den Streit vor den »Indienrat« in - Sevilla zu bringen und seinerseits die Welser bei Kaiser Karl V. zu verklagen. 1541 einigte man sich, und Federmann konnte einen

unternahm in den Jahren 1536 bis 1539 eine (zweite) Erkundungsreise in das Innere Südamerikas. Im Frühjahr 1538 hatte diese Expedition das Stromgebiet des oberen Meta erreicht. Federmann schreibt:

»Ich zog voraus, bis ich in das Revier des mächtigen Meta-Stromes kam, wo ich wegen des vielen Himmelswassers und des Steigens der Ströme warten mußte. Nur für drei Monate reichten die Lebensmittel in der fast unbevölkerten Gegend. Ich zog daher weiter, aber Proviant bot sich nicht; an vielen Tagen fehlte das Bort, *Wurzeln der Erde* und Früchte der Bäume bildeten unsere Nahrung.«

Federmann beschrieb in seinem 1557 in Hagenau (nach seinem Tod) gedruckten Bericht »Indianische Historia« die Nahrungsmittel der Einwohner und erwähnt eine Knollenfrucht, bei der es sich wahrscheinlich um die *batate* gehandelt hat. Auch der Schatzmeister von Peru, Agustin de Zarate (1493–1460), berichtet 1544 über den Anbau der Kartoffeln und bezeichnet sie als eine wichtige und eßbare Frucht. Federmann ist wohl der erste Deutsche, der eine Kartoffel sah und aß.

Viele der Pflanzen aus der Neuen Welt gelangten auf die kanarischen Inseln – letzter Stützpunkt auf der Fahrt nach Amerika und ebenso sehr auch erster Anlaufpunkt bei der

Großteil seines Vermögens behalten. Ende desselben Jahres oder Anfang 1542 verstarb Nikolaus Federmann in Valladolid. Der vollständige Titel seines Berichts lautet:

»Indianische Historia. Ein schöne kurtzweilige Historia Nicolaus Federmanns des Jüngerer von Ulm erster raise so er von Hispania und Andolosia auß in Indias des Oceanischen Mörs gethan hat / und was ihm allda ist begegnet biß auff sein wiederkunfft inn Hispania, / auf kurtzest beschrieben / gantz lustig zu lesen.« MDLVII (Hagenaw)«

Da wußte man als Käufer eines Druckwerks doch sogleich, was einen als Leser erwartet.

Bereits vor Federmann war Ambrosius Ehinger (auch: Talfinger) im Auftrag der Welser in Venezuela auf Goldsuche. Er gründete den Ort Maracaibo (nach einem Kaziken, der dort lebte); Am Südende des Maracaibo-Sees entdeckte Ehinger einen Indianerstamm, die einen umfangreichen Ackerbau betrieben und weite Flächen mit Maniok bestellten.

Der zweite Deutsche, der wahrscheinlich die Kartoffel gesehen hatte und dessen Name überliefert wird, ist Ulrich von Hutten, der mit dem Welser-Beauftragten Georg Hohermuth von Speyer eine Expedition von Venezuela zu den Kordillern unternahm.

Rückkehr –, bevor sie das europäische Festland, Spanien oder England, erreichten. Pedro Agustín del Castillo weist 1737 in einer Liste nach, daß manche der frühen Autoren die Kartoffel auf den kanarischen Inseln »papas«, aber auch »patates« nannte, während »batates« eindeutig für die Süßkartoffel bestimmt war. Nur hier werde auch die Bezeichnung »papa« neben der »patatas« gleichrangig verwendet. Thomas Nichols 1583 in »A Pleasant Description of the fortunate Islandes called Islands of Canary«:

«Diese Inseln haben einen außergewöhnlich guten Wein, insbesondere in der Stadt Telde, und verschiedene Sorten guter Früchte wie *batata*, Melonen, Birnen, Äpfel, Orangen, Lemonen, Granatäpfel, Feigen, mehrere Sorten Pfirsiche und viele andere Arten.«

1555 gelangen nachweisbar die ersten rotschaligen Kartoffeln nach Spanien. In einer anderen Quelle steht, daß dies erst 1558 durch einen Seemann erfolgt sein soll, der die Kartoffeln dann nach England brachte; dort wurden sie – wie in ihrer virginischen Heimat »Ratsta« genannt und erst später (von Raleigh) in »Potato« umgetauft. Beide Daten können richtig sein: Es kann sich um die andinische Knolle, aber auch um die Süßkartoffel gehandelt haben. An einer Stelle stand geschrieben, daß Pizarro die Kartoffel bereits 1526 nach Spanien gebracht haben soll. Diese Behauptung ist unrichtig, denn Pizarro entdeckt Peru erst 1528: es mag wohl sein, daß Soldaten, die mit Pizarro plünderten, die *batate*, die Süßkartoffel, als Marsch- und später als Schiffsverpflegung mitgebracht und die übriggebliebenen augenhafte Knollen in ihren Heimatdörfern gepflanzt haben.

Einige Inselbewohner Gran Canarias begleiteten schon Columbus bei seinen Reisen, und später gab es in der Neuen Welt Eroberungsexpeditionen mit starker Beteiligung von Soldaten der Kanarischen Inseln. Bewohner der Kanarischen Inseln übernahmen in der Verwaltung Amerikas wichtige Ämter; einige neue Städte und Orte (Matanzas auf Kuba, Montevideo, San Antonio in Texas) wurden von Kanariern gegründet; es gab also sehr enge persönliche und wirtschaftliche Beziehungen zwischen der Neuen Welt und den Kanarischen Inseln.

Die Handelsbeziehungen waren so eng, daß zum Beispiel für je einhundert Tonnen von den

Kanarischen Inseln exportierter Güter auch (ab 1678) fünf Familien nach Amerika auswandern mußten; sämtliche Exporte und Importe mußten nach 1502 vom »Casa de la Contratación«²⁵⁶ in Sevilla genehmigt werden. Von Beginn an wurden diese Vorschriften nicht eingehalten, obwohl mehrmals die Organisation geändert wurde.

Lorenzo Palenzuela schreibt am 28. November 1567 in den »Protocolos Notariales del Archivo Histórico de las Palmas de Gran Canaria« von dem Export von drei mittelgroßen Fässern mit Kartoffeln, grünen Limonen und Feigen, welche Juan de Molina an seinen Bruder Luis de Quesada in Antwerpen²⁵⁷ verschiffen läßt. Es ist zu vermuten, daß die Familie de Quesada die Knollen aß und nicht irgendwo einpflanzte, denn sonst hätte Clusius davon gehört. Zu dieser Zeit wohnte er nämlich in Antwerpen; es hat sich bisher nicht feststellen lassen, ob Clusius die

256 Die »Casa de la Contratación« war ein vom König errichtetes Handelshaus, über das der gesamte Handel abgewickelt werden mußte. In der Casa, auch Indiahaus (domus indica) oder »Casa del Oceano« genannt, wurden alle Akten und Schriftstücke, alle Berichte der Seefahrer und Kaufleute gesammelt und aufbewahrt. Die Casa maß sich das Recht an, Schiffe aufzubringen und die Fracht zu beschlagnahmen, deren Besitzer irgendwelche Schulden beim König hatten und förderte so in erheblichem Maße das um sich greifende Piratenwesen im 16. Jahrhundert. Die Casa wurde 1717 nach Cádiz verlegt. Damit war's aus für die Herrlichkeit von Sevilla.

257 Über Antwerpen liefen in den 1570er Jahren fast alle Im- und Exporte des englischen Handels; Antwerpen war Englands wichtigster Überseemarkt. Der König von Portugal hatte den Antwerpener Kaufleuten hierfür das Monopol verliehen. Die Eroberung Portugals durch den spanischen Philipp II. versperrte den Engländern den Zugang zu den portugiesischen Überseebesitzungen und den Ausschluß von Absatz- und Rohstoffmärkten. Wichtige Rohstoffe wie Färberwaid und Alaun, wichtig für die englische Textilindustrie, hätte erhebliche Auswirkungen für die englische Wirtschaft nach sich gezogen. Deshalb konnte Sir George Peckham 1583 erfolgreich eine Aufforderung zur Gründung von Siedlungen in Nordamerika veröffentlichen. Peckham meinte, daß damit einerseits Rohstoffe beschafft und andererseits »für uns nur geringwertige Waren« für den Export und den Verkauf an die Indianer hergestellt werden könnten. Bei den Siedlern für die nordamerikanischen Kolonien dachte man an alle in England lästigen religiösen und sozialen Gruppen. Der Geograph Richard Hakluyt d.J., der Theodor de Bry zur Herausgabe des Berichts von Harriot überredete, schlug 1584 vor, daß man auch die Geistlichen, die »aufgrund von zuviel Muße hier zu Hause jetzt ständig neue theologische Lehrmeinungen erfinden« nach Amerika schicken könnte. Das würde dort dazu führen, daß sie mit der »Glaubenswahrheit zufrieden sein würden, die von der Obrigkeit festgesetzt worden ist.«

Kartoffel zu diesem Zeitpunkt kennenlernte. Sicher ist nur, daß er über die Knolle weder 1567 noch 1568 berichtet.

Nur wenige andere Städte nördlich der Alpen hatten so enge Verbindungen auf die iberische Halbinsel und damit nach Amerika. Anzumerken ist, daß Clusius, Bauhin und die anderen frühen Botaniker bei ihren Schriften keine Wildkartoffeln, sondern bereits in Amerika von den Ureinwohnern kultivierte Züchtungsprodukte beschrieben haben. Antwerpen war aber auch ein wichtiger Handelspartner für die östlicher liegenden Städte. Im Kaufmannsbuch von Jacob Jansen in Stralsund (gestorben 1657) ist dokumentiert, daß dieser am 4. Mai 1637 einen Scheffel tuffel für zwei Reichstaler und vier Groschen, am 15. Juni 1637 einen weiteren Scheffel für zwei Reichstaler und am 11. Juli 1638 abermals einen Scheffel tuffeln für zwei Reichstaler an den sehr wohlhabenden Brauer Jo(a)chim Vischer (gestorben am 25. April 1645 und beerdigt in St. Nikolai – was seinen Wohlstand bestätigt) verkaufte. Leider läßt sich aus dem sorgfältig geführtem Buch über seine Verkäufe nicht feststellen, woher Jansen seine Kartoffeln hatte, doch der Kaufmann hatte auch Geschäftskontakte nach Antwerpen, so daß nicht auszuschließen ist, daß seine tuffeln über diesen Weg kamen.

Am 25. April 1574 wird von dem Notar Luis de Balbao dokumentiert, daß »zwei Fässer mit Kartoffeln und acht Fässer mit Branntwein von Teneriffa von Juan de Molina an Hernando Quintana« ins französische Rouen geschickt wurden. Rouen war zu jener Zeit eine blühende Handelsstadt und wies – wie Antwerpen – einen hohen Anteil protestantischer Bevölkerung auf.

Erste Kartoffelfelder wurden schon vor 1570 in Spanien angelegt. 1586 schreibt Diego Davila Briceño, der mehr als fünfundvierzig Jahre in Peru verbrachte, einen Bericht (»Descripción y Relación de la Provincia de los Yauyos«) und stellt fest,

»wenn wir sie nur in Spanien ebenso kultivieren wollten, wie dies die Indios zu tun pflegen, dann wäre dies für unser Land in Jahren des Hungers eine große Hilfe.«

Es ist strittig, ob Briceño die Betonung auf das »wenn« oder auf »ebenso wie hier« liegt²⁵⁸. Da aber die Kartoffel zweifelsfrei bereits um diese Zeit in Spanien angebaut wurde, kann es nur um eine Mengenbestimmung gehen. Das Saatgut für diese ersten Pflanzungen stammte zumeist aus der Region um Lima herum.

Verbürgt ist, daß am 27. Dezember 1573 von Mönchen im 1546 erbauten »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« im südspanischen Sevilla, rund zehn Kilogramm Knollen gekauft und bezahlt wurden. Nach den Einkaufsunterlagen sind von Ende November bis März regelmäßig Knollen auf dem Markt gekauft worden. In Sevilla landeten regelmäßig Schiffe an, die direkt nach einer etwa fünfmonatigen Reise aus Südamerika gekommen waren. Doch die an das Siechenhaus gelieferten Knollen kamen wahrscheinlich nicht direkt aus der Neuen Welt. Es sind jedoch Zweifel angebracht, ob es sich hier wirklich um unsere andinische Kartoffel handelt: Der Botaniker Nicolás Monardes lebte in Sevilla und veröffentlichte 1571 eine Übersicht (»Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt«) über die aus der Neuen Welt kommenden Pflanzen und beschreibt ausführlich die Süßkartoffel, von der er sogar gekostet habe, doch von der Kartoffel schreibt er nicht²⁵⁹.

1576 gehörte die Kartoffel bereits zur normalen Hausmannskost im »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas«. Salaman schlußfolgert aus diesen beiden Daten, daß die Kartoffeln demnach spätestens 1569 aus Amerika nach Spanien kam und folglich spätestens 1570 erstmals in der Region Sevilla angebaut wurden.

Die nach Toledo verbannte Mystikerin Teresa von Avila (1515–1582) schreibt am 26. Januar

258 »Durch *diese* hohle Gasse muß er kommen!« »Durch diese *hohle* Gasse muß er kommen« »Durch diese hohle Gasse muß er kommen.« Durch diese hohle Gasse *muß* er kommen.« »Durch diese hohle Gasse muß *er* kommen.« Geßler.

259 Abegg-Mengold verweist darauf, daß erstmals der Amerikaner E. Hamilton in seiner »American Treasure and the Price Revolution in Spain 1501–1650« von den Kartoffeln im »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« in den »Harvard Economic Studies« 1934 schrieb. In einem Anhang von Hamiltons Aufsatz werden die Preise für die Nahrungsmittel und die spanischen und englischen Bezeichnungen aufgeführt: patatas wird hier mit potatoes übersetzt – die Kartoffel wurde im 16. Jahrhundert in Spanien aber noch papas genannt. Wie so häufig: Einer schreibt vom anderen ab und prüft nicht mehr den Wahrheitsgehalt.

1578 an ihre Äbtissin im Kloster der »Unbeschuheten Karmeliterinnen« in Sevilla:

»die Erdäpfel, die ich erhielt, als ich krank war, haben sehr gut geschmeckt.«

Der Holländer Oliemans meinte 1988 irrtümlich, damit sei Teresa von Avila²⁶⁰ die erste namentlich bekannte Kartoffelesserin in Europa, doch – wie schon erwähnt – die Familie de Quesada in Antwerpen bekam bereits mehr als zehn Jahre vorher (1567) die Kartoffel auf den Tisch.

Während der Prior des »Hospital de la Sangre« noch im Frühjahr 1584 die Kartoffeln nur pfundweise kaufte – zum Dessert, als Delikatesse oder als Aphrodisiakum (von griechisch »zum Liebesgenuß gehörend«) für die Brüder –, erwarb er sie im Herbst desselben Jahres schon in einer Menge von fünfundzwanzig Pfund. Das weist daraufhin, daß die Kartoffel in Spanien wuchs und geerntet wurde und diese in andere Orte verschickt wurde, zum Beispiel in die spanisch-habsburgischen Niederlande. Aber es kann auch darauf verweisen, daß die Mönche aus dem »Indien-Handel« soviel Gold abbekamen, daß sie sich die Kartoffel häufiger leisten konnten.

260 Theresa von Avila, eigentlich Teresa Sanchez de Cepeda y Ahumada, war eine Karmelitin und Mystikerin und gilt in der katholischen Kirche als Kirchenlehrerin. Ihr Vater Don Alonso Sanchez de Cepeda ist der Sohn eines 1485 konvertierten Juden, ihre Mutter Doña Beatriz Davila y Ahumada stammt aus altkastilischem Adel. Im Jahr darauf wird sie ernsthaft krank. Ihr Vater bringt sie zu einer Quacksalberin in Becedas, deren Heilungsversuche sie körperlich völlig ruinierten. Nach der teilweisen Wiederherstellung ihrer Gesundheit hat sie – von der Klosterleitung unterstützt – eine rege Teilnahme an Leben außerhalb des Klosters, leidet darunter aber sehr, weil sie sich weder dem weltlichen Leben noch dem in Gott zugehörig fühlt. 1554 begegnet sie dem »leidenden Christus« und wird dadurch so angerührt, dass sie damit zu ihrer »endgültigen Bekehrung« findet. In radikaler Selbstaufgabe will sie ihr künftiges Leben nur noch in ihm leben, ein Wunsch, der in ihrem Kloster nicht ganz ernst genommen wird. 1560 erlebt sie Visionen der Hölle, die ihren Wunsch nach Vollkommenheit noch verstärkten. Gegen viele Widerstände erhält sie schließlich von Papst Pius IV. und dem Ortsbischof die Erlaubnis, in Avila ein eigenes Kloster, das der »barfüßigen Karmelittinnen« zu gründen, in dem eine strenge Befolgung der Ordensregeln gefordert wird.

Dan Brown zitiert in »Illumati« die Vision der Teresa: »Sein großer goldner Speer ... gefüllt mit Feuer ... stieß mehrere Male in mich ... drang in mich ein bis zu den Eingeweiden ... eine so gewaltige Süße erfüllte mich, so daß ich mir wünschte, sie möge niemals aufhören.« Unter diesen Umständen fiel es der Teresa nicht schwer, für den Anbau der Kartoffel zu werben.

Die Quittungen des »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« in Sevilla gehören zu den frühesten Belegen für den Anbau der Knollen in Europa. Nach neuesten Forschungen ergibt sich jedoch ein differenzierteres Bild: Zum einen ist in keinem anderen Hospital oder in anderer Weise in Sevilla ein Beleg für den Handel mit Kartoffeln zu finden und zweitens – entscheidender: Die Knollen des »Hospitals de la Sangre« waren wohl Süßkartoffeln.

Es gibt möglicherweise einen weiteren frühen Beleg: 1517 zeichnet Albrecht Dürer (1471–1528) in Nürnberg die »Drei Bauern im Gespräch«, die einen Korb mit Früchten bei sich haben. Man sehe sich den Inhalt dieses Korbes genau an. Das sind keine Eier, keine Äpfel, keine Birnen, keine Pflaumen oder Rüben. Alles zu »unrund«, zu ungleichmäßig, zu groß oder zu klein – das können nur *Bataten* sein. Nicht zulässig diese Schlußfolgerung? Zur Erinnerung: Dürer war 1490 bis 1494 nach Colmar, Straßburg und Basel gewandert, 1495 in Italien, 1505–1506 ein weiteres Mal; da ist er von der Kaufmannsstadt Venedig nach dem mit Spanien in enger Verbindung stehenden Bologna gegangen, um dort die »heimlichen Perspektiven« zu erlernen. Bekanntlich zeichnete Albrecht Dürer die Flora nicht unbedingt artgenau, wohl aber die Fauna; das schließt doch wohl auch Eier ein, die angeblich in dem Korb sein sollen. Eier hätte Dürer »artgenau« gezeichnet²⁶¹, aber Bataten – die kannte doch jeder Italienreisender. Flora war uninteressant.

Und ist es nicht bemerkenswert, daß im Raum Erlangen und Nürnberg die Bezeichnung »Pataken«, abgeleitet von »Batate« – vor der heutigen Verwendung des Ausdrucks Erdapfel – benutzt wurde: Spricht das für eine frühe Kenntnis einer Knolle aus der Neuen Welt im Nürnberger Raum? Im deutschen Sprachgebiet kommt eine Ableitung von Batate sonst nur in den an Niederlande und Belgien angrenzenden Gebieten (einschließlich westfriesischer Gebiete) vor.

Die »Neue Welt« war *das* »Jahrhundert«-Ereignis, die Schätze aus »Indien« wurden durch ganz Europa gereicht – da hat ein wißbegieriger, auf Wanderschaft sich befindender Künstler

261 Im Gebetbuch für Kaiser Maximilian verwendet Dürer (vor seiner Italienreise!) ein ähnliches Motiv; auf fol.52 skizziert er eine Bäuerin mit Korb, in dem der Inhalt wohlgerundet ist – es handelt sich hier ganz eindeutig um Eier.

wie Dürer doch davon erfahren, das sieht man sich doch an – gerade als Künstler, der lernen will –, da versucht man doch Impulse für die eigene Arbeit zu erhalten! Die Marktbauern sind zwar in Nürnberg gezeichnet worden, aber könnte es sich nicht um eine Adaption, um eine Anpassung an den fränkischen Geschmack handeln?! Ein Mann wie Dürer, der sich als erster an das Aktzeichen wagt, der als erster einen »Hasen«, also ein niederes Tier, zeichnet, soll von der *batate* nichts gehört haben? Er könnte doch auch eine »niedere« Pflanze, eine Wurzel, gezeichnet haben? Und wir sollten nicht vergessen, daß Dürer anlässlich seiner Reise durch die Niederlande in Brüssel eine Ausstellung von Karl V. besucht, in der der Kaiser die Kostbarkeiten von Kaiser Montezuma und andere Dinge aus Amerika zeigen läßt.

Das »Albrecht-Dürer-Haus« in Nürnberg teilte auf Anfrage des Autors wegen des Inhalts des Korbes am 21. August 1996 mit:

»Bei den Objekten im Korb der Bauern handelt es sich um Eier. In keinem Fall können es Kartoffeln sein, da diese erst sehr viel später (im 17. Jahrhundert) in Europa eingeführt wurden.«

»Im 17. Jahrhundert«! Diese Antwort ist so nicht richtig! Auf die deshalb erfolgte zweite Anfrage teilte das Museum mit, ein Dürer-Experte sei zu dem Schluß gekommen, daß es sich um Eier im Korb handelt. Von der an der Pegnitz ansässigen »Forschungsstelle Huhn und Ei« war noch keine Stellungnahme zu erhalten; doch: in den letzten fünf hundert Jahren haben sich die Hühnereier ganz schön verändert!

Und noch ein Punkt: Martin Luther²⁶² (1483–1546) beginnt seine Bibelübersetzung 1521, Mitte

262 Keiner will's gesehen haben, als Martin Luther am Vorabend von Allerseelen 1517 seine 95 Thesen angeblich an die Tür nagelte; er selbst spricht nie von dieser wahrlich heroischen Tat. Wohl, weil's nicht war, weil's nicht sein konnte. Melanchthon erfindet diese Geschichte später. Der interessierte Leser möge in die Lutherstadt Wittenberg fahren und sich die dort (in Metall geprägten) 95 Thesen ansehen und dann noch die Tür zur Schloßkirche. Erstens geht's schon nicht aus Platzgründen, zweitens, so großes Papier gab's damals gar nicht. Also konnte er die Thesen nicht an der Schloßtür befestigen, zumal dies völlig ungewöhnlich war, eine Meinungs- -äußerung (und mehr war's ja nicht zu diesem Zeitpunkt) in dieser Form zu disputieren. Für Aushänge war der Pedell der Universität verantwortlich. Das machte der Herr Professor nicht selbst, andererseits lautete eine handschriftliche Bemerkung von Georg Rörer

Februar 1522 war die erste Fassung der Pentateuch-Übersetzung abgeschlossen, etwa Mitte 1523 erfolgt der Druck in Wittenberg. Martin Luther, der wegen einer besseren Verständlichkeit in einer einfachen volkstümlichen Ausdrucksweise und mit allgemein bekannten bildhaften Begriffen die Bibel aus dem Hebräischen (nicht für das ganze Deutschland, sondern für den näheren-weiteren Umkreis seiner Heimat – er konnte doch da noch nicht wissen, daß er einen »Bestseller« geschrieben hatte) übersetzte, verzichtet darauf, in Mose 1, 30. Kapitel, Vers 14 bis 16, den Begriff *Dudaim* in die deutsche Sprache zu übertragen und vermerkt als Glosse:

»Frage du selbst was Dudaim sind. Es sollen Lilien/Es sollen Beer sein/vnd niemand weis/was es sein sollen. Es heissens etliche Jüden Kirschen/die in der Weitzenernd reiff sind etc.«

Jetzt kommt sein Zeitgenosse und anfängliche Mitstreiter wider die römische Kirche Huldrych Zwingli (1484–1531) (von Luther verunglimpfend auch *Zwingel* genannt) ins Spiel: Die Züricher Bibelübersetzung (auf ihn zurückzuführen) und später Martin Buber übersetzen *dudaim* mit »Liebesäpfel«. In der »Biblia Hebraica Stuttgartia« steht geschrieben *du(o)daim* = Liebesäpfel; übersetzt werden diese *Liebesäpfel* in der deutschen Einheitsübersetzung mit »Alraune«, Aber: Die Alraune²⁶³ (*Mandragora officinarum*) gehört zu den Nachtschattengewächsen (wie die Kartoffel) und ist vom Mittelmeergebiet bis zum Himalaja verbreitet; da die »Echte Alraune« nur in Südeuropa wächst, konnte sie nicht auf einem Feld bei Eisenach oder Wittenberg zufällig gefunden werden. Doch andererseits wurde die

(der auch nicht dabei war) in einem (jetzt in der Jenaer Universitätsbibliothek befindlichen) Handexemplar der 1640 von Hans Lufft gedruckten Bibel: »Anno Domini 1517 in profesto omnium Sanctorum ... Witemberge in valuis templorum propositae sunt ... de indulgentiis, a Doctore Martino Luther«, was bedeuten könnte, daß er doch seine Ablaßthesen an den Kirchentüren bekanntgegeben hat. Vielleicht nicht auf Papier, sondern »Was ich dir schon immer 'mal sagen wollte, das mit Tetzal ...«.

263 Die Engländer glaub(t)en, daß die Alraune besonders an jenen Stellen wächst, auf denen inzestuöses Sperma den Boden befruchtet.

Mandragora als Erdapfel²⁶⁴ (erdöpfel) und Hundesöpfel bezeichnet – schwierig, schwierig! Erdapfel wurde auch benutzt für Melonen, Gurken, Kürbis und Cycleman.

In der Bibel der »Preußischen Haupt-Bibelgesellschaft« von 1905 steht an dieser Stelle das hebräische *du(o)daim*, während in der Ausgabe von 1931 »Liebesapfel« steht. In der »Biblia Hebraica« wird zusätzlich darauf verwiesen, daß auch im Hohelied 7. Kapitel, Vers 12, das hebräische »*du(o)daim*« verwendet wird, was in der Luther-Ausgabe von 1931 mit »Liebesapfel«, in der Ausgabe von 1905 mit »Granatäpfel« übersetzt wird. Liebesäpfel, Granatäpfel, Alraune oder doch die Tomate?

Das kann bedeuten: Zwingli könnte die sehr frühzeitig aus Mexiko über Spanien und Italien in Europa verbreitete Tomate gekannt haben²⁶⁵, und dieser »Liebesapfel« müßte auch dem »einfachen Volk« in der Züricher Umgebung bekannt gewesen sein; es darf nicht vergessen werden, daß die Piemonteser Waldenser in die Schweiz flüchten mußten.

Daran schließt sich zwangsläufig die Frage an: War die Batate zu diesem Zeitpunkt in der Züricher Gegend wohlbekannt, gar angebaut worden? Hat Luther mit der Nicht-Übersetzung von *dudaim* ebend nicht die Tomate bezeichnen wollen (weil im alten Israel nicht bekannt und nur verwirrend für das Eisenacher Volk)? Diese historische Möglichkeit führt zu Weiterungen. Denn immerhin: Der in Doberan und Parchim wirkende evangelische Theologe Johann Colerus (1566–1639) erwähnt in seinem Haushaltungsbuch, 1592 in Wittenberg erschienen, die Kartoffel; es gibt jedoch noch keinen Beleg für einen Anbau der Kartoffel in Wittenberg oder Umgebung zu diesem Zeitpunkt.

Ein Blick auf die Landkarte zeigt, daß der Weg von dem »internationalen« Handelsort Nürn-

264 Der Name kommt aus dem althochdeutschen *erdaphul*, womit – über ein paar Umwege und Wort-Veränderungen – eine Gurken- oder Melonenart gemeint war. Eine der Ursprünge war die aus dem lat. kommende Bezeichnung *Pepo*, ein aus der Erde, nicht am Baum (!) wachsender Apfel.

265 Man bedenke, daß Zwingli 1522 in seiner Predigt »Von Fryheit der spysen« gegen die Fastengebote polemisiert, also sich mit Essen und Nahrungsmitteln auseinandersetzte.

berg nach Norden, nach Leipzig an Eisenach – über die alte *Via Imperii* – vorbeiführen kann. Wenn Dürer die *batate* kannte und zeichnete (und wegen des Bilderreizes Bekanntes mit weniger Bekanntem zusammenführte), dann ist es nicht ausgeschlossen, daß auch Luther von den Knollen gehört haben kann und von ihrer Bedeutung für die »ehelichen wercke« angetan war: »Das Haar einer Frau ist stärker als ein Glockenseil.«

Nur nicht *bataten*, Tomaten und Liebesäpfel in der »Biblia« (begnadet mit Kurfürstlicher zu Sachsen Freiheit) durcheinanderbringen – nicht die klare, reine, eindeutige Sprache verwirren. Luther war verständlich, begrifflich, begreifbar für die Bauern und Bürger. Da mußte Luther *sein* Testament nicht von anderen Dolmetschern *klügeln* lassen, da bestand Luther durch ein gutes Werk, da konnte er auf eine Rechtfertigung verzichten. Er weicht ja auch an anderen Stellen von der hebräischen Vorlage ab – da war kein *Tarantara*, kein *tuttet odder tattet, kuckelt odder kakellt*. Und wir alle kennen seinen Spruch: »Wenn ich wüßte, daß morgen die Welt unterginge, würde ich doch heute noch einen Grüblingsbaum pflanzen.«

Einer Übersetzung des *dudaim* mit »Alraune« hätten die Bürger in Wittenberg nicht viel abgewinnen können, deshalb auch die bis 1526 beigegebenen Wörterverzeichnisse zum Neuen Testament, als Lesehilfe beigegeben.

Es kamen auch – im Auftrage der *Reyes Católicos*, der »Aller-Katholischen Majestäten« Fernando II. und Ysabella – nie gesehene Tiere und unbekannte Pflanzen²⁶⁶. »One should try everything once, except incest and folkdancing.« Eleonore Schmitt nennt neben der Kartoffel:

266 Interessant ist auch die sprachliche Seite bei der Einführung und Anpflanzung neuer Pflanzen: Teilweise übernahm man mit der fremden Sache auch das fremde Wort, z.B. aus dem Arabischen die Kapern, die Sultaninen, den Zucker, den Spinat. Pfirsich (lat. *prunus persica*), Zwetschge (Pflaume aus Damaskus), Apfelsine (China-Apfel) und »türkischer Weizen« oder »Welschkorn« für den Mais (auf dem Balkan hieß der Mais nach Braudel u.a. *Tengeri*, *Fermentum*, *Mumuruz*, *Gäláb*, *Mumuli*, *Male*, *Pèenka*, *Papur* oder arabischer bzw. ägyptischer Weizen) spiegelten die geographische, die richtige oder die vermeintliche, Herkunft. Die Ortsbezeichnung »türkisch« wurde nur von den Botanikern in ihren Lehrbüchern verwendet; es war kein Begriff, der im Volk verwendet wurde. Türkisch meinte zugleich »wild, barbarisch«, aber auch »asiatisch« und »orientalisch«.

Bei Kartoffeln bildeten sich sehr rasch eigene Bezeichnungen, die in vielen Gebieten nicht eine Übersetzung eines irgendwo erstmals verwendeten Namen, sondern häufig originäre Neuschöpfungen sind. Die »papa« der Inka wurde an nirgends dauerhaft übernommen.

Paprika (Chili, nicht aus Ungarn, auch »penis pepper« genannt) und Peperoni. Gartenbohne, Mais (Popcorn ist eine fünftausend Jahre alte Erfindung der amerikanischen Ur-Einwohner), Maniok, eine neue Kürbisart, Kapuzinerkresse, Wildreis²⁶⁷, Ananas (aus Hawai'i? nein), Avocado, Kürbis, Vanille²⁶⁸, Tabak (»Herba Reginae«), Erdbeere²⁶⁹ (die kleinere Wald-Erdbeere gab es schon in Europa), Feigenkaktus, Sonnenblume, Erdnuß (nicht aus Plains in Georgia und als »Peanuts« nicht aus der Deutschen Bank)²⁷⁰, Kakao²⁷¹, Cashew, Chinin²⁷² und Pa-

267 Wildreis streut seine reifen Samenkörner leicht in alle Winde. Das erschwert naturgemäß die Ernte und verringert damit die Ausbeute. Pflanzengenetiker der Michigan State University in East Lansing erreichten 2005, durch Austausch einer einzigen Aminosäure in einem an der Entwicklung beteiligten Protein im Wildreis *oryza nivara*, daß der leichtstreuende Wildreis seine Samen nicht mehr so leicht verlor.

268 Die »kleine Schote« wurde zum Verfeinern des Kakaotrunks verwendet. Der Mann der Friseur: »Der Tod ist zitronengelb und riecht nach Vanille«

269 Die heutige Garten-Erdbeere entstand später aus einer Kreuzung zwischen der nordamerikanischen Scharlach-Erdbeere (*Fragaria virginiana*) und einer chilenischen Sorte (*Fragaria chiloensis*), nach Europa gebracht von dem französischen Matineoffizier Amédé François Frezier. Bis dahin waren in Europa ausschließlich drei wildwachsende Arten Walderdbeere (*Fragaria vesca*), die Hügel-Erdbeere (*Fragaria viridis*) und die Moschuserdbeere (*Fragaria moschata*) bekannt. Von der ganzen Vielfalt der Züchtungen sind etwa dreihundert erhalten. Die Holländer haben auch bei der Erdbeere »ordentlich« gearbeitet, denn das Rosengewächs *Fragaria* (von lat. *fragrare*, duften) muß in erster Linie transportabel wie eine Kartoffel sein – Aroma und Duft kann man vernachlässigen, wozu gibt's die Chemie in Yoghurt und Erdbeereis?

Das erste Anbauzentrum für Erdbeeren gab es um 1840 im Schwarzwald. Daher die roten Bommeln auf dem Trachtenhut und wegen der rotschaligen Kartoffeln. 1620 beschreibt ein englischer Reisender seinen Ritt durch die nordamerikanische Prärie, die »so dicht mit Erdbeeren besät waren, daß die Fesseln der Pferde in Blut getaucht schienen.«

270 Erdnüsse – so Bernardino de Sahagún in seiner »Allgemeinen Geschichte über die Dinge in Neu-Spanien« – wurden bei den Azteken von den »Apothekern« und den Ärzten verkauft, da sie gemahlen und mit Wasser vermischt als Mittel gegen Fieber verwendet wurden.

271 Kakao weitet die Lungenäderchen, damit die Tabaksucht und die Tabakindustrie besser gedeiht: Linné: »Theobrama«, »Speise der Götter«, Columbus: »bestenfalls ein kraftvoller, bitterer Schock für den Gaumen«. 1609 erscheint in Mexiko das erste der Schokolade gewidmete Buch: »Libro en el cual se tarta del Chocolate«, in dem Rezepturen für den flüssigen Genuß mit Piment, Ingwer, Safran, Kardamon, Wein und Bier und Anweisungen für die Herstellung kakaohaltiger Kuchen genannt werden. Das

paya stammen wie die Truthenne am »Thanks-Giving-Day« ebenfalls aus Südamerika. Und es kommt – wie schon erwähnt – die Tomate²⁷³.

Einige der Neophyten – so nennen Botaniker Pflanzen, die erst nach dem Beginn der Neuzeit

aztekische Wort hieß für das Kakaowasser »cacahuatl«, Schokolade entstand wahrscheinlich aus dem Maya-Wort »chocol« (heiß) und dem aztekischen »atl« (Wasser). Kakao enthält über 500 Aromastoffe und soll glücklich machen, was nicht am Phenylethylamin (auch in Morphin und Haschisch enthalten) liegt, wie 1997 festgestellt wird. Deshalb enthalten fast alle Zigaretten neben manchmal rund 250 anderen Inhaltsstoffen auch Kakao.

Der in Irland geborene Sir Hans Sloane, ein Arzt, Naturforscher und Sammler, war der erste, der in Europa die Idee hatte, Kakao mit Milch zu mischen. Sloane hatte als Begleiter des Gouverneur von Jamaica beobachtet, daß die Einheimischen die gekochten - Kakaobohnen mit Muttermilch ihren Kindern gaben, da dies Getränk eine therapeutische Wirkung haben sollte. In England führte er als Präsident des Royal College of Physicians das Rezept in Apotheken ein. Sloane war ein fanatischer Sammler, der in seinem Haus über 200.000 Objekte zusammentrug – von seltenen Steinen, getrockneten exotischen Früchten und Pflanzen, ausgestopften und konservierten Tieren bis hin zu Gemmen und Medaillen, mittelalterlichen Handschriften und griechischen Skulpturen. Als die Firma Cadbury's im 19. Jahrhundert Milchsokolade herstellte, gab sie diesem Produkt seinen Namen.

Hernan Cortés erkannte den Wert der Kakaobohnen, die ja auch als Zahlungsmittel dienten, bei seiner Eroberung und ließ Kakaobäume anpflanzen. Wo findet man – außer im Schlaraffenland und in Cöcagne – schon Bäume, auf/an denen Geld wächst?

272 Der Name Chinarinde wird zurückgeführt auf die Gräfin Chinchon, Gemahlin des Vizekönigs von Peru, die sich 1636 durch den Gebrauch der Chinarinde von der *ennui* und anderen Gebrechen heilen ließ; später hieß die pulverisierte Borke der Chinchona (einem Rötengewächs) »Gräfinpulver« (*Pulvis Comitissae*) und kam durch die Jesuiten nach Spanien, durch Talbot 1671 in England eingeführt und durch den Kardinal Juan de Lugo in Italien, weshalb es dort »Kardinals- oder Jesuitenpulver« genannt wurde. Quinaquina war der peruanische Name. Protestantische Ärzte lehnten die Verwendung des Chinins ab, da es von den Jesuiten verbreitet wurde – die Patienten, die am Löwenfieber erkrankt waren, waren wohl nicht gefragt worden. Die hoffnungsvolle Karriere der Chinarinde endete 1899, als die Acetylsalicylsäure in Deutschland eingeführt wurde.

273 Die Tomate wurde von den Azteken als *tumatl* gesammelt und gezüchtet. In Italien wird sie 1544 erstmals als Goldapfel, *mela aurea*, beschrieben – die Urform soll der gelben Kirschtomate geähnelt haben. Als Paradies- und Liebesapfel regte sie zwar die Phantasie, anfangs aber nicht die Kochkunst an. 1743 züchteten Sizilianer bereits verschiedene Sorten. 1812 kommt die amerikanische Tomate zurück nach Amerika; noch 1860 wird amerikanischen Hausfrauen geraten, Tomaten mindestens drei Stunden zu kochen, um die Nachtschatten-Gifte abzubauen. In Deutschland fand sie erst Anfang des 20. Jahrhunderts Verbreitung, in Holland (so steht's im FAZ-Magazin) ihre Bestimmung. Der Name Paradeiser – wie die Tomate in Österreich genannt wird – ist wahrscheinlich auf die schon 1519 beschriebenen sehr früh reifenden englisch-rotbäckigen Kantäpfel zurückzuführen, die in der Schweiz Paradisepfel oder Paradisli genannt wurden.

nach Europa eingeführt wurden²⁷⁴ – neigen zu starker Ausbreitung. Drei Fünftel aller heute in

274 1492 wurde von Biologen und Botanikern als Stichtag gewählt, weil nach diesem Zeitpunkt die Vernetzung der einzelnen Kontinente begann; eingeschleppte Pflanzen werden Neophyten, Tiere werden Neozoen genannt, Pilze sind Neomyceten. Man kann diese biologischen Invasionen unterscheiden zwischen von Menschen vermittelte (Kartoffel) Ausbreitung von Organismen, die in neue Gebiete vordringen, die sie zuvor auf natürlichem Wege nicht erreicht hätten und andererseits eine natürliche Ausbreitung. Arten, die erst durch menschliche (anthropogene) Mitwirkung ein Gebiet erreicht haben, werden – so Ingo Kowarik – als Neobiota bezeichnet. Neobiota, die vor 1492 nach Mitteleuropa kamen, werden Archäophyten genannt – viele Ackerunkräuter sind Archäophyten. Neben der Unterscheidung nach Neophyten und einheimischen Pflanzen (sinngemäß auch für Tiere und Pilze) gibt es eine Trennung in sympatrisch und allopatrisch. Dabei sind sympatrische Arten diejenigen, die ohne geografische Barrieren aus einer anderen Art entstehen und sich anschließend nicht mehr untereinander fortpflanzen können, während sich allopatrische Arten nach einer geografischen Trennung und Isolierung der Lebensräume entwickeln und sich auch nicht mehr untereinander fortpflanzen können. Der griechische Begriff »Neophyt« bedeutete schon im fünften vorchristlichen Jahrhundert »neu gepflanzt«; in den Anfängen des Christentums wurde der Begriff auch für getaufte Christen angewendet.

In Australien (Spatzen und Stare wurden als Mückenfresser eingeführt, doch die fraßen alles, nur keine Insekten) und Nordamerika beginnt am Ende des 20. Jahrhunderts ein Kampf gegen diese Einwanderer, da sie vielfach die heimische Tier- und Pflanzenwelt verdrängen. In Norden Amerikas wurden insgesamt 7.300 Arten eingeschleppt, davon etwa 5.000 Pflanzen (29 Prozent aller nordamerikanischen Pflanzenarten). Die Bekämpfung bestimmter Pflanzenschädlinge durch eingeführte natürliche Feinde ist zumeist vergeblich oder kehrt sich ins Gegenteil. Sieben Jahre versuchte man in den USA die auf Getreide lebende »Russische Weizenlaus« durch feindliche Insekten vergeblich zu vernichten. Dafür leben jetzt neunundzwanzig neue aus Europa eingeführte Blattlausfresser und parasitische Insekten – unter ihnen der Siebenpunkt-Marienkäfer, der verdächtigt wird, die nordamerikanischen heimischen Marienkäfer zu verdrängen. Die zufällige Einschleppung des amerikanischen Flußkrebss nach Europa ist für die fast vollständige Vernichtung heimischer Krebsarten verantwortlich.

Biologische Invasionen gelten als wichtige Ursache für das Artensterben. Im »Übereinkommen zum Schutz der biologischen Artenvielfalt« aus dem Jahr 1992 (in Rio de Janeiro) ist völkerrechtlich festgeschrieben, daß Naturschutz auch die Kontrolle und Bekämpfung invasiver Arten einschließt. Acht Jahre später verpflichteten sich die Vertragsstaaten, entsprechende Strategien zu entwickeln.

Ein bedeutendes Beispiel von fehlgeschlagener Umsiedlung ist der Nilbarsch, der zum Victoria(see)-Barsch wurde und im Wege dieser Umwandlung alle anderen Fische (400 Arten waren gezählt) im Victoriasee auffraß und nun – »bedauerlicherweise« – die eigene Brut verzehrt. Doch die Menschen am See sind ihre traditionelle Lebensweise los, denn die auf EU-Standard bestehende Fischfabrik wird bald mangels Fisch ihre Pforten schließen. Dann haben die Männer auch kein Geld mehr, um die aus den

der Welt angebauten Feldfrüchte sind den Ureinwohnern Amerikas zu verdanken.

Was fängen italienische Köche an ohne Broccoli, Tomaten (die über Mexiko zuerst nach Italien kamen) und Zucchini? Wie schmeckt Cappuccino ohne den von Cortés mitgebrachten Kakao? Die Baumwollfelder und die Kultivierung der Kartoffel führen zur ersten industriellen Revolution und – später – zum gesellschaftlichen Umsturz. Auch das deutsche Wohnzimmer wird von der Entdeckung Amerikas beeinflusst: Weihnachtsstern und Amaryllis, Anthurie und Dieffenbachie, Fuchsie und Gloxinie, Passionsblume und Petunie, Pantoffelblume und Schönranke, Kapuzinerkresse, Dahlien²⁷⁵ (hat Alexander von Humboldt mitgebracht) und

verlassenenen Dörfern zu ihnen kommenden Frauen zu bezahlen.

Ragnar Kinzelbach von der Universität Rostock meint, daß sich Fauna und Flora in Deutschland zunehmend verändern; mehr als 1500 (im Jahr 2005) neue Tierarten seien bereits registriert. Auf der Liste der Neophyten stehen in Deutschland auch mehr als eintausend Pflanzen. In Schleswig-Holstein forderte 1998 der grüne Umweltminister, unter anderem, Douglasien zu verbannen, da sie kein heimisches Nadelgewächs sei. Da findet man sich wieder im Jahr 1942, als die »Arbeitsgemeinschaft sächsischer Botaniker« dazu aufrief, *Impatiens parviflora* (Springkraut, seit 1532 in Italien, seit 1561 in Deutschland) als »mongolischen Eindringling« wie die »Plage des Bolschewismus auszurotten«. Blut-und-Boden-Ideologie, die auch nach 1945 bei uns heimisch ist. Die Kartoffel hätte unter diesen Umständen überhaupt keine Chance gehabt, in Deutschland angebaut zu werden – noch heute würden wir uns von Knöterich, Emmer und Kohl ernähren müssen. W. E. Barth schreibt 1988 (!) in »Praktischer Umwelt- und Naturschutz. Anregungen für Jäger ...«:

»Nur einheimische Arten gehören in unser Ökosystem, und nur sie können mit anderen Organismen (Pflanzen, Moosen, Flechten, Pilzen, Insekten) in Gemeinschaft leben. Bei fremdländischen Ziergehölzen können sich derartige Lebensgemeinschaften nicht bilden.«

Eine solche Theorien ist leicht auf »fremdländische« Menschen zu übertragen, denn eher »fault einem Muslim die Hand ab, als das er die CDU wählt.«

275 Die Dahlie wurde im Unterwesterwald Kartoffelblum, aber auch Grumbeerblum, genannt, im Dillkreis war sie als Karduffelblimme bekannt, in Soest und Euren bei Trier als Grumbirblume (so auch die Pfingstrose). In Dehlingen hieß die Blume Grumbir(n)blum und im Temeser Banat (Rumänien) Krumpierplum. Die Dahlie gehört zu den Korbbblütlern und ist eine Staudengattung, die um die Wende des 18./19. Jahrhunderts nach Europa kam. Sie besitzt fleischige (kartoffelähnliche) Knollen. Die Blütenköpfe sind groß, lang gestielt und meist nickend. Form und Farbe der Blüten sind sehr verschieden.

Die Heimat der Dahlie ist Mexiko und Zentralamerika (18 Sorten). Seit 1830 ist die Dahlie eine in Deutschland sehr beliebte

Zinnien, Goldruten und Sonnenhut und mehr. Was ist die Welt ohne Tabak? Ohne amerikanischen Indigo und Koschenille wäre der Alltag der vorchemischen Gesellschaft der Alten Welt farblos gewesen²⁷⁶. Die in Südamerika gezüchteten Meerschweinchen sind nicht nur ein gefährliches Spielzeug für Kinder (Meningitis), sondern waren (und sind) eine Delikatesse, die in Europa leider nicht mehr geschätzt wird²⁷⁷.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), Kanzler am Kassationsgericht, der lieber Arzt denn Koch geworden worden wäre, stellt 1826 in seiner »Physiologie des Geschmacks« für *Friands* (Feinschmecker), *Gourmets* (ursprünglich Weineinkäufer und -verkoster in französischen Häfen) und *Gourmands* (vielfressende Schlemmer²⁷⁸) und *Sybariten*

Zimmerpflanze, bereits in den 1930 Jahren waren mehr als 14.000 Sorten bekannt, die auf zwei Arten bzw. Hybriden zurückgehen. Bereits vor ihrer Entdeckung war die Dahlie in Amerika kultiviert. Dahlien sind sehr frostempfindlich und deshalb in Mitteleuropa nicht winterhart; die Wurzeln müssen im Herbst ausgegraben und frostfrei überwintert werden. Die Blume wurde nach dem schwedischen Botaniker Andreas Dahl (1751–1789) benannt, der als »Demonstrator« der Botanik in Åbo lehrte.

276 Farbpflanzen wie Waid (*Isatis tinctoria*, »Deutscher Indigo«, blau), Krapp (*Rubia tinctorum*, Färberröte), Wau (*Resedaceae luteola*, Färber-Resede, gelb) wurden mühsam heimisch angebaut, die braune Farbe kam von Zwiebelschalen, Ginster und Kreuzbeeren lieferten auch Gelb, Kirschen, Saflor oder wilder Safran brachten Rot, Rotviolett kam aus der Orseille-Flechte und allesamt wurden in Safran und Urin getränkt. Seltene und besonders teure Farben waren Standespersonen vorbehalten. Purpur wie auch andere satte und dunkle Farben waren schwer herzustellen und genossen deshalb hohes gesellschaftliches Ansehen.

Farben besitzen Symbolkraft, verweisen auf Ränge, werden als Metapher eingesetzt. Wenn in der DDR (wie auch anderswo) die Kenntnis über die alten Färbemethoden nicht der industriellen Revolution zum Opfer gefallen worden wären, hätte das ZK der SED sicherlich die Farbgestaltung ihrer Waren dem »lebensfrohen Aufblühen der sozialistischen Gesellschaft« angepaßt und den Trabi nicht Grau-in-Grau produzieren lassen. In alter Zeit wurden Jungen mit einem roten Band, der Jesus-Farbe, und Mädchen mit einem blauen Band, der Marien-Farbe, gekennzeichnet, bis die Amerikaner die Bedeutung am Anfang des 20. Jahrhundert dieser Farben für die Kinder umkehrten.

277 Nur Menschen, Affen und Meerschweinchen *müssen* Vitamin C mit der Nahrung aufnehmen (alle anderen Lebewesen können den Stoff selbst produzieren). Da Meerschweinchen inzwischen wieder als Schlachtvieh angesehen werden (wie Kaninchen), sollen nach den Willen der Brüsseler Kommission jetzt Caviiden-Pässe (analog den einheitlichen Equiden-Pässen) eingeführt werden.

278 Die Gastrimargie, also die Schlemmerei bis zur Völlerei, steht bei dem Mönch Johannes Cassianus (um 360–435) an erster Stelle

(»verweichlichte« Schlemmer aus Unteritalien) fest:

»Man entdeckte dort außerdem die Kartoffel, den Indigo, die Vanille, die Chinarinde, den Kakao, das sind die wahren Schätze.«

Aber er schrieb auch:

»Ich schätze die Kartoffel nur als ein Schutz gegen Hungersnot, denn ich halte sie für außerordentlich geschmacklos.«

Ähnlich schrieb Georg Christoph Lichtenberg (1742–1799) Jahrzehnte zuvor über Amerika in den »Sudelbüchern«: »Es ist das wahre Kartoffel-Ophir²⁷⁹ der Welt.«

Umgekehrt kamen in die Neue Welt Kaffee, Reis, Weizen und Zuckerrohr. Amerikas Küstengewässer wurden darüber hinaus zu Fischfanggebieten der Europäer; Dorsch und Waltran waren die hauptsächlichsten Handelsgüter, die nach Europa kamen. Zeitweilig sollen bis zu zehntausend Seeleute und etwa gleichviel Hafentarbeiter vom Fischfang vor Neufundland, Neu-England und dem Sankt-Lorenz-Strom beschäftigt gewesen sein. Schon damals wurde Raubbau getrieben.

Neben ungünstigeren klimatischen Bedingungen behinderte bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts dieser erraubte Reichtum in Spanien einen feldmäßigen Anbau der neuen Knollenpflanze. Die Unteilbarkeit des Landbesitzes und das Verbot der Realteilung (mit den Gesetzen von Toro,

seiner »acht Laster«, was verständlich ist, denn er verbrachte einen Großteil seines Lebens in der ägyptischen Wüste, wo es außer Heuschrecken und Gras nichts zu beißen gab. Andererseits kommt er aus einer wohlhabenden Familie, die in Palästina in einem Palast lebte. Außerdem gibt es noch den »Goulu«, den gierigen Esser, und den »Goinfre«, den Vielfraß.

279 Ophir ist im Alten Testament das Land, aus dem König Salomo Gold holen ließ (1. Könige 9, 26: »Und sie kamen gen Ophir und holten daselbst vierhundertzwanzig Zentner Gold und brachten's dem König Salomo«). Die Königin von Saba soll hier im 10. Jahrhundert v. Chr. regiert haben; ins Königreich ihrer Nachfolger, Aksum, wollte man zumindest, doch das christliche und wohlhabende Königreich Aksum im Osten Äthiopiens an der Küsten des Roten Meeres gelegen, war schon im 7. Jahrhundert zerfallen, als der Islam sich ausbreitete. Arabische Händler nannten die Küste »Sandsch«, an der sie Gewürze gegen Elfenbein, Bernstein, Leopardenfelle und Sklaven tauschten. Hier soll auch die sagen Hauptstadt Sofala des Monomopotareiches gelegen haben, wo Gold gehandelt wurde.

1505) verfestigten die klerikal-aristokratische Struktur und förderten gleichzeitig eine vermehrte Viehzucht (Schafe) und die Produktion marktgängiger Produkte wie Oliven und Wein. Die *mesta*, die Vereinigung der Viehzüchter, war mit ihrem starken Einfluß mehr an einem offenen Land ohne Einfriedungen gegen die Schafe interessiert als an der Umwandlung von Weideland in Ackerland. Fehlende Anbauflächen für Nahrungsmittel, die Vertreibung der etwa dreihunderttausend Morusken (zumeist Bauern), Mißernten, die Pest, Auswanderung in die Neue Welt (im Laufe des 16. Jahrhundert rund einhunderttausend Spanier und Portugiesen) und allgemeine Landflucht führten zu einem Bevölkerungsrückgang im Spanien um mehr als zehn Prozent.

Nahrungsmittel waren so knapp, daß es den spanischen Königen ohne Mühe gelang, die verarmten, aber angeblich stolzen kastilischen Adligen als Infanteristen für die Truppe zu gewinnen²⁸⁰, denn wegen des Fehlens von Tierfutter konnte die Kavallerie keine bedeutende Stellung bei der »reconquista« einnehmen. Die »Spanier gehen lieber in den Krieg oder nach Indien, um auf solche Weise Reichtum zu erwerben«, schrieb ein Beobachter.

Andererseits: Ein »Verlust« von vierhunderttausend Menschen in jener Zeit und gleichzeitig unzureichende Nahrung für die Verbliebenen. Ohne Sklavenfängerei in Afrika²⁸¹ und ihre Verschiffung nach Amerika hätte Europa mit dem riesigen Neuland nicht viel anfangen können. Der afrikanische Sklavenhandel, so der amerikanische Historiker Du Bois, war der erste globale Wirtschaftsaustausch.

Theodor de Bry (1528–1598) titelt 1593 einen Kupferstich:

»Die Nigritten werden auß Mohrenlandt in die neue Insel zum Bergwerck geschickt.

280 Ein gigantisches Arbeitslosenbeschäftigungs-Programm, das schief ging, weil dieses Heer nur konsumtiv wirkte und nichts produzierte. Die Kriegsschulden Spaniens unter Philipp IV. waren so enorm und die Wirtschaft so heruntergekommen, daß sich der Königshof nicht einmal italienische Maler leisten konnte, sondern sich mit spanischen Künstlern begnügen mußte.

281 Die Portugiesen setzten afrikanische Sklaven auf ihren Schiffen auch als Seeleute ein, die ggf. auch als Handelsware verwendet werden konnten. Wie praktisch.

Nachdem die Einwohner der Insel Hispaniolæ, wegen grosser und schwerer Arbeit / dermassen sämerlich waren vmbkommen / also daß auch sehr wenig auß jhnen vberblieben / haben sich die Spanier / Noththalben mit andern leibeigenen Knechten müssen versehen / das Bergwerck furbaß mit jhnen zu bestellen.«²⁸²

Braudel zitiert einen Bericht von Navagero aus dem Jahr 1563:

»So viele Menschen sind nach Westindien aufgebrochen, daß Sevilla gering bevölkert ist und fast unter dem Regiment der Weiber steht«

Mehr aber als Gold, Silber, Perlen, Smaragde und Gewürze trug die Kartoffelstaude und trugen die anderen Pflanzen aus der Neuen Welt zum Wohlstand in Europa bei. Gemessen an der Weltproduktion eines Jahres ist die Kartoffel heute dreimal so wertvoll wie das gesamte

282 Christian Georg Andreas Oldendorf, ein Missionar der Herrnhuter Brüdergemeinde, bereiste 1767 und 1768 die Karibik und schreibt über die Zustände:

»Sonst sind die gewöhnliche Strafen der Neger, welche rebellieren, daß man sie henkt, köpft, spießet, schleift, rädert, mit glühenden Kohlen zwickt, verbrennt, in eisernen Käfige tothungern läßt, ihnen Hände und Füße abhauet, ihre Köpfe auf Pfähle steckt. Das schwarze Sklavenvolk in Westindien ist wohl das elendste der ganzen Welt. Man kann sie mit Recht das zerrissene und zertretene Volk nennen, die Armen und Krüppel und Lahmen und Blinden, die der König in dieser letzten Zeit mit mächtigem Schalle zum großen Abendmahl einladen läßt.«

Kant glaubte zu wissen, daß der Mohr »weiß geboren« werde (bis auf die von Anfang an schwarzen Zeugungsglieder) und wegen seiner dickeren Haut nicht mit Ruten, sondern nur mit gespaltenen Röhren gepeitscht werden darf. Der Philosoph aus Königsberg stellte 1800 auch fest (in der »Physischen Geographie«), daß die roten Sklaven nur für die häuslichen Arbeiten eingesetzt werden, »weil sie zur Feldarbeit zu schwach sind, als wozu man Neger braucht.« Der Brockhaus 1808, der auf der Höhe seiner Zeit war, ergänzte:

»Die Farbe des Negers hängt von einem zwischen den Oberhäutchen und der eigentlichen Haut befindlichem Schleime ab, der der malphigitische genannt wird.«

Darunter sei auch der Neger weiß (oder rosa) – wie alle Menschen.

In der »Encyclopédie« Mitte des 18. Jahrhunderts wird der Sklavenhandel als »Trait de Nègres« bezeichnet, als Handel mit den Negern – andersfarbige Sklaven waren nicht mehr in Erinnerung.

Gold und Silber, das die Spanier aus der Neuen Welt nach Spanien verschleppten – 10.635 Schiffe der spanischen Silberflotte waren im Einsatz, von denen zwischen 1503 und 1660 rund dreitausend auf den Meeresgrund versanken.

Gold und Silber erlaubten es der spanischen Krone, das stehende Heer von 30.000 auf über 200.000 Mann auszudehnen – die größte europäische Armee, die bis zu diesem Zeitpunkt bekannt war. Ein Heer, das in dieser Größe nie benötigt wurde und nur der Beschäftigung des Adels diente, damit diese nicht auf die Idee kamen, gegen das verlotterte Königshaus zu putschen²⁸³. Dieses Heer fraß den indianischen Reichtum auf, ließ das Land verarmen und führte in ganz Europa zur Inflation. Die aus der amerikanischen Kolonie bezogenen Profite wurden weitgehend verschlungen von den Kosten für die Verwaltung.

In der europäischen Kunst verschwand die übliche Grisaille-Technik und wurde ersetzt durch amerikanisches Gold (Auraille), denn an Grau-Braun konnte man sich nun bei der Kartoffel satt sehen²⁸⁴. Zugleich werden die ersten Zensurbestimmungen erlassen, denn mit dem Aufkommen und der schnellen Verbreitung der Buchdruckerkunst stirbt das jeweilige Herrscherhaus als alleiniger Auftraggeber von Kunst ab – der massenhaften Reproduktion konnte nicht mehr durch förderndes Eingreifen seiner Durchlaucht begegnet werden. Andererseits sind die Einführung von Kartoffel, Mais und Tomate und das – aus europäischer Sicht – »freie« Land eindeutig als Sicherheitsventil für das explodierende Bevölkerungswachstum (nach dem erheblichen Rückgang durch die Pest²⁸⁵ und den damaligen europäischen »Groß-

283 Deutsche Söldner dieses spanischen Heeres plünderten am 6. Mai 1527 Rom – Sacco di Roma, womit die Renaissance beendet wurde. Italien gehörte zum spanischen Reich.

284 Andere meinen, die Veränderung in der Malerei hänge damit zusammen, daß die etliche Jahrzehnte vorher erfundene Perspektive es erübrigte, den Hintergrund irgendwie zu färben.

285 Früher kamen die großen Krankheiten, die Pandemien, aus Asien nach Europa, weil die Europäer dahin wollten (siehe – nicht nur – Columbus); die letzte »Pest« war die große Grippe am Ende des Ersten Weltkriegs mit rund zwanzig Millionen Toten. Nachdem Asien für die Europäer verloren ging, konzentrierten sich die alten Kolonialmächte wieder auf Afrika, und nach Amerika und Europa kam der afrikanische HI-Virus. Jetzt hat man festgestellt, daß das wirklich große Geld in China verdient werden kann – also

Kriegen« und den Hungersnöten) anzusehen.

Carl Julius Weber aus dem württembergischen Langenburg und nach juristischem Studium als Hofmeister in der französischen Schweiz tätig, schreibt in seinem Hauptwerk »Demokritos, oder hinterlassene Papiere eines lachenden Philosophen«:

»Mit Amerikas Entdeckung verdrängte nach und nach die Kartoffel fast das Brot, diese wahre *Ananas Troglodytes* des Volks; seitdem sterben mehrere an Asthma, die aber vielleicht verhungert wären, oder bekommen solche weiten Bäuche, daß sie kaum zu sättigen sind. Jede Kartoffel ist eine Portion Mehl, von Mutter Natur in das wohlfeilste Säckchen gehüllt, das geröstet sich mitessen läßt, und ein Mehl, das wie das Manna der Kinder Israel jeden Geschmack annimmt, den man sich dabei einbildet.«

Der Arzt und Verleger Johann Georg Krünitz²⁸⁶ (1728–1796) schreibt in seiner in mehreren Lieferungen von 1773 bis 1785 in Leipzig herausgegebenen »Oeconomisch-technologischen Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung«,

»daß die Entdeckung von Amerika, durch die Verbreitung dieser Frucht, der Nachwelt wichtiger geworden ist, als durch die reichen Goldminen. ...

Die Kartoffel ist eine ursprünglich amerikanische Erdfrucht, welche seit fünfzig Jahren wegen der außerordentlichen Fruchtbarkeit und des vielfachen Nutzens fast einheimisch geworden ist.«

1833 wird in Amelow in den Niederlanden eine Kartoffelstaude ausgebuddelt, an deren »Stiel« 186 Kartoffeln hingen, keine leichter als fünf Lot (etwa 80 g), die insgesamt 19 Pfund wogen; das ist Fruchtbarkeit aus »ganz gewöhnlichem Erdreiche«.

bekommen wir in Europa die Hühnergrippe SARS und erwarten (sehnsüchtig?) die nächste Grippewelle.

286 Johann Georg Krünitz kam mit den ersten 75 von insgesamt 242 Bänden nur bis zum Buchstaben »L«, wo er beim Stichwort »Leiche« selbst zu selbigen wurde. Friedrich Schiller benutzte dieses Lexikon für die Arbeit am »Lied von der Glocke«.

In seiner umfassenden Darstellung der Knolle weist Krünitz auch auf die »reinigende Wirkung« der Kartoffel als Vorfrucht für nachfolgende Früchte hin:

»Ein Feld, das mit Kartoffeln bestellt gewesen, und darauf im Herbste umgepflüget und mit Röcken oder Weizen bestellt worden ist, gibt ganz vortreffliche Frucht; und man hat angemerkt, daß die Kartoffeln ein Mittel seyn, den so schädlichen Huflattich zu vertilgen.«

Aber Krünitz schreibt auch,

»man hat sie beschuldigt, daß sie durch die angeführten Bestandtheile die Kräfte der Verdauung sehr schwäche, zuviel erdige Bestandtheile in die Säfte bringe, und nach und nach alle Übel hervorbringe.«

Krünitz zitiert hier nur die damals behaupteten Folgen einer Knollennahrung. Doch mit der Kartoffel kam, nicht zu unterschätzen, eine sprunghafte Weiterentwicklung in den Natur- und Geisteswissenschaften. Dazu mehr an anderer Stelle.

Zu den Streitereien über den Zehnten gibt Krünitz wieder:

»Wenn die Kartoffel auf den Felde gezogen sind, dessen Früchte sonst gewöhnlich verzehntet worden sind, so muß auch der Kartoffelzehnt davon gegeben werden.«

Nach Amerika fuhren hauptsächlich Spanier und Engländer: Die Spanier nach Mittel- und Südamerika, die Engländer an die Ostküste Nord-Amerikas – wenn sie nicht auf Kaperfahrt im Süden und im Trüben fischten.

Die Besatzungen der spanischen und englischen Schiffe nahmen auf der Heimreise nach Europa getrocknete Kartoffeln als Schiffsproviant an Bord, um die eintönige und einseitige Schiffskost zu verbessern. Die Verpflegung bestand üblicherweise aus Schiffszwieback (kleine harte Brötchen, die nach Madenbefall nur im Dunkeln und mit viel Alkohol zu genießen waren), zähem Pökelfleisch und Salz-Fisch, Knoblauch – um den fauligen Geschmack zu überdecken – Olivenöl und gekochten Eiern. Federvieh war den Offizieren vorbehalten²⁸⁷.

287 Der Minnesänger Tanhuser nach einer Reise auf dem Mittelmeer: »Das Wasser, das ist trüb, mein Zwieback, der ist hart, versalzen

Stefan Zweig schildert in »Magellan«:

»Kein Licht des Nachts, kein Trank als das brackige und laue Wasser der Fässer und das aufgefangene des Regens, keine andere Speise als den verkrusteten Zwieback und den gepökelten ranzigen Speck und selbst dies Kärglichste der Nahrung oft Tage und Tage entbehrend.«²⁸⁸

Schiffsratten waren eine nicht unübliche Frischfleischbeigabe. Ausnahmsweise ein Rezept von einem möglicherweise schon selbst probiertem Gericht:

ist das Fleisch und Schimmel auf dem Wein! Vom Kielraum stinkt es hoch – das macht die Fahrt nicht schöner.«

Auf den Schiffen der Westindischen oder ostindischen Compagnie mußten die Matrosen einen »scharffen eydt« schwören, in dem es heißt, daß sie sich im Fall der Kaperung auf keinen Fall ergeben dürften. Vielmehr »sollte die Pulverkammer eröffnet, und der nechtst der beste einen brennenden Lunten darein werffen, damit beyde Schiffe zusammen gegen den Himmel und in die Luft fliegen müßten«. Denn eine Verknappung der wertvollen Gewürze war ja allemal besser, als daß die Kaperer plötzlich die Preise für Pfeffer und Zimt unterboten. Das Trinkwasser war faulig und der Schiffszwieback hatte »klein Würm und rothe Käferchen bekommen«. Und nichts kam auf den Tisch, sondern bestenfalls auf den Kabinenboden: Was zwei sattmachen konnte, mußte für acht Seemänner reichen; Schwein und Huhn gab es nur beim Kapitän. Und zwischen zehn und zwanzig Prozent Tote auf jeder Reise; sie starben an Krankheiten und an Erschöpfung, an Kälte, falscher Ernährung, verdorbenen Lebensmitteln. Und nicht zu vergessen: Die Bordjustiz: Ertrinken durch langsames Kielholen, Entzündungen durch Auspeitschen, »normale« Hinrichtungen und »Kurzzeitstrafen« wie das »Nageln« an den Mast durch ein – gerade nicht benötigtes – Messer. Und zu Hause wurden die Pfeffersäcke immer wohlhabender. Wenn man die heutige Arbeitswelt betrachtet, haben sich die Sanktionen doch von den körperlichen Strafen wegbewegt, doch die psychologische Wirkung bestimmter Maßnahmen widerspricht auch der definition von Gesundheit im Sinne der WHO.

288 Einhundertfünfzig Jahre früher ließ König Pedro IV. von Aragon in den »Ordinacions« festlegen, daß »auf Unserem Teller Platz für die Speisen von acht Personen ist.« Essen für sechs Personen sollte auf den Tellern der königlichen Prinzen, der Erzbischöfe und - Bischöfe sein, und Prälaten und Ritter sollten immerhin noch Essen für vier Personen bekommen.

Bis ins 19. Jahrhundert wurde serviert *à la française*, d.h. es wurden mehrere Gerichte gleichzeitig aufgetragen (wie heute beim Büfett), bis es abgelöst wurde von dem noch heute üblichen Servieren *à la russe*, was meint, daß die Hauptgerichte nacheinander aufgetragen werden.

Für ein Essen mit sechs bis acht Gedecken sah der *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* ein Menü von sieben Gerichten pro Gang vor, was bei einem Essen mit drei Gängen einundzwanzig Gerichte ergab; ein Essen mit drei Gängen waren in vornehmen Häusern das Minimum.

»China Stir-fried Rats«: Man brate zunächst Stücke von Rattenfleisch scharf an, dann fritiere sie man in Öl mit typisch chinesischen Zutaten: Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, grünen Zwiebeln, Tofu und getrockneten, gesalzenen Bohnen. Dazu reiche man die im jeweiligen Lande übliche Sättigungsbeilage.«

Ein schöner Hinweis für die Verarbeitung von Ratten ist bei Harry Schraemli zu finden:

»sollten aber wider Erwarten noch irgendwo Teigwaren aufzutreiben sein, so werfe man die fertige Rattenfilets zum Fenster hinaus.«

Zur Geschmacksverfeinerung auf den Schiffen war zum Beispiel in der schwedischen Flotte zu Anfang des 17. Jahrhunderts drei Liter Bier pro Tag (auf See) vorgesehen. Seeleute und Soldaten mußten sich selbst verpflegen, wenn sie in einem Hafen lagen; es ist anzunehmen, daß sie sich an Land gesünder, also auch mit Kartoffeln, verpflegten. Wer heutzutage wirklich in die Verlegenheit kommen sollte, Ratten essen zu müssen, der merke sich, daß die Nagetiere abgezogen werden müssen wie Hasen und dann zubereitet wie Rindfleisch mit einer großen Anzahl verschiedener Gewürze; und dazu gibt es Salzkartoffeln²⁸⁹, da diese das einzige sein werden, was in solchen Zeiten noch zu bekommen sein wird.

Es hört sich so ungewöhnlich an. Während der häufigen Hungersnöte ergab sich die Fleischration der kleinen Bürger aus Katzen und Hunden – und wenn es noch arger wurde – aus mühselig gefangenen Feldmäusen. Fisch wurde hauptsächlich am Freitag und Sonnabend, zur Beachtung der Fastenvorschriften²⁹⁰, gegessen. Gleichzeitig wurden das Jagen und Fischen mittels obrigkeitlicher Vorschriften eingeschränkt oder sogar verboten.

Ein besonderes Problem war die Ernährung der Offiziere und der Mannschaften auf den Amerika-Seglern. In einer Kombüse unter Deck benutzte der Schiffskoch riesige Kessel, um

289 Salz im Wasser erhöht den Siedepunkt. Dadurch verdampft das Wasser erst jenseits von 100 °C. Und in dieser größeren Hitze werden die Kartoffeln schneller gar.

290 Da Gott bekanntlich Fische und Vögel am selben Tag aus dem Wasser schuf, konnten sie beide gleichbehandelt werden. Abt Hrabanus Maurus in Fulda ließ es deshalb bereits im 9. Jahrhundert zu, daß Hühner vom Fastengebot ausgenommen waren. Im übrigen sei Gefügelfleisch unbedenklich, da es die Leidenschaften und den »Meister Iste« nicht aufstachelte

das gepökelte Fleisch zu kochen. Die Mannschaftskost bestand zumeist aus Hartbrot, gesalzenem Ochsen- und Schweinefleisch, Erbsen, Hafermehl, Zucker, Butter, Käse und Bier. Das aus diesen Rohstoffen hergestellte Essen war schauerhaft und die Rationen streng begrenzt. Es soll so hart gewesen sein, daß man mit dem darauf glitzernden Salzkristallen Schmuckstücke daraus hätte schnitzen können. Das Wasser war brackig, das Bier besser, am besten der Rum – so war die Verpflegung auf allen europäischen Schiffen²⁹¹.

Bei kartoffelverpflegten Mannschaften blieb Scharbock²⁹² (Skorbut), die Krankheit aller Seefahrer, aus; selbst Kapitäne wie Vitus Bering (1680–1741), Entdecker der Straße zwischen Asien und Amerika, starben noch Mitte des 18. Jahrhunderts an Skorbut, eine Erkrankung wegen Vitamin-C-Mangel mit Zahnfleisch-, Magen- und Darmbluten, in schweren Fällen auch Blutungen der Haut, Appetitlosigkeit und Blutarmut. Der Siegeszug der Kartoffel befreite Europa endgültig vom Skorbut. Skorbut, die »holländische Krankheit«, verwandelte manch Schiff in ein Geisterschiff.

Es verschwand auch auf europäischen Schiffen das durch einseitige Reiskost verursachte Beri Beri. Beri Beri (in Japan als Ka-ke bezeichnet) ist gekennzeichnet von zunehmender Lähmung der Beinmuskeln, Wassersucht und Herzschwäche durch Reisgenuß, dem durch Polieren²⁹³ das in den Schalen befindliche Vitamin B entzogen ist. Auch die erst mit Amerikas Entdeckung

291 Da hatten es die Seehelden, wenn sie denn Admiräle waren deutlich besser: Horatio Nelson hatte an Bord seinen eigenen Koch, seinen eigenen Steward und sein eigenes Tafelsilber. Für seine Leute galt, daß sie mit ihrem eigenen Messer (immer dabei), einen Löffel, eine irdene Schüssel und einen flachen Teller an Bord ihre Ration verzehrten. Seit 1655 gab es auf allen englischen Schiffen zum Wasser ausreichend Rum, weil das Wasser zumeist verseucht war. Erst am 31. Juli 1970 wurde diese Regelung abgeschafft.

292 Scharbockkraut, *Ranunculus acris* L., gehört zu den Hahnenfußgewächsen. Linné führt den Namen auf *rana*, Frosch, zurück. Aber weil die Pflanze auch hand- bzw. vogelfußförmige Blätter aufweist heißt sie im Volksmund auch Hahnenfuß. Der Beiname *acris* weist auf den scharfen Geschmack hin. Scharbock galt seit altersher in England als Heilmittel. Frideswide, die Schutzheilige von Oxford, ließ einen zudringlichen Freier zur Strafe erblinden und dheilte ihn dann mit Schöllkraut, einem anderen Namen des Scharbocks.

293 Irgendwann beschlossen Europäer, den Naturreis nach der Entfernung der äußeren Spelzen zusätzlich von dem silbernen Häutchen zu befreien, ihn zu polieren. Damit begann ein unliebsames Kapitel in der Ernährungsgeschichte. Durch das Polieren wurde zugleich das hier enthaltene Magnesium und das Vitamin B1.

entstandene Pellagra, eine durch ausschließliche Mais-Ernährung verursachte Krankheit²⁹⁴, ist nicht mehr anzutreffen, wenn die Menschen sich mit Kartoffeln verpflegen.

Der berühmte englische Kapitän und Entdeckungsreisende James Cook (1728–1779) nahm auf seiner Reise in die Südsee²⁹⁵ neben Sauerkraut, einer »portable soup«, einem

294 Pellagra (ital. »Hautschärfe«) wird durch einen Mangel an Vitamin B hervorgerufen. Sie beginnt mit Magen- und Darmerkrankungen, Hautrötung im Gesicht und an Händen und führt zu Krämpfen und Muskelschwäche. Die Krankheit kann bis zu 15 Jahren dauern. Der süßliche Geschmack des Maismehls führte zu einer schnellen Durchdringung der Eßgewohnheiten.

Die »Polenta« ist gegenüber Eiweißmangel intolerant und legt die Bevölkerung bei geringem Fleischkonsum auf eine Fehlernährung fest, da das Maismehl mit den Kulturtechniken des bis dahin üblichen Mehls aus Weizen usw. verarbeitet wird; die Entwicklung einer der »Tortilla« entsprechenden Zubereitungsform unterblieb. Im afrikanischen Süden wird die Krankheit auch »Kwaschiorkor«: »Erkrankung des Kindes bei Geburt des folgenden« genannt.

Die Maya und Azteken wußten, daß Mais in Kalkwasser eingeweicht und mit Asche oder Muschelschalen gekocht werden mußte. Nur so wird das Niacin freigesetzt, das der menschliche Körper sonst nicht verarbeiten kann, und auch Lysin ist besser verwertbar. Ein weiteres Mittel gegen den durch einseitige Maiskost hervorgerufenen Vitaminmangel ist die Zukost von Bohnen.

295 Die Expedition hatte den Auftrag, den in der südlichen Hemisphäre vermuteten Kontinent zu suchen. Spekulationen über dieses unbekannt Land hatte es schon seit 50 v. Chr. gegeben. Der »Typus Orbis Terrarum« von Abraham Ortelius aus dem Jahr 1587 zeigte »hanc continentum Australem«, den zwar keiner gesehen hatte, aber an dessen Existenz man fest glaubte: Um die nördlichen Landmassen auszubalancieren und den rotierenden Erdball im Gleichgewicht zu halten, *mußte* auf der Südseite eine entsprechend große Landmasse liegen, »terra australis«. James Cook betritt diesen Kontinent (erst seit der Umsegelung durch Kapitän Flinders 1803 wird das Land der »Aborigines« Australien genannt) als erster Europäer am 28. April 1770 in der Botany Bay.

Die »portable soup« war wahrscheinlich ein Vorläufer der Suppenwürfel. Das Schiff »Endeavour« von James Cook war 35 Meter lang, seine Höhe betrug 6,50 Meter und der Tiefgang betrug 4 Meter. Zur Mannschaft gehörten 71 Offiziere und Matrosen, dazu kamen noch zwölf Marinesoldaten; an Bord waren außerdem elf Wissenschaftler und ihre Begleitung. Von diesen insgesamt 94 Personen starben – erst auf der Rückreise – 23 Mann an Durchfallerkrankungen (wegen schlechten Wassers, das auf Princess Island aufgenommen wurde), sieben an zahllosen Krankheiten in Batavia (dem ungesündesten aller damaligen Häfen), vier durch Unfälle auf Tahiti und einer durch Selbstmord. Den insgesamt guten Zustand von Mannschaft und Passagieren führte Cook auf die Verpflegung zurück.

Unter den Wissenschaftlern waren Joseph Banks, später Präsident der Royal Society, und Dr. Daniel Solander, ein Schwede und Lieblingsschüler Linnés; die Zeichner Alexander Buchan und Sydney Parkinson waren beauftragt, die auf der Reise gefundenen Pflanzen zu zeichnen. Von der Reise mitgebracht wurden 30.382 Exemplare von Pflanzen, die zu 3.607 Arten gehörten und mehr

Malzgetränk und Zitronen auch Kartoffeln zur Verpflegung der Mannschaft an Bord; nur wenige Männer seines Schiffes »Resolution« starben an Skorbut – in einer Zeit, in der hundert Skorbut-Tote auf einem Ostindien-Segler keine Seltenheit waren – dafür war eine Geschlechtskrankheit unter der Mannschaft weit verbreitet.

Der französische Arzt Roussel de Bauzinem, der 1834 an Bord eines Walfängers fuhr, schreibt:

»Auf das Verdeck wurde eine Butte mit rohen Kartoffeln gestellt, wovon die Leute jederzeit nehmen konnten. Ich selbst fand den Geschmack dieser Knollen angenehm erfrischend für den Mund und zuckerartig. Nach einigen Tagen bemerkte ich, daß sich die Gesichtsfarbe der Leute besserte, das Zahnfleisch wurde rein, das Atmen freier und Kräfte und Heiterkeit kehrten zurück. Der Skorbut war schon im Keimen unterdrückt worden. Die Butte wurde jeden Morgen gefüllt und war jeden Abend leer, bis wir in vollkommener Gesundheit in Havre ankamen, nachdem wir zehn Monate hindurch, ohne Proviant einzunehmen, in der See gewesen waren.«

Cooks Mannschaft war im übrigen geplagt von Stürmen und Eis und nur der Tausch Eisennägel gegen Schwester und Töchter der Eingeborenen auf Tahiti und das dortige Klima entschädigten für die Unbill der mehrjährigen Reise. Für die Verpflegung der Mannschaft mit Sauerkraut mit dessen gegorenen vegetabilischen Säure erhielt Cook eine Goldmedaille der Londoner »Royal Society«. Neben etwa siebzig Fässern mit Frischwasser lagerte eine ebenso große Anzahl Fässer mit Sauerkraut. Aber weil Captain Cook seinen Matrosen auch Zitronensaft gegen Skorbut verabreichte, erhielten die englischen Seeleute den Spitznamen »Limey« (der noch heute besteht)²⁹⁶.

als 900 Pflanzendarstellungen.

296 1795 wurden in einem Erlaß die Matrosen der Royal Navy verpflichtet, Rum mit Wasser und Zitronensaft zu trinken – zum einen sollte die Alkoholisierung gemindert werden und zum anderen die Skorbut. Angeblich habe der Zitronensaft dazu beigetragen, daß die britischen Matrosen bei der Schlacht von Trafalgar (England gegen die französisch-spanische Flotte) leistungsfähiger gewesen seien. Also nicht Nelson, sondern die Zitrone wars.

Die auf allen Meeren gefürchteten und freie Beute suchenden Piraten mit dem wehenden »Jolly Roger« hatten vielfach Kartoffeln und Sauerkraut (Ludwig Uhland: »Ein Deutscher hat's zuerst gebaut, Drum ist's ein deutsches Essen«) an Bord, so daß auf diesen Schiffen der lebensbedrohende Skorbut seltener auftrat. Leicht erklärlich: Seeleute waren zumeist Menschen aus den Unterschichten, bei den Piraten herrschte zwar ein strenges Regiment (siehe John Silver), aber in Nahrungsfragen ging es wohl »demokratischer« zu (»Liede-deeler«); diese analphabetischen Personen scheuten sich nicht, Kartoffeln zu essen – anders als auf den von heruntergekommenen, landlosen, zumeist ungebildeten Adligen befehligten Schiffen, die dem Getreide treu blieben²⁹⁷.

Über die Reise des angeblich letzten Piraten der englischen Krone, Captain George Anson, wird berichtet, daß schon bei der Überfahrt nach Amerika die Männer auf den durchnäßten, luftlosen Unterdecks an Mangelernährung starben, von Ungeziefer bedeckt, die übrigen so schwach, daß sie die Leichen ihrer Kameraden nicht mehr über Bord werfen konnten. Aber kurz vor der Rückkehr gelingt es ihnen, die Acapulco-Galeone, gefüllt mit peruanischem Silber, zu kapern und diesen Schatz nach England zu bringen.

Nicht nur in Nahrungsfragen ging es demokratisch zu. Der unter westindische Piraten

297 Sogar ein Fall von Kannibalismus erfolgte aufgrund der Unfähigkeit adliger Schiffskommandanten – im Zusammenhang mit dem Untergang der »La Méduse«. Im Juli 1816 lief die Fregatte, Mitglied einer französischen Flotte von insgesamt vier Seglern unter einem unfähigen Befehlshaber, auf der Fahrt nach Senegal auf eine Sandbank auf; der royalistisch gesinnte Kapitän hatte die Hinweise bonapartistischer Seeleute ignoriert und das Schiff in einer Mischung aus Rechthaberei und Machtdemonstration auflaufen lassen. Zwar führt es heute nicht mehr unbedingt zur Menschenfresserei, aber der Führungsstil des Kapitäns kommt bekannt vor.

Der Kommandant des Verbandes, Graf de Chamareix, seit mehr als fünfundzwanzig Jahren nicht mehr zu See gefahren, brachte sich und etliche Passagiere in vier Rettungsbooten in Sicherheit. Für einhundertneunundvierzig Menschen wurde ein Floß gezimmert und ins Schlepp der Rettungsboote genommen; die Schleppelein wurden sehr rasch von den Offizieren in den Rettungsbooten gekappt, um schneller voranzukommen. Mit ein wenig Proviant und Wasser trieben die Menschen auf diesem Floß aufs Meer hinaus. Matrosen und Seeleute meuterten, hungerten, wurden krank und kämpften, wobei die Schwächsten getötet und aufgegessen wurden. Nur fünfzehn Mann (von denen sechs bald an Land an den Folgen der Katastrophe starben) überlebten, die nach zwei Wochen von der französischen Brigg »Argue« gerettet werden konnten.

verschlagene Arzt Alexandre Olivier Exquemelin beschreibt detailliert die Aufteilung der Beute und die zusätzlichen Entschädigungen bei den vielen »Kriegsverletzungen«; gerade hierüber ist er verwundert, denn er hätte nie erlebt, daß in Frankreich oder England ein »hoher Herr« eine Entschädigung gezahlt hätte, wenn einer seiner Diener zu Schaden gekommen war.

Auf seiner Reise um Afrika herum notiert Vasco da Gama (1469–1524):

»Es wurden uns dort viele Leute krank, Hände und Füße schwellen ihnen an, und das Zahnfleisch wucherte ihnen so über die Zähne, daß sie nichts mehr essen konnten.«

Es ist anzunehmen, daß in manchen Heimatorten dieser Schiffsbesatzungen gleichfalls Kartoffeln, zumindest Batate, angebaut wurden (eindeutige Zeugnisse hierüber fehlen noch), um Kartoffeln auch auf der Fahrt *nach* Amerika der üblichen Schiffsverpflegung beizugeben (nur auf italienischen Schiffen wurde der venezianische Schiffszwieback, der als der beste galt, als Proviant verteilt. Weil dieser stärker als deutscher krümelt, lesen nur 44 Prozent der römischen Schüler im Bett gegenüber 77 Prozent der Berliner Schüler. Wenn sie denn überhaupt lesen (können).

Salaman verweist auf einen Kapitän Patten, der mit seiner Mannschaft 1791 rund sieben Monate auf Tristan da Cunha lebte und Gemüse anbaute.

Zwischen 1810 und 1815 wurde erneut ein Versuch unternommen, die Kartoffel und andere Gemüse auf Tristan da Cunha heimisch zu machen und dieses an vorbeifahrende Clipper zu verkaufen. Ab 1816 ließ sich William Glass nebst Frau und Kindern dauerhaft auf der Insel nieder und versorgte mit Kartoffeln Amerika-Segler und Walfänger. Seit etwa 1810 beherrscht der Kartoffelanbau die Wirtschaft des Eilandes.

Die schon bei den Normannen bekannte Vorbeugungsmethode gegen Skorbut, der Verzehr von Zwiebeln war vergessen worden²⁹⁸. Erst die Kenntnis eines Verfahrens, Gemüse und

298 Vergessen wurden auch andere alte Heilmittel wie zum Beispiel Honig. Skorbut als Seemannskrankheit entstand erst, als sich die Küstenfahrt durch bessere Schiffe und Segel zu mehrmonatigen Fahrten übers Meer entwickelte. Auch eine Folge der Amerika-Entdeckung.

Obst in Flaschen zu erhitzen (Anfang des 19. Jahrhunderts von dem Franzosen François Appert, 1749–1841) und damit haltbarer zu machen, und erst mit der Erfindung der Konservbüchse von Bryan Donkin (1812) und John Jall wurde die Schiffsverpflegung und die Versorgung²⁹⁹ in den Armeen besser und abwechslungsreicher, aber – wegen der möglichen Nebenwirkungen – auch gefährlicher³⁰⁰. Bis in die 1920er Jahre waren neben der möglichen Vergiftung durch bleihaltige³⁰¹ Konservendosen die bakteriologischen und hygienischen Verhältnisse in den Schlachthäusern von Chicago, dem *Gateway to the West*, ein Dschungel, wie Upton Sinclair schrieb; im übrigen habe er – so Sinclair – nicht die Herzen, sondern nur den Bauch der Bürger getroffen. Cincinnati hieß wegen der massenhaften Schweineschlachtung schon 1835 »Porcopolis«

299 1845 beschreibt der französische Krankenhausapotheker Louis Mialhe als erster von Nebenwirkungen bei Arzneimitteln. Er nennt sie »chemische Idiosynkrasien«. Der Jenaer Medizinprofessor Ignaz Franz Xaver Schoenmann unterscheidet einige Jahre später zwischen den »primären« und den »secundären oder Nachwirkungen« eines Arzneimittels. Dann wurde das Thema wieder vergessen. Erst seit der Contergan-Katastrophe in den 1960er Jahren sprach man (in Deutschland) wieder über »Nebenwirkungen« (bei kriegerischen Auseinandersetzungen spricht man von »Kollateralschäden«). Julius Hackethal: »Das Betreten einer Arztpraxis oder eines Krankenhauses ist für einen Patienten dreißigmal gefährlicher als eine Expedition auf den Himalaya oder in die Urwaldhöhle am Amazonas.«

300 Erbsen und Bohnen wurden bei der Herstellung von Büchsenkonserven zur Grünfärbung mit Kupfer behandelt. Das geschah entweder durch Blanchieren in Kupferkesseln unter Zusatz von Essig, Zitronensäure oder Salz oder durch den direkten Zusatz von Kupfersulfat bzw. -vitriol. 1887 wurde in Deutschland die Grünfärbung mit Kupfer aus Gesundheitsgründen verboten. Französische Importe waren weiterhin »gegrünt« und beim Konsumenten erfolgreich, so daß von der Braunschweiger Handelskammer gefordert wurde, die ausländische Konkurrenz nicht durch deutsche Gesetzgebung zu begünstigen. 1896 wurde deshalb (wahrscheinlich wurde von den Herstellern mit Arbeitsplatz-Abbau gedroht) in Preußen und anderswo die Kupfergrünung wieder zugelassen. 1906, 1913 und 1926 gab es weitere Initiativen zu Reichsgesetzen über den »Vertrieb von giftigen Pflanzenschutzmitteln« – also etwa alle zehn Jahre; dies nur als Hinweis für diejenigen der Leser, die sich wundern, warum manche Regelungen zugunsten der Menschen so lange auf sich warten lassen.

301 Durch die Bleirohre, durch die das römische Wasser floß, wurde der Untergang dieses Weltreiches befördert. Wahnsinn und sinkende Geburtenrate in vielen Patrizierfamilien können wahrscheinlich direkt auf die Bleivergiftungen zurückgeführt werden. Geplagt wurde das SPQR mit Blutarmut, Darmkoliken, Verstopfung, Nervenschmerzen, Depressionen und andere psychiatrische Erkrankungen.

Die Kartoffel, ursprünglich nur für die Ziergärten der Granden und *hidalgos* vorgesehen, die sie einerseits im Geschmack mit den Kastanien³⁰² und Trüffeln (*tartufo bianco* – weißer Trüffel) verglichen und andererseits als klebrig und unverdaulich ansahen, wandelte sich innerhalb weniger Jahrzehnte zu einem Nahrungsmittel der Seefahrerfamilien und anderer unterer Schichten. Dennoch: Der Geschmack der Höfe steckt an, wird nachgemacht und nachgeahmt von den unteren Schichten. Obwohl die Kartoffel durch die Berichte aus Amerika den Gebildeten bekannt gewesen sein dürfte, blieb der Anbau aus Ernährungsgründen auf wenige Orte, zumeist Hafenstädte, beschränkt.

Andererseits: Da sie angeblich nicht schmeckte, errang die Kartoffel den Ruf, aphrodisisch-paradiesische Wirkungen hervorzurufen und wurde daher vom Adel teuer bezahlt.

Der Bericht von José de Acosta über »Indien« wurde ins Italienische, Französische, Englische und Niederländische übersetzt, so daß die Kartoffel bekannt wurde. Acosta nennt die Kartoffel »Papa« und erklärt, daß die »Indianer« diese anstelle von Brot äßen.

In Spanien verlagerte sich der Kartoffelanbau bald nach Galizien – noch heute eine der strukturschwächsten (d.h. ärmsten) Regionen Spaniens –, nach Andalusien, an die Sierra Nevada und nach Alt-Kastilien; von dort gelangte sie nach Genua. 1557 meinte der italienische Arzt, Glücksspieler, Mathematiker und Astrologe Geronimo Cardano (Hieronymus Cardanus, 1501–1576)³⁰³ über die Kartoffel in »De rerum Varietate«: »Sie ist eine Art Trüffel, die man anstelle von Brot essen kann.«

302 In Italien wurde die Kastanie »albero del pane«, Baum des Brotes, genannt. In vielen Regionen wurde die Kastanie anstelle der alten Eichenwälder angepflanzt. Aus den Kastanien konnte Mehl und damit Brot hergestellt werden, so daß sie für die Ernährung eine Bedeutung wie Getreide bekamen. Da die Kastanien schön gediehen, hätten auch die Mädchen »très joyeux«, schrieb 1586 ein Grundbesitzer im Languedoc. Durch die vermehrte Anpflanzung von Kastanien anstelle von Eichen kam es zu einer Verringerung des Fleischkonsums, da die Schweine freilaufend in Eichenwäldern sich von den Eicheln ernährten.

303 Cardano war ein begabter Mathematiker, der das von seinem Vater ererbte Vermögen beim Würfeln am Spieltisch durchbrachte, dann die Möbel und den Schmuck seiner Frau. Er soll jeden Tag gespielt haben, obwohl er wußte, daß er auf Dauer nur verlieren konnte. »Der größte Vorteil erwächst aus dem Spiel, daß man gar nicht spielt.«

Cardano berichtet über die Kartoffel, ohne daß er sie selbst gesehen hat, sie sei Brotersatz bei den »Indianern« der Neuen Welt.

Kartoffeln waren die ideale Nahrung für die Armen. Johann Georg Leopoldt schreibt 1759:

»Tartuffeln sind den Armen, welchen das Brot zu schaffen schwer fällt, eine gute sättigende Speise; sie brauchen weder Brot noch Butter, wenn sie nur Tartuffeln zu kochen haben, doch Salz muß zum Einstreuen seyn.«

Der Agrarhistoriker Heinz Haushofer beschreibt die Kartoffelgeschichte als

»ein langsames Einsickern über die botanischen Gärten in die Bürgergärten und endlich in die Hausgärten und -äcker der Bauern.«

Eine Ergänzung zu den Gärten der Bauern und Botaniker: Der Garten des Bauern war ein reiner Nutzgarten, denn die Rodung von Wald für Anbauzwecke war ein so mühsames Geschäft, daß man die gewonnenen Flächen nicht für Blumen verschwendete. Der Garten als Nutzgarten stand schon früh (zum Beispiel durch die *Lex Bajuvariorum* aus dem Jahr 745) unter besonderem Schutz; Obst- oder Gemüsediebstahl wurde hart bestraft. Die Mönche des Mittelalters sahen im Nutzgarten das Paradies verwirklicht.

Die ersten Gärten (nach dem Untergang Roms) entstanden innerhalb der Klostermauern, denn benediktinischer Vorschrift gemäß mußten sich die Brüder selbst mit allem Notwendigen versorgen. Dazu gehörten die drei klassischen Formen des Gartens im Mittelalter (und bis weit ins 19. Jahrhundert) ein Gemüsegarten (*hortus*), ein medizinischer Kräutergarten (*herbularius*) und ein Baum- und Obstgarten (*pomarius*).

Diese grundsätzliche Einteilung einer Gartenanlage wurde von den in Städten wohnenden Botanikern und Ärzten übernommen. Zu den angebauten Gemüsepflanzen gehörten Zwiebeln, Lauch, Rettich, Rüben, Pastinake und Kohl, zu den Kräuter- und Gewürz-Beeten (mit Sellerie, Koriander, Mohn³⁰⁴, Dill, Kerbel und Petersilie) kam bei den Archiatern der Heilkräutergarten

304 »Mohn macht doof«, sagte Großmutter immer. Berechtigt, wie wir wissen. Doof kommt von »taub« Auch der Speisemohn, mit dem unser Brötchen bestreut ist, enthält Spuren von Opiaten. Der Opiatgehalt bei Speisemohn wird nicht kontrolliert; es gibt auch keine

(*wurzgarte*).

Bauern- wie Medizinerarten waren symmetrisch gegliedert, vielfach unter Beachtung der allgemein üblichen Zahlensymbolik (drei Beete für den Dreieinigen Gott, vier »Quartiere« wie im Paradies, sieben wegen der Stufenanzahl zum Tempel Salomons, neun Beete wegen der Engelhierarchie). Abbildungen zeigen, daß diese Gärten umzäunt waren, so daß man un-gesehen die Kartoffel anpflanzen konnte, aber auch Hanf, Tollkirche und andere Pflanzen, die die Lust erhöhten und die »ehelichen wercke« erleichterten.

Die anfänglich als Nahrungsmittel verachtete Kartoffel (Uwe Timm: »Der Prolet unter den Gemüsen«), kommt gewaschen und gepellt von den blanken Tischen der Armen auf die damastenen Tischdecken³⁰⁵ der »edeln und bieder«³⁰⁶ Bürger, von den »tumpen« Bauern zu den gesitteten Städtern, von dem, so Heinrich Heine (1797–1856)³⁰⁷, »gewöhnlichen zinnern

Grenzwerte. Zwischen 2 und 251 Mikrogramm Morphin (das bekanntlich aus Schlafmohn gewonnen wird) enthält ein Gramm Mohn. Wenn man von einem mittleren Gehalt von 60 Mikrogramm Morphin pro Gramm ausgeht, so müßte ein fünfjähriges Kind 30g Mohn essen, um eine »therapeutische« Dosis zu sich zu nehmen. Das entspricht 4 bis 6 Mohnbrötchen von Bäcker Martens.

Der Speisemohn im 19. Jahrhundert, der so schön auf den Felder zwischen den Kornblumen wuchs, war wesentlich gehaltvoller und führte wirklich manchmal zu einem »doofen« Gefühl im Kopf – denn da wirkt das Opiat.

305 Jack London: »Das Treppenhaus der Geschichte hallt wider vom Aufstieg der Holzschuhe und vom Abstieg der Stiefel.« Das mag damals so den Anschein gemacht haben – aber heute, mit Hartz IV und den Heuschrecken des Herrn Müntefering?

Die Kaufhauskonzerne, die billiger verkauften (Kleinvieh macht auch Mist) als der Einzelhandel zogen sich nicht nur die Mißgunst der bedrohten Krämer zu, sondern auch den Haß des Kleinbürgertums, das sich durch die Verbreitung seiner »Luxusgüter« in der nächsttieferen Klasse um ihren Status gebracht sah. Deshalb hatten die deutschen Bürger nicht gegen die Zerschlagung der – zumeist jüdischen – Kaufhauskonzerne. Und: Es ist natürlich klar, daß der Preisverfall von Seidenstrümpfen den revolutionären Elan der kommunistischen Avantgardistin beeinträchtigte. Wie sagte Gregor Gisy sinngemäß über Oskar Lafontaine: »Er predigt nicht Wasser und trinkt Wein – er predigt Wein.«

306 Das ist nach Christoph Martin Wieland ein »Gentleman« oder ein »Galant-Homme« oder ein »Honnête-Homme«, aber nicht unbedingt ein Bieder- oder Edelmann. Aber heutzutage ist ja jeder ein Gentleman, jedenfalls bei Ansprachen.

307 Hans Christian Andersen, den wir später mit dem Märchen vom kleinen Klaus und vom großen Klaus zitieren, über Heinrich Heine: »Er ist gottlos und leichtfertig und doch ein wirklicher Poet; seine Bücher sind Elfen in Tüll und Seide; es wimmelt vor Unrat, so daß

Pöbel« zum »halb Dutzend silbernen Löffel«, vom Park aufs Parkett. Sie ist das einzige Nahrungsmittel, das vom Gesinde und den Tagelöhnern herkommend die Tische der Reichen erobert.

Zu Anfang also eine »Blume« der Monarchen, der Hochwohlgeborenen und der reichen Handelsleute, in Gärten gehütet. Die Kartoffel ist eine wahrhaft demokratische Frucht, die praktisch überall wächst und im Stich gelassen – wegen ihrer vegetativen Vermehrung – auch für die eigene Vervielfachung sorgt³⁰⁸. Binnen zweihundert Jahren machte die Kartoffel die Karriere von einer »netten« Gartenblume zu dem wichtigsten Nahrungsmittel in Deutschland.

Krünitz schreibt 1785:

»Man sieht aus der Geschichte, wieviel Zeit erforderlich ist, bis man die großen Vorteile der Anpflanzung dieser neuen Frucht, die doch so augenscheinlich ist, allgemein erkannt und die Vorurteile überwand, die sich dagegen – wie gegen alles Neue – setzten. Teuerung, Hunger und Mangel mußten an vielen Orten den Leuten die Augen öffnen, ehe sie dies herrliche Geschenk der Natur schätzen lernten und sich entschließen konnten, den Kartoffelbau auf den Feldern einzuführen.«

Den gegenteiligen Weg hat die Ananas gemacht: Der »Aristokrat« unter den Früchten kommt von den Königstischen zum Volk und wurde »demokratisiert«. Hans Christian Andersen: »Es schadet nichts, in einem Entenhof geboren zu sein, wenn man nur in einem Schwanenei gelegen hat.« So war das mit der Kartoffel.

man sie in der Stube unter bekleideten Menschen nicht frei herumlaufen lassen kann.«

308 Süßwasser-Planarien, besitzen die Fähigkeit, sich fortwährend zu regenerieren. Die zu den Plattwürmern zählenden meist nur einige Millimeter großen Tiere können ihren Körper sogar aus einem kleinen Rest heraus erneuern. Um Kopf und Schwanz gebracht, bilden sie beide Teile innerhalb weniger Tage nach. Diese wahrlich beachtenswerte Regenerationsleistung ist auf eine Gruppe von Stammzellen zurückzuführen, die als Neoblasten bezeichnet werden. Die Fähigkeit der Kartoffel, sich aus einem kleinen Abschnitt der »Knolle« wieder zu einer ganzen Pflanze zu vervollständigen, ist damit durchaus vergleichbar. Forschungen an den Gen-Funktionen der Planarien müßten daher ergänzt werden um entsprechende Untersuchungen an unserer Kartoffel.

Nach Arthur Schopenhauer, dem Erfinder vom »Reliefpfeiler«, durchläuft jedes Problem bis zu seiner Anerkennung drei Stufen: Erst wird es kaum beachtet oder lächerlich gemacht. Als nächstes wird es bekämpft. Und zuletzt gilt es als selbstverständlich³⁰⁹. Das ist übertragbar auf die Knolle.

»Ewig sey von mir verflucht, / du verhaßte Pöbelfrucht! / Dich gebar der Schooss der Erde / Für den Schlund der Borstenheerde / Doch der Menschen Sparsucht hat / Aus des Mastviehs dunklen Koben / Dich an seinen Tisch erhoben, / und nun essen Dorf und Stadt / ohne Schaam an dir sich satt. / Pfui, o pfui! Ist das zu loben?

Der Aufstieg der Kartoffel wurde begünstigt durch die ungewöhnlich breite Zubereitungsskala, die es ermöglichte, daß der Bürger sich weiterhin vom Armen unterscheiden konnte³¹⁰. Der Wohlstufierte formte sich Kartoffelklöße mit Speck, ließ sich einen Kartoffelauflauf³¹¹ machen oder aß – wie Preußens Friedrich II. – »Macaire-Kartoffeln«, während sich die Unterschicht an Pell- oder Bratkartoffeln satt aß.

Der Ernährungshistoriker Uwe Spiekermann von der Universität Göttingen meint, daß es neben ökonomischen auch andere Gründe gibt, die die Speisewahl bestimmen: Der erwartete Genuß oder die symbolische Qualität, die sich im 20. Jahrhundert auch gegen Maßnahmen staatlicher Ernährungspolitik behauptet hätten. Das Essen erfülle auch das Bedürfnis (und die Möglichkeit), den sozialen Status zu beweisen³¹². Das führt wieder zur

309 Alexander von Humboldt stellte drei andere Stadien fest: Erst leugnen die anderen, daß die Kartoffel eine wertvolle Pflanze ist, dann leugnen sie, daß die Kartoffel für die Ernährung wichtig ist und schließlich schreiben sie das Verdienst der Kartoffel-Einführung dem Falschen, nämlich Friedrich II., zu.

310 Die Leute, die sich heute Knollen wie »La ratte« aus Frankreich leisten (können), kann man wohl berechtigt als Neogourmets bezeichnen. Mit der Machtübernahme Napoleons zeigte das Bürgertum auch wieder seinen Wohlstand, zu dessen Insignien die Dienstoffenklingel und die Hure vom Montparnasse gehörten.

311 »Potato kugel« ist die Bezeichnung für einen Kartoffelaufwurf, der am Sabbat nach der Heimkehr aus der Synagoge gegessen wird.

312 Der Erhalt des einmal erreichten (oder vererbten) sozialen Status mag ein wesentlicher Grund für die Verbreitung der Kartoffel gewesen sein. Es ist aber auch nicht von der Hand zu weisen, daß ein weiterer Grund in dem höheren Lebensalter begründet liegt.

Kartoffel, denn rational kann man die Ablehnung des frühen Bürgertums gegen die Kartoffel nicht erklären. Abgelehnt wurde eine Pflanze, die ernährungsphysiologisch gesund und mit der ökonomisch zu wirtschaften war.

Die Kartoffel machte »den Unterschied aus, ein Kind aufziehen zu können oder fünf«. Bessere Ernährung bedeutete geringere Kindersterblichkeit, was wiederum (wegen der Realteilung) zur Stadtflucht zwang, wo die Menschen sich in den entstehenden Manufakturen und Fabriken, in der Schifffahrt oder in der Armee verdingen konnten und mußten.

1828 schreibt Sir John Sinclair (1754–1835), erster Präsident des in den 1820er Jahren gegründeten »Board of Agriculture« und Herausgeber eines statistischen Berichts über Schottland:

»There is no species of human food that can be consumed in a greater variety of modes than the potato.«

Philipp II. (1527–1598), König von Spanien, von Neapel, von England und von Portugal (nicht alles immer gleichzeitig)³¹³, ließ sich 1565 aus Peru (Cuzco, »Nabel« oder »Stadt« in

Warum? Je älter die Menschen wurden, desto höher war die Wahrscheinlichkeit, daß die Menschen einen Großteil ihres Lebens ohne eigene Zähne verbringen mußten. Und da kam die Kartoffel als Brei gerade recht, um das persönliche Ernährungsproblem zu lösen. Nicht umsonst vergrößerten sich in jener Zeit die Backenzähne.

313 Philipp II., »El Hermoso«, änderte die Gesetzgebung zugunsten der Ureinwohner Amerikas und verbot alle weiteren Eroberungen. In seiner Bibliothek im Escorial sammelte er von der Inquisition verbotene Bücher, damit sie der gelehrten Auseinandersetzung nicht verloren gingen. Die Beschlüsse des Trienter Konzils zur Erneuerung der Kirche nahm er zum Leidwesen des Klerus zu ernst. Er verkehrte in seinem Reich in freundlicher Umgänglichkeit mit protestantischen Fürsten, sofern sie gute Manieren hatten. Das aus Burgund eingeführte spanische Hofzeremoniell mochte er nicht besonders. Erzogen wurde er durch die »Instrucciones« seines Vaters Kaiser Karl V. – viermal verheiratet war er, aber er trug auch sechs seiner acht Kinder zu Grabe.

Philipp II. hatte zwar reichlich zu essen, aber die Kost war einseitig: gebratenes Huhn, gebratenes Rebhuhn, gebratener Hirsch, gebratene Taube, gebratenes Rind – und freitags Fisch, kaum Obst oder Gemüse. Gegessen wurde, was sich braten ließ. Der König litt unter Verstopfung, unter Hämorrhoiden, später an der Gicht. Malaria kam hinzu. Asthma. Wenn er ihm unangenehme Entschei-

quechua) einige Knollen (in einer Musterkiste mit Produkten aus der Neuen Welt) mitbringen, von denen er einige nach Rom an Papst Pius IV. zur Stärkung der Gesundheit gesandt haben soll. Berichtet wird, daß die weichgekochten Kartoffeln dem Heiligen Vater insbesondere wegen seines Zahnwehs wohltaten³¹⁴. Salaman, der bei den Archivaren des Vatikans nachforschte, konnte keinen Beleg für diese Sendung erhalten, aber es ist dies eine der Geschichten über die Kartoffel, die immer wieder erzählt wird und deshalb soll sie hier nicht verschwiegen werden.³¹⁵

König Philipp II. hatte sicherlich auch andere Sorgen als Kartoffeln an den Papst zu schicken. Aber: Angeblich sind über diesen spanischen Weg die Knollen an einen in den spanischen Niederlanden lebenden Kardinal weitergereicht worden, der seinerseits »zwei Knollen und eine Frucht«, »Papas Peruanorum Petri Ciecae«, dem Präfekten von Mons (flämisch: Bergen) in Flandern (im Hennegau, südwestlich von Brüssel), Philippe de Sivry, gab. Dieser hieß seine

dungen treffen mußte, bekam er »Kopfschmerzen«. Das Lesen der Staatspapiere führte dazu, daß er eine Brille tragen mußte, was er nicht mochte. In seiner Zeit in seinem Spanien kam das Brillentragen in Mode; besonders große Linsen drückten den Rang des Brillenträgers aus. Friedrich Schiller über Philipp II. in seiner »Geschichte des Abfalls der vereinigten Niederlande von der Spanischen Regierung«: Er sprach allen Gesetzen Hohn und hinterließ überall die blutigen Fußstapfen seiner unseligen Gewalt.«

Man bedenke auch: Die Erde als unbewegtes Zentrum der Welt war eine Binsenweisheit. Wenn die Erde tatsächlich rotierte (wie der Protestant Kepler behauptete) und sich auf einer Kreisbahn um die Sonne bewegte, dann würde ein in die Luft geworfener Ball niemals in die Hände des Werfers zurückkehren, sondern Hunderte von Metern entfernt landen, Vögel würden nicht zu ihrem »weitergewandertem« Nest zurückfinden, fliegende Fische auf dem Strand verenden, die Menschen litten wie bei einer Karussellfahrt unter Schwindelgefühle. Die Herbstblätter wurden als Beweis herangezogen, denn diese würden bei einer sich drehenden Erdkugel alle nach Westen von den Bäumen stieben. Und hatte nicht Josua der Sonne befohlen, stillzustehen! Und: Nicht Rom, nicht der Kaiser wäre das Zentrum der Welt – jeder Hanswurst könnte es sein!

314 Dieser Papst mochte auch gebackene Froschschenkel, die mit Knoblauch, Petersilie und Pfeffer gewürzt waren. Eine Erinnerung an seinen Aufenthalt in Ungarn. Es wird behauptet, daß sich unter dem Patronat der römischen Päpste überlegtere Zubereitungsweisen des Essens besserer Stände entwickelten.

315 Die Geschichte von der Kartoffel, dem Papst und den Zahnschmerzen usw. ist wahrscheinlich von dem Spanier Mellado erfunden und 1854 in dessen »Diccionario universal« gedruckt worden.

Gärtner, die Knollen in seinem Garten pflanzen; in einem anderen Bericht wird gesagt, der Kardinal hätte die Knolle an einen Verwandten in Belgien weitergegeben und de Sivry von diesem die Knollenpflanze erhalten.

De Sivry wiederum schickte zwei Knollen nach Wien an Clusius (»welcher mir 2 Knollen nebst einer Frucht nach Wien, anfangs 1588 schickte, im folgenden Jahr aber eine farbige Figur«). Schon damals war bemerkt worden, daß die Kartoffel eine Pflanze mit Heilkräften war – durch das in der Knolle vorhandene Vitamin C.

Clusius war in den Jahren 1573 bis 1587 Vorsteher aller Gärten Kaisers Maximilian II. (1527–1576) und ab 1576 von dessen Nachfolger Rudolf II.³¹⁶ (1551–1612) Marie de Brime, Princesse de Chimay, sagte über Clusius, er wäre »Le père de tous les beaux jardins de ce pays«. Clusius war der bedeutendste Botaniker der Renaissance. Im Gegensatz zu den meisten Autoren von Kräuterbüchern betrieb er seine Forschungen unter rein botanischen Gesichtspunkten, anders als die anderen Krautbeschreiber, die die Pflanzen mehr auf ihre jeweiligen Heilwirkungen untersuchten. Der Pflanzenaustausch und die damit verbundene wissenschaftliche Diskussion in der Gelehrtenwelt – nicht nur unter Botanikern – führte zum Bekanntwerden der Kartoffel.

Clusius fertigte eine Aquarell-Zeichnung der ihm zugeschickten Pflanze und datierte sie mit »Wien, den 26. Januar 1588« (»Taratoufli à Philippe de Sivry acceptum Viennae 26 Januari 1588, Papas Peruänum Petri Cievae«) (heute im Plantin-Moretus-Museum in Antwerpen aufbewahrt) und nennt die Knolle hier »taratoufli«, also mit einem der frühen italienischen

316 Clusius hatte auch noch Zeit, in Güssing ein wissenschaftliches Werk über die pannonische Flora anzufertigen. Auf Clusius wird Zucht und Verbreitung von Kaiserkronen, Iris, Hyazinthen, Anemonen, Hahnenfuß, Narzissen und Lilien zurückgeführt.

Rudolf II. war in Spanien erzogen worden, da seine Mutter, Maria von Spanien, ihn vor dem schädlichen Einfluß der Protestanten (die ja nur deshalb so hießen, weil die lutherisch gesinnten Adligen das »Wormser Edikt« nicht befolgten und unter Protest den Reichstag in Speyer verließen) am Wiener Hof bewahren wollte, denn sein Vater, Kaiser Maximilian, macht kein Hehl aus seiner Sympathie für die Protestanten, für Wissenschaftler und Künstler und galt als großer Unterstützer des Buchdrucks (»Teuerdank«), der ja das Schisma befördert hatte. Nicht Rudolf vertrieb Clusius aus Wien, sondern die Rechtgläubigkeit der Mutter.

Namen.

Clusius war – wie viele Gelehrte³¹⁷ seiner Zeit – ein weitgereister Mann, hatte in Padua studiert und von 1552 bis 1564 in Spanien gelebt, »um die neuen Pflanzen zu studieren«. Der aus dem nordfranzösischen Arras stammende Clusius hatte schon 1587 auf einem hinter der Universität von Leiden, dem »Athen Batavias«, gelegenen Terrain den ersten botanischen Garten angelegt, um seine Medizinstudenten mit Heilkräutern – mit heiligen Kräutern – vertraut zu machen. Auf dem handgeschriebenen Verzeichnis der dort wachsenden Pflanzen, »Index Stirpium«, ist die Knolle nicht verzeichnet.

Aber nur wenige Jahre später, 1594, soll die Kartoffel im Universitätsgarten angepflanzt worden sein; doch auf der Inventarliste, dem »Index Stirpium« wird die Kartoffel nicht zweifelsfrei aufgeführt, vielmehr sind »Papas Americanorum« genannt, doch das können sowohl Süßkartoffeln als auch Topinamburs sein. Aus dieser Einrichtung entwickelte sich ein Forschungszentrum, die Errichtung von Gewächshäusern ermöglichte den Anbau tropischer Pflanzen. Die heutigen Gewächshäuser dienten also ursprünglich der Forschung und nicht der Herstellung von Tulpen, Nelken und Narzissen und sogenannter Tomaten.

Es kann sein, daß Clusius bereits während seines Aufenthalts in Spanien in den 1560er Jahren von der Kartoffel erfuhr (ohne sie jedoch gesehen zu haben); in seinem Bericht über diese spanische Studienreise wird sie jedoch nicht erwähnt; das kann darauf zurückzuführen sein, daß Clusius als gewissenhafter Botaniker nur die Pflanzen beschrieb, die er selbst ge-

317 Im alten Europa war ein Gelehrter jemand, der Latein konnte, studiert hatte oder auch nur als Autor oder Übersetzer hervortrat. Die Gelehrten bildeten einen eigenen Stand. In den üblichen Schichteinteilungen vom Adel abwärts kommen sie nicht vor. Sie waren der einzige Stand, der sich durch seine Ausbildung definierte; sie waren außerdem weder auf den Hof, der Stadt noch auf die Kirche beschränkt. Qua Amt, das sie erhielten, gehörten Gelehrte manchmal der Geistlichkeit, der Gerichtsbarkeit, dem Hof, einer Universität oder dem Stadtbürgertum an. Die ursprüngliche Trennung der Gesellschaft von Schwert, Buch und Pflug, wonach die einen kämpfen, die anderen beten und die dritte Gruppe arbeitet, war durch Luther und dem Protestantismus aufgehoben. Wenn also »Schwerter zu Pflugscharen« (Prophet Micha 4:1–4) gefordert wurde, so war es auch eine Forderung, daß der Adel arbeiten sollte, um sich sein Brot zu verdienen.

sehen hatte.

Zwei Knollen soll Clusius von José de Acosta erhalten haben. Die auf dem Wiener Aquarell abgebildete Kartoffel, die an Gelehrte in Italien, in der Schweiz, in Frankreich, Österreich und in den spanischen Niederlanden weitergereicht wurden, waren spät reifende, rotschalige Knollen.

In der Ausgabe des »Plantarum« von 1601 benennt Clusius einen Abschnitt »Arachnida Theophorte Papas Peruanorum«. Es sei erstaunlich, so Clusius, daß die Knolle bisher noch nicht in Italien beschrieben worden war, obwohl sie

»wie man sagt, in einigen Orten Italiens so gemein und häufig ist, daß ihre Knollen mit Hammelfleisch gleich wie Rüben und Pastinakwurzeln gegessen werden, ja, daß man sogar die Schweine damit füttert.«³¹⁸

Aber Clusius schreibt auch,

»daß nicht bekannt sei, wann die Kartoffel nach Italien gekommen sei; es sei aber sicher, daß sie die Kartoffel von Spaniern in Amerika erhalten hätten.«

Im »Plantarum« von Clusius steht über die Kartoffel:

»Zuerst erschienen aus der Knolle, welche bei uns im April (nicht später) zu legen ist, wenige Tage nach dem Legen dunkle, purpurne, zottige Blätter. Der Stengel ist 1 Zoll dick, kantig wollig, 7 Ellen lang, mit vielen Trieben ... wegen ihres Gewichtes liegen diese auf der Erde ...

Die Blumen sind hübsch, 1 Zoll und mehr im Durchmesser; außen weißlich-purpurn, innen purpurlich.

Knollen mehr als 50 pro Pflanze, die 1–2 Unzen wiegen. Schale dünn, Fleisch fest und

318 Da spielt möglicherweise eine Verwechslung eine Rolle. Grimm: Cyclamen, tuber terrae, malum terrae bezeichnet das sog. Saubrot, wie es Säue aus der Erde wühlen. »Das Ferklein murrte und blieb stracks stehn, wolt sich nach ihm nicht ummesehn, sondern da nach seinem Vorhaben zubar ein Erdapfel ausgraben«

weiß.

Sie blüht im Juli und von da ab bis in den Herbst ... und hört bis zum Eintritt der Fröste nicht auf, Blüten und Früchte zu bilden, Aus den Knollen allein ist die Erhaltung der Art zu erwarten ... und aus den Samen welche die Blumen ... in demselben Jahr gebracht haben. Aber die Farben sind dann von denen der Mutter verschieden, wie ich von andern erfahren habe. Ich habe niemals den Versuch gemacht.«

Clusius schreibt also von einer Pflanze, die über zwei Meter hoch wird und deshalb wohl zu Recht »Grüblingsbaum«³¹⁹ genannt werden darf, und er schreibt, daß er »von andern erfahren« hätte, daß evtl. Tochterknollen andersfarbige Blüten trügen; das ist besonders bemerkenswert, weil es darauf hinweist, daß die Kartoffel bereits vor Clusius 1588 irgendwo beschrieben wurde. Clusius nimmt als Überschrift für die Bezeichnung der Knolle den von Theophrastus von Hohenheim eingeführten Begriff für knollentragende Pflanzen »Arachnida«; seine Bezeichnung führt zu »*Arachis hypogaea* L.«, tropische aus Brasilien stammende Hülsenfrüchtler, dessen Früchte unter der Erde reifen und die gemeinhin als »Erdnüsse« bezeichnet werden. So ist verständlich, daß die Kartoffel auch die Bezeichnung »Erdnuß« und »Erdeichel« erhielt. Clusius verschickte Samen seiner Pflanze an seinen Freund, dem Botaniker Johannes Hogelandius, der jedoch eine andere Art von Kartoffeln zieht, wie Clusius aufgrund einer Mitteilung von Hogelandius festhält:

»aus dem Samen, die von mir geschickt worden waren, [seien] Stöcke aufgegangen, die ganz weiße Blüten brachten und gar keine Knollen.«

Heute wissen wir, daß auch der »Erdapfel weit vom Stamm fällt« und sich je nach Boden unterschiedlich entwickelt. Das ist sicherlich auch ein Grund, daß die Kartoffel nicht unmittelbar nach ihrer »Entdeckung« ihren Siegeszug in Europa antrat. Die frühen Anpflanzungen in Spanien hatten zwar eine ausreichende Anzahl von Stolonen und meterlange Ausläufer, trugen aber wenig Knollen und wurden sehr spät reif. Nur allmählich

319 Clusius unterscheidet hier wohl zwischen »Grüblingsbaum« und »Grübling«, denn der letztere Begriff wurde auch für die Trüffel verwendet. Die ursprünglichere Bedeutung kommt von der Trüffel,

änderte sich dieser Zustand, denn aus den »erfolgreichen« Anpflanzungen wurden solche Arten ausgewählt, die auch im europäischen sommerlichen »Langtag« (im Vergleich mit den deutlich kürzeren Tagen in der Nähe des Äquators – dem »Inti San« oder »Weg der Sonne«) reichlichen Knollen brachten und ihren Vegetationszyklus schneller vollendeten. Bei den ersten Darstellungen der Kartoffel ist auffällig, daß die Stolonen mehrere Triebe an die Erdoberfläche schicken, was – so Brücher – auf Kurztagspflanzen hinweist, die unter Langtagsbedingungen aufwuchsen; im übrigen hätten diese ersten Pflanzen in Europa auch unter Mängeln gelitten hinsichtlich der Knollenform und der Augentiefe: Wie Brücher zu dem Schluß kommt, auch die Fleischqualität jener Kartoffeln sei unzureichend gewesen, entzieht sich jeglicher wissenschaftlichen Methode.

Aus Unterlagen im Botanischen Archiv der Universität Padua geht zweifelsfrei hervor, daß bereits 1597 die Knolle im Garten der Universität vorhanden war. Möglicherweise haben die akademischen Freunde Clusius' am Lehrstuhl geklebt und sind nicht mehr in ihre eigenen Gärten gegangen. Clusius verweist darauf, daß er in Frankfurt von Jacobus Geratus jun. ein Bild von einer Kartoffelpflanze erhalten hätte, aber er – Clusius – hätte sich zwei Holzschnitte nach einer »lebenden« Pflanze erstellt, das eine zeige die Blüte und die Früchte, das andere die Wurzeln und die Knollen.

Nach dem Bericht »Cenni storici sulla introduzione di varie piante nell'agricoltura di Toscana« von Giovanni Targioni-Tozzetti (1712–1784), Florenz 1853, soll die Kartoffel aber am Ende des 16. Jahrhunderts in Italien noch selten gewesen sein, und wurde in keinem Fall als Feldfrucht angebaut.

Die Kartoffel galt als giftig, und sie war es auch unter bestimmten Umständen; das reizte die damaligen »Hobbygärtner«, denn was giftig war, ist auch gut für die »ehelichen wercke« wie sie von der Tollkirsche wußten. Botaniker, Ärzte und Adel bauten sie – neben der Tomate – in ihren Gärten als Zierpflanze an, nicht als zusätzliches Nahrungsmittel. Gegessen wurde weiterhin Gemüse wie Erbsen (kommen gelbe Erbsen aus China?), Bohnen, Weißkohl, Karotten, Kohlrüben, Rote Rüben und Gurken – sie bildeten mit Milchprodukten und Eiern (in Holland wurde gesagt: »Ein gebratenes Ei ist der Trost der Armen«) die Grundlage für die

Ernährung des Volkes; Fluß- und (an den Küsten) Meeresfische vervollständigten die einfache Kost. Fleisch als Nahrung für die Massen war nach der Mitte des 16. Jahrhundert (bis etwa 1850), in den Städten und auf dem Lande, selten, obwohl der Preis relativ niedrig war³²⁰; da die Kosten für Getreides übertrieben stiegen, fehlte grundsätzlich das Geld für den Kauf von Überflüssigen. Die Romanschriftstellerin Louisa Mai Alcott (1832–1888): »Geld ist die Wurzel alles Bösen, und es ist doch so eine nützliche Wurzel, auf die wir ebensowenig verzichten können wie auf die Kartoffel.«

Die Menschen mußten ihre beschränkten Mittel für die sattmachenden voluminösen Pflanzenprodukte (»nicht gut, aber viel«) einsetzen, für Getreide und Hülsenfrüchte, für Kraut und Rüben und auch schon für die Kartoffel. Zukost zum Brot war – aber nur für die ländlichen Selbsterzeuger – Käse, Quark (in Ostpreußen: Glumse), Molke, Buttermilch. Dabei muß man wissen, daß Käse an Verwesung erinnerte. Käse war seit Jahrhunderten mit unerfreulichen Assoziationen verbunden; in Abhandlungen bis zur Renaissance galt Käse als unverdaulich und gesundheitsschädlich. Auf den Bildern holländischer Maler mit Käse-Motiven waren häufig (realistisch) Maden und Würmer zu sehen. Da wird's verständlich, daß es Menschen gibt, die ein Produkt aus Drüsenfett ablehnen. Andererseits: Käse bedeutet Viehhaltung, was wiederum Fleisch als Nahrung impliziert, andererseits war Käse die einzige Möglichkeit, Milch haltbar zu machen und besser zu transportieren.

Dazu gab es vielfach noch Kofent, ein billiges, aus dem zweiten Aufguß gebrautes

320 Zwischen 1350 und 1550 erlebte Europa eine Periode individuellen Wohlstands; nie waren die Reallöhne so hoch wie in jener Zeit, was mit der Entvölkerung durch die Pest zusammenhängt. In den Städten führt der Reichtum der glücklichen Erben zu einer starken Nachfrage nach Luxusgütern, aber auch unter den Handwerkern hatte die Pest gewütet, so daß Preise und Löhne stiegen und damit Macht und Einfluß der Zünfte.

Anfang des 21. Jahrhunderts werden in Deutschland etliche Billionen Mark vererbt, angesammelt in einer Periode des Friedens – welche Auswirkungen wird dies auf Kunst und Kultur haben? Noch mehr heavy metal? noch mehr Piercing? mehr Schickimicki? Weniger Lust auf Unternehmertum wie DER SPIEGEL prognostizierte?

Schwachbier³²¹. Getreide- und Gemüsebreie bildeten das Hauptgericht jeder Mahlzeit, außerdem Klöße, die bis zur Einführung der Kartoffel aus (zumeist) Gerstenmehl bestanden. Da Butter und Eier Handelsobjekte waren, standen sie im Regelfall nicht auf dem Tisch.

Wenn Fleisch von den ärmeren Schichten überhaupt gekauft wurde, dann »Abfall« und Kleinfleisch, das billig abgegeben wurde; für 1731 wird aus Schöneck im Vogtland berichtet, daß viele Familien ein ganzes Jahr lang kein Fleisch gegessen hatten.

Theodore Ziolkowski zitiert einen Beobachter am Ende des 18. Jahrhunderts aus Jena:

»Sind auch die Hauptingredienzien der Schüssel eßbar, so schwimmt gewiß das Rindfleisch in einer widerwärtigen Sauce von Zucker und Mehl und Rosinen, oder die kaltgewordene Butter stinkt aus der Suppe und dergleichen.«

Sofern in der Frühzeit des Kartoffelanbaus die *Tartüffeln* als Nahrung auf die Tische

321 Kofent, das Nachbier, »bekamen die Konventalen oder Klosterbrüder zu trinken, während die Herren Patres das Paterbier tranken«, schreibt Campe. Der Tag begann mit einer Biersuppe (Friedrich II. sei »Höchst Selbst in Dero Jugend mit Bier-Suppe erzogen« worden), was die große Anzahl von Brauereien selbst in Kleinstädten und den häufigen Streit um die Braugerechtheitsrechte erklärt (in vielen Orten gehörten die Brauer zur vornehmsten Gilde). Das von der Obrigkeit verliehene Recht, Bier aus Getreide herzustellen, wurde im übrigen nach Mißernten oder in Teuerungszeiten (was vielfach zusammenfiel) häufig eingeschränkt. Der Anbau der Kartoffel als Nahrungsmittel führte dazu, daß Bier stets verfügbar wurde. Noch in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts lebte die Bevölkerung mehr vom Bier als vom richtigen Essen, Bier war verflüssigtes Brot. Die Biersuppe wurde im 18. Jahrhundert abgelöst durch den Kaffee (oder einem Ersatz), was einerseits dazu führte, daß der Bürger die Wirklichkeit klarer sah, aber andererseits auch mindere Steuereinnahmen der Herrschenden ergab. Über die Qualität des brandenburgisch-berlinischen Bieres gibt ein Bericht über die Hochzeit des Ritters Dietrich von Quitzow mit dem Fräulein Elisabeth von Landsberg im Jahre 1393 Auskunft: »Auch Kyritzer Bier wurde aufgetragen, obwohl dieses seiner berausenden Eigenschaft und der bösen Wirkungen wegen »daß man leicht ausartet« und »Mord und Totschlag genannt wurde.«

Der Adel trank heiße Schokolade statt Kaffee und schonte so seinen Blutdruck. Man nimmt an, daß noch zum Ende des 17. Jahrhunderts die Bevölkerung mehr oder wenig im Rausch dahinlebte; erst als das Wasser aufgekocht wurde, um es für Tee oder Kaffee bzw. Kaffee-Ersatz zu verwenden, wurde die alkoholische Gärung zum Abtöten der Keime entbehrlich.

Über Jean Pauls Alkoholkonsum heißt es bei Therese Huber: »Früh arbeitet er stets bei zwei bis drei Bouteillen Burgunder, bei Tisch trinkt er mäßig, nach Tisch Bier, zwei bis vier Krüge, beim Tee vier bis fünf Tassen, halb Arrak, und abends, was Gott gibt.«

gelangten, galten sie als teure Delikatesse, da sie in europäischen Breiten erst sehr spät im Herbst Knollen ansetzten und nur einen geringen Ertrag erbrachten, und sie waren in aller Regel pro Stück wesentlich kleiner als die heutige Durchschnittsware – daher auch der Vergleich mit der Trüffel. Ansonsten waren sie – so auch Clusius fälschlicherweise über die - Kartoffel in Nord-Italien – Futter für die Schweine (Wilhelm Busch: »Der Güter höchstes ist das Schwein – man muß es haben oder sein.«)

Alles Neue schien nur für die Schweine zu sein: Über die Schokolade schreibt Girolamo Benzoni in seiner 1575 veröffentlichten Schrift »Storia del Mondo Nuovo«, daß diese »eher ein Getränk für Schweine zu sein [schien] als für die Menschheit«. Der Widerspruch zwischen Delikatesse einerseits und Schweinefutter andererseits löst sich auf, wenn bedacht wird, daß die Bewertung der Knolle (und anderer unbekannter Nahrungsmittel) in verschiedenen Regionen oder Zeiten schwankte; sicher ist nur, daß die Kartoffel bei Reich und Arm Zusatzkost war.

Johann Heinrich Herwarth, Ratsherr und Patrizier, der in Augsburg und Lyon Banken betrieb, ein Sammler exotischer Pflanzen, züchtete 1559 nicht nur die erste Tulpe auf deutschem Boden, sondern auch Kartoffeln in seinem Garten. Jeder Bürger trachtete danach, zuerst in seinem Garten eine neue Pflanze zum Blühen zu bringen.

1596 beschreibt der Arzt Dr. Martin Chmielecius eine weißschalige Kartoffel, die in seinem Garten wächst.

Eine Ergänzung: Der Garten war stets ein zum Haus gehöriger Bereich; er unterlag keinerlei Flurzwang, der umzäunte Garten, ein *hortus conclusus*, unterlag nach altem deutschen Recht einem »Gartenfrieden«, in dem man sogar eindringendes Vieh und Menschen töten durfte. Der Garten – erst später vom Wohnhaus getrennt und mit einer Hütte bebaut – bereitete den Bürgern unabhängig von ihrem Stand Freude (wie im 20. Jahrhundert die »Datsche«) und gab ihnen besondere Nahrung. Im Garten konnte man – von keinerlei Flurvorschriften bedrängt – Experimente mit neuen Pflanzen und mit neuen Anbaumethoden (Dünger von der nahen Hoftoilette) durchführen und feststellen, welche Pflanzen sich auf engem Raum mit anderen

Pflanzen vertrugen und welche man besser getrennt hielt. Die sog. Bauerngärten in heutigen Gartenanlagen zeigen noch die Vielfalt der angebauten Kräuter und Gewürze.

Gartenarchitektur war in allen europäischen Länder eine Modetorheit für Adel und reichem Bürger. In Erfurt gründete zum Beispiel 1525 Henricus Cordus einen Garten; die Gärten der Fugger in Augsburg waren so groß, daß die Bürger Klage führten, es stünde kein Raum für Hausbau innerhalb der Stadt zur Verfügung und die Wohnstätten würden dadurch beengt.

1560 bis 1564 reiste Clusius mit dem Augsburger Johann Jakob Fugger (1500–1577), einem der Erben des Grafen Anton Fugger, durch Spanien, um neue Pflanzen für diesen Garten zu beschaffen.

In Breslau ließ sich 1585 Laurentius Scholtius von Rosenau (1552–1599), der in Bologna und Padua Medizin studiert hatte, nieder, und mit seinem Vermögen wuchs auch sein Garten. Der Garten von Scholz war wie allgemein gebräuchlich quadratisch mit Wegen, so daß vier Quadrate oder Abteilungen entstanden. Das Haupttor zu diesem Garten trug die Inschrift:

»zum Lob und Preis dem allmächtigen Gotte, zum Ruhm der Vaterstadt, zur Benutzung für Freunde und Studierende der Botanik, endlich sich selbst zur Erholung, habe er diesen von altersher verwahrlosten Garten auf eigene Kosten neu eingerichtet und mit einheimischen und ausländischen Pflanzen ausgestattet.«

Nach der Sitte der Zeit ließ er seinen Garten von einem Breslauer Maler naturgetreu nachbilden; sein fünfseitiger »*Catalogus arborum, fructicum ac plantarum, tam indigenarum quam exoticarum, Horti medici D. Laurentii Scholzii Medici Vratisl. Vratislaviae Anno Christi M.D. XCIII*« (1594) enthält entgegen den Darlegungen von Oliemans (auf Roze fußend) über die Geschichte der Kartoffel keine Abbildungen, sondern nur eine Auflistung der im Garten vorhandenen Pflanzen. Über den medizinischen Teil des Gartens von Scholz heißt es:

»Hier werden 385 Sorten, unter ihnen auch viele ausländische Pflanzen, die sich der Doktor durch seine weiten Verbindungen aus Spanien, Italien und Österreich verschafft hat, auf zierlichen Beeten gepflegt, auch hier gibt es für jede Pflanze ein besonderes. Neben den medizinischen Kräutern ... wachsen hier die Gewürzkräuter italienischer

Gärten, wie Basilikum, Majoran, Melisse, Ysop, Rosmarin, Raute und Diptam. Dann aber blühen hier Neuheiten, die erste unlängst portugiesische Seefahrer aus Indien brachten, wie Canna und Balsamine, und vor allem das bisher unbekannte Kraut der Kartoffel.«³²²

Kartoffeln waren exotische Zier- und Heilpflanzen in den Gärten her und weltlicher Herrscher, wuchsen in medizinischen Gärten der Universitäten und auch in den Küchengärten der Klöster und wohlhabender Patrizier. Der Wert eines Gartens wurde nicht nur wegen seiner Anlage, sondern auch nach der Anzahl der in ihm wachsenden exotischen Pflanzen gemessen. Die Knollenpflanze wurde von Fürstenhof zu Fürstenhof weitergereicht, nicht nur als Zierpflanze, sondern auch, weil man ihr zuschrieb, zur »Stärkung der ehelichen wercke« beizutragen.

Pietro Andrea Mattioli 1578:

»Die Engelländer aber bereiten sie zu mit Oel / Essig und Pfeffer: also sollen sie die ehelichen Werck befördern / den Samen mehren / und den Schwindsüchtigen nutzlich seyn.«

Wahrlich: Die Kartoffel war (und ist) ein voluptuöses Nahrungsmittel. Der Nürnberger Arzt und Dekan des »Collegium medicum« Joachim Camerarius³²³, der einen der berühmtesten Gärten

322 Einige der hier aufgeführten Kräuter wurden insbesondere als Potenzmittel eingesetzt (damit war wohl eine höhere Einnahme zu erzielen): »Majoran stärkt alle Glieder des Leibes«, Basilikum war ein Symbol für Zuneigung und Liebe und wurde beim Brautgang im Strumpf getragen,

323 Der Sohn des Philologen Joachim Camerarius (1500–1574) studierte nach dem Besuch des Gymnasiums von Schulpforta Medizin in Wittenberg (bei Melanchthon) und Leipzig sowie-- nach einem zweijährigen Aufenthalt bei Crato von Kraftheim in Breslau – in Padua und Bologna, wo er 1562 promoviert wurde. 1564 wurde er Stadtarzt in Nürnberg, wenig später auch Leibarzt des Bamberger Fürstbischofs Veit von Würzburg. In Nürnberg setzte sich Camerarius mit seinen Kollegen Volcher Coiter und Georg Palma erfolgreich für eine Neuordnung des Gesundheitswesens ein. 1592 wählte man ihn zum Dekan des neugegründeten »Collegium Medicum«. Neben seiner medizinischen Tätigkeit widmete sich Camerarius vornehmlich botan. Studien. Er wechselte Briefe mit Caspar Bauhin und Conrad Gesner und war botanischer Berater Landgraf Wilhelms IV. von Hessen-Kassel.

In Nürnberg errichtet Camerarius einen Botanischen Garten und gibt 1588 einen »Hortus medicus et philosophicus«, in dem

in Europa besaß, soll nach 1588 in seinem Garten Kartoffeln gezogen haben und diese 1590 oder 1591 an den Bamberger »Archiater« (Leibarzt) Sigismund Schnitzer geschickt haben. Es wird angenommen, daß Camerarius die Kartoffeln auch an andere Ärzte geschickt habe, da er als Archiater an regem Gedankenaustausch mit seinen Schülern und Kollegen interessiert gewesen ist. Die Ärzte waren seinerzeit immer auf der Suche nach neuen, unbekanntem Pflanzen als Heilmittel und nicht nach dem Krankenschein für das nächste Quartal.

Die Berichte der Spanier über die Verwendung der Kartoffel als Heilpflanze bei den Inkas hatten sich in Medizinerkreisen verbreitet, ohne daß eine »Rote Liste« aufgestellt worden war oder die Pharma-Industrie Lizenzgebühren für Genererika verlangen konnte.

Eine der ersten Abbildungen der Kartoffel wurde in dem »Neuw vollkommentlich Kreuterbuch« des Jakob Theodor Bergzabern (latinisiert Iacobi Theodori Tabernaemontanus, 1520–1590) in Frankfurt (Main) 1588 erstmals veröffentlicht;

»Dieses kraut ist aus der insel Virginien in Engeland, von dannen in Frankreich und anderswohin gebracht worden; etlich wollen, es seye aus Spanien erstlich, demnach in Italien gebracht worden. Ist jetzmalen bey den Deutschen, Engländern, Franzosen, Italiänern und Spaniern gar gemein, und wird durch die wurzel leichtlich gemehrt, darum dann gemeinlich gegen den winter die wurzeln ausgegraben, und im frühlinge wieder gesezt werden. Die Burgunder pflegen die äste zu biegen, mit erdreich zu deken, und also mehr Grübling zu bekommen.«

In der von Bauhin 1613 neu herausgegebenen Ausgabe (»Jetzt widerumb auff's neue übersehen ... durch Hieronymum Bauhinum«) wird im fünfzigsten Kapitel die beschriebene Knolle »Sisarum Peruvianum, Indisch Zuckerwurtzel« genannt:

»Die wurtzeln seye Spannen lang, zu zeiten als ein großer Rettich, jedoch zu beyden theilen stumpff. Dessen sind dreyerley von Farben unterscheiden, und an Lieblichkeit

ehundertzwölf Pflanzen (darunter allein dreißig Tulpen) abgebildet sind, und eine Neuauflage des der Commentarien von Pietro Andrea Mattioli heraus. Die berühmte Maria Sibylla Merian lebte in Nürnberg zeitweilig von der Herstellung solcher Blumenbilder.

deß Geschmack: denn ob schon wol inwendig weiß seyen, so ist doch an etlichen die eußerste Haut rothlecht, so die besten sind: an andern bleich, an andern weiß. Dieses wachst für sich selbst in dern neuen Welt und beyligenden Inseln, von dannen ist es in Hispanien gebracht worden, und wird von ihnen Batate, Camotes und Amotes genannt; von den Engelländern, die sie auch haben, Potatoes und Potades (Batados, Camotes Hispanorum C. B. Clus. Hisp. Et hist Ludg., Cast., Battades, Ad Batata Hispanorum Camotes sive Amotes et Ignames, Lob. Sisarum Peruvianum, Ger.«

In diesem Kapitel werden sogar zwei Rezepte erwähnt, Bratkartoffeln und Kartoffelsalat:

»Die Einwohner der neuwen Welt essen die Wurtzel so wol rohe als gekocht: Bey den Spanniern wird auch für ein Schleck gehalten, von wegen seinen lieblichen Geschmacks, die sie dann under den Äschen brathen, die eußerste Haut hinweg schalen Scheibleinweiß zerhawen und ein wenig Wein, Rosenwasser und Zucker dazuthun. Etliche essens mit Öl, Essig und Salz. Andere machen auß den frischen Wurtzeln Conserven.«

Widersprüchlich hinsichtlich der Identifizierung der von ihm beschriebenen Pflanze ist, daß die aufgeführten Namen mehr zur Süßkartoffel passen, andererseits die *Ipomoea Batates* (L.) nie in England angepflanzt wurde.

Im 51. Kapitel dieses Kräuterbuches, »Vom Grübling Baum«, ist jedoch eindeutig von unserer *Solanum tuberosum* die Rede:

»Grübling Baum hat ein wurtzel wie die Grübling gestaltet, welcher etwan einer Faust groß, etwan einer Hand lang, bißweilen klein, so knorricht und gesaftig mit einem zarten braunen, oder rauchfarbenen Häutlein überzeugen, inwendig aber ist sie weiß und satt. Dieses Kraut ist auß der Insel Verginea in Engelland von dannen in Frankreich und anderswohin gebracht worden. Etliche wöllen, es sey auß America in Spanien erstlich, demnach in Italien gebracht worden. Ist jetzmalen bey den Teutschen, Engelländern, Franzosen, Italienern und Spaniern gar gemein, und wird durch die Wurtzel leichtlich gemeht darumb dann gemeiniglich gegen den Winter die Wurtzel

außgraben werden, im Frühling wider gesetzt. Die Burgunder pflegen die Äst zu biegen, mit Erdreich decken, und also mehr Grübling zu bekommen.

Von den Namen.

Grübling Baum wird von den Verginianern Openauuck³²⁴ genannt, von den Indianern und Spaniern Papas. Englisch Potatoes of Verginea. Welsch Tartuffoli, wie sie dannach den Grübling nennen. Weil dessen Blätter der Liebpffel Blättern, die Blumen der Melantzanen, die Frucht der gemeinen Nachtschatten, der Samen mit allen Nachtschattensamen, der Geruch deß gantzen Krauts der Nachtschatten ähnlich ist, hab ichs in meinen Kräuterbüchern solanum tuberosum esculentum, das ist Nachtschatten mit knorrechtigen Wurtzel, so man in der Speiß gebraucht genennt, weil es zuvor noch nicht beschrieben war, davon weitläufiger in meiem Lateinischen großen Kräuterbuch, geliebts Gott soll gehandelt werden.

Von der Natur und Gebrauch.

Diese Wurzel sollen an Geruch, Geschmack und Krafft der Indianischen Zuckerwurtz gleich seyn, daräum dann dieses hier gesetzt ist worden, und wie das vorige Bacara Indorum, also dieses Batate Verginea genannt wird.«

Es scheint, daß Bauhin zwischenzeitlich von weiteren Rezepten erfahren hat, denn die 1613 vorgestellten Möglichkeiten des Kartoffelgenusses werden verändert – und erstmals werden die interessantesten Aspekte der Kartoffel nenannt:

»Und wird diese Wurtzel wie die Grübling in der Speiß gebraucht, under den Äschen gebraten, geschelt und mit Pfeffer genossen. Andere nach dem sie gebraten, schälens, schneidens Scheibleinweiß, thun fäißte Brüh und Pfeffer darzu. Die Italiener kochen es mit Spinwieder Fleisch, wie die Rüben und Pastenack, und essens. Die Engelländer mit Öl, Essig und Pfeffer. Und brauchens zur Stärkung der ehelichen Wercken, Mehrung

324 Das Wort wird auch openawk, openauuck, opinawk und openanch geschrieben. Bauhin meint, es handele sich um die andinische Knolle, Clusius sieht nur eine Ähnlichkeit mit der Kartoffel. Der Name geht auf Thomas Harriot zurück.

des Samens.«

1623 wird von Gaspard Bauhin das »Pinax Theatri Botanici« neu herausgegeben, da heißt es:

»Vom Grübling Baum

»Grübling Baum hat ein Wurtzel wie ein Grübling gestaltet / Welch etwan einen Faust groß / etwan ein Hand lang / bißweilen klein / so knorricht / und gesafftig / mit einem zarten braunen / oder rauchfarben Häutlein überzogen / innwendig ist sie aber weiß und satt. Da der Stengel herfür schiest / sind viel lange zaserechte Wurtzel / die breyt umb sich fladern / auß welchen am Frühling andere Stengel herfürbrechen / unnd andere runde Wurtzel anhangen / wie beygesetzte Figur klärlich mit sich bringet: also daß ich an einem Stock viertzig runde Wurtzel gezehlet habe / so durch weißlichtige Zasern an einandern hangen. Der Stengel ist zwo biß sechs Ehlen hoch / grün / rundt / gestreift / etwas haericht / gesafftig / Fingers dick / welcher in viel schwache Nebenäst getheilet. Die erste Bletter seyndt dem S. Barbelkraut³²⁵ Bletter gleich / die andern sind die Liebapffel gar ähnlich / spannen lang: am Anfang schwartzbraun / hernacher bleychgrün / etwas haerig / in fünff und mehr mehr Theil getheilet / zwischen welchen zwey kleine Blettlein / wie an dem Liebapffel Blatt gesetzt sind. Die Blume sind an langen Aestlein zehen / zwölf / oder mehr bey einander / etliche offen / die andern beschlossn / an Form und Gestalt der Melantzenenblum gleich / und ob sie wol, ganzt / jedoch so sind fünfecket / an Farb braun / weißbraun / auch etliche weiß / mit gelben streimen underzogen / unnd in der Mitte etliche Bützlein. Man hat sie auch mit gefüllten Blumen in Osterreich. Die Frucht ist rundt / viel bey einander: gleich wie an einem gemeinen Nachtschatt / deren etliche einer Nuß / andere einer Haselnuß groß / andere kleiner / so zum ersten schwartzgrün / etlich schwartroth / voller weißer lücken Marck und kleinen runden und breytten Samen / wie der Nachtschatt.«

Das »Kreuterbuch« umfaßt 1600 Seiten. Bergabern hatte alle von ihm aufgeführten und

325 Sumpf-, Winterkresse. Mit Liebapffel ist die Tomate, mit Melantzenenbaum eine Tomatenart gemeint.

beschriebenen Pflanzen auf ihre Zwecke in der Medizin untersucht. Bereits im 10. Jahrhundert schrieb der Araber Ibn al-Awwam:

»Die Existenz der Arzneikunde wird immer wichtiger, je mehr sich die zum Brotbacken verwendete Pflanze von den geeigneten botanischen Bedingungen entfernt, daraus eine Kulturpflanze zu machen.«

1590 erhielten die schweizer Brüder Jean und Gaspard Bauhin einige Kartoffelpflanzen, die entweder über Spanien direkt aus Peru stammten oder von Camerarius in Nürnberg. Es ist jedoch nicht auszuschließen, daß sie den Samen vielleicht auch von Clusius bekamen. Die Lebensstationen der Brüder sind eng verknüpft mit der Verbreitung der Kartoffel in Europa, denn in allen Orten, in denen sie tätig waren, sind frühe Nachweise unserer Knolle zu finden.

Die Bauhins waren »Universalgelehrte« mit einer sehr breiten Ausbildung und haben einen großen Anteil an der Verbreitung der Kartoffel in Europa. Gaspard Bauhin (1560–1624) studierte in Basel ab 1576 Medizin, dann in Padua Anatomie und Botanik und anschließend in Paris Chirurgie; 1581 wird er zum Dr. med. promoviert und schon ein Jahr später Professor der griechischen Sprache – seit dem 13. Jahrhundert ein »laut und öffentlich Erklärender«. 1588 wird er der erste Professor für Botanik und Anatomie in Basel. Gaspard Bauhin wird 1596 Leibarzt des Herzogs Friedrich I. von Württemberg (1557–1608) und zieht deshalb nach Mömpelgart (heute Montbéliard), einer südostfranzösischen Stadt bei Belfort. Bauhin begründete die binäre Nomenklatur; während seiner Tätigkeit in Basel entstand dort ein botanischer Garten.

Jean Bauhin (1541–1613) studierte Medizin in Basel, Tübingen und Zürich, wurde 1562 in Montpellier promoviert (auch über diesen Weg kam die Kartoffel nach Südfrankreich), unternahm in Norditalien zahlreiche botanische Studien und gründete 1563 in Lyon einen privaten Botanischen Garten. 1570 wurde er Leibarzt des Herzogs Friedrich I. von Württemberg in Mömpelgart, wo er ebenfalls einen botanischen Garten anlegte. Im Auftrag des Herzogs schrieb er 1598 eine Geschichte der Heilquellen von Boll, einem Bad südlich von Göppingen. 1592 kultivierten die Brüder Bauhin die Kartoffel unter wissenschaftlichen

Gesichtspunkten:

»Ich empfang Samen dieser Pflanze, die man spanische oder richtiger indianische pappas nennt. In unserem Garten ausgesät, wuchs sie und bildete eine Art verzweigtes Bäumchen.«

Im »Phytopinax seu enumeratio plantarum ab herbariis nostro seculo descriptum, cum earum differencis«, einem botanischen Werk mit Beschreibungen von über 2700 damals bekannten Pflanzen, wird von Gaspard Bauhin 1596 eine weitere Beschreibung der »Pappas Hispanorum aliquando et Indorum nomine« gegeben; erst 1620 nennt er sie

»Solanum tuberosum esculentum: Das ist Nachtschatten mit knorrechtigen Wurzeln« (esculentum: eßbar) oder Indianische (bei Mattioli: »Indische«) Papas. Im »Phytopinax« schreibt Bauhin:

»Wir beschlossen, die Pflanze *solanum* zu nennen, weil ihre Blätter denen der Tomate ähnlich sehen und ihre Blüten wie die der Auberginen aussehen und auch so riechen. Ich bekam einige Setzlinge dieser Pflanze, die in Spanien *papas* genannt wird. Der bekannte Dr. Laurentius Scholtz, ein Arzt aus Breslau, in dessen Garten die Pflanze wächst, schickte mir einige Ableger derselben als Freundschaftsbeweis. Sie trugen aber bei mir keine Früchte oder Knollen.«

»Solanum« ist eine alte lateinische Bezeichnung (von *solanem*, ruhig, geruhsam) für die Pflanzen dieser Gattung, »tuberosum« bedeutet knollig. Es sei an dieser Stelle daran erinnert, daß die frühen Mediziner, Botaniker und Apotheker, aber auch andere Gelehrte, ihre wissenschaftlichen Beobachtungen und Notizen zumeist in Latein als »franca lingua« schrieben.

Falsch sei, so Bauhin, diese Pflanze als »Grüblingsbaum«³²⁶ zu bezeichnen, da es sich nicht um einen Baum, sondern um eine Wurzelpflanze handle. Im Wörterbuch der deutschen

326 »Ach schüttel mich, schüttel mich, wir Erdäpfel sind alle miteinander reif!« heißt es bei Frau Knolle. Bauhin nannte diesen Grüblingsbaum aber auch Knollenbaum.

Sprache der Gebrüder Grimm steht, daß Bauhin die Staude mit Grüblingsbaum oder Knollenbaum übersetzte. Bauhin selbst hat mit seiner Beschreibung der Kartoffel den sonst unverständlichen Namen »Grüblings-Baum« hervorgerufen.

Gaspard Bauhin schreibt weiter:

»Diese Pflanze namens Cartoufle trägt Früchte gleichen Namens, wie es die Trüffel tut, weshalb manche sie so nennen. Sie gelangte vor nicht allzu langer Zeit aus Deutschland in die Dauphiné.«

Bauhin erwähnt auch im »Phytopinax«, daß sich diese Pflanze im Garten des Baseler Professors Dr. Martin Chmielecius (Chmieleck) befunden habe.

Es gibt zwar in vielen besseren Restaurants »pommes dauphine«, aber keine – zum Beispiel – »Erdäpfel nach deutscher Art«. Selbst die Knödel haben eher den Zusatz »böhmisch« (*Houskovy knedlik*) denn deutsch.

Baloun in Hašeks »Abenteuer des Soldaten Schwejk«:

»So ein hübsch gebratenes Stück ausn Salzwasser, mit Erdäpfelknödeln, mit Grieben bestreut ...«

1596 veröffentlicht der Londoner John Gerard (1545–1612) einen Bericht über die in seinem Garten kultivierten Pflanzen³²⁷, den ersten Bericht dieser Art in England. Eine Abbildung der Kartoffel in dem bei John Norton in London gedruckten »The Herball or Generall History of Plants« Gerards folgte 1597, größtenteils eine Zusammenfassung anderer Botanik-Bücher; das Titelbild zeigt Gerard mit einer Kartoffelblüte in der Hand, der besonders große Blüten hat – es handelt sich danach um eine andere Kartoffel als sie Bauhin oder Clusius beschrieben hatte. Gerard kommentiert: »they [die Kartoffel] nourish and strengthen the body, procure bodily lust, and that with greediness«.

327 Aus diesem Garten habe ein englischer König dem Julius von Hessen-Kassel zu jener Zeit fünf Kartoffeln als generöses Geschenk überreichen lassen.

John Gerard (Jacobus Geratus?), Ober(hof)gärtner³²⁸ im »Cecil House« (gelegen am »Strand«, dem ursprünglichen Ufer der Themse, eine Straße zwischen Trafalgar Square und Fleet Street) bei Lord Burghley, dem Schatzkanzler von Elisabeth I., soll die Kartoffel von Walter Raleigh oder – wahrscheinlicher – von Francis Drake oder einem aus Virginia nach England zurückkehrenden Siedler erhalten haben. In verschiedenen Ausgaben des »Herball« nennt Gerard die Kartoffel »Papas orbiculatus«, »Batata virginiana sive Virginianorum et Pappas« und »Potatoes of Virginia«; seine Geschichte der Kartoffel ist für mehr als dreihundert Jahre die ausführlichste Darstellung. Es ist bis heute unklar, warum Gerard die Kartoffel »Virginiana« nennt – weil er glaubte, sie käme aus der Kolonie Virginia³²⁹, oder zu Ehren der »jungfräulichen« Königin Elisabeth Englands.

In einer weiteren Ausgabe des »Herball« (von Thomas Johnson, 1633) wird eine Illustration

328 In Deutschland ist der ehrenwerte Beruf eines Hofgärtners seit 1918 ausgestorben. Auch das eine Folge der sozialdemokratischen Politik.

329 Das Gebiet an der Küste von Nordcarolina (auf der Insel Hatarask), das die Eingeborenen (von dem Volk der Algonkin) unter ihrem »König« Wingina Wingandacoa nannten, wurde am 4. Juli 1584 von einer von Walter Raleigh finanzierten Expedition unter den Kapitänen Philipp Amadas und Arthur Barlowe und dem Steuermann Simon Fernandez erstmals betreten und im Namen der Königin Elisabeth und zur Ausnutzung durch Walter Raleigh in Besitz genommen. Da man keine Siedlung gründete, blieb das Verhältnis zu den Indianern freundschaftlich.

Raleigh und seine Geldgeber aus der Londoner City hofften mit der Besiedlung Nordamerikas, ein neues Mexiko oder ein weiteres Inka-Reich zu finden. Alle Beteiligten wollten so schnell wie möglich reich werden, am besten in Form von Silber und Gold. Ein befestigter Stützpunkt in Nordamerika hätte auch als Kaperstützpunkt gegen die Silberflotten dienen können.

1585 kamen sieben Schiffe mit rund 300 Siedlern auf der Insel Roanoke an, wo sie ein Fort errichteten. Der Raub von Nahrungsmitteln bei den Indianern verschlechterte das ursprünglich friedlich-freundschaftliche Verhältnis zwischen der indigenen und der neuen Bevölkerung. 1586 gingen die Siedler auf den Schiffen von Francis Drake zurück nach England. 1587 landete eine neue Flotte mit drei Schiffen mit rund 150 Siedlern in Nordamerika, die auf der Insel Roanoke eine Siedlung gründeten. 1587 (am 18. August wurde das erste Siedlerkind, Virginia White, geboren) segelten die Schiffe ohne die Siedler zurück nach Plymouth, um Nachschub zu holen. Erst 1590 kamen erneut Engländer mit Nachschub nach Roanoke und fanden die Siedlung verlassen vor. Das Schicksal der ersten Siedler ist bis heute ungeklärt; der Mythos von der »Verlorenen Kolonie« gehört zur amerikanischen Geschichte.

der Kartoffel wiedergegeben, die der von Bauhins Zeichnung in der »Historia« entspricht; das war auch notwendig, denn in der ersten Ausgabe von 1597 war die Kartoffel noch in Form eines Baumes abgebildet – ähnlich wie auch bei Parkinson war die Kartoffel nur vom Hörensagen bekannt. Gerard (er war Bader und Wundarzt und kein ausgebildeter Botaniker), der in Holborn nahe London Kartoffeln selbst anbaute, erklärt im »Herball«, daß die Knollen der eßbare Teil seien, und die Blätter ähnelten geschmacklich denen der Kresse. Gut, daß die normale Bevölkerung dieses Buch wohl nicht lesen konnte.

Gerard, der die neue Pflanze »Potatoes of Virginia, Battata Virginiana sive Virginianorum vel pappas« nannte, schickte die Kartoffel an Clusius, der zu jener Zeit in Leiden lebte; dieser beschrieb seinerseits in einem 1605 veröffentlichten »Exoticorum libri decem« die Kartoffel und auch weiter nach Burgund verschickt haben. Von da kamen die Kartoffeln in deutsche Lande, ins östliche Frankreich und auch wieder nach (Nord-)Italien; reiche Patrizier aus Venedig³³⁰ ließen 1765 »fabrikmäßig« (so Braudel, der damit eine hohe Arbeitsteilung mit Spezialisierung und mit befristet beschäftigten Lohnarbeitern meint) die Kartoffel auf ihren - Ländereien anbauen – Venedig wird zum Träger einer auf Fischzucht, Fleischerzeugung und Landwirtschaft ausgerichteten Agrarrevolution. Neben Kartoffeln (nachweislich seit 1765 in dem Anguillara bei Rovigo an der Etsch) wird auf diesen Gütern Mais, Weizen, Obst und Hanf angebaut. Die Venezianer wechseln vom reinen (und riskanten) Handelsgeschäft auf Ackerbau und Viehzucht über.

330 Eine Abschweifung übers Wasser. Gondeln gibt es seit etwa 900 Jahren. Sie haben heute eine spezielle Bauform, die 1860 erstmals probiert wurde. Der Gondelbauer Tramentin suchte nach einer Konstruktion, mit der man die Boote leichter und zwar von nur einem Mann steuern konnte (den vorderen Ruderer hatten die venezianischen Familien wegrationalisiert). Tramentin baute ein asymmetrisches Boot, dessen rechte Seite in der Mitte 24 Zentimeter schmaler als die linke ist. Dadurch hat das Boot Schlagseite nach links, will also eine Rechtskurve beschreiben – und diesen Drall gleicht der Ruderer aus.

Wer erstmals nach Venedig fährt, sollte sich nicht von *aqua alta* und dem abschreckend hohen Preis für eine etwa halbstündige Gondelfahrt ab dem Ponte della Marina unter der Rialtobrücke hindurch und zurück durch schmutzige Kanäle abhalten. Man kann ja auf die in Ostasien hergestellten »echten« venezianischen Masken verzichten, um die »Gondola«-Kosten wieder einzusparen. Oder sich keinen *Caffe latte* auf dem taubenbedeckten Marcusplatz, serviert von einem unfreundlichen Kellner, leisten.

Nach seiner Vertreibung aus Wien, 1588, betreute Clusius die von dem Nürnberger Joachim Camerarius (1534–1598) angelegten Lustgärten des Landgrafen Wilhelm IV. von Hessen-Kassel. Johannes Royer verschönerte seit 1648 als Obergärtner die Zier- und Lustgärten im Hessischen mit den Kartoffelblüten. Clusius soll 1589 die Kartoffel als Ziersträucher zur Einfassung von Beeten in seinem Haus in Frankfurt am Main angepflanzt haben, und er soll in diesem Garten³³¹ (an der heutigen Taunusanlage) während der Jahre 1588 bis 1593 die seltensten Pflanzen Europas und auch Tulpenzwiebeln, gegärtnert haben; mit den Tulpen hat er sich an der insbesondere in Holland und England grassierenden wirren Tulpen-Spekulation mit Wucherpreisen beteiligt.³³²

331 Frankfurt am Main war eine sehr wohlhabende Stadt. Erfolgreiche Bürger zeigten ihren Reichtum auch durch das Anlegen von Gärten. Clusius konnte sich in Messezeiten vielfach nicht vor Besuchern retten, für die er – so klagte er – den ganzen Tag über Führungen machen müßte. Und dabei knickten diese ungehobelten Gäste auch noch vielfach die Blüten seiner Kostbarkeiten ab und steckten sie ein. Der berühmteste Garten in Frankfurt war der des Gewürzhändlers Schwind in der Nähe des Eschenheimer Turms. Viele machte der Blumenhandel reich, für seltene Blumen wurden enorme Preise gezahlt.

332 Der flämische Edelmann und kaiserliche Gesandte Augier Ghislain de Busbecq (1522–1591) brachte die Tulpe (von tülbent = Turban) vom Hof Suleimans des Prächtigen in Istanbul nach Westeuropa. Konrad Gesner, der eine Sammlung der in Deutschland wachsenden Pflanzen in seinem Werk »De hortis Germaniae« zusammenstellte, fuhr sofort hin und ließ einen Holzschnitt von dieser Tulpe anfertigen. Gesner nennt die Tulpe »Tulipa Turcarum« und damit war die Herkunft festgeschrieben, obwohl das Osmanische Reich nur einen schwunghaften Zwischenhandel (Mehmet II. war der erste berühmte Tulpenzüchter) betrieb, denn die frühblühenden Tulpen kamen von der Krim, die spätblühenden aus Mazedonien.

Clusius schilderte 1576 während seiner Wiener Zeit die verschiedenen Spielarten der Turbanblume. In seinem Frankfurter Garten pflanzte Clusius, der am 22. April 1589 das Stadtrecht erhielt und damit wirtschaftlich tätig werden durfte, aus Wien mitgebrachte Tulpenzwiebeln und begann mit seinen »Wuchergeschäften« im Tulpenhandel. Es ist nicht auszuschließen, daß Clusius der Veranlasser der holländischen Tulpen-Manie war. Der Bestand von Tulpen läßt sich nur ganz allmählich durch Brutzwiebeln aufstocken. Clusius, der wohl um seinen Ruf wußte schreibt

»Ich habe meinen Garten nicht wegen eines Gewinns angelegt, und Gott ist mein Zeuge, daß in meinem Garten nichts gewachsen ist, um es zu verkaufen, sondern um meinen Freunden, die diese edle Liebhaberei betreiben, einen Gefallen zu tun, denn mir bereitet es auch Vergnügen, neue und seltsame Pflanzen zu verschenken wie auch selbst welche zu bekommen, um meinen Garten zu verschönern.«

Es galt als Zeichen schlechten Geschmacks, wenn in Holland ein Mann von einigem Wohlstand nicht eine Kollektion von Tulpenzwiebeln aufweisen konnte. *Eine* Tulpenzwiebel der raren Sorte »Viceroy«, sie war halb so teuer wie die »Semper Augustus« (wovon es nur zwölf oder dreizehn Stück gab – und diese fast alle im Garten des Direktors der Ostindischen Compagnie Dr. Adriaen Pauw), kostete auf dem Höhepunkt der Spekulation rund zweitausendfünfhundert Gulden; in Naturalien wurden für *eine* dieser Zwiebeln gezahlt: 2 Fuder Weizen (mit einem Wert von 448 Gulden), 4 Fuder Roggen (558 Gulden), 4 fette Ochsen (480 Gulden), 8 fette Schweine (240 Gulden), 12 fette Schafe (120 Gulden), 2 Fäßchen Wein (70 Gulden), 4 Tonnen gutes Bier (32 Gulden), 1.000 Pfund Käse (120 Gulden), ein Ballen Stoff (80 Gulden), ein Bett mit Matratze und Bettzeug (100 Gulden), ein Silberpokal (60 Gulden) und ein Schiff im Wert von 500 Gulden. So entstehen und verlieren Bürger Vermögen. New Economy im alten Europa.

Besonders teuer waren alle Tulpen mit gebrochenen Färbungen; die Gärtner pflanzten weiße Tulpen und bestreuten die Beeten mit allerlei farbigen Pülverchen (aber auch mit Taubenkot und Mörtelstaub), um diese gebrochenen Färbungen zu züchten; dabei ist es ein Virus, *Myzus persicae*, die Blattlaus des Pfirsichs, der die Tulpen befällt und dadurch die wunderschönen Farben verursacht. Pfirsichbäume gehörten damals zur Grundausrüstung eines holländischen Gartens, doch nicht überall war der Virus. Die Tulpenspekulation war schlimmer als die »Liebe zum Trunk« – die »allgemeine niederländische Krankheit«. Nun, vielleicht verständlich: Ein flaches Land, eine strenge Religion, wenig Schmuck, kurzum: eintönig und langweilig. So brachte die Tulpe Farbe in den grauen Calvinisten-Alltag.

Die holländische Wirtschaft erlitt durch diese völlig maßlose Spekulation einen Schock, von der sie sich erst zwanzig Jahre später erholte. Die Tulpenspekulation ist eine Vermögensumverteilung riesigen Ausmaßes gewesen. Der Calvinist sah hierin vielleicht auch eine Art von Wiedergutmachung wegen seines schändlich erworbenen Reichtums. Mammon im Tausch mit der Schönheit einer Tulpe. Auch in England und in Frankreich herrschte, nicht ganz so ausartend, das Tulpenfieber. Die Tulpe »Tulipe brasserie« trägt ihren Namen, weil ein begeisterter Blumenliebhaber seine Brauerei für eine Zwiebel hergab. Für die »Mère brune« trennte sich 1608 ein französischer Müller von seiner Mühle.

Als im Zweiten Weltkrieg die Nahrung knapp wurde, sollen die Holländerinnen begonnen haben, ihre Tulpenzwiebeln zu essen. Dadurch veränderte sich bei vielen Frauen die Regelblutung, und ihr Eisprung blieb aus. Die Tulpenesserinnen waren – vorübergehend – unfruchtbar geworden. Auch der weibliche Zyklus wird übrigens durch Kartoffeln beeinflusst.

Heutzutage kann man sein Geld in den japanischen Zierkarpfen »Koi« (bis über ein Meter lang und bis zu 25 kg schwer) anlegen, der bis zu 60.000 Mark Anschaffungskosten verlangt, und der notwendige Gartenteich nebst Filter- und Sauerstoffanreicherungsanlage verlangt Investitionen wie für Ein-Familien-Haus – und dann treibt das Tier mit dem Bauch nach oben, weil es an Herzverfettung starb, was bei Kartoffelnahrung nicht passiert wäre. Vergleichbar ist nur noch eine Investition in ein den Neuen Markt, in eine der dot.com-Firmen.

Das Frühjahr 1589 gilt demnach als *einer* der Zeitpunkte, in dem die Kartoffel erstmals auf deutschen Boden wuchs.

Im Kräuterbuch von Pietro Andrea Mattioli wird 1678 eine auf Gaspard Bauhin zurückgeführte Beschreibung des »Grübling Baum«, wie dieser die Kartoffel in dem Kräuterbuch von Bergzabern (in dem 2. Teil der 3. Sektion im 51. Kapitel) nannte, gegeben:

»Der Nachtschatten mit knorrechtigen Wurzeln / oder Indische Papas, hat einen dicken / Eckechten / Gestreiften und etwas hakrechten stengel / welcher zwo oder drey ellen hoch / selten aber in Manshöhe herfür kombt. ... Und wird diese Wurtzel wie die Grübling in der Speiß gebrauchet, unter den Aeschen gebraten, geschölt, und mit Pfeffer genossen.«

Angeblich sei der Name »Grüblingsbaum« darauf zurückzuführen, daß die Stengel »zwei bis sechs Ellen« lang gewesen seien und man sie deshalb wie Weinreben an Stöcken gezogen habe. »Grübling« war aber auch ein deutscher Name für die Trüffel. Und aus Trüffel wurde später eine norddeutsche Bezeichnung für Pantoffel – da soll sich einer noch auskennen.

Etwa 1612/1613 zeichnet Jean Bauhin eine Kartoffelpflanze, die aber erst 1650–1651 in der von seinem Schwiegersohn Johann Cherler herausgegebenen »Historiae plantarum universalis« veröffentlicht wird. Weitere frühe Abbildungen (Holzschnitte) der Kartoffel sind im »Prodromos Theatri Botanici« des Gaspard Bauhin (1620 in Frankfurt am Main gedruckt), in John Gerards »Paradisi in Sole Paradisus terrestris« (1629 in London und in Jean Bauhins, 1651 in Yverdon in der Schweiz von Dominicus Chabraeus (Chabrey) (1610–1669) herausgegebenen »Historia Plantarum Universalis« zu finden. Bemerkenswert ist, daß in dem »Prodromus« die Zeichnung einer Kartoffelpflanze abgebildet ist, die Bauhin bereits 1590 erhalten hatte. Bauhin erklärt hier auch, daß in Österreich Kartoffelpflanzen mit Doppelblüten aufgetaucht seien.

Chabraeus veröffentlicht 1666/1667 in Genf sein »Stirpian Incones et Sciaraphia« und nennt die Kartoffel »Papas Americanum Pycocononium«, »Openauk Insulae Virginiae radix« und chuño – also alles ein wenig durcheinander und verwechselnd verwirrend. Die damals in den

Wäldern Nordamerikas geerntete wildwachsende Openawk (*Glycine apios*), eine knollentragende Leguminose, wurde in der deutschen Ausgabe von Harriots Bericht von Theodore de Bry wie folgt beschrieben.

»Openawk seynd rund Wurtzeln / etliche einer Baumnuß groß / etliche wohl größer. / Sie wachsen an feuchten und pfützigten Orten / ihrer viel hangen an einander / als wanns mit einem Schnürlein durchzogen wären. / In Wasser oder anderst gesotten geben eyn gute Speiß«³³³.

Theodor de Bry, Großvater der Maria Sibylla Merian, druckt Anfang des 17. Jahrhunderts das bereits 1565 erstmals herausgegebene »Neuwe vnd gründtliche Historien ...« von Girolamo Benzoni³³⁴, in dem die »Winde«³³⁵ erwähnt werden. Es ergibt sich ganz zweifelsfrei, daß Benzoni nicht die Kartoffel meint:

»Sie pflantzen noch zwey andere Geschlecht von Wurtzeln bey jhnen / die eine heissen sie Batatas, die andere Haias, seynd einander gantz gleychförmig vnd ähnlich / weder allein das die Haias etwas kleinere vnd wolgeschmackters ist / weder die ander. Man pflanzet sie mit sonderm fleiß / vnd tragen sie im sechsten Monat Frucht / welche etwas süßlecht vnd safftiges seynd / aber settigen bald / vnd macht denen so sie essen viel Wind vnd Bläst im leib. Sie pflegen diese Frucht gemeinlich vnter Quetschgen zu kochen /

333 Harriot beschreibt in seinem Bericht die Openawk (runde Wurzeln wie Walnüsse, wahrscheinlich *Apis tuberosa*), die Okeepenauck (zuweilen groß wie ein Menschenkopf, wahrscheinlich die nordamerikanische Trichterwinde *Ipomoea panderata*), die Kaischupenauck (weiße Wurzel in Hühnergröße, wahrscheinlich Bruch- oder Sumpfeichel *Sagittaria latifolia*), die Tsinaw (wahrscheinlich Chinawurzel *Smilax china*, wurde gegen Gicht und Syphilis verwendet), die Cocushaw (Kassava, *Manihot itilissima*) und die Habascon (Kuh- oder gemeine Pastinake aus der Gattung des Bärenklau).

334 »Der neuen Welt neue und gründtliche Histori. Erstlich von Hiernoymium Bentzon von Meilandt in welscher Sprach wahrhafft beschrieben. Erst jetz mit sonderem Fleiß / allen Liebhabern der Historien und frembter Sitten zu nutz in das Teutsche gebracht / durch Nicolaum Höniger von Tauber-Königshofen, Oppenheim 1620.«

335 Der englische Botaniker Nicholas Culpeper (»Arschpfeffer«) (1616–1654) empfahl Dill als »einen galanten Helfer bei der Austreibung von Wind und bei der Regelung der Periode«. Da kommt vielleicht der Brauch her, Pellkartoffeln mit Dill zu bestreuen.

da sie dann am besten ist. Es seint etliche die schreiben das solches Brodt su aß dieser Frucht gebacken wirdt / schmäcket gleich Marzapan / oder wie Kesten so in Zucker eingemacht. Aber nach meinem Verstand vnd nach meinem Magen / duncket mich daß die vneingemachten Kessen besser seind / dann diese Frucht.«

Da kommt also die berühmte Geschichte mit den bäuerlichen Winden her (!), wie sie Diderot später in der »Encyclopédie« erwähnt:

»Diese Wurzel, egal wie Sie sie bereiten, ist geschmacklos und mehlig. Es kann nicht als ein angenehmes Essen gelten, aber es liefert eine üppige und gesunde Nahrung für Männer, die das benötigen. Die Kartoffel wird berechtigt dafür kritisiert, windig zu sein, aber was bedeutet diese Winde für den kräftigen Organismus von Bauern und Arbeitern?«

Der Wanderer Peter Hensel aus Lohr am Main: »Keiner wollte hinten geh'n, denn hinten war die Luft nicht schön«, weil »Ich hab' Krumbern gasse«. Die Folge des eintönigen Speisenplans aus Bohnen, Steckrüben und Zwiebeln verursachten erhebliche flüssige und windige Magen-Darm-Reaktionen. Es war eine geruchsintensive Zeit.

1669 schreibt der Schweizer Daniel Rhagorius aus Basel in seinem »Erneuerter Pflanzgarten oder Grundlicher Bericht, Obst- Kraut- und Weingärten mit Lust und Nutz anzustellen«:

»3. Vom Cartoffel

Ob vol die Cartoffel vor langem im Schweitzerland gemein gewesen, daß sie da dannen in andere Länder, und sonderlich nach Franckreich kommen, so wird doch jetzt und allda weniger als an anderen Orten darauff gehalten, weil sie mit ihrem überflüssigen Außbreiten und groben hohen Stängeln zu zeiten mehr beschwärllich als angenehm also daß man sie nicht wol kommllich in Gärten pflanzen kann, sondern etwa an neben Orten, weil sie nicht mehr sol zu vertreiben, da sie einmahl recht eingewurtzelt und sich vermehret.«

Rhagorius nennt hier die Frucht Kartoffel; sein Hinweis auf die »Unausrottbarkeit« spricht aber dafür, daß es sich nicht um die Kartoffel, sondern um den Topinambur handelt.

Der schwedische Botaniker Carl von Linné³³⁶ (1707–1776) übernimmt die von Gaspard Bauhin

336 Nach einer Linde am Bauernhof benannte sich der aus einer Bauernfamilie in den Pfarrerstand übergewechselte Vater Linnés, als ihm gestattet wurde, seinen Namen zu latinisieren: Linnaeus. Der Petersburger Botanikprofessor und Zeitgenosse Reinhold Forster nennt den Pfarrerssohn »Kommandeur der Armee Florae«, Linné selbst bezeichnet sich überheblich als »zweiter Adam« – so erringt man die gebührende Aufmerksamkeit!

Carl von Linnés (1707–1778) Sexualleben spiegelt sich in seiner Methodik wider: Er schrieb nicht über »Bestäubung«, sondern »Nuptia Plantarum« – Pflanzenhochzeit, »andria« und »gynia« (Mann und Frau) gaben dem Staubgefäß die Namen: »Die Blütenblätter dienen lediglich als Hochzeitsbetten, die der große Schöpfer so herrlich hergerichtet und mit so süßen Düften versehen hat, damit das Paar dort seine Hochzeit mit einer erhöhten Feierlichkeit begehen kann.«, sofern sie nicht wie Farne, Algen und Pilze »kryptogam« waren. Linné: »Wir betrachten die Genitalien der Pflanzen mit Entzücken, die der Tiere mit Abscheu und unsere eigenen mit seltsamen Gedanken.«

Reinhold Forster schreibt 1737 zu Linnés Pflanzenhochzeit: »Wer möchte glauben, daß von Gott solche verabscheuungswürde Unzucht im Reich der Pflanzen eingerichtet worden ist?«

Bereits als 18jähriger begeisterte sich Linné für die Verwendung von Kräutern, um die sexuellen Begierden zu unterstützen. »Junge begehrende Frauen« könnten, so meinte er, »radix satyri« anwenden, um die »Manneskraft eines alternden Halbtoten« zu fördern.

Einem Bonmot zufolge hat Gott die Welt erschaffen, und Linné hat Ordnung in sie gebracht. Und er hatte richtig erkannt, daß die niedrigere Ordnung die weibliche ist? Ein Sexualstraftäter? Der in Tübingen lehrende Rudolf Jacob Camerarius (Camerarius wählte als Wappen einen drastisch zurückgeschnittenen Pflaumenbaum) hatte noch vor Linné die bisexuelle Vermehrung der Blütenpflanzen bewiesen. Linné bekämpfte gleichzeitig die Idee einer Evolution; er behauptete noch 1751 in seiner »Philosophia Botanica«, daß alle Spezies separat erschaffen wurden, seit der Schöpfung keine neue Lebewesen entstanden und keine ausgestorben sind.

In der »Philosophia botanica« vervollständigte Linné die in seiner Schrift »Pan Svecicus« (1749) erstmals praktizierte Methode, alle Pflanzen mit mehr oder weniger willkürlichen lateinischen Namen zu belegen; dabei ging's nur darum, importiertes Viehfutter durch heimische Pflanzen zu ersetzen. Vorher hatte er die Pflanzen bei der erstmaligen Beschreibung durchnummeriert und sich in späteren Publikationen auf den Namen des Buches und die Nummer darin bezogen (was aber selbst für ihn zu unbequem wurde). Nach seiner Lappländischen Reise (1732) kleidete er sich bei Vorträgen in ein Phantasie-Kostüm, das er als Nationaltracht der Lappen ausgab.

Linné glaubte nicht an die Konkurrenzvorteile durch Spezialisierung, die Adam Smith (1723–1790) für die Wohlfahrt der Nationen für unerlässlich hielt. Vielmehr wollte Linné alle Naturschätze der Welt auf den schwedischen Boden bringen und somit die Welt im

Kleinen reproduzieren – preußischer Kameralismus sollte auch im schwedischen Reich einziehen. Einem Kameralisten (und sparsamem Haushälter) schmerzt es, wenn er sieht, daß der mühsam angehäuften Gold- und Silberreichtum das Land verläßt, damit mit Gewürzen, chinesischem Porzellan und anderem Tand beladene Schiffe zurückkehren können. Linnés Reisen innerhalb Schwedens dienten insbesondere dazu, die Naturschätze zu erkunden und nutzbar zu machen, so daß sich der Import von Gewürzen und anderen nur außerhalb Schwedens wachsenden Pflanzen erübrigen sollte. Maulbeerbäume, Kaffee und Tee mußten dementsprechend nur angepaßt werden. Reis, Kakao, Olivenbäume und Pistazien wurden von Linné in Uppsala gepflanzt und sollten in einem langwierigen Prozeß dem schwedischen Klima angepaßt werden. Da seine Versuche nicht erfolgreich waren, beschränkte sich Linné auf die Anpflanzung alpiner Pflanzen, die es zwar in Lappland schon gab, aber nicht in der europäischen Vielfalt.

Dieser Teil der Geschichte Linnés ist Ursache für die Praxis vieler betrieblicher Vorgesetzter in großen Unternehmen, ihre Mitarbeiter nicht zu gut auszubilden und unter sich stets Leute zu beschäftigen, die ihnen intellektuell unterlegen sind. Ein Schüler Linnés, Per Löfving, wies jedoch 1749 (nach dem Tod von Linné!) nach, daß die Linnésche Akklimatisierungstheorie nicht angewendet werden könne, da den tropischen Bäumen und Sträuchern die Knospen fehlen würden.

Die Schüler Linnés brachen den Kontakt zu ihrem Professor ab, sobald sie ihre eigene Profession hatten oder aus anderen Gründen von ihm nicht mehr abhängig waren; denn er soll ein professoraler Wichtigtuer gewesen sein, der – so der Sekretär der Schwedischen Akademie der Wissenschaften 1764 – von niemandem geliebt wurde. Die FAZ in einer Buchbesprechung: »Sein holländischer Dokortitel war ungefähr so wertvoll wie die Dinge, die man heutzutage in einer Schachtel Knusperflocken findet.« Die Bedeutung der Kartoffel verkannte Linné; er wollte aus der Knolle Brot backen, denn eine andere Verwendung konnte er sich nicht vorstellen. So geht der Ruhm, die Kartoffel in Schweden eingeführt zu haben, an Almströmer.

Linné sollte nach seinem Studium ein Angebot als Professor in Göttingen erhalten, das ihn aber wegen eines säumigen Boten nicht erreichte. Deshalb eröffnete er eine Arztpraxis in Stockholm. Als die Patienten ausblieben, besuchte er Speisehäuser, in denen Soldaten und Veteranen verkehrten und versprach ihnen, sie innerhalb von vierzehn Tagen von Syphilis und Gonorrhöe zu heilen (Patientenwerbung dieser Art soll schon der heilige Hippokrates verboten haben, weil es gegen die Standesehre verstößt – ein frühes System von Kartell- oder Trust-Bildung).

Auf Anraten des südfranzösischen Arztes Sauvages aus Montpellier soll er aus gequetschten Kartoffeln eine Paste entwickelt haben, die er bei der Heilung von der »Frantzosen-Krankheit«, auch beim schwedischen Adel weit verbreitet, verwendete, wenn der aus der Pflanze *Copaifera* gewonnene Kopaivabalsam nicht mehr half; außerdem empfahl er »Goldschlägerhäutchen« von Schaf und Ochs; »Goldschlägerhäutchen« sind Därme, deren Oberfläche von fleißigen Frauen abgeschabt wurde und wovon später 750.000 für die Umhüllung eines Zeppelins gebraucht wurden. Die jungen Kavaliere, die *in castris Veneris* verwundet waren, - verhalfen ihm zu seinen ersten Einnahmen. Im übrigen war davon jeder mehr oder weniger befallen, wie Flaubert meinte, und

festgelegte lateinische Bezeichnung der Kartoffel (ohne »esculentum«), als er 1735 auf elf Seiten im Folio-Format die »Systema Naturae« (eine Ordnung der Gegenstände der »drei Reiche der Natur«, eine revolutionäre Methodik der Klassifizierung von Pflanzen, veröffentlicht und damit »ad majorem Dei gloriam« ein dauerhaft brauchbares Pflanzenbestimmungs-System erstellt³³⁷. Auch in seinem bedeutendstem Werk, der »Species plantarum«, einer Beschreibung von rund sechstausend Pflanzen, behält er die schon verwendete Benennung bei.

»Immer so tun, als ob man nicht wüßte, was das ist«. Auch Flaubert. Gegen die Krankheit, von der schon um 1100 herum fast jeder Gentleman in England befallen war, half auch Salbei. Walt Whitman, der Männern den Frauen vorzog, dichtete: wie die »wilde haarige Biene liebestrunken die Pollen sammelte und die üppige Blüte mit starken sinnlichen Beinen umfaßte, um ihr ihren Willen, auf einem Bett, das nach Erdäpfeln, Birkenrinde und Salbei dufte, aufzuzwingen.« So ungefähr hätte es auch Linné beschreiben können.

Vogelmiere hätte (vielleicht) auch geholfen; Nicholas Culpeper riet, den Saft aus den Blättern der Vogelmiere auf wunde Genitalien zu tröpfeln oder bei der Behandlung von Furunkeln einzusetzen.

337 Taxonomische Systeme für die Klassifizierung von Fauna und Flora erlebten im 17. und 18. Jahrhundert eine neue Blütezeit, nachdem schon zwei Jahrhunderte vorher erste Versuche unternommen wurden, eine hierarchisch-graduelle Anordnung der großen »Kette von Lebewesen« zu schaffen (mit dem Menschen als Primaten ganz oben). Linné war also nicht der Erfinder der binären Nomenklatur, aber er hat sie konsequent eingeführt und etabliert. Das war Renaissance der Antike, der »scala naturae« des Aristoteles.

Seit Linné folgt in der Nomenklaturregel auf die Gattungs- und Artbezeichnung einer Pflanze der Name desjenigen Botanikers, der ihr den wissenschaftlichen Namen gegeben hat. Wird ein Gattungsname neu bestimmt, wird die Artbezeichnung beibehalten und der frühere Autor in Klammern gesetzt. Biologiestudenten lernen die sechs Hauptkategorien mit »Skofga«: Stamm, Klasse, Ordnung, Familie, Gattung, Art. Es gibt Bestrebungen, diese Einteilung aufzugeben und durch einen »PhiloCode« zu ersetzen, der sich davon löst, den Menschen (wie bei Linné) als Krone der Schöpfung zu betrachten.

Die Namensgebung wurde auch zur Ehrung oder Verunglimpfung eingesetzt. So ehrte Linné ein südamerikanisches Nachtschattengewächs nach dem schwedischen Bischof Johan Browall (*Browallia*), weil dieser sein sexistisches »Systema naturae« verteidigte; andererseits erhielt ein fahlfarbiges Irisgewächs den Namen *Morea tristis* nach seinem Schwiegervater, der zwar seine Promotion finanzierte, aber damit auch eine unglückliche Ehe stiftete.

Linné war während seiner Studienreise nach Amsterdam gekommen und 1735 bei dem Engländer George Clifford, einem der Gouverneure der »Vereenigde Oostindische Compagnie«³³⁸ und Bürgermeister von Amsterdam, als »botanicus« für dessen Garten in

338 Die »Vereenigde Oostindische Compagnie« war 1602 von holländischen und seeländischen Handelskontoren gegründet worden; eine Vorläufergesellschaft war die »Compagnie van Verre«, Gesellschaft der Ferbe, deren Schiffe 1596 erstmals Bantam auf Java anliefen. Ihre Aufgabe (und ihr Ziel) war es, Handel mit den Ländern östlich des Kaps der Guten Hoffnung zu treiben. Ihre asiatischen Zentren waren Batavia (heute Djakarta) und eine künstlich aufgeschüttete Insel, Decima, von dem japanischen Nagasaki. Die Handelsrechte der VOC waren blutig erkämpft worden. Nicht unübliche Praxis der VOC war es, bei reichen Ernten einen Teil zu verbrennen, um die Preise hoch zu halten, zu »stabilisieren«, eine Handelspraxis, die sich bis ins 20. Jahrhundert herein gerettet hat.

Es gab eine Schwestergesellschaft, die »Westindische Compagnie. Die WIC besaß im niederländischen Machtbereich das Sklavenhandelsmonopol. Schiffe der WIC fuhren routinemäßig im Dreieck, als »driehoeksreis«: Amsterdam – Westafrika – - Südamerika – Amsterdam. In Westafrika wurden die Sklaven an Bord genommen, was noch lebte, wurde in Paramaribo auf dem Sklavenmarkt verkauft, dort Zucker gekauft, und in Amsterdam wurde diese Ladung gelöscht und mit hohem Gewinn verkauft.

Die WIC war verpflichtet, Sklaven in die niederländischen südamerikanischen Kolonien zu transportieren, 2.500 Menschen sollten es mindestens im Jahr sein, insgesamt waren es dann mehr als 250.000 Sklaven. 550.000 Sklaven verhökerten die Niederländer. 600 bis 700 Sklaven auf einem Schiff, auf einem Dreißig-Meter-Schiff. Mit dem so erworbenen Reichtum können sich die Niederländer heute als Moralapostel präsentieren.

1867 gründeten auch die US-Amerikaner eine »American Colonization Society«, in der sich Missionare und Menschenfreunde, Sklavenhalter und Händler organisierten. Ziel war die »Förderung und Durchführung eines Planes zur Kolonisierung befreiter Farbiger, die in unserem Land wohnen, in Afrika oder in Plätzen, die dem Kongreß zweckmäßig erscheinen«. 1824 erhielt die »Society« mit militärischer Hilfe der Engländer einen Stützpunkt in Westafrika, den sie Liberia nannte. Dahin wurden ehemalige - Sklaven aus Amerika verschifft, die dort ihrerseits die Menschen im Hinterland Liberias (»Reservate« genannt) mit Hilfe der weißen US-Amerikaner unterdrückten. Liberia wurde eine riesige Kautschukplantage (zugunsten der US-Firma Firestone, heute eine Tochter von Bridgestone) und später eine Eisenerz-Abbau-Landschaft zugunsten der US-Firma »Lamco«. So hatte alles seine Ordnung. Der heutige Bürgerkrieg zwischen verschiedenen *warlords* ist den USA zu danken, die für das blutige Geschäft nigerianische »Friedenstruppen« einsetzen. Ein britischer Reisender im 19. Jahrhundert meinte, daß amerikanische Patrioten mit der einen Hand Unabhängigkeitserklärungen unterschrieben, und mit der anderen schwangen sie die Peitsche über ihre Sklaven.

Auch Preußen, der Große Kurfürst Friedrich Wilhelm I., beteiligte sich am Sklavenhandel. 1681 schickte der brandenburgische »General-Directeur de Marine«, Benjamin von Raulé, auf eigene Kosten und mit Genehmigung des Großen Kurfürsten zwei Schiffe

Hartecamp angestellt worden; 1737 richtet er in der von der Tuchherstellung wohlhabend gewordenen Stadt Leiden für den Professor der Medizin und der Botanik Adrian van Royen (Royenius) den »Hortum Leydensem«, einen botanischen Garten, ein. An beiden Orten kam ihm die Kartoffel unter, denn an der Universität Leiden nennt er die Ardappels »Solanum caule inermi herbaceo, foliis pinnatis interrimis«.

Kartoffelanbau und Pflanzenzüchtung in den Niederlande hat also nachgewiesenermaßen eine lange Tradition; im Laufe der Jahrhunderte entfernte sich die von Clusius angebaute Süßkartoffel jedoch immer mehr von dem ursprünglichen Geschmack und entwickelte sich zur »bintje«³³⁹; das (unparteiische?, deutsche) Bundessortenamt bewertet diese holländische

(»Morian« und »Wappen von Brandenburg«) an die Küste Westafrikas. Die Brandenburgisch-Afrikanische Kompanie wurde am 1. Januar 1683 gegründet. Im heutigen Ghana wurde die Festung Großfriedrichsburg (bestand aber nur bis 1720) gegründet, gebaut aus brandenburgischen Ziegeln, die auf eigenen Schiffen (insgesamt waren es 34) angeliefert wurden. 1685 mieteten die Brandenburger von Dänemark einen Handelsstützpunkt in der Karibik, die Antilleninsel St. Thomas. Auf der kurfürstlichen Werft in Havelberg wurden Schiffe für den einträglichen Sklaventransport gebaut, doch als man immer stärker in das heimische Heer ausbaute, fehlte bald das Geld, weitere Schiffe zu bauen; ohne Sklavenhandel lohnte sich jedoch die Kolonie nicht. Ein Afrikaner, der in Ghana 45 Gulden kostete, konnte in Amerika für 210 Gulden verkauft werden.

Bis zum Jahr 1696 machte die Kompanie einen Gewinn von jährlich rund 150 Prozent. »Ein jeder weiß, daß der Sklavenhandel die Sonne des Reichtums ist«, schrieb ein kurfürstlicher Berater. Insgesamt verschleppten deutsche Kaufleute etwa 30.000 Afrikaner. Die Brandenburgisch-Afrikanische Kompanie ging 1706 bankrott. Elf Jahre später wurde unsere preußische Kolonie Großfriedrichsburg für 7.200 Dukaten und »zwölf Negerknaben« an die Niederländer verkauft. Das war fast so billig wie der Verkauf Alaskas durch die Russen an die Amerikaner. Oder der Tausch Helgolands gegen Sansibar. Wir haben die Börteboote immer noch, die Engländer haben nix! Die Übergabe der Kolonie an die Holländer erfolgte jedoch erst 1724, da die Bürokraten in Berlin (!) vergessen hatten, ihrem Mittelsmann in Großfriedrichsburg den Verkauf mitzuteilen. Jan Cunny, der schwarze Dorfhauptling, ließ deshalb die Holländer nicht in die Festung und sorgte mit Dumpingpreisen im Gold- und Sklavenhandel auf eigene Rechnung für Verärgerung bei allen Sklavenhändlern und verschwand dann 1724 mit der Kasse und der brandenburgischen Fahne.

339 Johann Heinrich Voß (1779–1822) empfiehlt 1798 in seiner »Kartoffelernte«: »Schöne Saatkartoffeln kaufen, grad aus Holland, wenn ihr wollt!« Einen solchen Ratschlag gäbe heute keiner mehr. Schon 1888 schreibt Klaas Meijer Wiersma in seiner Promotionsschrift, daß die 1771 nach Hamburg und Bremen exportierte Kartoffel von so schlechter Qualität war, daß sie selbst in Zeiten großer Not nicht als Nahrungsmittel verwendet werden konnte.

Knolle im Geschmackstest mit der zweitschlechtesten Note – aber mit rund 200.000 Tonnen liegt sie in den 1990er Jahren in Deutschland an dritter Stelle des Absatzes. Intensive Werbung, so ist auch hier festzustellen, hilft über weniger wertvolle Produkte leicht hinweg.

Der Erzbischof von Magdeburg (Joachim Friedrich Kurfürst von Brandenburg, 1546–1608) erbittet vom Landgrafen Wilhelm IV. der Weise von Hessen-Kassel (1532–1592) »Alraun Wurzeln«, und im Jahr 1585 kann der Landgraf diesen Wunsch auch erfüllen:

»drechtt ein sehr schönen Apffell aber gahr giftig, dermaßen das wenn einer der Epffel einenn hatt liggen inn der Cammer darin es schlefft, große beschwerung unndt auch wohl gar doll im Kopffe machtt.«

Das genau war's ja, was der Erzbischof wollte – eine richtige Dröhnung (und das sogar im Schlafzimmer!) würde man heute sagen. Der Erzbischof hätte auf die Kartoffeln verzichten können, wenn er stattdessen »*mollis amaracus*« zu sich genommen hätte, denn Vergil erwähnt, daß Venus Cupido auf ein Lager von *Majoran* gebettet habe, denn dieses ist ein Kraut, welches Freude verbreitet (wie schon Shakespeare in »Perdita« schreibt

Georg I. (der Fromme) von Hessen-Darmstadt (1547–1596) erbittet von seinem Bruder, dem Landgrafen Wilhelm IV. (der Weise), von Hessen-Kassel (1532–1592) am 12. Februar 1591 »eine wunderliche Art Nüsse, welche Erdnüsse genannt werden«, und der schickt ihm am sechs Tage später einige Ableger der Kartoffel, die er selbst wahrscheinlich aus der Toskana erhalten hatte. In dem Begleitbrief schreibt er, daß er die »begehrte Erdtnuß« nicht in seinem Garten habe, aber:

»Wir schicken E. L.³⁴⁰ hiernebenn einn Schachtelnn voll einer anderenn Art gewechße

340 Alle Fürsten, die sich über die Grafen erhoben, hatten Anspruch auf diese Anrede – und nur sie! Ihr Stil war der Plural der Majestät, mit dem fromm-stolzen Vorsatz »Von Gottes Gnaden«; allen kam die Distinktion »Hochgeboren« und außerdem die Anrede »Euer Liebden« (E. L., Ew. Liebden), Euer Fürstliche Gnaden oder beides. Auch »Durchlauchtigkeit« wurde gern gesehen. Für den Kaiser des »Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation« war jeder Fürst »Unser Oheim«. Der wirklich alte Adel benutzte (untereinander) auch die Anrede »Herr und Freund«. Als dieser Adel noch jung war, konnte man sich auch sehr höflich beleidigen: König Sigismund soll 1412 Herzog Ernst den Eisernen von Österreich mit dem Gruß »Seid willkommen, Herr von Habsburg« verspottet haben, was der Angesprochene mit »Gott Dank, Herr von Lützelburg« quittierte.

oder Erdnuß, so man Tarathopholi nennett, tragenn feinne Rotte blumen und seindt auch gar gutter Artt.«

Die nicht gelieferten Erdnüsse (*Carum Bulbocastanum* Koch) verspricht der Landgraf nachzuschicken:

»es wachsen aber deroselben den Sommer über gar viell umb Gundensbergk hero im Felde«,

Im Barock begann auch der Wandel des bis dahin üblichen »Duzens« in das »Siezen« von unten nach oben. Bis weit in die Neuzeit hinein redeten die Untergeordneten ihre Oberen mit »Ihr« an und bekamen das »Du« zurück (sog. »Gutsherren-Deutsch«). Im »Ihr« blieb das »Du« erhalten – allerdings verschoben in den Plural; er signalisierte – so Paul Listen in »The Emergency of German Polite Sie« – eine Ehrerbietung, die auf einer metaphorischen Übertragung beruht: Soziale Macht wird gleichgesetzt mit physischer Größe und mit Vielzahl – auch geäußert in der Großschreibung des ersten Buchstabens und in einem Fall auch des zweiten Buchstabens: GOtt. Die deutsche Eigenart, Substantive mit großem Anfangsbuchstaben zu schreiben, wurde auch befördert durch den besonderen Hang deutscher Schreibmeister, einzelne Buchstaben kalligraphisch zu gestalten. Diese »Modisten« (Musterschreiber, Kenner und Handhaber der »modi scribendi«) mit ihren Musterbüchern waren vielfach auch Schulmeister – zum Beispiel Paulus Franck aus Memmingen. Der Geist der Renaissance mit den Anfängen einer klaren Buchstabenform wurde abgelöst von dem Schörkelwerk des Barocks – auch weil das Schreibgerät vielseitiger wurde, auch mit solchen schönen Buchstaben »mit observirten Schnecken vnd Schlingen« (Caspar Fischer 1673) konnte man sich unterscheiden vom Volk.

Noch ein Ausflug in die deutsche Sprachgeschichte: Nicht »Mann« und »Frau« liegen sprachlich in einer Bedeutungsebene, sondern »Mann« und »Weib«, männlich/weiblich. Eine höhere Ebene nehmen »Herr« und »Frau« ein: das mittelhochdeutsche »vrouwe« meint Herrin und dazu paßt »frawan«, Herr. Die Abwertung von Frau und Weib haben fälschlicherweise dazu geführt, daß man jetzt Herr und Dame nebeneinander stellt.

Dummerweise wurde es unter den Tagelöhnern im 17. Jahrhundert üblich, sich ebenfalls mit »Ihr« anzureden, so daß der Adel in kompliziertere Wendungen flüchten mußten: Gerade bei weiblichen Standespersonen war es wichtig und richtig, die korrekte Anrede zu wählen, es wäre völlig falsch gewesen, einer Dame von Stand zu sagen »Ich habe Sie gesehen«, denn nur die Formulierung »Ich habe Ihnen gesehen« zeigte dieser Dame die standesgemäße Wertschätzung. Unter Gewerkschaftern, zwischen Genossen (noch bei der SPD und in der Partei DIE LINKE), unter Kollegen im »Arbeiterstand« und neuerdings im Managementnachwuchs größerer Unternehmen hat sich eingebürgert, das »Du« als Standard-Anrede zu verwenden und damit (fast) jede (manchmal) gebotene Distanz aufzugeben. Mehr über die richtige Ansprache bei Asfa-Wossen Asserate »Manieren«.

Bei dem gelieferten Geschenk handelte es sich um die Kartoffel, die nach diesem Begleitschreiben von Wilhelm IV. in seinem Garten angebaut wurde; der Landgraf wird sie wohl auch an seiner Tafel – als Dessert – gereicht haben.

Im selben Jahr erbittet Kurfürst Christian I. von Sachsen³⁴¹ (1560–1591) vom hessisch-casselschen Landgrafen »allerley Sahmen, schöne artige Blumen und andere schöne seltsame gewechse« zur Anpflanzung in seinem Pomeranzenhaus, denn Wilhelm sei »damit nach aller nothdurfft versehen«. Der Garten, angelegt vom Hausmarschall Hans von Kitzscher und dem Zeugmeister Paul Buchner, wurde 1591 begonnen und im Jahr darauf fertiggestellt; er

341 Des Sachsenkurfürsts Anrede in diesem Brief lautete:

»Dem Hochgeborenen Fürsten Herrn Christiano Herzogen zu Sachsen, des heiligen Römischen Reiches Erzmarchalken und Churfürsten, Landgrafen im Düringen, Marggraffen zu Meißen und Burggraffen zu Magdeburgk, Unserm freundlichen Lieben Vettern Schwagern Brüdern Sohn mit Gevattern, Zu s. L. Hand.«

Pascual de Andagoya, ein spanischer Eroberer, schließt einen Brief an den spanischen König (Karl I.) vom 22. Oktober 1534 mit:

»Unser Herr möge Eure Heilige Katholische Kaiserliche und Königliche Person in Glückseligkeit bewahren und Euer Leben für unendliche Jahre mit der Herrschaft über das Universum. ... Euer Heiligen Katholischen Kaiserlichen und Königlichen Majestät ergebenster Diener und Untertan, der Eure königlichen Füße und Hände küßt.«

Und wie heißt es heute? Bestenfalls »mit freundlichen Grüßen«, »mfg«, «selbst das »Hochachtungsvoll« ist verschwunden.

Christian I. ist im Dresdner »Fürstenzug« vertreten. Dazu schreibt Dieter Nadolski:

»Schon im Jugendalter fiel er durch unmäßiges Trinken auf, und das wollte in einem Zeitalter, in dem Bier- und Branntweingenuß gewissermaßen als Lebenselixier galt, schon etwas heißen. Vermutlich kam der junge Christian aber nicht zuerst dadurch ins Gerede, daß er beträchtliche Mengen geistiger Getränke in sich hineingießt, sondern wohl vor allem durch die wenig geschätzte Tugend, Alkohol schlecht zu vertragen. Als er nach der Regierungsübernahme im Jahr 1586 auch unter die Fittiche weiterer Leibärzte kam und Hilfe für seine angegangene Gesundheit erwartete, hatten die bald die Ursache der Leiden heraus – der Kurfürst litt schlicht und einfach daran, daß er zuviel soff.«

Welche Hoffnung Christian I. in die Kartoffel setzte, ist nicht bekannt, denn im Jahr seines Kartoffelempfangs starb er. Sein Sohn und Nachfolger (Christian II.) war stolz darauf, über weite Strecken nicht nüchtern gewesen zu sein und dennoch ein schwieriges Amt ausgeübt zu haben. Er starb überhitzt nach einem Turnier am Genuß kalten Bieres.

entstand aus der Zusammenlegung des Garten von Meister Georg und des Kammerherrn von Wolfersdorf. Ursprünglich für die Herzogin Sophie bestimmt trug er den Namen »Kurfürstlicher Pomeranzengarten«, »kurfürstlich-sächsischer grosser Garten vor dem Wilsdruffer Thore«, »kurfürstlicher Lustgarten und welscher Garten« und noch später »Herzogin Garten«.

Nachweisbar ist, daß Wilhelm IV. Kartoffelpflanzen, die er als einzige im Begleitbrief ausdrücklich aufführt, mitgegeben hat. Außerdem werden von Gärtner Joachim Ghill mitgeschickt: »Granaht Beume, Zitronen Beume, Pomeranzen Beume, Leymonien Beume, Mirttys Beume, Ambroduleis«. In diesem Brief vom 10. März 1591³⁴² an Kurfürst Christian von Sachsen heißt es über die Knolle:

»Wir überschicken auch E.L. under anderm einn gewechse, so wir Vor wenig Jahren auss Italia becommen, und Taratoughli genandt wirdt. Dasselbige wechst in der erden Undt hat schöne blumen gutts geruchs. Und Undenn ahn der wurzelnn hatt es viele tubera henkenn, dieselbige wenn sie gekocht werden, seindt sie gar anmutig zu essenn, Mann muss sie aber erstlich in wasser uffsieden lassenn, so gehenn die obersten schalenn ab, darnach thutt mann die bruhe darvonn, und seudt sie in butter vollends gahr.«

Europaweit kaufte Wilhelm IV. von Hessen-Kassel Pflanzen und Sämereien für seine Gärten ein, wobei er seinen Agenten häufig vorschrieb, welche Pflanzen aus welchen Orten zu kaufen seien; von ihm mit Stipendien unterstützte deutsche Studenten im Ausland waren beauftragt, Samen neuer Pflanzen für ihn einzukaufen und ihm zuzuschicken. Wilhelm IV. schenkte dem Carolus Clusius 1576 einen goldenen Becher für seine Verdienste um den fürstlichen Garten,

»weil er ihm schon etzlichen malen aus bevehll der Kayserlichen Majestät nicht allerley gutte Samen zur Zierung seines Gartenn, Sondern auch ein fein eigentlich Registerleinn Wie derselbigen Samen eine jede artt zu seiner Rechten Zeitt geseet werden wollen, zugeschickt habe.«

342 Da von diesem Brief mehrere Fassungen in der Literatur zitiert werden, wird hier die Quelle angegeben: Curt Dietrich in seiner Dissertation von 1919 über die »Entwicklung des Kartoffelfeldbaues in Sachsen«.

Die Nachfolger Wilhelms versuchten, ihre Untertanen von Wohlgeschmack und Wirtschaftlichkeit der neuen Knolle zu überzeugen; so soll Landgraf Karl von Hessen-Kassel (1675–1730) 1728 die Schwälmer Bauern zu einem Salat- und Kartoffelessen geladen haben, woran die »Salatkirmes«, die jedes Jahr in Ziegenhain gefeiert wird, erinnert. Die »Policey- und Commerzienzeitung« in Kassel propagierte die Verwendung von »Düngesalz«, um die Ertragskraft der neuen Knolle zu erhöhen. Die Kartoffel war – zumindest in den gebildeten Kreisen – eine bekannte Pflanze.

Georg Ludwig Graf von Nassau (1618–1656) nannte sich 1638, als er der »Fruchtbringenden Gesellschaft« beitrug, »Der Wackere« und wählte sich als Sinnbild »Schwarze Tartufeln oder Erdäpfel«³⁴³ – eine denkwürdige Kombination von Sinnbild und Namen, galt doch die Knolle in weiten Kreisen noch als giftig, zumindest als gesundheitsschädlich.

Landgraf Friedrich II. von Hessen-Kassel (1720–1785, regierte 1760–1785) bekam beim Anpflanzen der Kartoffel als Nahrungsmittel Ärger mit den Müllern, die befürchteten, wegen der neuen »Frucht« arbeitslos zu werden. Die Sorgen der Müller wären sicherlich geringer gewesen, wenn für den Kartoffelanbau ein Meisterbrief nach der alt-deutschen Handwerksordnung notwendig gewesen wäre! Da war doch 'mal 'was los in den Schlössern! Denn das Hofleben für einen Fürsten hieß zu jener Zeit: Dinieren, spielen, paradieren und warten, bis jemand empfangen werden wollte. Sein Sohn (Landgraf Wilhelm IX. 1802–1806, später Kurfürst Wilhelm I. von Hessen 1813–1821) schrieb in seinem Tagebuch:

»Dieser Winter verlief wie die vorherigen; viel Verdruß und wenig Erquickliches, statt dessen Widerspruch und Widrigkeiten auf Schritt und Tritt.«

Das hieß der »ennui«³⁴⁴ mit allen Mitteln zu entkommen versuchen, und wenn's ein Streit mit

343 Ein anderes Mitglied dieser ehrenwerten Gesellschaft nannte sich »Wurzel Grübling«

344 Noch im 19. Jahrhundert galt Langeweile als Gemütskrankheit, die den Arbeitswillen erheblich schwächte. Dem »Seelenschnupfen« – besonders bei den mit einem Arbeitsverbot belegten bürgerlichen Frauen – versuchten die Ratgeber der Hausväter-Literatur durch den Rückzug auf die kirchliche Moral beizukommen. Effi Briest, Großmutter von Manfred von Ardenne, schrieb einen Roman ab, um der *ennui* und dem »horror vacui« zu entkommen.

den Untertanen war. Gleichzeitig verbot dieser zweite Friedrich von Kassel Kaffee- und Tabakgenuß sowie Tragen von Samt und Seide, ließ das Merino-Schaf einführen, führte Lotterie

Verbreitet war auch die Hypochondrie und die Melancholie. Baudelaire meinte, daß aus der *ennui* sich der »Spleen« (an sich war gemeint eine Erkrankung der Milz, die als Sitz der Weisheit angesehen wurde.) entwickelt habe, ein Mangel an geregelter Beschäftigung, eine Übersättigung an allen Lebensgenüssen. Alexander von Humboldt sagte als Kammerherr des preußischen Königs Friedrich Wilhelm IV.: »Abends bei Hofe, um vor Monotonie an den Wänden zu kratzen.« Ursprünglich meinte »ennui« den Bankrott oder das Gefängnis, obwohl es nur »Langeweile« oder »Belästigung« oder »Ärgernis« bedeutet.

Die Bauern schufteten und mühten sich, ihren Acker zu bestellen und den Zehnten abzuliefern und der Adel amüsierte sich bei Kartenspiel und Billard. Der Kammermohr im Essener Reichsstift Ignatius Fortuna belustigte die adlige Gesellschaft mit allerlei Maskeraden, Tanzvergnügen und sonstigen Festen: Blinde Kuh spielte man und Plumpsack, Rate- und Pfänderspiele und die Gäste waren *amused*, und die Jesuitenschüler der Stadt führten das eine oder andere erbauliche Schauspiel auf – das war schon anders als wenn heutzutage homosexuelle Butler einander vergewaltigen und dies dann auch in der Boulevard-Presse des Vereinigten Königreichs berichten lassen.

Während früher nur dem Engländer, zumal wenn er sich im Ausland befand, ein spleeniges Verhalten unterstellt wurde, ist die Übersättigung an allen Lebensgenüssen heute auch auf die Deutschen zu übertragen; wie sonst kann man die Begeisterung für die Spaß-FDP erklären?

Der in Halle-Wittenberg lehrende Philosoph Johann Eduard Erdmann (1805–1892) meinte in einem Vortrag, daß Langeweile ein Zeichen des eigenen Desinteresses sei; an etwas Interesse finden bedeute, sich selbst als aktiv wahrzunehmen und zugleich sich selbst als von einer Angelegenheit bewegt zu fühlen. Wer sich langweilt, ist also selbst schuld. Erdmann meinte, sich zu langweilen, sei ein spezifisch menschliches Vermögen. Tiere würden sich nicht langweilen (der damalige Kenntnisstand ist inzwischen durch die Verhaltensforschung widerlegt) und »Menschen in unvollkommenem Zustand«, als da sind Kleinkinder, »Hottentotten«, russische Bauern und »englische Fabrikarbeiter«. Wenn sich Schüler langweilen, so läge das auch daran, daß die Lehrer sich beim Unterricht langweilen würden und sich dieses Gefühl auf die Schüler übertrage. Dieser Vortrag wurde gehalten 1852, nicht etwa 2005.

Alberto Savinio meint: »Das Leben des Künstlers besteht aus Staunen. Das Leben des Gesittemenschen besteht aus Schmerz. Das Leben aller anderen besteht aus Langeweile. Wären alle Menschen Künstler oder Geistesmenschen, wäre die Welt friedlich und glücklich. ... Und die Langeweile muß man ausfüllen überlisten, totschiagen.« Totschiagen: Daher die Kriege –, aus Langeweile der Regierenden, die bekanntlich nicht zu den Geistesmenschen und zu den Künstlern zählen.

Die Frauen der feineren Gesellschaft gaben sich der Träumerei hin, die die Tochter der Langeweile ist. Daher erscheinen uns heute die Frauen von früher so romantisch und selbstlos.

(unter dem italienischen Abenteurer Conte de Bollo) und Feuerversicherung zum Nutzen des Landes ein und ließ die erste deutsche Zuchtrose »Perle von Weißenstein« züchten. - Kartoffeln sind dem Landgrafen als Sättigungsbeilage nicht auf den Tisch gekommen, wie Rezepten aus seiner Küche zu entnehmen ist. Wie in Braunschweig beschäftigte der Landgraf in seiner ersten Garde Mohren als Trommelschläger; auf der Wilhelmshöhe ist noch heute die »Mohrenkolonie Mulang« zu besichtigen.

1789 klagen denn auch die hessischen Müller beim Landgrafen Wilhelm IX.³⁴⁵, daß die Kartoffeln fast nie mißrieten

»und gerade in den nassen Jahren, die unserm Getreidebau so gefährlich sind, steigt ihre Fruchtbarkeit bis zum Bewunderungswürdigen«.

Im nördlicher gelegenen Braunschweig wurde 1759 zugunsten der Müller entschieden: »Kartoffelmehl darf nicht verbacken werden.«

345 Das ist jener Landgraf und Kurfürst, der rund 18.000 Landsleute für rund tausend Taler pro Kopf an die Engländer verkauft hatte, von denen etwa fünftausend in Amerika sterben konnten. Wilhelm hatte die »Seelenverkäuferei« bereits als Erbprinz in Hannover kennen und (im wahrsten Sinne des Wortes) schätzen gelernt und betrieb diesen Sklavenhandel noch bis in die 1790er Jahre. In seinem Brief an den englischen König George III. heißt es:

»Belebt von den Gefühlen, welche meine unterwürfige Achtung und unerschütterliche Anhänglichkeit an Ihre Person mir vorschreibt, flehe ich Ew. Majestät an, geneigt gestatten zu wollen, daß ich diesen Augenblick, da Sie deutsche Truppen zu wünschen scheinen, wage, Ihnen ohne die mindeste Bedingung mein Infanterie-Regiment zur Verfügung zu stellen.«

Besser hätte es der frühere Verteidigungsminister Rühle an die Amerikaner während des ersten Golfkrieges und Gerhard Schröder mit seiner »uneingeschränkten Solidarität« auch nicht formulieren können. Mit dem Geld baute Wilhelm III. Schloß Wilhelmshöhe. 1780/1781 mischt auch Goethe (mit erheblichen Bedenken) für seinen Weimarer Herrn in diesem Geschäft mit, in dem er vier Häftlinge den preußischen Werbern verkauft zur »Recrutierung nach America«. Ansonsten stand in diesem Herzogtum die Freiwilligkeit voran, die auch für »lüderliche, entloffene und dienstlose« Personen galt.

Der Herzog Carl Eugen von Württemberg, vor dem Schiller nach Mannheim floh, vermietete 12.000 Landesleute nach Frankreich. Die Höhe der Miete wurde in einem Subsidienvertrag festgelegt. Danach gab es erstens ein Kopfgeld für jeden Mann und dann zweitens eine Abfindung für jeden Verwundeten bzw. eine höhere Abfindung für jeden Toten; an sich sollte diese Abfindung an die Familie des Opfers weitergeleitet werden, doch Carl Eugen (wie auch andere Landesherren) behielten die Abfindungen für sich.

Die Müller klagten berechtigt. Ein ganzer Berufsstand geriet durch die neue Massennahrung in Not, denn der feldmäßige Anbau der Knolle mußte zwangsläufig die Getreidefelder verringern, in allen deutschen Landen wurden die kleinen Mühlen obsolet und hörten auf zu klappern. Die »Hochfürstliche hessen-casselische Gesellschaft des Ackerbaus und der Künste« stellt 1782 in den »Hessischen Beyträgen zur Gelehrsamkeit und Kunst« die mit zehn Louisdor zu be-
lohnende Preisfrage

»Ist der Vorwurf begründet, dasz der übermäßige Kartoffelbau den Verfall des Ackerbaues und den Ruin der Mühlen nach sich ziehe?«

Von den dreiundzwanzig Antworten wurden zwei für so preiswürdig gehalten, daß sie 1784 in den »Beyträgen« der Gesellschaft veröffentlicht wurden.

Einer der Preisträger (der andere war der kursächsische Kammersekretär Ludwig Schneider aus Merseburg, einem frühen Anbauggebiet der Kartoffel, in dem die »Merseburger Zaubersprüche« durch die Kartoffel ersetzt wurden), der Pfarrer Ludwig (J. A. Th.) Varnhagen aus Wetterburg bei Waldeck, schreibt:

»Man hat mithin dem Kartoffelpflanzen billig seinen Lauf zu lassen; niemahls wird es zu stark betrieben werden können; niemahls wird es des Verfalls des Ackerbaus, wenn man diesen außerdem gehörig in Acht nimmt, bewirken, und niemahls wird es den Ruin der Mühlen nach sich ziehen, wenn nur dieser nicht zu viele werden, die Mühlenpacht nicht zu hoch steigt und die Müller dem überall einreissenden Luxus sich nicht ergeben.«

Das Murren der hessischen Bauern (und Müller) wurde als »menschenfeindliche Gesinnung« bezeichnet. 1801 schreibt der Gutsbesitzer Stockmar aus Jena:

»Wie man den Kartoffelbau im Groszen äusserst vorteilhaft ohne viel Arbeit und Kosten, selbst ohne Nachtheil des Getreidebaues betreiben könne, nach vieljährigen eigenen Erfahrungen.«

Auch die Grundherren standen anfänglich überall der neuen Frucht ablehnend gegenüber, da

die Bauern ihre Zehntverpflichtungen entweder damit minderten oder gar ganz einstellten. Die Gegner des Kartoffelanbaus schreiben:

»Das Gewächs ist nur mit Nutzen zu bauen, wo die Winterfrüchte wegen der waldigen und winterhaften Gegend nicht fortkommen und die Sommerfrüchte infolge des späten Frühlings und baldigen Herbstes nicht gebaut werden können, oder wo das Rotwild andere Feldfrüchte nicht aufkommen läßt. Auch ist der Anbau allenfalls zulässig, wo man wegen Unzugänglichkeit des Ackers denselben nicht mit dem Pflug, sondern nur mit der Hacke bearbeiten und den Dünger auf den Rücken herbeitragen muß. ... Der Nutzen, den sie gewährten, ist ein sehr geringer: die Stärke daraus nutzt zu nichts als Steifmachen der Wäsche, zum Puder gar nicht, die Schweine fressen sie nur, wenn sie wohl zugerichtet und mit Klei vermischt sind, so daß die Suppe höher als das Gericht kommt. ... Kurz, bei einem Landwirte, wo sonst genug Arbeit und gute Wirtschaft sich befindet, darf dieses Gewächs nicht geduldet werden.«

Im bayerischen wie im sächsischen Vogtland ist der Anbau der Kartoffel nachweislich bäuerlicher Eigeninitiative, weniger administrativem Druck – wie später in Preußen – zu verdanken, wenn auch in anderen Gegenden Deutschlands vereinzelt Bauern die Kartoffeln aus den Gärten auf die Felder holten, ohne daß der regierende Hof diesbezügliche Anordnungen erließ.

Johann Christian Themel schreibt 1756 in seiner »Sammlung kleiner ungedruckter erzgebirgscher Schriften«:

»Es dürfe dann anhero wohl kein grosser Herr zu verdenken sein, wenn er die Pflanzung derer Frucht in seinem Lande aufs schärfste anbeföhle und dadurch der allzu grossen Teurerung der Früchte vorbeuge.«

Auf den königlich-sächsischen Kammergütern begann der Anbau erst nach der Hungersnot 1770/1771; vom Gut Gorbitz wird berichtet, daß bis 1820 die Kartoffeln nur in kleinen Mengen angebaut wurden. Erst mit dem Beginn der Spiritusfabrikation weitete man die Anbaufläche deutlich aus. Selbst 1833 war man auf Gut Gorbitz noch dem althergebrachten 12jährigen Fruchtwechsel verhaftet (aber immerhin mit einem Jahr Erdbirnen und Kraut).

Carl Julius Weber im »Demokritos ...« (geschrieben 1832–1836):

»Wer die Lebensknollen nach Deutschland brachte, ist so unbekannt als andere Wohltäter der Menschheit. Sie retteten 1772/73 Deutsche vom Hungertode, und im Hungerjahre 1817, wo sie mißrieten, hatten wir bessere Polizei³⁴⁶ und Rumfordsche Suppen. Dieser Nachtschatten (wozu man noch die weit schmackhafteren Bataten fügen könnte) vertritt jetzt bei Millionen, neben Branntwein, die Stelle des Fleisches und des Brotes.«

Bei den kleinbäuerlichen Betrieben in den Mittelgebirgen konnte die Kartoffel sehr frühe Erfolge verzeichnen; die kleinen Gehöfte mit geringen Ackerland waren für Getreideanbau weniger geeignet. 1759 belegt Johann Georg Leopoldt den frühen Kartoffelanbau im Vogtland und im Erzgebirge:

»Denn weil sie nicht so viel Land haben, als wir auf dem platten Lande besitzen; so müssen sich nur ihrer viele mit gar kleinen Stückchen, welche noch sehr beschwerlich wegen der großen Berganhöhen zu besteigen sind, behelfen.«³⁴⁷

Die hügelige Bodenbeschaffenheit und die Möglichkeit, schon auf kleinen und kleinsten Flächen den Kartoffelanbau zu betreiben, begünstigte die neue Frucht auch in anderen Gegenden im Vergleich zu Getreide. Der Anstieg der Bevölkerung führte dazu, daß Ackergebiete »von der allerbösesten und geringsten Länderei« (so im hessischen Frankenberg 1570) (wieder) kultiviert wurden – und auf diesen schlechten Böden wuchs Getreide nur schlecht, aber die genügsame Kartoffel kam damit aus.

Ein paar Worte zur Dreifelderwirtschaft: Sie war, wenn auch hinderlich für den Anbau der neuen Knolle, gegenüber der ursprünglichen Urwechselwirtschaft (wenige Jahre Ackerland

346 Mit »Polizei« ist die staatliche Bürokratie und allgemeine Verwaltung in den damaligen Herrschaftsgebieten gemeint.

347 Grimms Wörterbuch verweist darauf, daß die Erzgebirgler (richtig sollsein: »Erzgebirger«) auch »Kartoffelwänste« und die Sachsen in den Herzogtümern als »Kartoffelsachsen« bezeichnet wurden – weil die Kartoffel vielfach die einzige Nahrung ist.

und dann Verwilderung und Neurodung³⁴⁸) und der Feldgraswirtschaft (zwei/drei Jahre Anbau von Roggen, Dinkel, Hafer, dann mehrere Jahre Benutzung als Weideland mit anschließendem Umbruch der Grasnarbe und Wiederbenutzung als Ackerland) ein deutlicher Fortschritt. Die flurzwanggebundene Dreifelderwirtschaft verbürgte in dieser chemiedüngerlosen Zeit eine geregelte und damit verhältnismäßig ertragsichere Folge der wichtigsten Getreidearten, ein für den Anbau günstiges regelmäßiges Einschalten einer einjährigen Brache und durch Stoppel- und Brachweide eine zusätzliche Futterbasis für das Vieh.

Auf der Grundlage der Ertragssteigerungen durch die Dreifelderwirtschaft konnten sich Stadtwirtschaft und städtische Kultur, aber auch die Feudalherrschaft entwickeln. Dreifelderwirtschaft bedeutete der jährliche Wechsel von Winterung, Sommerung und Brache. Auf Fyn und anderswo in Dänemark gab es eine Sieben-Felder-Wirtschaft:

1. Jahr: Brache, mehrmals gepflügt und geeegt, um ihn von Unkraut zu reinigen; im Herbst wird der Boden mit Stalldung gedüngt und Wintersaat (Roggen oder Weizen) ausgesät.
2. Jahr: Wintersaat
3. Jahr: Säen und Ernten von Gerste
4. Jahr: Einsäen von Hafer und Kleemischung; Hafer wird geerntet, Klee wird abgegrast
5. bis 7. Jahr: Heuanbau und Weide.

Auf der Paderborner und Briloner Hochfläche gab es um 1820 noch eine Vier- und Fünffelder-Wirtschaft, die im 2. Jahr den Anbau der Kartoffel vorsah. Ende des 18. Jahrhunderts setzte sich durch, die bisherige Brache mit Kartoffeln oder Klee zu bewirtschaften; zugleich nimmt die Viehwirtschaft ab. In den Gebieten mit größerer, systematischer Viehhaltung wie

348 Zu den Rodungen ist noch anzumerken, daß gerodetes Land in »Neubaugebieten« nicht mit Naturalabgaben belastet wurde, solange es mit der Hacke bearbeitet wurde, und wenn es unter den Pflug kam, erste Erträge brachte, blieb es für die biblischen sieben Jahre vom Zehnten und von anderen Abgaben befreit. Auch deshalb breitete sich Brandrodung überall aus.

zum Beispiel in Mittelfranken wurde der Kartoffelanbau durch die weiterbestehende Brachwirtschaft als Futterreservoir für das Vieh genutzt. Das bisher auf der Brachfläche oder im Wald weidende Vieh wurde nach 1800 zunehmend in Ställen gehalten; heutzutage gibt es bekanntlich Viecher, die niemals einen blauen Himmel oder grünes Gras am Halm gesehen haben.

Vorteilhaft für den Anbau der Kartoffel in der Oberpfalz, in Franken und im Vogtland war auch, daß die Viehwirtschaft im nördlichen Bayern keine besondere Rolle spielte; ein Abweichen von der üblichen Dreifelderwirtschaft war daher eher möglich und stieß nicht auf einen Widerstand der viehhaltenden Grundherren. In Bayern waren während der dominierenden Dreifelderwirtschaft zwei Drittel mit Getreide bepflanzt, während das restliche Drittel entweder brachlag (für die Viehwirtschaft) oder mit Hanf (»Indischer Träumer«), Klee, dem blau blühendem Flachs und Zuckerrüben bebaut war – und mit Kartoffeln. Flachs – so stellten die Bauern bald fest – war die optimale Folgefrucht nach Kartoffeln.

1762 wird ein Mann vor dem Ackergeschworenenamt verklagt, weil er Kartoffeln auf einem Feld gesetzt hatte, auf dem die Metzger das Huterecht hatten. Der Hutezwang bedeutete nämlich die Entfernung aller Zäune und bedingte, daß die Zeit der Aussaat wie der Ernte nicht dem einzelnen überlassen, sondern in der Dreifelderwirtschaft für alle gemeinsam festgesetzt war. Bei Karl May heißt es über eine Versammlung in einer Gemeinde in »Mein Leben und Streben«: »Jede Behörde und jede Charge war vertreten, bis tief herunter zum Kartoffel- und zum Schotenwächter...«

In Schwabach, im 18. Jahrhundert Zentrum des bayerischen Tabakanbaus, wurde vielfach auf der Brache neben der Kartoffel Tabak angebaut. Das Knoblauchland, nördlich von Nürnberg, ist ebenfalls ein gutes Beispiel für die Nutzung der Brache für Tabak und Kartoffel. Der nunmehr hoheitlich geförderte Tabakanbau trug erheblich dazu bei, die althergebrachte Landwirtschaft aufzugeben, so daß sich hier zwei Interessenten trafen: Rauschgift für die königlich-fürstliche »Generaltabacks-administrasjon« und Nahrung für die Armen. Eine Parallele findet man in Nordbaden und der Pfalz, das noch bis weit in die 1950er Jahre Tabak und Kartoffeln gleichzeitig anbaute, bis die rote Hand und die gehäufelten Spargelbeete die Kartoffel ablösten. Fontane sah »Unterm Birnbaum«:

»Ein paar Möhrenbeete, die sich samt einem schmalen mit Kartoffeln besetzten Ackerstreifen an eben dieser Stelle durch eine Spargelanlage hinzogen.«

Noch im Jahr 1833 (nach der Vertreibung der Türken), als der Bayer König Otto I. von Griechenland (1815–1867) in Athen seinen feierlichen Einzug hielt, wurde seiner Königin Amalia (einer oldenburgischen Prinzessin) (1818–1875) von weißgekleideten Ehrenjungfrauen ein Strauß mit Kartoffelblüten³⁴⁹ mit dem ausdrücklichen Hinweis überreicht, das sei die schöne Blüte einer seltenen und köstlichen Frucht, die in der Heimat der neuen Königin wohl unbekannt wäre³⁵⁰. Vielleicht war dies für Amalia das Motiv, die Wiederaufforstung von Attika zu betreiben und landwirtschaftliche Musterbetriebe einzurichten. Nun, ob ihr Kartoffeln wegen der Fruchtbarkeit³⁵¹ oder wegen der Schönheit überreicht wurde, ist nicht überliefert. Dabei muß man wissen, daß die Kartoffel erst nach dem Wegzug der Türken aufgrund des russisch-türkischen Friedensschlusses von Adrianopel, 1829, auf den Peloponnes gekommen ist. Otto wollte wohl nicht auf seine geliebten Knödel aus einheimischer Ernte verzichten.

Heinrich Heine kannte diese *Affaire*, denn in einer Fabel gibt ein König eine Audienz:

»Der König frug ferner: ›Sind dieses Jahr
Die Knödel in Schwaben geraten?‹
›Ich danke der Nachfrag'‹, antwortet der Schwab',
›Sie sind sehr gut geraten.‹«

349 Vielleicht spricht Fontane deshalb von einer »Kartoffelprinzessin« – und zwar nicht positiv.

350 Der Schweizer Bankier Jean-Gabriel Eynard, befreundet mit dem griechischen Präsidenten Johannes Capodistrias, engagierte sich aus einem damals in Europa grassierenden Philhellenismus für Griechenland. Er baute Schulen, sorgte für die Ausbildung junger Griechen, sammelte Geld für den bald nach der Einführung der Monarchie Bankrott gehenden Staatshaushalt und schickte Kartoffeln nebst genauen Anweisungen zum Anbau dieser Ackerfrüchte.

351 Griechenland: Da hat schon Persephone, Tochter der Fruchtbarkeitsgöttin Demeter, die Äpfel geliebt. Die Liebesgöttin Aphrodite soll in Zypern Äpfel gepflanzt haben – so wurde das Fruchtbarkeitssymbol auch zu einem Symbol des Eros. Von den roten Granatäpfeln kam es auf die roten Kartoffeln.

Es dauerte dann noch vierzig Jahre, bis auch das Osmanische Reich, die heutige Türkei, als wohl letztes europäisches (?) Gebiet die Kartoffel – ohne den üblichen Umweg über die botanisch-medizinischen Gärten oder Küchengärten – feldmäßig anbaute (der Mais wurde schon 1574 in der Türkei und am oberen Euphrat angebaut!). Aus Rußland (über den Kaukasus) brachten siedelnde Tscherkessen diese ersten türkischen Kartoffeln in den 1870er Jahren (jedenfalls nicht vor 1865) nach Anatolien. Am Anfang des 20. Jahrhunderts wird diese russische Knolle ergänzt durch Import von Saatgut aus Südeuropa.

Eine weitere Anbaugegend in der Türkei war Akava (weiße Ebene) bei Adapazari, in der seit etwa 1869/70 Kartoffeln angebaut wurden, gefördert von dem Osmanen-Kalif Abdulaziz. 1895 untersuchte der deutsche Wissenschaftler Dr. Hermann die Möglichkeiten des Kartoffelanbaus mit neun verschiedenen Sorten in Eskisehir, Kütahya und anderen Orten. Neset Arslan teilte dem Autor mit, daß auch heute noch vorwiegend Saatgut von deutschen und holländischen Kartoffeln angebaut wird.

In Italien, besonders in der Toskana, wurde die Knolle schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts in größerem Umfang angebaut³⁵². Da wird sie wohl auch Albrecht Dürer kennengelernt haben,

352 Die italienischen Hauptnahrungsmittel Pasta und Pizza (lateinisch: *placenta pressa*) haben zu jener Zeit keine Rolle gespielt. In den diversen Kleinstaaten des damaligen Italien hatte sich über Jahrhunderte eine eigene Sprache, eine regionale Kultur und damit auch eine regionale Küche bewahrt. »Italien« aß damals keineswegs einheitlich Pasta: Die Sizilianer des 12. Jahrhunderts waren die ersten, die von den Arabern die Technik lernten, aus einem bestimmten Getreidemehl, dem Hartweizengries, Teigwaren herzustellen, die man durch Trocknung fast unbegrenzt aufbewahren kann. Erst dreihundert Jahre später findet die Pasta ihren Weg nach Neapel. Die Erfindung von schnellen Knetmaschinen führt zu einer Kostensenkung im Herstellungsprozeß und damit rasch zur preiswerten Volksnahrung. Pasta löst die Hülsenfrüchte und den Spitznamen »Cacafagiolo« für die Toskaner ab, andererseits beginnen die Franzosen (Cavour) mit dem verächtlichgemeinten Ausdruck »le macaroni« die Italiener zu bezeichnen.

Winckelmann, der es weniger mit den Italienerinnen hielt, meinte dennoch, diese seien schön. Doch die Hitze, die vegetabilische Nahrung und die vom männlichen Nichtstun von den Frauen zu erledigende Arbeit richten die Schönheit »schon vor ihrer vollen Entwicklung zugrunde.«

auch wenn das Dürer-Museum dies nicht wahrhaben will. Der Großherzog von Parma³⁵³, Ferdinand II., verwandt mit spanischen Granden, ließ Kartoffeln, die er aus Spanien erhalten hatte, in seinem Garten pflanzen; hierbei soll er von seinem langjährigen Arzt und Schriftsteller Francesco Redi (1626–1698, Mitarbeiter der »Accademia del Cimento« in Florenz³⁵⁴ und einer der ersten Anhänger des Kartoffelanbaus in Italien) beeinflusst worden sein. Redi schrieb an den Botaniker Pietro Nati in Pisa einen Brief, in dem er sich gegen die Behauptung Carolus Clusius' verwahrte, die Kartoffel verursache Blähungen:

»Mir schien es nicht so, als ob sie diesen Mangel hätten, aber es kann sein, daß sie ihn dann haben, wenn man sie in Übermaß genießt.«³⁵⁵

Nach einer anderen Lesart hätten Angehörige der »Barfüßer« die Kartoffel nach Norditalien gebracht und angepflanzt (so 1623 Pater Magazzini in Vallombrosa); auch Clusius erhält die

Max Christian Graeff weist daraufhin, daß die heutigen Supermarkt-Tortellini einer quasi fabrikationeller Zensur unterlägen:

»Diese kleinen gefüllten Teighütchen, welche in der Gegend von Bologna in Bouillon serviert wurden, [hatten] ein Loch in ihrer Mitte. Diese Form entstand angeblich, als ein antiker Gastwirt die nackte Venus durch ein Schlüsselloch beobachtete und sich dabei so gehörig an ihrem Nabel (?) entzückte, daß er ihn in Teig nachbildete.«

Die Pizza mit Tomate, Mozzarella und Basilikum (»Pizza Margherita« nach der savoyischen Königin und Ehefrau Umbertos I. benannt) beginnt erst nach 1860 ihren Siegeszug in Italien. Ursprünglich war die Pizza ein kleines, flaches Stück Teig, das die Bäcker mit in den Ofen schuben und mitbackten, um festzustellen, ob das Brot durchgebacken war. Irgendwann kam ein Bäcker auf die Idee, dieses gebackene Teigstück mit Tomate und Käse und Oregano zu verfeinern und schließlich war das Teigstück ein ausgewachsener Fladen, der ein Eigenleben entwickelte und heute von der deutschen Tafel nicht mehr wegzudenken ist. Es ist nicht auszuschließen, daß die Pizza in Italien den gleichen Weg geht, den der Döner in der Türkei ging, der dort als »deutsches Gericht« gilt.

353 Der Einsatz des Großherzogs für die Kartoffel war mit einer der Gründe, daß 2005 in der Stadt Parma die Lebensmittel-Überwachungsbehörde der EU angesiedelt wurde.

354 Im »Palazzo Pitti«, wo der bekannte Wachtmeister Guarnaccia wohnt und dient.

355 »A me pero non eparuto, che abbiamo questo difetto, ma puo essere, que lo abbiamo, se siano mangiato soverchiamente.« Also, Kartoffeln können doch Blähungen verursachen.

Ehre, als erster Kartoffeln nach Italien gebracht zu haben. Dann gibt es noch die Erzählung, daß die Heilige Theresia von Avila mit ihren »Unbeschuheten Karmeliterinnen« die Kartoffel³⁵⁶ als Nahrungsmittel von Spanien kommend nach Italien nach Genua in das dortige Kloster der Karmeliterinnen brachte³⁵⁷ (in Genua sollen 1584 die ersten Kartoffeln in Italien angebaut worden sein). Angeblich habe auch Cardano die Kartoffel nach Italien eingeführt. Nichts Genaueres³⁵⁸ weiß man nicht – alles wird zutreffen.

Sicher ist, daß die Kartoffel bereits 1588 in Norditalien ein »etabliertes« Gemüse ist und demnach bereits vor diesem Zeitpunkt in Spanien wohlbekannt war. In Italien wird die Kartoffel anstelle von Möhren zu einem Eintopf zusammengekocht; außerdem werden die Knollen als Schweinefutter verwendet: Was für die Schweine geeignet war, ist auch für italienische Landarbeiter gut. Soweit die Kartoffel nicht als Aphrodisiakum eingesetzt wurde, ließ das »popolo grasso«, das »fette Volk«, wie die Florentiner die reichen Bürger nannten, diese Nahrung aus Amerika nicht auf ihre Tische kommen. Der gebildete Bürger zitiert den römischen Komödiendichter Titus Maccius Plautus:

»Auf langes Leben dürfen die nicht hoffen, / die solches Zeug in ihre Bäuche stopfen;
gräßlich zu sagen (und nicht mehr zu essen): /
Der Mensch vertilgt, was nicht die Tiere essen.«

356 Es wird verschiedentlich und begründet angezweifelt, daß die Barfüßermönche tatsächlich die andine Kartoffel nach Italien brachten und anpflanzten. Es handelte sich eher um die Topinambur, denn ihre Knollen nannten die Mönche patate und nicht papa, wie es damals noch in Spanien üblich war. Der Arzt und Botaniker beim florentiner Großherzog Ferdinand II. Francesco Redi (1626–1698) schreibt in seiner »Opere« 1712 (posthum veröffentlicht): »Io non ne aveva mai vedute, e camminando ancor io per conghietture, giudicai essere il Patatas.« Nie gesehen, aber vermutlich Pataten. Und aus den anderen Namen, die Redi verwendet, ergibt sich, daß es sich um *Helianthus tuberosus* handelt, die auch im damaligen Italien patate genannt werden.

357 »Meine Töchter, es gibt keinen Grund zum Traurigsein ... wisset, daß Gott auch zwischen den Kochtöpfen zugegen ist.«

358 Egon Friedell 1936: »Wie es aber wirklich gewesen, wer vermöchte das zu entscheiden? Es ist alles, was man über alle wichtigen und fragenswürdigen Fragen sagen kann, immer nur Bruchstück, roher Baustein oder Torso; Konjektur, die nur so lange wahr ist, bis ein neues Denkglied auftaucht; kurzlebige Geburt der Zeit.«

Robert Burton in seiner »Anatomie der Melancholie«³⁵⁹ ergänzt:

»Solche Kost macht Winde, und kein Mensch sollte sie daher in rohem Zustand zu sich nehmen, nicht einmal dann, wenn sie mit Öl genießbarer gemacht wurde, sondern nur in Suppen oder ähnliche Zubereitung.«

Die Kartoffel verursachte in Europa – nebenbei – eine »Kultur«-Revolution³⁶⁰: Den Beginn der gregorianischen Ära. Eine Reform des Julianischen Kalenders³⁶¹ wurde erstmals im achten Jahrhundert vorgeschlagen. Der Franziskanermönch Roger Bacon (1214–1294) legte Papst Clemens IV. (gest. 1268) einen Vorschlag vor; 1414 beschloß das Konzil in Konstanz die Reform. 1474 wurde ein neuer Anlauf unter Papst Sixtus IV. (1414–1484) unternommen. Gregor XIII. (1502–1585) setzte ein Jahrhundert später erneut eine Kommission (Luigi Lilio, 1510–1576, Astronom aus Italien, und Christoph Clavius, 1537–1612, Mathematicus aus Bamberg³⁶²) ein. Aber eine wirtschaftliche Notwendigkeit für eine grundlegende Reform

359 Bis ins 17. Jahrhundert war die »melancholische Flatulenz« ein stehender Begriff. Schon vor 2400 Jahren, in der Praxis des Hippokrates von Kós, klagten die Patienten über Schmerzen in der Gegend unter dem Rippenbogen, dem *hypochondrion*. Was immer im Gedärm und in den umliegenden Organen für Unbehagen sorgte, galt als Ausdruck gestörter Gefühle. Der griechische Anatom Galenus von Pergamon assoziierte die Beschwerden im hypochondrion mit der Melancholie. Wer etwas auf sich hielt, ließ sich gern die »windige Melancholey«, eine »Miltz-Blehung« oder auch die »Krankheit der Gelehrten« bescheinigen. Der Hamburger Arzt Johann August Unzer meinte kritisch: »Denn weil man diese Krankheit gemeinlich bei den Gelehrten findet, so geben die dümmsten Leute am meisten vor, daß sie hypochondrisch sind.« Anfang des 19. Jahrhunderts war die Blütezeit der Hypochondrie, deren Ursachen auf Schwelgerei, sitzende Tätigkeiten, Onanie, den ehelosen Stand über das 25. Lebensjahr hinaus oder auf den Müßiggang zurückgeführt.

360 Friedrich Engels meinte, daß erfolgreiche Revolutionen nur in Weinländern gemacht werden können. Die Kommunisten hätten also wissen müssen, daß ihr Umsturz letztlich vergebens sein würde.

361 Marcus Tullius Cicero an seinen Freund Hortensius: »Populum atque civitatem in Aprilim inmisit« – er, Caesar, hat Volk und Staat in den April geschickt, weil dieser bei seiner Kalenderreform siebenundvierzig Kalendertage wegließ. Da kommt der »Judas-Tag« her.

362 Die Bewohner Bambergs werden auch als »Zwiebeltreter« bezeichnet, weil sie die aus der Erde kommenden Stengel von Lauch und Zwiebeln (und früher auch der Kartoffeln!) niedertraten, damit die in der Erde wachsende Knolle mehr Kraft und Größe gewinnt.

bestand erst mit der Verbreitung von Mais und Kartoffel in Europa: Saat- und Erntezeiten dieser unbekannteren Pflanzen mußten definiert werden; ein Kalender, der sich wie der Nil von Jahr zu Jahr verschob, war hierfür nicht hilfreich³⁶³.

363 Ein weiterer Grund für die Einführung der neuen (Kalender-)Ära war die Streiterei zwischen den Klerikalen Roms und Konstantinopels über das (bewegliche) Osterfest; der neue Kalender sollte zugleich die Überlegenheit des römischen Christentums festzurren: Chronologie als Machtinstrument. Am 4. Oktober wurde durch Übergang auf den 15. Oktober 1582 in den katholischen Ländern Italien (mit Ausnahmen), Spanien, Portugal und Polen die neue Zeitrechnung in Kraft gesetzt, nachdem am 24. Februar in der Bulle *Inter gravissimas* die Einzelheiten festgelegt worden waren.

Zehn Tage verschwanden, nachdem schon auf dem Konzil von Nicäa drei Tage gestrichen worden waren (21. statt 24. März wurde als Frühlingspunkt festgelegt). Innerhalb weniger Jahre war es für die Franzosen die zweite Kalenderreform, nachdem Charles IX. beschlossen hatte, das Jahr 1566 auf achteinhalb Monate zu verkürzen und nach 1567 das Jahr mit dem 1. Januar beginnen zu lassen (statt wie vorher mit dem Osterfest); Weihnachten fiel aus.

Bemerkenswert: In den katholischen deutschen Landen erfolgte die Umstellung ein Jahr später (was im Rahmen der päpstlichen Vorgabe zulässig war). Das Herzogtum Preußen folgte 1612. In den Ländern, in denen die Kartoffel weiter verbreitet war als in den von Rom abtrünnigen protestantischen Provinzen erfolgte die Kalenderumstellung zuerst; in den meisten protestantischen Ländern wurde erst ab dem Jahr 1700 mit dem neuen Kalender datiert (die Protestanten bezeichneten ihre Zeitrechnung als sog. »Verbesserten Kalender« – er entsprach mit Ausnahme des Ostertermins dem katholischen Kalender). Der hessische Landgraf Wilhelm IV. schrieb 1582 ein Gutachten, in dem er die Berechnungen des Kalenders des römischen Bischofs grundsätzlich akzeptierte, aber dafür plädierte, die Fehler des julianischen Kalenders durch behutsame Korrekturen innerhalb der nächsten Jahrhunderte zu beseitigen. Dieses Gutachten hatte erheblichen Einfluß auf die anfängliche Weigerung der protestantischen Fürsten, das Gregorianische System zu übernehmen. Wilhelm IV. ist bekanntlich der Landgraf, der sich für die Verbreitung der Knolle einsetzte – so schließt sich der Kreis.

1778 veranlaßte König Friedrich II. von Preußen, daß der Reichstag ein einheitliches Datum des Osterfestes von Katholen und Protestanten herbeiführte. Die Bauern klagten 1584:

»Wir wissen nicht mehr, wann wir ackern und säen sollen; denn du, Papst, hast uns durch deinen Kalender alle Lostage verkehrt. Die Pfaffen wollen uns zwingen, das Obst unreif abzunehmen.«

Für Rußland verordnete erst die Kerenski-Regierung im Februar 1917 die Einführung des Gregorianischen Kalenders, Rumänien folgte 1924 und die Türkei 1926. Als Kuriosum sei angemerkt, daß die Sowjetunion den gregorianischen Kalender 1926 durch einen

In der Oberpfalz zum Beispiel wurde Ende des 18. Jahrhunderts am Michaelstag (Ende September) mit der Kartoffelernte begonnen, der aber ohne die Kalenderreform zwei Wochen früher gewesen wäre und somit einen zu geringen Ertrag erbracht hätte.

In den asiatischen Ländern, aber auch in den vom Islam beherrschten Gebieten blieb es bei den althergebrachten Kalendersystemen: Hier war die Kartoffel zu jener Zeit noch weitgehend unbekannt oder wurde – weil im »Alten Testament« unerwähnt – nicht angebaut.

Damit die Arbeiten in der Landwirtschaft gelingen, muß der Wechsel der Jahreszeiten beobachtet werden und müssen sich die Tätigkeiten dem Kreislauf der Natur anpassen. Wie sollte die römische Kurie Klarheit erhalten über Fastenzeit und Osterdatum, wenn ein

Kalender mit 72 Wochen à fünf Tage ablöste; nach vier Arbeitstagen erhielten die Arbeiter einen freien Tag (könnte ein Beispiel für die IG Metall im Voll-Konti-Betrieb sein). 1940 wurde dieser Kalender wegen des Kriegsbeginns wieder abgeschafft.

Erst etwa mit der Kalenderreform endeten auch die verschiedenen Jahresanfänge in den deutschen Landen (25. Dezember oder 1. Januar – das Jahrtausend begann mancherorts erst 1033), in Italien galt in Pisa und Lodi bis 1749 weiterhin der 25. März als Jahresanfang, und die päpstlichen Kanzlisten hatten bis 1621 noch den 25. Dezember (noch heute Weihnachts-Geschenke-Tag »Boxing Day«) in England und auf den Shetland-Inseln) als Jahresanfang geschrieben.

Das ist die offizielle Erklärung für die Kalenderumstellung. Es kann natürlich auch »nur« das Interesse der Druckereibesitzer gewesen sein, die mit der Herstellung der Kalender viele Gulden und Taler verdienten und schon damals ihren Gehülfen, Pachulken und *Schweizer Degen* ein überdurchschnittliches »Durchkommen« zahlten. Sicher ist, daß die junge Druckkunst von kirchlichen Aufträgen sehr gut lebte: Das Ablass-Unwesen konnte erst richtig aufblühen, als die Ablass-Zettel gedruckt wurden und örtlichen Gegebenheiten leicht anzupassen waren. Ein besonders schöner Auftrag für viele Druckereien war der St. Peters-Ablass aus dem Jahr 1515, gegen den sich Luthers angeblicher »Thesenanschlag« gerichtet hatte.

Im übrigen: Jahrhundert-Wechsel oder Jahrtausend-Wechsel hat die Leute damals nicht interessiert; die örtliche Zählung der Jahre richtete sich nach irgendwelchen wichtigen Begebenheiten (»vor drei Jahren, als Prince Charles vom Pferd fiel« oder »in dem Jahr, als die Ernte so schlecht ausfiel und Vetter Franz geboren wurde«).

Da haben es die Eskimos, die Inuit, mit ihrer Chronologie einfacher: Es gibt eine »Vierer-Jahreszeit« (weil man im Winter mit Fäustlingen nur bis vier zählen kann), eine »Zehner-Jahreszeit« (weil man in Frühling und Herbst die Handschuhe auszog und folglich an den Fingern zählte) und schließlich die »Zwanziger-Jahreszeit«, in der man barfuß gehen konnte.

Sonnenstrahl am 21. März 1582 den Meridian im vatikanischen Turm der Winde um fast siebzehn Zentimeter verfehlt? Wie sollte das Landvolk Klarheit erhalten über den Beginn einer Aussaat und den Ernte-Termin von Kartoffel, Tabak, Mais oder die alten europäischen Pflanzen wie Getreide, Kohl und Rüben, wenn der Beginn eines Jahres so stark divergierte, wenn das kalendarische Frühjahr nicht dem natürlichen Lenz entsprach, wenn die Birkenblätter nicht im »Herbst« fallen und zusammengeharkt, in blaue Säcke getütet und zur Kompostierstelle der Gemeinde gebracht werden müssen?

Die Aufklärungszeit der Kartoffel

Der Dreißigjährige Krieg beginnt 1618 mit dem Aufstand protestantischer Böhmen wegen kaiserlicher Verletzung des »Majestätsbriefes«, ursächlich wegen des Stolperns zweier kaiserlicher Abgesandte (die Grafen Slavata und Martinitz) und ihres Sekretärs aus einem Fenster der »Hradschin« – der *Defenestration*, was die Prager als üblichen Volksbrauch betrachteten und schon einmal (1419) einen Krieg ausgelöst hatte; jetzt war es ein Kampf um Ackerböden.

Albrecht von Wallenstein (1583–1634) und Johann Graf von Tilly (1559–1632) auf der einen Seite und der Schwedenkönig Gustav II. Adolf (genannt »Löwe aus Mitternacht«, 1496–1560) kämpften um die Absatzmärkte für ihre Klientel.

Kartoffelfelder veränderten die Kriegstechnik³⁶⁴, da man sich zwar in den mannshohen Getreidefeldern auflauern konnte, nicht jedoch in den flachen Kartoffelfeldern; filmisch ist dies dargestellt in »Branca Leone« von Mario Monicello (Italien 1965), in dem zwei Ritter im Duell ein Getreidefeld mähen, um ihre Sicht zu verbessern.

»Wo der Krieg herrscht, da wächst kein Weizen«

hieß es in einem in Nordfrankreich überkommenen Spruch.

Eine Abschweifung nach Neuseeland: Die Maori, die ersten Einweanderer auf diesen Inseln, führten untereinander häufig Kriege, die sich aber nur gegen benachbarte Stämme richteten und selten über einen guten Tagesmarsch hinaus gingen. Diese Kriege wurden durch die bescheidene Produktivität der Landwirtschaft eingegrenzt, denn die Süßkartoffel bildete das Grundnahrungsmittel, das nicht in solchen Mengen angebaut werden konnte, um längere Kriegszüge durchzuführen. Als die ersten Europäer nach Neuseeland kamen, brachten sie auch die Kartoffel mit, und das führte bei den Maori zu deutlich steigenden landwirtschaftlichen

364 Im Frühjahr 2004 wurde von der Polizei eine »Kartoffelkanonen-Bande« in Bad Hersfeld zerschlagen. Die Gruppe von zehn Männern und einer Frau im Alter von 14 bis 23 Jahren schossen mit einer selbstgebastelten Kanone Kartoffeln auf Wohnhäuser.

Erträgen. Jetzt konnte man genügend Nahrung anbauen, um Streitkräfte über viele Wochen hinweg zu ernähren. Die Folge war, daß in den fünfzehn Jahren von 1818 bis 1833 einzelne Maoristämme, die von den Engländern bereits Gewehre und Kartoffeln übernommen hatten, viele hundert Kilometer entfernte Stämme, die noch ohne diese Hilfsmittel waren, überfielen. Der produktive Kartoffelanbau hob die bisherigen Beschränkungen auf. Dabei blieb es natürlich außerdem bei traditionellen Kannibalismus³⁶⁵.

Noch einmal Wolfram von Eschenbach:

»Trat man dort Getreidestoppeln
nieder, so war's nicht meine Schuld.
Noch jetzt erzählt das Weingebiet
hat Erfurt von den gleichen Schäden:
Spuren vieler Pferdehufe.«

Die katholisch-kaiserlichen Truppen errangen ihre erfolgreichsten Schlachten in Gegenden, die vom Kartoffelanbau geprägt waren, obwohl man sich dort vor den tapferen Protestanten nur schlecht ducken konnte. Im übrigen waren die Kartoffeln bereits durch die Soldaten der Söldnerheere im ganzen Kriegsgebiet bekanntgeworden. Wallenstein, der Friedländer, habe sich bereits während des Dreißigjährigen Krieges darum gesorgt, daß seine Soldaten auch ausreichend »Tartuffeln« bekämen und soll zu diesem Behufe auf Güstrow in Mecklenburg die Knolle angebaut haben. Golo Mann sieht es wohl richtiger, wenn er im »Wallenstein« von den *Indianen* schreibt:

»Er richtete sich ein, wie er es gewohnt war, großartig und auf die Dauer; wie er es gewohnt war, mußte alles ›in furia‹ gehen. Küchengärten für die Salate und leichten Gemüse, die der Arzt ihm verschrieb; Aussetzung eines Kopfgeldes für das Töten von Tieren, die den Fasanen gefährlich wären; Beschaffung von Hühnern, Tauben, Indianen

365 In der mündlichen Überlieferung der Polynesier nimmt der Kannibalismus breiten Raum ein. Die schrecklichste Beleidigung, die man jemandem entgegenhalten kann, lautete: »Das Fleisch deiner Mutter hängt zwischen meinen Zähnen.«

für die fürstliche Tafel.«

Ab dem Anfang dieses Jahrhunderts häufen sich die Mitteilungen über die neue Frucht aus Amerika, ohne daß die Knolle in den Küchengärten der Bürger oder auf den Feldern der Bauern anzutreffen ist. Vielfach wird von »wurzeln« berichtet und damit sind Topinambur, Süßkartoffel oder die andinische Kartoffel gleichermaßen gemeint.

Für die Einführung der Kartoffel in Europa spielt dies jedoch keine entscheidende Rolle, da alle diese Berichte und neuen Kräuterbücher letztlich dazu beitrugen, die Kartoffel zu verbreiten. Es ist sogar so, daß der Topinambur als Zuckerersatz (Fruktose) zur Konfektfüllung und zur Alkoholgewinnung anfänglich ein eher »hochpreisiges« Produkt ist und zugleich die Bauern mit dem Hackfruchtbau vertraut machte. Zwischen 1615 und 1620 beginnt der Anbau der Topinambur in Flandern, England und Frankreich. Geschlossene Anbaugelände sind um Den Haag und in den französischen Departements Charente, Limousin und Poitou zu finden; in der Mitte des 17. Jahrhunderts erreicht der Topinambur die oberrheinische Tiefebene. Der schnellen Verbreitung der Topinambur folgt ein rasches soziales Absinken, bis es um 1700 fast ausschließlich als Viehfutter verwendet wird. Aber für die Einführung der Kartoffel in Europa hat der Topinambur als »Platzhalter« der Knolle eine wichtige Rolle gespielt.

1601 vermutet Carolus Clusius in seinem »Rariorum Plantarum Historia«, daß die Knolle in allen (wohl fürstlichen) Gärten Deutschlands heimisch geworden sei; er wundert sich, daß die neue Frucht in Deutschland keine weitergehende Verbreitung und Verwendung gefunden habe, da sie doch in gewissen Gegenden Italiens bereits als Nahrung für Mensch und Vieh genutzt werde.

An allen Höfen weltlicher und kirchlicher Fürsten und bei neugierigen Ärzten und Botanikern bestand ein großer Sammeleifer für Raritäten aller Art; Früchte, Pflanzen und Tiere aus der Neuen Welt waren besonders begehrte Sammelobjekte und standen und lagen neben und vor den dicht an dicht mit Bildern aller Provenienz verhängten Wänden (erst später kommt es zu einer Reduzierung: Ein Bild – eine Wand). Überall organisierten sich die Naturkundler in »Gesellschaften« – zum Beispiel in der von Hoppe in Regensburg gegründeten »Botanischen

Gesellschaft«, in der Weinmann und Schaeffer wirkten. Es sei an die 1617 von Fürst Ludwig von Anhalt-Köthen gegründete »Fruchtbringende Gesellschaft« (»Palmenorden«) erinnert, die sich auch der Reinheit der Sprache verschrieben hatte und die deutsche Sprache vor »Überfremdung« schützen wollte; eines ihrer erfolgreichen Eindeutschungen war »Jahrhundert«, das bis dahin lateinisch als saeculum bezeichnet wurde.

Einen wesentlichen Anteil an dieser europaweiten Verbreitung hat wohl Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel³⁶⁶, der von Clusius in Leiden, von Camerarius in Nürnberg und anderen Botanikern und von den von ihm soutenierten Studenten immer die neuesten ausländischen Pflanzen für seine Gärten in Kassel, Marburg, Rotenburg, Eschwege und Rheinfels erhielt.

Im »Plantarum« von 1601 weist Clusius daraufhin, daß die Kartoffel in manchen Gegenden Italiens wohl bekannt sei und angebaut werde – gemeint sind damit norditalienische Gebiete – wenn auch vielfach an die Schweine verfüttert: »imo etiam suibus in pabulam cederent«. Gerd Raulff, Herr auf Schloß Ralswiek auf Rügen, ergänzte, er äße nur Kartoffeln, wenn sie vorher durch ein Schwein gegangen seien).

Andererseits sei die Kartoffel in Padua unbekannt gewesen,

»bevor ich Freunden, die in Padua medizinische Studien absolvierten, Knollen davon schickte«,

so Clusius.

Der Franzose Olivier de Serres (1539–1619), ein Calvinist, berichtet 1604 im »Le Théâtre d'Agriculture et ménage de champs« über die Kartoffel in der Dauphiné, das damals zu Piemont gehört. Olivier de Serres, der sein Buch auf Veranlassung Heinrichs IV. schrieb, richtet es an den »Hausvater«. Er rät diesem, neben dem Blumengarten noch einen

366 Der Landgraf förderte auch die Druckkunst in seinen Landen; so verlängerte er 1567 dem Drucker Michael Schmuck in Schmalkalden dessen Druckprivileg und befreite ihn von allen bürgerlichen Lasten für die Dauer seiner Tätigkeit. Dafür mußte Schmuck für ein jährliches Salair von 3½ Gulden alle amtlichen Drucke produzieren und von jedem sonstigen Druck kostenlose Pflichtexemplare für die Hofbibliothek abgeben.

medizinischen anzulegen,

»denn dadurch sind Heilkräuter und ausländische Pflanzen, die sehr selten, ausgezeichnet durch große Nützlichkeit und Dienste und unsern Hausvätern ganz unbekannt waren, bei uns eingeführt.«

Für diese botanischen Gärten bestimmt er künstliche Hügel, damit Raum und Kosten gespart werden können und zugleich – da man alle vier Seiten des Hügels zur Verfügung hat – den Pflanzen einen nötigen Wechsel des Standortes geben zu können³⁶⁷. Olivier de Serres erklärt, wie man den Gemüse- und den Obstgarten anlegt, wie Wein und andere Getränke hergestellt werden, wie man Wasser sammelt und filtert³⁶⁸ und erläutert Probleme der Bekleidung, der Beleuchtung, der Nahrung und der Körperpflege. Neunzehnmals wird sein Buch schon zu seinen Lebzeiten neu gedruckt. »Le Théâtre d’Agriculture« faßt die gesamten agronomischen, diätetischen, hygienischen und ärztlichen Grundlagen seiner Zeit zusammen.

Und Olivier de Serres befaßt sich mit dem Nährwert der Kartoffel und dem Mais und erläutert die besten Anbaumethoden und -bedingungen. Dank de Serres erweitert sich die

367 Bereits die ersten alt-persischen Gärten, das Paradies, bestanden aus einem umfriedeten Nutz-Garten, der durch einen Längs- und einen Querkanal (deren Wasser sich nicht vermischen durfte) in vier Sektoren geteilt war. Diese Kanäle waren zumeist zwei künstlich angelegte sog. Qanate, die nach dem Prinzip artesischer Brunnen funktionierten. Das Muster des »Vierer-Gartens«, »tschehar bagh« (wie bei Bagdad) hat sich bis heute gehalten. Die Übertragung nach Europa haben wir – natürlich – den Arabern zu verdanken. Die Gärten sollten ein irdisches Abbild der koranischen Paradiesvisionen sein. In Sure 55 wird den Gläubigen ein Garten mit zwei eilenden Quellen und von jeder Frucht zwei Arten« versprochen. Das Bild dieses Gartens wurde auch im Islam zum festen Bestandteil des Glaubens, zu seiner wichtigsten eschatologischen Verheißung. Sure 55 verweist auch auf die sonstigen Freuden im Paradies für diejenigen, die zur rechten Hand Gottes sitzen werden. Die »Linken« werden nicht so viel Freundlichkeit empfangen, und die in der Mitte werden Wechselbädern ausgesetzt sein und siedendes Wasser trinken müssen. Da kommt es her, wenn Müttern sagte, man solle sich den Mund ausspülen, weil man ein »four-letter-word« aussprach.

368 Dazu muß ergänzt werden, daß die Wasserqualität über Jahrhunderte hinweg schlecht war und deshalb an Durchfallerkrankungen insbesondere Kleinkinder starben, denen man nicht immer Bier geben konnte oder wollte. Besonders im Spätsommer wies das Wasser eine besonders schlechte Qualität auf, da sich in der feuchter Wärme Krankheitserreger gut entwickeln konnten.

Nahrungspalette der Franzosen – Goethe nennt sie dennoch »Schwarzbrotverächter«. Der Ausspruch »Acker- und Weideland sind die beiden Brüste Frankreichs« kommt aus jener Zeit. So begann das Zeitalter der Vernunft³⁶⁹, der Kritik des Bestehenden aber auch der Zuversicht und Hoffnung.

Das »Hausbuch« von Johann Colerus ist das früheste Zeugnis der Kartoffel, das über den rein wissenschaftlichen Gebrauch hinausgeht und sich an »breite« Bevölkerungsschichten wendet.

1613 zeichnet Basilius Besler für den »*Hortus Eystettensis*«³⁷⁰ eine Kartoffelpflanze und nennt sie wie Cieza de León auch »Papas Peruanorum«; die Kartoffel wuchs im botanischen Garten der Willibaldsburg in bayerischen Eichstätt – nahe Ingolstadt.

Einer der Mitwirkenden am »Hortus«, der Nürnberger Ludwig Jungermann, zeichnet 1615 verantwortlich für die Herausgabe des »*Catalogus plantarum quae circa Altorfium Noricum*

369 In Frankreich und England nannte man dieses Zeitalter der Aufklärung (denn darum ging es) das Zeitalter der »Erleuchtung«.

370 Der »Hortus Eystettensis« mit insgesamt 367 großen Kupfertafeln, ist 1613 gedruckt worden in Augsburg im Auftrag des Eichstätter Fürstbischof Johann Conrad von Gemmingen, der für den Druck siebentaussend Gulden Vorschuß leistete. An der Herstellung dieses Prachtwerkes arbeiteten neben den Druckern Basilius und Hieronymus Besler der Botaniker Ludwig Jungermann, Johann Leypold, Friedrich van Hulsen und Peter Isselburg. Der »Hortus« ist der Höhepunkt der botanischen Buchillustration im Deutschland des 17. Jahrhunderts. Die Zeichnung der Kartoffel ist im »Hortus Eystettensis« mit naturwissenschaftlicher Akribie wiedergegeben. Peter Paul Rubens kaufte 1615 ein Exemplar des »Hortus« für fast einhundert Gulden; es war das teuerste Buch seiner Bibliothek.

Die »Zierde der Erde, Auge der Gärten, wetteifernd mit der Morgenröte und lächelnd mit dem Zephir« (so Philipp Hainhofer über die Gärten) auf der Eichstätter Willibaldsburg sind im Dreißigjährigen Krieg zerstört worden.

Die Bayerische Verwaltung der Schlösser und Seen rekonstruierte 1998 die ursprüngliche Pflanzenwelt als Demonstrationsgarten für die Öffentlichkeit; der »Hortus« ist als Faksimile 1997 neu gedruckt worden. Das Kloster ist zu Ehren seines Gründers, des Angelsachsen Willibald, so benannt. Über Willibalds Pilgerreise in das Heilige Land liegt ein Bericht von Bischof Reginold von Eichstätt vor, der sich dadurch auszeichnet, daß er in verschiedenen Sprachen geschrieben wurde: Von Eichstätt bis zum Mittelmeer wurde lateinisch geschrieben, von da an – im byzantinischen Bereich – griechisch. Im Heiligen Land wechselt die Sprache des Berichts ins Hebräische und zurück nach Eichstätt – erst wieder griechisch, dann lateinisch.

reperiuntur«, dem Katalog der Universität Altdorf³⁷¹ der Reichsstadt Nürnberg, der 1634 und 1646 neu gedruckt wird und in dem auf die Knolle hingewiesen wird.

Gaspard Bauhin in Basel schreibt in seinem »Prodomos Theatri Botanici«, gedruckt 1620 in Frankfurt, über die Kartoffeln in der Franche-Comté (Mömpelgart/Montbéliard),

»die sie meistens roden, damit sie nicht in der Winterzeit faulen, und sie legen sie an einen trockenen, wärmeren Ort, andere in ein mit trockener Erde gefülltes Gefäß; und im Frühjahr bringen sie sie wieder in die Erde.«

Der weit gereiste Arzt (Leibarzt vieler Reichsfürsten) und Gelehrte Johannes Oberndorffer in Regensburg zeichnet 1621 eine in seinem medizinisch-botanischen Garten wachsende Kartoffel mit gefüllten Blüten; er bezeichnet sie als »Pappas Indicas habui flore simplici/duplici«, »Knollen der Indianer mit einfachen/doppelten Blüten«.

Im selben Jahr pflanzt der Botaniker und Arzt Prof. Johannes Matthäus aus Herborn die Kartoffel auch außerhalb eines Botanischen Gartens oder eines Schloßhofes an, Kartoffeln, die er von einem Oxforder Kollegen erhalten hatte; Matthäus gelingt es, eine drei Ellen hohe Kartoffelstaude im Blumentopf zu ziehen – ein Grüblingsbaum von rund einem Meter Länge; einige Blüten dieser Kartoffelpflanze gab er für einen Brautkranz der Nachbarstochter:

371 Die Universität ging aus einem 1575 von Nürnberg nach Altdorf verlegten Gymnasium hervor, das 1622 zur Universität erhoben wurde; Gründungsjahr der Bibliothek ist 1598. Altdorf stand unter der Jurisdiktion der Stadt Nürnberg, etwa drei Meilen entfernt. Hermann Post in seinem »Tagebuch seiner Reise in den Jahren 1716–1718« »Der Ort ist klein, und sind wenig frembde Studenten drauf, sondern die Nürnberger schicken ihre Söhne dahin, umb dieselbe desto beßer unter ihrer Aufsicht zu haben.« Unter Kaiser Leopold erhielt die Universität 1697 das Privileg, Theologie zu lehren.

An der Universität lehrte auch Ludwig Jungermann, der in Jena, Gießen und Altdorf Medizin studiert hatte. Jungermann wurde 1614 Professor der Medizin und Botanik in Gießen, ging aber wegen der Wirren des Dreißigjährigen Krieges 1625 nach Altdorf zurück. Wie in Gießen legte er auch hier einen medizinischen Garten an, der als »Doctorgarten« berühmt wurde. Noch vor Linné schuf er aufgrund seiner eigenen Pflanzensammlungen eine einfache Klassifizierung und Systematisierung. Eine Gattung der Lebermoose, von der auch wir Menschen wahrscheinlich abstammen, wurde nach ihm benannt.

»Bringt diese Blumen der Braut und sagt ihr, durch ihre Tugend sei sie würdig, die schönste und seltenste der Blumen als Brautstrauß zu tragen.«

In einer »Kulturgeschichtlichen Studie« schreibt Dr. Johannes Kleinpaul in der »Rheinisch-Westfälischen Zeitung« vom 3. September 1917:

»Matthäus beglückte mit einem Sträußchen der kostbaren Blüten die Tochter eines ihm befreundeten Gerbermeisters, die gerade Hochzeit hielt und es an ihrem Ehrentage als viel beneideten Blumenschmuck benutzte. ... Es wurde ein Blumen-Körbchen angekündigt und siehe da, es erschien ein Kartoffel-Säckchen.«

Gottfried Keller (1819–1890) in »Der grüne Heinrich« (1855):

»Meine deutlichste Erinnerung an ihn (der Vater – d.A.) fällt sonderbarerweise um ein volles Jahr vor seinem Tode zurück, auf einen einzelnen schönen Augenblick, wo er an einem Sonntagabend auf dem Felde mich auf den Armen trug, eine Kartoffelstaude aus der Erde zog und mir die anschwellenden Knollen zeigte, schon bestrebt, Erkenntnis und Dankbarkeit gegen den Schöpfer in mir zu erwecken. Ich sehe noch jetzt das grüne Kleid und die schimmernden Metallknöpfe zunächst meinen Wangen und seine glänzenden Augen, in welche ich verwundert sah von der grünen Staude weg, die er hoch in die Luft hielt.«

1620 läßt sich der aus England verbannte englische Kartäusermönch Robert Clark im flandrischen Nieuwpoort nieder und bringt (wahrscheinlich spanische) Kartoffeln mit, die über England wieder auf das Festland zurückkommen. Die Kartäuser, 1086 gestiftet von Bruno (dem Kartäuser) in Chartreuse bei Grenoble, waren an neuen schmackhaften Pflanzen besonders interessiert, da ihren Ordensmitgliedern ein Schweigegebot auferlegt und auch jeglicher Fleischverzehr verboten war.

1625 werden im Elsaß die »Erdöpfel« erwähnt, wahrscheinlich von Waldensern³⁷²

372 Die Katharer, die Vorläufer der Waldenser, verstanden sich als »die reinen«, die mit dem Schmutz der Welt, mit Macht, Geld und Reichtum und – vor allem – mit der »Geilheit« nichts zu tun haben wollten. Grundregeln ihres Glaubens waren das Fastengebot, das

mitgebracht, und in Kastenholz in den Vogesen werden die neuen Knollen von den Herren des Kapitels von Straßburg gegessen. Ungesichert ist, ob Karmeliter aus Spanien in diesem Jahr Kartoffeln aus Spanien an die südirische Küste, nach Youghal, brachten.

Arnold Gillenius, ein Arzt in Kassel, stellt 1627 in seinem »Catalogum Plantarum Horti Gileniani« – ein Art Versand-Katalog – eine Einleitung voran, die wohl für alle damaligen Gartenbesitzer gilt:

»Den Gärtner und frembder Gewächs Liebhabern.

Weil im Abdruck dieses meines Gartens Catalogi, meine fürnembste intention diese ist / daß guten Ehrlichen Leuten / so lust und recreation an frembden Gewächsen suchen / ich die Zahl meiner Gewächs andeuten wollen / daß / ob in ihren Garten sie etwas hetten / so in diesem Cataloge nicht zu finden / und hergegen ihnen von den meinen etwas gefällig / freygestellt sein sol / eins gegen das andere zu verdauschen / wird auch hiermit frembder gewächs Liebhabern von mir angeboten / gegen geringe ergetzlichkeit für meine Mühe / Arbeitsamkeit und Unkosten in deren zu Winterszeit

Verbot des Tötens von Tieren – nicht einmal Eier, Milch und Butter waren erlaubt (die Veganer lassen grüßen) – und die uneingeschränkte Enthaltbarkeit. Sie nannten sich »gute Christen«, bonhommes, was die Inquisitoren besonders erboste. Es gab unter den Gläubigen Unterschiede: die Eingeweihten, die parfaits, und die anderen Gäubigen, die croyants. Die ersteren, die Perfekten, lernten in ihrer mehrjährigen Ausbildung jede tierische Nahrung abzulehnen und keusch und besitzlos zu leben. Wenn also Fleisch verboten war, dann kann die alternative Nahrung nur die Kartoffel sein; deshalb waren die Waldenser die besten Verbreiter der Kartoffelkultur. Die croyants mußten sich bei der Aufnahme in die Gemeinschaft verpflichten, ihren parfaits jegliche Hilfe zukommen zu lassen. Andererseits erhielten sie die Zusicherung, daß ein parfait am Sterbebett die Geisttaufe, das consolamentum, aussprechen würde. Hierbei reinigte der parfait, in der letzten Stunde, den Sterbenden von allen Sünden; durch diesen Ritus war der Gläubige schon zu Lebzeiten erlöst. Die Katharer waren der Überzeugung, und nur so ist diese Regelung zu verstehen, daß der Herr im Himmel nicht der Schöpfer der Welt sein konnte; vielmehr sei es das Werk eines (gefallenen) Engels, eines Botens. Dieser Glaube deckte sich mit der Erfahrung der Menschen: Die Welt war des Teufels – und so setzten sie die Erschaffung der Welt mit dem Jüngsten Gericht gleich. Es gab keine Fegefeuer und keine ewige Verdammnis. Das irdische Dasein selbst war die Hölle.

erhaltung / ihnen in Anrichtung eines Gartens / gern und willig zum anfang behülflich zu sein / ungezweifelt hoffend / es nicht zum Hohn und Spot / sondern zur erlaubten Lust und Ergetzlichkeit (dazu es insonderheit gemeinet) ausgebeutet werden solle.«

Die Kartoffel wurde wegen der Schönheit ihrer Blüte auch in den Gärten der Kaufleute gepflanzt, wie das Beispiel Herwarth in Augsburg zeigt. Sie wurde als exotische Frucht auch gegessen, so wie die chinesische Erdbeere³⁷³, die Kiwi³⁷⁴ genannt wird. Historisch gesicherte Belege über die Anpflanzungen in den Hausgärten oder zum Verzehr aus dem Anfang des 17. Jahrhunderts sind selten und zumeist nur in den von einzelnen Gartenbesitzern herausgegebenen Pflanzenbüchern zu finden. Das wird erst anders, als es um den Zehnten für die Feldfrüchte ging, die Kartoffel entwickelt sich zu einer Temporalie, zu einer Präbende³⁷⁵.

»Nach dem Westfälischen Frieden 1649³⁷⁶ werden Hunderttausende Waldenser³⁷⁷ und

373 Die heutige Garten-Erdbeere entstand später aus einer Kreuzung zwischen der nordamerikanischen Scharlach-Erdbeere (*Fragaria virginiana*) und einer chilenischen Sorte (*Fragaria chiloensis*), nach Europa gebracht von dem französischen Matineoffizier Amédé François Frezier. Bis dahin waren in Europa ausschließlich drei wildwachsende Arten Walderdbeere (*Fragaria vesca*), die Hügelerdbeere (*Fragaria viridis*) und die Moschuserdbeere (*Fragaria moschata*) bekannt. Von der ganzen Vielfalt der Züchtungen sind etwa dreihundert erhalten. Die Holländer haben auch bei der Erdbeere »ordentlich« gearbeitet, denn das Rosengewächs *Fragaria* (von lat. fragrare, duften) muß in erster Linie transportabel wie eine Kartoffel sein – Aroma und Duft kann man vernachlässigen, wozu gibt's die Chemie in Yoghurt und Erdbeereis?

374 Da sich die USA im Gefolge des Korea-Krieges in einer feindlichen Haltung gegenüber China befand, hielten es die Neuseeländer für opportun, die Frucht des »Chinesischen Strahlengriffels« (*Actinidia chinensis*) umzutaufen nach ihrem Nationalvogel.

375 »Die Kirche hat einen großen Magen, kann ungeweihtes Gut vertragen« (Goethe) oder heißt es »... kann Ungeweihtes gut vertragen«? Wieder ein Fehler des Setzers? Oder heißt es »kann ungerechtes Gut verdauen«?

376 Papst Innozenz X., der durch diesen Friedensschluß an Einfluß verlor, bezeichnete in der Bulle »Zelus Domini Die« vom 26. November 1648 den beabsichtigten Friedensvertrag als »null, nichtig, ungeheuerlich, ungerecht, verdammenswert, ruchlos, dumm

Hussiten aus Böhmen³⁷⁸ verjagt; wenn es dort zu diesem Zeitpunkt bereits Kartoffelanbau – in Gärten – gegeben hat, so werden diese Flüchtlinge diese so einfach anzubauende und gleichzeitig sättigende Feldfrucht auf ihrer Flucht mitgenommen und damit zur Verbreitung der

und für alle Zeit bar jeglicher Bedeutung.« Nach dem Friedensschluß gehörte der Rhein den Holländern, die Elbe den Dänen und die Oder den Schweden. In deutschen Landen begann ein fragiler Frieden, in Frankreich ein Bürgerkrieg (»Fronde du Parlement«, Parlament gegen die absolutistische Monarchie).

377 Friedrich Engels meinte über die Waldenser, daß in ihrer patriarchalischen Art »reaktionäre Versuche sichtbar wurden, sich der geschichtlichen Entwicklung zu widersetzen.« Wenn's nicht deterministisch voranging, war's reaktionär. Schlimmer als die Calvinisten.

Die tragenden Säulen ihrer Religionsgemeinschaft war die Idee von der Armut, vom Predigen (durch die »Barben«) und vom Evangelium. Die mittelalterlichen Waldenser wurden wegen der Sandalen vielfach auch »Insabatati« (batati – batate – patata?) genannt, sie selbst bevorzugten »Arme von Lyon«. Lyon – zur Erinnerung – war eines der frühen Anbaugelände der Kartoffel in Frankreich: Die Kartoffel – Nahrung der Armen.

Die Waldenser (bereits im hohen Mittelalter wurde die Erweckungsbewegung der »Pauperes spiritu« als häretische »valdesia« bezeichnet) kamen ursprünglich aus Lyon. Dem Brauche der Zeit entsprechend trugen sie eine besondere Kleidung und zusätzlich Sandalen (in Anlehnung an die Apostel) mit einer darauf befestigten Platte. Etwa 1685 bis 1699 wanderten sie (zwangsweise) aus Chivasso und Torre Pellice im Piemont nach Süddeutschland, dem Elsaß und in die Schweiz aus.

Der Kraichgau ist heute die vermutlich großflächig am stärksten durch Erosion gefährdete Agrarlandschaft Deutschlands. Zwischen 1978 und 1987 wurden jedes Jahr Bodenverluste mit bis zu 300 Tonnen je Hektar gemessen. Die Kartoffel hilft, diese Bodenverluste zu verringern: Bei herkömmlicher Anbaumethode fließt Regen in den Furchen ab, wobei auch Erde mitgeschwemmt wird. Kleine etwa zwanzig Zentimeter hohe Querdämme im Abstand von etwa einem Meter halten das Wasser (und damit die Erde) zurück, das dann in der angehäuften Erde versickern kann; zusätzliches Mulchen verbessert die Speicherefähigkeit des Bodens, so daß selbst starker Niederschlag gut versickert und damit die Hochwassergefahr vermindert wird.

Übrigens: Viele der flüchtenden Waldenser gehörten der Druckerzunft an; mehr als ein Drittel der Genfer Apotheker kamen aus dem Piemont – es waren durchweg hochqualifizierte Leute.

378 In Berlin werden diese Böhmen später in Böhmisches-Rixdorf (im Unterschied zu Deutsch-Rixdorf) angesiedelt; im Norden von Berlin gab's Französisch Buchholz, ein Dorf mit französischen Bauern und Küchengärtnern, die damit wie (Gustave Genique) Berliner Märkte beschickten. Solche Hinweise auf die ursprünglichen Bewohner eines Dorfes oder einer Region sind vielfach zu finden; es sei hier nur an »Klein-Istanbul« erinnert.

In einem offiziellem Bericht aus Frankreich des Jahres 1855 steht richtigerweise: »Arbeiter sprechen über Essen, nicht über Politik.« Was wohl heute nicht mehr so stimmt, denn Nahrungssorgen (alter Art) gibt es nicht mehr – dafür aber die BILD-Zeitung.

Knolle im nördlichen Europa beigetragen haben.

Ein Jahr später werden aus der Schweiz die Mennoniten³⁷⁹ verjagt; sie gehen ins nahe Elsaß, was dazu führt, daß sich in den Tälern der Vogesen die Kartoffel stark ausbreitet. 1654 beginnt eine neue Vertreibung der Waldenser aus Piemont und aus Savoyen, die 1660 ihren Höhepunkt findet; diesmal gehen die Flüchtlinge in die Pfalz und beginnen dort den Kartoffelbau; in den Vogesen, in der Pfalz und im Rhein-Neckar-Gebiet bilden sich dadurch zwischen 1650 und 1700 Innovationsinseln für die neue Pflanze. Die Kartoffel wurde weitergetragen von einer Hüttensammlung zur nächsten.

Der Kartoffelbau in Deutschland als Zierpflanze zog sich von der Pfalz und dem mittleren Rheinland, über Hessen, Südniedersachsen, die Altmark, Sachsen bis nach Brandenburg.³⁸⁰

Bemerkenswert ist, daß die Waldenser als Glaubensgemeinschaft – anders als die römisch-katholische Kirche – besonders eng am Bibel-Text angelehnt ihren Glauben befolgen und deshalb verfolgt werden. Anders als die Russisch-Orthodoxen oder die Presbyteraner bauten sie die Knolle an, obwohl sie nicht in der Bibel erwähnt wird. Ihr Glaube lehnt das erst Mitte des 13. Jahrhundert eingeführte katholische (unbiblische) Glaubensdogma eines Fegefeuers ab, nicht aber ein Feuer für das Rösten von Kartoffeln. 1627 soll Peter Lauremberg nach Rostock gekommen sein und dortselbst Kartoffeln gepflanzt haben, die er aus Leiden

379 Die Mennoniten sind eine reformierte christliche Konfession in der Tradition der Täufer. Der Name leitet sich vom friesischen Gründer Menno Simons ab. Anfangs war »Mennoniten« ein Schimpfwort, später wurde der Namen von der Gruppe übernommen. Andere Bezeichnungen der Mennoniten sind Altevangelisch Taufgesinnte, Alttäufer oder Freikirchliche Gemeinde. Weltweit gibt es etwa eine Million Mennoniten in über 60 Ländern, hauptsächlich in Afrika, den USA, Kanada, Mexiko und Südamerika (Argentinien, Paraguay). Die Amischen sind eine Abspaltung der Mennoniten. Die Mennoniten waren und sind bestrebt, den Inhalt der Bibel zu leben und diese nicht als graue Theorie, sondern als Gebrauchsanweisung für ihr Leben zu sehen. Gute Bibelkenntnis wird von allen Mitgliedern erwartet - in den Anfangszeiten, als Mennoniten oft Analphabeten waren, konnten viele von ihnen große Teile der Bibel auswendig.

380 Ludwig Tieck nannte die Mark Brandenburg die trostloseste Gegend Deutschlands und Heinrich Kleist vermutete, bei der Erschaffung Brandenburgs sei der liebe Gott eingeschlafen.

mitgebracht hat, und möglicherweise hat er die Knolle an seinen Bruder Wilhelm weitergereicht, der beim Herzog von Holstein als Archiater und Botaniker diente. 1632 meint Peter Lauremberg im »Apparatus Plantarius primus« in Frankfurt am Main, daß die Knollen der Topinamburs (*Tuberibus Flos solis Canadensis*) denen der »*Tubera Halicacabus Virginiani*«, d.h. der Kartoffel (die er Grublingsbaum und Papas von Amerien nennt), ähnlich sähen, und er berichtet von der Kartoffel, die in einem botanischen Garten in Rostock wächst

Es bleibt im Moment weiteren Forschungen vorbehalten, zu untersuchen, ob *hier* in der Pfalz der erste *feldmäßige* Kartoffelanbau erfolgte, auch wenn für Pilgramsreuth mit Hanns Rogler erstmals ein *feldmäßiger* Anbau *nachträglich schriftlich* belegt wird. Und geprüft muß noch werden, ob die um Rostock herum siedelnden Waldenser dort vielleicht die Kartoffel vor 1650 angebaut hatten; dann hätte Wallenstein tatsächlich Kartoffeln auf seiner Tafel gefunden.

Regelmäßige Kontakte und Inspektionen – von ihren Ältesten, den *Onkel mütterlicherseits* – zwischen den Waldensern im Elsaß, in der Pfalz, in Böhmen und Pommern gab es reichlich. Sicher ist, daß die Siedlungsgebiete der Waldenser vom 12. bis 16. Jahrhundert, ob es sich um die Dauphiné, um Flandern, Nord-Italien, Prag, Böhmen und Bayerischer Wald, vom Elsaß bis in den Kraichgau, um Lyon herum oder um die Region der Steiermark bis nach Ungarn hinein handelt, auch als frühe Anbauggebiete der Kartoffel hervortreten. Die Barben – schon seit dem 15. Jahrhundert – sind nicht nur kleine Handwerker oder Händler oder Kolporteure, die unterwegs sind und Kontakte zwischen den einzelnen Gemeinden in der Diaspora halten, sondern Lehrer für Glaubensfragen und für die (allgemeine) Bildung.

Ihr Dienst an der Gemeinde ist nicht spontan, sondern wohlorganisiert; der junge Waldenser, der nach Glaube und Gabe, nach Einsatzfreudigkeit und ernster Lebensführung Barbe werden könnte, wird einige Jahre zusammen mit einem älteren Barben als helfender Gefährte auf die Wanderschaft geschickt. Der Glaube der Waldenser ist ein Glaube der unteren Schichten; man trifft sich in der Küche oder auf dem Heuboden, am Bach beim Wäschewaschen und beim Handwerker, der den Lehrbuben unterrichtet, und da redet man doch nicht nur vom Glauben, sondern auch von der Landwirtschaft, von Anbaumethoden und Anbauerfolgen, von der Not, die man sah und von satten Kindergesichtern. Also redet man auch von der Kartoffel

und verspricht, beim nächsten Besuch, welche mitzubringen. Denn eine biblische wunderbare Brotvermehrung war nicht zu wiederholen (ein Kritiker: »Ich zweifle nicht, daß sie gegessen haben, ich zweifle, daß sie satt geworden sind.«).

So verbreitet sich die Knolle in Mitteleuropa. Bei den Waldensern wird das Haus zur »schola«, zum Ort gegenseitiger Erbauung, Bildung und gemeinsamen Glaubenslebens. Einem Inquisitor wird erklärt:

»Alle, Große und Kleine, Männer und Frauen und unterrichten und lernen unaufhörlich bei Tag und Nacht. Bei uns unterrichten die Frauen³⁸¹ ebenso wie die Männer. Wer eine Woche lang Schüler war, unterrichtet schon einen anderen.«

Ganz sicher ist auch das ein Grund, sie zu verfolgen, zu ermorden und zu vertreiben. Da hätte ja jeder katholische Laie den Dorfpfarrer und den Bischof ersetzen können!

Die Flucht dieser Menschen geht hoch bis nach Køge in der Nähe von Kopenhagen; 1687

381 Es ist übrigens sehr gut, wenn die Frauen einer positiven Religion anhängen. Ob bei den Frauen evangelischer Konfession mehr Treue zu finden, lasse ich dahingestellt. Jedenfalls ist der Katholizismus der Frauen für den Gemahl sehr heilsam.« Weiteres zu diesem Thema bei Heinrich Heine: »Geständnisse«. Bei Luise F. Pusch gilt Heine als – vielleicht auch dieses Satzes wegen – als Sexist, der die Frau zum Sex-Objekt degradiere.

Die Reformation war eine Angelegenheit der Frauen, die es leid waren, einem begierigen Priester all' ihre Sünden zu offenbaren. Bischof Burchard von Worms ließ seine Pfarrer bei der Beichte von Frauen fragen:

»Hast du getan, was manche Weiber tun, und dir eine gewisse Maschine in passender Größe gefertigt, hast du sie vor dein Geschlecht oder das einer Gefährtin gebunden und mit Hilfe dieses oder eines sonstigen Geräts mit anderen bösen Weibern Unzucht getrieben, oder haben andere es mit dir getan?« »Hochwürden, könnten Sie, bitte, die Frage wiederholen?«

Peter Schöffler in Mainz druckte um 1470 ein »Schalksgesinde auf der Frankfurter Messe«; in den Versen 7 und 8 wird die tatsächliche Situation geschildert:

- (7) »Ei, liebe gespil, mir heymlich sag / ob es sey war, wes ich dich frag /
und auch hort sagen nit inlangst / wi du mit eynez kindlin gangst?« /
- (8) »Bei leib, kei[ne]m menschen fürter klaf, / das mir es thedt ein junger pfaff
/ uf einer steg, nun hör doch, wie / daz maul er mir uffbrach mit einm kny. «

beginnt dort der (erste) Anbau der Kartoffel – der Poteter – wie auch bei Frederiks im dänischen Ost-Jütland. Zur gleichen Zeit baut der Holländer van Sterbeck in Südflandern die ersten Knollen an.

Im Vogtland, in Bayern, Sachsen und Thüringen

In einem Ort namens Würschnitz im äußersten südwestlichen Zipfel des sächsischen Vogtland soll die Kartoffel 1647 als Feldfrucht angebaut worden sein; angeblich habe ein wandernder Zimmergeselle namens Hans Löw Kummer oder Kummerlöw (aus Unterwürschnitz) die Knollenfrucht aus England oder Irland mitgebracht. Dazu heißt es:

»nach und nach habe man größere Plätze damit belegt, bis endlich das Dorf andere damit versehen konnte, von da es immer weiter und weiter bekannt wurde, und nach und nach von diesem Mittelpunkte, nämlich dem Dorfe Würschnitz aus, sich ringsum ausgebreitet habe.«

Eine andere Version lautet, daß ein Bauernsohn, der vorher in Oliver Cromwells Diensten in Irland (oder auch in Schottland³⁸²) gekämpft habe, die Kartoffel als »Kriegsbeute« nach Böhmen mitgenommen habe; vielleicht, sicherlich, war der Zimmergeselle Kummerlöw auch ein Bauernsohn!? Aber bei solchen Geschichten über die Einführung der Kartoffel in Deutschland muß man sich die damals üblichen Zeiten und Strapazen für eine Reise quer durch Europa vorstellen: Zehn, vielleicht fünfzehn Meilen pro Tag, mit einem Kartoffelsack auf dem Rücken, zu Fuß wandernd³⁸³, sich überall bettelnd durchschlagend, von Hofhunden ver-

382 So hat es der russische Kartoffelhistoriker Lechnowitz aufgeschrieben, wobei er übersehen haben muß, daß die Kartoffel in Schottland erst nach 1683 angebaut wurde.

383 Noch 1871 galt der Luise von François eine Reise von zwanzig oder dreißig Meilen als »ein halber Tod«, und Goethe brauchte 57 Tage von Karlsbad nach Rom (1786): Goethe, 1812, in einem Brief an seinen Dienstherrn Herzog Carl August in Weimar über Karlsbad:

»Die Stadt in vortrefflichen Stande, die Witterung zum Bestellen und Kartoffellegen höchst günstig, daher die Bergfelder durch Pflügende, Säende, und sonst Arbeitende durchaus belebt. ... Die Carlsbader können sich hierbey vor anderen selig preisen, indem sie die stärkereichen Viehkartoffeln in Übermaß bauen, jede Familie sich ihren Kartoffelmehl Bedarf ohnehin jährlich selbst verfertigt ...«

Mozart beschreibt in einen Brief an seinen Vater am 8. November 1780 die Strapazen einer Reise:

»Denn, ich versicher Sie, daß keinem von uns möglich war nur eine Minute die Nacht durch zu schlaffen dieser Wagen stößt einem doch die Seele heraus! – und die Sitze! – hart wie stein! – von Wasserburg aus glaubte ich in der that meinen Hintern

jagt, aber die köstliche, sättigende Nahrung im Quersack auf dem Buckel nicht essend! Damit man sie Monate später auf eigenem Felde oder Pachtgrund anbauen konnte. »VZSZE«³⁸⁴.

Da ist schon wahrscheinlicher, daß wandernde Händler die Knolle ins Land brachten. Oder der Rogler Hanns die *Bataten* auf dem Jahrmarkt in Nürnberg kaufte. Der Pilgramsreuther Max Wirsing schreibt:

»Häufig ist mit Nachrichten über einen frühen Kartoffelanbau in Deutschland ein Stück Dichtung verbunden«,

weil er im Zusammenhang mit dem frühen Kartoffelanbau in seiner Heimatstadt Pilgramsreuth feststellte, daß ein Ort namens Würschnitz in der angegebenen Gegend nicht nachzuweisen ist, wohl aber bei Dresden zu belegen ist. Wenn es nicht stimmt, so ist es doch gut erfunden – sagt man in Italien.

1647 soll die Kartoffel in Pilgramsreuth in Oberfranken von dem Bauern Hanns Rogler erstmals (in Deutschland) feldmäßig angepflanzt worden sein.

Jedenfalls ist dieser Ort und dieses Datum Stand der Kartoffelforschung. In einem Katalog des Historischen Museums Frankfurt heißt es (in einem anderen Zusammenhang): »Ob es wirklich so gewesen ist, wissen wir nicht. Wir wissen aber sehr wohl, daß es so gewesen sein kann.«

Am Ende des 17. Jahrhunderts (1694) sind – wie aus den Protokollen über Zehntstreitereien hervorgeht – bereits auf mehr als fünfhundert Pilgramsreuther Feldern Kartoffeln angebaut, die einen Ertrag von dreizehnhundert Zentnern jährlich erbracht haben soll. Rogler soll nach den Aussagen von Nachbarn die Kartoffel in Roßbach, einem Ort im Grenzgebiet Sudetenland und Böhmen, bei einem Verwandtenbesuch kennengelernt und in seine Heimat mitgebracht haben; die Fama berichtet, daß er sie dort sah, sie ihm gekocht vorgesetzt wurden und ihm die

nicht ganz nach München bringen zu können! – es war ganz schwierig – und vermuthlich feuer Roth – zwey ganze Posten fuhr ich die Hände auf die Polster gestützt, und den Hintern in Lüften haltend ... zur Regel wird es mir seyn, lieber zu Fuß zu gehen, als in einem Postwagen zu fahren.«

384 Die Erklärung hierfür ist im »Meer der Geschichten« nachzulesen.

neue Frucht schmeckte. Wieder zu Hause in Pilgramsreuth soll er sie ins Erdreich seines Gartens gedrückt haben.

Max Wirsing weist in diesem Zusammenhang daraufhin, daß die Knollen urkundlich erst viel später in Roßbach erwähnt werden, so daß Roßbach als möglicher Herkunftsort der Roglerschen Kartoffeln ausfallen müßte.

Nach Roßbach wiederum soll sie – so der Pfarrer von Jena-Wenigen Carl Putsche (1765–1834) 1819 in seinem »Versuch einer Monographie der Kartoffel« – ein niederländischer Offizier aus Brabant gebracht haben, der 1645 dort einquartiert worden war³⁸⁵.

385 Einquartierungen waren nicht gern gesehen, da der Bürger die fremden Soldaten verpflegen mußte und diese außerdem dem weiblichen Hauspersonal nachstellten. Nach der Einführung der allgemeinen Wehrpflicht im Gefolge der napoleonischen Reformen war die Erhebung eines Ortes in den Rang einer Garnisonsstadt von besonderem Interesse für die Gemeindeväter: »Vom Sitz der Garnison hängt das Wohl der Stadt« ab hieß es in Burghausen, wie Rainer Braun in einer Untersuchung über »Garnisonswünsche 1815–1914« feststellte.

Eine Garnison erhöhte – siehe auch Potsdam unter Friedrich II. – leicht die Anzahl der Konsumenten um fünfzig Prozent, und auch die Handwerker freuten sich. Einquartierungen bei den Bürgern erfolgten vielfach auch überraschend wie Goethe 1813 aus Dresden berichtet: »Es war eine unangesagte Einquartierung. Ganz verwünscht sah es aus, wenn sich die Thore der großen Häuser auftheten und 10. 20. 30 bey Fäckelschein in ein Gebäude einstürzten. Doch sind die Wirthe das nun schon gewohnt, sie haben Stuben und Lager wie sie konnten eingerichtet, Essen halten sie schon gekocht parat und wärmen es nur. Dicke Grütze, Rindfleisch und Sauerkraut, Kartoffelsalat mit viel Zwiebeln und Knoblauch, Brantwein sind die Hauptingredienzien des Gastmahls.«

Da ist verständlich, daß der ostpreußische Kanzleisekretär und Königsberger Ratsherr Michael Kongehl (1646–1710) ein treffliches »Mittel gegen bösen Atem« (nach dem lateinisch geschriebenen Epigramm »Heilmittel zur Behebung stinkender Atemdünste als Folge gewisser Speisen« von Thomas Morus aus dem Jahr 1518) beschreibt:

»Soll vom geschnitnen Lauch kein böser Atem bleiben / so friß geschwinde Zwiebeln auff / Und willst du den Gestank der Zwiebeln auch vertreiben / so friß sofort nur Knoblauch drauff / Sollt' aber der Gestank vom Knoblauch bleiben kleben / so kann entweder Nichts, Ihn oder Knollen heben.«

Wenn nach dem Ende der alltäglichen kommunistischen Bedrohung (in West-Berlin zumeist direkt vor der Wohnungstür – orakelte die Springer-Presse) nun allerorten die Bundeswehrstützpunkte aufgelöst werden, so erinnert sich sicherlich manch' SPD- Mitglied

Im »Archiv für Geschichte und Althertumskunde von Oberfranken« schreibt dazu der Bayreuther Bürgermeister E. C. von Hagen 1862:

»Der Sage nach hatte in Böhmen ein einquartierter niederländischer Offizier in der Mitte des siebzehnten Jahrhunderts in einer dortigen Stadt von der Nützlichkeit des Baues der Kartoffel gesprochen, was man ihm jedoch nicht glauben wollte. Um die Richtigkeit seiner Angabe darzuthun, ließ er deßhalb aus seinem Vaterlande eine Partie Kartoffeln kommen und schenkte sie einem Edelmann in Böhmen, der sie auf seine Felder stecken ließ.«

Anton Jakob Ludwig schreibt 1770 unter Berufung auf ältere Dokumente in seiner »Abhandlung von den Erdäpfeln«:

»... ist diese frucht, ungefehr um das 1650. jahr aus Braband nach Vogtland gebracht, und von der zeit an gebauet.«

Lobenswert, aber vergeblich war sein Bemühen, nachzuweisen, daß die Kartoffel bereits in der Bibel erwähnt werde und seit dem dritten Tag nach Beginn der Schöpfung bereits da gewesen sei. Ludwig ist sich aber nicht sicher, ob die Knolle eine Frucht des Paradieses gewesen sei. Ludwig kann möglicherweise richtig spekuliert haben, aber Moses konnte unmöglich gewußt haben, daß es in einem fernen Land, von Judäa getrennt durch atlantisches Wasser, ein Volk gab, das dieses Staudengewächs bereits zu dem Zeitpunkt kultiviert hatte³⁸⁶ als Moses die Tontafeln fand.

und manch Gewerkschaftler in diesen Orten noch daran, daß er jahrzehntelang genau für diese Abschaffung beim Ostermarsch demonstrierte. Und nun fehlt dem inzwischen etabliertem Gemeinderat die Kaufkraft der Bundeswehr ärgerlich oder nicht oder doch oder wohl? Die Proteste in der Eifel (Flugplatz Ramstein) oder in Schleswig-Holstein, in Altenwalde bei Cuxhaven und anderswo wegen der Stilllegung von Militärstützpunkten in der Folge der Beendigung des »Kalten Krieges« sind jetzt verständlich.

386 Martin Luther – zum Beispiel – errechnete die Erschaffung der Welt auf das Jahr 3962 vor Chr. Andere Berechnungen dieses Datums kommen auf ein ähnliches Jahr. So ist es schön möglich, daß die Knolle bereits am dritten Schöpfungstage bei den Inkas als Nahrung diente.

Diese »Sage« ist glaubhafter als die Geschichte des Kartoffelanbaus, die mit dem Cromwellschen Soldaten aus Irland verbunden ist.

Johann Christian Hasche schreibt in seiner »Diplomatischen Geschichte Dresdens...« im Abschnitt »Erfindungen« über die Erdtöfeln (Erdbirnen):

»Dieses virginische 1585 *erfundene* Gewächs kam 1590 schon nach Europa. 1616 speißte man sie zu Paris noch an der Königl. Tafel. 1700 brachte sie ein Waldenser nach Wurtemberg und von da nach ganz Deutschland. Der General Milkau, als er 1717 aus Brabant zurückkam, pflanzte sie zuerst in Sachsen, die Frucht, die so wohlthätig die Stelle des Kornes vertreten muß.«

Bei den Zehnt-Streitereien 1696 erklärt der Bauer Hans Gries(s)hammer aus Selb oder Pilgramsreuth³⁸⁷ vor der Landschreiberei in Hof, daß 1647, »als der Schwed« die Stadt Hof belagert habe, noch keine Erdäpfel angebaut worden seien. Aber,

»er wisse gar wohl, daß Hanns Rogler, mit dem er ehedeß über gedroschen, die ersten Erdäpfel von Roßbach nach Pilgramsreuth gebracht«

habe. Nun, der Grieshammer wird sich schon bemüht haben, wahr zu berichten, denn ihm waren mit drei anderen »mit dem eyde belegten zeugen genaue fragen vorgelegt« worden; Grieshammer war zum Zeitpunkt der Befragung 65 Jahre alt (in dem Alter legt man sich nicht mehr mit der Herrschaft an), und ob er und die anderen Zeugen (Nicol Seidel war 75, Nikol Wächter war 68, Georg Fischer war 62 Jahre alt) sich richtig erinnerten, darf bezweifelt werden, denn es war doch schon arg lange her, als der Hanns Rogler mit den Knollen anfang.

Andererseits sind Kartoffeln in Roßbach zu jener Zeit wohl nicht angebaut worden; vielleicht hat der Grieshammer ein wenig geflunkert, auch wenn er (wahrscheinlich richtigerweise) bestätigt, daß nach dem Hanns Rogler auch die anderen Bauern in Pilgramsreuth angefangen hätten, die Erdäpfel anzubauen. Sie hätten erkannt, so 1696 Nicol Seidel, Klosteruntertan in

387 Der Name Pilgramsreuth ist (so Max Wirsing) auf eine »Kapelle der Pilger im Walde« zurückzuführen; bei der Gründung dieses Kartoffelortes haben also Geistliche mitgewirkt wie auch später bei der Verbreitung der Kartoffel.

der Hofer Altstadt, daß die Erdäpfel »gut thuen«. Es ist unter Berücksichtigung dieser Daten anzunehmen, daß Grieshammer die historischen Anfänge des Kartoffelbaus in Pilgramsreuth gar nicht selbst erlebt hat, denn immerhin war es mindestens fünfzig Jahre nach dem gemeinsamen Drusch mit Rogler.

Trotzdem wird dem Hanns Rogler, einem (wenn auch hochlöblichem) »Gesetzesbrecher«, 1990 in Pilgramsreuth ein Denkmal gesetzt, und eine schmale Gasse wird nach ihm benannt.

1694 unterrichtet der Pfarrer des Ortes, Matthias Keppel (gest. 1717) seine Oberen in Hof

»Sie haben sich einer allhier und anderwärts vor Jahren noch unbekannter Feldfrucht, die Erdäpfel³⁸⁸ genannt, bedienet, daß ein einziger Inwohner für sich fast $\frac{1}{4}$ Tagwerk mit derselben bepflanzt, indem sie solche in die besten Felder pflanzen und zum besten alljährlich düngen.«

Am 3. Februar 1696 berichtet er:

»Wie die Erdäpfel in Pilgramsreuth ihren Anfang genommen und wer sie hierher gebracht und wo solcher Bauer gewohnt, wissen die Beklagten zum Theil am besten, werden auch wohl das wissen, daß selbiges Bauern Nachbarn und andere Leute anfänglich solche Frucht verabscheuet und sich in deren Genießung der abscheulichsten Krankheiten besorget, auch da besagten Bauern ein Ochs umgefallen, alle Inwohner allhier gemutmaßet haben es müßte solches Vieh durch das Kraut der Erdäpfel, so man ihm zu fressen gegeben, vergiftet worden und deswegen verreckt syn, wiewohl dieses ›falso opinio‹, als die Erfahrung bishero bezeuget, war. Indem nun

388 Im Wörterbuch der Brüder Grimm steht mit Hinweis auf Johann Joachim Becher: »eoräppel bedeutete sowol cucumis als mandragora, später entsprungen aber ist das isl. jardepli für solana tuberosa. denn als nun gegen den schlusz des 16 jh. die patate oder potato (solanum tuberosum) aus Amerika nach Europa verpflanzt wurde, wandte man den namen erdapfel passend auch auf sie an, anderwärts galt dafür grundbirne (entstellt in grumbire, krumbire) und kartoffel, welches letztere heute überwiegt. ich habe die americanischen putatos oder erdapfel mit sehr gutem succes in Österreich gepflanzt, welche gutes brot, wein und brandwein geben«.

diese Frucht Mensch und Vieh wohl angedeyhet wird den Getreyd-Äckern durch die Erdäpfel ein ziemlich an Dungs entzogen.«

Wahrlich. Das Kraut nebst den (giftigen) Beeren: *Fructus amarae, tuberosum dulces*, bittere Früchte, süße Kartoffeln. Das haute den stärksten Ochsen um! Es ist doch eher anzunehmen, daß die Rinder sich an der aus dem westlichen Kaukasus eingeschleppten Herkulesstaude (*Heracleum mantegazzianum*) vergriffen. In Frankreich wurde zu diesem Zeitpunkt nachgewiesen, daß die Verfütterung des Kartoffelkrauts nicht zu einem Rückgang des Milch-ertrags führte. Doch: Es ist äußerst unwahrscheinlich, daß Ochs und Rind und Kind das Kraut überhaupt zu sich nahmen; kein Wild, das in Europa domestiziert wurde, wird sich an Nachtschattengewächsen vergriffen haben. Auch für's Rind gilt: Was der Ochs nicht kennt, das frißt er nicht..

Der Schweizer Ökonom und Philanthrop Samuel Engel³⁸⁹ (1702–1784) schreibt 1777 über die Verfütterung der oberirdischen Teile der Kartoffel:

»Die saamäpfel sind bishero von keinem oder wenigem nuzen gewesen; einige haben sie zur fütterung der schweine angewandt; an etlichen aussern orthen hat man sie zugerüstet ungefehr wie sauerkraut, solche samt den stengeln grün abgeschnitten, gestampfet, in fässer gethan, und lagenweis mit Salz bestreut, um solche des winters zur speise, ja zur mastung des viehs zu gebrauchen.«

Der Pfarrer Keppel baute 1795 die neue Frucht selbst an und erntete von einem Beet immerhin sechs Achtel, was ihm mehr als dreißig Groschen einbrachte. Keppel weist in einem Schreiben an das Landgericht in Hof (1696) daraufhin:

»Solche Feldfrucht Erdäpfel trifft man weder in Bayreuth, Kulmbach, noch im Unterland, auch in Hof nicht an.«

389 Samuel Engel war nach umfangreichen Studien in den Jahren 1736–1745 Stadtbibliothekar in Bern. 1745 wurde er Mitglied des Großen Rates von Bern, 1748 Landvogt in Aarberg und später in Echallens-Orbe. Engel widmete sich insbesondere der Land- und Forstwirtschaft. 1759 gründete er mit Johann Rudolf Tschiffeli die »Ökonomische und Gemeinnützige Gesellschaft« des Kantons Bern. Er war Anhänger der Physiokraten. 1770/1771 führte er in der Gegend von Nyon den Kartoffelanbau ein.

Nur in Pilgramsreuth wurde demnach die Kartoffeln (in Pilgramsreuth »Ehrdepfl« oder »Ehrpfl«, aber auch »Bopf« genannt) angebaut werden; es würde in den genannten Orten aber »eine andere Art, so man bey uns Erdbirn nennet, gar ein wenig in den Gärten gefunden«.

Der Pfarrer stellt auch fest (aufgrund eigener Anbauversuche), daß sich durch den Verkauf der Kartoffeln höhere Gewinne als beim Getreideverkauf erzielen lassen. Max Wirsing weist daraufhin, daß Pfarrer Keppel während seines Wirkens in Pilgramsreuth ein neues Schulhaus bauen ließ und das Schulwesen förderte. Darüber hinaus ließ er die Dorfkirche zu einer der schönsten Kirchen von Deutschland ausbauen, zu einem lutherischen Bauerndom. Da hätte man ihm doch wahrlich den Zehnten gönnen können. Im übrigen galt: »Solange der Bauer Weiber hat, braucht der Pfaffe nicht zu heiraten.«

Im Verzeichnis der zehntbaren Felder in der Pfarrei von Pilgramsreuth aus dem Jahr 1694 werden insgesamt 639 Beete an Kartoffeln, 122½ Beete mit Rüben, 1159 Beete mit Flachs und 971 Beete mit Kraut aufgeführt; all diese Beete, die insgesamt vierzig Tagewerke umfaßten (wie der Pfarrer penibel notierte), waren zehntfrei. Das mußte zu Streit führen, zumal Pfarrer Keppel ein Schul- und Kantoratsgebäude für die etwa siebzig schulfähigen Kinder errichten ließ; die Baumaßnahmen überstiegen die Pfarrei-Einnahmen beträchtlich.

Der Leser möge bedenken: Vierzig Jahre werden in Pilgramsreuth die Erdäpfel angebaut, und Pfarrer Jeremias Schilling, der von 1653 bis 1689 Ortspfarrer in Pilgramsreuth war, läßt in den ganzen 36 Jahren zu, daß ihm der Zehnt vorenthalten wird³⁹⁰. Zwar hatte bereits der Pfarrer Conrad Gaisler 1587 einen Brief an »Brandenburgs wohlverordneten Herrn Oberhauptmann und Khammerrath uffm gebirg zum hoff« gerichtet:

»Wollen doch die halsstarrig Bauren keines wegs willigen, sondern beharen darauff, ist

390 Machiavelli: »Wenn eine Kartoffel gerade erst gepflanzt wird, ist die Kartoffel schwierig zu erkennen, aber leicht zu beherrschen. Wenn aber die Kartoffel allen sichtbar ist, dann ist das Kartoffel-Problem äußerst schwierig zu lösen. Es gehört zu den Fähigkeiten einer weisen Führers, die Kartoffel zu erkennen, bevor sie sichtbar ist.«

auch dieses ihr einziger behelf und ausflucht, daß weilen bishero dieser Zehend von keinem Pfarrer an Garben gesammelt ...«

1696 werden denn auch ernsthafte Auseinandersetzungen zwischen Ackerleuten und dem Pfarrer protokolliert: Da die Kartoffel in den Vorschriften über die Zehnt-Abgabe nicht erwähnt worden sei, könne auch nicht verlangt werden, daß auf den Kartoffelertrag der Zehnte erhoben werde. Das war kleinlich von den Bauern gedacht, denn zu jener Zeit machte der Zehnte nur den »Dreißigsten« aus, und gefordert wurde er nur von den Früchten, die nicht in der sogenannten Schmalsaat angebaut wurden, also hauptsächlich von Getreide. Ähnliche Auseinandersetzungen über die Abgabepflicht auf Kartoffeln werden aus der Oberpfalz berichtet. In einem Vertrag zwischen den Bauern und dem Pfarrer wird erklärt:

»Was die vor ungefähr 40 Jahren in hiesige Pfarr gekommenen Erdäpfel anbetrifft, so gestehet die ganze Pfarrgemeinde, daß einige von ihnen derselben zu viel ausgemachtet, wo durch der Pfarr-Zehnt merklich abgegangen.«

Graf Gotthardt Quirin von Tettenbach ist ein weiterer Name, der im Zusammenhang mit dem frühen Anbau der Kartoffel in Oberfranken genannt wird; Tettenbach soll einen ersten Anbau 1668 in Selbitz bei Naila angeordnet haben, aber er kaufte das Rittergut Selbitz erst 1682 – vielleicht ordnete er den Kartoffelbau also erst 1686 an. Für die gleiche Zeit wird auch der Anbau der Knolle auf Schloß Stockenroth bei Münchberg durch den markgräflichen Amtmann Andreas Mösch genannt.

Es ist an dieser Stelle anzumerken: Die Menschen, die die neue Frucht anbauten, wußten wohl, daß das Nahrhafte unter der Erde wuchs (es war *ebend* nicht »WYSIWYG«). Kartoffelanbau war (und ist) eine erklärungsbedürftige Angelegenheit; im Umkehrschluß ist daher festzuhalten, daß die Knolle als Saatkartoffel von Bauer zu Bauer weitergereicht wurde und – ist doch logisch – bei der Gelegenheit auch das Drumherum erklärt wurde.

Die Menschen im frühen 17. Jahrhundert konnten weder lesen noch schreiben (bei erforderlichen »Unterschriften« machten sie – so der Pastor Ramdohr in Schönhagen noch

1907 – »drei ehrliche Kreuze«³⁹¹), aber das darf nicht zu dem Schluß führen, sie hätten von ihrem Gewerbe – Ackerbau und Viehzucht – keine Ahnung. Die Geschichte der Kartoffel begann nicht damit, daß die Bauern nach dem Genuß der giftigen Beeren starben (und nur die Erben damit von der Giftigkeit wußten). Wohl wird das Vieh mit dem Grünzeug gefüttert worden sein – das geschah doch mit allen Pflanzen, die nicht direkt für die menschliche Nahrung vorgesehen waren.

Das »Grosse Vollständige Universal-Lexikon« von Johann Heinrich Zedler (1706–1751) aus dem Jahr 1744:

»Tartuffeln, Tartufles, ein Gewächs, so den Alten unbekannt, bey den neuen Botanisten Solanum tuberosum esculentum, oder Papas Peruanorum, weil es aus Peru zu uns gekommen, heisset, und eine fremde Art von Erdäpfeln ist, welche aus der Americanischen Landschafft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehr aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden. Das Kraut hat gelbe Wurtzeln und weisse Blumen, oder rothe Wurtzeln und purpurfarbene Blumen, welche letztere Art gemeiner ist, als jene. Die Früchte gleichen kleinen Aepfeln, welche erstlich gantz grün, hernachmahlsa aber, wenn sie reif werden, weißlicht und voll Saamens sind. Sie können zwar durch den Saamen fortgepflanzt werden, aber besser und geschwinder durch die Knollen, welche im October ausgehoben, die grössesten zur Speise behalten, die kleinen aber in den Keller und Sand geleyet, und im Frühlinge bey vollem Mondenscheine in ein wohl zugerichtetes, etwas sandiges Erdreich, drey Zoll tief, und einer Spannen weit von einander eingeleyet werden. Man darf aber diese Tartuffeln nicht etwan mit den Erdmorgeln verwechseln, welche blosser Erdschwämme seyn, und von den Italienern unter eben diesem Nahmen zu uns gebracht werde.«

Zedler definiert unter dem Stichwort »Erd-Aepffel, Erd-Birne« die »Pomum Terrae« eine Rübenart, deren Wurtzel zur Artzeney gebraucht wird:

391 Im übrigen ist festgestellt worden, daß das »einfache Volk« zwar »illiterat« war, also ohne Bildung in latein und griechisch, aber nicht unbedingt lese- und schreibunkundig.

»Befördert gewaltig die Frauen-Zeit, es mag aufgelegt oder getruncken werden. ... Treibet die Geburt, Nach-Geburt und todte Geburt; deswegen sich schwangere Weiber des Gebrauchs dieser Wurtzel enthalten sollen, weil sie der Leibes-Frucht nicht allein grossen Schaden zufügen, sondern auch solche tödten und fortreiben kann.«

Da ist verständlich, daß auch den anderen Erdäpfeln, *unserer* Knolle, Eigenschaften zugesprochen wurden, die sie nicht hat. Zedler erläutert auch das Wort »Tuber«, das nach seiner Meinung von »tumeo, ich schwelle auf« herkommt; »es wird oft für die Wurtzeln der Pflanzten, welche rund sind, genommen.«

In dem Vertrag zwischen dem Ortspfarrer und seinen Schäfchen in Pilgramsreuth wurde außerdem festgelegt, daß den Haushalten höchstens nur zwei oder drei Beete zehntfrei gelassen werden sollten. Darum ging es in den vielen Streitereien um den Zehnt auf die Knolle – um den »gerechten« Anteil für das Pfarramt. Spätestens 1717 ist der Vertrag aus den Unterlagen des Pfarramtes schon wieder verschwunden, weil die Bauern sich abermals der Zehnt-Abgabe entziehen wollten.

Erst 1741 kann der Pfarrer Johann David Opel einen erneuten Vergleich mit den Bauern abschließen, wonach Kartoffeln nur noch auf brachliegenden Feldern angebaut werden dürfen. Es wird also mit diesem Vertrag nicht geregelt, daß der Zehnte auf die Kartoffel abzuliefern sei, vielmehr wird der Anbauort definiert: Brachliegende Felder, auf denen sowieso kein Zehntanspruch entstünde.

Auch im Kreis Schwiebus³⁹², zu jener Zeit noch polnisch-österreichisch in einer brandenburgischen Umgebung, klagt Gottfried Sebastian Senft, von Beruf »Zehnter«, also Kirchensteuer-Eintreiber, daß die Bauersleute sich weigern würden, den Zehnten auf die Kartoffel zu zahlen.

1628 wird in Bayern ein Rezept vorgestellt, nach dem man Brot aus Kartoffeln herstellen kann.

392 Schwiebus wechselte in verhältnismäßig kurzer Zeit mehrmals den Besitzer. Als habsburgisch-österreichischer Besitz lag es umgeben von Preußen. Es kam zu Zeiten des Großen Kurfürsten zu Preußen, wobei beim Besitzwechsel schon vereinbart war, daß es nach dem Tod des Kurfürsten wieder an Österreich fallen würde (und so geschah es auch). Nach dem Ersten Schlesischen Krieg kam es endgültig zu Preußen. Aus Schwiebus kommen einige Vorfahren des Autors.

Im botanischen Garten der Universität Nürnberg wird die Kartoffel erstmals 1615 erwähnt. Die Kataloge der Universität Altdorf bei Nürnberg erwähnen die Kartoffel in den Jahren 1635, 1646, 1660 und 1667; bei den Beschreibungen in den Jahren 1660 und 1667 wird bereits unterschieden zwischen einer rot- und einer weiß-blühenden Pflanze.

Der frühe Anbau der Knolle im Nürnberger Raum fördert den Erfindungsgeist der Einwohner:

- 1650 wird von dem Zirkelschmied Hautsch eine erste Feuerspritze mit kontinuierlichem Wasserstrahl gebaut,
- 1671 entwickelt der Glasschneider Schwanhardt ein Verfahren zum Ätzen von Glas,
- der Flötenmacher Denner bringt 1690 die erste Klarinette zum Tönen,
- zwischen 1680 und 1690 wird die Wippe erfunden und ermöglicht den Heftleimachern eine Verdopplung ihrer Produktion,
- schon vorher wurde die »Jungfrau von Nürnberg« erfunden, besser bekannt unter dem Namen »Eiserne Jungfrau«, einem Folterinstrument.³⁹³

Wir kommen später auf ähnliche Auswirkungen des Kartoffelanbaus und der Knolle zurück.

Bauern, die aus Vielitz bei Selb kamen, sollen die Kartoffeln nach Roßbach (im Ascher Ländchen) in West-Böhmen gebracht haben; erste Belege für den Kartoffelanbau im sächsischen Vogtland sind um 1680 zu finden. Ein Streit zwischen Veit Wolfram und Michel Pickel aus Schönberg über die Lieferung von »Erdöpfeln« wird zu diesem Zeitpunkt mit Gerichtsakten belegt. Hier im sächsischen Vogtland wurde die Kartoffel vorrangig als Nahrungsmittel für Menschen (also nicht als Schweinefutter) eingesetzt, denn aus einem Bericht aus dem Jahr 1700 geht hervor, daß

»der alte Hofmann in Friedersreuth bei Roßbach stets die besten Dienstboten hatte, weil sie alle Sonntage Erdäpfel bekamen«.

393 Der Delinquent wurde im Innern der »Jungfrau« eingeschlossen und dort von Stacheln durchbohrt, die aber so konstruiert waren, daß sie keine lebenswichtigen Organe verletzten – so dauerte der Todeskampf im Sarkophag bis zu drei Tagen. Im übrigen: Die Auswahl der Folterwerkzeuge war im allgemeinen dem Henker überlassen.

1691 stirbt der Bauer Johann Hofmann, der mit einer Rogler aus Nassengrub verheiratet war, und möglicherweise sind über diesen Weg die Knollen zu dem Hanns Rogler aus Pilgramsreuth bei Rehau gekommen.

Vom Vogtland wandert die Kartoffel ins sächsisch-thüringische Gebiet und in die böhmischen Dörfer des Habsburger Reiches, so daß für 1730 geschrieben wurde, daß eine »gewaltige Menge dieses Gewächses erbaut« worden war. Es heißt, daß bei vielen Häuslern in den sächsischen Gebirgszügen noch Mitte des 19. Jahrhunderts das Bild des Francis Drake in der guten Stube gehangen habe, weil doch dieser die Knolle aus Amerika mitgebracht habe. 1751 wird über die Kartoffel im Thüringer Wald berichtet:

»Sonsten kochet der Bauer Klöße daraus, nimmt es zu den Pfannkuchen, ißet dieselben mit Salz und Pfeffer, kochet sie an Fleisch statt Gemüse, schonet dabei des Brotes. Es ist dies das Manna Thuringorum.«

Das Vogtland war dicht besiedelt, aber aufgrund der Bodenstruktur nahrungsarm; deshalb hat hier die Kartoffel erste Erfolge. Zuerst war es das dichtbesiedelte Auerbacher Waldrevier, denn von hier dringt die Kartoffel ins Erzgebirge (Annaberg 1712, Freiberg 1722), in die »arzgebirgschen Kichl«, vor. Um 1730 ist eine kontinuierlich-großflächige Ausbreitung in den unfruchtbaren Gebieten des oberen Vogtlandes festzustellen. Auf dem fruchtbareren Hügelland des Vogtlandes mit seinen größeren Bauernhöfen werden Kartoffeln zu jener Zeit nur vereinzelt angebaut; erst um 1750 wird sie auch hier allgemein üblich.

Es ist nicht weit bis Weimar, wo Ernst August I. von Sachsen-Weimar³⁹⁴ am 15. September

394 Ernst August I. war, so sein Biograph Biedrzyński, »ein Miniaturdespot im Stil absolutistischer Selbstherrlichkeit, verschwenderisch, brutal-scurril, sexuell zügellos.« Er war leidenschaftlicher Jäger und baute im ganzen kleinen Land kostspielige Wildgehege und insgesamt zweiundzwanzig Schlösser. Als er 1748 starb, hinterließ er einen Marstall mit 373 Pferden und 1100 Hunde.

Das Land war so verschuldet, daß die Herzogin Anna Amalia 1758, zehn Jahre nach dem Tode von Ernst August, ihre Lebenshaltung erheblich einschränken mußte. Sein Sohn Carl Friedrich heiratete 1804 Maria Pawlowna, eine Schwester Zar Alexanders, die auch aus Geldgründen allerlei technischen und wirtschaftlichen Fortschritt in das Land brachte und hierbei auch die Kartoffel förderte.

1739 (da hat der Kronprinz Friedrich von Preußen wahrscheinlich noch nichts von der Knolle gewußt!) ein »Patent« verfaßt und gegen Quittung seinen Pächtern zukommen läßt, wonach

»ein jeder von unseren fürstlichen Pächtern auf einige der geringsten Aecker unserer fürstlichen Cammer-Güther von denen großen Erdtuffeln eine Quantität pflanzen und jeder nach Proportion des Gutes alljährlich zwey oder drey Fuder derselben zum Behuf der Prunstplätze und Ankörnung derer wilden Schweine zu unserm Forst-Amte liefern solle; als wird denselben hierdurch der Befehl ertheilet, solchen bey Vermeidung höchster Ungnade gehorsamst nachzukommen und alljährlich gegen den September die gesetzte Quantität Erdtuffeln einzusenden.«

Die Kartoffel in Weimar³⁹⁵ hatte also auch der Vermehrung der wilden Schweine zu dienen und somit nur indirekt dem Wohlgefallen der Menschen. Die Anordnung ist jedoch auch ein Hinweis darauf, daß die Kartoffel eine Pflanze ist, die sich für die geringsten Äcker geeignet.

Das Saatgut für die Pflanzaktion des Herzogs war auf seinem Kammergut Oberweimar angebaut worden und zwar insgesamt 16 Scheffel Artoffeln. Im Folgejahr wuchsen also auf den Gütern in Unterpörlitz, Heyda, Neusitz, Berka, München, Magdala, Köttendorf, Oberweimar, Großkromsdorf, Tiefurt, Lützendorf, Gaberndorf und Ettersburg die Knollen auf den Feldern. Da Thüringer Klöße ein Art Gattungsbegriff geworden sind, wollen wir an dieser Stelle eine kleine Abschweifung zu den Klößen machen.

Ursprünglich meinte »Knödel« den Mehlkloß. Das Wort »Kloß« bedeutete schon in althochdeutscher Zeit so etwas wie Kugel, Ball, Knäuel, Knolle, Klumpen, Schwertknauf. Die Mehrzahl heißt »die Kleeß«.

395 Bekanntlich lag in der Nähe der Stadt Weimar das Konzentrationslager Buchenwald, das auf Betreiben der Stadt Weimar am 1. April 1938 eingemeindet wurde; es flossen nämlich Steuern ins Stadtsäckel, auf die man nicht verzichten wollte. Und die Gebühren für die Totenscheine des Standesamtes dürfen auch nicht zu vergessen. Viel Mühe verwandten die Stadtväter nach dem Ende der Nazi-Zeit darauf, die heutige Gedenkstätte nicht unter dem an sich richtigen Namen »Weimar-Buchenwald« zu führen; die »alte Kulturstadt« Weimar solle nicht einem »Makel« behaftet werden. Doch die Postleitzahl wurde vergessen zu ändern: Sie ist 2005 für beide Stadtteile identisch. Mehr dazu bei Dieter Kühn: »Schillers Schreibtisch in Buchenwald«.

Wie die Klöße, zumindest die Thüringer, entstanden, sagt das Hüteslied von Rudolf Baumbach:

Am Schwabenberg im Schank zur Gans,
Der Lieblingsschenke unsrer Alten.
Dort thät Frau Holle Einkehr halten.
That sie recht herzhaft einen Schluck.
Doch wie der Strom zu Thale lief,
Zog sich ihr Mund bedenklich schief.
Ihr war, als ob die Kehle kratze
Der Hassfurt allerwildste Katze.
Es hat der Frost in einer Nacht
Die Reben alle umgebracht.

»Ihr armen Leute dauert mich.
Noch habt ihr leider nicht entdeckt,
Was hinter der Kartoffel steckt,
Und was die kund'ge Hand für Werke
kann schaffen kann aus Kartoffelstärke.«

Am Herde fand er stehn Frau Holle.
Und der geschwärzten Casserolle,
entstieg soeben riesengross
Ein dampfender Kartoffelkloss.

»Ihr Leute lasst das Klagen sein.
Und jammert nicht um euren Wein.
Der ist auf allezeit dahin,
Allein es ist nicht schad' um ihn.

Was Besseres weiss ich zu geben.
Da nehmt und pflanzt das statt der Reben.«

Und aus der Schürze zog Frau Holle
Die mehligte Kartoffelknolle.

Du aber, Haupt des Magistrates,
Du leuchtend Licht des weisen Rathes,
Du Sohn uralten Stadtgeblühtes,
Hier hast du das Receptum. – Hütes!

Viel Wasser Werra-abwärts wallte,
Seitdem Frau Holle Klösse ballte,
Die heut in Stadt und Land zumeist
Der Mund des Volkes »Hütes« heisst.

Wir wollen an dieser Stelle einige Befürworter der Knödel aus Kartoffeln zu Worte kommen lassen, die sich in der FAZ am Sonntag geäußert haben:

»Der Knödel ist die Transzendierung der preußischen Erdkartoffel zu einem Himmelsapfel. So groß, daß er in eine Menschenhand paßt, weich wie eine Wolke und rund, wie alles, das göttlich und Sünde zugleich ist.« (Albert Ostermeier). Sigmund Gottlieb vom Bayerischen Rundfunk: »Ich als Franke bin natürlich Anhänger der Kartoffelknödel. Die verfügen auch über eine höhere Saucen-Saugfähigkeit als Semmelknödel.«

Dagegen plädiert Dominik Graf aus München für die Semmelknödel, »weil sie meiner Meinung nach die Bratensauce besser aufnehmen als Kartoffelknödel.« Hans-Peter Wodarz aus Berlin: »Ich bin für Kartoffelknödel – aber mit einem Semmelknödelkern.« Wolfram Siebeck ist gegen Knödel aus Kartoffeln, weil er damit als Kind »schon malträtiert wurde«. Der geneigte Leser wird nach diesen Äußerungen eine klare Entscheidung treffen können.

In Japan sterben an jedem Neujahrstag in beträchtlicher Zahl insbesondere ältere Menschen, weil sie am »mochi« ersticken. Das ist eine klebrige Paste aus gekochtem Reis, die in Brocken der traditionellen *zōni*-Suppe beigegeben wird. Nähmen die Japaner anstelle der »mochi« Kartoffelklöße zum Neujahrstag zu sich, so hülfe dies sicherlich allen.

Alfred Schlögel vermutet in seiner bayerischen Agrargeschichte, daß die Kartoffel vom Sechsamtergebiet im östlichen Oberfranken in den Jahren 1650 bis 1750 in die Oberpfalz gekommen ist. Im südlichen Niederbayern, in Oberbayern und in Schwaben bleibt der Kartoffelanbau gegenüber dem fränkischen stark zurück.

Nürnberg als zentraler Markt- und Handelsplatz der fränkischen Region war Umschlagsplatz für neue Ideen und Güter; es ist daher als sicher anzunehmen, daß von dort die Kartoffel nicht nur (ebenfalls oder wieder) nach Württemberg, sondern auch in andere Gegenden Deutschlands gelangte (auch von hier kann der Rogler seine Kartoffeln herhaben). An den Handelsstraßen entlang entwickelte sich der Kartoffelanbau in nördlichen Bayern.

Florinus (eigentlich Franz Philipp Pfalzgraf bei Rhein, 1630–1703) berichtet in seinem neunbändigen Werk über Ackerbau und Viehzucht, Baumaterialien und Bauwesen und Tiermedizin »Oeconomicus prudens« 1702, in der Gegend von Nürnberg würde eine rotschalige, purpurbühende Kartoffelsorte angebaut; wahrscheinlich sind Kartoffeln bereits vor dieser Zeit angebaut worden. Tatsache ist, daß die Feldkartoffeln nach Nürnberg auf zwei Wegen gekommen sind: Einmal über Oberfranken (gegen 1730) und noch einmal (1774) aus französischen oder schweizerischen (»welschen«) Regionen.

Dokumentiert werden zumeist die Zehntstreitereien und Regelungen aus Anlaß von Hofübergaben. Genannt seien hier beispielsweise die Orte Bärendorf (Hofverkauf von Nicol Wunderlich an seinen Sohn) und Hohendorf bei Brambach am Kapellenberg (Verkauf des Deckerhofes), Schönberg, die Gegend zwischen Zwickau und der heutigen deutsch-tschechischen Grenze, Crottendorf, Stützengrün. Der Kartoffelanbau war im sächsischen Hügelland vor 1800 so verbreitet, daß er bei Hofübergaben und den damit verbundenen Auszugsleistungen inzwischen eine bedeutende Rolle spielt. Beispielhaft seien genannt die Regelungen anläßlich der Hofübergabe von Johann Christian Zeibig auf seinen Sohn: zeitlebens freie Wohnung für sich und seinem Ehefrau, 2 Scheffel Korn, 1½ Scheffel Gerste, ½ Scheffel Weizen, 8 Kannen Butter, 1 Scheffel Erdbirnen.

In einem späteren Pachtvertrag, 1783, zwischen Dr. Vincent Baumann und Johann Christian

Fritzsche über das Rittergut Trebsen wird bestimmt:

»Ferner bekommt der Pächter jährlich 2 Acker, 6 Beete Kraut, 16 Beete Rüben, welche ihm nach dem Striche zugewiesen werden sollen, 6 Graskörbe voll Möhren oder anstatt dessen soviel von Erdbirnen, von welchen allen aber der Pächter nichts verkaufen darf, sondern er ist schuldig, was nicht verspeist wird, in das Vieh zu füttern.«

Diese Pachtverträge werden zumeist zu Johannis (24.Juni) abgeschlossen und laufen meistens nur über ein, höchstens zwei Jahre, so daß die Pächter nach verhältnismäßig kurzer Zeit wieder ohne Land waren oder sein konnten. Schon 1785 geht das Rittergut Trebsen an Gottfried Keller, der mehr, nämlich 6 Körbe an Möhren und Erdbirnen, erhält.

Alexander Christian von Beulwitz, Kammerjunker in Schlettau, pflanzt 1715 Kartoffeln auf seinem Landgut Erlenbach, und von dort verbreitete sich die Knolle nach Etterlein, Grünhain und in die Stadt Zwönitz; von Beulwitz hatte sich Saatkartoffeln von seinen vogtländischen Gütern kommen lassen. War – nochmals – die Knolle erst einmal in einem Ort heimisch geworden, verbreitete sie sich sehr schnell in den anliegenden Gebieten³⁹⁶.

Pfeffer verlor erst an Bedeutung als es ein Massengewürz wurde; es verschwindet aus den Kochbüchern für den Adel. An Bedeutung gewinnen Muskat, Gewürznelken, Paradieskörner. Um diese selteneren Gewürze ging es dem Columbus, da sie einen höheren Profit abwarfen als Pfeffer, der so verbreitet war, daß er sogar die Speisen von Gefängnisinsassen in Burgund und Bewohnern eines Armenhauses in der Normandie würzte.

Pfeffer galt als Aphrodisiakum

396 Die Zeittafel zur Geschichte zeigt die wuchernde Verbreitung in einzelnen Regionen.

Zum Liebesgenuß gehörten: Pfeffer, Alkohol, Alraune, Austern, Bananen, Bilsenkraut, rohe (und gekochte) Eier, Ginsengwurzeln, Kantharidin (enthalten in Käfern und der Spanischen Fliege), Kartoffeln (und Kartoffelsalat) Kaviar, kleingeriebene Nashorn-Hörner, Salbei, Sellerie, Spargel, Tollkirschen, Trüffel, Tomaten, ganz normales Wasser, Yohimbin aus der Rinde des afrikanischen Yohimbebaumes, Tigerpenes, Liebstöckel, Senf, Bilsenkraut, Schlafmohn, Schierling, Kamm und Hoden des Hahns, grüner Salat (gleichzeitig auch einschläfernd), Muskatnuß. Der »gute Ruf« dieser Mittelchen kann medizinisch nicht nachgewiesen werden – aber sie schaden auch nicht sonderlich, wenn sie in Maßen genossen werden. Pfeffer war teuer und schwierig zu bekommen. Erst Anfang des 16. Jahrhunderts gelang es den Portugiesen, das islamische Handelsmonopol für Pfeffer und andere Gewürze zu zerschlagen. Columbus hätte nie die Unterstützung des Beichtvaters von Königin Isabella, Hernando de Talavera aus dem Kloster La Rábida, und dem einberufenen Sachverständigenrat erhalten, wäre der Seeweg nach Indien, zu den Molukken und nach Celebes bereits frei gewesen.

Die FAZ über die Reise des Columbus: »Manchmal sucht man vergebens den Seeweg nach Indien und bringt dann wenigstens die Kartoffel, den Mais und ein Video von Pamela Anderson mit.«

Pfeffer besaß hervorragende Eigenschaften: Er konnte nicht schlecht werden, und er war ein außergewöhnlich bewegliches Gut, das schon in kleinsten Mengen einen anständigen Profit abwarf; Pfeffer führte bei den Kaufleuten zu Wohlstand und ermöglichte ihnen die Funktion von Bankiers, die Könige und Kaiser finanzierten. Wohlstand wurde seit dem 7./8. Jahrhundert gemessen an dem Besitz von landwirtschaftlich nutzbaren Raum; die Menge an Schweine war die wichtigste Berechnungsgrundlage. Deshalb besaß der Adel riesige Wälder, weil die Schweinefütterung aus Eicheln bestand. Kann sich der geneigte Leser vorstellen, wie Schweinefleisch schmeckt, wenn die Tiere ausschließlich mit Eicheln gefüttert werden? Eine Ergänzung aus dem »Großen Meyerschen Conversations-Lexikon« (der erste Band erschien 1839): Die Bewohner von Schumadia, zumeist Hirten, in Serbien grüßen sich mit den Worten »Gibt es Eicheln?«.

Pfeffer erregte Männer (und Frauen), die angesichts der Keuschheitsgürtel anfangen, sich mit Metallverarbeitung zu beschäftigen, um (wie Carlo M. Cipolla nachweist) die erforderlichen Schlüssel anzufertigen: »Die Häufung des Familiennamens Schmidt, Smith, Ferrari, Ferrario, Ferrero, Fabri, Favre, Febvre oder Lefevre beweisen das Interesse der Menschen an der Anfertigung von Schlüsseln. Nicht umsonst wird bereits im Nibelungenlied der sagenhafte Dietrich von Bern erwähnt.« Der Keuschheitsgürtel soll angeblich während der Kreuzzugszeit (12./ 13. Jahrhundert) erfunden worden sein. Er bestand aus einem Metallbügel und war mit einem Schloß versehen. Er wird erstmals erwähnt im Kyeser-Codex von 1405. Da ihn Florentinerinnen trugen, wurde er auch »Florentiner Gürtel« genannt; auch als »Venus-Gürtel« wurde er bezeichnet. Papst Clemens III. über den Verzicht auf Keuschheit: »Hinsichtlich der Ehefrauen, die ihren aufgrund von Gefangenschaft oder Reise abwesenden Ehemännern länger als sieben Jahre beigestanden sind und nicht über Leben oder Tod derselben sicher sein können, ist es erlaubt, darauf eine ›sorgfältige Sorglosigkeit‹ anzuwenden; und wenn sie aufgrund ihres jugendlichen Alters oder der Schwäche des Fleisches sich nicht enthalten können, die Ehe mit anderen zu vollziehen, wenn sie das wirklich wollen: aber wie lange sie auch in diesem Zustand bleiben, sie dürfen, sofern ihre Männer noch leben, nicht nach kanonischem Recht zur Verbindung mit einem anderen zusammenkommen, bis sie eine sichere Nachricht über den Tod der

Männer erhalten haben.«In Deutschland sind viele Familiennamen prototypisch aus dem Beruf («Schmidt» oder »Setzer«) abgeleitet; einige weitere entstanden aus der Herkunft («Preuße»), dem Wohnort («Berliner») oder besonderen Körpermalen («Langnese»). Erst im 12./13. Jahrhundert setzte sich die Identifizierung mit einem zweiten Namen durch. So benannten sich die Adligen nach dem Sitz ihrer Burg («von Staufen»), dann auch die Bürger nach des Vaters Namen («Petersohn», Petersen») oder nach dem Beruf («Schuhmacher»). Nur die Monarchen (einschließlich der Päpste) beschränkten sich auf einen Namen und setzten eine Ordinalzahl hinzu (seit 1196 heißen die Oberhäupter derer von Reuß mit Vornamen Heinrich und sind jetzt ungefähr bei L = 50 angekommen) und stellten sich damit in eine Traditionskette eignener Art. Manchmal tat es auch die Hinzufügung eines Löwen wie bei dem Sachsenkönig Heinrich. Bei den alten Römern wurden Beinamen zu Gentilnamen: Hinter den Claudiern stand *claudus* »lahm«, hinter den Fabiern stand die Bohne (*bona*) und die Albanesen waren weißnasig.

Im Mittelalter kommen die Familiennamen auf, als in den Städten der Differenzierungsdruck zunimmt. Namen waren nicht mehr Schall und Rauch, sondern bezeugten auch die Macht der »Geschlechter«. In mehr bäuerlich strukturierten Gebieten richteten sich die Familiennamen mehr nach persönlichen Kennzeichen, wie es heute auch noch vielfach in Bayern anzutreffen ist («Ochsensepp» oder »Knollen-August«). Ein Namenswechsel war allgemein üblich, wer kinderlos starb (und das war häufig der Fall), wollte wenigstens seinen Namen vererben (wenn er es zu etwas gebracht hatte). Das Allgemeine Preußische Landrecht von 1794 schrieb den Namen des Mannes als Familiennamen vor; den Namen ihres Gutes durften nur adlige Besitzer annehmen. Im heutigen Schottland ist es möglich, durch den Erwerb eines quadratfußgroßen Stück Landes des Titel eines *Laird (of Glencairn* zum Beispiel) zu erwerben. Und das »Bürgerliche Gesetzbuch« (1900) legte für das Reichsgebiet fest, daß verheiratete Frauen den Namen ihres Mannes zu tragen hätten. 1953 erhält die Frau das Recht, ihren Geburtsnamen hinter den des Mannes hinzuzufügen; die ersten Binde-strich-frauen entstehen.

In England des 17. und 18. Jahrhunderts war es Sitte, ihre zahlenmäßige Kinderschar nicht mit allzu vielen unterschiedlichen Namen auszustatten; der berühmte Uhrmacher und Konstrukteur eines funktionierenden Chronometers John Harrison war Sohn, Enkel, Bruder und Onkel eines Henry Harrison, während seine Mutter, seine Schwester, seine beiden Frauen, seine einzige Tochter und zwei von drei Schwiegertöchtern auf den Namen Elizabeth hörten.

Bei den alten Ägyptern herrschte der Brauch, daß jede Person zwei Namen erhielt: den kleinen Namen, der allen bekannt war und den eigentlichen großen Namen für das Totenreich, den man verbarg. Bei den Aborigines in Australien durfte der geheime Name nicht von Angehörigen anderer Stämme gehört werden. Als der Schaffhirte Mose, Gott nach seinem Namen fragt, antwortet dieser: Ich Bin Der Ich Bin (Mose 2, 3)

Als »Vogtländische Knolle« kommt die Kartoffel auf sächsische Märkte. Aus dem Vogtland kommen aber auch Saatkartoffeln. In den »Oeconomischen Nachrichten« aus Leipzig wird aus Gera berichtet:

»Einige von unseren Freunden, welche aus dem Vogtland waren, lobeten die Erd-Birnen und Erd-Aepfel-Mastung über die Maasse.«

Streitereien zwischen den Rittergutsbesitzern und den kleinen Bauern beginnen und werden dokumentiert, da sich mit dem Knollenbau Weiden und Brachfelder in Ackerland verwandeln und die traditionelle Dreifelderwirtschaft benachteiligt wird.

Andererseits lassen die Rittergutsbesitzer selbst die Knolle anbauen; so spricht die Erwähnung eines Kartoffelgewölbes in den Gutsakten für eine größere zusammenhängende Anbaufläche der Knolle.

Während der Sachsenkurfürst Christian I. noch an der aphrodisische Wirkung der Kartoffel zweifelte, wird die Kartoffel nachweislich ab 1650 im seit 1569 sächsischen Vogtland großflächig angebaut; die Landbevölkerung wußte um die kräftigende Wirkung der Kartoffel für das eheliche Beiwohnen, um die »Wallungen des Blutes«: *Probatum est*. Wohl nicht nur die Landbevölkerung: Uwe Timm schreibt, daß ein Botaniker (Junginger?, Camerarius?) aus Nürnberg 1634 seiner Köchin an die Schürze gegangen sein soll, nach dem er Bratkartoffeln (»Aagschiena« genannt – jedenfalls im Ascher Land) gegessen habe.

Max Bamler aus Todtglüsing in der Nordheide erinnert sich, daß besonders Heidekartoffeln den ehelichen Werken dienlich waren; von seiner Ehefrau, aber auch von anderen Frauen, wird eine entsprechende Wirkung bestritten.

Erst Anfang der 18. Jahrhunderts spricht sich *diese* Heilkraft auch in anderen Gebieten herum, die Kartoffel gelangt in den Norden Deutschlands.

Der Dreißigjährige Krieg, die Einfälle der Ungarn und die Totschlags-Mentalität der örtlichen Feudalherren (»Gott wird die Seinigen schon erkennen«) führte zu einem Bevölkerungsrückgang in Stadt und Land; sechzig bis siebzig Prozent der Bevölkerung werden in den Kampfgebieten (hauptsächlich Deutschland) getötet. Die Verwüstung und Entvölkerung war grenzenlos³⁹⁷. Neidhart (von Reuental): »Wo man früher sich vergnügte, gibt es nur noch

397 1650 gestattet der fränkische Kreistag die Vielweiberei und verbietet den Eintritt in ein Kloster, um der Entvölkerung der Landschaft

Trauerklöße; seinen Nachbarn gibt man gern Riesenschüsseln davon ab.« Die Menschen waren in die Wälder geflüchtet und lebten von dem, was sie ohne Anbau verwenden konnten.

Als der Frieden kam, lag insbesondere Preußen hilflos, zertreten, blutend am Boden; elend aber war der Bauer dran, noch elender der Tagelöhner, die Instleute und wie die anderen landlosen Leute noch hießen. Der niedere Adel, der zur selben Zeit durch die Fürsten in seinen Rechten beschnitten wurde, nutzte diese Situation, in dem er die ländlichen Verhältnisse so einrichtete, wie es zur Wiederherstellung seiner zerrütteten Finanzen am passendsten war. Nicht nur wurden die verlassenen Bauernhöfe kurzerhand mit dem Herrenhof vereinigt, auch das Bauernlegen kam in Mode.

Kartoffeln waren hinsichtlich der aphrodisischen Wirkungen die Alternative zum Pfeffer; nachweislich stieg in den Gebieten, in denen die Kartoffel angebaut wurde, die Bevölkerung schneller wieder an. Die Bereitschaft, Kartoffeln anzubauen, hing auch mit dem Wandel der Würzgewohnheiten und der allgemeinen Zusammensetzung der täglichen Nahrung zusammen.

Kaffee wurde etwa zur gleichen Zeit in Deutschland heimisch und fand schnell in allen Schichten Verwendung. Kaffee oder ein Getränk gleichen Namens veränderte die Nahrungsgewohnheiten³⁹⁸: War es bis dahin üblich – bis zu fünf Mahlzeiten (*Mahl*, ahd. *Mâl*, bedeutete

entgegenzuwirken.

398 In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wird die Blechkaffeekanne Attribut des Industrieproletariats, später abgelöst von Thermoskanne und Henkelmann; kennzeichnend war, daß die noch nicht arbeitsfähigen Kinder zur Frühstücks- oder Mittagspause ihrem Vater die Kanne in die Manufaktur oder Fabrik brachten, die vielfach im letzten Hof der »Mietskaserne« als Kleinbetrieb sich eingerichtet hatte oder innerhalb von zehn Minuten zu erreichen war.

In Indien übernehmen diese Arbeit die Dabbawallahs, die seit über 120 Jahren in Metallbüchsen das Essen (Dabbas) liefern. Fast alle stammen aus Poone, vier Autostunden südöstlich von Mumbai (Bombay); sie sprechen denselben Dialekt, sind miteinander verwandt oder verschwägert und gehören derselben hinduistischen Reformsekte an und fast alle sind Analphabeten. Sie haben sich organisiert in Kooperativen zwischen 20 und 30 Männern, und teilen das verdiente Geld gleichmäßig unter sich auf. Etwa 100 Euro beträgt der Verdienst im Monat, das Dreifache eines indischen Straßenbauarbeiters. Organisiert sind sie im »Nutan Mumbai Tiffin Box Suppliers Charity Trust«. Die Dabbawallahs liefern das von der Ehefrau gekochte Essen pünktlich in die Büros der Männer –

ursprünglich »festgesetzte Zeit« oder Zeitpunkt) am Tag zu sich zu nehmen, so wurde mit der Einführung der nachmittäglichen Kaffeepause (in Österreich: *Jause*) das Mittagessen und das frühe Abendbrot zusammengelegt. Das sparte Zeit und eine Mahlzeit für das Gesinde³⁹⁹. In Österreich will sich aber noch 1801 das Gesinde nicht »zu dem Genuß dieser wohltätigen Frucht bequemen.«

Der Franzose Parmentier (1737–1813) (über den wir später noch berichten werden) schreibt 1795

»Noch eine nicht unbedeutende Ursache, welche die Bauern Deutschlands zur Aufnahme der Erdäpfel bewegen sollte, ist die Gattung der Nahrung, die sie ihrem Gesinde geben; diese besteht meistentheils aus unverdaulichen Mehlspeisen, die wie es einem jeden bekannt ist, in dem Magen überlästige Blähungen verursachen, welche allen Eifer zur Handarbeit bei dem Gesinde erkälten.

Der Erdäpfel wäre meines Gedünkens ein sehr zweckmäßiges Mittel, diesem Übel abzuhelpen, wie es ein jeder, der an die Erdäpfelspeisen gewöhnet ist, aus eigener Erfahrung weiß, verursacht er keine Blähungen wie andere Speisen.«

Noch vier Jahre vorher meinte Johann Christian Reil in seinem in Leipzig und Frankfurt am Main gleichzeitig erschienenen »Diätetischen Hausarzt für meine Landleute«:

»Die Kartoffeln geben eine grobe und blähende Nahrung. Sie sind ein Aliment, das wenig Nahrung in einem großen Umfang hat und man muß viel davon essen, wenn man gesättigt seyn will. Darum dehnen sie, wenn man sie täglich speiset, den Magen aus, erweitern die Gedärme und schwellen den Bauch auf. Personen, die viel Kartoffeln essen,

irgendwo in Bombay, teilweise nach einer Anfahrt von etwa vier Stunden. »Forbes Global Magazine« hat ihnen wegen der Zuverlässigkeit ihres Leistungsversprechens ein Six Sigma Rating gegeben, das entspricht einer Genauigkeit von 99,999999 Prozent oder eine Fehllieferung auf 16 Millionen Lieferungen.

399 Achim von Arnim in einem Brief vom 1. Juli 1806 an Clemens Brentano: »... wo ich einen neuen Pächter einsetzen half, mein Bruder hatte da englische Hauswirtschaft eingeführt, die Leute waren sehr verwundert um 4 Mittag zu essen, mir war das lieb um die prächtige Entenjagd dort zu benutzen ...«

sind mehr als andere asthmatischen Zufällen unterworfen. Sie verstopfen die Eingeweide und vorzüglich das Gekröse, und geben zu allerhand Kinderkrankheiten, Dürr- und Bleichsuchten Gelegenheit.

Die Kinder gemeiner Leute, die viel Kartoffeln essen, verwachsen zu den sonderbarsten Carikaturen. Sie haben aufgetriebene Bäuche, wie die feisten Domherren, und sind dabei am ganzen übrigen Körper so mager, als ein schwindsüchtiger Magister.«⁴⁰⁰

Die Kartoffel kommt auch als anregendes Getränk zu Ehren: 1860 meint der Landgerichtsarzt Riegel aus Auerbach in Bayern: »Die Fruchtbarkeit der Ehen ist vorzüglich in der Klasse der Arbeiter groß.« Dies hänge, so Riegel, mit dem »ausdauernden Kartoffelkaffeegenuß« zusammen«⁴⁰¹.

400 Aus dem Brockhaus von 1892: »In schweren Fällen nehmen die Stuhlentleerungen den jauchigen Charakter an.«

401 1781 schafft Friedrich II. einen neuen Beruf, den »Kaffee riecher«, der durch die Häuser ging und nach frisch gemahlenem Kaffee forschte, denn die Einfuhr von Kaffeebohnen war untersagt.

Wenn der Kaffee nur dünn in der Tasse schwappt, so heißt er in Sachsen »Bliemchenkaffee« (weil man die Blumen auf den Boden der Meißner Tasse sehen kann) oder »Schwerterkaffee« (weil man sogar die Schwerter an der Unterseite erkennen kann). In einer Hildesheimer Verordnung im selben Jahr heißt es vom Bischof: »Wer sich untersteht, Bohnen zu verkaufen, dem wird der ganze Vorrat konfisziert und wer sich wieder Saufgeschirr dazu anschafft, kommt in den Karren.« Dagegen entsprach »Kahwa«, der »Wein des Islams«, im Orient der Vorstellung von einem gottgefälligen und alkoholfreien Getränk.

Zichorienkaffee ist der älteste Kaffee-Ersatz, der sich insbesondere am Anfang des 19. Jahrhunderts in Deutschland verbreitete. Die Zichorie (*Cichorium Intybus L.*) ist eine Komposite, die früher wild wuchs oder als Futterpflanze und der Wurzeln wegen angebaut wurde. Für den Zichorienkaffee nimmt man die Wurzel, die unter Beigabe von Fett (ein bis zwei Prozent) geröstet werden; diese geröstete Wurzel muß sofort gemahlen werden. Der durch kochendes Wasser entstehende Aufguß ist gewöhnlich trübe und schmeckt bitterlich süß. »Jocosus Parodista« textet 1865 im »Der Landkaffee«: »Wohltätig ist des Kaffee's macht, / Wird mit Verstande er bedacht / ... / Weh' wenn viel Cichorien drunter, / Den die Provinz Sachsen baut / Dabei wird man niemals munter, / Vor dem Zeuge Jedem graut.« Und: »Möge nie der Tag erscheinen, / Wo die Continentalsperre / Gräßlich hohe Preise machte, / Und Cichorien / Statt des Kaffee's ward gebrauet.«

Die Zichorie war nicht der einzige Kaffee-Ersatz und Zusatzstoff. Alles, was irgendwie gemahlen, verkleinert und geröstet werden konnte, diente dem braun-schwarzen Getränk: Mandeln, gebackene Pferdeleber, Berberitzen, Rote Beete, Brotkrusten, verbrannte Lumpen, Johannsbrot, Kichererbsen (aus denen in der DDR Marzipan hergestellt wurde), Preiselbeeren, Essiggurken, Lupinen, Malz, Rüben und Getreide aller Arten, Sägemehl und Ziegelstaub, Kastanien und Topinambur, Linsen und Lupinen, Johanniskraut.

Kartoffelkaffee war eine Mischung aus Wasser, Rüben, Zichorien und Mandeln. In Berlin hieß dieses Getränk »café prussien« (weil Friedrich II. den Genuß echten Kaffees 1780 seinen Bürgern verboten hatte) oder »mocca faux« und – später im Berliner Wortgebrauch »Muckefuck«. Der gelehrte Buchdrucker Mark Twain beschreibt 1878:

»Man nehme ein Faß voll Wasser und bringe es zum Kochen; reibe ein Stück Zichorie an einer Kaffeebohne und befördere dann erstes in das Wasser. Man setze das Kochen und Verdampfen fort, bis die Stärke des Geschmacks und das Aromas von Kaffee und Zichorie auf das richtige Maß verringert sind.«

Dies über den schwäbischen Muckefuck – das Berliner Gebräu schmeckt anders. Die Zichorie galt im Volksmund aber auch als ein probates Mittel, Haß in Liebe zu verwandeln; nicht umsonst hieß dieses Kaffee-Ersatzmittel, daß wir heutzutage als Chicorée kennen, auch »Verfluchte Jungfrau«.

Kartoffel-Anbau und -verzehr war nicht nur eine Frage der Ernährung, sondern stellte zugleich einen Bruch mit althergebrachten Traditionen dar, geprägt von der Bibel. Russische Bauern betrachteten Brot aus Getreide als Segens- und Glücksbringer – da hatten es die Kartoffeln sehr schwer, sich durchzusetzen. Kartoffelessen wurde angesehen wie das Essen des verbotenen Apfels im Garten Eden. In Rußland richtete sich der Kampf der Orthodoxie gegen Zucker, Tabak und die »blutschänderische« Kartoffel, weil diese nicht in der Bibel erwähnt wurden.⁴⁰²

Nicht nur in Rußland, nicht nur bei Katholen, auch im presbyterianischen Schottland, bei den

Es wird behauptet, daß Kaffee-Ersatz aus Kartoffeln weit besser schmecke als ein Surrogat aus Möhren, Zichorien und anderen zu diesem Zweck vorgesehenen Wurzelgemüse. Falls wieder schlechtere Zeiten kommen:

Waschen Sie die Kartoffeln, schneiden Sie sie in Würfel, danach im Ofen (oder an der Luft) trocknen und dann in einer Kaffeetrommel (oder in der Pfanne) rösten. Die Röstkartoffel mahlen, mit »richtigem« Kaffee vermischen und mit heißem Wasser übergießen.

402 Galilei schrieb 1641 im Zusammenhang mit dem Stillstand der Erde: »... vor allem nicht von uns Katholiken, die wir die unwiderlegliche Autorität der heiligen Schrift besitzen, ausgelegt von den größten Meistern der Theologie.«

Reformierten war die Kartoffel tabuisiert. Der englische Dramatiker Thomas Dekker (1570 bis 1632) schreibt 1612, daß die »Kartoffel nicht von Gott sei, der Teufel⁴⁰³ sei in ihr.«

Pietro Andrea Mattioli veröffentlicht 1678 in Basel ein Kräuterbuch, in dem er die Kartoffel ausführlich beschreibt:

»So jemand die beer der grossen Nachtschatten isset / machen sie den Menschen fast dol und unsinnig / als hätte ihn der Teufel besessen / ja sie bringen den Menschen gar umb das Leben. Matthiolus hat wahrgenommen / daß etliche Knaben / welche diese Beere für Weinbeer genossen / darvon gestorben sind / dann es haben diese Beer ein lustiges Ansehen / werden derohalben zu Venedig herba donna bella, das ist schöne Frau / genannt.«

Damit meinte Mattioli wohl (unrichtigerweise), daß nach dem Genuß von Kartoffeln *jede* Frau eine »donna bella« wird. In seinem Kräuterbuch wird auch der Botaniker und Arzt Jacobi Bonti zitiert, der zu »diesen Indianischen grossen Nachtschatten« nicht nur auf den Geschmack, sondern auch auf die gesundheitlichen Auswirkungen verweist:

»Über das sind die Früchte in diesem Land gar gut zu essen / und eines anmuthigen Geschmacks / wann sie mit Wein und Pfeffer gekocht werden / alßdann haben sie einen Geschmack wie unsere Artischock. Ist eine gemeine Speiß bey den Indianern und den Unserigen allda / gleich wie bey uns die Rüben sind. Sie geben eine gute Nahrung / und weil sie den Harn befördern / sind sie in den Nieren-Kranckheiten und den Blasenstein nützlich.«

Ein Rezept von 1664 aus dem »Berliner Hofküchenbuch« sieht vor, daß man die Kartoffeln erst im Wasser »mürbe sieden muß, wenn sie erkaltet, so zieht man ihnen die auswärtige

403 Man wird dafür Verständnis zeigen müssen; in mittelalterlichen Handschriften und in der Inkunabelzeit (bis 1500) schrieb man das Wort »Teufel« vielfach auch als »Tüffel«; in der »Wunderbaren Meerfahrt des Heiligen Brandan«, gedruckt Ende der 1480er Jahre, heißt es »vn[d] die tüffel nome[n] eyn vn[d] achczig se[e]lle[n] vn[d]) wa't sa[n]t Michel nit mer dan[n] drei ... « (und die Teufel nahmen einundachtzig Seelen und am St. Michel waren es nicht mehr als drei ...) – und nun hieß an vielen Orten die Kartoffel »Tüffel«!

Haut ab« und »viertens man schneidet Zwiebel und Essig dran und läßt es also durchbraten.« 1682 schreibt der Brandenburger Hofarzt Johann Sigismund Elsholtz⁴⁰⁴ (1623–1688) in seinem »Diaeticon, das ist, newes tischbuch. Cölln a. d. Spree« über die Kartoffel, sie sei eine »nährende Speise« und:

»Dieses ist gleichfalls in alten Kreuterbüchern nicht zu finden, sondern ein neues Gewechs aus Peru. ... Diese Wurzel wachsen von sich selbst in America und denen nahe daran belegenden Inseln. Diese anmuthige Wurtzeln kommen selten zu uns. ... Alsdan übergehñ sie die lieblichkeit der Castanien und der gemeine Zuckerwurz gar weit und wären werth, daß man sie auch bei uns zu ziehen vermöchte.«

An der Anzahl der Kochrezepte in einem Kochbuch kann man auch ablesen, inwieweit die Kartoffel bereits zur allgemein üblichen Nahrung gehörte. Zu bedenken ist hierbei, daß die unteren Bevölkerungsschichten sicherlich nicht ins Kochbuch schauten, wenn es darum ging, die vielen »Mäuler zu stopfen«; die Kochbücher waren stets für die besser gestellten bürgerlichen Stände, damit diese ihrem Gesinde Ratschläge erteilen konnten, mit dem kargen Lohn auszukommen. Damals wie heute noch liegen die Nahrungsmittelausgaben in der schlechtest situierten Bevölkerungsgruppe bei nahezu einhundert Prozent, so daß selbst die damals aufkommenden kostenpflichtigen Leihbibliotheken keinen Umsatz mit diesen Armen machen konnten. In der Mittelschicht liegen die Nahrungsmittelausgaben zwischen 25 und 50 Prozent.

Nun, heute könnte man ja neue Rezepte bei Fernsehköchen lernen. Ob jedoch Bioleks »Mundseite« (wie die Küche in Sachsen genannt wurde) wirklich Anregungen für den Haushalt der ärmeren Schichten gibt, mag nach dem Betrachten mehrerer dieser Fernseh-Kochvorführungen füglich bezweifelt werden.

404 Elsholtz hatte in Padua und Leiden Medizin studiert und war später Leibarzt der kurfürstlichen Familie und Regimentsarzt in Berlin. 1661 experimentiert Elsholtz mit Injektionsversuchen an einer Frauenleiche, später an lebenden Hunden und noch später an den Leibgardisten des Kurfürsten. 1663 erscheint sein Verzeichnis über die Pflanzen in Brandenburg und in den kurfürstlichen Gärten (»Flora marchica«), 1665 erscheint von ihm das »Klistierens die »Clysmatica nova oder Neue Clystier-Kunst«, worin er die intravenöse Injektion von Medikamenten beschreibt. Der Einlauf hieß spöttisch umschrieben »Bouillon piquant«.

Magister Elsholtz schreibt des weiteren (und deutet damit die Beziehung der Kartoffel zu den ehelichen wercken an):

»Man isset aber diese Tartuffeln teils zur Lust und Veränderung, teils als eine anregende Speise.«⁴⁰⁵

Im selben Jahr, 1682, beschreibt der in Regensburg lebende Wolf Helmhard von Hohberg (1612–1588) den feldmäßigen Kartoffelanbau in der Nürnberger Gegend (in »Georgica curiosa aucta. Das ißt: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht ...«); von Hohberg war Mitglied der »Fruchtbringenden Gesellschaft«⁴⁰⁶ und einer der Schriftsteller zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert, die Bücher für den auf einem Landgut wohnenden patriarchalisch ausgerichteten »Hausvater« schreiben, in denen detailliert angemessenes Auftreten und richtiges Verhalten gegenüber Gesinde (nicht frech werden lassen), Frau (nicht öffentlich schlagen) und Kinder (immer erst Händewaschen) gelehrt wird. Er glaubt, daß die Kartoffel aus »Virginien« in Nordamerika kommt und schreibt:

»Sie sind allhier so fruchtbar, und mehren sich so gern, dass man vorgibt, in Canada selbst seyen itzt nicht so viel zu finden, als bey uns.«

Von Hohberg empfiehlt, die Tartoufles »in der Fasten mit dem Vollmond zween Zoll tief und vier weit von einander« in mürbes und sandiges Erdreich zu legen, damit »wachsen und

405 Über Zwiebeln schrieb Elsholtz 1682 in seinem »Diaeteticon«:

»daß sie den kalten und phlegmatischen Leuten, weil sie mit ihrer subtilen Schärfe den kalten Schleim durchdringen und erwärmen, einigermaßen dienlich sein können, daß sie hingegen den hitzigen und cholischen Naturen, indem ihre scharfen Dämpfe zu Kopf steigen, unruhigen Schlaf und flüssige Augen verursachen, höchst schädlich sind.«

406 Die »Fruchtbringende Gesellschaft« war 1617 von Fürst Ludwig I. von Anhalt-Köthen (1579–1650) (mit)gestiftet worden und wurde von ihm geleitet; Mitglied waren zeitweilig 527 Vertreter des Adels, der Universitäten, Gelehrte und Dichter, Offiziere und Staatsbeamte. Ziel der Akademie war, die geistige Elite dafür zu gewinnen, sich insbesondere für eine nationale und literarische Kultur in den deutschen Staaten einzusetzen. Es war eine besondere Ehre, der Gesellschaft anzugehören. Von Nicht-Mitgliedern und der katholischen Kirche wurde die Vereinigung vielfach argwöhnisch betrachtet, da man sie als eine geheimbündlerische Loge ansah.

vermehren sie sich«. 1683 sagt er über Kartoffelsalat:

»Man kocht die indianischen Papas, schält sie und ißt sie warm mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz.«

Eines der ersten Rezepte für eine Kartoffelsuppe und für Kartoffelsalat in einem deutschen Kochbuch (für adlige Verhältnisse) ist in der »Georgica Curiosa oder Adeliches Feld- und Landleben« zu finden:

»Lasset sauber gewaschene Erd-Aepffel im Wasser sieden, biß sie bald weich / und die Haut herab gehet / schählet solche ab / schneidets zu Plätzlein / lasset in Fleischbrüh mit Muscatenblüh / Pfeffer / Ingber und geröstem Mehl sieden/ daß die Brüh etwas dicklicht wird / werfft bey dem Anrichten ein Stück Butter hinein. Wer will / kann die Erd-Aepffel auch ganz lassen / absonderlich / wann sie nicht zu groß seyn. Man pflegt solche auch kalt mit Oel / Eßig / Pfeffer und Saltz / nachdem sie vorhero abgesotten zuzurichten und als einen Salat zu geniessen.«

Das älteste deutsche Kartoffelrezept soll von dem aus der Walachei und von den Türken vertriebenen Marxen Rumpolt⁴⁰⁷, im 16. Jahrhunderts »Churf. Meintzischer Mundtkoch« beim Erzbischof und Kurfürsten von Mainz Daniel Brendel von Homburg (regierte 1555–1582) und Wolfgang von Dalberg (regierte 1582–1601) stammen. In dem 1581 ff. erschienenen monumentalem Kochbuch (mit dem im Barock üblichen langen Titel: »Ein new Kochbuch, Das ist Ein Gründtliche Beschreibung, wie man recht und wol, nicht allein von vierfüßigen, heymischen und wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel unnd Federwildpret, darzu von allem grünen und durren Fischerck, allerley Speiß als gesotten, gebraten, gebacken, Presolen, Carbonaden, mancherley Pasteten und Füllwerck, Gallrat, etc. auff Teutsche, Ungerische, Hispanische, Italianische und Frantzösische weiß, kochen und zubereiten solle ...«), das sich an Vornehme und deren Bedienstete richtete, schreibt er zur

407 Im 18. Jahrhundert entstand bei Übersetzern und Literaten der Brauch, Vornamen dem Zeitgeschmack anzupassen und/oder in den deutschen Vergleichsnamen zu übersetzen: Markus ist das frühere Marxen.

Kartoffel:

»Schel und schneidt sie klein, quell sie in wasser und druck es wol auß durch ein härin Tuch, hack sie klein und rößt sie in Speck, der klein geschnitten ist, nimm ein wenig Milch darunter und laß damit sieden, so wirt es gut und wolgeschmack.«

In Mainz hatte – zur Erinnerung – zwei Jahrhunderte zuvor ein Hennich Gensfleisch zur Laden zum Gutenberg (1400–1568) den Druck mit beweglichen Lettern erfunden⁴⁰⁸. Auf solchen Boden mußte die Kartoffel erfolgreich sein. Neben dem gedruckten Brevier lagen die gebratenen Kartoffeln, während die »Legende«, das beim gemeinsamen Mahl im Refektorium Vorgelesene, erfolgte. Rumpolt soll die Kartoffel in Italien kennengelernt haben. In dem in Frankfurt bei Peter Fischer gedruckten Prunkkochbuch aus dem Jahr 1581 (»Ein new Kochbuch ...« mit einem für das Barock typischen langen Titel – 1998 wird ein Erstdruck für 46.000 Mark verkauft) schildert er, was von einem »Mundtkoch« zu erwarten sei:

»Darumb sol ein Mundtkoch ein fein ehrlicher ansehnlicher aufrichtiger trewer gesunder sauberer fleißiger freundlicher / unnd im kochen ein wolerfahrner geschickter und geübter Mann seyn. Die Köche solen täglich mit saubern weißen Servietten Für- und Kochtüchern und anderen reinen weißen Hand- und Absaubertüchern wol und genugsam versehn seyn.«

408 Neben dem Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen ist auch nachzuweisen, daß früher Kartoffelanbau und die »Schwarze Kunst« der Jünger Gutenbergs sich wechselseitig förderten.

Mainz mit Gutenberg und dem Kartoffelkoch Rumpolt, die Brüder Bauhin einerseits und die Drucker Elzevir bzw. Plantin in den Niederlanden andererseits, Dürer und die rotschaligen Kartoffeln in Nürnberg, der Schriftkünstler Giambattista Bodoni und der Herzog von und in Parma, Leipzig als erste Buchstadt im Reich und das nahe Vogtland, die Pfalz und die nicht nur für »Windeldrucke« bedeutende Druckstadt Speyer mit Peter Drach und den Brüdern Wendelin, Basel usw. usw. Dieser Zusammenhang bedarf dringend weiterer Aufklärung; einige Ansätze hierzu sind in der Zeittafel zu erkennen. Benjamin Franklin, gelernter Drucker, meinte über seine Kollegen, sie seien »great guzzlers on beer«, da sie schon zum Frühstück – zusammen mit Käse und Brot – Bier tranken. Franklin übersieht hierbei, daß Bier oder Wein die einzig preiswerten Getränke für die Arbeiter waren – Schokolade oder Kaffee war für den am Existenzminimum lebenden Pariser Bürger unerschwinglich.

Bemerkenswert ist an diesem Kochbuch, daß es ein Jahr vor dem Umzug von Clusius von Wien nach Frankfurt geschrieben wurde. Die 150 Illustrationen sind zumeist dem Fundus der Druckerei entnommen und dementsprechend auch in anderen Kochbüchern zu finden. Dabei wird immer davon ausgegangen, daß die ersten Kartoffeln in Frankfurt von Clusius (1588) angepflanzt wurden. Rumpolts Rezept könnte sich daher auch auf die Süßkartoffel beziehen.

In dem »Vollständigen Nürnberger Kochbuch« aus dem Jahre 1691 sind gleichfalls zwei Kochrezepte zum »Erd-Aepffel« enthalten. Ein Rezept betrifft die Herstellung von Kartoffelsalat: »... man kann sie auch kalt in Essig und Oel, als einen Salat, geniessen.«⁴⁰⁹ Schon zu diesem Zeitpunkt sind die Unterschiede zwischen der süddeutschen (Essig und Öl) und der norddeutschen (Mayo) Kartoffelsalat-Zubereitung zu erkennen.

Der Chemiker, Arzt und Merkantilist Johann Joachim Becher (1635–1682) schreibt 1683:

»Ich habe die Americanische Potatos oder Erd-Aepffel mit sehr gutem Success in Österreich gepflantzet, welche gutes Brodt, Wein und Branntwein geben.«

In diesem in Frankfurt (hieß im 17. Jahrhundert »Teutsch Athen«, Leipzig nannte sich »L'Athènes d'Allemagne« oder auch etwas schlichter »Pleißathen«) veröffentlichten Reisebericht wird erwähnt, aus der Kartoffel sei auch Branntwein herzustellen, der um 1750 in der Pfalz schon produziert wurde.

Die Bewertung der Kartoffel hinsichtlich der »Reproduktionsrate« wird mit Zahlen im letzten Jahrhundert bestätigt: Sind Anfang der 1960er Jahre noch rund 130 kg je Kopf verzehrt worden, so beträgt der Verbrauch am Ende der 80er Jahre nur noch rund 40 kg. Die Geburtenentwicklung betrug im Vergleichszeitraum 17,4 Lebendgeborene auf eintausend Einwohner (1960) zu nur noch 11,0 am Ende der 80er Jahre.

Der dramatische Rückgang des Geburtenüberschusses von 325,7 (je 1000 Lebendgeborene) verwandelte sich in einen Überschuß von 16,2 der Sterbenden. Das häufig genannte und

⁴⁰⁹ Aber, schon 1542 schrieb der Engländer Andrew Boorde, daß Salat die Fleischeslust vertreibe. Vier Jahre später dagegen wird Salat als *Amuletum Veneris*, als Symbol für die weibliche Sexualität bezeichnet.

befürchtete »Aussterben« des deutschen Volkes ist direkte Folge des verringerten Kartoffelgenusses⁴¹⁰.

Zugleich verzehnfachte sich die Ausländeranzahl in Deutschland von gut fünfhunderttausend auf über fünf Millionen; ein Großteil kam aus Ländern, in denen die Kartoffel als Nahrung der Armen weit verbreitet ist. Ähnliche Zahlen sind für Irland Anfang des 19. Jahrhunderts und später für die DDR und die Bundesrepublik festzustellen. Es geht also nicht darum, einen Prozentsatz von unter oder über zwanzig für die deutsche Rentenversicherung festzulegen, sondern um eine bessere Verkaufsstrategie der Knolle und – nota bene, Sozialpolitiker aller Parteien – schon wären alle Finanzierungs-Probleme gelöst! Demnach ist nicht das Kindergeld zu erhöhen, um die Renten für die Alten zu sichern, sondern der Verzehr der Kartoffel ist zu fördern!

Markgraf Friedrich von Bayreuth, ein Schwager Friedrichs II., erließ am 2. Mai 1746 eine Anordnung wegen des Kartoffelzehnts; in der Anordnung wird festgelegt, daß

»Uns der Zehende an Erdäpfel in dem Maaße, wie Wir solche an Getreydt zu erholen haben, unweigerlich abgereicht werde und daß diejenigen, die sich hierunter

410 Alle Vorausberechnungen der demographischen Entwicklung in Deutschland weisen in eine Richtung: Wir werden weniger. Mit all den Konsequenzen für die Sozialversicherungszweige. Zweitens: Diese Entwicklung ist grundsätzlich in allen europäischen Ländern vorzufinden, was bedeutet, daß wir Deutschen keine ausgleichende Einwanderung – auch nicht aus den neuen EU-Ländern – bekommen werden können. Drittens: Da bleiben also nur Immigranten aus muslimisch geprägten Ländern oder aus Ländern südlich der Sahara oder bestimmten asiatischen Ländern, und ob diese Leute Altersversorgung für die weißen Rentner übernehmen werden, kann wohl bezweifelt werden. Fazit: Auch die Riester-Rente und eine hartzlose Politik rettet uns nimmermehr. Selbst wenn »sofort« die Politik in Deutschland sich ändern und eine familienfreundliche Politik dazu führen würde, die Anzahl der Kinder je Frau auf das erstrebenswerte (?) Niveau von etwa zwei Kindern anzuheben, würde es erst im Jahr 2050 zu einer anderen demographischen Entwicklung führen. Aber unser Deutschland wird von »Arbeite-dich-tot-oder-nimm-deine-Papiere-Managern« bestimmt, so daß die »Gefahr« einer anderen Gesellschaft nicht besteht.

Wie schreibt Eva Menasse in »Vienna« zur Frage nach dem abwesenden Schwiegersohn: »Nie zu Haus«, jammerte meine Schwester, »arbeitet Tag und Nacht.« »Ja ja, die Männer«, sagte die Mutter und verzog das Gesicht, »aber im Alter wollen's dann gepflegt werden.« So ist es!

widerspenstig zeigen, mit hinlänglichen Zwangsmitteln zu ihrer Schuldigkeit angehalten und zur Ausmachung von Erdäpfeln auf zehendbaren Feldern ganz und gar nicht zugelassen werden sollten.«

Und weiter heißt es in dieser Anordnung, daß

»in unserem Lande die Cultur der Felder ... anderst als vorhin angerichtet, und eine sonst in Teutschland gar nicht oder doch wenig bekannt gewesene, die Erdäpfel genannt, zu hauen angefangen, auch seither in großen Mengen ausgemachet.«

Im östlichen Oberfranken, im Sechsamtergebiet (seit 1504 Bezeichnung des Gebietes der sechs Gemeinden Wunsiedel, Selb, Weißenstadt, Kirchenlamitz, Hohenberg und Thierstein), wurde die Kartoffel ebenfalls zu dieser Zeit – in der Mitte des 17. Jahrhunderts – eingeführt. Von dort soll sie in die benachbarte Oberpfalz gekommen sein. Die Oberpfälzer Ackerleute haben um 1680 die Kartoffel angebaut. 1682 wird vom feldmäßigen Anbau in Nürnberg berichtet.

Etwa 1690 muß der Kartoffelanbau in der Oberpfalz begonnen haben; 1730 wird über einen Streit zwischen den Einwohnern des Kirchsprengels Falkenberg und dem örtlichen Kloster berichtet, da die Ackerleute sich seit vierzig Jahren weigern würden, den Zehnten für die Kartoffel abzuliefern⁴¹¹; in Amberg wurde gegen die Bauern deshalb Klage erhoben:

»Die Parochianen hatten nämlich beiläufig vierzig Jahre zuvor eine neue Frucht – die Erdäpfel – zu bauen angefangen, welche bis dahin unbekannt gewesen war. Als das Kloster keine Absicht zeigte, von dieser Frucht einen Zehnten zu erheben, bebauten die Parochianen von Jahr zu Jahr mehr mit derselben ihre Felder, so daß die anderen

411 Verständlich die Anlässe, sich gegen Steuer- und/oder Zehntforderungen zu wehren: Es handelte sich stets um erhebliche obrigkeitliche Eingriffe in bäuerisches Leben und Wirtschaften; sie treffen die Bauern in Quantität und Qualität und bringen den bäuerlichen Lebenszusammenhang durcheinander. Anders als Quacksalber und Rechtsverdreher (Zahnwälte genannt) können die Bauern ihre Batzen nicht nach Luxemburg oder in ein anderes Steuerparadies verbringen. Deshalb der Widerstand gegen Steuererhöhungen, denn der Ehrliche ist immer der Dumme.

Früchte, von denen sie den Zehnten zu geben hatten, natürlich weniger wurden, und das Kloster offenbar in Nachtheil kam.«

Die Kurfürstliche Regierung in Amberg gab den Bauern recht. Das bischöfliche Consistorium in Regensburg entschied dann gegen die Bauern, womit der Zehnte letztendlich doch abgeliefert werden mußte.

Ähnliche Streitereien über die Zehnten für Kartoffeln werden aus Lochau und Pullenreuth (Anbau seit 1674 und Kartoffel-Zehnt seit 1702) berichtet. Der Pfarrer von Pullenberg bemerkte hierzu, daß »er die Erdäpfel täglich für seine Hausgenossen brauche«. Für den Pullenreuther Pfarrer erbringt der Zehnte in mittleren Jahren fünfhundert Säcke Kartoffeln. Daher die runden Bäckchen, die die Geistlichen auszeichneten⁴¹². Kartoffeln waren Nahrung für die Hausgenossen, für das Gesinde, nicht für die niedere und schon gar nicht für die hohe Geistlichkeit.

In Falkenberg wurde den Bauern angedroht, sie in Arrest zu nehmen, falls sie den Kartoffelzehnten nicht abliefern würden. Die Prozesse zogen sich teilweise über fünfzig Jahre hin, am Ende (1807: Napoleon und die Revolution war in Deutschland – ein neuer Geist wehte befristet durch die Amtsstuben) obsiegten die Bauern, nachdem sie 1790 von der Münchner Hofrathdeputation noch verurteilt waren, aber den Zehnten dennoch nicht ablieferten.

1790 wurden die »Renitenten« unter Androhung von Geldstrafen, gar mit »25 Karbatschenstreiche ad posteriora«⁴¹³ zur Zehntabgabe auch auf Kartoffeln gezwungen.

Im selben Jahr soll der Pfarrer von Perchting aus dem Fünf-Seen-Land südlich von München von der Kanzel festgestellt haben:

»Wo ein Landstrich wie das obere Bayern edlere Früchte als es Erdäpfel seindt, hervorzubringen vermöget, ist, warum will man dann Erdäpfel bauen. Muß denn die Oekonomie der heutigen Modelaune unterworfen sein?«

412 Man sehe sich den einen oder anderen Abgeordneten im Landtag von Niedersachsen aus dem Pfarrersstand an.

413 Für niedere Vergehen verhängte die Obrigkeit Karbatschenstreiche, Schläge mit einer Lederpeitsche.

Die Geistlichkeit hatte zwischenzeitlich erkannt, daß die Kartoffel eine schmackhafte Frucht ist, die auch dem Fleischgericht des Pfarrers beigelegt werden konnte. Jean Paul in »Hesperus«:

»Es war von Sebastian ausgesonnen, daß für jeden Gast nur das Leibgericht besorgt wurde – für den Pfarrer farcierte Krebse und Erdäpfelkäse – für Flamin Schinken – für den Helden das Gemüse vom guten Heinrich. – Jeder wollte jetzo das Leibgericht des andern, und jeder subhastierte seines. Sogar die Damen, die sonst wie die Fische essen und nicht essen, bissen an.«

Gerühmt wird der Stadtpfarrer von Amberg, Dr. Johann Heinrich Werner. Werner wurde 1684 in Bamberg geboren; 1705 wird er nach theologischem Studium und Abschluß mit Promotion zum Weihbischofskaplan in Bamberg berufen, 1708 erhält er deshalb die Engelmesse in Eggolsheim (bei Forchheim). 1711 wird er Stiftsdekan in Forchheim. Man nimmt an, daß er dort die Kartoffel kennenlernte. 1715 wird er Stadtpfarrer bei St. Martin in Amberg, was er bis zu seinem Tod 1752 bleibt. 1719 ist Werner »churfürstlich bayerischer Regierungsrat«, später auch »bischöflich Regensburger geistlicher Rat und Naturaldechant« 1737 gründet Werner mit dem Katholischen Waisenhaus in Amberg die erste Einrichtung dieser Art in der Oberpfalz; auf dessen Speisezettel fehlt jedoch die Kartoffel (ein »Brotkantenhaus?«), da die finanzielle Ausstattung des Stifts, so Theodor Häußler, »wahrscheinlich zu gut war«. In einem Stiftungsbrief vermachte Werner diesem Waisenhaus sein ganzes Vermögen.

Dem Werner wurde 1990 in Amberg wegen seiner Verdienste um die Kartoffel ein Brunnen-Denkmal errichtet; er war ein wahrer *Fidei Tuberosum Defensor* – ein Verteidiger im Glauben an die Kartoffel. Festzuhalten ist: Kartoffeln war nur Nahrung für die Unteren.

Mister Wilcox in »Howards End«;

»Die Armen sind arm, sie tun einem leid; aber so ist es nun einmal. Man soll nicht sentimental gegenüber den Armen sein.«

Von Amberg gelangte die Kartoffel in den Landkreis Neumarkt, in dem ein Vetter des Johann Heinrich Werner, der Stadtkaplan Johann Georg Zinckel (1727–1808) aus Deining, wirkte und der 1724 »allwo selbst mit seinem Beyspiel voranging«, Kartoffeln anzupflanzen.

Die kurfürstliche Regierung von Amberg unter dem Regierungskanzler Freiherr Maximilian von Pistorini versucht 1725 mit Saatgut aus den Niederlanden, den Kartoffelanbau zu fördern, obwohl vielerorts Bedenken bestanden, der Kartoffelanbau nehme dem Getreide zu viel landwirtschaftliche Fläche weg. Auch leide die Fleischqualität der Schweine durch eine einseitige Kartoffelmast. Dabei konnten die Bauern zu diesem Zeitpunkt schon lange nicht mehr ihre Schweine mit Eicheln aus den Wäldern füttern.

In der Oberpfalz werden an weiteren Orten im frühen 18. Jahrhundert Kartoffeln angebaut. So wird 1729 in der Nähe von Altenstadt ein Vertrag zwischen Wolf Pößl und seiner Mutter über die Hofübergabe abgeschlossen, der die Versorgung der Mutter mit Kartoffeln sicherstellte. Auch bei der abermaligen Weitergabe des Hofes an Georg Pößl wird der Anbau und die Abgabe von Kartoffeln schriftlich garantiert. Solche Bedingungen waren in anderen Gebieten »Deutschlands« ebenfalls üblich: 1791 zum Beispiel wird in einem Ehe-, Kauf- und Alimentskontrakt auf dem Probsteiamt von Johannesberg bei Fulda festgelegt, daß »ein Kartoffelbeeth zu 1 Metzen Ausaat« zur Verfügung stehen müsse.

In Beidl wird der Kartoffelanbau 1738 ebenfalls bei einer Hofübergabe und durch Zehntstreitereien nachgewiesen. In Waldsassen wird von 1787 bis 1790 ein Gerichtsverfahren zwischen dem dortigen Kloster und Bauern in Wiesau und Mitterteich durchgeführt. Kirchensteuer-Gezänk – wegen der Kartoffel – gab es 1797 in Neustadt an der Waldnaab, in den 1790er Jahren in Waldershof und 1804 in Darshofen. Wegen Kartoffeldiebstahl stand 1752 der Gürtler Ziebenbaum in Vohenstrauß⁴¹⁴ und 1762 Franz Ludwig in Neunburg vorm Wald vor Gericht. In Mittendorf baut 1752 Catharina Prembin Kartoffeln an, und 1759 wird in Schwandorf die Knolle

414 Auf Anregung des damaligen Kreisbaumeisters Ambros Ach ließ der Landrat Johann Pösl des früheren Landkreises Vohenstrauß im Jahr 1968 zu Ehren der Kartoffel einen »Erdäpfelbrunnen« errichten; dieser Brunnen liegt an der Kreisstraße zwischen Moosbach und Böhmischbruck. Der Brunnen, ein Findlingsstein in der Form eines großen Erdapfels, steht in einer kleinen Grünanlage mit Parkplatz im Tal der Pfreimd. Beim Bau des Brunnen wurde in einer Kupferrolle eine Urkunde eingemauert, auf der eine kurze Geschichte der Kartoffel allgemein (Drake hat sie nach Europa gebracht) und in der Oberpfalz (1734 Streit um den Zehnt in Altenstadt) dargestellt wird.

feldmäßig angebaut.

Nach Würzburg und Umgebung soll Ende der 1740er Jahre die Kartoffel von dem Professor der bürgerlichen Rechte Philipp Adam Ulrich (1692–1748) gebracht worden sein. 1818 wurde ihm – wegen der Kartoffelförderung, aber auch wegen der von ihm eingeführten Maulbeerbaumzucht und der damit zusammenhängenden Seidenraupenzucht und der Entwicklung verschiedener landwirtschaftlicher Maschinen – ein Denkmal in der Nähe von Würzburg gesetzt.

Noch 1817, also etliche Jahrzehnte nach der feldmäßigen Ausbreitung der Knolle auf bayerischem Acker, schreibt der »Steuerbeamte« Johann Evangelist Fürst (1784–1846)⁴¹⁵ in einem in Passau herausgegebenen »Lehr- und Exempel-Buch«:

»Wenn nämlich die Kartoffelknollen (Äpfelchen) noch etwas hart und grün sind, so werden sie abgepflückt und zum Einsalzen gesammelt.«

Kartoffeln abpflücken, wenn sie noch hart und grün sind, in eine Salzlake zu legen und dann

»So lange der Essig etwas warm ist, wird er nebst den eingemengten Kräutern abgeklärt, die Fruchtknollen in ein gläsernes Gefäß getan, welches mit Papier wohl überdeckt und zugedeckt wird, um sie zum Gebrauch aufzubewahren, wo dann diese Kartoffelknollen das Ansehen von Oliven haben und wie Gurken gebraucht werden

415 Johann Evangelist Fürst war Schriftsteller und Redakteur und sollte ursprünglich Geistlicher werden. Deshalb durfte er studieren, zog dann aber den Beruf des Steuerbeamten vor. Mit 42 Jahren beschloß er, Landwirt zu werden, und verfaßte 1817 das Buch »Der verständige Bauer Simon Strüf. Eine Familien-Geschichte«, um sich mit dem Erlös das Kapital zu einer Hofübernahme zu verschaffen. Er baute in Frauendorf ein Gartenbauzentrum auf und gründete 1822 die »Praktische Gartenbaugesellschaft in Bayern«. Fürst gab mehrere landwirtschaftliche und gartenbauliche Zeitungen und Magazine heraus. Mit seinem mehrfach aufgelegten Werk über Obstbaumzucht, erweckte er eine vorher nie geahnte Begeisterung für die Obstbaumzucht in ganz Bayern. Seinen Hof in Frauendorf entwickelte er zu einem Zentrum der Obst- und Gartenbaukultur für ganz Deutschland, namentlich mit Auswirkungen nach dem europäischen Südosten und auch nach Übersee. Fürsts Lehr- und Exempelbuch befaßt sich außerdem mit Düngung, Ackerbau und Viehzucht (darunter Hopfen- und Tabak-Anbau, Schaf- und Bienenzucht), Branntweinherstellung, Weinbau, Volksmedizin.

können.«

Ein solcher Vorschlag wurde bereits 1797 in der Berliner »Vossischen Zeitung« veröffentlicht⁴¹⁶. Der Mann hatte wahrscheinlich nie eine Kartoffel gesehen, und er hätte seinen Rezeptvorschlag vorher im Selbstversuch prüfen sollen. Andererseits stellt Fürst die Bedeutung der Knolle für die Menschheit dar:

»Wie billig beginnen wir mit den Kartoffeln, diesem Brode der Armen und wahren Universalgemüse aller Völker. Man müßte für die Menschheit fürchten, wenn ihr die Kartoffel genommen werden würde.«

Um sich die Bedeutung der Kartoffel als Volksnahrung zu vergegenwärtigen, sei an dieser Stelle die Beschreibung des typischen Speisezettels in Nordbayern (Steigerwald) zitiert (nach Hermann Heidrich):

»Kartoffeln und Sauerkraut sind fast tägliche Erscheinungen. Das Hauptnahrungsmittel bilden die Kartoffeln. Der Morgenimbiß bringt sie fast regelmäßig in Schale, dazu Topfen zur Anfeuchtung. Mittags erscheint gewöhnlich Kartoffel- oder Wassersuppe mit Schwarzbrot auf dem Tisch, dazu ein sogenannter Drentsch, ein Gebäcke aus von grobem Mehl, geriebenen, rohen Kartoffeln und Milch. Andernorts wurde der Drentsch oder Dransch auch Baunzen, ein Art Nudeln aus Kartoffeln, genannt.«

Die Hungersnot 1816⁴¹⁷ führt zu einem verstärkten Anbau der Kartoffel in Südbayern. Aus Karlsbad im Sudetenland berichtet die »Augsburger Allgemeine Zeitung« am 30. August 1817

»Die Noth der Gebirgsbewohner in der hiesigen Umgebung war in den letzten Monaten vor der Erndte dieses Jahres zu einer schrecklichen Höhe gestiegen. Kräuter und Gras

416 Während der Hungersnot am Ende des 18. Jahrhunderts stellt die Berliner »Vossische Zeitung« in ihrer Nr. 113 im Jahr 1797 »neue« Nahrungsmittel vor: »In Schweden hat man Versuche mit Einsalzen der Fruchtknoten der Kartoffeln angestellt. Sie sollen gesünder und schmackhafter als Gurken sein.«

417 1815 brach der Vulkan Tambora auf Indonesien aus, was dazu führte, daß das Jahr 1816 als »Jahr ohne Sonne« in die Geschichte einging.

waren, Monate lang, die einzige Nahrung eines großen Theils dieser Unglücklichen. Abgezehrt und hohläugig fleheten sie, wandelnden Leichen ähnlich, die Barmherzigkeit der Durchreisenden an und verschlangen das ihnen gebotene Stück Brot mit der gierigsten Hast.«

Und in einem Anschreibbuch in Mittelfranken steht:

»Weil aber daß Getreyd 1817te Jahr so wenig gewachsen ist und die Erdbirn wohl gerathen sind so sind die Erdbirn häufig in das Mehl gemenget worden und wurde Gutes Brod davon gebacken.«

Der Benediktiner und Kirchenhistoriker aus Amberg Carl Anton Johann Nepomuk Hortig (1774–1847) schildert 1835 im »Erdäpfeljubläum, im Jahre 1828, die Bedeutung der Kartoffel in der Oberpfalz:

»In jeder bedeutender Ortschaft und Gemeinde bildet sich ein Erdäpfelverein und zwar schleunigst, sintemal die Feier über den Weinmonat (in welchem die Wein- und Erdäpfelrese schön zusammenfällt) nicht füglich hinausgeschoben werden kann. Ein solcher Verein hat sodann Verstand, und läßt sich nicht alles von mir vorschreiben. Ich wette darauf, daß am Vorabend das Fest gehörig eingeläutet, der Erdäpfeltriumph durch einen bürgermilitärischen Zapfenstreich angekündigt werde, und daß ein Teil des Vereins anticipando sich beneble.

Am Fest selbst, welches mit Tagesanbruch angeblasen, angepiffen, angetrommelt, angefiedelt, angeleiert, angesungen, angeläutet, angeschrieben, angeschossen wird, erhebt sich zur bestimmten Stunde Alt und Jung; was bisher angestellt, plaziert oder seßhaft gewesen, wird mobil und macht sich auf die Beine. Jedes mit seinem schönsten Erdapfel nebst darein gepflanzten Rosmarinstengel in der Hand. Die hübschesten Mädchen, in Erdäpfelfestons gewickelt, streuen während der Prozession Blätter und - Zweige dieser köstlichen Frucht. ... Mittags ist glänzendes Dinner und jede Speise aus oder wenigstens mit Erdäpfeln bereitet.«

Da ist es kein Wunder, wenn seit der Mitte des 19. Jahrhunderts die Oberpfalz als »Erdäpfelpfalz« bezeichnet wird. Und ein Heimatdichter:

»D'Oberpfalz, erdäpfereich,
dös is mei Heimatland,
aus Spott nennt man's Kartoffelpfalz,
der Nam' is weit bekannt.
Als wenn's Kartoffeln da blos gäb',
dös is a komisch' Gered;
wost hi'schaust auf der ganzen Welt,
d' Erdäpfelstaudn steht.«

In den »Materialien zur Großenhayner Stadtchronik« (nördliches Sachsen) aus dem Jahre 1712 steht:

»In diesem Jahr wurden die ersten Erd-Birnen, eigentlich eine amerikanische Frucht, hierher an den Ober-Gleits- und Accis-Commissarius Lucius von guten Freunden aus dem Gebirge geschickt und waren damals so eine Rarität, daß sich gute Freunde darauf zu Gäste baten und für eine Leckerspeise gehalten wurde.«

Am 12. Februar 1757 wird vom sächsischen Fürstenhaus (Von Gottes Gnaden Ernst August Constantin, Herzog zu Sachßen, Jülich ...) abermals ein Kartoffelerlaß herausgegeben, in der die Kartoffel als nützliche Frucht bezeichnet wird:

»Nachdem der Durchlauchtigste Fürst und Herr Ernst August Constantin Herzog zu Sachsen, Unser gnädigster regierender Fürst und Herr das Säen und Erbauen der Tartuffeln als einer zum Lebens-Unterhalt und vielerlei anderen Gebrauch höchst nöthigen und nützlichen Frucht, in hiesigen Landen gewöhnlich zu machen wünschen, um an solchen, besonders bey damahliger und auch künftig noch öfters zu befürchtender Theuerung derer Früchte ein annehmlisches Surrogatum zu haben, und höchstdieselben dann, um die Einwohner deste mehr zu Cultivierung dieser so gemeinnützigen Frucht aufzumuntern, vor das beste Mittel angesehen, auf die

Erbauung derselben gewisse Praemien zu setzen, auch zu dem Ende, ohne erachtet in der General-Revisions-Instruction Cap: XV § 40. die Tartuffeln nicht mit unter die erlaubten Arten von Sömmerungen gerechnet werden, ihn jedoch in Gnaden gestattet, und nachgelassen seyn soll; als werden nachgezeichnete fürstl. Beamte, adl. Gerichte und Staatsrätthe hierdurch angewiesen, allen und jedem Unterthanen und Untersassen hiesigen Fürstenthums und dazugehörigen Landen bekannt zu machen, daß dieselben nicht nur die Sömmerung mit denen Tartuffeln hierdurch in Gnaden gestattet Und nachgelassen seyn soll, jedoch daß kein Unterthan über 1½ Acker auf die Hufe sömmeren, und daß solche Sömmerungen nicht zerstreut, sondern nach dem Inhalt der Revisions-Ordnung cap. XV. § 40 so viel möglich nacheinander hin möge bestellet werden, widrigenfalls keine herrschaftliche oder adl. Schäferin solche wider die Regel einzeln gesömmerte Stücke zu hegen schuldig seyn soll, sondern, auch daß, wer in dem gegenwärtigen Jahre die meisten Tartuffeln, besonders der weißen Arth, erbauen, und solches durch Attestata von seines Orts Obrigkeit dociren wird, eine Belohnung von vierzig Thalern, der nächst diesem folgende, dreißig, der dritte, zwanzig, und der 4te zehn Thaler pro praemio erhalten soll.«

Am 21. Februar 1757 (erst am 12. März erfolgte die Ausfertigung durch die Hofkammer) folgt dann ein fast gleichlautendes Zirkular seiner Regierung. Doch: Die geltende Feldwirtschaftsverfassung von 1726 stand dem Kartoffelanbau entgegen. Die auch in Sachsen-Weimar geltende Dreifelderwirtschaft gestattete den Kartoffelanbau bestenfalls auf der Brache, war aber nach Kapitel XV. Absatz 40 zugunsten der Rittergutsbesitzer stark beschränkt. Und – 1726 dachte noch niemand an die Kartoffel – für die Besömmerung der Brache war nur Kraut und Rüben, Möhren, Lein und Erbsen und Wickfutter zulässig. Deshalb mußte erst die Verordnung von 1726 geändert werden, in dem jetzt auch die Kartoffel zur Bepflanzung auf der Brache zulässig war. Da sieht man, daß schon frühere Regierungen ihre guten Absichten nicht durchführen konnten, da sie wesentliche Punkte und Schlupflöcher übersahen. Die Fürstliche Kammer selbst war nicht an einer wesentlichen Ausweitung der Anbauflächen für Kartoffeln auf der Brache interessiert. Am 26. März 1757 konnte die General-

Revisions-Instruction in den »Wöchentlichen Weimarischen Anzeigen« schließlich abgedruckt werden.

Ein Jahr zuvor bezeichnete der »Dresdner Anzeiger« die Erdäpfel noch »als Frucht des Gebirges«. Im Erzgebirge seien gerade während (und wegen) des Krieges und in den darauffolgenden Notjahren die Anbauggebiete noch gesteigert worden; aber bis zu den Hungerjahren 1770/1771 drang der großflächige Anbau nicht das sächsische Hügelland und die Tiefebene vor.

1766 wird aus Oberfranken berichtet, daß

»Der Kartoffelanbau ... eine größere Ausdehnung hat, als der Menschenfreund wünschen kann, denn er beweist theils die einförmige und weil ohne nahrhaften Zusatz unkräftige Ernährungsart der Einwohner, theils das Bedürfnis nach dem daraus herzustellenden Branntwein. Es ist wohl die größere Hälfte der Fluren zum Anbau der Kartoffel verwendet, was zu dem wenig freundlichen Aussehen der Gegenden beiträgt, in dem nur kurze Zeit die grüne und nun noch die dunkle Farbe auftreten kann.«

In den deutschen Hungerjahren 1771/1772 traten die meisten Sterbefälle im Erzgebirge und im Vogtland auf, wobei sich die Sterbefälle häuften in den Orten mit einer vorwiegend aus Bergarbeitern, Köhlern, Hammerschmieden und Heimarbeitern bestehenden Bevölkerung, während in den bäuerlichen Orten die Sterberate jene der normalen Jahre nicht übertraf.

Über den im Fränkischen residierenden Markgraf Karl Wilhelm Friedrich von Brandenburg-Ansbach (1712–1757) sagte der Soldatenkönig (Friedrich Wilhelm I. von Preußen) schon anno 1732: »Der Ansbacher hat Ratzen im Kopp«, was ihn aber nicht hinderte, seine Tochter Friederike Luise mit diesem Markgrafen zu verheiraten. Ihr Sohn, Markgraf Christian Friedrich Karl Alexander von Ansbach-Bayreuth (1736–1806), der die immensen Schulden seines

Kleinstaates in den 1770er Jahren auch mit dem Verkauf von Landeskindern als Soldaten⁴¹⁸ begleichen wollte, erläßt aufgrund der Hungersnot am 14. September 1770 für Ansbach eine Anordnung, daß man sich wegen der »Getraid-Teuerung« die »in der Residenz als übrigen Städten und Orten des Fürstentums entbehrlichen großen und schädlichen Hunde entledigt«, andernfalls würden sie totgeschlagen.

Pfarrer Künneth aus Creußen schreibt in seiner Biographie, die 1786 in Bayreuth gedruckt wurde, daß man in Oberfranken

»zuerst die kleinen Potacken anbaute, die man später mit Sieben von der Erde absondern mußte.«

Später

»seien die roten, bald darauf die schwarzen und fünf Jahre später die runden gelblichen Cartoffeln«

aufgekommen. Das weist daraufhin, daß die »kleine Potacke« noch direkt aus Bolivien (*papa negra*) kommt; die »Vielfarbigkeit« der Knollen – ein Kennzeichen jener Zeit – verwundert im Vergleich mit den heutigen Supermarkt-Sparkartoffeln.

Anbau und Verbreitung der Kartoffel in Europa gingen sehr zögerlich vonstatten: Keine der vorher angebauten Nutzpflanzen wurde aus Knollen gezogen. Der Landmann mußte umlernen, mußte lernen, diese neue Frucht anzubauen. Es gilt: Die Knolle war erklärungsbedürftig. Der herkömmliche Flurzwang der Dreifelderwirtschaft behinderte ebenfalls erheblich die geringe Verbreitung der Kartoffel.

Es ist heute verständlich, daß Anbau und Verzehr behindert wurde, da man doch die Kartoffel

418 August der Starke (Kurfürst Friedrich-August I. von Sachsen und König August II. von Polen) tauschte 1717 600 Soldaten seiner Armee gegen 151 chinesische Vasen aus dem Besitz des Soldatenkönigs, Friedrich Wilhelm I. von Preußen; später nannte man diese Vasen als »Dragonervasen«.

als Verursacherin von Lepra⁴¹⁹, nicht nur in Burgund, hielt. Die Einschätzung der Kartoffel als Verursacherin von Krankheiten stand im Widerspruch zu den heilenden Kräften der Knolle, wie an anderen Orten verbreitet wurde. Die Ärzte des 17. und 18. Jahrhunderts, die die neue Frucht anpflanzten, untersuchten und beurteilten – nach den alten Regeln ihrer »Zunft« und auch nach den althergebrachten Maßstäben (zum Beispiel hinsichtlich der Nahrhaftigkeit wegen der Pflanzenhöhe oder des Fruchtwechsels) – brachten vielfach ihre Vorurteile in Umlauf. Eine Verifizierung oder Falsifizierung, wie sie heute in der wissenschaftlichen Forschung üblich sein sollte, war unbekannt.

Der Hinweis von Clusius, in Burgund sei die Kartoffel (*Artiscokos Indicos* genannt – so Clusius) wegen des Verdachts auf Lepraverursachung verboten, wurde – ohne jegliche Prüfung – europaweit zitiert und half, die Abneigung der Bevölkerung gegen den Knollen—Anbau, oder besser und richtiger, gegen jede Neuerung, zu verstärken.

Die Erkenntnis, daß die Kartoffel ein Nachtschattengewächs sei, das bekanntermaßen giftig und mit der Tollkirsche verwandt ist, verstärkte die Bedenken gegen den Knollenanbau. Die Kartoffel hatte anfänglich als Nahrungsmittel keine Förderer, keine Fürsprecher, keine besondere Überzeugungskraft – da ist es nicht verwunderlich, wenn über sie geurteilt wurde, daß »nur die Elenden diese Wurzel essen würden«.

Der Verlagshandel⁴²⁰, der sich seit der Mitte des 15. Jahrhunderts auch in Deutschland immer

419 Lepra hieß auch »Malandra«, und Malandrini hießen während der Kreuzzüge auch die ägyptischen und arabischen Räuber, die Syrien und Ägypten heimsuchten. Und im Süden Frankreichs benannte man die Bettlerhorden ebenfalls nach der Lepra (bevor sie Häretiker wurden); doch hier wurden sie überredet, gegen die Mohren in Spanien zu kämpfen (was sie auch taten) und somit wurde das christlich-französische Problem durch die Säbel der Ungläubigen gelöst.

Hildegard von Bingen empfahl zur Behandlung der Lepra Geflügelkot, Geflügelfett, Blut, Pflanzenextrakte und Erde. Im übrigen erfolgte die eigentliche Heilung durch die Gnade Gottes, der mildtätige »Arzt« war Christus – die Krankheit war halt eine Prüfung Gottes, die in der Seelenheilung ihr gesetztes Ziel hatte. Die »christliche Aufmunterung«, wozu Gebete, Lieder, Segensformeln und Trostsprüche gegen die Seuchen zählte, in den Zeiten der »Sterbensleuffte«, gehörte zum festen Repertoire der Erbauungsliteratur.

420 Das Verlagssystem ist eine Produktionsorganisation, bei der der Kaufmann als Arbeitgeber auftritt, der dem Handwerker den

stärker ausbreitete, zerschlägt die bisherige zünftige Arbeit und macht selbst den Zunftmeister⁴²¹, der auf Bestellung arbeitet, zu einem Abhängigen eines Kaufmanns, welcher die Rohware liefert und den Absatz organisiert; erste Teile des mittelalterlichen Zunftsozialismus verschwinden (gegen den Widerstand der F.D.P. werden erst 2003 von den Sozialdemokraten weitere überholte und wirtschaftsfeindliche »Traditionen« in der Bundesrepublik abgeschafft). Das Verlagswesen, die »Hausmanufaktur«, erfaßt insbesondere die Herstellung von Textilien. Tucharbeit im Verlagshandel wird Arbeit der Frauen und für die Frauen. Kartoffeln werden die Nahrung, die zwischen einzelnen Aufträgen gepflanzt, gepflegt und geerntet werden. Ein deutscher Auswanderer, Hermann Enters, schreibt im Zusammenhang mit der Verlagsarbeit seiner Eltern:

»Die Kinder waren in ihren Augen bloß auf der Welt, daß sie den Eltern Geld ins Haus brachten und minderwertig dabei gefuttert wurden.«

Der Verdienst eines Webers betrug jährlich etwa sechzig Taler; wenn das Kind spulen konnte – also etwa ab dem sechsten oder siebten Lebensjahr – so erhielt es bei angestrenzter Arbeit einen Verdienst von etwa sechs Taler jährlich, die für das Überleben der gesamten Familie dringend benötigt wurden⁴²²; der Sizilianer A. Avolio schrieb gegen Ende des 19. Jahrhunderts: »Es gab keine Familie, die nicht ebenso viele Webstühle unterhielt, wie sie

Rohstoff und einen Vorschuß auf den Lohn gibt, während der Restlohn erst bei Ablieferung des Fertigproduktes fällig und gezahlt wird. Das führt zu einer permanenten Verschuldung des von der Verlagsarbeit abhängigen Produzenten. Nicht unüblich war es auch, anstelle eines geldmäßigen Lohnes einen Vorschuß in Form von Nahrungsmitteln zu gewähren, die vom selben Kaufmann überteuert geliefert wurde. Erst mit der preußischen Gewerbeordnung 1869 wird das sog. Truckverbot erlassen. Erst am Anfang des 21. Jahrhunderts werden durch die Sozialdemokratie längst überholte Zunftregeln aufgehoben.

421 Wilhelm Abel legt Zahlen vor, daß auf 100 Meister nur 77 Gesellen kamen. Die sich aus dem Stände- und Zunftwesen entwickelte Organisation, die Gewerkschaftsbewegung, hat jetzt ein erneutes Strukturproblem. Die Umstellung der Produktionsabläufe (lean production und out-sourcing), die Rationalisierung in den Betrieben und die Computerisierung in Banken, Versicherungen und Verwaltungen ist vergleichbar mit der ersten oder zweiten industriellen Revolution. Nur, damals wußte man nicht, daß man eine - solche grundlegende Umstellung sozial verträglich machen kann!

422 Man möge auch unter diesem Gesichtspunkt Kinderarbeit in einigen Ländern beurteilen (das soll keine Rechtfertigung sein).

Töchter hatte, und die ganz kleinen spulten auf.«

1844 betrug der Weberlohn wöchentlich zwanzig Silbergroschen, ein Viertel des Wochenlohnes von 1830, denn die Fabrikanten hatten als Antwort auf die maschinell gefertigten (und damit billigeren) englischen Textilprodukte nicht investiert, sondern die Löhne der von ihnen abhängigen Weber gedrückt. In Langenbielau mit seinen etwa 13.000 Einwohnern arbeiteten etwa zweitausend Weber, eintausend Spinner und eintausend Spuler für die einzige ortsansässige Firma Dierig; im Nachbarort Peterswaldau war es die Firma Zwanziger, die eine ähnlich beherrschende Bedeutung besaß. Der Textilfabrikant Wagenknecht in Peterswaldau zahlte für eine Webe Kattun von 140 Ellen 32 Silbergroschen, aber der Zwanziger nur fünfzehn.

Ende Mai 1844 kam der Weber Karl Dobermann ins Comptoir des Fabrikanten Zwanziger und wollte wissen, wie er denn von diesem Hungerlohn Brot kaufen solle, wo es doch nicht einmal für Kartoffeln reiche. Nun, der Juniorchef Zwanziger entgegnete, daß die Weber auch dann noch für ihn arbeiten würden, wenn der Lohn nur für Quarkschnitten reiche. Ein Comptoir-Diener ohne richtige Klasse empfahl dem Dobermann: »Freißt doch Gras. Das ist heuer reichlich und gut gewachsen.« So etwas spricht sich herum, so etwas gibt böses Blut, so etwas führt zur Zusammenrottung, da singt man aufrührerische Lieder, das Lied vom »Blutgericht« etwa, das wiederum »provoziert« die preußische Staatsmacht, Soldaten, Schüsse in die Menge, es gibt Tote⁴²³.

Georg Weerth (1822–1856), ein Freund Friedrich Engels (1820–1895), schrieb 1844 in Anbetracht des Weber-Elends »Das Hungerlied«, das erst 1953 erstmals in der DDR publiziert wurde:

»Verehrter Herr und König,
Weißt du die schlimme Geschichte?

423 Das war die Zeit, wo man Hecker-Lieder sang und sich in die gute Stube neben Francis Drake den Friedrich Hecker hing, auch wenn dieser etwas exotisch mit den struppigen Haaren unter seinem Kalabreser aussah.

Am Montag aßen wir wenig.
Und am Dienstag aßen wir nicht.
Und am Mittwoch mußten wir darben,
Und am Donnerstag litten wir Not
Und ach, am Freitag starben
Wir fast den Hungertod!
Drum laß am Samstag backen
Das Brot fein säuberlich –
Sonst werden wir sonntags packen
Und fressen, o König, dich!«

Und die Weber von Peterswaldau und Langenbielau in Schlesien singen während des Weberaufstandes

»Was kümmert's euch, ob arme Leut
Kartoffel kauen müssen,
Wenn ihr nur könnt zu jeder Zeit
Den besten Braten essen?«

Graf von Rittberg vom Oberlandesgericht Breslau stellte anschließend und als einer der wenigen amtlichen Kritiker fest, daß der Weberaufstand auf die Härte und die Provokation der Zwanziger zurückzuführen sei⁴²⁴; geändert hatte diese verspätete Einsicht aber nicht viel, da

424 Was das Gericht nicht hinderte, insgesamt zweihundertunddrei Jahre Zuchthaus, neunzig Jahre Festungshaft und dreihundertdreißig Peitschenhiebe als Strafe für die »Aufständischen« zu verhängen. Aber immerhin: Einige höhere Beamte und Unternehmer begriffen, daß man etwas zum Wohl der arbeitenden Klassen tun müsse und gründeten im Oktober 1844 einen entsprechenden Centralverein. Als in Berlin Hauptmanns »Weber« aufgeführt wurden, kündigte Kaiser Wilhelm II. seine Hofloge.

In der »Tageschronik des Jahres 1848« (gedruckt in Frankfurt am Main) heißt es:

»Es waren 60000 Seelen durch drei aufeinander folgende Mißernten ihrer Nahrungsmittel beraubt; diese sahen sich nach und

schon damals die »Globalisierung« (zwar nur innerhalb Europas) die Menschen auf die Straße warf.

nach in das größte Elend versetzt. Genötigt im vorigen Sommer von Kleie, Gras und Quecken zu leben, waren die notwendigen Folgen Ruhr und Wechselfieber, welche rasch in Hungertyphus übergingen.«

Die »Rote Ruhr«, heute bestenfalls dem Namen nach bekannt, war noch vor anderthalb Jahrhunderten ebenso gefürchtet wie heute Aids oder Krebs. Eine entsprechende Diagnose wurde fast mit einem Todesurteil gleichgesetzt. Die Ruhr erreichte Sterblichkeitsraten von dreißig Prozent und mehr, wahrscheinlich durch den Flüssigkeitsverlust und dem dann folgenden Kreislaufversagen. Jeremias Gotthelf in »Geld und Geist«: »Es war, als ob der Blitz eingeschlagen hätte ins Haus, da war kein Gesicht, welches nicht bleich ward, keine Hand, die nicht zitterte, daran hatte man nicht gedacht, dass die Mutter den roten Schaden bekommen konnte«. Mit diesen Worten schildert Gotthelf, wie Angehörige von Betroffenen im frühen 19. Jahrhundert auf den ärztlichen Befund reagierten. Am stärksten gefährdet waren Kleinkinder und ältere Menschen. In den meisten Jahren trat die Ruhr punktuell in Form von lokalen Herden auf, in heißen Hoch- und Spätsommern erfaßte sie größere Regionen.

Der Erreger wurde hauptsächlich von Fliegen übertragen, die sich, von ruhrverseuchten Abtritten kommend, auf Nahrungsmitteln niederließen und damit die Infektionskette schlossen. Bei der Ansteckung kam der persönlichen und häuslichen Hygiene ein zentraler Stellenwert zu. Ein noch nicht entwickeltes Hygienebewußtsein und die fehlende Möglichkeit zur desinfektionswirksamen Beseitigung von Fäkalien schufen im Umfeld der Unterschichten eine ideale Brutstätte für die Seuche. Gotthelf schreibt:

»In den Hütten der Armen ist wohl keine Krankheit, die Cholera etwa ausgenommen, fürchterlicher und ekelhafter als die »Rote Ruhr«. Wo vielleicht nur ein rechtes Bett ist und noch dazu ein schlechtes, die übrigen mit einzelnen Bettstücken sich behelfen müssen, selbst mit Hudeln, bald in leeren Bettstätten, bald auf dem Ofen, vielleicht auf den Tischen; wo kein Glied der Familie mehr als zwei Hemden hat, eins am Leib, eins am Zaun zum Trocknen, kein Vorrat irgendeiner Art ist, selbst das Holz für den täglichen Gebrauch zusammengelesen werden muss; [...] wo es so ist, da denke man sich das Elend bei einer Krankheit, wo Reinlichkeit, Wäschewechsel, Diät und Pflege die Hauptsache sind!«

Ein erster Krankheitsfall in einer Familie zog leicht einen zweiten, manchmal gar einen dritten nach sich, wobei zuerst eines oder mehrere Kinder erkrankten und dann erst die Erwachsenen ergriffen wurden. »Noch war mein Söhnlein nicht begraben«, schreibt Ueli Bräker im Jahr 1771,

»so griff die wütende Seuche mein ältestes Töchtergen, und zwar noch viel heftiger an [...] Und kurz, es war, aller Sorgfalt der Ärzte ungeachtet, noch schneller hingeraft, in seinem achten, das Knäblin im neunten Jahr. Als nun das Mädchen kaum todt, und ich von Wachen, Sorgen und Wehmuth wie vertaumelt war, fing's auch mir an im Leibe zu zerren: [...] Ich wälzte mich Tag und Nacht in meinem Bett herum, [und] krümmte mich wie ein Wurm«.

Als Nahrungsmittel für den Eigenbedarf und für einen regional stark eingegrenzten Markt war die Kartoffel ideal in den Gebieten, in denen die Textilindustrie als Heimarbeit stark war und dies war zumeist außerhalb der Städte. Kleiner Landbesitz aufgrund der Erbteilungen und Bevölkerungsüberschuß war Nährboden für den Knollenanbau.

In den Dörfern mit Verlagsarbeit war es üblich, den (landlosen) Leinwebern Land zum Kartoffelanbau zu überlassen. Um den Bedarf einer Familie mit fünf Personen an Kartoffeln zu decken, war es nötig, etwa 750 Schritte Feld (in Beetbreite) zu bepflanzen, die zu etwa einem Drittel durch die Streu aus der Wohnung gedüngt wurden; für den Rest mußte an den Verpächter gezahlt werden.

Das Kartoffelstecken, Hacken, Furcheln und Ausmachen wurden neben der Arbeit am Webstuhl von der Familie mit verrichtet. Das Saatgut mußte nur einmal angeschafft werden. Über Thüringen wird berichtet, daß die Ernährung der Arbeiter dürftig sei und »Genüsse des Gaumens sind ihnen fremd«:

»Morgens genießen sie zu ihrem Möhrenkaffee eitel Brod, zum zweiten Frühstück ein Fettbrod ... Mittags gibt es Suppe, Kartoffel- Mehl-, Linsen- Erbsen- oder Gemüsesuppe, aber Monate ... lang kein Fleisch. Zum Vesper wird ein eitel Brod gegessen, das durch ein Schnäpschen gemeidigt wird, und abends entweder Kartoffeln mit Mus oder Oel, oder wieder Möhrenkaffee mit Brod.«

Hauptmanns »Weber« singen ein Lied davon, aber auch die blauen Hände der Wäscherinnen in Nîmes und die Manufakturarbeiterinnen in Lyoner Seidenfabriken, zeugen von der parallelen Entwicklung der textilen Heimindustrie und dem feldmäßigen Anbau der Kartoffel. Das erklärt auch die Wanderung des Kartoffelanbaus von Westen in den Osten: Je ausgebeuteter die Bevölkerung, desto stärker wuchs der Kartoffelanbau; so ist zu erklären, daß gerade in Osteuropa der Kartoffelanbau einen so großen Raum einnimmt, in dem vielfach vor-industrielle Produktionsbedingungen herrschen. Kartoffeln sind, nochmals, Nahrung des Armen.

Der unter- oder überschätzte Karl May schreibt in »Die Fastnachtsnarren«:

»Ich stamme doch eigentlich vom Gebirge herunter, das wißt Ihr Alle, und da giebt es so

viel arme Leute, daß sie sich, wenn unglücklicher Weise 'mal die lieben Kartoffeln nicht gerathen, vor lauter Hunger einander aufessen möchten. Von großem Verdienste ist da oben nicht die Rede, und so gehen denn Viele herunter ins Niederland, um sich Arbeit zu suchen, oder sie legen einen kleinen Handel an und hausiren mit Löffeln, Bürsten, Band, Spitzen und dergleichen im Lande herum.«

Noch zum Ende des 18. Jahrhunderts bestand die Nahrung der Armen vorwiegend aus Cerealien und Hülsenfrüchten, aber bis Mitte des 19. Jahrhunderts löste die Kartoffel alle anderen Nahrungsmittel ab. Wer sagte noch: Die Kartoffel ist Opium des Volkes (oder für das Volk)⁴²⁵. Ein Forstmeister aus Danzig, 1848:

»Die Nahrung bestehe aus Sauerkohl, Rüben, Buchweizen, Erbsen, Kartoffeln und Kräutern, die man im Walde sammle, dazu noch Milch, Fleisch dagegen sei eine seltene Speise und komme zuweilen jahrelang nicht auf den Tisch.«

Schon Goethe (1749–1832) stellt in einem Brief aus einem kleinen Bergstädtchen aus dem Thüringer Wald an Johann Jacob und Marianne von Willemer vom 22. September 1831 fest:

»Sie [seine Enkel] sahen die Kohlenbrenner an Ort und Stelle, Leute, die das ganze Jahr weder Brot noch Butter noch Bier zu sehen kriegen und nur von Erdäpfel und Ziegenmilch leben.«

Ganze Kartoffeln waren im Vogtland das häufigste Gericht auf dem wöchentlichen Speisezettel, denn ihre Zubereitung nahm die wenigste Zeit in Anspruch: »Aan Tog Erdepfel un Salz, 'n annern Tog Salz un Erdepfel.«

Die Ernährung der ärmeren Bevölkerungsschichten bestand aus der sog. »Armentrilogie«: Kartoffeln, Brot und Zichorienbrühe. Während die Frauen sich dem Zichorienkaffee

425 Karl Marx schrieb 1844 in der »Kritik der Hegelschen Rechtsphilosophie«: »Die Kartoffel ist der Seufzer der bedrängten Kreatur, das Gemüt einer herzlosen Welt, wie sie der Geist geistloser Zustände ist. Sie ist das Opium des Volkes.« – nicht für das Volk! Marx griff, überspitzt formuliert, hier eine Idee von Heinrich Heine auf, der 1840 in der Denkschrift für Börne geschrieben hatte: »Heil einer Religion, die dem leidenden Menschengeschlecht in den bitteren Kelch einige süße, einschläfernde Tropfen goß, geistiges Opium, einige Tropfen Liebe, Hoffnung und Glauben!«

(»Weibergsöff« oder »Kafilötsch«) hingaben, verlangte es die Männer nach stärkerem, nach Kartoffelschnaps (und klagten auf plattdeutsch: »keenen druppen tüffkensnaps«, wenn der Tonkrug wieder einmal leer war).

1773 druckt die »Vossische Zeitung« ein Rezept für die Herstellung von »Kaffee«:

»Man siedet Cartoffeln, bis sie sich schälen lassen, schneidet sie dann in Caffee-Bohnen-Format, legt sie auf einen Herd, läßt sie zur Hälfte eindörren. Dann röstet man sie wie Caffeebohnen und fügt etwas geraspelttes Hirschhorn hinzu.

Dieser Cartoffelcaffee wird sich von dem ordinären weder nach dem Geschmacke noch in der Farbe unterscheiden. »Will man vollends nur die Hälfte Cartoffeln und die andere Hälfte vom guten Caffee nehmen, so wird am ein treffliches Caffeegetränk haben.«

Der ansteigende Kartoffelverbrauch hatte Licht- und Schattenseiten: Es verschwand die jahrtausendlange Abhängigkeit vom Getreide und damit von den früheren – teilweise extremen Schwankungen – der geernteten Körnermenge; die Volksnahrung bekam ein zweites Standbein. Bei Mißernten konnte man – theoretisch – auf die Kartoffel ausweichen. Der Nahrungsspielraum wurde ausgeweitet. Die Kartoffel konnte sofort nach der Ernte zum Verzehr verwendet werden. Zu den Nachteilen der Kartoffeln gehörte, daß wegen des Kartoffelanbaus andere Nahrungspflanzen verdrängt wurden: Hirse (seit germanischen Zeiten in Deutschland bekannt), Buchweizen, Hafer, Rapunzel und Rüben.

Im Zürcher Oberland hieß der im gesamten deutschen Sprachraum verbreitete Spruch:

»Am Morge sur,
z'Imbig i der Montur
nd z' Nacht geschwellt
und angeschellt«.

Jeremias Gotthelf (1797–1854), ein Pfarrer zu Lützelfluth im Emmental, der mit 39 Jahren begann, zu schreiben, schildert in »Barthli der Korber«

»Der Vater wolle kein Fleisch kaufen und Brot so wenig als möglich; wenn es nicht

zuweilen was von Eiern machen könnte, so hätten sie da Jahr ein, da Jahr aus nichts als Kaffee und Erdäpfel, und selb wär denn doch gar zu läntwyilig.«

Die Kartoffel blieb wegen ihrer weißen und violetten Blüte an den fürstlichen Höfen eine Erscheinung zum Ergötzen, eine Gartenkunst und Moderichtung. Und wenn die Kartoffelblüten nicht gar so schön anzusehen gewesen wären, der garten- oder feldmäßige Anbau wäre sicherlich noch länger hinausgezögert worden. Die Gärtnergehilfen, davon ist auszugehen, werden jedoch die sättigenden Knollen nicht verschmäht haben.

Der Anbau der Kartoffel als Nahrungsmittel für die Armen und als Zierpflanze in fürstlichen Gärten inspirierte Architekten, Maler, Musiker und Bildhauer zu neuen Gestaltungsformen⁴²⁶. Das Wachsen aus der Erde mit den verdeckten rundlichen Knollen (die bekanntlich kalliphygisch sind) und sichtbarer Blüte (und man kann aufgrund der überlieferten Abbildungen davon ausgehen, daß die damalige Kartoffelblüte nicht so mickrig war wie sie sich heute auf den Feldern darbietet) löste einen Baustil aus, der dynamische Wirkung durch seinen Reichtum an malerischen und plastischen Schmuck der Knolle nachempfand; die kühne und leidenschaftliche Bewegung des – später so genannten – Barocks (etwa 1600 bis etwa 1750) der neuen Herrenhäuser fand ihren Höhepunkt im Schloß von Versailles, das Vorbild für andere Schlösser in Europa wurde⁴²⁷. Die Barock-Gärten waren die großspurigsten Symbole eines hierarchisch-feudalen Welt- und Naturverständnisses, Reißbrettgärten (in England »Boskett« genannt), in denen noch die Tulpen strammzustehen hatten (»während die Buchsbäume traurig darüber nachdenken, ob es ein Leben außerhalb des Frisiersalons gibt«, sagt Jürgen Dahl in der »ZEIT«)⁴²⁸.

426 Kunst entsteht nur dort (Brockhaus 1896) »wo nach Befriedigung der Lebensbedürfnisse noch geistige und physische Kraft genug zu ernstem Spiele übrig bleibt.«

427 Die Vorreiterrolle Englands in Europa (und später Norddeutschlands gegenüber dem Süden) bei der Industrialisierung soll auch damit zusammenhängen, daß sich dort kein Barockkatholizismus breitgemacht hat, der die knappen Ressourcen in Prachtbauten fehltenkte.

428 Der englische Dichter Alexander Pope meinte 1731, daß diese Barockgärten ein klägliches Bild der Langeweile seien: »grove nods

1773 schimpft der Philosoph und Gartentheoretiker («Theorie der Gartenkunst») Christian Cay Hirschfeld (1742–1792), die Kunst sei nirgends »ekelhafter als da, wo sie natürliche Gegenstände zu verkünsteln bestrebt, Bäume und Hecken verschneidet«. Die an vielen Orten entstehenden »Englischen Gärten« sind die Antwort auf die reglementierten französischen Gärten, die zur Unnatur verkommen waren: Franz von Anhalt-Dessau und seine Luise ließen sich das »Gartenreich von Dessau bis Wörlitz« anlegen und experimentierten außerhalb dieser Landschaft auch mit Kartoffeln.

Der gebärdenreiche Figurenstil der barocken Malerei fand seinen Höhepunkt bei den flämischen Malern, die schon lange auf einen traditionellen Kartoffelanbau zurückblicken konnten. Andererseits läßt der Dreißigjährige Krieg am Anfang des Barocks und die folgenden Wirren das Schriftblei in den Setzkästen der überall sich gründenden Druckereien rar werden, so daß man nicht allzu üppig mit Schriften für die Druckkunst umgehen kann.

Die geschlossene, rundliche Form der Kartoffel erinnert die Künstler an Muscheln; so entwickelte sich nach dem Barock wie von selbst ein Stil, der sich »Rocaille« nannte und in Deutschland durch die »Rokokokrokotten« (von der *Kokotte* zur *Krokette*) bekannt wurde. Die Leib- und Lustfeindlichkeit des Mittelalters findet ein vorläufiges Ende⁴²⁹.

Der sich verstärkende Feldanbau der Kartoffel führte zum Ende des Barocks, die Hungersnot von 1770/1772 beendete das Rokoko – die Zeit der Spielereien war vorbei: 1780 wird ein von Winckelmann veranlaßtes preußisches Dekret erlassen, das den Klassizismus besiegelt und in Preußen einen neuen Baustil vorschreibt. Und jetzt erst begann die Koevolution von

at grove, each alley has a brother, and half the platform just reflects the other.« Hört sich an wie eine Charakterisierung heutiger Laubkolonien. Hört sich an wie die »Gartenstädte«, das non-plus-ultra städtischer Wohnkultur, der 1920er Jahre.

429 Zwingli schrieb 1522 »Von erkiesen und fryheit der spysen« gegen das Fastengebot der katholischen Kirche und forderte die Abschaffung alles biblisch nicht Begründbaren, nicht nur der schönen Dinge wie der lieb gewordenen Verknüpfung kirchlicher Feste mit einer gewissen Völlerei und Unzucht. Eine Spätfolge dieser evangelisch-radikalen Auffassung war die Ablehnung der Kartoffel als Nahrungsmittel und die deutlich geringere Fröhlichkeit bei den Karnevalsveranstaltungen im (vormals) evangelischen Norden Deutschlands. »Carne vale«, Fleisch, leb wohl, ist ersetzt worden durch »De zoch kütt«.

Kartoffel und Preuße. Mario Derra: »Und mehr als den Acker veränderte die Kartoffel den Bauch.«

Der Dreißigjährige Krieg, die klimatischen Verhältnisse und die daraus folgenden wiederholten Hungersnöte verminderten die Bevölkerung Mitteleuropas um rund ein Drittel. Eine Mißernte an Getreide oder eine schlechte Heuernte reichte aus, um eine Katastrophe auszulösen. Wegen fehlendem Futter verendeten Pferde und Rinder. Dadurch wiederum konnte der Boden mit dem »flüssigen Gold« nicht ausreichend gedüngt werden und die Ernte des Folgejahres war gleichfalls deutlich geringer. Eine einzige Mißernte zog immer mehrere schlechte Jahre, Hungerjahre, nach sich.

Erst zum Beginn des 18. Jahrhunderts stabilisiert sich die Bevölkerung wieder auf dem Niveau von Anfang des 17. Jahrhunderts. Für die Mitte des 18. Jahrhunderts ist zu beobachten, daß der Anstieg der Bevölkerung nicht mehr linear, sondern exponentiell erfolgt. Diese Entwicklung ist in ganz Europa festzustellen, mit unterschiedlichen Zuwachsraten und auch zeitlich verschoben. Die Bevölkerung wächst stärker als der Anstieg der bis dahin üblichen Nahrungsmittelproduktion, so daß bei gering ausfallenden Ernteerträgen sofort die Hungersnot umging, verstärkt durch Viehseuchen.

Da kam die Sehnsucht nach dem Land, in dem Milch und Honig flossen (2. Mose 3, 7), wieder auf. Die Menschen verstanden diese Metapher. Milch bedeutete auch Schafe, Ziegen, Rinder und damit auch Landwirtschaft, Fleisch und ausreichend Nahrung. Und Honig gab dem Einerlei der Nahrung Geschmack und steht zugleich als Botschaft für ein versüßtes Leben ohne Sorgen und Existenzängste.

Christoph von Gundlach sieht in den Nahrungsmittelkrisen 1771, 1780 und 1790 einen direkten Zusammenhang zwischen Kartoffelanbau (=höhere Lebensmittelqualität) und Fertilität fest:

»A. Nimmt der Versorgungsspielraum ab, wird das Brotmehl zunehmend mit unkraut- und pilzbelastetem Getreide gestreckt. Folge ist eine leichte Geburtenabnahme und eine relative Zunahme der Mädchengeburten.

B. Die Armenspeise besteht demgegenüber aus Hafer, Gerste und Hülsenfrüchten. Sinkt die Population auf den Breistandard zurück, kann eine starke Geburtenabnahme beobachtet werden, während die Geschlechterproportion gleich bleibt.«

Die Hungerjahre bis zum 18. Jahrhundert (erst 1840 wird der Kunstdünger erfunden⁴³⁰) sind fast ausschließlich auf klimatisch bedingte Mißernten zurückzuführen; jetzt verschärfen sich die Hungersnöte durch die ansteigende Bevölkerung. Die Verschlechterung der Nahrungssituation⁴³¹ wird deutlich an den auch in »guten« Erntejahren steigenden Preisen für Getreide für den durchschnittlichen Bürger; dies gilt nicht nur für das deutschsprachige Gebiet, sondern ist für ganz West-Europa festzustellen. Während der Hungersnöte in Deutschland nach 1568 verdoppeln sich zum Beispiel die Getreidepreise in Augsburg⁴³².

Die staatlich angeordneten Maßnahmen wie das Verbot für Ausfuhren von Getreide sind nicht ausreichend, zumal ein solches Exportverbot von allen Herrschenden erlassen wird. Auch das Anlegen größerer Vorräte wird untersagt. Gehandelt werden darf nur noch auf ausdrücklich zugelassenen Märkten, es kommt zu verstärkten Preiskontrollen bei Müllern und Bäckern,

430 Nach den bisher bekannten Lagerstätten wird Phosphat in etwa einhundert Jahren erschöpft sein, wenn der Verbrauch im bisherigen Umfang weitergeht; aber vorher ist schon das Öl zur Neige gegangen – was soll's also?

431 Man kann davon ausgehen, daß das Gesinde auf den Schlössern und großen Höfen in der Regel besser genährt war als die kleinen Bauern und Pächter und diese wiederum besser als ihre Tagelöhner. Man kann auch davon ausgehen, daß der armen Landbevölkerung generell mehr Nahrungsmittel zur Verfügung standen als der armen Stadtbevölkerung. Diese Tatsache gilt nicht nur für vergangene Jahrhunderte, sondern war auch nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges in Deutschland zu beobachten. Die - Bauern, auf ihren Nahrungsmitteln feist sitzend, nahmen im Tauschgeschäft den Städtern das sprichwörtliche letzte Hemd ab und legten ihre Kuhställe mit Persern aus: Manche Städter haben das nicht vergessen und zeigen eine klammheimliche Freude an gekürzten Landwirtschaftssubventionen. Wie heißt es im Münsterland: »Bauern glauben an die EU und an Subventionen. Für's Alter haben sie den Hof.«

432 In den Jahren ohne Sommer war die Ernte gering oder fiel ganz aus. Wenn deshalb die Getreidepreise stiegen, mußten die Frauen brennen: Die Anklage lautete »Wettermagie«. Bei kalten Sommern brannten mehr Frauen. Über Jahrhunderte hat das Volk immer wieder Frauen verurteilt – bei jedem Wind und Wetter. So einfach war das.

auch bestimmte Festlichkeiten werden eingeschränkt und zeitweise verboten. Der Aufwand für private Feiern (nicht beim Adel⁴³³) wird beschränkt. Der Hunger der armen Städter konnte dabei jedoch nur gemildert, nicht beseitigt werden.⁴³⁴

433 Als die katholisch werdende (zurückgetretene) schwedische Königin Kristina auf ihrer Reise nach Rom 1657 in Paris einkehrte und dort feierlichst empfangen wurde, dichtete der Satiriker Loret:

»Es waren da 30 oder 40 Duchessen,
Kokette, hochnäsige Arrogantesten,
Die rempelten und drängelten in Seiden und Spitzen,
und hatten auf der Schminke ein Lächeln sitzen,
und Baroninnen gab es zwanzig und hundert
(davon hat's bei uns viele, falls die Zahl euch verwundert),
Jeweils ein Hundert an Bischöfen und Äbten,
ein jeder mit seinem bescheidenen Adepten.«

434 Mit dem Hunger verbindet sich ein Sterben, welches teils unmittelbar durch den Hunger selbst, teils durch nachfolgende Seuchen eintritt. Die erzgebirgischen Bergstädte verlieren in dieser Zeit fast sieben Prozent ihrer Einwohner. In Augsburg steigt die Zahl der Sterbefälle 1572 um das Doppelte; in Stuttgart gar um das Dreifache des normalen Jahresdurchschnitts.

Dennoch treibt die Hoffnung auf Nahrung die verelendete Landbevölkerung in die wenigen Städte, die ihrerseits versuchen, mittels »Notstandsgesetzen« der Krise zu begegnen, indem sie den Lebensmittelverbrauch reglementieren.

Die meisten Städte schickten Verwaltungsbeamte aus, um Getreide einzukaufen. Die Bauern fielen als Lieferanten aus, da sie ihre Ernten bei ihrem Grundherrn abliefern müssen und zwar zu Preisen, die dieser festsetzt. Es bleiben also nur diese weltlichen oder geistlichen Grundherren. So erwirbt z.B. die Stadt Augsburg 1571 bei den Deutsch-Ordensmeistern in Frankfurt eine große Menge an Roggen. Die erheblichen Kosten von 58.000 Gulden sind aber nur ein Teil der Augsburger finanziellen Lasten dieser Notjahre. Hinzu kommen Geldzuwendungen an die Ärmsten, Darlehen an Metzger, Erweiterungen der Verpflegungs- und Versorgungseinrichtungen sowie die Ausgabe verbilligten Getreides. Außerdem wird 25 Monate lang städtisches Brot gebacken und verteilt. Von dieser Zuwendung werden allerdings all jene ausgeschlossen, die eigene Häuser besitzen, die Gastwirte, die Bediensteten des Rates und wer sich in den letzten fünf Jahren verehelicht hat. Nur wer sich aus eigenen Kräften nicht mehr ernähren kann, erhält Brotzeichen, die zum Empfang des verbilligten Brotes berechtigen.

Ähnliches ist auch von Nürnberg dokumentiert. Hier existieren eine Reihe frommer Stiftungen, die sich in Not geratenen Menschen

annehmen. Doch in Hungerszeiten reichen auch sie nicht aus. Das zeigt sich darin, daß auf dem Höhepunkt der Hungersnot 1572 der Rat der Stadt an einem einzigen Tag 10.400 Laib Brot austeilte. Dies läßt auf dreizehn- bis fünfzehntausend Bedürftige schließen, etwa ein Drittel der Gesamtbevölkerung. Dennoch zielen diese Anstrengungen zur Linderung der größten Not nur auf einen engen Kreis von Menschen – es sind die Bewohner der Städte, welche Schutz verlangen und erhalten.

Gegen die Flut von Bettlern, die vom Lande hereindrängen, wehren sich die Städte. So verfügt der Rat der Stadt Augsburg im Winter 1570/1571, daß die Torwärter bittende Kinder, Frauen und Männer abzuweisen hätten; andernfalls würden sie ihres Dienstes enthoben. Zudem sollen alle in der Stadt befindlichen fremden Bettler in ihre Heimatorte zurückgeführt werden. Den Betroffenen, die sich widersetzen, drohen schwere Strafen und ebenso denen, welche Bettler beherbergen.

Ein Vergleich erlaubt? Die jetzige Ausgrenzung von Arbeitsplatzlosen durch die Arbeitsplatz-Besitzer und ihrer Organisationen (damit sind neben den Gewerkschaften auch die Unternehmer gemeint) und damit der Entzug von sozialen Teilhabemöglichkeiten ähnelt *nicht* dem Kampf der wandernden Bettler gegen die Städte, denn die Arbeitsplatzlosen wehren sich (noch) nicht.

Oscar Wildes Spruch, daß man sich mit der sozialen Frage viel lieber beschäftigen würde, wenn die Armen nicht so häßlich wären, scheint das Motto mancher Politiker und Unternehmer zu sein.

Armut wird nicht nur körperlich, sondern auch psychisch empfunden. Das Bewußtsein einer Gemeinschaft gleichgesinnter, gleichgestellter und in gleichem Maße Leidender anzugehören, könnte das Gefühl deiner gemeinsamen Identität erzeugen. Allerdings differenzieren sich die verschiedenen Handlungsmotivationen einzelner Glieder einer Schicksalsgemeinschaft um so mehr, je größer diese Gruppe wird. Allen gemeinsam ist in Notzeiten jedoch die Furcht. Ihr kann man entweder offensiv begegnen, wie dies im Fall der einzelnen Hungerrevolten zum Ausdruck kommt, oder man schöpft Hoffnung im Imaginären. Zu jener Zeit verbreiten sich die Geschichten vom Schlaraffenland. Der Begriff »schlar« geht zurück auf mhd. »slur«, ein Schimpfwort für Herumtreiber und Faulenzer – also war das Schlaraffenland das Land der Faulenzer.

»Wie aber andere Strafen und Plagen allein von Gott herkommen, also kommt auch Teuerung und Hunger von Gott. Lasst uns unsere Sünden bekennen, Gott um Verzeihung bitten und glauben, daß er uns gnädig sei.« So klingt es aus den Kirchen aller Konfessionen. In einem Mandat des Nürnberger Rates von 1571 heißt es, daß die ungünstigen Zeitverhältnisse als Strafe Gottes »umb unsere Sünden und Unbußfertigkeiten« zu sehen seien.

Noch ein Vergleich erlaubt? Heute verweisen Politiker und Unternehmer und ihre jeweiligen »Fachleute« auf die angeblich unabwendbaren Folgen der Globalisierung. Das Heil, das Schlaraffenland, kommt – zumindest in Deutschland – von der Rentenreform mit der Riester-Rente und einem knappen Arbeitslosengeld II (auch Hartz IV genannt) und (2003) der sogenannten Krankenversicherungsreform einer Allparteien-Koalition. Das schafft Arbeitsplätze und damit Brot! Bei solchem Schwachsinn kann man nur noch, sollte man, in eine Gegend ziehen, in der deutsche Tageszeitungen und deutsches Fernsehen unerreichbar sind –

Das System der Wirtschaftspolitik im Absolutismus des 16. bis 18. Jahrhundert, das Exporte förderte und Importe behinderte, betraf nur die »industriell« hergestellten Güter und schloß Nahrungsmittel aus; auf diesem Sektor wurde der Import gefördert und der Export verboten oder zumindest behindert. Nicht nur aus Magdeburg ist ein *Patent* vom 18. Dezember 1799 bekannt, das die Ausfuhr von Hülsenfrüchten, Getreide und Kartoffeln verbietet.

Die Schaffung der stehenden Heeren erzwingt die Erhöhung und die Verstetigung von Steuereinnahmen. Dies wiederum konnte nur gelingen, wenn die Bevölkerung nicht nur am Leben und im Staatsgebiet blieb, sondern darüber hinaus »Überschüsse« erwirtschaftete, die »angemessen« besteuert werden konnten.

Manufakturen entstanden nicht nur im für seine Rekrutenwerbung verrufenem Preußen-Brandenburg vorrangig in Garnisonsorten, um die Soldaten auszustatten; ein gutes Beispiel ist Potsdam⁴³⁵, das ein Zentrum der Manufaktur-Industrie in Preußen wurde: Die Tuchmanufaktu-

zum Beispiel nach Växjö in Schweden.

Der Familienunternehmer Jürgen Heraeus in einem Interview in der FAZ im März 2005: »Es ist eine weit verbreitete Meinung, daß ein Unternehmen dazu da ist, Menschen zu beschäftigen und einzustellen. Das ist natürlich nicht der Fall. Ein Unternehmen wird Leute entsprechend seiner Produktionsmöglichkeiten und Gewinnsituation beschäftigen.«

435 Potsdam, mit neuen Stadtmauern und allein in den 1720er Jahren mehreren hundert neuen Häusern aus Backstein mit einer »Grenadierschicht« an den Fenstern, mit der Trockenlegungen der Sümpfe (die 1715 noch eine Fleckfieberepidemie durch die schlechte Luft verursachten: »Malaria«), veränderte sein Gesicht; aus dem Fischerflecken an der Havel wurde eine Stadt, in der Handwerker (und sogar zwei Verlagshändler) ihr Auskommen fanden. Für die Grenadiere wurden Brauereien erweitert und gegründet. Die Einwohnerzahl stieg von rund eintausend am Anfang des Jahrhunderts auf etwa sechzehntausend im Jahr 1740. Und um Potsdam herum pflanzten die Bauern Getreide, Rüben und später Kartoffeln.

Fleckfieber war, so stellte ein Hanauer Arzt 1814 fest, eine Krankheit der unteren Bevölkerungsschichten.

»In den Familien der höheren Stände war die Krankheit seltener; größere Reinlichkeit, Vorsicht vor der Ansteckung, geringere Anhäufung von Menschen in einem Haus, minderer Zulauf von Leuten aus den niederen Klassen und größere Entfernung vom Militär schützten sie. Wurden Dienstboten in solchen Häusern krank, so wurden sie häufig außer Haus gebracht und anderwärts gepflegt.«

ren Tamm und David Hirsch lieferten Uniformstoff, eine Band-Fabrique die Zopfbänder der Grenadiere, die Strumpf-Fabrique Rochebleau entstand und ferner Leinwand- und Damast- und Posemantierproduzenten, Teppichmacher, Fayencehersteller, eine Tabakmanufaktur, die Gewehrmanufaktur von David Splitgerber und Gottfried Adolph Damm.

Die Anzahl der nicht im agrarischen Bereich tätigen (im Prinzip für sich selbst sorgenden) Menschen wächst an, obwohl weiterhin rund siebzig bis achtzig Prozent der Bevölkerung in der Landwirtschaft arbeiten. Gleichzeitig nimmt innerhalb der Landwirtschaft die Gruppe der Landlosen (auch bedingt wegen der vielerorts üblichen Realteilung des Landbesitzes) überproportional zu. Das ist mit ein Grund für das Entstehen des Verlagswesens und der Heimindustrie.

Die von fast allen Fürsten betriebene Ansiedlungspolitik, die ja zugleich eine Abwanderung aus anderen (angestammten) Gebieten ist, mit gleichzeitiger Gewinnung neuen Ackerbodens bringt nur regional eine Entlastung; insgesamt ist in Europa die Ernährungssituation unzureichend. Die Kartoffel kann unter gerade diesen Umständen zu ihrem Siegeszug ansetzen.

Eine lange Tradition im Kartoffelbau und im Verzehr einer Feldfrucht zeitigt auch besondere Gerichte. So werden der Dotsch (in der Schweiz gibt's auch den Eiertäsch), die Schopperln, die verschiedenen Kartoffelknödel und Kartoffelklöße und die Kartoffelsuppen (zumeist aus Vorjahreskartoffeln) als außergewöhnliche Gaumenfreuden in der Oberpfalz bezeichnet.

In der Pfalz (nach Wolfgang Kleinschmidts Aufzählung) heißen Klöße auch Schneebällchen oder Schneeballen, Ausgeschöpfte oder Ausgescheppte, ausgeschöpfte Knepp, Stampesknepp oder Fludde. Auch Schales, Struwwel, Schneiderläppchen, Herzdrücker oder Herzdrigger, Halbtagsknepp oder Bloemundagsknepp (am Blauen Montag gegessen), Hoorige Knepp, Stalltürzapfen (Staldeerzappe), Spitzbuben und Spitzbubenknepp, Rappknepp, geriebene (gerewene) Knepp, Pelzknepp, grüne Klöß, Herzkeil, harte Knepp, Harwitzeknepp.

Der Karlsbader⁴³⁶ Arzt Dr. Johann Stephan Strobelberger (1593–1669?) schreibt in einer

436 Charles Sealsfield: »Karlsbad ist der Zufluchtsort aller Hypochonder, Milzsüchtigen, Menschenfeinde und Müßiggänger. Dieser Ort

Badeinstruktion (im Kapitel 13 über die zulässigen Speisen) für die Kurgäste im Jahr 1629, daß der Genuß von »Erdöpfeln« zu meiden sei – aber die armen Leute, die sich schon damals keine Kur erlauben konnten, scheinen sich nicht daran gehalten zu haben.

Robert Gernhardt in der FAZ – dem Kartoffelfreund Heinrich Heine nachempfunden:

»Gen Italien will ich reisen / Um im Schatten der Zypressen

Deutscher Nebel, Deutscher Händel / Deutscher Knödel zu vergessen.«⁴³⁷

Zu Anfang des 18. Jahrhunderts soll sich der Superintendent Johann Christoph Layritz (1655 bis 1731) aus Wunsiedel, der wie andere Pfarrer von der Kanzel den Anbau der Kartoffel predigte und deshalb (wie andere) später den Beinamen »Knollenprediger« trug, um den feldmäßigen Kartoffelanbau bemüht haben; Layritz ist vor seiner Berufung als Superintendent (1691) dreizehn Jahre als Pfarrer in Selb tätig gewesen, bekanntlich einem Ort nahe Pilgramsreuth. Bürgermeister E. C. von Hagen schreibt:

»Der Superintendent Layritz zu Wunsiedel erregte zuerst im gedachten Jahr (1715) bei einem Besuch zu Bayreuth durch seine Erzählung die Aufmerksamkeit auf den Bau der neuen Kartoffel, so daß man ihn um Mittheilung einer kleinen Anzahl derselben ersuchte, die er auch bald darauf übersandte. Erst von dieser Zeit an breitete sich im Bayreuthischen der Kartoffelbau weiter aus.«

In der »Schilderung des Zustandes der Landwirtschaft auf dem Gebürge, besonders in der Gegend von Wunsiedel« aus dem Jahr 1805 heißt es zur Knolle

»Aber wie würden die Gebürgs Bewohner bestehen können, wenn sie nicht statt der

scheint von der Natur dazu auserkoren zu sein, vor allem den seelisch Kranken zu heilen, die die Wunden vergessen möchten, die ihnen das gesellige Leben zugefügt hat.« Also: Ernst darf man daher die Meinung dieses Arztes nicht nehmen. Hypochondrie wurde auch wegen der spleenigen Engländer als »the English malady« bezeichnet und kommt vom griechischen »hypochondriakos« – Beschwerden am Unterleib oder den Eingeweiden. Karlsbad war in den 1930er Jahren durch einen besonderen »Winter-Antisemitismus« gekennzeichnet.

437 Wie mögen Kartoffel-KlöÙe in anderen Gegenden unseres Vaterlandes heißen? Email: kartoffelhistorie@aol.com

einen Brache, Kartoffeln ihr Haupt Nahrungsmittel und das was ihren Viehstand bey der außerdem dürrtigen Fütterung erhält anbauten. Diese allen Gegenden höchst schätzbare Frucht, welche nach dem Pfluge gelegt und mit ihm bearbeitet wird, ist ihnen ganz unentbehrlich, und ihr Mißraten, ist ein größeres Unglück als wenn das Getreide mißrät.«

Es sei an dieser Stelle nochmals darauf hingewiesen, daß der frühe Kartoffelanbau von Ärzten und Botanikern (in »Gärten«) und der feldmäßige Anbau von Vertretern der Kirche (trotz der fehlenden Erwähnung in der Bibel) gefördert wurde; ohne die Tätigkeit der Geistlichen wäre die Knolle nicht so schnell als Feldfrucht verbreitet worden.

Evangelische Prediger und Pastoren im Norden und katholische Landpfarrer – »geistliche luite« wie sie noch bezeichnet wurden – im Süden Deutschlands waren die Geburtshelfer einer neuen Tisch- und Eßkultur⁴³⁸. Dorf- und Stadtpfarrer waren bekanntlich vielfach Leute aus den oberen Unterschichten, die auch nach Übernahme von Amt und Würden und Pfründe volksnah blieben; es war zugleich eine Schicht von gebildeten Menschen, die von der Not ihrer Schäfchen wußten und zu handeln versuchten.⁴³⁹

438 Vortrag auf der 10. Internationalen Konferenz für ethnologische Nahrungsforschung 1994. Im Vorwort zum Konferenzbericht heißt es: »Nahrung und Essen sind sowohl kulturbegründende Phänomene als auch Ausdrucksformen von Kultur.« Ja, so ist es.

Und: Wir Älteren müssen bemerken, daß mit dem Niedergang einer/der Eßkultur durch Schnellrestaurants, aber auch durch Kantinenessen und der Unfähigkeit der Jugend, ein nahr- und zugleich schmackhaftes Essen herzustellen (welches Mädchen lernt denn heute noch im Hauswirtschaftsunterricht – falls dieser überhaupt noch durchgeführt wird – Kartoffelschälen?) gleichzeitig der Untergang der Literatur einhergeht. Die durch PISA aufgedeckten Mängel der deutschen Schule sind eine direkte Folge (oder Ursache) der aktuellen Eßkultur.

439 In jenen Zeiten kümmerten sich die Geistlichen nicht nur um ihre Schäfchen, sondern waren auch als Entdecker und Erfinder tätig:

- Der Pfarrer Christian Gloxin aus Uchtdorf/Pommern baut um 1680 eine Papp-Orgel.
- In England erfindet der Geistliche Eduard Barlow 1695 die Zylinderhemmung für Uhren.
- Der französische Augustiner Nicolas konstruiert 1716 eine Drehbrücke
- 1721 wird Pfarrer Johann Georg Leutmann Professor an der Petersburger Akademie der Wissenschaften, die damals als

Auch in Österreich hatten die Pfarrer einen großen Anteil an der Verbreitung der Kartoffel:

»Der erste Pfleger von Tamsweg [an der Mur bei Salzburg] Ferdinand von Pichl und der Pfarrherr Kröll haben den Anbau durch Belehrung und mehr noch durch Beispiel eingeführt und wurden dadurch allein schon die großen Wohltäter des Gaus, deren Namen besonders in Mißjahren schon oft hochgepriesen wurde; denn der Erdäpfelbau ist nun allgemein eingeführt und bildet neben der Bohne den nächstwichtigsten

»Paradies der Gelehrten« galt, für seine Untersuchungen und Beschreibungen über Uhren, Holzsparr-Öfen, Feuerspritzen, Meßinstrumente und Gewehre berufen.

- Pater Fery, ebenfalls in Frankreich, erstellt 1754 Pläne für zwei Walz-Pulvermühlen.
- 1760 erfindet Pfarrer Martin Planta aus Zisers in Graubünden einen Motor und eine Zugmaschine für schwere Geschütze
- Der Regensburger Theologe Jacob Christian Schaeffer (1708–1790) bastelt 1767 eine Waschmaschine (angeblich *die* entscheidende Erfindung für die Emanzipation der Frau), aber auch an Pump-, Dresch- und Elektrisiermaschinen übt er sich, und – wichtig – an einer Papierherstellung aus Kartoffeln
- Abbé Michael baut um 1780 sprechende Maschinen
- Edmund Cartwright erfindet 1784 den mechanischen Webstuhl, der aber nicht zum Einsatz kommt.
- Robert Stirling erfindet 1816 einen Motor, später Stirling-Motor genannt.

Vorreiterfunktionen nehmen Pfarrer ein beim Einsatz von Blitzableitern (zeitgleich von Benjamin Franklin und dem Prämonstratenser-Mönch Prokop Divisch erfunden) und bei den Pockenschutzimpfungen (Pfarrer Johann Samuel Richter aus Anhalt/Oberschlesien impfte vierhundert Personen, Johann Kahlbau aus Klinke in der Altmark sechshundert Kinder, Gustav Bergmann aus Rujen/Livland erfand eine neue Impfmethode und impfte über zehntausend Personen in seinem Sprengel). Die Motive der Pfarrer reichten vom Wunsch nach einer Verbesserung der eigenen Einkünfte über die Hoffnung auf Anerkennung durch ihre Obrigkeit und Beförderung bis hin zu dem Bestreben, ihren Pfarrkindern zu helfen.

Schon die frühen Mönche haben nicht nur christianisiert, sondern auch zivilisiert, nicht nur gebetet, sondern auch gearbeitet. Wo sich Mönche niederließen wurden Wälder gerodet, Sümpfe in Ackerfelder verwandelt, Wiesen berieselt und landwirtschaftliche Fortschritte erzielt – für den eigenen Bauch, aber eben auch für ihre Gemeinde. Mitentscheidend war auch der umfassende Bildungsanspruch, der von der Geistlichkeit mitgetragen wurde. Die Kenntnis der Technik und der Funktion von Maschinen war für einen Akademiker des 19. Jahrhunderts selbstverständlich. Erst nach Napoleon werden die Theologen wieder zu reinen Geistlichen. Aber weder ins katholische noch ins evangelische Gesangsbuch haben es die Knollen geschafft.

Nahrungsartikel.«

Das Wirken der Pfarrer, insbesondere der evangelischen Beffchenträger, mußte – da es den an sich vorgegebenen Aufgabenbereich verließ – doch mancherorts aufgefallen sein. In seiner »Geschichte der poetischen Literatur Deutschlands« kritisiert Joseph Karl Benedikt Freiherr von Eichendorff (1788–1857), auf Schloß Lubowitz bei Ratibor in Oberschlesien geboren und mit Privatunterricht durch den geistlichen Hauslehrer Bernhard Heinke gesegnet, im Jahr 1856:

»Es wurde sofort Toleranz und Gewissensfreiheit proklamiert für Juden, Türken und Heiden, jeder aber, der noch des Christentums und dergleichen Aberglaubens verdächtig, fanatisch als Narr oder heimlicher Jesuit verketzert. Nebenher lief auch noch, von Sulzer her, eine Nützlichkeitslehre durchs Land, ja sogar über die Kanzeln; nicht etwa von dem, was zum ewigen Leben, sondern was für des Leibes Notdurft nützlich ist, von Sparsamkeit, Runkelrüben und Kartoffelbau. Mit Fleiß im täglichen Haushalt und etwas negativer Moral, die eben niemanden totschießt oder bestiehlt, meinte man mit dem Jenseits, wenn es überhaupt eines gäbe, schon fertig zu werden; den Spruch: ›Trachtet nach dem Himmelreich, so wird euch das andere zugegeben‹ gradezu umkehrend.«

Der Pfarrer Johann Friedrich Mayer (1719–1798) aus dem hohenlohischen Kupferzell propagierte den Anbau von Kartoffeln und Klee; weil er auch erkannte, daß man den Boden düngen müsse, um die Erträge zu verbessern, unternahm er Düngungsversuche mit Gips, was ihm den Spottnamen »Gips-Mayer« eintrug. Ursprünglich empfahl er die Kartoffel nur als Viehnahrung, doch in seinem 1773 erschienenem »Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe« empfiehlt er die Kartoffel für mancherlei Zubereitungs- und Verwendungsarten:

»wie man sie kochen, schälen, mit Salz, zerlassener Butter, in der Fleischesbrüh gekocht, mit einer Sauce übergossen, in Butter geröstet, als die besten Biscuits- und Mandeltorten zugerichtet, verspeisen könne, auch zu Branntwein, zu Puder, sogar zu Brod allein und mit Gerstenmehl gemischt zum besten Brod und Kuchen verbrauchen

könne.«

Der aus Mecklenburg kommende Regensburger Ratsherr Johann Wilhelm Weinmann (1683 bis 1741), der die »Elefanten-Apotheke« (1629 gegründet und heute in der Glockengasse 1) betrieb, veröffentlicht nach langen Vorbereitungen in den Jahren 1737 bis 1745, also nach den ersten preußischen Anordnungen für den Kartoffelanbau, das »Phytanthoza iconographia«, in dem die Kartoffel ausführlich und richtig beschrieben wird. Diese achtbändige Sammlung der Gewächse aus Weinmanns Garten (bereits 1722 bis 1724 von seinem Gesellen George Ernst Seuffert »gemahlet«) und weiteren neu von dem Pflanzenzeichner Georg Dionysius Ehret (1708–1770), von einem Glasergesellen, einem Buchdrucker und der »Jungfer Asamin« (»die gar künstlich und zart mahlte«) angefertigten Pflanzenzeichnungen aus Weinmanns 9.000 Blätter privater Sammlung ist das erste »Herbario pictum« oder »Herbario vivo« (so Weinmann über seine Sammlung), das durchgängig farbig in Mezzotinto hergestellt ist; diese alphabetisch sortierten Darstellungen bildeten die Grundlage für die »Phytanthoza iconographia«⁴⁴⁰.

440 Die acht Bände im Folioformat wiesen über eintausend handkolorierte Zeichnungen mehrerer tausend Pflanzen. Der von Weinmann beschäftigte erste Künstler war Georg Dionysius Ehret (1708–1770), der einer der berühmtesten Blumenillustratoren des 18. Jahrhunderts war. Als er 1728 mit Weinmann bekanntgemacht wurde, hatte er keine Anstellung und war so arm, daß er nicht fähig gewesen war, die Fahrt auf der Donau von Ulm nach Regensburg zu bezahlen, und er mußte sich die Fahrt als Rudermann verdienen. Als Weinmann Beispiele von Ehrets Arbeit sah, stellte er ihn ein, um binnen eines Jahres die 1000 Abbildungen zu erstellen, für die ihm fünfzig Taler gezahlt werden würden. Außerdem erhielt er Kost und Logis und wohnte mit den Apothekerlehrlingen im Weinmann-Haus. Am Ende eines Jahres hatte Ehret die Hälfte der Aufgabe erfüllt; Weinmann behauptete, daß der Vertrag unerfüllt war, gab ihm nur zwanzig Taler und entließ ihn. Mehrere Jahre später klagte Ehret gegen seinen ehemaligen Arbeitgeber, um den restlichen Lohn zu erhalten, aber Weinmann behauptete, daß ihn Ehret vor Vollendung seiner Arbeit verlassen habe, und die Klage scheiterte. Nach Ehrets Abreise stellte Weinmann andere Illustratoren und Graveure ein; der Text der »Phytanthoza iconographia« war die Arbeit des Regensburger Arztes Dr. Johann Georg Nicolaus Dieterichs. »Phytanthoza iconographia« wurde in einer lateinischen und einer deutschen Ausgabe veröffentlicht, und eine holländische Ausgabe erschien 1736–1748 in vier Bänden. Diese Ausgabe wurde im frühen neunzehnten Jahrhundert nach Japan gebracht, und einige der Weinmann-Abbildungen waren die Quelle für jene in »Honzô zufu«, der japanischen botanischen Arbeit von Iwasaki Tsunemasa

Weinmann schreibt:

»Die Wurtzel ist am meisten zu bemercken, denn sie ist schwammigt, manchmal Faust groß, auch größer oder kleiner, höckerigt oder mit gewissen Merckmalen bezeichnet, wo im folgenden Jahr wieder andere Stengel heraus wachsen werden. Sie sind mit einer braunen oder schwarz-rothen Haut überzogen, und ihr innwendiges ist weiß und starck, obwohl manchmal auch gantz leer, weil gar gerne eine Verrottung an sie kommt, wenn der Stengel abgeschnitten wird. ... Bey uns werden sie in Asche gebraten, und mit Salz genossen. Man hält davor, dass sie eine antreibende Krafft bey sich führen, und den Beischlaf befördern, auch den Samen vermehren sollen«.

Das ist gut beobachtet! Da scheint persönliche Erfahrung durchzuschimmern, obwohl Weinmann bei Gaspard Bauhin abgeschrieben hat, der schon 1619 schrieb:

»Unsere Leute rösten sie in der Asche und essen sie geschält mit Pfeffer oder schneiden sie in Scheiben und gießen eine fette Sauce darüber, um sie zu verzehren und sich zu erregen. In Wein gekocht sind sie besonders gut und hilfreich für alle, die die Blüte ihrer Jahre überschritten haben.«

Der hier dargelegte doppelte Nutzen der Kartoffel, zum einen die Förderung der »ehelichen wercke« und zum anderen die Befreiung vom Hunger, ist das Thema von »*Solanum tuberosum vitae*«. Im übrigen enthält diese Beschreibung der Kartoffel auch einen frühen

(1786–1842). Dieses Buch, das 2000 Pflanzen beschreibt und illustriert, ist eine der zwei wichtigsten Abhandlungen zur systematischer Botanik in der Tokugawa Periode (1603–1867) zu sein. Weinmanns große Arbeit ist mehrmals beschrieben worden. Es wird anerkannt, daß »Phytnanthoza« wegen seiner Größe und Umfang beeindruckend war, aber einige der veröffentlichten Pflanzen, wurden sehr kritisch betrachtet. Der deutsche Botaniker Christoph Jakob Trew (1695–1769), der sechsendreißig Jahre lang ein Freund und ein Mitarbeiter mit Georg Ehret war, schrieb 1742 an einen Freund: »... es ist wirklich bedauerlich, daß in der kostbaren Arbeit von Weinmann so viel falsch war, sogar gefälschte Bilder, die ihm einen schlechten Ruf bei den Fachleuten einbrachte«. Es war auch unglücklich, daß Weinmann eine Anzahl von Illustratoren einsetzte, die, anders als Ehret, nur geringe Kenntnis oder überhaupt kein Wissen der Botanik besaßen. Wilfrid Blunt schrieb in »The Art of Botanical Illustration«, daß der Umfang beeindruckender war als die Qualität, aber es sei eine dennoch eine bemerkenswerte Leistung.

Hinweis auf eine Kartoffelkrankheit, auf Brand oder Mehltau.

Der Apotheker Weinmann empfiehlt die Knolle auch als Mittel gegen die Schwindsucht. Es kann füglich bezweifelt werden, daß Weinmann den direkten Zusammenhang von Unterernährung, schlechten Wohnverhältnissen und Krankheiten⁴⁴¹ erkannte; aber recht hat er.

441 Unter Ausschluß der Kindersterblichkeit (Verstorbene unter fünf Jahren) ergab sich, daß Bewohner von Kellerwohnungen eine Lebenserwartung von 37,15 Jahren hatten.

Lungentuberkulose und Lungenentzündungen wie auch Diarrhöe traten bei Bewohnern der Kellerwohnungen nicht häufiger auf als in den besser situierten Kreisen, so daß die Ursache wohl in der Ernährungs- und Arbeitssituation liegt.

Die Zustände in den Fabriken mit Lärm, Staub und schlechter Luft waren – gemessen nicht nur am heutigen Standard – schlecht; doch die engen, feuchten, unbeheizten Wohn-Werkstätten der Heimgewerbetreibenden waren nicht weniger gesundheitsschädlich. Württembergische Leineweber mußten zum Beispiel in Kellern mit hohem Feuchtigkeitsgehalt arbeiten, damit das Garn die erforderliche Flexibilität und Biegsamkeit erhielt.

Im Brockhaus (1892) stand: »Von eigentlichen Krankheiten werden nicht bloß die sog. Konstitutionskrankheiten wie Tuberkulose, Syphilis ..., sondern auch Geisteskrankheiten, ... Hypochondrie und Hysterie ... vererbt.« Also, mit Wohnverhältnissen und fehlender Kartoffelnahrung hat Tuberkulose danach nichts zu tun. Auch Rachitis galt als erbliche Krankheit, wenn auch zugestanden wird, daß die Krankheit durch »anhaltende Einwirkung einer naßkalten, feuchten, nebligen Witterung oder ungesunder Wohnungen, vor allem aber durch unzureichende oder mangelhafte Ernährung« begünstigt wird.

Über die Wohnverhältnisse in Berlin schreibt der Arzt Ludwig Formey im Jahr 1796:

»Überhaupt trugen die elenden Wohnungen, welche der gemeine Mann in Berlin hat, zu den Krankheiten dieser arbeitsamen Klasse unserer Mitbürger viel bei, und die vielen Bauten in Berlin sind ein wahres Unglück für sie. Jeder, der ein altes Haus, worinnen dergleichen Leute wohnen, niederreißt, erbaut an derselben Stelle ein Prachthaus und richtet es zu großen Wohnungen für wohlhabende Leute ein. Der Arme findet kaum ein Obdach für sich und die Seinigen. Er schränkt sich daher immer mehr ein und behilft sich mit einem winzigen Zimmer, worin er nicht nur sein Handwerk treibt, sondern auch mit seiner ganzen Hausgemeinschaft wohnt und schläft. Bei dem hohen Preise des Brennmaterials versperrt er nun im Winter der äußeren Luft allen Zugang auf sorgfältigste ab, und so leben diese Menschen in einer Atmosphäre, die beim Eintritt in ein solches Zimmer jeden Fremden zu ersticken droht. Wenn diese Menschen eine verdorbene Luft nicht beständig einatmen, so würden sie und ihre Kinder stärker sein und nicht so oft und dazu in gefährlicher Weise erkranken.«

Über die Jahre 1872 bis 1875 veröffentlichte der Direktor des Statistischen Bureaus der Stadt Pest eine Untersuchung über die

Nach dem Beginn des Kartoffelanbaus aß – angeblich – der Bayer bis zu fünfmal am Tag saure Milch, Erdäpfel, Krapfen und Semmelschnitten; ein traditionelles Hochzeitsessen umfaßte drei Gerichte mit drei bis vier Gängen; und wer's nicht schaffte, ließ einen Familienangehörigen als »*Nachigehrer*« einspringen. Die Bayern nehmen noch heute ihre Speisen am liebsten in geballter Form ein: als Knödel. Dieser Knödel besticht allein durch seine schiere Größe. Kartoffeln in Bayern werden unterteilt – so R. W. B. McCormack – nach *Vaterunserkartoffeln* und *Gegrüßtesteidumariakartoffeln*,

Welche Klöße bleiben oben minutenlang kleben? Schlag nach bei Ringelnatz: Himmelsklöße sind's. Im übrigen: Der Kloß aus rohen oder gekochten Kartoffeln entstammt den oberfränkisch-oberpfälzischen Mittelgebirgen – nicht den alten bayerischen Stammlanden. Klöße aus Getreide gab es nachweislich bereits im 17. Jahrhundert in Nordostbayern, als Mehlspeise gab es sie außerdem in anderen Gebieten Deutschlands. Weizenklöße – zu, Beispiel im Vogtland – galten als Festspeise. Wickelklöße wurden wie Kuchen aus feinem Weizenmehl mit Fett und Eiern geformt.

Sterblichkeitsrate in Korrelation mit den Wohnverhältnissen.

Wohnungs- klasse	Anzahl Bewohner je Raum	Wohlstand- einstufung	Durchschnittl. Lebensalter	Durchschnittl. Lebensdauer
1.Klasse	2 Bewohner	reich	47,16 Jahre	50,8 Jahre
2.Klasse	3–5 Bewohner	wohlhabend	39,51 Jahre	44,8 Jahre
3.Klasse	6–10 Bewohner	arm	31,10 Jahre	41,3 Jahre
4.Klasse	mehr als 10 Bew.	notleidend	32,03 Jahre	40,1 Jahre

Im übrigen: Die Beleuchtung in den Wohnungen der Armen bestand aus Kerosinlampen oder Kerzenlicht; Elektrizität war selbst bei den besseren Schichten nicht allgemein verbreitet. Ist's vorstellbar, wie das Leben ohne Mutter Beimler und Bill Gates war?

Erich Kästner (1899–1974) über die möglichen Folgen des Verzehrs von Kartoffelklößen:

»Der Peter war ein Renommist ...
Als man einmal vom Essen sprach,
da dachte Peter lange nach.
Dann sagte er mit stiller Größe:
›Ich esse manchmal dreißig Klöße.‹ ...
Kurts Eltern waren ausgegangen.
So wurde schließlich angefangen.
Vom ersten bis zum fünften Kloß,
da war noch nichts Besonderes los. ...
Beim siebten und achten Stück
Bemerkte Kurt: ›Er wird schon dick.‹
Bei zehnten Kloß ward Peter weiß.
Nach fünfzehn Klößen endlich sank
er stöhnend auf die Küchenbank.
Vier Klöße steckten noch im Schlund.
das war natürlich ungesund.«⁴⁴²

Gekochte Kartoffeln zu jeder Tageszeit war das übliche Essen der Bewohner der Wunsiedeler Gegend, dazu Branntwein und Bier »bei welchem sie ruhig und zufrieden leben.«:

»Früher hat's früh die Kartoffelsupp'n geb'n und abends die Kartoffelsupp'n, jeden Tag, mit Brod dazu, aweng Zwiebel nei wenn ma' g'habt hat ... Mittag hat's eb'n Spoutz'n geb'n oder mal Salzerdäpfel oder mal ein' Dotsch oder n' Stampf ... mir hab'n a

442 Schwangeren ist nach dem siebten Monat abzuraten, bei *einer* Mahlzeit mehr als fünf Kartoffelklöße zu sich zu nehmen, da dies zu Frühgeburten führen kann.

manchmal so kleine Spotzerler g'macht, die sin in d Pfanner nei kummer, na sin' Eier verrührt word'n, die sin' da a mit drüber kommer, sind aber noch mal in' d Reine neikummer sin' überback'n word'n, des war'n dann die Baucherstercherler.«

1730 versucht der sächsische »Experimental-Ökonom« Johann Georg Leopold, auf einem gräflichen Rittergut in Niederschlesien Kartoffeln anzupflanzen, aber das Gesinde weigert sich, die Knollen zu essen oder auch nur dem Vieh vorzuschütten.

Erst 1737 erhält der Breslauer Arzt Johann Christian Kundmann (1684–1751) »aus London zur Cultivirung in Teutschland und sonderlich in Schlesien« Kartoffeln, die für ihn bis dahin unbekannt waren. Kundmann erhofft sich vom Anbau der Kartoffel eine Linderung bei den regelmäßig wiederkehrenden Hungersnöten in Schlesien. Er schlägt vor, den »Mangel des Korns und Brodts durch eine andere Vegetabile« zu ersetzen und erwähnt, er zitiert Montanus, daß »Indianer« aus der Kartoffel »ein schmeckendes Geträncke« machen, »darinnen sie sich toll und voll sauffen«.

Sicher ist also, daß die Sachsen und die Thüringer und die Bayern die Kartoffeln lange Zeit vor den Preußen erhielten, obwohl die Einführung der Kartoffel in deutschen Landen immer Friedrich II. von Preußen zugeschrieben wird. Eine Tatsache, wenn dies auch vielfach von den Bayern vehement bestritten wird. Im südlichen Elbegebiet soll es noch 1781 keine Knechte und Diener gegeben haben, die Kartoffeln als Nahrung akzeptierten:

»Lieber gehen sie außer Dienst«,

so wird berichtet, und die Kartoffel mache

»ein derbes Fleisch, sowohl bey Mensch als auch bey Vieh«.

Im »Dictionnaire de Trévoux« steht 1771 im Zusammenhang mit der Kartoffel:

»Die Bauern sind gewöhnlich stumpfsinnig, weil sie sich nur von derber Kost ernähren.«

In »Daumerlings Wanderschaft«, einem von den Grimms gesammelten Märchen, geht ein Schneider lieber außer Dienst als bei einem »Kartoffelkönig« zu arbeiten:

»Nun war das Schneiderlein draußen in der weiten Welt, zog umher, ging auch bei

einem Meister in die Arbeit, aber das Essen war ihm nicht gut genug. ›Frau Meisterin, wenn sie uns kein besser Essen gibt,‹ sagte Daumerling, ›so gehe ich fort und schreibe morgen früh mit Kreide an ihre Haustüre: Kartoffel zu viel, Fleisch zu wenig, adios, Herr Kartoffelkönig.‹«

Im Südwesten Deutschlands

Über die Feldflure in Erbach im Odenwald berichtet der Arzt Gottfried Ludwig Klein 1754:

»Die ersten Kartoffeln wurden bei uns vor einem halben Jahrhundert angebaut, und sie waren so selten, daß man dort, wo heute Tausende von Scheffeln geerntet werden, damals nur ein Scheffel bekam.«

Die ersten Kartoffeln im Odenwald sind nachweislich 1728 in Strümpfelbach angebaut worden, danach geht es zügig vorwärts mit dem Kartoffelanbau zwischen Rhein, Bergstraße und vorderem Odenwald; wie in den anderen Regionen gibt es die üblichen Streitereien mit der Geistlichkeit über die Fälligkeit des Zehnten, wie an anderen Orten wehrt sich der viehbesitzende Grundbesitzer gegen die Einschränkungen seiner Weiderechte.

Aber bereits vor diesem Datum wurden Kartoffeln in der Rheinebene und in Pfalz angebaut: Während der kriegerischen Auseinandersetzungen wegen der Rekatholisierung der Pfalz wanderten protestantische Flüchtlinge aus Heidelberg, Speyer, Worms und Mannheim nach Irland, um den nicht-katholischen Bevölkerungsteil zu stärken; die zweitausend Katholiken unter diesen Pfälzern wurden sofort wieder zurückgeschickt.

Die Flüchtlinge waren zumeist Bauern, die ihre Felder in einem Mehrfrucht-Rhythmus mit Weizen, Hafer, Flachs, Hanf und Kartoffeln bestellten. Ihre Ackerbau-Methoden und ihre Landwirtschaftsgeräte wie zum Beispiel ein Pflug auf Rädern, wurden von ihrer irisch-katholischen Nachbarschaft nicht übernommen. Ihre Häuser, so der französische Reisende de Latocnaye 1796, waren »Paläste im Vergleich zu denen der eingeborenen Iren.« In Cork, Limerick, auf Castle Island verbreitete sich der Kartoffelanbau durch die eingewanderten Pfälzer, die im Nahrungsüberfluß lebten und deren Landwirtschaften noch Ende des 19. Jahrhunderts vorbildlich waren. Da sie nicht nur Kartoffeln anbauten, wurden sie Mitte des 19. Jahrhunderts von der großen Hungersnot weniger getroffen; ihre Auswanderung nach Amerika begann erst in den 1880er Jahren. Das war eine Ausnahme, denn üblicherweise verließ man bei einer Hungersnot *nicht* die Scholle, von der man in guten und auch in weniger guten Jahren leben konnte. Auswanderung bedeutete, daß man seine Felder endgültig aufgab und

nicht mehr auf eine bessere Ernte im nächsten Jahr hoffte.

1719 berichtet der Landschreiber Heyler vom Oberamt Kaiserslautern⁴⁴³ an die Regierung in Mannheim, daß

»diese Grundbiren Früchten Vor ongefähr 30 Jahren bey der allerschwersten Calamitäten Kriegszeiten durch einen Schweitzer in die Gegend Lauthern gebracht, welche unter der Erden wachset, bey feindlicher Invasion conserviert bleiben, und zur Subsistenz der Menschen gedienet, Nachgehends einer dem andern solche abgeben, auch anderster nicht alß pläcklen weiß in denen Verschlossenen Gärthen in gar geringer Quantität gepflanzet, mithin der Ursachen Niemahlen gezehend worden, bey etlich Jahren aber in den zehendbahren Feldern so häufig angebauet wird, daß sich nicht nur die Menschen dieser Früchten bedienen, sondern daß Horn- und Schwein Vieh damit erhalten, in Specie aber zur Mastung der Schweinen in abundans gebrauchen.«

Dieses Schreiben ist – unabhängig vom Nachweis über den frühen Kartoffelbau in der Pfalz – auch insofern bemerkenswert, da hier geschildert wird, wie die Kartoffel aus den Gärten auf die Felder gekommen ist und wie die Verbreitung innerhalb einer Region erfolgte. So wird es an all' jenen Orten geschehen sein, in denen die Knolle angebaut wurde.

Ein Pfälzer Landwirt berichtet 1754:

»Es gereut mich dahero garnicht, daß ich anno 1740 der Erste unter meinen Landsleuten war hiesiger Gegend gewesen, so diese Frucht alleinig in dem Felde, und mit einer Quantität gepflanzet, aber auch anfangs von jedermann tüchtig gespottet wurde.«

443 Vor der Neuaufteilung Deutschlands in Folge der Napoleonischen Kriege setzte sich die spätere bayerische »Rhein-Pfalz« (1818 bis 1919) aus siebenundvierzig verschiedenen Territorien zusammen. Die »Kurpfalz« reichte nach Heidelberg, Mannheim, in den Odenwald und zum Kraichgau. Das Herzogtum »Pfalz-Zweibrücken« war ein eigenes Herrschaftsreich mit dem Stammgebiet um Zweibrücken herum und mit Besitzungen im Hunsrück, an der Mosel und im Elsaß.

Hier in der Pfalz tobte der »Erbfolgekrieg« von 1688 bis 1697 (Frankreich gegen Österreich und andere), in dem der französische General Louvois die ganze Gegend verwüstete. Hier wie im Vogtland und in Nordböhmen war die daraus folgende Verwüstung und Not der Landbevölkerung die Antriebsfeder für den verstärkten Anbau der Kartoffel.

Die in Abgabeordnungen festgelegten Getreideablieferungen an den Grundherrn verminderten sich durch den Anbau der Grundbirne und führten zu unerwünschten Mindereinnahmen. Hier, wie anderswo, entwickelte sich mit der Kartoffel eine »Gegenkultur« zu den althergebrachten Bräuchen. Zwischen 1750 und 1775 erobert die Knolle die Flure dieser Region.

Die Schaafer Bürger, die seit 1740 Kartoffeln anbauen, werden wegen dieser fruchtbaren Handlung mit dem Beinamen »Schefermer Kartoffel« belegt, während die Leute aus Nieder-Ramstadt mit »Reschster Bienickel«, einer früheren Kartoffelsorte, vorlieb nehmen müssen.

In Eberstadt gibt Pfarrer May für das Jahr 1750 den erstmaligen Kartoffelanbau an – vierzig Jahre später bestehen bereits neun Brennereien, die Kartoffeln zu Branntwein verarbeiten.

Franz Graf von Erbach läßt 1772 in Würzburg fünfundzwanzig Zentner Kartoffeln an seine Untertanen verteilen, um die Folgen einer Hagelkatastrophe zu mindern.

1778 berichtet die »Hochfürstliche Hessen Darmstädter Landzeitung« über Nieder-Beerbach:

»Die Kartoffeln bauten wir zuerst nahe an das Dorf, ins (erst)beste Feld. Jetzt tut man sie ins Brachfeld.«

Georg Friedrich Lichtenberg⁴⁴⁴, der die damals noch nicht weit verbreitete Knollenfrucht nicht so recht mochte, schreibt in den »Sudelbüchern«

»Gäbe es nur lauter Rüben und Kartuffeln in der Welt, so würde einer vielleicht einmal sagen, es ist schade, daß die Pflanzen verkehrt stehn.«

Andererseits kritisiert Lichtenberg in Heft E, 110–111:

444 Christoph Lichtenberg 1777: »Die Wälder werden immer kleiner, das Holz nimmt ab, aber was wollen wir anfangen? Oh, zu der Zeit, wenn die Wälder aufhören, können wir sicherlich so lange Bücher brennen, bis wieder neue aufgewachsen sind.«

»Denn unsere beiden Preußen und unser Schweizer sind bloße Original-Köpfe, Leute die bloß das subtilere Babel schreiben. Und siebentens, aßen keine Kartoffeln (hätte ich bald gesagt).«

Es entbehrt im übrigen jeder Grundlage, zu behaupten, Lichtenberg hätte die Kartoffel nicht gemocht. Aber so richtig informiert war er auch nicht, wenn er von »der Kartoffel-Luft in Böötien« schreibt.

Lichtenberg teilt eine angebliche Abneigung der Kartoffel mit Kaspar Hauser, über dessen Diät (griech. diaita, Lebensweise) und Befinden Georg Friedrich Daumer 1828 schreibt:

»Kartoffeln verursachten ihm anfangs jenes Laufen fast unmerklich. ... Mittags aß er abwechselnd Reis- und Griesbrei in Milch gekocht ... und eine oder ein paar Kartoffeln, die er ohne Salz und Butter genoß.«

Im August des Folgejahres notiert Daumer, daß Kaspar Hauser vor Freude einen Sprung gemacht habe, als er zum erstenmal Kartoffelsalat aß. Nun, der Findling, dessen Herkunft immer noch nicht geklärt ist⁴⁴⁵, aß auch rohes Fleisch ohne Salz und Brot, so daß man daraus keine Schlußfolgerungen ziehen darf.

Im selben Jahr (1829) setzt die englische »Royal Agricultural Society« einen Preis von fünf Pfund für die Erfindung eines Schaufelpfluges für die Kartoffelernte aus. Auf den steinigten Äckern im Erzgebirge und im Vogtland wurde anstelle eines Pfluges die »Grabbel« verwendet, eine Erntegerät, das drei oder vier rechtwinklig gebogene spitze Zinken aus Stahl aufweist.

Günter Grass in seinem Jahrhundert:

»Und schon befinden wir uns auf einem weiten, wenn nicht zu weiten Feld, das zu be-

445 Im November 1996 wird endgültig anhand eines »genetischen Fingerabdrucks« festgestellt, daß Kaspar Hauser nicht der letzte Zähringer ist und somit die Erbfolge in Baden nicht neu geschrieben werden muß. Wahrscheinlich war der Kaspar nur eines der damals regelmäßig ausgesetzten unehelichen Kinder einer bäuerlichen Dienstmagd aus dem heutigen Polen. Es ist dem Autor nicht bekannt, ob der 1799 in Aveyron entdeckte Wolfsjunge »Victor« Kartoffeln mochte.

stellen noch zu entwickelnder Ackergeräte bedarf.«

Der Organist und Erfurter Bürgermeister Christian Reichardt pflanzte in der Mitte des 18. Jahrhunderts in seinem Garten Kartoffeln an und berichtete, daß es nicht schwierig sei, im Spätherbst Kartoffeln auf dem Markt zu erhalten. Reichardt unternimmt auch einen Versuch, Kartoffeln des Winters über mit Mist zuzudecken (anstelle der Aufbewahrung im Keller), stellt fest, daß die Kartoffeln sich im Frühjahr erhalten hätten und befindet, wegen des Arbeitsaufwandes solle man doch »lieber bey der Aufbewahrung« im Keller bleiben. Er beschreibt seine Erfahrungen mit der Landwirtschaft in einem der damals weit verbreiteten Hausväter-Bücher, das er »Land- und Garten-Schatz« nennt.

In den Hungerjahren 1771/1772 traten die meisten Sterbefälle (für Kursachsen liegen Zahlen vor) im Erzgebirge und im Vogtland auf, wobei die Sterbefälle sich häuften in den Orten mit einer vorwiegend aus Bergarbeitern, Köhlern, Hammerschmieden und Heimarbeitern bestehenden Bevölkerung, während in den bäuerlichen Orten die Sterberate nicht die normaler Jahre übertraf.

Die Einführung der Kartoffel im Fürstentum Hessen-Waldeck wird – wie anderswo – zumeist anhand der Zehntstreitereien und bei Erbverträgen dokumentiert. So ist im Salbuch, dem Steuerbuch, des Dorfes Braunsen für das Jahr 1742 aufgeführt, daß eine Witwe »einen Kleinen Wurtzel- und Cartoffel Gärtgen« besaß.

Mit einem Erlaß der Fürstlichen Kammer vom 29. Juli 1736 beginnen die ersten Zehntstreitereien, denn es wird hierin festgelegt, daß von

»allen Früchten, die haben Nahmen, wie sie wollen, insofern auf Zehend Bahre Land gezogen werden, gnädigster Herrschaft davon der Zehende gebühret.«

Die fürstliche Herrschaft muß es Leid gewesen sein, mit den Bauern darüber zu rechten, daß zwar für die Erdäppel der Zehnte irgendwann anerkannt war, nicht jedoch für die Duffel oder Tiuffel oder Tüffel gezehntet werden mußte. In der waldeckische Zehntordnung von 1742 wird wiederholt, daß der Zehnte auf alle Früchte geleistet werden müsse, weil wohl die Bauern

schon wieder eine neue Begründung für die Zehntverweigerung gefunden haben müssen.

»Also sollen für künftig alle Früchte, sie mögen in Winter-Sommer oder Brachfelde, wie billig auszehendet werden, und die Zehentpflichtigen nicht befugt seyn, davon etwas zu eximiren, es wäre denn klärlich zu erweisen, daß ihnen solches freygegeben worden.«

Ein Jahr später protestieren die Städte Korbach und Niederwildungen gegen diese Zehntordnung. Doch erst 1751 verfassen Juristen ein sogenannten Großes Gutachten über das Recht des Fürsten auf den Zehnten.

1750 wird von den beiden Städten und von der Stadt Arolsen der Zehnte für »Kraut-Wurzel und Rüben« gefordert, was zu erneuten Protesten führt. Der Amtmann Tilenius von Mengerinhausen schreibt der fürstlichen Kammer, daß die Kartoffeln im Garten gezogen werden, so daß sie zehntfrei seien.

Das Amt Sachsenhausen weist in seiner Stellungnahme gegenüber dem Fürsten darauf hin, daß der Zehnte bisher nicht eingezogen worden sei und »so wird [es] auch schwerfallen, ihn einzuführen«; hier dauern die Streitereien auf jeden Fall noch im Jahr 1785 an. In einer eidlichen Zeugenaussage erklärt der Zehnteinsammler Georg Philipp Büsserholtz über die Zehnterhebung:

»So wäre solches dennoch von anderm Gärten Gewächsen, als Roben, Wurtzeln, Cartoffeln niemalen geschehen, noch erhöret. In dem

Herrschaftl. Zehnden Buch der gleichen Gewächse gar nicht angetroffen werden, wie er nicht anders glaubte.«

Ein anderer Zeuge erklärt:

»Dohrgegen im Herrschafts Zehnden es gar kein Kraut gäbe, auch wenn dann und wann von einem Bedürftigsten etwas Cartoffeln auf die Anewand gesetzt würden, woraus indessen nichts zu machen stünde.«

Ein weiterer Zeuge weist darauf hin, daß der Zehnte nur von den Gewächsen gegeben werden

müsse, die über der Erde wachsen.

1750 ergänzt der Stadtrichter Unger, daß bisher keine Spur von dem Zehnten gefunden worden sei und auch kein Rechnungsrevisor habe bisher Anstoß genommen. Er hätte jedoch durch Glockenschlag bekanntgegeben, daß von nun an der Zehnte auch auf Kartoffeln zu leisten wäre, wogegen der Bürgermeister der Stadt sofort protestiert. Die Sachsenberger wehren sich, in dem sie darauf verweisen, daß der Krautzehnte bisher nicht erhoben worden sei.

Aus dem Ort Rhode schreibt der Amtmann Waldschmidt, daß die Gemeinde den in natura geleisteten Zehnten vermaltert habe und somit der Zehnte der Gemeinde zustünde. Darüber hinaus weigert sich die Stadt, überhaupt Angaben zum Anbau zu machen. 1755 läßt der Amtmann daher alle Felder in der Gemeinde von den Richtern aus Wrexen und Wethen inspizieren, die feststellten, daß insgesamt fünf Morgen mit Kartoffeln bebaut worden waren. Darauf wird eine Verhandlung (in Arolsen) anberaumt, in dem die Vertreter aus Rhode Urkunden aus den Jahren 1704, 1711, 1720 und 1721 vorlegen, wonach für Grundstücke, die zu Wiesen und Gemüseflächen umgewandelt wurden, ein Wiesen- und Hofgeld gezahlt worden sei.

1769 erfolgt eine erneute Inspektion der Rhoder Felder; dabei werden jetzt sogar mehr als einhundert Morgen Land gefunden, auf denen Kartoffeln angebaut werden.

Bis 1771 zieht sich der Streit der Rhoder Verwaltung mit ihrer Herrschaft hin. Der Bürgermeister und Arzt Uffel sandte die Liste an den Amtmann zurück mit dem Vermerk, die Erhebung des Zehnten sei nicht Sache der Stadt. Uffel weigert sich sogar, dem zuständigen Amtmann die Kosten der Vermessung zu erstatten. Im übrigen schreibt er dem Amtmann:

»Nach der Regel sind von jeher in der Welt die Äcker mit Früchten besaamt, alle Gemüse hingegen in die dazu bestimmten Gärten gesaet und verpflanzt worden. In Rhoden hingegen verkehrt man den Brauch der Welt, in dem die Gemüse auf den Äcker gesetzt, die Gartens hingegen zu blosser Graserey benuzzet werden. Und dieses ist ein ganz neuerliches factum, wovon man in älterer Zeiten nichts gewußt hat, indem

zumahlen die Cartoffeln erst in den neueren Zeiten zur Mode geworden sind. Ja, die Rhoder exceediren hirunter soweit, daß sie außer zu verschiedenen ständigen Gemüsen Plätzen die Cartoffeln in dem ganzen Felde herum verpflanzen und hierzu keinen beständigen Plaz bestimmen, sondern jährlich mit denen Äckern sowohl nach der Lage als nach deren Groesse wechseln.«

Dem Bürgermeister Uffel wird wegen seiner Weigerung sogar die Execution angedroht. Uffel seinerseits droht mit dem Reichskammergericht in Wetzlar, das zu diesem Zeitpunkt bereits ausreichende Erfahrung über Kartoffelzehntstreitereien besitzt. Erst 1776 geben die Rhoder zu,

»dass in diesen Jahren der Cartoffelanbau etwas breiter als gewöhnlich ausgedehnt seyn könnte.«

Dieses Eingeständnis führt zu einem Vergleich mit der fürstlichen Kammer, in dem die Stadt sich verpflichtet, den Kartoffelanbau einzuschränken und andererseits der Kartoffelzehnte erst von dem Jahr 1785 an gezahlt werden müsse. So sieht erfolgreiche Obstruktionspolitik aus: Von 1736 und von 1742 bis 1785 haben die Rhoder es geschafft, sich gegen ihre Landesherrschaft aufzulehnen und ihre »Steuern« einfach nicht zu bezahlen. Die Streitereien zeigen aber auch, daß hier in Hessen die Kartoffel bereits großflächig angebaut wurde, als die Preußen die Kartoffel noch in den Ziergärten bewunderten.

In Korbach meldet 1774 der Cammerrath und Amtmann Wiegand, daß

»die hiesiger Stadt Eingesessene, besonders dieses Jahr, stark angefangen haben, auf die gnädigster Herrschaft zehendpflichtiger Äcker Cartuffeln zu pflanzen, und sich weigern, die davon tragenden Zehenden in Conformitaet der Zehend-Verordnung, zu entrichten, wie dann der Hr. Rat Hüge alhir mir zurückwissen lassen, dass circa annum 1751 zwischen höchstfürstl. Cammer und hiesiger Stadt die Vereinigung getroffen worden, daß von denen Gemüsen überhaupt, mithin auch von denen Cartuffeln, kein Zehender abgegeben werden solle.«

Unglücklicherweise findet der Amtmann über diese Vereinbarung leider keine Nachricht in der Renterei-Registratur, und auch sonst ist ihm dieses nicht bekannt, auch der älteste Zehend-Sammler, also der Steuereintreiber Johann Gockel kann sich nicht erinnern, daß die Cartoffeln vom Zehnt ausgenommen seien. Der Amtmann bittet deshalb »zweckdienlich die Verfügung zu übersenden.«

Der Geh. Cammerrath Brumhard in Niederwildungen berichtet 1811 über die Einziehung des Kartoffelzehnten und zwar erhalte er zwei Heller je Ruthe:

»»Die Cartoffel ist aber bekanntlich eine Frucht, welche seit 60 Jahren hier bekannt geworden, anfangs nur in den Garten, mit etlichen 40 Jahren aber erst im Felde gebaut ist. Die Befreyung kann also durch das Herkommen nicht wohl begründet werden. Der große Zehnten von N. Wildungen ist zuletzt 1765 von gnädigster Herrschaft bey die Meyerey A. Wildungen in natura gezogen, da noch keine Cartoffeln im Feld gebauet wurden, dermahls ist aber nimmer verpachtet worden.«

Stolz berichtet Brumhard, daß er auf dem Land den Zehnten auf die Cartoffel im Brachfelde eingeführt und durchgesetzt habe, er bitte um Weisung, wie er sich bei den Cartoffeln auf dem Sommer- oder Winterfeld verhalten solle. Die fürstliche Kammer antwortet ihm erst ein Jahr später, daß zwei Heller zu wenig seien, woraus man ersehen kann, daß schon damals das althergebrachte Beamtentum mit den Geldern ihres Souveräns ziemlich lässig umgegangen sind⁴⁴⁶.

Erst die Getreidemißernten im nördlichen Europa in den Jahren 1771/1772 führen zu einer merklichen Steigerung der Anbauflächen in Deutschland. Aber der wirkliche Durchbruch des Kartoffelanbaus kam jedoch mit dem Verfall der Getreidepreise Anfang des 19. Jahrhunderts mit dem Tiefststand 1823; die mageren Einkünfte ließen die Agrarier auf die mehr Gewinn

446 Ulrich Wickert: »In Frankreich gibt es, grob gesagt, zwei Sorten von Staatsdienern, solche, die man als Katholiken bezeichene könnte, weil sieim Dienst eine Pfründe sehen, und solche, die für ihn Protestanten waren, weil sie jede Ausgabe von Steuergroschen sorgsam beachten.«

versprechende Knolle ausweichen. Im »Churbaierischen Intelligenzblatt« wird 1771 ein Rezept zum Backen von Brot aus Kartoffeln vorgestellt, das der Amberger Regierungsrat von Schmauß entwickelt hat, um damit den Kornverbrauch zu vermindern.

Über die Hungersnöte und Nahrungsmittelkrisen heißt es 1770/1771, daß

»sogar Erdbirn, welche sonst nur von armen Leuten versprieset oder dem Vieh zum Futter gegeben worden, siehet man jetzo zu dieser elenden Zeit, in vornehmen Häusern und von zärtlichen Personen essen.«

F. J. Arand, ein Physikus des Kurfürstlich-Mainzischen Rates für Ober-Eichsfeld, schreibt über die Hungersnot:

»Kein Wunder also, daß die Elenden (die Landleute), um das armselige Leben zu erhalten, auf viehische und naturwidrige Speisen, ich verstehe darunter den Gebrauch des Grases, der Disteln, schädlicher Köhlen, Kleienbrei, geröstete Haferspreu, Wicken und andere heiße Früchte verfallen mußten.«

Die 1770er Hungersnot führt in Bayern dazu, daß ein Mandat betr. der Land-Gärtnerei erlassen wird, in dem es heißt:

»Alle Landleute dürfen einen Teil ihrer Brach und andern öden Plätzen mit verschiedentlichen Früchten anbauen als Erdäpfel, Grundbirnen, Dorsen, Boden-Kohlraben.«

Im »Hannoverschen Magazin« (1771) findet sich als Nachdruck aus den »Strelitzischen Anzeigen« eine Zusammenstellung »Von den Jahreszeiten des vorigen 1770ten Jahres und dessen Mißwachses«:

»Aber jene wohltätige und fast jedem Geschmack angemessene und eben befunden Erdfrucht, die im nördlichen America zu Hause gehört und nach dem Anfange dieses Jahrhunderts, etwa 1712 aus Frankreich durch das Elsaß nach Deutschland, und zwar 1730 und 1740 erst durch Pfälzer und Glasmacher in die benachbarte Mark und in Mecklenburg bekanntgemacht und eingeführt worden, die sogenannten Erdtoffeln oder

Tüffken (Anm. sonst Tartüffeln, Kartüffeln, und in der Mark Nudeln genannt, auch Potatoes. Im Reiche heißen sie auch Grundbirnen, und wohl fälschlich, Erdäpfel), Solanum esc.«

Die Hungersnot 1770/1772 war die schwerste während des Übergangs von der Agrar- zur Industriegesellschaft. Die Jahre 1768–1772 waren geprägt von extrem nassen und kalten Sommer mit viel Hagel und schneereiche, langanhaltende und eiskalte Winter; diese Witterung wirkte sich auf die Ernten katastrophal aus. Für Brot mußte gegenüber den Jahren davor der drei- bis vierfache Preis gezahlt werden. Die in diesen Jahren erlassenen Verbote der Branntweinbrennerei aus Korn oder der Verfütterung von Kartoffeln an Schweine waren Ausdruck dieser Not. Ulrich Bräker⁴⁴⁷ aus Toggenburg notiert in seinem Tagebuch, daß der Winter 1770/1771 der »schauervollste« gewesen sei und der Mai 1771 »traurigkeitsvol«:

»jch brauch wol 4 biß 5 fl. In eine wochen meine haußhaltung zu ernehren; darzu ist der verdienst auß, das gewinnen ist dahin, es ist imernichts dann verspillen: von meinen armen schuldnern kann ich nichts bekommen noch hoffen; u ich hingegen sol u muß wo ich schuldig bin immerdar zallen u geben; ich bin dieser zeithen in einer grosen geltangst.«

Auch in vorhergehenden Jahren, in denen die Ernte mißrieth, waren die Bauern gezwungen, Wurzeln und Rüben, Blüten von Haselstrauch und Baumknospen vermischt mit Mehresten und sogar das Saatgut zu essen; in Obstbaumgebieten konnte noch auf Dörrobst –

447 Der schweizer Schriftsteller Ulrich Bräker, genannt Näbisuli, 1735–1789, war der Sohn eines pietistischen Tagelöhners und Kleinbauern, mußte schon als Kind hart arbeiten und lernte – nur in den Wintermonaten – dennoch lesen und schreiben. 1755 verließ er sein Heimatdorf und geriet als Söldner in das preußische Heer, desertierte jedoch im folgenden Jahr. 1759 begann er einen Garnhandel. 1770 begann er ein Tagebuch zu schreiben. Bräker entdeckte eigenständig Shakespeare und begann Kommentare zu dessen Stücken zu schreiben; 1776 wurde er in die »Moralische Gesellschaft« von Lichtensteig aufgenommen. Über die Hungersnot 1770 schrieb er: »Den Sommer über hatte ich zwei Kühe auf fremder Wiese und ein paar Geissen, welche mein erstgeborener Sohn hütete; im Herbst aber muß ich aus Mangel Gelds und Futter alle diese Schwänze verkaufen. Denn der Handel [mit Garn] nahm ab, so wie die Fruchtpreise stiegen, und bei den armen Spinnern und Webern war nichts als Borgen und Borgen.«

insbesondere Pflaumen – ausgewichen werden, das dann auch in den Abgabevorschriften gesondert erfaßt wurde. Der Hunger treibt's 'rein.

Bedeutsam für die Preußen ist, daß um 1750 der Kartoffelanbau im sächsischen wesentlich weiter verbreitet war als in den preußischen Gebieten; insofern ist es zwar richtig, daß Friedrich II. von Preußen die Kartoffel in die Mark Brandenburg holte, er lag damit jedoch zeitlich hinter anderen Fürstentümern wie Österreich und Sachsen und hatte mit wesentlich mehr Schwierigkeiten zu kämpfen (die Preußen waren wohl schon immer etwas dickköpfiger als andere Landsleute oder wie Friedrich II. 1768 schrieb:

»Unser Volk ist schwerfällig und träge. Mit diesen zwei Fehlern hat die Regierung immerfort zu kämpfen.«.

Angeblich sollen vergoldete Kartoffeln als Schmuck für den im 17. Jahrhundert aufgekommenen Weihnachtsbaum hergehalten haben. So soll 1755 der Kaufmann und Kunsthändler Johann Ernst Gotzkowsky (1710–1775) in der Berliner Brüderstraße einen Weihnachtsbaum mit versilberten und vergoldeten Kartoffeln behängt haben, um Preußens Friedrich II. bei dessen Bemühungen zu unterstützen; Gotzkowsky⁴⁴⁸ spielte eine wichtige Rolle beim Aufbau der Gemäldesammlung Friedrichs II. und war unzweifelhaft ein vielseitig interessierter und bewanderter Sammler. Aber diese Mitteilung der früheren DDR-Nachrichtenagentur ADN entbehrt einer gesicherten historischen Grundlage, wird der

448 Als Gotzkowsky mit seiner auf Veranlassung seines Königs Friedrich II. gegründeten und deshalb königlich privilegierten »aechte porcelaine fabrique« vor dem Ruin stand, griff der König ein und erwarb sie für 225.000 Taler mit allen 146 Beschäftigten. Gotzkowsky hatte mit seinem Privatvermögen dafür gesorgt, daß die auferlegte Kriegssteuer gezahlt wurde und die Russen aus Berlin gingen. Gotzkowsky, der sich als »patriotischer Kaufmann« bezeichnete, starb verarmt.

Heutzutage denken die Herren in manchen Chefetagen darüber nach, wie sie, erstens, Subventionen vom Staat für ihre Firmen erlangen können (was zum sog. shareholder-value führt), um dann, zweitens, *stante pene* in die Schweiz (Kanton Zug) abzuwandern und dort, drittens, ihre eigenen Bezüge zu erhöhen. Ihr Motto: »Ich bin doch nicht blöd«. Aber die Wirtschafts- und Finanzminister von Bund und Ländern.

Weihnachtsbaum doch erst 1810 erstmals in Berlin dokumentiert.⁴⁴⁹

Eine Erklärung zum Begriff Oekonomie. Oekonomie bedeutete ursprünglich »Hauswirtschaft«, denn die Grundeinheit des Wirtschaftens ist das Haus. Und hier wiederum der privat-genutzte

449 Es ist belegt, daß bereits 1494 in Straßburg »Weihnachts«-Bäume (wahrscheinlich Buchsbäume) mit Süßigkeiten und Obst geschmückt wurden; 1561 wurde im elsässischen Ammerschweier und 1556 in Schlettstadt das weihnachtliche Abholzen untersagt, und 1605 berichtet ein unbekannter Chronist »Auff weihenachten richtet man dannenbäume zu Straszburg in den stuben auff, daran hencket man rosen ausz vielfarbigem papier geschnitten, äpfel, oblaten, zischgolt, zucker etc.« Der Kaufmann Gotzkowsky wird für seine Kinder keinen Baum verziert haben mit einem Gemüse, das nicht 'mal die Schweine mochten – bei aller Verehrung für seinen König (sooo wichtig waren für den »Alten Fritz« die Kartoffeln nun auch wieder nicht!). Das Schmücken von Bäumen war nur im hochmögenden Adel und bei einzelnen reichen Bürgerfamilien bekannt.

Der Vorläufer des Weihnachtsbaums waren die »Wunderäpfelbäume«, die im 15. Jahrhundert in Nürnberg und Bamberg erwähnt werden, und die zur Weihnachtszeit geblüht Früchte getragen haben sollen. Auch die Zunftbäume und die »Maien«, grüne Zweige, gelten als Vorläufer.

Der geschmückte Baum zu Weihnachten ist das einzige Fest, das uns an die vorchristlichen »heidnischen« (die »Heiden« waren doch gläubiger als die »Christen« heute, nicht wahr?) Zeiten erinnert; nur ein einziger Baum in europäischen Breiten strahlt im Winter Licht und Wärme aus – der Weihnachtsbaum. 1441 soll in Estland der erste Weihnachtsbaum öffentlich aufgestellt und geschmückt worden sein. Viermal in einem Jahrhundert treffen Weihnachten (25. Dezember) mit dem Fest der Befreiung Jerusalems durch die Makkabäer im Jahr 165 v. Chr. Chanukka (25. Kislew) zusammen (2005 war ein solches Jahr), Fanny Arnstein, eine preußische Jüdin, stellte 1814 in ihrem Salon den ersten Weihnachtsbaum in Wien – als Zeichen der Assimilation – auf: Die österreichische Geheimpolizei berichtete, daß bei diesem Fest alle »getauften und beschnittenenen Anverwandten« anwesend waren. Und »nach Berliner Sitte komische Lieder« gesungen wurden.

Der ursprüngliche Anlaß des Weihnachtsfestes ist bei all der Geschenkerei und Völlerei und Geschäftemacherei in Vergessenheit geraten.

Außerdem: Der Adventskranz (der mit den vier Kerzen) ist etwa 1870 von dem Oberkirchenrat Johann Heinrich Wichern im Hamburger »Rauhem Haus« erstmals aufgestellt worden und nach kurzer Zeit auch in Berlins damals größtem Waisenhaus in Tegel üblich geworden. Kranz und Krone sind uralte heidnische Symbole (zu Ostern); von Norddeutschland verbreiteten sich die vier Kerzen als Symbole der Macht des Lichts über die Dämonen der Finsternis in den Süden. Der Ringzauber soll Segen bringen und Unheil abwenden; die roten und goldenen Bänder sollen die Dämonen abschrecken.

Hausgarten, nicht das Feld, das den Besitzer schneller wechseln konnte und mit vielerlei Restriktionen beladen war.

Unter der Überschrift »Neue Soldatenökonomie im Lager und Vestungen« wird 1795 eine Methode erläutert, Kartoffeln zu trocknen, wenn man

»dieselben bis zum Schälen weichkocht, alsdann zu einem Muße abreibt, auf die Schifflein bringt und trocknet, dann in ein gröbliches Pulver stößt oder reibt, und also verpackt.«

Im Norden Deutschlands, in dem die Getreideernte ebenfalls mißraten war, schreibt W. Bornemann:

»Kartüffeln sind die beste Kost,
Dat weer de härteste Hiobspost
wenn mal Kartüffeln nicht geröden,
Dat ganze Land keem in den Nöden!
Kartüffeln treck ick allen vör:
Wenn man doabie keen Haken weer!

Bereits 1784 schreibt der Mechaniker Benjamin Thompson aus Massachusetts, später Graf Rumford (nach dem Ort seiner ersten Hochzeit):

»Es hat mich nicht wenig überrascht zu entdecken, ein wie geringes Maß fester Nahrung, wenn sie nur ordentlich zubereitet wird, ausreichend Hunger stillen kann und Leben und Gesundheit erhalten und mit wie wenig Kosten selbst ein kräftiger und schwerarbeitenden Mann ernährt werden kann.«

Im München⁴⁵⁰ des Jahres 1797 erfindet Rumford eine Gerstensuppe zur Verköstigung der Armen, aber da sie mit Kartoffeln angedickt war, wurde diese Suppe von den Armen der Stadt

450 Ludwig Tieck: »1. Abscheuliches Nest, 2. Schlimmes Klima, 3. Schlechte Wohnungen, 4. Rohe Nation.«

schlecht aufgenommen⁴⁵¹.

»Nach einer mehr als fünfjährigen Erfahrung, welche mir die Verköstigung der Armen zu München gewährte ... ergab sich, daß die wohlfeilste, schmackhafteste und nahrhafteste Speise eine Suppe war, die aus Gerstengraupen, Erbsen, Kartoffeln, Schnitten von feinem Weizenbrot, Weinessig, Salz und Wasser (in gehörigen Verhältnissen) bestand. Die Suppe wird heiß aus dem Kessel auf die Brodschnitte gegossen, und dann mit eisernen Löffeln sorgfältig umgerührt, womit sie den Armen im Eßzimmer ausgetheilt wurde.«

Da die Suppe von der Bevölkerung wegen der Kartoffel abgelehnt wurde, kam anfänglich auch Bier und Brot hinzu, das später wieder durch die Kartoffel ersetzt wurde. 1792 wird Thompson geadelt, als sein Kurfürst Karl Theodor in dem Interregnum (von März bis Juli 1792) zwischen Kaiser Leopold II. und Franz II. Vizeregent des »Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation« war. Die von Thompson selbst entwickelte Suppe war ursprünglich nur für's bayerische Militär gedacht.

Thompson schlug seinem Kurfürsten vor, das gesamte Verpflegungssystem der Armee zu reformieren und – auch wegen der hohen Viktualienpreise – Militärgärten (in den trockengelegten Isar-Auen) anzulegen. Diese Kartoffelparzellen mit einer Größe von je 365 Quadratfuß wurden einzelnen Soldaten zugewiesen mit der Maßgabe, dortselbst Kartoffeln und Gemüse anzubauen, und zum »Abschied« bekamen sie noch einen Sack Kartoffeln mit auf den Heimweg. Im Ersten Weltkrieg⁴⁵² veranlaßte die Führung des Marine-Stützpunktes in

451 Lion Feuchtwanger in »Erfolg«: »Die Bayern knurrten, sie wollten leben wie bisher, breit, laut, in ihrem schönen Land, mit ein bißchen Kultur, einem bißchen Musik, mit Fleisch und Weibern und oft ein Fest und am Sonntag eine Rauferei.«

452 1914 werden etwa drei Viertel der Berliner Gewerbelehrer zum Kriegsdienst eingezogen, wenn sie sich nicht schon vorher freiwillig für eine Reise nach Paris und Moskau gemeldet hatten, denn Kaiser Wilhelm meinte 1914: »Nun aber wollen wir sie dreschen.« und der sog. Volksmund formulierte:

»Jeder Stoß ein Franzos, / Jeder Tritt ein Britt', / Jeder Schuß ein Ruß, / Jeder Klaps ein Japs. / Auch in Serbien müssen sie sterbien!«

DerCuxhaven (und sicherlich auch anderswo), daß die Soldaten Gärten anlegten, in denen sie Kartoffeln und Gemüse anbauen mußten, um die unzureichende Kantinenverpflegung in den Kasernen aufzubessern. Besonders in den Großstädten nahm die Kartoffelanbaufläche in den Kriegsjahren zu. Der Geheime Regierungsrat Prof. Dr. J. Hansen aus Königsberg meinte dazu:

»In den ausgedehnten Garnisonen unserer Großstädte steht während der Kriegszeit viel Pferdedünger zur Verfügung. Bei dem großen Entgegenkommen der Militärverwaltung und bei deren unablässiger Sorge auch um das wirtschaftliche Durchhalten würde es sich wohl ermöglichen lassen, diesen Pferdedünger an die städtischen Kartoffeläcker kostenlos heranzufahren.«

In den von Thompson veranlaßten Werkstätten für Militärkleidung wurden am Neujahrstag 1790 die in einer Razzia in München gefaßten etwa eintausend Bettler, Tandler und Vagabunden eingewiesen und mit dem von Thompson erfundenen Eintopf verpflegt. 1200 Portionen wurden täglich ausgegeben. Die Rumfordsche Suppe bestand aus Wasser, Kartoffeln, Graupen, Erbsen, Salz, Weinessig oder sauer gewordenem Bier; je hundert Portionen Suppe (oder 50 Pfund Kartoffeln, Erbsen und Graupen) enthielten drei Pfund Fleisch (Knochen, Innereien), das »fast so klein wie Gerstenkörner geschnitten werden

denn es fängt der erste nordeuropäische Bürgerkrieg an (auch Erster Weltkrieg genannt), und die Soldaten schreiben noch frohgemut: »Schickt uns Bücher, aber nicht vom Krieg; den machen wir selber« und die Engländer prosteten sich zu: »Bloody war and quick promotion«, was paßt zu »Flandern in Not, in Flandern reitet der Tod«. »Wo der Franke, wo der Brite / Mit dem stolzen Siegerschritte / Herrschend sein Geschick bestimmt / Über seinen Nacken tritt.« Ja, und nach 1918 sang man: Stürzte auch in Kriegesflammen / Deutschlands Kaiserreich zusammen / Deutsche Größe bleibt bestehen.« Und im zaristischen Rußland heißt es: »Der Deutsche, rot und unrasiert, / Fliegt über Warschau, unfrisiert, / Der Kosak Danilo Dikje / Sticht ihn durch mit seiner Pikje / und nun näht dessen Frau Paulin / Ihm die Hosen aus dem Zeppelin.«

In China, Indien und den anderen asiatischen Kolonien wurde der Erste Weltkrieg auch als »Deutscher Krieg« bezeichnet, wobei die Sympathien auf der Seite der Deutschen war, denn »wir« hatten ja nach dem Krieg auch Tsingtau verloren und waren damit aus dem Geschäft.

mußte«: »Dem Deiwel mecht son Kleister schmecken.« Die Suppe war nach stundenlangen Kochen so gallertartigdick, daß sie nicht aus dem Löffel fallen konnte. Dazu gab es noch einige Stückchen hartes Brot in den Suppennapf. Veröffentlicht hat Rumford das Rezept seiner Suppe in »Kleine Schriften politischen, ökonomischen und philosophischen Inhalts«.

Rumford hatte einen Vorgänger, den Arzt Jacques Dubois genannt Sylvius aus Montpellier, der zwischen 1542 und 1546 mehrere Schriften über die Ernährung der Armen herausgab. Schon Dubois empfahl dicke Suppen aus Mehl, Hülsenfrüchten und Brot, die mit Fett und Fleisch, in Notzeiten auch Fleischreste wie Knorpel und Sehnen, zu ergänzen seien – notfalls auch mit Mäusen und Schlangen und anderes Kriechgetier.⁴⁵³

Bei solchen Suppen haben sicherlich mehr Augen rausgeschaut als rein.

Es erweist sich – wie in Irland – daß nach Beendigung einer Notsituation – die Bevölkerung wieder zur Brotnahrung zurückkehrt. 1810 wird vorgeschlagen, die Rumfordsche Suppe als trockenes Pulver zu fabrizieren,« als Gewinn für die arbeitende Klasse« und für die »Soldaten im Feld«. Wahrscheinlich ist dieses Pulver nur in der seit 1809 bestehenden Rumfordschen Suppenanstalt für Bettler und Stromer in Amberg zubereitet worden; von Amberg bis zum fränkischen Ansbach sind es rund zweihundert Kilometer; es ist also denkbar, daß das Rezept für das Pulver den Fabrikanten Riess-Schafft und Unochs bekannt war. Erfolg hatte Graf Rumford⁴⁵⁴ jedoch mit der Erfindung einer Thermosflasche, eines Filtergeräts für Kaffee⁴⁵⁵

453 Gerd Paczensky und Anna Dünnebier stellen in »Leere Töpfe, volle Töpfe« die Frage, ob die Vorschläge Dubois' vielleicht Anregungen für den Wohlhabenden sein sollten hinsichtlich der Ernährung ihres Gesindes. Wir haben bereits im Zusammenhang mit der Hausväterliteratur darauf hingewiesen, daß die Bauern, Tagelöhner und Manufakturarbeiter wohl weder lesen konnten noch Geld übrig hatten, um solche gedruckten Ratschläge zu kaufen.

454 Natürlich ist eine Biographie über Graf Rumford erschienen – aber einen ersten Eindruck von/über diesem Menschen vermittelt Günter Grass im »Butt«.

Benjamin Thompson war 1753 in Woburn in Massachusetts geboren, heiratete mit 19 eine 14 Jahre ältere reiche Witwe und mußte als Spion und wegen der Parteiergreifung für die Loyalisten die englische Kolonie verlassen. Er flüchtete ohne seine Frau nach England, gründete 1799 dort die »Royal Institution« (später die für Chemiker), dann nach Deutschland. Er war energisch und

(1809) und der Präsentation eines neuentwickelten, kompakten Herdes, der die bisherigen offenen Feuerstellen ablöste⁴⁵⁶, und mit der Errichtung eines oder besser des »Englischen Gartens« nebst Chinesischen Turm in München.

Ein neuer Ofentyp entstand im 17. Jahrhundert auch mit der Weiterentwicklung des klassischen Mehl-Knödels: der Klößhafen, ein Ofentyp mit zwei Kochplatten, die eine für die Heißwasserzubereitung ohne Knödel und die andere für einen emaillierten Topf mit Knödel. Man nimmt an, daß dieser Ofentyp insbesondere durch die Kartoffel gefördert wurde, da seine regionale Verbreitung korrespondiert mit dem Aufkommen der Kartoffel als Feldfrucht. Rumfords Herd (ursprünglich »Thompson-Kamin«) konnte transportiert werden (gut für die Soldaten), besaß einen verengten Kaminschlund und eine verkleinerte Heizungsöffnung (schlecht für die feindlichen Soldaten, die sich zuvor an den Lagerfeuern orientieren konnten), damit sich die Wärme hielt und wurde sehr schnell populär; zwar wurde die Vorderseite des Menschen schnell geröstet und der Rücken blieb eiskalt, aber tränende Augen und das Husten konnten aufhören.

1802 ließ der britische Eisengießer George Bodley einen Herd patentieren, der bis ins 20. Jahrhundert hinein zum Prototyp britischer und amerikanischer Herde wurde; auch Benjamin Franklin, 16. Sohn eines Seifensieders und in seiner Pariser Zeit als amerikanischer

ehrgeizig, wagemutig und intelligent, aber völlig unbeeinflusst von irgendwelchen Skrupeln. Er erfand eine Kaffeemaschine, Kälteschutzunterwäsche und den schon erwähnten Ofen, war eine führende Autorität für Thermodynamik und klärte als Erster je Raum den Kreislauf der Meeresströmungen auf. 1805 ging er zum Urlaub nach Paris, hofierte dortselbst der Witwe Lavoisier und heiratete sie schließlich. Rumford blieb in Frankreich; als er 1814 starb, »stand er bei allen außer seinen früheren Ehefrauen in hohem Ansehen.« (Bryson)

455 Rumford meinte, daß das Kaffeewasser stets frisch sein solle und nahe am Siedepunkt, Kaffee und Wasser sollten auch nie zusammen aufgeköcht und gekochter Kaffee solle niemals mehr aufgewärmt werden. Stimmt: Nur kalter Kaffee schmeckt zu Kartoffelpuffern.

456 Dennoch blieb es noch lange dabei: »Der Beck' gehört ans Eck«. Und der Schmied auch.

Botschafter »Papa« genannt, versuchte sich erfolgreich an einem Ofen⁴⁵⁷.

Erst in den 1920er Jahren setzt sich der »Sparofen« gegen den »Kochofen« endgültig durch, er erlaubt eine differenzierte Zubereitung der Speisen. Spätestens zu dieser Zeit verbreitete sich auch auf den Land die Sitte des Getrenntessens der einzelnen Speisen und damit die Übernahme von Tellern und Gabeln. Teller waren zwar vorhanden, wurden aber seltener benutzt. Im Vogtland – aber auch anderswo – wurden noch um 1900 die ganzen Kartoffeln heiß auf den Tisch geschüttet, mit dem Topflappen ein wenig auseinandergeschoben und in die entstandene Lücke die Schüssel mit der Zukost (Weißkäse oder Suppe) gestellt.

Zukost darf hier nicht verwechselt werden mit der in DDR-Zeiten üblichen Sättigungsbeilage, die selten schmeckte und nur den Magen füllte⁴⁵⁸. Zukost oder Zugemüse hatte eine umfassendere Bedeutung, Beilage zu einer »wichtigeren« Speise wie Fleisch. Noch um 1850 hieß im Erzgebirge der Mehlhändler, der auch Graupen, Grieß, Hirse usw. lieferte, »Gemüse-mann«.

1763 hatte bereits Friedrich II. einen Preis für die Konstruktion eines Kachelofens mit geringem Holzverbrauch ausgeschrieben; die Leute sollten doch 'was »krigen«, denn auf dem Ofen ist gut auf der Bärenhaut liegen und man kann die Kartoffeln schön warmhalten. Aber dieses Preisausschreiben, das die Jury der Königlichen Akademie ein Jahr prüfte, ist auch ein Zeichen für die Folgen der brandenburgischen Brandrodungen: Holzmangel⁴⁵⁹. Auch wegen

457 In Venedig hieß es über diesen Ofen 1791: »Beschreibung des Ofens aus Pennsylvanien, erfunden vom amerikanischen Herrn Franklin, durch dessen Einführung in Italien die Menschen von Erkältungen und verschiedenen anderen Leiden verschont bleiben, die sie sich durch Zugluft zuziehen, welche durch Ritzen und Türen im Zimmer eindringt, die mit gewöhnlichen Kaminen ausgestattet sind«

458 Walter Kempowski (in »Hamit«) spricht bei seiner Rückkehr nach Rostock auch von einer Sättigungsbeilage: »Wurstscheibe mit Brotsöckel«

459 Urbarmachung bedeutete im Ergebnis an vielen Stellen Brandrodung und damit die Vernichtung jahrhundertealten Baumbestandes. Nach vielen Kriegen – am schlimmsten der Dreißigjährige – hatten die Leute nicht mehr die Kraft, Land unter ökologischen Gesichtspunkten urbar zu machen. Die Kolonisierung in Ostdeutschland war zugleich der Beginn einer weiteren Waldzerstörung, da mit der

Rodung der Wälder kein Aufbauplan verbunden war.

Fehlender Waldbestand führte zu fehlendem Holz, was wiederum zu Heizungsproblemen führte. Es zeigen sich an diesem einfachen Beispiel die Interdependenzen, die mit Eingriffen in die Natur verbunden sind. Die großen Backsteinkirchen im Norden je Raum Deutschlands wurden im 16. Jahrhundert nicht mehr weitergebaut, weil die erforderlichen Hölzer für Baugerüste und Dachbalken nicht mehr zur Verfügung standen. Im ausgehenden 20. Jahrhundert müßte man wissen, daß die »ungeordnete« Brandrodung in Südamerika oder auf den Philippinen auch auf anderen Erdteilen Auswirkungen zeigt Die Brandwirtschaft ist auch bekannt unter den Bezeichnungen Hauberg-, Schwend- und Egartenwirtschaft im Siegerland und in den Alpen, als »écoubage« in Frankreich und als »slash-and-burn« in England.

Um der drohenden Vernichtung der Wälder zu begegnen, wurden zum Beispiel von den Herzögen von Mecklenburg mit die ersten deutschen Umweltschutzbestimmungen erlassen:

1562 Anordnung zum Bau von Stuben in den »Hallenhäusern«, um Brennholz einzusparen und Genehmigungspflicht für Bäumefällen

1660 Einsetzen von Forst- und Wildmeistern und (erneut) eine Genehmigungspflicht für Bäumefällen

1690 Verbot des »Plaggenhauens«, das heißt der Verwendung von Waldstreu zw. Abbau der Humusschicht auf Heideflächen

1700 Anordnung, daß anstelle einer gefällten Eiche oder Buche sechs junge Eichen oder Buchen zu pflanzen sind

1707 strenges Verbot der Ziegenhaltung und Beschädigung von Nußsträuchern

Wegen des knappen Holzes wurden – nicht nur in Mecklenburg – immer wieder Forst- und Waldordnungen aufgestellt: 1502 in Tirol, 1514 in Württemberg, 1531 in Ansbach, 1532 in Hessen, 1536 wieder in Württemberg, 1547 in Braunschweig-Wolfenbüttel, 1557 Vorderösterreich, 1639 das münstersche Edikt »wegen des schädlichen Holzhauens«, 1666 in Westfalen, 1669 in Paderborn, 1771 wieder in Münster. Der Holzbedarf bei der armen Landbevölkerung war um 1800 so schlimm, daß die Hecken nicht hochkamen. Bereits 1339 bestimmte das Markweistum von Bevern, daß zum Verfeuern nur Weichholz, aber nicht Buche oder Eiche (wegen der Bedeutung für die Schweinemast) genommen werden dürfe. In Todtnau im Schwarzwald wird in der Waldordnung von 1464 beklagt, daß »wie wäld vnd höltzer ungewöhnlichen gewiest, erhauwen vnd vnzimblichen gepraucht werden.« In Westfalen galt, daß der Hofhörige nur soviel vor sich hauen, als er hinter sich pflanzt; oft sollten für jeden gefällten Baum sechs neue gepflanzt werden. Die Strafen gegen Forstvergehen waren drastisch – aber das galt für fast alle Strafen.

1805 werden von Jaßnüger Kartoffelknollen als Mittel gegen den Holzbedarf empfohlen:

»Bei dem allenthalben überhand nehmenden Holzbedarf und bei der großen Theuerung der übrigen Brennmaterialien verdient der holzige Faserstoff der Kartoffelknollen um so viel mehr Aufmerksamkeit, da die Menge desselben im Durchschnitt

über 10 % beträgt, eine Quantität, welche den Verbrauch der Brenn-Materialien in einer solchen Stärkefabrik – sie mag sogar mit einer Branntweinbrennerei oder Essigsiederei verbunden sein – weit übersteigt.«

Holzknappheit führte zur Entwicklung neuer Öfen (übrigens auch neuer Hausbau-Methoden). Aus neuerer Zeit kommen die Baumsatzungen in den Gemeinden, die das Abhacken bestimmter Bäume verbieten. In China förderte Mao Tse-Tung 1956 das Projekt der »großen grünen Mauer« und in den 1970er Jahren gab's die Parole von den »vier Drumherum«: Baumpflanzungen um die Häuser und Dörfer, um die Straßen und Kanäle.

Die Diskussion über die sicher bevorstehende Erdöl-Knappheit führt zur Entwicklung neuer Energieträger und sparsamer Energieverbraucher. Hermann Löns: »Pitzelkram ist der Naturschutz, so wir ihn denn haben.« Dabei übersieht Löns, daß die von ihm so geschätzte Lüneburger Heide das Ergebnis menschlichen Wirkens ist und keineswegs aus »natürlichen« Ursachen das wurde, was sie heute (und damals) ist.

Zwischen Nordsee und Alpen bestand bis vor etwa 5000 Jahren ein geschlossenes Waldland; die Ausbreitung der Viehwirtschaft in diesem Wald führte zum Verbiß der jungen Bäume und Sträucher, so daß es zu einer erheblichen Auslichtung des Waldes im Umkreis von Dörfern kam. Die fortschreitende Bodenverarmung – insbesondere durch das im Mittelalter eingeführte »Plaggen« – führte zur Ausbreitung des Heidekrauts. Ohne regelmäßige Schafweide würde der urtümliche Wald die Lüneburger Heide wieder in Besitz nehmen – und daran kann kein niedersächsisches Tourismusbüro und kann kein Einwohner von Hundeklo interessiert sein. Campe meinte 1785 über die Lüneburger Heide bei seiner Durchreise, daß diese »eine der verödetesten, unfruchtbarsten und unangenehmsten in Deutschland« gewesen sei, was dem Urteil anderer Zeitgenossen entsprach.

Die häufig zu findende Ortsbezeichnung »Galgenberg« verweist auf die Rodung der Bergkuppen, denn (so Pastor Ramdohr aus Schönhagen) »als ob unsere Vorfahren, besonders auf den Dörfern, weiter nichts zu tun gehabt haben, als Menschen aufzuknüpfen«. »Galgenberg« sei sicherlich entstanden aus »Gallberg« und das käme vom altslawischen »golu« wie »kahl«, und also sind die Galgenberge alles »kahle Berge«.

Heutezutage wird das Baumpflanzen wieder gelohnt: Der Friedens-Nobelpreis 2004 ging an Wangari Maathai aus Kenia, der »Mutter der Bäume«, weil sie mit ihrer »Green Belt Movement« dreißig Millionen Bäume in Kenia gepflanzt hat.

Generell gilt, daß man sich bis zur Holzkrise in der Mitte des 18. Jahrhunderts lokal mit Energie versorgte: Wasser- und Windmühlen und Holz aus dem nahegelegenen Wald – wenn auch schlecht bewirtschaftet, so war es doch eine grundsätzlich nachhaltige Versorgung. Erst als man mehr Energie verbrauchte als lokal verfügbar war, ging man dazu über, andere Brennstoffe zu gewinnen, erst Kohle, dann Erdöl, dann Erdgas und schließlich Uran. Nun stellt sich – sieh an, sieh an – heraus, daß diese Brennstoffe »endlich« sind. Jetzt wären Energieträger notwendig, die zumindest theoretisch »unendlich« sind: Sonne, Wind und Wasser.

des Kartoffelanbaus wurde gerodet, denn die Bauern wußten, daß frisch gerodeter Waldboden ideal für Kartoffel, nicht jedoch für Getreide war.

Der Rumfordsche Ofen ist auf den Holzmangel in den bayerischen Wäldern zurückzuführen. Erst der aus dem französischen Meaux stammende Alexis Soyer (1809–1858) erfand Mitte des 19. Jahrhunderts in London einen Gasherd. Wenn man berücksichtigt, daß in Bauernkaten, in den Häusern der Bürger und in den Schlössern des Adels der Herd immerfort brannte (geschürt wurde), weil über dem offenen Feuer stets ein eiserner Topf hing, in dem eine (die) Suppe köchelte, dann kann man sich den ungeheuren Verbrauch an Holz vorstellen. Es hätte als Verschwendung gegolten, ein Stück Fleisch einfach zu braten und zu essen. Der Fleischgeschmack (ein Zeichen von Wohlstand) konnte doch in einem Topf »gestreckt« werden, wenn man dem Fleisch in einem Suppentopf Getreide und Gemüse oder was immer gerade zur Verfügung stand, zugab.

Und wenn's dann wieder 'mal ein Stück Fleisch gab, dann wurde halt die Gemüsesuppe verlängert. Der französische König Henri IV. (1553–1610) wünschte sich am Ende des 16. Jahrhundert für jeden seiner Untertanen ein Huhn für den sonntäglichen Tisch⁴⁶⁰ – das »poule au pot« war selbstverständlich ein Eintopf⁴⁶¹. Von den vertriebenen spanischen Juden kam nach Nordeuropa die Idee zur »olla podrida«, dem – übersetzt – faulen Topf, was aber nur bedeutet, daß ein solches Essen wenig Arbeit macht. Vom Nährwert dieser Eintöpfe waren die Wohlhabenden fasziniert – es schien eine Möglichkeit zu sein, die Armen zu verpflegen.

Wolfram Siebeck erwähnt, daß man noch im vorigen Jahrhundert sich nicht scheute,
»alles, was eßbar war, zusammen zu kochen. Fisch, Fleisch, Gemüse, Körner, Haut
und Knochen – die Suppentöpfe einfacher Wirtshäuser enthielten alles. Sie wurden nie

460 Doch merke auf: »Wenn der Bauer ein Huhn ißt, ist entweder der Bauer krank oder das Huhn.«

461 Die Ritter zogen durch die Lande auf der Suche nach dem Gral, dessen Inhalt das ewige Leben versprach; die Armen wären schon froh gewesen, wenn sie einen Napf mit dem Essen für den nächsten Tag gefunden hätten. Der Bologneser Dichter Giulio Cesare Croce liefert im 17. Jahrhundert ein Zeugnis der Entbehrung und der Not in den unteren Schichten: ein »Bankett der Unternährten« besteht aus Hornissenfrikadellen und Gekröse vom Zaunkönig.

geleert, nie gereinigt, immer nur nachgefüllt. Es heißt, daß in manchen Pariser Garküchen die Suppe jahrlang ununterbrochen kochte.«

Ja, ehrlich, wie ist's denn heutzutage bei manchen Fritten-Buden mit dem stets wiederverwendeten Öl?⁴⁶²

Das Kochbuch »Kochrezepte für Arbeiterfamilien«, das 1887 in Elberfeld erschien und von Fabrikanten sehr günstig beurteilt wurde, schlug der Arbeiterfrau für eine vierköpfige Familie einen sicherlich gut durchdachten und gutgemeinten Wochenspeisezettel vor (siehe nebenstehenden Speiseplan).

Danach dürfte es kein Problem sein, bei ordnungsgemäßer Haushaltsführung mit zwei Mark und 81 Pfennig pro Woche auszukommen; Lohnforderungen, wie sie die vaterlandslosen Gesellen forderten, waren unberechtigt.

1904 wird der Städterin in einem Haushaltsbuch empfohlen, sich die Kartoffeln direkt auf dem Land zu beschaffen. Man

»inseriere zu diesem Zweck in einer in einem ländlichen Bezirk erscheinenden Zeitung etwa wie folgt: ›10 Zentner gute Winterkartoffeln gesucht. Offerten mit Preisangabe unter N.N. an die Geschäftsstelle.‹ Auf Grund der sicher einlaufenden Offerten erbitte man sich einige Proben, die gern kostenlos geliefert werden, dann kann man wählen.«

Heutzutage kommt man an kostenlose Proben heran, wenn man namhafte Lebensmittelhersteller darauf aufmerksam macht, daß das im Lebensmittelgeschäft »Sowieso« von dieser Firma hergestellte gekaufte Produkt ranzig, fettig, ölig, oder sonstwie verdorben war oder zumindest merkwürdig / ungewöhnlich schmeckte und ob man das Produkt nicht unverzüglich einschicken solle – gegen Portoerstattung.⁴⁶³

462 Über »richtige« Fritten steht mehr im Kapitel »Chips und fritten«

463 Ergänzende Ratschläge: Nicht immer die selbe Firma anschreiben (also eine Liste machen, die man nach und nach abarbeiten kann), nicht ausverschämt wirken, sondern hilfsbereit (»ich bin seit vielen Jahren Verwender/Genießer Ihres Produktes und habe noch nie erlebt, daß ...«), kein Produkt reklamieren, bei der die Firma Ihnen einen Fehler nachweisen kann (ich hatte das Eiscreme

In der »Suppenanstalt für Arme« (im Volksmund »Bellküchen« genannt⁴⁶⁴) im hessischen Nidda wurde die Rumfordsche Suppe, aber auch die Hamburger und die Glogauer Sparsuppe in den Hungerjahren 1845 bis 1847 gekocht. Man vertrat die Auffassung, daß es bei »den Armensuppen nicht auf Leckerheit, sondern auf Substanz und Nährkraft ankommt, gepaart mit gutem reinem Geschmack.« Das hätte die Kartoffel bieten können: Die Suppen wurden aber leider drei bis vier Stunden gekocht, und waren nach dem Erkalten geleeartig. Da schmeckt dann auch die Kartoffel nicht mehr. Aufgewärmtes Kantinenessen von einem Fernverpfleger kann auch nicht schlechter schmecken. Aber (auch) die Armensuppen waren ja nur für die »armen Teufel«.

Lorenz Westenrieder erwähnt 1788, daß es in früheren Jahrzehnten erhebliches »Lermen« gegen den Anbau von Kartoffeln, Tabak⁴⁶⁵, Raps und Runkelrüben in Bayern gegeben habe. Die Verbreitung der Kartoffel sei aber auch behindert worden, weil an vielen Stellen die Dienstboten⁴⁶⁶ gefehlt hätten. Die Anpflanzung der Kartoffel werde ferner von Grundherren abgelehnt, da diese sich wegen des Kartoffelanbaus in ihren Huderechten eingeschränkt sahen (zu Recht) und zugleich weniger Getreide angebaut werden könnte.

Wegen der Diskussionen über den Einfluß der Kartoffel auf die Landwirtschaft, insbesondere dem Getreidebau, setzt Herr von Erlach und Freiherr von Riggisberg 1775 – nach der gerade

auf dem Ofen gelegt und plötzlich schmolz es ...), kein Ersatz-Produkt erwarten, das von Verona Pooth beworben wird/wurde (weil der *Blubb* nicht mit der Post transportiert werden kann). Wenn's was gibt, ist es zumeist mehr als man haben wollte.

464 Suppenanstalten für die Armen gab es in vielen Städten und Zeiten: Zum Beispiel in Göttingen 1805 und wieder 1817 oder in Mainz ab dem Jahr 1817 und in München im gleichen Jahr. Es war eine neue Form der christlichen Mildtätigkeit.

465 Nicht untersagt war der Anbau von Hanf, den man auch rauchen konnte und der dabei »knasterte«; schlechter Tabak hieß auch »Knaster«; eigentlich eine Kiste für den Tabakversand – aus dem spanischen *canasto* kam dieser Begriff ins niederländische. Weil man bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts Hanf rauchte und Hanf als Heilmittel gegen Halsschmerzen galt, bewarben Zigarettenhersteller ihre (kratzigen) Zigaretten damit, das sie als Heilmittel gegen diese Beschwerden helfen würden.

466 Dienstboten waren zu jener Zeit so zahlreich und an sich so unterhalb jeglicher Beobachtungsschwelle, wie es heutzutage elektrische Haushaltsgeräte sind.

überstandenen Hungersnot – einen Preis von zehn Dukaten auf die Beantwortung der Frage aus: »Hat der Erdäpfelbau den Korn-Bau vermindert oder nicht?«

Die Literatur zur Kartoffel nimmt sprunghaft zu. 1800 gibt von Kling in München eine »Anleitung zum Kartoffel- oder Erdäpfelanbau« heraus, die den Kartoffelanbau in Bayern fördern soll. Bayern und Böhmen wurden die Länder des Knödels: »Vor große Knödel«, so sagt man dorten, »hat sich noch nia oaner fürchtet.«

1801 schreibt Pachaly in der »Sammlung seiner Schriften zur Geschichte Schlesiens«: »Die Kartoffeln sind heut die Hauptnahrung des gemeinen Mannes.«

1810 wird in Ingolstadt die Kartoffel in einem »Polizey-Bericht« als »wohlthätiges Schutzmittel gegen Hungersnoth« empfohlen. Zur selben Zeit gelangt die Kartoffel in den Frankenwald (Fichtelgebirge), in den Oberpfälzer Wald und in ihren jeweiligen westlichen Vorlanden. Pfarrer Vincent Zahn aus Hinterzarten stellt im selben Jahr fest, daß Milch und Kartoffeln die Grundnahrung der armen Leute im Schwarzwald sei und nur selten Mehlspeisen auf den Tisch gekommen seien.⁴⁶⁷

Der Kartoffelanbau erfolgt nicht mehr nur in der Brache, sondern auch in den »Moosgründen«, die »im übrigen gleich Gärten genützt und vorzüglich mit Kraut« und anderen Gemüsegattungen bepflanzt werden; der Kartoffelanbau erfolgte zunächst in – aus der Allmende ausgegliederten – parzellierten »Erdäpfelgärten«, analog den schon bei den frühen Botanikern üblichen »Krautgärten«.

J. J. Rambach schreibt 1801 in dem »Versuch einer physisch-medicinischen Beschreibung von Hamburg«: »Kein Gemüse ist aber unter allen Ständen so allgemein verbreitet und so allgemein beliebt wie die Kartoffel. Es gibt Reiche, die sie aus Wahl, und Arme, die sie aus Not täglich essen.«

467 Auf dem Tisch lagen hölzerne Teller und Löffel, Lederschuhe (anstelle der Holzpantinen im Alltag) wurden nur an Festtagen getragen und nur dann auch die Tracht, die im Winter aus Leinen und Flachs gesponnen war. Im Schwarzwald kamen Bollenhüte (wegen der rotschaligen Erdäpfel) auf. Heimarbeit für die Herstellung von Cigarren war jetzt möglich.

In einem Lied heißt es: »Kartoffel, Kartoffel, wer ißt sie nicht gern, die Armen, die Reichen, die Bauern, die Herrn«.

In Südwestdeutschland, in der die Grundherrschaft nicht so stark am Knollenbau interessiert war (wegen der schlechteren Vermarktungsmöglichkeit), ist Knollenbau sehr früh als eine Möglichkeit der Steuerhinterziehung angesehen worden; vielleicht hatte man in den Vorfeldern einer möglichen Steuerpflicht klärende Gespräche geführt und bei einem Viertel (heute zumeist nur noch ein *Fünftele*) Trollinger Dispens angedeutet.

In einem Bericht über die Zehntrechte in Leimen steht, daß die weltliche Herrschaft und die Geistliche Administration zu Heidelberg den Zehnt fordern von den »Sommercrescentien wie Kraut, Rüben, Kartoffeln, Erbsen, Linsen und Magsamen«. Auch ein Bericht aus dem Jahre 1757 an den Kirchheimer Zehntgrafen erwähnt die »cartoffeln« – zu einer Zeit, als Preußens Friedrich noch größte Mühe hatte, seinen Bauern die »Nudel« nahezubringen.

Der aus Torre Pellice (in der Nähe von Turin) stammende Waldenser Theologe und Kaufmann Antoine Seignoret (1615–1643) bringt 1701 nach einem langen Fußmarsch zweihundert »erdfarbige Knollen, desgleichen bis dahin niemand in Deutschland kannte, genannt Trifulles oder Potates« in seinen württembergischen Wohnort Lucerne (später Bärental) und zu seinen Glaubensbrüder nach Ötisheim-Schönenberg in der Nähe von Maulbronn. Es ist unbekannt, ob er die Kartoffeln aus England, Frankreich oder aus den Waldensertälern in Norditalien mitbrachte. Hier wohnte Henri Arnaud (1641–1721), der die Knollen in seinem Pfarrgarten einpflanzte und außerdem an seine Nachbarn weitergab. In den darauffolgenden Jahren wurden die Kartoffeln in andere Waldenserkolonien verteilt. Die Waldenser waren nicht dem Zwang der Dreifelderwirtschaft unterworfen, die an anderen Stellen den Kartoffelanbau stark behinderte. Die Kartoffel wurde deshalb vielfach »Waldenser Knolle« genannt. Den Wert der »welschen Knolle«⁴⁶⁸ hat man zunächst nicht erkannt.⁴⁶⁹

468 Dagegen hatte sich zur selben Zeit schon eine Tradition der Nordamerikaner ausgebildet, die das Korn in den Trog und die Kartoffeln auf den Tisch brachten.

Nach dem Dreißigjährigen Krieg waren es in erster Linie schweizer Mennoniten, die, besonders im Kraichgau, sich als Agrarpioniere hervortaten. Von ihnen stammt die Stallmistdüngung, aber auch der geordnete Anbau von Erbsen, Futterrüben und Tabak. Seignoret und Arnauld fanden daher eine aufnahmebereite und Neuerungen zugetanene Landbevölkerung vor, als sie die Kartoffeln ins Württembergische brachten. Neben der Kartoffel haben diese beiden Waldenser auch den »ewigen Klee«, Luzerne (nach dem Tal Luserna⁴⁷⁰ im Tiroler Etschland), eingeführt.

Der pfälzische Agrarreformer Gugenmus schrieb 1770 seinen Landsleuten:

»Seht, wie eifrig die Mennoniten sind, wie sie ihre Äcker bebauen. Sie werden Euch mit euren Weidevieh und dem unnötigen Brachland ausmachen.«

Der im Vergleich mit der Oberpfalz und Franken geringere Kartoffelanbau im Württembergischen hing sicherlich mit dem stärker eingehaltenen Fastengebot zusammen, das bekanntlich die fleischlichen Lüste zu manchen Zeiten verbietet; in der Kartoffel konnte

469 Weil das gemeine Volk die romanischen Sprachen nicht verstand, redete es von den »Welschen«, die Kauderwelsch sprachen. Die Deutschen sprachen die »Volkssprache«, denn »deutsch« kommt von »diot«, was Volk bedeutet. Weiter östlich werden die Deutschen »Niemecki« genannt, die, die man nicht versteht.

470 Luserna/Lusern liegt auf der Hochebene von Luserna-Vezzena in der Hochebene von Asiago (Sette Comuni di Vicenza) und von Lavarone-Folgaria, südöstlich von Trient zwischen dem Valsuganatal und dem Asticotale. Die einmalige Eigenschaft von Lusern besteht darin, daß hier fast alle Einwohner noch »Zimbrisch« sprechen. »Zimbern« wurden von den Humanisten in der Renaissance die deutschsprachigen Einwohner der venetischen Voralpen genannt, und das in der Annahme, daß es sich um Überreste der Zimbern handelte, die nach mehreren Siegen, am Ende doch von den Römern bei den »Campi Raudi« im Jahr 101 v. Chr. vernichtet wurden. Doch: Es handelt sich um eine deutsche Sprachinsel. Der Prinzbischof von Trient Friedrich von Wangen genehmigte 1216 Einwanderungen aus den Sieben Gemeinden auf die Hochebene von Folgaria und Lavarone, um diese Berggebiete zu roden und wenigstens 20 Höfe zu gründen. Kurze Zeit danach zogen einige Familien von Lavarone auf die Luserner Hochebene. Sie bezahlten den Pacht an die Pfarrei Brancafora im Asticotale, da diese das Gebiet über den Bischof Sibicone von Padua vom König Berengario erhalten hatte. Nur noch in Lusern(a) wird von etwa 350 Menschen das mit dem zimbrisch gesprochen. Die zimbrische Sprache wird als »Altdeutsch« oder als entsprechend der »neuhochdeutsche südwestbayerische Mundart, die im 11. bis 13. Jahrhundert entstanden ist« anerkannt.

der schwäbische Landmann nicht die verbotenen Dinge verstecken, die er in eine Maultasche tun konnte. Nur der Tüftler von Geburt an, konnte diesen Gedanken in die Tat umsetzen. Die Kartoffel evangelisch, die Maultasche hingegen katholischen Ursprungs? Kerstin Diebenbusch aus Dettingen bei Ehingen (um Ulm herum) meint sich zu erinnern, daß beim Hochzeitsmahl (und anderen hochfestlichen Mahlzeiten⁴⁷¹) in glaubensverschiedenen Ehen (sog. Mischehen) häufig als Kompromiß *Eidäpfel-Mauldäschle* aufgetischt wurden.

Der Erzbischof von Mainz (Philipp Karl von Eltz) verfügt 1742 für das Gebiet seines Oberstiftes, da er nicht seine Felle, wohl aber die Gulden den Main herunterschwimmen sah,
»daß an verschiedenen Stellen des Oberstiftes der Anbau der Grund Biere auf den Fluren ein Ausmaß angenommen habe, daß es nicht länger gerechtfertigt sei, den Anbau nur dem kleinen Zehnten zu unterwerfen.«

1751 heißt es in einer Resolution des Grafen Karl Christian zu Hohensolms:

»Wie alle und jede Unterthanen, welche ihre zehendbaren Äcker mit Wurzeln, Rüben und Cartoffeln etc. Besaamen ... den Zehenden entweder davon in Natur verabfolgen lassen, oder aber von einem jeden Morgen ein proportionierlich Geldquantum abgeben sollten.«

Der Kartoffelanbau als Garten- oder Feldfrucht kam aufgrund mehrjähriger für die Getreideernte günstiger klimatischer Verhältnisse zur Wende des 17./18. Jahrhunderts in der Schweiz, in Frankreich und in vielen deutschen Gebieten wieder zum Erliegen; die an sich stürmische Entwicklung seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhundert endete.

So ist zu erklären, daß um die Mitte des 18. Jahrhunderts neue Anstrengungen für die

471 Andere Länder, andere Sitten: Wenn bei deutschen Hochfesten die Kartoffel als Delikatesse galt, so ist es für die Kung ein besonderer Leckerbissen, den Mageninhalt einer Antilope vorgesetzt zu bekommen. Araber lieben das Fett von Schafsschwänzen, Chinesen eingelegte Bärenatzen, Vogelnester und Haiflossen. Im alten England waren die Schwäne dem Königshaus vorbehalten, während der chinesische Kaiser allein berechtigt war, Kamelhöcker zu verzehren. Und die japanische Braut ist besonders entzückt, wenn ihr ein Pferdekopf zur Hochzeitstafel geschenkt wird.

Anpflanzung der Kartoffel unternommen wurden – jetzt aber auf Veranlassung der Obrigkeit und nicht mehr durch Initiative der Kleinbauern. Gebiete, in denen die Kartoffel vor dieser zweiten Anbauwelle kontinuierlich und erfolgreich angebaut worden war (Vogtland, Oberpfalz, Franken, Pfalz) blieben von dem Rückgang in der ersten Jahrhunderthälfte verschont.

In mehreren Büchern der sogenannten Hausväter-Literatur, beispielsweise seien hier genannt

- Johann Joachim Becher (1632–1682/1685) 1682: »Närrische Weißheit und Weise Narrheit«,
- Florinus 1702: »Allgemeiner Klug- und Rechtsverständiger Haus-Vatter«,
- Heinrich Wilhelm Döbel 1747: »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter«,
- Otto von Münchhausen 1768: »Der Hausvater«
- eine Art von Unternehmensberatern ohne Overhead und Folie wird der Kartoffel verhältnismäßig viel Platz eingeräumt, stets verbunden mit einer ausführlichen Beschreibung der Pflanze; es ist daher davon auszugehen, daß das Gewächs aus Amerika noch nicht so verbreitet war und deshalb einer eingehenden Darstellung bedurfte.

Viele dieser nichttheologischen Lehrbücher belehrten mit Fragen und Antworten, deren Form dem christlichen Katechismus entlehnt war. In dem »Katechismus der Hufbeschlagkunst Oder: Theoretisch-praktischer Unterricht über den Hufbeschlag und die gewöhnlichsten Krankheiten des Pferdefußes« (1825) heißt es in der Einleitung

»1. Was ist der Hufbeschlag?

Der Hufbeschlag ist die Kunst

1) Hufeisen zu verfertigen, welche ...

c) dem Dienst, wozu ein Pferd gebraucht wird, angemessen sind.«

In manch dieser Schriften ist erkennbar, daß die Autoren die Kartoffel aus eigener Anschauung nicht kennen und sie daher mit dem Topinambur oder mit der Süßkartoffel verwechselten.

Heinrich Hesse schreibt in seiner »Neuen Gartenkunst« (1690), daß für den Anbau

»ein gut, mürbe, luftig, sandig Erdreich mit etwas Feuchtigkeit am mittelmässigen Sonnenort«

erforderlich ist.

In den frühen Werken (zum Beispiel Amaranthes im »Frauenzimmerlexikon« 1715 oder Valentini im »Kräuterbuch« 1719) wird zumeist noch der Begriff »Tartuffeln« («Schwamm oder Pilz in der Erde») verwendet. Schmotter aus Dresden schreibt in seinem »Schreiben und Rechnen«, daß die Tartuffeln ein neues Gewächs aus Peru seien,

»zu unterscheiden von den Erdmorcheln, die von den Welschen auch tartuffeln genennet werden, sie gehören unter das Geschlecht der Nachtschatten«.

Im »Universal-Lexikon« von Zedler, 1744, steht über die Kartoffel:

»Tartuffeln, Tartufles, ein Gewächs, so den Alten unbekannt, bey den neuen Botanisten Solanum tuberosum esculentum, oder Papas Peruanorum, weil es aus Peru zu uns gekommen, heißet, und eine fremde Art von Erd-Aepfeln⁴⁷² ist, welche aus der Americanischen Landschaft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehr aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen. ...

Die Früchte gleichen kleinen Äpfeln, welche erstlich gantz grün, hernachmals aber, wenn sie reif werden, weißlicht und voll Saamens sind. ... Das Kraut hat gelbe Wurzeln und weiße Blumen, oder rothe Wurzeln und purpurfarbene Blumen, welche letzte Art gemeiner ist als jene.«

Friedrich Timotheus Heim, Pfarrer im Thüringer Effeld:

»Damit man ihrer nicht überdrüssig werde, weiß die gute Haußmutter sie auf vielfache

472 Mit der Formulierung »eine fremde Art von Erd-Aepfeln« kommt auch zum Ausdruck, daß die Bezeichnung Erdäpfel schon vor der Einführung der Kartoffel verwendet wurde. Im übrigen: Alles, was unten wächst, sind Kartoffeln, oben sind's Blumen, vorwiegend Maiglöckchen.

Art zuzubereiten, um dadurch immer eine andere Speiße zu erhalten.«

Im »Allgemeines Oekonomisches Lexicon«, 1744 herausgegeben von Georg Heinrich Zincke, wird unterschieden zwischen hühnereigroßen und spät reifenden Kartoffeln und den sog. Jakobsäpfeln, die »sehr groß sind und schon Mitte September im Vogtlande reif werden«. 1753 steht in diesem Lexikon unter dem Stichwort »Erd-Aepffel«:

»Diese nennet man eigentlich die Erd-Aepffel, allhier in Sachsen um Leipzig herum, wie auch im Magdeburgischen, da hingegen aber giebt man an andern Orten diesen Nahmen denen unten berührten und daselbst so genannten Erd-Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd-Aepffel die Erd-Birnen. Wie solches im Vogtländischen, Frankenlande und im Oesterreichischen geschiehet. Genug wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an diesen letzten Orten Erd-Aepffel, sondern die so man Erd-Birnen, die wir aber Erd-Aepffel nennen, und von jenen Erd-Aepffeln, so man hier Erd-Birnen nennt, wird unter diesem Wort gehandelt.«

Das ist alles sehr verständlich dargelegt! Es zeigt die damals hohe Kunst der Abstraktion und den gestelzten Hofstil, denn Zincke meint nicht die Kartoffel, sondern den Topinambur. Georg Andreas Böckler nennt den Topinambur in seiner »Haus- und Feldschule« (1699) »gemeinen Erd-Apfel«, was von Gottfried August Hoffmann im »Klugheit Haußzuhalten« (1737) beibehalten wird. Theodor Jakob, im selben Lexikon, unterscheidet zwischen gelben und roten Knollen. In den »Leipziger Sammlungen wirtschaftlicher Sachen« von 1753 werden weiße und gelbe Kartoffeln unterschieden,

»von denen ein Paar 1 Pfund wiegen und sechzigfältigen Wucher geben.«

In der Ausgabe von 1800 steht in im »Lexicon« von Zincke:

»Man bepflanzt ganze Stücke auf dem Feld damit, um für die großen Haushalte sowohl eine gute Zukost für Gesinde als ein treffliches Futter für die Schweine zu haben.«

Carl Julius Weber erwähnt im »Demokritos« die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten der Volksknolle:

»Ein Landprediger, der sicher nichts von Parmentiers Kartoffelschmause zu Paris

wußte, gab einen Kartoffelschmaus, der Erwähnung verdient – zuerst Kartoffelsuppe, dann Kartoffelgemüs mit kleinen braun gerösteten Kartoffelchen als Beilagen – Kartoffelpastete – Pfannkuchen mit Kartoffelsalat, und zum Nachtisch Kartoffelzucker und Kartoffelkäse, der Kaffee war von Kartoffeln, wie Brot, Wein und Likör, und für Tabaksfreunde standen auch gebeizte Kartoffelblätter da. Mich wundert, daß er nicht auch auf Kartoffelpfeifchen verfiel, die sich denken ließen; er ging wenigstens damit um, seine Lichter aus Kartoffeln zu machen und auf Kartoffelpapier seine Predigtkonzepte zu bringen. Das Kartoffelaphrodisiacum ist offenbar wohlfeiler als indianische Vogel-nester, die ohne Gewürz fader sein würden als Kartoffeln und sogar ekelhaft sind. ... Unser Kartoffelpfarrer⁴⁷³ hatte zwölf lebendige Kinder, da aber der Herr seine Un-mittelbaren vorzugsweise zu segnen pflegt, so kann die Kartoffel hier unschuldig sein.«

Da konnte man sich durch die Zubereitung der Knolle von Bürger und Bauer unterscheiden. Dies nicht erst seit Einführung der Kartoffel, sondern bereits Jahrhunderte vorher war die Tafel (nicht nur bei Artus) ein Ort der Trennung, der Zurschaustellung von Reichtum und des Ausschlusses des gemeinen Volkes (dem man aber bei großen Festlichkeiten wie der *Landshuter Hochzeit* zeigte, was man aß).

Noch am Ende des 18. Jahrhunderts wird von Wissenschaftlern erörtert, ob der Verzehr von Kartoffeln zum Wahnsinn beitrage. Eine abschließende Bewertung muß hier jedoch unterbleiben.

Im 1798 in Gotha erschienenen »Noth- und Hülfsbüchlein oder lehrreiche Freuden- und Trauer- Geschichten der Einwohner zu Mildheim« ist zu lesen:

»Bey diesem vielfachen Nutzen sind nun die Kartoffeln auch eine so ergiebige Frucht, daß sie die Aussaat oft fünfzigmal und drüber wieder geben, und sie halten sich gut bis zum Anfang des Sommers, wenn man im Herbst die unbeschädigten aussucht und sie in Gruben verwahrt. Für Schweine und Rindvieh sind sie ein gutes Futter.«

473 Es ist denkbar, daß Weber hier den Regensburger Superintendenten Jacob Christian Schaeffer meint, der die Kartoffel bei seinen Pfarrkindern propagierte und als einziger Theologe aus Kartoffeln auch Papier herstellte.

Dagegen H. M. Fuchs über den Ackerbau im Sulmtal (bei Graz) 1931 in der »Zeitschrift für Volkskunde«:

»Sie dienen meist als Schweinefutter. Zu menschlichem Genuß werden sie heute noch häufig mit innerem Widerstreben verwendet. Sie gelten als ›krämpfig‹. Die bäuerlichen Dienstboten würden einen täglichen Genuß, wie er doch in vielen Gegenden Deutschlands gang und gäbe ist, unbedingt ablehnen.«

Frühe Ärzte behaupteten, daß in der Knolle winzige Mengen des »Mondscheingiftes« enthalten seien, das Rachitis und Schwindsucht verursache, Magengrimmen fördere und im übrigen Gehirnschäden verursache. Ein Vergleich sei erlaubt: Damals wurde die Knolle verteufelt, heute wird die Gen-Kartoffel als *ultima ratio* gefeiert. Die gleiche Medaille, nur umgekehrte Argumentation.

E. Zeiher übersetzt 1756 ein bereits 1742 in Frankreich veröffentlichtes Werk »Vollständiger Unterricht von Küchengewächsen«:

»Von Erdoffeln. Beschreibung der Erdäpfel.

Die Pflanze ist ursprünglich aus Amerika, aus dem Lande der Topinambous gekommen, daher man auch im Französischen der Pflanze diesen Namen giebt; man nennt sie auch Pomme de terre.«

Pfarrer Elias Friedrich Schmersahl aus Celle veröffentlicht 1757 eine Abhandlung über die Knollenwurzeln:

»Die Erdäpfel theilen sich überhaupt in zwo Arten. Die eine behält den Namen der Erdäpfel, wegseth unter hohen und harten grünen Stangen, die inwendig mit einem Pettiche, wie der Holunder, versehen sind, und wechset so sehr, daß auch die zerstückelte Schale, wenn man sie in den Garten hineinwirft, Wurzeln zu schlagen pfelet. Die andere macht die Tartuffel aus.«

Auch Heinrich Wilhelm Döbel trennt schon 1747 zwischen Kartoffel und Topinambur:

»Jedoch, wenn man deren Gewächse genau betrachtet; so sind diese meistens rund,

wie die Erd-Aepffel. Hingegen hat die andere Art Erd-Aepffel an den Enden fast eine längliche Spitze oder Stiel wie eine Birne. Also können die letzteren wohl Erd-Birnen, und die ersteren mit Recht Erd-Aepffel genennet werde.«

In der »Hausmutter« (herausgegeben in der Jahren 1778 bis 1781) des Pastor Christian Friedrich Germershausen aus dem märkischen Schlach bei Treuenbrietzen wird der Kartoffel andererseits unter den vegetabilischen Nahrungsmittel nur ein geringer Wert beigemessen, da sie der Gesundheit schade und nicht einmal als Viehfutter zu gebrauchen sei. In einem Bericht aus Schlesien heißt es: »Man kann sie fast nicht wieder ausrotten, ohne wenn man Hanf in selbigen Acker saet«. Dies gilt nicht für die Kartoffel, wohl aber für den Topinambur. In seinem »Hausvater« 1785 schreibt Germershausen:

»Diese vor einigen 50 Jahren bey uns gemein gewordene Frucht versteht jeder Bauer oder Tagelöhner nachgerade gut anzubauen.«

In den Küchengärten, so stellt Pfarrer Schwager aus Jöllenbeck im »Westphälischen Magazin« 1786 fest, wurden als »Küchenkräuter« Kohl, Erbsen, Bohnen, gelbe und weiße Rüben und Kartoffeln angebaut:

»Diese Küchengewächse zu ziehen, fordert wenig Mühe und Genauigkeit. Der Bauer bearbeitet deswegen seinen Garten ebensowohl mit dem Pflug als das Feld.«

Goethe (in Weimar) schreibt am 4. April 1827 an Christian Gottfried Daniel Nees von Esenbeck:

»Auf der vorhergehenden Seite fand ich unten pp. Maranta L. und dabey die Anwendung: ›Die Wurzeln heißen Topinambours und werden geröstet gegessen‹. Nun ist mir unter diesem französischen Namen eine Kartoffel oder besser gesagt, erdäpfelige Pflanze gar wohl bekannt, die hier in großer Menge gebaut wird, hochstenglicht wächst und alle Winter im Freyen aushält. Soll denn diese Topinambours-Pflanze, die, wie mir bekannt, aus Schweden zu uns gekommen ist und ein treffliches Viehfutter liefert, eine Maranta seyn? und in wahrer Verwandtschaft mit der Maranta indica, welche das Arrow-root, die Pfeil-Wurzel, liefert, stehn?«

In den »Neuen Lübeckischen Blättern« wird im Januar 1847 empfohlen, auf Steckrüben, Wurzeln und Hülsenfrüchten auszuweichen. Im übrigen habe man

»vor dem Anbau der Kartoffel alle diejenigen Leute abzumahnem, welche durch das Fehlschlagen der Ernte eine empfindliche Entbehrung erleiden können.«

Im Hessischen wurden nur fünfzig bis sechzig Prozent einer normalen Kartoffelernte erzielt, so daß selbst angefaulte Kartoffeln gegessen werden mußten und sich auch dadurch Krankheiten unter den geschwächten Menschen verbreiten. In der Oberpfalz wird im Oktober 1846 empfohlen, die Kartoffel ganz oder geschnitten zu dörren, Kartoffelmehl zu bereiten oder die Knolle selbst im gesottenem Zustand aufzubewahren.

»Es ist hiebei keineswegs zu verkennen, daß diese Maßregeln im Großen schwer durchführbar sind, allein den Kleinbegüterten oder Besitzlosen wird es auf diese Weise leicht, sich vor gänzlichem Mangel zu schützen«,

schrrieb die Regierung der Oberpfalz.

1853 hieß es in der weitverbreiteten »Allgemeinen Deutschen Real Encyclopädie für die gebildeten Stände«:

»Die Kartoffel hat außerordentlich günstigen Einfluß auf das Wohlsein der Bevölkerung gehabt, weil sie die häufige Wiederkehr jener Hungersnoth verhinderte, die ganz Europa heimsuchte, sobald die Getreideernte misrathen war.«

Aber für die besseren Stände war nicht die verfaulte Kartoffel schuld, sondern »das durchs Verbrennen der Streichzündhölzer entstehende Phosphorgas«.

Der Nationalökonom und damalige amerikanische Botschafter in Deutschland Friedrich List berichtet 1844 in der »Augsburger Zeitung« über die württembergischen Zustände:

»Kartoffeln ohne Salz, eine Suppe mit Schwarzbrot, zur höchsten Notdurft geschmälzt⁴⁷⁴, Haferbrei, hier und da schwarze Klöße. ... Ich habe Reviere gesehen, wo

474 Mit Schmälzen war gemeint, daß man Kartoffeln in Schweineschmalz briet. Die Schiffsjungen auf den Treidelschiffen hießen »Schmälzer«, weil die Herstellung von Bratkartoffeln ihre Aufgabe war.

ein Hering⁴⁷⁵ an einem an der Decke befindlichen Faden mitten über den Tisch hängend unter den Kartoffelessenden von Hand zu Hand herumging, um jeden zu befähigen, durch Reiben an dem gemeinsamen Tafelgut seiner Kartoffel Würze und Geschmack zu geben.«

Fred Endikat (1890–1942) schreibt dazu:

»Ich stütze meine Arme auf den Spaten.
Verdammt – das Bücken fällt beim Buddeln schwer.
Die Pellkartoffeln sind famos geraten.
Nun noch der Hering! Herz, was willst du mehr?«

Im Spessart (und sicherlich auch anderswo) wurde beim Kauf von Heringen (nur für die arbeitenden Familienmitglieder) darauf geachtet, daß möglichst viel Tunke dabeigegeben wurde, damit die nichtarbeitende Familienmitglieder wenigsten den Geschmack von Hering zu den allgegenwärtigen Kartoffeln bekämen. Und Georg Büchner im Zusammenhang mit den europaweiten Getreidemißernten 1847:

»Der materielle Druck, unter welchem ein großer Teil Deutschlands liegt, ist ebenso traurig und schimpflich als der geistige; und es ist in meinen Augen bei weitem nicht so betrübend, daß dieser oder jener Liberale seine Gedanken nicht drucken lassen darf, als daß viele tausend Familien nicht imstande sind, ihre Kartoffeln zu schmälzen.«

Über die schlesische Hungersnot 1844 heißt es bei Alexander Schneer, der einen Vorschlag zur Linderung der Not der Leinen-Arbeiter in Schlesien unterbreitet:

»Seit sieben und mehr Jahren haben sich die Unglücklichen nicht mehr irgendein Kleidungsstück beschaffen können, ihre Bedeckung besteht aus Lumpen, ihre Wohnungen verfallen, da sie die Kosten der Herstellung nicht mehr aufbringen können, die mißratenen Ernten der Kartoffeln, namentlich in den beiden letzten Jahren, haben sie auf die billigeren wilden oder Viehkartoffeln und auf das Schwarz- oder Viehmehl angewiesen; Fleisch kommt nur bei einigen zu Ostern, Pfingsten und Weihnachten ins

475 »A hering is genug for zehn perschojn – a hihn kaum far zwej.« (jiddisch)

Haus, und dann für eine Familie von fünf bis sechs Personen ein halbes Pfund! Schenkt der Bauer ihnen ein Quart Buttermilch, oder tauschen sie es für die Kartoffelschalen bei ihm nach langem Aufsammeln ein, so ist dies ein Festtag.«

Der Berliner Arzt Rudolf Virchow⁴⁷⁶, der sich mit den Ursachen des Hungertyphus befaßte, berichtet aus den Jahren 1846 und 1847 über die Ernährungssituation der armen Leute im Spessart, deren Nahrung deutlich schlechter war im überregionalen Vergleich als (zum Beispiel) die der Berliner Arbeiter:

»Die Kartoffel mißrieten so vollständig, daß an manchen Orten es nicht der Mühe wert schien, sie auszunehmen. Die Schweine, der größte Reichtum des Spessarts und seine Haupteinnahmequelle, mußten frühzeitig verkauft werden, als die Kartoffelernte nicht einmal den Menschen Nahrung sicherte.«

1848 schreibt er in den »Mittheilungen über die in Oberschlesien herrschende Typhus-epidemie«, daß

»selbst in den Kreisen der Gebildeten die gewöhnliche Phrase (sei), daß sie (die Oberschlesier) sich einzig und allein von Kartoffeln genährt hätten. ... Die Kartoffeln haben seit Menschengedenken den Hauptbestandteil der Nahrung ausgemacht. ... Als die Not immer drückender wurde, blieb nur noch das Kraut übrig. Danach griff man zu Surrogaten und nahm grünen Klee, Quecken, kranke und faule Kartoffeln.«

Der Lehrer Otto Speyer aus Arolsen schreibt 1863 in einem Beitrag für den Brockhaus mit dem Titel »Das Fürstenthum Waldeck-Pyrmont und seine sociale und politische Entwicklung seit 1848«

»Unter den Gemüsepflanzen herrscht weitaus die Kartoffel vor. Die allerärmste Klasse lebte, zumal vor dem Ausbruch der Kartoffelfäule, fast ausschließlich von dieser Knollenfrucht und etwas Kaffee. Brot galt ihr schon als ausnahmsweiser Leckerbissen. In den letzten Jahren hat der Anbau der Hülsenfrüchte, zumal der Erbse, Linse und

476 Virchow war in der Berliner Stadtpolitik sehr aktiv und setzte sich für die Verbesserung der Bildungssituation und für eine gute gesundheitliche Versorgung der unteren Schichten ein.

Bohnewicke (*Vicia faber*), wieder zugenommen, während die Cultur der Kartoffel, zumal auf den größeren Gütern, durch das Eingehen der meisten Branntweinbrennereien sehr eingeschränkt ist.«

Über die Situation in der Ostschweiz heißt es in der »Beschreibung der schweizerischen Alpen und Landwirtschaft« von Johann Rudolf Steinmüller von Glarus:

»Sehr viele Weibsleute sehen blaß im Angesicht aus, und ein großer Teil von diesen hat einen zwergartigen unvollkommenen Wuchs, letzteren ihrer beinahe lebenslänglich dauernden sitzenden und vorwärts eingebogenen Spinnerlebensart und ersteres sowohl dieser als aber auch ihren gewöhnlichen Nahrungsmitteln zuzuschreiben, die an vielen Orten darin bestehen, daß die ganze Haushaltung drei bis viermal Kaffee trinkt, das heißt nebst einem Stück Brot eine elende Brühe von Zichorien, Bohnen, Eicheln, Erdäpfeln und dergleichen, worunter einige Kaffeebohnen vermischt werden, genießt und zwar noch sehr oft aus Mangel an Milch diese dabei entbehrt und diese ihre Eichel- und Erbsenbrühe unvermischt verschlingt. Stockt der Verkauf des Baumwollgarns und wird der Spinnerlohn klein, so erreicht hier die Armut einen unbeschreiblichen Grad.«

Die deutsche Revolution von 1848/1849 kündigte sich schon ein Jahr vorher auf dem Gendarmenmarkt in Berlin durch Tumulte an, die durch Hunger und übertheuerte Lebensmittelpreise verursacht waren. 1846 gab es wieder einmal schlechte Getreideernte in Deutschland. Das hätte nicht mehr zu Hungersnöten führen müssen. Doch im Herbst 1846 stellte sich auch heraus, daß die Kartoffelernte durch Krankheiten (Krautfäule und Schwarzfleckigkeit der Knollen) über fünfzig Prozent unter dem üblichen und erwarteten Ertrag geblieben war.

Karl May in »Geographische Rätsel«:

»Giebt es doch Gelehrte, welche den Fortbestand der Kartoffel in Zweifel ziehen und dabei auf die Krankheit hindeuten, welcher diese segensreiche Pflanze unterliegt, weil wir sie nicht dem Osten, sondern dem Westen verdanken.«

Berliner Stadtverordnete hatten deshalb bereits im Herbst 1846 in einer Bittschrift an den

König darum gebeten, den Getreideexport und das Verarbeiten von Kartoffeln zu Branntwein zu verbieten. Als Antwort bekamen sie nur die Zurechtweisung, daß solche Petitionen einer Stadtverordnetenversammlung nicht zustünden. Erst im Januar 1847 hob die preußische Staatsregierung »ausnahmsweise« die Eingangszölle auf Getreide und Mehl auf, doch nicht die an den Stadttoren Berlins zu entrichtende Kommunalsteuer. Da hatten sich die Kartoffelpreise schon verdreifacht. Der Berliner Magistrat propagierten Mehlersatz und Pferdefleischverzehr, der Hof- und Geldadel veranstaltete Subskriptionsbälle »zugunsten der Armen«, tatsächlich aber geschah nichts und im April 1847 waren die Kartoffelpreise auf das Fünffache gegenüber 1845 gestiegen; durchschnittliche Familie, die ohnehin kein Fleisch kannte und daher hauptsächlich von Kartoffeln lebte, mußte ihren halben Tagesverdienst nur für ein paar Kartoffeln aufbringen.

Schon in der ersten Februarwoche war von wütenden Berliner Frauen ein Bauernwagen mit Kartoffeln umgestürzt worden, am 21. April demonstrierten Arbeiterfrauen aus den Vorstädten ihren Unmut, indem sie auf dem Gendarmenmarkt nach einer weiteren Erhöhung der Preise die Kartoffelstände plünderten: »Wir wollen nach der Revolution« sollen sie gerufen haben. Anfang Mai 1848 wurden Marktstände zerstört und die Kartoffel-Händler bedroht, und als diese deshalb wegblieben, kamen die Bäcker und Fleischer dran. Das Militärgouvernement, das sich bis dahin für Marktangelegenheiten nicht zuständig gefühlt hatte, griff ein und es kam zu etwa dreihundert Verhaftungen, die später zu schweren Strafen verurteilt wurden; so erhielt ein Handwerker zehn Jahre Haft, weil er einen Offizier geschlagen hatte. Aus Empörung über das brutale Vorgehen des Militärs warfen Demonstranten dem Befehlshaber des Gardekorps, Prinz Wilhelm von Preußen, die Fenster in seinem Palais am Opernplatz ein.

In einem zeitgenössischen Gedicht heißt es dazu:

»Da zürnt das Volk und will gesättigt sein,
Und stürmt den Markt und ein'ge Wucherläden;
Der König trinkt indessen seinen Wein
und sammelt sich zu neuen Landtagsreden.«

Aber dennoch eilte das Volk zur Fahne, wenn der König resp. das Vaterland rief.

Michael Spehr (in »Maschinensturm«) zeigt in einer Übersicht, daß im Hungerjahr 1848 nicht nur das Bürgertum versuchte, sich politisch zu befreien, sondern daß Handwerker, Hausindustrielle und Arbeiter gegen die Einführung von Maschinen besonders heftig protestierten: 32 Maschinenzerstörungen, sechs Volksunruhen, acht Demonstrationen, vier Streiks und eine nicht mehr feststellbare große Anzahl (vergeblicher) Petitionen und Bittschriften – lieber hungerten die Arbeiter als gegen die Obrigkeit »tumultuarisch« vorzugehen.

Immer wenn im 19. Jahrhundert die Kartoffel knapp wurde, kam es zu Protestaktionen gegen die Maschinen, insbesondere bei den (relativ hoch bezahlten) Baumwollweber, bei den Buchdruckern (was sich noch mehr als 30 Jahre später im Kampf gegen die Beschäftigung von Frauen bei den aufkommenden Setzmaschinen bemerkbar macht: »Ich will sie nicht preisen, die Setzermamselln, die das Brot verkürzen den Setzergesellen.«) und bei den Kattundruckern (in Böhmen etwa 300 Taler Lohn im Jahr gegenüber 100 Taler für Schullehrer und etwa 150 für Bäcker, Sattler und Drechsler).

Auch wenn Einiges falsch war: Zur Verbreitung der Kartoffel als Nahrungsmittel hat die »Hausväter«-Literatur beigetragen, obwohl nur in deren umfangreicheren Werken die Kartoffel erwähnt und behandelt wird. Die Kartoffel hat ihren festen Platz im Küchengarten – zumeist hinter Kohl, Zwiebeln und Lauch wie Bettina Niemeck festgestellt hat. Erst 1747 im »Geschickter Hausvater und fleißige Hausmutter« von Döbels wird die Knolle auch in einem Abschnitt über den Ackerbau berücksichtigt. Im 18. Jahrhundert wandelt sich diese Literaturgattung von einer mehr deskriptiven Sicht der Dinge zu einem moderneren Ansatz, der insbesondere Reformen der landwirtschaftlichen Struktur vorschlägt. Goethe, der Geheimde-Rat⁴⁷⁷, (1812 in Jena) in einem Brief an Thomas Johann Seebeck:

»Die Oeconomen sind nun schon dahinter her, welche Kartoffel die stärkereichste und

477 Mit »Geheimrat« war seinerzeit nicht gemeint, daß der Rat im Geheimen wirkte, sondern daß ein solcher zum persönlichen Hof des Landesherrn gehörte und dort als Berater tätig war. Goethe wurde 1804 zum »Wirklichen Geheimen Rat« ernannt, was er bis zur preußisch beeinflussten Verfassungsreform von 1815 blieb.

zugleich an Menge der Knollen die ergiebigste ist.«

Noch 1817, also etliche Jahrzehnte nach der feldmäßigen Ausbreitung der Knolle auf bayerischem Acker, Johann Evangelist Fürst in einem in Passau herausgegebenen »Lehr- und Exempel-Buch«:

»Wenn nämlich die Kartoffelknollen (Äpfelchen) noch etwas hart und grün sind, so werden sie abgepflückt und zum Einsalzen gesammelt.«

Kartoffeln abpflücken, wenn sie noch hart und grün sind, in eine Salzlake zu legen und dann

»So lange der Essig etwas warm ist, wird er nebst den eingemengten Kräutern abgeklärt, die Fruchtknollen in ein gläsernes Gefäß getan, welches mit Papier wohl überdeckt und zugedeckt wird, um sie zum Gebrauch aufzubewahren, wo dann diese Kartoffelknollen das Ansehen von Oliven haben und wie Gurken gebraucht werden können.«

Wie Gurken zu gebrauchen! Der Mann hatte wahrscheinlich nie eine Kartoffel gesehen, und wenn er seinen Rezeptvorschlag vorher im Eigenversuch geprüft hätte, wäre sein Buch wohl nicht mehr geschrieben worden. Andererseits stellt Fürst die Bedeutung der Knolle für die Menschheit dar:

»Wie billig (im Sinne von *recht* d.A.) beginnen wir mit den Kartoffeln, diesem Brode der Armen und wahren Universalgemüse aller Völker. Man müßte für die Menschheit fürchten, wenn ihr die Kartoffel genommen werden würde.«

Zwischen dem Lesen eines Rezeptes bis zum Kochen vergeht viel Zeit, da die wenigsten Hausfrauen die Speisefolge länger vorausplanen und ihnen beim Krämer immer nur wieder ihre vertrautes, schon von der Großmutter her bekanntes, Küchenrepertoire einfällt. Aber es gilt auch: »Es ist selbstverständlich, daß man kocht, wie die Männer es wünschen.« Utz Jeggle schreibt:

»Es braucht auch mich nicht mehr zu wundern, daß mein Großvater alles gerne aß, was auf den Tisch kam, wie er immer wieder betonte. Das, was er nicht mochte, kam eben erst gar nicht auf den Tisch. Die Großmutter beschützte durch Vorauswahl der Rezepte

den Großvater vor Neuerungen und vor dem peinlichen Eingeständnis seiner Mäkligkeit.«

Wir wollen hier auf einen Brauch bei manchen polygenen Völkern verweisen: Nur die Frau mußte kochen, bei der der Mann die Nacht vorher verbrachte. Und am Geschmack eines solchen Essens konnte man die Zufriedenheit der Frau ersehen.

Unter diesen Umständen war es sicherlich besonders schwer für die Kartoffel als Nahrungsmittel anerkannt zu werden, wo Großvater – Herr über Küche und Köchin (»Wie dr Koch, so d' Küch'« sagt man im Schwäbischen, wenn man »Griebeschnecke« macht) – doch an Buchweizen und Hirsebrei gewöhnt war (»So schmeckt's ja ao wiadr«).

Großmutter – wie auch andere Frauen aus der Arbeiterklasse – kochte im übrigen das, was am schnellsten und einfachsten herzustellen war, denn ihr Tag (auch wenn sie nicht in der Fabrik arbeitete) war wahrlich anstrengend und zeitaufwendig. Kartoffelkochen bedeutete für Großmutter, sich zwanzig Minuten ausruhen zu können, anders als beim Herstellen von Getreidebrei, der ständige Aufmerksamkeit erforderte.

Eßkultur, so hat Julie A. Mennella aus Philadelphia festgestellt, beginnt bereits bei der Säuglingskost; wenn's da keinen Kartoffelbrei gibt, wird auch der Erwachsene keine Knollenpräferenz entwickeln. Mennella stellte fest, daß in fast allen Kulturen bestimmte Regeln (teilweise tabuisiert) für die Ernährung der Säuglinge bestehen; verschiedentlich erhalten Neugeborene – selbst wenn sie später lange gestillt werden – zunächst ausschließlich oder zusätzlich andere Kost. Mexikanische Frauen essen während der Schwangerschaft und der Stillzeit übermäßig große Mengen Chili, dadurch lernt das Kind, die natürlicherweise bestehende Abneigung gegen das scharfe Zeug abzulegen. Die ersten Spanier interpretierten bei der Eroberung Mittelamerikas diesen Brauch als ein Zeichen von Kannibalismus, weil sie dachten, die Kleinkinder würden mit Blut eingerieben (was vielleicht auch möglich gewesen ist).

Es muß ernsthaft bedacht werden, daß erst der Konsum gekochter Gemüseknollen den *Australopithecus* in die Lage versetzte, sein Hirn auf knapp 1400 Kubikzentimeter zu

entwickeln und damit als *homo sapiens sapiens* die Welt beherrschen lernt⁴⁷⁸. Der Harvard-Anthropologe Richard Wrangham weist in einer neuen Theorie daraufhin, daß die Zugabe von gekochten Knollen zu einer Diät, die vorwiegend aus Nüssen, Beeren und ungekochten Knollen bestand, die Brennstoffzufuhr (25 Prozent des Sauerstoffs sind für das Zentralnervensystem) um rund vierzig Prozent gesteigert hätte; die Erfindung und Beherrschung des Feuers war der entscheidende Schritt, weil Kochen und Erhitzen die Nährstoffe aufschließt und giftige Bestandteile der Pflanze unschädlich macht, mit denen diese sich vor dem Gefressenwerden schützt.

Und außerdem setzt die Bräunungs-Reaktion eine Fülle von appetitanregenden Aromastoffen frei (ein Rückverweis: Hat Columbus Amerika auch deshalb entdecken dürfen, weil im holzarmen Spanien das lauwarme Mittagessen dem *Hidalgo* nicht mehr schmeckte?). Wir werden später – im Zusammenhang mit Nebenwirkungen der Kartoffel – auf die Folgen der Bräunung zurückkommen.

478 Andererseits: Aus der Roboterforschung, Stichwort »Asimo«, ist bekannt, daß für den aufrechten Gang, vorgeblich ein Kennzeichen des Menschen, ein optimaler Körper wichtiger als Intelligenz ist.

In Norddeutschland und im Süden Dänemarks

An Brandenburg vorbei kommt die Kartoffel Anfang des 18. Jahrhunderts aus dem Vogtland nach Mecklenburg. Auch an dem Fortgang der Verbreitung der Kartoffel kann die ungeheuer große Menschenbewegung in diesen Zeiten abgelesen werden.

Krünitz schreibt unter Bezugnahme auf das »Hannoversche Magazin« (1768), daß die Kartoffel von einem Adligen, der mit französischen Truppen im dänischen Auftrag in Schottland⁴⁷⁹ kämpfte, von dort Kartoffeln mit auf seine mecklenburgischen Güter brachte und sie dort anpflanzte und von seiner Ernte seine Verwandten und Nachbarn versorgte:

»Diese haben es ebenso gemacht, und so ist diese damahls neue Frucht immer weiter gekommen, bis sie endlich in gedachtem Lande häufig und gemein geworden ist.«

Ein englischer Reisender beklagte noch 1766, daß die Kartoffel in Mecklenburg nur an wenigen Stellen angebaut werde; 1811 heißt es jedoch

»Es ist fast unglaublich, welche ungeheure große Menge Kartoffeln in Mecklenburg angepflanzt wird, man sieht fast ebenso große Kartoffel- als Getreidefelder. Aber die meisten Menschen leben auch fast einzig und allein von Kartoffeln. Morgens, mittags und abends. Selbst auf den Tischen der Vornehmen machen sie die Hauptspeise aus.

1837 wird über die Mecklenburger Zustände geklagt:

»Der nordische Arme betet jetzt vielzählig umsonst: ›Unser täglich Brot gib uns heute‹. Die Kartoffel, die ganze Kartoffel, nichts als die Kartoffel ist sein Lebensmotto, oft auch ohne Salz.«

Nach einer Erhebung in einer Grundschule in der Kaschubei (Ost-Pommern) kannten 1837

479 Die Wirren und Gründe dieses Kriegseinsatzes auf den britischen Inseln und Schottland waren so kompliziert wie die Regelungen für Cricket – also nur für einen Engländer verständlich.

von achtzig Schulkindern nur noch drei Brot aus eigenem Genuß.

Die Bauern in der Marsch und in anderen großen Teilen Schleswig-Holstein⁴⁸⁰ und in Jütland⁴⁸¹ lehnten die Kartoffel wegen ihres ärmlichen Aussehens ab; auf den besseren Böden und durch das Erbrecht begünstigt, blieben sie beim Getreideanbau, der ihnen ihren Wohlstand sicherte.

Als Viehfutter wurde die Kartoffel in geringem Maße angebaut. Dies änderte sich, als in den Jahren 1759 bis 1761 die dänischen Herrscher Christian VI. und später Frederik V. auf Anraten von Johann Hartwig Ernst Bernstorff (geb. 1712 in Hannover) Kolonisten aus Süd- und Mitteldeutschland (Pfalz, Darmstadt und Württemberg) anwarben, die zwischen Holstein und Jütland (insbesondere auf der »Alhede« im Süden Viborgs) angesiedelt wurden und die Kartoffel mitbrachten; in der Kurpfalz betrieb die kurfürstliche Hofkammer eine Rekatholisierungskampagne, die unter anderem bedeutete, daß Lutheraner und Mennoniten es schwer hatten, Pächter zu werden; die ganze Pfalz wurde von einer Auswanderungswelle erfaßt, ins glaubensgleiche Dänemark, aber auch nach Irland, wo die Engländer ihren katholischen Bevölkerungsteil drangsalierten.

1760 zog jedenfalls Johann Jakob Besserer aus Bruchhausen nach Jütland und soll als erster aus seiner Heimat die Kartoffel mitgenommen haben. Zu Ehren dieser Kartoffelbauern wurde in Frederiks bei Viborg in Dänemark ein Denkmal errichtet. Eine späte Ehrung, denn als diese

480 Angeblich sei die schleswig-holsteinische Geschichte so kompliziert, daß sich nur drei Menschen darin auskannten, wie Heide Simonis meinte, als sie bei einem Arbeitessen mit dem Hamburger Bürgermeister den britischen Ministerpräsidenten Lord Palmerston (1784–1865) zitierte: Der Prinzgemahl von Queen Victoria, der aber tot sei, ein deutscher Professor, der aber verrückt sei und schließlich Lord Palmerston selbst, der aber alles vergessen habe, weil er sonst selbst verrückt geworden wäre.

481 Das Herzogtum Schleswig und die Grafschaft Holstein gehörten seit 1386 in Personalunion zu Dänemark; nach dem deutsch-dänischen Krieg 1864–1866 fiel Schleswig und Holstein an Deutschland. Gemäß Versailler Vertrag 1920 fiel der nördliche Teil aufgrund einer Volksabstimmung endgültig nach Dänemark. Im südlichen zu Deutschland gehörenden Teil vertrat Karl Otto Meyer die dänische Minderheit im schleswig-holsteinischen Parlament, so daß man den Mief der sog. etablierten Parteien vermeiden konnte und trotzdem oppositionell war.

Flüchtlinge kamen, wurden sie als »Kartoffeltysker« beleumdet, ihre Sprache als »kartoffeldansk«, ihre Bewohner als »Kartoffeldanske« herabgesetzt. Die meisten dieser Einwanderer verließen Dänemark wieder im Jahr 1776, doch ihre Kartoffeln blieben und wuchsen 1820 auf den meisten Bauernhöfen in Jütland.

Der Kartoffelanbau wurde in Dänemark zusätzlich gefördert durch Aufklärungsmaßnahmen und der Gestellung von Saatkartoffeln (die Schauspielerin Christine Kaufmann im »Playboy« Mai 1999: »Ich bin treu wie eine Saatkartoffel«). Wegen der schwierigen Anbaubedingungen – die sandige Heide unterschied sich erheblich von dem Boden in Hessen und im Odenwald – wanderte ein Teil der etwa dreihundert Familien mit insgesamt rund 1100 Ansiedler um 1765 (als Katharina die Große Deutsche lockte) weiter nach Rußland. An die Kartoffeldeutschen in Sonderjylland erinnern noch heute Familiennamen und ein bestimmter aus Süddeutschland kommender Dorftyp.

In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts setzten sich auch in Schleswig-Holstein Geistliche für den Kartoffelanbau ein. Der 1743 aus Deutschland ins dänische Glücksburg berufene Probst Philipp Ernst Lüders ging wie seine bayerischen Kollegen mit guten Beispiel voran und baute die Cartuffel oder »Pottäsk« selbst an; er lieferte aus seiner Ernte zwölf Tonnen Saatkartoffeln an Jütländer Kolonisten. In seinem 1760 veröffentlichten Traktat »Kurzes Gespräch zwischen einem Landmann und einem Prediger worin die Materie vom Lein-, Potatos-, Hopfen- und Kleverbau abgehandelt wird« propagiert er den Kartoffelanbau, gibt Ratschläge zur Verwendung der Kartoffel, zur Aufbewahrung und zur Vermarktung, zur Herstellung von Brot und Mehl; Lüders bemühte sich außerdem, den Leinanbau in Schleswig heimisch zu machen da Kartoffeln mit Leinöl das übliche (und vielfach einzige) Essen bei den unteren Schichten war – nicht nur in dänischen Schleswig⁴⁸².

482 Qazwini, ein arabischer Geograph, besuchte im 13. Jahrhundert Schleswig:

»Es ist eine sehr große Stadt am äußersten Ende des Weltmeeres. In ihrem Innern gibt es Quellen süßen Wassers. Ihre Bewohner sind Siriusanbeter, außer einer kleinen Anzahl, welche Christen sind, die dort eine Kirche besitzen. ... Die Stadt ist arm an Gütern und Segen. Die Hauptnahrung der Bewohner besteht aus Fischen, denn die sind dort zahlreich. Werden einem

Er empfiehlt ausdrücklich, die Kartoffeln nicht zuerst den Dienstboten oder dem Vieh als Nahrung anzubieten, da sonst die Gefahr bestünde, daß gesagt werde, »das gehört für die Schweine«. Konsequenterweise fütterte Probst Lüders seine Schweine nicht mit Kartoffeln, wohl aber seine Schäfchen. Schon Antoine Parmentier empfahl 1795 in Paris:

»Der Übergang von diesen Speisen, die die Menschen von Kind an gewöhnet sind, zu den Erdäpfeln sollte nicht plötzlich geschehen, denn so gesund sie auch sind, würden sie wie alle plötzlichen Speiseänderungen in dem Magen unangenehme Wirkungen verursachen. Nach und nach sollte der Erdapfel anfänglich als Nebenspeise, dann erst als Hauptspeise gegeben werden; auf diese Weise würden die Leute sich daran gewöhnen und bald auch ihren Geschmack finden. Wem darüber noch ein Zweifel überbleiben möchte, der gehe nur in die Häuser der Bauern von der Pfalz, von Elsaß ... und sehe, wie stark und gesund die Leute bei den Erdäpfelspeisen sind.«

In seiner Geschichte der Kartoffelverbreitung weist Lüders zu Recht daraufhin, daß die Kartoffel fast durchweg ihren Weg über Gärten zur Feldfrucht nahm; unter Gärten sind innerhalb des Bannzaunes eines Ortes liegende Parzellen zu verstehen, die nicht dem Flurzwang unterworfen und abgabefrei waren.

Entscheidend für den Anbau der Kartoffel in Schleswig-Holstein war aber der Zuzug von pfälzischen Bauern, die 1762 erstmalig die Knollen anbauten. Auch in Schleswig-Holstein galt die Kartoffel als »wohlfeilste Hauptnahrung der unteren Klassen« und wurde außerdem als Viehfutter sehr geschätzt. Die Knolle diente aber ebenfalls zur Herstellung von Mehl, Graupen und Branntwein. 1857 beweist der Franzose Claude Bernard die Existenz einer wenig löslichen Substanz, die aus konzentrierter Glukose gebildet wird, das Glykogen. Für das Verständnis der Umwandlung von Nährstoffen ist diese Entdeckung von großer Tragweite,

von ihnen Kinder geboren, so wirft er sie ins Meer, um sich die Ausgaben zu sparen.«

Dieser Araber zitiert außerdem seinen Landsmann al-Tartüschi:

»Nie hörte ich häßlicheren Gesang als den Gesang der Schleswiger, und das ist ein Gebrumm, das aus ihren Kehlen herauskommt, gleich einem Gebell der Hunde, nur noch viehischer als dies.«

denn nun versteht man die Speicherung einfacher und komplexer Zucker bei Getreide, Kartoffeln und Hülsenfrüchte.

Wie anderswo ging der Kartoffelanbau nicht über den örtlichen Bedarf. Gesammelt wurden die Knollen in Holzkörben mit Siebböden, so daß anhaftende Erde durchfallen konnte.

Vor allem der schleswigsche Landesteil gilt als die Heimat der »Knicks«, jener Wallhecken, die im 17. und 18. Jahrhundert im Zusammenhang mit der Aufhebung der Feldgemeinschaft als Einfriedung der zusammengelegten («verkoppelten») Landstücke («Koppeln») entstanden waren und die im Winter aussehen als wären es Punk-Frisuren. Die Hecken wurden im Zusammenhang mit der Brache (1. Jahr) dicht über den Wurzeln abgehauen («geknickt»). Dadurch nahmen die Sprößlinge in den Folgejahren, in denen Korn angebaut wurde, nicht zu viel Licht weg, waren aber zum erneuten Beginn der Weidewirtschaft groß genug, um als natürliche Einfriedung zu dienen. Im übrigen waren (und sind) die »Knicks« von erheblicher wirtschaftlicher und ökologischer Bedeutung. Eine ähnliche Entwicklung ist in England zu finden. Sieht schön aus, hatte aber handfeste wirtschaftliche Ursachen und Folgen.

Dank der Bemühungen Lüders, aber auch der allgemeinen Not («hêre, wie stêt iwer nôt») der »geringen Leute«, gelang es, die Kartoffel in Schleswig und Süd-Jütland, dort wo es naß, neblig und nordisch ist, in kurzer Zeit als Feldfrucht zu etablieren. Lüders spricht in seiner Schrift »vom Anbau der Potatoes« und verwendet noch nicht durchgängig das deutsche Wort »Kartoffeln; Das Hauptreisegebiet aller deutschen Dänemark-Urlauber, Sønderjylland, galt damals als eine Art Dänemark zweiten oder dritten Grades.

Die Professoren C. H. Pfaff aus Kiel und E. Viborg aus Kopenhagen teilten 1807 mit:

»Über unreife, frühreife und spätreife Kartoffeln und die verschiedenen Varietäten der beiden letzteren. Von der Unschädlichkeit der unreifen und der rothen Kartoffel«,

um auch wissenschaftlich zu belegen, daß der Kartoffelverzehr nicht schädlich sei; mit dieser Schrift sollten offizielle Bedenken gegenüber dem Kartoffelverzehr abgebaut werden, da polizeiliche (d.h. behördliche) Beschränkungen den Kartoffelverkauf behinderten. Sicherlich

wurden diese »offiziellen« Bedenken gegen den Kartoffelverkauf von den Getreidebauern und den Mühlenbesitzern gefordert und gefördert. Polizeiliche Anordnungen verboten den Kartoffelverkauf, obwohl gerade im Juli und August die Getreidevorräte zur Neige gingen und das Volk »wegen seiner Nahrung am meisten verlegen sei«.

Ansatzpunkt für die Förderung des Kartoffelbaus war zu jener Zeit die Auffassung, daß der Volkswohlstand in jeder Form gefördert werden müsse und die Kartoffel hierzu besonders geeignet sei (daran könnte man sich heute ein Beispiel nehmen). Jedoch erst die Hungerjahre 1770 bis 1773 verhalfen dem Kartoffelanbau auch in Schleswig-Holstein zum Durchbruch.

Auf Fünen wurde der Kartoffelanbau von der Gutsherrenfamilie Hofman eingeführt, die um 1800 in Otterup einen großen Gutshof bauten. 1843 gründete die Familie auf Hofmansgave das erste landwirtschaftliche Institut auf Fünen, das heute zu einem Kartoffel-Museum ausgebaut ist.

In der Grafschaft Lippe vermehrte sich nach der Hungersnot in den 1840er Jahren der Kartoffelanbau, wie die lippischen Amtmänner Hoffmann und Schreiter an ihren Grafen Simon August berichten:

»Der Anbau der Kartoffeln, welche nicht allein ein wohlfeiles Nahrungsmittel für Menschen, sondern auch ein vortreffliches Viehfutter sind, hat im vorigen Jahr ansehnlich zugenommen. Und wie sollte dieses nicht sein? Da Ew. Hochgräfli. Gnaden durch Austeilung der Saat die beste Aufmunterung dazu höchst selbst gegeben hat. Welche gnädigste Attention daher nie genug verehret werden kann.«

In der Grafschaft wird am 1. September desselben Jahres eine »Verordnung wegen des Kartoffelbaus« verkündet, in dem »mit patriotischem Beirath Unserer getreuen Stände« der Anbau der Kartoffel verordnet wird:

»So verordnen Wir zu diesem Endzweck hiermit in Gnaden, daß Unsere Drostén, Beamte und Magistrate, besonders in denen Gegenden Unseres Landes, wo der Kornbau auch bei guten Erndten, nach dem Verhältnis der Einwohner, nicht ergiebig

genug ist, Unsere Unterthanen zum gedachten Kartoffelanbau selbst in den Feldern, wo nicht zureichende Gärten da sind, aufzumuntern, und daß auch dagegen als dann, wann diese zehentbar sind, der, verschiedenen Beschwerlichkeiten pflanztes Scheffelsaat Landes dem Zehentherren zu bezahlen schuldig seyn, und dieser damit sich befriedigen solle. Wornach sich also zu richten.«

Da werden sich aber die Herren mit ihrem Zehentanspruch nicht gefreuet haben.

John Komlos von der Münchner Universität stellte fest, daß die Entwicklung der mittleren Körpergröße der Bevölkerung oder einzelner Teilpopulationen einen deutlichen Hinweis auf die Ernährungssituation gibt. Anfang des 21. Jahrhunderts ist zu registrieren, daß die deutsche Bevölkerung im Durchschnitt deutlich größer ist als ihre Elterngeneration, die in den »schlimmen Nachkriegsjahren« aufwuchsen.

Es ist bemerkenswert, daß für nach 1770 (Anstieg der Kartoffelanbauflächen!) geborene die Körpergröße anstieg, nachdem es seit dem Anfang des 18. Jahrhunderts eine kontinuierliche Verringerung gab – jedenfalls gilt dies für bayerische, österreichische und schwedische Soldaten. Einen zweiten »Wachstumsschub« gibt es nach 1860, nachdem die Kartoffel sich endgültig durchgesetzt hatte zur Ernährung der Industriearbeiterschaft und ihrer Familien⁴⁸³.

1790 hat sich der Kartoffelanbau in der Geest und in der Marsch (hier vorrangig als Viehfutter)

483 Komlos weist nach, daß sich bis zum Beginn der Industrialisierung die Selbstversorgung der ländlichen Bevölkerung tendenziell positiv auswirkte. Erst die Möglichkeit, die landwirtschaftlichen Produkte auf einen fernen Markt zu vertreiben, führte zu einer gewissen Umkehr (die Proteine wurden verkauft). Da Milch und frisches Fleisch bis zur Erfindung des Kühlschranks nicht über große Distanzen befördert werden konnten, folgte daraus, daß die städtische Bevölkerung kleiner als die ländliche Bevölkerung war. In diesem Zusammenhang ist es wichtig zu wissen (oder auch nicht), was Robin Dunbar von der Universität Liverpool festgestellt hat:

»Offenbar setzt die Größe des Darms letztlich eine Grenze für die Größe des Gehirns. Wer ein größeres Gehirn haben will, muß insgesamt größer werden, damit auch ein größerer Darm Platz hat. Daraus läßt sich die Erkenntnis ableiten, daß kleine Affen niemals klug sein können ... weil ihr Darm nicht groß genug ist, um die höhere Nerventätigkeit eines größeren Gehirns zu unterstützen.«

Deswegen also ist die westliche Welt eine fleischfressende Gesellschaft.

durchgesetzt; über Kronprinzenkoog in Süder-Dithmarschen heißt es 1807 andererseits:

»Futtergewächse und Kartoffeln bauet man gar nicht, weil man für Menschen und Vieh genug Körner hat.«

In seiner Vaterlandskunde (über Schleswig-Holstein) beschreibt der Kieler Staatswissenschaftler August Christian Heinrich Niemann (1761–1832) 1802 den Kartoffelanbau, der »ziemlich häufig und in Menge auf den Feldern, und zwar besonders in der Marsch, auch mitunter auf der Geest in jedem Boden« angebaut wird. Die Kartoffeln waren aber auch die richtige Nahrung für die vorwiegend aus Schweden kommenden »Meiereimädchen«, die in den von Holländern betriebenen Meiereien tätig waren. Über diese Arbeitsmigranten⁴⁸⁴ schreibt Niemann 1823 in einer Beschreibung der schleswig-holsteinischen Milchwirtschaft:

»Der Holländer mußte Mägde haben, und weil züchtige, ehrbare sich ihm nicht bothen, war er genöthigt, den Ausschuß aufzunehmen. (...) Ein Mädchen, das fast zu nichts zu

484 »Migration« bedeutet einen »freiwilligen« Wechsel von Wohnort und Arbeitsstelle über einen längeren Zeitraum und weite Distanz. Mit Arbeitsmigration ist die zeitlich befristete Wanderung gemeint, bei der der Arbeitsplatzwechsel (oder die Arbeitsaufnahme) der Hauptgrund der Migration ist. »Emigration« (= Auswanderung) hingegen ist etwas Endgültiges. Sicherlich sind die ersten »Gastarbeiter« in Deutschland nach 1960 nicht als Emigranten gekommen, zumal die Kontrakte anfänglich stets für zwölf Monate befristet waren.

Wie die Schweden im letzten Jahrhundert wurden diese Arbeiter vielfach für die schlechtesten (= unangenehmsten) Arbeiten eingesetzt; auch die Unterbringung in Sammelunterkünften (»Gastarbeiter-Wohn-heime«) entsprach prinzipiell den Üblichkeiten des letzten Jahrhunderts.

Die Deutschen aus Ost-Friesland gingen zur selben Zeit nach Holland und verdingten sich auf der »Moffen-Beurse« an die Holländer für die Heuernte.

Der Brockhaus schreibt 1892: »In Norddeutschland schämt man sich vielfach seiner als ungebildet angesehenen Mundart.«, »in Süddeutschland schämt man sich eher, ein sogenanntes gutes Deutsch zu sprechen.« Oh, wie haben sich die Zeiten doch für uns Norddeutsche geändert. Die friesische Sprache wurde auch als »Neger-Holländisch« bezeichnet. Das Plattdeutsche gehe, so das »Damen-Conversations-Lexikon von 1835, gehe auf die »Einwanderung asiatischer Völkerstämme in Deutschland« zurück. Na, da liegt Bayern aber näher am Balkan.

gebrauchen ist, kann, wenn es nur körperliche Kräfte hat, hier noch immer gebraucht werden.«

Die Arbeit in den Meiereien wurden zwar immer noch besser bezahlt als eine vergleichbare Tätigkeit in Schweden, aber es war in der »Rang- und Hack-Ordnung« die unterste Stufe. Zu essen gab's hauptsächlich Milchprodukte: verschiedene Grützen mit Magermilch, zu denen es Brot, Kartoffeln oder Rüben gab. Weder beim Essen noch bei der Kleidung wurden schwedische »Traditionen« berücksichtigt.

Deutsche Sprachkenntnisse waren nicht vonnöten, zumal die »Laster« (Tanzvergnügen und nächtliche Spaziergänge mit den deutschen Knechten!) erst mit der besseren Beherrschung der Sprache einsetzten. In einer Untersuchung über »die geschlechtlich-sittlichen Verhältnisse« aus dem Jahr 1895/1896 heißt es, jeder Knecht oder Arbeiter habe seine

»Liebste, die sich selbstverständlich ihm körperlich hinzugeben hat, sonst wird sie nicht als voll angesehen und von den anderen Burschen gemieden, so daß sie z.B. keine Tänzer bekommt«

Seit diesem Zeitpunkt haben die Schwedenmädel ihren Ruf weg – nicht erst seit Ingmar Bergmanns Schweigen.

In Schleswig-Holstein wurde ein Lied gesungen, daß in der napoleonischen Zeit als Marseillaise des deutschen Michels bezeichnet wurde; Verfasser dieses Liedes ist der schwäbische Dorfschullehrer und Dichter Samuel Friedrich Sauter. Insgesamt hat das Lied neunundzwanzig Strophen; 1796 geschrieben, vertont nach dem Soldatenlied »Kein besseres Leben ist fürwahr«, 1811 veröffentlicht:

Herbei, herbei zu meinem Sang
Hans Jörgel, Michel, Stoffel
Und singt mit mir das Ehrenlied
Dem Stifter der Kartoffel.
Franz Drake hieß der brave Mann

Der vor zweihundert Jahren
Von England nach Amerika
Als Kapitän gefahren.
Und der, als er zurücke kam
Von seinen weiten Reisen

Die guten Dinger mitgebracht
Die wir Kartoffel heißen.
Gott hat sie wie das liebe Brot
zur Nahrung uns gegeben;
wieviel Millionen Menschen sind,
die von Kartoffeln leben.
Von Basel bis nach Amsterdam,
von Stockholm bis nach Brüssel
Kommt Winters nach der Abendsupp'
Noch die Kartoffelschüssel.
Dank, edler Drake, habe Dank
Für deine rare Speise!
Sie nährt, sie labt, sie nützt uns
Auf hundertfache Weise.
Laßt dieser vielen Arten uns
Nur einige ermessen:
Erdäpfelschnitz und Fleisch dazu,
das ist ein köstlich Essen.
Grundbirnen, frisch vom Sud hinweg,
dazu ein Bällchen Butter,
das ist – nicht wahr, ihr stimmt mit ein?

Ein delikates Futter.
Salat davon, gut angemacht,
mit Feldsalat durchschossen,
Der wird mit großem Appetit
von jedermann genossen.
Gebrägelt schmeckt sie auch gut,
in saurer Brüh nicht minder,
Erdäpfelknödel essen gern
die Eltern und die Kinder.
Erdäpfelbrot, Erdbirnenreis,
auch Puder und Pomade
sind neben Erdäpfelbranntewein
Kartoffelfabrikate.
Hat sich jemand die Haut verbrannt,
und hilft kein Feuersegen,
so darf er auf die Wunden nur
Kartoffelschabsig legen.
Und welche Wohltat sind sie uns,
damit das Vieh zu mästen;
und wieviel Sorten gibt's – jedoch
die guten sind die besten.

Nach Niedersachsen⁴⁸⁵ kamen die ersten Kartoffeln 1652 an den braunschweigischen Hof und wurden – wie überall – zuerst als Zierpflanzen im fürstlichen Garten kultiviert. Die Entwicklung aus Ziergarten oder medizinisch-botanischer Parks über den Anbau im Garten oder als Ersatz auf Brachland zum »professionellen« Feldanbau ist typisch für die Verbreitung der Kartoffel in

485 Friedrich Nietzsche am 1. August 1914: »Dem niedersächsischen Bauern ist die Begeisterung fremd, die zähe Erdkraft ist sein eigentliches Element.«

den einzelnen Regionen; ausgenommen hiervon ist Irland und der Norden Amerikas, wo die Kartoffel *a priori* als Nahrungsmittel angebaut wurde. Ein Anstieg des Kartoffelanbaus erfolgt nach dem österreichischen Erfolgskrieg (1740–1748), in dessen Verlauf Soldaten aus Hannover die Knolle in Brabant kennenlernten und zurück in ihre Heimat brachten.

1660 läßt sich Kartoffelanbau in Schöningen am Elm südöstlich von Braunschweig (da wurden 1997 Waffen und Werkzeuge von Neandertalern, von den »neuen Männern«, gefunden) nachweisen und Kartoffeln sind Zierpflanzen am hannöverschen Hof.

Am 19. Januar 1724 ließ die hannoversche Regierung unter dem Kurfürsten und englischen König George I. allen ihren Amtsvogteien eine »Nachricht von den Erd-Aepfeln oder Ertuffeln« zugehen, in der es heißt:

»Der Nutzen der Ertuffeln ist so allgemein, daß man dabei unsere Kornfrüchte im Notfall entraten kann. Man hat gutes, wohlschmeckendes Brod blos von Ertuffeln backen lassen, welches wenig Unterschied vom Rocken-Brodte gehabt. Man kann auch Schweine als andere Arten von Vieh mit Ertuffeln nicht nur unterhalten, sondern auch, wie die Erfahrung gezeiget, mästen.«

In den 1730er und 1740er Jahren gelangt die Kartoffel nach Lüneburg und in das Herzogtum Verden (durch den Amtmann van Haerlem 1742). In die zu Preußen gehörenden Altmark mit ihrem Zentrum Salzwedel und der Ortschaft Rohrberg kommt die Knolle ebenfalls zu diesem Zeitpunkt.

Nach Eichsfeld kam die Kartoffel durch Mühlenvogt Georg Franz Hartung (1693–1754), der die Knollen (aus dem Hannöverschen, aus Linden) bereits Ende der 1730er Jahre in seinen Garten pflanzte. Angeblich haben dann aus Neugier andere Bürger gleichfalls die Kartoffel gesetzt. Doch der Landmann fand daran keinen Geschmack und pflanzte sie nur für das Vieh. Erst in der Mitte der 1760er Jahre waren die Kartoffeln auch von den Bauersleuten als Nahrungsmittel akzeptiert.

Zum Anbau der Kartoffel außerhalb von niedersächsischen Lust- und Bauerngärten kam es in

der Mitte des 18. Jahrhunderts durch Johann Georg von Langen (1699–1776) und durch den Pfarrer Elias Friedrich Schmersahl. Von Langen pflanzte 1747 (nach einer abermaligen Getreidemißernte) im Auftrag des Herzogs Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel (1713–1780) Kartoffeln in einem zwölf Morgen großen Waldstück bei Braunlage im Harz. Am 3. November 1747 schreibt Carl I. an die Fürstliche Kammer in Blankenburg:

»Wir haben den gnädigen Entschluß gefaßt, zur Aushelfung des sehr heruntergekommenen Ortes Braunlage eine Branntweimbrennerei daselbst anzulegen, und zu solchem Endzwecke eine gewisse, dem Hofjägermeister von Langen bekannte Art von Erdäpfeln in dortiger Gegend anbauen zu lassen, um aus solchen mittels Torfes - Branntwein zu brennen. Gedachter Hofjägermeister ist nun des Dafürhaltens, abgetriebene Orte in den Forsten zum erwähnten Anbau der Erdäpfel dergestalt zu aptieren. Dass zugleich der Holzanwuchs dadurch befördert werden könne, sobald die jungen Tannen in solchen Anwuchs kommen, dass sie im Grase nicht unterdrückt werden können, einen frischen Ort zugewiesen und den Untertanen zu besagter Absicht angewiesen werde. Gleichzeitig aber wir solche Vorschläge genehmigt, befehlen wir hiermit gnädigst, dass ihr zu dem mehrbedachten Behufe 12 Morgen im Brandhai sofort anweisen läßt, und dem Amtmanne zu Braunlage aufgibt, dass er dazu noch in diesem Herbste das Nötige veranstalte. Uebrigens habt ihr das weitere mit dem Hofjägermeister von Langen zu communicieren.«

Man möge sich dagegen heutige Gesetze und Verordnungen ansehen, da ist nichts zu spüren von gnädigen Entschlüssen und mehrmaligem Bedacht. Und nicht einmal die Wohlfahrt des heruntergekommenen Landes wird angestrebt – vielmehr soll jetzt sogar die Alkoholwerbung eingeschränkt werden, dabei schafft der Branntweingenuß doch Arbeitsplätze und tröstet über die entfremdete Arbeit hinweg und über manch Fußballspiel. Da die Braukasse leer und die Herrschaftskasse erschöpft war, erbat sich der zuständige Amtmann Fricke einen Vorschuß von dreißig Taler für die Ausführung der vorbereitenden Arbeiten.

Johann Georg von Langen erläutert dem Amtmann sein Kartoffel-Vorhaben:

»Es ist ein Gewächs, welches in einer Haushaltung sowohl für Menschen wie für Vieh sehr nützlich zu brauchen ist, indem zum öfteren auf einen Morgen 60 bis 100 Scheffel geerntet werden. Unsere hiesigen Nachbarn, die Hessen-Kasseler, machen Brot und Mehl aus diesen Früchten, welches sehr weiß und nach dem weiteren Gebrauch einen sehr guten Geschmack bekommt. Die hiesigen Untertanen, das sind die Fürstenberger, brauchen solche zum Kochen und den Ueberfluss zur Mästung des Viehs. Es sollen französische Emigranten in Carlshafen a. W. aus diesen Erdäpfeln, wenn solche mit etwas Gerstenmalz gemischt werden, einen guten Branntwein herstellen.«

Wie vielfach: Die Bauern lehnte die neue Frucht ab, diesmal, weil sie nach Tannenzapfen schmecken würden; von Langen im Wechsel eine Reihe Kartoffeln und eine Reihe Fichten gepflanzt. Die erste Ernte der Kartoffeln fiel – so heißt es – eher mäßig aus, aber von Langen wiederholte auf dem Waldstück den Anbau. Das ursprüngliche Ziel, Kartoffelanbau für die Branntweinherstellung, wurde abgelöst vom Knollenanbau für die Bevölkerung.

In den 1760er Jahren bestellen die Bauern bereits vereinzelt Felder mit Kartoffeln. In einer von König Georg III. von Hannover veranlaßten Untersuchung über die Feldfrüchte in seinen Landen wird jedoch noch 1766 festgestellt, daß der Kartoffelanbau nur in wenigen Dörfern und dortselbst auch nur geringfügig anzutreffen war.

Der Kartoffel, dem Johann Georg von Langen, einem der Begründer einer geregelten, modernen Forstwirtschaft, und seinem Bruder Franz Philipp wurden im Harz (auf der Steinsklippe im Kurpark von Braunlage, Ortsrand von Braunlage in Richtung Silberteich in der Nähe der Wetterstation und im sog. Forstort Brandhai gut einen Kilometer südlich Braunlages) 1883 und 1885 drei Denksteine errichtet:

»Hier sind 1748 die ersten Versuche mit dem Anbau der Kartoffel gemacht. Der Name Kartoffelhecke erinnert daran bis 1833.

Dem Oberjägermeister Johann Georg von Langen, geb. 1699 zu Oberstedt, Grafschaft Henneberg, gest. 1776 zu Jägernburg bei Kopenhagen, und seiner rastlosen Tätigkeit für die Forsten am Harz und Solling, auch die in Norwegen und auf Seeland – dem

Begründer des Kartoffelanbaues bei Braunlage, der Spiegelhütte in Grünenplan und der Porzellanfabrik in Fürstenberg – die späte Nachwelt 1885«.

Einen besonderen Anreiz zum Kartoffelanbau bot die kurhannoversche Regierung Mitte des 18. Jahrhunderts mit Steuervergünstigungen, die das Landvolk für den Kartoffelanbau erhielt; man verzichtete sogar befristet auf den Zehnten; Subventionen und Steuervergünstigungen für die Landwirtschaft blickten auf eine sehr alte Tradition zurück. Subventionen sind vergleichbar der Alimentierung des »althergebrachten Beamtentums«. Die von den Bauern im östlichen Niedersachsen angebauten Kartoffeln, zumeist in Hausgärten, deckten im Regelfall ausschließlich den Eigenbedarf der Bauernfamilie: Es bestand weiterhin Subsistenzwirtschaft. Kartoffelbau lohnte sich in der Regel nur für die Bevölkerungsgruppen, die nicht über ausreichend Land verfügten – für Gesinde, Abbauern und Häusler. In Oldau (zwischen Ohe und Aller) ist für 1754 belegt, daß lediglich zwölf Stücke zu sechs Himten Einfall (etwa drei Morgen) Kartoffeln angebaut wurden; und in der Nachbarschaft, in Hambühren, war es sogar noch weniger Anbaufläche.

1756, nach dem Siebenjährigen Krieg um Schlesien (und nach Mißernten zuvor), wurden hannoversche Bauern von ihrer Regierung aufgefordert, haushälterisch mit dem Korn umzugehen und nicht zur Fütterung des Viehs zu verwenden; gleichzeitig wurde für den vermehrten Anbau der Knolle geworben, da »die Erdäpfel sowohl zur Speise und Verlängerung des Vorrats von Brotkorn als auch zum Futter für das Vieh sehr nützlich gebraucht werden könne.«

1769 ist die Anbaufläche in Oldau und Hambühren deutlich gestiegen, wenn auch nur deshalb, weil wegen der vielen Maulwurfshügel die Weidenflächen an der Ohe nur für die Ertuffel geeignet schienen.

Pfarrer Schmersahl (ein *canonicus in herbis*?) begann mit seinem Kartoffelanbau auf dem Rittergut zu Stemmen bei Hannover. Über ihn wird in seiner Lebensbeschreibung berichtet:

»Als unser Pastor vormals nach Stemmen kam, wußten die dasigen Einwohner noch nichts von solcher Frucht. Er machte sie dort bekannt und pflanzte sie zuerst.«

In Celle und Umgebung wurde 1756 anlässlich einer Getreideteuerung den Beamten befohlen, der Landbevölkerung die Vorteile der Kartoffel »sowoll zur Speise und Verlängerung des Vorraths von Brodtkorn, als auch zum Futter für das Vieh« darzulegen.

In Winsen an der Luhe erstellte der Amtmann Heinrich Philip Tining auf eigene Kosten (Staatsdiener gaben damals häufig ihrem Landesherrn ein Darlehen oder bevorschußten eine Maßnahme) eine Schrift über die Vorteile des Kartoffelanbaus, die er den Bauern verteilen ließ und die dazu führte, den Kartoffelbau in dieser Gegend heimisch zu machen.

1797 erwirbt Johann Heinrich Campe⁴⁸⁶ in Braunschweig für zwanzigtausend Reichsthalern in Gold Gelände, das etwa 1760 von einem der Vorbesitzer, Heinrich Bernhardt Schrader von Schliestedt, in einen Garten umgewandelt worden war. Dieser Garten, 1778 an Roger (von) Drake verkauft, gelangte 1792 in den Besitz des Reichsgrafen Friedrich Toene von Lüttichau, der ihn schließlich voll ausgebaut mit einer »lebenden Hecke« umfaßt an Campe verkauft.

Campe betreibt – wie seine beiden Vorgänger – auf diesem Gelände auch einen Nutzgarten, in dem er u. a. begeistert Kartoffel anpflanzte. Im »Braunschweigischen Magazin« vom 25. März 1809 schreibt er:

»Man hat schon lange den von mir gebauten Kartoffeln, folglich auch mir, ihrem Pflanze, die Ehre erwiesen, sie zu den feinsten und wohlschmeckendsten zu zählen, die man je genossen hat. Selbst die Holländischen und die davon abstammenden Hamburgischen – bekanntlich die besten in Europa – werden den meinigen, welche gleichfalls holländischer Herkunft sind, von Kennern nicht vorgezogen; von Einigen vielmehr nachgesetzt. Die Meisten von denen, die meine Kartoffeln einmahl gekostet

486 Mehr zu Campes Kartoffeln in »Visionäre Lebensklugheit«, Katalog zur Campe-Ausstellung in Braunschweig. Campe kämpfte lange Zeit gegen die »Lesesucht« als »Seuche unserer Zeit«, insbesondere bei den »Frauenzimmern«. Andere Pädagogen fragten in jener Zeit, »ob man einem großen Teil der Menschen noch anraten kann soll, lesen zu lernen.« Nun, das Problem wird sich in den kommenden fünfzig Jahren lösen: Wir werden dank der *icons* am Bildschirm (ursprünglich entwickelt für die unter Leseschwäche leidenden Soldaten der US-army) auf Hieroglyphen Schrägstrich Icons überwechseln und das Geheimnis von aus Buchstaben zusammengesetzten Silben und Wörter vergessen.

haben, wollen, wenn sie anders ihren Kartoffelsinn gehörig ausgebildet haben, in der Folge ihren Küchenbedarf von keinem Andern nehmen.«

Campe, der nach seinem Studium der Theologie an der Universität Helmstedt eine Anstellung als Hauslehrer bei Alexander Georg von Humboldt in Berlin nahm und später dessen Söhne Wilhelm und Alexander unterrichtete, verband den von ihm umgeschriebenen »Robinson Crusoe«⁴⁸⁷ und Kartoffelanbau mit seinen pädagogisch-aufklärerischen Zielen:

»Man hat, wie ich höre, angefangen, sie durch einen besonderen Namen auszuzeichnen, in dem man sie bald Campesche, bald Erziehungskartoffeln nennt; entweder, weil ein weiland Schul- und Erziehungsrath sie erzielt, oder weil man diesem Weilande (ci – devant) besondere geheime Erziehungskünste zutraut, wodurch er, seine Kartoffeln bis zu einem solchen Grade zu veredeln in den Stand gesetzt werde.«

Nach seiner Tätigkeit als Hauslehrer wurde Campe 1776 zum Wahlprediger an der Potsdamer Heiligengeistkirche berufen, die er im selben Jahr wieder verläßt:

»Wie kann ein Biedermann sich glücklich fühlen, wenn er täglich die Rolle eines Häuchlers spielen muß? Und die muß jeder Geistliche spielen, er sey wer er wolle – nur allenfalls den Schaafskopf ausgenommen.«

1807 annonciert Campe in den »Braunschweigischen Anzeigen«:

»Auch sind daselbst noch Kartoffeln, sowol von der bekannten feinsten Art, auch sogenannte Katzenköpfe, zu haben. Da es bei der herrschenden feuchten und gelinden Witterung dieses Winters nicht rathsam ist, diese Früchte eben so lange, als in anderen

487 Daniel Defoe schrieb den »Robinson Crusoe« nach der abenteuerlichen Geschichte des Schotten Alexander Selkirks, Erster Maat auf dem englischen Kaperschiff »Cinque Ports«, der sich 1704 auf der Insel Mas a Terra (33° 13' südlich, 78° 50' westliche Länge), 400 Meilen vor der chilenischen Küste aussetzen ließ, weil auf dem Schiff Bohrwürmer die Planken zerfraßen. Defoe versetzt seinen Robinson auf eine Insel vor Guyana – was besser zu den menschenfressenden Kariben paßte. Selkirk wird, was dem Zeitalter angemessen war, auf der Insel ein (so würde man es heute nennen) »wiedergeborener Christ«, der zurück in England – 1713 – aber Totschläger und Bigamist wird, wieder zur See fährt und schließlich im selben Jahr vor der afrikanischen Goldküste stirbt.

Jahren, den Erdgruben anzuvertrauen, so soll der noch übrige Vorrath zu einem ungewöhnlichen niedrigen Preise verkauft werden.«

Nun, seine Kartoffeln waren wohl in der Tat eine besonders feine Sorte, war doch einer der Vorbesitzer seines Nutzgartens ein Drake! Bemerkenswert ist auch, daß er hervorhebt, seine Kartoffel könnten mit den aus Holland⁴⁸⁸ kommenden, »den besten Europas«, konkurrieren. Bei Campes Einsatz für die Kartoffel und für eine kindergerechte Erziehung ist festzustellen, daß bei ihm erkennbar wird, welchen Einfluß die Kartoffel auf das preußische Bildungswesen (oder umgekehrt) hatte. Für Campe trifft nicht zu, was Victor Hugo über Lehrer und Pfarrer gesagt hat: »In jedem Dorf gibt es eine Fackel, den Lehrer, und jemanden, der dieses Licht löscht, den Pfarrer.« – bei Campe vereinigt sich der Prediger mit dem Lehrer zu einem starken Befürworter der Kartoffel. Allein deshalb ist Johann Heinrich Campe zu loben!

Der vor seinem »Spaziergang nach Syrakusa« als Korrektor arbeitende Johann Gottfried Seume⁴⁸⁹ 1805 »Mein Sommer«:

»Hier besuchte ich nur den Agathodämon der Kinderwelt. Campens Ruheplätzchen hat vielleicht mehr von Sanssouci als das große bei Potsdam. Einem König ist es selten gegeben, ohne Sorgen zu sein, wenn er wirklich König ist, und es wäre wohl zu beweisen, daß Friedrich seine größten Sorgen in Sanssouci gehabt hat. Was Campe wenigstens in ebenso großen Kredit bei mir setzte als sein Robinson und andere seiner guten Bücher, war, daß er mir auserlesen schöne, herrliche Kartoffel gab. Kartoffel werden höchst wahrscheinlich bei mir immer den Vorzug vor Wildpasteten behalten, Du magst nun über meinen Geschmack urteilen, wie Du willst, und Du wirst mir nachrechnen, daß ich Wildpasteten und Schnepfen ... geschmeckt habe, so gut als einer. Nun denke Dir,

488 Der Engländer Andrew Marvell schrieb Mitte des 17. Jahrhunderts über Holland – auch heute noch zutreffend:

»Holland, das nur zur Not verdient den Namen Land, / Da es eben nur ein wenig Abrieb von Britanniens Sand / ... Unverdaut, hervorgewürgt vom Meere ...«

489 Ludwig Feuerbach: »... weil nicht alle Dichter eine solche genügsame Natur haben, daß sie sich, wie Seume, bei Wasser, Butterbrot und Kartoffeln in ihrer poetischen Begeisterung erhalten können.«

frische Kartoffeln im September mit einigen andern, guten, erfreulichen Zugaben bei Campe, der das Essen besser zu würzen versteht; so beschließt man die Reise noch besser, als man sie anfängt.«

Sicherlich ist es auf den pädagogischen Einfluß Campes und auf seine Kartoffeln zurückzuführen, wenn im braunschweigischen Armenhauses des Jahres 1842 der Speisezettel einer Woche wie folgt aussah:

»Sonntag: Weiße Bohnen und Kartoffeln
Montag: Graupen und Kartoffeln
Dienstag: Mohrrüben und Kartoffeln
Mittwoch: Linsen und Kartoffeln
Donnerstag: Erbsen und Kartoffeln
Freitag: Steckrüben und Kartoffeln
Sonnabend: Linsen und Kartoffeln«

Die Kartoffel war nicht nur Hauptnahrung im Armenhaus, denn angesichts der Massenarmut im Königreich Hannover schrieb schon 1830 der Statistiker Gustav von Gülich:

»Fast überall konnten hier und in anderen Theilen Deutschlands die Menschen ihre Existenz nur dadurch fristen, daß sie mehr und mehr zu den wohlfeilsten Nahrungsmitteln, den Kartoffeln, deren Anbau durch die erhöhten Getreidepreise gefördert ward, ihre Zuflucht nahmen. Zwar hatte auch früher diese Frucht die Hauptnahrung der niedern Klassen ausgemacht, doch nirgends in dem Maße als jetzt; mancher Orts wurde von denselben kaum noch Brot, sondern statt des Letzteren meist Kartoffeln gegessen, häufig nicht selten dreimal am Tag.«

Eine abermalige Preissteigerung für Getreide aufgrund vorhergegangener Mißernten in den Jahren 1771 bis 1773 führt zu einem vermehrten Anbau der neuen Frucht im nordöstlichen Niedersachsen (man kann sagen: Wie überall in den Hungergebieten), so daß sich die Abhängigkeit von dem bis dahin vorherrschenden Roggenanbau deutlich vermindert. Jede Hungersnot führte zu einem verstärkten Anbau der Kartoffel.

Der Anbau der Kartoffeln veränderte die Nahrungsgewohnheiten; Kartoffeln ersetzen die althergebrachte Hafer- und Buchweizengrütze und drängten das Brot aus Roggen (»Hungerkorn«) zurück. Kartoffeln wurden morgens (in Scheiben), mittags (als Gemüse) und abends (als Pellkartoffel) als Hauptnahrung gegessen:

»Grombirn in der Früh,
's Mittags in der Brüh,
's Oawets metsamt de Häut,
so gett's ons oarme Leut«

Im Vogtland hieß dieser Spruch:

»Erdepfelsupp in der Früh,
Erdepfel zu Mittag in der Brüh,
Erdepfel am Abend in der Schal,
macht den Tag dreimal.«

In Roßbach heißt es:

»Erdöpflesupp in da Fröih,
Erdöpfel af Mittwoch in da Bröi,
Erdöpfel af Amd in da Schol
Macht im Doch dreimol.«

Die Südhessen sagten:

»Kartoffeln in der Früh,
des Mittags in der Brüh'
des Abends im ganzen Kleid,
Kartoffeln in alle Ewigkeit.«

In der Rheinpfalz wußten Kinder und Alte aufzusagen:

»Morgens geebts Grumbeersupp
Mittags wern se ganz verstuppt,
Owends kummt se mit ganzer Schal',
Is das net e Grumbeerqual!«

Im schleswigschen Land, wo die Kartoffel erst »Batäsch«, wohl von batate-potato, hieß, bevor sie sich zur Kantüffel wandelte, heißt es:

»Die ganze Week Kantüffelsupp,
un Sünndags is se noch nich op,
un Maandags giffit Kantüffelbree,
un Dingsdach deit das Lief mi weh
von all de veelen Kantüffelbree.«

Im pennsylvanisch-pfälzischen Bereich heißt es:

»Mariyets Grumbeere in aller Frie
Middags Grumbeere in Fleeschbrieh
Owents Grumbeere in de Heit
Des waehrt bis in die Ewigkeit!«

In Thüringen, wo der Spruch insbesondere den »Wäldlern« spöttisch zugerufen wurde, hieß es:

»Kartoffeln in der Früh',
zu Mittags in der Brüh',
des Abends samt dem Kleid –
Kartoffeln in Ewigkeit!«

Dieser in mehreren Varianten über ganz Deutschland verbreitete Spruch zeigt die Armseligkeit der landlosen Verlags- oder Manufakturarbeiter, dessen Nahrung auf ein einziges Element, auf die Kartoffel, reduziert ist:

»Morjens gerempelt
medaachs gestempelt
owends in voller (samter) Montur«

Und damit das Essen etwas abwechslungsreicher aussieht, wird in der Kurpfalz gesagt, man äße »Feldhinkel« (Feldhühner), weil die Haut der Pellkartoffeln manchmal aufplatzt und dies wie aufgeplusterte Hühner aussähe. Oder die Mahlzeit bestünde aus »Grumbeeren, Gans und Has«, was nur darauf hinweist, daß die Kartoffeln ganz und heiß seien. Bis in die 1950er Jahre waren Pellkartoffeln mit Sauermilch die durchaus übliche Abendmahlzeit in der hinteren Pfalz

oder Pellkartoffeln mit (richtiger) Buttermilch, Pellkartoffeln mit weißem Käse, mit Eierrühre, mit Zwiebelrühre, mit Lauchtunke oder mit eingelegten Heringen. Pellkartoffeln – die gesündeste Art Kartoffeln zu essen – in allen Varianten. Krüstchengrumbeeren oder Gehutzelte kamen seltener auf den Tisch. Aus der Bayreuther Gegend heißt es über die doch nicht so lange zurückliegenden 1930er Jahre:

»Sehr viele Familien lebten bis anfangs der dreißiger Jahre äußerst karg, so ein Hering etwas Außergewöhnliches war und unter mehreren geteilt wurde.«

Die in der Lüneburger Heide angebauten Kartoffeln kamen zuerst aus England (sog. Englische Viehkartoffeln⁴⁹⁰), später auch aus Mecklenburg; andererseits sind die niedersächsischen Kartoffeln in der Altmark eingebürgert worden. Der Anbau der großen »Englischen Viehkartoffeln« war wegen angeblicher Gesundheitsgefährdung an manchen Orten verboten; Ärzte sagten, sie

»halten solche für den Menschen für ungesund, für das Land entkräftigend«.

Wenn es gesundheitsschädigende Folgen des Knollenverzehr gab und gibt, so sind diese möglicherweise auf den Verzehr roher oder unreifer Kartoffeln zurückzuführen. Der Genuß unreifer, roher oder halbgarer Kartoffeln führt zum Erbrechen, die Knolle ist dann auch schwerverdaulich. In der Hungerperiode um 1770 wurden nicht nur lehmige und versumpfte Böden mit der Kartoffel bepflanzt, sondern diese rechtzeitig vor der Pflanzung des Wintergetreides wieder aus dem Boden genommen. In einer solchen Situation häuften sich die Bericht über Krankheitssymptome nach dem Kartoffelverzehr. So schrieb der Pfarrer Heinrich Gossweiler aus Hinwil (bei Zürich):

»Was aber beym Genuss der Erdäpfel am meisten schadet, ist wenn sie im Boden nicht reif werden: Sie sind ungesund zu Speise und der unreife Saame bringt schlechte, harte Früchte.«

Besonders für Leute, die ihr Brot mit sitzender Tätigkeit verdienen würden, sei die Kartoffel

490 Die Viehkartoffeln waren eine minderwertige Sorte, die insbesondere nur für die Schweinefütterung verwendet werden konnte – deshalb wurde sie auch »Säukartoffel« genannt..

nicht geeignet:

»und endlich, wenn man sich Geduld nimmt, die Frucht wohl zeitig werden zu lassen, geschieht das letztere nicht, so ist die unreife Frucht, dem Gefrieren leichter ausgesetzt, sie ist nicht schmackhaft, wird zähe, und ungesund, besonders für unser sizender Baumwoll Spinner und Spinnerinnen.«

Kartoffeln, so die Ärzte im 18. Jahrhundert, würden »Kopf- und Magenweh verursachen, u. Grundlage von allerley Krankheiten« sein, hieß es in einem Bericht aus dem Jahr 1790. So berichtete der Doktor Ming aus Basel den Mitgliedern der Ökonomischen Kommission, daß siebzehn Personen nach dem Essen unreifer Kartoffeln an Leibgrimmen, Schwindel und Magenschmerzen gelitten hätten.

Der wegen Schulden zum Militär gegangene Hallenser Professor Friedrich Christian Laukhard nahm 1792 als Musketier des von Thaddensche Regiments an der Kampagne in der Champagne (gegen die französischen Revolutionstruppen) teil und schreibt in seinen Erinnerungen (»Friedrich Christians Leben und Schicksale«):

»Es gab zwar dorthier auf einigen Äckern noch Kartoffeln, welche man auch holte und kochte; aber leider war dies nur eine geringe Hilfe; die Kartoffeln waren von der Art derer, die man in Deutschland dem Vieh gibt; sie vermehrten auch noch die damals alles zerstörende Ruhr.«

Die englische Kartoffel wurde auch Howardskartoffel (nach dem englischen Züchter Howard, (Howards Viehkartoffel, die angeblich zwei bis drei Pfund schwer wurden und bis zu 25 cm Durchmesser erreichten), surinamische Kartoffel, Yam oder Cluster-Potatoe genannt; die Schale war rot. Die holländischen lieferten keine gute Ernte und schmeckten schon damals nicht (es heißt: »widerlich-süßer Geschmack«, »nur für das Vieh brauchbar«) während die friesischen und die aus Schleswig-Holstein kommenden »Glückstädter Kartoffeln« »reichlich tragen und gut schmecken«.

Nur aufgrund der Fortschritte in der Agrarwirtschaft ist es seit dem Hochmittelalter gelungen, die beträchtlich angewachsene Bevölkerung und vor allem die Bewohner der neuen Städte mit genügend Nahrungsmitteln zu versorgen. Bei den Ackerbaugeräten ist es insbesondere der

Pflug, der im Rahmen der agrartechnischen Veränderungen eine vorrangige Stellung einnimmt. Der Pflug mit Rädern, Sech und schollenwendender Schar setzt sich in neuerschlossenen Anbauflächen durch und hier wiederum in den schweren Böden der Niederrungszonen, denn die hakenförmigen Pfluggeräte rissen den Ackerboden nur auf und bereiteten ihn zur Einsaat nur unzulänglich vor. Ohne den neuen Pflug wäre es schwierig gewesen, die Kultivierung der nordalpinen Ebenen und der nassen, aber schweren fruchtbaren Marschenböden entlang der Flüsse voranzutreiben.

Eine Grundvoraussetzung für den Erfolg des Pfluges war eine verbesserte Zugkraft von Rind und Pferd; hierfür mußte wiederum ein effektiveres Zugeschirr in Form von Sielen und Kummerten erfunden werden. Bei der Entwicklung der Weidewirtschaft (als Folge der neuen Pflugschar) spielte die Sense eine sehr entscheidende Rolle, denn die traditionelle Winterfütterung mit Herbstlaub deckte nicht mehr den Bedarf an Futter. Langfristig brachte und bringt das Pflügen jedoch auch erhebliche Nachteile mit sich: Beim Pflügen in Herbst und Winter ist die Ackerkrume ungeschützt und wird leicht durch Wind und Regen abgetragen, was letztlich zu einer Verringerung der Fruchtbarkeit der Böden führt. Inzwischen weiß man, daß das Mulchverfahren, in dem die Krume nur an der Oberfläche gelockert wird, für viele Böden die gleichen Erträge erbringt.

Den größeren Nährwertträgen der Kartoffel auf gleichen Flächen – im Vergleich mit Getreide – steht jedoch ein erheblich höherer Aufwand an Handarbeit und Zugarbeit gegenüber. Die für einen effektiven Kartoffelanbau erforderlichen Arbeiten waren von der dörflichen Unterschicht nicht aufzubringen, da es ihnen an Zugtieren und Landmaschinen mangelte. Erst die Durchsetzung der Geldwirtschaft im 19. Jahrhundert in der landwirtschaftlichen Ökonomie schuf die Kombination von Gerätschaften des Großbauern mit der Handarbeit der dörflichen Unterschicht. Die Kartoffel erbringt ihren Ertragsvorteil erst bei hohem Aufwand. Pfarrer Johannes May aus Eberstadt 1791:

»Wahr ists, die Bearbeitung dieses ausgebreiteten Kartoffelbaus erfordert unglaubliche Arbeit, so daß man sich der Frage nicht enthalten kann: Was haben unsere Vorfahren zu der Zeit getan, daß wir jetzt Kartoffeln setzen, hacken und ausmachen?«

Einfache Antwort: Sie sind sicherlich (wie die Steinesel) den *ehelichen wercken* nachgegangen; eine Greisin aus Friedlingen im Schwarzwald erinnert sich daran, daß sie ihrerzeit in der Nacht »älbott g'fieht« habe, was nicht zu übersetzen ist. Im 18. Jahrhundert wurde eine Schrift eines Karl Gottfried Bauer »Über die Mittel dem Geschlechtstrieb eine unschädliche Richtung zu geben« mit einem Preis ausgezeichnet – gleichzeitig wurde der Kartoffelanbau gefördert! Inkonsequent war die jeweilige Obrigkeit schon damals.

Die höhere Anzahl bäuerlicher Hilfskräfte, die aufgrund des Kartoffelanbaus ein – wenn auch geringes – Auskommen im Dorf fanden und nicht mehr notgedrungen in die Stadt auswanderten, zogen einen erhöhten Wohnungsbedarf nach sich, was wiederum Arbeit für Handwerker schuf; auch der Bau von Stallungen und die Wartung der ersten Landmaschinen bot nun eine erhöhte Arbeitsmöglichkeit für Handwerker. Andererseits stiegen die Grundstückspreise, da jetzt auch bisher wertlose Anbauflächen für die Kartoffel genutzt werden konnten.

Bis weit ins 19. Jahrhundert war das Lege-, Pflege- und Erntegerät für die Kartoffel die Hacke. Die Rodehacke wurde zum Ausheben der Pflanzlöcher und der zwei- bis vierzinkige Karst zum Ausnehmen der Knollen verwendet. 1852 wird von den Engländern Hanson und Coleman eine Kartoffelerntemaschine entwickelt, ein Schleuderroder, für deren Betrieb jedoch vier Pferde zur Zugkraft eingesetzt werden mußten und deshalb nur für die Großbauern in Frage kam. 1869 entwickelt der Lübecker Harder einen leichteren Schleuderroder. Automatische Legemaschinen kamen erst nach 1910 auf. Die Maschinen ersetzen nicht die Qualität der Handarbeit, Maschineneinsatz lohnte sich erst bei größeren Flächen⁴⁹¹.

491 Jetzt kommt eine neue Technik auf den Bauern-Markt, die wiederum nur für die ganz großen Landwirte finanzierbar ist: Automatisierte Bodenbearbeitung mittels GPS, wobei die Bodenbearbeitung alle Feinheiten des Untergrundes mit einbezieht, sogenannte »teilflächenspezifische Bewirtschaftung« oder »Precision Farming«. In einem Pilotprojekt des Niedersächsischen Landesamtes in Hannover wird nachgewiesen, daß einer solche Bodenbearbeitung deutlich billiger ist gegenüber der bisherigen Art. Die schöne neue Landwirtschaft funktioniert jedoch nur, wenn die Bodendaten bekannt sind. Eine Untersuchung kostet pro Hektar rund 40 Euro. Durch »Precision Farming« wird die Menge der ausgebrachten Dünge- und Pflanzenschutzmittel deutlich ver- ringert,

Im 18. Jahrhundert zeigt der Kartoffelbau und damit der Kartoffelverzehr in deutschen Landen deutliche Zuwachsraten; das liegt zum einen an der fürstlich-obrigkeitlichen Förderung wie auch an der Propagierung des Kartoffelanbaus durch Geistliche und Behörden. Der zum Beispiel in Celle 1754 gegründete »Königliche Großbritannienisch Churfürstliche Braunschweigisch Lüneburgische Landwirthschaftsgesellschaft« oblag die Aufgabe, die Landwirtschaft zu fördern; sie veröffentlichte deshalb auch Hinweise über und für den Kartoffelbau.

Der Ausbau stehender Heere, das Anwachsen der Verwaltungsorganisation und die an den Fürstenhöfen übliche aufwendige Hofhaltung zwang die Kämmerer, eine wachsende Bevölkerungsschar am Leben zu halten und damit zur Steuerzahlung heranzuziehen. Am Leben erhalten bedeutete, die Produktivität der Landwirtschaft zu erhöhen. Aber mehr als die »frohe Botschaft« der Geistlichen und der Amtsträger der Verwaltung haben Kriege und Hungersnöte zum verstärkten Anbau beigetragen. In verschiedenen Untersuchungen über die Entwicklung des Kartoffelanbaus in Europa wird jedoch behauptet, daß die Ausbreitung der Kartoffel nicht unbedingt mit Nahrungsmittelkrisen und Notzeiten in Verbindung gebracht werden kann; einer solchen These kann hier nicht gefolgt werden; es kommt – wie immer – auf die Interpretation der vorliegenden Belege und Statistiken an.

Das Ende des finsternen Mittelalters und der innovative Quantensprung in und nach der Renaissance, die neuen Werkzeuge, Fernrohre, Schiffe, die Geburt neuer Weltbilder ist zwei Kulturpflanzen zu verdanken: Zum einem der Kartoffel, die sich zum Grundnahrungsmittel für die Masse der Bevölkerung in allen europäischen Ländern entwickelte und zweitens dem Hanf für die Papierherstellung und für das Segel- und Tauwerk der Entdeckerschiffe.

Der Siegeszug der Kartoffel geht einher mit einem Siegeszug in den Naturwissenschaften, in den Geisteswissenschaften, in den Künsten. Europa erwacht mit der Kartoffel aus einem dunklen, von Aberglauben und Inquisition geprägten, Zeitalter. Max Horkheimer meinte, »daß

jedoch setzt der Einsatz solcher elektronischer Hilfsmittel eine Mindestgröße der bewirtschafteten Fläche voraus.

Mit der Einführung von immer moderneren Kartoffelerntemaschinen verschwanden so wichtige Gerätschaften wie das »Pralltuch«, der »Sammelbunker«, die »Gummifächerwalze« und der »Rodeschar«. Schad drum.

der Prozeß der Zivilisation auch am kulinarischen Geschmack beobachtet werden kann.« So gesehen wäre es um die Zivilisation nicht schlecht gestellt, seit die Kartoffel ihren Einzug in die Wohnstuben der Bürger und in die Katen der Häusler gehalten hat.

Der ab Mitte des 17. Jahrhunderts weit verbreitete Anbau der Kartoffel in England, in Frankreich, in Italien und in deutschen Provinzen führt zu Entdeckungen und Erfindungen, zu neuer Musik und Philosophie:

- Peter Paul Rubens aus Siegen (1577–1640) malt in Antwerpen seine von der Kartoffel beeinflussten *Rundungen* und mahlt sich dazu die Farbstoffe,
- der Jurist Pierre de Fermat (1601–1665) erstellt eine *Wahrscheinlichkeitsberechnung* anhand des Würfelglücks⁴⁹²; als Jurist wußte de Fermat, daß man in Anbetracht der herrschenden Frömmigkeit nicht zugeben konnte, daß das von Gott gegebene Schicksal nicht in mathematischer Weise vorherbestimmbar sei.
- Otto von Guericke (1602–1686) erfindet 1650 die *Luftpumpe* (aber nicht das Fahrrad), obwohl Descartes 1644 dem Evangelista Torricelli schreibt, in dessen Kopf sei überhaupt die Leere,
- Molière (Jean Baptiste Poquelin) (1622–1673) produziert Theaterstücke (aß *der eingebildete Kranke* zuviel oder zuwenig Kartoffeln und heuchelte *Tartuffe* eigensüchtig, sintemal er die Tartuffeln mit niemanden teilen wollte?)
- Denis Papin (1647–1712) erfindet 1680 oder 1681 den *Dampfkochtopf* mit Überdrucksicherheitsventil für das gefahrlose Kochen von Kartoffeln und hat nichts dagegen, daß dieser Topf seinen Namen erhält,

492 Die Wahrscheinlichkeitsberechnungen des Gascogners de Fermat und anderer galten formal dem Würfelspiel. Tatsächlich sollten damit jedoch die Sterblichkeitsvorausberechnungen für private und staatliche Rentenversorgungskassen ermittelt werden. Deshalb die Würfel. Die »statistischen« Berechnungen wurden jedoch auch von Klerikern angewandt, die anhand von Geburtsstatistiken die Existenz Gottes bewiesen: Wie sonst, wenn nicht durch dessen ordnende Hand, könne sich das Gleichgewicht von männlichen und weiblichen Neugeborenen auf Dauer erklären?

- die Kartoffel führt zur Entdeckung der Gravitation durch Isaac Newton (1642–1727, Sohn eines Gutspächters), als dieser nach dreizehn Jahren angestregten Forschens und Berechnens in einem ersten Versuch einen Erdapfel hochwirft und später einen gewöhnlichen Apfel⁴⁹³ als Beweis der Anziehungskraft der Erde fallenläßt und dies alles im Buch »Philosophiae naturalis principia mathematica« mit dem Hinges-Faktor niederlegt⁴⁹⁴,
- 1660 findet Marcello Malpighi (1628–1694), angeregt von den an der Knolle sich befindlichen Fädchen, die Stomata auf der Unterseite von Blättern, und die *Kapillaren*,
- Carl von Linné (1707–1778) erstellt die erste systematische *Ordnung der Pflanzen* unter besonderer Berücksichtigung des Sexuallebens der Pflanzen: »Schlüssel zur systematischen Eintheilung der Pflanzen nach beyderley Geschlecht«,
- Gottfried Wilhelm Leibniz aus Leipzig (1646–1716) erfindet 1675 das *Infinitesimalkalkül*
- Abraham de Moivre (1667–1754) veröffentlicht eine *Untersuchung über Sterblichkeit* und Rentenprobleme (wegen der Lehrerwitwen in Frankreich),
- Georg Friedrich Händel (1685–1759) lernt beim Studium in Halle die Knolle kennen und komponiert im »Kartoffelland« England 1714 eine »Wassermusik« (beim

493 Der Apfelbaum stand in Woolsthorpe Manor in der Nähe von Grantham. Es soll sich um einen birnenförmigen Kochapfel der Sorte »Flower of Kent« gehandelt haben. Über die Kartoffelsorte ist nichts bekanntgeworden.

494 Es ist zweifelhaft, ob Isaac Newton den Beweis seiner Gravitationstheorie mit einem Apfel oder mit einem Erdapfel machte. Oder überhaupt einen solchen »Beweis« antrat. In dem Entwurf einer Biographie dieses Genius von dem Schotten David Brewster stand noch zu lesen, daß ein »cheeky« Nachbarjunge den Forscher mit einer hochgeworfenen Knolle traf und diesem daraufhin die Idee mit der Gravitationskraft kam. Ein besonderes Verdienst Newtons liegt darin, daß er als erster Wissenschaftler einen »fudge factor« einführte, da die von ihm experimentell ermittelten Daten der Schallgeschwindigkeit nicht mit den »Soll«-Daten seines Freundes W. Derham übereinstimmten; heute ist dieses Verfahren zur Erlangung von Forschungsgeldern allgemein eingeführt.

Kochen von Knödeln?),

- Johann Sebastian Bach (1685–1750) findet die »Kunst der Fuge«, angeregt von sächsischen Kartoffelpflanzungen, bei denen bekanntlich Räume (Furchen oder Fugen) zwischen den einzelnen Pflanzreihen gelassen wurden (daß er den Genüssen nicht ferne stand, zeigt auch seine »Kaffeekantate«)
- Denis Diderot (1713–1784) beginnt 1746 mit der »Grande Encyclopédie«, in der die kartoffelbedingten Winde der Bauern Erwähnung finden,
- der Königsberger Immanuel Kant (1724–1804) formuliert am Ende der 70er Jahre des 18. Jahrhunderts seine »Kritik der reinen Vernunft«, weil er glaubte, ostpreußische Bauern seien mit kritischer Vernunft für den Kartoffelanbau zu gewinnen: »Der Mensch ist aus krummen Kartoffeln geschnitzt« (oder so ähnlich).

Und noch einer soll hier erwähnt werden: Alessandro Graf Volta (1745–1827), der unter anderem die Batterie erfindet (ein nutzlos' Ding ohne Auto) und nebenbei die Kartoffel auf seinen lombardischen Landgütern einführt.

Alle kommen aus Ländern, in denen die Kartoffel bereits Nahrung für das »gemeinte« Volk sind und Hungersnöte nicht mehr so gravierende Folgen aufweisen wie in den Volkswirtschaften, die auf Getreide aufgebaut sind; alle sehen auf den überkommenen Abbildungen wohlgenährt aus. Sie werden durch ihre Arbeiten über den engen Kreis von Gelehrten hinaus europaweit bekannt. Arbeiten, die nur möglich waren, weil jetzt genug Nahrung da war, durch die Kartoffel. Arbeiten, die zu jener Zeit noch (teilweise) »nutzlos« waren, denn – zum Beispiel – ob die Gravitationstheorie das Hinabfallen des Erdapfels verursacht oder nicht, interessierte weder Fürst noch Volk. Aber es waren Arbeiten, die die Naturwissenschaften und die Künste voranbrachten. Durch die Kartoffel als allzeit sättigendes und stärkendes Grundnahrungsmittel, für die »Grundversorgung« der Bürger und der Forscher und Entdecker.

Die Kartoffel beeinflusst auch die Mode (nicht nur durch die Kartoffelblüten). In Frankreich beginnt nach der Revolution 1789 ein neues Schönheitsideal in Frankreich Platz zu greifen –

und sich grundsätzlich bis heute nicht mehr zu verändern. Waren bis dahin wohlgerundete Männer und Frauen mit Rouge und Schminke tonangebend, werden es unter Napoleon nun schlanke Frauen und militärisch-starke Männer. Vom Tisch verschwinden die »Dickmacher«, nur mit der nicht-dickmachenden Kartoffel war es möglich, satt zu werden und trotzdem schlank und rank zu bleiben. Wenn die Kartoffel nicht diese, angenehme, Nebenwirkung aufgewiesen hätte, wäre der Siegszug der Knolle aus dem Keller auf die Tafel mühsamer und langwieriger geworden. Nur Maler wie Cézanne bleiben bei den runden Formen; doch zur Symbolisierung üppiger Erotik nimmt dieser Maler blau – blau wie die Blütenfarbe der Kartoffel. Beaudelaire, in den »Blumen des Bösen«:

»Und doch, betrachtet man die elegante Magerkeit
der Schulter mit dem schroffen Umriß...«

Noch unter Ludwig XVI. galt das Gegenteil, denn dieser neigte dazu, wie fast alle französischen Könige, viel zu essen; der Dauphin ißt bei seinem Hochzeitsmahl, als Sechzehnjähriger, so viel, daß sich sogar sein Großvater bemüßigt fühlt, ihm anzuraten, sich zu enthalten (»Ihr solltet heute Nacht keinen allzu vollen Magen haben!«), doch: »Warum das? Ich schlafe viel besser, wenn ich gut zu Abend gegessen habe.« Unter Napoleon, die Kartoffel wird durch die französischen Soldaten in ganz Europa verbreitet, bildet sich ein neues Frauenbild: blaß, schwächlich, verträumt und duldsam – ein Bild, daß das ganze 19. Jahrhundert und bis weit in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts überdauert⁴⁹⁵. Erst am Anfang des dritten Jahrtausends wandelt sich das Bild: Auch Männer lernen

495 Im 19. Jahrhundert entwickelt sich – dazu passend – das Poesie-Album (das in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts erst von den Autogrammkarten der Filmschauspieler, dann der Rock-Röhren und schließlich von Teenie-Idolen abgelöst wird). Das Poesie-Album (»Sei du dem Knöllchen gleich, das im Verborgenen blüht. Sei immer fromm und gut, auch wenn es niemand sieht.«) entstand aus dem Brauch des Adels, der sich bei Turnieren, Festen und Reichstagen mit seinem Wappen ins Gästebuch eintrug – erstmals um 1540. Dieses wiederum hatte seinen Ursprung in den Geschlechterbüchern (zur Absicherung des Grundbesitzes). Ab dem 19. Jahrhundert werden diese Bücher nicht mehr von Männern geführt, sondern von lesekundigen Frauen (eine Nebenfolge des sich ausbreitenden Schulunterrichts); die Sprache wechselt von Latein ins Deutsche (Wer heute, durch die Eltern veranlaßt, Latein in der Schule lernt, soll »gefordert« werden, soll kein intellektuelles Weichei sein.)

Kartoffelschälen⁴⁹⁶.

Wenn sich die Interessen der Menschen fast ausschließlich auf das Sattwerden am nächsten Tag – und wenn noch Zeit blieb auf die »Reproduktion« – reduzieren (müssen), dann kann es keine anders gerichtete wesentliche Entwicklung geben. Erfindungen und Entdeckungen, Literatur und Musik, Bildende Künste und Fortschritte in Medizin und Technik sind nur möglich, wenn die Tagesbedürfnisse, wenn das »täglich Brot« (oder der Kartoffelkloß) gegeben ist. Die aufgezählten Beispiele sind möglicherweise nicht nur auf die Kartoffel zurückzuführen, aber ohne die Kartoffel ist alles Nichts.

496 Noch etwas anderes zeichnet den Mann aus: Irgendwann in diesen Jahrzehnten bürgert sich beim bessergestellten Stadtvolk ein, den Zylinderhut zu tragen; Albert Keith Chesterton, zitiert in »Ketzer« 1905:

»Ich vermute, daß Mr. Kensit vor einer Dame den Hut zieht; und was gibt es, abstrakt gesehen, Steiferes und Abstruseres, als die Existenz des anderen Geschlechts dadurch zu versinnbildlichen, daß man ein Kleidungsstück auszieht und es durch die Luft schwenkt. So etwas ist, um es noch einmal zu sagen, kein natürliches und ursprüngliches Signal wie Feuer oder Speise. Genauso gut könnte der Mann vor einer Dame seine Weste ausziehen; und hätte das gesellschaftliche Ritual unserer Zivilisation festgelegt, daß er vor einer Dame seine Weste auszuziehen hat, dann würde er, wenn er höfliche Manieren und Feingefühl besitzt, vor einer Dame seine Weste ausziehen.«

Und wenn es heutzutage ein gesellschaftliches Ritual wäre, sein »Zipper-Problem« auszuleben, dann hätte Monica Lewinsky überhaupt keine Chance gehabt, von Mr. Starr und der Journaille wahrgenommen zu werden.

Jordpåron und jarðapli, Maaomene und Potet

König Gustav Adolf von Schweden zog im Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) mit seinen Heerhaufen durch deutsche Lande und trug – gemeinsam mit Pest, Tod und Teufel – zum Untergang der Städte und Dörfer kräftig bei. Seine Soldaten ernährten sich – wie auch die Söldner von Wallenstein und Tilly – von dem, was sie raubten (wahrlich: der Krieg ernährt sich selbst) oder auf dem Felde finden konnten. Gefunden haben sie Kartoffeln und Rüben.

Es liegt nahe, daß die Soldaten diese »Fundsachen« (wie auch andere Beutestücke) mit in ihre Heimat nahmen und – wie sie es gesehen hatten – ebenfalls anbauten. Nichts blieb den schwedischen Soldaten von ihren langen Kriegszügen in Deutschland als die Kartoffel.

Sicher ist, daß die vielen Kriege – zumeist auf deutschem Boden – wesentlich dazu beitrugen, die Kartoffel in Europa zu verbreiten; es ist belegt, daß nach dem »Pfälzischen Erbfolgekrieg« (1688–1697), nach dem »Spanischen Erbfolgekrieg« (1701–1714), nach dem »Ersten Schlesischen Krieg« (1740–1742) oder nach dem »Bayerischen Erbfolgekrieg« (1778 bis 1779) die Anbauflächen der Kartoffel auch im nördlichen Europa sich deutlich ausweiteten.

In Uppsala wurde die Kartoffel seit 1658 im botanischen Garten dieser schwedischen Universität angebaut – als exotische Rarität. 1662 wird sie aber schon in einem Werk über Landwirtschaft erwähnt. Ein früher Name der Potatis war »Peruviansk natts-katta« – so nannte Olaus Rudbeck die Kartoffel in seiner Schrift »Hortus Botanicus variis exoticis indigenisque plantis instructus« (1685); es ist vermutlich seine eigene Schöpfung

Der Schwede Jonas Alströmer (ursprünglich Alström, 1685–1761, später Mitbegründer der schwedischen Akademie der Wissenschaften in Stockholm), der als junger Mann in englischen Diensten in Irland gekämpft und dort den Kartoffelanbau kennengelernt hatte, nahm von der grünen Insel Kartoffeln mit in sein Land. Seine spätere Stellung als vermöglicher Kommerzienrat und Fabrikbesitzer ermöglichte ihm und veranlaßte ihn, die Kartoffel zu verbreiten und für seine Webereiarbeiter anzupflanzen. 1720 begann Alströmer für den Anbau der Kartoffel zu werben; drei Jahre später beschaffte er sich Saat-Kartoffeln aus Frankreich und ließ sie auf seinen eigenen Felder anbauen. 1727 erschien eine Broschüre von ihm über den

Nutzen und die Verwendung der Kartoffel. Aber da das einfache Volk nicht lesen konnte, war die Broschüre (»Den svänska vårdane Fåraherdens trogne vågvisare. Bihang om potatos eller Jordpåron«, Stockholm) nur für die Gelehrten und für die gebildeten bürgerlichen Stände.

Die von dem Reichsminister Dalarna, jüngster Sohn von König Gustaf VI. Adolf, angestellten Versuche mit dem Kartoffelanbau führten ebenfalls nicht zu einer weiten Verbreitung der Kartoffel, da sich auch die schwedischen Bauern anfänglich weigerten, dieses neue Gemüse anzubauen. Der Versuch Alströmers, die Kartoffel auf schwedische Äcker anzubauen, erfolgt dennoch deutlich früher als in Preußen.

1747 und 1748 wurden Saat-Kartoffeln aus Deutschland nach Schweden eingeführt. Gräfin Eva de la Gardie erstellte 1748 einen Bericht über die Verwendung der Kartoffel als Viehfutter, als Mehl und zum Schnapsbrennen, den sie der Akademie der Wissenschaften schickte. Aber erst 1787 erlaubt die schwedische Regierung die Branntweinbrennerei für den häuslichen Bedarf – und jetzt kam der Knollenanbau in Schweden so richtig voran. Erfolgreicher war der Kartoffelanbau nach dem Siebenjährigen Krieg (1756–1763), in dem (wieder einmal) schwedische Soldaten in Deutschland Krieg führten; sie nahmen die Knolle aus Pommern mit und pflanzten sie in ihrer Heimat an.

Die Hungersnot 1764 gab dann den entscheidenden Impuls für die großflächigere Verbreitung der Kartoffel in Schweden: Brotlose Bauern aus Skaraborg mußten anstelle von »Knäckebröt« die neuen »Erdbirnen« essen. Bis zum Jahr 1790 änderte sich dann auch die Einstellung der Bauern zur Kartoffel. Für die Ausbeutung und Verarbeitung der erzenen Bodenschätze holten die Schweden süddeutsche Bergleute, die gleichzeitig auch die Kartoffeln mitbrachten.

Der felsige Boden im südlichen Schweden – zum Beispiel in Småland – erlaubte es, schon auf kleinsten Flecken die Erde anzuhäufeln und die Saatknollen zu vergraben. In den nördlichen Teilen, in denen karge Moore mit Kiefern- und Tannenwäldern abwechseln, war die Erde für den Anbau der Kartoffel gleichfalls geeignet.

Schweden war von regelmäßigen Mißernten von Weizen und Gerste betroffen, die Kartoffel bot eine entscheidende Möglichkeit, den häufigen Hungerjahren zu entkommen, ohne nach

Amerika auszuwandern. Die schwedische Bevölkerung war arm: Småland, Schmalland, Schmalhans Küchenmeister, klein, gering, kärglich, knapp⁴⁹⁷. Kartoffeln und Fisch gehörten zur normalen *husmanskost* einer schwedischen Bauernfamilie.

Auf seiner »Lappländischen Reise« (1732) sieht Linné in der Nähe des Ortes Västerbotten⁴⁹⁸ Kartoffeln, »die hier nicht größer als Mohnkapseln« werden, ohne über die Knolle mehr zu bemerken; daraus läßt sich schließen, daß Kartoffeln zu diesem Zeitpunkt in Schweden schon weit verbreitet waren.

Da der karge Boden nicht viel hergab, buken die Leute Brot aus Gerste, in das sie Erbsen und (Kiefernrinde)-Häcksel einmischten. In Zeiten, in denen Salz billig war, gehörte der Salzhering zum normalen Essen; der »sill« war so salzig, daß er die normale Lebenserwartung verkürzte, und dazu gab es Kartoffeln und Kohlrouladen⁴⁹⁹ – ein Erbe aus jenen Zeiten, in denen in der Türkei schwedische Soldaten unter König Karl XII. gefüllte Weinblätter kennenlernten.

Es bedurfte einer ausgesprochenen Leidensfähigkeit (so wie heute mancherlei Fertiggerichte aus Tüte, Büchse und Drei-Kammer-Schale) diesen vergrabenen Fisch zu essen; der

497 Aber da kommen auch Ronja, Herr Nielsson, der »Kleine Onkel« und Pippi her. Die småländischen Lügenbarone behaupten, die Wäscheklammer und das Schnapsglas erfunden zu haben (das letztere stimmt jedenfalls, denn irgendwie mußte der Kartoffelschnaps doch weggeputzt werden). Noch heute ist Småland das schwedische »Glasland« mit unzähligen Glasbläsereien

498 In der Gegend von Västerbotten erleiden viele Menschen im Alter von nur etwa dreißig Jahren einen tödlichen Herzinfarkt, obgleich ihre Blutfettwerte niedrig sind und der Kartoffelverbrauch hoch. Merkwürdig.

499 Im »Nordischen Krieg« 1700–1721 (Rußland und Polen und Dänemark gegen Schweden) um die Vorherrschaft in der Ostsee mußte die schwedische Armee nach der Niederlage bei Poltawa zu ihren türkischen Verbündeten flüchten. Neben der Kohlroulade brachten die Schweden den »Königsberger Klops« mit, der seinen vorzüglichen Geschmack den Blütenknospen des Echten Kapernstrauches verdankt; ein Essen, daß durch Kartoffeln veredelt wird.

Bartholomaeus Platina aus Cremon in »De honesta voluptate et valetudine«, 15. Jahrhundert, über den Weißkohl: »Es herrscht Übereinstimmung darüber, daß Kohl von warmer und trockener Natur ist und aus diesem Grunde die schwarze Galle fördert, schlimme Träume erzeugt, nicht sehr nahrhaft ist, wegen seines Gases den Magen ein bißchen und Kopf und Augen sehr stark in Mitleidenschaft zieht und die Sehschärfe beeinträchtigt.« Leonhart Fuchs zählte Kohl zu den Pflanzen mit kontrazeptiver Wirkung.

vergrabene Fisch, der »Gravad Lachs«, die heutige »Delikatesse« aus Zuchtanstalten mit medizinisch angereichertem Futter, wird mit Salz, Zucker und Gewürzen behandelt, damit er den Geschmack von faulem Fisch⁵⁰⁰ verliert.

Die Unfähigkeit (oder der Drang zum schnellen Genuß), Getreide- und insbesondere Kartoffelschnaps vom Fuselöl⁵⁰¹ zu reinigen, führte zu erheblichen gesundheitlichen Beschwerden und dauerhaften Körperschäden; die eingeschränkte Prohibition der Schweden seit dem frühen 19. Jahrhundert ist vor diesem Hintergrund verständlich. Olaf Gulbransson:

»Einmal war ich mit meiner Flasche zu spät dran und habe dann aus seiner trinken müssen. Das war fürchterlich. Es war eine Mischung aus Naphta und Spiritus und

500 Ein bretonisches Sprichwort lautet: »Kement a zo fall, a gar ar sall« – was nicht gut ist, braucht Salz.

501 Alle aus Weinreben, Runkelrüben, Korn oder Kartoffeln destillierten Branntweine enthalten Fuselöl, ein Gemisch von höheren Alkoholen, d.h. von dem gewöhnlichen analog Alkohol entgegengesetzten Flüssigkeiten (u.a. primärer Propylalkohol, Isobutylalkohol, Amylalkohol). Junger, ungereinigter Kartoffelschnaps enthält das meiste und am ungünstigsten für die Gesundheit zusammengesetzte Fuselöl. Wenn Kartoffelschnaps länger liegt, verflüchtigen sich diese Fuselöle, aber dazu hatte man keine Zeit und keine Geduld. Der in Westfalen übliche Begriff Fusel für »Kornbranntwein« hat jedoch keine Berechtigung, denn seit 1909 wird »Korn« nach einem deutschen Reinheitsgebot hergestellt.

Der Begriff »Fusel« entstand – wahrscheinlich in Hamburg – in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts und bezeichnete geringwertigen Branntwein.

Weizenbier enthält deutlich mehr sogenannte Fuselalkohole wie Methanol als »Export« oder nach Pilsner Art gebraut Bier. Daher dürfen sich Weizenbiertrinker nicht über Kopfschmerzen oder Schwindel und Übelkeit am nächsten Morgen beklagen.

In früheren Jahrhunderten war das gemeinsame Trinken von Alkohol ein »Garant und Symbol der Gemeinschaft, Freundschaft, Brüderschaft derer, die es verbindet.« (Armand Dubarry); jedes Trinkgelage endete (durch das nur in Nordeuropa verbreitete Zuprosten) noch im 16. Jahrhundert im Vollrausch. Die alten Griechen veranstalteten »Symposien« – ein Trinkgelage der Männer nach festen Regeln, religiös eingeleitet und dem Dionysos geweiht, mit einem musikalisch-literarischen Unterhaltungsteil; das Glas wurde gemeinsam geleert auf Zuruf eines jeweils gewählten »Symposearchen«. Das christliche Abendmahl soll eine »kultisch überhöhte Trinksituation« gewesen sein. In der Region um Osnabrück ist es noch heute in manchen Kreisen verbreitet, »Gabiko« zu trinken, was nichts anderes bedeutet als »ganz billiger Korn«, in Berlin »Jabiko« genannt – und so schmeckt dieser »Brand« auch.

allerlei Döwelsdreck.«

Die Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch (»nykterhetsrörelse«) und später das »motbok« entstand, weil ein beträchtlicher Teil der Ernte von Gerste und Kartoffeln in den unzähligen Haushalts-Brennereien verschwand. Diese Nüchternheitsbewegung entstand, als die ersten Schweden aus Nordamerika zurück in ihr Heimatland kamen und ihre (neuen) religiösen Vorstellungen über Zucht und Sitte und Anstand und Arbeitsethos mitbrachten. 1919 waren 174 von 230 Mitgliedern des Parlaments Mitglieder der »Nüchternheitsgruppe«. ⁵⁰² Auf der anderen Seite ist zu bedenken, daß die geschmacklich eintönige und karge Nahrung Kartoffel, verbunden mit vergrabendem Lachs und anderem totem Fisch ⁵⁰³, es unabdingbar oder verständlich machte, 'nen *Lütten* zuzutrinken, damit Würze und Geschmack dem Essen zukam.

Im mittleren Schweden entstand das klassische Trockenbrot; nur im Frühjahr und im Herbst, wenn die Mühlbäche ausreichend Wasser führten, konnte das Korn gemahlen werden. Da der Mehlvorrat jedoch nicht ein halbes Jahr gelagert werden kann, mußte es schnell zu einem lagerfähigem Brot (»Wasa«-Knäckebröt!) verarbeitet werden: Der fetthaltige Keimling wurde mit dem Mehlkörper des Korns gleichzeitig vermahlen. Bedingt durch die damalige Mühlentechnik war dieses Mehl nur etwa zwei Wochen lagerfähig, dann wurde es immer

502 Auch Deutschland war von der Antialkoholikerbewegung betroffen. Da gab es den Deutschen Arbeiter-Abstinenzlerbund, den Deutschen Alkoholgegnerbund, das Blaue Kreuz (existiert noch), Die Abstinente Turner, der Verein abstinenter Katholiken, Die abstinente Schachspieler, der Württembergischer Verein enthaltsamer Verkehrsbeamter, die Großloge Deutschlands des Internationalen Guttemplerordens (ist immer noch präsent) und der Bund abstinenter Frauen. Gott beschütze uns vor dem »Verein rauchender Protestantinnen und Protestanten in Mecklenburg-Vorpommern«.

503 Der heute so teuer zu bezahlende »Gravad Lachs«, der ebenfalls zur Kost der schwedischen Unterschicht gehörte, entstand ursprünglich aus Salzangel: Der im Frühjahr gefangene Lachs wurde zur längeren Aufbewahrung in Gruben gelegt und – Salz war teuer – nur mit soviel Salz bestreut, daß er nicht verfaule, sondern nur sauer wurde und in Gärung geriete; dieser vergrabene Lachs soll einen entsprechenden Eigengeruch entwickelt haben. Die Bezeichnung »Potpourri«, wörtlich übersetzt »Topf Verfaultes«, wäre die angemessene Bezeichnung für dieses Essen.

gelblicher, bekam einen ranzigen Beigeschmack und ließ sich nicht mehr zu Brot verbacken. Die zweite Möglichkeit, ganzjährig Nahrung zu haben, war die Kartoffel, deren Verarbeitung nicht von der Mühlentechnik abhing.

Wirtschaftliche und soziale Reformen am Anfang des 18. Jahrhunderts sollten dazu beitragen, die schwedische Bevölkerung stärker wachsen zu lassen. Ziel der Reformen war nicht das allgemeine Wohlergehen der Landbevölkerung und der städtischen Bürger, sondern die Schaffung billiger Arbeitskräfte für den Adel und die evangelische Geistlichkeit. Erhöhte Erträge der Landwirtschaft, Kartoffeln (deren Anbau besonders gefördert wurde) und bessere Gesundheitsvorsorge verringerten die Sterblichkeit.

Die Erbschaftsreformen im 18. und 19. Jahrhundert und das Recht, einen Hof auf mehrere Erben aufzuteilen, führten jedoch zu einem Anstieg der Bevölkerung. Die Industrieproduktion nahm nicht im gleichen Umfang zu, so daß diesem Bevölkerungswachstums insbesondere bei der Landleuten eine weitere Verarmung und Not folgte. Hinzu kam, daß Mitte des 19. Jahrhunderts durch die sog. »Skifts-Reform« die Dorfbewohner gesetzlich gezwungen wurden, mit ihren Höfen aus der funktionierenden Sozialgemeinschaft »Dorf« herauszuziehen und ihr zuvor zersplittertes Grundeigentum um die neuen Häuser herum zu konzentrieren.

Die Aufhebung der sozialen Bindung, verbunden mit der Hungersnot in der Mitte des 19. Jahrhunderts führte zur massenhaften Auswanderung nach Amerika⁵⁰⁴ und zur

504 Die Auswanderung nach Amerika führte von Göteborg mit der englischen Reederei Wilson nach Hull in England, von da mit dem Zug nach Liverpool und dann weiter. Die Schiffe der Wilson-Reederei waren berüchtigt dafür, daß sie stets zu viele Passagiere für die zweitägige Überfahrt von Schweden nach England an Bord hatten; die grünliche Farbe dieser Linie war ein Zeichen der Ehrerbietung vor Neptun und zugleich Symbol für die »Komfortabilität« der Überfahrt.

Die Schweden nahmen in die neue Heimat (sie siedelten zumeist in der Gegend um Chicago, in Minnesota) die Kartoffeln mit. »Amerika«, das gotische Himmelreich. Auswanderung bzw. Migration hing mit dem Bevölkerungswachstum (von 1800 bis 1850 verdoppelte sich die schwedische Bevölkerung) bei gleichzeitig fehlenden Beschäftigungsmöglichkeiten zusammen.

Um in den USA von staatlicher Seite Land zugewiesen zu bekommen, mußte ein Siedler »mindestens fünfzig Apfel- und Birnbäume pflanzen«. Durch diese Vorschrift wurde die Grundstücksspekulation erschwert. Da ein durchschnittlicher Apfelbaum zehn Jahre

Arbeitsmigration nach Schleswig-Holstein, Mecklenburg und Pommern.

Mehr als ein Fünftel der Bevölkerung verließ Schweden, verließ die »röd liten stuga med vita knutor« – die roten Häuser mit den weißen Fensterrahmen; für die Anwerbung nach Deutsch-

benötigt, um Früchte zu tragen war die Anpflanzung ein Zeichen des ernsthaften Willens, seßhaft zu werden.

Henry David Thoreau meinte, es sei »bemerkenswert, wie eng die Geschichte des Apfels mit der des Menschen verwoben ist.« Ralph Waldo Emerson schrieb, daß »der Mensch einsamer wäre, weniger gesellig und weniger Beistand hätte, wenn uns das Land nur die Nutzfrüchte Mais und Kartoffeln schenkte (und) diese schmückende und gesellige Frucht vorenthielte«, wobei er hierbei den Apfel meinte, aus dem Apfelmost hergestellt werden konnte, der das ursprüngliche alkoholische Getränk der Nordamerikaner war.

Eine der berühmtesten Figuren in der Geschichte Nordamerika ist John Chapman, der unter seinem Spitznamen John Appleseed bei den Bewohnern von Ohio bekannt war. Chapman eroberte am Ende des 18. Jahrhunderts den Westen der USA dadurch, daß er vor den ersten Siedlern in das »freie« Land zog und Apfelkerne säte. John Chapman wartete dann nur noch auf die ersten Siedler und konnte denen dann seinen sehr herb schmeckenden Most verkaufen. Der ganze Westen wurde mit Johnny Appleseeds Apfelbäumen erobert, so daß Emerson glaubte, der Apfel sei eine »amerikanische Frucht«.

»Baumäpfel« und Erdäpfel haben Einiges gemeinsam, aber es trennt sie auch Vieles: Den Apfel mit Begriffen wie »Gesundheit« zu verbinden ist eine Erfindung der 1920er Jahre, Teil einer – so schreibt Michael Pollan – PR-Kampagne der Apfelverwerter, der die Forderungen der amerikanischen »Women's Christian Temperance Union« unter Carry Nation zurückweisen sollte. Nation wollte nicht nur die Salootüren verbarrikadieren, sondern auch die Apfelbäume abhacken lassen, weil diese für die Alkoholisierung der Männer den Grundstoff lieferten. Zwar kann man aus Kartoffeln auch Alkohol herstellen, aber bisher hat niemand gefordert, den Kartoffelbau einzustellen und: Die Kartoffel ist wirklich gesundheitsfördernd. Gemeinsam haben diese beiden Äpfel, daß sie sich je nach Standort unterschiedlich entwickeln. Kein Apfel schlägt seinen Eltern nach. Aus Kernen für den Baumapfel wird ein Wildling, ein Holzapfelbaum, der seinen Eltern nur gering ähnelt. Wer eßbare Äpfel will, muß veredelte Bäume pflanzen, denn die Früchte wilder Apfelbäume sind äußerst sauer (Thoreau: »so sauer, daß ein Eichhörnchen Zahnschmerzen bekommt und ein Eichelhäher loskreischt.«). Wildwachsende Äpfel kann man nur in Form von Most, von Cider, zu sich nehmen. Jeder Apfelkern enthält die genetische Anleitung für einen völlig neuen Apfelbaum. Pollan: »Gerade der Apfel fällt fast immer ausgesprochen weit vom Stamm.« Dieses hat der Baumapfel mit dem Erdapfel gemeinsam. Keine normale Kartoffel (außer den heutzutage verwendeten besonderen Saatkartoffeln) – irgendwo eingesetzt – bringt Kartoffeln hervor, die der ursprünglichen Saatkartoffel im Geschmack ähnelt.

Äpfelkerne enthalten in geringen Spuren Zyanid, Kartoffel enthalten Solanin. Beide Stoffe sind giftig und haben sich wahrscheinlich im Laufe der Entwicklungsgeschichte als Verteidigungsmittel gegen räuberische Tiere entwickelt.

land etablierten sich in Schweden (zum Beispiel in Skane) Mittelsmänner im Auftrag deutscher »Gesindevermieter«. In Dänemark wurden die Angeworbenen, Männer wie Frauen, zumeist im Hackfruchtbau⁵⁰⁵ («Rübenmädchen»), in Schleswig-Holstein in den Meiereien («Buttermädchen»⁵⁰⁶) eingesetzt.

Ein altes schwedisches Rezept für Kartoffeln ist »Janssons Versuchung«, *Janssons Frestelse*, ein angeblich unverzichtbarer Bestandteil des *smör-ardsbord*, ein Kartoffelaufgug, dessen Besonderheit der starke Geschmack des eingelegten Herings ist:

Kartoffeln, Zwiebeln und Hering schichtweise in eine gebutterte Form geben, wobei die erste und die letzte Schicht aus Kartoffeln besteht; mit Butterflöckchen krönen und wenig Heringssaft und Sahne darüber gießen. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten im Backofen backen, Sahne übergießen und weitere 30 Minuten garen lassen.

Ein Tip: Janssons Frestelse sollte man nicht unmittelbar vor dem Zu-Bett-Gehen essen.

Die Norweger erhielten die Kartoffel wahrscheinlich Mitte des 18. Jahrhunderts aus Schottland (in jener Zeit emigrierten viele Norweger nach Schottland). 1758 läßt Probst Atne in Loerdalen am Sognefjord und in Ullensvang am Hardangerfjord Kartoffeln anpflanzen. Von ihm erhielt der Prediger P. H. Hetzberg in Bergenshiift Kartoffelknollen. Aus dem Jahr 1770 liegt ein Bericht über den Kartoffelanbau in Trondheim (früher Nidaros) vor.

Die Kontinental-Sperre 1808–1814 behinderte die Einfuhr englischen Getreides nach

505 Zu den Hackfrüchten gehören Weiße Rüben, Gelbe Kohlrüben, Mangold (auch Mangelrübe genannt), Zuckerrüben, Futterrüben und Kohlrabi.

506 Manuelles Buttern erfordert körperliche Kraft und Fingerspitzengefühl. Gebuttert wurde in hölzerne Butterfässer, die seit Jahrhunderten in Gebrauch waren. Durch einen Deckel wurde eine lange, am unteren Ende mit einer durchlöchernten Platte versehene Holzstange geführt. Das Buttermädchen stand über den Butterbottichen und bewegte die Stange auf und ab, bis sie am Geräusch und an der Konsistenz der Masse erkannte, daß die Butter fertig war. Auch das Scheuern der hölzernen Eimer und der Butterfässer – mit Schachtelhalm – war eine körperlich schwere Arbeit. Die Bauernsöhne, die sich unter den Töchtern des Landes umsahen, achteten deshalb mehr auf Kraft als auf Schönheit (die bekanntlich schneller vergeht).

Norwegen, so daß als Alternative die Kartoffel angebaut werden mußte. Als 1808 die Heringe (nach langer Abwesenheit wegen des kälter gewordenen Golfstromes) auch wieder an der norwegischen Küste laichen, wird Hering mit in Tran gebratenen Kartoffeln zur täglichen Grundnahrung der rasch wachsenden Bevölkerung, die sich von den Auswirkungen der Pest im Jahre 1394 erst jetzt erholte. Langanhaltende rauhe und stürmische West- und Nordwinde trieben die Fischschwärme des Nordpolarmeers (Barentsee) an die norwegische Küste.

Gleichzeitig führten diese Winde zu Mißernten. Ähnliches stellte der norwegische Forscher G. Schøning für die Jahre 1600–1602, 1632–1634, 1685–1687 und 1740–1742 festgestellt worden. Unter diesen Umständen war Kartoffelbau eine Möglichkeit, der Hungersnot zu entkommen. Denn wie schmecken Heringe und Kabeljau ohne Zukost? Und – ein altes Sprichwort der Armen: »Der Hunger macht Bohnen zu Mandeln.«

In Norwegen ist früh eine Methode entwickelt worden, die Kartoffeln nach ihrem Umfang zu sortieren: In den »guten Stuben« waren die Fußböden mit Dielen aus Kiefernholz ausgelegt, in denen sich Löcher unterschiedlicher Größe befanden. Wenn nun früher im Herbst die Kartoffel geerntet waren, wurden sie in dieses Zimmer gebracht und dort auf dem Boden so lange bewegt, bis jede ein Loch passender Größe gefunden hatte und somit in die richtige Abteilung des Kellers hinunterfiel. Und dazu wurde von Männern und Frauen das Nationalgetränk – *akevitt*, bräunlicher (oder weißer).Kartoffelbranntwein mit Kümmelaroma – getrunken⁵⁰⁷. Im

507 Übermäßiger Alkoholgenuß war (und ist) nicht auf Skandinavien und Rußland beschränkt; in einem Reiseführer des 19. Jahrhunderts über Ostpreußen steht:

»Der Menschenschlag der Nehrung ist arbeitsam und anspruchslos. Eine gewisse Rückständigkeit, Anzeichen von Inzucht und reichlichem Alkoholgenuß, ist unverkennbar.«

Über die Württemberger hieß es: »Was die moralischen Eigenschaften anlangt, so zeichnen sie sich durch Biederkeit, unverdrossenen Fleiß und Genügsamkeit aus.«

1537 schreibt der Engländer Wickram: »Fünf gute Gründe für das Trinken – die Ankunft eines Gastes, der gegenwärtige Durst, der künftige Durst, die Köstlichkeit des Weins und jeder andere Grund.« – Für alle, die eine Rechtfertigung suchen.

1885/1886 trank der ostdeutsche Arbeiter jährlich achtzig Liter (Kartoffel-)Schnaps und der ostdeutsche Landarbeiter gar 120 Liter,

Harz wurden von den Jungen und Mädchen die Kartoffeln sortiert unter dem Motto »Esser – Pflänzler – Schweine«.

In den dreißiger Jahren des 18. Jahrhunderts begann der Kartoffelanbau auch im damals zu Schweden gehörendem Finnland, nachdem bereits die Norweger den Anbau bis in die nördlichen Gebiete (in denen keine Gerste mehr angebaut werden konnte) gebracht hatten. Anfang der 1860er Jahre nahm die Bedeutung der Kartoffel zu, was darauf zurückzuführen ist, daß Soldaten, die in Pommern die Knolle kennengelernt hatten, sie in ihre Heimat mitnahmen und dort anbauten. Die Entwicklung der Stahlindustrie in Finnland lockte deutsche Schmiede an, die gleichfalls die Kartoffel mitbrachten.

1776 verfaßt Pastor Laurell eine Anleitung für den Knollenanbau, nachdem er von einem englischen Seefahrer zwanzig Liter Kartoffeln erhalten und diese angebaut hatte.

Ins Kurland (Litauen, Lettland, Estland) gelangte die Kartoffel um das Jahr 1673. Herzog Jakob⁵⁰⁸ hatte »ein ganzes Lof« (etwa fünfzig Kilogramm) aus Hamburg⁵⁰⁹ oder England für

die zumeist kostenfrei von der Gutsherrschaft verteilt wurde.

Hans-Joachim Zinkeisen erinnert sich, ihm sei während seiner Berliner Studienzeit von ostpreußischen älteren Herren (jene mit -eit und -utsch am Ende ihres Namens) seines Ruderclubs erzählt worden, daß die dortigen Kätner, Instleute und Häusler ihren Tagelohn noch bis weit ins 20. Jahrhundert im Form von Deputaten erhalten hätten; es sei jedoch nicht nur mit Rüben und Kartoffeln, sondern auch und insbesondere mit Kartoffelschnaps verlohnt worden. Nun hatte es mit diesem Schnaps eine besondere Bewandnis: Hatte die Gutsherrschaft wieder einmal ein Cognac-Fäßchen – es mag auch ein alter Burgunder gewesen sein – geleert, so wurde hierin der Kartoffelschnaps abgefüllt, was dem Deputat seinen eigenen Geschmack gab und die Domestiken besonders erfreut hätte.

508 Der Herzog von Kurland, der »Geld zu Amsterdam in banco stehen, als wohl kein Fürst itzo hätte«, wird 1645 verheiratet mit Luise Charlotte, der Schwester des Großen Kurfürsten, Daher kommt die preußisch-baltische Beziehung zu den Kartoffeln her (und nicht nur diese, wie man bei Arnold Zweig und Ernst von Salomon nachlesen kann), zumal der Herzog ein unternehmenslustiger Herrscher gewesen sein soll und eigene Schiffe nach Übersee fahren ließ.

den Anbau in Mintau importiert; von dort – so die »Lithuanian Academy of Agriculture« 1991, verbreitete sich die Kartoffel im Norden Litauens.

Ein jüngerer Sohn des kurländischen Kanzlers von Fölkersam schreibt 1673:

»Der Herzog hat über Hamburg ein ganzes Lof von diesen kostbaren Kartupfeln erhalten und eines Abends den Hof damit regalirt, wobei jedoch nur wenig, höchstens nur einer von diesen raren Vögeln auf den Mann kam. Mir wäre eine Porkahne oder eine gemeinsame Rübe genauso lieb.«

Es scheint, daß die Kartoffel nicht sonderlich beliebt war am Hofe des Herzogs von Kurland. Die Einstellung des baltischen Adels blieb für weitere hundert Jahre unverändert: Die Knolle war bestenfalls Schweinefutter. In einer Eingabe eines Pfarrers an seinen Landesherrn heißt es in den 1740er Jahren, daß

»die allerhöchsten Säue die alleruntertänigsten Kartoffeln aufgefressen hätten.«

In den Süden Finnlands soll die Kartoffel aus Ungarn nach dem russisch-türkischen Krieg 1683 gebracht worden sein.

Von 1730 bis 1740 waren Kartoffeln auf den Gutshöfen nur in den Schaugärten unter den exotischen Pflanzen anzutreffen. Nur selten kamen sie als »Erdobst« auf den Tisch.

Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts begann man auf den Gütern im Baltikum – wie in ganz Europa – die Kartoffeln in den Gemüsegärten anzubauen und sie als Delikatesse der höheren Schichten zu schätzen; sicherlich hat hier eine Rolle gespielt, daß viele Gutsbesitzer ihrer Herkunft nach mit Deutschland (besonders mit Preußen) eng verbunden waren. Auch die Bauern begannen auf Anordnung ihrer Herrschaft das »Erdobst« anzubauen. »Erdobst« – die Verbindung von »Erde« und dem hochwachsenden, hochrangigen, sich auf den Tischen des

509 Christina von Schweden schrieb bei ihrem Besuch in Hamburg (1673) an den italienischen Kardinal Azzolino über die dortige Bevölkerung: »Stellen Sie sich ja nicht vor, daß zwischen wilden Tieren und den Deutschen ein Unterschied besteht. Ich versichere Ihnen, daß von allen Tieren der Welt keines weniger menschenähnlich ist als ein Deutscher.«

Adels findenden »Obst« sollte den Wert der neuen Knolle erhöhen, wo doch alles, was sonst in oder direkt auf der Erde wuchs, minderwertig war⁵¹⁰.

Der litauische Heimatkundler A. W. Hupel bemerkt 1777, daß die neue Frucht, als »Teufelsäpfel« (wie in Rußland von der Orthodoxie) verrufen, auf erheblichen Widerstand bei den Bauern stößt:

»Tartüffeln, Kartoffeln ... findet man wohl in unseren deutschen Gärten, den Bauern würde sie sehr wohl vorteilhaft sein, aber sie wollen sich nicht damit beschäftigen, achten sie auch nicht.«

Die Bauern meinten jedoch, diese »Teufelsäpfel« entzögen dem Boden die Kraft.

1796 stellt Hupel fest, daß es manchem Guts-Hofe »neulichst geglückt (sei), den Kartoffelanbau bei seinen Bauern einzuführen«. In Lettland war es ein Pfarrer, Friedrich D. Wahr, der 1790 in lettischer Sprache ein Buch veröffentlichte, in dem er die Kartoffel als Mittel gegen die Hungersnot beschrieb und lobte. Ein baltischer Fachmann der Landwirtschaft, Wilhelm Christian Friebe, sagt dazu 1789: »Erst waren sie (die Kartoffeln) eine Seltenheit, jetzt sind sie ein Bedürfnis.«

Die »Livländische gemeinnützige oekonomische Societät« führte 1805 einen Wettbewerb zur Förderung des Kartoffelanbaus durch, der jedoch nicht zu Ende gebracht wurde, weil sich zu viele Anwärter auf den ausgelobten Preis meldeten. Erst in den 1830er Jahren gelangt die Kartoffel aus den Küchengärten der Gutshöfe auf die Felder der Bauern.

Nach Mißernten von Getreide vermehrte sich auch hier der Kartoffelanbau – Teufelszeug hin oder her, der Hunger treibt's 'rein. Aber immerhin: Die unerwünschte Knolle wird in Lettland

510 In den südamerikanischen Mythen stammen viele Tiere von den Menschen ab, und die sind nicht immer gut. Dabei unterschied man zwischen Tieren, die fliegen können und solchen, die erdverbunden waren. Kolibris, Geier und Kondore konnten fliegen und deshalb mit den Göttern sprechen; Meerschweinchen, Lamas und Kaimane konnten nicht mit den Göttern sprechen; deshalb konnten sie gejagt, mißhandelt und gegessen werden. Was oben ist – und da sind wir wieder bei der Bewertung von Weizen und Kartoffel – ist höherwertig (wer konnte sich schon vorstellen, daß die Knolle mit den Göttern spricht?).

noch Anfang des 19. Jahrhunderts, gekocht oder gebacken, als Geschenk bei Besuchen mitgebracht. Ansonsten galt der althergebrachte Brauch, bei Getreidemangel, dem Roggenbrot aus Sauerteig mit Salz Spreu beizumischen und das Getreide so zu »verlängern«.

Nachdem sich auch im Baltikum herumgesprochen hatte, daß man aus den Kartoffeln Branntwein brennen konnte, wurde die Knolle zu einer bedeutenden Einkommensquelle der Grundbesitzer – wie in Preußen mehrere Jahrzehnte später⁵¹¹.

Nach Island kamen die »jarðepli«, die im Untergrund wachsenden Äpfel, durch den schwedischen Baron F. W. Hastfer, der die Kartoffel 1758 erstmals auf dem Gut Bessastaðir (dem heutigen Sitz des Staatspräsidenten) in Álftanes (in der Nähe von Reykjavik) pflanzte. In einem Dokument heißt es, daß die schwedische Regierung »wirklich daran gedacht hat, einen Schweden von Geburt, den Baron Hastfer« nach Island zu schicken, um dort neue landwirtschaftliche Methoden einzuführen. Den größten Anteil an der Verbreitung der Kartoffel in Island hat jedoch der Priester von Sauðlauksdal (im Westen Islands) Björn Halldórsson, der im Herbst 1759 die ersten Kartoffeln pflanzte, diese 1760 ausbuddelte, an seine Pfarrkinder verteilte und den Anbau verordnete. Kartoffelanbau diente ausschließlich dem eigenen Bedarf der Bauern. Erst zum Anfang des 20. Jahrhunderts begannen die Bauern ihre Kartoffeln an die Bürger in den Dörfern und in Reykjavik zu verkaufen.

Die Hauptsorte auf/in Island ist die »Gullauga« mit gelblicher Schale und mit roten oder rötlichen Augen – eine alte Sorte vom skandinavischen Festland, Eine andere wichtige

511 Landwirte in Baden-Württemberg haben 1998 unter Leitung von Mark Mitschke vom landwirtschaftlichen Beratungsdienst in Heilbronn, eine blaue, peruanische Urkartoffel mit der Sortenbezeichnung »Vitelotte« erstmals kultiviert; sie ist weder ein Produkt der Gentechnik noch der benachbarten Farbstoffindustrie, sondern eine alte, natürliche Sorte, die ihre gewöhnungsbedürftige Fleischfarbe einem hohen Anteil an dem natürlichen Farbstoff Anthocyan verdankt. Die »Vitelotte« ist schlank, etwa zehn Zentimeter lang in der Form eines zu dick geratene Daumens und hat eine dunkelblaue Schale wie man sie von Roten Beeten kennt. Die intensive und leicht erdig schmeckende Knolle wird mit einem Preis von vier Euro je Kilogramm etwas teurer verkauft als die übliche gelbfleischige.

Die US-Amerikaner pflanzen und züchten für ihren Delikatessenmarkt eine ähnliche Knolle, die Phureja-Kartoffel, an.

Kartoffelsorte auf Island ist die »Rauðar lzlenzkar« mit rosa Fleisch, von der man annimmt, daß sie schon von Björn Halldórsson angepflanzt wurde. Der Historiker Einar I. Siggeirsson schreibt in seiner Untersuchung über den Kartoffelanbau in Island (1978), daß rotfleischige Sorten noch nach der Jahrhundertwende in Schweden, Norwegen, Finnland und Island weit verbreitet waren.

Auf den (dänischen) Føroyar lebten die Fähringer bis in unser Jahrhundert von Hering und Kartoffeln, manchmal angereichert mit Papageientauchern als besondere Leckerbissen. Besondere Verdienste um die Einführung der Kartoffel auf den Føroyar erwarb sich Nólsoyar Páll, mit richtigem Namen Poul Poulsen (1766–1808), ein gelernter Schiffbauer, von der Insel Nolsoy. Er gilt heute als Nationalheld auf den Inseln. Er initiierte außerdem den kommerziellen Fischfang (ab 1800) und brachte erstmals Pockenimpfstoff (1805) auf die Inseln.

Aufgrund der härteren klimatischen Verhältnisse entwickelten die Føroyar eine besondere Art, die jungen Kartoffelpflanzen zu schützen. Sie nehmen Grassoden und bedecken damit die Pflanze. Die Kartoffel wächst dann durch diese Grassoden und ist damit vor den Unbilden des Wetters weitgehend geschützt.

»Die Kartoffel ist aus dem Körper der Sünderin«

Zar Peter I. der Große von Rußland, Pjotr Alexejewitsch (1672–1725), lernte bei seiner Reise nach Westeuropa neben Schiffbau auch die Kartoffel kennen. Er warb für das rückständige Reich Handwerker, Schiffbauer und Facharbeiter an – insbesondere aus Holland –, und diese brachten die Kartoffel mit, die dann in der Gegend um Petersburg⁵¹² angebaut wurde. Es war ein Teil seiner Bemühungen, Rußland zu modernisieren, das Volk aus seinem dumpfen Glauben an ein gottgegebenes Schicksal herauszuholen (natürlich nicht zu weit!) – zum Wohl des Zarenreiches, also zu seinem Wohl. Er setzte dabei listigerweise auf den Einfluß der Frauen⁵¹³. In seinem Militärstatut von 1716 führte er auch die tägliche Alkoholration für Marine

512 Die Geschichte der Stadt beginnt am Dreifaltigkeitstag 1703 (16. Mai), als Peter der Große entscheidet, an der Mündung der Newa eine Festung zu bauen. Der ursprüngliche Name »Sankt Piters Burch« wurde binnen kurzem eingedeutscht – »Sankt Petersburg«. Die russischen Geistlichen bezogen sich auf den ursprünglichen Namen und nannten die Stadt kirchenslawisch »Grad svjatago Petta«, die Stadt des Heiligen Petrus, denn nach diesem wurde dieser Ort benannt und nicht nach dem Zaren Peter; Petersburg sollte ein Gegengewicht zu Rom werden, das »neue Jerusalem«. In der Umgangssprache wurde »Piter« gesagt, die Gelehrten sprachen von »Petropolis«.

Der kaiserliche Resident Otto Pleyer schrieb aus Moskau:

»alle Teutsche und russische Matrosen, und schiffers aus dem ganzen reich zusammen berueffen, wie dann auch fast alle anderen russischen Handwerker und Arbeitsleut dahin entbothen werde. Auch wird aller Butter, Korn, Knobloch, Zwiffel und andere Victualien mehr und mehr aus Moscau dahin verschaffet, wodurch eine solche Teurung hier einreiset, dass man fast auf lenge kaum wird seine notdurfft zu leben erkaufen und bekommen dürfen.«

Peter der Große ordnet 1712 auch an, daß »dass dero truppen nicht länger Moscowiter, sondern Russen genennet werden.«

513 Bis zu Peter I. besaß die russische Frau kein Recht auf Müßiggang; an hohen kirchlichen Feiertagen war den Frauen immerhin verboten, zu waschen oder ihre Zöpfe zu flechten, aber sie hatten sich zum Singen (im »Terem«, einem fraueneigenen Gebäudeteil) zu versammeln, um dabei zu spinnen und zu stricken. Der »Domostroj«, das Moral- und Anstandsbuch, forderte, daß die Herrin des Hauses, sofern sie gesund sei, nicht untätig herumsitzen dürfe, »damit allein schon bei ihrem Anblick die Knechte und Mägde die Lust zum Arbeiten packt.«

Dieser Grundsatz wird heutzutage im Management großer Unternehmen beachtet – nur handelt es sich hier um die Büroräume der Geschäftsleitung: rex sacrorum.

und Heer ein⁵¹⁴. Schon während seiner ersten Reise ins Ausland (9. März 1697 bis 25. August 1698) schickte er aus Holland einen Sack Kartoffeln an seinen Feldmarschall Boris Scheremetjev, aber weder die genaue Herkunft noch der Verbleib dieser Kartoffeln ist bekannt.

Der Versuch des Zaren, die Kartoffel, die JAPRNTFE, im ganzen Reich heimisch werden zu lassen, verzögerte sich um mehrere Jahrzehnte, weil die Einführung zufälligerweise mit einer Pest-Epidemie zusammenfiel und dies vom feudalen Bojarenadel (dessen Macht und Reichtum sich auf den Anbau von Getreide und Hanf⁵¹⁵ stützte) und dem mit ihm verbündeten

514 In Friedenszeiten erhielt der Infanterist eineinhalb Liter Wein (mit mindestens 15 Prozent) und im Krieg gab's drei Liter Bier und ein Drittelliter Wodka pro Person. Berechnet wurde die Alkoholzuteilung vor Beginn der Schlacht, und nach der Schlacht wurde die Ration der Toten unter den Lebenden aufgeteilt.

Peter der Große war berühmt-berüchtigt für seine Alkoholexzesse. Seine »Trunkkollegien« waren wegen des Trinkzwanges bei seinen Untertanen gefürchtet. Das von Iwan IV. herausgegebene »Zuchtbuch« für den Adel, die Domostroj, erhielt lediglich einige Regeln hinsichtlich des Alkoholgenusses der Frauen – und wer konnte sonst schon lesen? Erst unter Katharina II. ging die Sauferei im russischen Adel zurück; die Flüchtlinge der französischen Revolution versuchten vergebens, in ihren neuen Positionen als Fürstenerzieher den Alkoholgenuß zu steuern; die feine französische Art fand bei den Russen keinen Anklang.

515 Der russische Hanf war weltweit die am besten für die Schifffahrt geeignete Faser; aus russischem Hanf bestand etwa 70 Prozent des Segel- und Tauwerks der britischen Marine. Bis 1883 wurden zwischen 75 und 90 Prozent des weltweit produzierten Papiers aus Hanf hergestellt.

Eine Anmerkung: Auf Betreiben der Burenregierung in Südafrika kommt Hanf 1925 auf die internationale Verbotsliste, weil sich die hanf-rauchende einheimische Bevölkerung einer geordneten Ausbeutung widersetzt. Da spielte sicher in der ehemals englischen Kolonie auch eine Rolle, daß Königin Victoria Cannabis-Zigaretten rauchte, um sich Erleichterung zu verschaffen, wenn sie monatlich unter krampfartigen Beschwerden litt.

Außerdem kamen in den USA die ersten chemische Rohstoffe für Textilien auf (für die ein Markt von der US-Firma DuPont geschaffen werden mußte), und die Alkohol-Prohibition in den Vereinigten Staaten wurde beendet, so daß die Gefahr arbeitsloser Polizisten aus dem Drogen-Verfolgungsapparat und Mafia-Angehörigen bestand (nur unter den Bedingungen des illegalen Marktes konnte der Mob existieren). Zur gleichen Zeit kamen Cannabis rauchende mexikaner auf der Suche nach Arbeit über die Grenze in die USA; man startete eine Haßkampagne, die beweisen sollte, daß der Genuß von Cannabis die Einwanderer gewalttätig mache. So wurde Hanf das »Teufelskraut, dessen >Wurzeln in der Hölle wachsen.« Erwähnenswert ist doch auch, daß die holländische

griechisch-orthodoxen Patriarchat der Kartoffel zugeschrieben wurde.

Die Altgläubigen⁵¹⁶ waren der Kartoffel nicht wohlgesonnen: Die Kartoffel sei

»die verbotene Frucht, welche die beiden ersten Menschen aßen; jeder, der die Kartoffeln ißt, ist Gott nicht gehorsam, verstößt gegen die Heilige Schrift und komme niemals in das königliche Himmelsreich.«

Bezeichnung für Hanf »canvas« lautet; »canvassing«, also wohl »betäuben«, ist heute eine Bezeichnung im amerikanischen Wahlkampf, wenn die Kandidaten ihre Wähler besuchen und Stimmen einfangen..

Das Bayerische Oberste Landgericht beschloß 1969 festzustellen, daß das Genuß-Verbot von Cannabis mit dem Grundgesetz vereinbar sei und zitierte hierbei amtliche Quellen: »Der Konsum durch Jugendliche erscheint vielen Beobachtern als ein Symbol der Revolte gegen die bestehende Ordnung der Dinge. ... Bei dieser Sachlage kann keine Rede davon sein, daß die Ungefährlichkeit von Haschisch erwiesen« sei.

Rudolf Diesel mischte seinem Treibstoff Hanföl zu. Hoch lebe der Bio-Diesell!

516 Die Altgläubigen (Raskolniki), eine Abspaltung von der russisch-orthodoxen Staatskirche, waren auch aus an den Haaren herbeigezogenen Gründen gegen die Kartoffel. Ursprünglich entstand diese von den Priestern Nikon und Awwakum gegründete Religionsgemeinschaft, »Eiferer der Frömmigkeit«, aus ihrer Ablehnung gegen den in der russischen Gesellschaft weit verbreiteten und staatlich »angeordneten« Alkoholismus – Wodka aus Korn finanzierte teilweise bis zu einem Drittel des Staatshaushalts. Die Altgläubigen lehnte nicht nur die die trunksucht unterstützende Staatskirche ab, sondern auch den Staat ab, den sie als Antichristen identifiziert hatten. Der Philosoph Vladimir Solowjew meinte, daß die Leute mit den stärkeren spirituellen Bedürfnissen zu den Altgläubigen gingen und die mit geringeren Ansprüchen in die Gasthäuser.

Im Rahmen seiner Modernisierungsbemühungen erließ Peter I. eine Bartverordnung, wonach sich die Russen den Bart abschneiden mußten. Altgläubige, die sich den Bart nicht abschnitten, mußten eine Bartsteuer von fünfzig Rubel zahlen; da zogen einige doch lieber mit Weib und Kind ans Schwarze Meer. Im übrigen war das Abschneiden des Bartes eine große Schande.

Peter I. zog auch bei einer anderen Gelegenheit an den Haaren: Nach seinem Herrschaftsantritt hat er seine Halbschwester Sofija (die für ihn vorher die Regentschaft geführt hatte) die Haare scheren und ins Kloster bringen lassen.

Möglichweise ging es den Altgläubigen – wie auch den Orthodoxen in anderen Religionsgemeinschaften – nur um die Ikonographie, um die publikumswirksame Darstellung des Paradieses. Zugegeben, ein rotbäckiger Apfel macht sich besser auf einem Bild als eine erdige dunkelbräunliche Knolle.

Auch sei die Kartoffel aus dem Körper der Sünderin und aus der Spucke des Teufels entstanden. Die Orthodoxen, bei denen der niedere Klerus heiraten durfte, könnten – so stand wohl zu befürchten – »auf *vagas libidines* oder andere *impuritates* befeißigen.« Deshalb sei es allen Christen verboten, die Kartoffel zu essen. So sei es!

Unter Zarin Anna Ivanovna (1693–1740) beginnt mit ihrer Machtübernahme 1730 und unter ihrem Günstling Ernst Johann Biron, Herzog von Kurland (1690–1772), der Kartoffelanbau sich auf die Güter um St. Petersburg herum auszudehnen. Für 1736 liegt ein Beleg über die Kartoffel in Rußland vor und zwar im Katalog des Petersburger Arzneimittelgartens.

1741 werden bei einem Festessen am kaiserlichen Hof in St. Petersburg auch gereicht; da die Kartoffel hier nur in Mengen von $\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Pfund gereicht wurde, ist davon auszugehen, daß die Kartoffel noch verhältnismäßig unbekannt war. In einer Verbrauchsliste des kaiserlichen Hofes aus demselben Jahr werden für den Monat Juni sechs Pfund Kartoffel aufgeführt; es muß sich um Frühkartoffeln gehandelt haben.

Die Prinzessin Sophie Friederike Auguste von Anhalt-Zerbst (1729–1796), die sich als - Kaiserin Katharina II. (wegen ihres Liebeslebens hieß es »*Tout est permis à Catherine*«⁵¹⁷)

517 Diese Frau hat unberechtigt einen schlechten Ruf: Ihre Liebhaber wurden fürstlich abgefunden und waren nach den Liebesdiensten gemachte Männer. Sie unterstützte Denis Diderot, den Herausgeber der »Encyclopédie«, um die Wissenschaft zu fördern: Sie kaufte dessen Bibliothek großzügig für 15.000 livres (fast 200.000 Euro) und setzte ihm außerdem eine jährliche Pension von 1000 livres für die Pflege und den Ausbau dieser Bibliothek aus. Und als diese Jahreszahlung einmal vergessen wurde, zahlte sie ihm diese Rente für fünfzig Jahre im Voraus aus. 1773 fährt Diderot auf kaiserliche Kosten nach St. Petersburg, weil Katharina die Große mit dem bedeutenden *philosophe* persönlich disputieren wollte.

Für ihren dreijährigen Enkel schrieb sie eine »Großmutter's Fibel«, ein Merk- und Benimmbuch, mit 211 Paragraphen. Sie empfiehlt hier eine gesunde Lebensführung und plädiert für Tugendhaftigkeit, Aufrichtigkeit, Fleiß, sie warnt vor Machtanmaßung, Sturheit, Verlogenheit und Grobheit. Sie lehnt Körperstrafen ab, das ungehorsame Kindsoll keinesfalls gezüchtigt werden, sondern nur »erinnert« und »überzeugt« werden. Gleichzeitig verschärfte sie die Leibeigenschaft, erweiterte die Adelsprivilegien und ließ Folter und Todesstrafe anwenden. Da kann man wirklich nur feststellen: Was schert sich mein Geschwätz von gestern.

Der Franzose Jean Chappe d'Auteroche schrieb 1768 – also zu Katharinas Zeiten – ein Pamphlet, in dem die Russen als

nannte, siedelte nach 1762 deutsche Bauern an der unteren Wolga und auf der Krim an⁵¹⁸ und

barbarisches, völlig verkommenes Volk bezeichnet, das an der Zivilisation Westeuropas keinerlei Anteil hat und dazu auch nicht in der Lage sei. Die russischen Frauen hätten häßlich-dicke Beine, die Männer seien Alkoholiker, faul und ungebildet und beide Geschlechter würden in ununterbrochener Promiskuität leben, die auch vor Inzucht und Sodomie nicht halt mache. Die Zarin war darob »not amused«.

518 Den Einwanderern wurde Reisegeld, Berufs- und Religionsfreiheit, Steuerfreiheit auf dreißig Jahre, Befreiung vom Wehrdienst auf ewige Zeiten, zinslose Kredite und noch mehr versprochen. Tatsächlich landeten sie in der Wildnis von Saratow, lebten in Erdhöhlen, verschuldeten sich auf Jahrzehnte, um ein Kalmückenpferd zu kaufen oder wegen einer Kuh, eines Hakenpflugs oder Wagenräder. Insgesamt entstanden 105 deutsche Siedlungen. Die in Sibirien siedelnden Mennoniten dagegen waren um 1870 herum die Musterlandwirte des Zarenreiches; nicht nur im Glauben eher konservativ, waren sie – wie die aus Württemberg, dem Musterlande, kommenden Mennoniten – allen technischen Neuerungen gegenüber aufgeschlossen.

In der preußischen Propaganda während und nach dem Siebenjährigen Krieg (1756–1763) wurde behauptet, daß die Auswanderer aus der Provinz Preußen von den Russen, damals noch Moskowiter genannt, verschleppt wurden, »um die öden Provinzen einer barbarischen Nation zu bevölkern.« Andererseits nahm der König gefangene Franzosen, Schweden, Österreicher und Württemberger in seine Dienste; außerdem zog er Rekruten aus Sachsen, Mecklenburg und Anhalt zusammen und holte Flüchtlinge und Deserteure früherer Jahre durch eine Generalamnestie zurück. Friedrich II. erließ sogar ein Auswanderungsverbot, denn die Kalmücken, Kosaken und Tataren, die als Verbündete Österreichs nach Preußen gekommen waren, hätten das Land mit Feuer und Schwert zerstört, »und zwar auf eine Art, die seit den Zeiten der Hunnen nicht in Europa erlebt worden war. Die Unmenschen mordeten oder verstümmelten unbewaffnete Leute aus satanischer Lust.«

Und es seien sogar Menschenfresser gewesen; so habe man auf dem Schlachtfeld von Groß-Jägersdorf einen Russen gefunden, »der tödlich verwundet auf einem sterbenden Preußen lag, und ihn mit seinen Zähnen zerfleischte.«. »Menschen gesitteter Völker haben diesen Krieg geführt, aber es haben sich auch Teufel in Menschengestalt eingefunden, die die Hölle zur Grausamkeit entzündet hatte.«, schrieb der Dichter Johann Wilhelm Ludwig Gleim. So kann es kommen, wenn man einen Präventiv-Krieg gegen die Österreicher anfängt.

Andrej Bolotow schreibt: »Dem weiblichen Geschlecht habe man den größten Schimpf und viel Willkür angetan. ... Diese Taten unserer Kosaken und Kalmücken haben uns wahrlich wenig Ehre eingebracht, denn als die europäischen Völker von solchen Barbareien erfuhren, dachten sie nicht anders, als daß unsere ganze Armee ebenso beschaffen sei.«

Deutsche Landesherren verschärfte aufgrund dieser Auswanderung die Emigrationsgesetze, da die Auswanderungslust zu einem Mangel an Knechten und Mägden führte. Als 1874 in Rußland die Befreiung vom Militärdienst aufgehoben wurde, wanderten die

ließ – fortschrittlicher als Preußens Friedrich – Volksschulen und Gymnasien errichten. Mit den deutschen Bauern kamen auch die Kartoffeln, obwohl diese Einwanderer für den Getreideanbau vorgesehen waren.

1764 wird über die Knolle berichtet, daß sie in den Gemüsegärten von Kiew wachse. Ihr Anbau in Alt-Livland (umfaßte Estland und Lettland) und im Kurland (später Estland⁵¹⁹) war weit verbreitet, in den Bezirken von Nowgorod⁵²⁰, Pskow, Twer (nördlich von Moskau, auch einmal nach Kalinin benannt) und anderen wurde sie aber weiterhin nur als Arzneimittel und der aphrodisischen Wirkung wegen angebaut. Dafür spricht auch, daß der Gouverneur von Irkutsk⁵²¹, Frauendorf, die Kartoffel nur für sich anbauen ließ.

1765 ordnete der schon von Zar Peter I. eingerichtete »Regierende Senat« als oberstes Staatsorgan an, daß in ganz Rußland die Kartoffel anzubauen sei; zu diesem Senatserlaß

»über den Anbau und die Verwendung der Erdäpfel, die in England *Potetes* und andernorts *Erdbirnen*, *Tartuffeln* oder *Kartuffeln* genannt werden«

Deutschen aus nach Nord- und Südamerika.

Am Ende des 20. Jahrhunderts kamen die russischen Nachkommen dieser katharinischen Einwanderer nach Deutschland (»zurück«) – insgesamt 2,5 Millionen von 3,3 Millionen, wobei nur diejenigen aufgenommen werden sollten, die noch in der »deutschen Kultur« verhaftet waren oder zumindest deutsch sprachen (gemeint war »deutsch denken«) oder zumindest einen Deutschen Schäferhund in ihrer kasachischen Hundehütte ihr eigen nennen durften. Das war bereits vor jener Zeit, als Deutschland noch kein Einwandererland war und führte zum Erstarken rechtsradikaler Parteien.

519 Weil es ein erst urbar zu machendes Waldland war, nannten die dort siedelnden Deutschen einen Ort »Bresilgen«, Klein-Brasilien.

520 In Nowgorod errichtete der Rentner Nikolai Zaryadov 2003 ein Kartoffel-Denkmal – eine zwei Meter lange und aufgerichtete Metallröhre mit einem großen Stein in Form einer Kartoffel auf der Spitze. Auf einer Gedenktafel steht: »Dank Dir Columbus, Dank Dir Peter der Große, für unser geliebtes Gemüse«. Zaryadov gibt als Begründung für das Denkmal an, die heutige Generation der Russen solle sich daran erinnern, daß die Kartoffel Millionen vor dem Hungertod rettete. Zaryadov beschreibt die Kartoffel als »Kaiserin der Gartengemüse«.

521 In Irkutsk befindet sich heute ein Institut für Pflanzenphysiologie und Biochemie, das sich insbesondere mit Nachtschattengewächsen beschäftigt.

wird eine eingehende Instruktion über Anbau und Lagerung der Kartoffel mitgeliefert. Das Pflanzgut wurde im Ausland aufgekauft; W. S. Lechnowitsch, ein russischer Kartoffelhistoriker, konnte die Herkunft dieser Saatknohlen feststellen: 180 kg vom Hofgärtner Eckleben, 5615 kg aus England, 384 kg aus Lübeck, 144 kg aus dem Proviantvorrat eines englischen Schiffes, das zufälligerweise im Hafen von Kronstadt lag, 1440 kg aus Riga und etwa 100 kg aus Preußen.

In nummerierten Fässern wurden diese ins Landesinnere verschickt, aber wie so etwas manchmal passiert: Das medizinische Kollegium, das für Import und innerrussische Verschickung zuständig war, hielt die Knolle für frost-immun. Trotz Verpackung in Stroh und Heu erfroren die meisten Kartoffeln auf dem Transport, so daß die ganze Aktion ein Jahr später wiederholt wurde. Jetzt gelangen auch die ersten Kartoffeln nach Sibirien und von da nach Jakutsk und Kamtschatka; noch heute ist ein Kartoffel-Reis-Salat eine sibirische Spezialität. In einer Auflage von mehr als zehntausend Exemplaren wurde den Kartoffeln eine Anweisung zum Anbau und zur Lagerung beigegeben. In der mittelrussischen Waldsteppe entwickelte sich eine Fruchtfolge, die aus Hanf–Kartoffeln–Hanf–Ackerbohnen bestand.

1770 veröffentlichte der aus dem niederen russischen Adel stammende Andrej Bolotow in den Mitteilungen der Ökonomischen Gesellschaft den ersten Bericht über die Kartoffeln in Rußland »Über die Kartoffel und die Herstellung von Mehl aus ihr«. Die Behauptung, Bolotow sei einer der entscheidenden Männer gewesen, die den Kartoffelanbau in Rußland voranbrachten, ist jedoch übertrieben. Seine Informationen über die Kartoffel erhielt er nach eigener Aussage, übrigens wie Parmentier, im Siebenjährigen Krieg, als er im August 1757 mit russischen Truppen nach Lesenimken (Ostpreußen) kam. In seiner Biographie »Leben und Abenteuer des Andrej Bolotow« berichtet er:

»Diese Gegend ist mir auch deshalb in Erinnerung geblieben, weil wir hier zum ersten Mal die Kartoffel gesehen und kennengelernt haben, denn von dieser Feldfrucht hatten wir bislang nicht die geringste Ahnung. In allen Dörfern um unser Lager herum war viel Ackerfläche damit besät und bebaut, und da sie zu jener Zeit reif und bereits eßbar wurde, bekamen unsere Soldaten das alsbald heraus, und flugs geriet sie in den

Kochkessel. Wegen des Ungewohnten dieser Nahrung ging es indes nicht ohne Erkrankungen und böse Durchfälle ab, und so mußte unsere Armee die Bekanntschaft mit dieser Ackerfrucht mit einigen hundert Toten bezahlen, die an solchen Krankheiten zugrundegegangen sind.«

Bolotow begann 1778 gemeinsam mit dem deutschen Universitäts-Buchdrucker und Buchhändler Rüdiger⁵²² in Moskau die Zeitschrift »Der Landmann« herauszugeben, in dem er neue Methoden der Landwirtschaft und auch den Kartoffelanbau propagierte. Bereits 1766 war Andrej Bolotow zum Mitglied der »Freien Ökonomischen Gesellschaft« in Petersburg ernannt worden, die von Fürst Orlow, einem Günstling der Zarin Katharina geleitet wurde. Heute befindet sich in Bolotovo, einem Ort 100 Kilometer südlich von Moskau, eine Kooperative (»Schiwaja Semlja«, lebendige Erde) mit 80 Hektar Land, die mit finanzieller Unterstützung der bayerischen Stiftung »Verein zur Heilung von Erde und Mensch« biologischen Landbau betreibt.

Erschwerend für die Verbreitung der Kartoffel in Rußland war das seit dem Mittelalter bestehende System der »Fütterung«: Die russischen Fürsten überließen ihren Vasallen Ländereien, von denen diese sich ernähren mußten und sollten. Das bedeutete, die ungeliebte Knolle wäre anstelle von Getreide auch auf die Tische des niederen Landadels gekommen. Unter diesen Gegebenheiten waren die Widerstände in dieser Bevölkerungsgruppe entsprechend groß.

I. G. Georgi findet 1772 auf seiner Reise durch Rußland an vielen Orten Kartoffeln, die auf ihn angeblich einen altertümlichen Eindruck machen:

»Viele russische Bauern pflanzen Erdtoffeln, die noch von dem vom Medizinischen Collegion ausgeteilten Samen stammen.«

522 Ein anderer Rüdiger, Johann Michael, gest. 1745, erhielt 1693 von Kurfürst Friedrich III. von Brandenburg das »privilegium zu Treibung und Fortsetzung des Buchhandels« und gründete daraufhin die spätere »Vossische Buchhandlung«; 1732 erhielt er ein weiteres Privileg für die »Berlinische Zeitung«, aus der sich später die berühmte »Vossische Zeitung« entwickelte. Warum heißt es eigentlich »Buchhandlung« und nicht »Bücherhandlung«? – es wird doch mehr als ein Buch verkauft!

Bis zu ihrer Vertreibung aus dem östlichen Raum der Ostsee im »Nordischen Krieg« am Anfang des 18. Jahrhunderts gehörte Karelien und Ingerien⁵²³ zum schwedischen Einflußbereich. Nach Ingerien wurden die Kartoffeln gleichzeitig wie in den heutigen finnischen Raum erstmals angebaut.

Im »Siebenjährigen Krieg« lernen russische Soldaten die Kartoffeln in Preußen kennen und brachten sie in verschiedene Gegenden des russischen Reiches, ohne daß aber ein wirtschaftlich bedeutender Anbau erfolgte. In den ersten Jahren nach dieser Anbauphase hieß die Knolle »Tartuffeln«, was deutlich auf ihre Deutschstämmigkeit hinweist.

In Rußland verbreitete sich die Kartoffel besonders schnell in Weißrußland (Belarus) und in anderen Grenzgebieten zu Polen, wo der Einfluß der russisch-orthodoxen Kirche geringer war. Im weißrussischen Gebiet von Grodno wurde die Kartoffel sogar als »Grodno« bezeichnet.

Im Süden Rußlands wurde die Kartoffel auch Mandeburke oder Mandiburck genannt, was auf eine Ableitung von Brandenburg verweist. In der Ukraine nannte man die Kartoffel auch Baraboli und Barabolje. Die Juden in Rußland bezeichneten die Kartoffel als Bulbe, und die Leute, die mit der Kartoffel handelten, wurden Bulbeniks genannt. Karin Vaneker (Amsterdam, 2003) erwähnt in einem Aufsatz über die Kartoffel in der jüdischen Küche, daß im *stetl* die *Bulbenitzes* auch mit den *Japke* handelten; die Kartoffel sei das Manna⁵²⁴ der modernen

523 Ingerien, Ingermanland, ist eine historische Landschaft im Nordwesten Rußlands, zwischen Finnischem Meerbusen, Narwa, Ladogasee und Newa; nach dem westfinnischen Stamm der Ingern benannt; gehörte im Mittelalter zu Nowgorod, kam 1478 zum Großfürstentum Moskau, 1617 an Schweden und 1721 an Rußland. Bei der Auflösung der Sowjetunion 1992 haben die Einwohner vergessen, sich selbständig zu machen. Die Nazis wollten St. Petersburg zur Hauptstadt eines deutsch besiedelten Ingermanland machen.

524 Es wird angenommen, daß die Stämme Israels in der Wüste Krusten erblickten, die wie Reif auf den Sträuchern lagen. »Man hu?«, »Was ist das?« Wahrscheinlich, so Miriam Feinberg Vamosh in »Essen und Trinken in biblischer Zeit« war dieses »Manna« das süße Sekret von Blattläusen, die auf Tamarisken lebten. Da war die Kartoffel eine eindeutige Verbesserung der Nahrungssituation des auserwählten Volkes. Auch ansonsten war die Nahrung in jener Zeit nicht besonders ansprechend.

jüdischen Geschichte (was wohl für Armenküche aller Religionen gilt)⁵²⁵. Zu Chanukka darf jede in Öl gebratene Speise genossen werden (aber im koscheren Haushalt keine Cheeseburger), doch mit diesem Fest verbinden die Juden eine bestimmte Spezialität: Kartoffelpuffer, genannt Latke. Ursprünglich wurden Latkes aus Buchweizenmehl (in Rußland blinis) gamcht. In der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde nach den Getreidemißernten für die Herstellung der Latkes, Kartoffelmehl verwendet und in Anlehnung an die die Buchweizen-Latkes entsprechende Kartoffelpuffer zubereitete. Doch dann setzte sich eine mehr kartoffelbezogene Rezeptur durch. Man nahm geriebene Kartoffeln, formte sie zu kleinen flachen Kuchen und briet sie in Öl⁵²⁶ oder – bei entsprechendem Wohlstand des Haushalts – in zerlassenem Gänse- oder Hühnerfett. Und zum heißen Latke gab es einen ordentlichen Klecks saurer Sahne und Apfelmus: zugleich heiß und kalt, zugleich salzig und süß und sahnig. Salaman meint zu der in Osteuropa weit verbreiteten Bezeichnung »Bulbes«, daß sie aus dem griechischen »Bulbos«, geschwollene Wurzel oder Knolle, herrühre.

In der Schweiz schreibt später (1840) Jeremias Gotthelf in dem Entwicklungsroman »Wie Uli

525 Karin Vaneker meint, es sei wahrscheinlich, daß Juden die Kartoffel schon bei ihren ersten Bekanntwerden als koscher betrachteten. Grundsätzlich seien Juden aufgrund ihrer sonst sehr strengen Vorschriften nicht beschränkt beim Verzehr von Pflanzen. Die vielen internationalen Kontakte, die jüdische Gemeinden im 17. Jahrhundert hatten, brachten sie in Kontakt zu Nahrungsmitteln anderer Länder (z.B. Olivenöl, Mandeln, ungesäuertes Brot). Strittig war unter den Rabbinern, ob die Kartoffel zu den Gemüsen gehöre, denn während der Passahzeit waren Erbsen und Bohnen und deren verwandte Pflanzen verboten; der Rabbi von Wilna bezweifelte die Zugehörigkeit der Kartoffel zu den Gemüsen.

Entscheidend für den Durchbruch als Nahrungsmittel auch in der Passahzeit war schließlich die Herkunft der Knolle aus Amerika, denn somit konnte sie nicht verboten worden sein. Am Vorabend des Passahfestes wurde die Kartoffel sogar benutzt anstelle der traditionellen Selleriewurzel: Die Knolle wurde in salzigem Wasser oder Essig eingetaucht und symbolisierte die Tränen und den Schweiß der Juden während der ägyptischen Sklaverei.

Wir haben hier auf die internationalen Kontakte der jüdischen Gemeinde verwiesen und deren Auswirkungen auf die jüdische Küche. Eine Parallele findet sich, wie an anderer Stelle aufgeführt, bei den Waldensern.

526 Das Merkmal des achttägigen Chanukka-Festes ist der Chanukka-Leuchter mit seinen acht Ölfammen und dem zusätzlichen »Diener«, von dem aus diese acht Lichter, täglich eine Flamme mehr, angezündet werden. Die »Menora« hat nur sieben Flammen.

der Knecht glücklich wird«: »Mit so Tüfelsdreck von Erdöpfeln wolle es sich sein Mänteli nicht verderben lassen.«

Schon 1790 versuchten nicht nur einzelne Grundherren in Rußland, sondern auch Leute aus den Unterschichten die Kartoffel heimisch zu machen. 1790 wird aber nur noch in der Umgebung von St. Petersburg von ehemaligen deutschen Bauern die Kartoffel angebaut. Doch gegen Ende des Jahrhunderts hatte die Kartoffel in der Mehrzahl der Rayons (Bezirken) den Rübenanbau verdrängt.

1776 und 1768 wurden von dem Bojarensohn Andrej Beresovsky in Illimsk (Ostsibirien) Kartoffeln aus Samen (in Thüringen auch als Klunker bezeichnet) gezogen und damit die ersten sibirischen Sorten entwickelt. 1783 werden Kartoffeln nachweislich in Kamtschatka feldmäßig angebaut, nachdem bereits vorher die Knolle in den Gemüsegärten heimisch geworden war.

1802 wachsen Kartoffeln in der Nähe von Perm an der Wolga:

«Die Bauern essen sie gebacken, gekocht und zu Haferschleim; aus Kartoffelmehl stellen sie Kuchen und *Sharangi* her; in den Städten werden ferner Kartoffelsuppen gekocht, sie werden gebraten und aus dem Kartoffelmehl werden *Kisel*⁵²⁷ hergestellt.«

Bis etwa 1820 kamen die Knollen für die Saat vorwiegend aus Deutschland; danach begann – zuerst auf den kaiserlichen Gütern in Bykow – die Züchtung neuer Sorten. Und sogleich entstehen die ersten Gedichte, wie sie auch in deutschen Landen zum Lob der Kartoffel entstanden:

»Kartoška, kartoška,
Kakaja tebe čest.
Kaby ne bylo kartoški,
Čego by stali est'«

527 In Kisel schwingt Kiechl mit, es klingt nach Mehklößen, nach Kartoffelknödel – aus Bayern.

Kartoffel, Kartoffel
dir gebührt große Ehre
Wenn es keine Kartoffel gäbe,
was würden wir dann essen?

Die Getreidemißernte des Jahres 1839 führte jedoch nun zu einem strikten Anbaugesetz. Die »kartofel'nye bunty« – die Aufstände der Bauern gegen das Anbaugesetz – wurden nach russischer Art, blutig und mit Einsatz des Militärs, niedergeschlagen. Aber immerhin: Danach versuchte man, mit Prämien den Kartoffelanbau zu fördern und hatte mit dieser Maßnahme auch größeren Erfolg. Im Erntejahr 1843 hatte sich gegenüber 1840 der Anbau verfünffacht. Und Kartoffelgerichte lösten in den folgenden zwanzig Jahren die Grütze (kascha) und Rübengerichte (repa) ab.

In den 1840er Jahren pflanzte jeder Pächter, sofern er neben seinem Haus noch ein angemessen großes Stück Land hat, Bohnen, Rüben, Möhren und Kartoffeln an. Gemüse und Obst wurden nicht in riesigen Mengen gegessen, aber spielten auch in Rußland eine bedeutende Rolle bei der Vitaminversorgung. Falls ausreichend Kartoffeln geerntet werden konnten, erzielten die Bauern für ein *chetverik* zehn Silberkopeken auf dem städtischen Markt.

Es bleibt jedoch festzuhalten, daß zwanzig Jahre später Kartoffeln immer noch nicht zu den üblichen Nahrungsmitteln gehören.

Zu diesem Zeitpunkt waren nicht mehr als etwa eine Million Hektar Ackerland mit Kartoffeln bepflanzt, mit Schwerpunkten in den Gebieten um Moskau, Orel, Tula und Pskov und einige wenigen Provinzen an der Wolga und in Nordrußland. In den 1840er Jahren beginnt mit staatlicher Unterstützung der Kartoffelanbau anzuwachsen, was insbesondere wegen der schlechten Ernten in den Jahren 1839 und 1840 unterstützt wurde. Im August 1840 wird durch einen Ukas vorgeschrieben, daß die Pächter auf den staatseigenen Ländereien Kartoffeln anzubauen hätten; die Kartoffel wird in diesem Zarenbefehl beschrieben als

»ein gesundes und nahrhaftes Gemüse, das in Zeiten dürrtiger Ernte Getreide als gewöhnliches Nahrungsmittel ersetzen und auch als Viehfutter für die Haustiere verwendet werden kann.«

Jetzt wurde auch die Heilige Synode verpflichtet, ihren Widerstand aufzugeben und die (örtlichen) Priester entsprechend zu instruieren und auf den Nutzen der Kartoffeln hinzuweisen. Die ablehnende Haltung der Bauern wurde nicht beachtet; es kam zu örtlichem Widerstand gegen die Verpflichtung, Kartoffeln anzubauen – zumeist in den europäischen Teilen Rußlands (zum Beispiel in Perm, Orenburg, Kazan, Saratov, Riazan, Moskau).

1840 bis 1842 kam es in der Gegend um Vladimir und Vjatka zu Unruhen; die Proteste der Bauern richteten sich gegen den von der Regierung erzwungenen Kartoffelanbau – basierend auf einem Befehl aus dem Jahr 1834, der aber noch 1840 nicht umgesetzt wurde.

In Bykovskii zerstörten 1842 die Bauern die Kartoffelfelder und pflanzten statt dessen Hafer an. Insbesondere in den Gebieten, in denen die Leibeigenschaft nicht so ausgeprägt war, glaubten die Bauern, die Anordnung, Kartoffeln anzubauen, sei ein erster Schritt zur Leibeigenschaft und zur Aufdrängung einer neuen Religion. Bei diesen Kartoffelunruhen bewaffneten sich die Bauern mit Piken, Äxten und Sensen, so daß zur Niederschlagung dieser Unruhen das Militär eingesetzt werden mußte. Die Kartoffel war nur noch der Auslöser für die schon vorher bestehende Unzufriedenheit mit den Lebensverhältnissen – über einhunderttausend Bauern beteiligten sich an diesen Aufständen: »Mno wetnada, nitschewo na widje«: nichts zu sehen in der großen Armut.

Dennoch: In den Jahren von 1840 bis 1845 verfünffachte sich in Rußland die Anbaufläche für Kartoffeln, und 1860 ist die Knolle als Feldfrucht eingeführt. Gleichzeitig kann festgestellt werden, daß südlich von Moskau die meisten Bauern nicht viel Gemüse gegessen haben sollen, da sie keine entsprechenden Gärten oder für den Kartoffelanbau zugelassene Felder besaßen. Auch Kartoffeln seien hier nicht allgemein verbreitet gewesen; in der Hauptsache sei es Kohl (als Sauerkraut und als Suppe), der gegessen werde.

In der Region um Moskau wurden in den 1870er Jahren in den Gärten hauptsächlich

Kartoffeln, Steckrüben, Rettich und Zwiebeln angebaut. In Weißrußland verdrängte die Kartoffel den Kohl und die Roten Beete, und in der Ukraine übernahmen die Roten Beete häufig die Stelle des Kohls, denn auf »Borschtsch« wollte man nicht verzichten. Auch für Rußland gilt, daß die Kartoffeln als minderwertig gegenüber Getreide angesehen wurden und insofern als ein Arme-Leute-Essen starteten.

Rußland bzw. nach 1917 die »Union der Sozialistischen Sowjetrepubliken« gehörte Anfang des 20. Jahrhunderts nach Deutschland, Polen und Frankreich zu den vier größten Anbauländern der Kartoffel. Sein Anteil an der Weltproduktion betrug 1910 mit 20,2 Mio. Tonnen etwa dreizehn Prozent und verdoppelte sich bis 1929 auf angebliche 45,6 Mio. Tonnen mit einem Weltmarktanteil von rund 22 Prozent.

Die Kollektivierung der »Kulaken« (Ausbeuter, wörtlich Faust, wurde der reiche Bauer genannt)⁵²⁸ durch Stalin, am Anfang der 1930er Jahre, einhergehend mit einem überzogenen Fünf-Jahres-Plan, führte auch im Kartoffelanbau zu einem drastischen Rückgang.

Lew Kopelew, der als junger Aktivist an den Eintreibungen in der Ukraine teilgenommen hatte, berichtet:

»Im schrecklichen Frühling 1933 sah ich Kinder und Frauen mit aufgeblähten Bäuchen, die blau angelaufen waren, noch atmend, aber mit roten Augen. Und Leichen in zerlumpte Schaffelmänteln mit billigen Filzstiefeln, Leichen im schmelzenden Schnee.«

528 Die Kulaken betrieben in der zaristischen Zeit auf den Dörfern auch die »Kabaken«, die Schankhäuser, und sorgten dafür, daß ihre Leibeigenen und die Bauern ständig mit überbeuertem und oder schlechtem Wodka versorgt wurden. Die besitzer der Schänken waren zugleich Geldverleiher und An- und Verkäufer bäuerlicher Waren. Soweit die örtlichen Läden und die Kabaken in jüdischer Hand waren (zumeist im ehemals polnischem Gebiet), sorgten diese für Wettbewerb und vertretbare Bedingungen und waren auch aus diesem Grunde den Kulaken verhaßt. Es ist eine Lüge, wenn behauptet wird, daß die russischen Juden am Alkoholismus der Russen Schuld hätten – auch wenn es der Antisemit Dostojewski im 19. und Solschenizin im 20. Jahrhundert in seiner russischen Geschichte behaupten.

Sachsen und Herzog von Warschau) bauten neben Łuba auch andere Gärtner die Kartoffeln an.

Am 27. Juli 1748 schreibt König Friedrich II. von Preußen, daß preußische Bauern von den Bauern in Litauen, das damals zu Polen gehörte, lernen sollten, wie man Kartoffeln anbaue. Die friderizianischen Kartoffeledikte und der daraus folgenden verstärkte Kartoffelanbau führte umgekehrt zu einem starken Anwachsen des Knollenanbaus im Westen und Süden Litauens.

In einem Handbuch aus dem Jahr 1795 über die polnische Wirtschaft wird die Kartoffel erwähnt und der Nutzen beschrieben. 1805 wird in der »Gazeta Wieyska«, einer Zeitung für die Landbevölkerung, berichtet, daß der Unternehmer Jablonny aus London gelbe, helle und andere Kartoffeln importierte, die als »Englische« bezeichnet werden.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wuchsen die Knollen auf den Feldern im Herzogtum Warschau. Wie überall liebten die Menschen die Knolle nicht. Nach der Hungersnot 1816/1817 und wegen des Anwachsens der Bevölkerung in den Dörfern verbreitete sich die Kartoffel sehr schnell auch in anderen Teilen Polens. 1819 wird in der »Gazeta Wieyska« über Fragen wie der Auslese von Setzlingen, über die Notwendigkeit des separaten Setzens verschiedener Sorten, über die Auswahl des richtigen Ackerbodens, über die Verwendung von Pflügen beim Kartoffelanbau und über den Einsatz von Dünger berichtet. Außerdem schreibt die »Gazeta« über die Folgen des zu frühen Abschneidens des Kartoffelkrauts, über Sortenveränderung durch Okulieren und – besonders wichtig für die trinkfreudigen Polen – über die Herstellung von Stärke und Alkohol aus Kartoffeln.

1825 schreibt Oczapowski in seiner Schrift »Vom Acker, seinem Bau und der Pflanzenpflege« und 1826 in »Landwirtschaft«, dem zweiten Band über Geschichte und Anbau der Knolle:

»Die Kartoffeln in unserem Land waren während der Herrschaft von König Stanislaw (August Poniatowski, 1764–1795) noch eine Seltenheit, aber jetzt werden sie bald nicht einmal von den Mäusen gegessen.«

Oczapowski unterscheidet zwischen frühen und späten Arten und gibt ihre Eigenschaften an.

1895 schreibt Kowalski in seiner »Landwirtschaftlichen Enzyklopädie«, daß nach 1817 der Kartoffelanbau auf allen möglichen Wegen popularisiert wurde:

»Wer weiß, welches Ausmaß er genommen hätte, wenn nicht im Jahr 1844 eine Seuche, die sich in ein paar Jahren über ganz Europa ausgebreitet hätte, fast alle Sorten vernichtet hätte«.

Mit der beginnenden Industrialisierung und der Verstärkung der Bevölkerung im 19. Jahrhundert gewann die Kartoffel an »Beliebtheit« und wurde zum wichtigsten Nahrungsmittel in Polen. Die Kartoffeln wurden vielfach als Grütze verzehrt; die Herstellung dieser Grütze (»kasza ziemniaczana«) war aufwendig, da zuerst die rohen oder gekochten Kartoffeln gewürfelt, dann im Ofen getrocknet und schließlich im Mörser zermahlen werden mußten. Das so gewonnene Kartoffelmehl war lange Zeit haltbar. Weit verbreitet war eine Mischung von Kartoffelmehl und Getreide, das wegen des deutlich höheren Kartoffelanteils als Kartoffelbrot⁵²⁹ (»chleb«) bezeichnet wurde. Izabella Los-Berg berichtet, daß in Polen bis heute aus jener Zeit der Brauch geblieben sei, einem Brot aus Getreide etwas Kartoffelmehl zuzugeben, um die Haltbarkeit⁵³⁰ zu erhöhen; mit Eintritt Polens in die EU wird diese Methode sicher durch »brot-o-schim« oder einem anderen im Labor entwickelten Produkt abgelöst.

Mehr als dreißig Prozent der Kartoffeln wurden im 19. Jahrhundert in Polen zur Alkoholgewinnung verwendet; der Wodka aus Getreide wurde aus Wodka aus Kartoffeln abgelöst.

Während bei den Armen in Deutschland Pellkartoffeln mit Quark oder Leinöl (oder auch nur

529 »Kartoffelbrot« wird mitnichten aus Kartoffeln hergestellt, sondern enthält nur einen mehr oder weniger großen Anteil an Kartoffelmehl.

530 Die Haltbarkeit des Mehls war bis ins 19. Jahrhundert nur gering, da die damalige Mühlentechnik den fetthaltigen Keimling mit dem Mehlkörper des Korn gleichzeitig vermahlen wurde. Dadurch war das Mehl nur etwa zwei Wochen lagerfähig. Dann wurde es immer gelblicher, bekam einen ranzigen Beigeschmack und ließ sich nicht mehr zu Brot verbacken. So wurde immer nur wenig Korn vermahlen, was andererseits zu einer großen Anzahl von Mühlen führte. Vielfach konnte nur im Herbst und im Winter gemahlen werden, weil im Frühjahr und im Sommer das aufgestaute Wasser auf die Felder und Wiesen abgelassen wurde. Die Kartoffel war ein direkter »Angriff« auf die Vielzahl kleiner Mühlenbetriebe.

mit Salz) das übliche Mittag- und Abendessen war, machten sich die Polen »Kartoffelkäse« (»Serem kartoflanym«) aus Kartoffel, Quark, Milch oder Molke. Die russischen Maultaschen, »Pierogen«, haben bis heute diese Zutaten. Sehr oft wurde »Kartoffelbutter« (»maso«) gegessen, bestehend aus Kartoffeln, Butter oder Schmalz, Äpfeln; diese Kartoffelbutter wird auch heute noch hergestellt.

Zum Zeitpunkt der Kartoffelfäule in der zweiten Hälfte der 1840er Jahre, die auch in Polen verbreitet war, betrug der Anteil der Kartoffelanbaufläche fast ein Drittel der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche Polens. Wie in Irland führt die Braunfäule in den Jahren 1845 bis 1951 zu einer Auswanderungswelle der Polen nach Amerika, denn Anfang der 1840er Jahre war die Kartoffel zur Hauptnahrungsquelle für die polnischen Manufaktur- und Fabrikarbeiter geworden – auch hier eine Parallele zu den westeuropäischen Ländern.

Mit der Einführung des Kartoffelanbaus endet auch in Polen die traditionelle Dreifelderwirtschaft, die Kartoffel führt zugleich zu einer verstärkten Schweine- und Rindermast; mit der Verbreitung des Kartoffelanbaus endeten – wie überall in Europa – die witterungsbedingten Hungersnöte.

Anfang der 1990er Jahre wurden in Polen mehr als 36 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet, wovon rund sechzig Prozent als Viehfutter eingesetzt wurde, was geschmacklich immer noch besser ist als den »Beifang«, den die Dänen bei der Heringsfischerei anlanden, als Futtermittel einzusetzen. Nur dreizehn Prozent der etwa sechzig polnischen Kartoffelsorten (in Deutschland mehr als 150 Sorten) landen in menschlichen Mägen.

Bei den Flamen und in Flandern

Zur Erinnerung: Die heutigen Niederlande gehörten zum habsburgisch-spanischen Reich; Karl V.⁵³¹ war hier geboren worden. Noch heute nennen sich in Antwerpen die Alteingesessenen »Sinjores«. Die Beziehungen waren trotz der Entfernungen verhältnismäßig eng. Niederländische Künstler⁵³² gingen an den Königshof in Spanien (wohl auch, weil es angenehmer war in der Sonne zu leben statt im Regen) und beeinflussten die spanische Kultur; in Nord-Europa machten Reformation und Bilderstürme⁵³³ die Malerei zu einem unsicheren Geschäft.

Das Gold der Inkas und Azteken führten gleichzeitig dazu, daß der Hof in Kastilien, die Granden und die Klöster, Kunstaufträge vergaben. Im Austausch gegen spanische Wolle kamen flandrische Kunstwerke auf die iberische Halbinsel, die weder von den Mauren noch

531 In seinen Memoiren werden die amerikanischen Unternehmungen nur beiläufig erwähnt, denn Karl V. (»Wir Carl der fünffte von Gottes Gnaden Römischer Kayser, zu allen Zeiten Mehrer des Reichs, König in Germanien, zu Castilien, Arragon, Leon, beyder Sicilien, Hierusalem, Hungarn, Dalmatien, Croatien, Navarra, Granaten, Tolleten, Valentz, Gallicien, Majorica, Histalis, Sardinien, Corduba, Corsica, Giennis, Algarbien, Algeziren, Gibraltar, der Canarischen und Indianischen Insulen und der Terra firmae des Ozeanischen Meers etc. Ertz-Hertzog zu Oesterreich, Hertzog zu Burgundi, zu Lotterich, zu Braband, zu Steyer, zu Kerndten, zu Krain, zu Limburg, zu Lützenburg, zu Geldern, zu Calabrien, zu Athen, zu Neopatrien, und Würtenberg, etc. Graf zu Hapsburg, zu Flandern, zu Tyrol, zu Görtz, zu Barcinon, zu Arthoys, zu Burgund, Pfaltzgraff zu Hänigau, zu Holland, zu Seeland, zu Pfierndt, zu Kyburg, zu Namur, zu Rußilon, zu Ceritan und zu Zütphen, Landgraf in Elsaß, Marggraf zu Burgau, zu Oristiani, zu Gotiani, und des Heiligen Römischen Reichs Fürst zu Schwaben, zu Catalonia, Asuria etc. Herr in Frießland, auf der Windischen Marck, zu Portenau, zu Biscaja, zu Molin, zu Salins, zu Tripoli und zu Mecheln etc.« – da wurde ja zwischenzeitlich der Kartoffelbrei kalt und welch' eine Pergamentverschwendung!) hatte genug in Europa zu tun: Da ein Krieg und dort ein Feldzug, hier ein Techtelmechtel und dort eine Eroberung.

532 Künstler hatten einen gesellschaftlich recht niedrigen Status: Der Maler Andrea Sacchi (1599–1661) wurde bei einer Reise als Begleiter eines Kardinals in der Gesellschaft »dreier Sklaven, eines Gärtners, eines Zwerges und einer Amme« aufgeführt.

533 Anders der Reformator Johannes Bugenhagen in der Braunschweiger Kirchenordnung von 1528: »Dath wy nycht moghenn byldenstormer synn.«

von den Juden eine ikonographische Kultur geerbt hatte. Flandern war einer der reichsten, urbansten und kultiviertesten Landstriche Europas; das ländliche Kastilien fiel dagegen ab.

Es kamen umgekehrt Produkte aus der Neuen Welt via Spanien (und den Kanarischen Inseln) in die Niederlande⁵³⁴. Kunst gegen Gold.

Die enge und frühe Verbindung zwischen Spanien und den spanischen Niederlanden ist auch daraus zu ersehen, daß der holländische »Aardappel« seine direkte Herkunft von der spanischen »turma de tierra« ableitet. Diese Bezeichnung wurde (etwa seit 1400) für die Trüffel angewendet – gleichzeitig benannte man so auch die angeblich kraftgebenden Stierhoden⁵³⁵; danach wäre eine aphrodisische Wirkung erstmals im inquisitorischen Spanien auf die Kartoffel übertragen worden. In Spanien wurde für die Trüffel auch die Bezeichnung »criadella (de tierra)« benutzt, das aber auch für die Kartoffel galt. Die Übertragung des Namens der Trüffel auf die Kartoffel erfolgte aufgrund ihres Aussehens und des unterirdischen

534 Die spanischen Niederlande sollen den Habsburgern in dem Augenblick verloren gegangen sein, als Philip II. 1580 seinem Finanzminister gestand: »Ich bin nie imstande gewesen, die ganze Sache mit den Krediten und Zinsen in meinen Kopf reinzukriegen. Ich konnte das nie verstehen.« »Ich habe die Sache mit den Subventionen und Abschreibungen nie verstanden« soll der Beamte H. nach dem Konkurs eines Bremer Werft-Unternehmens gestanden haben.

Die sieben nördlichen Provinzen (Geldern, Holland, Seeland, Utrecht, Friesland, Overijssel und Groningen) bildeten 1581 die (calvinistische) »Republik der Vereinigten Niederlande« und lösten sich von Spanien.

Nach dem Spanischen Erbfolgekrieg 1713 kam der (katholische) Süden zu Österreich. Die Geusen sollen in den Kämpfen mit den Spaniern auch mit Knollen um sich und von den Boulevards geworfen haben.

535 Das ursprüngliche spanische Gericht »Criadillas « besteht aus Tierhoden, ist aber auch Bezeichnung für verschiedene andere Gerichte, z.B. Brötchen, eine Spezialität aus Kartoffeln, ein bestimmter marinierter Fisch oder Trüffel. Casanova schreibt, daß er dieses Gericht »leidenschaftlich liebte«. Für die Auslandsreisenden soll hier noch auf andere Bezeichnungen verwiesen werden: in England heißt es »stones« oder »fries«, die US-Amerikaner sprechen von »prairie oysters«, in Italien sind es »testicoli« und »granelli« (Körner) und in Frankreich speist man »rognons blancs«, weiße Nieren, oder »frivolités«. Der deutsche Genießer bekommt »Spanische Nieren« und »Stierheberl« vorgesetzt.

Wachstums. Mattioli: »I Tartuffi⁵³⁶ si possono connumerare con le radici et con i bulbo.« – die Trüffel können verglichen werden mit Wurzeln und mit Zwiebeln.

Über den Einfluß der Bauhins, über Linné und über die ersten Knollensetzungen in Flandern und in den Niederlanden und über die herausragende Rolle der Universität von Leiden ist bereits an anderer Stelle in diesem Buch berichtet worden⁵³⁷.

Bis zur Vertreibung der Spanier, bis zum Aufstand der Geusen (von frz. Gueux, Diebe) wird der Kartoffelanbau eher behindert denn gefördert. Aufgrund der Streitereien über den Zehnten ist der Kartoffelanbau ab 1680 in den südlichen Niederlanden und nach 1730 in den »Vereinigten Provinzen« nachweisbar. Auch in den Niederlanden ist festzustellen, daß der Aardappel-Anbau zu Lasten des Getreides stetig zunahm.

1671 veröffentlicht der holländische Schulrektor Arnoldus Montanus einen Bericht über »Die unbekannte neue Welt oder Beschreibung des Weltteils Amerika« (als Autor dieses Berichts wird auch der Amsterdamer Mediziner und Geograph Olfert Dapper genannt⁵³⁸). Es heißt hier über die Kartoffel:

»Die Wurzeln werden in heisser Asche gebrachten; und alßdan schmäcken sie viel

536 Tartufo ist eine Ableitung aus dem spätlateinischen *terrītuberum*, in der *tuber* durch *tufer* ersetzt wurde. In Verona kann *tartufo* im 14. Jahrhundert und in Venedig *tartufole* im 17. Jahrhundert, stets für die Trüffel, nachgewiesen werden. In den italienischen Gebieten, in denen es auch Trüffelkulturen gab, erhielt die Kartoffel die Bezeichnung, die auch für die Trüffel verwendet wurde. Dies ist nachzuweisen im Piemont, aber auch in der Lombardei und in einzelnen Ortschaften im Tessin.

537 Die großen und lange bestehenden Druckereien der Familie Elzevier in Amsterdam, Isaak und Johannes Enschedé in Haarlem und Christoph Plantin und Jan Moretus (und seine Söhne – eigentlich Mourentorff) in Antwerpen haben mit dem Druck von Pflanzen- und Naturbüchern, von Landschaftsbüchern aller Art und von Bibeln (hier weniger) wesentlich dazu beigetragen, daß das Wissen über die Welt und ihre Organisation sich verbreitete.

538 Allein Christoph Plantin hat in vierunddreißig Druckerjahren neben der »Biblia Polyglotta« in fünf Sprachen mehr als eintausend Werke veröffentlicht. Plantin publiziert die Atlanten des Ortolius, die Pflanzen- und Kräuterbücher von Rembert Dodoens (1517–1585), seinem Nachfolger Clusius und von Lobelius und das erste Wörterbuch der niederländischen Sprache, das »Thesaurus Theutonicae Lingua«. Die damaligen Drucker haben nicht nur gedruckt, sondern auch das verlegerische Risiko getragen.

besser und anmuthiger als die Europäischen Rüben.«

Erste Berichte über den Anbau der Aardappel verweisen auf den Ort Tielt, über den es bereits 1678 heißt, daß dort

»vor mehr als 36 Jahren die Kartoffeln außerhalb von Gärten angebaut wurden«

was den Schluß nahelegt, daß bereits um 1642 die Knolle in den Gärten heimisch gewesen sein muß.

Dieses (frühe) Anbaudatum bestätigt sich auch durch die Entsendung des Arztes Jan van Riebeek als Gouverneur ans Kap der Guten Hoffnung im Jahr 1652. Im Auftrag der Ostindischen Compagnie (VOC) soll er eine Verproviantierungsstation schaffen, um die Schiffsbesatzungen der holländischen Frachter zwischen Java und Europa zu verpflegen (ähnlich wie es auf Tristan da Cunha für die Engländer erfolgte). Van Riebeek läßt sich 1652 mit der Galeone »De swarte Vos« aus Brasilien »fünf Kartoffeln« mitbringen; das Herkunftsland spricht aber für den Topinambur, nicht für die Kartoffel! Aber nach 1656 läßt van Riebeek nachweislich Kartoffeln auf die Tische seiner Station servieren.

In einem Beschluß des Rats der Stadt Oostburg (Zeeuws-Vlaanderen) vom 12. Juli 1697 wird auf einen Hof mit Kartoffeln verwiesen. 1699 wird die Kartoffel in einem Bericht über die Hinterlassenschaft eines Bauern in Bommel (Gelderland) erwähnt. In weiteren Listen über die Hinterlassenschaften von Bauern werden die Kartoffeln erwähnt in den Jahren 1715 (Zutphen), 1718 (Doornenburg) und 1720 (Beuningen).

Wir wollen nicht vergessen, daß der Große Kurfürst von Brandenburg die Oranierin Luise Henriette heiratete, die nach 1650 Kartoffeln aus Holland in der Berliner Umgebung anpflanzen ließ. Und wir wollen auch nicht vergessen, daß in den Jahren 1697 und 1698 in Amsterdam Peter I. sein Schiffszimmerhandwerk und die Kartoffel kennenlernte. Der Zar sandte während dieses Zeitraums einen Sack Kartoffeln nach Rußland, um diese dort anbauen zu lassen; das bedeutet, Peter I. wußte um die Bedeutung der Knolle als Nahrungspflanze, denn wegen der Zierde seiner Gärten hätte er sich nicht dieser Mühe

unterziehen müssen. Es ist unbekannt, ob der Zar die Kartoffeln sich von einem Feld oder aus einem Garten der Stadt Amsterdam beschaffte, doch in einer Anordnung der Stadtverwaltung von Amsterdam vom 5. Januar 1712 steht:

»daß diejenigen, die in diese Stadt mit sogenannten Kartoffeln zu Markte gehen, dieselbigen an keiner anderen Stelle absetzen dürfen«

Ein erster Bericht über die Kartoffeln in den Niederlanden wird 1718 von dem Grietmann van Haskerland im Zusammenhang mit der Armut der Bevölkerung in Friesland⁵³⁹ gegeben; die Bevölkerung sei so arm, daß sie Kartoffeln essen müsse, was uns zugleich einen Eindruck über das niedere Ansehen der Knolle gibt. Es ist aber daraus abzuleiten, daß die Kartoffel – zumindest in Friesland – bekannt und weithin angebaut wurde. Doch erst rund zwanzig Jahre später wird in den Chroniken von Friesland über die Kartoffel berichtet. 1847 wird in Berichten über die Landwirtschaft dargelegt, daß die Kartoffel von eingewanderten Österreichern mitgebracht worden seien, die als Knechte und Mägde in den Veenkolonien⁵⁴⁰ arbeiteten.

Doch die Moorkartoffeln konnte in den holländischen Städten nicht mit den friesischen, den seeländischen oder mit den Kartoffeln aus dem Süden der Provinz Holland konkurrieren.

539 Der Römer Plinius über die Menschen an der Nordseeküste:

»Zweimal in dem Zeitraum je eines Tages und einer Nacht dringt das Weltmeer in großartiger Bewegung mächtig heran und begräbt unter seinen Fluten einen ewigen Streitgegenstand der Natur: ob See, ob Land, keiner vermag es mit Sicherheit zu sagen. Dort haust ein bejammernswertes Volk auf hohen Erhebungen oder künstlichen, nach Maßgabe der höchsten Flut aufgeworfenen Hügeln. Mit ihren Händen sammeln sie Schlamm, den sie dann mehr im Winde als in der Sonne trocknen, kochen mit dieser Erde ihre Speisen und erwärmen ihre im Nordwind erstarrenden Leiber.«

Gut, Torf müssen wir in Cuxhaven (und andere an der Küste) nicht mehr sammeln, aber sonst stimmt alles noch.

540 Veenkolonien sind Dörfer in früheren Mooregebieten im Nordosten von Holland, etwa das Gebiet zwischen Groningen, Winschoten und Emmen, daneben auch zwischen Emmen, Hoogeveen und Coevorden. Die Leute siedelten für ihre Arbeit in den Mooren, das nach dem Abbau des Torfs als Ackerland verwendet und hervorragend für Kartoffeln für die industrielle Weiterverarbeitung geeignet war. Da der Torfabbau auch im deutschen Ostfriesland betrieben wurde, folgte auch hier als erste Ackerbaufrucht zumeist die Kartoffel.

Klaas Meijer Wiersma schrieb in seiner Doktorarbeit von 1888:

»Die Frucht war jedoch von einer so schlechten Qualität, daß sie sogar in Zeiten größerer Teuerungen in anderen Städten des Landes nicht als Nahrungsmittel verwendet wurde. Als die Getreidepreise nach einer schlechter Ernte, anstiegen, beeilten sich die Provinz-Behörden, ein Ausfuhrverbot für Kartoffeln zu erlassen, auch in andere Provinzen.«

Die holländischen Bauern erkannten schnell, daß die Kartoffelpflanze, mehr als andere Gewächse nur gut auf fruchtbaren Boden mit einer guten Struktur gedeiht. Letzteres ist nicht nur für das Wachstum der Pflanzewichtig, sondern auch für die Bildung der Knollen. In einer der ältesten Schriften über die Kartoffel in Flandern, 1765, wird geschrieben, daß die Kartoffel eine lose, gut gemischte, fette und »zavel«-artige Erde verlangt (Zavel ist Erde, die aus Ton mit 60–80 Prozent Sandanteil besteht). Ein Verfasser von Ratschlägen für Landleute wie wir sie aus der deutschen Hausväterliteratur kennen, J. H. Knoop, ergänzt 1769 (in seiner »Beschryving van den Aardappels«) ausführlich:

»Die Kartoffeln lieben von Natur aus eine gute, fette, wohlgemischte, lose, am liebsten etwas feuchte Erde; in dürrer, trockener und fester, nicht gebrochener Erde machen sie wenig Fortschritte und geben wenige und kleine Früchte.«

Jedoch dürfe der Boden auch nicht allzu fett oder im gleichen Jahr gedüngt sein, denn dann würde die »»Geilheit« des Wachstums nur zu wenigen Knollen führen.

In den Niederlanden (einschließlich Belgien und Luxemburg) beginnt der Kartoffelanbau zuerst in den an Frankreich angrenzenden südlichen Landesteile (1626 in Nieuwpoort, 1670 in Flandern, um dann um die Wende zum 18. Jahrhundert auch in die westlichen Landesteilen (Brabant 1710 in den Gärten und nach 1720 auf den Feldern) überzugreifen; Klagen der Müller⁵⁴¹ über den sich mindernden Mehlverbrauch der städtischen und bäuerlichen

541 In Holland dienten die Windmühlenflügel auch zum Ausdruck volkstümlicher Gefühle. Besondere Freude wurde durch das senkrecht-waagrecht stehende Flügelkreuz angezeigt; eine mehr oder weniger starke Neigung der Flügel zeigt einen Todesfall an – ein 45°-Winkel kündete von einem besonders schweren Verlust in der Verwandtschaft oder von einer großen Katastrophe.

Unterschichten waren die Folgen. Besonders ärgerlich war wohl, daß aufgrund der Bevölkerungsentwicklung der Weizenverbrauch im angrenzenden Norden Frankreichs weiterhin stieg, ist die Kartoffel doch hier noch zu diesem Zeitpunkt – am Ende des 17. Jahrhunderts – eine nicht akzeptable Feldfrucht.

Im März 1711 liefert Gijsbert Arissen aus Arnhem Kartoffeln mit einem Wert von 80 Gulden nach Amsterdam und im selben Jahr nochmals für 40 Gulden.

Im Norden (Provinz Holland und den Inseln in Süd-Holland) dominierte Viehzucht, so daß dort erst gegen 1730 der Kartoffelanbau Fuß fassen konnte – dann aber auf relativ großen Flächen. Hier waren die Bauern – anders als im Süden – von dem ansonsten in Europa üblichen Zehnten befreit; die Landwirte im Süden »flohen« deshalb stärker in den Anbau dieser von den Abgabe-Ordnungen »vergessenen« Knollenpflanze. Dabei muß bedacht werden, daß der Zehnte vielfach tatsächlich ein Viertel und teilweise sogar ein Drittel ausmachte⁵⁴².

1849 heißt es bei S. J. Rutgers in seiner »Beschrijving van Kolham«:

»Kartoffeln sind hier seit 150 Jahren bekannt. Eine Frau, die Butter an die Arbeiter im Moor von Kalkwijk verkaufte, bekam einige von den »Bovenlanders«, von dem Kartoffelstrauch. Sie waren zu der Zeit so unbekannt, daß man zunächst die Samenknospen essen wollte, als ob sie die Speise ausmachen würden. Man habe lange Zeit nur ein paar Sorten angebaut, »rode Vlinten« und »lange Gelen«, welche aber einen ranzigen Geschmack bekamen und zwar so stark, daß ein Greis mir von seinem Nachbar erzählte, daß dieser damals eine Schüssel Buttermilch (Suppen) auf

542 Im Deutschen Kaiserreich vor 1914 wurde eine Steuer von acht Prozent auf das Einkommen von den Wohlhabenden bereits als »konfiskatorisch« bezeichnet. Steuererklärungen wurden nur von jenen verlangt, die mehr als dreitausend Mark Jahreseinkommen hatten – und das zumeist nur in den städtisch-industrialisierten Gebieten, nicht im Osten Deutschlands bei den Junkern. Das waren damals schon nicht-buchführende Landwirte, die pauschal (und gering) besteuert wurden. Im übrigen wurde das Einkommen von »Bürgerkomitees« geschätzt, an denen nur wahlberechtigte Bürger teilnehmen durften, und wahlberechtigt war man nur, wenn man ein bestimmtes Mindesteinkommen hatte. Da kommt das Bankgeheimnis her.

dem Tisch hatte, um sie durch den Hals zu kriegen. Wie dem auch sei, in 1743, in der Nähe von Veendam, genossen Kartoffeln allgemeine Bekanntheit.«

Die Hungersnot in den 1740er Jahren führte zur Ausdehnung des Anbaus auch in den restlichen Gebieten (Limburg, Namur), so daß am Anfang des 19. Jahrhunderts im gesamten Land der Kartoffelanbau feldmäßig betrieben wurde und einen bedeutenden Wirtschaftsfaktor in der Landwirtschaft darstellte.

Doch es ist auch zu bemerken, daß die Frau des Bürgermeisters von Haarlem 1750 ihre Küchenmagd wegschickte, weil diese eine Blüte des »Schweinefutters« im Haar trug, denn so nannte sie die Kartoffeln⁵⁴³.

Im südöstlichen Teil kam noch der Einfluß aus Luxemburg, den Vogesen und der Dauphiné hinzu, die schon einen feldmäßigen Kartoffelanbau betrieben. Die Gegend um Hennegau schloß sich dem Knollenanbau als letztes Gebiet in den südlichen Niederlanden an. Im Norden wurden erste Anpflanzungen um 1700 vorgenommen. Die Provinz Holland folgte etwa 1730, Seeland und Utrecht gegen 1736, Overijssel 1746, Venlo 1755.

Foeke Sjoerds, ein Lehrer, schrieb 1765 in seiner Beschreibung über Ost- und Neu-Friesland, daß die »Aardappels« »vor reichlich dreißig Jahren hier beinahe unbekannt waren, jetzt aber hierzulande aus Gelderland und Zeeland gebracht und angebaut werden«.

1769 wird in einem Bericht auf einen Botaniker aus Deutschland verwiesen, der eine Zeit lang die Gärten des friesischen Statthalters gepflegt hatte und Kartoffeln anbaute:

»Die erste Sorte (rot-lila Knollen) war bis dahin überwiegend hier zu Lande bekannt, aber seit etwa 30 Jahren hat man herausbekommen, daß die zweite Sorte (weiße Knollen) geschmackvoller und angenehmer zu essen ist«.

543 In Avignon soll man noch im 17. Jahrhundert aus einem Jaucheloch in der Mützenmacherstraße das Quiexen einer Magd gehört haben, die in eine Sau verwandelt worden war, weil sie eines Tages in diese Jauchgrube Kartoffeln geworfen habe. Da hätte die Bürgermeistergattin hingehört!

Vierzig Jahre nach dem ersten Anbau der Kartoffel merkten auch die Steuerpächter in der Region Limburg, daß die Kartoffel einen großen Teil der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmachte und versuchten (1762) den Zehnten zu erheben. Petrus Camper schreibt in diesem Jahr, daß »das gewöhnliche Volk sich heutzutage nur durch die Kartoffel ernährt, obwohl man sich kaum eine schlechtere Speise vorstellen kann.« Dem großen Verbrauch der Kartoffel gibt er die Schuld, daß »alle Mädchen und Frauen, selbst Männer, aus den bedürftigen Schichten so bleich und träge seien.« Nun, da war noch nicht bekannt, daß dies auch mit den schlechten Wohnverhältnissen und der insgesamt unzureichenden Ernährung zu tun haben könnte.

Schon 1715 hatte der Domstift von Saint Dié in einem Streit über den Zehnten darauf hingewiesen, daß die Kartoffel nicht nur für die Rinder und Schweine verwendet werde, sondern auch das Korn auf den Märkten verdrängte und insofern die Erhebung des Zehnten gerechtfertigt sei. Johann Hermann Knoop, ein deutscher Botaniker in friesischen Diensten, nennt 1769 ein Rezept für Pellkartoffeln, die mit Butter, Salz und Pfeffer verfeinert werden oder aber mit Rind-, Schaf- und Lammfleisch zusammen gekocht werden.

1723 erfolgte der feldmäßige Kartoffelanbau in den Orten Klerken, Esen, Zarren, Woumen, Merkem, Tielt, Wingene, Ruiselede, Poeke und Lutenholle; in Moorslede erfolgt der Anbau fünf Jahre später – 1728. Zur Mitte des Jahrhunderts kann Kartoffelanbau nachgewiesen werden Bredene, Houffalize, Taverneux, Mechelen (1747 und 1749).

1733 wurden Kartoffeln auf den Märkten in Schagen gehandelt. Es ist auch davon auszugehen, daß von England bzw. Irland Kartoffeln nach Holland kamen; es erfolgten jedenfalls Lieferungen von Kartoffeln nach dem nahegelegenen Dünkirchen. Auch der Einfluß und die Anpflanzungen von Clusius mögen eine Rolle gespielt haben.

Der in den Niederlanden lebende deutsche Botaniker Hoppe beschreibt 1747 eine Krankheit der Kartoffel, deren Blätter aussähen wie »italienischer brauner Blumenkohl«, und wegen der krausen Blätter von den Landleuten als »Paruken-Äpfel« (pruiken-aardappelen, Perücken-Äpfel) genannt wurde. Aus verschiedenen Länder wird in der zweiten Hälfte des 18.

Jahrhunderts über diese Krankheit der Kartoffelpflanze, in den Niederlanden »Krul« genannt, berichtet. Obwohl man nach den damaligen Beschreibungen davon ausgehen könnte, daß es sich um die »Blattroll-Krankheit« handelte, wurde – so Redcliff N. Salaman – der Name »Krul« vor allem bei Vorliegen von Strichel- und Mosaiksymptomen verwendet. Die Kartoffel waren auf jeden Fall auch mit dem Y-Virus belastet.

Interessant ist im Zusammenhang mit der Perückenkrankheit auch eine »Abhandlung über die Entartung der Kartoffeln«, die der Arzt P. J. van Bavegem (1782) in Dendermonde aufgrund eines Preisausschreibens der »Kaiserlichen und Königlichen Akademie der Künste und Wissenschaften« in Brüssel schrieb. Van Bavegem beantwortete die Preisfrage »Erklären Sie Art und Ursprung der Krankheit, bei der das Laub der Kartoffel sich krümmt und aufrollt, und zum Großteil der Pflanze seine wahre Bestimmung und Fruchtbarkeit nimmt und welches Hilfsmittel es gibt, um den Mangel zu verbessern.« »Krul« müßte also in weiten Teilen Flanderns verbreitet gewesen sein, wenn die Brüsseler Akademie sogar ein Preisausschreiben durchführt.⁵⁴⁴

Eine stärkere Verbreitung erfolgte dann 1750 (in Landegem, Nevele, Afsnee, St. Maartens-Latem, Meigem, Stavelòt-Malmédy). Es muß sich unter den holländischen Bauern herumgesprochen, daß die Kartoffel eine gute Alternative zu den bisherigen Feldfrüchten war.

1756 folgt der feldmäßige Anbau in Anderlecht, Dilbeck und Itterbeck, 1758 in Evere, Schaarbeek, Haren, Diegem, St.-Lambrechts-Woluwe, 1761 folgt Wilrijk, dann 1762 Merchtem, Buggenhout, Asse, Bollebeek, Merksem (durch Peter Bresselaer) und Walhorn. Streitereien über die Steuerpflicht werden bekannt in der Region um Antwerpen (1761 und 1762), in der Provinz Namur aus dem Jahr 1763 und in der Provinz Hennegau im Jahr 1766. Zu diesem Zeitpunkt wurde der »Aarddappel« im ganzen Gebiet der heutigen Niederlande – zumindest als Gartenfrucht – angebaut.

544 Wir verweisen auch noch einmal im Zusammenhang mit Parmentier darauf, daß häufig Preisausschreiben von wissenschaftlichen Einrichtungen oder von Behörden zur Erklärung oder Lösung von aktuellen Problemen durchgeführt wurden.

1761 verwiesen die kirchlichen Herren in Namur auf die Zahlung des Zehnten und bestanden auf ihr Recht zur Steuererhebung, denn

»vor dem Jahr 1730 aß niemand Kartoffeln ausgenommen einige Soldaten der Garnison und vielleicht ein paar arme Leute. Heute sei dieses Gemüse jedoch ein wesentlicher Teil der landwirtschaftlichen Nutzfläche und beschäftige eine größere Anzahl der Landarbeiter.«

Der Rat der Region Namur stellte aus Anlaß dieses Streites fest, daß der Kartoffelanbau bereits seit 1714 erfolgt sei und insbesondere Soldaten die Knolle aßen. Hier schließt sich möglicherweise die Lücke wegen der Herkunft der Kartoffel im Vogtland: Wenn Kartoffeln eine typische Soldatennahrung waren, dann ist es auch denkbar, daß dieser unbekannte Offizier die Knolle nach Roßbach im Ascher Ländchen mitnahm, so wie er schließlich sein ganzes Zeug mit sich schleppte oder schleppen ließ.

Nachträglich ist auch zu konstatieren, daß der Knollenanbau sowohl die Kartoffel wie auch die Jerusalemer Artischocke, also den Topinambur, betraf und diese beiden Feldfrüchte nicht sicher auseinanderzuhalten sind; in einem Dokument aus dem Jahr 1723 aus Zarren wird darauf verwiesen, daß die Kartoffeln (*aerde appelen*) dort seit mindestens fünfzig Jahren angebaut wurden, nachdem vorher bereits die Jerusalemer Artischocke (*aerde peiren*) angepflanzt wurde; die Feststellung in den Protokollen des »Geheime Raad« aus diesen Jahren »*pour le goût, il est doux et agréable*« trifft mehr auf den Topinambur, weniger auf die gemeine Kartoffel zu.

Der Topinambur wurde in England als Jerusalemer Artischocke⁵⁴⁵ bezeichnet, in Holland »Aardpeeren« genannt, in Italien auf »Battatas« getauft. Auf Madeira (portugiesisch: Holz) heißt der Topinambur heute »brasilianische Batate«, aber auch »batate ingleses«. Die

545 Irgendjemand mit undeutlicher Aussprache erzählte den Engländern, daß diese Pflanze zu den Sonnenblumen, zu den »girasole«, gehört. Von girasole zu Jerusalem war es nicht mehr weit, und so bürgerte sich der Name ein.

Die Artischocke ist mit den Kreuzzügen zu uns aus dem Nahen Osten gekommen; ihr Name wird vom arabischen alharsof abgeleitet.

Bezeichnung »Erdbirn« wurde für einen Kürbis, für (Citrullus)-Gurken, für Alpenveilchen (Cyclamen) und für Alraune (*Mandragora officinalis*) verwendet – und zwar schon vor Einführung der Kartoffel nach Europa. Die Bezeichnung hing mit der violetten Farbe der Blüte zusammen. Der Topinambur, in England auch »La Truffé du Canada« genannt, wurde seit etwa 1620 angebaut und ebenfalls als Aphrodisiakum eingesetzt.

Selbst 1812 ist die Verwirrung hinsichtlich der Zuordnung des Topinamburs noch vorhanden. So schreibt Goethe an Christian Gottfried Daniel Nees von Esenbeck:

»Vor ein paar Tagen antwortete ich Herrn Nees v. Esenbeck, ihm für überschickte Sämereyn dankend, und fügte ein paar Tragen bey, deren eine ich hier berichtigen muß; ich frug unter andern ihn was eigentlich Arrarut sey? so buchstabirte ich diesen Namen, fand aber hinter drein, da der Brief schon abgegangen war, daß ich ihn falsch geschrieben hatte; Arrow-root muß dieser Name geschrieben werden. In Okens Botanik, 2. Abteilung, 1. Hälfte S. 700 fand ich unter *Maranta indica*, Pfeil-Wurzel! Auf der vorhergehenden Seite fand ich unten pp. *Maranta L.* und dabey die Anwendung: »Die Wurzeln heißen Topinambours und werden geröstet gegessen«. Nun ist mir unter diesem französischen Namen eine Kartoffel oder besser gesagt, erdäpfelige Pflanze gar wohl bekannt, die hier in großer Menge gebaut wird, hochstenglicht wächst und alle Winter im Freyen aushält. Soll denn diese Topinambours-Pflanze, die, wie mir bekannt, aus Schweden zu uns gekommen ist und ein treffliches Viehfutter liefert, eine *Maranta* seyn? und in wahrer Verwandtschaft mit der *Maranta indica*, welche das Arrow-root, die Pfeil-Wurzel, liefert, stehn?«

1773, so steht es in der »Natuurlijke Historie van Holland«, ist die Kartoffel nicht nur in den Haushalten der unteren städtischen Schichten, sondern auch bei den wohlhabenderen Bürgern und erst recht bei den Bauern das Hauptnahrungsmittel; bei den ärmeren Bevölkerungsschichten ist die Kartoffel, wie in Deutschland, sogar das alleinige Nahrungsmittel, das dreimal täglich gegessen wurde.

Das Knöterichgewächs Buchweizen war in jener Zeit, besonders auf Sandboden, eines der wichtigsten Nahrungsmittel; in der Doktorarbeit von F.A. van Lier, welcher 1784 in Leiden

promovierte, heißt es:

»Als Nahrungsmittel verspeisen sie (die Einwohner von Drenthe) für gewöhnlich Roggen oder Buchweizenbrei, Milchspeisen, Grütze, Kartoffeln, selten Fleisch und wenn, dann Schweinefleisch.«

In einem Memorandum über »Die Entwicklung des Ackerbaus im Departement Drenthe« (1810) steht:

»Die Kartoffeln bilden jetzt mehr denn je die wichtigste Nahrungsgrundlage für die Land- und Stadtbevölkerung. Die Steuer auf Roggen senkt dessen Verbrauch. Aus diesem Grund essen sogar wohlhabende Bauern zweimal täglich, morgens und mittags, die weniger Wohlhabenden dreimal täglich, Kartoffeln«.

In der »Natuurlijke Historie van Holland«, herausgegeben 1773, steht, damals schon:

»Nicht nur in den Durchschnitts-Haushalten, sondern auch bei einigen Bürgern und vornehmlich bei den Bauern sind Kartoffeln ein so verbreitetes Nahrungsmittel wie das Brot. Die arme Bevölkerung muß sich heutzutage mit einer täglichen Mahlzeit begnügen, und viele Bedürftige in den Städten essen oft dreimal am Tag Kartoffeln und es gibt welche, die ein ganzes Jahr hindurch kaum etwas anderes essen als gekochte Kartoffeln, mit Fett und Essig, oder eins von beiden.«

Wir haben also in den Niederlanden eine Ernährungssituation, die mit der deutschen in den ärmeren Regionen vergleichbar ist.

1781 weist H. Deplancq in seiner Schrift »Recueil des pièces sur la législation des grains dans le provinces belgiques autrichiennes« nach, daß die Kartoffel das bis dahin übliche Korn verdrängt habe (und insofern die Klagen der Müller und Bäcker berechtigt seien). In den Jahren 1557 bis 1601 verbrauchte eine Person je Tag durchschnittlich fast einem Liter Korn und 1781 waren es nur noch 0,619 Liter – ein Rückgang um rund einem Drittel. In Groningen sank von 1742 bis 1772 der Verbrauch um rund dreißig Prozent, und so war es in allen Regionen festzustellen – vergleichbar mit der Entwicklung in anderen Ländern.

Die Aardappel müssen aber bereits vor 1699 eine größere Rolle an der Küste Flanderns

gespielt haben, nur so ist zu erklären, daß der im Pfälzischen Erbfolgekrieg kämpfende James Hamilton 2. Lord Belhaven and Stenton (1656–1708) aus Schottland in seiner Schrift »The country-man's rudiments« seine Landsleute auffordert, der Kartoffel mehr Aufmerksamkeit zu schenken:

»Die flandrischen Bauern machen viel Gebrauch von diesen Wurzeln und haben so viele angebaut, daß sowohl die Armee der Vereinigten Niederlande wie auch die französische ihre einfachen Soldaten damit ernähren; sie ist sowohl schmackhaft wie auch gesund.«

Ein Bericht aus Schaarbeek aus dem Jahr 1740 zeigt detailliert, daß in den Haushalten der armen Leute weniger Getreide als früher verbraucht wurde, was seinen Grund insbesondere darin findet, daß diese Armen zumeist zu wenig Land für den Getreideanbau hatten. Wenn nur einige wenige die Kartoffel gegessen hätten, wären die Klagen der Müller und Bäcker wohl unterblieben.

1772 empfiehlt J. A. J. Ludwig in seiner Schrift »Verhandeling over den aart, de voortplanting, en het veelerhande gebruik der nuttige Aardappelen« den Anbau der »nützlichen« Kartoffeln, doch müsse man sich erst an den herben und »ekelhaften« Geschmack gewöhnen.

Bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts blieb die Kartoffel ausschließlich Nahrungsmittel für das Vieh und für die Armen; die Niederlande, Flandern, unterscheiden sich hier nicht von anderen Teilen Europas. Im Departement Schelde mit der Hauptstadt Gent werden 1801 über zwanzigtausend Hektar mit Kartoffeln angebaut, um für die umfangreiche Schweinehaltung die Grundlage zu schaffen. Heute sind die Niederlande – eine Spätfolge – unter mehr als zwei Meter Stallmist vergraben

In seiner Schrift »Anleitung zur Kenntnis der belgischen Landwirtschaft« schreibt J. N. von Schwerz 1807:

»Erdäpfel haben in Deutschland ebenso wenig als bey den Belgen einer Anempfehlung nöthig.«

Friedrich Wollner 1970:

»Das führte allerdings dazu, daß es in den dreißiger Jahren des vorigen Jahrhunderts durch Einführung des 14-Stunden-Tages der Industriearbeiter und deren einseitige Ernährung mit Kartoffeln und Zwiebelsoße zur Gründung der Demokratischen Gesellschaft unter dem Vorsitz von Jottrand und Karl Marx kam.«

Die Kartoffel als Auslöser der Weltrevolution! Das wäre schon eine Dissertation wert.

In Luxemburg datiert der erste schriftlich dokumentierte Steuerstreit um die Kartoffel vom 3. Juli 1747; entschieden wurde zugunsten der Bauern gegen den Inhaber der Pfründe von Houffalize, dem Bischof von Taverneux. Da die Anzahl der Knollen-Streitereien zunahm, erließ Herzog Karl von Lothringen am 27. November 1754 ein Dekret, in dem festgelegt wurde, daß die Kartoffeln nicht unter den Zehnten fielen. Ein wesentliches Argument für diese Festlegung war, daß Kartoffeln zumeist auf Brachland wuchsen.

Vive la pomme de terre

Wie viele andere Länder Europas wurde auch Frankreich⁵⁴⁶ regelmäßig von Hungersnöten betroffen. Braudel weist beispielhaft auf zwei Hungersnöte hin; in Blois hieß es 1662: »eine Not wie seit 500 Jahren nicht mehr« und in Burgund 1693 »eine große Zahl Menschen lebt von Gras wie das Vieh«.

Die Ernährung der Bevölkerung bestand aus Brei, Suppe oder Brot aus qualitativ schlechtem Mehl, das in etwa ein- bis zweimonatlichem Abstand gebacken wurde. Die Eßgewohnheiten der Bauern waren eine der größten Hürden für die schnelle Verbreitung der Kartoffel in Frankreich. Die Suppe, französisch Bouillie, war ein Getreidebrei; wie schlecht die Qualität des Getreides auch war, es war immer noch angesehenener als jegliches Wurzelgemüse. Jede Gegend hatte ihre besondere Rezeptur für diesen Brei. Bouillie konnte man aus Buchweizen⁵⁴⁷, aus Hafer, aus Weizen, aus Reis und aus Mais herstellen. Die Kartoffel mußte, wenn sie Erfolg haben wollte, also gegen diesen Getreidebrei ankämpfen.

Die Produktivität der Landwirtschaft war äußerst gering, so daß bereits ohne klimatisch bedingte schlechte Ernten die Ackererträge nicht ausreichend sind. Und wenn dies alles nicht ausreichte, die Bevölkerung in Not zu lassen, dann kam die Pest oder Typhus oder Diphtherie oder eine andere Epidemie. Skorbut oder Pellagra sind weitverbreitet.

Die immerwährende Nahrungsknappheit (nicht nur in Frankreich und nicht nur in jenen Jahrhunderten) zwang die Menschen zur Suche nach neuen Nahrungsquellen (und Verwendung):

546 Charles de Gaulle, 1961: »Niemand kann ohne weiteres Einmütigkeit in einer Nation schaffen, die 265 verschiedene Käsesorten besitzt.«

547 Bouillie aus Buchweizen, besonders in der Bretagne bevorzugt, wurde nach langem Kochen so zäh, daß die Frauen sie nicht mehr ohne Hilfe umrühren konnten. Vor dem Servieren wurde in einer Mulde des warmen Breis eine Portion Butter gelegt, und jeder Esser mischte diese schmelzende Butter mit der Bouillie und mit Milch. Die Bouillie war kein Zeichen von Armut (wie das als Vergleich heranzuziehende Porridge in England), sondern war eine Zeitlang sogar am Königshof hoch geachtet.

Kräuter und Wurzel, Traubenkerne und Haselblüten, Farnkraut und jede Art von Fleisch (und in besonders schlimmen Zeiten auch den Nachbarn) – Herz und Bauch der Menschen sehnten sich nach anderer Nahrung.

Für die Ernährung eines einzigen Bürgers waren im Frankreich des 18. Jahrhundert etwa 1,5 Hektar Ackerland erforderlich (in England zwischen 1,2 und 1,6 Hektar). Doch diese Ackerfläche genügte nur, wenn die Ernte zumindest durchschnittlich ausfiel. Um 1750 begannen in Frankreich besondere Bemühungen der Grundeigentümer zur Steigerung der Bodenerträge; hierzu zählte insbesondere die vermehrte Anpflanzung der Kartoffel.

Die ersten Kartoffel sollen nach Frankreich von dem Franziskaner Pierre Sornas gebracht worden sein, der 1540, also nur etwa fünf Jahre nach der erstmaligen Entdeckung der Kartoffel durch Europäer, als schon alter Mann aus Toledo in Spanien in sein Heimatdorf in der Ardèche zurückkehrte. Hier, in dem Weiler Becuze, drei Meilen von Annonay entfernt, sollen die Kartoffeln erstmals als Feldfrucht auf die Äcker angepflanzt sein.

1585 waren in den Orten Annonay, Satillieu, Saint-Félicien, La Mastre, Le Cheylard und Tournon, kurz darauf wurden auch in Saint-Péray und Valence die Knollen angebaut.

Im 17. Jahrhundert war die Kartoffel dann auch in der Dauphiné, in le Forez, in le Velay, in einem Teil der Auvergne und in einigen anderen Provinzen Frankreichs angebaut. Abgeleitet von der italienischen Trüffel wurde die Knolle *truffe*, *truffole* oder *trifola* genannt. Die Kartoffelbauer erhielten sogar – nicht vergleichbar mit irgendwelchen anderen Anbaugesegenden in Europa – eine eigene Bezeichnung – *truffoliers*.

Der Erfolg der Kartoffel gerade in der Dauphiné⁵⁴⁸ und in den an die Pyrenäen heranreichenden Landstrichen war auch dem Brennstoffmangel zu verdanken. Auch in Frankreich war der Waldbestand stark zurückgegangen. Brennholz war in manchen Gebieten so knapp⁵⁴⁹, daß man es nur zum Brotbacken benutzte und die Backöfen nur zweimal im Jahr be-

548 Die Dauphiné umfaßt heute drei Departements um die Stadt Grenoble herum.

549 Die Veillée, bei der man nach altem Brauch an kühlen Abenden am Feuer zusammensaß und sich Geschichten erzählte, fand in der

feuert wurden. Als Brennmaterial wurde getrockneter Kuhdung genommen oder Strauchwerk.

Die Dauphiné war eine Landschaft, in der die Menschen aufgrund der Abgeschiedenheit der Dörfer bis weit ins 19. Jahrhundert verhältnismäßig autark leben mußten. Angebaut wurde Roggen, nicht der hochangesehene Weizen, gegessen wurde Roggenbrot und Buchweizen – und Kartoffeln. Aber: Das Ansehen der Kartoffel war nicht hoch. Während Weizen mit dem Adel assoziiert wurde, mit männlicher Schönheit und Kraft⁵⁵⁰, erinnere ihn die Knolle, so schrieb ein Autor, an Frauen, an *Pommes Bonne femme* (alte Frau), an *Pomme Menagère* (Hausfrau) und an *Pomme grand-mère* (Großmutter).

In den französischen Pyrenäen, in denen die Kartoffel erst um 1744 unter dem Namen *Patane* dokumentiert wird, bestand die Bouillie vorwiegend aus Buchweizen und Mais. Die Kartoffel verbreitete sich hier so schnell aus, daß sie schon um 1780 zum Hauptnahrungsmittel geworden war. Die Kartoffel wurde gekocht und mit Kohl und Milch zu einer Art Püree gestampft,⁵⁵¹ *Machado* genannt, und ersetzte die bis dahin übliche Bouillie. Um 1812 berichtet ein französischer Regierungsbeamter, daß die Bauern selbst in guten Jahren ihr Getreide verkauften, aber die Kartoffeln behielten.

Der Kartoffelanbau in Frankreich entwickelt sich nicht von den Hafenstädten oder – was ja aufgrund der frühen Einfuhrwege naheliegen würde – in den an Spanien oder Italien angrenzenden Gebieten (ausgenommen in der Region um Lourdes in den deshalb später so genannten *Püreenäen*), sondern aus den Rheinregionen, von der Schweiz und über die Dauphiné her. Hier zeigten sich die Handelsströme, der Weg von Antwerpen und Amsterdam über die Schweiz in die norditalienischen »Industrieregionen« und umgekehrt führen zum frühen Anbau der *tartuffolo*.

Dauphiné im Viehstall statt, weil dies wegen der Wärme des Viehs der einzige warme Raum war.

550 Diese Wertschätzung des Weizens trug sicherlich auch dazu bei, daß auf der Insel Fehmarn die Kartoffel verhältnismäßig spät eingeführt wurde und hier wiederum vorwiegend für die Arbeitsmigranten.

551 In Irland heißt ein solches traditionelles Gericht »Champ«, das mit gehackten Zwiebeln verfeinert und mit geschmolzener Butter serviert wird.

Ein zweiter Punkt war, daß die Bevölkerung in Lothringen, im Elsaß, im Moselgebiet und in der Franche-Comté stärker wuchs als es die Ernährung mit dem herkömmlichen Getreide zugelassen hätte und Kartoffeln insofern ein »Hilfsnahrungsmittel« wurden oder umgekehrt, die Förderung der »ehelichen wercke« durch die Kartoffel das Bevölkerungswachstum begünstigte. Ähnliches ist für Irland festzustellen. Es ist müßig, der Frage nachzugehen, ob der Kartoffelverzehr zum Bevölkerungsanstieg führte oder ob das Bevölkerungswachstum zum Anbau der Kartoffel nötigte. Beides hängt miteinander und untrennbar zusammen⁵⁵².

Die Kartoffel konnte sich – nicht nur in Frankreich – überall dort durchsetzen, wo der praktische Nutzen größer war als das Beharren auf eine Tradition. Bei heutigem fast-food ist ja auch festzuhalten: »Der Hunger treibt's rein.«

Wie in Deutschland entwickelte sich auch in Frankreich eine häusliche Textilproduktion – später »Heim«-Industrie genannt; wie in Deutschland wurde die Knolle Nahrungsmittel der Leinweber und anderer mit der Tuchfabrikation beschäftigten Menschen.

Vor 1700 gab es keinen nennenswerten Kartoffelanbau in Frankreich. Im Laufe des 18. Jahrhunderts nahm in den Gebieten, in denen keine alternativen Pflanzungen möglich schienen (im Süden Olivenbäume und der aus Portugal kommende Mais, im Norden Frankreichs Weinbau und Eßkastanien), der Kartoffelanbau auf kleinen Parzellen stetig zu.

Nach Arthur Young (1741–1820), dem englischen Landwirtschaftsfachmann, bestanden 1787 die Höfe Nordfrankreichs zu mehr als einem Drittel aus kleinen Besitzungen, kleinen Farmen, die denen gehörten, »die sie bebauen«. Nach Alexis Tocqueville (in »Ancien Régime«) wurde das Anwachsen des Kleinbauerntums zusätzlich befördert durch die Extravaganzen des Adels, die sich lieber in Paris und Versailles verlustierten und ständig in Geldnot waren und daher ihre Domänen in kleinen Parzellen an die Bauern verkauften⁵⁵³. Ein weiterer Grund für

552 Das ist natürlich sehr vereinfacht dargestellt. »Die meisten Menschen sind davon überzeugt, daß sie komplexe Phänomene weit genauer, umfassender und tiefgehender verstehen als dies in der Wirklichkeit der Fall ist. Sie sind das Opfer einer Illusion.« Sagt der Entwicklungspsychologe Frank Keil von der Universität Yale. Warum soll der Autor dieses Buches eine Ausnahme machen?

553 Die französische Landbevölkerung besaß schon vor der Revolution 1789 etwa ein Drittel des Ackerlandes, zwischen 25 Prozent und

das Anwachsen des Kleinbauerntums war das Erbrecht (im Süden Frankreichs nach altem römischem Recht), das eine nahezu gleiche Teilung im Todesfall vorsah (Primogenitur war nur üblich für die Ritterlehen)⁵⁵⁴. Kleine Landwirtschaftsflächen förderten – wir wissen es aus anderen Gebieten – auch in Frankreich den Kartoffelanbau.

Etwa seit 1665 wächst eine rotschalige und weißblühende Kartoffelsorte im Pariser »Jardin Royal des Plantes médicinales« – nach Angaben von Guy de la Brosse, einem der Gründer dieses Kräutergartens. In dem »Botanicon Parisienne«, 1727 von Hermann Boerhaave in Leiden herausgegeben, steht, daß die Knolle um diese Zeit auch schon auf den Feldern um Paris herum angebaut worden sein soll. Auch im 1749 in Paris von Dalibard herausgegebenem »Prodomos Florae Parisiensis« wird auf diesen frühen Kartoffelanbau hingewiesen.

Der Franzose Olivier de Serres aus Prudel bei Villeneuve-de-Berg (in der französischen Ardèche) veröffentlicht 1600 die Schrift »Théâtre d'Agriculture et Mesnages des Champs«⁵⁵⁵

75 Prozent in den Regionen. Der Traum des Kleinbauern war es, so viel Land zusammenzukaufen, daß man davon leben konnte und es sogar geteilt noch den Erben zum (relativen) Wohlstand gereichte.

554 Die Realteilung hatte auch einen ganz praktischen Nutzen: Die Inquisition, bestehend aus akademisch geschulten Juristen, konnte nicht alles Land einer »ketzerischen« Familie einziehen und dem Kirchenvermögen zuschlagen. Aber es wurde dennoch Land genommen bis ins zweite Glied des Ketzers.

555 De Serres wird aufgrund dieses Leitfadens für Gutsbesitzer zum »Ober Gärtner« an den Hof Heinrich IV. berufen und beginnt, in Frankreich die Seidenraupenzucht einzuführen (sein Buch über die Seidenzucht »Seydenwurm. Von Art, Natur und Eigenschafft und grosser Nutzbarkeit dess edlen Seydenwurms« wird erstmals 1603 von Cellius in Tübingen in deutscher Sprache gedruckt). Unter dem Minister Sully erlebt die französische Landwirtschaft einen Aufschwung, in der Wälder wieder aufgeforstet und Sümpfe entwässert wurden. De Serres Beliebtheit am königlichen Hofe rührte aber auch daher, daß er dem König einen Tee aus der Ringelblume empfahl, um dessen Gichtbeschwerden und Wassersucht zu lindern.

Eine herausragende Rolle beim Seidenbau in Frankreich spielten die Hugenotten wie de Serres, von denen fünfzigtausend später nach England flohen und wegen der Kenntnisse in der Aufzucht der Seidenraupen von König Jacob I. aufgenommen wurden; Frankreich verlor damit seine kulturelle Elite.

Auch in deutschen Residenzstädten, in denen noch die Schweine über den Schloßplatz getrieben wurden, wurde die Seidenzucht

und nennt (im 10. Kapitel des vierten Bandes):

»Dieser Strauch, genannt cartoufle, trägt eine Frucht (Knolle) gleichen Namens vergleichbar mit Trüffeln, und deshalb nennen ihn einige auch so. Er kam vor einer kurzen Zeit aus der Schweiz in die Dauphiné. Die Pflanze lebt nur ein Jahr, darum ist es notwendig, sie jedes Jahr zu erneuern. Man baut es mittels Samenkörnern an wie auch durch die Knolle selbst; bei Frühlingsbeginn nach den schweren Frösten werden sie in den Boden gesetzt, wenn der Mond abnimmt, vier Finger tief; er braucht gute Erde, lieber leichtere als schwere, gut düngen und nicht allzu luftig. Es ist empfehlenswert, das Saatgut in einem guten Abstand voneinander, zum Beispiel in einem Abstand von drei oder vier Fuß zu setzen, um Platz für die Zweige zu erlauben, zu wachsen und sich auszubreiten. Von jeder Knolle entsteht ein Stiel, der viele Zweige entwickelt, die eine Höhe von fünf oder sechs Fuß erreichen, wenn sie nicht abgeschnitten werden. Aber wegen der Früchte schneidet man den Stiel zusammen mit all seinen Zweigen ab, wenn er eine Höhe von zwei Fuß erlangt hat, wobei die Zweige einige Zoll lang bleiben sollen, damit sie ihren Wuchs fortsetzen können; dieses wiederholt man jedesmal, wenn es notwendig ist bis in den Monat August, in dem die Keime ihr Wachstum beenden und weiße Blüten kommen, die von jedem Gesichtspunkt aus unbrauchbar sind. Die Früchte (Beeren) wachsen wie die Knospen, aus den Achseln nahe dem Blattansatz wie Eicheln. Die Pflanze bleibt in der Erde, wo man die Knollen durch das Herausziehen der abgeschnittenen Zweige zum Ende des Septembers wiederfindet, und bis dahin haben die Knollen ihre vollständige Reife erlangt. Man bewahrt sie während des Winters in Sand gelagert in einem kühlen Keller, wobei man dafür Sorge tragen muß, daß

durch hugenottische Flüchtlinge eingeführt. Friedrich der Große versuchte, eine staatliche Seidenkultur ins Leben zu rufen. 1774 wurden in Magdeburg, Halberstadt, Brandenburg und Pommern siebentausend Pfund Seide gewonnen. Besonders erfolgreich ist Friedrich nicht mit seiner Seidenzucht. Überall in der Umgebung Berlins entstanden jedoch nach und nach Seidenraupenkulturen, die alle nicht reüssierten.

Grundsätzlich war es schon damals üblich, daß die Einwanderer eine bestimmte Qualifikation nachweisen mußten, um eine der begehrten »green cards« zu erhalten, zum Beispiel ein Einkommen von mehr als einhunderttausend Mark im Jahr – sonst galten und gelten sie nur als »Inder«.

sie aus dem Weg irgendwelcher Ratten sind, denn diese finden solches Essen so zierlich, daß wenn sie an sie herankommen können, würden sie in kurzer Zeit die Ernte fressen. Einige unterlassen es, die Pflanze zu beschneiden, sondern lassen sie und die Früchte wachsen bis zur Ernte. Die Knollen durchlüften gut den Boden wie die echten Trüffeln, denen die *cartoufle* in der Form ähnelt, nicht so sehr in der Farbe und leichter als Trüffeln sind! Die Haut ist nicht rau, sondern glatt und abziehbar. Das ist der Unterschied zwischen diesen beiden Früchten. Wegen des Geschmacks schält der Koch sie, woran man den kleinen Unterschied zwischen ihnen erkennen kann.«⁵⁵⁶

Auf zwei Punkte in diesem Abschnitt sei besonders hinzuweisen: Die Bezeichnung *cartoufle* wird für die Kartoffel wie auch für die Trüffel verwendet, was die spätere Rekonstruktion der Kartoffelgeschichte erschwert und er spricht von einer Pflanze mit weißen Blüten, so daß davon auszugehen ist, daß er nicht den Topinambur meinte, denn dieser hat gelbe Blüten.

Ist es denkbar (und nicht viel wahrscheinlicher), daß der Setzer aus dem handgeschriebenen »Tartouflé« die »Cartouflé« machte und de Serres diesen kleinen Fehler beim Korrekturlesen nicht bemerkte? Ein Fehler, der zu einer neuen Namengebung für den »Grüblingsbaum« in Deutschland führt? Der Unterschied zwischen einem Versal-»T« und einem Versal-»C« ist nur (zum Beispiel bei den nachstehenden Schriften) marginal (ein Strich da, ein Strich da nicht) und – in Anbetracht der schlechten Lichtverhältnisse in den damaligen Offizinen und dem für die Arbeit in der »Gasse« erforderlichem und notwendigem Bier mit Gagel-Zusatz⁵⁵⁷ – leicht

556 »Cest arbuste, dit Cartoufle, porte fruit (tubercule) de mesme nom, semblable à truffes et par d'aucuns ainsi appelé. Il est venu de Suisse, en Dauphiné, depuis peu de temps en ça«.

557 Benjamin Franklin, gelernter Drucker, meinte über seine Kollegen, sie seien »great guzzlers on beer«, da sie schon zum Frühstück – zusammen mit Käse und Brot – Bier tranken. Franklin übersieht hierbei, daß Bier oder Wein die einzig preiswerten Getränke für die Arbeiter waren – Schokolade oder Kaffee war für den am Existenzminimum lebenden Pariser Bürger unerschwinglich.

Die Blätter des Gagelstrauchs (*Myrica*), einer bis zu 1,70 Meter hohen Weidenpflanze mit Steinfrüchten, waren wesentlicher Bestandteil der Grut, einem Gemisch aus verschiedenen Kräutern, das im Mittelalter das einzige Würzmittel für Bier war. Gagel trug auch den Namen »Porst«. Mit Gagel angereichertes Bier führte schnurstracks zur Trunkenheit und war äußerst gesundheits-

zu verwechseln:

Tartouflé wird Cartouffle

Cartouflé ist Tartouflé

Zugegeben: Die Verwechslung von »T« und »C« kann schon in der Schweiz erfolgt sein⁵⁵⁸; man denke an die aus dem Piemont vertriebenen Waldenser, die das Druckgewerbe und die Apotheken in Genf dominierten und einen eigenen Dialekt sprachen. Es scheint ja auch sicher zu sein, daß das Wort »Kartoffel« ursprünglich aus dem »tartifole«, der Bezeichnung für die Trüffel in einem piemontesischen Dialekt, her stammt und sich alle anderen Ableitungen hieraus entwickelt haben. Für diese Deutung spricht, daß die Kartoffel von Spanien kommend zuerst in Norditalien angebaut wurde und die Waldenser (im Piemont lebend) nicht im katholisch-apostolischen Glauben verhaftet waren und daher für Neuerungen aufgeschlossener waren.

Auch der schweizer Sprachwissenschaftler Rudolf Thurneysen (1857–1940) schließt 1905 (in »Die Etymologie«) die Möglichkeit eines schlichten Setzfehlers nicht aus:

»Wenn das ital. Tartufole sich im Deutschen zu Kartoffel hat umgestalten können, so hängt es nicht etwa mit einer besonderen Neigung des Deutschen zusammen, *t* mit *k* zu vertauschen, sondern damit, daß die richtige Form, das im 18. Jh. daneben auftretende Tartuffel zu wenig bekannt war, als daß sie sich der *zufällig verunstalteten* kraftvoll entgegengesetzt hätte.«⁵⁵⁹

Eine andere Theorie lautet, daß der produktive Anlaut *kart* eine besondere Attraktivität besitze. Sicher ist, daß nach 1720 der Name Kartoffel in allen deutschen Landen üblich wird und die

schädlich. 1723 wurde der Zusatz von Gagel verboten.

558 Dafür spricht auch, daß in den Druckereien in Frankreich die Antiqua vorherrschte, während im deutschsprachigen Raum die Fraktur bestimmend war. Ein Franzose hatte deshalb sicherlich Mühe, die verschnörkelten Fraktur-Versalien zu lesen.

559 Bereits 1492 stellte der Würzburger Benediktiner-Abt Trithemius fest, daß die gegossenen Lettern in der Buchdruckerei jedem einzelnen Buch-Exemplar unweigerlich auch die gleichen Irrtümer und Druck(Setz-)Fehler einprägten; am Beispiel der Kartoffel-Namengebung kann dies belegt werden.

bisherigen Bezeichnungen verdrängt.

Die Meinung de Serres, die *cartouflé* sei von der Schweiz in die Dauphiné gekommen, kann – wie so vieles in der Kartoffelgeschichte bezweifelt werden; Bauhin meint, die Knolle sei aus Deutschland in die Dauphiné gekommen, aber da muß sie doch auch erst 'mal hingekommen sein von ...? Auch wird in der gelehrten Diskussion eingebracht, daß die Bezeichnung *Kartoffla* in den schweizer Kantonen Neuenburg, Waadt und Wallis⁵⁶⁰ aus Frankreich (und nicht umgekehrt) gekommen sei; ansonsten würde in der Schweiz der Begriff Erdäpfel oder Herdäpfel (Aussprache: *Cherdäpfel* mit Rachenbetonung) verwendet. C. Grégoire (im »Essai historique sure l'état de agriculture en Europe au XVI. Siècle«) schreibt im Zusammenhang mit der Namensgebung⁵⁶¹ *Cartouflé* durch Olivier de Serres, daß

»heutzutage in der Schweiz die Bezeichnung Tartuffel für die Pomme de terre verwendet werde, was doch sehr nahe an dem Namen cartoufle, den Olivier de Serres verwendet hätte, herankäme.«

Es mag natürlich auch sein (und klingt auch wissenschaftlicher), daß die wundersame Verwandlung der »Tartoffel« (da es auch *der* Trüffel hieß) in die »Kartoffel« ein normaler Prozeß war, den die Sprachwissenschaft »Dissimilation« nennt⁵⁶²: Nachträglich kann natürlich für viele Vorgänge eine wissenschaftliche Begründung gegeben werden, nachträglich kann die

560 Jakob Fidelis Ackermann, ein Anatom, entdeckt Ende des 18. Jahrhunderts zwischen den Savoyer und den Walliser Alpen »Die Kretinen, eine besondere Menschenabart«

561 Für Erzeugnisse aus anderen Kulturkreisen gibt es zwei Möglichkeiten der Benennung: Entweder wird eine semantische *Adaption* vorhandener muttersprachlicher Termini, die einen neuen Begriffsinhalt erhalten, verwendet (Erdäpfel). Oder, zweitens, wird der von der Bevölkerung im Ursprungsgebiet benutzte Name durch *Adoption* (Bumerang) in die eigene Sprache übernommen. Und dann gibt es noch die »handy«-Variante.

562 Unter Dissimilation versteht man in der Sprachwissenschaft das Bestreben, zwei gleiche oder ähnliche Laute in aufeinanderfolgenden Silben durch Ersatz einander unähnlicher, besser unterscheidbar und besser aussprechbar zu machen. Die Dissimilation betrifft stets ein Element, das allein steht (am Wortanfang oder zwischen Vokalen), niemals umgekehrt: Deshalb wandelt sich Tartoffel in Kartoffel und nicht Tartoffel in Tarkoffel.

Theorie der Erfahrung angeglichen werden, so daß zu einem noch späteren Zeitpunkt nur schwerlich festzustellen sein wird, ob das Ei oder die Henne zuerst da war.

Sicher ist, daß sich die Kartoffel mit »C« zuerst im südfranzösischen und dann in der Schweiz und Süddeutschland durchsetzt. Die Bezeichnungen »Tartuffel« oder »Tartüffel« und ihre Varianten halten sich in Deutschland – neben den volkstümlichen Namen wie Erdapfel (auch für die Kamille, *Anthemis nonilis*, verwendet), Erdbirne, Erdschocken, Grundbirne⁵⁶³, Hårdäppel usw. – bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts.

De Serres weist daraufhin, daß die von ihm beschriebene Pflanze in der Dauphiné angebaut werde. Antoine Augustin Parmentier (über den später mehr gesagt wird) behauptet 1805, Olivier de Serres hätte die Jerusalemer Artischocke beschrieben,

Ernest Roze (1898 in »Histoire de la pomme de terre«) weist jedoch daraufhin, daß de Serres von einer Pflanze mit weißen Blüten spricht, wogegen der Topinambur gelbe Blüten habe; auch Salaman meint, Parmentier hätte sich geirrt, da der Topinambur nicht vor dem Jahr 1610 nach Europa gekommen sei. Sei's drum. Schon die alten Griechen bezeichneten jede ihnen unbekannte Frucht als Apfel und setzten zur Unterscheidung lediglich den Namen des Landes hinzu, den man als Herkunftsregion vermutete: Apfel aus China.

Enrico Caruso: »Eine Sprache mit vielen Konsonanten ist wie ein *Kartoffelacker*. Eine Sprache mit vielen Vokalen ist wie ein Blumenbeet«.

Ein abschließender Hinweis zur Namengebung: William von Occam (um 1285–1349), das ist der aus dem Rosengeheimnis von Umberto Eco, meinte, daß die zutreffende Erklärung für jedes Problem gewöhnlich die ist, die von den vorhandenen Informationen den einfachsten Gebrauch macht. *Occam's razor*.

In Burgund wurde zwischen 1610 und 1620 der Anbau der Kartoffel verboten, weil die Knolle

563 Die Bezeichnung »Grundbirne« ist als botanische Bezeichnung erstmals im 16. Jahrhundert nachzuweisen, womit die sogenannte Erdnuß gemeint war. Im 17. Jahrhundert wird im alemannischen der Begriff auf die Kartoffel übertragen.

(hier Indische Artischocke genannt) »Aussatz⁵⁶⁴ oder die Maltzey verursache«; nicht verboten wurde der Trüffelpilz, den sich nur Adel und Klerus leisten konnten und auch den »ehelichen wercken« dient: Lust nur für die Reichen. Vielleicht wären die Preise zu sehr gestiegen, wenn sich jeder Landmann sein Essen mit der Trüffel hätte würzen dürfen.

Ernest Roze geht davon aus, daß es sich bei diesem Verbot nicht um unsere andigene Kartoffel handelte, sondern um die Jerusalemer Artischocke. Eine schöne, aber leider nicht dokumentierbare, Geschichte zur Knolle ist der »berühmte« und in jedem Kartoffelbuch zitierte Ratsbeschluß von Besançon (und deshalb soll auch hier nicht darauf verzichtet werden), in der die Kartoffel als »böartige Substanz« bezeichnet wird, deren Genuß die Lepra auslöse:

»In Anbetracht, daß die sogenannten Erdäpfel eine schädliche Frucht sind und ihr Genuß den Aussatz hervorrufen kann, verbieten wir hiermit den Anbau in unserem Lande bei schwerer Strafe.«

Rund dreißig Jahre später steht in einem französischen Haushaltsbuch: »Bei zu häufigen Genuß verursache sie [die Kartoffel] Lepra«.⁵⁶⁵

Und außerdem steigere sie die fleischlichen Gelüste der Frauen (damit ist nicht der Appetit auf Rinder- oder Schweinefleisch gemeint) und bewirke, daß sie Kinder mit zu großen Köpfen zur Welt bringen müßten. Friedrich Wollner schreibt 1970: »Verwechslungen mit der Topinambur brachten ihr [diesen] Ruf ein ...«, was ja wohl nichts anderes meint, als daß auch der Topinambur die Begierden weckt.

Es liegt auf der Hand, daß die Getreidehändler am Anbau der Kartoffel nicht interessiert waren

564 Aussatz wurde auch Misel- oder Maselsucht (»miselsucht«) genannt und weil man dergleichen Leute von allem menschlichen Umgang ausschloß, so hießen sie Feldsieche und der Aussatz auch Feldsucht.

565 Butter wurde auch verdächtigt, Lepra oder Aussatz zu verursachen. Als der Kardinal von Aragon 1516 auf eine Reise nach Flandern ging, nahm er deshalb einen eigenen Koch und mehrere Fässer mit Olivenöl mit, um sich gegen diese Krankheiten zu schützen. Dieses Gerücht wurde wohl von den Herstellern und Händlern von Olivenöl verbreitet. Lepra war in Frankreich die Sammelbezeichnung für alle möglichen Hautkrankheiten.

und Gerüchte⁵⁶⁶ wider den Kartoffelanbau verbreiteten. Als die Lepra als angebliche Folge des Kartoffelverzehr verschwindet, treten die Skrofeln⁵⁶⁷ die Nachfolge an.

566 Jean Noël Kapferer hat ein Buch über »Gerüchte« geschrieben: Danach ist das Gerücht ein Phänomen, »das durch seine (nicht-offizielle) Quelle, seinen Entwicklungsprozeß (Verbreitung als Kettenreaktion) und seinen Inhalt (aktueller Fakt)« definiert wird. Die Göttin Fama läßt nur eine schlechte Nachricht Karriere in der Gerüchteküche machen. Im übrigen gibt es den Klatsch (»on-dit«) und die politische Schmähung (»mauvais propos«).

567 Skrofel ist eine Erkrankung der Haut, der Schleimhäute und der Lymphknoten mit Nebenwirkungen wie eitrig-entzündungen.

Die Krankheit war damals auch unter der Bezeichnung »Königsübel« (»mal du roi«, »King's evil«) bekannt. Der englische König Charles II. nach der Rückkehr aus dem Exil heilte am Johannistag 1633 öffentlich über einhundert Kranke auf einen Schlag in der Königskapelle zu Holyrood (Edinburg); insgesamt soll dieser König im Laufe seines Königsseins über 100.000 Erkrankte geheilt haben. Auch nach der »Glorreichen Revolution« war es üblich, erkrankte Kinder zum königlichen Hof zu bringen, um durch Handauflegen des Monarchen die Heilung zu veranlassen.

Jeder französische König behauptete, Skrofeln heilen zu können (abgestammt und geerbt von Chlodwig, über Philipp I. und Ludwig IX. dem Frommen). Einmal jährlich nahm er diese heilige Handlungen vor. Die Maitressen hatten sich kurzzeitig zu entfernen. Auch die norwegischen Könige konnten durch Berührung heilen.

Auch Henri II. Plantagenet (1518–1559) heilte die Skrofeln: »Ich muß gestehen, daß es heilig ist, dem Herrn König beizustehen, denn er ist heilig und des Herrn Christ, und nicht umsonst hat er das Sakrament der königlichen Salbung empfangen, dessen Kraft, sollte sie übersehen oder in Zweifel gezogen werden, bewiesen wird durch das Verschwinden der Pest in der Weiche und durch die Heilung der Skrofeln.«

Schon in der Antike bestand der Brauch, kranke Körperteile zum Zwecke der Heilung zu berühren, zu streichen, zu drücken. Der Römer Martial spricht von den »Berührerinnen« als einer besonderen Berufsgruppe. Dabei war nicht an Massage gedacht, sondern an eine Art Zauberritual, das die Krankheit aus dem Körper herausholen sollte; man denke an die Heilungen Christi. In Italien berührt man noch heute zur Abwendung von Krankheit den Hodensack, und auf diese Sitte bezieht sich auch die neapolitanische Redensart: »Eh dammoci una toccata« (Leisten wir uns eine Berührung). In Südslawien faßt man sich an den Hoden, wenn man einem Popen (der als Unheilbringer gilt) begegnet. Im 18. Jahrhundert trat der Berührungsglaube durch die Anwendung des Mesmerismus in eine neue Bewertung.

Die Häuptlinge von Tonga können heute noch ihre Untertanen von dieser Art von Gebrechen heilen.

In der wissenschaftlichen Literatur jener Zeit wurde über diese Fähigkeit des englischen Monarchen als etwas Selbstverständliches

Auch Anne Robert Jacques Baron de l'Aulne Turgot (1727–1781), ab 1761 Vorsitzender der Généralité von Limoges, konnte diesen abergläubischen Volksglauben nicht verändern in - einer Zeit, in der harmlose alte Frauen und hübsche reiche Witwen noch als Hexen verbrannt wurden und Frauen allgemein als *organum Satanae*, als Instrument des Teufels, bezeichnet wurden.

Nach dem französischen Volksglauben konnten die Skrofeln durch die Berührung eines geweihten Königs geheilt werden. Aber wann verlief sich schon ein König in ein Dorf? Und wo gab es in dieser kartoffellosen Zeit noch geweihte Könige?

In einer Beschwerdeschrift aus dem Jahre 1612 wird andererseits dokumentiert, daß die Bauern gegen die Verpflichtung, die Kartoffel anzubauen, protestierten:

»... gegen die willkürliche Bosheit der Fürnehmen Herren, dieses Schweinefutter anzupflanzen, wiewohl man doch gemeiniglich weiß, daß die menschliche Nahrung aus Korn, Hülsenfrucht und Fleisch besteht.«

Am Sonnabend, dem 10. April 1694, so berichtet der protestantische Advokat Isaac Tournon, wurden »les truffoles blanches« für »22 sols la quatre« auf dem Markt auf dem Place de la grenette in Annonay verkauft. Dieser Bericht ist das erste Dokument in Frankreich, das von einem Knollenverkauf auf einem öffentlichen Markt berichtet.

1749 berichtet Raoul de Combles in »L'école du jardin potager«, (»Lehrbuch der »Hausmannskost«) daß auf Pariser Märkten neben rotschaligen auch gelbschalige Knollen verkauft

und Wahres berichtet: »Der König von England heilet durch Berührung beyder Hände eine besondere Art der Krankheit, welche das Königsübel genennet wird, und soll diese Kraft den Englischen Monarchen seit den Zeiten des Heiligen [heilenden] Eduards beywohnen« schrieb der Göttinger Jurist und Historiker Gottfried Achenbach 1749. Der Enzyklopädist Chevalier Louis de Jaucourt meinte dazu, daß es sich bei dem Glauben um die heilende Hände der englischen Könige lediglich um eine lächerliche Krankheit der Engländer selbst handele.

Das »Journal of the American Medical Association« veröffentlichte 1998 einen Bericht über »Therapeutic Touch«: Die selbsternannten Heilerinnen hatten kein »menschliches Energiefeld« spüren können, sogar statistisch war der Wirksamkeitsnachweis unterdurchschnittlich.

und letztere wegen ihres weniger herben Geschmacks bevorzugt würden. De Combles nennt hier Rezepte für die feine Küche, hält aber die Kartoffel insgesamt doch nur für ein Nahrungsmittel der »gens du bas état«, für die kleinen Leute. Die Kartoffel war zu diesem Zeitpunkt für seine Leser jedoch noch so ungewöhnlich, daß er ausschließlich den lateinischen Namen der Kartoffel und nicht das »pomme de terre« im heimischen Patois verwendet. Raoul de Combles über die Kartoffel:

»Dies ist in aller Augen das abscheulichste Gemüse, doch das Volk, welches den größeren Teil der Menschheit ausmacht, ernährt sich davon«.

Emile Roze nennt die Jahre 1715 und 1719, in denen in Frankreich erstmals die Kartoffel als pomme de terre bezeichnet wurde und zwar in den Vogesen, in St. Dié. 1715 heißt es:

»Arrêt de la Cour souveraine de Lorraine et Barrois du 28 juin 1715, portant règlement pour la dîme de Pommes de terres, à propos de la réclamation des habitants du Val Saint-Dié.«

Am 4. März 1719 wird eine »Ordonnance de Léopold« betreffend des Kartoffelnabaus in Lunéville (an der Meurthe in der Nähe von Nancy) herausgegeben. Doch die Bezeichnung pomme de terre – so schreibt Abegg-Mengold – ist keine französische »Erfindung«, sondern ist eher als eine Übersetzung aus dem niederländischem oder dem deutschen (1680 und 1701) Sprachgebiet anzusehen.

1762 schreibt der Pfarrer von Saint-Alban-d'Ay und Prior von Empurany und Pailhaès, Descourz de la Grange, in einer offiziellen Antwort auf eine Untersuchung in den Pfarrgemeinden des Languedoc an den Erzbischof von Vienne (Haut-Vivaries), scherzhaft von der Tradition der »Karpfen«⁵⁶⁸ in Saint-Alban; damit will der Prior auf das griechische *carpos*, Obst, hinweisen.

Im Frankreich des 17. und bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts wurde ein anderes Produkt aus

568 Übrigens: Die erfolgreichste Methode, Karpfen zu angeln, ist das »Grundangeln« mit einer etwa pflaumengroßen, nicht zu weich gekochten Kartoffel.

Amerika, das seit 1607 aus Brasilien eingeführt wurde, häufiger angebaut als die Kartoffel: die »girasole«. Sie war weniger anfällig für Krankheiten, winterhart und hatte einen vergleichsweise höheren Ertrag. Diese Artischocke oder mit anderem Namen »Topinambur« (*helianthus tuberosus*), ein Verwandter der Sonnenblume (deshalb auch Sonnenrose genannt), wurde anfänglich häufiger angebaut als die Kartoffel und trug wie diese die Bezeichnung Erdapfel, Erdartischocke, knollige Sonnenblume, Pferdekartoffel, Stangelgrundbirne, Roßerdapfel und Roßerdnuß, wilder Erdapfel oder wilde Grundbirne, Saukartoffel, Erdtuffeln, Tartuffeln, Grundbirn oder Erdbirn. Kartoffel und Topinambur kamen etwa gleichzeitig in die Zier- und Lustgärten des Adels und den botanisch-medizinischen Gärten von Ärzten und Gelehrten.

Der Topinambur – und das war ein besonderer Vorteil im schon damals holzarmen Südfrankreich – konnte roh gegessen werden. Er besitzt weitere Vorteile im Vergleich mit der Kartoffel: Die Pflanze ist ergiebiger als die Kartoffel, frost- und winterhart, und die Stengel sind als Viehfutter zu verwenden, da er keine giftigen Beeren trägt; die Gebrauchsmöglichkeiten sind für beide Wurzelpflanzen fast gleich – von der Puderherstellung für die fürstlichen Zöpfe (Kartoffelpuder haftete nicht so gut in den Frisuren) bis zur Produktion von Fusel. Die beim Transport der Kartoffel unvermeidliche Beschädigung der Knolle fällt beim Topinambur nicht so gravierend aus.

Was also war der Grund für die Verdrängung des Topinamburs durch die Kartoffel in Europa? Bernhard Martin meint (über deutsche Verhältnisse), der süßliche, fade Geschmack des Topinamburs »lag unseren Bauern nicht, wie auch einige ältere Zeugnisse hervorheben«. Auch die übermäßige Fruchtbarkeit ließ die Bauern zurückschrecken (ein einmal mit Topinambur bewachsenes Feld war nur schwer wieder davon zu befreien – wie es auch mit Brombeeren zumeist der Fall ist), und das hätte die übliche Dreifelderwirtschaft erheblich beeinträchtigt.

Im Frühjahr 1613 verschleppt Claude Delany Seigneur de Razilly von der Insel Maranhaom

(im Delta des Grajahu/Brasilien) Eingeborene vom Stamm der Tupí⁵⁶⁹; diese Tupí⁵⁷⁰ waren unter frühen Entdeckern und Forschern auch als »Topinambá«, »Topinambous« (André Thevet), »Tuupinambáults« (Jean de Léry) oder »Tuppin Imba« (Theodor de Bry) bekannt. Die

569 Hans von Staden (1516–1578) berichtet nach seiner neunjährigen Gefangenschaft bei den Topinambá, daß diese Menschenfleisch mit Maniokmehl vermischten, weil sie an sich solches Fleisch nicht mochten. Von zwei weiteren Verschleppungen sei berichtet: Ähnlich Carl Friedrich Philip von Martius, der 1820 Brasilien besuchte und von dort acht Kinder (sechs starben bereits auf der Anreise) nach München verschleppte; beide Überlebenden (Miranha und Juri) wurden mehrere Monate Opfer von Sensationslust und Ratlosigkeit der Münchner Schickeria, bis auch sie – die sich untereinander nicht verständigen konnten – starben, obwohl ihnen doch das Weihnachtsfest nahegebracht wurde.

Und nicht zu vergessen: Carl Hagenbeck, der 1881/1882 elf Feuerländer ins Straußenhaus des Berliner Zoos verbrachte und die »Fütterungszeiten« dieser »Kannibalen« bekanntgeben ließ; sieben starben während ihres Europa-Aufenthaltes, einer davon angeblich an Schwindsucht – aber es war »nur« Syphilis.

Feuerländer müssen der »Renner der Saison« gewesen sein, denn auch im Pariser »Jardin de Plantes« konnte man eine »Mustersammlung« von vier Frauen, vier Männer und vier Kinder, besichtigen. Die Zoo-Pioniere verfolgten neben imperialistischen auch die damaligen Ziele des liberalen Bürgertums: geistige Vervollkommnung, Weltoffenheit, Freiheitsliebe und Geselligkeit. Der Zoologische Garten der Protestanten in Köln war »gegen« den bischöflichen gerichtet, der Frankfurter eine Demonstration der jüdischen Finanzaristokratie. Ergänzt, vervollständigt, wurde der Zoo durch den Zirkus, der seinen Ursprung in königlich-fürstlichen Reitschulen hatte und in dem neben Trapez- und Seilkunststücken hippologische Kriegereignisse vorgeführt wurden (1825 wurde z.B. im »Royal Amphitheatre« Napoleons Rußfeldzug unter dem Titel »The Burning of Moscow, Or Bonaparte's Invasion of Russia« aufgeführt). Im übrigen: Zirkus ist wie Lungenhaschee – nicht öfter als einmal im Jahr.

Der Zoologische Garten ist eine Erscheinung des 19. Jahrhunderts. Die ersten Gärten der Neuzeit entstanden in Großbritannien, es folgen Belgien und die Niederlande und dann Frankreich. Deutschland ist das letzte Land, daß Zoologische Gärten einrichtet. Die Tradition dieser Zoos reicht aber bis in die Römerzeit zurück, wo sich die Wohlhabenden Menagerien einrichteten.

570 Die Tupis und die Guaranis waren Völker in Brasilien. Tupí und Guaraní sind Sammelbegriffe für zum Teil weitverstreute Völker in Brasilien, deren Sprache sich für die ersten Europäer ähnlich anhörte, die jedoch keine politisch-soziale Einheit besaßen. Die bei ihnen wachsende Knolle wurde Cará genannt. Es handelt sich hierbei um *Dioscorea sativa* L. Die in Brasilien wachsende Süßkartoffel wurde von den Tupí als »letica« (in deutschen Botanikerbüchern: hetich oder hettich) bezeichnet. Für die Ipomoea Jalapa Coxe wurde von den Tupí »liticucú« genannt. Aus der Sprache dieser Völker stammt das Wort »Nana«, aus dem sich die »Ananas« entwickelte; eine in Süd- und Mittelamerika weitverbreitete Kulturpflanze..

Europäer beschafften sich an Brasiliens Küste Rotholz (Brasilholz), das zum Färben (portugiesisch: *pau brasil*, von port. *brasa* = glühende Kohle) benutzt wurde und missionierten nebenbei die menschenfressenden Eingeborenen der Tupinambás und deren Feinde, die Margajas.

In Paris wurden sie getauft und mußten zum Ärger des Klerus den französischen Hof mit Schautänzen unterhalten; während die angeblichen Kannibalen tanzten, pflegte der Hofstaat zu speisen und fand es sehr lustig – so wird erzählt –, zu bemerken, daß sie jetzt »les tupinambours« verspeisen würden. Die drei letzten Überlebenden dieser Tortur wurden vom König »angemessen« verheiratet. Satiriker wie François de Malherbe (1555–1628) bezeichneten daraufhin Absurditäten des Hofes und andere seltsame Angelegenheiten als »topinambours«. In dieser Zeit wurde der »*Helianthus tuberosus*« von Champlain und Lescarbot aus Kanada nach Frankreich exportiert, eine bizarre Frucht, etwas fremd für die Franzosen, also »topinambours«.

Jean de Léry, ein französischer Hugenotte, berichtet über seine Reise nach Brasilien 1556–1558, daß »unsere Amerikaner in ihrem Lande zwei Wurzeln« haben, die sie »Aypi« und »Manihot« nennen. Eine dritte Sorte würden die Eingeborenen »Hétisch« nennen. Alle diese Knollen sähen gleich aus,

»doch beim Kochen stellt man fest, daß die einen violett wie hierzulande [in Frankreich] bestimmte Teigwaren, die anderen gelb wie Quitten und die dritten weißlich werden.«

Aus der Beschreibung de Lérays ergibt sich, daß es sich bei keiner dieser Pflanzen um die andine Knolle handelt.

Mit dem Anbau dieser Pflanze lernten die französischen Bauern, »Jacques Bonhomme« von den Städtern genannt, das Bearbeiten einer Hackfeldfrucht (wie die Kartoffel) und den süßen Geschmack kennen. 1697, so François Misson in seinen »Erinnerungen und Beobachtungen«, sagen die Iren, daß die »Potatoes ein Erdapfel, eine Art Topinambour« sei. Anfänglich besaßen die in Europa angebauten Kartoffeln gleichfalls einen süßen Geschmack; es handelt sich also nicht unbedingt um die andigene Knolle.

Einer der vielen Steuer-Konflikte brach 1713 aus zwischen den Bauern und den Grundbesitzern in den Vogesen über den Zehnten, insbesondere über die Abgaben für die Topinambur und für die Kartoffel, beide »pomme de terre« genannt. Da die Knollen sich selbst vermehren, sei es unbillig, hierfür den Zehnten zu verlangen, argumentierten die Bauern. Im übrigen würden die Abgabeordnungen nur den Topinambur und nicht die Kartoffel nennen. Die Forderung auf den Zehnten mag auch dazu beigetragen haben, daß die Kartoffel im 18. Jahrhundert den Topinambur in Frankreich verdrängte, obwohl bürgerliche Franzosen weder die eine noch die andere Knolle mochten oder gar auf ihren Eßtisch brachten.

In Saint Dié⁵⁷¹ forderte der Pfarrer Louis Piot von seinen Schäfchen den Zehnten; Herzog Léopold von Lothringen ordnet deshalb 1715 – der wiederholten Streitereien überdrüssig und auch an seinen Geldbeutel denkend – an, daß der Zehnte auf Kartoffel *und* Topinambur zu entrichten sei. Aus diesem Befehl ist zu entnehmen, daß die Kartoffeln seit mehr als fünfzig Jahren – also etwa seit 1660 – im lothringischen Gebiet angebaut wurden.

Nach der Mitte des 18. Jahrhunderts – insbesondere in den Jahren 1750–1760 – werden zahlreiche Schriften vom »Bureau d'agriculture« publiziert, die den Kartoffelanbau empfehlen. Auch die Landwirtschaftsgesellschaft, 1761 gegründet von den französischen Ministern Turgot

571 In St. Dié in den Vogesen wirkte Martin Waldseemüller (Hylacomylus), der 1507 bekanntlich den neuen Erdteil nach dem Amerigo (Emmerich) Vespucci benennt. Waldseemüller schafft es damit, die bisherigen Bezeichnungen »Ilha de Vera Cruz«, »Terra Sancta Crucis«, »Mundus Novus«, »Terra dos papagaios«, »Brazzil«, »Brasil«, »Verzin« oder »Indias Occidentales« zu verdrängen:

»Nun sind aber die Erdteile umfassender erforscht, und ein anderer vierter Erdteil ist durch Americus Vespitius entdeckt worden. Ich wüßte nicht, warum jemand mit Recht etwas dagegen einwenden könnte, diesen Erdteil nach seinem Entdecker Americus, einem Mann von Einfallsreichtum und klugem Verstand, Amerige, nämlich Land des Americus, oder America zu nennen; denn auch Europa und Asia haben ihren Namen nach Frauen genommen. Seine Lage und Gebräuche seines Volks sind aus den zweimal zwei Reisen des Americus leicht zu erfahren.«

1513 veröffentlicht er eine neue Karte ohne »America«; da hatte er bereits gewußt, daß Amerigo den heutigen Erdteil »Emmerich« nicht entdeckt hatte. Wäre die Kartoffel bereits 1507 in St. Dié angebaut worden, hätte Waldseemüller wohl schon bei der ersten Auflage seiner Weltkarte den richtigen Namen für die Neue Welt eingetragen.

und Bertin, unterstützt ausdrücklich die Anpflanzung der Kartoffel.

Braudel meint, »daß die Kartoffel selbst in dem in dieser Hinsicht besonders rückständigen Frankreich« erfolgreich war und angebaut wurde: in der Dauphiné (Gebiet zwischen Rhône und Durance), in den Vogesen, im Elsaß seit 1660 (hier wird die üppig wuchernde Kartoffel auch als »frech« bezeichnet), am Zentralmassiv, in Lothringen 1680, an den Nordhängen der Pyrenäen, an der bretonischen Küste (Abfahrtsort der Amerika-Schiffe).

Es gibt zu bedenken: In Gebieten mit frühem oder starkem Kartoffelanbau traten häufig auch christliche Erscheinungen oder Stigmatisierungen auf; hier seien nur auf einige wenige dieser Auswirkungen verwiesen:

- Bernadette Soubirous in Lourdes an den Nordhängen der Pyrenäen,
- Czenstochawa in Polen,
 - Therese Neumann (das »Heilandresl«) in der Würzburger Gegend (in Konnersreuth), die – oh Wunder – zwischen 1927 und ihrem Tode 1962 nicht einmal Kartoffelbrei zu sich nahm,
- im portugiesischen Fatima oder
 - in Santiago de Compostela im spanischen Galizien⁵⁷² oder in Marpingen im Saarland⁵⁷³.

572 Im Zug der sog. politischen correctness ist dem heiligen Jakob von Compostela der wahrlich anstößige Ehrentitel »Matamoros«, Mohrentöter, im Wappen aberkannt worden, um die – so die FAZ – »Sensibilitäten nicht zu verletzen«. Was hat das mit der Kartoffel zu tun? Nun, im Koran wird die Kartoffel nicht erwähnt und unter konsequenter Beachtung der Scharia ist sie deshalb unrein und darf nicht mehr gegessen werden. Andernfalls werden Bilder der Kartoffeln aus Polen verbrannt – womit nicht auf die TAZ angespielt werden soll.

573 Da gibt es so schöne Sachen wie »Dippelappes« – geriebene Kartoffeln, Speck und Lauch, in einer Pfanne mit Öl ständig gewendet. Oder »Horichen«, langgezogene Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln, Eiern, Mehl, mit Salz und Pfeffer zubereitet und mit Specksauce und Sauerkraut serviert. Oder Kartoffelknödel mit Leberwurstfüllung. Die vielen Ködelgerichte verweisen darauf, daß hier einmal die Bayern geherrscht haben.

Diese Visionäre waren meist Frauen und Kinder aus der Unterschicht, in der Kartoffeln vielfach die einzige Nahrung waren. Entweder brachten Pilger die Kartoffel als Wegzehrung mit (und einige wurden auch angepflanzt, weil das Wunder einer Heilung wohl etwas länger dauern könnte) oder – so erklärt der Händler Gerhard Schröder aus Hamburg-Altona – die Kartoffeln wurden wegen der Pilgerströme angepflanzt (Klostergärten hätten schließlich schon früher die Kartoffel gebaut).

Parallel dazu waren dies Gebiete, in denen insbesondere die Textilindustrie besonders stark wuchs. Dies findet eine Entsprechung – zum Beispiel – in der bereits früh entwickelten Verlagsarbeit in der Oberpfalz. Und nochmals: In Gebieten mit Kartoffelanbau stieg die Bevölkerung deutlich stärker an als in Provinzen ohne Kartoffelpflanzungen, was die Industrialisierung begünstigte, aber auch zu erheblichen Unruhen führte.

Die Geschichte über den großen Erfolg von Parmentier mit seiner Kartoffel, die er dem französischen Hof präsentiert, soll sich wie folgt abgespielt haben.

Am 25. August 1785 überreicht er seinem König Ludwig XVI. (der wegen seiner Gefräßigkeit berüchtigt war) im Beisein des gesamten französischen Hofstaates einen Strauß Kartoffelblüten. Ludwig XVI. beglückwünscht ihn und gewährt ihm eine hohe Ehre:

»Monsieur Parmentier, Männer wie Euch belohnt man nicht mit Geld. Es gibt nur ein Währung, die ihres Herzen würdig ist Reicht mir die Hand, Ihr dürft die Königin küssen.«

Parmentier soll entgegnet haben: »Sire, von nun an wird es keine Hungersnot mehr geben.« Da soll sich Ludwig XVI. eine der Blüten ins Knopfloch gesteckt haben und Marie Antoinette eine ins Haar.

In Frankreich war die Kartoffel der hohen Geistlichkeit und dem Adel schon vorher als Zierde bekannt, doch nun brach eine Kartoffel-Hysterie aus: Die Porzellan-Manufakturen mußten ganze Services mit Kartoffelblüten bemalen. Königin Marie Antoinette (aber auch manch andere *Précieuse* der feinen Gesellschaft) besaß einen Morgenrock, der mit einem Kartoffelblütenmuster bestickt war; Kartoffelblüten im Haar und im Decolleté sollen zeitweise

der *dernier cri* am Hof von Versailles gewesen sein – auch der Adel war pittoresque⁵⁷⁴. Die Herren trugen im Knopfloch ihres gerade »erfundenen« Fracks eine Kartoffelblüte, die die Nelke ablöste⁵⁷⁵. Obwohl die Kartoffel nun geadelt war, wollte das Volk auf sein Weizenbrot nicht verzichten.

Doch nicht die schöne Kartoffelblüte wurde später Symbol der Arbeiterbewegung, sondern die »abgelegte« Nelke des Adels; man wollte das tägliche Essen nicht auch als Protestsymbol verstanden haben.

Neue Kartoffelzubereitungen entstanden auch in Frankreich: *pommes de terre à la duchesse* (Herzoginkartoffeln, überbackene gespritzte Kartoffelpüree-Tupfen) oder *pommes de terre château*: (sehr kleine geschabte Salatkartoffeln wurden zu Schloßkartoffeln veradelt und in geklärter Butter gebraten) oder *pommes de terre allumettes* (fritierte Streichholzkartoffeln) oder *pommes pailles* (Strohkartoffeln: in noch feinere Streifen geschnitten und fritiert).

Die Hungersnot in Frankreich 1770⁵⁷⁶ wegen der Getreidemißernte (die anhaltenden

574 Wir kennen ja die Meinung von Asterix über die Römer. Sie ist falsch. Richtig ist, daß französischer Adel und französisches Bürgertum spinnt. Sie rannten (und rennen) jeder Mode hinterher und wenn sie noch so abartig ist! Als Jules Verne in der Mitte des 19. Jahrhunderts seinen Roman »20000 Meilen unter dem Meer« veröffentlichte, in dem es zu einem Kampf mit einem Riesenkraken kommt, löste er eine wahre Tintenfischmode aus, und die Pariserin beschloß, Hüte in Tentakeloptik zu tragen.

575 Wenn Marie Antoinette nicht vor der Flucht erst noch tagelang ihre Wäsche hätte zusammensuchen lassen und außerdem einen besonderen »Kosmetikkoffer« zusammenstellen ließ, dann wäre sie vielleicht nicht von den Sansculottes gefangen genommen worden und hätte also ihren Kopf nicht verloren. Auch auf der Flucht wollte sie repräsentieren; die Statusdarstellung wurde von ihr (und anderen Adligen) über das Gebot der raschen Entfernung vom Ort des Schreckens gestellt. Kleidung und innere Haltung waren zu einem Zwillingsspaar geworden – was sich auch beim Köpfen bemerkbar machte: Vornehm ging die (ihre) Welt zugrunde.

576 Louis-Sébastien Mercier über den Hunger in Paris:

»Soll ich dich, Leser, endlich in die zwielichtigen, verräucherten Garküchen der Vorstädte führen, wohin die Maurer gehen mit dem Brot unterm Arm, auf dem eine ebensolche Gipsschicht liegt wie auf ihnen selber, und das sie in einem zur Verfügung gestellten Kessel tauchen, was man »die Suppe übers Brot gießen« nennt. Für dieses Eintunken bezahlen sie drei Sols. Welch ein Kessel! Was für eine Suppe!«

Regenfälle im August 1769 machten eine Aussaat der Winterung des Getreides unmöglich) veranlaßte die Akademie von Besançon einen Preis auszuloben für die beste Untersuchung zum Thema Nahrungsmittel:

»Indiquez les végétaux qui pourraient suppléer en cas de disette à ceux que l'on emploie communément à la nourriture des hommes et quelle en devrait être la préparation« (Geben Sie die Pflanzen an, die im Falle einer Hungersnot die geeignetsten sind, die gewöhnliche Nahrung zu ersetzen – da konnte doch die Antwort doch nur »Kartoffel« lauten.

Antoine Augustin Parmentier, ein Apotheker (und später General-Inspekteur des Militär-Medizinalwesens), der als Zwanzigjähriger im »Bayerischen Erbfolgekrieg«, einem der sog. Kartoffelkriege⁵⁷⁷, kämpfte und in Hannover in deutscher Kriegsgefangenschaft⁵⁷⁸ geriet und

577 Einen weiteren bayerisch-preußischen »Kartoffelkrieg« gab es 1947. Bayern mußte in den Nachkriegsjahren große Mengen an Speisekartoffeln nach Berlin abliefern, insbesondere während der Berliner Blockade 1948. Die bayerischen Bauern aber hatten angeblich nur Strohschuhe an den Füßen, in denen sie die anstrengende Kartoffelernte bewältigen mußten. Und nun sollte man in dem Hungerjahr 1947/1948 von den wenigen Kartoffeln auch noch welche abliefern! Der damalige bayerische Landwirtschaftsminister und Mitbegründer der CSU Josef »Pepperl« Baumgartner rief daher die Bauern zum Ablieferungsboykott auf, worauf er vom Bizonenrat (der britischen und amerikanischen Besatzungszone) entlassen wurde. Nun vollzogen amerikanische Besatzungssoldaten auf Veranlassung des Frankfurter Wirtschaftsrates unter dem Franken Ludwig Erhard die Kartoffelkontributionen. Baumgartner, ein Bauernsohn aus Sulzemoos, forderte daraufhin öffentlich, daß der Entnazifizierung nun endlich auch eine »Entbazifizierung« folgen müsse. Aus Berlin sei das Übel des Krieges gekommen. Dorthin wollte man gewiß keine bayerischen Kartoffeln versenden, und außerdem sollten alle norddeutschen Kriegsflüchtlinge wieder aus Bayern verschwinden. Noch im gleichen Jahr konnte sich Baumgartner, der Vorsitzende der Bayernpartei (die auch heute noch einen separaten Bayernstaat fordert), als Sieger in diesem »bayerischen Kartoffelkrieg« fühlen: Ministerpräsident Wilhelm Hoegner von der SPD rief ihn ins Koalitions-Kabinett und schickte aufgrund der Forderung der Bayernpartei danach mehrere tausend Flüchtlinge auf einer dreiwöchigen Bahnreise im Winter in die kriegszerstörte Stadt Essen zurück, wo sie noch ein halbes Jahr in Bahnwaggons hausen mußten.

Es wird immer wieder vergessen, daß die Bayern ihren Aufbau nur mit massiver Unterstützung der nichtbayerischen Bundesländer geschaffen haben. Auch später war es die fürnehmste Aufgabe bayerischer Bundesminister, dafür zu sorgen, daß nach Bayern überdurchschnittlich viele Bundesmittel fließen, und wenn's so unsinnig war wie der Rhein-Main-Donau-Kanal oder Wackersdorf.

hier angeblich die Bedeutung der Kartoffel erkannte, gewann den Preis mit dem »Examen chymique des pommes de terres«; ob diese Geschichte wirklich so stimmt, kann füglich angezweifelt werden: Die Kartoffel war in Frankreich bereits wohlbekannt, so daß es nicht eines Militäreinsatzes in deutschen Landen bedurfte, um die pomme de terre kennenzulernen.

Die Getreidemißernte 1770/1771 machte erfinderisch: So wurde 1771 ein Rezept für Brot aus einer Mischung von zwei Drittel Kornmehl und einem Drittel Kartoffelmehl vorgestellt. Weitere Rezepte für die stärkere Verwendung der Knolle folgten, woraus zu folgern ist:

Wenn Wasser blubbert, kocht es;
kommt eine Kartoffel hinzu,
dann kocht der Mensch.

Aus der Chronik von Schulmeister Jakob Weiss aus Aeugst, 1780:

»Erdapfel sind eine kostbare Sache, das zweyte Brot, wann keine Erdapfel vorhanden sind, da ist Hunger vorhanden unter den Menschen Heut zu Tag auf dem Land, des Nahen (deshalb) heiss ich sie Hunger Stiller.«

Im »Bon jardinier« von 1785 ist zu lesen:

»Es gibt kein Gemüse, über das so viel geschrieben wurde und das mit so viel Begeisterung behandelt wurde. Der Arme muß sehr zufrieden über diese Nahrung sein.«

Wann immer die Kornernte mißriet, wurde den französischen Schweinen die Kartoffel weggenommen und vom Bauern selbst gegessen; hierbei waren die Franzosen mit dieser Praxis weder die ersten in Europa noch die einzigen, aber sie waren experimentierfreudiger und setzten die neue Frucht, die pomme de terre, vielseitiger ein.

Parmentiers verhältnismäßig geringe Erfolge bei der Durchsetzung des Kartoffelanbaus ergeben sich vielleicht daraus, daß der Prophet und die Kartoffel im eigenen Lande nicht gilt

578 Angeblich – so will es die Legende – hätte Parmentier nur Kartoffeln zu essen bekommen; um Mangelerscheinungen zu vermeiden, hätte er außerdem Milch trinken müssen, aber die Preußen hätten ihm nur Wacholderschnaps gegeben. Jemand, der die Knolle unter solchen Bedingungen kennenlernt, wird schwerlich ein Apostel der Kartoffel wie es Parmentier wurde.

und es daher geschickter für die Einführung der Knolle in Frankreich war, von einer preußischen Pflanze zu sprechen, denn das Preußen Friedrichs II. hatte damals einen »guten Ruf« (weil erfolgreich) in Frankreich. Ein größeres Vorbild für die französische Landwirtschaft war jedoch die englische. Louis XV. stellte ihm 50 Morgen Land (»Plaine des Sablons« bei Neuilly sur Seine) für seine Anbauversuche mit der Kartoffel zur Verfügung. Außerdem erhielt Parmentier den St.-Michaels-Orden, und Louis erklärte, er bevorzuge Parmentiers Bücher vor allen anderen. Italien bewunderte die Bemühungen Parmentiers und begann deshalb eine Kampagne zur Förderung des Kartoffelanbaus; doch auch hier war der Erfolg nicht durchgreifend – sie wurde bis ins 20. Jahrhundert fortgesetzt.

Angeblich sei Parmentier von den *sans-culotten* auf den Schultern durch Paris getragen worden wegen der Wohltaten, die er veranlaßte:

»Was frommt es der menschlichen Gesellschaft zu wissen, in welcher Weise die Sterne ihre Bahnen ziehen, wenn sie darüber verhungert?«.

Doch es heißt auch, daß man ihm vorwarf, die geschmähten Kartoffel mit Unterstützung des Königs, dessen Günstling er ja war, angebaut zu haben.

1775 oder erst 1776 gibt Parmentier eine große Gesellschaft, bei welcher er Kartoffeln in zwanzig verschiedenen Zubereitungen reichen läßt, »même pour boisson«, an der Antoine Lavoisier (Begründer der modernen quantitativen Chemie), der schon erwähnte Arthur Young, Benjamin Franklin (damals amerikanischer Botschafter in Frankreich) und Vilmorin teilnahmen.

Jean Paul schreibt im »Hesperus« 1795:

»Unser literarisches Küchenpersonal weiß uns dasselbe goutée unter dem Scheine sechs verschiedener Schüsseln auf das Tischtuch und in den Mund zu spielen und belustigt uns zweimal im Jahr mit einer Nachahmung des berühmten Kartoffel-Gastmahls in Paris: anfangs kam bloß eine Kartoffelsuppe – dann schon mit anderer Zubereitung wieder Kartoffeln – das dritte Gericht hingegen bestand aus umgearbeiteten Kartoffeln – auch das vierte – als fünftes konnte man nun wieder Kartoffeln servieren, sobald man nur zum sechsten neu brillantierte Kartoffeln bestimmte – und so ging es

durch 14 Gerichte hindurch, wobei man noch von Glück zu sagen hatte, daß wenigstens Brot, Konfekt und Likör den Magen aufrichteten und nicht aus Kartoffeln bestanden.«

Parmentier propagierte auf allen ihm zur Verfügung stehenden Wegen die Kartoffel und empfahl sie nicht nur in seiner Werbeschrift (1789) »Sur les Pommes⁵⁷⁹ de Terre« wegen ihrer stärkenden Wirkung. Dabei muß man berücksichtigen, daß Parmentier als Ober-Apotheker im »L'Hôpital royale des Invalides« eine bedeutende Persönlichkeit im damaligen Frankreich war und sich hervortat auch als Agronom und – heute würde man sagen – als Lebensmitteltechniker. Parmentier:

»Meine Studien hatten keinen anderen Zweck als den Fortschritt der Kunst und des allgemeinen Wohlbefindens. Die Nahrung des Volkes ist mein Anliegen, mein Wunsch, deren Qualität zu verbessern und den Preis zu senken. Ich habe geschrieben, um allen nützlich zu sein.«

Parmentier beklagte, daß viele Menschen immer noch überzeugt seien, daß durch Kartoffeln Krankheiten übertragen werden. In seiner Schrift wies er auch daraufhin, daß die Kartoffel keine einschläfernde Wirkung habe, obwohl sie zu den Nachtschattengewächsen gehöre. Wer die Kartoffel nicht für giftig hielt, aß sie trotzdem nur im Notfall, da ihr Ansehen immer noch gering war.

Während der französischen Revolutionskriege verstärkte Parmentier seine Anstrengungen, die Kartoffel in ganz Frankreich heimisch zu machen; seine Bemühungen wurden vom »revolutionären« Konvent, der Versammlung des Dritten Standes in Paris, ausdrücklich unterstützt. 1795 schreibt Parmentier über die Verarbeitung der Knolle:

»Damit die Erdäpfel, ohne ihre Substanz zu verändern, eine für den Menschen taugliche Nahrung werden, ist es notwendig, sie zu kochen.

Aber diese Vorrichtung, welche gewöhnlich in vielem Wasser und ungedeckten Geschirr

579 Schon die alten Griechen bezeichneten jede ihnen unbekannte Frucht als Apfel und setzten zur Unterscheidung lediglich den Namen des Landes hinzu, den man als Herkunftsregion vermutete: Apfel aus China.

geschieht, verkehrt alles: sie benimmt den Wurzeln einen Teil ihres Geschmacks, so daß sie sowohl im Aussehen als auch im Geschmacke denjenigen, welche in Backöfen oder in der Asche gebraten werden, weit nachkommen; es sei denn, daß man sie, wie es bei den Engländern üblich ist, auf den Rost lege, um die überflüssige Feuchtigkeit herauszuziehen. Allein diese Arten, die Erdäpfel zu kochen, sind allezeit mühsam. Die beste Art, sie in einem Hafen mit wenigem Wasser zu thun, welches zu Dünste wird, und alle Seiten der Erdäpfel erwärmet; es wäre noch besser, wenn die Dünste unmittelbar auf sie wirkten. Zu diesem Ziele gießet man in den Hafen ein wenig Wasser, und hängt in diesen einen mit Erdäpfeln angefüllten Durchschlag.

Der Hafen [eine frühere Bezeichnung für einen Topf] soll mit einem wohl schließenden Deckel geschlossen und an das Feuer gestellt werden. So bald das Wasser zu sieden anfängt, befinden sich die Erdäpfel in einer brennenden Wolke, und werden auf alle Seiten erwärmet; ihre Bestandteile vereinigen sich nach, und werden weich und biegsam; woraus das, was man das Kochen heißt, entsteht; während der ganzen Zeit dünstet nur ein wenig Feuchtigkeit zu Vorteil des Geschmacks aus. So behalten sie den ganzen Geschmack, den das gewöhnliche Kochen herauszieht.«

Viele Zeitgenossen Parmentiers teilten seine Ansichten über die Kartoffel nicht; insbesondere die Getreidebauer, die Mühlenbesitzer, die Melbler und die Viehzüchter sahen ihr Einkommen schwinden und agierten entsprechend; François de Neufchateau schlug dennoch vor, die Kartoffel in Frankreich »parmentier« zu nennen: Erfolglos – wie wir Heutigen wissen.

Wo immer man auf einer Speisekarte einen »Salade Parmentier« findet, hat es gewißlich mit Kartoffeln zu tun, mit »Erdäpfel-Salat«. Aber immerhin, Parmentier bekam seiner Verdienste um die Kartoffel wegen ein Denkmal in Montdidier im Département Somme, 100 km von Paris entfernt. Ein Bild zeigt Parmentier mit blühendem Kartoffelstrauß, den er Louis XVI. überreicht; gekochte Kartoffeln erinnerten die Bauern an ihre wirtschaftliche Situation: So wie König Louis XVI. ihnen das Fell über die Ohren zog, so verfuhr sie mit der »Pelle« der Knolle. Die sans-culotten, die Hosenlosen, bemerkten kritisch: »Er wird uns nur Kartoffel fressen lassen. Er hat sie schließlich erfunden.«

Parmentier ist auf dem Friedhof Père Lachaise⁵⁸⁰ (39. Abteilung, zwischen der Avenue Transversale Maronniers No 1 und dem Chemin Camille Jourdan) in Paris beerdigt. An seinem Grab wachsen natürlich Kartoffeln.

Auch die Bohémiens hätten ein Denkmal in Frankreich verdient, brachten sie doch aus ihrer Heimat den Kartoffelknödel in der Krawatte nach Frankreich und machten ihn salonfähig, obwohl bekanntlich die Krawatte (die von anderen österreichischen Untertanen »erfunden« wurde – man denke nur an den »Krabat« von Otfried Preußler) am Essen immer das teuerste ist.

Eine Briefmarke der französischen Post und ein Ersttagsbrief⁵⁸¹ vom 27. Oktober 1956 ist dem Parmentier gewidmet. Parmentier gab 1788 eine seiner roten Kartoffeln an einen Leipziger Ökonomen⁵⁸², der sie noch im selben Jahr anpflanzte,

»aber die Neuheit lockte Diebe an, der Stock wurde mir ausgezogen, und ich fand nur noch zwei kleine neue Früchte.«

Diese beiden Kartoffel wurden erneut angepflanzt und es ergab sich, daß sie ertragreicher waren als die »neuenglische oder Yambatate«. Man darf bei der Pflanzung der Kartoffel nicht sofort aufgeben; die erste Setzung von rotschaligen Kartoffeln in Hasloh bei Hamburg fielen – böswillig – einem polnischen Mäh-Mädchen zum Opfer.

580 Der Jesuit Pater La Chaise aus Aix besaß hier ein Privathaus und war Beichtiger des Königs Ludwig XIV. Durch Zuwendungen seines Beichtkinds konnte das Privatgelände erheblich erweitert werden und wurde zum Treffpunkt der Höflinge beim Comte la Chaise. 1763 ging das Gelände in private Hände über, 1771 wurde es städtisch und 1804 zum Ost-Friedhof umgewidmet. La Chaise war ein großer Förderer der »italienischen Sitten« wie man die Homosexualität, die Sodomie, im Adel seinerzeit umschrieb. Molière hat mit »Tartufe«, so schließt sich wieder ein Kreis, dem königlichen Beichtvater ein bleibendes Denkmal gesetzt.

581 Man darf wissen, sog. Ersttagsbriefe (FDC, »First Day Cover«) und Ersttagsblätter dienen ausschließlich einem vermehrten Einkommen der Briefmarken-Händler, die richtigerweise »Postwertzeichen« vertreiben, welche zumeist gebraucht und damit für den eigentlichen Zweck nutzlos ist; aber schön anzusehen sind sie manchmal schon. Briefmarkensammler sind also Altpapier-sammler und Münzsammler horten Buntmetall.

582 Josef Johann Paul Karl Jakob Winkler von Mohrendorf, Nürnberg: »Der Schwan auf der Spree macht den Hals nicht länger als ein Leipziger, wenn er Geld wittert.«

Die Idee, einen Preis auszuloben (100.000 Francs) »für ein Fett zum Braten und für den Brotaufstrich« wird im 19. Jahrhundert von Kaiser Napoleon III. wiederholt und Hypolite Mège Mouriès⁵⁸³ bekam den Preis. Julia R. stellte rückblickend fest: »Dies war der Beginn eines modernen und gesunden Nahrungsmittels«.

Der Entwurf und die Herausgabe der »Grande Encyclopédie« (1751 bis 1780), dem *Wissensrund*, von Denis Diderot⁵⁸⁴ und an Le Rond Baptiste d'Alembert⁵⁸⁵ war das kulturell bedeutendste Ereignis in der Regierungszeit Louis XV., der das Manuskript der »Encyclopédie« deshalb auch in der Bastille wegschloß und am liebsten dort hätte vermodern lassen. Die Veröffentlichung beginnt in einer Zeit, in der die Welt sich deutlich wandelt und die »Encyclopédie«, die sehr bald Nachahmer in Deutschland fand, befriedigte zwei Grundbedürfnisse einer Epoche im Umbruch: Sie bringt Ordnung in das Chaos und sie definiert und bewertet neu auftauchende Phänomene.

Der Inhalt war teilweise zensiert – nicht alles durfte schließlich gesagt und gedruckt werden – und manches war auch falsch: Die Kartoffel wurde als eine ägyptische Frucht (eine Anspielung auf Salomos Schatzkammer?!) bezeichnet, die sich möglicherweise in einigen Kolonien

583 Das Patent für diese perlende Masse von Miège-Mouriès, die den Namen »Margarine« erhielt, wurde später u.a. von den Holländern Jurgens und van den Bergh, von dem Engländer Lever und von dem Österreicher Schicht gekauft, die sich 1929 zu »Unilever« zusammenschlossen. Heute kommt weltweit jeder zweite Margarine-Becher von der niederländisch-britischen Unilever (Rama, Sanella, Lätta, Flora, Becel). Julia R. bewertet die Erfindung der Margarine rückblickend: »Dies war der Beginn eines modernen und gesunden Nahrungsmittels«.

584 »Ich liebe inbrünstig meinen Gott, meinen König, mein Land, meine Eltern, meine Maitresse und mich selbst.« Als Diderot dies schrieb war er bereits verheiratet.

585 Flaubert: »Diderot. Niemals ohne d'Alembert.« Ein Findelkind, das den Namen Jean Lerond trug, zu dem sich Mutter und Vater später indirekt bekannten. Mit achtzehn Jahren an die philosophische Fakultät der Pariser Universität unter einem neuen Namen *Darenberg*, aus dem später als erste Stufe der Namensveränderung *Dalenbert* wurde. Dann veränderte er seinen Namen in *d'Alembert* und sah nun aus wie von Stand und Adel. Studierte Jura und Medizin, Mathematik begeisterte ihn mehr. Mit 24 Jahren war er Mitglied der Pariser Académie des sciences.

nutzbringend anbauen ließe. Über die Kartoffel schreibt Gabriel-François Venel in der »Encyclopédie«:

»Bei der Bevölkerung ..., allen voran bei den Bauern, ist die Wurzel dieser Pflanze zu - einem Gutteil des Jahres das tägliche Nahrungsmittel. Sie kochen sie in Wasser, braten sie im Ofen, unter Asche & bereiten verschiedene deftige oder ländliche Eintöpfe damit zu. Wer wohlhabender ist, reicht sie mit Butter, ißt sie mit Fleisch oder bäckt sie in Fett schwimmend aus wie Krapfen &c. Egal wie man sie zubereitet, diese Wurzel schmeckt fad & mehlig. Sie sollte nicht zu den feinen Speisen gerechnet werden. Gleichwohl dient sie allen, denen es nur darum geht, sich zu ernähren, als sehr sättigendes & recht zuträgliches Lebensmittel. Zu Recht heißt es von der Kartoffel, sie erzeuge Winde – doch was sind schon Winde für die robusten Organe von Bauern & Handwerkern?«⁵⁸⁶

Schon Jacques Dubois (gen.Sylvius), Arzt aus Montpellier, schreibt zwischen 1542 und 1546 in seinen Ernährungshinweisen für die Armen (»Regime de sante pour les pauvres, facile à tenir«):

586 Bereits im 14. Jahrhundert hatte Giacomo Albini, Arzt bei den Fürsten von Savoyen, seine hohen Herren gewarnt, dicke Suppen und schwerverdauliche Innereien zu sich zu nehmen, und den armen Leuten riet er davon ab, erlesene Gerichte zu essen, weil »ihre derben Mägen« sie nicht verdauen könnten. Insofern bleibt die »Encyclopédie« konsequent bei der Unterteilung der Nahrung für hohes und niederes Volk.

Über den Kakao heißt es in der »Encyclopédie«, daß er heiß macht – Diderot stand voll in der Tradition der Humoralpathologie, die schon Galenos im zweiten nachchristlichem Jahrhundert propagierte und in dessen Lehren jede Nahrung einen festen Platz und Auswirkungen auf die Psyche hatte. Übrigens: Schokolade kommt von chokola'j, »das gemeinsame Kakaotrinken«

Das Ende der 1950er Jahre herausgegebene »Chemische Koch- und Wirtschaftsbuch«, das sich an die deutsche Hausfrau wendet, zitiert den Arzt H. Klencke, der 1867 in »Chemisches Koch- und Wirtschaftsbuch oder die Naturwissenschaft im weiblichen Berufe. Ein Lehrbuch.« herausgab: »Die Küche des Menschen ist der Spiegel seiner gröberen oder feineren Bildung.« Die »edleren Seelen« suchen »zartere Speisen«, »rohe Seelen« haben hingegen »einen Appetit nach rohen Nahrungsstoffen und besitzen einen plumpen, mit tierischen Eigenschaften ausgestatteten Körper«. Was hätte dieser Autor niedergeschrieben, wenn damals schon McDonald und Pizza Hut ihre Pforten und Pfannen geöffnet hätten.

Manche Encyclopädisten pflegten einen etwas lockeren Umgang mit den Quellen, vor allem in den gastronomischen Artikeln, die teilweise aus einem bekannten Kochbuch jener Zeit übernommen wurde.

»Die Armen haben ihre besondere Kost, die ohne Zweifel schwer und unverdaulich, aber ihrer Konstitution perfekt angepaßt ist.«

1791 fügt Neil dazu passend noch alle anderen möglichen gesundheitlichen Folgen des Kartoffelgenusses bei:

»... die Kartoffeln geben eine grobe und blähende Nahrung. Sie sind ein Aliment, das wenig Nahrung in einem gewissen Umfang hat und man muß viel davon essen, wenn man gesättigt seyn will. Darum dehnen sie, wenn man sie täglich speiset, den Magen aus, erweitern die Gedärme und schwellen den Bauch auf. (...) Personen, die viel Kartoffeln essen, sind mehr als andere asthmatischen Zufällen unterworfen. Sie verstopfen die Eingeweide und vorzüglich das Gekröse, und geben zu allerhand Kinderkrankheiten, Dürr- und Bleichsuchten Gelegenheit.

Die Kinder gemeiner Leute, die viel Kartoffeln essen, verwachsen zu den sonderbarsten Carikaturen. Sie haben aufgetriebene Bäuche, wie die feisten Domherren, und sind dabei am ganzen übrigen Körper so mager, als ein schwindsüchtiger Magister.«

Dagegen schreibt Albrecht Thaer, der ein großer Förderer der Kartoffel war:

»Manche haben gesagt: alles Unheil, welches Amerika durch sein Gold, durch seine Krankheiten, und vielleicht neuerdings durch seine Freyheits-Grundsätze, über Europa verbreitet habe, würde durch das Geschenk, welches es uns durch die Kartoffel gemacht, reichlich aufgewogen. Dagegen zählen Andre diese Frucht in der Reihe von Uebeln auf, die wir der Entdeckung Amerikas schuldig sind.

Diese behaupten nämlich, daß eine Menge von Krankheiten, die in neueren Zeiten – oft freylich nur dem Nahmen nach – sich ungleich häufiger äußern, wie ehemals, als da sind Skrofeln und ein vermeintliches Skrophelgift – ein Ding, was niemand kennt, niemand definirt hat, wogegen fast jede Büchse im modernen Arzney-Apparat empfohlen wird, aber eigentlich kein Mittel aus der Apotheke helfen will – Abzehrungen mancherley Art, Englische Krankheit, Hautausschläge, Würmer, Bleichsucht, Weisserfluß, Krämpfe, Gicht, Rheumatismen, Brüche, Schleimfieber und Verschleimungen,

allgemeine Trägheit und Erschlaffung, Neigung zur Selbstbefleckung – kurz fast alle Krankheiten und Uebel, wogegen die *Essentia miraculosa coronata* in den Hamburger Zeitungen hilft – von dem häufigen Genusse der Kartoffeln herrühren. ...

Der erste Verdacht, welchen die Ärzte auf die Kartoffeln waren, rührte wohl daher, daß sie nach ihrem botanischen Character zu einem Pflanzen-Geschlechte gehörten, welche mehrere Arten enthielt, die auf die Nerven des thierischen Körpers eine betäubende Wirkung äussern. ... Da nun noch niemand einen Schatten von giftiger, scharfer oder narkotischer Wirkung auf den thierischen Körper an den Kartoffeln hat bemerken können, so läßt man diesen Vorwurf einer unehrlichen botanischen Verwandtschaft ziemlich fallen, ohne ihn jedoch ganz aufzugeben. ...

Dagegen beschuldigt man sie um desto mehr ihres mehligten, kleisterartigen Bestandtheils wegen. Dieser soll nicht allein die Gedärme und die sich darin öffnenden einsaugenden Milchgefäße verkleistern, sondern selbst in andre Gefäße, Drüsen und Absonderungsorgane übergehen und solche verstopfen, dadurch dann jenes Heer von Krankheiten erzeugen. ...

Aber die Erfahrung zeigt doch die nachtheiligen Folgen des häufigen Kartoffeleßens nur zu deutlich. Man sieht dies, sagt man, besonders in solchen Städten, wo die gemeine Classe des Volks sich kümmerlich mit Manufakturarbeiten nährt, und die Hälfte des Jahres täglich Kartoffeln ißt. Jene Krankheiten nehmen daselbst, besonders unter den Kindern, so überhand, daß man wenig gesunde mehr sieht. Aber, liebe Collegen! Essen diese Leute nicht auch täglich Brod, trinken sie nicht Wasser? – Warum schiebt ihr es nicht so gut darauf, wie auf die Kartoffeln? ...

Es ist schon gegen Analogie, daß der Instinct zu Nahrungsmitteln so trügen sollte. Fast jeder unverwöhnte Gaumen liebt dieses Gewächs vorzüglich, und besonders essen es Kinder und junge Leute, nicht ein oder anderes Mahl, sondern fast täglich, mit dem größten Vergnügen, und ziehen es, auf die Dauer, jeder anderen Speise vor.

Man bemerkt ferner von einem starken Genusse der Kartoffeln, vorausgesetzt, daß sie

gahr gekocht und nicht durch fehlerhafte Zumischungen unverdäulicher gemacht werden, durchaus keine unmittelbaren Folgen; man esse sie zum ersten oder zum tausendstenmahle. Die Natur warnt uns doch sonst bey allem, was uns auf die Folge schädlich werden kann, durch einige, unmittelbar darauf folgende Beschwerden. Vielmehr wird keine vegetabilische Nahrung von schwächeren Verdauungskräften leichter und mit weniger Unbequemlichkeit bezwungen, als diese. Sie erregt weniger Gährung, Aufblähung und Säure, als irgend eine. ...

Gesichert durch aufmerksame Beobachtung, gebe ich sogar Reconvalescenten Kartoffeln zu, wenn ihr Appetit darauf verfällt, wie dieses bey krankgewesenen Kindern häufig der Fall ist.«

Der Thüringer Schuhmachersohn Ror Wolf bewertet immer noch – ein paar Jahrhunderte danach – die »schwere, heiße, fast unverdauliche Kartoffel«.

Der Arzt Jacob Girard des Bergeries schreibt in seiner »Gouvernement de la santé«, erschienen 1672, das Brot aus Gerste, Hafer und Hülsenfrüchten ungesund und schwer verdaulich sein. Es solle für die Armen sein, die »nicht die Mittel besitzen, sich besseres zu kaufen und die andererseits sehr kräftig sind, viel arbeiten und von jeher diese Art von Brot gewohnt sind.« das deckt sich mit den Auffassungen in der »Encyclopédie« über die Kartoffel.

Die Winnebago in Wisconsin erzählen sich eine äußerst deftige Geschichte (*ad non usum delphini*) von einer Abführknolle und einer Figur namens *Gauner*, zu dem eine Knolle spricht:

»Der, der mich kaut, wird kacken; er muß kacken«. Das sagte die Stimme. ›Also, warum redet diese Stimme so rüde?‹ fragte Gauner. ... Es war die Knolle, die sprach. So nahm er sie, steckte sie in den Mund, kaute sie und verschluckte sie schließlich. Genau das tat er und ging dann weiter. ›Tja, wo ist denn die geschwätzige Knolle verschwunden? Und warum sollte ich kacken? Wenn ich mich nach Kacken fühle, werde ich kacken, aber nicht eher. Wie könnte so ein Ding mich zum kacken bringen?‹ sagte *Gauner*. Noch während er sprach, begann er zu pupsen. ›Ah, das hat es wahrscheinlich zu bedeuten. Doch die Knolle hat gesagt, ich würde kacken, und ich

lasse lediglich Blähungen entweichen. Ich bin jedenfalls ein großer Mann, auch wenn ich eine kleine Blähung habe.«

Na ja, die Knolle behält am Ende recht. Wer solche Geschichten weitererzählt, gehört sicherlich nicht zu den Kulturnationen europäischer Prägung, sondern unterdrückt!

Die Unterschiede, aber auch der Reichtum an Nahrungsmittelauswahl und die Abwechslung der Nahrungsmittel entwickelten sich mit dem Fortschritt der Kultur. Die Ernährung entspricht der »Natur«, dem sozialen Rang – Eßgewohnheiten dokumentieren den gesellschaftlichen Status⁵⁸⁷ des Menschen und ergänzen das vermeintliche sonstige Verhalten. In der Ausgabe der »Encyclopédie« von 1777 wird die Kartoffel von dem Agrarwissenschaftler Samuel Engel wohlwollend(er) und als ein hervorragendes Mittel gegen Hungersnöte beschrieben.

Die frühere Einschätzung der Kartoffel ist verständlich: Die Kartoffel war weit verbreitet, aber gemocht wurde sie von den herrschenden Klassen in Frankreich nicht. Fernand Braudel meint, die insgesamt langsame Verbreitung der Kartoffel über ganz Frankreich hänge auch damit zusammen, daß es nur wenige Sorten gab; noch im Jahr 1752 gab es nur zwei Sorten, die ganz sicherlich nicht für jeden Boden und für alle klimatischen Bedingungen geeignet waren. Die Engländer meinten über die französische Kartoffel, sie schmecke bitter.

Duhamel du Monceau schreibt in »Traite de la Culture de Terres«, daß die Kartoffel als *fruit vil et grossier* ein hervorragendes Viehfutter sei und in Notzeiten auch für Menschen wertvoll sei; um diese Aussage zu bekräftigen, ergänzt er:

»Nach kurzer Verwendung ähnelt der Geschmack der Kartoffel den Rüben, besonders wenn sie mit Schinken und gesalzenem Schweinefleisch gekocht würden.«

Die Bauern bauten Kartoffeln an, ohne daß die beiden ersten Stände und die Städter die Kartoffel als menschliches Nahrungsmittel überhaupt bemerkten. An Adelshöfen und in

587 Als Friedrich Schiller noch Militärarzt beim Herzog Carl Eugen beschreibt sein Freund Georg Friedrich Scharffenstein die Wohnung des Dichters als ein »nach Tabak und sonstwie stinkenden Loch, wo außer einem großen Tisch, zwei Bänken und an der Wand hängender schmaler Garderobe nichts anzutreffen war als in einem Eck ein Haufen Erdäpfeln mit leeren Tellern, Bouteillen u. dgl.«

Bürgerhäusern war sie als Nahrungsmittel nicht zu finden.

De Chancey aus Saint-Didier bei Lyon, Mitglied der königlichen Landwirtschaftsgesellschaft, beschäftigt sich eingehend mit der richtigen Düngung und den Ansprüchen der Kartoffel an Klima und Bodenbeschaffenheit, mit der zweckmäßigen Auswahl des Saatgutes und anderen Kartoffelproblemen. Zu der Frage, ob es genüge, nur einzelne Augenstecklinge zu setzen, meint er »Malheur alors à ceux qui n'ont planté que des morceaux pourvus seulement d'un œuil«, man soll nicht nur einzelne Kartoffel-Augen pflanzen.

1767 werden von G. F. le Chevalier Mustel erste Untersuchungen über die Inhaltsstoffe der Kartoffel vorgenommen und an die »Royal Société Agriculture« in Rouen berichtet; die Kartoffel, so der wesentliche Punkt des Berichts, sei hervorragend als Mittel gegen Skorbut anzusehen.

Daniel Langhaus, ein damals sehr bekannter schweizer Arzt, weist 1768 in seiner Schrift »Die Kunst der Selbstheilung« daraufhin, daß Skorbut eine in der Schweiz allgemein verbreitete Krankheit sei und besonders in jenen Gebieten, in denen die Kartoffel angebaut und gegessen werde, diese Krankheit stark auftrete. Auch sei schlechte Ernährung (womit er auch wieder die Kartoffel meinte) und mangelnde Bewegung Ursache von Erkrankungen der Lymphdrüsen.

Am 2. März 1771 ruft der Dekan der medizinischen Fakultät der Sorbonne seine Kollegen zu - einer außerordentlichen Tagung nach der Messe (also um 10.00 Uhr) zusammen und bittet sie, sich zu einem Schreiben des Finanzministers Joseph Maria Terry zu äußern. Terry will in Anbetracht der Hungersnot wissen, ob die Kartoffel krankheitserregende Stoffe enthalte; die Professoren kommen nach eingehender Beratung zu dem Ergebnis »que la nourriture de Pommes de terres est bonne et saine«, nicht nur gut und gesund, keinesfalls gefährlich, sondern sogar sehr nützlich, »nullement dangereuse et quelle même très utile«. Klare Auskunft, eindeutige Empfehlung.

Auch Legrand d'Aussy erklärte 1783 – sechs Jahre vor dem Sturm auf die Bastille (der historisch nachweisbar nicht stattfand) – in seiner »Geschichte des privaten Lebens in Frankreich« (über »Leidenschaften«):

»Der teigartige Geschmack, die eigenartig fade und ungesunde Qualität dieser Nahrung, die Blähungen verursacht und unverdaulich ist, ist die Ursache, daß sie von den besseren Haushalten abgelehnt werden«.

Dieser teigartige Geschmack, wir wollen nicht bestreiten, daß d'Aussy vielleicht richtig beschrieb, mag auch damit zusammenhängen, daß durch den achtmonatigen Ausbruch isländischer Vulkane 1783 als »Jahr ohne Sonne« in die Geschichte einging; ein Viertel der isländischen Bevölkerung starb an Hunger und Krankheiten. Und auch die Kartoffel braucht das richtige Maß Sonnenschein.

Die Kartoffel sei nur für die gemeineren Klassen anzuraten, da deren »groberer Geschmack und derberer Magen mehr verträgt, und mit allem zufrieden ist, den Hunger zu beschwichtigen.«

Der italienische Arzt Filippo Baldini⁵⁸⁸ mischt Kartoffelsaft⁵⁸⁹ mit Veilchensirup und stellt fest, daß er mit dieser Mischung Blutserum zum Gerinnen bringen kann; bei Brustleiden und beim Auftreten von Eiterherden hätte die Kartoffel aufgrund ihrer balsamischen und stärkenden Wirkungen das Allgemeinbefinden seiner Patienten günstig beeinflußt. Goethe bittet in einem Brief an sein »Eroticon« Christiane Vulpius, ihm »ein Fläschchen Kartoffelsyrup und Kartoffelzucker« nach Karlsbad zu schicken, denn »man ist hier sehr neugierig darauf.«

Der Philosoph Proudhomme soll gesagt haben:

»Ich mag keine Kartoffeln und bin froh darüber; wenn ich sie nämlich möchte, äße ich sie, und davon würde mir schlecht werden«.

Oder sprach Proudhomme vom Spinat? Philosophischer wird der Satz dann auch nicht, zumal

588 Baldini war ein experimentierfreudiger Arzt in Neapel. So untersuchte er auch die Auswirkungen von kühlen Speisen auf den Organismus. In seinem Buch »De sorbetti« aus dem Jahre 1775 vertritt er – für damalige Verhältnisse mutig, mutig – die These, daß Sorbets gesund sind.

589 Johannes Colerus empfahl Kartoffelsaft gegen »erhitzte Leber«: »Nimb nachtschattensaft, vermenge ihn mit baumöhl, und lasz ihn clistirweise unten ein, das kület und hilft gar wok«.

(auch) dieses Gemüse – so stand es auch 1707 in der Berliner »Vossischen Zeitung« – Blähungen und Kolik erzeuge und wenig nährend sei (erst der *Blubb* veränderte dies). Andererseits wird die Kartoffel 1787 als »gesunde Hauptnahrung« der Landbevölkerung erwähnt. Mitte des 19. Jahrhunderts äußerte der Pariser Kochkünstler Jean Anthelme Brillat-Savarin die Tatsache, daß Kartoffeln das beste Stärkemehl lieferten.

Anne Robert Jacques Turgot, Finanzminister (*contrôleur général des finances*) unter Louis XV. und einer der führenden Köpfe der physiokratischen Schule, ließ angeblich – wie ähnlich vorher der Preuße Friedrich II. – ostentativ an seiner Tafel in Paris Kartoffeln reichen und an die Mitglieder der königlichen Landwirtschaftsgesellschaft Saatkartoffeln verteilen.⁵⁹⁰ Am 25. August 1781 wurden Kartoffeln erstmals an der Tafel Ludwig XVI. gereicht.

Der Stellenwert der Landwirtschaft nahm durch den Einfluß der Physiokraten stark zu und führte zu Exzessen: Jean Antoine Poisson, die als *Maîtresse en titre des Louis le Bien-Aimé Marquise de Pompadour*⁵⁹¹ wird, läßt in Versailles Versuche an Saatkörnern und an Kartoffeln

590 Als Bürgermeister von Paris ließ Turgot einen Kanal zur Ableitung der Abwässer bauen, doch der pestartige Gestank verblieb, da der Stadtmagistrat den Kanal später privatisierte; er wurde überdeckt und überbaut und alle Küchenabfälle und Latrinen wurden da hinein entleert. So ist das mit dem Privatisieren: Es fängt an zu stinken.

Mit der Kartoffel hatte er sehr großen Erfolg; seine Behauptung, der beste Garant des Gemeinwohls sei das Eigeninteresse des einzelnen und von allen Menschenrechten sei das Recht auf Eigentum am meisten auf den Schutz durch die Gesellschaft angewiesen, hat dafür und leider einen größeren Erfolg gehabt: Ohne es noch zu nennen, setzt die F.D.P. ihre Ellbogen ein, um für ihre Klientel deren Eigentum zu schützen. Von der FDP (ohne Abkürzungs-Punkte) mit einem breiten bürgerlich-politischen Themenspektrum verkam die F.D.P. zu einer Drei-Punkte-Partei (araber-freundliche Außenpolitik, Politik für Groß-Unternehmen, Vulgärliberalismus), um letztlich bei nur einem Punkt zu landen: Solidaritätszuschlag. In Ayemenem, in Indien und in Hindi würde man sagen: chhi-chhi poach. Von Karl-Hermann Flach zu Guido »18« Westerwelle. Welch Abstieg! Oder mit Fontane: »Gott, wie ist die Gegend heruntergekommen!«

591 Bevor die Pompadour gegrift wird, nennt man sie schon Madame, ein Titel, den sonst nur noch die jeweilige Herzogin von Orléans trägt, deren Mann (der Bruder des französischen Königs) mit »Monsieur« angeredet werden muß. Trotz oder wegen fortwährendes Einnehmen von Aphrodisiaka (und hierzu zählte die *pomme de terre*) starb die Pompadour bereits im Alter von dreiundvierzig Jahren. Die Pompadour war für ihren Aufstieg zur Mätresse (dank der Finanztransaktionen ihres Vaters) systematisch aus- gebildet

durchführen, Marie Antoinette füttert und melkt Kühe in Versailles, Joseph II. von Österreich ackert hinterm Pflug, George III. von England⁵⁹² läßt sich als »Farmer George« aufs Feld hinab. Preußens Friedrich II. meint, das die Landwirtschaft zur ersten aller Künste gehöre und das, was die Erde hervorbringe, sei der wahre Reichtum. Die Physiokratie («Herrschaft der Natur») war eine von dem französischen Finanzminister François Quesnay (1694–1774), von der Ausbildung her Arzt und Chirurg, gegründete und von Anne Robert Jacques Turgot weiterentwickelte Schule der Nationalökonomie im 18. Jahrhundert, die der Landwirtschaft einen besonderen Rang einräumte und die vom Adel aufgrund ihrer einfach nachvollziehbaren Strukturen verstanden werden konnte. Fürsten, Gelehrte und Bauern nehmen teil an der Durchsetzung der agrikulturellen Fortschritte. Neue Erkenntnisse führten dazu, daß schlechte Böden, »Grenzböden«, unter den Pflug genommen wurden, ein Anwachsen der Anbauflächen

worden; schon als junge »Salonnière« umgab sie sich mit einflußreichen Männern aus der neureichen Pariser Hochfinanz. Mit 24 Jahren war sie die mächtigste Frau Frankreichs. Sie und alle anderen Mätressen hatten die Aufgabe, im Bett die königlichen Hoheiten aufzurichten: »Die Liebe eines Mannes wird im Bett gewonnen und bei Tisch erhalten. Auch ein König ist ein Mann.«

Nancy Mitford schreibt über diese Dame: »Wie mir waren der Marquise Objets d'art, Skulpturen und Architektur lieber als Gemälde (& hübsche Dinge zog sie häßlichen vor & reiche Leute armen – sie mochte Rosa lieber als Braun & Damen auf Schaukeln lieber als Frauen, die Brot backen.«

In England – in der Mitte des 17. Jahrhunderts – nannte man die Mätressen auch »comfortable importance«.

- 592 George III. war König von Großbritannien und Irland und zugleich Kurfürst von Hannover und seit 1814 sogar König von Hannover. Er regierte insgesamt sechzig Jahre, nach 1810 galt er geisteskrank. Wie viele Mitglieder des britischen Königshauses litt George III. an der erblichen Stoffwechselkrankheit Porphyrie (Koliken, Übelkeit, Bauchschmerzen, Psychosen, sich rotfärbender Urin). Anhand einer Untersuchung an einer Locke des Königs konnte 2005 nachgewiesen werden, daß George wohl unbeabsichtigt von seinem Arzt vergiftet worden war. Er erhielt zur Linderung seiner immer wiederkehrenden Schmerzen ein Mittel aus Zink, Eisen, Kupfersalze und die opiumhaltige Tinktur Laudanum; Hauptbestandteil seiner Medizin war Brechweinstein, das einen hohen Anteil Antimon enthält; in der Natur kommen Antimon (Schriftsetzer sagen: »Blei, Antimon und Zinn, kommen in die Letter rin«) und Arsen häufig zusammen vor, und sie ließen sich mit den damaligen Methoden nicht sauber trennen. Schon damals zeichneten sich manche Ärzte auch dadurch aus, daß sie ohne ausreichende »Tests« Mittel anwendeten, die gesundheitsschädigend und gefährlich für ihre Patienten waren. Shit happens, George!

für die Kartoffeln war die Folge.

In Burgund galten noch bis 1789 Kartoffeln als eine Art Trüffel (Flaubert: »Man enthalte sich derselben, wenn Madame unpäßlich ist«).

Der 1778 von Friedrich II. angezettelte Krieg in Böhmen gegen Österreich (wegen des Aussterbens der bayerischen Wittelsbacher Linie und der damit offenen Nachfolgeregelung des Kurfürstentum Pfalz-Bayern⁵⁹³) brachte keine entscheidende Schlacht, sondern erschöpfte sich in einer Vielzahl von kleinen Geplänkeln, ohne daß tödliche Schüsse fielen. Der strenge Winter führte zu Versorgungsengpässen; da die Verpflegung der Soldaten zumeist aus Kartoffeln bestand, gingen diese Scharmützel um die Knollen. Dieser »Kartoffelkrieg« belegt, daß zu diesem Zeitpunkt die Knolle weit verbreitet gewesen sein muß: Die Kartoffel – Nahrung der Armen und der Armeen. In Österreich wurde dieser Krieg auch »Zwetschkenrummel« genannt, weil er nur die paar Wochen während der Zwetschgenreife dauerte.

In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, daß wegen der Kartoffel als Hauptgrund keine Kriege geführt wurden, wohl aber Kriege wegen Salpeter, Opium, Tee, Bananen, Hanf, Gummi oder wegen des Ergebnisses eines Fußballspiels. Kriege wegen Gold und Silber gab es. Oder wegen Kohle, Stahl und Öl⁵⁹⁴.

593 Am 30. Dezember 1777 stirbt der kinderlose Wittelsbacher Kurfürst Maximilian Joseph von Bayern. Der Habsburger-Kaiser Joseph II. von Österreich will dem aus einer Nebenlinie stammenden Kurfürsten Karl Theodor von der Pfalz das bayerische Erbe nehmen, was nun wiederum den Preußen-König nicht ruhig schlafen läßt. Keine großen Schlachten, wenig Tote, Schlachten, wenig Tote.

Prinz Heinrich reicht sein Entlassungsgesuch ein wegen der verpaßten Gelegenheiten. Die Höfe von Paris und St. Petersburg mischen sich ein. Ein Kompromiß wird schließlich gefunden, und in Teschen (einem Ort mit frühem Kartoffelanbau) wird der Friede geschlossen. Wie wäre Thompson ohne seinen Kurfürst Karl Theodor mit seiner Suppe dagestanden?

594 Als der chinesische Bohea-Tee 1773 in den Bostoner Hafen fiel, wurde dies zum Anlaß für den amerikanischen Unabhängigkeitskrieg genommen. Der Zugang über die Ostsee zum russischen Hanf war der Hauptgrund für den englisch-amerikanischen Krieg von 1812 bis 1814.

1838 gelang es England, China in den Krieg zu zwingen und zu besiegen, damit indisches Opium ungehindert nach China exportiert und der »duftende Hafen« englisch werden konnte. Ein Zitat von Robert Byron (1933): »Polizist Abbas hockt vor einer Kohlen-

Bei der Belagerung von Paris 1870/71 halfen sich französische und deutsche Soldaten wechselseitig mit Kartoffeln aus, bis ein preußisch-deutsch-königlicher Befehl diese Fraternisierung verbot.

Königin Marie Antoinette hatte kurz vor dem Ausbruch der Revolution in Frankreich 1789 im gleichen Geiste wie de Combes und d'Aussy dem Volk von Paris (damals rund eine halbe Million Einwohner) zugerufen, als dieses nach Brot schrie: »Warum essen's die Leut denn nicht die Erdäpfel?«⁵⁹⁵.

Natürlich könnte man jetzt einwenden, daß ein solcher Satz (»Qu'ils mangent de la brioche«) 1760 von Jean-Jacques Rousseau in seinen »Confessions« einer (vermutlich) toskanischen Fürstin in den Mund gelegt wurde, aber Marie Antoinette hat sicherlich in ihrem österreichisch gefärbten Französisch so gedacht.

Die französischen Bauern aßen Roggen- oder Haferbrot, Weizenbrot konnte sich nur die Oberschicht leisten⁵⁹⁶. Dennoch wurde mehr als die Hälfte der Einkommen der unteren

pfanne und hält mit einer Zange ein Stückchen Opium über die Glut. Er hat mich gerade einen Zug nehmen lassen, es schmeckte nach Kartoffel.« Als 1842 der Boxeraufstand durch den Frieden in Nanking beendet wurde und der Drachenthron im sog. Friedensvertrag gezwungen wird, seine Häfen für den Import von Opium und zugleich für die Einwanderung christlicher Missionare zu öffnen. Für die Chinesen war somit Opium und christliche Religion direkt verbunden.

595 Dieser Ausspruch, »le dire de Marie Antoinette«, ist historisch nicht belegbar. Die französischen Massenzeitungen in der Mitte des 19. Jahrhunderts brachten zur »Unterhaltung« des bürgerlichen Publikums diese Geschichte auf, um zu zeigen, wie schlimm die »Österreicherin« war. Kjlatschzeitungen sind keine Erfindung des Hauses Burda. Dabei war Marie Antoinette aus dem ersten Adelshause Europas, während die Bourbonen erst danach kamen.

596 Nach einer Liste, die der Präfekt von Paris, Lenoir, aufgestellt hatte, wurden u.a. täglich in die Markthallen gebracht: 350.000 Schafe, 120.000 Rinder, 80.000 Kälber und 40.000 Schweine. Wegen der schnellen Verderblichkeit des Fleisches konnten von diesen Lieferungen auch die Armen der Stadt profitieren, das die dem Adel nicht mehr zumutbaren Fleischreste billig kaufen konnte: »Alte Brotrinden, weggeworfene Kohlköpfe und Rüben, Knochen, die kaum ein Überleben erlauben.« Den Bauern ging es besser – wie immer in Umbruch- und Kriegszeiten; sie versteckten ihr Korn und verkauften es zu hohen Preisen an Schwarzmarkthändler. Erstmals kann sich der Bauer für die traditionelle Verachtung des vierten Standes rächen. Das Volk »muß«, nicht weil es will, auf

Bevölkerungsschichten allein für Brot ausgegeben, 1789 – nach einem strengen Winter und mehrmaligen Getreidemißernten – sogar fast neunzig Prozent. Da kommt der »Sturm auf die Bastille« bei schönem Juliwetter gerade richtig⁵⁹⁷.

In mehrmals (wohl) voneinander abgeschriebenen Berichten über diese Bürgerdemonstration unter Führung des Bierbrauers und Brauereibesitzers Louis Santerre wandelt sich »pomme de terre« erst in »pomme de tarte«, einem Apfelküchlein der Pariser Bäcker, dann nur noch in »tarte«, was aber nicht verwechselt werden darf mit den englischen »tarts«, zu dem die Marine nicht nur in Port Limone geht. Die »Haude-Spenersche Zeitung« in Berlin schreibt 1789 (in ihrer Nummer 125):

»Betrunkene Weiber liefen durch die Straßen und schrien, der Maire Bailly habe ihnen gesagt, wenn ihr kein Brot habt, so könnt ihr Bohnen und Kartoffeln essen; das ist für euch gut genug. Doch hatte diese boshafte Verleumdung, die absichtlich erdichtet war, um die Unruhe zu vermehren, weiter keine üblen Folgen, als daß jedermann auf seiner Hut war.«

Für Goethe war eine Kartoffeltorte nichts Unbekanntes, wie er 1813 an Christiane über seine Begrüßung in Ilmenau berichtet:

»Bald hierauf kamen die Mütter und Großmütter mit den Enckeln und kleinsten Kindern und brachten eine bekränzte Cartoffel Torte.«

Im französischen Revolutionskalender, eingeführt am 22. September 1792, erhielt der elfte Tag des ersten Monats (Vendemiaire = Herbsterich) eines jeden Jahres – nach dem

die Knolle zurückgreifen und entdeckt, daß die Kartoffel schmeckt, wenn man sie mit Honig oder Hering, mit Pilzen oder mit anderem Gemüse kombiniert.

597 1707 bewertete Sébastien Vauban die Landbevölkerung: »Von je zehn Männern ist einer ein Bettler, fünf sind zu arm, um ihm Almosen zu geben, und drei sind entweder krank oder leiden unter drückenden Schulden oder anhängenden gerichtlichen Klagen.« Am Ende des Jahrhunderts war es durch die Vergeudung des Adels eher noch schlimmer.

gregorianischen Kalender der 2. oder 3. oder 4. Oktober – den Namen »pomme de terre«.⁵⁹⁸ Im Pariser Konvent forderte der Komödiant, Dichter, Maler und Musiker Fabre d'Eglantine, eine »gescheiterte Existenz« aus Carcassonne, daß die »Heiligen aus dem Kalender hinaus« müßten:

»Deswegen setzen wir bei jedem Tag die Körner, die Weiden, die Bäume, die Wurzeln, die Blume, die Früchte, welche die Natur gerade bietet«.

Louis Santerre, der Kommandant von Paris während der revolutionären Unruhen, forderte am 5. Februar 1793 in Anbetracht der Hungersnöte,

»1) Wenn die wohlhabenden Bürger, die für das allgemeine Wohl eingenommen sind, sich zwei Tage in der Woche des Brots enthielten, und sich statt dessen mit Erdäpfeln und Reis behülften (welches den Armen, den Arbeitern und den Kindern nicht zuzumuten ist), so würden in diesen zwei Tagen beinahe 1500 Säcke Mehl erspart werden.«

Und zweitens fordert er, man solle die Hunde und Katzen von Paris totschiessen (Nahrung für 1500 Menschen, 10 Säcke Mehl täglich) und im »Jardin des Plantes«⁵⁹⁹ die fremden und seltsamen Pflanzen ausreißen und statt derer Kartoffeln ansetzen. Seine Forderung wurde nicht erfüllt.

598 Ben Schott nennt einem »kulinarischen Scherz-Kalender«, fußend auf diesen Revolutionskalender, in dem der November als »Pommedetaire« bezeichnet wird.

599 Der »Jardin des Plantes« wurde 1626 als Nachfolger des »Jardin de Roi« einem Heilkräutergarten, eröffnet und unter dem französischen Gelehrten Louis Leclerc, Comte de Buffon (1707–1788), verschönert und vergrößert. Der Park besitzt noch heute eine außergewöhnliche Sammlung historischer Bäume. Hier befindet sich auch ein Alpiner Garten, ein Iris-Garten, ein Rosengarten, Gewächshäuser, ein Vivarium und ein Zoo; die Botaniker Tournefort und die drei Brüder Jussieu reisten durch die Welt, um die Pariser Pflanzensammlung zu bereichern. Gut, daß sich Santerre nicht hat durchsetzen können; wenn's nach ihm gegangen wäre, würden dort nur Hopfen und Malz wachsen. Im Jahr 2001 hinterlassen etwa Pariser 200.000 Hunde (»clebs«, Köter) täglich etwa fünfzehn Tonnen Kötel auf den Gehwegen; deshalb wird die Stadt auch »crottes de chiens«, Hauptstadt der Hundekacke, genannt.

Der Konvent legt in dem »Gesetz des Maximums oder des höchsten Preises für die notwendigen Lebensbedürfnisse« vom 29. September 1793 zwar die Preise für insgesamt neununddreißig Gegenstände (darunter Unschlittkerzen, Weinessig und süßes Öl) fest, nicht jedoch einen Preis für die Kartoffel; auch in den Nachträgen – im Oktober zum Beispiel alle Artikel für die Papierherstellung (die Brüder Montgolfier konnten dadurch billiger einkaufen), im Januar 1794 ein Maximum für Wein und im Februar 1794 ein völlig überarbeiteter Katalog – wird die pomme de terre nicht erwähnt.

Andererseits ist im Gefolge dieser Volksarmeen der Anbau der Kartoffel in den besetzten und besiegten Ländern deutlich angestiegen, obwohl die revolutionären Garden die Kartoffel nicht sonderlich gemocht haben sollen. Die Kartoffel hatte es schwer in Frankreich, wenn man den bretonischen Küstenstreifen, den Elsaß und Lothringen und das Zentralmassiv unberücksichtigt läßt. Erst in den letzten Dekaden des ausgehenden 18. Jahrhunderts verbreitete sich, nicht zuletzt durch eine Vielzahl von Schriften über Ackerbau und Viehzucht, der Kartoffelanbau über ganz Frankreich. Andererseits mußte der Präfekt des »Départements du Nord« noch 1800 anordnen, daß die »Mémoire sur la culture de pomme de terre et sur les avantages que l'on peut en tirer, tant pour de terre la nourriture de l'homme que pour celle des animaux« von allen Kanzeln verlesen werde.

Das französische »pomme« kommt von der römischen Pomona, Göttin der Früchte und des Obstbaus, von laut. pomum = Apfel oder Frucht. Bekanntlich ergab sich Pomona⁶⁰⁰ schließlich dem penetranten Liebeswerben des (verkleideten) Vertumnus, womit wir endlich wieder bei

600 Eine wohlgestaltete Pomona ist vor dem Strand-Museum in Skagen (da wo sich Nord- und Ostsee vermischen) zu sehen und macht Appetit auf mehr. Und unter den Orkneys gibt es eine Insel namens Pomona. Die römische Göttin des Gartenbaus und der Früchte wies den um sie werbenden Gott der Jahreszeiten, Vertumnus, schnöde ab. Dieser verwandelte sich (damals war so etwas noch möglich – meint Ovid in den »Metamorphosen«) in eine alte Frau, die beredt für den Gott sprach, so daß Pomona schließlich sich dem in seiner wahren und schönen Gestalt zurückgekehrten Vertumnus »ergab« (wie es so heißt). Rubens hat »Vertumnus und Pomona« für König Philipp IV. so schön gemalt, das dieser das Bild in seinem Schlafzimmer aufhängen ließ, denn Pomona in einem grau-grünen Gewand entblößt ihre Brüste, jedoch hält sie in der rechten Hand eine Sichel, was den Vertumnus an sich hätte vorsichtig werden lassen müßte.

den »ehelichen wercken« sind: Das Geschenk eines Apfels gehörte im alten Rom zum traditionellen Repertoire einer Liebeswerbung; so schließt sich der Kreis zu den »ehelichen wercken« – ein altrömischer *usus* wird auf die Kartoffel übertragen, auf den Apfel aus der Erde. In »pommes de terre«, eine Übersetzung aus dem spanischen Namen »turma de tierra« hat sich über den holländischen »Aardappel« der ursprüngliche Name »Erdapfel« erhalten⁶⁰¹. Das erklärt auch die Herkunft der deutschen Bezeichnung für den »Erdapfel«: aus dem italienischen *tartuffoli*, die Verkleinerungsform von *tartufo*, weil sie dem in Italien verbreiteten Trüffelpilz (*tuber aestivum*) ähnelte; *tartufo* ist wiederum auf das arabische Wort *Terfez* zurückzuführen, die von den Römern aus Syrien und Nordafrika eingeführt wurden und die sie *terrae tuber*, Erdknolle, nannten.

Als der aus Irland stammende Divisionsgeneral und Konvent-Abgeordneter von Martinique⁶⁰² Arthur (Graf von) Dillon am 5. März 1793 seinen Bekannten, darunter dreißig Männern vom radikalen Flügel des Konvents, in seinem Haus ein »splendides« Mahl reichte, wurde dies von dem Deputierten und Zeitungsherausgeber Prudhomme, auf dessen Vorschlag im August 1793 auf den Pariser Straßen ein Bruder- und Bürgermahl stattfand, in seinen »Révolutions de Paris« als Verschwendung gerügt, dies sei kein spartanisches Mahl gewesen, »man habe mehr genossen als Reis und Kartoffeln«.

Prudhomme forderte auch, die sonntägliche Hostiengabe in den vierzigtausend Kirchen und die Perückenpuderei (mit Kartoffelmehl) abzuschaffen⁶⁰³, da Lebensmittel zu wertvoll seien für

601 In Italienischen wurde die Kartoffel im frühen 18. Jahrhundert als *Pomo di terra* bezeichnet, im Piemont *pom d' terra*. Nach Piemont soll die Kartoffel ja aus Spanien gekommen sein.

602 Auf Martinique heißt die berühmte Buschtrommel »Radio-bois-patate«.

603 Prudhomme, ein gelernter Buchdrucker, forderte in der »Chronik von Paris«, eine Zeitung, keine Hostien mehr zu verteilen. In Frankreich war es noch üblich, Kirchenbrot umherzureichen als Erinnerung an das altchristliche Opferbrot. Frankreich habe, so Prudhomme, 44.000 Gemeinden, in jeder würde mindestens am Sonntag eine Hostie »verschlungen«, die aus dem feinsten Mehle hergestellt würden, was im Jahr 2.288.000 Hostien ausmache. Und außerdem:

»Ein anderes Ding kostet noch viel mehr Säcke mit Mehl, nämlich der Puder, mit welchem Männer wie Frauen ihre Haare

die Putzsucht der Pariserinnen. Bei solchen wirklich radikalen Forderungen ist diesseits der rheinischen Grenze dem Bauer die Grumbeere mißfallen, dem braven Bürger das Blut in den Adern gefroren, dem Adligen, dem Klerus das Wachtelbrüstchen im Halse stecken-geblieben⁶⁰⁴.

Seit jener Zeit, da die Köche der französischen Prinzen und Prinzessinnen revolutionsbedingt arbeitslos wurden und deshalb die Bürger bekochen mußten, rührt der Ruf der französische Küche her – nicht gut, nicht viel, nicht billig⁶⁰⁵. Der französische Philosoph Michel de Montaigne 1580/1581 bei einem Reiseaufenthalt in Italien:

»Die italienische Nation kennt nicht unsere [französische] Gewohnheit, viel Fleisch zu essen«. ⁶⁰⁶

überladen. Verschleudern wir doch die notwendigsten Lebensmittel nicht und machen wir uns würdig der Wohltaten der Natur, durch die Art, wie wir sie gebrauchen; mögen also Bürger und Bürgerinnen auf den Puder verzichten! Die Frauen werden deshalb nicht weniger lebenswürdig sein und die Männer nicht weniger männlich erscheinen.«

604 Im Oktober 1793 wird das »Loi du Maximum« vom Konvent erlassen, das den Höchstpreis für Nahrungsmittel festsetzt. Brot und Fleisch werden zugeteilt. In den Tuileries und im Jardin de Luxembourg wird Gemüse angebaut: »Die wahren Patrioten müssen ebenso kärglich leben wie die Spartaner.« Überall hängen Plakate, die die Bürger-Bankette anpreisen: »Der Reiche bringt seinen Braten, der Arme seine Grütze. Man speist mit jener französischen Heiterkeit, die den Sinn der Gleichheit noch erhöht.« Die Abgeordneten predigten Verzicht und genossen ihre Revolution in vollen Zügen – im damaligen Luxus-Restaurant »Méot«. Während das Volk nach Roggenbrot anstand, erhielten die Volksvertreter das knappe Weißbrot. Robespierre erklärte: »Ich verfare nach dem Prinzip, daß die Männer, die die schwere Arbeit in der Nationalversammlung auf sich nehmen, gut versorgt sein müssen, damit sie nicht unter der Last ihrer Arbeit zusammenbrechen.« So ungefähr klingt es auch, wenn deutsche C4-Professoren oder Bundestags-abgeordnete und -Minister vorschlagen, Kürzungen in der Arbeiterrentenversicherung und in der Krankenversicherung vornehmen zu müssen.

605 Der aus dem Hunsrück stammende Christian Friedrich Laukhard über diese geflüchteten Franzosen:

»Stolz und aufgeblasen wie ein Frosch in der Fabel, verachtet er alles, was nicht so wie er, Franzos und von Adel ist.«

606 Carl Julius Weber schilderte geographisch-gastronomischen Charakterbilder:

»Die meisten Europäer ziehen Fleischesnahrung vor, die zwar die Säfte ölicher, aber die Haut schmutziger und die

Die angebliche aphrodisische Wirkung der Kartoffel erlebte in Frankreich einen Aufschwung, als 1804 Napoleon die Witwe Joséphine de Beauharnais⁶⁰⁷, eine Kreolin aus Martinique,

Ausdünstungen übelriechender macht. Weiber riechen daher, da sie wenig Fleisch essen und mehr Wasser als Wein und Bier oder gar Brantwein trinken, säuerlich wie Kinder und selbst Bauern; Franzosen, Russen und Juden riechen stärker als deutsche, Fischesser riechen wie Fische und Italiener wie Käse, Zwiebeln und Knoblauch. Neger und Wilde riecht man schon eine Viertelstunde weit, wie die Hirsche in der Brunst, und die Wilden riechen die Spanier noch weiter. Es gibt Nationalgerüche wie Geschlechtsgerüche und Nationalcharaktere. Fast alle rohen Völker lieben faulende animalische Nahrung, die ihnen das zu sein scheint, was uns Salz oder Senf ist. Wenn über eine solche Leckerei der Europäer ohnmächtig wird, so findet sie der Kamtschadale angenehm sauer, und Steller nimmt an, daß in Kamtschatka – durchaus nichts stinke.«

Und noch eine exakte Beschreibung der nationalen Charaktere findet man bei dem französischen Theaterkritiker Jules Pilet de la Mesnadiere (1639–1663) in seiner »La Poetique de la Mesnadiere« (Paris 1640):

»Also je nach Region werden die Franzosen kühn, vorwitzig, großzügig, geschickt, leichtfertig, stürmisch, unbeständig, verschwenderisch, nicht gerade fleißig, höflich, leichtfertig in der Liebe und waghalsig sein. Die Spanier anmaßend, Fremden gegenüber unfreundlich, kluge Politiker, Strapazen ertragend und Hitze und Kälte gegenüber unempfindlich; sie sind ehrgeizig, herablassend, übertrieben ernsthaft und voll blinder Leidenschaft für den Ruhm ihrer Nation; sie machen sich leicht lächerlich in Liebesdingen, Haß kann sie rasen machen. Aus eigener Erfahrung weiß ich, daß die Engländer untreu und fremdenfeindlich, stolz und auf Eigennutz bedacht sind. Wenn man einem großen Mann Glauben schenken will (...) dann sind die Italiener Müßiggänger, Gotteslästerer, aufmüpfig, argwöhnisch, betrügerisch, Stubenhocker, listig, hofmännisch, liebenswürdig, rachsüchtig, sie schätzen elegante Umgangsformen und noch mehr den Profit, Die Deutschen werden aufrichtig sein, ungeschlachtet, treu, bescheiden, zechfreudig, lautselig, tapfer und freiheitsliebend (...). Die Griechen sind selbstgefällige Lügner, stolz, geschickt, gebildet und der Vernunft ergeben.«

607 Joséphine de Beauharnais wurde geboren 1763 auf Martinique als Marie Joséphe Rose Tascher de la Pagerie, heiratete 1779 den französischen Armeeeoffizier Alexandre, Vicomte de Beauharnais, der 1794 guillotiniert wurde. Das Paar hatte zwei Kinder, Eugène (1781–1824) und Hortense (1783–1837). Durch die Tochter ihres Sohnes, Josephine von Leuchtenberg, Ehefrau von König Oskar I. von Schweden, zählt sie zu den Vorfahren der regierenden Dynastien in Belgien, Dänemark, Griechenland, Luxemburg, Liechtenstein, Norwegen und Schweden.

Als Witwe traf Joséphine de Beauharnais den General Napoléon Bonaparte, den sie am 9. März 1796 heiratete. Napoléon krönte sie 1804 in der Kirche Notre-Dame zur Kaiserin, sehr zum Unwillen seiner Familie, besonders seiner Mutter, die der Krönung am 2. Dezember 1804 (deshalb) nicht beiwohnte. Die Scheidung (wegen Kinderlosigkeit) am 10. Januar 1810 war die erste, die unter dem

ehelichte, die von Kindesbeinen an Knollennahrung gewohnt war. Josephine veranlaßte, daß in Malmaison und in Saint Cloud Kartoffeln angepflanzt wurden, die dann zu ihren gargantuesken Banketten in der Rue Chanterine gereicht wurden. Unerfüllbare Hoffnungen braver Bürgerfrauen führen zum verstärkten Anbau der Kartoffel in den Gärten; Josephine hat mit ihrem Einsatz für Napoleon und die Kartoffel wohl mehr erreicht als Parmentier mit seinen Empfehlungen.

In einem Sprichwort hieß es bald von jungen, zielstrebigem Damen: »Elle retourne la pomme avec les doigts.« Bessere Pariser Restaurants nutzten in der napoleonischen Zeit die Knolle zur Garnierung, nicht als »Sättigungsbeilage«; offiziell ließ sich »tout Paris« von der Knolle nicht beeinflussen (welcher Mann bestätigt schon, daß er aphrodisische Mittel benötigt?).

Am 9. Thermidor, am 21. Juni 1815, wird von einem Mann gefordert, die Freiheit der Revolution wiederherzustellen und Napoleon (nach seiner Rückkehr von Elba) nicht gegen die Bourbonen (und dem Rest Europas) zu unterstützen. Der Mann war Marie Joseph de Motier, Marquis de La Fayette, Held des amerikanischen Bürgerkriegs, von den Jakobinern verstoßen, von Napoleon nicht gewürdigt und auf seinem Landgut in La Grange Wein ausbauend, Rosen pflanzend und dicke Kartoffeln setzend. Joseph Fouché, Herzog von

Code Napoléon ausgesprochen wurde. Joséphine engagierte sich sehr für die Naturwissenschaften. So bat sie den Kommandanten der ersten französischen wissenschaftlichen Expedition nach Australien, Nicolas Baudin, bei seiner Abreise im Jahr 1800, ihr eine »collection vivante« für ihren Akklimatisationsgarten in Malmaison sowie anthropologische Objekte mitzubringen – damit entstand die erste ozeanische Sammlung Frankreichs. Für ihre Naturaliensammlung ließ sich Joséphine 1806 und 1807, inzwischen Kaiserin, ein Gewächshaus, eine Menagerie und ein eigenes Museum bauen. Malmaison sollte ein zweites »Muséum d'histoire naturelle« werden. Ihre Sammlungen durften die Mitglieder des »Institut de France« und die Administratoren des Pariser »Muséums d'histoire naturelle« im »Jardin des plantes« jederzeit besichtigen. . Ihre letzten Jahre lebte sie auf dem von Napoléon als Abstand gewährtem Schloß Malmaison bei Paris. 1814 starb sie auf Malmaison – umgeben von Rosen- und Kartoffelblüten. Dem Pariser Museum vermachte sie bereits 1808 wesentliche Teile ihrer Sammlungen.

Französischer Nationalismus ließ die Schulkinder Frankreichs noch vor wenigen Jahren lernen: »Nos ancêtres les Gaulois«, unsere Vorfahren waren Gallier. Selbst wenn sie auf Haiti nachweislich aus Westafrika kommen oder auf Tahiti ihre Vorfahren auf die Polynesier zurückführen können und in Guyana auf die Kannibalen, pardon, Kariben.

Otranto, Polizeiminister in der Revolution und bei Napoleon und immer eine graue Eminenz, benutzt diesen begeisterten Revolutionär, den wiedergekommenen Kaiser endgültig zu stürzen.

Doch soll zum Thema Kartoffeln neben Rosen unser Karl May nicht verschwiegen werden (im »Waldröschen«):

»Ein vernünftiger Gärtner wird niemals der gemeinen Kartoffel einen Platz anweisen neben der vornehmen Camélie oder Rose –

›Und doch bringt diese 'gemeine' Kartoffel vielen Millionen Heil und Segen, während Rose und Camélie nur für das Auge oder für die – Nase sind,‹ fiel Curt schnell ein. ›Ich bin überzeugt, daß selbst die vom Herrn Oberst erwähnte Elite des Adels eine geschmoorte Rose oder Camélie für ein Unding hält, während die so ordinäre Kartoffel längst den vornehmen Kreis, von welchem ich soeben hörte, siegreich gesprengt hat.‹«

Die Kartoffeln der Josephine mögen das Liebesleben des Napoleon gewürzt haben, ein verärgertes und mißverständlicher Kartoffelbauer versetzt ihm aber den entscheidenden Stoß nach St. Helena – und dort findet er einen seit 1659 bestehenden Gemüse- und Kartoffelanbau⁶⁰⁸ vor. Ansonsten hatte der Raubbau der »Vereenigde Oostindische Compagnie« (VOC⁶⁰⁹) die einst bestehende paradiesische Fauna und Flora zerstört, Napoleon muß

608 Eine sprachliche Abschweifung. Auf Hawaii-Kreolisch heißt: »Wenn die Arbeit beendet ist, gehen die Männer in den Garten, um Kartoffeln anzubauen« »When work pau da guys they stay go make garden for plant potato« und im Pidgin lautet die Übersetzung »No, the man, ah-pau work – they go, make garden, Plant this, ah potato, like that.«

Negerholländisch ist auch eine schöne Sprache: »Mi sal ha stof fleis mit bateta es dan ene kominsje te. Ik krijg gestoofd vlees met aardappelen en een kommetje tee.«

609 Die Stadt Amsterdam war Hauptaktionärin der Vereinigten Ostindischen Compagnie (VOC) und ihrer Schwestergesellschaft Vereinigte Westindische Compagnie (WIC). Zu Beginn des 17. Jahrhunderts hatten sich holländische und seeländische Handelskonzerne zur VOC zusammengeschlossen; sie sollte Handel treiben östlich des Kaps der Guten Hoffnung. Hauptumschlagsplatz war Batavia (Jakarta); ein zweiter Handelsplatz war die künstliche Insel Decima vor Nagasaki, ein halbes Jahr Seereise lag zwischen Amsterdam und diesen Handelsplätzen. Die WIC besaß das Handelsmonopol für den Sklavenhandel. Auf

sich mit eingeschleppten Ratten und Flöhen plagen und vergiftet sich an Arsen⁶¹⁰.

Vergeblich wird 1816 von einem französischen Konsul versucht, den Kartoffelanbau auf Sardinien einzuführen; er scheitert an der Rückständigkeit von Kirche und Feudalstruktur (nach der Revolution!); trotz der Nützlichkeit »dieser Knollenfrucht der Armen« läßt sich die Kartoffel nicht einbürgern. Die Versuche, die Kartoffel auf Sardinien anzupflanzen, werden von der ortsansässigen Aristokratie lächerlich gemacht, ist es doch einfacher und ehrenhafter, Geld durch die Entführung von Touristen zu erlangen.

Louis François Benoiston de Chateauneuf stellt andererseits ein Jahr später (1817) fest, daß nur in fünf von etwa achtzig Departements die Kartoffel *nicht* angebaut wird. In Paris seien Kartoffel sogar zumeist die einzige Nahrung bei den unteren Klassen. Der Verbrauch an Kartoffel betrage rund einhundert Pfund pro Kopf. Bis zu den 1840er Jahren sinkt jedoch der Verbrauch wieder ab, so daß nur noch 3,6 Prozent der Ackerbaufläche für die Kartoffel genutzt werde.

1843 werden in Frankreich rund zwölfteilmillionen Kilogramm Kartoffel geerntet, die

der »driehoeksreis« wurde das Geld verdient: Von Amsterdam mit allen Waren, mit denen man Geld verdienen konnte, nach Westafrika; Sklaven aus Westafrika nach Amerika und in Para Maraibo entladen und verkauft an Plantagenherren, bezahlt wurde mit Zucker, der in Amsterdam marktgerecht verarbeitet wurde. Die Küsten Brasiliens waren zeitweilig in niederländischer Hand. Amsterdam gewährte ihren Gesellschaften besondere Privilegien: Das Recht, Handelsverträge zu schließen, eine eigene Rechtsprechung, das Recht Kolonien zu gründen und damit auch das Recht »een kriegsmacht to onderhouden«. Die »oorlogslasten« waren enorm, denn bevor man eine Kolonie ausbeuten konnte, mußte Krieg geführt werden, gegen die Eingeborenen, gegen die Spanier, gegen die Portugiesen, gegen Piraten. Erst danach begann das Scheffeln.

610 Der berühmte Astronom Halley reiste 1766 nach St. Helena, um den südlichen Sternenhimmel zu kartographieren; »es war der richtige Ort, aber die falsche Atmosphäre«, so daß der »Tycho des Südens« durch den Dunst über St. Helena nur 341 neue Sterne entdeckte. Die hohe Luftfeuchtigkeit war und ist für den Anbau der Kartoffel hervorragend geeignet. Napoleon konnte nur deshalb nach St. Helena verbracht werden, weil der (vierte königliche) Astronom Neville Maskelyne aus England erst 1761 die geographische Länge mit Hilfe der Mondstrecken bestimmen konnte. Bis dahin war das Anlaufen der Insel mehr oder weniger zufällig und vom Glück der Seefahrer abhängig.

größte Kartoffelernte bis zum Krieg 1870/1871. In den späten 1840er Jahren entwickelt sich Frankreich vergleichbar der irischen Situation: Wirtschaftliche Krise, Mißernte der Kartoffel, Geldentwertung. Anders als in Irland brechen revolutionäre Unruhen aus, als die Preise für Getreide drastisch steigen. Wie in Irland sinkt die Heirats- und damit die Geburtenrate, steigt die Sterberate.

Aber es war auch in Frankreich auch die letzte große Hungersnot.

Auf den britischen Inseln und in Nordamerika

Während des gesamten Mittelalters und bis weit ins 17. Jahrhundert hinein bestand die Nahrung der Engländer aus einigen Gemüsesorten und Salaten: Es gab Karotten, Knoblauch⁶¹¹. Steckrüben, Kohl und Pastinak⁶¹². Skorbut war chronisch; Zeitgenossen berichten, daß die Engländer Mundgeruch⁶¹³ (»Graveolentia oris excusata«) hatten, ihre bleiche Haut die Blutarmut dokumentierte und die Füße geschwollen waren. Diese Beschreibung wird wohl auch für die Menschen auf dem Kontinent gegolten haben. Aber: Da kommt die vornehm zurückhaltende Art der Engländer (und die Nonchalance der *stiff upper lips*), das bekannte »understatement« her, die Ausstrahlung – möglichst weit weg vom Gegenüber – geordnet in der Schlange (*queue* genannt) an der Bushaltestelle⁶¹⁴.

In dem Bericht über die Pest in London 1664/1665 gibt Daniel Defoe eine offizielle Statistik der Londoner Behörden wieder, nach der in der Zeit vom 1. August bis 26. September 1665 insgesamt fast eintausend Menschen an Zahnfäule gestorben seien. Daniel Defoe bezweifelt

611 Ohne Gentechnik hat es die moderne Landwirtschaft erreicht, die Kulturform des Knoblauchs steril zu machen. Neue Knollen werden auf vegetativem Wege – wie unsere Kartoffel – ausschließlich aus Zehen gewonnen. Bis vor kurzem war unbekannt, warum die Pflanzen sich nicht durch übliche Blütenbestäubung vermehren. Forscher an der Hebräischen Universität in Jerusalem haben jetzt festgestellt, daß die Züchter über mehrere Vegetationsperioden hinweg jene Pflanzen auswählten, die ihre ganze Energie in die Knolle steckten. Die Blütenknospen entwickelten sich von Jahr zu Jahr zurück, so daß eine Befruchtung irgendwann nicht mehr möglich war. Jetzt werden im Labor neue Knoblauchpflanzen gezogen, die sich auf herkömmliche Art geschlechtlich fortpflanzen.

612 »Drei feine Dinge sind es, von denen sich die Welt ernährt: Von dem feinen Milchstrahl aus dem Euter der Kuh in den Eimer, von dem feinen Blatt des aus der Erde sprießenden Getreidehalms, von den feinen Faden in geschickten Frauenhänden« hieß es noch im 9. Jahrhundert in »The Triads of Ireland«. Es ist ganz schön bergab gegangen auf den britischen Inseln.

613 Lord Rochester schrieb in der Mitte des 17. Jahrhunderts in seinem Gedicht »Signor Dildo« über eine Mätresse von Charles II., Nell Gwynn: »Ihre Zähne sind faul, sie riecht besser am Po.« Das inzwischen erreichte deutsche Bildungsniveau hat verhindert, daß Jugendlichen wissen, daß es am Po dank moderner Kläranlagen gar nicht mehr riecht.

614 Ein unbekannter englischer Schriftsteller schrieb den vielgepriesenen Humor in seinem Land »unserer einfachen Ernährung« zu.

diese Zahl und meint, vielfach sei die Todesursache die Pest gewesen⁶¹⁵, andererseits war der Tod durch »Zahnfäule« (ein Merkmal des Skorbutts ist das Ausfallen der Zähne)⁶¹⁶ so üblich, daß er als Todesursache glaubwürdig herangezogen werden konnte.

Flüchtlinge aus den Niederlanden, die im Zusammenhang mit den Unterdrückungsmaßnahmen der Spanier (1568 bis 1572) unter Herzog Alba nach England kamen, brachten die Idee des Gemüsegartens mit. Bereits vorher hatte Katharina von Aragón, erste Königin von Henry VIII., flämische Gärtner geholt, die für sie Gartengemüse (aber keine Kartoffeln!) anpflanzten. Die letzte Gemahlin (und einzige Überlebende) des »flotten Harry«, Catherine Parr, ließ sich einige Jahre später Gemüse – insbesondere grünen Salat – aus Flandern kommen, denn noch 1651 war Gemüse in England eine Rarität, die aus Holland⁶¹⁷ und Flandern importiert werden mußte. Redcliffe N. Salaman, der englische Kartoffel-Historiker⁶¹⁸,

615 Es können natürlich auch die Pocken gewesen sein, die die hohe Sterblichkeitsrate verursachten. Der Geschichtsschreiber Thomas Macaulay: »Die Pocken waren immer da, füllten die Kirchhöfe mit Leichen, peinigten den Verschonten mit ständiger Angst, hinterließen an dem mit dem Leben Davongekommenen die scheußlichen Spuren ihrer Macht, verwandelten den Säugling in einen Wechselbalg, vor dem die eigene Mutter zurückwich, und ließen die Wangen der Verlobten dem Bräutigam zur Abscheu werden.«

Im 17. Jahrhundert sollen die Pocken den anderen Epidemien als tödlichste Krankheit den Rang abgelaufen haben. Wer mit dem Leben davonkam, erwarb sich neben den kennzeichnenden Narben eine 15 bis 20 Jahre anhaltende Immunität, weshalb die Krankheit zumeist Kinder im Alter von ein bis vier Jahren traf und in vier- bis achtjährigen Zyklen aufflammte, sobald wieder ein ausreichendes Potential anfälliger Kinder geboren worden war. Die Pocken traten häufig im Winter und im Frühling auf.

616 »In der Jugend hat man Zähne, aber kein Brot und im Alter dagegen Brot, aber keine Zähne.«

617 Lord Rochester, 1677, an seinen Freund, dem Parlamentarier und Diplomaten Henry Savile: »Und nun ist es Zeit, Euch zu danken für Eure Einladung, nach London zu kommen, um dort Holländern (Wilhelm III. von Oranien war mit Gefolge nach London gekommen – d.A.) gute Launen zu machen. Dies vermeide ich ebenso wie das Bettwanzenknacken, denn holländische gute Laune ist noch weit abscheulicher. Wenn Gott gnädig ist und Holländer still und melancholisch stimmt, wecke nie ihre schlafende Heiterkeit, denn sonst muß die ganze Stadt Trauer tragen.«

618 Salaman war ursprünglich Arzt, der aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr praktizieren durfte. Während seiner Rekonvaleszenz begann er, sich mit dem Studium der Genetik zu befassen. 1911 züchtete er eine Kartoffelsorte, die resistent gegen Pilzkrankheiten war.

bewertet diese Zeit mit: »The gourmand of the Middle Age had become the gourmet of the Renaissance«⁶¹⁹. Die Engländer, in deren Ernährung bis zu diesem Zeitpunkt Gemüse eine geringe Rolle einnahm, gewannen durch diese flandrischen Exilanten, ohne daß sich dies in der Küche des Volkes bemerkbar machte.

Auch die Süßkartoffel wurde importiert und kam gegen Ende des Jahrhunderts auf die Tische des Adels und des wohlhabenden Bürgertums – als wertvolles Aphrodisiakum. Die Kartoffel, unsere Kartoffel, war so bekannt, daß man bereits Vergleiche ziehen konnte, denn ein Sir Thomas Overbury (übersetzt »Übergrab«!) soll bereits 1613 gespottet haben:

»Ein Mann, der nichts hat außer seine illustren Vorfahren ist wie eine Kartoffel – das Beste von ihm liegt unter der Erde.«

Wie für den Kontinent ist auch für England (die Pompadour meinte: »Ein Volk, das käuflich ist«) festzuhalten, daß die Kartoffel erst rund einhundert Jahre nach ihren ersten Importen aus der Neuen Welt angebaut wurde. Eine der ersten Kartoffel-Lieferungen soll von John Hawkins (1532–1595), einer der Hauptverantwortlichen des britischen Sklavenhandels, nach Irland gebracht worden sein⁶²⁰; Hawkins lud diese Knollen in Santa Fé (am Paraná-Fluß in Argentinien) an Bord und brachte sie in Halifax an Land:

»These potatoes be the must delicate roots, that may be eaten. And do far exceed our parse and caroots. The pines be of the bigness of two fists, the outside whereof is of the making of a pineapple, but is soft like the rinde of coucomber and the inside eathelike an apple, but is more delicious, than any sweet apple suggarect.«

Das ist ganz eindeutig nicht die Beschreibung der andinischen Kartoffel. Hawkins, ein Vetter von Francis Drake, meint, daß die Süßkartoffel »die delikateste Wurzel sei, die man essen könnte«; so würde man ganz sicher damals (und auch heute) nicht die andinische Kartoffel charakterisieren! Sicher ist nur, daß Hawkins als erster Raucher in die englische Geschichte

619 Brillat-Savarin meinte über diesen Kulturwandel, daß es vom »plaisir de manger« zum »plaisir de la table« überwechselte.

620 Als Jahr dieser ersten Lieferung wird verschiedentlich 1545 angegeben – in diesem Jahr war Hawkins erst dreizehn Jahr alt – richtiger ist wohl 1565!

eingehen kann. Glaubhafter ist, daß die Kartoffel von Raleigh nach Irland gebracht wurde. Denn Raleigh eroberte den wichtigsten spanischen Stützpunkt in der Karibik und erhielt im März 1586 Lösegeld und auch Proviant; für Kartoffeln wäre dies jedoch ein ungünstiger Zeitpunkt gewesen, denn diese wurden im September-Oktober geerntet.

Eine andere Version über die ersten Kartoffeln in Irland lautet, daß diese als Schiffsverpflegung auf der spanischen Armada verwendet wurde und, als die Flotte 1588 von Francis Drake⁶²¹ auf den Grund der Irischen See geschickt wurde, einige Kisten mit Kartoffeln – in der Armada als Verpflegung der Mannschaften mitgeführt – an die Küste gespült wurden; diese sollen die Iren⁶²² auf den Geschmack der Knolle gebracht haben. Auch über England wird berichtet, daß die Kartoffel gleichfalls durch Angehörige der spanischen Armada gebracht wurde. Dem tumben Philipp II. von Spanien, weil der sich die Armada versenken ließ und

621 Francis Drake war Vizeadmiral der englischen Verteidigungsflotte, die unter dem Kommando von Lord Howard of Effingham stand. Entscheidend für den englischen Sieg war jedoch ein Sturm, in dessen Verlauf die spanische Flotte zum größten Teil unterging. Es war seemännisches Ungeschick der Spanier, nicht die glanzvolle Leistung des britischen Kommandos. Der Untergang der Armada führte zum Neubau einer neuen Flotte – ein gigantisches Schiffbauprogramm, das neue Schiffe auf den Stand der Technik hervorbrachte, die den englischen Piratenschiffen deutlich besser trotzen konnten.

Drake war der erste, der von einem britischen Weltreich träumte und begann, es in die Tat umzusetzen. Ein Handzettel von 1942 für amerikanische Soldaten schließt: »Lassen Sie sich nicht täuschen von der britischen Tendenz, höflich zu sein. Die englische Sprache hat sich nicht über Meere, Gebirge und Dschungel der Welt verbreitet, wenn diese Leute Schwächlinge gewesen wäre.« Drake ist wahrscheinlich der Entdecker der »Magellanstraße«, deren Existenz damals verheimlicht wurde.

622 Warum haben Iren rote Haare? Es ist eine Täuschung, denn nur etwa vier Prozent der Iren haben rote Haare, tatsächlich sind die meisten Iren dunkelhaarig, was damit zusammenhängen soll, daß die Schiffsbesatzungen der spanischen Armada die Irinnen geschwängert haben sollen (was falsch ist, denn die meisten Eindringlinge wurden sofort beim Anlanden an der Küste getötet und gelangten gar nicht bis zum nächsten Dorf). Schwarzhaarigkeit ist biologische Normalität. Rotes Haar beruht auf einer Mutation des für die Haarfarbe zuständigen Gens MC1R auf Chromosom 16. Sie soll erstmals von 50.000 Jahren stattgefunden haben (sagt der englische Forscher Jonathan Rees). Rote Haare und die einhergehende helle Haut führen im übrigen zu Hautkrebs, was insbesondere aus Irland stammende Australier, aber auch Urlauber auf Mallorca feststellen müssen. Mehr Rothaarige als in Irland gibt es in Schottland und auf den westschottischen Inseln, wo das Wetter noch wolkenverhangener ist als auf der Grünen Insel.

vielleicht ein paar Schiffbrüchige an einer Kartoffelkiste geklammert unbemerkt ans irische Ufer schwammen, wider Erwarten überlebten und stiekum Kartoffeln anbauten, die später die Iren aßen, gebührt diese Ehre jedoch nicht.

Die Geschichten sind unglaublich, auch wenn es zeitlich so sein könnte. Man stelle sich vor: Schiff strandet, die Iren rennen an den Strand, schlagen die letzten Überlebenden tot⁶²³, plündern die Leichen, sammeln das Treibgut zusammen und finden – siehe da (*Hey, I spot the first irish potato*) – irgendwelche braune oder rote Knollen, vom Seewasser versalzen. Sie beißen rein, die Kartoffel schmeckt roh und mit Schale nicht, also weg damit!? Die Iren hätten wissen müssen: Diese runde Knolle schmeckt erst nach dem Kochen, muß gepflanzt werden, muß gehäufelt werden, die Beeren dürfen nicht gegessen werden, nächstes Jahr wieder ausbuddeln, kochen, erst jetzt essen. Undenkbar, eine Kartoffel ist ja schließlich trotz der Namensähnlichkeit kein Apfel. Aber so wird diese Geschichte immer wieder erzählt. Kann ein Historiker glauben, daß die Kartoffeln an die irische Küste gespült wurden wie Treibsel ins Watt bei Cuxhaven?

Den Preis für die erste Kartoffel in Irland gebührt also Raleigh, auch wenn der Engländer William Cobbet⁶²⁴ 1821 meinte, »er sei einer der größten Schufte auf dieser Erde gewesen,

623 Als 1707 Admiral Sir Cloudisley Shovell mit vier von fünf Kriegsschiffen im dichten Nebel auf den Scilly-Inseln strandet und zweitausend Seeleute wegen fehlerhafter Navigation (man konnte in jener Zeit noch nicht den Längengrad bestimmen) ertranken, wurden nur zwei Männer an den Strand gespült. Sir Cloudisley und ein Matrose. Und was passiert? Es taucht eine Strandräuberin auf, die den Admiral totschißt, um sich dessen Smaragdring zu nehmen. Die Spanier der »Kartoffelarmada« erläuterten vor ihrem Totschlag noch den Kartoffelanbau.

Erst mit den Ideen der französischen Revolution »Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit« und der späteren Übernahme dieser Gedanken in Deutschland in der Mitte des 19. Jahrhunderts hörte die Strandräuberei an der Nordsee-Küste auf. Die Freiheit des Bürgers und seines Eigentums vertrug sich nicht mehr mit dem Anlocken von Schiffen durch falsche Leuchtfeuer und der daraus folgenden Plünderung des Wracks. Die Dampfschiffahrt beendete diese Form der Piraterie endgültig.

624 Cobbett schreibt 1818: »Es ist groß in Mode, die Kartoffel zu preisen und Kartoffeln zu essen. Alle stimmen in das Loblied auf die Kartoffel ein, und alle Welt liebt die Kartoffel oder gibt vor, sie zu lieben, was letztlich auf dasselbe herauskommt.« Cobbett war einer der schärfsten Kritiker der Kartoffel; er nannte sie die Wurzel der »Schlamperei, des Elends und der Sklaverei« und machte sie

doch werde gesagt, er hätte als erster die Kartoffeln nach England gebracht«. Alle anderen - Theorien des ersten zufälligen Kartoffelimports auf die britischen Inseln weist Salaman⁶²⁵ in das übliche Meer der Geschichten. Dagegen schreibt Rudolf Zacharias Becker.

»Die Kartüffeln, Tartüffeln, Erdtüffeln, Erdbirn, Grundbirn (welche auch an einigen Orten fälschlich Erdäpfel genannt werden) sind eine gar herrliche Frucht, wofür man Gott und dem holländischen Admiral Francis Drake, der sie Anno 1586 zuerst aus Amerika mitgebracht hat, nicht genug danken kann.«

1842 schreibt Friedrich Berchthold in »Die Kartoffeln, deren Geschichte etc.«:

»Wer es auch immer gewesen sein mag, der zuerst diese Gottesgabe in Europa eingeführt hat: er sei uns gesegnet, denn er hat durch diese Wohltat die blutigen Opfer gesühnt, welche die Eroberung jener Hemisphäre, von wo wir sie erhielten, gekostet hat.«

Karl Marx soll gesagt haben: »An allem ist zu zweifeln.«

Francis Drake (1540–1596) war ein Seeräuber⁶²⁶, ein Filibuster oder Flibustier, ein Meer-

verantwortlich für die »wachsende Anzahl der Armen«. Aber Cobbett war auch Gegner der Städte, der Quäker, der Steuern, des Klassenwahlrechts; er haßte Shakespeare und die Juden und das Parlament und Tee. In dieser Gesellschaft war die Kartoffel wohl aufgehoben.

625 Salaman erklärte in seinem Buch »History and Social Influence of the Potato«, daß er sich mehr als vierzig Jahre mit der Geschichte der Kartoffel befaßt habe (was er nicht vorgehabt hätte) und die Zahl der ungelösten Fragen übersteige die Zahl der ungeklärten Einzelheiten.

626 »Zuerst wollen wir Piraten sein.« Der Commissaris humpelte begeistert herum. »Ein weiterer unerfüllter Kindertraum. Wißt ihr, daß ich als Kind heimlich eine Augenklappe trug, mit dem Armeesäbel meines Großvaters spielte und mir den Namen Francis Drake gab?«

Die Zee-rovers waren vor Westindien besonders aktiv. Und ihre Brutalität war berüchtigt: »Da schlitzte er einen von ihnen bei lebendigem Leib, riß ihm das Herz heraus, biß hinein und warf es einem anderen ins Gesicht.«

Henning Venske:

»Wer wissen will, warum die Engländer schon vor Jahrhunderten auszogen, um Kolonien zu erobern und ein Weltreich zu

schäumer (wie es damals hieß), ein »sea dog«, mit königlichem Kaperbrief. Es war unter bestimmten Umständen und zu bestimmten Zeiten ein durchaus ehrenwerter Beruf, wenn man im Auftrag der Regierung, mit einem Kaperbrief und vorfinanziert von der Londoner City⁶²⁷, ausgeübt wurde; das Geschäft mit der Piraterie brachte einen Jahresumsatz von (damaligen) zweihunderttausend Pfund, von dem die Krone ein Fünftel abbekam. Nicht umsonst galt England zu Zeiten Drakes als »pirate nation«. Klaas Störtebeker (†1401), ein paar Jahre vor Drake und anderen, besaß bedauerlicherweise nicht die Lizenz zum Plündern, wenn er mit den Vitalienbrüdern, den Likedeelern, den Freibeutern⁶²⁸, unterwegs war.

Francis Drake soll die ihm seit seiner Expedition (oder besser: Seeräubereireise) nach Peru (1577⁶²⁹) bekannte Kartoffel 1586 an Thomas Harriot (Hariott, Heriot, Herriot)⁶³⁰, einem

gründen, der muß nur drei Dinge tun: englisches Essen probieren, in englischen Betten liegen und englische Frauen bei der Morgentoilette zu beobachten«. Ein Franzose warf den Briten vor, sie trügen erbärmliche Unterwäsche, und die Australier sagen über ihr ehemaliges Mutterland, die Briten »halten ihr Geld unter der Seife versteckt«, womit die mangelnde Hygiene und der sprichwörtliche Geiz vereint werden.

627 Mit »City« ist die Londoner Innenstadt gemeint, die vornehmeren Viertel im Westen Londons wurden als »town« bezeichnet. Es gibt m.W. keine Untersuchung über die Tatsache, daß die meisten Städte ihre »besseren« Viertel im Westen haben (z.B. Zehlendorf, Blankenese); nur die Münchner – natürlich! – haben Grünwald im Süden. Die Gegend um Nymphenburg ist nicht mehr so bedeutend.

628 Das aus dem Mittelniederdeutschen stammende *vribute* meint, daß die Überfallenen die Beute frei – gaben, nicht gemeint war die Freiheit der Meere. Dann gab es außerdem die Strandräuber, die falsche Leuchtzeichen aufstellten und vorbeikommende Schiffe anlockten und Mann und Maus erschlugen, und das Holz der Schiffe verfeuerten.

Beispielhaft seien die Ritter von Lappe genannt, die einen um 1335/1340 erbauten Wohn- und Verteidigungsturm, dem späteren Schloß Ritzebüttel, bewohnten und von da aus die auf der Elbe vorbeifahrenden Schiffe der Hansestadt Hamburg überfielen. Dann langte es den Hamburgern und sie vertrieben 1393 zusammen mit 800 Wurst(er) Friesen die Lappes. Von da an war Koogshaven, Kuckshaven, Cuxhaven bis zum Ende des 20. Jahrhundert teilweise hamburgisch. Die Insel Neuwerk an der Elbmündung ist der letzte Rest hamburgischer Herrlichkeit.

629 Am 28. November 1577 ankert Drake mit seinem Flaggschiff »The Golden Hind«, ursprünglich auf »Pelican« getauft, vor der Insel La Mocha und nimmt Kartoffeln, Wurzeln (Rüben) und Vieh (»two very fat sheep«) an Bord. Bei seiner Rückkehr nach Plymouth

englischen Mathematiker und Naturforscher und Beauftragten Raleighs, weitergegeben haben; so wird die Geschichte von dem Engländer Pink erzählt. Es ist davon auszugehen, daß Drake Süßkartoffeln mitbrachte, da er ursprünglich an den Küsten von Virginia, nördlich von Florida, seeräuberte. Francis Drake hatte 1586 wieder einmal Siedler nach Virginia⁶³¹ ge-

1580 wird jubelnd begrüßt, Königin Elisabeth kommt sogar an Bord, doch das alles nicht wegen der Süßkartoffeln unter Deck, sondern wegen der von den Spaniern erraubten Schätze. Auf dem Schiff gab's deshalb ein Festmahl mit »patatas« und anderen exotischen Genüssen – die Kartoffel war nicht dabei.

630 Harriot war 1585 oder 1588 in Virginia, um die dortige Flora und Fauna kennenzulernen; sein veröffentlichter Bericht ist mit Zeichnungen von John White versehen. Bei seinem Bericht, 1590 gedruckt, handelte es sich um ein Schrift zur Anwerbung neuer Siedler für die Kolonien in Amerika. In dem Bericht werden drei verschiedene eßbare Knollen und deren Eingeborenenamen beschrieben. Harriot war im übrigen ein bemerkenswerter Mann: Er entwickelte die Algebra weiter und entdeckte in der Optik das Snellsche Brechungsgesetz, betrachtete den Mond mit einem Teleskop (vier Monate vor Galilei) und als erster Europäer Sonnenflecken. Nichts wurde veröffentlicht, weil er ein Zauderer war und immer auf die endgültige Gewißheit wartete. Auf dem Sterbebett bat er seine Nachlaßverwalter, seine Papier zu ordnen, vergeblich: Erst 150 Jahre später tauchten sie zwischen irgendwelchen Pferdestallabrechnungen auf.

Harriot war der Auffassung, daß Raucher seltener krank werden, weil der Rauch »überflüssigen Schleim und andere unangenehme Körperflüssigkeiten abführt, öffnet alle Poren und Wege des Körpers.«. Um 1611 bekam der Raucher Harriot Nasenkrebs, an dem er nach vielen elenden Jahren starb.

Ein englischer Siedler an der Chesapeake Bay, der »tobacco coast«:

»Es gibt kein Land mit besseren Wasserwegen. Ein Gentleman kann hier von London aus besser versorgt werden als jemand, der fünf Meilen im Landesinneren von England lebt.«

Der Gouverneur der Plymouth Kolonie, William Braford, dankte jedoch nicht den Indianern: »Und sicher ist, daß es Gottes Vorsehung war, dieses Korn zu finden, denn wir hätten nicht gewußt, was wir sonst hätten tun können.« Dabei hatten die Kolonisten, im ersten Winterjahr nur deshalb überlebt, weil sie Vorratsläger der dort lebenden Indianer aufspürten und plünderten. Im übrigen lehnten die »Siedler« Venus- und Miesmuscheln ab und entschuldigten sich bei vorbeikommenden Besuchern, daß ihnen nur Hummer angeboten werden konnte.

631 1607 wird die erste heute noch bestehende Siedlung von Europäern in Nordamerika gegründet, Jamestown. Später heißt es »This is the place, where a nation began.« Die »Pilgrim Father« wollten Kabeljau fangen, waren aber keine Fischer, wollten Land bestellen,

bracht, nachdem er vorher an der südamerikanischen Küste seinen Geschäften als Flibustier - nachgegangen und auf der Insel Mocha war; er bekam die Kartoffel wahrscheinlich von der dort lebenden Indianernation der Unalachtagi, einer Untergruppe der Delaware, die neben Mais als Hauptnahrungsquelle auch Süßkartoffeln anbauten⁶³².

Nach anderen Hinweisen soll es sich um eine Untergruppe der Algonkin-Nation gehandelt haben. Die Indianer-Nation der Wampanoag unter ihrem Häuptling Massasoit (mit dem das erste »Thanks-Giving« gefeiert wurde) unterwies die Siedler im Anbau von Mais und dessen Zubereitung; Powhatan-Indianer, aus der die arme Pocahontas⁶³³ stammt (keine Filmfigur von

waren aber keine Bauern, wollten in Freiheit ihrem Glauben nachgehen und führten deshalb Hexenprozesse durch.

632 Salaman verweist in seiner Geschichte der Kartoffel darauf hin, daß die Navajos im heutigen New Mexico bereits vor der Eroberung des Kontinents durch die Europäer geröstete und gekochte Wurzeln (*Solanum jamesii* und *Solanum fendleri*) aßen und sich damit eine von Südamerika unabhängige Entwicklung für den Verzehr von Knollen entwickelte.

633 Eine Ergänzung zum Tabak und zu Pocahontas. Schon recht bald waren die englischen Siedler in Virginia auf die Idee gekommen, einen kleinen Teil ihrer Felder mit Tabak zu bepflanzen. Der erste, der dies in großem Stil betrieb, war der Engländer John Rolfe. Dieser war im Jahr 1610 nach Jamestown gekommen. Ein paar Jahre später lernte er Pocahontas (1596–1617), die Tochter des Indianerhäuptlings Powhatan, kennen und lieben, obwohl sein calvinistischer Glaube nach Esra 10 gebot, nicht außerhalb seiner Rasse zu heiraten. Die hübsche, aber wohl »liederliche« Indianerin wurde daher schnell getauft und nahm den Namen Rebecka an. In der kleinen Holzkirche von Jamestown heirateten 1614 die beiden. Der frisch gebackene Ehemann erhielt vom Schwiegervater aus dessen Beständen die besten Tabaksamen.

Unter dem Gespött der anderen Kolonisten bebaute Rolfe sein gesamtes Land, das er mühsam gerodet hatte, mit einer besonders ertragreichen Tabaksorte. Bereits mit seiner dritten Ernte (1614) verdiente er so viel Geld, daß er es sich leisten konnte, 1616 mit seiner »Prinzessin« nach England zu reisen, wo – in dem feucht-kalten Klima – Pocahontas-Rebecka alsbald an einer Lungenentzündung starb. Es bedarf keiner großen Phantasie, sich vorzustellen, welches Aufsehen dieses Paar, der reichgewordene Pflanzer aus der Kolonie und die schöne Indianerin auf den großen Festen der Londoner Gesellschaft erregte.

Rolfes Beispiel machte Schule. Nicht so sehr, was die multikulturelle Ehe betraf, sondern den Tabakanbau. Die Siedler bebauten bald jedes verfügbare Stückchen Land mit Tabakpflanzen. Flachs und Baumwolle, bis dahin die Hauptanbauprodukte gerieten ins Hintertreffen. Die Widerstände der englischen Krone und der Geistlichkeit gegen dieses so erfolgreiche Kraut waren bald hinfällig, zumal die Krone durch und am florierenden Tabakshandel mitverdiente. Den Bauern im südwestlichen England wurde sogar

Disney, zeigten den Anbau der Süßkartoffel.

Harriot beschreibt in seinem »A Brief and True Report ...« eine Pflanze namens Openauk, die keine Kartoffel, sondern die *Leguminose Glycine apios* ist und den Indianern in Virginia als Hauptnahrung diente.

Dem Drake wurden als angeblichem Entdecker der Kartoffel Denkmäler gesetzt und Sprüche geklopft, und 1839 schloß ihn Pfarrer Justus Günther Friedrich Voss aus Badbergen bei Münster in sein Nachtgebet ein: »Ad maiorem Tuberosi gloriam«. Ein Standbild, aus Sandstein gemeißelt, wurde 1853 vom Bildhauer Andreas Friedrich aus Straßburg der Stadt Offenburg in Baden geschenkt (genannt »Der Kartoffelmann«); das Denkmal zeigte Francis Drake mit einer blühenden und knollentragenden Staude in der Hand:

»Dem bitteren Mangel steuert die köstliche Gottesgabe als des Armen Hilfe gegen Not. Der Segen von Millionen Menschen, die den Erdball bebauen. Dein unvergänglicher Nachruhm.«

Es ist sicher, daß ein solches Denkmal dem Drake nicht zustand. Nazis⁶³⁴ rissen es in der Nacht zum 9. November 1939 ab, »weil man einem Ausländer keine Denkmäler setzt«. In dem Lehrbuch »Pflanzenzüchtung« von Friedrich Reinöhl steht 1935:

»Nicht richtig ist, daß wie lange angenommen, Drake die Kartoffel zuerst nach Europa eingeführt habe. Es steht heute fest, daß etwa um 1560 ein spanisches Schiff die Kartoffel erstmals nach Spanien gebracht hat; etwas später kam offenbar eine etwas andere *Sippe* derselben Art nach England.«

Dem »perfiden Albion« wird der Kartoffelblüten-Kranz nicht zuerkannt, ein mit Nazi-Deutschland verbündeter Spanier kann damit mehr anfangen! Das ist eine Art von vorauseilender Wissenschaftlichkeit.

untersagt, Tabak anzubauen, um den amerikanischen Kolonien keine Konkurrenz zu machen.

634 Der französische Historiker Jules Michelet (1798–1874) betrachtete er die Deutschen als »ces asiatiques de l'Europe«, wobei Asien mit Barbaren gleichgesetzt wurde. Welche Prophetie.

Ein anderes Denkmal für Drake steht in Plymouth in England. Auf einer weiteren Gedenk-Tafel für Francis Drake am Heimatmuseum Hirschhorn im Odenwald heißt es:

»Anno 1586 wurde durch Franz Drake
und von Gott gegeben
die Kartoffel für reich und arm
Herz und Seel dankt für dich
vom Fürsten bis zum Bettler.«

Voltaire: »Et voilà justement comme on écrit l'histoire.«

Der Lehrer und Lyriker (man sehe sich heutige Zeugnisse auch unter diesem Gesichtspunkt einmal an!) Samuel Friedrich Sauter (1766–1846) wurde 1796 berühmt mit der nachstehenden Lobhymne auf Francis Drake (das ist sicherlich ein Grund, daß vielfach geglaubt wird, Drake hätte die Kartoffel nach Europa gebracht):

»Welch ein Gewächs hat Drake uns mit dieser Frucht geschenkt
Sagt, Freunde, ist er es nicht wert, daß jeder sein gedenket?
Europa sollte diesem Mann auf allen seinen Auen,
wo es nur je Kartoffeln pflanzt, ein goldenes Denkmal bauen.
Franz Drake sollte sonderlich in Pfarrershäusern thronen,
ihr Zehntertrag vermehrte sich durch ihn zu Millionen.
Den Katholiken sollte er in ihren Wandgemälden
so viel als wie ein Heiliger in der Verehrung gelten.
Die Protestanten sollten ihn wie ihren Luther schätzen,
ihn sollten auch die Juden kühn zu ihrem Mose setzen.
Ein allgemeines Lob verdient der würdige Franz Drake,
vom Fürsten bis zu dem, der g'winnt das Brot mit seiner Hacke.«

Von Sauter stammt auch das berühmte Lied vom armen Dorfschulmeisterlein.

Ein deutsches Kinderlied zu Ehren des Francis Drake beginnt mit:

»Franz Drake war ein braver Mann,

er brachte die Kartoffel an.«

Wie sagte Heinrich Heine:

»Luther erschütterte Deutschland – aber Francis Drake beruhigte es wieder: Er gab uns die Kartoffel.«.

Ein weiteres Kartoffellied aus dieser Zeit.

»Gott hat das liebe Brot zur Nahrung uns gegeben.

Wieviel Millionen Menschen sind,
die von Kartoffeln leben?

Von Straßburg bis Amsterdam,
von Stockholm bis Brüssel

Kommt Johann nach der Abendsupp'
mit der Kartoffelschüssel.«

Rund zehn Jahre nach Francis Drake berichtet Master Petty (1587) über die Weltreise von Thomas Cavendish, der auf der Insel Santa Maria bei Concepción (Chile) Strohkörbe mit »potato rootes« findet und sich damit verpflegt, »which were very good to eat«. Bemerkenswert ist an seinem Bericht, daß auf der Insel Santa Maria (37° S) Fässer aus Stroh für die spanischen Schiffe angefertigt wurden, als Tribut der indigenen Bevölkerung an die Eroberer. Daraus ist zu schließen, daß die Kartoffel in jedem Fall zu diesem Zeitpunkt als Schiffsproviant auf spanischen Schiffen verwendet wurde. Da ist es doch selbstverständlich, daß eine solche Wurzel auch auf der anderen Seite der Welt, auf den kanarischen Inseln oder gar in spanischen Hafenstädten, angebaut wurde.

Raleigh⁶³⁵ soll nicht sehr erbaut gewesen sein über die Kartoffel, denn Harriot gab ihm

635 Raleigh wurde 1580 mit 28 Jahren beim Kampf gegen aufständische Iren vom königlichen Statthalter in Irland (Lord Arthur Grey) zum Hauptmann ernannt und war mitverantwortlich an einem Massaker in der Grafschaft Kerry, wo sich spanische Unterstützer der Iren verschanzt hatten; sie wurden alle »abgeschlachtet«, obwohl sie sich ergeben hatten. 1587 wurde er von Königin Elisabeth zum

angeblich die Kartoffelsamen, nicht die Knollen, zum Essen. Auch wenn Walter Raleigh danach an Magenbeschwerden gelitten haben soll, in Irland, auf seinem Gut Myrtle Grove in Youghal, ließ er ab 1587 die Kartoffel anbauen, brach aber diese Bepflanzung schon nach zwei Jahren wieder ab; er selbst aß (angeblich – so wird kolportiert) nie wieder Kartoffeln. Raleigh, der Bürgermeister von Youghal und »Great Earl of Cork« wurde, verkaufte sein Grundstück etwa 1604 an Richard Boyle, der 1616 Lord Boyle und 1620 Earl of Cork wird. Der Präsident der »Royal Society«, Sir Robert Stillwell, behauptet 1693, daß sein Großvater die Kartoffel nach Irland gebracht habe, Kartoffeln, die dieser von Raleigh erhalten habe – und das sei 1586 geschehen?!

Raleigh schreibt in »Voyage in Purchas Pilgrimages« über die von ihm mitgebrachte Frucht:

»These Potatoes be the most delicate roots, that may be eaten, and do far exceed our parseneps and carrots. The pines be of the bigness of two fists, the outside whereof is of the making of a pine-apple, but is soft like the rinde of Concomber, and the inside eateth like an apple, but is a more delicious, then any sweet apple suggared.«

Seiner Königin Elisabeth I. soll Walter Raleigh einige Kartoffeln zum Geschenk⁶³⁶ gemacht haben, aber die nichtsnutzigen Köche warfen die Knollen weg, so daß Elisabeth nur eine bitter schmeckende Suppe aus den Blättern erhielt, die ihr nicht bekam.⁶³⁷ Auf einem Festmahl (am

Generalleutnant der Grafschaft Cornwall ernannt, und außerdem wurden ihm 12.000 Morgen des beschlagnahmten Grundbesitzes des irischen Grafen Desmond verliehen. Außerdem erhielt er den lukrativen Posten des Lizenzgebers für die Weinhändler im ganzen Königreich. Es gibt von dem Namen Raleigh (auf den man sich heute geeignet hat) etliche Schreibweisen: Ralegh, Raleghe, Rawleigh, Rawlie, Raley, Rauleigh, Raleighe, Rawly, Rale, Real oder Ralego

636 Raleigh schrieb ihr auch Gedichte: »Was Liebe ist? Dezember, mit ein bißchen Mai. Sonnenlicht, darin Regen. Zahnschmerzen, ohne Leid. Ein Spiel, das niemand gewinnen kann.« Seine Geschichte über die Suche nach dem Goldland »Kurze wunderbare Beschreibung des goldreichen Königreiches Guyana in Amerika oder der neuen Welt, unter der linea aequinoctialis gelegen« erschien 1594 und wurde 1603 in Nürnberg in deutscher Sprache veröffentlicht.

637 Vielleicht ist das der Grund, daß die Protestantin Elisabeth die Maria Stuart – Papistin, Franzosenkind, katholisch und sinnenfroh

(das gehört zusammen) – sterben ließ? Verurteilt wurde Maria Stuart von 42 englischen Adligen, obwohl die damaligen Rechtsregelungen vorschrieben, daß Schuldige nur von Ihresgleichen verurteilt werden dürfen.

Elisabeth I. war eine hochgebildete, polyglotte (griechisch, latein, französisch, italienisch, spanisch, englisch) und musikalische Frau (sie spielte mehrere Musikinstrumente und soll ganz passabel gesungen haben) Außerdem verfaßte sie metrische Übersetzungen von Plutarch, Boëthius und Horaz ins Englische. Selbstverständlich dichtete sie auch selbst. François d'Alençon, der Bruder des französischen Königs Henri III. und Sohn der Katharina von Medici, der um sie freien mußte und um des erhofften Geldsegens wegen auch wollte, verabschiedete sie am Ende der Cour 1582 mit einem Poem »Monsieur«, denn er war 22 Jahre jünger als sie, ungebildet und katholisch und häßlich: Von einem pockennarbigem Gesicht mit einer großen Knollennase (!) ist die Rede. Elisabeth nannte den französischen Galan ihren »lieben Frosch«. Bis heute bezeichnen die Engländer in einer Art von Haßliebe die Franzosen als »frogs«.

Das elisabethanische Zeitalter gilt als stabil. Doch diese vermeintliche Stabilität ist erkaufte worden durch Verdrängung aller wichtigen und drängenden Probleme vom Steuerrecht bis zur Religionsfrage, verbunden mit einem publikumswirksamen Personenkult und einem altertümlichen Herrschaftsverständnis. Elisabeth Tudors Hauptverdienst sei angeblich die »Entdeckung« Shakespeares gewesen.

Der Historiker David Starkey über eine spätere Elisabeth »von Gottes Gnaden, Königin dieses Reiches und Ihrer anderen Reiche und Territorien, Oberhaupt des Commonwealth, Verteidigerin des Glaubens«:

»Wenn man siebenmal gesalbt wird, wenn einem zwei Kronen auf das Haupt gesetzt werden, wenn man drei Zepter bekommt und ein Schwert, wenn man ungefähr fünfundvierzigmal gesegnet wird und die Großen und Mächtigen des Landes vor einem knien und einem Treue schwören und das Ganze fünfzehn Stunden dauert, vergißt man es nicht«

und kann deshalb nicht zurücktreten.

Yann Martel in »Die Hintergründe zu den Helsinki-Roccamatios«:

»Ihre (Elisabeth II.) Epoche war geprägt von unglaublicher industrieller Expansion und stetig wachsendem materiellen Reichtum. Auf ihre kurzsichtige, engstirnige Art war die zweite elisabethianische Ära die glücklichste der Menschheit.«

Papst Pius V. exkommunizierte Elisabeth I. wegen ihrer Treue zur anglikanischen Kirche:

»Wir erklären, daß die genannte Elisabeth eine Ketzerin und eine Spießgesellin von Ketzern ist. Wir verbieten ihren Lords, Untertanen und Völkern, ihr zu gehorchen. Wir werden jeden, der dem zuwiderhandelt, mit einem ähnlichen Urteil der Exkommunikation binden.«

Hat aber nicht geholfen.

4. April 1581 in London) soll die »batate«, also ganz eindeutig nicht die andinische Knolle, sondern die Süßkartoffel, gereicht worden sein. Richtig ist: Auf der erhalten gebliebenen Speisekarte dieses Essens wird weder die Kartoffel noch die Süßkartoffel aufgeführt – die ganze Geschichte stimmt also nicht. Die Erhebung in den Adelsstand hat Raleigh sicher nicht der Kartoffel zu verdanken – für Elizabeth lagen seine Verdienste in einem anderen Gebiet. Zu Raleigh würde deshalb die nachstehende Weisheit gelten:

»Es soll uns eine Frau so wie ein Buch vergnügen.

Wer aber will denn nur stets über Büchern liegen?«

Die Einführung der Knolle durch Raleigh ist auch eine der vielen Geschichten über die Kartoffel, die unglaublich ist: Da Walter Raleigh unstrittig wußte, wissen mußte, daß die Knollen der eßbare Teil der Pflanze waren, so wird er wohl nicht die Blätter oder Beeren zum Kochen gegeben haben und schon gar nicht bei einem Festmahl mit seiner Königin. Raleigh wollte doch seiner Königin Elisabeth imponieren, er wollte sie doch nicht vergiften⁶³⁸! Und der Königin müssen die Knollen wohl geschmeckt haben, denn später heftete sie zwei Rittern als Zeichen höchster Gunst eine Kartoffelblüte an den Wams.

Georg Lichtenberg schreibt 1789:

»Als die ersten Kartoffeln nach England kamen und auf Sir Walter Raleighs Gütern angebaut wurden, verstund man den Nutzen so wenig, daß man glaubte die grünen Äpfelchen wären die eigentliche Frucht, und bloß durch einen Zufall kam man darauf, die Wurzel zu nützen.«

638 Die Geschichte ist in Deutschland erstmals aufgetaucht in einer Erzählung des Mediziners und Naturforschers Gotthilf Heinrich von Schubert (1780–1860), der sich erfolgreich um die Popularisierung der Naturwissenschaften in Bayern bemühte. Der Pfarrerssohn wurde 1816 Erzieher der Kinder des Großherzogs Friedrich-Ludwig von Mecklenburg-Schwerin und gelangte so mit seiner Erzählung in die Schulbücher. Die gelben Kartoffelbeeren seien mit Zucker und Zimt bestreut gewesen; für Amerikaner, so die Teilnehmer an diesem Mahl, sei die Frucht gut genug, aber in England werden die Beeren wohl nicht reif. Na ja, wenn man die Kartoffelbeeren mit Johannisbeeren verwechselt, dann kann das schon unangenehm werden.

Na, so war's wohl nicht.

Zur Zeit Königin Elisabeths I. wandte man sich auch auf den britischen Inseln mit großem Eifer der Blumenzucht zu⁶³⁹. 1586 wurde die Holinshedsche Chronik von William Harrison neu verlegt, in der ein Abschnitt über die Einführung neuer Kräuter, Pflanzen und Früchte aus Indien, Amerika und den Kanarischen Inseln nach England eingefügt wurde:

»Gibt es doch fast keinen Edelmann oder Kaufmann, der nicht einen großen Vorrat an Blumen hat, die allmählich so mit unserem Boden vertraut werden, daß wir sie als einen Teil unserer Gewohnheiten ansehen. Ich habe in manchen Gärten 300 oder 400, wenn nicht mehr Arten gesehen, von deren Namen man vor 40 Jahren noch keine Ahnung hatte.«

Gartenbau, Gartenarchitektur und Gartenkunst regten Schriftsteller an, sich zu diesem Thema zu äußern. George Peele, einer der Dichter-Kollegen Shakespeares, dichtet 1591 in einem Gespräch zwischen einem Gärtner und Königin Elisabeth:

»Als die Hügel abgetragen und der Grund geebnet, teile ich ihn in vier Abteilungen. In der ersten bildete ich ein Labyrinth, doch dieses nicht aus Hopfen und Thymian, sondern aus den Blumentugenden, Grazien und Musen, die Eure Majestät umschweben.«

Der Durchschnittsgarten in England war ganz eben, ein Quadrat und dieses Quadrat durch Wege in vier weitere geteilt: Quadratisch, praktisch, gut oder so ähnlich. Wir verweisen hier auf Olivier de Serres in Frankreich.

Während der Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel die Kartoffel seinen Verwandten noch als Gartenschmuck sandte (zum Beispiel 1566), wurde die Kartoffel in Irland bereits feldmäßig angebaut. Irland ist eine Ausgangsstation für die Einführung der Kartoffel in Deutschland:

639 Vielfach wird der Name Elisabeth bekanntlich zum Kosenamen Betty. In diesem Zusammenhang ist es doch bemerkenswert, daß das Seifenkraut (*Saponaria officinalis*) im elisabethianischen Zeitalter auch »Dralle Betty« genannt wurde, weil der zwiebelförmige Kelch seiner Blüten und seine gezackten Blütenblätter den Betrachter wohl an den Anblick des runden Hinterns erinnerte, der aus der Fülle der Unterröcke hervorschaute, wenn die Königin vorgebeugt die Kartoffelblüten in den königlichen Gärten betrachtete.

Deutsche Söldner kämpften in Irland auf Seiten Cromwells gegen Jakob II. und wurden mit Kartoffeln verpflegt. Im Spanischen Erbfolgekrieg lernen deutsche Söldner in den Niederlanden gleichfalls die Kartoffel kennen. Die Kartoffel war hervorragend geeignet für die Verpflegung der Söldner: sie war überall zu finden, schnell sättigend, einfach wie Getreide zu transportieren und in jedem Topf mit Wasser zuzubereiten.

William Shakespeare (unser Goethe nennt ihn eingedeutscht Schäkespear), der die Kartoffel wohl nie gesehen und auch nicht gegessen hat, läßt Falstaff im Jahr 1600 im »Globe« in Stratford-upon-Avon in »The Merry Wives of Windsor« sagen:

»Let the sky rain potatoes; let it thunder to the tune of ›Green Sleeves‹, hail kissing-confits, and snow eringoes; let there come a tempest of provocation, I will shelter me here.« («Laßt den Himmel Kartoffel regnen ... – und Kußkonfekt hageln«).

Aber damit ist eher der Topinambur denn die Süßkartoffel (und schon gar nicht die andinische Kartoffel) gemeint, der im damaligen England als Füllmasse für Konfekt aller Art verwendet wurde.

Shakespeare muß beim Schreiben dieses Stücks just über Gagenforderungen seiner Schauspieler, die in der »Actor's Union« organisiert waren, gewütet haben oder über kritische Zuschauer. Man stelle sich eine Theaterbühne im Freien vor, und es hagelt Kartoffeln, während – zugegeben: bei einer anderen Gelegenheit – jemand sagt »To be or not to be«. Aber auch Shakespeare hielt die süße Kartoffel für ein teures Aphrodisiakum, so wie zweihundert Jahre später wohl die Böhmen die Kartoffelknödel.

In »Troilus und Cressida« (1602) ruft Thersites (und er will damit an die Knolle als phallisches Symbol erinnern):

»How the devil luxury, with his fat rump and potato-finger, tickles these together! Fry, lechery, fry.«

Die konventionelle Shakespeare-Forschung hat hier übersehen wollen, daß es sich ganz eindeutig um eine homo-erotische Aussage handelt, daß sich hier Shakespeare outet; wohl

nicht umsonst wurde der »größte aller Wortspieler« (so Dietrich Schwanitz) von Ben Johnson »Süßer Schwan von Avon« genannt⁶⁴⁰.

Johann Peter Eckermann über ein Gespräch mit Goethe am 25. Dezember 1825:

»Shakespeare,« fuhr Goethe fort, »giebt uns in silbernen Schalen goldene Äpfel. Wir bekommen nun wohl durch das Studium seiner Stücke die silberne Schale, allein wir haben nur Kartoffeln hineinzuthun, das ist das Schlimme!«

Für die Geschichte der Knolle spielt es keine Rolle, ob der Sohn eines ungebildeten Bauern und Handschuhmachers, William Shakespeare, diese Zeilen schrieb, oder Francis Bacon oder Edward de Vere, 17. Earl of Oxford: Anfang des 17. Jahrhunderts wird die Kartoffel jedenfalls bei den elisabethanischen Theaterschreibern erwähnt. Shakespeare spricht auch vom »potato finger« und meint damit einen »fat finger«, wobei zu seiner Zeit »fett« und »reich« Synonyme - waren. »Small potatoes« meinen dagegen im heutigen Nord-Amerika, das es sich um eine Sache von geringer Bedeutung handelt.

In einer englischen Übersetzung von Plautus' »Menaechmi« im Jahr 1592 wird ein (römisches) Festmahl der (damaligen) Gegenwart angepaßt: Es gibt Austern (Aphrodisiakum), Artischocken und Kartoffeln (noch ein Aphrodisiakum): Damals schloß sich einem anständigen Mahl noch eine andere Lustbarkeit an, was ja wohl im drive-in eines McDonald-Restaurants⁶⁴¹ nicht gut möglich ist. Und in John Marstons Satire von 1598 »The Scourge of Villanie« werden »kandierte Kartoffeln« der »athenischen Kultur« gleichgesetzt.

640 Seiner Frau Anne hinterläßt der »wohlgenährte Spießer, der an Verdauungsstörungen litt«, nur das »zweitbeste Bett«. Der Theaterunternehmer Shakespeare legte im übrigen sein Geld in Grundstücke an und beteiligte sich an den Einhegungen der Weideflächen, der damit verbundenen Vertreibung der Kleinbauern und an Getreide-Spekulationen.

1848 stellt ein amerikanischer Oberst namens Joseph C. Hart fest, Shakespeares einzige Leistung habe darin bestanden, Obszönitäten in die Bühnenstücke anderer (zum Beispiel Bacons) einzubauen. Na und?

641 Der weltweite Erfolg dieser Restaurant-Kette hängt auch damit zusammen, daß Fleisch traditionell einen höheren Stellenwert als andere Nahrungs-Rohstoffe – zum Beispiel »Hendl« oder »Lachsersatz-Brötchen« – hat. McDonald ist das erste Schnellrestaurant, daß friten auf die Speisekarte setzte. Die pommes frites werden weltweit aus der »Russet Burbank« hergestellt.

Auch in den Theaterstücken von Robert Greene (1592), George Peele (1599) oder Ben Johnson (1601) wird die Kartoffel erwähnt. George Chapman (»May Day« 1611) zeigt in einer Szene ein Bankett, zu dem neben Austern und Rüben auch Kartoffeln gereicht werden.

In dem Stück »The Loyal Subject« von John Fletcher aus dem Jahr 1617 empfiehlt ein Hausierer »your Lordship please to taste a fine potatoe« und 1632 – das Stück beinhaltet wieder (wie meistens in elisabethanischen Stücken) ein Festessen⁶⁴² – schreibt Philip Massinger »A New Way to Pay Off Old Debts« ein paar Zeilen über »potatoe-roots«, aber ohne auf die aphrodisischen Folgen des Knollenverzehrs hinzuweisen.

Der Einfluß Shakespeares auf den Kartoffelverzehr möge wahrlich nicht unterschätzt werden, denn es ist auch nicht auszuschließen, daß die Bezeichnung »pommes frites« von Schloß »Pomfret« herrührt, dem Schloß, in dem Richard II. von Exton umgebracht wird. Oder nach der Burg selben Namens, in dem in »Richard III.« Rivers, Grey und Vaughan ermordet werden⁶⁴³. Oder kommt die Bezeichnung von Friedrich II., vom »Alten Fritz«, vom »Ollefritz«, vom »Kartoffel-Fritz«?

642 »Immer« hat sich »alles« ums Essen gedreht – nicht um die Moral.

643 Als Shakespeare seine Stücke schrieb, gab es noch nicht das berühmte Oxford-Englisch, wie man es in der deutschen Schule lernt, aber in England nicht spricht und das in Nord-Amerika lächerlich wirkt. Wenn dem Shakespeare ein Wort gut gefiel oder es des Reimes wegen nötig war, schrieb er es halt einfach hin; im übrigen erinnert seine Sprache an ein altertümliches Cockney-Englisch. Darüber hinaus gab es – nicht nur bei Shakespeare – Wortspielereien: Die französische Burg Louvre wurde zu »Lover«, die vom französischen Dauphin geliebten Huren und Pferde wurden in »Heinrich V.« zum zusammengesetzten »whore«. Ach, und die Schauspieler waren auch in den weiblichen Rollen alles Männer.

Samuel Pepys schreibt am 29. September 1662 in sein Tagebuch: »Anschließend alle im King's Theatre A Midsummer Night's Dream gesehen, das ich noch nicht kannte und gewiß kein zweites Mal sehen werde, da ich mein Lebtag noch kein so abgeschmacktes und läppisches Stück gesehen habe.« Über Kartoffeln hat der bis ins Amt des Präsidenten der Royal Society aufgestiegene Pepys leider nichts notiert, obwohl die Knolle zum Beispiel für seinen Besuch bei Mrs. Bagwell am 12. September 1666 wohl treffliche Dienste geleistet hätte (»und dort nudo in lecto con ella alles zu tun, wozu ich Lust hatte – »ce que je voudraie«). Da sieht man mal, wie die Geschmäcker sich im Laufe der Zeit doch sehr stark ändern.

Heinz Erhard – noch 'n Gedicht:

»Vom Alten Fritz, dem Preußenkönig,
Weiß man zwar viel, doch viel zuwenig.
So ist zum Beispiel nicht bekannt,
Daß er die Bratkartoffel erfand.
Drum heißen sie, das ist kein Witz –
›Pomm-Fritz‹.«

Zum Ende des 16. Jahrhunderts (1577) schreibt bereits William Harrison in seiner »Description of England«, daß die Kartoffel und andere »venerous roots« aus Spanien, Portugal und aus »Indien« »manch Festbankett schmückt«. 1620 lobt Tobias Venner, ein Mediziner mit besonderem Interesse für Hygiene und Ernährung, in seinem »Via Recta ad Vitam Longam« die Kartoffeln für ihre Qualitäten und ihrem Nährgehalt; in der zweiten Ausgabe (1650) wird ergänzend darauf hingewiesen, daß die Kartoffel die »Venus aufwiegelt«.

Der aus einer aristokratischen und wohlhabenden irischen Familie stammende Physiker Robert Boyle⁶⁴⁴ (1627–1691) berichtet 1663 vor der von ihm mitbegründeten »Royal Society« in London, die Kartoffel habe in den vorangegangenen Hungerjahren Tausenden von Irländern das Leben erhalten. Boyle spricht von der Süßkartoffel, die er »Convulvus batata« (Konvulsionen sind Krampferscheinungen des Körpers oder eines Körperteiles) nennt.

In Lancashire wird erzählt, daß 1565 ein irisches Schiff wenige Meilen vor Birkdale (im Bezirk Formby) gestrandet sei und damit die Kartoffel England erreichte; mag sein, aber deshalb wurde sie noch lange nicht angepflanzt. Lancashire ist der erste Platz, an dem in England Kartoffeln angebaut wurden. Ein gutes Jahrhundert später erst wird davon berichtet, daß 1673

644 Robert Boyle gelobte freiwillig Keuschheit, weil er meinte, daß Frauen und Physik nicht zusammenpassen würden. Der christliche Eiferer Tertullian (160–230): »Darum ist es das beste für den Menschen, kein Weib zu berühren.«

und 1674 Dame Sarah Fell of Swarthmore Hall »pottaties« für ihren Garten aufgekauft habe.

1680 sollen auf dem Markt anlässlich des heiligen Michaels (St. Michael's Day) Kartoffeln verkauft würden. Nach 1684 ist beweisbar, daß Kartoffeln auf schmalen Beetstreifen in der Grafschaft Lancashire angebaut werden. 1700 findet im walisischen Bergarbeiterstädtchen Wigan ein Markt für »Kartoffeln und andere Dinge« statt; ein solcher Spezialmarkt gilt als Beleg dafür, daß die Stadtbewohner die Kartoffeln nicht nur kannten, sondern sogar in ihren normalen Essenplan aufgenommen hatten oder wegen der allgemein schlechten Wirtschaftssituation aufnehmen mußten.

Der Kartoffelanbau war zu jener Zeit im Südwesten der britischen Inseln stärker verbreitet als in Irland. Von hier wurden Kartoffeln nach Dublin (jährlich zwei Schiffsladungen), nach Nordfrankreich (Dünkirchen 1712), aber auch bis nach Portugal (1765) und Gibraltar exportiert.

Hier entstand das auch von vielen Hamburgern so geschätzte Labskaus, nur daß er in England als »Lobs couse«, als »Tölpel-Gericht«, seine Herkunft aus der (spanischen) Seefahrt nicht verleugnete und aus der Kombination aus Lobster und Kartoffeln ein Arme-Leute-Essen war (und ist?). Nur der Smutje im Drei-Sterne-Restaurant weiß, was drin ist.

Arme-Leute-Suppen und -Gerichte fanden mit entsprechenden Änderungen ihren Weg in die Küche der Bürger (wie die Kartoffel); so wurde die Rumfordsche Suppe mit einer zusätzlichen anständigen Fleischeinlage in die Kochbücher des 19. Jahrhunderts aufgenommen und ähnlich die Bouillabaisse, ursprünglich zusammengekocht aus den Fischen, die zu klein oder zu grätig waren, als daß man sie den Mittelmeer-Touristen hätte verkaufen können.

1773, ein Hungerjahr, wiederholt sich der Erfolg der Kartoffel in Yorkshire; auch hier sinkt mit dem erfolgreichen Kartoffelanbau der Getreidepreis. Aber weder der zeitlich frühe Anbau noch die verhältnismäßig großen Flächen führen in Lancashire noch in Yorkshire dazu, daß die Kartoffel das Hauptnahrungsmittel für die Bevölkerung wurde. John Houghton schreibt 1699:

»Bevor die Kartoffel Nahrung für die Armen werden konnte, mußte es sich als Nahrung

für die Schweine bewähren.«

Die Kartoffeln waren so verbreitet, daß die Seeleute den Spitznamen »lobscouser«, denn aus Kartoffeln, Fisch und Zwiebeln bestand das Labskaus, das Hauptgericht.

Kartoffeln waren noch einige Jahre zuvor, wenn auch nicht mehr nur auf den Tischen der Reichen, dennoch ein teures Produkt: So kostet 1709 ein Huhn drei Pence, ein Kaninchen vier Pence, ein Pfund Butter viereinhalb Pence und ein Pfund Kartoffeln immerhin sechseinhalb Pence.

Ein besonderes Augenmerk ist auf die englische Einfriedungspolitik der Ackerflächen⁶⁴⁵ nach 1750 zu legen, da diese erhebliche Auswirkungen auf den Kartoffelanbau hatte. Nach 1760 werden in England im großen Umfang Felder und Wiesen eingezäunt und freie Viehwirtschaft und freier Ackerbau, unterbunden. Zwangsweise kommt es hierbei zu einer modifizierten Dreifelderwirtschaft, in der Art und Menge von den Gutsherren und der Gemeinschaft der Pächter vorgeschrieben wird. Im Ergebnis war die englische Einfriedungspolitik mit preußischem Bauernlegen identisch.⁶⁴⁶

Am Ende des 18. Jahrhunderts gab es in England drei Arten von Pachtsystemen

645 Für eingefriedete Flächen konnten (und nahmen) die Grundbesitzer eine höhere Pacht. Das Hin- und Herziehen der Bauern von Feld zu Feld wurde gleichzeitig unterbunden, was sich positiv auf die Qualität des Ackers auswirkte und die Brachflächen der Dreifelderwirtschaft reduzierten. Als Nebeneffekt der Einfriedungen, die zu einem deutlichen Anstieg der Getreidepreise führte, wurden Straßen verbessert, Kanäle gegraben (auf denen die Kartoffeln und Kohlen in die Städte gebracht wurden) und Entwässerungskanäle angelegt. Für die Besitzer mit eingefriedeten Grundstücken wurden gemäß der Ideologie der freien Marktwirtschaft etliche Beschränkungen aufgehoben, aber auch der Zehnte. Grund konnte man jedoch nur erwerben, wenn man bereits vor der Einfriedungspolitik Landbesitzer war und – natürlich – über ausreichende Finanzen verfügte. Für die anderen gab es keinen gesetzlichen Schutz; vielmehr wurden Pächter oder jene, deren Rechte auf ungeschriebene Regeln beruhten, vom eingefriedeten Land vertrieben. Diese neue Armut führte dazu, daß Rüben und Kartoffeln von den Feldern gestohlen wurden und die Wilderei zunahm. In manchen Jahren waren zwei Drittel aller Straftäter wegen Wilderei verurteilt worden.

646 In Italien, in dem es auch eine Art »Bauernlegen« gab, wurde durch eine kleine semantische Abweichung aus »boschi comunik« (gemeinschaftliche Wälder) »boschi del comune« Wälder der Stadt und damit Wälder der dort Herrschenden.

1. Pachtungen auf Willkür (at will), die jederzeit mit einer sechsmonatigen Fristgekündigt werden konnten,
2. Pachtungen auf bestimmte Termine (leases), mit wenigen Ausnahmen nicht länger als sieben Jahre, was dazu führte, daß das Land erheblich Wert verlor, weil die Pächter keine langfristige Ackerpflege betrieben⁶⁴⁷,
3. Pachtungen auf Lebenszeit (at life) – zuweilen auch noch auf die Lebenszeit der Kinder und Enkelkinder des ersten Pächters sich ausweitend; solche Verpachtungen erfolgten hauptsächlich auf den Gütern der hohen Geistlichkeit, wobei der Pachtzins im allgemeinen »höchst billig angesetzt« wurde, aber vielfach eine Art von »Antrittsgeld« gezahlt wurde.

Albrecht Thaer beschreibt in seinem Bericht über die englische Landwirtschaft⁶⁴⁸ die Fruchtfolge auf General Murray's Farm (1789):

- »1) Weizen, Hafer
- 2) Klee, 1 Bushel Raygras, 12 Pfund weissen Klee und 12 Pfd. Rothen Klee auf den Acker gesäet;
- 3) Wicken, Kartoffel, Rüben.«

Also: Auf der Brache oder auf einen Teil davon wird der Anbau von Kartoffeln erlaubt. Doch solle man bedenken, daß die »Brachfeldfrüchte«, zu denen vor allem Frösche⁶⁴⁹, Schnecken

647 Die Verpächter waren nicht verpflichtet, den verjagten Kleinstbauern irgendeine Entschädigung zu zahlen, was die Leute natürlich abhielt, irgendwelche Verbesserungen einzuführen. Eine ähnliche Folge entstand bei den sog. Armengärten in Deutschland.

648 Wir zitieren aus Albrecht Thaer: »Einleitung zur Kenntniß der englischen Landwirthschaft und ihrer neueren practischen und theoretischen Fortschritte in Rücksicht auf Vervollkommnung teutscher Landwirthschaft für denkende Landwirthe und Camera-listen«, Hannover 1804 bei den Gebrüder Hahn. Albrecht Thaer – wie auch anderen Agrarreformern – ging es hauptsächlich um die Ablösung der Subsistenzwirtschaft durch eine spezialisierte Produktion für den Markt. Die angestrebte »rationelle« Landwirtschaft klassifizierte die Ackerböden, um eine optimale Nutzung zu erreichen.

649 Es gibt eine weitverbreitete Abneigung gegen allzu konkrete Formen mancher tierischer Nahrungsmittel: erkennbare Schenkel (beim Frosch, nicht beim Huhn), glitschige Schnecken (die nur »schmecken«, weil eine Knoblauchsoße darüber gegossen wird), Samen

und auch viele Kräuter gehörten, als minderwertig angesehen wurden.

Bereits 1625 ist die Kartoffel in Irland zusammen mit Milchprodukten Grundnahrungsmittel, wenn nicht sogar ausschließliches Nahrungsmittel, geworden. Salaman schreibt, daß die Kartoffel zu Irland gehöre, wie der Reis zu China, die Bouillabaisse zur Provence und die Nudel zu Italien. Ergänzend: der Döner zu Deutschland und *french fries* zu den USA.

Der aus Breslau stammende Arzt Wilhelm Kerger schreibt Mitte des 18. Jahrhunderts aus Irland,

»daß die Einwohner am Nördlichen Theile meist davon starck, gesund und vergnügt, fast ohne alle anderen Speissen, ausser Milch, leben.«

Das muß die Engländer geärgert haben, daß die Iren trotz der Unterdrückung immer noch vergnügt sein konnten und nicht in Trübsal verfielen.

James (Jacob) I. (1566–1625) läßt von John Tradescant dem Älteren (1570–1638), seinen aus Holland eingewanderten Gärtner⁶⁵⁰, Kartoffeln in einem medizinischen Garten pflanzen; sein

(obwohl's als Kaviar bezeichnet wird) oder Hirn (auch wenn's als Brägen daherkommt). Auch vollständige Tiere (wie Wachteln und Tauben) stoßen bei manchem Normalesser auf Widerstand; dasselbe kann man beim jüdisch-christlich-islamischem Tabu des Menschenfressens erkennen (denn hier geht es auch um die Unversehrtheit, mit der man vor GOtt treten will).

650 Im Bemühen, der englischen Landschaft neue Pflanzenarten zuzuführen und die Gelüste seiner Arbeitgeber an seltsamen Kuriositäten zu befriedigen, machte John Tradescant der Ältere auf Veranlassung seines Arbeitgebers, dem Privy Councillor Lord Robert Cecil, Earl of Essenden (1563–1611), eine Europareise (durch die Niederlande und nach Frankreich) und brachte aus Rouen eine Maulbeerpflanze mit, die – so James I. – Grundlage einer englischen Seidenzuchtproduktion werden sollte. Nach dem Tod von Sir Cecil, der auch Secretary of State – also eine Art Premierminister – war, trat Tradescant in die Dienste dessen Sohnes, William Lord Salisbury, wobei die heutige (leicht abwertende) Bezeichnung »Ober Gärtner« den tatsächlichen Umfang seines Aufgabengebietes nicht einmal annähernd umriß. 1615 nahm er eine neue Stellung an – bei Lord Wotton in Canterbury, dem Herzog von Buckingham, in dessen Auftrag er bis nach Archangelsk reiste – immer auf der Suche nach Pflanzen für die von ihm konzipierten Gärten. Tradescant sammelte jedoch nicht nur Pflanzen, sondern war zu einem Sammler ungewöhnlicher Dinge geworden.

1620 ging Tradescant der Ältere auf eine neue Expedition, die algerische Piraten im Mittelmeer jagen sollte; dabei wollte er nur

Setzlinge für eine goldene Aprikose, von der ihm erzählt wurde, aus Algerien beschaffen. Auf dieser Expedition holte er Hunderte von Pflanzen aus Portugal und Spanien, Südfrankreich und Italien, von den griechischen Inseln und aus Istanbul, aus Damaskus, Alexandrien, Kreta und Malta, bevor er überhaupt nach Algerien kam (wo er die goldene Aprikose nicht fand). Tradescant konnte über seinen Herzog und über den Sekretär der Admiralität (Nichols) erreichen, daß die gesamte britische Handelsflotte beauftragt wurde, aus aller Herren Länder neue Pflanzen und seltene Tiere (»Any Thing that Is strang«) mitzubringen. Für das Raritätenkabinett des Herzogs von Buckingham versuchte er, »eines Ellofantens Kopf mit gar gewaltigen Zähnen, darinnen, eines Flußpferdes Kopf der größten Art, die zu erlangen, aller Art große Schlangen und Häute von Schlangen & insonderheit von jener Art, die einen Kamm auf ihren Kopf hat, gleich einem Gockelhahn« zu beschaffen. Besonders wertvoll und gesucht waren Bezoare. Solche Raritäten- und Kunstkabinette (Kunstkammern, engl.: Kunstkammern) waren – so Julius Bernhard von Rohr in seiner »Einleitung zur Ceremonial-Wissenschaft der grossen Herren« (1753), daß prachtvolle Kunstobjekte es vermögen, dem »gemeinen Menschen«, der von seinem Verstand kaum Gebrauch mache, eine »klare Vorstellung von der Majestät, der Macht und der Stärke« eines Herrschers zu vermitteln.

Nach dem Tod des Herzogs (erstochen auf der Fahrt nach London) wurde Tradescant zum »Keeper of His Majesty's Gardens, Vines and Silkworms« in Oatland. Tradescant konnte auch in dieser Position weiterhin seiner Sammelleidenschaft nachgehen, für die er sein Haus umbauen ließ, um Platz zu schaffen für »The Ark«. Es gelang ihm sogar, das Horn eines Einhorn zu erwerben, was aber nur das geschraubte Horn eines Narwal war (Einhörner verehren bekanntlich Jungfrauen und werden schon bei deren Anblick zahm und folgsam).

John Tradescant der Jüngere erhielt eine Ausbildung auf der King's School in Canterbury und half seinem Vater schon als Schuljunge bei dessen Sammel»wut« und folgte ihm als Botaniker und Sammler von naturalia. Auch er reiste bis nach Virginia, um neue Pflanzen zu finden und nach England zu holen. Als sein Sohn, John, 1652 starb, schloß er mit Elias Ashmole, einem Freund, einen Vertrag, die inzwischen riesige Sammlung auf diesen zu übertragen (Kaufpreis: ein symbolischer Schilling). Ashmole vermachte die Sammlung seinerseits der Universität Oxford, wo Teile davon immer im »Ashmolean Museum« noch zu besichtigen sind.

In jener Zeit begann der Sammlertrieb, der nicht auf Essen ausgerichtet war. Alles, was irgendwie kuriös war, wurde für viel Geld zusammengetragen und in Vitrinen und Schauräumen angehäuft. Dabei wurden Exponate ausgestellt, die allein durch ihre Bezeichnung wunderlich wurden, aber bar jeglichen wissenschaftlichen und außerhalb einer solchen Sammlung auch finanziellen Wert waren. Denn was ist schon (wie der deutsche Besucher Georg Christoph Stirn aufschrieb) »die Hand einer Sirene, ein Hand von einer Mumie, ein Elendsfuß mit dreyen clauen, ein Peitschen damit sich Carolus V. soll gepeitscht haben« heutzutage noch wert? Das ist wie Briefmarken- und Münzensammeln – Altpapier und Buntmetall.

Sohn John Tradescant der Jüngere (1608–1682) berichtet 1656 im »Musaeum Tradescantium. Or A Collection of Rarities, Preserved at South-Lambeth near London« und im »Catalogus Plantarum« über seine Erfolge beim Kartoffelanbau mit zwei verschiedenen Sorten (weiß- oder purpur-blühend). In jener Zeit empfiehlt der Philosoph und Naturwissenschaftler Francis Bacon (1561–1626) (»Über Gärten«):

»Rasenfläche gewährt ... Vergnügen, ... weil nichts dem Auge wohltuender ist als wohlgeschorenes grünes Gras«.

Gartenbau mit den neuen Pflanzen aus aller Welt war der Zeitvertreib für die Oberschicht. Wenn's – wie das nun mal bei Gärten so der Fall ist – zu langsam voranging mit dem Pflanzenwachstum, dann kann es schon passieren, daß der Lord Salisbury dem König James (Jacob) I.)⁶⁵¹ den kunstvoll angelegten Garten mehr oder weniger freiwillig übergeben mußte (wie 1606 geschehen). Im »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris« (1629) ordnet der Apotheker John Parkinson die Kartoffelknolle in die Küchengartenpflanzen ein. Parkinson, dem von König Charles I. (1600–1649) der ehrende Teitel »Botaniker« verliehen wurde, warnt zugleich vor den Folgen, die der Genuß der (giftigen) Beeren für Kinder und andere hätten.

Mitte des 17. Jahrhunderts ist denn auch die Kartoffel in weiten Teilen Englands (nicht Wales oder Schottland!) noch immer unbekannt. Für die englischen Bürger blieb es wie es war: Noch

651 Jakob (englisch: James) I. wurde 1603 Nachfolger Elisabeths II. und war Sohn der katholischen Schottenkönigin Maria Stuart. Die englischen Katholiken hofften, daß sie nicht mehr unterdrückt würden, denn auch Jakobs Frau, die dänische Prinzessin Anna, war katholisch. Doch am 19. Februar 1604 erklärte Jakob seine »äußerste Abscheu vor der papistischen Religion, diesem Aberglauben«. Die Unterdrückung der Katholiken führte zur Bildung einer Verschwörergruppe unter Guy Fawkes, die am 5. November 1605 Parkament und König in die Luft sprengen wollte. Doch dieses Vorhaben konnte nicht verwirklicht werden. Dieser »Gunpowder Plot« führte zu noch mehr staatlicher Unterdrückung: Katholiken durften keinen Universitätsabschluß erwerben, weder Anwalt noch Offizier werden, und das Wahlrecht für die Gemeinde erhielten sie erst 1797 wieder und für das Parlament gar erst 1829. Die Unterdrückung der katholischen Bevölkerung fand also nicht nur in Irland statt. Seit mehr als 400 Jahren feiern die nicht-katholischen Engländer den »Guy Fawkes Day«, bei dem »bonfire«, Freudenfeuer, gezündelt werden und »bonfire toffees« und anderes Zuckerwerk die Zähne verderben. Da hat's sich doch wenigsten für die kids gelohnt, die aber überhaupt nicht wissen, warum sie den Tag feiern.

1815 galt die Kartoffel für Wohlhabende als nicht ganz salonfähig.

1662 schreibt Reverend William Buckland⁶⁵² an die »Royal Society«, daß der Kartoffelanbau ein Schutz gegen die immer wiederkehrenden Hungersnöte sei. Aufgrund dieses Schreibens beschließt die »Royal Society« – im ersten Jahr von Charles II.⁶⁵³ mit Korporationsrechten ausgestattet – in ihrer Sitzung am 20. März 1662 auf Vorschlag von Robert Boyle den Kartoffelanbau zu fördern – aber auch dies führte nicht zu einem schnellen Wachstum der Kartoffelfelder. Boyle seinerseits war bereits von John Beale auf die Vorteile des

652 Reverend William Buckland soll sehr exzentrisch gewesen sein, da er im Professorentalar über die Felder ging und nach Steinen (Grauwacke) suchte und in der Erde nach Dinosaurier-Resten. Geologie war in jener Zeit das Hobby von Gentlemen. Buckland besaß eine Menagerie wilder Tiere, die er frei in Haus und Garten umherlaufen ließ. Seinen Gästen ließ er Meerschweinchen und Mäuse, Igel und Meeresschnecken vorsetzen: Er wollte jedes Tier der Schöpfung wenigstens einmal essen (Gartenmaulwürfe konvenierten ihn nicht). Charles Darwin bezeichnete ihn als Hanswurst, aber Buckland war der erste, der einen (wenn auch unklaren) Artikel über Dinosaurier schrieb (in den »Transactions of the Geological Society of London«).

653 John Wilmot, Earl of Rochester, meinte über seinen König, daß dieser noch nie etwas Dummes gesagt und etwa Gescheites getan habe: »He never spoke a silly thing / Nor ever did a wise one.«, worauf der König hinzugesetzt habe, daß er im Reden klüger sei als im Tun, da er für seine Worte selbst verantwortlich sei und für seine Taten meistens die Minister. Rochester sagte auch über Charles II.: »Sein Szepter ist nicht länger als sein Schwanz / Dieselbe Schlampe darf mit beidem spielen.« Und Rochester mußte das wissen, denn er gehörte zu dem »mob of gentleman who wrote with ease«: »Gebt mir Gesundheit, Freude, Wein / und um Gott Amor zu beschören, / ruf ich den Pagen süß und fein, / der's besser kann als vierzig Gören.«

Auch der zukünftige Charles III. (»Pritz Chuls«), der mannigfachen Anlaß hat, seiner Urgroßmutter berühmtesten Ausspruch zu tun: »We are not amused«, neigt der Landwirtschaft zu und unterstützt entsprechende Bestrebungen. Auf seiner in Cornwall gelegenen »Duchy Home Farm« verwirklicht er seine Vorstellungen von modernem, umwelt- und kulturbewußtem Landbau, kämpft gegen »monströse Karbunkel« und macht damit sogar noch Gewinn.

Im übrigen: Die heutige Behandlung des Prinzen und der Familie Windsors in der veröffentlichten Meinung Englands ist harmlos im Vergleich zu den Schmähungen, die das englische Königshaus in den zweihundert Jahren von James (Jakob) I. bis zu Georg III. am Anfang des 19. Jahrhunderts erlebte. Und da mußte man sich nicht erst am türkischen Pavillon convenieren! und dann gegen Personen niedrigeren Standes gewaltsam vorzugehen. Die FAZ meinte aus Anlaß der zweiten Verlobung des »Tampon-Prinzen«, daß der Eindruck bestehe, »hier werde das Märchen vom Frosch, der sich in einen Prinzen verwandelt, rückwärts erzählt.«

Kartoffelanbaus angesprochen worden. Ein Jahr später (1663) empfiehlt die »Royal Society« sogar in ihrer Zeitschrift »Philosophical Transactions«, der damals wichtigsten wissenschaftlichen Zeitschrift, den Anbau der Kartoffel, um möglichen Hungersnöten vorzubeugen.

In einem französischen Flugblatt wird die Kartoffel als ein in England weit verbreitetes Gemüse erwähnt und umgekehrt wundert sich ein Engländer darüber, daß in Paris keine Kartoffeln zu kaufen seien. Es war schon eine wunderliche Pflanze – ein *audacis naturae miraculum*, ein Wunder der kühnen Natur – die da aus der Neuen Welt gekommen war, wild-aussehend in der Größe eines niedrigen Busches, die gerillten, dicken und behaarten Stiele wuchsen fünfzig, sechzig Zentimeter hoch und hatten blaßgrüne Blätter. Und wenn die Pflanze reifte, dann wurden die Blüte ersetzt durch eine Traube von zerfurchten, grünen Beeren, die entweder schwarz oder weiß wurden und viele flache, runde Samenkörner enthielten. Und: Die infamen Geschwister der Kartoffel waren Gifte, Narkotika und die Zaubersprüche von Hexen.

In der wissenschaftlichen Diskussion des 17. Jahrhunderts nimmt der Kartoffelanbau einen immer größeren Raum ein. So weist 1664 John Forster aus Buckinghamshire in einem besonderen Flugblatt daraufhin, daß Zehntausende in Wales (ein einheimisches Gericht – Kartoffel mit Kaninchen – heißt »Potes Cwningen Cymru«) und England von der neuen Pflanzen leben (könnten): »Potatoes with white and ash-coloured flowers, planted in many fields in Wales.«

John Forster schlägt vor, Pflanzkartoffeln aus Irland einzuführen, und das Recht, diese Pflanzen auch anzubauen, gegen besondere Gebühren (fünf Pfund zugunsten der Krone) zu vergeben. Zugleich – so sein Vorschlag – sollte der Verkauf monopolisiert werden, damit der Gewinn für die Pächter gesichert werde. Forsters Vorschlag beinhaltet auch eine weitere politische Dimension: Der Knollen-Verkauf solle untersagt werden, wenn die Bürger sich gegen die Krone erheben oder in anderer Weise Unruhe im Lande herrsche; heute würde - sicherlich mit Fernsehentzug gestraft.

1675 schreibt der Engländer G. W. Gent in seiner »Systema agriculturae«, daß die Kartoffeln

an verschiedenen Plätzen in diesem Land angepflanzt werde und einen guten Ertrag ergäben:
»Sie sind leicht zu vermehren, durch Schneiden der Knolle in verschiedene Teile, und jedes Teil wachse so gut wie die gesamte Wurzel. ... Sie werden gewöhnlich mit Butter oder mit Milch gegessen. Er hätte nicht gehört, sie in großen Mengen für die Schweine oder anderem Vieh anzubauen.«

Dagegen empfiehlt er, die Jerusalemer Artischocke – »ähnlich der Kartoffel, aber nicht so gut« – als »nachweislich gutes Futter« für die Schweine anzubauen: sie könnten gepflanzt werden wie die Kartoffeln oder durch Saatgut.

Kartoffeln waren eine kostbare, teure Nahrung zu jener Zeit; es ist anzunehmen, daß viele Berichterstatter über die Kartoffel – übrigens wie in deutschen Landen – von der neuen Pflanze bestenfalls kosteten, und es handelte sich in dieser frühen Zeit zumeist um die »Spanische« Kartoffel, um die Süßkartoffel. 1660 kostet ein (engl.) Pfund Süßkartoffeln zwei bis drei Schilling und selbst in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts ging der Preis nie unter einen Schilling, zu teuer für den Bürger; die »normale« Kartoffel war mit vier Pence (1632) deutlich preiswerter.

Königin Anne, die Frau von James (Jacob) I., läßt sich Anfang des 17. Jahrhunderts Süßkartoffeln auftragen; Brillat-Savarin sagt: Sie »war eine große Feinschmeckerin, sie hielt es nicht unter ihrer Würde, sich mit ihrem Koch zu unterhalten.«⁶⁵⁴ Kartoffeln waren ein Genuß für die besser gestellten Herrschaften. Francis Bacon erwähnt 1626 in einer Rezeptsammlung den hohen Preis für die (Süß-)Kartoffel. Die Kartoffel wurde gekocht, gepellt und je nach Geldvermögen und Geschmack mit Pfeffer oder Zimt, mit Muskatnuß, Butter, Zucker oder Salz, gegessen; insbesondere Kartoffeln mit Knochenmark dienten dazu, die »Venus zu erregen«. Es ist jedoch *culinary in-correctness*, die Kartoffel für Unzucht und Unsitte verantwortlich zu machen, jedoch ist die Knolle »*saluberrima lumbis*«.

654 Heute würde man dies einen paternalistischen Führungsstil nennen, da aber die Anzahl Frauen in leitenden Funktionen zunimmt, wohl eher maternalistisch. Adolf Freiherr von Knigge nannte im »Journal von Urfstätt« den Koch einen »Wanstmann«, was eine wohl treffliche Bezeichnung für viele Köche ist.

In seinem »Sylva sylvarum or Natural History« (1651) schreibt Francis Bacon über eine mögliche Anbaumethode der Knolle:

»Es werde gesagt, wenn man die Kartoffelwurzeln in einen mit Erde gefüllten Topf lege und diesen Topf beispielsweise zwei oder drei inches in den Boden vergrabe, würden die Wurzel größer als normal werden«

Bei einem Bankett des Lord Spencer⁶⁵⁵ zu Ehren von Charles I. und seiner Königin Henrietta am 14. August 1634 wurden als besondere Delikatesse Kartoffeln gereicht. Über die Folgen der Erregung wird nicht berichtet, es ist jedoch anzunehmen, daß der Gastgeber der damaligen Sitte gemäß den Tisch mit »Pikanterien« dekorieren ließ und die Früchte des Feldes und Zucker- und Backwaren zu männlichen und weiblichen Genitalien formen ließ. Noch im 16. Jahrhundert wurde das Dinner vormittags um 11.00 Uhr begonnen, aber die köstliche Kartoffel und ihre Nebenwirkungen gebot, die Hauptmahlzeit auf 15.00 Uhr zu verlegen, damit am frühen Abend die Venus erregt oder andere Sterne beobachtet werden konnten.

Der Anbau der Jerusalemer Artischocke initiiert zwischen 1620 und der Mitte des 17. Jahrhunderts den Anbau der Kartoffel und deren Verzehr. In dem Werk »Adam in Eden« unterscheidet William Coles 1657 *Virginian potato*: normale Kartoffel, die *Canadian potato*: Jerusalemer Artischocke, *Spanische potato*: die Süßkartoffel. Die Kartoffel sei für den menschlichen Genuß geeignet, während die Jerusalemer Artischocke doch den Schweinen vorbehalten bleiben sollte.

Der Gentleman John Evelyn, der Gartenexperte der Royal Society, fordert dagegen 1664 die Ackersleute auf, Kartoffeln für die eigene Ernährung zu pflanzen und Knollen auch für die Winterzeit aufzubewahren. In seinem Tagebuch vermerkt er, daß die Kartoffel in einem

655 Ein direkter Vorfahr von Diana, der »Königin des Herzens« (oder so ähnlich); so ist hiermit auch die Verbindung der Kartoffel zu diesem Thema hergestellt. Es sei hier darauf hingewiesen, daß man nach Althorp bei Northampton fahren muß, um die letzte - Ruhestätte zu sehen, und nicht nach Althorpe bei Kingston upon Hull, wo man aber eine Kartoffelchipsfabrik findet.

Barbara Cartland, die Stiefgroßmutter dieser »Königin der Herzen« auf die Frage eines Journalisten, ob im heutigen England die Klassenschranken gefallen seien: »Ja, natürlich, sonst würde ich mich doch mit Ihnen nicht unterhalten.«

schlechten Jahr von großem Nutzen sein könne und sogar für den eigenen Haushalt, »falls eine große Anzahl von Bediensteten« ernährt werden müsse.

Im Pflanzenkatalog der Universität Oxford⁶⁵⁶ wird die Kartoffel 1658 erwähnt; Professor Robert Morrison, Botanik-Professor in Oxford, schreibt (fälschlicherweise) 1680, daß die Kartoffel ein überall in England weitverbreitetes Gemüse sei. Tatsache ist, daß die Kartoffel zu jener Zeit bekannter geworden ist, aber nicht »überall« in England angebaut wird. 1683 empfiehlt der Arzt Thomas Tryon⁶⁵⁷, Kartoffeln anzubauen und zu essen und damit einen Ausweg aus Skorbut und anderen Krankheiten zu finden.

Die Verwendung der Knolle zur menschlichen Ernährung geschah nicht mit einem »Paukenschlag«, sondern in einem mehr oder weniger schnell vorangehenden langsamen Prozeß; die Überwindung von Vorurteilen gegenüber neuen Dingen – gerade bei den kleinen Häusle- und Gartenbesitzern, bei den Landleuten und den Handwerkern – erfolgte schleichend und nur bei Hungersnöten – wenn's denn nun gar nicht anders ging. Noch während der Mißernten 1770 bis 1773 wurden Kartoffeln aus Neapel⁶⁵⁸ – zur Linderung der Hungersnot – geschickt, aber von der Bevölkerung abgelehnt, vielleicht ist das verständlich, denn die Neapolitaner galten – so der französische Historiker Charles de Brosses im 18. Jahrhundert – als der »verabscheuungswürdige Pöbel, ja das ekelhafteste Ungeziefer, das die Erde je heimgesucht hat«.

Die Einstellung der englischen Oberklasse und vieler damaliger Gelehrte zur Kartoffel läßt sich aus einer Äußerung von John Worlidge 1669 in der Schrift »Systema Agriculture« erkennen, worin er äußert, daß die Kartoffel nur für Schweine und Vieh geeignet sei. Noch 1683 meint er:
»Mir ist nicht bekannt, ob man versucht hat, diese Früchte in größerem Nutzen der

656 Samuel Butler d.J. (1835–1902): »Das Niveau der Küche von Oxford und Cambridge liegt deutlich über dem Durchschnitt. Der Speiseplan ist besser als der Lehrplan. Einen Lehrstuhl für Kochen gibt es allerdings nicht. Das lernt man als Lehrling in Küchen.«

657 Interessant ist, daß in keinem der Berichte über die Kartoffel ein Verweis darauf zu finden ist, inwieweit der Schreiber selbst die Knolle aß oder anbaute.

658 Johann Joachim Winckelmann meinte bei seinem ersten Besuch in Neapel, es sei »eine so volkreiche Stadt mit bösen Menschen«.

Schweine und anderen Viehs zu erzeugen«.

Die irischen Schweine wurden mit Kartoffeln gefüttert; man importierte es zwar in großen Mengen nach England, aber es galt wegen der Kartoffelfütterung als minderwertiges Fleisch, denn für die Engländer war nur eine Mästung mit Getreide angemessen.

Worlidge weist daraufhin, daß in Irland – wie in Amerika – viele Kartoffeln gegessen würden. In Wales, so Worlidge, würde eine schwarze Knollenfrucht namens »Scorsonera«, die aus Spanien stamme, und die Jerusalemer Artischocke gegessen werden. 1688, in der dritten und überarbeiteten, Ausgabe seines Werkes, schreibt er:

»Kartoffeln werden in Irland und in Amerika häufig gegessen. ... Diese und die Jerusalemer Artischocke ist bei vielen das vorwiegende Nahrungsmittel. Eine kleine Ackerfläche erbringt eine große Menge, deshalb solle man den Anbau für die Armen propagieren«.

Auch John Mortimer war 1708 der festen Überzeugung, daß Schweine möglicherweise vom Kartoffelgenuß profitieren könnten. Richard Bradley, ein Jahrzehnt später in »New improvements of planting and gardening«, meint, er könne die Kartoffel nicht übergehen, denn sie hätten (wie die Jerusalemer Artischocke) ihre Bewunderer:

»Die Kartoffeln würden einen sandigen Boden gegenüber einem festeren vorziehen, aber sie würden in beiden gleich gut wachsen. ... In sandigen Böden würden sie besser stehen und süßer schmecken.«

Henry Phillips kommentiert 1822 diese Bemerkung von Bradley dahingehend, daß zu jener Zeit also bekannt gewesen sei, wie man mit der neuen Pflanze umzugehen habe. Phillips stellt zugleich fest, daß am Anfang des 18. Jahrhunderts der Anbau in England beispielhaft für den Kontinent gewesen sei: »Der Verbrauch der Kartoffel auf dem Kontinent ist sehr gering im Vergleich zu England und Irland.«

1726 schreibt John Laurence, daß die Kartoffel im allgemeinen eine fade Wurzel sei und nur ein Essen für den Winter. Aber er gibt dennoch Empfehlungen für den Anbau: Setzen im März, acht inches tief, und zu St. Michaelis sollen die ersten Knollen geerntet werden.

Noch 1754 (als Friedrich II. den Kartoffelanbau in seinen Landen bereits propagierte) erklärt der Botaniker Philip Miller, immerhin der Leiter des Kräutergartens der Londoner Apotheker⁶⁵⁹, daß die Wohlhabenden die Kartoffel verachteten; sie gelte nur für das gemeine Volk als angemessenes Nahrungsmittel.

Wir müssen noch einmal den berühmten Albrecht Thaer über die Kartoffelanbau in England zitieren:

»Es ist bey nahe unmöglich, über die mannigfaltigen Kartoffeln-Arten bis jetzt etwas Bestimmtes anzugeben. Sie sind an sich höchst mannigfaltig, indem sich nicht nur aus dem Saamen jedesmal neue Arten erzeugen, sondern weil auch selbst die Bollen, wenn sie auf einen anderen Boden kommen, allmählig abarten, und zuletzt eine auffallende Verschiedenheit von denen annehmen, die auf demselben Boden geblieben sind. Wovon sie herstammten. Die Schwierigkeit wird aber durch die unzähligen Benennungen vermehrt, welche ein jeder seinen Kartoffeln-Arten beylegt. Bey den Engländern habe ich schon über 130 verschiedene Nahmen für Kartoffeln aufgezählt. Es giebt gewiß nicht so viele bestimmte Abarten, die wirklich gebauet werden, sondern dieselbe Art wird oft mit 10 und 20 verschiedene Nahmen an verschiedenen Orten benannt. Es wäre gewiß verdienstlich, wenn jemand diese Verwirrung dadurch zu heben suchte, daß er alle verschiedene und für verschieden ausgegebene Sorten zusammenbrächte, sie auf gleichem, für die Kartoffeln besonders geeignetem, mildem Lehmboden neben einander pflanzte, sie vergliche und characteristisch beschreibe; welches ihn dann auch zu mannigfaltigen andern Versuchen leiten würde. Die Art der

659 Die frühen Kräutergärten in England (und anderswo) waren »physic gardens«, Arzneigärten, die ersten Herbarien Heilkundebücher auf Kräuterbasis. Apotheker und Bader wurden auch als »Mörder der Gesunden« bezeichnet. Erst im 18. Jahrhundert trennen sich die Berufe Apotheker, Arzt und Botaniker und entwickeln sich zu eigenständigen Wissenschaften. Es trennte sich aber auch der Bader vom Chirurg, denn bis dahin begann dessen Berufsweg in der Friseurstube. Manche Medizinbücher wie das des Ulmer Pestarztes Heinrich Steinhöwel waren den »jungern willigen meister der scherer, die noch nit gantz in wund ertzney geubet sind« gewidmet; die Scherer waren nicht akademisch, aber handwerklich ausgebildete Heiler, die eine wichtige Funktion im damaligen Gesundheitswesen einnahmen.

Kartoffel ist gewiß nicht gleichgültig im Verhältniß mit der Bodenart, worauf man sie bauet, und der Art und Weise, womit man sie behandelt. Man würde wahrscheinlich finden, daß für einen jeden Boden eine besondere Art am nutzbarsten und zweckmäßigsten, daß im frischen Dünger diese, in älterer Gare jene Art vorteilhafter sey. Wer eine solche Untersuchung des Kartoffelgeschlechtes unternähme, würde sich gewiß ein großes Verdienst erwerben. Den Privatmann könnte nur eine besonders dahin gerichtete Passion, zur Überwindung mancherley Schwierigkeiten, die schon die Zusammenbringung einer etwas vollständigen Sammlung haben würde, vermögen. ...

Man würde also, durch eine Auswahl der vorzüglichsten Pflanzen zur Fortpflanzung, vielleicht eine vorzüglich einträgliche Sorte hervorbringen können.

In der Benennung der englischen Kartoffelarten, die ich im 18ten Kapitel des 1sten Bandes angeführt habe, irrte ich mich. Wenigstens ist the Kidney, oder die - Nierenförmige, eine von unserer Zuckerkartoffel ganz verschiedene Art. Denn sie hat wirklich die Gestalt einer Niere, nimmt manchmal die Form eines halben Mondes, mit spitzzulaufenden Hörnern an. Ich finde davon drey verschiedene Arten angeführt: eine rothe, eine größere weisse, und eine kleinere weisse Art. ... Die kleine Art soll in dieser Hinsicht noch vorzüglicher seyn, auch so schnell zur Reife kommen, daß man sie zwey- ja sogar dreymal in einem Jahre auf demselben Acker bauet, die ersten schon im May zur Reife bringt, und auf den Märkten theuer verkauft. ...

The Champion scheint mir aber noch mit derjenigen völlig übereinzustimmen, welche wir in Teutschland die holländische nennen, und die *Surinam-Cluster* und *Yam-*, oder *Howards-Kartoffel*, mit denjenigen Arten, die wir Viehkartoffeln, Englische Kartoffeln, auch Gibraltarische nennen.«

Und Thaer weiter:

1. Die Form der Bollen ist entweder fast kugelförmig, oder herz- und eyförmig, oder aber länglich, in welchem Fall sie mehrentheils gekrümmte Spitzen, wie Hörner, haben.

2. Die Farbe der Haut ist entweder weiß oder roth. Letztere Farbe geht aus Dunkel-schwarzroth in Fleischfarbe, erstere von Gelbbräunlich zu Weiß über.
3. Die Consistenz und der Geschmack. Man hat nämlich sehr wässrige, weiche, leichte, schnell in Brey zerkochende; und andere mehltreiche, feste, schwere, härtere Arten. Erstere haben, zumahl gegen das Frühjahr, einen gewissen galstrigen Geschmack; letztere aber schmecken angenehm, und die vollkommsten kommen fast den Castanien gleich. Doch kann man von diesen nicht so viel, wie von jenen essen.
4. Das Kraut ist entweder feiner und kommt mit vielen kleinen Spitzen aus der Erde, hält sich aber auf seinen dünnen Stielen immer aufrecht stehend. Oder es kommt nur mit wenigen Spitzen aus der Erde, diese aber werden stark, haben gröbere, breitere Blätter, und legen sich in der Blüthe nieder.
5. Die Blüthe geht in mannigfaltigen Schattierungen von Weiß zu Hochroth, und von Weiß durch hellblau zu Dunkelblau und Violet über.
6. Die Art, wie sich die Bollen ansetzen, macht eine merkwürdige Verschiedenheit aus. Bey einigen setzen sie sich nämlich dicht am Stamm, und drängen sich, wenn sie stark werden, einander aus der Erde heraus, so daß sie über der Oberfläche derselben würden zu liegen kommen, wenn man sie nicht anhäuften. Bey andern verbreiten sie sich weiter umher, und man findet oft Kartoffeln in ziemlicher Entfernung vom Stamme.
7. Sie vermehren sich entweder der Zahl oder der Maaße nach stärker. Diejenigen Arten, welche recht viele ansetzen, sind gewöhnlich klein. Die, welche wenigere Stücke unter sich haben, scheffeln besser.

1832 änderte das »House of Parliament« die bis dahin geltenden Brotvorschriften und erlaubte, dem Brot Kartoffelmehl zuzusetzen. Für die Armen war dies richtig und gut genug. Es ging aber auch darum, den englischen Grundbesitzern in Anbetracht der Getreideimporte aus Nordamerika einen neuen Absatzmarkt zu schaffen. Philanthropie stand nicht im Vorder-

grund.

Nur so ist zu erklären, daß in London 1837 (einer amtlichen Statistik zufolge) insgesamt 16.901 »Verbrecher« lebten, davon 10.444 »Berufsverbrecher«⁶⁶⁰: darunter 895 gut-angezogene Dirnen in Bordellen und 1.612 Dirnen auf der Straße und 3.864 Dirnen niedrigster Art. 40.000 Menschen lebten angeblich vom Diebstahl, 50.000 »liederliche« Weibspersonen, davon 20.000 Fabrikarbeiterinnen⁶⁶¹ und 3.000 Dienstboten fristeten ihr Leben in London. Zum Vergleich: im Berlin des Jahres 1846 lebten 2.000 Verbrecher (die sich später in den »Ringvereinen« organisierten), ebensoviel Obdachlose und rund 8.000 Bettler (was verboten war). Das industrielle Wachstum Englands hatte dazu geführt, daß 1851 mehr als fünfzig Prozent der englischen Bevölkerung in Städten mit mehr als 50.000 Einwohnern lebten; die Städte waren nicht nur ein Marktplatz für Industrieprodukte, sondern erzeugten einen enormen Bedarf an landwirtschaftlichen Gütern und schufen so die Bedingungen für das »goldenen Zeitalter der Landwirtschaft«. Daraus folgten neue und verbesserte landwirtschaftliche Verfahren wie Entwässerung und Mechanisierung, Einsatz von ersten Düngemitteln und

660 Im Jahr 1832 gab es in Irland unter den acht Millionen Menschen nach einem Bericht für das englische Parlament 201 Volksaufläufe, 241 Morde und Totschläge, 568 Brandstiftungen, 208 Brandstiftungen mit Tötungsabsicht, 160 schwere Verwundungen, 858 gewalttätige Befreiungen von Verhafteten, 427 gesetzwidrige Versammlungen, 171 Plünderungen von Privatgebäude, 1179 Diebstähle und zusätzlich 299 Viehdiebstähle, 796 Eigentumsverletzungen, 729 gewaltsame Einbrüche, 400 straffällige Betteleien und Schwindeleien, 164 falsche Eide, drei Handlungen der Widersetzlichkeit gegen das rechtliche Verfahren der Gerichte, 50 Handlungen gewaltsamer Widersetzlichkeit gegen die Zehntenerhebung, 20 gewaltsame Raube, zwei gewaltsame Besitzergreifungen, zusammen also 9002 Verbrechen, die polizeibekannt wurden. Das reguläre englische Militär zur Aufrechterhaltung der irischen Ordnung betrug in jenen Jahren mehr als 28.600 Mann. Karl Marx hat mit seinem Hinweis auf die Ketten, die der Proletarier zu verlieren hat, wohl an die Iren gedacht, die nichts zu verlieren hätten als die Engländer. Der Empfänger von ALG II hat nichts zu verlieren als die sozialdemokratisch geführte Bundesregierung.

661 »Fabrikarbeiter«, schrieb ein Landwirtschaftsexperte im Jahr 1796 seien »ein Haufen Menschen jeden Alters und Geschlechts, anscheinend allein zu dem Zweck zusammengewürfelt, Zügellosigkeit, Debilität und Elend zu verbreite.« Und von daher war es nicht weit, die Kartoffel zu verdammen, denn diese Fabrikarbeiter ernährten sich zumeist von dieser Erdfrucht.

Produktion hochwertiger Samen.⁶⁶²

Noch einmal Albrecht Thaer:

»Nun sind es gerade die Manufakturen, welche die Zahl der Armen, besonders in den Gegenden, wo sie sich über Stadt und Land verbreitet haben, so sehr vermehrten. Diesen Gegenden strömte eine Menge von Arbeitern zu, welche, durch den höheren Verdienst verleitet, sich mehr der Schwelgerey ergaben als der nüchterne Landarbeiter, ihre Gesundheit zerstörten, und vor der Zeit abgelebt und kränklich wurden. Aus den schlecht erzogenen Kindern entstand eine neue Generation verdorbener Menschen, und diese fiel, nach der Kirchspiels-Einrichtung, nicht denen zur Last, welche Veranlassung dazu gegeben hatten, sondern dem Landmanne, dem man diese Leute, gerade wie sie ihm nutzbar waren, entzogen hatte.

Und Adam Smith schreibt ergänzend:

»Die Fortpflanzung des Lasters der Insubordination und der Krankheiten ist ein Uebel, was aus dem hohen Betriebe der Manufakturen nothwendig entsteht. Was kann anders aus der Zusammendrängung so mancher Arten von Menschen in den Fabrikhäusern erfolgen? – Sie drängen sich dahin, weil sie an einem Tage für zwey verdienen, und sich von den sieben, vier Tage besaufen können.«

Im Südwesten, in Lancashire und in den Hafenstädten an der Irischen See, wurden mehr Felder mit Kartoffeln als in Irland bepflanzte. Dennoch sah es im 19. Jahrhundert so aus, als würde Tee zur einzigen Nahrung der englischen Arbeiterklasse⁶⁶³, als die Alkoholgegner eine

662 1832 wird der Rasenmäher patentiert und löst die Sense ab, als Düngemittel nahm man »Poudrette«, eine Mischung aus Kohlenasche und menschliche Exkremte, aber auch kleingehackte Tierinnereien (die Nieren kamen erst nach der Erfindung des chemischen Düngers wieder auf den Frühstückstisch der Briten) oder riesige Mengen von Stacheln, die über den Boden verstreut wurden und dort verfaulten. Ab 1842 wurde Guano importiert und verwendet. Gegen schädliche Insekten half Arsen, Nikotin oder mit Quecksilber vermischte Schmierseife.

663 In der englischen Arbeiterklasse, so berichtet John Gerard, würde »vom gemeinen Volk in Hampshire« ein Trank aus Salomonssiegel (*Polygonatum multiflorum*) hergestellt, der bestimmt ist für die Heilung von Knochenbrüchen und Prellungen. Es

Biersteuer durchsetzten und die in Ceylon vorhandenen Kaffeeplantagen ab 1860 auf Tee umgestellt wurden; es ging nicht um's Bier, sondern um die Absatzmärkte für indische Produkte.

Die Zahl der Londoner, die auf der Straße handelten, betrug mehr als vierzigtausend, darunter rund dreißigtausend Viktualienhändler (davon etwa zwölftausend Kinder), viertausend Straßenverkäufer von Eßwaren und Getränken – Limonaden, aber auch Orangen⁶⁶⁴ und Zitronen. Der Verkauf von Nahrungsmitteln befand sich fest in der Hand von Iren, die zumeist aufgrund der Propaganda von Father Theobald Mathew⁶⁶⁵ damals zur Temperenzlerbewegung gehörten und daher – anders als Engländer und Waliser – ihre Einnahmen nicht in die Spelunken trugen⁶⁶⁶. Zwischen 250 und 350 Straßenhändler verkauften *fish an' chips* –

muß ein weitverbreiteter Trank gewesen sein, weil die Gebreite durch Stürze oder »den Eigensinn von Frauen, der sie mit den Fäusten ihrer voreiligen Ehemännern in Berührung gebracht hatte oder so etwas Ähnliches« hervorgerufen würden. Heute helfen Frauenhäuser.

William Butler d.J. über die englische Abstinenzlerbewegung der »Teatollers«: »Es sollte Teetrinkerheilanstalten für solche Leute geben. Aber wahrscheinlich würden sie sofort nach ihrer Entlassung einen Rückfall in die Abstinenz erleiden.«

664 Orangen waren ein beliebter Imbiß vor einem Theaterbesuch; Verkäuferinnen von Orangen hießen »Orange girls« – die (wie Nell Gwyn) es nicht nur wegen der symbolhaften Frucht bis zur Mätresse eines Königs (Charles II.) brachten. Auch die »Blumenmädchen« verkauften nicht nur Blumen, sondern auch sich.

665 Die in Augsburg erscheinende »Allgemeine Zeitung« zitierte am 22. März 1840 eine Dubliner Zeitung:

»Ein Dubliner Blatt berichtet, Pater Mathew habe durch seine rastlose Thätigkeit für Ausbreitung der Mäßigkeitsvereine seine Gesundheit aufgeopfert. Dagegen sucht der Standard, auf die orangistische Dublin Evening Mail gestützt, die Motive dieses eifrigen Dominicanermönchs zu verdächtigen. Es wird ihm vorgeworfen, erstens treibe er mit seinen Mäßigkeitswesenen einen schnöden Gelderwerb, indem jeder Mäßigkeitscandidat eine zinnerne Medaille mit 1 Shilling bezahlen müsse, wobei der Pater mindestens 1500 Proc. gewinne; zweitens lasse er durch seine Helfershelfer Zettel verbreiten, durch die er sich bei dem einfältigen Landvolk in den Geruch eines Heiligen und Wunderthäters zu bringen suche, der bereits mehr als 400 Mirakel verrichtet, Blinde sehend, Taube hörend gemacht habe etc. Auf den 17. März, den Tag St. Patricii, des Schutzpatrons von Irland, ist eine große Mäßigkeitsversammlung unter Mathews Leitung nach der Stadt Athlone ausgeschrieben.«

666 »Den Porzellanbus fahren« – so nennt es der Ire, wenn er vom Pub-Besuch nach Hause kommt, die Kloschüssel beidhändig umfaßt und sich kniend in sie entleert.

mithin eine alte Tradition, den Bratfisch im »Daily Mirror« (oder in der »Times« – je nach Klassenzugehörigkeit) zu verhökern – heute jedenfalls in einem Murdoch-Produkt. Der »Kartoffelmann« prägte von 1820 bis 1900 das Stadtbild Londons und anderer großer Städte. Im Jahr 1851 verkauften die Kartoffelhändler⁶⁶⁷ mehr als zehn Tonnen gebackene Kartoffeln einzeln, mit Butter und Salz. Was heute der Döner oder die Currywurst ist, war im 19. Jahrhundert die warme Kartoffel; sie machte aus einem kalten Imbiß eine warme Mahlzeit und war dementsprechend sehr beliebt.

Die amerikanische Prohibition wurde eingeführt, weil mächtige Interessengruppen das Geld der Arbeiter umlenken wollten: Auf der einen Seite standen die Fabrikanten alkoholfreier Getränke und die Besitzer von Kettenläden und Kaufhäusern, die ihre Waren für 5 oder 10 Cent verkauften und auf der anderen Seite die Hersteller von Whiskey, Bier und harten Schnäpsen sowie die Weinproduzenten und Weinimporteure, die ebenfalls gute Puritaner waren. Es gelang in einem vier Jahre langen Kampf, die Münzen des kleinen Mannes umzulenken. In Europa errangen die Alkoholgegner nie diese Erfolge, da es hier eine andere Kaufhaus-Struktur gab.

Wilhelm von Oranien verbot 1689 die Einfuhr französischen Brantweins und förderte Gin als nationales Getränk. Gleichzeitig wurde die Biersteuer verdoppelt, so daß die Iren und die Engländer zum Gin greifen »mußten«. »Wie eine Flutwelle überspülte in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts der Gin die Armenviertel Londons.« Gin wurde im selben Umfang wie vorher Bier konsumiert – hatte aber erheblich größeren Rauschwirkungen. Wegen der Auswirkungen des englischen Alkoholismus beschloß das Parlament 1735, eine erheblich höhere Akzise zu verlangen und die Lizenzen für den Gin-Verkauf zu verteuern; die Folge war eine Gin-Revolution der Unterschichten, so daß erst 1751 durch die Steuerpolitik die Gin-Produktion und der Verbrauch eingeschränkt wurde. Dazu beigetragen hatte auch die zunehmende Verbreitung der Kaffeehäuser. Auch insofern hat Friedrich II. mit seinem Kampf gegen den Kaffeeverbrauch eine bönhasige Politik betrieben – aber in Preußen ging es nicht um Gin aus Weizen, sondern um Schnaps aus Kartoffeln.

Eine Ursache des höheren Alkoholgenusses der englischen Arbeiter war auch die Lohnzahlungsmethode der Fabrikbesitzer. Der Lohn wurde zumeist gruppenweise und in verhältnismäßig großen Geldscheinen gezahlt, und die Fabrikanten überließen es den Arbeitern, alles weitere unter sich auszumachen. So mußten die Arbeiter das Geld wechseln gehen, um es untereinander aufzuteilen. Dies geschah in den Pubs und die Wirte verlangten, daß zumindest ein Getränk getrunken wurde.

667 Die Kartoffelhändler nannten ihren fahrbaren Ofen hochtrabend »Prince of Wales« oder »Royal George« und verkauften »Original Baked Potatoes« oder sogar »Old Original Baked Potatoes«.

Mit der Industrialisierung Englands⁶⁶⁸ und dem damit einhergehenden Einwandererstrom aus Irland stießen neben den religiösen Unterschieden auch zwei Essenskulturen aufeinander: Die getreide- und fleisch-essende⁶⁶⁹ englische Arbeiterklasse⁶⁷⁰ und die kartoffel-futternden Iren, die aus einem Land kamen, in denen nur »Bauern, Priester und Kobolde« leben – so Robert Kilroy-Silk noch im Jahr 2001. Ein irisches Sprichwort lautete: »Nur zwei Sachen in dieser Welt sind zu ernst, um darüber zu scherzen, Kartoffeln und der Ehestand.«

Friedrich Engels 1845 in seiner kritischen Untersuchung »Die Lage der arbeitenden Klassen in England«:⁶⁷¹

668 Die Leistungsfähigkeit der Landwirtschaft spielte im Prozeß der Industrialisierung Englands eine bedeutende, wenn nicht sogar die ausschlaggebende Rolle. Es wird oft übersehen, daß Großbritannien bis weit ins 19. Jahrhundert hinein bei Nahrungsmitteln im wesentlichen Selbstversorger blieb. Trotz des raschen Bevölkerungswachstums war das Land nicht auf den Export industrieller Güter angewiesen, um damit den Import von Nahrungsmitteln zur Ernährung seiner Bevölkerung zu finanzieren. Fortdauernde Selbstversorgung war unter diesen Umständen nur möglich, wenn es gelang, die landwirtschaftliche Produktivität im Vorfeld und im Verlauf der industriellen Revolution so gewaltig zu steigern, daß sie mit dem raschen Bevölkerungswachstum zumindest Schritt halten konnte.

669 Der Franzose Michelet in seiner »Histoire de XIX siècle«: »Für die Engländer ist diese Nahrung vor allem Fleisch. Da es zur Arbeit, zum Reisen gezwungen war, gab sich England immer mehr dem Genuß des Fleisches« (»No sex, we are Britain«) »hin und machte daraus sozusagen eine Religion.« Der Ungar George Mikes nennt nur einen Satz, wenn er über das »Sexleben« der Briten schreibt: »Die Menschen auf dem europäischen Festland haben ein Geschlechtsleben, die Engländer haben Wärmflaschen.«

Englisches Roastbeef, so ist zu erfahren, wird so blutig serviert, daß ein Tierarzt helfen könnte, die Kuh wieder zu beleben.

670 William Butler d.J.: »Es ist reine Überheblichkeit – als wäre unsere Art zu leben und die Dinge zu betrachten so viel besser als die anderer, die uns dazu treibt, etwas ›für die Arbeiterklasse tun‹ zu wollen.«

671 Im selben Aufsatz meint Engels, daß die »britische Nation ... die verbrecherischste der Welt geworden« sei. Als Beleg nimmt er die Anzahl der Verhaftungen für Kriminalverbrechen, die von 1805–1842 in England erfolgten; Engels Schlußfolgerung aus diesen Zahlen ist jedoch falsch, da sich im selben Zeitraum die Bevölkerung um 24 Prozent und die Verhaftungen um 20,5 Prozent, sich außerdem die Polizistenanzahl deutlich erhöhte und für andere Länder keine Zahlen vorgelegt werden. Diese Zahlenmogelei erinnert an des früheren deutschen Bundesinnenminister Kanthers Begründungen zum Großen Lauschangriff über die organisierte Kriminalität bzw. an die Kassenführung der hessischen CDU.

»Die besserbezahlten Arbeiter, besonders solche Fabrikarbeiter, bei denen jedes Familienmitglied imstande ist, etwas zu verdienen, haben, solange das dauert, gute Nahrung, täglich Fleisch⁶⁷² und abends Speck und Käse. Wo weniger verdient wird, findet man nur sonntags oder zwei- bis dreimal wöchentlich Fleisch, dafür mehr Kartoffeln und Brot; gehen wir allmählich tiefer, so finden wir die animalische Nahrung auf ein wenig unter die Kartoffeln geschnittenen Speck reduziert, und noch tiefer verschwindet auch dieses, es bleibt nur Käse, Brot und Hafermehl (porridge) und Kartoffeln, bis auf der untersten Stufe, bei den Irländern, nur Kartoffeln die Nahrung bilden.«

Albrecht Thaer:

»19 Stein Kartoffeln (ungefähr 250 Pfd.) werden von einer solchen Familie in einer Woche verbraucht, jedoch nicht nur für die Menschen allein, sondern auch für den Hund, für einiges Federvieh und für ein Ferkel, welche letztere dabey von 6 Schilling zu 20 Schilling Werth innerhalb 6 Wochen zunimmt. Außer diesen Kartoffeln hat der arme Arbeiter wenig andere Nahrung, ausser Buttermilch, die er zum Frühstück und Abendbrodt aus den Molkereyen erhalten kann. Zu Mittag zeugen sich diejenigen, welche Kühe haben, wol etwas Butter und süße Milch, hauptsächlich aber Heringe⁶⁷³, die an den Küsten gefangen werden, und wovon sie fünf für 2 Pence haben können. Wenn ihre Kartoffeln verzehrt sind, so müssen Hafermehl kaufen, und sie bedürfen davon im Durchschnitt 2 Centner in dieser Zeit, welches zu einer Art von Budding gemacht wird, oder zu einem dicken Brey, den sie Stirabout nennen.«

672 Im Hochmittelalter betrug der Fleischverbrauch pro Kopf und Jahr etwa 100 kg, Anfang des 18. Jahrhunderts nur noch rund 50 kg und am Ende jenes Jahrhunderts nur noch etwa 20 bis 25 kg.

673 Selbst Heringe konnten sich die Armen in Irland nicht mehr leisten. Er wurde stark gesalzen, damit er sich länger hielt. Ein Nebeneffekt dieser Salzung war, daß man nur wenig davon verzehren konnte. Die Kartoffeln wurden nur halb gar auf den Tisch gebracht, was man die »die Knochen drin lassen« nannte; »Wir essen unsere Kartoffeln hart, sie geben uns was auf die Rippen, und wir können länger fasten.«

Der englische Frühsozialist und Sozialreformer Robert Owen, der sich neben seiner später faillierenden Textilfabrik auch mit der Landwirtschaft befaßte, erfindet 1862 einen Kartoffelaushebepflug, der in Darmstadt von der Firma Scheerer abgekupfert und zum Preise von achtundzwanzig Gulden vertrieben wird. Bevor »made in Germany«⁶⁷⁴ ein Markenbegriff wurde, sollen die deutschen Maschinenbauer die Taiwanesen Europas⁶⁷⁵ gewesen sein.

Adam Smith, im schottischen Kirkcaldy bei Edinburg, dem »Athen des Nordens«, geboren, prophezeite (in »Der Wohlstand der Nationen«, erschienen 1776⁶⁷⁶), daß die Kartoffel anstelle des Weizen zum Hauptnahrungsmittel der Armen werden könne. Er schreibt:

»Die Portechaisen und Kohleträger und die Kohlenschrüter zu London und jene unglücklichen Weibspersonen, die sich mit Unzucht ernähren, d.h. die stärksten Männer und die schönsten Weiber vielleicht im britischen Reich, sollen größtenteils aus Irland herkommen, deren Hauptnahrung in Kartoffeln besteht.«

Eliza Gilbert, die sich später Maria de los Dolores Porris y Montez, Gräfin Landsberg, nannte und nennen durfte, war Irin. Ludwig I. hatte Geschmack. Lola Montez war dem Wittelsbacher schon einen Thron wert.⁶⁷⁷

674 Der »Merchandise Marks Act« von 1887 sollte die englischen Qualitäts-Produkte insbesondere von dem minderwertigen Zeug der Deutschen unterscheiden.

675 Die FAZ im August 1998 im Zusammenhang mit der Firma Hohner: »Die Württemberger waren die Chinesen des neunzehnten Jahrhunderts.«

676 Im selben Jahr wird festgelegt, daß Kandidaten für das House of Commons weder »blöd noch taub« sein dürfen; auf eine vergleichbare Bestimmung wollten sich deutsche Parlamentarier bisher nicht festlegen. Edinburg war zu jener Zeit ein Zentrum des geistigen Lebens und trug deshalb den Ehrennamen »Athen«.

»Blöd« konnte einst im deutschen Sprachraum bedeuten: krank zu sein oder schüchtern, naiv oder furchtsam und wer ein »blödes Gesicht« hatte, war schlicht kurzsichtig oder erschöpft vom Lesen dieses Buches.

677 Eliza Gilbert alias Lola Montez alias Mrs. James alias Mrs. Bolton alias Gräfin Landsfeld alias Mrs. Heald verquickte Liebe, Politik und Toldreistigkeit. Als sie 1861 in New York als wohlhabende Frau stirbt, hinterläßt sie dem »Magdalenenheim« dreihundert Dollar und der Rest geht an Mrs Buchanan, Frau des 15. US-Präsidenten, mit der Bitte, diese möge es für wohltätige Zwecke verwenden.

Adam Smith stellt außerdem fest, daß in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts Kartoffeln nicht mehr mit dem Spaten⁶⁷⁸, sondern mit dem Pflug angebaut werden und Gartenprodukte aller Art durch den Einsatzes des Pfluges deutlich billiger geworden seien.

Irland war das erste europäische Land, das Kartoffeln wegen der hervorragend geeigneten Bodenbeschaffenheit »feldmäßig« anbaute. Allein vom Getreideanbau konnte die Iren nicht mehr leben.

Am schlimmsten wurde es für sie, als die Iren sich in dem Streit zwischen den Monarchisten und den Republikanern 1641 auf die Seite von König Charles I. schlugen. Nach dessen Hinrichtung machte sich Oliver Cromwell⁶⁷⁹ daran, die Iren für diesen Fehler zu bestrafen, die

König Ludwig hatte in den sechzehn Monaten, die »dös wüaste Luder« in München weilte, für sie fast 16.000 Gulden ausgegeben. Das Weib rauchte, trug Pistole und Dolch bei sich und stolzierte mit Bluthund und Reitpeitsche durch München, aber Ludwig fand wohl nur zweimal ihre Huld.

678 Samuel Butler philosophiert über den »Spaten und das Stück Schnur«: »Alle Dinge sind entweder dazu da, auseinander zu bringen und getrennt zu halten, oder zusammen zu bringen und beisammen zu halten: ... Ein Spaten hingegen ist eher »auseinanderbringen«, wenngleich auch ihn ein schwaches Fluidum von »Zusammenbringerischem« umgibt, trägt er doch dazu bei, Kartoffeln in die Mägen von Menschen zu befördern.«

679 Bereits 1542 kam es zur Erhebung der Iren gegen England. In einem zeitgenössischen Bericht stand über die Rache König Heinrichs VIII. »Daß das Brüllen einer Kuh oder die Stimme eines Pflügers von Dingle bis zum Rock of Cashel in diesem Jahr nicht mehr zu hören war«.

Oliver Cromwell wurde als Sohn eines Landjunkers streng puritanisch erzogen. 1620 erprobte Cromwell erstmals einen Aufstand: Er hatte von einem Onkel ein Grundstück im Moor im Gebiet des Dukes of Bedford geerbt. Der Herzog berief holländische Wasserbau-Ingenieure in sein Land, um das Moor für die Viehzucht trockenlegen zu lassen. Doch die Moore boten den Fenländern eine sehr auskömmliche wirtschaftliche Grundlage. Die Aufständischen wehrten sich erfolgreich und sangen »Entwässern wollen sie die Moore hier / Zähmen und beherrschen das lebendige Naß / Auf dem Trocknen aber sterben wir / Weil Essex Kälber brauchen Gras.« Nach der Enthauptung König Charles, zwei Jahrzehnte später, schickte Cromwell Soldaten ins Moor, um jetzt die Trockenlegung mit Gewalt durchzusetzen. Geschäftssinn, Muckertum und selbstgefälliges Wesen waren die Kennzeichen der »In-
dependenten«, die innerhalb der Kirche nur die Gemeinde als »Hoheit« anerkannten. Ein solcher Mann, fest eingebunden in englisches Junker- und Großbürgertum (er war verheiratet mit der Tochter eines reichen Londoner Pelzhändlers) und streng

Reste der irischen Stammesorganisation zu zerschlagen und die Iren in die unfruchtbarste Provinz, nach Connaught (Cromwell: »Zur Hölle oder nach Connaught«), zu treiben.

Im Blutbad von Drogheda, einer Stadt nördlich von Dublin, 1649 befiehlt Cromwell die Hinrichtung der Überlebenden und läßt 2000 der »barbarischen Schufte« und weitere – *by the way* – 1500 Kinder und Frauen sterben auch. Und alle Iren der Region werden enteignet. Die von den »adventures« (das waren die Finanziers – heutzutage Wagniskapitalgeber – der Cromwellschen Kriegszüge) beraubten Iren wurden »Tories« genannt, was dann allgemein auf Räuber und Banditen übertragen wurde; insofern sind die Konservativen ihrer seit 1689⁶⁸⁰

antipapistisch, konnte für die katholischen Iren nur Haß aufbringen.

Als »Independent« gewährte er allen religiösen Gruppen außer den Anglikanern und den Katholiken religiöse Toleranz. Als Lord Protector führte er innenpolitische Reformen im Rechts- und Erziehungswesen durch. Cromwell ließ von seinen »gottesfürchtigen Männern« in seiner »betenden Armee« in Irland Männer, Weiber und Kinder abschlachten. Auf seinen Kanonen, mit denen er wahllos in die Dörfer und auf die Iren schießen ließ, stand der Bibelspruch: »Gott ist die Liebe«. Fanatiker wie Cromwell glauben an diese Sprüche vielfach sogar noch selbst. Es wäre zu fragen, ob Zyniker oder Fanatiker die argeren Bösewichter sind. Cromwell war wohl beides. Seine Abneigung gegen ein erbliches Königtum verhinderte nicht, daß nach seinem Tod sein Sohn Richard Cromwell »Lordprotektor« der Republik wurde.

Nach der Restauration der Stuart-Monarchie wurde am längst verstorbenen Cromwell und zwei weiteren Königsmördern die damals beliebte »Leichenhinrichtung« vollzogen: Ausbuddeln und als Skelett hängen (bis daß der Tod eintritt oder so ähnlich).

Sebastian Haffner (in »Geschichte eines Deutschen«) meint, daß es eine spezifisch preußische Abart des Puritanismus gäbe, die vor 1933 die deutschen Geistesmächte beherrschte:

»Sie ist dem klassischen englischen Puritanismus verwandt, aber mit einigen charakteristischen Unterschieden. Ihr Prophet ist Kant, nicht Calvin; ihr großes Beispiel ist Fridericus, nicht Cromwell. Wie der englische Puritanismus fordert der preußische Strenge, Würde, Enthaltbarkeit gegenüber den Freuden des Lebens, Pflichterfüllung, treu und Ehrenhaftigkeit bis zur Selbstverleugnung, Weltverachtung bis zur Dürsterkeit. Wie der englische Puritaner gibt der preußische seinen Söhnen aus Prinzip wenig Taschengeld und runzelt die Brauen über ihre jugendlichen Experimente mit der Liebe. Aber der preußische Puritanismus ist säkularisiert. Er dient und opfert nicht Jehova, sondern dem roi de Prusse.«

680 In jenem Jahr wurde in der »Bill of Rights« festgelegt, daß jeder, »der sich zur papistischen Religion bekennt oder einen Papisten heiratet, ausgeschlossen und für alle Zeiten unfähig sein wird, die Krone zu erben, zu besitzen oder zu genießen«, denn die

bestehenden Parteibezeichnung auch im 20. Jahrhundert treu geblieben; aber sie wagen es nicht mehr, das Lillabullero öffentlich zu singen, weil dies zu einer Reaktion der IRA führen würde. Es sei zugegeben, daß das katholische Irland des protestantischen Englands »open back-door« war, aber mit einer solchen Begründung könnte man jedes Land und jeden Einwohner unterdrücken.

1689 richteten sich die Vergeltungsmaßnahmen der Engländer unter Wilhelm von Oranien besonders gegen den Katholizismus, gegen die Priester, gegen den katholischen Unterricht und gegen Ehen von Katholikinnen mit Evangelen. Die *Glorious Revolution* und die Taten des Oliver Cromwell waren für die Iren weniger glanzvoll. Verständnislos standen die Engländer der Tatsache gegenüber, daß die Iren einerseits »Papisten« waren und andererseits Elfen und Feen sahen und sich zu merkwürdigen Tänzen und Rundgesängen zusammenfanden – in

Erfahrung habe gelernt, »daß es nicht vereinbar ist mit der Sicherheit und dem Wohlergehen dieses protestantischen Königreiches, von einem papistischen Prinzen regiert zu werden.« In jenem Jahr wurde auch der königliche Hofnarr seines Amtes enthoben.

Und das gilt auch heute noch, obwohl es gegen die Europäische Konvention zum Schutz der Menschenrechte verstößt wie auch einige andere Vorschriften für die leider nur noch wenigen regierenden Fürstenhäuser in Europa: Ein König oder eine Königin besitzt nicht das Recht auf freie Meinungsäußerung, er/sie ist von der Versammlungsfreiheit ausgeschlossen, das passive Wahlrecht für seine Kommune ist ihm unbekannt, er ist in der Verfügung über sein Eigentum eingeschränkt, die freie Berufswahl ist eingeschränkt (wo doch jeder seiner Bürger zwei und mehr Berufe ausüben darf und in Deutschland zur Sicherung dess Lebensunterhalts sogar muß), er kann seinen Wohnsitz nicht einfach auf die Kanarischen Inseln verlegen und sein Königreich via Internet regieren, wenn er heiratet, regt sich jeder über die evtl. Unebenbürtigkeit der Braut auf und das Recht auf Glück (wie es in der amerikanischen Verfassung festgeschrieben ist) ist ihm bei solchen Einschränkungen ganz sicherlich verwehrt.

Über den konservativen Parteiführer Michael Howe sagte seine frühere Staatssekretärin, er hätte »etwas Nachtschattenhaftes« an sich, womit sie auch (vielleicht) auf seine Herkunft als Sohn eines Einwanderers aus Rumänien anspielen wollte (Stichwort: Dracula).

1832 richteten die Tories ihr Vereinslokal »Carlton« als Club in London ein. Die Clubbediensteten müssen im Rauchsalon noch heute unterscheiden zwischen entschlafenen und schlafenden Herren. Ein Jahr später wird die Mitgliedschaft in einem Verein zur Bürgerpflicht in Deutschland erhoben: »Wer jetzt nicht wenigstens einer geschlossenen Gesellschaft angehört, wird ... zum Gesindel oder zur Canaille gerechnet.«

einer Sprache, die Ausländer nicht lernen können und niemals verstehen werden.

Die »Akte zur Zurückgewinnung uneinträglichen Landbodens«, die das Parlament 1742 unter König George II. verabschiedete, sah vor, daß jeder Katholik zwanzig Hektar sumpfigen Bodens (»unbenutztes wüstes Land und Bog [Torfmoor]«) und zwei Zehntel Hektar pflügbaren Landes zur Errichtung eines Hauses in Pacht nehmen konnte. Land, das für Protestanten in diesem Zustand uninteressant war. Die Iren nutzten diese Möglichkeit zum Anbau der Kartoffel, denn Getreidewirtschaft war auf diesen Böden nicht oder fast nicht möglich. Trotz der Zunahme des Ackerlandes sank die Ausbeute je acre, wie Karl Marx nach längerem Studium in der »Britischen Bibliothek« feststellte und im »Kapital« niederschrieb.

Albrecht Thaer:

»Auf frisch aufgebrochenem Moor- oder Bruchlande gerathen die Kartoffeln, wie die Erfahrung lehret. Nicht nur ausserordentlich gut, sondern sie bereiten, wenn sie gehörig behandelt werden, dieses Land zum Getreidebau fast besser, wie reines Braachpflügen, vor. Wenn ein solcher Bruch durch Haupt- und Nebenkanäle vollkommen abgewässert werden kann, ohne dass seine schwammige Substanz dadurch zu trocken wird, so ist die Kultur desselben ohne Schwierigkeit. ...«

P. J. O. Rourke, ein Ire, sagt über die Engländer:

»Seit 1169 haben die Engländer Land gestohlen, Aufstände niedergeschlagen, die Bevölkerung ausgebeutet, Katholiken verfolgt, schottische Siedler nach Ulster geschafft, weitere Aufstände niedergeschlagen, sie haben Hungersnöte überstanden, Patrioten gehenkt, die Sprache ausgemerzt, jedermann Schwein besteuert, wieder Aufstände niedergeschlagen.«

Noch 1603, als Königin Elisabeth I. starb, waren neunzig Prozent des irischen Bodens im Besitz von Katholiken, 1641 (nach der Ansiedlung der Schotten durch die beiden Stuart-Könige) waren es noch sechzig Prozent, nach Cromwell besaßen die Iren noch zwanzig Prozent, aber am Ende des 18. Jahrhunderts waren nur noch fünf Prozent des Bodens in katholischem Besitz.

James Joyce schreibt ähnlich in »Ulysses«⁶⁸¹ (in einem Gespräch zwischen Bloom und dem Bürger):

»Die Fremden«, sagt der Bürger. »Unsere eigene Schuld. Wir haben sie ja reingelassen. Haben sie selber reingebracht. Die Ehebrecherin und die Buhle haben die englischen Räuber hergebracht.«

Der einzige Reichtum der Iren, ihre Viehherden, war ihnen bereits unter König James (Jacob) I. fortgenommen⁶⁸² und englische Grundbesitzer, »baronets«, übernahmen die Weidegründe; der englische König kolonisierte Irland mit armen, gleichfalls wegen der aufkommenden Weidewirtschaft verjagten, presbyterianischen Schotten⁶⁸³ (die dann zwischen 1714 und 1720 nach Nordamerika auswanderten und dort Scotch-Irish genannt wurden⁶⁸⁴) und Walisern, und

681 Ein gewiß unanständiges, sittengefährdendes Buch, wenn man sich – wie Sir Archibald 1922 – auf die vierzig Seiten mit Molly Blooms Monolog konzentriert: »unmitigates filth and obscenity« (Doch ehrlich: Ist das Buch von einem Normal-Sterblichen lesbar und nicht nur Schmackes für Literatur-Kritiker?)

682 In den 1660er Jahren wurde zusätzlich vom Parlament ein Erlaß gegen den Import von irischem Vieh verabschiedet. Lord Rochester forderte (vergeblich), auch ein Gesetz gegen den Import irischer Prostituierten zu erlassen. Rochester haßte die Iren, wie in demselben Gedicht »Tunbridge Wells« nachzulesen ist: »Als Nächstes kamen grauenvolle Iren / die blöden Paddys muß ich tolerieren / doch tu ich mir die Gnade, nicht zu lauschen / wenn solche Dinger ihre Wörter tauschen. / Sie lohnen nicht Verachtung; von Geburt / schuf die Natur sie niedrig und absurd.«

683 Der schottische Calvinismus ist – so wird gesagt – kraß, schlicht und schmucklos. Er hat nichts gemein mit der liberaleren Theologie der anglikanisch-englischen Staatskirche, aber auch nichts mit dem englischen Klassenbewußtsein oder dem hierarchischem Denken der katholischen Gesellschaft.

Die nach Irland umgesiedelten schottischen Siedler, die auftragsgemäß und aus eigener Not heraus die gleichfalls unterdrückten irischen Bauern im 17. Jahrhundert von ihren Höfen in Fermanagh vertrieben, schworen einen kollektiven Eid, ihr Land niemals an Katholiken zu verkaufen.

In Frankreich wurden die Calvinisten »Spitzköpfe« genannt, während die Katholiken die »Rundköpfe« waren. Und in Schwaben sind's die »Dickköpfe«.

684 In den 1760er Jahren wanderten nochmals etwa zwanzigtausend Menschen über Ulster aus, die in Amerika Ulsterschotten genannt wurden.

Oliver Cromwell vertrieb die letzten irischen »Earls«: Jetzt war das irische Volk rechtlos und führerlos geworden. Das, was von den Clans der Iren noch übriggeblieben war, wurde von Cromwell endgültig vernichtet, in dem er insbesondere die Teilnehmer und Geldgeber seiner Kriegszüge mit Land versorgte, mit vormals irischem Besitz.⁶⁸⁵ Mitte des 17. Jahrhunderts schlug James Harrington vor – mit Billigung Cromwells –, Irland den sephardischen (spanisch-portugiesischen) Juden zur alleinigen Nutzung zu verkaufen, weil es sich bei den Iren um Kanaaniter handele.⁶⁸⁶

Die Kartoffel ist für den nährstoffarmen Boden besser geeignet als Getreide, sie muß nicht gedroschen, gemahlen oder gebacken werden; für den Anbau reichen primitive Werkzeuge, notfalls die Hände, und für den Verzehr reicht ein Topf mit Wasser über einem Torffeuer. Ohne die Kartoffel hätten die Iren nicht überlebt. Eine Hügellandschaft von 450 bis 750 Metern ernährte eine Familie, zehn Ar mit Kartoffeln bepflanzt, ergaben zwanzig Zentner Ertrag, während der Anbau

685 Von Cromwell vertriebene katholische Iren kämpften als Söldner im Piemont gegen die Waldenser, und in ihrer antiprotestantischen Leidenschaft schreckten die Iren vor keiner Grausamkeit zurück.

In einer »Relation aus dem Parnasso« vom 26. Juli 1689, einer Zeitung im dänischen (Hamburg-)Altona, ist zu lesen:

»Andre Schreiben wollten melden: Ob hätten die Frantzosen in Irland auf des Königs Jacobi Ordre alle Protestanten in denen Graffschafften Nord-Irland massacriren lassen und bey solcher Barbarischer Execution auch keines Alters geschont.«

686 Bei den Nazis wurde darüber nachgedacht, die deutschen jüdischen Bürger auf Madagaskar anzusiedeln. (»Wir lagen vor Madagaskar« bezog sich ursprünglich auf das Schicksal der russischen Flotte im Russisch-Japanische Krieg, wurde dann für ein Seemannslied gehalten.) Im Mittelalter wurden die germanischen Ursprungsmythen (Odin und die anderen) abgelöst von der Idee eines biblischen Stammbaumes. Danach stammten die europäischen Völker von Noahs Sohn Japhet ab, die Asiaten von Sem und Afrikaner entstammten den Lenden Hams. Leichtfertiges Abschreiben der genealogischen Verwicklungen machte in England aus dem ursprünglichen Stammherrn aller Könige Scaef erst Seth, dem Sohn Adams und Evas, und später Sem, dem Erstgeborenen Noahs. Deshalb lehnten die Engländer den Japhet als ihren Stammherrn ab (man hätte zuviel Stammbäume umfälschen müssen) – damit schloß sich England aus dem europäischen Kulturkreis aus, was man nicht nur an der Küche und am Brexit merken kann.

Cromwell setzte die Engländer an die Stelle der Juden, dem auserwählten Volk, mit einer universalistischen Mission betraut von Gott direkt; noch heute glauben die US-Amerikaner, englisch erzogen und geprägt, daß sie die Auserwählten seien. Deshalb besteht eine besondere Affinität zwischen Israel und den Christlich-Konservativen Nordamerikas.

von Getreide nur knapp ein Sechstel ergab⁶⁸⁷. In der Schweiz wies der »Philosophische Bauer« Jakob Guyer (Hans Kaspar Hirzels) Kleinjogg aus Wermatswils, der »Socrate rustique«, nach, daß er beim Anbau von Kartoffeln von einer Juchart Land den Wert von zehn Mütt Korn zog, beim Anbau von Getreide dagegen nur sechs Mütt⁶⁸⁸. Ein Bauer – so dieser Philosoph – solle sich im übrigen auf die Lektüre geistlicher Schriften beschränken und keinesfalls Sachbücher lesen. Auf Goethe machte dieser »ungewöhnlich tüchtige und strebsame Mann« einen so tiefen Eindruck, daß er ihn zweimal in seiner Wirtschaft besuchte – ja, so ist es, wenn die »kleine Leut« auch 'mal 'was sagen.

Von dem Land, das mit Weizen einen Menschen ernährte, konnten zwei Menschen vom Kartoffelanbau leben. Andererseits erforderte der Knollenanbau einen wesentlichen höheren Arbeitskräfteaufwand als Getreide, so daß die Behauptung der Engländer über die »faulen« Irländer allein aus diesem Grund nicht aufrechtzuerhalten ist; die Kartoffel erfordert einen erhöhten Arbeitseinsatz – aber nicht das ganze Jahr über. Dieser erhöhte Aufwand, auch wenn er vielfach nur von Weibern und Kindern (mit einer »verschufteten Kindheit und Jugend«) geleistet werden konnte (mußte), führte zu einem stärkeren Anwachsen des Maisanbaus (anstelle Kartoffeln) in den Regionen Europas, in denen Mais gute klimatische Bedingungen vorfand (z.B. in Portugal, das die Kartoffel verschmähte).

Ein anderer wichtiger Punkt für den verstärkten Anbau der Kartoffel in Irland im Vergleich zu Getreide war die schon erwähnte merkbare Veränderung des Klimas im 16. und 17. Jahrhundert.

Die Engländer, die von der Kartoffellagerung in Mieten nichts verstanden, sahen, daß die Iren zur Erntezeit nur eine solche Menge Kartoffeln aus dem Hügel ausgruben, die zum unmittelbaren Verzehr gedacht waren; sie nannten die Hügel »lazy bed«, das »Bett für Faule«,

687 Bis weit ins 14. Jahrhundert schaffte man gerade ein Saatverhältnis von 3:1. Dieses Verhältnis verbesserte sich in den Jahrhunderten danach nur unwesentlich.

688 Reis erbringt etwa 10 Tonnen je Hektar, besondere Züchtungen kommen auf etwa 18 Tonnen; theoretisch denkbar sind unter Einsatz von chemischen Mitteln etwa fünfundzwanzig Tonnen je Hektar. Dann ist der Wunderreis am Ende und die Erde vergiftet.

und meinten damit zugleich, die Iren seien arbeitsscheues Gesindel und nähmen nur »Usquebaugh« zu sich.⁶⁸⁹ Die Einlagerung der Kartoffeln in Mieten verhinderte auch das vorzeitige Keimen der Knolle.: Kartoffeln, die etwa 25 Zentimeter in der Erde liegen, keimten nach der irischen Erfahrung zum Ende des Frühlings, liegen die Kartoffeln etwa 50 Zentimeter tief, so keimten sie erst in der Mitte des Sommers und bei einer Tiefe von mehr als 75 Zentimeter bleiben die Keime sehr kurz und dringen nie an die Oberfläche. Selbst nach zwei Jahren hatten die Kartoffeln nicht an Geschmack verloren. Aber warum sollten die Engländer ein solch profundes Knollenwissen den Iren unterstellen?

Die Kritiker der Iren wollten nicht erkennen oder wissen, daß ein Pflug zu jener Zeit etwa vierzig Shilling kostete⁶⁹⁰ – soviel wie ein kleiner Bauer jährlich an Pacht an seinen Grundherrn zahlen mußte. Pflüge waren in Irland jedoch nicht Voraussetzung für den Anbau von Kartoffeln, denn es gab den Spaten⁶⁹¹, ein billiges, leicht herzustellendes Werkzeug. Wegen der fehlenden Pflüge entwickelten die Iren den von den Engländern verunglimpften Hügelbeetbau für den Kartoffelanbau. Tatsächlich aber lassen sich die Hügelbeete und ihre Vorläuferformen bis in die Anfänge des Ackerbaus zurückverfolgen. Die irischen Hügelbeete waren einen bis drei Meter breit und jeweils von einem schmalen Entwässerungsgraben getrennt. Die Hügelbeete waren einfach zu entwässern, was im regnerischen Irland besondere Vorteile brachte. Durch das Graben mit dem Spaten war der Boden lockerer als auf gepflügtem Boden, was die Kartoffeln besser mit Nährstoffe versorgten. Die

689 Ein deutscher Offizier Ende des 19. Jahrhunderts in Ostafrika: »7 km war ich an diesem Abend durch Bananen marschiert. Es ist das einzige, was die faulen Neger hier pflanzen. Und warum? Die Bananen wachsen hier ganz von selbst, nicht einmal ausputzen tut sie der Neger.« Klingt ähnlich.

690 In einem der jährlichen »Armenberichte« wird Mitte des 19. Jahrhunderts aufgeführt, es in Murrisk in der Grafschaft Mayo keine sechs Pflüge gab und in zwei Baronaten der Grafschaft Leitrim überhaupt keinen. 1880 berichtete ein Landbesitzer in Cork, daß die von ihm gefundenen Pflüge nicht dafür geeignet gewesen wären, Furchen zu ziehen.

691 Eine in Irland weit verbreitete Variante des Spatens war der »Loy«, der ähnlich wie der Tacla bei den Andenvölkern eine Fußraste am oberen rechten Rand des Blattes besaß und mit dem man schneiden und umgraben und auch Torf stechen konnte. Und man konnte damit Kartoffeln unbeschädigt aus dem Boden holen.

Entwässerungsgräben schützten durch die höhere Umgebungsfeuchtigkeit auch gegen Frost.⁶⁹²

Wie hätten die Engländer über die Iren geurteilt, wenn die Kartoffel eine alte europäische Pflanze gewesen wäre und Lucius Quinctius Cincinnatus seine Amtsgeschäfte als Konsul hätte nebenbei tätigen können – als Una-Euro-Signore? Wenn es denn die Ehrenwerte Gesellschaft zugelassen hätte.

Noch 1830 spricht der Journalist William Cobbett (1763?–1835) von »Ireland's lazy root«. Cobbett war ein fanatischer Gegner der Kartoffel, die er verantwortlich machte für »Schlampigkeit, Schmutz, Elend und Sklaverei« und für das Anwachsen der »Paupers«. In seinen Artikeln verglich Cobbett die »verdammte Wurzel« mit der Erdanziehungskraft, die die Iren von der englisch-geprägten Zivilisation zurück in den Dreck zog und dabei die Unterschiede zwischen Mensch und Vieh und sogar zwischen Mensch und Kartoffel verwischte. Cobbett meint über die »Kartoffelesser« (und zitiert hier Arthur Young):

»Kein einziges Fenster ist vorhanden. Der Boden besteht aus nichts als nackter Erde; statt eines Schornsteins nur ein Loch in der Ecke, von ein paar Steinen eingefast. ... Die Familienmitglieder kauern um den Korb und nehmen die Kartoffeln mit der Hand heraus; nur das Schwein bleibt stehen und läßt sich füttern, frißt mitunter auch mit aus dem Topf. Es bewegt sich in und außerhalb der Hütte, mitsamt ihrem Loch, wie ein Mitglied der Familie.«

Und Cobbett schrieb:

»Ich sage nicht, daß es unanständig ist, Kartoffeln zu essen. Ich verspote sie nicht als Beilage. Doch ich lache über die Idee, daß ihre Verwendung notwendig ist für die menschliche Ernährung, von ihrer größeren Bedeutung als Brot und daß der Anbau von Kartoffeln wichtiger ist Weizens. Als Nahrung für Rinder, Schafe oder Schweine ist die Kartoffel die bedeutsamste unter den Feldfrüchten und den Wurzelgemüsen. Doch nun

692 Im Kapitel über die Kartoffel in Südamerika haben wir bereits darauf verwiesen, daß die Inka ebenfalls Wassergräben zwischen den einzelnen Ackerflächen zum Schutz der Pflanzen besaßen.

habe ich genug gesagt; zukünftig lasse ich die Kartoffel unerwähnt, in der Hoffnung, daß ich niemals mehr das Wort schreiben muß oder sie sehen werde.«

Cobbett war in den 1830er Jahren Mitglied des englischen Parlaments und setzte an dieser Stelle seinen Kampf gegen die Kartoffel fort, selbst von seinen Freunden in diesem Punkt als schrullig angesehen (was aber für englische Parlamentarier nicht hinderlich ist). Da Kartoffeln die einzige Nahrungsquelle für die Iren waren⁶⁹³, Anbau und Ernte der Knolle und Beschaffung des Feuermaterials (Torf⁶⁹⁴) nur etwa 15 Wochen im Jahr dauerten, verdingten sich die Iren bei den »baronets« für den Getreideanbau, um die Pacht ihres ursprünglich eigenen Landes zahlen zu können. Geld, das die Iren durch ihre Arbeit bei den englisch-protestantischen Guts-herren einnahmen und Einnahmen aus dem Verkauf von Hafer reichte gerade immer aus, um für den Winter ein Faß mit eingelegten Salzheringen⁶⁹⁵ oder mehrere Wall Sprotten zu kaufen.

Am Beginn des 17. Jahrhunderts leben etwa eine halbe Million Menschen auf der irischen Insel. Die Bevölkerung nahm wegen der Kartoffel (dieser Zusammenhang wird

693 Ein irisches Sprichwort lautet: »Die Mahlzeit des armen Mannes besteht aus einer kleinen und einer großen Kartoffel.«

694 In Irland waren im Laufe der Jahrhunderte alle Wälder abgeholzt worden, so daß das einzige verfügbare Brennmaterial für die irische Landbevölkerung Torf war. Das Land war – so Arthur Young – »nackt und freudlos«. Etwa um 1830 soll es – so ein anderer Beobachter – »an der Westküste wahrscheinlich Tausende von Frauen und Kinder« gegeben haben, die noch nie »einen mehr als vier Fuß hohen Strauch« gesehen hätten. Erst im Laufe des 18. Jahrhunderts verbreitete sich in den Städten das »Geheimnis« des Kohlefeuers. Problematisch war nur, wenn der Torf nicht trocknete, weil es zu viel und zu lange regnete – wie es während der Hungersnot in der Mitte des 19. Jahrhunderts geschah.

695 Welche Bedeutung der Heringsfang für die Anrainer der Nordsee hatte, ist auch daran zu erkennen, daß um 1670 etwa achthunderttausend Friesen und Holländer mit dem Heringsfang beschäftigt waren. Heute ist »dank« der Überfischung der Nordsee, dem Oceanus Germanicus, zu beobachten, wie ein alter Industriezweig zugrundegeht, aber vielleicht liegt das auch nur daran, daß die Wassertemperatur gestiegen ist und deshalb nicht nur der Kabeljau die Nordsee meidet.

Auch menschlicher Samen stirbt ab, wenn die Temperatur in der Hose (durch enge Jeans) zu hoch ist. Der Geburtenrückgang in der industrialisierten Welt ist also nicht auf die chemische, sondern auf die textile Industrie zurückzuführen. Die Verwestlichung der Dritten Welt durch Television, Film, Microsoft und McDonald wird das Malthussche Gespenst der Überbevölkerung bannen.

verschiedentlich bestritten) und trotz der Engländer zwischen 1760 und 1840 von etwa eineinhalb auf etwa acht Millionen zu:

1811: rund sechs Millionen Einwohner,

1821: rund 6,8 Millionen,

1831: rund 7,8 Millionen und

1841: rund 8,2 Millionen Einwohner.

Das starke Anwachsen der Bevölkerung steht im direkten Zusammenhang mit der Ausweitung der Kartoffelanbauggebiete und damit mit der Sicherstellung der irischen Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln⁶⁹⁶. Es gibt andererseits Untersuchungen, wonach das Anwachsen der Bevölkerung in Irland nicht auf die Kartoffel zurückzuführen sei, sondern bereits vor dem feldmäßigen Anbau der Knolle begann. Wir kommen später auf grundsätzliche Aspekte des Zusammenhangs von Kartoffel und Bevölkerungswachstum zurück.

Ohne Kartoffeln und einfache, selbst zu bauende Hütten hätte das Land in jener Zeit höchstens fünf Millionen Menschen ernähren können. Joachim Radkau schreibt:

»Diese Bevölkerungsexplosion hatte ihre Basis in der Kartoffel, die in Irland besonders gut gedieh. Sie ... steigerte sowohl die Fruchtbarkeit der Frauen wie die Kinderfreudigkeit der Männer, denn man konnte die Kinder beim Kartoffelsammeln gebrauchen. Auch in anderen Regionen ist zu jener Zeit eine ›Irlandisierung‹ zu beobachten. Eine Verbindung von Kartoffelanbau und Bevölkerungsexplosion.«

Diese Bevölkerungsexplosion, Irland war seinerzeit eines der dichtbesiedelten Länder

696 Der amerikanische Nahrungshistoriker John Cooper schreibt in seinem Buch »Eat and Be satisfied«, daß die jüdische Bevölkerung in Osteuropa zweimal so schnell wuchs wie die der christlichen Nachbarn und führt dies auf den Kartoffelverzehr zurück: »Ohne die Kartoffel konnte es keine enorme Bevölkerungs-Explosion in Ost-Europa gegeben haben«. Die Kartoffel sei einfach zu bekommen gewesen und billig. Als Beleg führt Cooper an, daß die jüdische Bevölkerung im polnisch-jüdischen Grenzgebiet zwischen 1825 und 1897 von 1,6 Millionen auf etwa 5 Millionen anstieg, obwohl gleichzeitig eine in die Hunderttausende zählende Auswanderung nach Amerika erfolgte. Bekanntlich sei eine Kombination von verhältnismäßig kaltem Klima und Armut für die Verbreitung der Kartoffel gut geeignet.

Europas, führte dazu, das für längstens einunddreißig Jahre gepachtete Land immer wieder aufzuteilen, bis die Felder so klein waren, daß nur noch Kartoffeln ausreichende Erträge erbrachten, um die vielköpfige Bauernfamilie zu ernähren. Nun, Kartoffeln waren in den Augen der Engländer auch das angemessene Nahrungsmittel für die irische Bevölkerung.

Der englische Botaniker Stephen Switzer faßte 1733 die allgemeine Auffassung der Engländer über die Kartoffel zusammen, als er meinte, sie sei nur »Nahrung für die Iren und für Tölpel«.

Das Land wurde solange durch Unterpächter weitergereicht, daß es am Ende der Kette zu halsabschneiderischen Pachtverhältnissen⁶⁹⁷ kam, die man nach der Streckbank im Mittelalter *rackrenting* nannte. Konnte die Pacht am Fuß dieser Pyramide von Pachtverträgen nicht gezahlt werden, wurde der Pächter samt Familie vertrieben (*evictions* genannt)⁶⁹⁸: »Die

697 Das irische Pachtsystem hieß »Conacre«, wahrscheinlich abgeleitet aus »corn acre«, das dem Pächter das Recht bewilligte, auf einem bestimmten Acker eine vorgeschriebene Feldfrucht anzubauen, zumeist Kartoffeln. Der Pächter mußte die Pacht erst nach der Ernte zahlen und zwar zu einem vergleichsweise überhöhten Zins, der fast an die Preise für die Kartoffeln heranreichte. Trotzdem war die Pacht eines Kartoffelackers für den Landarbeiter immer noch günstig, weil er sich ein Schwein halten konnte und für den Winter noch ein paar Knollen für sich und seine Familie behielt.

698 Die nach Irland umgesiedelten schottischen Siedler, die auftragsgemäß und aus eigener Not heraus die gleichfalls unterdrückten irischen Bauern im 17. Jahrhundert von ihren Höfen in Fermanagh vertrieben, schworen einen kollektiven Eid, ihr Land niemals an Katholiken zu verkaufen.

Noch heute – so wird gesagt – wüßten landlose Iren, welche Felder ihren Vorvätern gehört hätten – und sie würden ihren Anspruch darauf niemals aufgeben. In Nordafrika wird in den Familien der aus Spanien 1492 vertriebenen Juden der Türschlüssel ihres damaligen Hauses noch heute vom Vater auf den ältesten Sohn vererbt. Im Schlesischen Museum zu Görlitz »hinterlegen« ehemalige Schlesier ihre Hausschlüssel, die sie bei der Flucht aus ihrer Heimat 1945/1946 mitgenommen hatten, denn an sich wollten sie ja nach den Kriegswirren wieder zurückkehren; nun müssen sie nur noch auf die volle Mitgliedschaft Polens in der EU warten.

Friedrich Nicolai (1773-1776) in »Sebaldu Nothanker« über die Unbarmherzigkeit des deutschen Kleinadels:

»Die deutsche Sprache, an Konversationsausdrücken sehr arm, hat kein eigentliches Wort für *Sostenutezza*, und doch ist an vielen gnädigen und nichtgnädigen deutschen Herren und Damen die *Sostenutezza* eine der gewöhnlichsten Eigenschaften.«

Menschen wurden verscheucht wie Krähen aus einem Kartoffelfeld«, sagte ein Abgeordneter in Westminster. Eine Million Iren wurden »Tinker« – landlose Kesselflicker, die im Pferdewagen mit Familie über das Land zogen, Handlangerdienste auf den Gütern der Barone leisteten, eine eigene Sprache entwickelten («Gammon« oder »Cant«) und von denen noch heute rund zwanzigtausend sich dem bürgerlichen Leben entziehen⁶⁹⁹. Und einige schlossen sich zur Kelly-Familie zusammen und siedeln am Rhein.

Nur noch etwa vierzehn Prozent des Landes gehörte am Ende des 18. Jahrhunderts den Iren: Selbst das war der anglo-irischen Oberschicht, die seit den Regierungszeiten von König Henry II. *Courtmantle* (1133–1189) die gälischen Iren bekämpfte, zu viel. Katholische Landeigentümer wurden gesetzlich gezwungen, im Erbfall das Land unter allen Kindern aufzuteilen, so daß in diesen Fällen das auf die Erben verteilte Land gerade noch für den Anbau von Kartoffeln ausreichte; die Erbregelung zerfledderte die Güter der katholischen Bauern. Andererseits legte das Gesetz fest, daß nichtkatholische Erben das Land ungeteilt erhalten konnten.

Albrecht Thaer:

»Die ursprünglich großen Besitzungen gehören größtentheils den Lords, einige der Geistlichkeit, wenige der Krone. Doch haben auch andre reiche Familien sehr große Besitzungen zusammengekauft. Eigenthümer, die nicht *Lords* sind, heißen *Freeholders*, wenn sie ihre Ländereyen und Häuser uneingeschränkt besitzen, oder *Copyholders*, wenn sie zwar erbliche Besitzer sind, aber doch von der Krone, der Geistlichkeit oder einem Lord zu Lehen gehen, und einige, obgleich sehr geringe, und nicht zu steigernde,

699 Neben dem »Tinker« in Irland gibt es die »Nachins« in Schottland, die »Kale« aus Wales und die englischen »Romanichals«. Wenn man sich *correct* verhalten will, sagt man »Travellers«, was aber nicht nur die »Gipsies« meint, sondern neben den »Zigeunern« auch alle anderen fahrenden Gesellen, die in Deutschland »Vertreter« (selbständig) oder »Reisende« (unselbständig) einschließen. In Großbritannien soll jetzt (2005 ff.) von den Law Lords des Oberhauses entschieden werden, ob das europäische Menschenrecht Vorrang vor dem englischen lokalen Baurecht habe, denn nicht jede Gemeinde will einen der etwa 4500 Wohnwagen auf seinem kommunalen Grund (befristet) siedeln sehen.

Gefälle bezahlen.

Sind diese Besitzungen klein, und werden von den Eigenthümern mit eigener Hand bebauet, so heißt dieser ein *Yeoman*, und diese Classe von Leuten *Yeomandry*. Sind diese Besitzungen größer, oder haben die Eigenthümer so viel Vermögen, daß sie auf einem guten Fuß leben, den feineren Ton annehmen, und die gute Gesellschaft unterhalten können, so heißen sie *Gentlemen*, auch *Country Squires*.

Außerdem gibt es sehr viele *Cottagers*, Häuslinge, die nur ein Haus oder Garten gemietet haben oder auch eigenthümlich besitzen, und in Tageslohn oder Gedinge arbeiten. Diese machen jetzt wohl die zahlreichste Classe des Volkes aus. ... Hauptsächlich aber wird die Landwirtschaft von Pächtern, *Farmers*, betrieben. Daher nennt man jede Landwirtschaft *a farm*, und jeden Landwirth *a Farmer*.«

Die Landeigentümer, vielfach außerhalb des Landes lebend (»absentees«), verpachteten ihr Land über (auch katholische) Mittelsmänner (»middlemen«) an »Unterpächter«, ohne daß diese einen Rechtsanspruch auf dieses Land erhielten. Noch schlimmer waren die »cottiers«, die »Kötter« (landlose Tagelöhner, die eine Kote/Kate bewohnen), gestellt, die Land immer nur kurzzeitig pachten konnten und daher ihr Einkommen außerhalb der eigenen Landwirtschaft suchen mußten. Der schottische Advokat Sir Walter Scott, Dichter des Ivanhoe:

»Sogar in Schottland würden ihre Hütten kaum zu Schweineställen taugen, und die Lumpen, die sie auf ihren Körpern verteilen, scheinen aus den Abfällen eines Trödlers zu kommen.«

Der in Edinburg geborene James Boswell notiert 1773 Ähnliches nach einem Besuch der Familie Fraser in Schottland in sein Tagebuch:

»Sie leben das ganze Frühjahr hindurch ohne richtiges Essen, nur von Milch und Quark.«

Aber das war in Deutschland nicht anders.

Und die Pächterfamilien im Süden der Vereinigten Staaten lebten noch in den 1930er Jahren –

in der Großen Depression – in einer *cabin*, die aus einem Zimmer bestand, und einem *lean-to*, einem primitiven Anbau, in dem die Küche oder ein Schlafraum untergebracht war. Man ernährte sich von Maisbrot, süßen Kartoffeln (wegen des Eigengeschmacks) und fettem Schweinefleisch. In jedem Frühjahr traten Versorgungsprobleme auf; die Portionen lagen dann vielfach bei weniger als fünfzig Gramm Fleisch, einem halben Pfund Maismehl und hundert Gramm Weizenmehl pro Kopf und Tag. Maisbrot und Zuckersirup waren bis zum Frühjahr, wenn die ersten Kartoffeln geerntet werden konnten, die einzige Nahrung. 150 Jahre nach Boswells Besuch bei Frasers in Schottland.

Eine weitere Verschärfung der wirtschaftlichen Abhängigkeit Irlands entstand durch die »Penal Laws« von 1690, die die Entrechtung der katholischen Iren festschrieben. Unter diesen Strafgesetzen wurde den Katholiken das passive und aktive Wahlrecht bei Parlamentswahlen aberkannt. Sie durften weder als Richter noch als Anwälte tätig sein und auch nicht die einzige irische Universität, das Trinity College in Dublin, besuchen. Sie durften nicht in der Marine oder in irgendwelchen anderen öffentlichen Institutionen dienen, durften keine Schule leiten oder Waffen besitzen, keine Protestantin heiraten, kein Land kaufen und kein Pferd besitzen, das mehr als fünf Pfund wert war.

Der Teil der »Penal Laws«, der sich gegen die arbeitende Bevölkerung richtete, wurde nur halbherzig angewandt, denn die Oberschicht benötigte den verarmten und rechtlosen katholischen Landarbeiter und Pächter. Der anglikanische Herzog von Drogheda blickte durch:

»Ich freue mich, wenn die protestantische Religion stärker wird, aber woher nehmen wir dann unsere Holzhacker, Wasserträger, Pflüger und Drescher?«

Philip Luckombe meinte 1780, daß »die ärmsten Knechte in England immer noch besseres Essen, bessere Unterkünfte und bessere Kleidung hätten als die wohlhabenden Bauern« in Irland. Und: »Die Großgrundbesitzer bekommen alles, was auf dem Land angebaut wird, und die Pächter ernten für ihre Arbeit Armut und Kartoffeln.«

Selbstverständlich betätigte sich die anglikanische Kirche an der Ausbeutung der katholischen Iren durch Erhebung des Zehnten; die Eintreiber des Kirchgeldes wurden »tythe proctors«

(Steuerpächter) genannt. Der Franzose Duvergier schreibt im Jahr 1829:

»Dann kommt der protestantische Pfarrer, um seinen Anteil zu kassieren. Von zehn Kartoffeln gehört eine ihm, dem Vertreter einer feindlichen Religion.«⁷⁰⁰

Albrecht Thaer:

»Ein anderes Hinderniß eines jeden energischen Ackerbaus ist in England, fast allgemeiner noch wie in Teutschland, verbreitet, und dieß ist: der Zehnte. Er ruhet ursprünglich auf allen Acker von ganz England. Der Zehnte ward bekanntlich durch Vermittelung und Drohungen des Pabstes der Geistlichkeit von allen und jeden Ländereyen zugestanden, und ungeachtet die Macht des Erstern aus England verbannt wurde, so hat sich doch letztere genugsam in Ansehn zu erhalten gewußt, um sich diese große Revenue, den wirklich zehnten Theil aller Ackerfrüchte, zu sichern. Die Geistlichkeit ist also im Durchschnitt Zehntbesitzer, und nur hin und wieder ist dieses Eigenthum durch Kauf, Tausch oder Dienstleistungen in die Hände anderer, die *Ley-impropriators* heißen, gekommen.«

David Ricardo, einer der Begründer der modernen Nationalökonomie, kritisierte 1823 die Praktiken der Engländer, weil nach seinem »ehernen Lohngesetz« die Landarbeiter exakt ihr Existenzminimum verdienen müßten, nicht weniger, aber – wie es manche *landlords* machten – auch nicht einen penny mehr:

»Irische Grundbesitzer scheinen ihre Leute als Angehörigen einer anderen ... Specie zu sehen.«⁷⁰¹

Der Engländer Arthur Young, der von 1776 bis 1779 Irland und England bereiste (und 1787 bis 1789 auch Frankreich) und Landwirtschaft studiert hatte und Mitglied der Royal Society war,

700 Ein Pfarrer aus Ulster sagt dem Fürsten Pückler bei einem Irland-Besuch: »Hier gibt es keine Christen mehr ... Katholiken und Protestanten haben nur eine und dieselbe Religion – die des Hasses.«

701 Vielleicht war diese Einschätzung sogar richtig. George Robert Gissing beschreibt 1889 in seinem Roman »The Nether World« (Die Unterwelt) eine Londoner Arbeiterfamilie, in der die Kinder das für den Vater zurückgelegte Fleisch verlangen und es ablehnen, die »ekelhaft zerkochten« Kartoffeln zu essen.

beschreibt die Eßgewohnheiten der Iren wie folgt:

»Man sieht den Kartoffeltopf der Iren auf dem Fußboden, die ganze Familie ist, auf ihren Schenkeln sitzend, darum versammelt, und weiter, wie sie eine fast unglaubliche Menge von Kartoffeln verschlingt; der wandernde Bettler nimmt nach herzlicher Begrüßung inmitten der Familie Platz, überdies das Schwein ebenso wie die Frau⁷⁰², die Hähne, die Hennen, die Truthähne, die Gänse, der Köter, die Katze und vielleicht auch noch die Kuh – und alle nehmen sie am gleichen Gerichte teil. Jedermann, der dies öfter gesehen hat, wird von der dabei herrschenden Stimmung überzeugt sein.«

Ein altes irisches Sprichwort ergänzt:

»Iß eine Kartoffel, schäle eine zweite, habe eine dritte in deiner Faust und deine Augen sollen auf der vierten ruhen.«

Dazu ein weiteres:

»Lorbeer macht nicht satt;
besser man Kartoffel hat«

Arthur Young reiste auch durch Wales, England und Schottland⁷⁰³ und stellte fest, daß die Kartoffel von irisch-stämmigen Landarbeitern in Essex und Middlesex für den Londoner Markt angebaut würde; in allen anderen Gegenden Englands findet er Kartoffeln nur in den sog.

702 Nochmals die Reihenfolge: »... überdies das Schwein, ebenso wie die Frau, die Hähne, die Hennen ...«. Man vertrat übrigens allgemein die Ansicht, daß Frauen weniger Nahrung benötigen als der Mann – daraus ergibt sich, daß sie ihren Teil erst bekommt, wenn Mann und Kind satt sind. In der Provence gibt es noch heute den Brauch, daß am Abend das Essen für die Männer, die gemeinsam speisen, vorab beiseite gestellt wird.

Übrigens: Der Versuch, dem »satt«, also nicht mehr hungrig, ein »sitt« gegenüberzustellen, was nicht mehr durstig meint, war eine gute Marketing-Idee der Firma Lipton mit ihrem Ice Tea, scheiterte aber, da wir unsere neuen Worte lieber aus Amerika bzw. England holen und man im übrigen nicht »sitt« sein kann.

703 Arthur Young unternahm drei große Reisen durch England, über die er drei Bücher herausgab: »Reise durch die nördlichen Teile von England«, 1772, »Die Reise durch die östlichen Teile«, 1775 und »Reise durch England«, 1780. Seine »Landwirtschaftlichen Annalen« umfaßten 45 Bände.

Küchengärten. Die Kartoffel wird, so bemerkte er, nur nördlich der sog. »Coal Line« angebaut, dem Industriegebiet in den Midlands.

Philip Luckombe meint, daß die Kartoffel kein »unbekömmliches Essen« sei und führt als Beweis heran, daß die Iren sehr »stark, ansehnlich und kräftig mit vielen Kindern« seien. Arthur Young ergänzte, wieso die Kartoffel denn ungesund sein sollte, lebten die Iren doch fast ausschließlich von Kartoffeln: »Ich will nicht behaupten, daß Kartoffeln besser sind als Brot und Käse«, aber es sei ja wohl besser, den Bauch voll mit dem einen, den Kartoffeln, zu haben als »den Bauch halb voll mit dem anderen.« 1822 wurde in der »Edinburgh Review« ein Artikel veröffentlicht, in dem der Autor behauptete, daß die Iren »zufrieden« seien, »in Lumpen⁷⁰⁴ und Armut zu vegetieren, solange sie genügend Kartoffeln hätten«.

In Manchester dominierte die Textilindustrie; insbesondere der Import der Baumwolle aus den Kolonien und die Verarbeitung konzentrierten sich in Mittelengland. Hier entwickelt sich die häusliche Textilproduktion, so daß bereits zum Ende des 16. Jahrhunderts die Wollhändler und Webereiunternehmer eigene Webstühle und Rohstoffe zur Verfügung stellen und Industriearbeiter die bis dahin verhältnismäßig unabhängigen Weber verdrängen.

Der »Zusammenschluß« Irlands mit England unter William Pitt 1801 zum »Vereinigten Königreich« führte zur Zerstörung der schmalen industriell-handwerklichen Basis im Süden des Landes: Waren 1825 in Cork noch rund zweitausendfünfhundert Leineweber tätig, so waren es aufgrund der mächtigen Textilindustrie Englands 1840 nur noch etwa einhundert Weber. In Norwich verringerte sich die Anzahl der Weber drastisch, weil dort *keine* Spinnmaschinen aufgestellt wurden, sondern die Wolle nach Yorkshire gebracht wurde und dort weiterverarbeitet wurde; erst als die Vermögenden merkten, daß auch sie wegen der fehlenden Garnverarbeitung darben mußten, investierten sie Spinnmaschinen.

Der Vollständigkeit halber sei hier darauf hingewiesen, daß es den englischen Unterschichten

704 Ein Regierungsausschuß stellte 1836 für Galway fest, daß die Ausgaben für Kleidung nicht in Ein-Jahresbeträgen zu messen seien, sondern nur für einen fünfjährigen Zeitraum.

nicht besser ging: So lagen die Löhne der Kunsttischler um 1830 mehr als dreihundert Prozent über denen des Jahres 1850, die Anzahl der Fürsorgeempfänger stieg jährlich um sieben Prozent. Henry Mayhew, Mitbegründer des »Punch«, führt die Verschlechterung der Arbeitsbedingungen auf einen Wechsel der Arbeiteranwerbung und Arbeitsverteilung zurück: Anfang des 19. Jahrhunderts wurden die bis dahin üblichen Arbeitskontrakte über zwölf Monate (befristete, »unkündbare« Arbeitsverträge) von täglich neu abzuschließenden, vom Arbeitsanfall abhängige »Verträge« abgelöst⁷⁰⁵. Stückerarbeit und Verlagssystem nahmen deutlich zu.

Mayhew ging von einem ethnographischen Ansatz für das Londoner »street folk«, für die Unterschichten, aus und betrachtete die einzelnen Volksgruppen wie ein Ethnologe, der in Afrika einen neuen Stamm entdeckt: »The metropolitan people differ from one another ... as much as if they belonged to different races«⁷⁰⁶. Das erinnert an die bundesrepublikanische

705 Das ist das, was wir in Deutschland heute benötigen – weg mit diesem lästigen Kündigungsschutz und den langen Kündigungsfristen. Soll doch jeder sehen, wo und wie er bleibt! Deutschland darf nur noch aus »Ich-AG« bestehen! So geht es voran (oder auch nicht). Aber es kommt ja noch schlimmer für die Menschen in Deutschland: Prekarisierung ist das neue Stichwort – keine festen jobs, befristete Arbeitsverträge, Ich-AG als Regelfall und aus Not, unbezahlte Praktikanten-Tätigkeiten, Auslandsarbeit in Osteuropa (da ist den hochqualifizierten Einwanderern eingeredet worden, das sei gut für die Karriere, wenn man in Estland für einen selbst für dortige Verhältnisse unzureichenden Lohn arbeitet). Und eine Diskussion über permanente staatliche Transferleistungen und Mindestlöhne, die dann Grundlage aller Löhne werden und deshalb – so die Arbeitgeber – nicht zu hoch sein dürfen. Da ist ja der Bezug von Hartz-IV-Einkommen noch eine sichere und zureichende Einnahmequelle!

Und weil wir gerade über die soziale Hängematte des deutschen Arbeiters klagen. Das mit dem Anspruch auf Altersrente für eingezahlte Beiträge muß auch dringend geändert werden. Der Sozialpolitiker Gerhard Mackenroth stellte bereits 1952 fest, daß jeder Sozialaufwand aus Mitteln bezahlt werden muß, die auch in der jeweiligen Periode erwirtschaftet werden müssen. »Kapitalansammlungsverfahren und Umlageverfahren sind also der Sache nach nicht wesentlich verschieden. Volkswirtschaftlich gibt es immer nur um ein Umlageverfahren.«

Da hat der frühere Arbeits- und Sozialminister Walter Riester bei seinem Studium auf der Frankfurter »Akademie der Arbeit« in den Vorlesungen über Sozialpolitik nicht richtig zugehört. Und von jung-dynamischen Politikerinnen und Politikern bei den Grünen aus der DDR kann man ein solches Wissen auch nicht abverlangen.

706 Sergio Landucci: »Alle Forschungen des 18. Jahrhunderts zu den untersten Arten und ›Wilden‹ hatten zum Ziel, ... das Bindeglied

Arbeitsmarktpolitik der 1990er Jahre mit Scheinselbständigen, mit eineinhalb-Euro-Kräften für die gemeinnützigen Arbeiten und an den sogenannten zweiten Arbeitsmarkt und zukünftig mit einem Zweitregister für die Mehrheit der Arbeitnehmer, die vom Lohn nicht mehr leben können und deshalb höhere staatliche Sozialtransfers erhalten müssen: Katholische Sozialethik in der Bundesrepublik hat dazu geführt, daß eine Familie (Vater, Mutter, zwei Kinder) rund 1400 Euro (netto) monatliche Sozialhilfe⁷⁰⁷ erhalten kann und durch »Schwarzarbeit«⁷⁰⁸ noch Etlliches dazu.

Noch 1902 kann (oder muß) Jack London (in »Menschen der Tiefe«) über die Ernährungssituation in London schreiben:

»Die Speisekarte eines Tages sah folgendermaßen aus:

Frühstück: 3/8 Liter Grütze und trockenes Brot

Mittag: 3 Unzen Fleisch, 1 Scheibe Brot, ½ Pfund Kartoffeln

Abendbrot: 3/8 Liter Grütze und trockenes Brot«

Ein englischer Adliger verzehrte in diesem Jahr dreimal so viel Fleisch wie ein Arbeiter. In der streng hierarchisch strukturierten Feudalgesellschaft Europas – nicht nur in England – verliefen die kulinarischen Grenzen nicht zwischen den Völkern, sondern zwischen den Ständen: Der Bauer hatte sich mit Getreidebrei zu begnügen, der Ritter und Landlord durfte

zwischen Affen und Menschen zu entdecken.« Mensch (homo sapiens), Schimpanse (Pan troglodytes) und Bonobo (Pan paniscus) sind genetisch zu 99,4 Prozent ähnlich und müßten daher zu derselben Tiergattung gehören. Auch bei anatomischen Vergleichen bestätigt sich die nahe Verwandtschaft. Und die Verhaltensforschung sieht auch nur minimale Unterschiede.

707 Heribert Prantl: »Es gab eine Zeit, da trug die soziale Gerechtigkeit Strumpfhosen. Sie wohnte in Sherwood Forest und raubte reiche weltliche und geistliche Herren aus, um deren Überfluß unter den Armen zu verteidigen. Mit der Hälfte des Geldes, das Robin Hood den französischen Seeräubern abnahm, baute er ein Armenhaus.«

708 Der Kampf gegen die »Schwarzarbeit« ist auch eine besonders verlogene Geschichte deutscher Unternehmer, denn wo arbeiten die vielbeschimpften »Schwarzarbeiter«? Wer betreibt die Baufirmen, wer die Tankstellen?, wer zahlt das »schwarze« Geld? Und ist der Lohn der Schwarzarbeiter nicht auch Einkommen, das für den Konsum verwendet wird und damit volkswirtschaftlich zur Verfügung steht?

die Fleischberge bezwingen.

Robert Thomas Malthus in seinem 1788 erschienenen »An Essay on the Principle of Population⁷⁰⁹ as its Affects the Future Improvement of Society, with Remarks on the Speculations of Mr. Godwin, M. Condorcet, and other Writers«. «:

»Ein Gesetz, welches verböte, nicht nur für den gegenwärtigen Augenblick, sondern für immer, den Armen andere Nahrungsmittel zu reichen als Kartoffeln, Reis und Rumfordsche Suppe würde ich für sehr zweckmäßig halten.

Wenn das gemeine Volk eines Landes im allgemeinen von dem teuersten Getreide lebt, hat es in Notzeiten große Reserven; Gerste, Hafer, Reis und billige Suppen und Kartoffeln erweisen sich als weniger kostspielig und sind zugleich vollwertige Nahrungsmittel. «

Der englische Schatzminister Charles Edward Trevelyan, dem das Gebot des freien Marktes heiliger war als das der christlichen Nächstenliebe, schreibt, daß es im

»Westen Irlands kaum eine Bäuerin gäbe, deren kulinarische Fähigkeiten über das - Kochen von Kartoffeln hinausreiche. Brot bekäme man fast nie zu sehen und der Ofen⁷¹⁰ ist ihnen unbekannt. «

709 Erstens wächst die Menge der Nahrungsmittel in absoluten Abständen (linear), aber die Bevölkerung – zweitens – in prozentualen Abständen (geometrisch), und drittens würde gerade die Verbesserung der Lebensumstände der Unterschicht durch höhere Löhne oder durch eine Armenfürsorge das Übel des Nahrungsmangels verschlimmern, weil diese Unterschichten sofort ihre Fortpflanzungsrate erhöhen würden. Nun, das ist wahrscheinlich das, was manche Arbeitgeber in der Bundesrepublik heutzutage glauben. Richtig scheint jedoch zu sein, daß die »Unterschichten« es sich gar nicht leisten können, mehr als ein Kind zu nähren und zu kleiden, da mit dem Einkommen gerade das Auskommen erreicht wird.

Malthus ist nur der bekannteste unter einer Vielzahl von Autoren, die vor ihm ähnliche Auffassungen vertraten: Der Italiener Botero Anfang des 17. Jahrhunderts, der Engländer Holinshed in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts (der die Vermehrung des Viehs für nützlicher hielt als die Zunahme der Menschen) und Walter Raleigh, der kein größeres Übel als den Hunger durch »Überbelegung« des Landes mit Menschen kennt.

710 Fehlende Öfen waren auch in England ein Kennzeichen von Arbeiterwohnungen in den Städten. Um eine Sonntagsmahlzeit zuzubereiten, mußten sich die Familien den Ofen eines Bäckers oder anderen Handwerkers mieten – ein erzwungener Brauch, der

Irlands Antwort an die Engländer wegen der Besetzung der Insel durch die »baronets« war und ist die Entsendung junger Irinnen nach Britannien, die sich dort als Haus- und Gesindemägde verdingen: Die englische Küche einhundertfünfzig Jahre später immer noch auf irischem Niveau? Obwohl im »Küch- und Keller-Dictionarium« von Paul Jacob Mapenger aus dem Jahr 1713 nachzulesen ist:

»Die Englischen Köche haben sich allbereit in die Renommée gesetzt, daß sie die Speisen sehr schmackhaft⁷¹¹ zuzurichten wissen, daher man auch viele Königliche und Fürstliche Höfe findet, da neben denen Teutschen und Frantzösischen auch Englische Köche gehalten werden.«⁷¹²

Heutzutage fällt man als Tourist in England sicherlich in einem »greasy spoon« der englischen Küche zum Opfer, wenn man *spam*⁷¹³ serviert bekommt. Schon im 16. Jahrhundert heißt es in einem englischen Sprichwort:

»Gott sendet einem Mann ein gutes Essen, aber der Teufel sendet einen bösen Koch,

sich bis in die Mitte des 19. Jahrhundert hielt. Außerdem war Brennmaterial sehr teuer. Wegen der fehlenden Öfen kauften die Arbeiter entweder fertige Lebensmittel oder Rohwaren, die sich mit verhältnismäßig wenig Brennmaterial in eine Mahlzeit umwandeln ließen. Brot wurde beim Bäcker gekauft, und alle anderen Nahrungsmittel mußten ohne großen Aufwand hergestellt werden können.

711 In dem Kochbuch »The Art of Cooking Made Plain and Easy« von Hannah Glasse (1795) kommt der bekannte englische Geschmack auch dadurch zustande, daß bei mehr als der Hälfte der gepriesenen Essen Zucker als Würzmittel eingesetzt wurde; selbst Bratkartoffeln sollten gezuckert werden.

712 Der Schwede Pehr Kalm bereiste 1748 England, wo er sich zumeist in den vornehmeren Kreisen bewegte. Die Engländer seien Glückspilze, meinte er ironisch, da ihre »Kochkünste nicht über Roastbeef und Plumpudding« hinausreichten. Aber er bemerkte auch auch, daß jeder Engländer, der »sein eigener Herr« war, täglich Fleisch aß und Kartoffeln und Rüben als Beilage aufstichten.

Der französische Staatschef Jacques Chirac soll zu Bundeskanzler Gerhard Schröder über die Briten gesagt haben, Menschen mit einer so schlechten Küche sei nicht zu trauen – noch schlechter esse man nur in Finnland.

713 Nach einer Zeichnung von Monty Python mit Hunde- und Kartendosen hat sich dieser Ausdruck für »Müll« und Abfall eingebürgert. Internetnutzer leiden immer häufiger unter spam-Mails. Spam bedeutete ursprünglich gewürztes und in Büchsen abgefülltes Fleisch (corned beef), worüber man bei Upton Sinclair und dem Dschungel von Chicago mehr nachlesen kann.

dieses zu zerstören.«

In den einhundert Jahren von 1724 bis 1825 gab es in Irland mehr als siebenundzwanzig Mißernten; einige dieser Mißernten, zum Beispiel 1784 oder 1821, waren so schlimm, daß selbst die von Engländern dominierten Behörden von »Hungersnot« sprachen und Getreideexporte von Irland nach England untersagten⁷¹⁴.

Zwischen 1825 und 1849 wurden vierzehn Jahre als »Hungerjahre« bezeichnet; die englischen Behörden hatten wahrscheinlich nicht bemerkt (wollten nicht bemerken), daß die Kartoffel inzwischen das alleinige Nahrungsmittel für die irische Bevölkerung geworden war. Um 1840 war der Kartoffelverbrauch in Irland ungewöhnlich hoch – er betrug mehr als 2½ kg pro Tag und Kopf der Bevölkerung⁷¹⁵. Salaman:

»Das Manna der Juden in der Wüste ist vergleichbar mit der Kartoffel für die Iren.«

Friedrich Engels, 1845:

»Die Kartoffeln, die der Arbeiter kauft, sind meist schlecht, die Gemüse verwelkt, der Käse alt und von geringer Qualität, der Speck ranzig, das Fleisch mager, alt, zäh, von alten, oft kranken oder verreckten Tieren – oft schon halb faul.«

Einzigste Ursache für die Hungerjahre waren Krankheiten der Kartoffel, die die Ernte entweder

714 Das war keine besondere irisch-englische Auseinandersetzung, sondern ein allgemein üblicher Verteilungskampf: In Teuerungszeiten sperrten in England die Grafschaften gegeneinander, in der Schweiz die Kantone, in Bayern die Kreise, in Preußen die Provinzen, selbst im Frankreich von 1793 die Departements usw. Bei jeder Hungersnot wurden Exportverbote für Getreide erlassen. Heutige Hungersnöte sind nicht ein Problem der Menge, sondern der Verteilung der Nahrungsmittel: Die Lebensmittel finden nicht den Weg zum Endverbraucher. Amartya Sen schreibt, daß das beste Mittel gegen Hungersnöte in der sog. Dritten Welt nicht die Lieferung von Lebensmitteln sondern Bargeld ist.

715 Edward Wakefield, der Irland in den Jahren 1809 und 1811 bereiste, errechnete, daß jede irische Bauernfamilie täglich etwa fünfeinhalb Pfund Kartoffeln aß. Wakefield führt das Beispiel eines Bauern an, der mit dem Ertrag eines einzigen Hektars vier Ochsen und achtzehn Schweine fütterte und außerdem seine zwanzigköpfige Familie ernähren konnte.

drastisch verminderte oder sogar völlig ausfallen ließ⁷¹⁶. Mitte des 18. Jahrhunderts tauchte die Trockenfäule (hervorgerufen von dem Pilz *Fusarium caeruleum*) auf, eine Krankheit, die eingelagerten Kartoffeln befällt und sie zu einer holzähnlichen ungenießbaren Masse werden läßt.

1844 sagte Reverend John Graham über die Kartoffel:

»Oh! There's not in the wide world a race that can beat us,
From Canada's cold hills to sultry Japan,
While we fatten and feast on the smiling potatoes
Of Erin's green valleys so friendly to man.«

Father Theobald Mathew (1790–1856) berichtete, daß er auf einer Reise von Cork (nicht mit der *Titanic*, die von hier aus in den Untergang dampfte) nach Dublin am 27. Juli 1845 durch herrlich grünende und blühende Kartoffelfelder gekommen sei; auf der Rückreise am 3. August habe er nur Felder mit faulenden und stinkenden Pflanzen gesehen. Anfang September berichtete das in Dublin erscheinende »Freeman's Journal«, eine Zeitschrift für Landwirte, daß in Irland eine Kartoffelkrankheit ausgebrochen sei, die man »Cholera« nenne.

Der irische Dichter Liam O'Flaherty beschreibt in »Hungersnot« das Anwachsen der Braunfäule:

»... sahen sie das Böse auf den Blättern erscheinen. Eine Anzahl kleiner brauner Flecken war zum Vorschein gekommen, die sich, während sie hinblickten, wie durch Zauberei vermehrten und ausbreiteten. Es war, als würde ein flaches sandiges Ufer von der einsetzenden Flut überspült. Es herrschte ein Gestank, wie ihn nur ein in Gang

716 Friedrich Engels: »Wir erwähnten die Kartoffel und in ihrem Gefolge die Ausbreitung der Skrofeln. Aber was sind die Skrofeln gegen die Wirkungen, die die Reduktion der Arbeiter auf Kartoffelnahrung auf die Lebenslage der Volksmassen ganzer Länder hatte, gegen die Hungersnot, die 1847 im Gefolge der Kartoffelkrankheit Irland betraf, eine Million kartoffel- und fast nur kartoffelessender Irländer unter die Erde und zwei Millionen über das Meer warf?«

befindlicher Verwesungsgeruch verbreiten kann.«

Auch in Deutschland kam die Braunfäule über die Kartoffeln. Der Landrat von Lüdinghausen im Westfälischen schreibt am 18. August 1845, man bemerke

»auch hier seit etwa sechs Tagen, daß das Kartoffellaub auf einzelnen Sträuchern ganz schwarz wird und bald verdorrt, und daß die nächststehenden Sträucher allmählich fortschreitend von derselben Krankheit befallen werden. Ich habe gestern mehrere noch nicht reife Kartoffeln unter solchem verdorrtem Strauche aufgenommen und an denselben äußerlich nichts Auffallendes wahrgenommen, dagegen in denselben je einen kleinen schwarzen oder gelb fahlen, an sich nicht beachtenswerth scheinenden Fleck gefunden, der sich, nachdem die Kartoffel länger durchschnitten war, sichtbar vergrößert und mehr geschwärzt hatte.«

An sich hätten die Krankheiten für die Gegner der Kartoffel einen Beweis dargestellt, daß die Knolle nicht gesegnet sei. Auch hätte eine Nahrungspflanze, die so anfällig für verschiedene Krankheit war (und außerdem selbst Krankheiten verursachen sollte) zu einem drastischen Rückgang des Anbaus und des Verbrauchs führen müssen. Doch in vielen Gebieten (und in Irland sowieso) war die Knolle nicht mehr vom Tisch der Ärmeren wegzudenken, so daß sich die Anbaufläche sogar noch erhöhte.

Im November 1844 erhielt der englische Premierminister, Robert Peel, einen Bericht, daß eine unbekannte Krankheit große Teile der nordamerikanischen Kartoffelernte vernichtet hätte. Das war weit weg von den britischen Inseln; deshalb unternahm die Regierung nichts gegen die sogenannte »Amerikanische Kartoffelpest«. Richtig gewesen wäre eine Importsperr für amerikanische Kartoffeln.

Der irische Sommer von 1845 war heiß und nicht zu trocken gewesen, an sich ideales Kartoffelwetter, das eine große Kartoffelernte erwarten ließ. Das »Freeman's Journal«, schrieb Mitte Juli:

»Der Reichtum des armen Mannes, die Kartoffelernte, schien nie so groß wie in diesem Jahr.«

Doch das irische Wetter ist unbeständig. Von einem Tag auf den anderen änderte sich das Wetter⁷¹⁷. Anfang August gab es einen Kälteeinbruch mit Hagel und starken Regenfällen⁷¹⁸. Es regnete drei Wochen, die Felder standen unter Wasser, das Vieh ertrank, die Hütten⁷¹⁹ der irischen Armen standen voll Wasser, und es blieb kalt und neblig. Unter dem schlechten Wetter litten die Kartoffeln, sie wurden von der Braunfäule befallen⁷²⁰.

Mitte September veröffentlichte die »Irishnation« einen Bericht über die ersten Anzeichen der Kräuselkrankheit, die von Bauern beobachtet wurde.

Dr. John Lindley, Professor für Botanik an der Londoner Universität, stellte in einem Artikel am 17. September in der renommiertesten landwirtschaftlichen Fachzeitschrift »The Gardener's Chronicle and Horticultural Gazette« fest:

»Eine bedrohliche Krankheit grassiert unter den irischen Kartoffelpflanzen, aber wir kennen kein Mittel dagegen. ... Wir schließen diese Ausführungen mit der überaus bedauerlichen Feststellung, daß die Kartoffeln in Irland ohne jeden Zweifel von der *Potato Murrain* befallen sind. Doch was soll im Falle einer landesweiten Kartoffelfäule aus Irland werden?«

Und

»Für diese Krankheit gibt es kein Heilmittel.«

Lindley (und andere Wissenschaftler) war davon überzeugt, daß das Wetter Schuld sei für die

717 Unglücklicherweise war gerade während der Hungersnot das Wetter auf See sehr rau, so daß auch der Heringsfang unterdurchschnittlich war – abgesehen davon, daß es auf Irland keine geeigneten Transportmittel gab.

718 In der Mitte des 19. Jahrhunderts gab es erneut eine kurze Eiszeit-Phase: Die Temperaturen waren insgesamt etwas niedriger als in den vorhergehenden Jahren.

719 Die Hütten wurden von Arthur Young als »schlimmer als ein englischer Schweinestall« charakterisiert. Die Bewohner, vertriebene Pächter und andere Landlose, nannte man Spalpeens, ursprünglich eine Bezeichnung für die Schnitter (spalp).

720 Die Trockenfäule verursachte 1776 bis 1784 in Baden, 1770 bis 1784 in Württemberg, 1783 und 1784 im Erzgebirge und im Altenburgischen Osterlande Hungersnöte.

Kartoffelkrankheit:

»Ich bin fest davon überzeugt, daß Pilze⁷²¹ die Krautfäule nicht verursachten, aber sie sind weiß Gott die Ersten, die nach dem Ausbruch der Krankheit auftauchen.«

Anfang Oktober 1845 berichtete der »Cork Southern Chronicle«

»Wenn sie geerntet werden, scheinen die Kartoffeln prächtig zu sein, aber bei genauem Hinsehen zeigen sie kleine runde Flecken. Innerhalb weniger Tage sind sie dann vollständig zerstört.«

Und im »Freeman's Journal« wurde im selben Monat der Brief eines Priesters veröffentlicht

»Es schmerzt mich, mitteilen zu müssen, daß die Kartoffelfäule selbst bei Pflanzen umgeht, die noch vor acht Tagen völlig in Ordnung waren.«

Die »Times« schrieb Mitte Oktober, daß die Erkrankung der Kartoffel überall zu sein scheint, Felder, die den einen Tag noch gesund aussähen, wären am nächsten Tag unwiderruflich geschädigt, und die Kartoffel sei sogar nicht mehr geeignet als Viehfutter. Die Kartoffeln in Irland waren befallen von einem Sporenpilz, der wohl mit einer Schiffsladung Getreide aus Amerika eingeschleppt worden war. Das schlechte Wetter, der Regen, war nicht der Auslöser für die Kartoffelpest des Jahres 1845, bewirkte jedoch eine schnelle Verbreitung des Erregers, da dieser auf Feuchtigkeit angewiesen ist.

Der irische Unterhausabgeordnete Daniel O'Connor forderte im House of Commons von der Regierung, geeignete Maßnahmen zur Verhinderung einer Hungersnot:

»Die Bevölkerung trifft keine Schuld. Das Schicksal hat ihnen dieses Unglück aufgebürdet.«

721 Der Reverend Miles J. Berkeley äußerte 1846 die Vermutung, daß die Kartoffelfäule durch einen Pilz hervorgerufen werde, aber seine Theorie konnte er nicht beweisen. Erst 1861 konnte Anton de Bary nachweisen, daß es sich tatsächlich um einen Pilz handelte. Und erst 1883 entdeckte der französische Botaniker Alexandre Millardet zufällig, daß ein Substrat aus Kupfersulfat und Kalk den Pilz *Phytophthora infestans* abtötet.

Lord Heytesbury, Lord Lieutenant von England, der von der tatsächlichen Ursache der Kartoffelpest nichts wissen konnte, meinte unterstützend

»Das Wetter war so ungünstig – es gab zu wenig Sonne –, daß die Kartoffeln nicht ausreifen konnten.«

Ende Oktober empfing die irische Regierung eine Delegation angesehener Bürger. Das »Freeman's Journal« berichtete:

»Dann verhungern sie eben, lautete die sinngemäße, wenn auch nicht wörtliche Antwort des englischen Vizekönigs an die Abordnung, die darum betete, daß das Grundnahrungsmittel des Landes nicht völlig verdirbt, damit die Menschen nicht verhungern müssen.«

Gleichzeitig trafen in Irland Berichte ein, die über den Ausfall der Getreideernte keinen Zweifel ließen. Die Kornpreise stiegen dramatisch an, was den Spekulanten nur recht war⁷²². Die englische Regierung nahm zur Unterstützung ihrer irischen Provinz eine Anleihe von acht Millionen Pfund auf, ein Pfund für jeden Iren. Dagegen kann man aufrechnen, daß die irischen Pächter im Jahr 1842 zusammen sechs Millionen Pfund an Pachtgebühren an die in England lebenden *landlords* abliefern mußten, Pachtgebühren, die fast ausschließlich aus dem Verkauf von angebautem Weizen stammten.

Der Ausfall der Kartoffelernte (und damit der Wegfall der Pachtzahlungen) machte aus dem »Goldesel« einen Almosenempfänger. Der Premierminister ihrer Majestät, Sir Robert Peel, bestellte immerhin im Oktober 1845 für einhunderttausend Pfund⁷²³ amerikanischen Mais (»indian corn«)⁷²⁴, ließ es aber in staatlichen Depots einlagern und nicht verteilen. Jedes

722 Erst 1879 ergab sich die Situation, daß sowohl die Getreide- wie auch die Kartoffelernte schlecht war und die Preise dennoch nicht stiegen. Das Getreide wurde aus Amerika importiert und drückte damit die Preise – zum ersten Mal hatte der englische Landlord eine schlechte Ernte und niedrige Preise.

723 Für den Krimkrieg (1853–1856) gab die englische Regierung immerhin siebzig Millionen Pfund aus. Aber da ging es ja auch um den Einfluß im sog. Nahen Osten (der von Rom aus gesehen ja auch so richtig bezeichnet wird).

724 Es war damals nicht bekannt, daß Maismehl frei von wichtigen Nährstoffen ist und in Kombination mit anderen Krankheiten zur Ruhr

andere Getreide hätte den Profit der englischen Getreidehändler vermindert. Gleichzeitig – so erinnern irische Nationalisten – haben Getreideschiffe schwer beladen mit Korn und Vieh irische Häfen in Richtung Großbritannien verlassen, während andere dem entgegenhalten, daß ein Exportstopp die Hungersnot nicht verhindert hätte. Andererseits: Hätte sich die englische Regierung erlauben können (und gewollt), eine Million Menschen in Manchester, in London, in Birmingham umkommen zu lassen?⁷²⁵

Die Iren waren bereits nach den Mißernten 1845/1846 genötigt, selbst die Saatkartoffeln zu essen und damit endgültig ihre Aussichten auf eine bessere Zeit zu »vernichten«:

»Alle Berichte aus Irland haben eine ausgeprägte Tendenz zur Übertreibung und Ungenauigkeit, so daß Abwarten stets sinnvoll ist«,

erklärte der Premierminister und Vorsitzende der Konservativen, Robert Peel, zu der Hungersnot in Irland. Charles Edward Trevelyan, zuständig für die öffentlichen Arbeiten und für Hilfen für Irland, meinte ergänzend:

»Das größte Übel, mit dem wir zu kämpfen haben, ist nicht die Hungersnot, sondern der egoistische, verderbte und aufrührerische Charakter des irischen Volkes.«

Trevelyan sperrte deshalb die öffentlichen Zuschüsse für Straßenbauten in Irland, und Peel ordnete vorsorglich an, Arbeitshäuser für die nahrungssuchenden Iren zu bauen: Im Dezember 1846 waren allein in der Grafschaft Fermanagh 5063 Menschen mit öffentlichen Arbeiten beschäftigt, die nun wegfielen. Ohne Arbeit – und wenn sie noch so sinnlos war (»Public Follies« genannt) – gab es auch keine Suppe, denn die Engländer gingen davon aus, daß alle Iren faul waren. Trevelyan, der entscheidende Mann in der englischen Regierung, sperrte die vorhandenen Lagerhäuser für Lebensmittel (u.a. mit dem aus Amerika importierten Getreide) und meinte:

führte und damit auch zum Tod. Mais ist nur nach einer besonderen Behandlung ein dauerhaftes Nahrungsmittel.

725 Edward St. Aubyn in »Schöne Verhältnisse«: »Eleanor begriff nie ganz, warum die Engländer es für vornehm hielten, lange Zeit an ein und demselben Ort nixchts getan zu haben. Aber davisd liße keinen Zweifel daran, daß dem so war.«

»Die einzige Möglichkeit, zu verhindern, daß die Iren sich auf Dauer auf die Hilfe der englischen Regierung verlassen, besteht darin, diese Depots zu schließen.«

was er dann auch am 15. August 1846 veranlaßte.

Peel und anderen »Freihändlern« gelang es im Juni 1846 (nach jahrzehntelangen Kämpfen), die sog. *corn laws*, Einfuhrzölle auf Getreide zum »Schutz« der einheimischen Großagrarier, abzuschaffen. Daraufhin wurde die Regierung gestürzt und von Lord John Russel abgelöst; der Duke of Wellington meinte: »Die faulen Kartoffeln besiegten alles, sogar Peel.«. Als im September 1846 abermals die Kartoffelernte ausfiel, lehnte John Russel »eine Einmischung in der üblichen Art und die Einfuhr von Mais und Getreide nach Irland« ab. Russel bestellte zwar Mais aus Amerika, aber wegen der üblichen Winterstürme konnte er nicht geliefert werden; im übrigen wurde Mais von den Iren abgelehnt – sie nannten ihn »Peels Schwefel«, wegen der gelben Farbe des Maises.

Die neue Politik – eine Philosophie des *laissez-faire* – setzte sich durch und bestimmt das Handeln der Politiker und Ökonomen bis in unsere Tage; Margret Thatcher und Helmut Kohl – wenn sie denn überhaupt von moderner Ökonomie etwas verstanden – treue und blinde Nachfolger von Lord Russel: Diese heutige industrielle Revolution mittels Mikroprozessoren und neuen Kommunikationstechniken bedarf einer umsichtigen Hand und nicht einer »invisible hand«.

Schon 1789 stellt der französische Konsul in Dublin fest, daß die Iren nur deshalb Weizen ausführen können, weil sie sich dieses Getreide aus Geldmangel nicht leisten können. Und weiter:

»Nicht der Überfluß geht außer Landes, sondern das, was überall sonst als das Notwendigste angesehen würde. Das Volk begnügt sich auf drei Vierteln des Landes mit Kartoffeln und im nördlichen Teil mit Haferschrot, den sie zu Fladen und Mus⁷²⁶

726 Walter Kempowski zitiert einen Spruch aus Alt-Pillau: »Alle Morgen Grött, alle Möddag Möss, alle Abend Päkelflësch on alle Nacht en Stoss.« Ja, das conveniert.

verarbeiten. So ernährt ein armes, aber an Entbehrungen gewöhntes Volk eine Nation (England), die über weit größere Naturschätze verfügt.«

Die Kornpreise stiegen von etwa 25 Shilling je Quarter Weizen bis 1847 auf über 120 Shilling und fielen erst im September – von amerikanischen Importen beeinflusst – wieder auf einen Durchschnittspreis von fast 49 ½ Shilling zurück. Nun faillierten auch die großen und kleinen Kornspekulant und Kornhändler, die auf weiter hohe Preise gesetzt hatten. Da war keine Zeit, der katholischen Iren zu gedenken. Den Failliten, aber auch den normalen Bürgern, fehlte durch den Wegfall der irischen Einnahmen die wirtschaftliche Grundlage: »Die zuvor in Scharlach erzogen sind, die müssen jetzt in Kot liegen« heißt es in den Klageliedern des Jeremias. Gut zwanzig Prozent der *landlords* gingen während oder nach der »Great Famine« in Konkurs. William Bence Jones, einer der *landlords*, stellte fest, daß diese Hungersnot alle früheren sozialen Bedingungen verändert habe.

Für die viktorianischen Pfeffersäcke mit ihrem Credo von der freien Marktwirtschaft bestätigte sich mit der Hungersnot in Irland die Malthussche Theorie: Wenn eine Bevölkerung sich zu stark vermehre, dann sei irgendwann der Punkt erreicht, da das Land die Menschen nicht mehr trug; Kriege und Hungersnöte seien das natürliche Regulativ (heute »hilft« der HI-Virus, das Bevölkerungswachstum in afrikanischen Ländern zu begrenzen⁷²⁷). Deshalb war Malthus ein erbitterter Gegner des Kartoffelanbaus, denn mit der Knolle wäre ein zweites Grundnahrungsmittel auf den britischen Inseln vorhanden gewesen; die »Überbevölkerung« war somit voraussehbar, da die Kartoffel die ökonomischen Beschränkungen aufhob:

»Die Neigung der unteren Schichten Irlands zu Trägheit und Regellosigkeit ist unausrottbar, solange das System des Kartoffelanbaus es ihnen ermöglicht, sich weit über die normal benötigte Zahl an Arbeitskräften hinaus zu vermehren.«⁷²⁸

727 Der HI-Virus trifft ja überdurchschnittlich die Frauen im südlichen Afrika. Die Frauen wiederum sind diejenigen, die die Feldarbeit erledigen und damit sind sie die Hauptproduzenten von Nahrung. Insofern hat die Krankheit erhebliche Auswirkungen auf die Ernährungssituation: Kein Anbau von Knollen (Kartoffeln oder Maniok) ohne Frauen!

728 Es ging dem Malthus also nicht darum, die Überbevölkerung wegen der von ihm prognostizierten Nahrungsmittelknappheit zu

Die Kartoffelfäule – so der Landbeauftragter W. Steuart Trench – sei Gottes strafende Hand; eine Kartoffel ist gesund, wenn Wurzelwerk und oberirdisches »Geäst« gleich sind. Die Iren, so meinte man, seien so faul, wie man immer angenommen habe. Warum auch sonst hätten sie die wenig arbeitsintensive, laut William Cobett »amoralische« Knolle zur Hauptnahrungsquelle gewählt.

Bis vor kurzem, fast einhundertfünfzig Jahre nach der Hungersnot, durfte im englisch besetzten Nordirland die »Great Famine« nicht in Schulbüchern erwähnt werden⁷²⁹. Die große Hungersnot war ein Tabu-Thema, »um die Iren nicht gegen die Engländer aufzubringen«. In der nordirischen Politik beschreibt das Wort »Tradition« alles, was die Presbyterianer anleitet, gegen ihre katholischen Mitbürger zu streiten.

Die Bankrotte der Kornhäuser zogen – in Verbindung mit faulen Krediten aus den Aktienspekulationen – eine Finanzkrise nach sich, die sich auf dem Kontinent fortsetzte und in Frankreich die Februar-Revolution, in Deutschland und Österreich die März-Revolution auslösten und das Frankfurter Pauls-Kirchen-Parlament vom Deutschen Reich träumen ließ. 1849 kam es in Sachsen, Hessen, Kurpfalz und Baden (in den Ländern, in denen die Kartoffel weitverbreitetes Nahrungsmittel war und die von den Mißernten besonders betroffen waren) zu mehreren Aufständen⁷³⁰, die von preußischen Truppen niedergeschlagen wurden.

Ein Erntejahr ausfallen lassen zu müssen, war für die von vielen anderen Nutzpflanzen ausgeschlossenen Iren schon schlimm genug – zwei fehlende Ernten hintereinander führten

fürchten, sondern um eine zu hohe Anzahl Arbeitswilliger.

729 Nur im Staat New York gehört (seit 1996) die irische »Great Famine« wie schon der »Holocaust« und die Ausrottung der »Native Americans« zum Pflichtthema in den Schulen.

730 An 31 Orten (zwanzig Prozent aller jüdischer Gemeinden in Baden) wurden Ausschreitungen gegen Juden bekannt: Haß der Schuldner auf ihre Gläubiger, der übliche christliche Antijudaismus, Angst vor der Gleichstellung in der örtlichen Gemeinde, aber auch Mißachtung der zumeist ärmlichen Minderheit.

zur Katastrophe⁷³¹, denn auch 1846 wurden die Kartoffeln von der Braunfäule befallen.

Nach einem milden Frühjahr brach erneut eine Kälteperiode aus. Wieder fiel Regen in unerhörtem Maße und verdarb die Kartoffelsaat; in Neuengland bezeichnete man die Jahre als »Achtzehnhundert-Frier-dich tot«.

Vor allem im Westen und Süden Irlands waren örtlich begrenzte Ausfälle der Kartoffelernte und anschließende »kleine Hungersnöte« unter Kleinbauern und Pächtern nichts Neues.

Es kam in den vielen Jahren immer wieder einmal vor, daß der Regen zu früh oder zu spät eingesetzt hatte, die Sonne zu lange schien oder gar nicht. Regional begrenzte Ernteaufschläge konnten in »normalen« Jahren von Kartoffeln aus anderen irischen Gebieten ausgeglichen werden. Diesmal hörte das Schlagen der Totenglocken überhaupt nicht mehr auf. Diesmal hatte der »Genius Loci« die Iren wirklich verlassen. Diesmal fand man nicht mal am Ende der *boreen*, wo die Zwerge und Gnome und die Elfen wohnten, irgendwelche Nahrung. 1845 bis 1849 sind in die irisch-katholische Geschichte als die »großen Hungerjahre«, »The Great Famine«⁷³², »An Gorta Mór« eingegangen.

Obwohl englische Gesetze bestimmten, daß in den Arbeitshäusern eine äußerst harte Behandlung der Insassen zu erfolgen habe, drängten die Iren in Massen in diese Einrichtungen; Ende November 1846 stürmten viertausend Menschen mit den Worten »Brot oder Blut« das Arbeitshaus von Listowel in der Grafschaft Kerry⁷³³. Die Epidemie hatte sich auch

731 In der Definition der deutschen Versicherungswirtschaft bedeutet eine Katastrophe »ein schädigendes Großereignis mit zwanzig oder mehr Toten«.

732 Die erste Definition des Begriffes »Famine« in »Webster's Third New International Dictionary« lautete: »eine schwere Verringerung von Nahrungsmitteln, ein Zeitraum einer größter Verknappung von Nahrungsmitteln«. Die zweite Erläuterung beschränkt sich auf »Hunger« im Sinne von »verhungern«.

733 Im Arbeitshaus von Enniskillen in der Grafschaft Fermanagh starben die meisten Frauen an Unterkühlung. Die Bettsachen der Kranken wurden zumeist mehr als drei Wochen nicht gewechselt; was aber nicht so ungewöhnlich war, denn der Zusammenhang von Hygiene auf die Gesundheit war noch nicht erkannt. Die Entdeckung des Wochenbettfiebers durch Ignaz Philipp Semmelweis hatte sich nicht bis Irland herumgesprochen.

deshalb so schnell ausgebreitet, weil der Winter 1846/1847 bereits frühzeitig eingesetzt hatte und die entkräfteten Iren nicht in der Lage gewesen waren, rechtzeitig und ausreichend Torf für die Beheizung ihrer Hütten zu beschaffen.

Auch die englischen Felder wurden von dem Pilz *Phytophthora infestans* befallen. Wenige Jahre später vernichtete die Kartoffelfäule auch die belgische Ernte, aber – anders als in Irland – verhungerte niemand, weil die Kartoffel hier ein wichtiges, aber nicht das einzige Nahrungsmittel der armen Leute war. Knollen, die scheinbar gesund geerntet worden waren, wandelten sich innerhalb weniger Tage in eine klebrige, übelriechende, schwarzbraune Masse, die nicht mehr essbar war.

Karl Beck, einer der Dichter der deutschen Arbeiterbewegung im 19. Jahrhundert (Friedrich Engels höhnte: »Beck verdient ... einen Kranz von Kartoffelblüten«) in den »Liedern vom armen Mann« urteilte über die Kartoffelpest »Unter Engeln tobt die Pest«, denn Beck vermeinte über die Kartoffel »Der kleine Rest, der aus Eden uns geblieben.«

Benjamin Disraeli schrieb ein Jahr vor seiner ersten Wahl zum Premierminister in seinem 1847 veröffentlichten Roman »Tancred or The New Crusade«:

»So wollen wir sehen, wie es damit bei einer zweiten Sintflut bestellt sein wird. Beherrschung der Natur! Da ist nun die bescheidenste Wurzel, die dem Menschen Speise schafft, in ganz Europa auf geheimnisvolle Weise verdorrt, und schon erleichtert man ob der möglichen Folge.«

Der Mangel an Kartoffeln zog alle anderen Nahrungsmittelpreise – bestimmt von englischen Grundherren – in die Höhe. Die Weizenpreise stiegen von dreizehn Pfund für eine Tonne auf - dreißig Pfund, und erst im September 1846 fielen die Preise wieder auf ungefähr zehn Pfund für eine Tonne. In Anbetracht der Pauperisierung der irischen Bevölkerung war Getreide keine Alternative – das Geld, das sie eingenommen hatten, reichte gerade für die Bezahlung der Pacht. Jetzt rächte sich die Politik der englischen Grundherren, die dazu geführt hatte, daß die Geldwirtschaft an Irland vorbeigegangen war; aber selbst eine solche Basis für eine intakte Volkswirtschaft entstand aus eigensüchtigen Gründen auf englischer Seite nicht. Irland wurde

wie die Kolonie Indien behandelt.

Ende August sah man überall die schwarzen Kartoffelfelder. Und man konnte die einzelnen Getreidefelder sehen, deren Ernte jedoch für den Export vorgesehen war. Trevelyan: »Wir können dem Verbot des Exports nicht zustimmen. Der freie Handel ist der richtige Weg.« Auf dem Höhepunkt der irischen Hungersnot wurden 63.000 Zentner Weizen, 700.000 Zentner Gerste und 250.000 Zentner Hafer oder Hafermehl nach England exportiert. Während die Iren verhungerten, gewannen die englischen Getreidehändler ein Vermögen.

Noch nach der Hungersnot, 1852, beginnt ein Buch über Irland von Nassau William Senior mit den Worten:

»Der Hauptzweck und die größte Schwierigkeit der Regierung ist es, die individuelle Armut [der Iren] zu erhalten.«

Für die Engländer waren die Kartoffelkrankheiten die Strafe für die »arbeitsscheuen« Iren, für ihren Papismus, für ihre Rückständigkeit und ihren Aberglauben, aber es hieß auch, der Rauch der Eisenbahnlokomotiven sei Ursache der Mißernten. Andere Ursachen war die statische Elektrizität, der Einsatz von Dung, das Pflanzen von zerschnittenen Knollen, aber auch irgendwelche, noch nicht identifizierten Insekten. Der Londoner Arzt Alfred Smee behauptete 1846, Läuse, von ihm *Vastator* genannt, würden die Pflanzen töten, in dem sie ihnen den Saft absaugten, womit es den Läusen gelungen sei, England zu erobern, woran selbst Napoleon gescheitert sei.

Für die katholischen Iren war die Hungersnot eine frühe Form des Völkermordes, bewußt herbeigeführt von den protestantisch-englischen Eroberern, die fast tatenlos zusahen, wie das irische Volk verhungerte. Die Besitzverhältnisse, die Bevölkerungszahl, der Haß der Anglikaner auf die »papistische« Religion und die Abhängigkeit von nur einem Nahrungsmittel waren die Ursache der »Great Famine«.

Der irische Freiheitskämpfer John Mitchel schrieb:

»Der Allmächtige brachte uns die Kartoffelfäule, aber die Engländer brachten den

Hunger.«

Es heißt, die Engländer hätten an irische Kinder Suppe ausgegeben, um sie zu Protestanten zu »bekehren«; die zwangsbekehrten Iren wurden (die Nachkommen sogar noch in den 1960er Jahren) »souters«, »jumpers« oder »turners« genannt. In protestantischen Gegenden Irlands wurde schon anlässlich der Wahlen 1765 gesagt: »Keine Kartoffeln, kein Pfaffentum«.

Jonathan Swift, Autor von Gullivers Reisen, 1667 in Dublin geboren, entwirft 1729 angesichts seines (düsteren) Bildes von der englischen Oberschicht einen

»bescheidenen Vorschlag, wie man verhindern kann, daß die Kinder der Armen ihren Eltern oder dem Lande zur Last fallen, und wie sie vielmehr eine Wohltat für die Öffentlichkeit werden können ... Ein junges, gesundes, gutgenährtes, einjährige Kind ist eine sehr wohlschmeckende, nahrhafte und bekömmliche Speise«.

Eine Satire, wohl war, aber kennzeichnend für die Situation in Irland.

Nur die »Religious Society of Friends«, die Quäker⁷³⁴, arbeiteten nach der strengen Regel, daß »bei der Verteilung der Hilfe keine Vorteile aufgrund des religiösen Bekenntnisses gewährt werden dürften.« Die »Times« schrieb, die Massenflucht von der Insel führe dazu, daß es in Irland bald nur so viel Iren gäbe wie in Amerika Rothäute. Und gleichzeitig hatte das großbritannische Königreich Getreide en masse, das von den Engländern nach Kontinentaleuropa exportiert wurde. Diese Exporte trieben zugleich die Getreidepreise hoch, so daß es unmöglich für die katholischen Iren wurde, es zu kaufen. Die Iren begannen, sich zu wehren: Getreidespeicher und Kornschiffe wurden gestürmt, das Getreide verteilt.

734 1647 wurden die »Quäker« vom Schuhmacher und Laienprediger George Fox in England gegründet und in Amerika vielfachen Verfolgungen ausgesetzt. Sicherlich hat auch die pia causa, der Wunsch, gottgefällig zu sein und damit das Fegefeuer zu verkürzen, eine Rolle gespielt. In der Mitte des 18. Jahrhunderts hatten sich die englischen Behörden mit den Quäkern arrangiert, auch wenn es immer wieder Streitereien um die Verweigerung des Zehnten gab. Auch zogen sie vor niemandem den Hut, was wohl mehr verdrießte als ihre ketzerische Ansicht über die Heilige Dreieinigkeit. Seit 1665 nennen sich die Quäker »Gesellschaft für den Frieden«.

Es gab keine Krankenhäuser, keine Ärzte, nur wenige Apotheken in Irland. Im englischen Parlament hieß es noch Ende Januar 1847, es gäbe keine Epidemie; erst im Februar 1847 wurden dann in den Arbeitshäusern sog. Fieberstationen eingerichtet: Kranke und Tote lagen zusammen ohne eine zureichende ärztliche Betreuung; im Mai 1849 starben im Arbeitshaus von Ballinasloe in der Grafschaft Galway innerhalb einer Woche vierhundertundneunzig Menschen. Heute gibt es dort nur noch verlassene Cottages, keine jungen Menschen, keine Kartoffeln, kein frischer Fisch in den Dorfläden, selbst die Grundherren haben sich verflüchtigt.

Im Gefolge der Braunfäule kommen wieder Skorbut, Cholera, Dysenterie⁷³⁵, Typhus und Fleckfieber. Fleckfieber⁷³⁶ führte im Hungerwinter 1846/1847, verbunden mit der Unterernährung, fast immer zum Tod. Zwei Millionen Tote in drei Jahren; es waren so viele, daß viele Beerdigungen am Rand der Friedhöfe⁷³⁷, den *kyles*, stattfanden, dort, wo in

735 Verschiedene Durchfallerkrankungen gehörten zu den großen Volksseuchen in ganz Europa, die für eine Vielzahl von Todesfällen verantwortlich zu machen sind. Der Hallenser Arzt Philipp Michael Novenianus unterschied in seinem Werk über die »Bösen Bauchflüsse« zwischen der »Diarrhoe« (dem Bauchfluß »so von dem gantzen Leibe kompt«), der »Roten Wehe, Dysenteria genannt«, dem »Heupt- und Hirnfluß«, der durch Gaumen und Hals in Magen und Darm fließt und dort ein »rotzig dünne durchlauffen erheben« und den »dünnen Bauch- und Magenflüsse«.

736 Fleckfieber (Typhus exanthematicus) wird von Kleiderläusen übertragen; kleinste Hautverletzungen reichen für eine Infektion. Die Erreger des Fleckfiebers (*Rickettsia prowazekii*, ein Mikroorganismus, der im Darm der Kleiderlaus schmarotzt) zerstören die Blutgefäße, die Haut schwillt an und verfärbt sich schwarzrot. Hohes Fieber, Übelkeit und Hautgeschwüre kommen hinzu. Bis zum Anfang dieses Jahrhunderts glaubte man, Fleckfieber würde durch Hunger verursacht. Heute liegt die Sterblichkeit bei etwa 20 Prozent. Fleckfieber entsteht auch durch allgemeine Unreinlichkeit; dann heißt es Nervenfieber. Gegen Kopfläuse hilft bekanntlich Butter, notfalls auch Margarine – deshalb hatte die Haarcreme »Brisk« noch bis weit in die 1960er Jahre so große Verkaufserfolge.

737 Auf dem Friedhof von Kaufbeuren (Allgäu) pflanzte eine Rentnerin, die dort seit Jahren die Sozialgräber kostenlos pflegt, außer Zucchini, Kopfsalat, Kohlrabi und Radieschen auch Kartoffeln anstelle der an sich gewünschten Blumenzwiebeln. Gemüsepflanzen sind nach der Friedhofssatzung nicht ausdrücklich verboten, aber entsprechen nicht der Tradition und den örtlichen Gepflogenheiten, meinte der Friedhofsaufseher.

Friedhöfe scheinen einen guten Acker für die Knollen abzugeben, denn in Aurich bestellte ein Ostfrieser aus Norden ein Grab mit Kleinkartoffeln, da »ihm das Unkraut über den Kopf gewachsen sei« und er insofern in »Notwehr« hätte handeln müssen. Auch in

besseren Zeiten nur die ungetauften Kinder, Selbstmörder, Bettler und Fremde beerdigt wurden⁷³⁸. Um die unablässigen Beerdigungen zu bewältigen wurden Särge ohne Holzboden benutzt, die man nach einem Begräbnis wieder verwenden konnte. Die Epidemien⁷³⁹ wurden »road fever« genannt, weil es von denen verbreitet wurde, die sich über die Landstraßen schleppten, im Freien nächtigten und auf Hilfe in den Städten hofften, aber vorher starben.

Nach einer zeitgenössischen Schilderung waren ihre Münder noch grün von den Gräsern und Disteln, die sie in ihrer Not gegessen hatten, und sie sangen:

- »1. Oh the praties they are small, over here, over here
Oh, the praties they are small
and we dig them in the Fall
And we eat them skin and all, over here, over here.
2. Oh, we wish that we were geese,
night and morn, night and morn,
Oh, we wish that we were geese and could live our lives in peace
Till the hour of our release, eating corn, eating corn.
3. Oh, we're down into the dust, over here, over here,
Oh, we're down into the dust,

Aurich mußten die Kantüffeln entfernt werden.

Nicht ganz vergleichbar: Vor der Stuttgarter Staatsgalerie wurden Ende 1998 zwei kreisrunde Kartoffelfelder angelegt – Kartoffeln sind allerorten »in« – zumal das ALG II nach 2005 die Stadtbewohner zwingen wird, sich ihre Nahrung auch auf öffentlichem Rasen anzubauen.

738 »Einen Toten im Haus haben« war in Irland (bis in die 1930er Jahre) ein willkommener Anlaß, sich gesellig an der Bahre einzufinden, nach den Beileidsbekundungen die Gläser zu füllen, zu singen und zu tanzen. Selbst diese keltisch-heidnischen »wakes« mit Kartenspiel und Schabernack fielen weg, da niemandem mehr danach war, noch einmal »a good time« mit dem Verstorbenen zu haben.

739 Joel Mokyr unterscheidet vier Kategorien: »low excess death rates«, »moderate death rates«, »high excess mortality« und »extremely high excess mortality«

but the Lord in whom we trust
Will repay us crumb for crust, over here, over here.«

Ein Augenzeuge berichtete: »Die Straßen sind voll zerlumpter Skelette. Gott helfe diesem Volk.« Und sie aßen nicht nur Disteln und Gräser, sondern auch ihre Haustiere und ihre Nachbarn.

Die von Russel schließlich genehmigten Armenküchen wurden befristet eingerichtet, aber gleichzeitig wurden alle Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen eingestellt und eine neue (lokale) Armensteuer eingeführt, aus der alle Hilfsmaßnahmen finanziert werden sollten. Verschiedene Hilfsorganisationen sammelten Geld, da weder die anglikanische Kirche noch die englisch beeinflussten Behörden willens waren, den Iren zu helfen; Queen Victoria⁷⁴⁰ soll zweitausend Pfund gespendet haben. Nach anderen Belegen soll sie sogar fünftausend Pfund gespendet haben; irische Nationalisten behaupten dagegen, es habe sich nur um fünf Pfund gehandelt. - Irisch-stämmige Soldaten in Indien sammelten von ihrem kargen Sold vierzehntausend Pfund und schickten diese Summe in die Heimat. Und gleichzeitig verwandelten die englischen Verwalter öffentliche Gelder in private Gelder – für sich.

In der Grafschaft Fermanagh organisierten Roderick Gray und Captain Hancock noch vor - einem entsprechenden Regierungsbeschluß im Januar 1847, dem »Soup Kitchen Act«, Küchen für die Armen, die dort für einen Penny Suppe erhalten konnten. Aber selbst das half nicht wie ein Reporter des »Imperial« schrieb:

»Wir haben aus zuverlässiger amtlicher Quelle erfahren, daß zwei Kinder mit dem Namen Philips in Enniskillen vor Hunger starben, weil sie keinen Penny zum Kauf einer Suppe hatten.«

Dabei halfen die Landlords dieser Grafschaft⁷⁴¹ ihren Pächtern noch stärker als es in anderen

740 Am 24. März 1847 veranlaßte Königin Victoria einen Nationalen Gebetstag, doch unerwarteterweise half das nicht gegen die Hungersnot. Die Menschen sollten Gott bitten, »die Strafen auf uns zu nehmen, die wir durch unsere vielfältigen Sünden und Bosheiten verdient haben«. Das lag eher auf der Linie der Regierung, daß die Iren selbst schuld hätten an der Hungersnot.

741 Mehr zu Fermanagh kann der geneigte Leser im Internet finden:

Grafschaften der Fallwar: Sir Arthur Brooke spendete fünfhundert Pfund zur Finanzierung der Suppenküchen und William Jones, der Landlord von Lisgoole, schuf Arbeitsplätze in der Flachs-Spinnerei, obwohl dies zu jener Zeit ein Zuschußgeschäft war. William Parsons, der dritte Earl of Rosse, unterbrach sogar seine astronomischen Forschungen für längere Zeit, um die Not seiner Pächter zu lindern⁷⁴². In Enniskillen halfen die Suppenküchen mehr als zweitausend und in Maguiresbridge sogar mehr als zweitausendsiebenhundert Menschen, mit diesen Suppenküchen zu überleben.

1848 kam die Kartoffelpest wieder. Auf den Feldern waren die schwarzen Blätter der Pflanzen abgefallen. Es war das dritte Hungerjahr hintereinander. Die Menschen aßen die Rinde von den Bäumen und ohne die schützende Rinde gingen auch diese Bäume ein.

Der Franzose Alexis Soyer⁷⁴³ machte 1848 der Regierung den Vorschlag, in Dublin große Volksküchen zu eröffnen. Mit allen Vollmachten versehen und unter dem Patronat des Erzbischofs und des Vizekönigs bereitete er auf einem der größten Plätze (vor den Royal Barracks) acht Kessel mit acht verschiedenen Suppen vor; am ersten Tag gab es Kohlsuppe, Erbsensuppe, Zwiebelsuppe, Bohnensuppe, Linsensuppe, Hammelbouillon und Ochsenbouillon. Die Armen erhielten Gutscheine von der Stadtverwaltung und einige Tage lang kostenlos die von Soyer hergestellten Mahlzeiten. Doch die Suppe konnte die 7 oder 8 Pfund

»www.nua.ie/dagda/Fermanagh/...ory/famineINFermanagh.html#_RTFToC8«; im übrigen hilft das Suchwort »Great Famine«.

742 Der Earl untersuchte im Frühjahr 1845 den Nebel »51 Messier« und entdeckte, daß dieser eine merkwürdige Form aufwies – es war der erste entdeckte Spiralnebel.

743 Alexis Soyer war 1841 zum Vorsitzenden des (liberalen) Reformclubs gewählt worden; seine erste Amtshandlung war, die Küche des Clubs zu reformieren und unter anderem Ventilatoren einzubauen. Von Soyer stammt auch ein Kochbuch über die Küche der Antike: »Pantropheon«, 1853, in dem sich eine Klassifikation von römischen für Festmahle eingeteilte Sklaven befindet. Wenn Sie also in einem etwas besserem Sterne-Restaurant essen gehen, und es wird Ihnen vor jedem Gang erläutert, was Sie bestellt haben, dann handelt es sich um einen Sklavenkellner der Sorte »nomenclatores«. Abgeschafft wurde in Anbetracht der sehr kleinen Portionen in solchen Nobel-Restaurants der Vorkoster, der »praegustator«, und leider gibt es auch keine »procillatores« mehr, junge Sklavinnen zur Betreuung der Gäste.

Kartoffeln, die ein irischer Arbeiter angeblich üblicherweise an einem Tag aß, nicht ersetzen.

Soyer beschrieb seine Erfahrungen in einem Buch (»Die Küche der Armen«), in dem er darauf hinweist, daß seine Suppen kräftigend und wohlschmeckend seien, obwohl sie kein Fleisch enthielten; der letzte Punkt wurde zum Anlaß genommen, ihm vorzuwerfen, daß er – im Auftrag der englischen Regierung – mit diesen Hungersuppen das irische Volk ausrotten wolle. Trevelyans Sekretär bemerkte dazu:

»Es gibt Grund zu der Annahme, daß diese Hilfe ihren eigentlichen Zweck nicht erfüllt, sondern lediglich die Bequemlichkeit der unteren Schichten befördert. Sie kommt allein den Bauern und den Arbeitgebern zugute und nicht wie eigentlich beabsichtigt, den wirklich Bedürftigen.«⁷⁴⁴

744 Ein ungenannter FDP-Bundestagsabgeordneter (oder war's eine dynamische Grüne im Jugendalter?): »Es gibt Grund zu der Annahme, daß die gesetzliche Sozialversicherung ihren eigentlichen Zweck nicht erfüllt, sondern lediglich die Bequemlichkeit der unteren Schichten fördert.« Das kann man als Beamter oder sonstwie mit öffentlichen Bezügen und Pensionen versehen, so formulieren, um von der eigenen Selbstbereicherungspolitik abzulenken. Insbesondere betrachte man diesen Professor aus München, der nur Unsinn verzapft. – aber dieses mit der Überzeugung eines Gartenzwerges.

Besonders peinlich wird es, wenn auch SPD-Abgeordnete und Regierungsmitglieder, wohl versorgt mit Diäten und Pensionen, so reden und leider auch so handeln. Wer den »Staat« zu einem Gebilde mit shareholder-value verkommen läßt, wie es heute mehr oder weniger offizielle Politik ist, verdient es, achtzehn Prozent der Stimmen zu bekommen (aber von oben kommend). Eine gute Beschreibung der SPD-Regierung liefert Thomas Quasthoff 2004:

»Das Kabinett trägt jetzt Brioni und Chanel und Regierungstiefel aus dem Unterschenkelle der ungarischer Jungstuten. Dazu raucht man kubanische Cohibas und hat die gesammelten Tony-Blair-Papiere plus vier Jahre Aufschwung bestellt. Hoch motiviert fabriziert die neue Regierung auch sofort lustige Steuergesetze und verwickelt eine Bundeswehr, die neunundvierzig Jahre lang nichts außer Bierkästen vernichtet hat, in den Balkankrieg. Gerhard Schröder spricht das historische Machtwort: »Wir kriegen das hin.«

Bei der Einführung der Sozialversicherung am Ende des 19. Jahrhunderts wurde gemeint, daß diese zur Verweichlichung des Mannes führe, der sich auf Kosten des Staates seiner Verantwortung entzieht. Der mit der Sozialversicherung einhergehende Verlust der Männlichkeit sei zugleich eine Degeneration der Kultur. Gustave Le Bon, 1935: »Überall sind die Massen weibisch.«

Die Suppenspeisung wurde eingestellt (dafür gab's wieder die »irische Diät«: Kartoffeln, Essig und Wasser), was ja wohl auch im Sinne eines Robert Malthus gewesen ist⁷⁴⁵. Trevelyan:

»Meiner Meinung nach wurde bereits zu viel für diese Leute getan. Es hat nur dazu geführt, daß es ihnen schlechter statt besser geht.«

Dennoch: Man nimmt an, daß die Suppenküchen von Soyer – bei aller Kritik – rund drei Millionen Iren das Leben retteten.

Und gleichzeitig gab Lady Mayoress aus Dublin einen großen Ball und auf der Gesellschaftsseite einer Dubliner Zeitung konnte man lesen:

»Es wurde bis spät in die Nacht getanzt. Dazu gab es vorzügliche Speisen und Getränke in schier unerschöpflicher Menge«

Im Herbst 1849 war die Kartoffelpest überstanden. So plötzlich wie die Pest kam, war sie auch wieder weg. Was den *Phytophthora infestans* stoppte, ist bis heute unbekannt⁷⁴⁶.

745 Das britische Gesundheitsministerium beschloß 2001, den prominenten Meisterkoch Lloyd Grossmann zu beauftragen, die Krankenkost in den staatlichen Hospitälern zu reformieren und bewilligte für diese Maßnahme fast 130 Millionen Mark. Grossmann ließ den Kranken Köstlichkeiten aus aller Welt servieren, darunter Lammedaillons auf Couscous. Den englischen Patienten war dies jedoch zu exotisch, so daß die Krankenhausverwaltungen Ihrer Majestät wieder zu Shepherd's Pie, Yorkshire Pudding und weiße Bohnen in Tomatensoße zurückkehren. Gesundheitswesen und Küche bleiben also weiterhin berührt.

746 Heute sind ungefähr sechzig *Phytophthora*-Arten bekannt. Das Spektrum ihrer Wirtspflanzen reicht vom Kartoffelkraut über Rhododendron bis zu Eukalyptusbäumen. *Phytophthora* ist ein mikroskopisch kleiner Parasit, der Merkmale von Alge und Pilz in sich vereinigt. Dieser Schädling zählt zu den Primärschädlingen, d.h. er befällt zumeist völlig gesunde Pflanzen. Der Lebenszyklus der meisten *Phytophthora*-Arten spielt sich ausschließlich im Boden ab. Am Anfang stehen die Dauersporen, die jahrelang im Boden auch bei ungünstigen Bedingungen überleben können. Erst bei ausreichender Feuchte und Temperatur keimen sie und bilden dabei Fruchtkörper aus, die bald darauf eine Unzahl von Zoosporen entlassen. Mit Hilfe von Geißelfortsätzen schwimmen diese durch das Bodenwasser und docken an den Feinwurzeln von Pflanzen an. Aus der Spore keimt nun eine erste pilzartige Hyphe, ein länglicher Faden, der sich durch die Pflanzenzellen bohrt. Das Pilzgeflecht breitet sich in der Wurzel aus und bildet neben Dauersporen für schlechte Zeiten auch direkt neue Fruchtkörper, aus denen sich Zoosporen auf den Weg zu benachbarten Wurzeln machen. *Phytophthora* gelingt es in kürzester Zeit, sämtliche Feinwurzeln einer Pflanze zu befallen und damit den Großteil ihrer

Ganz Europa erlitt in der zweiten Hälfte der 1840er Jahre Hungerjahre, die irische Katastrophe ist nur besser dokumentiert, weil es auch die englischen Bürger indirekt betraf und weil neben der Hungersnot auch noch eine besondere politische Komponente eine Rolle spielte. Auch über die heutzutage unvorstellbare Not der Kätner und Häusler in Schlesien und in Sachsen liegen Dokumente vor. In den Insten-Häusern herrschte Schmalhans als Küchenmeister.

Während in Irland und anderswo die Kartoffel auf den Feldern verrottete, kam es im August 1845 zu einer wirtschaftlichen Krise in England, da die seit 1843 grassierende Spekulation in Eisenbahnaktien ein jähes Ende fand⁷⁴⁷ und einige Spekulanten (aber auch »normale« Bürger) ihr mühevoll erworbenes Geld verloren und bankrottierten. Da konnte die Hungersnot in Irland niemand berühren. Die Auswirkungen auf die Geldwirtschaft in Irland erhielten nicht zu Unrecht die Bezeichnung »O'Connell'sche Cholera«.

Fähigkeit, Wasser aufzunehmen, zu zerstören. Der Pilz befällt auch größere Wurzeln und wandert schließlich in die oberen Teile einer Pflanze. Sobald die Leitungsbahnen für die Kohlehydrate aus dem Laub zerstört werden durch Phytophthora, dringt der zuckerhaltige Saft durch die »Rinde« an die Oberfläche und verursacht Schleimfluß und typische Teerflecken. Wenn der Stamm einer Pflanze rundum befallen ist, verhungert die Pflanze und wegen der zerstörten Feinwurzeln verdurstet sie auch. Das ist der Zeitpunkt, zu dem andere Schädlinge die Pflanze befallen.

Das Baumsterben in deutschen Landen ist weniger auf die Luftschadstoffe, sondern mehr auf Phytophthora zurückzuführen. Die frostempfindlichen Pilze profitieren von den milden Wintern und von den häufiger gewordenen Wetterextremen, und sie sind zumeist nach Europa eingeschleppt, so daß sie die einheimischen Pflanzen »unvorbereitet« treffen. Für eine zureichende Forschung in Deutschland, wo zumeist die Bäume befallen werden, scheidet an Geld. Und am mangelnden Interesse der Forstwirtschaft und der Pflanzenzüchter.

747 1845 betrug die Anzahl projektierte Eisenbahnlinien in England insgesamt 1035 mit einem Wert von rund 36 Millionen Pfund eingezahlten Kapitals; es gab allein zwanzig auf Eisenbahn spezialisierte Zeitungen. Es war – so schreibt Friedrich Engels – ein riesiges Geschäft für Drucker, Buchbinder, Lithographen und Papierhändler. Hunderte von Eisenbahnlinien wurden projektiert, ohne daß eine einigermaßen realistische Chance auf Verwirklichung je bestanden hatte. Der Bankrott einiger Großspekulanten zog die Pleite anderer nach sich. Unterhausabgeordnete, das »Barreau«, die Geistlichkeit, die Krämer, jeder, der vorher im Eisenbahnausbruch war, verlor Geld. »Mittelengland«, wie das Bürgertum genannt wird, verlor sein Geld wie weiland die Holländer bei ihrer Tulpenspekulation. Die konservativ wählenden Facharbeiter und mittleren Angestellten werden als »Südosten« bezeichnet.

Hungersnöte entstehen dem indischen Wirtschaftswissenschaftler Amartya Sen zufolge nicht durch Nahrungsmittelknappheit, sondern dadurch, daß die Menschen nicht in der Lage sind, die an sich verfügbaren Nahrungsmittel zu kaufen. Es ist richtig, daß Irland zu diesem Zeitpunkt nicht genügend Nahrungsmittel hatte, aber dieses Land gehörte zu Großbritannien, und im Königreich war ausreichend Nahrung vorhanden.

Die Politik Londons gegenüber ihrer Kolonie Irland war von Rassismus geprägt; Karikaturen zeigten die Iren als Affen und »Wilde« und noch heute wird in der englischen Presse die IRA mit Begriffen wie »beast« und »monster« bezeichnet. Daran ist erkennbar, daß die Beschimpfung und Beleidigung kontinental-europäischer Politiker durch die englische Presse eine lange Tradition hat, die man aber bei den Inselaffen auch nicht überbewerten sollte.

Fast der gesamte Handel zwischen England und Irland kam 1849 zum Erliegen. In den Jahren 1850 und 1851 kriselte in England zusätzlich die Textilindustrie, da die Baumwollernte weltweit unter dem langjährigen Jahresmittel lag. Sidney Godolphin Osborne schreibt über den Westen Irlands 1850, daß er nicht wisse, wie ein Land aussehen müsse, über das ein Feind gezogen sei, aber er denkt, er habe jetzt ein Beispiel dafür gesehen.

Mit der Kartoffelkrankheit war ein Grundpfeiler des englischen Bürgertums getroffen, mit dem Verfall der Baumwollindustrie der zweite. »Die Produktivität der englischen Industrie hing von der Behandlung der Sklaven in Texas, Alabama und Louisiana ab«, schrieb der »Economist« im September 1850⁷⁴⁸.

Karl Marx in »Das Elend der Philosophie«:

748 Die katholischen Iren waren von dieser Wirtschaftskrise deutlich weniger betroffen, da sie sowieso von einer nennenswerten Geldwirtschaft ausgeschlossen waren und – im wahren Sinne des Wortes – von der Hand in den Mund lebten. Die Kartoffeln waren keine Handelsware und deshalb waren die Iren nicht irgendwelchen Spekulanten ausgeliefert, sondern »nur« den – schlimm genug – den Unbilden der Natur. Die dot.com-Blase am Anfang des 21. Jahrhunderts ist vergleichbar mit der Eisenbahn-Spekulation in England 150 Jahre vorher; der Mittelstand verlor ein Vermögen, der Arme konnte kein Geld verlieren, da er immer noch gerade das westeuropäische Existenzminimum (zugegeben auf einem gemessen an Indien und den Favelas in Brasilien vergleichsweise sehr hohem Niveau) durch seiner Hände Arbeit erlangt.

»Warum aber sind Baumwolle, Kartoffeln und Branntwein die Angelpunkte der bürgerlichen Gesellschaft? Weil zu ihrer Herstellung am wenigsten Arbeit erforderlich ist und sie infolgedessen am niedrigsten im Preise stehen.«

Es war wieder keine Zeit, der katholischen Iren mit ihrer Hungersnot zu gedenken. Noch heute wird in England gesagt – in Erinnerung an die Hungersnöte: »If you don't eat potatoes, you shall die«. Von Mai 1851 bis Juli 1865 wanderten als Folge der Kartoffelpest 1.591.487 Iren (so schreibt es Marx) nach Nordamerika als sog. Zwischendeckpassagiere⁷⁴⁹ aus, und von 1865 (nach dem Ende des Bürgerkriegs) bis 1874 gingen noch einmal fast eine Million Iren nach Nordamerika⁷⁵⁰. 1847 heißt es in einem Lied:

749 Zwischendeckpassagiere waren etwas besser untergebracht als die zuvor aus Afrika nach Amerika verschleppten Menschen in der sog. »middle passage«; andererseits mußten sie die Überfahrt bezahlen. Der Preis von Europa nach Amerika betrug etwa ein Zehntel der Passage in der ersten Klasse – und so war die Unterbringung auch. Englische Schiffe machten planmäßig in Cork fest, um irische Auswanderer an Bord zu nehmen; die Eisenbahnlinien in England bzw. Irland entstanden um die Auswandererrouten.

Die Fahrt über den Atlantik dauerte Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Segelschiff etwa siebenzig Tage, mit dem Dampfer immer noch zwischen zehn und fünfzehn Tagen. Viele *landlords* zahlten ihren Pächtern die Überfahrtkosten, um sie endlich loszuwerden und das Land großflächiger (und damit rentabler) bearbeiten zu können.

Nach dem Armengesetz von 1834 sollten die Gemeinden die Auswanderer finanziell unterstützen, viele Landlose forderten diese Hilfe auch ein. Vor den Möglichkeiten, im Arbeitshaus interniert zu werden oder als de-facto-Zwangsarbeiter in der Landwirtschaft zu arbeiten oder in die Emigration zu gehen, wählten viele die Auswanderung. Verweigerten die lokalen Behörden eine Unterstützung, so drohten die Armen, daß sie die Reise nach Amerika allein antreten und »Frau und Kinder der Sorge der ehrenwerten Gentlemen« überlassen würden. Das Geschäftsprinzip mancher heutiger Sozialhilfeempfänger hat also eine lange Tradition; ärgerlich für die Behörden war, daß nicht nur das »arbeitsscheue Gesindel« den Weg in die Kolonien antrat, sondern auch hochqualifizierte Arbeiter.

750 Die ersten Afrikaner, die nach Virginia zum Tabakanbau geholt wurden, waren sog. Kontraktarbeiter, die sich für sieben (biblische) Jahre verpflichten mußten und anschließend freie Bürger mit eigenem Land wurden (1830 gab es davon 3775), sondern eine gegen ihren Willen zweimal mit weißen Siedlern verheiratete Häuptlingstochter, die ins feuchte London verschleppt wurde und dort starb)(davon gab es 3775). Auch Europäer unterwarfen sich diesen Kontraktverträgen; jeder Grundbesitzer durfte einen »indentured servant« beschäftigen, der als »mitgenommener Diener« für mindestens vier Jahre die von königlich privilegierten Trustees vorausbezahlte Passage abarbeiten mußte. Die wenigsten dieser Schuldklaven aus dem englischen Armenstand erlebten die

Stunde der Freiheit, denn jeder Fluchtversuch verlängerte die Kontraktzeit.

1861 bricht der nordamerikanische Bürgerkrieg aus (bis 1865), der mit der Niederlage der Konföderierten endet (auf deren Seite auch etliche sklavenhaltende, großgrundbesitzende »freie farbige Damen und Herren« kämpften), eine erste Negerbefreiung bringt und damit das amerikanische Baumwollmonopol – basierend auf billige Negersklavenarbeit – zerschlägt; das Versprechen Abraham Lincolns, jedem befreiten Sklaven »forty acres and a mule« zu geben, wurde natürlich nicht erfüllt (denn man brauchte Arbeiter für die Fabriken des Nordens und Landarbeiter für die Plantagen des Südens).

Im Plantagenland am unteren Mississippi galt der »Code Noir«, kein menschenfreundliches Gesetzeswerk, aber mit Regeln, die den Sklaven mehr Möglichkeiten einräumte als andere Staaten des Südens: Sie durften nebenbei auf eigene Rechnung Gemüse anbauen oder Vieh züchten und sich mit dem Erlös, wenn er denn hoch genug war, freikaufen und sich eine »Plantage« mit darauf arbeitenden Sklaven zulegen. Das nahm ein Ende mit der Eingliederung Louisianas in die (nord-)amerikanischen Vereinigten Staaten im Jahr 1803, dem sogenannten »Louisiana Purchase«, in dem Napoleon I. das riesige (an sich Spanien gehörende) Gebiet westlich des Mississippis für 15 Millionen Dollar an die USA verkaufte. Das paßte den Nachkommen romanisch-europäischer Einwanderer, den Kreolen, überhaupt nicht und man sah herab auf »les Américains« mit ihrer gewöhnlichen Kultur und ihrer unverhohlenen (aber letztlich erfolgreicher) Habgier. Die Befreiung der Negersklaven führte übrigens nicht zur Befreiung der europäischen Kontraktweißen – pacta sunt servanda, Verträge müssen gehalten werden. Die Einwanderung der Iren führte dazu, daß Sklavenhaltung vergleichsweise teurer als die Beschäftigung von irischen Arbeitern wurde, für die weder Verpflegung noch Unterkunft bereitgestellt werden mußte und die jederzeit entlassen werden konnten.

Clark Gable als Rhett Butler und Vivien Leigh als die von eingewanderten Iren abstammende Scarlett O'Hara (deren Cousin Waffen aus Amerika schmuggelte) konnten später auf der Leinwand schmachten. So hat alles sein Gutes. Und welche Kindheitserinnerungen verbinden sich doch mit dem »Onkel Tom«!

1852 bot eine Londoner Versicherung in einem Rundschreiben (»Eine Methode, durch die Sklavenbesitzer vor Verlust geschützt werden können«) an, die Sklaven zugunsten ihres Besitzers zu versichern; die Prämie sollte jährlich 11,25 Dollar betragen – der Wert eines dreißigjährigen Sklaven wurde mit 500 Dollar angesetzt.

Mit dem »Act for the better Ordering and Governing Negroes and other Slaves in this Province« wurde in Georgia der Preis eines Sklaven oder eines Sklaventeils Mitte des 18. Jahrhunderts festgelegt: »Und wenn jemand in Jähzorn oder Erregung seinen eigenen Sklaven oder den eines anderen tötet, soll er 350 Pfund Bußgeld zahlen. Und falls eine oder mehrere Personen mutwillig einem Sklaven die Zunge ausschneiden, ein Auge ausstechen, ihn kastrieren oder grausam verbrühen oder verbrennen, oder ihn eines Körperteils oder Glieds berauben oder ihm irgendeine andere grausame Bestrafung zufügen, abgesehen vom Auspeitschen oder Schlagen mit einer Pferdepeitsche, Rinderhaut, Rute oder kleinem Stock – jede Person, die sich eines jeden dieser Vergehen

»The first downfall that Ireland got, the lumpers⁷⁵¹ they were black
When I am hired with Captain Murphy to work my passage to New York.«

James Joyce im »Ulysses«:

»Sie haben die Bauern stammweise vertrieben. Zwanzigtausend von ihnen sind auf den Sargschiffen⁷⁵² gestorben. Doch die das Land der Freiheit erreichten, gedenken des

schuldig macht, soll mit einer Geldbuße von hundert Pfund belegt werden.« Aber nur im Jähzorn oder bei Mutwilligkeit!

Die »African World Reparations and Repatriation Truth Commission« kündigt 1999 an, daß sie von den Industriestaaten insgesamt 777 Billionen Dollar Entschädigung für die Versklavung von Afrikanern früherer Jahrhunderte fordern werde. Afrika müsse entschädigt werden, weil der afrikanische Sklavenhandel von den Europäern ausgegangen sei; eine Beteiligung afrikanischer Herrscher am Menschenhandel wird von der »Commission« bestritten – es wäre auch zu peinlich.

Rund 40.000 Schiffsfahrten mit Sklaventransporten fanden nach 1600 statt. Eine Untersuchung des US-Amerikaners Herbert S. Klein zeigt auf, daß auch der häufig genannte Dreieckshandel zwischen Afrika, Amerika und Handel (europäische Güter für den Sklaven-Einkauf nach Afrika, Sklaven nach Amerika, westindischer Zucker nach Europa) so nicht stattgefunden hat; der Zuckertransport erfolgte – wie auch der Sklaventransport – zumeist auf speziell konstruierten Schiffen, und der Menschenhandel mit Brasilien erfolgte – zum Beispiel – direkt zwischen Afrika und Südamerika.

751 »Lumpers« waren im damaligen Irland die beliebteste Kartoffelsorte – wie heute in Idaho die »Russet Burbank«. Diese Monopolstellung hat möglicherweise zu der verheerenden Hungersnot beigetragen. Heute sind die Gene der »Lumpers« aus dem Verkehr gezogen. Die »Lumper« kam aus Schottland, wo sie ausschließlich als Viehfutter verwendet wurde. Diese Kartoffelsorte erbrachte auf einem acre etwa achtzig Fässer Ertrag; ihr Nachteil war, daß sie nicht lange haltbar war. Die Lumper verdarb meistens vor der nächsten Ernte, manchmal schon im April oder Mai. Der Juli, so schrieb der Chronist Humphrey O'Sullivan, würde in der Grafschaft Kilkenny als »gelber Monat« oder »Mehlmonat« bezeichnet, weil die Felder ebenso gelb waren wie die Gesichter der Hungernden. Die Kartoffelsorte »Irish Apple« erbrachte nur sechzig Fässer je acre, aber konnte ein Jahr lang gelagert werden, was evtl. Ernteauffälle gemindert hätte. Die Lumper benötigte weniger Dünger und konnte auch auf schlechteren Böden angebaut werden. Da fiel den Iren die Wahl nicht schwer, denn sie hatten keine.

752 »Coffin ships« – schwimmende Särge – wurden die Auswandererschiffe genannt; um die Kosten der Reeder zu verringern, wurde an Wasser und Proviant gespart. Auf der »Elizabeth and Sarah« aus Killala gab es zweiunddreißig Kojen für 276 Menschen und keinerlei sanitären Einrichtungen. Auf einer dieser Fahrten starben zweiundvierzig Auswanderer; nach dem Bericht eines Augenzeugen wurden die Kranken auf der Quarantäneinsel vor Quebec »buchstäblich ans Ufer geworfen, zwischen Steinen und Schlamm

allein gelassen, damit sie ins Trockene krochen, wenn sie das konnten«. Auf der Loosthawk starben bei einer Überfahrt 117 von ursprünglich 348 Passagieren, auf der Larch aus Sligo waren es 108 von 404 und auf der Virginus waren es 148 von 476. Von den 427 Emigranten, die in Irland an Bord der Agnes gingen, überlebten die Schifffahrt und die anschließende Quarantäne nur 150 Iren.

Eine rühmliche Ausnahme waren die Auswandererschiffe der Mormonen, auf denen hygienische Zustände, gesunde Ernährung und seelische Betreuung herrschten. Stephen de Vere, ein mitreisender, aber besser untergebrachter Mann aus Limerick stellte bei der Überfahrt von Irland nach Kanada fest: »Sie sind dort ohne Licht zusammengepfercht. Ihnen fehlt sogar die Luft zum Atmen. Sie sind krank und mutlos. Kranke und Gesunde liegen so dicht gedrängt, daß sie sich kaum umdrehen können. Ihre fiebrige Unruhe stört alle um sie herum.«

Die Überfahrt nach Quebec kostete für eine sechsköpfige Familie 6 Pfund, nach New York jedoch 21 Pfund. Der Preisunterschied wurde damit gerechtfertigt, daß in die USA Leute mit gutem Charakter (und Geld) gingen, während die Elenden und Mittellosen nach Kanada gingen, von wo sie zu Fuß sofort nach New York weiterwanderten und über die Grüne Grenze illegal in die USA einreisten.

Auf der »Leipnitz« der Hamburger Sloman-Reederei starben 1847/1848 auf der Fahrt nach New York etwa einhundert Passagiere. Gustav Löwig beschreibt 1833 in »Die Freistaaten von Nordamerika, Beobachtungen und praktische Anmerkungen für auswandernde Deutsche« die Verpflegung der Auswanderer »gleich den Matrosen«:

»Sonntag	Mittagessen, gesalzenes Ochsenfleisch und einen von schlechten Mehl und Speck Matrosenpudding, der in einem Säcklein im Meerwasser gekocht wurde
Montag	gesalzenes Ochsenfleisch mit Kartoffeln
Dienstag	gesalzenes Schweinefleisch und weiße Bohnen.
Mittwoch	gesalzenes Ochsenfleisch mit Reis, bloß in Wasser gekocht,
Donnerstag	wie am Sonntag
Freitag	wie am Dienstag
Samstag	gesalzene Fische mit Kartoffeln

Als Frühstück und Abendessen erhielten wir den erwähnten Tee, Zwieback und wiederum gesalzenes Fleisch, und dreimal die Woche eine Art Suppe von Kartoffeln, abermals gesalzenes Fleisch und eine tüchtige Portion Pfeffer.«

Es gelingt Löwig, durch Bestechung des Schiffskochs ein besseres Essen und »dann und wann auch einen Kartoffelsalat« zu erhalten.

Die Schiffsmaklerfirma F. W. Bödecker in Bremen teilte 1854 auf Handzetteln die Verpflegung auf ihren Auswandererschiffen mit: gesalzenes Ochsen- und Schweinefleisch, Erbsen, Bohnen, Grütze, Reis, Mehlspeisen, Sauerkraut (Heinrich Heine: »Wohl dem, der es vertragen kann«), Kartoffeln, Pflaumen und Butter. Solche Auswahl gab es nach der Landung zumeist nicht mehr.

Landes der Knechtschaft.«

In Bremerhaven mußten die Auswanderer nach Amerika zum Teil wochenlang ausharren, bis ihr Schiff reisefertig war. Sollten sich die Bewohner des »Auswandererhauses«, in dem die Reisende in dieser Wartezeit untergebracht wurden, »nicht genötigt finden, Kartoffeln schälen zu helfen, so haben sie sich selbst zuzuschreiben, wenn sie keine zu essen bekommen.« So schlicht, aber sicherlich wirksam, waren die Regeln.

1817 sollte die »April« mit vierhundert Auswanderern von Den Helder vor Amsterdam nach Amerika fahren. Um die Überfahrt profitabler zu gestalten, wurden weitere Auswanderer für das rund dreißig Meter lange und acht Meter breite Schiff angeworben, so daß schließlich fast tausend Menschen an Bord waren. Passagiere schleppten Typhus ein, die Nahrung war vitaminarm. Schon vor der Abfahrt kamen rund vierhundert Menschen ums Leben. Bei der Überfahrt im Oktober 1817 starben weitere einhundert Auswanderer. Die Tragödie auf der »April« brachte das seit Jahrzehnten bestehende »Redemptionersystem«, bei dem die Auswanderer ihre Überfahrt nicht bezahlten, sondern abarbeiteten, in Verruf. Doch nicht Mitleid brachte das System zum Wanken, sondern die Schwierigkeit vieler Geschäftsleute, die Überfahrtkosten wieder einzutreiben; hinzu kam eine drastische Verbilligung der Passagekosten etwa ab 1820.

Ein weiterer Punkt war die Verpflichtung der Geschäftsleute, die Auswanderer auch für die Dauer des Kontraktes zu beschäftigen, was eine Entlassung unmöglich machte, obwohl die aufkommende Industrie doch eine Flexibilisierung des Arbeitsmarktes erforderte. Der Niedergang des »Redemptionersystems« stand am Anfang der Einwanderung nach Nordamerika und beendete die »weiße Sklaverei«.

Die Engländer entsandten auch Waisenkinder in ihre Kolonien (1967 ist der letzte Fall einer Zwangsverschickung durchgeführt worden), die dort bei Bauern wie Sklaven gehalten wurden; ein Untersuchungsausschuß des Unterhauses stellte 1998 fest, es sei zuweilen »von solch außerordentlicher Verworfenheit« in der neuen »Heimat« gewesen, daß »Ausdrücke wie sexueller Mißbrauch zu schwach sind, um das Vorgefallene zu beschreiben«.

Innerhalb Europas war die Sklaverei zu der Zeit des Columbus' bereits am Aussterben (weil die feudale Leibeigenschaft insgesamt günstiger war), in Haiti 1803 verboten, in Mexiko 1831, auf den britischen Karibikinseln 1838 und in den USA 1863 nach dem Bürgerkrieg.

In »unserer« Kolonie Deutsch-Ostafrika wurden die Kinder schwarzer Haussklaven sogar erst 1905 freigelassen, obwohl die Kongo-Akte bereits 1885 den Sklavenhandel untersagte. Hier, im heutigen Tansania, lag auch das Geschenk, das Kaiser Wilhelm II. 1905 seiner Gemahlin schenkte: »shamba ya bibi«, der »Garten der Frau«; seit den 1920er Jahren ist es ein Wildreservat, das jetzt nach dem Großwildjäger Frederick Courtenay Selous benannt ist.

Die irische Bevölkerung betrug 1841, also vor der Braunfäule, 8,2 Millionen, 1851: 6,6 Millionen und 1866 nur noch etwa 5,5 Millionen. Karl Marx schreibt ironisch im »Allgemeinen Gesetz der kapitalistischen Akkumulation«:

»Die Hungersnot erschlug 1846 in Irland über eine Menschenmillion, aber nur arme Teufel«.

Und zur Ernährungssituation in Irland schreibt Marx im »Dritten Manuskript« zur »Kritik der Nationalökonomie«:

»Der Irländer kennt nur mehr das Bedürfnis des Essens und zwar nur mehr des Kartoffelessens und zwar der nur der Lumpenkartoffel, der schlechtesten Art von Kartoffeln.«

Der englische Fabrikinspektor Robert Baker berichtet, daß trotz ihrer wirtschaftlich miserablen Lage die vom Land in die Stadt vertriebenen Iren versuchten, ihren Kindern ein Minimum an Schulbildung (Flaubert: »Braucht das Volk nicht zu seiner Ernährung«) zu ermöglichen.

Baker zitiert einen »Wäscheklopfer« (mit 97 Arbeitsstunden in der Woche):

»Für diese Arbeit erhalte ich zehn Schilling und sechs Pence wöchentlich. Im Sommer ernten wir einige Kartoffeln, womit wir selbst ein Bodenfetzen bepflanzen, und wenn sie zu Ende sind, gehen wir zu Brei zurück. Drei unserer Kinder besuchen die Schule, wofür wir einen Penny per Kopf wöchentlich zahlen.«

Die irische Hungersnot wirkte langfristig: Die katholischen Iren heirateten spät oder gar nicht⁷⁵³ oder wanderten aus. Hatte Irland 1801 rund 5,3 Millionen Einwohner und 1911 etwa 4,4 Millionen, so beträgt die Bevölkerung zum Ende des 20. Jahrhunderts nur noch 3,2 Millionen Menschen, die »Grüne Insel« ist damit das einzige Land Europas, in dem die Bevölkerung in den letzten einhundertfünfzig Jahren abnahm. Aber es hatte auch Auswirkungen auf die

753 1836 wurde in einer Umfrage erklärt, daß im Bezirk Galway kein Mädchen einen jungen Mann heiraten würde, wenn dieser nicht einen Kartoffelacker besäße. In der Grafschaft Sligo erwartete man von einem heiratswilligen Mann, daß er seinem Schwiegervater einen Pachtvertrag für ein Stück Land vorlegte und nachwies, daß man davon eine Familie ernährten konnte.

Sprache: Die Auswanderung beschleunigte den Untergang der gälischen Sprache. Irisch wurde die Sprache der Armut. Bis in die 1950er Jahre hinein war Englisch in Irland an den Schulen und in den Familien eine verpönte Sprache und dennoch hatte Gälisch keinen Erfolg.

Im St.-Lorenz-Strom in Kanada steht ein Kreuz, das an die Hintergründe der Auswanderung erinnert:

»thousands of the children of the Gael were lost on this island while fleeing from foreign tyrannical laws and an artificial famine in the years 1847–48.«

Gestärkt ging die katholische Kirche aus der Hungersnot hervor: Sie verringerte den Anteil und die Anzahl der ländlichen Armen, unter denen der Einfluß der katholischen Kirche damals am schwächsten war zugunsten der wohlhabenderen Bauernklasse, die die Hungersnot besser durchstanden.

Weideland für die Schafzucht wuchs Anfang der 50er Jahre des vorigen Jahrhunderts in Irland um 127.470 acres, der Ertrag aus dem Kartoffelanbau sank von rund 4,3 Mio. to auf etwa 3,8 Mio. to (minus 10 Prozent), obwohl sich die Anbaufläche um etwa 2,5 Prozent vergrößerte. Marx schreibt, daß trotz des Aderlasses an Menschen (in zwanzig Jahren – 1851 bis 1871 – wanderten rund 2,3 Millionen Menschen aus) der Reichtum Irlands nicht sank: Die Ausgewanderten schickten mühsam gesparte Geldsummen an die Zurückgebliebenen und berichteten über die Möglichkeiten in Amerika. Die erheblichen Spenden nordamerikanischer Iren haben also eine lange Tradition und setzen sich in der Unterstützung für die IRA⁷⁵⁴ bis heute fort.

Eine notwendige Ergänzung: In heutigen protestantischen Schulen in Nordirland beträgt der Anteil katholischer Lehrer über fünfzehn Prozent, in katholischen Schulen beträgt der Anteil protestantischer Lehrer unter fünf Prozent, weil diese das geforderte Leumundszeugnis vom örtlichen Kaplan ihres Wohnortes selten beibringen können, aber müssen.

754 Ein Vorläufer der IRA waren auch die Whiteboys, die sich häufig gegen Zwangsräumungen und Einfriedungen zur Wehr setzten und dabei auch nicht auf Mord, Körperverletzungen und Brandstiftung verzichteten. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Whiteboys durch starken Polizeieinsatz, aber auch durch die öffentliche Verurteilung durch die Geistlichen und der Mittelschicht und letztlich durch die Great Famine zerschlagen.

In Amerika führte die massive Einwanderung⁷⁵⁵ der Iren zu einer merklichen Veränderung des politischen Lebens: Die irischen Einwanderer verstärkten die bereits 1791 gegründeten »Verinigten Iren« unter Theobald Wolfe Tone, deren Hauptziel es war, die Engländer aus Irland zu vertreiben⁷⁵⁶, aber zugleich ein Machtfaktor in den Vereinigten Staaten wurden und blieben. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam es, ausgehend von den protestantischen US-Amerikanern, zu fremdenfeindlichen, auch religiös motivierten, Auseinandersetzungen gegen Iren, Italiener, Ungarn, Polen, Rumänen, Deutsche⁷⁵⁷ und russischen Juden. 1844 – zum

755 Susanne Paulsen schreibt in »Sonnenfresser«:

»Später gestatteten die USA auch anderen Völkern und Religionsgemeinschaften die Einwanderung. Italiener durften kommen, Juden, Russen, Polen und viele andere. Vielleicht waren all diese Frauen und Männer nur deshalb willkommen, weil die Amerikaner vorher die Iren aufgenommen hatten? Vielleicht hätten all diese Menschen nicht kommen dürfen, hätte es nicht die Iren und ihre Hungersnot gegeben. Wenn dem so ist, dann wäre die Kartoffel mit dafür verantwortlich, daß die Vereinigten Staaten heute ein multikulturelles Land sind.«

756 1796 versucht Tone zusammen mit 14.750 republikanischen Franzosen erfolglos einen Aufstand und in die Heimat zurückzukehren. 1802 versucht Robert Emmet ebenfalls erfolglos einen Coup d'État. Die Young Irelanders reduzieren 1848 ihren erfolglosen Aufstand auf eine Schießerei in einem Kartoffelacker. 1858 wird von James Stephens die »Irische Revolutionäre Bruderschaft« gegründet mit amerikanischen Geldern. Der Aufstand der von John O'Mahony in New York gegründeten »Fenians« im Jahr 1867 blieb gleichfalls erfolglos. Erst der sog. Osteraufstand oder (irisch) der Befreiungskrieg von 1916 endete 1921 mit der Unabhängigkeit des größten Teils der irischen Insel.

Theobald Wolfe Tone (1763–1798) stammte aus einer republikanisch gesinnten protestantischen Mittelstandsfamilie (Vater war Kutschenbauer). Nach dem Jura-Studium am Trinity College in Dublin und einer Lehrzeit in London ließ er sich als Anwalt nieder. Mit 28 Jahren veröffentlichte er eine Schrift, die die Emanzipation der katholischen Bevölkerung und ein Ende der Benachteiligung forderte; er griff aber auch die Ignoranz der Katholiken an, die zu der Bigotterie der Protestanten geführt habe. 1791, beeinflusst von den Ideen der französischen Revolution, gründete er mit Freunden in Belfast die »United Irishmen«, die ein von London unabhängiges Irland, aber auch eine liberale, beide Konfessionen einende Nation propagierte. Als Emblem wählten sie eine Harfe mit dem Motto »I am new strung and shall be heard«. Die Engländer mochten das nicht hören, verboten das neue Instrument, und die Reformer gingen in den Untergrund und wurden Revolutionäre.

757 Katholische Kirchen und deutsche Turnhallen wurden von weißen und fremdenfeindlichen, angelsächsischen und protestantischen Amerikanern zerstört; offen und versteckt unterstützt wurden diese WASP von den »Brahmins«, den direkten Abkömmlingen der

Beispiel – kam es zu bewaffneten Zusammenstößen zwischen Katholiken und Protestanten. Die »gelbe Gefahr« (und damit war nicht der Kartoffelkäfer⁷⁵⁸ gemeint) mußte herhalten wie auch Warnungen vor der »indianisch-negroiden Durchmischung«⁷⁵⁹. Rassismus ist keine

ersten Einwanderer. 1855 kam es in Louisville während der Wahlen zu fremdenfeindlichen Aktionen, denen – weil beide Seiten bewaffnet waren – fünfzehn Menschen zum Opfer fielen. Zur Ehrenrettung der italienischen Einwohner sei darauf verwiesen, daß die WASP den eingewanderten Iren das »vulgäre kommunalpolitische Parkett« mit den dazugehörenden Pfründen überließen und sich so eine irische Korruptionsmaschinerie im Umfeld der »Tammany Democrats« in New York entwickelte und die süditalienischen Einwanderer am Anfang des 20. Jahrhunderts diese organisierte Kriminalität nur um eine andere Art bereicherten.

Der spätere nordamerikanische Rassismus und Klassenkampf der 1920er Jahre soll sogar in der Architektur nachzuweisen sein: So hätten die Brücken über den »Parkways«, die zum Beispiel in New York zu öffentlichen Badestränden am Atlantik führten, eine so niedrige Durchfahrts Höhe gehabt, daß die öffentlichen Verkehrsbusse nicht hätten durchfahren können. Damit schloß man die Arbeiter vom Besuch dieser Strände aus.

758 Im Frühsommer 2005 hielt eine Insektenplage Berlin in Atem. SPD-Parteichef Franz Müntefering persönlich ist ausgerückt, die Heuschreckenschwärme zu vertreiben. Noch ist er mit allen Organen beschäftigt, die gierigen, gefräßigen Geradflügler zu vertreiben, da rückt schon die nächste bedrohliche Gattung auf die Regierungszentrale zu: Der Kartoffelkäfer, Liebhabern auch bekannt als *Leptinotarsa decemlineata* Say.

Natürlich war es der stets wachsame Innenminister Otto Schily, der die Gefahr als Erster witterte. Der umfassend gebildete Sozialdemokrat weiß: Auf den gelblichen Deckflügeln des Blattkäfers verlaufen je fünf schwarze Längsstreifen. Blitzgescheit schlußfolgerte der Minister: Eine Koalition zwischen der Union und den Liberalen wäre eine »Kartoffelkäfer-Koalition«. Die akute Bedrohung in diesem Fall: Der Käfer fällt in Schwärmen über die Felder unserer Bauern her und frißt sie kahl – wenn man ihn nicht stoppt. Hungersnöte, exorbitante Agrarsubventionen und eine Pleitewelle im Imbißbuden-Bereich wären abzusehen.

759 Im Zweiten Weltkrieg wurden die Chinesen als Gegner Japans von den US-Amerikanern besonders hofiert. Zugleich war sich die weiße Rasse mit der gelben einig, den Schwarzen den Zutritt zu ihren Lokalen zu untersagen. Das amerikanische Rote Kreuz weigerte sich, eine gemeinsame Blutbank mit »weißem« und »schwarzem« Spenderblut anzulegen, während die »China Blood Bank« das Blut gern nahm, was ganz schön fortschrittlich war. Aber auf der »Burma Road«, an deren Bau zu sechzig Prozent schwarze (heute würde es heißen: afroamerikanische) Pioniere beteiligt waren, durften beim ersten Konvoi nur weiße Fahrer ans Lenkrad und später durften aus Fahrermangel herangezogene schwarze Trucker nur bis zur chinesischen Grenze fahren. Der chinesische Wäscheboy oder Eisenbahnarbeiter war tatsächlich der Meinung, er sei im Vergleich mit dem schwarz-farbigem Industriearbeiter höherwertig. Dabei behauptete der Moderator der BBC-Motosendung »Top-Gear« und Kolumnist der »Sunday

europäische Erfindung des 20. Jahrhunderts. Die Iren gingen in die Polizei⁷⁶⁰, Italiener und Meyer Lansky auf die andere Seite.

Die Kartoffel war und ist unabdingbarer Bestandteil der irischen Volksküche. Eine Untersuchung des irischen Amtes für Gartenbauentwicklung am Ende des 20. Jahrhunderts ergab, daß etwa vierzig Prozent der Iren immer Kartoffeln auftischen (sowohl in den ländlichen Gebieten wie auch in Dublin), mehr als die Hälfte der über 50jährigen nur die Kartoffel als Sättigungsbeilage kennen (bei den jüngeren sind es nur noch ein gutes Viertel) und die Armen zu zwei Dritteln nie ein anderes Lebensmittel als Ersatz für die Kartoffel servieren (nur 25 Prozent in der obersten Einkommensgruppe).

Times«, daß die meisten (US)-Amerikaner kaum genügend Hirn hätten, um auf den Hinterbeinen zu gehen – und er meinte damit die »keltisch-germanischen« Amerikaner.

Nach dem Angriff der Japaner auf Pearl Harbor wurden sofort das Wahlrecht und das Grunderwerbsrecht für US-Bürger japanischer Abstammung abgeschafft; 16.849 dieser Bürger wie auch 10.905 deutschstämmige und rund 3.500 italienisch-stämmige wurden in Internierungslager eingesperrt. Der Beginn der McCarthy-Hysterie. Schon damals traf Herta Däubler-Gmelins Aussage zu, daß das amerikanische Rechtssystem »lausig« sei.

Ludwig Feuerbach spricht vom »trägen Kartoffelblut« der Iren, die keine Revolution machen könnten. 1916 läßt sich Sir Roger Casement von einem deutschen U-Boot an der irischen Küste absetzen, um zum Aufstand aufzurufen; er wird sofort gehängt. Ostermontag 1916 beginnt der Oster-Aufstand. 1921 ist England die Querelen leid und behält nur die überwiegend protestantischen Grafschaften in der »Provinz« Ulster.

- 760 Schon die antiken Kelten und die französischen Bretonen (so Julius Cäsar im Gallischen Krieg) bemalten sich vor dem Kampf mit einem blauen Farbstoff aus den Blättern des Färberwaid (*Isatis tinctoria*), um den Feind zu erschrecken. Und diese Farb-Tradition hat sich in den Polizeiuniformen der angelsächsischen Welt erhalten. Der frühere Hamburger Innensenator Schill wollte mit den - neuen blauen Polizeiuniformen die Wagenburgbesetzer in Angst und Schrecken versetzen und so vertreiben. Es ist jedoch nicht auszuschließen, daß die Kelten sich nur deshalb mit Färberwaid einrieben, um die Mücken fernzuhalten, denn der stark riechende Saft aus dieser Pflanze mit gelben Blüten und grünen Blättern (aus der Blau entsteht) hält diese Quälgeister fern. Königin Elisabeth I. erließ wegen des intensiven Geruchs ein Edikt, das die Herstellung der blauen Farbe an allen Orten verbot, die sie zu durchreisen wollte. In den USA ist der Anbau von Waid verboten (Indigo kann ja schließlich auch von einer Chemiefirma hergestellt werden!), denn es gilt dort als »schädliches Unkraut«. Unkräuter sind Pflanzen, die am falschen Platz wachsen.

Wenn es eine Alternative zu Kartoffeln gibt, dann höchstens ein- bis zweimal je Woche. Im Belfast von heute bekommt man zu jeder Mahlzeit Kartoffeln, und selbst beim Chinesen stehen gekochte oder gebratene Kartoffeln oder pommes frites auf der Speisekarte. Reis ist gesondert zu bestellen, wie übrigens auch in Schottland. Bei einer Feldstudie in Schottland bemerkte der Autor erstaunt, daß dies in der Tat in allen Restaurants üblicher Brauch ist; ausgenommen waren lediglich die Restaurants »Wimpy«.

Inzwischen ist die Kartoffel Teil der *working classes* geworden: Der britische Sonntag besteht aus der Lektüre der Sonntagszeitungen und dem Genuß eines um 3.00 p.m. angesetzten (aus Roastbeef und in Fett gegarten Röstkartoffeln und Teigpasteten bestehenden) »Sunday dinner«, dessen Krönung der Nachtisch »trifle«, ein süßer Eintopf, ist. Und wenn's 'mal 'was besonders Feines geben soll, dann geht der englische Arbeiter mit seiner Familie um die Ecke zum Mash-and-Pie-Shop und ißt Hackfleischpasteten, ein altes englisches Gericht aus billigstem Rindfleisch (wenn man die Pasteten anschneidet, läuft eine braune Brühe heraus – das hat doch was!).

In Schottland entwickelte sich der Kartoffelanbau außerhalb von botanischen Gärten sehr zögerlich. Zwar berichtet bereits 1683 der Obergärtner der königlichen Gärten, James Sutherland, in dem »Catalogue of The Plants in The Physical Gardens of Edinburgh«, daß dort sowohl die Kartoffel wie auch die Süßkartoffel angepflanzt werde, aber das war es denn auch. Im selben Jahr schreibt John Reed im »Scots Gardener«, die Kartoffel wachse in manchen Küchengärten, aber noch 1716 war die Kartoffel ein »rares Museumsstück« wie George Preston im »Catalogue of Plants« schreibt. Ähnlich äußert sich James Reid 1697 im »Husbandry Anatomised«:

»Manche machen Brot von ihnen (den Kartoffeln) und vermischen sie mit Hafer oder Gerstenmehl, andere essen zerdrückte Kartoffeln mit Fleischbrühe und Grünkohl.«

Verständlich, daß die Kartoffel anfänglich keinen Erfolg hatte. Daniel Defoe spottet 1706 über die Highlander:

»Es sind beeindruckende Burschen und ich wünschte, Ihre Majestät hätte 25.000 davon in Spanien. Aber gewißlich ist es lächerlicher Unsinn, zu sehen, wie ein Mann in seiner

Tracht⁷⁶¹, bewaffnet mit Breitschwert, Armbrust, einem Dolch am Gürtel und dazu einen Stock, aufrecht und anmaßend stolz die High Street entlanggeht wie ein Lord und dabei ein Rindvieh treibt. Gott schütze uns – das sind wirklich Herren.«

Und diese Herren, so sagten wieder einmal überheblich die Engländer über einen anderen »Volksstamm«, waren unsäglich träge und mit angeborener Faulheit geschlagen. Da wäre – an sich – die Kartoffel mit ihrem zeitlich geringen Aufwand genau das Richtige gewesen. Aber es gab tatsächlich nur geringfügigen Kartoffelanbau in Schottland, allenfalls auf den westlichen Inseln, zum Beispiel auf der Isle of Skye, wird Knollenanbau seit dem Jahr 1695 nachgewiesen. Insgesamt waren die Schotten aber nur für die weniger beschwerlichen

761 Der Kilt ist (so der Historiker Hugh Trevor-Roper) 1725 erfunden worden und keine schottische Tradition sondern die Idee des englischen Textil-Fabrikanten Thomas Rawlison, der den abgerissenen Bewohnern der Highlands ein billiges Kleidungsstück verkaufen wollte, das weniger Stoff verbrauchte als der zuvor übliche Kittel, euphemistisch und später »Plaid« genannt, das bis zu den Knien reichte, in der Taille gerafft und über der Schulter mit einer Spange zusammengehalten, damit man mit der Rechten Schwert oder Holzknüppel schwingen konnte. Die Kilts waren, sind, etwas größere Lendenschurze, die die »private parts« des Trägers verdecken sollen. Heute werden in einem Kilt rund acht Meter Stoff verarbeitet. Die verschiedenen »Schottenmuster«, »Tartans«, demonstrierten ursprünglich nur den sozialen Rang des Trägers (wegen der Kosten der Garn-Färbung!) und nicht die Zugehörigkeit zu einem bestimmten Clan. Auch der »Basler Morgenstraich« mit Trommeln und Flöten am Montag nach Aschermittwoch existiert erst seit 1923 und ist nicht auf altes Brauchtum zurückzuführen. Zum Kilt trägt »man« Strümpfe (»Hoses«) in Weiß oder Beige aus edelster Schafwolle, ein Ledertaschen mit Fell (»Sporran«), fürs Handy und Autoschlüssel (für Polen- und Italienbesucher auch mit Glöckchen) und ein Strumpfmesser (»Sgian Dubh«) im rechten Strumpf, mit dem auch die aufdringlichsten Bettler in einer deutschen Fußgängerzone in die Flucht geschlagen werden können. Ein Kilt wird in der Regel nicht schmutzig, weil er so geschneidert ist, daß er auf keinen Fall den bekoteten Straßenboden berührt, wenn man in die Hocke geht. Und er wärmt besser als eine dünne Anzugshose.

Auch das »althergebrachte« Beamtentum Deutschlands ist erst im 20. Jahrhundert – in der Verfassung von Weimar– entstanden; erste Ansätze hierfür waren jedoch schon im Reichsdeputationshauptschluß von 1803 entwickelt worden, als die kleinen Fürsten und die Kirchengüter in Deutschland enteignet wurden und der Majordomus und der weltliche Klosterpförtner arbeitslos geworden wäre und deshalb von den »beamteten« Reichsräten eine Versorgungsregelung durchgesetzt wurde. Wie das Beamtentum wirklich arbeitete – zumindest im Herzogtum Württemberg –, kann man in Haasis »Jud Süß Oppenheimer« nachlesen.

Aufgaben geeignet. Die in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts immer wieder in Schottland auftretenden Hungersnöte setzen eine Auswanderungswelle in Gang. In allen europäischen - Kriegen – insbesondere im Dreißigjährigen Krieg – dienten schottische Söldner; selbst nach dem Jahr 1700 gab es kaum eine Armee ohne schottische Offiziere⁷⁶².

Die ersten Schotten wurden unter James (Jacob) I. (in Schottland der VI.) in Ulster, Aards of Down und in der Nachbarschaft Belfasts angesiedelt⁷⁶³. 1612 wurde die Ansiedlungspolitik verstärkt, so daß zum Ende dieses Jahrhunderts etwa einhunderttausend Schotten in Irland lebten. Ihre enge Bindung zum Highland und zu den Inseln blieb bestehen. 1709, einem Hungerjahr nach einem bitterkalten Winter in Schottland, wurden dennoch keine Kartoffeln in die frühere Heimat geschickt, wohl auch deshalb, weil die Highlander unter dem Einfluß ihrer Kirche gottesfürchtig die neue Knolle ablehnten und lieber hungerten.

Dennoch kamen die Kartoffeln über Irland nach Schottland: Calvinistische Siedler, die im Gefolge des holländischen Statthalters William von Oranien von Schottland nach Ulster

762 Einer der – jedenfalls in Berlin – bekanntesten Schotten war James Keith vom Schloß Inverugie bei Peterhead im Norden Schottlands. Erst Student der Rechtswissenschaften (in Aberdeen), dann in den kriegerischen Auseinandersetzungen nach dem Tod von Königin Anne die falsche Partei gewählt und deshalb ins Exil gezwungen. Er lebte zeitweilig in Paris, trat zweimal in russische Dienste und wechselte 1747 zu Friedrich II. von Preußen. Vom Preußenkönig wurde er zum Feldmarschall und Gouverneur von Berlin ernannt. Im Siebenjährigen Krieg war er bis 1758 Oberbefehlshaber in Böhmen, wo er bei einem Rückzugsgefecht getötet wurde. Aufgrund seiner Bildung war er vom König hochgeschätzt. Keith war Mitglied der Preußischen Akademie der Wissenschaften. Die Stadt Berlin ehrte ihn mit einer Straße, in der später die Alliierte Kommandatura saß.

763 Bereits seit 1406 gingen immer mehr Schotten, zumeist unter der Führerschaft der McDonnells nach Irland und siedelten sich dort an. Ursache dieser Emigration war die drastische Verschlechterung des Klimas im Norden der britischen Inseln und damit die erhebliche Beeinträchtigung der Landwirtschaft.

Rüdiger Glaser in »Klimageschichte Mitteleuropas« weist daraufhin, daß Klimakatastrophen ständige Begleiter des Menschen waren. So nahmen in der Kleinen Eiszeit die Hochwasser in allen Flußgebieten zu. Im 18. Jahrhundert war die Temperaturspanne besonders groß; es trat sowohl das Maximum als auch das Minimum in diesem Jahrhundert auf. Das derzeitige »Klimaoptimum« besteht seit etwa 150 Jahren und sei in der Rückschau der letzten eintausend Jahre insgesamt einmalig. Es ist – so Glaser – auf die anthropogene Erhöhung des Treibhauseffektes zurückzuführen.

gebracht wurden, schickten sie in ihre Heimat zurück.

Im Frühjahr 1743 besucht eine Schotte von den Clan Ranald von den Inseln im Norden Schottlands seine Verwandten in Irland, die MacDonalds of Antrim. Mit Erstaunen soll er das neue landwirtschaftliche Produkt, die Kartoffel, gesehen und gegessen haben; er nimmt mehrere Säcke mit Knollen mit zurück nach Schottland, gibt sie seinen Pächtern und läßt sie anbauen. David Stewart notiert nachträglich (1802), die Schotten seien aber der Auffassung gewesen, daß die Kartoffel nicht kräftigend genug sei für einen hart arbeitenden Mann.

Die »crofters« und »cottars« bauen auf dem kargen Land Kartoffeln an, bis sie von den Grundherren im Zuge der »Highland Clearances« nach der Niederlage 1746 auf den »Culloden Fields« (bei Inverness) zwischen 1750 und 1850 vertrieben wurden⁷⁶⁴. Die bis dahin verachtete Kartoffel wurde – wie in Irland – einziges Nahrungsmittel und bewahrte die Highlander vor dem Hungertod, denn »weder Staat noch Kirche, noch die öffentliche Meinung sprang für die Unglückseligen ein, obwohl ihnen das Elend des Volkes nicht unbekannt war.«

Selbst aus ihren Häusern wurden sie vertrieben, obwohl ein altes Recht besagte, daß ein Cottage, das an einem Tag errichtet wurde (und die Nachbarn halfen), Eigentum des Erbauers wurde. Einer der argsten Grundherren war Georg Leveson-Gower; er ließ rund fünfzehntausend Bauern und Pächter aus ihren ärmlichen Hütten und aus ihren Dörfern in unfruchtbarere Landesteile vertreiben. König William IV. ernannte ihn zum Herzog von Sutherland – trotz oder wegen dieser unmenschlichen Politik? Der Lord Major Denis Mahon, der einhundert Jahre nach der Niederlage der Schotten bei Inverness »nur« drei-

764 1746 ist das Schicksalsjahr der Schotten: Ein letzter Widerstand gegen die Engländer wird auf den Schlachtfeldern bei Inverness (Culloden Fields) blutig niedergeschlagen; Flora Macdonald schmuggelt »Bonnie Prince Charlie« auf die Insel Skye.

Das Clan-System bricht zusammen; 1746 werden von den Engländern die Rechte der Clan-Häuptlinge aufgehoben. Die Engländer beginnen auf den schottischen Wiesen mit der Schafzucht und der Vertreibung der Highlander. Die letzten, traditionellen, Beziehungen zwischen den Chieftains und den crofters und cottars zerbrechen. Die jüngeren (aber auch die 52jährige Flora und ihr Mann) und unternehmensfreudigeren Schotten folgen den Pionieren, die bereits 1722 nach Nordamerika ausgewandert waren. Zwischen 1760 und 1783 verlassen dreißigtausend und von 1784 bis 1808 weitere zwölftausend Schotten ihr Land.

tausend Bauern von »seinem« Land vertreiben ließ, wurde dafür am 2. November 1847 in Trokestown bei einem Attentat erschossen.

1776 schreibt der Engländer Blair Brummond, daß die »Kartoffel ein bequemes Nahrungsmittel für das niedere Volk« in Schottland seien. Problematisch sei aber, daß das Volk nicht lerne, die Kartoffeln ordnungsgemäß zu lagern, so daß regelmäßig im Frühjahr – vor den neuen Kartoffeln – die Nahrung nicht ausreiche. Auf seiner schottischen Reise 1773 erwähnt James Boswell in seinem Tagebuch auch mehrmals, daß er des Abends Bratkartoffeln (mit dem schottischen Nationalgericht »Haggis«⁷⁶⁵) gegessen habe; vor diesem Zeitraum (Boswell wurde 1740 geboren und schrieb seit 1762 sein Tagebuch) wird nur einmal von der Kartoffel berichtet. Die Kartoffel ist demnach in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ein auch in London bereits bekanntes und übliches Gemüse gewesen und zwar für Adel und dem niederen Volk.

Hinsichtlich der Zerstörung der sozialen Beziehungen, der Vertreibung der ursprünglichen Einwohner und der politischen Entmachtung der traditionellen Herrscher gleicht Schottland der »Grünen Insel«. Margret Thatcher, diese Krämertochter, verhielt sich nicht anders: Die Zerschlagung historisch gewachsener Gewerkschaftsstrukturen in den 1980er Jahren (auch wenn sie zum Beispiel wegen des berühmt-berüchtigten »bedding man« Reformen erforderlich machten) war die konsequente Fortsetzung der Kolonialpolitik im eigenen Lande.

765 Haggis: Herz, Magen, Leber und Nieren vom Schaf, in einem Schafsmagen gekocht – schmeckt angeblich wie eine gut gewürzte deftige Wurst; da ist einem ja der »Saumagen« lieber. Und dazu muß man natürlich »uisge beatha« trinken – anders geht's nicht. Haggis wurde Anfang 2006 von der Regionalregierung in Edinburgh wegen seines hohen Fett- und Salzgehalts auf den Index gesetzt. Es soll in Kindergärten und Vorschulen nur noch höchstens einmal in der Woche serviert werden, um die Fettleibigkeit der schottischen Kinder nicht noch zu fördern. Haggis gilt als eine Art Pudding; anstelle des an sich vorgesehenen Schafsmagens wird eine Plastikhülle (die nicht mitgegessen werden soll!) verwendet, um Innereien, Zwiebeln und Hafermehl zusammenzuhalten.

Weitere Rezepte der besonderen Art im Internet: rec.food.cooking. Die bis zu zwei Kilogramm schwer werdende Frucht des Durianbaumes (Zibetbaum, *durio zibethinus*, wird bis zu 30 Meter hoch) – zum Beispiel – erfordert die Vorausplanung von sozialen Kontakten und darf in Malaysia nicht in Taxis mitgenommen werden.

In Tulloch, in der Nähe von Inverness, soll im Jahr 1722 ein Rückwanderer aus Irland die richtige Anpflanzung von Kartoffeln« in Schottland eingeführt haben; erste Belege für einen feldmäßigen Anbau im Norden Schottlands finden sich jedoch erst in den 1740er Jahren. Wie in vielen anderen Ländern, in denen die Kartoffel angebaut wurde, geht auch in Schottland der Anbau von Getreide gleichzeitig zurück und damit die Gefahr von Hungersnöten. James Robertson stellt 1794 fest, daß der Kartoffelanbau »mehr zur Verhinderung der Auswanderung beigetragen habe als jede andere Maßnahme.«

1840 betrug im Norden Schottlands der wertmäßige Ertrag von Getreide (Hafer, Gerste, Weizen) rund vierzigtausend Pfund und der Ertrag aus dem Kartoffelanbau rund dreißigtausend Pfund; darin spiegelt sich der immense Anstieg der Kartoffelfelder innerhalb von fünfzig Jahren wider. Aber der Anbau veränderte auch den Golfsport: Jack Nicklaus meinte über den berühmten Golfplatz des Royal and Ancient Golf Club of St. Andrews, kurz R & A.: »Was für ein Kartoffelacker«, was ihn aber nicht hinderte, dort 1970 und 1978 die »Open« zu gewinnen.

1845 bis 1847 waren in Schottland – wie in Irland und auf dem Kontinent – Krisenjahre; besonders der Norden (Orkneys, Caithness, Sutherland, Inverness, Ross) war stark betroffen. Hilfskomitees in Glasgow und Edinburg sammelten rund einhunderttausend Pfund für die Hungernden. Aber es gab auch hier Anhänger des Malthus', die zur gleichen Zeit meinten, daß es sich um einen natürlichen Prozeß handele, da die Bevölkerung zu stark gewachsen sei.

England, Schottland, Wales und Irland nehmen eine wichtige Rolle ein in der Geschichte der Einführung der Kartoffel in Europa. Es ist festzuhalten, daß die Kartoffel hier wie auch anderswo als Zierpflanze anfing, über Gärten und Felder auf die Tische der Unterschichten und schließlich der Bürger wucherte. Das Vorgehen der englischen Oberschicht in Irland gegen die einheimische Bevölkerung mag in der Rückschau das damals überall übliche Verhalten von Siegern und Besiegten gewesen sein.

Preußen war anders.

Die Kartoffel kommt nach Amerika (zurück)

Wie die Iren wanderten auch die Schotten nach Amerika aus und nahmen die bereits 1613 in Nordamerika (wieder-)eingeführte Pflanze als Re-Import mit. In Nordamerika wurde die Kartoffel bereits 1635, also lange vor den Einwanderungswellen aus Irland, Deutschland und Schweden »Irish Potato« genannt; die Amerikaner hatten vergessen, daß die Knolle eine ur-amerikanische Pflanze ist: Die Kartoffel hatte ihre Heimat verlassen und offenbar kein Heimweh.

Larry Zuckerman bestreitet mit guten Argumenten, daß die Iren die Kartoffel nach Amerika gebracht hätten, denn 1790 lebten fast 450.000 irische-stämmige Einwanderer in Nordamerika, doch ihr Anteil an der Gesamtbevölkerung machte nur etwa elf Prozent aus, und die Knolle war in dieser Zeit schon weit verbreitet.

Die »Karriere« der Knolle begann – wie in Europa – spät: Die Einwanderer verwendeten sie als Schweinefutter, da man – wenn auch nicht so häufig wie in Europa – behauptete, der Verzehr der Knollen verkürze das Leben. Auch alle traditionellen Vorurteile aus Europa fanden Platz in dem weiten Land: Kartoffeln hätten aphrodisische Wirkungen und seien nicht gottgefällig. Was soll man auch von den dortigen Einwohnern halten, von denen fünfzig Prozent glauben, ihre Regierung in Washington verheimliche den ständigen Kontakt mit den Wesen aus den UFOs und die andere Hälfte sicher ist, daß die Mondlandung in Hollywood produziert wurde? Und dabei würde doch eine Besichtigung der »Area 51« mit Scully und Mulder das Geheimnis der *aliens* endgültig enthüllen: Sie sind kartoffelförmig!

Ein kleiner Ausflug nach Idaho ist an dieser Stelle angebracht. Der erste Kartoffelpflanzer in Idaho war ein Presbyterianer namens Henry Harmon Spalding, der 1836 die Indianer-Nation der Nez Percé⁷⁶⁶ missionieren wollte. Am Lapwai Creek baute er eine Missionsstation, um den

766 Die amerikanischen Offiziere Meriwether Lewis (u.a. Privatsekretär von Präsident Thomas Jefferson) und William Clark starteten im Mai 1804 eine Expedition in den noch unerforschten Westen Nordamerikas. In den unbekanntenen Weiten jenseits des Mississippi vermuteten sie einen Wasserweg, der zum Pazifik führt. 1805 kommen sie nach erheblichen Strapazen bei den Shoshonen am Salmon River an, wo sie Pferde erwerben können, die aber schon nach wenigen Tagen nur noch als Nahrung dienen. Im September

Indianern (politically correct: *Amerindians*) anstelle der traditionellen Büffeljagd das Geheimnis des Ackerbaus und insbesondere der Kartoffel nahezubringen – im Doppelpack mit frommen Sprüchen.

Spalding⁷⁶⁷ pflanzte auf dem von unwilligen Indianern (es waren Jäger) umgegrabenem Land (fünfzehn acre) zwei Zentner Kartoffeln (sieben bushel). Die erste Ernte, 1837, fiel wegen einer Kartoffelkrankheit aus. Auch ein anderer Missionar, Whitman von den Methodisten, der im selben Jahr erstmals Kartoffeln anpflanzte, war erfolglos. Erst die 1838er Ernte brachte den Durchbruch. Als Whitman 1850 von den Indianern getötet wird, verläßt auch Spalding die - Missionsstation; da ist aber der spätere Häuptling Hin-Mah-Too-Pah-Laht-Ket (was so viel

1805 finden sie – am Rande des Zusammenbruchs – auf einer Lichtung eine Siedlung der Nez Percé, wo sie freundlich aufgenommen werden und mit Brot aus Zwiebeln der Prärielilien und luftgetrocknetem Lachs versorgt werden; in der Nähe dieser Siedlung lag der Snake River, der heute das Wasser für die ausgedehnten Kartoffelkulturen Idahos liefert. Meriwether und Clark werden – obwohl völlig entkräftet – nicht getötet. Da hatten sie wahrlich Glück, denn viele Indianer des Nordwestens waren Kannibalen, die nicht nur bei rituellen Zeremonien ihre Nachbarn verspeisten. Mitte November 1805 erreichen sie schließlich den Pazifik. Der Weg nach Westen ist eröffnet.

767 1839 schickt Spalding ein kleines (handschriftliches) Wörterbuch der Sprache der Nez Percés an das »American Board of Commissioners of Foreign Missions«. Edwin O. Hall, der vorher auf Hawaii für Königin Kaahumanu II. eine Druckerei einrichtete, kommt mit einer gestifteten Handpresse und zwei Schriften über Fort Vancouver im Mai 1839 zu der Missionsstation Lapwai am Schlangenfluß, um das erste Buch für die Nez Percés herzustellen; es war in der von Spalding erstellten Orthographie gedruckt: vierhundert Exemplare eines achtseitigen Buches, mit vielen Fehlern und Irrtümern; im August 1839 wurde ein zweites Buch mit zwanzig Seiten gedruckt. Die Druckerei wurde von Hall bis 1841 betrieben, danach für zwei Jahre von Cornelius Rogers, der Lapwai 1843 verließ. 1842 wurde ein sechzehnseitiges Buch von Spalding gedruckt: »Etshiit Thlu Sitskai Thlu Siais Thlu Sitskaisitlinish«, außerdem wurde eine Broschüre mit den »Gesetzen« der Nez Percés gedruckt. Die Sprache der Nez Percé wird als »Nimipuuntit« bezeichnet; 2010 gibt es nur noch 40 Anwender. Die Druckerei wurde 1849 bei einem Aufstand der Indianer zerstört.

Spaldings Wirken (und das seiner Nachfolger) ist nicht hoch genug einzuschätzen: Sie brachten die Bibel und die Kartoffel zu den Angehörigen der »First Nation« (wie die Indianer heute in Kanada und den USA heißen), die fast alle Kannibalen waren. Man konnte zu Bratkartoffeln schließlich nicht nur Büffel Fleisch, sondern auch den Missionar nehmen, der leichtsinnigerweise sogar noch ohne Jagd zu erhaschen war.

heißt wie »Donner der Berge«) bereits so an die Kartoffel gewöhnt, daß er sich zum christlichen (»Chief«) Joseph umtaufen läßt, gegen die Vertreibung seines Volkes aus ihrem Stammgebiet gewaltsam, aber vergeblich, protestiert und später mit einer Briefmarke der US-Post geehrt wird. Der Kartoffelanbau hat dazu geführt, daß sich Idaho (ein indianisches Wort für »Funkeln auf den Bergen«) den Namen »Gem State« gegeben hat, denn in diesem Staat werden auf den riesigen Kartoffelfeldern noch heute Edelsteine aus der Erde geholt.

1847 gründete Brigham Young seine erste Siedlung im Salt Lake Valley (Utah, ursprünglich »Deseret« nach dem Buch Mormon genannt), hatte den Tempel errichtet und die ersten Kartoffeln gepflanzt⁷⁶⁸ (»This is the place« soll Young gesagt haben). Das planmäßige Anwachsen der Siedler führte zu weiteren Neugründungen von Mormonen-Siedlungen (vielfach mit dänischen und schwedischen Einwanderern) – Brigham Young soll 325 Siedlungen gegründet haben. Die Mormonen bauten bevorzugt Sellerie an, was in Anbetracht der ehelichen Verhältnisse nicht unvernünftig war.

1860 wurde in dem Ort Franklin an der Grenze von Utah und Idaho, von William Goforth Nelson das erste Feld mit Kartoffeln bestellt; die erste Ernte umfaßte dreiunddreißig bushels Kartoffeln und einige wenige Zwiebeln. Die Kartoffeln der Heiligen der letzten Tage, »Brigham's Potatoes«, wurden verkauft an Goldgräber (in Idaho war 1860 Gold gefunden worden), aber auch nach San Francisco und Chicago geliefert. Die Wanderung der Mormonen in den Westen war wohl organisiert und entlang des »Mormon Trail« wurden in den Versorgungsstationen Kartoffeln ausgegeben. Der Anbau der Kartoffel in Mormonen-Siedlungen war kein isoliertes Einzelexperiment, sondern ein kalkulierter Versuch, wirtschaftlich autark zu werden.

1851 läßt sich der nordamerikanische Pflanzenzüchter und früherer Pastor Chauncey E. Goodrich aus Südamerika Kartoffelsorten schicken, um sie mit vorhandenen Sorten zu kreuzen und züchtet so die »Garnet Chile«. 1872 begann Luther Burbank (»*in manu illius solanum tuberosum fiebat*«) in einem Garten in New England eine besonders große

768 Als erste Nahrungspflanzen wurden von den Siedlern Kartoffeln und Äpfel angebaut.

Kartoffelsorte zu züchten⁷⁶⁹. Einige Jahre später wanderte er aus nach Idaho und wird heute als »Vater der Idaho®Potato« bezeichnet.

1890 gewann ein Henry Drake in Idaho einen Preis für die drittstärkste Ausbeute an Kartoffeln »Drake's Idaho«, auf einem acre in den Vereinigten Staaten. Diese riesigen Kartoffeln der Sorte »Russet Burbank«, in Silberfolie und mit Kräuterquark, gerühmt in allen Steak-Restaurants, bekommen jetzt deutsche Konkurrenz: Im *Max-Planck-Institut für molekulare Pflanzenphysiologie* in Golm bei Potsdam ist ein Gen aus dem Zuckerstoffwechsel des Hefepilzes *Saccharomyces* in die Kartoffelpflanze eingeschleust worden, mit dem Ergebnis, daß die Knollen bis zu dreimal so groß wie normal wurden und bis zu zwei Kilogramm wogen – damit kann man dann den üblichen unfreundlichen Kellner in der Service-Wüste erschlagen! »Meine Vorstellung vom Himmel ist eine riesige gebackene Kartoffel und jemand, mit dem ich sie teilen kann«, sagte die amerikanische Talkmasterin Ophra Winfrey.

Die »Russet Burbank«, heute die wichtigste Kartoffelsorte auf dem nordamerikanischen Markt, wird in der ersten Mai-Woche gepflanzt und in der ersten Oktober-Woche geerntet; sie benötigt viel Wasser⁷⁷⁰ ist schwierig anzubauen, und die Lagerhaltung erfordert eine genaue

769 Es wird in der Geschichte der Kartoffel zumeist so dargestellt, als ob Burbank durch Zufall seine Riesenkartoffel fand und weiterentwickelte. Luther Burbank züchtete neben der Kartoffel auch Blumen, Früchte und andere Gemüse. Ohne eine formelle naturwissenschaftliche Ausbildung, lernte er die komplizierten Techniken der Hybridation. Er war stark beeinflusst von Charles Darwins Theorie der natürlichen Auswahl. Seine Pflanzen-Experimente und -Züchtungen setzte er für mehr als 50 Jahre fort. Durch die Hybridation – das Kreuzen von Pflanzen anderer Sorten – züchtete er Tausende von Exemplaren mit besonderen Merkmalen der Farbe, des Geschmacks oder der Größe.

770 In Idaho sind die Felder vielfach kreisförmig angelegt, weil sich so die Bewässerungsanlagen besser einsetzen lassen: Die Quadratur des Kreises aus grünen Kartoffelblättern.

Michael Pollan: »Der typische Kartoffelbauer [in Idaho] ist umgeben von grünen Pflanzen, die mit solchen Mengen von Pestiziden eingedeckt sind, daß ihre Blätter bei näherem Hinsehen einen kränklich weißen, chemischen Belag aufweisen und ihre Wurzelerde als lebloses graues Pulver erscheint. Die Farmer bezeichnen ein solches Feld als »sauber«, und im Idealfall ist es tatsächlich vollständig gesäubert von Unkraut, Insekten und Krankheiten – von allem Leben, mit Ausnahme der Kartoffelpflanze.« Das ist der Traum von Monsanto.

Einhaltung der Luftfeuchtigkeit. Die Farmer auf dem Snake River Plain⁷⁷¹ in Nevada bekommen in guten Jahren zwischen zwei und drei Dollar je Zentner, für Lagerkartoffeln zumeist nur um die siebzig Cents. Da macht's nur die Menge. Die Kartoffel ist so wohlgeformt, daß auch Marilyn Monroe Werbung für die Idaho-Kartoffel machte. Bedauerlicherweise sind an einer Pflanze weniger Knollen, so daß der Gesamtertrag gleichbleibt.

Als »Potato Country U.S.A« bezeichnet sich der Bundesstaat Washington (im Nordwesten der USA), der aufgrund seiner klimatischen Bedingungen (reicher vulkanischer Boden, Wasser im Überfluß und lange Wachstumsphase) den durchschnittlichen Kartoffelertrag je acre in den Vereinigten Staaten um das Doppelte übertrifft. Die »Washington State Potato Commission« fördert die Kartoffelforschung mit höheren Zuschüssen als andere Bundesstaaten. Der forcierte Anbau der Kartoffel in diesem Bundesstaat begann nach dem Baubeginn des »Grand Coulee«-Damm am Columbia River. Wisconsin ist der größte Produzent roter Kartoffeln und der drittgrößte Produzent von Kartoffeln – hinter Idaho und Washington.

Trotz ihrer schnellen Verbreitung in Nordamerika wußten die Amerikaner die Kartoffel nicht zu schätzen. Thomas Jefferson (1743–1826), von 1784 bis 1789 als Nachfolger von Benjamin Franklin Botschafter in Frankreich, hatte die französische Küche kennengelernt und somit auch die pommes de terre. Als Präsident der Vereinigten Staaten von Amerika (1801–1809) propagierte er erfolgreich die Kartoffel. Jefferson wird zugeschrieben, daß er die pommes frites nach Amerika gebracht habe. Sicher ist, daß während seiner Präsidentschaft bei vielen Abendessen im Weißen Haus und 1802 in Monticello Kartoffeln in allen möglichen Zubereitungsarten serviert wurden. Über Jeffersons Präsidentschaft wird gesagt, daß sie genügsam, schlicht und unkompliziert war. Da war die Knolle genau das richtige Gewächs. Weil dieser amerikanische Präsident die Kartoffel so mochte, standen ihm auch die Bürger nicht nach. Die Kartoffel wurde populär – und Geld konnte man als Farmer damit auch noch

771 Der Elektrotechniker und Atomenergiekritiker Arjun Makhijani: »Allein in Idaho liegt fast eine Tonne Plutonium herum. Einiges ist ins Erdreich gesickert und bedroht das Grundwasser Einzugsgebiet des Snake River.« Mit dessen Wasser werden die Idaho-Kartoffeln bewässert. Wegen Nebenwirkungen fragen Sie Ihre örtlichen Befürworter der Atomkraftwerke!

verdienen.

Sein Vizepräsident und Nachfolger John Adams (1735–1826) dagegen meinte noch 1774 in einem Brief an seine Frau Abigail, er würde lieber in größter Armut leben als unter der Herrschaft Englands:

»Laßt uns Kartoffeln essen und Wasser trinken, laß uns Kleider aus Segeltuch und Schaffell tragen, statt uns der unrechtmäßigen und schmachvollen Unterdrückung zu unterwerfen, die man für uns vorgesehen hat.«

Larry Zuckerman schreibt in »The Potato. From the Andes in the sixteenth century to fish and chips«, daß der dritte Präsident der Vereinigten Staaten, Adams, der einzige Amerikaner sei, der die Kartoffel in einem negativen Zusammenhang bringt – und dieses auch nur in einem privaten Brief.

Denn – erstaunlicherweise – kaum in Amerika angekommen, vergaßen die Einwanderer ihre Vorurteile gegen die Kartoffeln und andere Nahrungsmittel. Die Abkehr von der europäischen Tradition führte sogar dazu, daß Kartoffeln aus Gründen ihrer Wertschätzung nicht als Schweine- oder Viehfutter verwendet wurde. Kartoffeln und Mais wurden gleichzeitig angebaut, doch bis weit ins 19. Jahrhunderte kamen die Kartoffeln auf den Tisch und der Mais in den Trog.

Schon George Washington, erster Präsident der Vereinigten Staaten, ließ 1767 Kartoffeln auf seinem Landgut anpflanzen. Und noch früher (1685) hatte bereits William Penn in einer Werbebroschüre für die Einwanderung in den Norden Amerikas eine lange Liste von vorhandenem und anbaubarem Getreide- und Gemüsesorten aufgeführt und auch die »irische Kartoffel«⁷⁷².

Londonderry in New Hampshire rühmt sich mit einem Kartoffelmonument, der erste Ort zu sein, in dem die Kartoffel als Feldfrucht angebaut wurde; schottisch-irische Einwanderer hätten

772 Mit der Bezeichnung »irische Kartoffel« war der Unterschied zu anderen Wurzeln deutlich dargelegt. Insbesondere gegenüber der Süßkartoffel war eine Abgrenzung erforderlich. Die Bezeichnung »irische Kartoffel« wurde noch Ende des 19. Jahrhunderts in den Südstaaten verwendet.

sie 1719 mitgebracht. Richtiger ist wohl, daß die Quäker unter William Penn die erste Kartoffeln in Philadelphia angebaut hatten, aber da gibt es keine Gedenktafel. 1725 wurde die Kartoffel in Chester Township, Pennsylvania, nachweisbar angebaut. Binnen zehn Jahre danach war die Kartoffel an der gesamten Ostküste verbreitet.

Die Qualität der um 1740 einzigen angebauten Kartoffelsorte war nicht besonders hoch; sie schmeckte »so scheußlich, daß sie kaum genießbar war.« Doch fünfzig Jahre später, so Samuel Deane in der Zeitschrift »New England Farmer«, gab es mehrere Sorten und der Geschmack war durch Züchtung deutlich verbessert worden⁷⁷³. Deane unterschied zwischen »Tischkartoffeln«, also für den menschlichen Verzehr geeignet und empfohlen, und »Schweinekartoffeln«. Die Tischkartoffeln waren die »irischen«, die Viehkartoffeln wurden »spanische« genannt, was zu Verwechslungen mit der Süßkartoffel führte.

Im ersten amerikanischen Kochbuch, von Amelia Simmons 1796 veröffentlicht, gibt die Autorin der Kartoffel den ersten Platz unter den amerikanischen Gemüsen und beschreibt sie als »vielseitig verwendbar, nahrhaft und leicht zu beschaffen«.

Die Einwanderer konnten – im Gegensatz zu Europa – aus einer wesentlich größeren Vielfalt von Nahrungspflanzen⁷⁷⁴ auswählen und dies galt nicht nur für die wohlhabenderen Bürger oder für die Landbevölkerung. Das Land war fruchtbarer und – nachdem man es den Ureinwohnern weggenommen hatte – auch in theoretisch unbegrenzter Menge verfügbar. Nahrungsmittel, wenn man von Kaffee oder Schokolade und ähnlichen Spezereien absieht, konnten keinen gesellschaftlichen Status begründen oder erhalten. Die Kartoffel war weder verachtet noch unterstellte man ihr irgendwelche »geheimnisvolle« oder aphrodisische Kräfte

773 Bekanntlich vermehrte man in jenen Zeiten die Kartoffel durch die Verwendung von keimenden Kartoffeln; zwar änderte sich der Knollen-Geschmack mit wechselnden Böden und unterschiedlicher Düngung, doch die »Grundfarbe« blieb gleich. Geschmackliche Veränderung und Züchtung neuer Sorten lassen sich durch die Kartoffelbeeren besser erreichen. Vielleicht rührt der besondere Ruhm von Luther Burbank und seiner Riesenkartoffel (»Russet«) daher, daß er als einer der ersten begann, systematisch Kartoffeln aus Beeren zu züchten.

774 Simmons nennt neun Sorten Bohnen, sechs Sorten Erbsen und elf Gemüsesorten.

– sie war schlicht und einfach gewöhnlich.

2003, der Krieg gegen den Irak⁷⁷⁵ stand vor der Tür und die Franzosen drohten mit einem Veto im UN-Sicherheitsrat, beschloß der Chef der Kantine im Repräsentantenhaus, die bisherige Lieblingsspeise der Beamten »French Fries« umzutaufen und daraus »Freedom Fries« zu machen; Ronald Reagan: »There is no french lunch.« Es traf auch das »French Toast«, so daß festzustellen ist: Die Kartoffel hat keine Schuld an dem amerikanisch-»alt«europäischen Zerwürfnis.

Ein Quäker aus Vermont, John Calvi, textete ein Lied (mit Gitarrenbegleitung):

»Die Welt hat Probleme, das ist ja wohl klar
Das Leben steckt voller Tücken
Wir wursteln uns durch, von Jahr zu Jahr
Was mich angeht: Ich esse Fritten.
Manche sind fromm, und sie knien sich rein
Klar, Gott schenkt uns Güte und Gnade
In der Hölle wird stark unter Hitze gelitten
Nur: Im Himmel, da gibt's keine Fritten.
Manche glauben: Armee und Bomben und Flinten
Die retten uns alle, weil sonst keiner es kann
Ich glaube es nicht. Wirf den Herd schon mal an!
Mach Frieden! Und 'ne Großportion Fritten.«

Die Franzosen waren die ersten europäischen Bewohner auf dem heute Prince-Edward-Insel genannten Eiland. Sie nannten die Kolonie Île Saint-Jean und ihren Haupthafen La Joye, in

775 Angeblich – so der US-Amerikaner Fareed Zakaria – soll beim Einmarsch der Amerikaner in Nadschaf ein Reporter einen Iraker gefragt haben, was er denn mit der Invasion verbinde, und der Mann soll geantwortet haben: »Demokratie, Whisky, Sex.« Ist doch 'mal 'ne ehrliche Antwort! Doch hätte der Mann anstelle der Demokratie auch »Kartoffeln« sagen können – er wäre trotzdem befreit worden.

der Nähe der heutigen Charlottetown. Es gibt jedoch keinen Beleg, daß die Franzosen die Kartoffel je auf Prince-Edward-Insel kultivierten. Wie auch in den anderen Teilen Nordamerikas wurde die Kartoffel von den Briten eingeführt, die 1758 von den Franzosen die Insel übernahmen.

Vom Anfang an war es offensichtlich, daß die Insel eine ideale Lage für den Kartoffelanbau war. Der erste Gouverneur der Insel, Walter Patterson, berichtete 1771, daß die Kartoffelernte ein »phänomenaler Erfolg« war. Nach 1790 wurden kleine Mengen von Kartoffeln in andere britische Kolonien ausgeführt. 1802 brachte Lord Selkirk Siedler aus dem schottischen Hochland in das Gebiet um die Orwell-Bay. Er versorgte seine Siedler mit Kartoffeln, und in den ersten Jahren überlebten diese Siedler fast ausschließlich durch eine Nahrung von Kartoffeln und Kabeljau. 1806 konnte John Stewart in seinem Buch über die Insel und über die dort angepflanzten Knollen sagen: »Kartoffeln werden in großem Überfluß geerntet, und in keinem Land wachsen sie besser«.

Die Insel war fast ganz von einem dichten Wald bedeckt, und die ersten Siedler mußten diesen Wald Baum für Baum roden oder durch Brandrodung den Platz für ihre Bauernhöfe und für die kleinen Kartoffelfelder zu schaffen. Oft dauerte es mehrere Jahre, bis ein Feld völlig von den Baumstümpfen befreit war. Unter diesen Umständen pflanzten Siedler ihre Kartoffeln unter den Stümpfen.

Die Saatkartoffeln wurden eingebettet in die aschige Erde und blieben dort ohne jede weitere Bearbeitung bis zur Ernte. Diese Methode hatte den Vorteil, daß die Siedler noch Zeit fanden, weitere Rodungen vorzunehmen. Bis weit ins 19. Jahrhundert wurden Kartoffeln in dieser Weise gepflanzt. Walter Johnstone schreibt 1822 über die Erdhaufen, die die Kartoffeln bedecken, »sie sähen aus wie Maulwurf-Hügel.«

Statistiken aus dem Jahr 1805 zeigen, daß von den kultivierten insgesamt 10.000 Morgen auf Prince-Edward-Insel fünfzehn Prozent mit Kartoffeln bebaut wurden. 1820 wurden über 40.000 Scheffel Kartoffeln exportiert, bis weit in die Karibik. Bis 1840 hatte diese Zahl auf 124.000 Scheffel zugenommen.

In den Jahren von 1845 bis 1850 fiel die Kartoffelernte auch auf Prince-Edward-Insel drastisch. Die Kartoffelernte wurde von der gleichen schädlichen Krankheit befallen, die die Kartoffel-Hungersnot in Irland verursacht hatte. Wie in Irland dauerte es Jahre, bis die Kartoffel wieder frei von der Kartoffelfäule war.

Zwischen 1890 und 1920 gab es einmal wieder eine Verringerung der Kartoffel-Produktion auf Prince-Edward-Insel. Diesmal war es jedoch keine Kartoffelkrankheit, sondern eine Änderung der Nachfrage.

Die moderne Kartoffel-Industrie auf den Prince-Edward-Insel ist jetzt weltberühmt; sie begann in den 1920er Jahren, besonders nach der Einführung zweier neuer Kartoffel—Varietäten: *Irish Cobbler* (Schuster) und die *Green Mountain*.

A.E.I.O.U.

Ein paar Worte zur österreichischen Erdäpfelgeschichte. Auf Maria Theresia und Carolus Clusius und seine Wiener Zeit ist schon hingewiesen worden. Insgesamt läßt sich aber für das später »Ostmark« (seit 1942 »Alpen- und Donaureichsgaue«) genannte Gebiet feststellen, daß der Erdäpfelanbau äußerst zögerlich sich entwickelte.

Seit den Zeiten Clusius als Vorsteher der kaiserlichen Gärten in Wien ist der Erdäpfel in den botanisch-medizinischen Gärten Österreichs angepflanzt worden. Vielleicht ist Clusius nach seinem plötzlichen Wegzug aus Wien (nach Frankfurt am Main) im Kloster Seitenstetten vorbeigekommen und hat für Speis, Trank und Logis einige seiner wertvollen Knollen dagelassen, aber erst mehr als dreißig Jahre später wird dies in einer Schrift des Abtes dokumentiert.

1621 wird in dem seit dem 12. Jahrhundert bestehenden Kloster Seitenstetten ein Werk in lateinischer Sprache mit 104 Seiten im Kleinfolioformat mit dem Titel »Nova Typis Transacta Navigatio. Novi Orbis Indiae Occidentalis«, »Die neue, in Druck gesetzte Seefahrt« von Honorio Philopono veröffentlicht. Drei Jahre später druckt der Protestant Johan Blancke⁷⁷⁶ in Linz mit denselben Kupferstichen »Extract vnd Außzug. Der grossen vn(d) wunderbarlichen Schiffahrt / Buelij Cataloni, eines Abbtens deß heiligen Orden S. Benedicti«⁷⁷⁷

776 In Linz bestand eine Druckerei von Johann Plank (Blancke, Blanck, Planck) aus Erfurt (oder Nürnberg) von 1615 bis zu ihrer Zerstörung durch Brandlegung der Stadt am 30. Juni 1626 (bereits 1624 begann die Gegenreformation, Bauernunruhen waren an der Tagesordnung). Plank war von Johannes Kepler (seit 1612 als Mathematicus in Linz) berufen worden und druckte viele Schriften des Astronomen von 1615 bis 1623. Kepler war aber mit Planks Leistungen nicht zufrieden. Es ist erstaunlich, daß der glaubenseifrige Abt Plautz (Plautius) bei Keplers Drucker arbeiten ließ, so 1624 die Schrift »Nachfolge Christi« von Thomas à Kempis. G. A. Crüwell schreibt in einem Beitrag über die Linzer Druckgeschichte: »Die konfessionellen Gegensätze scheinen in den gebildeten Kreisen um diese Zeit nicht so schroff gewesen zu sein, wie der lebhaftige Verkehr Keplers mit den Linzer Jesuiten...«.

777 Nun Keplers Unzufriedenheit mit seinem Drucker ist nachvollziehbar. In dem von Blancke 1624 herausgegebenem Nachdruck der

Das Buch wurde sehr wahrscheinlich geschrieben von dem Abt Kaspar Plautz (gestorben 1627) und zwar unter dem Pseudonym Honorio Philopono, was »ein ehrenwerter und fleißiger Mann« bedeutet. Pater Benedikt Wagner OSB hat Geschichte und Inhalt dieses Werkes zusammengetragen.

Danach war Kaspar Plautz ein vielseitig interessierter Mann, der sich neben vielen anderen Gebieten auch mit Alchemie beschäftigte und sich für den Bau von Sonnenuhren interessierte. »Nova typis transacta navigatio« beschäftigt sich mit der Missionierung in der Neuen Welt und den Sitten, Gebräuchen und Künsten der Bewohner in Amerika und enthält achtzehn Kupferstiche von dem Augsburger Wolfgang Kilian, darunter ein Stich (Tafel 9) mit einer Kartoffel mit Same, Blüte, Frucht und Knollen.

Plautz schreibt zu diesem Bild:

»Aber auch noch andere sehr gute, schmackhafte und eßbare Wurzeln haben diese Inselbewohner in Fülle, wovon sie sich Brot und Trunk bereiten. Vor allem gebrauchen sie die Bananaspflanze ... dann die luccas- oder Agespflanze⁷⁷⁸ ... und schließlich die

Kupferstiche behauptet er auf der Titelseite, daß der Bericht von einem Benediktiner sei, »welcher Anno 1423, mit Almirante Christophoro Columbo in Indiam Americam« gewesen sei. Und damit's dem Absatz fördert, verweist er auch auf die »Blutdürstige hungerige Menschenfresser«. Seinen Auszug aus dem Werk widmet Blancke der Äbtissin Margaretha vom Kloster Göß in der Steiermark.

778 Mit »Agespflanze« ist wahrscheinlich eine Knollenfrucht aus der Familie der Diosreaceen, also Yams, gemeint. Age wurde verschiedentlich auch als besondere Batatesorte bewertet. Manche frühe Autoren haben beide Pflanzen gesehen und gekostet und die Ähnlichkeit der beiden Pflanzen hervorgehoben. Die Batate soll besser geschmeckt haben. Das Wort »Age« gehört zu jenen Eingeborenenwörtern, die Columbus schon von seiner ersten Reise mitgebracht hat – er erwähnt es in seinem Diario; unklar ist, ob Columbus die Pflanze auf Kuba oder auf Haiti gesehen hat. Bereits in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhundert verschwindet die Bezeichnung. Andere Bezeichnungen dieser Pflanze waren Aje, Ages, Agyes, Aies, Ali, Axis, Hajas und Haie. Der Columbus-Begleiter Diego Alvarez Chanca bezeichnet sie als nabi, einem Wort aus der Taino-Sprache. Die Bezeichnung age verschwand wieder aus dem Schrifttum, da sie mit Yams gleichgesetzt wurde. Und Yams hatten die afrikanischen Negerklaven aus ihrer Heimat mitgebracht – age und Yams war minderwertige Sklavennahrung. Die Bezeichnung Igname, von den Afrikaner als ñame bezeichnet, verdrängte age. Eine Pfefferschotenart wurde schon zu Columbuszeiten als aji bezeichnet. Igname spielte früher eine wesentliche

Pflanze, welche die Indianer Opanavuck, die Spanier aber Papas oder indische Bacaras nennen. Diese Frucht ist süß nach Art von Mandeln, weiß und fest. Eine Menge davon hat bereits mein Hochwürdiger Herr Abt im Garten unseres Klosters. Er hat sie durch einen belgischen Gärtner aus Antwerpen erhalten. Es ist das eine Pflanze, die vom Erdboden bis zu einer Höhe von zwei Ellen und mehr emporwächst und weißrote Blüten trägt, welche nachher zu Früchten voll ganz kleiner Samen und von säuerlichem Geschmack ausreifen. Die Wurzel aber breitet sich in der Erde in vielen Verzweigungen aus. Aus dieser Wurzel sprossen viele Knollen nach Art großer Kastanien.«

Plautz widmete sein Werk dem Abt des Klosters, also sich selbst, in dem er es unter seinem Pseudonym veröffentlichte. So gelingt es ihm, zu loben, daß der Abt die Kartoffel nach Seitenstetten gebracht und im Klostergarten angepflanzt habe. Plautz sieht die Kartoffel zu jenem Zeitpunkt nicht mehr als Kuriosität an, obwohl sie äußerst selten und nur in wenigen Adels- oder Botanikergärten zu finden war. Der Abt gibt sogar Hinweise auf eine praktische Verwendung unserer Knolle

»Diese Knollen dienen zu einer sehr köstlichen Speise, wenn du sie auf folgende Weise zubereitest: Siede diese Bacaras oder Papas in gewöhnlichem Wasser oder wickle sie in Papier und brate sie in Asche, bis sie weich werden; dann ziehe ihre rote Haut ab. Wasche es dann rein, dann erhältst du ein sehr weißes Fleisch, zerstoße es dann und mische etwas Zucker und Rosenwasser sowie Zimtgewürz bei, füge noch Butter hinzu, backe es, und wenn du es noch dicht mit Mehl bestäubst, dann hast du eine Torte oder ein Bescheidessen von königlichem Geschmack.

Salat kannst du aber aus den Knollen auf folgende Weise herstellen: Nimm diese

Rolle in der Ernährung der westafrikanischen Waldbewohner. Es ist denkbar, daß Columbus diese Pflanze bereits bei einer seiner Reisen an der westafrikanischen Küste kennengelernt hatte und den Namen übertrug. Im modernen Portugiesisch wird die Bezeichnung »inhame« im Zusammenhang mit anderen Knollenpflanzen verwendet.

Ein ähnliches Bild ergibt sich bei dem begriff »papa«, das in Lateinamerika oft ein Bestandteil von Arten- oder Sortennamen von Pflanzen ist, die Knollen tragen, aber mit der andinischen Kartoffel nicht verwandt sind.

Bacaras oder Papas, reinige sie, koche sie weich und schneide sie in Scheiben, füge Öl, Essig, Pfeffer, Salz oder Zucker hinzu und koste! Oder wenn du magersüchtige Menschen oder Schwindsüchtige heilen und dick machen willst, dann reinige diese Papas und koche sie mit dem Fleisch von Kapaunen, Hennen oder Hammeln. Suppe und Brühe davon bilden eine sehr nützliche und heilsame Nahrung.«

Erstaunlich ist, so Pater Benedikt Wagner, daß trotz der Aktivitäten des Abtes Plautz die Kartoffel nicht auf dem Speiseplan des Klosters zu finden seien. In dem Kochbuch des Klosters aus dem Jahr 1640 sei kein Hinweis auf □ Kartoffeln zu finden. Auch in den sehr sorgfältig geführten Kämmererechnungsbüchern, die die Küchenausgaben genau aufführen, fehlt jeglicher Hinweis auf die Kartoffel. Für den Nachfolger des Abtes Plautz spielten die Kartoffeln keine Rolle mehr, sie waren nur noch eine Kuriosität des Vorgängers. In »Nova typis transacta navigatio« ist als Tafel 15 ferner eine der wichtigsten Vorläuferpflanzen der Kartoffel abgebildet: Der Topinambur, hier Chrisanthemum Peruvianum genannt.

1624 druckt Johann Plank in Linz im Format von 18 x 30 cm eine deutsche Ausgabe der »Nova typis transacta navigatio«, »Extract u. Außzug der grossen vnd wunderbarlichen Schiffahrt Buelii Cataloni, ... welcher ... mit Almirante Christophoro Columbo in Indiam Americam oder Newe Welt ... geschiffet. Linz, Joh. Plank, 1624«, jedoch nur mit den Kupferstichen und einigen kurzen Erläuterungen.

1682 schreibt der Wiener Commerzienrat Johann Joachim Becher in einem »Tractat« (»Närrische Weißheit und Weise Narrheit«) über die »Erd-Aepfel«; Becher nennt in seinem Büchlein »Concepte«, die »dem äußerlichen Ansehen närrisch« erscheinen, aber sich in der Praxis bewährt hätten und dem äußeren Ansehen nach sinnvoll geschienen hätten, aber »in praxi nicht luccedirten und deretwegen bey dem gemeinen Mann für närrisch und unbedacht ausgeschrieben werden«. Zu den »närrisch« anzusehenden Dingen zählt Becher den Versuch, die Kartoffel in Österreich anzubauen, denn die »Americanischen Potatos« geben »gutes Brod/Wein und Brandwein«. Johann Joachim Becher gibt in seinem Traktat auch Hinweise für einen ertragreicheren Kartoffelanbau.

In einem besonderen Rundschreiben an alle Bezirkshauptmannschaften in Österreich-Ungarn teilt Maria Theresia⁷⁷⁹ 1767 ihren Beschluß über den Anbau der Kartoffel mit. Auch hier war das Motiv, die damalige Hungersnot unter der ärmeren Bevölkerung zu mindern, falls – wie häufiger geschehen – die Getreideernte mißriet. In der dazugehörenden Anleitung wird darauf hingewiesen, daß man aus Kartoffeln Brot backen, Schnaps brennen, Vieh- und Geflügelfutter herstellen, Stärkemehl und Haarpuder gewinnen könne. Viel Erfolg ist ihr mit dieser Anordnung nicht gelungen, da die Bauernverbände insbesondere wegen der Möglichkeit der Alkoholgewinnung vom Anbau der Knolle abrieten.

Es dauerte auch in Tirol eine geraume Zeit, bis die Kartoffel in ihrem hohen Werte für die Ernährung der Menschen erkannt und dementsprechend geschätzt wurde. Der Erdapfel galt nämlich lange als untergeordnete Fruchtgattung, die auf manchem Bauerngut überhaupt nicht angebaut wurde. So oft man etwas Minderwertiges bezeichnen wollte, mußte der verachtete Erdäpfel herhalten, den man mit allerlei Spottnamen, z.B. »Natschenfutter« oder »Arrestantenzöbl«, belegte. Kurzum: Niemand wollte ein Erdäpfelpatscher sein!

Über die Meinung der Landleute in der Gegend von Hädenswil und Horgen in der Schweiz schrieb der Pfarrer Nägeli aus Hütten:

»sie [die Kartoffeln] werden aber in den Dörfern verachtet, und noch vor wenigen Jahren wurden die ehelichen Bergleüthen von Dorf-Frazen nur Erdapfel-Baüche geheissen; Seither hat bei den einten Sparsamkeit, bey andern Noth und Misswachs an den Bäumen, die Lieben Erdäpfel auch in den Dörfern zur allgemeinen und angenehmen Speise gemacht.«

In den Anfangsjahren des Kartoffelanbaues in Tirol wanderte der größte Teil der Ernte in die Futtertröge, meist für die Schweine. In der Küche wußten viele Bäuerinnen (»immer fromm, Rücken kromm«) mit den Erdäpfeln nichts rechtes anzufangen; man brachte sie halb gesotten auf den Tisch und löffelt dazu Milch. Als man anfang, sie auch in anderen Speisen, z.B. in

779 Einer ihrer Nachfahren, Kaiser Karl I., wurde abschätzig auch deshalb »Austernungar« genannt, weil er als Armeechef keine Kartoffeln essen wollte.

Mehlspeisen, zu verwenden, erregte das bei den Dienstboten und Nachbarn Anstoß und böse Reden.

Dazu gab es Anekdoten aus dem Unterland, wo die Abneigung gegen die neue Frucht größer gewesen sein soll als im als konservativ bekannten Oberinntal.

»D'Easchdäpfi«, sagte einmal ein Knecht, als zum ersten Male Erdäpfelnudeln⁷⁸⁰ aufgetragen wurden, »d'Easchdäpfi wern a oiwei gschaftiga«.

»Wia so?«

»Wie s'überoi dabei sein müass'n.«

Als in Stans (bei Schwaz) der als Volksdichter bekannte Stögerbauer Hans Obrist (1759–1834) den Anbau der Kartoffel einführte, wollten ihm die Dienstboten nicht mehr bleiben und es sprach sich herum, beim *Stöger* gäbe es eine »Fackenkost«.

War ein schweres, hageldrohendes Gewitter im Anzug, so konnte man sagen hören:

»War hoit recht, wenn's von unt auffa ei'schlaget!«,

d.h. um die Erdäpfel wäre nicht schade. Aber dieses Unwetter »von unt auffa« ist dann in Schwoich wirklich gekommen, und zwar durch eine Engerlingplage, die, wie berichtet wurde, einige Jahre nacheinander fast die gesamte Kartoffelernte vernichtete.

Die ältesten statistischen Aufzeichnungen über den Kartoffelanbau in Tirol datieren aus dem Jahre 1836. Bereits aus diesen Aufzeichnungen ist abzulesen, daß die Kartoffelproduktion in

780 Wolfram Siebeck schrieb in der ZEIT: »Kartoffeln haben eines mit Nudeln gemeinsam: Die Armen müssen sich daran satt essen. Allerdings kann man mit Kartoffeln viel mehr anstellen als mit Nudeln. Diese sind nur variabel durch die Saucen, die man über sie gießt. Nudelpuffer dagegen, Nudelklöße oder Nudelpüree stehen in keinem Kochbuch. Kartoffelspeisen aber bilden eine eigene Welt innerhalb der Küche.« Und weil diese vernichtende Kritik vielleicht nicht reicht, weist Siebeck auf Milchnudeln hin, »diese ultimative Ekelspeise«. Maccheroni, in Deutschland Makkaroni, kommt von maccare, zerstampfen. Ursprünglich trugen nur die Sizilianer den Spitzenamen »mangiamaccheroni« (weil auf Sizilien angeblich die Nudeln erfunden worden sein sollen!), dann übertrug sich diese Bezeichnung auf die Neapolitaner: Nun hießen diese »Maccheroni«-Esser, oder wie schon Goethe wußte: »maccheroni«. Ein einzelnes »Röhrchen« heißt Makkarono; man ißt ja auch nicht nur ein Spaghetto!

den Oberländer Gerichtsbezirken intensiver betrieben wurde als im Unterinntal, obwohl dort von alters her bedeutend mehr Ackerflächen bearbeitet worden waren.

Ab dem Jahr 1874 läßt sich die Entwicklung der Anbauflächen für Kartoffel im Jahrbuch des k.k. Ackerbauministeriums genau verfolgen. Damals betrug sie in Nordtirol rund 3.100 ha, das waren exakt 5,8 Prozent des Ackerlandes. Von den vorhin angeführten 3.100 ha waren im Oberinntal 2.040 ha (das waren rund 15% des Ackerlandes), im Unterinntal nur 1.060 ha (2,6% des Ackerlandes) als Kartoffelanbaufläche ausgewiesen.

Bis zum Ersten Weltkrieg wuchs die Kartoffelanbaufläche in Nordtirol konstant, so daß sie 1913 schon 4.870 ha betrug. Nach dem Ersten Weltkrieg wurden diesbezügliche Statistiken ab 1927 geführt. Darin zeigt sich erstmals eine Reduktion der Anbaufläche auf 3.250 ha. In den folgenden Jahren wurde wieder ein kräftiger Anstieg verzeichnet, beispielsweise 1935 mit 4.830 ha und 1937 6.160 ha. Während des Zweiten Weltkrieges verringerte sich der Anbau spürbar. Nach einer starken Zunahme in der Nachkriegszeit kam es ab den 1970er Jahren wieder zu einer konstanten und teilweise drastischen Reduktion der Kartoffelanbauflächen. Seit 1874 hat sich im Verhältnis der Anbauflächen zwischen Ober- und Unterinntal nichts grundlegend geändert. Zum einen wird die Ursache in den natürlichen Gegebenheiten gesucht. Es wird in diesem Zusammenhang als mögliche Ursache angeführt: Im Unterinntal regnet es mehr, höhere Niederschlagsmengen begünstigen die Ausbreitung von Kartoffelkrankheiten. Diese Vermutung kann aber nicht als Beweis angesehen werden, angesichts der Tatsache, daß auch in Gebieten mit höheren Niederschlagsmengen Erdäpfel bestens gedeihen und nachweislich sogar höhere Erträge als im Oberland möglich sind.

Die Gründe müssen also wo anders zu suchen sein. Wenn man die Besitzverhältnisse und die Wirtschaftsweise betrachtet, fällt auf, daß die bäuerlichen Kleinbetriebe und die im Oberinntal praktizierte Form der Fruchtwechselwirtschaft günstige Voraussetzungen für die Ausbreitung des Kartoffelbaues bot als der größere Besitzstand und die Egartwirtschaft der Unterinntaler Bauern.

Hinzu kommt noch, daß im Oberinntal eben infolge des Kleinbesitzes die Dichte der

landwirtschaftlichen Bevölkerung pro Hektar Ackerland stets viel größer war als im Unterinntal. Dieser Unterschied führte schon zur Zeit der Einfuhr der Kartoffeln nach Nordtirol dazu, daß die Erdäpfel schon 1840 als »wahre Brotfrucht« in Oberinntal hoch geschätzt war, während sie zu dieser Zeit im Unterinntal vielfach noch als »Fackenfutter« verpönt war. Unbestritten ist, daß die Oberländer Kleinbauern mit dem Erdäpfelanbau den Selbstversorgungsgrad stark erhöhen konnten. Die angebliche Abneigung gegen die Kartoffel wird auch von einer (im Internet gefundene) Anekdote dokumentiert: »D' Easchdäpfi«, sagte einmal ein Knecht, als zum ersten Male Erdäpfelnudeln aufgetragen wurden, »d'Easchdäpfi wern a oiwei gschaftiga«. »Wia so?« – »Wie s' überoi dabei sein müass'n.«

Wie andernorts haben in Österreich die Geistlichen dazu beigetragen, den Kartoffelanbau zu fördern.

1789 erscheint in slowenischer Sprache ein Büchlein von Marko Pohlin, in dem verschiedene Rezepte über die Zubereitung der »Bramburka« genannt werden. Ein erstes Kochbuch in slowenischer Sprache erscheint im Jahr 1799 von Valentin Vodnik, in dem »Kartoffeln mit Käse« und Knödel vorgestellt werden. Interessant, verwunderlich, bemerkenswert ist, daß in Österreich noch heute festverwurzelter Glaube ist, ungeschälte Erdäpfel dürften nicht zweimal gekocht werden (dies gilt auch für Suppen); Stefan Nöbauer, ein Chemiker aus Wien, erklärte ergänzend, daß diese Behandlung in der Eiweißabsonderung begründet sei. Deshalb – so seine Köchin Helga – würden Bratkartoffeln in Österreich auch immer aus rohen Erdäpfeln hergestellt. Nun, es mag sein, daß die Österreicher ihre *Erdäpfel* nur einmal kochen dürfen, eine *Kartoffelsuppe* (nördlich der Alpen) schmeckt jedoch erst nach dem zweiten Kochen.

Im Hungerjahr 1772 ordnet Kaiserin Maria Theresia für Österreich an, Kartoffeln anzubauen und verteilt zu diesem Behufe eine entsprechende Menge Saatkartoffeln: »Wir sind auf dieser Welt, damit wir anderen Gutes tun«. Schon zehn Jahre später, am 13. Hornung 1782, beeinflußt von der Kartoffelverbreitung in seinen Landen, erläßt Kaiser Josef II. das »mährische Toleranzedikt«, das den Juden Bürgerrechte gewährt und ihnen auch den Ackerbau erlaubt. Preußen folgt erst 1812 als Folge der napoleonischen Kriege und der Stein-

Hardenbergschen Reformen mit der »bürgerlichen Verbesserung der Juden«. ⁷⁸¹

Von Süddeutschland aus dürfte der erste Impulse für den Kartoffelanbau in Tirol gekommen sein. So ist zum Beispiel für das Jahr 1788 der Kartoffelanbau im Lechtal belegt, im Inntal hingegen noch nicht. Auch im Jahre 1802 wurde ihr Anbau noch nicht in allen Landesteilen praktiziert. In Südtirol war der Kartoffelanbau damals noch unbedeutend, im Lechtal hingegen übertraf um diese Zeit die Kartoffelanbaufläche schon die Anbauflächen der einzelnen Getreidearten. Im Oberinntal gewannen die Erdäpfel im ersten Quartal des 19. Jahrhunderts stark an Bedeutung. Auslöser dieser beschleunigten Entwicklung war das Katastrophenjahr 1816.

Die Sommer in den Katastrophenjahren 1816/1817 waren kühl und verregnet, die Ernten überall in Europa waren unergiebig – die Folge einer naßkalten Witterung. Im fernen Indonesien war der Vulkan Tambora ⁷⁸² ausgebrochen und hatte so viel Asche in die Atmosphäre geschleudert, daß die Folge davon in den beiden Jahren danach zu spüren waren. Die Eruption des Tambora war um ein Vielfaches größer als die des Krakatao (1883), die immerhin die französische Revolution auslöste; sie zog den größten Ascheregen seit mehr als 2000 Jahren nach sich. Ganz Europa war in einem Dunstschleier gehüllt, glutrote Sonnenuntergänge und langanhaltendes Dämmerlicht und die bemerkenswerten Bilder von

781 Ohne die Macht- und Bereicherungsinteressen des Adels hätten »die« Juden niemals die Privilegien bekommen, die ihnen über Jahrhunderte eine wirtschaftliche Sonderstellung einräumten. Mit den Stein-Hardenbergschen Reformen ging es auch um die Möglichkeit des christlichen Bürgers, in die vermögenbringenden Geschäfte einzudringen.

782 Die Staubwolken, die der Tambora ausstieß, verdunkelten den Himmel der ganzen Welt; 50.000 Menschen starben. In Europa folgten Mißernten, in den Neuengland-Staaten herrscht klirrende Kälte – der Zug ins sonnige Kalifornien hat eine Ursache im Ausbruch des Tambora. In Deutschland vervierfacht sich der Brotpreis nach drei Mißernten. Die Armen essen Sauerampfer und reißen Gras aus, klauben Moos und Flechten von den Steinen und vielfach muß Hund und Katz in den Kochtopf. Vor den Bäckereien stehen Polizei und Militär als Schutzwachen, um Plünderungen zu verhindern; das Getreide wird 1817 rationiert. Die Soldaten von Napoleons Armeen nehmen ihren Pferden das Futter weg und nicht nur diese Pferde werden geschlachtet – in einem Land, in dem seit Odins Zeiten die Pferde heilig waren. Weil es kein Hafer für die Pferde gibt, sterben diese und Drais erfindet in Darmstadt seine Laufmaschine.

Caspar David Friedrich und William Turner folgten.⁷⁸³

Nach Roman Sandgruber ist der Erdäpfel am frühesten heimisch geworden in Vorarlberg. In einer Lingauer Chronik heißt es über die Herkunft:

»Erst im Jahre 1735/36 sollen die Handwerksburschen im Herbst aus dem Elsaß solche Erdäpfel in ihrem Felleisen als etwas Seltsames und hier ganz Unbekanntes mit nach Hause in unserem Wald gebracht haben, die aber nicht viel geachtet, doch aber wegen ihrer Seltenheit von einigen hie und da angepflanzt wurden.«

Eines der frühesten Anbaugelände in Vorarlberg war das Gericht Jagdberg, das den größten Anteil an »Schwabengängern«⁷⁸⁴ zu verzeichnen hatte und wo die Leute von Jugend an

783 Goethe begann aufgrund dieser Klimaverhältnisse sich mit der Wolkenbildung zu befassen. Zusammen mit seinem Freund Carl Ludwig von Knebel begann er, tägliche Wetteraufzeichnungen zu führen. Ein Bauer am Niederrhein schrieb im Juli 1816:

»Das Korn ist noch grün, Erdäpfel und dicke Bohnen wegen dem vielen Regen noch zu jung. Korn ist keines mehr in Kölln, deswegen war einige Tage lang kein Brodt im Dorf zu haben.«

Die schwere Hungersnot dieser Jahre hatte aber auch andere weitreichende Folgen. Die widrigen Straßenverhältnisse wurden verbessert, denn in den beiden Hungerjahren waren die von Pferden gezogenen Fahrzeuge mit Getreide im Morast steckengeblieben. Die preußische Regierung beschloß, die Binnenzölle innerhalb des Königreiches aufzuheben (1816). Die Regierungen des Deutschen Bundes begannen, die Landwirtschaft nach Kräften zu fördern und zu erneuern. Diese Hungersnot, so schreibt Manfred Vasold, hat den Anbau und den Konsum der Kartoffel vorangebracht – stärker als alle königlichen Verfügungen.

784 Das war keine Berufsbezeichnung, sondern kennzeichnete Arbeitsmigranten, die nach Schwaben, aber auch bis ins Elsaß hinein sich als Knechte und Mägde verdingen mußten. In den zu Österreich gehörenden vier Waldstädten Rheinfelden, Säkingen, Laufenburg und Waldshut war Bettelerei so weit verbreitet, daß – so Campe 1785 – »viele deiner [Kaiser Joseph II.] angeerbten Unterthanen im Elende seufzen, und unter der Würde der Menschheit so tief erniedriget sind«. 1892 schrieb eine württembergische Zeitschrift für Kinderschutz und Jugendfürsorge: »Es ist für das Land Württemberg beschämend zu sehen, wie einige wohlhabende Bauern in ihrem Geiz, bloß um einen Knecht oder eine Magd zu ersparen, die Kinder von armen Eltern schinden und plagen. Noch in den 1930er Jahren wurden, kaum nach der Schneeschmelze, Kinder von ihren Familien auf die Gesindemärkte in Ravensburg, Friedrichshafen und Überlingen geschickt, wo man sie wie Sklaven feilbot. Gegen ein »kleines Kleitle und ein wenig Gelt« arbeiteten die sieben- bis vierzehnjährigen Kinder (»Schwabenkinder«) dann einen Sommer lang auf den Höfen. Zum Martinstag wurden die dann unnützen Esser wieder zu ihren Eltern zurückgeschickt.

gewöhnt waren, »aus abmangel des gelds und fruchten sehr schmal zu leben«.

Westlich von diesem Gebiet, im österreichischen Rheintal, blieb es aufgrund anderer Bauernhofstrukturen bis weit in den 1780er Jahren beim traditionellen Getreideanbau und beim Maisanbau. In Tirol begann der Erdäpfelanbau zuerst im Oberinntal, im Außenfern, im Trentino (Etschland) und im (damals) salzburgischen Zillertal. Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts soll der Erdäpfelanbau im Zillertal dominierend gewesen sein; der 1744 geborene Schelmenromanschreiber Peter Prosch war schon mit der Knolle großgezogen worden. Daraus läßt sich ableiten, daß der Knollenanbau hier – wie in Vorarlberg – spätestens in den 1730er Jahren eine wichtigere Rolle als Nahrungsmittel gespielt haben muß. 1773 wird aus dem Oberinntal der Erdapfel im Zusammenhang mit einer Beschwerde gegen das Verbot des Tabakanbaus als wichtiges Nahrungsmittel bezeugt:

»Überdies sei das Tabakrauchen hierorts bei so schlechter, mehrstenteils in Erdäpfeln bestehenden Kost eine notwendige und fast unentbehrliche Sache.«

Im Waldviertel war Erdäpfelbau bereits in den 1740er Jahren beträchtlich, wie man insgesamt feststellen kann, daß die Zentren des Anbaus mehr im Osten des Reiches lagen.

Während Friedrich II. schon den Kartoffelanbau beförderte, zögerte die österreichische Regierung noch in den 1760er Jahren, da die staatlichen Stellen sich über den Wert der neuen Frucht noch nicht schlüssig waren. Wenzel Graf von Breuner, der Direktor der

Im Bregenzerwald in Vorarlberg galten Zeitungsabonnenten noch in den 40er Jahren des 19. Jahrhunderts entweder als sehr reich oder sehr verdorben. Von den Kanzeln herab wurde das Zeitungslesen scharf verurteilt. Wissen aus Zeitungen, die der Obrigkeit nicht immer hold waren, schadete der Unterdrückung der armen Bergbauern und ihrer Ausbeutung.

Die deutschen Arbeitszeitschutzgesetze sehen traditionell auch heute Ausnahmen für die Landwirtschaft vor: Wo sonst kann man schon Kinder von Sonnenaufgang bis zum Sonnenuntergang zu schwerer körperlicher Arbeit einsetzen?

Im Westerwald, in dem durch das Erbrecht die Höfe und Felder durch Teilung so klein wurden, daß sie eine Familie nicht mehr ernähren konnten, gingen die »unternehmenslustigeren« nach Amerika, zumindest aber bis nach Schleswig-Holstein, wo sie – wie Helmut R. Lang nachweist – den Touristen Weißwäsche und Westerwälder Steingut verhökerten, als »Landgänger« deshalb häufig zu Reichtum kamen und dann in ihre Heimat zurückkehrten und auf den gekauften, nunmehr größeren, Äckern Kartoffeln bauten.

Agrikultursozietät, meinte, daß Erdäpfel sicherlich eine ausgiebige und gesunde Nahrung darstellten, aber eine Kommerzialisierung wohl nicht infrage käme. Im übrigen dürfe die Getreideproduktion keine Beeinträchtigung erfahren,

»da die Erdäpfel vor den übrigen Getreidefrüchten weder in Rücksicht des innerlichen Consumo, weder in Anbetracht des Verschleisses extra einen Vorzug verdienen.«

Erst 1768/1769 beginnt die Regierung, weitere Maßnahmen zur Verbreitung des Erdapfelanbaus zu treffen. Aber die für das Waldviertel 1769 vorgesehene besondere Förderung stieß auf den Widerstand der Bauern-Funktionäre; in Niederösterreich sei die Teuerung und Hungersnot nie so gewesen, daß sie den Genuß von Erdäpfeln hätten notwendig gemacht, die ja schlechter als Getreide seien. Außerdem werde durch den Niedergang der Buchweizenkultur die Bienenzucht beeinträchtigt. Es könne auch nicht irgend jemand zum Anbau der Knolle verpflichtet werden.

Diese Opposition war – so Sandgruber – möglicherweise der Anlaß für das 1770 ergangene »Patent«, die Getreideproduktion keinesfalls zugunsten des Erdapfelanbaus einzuschränken. Nur in Ländern, in denen Getreidemangel und Hunger häufiger vorkomme⁷⁸⁵, solle der Anbau der Brambury propagiert werden.

1788 wird in einer Urkunde im Lechtal für die geringe Ernte

»der schlechte Samen, die schlechte Bearbeitung des Bodens und die mangelhafte - Pflege der Feldbestände«

verantwortlich gemacht, nicht »die Gegend« oder »das Erdreich«.

Der liechtensteinische Herrschaftsinspektor Johann Wiegand weist daraufhin, daß die Erdäpfel in Niederösterreich sich nur langsam und gegen die Widerstände der Getreidebauern durchsetzen konnte:

»Endlich nach und nach wagten es einige, die entweder in Militärdiensten oder durch

785 Damit war Siebenbürgen, Tirol, Krain und Litorale gemeint; in Mähren, in Ober- und Niederösterreich und in Ungarn sei Kartoffelanbau entbehrlich.

andere Gelegenheiten etwas weiter als ihr Dorf gekommen waren, solche (Kartoffeln) an den Rainen der Weinberge zu pflanzen ... und nunmehr sich in Niederösterreich ziemlich verbreiten, daß sogar einige Kornjuden über deren Anbau murren, in der eigennütigen Furcht, es möchte dem Preise des Getreides hierdurch Abbruch geschehen, wie wohl nur die Brachfelder hieraus anempfohlen worden sind.«

Es war wie in den anderen deutschen Gebieten; die Kleinbauern begannen, ihr kleinen Stückchen Land mit der Knolle zu bepflanzen, und von da gelangte die Knolle auf die Felder der Großbauern. In einer Beschreibung des Staatsgutes Kasten aus dem Jahr 1802 heißt es:

»Zum Erdäpfelbau verwendet der Untertan gewöhnlich nur ein viertel oder ein halb Joch, und die gewonnene Fechsung verzehrt er meist selbst, teils verwendet er sie für sein Vieh.«

In der Schweiz wandten sich die Großbauern anfänglich – wie auch in Deutschland und in Österreich – gegen den Kartoffelanbau; der Agrarwissenschaftler Rudolf Bereuter aus Illnau, der sich für den Anbau der Kartoffel sehr einsetzte, berichtete:

»ich muss aber sagen, das ich so in einem Verhass gekommen bin von den Buren, das si mir immer Leid gethan, was si nur haben können, ich kan es nur nicht genug beschreiben, si sagen es seie in unser Gemeind Niemand die Schuld weder ich, dass so viele Erdäpfel gepflanzt werden und das si müssen mit der Frucht auf den Markt fahren, si haben si können vordem in dem Haus verkauffen.«

Aus Innsbrucker Gerichtsakten (1802) geht hervor, daß in der Umgebung »Cartoffeln zu eigenem Bedarf genügend erziegelt« wurden, aber erst in den 1830er Jahren sind sie, so schreibt J. J. Staffler 1839

»zur wahren Brotfrucht und überall zum sichersten Schutzmittel gegen eine Hungersnot geworden.«

Staffler führt in seiner Landesbeschreibung an, daß die Kartoffelanbaufläche sich in den 1830er Jahren um mehr als die Hälfte vergrößert habe, in einigen Gegenden Tirols, vor allem im Oberinntal, sei sie zur »wahren Brotfrucht« geworden.

J. A. Schultes stellt bei einer (zweiten) Reise zum Schneeberg 1807 innerhalb weniger Jahre eine so starke Zunahme des Anbaus fest, daß er meinte, vor einer möglichen Überschätzung warnen zu müssen. 1810 – zum Beispiel – wird die Kartoffel in der Steiermark als Feldfrucht erwähnt. Nach dem Hungerjahr 1814 nimmt der Erdäpfelanbau in Österreich deutlich zu.

Wie in zum Beispiel in Frankreich (Nîmes) oder Wales nahm der Kartoffelanbau insbesondere in den Regionen zu, in denen sich die Industrie stärker und schneller als anderswo entwickelte. Kartoffel-Nahrung für die Arbeiter waren Voraussetzung für die Industrieansiedlung. Nun kann man hieraus vielleicht auch wieder den Umkehrschluß ziehen: Der Niedergang des Kartoffelkonsums in Deutschland als Ursache für die Entindustrialisierung ganzer Regionen und dem Wechsel zur sogenannten Dienstleistungsgesellschaft?

Und noch eine Folge zeigt der verstärkte Erdäpfelanbau in Alt-Österreich: Familiengründungen nehmen zu. 1832 heißt es:

»Der Vorteil, Brachäcker an besitzlose Häuzsler und Inwohner gegen Gegenleistung zum Kartoffelbau abgeben zu können und die Möglichkeit, darauf auf kleiner Strecke mit eigener Hände Arbeit die Hauptnahrung für die ganze Familie zu erzeugen, gleichen einigermassen den drohenden Übelstand aus, der sonst durch die in großem Mißverhältnisse überhand nehmende Zahl von Häuslern, welche die Herrschaften, um die Zahl ihrer Robottage⁷⁸⁶ und die Summe ihrer Grundzinsen, sowie den Ertrag ihrer Grundbuchgefälle zu erhöhen, sich rücksichtslos vermehren zu lassen, verderblich hätte werden können.«

Am Anfang des 19. Jahrhunderts waren die Erdäpfel in ganz Vorarlberg das entscheidende Grundnahrungsmittel geworden. Der Pfarrer Franz Weizenegger meint 1839 dazu:

786 Robottage sind Arbeitstage, robota bedeutet in slawischen Sprachen Frondienst, Diener, Sklave.

Den Begriff »Roboter« für ein Maschinenwesen verwendet 1922 erstmals der Tscheche Carel Capek in seinem sozialutopischem Drama »R.U.R.«. Der US-Biologe Isaac Asimov schafft mit seinen Science-Fiction-Romanen den ultimativen menschenähnlichen Robotertypus mit einem »positronischem« Gehirn und den drei Robotergesetzen, an denen kein anderer SF-Autor mehr vorbeikommt – oder doch?

»Viele Leute nähren sich bloß von Grundbirnen, obwohl die Ärzte ihren häufigen Genuß nicht für zuträglich erklären; sie wecken sehr früh den Geschlechtstrieb und stumpfen – vielleicht in Folge dessen – die Geisteskräfte ab.«

Der Erdäpfel erreichte seine Vorrangstellung in Vorarlberg durch die Teilung der Gemeindeweiden – zumeist schlechtere Böden –, die den Klein-Bauern zur Verfügung gestellt wurden. Erdäpfelbau verdrängte die Leinsaaten. In der Graswirtschaft (Egartwirtschaft) verlor auch Getreide einen Teil seiner ehemaligen Fläche zugunsten der Erdäpfel.

Johann Burger, ein angesehener Agrarwissenschaftler, schreibt über den Anbau im Jahr 1816:
»Daß die Erdäpfel das ergiebigste und wohlfeilste Erzeugnis des Ackers und Menschen und Tier gleich gedeihlich seien, darüber ist *nun* kein Zweifel mehr.«

Burger führt aus, daß erst die Mißjahre 1804/1805 und die Not in den Jahren 1815 bis 1817 den Bauern die Überzeugung verschafft hätten, daß Gott die Erdäpfel nicht bloß für die Schweine, sondern wohl auch für Menschen erschaffen habe:

»Der Erdäpfelacker, ein treuer Freund, uns nie verläßt und in der äußersten Not Rat schafft.«

Die Landesregierung unter Kurfürst Ferdinand III. von Toscana stellt für die »Kultur der Erdäpfel« in einem Zirkular an »sämmliche« Schul-Lehrer für das Kurfürstentum Salzburg im August 1805 fest:

»Der Zeitpunkt ist nun gekommen, dem noch immer zu wenig geachteten Produkte die allgemeine Aufnahme unter die Gegenstände unserer Landwirthschaft zu verschaffen. ... Sie werden, da fast jeder derselben in unserm Lande einen Garten, und ein Feldstück besitzt, selbst die ersten Verfolger ihrer Lehren seyn.«

Für die Bauern ging es alles ein wenig langsamer. Erst 1830, in Frankreich die »Goldenen Tage der Bourgeoisie«, beginnt auch auf größeren Bauernhöfen der Knollenbau einen stärkeren Stellenwert einzunehmen. Hier ragt vor allem das Wiener Umland heraus – die Nähe zur Hauptstadt und damit die Verpflegung der dortigen Bevölkerung machte es lukrativ, die Knolle anzupflanzen und auf den nahen Markt zu schaffen.

Es lag nahe, neue Märkte für den Kartoffelverzehr zu schaffen. 1802 wird deshalb der Vorschlag gemacht, den Erdäpfelbau in den Zuchthäusern, Spitälern und öffentlichen Versorgungsanstalten einzuführen sowie die Schulkinder und das Militär darüber zu belehren und sie an die Erdäpfel »anzugewöhnen«.

1803 begannen unter diesem Gesichtspunkt daher auch einige »hellerdenkende« Bauern im Pongau mit dem Anbau der Erdäpfel und 1830 kann festgestellt werden:

»Die Cultur der Erdäpfel breitet sich immer mehr aus und werde allmählich zu einem Hauptbestandteil der Nahrung des Gebirgländers.«

A.E.I.O.U.

Alte Erdäpfel inspirieren Oesterreich-Untertanen.

Nach der Hungersnot 1814 starteten Getreidebauern eine Aktion gegen den Kartoffelanbau, weil dieser dazu geführt habe, daß die Getreidepreise verfallen seien. Noch 1833 klagte Baron Bartenstein, Vertreter der Getreideproduzenten,

»Der jährlich sich in immer mehr in ungeheuren Verhältnissen ausdehnende Erdäpfelbau hat einen vollständigen Umschwung des Getreidehandels herbeigeführt. Gebirgländer bedürfen bei weitem nicht so wie einst der Hilfe des Flachlandes, um ihr Leben zu fristen.«

Nach einer solchen Klage schüfe man heute mittels besonderer Agrarsubventionen⁷⁸⁷ sicherlich einen Ausgleich, denn dazu ist Brüssel schließlich da. Bei der seinerzeitigen Volksabstimmung in Österreich über den Beitritt zur Europäischen Union warb der Wiener Bürgermeister und Landeshauptmann Helmut Zilk auf Plakaten mit »Erdäpfelsalat bleibt

787 Aus Anlaß der Neuwahlen zum Bundestag 2005 erhofft sich der Präsident des deutschen Bauernverbandes, Sonnleitner, einen Politikwechsel. Er sagte, in der Agrarpolitik müßten wieder die klassischen Tugenden der Ökonomie zur Geltung kommen. Er meinte, in der Agrarpolitik müßten weiterhin Zucker- und Getreideberge und Milchseen und Schweinehälften und Rinderviertel subventioniert werden – denn das sind die klassischen Tugenden der Ökonomie.

Erdäpfelsalat«. Da konnten die Österreicher nicht mehr NEIN zur Europäischen Union sagen.

Wie in anderen Regionen sind auch für Österreich die Berichte über die Einführung der Erdäpfel widersprüchlich. Einerseits wird darauf verwiesen, daß die Knollen nur für das Vieh geeignet seien, andererseits wird es als Festessen, als Delikatesse, angepflanzt und gelobt. Da wird zu der einen Zeit an einem bestimmten Ort Kritik der Dienstboten laut, die sich gegen das Viehfutter aussprechen, andererseits hat es sich einen festen Platz auf den bäuerlichen Tischen erobert:

»Die ehemals an eben diesen Festen und besonders im Fasching üblichen, aus dem schönsten Weizenmehle bereiteten großen und häufigen Krapfen haben die letzten Mißjahre abgebracht, und dafür die lange nur als Viehfutter bekannten Kartoffeln als Nahrung für den Menschen zu Ehren gebracht.«

Erst in den 1830er Jahren gewinnt die Knolle auch in Österreich – parallel zur gegenüber England verspäteten Industrialisierung – eine wichtige Stellung in der täglichen Nahrung. Die Anbauflächen sind jedoch insgesamt immer noch so niedrig, daß von daher von einer Umstrukturierung der landwirtschaftlichen Wirtschaft nicht gesprochen werden kann. Nur etwa zwei Prozent der gesamten österreichischen Ackerfläche war mit Kartoffeln bestellt – mit regionalen Schwerpunkten in St. Eiermark und Niederösterreich (mit Wien), dahinter Oberösterreich und dann erst Tirol; Salzburg⁷⁸⁸ ernährte sich schon damals von Mozartkugeln und Kärnten von alpinen Touristen⁷⁸⁹.

788 Mozart in einem Brief an seinen Vater über Salzburg: »Ich schwöre Ihnen bey meiner Ehre, daß ich Salzburg und die innwoner, ich rede von gebohrnen Salzburgern, nicht leiden kann; mir ist ihre sprache, ihre lebensart ganz unertzränglich.«

789 Wir wollen doch hier nicht verschweigen, wie sich ein Ösi über den Salzburger »Jedermann« äußert: »Jedamaaan' scho a bißl häääwi, a kommunistische Moralpredigt, nôt woa, wo a jeda sei Göööld de Oarme geben sollt, wo kämmat ma do hüüün?«

Cherdäpfel

Auch in die Schweiz kam die Kartoffel wegen ihrer Blütenpracht zuerst als Zierpflanze in die Gärten der wohlhabenden Bürger, aber auch in die Apotheker- und Medizinerärten. Erst einhundert Jahre später, am Anfang des 18. Jahrhunderts, wurde sie als Speisekartoffel angebaut. Die Anbaubedingungen waren ähnlich wie im Ursprungsland Peru. Die Kartoffel wurde bis zweitausend Meter knapp über die Waldgrenze angebaut. Kartoffeln wurden dann auch in der Schweiz rasch zur beliebten, aber auch unvermeidlichen und von der Not diktierten Volksspeise: als Röstli erlangten sie Weltruhm. Es wird behauptet, ein Eidgenosse, der von Heimweh geplagt sei, träume meist von seiner Bratwurst und dem Röstli seiner Mama als Synonym für das Zuhause.

In der Schweiz tauchten die ersten Knollen 1590 zuerst in Glarus auf; Schweizergardisten, also Söldner⁷⁹⁰, sollen sie mitgebracht haben. Erste Kartoffelrezepte sind in der Schweiz für das Jahr 1596 belegt. Fünfzig Jahre später wurden in Überstorf im Kanton Freiburg die ersten feldmäßigen Kulturen angelegt.

Nach den Berichten des Pfarrers Johann Jakob Tschudi aus Linntal wurde die Knolle 1697 von dem Söldner Jakob Straub aus Irland mitgebracht. In Entlebuch kam die Kartoffel durch Wandergesellen, Handwerker und Söldnern eingeführt. 1727 kamen Kartoffeln aus dem Elsaß durch einen in französischen Diensten stehenden Soldaten in die Züricher Gegend. In Brienz wurden bereits um 1730 so viel Kartoffeln angebaut, daß sie in ertragreichen Jahren sogar nach Unterwalden exportiert werden konnten. Der als Landvogt amtierende Samuel Engel erzählt, daß man die Kartoffeln in jenem Ort in Scheiben geschnitten, gedörst, gemahlen und das Mehl zu Brot und zu Brei verwendet habe. 1735 sollen in Winterthur vereinzelt Kartoffeln angebaut worden seien. Ein Melchior Weber brachte um das Jahr 1740 einen ganzen Sack aus dem Elsaß nach Zug. Der schon früher erwähnte Ulrich Bräker erwähnt in seiner Lebensgeschichte, daß gleichfalls in dieser Zeit die ersten Kartoffeln in seinem Geburtsort

790 Früher kämpften die Schweizer aus Not für jeden Kriegsherrn, sofern er nur genug Sold gab; heute kämpfen *die* Schweizer für jeden Kapitalisten mit oder ohne Schwarzgeld, sofern er nur genug Zins einbringt. Und die EU unterstützt dies auch noch ohne jede Not.

Wattwil angepflanzt worden seien. Der Gerichtsherr Ludwig Meyer baute um 1740 zu Versuchszwecken Knollen in Knonau an.

Aus Zehntberichten ist zu entnehmen, daß im Kanton Freiburg 1748 die ersten Knollen angebaut wurden. Ein paar Jahre später (1759) kam es in Uri zu Streitereien über die Zehntpflicht der neuen Frucht. Im Zürcher Oberland soll die Kartoffel bereits zwischen 1720 und 1750 durch einen Geschirrträger aus dem Bernergebiet eingeführt worden sein, wie die Ökonomische Kommission im Jahr 1779 in einem Bericht feststellte; die Kommission berief sich hierbei auf Aussagen von Landbewohnern aus Fischenthal, Wald und Bauma.

Eine Frau Obrichter führte die Kartoffel um 1740 in Winterthur ein; sie soll die Knollen von einem befreundeten Pfarrer aus Frankfurt am Main erhalten haben; sie hätte die Kartoffel jedoch nur wegen der schönen Blüten in ihrem Garten angepflanzt und nur durch Zufall die Knollen auf ihren Tisch gebracht. Angeblich hätten Knaben aus den Gartenabfällen mit den Knollen geworfen, wobei einige in ein Feuer gefallen seien; dabei hätte sich die epochemachende Erkenntnis herausgestellt, daß die Kartoffeln gebraten besser schmeckten als roh.

1766 schafft es Samuel Engel, in Nyon am Genfer See die Kartoffel unter den armen Bauern zu verbreiten und anbauen zu lassen. Als Dank für die damit verbundene Beseitigung der immer wieder kehrenden Hungersnöte gibt ihm der Rat der Stadt zum Abschied eine Goldmedaille mit der Aufschrift »In Signum Gratitude & Reverentiae Cives Neviddunenses«.

Wie in vielen anderen Ländern ist die Einführung der Kartoffel im 18. Jahrhundert mit erheblichen Auswirkungen auf das Bevölkerungswachstum verbunden.

In der Schweiz fand die Industrialisierung zuerst vor allem im ländlichen Raum statt. Auch hier hatten die meisten Arbeiterfamilien neben ihren Kosthäusern noch Gemüse und vor allem Kartoffeln angebaut. Im Gegensatz zur Stadtbevölkerung konnte die Landbevölkerung den größten Teil ihrer Nahrung selber produzieren. Selbst Landlose hatten mindestens einen Pflanzplatz, einen Minigarten, um wenigstens das Gemüse nicht kaufen zu müssen. Für das Stadtproletariat waren Obst und Gemüse praktisch unerreichbar. Gerade die Hauptnahrung Kartoffel lieferte neben den notwendigen Kalorien auch Spurenelemente und Vitamine, wie es

wohl kein anderes Hauptnahrungsmittel hätte tun können.

Wie anderswo in Europa wurde die Knolle nicht gleichzeitig und in allen Landesteilen gleichzeitig eingeführt, sondern nahm einen räumlich und zeitlich äußerst unterschiedlichen Verlauf. Wie auch in Deutschland nahm die Anbaufläche deutlich nach der Hungersnot 1770/1771 deutlich zu. Die Hungersnot in den Jahr 1816/1817 führte zu einem weiteren Anstieg der Anbauflächen für Kartoffeln. In den schweizer Gebieten, in denen ein Zehnt nicht erhoben wurde, verbreitete sich der Kartoffelanabu schneller als anderswo.

Roger Peter verweist in seinem Buch »Wie die Kartoffel ... zum Heiland der Armen wurde« (1996) auf die Zehntstreitereien, die es ermöglichen, die Verbreitung der Kartoffeln in der Schweiz zu verfolgen.

1750 beklagte sich der Pfarrer Salomon Weiss aus Fischenthal an den Bürgermeister Johann Caspar Escher in Zürich, daß ihm der Kartoffelzehnt verweigert werde. Sein Pfarreinkommen hätte wegen des Anbaus der Kartoffel auf »zehendbaren Wiesen und Weiden« um ein Drittel verringert. Doch es gelang der Obrigkeit nicht, die Fischenthaler Bauern von ihrer Verpflichtung zu überzeugen, denn die Kartoffeln seien nur an »rauhem Orten« angebaut, wo sonst nichts wüchse. Der eingeschaltete Rechenrat⁷⁹¹ vermittelte und entschied, daß der Zehnte nur dann nicht gezahlt werden müßte, wenn die Kartoffel aus dem Gemüsegarten oder

791 In der Schweiz wurden die Zehntstreitereien durch einen sog. Rechenrat geschlichtet. Der Rechenrat bestand aus dreizehn Mitgliedern und regelte mittels »Rechtsratserkenntnissen« das Einziehen des Zehnten, die Verwendung der Einnahmen und die Zehntenbelastungen neuer Früchte wie es die Kartoffel war. Sofern es zwischen Zehntenherren und Zehntenpflichtigen zu unterschiedlichen Auffassungen über die Art und Höhe des zehnten wurde der Rechenrat als Vermittler eingeschaltete. Der Rechenrat bestand u.a. den beiden Bürgermeister, zwei Seckelmeistern, einem Zunftmeister (Statthalter) und je drei Mitgliedern des großen und Kleinen Rates; natürlich waren keine Bauern oder andere Zehntpflichtige in diesem Ausschuß des Großen bzw. Kleinen Rates vertreten. In diesen Räten bestimmten wiederum einige wenige Familien die politischen Geschicke. Da der Rat auch die Pfarrer ernannte oder absetzte, dienten diese als Teil der Obrigkeit auch als Aufseher, die für die Einhaltung der Vorschriften zu sorgen hatten. Die Pfarrer kamen zumeist aus der Stadt (Zürich) und blieben Außenseiter in der ländlich geprägten Bevölkerung; er gehörte der Dorfaristokratie (Müller, Bäcker, Schmied, Förster) an, die sich andererseits durch den Pfarrer kontrolliert fühlte.

von bestimmten anderen, genau festgelegten, Arealen stamme. Der »Sieg« des Fischenthaler Pfarrers veranlaßte seinen Kollegen aus dem Nachbardorf Wald, Hans Rudolf Thumeisen, ein Jahr später gleichfalls den Zehnten einzufordern. Bei seinem Amtsantritt hätte er festgestellt »dass man nicht nur etwann, in Gärten und Hanfländern, einige kleine Plätzlin ... mit Erdapfeln bepflanze, sondern in den Wiesen, Weiden und Äkeren zu Halben und Ganzen Vierlingen, ja zu Halbjucharten, und darüber Erdäpfel gestelt, und ganze Röhrlin [etwa 209 Liter] voll davon gesamlet, und um ein grosses Gelt, das Viertel à 6–8 und mehr Bazzen verkaufft, ohne daran zugedenken, dieselbigen zuverzehnden.«

Der Streit zieht sich über mehrere Jahre hin. In einer Gemeindeversammlung im Jahr 1753 legten beide Parteien ihre Gründe dar; der Pfarrer verwies auf einen plötzlich wieder-aufgefundenen Auskaufbrief aus dem Jahr 1629. In einer weiteren Gemeindeversammlung, in der »es ziemlich rumorisch hergegangen und viele nichtswertiges reden getriben« wurde, bestätigten die Einwohner ihre Ablehnung. Die Obrigkeit löste das Problem schließlich dadurch, daß sie eine neue Zehntverordnung erließ, wonach der Kartoffelzehnte zu zahlen sei. Der Rechenrat teilte zum Beispiel im Mai 1755 mit, daß der Kartoffelzehnte »nach Landes Brauch und Gewohnheit« überall entrichtet werden müsse.

Auch an anderen Orten kam es zu erheblichen Streitereien zwischen den jeweiligen Pfarrern und den kartoffelanbauenden Landleuten. Besonders in den höher gelegenen Dörfern wurde die Kartoffel vielfach anstelle von Getreide angebaut, da die kurze Vegetationsdauer dem Korn nicht gut bekam und die Kartoffel einen guten Ausweg bot. Dennoch unterband die Obrigkeit durch ihre Landvögte überall den zehntfreien Anbau der Knolle auf den Feldern, die traditionell für den Getreideanbau eingesetzt wurden.

1759 entschied der Rechenrat, daß auf jedem zehntbaren Acker die Kartoffel zum großen Zehnten gezählt werden soll. Ein Jahr später beschloß der Rechenrat ein erstes allgemein geltendes »Mandat« zum Kartoffelzehnten. Danach unterlag der Kartoffelanbau in den Brachen zum großen Zehnten, wobei sich die Abgabe nach der vorher angebauten zehntpflichtigen Frucht rechnen soll. Kartoffeln, die außerhalb der Brache und auf neuen Äckern angebaut wurden, sollten zum Schmalsaatzzehnten gerechnet und wie Hülsenfrüchte

oder Nüssen und weißen Rüben behandelt werden. Eine für ganze Schweiz einheitliche Regelung kam jedoch durch dieses Mandat nicht zum Tragen, da es aus unterschiedlichen Gründen (zum Beispiel hatten in Wädenswil die Bewohner schon im Jahr 1458 den Zehnten abgekauft) zu Verweigerungen hinsichtlich des Kartoffelzehnten gab.

Als auch in der Schweiz die Städte wuchsen, war die städtische Arbeiterschaft viel schlechter ernährt als die ländliche. Die ersten städtischen Sozialsiedlungen sorgten für Pünt oder Schrebergärten, wo die Familie ihr Gemüse, vor allem Kohl und Kartoffeln, selber züchten konnte. Zahlreiche Reformer empfahlen die Gartenarbeit für den Arbeiter als eine Erholung. In der Kolonie Monte Veritas oberhalb Ascona bauten um die Jahrhundertwende selbst wohlhabende Städter barfuß, ja sogar nackt in der Sonne ihre Kartoffeln und ihr Gemüse an, um sich mit der Mutter Erde wieder zu versöhnen und ihren Körper und Geist zu heilen.

Für das Ansteigen der Bevölkerung in der Schweiz (aber das gilt sinngemäß auch für andere Regionen in Mitteleuropa) werden drei Erklärungen vorgebracht: Ein ernährungsspezifischer Ansatz, der die quantitativen und qualitativen Verbesserungen der Ernährungsweise für ausschlaggebend hält, die sich nach der Einführung der Kartoffel und den Aufschwung der Milchproduktion im Gefolge der Agrarmodernisierung ergaben. Aber auch administrative Hygienisierungsmaßnahmen wie den Kampf gegen stinkende Substanzen und stehendes Wasser und eine damit verbundene umwelthygienische Sensibilisierung der Bevölkerung in den Vordergrund haben einen Anteil an der längeren Lebenserwartung und der geringer werdenden Kindersterblichkeit.

Auch die beginnende Industrialisierung habe einen Anstieg der Bevölkerung bestärkt. Der schweizer Sozialhistoriker Christian Pfister weist in einer Untersuchung über das Berner Oberland auf Adam Smith hin, wonach die Bereitstellung von Arbeitskraft in einer vor- und frühkapitalistischen Wirtschaft sehr elastisch erfolgen würde. Eine zusätzliche Nachfrage nach Arbeit hebe die Löhne an und schaffe dadurch Anreize zur Vergrößerung der Kinderzahlen pro Familie⁷⁹².

792 Umgekehrt kann also festgestellt werden, daß die Verringerung der Nachfrage nach Arbeit, wie es in Deutschland und anderen

Es ist festzuhalten, daß in Mitteleuropa eine ziemlich gleichförmige Entwicklung zu beobachten ist. So ist in allen Gebieten, in denen die Textilindustrie eine bedeutende Rolle einnahm, zugleich ein deutliches Anwachsen der Anbauflächen für die Kartoffel festzustellen; dies gilt auch für die Schweiz, in der im 18. Jahrhundert die Baumwollspinnerei stark zunahm.

Veränderungen in der Ernährung scheinen jedoch die Hauptursache für das Bevölkerungswachstum zu sein. Das Anwachsen der Bevölkerung in dem Walliser Bergdorf Törbel soll direkt mit der Einführung der Kartoffel zusammenhängen; der amerikanische Anthropologe Robert Netting verweist in diesem Zusammenhang auf Studien in Tibet und Nepal (beides ebenfalls Länder mit hohen Bergen!), die für das 19. Jahrhundert denselben Zusammenhang feststellen. Im Kanton Bern sprächen die demographischen Eckdaten des Bezirks Oberhasli im frühen 18. Jahrhundert ebenfalls zugunsten dieser Annahme. Die Kartoffel war dort seit dem frühen 18. Jahrhundert verbreitet. In dieser Zeit, Jahrzehnte vor den meisten übrigen Gebieten des Kantons, setzte die lange Welle des Bevölkerungswachstums in diesem Bergtal ein. In keinem anderen Bezirk wuchs die Bevölkerung zwischen 1764 und 1850 so kräftig wie im Oberhasli. Allerdings, so behauptet Christian Pfister, sei eine fruchtbarkeitssteigernde Wirkung der Kartoffel bis heute nicht nachgewiesen worden, ein schlüssiger physiologischer Beweis für den Zusammenhang stehe noch aus. Wie an anderer Stelle (im Kapitel »Medizin und Aberglauben«) nachgewiesen wird, zeigen neuere Forschungen und neuere Erkenntnisse jedoch einen ganz klaren Zusammenhang zwischen Knollenverzehr und Bevölkerungswachstum.

Industrieländern am Ende des 20. Jahrhunderts begonnen hat, zu einem geringeren Wachstum der Bevölkerung führen mußte.

Adam Smith, der von den Wirtschaftsliberalen immer als Stammvater ihrer Vorstellungen zitiert wird, hat jedoch mit seiner Begründung eine unzulässige Schlußfolgerung gezogen: Wenn es wirklich so wäre, müßten in den »halbentwickelten« Ländern die Bevölkerungszahlen drastisch ansteigen, was aber nicht der Fall ist. Das »Reproduktionsverhalten« einer Bevölkerungsgruppe hängt doch viel stärker mit der Qualität des Fernsehprogramms zusammen (auf die Bekleidung haben wir anderer Stellen schon hingewiesen). Je häufiger die deutsche Volksmusik im Fernsehen dargeboten wird, desto höher ist das Bevölkerungswachstum in Deutschland. Je betäubender die Disco-Musik, desto geringer die Lust. Am Anfang des 21. Jahrhunderts ist man – zumindest in Deutschland – auch so auf die Schnäppchen-Jagd eingestellt, daß keine Zeit für andere schönen Dinge des Lebens übrigbleibt.

Während der Hungersnot in den 1770er Jahren kam es zu einem erheblichen Preisanstieg für Getreide – der Brotpreis stieg um das Drei- bis Vierfache. Besonders für die Heimarbeiter hatte dies katastrophale Folgen: Einerseits stiegen die Preise für Nahrungsmittel, andererseits sank durch diesen Preisanstieg das verfügbare Einkommen aller Bevölkerungsschichten, was schließlich zu einer Unterbeschäftigung der Heimarbeiter führte und damit den Kreislauf fortsetzte⁷⁹³. Der schweizer Stadtarzt Caspar Hirzel beschreibt die Situation in seiner Stadt:

»Dieses brachte alle Einwohner unseres Landes, welche von Geldverdiensten lebten, in die grösste Noth, und dies ward desto dunkler, weil zu gleicher Zeit die Fabricken fast ganz still standen, so dass von dem bisher gewohnten Verdienst kaum ein Drittel gewonnen werden konnte, so dass diejenigen, welche von den Fabricken lebten, es zehnt bis zwölfmal schwerer fanden sich durchzubringen, als in den vorigen Jahren, in dem sie mit dem Drittheil ihres Verdienstes das Brot drey bis viermal theurer zu bezahlen hatten.«

Andererseits gibt es noch um diese Zeit deutliche Widerstände gegen die Kartoffel (»ganze Haushaltung nur Ekel dafür bekommen«). Der Pfarrer Heinrich Keller aus Schlieren schreibt 1771 in einem Brief, »dass er glaube bemerkt zu haben, dass der öftere und häufige Gebrauch und Genuss der Erdapfeln der menschlichen Gesundheit nachtheilig seye«. Dieser Pfarrer unternimmt sogar Versuche, die Schädlichkeit unserer Knolle zu beweisen, er gewinnt ein »Ratten Pulver, das dem Arsen nichts nachlasst.«

793 Die schlichte Wahrheit, daß die Nachfrage nur gesteigert werden kann, wenn die Nachfrager auch das dazu erforderliche Einkommen haben, ist den heutigen Politikern (von »Links« bis Rechts) in der Bundesrepublik unbekannt geworden. Unter dem alles torschlagendem Argument der »Globalisierungserfordernisse« werden die Einkommen der arbeitenden Bevölkerung, also der Massennachfrager, gekürzt, damit einige wenige ihr Säckel füllen können. Die »Liberalisierung«, man sollte es ehrlicher Weise Privatisierung der Gewinne und Sozialisierung der Verluste nennen, ehemals staatseigener und kommunaler Wirtschaftsbetriebe und der anschließenden Ausnutzung neuer Monopolstellungen (Elektrizität, Wasserversorgung, Müllentsorgung) wird zu einer weiteren Reduzierung der Nachfragerkaufkraft führen, was wiederum die viel besungenen Arbeitsplätze auch nicht schafft. Nur einige Gewerkschaften wollen nicht begreifen, daß sie sich dem internationalen Kapitalismus unterzuordnen haben.

Die Ökonomische Kommission beschließt im März 1770, eine Abhandlung des Pfarrers Johann Jakob Nägeli zu veröffentlichen, in der dieser Vorschläge zum Anbau der Kartoffel unterbreitet. Auch andere Pfarrer und Amtsleute erstellen Schriften über die Kartoffel, um den Anbau zu fördern. Die Kartoffel, so der Bürgermeister Johann Conrad Heidegger, soll an die Stelle des Getreides treten: »Je mehr also der Anbau und Gebrauch der Erdäpfel vermehrt wird, je kleiner wird das Bedürfniss, der sogeheissenen trocknen Früchte«, womit Getreide gemeint war.

In dieser Phase wird in der Schweiz der Zehnte auf die Kartoffel gemindert, teilweise sogar gänzlich aufgehoben – es ging jedoch nur um zeitlich befristete Ausnahmen wie aus einem Beschluß für die Bewohner der Gemeinde Hedingen erkennbar wird:

»Aus Landesväterlicher Huld gegen sämtliche Angehörige ... ward ... gestattet und vergünstiget, dass jeder Hausvater zum Unterhalt seiner Haushaltung ... Rütinen und Weiden ... mit Erdäpfeln zu bepflanzen, sondern auch, solange es MnGnHH⁷⁹⁴ beliebig seyn wird, als zehendfrey zu nuzen, bewerben und geniessen mögen, welche erwiesene Gnad jedoch von niemandem und zu keinen Zeiten als ein Recht, sondern als eine besondere Vergünstigung der Endschafts-Erreichung alle Jahr und nach beliebigem Befinden in der Gewalt Hohermeldt. MnGnHH stehet, angesehen und solange samtllich und besondern Gemeindsgenossen dieser gnädigen Nachsicht würdig sich aufzuführen beflissen sind.«⁷⁹⁵

1779 beschließt die Ökonomische Kommission zum ersten Mal, ein Preisausschreiben über die Kartoffel zu veranstalten, auf die jedoch nur zwei Antworten eingingen. Trotz dieses

794 Das ist doch eine nette Umschreibung: Meine Gnädigen Hohen Herren

795 Wir haben eine ähnliche Einstellung bei der Bewilligung der sog. Armengärten in Berlin und anderswo in den 1880er Jahren. Die Obrigkeit gestattete den Anbau von Nahrungsmitteln also nur, wenn auch zugleich Wohlverhalten gezeigt wird. Die administrativen Schwierigkeiten bei der Zusammenlegung von Sozialhilfe und ALG II in Deutschland würden minimiert werden, wenn das Kriterium der Bewilligung von staatlichen Leistungen nicht vom vorherigen Verdienst und vom Einkommen des Ehegatten abhängen würde, sondern schlicht vom nachzuweisenden Wahlverhalten des Antragstellers.

unbefriedigenden Ergebnisses wird das Preisausschreiben wiederholt, wobei gleichzeitig die zu gewinnenden Prämien erhöht werden; diesmal gehen bei der Kommission dreiundzwanzig Schreiben ein. Gefragt wurde u.a. über die Verwendung von Kartoffelmehl als Getreideersatz oder -zusatzstoff, die Folgen der Kartoffeln für die Viehhaltung und: »Welches sind die Ursachen, warum überhaupt nicht mehr Erdapfel gepflanzt werden?«

Bis ins 19. Jahrhundert hinein gibt es in vielen Orten Streitereien über die Kartoffelzehnten. Besonders bei der Teuerung in der Mitte der 1790er Jahre kommt es zu verschärften Auseinandersetzungen zwischen den Armen und den Zehntberechtigten, auch wenn die Räte wieder befristete Ausnahmeregelungen schaffen. 1795 kommt es zu einer allgemeinen neuen Regelung, zu einem neuen Kartoffelmandat.

Fest steht, daß als Spätfolge der 1770er Hungersnot 1803 in der Schweiz aufgrund gesetzlicher Regelungen eine Aufteilung der bisherigen großflächigen Allmende erfolgte und in vielen Gemeinden Knechte und Häusler einen Allmendanteil zur freien Bewirtschaftung erhielten. Da diese neuen Äcker jedoch nur äußerst begrenzt für die Ernährung einer Familie ausreichten, wenn Getreide gepflanzt wurde, förderte die Allmendeaufteilung in sehr starkem Maße den Anbau der Kartoffel (deren Ertrag je Acker deutlich höher war). Hier ist ein deutlicher Bezug auch auf die preußische »Bauernbefreiung« zu sehen.

Nach einem langfristig wirkenden Einbruch in der landwirtschaftlichen Produktion kam es in der Mitte des letzten Jahrhunderts zu einer großen Auswanderungswelle. Sie wurde eingeleitet durch die kontinentweit auftretende »Kartoffelpest«, die sich in manchen Gegenden für fast ein Jahrzehnt einnistete. In den Amtsbezirken Ober- und Nidersimmental und Oberhasli riß die Auswanderung schon zwischen 1846 und 1850 ein, was auf die große Abhängigkeit vom Ausfall der Kartoffelernten hindeutet. Der Aufstieg Nordamerikas ist also direkt den Kartoffelkrankheiten in der Mitte des vorletzten Jahrhunderts zu verdanken.

Die Kartoffelpest wurde in den frühen 1850er Jahren überlagert von einer Reihe kühl-nasser Hochsommer mit kalten Frühjahrsperioden, welche die Erträge in sämtlichen Zweigen der Landwirtschaft über mehrere Jahre hinweg empfindlich schmälerten. 1853 erreichten die

Agrareinkommen ihren Tiefpunkt. Im darauffolgenden Jahr mußten ungefähr 15 Prozent der Bevölkerung wegen Bedürftigkeit unterstützt werden.

Nicht nur in Bern war dies der letzte, starke, durch den regionalen Ernteausfall hervorgerufene Ausschlag der Getreidepreise in der Schweiz nach oben. Er zog – schon an der Schwelle zum Zeitalter der Eisenbahn – noch einmal demographische und erhebliche soziale Folgen nach sich: Die Geburtenrate ging für mehrere Jahre deutlich zurück, die Sterblichkeit stieg an, die Reallöhne fielen wieder einmal, und in der weiteren Folge fiel eine breite Unterschicht wieder einmal unter die Schwelle des Existenzminimums⁷⁹⁶.

796 Christian Pfister hat schweizer Statistiken über die Folgen der Hungersnot aufgrund der Kartoffelpest ausgewertet und schreibt:

»1851 wurden die Gemeinden in der Schweiz ermächtigt, unbemittelte Auswanderungswillige zu unterstützen, und entsprechende Subventionen für arme Gemeinden zur Verfügung gestellt. Dieser Kredit wurde in den folgenden Jahren immer wieder erneuert. In der Folge fand ein wahrer Schacher seitens der Gemeinden statt, welche die Gelegenheit benutzten, sich die Armen auf Kosten des Armenguts und des Staates möglichst billig vom Halse zu schaffen und im Sinne einer ›sozialen Entlastung‹ über den Atlantik abzuschieben. Allein aus Melchnau wanderten zwischen 1851 und 1855 96 Personen nach den Vereinigten Staaten aus, ›mehrtheils ganz arm, zum kleinern Theil mit wenigem Vermögen‹, wie der Zeitgenosse Jakob Käser berichtet. Im Amt Büren mußten ›weitaus die größere Zahl (der ausgewanderten Personen) mit dem nöthigen Reisgeld versehen werden‹. Die Güter für arme Bürger, die nach 1831 den sogenannten Rechtsamelosen als Ersatz für den Verlust ihrer kollektiven Nutzungsrechte an Allmenden und Wäldern zugesprochen worden waren, dienten nun dazu, ihre Auswanderung zu finanzieren. Dabei stammten die meisten Auswanderer – wie eine Untersuchung der Periode 1867–1877 belegt – nicht aus den wirtschaftlich schwächsten Bezirken oder jenen mit der höchsten Armenbelastung ..., sondern aus jenen, die in ökonomischer und sozialer Hinsicht im Mittelfeld lagen ... Im ärmsten Bezirk Schwarzenburg fehlte es nicht nur an Mitteln zur Unterstützung von Auswanderungswilligen, sondern auch an der nötigen Initiative und Unternehmungslust.«

Zweites Feld

Zum Einfluß der Kartoffel in Preußen

Die Bauern und die Kartoffel in Preußen

Pfälzische Bauern brachten die Kartoffel nach Brandenburg und auch den »Saumagen«, der aber in Berlin nicht heimisch wurde, sondern in Oggersheim (einem Kaff mit 11.000 Einwohnern, einem Ex-Kanzler und einer Laterne) verwurzelt blieb:

Zutaten für zehn Personen:

1½ kg blanchierte Kartoffeln, 1½ kg Mett (zur Bindung), 1½ grob gewürfeltes Schweinefleisch (je 500 g Schweinenacken, Schweineschulter, Schweinshäxle), drei Spanferkelmägen, Gewürzmischung und (darauf kommt es an) je kg Masse: 20 g Kochsalz, 1 g Pfeffer, 1 g Muskat, ¼ g Majoran, 10 g fein gewürfelte Zwiebeln, 1 g Koriander, 1 Prise Nelken, frische Petersilie, 1 Prise Thymian, 1 Prise Kardamon, Basilikum, Lorbeerblatt gemahlen.

Zubereitung:

Mischen, in die Ferkelmägen füllen (nicht zu prall), zubinden, mit spitzer Gabel zwei oder drei Löcher einstechen, alles in Leintuch schlagen und zubinden; bei 70° Grad im Wasserbad etwa zweieinhalb Stunden garen.

Dazu der Rheinland-Pfälzer Helmut Kohl: »Im heißen Fett knusprig nachbacken, dazu frisches Bauernbrot und Weinkraut.« Und: »Bloß kein Fich essen.« Im übrigen ließ sich Helmut Kohl den Saumagen von Metzgermeister Klaus Hambel aus Wachenheim liefern: »Butcher by Appointment to Chancellor Helmut II.«

Holländer brachten neben Kenntnissen des Kanalbaus (1662–1668 wurde der Oder-Spree-Kanal gebaut, der den pommerschen und den schlesischen Handel mit Hamburg über Berlin umleitete und somit Geld brachte), Entwässerung und Blumenzucht die ihnen seit langem bekannte Kartoffel mit, die Franzosen brachten die »feine Lebensart« und die »haute cuisine«,

die Salzburger die »Nockerln«, die Juden⁷⁹⁷ die Wissenschaft und den internationalen Handel. Die französische Küche mit Frikassee, Ragout und Kotelett und süße Delikatessen dominierten im Adel während sich das gehobene Bürgertum in Berlin mit dem Serviettenkloß aus der englischen Küche anfreundete. Später kamen die Italiener mit »Gnocchi«. ⁷⁹⁸

Kurfürst Friedrich Wilhelm heiratete 1646 die Holländerin Luise Henriette von Oranien. An sich

797 1510 starben in Berlin auf dem Marktplatz 37 Juden und zugleich befiehlt ein kurfürstliches Edikt den noch lebenden Juden, Brandenburg zu verlassen. Als Friedrich Wilhelm 1640 seine Regierung antritt, lebt in Brandenburg kein einziger Jude. Anders in Cleve und Ostpreußen und in den anderen Landesteilen, die im Laufe des 16. und 17. Jahrhunderts erworben wurden. 1650 erhielten polnische Juden – natürlich gegen staatlich-städtliche Gebühren – das Recht, in Brandenburg umherzureisen. 1663 verbietet der Landtag in Königsberg den Aufenthalt von Juden in Preußen, aber schon ein Jahr später erhält Moses Jacobson ein Handelsprivileg für Memel. Der vierzehnjährige Moses Mendelssohn kam 1743 – so schreibt Eike Geisel – »mit nicht mehr Rechten als denen eines Haustieres am Schlesischen Tor in Berlin« an.

1744 erläßt Friedrich II. eine Judenordnung für Schlesien, wonach das »in Dero Hauptstadt Breßlau überhand genommene unütze Juden-Volck binnen zwey Monathen gedachte Stadt räumen« solle. Siebenhundert jüdische Bürger verließen die Stadt, während den verbleibenden erstmals seit dem Spätmittelalter wieder erlaubt wurde, eine Gemeinde zu bilden. 1744 beschuldigt Maria Theresia die Juden in Böhmen, mit Preußen zusammengearbeitet zu haben und verweist sie des Landes, obwohl der böhmische Adel und der Prager Magistrat dagegen protestieren. 1748 dürfen die Juden zurückkehren, weil der Adel in langwierigen Verhandlungen und nach diplomatischen Interventionen Englands und der Niederlande die Rückkehr erlaubt wurde.

798 Da schrieb die F.A.S.: »Was die Gnocchi angeht, so muß man sich deren Erfindung wohl so vorstellen, daß ein Gnostiker sich mal wieder in sich selber versenkte, bis vor seinem Auge eine Kartoffel erschien, deren Körperlichkeit und pralle, organische Form ihn so erschreckten, daß er begann, sie zu lesen wie einen Text; er zerlegte sie in ihre Einzelteile – und beim vergeblichen Versuch, das alles wieder zusammensetzen, kamen eben bloß Gnocchi heraus, fade, nach nichts schmeckende Nockerln aus Kartoffelteig. Hmm, dachte sich der Knostiker, es ist kein Fisch, es ist kein Fleisch, es ist noch nicht einmal eine Kartoffel. Ich werde es Gnocchi nennen und Njocki aussprechen, und dann schob er es in den Mund, schluckte es herunter mit großem Ekel und sagte zu sich selber: Ich habe die Spaltung zwischen mir und der welt überwunden.« Also, hier sind mehrere Fehler enthalten: So schlimm schmecken Gnocchi nicht, zweitens die Einzahl heißt Gnoccho (wie bei Spaghetti – obwohl man diese wohl auch nicht einzeln ißt) und drittens konnten die Gnostiker des beginnenden 3. Jahrhunderts wohl kaum die Kartoffel kennen, als sie sich mit den Agnostikern darum stritten, ob das Übersinnliche erkennbar ist oder nicht und ob das Christentum nur eine hellenistische Geheimphilosophie ist oder nicht. Auch solche Fehler in seriösen Zeitschriften sind eine Folge von PISA.

wollte er Königin Kristina von Schweden⁷⁹⁹ haben (aber sie dankte 1654 ab, wurde katholisch und ging nach Rom und aus Kristina wurde Christina Alexandra Maria), an sich sollte Luise Henriette mit Henri Charles de Trémouille verheiratet werden, aber der Kurfürst war ranghöher und deshalb wurde die Oranierprinzessin umdisponiert, was der Kartoffel guttat – und Liebesheiraten gab's sowieso nicht. Der Kurfürst schenkte ihr 1650 (auf Lebenszeit) das »Amt Bötzw mit allen dazugehörigen Dörfern und Mühlen, Triften und Weiden, Seen und Teichen«. Sie ließ ein Schloß⁸⁰⁰ im holländischen Stil bauen, das 1652 den Namen Oranienburg erhielt, Häuser errichten, Vorwerke anlegen, Meiereien entstehen und Gärten und Anlagen; Bauern aus Brabant kamen⁸⁰¹ und mit ihnen die Abscheu vor Müßiggang. Eine Landwirtschaft nach

799 Kristina war Königin der Schweden, Wandalen und Goten, Großfürstin von Finnland, Herzogin von Estland und Karelien und Herrin von Ingrida. Dieses Ingrida, später Ingermanland, gab in seiner kurzen Phase der Souveränität bekanntlich 1920 die erste Briefmarke mit einem Kartoffelmotiv heraus – so schließt sich der Kreis. Gustav Adolf hatte im Frieden von Stolbowa auf seinen Anspruch auf den moskowiter Thron verzichtet und dafür die Provinzen Keksholm und Ingermanland erhalten.

800 Nach jahrhundertelanger Zweckentfremdung (Lehrerseminar, Chemiefabrik, SS-Kaserne, NVA-Kaserne, Kreisverwaltung) wird das Schloß Oranienburg seit 1998 restauriert; Anleitung für diese Instandsetzungsarbeiten ist die »Reysebeschreibung durch Teutschland, Holland ...« des herzoglich-sachsen-weißenburgischen Architekten Christoph Pitzler, der von einem »feinen Landhaus« sprach, der über die Fenster schrieb, daß man sie »in der helffte in die höhe schieben (kann), daß sie stehen blieben denn in der mauer wahren sie an der seite her und mit einem gegengewichte« befestigt. Insgesamt sei aber das Haus »von schlechtem mauerwerk und bedüncht« in beige und hellem Grau und die Gitter drumherum in grün und vergoldet. Das Schloß wurde im übrigen wohl auf den Fundamenten eines Jagdschlusses von Kurfürst Joachim II. aus dem 16. Jahrhundert aufgebaut. Der Bötzw wird 1216 als »Bothzowe« erstmals erwähnt, nach 1375 im Landbuch des Kaisers Karl IV. als »Bützw«

Es war ein sehr kaltes Jahr, in denen es allerorten Mißernten gab; deshalb hat sich der Kurfürst vielleicht etwas leichter von Bötzw getrennt. Für Schweden wird berichtet, daß die Bauern weniger Nahrungsmittel erzeugten, als sie in den vergangenen Jahren durchschnittlich erzeugt hatten. Als der Frühling kam, bekämpften sich die Bäcker Stockholms an den Stadttoren, um sich die kärglichen Mehllieferungen zu sichern.

801 Die Immigranten kamen aus ganz Europa: Neben Holländern kamen im Laufe der Jahre Protestanten aus Österreich, Franzosen aus dem Languedoc, aus der Dauphiné, aus Lothringen, Wallonen, Elsässer, Bretonen und Gascogner, Juden aus ganz Europa, Schweizer, Italiener, Böhmen und Polen, schottische Presbyterianer, Mennoniten, Waldenser, sogar Katholiken aus protestantischen Ländern. Der Anteil der »Ausländer« an der Gesamtzahl der Berliner Bevölkerung betrug fast fünfzig Prozent. Zwischen dem 16.

und dem 18. Jahrhundert wandern Hunderttausende von Menschen quer durch Europa. Bauern wie auch Handwerker zogen an jene Orte, die ihnen die besten Aussichten versprachen oder die geringste Unterdrückung; erinnert sei beispielhaft an die Deutschen, die nach Rußland oder nach Ungarn gingen, an die Franzosen und Holländer, die nach Deutschland kamen oder an die Holländer, die nach Schweden oder Rußland auswanderten, an die Polen im Ruhrgebiet (Johannes Bobrowski: »Die Deutschen - heißen Kaminski, Tomaschewski und Kossakowski und die Polen heißen Leberecht und Germann.«) und an die DDR-Bewohner, die nach hüben machten. Heute wird diese Geschichtsphase als ein leuchtendes Vorbild der Liberalität der Berliner hingestellt, gleichzeitig wird über den heute weit geringeren Anteil ausländischer Bürger lamentiert.

Unter dem Großen Kurfürsten kamen rund zwanzigtausend Franzosen nach Brandenburg-Preußen. Nicht nur in Berlin bildeten sich französische Kolonien, auch Magdeburg (gegen erbitterten Widerstand der Magdeburger Bürger), Halle und Frankfurt (Oder) profitierten von den Zugezogenen. Die Lutheraner wehrten sich gegen die Reformierten (in Holland wegen ihrer dunklen Kleidung heutzutage »Schwarzstrümpfe« genannt – Ist es deshalb im Management mancher holländisch beeinflusster Unternehmen üblich, dunkel gewandet zur Arbeit zu erscheinen und den sich überall wie die Pest verbreitenden »casual day« abzulehnen?), die das »calvinistische Gift« mitbrachten. »Bohnenesser« nannte man die Franzosen, weil sie Bohnen und Erbsen in die Berliner Küche einführten.

Im 1652 gegründeten Dorf »Neu-Holland«, am rechten Ufer der »Schnellen Havel« gelegen, wohnte jeder der Neubauern auf einem zweihundert Morgen großen Besitz. Alle Gehöfte waren einheitlich angelegt; Wohnhaus, Stall und Scheune standen um einen rechteckigen Hof, in dessen Mitte sich das Käsehaus befand; Milchwirtschaft war der Haupterwerbszweig dieser Siedler.

Das Studium von Kurfürst Friedrich Wilhelm in Holland und die Heirat mit Luise Henriette waren die Grundlage für die engen Bindungen von Brandenburg zu den Niederlanden dem damals wirtschaftlich und geistig fortschrittlichsten Land in Europa. Der holländische Einfluß war zu finden in Kunst und Wissenschaft und selbst in der Kleidung bevorzugte der Große Kurfürst holländische Mode. Künstler, Baumeister und Ingenieure zog der Kurfürst ins Land, während Luise Henriette für die Bauern sorgte. Als Friedrich II. im Januar 1750 anlässlich der Überführung der Särge der Hohenzollern in den Berliner Dom den Sarg des Großen Kurfürsten öffnen ließ, soll er gesagt haben »Messieurs, der hat viel getan.«

Vielleicht ist der »Große Kurfürst« deshalb ein Großer, weil er – nicht uneigensüchtig – am 21. März 1671 ein Niederlassungsdekret für fünfzig Wiener jüdische Familien »daferne es reiche und wohlhabende Leute sind« unterzeichnet, »jedoch, daß sie keine Synagogen halten«. Aber bedrängt wurden die Juden dennoch und darüber hinaus in Preußen: 1700 wurden durch Kurfürst Friedrich III. die sog. Schutzgelder erhöht, der Leibzoll wieder eingeführt und die Kosten für Werbung und Montur einer Kompanie Fußsoldaten mußte von den jüdischen Bürgern getragen werden. Unter dem Soldatenkönig, Friedrich Wilhelm I., war die Aufnahmegenehmigung an einen Vermögensnachweis über zehntausend Taler gebunden. Bei Friedrich II. erhielten sie die

holländischem Bild wurde geschaffen. Gemüseanbau, Blüten- und Baumzucht wurden betrieben. Mitte des 19. Jahrhunderts gründete man in Oranienburg ein Schullehrer-Seminar, auf kartoffelträchtigem Boden.

Selbstverständlich werden in den Gärten des »Monbijou« Kartoffeln gepflanzt (deshalb *Kleinod* genannt) – als »Blume« und zur Verschönerung der Beete – 1664 gilt als das Jahr der ersten Anpflanzung einer Kartoffel in Preußen, wenn auch nur zur Zierde. Auch die für achtzig Taler aus Holland gekauften Saatkartoffeln waren wohl mehr der blauen Blüte wegen angeschafft, vielleicht aßen ja die Küchenjungen die Knollen.

An anderer Stelle ist außerdem geschrieben, daß diese Saatkartoffeln in dem von den Holländer Michel Hanff⁸⁰² gestalteten Lustgarten⁸⁰³ Berlins angepflanzt wurden, der zu jener

Heiraterlaubnis nach 1769 nur, wenn sie das Hochzeitsgeschirr in seiner Manufaktur kauften und im Ausland verkauften, und stets hafteten sie kollektiv für die Schuld eines der ihrigen.

Das waren Völkerwanderungen, die da stattfanden. In Preußen – aber auch generell – wurden Einwanderer und Alteingesessene geeint durch die Person des Landesfürsten. Die Integration der Fremden erfolgte durch deren Wissen und Wollen, in der neuen Heimat, an diesem Platz zu bleiben und Aufbauarbeit für spätere Generationen leisten zu können und zu müssen. Das unterscheidet damals vom Heute: Asylbewerber und Arbeitsmigranten »wissen«, daß sie nur befristet geduldet sind und da betrachtet man das neue Domizil nicht als dauerhafte Heimstatt, sondern als einen Ort, an dem möglichst schnell möglichst viel Geld gemacht werden muß – und wenn's sein muß, auch mit kriminellen Methoden. Ein Einwanderungsgesetz (wie auch immer) liegt aber bei deutschen Konservativen (in Nordrhein-Westfalen des Jahres 2000 lautet ein Wahlslogan der CDU: »Inder statt Kinder«) außerhalb der Überlegungen, denn das Blutrecht hat Vorrang.

Aber es sind nicht nur »Ausländer« in deutsche Gebiete gekommen, umgekehrt gingen Deutsche nach Rußland (unter Katharina II. an die Wolga und anderswo), nach Ungarn und Rumänien (und weil sie die Donau mit den »Ulmer Schachteln« befuhren nannte man sie Donauschwaben, obwohl sie zumeist aus der Rheinpfalz und von der Mosel kamen), nach Nordamerika. Noch Ende der 1920er Jahre sind deutsche Arbeiter zum Beispiel zur Arbeit in die Sowjetunion gegangen.

Auswanderung sei – so Sebastian Haffner 1939 – eine spezielle Form des Widerstands der Deutschen; sie läge den Deutschen als jahrhundertelange Erfahrung im Blut; immer wenn politischer und/oder wirtschaftlicher Druck zu groß werde, würden die Deutschen auswandern (und die Franzosen eine Revolution machen). Wohl wahr für die Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg. Und für die DDR.

802 Hanff erhielt vom Großen Kurfürsten den Auftrag »allerhand außländische frömbde Bäume und raritäten und gewechße«

einzukaufen, und zu diesen Raritäten zählte natürlich auch die Kartoffel, die bis dahin in Brandenburg nicht allgemein bekannt war. Der Große Kurfürst ließ sich – so 1799 der Berliner Buchhändler und Publizist Christoph Friedrich Nicolai (1733–1811)

»aus Italien, Frankreich, England und Holland ... alle zu seiner Zeit bekannten Samen, Gewächse und Baumarten bringen. Seine auswärtig residierenden Minister und Residenten könnten sich nicht beliebter machen, als durch Übersendung von vorbesagten Gewächsen.«

Der in Frankfurt an der Oder lehrende evangelische Theologe und Historiker Johann Christoph Bekmann (1641–1717) schrieb (1751–1753) in einer Chronik:

»Ausländische Gewächse, Exotica, seyn zwar keine Früchte des Märkischen Erdbodens; jedoch gereichet es dem Lande und den Besitzern zum ruhm, wann auch diese durch kunst und geschicklichkeit gezogen und erhalten werden. Und sein die Lustgärten zu Berlin bekannt, welche ausser andern seltenen ausländischen Gewächsen mit einer erstaunlichen Menge von Orangen und anderen kostbaren fruchtbringenden ... Bäumengepranget.«

803 Das Berliner Schloß und der Lustgarten waren die ersten Bauvorhaben des Kurfürsten Friedrich Wilhelm nach den Verwüstungen des Dreißigjährigen Krieges (1649). Der Garten war aufgeteilt in unterschiedlich hohe Felder, Terrassen und Beete, getrennt durch Gräben und Kanäle (der Kurfürst hatte lange in Holland gelebt). Ein Teil des Gartens war für Kräuter und Heilpflanzen gedacht, in einem zweiten Teil stand in der Nähe des Schlosses ein Lusthaus, ein weiterer Teil sollte ein Wassergarten mit Obst und Gemüse werden. Doch hier ließ der Kurfürst im Zuge der neuen Befestigungsanlagen der Städte Berlin und Cölln eine der dreizehn Bastionen errichten, die »Lustgartenbastion«. Im Berliner Lustgarten waren 1664 etwa 950 Pflanzenarten kultiviert;

In dem 1672 errichteten Pomeranzenhaus (Orangerie) waren allein 586 Citrus- und Punica-Bäume gesetzt – der Vorläufer des Berliner Botanischen Gartens (der jetzt verscherbelt werden soll), und von hier hat die Kartoffel ihren preußischen Ursprung. Rund einhundert Jahre später sollen sich rund sechstausend Pflanzen im (königlichen) Lustgarten befunden haben.

Karl May in seinem »Waldröschen« über das Nebeneinander von Blumen und Kartoffeln:

»Ein vernünftiger Gärtner wird niemals der gemeinen Kartoffel einen Platz anweisen neben der vornehmen Camellie oder Rose.
›Und doch bringt diese *gemeine* Kartoffel vielen Millionen Heil und Segen, während Rose und Camellie nur für das Auge oder für die – Nase sind,
« fiel Curt schnell ein. ›Ich bin überzeugt, daß selbst die vom Herrn Oberst erwähnte Elite des Adels eine geschmorte Rose oder Camellie für ein Unding hält, während die so ordinäre Kartoffel längst den vornehmen Kreis, von welchem ich soeben hörte, siegreich gesprengt hat.«

Der Lustgarten war öffentlicher Platz, auf dem die Bürger Berlins und Cöllns lustwandeln und die kurfürstliche Familie grüßen konnten; 1650 ließ sich Kurfürst Friedrich Wilhelm das von seinem Vorfahren Johann Georg (1525–1598) weitgehend erbaute

Zeit noch Zier- und Küchengarten des Schlosses war. In einem Stich des Malers Hermann Joseph Wilhelm Knackfuß⁸⁰⁴ (1848–1915) wird die kurfürstliche Familie gezeigt, im Lustgarten angepflanzten Kartoffeln betrachtend. Wegen ihrer Verdienste um den Kurfürsten (seit seiner siegreichen Schlacht bei Fehrbellin gegen die Schweden »groß« genannt) und um die Kartoffel wird Luise Henriette von Oranien 1994 mit einer Briefmarke geehrt.

Heinz Knobloch in einer Geschichte des »Lustgarten«:

»Falls der Lustgarten wieder einmal umgegraben werden sollte, um ihn nach Schinkels Plänen anzulegen (man kann sogar die Natur renaturieren), da sollten unsere Kunst- und Ziergärtner zum Andenken eine Anzahl Kartoffeln einfügen. Sie blühen so hübsch und so harmlos, und es gibt manchen unter uns, der sie schon von oben besehen möchte.«

Die Berliner waren weder von den Kartoffeln, die sie nicht kannten, noch von den vielen Fremden, die sie nicht mochten, begeistert.

In den 1670er Jahren begann der Große Kurfürst im Kreis Teltow (bei Berlin) mit dem Versuchsanbau von Kartoffeln, wahrscheinlich in dem auf seine Anweisung hin errichtetem landwirtschaftlichem Mustergarten in Schöneberg, aus dem sich später (1679) der Botanische Garten Berlin (erst um die Jahrhundertwende 1900 an seinen jetzigen Standort verlegt) entwickelte. Der Anbau der Ertoffel wurde wie die Pflanz-Versuche mit neuen Obst-Sorten

Lusthaus (nach einem Entwurf vom Memhardt) daselbst errichten. Später wird der Lustgarten Exerzierplatz für Napoleons Truppen und für die Nazis ein Paradeplatz. Noch später (Mitte der 1990er Jahre) wird eine neue Gestaltung versucht, aber die Berliner Dorfpolitiker (und das sind sie fast alle) lamentieren wegen der Pappeln (seit der französischen Revolution als Symbole der bürgerlichen Freiheit bekannt) und die Royalisten wegen des fehlenden Stadtschlosses. Und folgten dabei Walter »Spitzbart« Ulbricht (1893–1973), der die funktionslose Schloßruine abreißen ließ, und nicht anders umging mit wertvollen Bauten wie Kaiser Wilhelm II. (1859–1941) mit dem Schlüterschen Postpalais und Schinkels »Palais Redern«.

804 Hermann Joseph Knackfuß hat 1895 über die damals sehr bedrohliche »Gelbe Gefahr« (an sich ging's nur um die deutsche Kolonien in China) auch ein sehr heldenhaftes Bild mit mehreren Germanias und Bavarias und einem Cherub auf einem Felsen über ein rheinähnliches Flußtal gemacht, das Kaiser Wilhelm II. bestellte und dem Zaren Nikolaus II. schenkte. Knackfuß war ein bei Hofe sehr geschätzter Historienmaler, der den Kaiser sogar auf Auslandsreisen begleitete.

(Aprikose und Pfirsich) betrieben von den Domänen-Ämtern. Viel Erfolg hatte der Kurfürst mit seinen Anbauversuchen nicht, da er hierfür die auch für den Getreideanbau geeigneten Äcker verwenden wollte, was wiederum das Landvolk nicht wollte. Noch bei Friedrich II. fürchteten die Bauern, daß es zu einem Wettbewerb mit dem Getreide käme, das nicht in ausreichender Menge erzeugt wurde und sich durch den Kartoffelanbau die Anbauflächen für Brotgetreide verringern würden. Es sei in einem solchen Fall nicht auszuschließen, daß weitere Hungersnöte entstehen könnten.

Erst Friedrich II. gelang es, die Absichten seines Urgroßvaters, des Großen Kurfürsten, gegen den Widerstand der Kriegs- und Domänenämter den Kartoffelanbau durchzusetzen.

1720 wird die erste Tabakfabrik in Preußen errichtet, und im selben Jahr verordnet der Soldatenkönig⁸⁰⁵ Friedrich Wilhelm I. den Anbau der Kartoffel als Folge einer verheerenden Mißernte an Getreide; bei Wilhelm Füß steht, daß den widerspenstigen Bauern mit dem Abschneiden von Nasen und Ohren gedroht wurde. Da die Bauern angeblich nicht die in der Erde liegenden Knollen aßen, sondern die ungenießbaren gelbgrünen oder roten Beerenfrüchte (deren etwa einhundert Samenkörner heute nur noch zur Gewinnung von Saatgut für Züchtungsversuche dienen), konnte anfänglich selbst die Androhung drakonischer Strafen das Landvolk nicht zum Anbau bewegen.

Nochmals: Die Kartoffel ist eine erklärungsbedürftige Pflanze. Aber so dumm waren die damaligen Bauern nun wirklich nicht. Natürlich muß man nachschauen und immer wieder nachschauen, ob die Knolle richtig anwächst.

805 Richtig und vollständig hieß dieser König: »Friedrich von Gottes Gnaden, König in Preußen, Markgraf zu Brandenburg, des Heiligen Römischen Reichs Ertz-Cämmerer und Churfürst, Souverainer Printz von Oranien, Neufchâtel und Valangin, in Geldern, zu Magdeburg, Cleve, Jülich, Berge, Stettin, Pommern, der Cassuben und Wenden, zu Mecklenburg auch in Schlesien zu Crossen Hertzog, Burggraf zu Nürnberg, Fürst zu Halberstadt, Minden, Cammin, Wenden, Schwerin, Ratzeburg, Ost-Frießland und Moers, Graf zu Hohenzollern, Ruppin, der Marck, Ravensberg, Hohenstein, Tecklenburg, Lingen, Schwerin, Bühren und Lehrdam, Herr zu Ravenstein, der Lande Rostock, Stargard, Lauenburg, Bütow, Arley und Breda«. Dazu kam noch das Fürstentum Orange (bei Avignon) – 1740 insgesamt 118926 qkm.

An vielen Stellen in Deutschland bedurfte es strenger obrigkeitlicher Befehle, um den Kartoffelanbau durchzusetzen, die Brandenburger verhielten sich nicht anders als das Landvolk in anderen Gauen.

Auch die Geschichte der Kartoffel ist eine Geschichte der Mißverständnisse. Eine Ausnahme bildet lediglich Sachsen, aus dem 1786 berichtet wird, der Kartoffelanbau habe dort eine - freiwillige günstige Aufnahme gefunden. Verärgert stellt Friedrich II. bereits 1783 in einem Schreiben an den Etats-Minister H. E. D. von Werder fest:

»Ich habe gestern einen großen Wagen mit Meerrettig und Bollen hier einpassieren - sehen (von der nicht fernen sächsischen Grenze). Dergleichen haben wir ja im Lande selbst schon, und kommt es nur darauf an, diese Gewächse in hinlänglicher Qualität gebauet und gewonnen werden. Es ist das auch eine leichte Sache, und erfordert das eben nicht so viele Umstände.«

Die Auffassung, die Kartoffel sei giftig, war nicht aus der Luft gegriffen: Die im 16. und 17. Jahrhundert übliche Kartoffelpflanze war in der Tat giftig. Alle grünen Teile der Pflanze, die Beeren und die am Licht ergrüneten Teile der Kartoffel, enthalten das für die Gattung *Solanum* typische Glyko-Alkaloid *Solanin*, das eine unangenehme Hautreizung hervorruft, leicht zu verwechseln mit den Skrofulen. Und das neue Gewächs roch in den Blättern anders als die bisher gekannten Pflanzen. Wenn Lager- oder Winterkartoffeln ungeschützt im Freien liegen, so werden sie grün. Nach ein bis zwei Tagen werden sie giftig und können weder gegessen noch verfüttert werden.

Bemerkenswert ist, daß eine tropische Fischart den Namen »Kartoffelzackenbarsch« trägt und sein Verzehr bei unsachgemäßer Zubereitung zu einer Vergiftung führt. Diese Tiere sind mit Algen aus der Klasse der Dinoflagellaten verseucht, die Giftstoffe bilden. Die Algen befinden sich vor allem in den Eingeweiden der Tiere und sondern dort eine ganze Reihe von Toxinen ab, etwa das Cigua- oder das Maitotoxin. Wegen unzureichender Säuberung der Fische gelangen diese Giftstoffe dann in die Nahrungskette. Und wir wollen an dieser Stelle auch auf den Kartoffelbovist aufmerksam machen. Der Kartoffelbovist gehört zur Familie der Bauchpilze (*sclerodermataceae*) mit oberirdischen Fruchtkörpern, deren sporenbildende Innenmasse bei

der Reife in eine pulverartige Masse zerfällt. Der »Dünnschalige Kartoffelbovist« ist giftig. Der Name Kartoffelbovist kommt von der leichten Verwechslungsgefahr mit der Trüffel (Taratufli als früherer Name für die Kartoffel) her.

»Ein hübscher Knabe namens Brosi besaß einen Raben, der hatte aber im Herbst zu viele junge Kartoffeln ins Futter bekommen und war gestorben und ... begraben«, so Hermann Hesse.

Die Blätter und Knollen sind dann stark blausäurehaltig. Insofern ist verständlich, wenn behauptet wurde, der Genuß der Kartoffeln rufe Aussatz, eine der gefürchteten Krankheiten jener Zeit, hervor. Sicherlich hat eine Rolle gespielt, die Knollen zwar zu kochen, aber nicht zu schälen oder zu pellen. Kartoffeln wurden auch in Preußen-Brandenburg verantwortlich gemacht für Gicht, Bleichsucht, Hautausschläge und Rheumatismus und für andere Krankheiten.

Dazu paßt die Äußerung von Pfarrer Keppel im Zusammenhang mit den Zehntstreitereien in Pilgramsreuth: Wenn dem Vieh die oberen und solaninhaltigen Pflanzenteile der Knolle in großen Mengen gegeben wurde, dann ist nicht auszuschließen, daß das Vieh verendet⁸⁰⁶. Das ist wohl auch geschehen, denn warum sollte ein Landmann das Grünzeug nicht an's Vieh verfüttern?

1723 erscheint in Berlin »Das brandenburgische Kochbuch« mit einem Rezept für Kartoffelsalat aus »Essig, Baumöl, Pfeffer und Kartoffeln«⁸⁰⁷. Dazu gab's »boules berlinoise«, die heutzutage so trocken sind, daß sie (so Harry Schraemli) selbst einem Berliner das Maul stopfen. Kartoffeln müssen demnach in »Spree-Athen« (siehe Edinburg) bereits ein bekanntes »Gemüse« gewesen sein, zumal es auf dem Markt schon verkauft wurde: Der aus dem Elsaß

806 Ist es nicht bemerkenswert, daß die Evolution ein Lebewesen hervorbrachte, das sich an Solanin gütlich tut und sich dabei besonders wohlfühlt? Der Kartoffelkäfer ist's, der hier gemeint ist.

807 Im Universalexikon von Zedler (1744 ff.) werden mehrere Arten von Kartoffelzubereitungen genannt: in Baumöl, mit warmem Öl, mit Öl und Essig, mit einer Zitronensoße und Kardamom, Brühe und Wein drüber (was besonders apart war).

nach Berlin eingewanderte Gustave Genique und seine Frau Claire⁸⁰⁸ betrieben bereits 1728 auf dem Gendarmenmarkt⁸⁰⁹ einen Stand, auf dem sie zweimal die Woche neben Tand auch Rüben und Kartoffeln feilboten.

Listige Bauern begriffen sehr frühzeitig, daß man den Zehnt vermindern könne, wenn Kartoffeln angebaut wurden, die auch in Preußen in den alten Abgabeordnungen »vergessen« waren. Die Abgabevorschriften für Feldfrüchte (großer Zehnt) kannten nur Getreide, während Brachfrüchte wie Rüben, Kraut, Flachs und Kartoffeln nicht geregelt waren. Sobald die Kartoffel zehntpflichtig wurde, wurde von den Geistlichen häufig anstelle der Naturalien der Silber Groschen eingefordert; damit ist dem Prediger erspart geblieben, mit seiner normalen Krämerseele auf dem Markte hausieren zu gehen oder die Knolle gar selbst zu essen. Andererseits ist aus vielen Orten belegt, daß die Pfarrer vielfach eine ausgedehnte Landwirtschaft betrieben und zugleich die Konzession für das Bierbrauen und für den Ausschank besaßen (was eine äußerst gewinnbringende Beschäftigung war).⁸¹⁰

Das, was König und Adel einnahmen, ging der Kirche (und damit auch den Parochialschulen) verloren. Der Zehnt für Kartoffel wurde in Preußen, aber auch anderswo, nie einheitlich geregelt (dazu waren die Widerstände der Bauern zu gewaltig); Streitigkeiten hielten bis 1848,

808 Der brandenburgische Kammerherr von Pöllnitz schrieb in seinen Memoiren: »Sie [die Hugenotten] gaben uns die erste Idee vom Handel, den wir vorher nicht kannten. Berlin verdankt ihnen seine Polizei, einen Teil seiner gepflasterten Straßen und seine Wochenmärkte.« Die Hugenotten beeinflussten die Produktion und den Handel mit Luxusartikeln wie Tabak und Parfüme und waren bestimmend im Lebensmittelbereich (Weißbrot, Zwieback, Wein, Sekt, Zichorienprodukte).

809 Ursprünglich hieß dieser schöne Platz »Friedrichstädter Markt«. Das brandenburgische Kürassierregiment zog etwa 1710 an diesen Platz. Der Berliner Volksmund benannte diesen Platz deshalb nach »Gens d'armes«. In Alt-Berlin lebten etwa zwölf Prozent aller Réfugiés, Friedrichstadt war ein französischer Stadtteil des aufstrebenden Berlins geworden.

810 Um 1700 trank man in Deutschland obergärige Biere mit Namen, die drastisch an die Wirkung oder an die Herkunft erinnern: »Hällischer Puff«, »Delitscher Kuhschwanz«, »Hadelers Sähl den Kerl«, »Eislebische Krabbel an die Wand« und »Jenischer Dorfteufel«.

bis zur sogenannten Bauernbefreiung, an. Erst jetzt kommt in Ostelbien bei den »Junkern«⁸¹¹ das »Hofgänger-«System in Übung, in dem festangestellte Tagelöhner nicht nur den Stamm der ländlichen Arbeitnehmer stellten, sondern zudem vertraglich verpflichtet waren, andere (familiäre) Arbeitskräfte zu stellen⁸¹². Der pommersche Gutsbesitzer Adolf Ferdinand von Thadden-Trieglaff (1796–1882), Verfechter eines christlich-sozialen und konservativen Herrentums, erklärte, der König sei ein großer Guts- und Grundbesitzer, der Gutbesitzer ein »kleiner König«:

»Und wenn er auch noch so klein ist, und wenn Krone, Szepter und Reichsapfel auch nur in Pelzmütze, Spazierstock und Kartoffel bestehen! Wer das leugnet, ist ein Jakobiner!«

Erst mit der Bauernbefreiung erhielten die Ackerleute das Recht, ihre eigenen Erzeugnisse, ihre Kartoffeln, auf dem freien Markt feilzuhalten; die damalige Knolle – wegen ihrer Empfindlichkeit bei Stoß und Kälte – war jedoch auf die unmittelbare Region angewiesen – weite Transporte waren unmöglich. Man könnte ein solches, enges Verbreitungsgebiet auch als habitable Zone bezeichnen.

J. H. von Thünen legt in »Der Isolierte Staat in Beziehung auf Landwirtschaft und Nationalökonomie«⁸¹³ dar:

811 Um 1800 gehörten etwa neunzig Prozent der Rittergüter dem Adel. Um 1885 waren es nur noch weniger als fünfzig Prozent. Um 1910 gehörten den Bauern etwa zwei Drittel der landwirtschaftlichen Nutzfläche, der Rest den Gutsbesitzern aus dem Adel. In der gleichen Zeit ging die Macht von den Junkern mit ihrer Patrimonialgerichtsbarkeit auf die gesamtstaatliche Bürokratie über (die entweder aus diesem Junkerstand kam oder sich an ihr orientierte). Mit der preußischen Kreisordnungsreform 1872 beschleunigte sich diese Machtverschiebung. Die neuen Landräte waren professionell ausgebildet, ihre Loyalität ging auf die (anonyme) Bürokratie als neuer Machtelite über.

812 Und außerdem natürlich auch die sexuellen Nötigungen durch den Grundherrn, bei denen es neben der Lust auch um die Wiederaneignung von gutsherrschaftlicher Macht geht – wie Bernd Kölling in »Archiv für Kulturgeschichte« feststellt. In Frankreich war das berühmt-berüchtigte »droit de seigneur« weitaus weniger verbreitet.

813 1826 erschien der erste Teil von Thünens Hauptwerk »Der isolierte Staat in Beziehung auf Landwirtschaft und National-Ökonomie

»Nun wird der Anbau der Kartoffel unstreitig so nah wie möglich bei dem Orte, wo sie konsumiert werden, geschehen, und nur in dem Fall, wenn der Bedarf einer Stadt so groß ist, daß dieser aus der nahe liegenden Gegend nicht befriedigt werden kann, müssen die Kartoffeln aus weiterer Ferne zu Markt gebracht werden.«

und – so schreibt Albrecht Daniel Thaer, der Lehrmeister Thünens –

»Nicht die möglich höchste Produktion, sondern der höchste reine Gewinn, nach Abzug der Kosten – welches beides in entgegengesetzten Verhältnissen stehen kann – ist Zweck des Landwirts, und muß es sein, selbst in Hinsicht auf das allgemeine Beste.«

Nun, das was von Thünen und Thaer seinerzeit festhielten, muß mit Irrtümern behaftet sein: Anders ist es nicht zu erklären, daß in York, einem Ort inmitten des bei Hamburg liegenden Obst- und Kartoffelanbaugebiets *Marschlande* die Knollen aus Chile und Ägypten, die Äpfel aus Australien und die Kirschen aus Südafrika im Supermarkt angeboten (und gekauft) werden. Aber Thünen irrte sich auch bei seinem Experiment, seine Beschäftigten am Bauerngut zu beteiligen, denn nach zwei Jahren Mitarbeiterbeteiligung war er konkurs⁸¹⁴.

...«; darin ging es um einen fiktiven »isolierten« Staat, bestehend aus einer fruchtbaren Ebene gleichmäßiger Bodenqualität, in deren Mitte eine einzige Stadt gelegen ist, die ihr Umland mit Gewerbeprodukten versorgt. Thünen gelangte – gestützt auf statistisch abgesicherte Berechnungen – zu seiner Lehre von den Standorten der landwirtschaftlichen Produktion, nach der Art und Intensität des Anbaus von Agrarprodukten von den Preisen am Konsumort (Stadt) und den Transportkosten bestimmt werden: Eine hochaktuelle Problematik, liegen doch die heutigen Transportkosten durch staatliche Subvention unter ihren Gestehungskosten.

Im zweiten Teil (»Der natürliche Arbeitslohn und dessen Verhältnis zum Zinsfuß und zur Landrente«) entwickelt Thünen eine Theorie des »naturgemäßen«, d.h. des »gerechten« Lohnes. Thünen wies nach, daß die Arbeiter weniger, aber besser ausgebildete Kinder aufziehen sollten, um ihren »naturgemäßen« Lohn zu erzielen. Auch diese Themenstellung ist heute aktuell; Bildung garantiert jedoch keinen naturgemäßen Lohn – weder für die Eltern noch für die Kinder.

814 Thünen ist nicht der einzige Idealist, der mit der Mitarbeiterbeteiligung keinen oder nur geringen Erfolg hatte – erinnert sei hier nur an den Engländer Owen. Es wirft sich in diesem Zusammenhang auch die Frage auf, ob denn die Mitarbeiter-Options- bzw. Aktienpläne in der heutigen Zeit nicht ein besonderes Risiko für Arbeitgeber und Arbeitnehmer beinhalten, wenn man sich Thünens Erfolglosigkeit ansieht.

Der Adel in der Mark und in den anderen preußischen Landesteilen ließ nicht nur für sich und seinem Gesinde, sondern für einen fremden Markt (auch außerhalb Preußens) produzieren und errang damit eine starke kommerzielle Stellung, die zugleich die Macht des in Berlin residierenden Landesherrn schwächte. Aber die Kolonisierung (»Peuplierung«), die Urbarmachung und die Trockenlegung des Oderbruchs⁸¹⁵, einer sieben Meilen langen und etwa zwei Meilen breiten Niederung, und der Altmark stärkte die Potsdamer Zentralgewalt. Da hat Friedrich II. die Politik seines Vaters erfolgreich(er) fortgesetzt, der 1728 gesagt haben soll:

»Anfein ist es als wen gott nit haben wollte, das das arme Landt in flohr komen sollte, wen ich die wasserfluthe selber nit gesehen ich es nit geglaubet hatte, den ich meine dage nit so wahs gesehen, dieses wetter ist die leze öllung vor Preußen.«

Bereits 1730 – also vor Friedrichs Kartoffeledikten – fand der erste Kartoffelanbau in Hohenfinow im Oderbruch (in der Nähe von Frankfurt) statt, deren Samen aus Spanien bezogen sein soll. Mit einem Kartoffelbefehl von Friedrich II. im Jahr 1746 wird auch den Bauern im Domänenamt Biesenthal der Anbau auf dem Feld befohlen: 1749 wird vom »erprobten Kartoffelbau« in Stahnsdorf berichtet.

Pfälzer, die nach der Rekatholisierung der Pfalz nach Pommern und Litauen (damals noch Ostpreußen) einwanderten, hatten mit gutem Erfolg den Knollenanbau eingeführt, so daß der König anordnete, überall Kartoffeln anbauen zu lassen. 1747 kamen Einwanderer aus Ungarn

815 Anlässlich der Oder-Flut 1997 meinte doch der frühere Bundeskanzler Helmut Kohl: »Wir müssen den Flüssen ihren Raum lassen«. Die Restitution der Oder auf den Stand 1740 führt auch zu blühenden Landschaften.

Die Eindeichung und Trockenlegung des Feuchtgebietes erfolgte zwischen 1747 und 1762. Nach den Plänen von Simon Leonhard von Haerlem wurde ein 18,83 km langer Kanal gebaut, der den Lauf der Oder um rund 25 km verkürzte, und mit Deichen eingefäßt. Ein System von Abzugsgräben sollte für die Trockenlegung des Feuchtgebietes sorgen. Am 2. Juli 1753 wurde der Fangdamm bei Güstebiese durchstoßen und damit der neue Flußlauf der Oder geflutet. Wie geplant lagen nach kurzer Zeit große Gebiete trocken und konnten besiedelt werden, etwa 108 Morgen Land waren gewonnen worden. Die planmäßige Besiedlung begann 1753 in neu angelegten Straßendörfern. Die neuen Siedler kamen zum größten Teil aus Hessen-Darmstadt, Mecklenburg, Pfalz-Zweibrücken, Sachsen und Württemberg, aber auch aus Niederösterreich und aus dem Kanton Neuenburg.

nach Potsdam, aus früheren Siedlungsgebieten deutscher Bauern (Banat, Siebenbürgen). Friedrich II. beauftragte den Kriegs- und Domänenrat Neubauer in Potsdam, dem »commissarius loci«, die Aufgabe, von diesen Ungarn den Kartoffelanbau vornehmen zu lassen. Neubauer, der vom König auch 450 Taler aus der Privatschatulle erhielt, brachte die Einwanderer im Prinz-Heinrich-Lazarett und überwies ihnen schlechtes Land vor dem Brandenburger Tor in Potsdam, das für Getreide nicht geeignet war. Am 8. April 1747 schrieb Neubauer an verschiedene Oberämter und Magistrate:

»Da Se. Kgl. Majestät allhier einige Ungarische Leute angesetzt, welche in den allerelendesten Sandschollen, wo sonst nichts wachsen will, mit großem Nutzen Ertoffeln zu pflanzen sich anheischig gemacht haben, mir aber die besondere Aufsicht hierüber aufgetragen worden, und da in hiesiger Stadt nicht so viel Ertoffeln, als dazu erfordert werden, zu haben sind, so ist alle Mühe zu geben, womöglich ein Wispel⁸¹⁶ (24 Scheffel) zusammen zu kaufen und her zu schicken.«

Aus diesem Schreiben ist erkennbar, daß es zu dieser Zeit bereits einen mehr oder weniger verbreiteten Kartoffelanbau in der Potsdamer Gegend gegeben haben muß. Doch der Bürgermeister von Werder kann nichts schicken, weil die Bauern, ihre Kartoffeln als Saatgut verwendet und verfüttert haben. Der Saarmunder Amtmann kann immerhin acht Scheffel zu einem Preis von 18 Groschen je Scheffel liefern. Der Magistrat von Spandau treibt in Tegel⁸¹⁷ sechs Scheffel der großen weißen Art (Preis 1 Taler 8 Groschen je Scheffel) und weitere 10 Scheffel kleinere Kartoffeln in Spandau selbst auf. Der Apotheker Harscheleben in Potsdam kann 211/3 Scheffel für insgesamt 22 Taler 18 Groschen liefern, Martin Sutor liefert 20 Scheffel, Luise Tandingen 5 Scheffel. Insgesamt bekommt Neubauer rund drei Wispel zusammen.

Am 5. Mai 1747 werden die ersten Kartoffeln gesetzt. Zum »Nachsetzen« kaufte Neubauer

816 Das Hohlmaß Wispel entspricht sechs Tonnen oder 13,191 hl; ein Scheffel betrug 16 Metzen oder 16/9 Kubikfuß oder 54,961 Liter

817 Hier stand das Schloß der ursprünglich hugenottischen Familie von Humboldt. Tegel ist der einzige Ort Berlins, der bei Goethe erwähnt wird: »Das Teufelspack, es fragt nach keiner Regel / wir sind so klug, und dennoch spukt's in Tegel.«

noch einmal 1½ Scheffel. Neubauer erstellt für den Verwalter der königlichen Schatulle eine Abrechnung über die ihm gegebenen 450 Talern; bemerkenswert ist, daß er für Dung kein Geld ausgibt, da ja gerade die schlechten Sandböden für den Kartoffelanbau herangezogen worden sind.

Am 18. Juli 1748 befiehlt Friedrich II. durch die Kurmärkische Kriegs- und Domänenkammer allen kurmärkischen Ämtern Kartoffeln anzubauen, insbesondere auf den »ingraten«, den undankbaren, Äckern. In diesem Befehl ordnet der König auch an, daß über die Anbauerfolge Bericht zu erstatten sei. Die beste Ernte der neuen Frucht erfolgt im Jahr 1749. In Potsdam erbringt die Kartoffel den zwölffachen Ertrag aus der Aussaat von 1²/₃ Wispeln, in Brandenburg und Mittenwald das siebenfache, in Trebbin das 3½fache, in Zossen das 13fache, in Treuenbrietzen das 22fache und in Beelitz, wo die Rübchen wachsen, und in Werder sogar das 24fache.

1747 ist Friedrich so weit, die Oder im gesamten Bruch bewallt zu haben und aus der Peuplierung des Landes den entsprechenden Nutzen zu ziehen. Die Kolonisten wurden für zehn Jahre Befreiung (für preußische Kolonisten nur sechs Jahre) von allen Abgaben und Freiheit von der Militärpflicht gewährt und außerdem gab es noch eine Gratifikation. Aber: Er ordnete auch für diese neuen Lande den Kartoffelanbau an, diese Frucht, die doch nur für die Schweine gut war. Erst die »Generosität« des »getreuen Chur- und Neu-Märkischem Adel« führte zum erweiterten Kartoffelanbau – es war ja keine Nahrung für den Junker.

Ab 1750⁸¹⁸ erscheinen in den Altenteils-Verschreibungen der Dörfer auf dem Barnim Verpflichtungen, den Altvorderen »etwas Kartoffelland« zu reservieren.

818 Um die Mitte des 18. Jahrhunderts setzte eine Entwicklung ein, die »der Sieg des kalendarischen Alters über das soziale Alter« genannt wird. »Nicht mehr nur die sozialen Kontexte begründen Rechte und Pflichten, sondern die schlichte Zahl der Jahre, die seit der Geburt vergangen sind.« Der sog. Ruhestand wurde immer stärker der potentiell längste Lebensabschnitt. Auch das eine Folge des Kartoffelanbaus. Und umgekehrt: Da nur noch wenige Kartoffeln in Deutschland gegessen werden, kann man die Arbeitsphase – so wie es die Sozialdemokraten wollen – ins Unendliche (bei 67 sind wir ja schon) verlängert werden. Die Leute hätten nicht so viel Pasta essen sollen!

Wie in anderen Gegenden wurde die Kartoffel zuerst in den Gärten angebaut – der Befehl des fernen, in Potsdam und Berlin residierenden König hin oder her – und erst 1786 wurde der Kartoffelanbau auf den Feldmarken im größeren Umfang betrieben.

Die Erträge waren – nach einem Bericht aus dem Jahr 1773 – bei Aussaat von sechs Wispel nur dreimal so hoch (etwa siebzehn Wispel). Parallel mit dem Kartoffelanbau auf dem Barnim wurde der schon vom Großen Kurfürsten eingeführte Tabakanbau verstärkt. 1794 werden in Gusow die »gemeinen rothen Winter-Erdäpfel« und die »Vieh- oder Futteräpfel«, die auch »Schweine-Äpfel« »englische«, »ausländische« oder »irische« Erdäpfel genannt wurden, angebaut. Die »Viehäpfel« wurden wegen ihres »herben« oder »geilen« Geschmacks nur an das Vieh verfüttert; wegen der Transportprobleme verblieben die Kartoffeln meist in der Region. Angebaut wurden die Knollen für die Bürger in den wenigen Städten, die doch nur größere Dörfer waren.

Rund ein Jahrzehnt (1802) später schreibt der Gutsbesitzer Caspar von Voght (1752–1839) an Thünen, daß der Kornbau in der Nähe einer großen Stadt mit Verlust verbunden sein müsse und nur wegen des Fruchtwechsels und des Klees angebaut werde – ja, da ergibt sich somit zwangsläufig der Kartoffelbau. Voght betrieb in Klein-Flottbek bei Hamburg einen Musterbetrieb nach englischem Vorbild, dem er 1797 eine landwirtschaftliche Versuchsschule anschloß.

Es ist jedoch äußerst unwahrscheinlich, daß die Hausgärten als die wertvollsten Teile des einem Bauern zur Verfügung stehenden Landes für Viehfutter-Pflanzungen verwendet wurden, zumal die Gärten sicher nur klein gewesen sein werden. Was im Hausgarten gepflanzt wurde, diente der menschlichen Ernährung, eher sogar noch für die Fest- und Sonntagsessen. Natürlich wurden Überschüsse ans Vieh verfüttert, aber das war's denn auch.

Der Waldbestand wird in dieser Zeit auch vernichtet wegen der aufkommenden Sitte der Bürger, ihre Fenster mit Glas zu verschließen. Die Glasindustrie in Preußen führte zu einer deutlichen Reduzierung des Waldes. Arbeit in der Glasmacherei gehörte zu den typischen Hungerleiderberufen, da der Stücklohn erst nach Abschluß der »Hitzereise« (bis zu

achtundvierzig Wochen) ausbezahlt wurde, und gar manches Mal in Form von Naturalien. Glasmacher mußten daher nebenbei kleine Landwirtschaften mit Krautacker, Kuh und Graserei betreiben. Jetzt schließt sich auch wieder der Kreis zur Kartoffel; böhmisches Glas und erste Kartoffelanpflanzungen lagen geographisch genauso beieinander wie Glasmacherei und Knollenanbau im ostbayerischen Wald.

Der erhöhte Bedarf an Papier zur Herstellung von Streitschriften (»Der Papierverbrauch ist ein Maßstab für die Kulturhöhe eines Volkes« hat 'mal jemand gesagt) während der Reformationszeit und von »Herbarien« führte zum Anwachsen des »neptunischen« Gewerbes« – die Buchdruckerei⁸¹⁹ wird eine der aufstrebenden »Industrien«; es entstanden ausgesprochene Papiermacherregionen wie in Sachsen und um Nürnberg (schon 1390 gründete Ulman Stromer die erste deutsche Papiermühle an der Pegnitz⁸²⁰). Auch bei diesem Gewerbe ist festzuhalten, daß sie sich besonders in den Gebieten entwickelte, in denen der Kartoffelanbau frühe Erfolge zeigte: zu jeder Papiermühle gehörte ein bestimmter Bezirk, in denen Lumpensammler (»Klüngelkerl« im Ruhrgebiet genannt) das Monopol zur Sammlung von Hadern hatten – eine Arbeit, die ungesund war und schlecht entlohnt wurde; nur der Kartoffelanbau machte es möglich, die mitarbeitende Familie zu ernähren.

819 Schon Ende des 15. Jahrhunderts traten die einzelnen Sparten – die Buchdrucker (Typographi), die Buchhändler oder Buchführer (Bibliopolae), die Buchbinder (Bibliopägae) und die Schriftgießer – getrennt auf.

1612 gelang es den Buchdruckern in Jena, in die Reihen der *civis academici* aufgenommen zu werden, was mit etlichen Privilegien verbunden war. In Jena, weil doch die Buchdrucker großer Trinker waren, hieß das Bier »Jänischer Dorfteufel«, was für die Qualität des Getränks spricht, denn damals galt noch das bayerische Reinheitsgebot (was sowieso nur ausländische Biere von deutschen Schankwirtschaften fernhalten soll).

820 Stromer unternahm Geschäftsreisen, u.a. auch in die Lombardei und kam dort mit der Papierherstellung in Berührung. Stromer ließ Mitarbeiter und Erben einen Eid ablegen, die Kunst der Papierherstellung geheim zu halten. 1390 bis 1394 leitete Stromer die Papiermühle und verpachtete sie dann gegen eine Pacht von »30 Ries gross Papier« an Jörg Tirman, seinen Mitarbeiter. Die Schedelsche Chronik von 1493 zeigt sie als früheste Darstellung einer Papiermühle auf der Darstellung der Stadt Nürnberg. Die Gleismühl brannte später ab.

Auch die sonstige Holzverarbeitung nimmt einen großen Aufschwung durch die Reformation, denn bis zur Reformationszeit gab es weder Bänke noch Kirchenstühle im Kirchenschiff. Man stand oder kniete während der Messe, die Frauen von den Männern streng gesondert (also wie heutzutage noch im Islam und in den orthodoxen jüdischen Gemeinden). Vielleicht ist auch die körperliche Bequemlichkeit ein Faktor für den Erfolg der Reformationsidee.

Die Förderung des preußischen Handels durch Kanal- und Straßenbauten⁸²¹ und die Privilegierung von Manufakturen seit Mitte des 17. Jahrhunderts durch die preußischen Herrscher verstärkte notwendigerweise die Macht des Königs. Der forcierte Anbau der Kartoffel auf königlich-staatlichen und neugewonnenen Gütern griff die alte ökonomische Macht der Feudalherren an: Aus diesen königlichen Domänen (»Chatouille-Siedlungen«) kommt später der große Teil der zentralverwalteten Einnahmen. Diese Domänengüter (Anfang der 1740er Jahre gab es etwa 330 Domänen in der Mark Brandenburg) hatten in Preußen nicht nur die Funktion, den Staatshaushalt anzureichern, sondern sollten zugleich Musterbetriebe sein und den Bauern die neuesten landwirtschaftlichen Erkenntnisse beispielgebend vermitteln.

Friedrich II. setzt sich insbesondere bei seinem besonders reaktionären pommerschen Adel für die Aufhebung der »Schollenabhängigkeit« der Bauern ein, denn dies sicherte ihm neben seiner Einwanderungspolitik die Menschen dauerhaft für seine Domänen und damit seine Einnahmen. Irgendwelche Humanitätsgedanken waren ihm in diesem Zusammenhang sicherlich fremd; zugleich konnte sich in den neuen Dörfern Kleingewerbe entwickeln, das dem König zusätzliche Steuereinnahmen verschaffte, aber auch Preußen wirtschaftlich voranbrachte.

In einem Brief an August Bebel bewertete Friedrich Engels diese Politik:

»Das Kartoffelstück, die Kuh und das bißchen Ackerbau erlaubt die Arbeitskraft unter den Preis zu verkaufen, er zwingt dazu, weil es den Arbeiter an die Scholle fesselt, die

821 Andererseits behinderte die Zoll-Politik Friedrichs II. eine vernünftige Ausnutzung dieser Kanäle und Handelsstraßen, da hierfür – wie schon bei den früheren Raubrittern – Durchfahrtzölle verlangt wurden.

ihn doch nur zum Teil ernährt.«⁸²²

Die Bauernstellen waren zu Nebenerwerbsstellen herabgesunken. Die nichtlandwirtschaftliche Arbeit gegen Lohn hielt diese Rest-Bauern und ihre Familien mehr schlecht als recht am Leben. Textilarbeiten, Arbeiten im Bergbau, Heimindustrie aller Art (Weihnachtsschmuck im Erzgebirge, Uhren in der Schweiz und im Schwarzwald), Glasbläserei (im Böhmerwald), Uhrenindustrie (in Sachsen) wurden in diesen Gebieten typisch.

Die Befreiung der Bauern vom Joch der Feudallasten und Frondienste bot Friedrich II. zugleich die Möglichkeit, einerseits Bauern für neue Besiedlungsobjekte zu finden (obwohl er für die neuen Ländereien keine »eigenen« Bauern nehmen wollte und dies sogar untersagte – erfolglos) und in anderen Provinzen des deutschen Reiches anzuwerben, andererseits dem Adel ein zusätzliches Einkommen zu sichern. Aber ganz so massiv wollte der König seine »Bauernbefreiung« doch nicht durchsetzen, war doch die gesamte Landwirtschaft auf die von den Bauern zu leistenden Frondienste abgestellt. Im »politischen Testament« Friedrichs II. von 1762 schreibt er, daß er den Bauern die Frondienste erleichtert hat: »Statt sechs Tage in der Woche, wie früher, haben sie jetzt nur drei Tage zur Fron zu arbeiten.« Und im übrigen mußten vierzig Prozent des Reinertrages der »freien« Höfe an den Fiskus abgeführt werden – ein Steuersatz⁸²³, der sogar die Deutsche Post (was mit der Post-Firma DHL und den »KEP«, den Kurier-, Express- und Paketfachkräften vulgo Briefträger, gar nicht so unwahrscheinlich ist!) und Hertha BSC veranlasse, den Wirtschaftsstandort Deutschlands zu verlassen. Zusätzlich mußten die Frondienste geleistet werden (denn ohne diese wäre der Agrarstaat zusammengebrochen).⁸²⁴

822 Kann diese Feststellung Engels auf die 1990er Jahre übertragen werden? Wären die Maßnahmen »zur Sicherung des Standortes Deutschland« möglich, wenn die Arbeiter ihren Wohnort ohne Verlust ihres Reihenhauses wechseln könnten? Und: Die Umsätze an Saatgut für den Kleingarten sind seit Mitte der 1980er Jahre deutlich angestiegen!

823 Neidhart: »Mein lieber Landesherr / senkst du meinen Steuersatz / setz ich mich für deine Ziele ein, / werde deinen Ruhm in Wort und Ton verkünden.«

824 Die Erfahrungen mit den Frondiensten nahmen die imperialistischen Länder mit in ihre Kolonien; im französischen Afrika mußte die

»Den Staat gab uns der Alte Fritz
Dazu die Kartoffel als kluger Mann
Weil sie allein, merk' dir den Witz
in Not das Volk erhalten kann.

Frondienste wurden am ausgeprägtesten in Osteuropa eingefordert; in Polen (zum Beispiel) werden sie 1600 auf sechs Tage je Woche ausgedehnt und im preußischen Schlesien⁸²⁵ wird 1798 festgelegt, daß die Bauern eine unbegrenzte Anzahl Frondienste zu leisten hätten. Auf den Staatsdomänen Friedrichs II. und in Ostpreußen herrschten weniger strenge Regelungen, was unter anderem die Attraktivität dieser Neusiedlungen ausmachte.

Die Frondienste waren »notwendig«, damit der Gutsherr landwirtschaftliche Produkte über den eigenen Bedarf hinaus exportieren konnte und sich seinen eigenen Neigungen, zum Beispiel dem Offiziersdienst in der Armee, hingeben konnte. Nach wie vor mußten die Pächter den alten (hergebrachten) Verpflichtungen nachkommen; schlesische Spinner und Weber zahlten nach ihrer »Befreiung« einen Grundzins, an manchen Orten außerdem Spinn- und Webezinsen, Schulgelder und Schutzgelder und mußten außerdem die alten Handdiensttage ableisten

Auch in den von den Brüder Grimm gesammelten Märchen kommen die Frondienste vor »Der kleine Klaus und der große Klaus«:

»Die ganze Woche hindurch mußte der kleine Klaus für den großen Klaus pflügen und ihm sein einziges Pferd dazu leihen. Dafür half ihm der große Klaus mit seinen vier Pferden am Sonntag. Dann freute sich der kleine Klaus und knallte mit der Peitsche

Ur-Einwohner unter der Trikolore dienen, Steuern zahlen und der Administration zwölf Tage im Jahr ihre Arbeitskraft zur Verfügung stellen.

825 Im »preußischen Schlesien«: Fünfzig Jahre früher war's noch österreichisch. Aber weder Österreicher noch Preußen, weder Polen noch Deutsche nahmen Rücksicht auf die ursprünglichen Bewohner: auf die Schlonsaken: »Jo nie jest ani Polok, ani Niemicc. Jo est Slonzok.« Über die europäische Anerkennung als »nationale Minderheit« wird wohl der Europäische Gerichtshof in Straßburg entscheiden müssen.

über die fünf Pferde vor seinem Pflug, und wenn die Leute an seinem Acker vorbeigingen, so schrie er: ›Hüh, alle meine fünf Pferde‹«

Aber der große Klaus schlägt ihm das einzige Pferd tot,

»da weinte der kleine Klaus bitterlich, denn nun hatte er kein Pferd mehr.«

Aber, am Schluß, da steckt der kleine pfiffige Klaus den großen dummen Klaus zusammen mit Wackersteinen in einen Sack und läßt ihn in den Weiher fallen. So gerecht ging's in der Wirklichkeit nicht zu.

Die sogenannte Befreiung der Bauern 1749 in Schlesien, 1752 in Ostpreußen, 1763 in Brandenburg und Pommern und erst 1774 in Westpreußen war für den sich »freikaufenden« Bauern so teuer, daß es de facto noch jahrzehntelang bei der Leibeigenschaft⁸²⁶ blieb, die erst zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert ihre starke Ausprägung erhalten hatte. Bis dahin

826 Leibeigenschaft bedeutete unter anderem, daß Heirat (»Sachen können nicht heiraten«) und Ortswechsel vom Gutsherrn genehmigt werden mußten, jedes Kind von der Geburt an ebenfalls leibeigen war und persönlicher Besitz über Kleidung und Hausrat hinaus nicht zugelassen wurde. Hinzuweisen sei auch darauf, daß sich »Schutz und Schirm«, den die Bauern von ihrem Grundherrn erhielten, sowohl nach außen – gegen fremde Herren – als auch im Innenverhältnis – gegen die Übergriffe der eigenen Herrschaft – gerichtet war. Leibeigenschaft hieß aber auch, daß die Menschen »Teil« des Grundstücks waren und nicht vertrieben werden durften. Anders in der Sklavenhaltergesellschaft, wo die Menschen dem Sachenrecht unterworfen waren, aus dem sich später das deutsche Arbeitsrecht entwickelte. Unter den immer wiederkehrenden Fehden litt zumeist die bäuerliche Landbevölkerung, nicht der adlige Gegner – schließlich wollte man die soziale Ordnung nicht gefährden!

1770 forderte Alexander Kepplerus, Bürgermeister von Lovisa, einer Stadt im damals schwedischen Finnland, ein »allgemeines Recht der schwedischen Bürger« zu schaffen. In einer darauffolgenden Reichsakte und königlichem Privileg wurde festgelegt, daß alle nichtadligen Untertanen, unabhängig von Status, Alter und Geschlecht, durch das Gesetz und nicht durch irgendeine Privatperson oder einen unserer Untertanen geschützt werden und frei sein sollen von allen Zwang ihre Person, ihre Geschäfte und ihren Besitz betreffend, so daß jeder einzelne durch Zustimmung und freien Willen in der Lage sei, sich selbst und seine Person zu regieren, soweit es die geschriebene Verfassung Schwedens und unser Eid erlaubt. Das sollte sich 'mal Kurt Beck durchlesen, wenn er über Unterschichten schwadroniert. Montesquieu paßt zur heutigen SPD auch: »La liberté est le droit de faire tout ce que les lois permettent.«

hatten sich die Bauern gemeinschaftliche Regelungen gegeben in der Allmendewirtschaft; Holzgrafen und Deichgrafen (mit dem »Spatenrecht«) waren gewählte Amtsträger in der gemeinsamen Nutzung und Verwaltung der um die Siedlungen herum liegenden Flächen.

Erst in der Frühzeit des Feudalsystems kamen die von den Königen und Herzögen eingesetzten Funktionen hinzu – in den Meierhöfen, in den Freiherrensitzen und in Vogteien: »Lohnabhängige«. Die preußische Bauernbefreiung galt zudem nur für die größeren Höfe, die ausreichend »Ackernahrung« boten, gewisse Frondienste wurden nicht einmal auf dem Papier abgeschafft.

Getreide-, Rüben- und Kartoffelanbau auf den Staatsdomänen war notwendig für das Erstarken der königlichen Gewalt. Zugleich band schon der Große Kurfürst den Adel in das stehende Heer ein, in dem der Soldatenkönig und nach ihm der »Alte Fritz« die Offiziersstellen für den Adel reservierte; Friedrich II. ermöglichte dem adeligen Offizierskorps zudem erhebliche Nebeneinkünfte, in dem er (wie schon der Soldatenkönig) gestattete, die Soldaten für acht bis zehn Monaten im Jahr auf den Landgütern zu beschäftigen und die Ausrüstung der Soldaten für eigene Rechnung vorzunehmen.

Aus Anlaß der Hungersnot 1743 oder 1744 (der Scheffel Roggen kostete ein Taler acht Groschen) erhält der pommersche Ort Kolberg aus den großen Friedrich II. »versorgender Güte« ein Geschenk, das noch völlig unbekannt ist: Kartoffeln. Durch Trommelschlag in der Stadt und in den Vorstädten wird bekanntgegeben, daß jeder Gartenbesitzer sich beim Rathaus einzufinden habe, »um sie mit der königlichen Gnade bekannt zu machen« (so ist es in einer Anekdote über diese Begebenheit formuliert). Die Ratsmitglieder zeigten der versammelten Menge die neue Frucht und verlasen die königliche »umständliche« Anweisung, wie die Kartoffeln gepflanzt, bewirtschaftet und zubereitet werden müsse. In der Aufregung einer solchen Versammlung begriffen die malträtierten Bürger nicht, was es denn mit den Knollen auf sich habe und warfen diese – nach Degustation der rohen Kartoffel – den Hunden vor, die daran schnupperten und sie schließlich auch verschmähten; damit war das Urteil gesprochen:

»Die Dinger riechen nicht, und schmecken nicht; und nicht einmal die Hunde mögen sie fressen. Was wäre uns damit geholfen?«

Zugegeben, die damalige Kartoffelqualität entsprach nicht dem heutigen Supermarkt-Standard, denn die unregelmäßige Knolle hatte große, tiefliegende Augen, und – wichtiger – soll einen kratzigen Geschmack gehabt haben, und auch Brennen im Hals wird nach dem Kartoffelverzehr genannt; dies kann an dem im Vergleich zu heute deutlich höheren Solaningehalt der Erdäpfel gelegen haben.

Da die Bürger die neue Frucht nicht »ordnungsgemäß« anbauten oder sie gleich auf den Kompost warfen, wurde seitens des Rates eine »allgemeine und strenge« Kartoffelschau durchgeführt und den Kolbergern⁸²⁷, die die Kartoffel nicht angebaut hatten, eine Geldbuße auferlegt. Joachim Nettelbeck schreibt dazu:

»Das gab wiederum großes Geschrei, und diente auch eben nicht dazu, der neuen Frucht an den Bestraften bessere Gönner und Freunde zu erwecken.«

Ein Jahr später wurde erneut eine Ladung Kartoffeln nach Kolberg gesandt; diesmal wurde ein schwäbischer »Landreuther⁸²⁸« namens Eilert mitgeschickt, der des Kartoffelbaus kundig und den Kolbergern bei der Aussaat behilflich und ihre weitere Pflege besorgte. Aber erst 1785 entdeckte Joachim Nettelbeck auf einer Reise nach Ostpreußen bei Stargard Kartoffeln, die auf freiem Felde gepflanzt sind.

Die Kolberger wiesen auch daraufhin, daß die Kartoffel nicht in der Bibel erwähnt sei⁸²⁹. Mit

827 Das muß gewirkt haben. Aus Kolberg kommt übrigens der berühmte Magnus Hirschfeld, der erste Sexualforscher.

828 Sebastian Brant meinte im »Narrenschiff« mit »Reuter« noch Wegelagerer, die im Gegensatz zu den Schreibern, den Advokaten, ihr Leben einsetzen würden, um sich zu bereichern: »Der wagt sein Leben, sei's trocken, sei's naß, und der setzt die Seele ins Tintenfaß. Der Reuter steckt viele Scheuern an, der Schreiberbedarf eines Bauernmann.« Wegelagerer gibt's heute nur noch auf der Bundesautobahn, aber Advokaten gibt es wie Sand am Duhner Strand.

829 Die Griechen haben dazu eine nette Anekdote: Nachdem Pythagoras das Hypotenusenquadrat entdeckt hatte, opferte er den Göttern eine Hekatombe Rinder, und seitdem, so sagen die Griechen, brüllen die Ochsen immer los, wenn etwas Neues erfunden wird. Die einhundert Rinder waren ein großes Opfer für das bewußte Quadrat im rechtwinkligen Dreieck.

ihrer Bibel-Auslegung waren die Kolberger nicht allein: Die presbyterianische Geistlichkeit Schottlands, die an die vorherbestimmte⁸³⁰ Gnadenwahl und ihrem Gegenteil (der Prädamation) glaubte und wegen fehlerhafter Bibel-Interpretation der Kartoffel keine Chance geben wollte, widersetzte sich mit dem selben Argument dem Kartoffelverzehr, es sei ein gottloses, ein »amoralisches« Gemüse, denn sie sei ja auch Nahrung der indianischen Heiden. »Du sollst nicht essen, was dem Herrn ein Greuel ist« heißt es im 5. Buch Mose. Aber damit war gemeint Kamel und Klippdachs, Hase und Schwein, Adler, Habicht, Fischaar, Geier, Weihe, Rabe, Strauß, Nachtule, Kuckuck, Sperber, Käuzchen, Schwan, Uhu und Fledermaus, Rohrdommel, (Klapper-)storch, Reiher und Häher, Wiedehopf, Schwalbe, Wiesel und Maus, Kröte, Gecko, Molch und Eidechse, Blindschleiche und Maulwurf. Sowie alles, was im Wasser lebt und weder Schuppen noch Flossen hat (Nixen?), ferner alles Kleingetier, das Flügel besitzt und auf vier Füßen geht. Nicht die Kartoffel und nicht die Heuschrecke war verboten.

Nun, Johann Adam Jakob Ludwig, Postschreiber in Hof, widerlegt in seiner »Abhandlung von den Erdöpfeln. Historische Untersuchung von den ersten Erdöpfeln im Baireutischen und benachbarten Landen«, 1770 in Bern gedruckt, diese theologisch begründete Ablehnung der Kartoffel:

»Es versichert uns der älteste Geschichtsschreiber Moses⁸³¹ in dem ersten Kap. seines

830 Die Prädestination von Calvin geht davon aus, daß alles im Leben eines Menschen vorherbestimmt ist – also ist kein Versicherungsschutz und keine Pensionskasse erforderlich. Außerdem wird an Adam und Eva als historisch reale Menschen geglaubt, an Himmel und Hölle als (fast) geographisch festzumachende Orte und an ein Leben nach dem Tod. Der Papst ist der verkörperte Antichrist, Beelzebub sitzend in Rom.

831 Hätte Moses Gottes Stimme aus einer Kartoffelstaude und nicht aus dem Dornbusch gehört, so wäre die Heilsgeschichte vielleicht anders verlaufen. Nach dem Talmud gab Gott dem Moses 365 Gebote und 248 Verbote: In keinem dieser 613 Vorschriften wird die Kartoffel erwähnt – aber auch nicht die Möhre, deren Verzehr von diesen Bibel-Auslegern nicht untersagt war. Üppig gedeckt war die Tafel bei den Bewohnern am Ostrand des Mittelmeers nicht. Zwar sprachen die Propheten von einem Land, in dem Milch und Honig fließen (sollten) – aber irgendwie mußte da eine Verwechslung vorliegen. Doch Heuschrecken, Runkelrüben, Linsen, Knoblauch und Schalotten waren angesagt, Wein (der Talmud unterscheidet sechzig Sorten) und Oliven waren die Hauptnahrungsquelle am

ersten Buches, daß Gott sprach: Es lasse die Erde aufgehen Gras und Kraut, das sich besame und fruchtbare Bäume, da ein jeglicher nach seiner art frucht trage, und habe seinen eigenen saamen bey ihm selbst auf erden. Und es geschah also. Und die Erde lies aufgehen Gras und Kraut, das sich besämete, ein jegliches nach seiner art, und bäume, die da frucht trugen, und ihren eigenen saamen bey sich selbst hatten, ein jegliches nach seiner art. Und Gott sah, daß es gut war. Eine genaue betrachtung dieser worte gäbe anlas viele blätter damit zu füllen. Mich aber kurz zu fassen, so kann die gedoppelte wiederholung einerley sache nicht ohne ursache geschehen seyn. So ich recht denke, so hat der heilige Schriftsteller einmal vor alle zum grunde legen wollen, daß auch im kräuterreiche nichts neues zum vorschein komme, welches nicht an dem dritten tage der schöpfung gemacht worden wäre. Denn dahin ziele er auch zum anfangs des 2ten Kapitels mit den worten: Also ward vollendet Himmel und Erde mit ihrem ganzen heeren, das ist, mit allem, was im Himmel und auf Erden ist. Demnach ist sonnenklar, daß die Erdäpfel so alt seyn, als man bis auf gedachten dritten tag der Schöpfung zurückzählet.«

Ludwig gibt aber zu, daß er nicht wisse, »ob sie aber auch eine frucht des Paradieses gewesen«. Vielleicht gibt Ludwig deshalb noch eine Empfehlung:

äußersten Ende des »fruchtbaren Halbmondes«. Kein Schweinefleisch, sondern Ziege kam auf die Teller. Die Nahrungs-Gebote dienten der Abgrenzung zu den anderen Kulturen der Region.

Hätten die Assyrer die Kartoffel gekannt, so wären die »Hängenden Gärten« der Samuramat sicherlich mit violetten Kartoffelblüten verziert gewesen, denn »Blau« galt als ein besonderes Zeichen von Reichtum und Schönheit.

Da die Kartoffel nicht in der Bibel erwähnt wird und in Assyrien unbekannt war, sind die Behauptungen eines Erich von Däniken oder eines Velikowskys, es hätte »früher« eine ständige Verbindung zwischen Europa und Amerika (sog. Pyramiden-Beweis) gegeben, offensichtlicher Unsinn und nicht das Papier wert, auf dem sie gedruckt werden. Schade um die Bäume. Neuerdings entwickelt sich eine afrozentristische Diskussion, nach der die (Riefenstahlschen) Nubier die Heilsbringer waren und zwar von Afrika nach Amerika. Doch auch die für diese Theorie benutzten botanischen »Indizien« halten keiner näheren Prüfung statt: Der ursprünglich in der Alten Welt beheimatete Flaschenkürbis ist bereits vor mehr als einer Million Jahren nach Amerika gelangt wie auch bestimmte Baumwollarten.

»Bey den Schweinen.

Den Schweinen werden sie gekocht und mit den händen zerdrückt, oder auch gestampft, mit geschrotener gerste oder haber, oder mit kühmilch zu fressen gegeben. Sie machen selbige sehr fett, und geben weissen spek und schmeer, vielmehr und besser als vom getreide und schrote allein.«

Aus der Inka-Göttin »papa-mama« wurde in Europa einer der vielen Teufel; aus seinem Speichel, so hieß es kirchlicherseits, sei die Kartoffel entstanden und deshalb führe ihr Verzehr zu Schwachsinn und Sünde. Aber es wurde auch das »klassische« Argument vorgetragen, Kartoffeln würden Skrofeln verursachen und die Syphilis⁸³² käme auch daher. Friedrich Engels schreibt noch im Jahr 1876 (in »Anteil der Arbeit an der Menschwerdung des Affen«):

»Die Verbreiter der Kartoffel in Europa wußten nicht, daß sie mit den mehligten Knollen zugleich die Skrofelkrankheit⁸³³ verbreiteten. Und so werden wir bei jedem Schritt daran erinnert, daß wir keineswegs die Natur beherrschen, wie ein Eroberer ein fremdes Volk beherrscht, wie jemand, der außer der Natur steht – sondern daß wir mit Fleisch und Blut und Hirn ihr angehören und mitten in ihr stehn, und daß unsre ganze Herrschaft über sie darin besteht, im Vorzug vor allen andern Geschöpfen ihre Gesetze erkennen und richtig anwenden zu können.«

832 Wie hieß es doch so passend: »Da würd es böser Kratz und Grind / Das Fleisch mir von den Beinen schwind / In Summa all mein Fleisch in Hosn / Würd mir gestolen von Frantzosen«. Die Damen der sog. besseren Gesellschaft im 18. Jahrhundert trugen schwarzsamtene künstliche Schönheitsfleckchen im Gesicht (was ganz reizend aussieht), um ihre Syphilispusteln zu verbergen. Und in kleinen Döschen hatten sie keine Bonbons, sondern Quecksilberpillen.

833 Engels mag sachkundig über den »Ursprung der Familie« referiert haben, aber für den Ursprung der Kartoffel fehlte ihm das erforderliche Wissen. In »Die deutsche Ideologie« heißt es ergänzend: »Die Baumwolle, die Kartoffel und der Branntwein sind Gegenstände des allgemeinsten Gebrauches. Die Kartoffeln haben die Skrofeln erzeugt; die Baumwolle hat zum großen Teil die Schafwolle und das Leinen verdrängt, obwohl Leinen und Schafwolle in vielen Fällen von viel größerem Nutzen sind, sei es auch nur in hygienischer Beziehung.«

Friedrich Engels hat hier wohl die Schlempemaueke (Kartoffelausschlag), die einen juckenden Hautausschlag mancher Tiere nach dem Verfüttern von Kartoffelkraut und Kartoffeln verursacht, auf den Menschen übertragen. Aber es kann auch sein, daß einige Kartoffelsorten anfänglich nicht schmeckten und auch Hautausschlag verursachten; nach – vermutlich – einem Anbau-Verzicht solcher Kartoffeln setzte sich die heutige Knolle durch.

Da kann man es der geistlichen Obrigkeit im pommerschen Kolberg über einhundert Jahre früher nicht verübeln, daß sie sich auf 1. Mose, Kapitel 30, bezieht, in der Ruben »Liebesäpfel« auf den Felder findet und Rachel um dieser Knollen willen den Jakob für eine Nacht an Lea ausleiht. Hier mischt sich die bekannte aphrodisische Wirkung der Knollen mit der Kenntnis Luthers über die Früchte aus der Neuen Welt.

Friedrich II. unternimmt 1750 mit dem ersten der sog. »Kartoffelbefehle« einen erneuten Versuch, die Kartoffel auf den preußischen Äckern heimisch zu machen, mit landesväterlicher Güte und Trommelschlag und geziemenden Zeremoniell: Er droht Pächtern und Bauern an, die sich seiner Empfehlung widersetzen, daß ihnen nicht »die geringste Remission bey Mißwachs und anderen Unglücksfällen angedeihn werde«. Seine Dekrete zur Einführung der Kartoffel ließ Friedrich II. – so wird behauptet – seinen harthörigen Landeskindern mit dem Stock einbleuen. Vor den Rathäusern wurden Kartoffeln als Saatgut an die Bauern verteilt: Wenn man vom Rathaus kommt, ist man (manchmal) klüger; Ratsdiener und Feldwächter kontrollierten Aussaat und Ernte, um die widerspenstigen Untertanen zum kontinuierlichen Knollenanbau zu zwingen. Doch die Bauern widersetzten sich der königlichen »ordre«; sie gruben die Kartoffeln wieder aus, die Friedrich hatte pflanzen lassen, so daß dieser gezwungen war, die Felder von Soldaten, Feldwächtern und Ratsdienern bewachen zu lassen⁸³⁴. Rund um Berlin lagen die Kartoffelfelder⁸³⁵. Die Soldaten sollen nur zum Schein

834 »Damals tat sich« – so Georg Friedrich Lichtenberg (1742–1799) 1773 – »eine Gesellschaft zusammen, die man Sachsenhäuser nannte, die pflanzten ihr bisgen Gemüs hinter einer Mauer, weil es aber Leute waren, die sehr gereist taten, so gesellten sich manche aus andern Gärten zu ihnen, die nur des Nachts (anonym) hingingen und ihre Kartuffeln hüteten.« Lichtenberg weist daraufhin, daß Kartoffeln nicht »eingeschmiert« werden dürfen, womit er meint, daß sie nicht bei nassem Wetter gelegt werden sollten.

dagewesen sein, damit die Kartoffelknolle von den Bauern als besonders wertvoll angesehen wird. Über die Versuche, die Kartoffel in Frankreich zum Grundnahrungsmittel zu machen, wird eine ähnliche Geschichte von und über Parmentier erzählt, der die Kartoffeln auf den Feldern rund um Paris hatte anbauen lassen.⁸³⁶

In einer »Circular-Ordre« von Friedrich vom 24. März 1756 an »sämmliche Land- und Steuer-Räthe, Magisträte und Beamte« heißt es⁸³⁷:

»Es ist von Uns in höchster Person in Unsern andern Provintzien die Anpflanzung der so genannten Tartoffeln, als ein nützlichendes und so wohl für Menschen, als Vieh auf sehr vielfache Art dienliches Erd Gewächse, ernstlich anbefohlen. Da wir nun bemercket, daß man sich in Schlesien mit Anziehung dieses Gewächses an den mehresten Orten nicht sonderlich abgiebet. Als habt Ihr denen Herrschaften und Unterthanen den Nutzen von Anpflanzung dieses Erd Gewächses begreiflich zu machen, und denselben

835 Das rächt sich 1946/1947, als Adenauer vorschlägt, die neue Hauptstadt Deutschlands soll »in der Gegend des Mains« liegen. Der Frankfurter Oberbürgermeister Walter Kolb und Carlo Schmid ließen zu gleicher Zeit verlauten, die Hauptstadt müsse zwischen Rebenhängen liegen und nicht zwischen Kartoffeläckern. Frankfurt am Main war – kann man hinzufügen – jedoch schon von 1815 und 1866 Verwaltungssitz und Tagungsort (quasi Hauptstadt) des »Deutschen Bundes« gewesen und jahrhundertlang vorher wurden in dieser freien Reichsstadt die Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation gewählt.

836 Auf Vorschlag Parmentiers ließ König Ludwig XVI. auf dem Palastgelände einen Kartoffelacker anlegen und stellte seine Garde tagsüber zur Bewachung ab. Jedoch jeweils um Mitternacht schickte er die Gardisten nach Hause, was die Bauern veranlaßte, die so streng bewachten wertvollen Knollen auszugraben, sich damit davon zu machen und sie selbst anzupflanzen. Auch wenn die Verbreitung der pommes de terre in Frankreich sich so nicht abgespielt hat, ist es doch eine schöne Geschichte.

837 Für den Abdruck dieser »ordre« ist eine gebührenpflichtige Genehmigung des Thüringisches Hauptstaatsarchivs in Weimar zu beantragen und zweitens ist ein kostenfreies Belegexemplar des ganzen Buches (für wen?) »unaufgefordert« abzugeben. Die gebührenpflichtige Genehmigung für den Abdruck eines im Prinzip öffentliches Staatsdokument ist – vorsichtig formuliert – ungewöhnlich.

Doch: Schon Herzog Johann Ernst von Sachsen-Saalfeld ordnete 1714 an, daß von jedem Druck seines privilegierten Hofdruckers Gottfried Böhmer drei Exemplare der Hofbibliothek kostenlos zur Verfügung zu stellen seien. Insofern hat sich seit damals nicht viel geändert.

anzurathen, daß sie noch dieses Früh-Jahr die Pflanzung der Tartoffeln, als einer sehr nahrhaften Speise unternehmen.«

Und weiter heißt es in diesem Kartoffelbefehl für die Beamten im »Breslauer Departement«:

»Wo nur ein leeren Platz zu finden ist, soll die Kartoffel angebaut werden, da diese Frucht nicht allein sehr nützlich zu gebrauchen, sondern auch dergestalt ergiebig ist, daß die darauf verwendete Mühe sehr gut belohnt wird.«

»Übrigens müßt ihr es bey dem bloßen Bekanntwerden der Instruction nicht bewenden, sondern durch die Land-Drögoner und andere Creißbediente Anfang May revidieren lassen, ob auch Fleiß bey der Anpflanzung gebraucht worden, wie Ihr denn auch selbst bey Euren Bereysungen untersuchen müsset, ob man sich deren Anpflanzung angelegen seyn lasse.«

Im Herbst – so heißt es – soll »gehörig und tüchtig gepflüget. Im Winter oder Früh-Jahr mittel-mäßig gedünget« und zwar mit Schweinemist, notfalls auch mit Küh-Mist, im März soll solches gewendet werden oder zum zweitemal gepflügt werden. Im April soll zur Saat gepflügt werden. Auch bei der Anpflanzung von Tartoffeln im Garten sei die Düngung erforderlich, und auch das »Wurtzel-Werck des Unkrauts« sei zu entfernen. Detaillierte Anweisungen als wären es Verordnungen aus Brüssel!

Am 7. April 1757 folgt für Schlesien eine weitere »Instruction, wie die Tartuffeln anzubauen und mit Nutzen zu gebrauchen sind«. In einer »Königlichen Verfügung«, einer Anweisung an die Landräte, steht:

»Es ist Euch bereits am 26. März vorigen und unter dem 3. März dieses Jahres aufgegeben worden, den so nützlichen Anbau der Kartoffeln Euch bestens angelegen sein zu lassen, den Kreisbewohnern den großen Nutzen davon begreiflich zu machen und sie zu fleißiger Anbauung dieser nahrhaften Frucht anzuhalten. Da wir nun aus den Berichten wahrgenommen, daß es den meisten an Kenntnis fehle, wie diese Kartoffeln anzupflanzen, so haben wir eine Anleitung, wie die Kartoffeln anzupflanzen und wirtschaftlich zu nutzen, entwerfen und zum Druck befördern lassen. Ihr empfanget davon Exemplare. Ihr müßt es beim bloßen Bekanntwerden der Instruktion nicht

bewenden lassen, sondern durch die Landdragoner und andere Kreisbediente Anfang Mai prüfen lassen, ob auch Fleiß in der Anpflanzung gebraucht werde.«

Ein weiteres Edikt behufs »Beförderung des Kartoffelanbaus« wurde erlassen im Jahr 1764. Friedrich II. läßt darin schreiben:

»Wir haben mit nicht geringer Verwunderung vernehmen müssen, daß wie gegen alle nützlichen Einrichtungen, also auch gegen die dem Landmanne so vortheilhafte Anpflanzung der Kartoffeln an einigen Orten ein Vorurteil herrscht.«

Eine weitere Kabinettsordre wurde erlassen im Jahr 1765⁸³⁸; stets wurde kostenlos Saatgut verteilt. Und die Kranken in der Berliner »Charité« erhielten als Krankennahrung Kartoffeln, ob zu Versuchszwecken am lebenden Objekt und/oder zur Stärkung ist nicht. 1768 wurde vom König verfügt, daß jeder Bauer in Schlesien wenigstens ½ Scheffel, ein Gärtner wenigstens 4 Metzen Kartoffelknollen im Jahr auszulegen habe.

Friedrich II. sei durch Berichte aus Bayreuth, wo seine Lieblingsschwester, die kunstbegabte Markgräfin Friederike Louise (1709–1758), wohnte (die ein Herz für ihre Bauern gehabt haben soll), und durch seinen dortigen Besuch 1743 veranlaßt worden, eine »Kartoffelorder« zu erlassen; die Landwirte hätten künftig nicht mehr mit Steuererleichterungen zu rechnen, falls sie nicht Kartoffeln anbauten, was geholfen haben soll. Subventionen waren für den nichtbuchführenden Landwirt schon immer ein Anreiz, etwas zu tun oder zu unterlassen. Außerdem soll sich Friedrich nach diesem Besuch Saatkartoffeln aus Bayreuth hat kommen lassen, um seine Pflanzaktionen zu fördern.

»Den Staat gab uns der Alte Fritz,
dazu die Kartoffel als kluger Mann,
weil sie allein, merk dir den Witz,

838 Das »Geheime Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz« teilte dem Autor am 2. Oktober 1996 mit: »Die von Ihnen gesuchten »Kartoffelbefehle« aus dem 18. Jahrhundert haben sich in den Beständen des Geheimen Staatsarchivs nicht ermitteln lassen.« Angefragt wurde wegen der Edikte der Jahre 1720, 1754, 1764 und 1765. Es war wohl mehr Bequemlichkeit der Bürokratie, die diese Antwort erforderlich machte.

in Not das Volk erhalten kann.«

Goethe schreibt über die Wanderung der Kartoffel nach Schlesien und dann ins Böhmisches:

»In einem schätzbaren Aufsätze über das Vaterland der Erdäpfel und ihre Verbreitung in Europa erörtert Graf Sternberg lichtvoll zuvörderst die allgemeine historische Frage und gibt darauf einige merkwürdige Nachrichten über den Erdapfel in Böhmen, welchen er erst um die Mitte des achtzehnten Jahrhunderts als einigermaßen ausbreitend ansetzt, und zwar hauptsächlich als durch den König Friedrich II. von Preußen verursacht, indem teils dessen nachdrückliche Empfehlung des Erdäpfelbaus in Schlesien von da herüberwirkte, teils dessen siebenjähriger Krieg die Aushilfe wohlfeiler und ergiebiger Nahrungsmittel zu suchen lehrte; wenigstens heißen im Böhmisches die Erdäpfel noch immer Brambori, der Angabe nach aus Brandenburg verstümmelt, welcher Name damals noch den preußischen bei dem Volke überwog.«

Das einfache, ungebildete Landvolk soll geglaubt haben (Ernährungswirtschaft wird erst viele Jahrhunderte später Unterrichtsstoff in den Schulen für Mädchen), daß die Knollen an den Bäumen (Grüblingsbaum?) heranwüchsen und man sie dann wie Äpfel oder Birnen herabschütteln könne. Andere glaubten, es besser zu machen und vergruben alle Knollen auf einen Haufen, so daß sie mit maulwurfsblinder Betriebsamkeit im Unterirdischen zu einem dichten Filz heranwüchsen, sicherlich kein bukolisches Idyll: das muß ein schönes Tummulum, ein Ballawatsch, ein Tohuwabohu gegeben haben.

Am 19. Juni 1775 erläßt König Friedrich II. eine »Cabinets Ordre« behufs des Kartoffelanbaus. Dieses Edikt beweist, daß weder Friedrich noch seine Räte wußten wie der Kartoffelanbau zu bewerkstelligen sei. In der von Friedrich II. eigenhändig unterschriebenen Anweisung heißt es, daß nur die »Erdtapfeln« das Brot ersetzen könnten und man unbedingt gleich nach dem Abräumen des Roggens die Kartoffeln stecken solle, damit sie vor dem Winter noch reif werden. Die mit der Landwirtschaft wohl besser vertrauten unteren Beamten der Churmärkischen Kammer in Berlin, die den Kartoffelanbau »vor Ort« umsetzen sollten, meinten denn auch schon am 22. Juni 1775, daß man anstelle vielleicht fehlender »Cartoffeln« auch Kohlrüben stecken könne:

»An

Churmärkische Kammer

Se. Königliche Majestät von Preussen Unserer allergnädigster Herr, finden bey den misslichen Anschein zur künftigen Erndte für sehr nothwendig, auf alle Mittel zu denken wie dem etwa besorglichen Erndtemangel zu Hülfe zu kommen und da die Ertpfeln in dem fall vorzüglich gut sind und die Stelle des Brodts am Besten vertreten; So ist dero Allerhöchster Wille, dass auf den Feldern wo Roggen gestanden sogleich nach dessen Abbrennung Ertpfeln gestochen werden sollen damit solche vor Winter noch reif werden können; Se Königl. Majestät befehlen demnach dero Churmärk. Kammer hierdurch in Gnaden, sich hernach allergehorsamst zu achten, und das deshalb erforderlich, sofort zu verfügen und durchgehendst bekannt zu machen; Auch dahin Pflichtschuldigt zu sehen, dass diesem Befehl wo es nur irgend faisable stricte nachgelebet werde.

Potsdam, dem 19. Juny 1775«

Friedrich«

Interessant an diesen verschiedenen Kartoffelbefehlen ist auch der Namenswechsel von Kartoffeln zu Cartoffeln, wobei auch die Erdtäpfel synonym verwendet werden. Dabei haben die Schlesier von der »Knudel«⁸³⁹ gesprochen, wenn sie die Kartoffel meinten und die Brandenburger und Altmärker von der »Nudel«. Die frühere Potsdamer Arbeitervorstadt Nowawes (die böhmische Bezeichnung für Neuenburg), 1751 gegründet, wurde von den Berliner »Nudelberg« gespottet, da die kleine Anhöhe des heute zu Babelsberg gehörenden Dorfes von den böhmischen Bauern und armen Webern⁸⁴⁰ mit Kartoffeln bepflanzt war; der

839 In Malchow am Flessensee gibt es »Knuddel«-Brot, was auf die Ansiedlung von katholischen Schlesiern und ihrem Kartoffelanbau nach dem Siebenjährigen Krieg verweist.

840 In Nowawes (Potsdam) sind noch heute die Straßen, in denen Weber wohnten, und Straßen, in denen Bauern wohnten, festzustellen: In »Weber«-Straßen besteht ein großer Abstand zwischen Wohnhaus und Straße, weil die Weber ihre Tuche in diesem Raum auslegten und deshalb Platz benötigten, während in »Bauern«-Straßen die Bäume dichter am Wohnhaus gepflanzt wurden, da für den Viehtrieb auf der Straße mehr Platz benötigt wurde. Manchmal trieben die Bauern ihr Vieh durch die »Weber«-Straßen.

vorher auf diesem Hang bestehende Weinbau erforderte wesentlich mehr Mühe und Aufmerksamkeit und der Ertrag war zu sehr von Witterungseinflüssen abhängig. Noch 1952 wurde in einem im »Deutschen Bauernverlag« erschienenen Buch »Landwirtschaftlicher Pflanzenanbau« die Sorte »Frühnudel« als ertragreiche Speise- und Wirtschaftskartoffel für geringe und mittlere Boden- und Klimaverhältnisse genannt.

Am 5. Juli 1775 wird ein weiterer Kartoffelbefehl erlassen:

»den 5ten July 1775

An die Kurmärkische Kammer

ex officio

Friedrich Königs, Unseres Erhabenen und unserem allerunterthänigsten Berichte vom 22ten des Vormonats dort mehrere Verfahren welcher gestalt drin höchstselbst mittels der an Euch erlassenen Cabinets Ordre vom 29ten des Monats Allergnädigst resolvirt haben dass bei dem sichtlichen Anschein zukünftiger Erndte auf den Felder wo Roggen gestanden, sogleich nach dessen Abbringung Ertapfel gestochen werden können, und dass von Euch sämtlichen Land- und Steuerräte, der hiesige Magistrat, wie auch die Beamten danach instruiert, nicht minder die Altmärkische Deputation davon Nachricht gegeben werden.

Wie nun diese von Euch hinunter getroffenen Einfügungen hiermit überall approbiert werden. So habet Ihr auch eurerseits die Herausstellung zu treffen; und dahingehend zu planen, dass an diejenigen Orthen wo die Ertapfeln zur Saat nicht mehr vorrätig sind, oder die Saison nicht mehr zuträglich ist, dergleichen noch zu pflanzen, anstatt dieselben Kohlrüben oder gemeiner Kürbis welcher zur Fütterung nicht allein, sondern auch zur Nahrung zu gebrauchen zugezogen werden.

Berlin den 5ten July 1775«

Zu bedenken sei aber auch: Der forcierte Anbau der Kartoffeln in Preußen (und in Österreich durch Maria Theresia) führte nicht zu einer Verbesserung der Ernährungssituation der ländlichen Bevölkerung. Natürlich war die Gefahr des Hungers geringer, weil die Kartoffel nicht so anfällig war gegen die schlechte Witterung. Aber die Kartoffel wurde nur ausgetauscht

gegen das vorher verzehrte Getreide. Die Kartoffel verdrängte auch – wie schon dargelegt – andere Nahrungsmittel wie den Buchweizen (auch »dunkle Blende« genannt im Gegensatz zum Mais als »Helle Blende«; in der Schweiz auch »Plenten«). Es kam durch die Kartoffel zu einer Verringerung der Anzahl Nahrungsmittel (Irland ist später das beste schlechte Beispiel). Gleichzeitig verschlechtert sich das Brot wegen der Beimischung von Kartoffelmehl. Es ist ein qualitativer Rückschritt der Ernährungssituation der unteren Schichten zu registrieren, der sich verschiedentlich auch in Bürgerprotesten Geltung verschafft.

Das Brot der Bauern hatte immer minderwertiges Korn enthalten; was in den Städten als Hungerbrot galt, war auf dem Lande – selbst für die reicheren Bauern – das allgemein übliche; es wurde ergänzt mit Hülsenfrüchten und Kastanien. Der Brei in vielen Varianten, Polenta, Mehlspeisen, Suppen, spielte eine wichtigere Rolle als das Brot. Kartoffelbrei hieß aber auch, sich dem Mühlen- und Backofen-Monopol der Grundbesitzer zu entziehen.

Hanf, das schon damals in der Mark Brandenburg angebaut und staatlich gefördert wurde, und Kartoffelanbau wechselten sich ab. Von Brandenburg gehen die Kartoffeln nach Schlesien und von da (und aus Sachsen) nach Böhmen; die böhmisch-tschechische Bezeichnung »Brambury« für den Erdapfel, die auch weiter südöstlich sich einbürgerte, bedeutet »Brandenburger«. So kam die Kartoffel (und das Nachtbackverbot) durch die »Piefkes« über Böhmen nach Österreich und wurde dortselbst als »Bramburi« bezeichnet. So schimpfen aber auch alte Österreicher heute noch (aus alter Erbfeindschaft wegen Schlesien, das heute weder dem einen noch dem anderen gehört) Kartoffeln, die nichts taugen. Ansonsten gibt es dort »Erdäpfel« statt Kartoffeln.

Bei einer Reise Friedrichs von Stargard nach Graudenz soll sich in Neustettin der Bürgermeister wegen Baugelder an ihn gewendet haben, die der König anfänglich verweigerte:

»Die dicken Bäuchge der Bürgermeister beweisen ihre guten Einkünfte, sie bedürfen also nicht der Baugelder.«

Der Bürgermeister Lehmann soll geantwortet haben: »Majestät, unsere dicken Bäuche

beweisen nur, daß wir viel Krülltoffeln (Pellkartoffeln) essen müssen, wenn wir nicht verhungern wollen.« Darauf, so die Anekdote, bewilligte der König die Baugelder, wohl weil er nicht wußte, daß Kartoffeln nicht dick⁸⁴¹ machen und Bürgermeister Lehmann ihn beschwindelte: Jeder Bissen bleibt höchstens zwei Minuten im Mund, zwei Stunden im Magen und drei Monate auf der Hüfte (wenn's keine Kartoffeln sind).

1748 läßt Friedrich II. an den Oberamtmann Wilke im Amt Storkow (Mark) schreiben:

»Nachdem Se. Kgl. Majestät bei Höchstderselben letzten Anwesenheit in Pommern in Erfahrung gebracht, daß man daselbst in einigen schlechten und fast unfruchtbaren Districten, woselbst man den Unterthanen wegen ihrer subsistence fast jahraus jahrein hat helfen müssen, man mit sehr gutem Nutzen das pflanzen der Tartüffeln bei den Unterthanen eingeführt habe, davon selbige sich dann sehr wohl befunden und im Stande gekommen wären, nicht nur sich zu unterhalten, sondern auch ihre praestande weit besser als vorher abzutragen; Und da Se. Kgl. Majestät allerhöchst resolvieret, das Pflanzen der Tartüffeln in dero churmärkischen Landen gleichfalls einzuführen, so hat das Amt Storkow zur Befolgung des Kgl. Befehls den Bau der Tartüffeln sich angelegen sein zu lassen, auch die Unterthanen gleichfalls dazu zu encouragieren und ihnen den daraus zu hoffenden Nutzen recht begreiflich zu machen.«

Friedrichs Kartoffelpolitik hängt aber stärker damit zusammen, daß er Getreide magazinieren⁸⁴² ließ; im politischen Testament von 1752⁸⁴³ steht:

841 Um bei der Lieblingssprache des Königs zu bleiben: Kartoffeln verursachen keine »poignées d'amour«, keine Liebeshaltegriffe.

842 Diese Magazine schufen auch Arbeitsplätze: In jedem Magazin in Preußen war ein Rendant, ein Proviantmeister, ein Calculator, ein geschworener Aufmesser und mehrere Kornschütter beschäftigt (zitiert nach Teuteberg), Friedrich schreibt 1740 an Voltaire: »Was mich am meisten kostet, ist die Einrichtung von Magazinen in sämtlichen Provinzen, die groß genug sind, daß überall im Lande ein Kornvorrat für anderthalb Jahre vorhanden ist.« Eine späte Nachfolge dieser Magazinierung war in Berlin die sog. Senats-Reserve (angelegt worden aufgrund der Erfahrungen während Berliner Blockade durch die Sowjetunion und ihren Satrapen), die nach dem Fall der Mauer verscherbelt wurde, aber die Finanzprobleme dieser Stadt (rund 15.000 Euro Schulden pro Kopf) auch nicht löste.

843 Es gibt noch ein politisches Testament aus dem Jahr 1768 sowie einem »Grundriß der preußischen Regierung«, in dem König

»Wir haben zwei Sorten Getreidemagazine. Die einen sind für die Armee bestimmt.«

»Wenn man eine Armee bauen wollte, müßte man vom Bauche anfangen«, so Friedrich der Große: Auf den Märschen erhielten preußische Soldaten wöchentlich dreimal ½ Pfund Fleisch und täglich zwei Pfund Brot, das die Feldbäckerei lieferte. Die preußische Getreidehamsterei (1752 enthielten sie achttausend Wispel Korn) trug tatsächlich dazu bei, daß in schlechten Zeiten (und die kamen häufiger vor) der Not abgeholfen werden konnte. Über den schwedischen Karl XII. schreibt er: »Wie kann man einen Feldherrn loben, der von seinen Truppen Unermüdlichkeit, unsterbliche Taten verlangt, ohne daß er ihnen Nahrungsmittel verschafft.«

Die seit 1748 eingeführte getrennte Magazinierung von Getreide in »Kriegsmagazine« einerseits und für die zivile Versorgung andererseits führte dazu, daß die früheren extremen Preisschwankungen für Getreide innerhalb eines Jahres von 1:7 auf 1:2 absanken⁸⁴⁴. Das war antizyklische Wirtschafts- und Finanzpolitik⁸⁴⁵, wie sie Keynes nicht hätte besser definieren können.

In seinem Testament von 1752 schreibt Friedrich:

»Der Zweck der anderen ist, das Gleichgewicht zwischen den Städten und dem flachen

Friedrich II. 1776 den Inhalt beider Vermächtnisse zusammenfaßt.

844 An sich waren die herrschenden Kreise an einer freien Preisbildung für alle Produkte auf dem »Markt« interessiert. Diese bereits von den Scholastikern herrührende Ideologie fand ihre Grenze dort, wo die »Reproduktion« der Arbeitskraft betroffen war. Daher waren Grundnahrungsmittel von der freien Preisbildung über einen gewissen Punkt hinaus ausgenommen oder wurden durch Subventionen relativ niedrig gehalten. Dieses Prinzip ist auch noch wirksam und erkennbar an dem gespaltenen Mehrwertsteuersatz in der heutigen Bundesrepublik. Das Prinzip der freien Preisbildung war übrigens die ideologische Grundlage für die frühen Verbote der Arbeiter, sich zu organisieren, denn eine »Gewerkschaft« hätte die freie Preisbildung beeinträchtigt.

845 Nach einer Hungersnot in Preußen plante Friedrich Wilhelm I. 1738 in Amsterdam Getreide zu beschaffen, kauft dann aber zugunsten der Märkte in Litauen und Ostpreußen das Getreide im eigenen Land. Hungersnöte in der sog. Dritten Welt werden, so lautet eine ernst zu nehmende These, am wirkungsvollsten dadurch bekämpft, daß man den Hungernden Geld gibt und nicht die Überschüsse der europäischen Landwirtschaft.

Lande zu erhalten, in den Städten zu verkaufen, wenn das Korn zu teuer ist, und auf dem Land einzukaufen, wenn der Preis dafür niedrig steht. Sie dienen auch den Vorschüssen an die Edelleute und Bauern, die irgendwelche Not erlitten haben und zugrunde gerichtet wären, wenn man ihnen nicht auf diese Weise umgehend Erleichterung verschaffte. ... Als Regel gilt, daß das Korn in Berlin nicht über einen Taler steigen und auf dem Land nicht unter den von der Kammer angesetzten Preis sinken darf.«

Nach 1756 wurde auch die Verteilungspraxis geändert: Wurde vorher nur in extremen Teuerungsfällen (aufgrund einer Mangelversorgung) Getreide verteilt, so erfolgt nun die Ausgabe von Brotkorn nach der Feststellung der Menge, die ein Armer benötigte. »Die überhand nehmende Theurung des Getreides« habe »kein anderes Mittel mehr übriggelassen«, als ein Verbot des Branntweimbrennens heißt es beispielsweise in einem Edikt für das Fürstbistum Paderborn vom 14. November 1771, nachdem die für alle Kirchen angeordneten Bittgebete nicht den gewünschten Erfolg hatten. Für Paderborn ist dokumentiert, daß nach früheren Brennereiverboten von September 1770 und Oktober 1770 (»aus Fürst-väterlicher Vorsorge und mit Hintansetzung Unseres eigenen Cameral-Interesses«) eine Lockerung im Dezember 1770 erfolgte und eine erneute Verschärfung im Mai 1771, und da hatte das furchtbarere Hungerjahr 1771/1772 noch gar nicht richtig begonnen.

Zwangsabgaben auf Getreide und sogar Zwangsdurchsuchungen auf den Kornböden der Bauern (und gegebenenfalls Zwangsverkäufe) zwangen diese indirekt zum Kartoffelanbau, wollten sie denn Nahrung genug haben und das Vieh füttern. Kartoffeln waren für die Soldaten nicht gut genug. Beim Soldatenkönig, bei dem sich die Soldaten in den Garnisonstädten (in Friedenszeiten) selbst verpflegen mußten, kamen dagegen Kartoffeln als preiswertes Nahrungsmittel gleich mehrmals in der Woche auf den Tisch.

Angeblich habe »Fridericus Rex« sogar im Teehaus – in der Nähe des Pomona-Tempels

(1801 vom jungen Schinkel erbaut) unterhalb des Belvedere – von Sans Souci⁸⁴⁶ (»Herr Friedrich saß auf Sanssouci, den Krückstock, den vergaß er nie«) demonstrativ Kartoffeln gegessen, um damit das Volk zu überzeugen; nach einer anderen Legende hätte er auf dem Balkon⁸⁴⁷ – vor staunendem Berliner Volk – des Schlosses Kartoffeln gegessen. Aber zu diesem Zeitpunkt war allseits bekannt, daß der »Alte Fritz« keinen Geschmack hatte und diese Demonstration somit vergebene Mühe war. Und außerdem wird wohl nicht viel »Volk« in der Nähe seines Teehauses gewesen sein. Andererseits soll Friedrich II. bei seinen Inspektionsreisen durch seine brandenburgischen Lande stets im jeweiligen Dorfgasthaus gegessen haben und sich und seiner Begleitung die Kartoffeln habe schmecken lassen.

Jeden Abend kontrollierte Friedrich II. den Speisezettel des kommenden Tages. Wenn ein Vorschlag des aus dem Périgueux stammenden Chefkochs Noël oder ein Mittagessen von Joyard aus Rouen (des anderen Chefkochs) besondere Zustimmung fand, vermerkte er es. Es wird behauptet, der König hätte im Laufe der Jahre Geschmack an der Berliner Küche gefunden, in der bis heute die von (Graf von der Schulenburg angeworbenen) flämischen Tuchmachern in den Spreewald (auf den Recklin) gebrachten sauren Gurken («sore Jorke» ist 'was anderes), der von Noël de Marinière erfundene marinierte Hering und das Kotelett mit Kartoffeln besondere Beachtung finden; seine Lieblingsgerichte seien Polenta und Aalpastete gewesen. Auf dem Küchenzettel des Königs für den 5. August 1786 wie auch an fast allen anderen Tagen befanden sich Kartoffeln, an jenem Tage in Form von »Croquetten«: *Patriae in serviendo consumor* – im Dienste des Vaterlandes wurden sie aufgezehrt.

Friedrich II. hätte wohl ohne die Kartoffelkost nicht sagen können: »Meine Methode, mich nicht zu menagieren, bleibt immer dieselbe. Je mehr man sich verwöhnt, desto empfindlicher und

846 Bereits 1743 beschloß Friedrich, in Potsdam einen »Wüsten Berg« nahe dem früheren Küchengarten (!) seines Vaters mit Weinstöcken zu bepflanzen und dazu ein Schloß zu bauen. In einem Brief an seine Mutter schrieb er: »Wir haben gestern auf dem Hügel gespeist, von wo aus die Sicht reizend ist.« Von diesem wüsten Berg aus konnte man bis zu den Hügeln hinter Caputh sehen. Vierhundert Feigenbäume und dreihundert Weinstöcke ließ Friedrich anpflanzen.

847 »Lieber König, bitte, bitte – lenk auf den Balkon die Schritte ... Lieber König komm heraus, sonst geht uns die Puste aus.«

schwächer wird der Körper.« Noël hat dem Alten Fritz weitaus Köstlicheres als nur pommes zubereitet. Besonders Macaire-Kartoffeln liebte der König, diese Kartoffeln, die in der Schale gebacken werden.

Wenn sie gar sind, wird oben ein Deckel abgeschnitten, das Innere herausgenommen, mit Butter und Gewürzen (Salz, Pfeffer, Muskat) verarbeitet und wieder in die ausgehöhlte Kartoffel gefüllt und dann serviert. Knödel(n) kannte der König nicht. Aber Friedrich mochte Bier- und Weinsuppen und Kartoffelsuppe so wie Goethe keine Mahlzeit ohne Suppe zu sich nahm (darunter natürlich auch Kartoffelsuppe). Günter Grass behauptet, daß des Königs Besuch in Zuckau am 16. Oktober 1778 stattfand und – wichtiger – die dort wohl gemundete Kartoffelsuppe der Amanda Woyke zum königlichen Leibgericht erhoben wurde.

Friedrichs Interesse für die Kartoffel stand im Gegensatz zu dem in Brandenburg schon weit verbreiteten Rübenanbau. Die an der Berliner Akademie der Wissenschaften von Andreas Sigismund Marggraf 1747 gemachte Entdeckung eines kristallisierbaren Zuckerstoffes in der Runkelrübe⁸⁴⁸ (die bis dahin vorwiegend als Viehfutter verwendet wurde) soll ihn nicht

848 »Chymische Versuche, einen wahren Zucker aus verschiedenen Pflanzen, die in unseren Landen wachsen, zu ziehen«. »Wahren Zucker« (also ähnlich dem Rohrzucker) hatte Marggraf aus den Wurzeln des Weißen bzw. Roten Mangold und der Zuckerwurzel scheiden können, anfänglich nur 1,6 Prozent; langwierige Züchtungen erhöhten den Zuckergehalt. Die Veröffentlichung blieb fast unbemerkt, da sie auf Latein erfolgte; 1767 erfolgte eine Veröffentlichung in deutscher Sprache.

Als Napoleon 1812 erfährt, daß es dem Franzosen Delessert gleichfalls gelungen war, aus Rüben Zucker herzustellen, begibt sich der Kaiser sofort in die Zuckerfabrik in Passy, wo er sich mit den Arbeitern unterhält. Delessert überreicht dem Kaiser die beiden ersten in Frankreich hergestellten Zuckerhüte, Napoleon dankt es ihm mit der Überreichung der eigenen Medaille der Ehrenlegion und ernennt den Fabrikanten zum Höfling. So macht man es, wenn hervorragende Leistungen erbracht werden!

Der Sklavenaufstand auf der Antilleninsel San Domingo 1791 verknappte das Zuckerangebot, so daß Marggrafs Nachfolger als Direktor der Physikalischen Klasse der Akademie der Wissenschaften, Franz Carl von Achard, 1797 ein (nicht-exklusives) Privileg für eine inländische Zuckerfabrikation beantragte und auf Gut Kunern in Schlesien (oder in Kaulsdorf bei Berlin) die erste Zuckerrübenfabrik der Welt errichtete. Achard würde sich heute ganz schön wundern, wenn er erführe, daß die Erbanlage für Fructane aus der Erdartischöcke in seine Zuckerrüben übertragen wird, damit diese den Rübenzucker in niedermolekulare Fructane umwandelt, was die Zahnärzte nicht erfreut. Durch die Raffinade der Runkelrübe wurde der Zucker »demokratisiert«, war plötzlich

interessiert haben; aber vielleicht lag das Desinteresse des Königs mehr darin begründet, daß er allen Alchimisten mißtraute (Boswell: »So ist der Mensch – schwach und unvollkommen«).

Marggraf schuf damit die Voraussetzung für die Entstehung einer europäischen Zuckerproduktion. Um 1880 wurde mehr Zucker aus Rüben als aus Zuckerrohr⁸⁴⁹ hergestellt: Deutschland erzeugte bis 1914 mehr Zucker als Kuba; als die Rübenbauer in den Krieg ziehen mußten, ging diese beherrschende Stellung verloren. Die von Goethe gerühmten wasserarmen, auf sandig-kalkig Boden gezogenen »Teltower Rübchen« (aus Teltow bei Berlin oder »Märkische Rübe« (von den Feldern bei Stolpe) kamen dem König nicht auf den Tisch, obwohl sie sich auszeichnen durch einen relativ hohen Stickstoff- und Stärkemehlgehalt und besonderen Geschmackseigenschaften.

An dieser Stelle ein Hinweis auf die Veränderungen der Mahlzeiten, die durch die Kartoffel und andere neuartige Speisen und Getränke bewirkt wurden. Die wichtigste Änderung betraf die Bestandteile. An die Stelle der morgendlichen Biersuppe⁸⁵⁰ oder des Hirse- oder Buchweizen-

erschwinglich für die Massen, kein Privileg mehr. Heute liegt der Anteil des Rübenzuckers an der Welterzeugung bei 35 Prozent.

Zucker, so lautet eine kubanische Redewendung, sei aus Blut gemacht. »Es gibt wegen dieser Zuckermühlen so viele Afrikaner auf der Insel, daß das Land wie ein Abbild Äthiopiens aussieht, schrieb Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdes.

Zwischen Achards ersten Zuckerraffinerien im preußischen Schlesien (1801) und den Anfängen der heute so ausgedehnten bäuerlichen (hoch subventionierten) Zuckerrübenfelder liegen einhundert bis einhundertfünfzig Jahre. Heute erscheint es schier undenkbar, daß man 1393 für ein Kilo Zucker den Wert von zehn Ochsen zahlte.

849 Die Besteuerung der Melasse aus (spanischem) Zuckerrohr aus der Karibik durch die englische Krone war angeblich der entscheidende Funke für die Boston Tea Party.

850 Bier war allgegenwärtig. Johann Bretschneider stellt 1551 fest, daß »einige mehr von diesem Getränk leben als von richtigem Essen; alle brauchen es, Männer und Frauen, Kinder und Gebrechliche«. Bier und Wein, so meinten die damaligen Mediziner, besäße wichtige therapeutische Eigenschaften. Je schwerer die Krankheit, desto exzessiver wurde Alkohol gereicht, denn bis in das 20. Jahrhundert hinein war es in Europa schwierig, unbedenkliches trinkbares Wasser zu beschaffen. Die Beimischung von Wein oder Bier galt als Antiseptikum, und außerdem – in jener fernsehlosen Zeit – förderte Alkohol die Geselligkeit. Die Entscheidung Friedrich II., den Kaffeeverbrauch seiner Untertanen zu verbieten, war wirtschaftlich eine Fehlentscheidung: Kaffeegenuß

breis trat die Knolle in verschiedenen Zubereitungsarten. Eine weitere Änderung betraf die Zusammensetzung der Vesper – auch hier ersetzte die Kartoffel vielfach die üblichen Breispeisen. Gleichzeitig – im frühen 18. Jahrhundert – verbreitete sich der Genuß von Tee und Kaffee. »In vornehmen Häusern sei die Gewohnheit eingeführt worden, daß des Morgens und Nachmittags Caffé oder Thee muß getrunken werden« schreibt Marperger 1716 in seinem Dictionarium.

Ein neuer Typ von Besuchsmahlzeiten entstand, die »Caffé-Visiten« (nach dem Mittagessen kommend und vor einem gustiösem Nachtmahl gehend), die sich bis heute erhalten haben und der Hausfrau die Gelegenheit bieten, den »Russischen Zupfkuchen« aus der Tüte vorzuführen. Heutzutage haben diese Kaffeepausen auch den Vorteil, daß sie den gestreßten Erwachsenen eine Möglichkeit bieten, die Kinder fortzuschicken, denn diese sind noch nicht auf den Geschmack gekommen – im Sinne eines Initiationsritus'. Und in Büros werden die Angestellten in solchen Momenten von quengelnden Vorgesetzten in Ruhe gelassen. Und jetzt schließt sich der Kreis wieder zur Kartoffel: Daniel Wilhelm Triller schreibt 1730 über den Kaffee:

»Er strenget Nerv und Sehnen an
dass er das ehlich Geschäfte
mehr fördern als verhindern kann.«

1674 heißt es in einer Petition an das englische Unterhaus, Kaffee sei ein wunderliches, schwarzes, ungesundes, ekelhaftes, bitteres, stinkendes Schlammwasser.

Die Geschichte der meisten Nahrungsmittel (und der Menschheit) scheint eine Geschichte der Verbesserung der »ehelichen wercke« oder »Geschäfte« zu sein. David Pilbeam und Richard Wrangham von der Universität Harvard (in »Current Anthropology«): »Nichts hat größere Macht, sexuelle Bindung zu fördern, als gekochte Wurzelknollen.«⁸⁵¹ In vornehmen Häusern

verhinderte, daß die Leute schon morgens betrunken in die Manufakturen kamen; Kaffee verdrängte das Bier und war hygienisch einwandfreier durch das vorher notwendige Kochen des Wassers.

851 Der erste »Koch«, so die Amerikaner Pilbeam und Wrangham von Harvard, sei ein Buschfeuer gewesen, das einige Wurzelknollen

entstand zwischen Schlafzimmer und Salon das Boudoir als besonderer Raum für den Kaffeegenuß, für den Porzellanmanufakturen kostbare »Services à deux« mit allerlei phallischem Dekor herstellten. Und später zeigte die Dame des Hauses, daß sie nicht nur guten Kaffee kochen konnte.

Die »Tante Voss«, die »Vossische Zeitung« in Berlin, gab derweil ein Rezept für Kaffee aus Kartoffeln wieder:

»Man schneidet gekochte Kartoffeln in winzige Stücke, legt diese auf den Ofen und läßt sie bis auf die Hälfte eindörren, dann brennt und röstet man sie in der Pfanne wie Rohkaffee. Beim Mahlen und Aufbrühen verfährt man wie bei gewöhnlichen Kaffee. Das so zubereitete Getränk ist vom ordinären Kaffee weder in Farbe noch Geschmack zu unterscheiden. In einem Lande wie dem unsrigen würden so jährlich viele tausend Taler erspart werden.«

Also führte das Verbot Friedrichs, Kaffee aus Kaffeebohnen zu konsumieren⁸⁵², über den

grillte. Und dann nahmen die Menschen (vor fast zwei Millionen Jahren) die Sache selbst in die Hand und rösteten Eicheln und anderes. Gekochtes und Gebratenes aus dem Erdofen war verdaulicher; die Früchte waren eine sicherere Nahrungsquelle als die zumeist erfolglose Jagd.

852 Qahwa ist übrigens das altarabische Wort für Wein, die Kaffeebohne leitet sich aus arabisch bunn, Beere, her.

Friedrich II.:

»Ein jeder Bauer und gemeine Mensch gewöhnt sich jetzt zum Kaffee. Wird das ein bißchen eingeschränkt, so müssen sich die Leute wieder an Bier gewöhnen, denn das ist zum besten ihrer eigenen Bierbrauereien. Ihr Väter kannte nur Bier, und das ist das Getränk, das in unser Klima paßt.« Sein Nachfolger, Friedrich Wilhelm II., hob die Kaffeebeschränkungen 1787, schon ein Jahr nach dem Tod seines Onkels, auf.

In der »Vossischen Zeitung«, Nr. 148, aus dem Jahr 1780 stand:

»Eure Väter, deutsche Männer, tranken Brantwein und wurden bey Bier, wie friedrich der große, aufgezogen, waren fröhlich und guten Muths. Dieß wollen wir auch. Ihr sollet den reichen Halbbrüdern deutscher Nation Holz und Wein, aber kein Geld mehr für den Kaffee schicken. Alle Töpfe, vornehme Tassen und gemeine Schälchen, Mühlen, Brenmmaschinen, kurzalles, zu welchem das Beywort Kaffee zugesetzt werden kann, soll zerstöret und zertrümmert werden, damit dessen Andeken unter

Umweg eines dunklen Getränks aus Kartoffeln zu einem stärkeren Bevölkerungswachstum.⁸⁵³ Es wurde zwar der Kaffee verboten, nicht jedoch ein Ersatzgetränk. Ob Kaffee oder Zichorienbrühe: Die Gewohnheit, ein heißes Getränk zu sich zu nehmen, führte zu einer Erhöhung der Lebenserwartung, denn bis dahin wurde Wasser so getrunken wie es aus dem Brunnen oder dem Bach kam. Das jetzt notwendige Aufkochen dieses Wassers tötete die überall vorhandenen Bakterien ab.

Anfang 1748 schreibt der *roi philosophe* Friedrich II. an François Marie Arouet:

»wegen der toffels, sehe ich wohl, ist ein Mißverstandt. Schike mir mehr rezeptionen, dann will ich es den bauern deutlich sagen.« Unterschrift: »Frederic«

Und Voltaire antwortet prompt:

»... ich sende Euch hiero ein Rezept aus der Dauphiné, das Euch wohlschmecken wird.«

Es muß sich wohl um »pommes chamonix« gehandelt haben. Es ist nicht auszuschließen, daß auch dieser Schriftwechsel zu den »Sagen« der Kartoffelgeschichte gehört, denn Voltaire

unseren Mitgenossen zernichtet sey. Wer sich untersteht Bohnen zu verkaufen, dem wird der ganze Vorrath confisciert, und wer sich wieder Saufgeschirre dazu anschaffet, kömmt in Karren.«

In einer Beschreibung des zu Preußen gehörenden Fürstentums Ansbach 1787 sagt Johann Bernhard Fischer, daß auch Bauern und Handwerksleute gelegentlich Kaffee zum Frühstück tranken. Doch sie verwendeten dazu sicher nicht echte Kaffeebohnen. Ersatzweise, um dennoch der Mode zu genügen, wurden Kastanien, Roggen- und Maiskörner, Nüsse, Bohnen Brot, Bucheckern geröstet, gemahlen und aufgebriht. Man experimentierte mit anderen Pflanzen, die kaffeeähnlich schmeckten, aber in der eigenen Klimazone selbst angebaut werden konnten wie die Zichorienwurzel.

853 1674 wurde in der Londoner »Women's Petition against Coffee« geklagt: »Nie hatten die Männer so sehr die Hosen an und weniger Feuer in sich.« Schuld daran sei der »übermäßige Gebrauch dieses neomodischen, abscheulichen, heidnischen Getränks namens Kaffee, welches unsere Ehemänner solcherart zu Eunuchen gemacht und unsere Kavaliere verkrüppelt hat. Wenn sie vom Kaffeetrinken zurückkehren, ist an ihren Körpern nichts feucht außer ihren Rotznasen, nichts steif außer ihren Gelenken, nichts steht ihnen ab außer den Ohren.«

Da war das friderizianische Kaffeeverbot doch frauenfreundlicher und dem Bevölkerungswachstum tat es gleichfalls gut.

schätzte ein leichtes, schmackhaftes Essen höherer Provenienz, mit Fasan, Wachtel, Champagner: »Ich verzichte auf hundert Jahre meines Nachruhms für eine gute Verdauung bei Lebzeiten.«

Zu Beginn des Siebenjährigen Krieges, 1756, ist der Kartoffelanbau durch die Obrigkeit in großen Teilen Brandenburgs durchgesetzt; es ist jedoch eher anzunehmen, daß sich die Kartoffelfelder trotz der Anordnungen der Domänen-Verwaltung, mehr durch die Initiative der Bauern, vermehrten, Aber erst (schon) 1765 zeigen sich die Erfolge der fridericianischen Kartoffelpolitik: Sie wurde als menschliche Nahrung akzeptiert. Trotz der starken Widerstände in Stadt und Land: 1785 war die Kartoffel eingeführt, von den Brandenburgern (so steht es geschrieben: liebevoll) »Toffeln oder »Töffeln« genannt.

Nicht nur die brandenburgisch-preußischen Bauern, die Kartoffeln pflanzten, erlebten, daß die Kartoffelernte auch dann gut war, wenn die Getreideernte mißriet, der Rhythmus der biblischen sieben Jahre konnte durchbrochen werden, die regelmäßigen Hungerjahre gehörten (fast) der Vergangenheit an. Bauern, die Kartoffeln anbauten, sahen, daß sie ihre vielen und hungrigen Kinder leichter durchfuttern konnten; »Hat man Kartoffeln, so hat man alles«, sagte das Vreneli zum mutlosen Uli.

1861 wird in dem »Handbuch des preußischen Staates« von Carl Friedrich Wilhelm Dietericis für die preußischen Provinzen Sachsen, Brandenburg, Rheinland und Westfalen »eine unglaubliche Verbreitung der Kartoffel« angenommen. Die Knolle war immerhin ein rundes Jahrhundert nach den Kartoffelbefehlen von Friedrich II. in diesen Provinzen zum Hauptnahrungsmittel geworden und ernährte vor allem die Familien der armen Lohnarbeiter: Je geringer das Haushaltseinkommen und je größer die Kinderzahl, desto höher war der Kartoffelverbrauch⁸⁵⁴.

Es mag ja sein, daß manche Bauern die dicksten Kartoffeln haben: Aber nur zwanzig Prozent

854 Im Jahr 1900 stellt der Berliner Physiologe Max Rubner durch Laborexperimente fest, daß ein erwachsener Mensch im Höchstfall 1300 g Kartoffeln täglich zu sich nehmen könne.

der rund achtzig Milliarden EU-Landwirtschaftssubventionen⁸⁵⁵ gehen an die Bauern, den Rest erhält die Industrie. Alle zwei Minuten stirbt in der EU ein Bauernhof und widerlegt damit ein weiteres Sprichwort. Damit ist auch die eingangs gestellte Frage nach dem Zusammenhang von Dummheit und Kartoffelgröße beantwortet: Die dümmsten Bauern mögen zwar die dicksten Kartoffeln haben⁸⁵⁶, aber sie können als Landwirt auch mit großen Kartoffeln nicht überleben ohne die helfende subventionierende Hand des Staates. Nur die Bauernfunktionäre und die unzähligen deutschen Landwirtschaftlichen Rentenversicherungskassen wollen es noch nicht gemerkt haben.

War erst einmal in einer Region der Kartoffelanbau (wenn auch nur in den »Gärten«) eingeführt, so stand seinem, allgemeinen Anbau nicht mehr viel entgegen – die schon erwähnte »invisible hand« machte es. Dann war es auch nur noch eine Frage der Zeit, bis die Kartoffel die soziale Stufenleiter nach oben kletterte und vom »Arme-Leute-Essen« zur Beilage auf den Tischen der Begüterten avancierte – insbesondere nach Hungerperioden wie 1770/1773; aber es wurde – nicht nur in Deutschland – verhältnismäßig schnell wieder von der Speisekarte abgesetzt, wenn sicher war, daß die Hungersnot vorbei war; es war das »charakteristische« Essen der »lütten Lüd«: Aus diesen Hungerjahren ist aus Österreich überliefert, wenn die Nahrung so schlecht sei, so wäre es besonders dringlich, zum Ausgleich Tabak zu rauchen. Sobald die Menschen sich wieder Getreide leisten konnten, hörten sie auf, dieses »inferiore«, dieses minderwertige, Lebensmittel zu kaufen:

»Der Geschmack der Kartoffel ist wunderlich, die Leute essen sie nur zur Zeit der Not, und das Vieh ist nur durch Hunger dazu zu bringen, kurz, bei einem Landwirte, wo sonst

855 In einem amerikanischen Lied der Farmerorganisation der »Granger« aus dem Jahr 1867 heißt es über die Bauern, daß diese einen Freibrief schon im Paradies erhalten hätten und deshalb müßten sie bevorzugt behandelt werden. Subventionen für die Landwirte sind also nicht auf Europa und sind nicht dieses Jahrhundert beschränkt.

856 »Gedämpfte Leit hen die dicksten Schucken«. Oder etwas schwieriger auszusprechen, wenn man nicht aus dem Ermland kömmt: »De dömmst Lait haë de schönste Schucke.« Und in Sachsen-Anhalt heißt es. »Die Dummen und die Toffeln haben die größten Kartoffeln.«

genug Arbeit und gute Wirtschaft sich befindet, darf dieses Gewächs nicht geduldet werden.«

Hier paßt ein klassisches Zitat – diesmal von Franz Moor aus den »Räubern«

»In meinem Gebiet solls so weit kommen, daß Kartoffeln und Dünnbier ein Traktament für Festtage werden, und wehe dem, der mir mit vollen, feurigen Backen unter die Augen tritt! Blässe der Armut und sklavischen Furcht sind meine Leibfarbe: in diese Liverei will ich euch kleiden!«

Unser Johann Wolfgang von Goethe in »Wilhelm Meisters Wanderjahre« (1807) will die Welt nicht mit der Kartoffel traktieren:

»Keinem Kinde da droben soll es an einer Kirsche, an einem Apfel fehlen, wonach sie mit Recht so lüstern sind; der Hausfrau soll es nicht an Kohl oder sonst einem Gemüse im Topf ermangeln, damit dem unseligen Kartoffelgenuß nur einigermaßen das Gleichgewicht gehalten werde.«

aber unser Dichturfürst hat hier nicht bedacht, daß Girolamo Benzoni 1620 über die Süßkartoffel geschrieben und Samuel Engel 1777 in der »Encyclopédie« dies auf die Kartoffel übertragen hat und sich deshalb irrt mit den Winden.

Raoul Tranchirer nennt im Vergleich mit der Runkelrübe »die schwere heiße, fast unverdauliche Kartoffel«. Stanislaw Lem (im »Sterntagebuch«) meint, die Kartoffel besäße eine »typische Sanftmut und Trägheit«, die »durch fürsorgliche Obhut und Zucht« hervorgerufen wurde. Die Menschen besitzen die Fähigkeit, viel und sogar extrem viel zu essen, aber auch mit sehr wenig Nahrung zu überleben, mit einer relativen Vielfalt von Nahrungsmitteln, aber auch mit einer sehr einseitigen Ernährung vorlieb nehmen zu müssen, zu können.

In der Geschichte über die Nahrungsmittelversorgung wechseln regelmäßig Phasen der Völlerei (nicht nur für die »Besserverdienenden«, sondern für weite Teile des Volkes) mit

Hungersnöten ab.⁸⁵⁷

Eine kleine Abschweifung zu den Nahrungsvorstellungen des mittelalterlichen Menschen, die auch nach der Entdeckung Amerikas weiterbestanden. Den Luxus, der Nahrung besondere Wertigkeiten zuzumessen, konnten sich nur Leute leisten, die mit Nahrungsmitteln ausreichend versorgt waren und zugleich eine Wahlmöglichkeit hatten. Lebewesen (Pflanzen und Tiere) waren Glieder oder Stufen einer vertikalen Kette. Im zwischen Mineral- und Tierreich angesiedeltem Pflanzenreich standen die Knollen und Wurzeln auf der niedrigsten Stufe, da sie mit dem Element der Erde am engsten verbunden waren.

Auf der nächsthöheren Stufen befanden sich die Kräuter, die Sträucher und dann die Bäume, deren Früchte mit Zweigen und Laubwerk in den Himmel stießen. Baumfrüchte besaßen einen größeren Adel, waren edel. Die größere Nähe zum Himmel war jedoch nicht nur metaphorisch, man glaubte tatsächlich, daß die »Verdauung«⁸⁵⁸ der Nahrung bei den Pflanzen um so intensiver ist, je höher die Pflanze wachse. Piero de Crescenzi schrieb noch 1784 in seinem »Trattatodella agricoltora«, daß »der Nährsaft der Pflanze in der Wurzel fader ist und je mehr er sich von der Wurzel entfernt, desto mehr gewinnt er vorteilhaften Geschmack.« Corniolo della Cornia, ein anderer Italiener jener Zeit, schreibt, daß »viele Früchte auf dem Wipfel des Baumes Geschmack haben, aber nahe am Boden fade sind wegen der Vorherrschaft der wäßrigen Substanzen.«

Über den Pflanzen standen die Tiere und hier wieder ganz oben die Vögel; Fasane und

857 Englische Bauern im 15. Jahrhundert nahmen im Durchschnitt jenes Jahrhunderts etwa 3200 Kalorien täglich zu sich; Schüler des Studiums Papale in Trets Südfrankreich bekamen nur 2600 Kalorien, die verhältnismäßig gut gepflegten venezianischen Seeleute verdrückten 3900 Kalorien. Etwa 90 Prozent der gesamten Kalorienmenge im Mittelalter wurde durch Getreide (Brot, Hafergrütze, Bier) abgedeckt, an Fetten und an Vitamin A mangelte es.

858 »Der innigste Zusammenhang des Denkvermögens mit der Verdauung bewirkt, daß den aus der Tiefe der Eingeweide aufsteigenden Krämpfen Erschütterungen der Gedanken antworten, indem diese nicht mehr einer geordneten Ideenverbindung und den Gesetzen der Vernunft, als vielmehr den mechanischen Regeln der Krankheit folgen. Das ist es, was man Fiebertraum nennt.« Friedrich Schiller, als er noch als Militärarzt beim Grendadierregiment diente (gefunden bei Dieter Kühn)

Rebhühner waren das Maximum feiner Essenskultur⁸⁵⁹. »Weißes« Fleisch – so ein italienischer Arzt im 16. Jahrhundert – sei auch sehr bekömmlich für diejenigen, die »mehr auf die Übungen der Seele als auf die des Körpers bedacht sind.« Natürlich kann diese Rangordnung auch damit zusammenhängen, daß die Wälder verschwunden waren und damit das Wild von der Tafel. Kalbfleisch ist heutzutage angesagt (wenn's doch nicht so gemästet und gespritzt wäre). In die deutsche Dienstleistungsgesellschaft paßt kein rotes Fleisch (»Vot vuz zat ven it vuz live« – was war das, als es noch lebte – hätte der ungarische Mathematiker Paul Erdős gefragt), bestenfalls für Sportler, die den circensischen Teil der Gesellschaft übernommen haben, und für die wenigen Arbeiter, die unsere Luxusgegenstände herstellen.

In der französischen Küche im 18. Jahrhundert gehörten Hühner zu den wichtigsten Bestandteilen⁸⁶⁰. Rebhühner galten als besonders bekömmlich und gut geeignet für

859 Über die EBkultur in Deutschland schrieb Enea Silvio Piccolomini (der spätere Papst Pius II.), der Mitte des 15. Jahrhunderts durch »Deutschland« reiste und dabei auch bei Johannes Gutenberg vorbeischaute:

»Und glaub nur nicht, daß man dir silberne oder gläserne Becher vorsetzt. Bei jenem fürchtet man, daß es gestohlen, bei diesem, daß es zerbrochen wird. Du mußt aus einem Holzbecher trinken, welcher schwarz, alt, stinkend ist, an dessen Grund der Weinstein fest geworden ist und in den die Herren sonst zu pissen pflegen. Auch benützt du diesen Becher nicht allein, um nach Belieben Wasser zuzugießen oder den Wein pur zu trinken, sondern er wird von Hand zu Hand gereicht, und du mußt deinen Mund oft da ansetzen, wo sich eben der verlauste Bart oder die schwärenden Lippen oder die stinkenden Zähne eines anderen befanden.«

Eine entwickelte Essenskultur zeigt sich im Vorhandensein einer Hochküche und am Verhältnis von Alltags- und entwickelter Kultur. Ein Defizit einer deutschen Essenskultur zeigt sich an der Beurteilung der Zubereitung von Gemüse. Gemüse fristet ein Dasein als Dekoration, als Sättigungsbeilage oder als abgezählter Kalorie. Das Wort »Gemüse« wird vielfach nur abwertend verwendet wie es bei »jungem Gemüse« exemplarisch wird. Und: Der Verzehr von Gemüse gilt darüberhinaus als unmännlich; Gemüse paßt nicht zum archaischen Kern des »echten« Mannsbildes – klar, die Kerle wollen lieber selbsterlegtes Bärenfleisch.

860 Wenn es in der Küche der armen Landbevölkerung Fleisch gab, dann war es meistens Fleisch von »ausgedienten« Nutztieren: Das Huhn, das keine Eier mehr legte oder die Kuh bzw. Ziege, die keine Milch mehr gab. Diese Tiere waren so zäh, daß sie nur durch langes Köcheln im Topf genießbar gemacht werden konnten. Heute hat das Huhn und die Pute wieder eine besonders starke Stellung im Haushalt des Bürgers, wenn er denn auf »seine Linie« achtet.

Rekonvaleszenten. Da der Pfeffer bereits für Gefängnisinsassen verwendet wurde, kam gewürztes Fleisch in Verruf. In der »Hausväter-Literatur«, bestimmt für die lesefähige bürgerliche Hausfrau, wurde anstelle des (für den Adel reservierten) Wildbrets auf die jeweiligen verwandten Haustierarten verwiesen, wenn's darum ging, Fleisch zuzubereiten. In den Gemälden dagegen war Wild stark vertreten – wenn schon nicht auf dem Tisch, dann wenigstens an der Wand.

Vegetarische Speisen, Knollen und Wurzeln wie auch die niedrigen Kräuter (wenn sie keine Gewürzfunktion besaßen) überließ man den Bauern; an den Tafeln der Leute von Stand aß man Äpfel. Eine Ausnahme bildeten die Kastanien, die – an sich – hochrangig waren, aber aufgrund ihrer Masse beim Volk Verwendung fanden.

Und noch ein Punkt, der die Kartoffelverbreitung anfänglich behinderte. Der Kartoffelbau hatte keine Ähnlichkeit mit »richtiger« Landwirtschaft, beim Kartoffelbau standen die Pflanzen nicht in ordentlichen Reihen wie es zum Beispiel Getreide tat. Weizen und Bäume wuchsen nach oben – zum Himmel, zur Sonne, zu Gott. Weizen war Gold. Die Kartoffel und sein nutzloses Kraut dagegen wuchs nach unten, zur Unterwelt. Kartoffeln waren unordentlich, deshalb meinten die Engländer, daß die Kartoffel zu den papistischen Iren paßte. Kartoffeln waren braun. Kulturell und politisch paßten die Kartoffeln also zu den unteren Schichten. Weizen und anderes Getreide bedeutete auch Zivilisation. Weizen mußte gesät, geerntet, gedroschen, gemahlen, geknetet, geformt und gebacken werden. Kartoffeln: Ins Wasser und kochen lassen (was keine besondere kulturelle Leistung ist) oder direkt ins Feuer – fertig war die Mahlzeit. Kartoffel war Urmaterie, Getreide jedoch der christliche Geist.

In dem 1985 erschienenen Roman »Simon och ekarna« von Marianne Fredericksson, wird die Geschichte eines in Göteborg aufwachsenden Adoptivkindes (vor dem Zweiten Weltkrieg) geschildert:

»Sie ließ sich das alles durch den Kopf gehen, als sie spät an diesem Abend wieder unter sich waren und das Essen auf dem Tisch stand. Als sie sich ein Stück Kartoffel in den Mund steckte, konnte sie endlich zugeben, wie sehr sie Kartoffeln verabscheute – ob gekocht, gebraten, gerieben, gratiniert, in der Schale –, es blieben gekochte

Kartoffeln. Damit war jetzt Schluß, dachte sie, die Sorge ums Essen würde bald nur noch Erinnerung sein, genau wie die Kohle und das kalte Örtchen im Hinterhof.«

Andererseits stellt F. W. Schubert, ein Königsberger Professor, Anfang des 19. Jahrhunderts über die Provinz Preußen fest, daß die Bevölkerung des platten Landes fast ausschließlich von Ackerfrüchten lebte und ein Drittel der gesamten ländlichen Bevölkerung ausschließlich Kartoffeln aß: »Sie hat auf Brot als gewöhnliche Tagesnahrung verzichtet.«

Bei den sog. hochfestlichen Mahlzeiten kam die Kartoffel außerordentlich langsam voran⁸⁶¹. Günter Wiegemann weist daraufhin, daß noch 1800 die Kartoffel auf bürgerlichen Tischen nicht üblich war. Johann Heinrich Voss läßt die Hausfrau in der »Luise« sagen:

»denn es wäre ja schimpflich, wenn wir mit Fischen allein und Vögelschen diesen Abend feierten, und, ich schäme mich fast, mit gebrühten Kartoffeln.«

In Gebieten mit ausreichender Getreideversorgung aufgrund fruchtbarer Böden hatte die Kartoffel es besonders schwer, als menschliches Nahrungsmittel akzeptiert zu werden. Beispielhaft sei Fehmarn, die Provinz Holland oder das schwedische Öland genannt. In Schleswig-Holstein ging mit dem Kartoffelanbau zugleich eine Verringerung von Buchweizen und anderem Getreide einher. Die etwas süßlich schmeckenden Knollen der Pastinake oder Hammelmöhre (*Pastinaca sativa*)⁸⁶² mußte ihre über eintausend Jahre währende Dominanz

861 Ingeborg Müller nennt für das Vogtland Festgebäcke: Weihnachtsstollen (schon um 1600), Pfefferkuchen, Pfannkuchen zu Aschermittwoch und Fastnachtbrezeln. Im übrigen gab es bei besonderen Gelegenheiten (Mehl-)Klöße, Rindfleisch in Brühe, Hirsebrei und Saure Flecke. Weizenklöße waren Festspeisen für Wohlhabendere; der vogtländische »Bambes« (in der Pfanne gebackener Kartoffelbrei) entspricht im bayerischen dem »Pampf«, aber nicht dem Berliner »Pamps«.

862 Schon Clusius schrieb 1601 im »Rariorum«, daß die Kartoffel in Italien an die Stelle von Rettich und Pastinake getreten sei. Die wilde Pastinake enthält übrigens lichtempfindliche Substanzen, die bewirken, daß Schädlinge nach dem Verzehr an Sonnenbrand sterben.

Im übrigen wurde in Deutschland gegessen: Grüner Blattkohl, Kopf- und Krauskohl, Kohlrüben, Rote Beete, Rüben, Mangold, Meerrettich, Mohrrüben, Mangold, Portulak, Gurken, Knoblauch, Küchenzwiebeln, Porree und Spinat, Spargel und Zuckerwurz, Pferde- und Saubohnen, Erbsen und Linsen und dazu alle möglichen Kräuter, die auch gegen manche Gebreite halfen.

als Nahrungsmittel an die Kartoffel abgeben, obwohl weder geschmacklich noch von der Textur her zwischen beiden die geringste Ähnlichkeit besteht. Der Kartoffel gelang es jedoch lange nicht, eine besondere Bevorzugung während der Fastenzeit einzunehmen: Hier blieb es bei Pastinake und bei breiten Bohnen, wie es schon der Botaniker Hyronimus Trager 1552 beschrieb; erst zum Ende des 18. Jahrhunderts löste die Kartoffel die fleischige Pastinake ab.

Unter prinzipieller Beibehaltung der alten, klassischen Dreifelderwirtschaft konnten Kartoffeln auf der jeweiligen Brache angebaut werden, und mit der Anhäufelung⁸⁶³ wurde der Boden gut durchlüftet. Kartoffeln waren auch vielseitiger einsetzbar: Als Viehfutter (wenn es eine gute Getreideernte gab) und als Nahrung für die Menschen (wenn es an Getreide mangelte). Ein weiterer Vorteil der Kartoffel gegenüber Getreide war, daß Kartoffelfelder geringeren Schaden bei kriegerischen Aktionen erlitten. Eine Armee – so Braudel – kann im Sommer auf dem Kartoffelfelde kampieren, ohne daß die Herbsternste gefährdet wurde.

Aus dem Elsaß⁸⁶⁴ wird berichtet, daß die Kartoffel geschätzt werde, »weil sie den Verheerungen des Krieges nicht ausgesetzt ist.« In der Tat, die Getreidfelder (auf dem »Felde der Ähre« gestorben) wurden zertrampelt, die in der Erde liegende Knolle ertrug die darüber hinweg marschierenden Kriegsmänner leichter. In den »Wöchentlichen Zeitungen« aus Darmstadt steht 1677:

»Der erbärmliche Zustand des Landes nimmt durch die Verheerung täglich zu / in dem alle Früchte abgemäht / und Schlösser und Dörffer rasiret werden«.

»Produziert« wurde für den eigenen Bedarf im Garten hinterm Haus; manche »Bauerngärten« zeigen noch heute (oder schon wieder) die Vielfalt der Nahrungsmittel.

863 Das Anhäufeln wurde auch als »Bänken« bezeichnet. Grimms Wörterbuch verweist darauf, daß »die büsche auf beiden seiten von erhöhter erde umgeben sind, was man sonst häufeln nennt«

864 Die Kartoffel hieß im Elsaß – wie in der nahen Pfalz – »Grumbiere«. Nach dem Ersten Weltkrieg hieß sie aufgrund Pariser Bürokraten-Anordnung »pomme de terre« und auch Grumbiere, und als nach 1940 wieder deutsch als Amtssprache vorgeschrieben wurde, sollte die Knolle Kartoffel heißen. In Eugène Heisers »La tragédie lorraine« heißt es: »Kartoffel hin, Kartoffel her, am End vum Jahr heeschts doch wieder pomme de terre.«

Die Kartoffelproduktion stieg mit und wegen den Kriegen; nachzuweisen ist dies insbesondere im Elsaß in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts, in Flandern während des Pfälzischen Erbfolgekrieges am Ende des 17. Jahrhunderts und während des Österreichischen Erbfolgekrieges, der mit der Getreidekrise 1740 zusammenfällt und an dem Parmentier auf französischer Seite teilgenommen hatte.

Aber Kartoffeln wurden im stärkeren Maß noch als Viehfutter verwendet denn als menschliche Nahrung. Nur langsam setzt sich die Kartoffel als Nahrungsmittel des Landvolks im nördlichen und westlichen Europa durch. Eine Behinderung der schnelleren Durchdringung der Kartoffel als Nahrung für den Menschen war sicherlich auch, daß Essen und Trinken als eine Möglichkeit der sozialen Differenzierung angesehen wurde und sich diese Auffassung gerade im 17. Jahrhundert wieder stärker verbreitete. Die bürgerlichen Herrschaften sahen in den Ritualen des Essens und Trinkens eine attraktive Möglichkeit für Prestigegewinn, aber auch für eine neue Gruppen-Identität gegenüber den Unterschichten.

Es entstanden Bauernregeln, nach denen sich der noch immer im heidnischen Glauben bewanderte Landmann richtete:

»Kartoffeln sollen bei abnehmendem Mond im Zeichen des Fisches gesetzt werden. Bei zunehmendem Mond gäbe es zu hohe Stauden und kleine Kartoffeln. Beachtet man das Zeichen des Fisches nicht, so haben die geernteten Kartoffeln Auswüchse und keine glatte Fläche. ...

Ernten soll man Kartoffeln bei abnehmenden Monat im Zeichen der Waage; sie keimen dann im Keller nicht so schnell.«

In der Cuxhavener Zeitung »Neptunus« vom 27. November 1833 wird empfohlen:

»Als einfaches und nicht kostbares Mittel die Speise-Kartoffeln, welche man aufbewahren will, vor dem Keimen zu schützen, wird angerathen, sie in kochendes Wasser zu werfen, und sie eine Minute lang darin zu lassen; hat man sie wieder herausgenommen, so muß man sie so ausbreiten, daß sie gehörig abtrocknen können, dann kann man sie lange aufbewahren. Wenn das Wasser einmal kocht, so kann man es für den ganzen Wintervorrath anwenden, um damit die jungen Keime zu tödten.«

Ein anderes Mittel, Kartoffeln am Keimen zu hindern, erfand der Engländer Webster in Ipswich: Sobald Kartoffeln mit Salmiak befeuchtet werden, verlören sie ihre Keimkraft und auch noch ein Jahr nach der Ernte verzehrfähig sein. Ein bis zwei Loth Salmiak in einem Quart Wasser sei die richtige Mischung. Webster stellte auch fest, daß Meerwasser oder Pökellake den selben Zweck erfülle.

Im lettischen Volkslauben wurde diese aus dem Rübenanbau kommende Auffassung auf die Kartoffel übertragen: Kartoffeln werden zur Zeit der Apfelblüte und bei bewölktem Himmel (damit sie kräftig wachsen) und bei abnehmenden Mond (damit das Kraut nicht so hoch wird) in die Furchen gelegt.

Wenn sich die jetzt fällige Reform des astrologischen Kalenders mit dem neuen Tierkreiszeichen *Schlangenträger* durchsetzt, werden wohl manche Bauernsprüche neu formuliert müssen: Kartoffeln sind frostempfindlich, und die Triebe erfrieren, wenn sie vor dem letzten Frost die Erde durchstoßen. Die Saat, das Setzen des Saatgutes, darf also nicht zu früh durchgeführt werden. Also muß, schon wegen der Kartoffel, diese Kalenderkorrektur zügig veranlaßt werden.⁸⁶⁵

»Legst du mich im April,
komm' ich wann ich will,
legst du mich im Mai,
komm' ich glei.«

Der estnische Dichter Paul-Eerik Rummo »Die Freiheit der Kartoffelkeime« in Anspielung auf das Ende der über 700jährige Unterdrückung der Esten durch Deutsche und Russen:

»Sag mir, Liebling, was haben die Kartoffelkeime in unserem Keller im Sinn? Ich vermute, bald werden sie wie bleich-stielige Lanzen die Etagen erklimmen, die Decken

865 »Fische« ist bisher vom 20. März bis 20. April; das Sternbild »Waage« ist vom 24. September bis 23. Oktober. Bei Berücksichtigung des neuen Sternbildes »Ophiuchus« (30. November bis 17. Dezember) verschieben sich »Fische« auf die Zeit vom 12. März bis 18. April und »Waage« auf die Zeit vom 31. Oktober bis 22. November. Die ganze Astrologie und Horoskoperei von Nostradamus ist schon deshalb und jetzt erst recht für die (schwarze) Katz'.

durchbohren, die Fußböden demolieren, die Möbel spleißen und die Einkaufsnetze zerfetzen (Freiheit allem Gemüse).«

Kartoffelanbau war eine biologisch-ökonomische Notwendigkeit: Das Handhaben einer Sense, die Arbeit auf der Tenne, war zwar so schwer wie das Ausbuddeln von Kartoffeln aus dem sandigen, märkischen Boden, aber man konnte (und mußte auch) für die Kartoffellese Frauen und Kinder einsetzen. Das Setzen und Lesen der Kartoffel war harte, schwere, ermüdende Arbeit. Das war wahrlich keine Teezeremonie mit abgespreiztem kleinen Finger.

Heinrich Seidel, geboren in Perlin (Mecklenburg) und gestorben in Berlin:

»Die Trüffel wächst in Frankreichs Gauen,
verborgen in der Erde Schoß,
allein für mich, auf märk'schen Auen
wächst die Kartoffelknolle bloß.«

Damit die Kinder richtig motiviert wurden, die Kartoffelernte fröhlichen Herzens und guten Mutes zu beginnen, stand im Lesebuch für die Schulanfänger:

»Und lustig wandern im Verein
Die Kinder auf das Feld hinaus,
Und graben die Kartoffeln aus
Und füllen sie in Säcke ein.«

Die Sichel wurde etwa Mitte des 12. Jahrhunderts durch die Sense abgelöst⁸⁶⁶; bis dahin hatten Frauen und Männer gleichermaßen Feldarbeit und Viehwirtschaft erledigt. Die mit dem Kartoffelanbau zusammenhängenden Aufgaben konzentrierten sich wegen der angeblichen leichten Arbeit fast ausschließlich auf die Frauen; die Männer kümmerten sich um Korn und Vieh und um die handwerklichen Sachen: »Die Schwielen der Arbeit schützen vor Schmerz.« Die in manchen Berufen schon vorhandene Arbeitsteilung zwischen Mann und Frau wird auf die Landwirtschaft übertragen, perfektioniert und in althergebrachte Traditionen eingebettet.

866 Andererseits verbietet ein Pariser Gericht noch zwischen 1730 und 1787 mehrmals die Ablösung der Sichel durch die Sense.

Auf die Rolle der Frau in der Geschichte der Kartoffel soll hier kurz hingewiesen werden.

Der frühere Berliner Senator Harry Ristock schildert in »Kindheit und Jugend in Ostpreußen« die Arbeitsteilung zwischen seinen Eltern:

»Vater hatte zu säen, zu mähen, zu pflügen, Dung und Jauche zu fahren, das Vieh auf die Weide und in den Stall zu bringen und zu versorgen. Mutter erledigte fast alles - andere: Kartoffeln setzen, Rüben verziehen, das gemähte Getreide in Garben binden und in Hocken aufstellen, Haus und Hof zu versorgen, abends füttern, wieder melken, das Abendbrot zubereiten.«

Dreihundert Jahre nach Einführung der Kartoffel in Ostpreußen: Eine klare Verantwortung der Frau für die Kartoffel. Adriano Sofri (»Der Knoten und der Nagel«):

»Bei allen bekannten primitiven Völkern ist das Jagen Sache des Mannes, das Sammeln Sache der Frau. In kleinen Gruppen, mit den Kindern auf den Schultern, einen Korb auf dem Kopf und einem angespitzten Holzpflock in der Hand graben die Frauen jeden Tag Wurzeln und Knollen aus, sammeln Grünzeug. Sie kennen die Pflanzenwelt bestens. Ein unbedeutendes grünes Blättchen ist das Indiz für eine nahrhafte Knolle.«

Goethe notiert 1797 auf einer Reise nach Stäfa: »Hübsche Mädchen mit der Mutter auf den Knien, Kartoffeln ausmachend.«

Und deutlich schreibt Jeremias Gotthelf 1848 in »Uli der Pächter«:

»Dann gibt es noch eine Menge Nebensachen, welche zugleich zufällig sind, Obst zum Beispiel und Erdspeisen, das heißt Speisen, die in der Erde wachsen: Erdäpfel, Kohl, - Rüben usw., Hanf, Flachs, in unsren Gegenden auch Ölpflanzen, welche anderwärts zu den Hauptprodukten gehören. Je besser nun ein Gut bewirtschaftet wird und je besser namentlich die Frau ist, desto mehr wird auf diese Weise gleichsam so nebenbei gewonnen. Es wird gar manche Frau hoch gerühmt über ihr Geschick, aus der Stümpelten ein bedeutend Geld zu machen, indem sie alles zu Ehren zu ziehen weiß und es zu Nutzen bringen kann, während andere Weiber nichts zu machen wissen, das Entbehrliche weder bemerken noch an Mann zu bringen wissen, es brauchen, wenn

und wie der Gebrauch es mit sich bringt, oder es sich selbst überlassen, wenn sie es nicht selbst brauchen können. Das sind die Weiber, denen das Denken eine Pein ist oder die ihre Gedanken allenthalben haben, nur nicht bei ihrem Hauswesen. Dies macht natürlich einem Mann einen bedeutenden Unterschied, ob seine Frau die Kleinigkeiten alle zu verwerten verstehe oder nicht. Auf größern Gütern kann es in die hundert Gulden gehen.«

Tomek Tryzna in »Fräulein Niemand«:

»Ich gehe hinter Mama her und ziehe mit der Hacke Erde in die Löcher mit den halbierten Kartoffeln. Mama ist gut. Sie sagt nie etwas, wenn ich die Kartoffeln nicht richtig zudecke. Sie schaut mich nur an, und ich weiß gleich, daß ich es besser machen muß. Die Erde ist weich. Papa hat sie mit dem Spaten umgegraben. Jetzt arbeitet er am Zaun, und Tazio läuft hinter ihm her. ... Es ist Frühling. Den ganzen Tag scheint wunderschön die Sonne. Im Moment nicht mehr so stark, weil sie schon tief steht. Unser kleines Feld grenzt an den Wald. Der Wald ist dunkelgrün und das Feld dunkelgrau. Wenn die Kartoffeln erst mal wachsen, wird es auch grün sein.«

Der Kartoffelanbau mit der Hacke bewirkte eine deutliche bessere Durchlüftung des Ackerbodens, und die Humusbildung wurde durch Pflanzenrückstände gefördert; davon profitierte wiederum in der Dreifelderwirtschaft das nachfolgend eingesäte Getreide. Der Anbau konnte ohne Pflug und Pferd erfolgen, die Hacke genügte für die Pflanzung, für die Bearbeitung während der Wachstumsphase und für die Ernte. Die Einführung des Pfluges auf Rädern und die heute üblichen schweren Landwirtschaftsmaschinen führen zur Austrocknung des Bodens, bei dem das Wasser nicht mehr in der Erde versickert, sondern an der Oberfläche abfließt und damit die Gefahr der Erosion zunimmt.

Wenn Friedrich II. den in seinem schmuddeligen mit Tabaksflecken übersäten Rock (er selbst meinte, er sehe »ein bißchen wie ein Schwein aus«) übers Land fuhr in seiner über dreißig Jahre alten Kutsche, so ließ er – wie Joachim Fernau fabuliert – in den Dörfern halten und beschimpfte die aufwartenden Bauern:

»Kerls, ihr sollt mehr Kartoffeln anbauen, Preußen soll Kartoffeln essen, das ist was Gutes.«

Günter Grass im »Butt«:

»Als Er nach Zuckau kam, regnete es. Es regnete schon seit Tagen, so daß die Bulwen raus mußten. Das königliche Domänengesinde hackte vor, wühlte nach, sammelte in Körbe, buckelte die triefenden Körbe zum Ackerrand: traurige Riesenkrähen, zwischen denen gewöhnliche Krähen ihren Anteil suchten, während die lehmverdreckte Kutsche des Königs vierspännig, ungefedert, ausgedient, schon Legende, aber immer noch unterwegs war. Diesmal kam er von Karthaus her über die Landstraße mit ihren Schlaglöchern, bis die Kalesche rechts einbog, den Feldweg nach Zuckau langstolperte, wo das Gesinde in den verregneten Äckern den Buckel streckte, während das königliche Gefährt zwischen Birken aufkam, in einem Hohlweg verschwand, größer wieder da war, ein Ereignis, dann über Regenpfützen stillstand, worauf hinter den dampfenden Rappen der rechte Kutschenschlag von innen geöffnet wurde und mit dem Hut zuerst, den alle kannten, fürchteten und grüßten, der alte König, zweite Friedrich, Fridericus Rex, die Majestät, der Olle Fritz mit Stock im Rock, wie er später auf Bildern in Öl gemalt wurde, ausstieg und in den Kartoffelacker stiefelte.«

Es sollte unstrittig sein: Friedrich II. der Große hat für den Anbau der Kartoffel in seinem Lande gesorgt. Rudolf Breitenbach schreibt: »Meine Mutter sorgte dafür, daß die Kartoffeln bei uns gegessen werden.« Er leitet daraus das »Kartoffel-Theorem« ab: »Nun sind die Kartoffeln da, nun werden sie auch gegessen.« Oder anders: »Gegessen wird, was auf den Tisch kommt.«

Warthmüller⁸⁶⁷ zeigt 1886 in einem seiner Bilder (»Der König ist überall«) Friedrich II., wie er den Kartoffelanbau im Oderbruch inspiziert; die fleckige Weste ist leider nicht erkennbar.

867 Robert Warthmüller wurde 1859 als einfacher »Müller« in Landsberg an der Warthe geboren und nannte sich »Warthmüller«. Er wurde und wird allgemein als »Fridericusmaler« bezeichnet, da er besonders viele Genre-Bilder aus der Zeit Friedrich des Großen produzierte (»Friedrich der Große vor der Schlacht bei Roßbach« oder »Friedrich unter seinen Grenadieren«). 1895 starb Warthmüller.

Friedrich II. sandte darüber hinaus »Herren vom Rathe« in die neuen Dörfer, die den angeordneten Kartoffelanbau überwachten, aber auch »Kartoffelmarketing« betrieben. Angeblich hätten die Bauern in der Uckermark⁸⁶⁸ – wie die Kolberger – über die ihnen vorgeführten Kartoffeln gesagt, sie röchen und schmeckten nicht, was zum einen stimmt und zum anderen nicht der Wahrheit entspricht.

Der Anbau der Kartoffel in der Mark führte dazu, daß die Kinder in den von ehemaligen Soldaten und Feldpredigern geführten Schulen Sprüche und Rätsel um die Kartoffel auswendig lernen und später auch am Goethe (31. August 1814) das Lesen und Schreiben üben mußten:

»Morgens rund,
Mittag gestampft,
Abends in Scheiben,
Dabey will ich bleiben.«

Ein Rätsel aus jener frühen Zeit lautete: »Hat einen Haufen Augen und sieht nichts«, womit die Kartoffel und nicht der König gemeint war. Weitere Sprichwörter und Redensarten:

»Ein wenig Fleiß, ein wenig Glück,
dann werden alle Kartoffel dick«

»Wer Kartoffeln ißt, wird eher satt,
als wer Braten essen sieht«

»Eine trockene Kartoffel in Ruh',
ist besser als Pasteten mit Hader dazu«

»Eine faule Kartoffel im Korbe steckt alle gesunden an«

Rainer Brambach dichtet im 20. Jahrhundert:

868 In der Zeitschrift »Qvest« steht über diese brandenburgische Region, daß sie »ein bißchen aussieht wie Angela Merkel, bevor sie zu Udo Walz ging.«

»Im Schulzimmer singen Dorfkinder ein Volkslied.
Ein tintenfleckiger Wald wächst aus den Pulten,
eine einsame Lichtung, ein Blaubeerenhang.
In der Rechnungsstunde nachher liegt wie immer
das verlässliche Kartoffelfeld vor dem Fenster,
während ein künstliches Gestirn die Erde umkreist.«

Albrecht Daniel Thaer (1752–1828) aus Celle, Leibarzt des Königs Georg III. von Hannover (1738–1760), erschien die »schönste, segensreichste Heilkunst der Ackerbau«. Konsequenter trat er für die Förderung des Kartoffelanbaus ein und wies (wie schon Adam Smith) daraufhin, daß die

»Irländer die stärksten und ältesten Kartoffeleßer seien und zugleich, unter allen europäischen Rassen, vielleicht die gesündeste, kräftigste und schönste seien.«

Angefangen hat Thaer mit seinen Forschungen über den Pflanzenbau, als er ein Haus mit Garten erwarb, hier versuchte er schon, die Zusammenhänge von Pflanzenwachstum und Bodenfruchtbarkeit festzustellen. Er schränkte seine ärztliche Praxis immer mehr ein und erweiterte ein kleines Versuchsgut am Stadtrand von Celle zu einem landwirtschaftlichen Musterbetrieb. Aus England, das fortschrittlicher war als die deutschen Landwirte, holte er sich die Kenntnisse über einen besseren Ackerbau. 1798 veröffentlichte er die »Einleitung zur Kenntnis der englischen Landwirtschaft«, und ein Jahr später begann er mit der Herausgabe der »Annalen der niedersächsischen Landwirtschaft«.

Dem preußischen Außenminister, Heinrich Graf Podewils, der die Kartoffel ablehnte, entgegnete Thaer: »Der Herr Graf ist mein sehr verehrter Freund, aber der Kartoffelanbau ist mein Kind.« 1804 zog Thaer auf Einladung König Friedrich Wilhelms III. nach Preußen, erwarb das Rittergut Möglin im Oderbruch und gründete dort ein landwirtschaftliches »Institut«, das im Rahmen der von ihm propagierten Fruchtfolge wesentlichen Anteil an der Steigerung des Kartoffelanbaus in Preußen hatte und die bisher dahin als unabdingbar angesehene Brache

überflüssig machte.⁸⁶⁹ Thaer 1842 in einem Werk der Nationalökonomie, das sich im wesentlichen mit den Folgen der Kartoffel beschäftigt:

»Da nun in der Mark Brandenburg schon seit einer Reihe von Jahren auf vielen Gütern der Kartoffelbau in einer solchen Ausdehnung betrieben wird, daß ganze Schläge der Feldmark mit Kartoffeln bestellt werden ... Soviel ich weiß, ist in der Mark erst mit oder nach der Einführung des ausgedehnten Kartoffelbaus das Mergeln⁸⁷⁰ der Felder im großen betrieben worden. Die Wirkung des Mergels ist aber auf dem dafür geeigneten Boden so enorm, daß dadurch auch ohne Kartoffelanbau – wie in Mecklenburg der Fall gewesen – eine an das Wunderbare grenzende Steigerung der Ertragsfähigkeit des Bodens hervorgehen kann.«

Bis weit in die Mitte des 19. Jahrhunderts waren die Erträge an Kartoffeln nicht so reich wie heute; man kannte noch nicht die entwickelte Saatzucht, man wußte noch nicht um die Bekämpfung von Krankheiten, man düngte nur mit dem, was der Stall hergab.

Albrecht Daniel Thaer unterstützte die Versuche zur Herstellung von getrockneten Kartoffeln:

»Man kann sie (die Kartoffeln) also liegen lassen, bis sie an einem heiteren Tage trocken genug sind, um auf den Boden gebracht zu werden.«

Es wäre nichts weiter zu tun, als sie lange genug liegen zu lassen, dann die Schale zu entfernen und den stärkehaltigen Kern zu trocknen. »Man könnte ihn aufbewahren, so lange man wollte, und nun dieses leichte aber nahrungsreiche Produkt« wie Getreide oder Getreidemehl aufbewahren. Thaer machte sich verdient um die Verbesserung des Häufelpfluges und bekannte: »Ich schäme mich, ein Kartoffelbauer und Nachahmer der kleinen Gärtner« zu sein, was ja wohl nichts anderes bedeuten kann als die Existenz eines verbreiteten Kartoffelanbau ohne staatliche Einwirkung, undenkbar in der heutigen Zeit.

869 1812 hielt Thaer Vorlesungen an der Berliner Universität zum Thema: »Der Fruchtwechsel und die landwirtschaftliche Bedeutung des Kartoffelbaus«. Fontane schildert, daß Thaer einmal seine Vorlesung hielt, ohne auf die »Kapitulation« von Yorck in der »Konvention von Tauroggen« einzugehen, »weil das Vorlesungsthema keine recht passende Anknüpfung gestattete«.

870 »Eine Knolle auf Ackers Mergel, Es stand unter Unkraut und dergl.« – so ähnlich hat Julius Stinde im A.D.R gereimt

Der aus Ostfriesland stammende Agrarreformer (und 1848 in die Frankfurter Nationalversammlung gewählte) Johann Heinrich von Thünen, der auf seinen Gütern Tellow und Rubkow bei Anklam, aber auch auf dem väterlichen Gut Wassow selber Kartoffeln anpflanzte und auch von Thaer stark beeinflusst war, illustrierte am Beispiel der Kartoffelernte seine Volkswirtschaftstheorie: Ein Landwirt werde nur so lange Knechte einstellen, wie der dadurch erzielte Mehrertrag noch höher sei als der zusätzlich zu zahlende Lohn (für den zuletzt eingestellten Arbeiter). Thünen schreibt 1826:

»Eine Frucht, die im Verhältnis zum Roggen von derselben Fläche das Dreifache an Nahrungsstoff liefert, und die die Arbeit des Menschen mit dem doppelten Quantum an Nahrungsstoff liefert, ist in der Tat so merkwürdig, und ihre Verbreitung ist so sehr geeignet, eine gänzliche Revolution in dem Betrieb der Landwirtschaft hervorzubringen, daß wir der Betrachtung dieser Frucht notwendig einen Platz in dieser Schrift widmen müssen, wenn wir auch nicht durch die Bestimmung der Grenzen des ersten Kreises unseres isolierten Staats dazu aufgefordert wären.«

In den »Wanderungen durch die Mark Brandenburg« (geschrieben etwa von 1859 bis 1890) von Theodor Fontane⁸⁷¹ wird bei den Beschreibungen der Dörfer und Landschaften auf die Kartoffel nicht mehr besonders hingewiesen: Sie muß so verbreitet gewesen sein, daß ein besonderer Hinweis auf die Kartoffelfelder nicht mehr erforderlich erschien.⁸⁷² Die Kartoffel liebt ja bekanntlich die sandigen Böden Nord- und Nordostdeutschlands.⁸⁷³ Fontane notiert auf einer Spreewaldreise, daß

871 Viermal die Woche soll Theodor Fontane Kartoffeln auf dem Tisch gehabt haben: mit Weißkohl und Kümmel und Hammelfleisch, Kapern und Bohnen, Zwiebeln und weißen Rüben und mit Entenklein und Entenleber. »Man war übereingekommen, sich jeder ein Setzei zu spendieren, dazu Bratkartoffeln.« heißt es bei »Mathilde Döring«. Geschmäcklerisch dazu Karl May: »Zerdrückte Kartoffeln mit etwas Roggenkleie und einer Prise Feldkümmel dazu, das geht sogar über das, was eine Ziege Freundschaft nennt.«

872 Im »Stechlin« (1897/1899) schreibt Theodor Fontane (1819–1898): »Jedes höher gesteckte Ziel, das über den Kartoffelsack hinausgeht, findet kein Verständnis, sicherlich keinen Glauben.«

873 Inzwischen sind Forscher an der Arbeit, die Kartoffel soweit umzuzüchten, daß sie auch in extrem heißen und extrem feuchten Klimazonen wächst.

»unsere verschrieene Mark ein wahres Eldorado für Feinschmecker ist. Ich verweile nicht bei der mehligem, geplatzen Kartoffel, die in der ganzen Welt nur einmal in ihrer Vollendung vorkommt – das ist auf den Sandbergen der Mark.«⁸⁷⁴

Es ist in der Tat *ein weites Feld*, ach Luise, hätte der alte Briest gesagt.

Und märkischen Sandboden⁸⁷⁵ gab's wahrhaftig genug in Berlin und Umgebung⁸⁷⁶, in der Streusandbüchse⁸⁷⁷ des Reiches; westlich von Oranienburg, im Ruppiner Land, verdrängte die Knolle die bis dahin dominierenden Bärenklau-Stauden⁸⁷⁸ wie es schon in den Niederlanden mit den Tulpen geschah. In Thüringen wurde vermerkt, daß der Anbau der Kartoffel in den Anfängen des 19. Jahrhunderts nicht nur den Weinbau, sondern auch den erheblichen Hopfenanbau stark einschränkte: Das flüssige Brot wurde durch Knollenbrei ersetzt.

»Ein Boden, der fast nichts hervorbringt als Kartoffeln und Krautjunker«,

874 1894 schrieb Fontane an seine Tochter Mete: »Die Verpflegungsfrage ist für den Kulturmenschen eigentlich das wichtigste.«

875 Der Mediziner und Stadtphysikus von Frankfurt am Main Johann Christian Senckenberg (1707–1772) berichtet 1769: »Kartuffeln oder Grundbeeren geraten in meinem Garten in fetter Erde gar nicht, schmecken seifig«.

876 Vom Kartoffelbau-Erwartungsland über Land für den Kartoffel-Anbau zum Bauern-Erwartungsland (»Wir erwarten, daß die Leute aus Westberlin etwa 330 Mark auf den Quadratmeter zahlen werden«). Die Erwartungen wurden erfüllt. Und nun sitzen die Wessies da und sind erstaunt, daß der Trend in die Stadt zurück geht.

877 König George II. von England verunglimpfte Preußens Friedrich I. als »den König der Landstraßen und des römischen Reiches Erzsandstreuer« und nannte ihn abschätzig »seinen Bruder Korporal«. Wilhelm Grimm nach seinem erzwungenen Umzug in die preußische Hauptstadt: »In diesem Berlin, von dem man in der Ferne nur weiß, daß es im Sande liegt ...«. Am 10. Januar 1776 schrieb Friedrich II. an Voltaire: »Ich gestehe, daß Libyen ausgenommen, wenige Staaten sich rühmen können, es uns an Sand gleich zu tun.«

878 Das einheimische Wiesenbärenklau ist nicht zu verwechseln mit der »Heracleum mantegazzanum«, der sog. Herkulesstaude oder »Riesenbärenklau«, die erst Ende des 19. Jahrhunderts aus dem Kaukasus eingeführt wurde und extrem giftig (Furanocumarine) ist; nur das Ausgraben der Wurzeln gilt als wirklich sichere Methode der Ausrottung – mit anschließender Verbrennung aller Teile dieses Doldengewächses. Die Pflanze ist mit Möhre, Sellerie und Petersilie verwandt. Mehr dazu im SPIEGEL 30/1996. Genesis besang 1971 die Herkulesstaude: »Turn and run, nothing can stop them«.

schreibt Friedrich Engels 1876. Und Stendhal über Berlin:

»Überall, wo nicht gepflastert ist, wadet man bis an die Knöchel im Sand; der Sand macht die ganze Umgebung zur Wüste.«

Jean Giraudoux zur Umgebung von Berlin

»Die letzten Roggen- und Kartoffelfelder von Brandenburg stoßen unmittelbar an die ... Siedlungen«.

Im altmärkischen Küchenkalender ist als »tägliches Abendbrot« empfohlen: Heiße Pellkartoffeln, serviert in einer umgebundenen Schürze, aus der die Kartoffeln auf den Tisch rollen; auf dem Tisch eine Schüssel, in die die gepellte Kartoffel oder der Kloß gestippt wird, in Salz oder in Mehlsöße mit Dill oder in ausgelassenem Speck: »Mîn Mutter gaff mî Schocke on lêt de dôdge Sû räwer renne«. –Helmut Schmidt, früherer Bundeskanzler, lobt die Kochkünste seiner Frau Loki mit »Also, das kann man gut essen.«

Fontane: »Mutters Kloß ist der beste«. Aber dieses Gericht war auch eine Notwendigkeit für die Bedürftigen. Ringelnatz (1883–1934, eigentlich Hans Bötticher), der berühmte Cuxhavener Dichter schrieb:

»Hört«, rief die Kartoffel
ich weiß eine tolle
Geschichte von einer Zauberknolle.
Die einen Regenwurm in ein Blatt
und dann in ein Heupferd verwandelt hat.
Und die Kartoffel wollte beginnen
da war kein Wasser im Topf mehr drinnen
So platzte ihr schönes Kartoffelkleid
Ach, jammerte sie, es tut mir so Leid
Ich würde euch gern die Geschichte erzählen.
Doch ist es zu spät – ich muß mich jetzt schälen.
So sprach die Kartoffel und drehte sich um
Und blieb von dieser Minute an stumm.«

Der Magistrat der Stadt Berlin begann Anfang des 19. Jahrhunderts »charakterlich geeigneten« Personen, deren »Tauglichkeit« auch daran gemessen wurde, ob sie den rechtmäßigen Erwerb der notwendigen Gartengeräte und Sämereien nachweisen konnten, »Armengärten«⁸⁷⁹ oder »Armenäcker« zu geben.⁸⁸⁰ Vor Berlin hatte Lübeck 1801, die

879 Der wohl älteste »Armengarten« ist das von Louise Henriette für die armen Leute in Oranienburg gestiftete Gelände, der heute noch als »Kolonie Eintracht« besteht. Für besonders gepflegte Gärten wird vom Vorstand (alles hat seine Ordnung) als Ehrenpreis eine »silberne Schaufel« feierlich überreicht.

880 In Berlin hießen die Hütten in diesen Gärten »Laube«. Wegen der Wohnungsnot in Berlin waren viele Arbeiter gezwungen, in diesen Lauben ganzjährig zu wohnen, obwohl die (Holz-)Buden dafür nicht geeignet waren; mangelhafte (vitaminarme), einseitige Ernährung verbunden mit einer unzureichenden Unterkunft, führte vielfach dazu, daß die Bewohner dieser Lauben an Tuberkulose erkrankten, was sich auch durch »Rasseln« (= »Piepen«) der Lunge bemerkbar macht. In der »Laube« wurde früher das Winterfutter (Laubheu) gelagert (daher der Name), denn alle Kühe fressen lieber Laub als Heu und lieber Heu als Schafproteine mit BSE.

Ähnlich war es mit den sog. »Trockenwohnern« in den 1920er Jahren. An Tuberkulose und/oder Schwindsucht Erkrankte wurden »Lungenpieper« genannt und da viele Laubenbesitzer erkrankt waren, ergab sich der Begriff »Laubenpieper« fast von selbst. Eine Ergänzung: Im Mittelalter ließen nach Pestepidemien aufs Land geflohene wohlhabende Franzosen arme Witwen zur Probe in ihre Stadthäuser einziehen; erst wenn diese eine Zeitlang gesund blieben, fühlten sich die Reichen sicher und kamen vom Land zurück. Eine weitere Ergänzung: Als der Saal der Pariser Oper nach dem Brand von 1781 wieder errichtet wurde, lud der Architekt Le Noir zu einer öffentlichen und kostenlosen Aufführung alle Pariser Schuhputzer und Savoyarden (rund 6000 Menschen) ein, um die Tragfähigkeit und Sicherheit des Gebäudes zu prüfen; erst am folgenden Tage kam »tout Paris«. Heutzutage wird ein sog. »Tag der offenen Tür« veranstaltet, wenn ein neues Bauwerk getestet werden soll, und erst danach kommt der Bundeskanzler.

Die allgemeine »Berufskrankheit« der kleinen Leute war die Schwindsucht: Gerhard Beier (in »Schwarze Kunst und Klassenkampf«) weist daraufhin, daß Mitte des 19. Jahrhunderts in Wien siebzig Prozent und in Berlin sechzig Prozent der Todesfälle im graphischen Gewerbe auf Schwindsucht zurückzuführen gewesen seien; der Blutsturz im Setzersaal gehörte zu den alltäglichen Ereignissen im Buchdruckerleben.

In den »Technischen Mitteilungen« der »Zentralkommission der Maschinensetzer Deutschlands« vom 10. Mai 1932 wird eine Statistik veröffentlicht, wonach das Durchschnittsalter dieser Berufsgruppe nur 42 Jahre beträgt und nur 45 Prozent aller Maschinensetzer das 50. Lebensjahr erreichen würden; mit 19,65 Prozent würden Lungenleiden überdurchschnittlich häufig den Tod ver-

Engländer etwa gegen 1810, die Städte Kiel 1830 und Leipzig 1832 Armengärten eingerichtet. Im Prinzip einheitliche Bedingungen galten für alle diese Wohlfahrtseinrichtungen: die bedürftigen Familien mußten staatstreu sein. In Berlin konnte die jeweils etwa 300 qm große Parzelle jederzeit entschädigungslos entzogen werden, wenn sie nach Ansicht der eigens von der Armenaufsicht bestellte »Aufseher« vernachlässigt war oder wenn man der Person Diebstahl von Gartenfrüchten unterstellte oder wenn die Bewohner politisch mißliebig wurden.

Die Armengärten dienten vorrangig dem Anbau der wichtigsten Grundnahrungsmittel: Kartoffeln und Kohl. Die Kartoffel stand im Mittelpunkt. Noch 1891 – so schreibt die »Gartenlaube« – ist diese Praxis üblich:

»Die Berliner Armenverwaltung verteilt die nicht unbedeutenden Landstrecken, welche sie in unmittelbarer Nähe der Stadt besitzt, an Bedürftige behufs Kartoffelanbaus. Das Land wird immer nur für den Zeitraum eines Jahres abgegeben.«

In der deutschen Hauptstadt kursierte über die »charakterlich geeigneten« Personen der Spruch. »In Berlin regiert der Kaiser, in den Lauben König Alkohol.«. Die Neigung, zur Flasche

ursachen. Dr. K. Silberstein schreibt 1912 (»Die Berufskrankheiten der Buchdrucker«): »Zweifelloos wäre es das beste, wenn ein tuberkulöser Setzer nicht wieder in die Buchdruckerei zurückkäme; dem stehen freilich in den meisten Fällen ökonomische Gründe hinderlich im Wege.«

In Hamburg litten insbesondere die Zigarrendreher in den »Pipenmacherbuden« an den »Motten« (»Ach, du kriegst die Motten«). Das Fehlen der »tuberosum« führt(e) auch hier zur Tuberkulose. Im selben Jahr 1912 macht Adolf Levenstein in Deutschland eine große Umfrage über die Lebensweise der Arbeiter: »Gehen Sie oft in den Wald? Was denken Sie, wenn Sie auf dem Erdboden liegen, ringsherum tiefe Einsamkeit?«. Eine englische Untersuchung ergab 1904, daß unter den arbeitenden Klassen chronische Verdauungsstörungen, schlechte Zähne, Blutarmut und allgemeine Schwäche weitverbreitet war; schon die Kinder bekamen fast ausschließlich Büchsenmilch mit unzureichendem Fettanteil und fehlenden Vitaminen A oder D, so daß ein Sechstel der Kinder bereits im ersten Lebensjahr starb. Die meisten Engländer waren unterernährt, so daß während des Burenkrieges über vierzig Prozent, an manchen Orten sogar sechzig Prozent, der Rekruten zurückgewiesen werden mußten.

Das Wort »Schwindsucht« dient auch zur Bezeichnung romantischer Frauen des Bürgertums, deren Ohnmachts- und Schwächeanfälle, Abmagern, Seufzen, Frösteln und Tränen ja irgendwie beschrieben werden mußte. Für die Armen führte es vielfach zum Tod.

mit dem Selbstgebrannten zu greifen, war in den Unterschichten (etwa zwei Drittel der Kleingärtner waren Arbeiter) weit verbreitet, die Laubenpieper-Gemütlichkeit förderte darüber hinaus den Alkoholkonsum, der fidele und trinkfeste Kleingärtner war außerhalb der Kirschblüte-Zeit der Schreck des Bürgers⁸⁸¹. Abgelehnt wurde das Leben in den Lauben-Kolonien bis in die 1930er Jahre durch Kommunisten und Sozialdemokraten: »Wer auf der Laube gärt, fällt für die Parteiarbeit aus.«⁸⁸² Noch in den 1990er Jahren rangierte unter den Gartenbesitzern an erster Stelle der Wunsch, daß im Garten »Ordnung« herrsche.

Hans Fallada⁸⁸³ (1893–1947), der 1913 Gutseleve und wurde und später als Landwirtschafts-inspektor arbeitete, berichtete über das Leben der Gutsarbeiter:

»Sie liebten den Schnaps ... Es wurde Kartoffelschnaps gebrannt, ein 96-%iges höllisches Zeug. Die Reichsmonopolverwaltung nahm es ab. Unter der Aufsicht von grünen Zöllnern wurde es in große Eisenfässer gefüllt. Die Fässer wurden plombiert, auf Leiterwagen geladen, zur Bahn gefahren, in Kesselwagen umgefüllt. Auf dem Bahnhof war die Umfüllvorrichtung noch ganz primitiv: die Fässer wurden in eine große, offene Wanne entleert, die mit einer Pumpe in den Kesselwagen leer gepumpt wurde.

881 Man muß hinzufügen, daß die Kleingärtnerei, die jahnschen Turnvereine, die Bildungs- und Kulturvereinigungen der Arbeiterbewegung und letztlich Gewerkschaften und Sozialdemokratie einen übermäßigen Alkoholkonsum verachteten. Karl Kautsky: »Der Schnaps – das ist der Feind.« der Alkoholismus hat eine Deutschland nie eine solche zentrale Rolle gespielt wie in Irland oder Rußland.

882 Während der Bismarckschen Sozialistengesetze (1878–1880) organisierten sich die sozialdemokratischen Arbeiter in den inzwischen freien Kleingarten-Kolonien und unterliefen so die Einschränkungen der Versammlungs- und Organisationsverbote. Während der Nazi-Zeit hielten insbesondere die Kommunisten in den Laubengärten-Vereinen den Kontakt untereinander.

883 Wilperts Lexikon der Weltliteratur schreibt über Fallada und das paßt hierher: »Erzähler der Neuen Sachlichkeit, bedeutender Milieuschilderer von genialer Beobachtungsgabe und subtilem Humor in reportagehaftem, bewußt trivialem und vordergründ. Stil. Riesenerfolg mit s. polit.-soz. Zeitromanen aus der Alltagswelt der kleinen Leute, um moral., wirtschaftl. und soziale Probleme der Nachkriegszeit. Optimist. Glaube an die Lebenskraft des Volkes.« Ohne höheren Schulabschluß (!) wurde er 1913 Gutseleve in Posterstein bei Nöbdenitz/Sachsen und arbeitete in den folgenden Jahren auf verschiedenen Gütern in Mecklenburg, Vorpommern, Westpreußen und Schlesien.

Einmal führte aus Versehen nur ein Zöllner die Aufsicht dabei. Stand er bei den zu öffnenden Fässern, so warfen sich die Leute bei der Wanne flach auf die Erde und sofften den Sprit, daß sie dunkelrot wurden und ihnen der Atem wegblieb. Stürzte der Zollaufseher zur Wanne, so kippten sie die schon offenen Fässer an, daß ein Strom von Alkohol über Gesicht und Brust des davor knienden Mannes sich ergoß.

Sie waren alle sinnlos betrunken, als sie sich mit den leeren Leiterwagen auf den Heimweg machten. Nach drei Minuten kamen sie auf die Idee, eine Wettfahrt zu veranstalten. Zwölf vierspännige Leiterwagen fingen an zu rasen. Sie brüllten und schlugen auf die verängstigten Pferde ein. Auf der schmalen Chaussee prallten die Wagen aneinander, daß das Holz splitterte. Leute stürzten mit zerschlagenen Köpfen ab, Wagen rannten sich an Chausseesteinen fest, Pferde stürzten. Sie johlten und grölten. Sie rasten in die Nacht hinein mit geröteten Gesichtern, stieren Augen – nicht einer kam von selbst nach Haus.«

Wegen der jederzeit drohenden Gefahr der entschädigungslosen Enteignung werden Strauchbeeren oder Obstbäume, die eine lange Pflegezeit benötigen, nicht angepflanzt; das war im übrigen auch nichts Neues, denn im 17. und 18. Jahrhundert erfolgte die »Bemeierung« eines Hofes, d.h. die Übertragung eines Gutes auf einen Meier, stets für drei oder sechs Jahre – jeweils mit dem Beginn der Fruchtfolge in der Dreifelderwirtschaft, was auch dazu führte, daß der »Meier« nur Pflanzen anbaute, die unmittelbar Früchte trugen. Es führte aber auch dazu, daß der Bauer sich wie ein *Mietling* betrachtete und sich hütete, ein Loch im Dach zu verstopfen oder die Türen mit einem Balken zu flicken, denn es hätte daraus eine Verbindlichkeit gegenüber seinem Gutsherrn entstehen können.

In den Laubenkolonien wurden alle Gartenarbeiten von städtischen Bediensteten reglementiert, sie setzten die Termine aller Arbeiten, Pflanz- und Erntezeiten fest. Sie kontrollierten, daß Pflanzkartoffeln, die meist erst nach der Ernte zu bezahlen waren, nicht schon vorher auf dem Mittagstisch landeten. Noch heute wird (im Bundeskleingartengesetz vom 1. April 1983⁸⁸⁴)

884 § 3 dieses Gesetzes regelt die Größe von Kleingartens und Laube:

geregelt, wie ein Kleingarten auszusehen hat; so ist zum Beispiel ein Garten, in dem vertraglich nur einjährige Pflanzen wachsen dürfen, kein Kleingarten im Sinne des Gesetzes – das ist nur »Grabeland«. Die »Zeitung für die deutsche Land- und Hauswirtschaft«:

»Übrigens darf die Familie bei der Bearbeitung in Hinsicht auf die Zeit nicht zu sehr beschränkt werden, sondern die Kultur ist als Nebengeschäft in den Feierstunden zu betrachten. Die Arbeit muß aber jede Familie selbst übernehmen, um ihren Fleiß in Tätigkeit zu erhalten. Der Verein sorgt nötigenfalls für einen Raum, wo die Armen ihre Kartoffeln gegen Verderbnis schützen können. Notwendig ist auch eine genaue Aufsicht, daß die gewonnenen Kartoffeln auch gehörig verwendet und nicht etwa verkauft oder verschwendet werden.«

1880 gab es in Berlin rund zweitausend Armengärten dieser Art. Aus diesen Armengärten entwickelten sich die von dem Leipziger Schuldirektor E. J. Hauschild als Schrebergärten⁸⁸⁵

Absatz 1 Ein Kleingarten soll nicht größer als 400 Quadratmeter sein. Die Belange des Umweltschutzes, des Naturschutzes und der Landschaftspflege sollen bei der Nutzung und Bewirtschaftung des Kleingartens berücksichtigt werden.

Absatz 2 Im Kleingarten ist eine Laube in einfacher Ausführung mit höchstens 24 Quadratmetern Grundfläche einschließlich überdachtem Freisitz zulässig; die §§ 29 bis 36 des Baugesetzbuchs bleiben unberührt. Sie darf nach ihrer Beschaffenheit, insbesondere nach ihrer Ausstattung und Einrichtung, nicht zum dauernden Wohnen geeignet sein.

In Ausführungsbestimmungen ist festgelegt, daß Verstöße gegen diese Vorschriften geahndet werden. In Cuxhaven, einem Ort an der windigen Nordsee-Elbe-Küste mit viel Eigenheimbesitzern (und Gärten) werden die Kleingartenvereine aus öffentlichen Mitteln bezuschußt, weil sie die »die grüne Lunge« (so ein führendes Mitglied des Stadtrats) garantieren (niemand hat gelacht als dies erklärt wurde). Dafür haben Verwaltung noch Stadtrat zum Ausgleich des städtischen Haushalts im Kulturetat gestrichen was streichbar ist (niemand hat gelacht – aber aus anderen Gründen).

885 Daniel Gottlieb Moritz Schreber, Arzt in Leipzig und Direktor einer heilgymnastischen Anstalt, setzte sich für die Volksgesundheit ein, insbesondere für die körperliche Ertüchtigung der Stadtjugend und für kindgerechte Spielplätze. Er gilt als einer der geistigen Vorläufer des Nationalsozialismus und seine Erziehungsmethoden sind zu Recht vergessen. Mit den nach ihm benannten »Schrebergärten«, hatte er nichts zu tun. Hauschild war Mitarbeiter von ihm, der 1864 den ersten Garten einweihte. Schreber bezeichnet die Knolle als »Tartüffel, welche der gemeine Mann mit dem corrumpten Namen Kartoffeln, Artoffeln, Erdtöffel bezeichnet.«

bezeichneten Gartenkolonien. Die sehr beliebten Sommerfeste (»Baumblüte in Werder«) erhielten bald die Bezeichnung »Laubenpieperfeste«.

In der gleichen Zeit wurden auch in Frankreich Kleingärten angelegt, die von Arbeiterfamilien gegen geringe Gebühren angemietet werden konnten; zumeist handelte es sich um Gärten, die von (staatlich registrierten) Wohltätigkeitsvereinen organisiert und kontrolliert wurden. In Bordeaux lehnte es 1901 das der Stadtverwaltung unterstehende »Bureau de bienfaisance« ab, für diese Kleingärten öffentliche Mittel bereitzustellen und verwies auf die private Wohlfahrt in anderen Städten. Auch in Frankreich war der Leumund und »christliches« Verhalten Bedingung für die Zuteilung eines dieser Kleingärten.

Achim von Arnim in »Dies Buch gehört dem König« über die »Erfahrungen eines jungen Schweizers im Vogtlande«:

»Die Armenverwesung hat taube Ohren, sie läßt lange vergeblich sich anschreien vom Armen, was er ihr abringt, das Leben zu fristen, läßt ihn nur langsamer sterben. Die Armenverwesung spart die milden Spenden zum Kapital und legt es auf Zinsen. Die Armen sind Verschwender: Heute essen sie – morgen nicht – übermorgen essen sie wieder, und in den Zwischentagen geben sie dem noch ärmeren Nachbar, was sie sich abhungern. Kreuzweis wird durch die Stube ein Seil gespannt, in jeder Ecke haust eine Familie, wo die Seile sich kreuzen, steht ein Bett für den noch Ärmeren, den sie gemeinschaftlich pflegen.

An Feiertagen hält der Mäßigkeitverein eindringliche Reden im Vogtland, wo für fünf Dreier fünfe ein Mahl sich bereiten. Ist euer Magen zu schlaff, daß ihr den Verein zum Vogtland nicht hinausbellt? So wie der Bettelvogt mit Flüchen den wieder hineinbellt, der mit List durchschlüpft, um für Vater und Mutter ein Stück Brot zu erbetteln. Soll der Adel euch adeln, den mit Wucherglück der Bürger seiner Abkunft zum Hohn im adligen Gute sich ankaufte, so macht er, statt Luxusanlagen von Tempel und Grotte und tanzenden Wassern – Anlagen für Heimatlose, und sein Sommerpläsier, die english cottage, macht er zur deutschen Hütte, worin deutsche Armut sich erholt; den englischen Rasen teilt er aus zu Feldern für Kartoffel und Brot, und er ist Edelmann, wer wird widersprechen?«

1924 schlägt Gustav Nagel aus Arendsee vor, Siedlungen mit höchstens achttausend Einwohnern zu schaffen, in denen jede Familie ein einstöckiges Eigenheim erhält mit »for und hintergarten und draußen etwas akkerland«, damit Kartoffeln angepflanzt werden können. Nagel wurde als »Spinner« abgetan und landete zeitweilig in der »Schutzhaft« der Nazis.

Während der Nazi-Zeit wurden zur Vorbereitung des »Ernstfalls« die Schrebergärten im Rahmen des Vierjahresplanes 1936–1940 eingesetzt, um die Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln sicherzustellen; die Laubenpieper auf kommunalen Äckern wurden verpflichtet, ihre Kartoffelernte vollständig abzuliefern; wer sich der »Erzeugungsschlacht« nicht unterwarf, wurde in vielen Orten öffentlich angeprangert und der Sabotage an den Zielen der NS-Staatsführung beschuldigt.

Aus der aus Armut und Not geborenen Situation der »Armengärten« entwickelte sich die Idylle »Haus mit Garten«, aus der Laubenkolonie die Gartenstadt-Idee⁸⁸⁶ mit Reihenhäusern und vorgeschriebenem »guten Geschmack«, also leider Tropfsteinruinen, imitierte *Vierwaldstädter Seen* und Gartenzwerge. Der Rückzug aufs Land und in die Dörfer, wo die Welt mit ihren überkommenen Hierarchien noch in Ordnung und der Bauer der Scholle verhaftet war, sollte zugleich eine Ablehnung der Großstadt mit seiner »degenerierten« Kultur sein. Hier trafen sich Wohlmeinende mit den konservativ reaktionären Schichten.

886 Die Gemeinnützige Aktien-Gesellschaft für Angestellten-Heimstätten (Gagfah) legte in ihrer Gründungsurkunde 1918 ihre Wohnbau-Richtlinien fest:

»Zu jeder Heimstätte soll ein Garten gehören, der unmittelbar vom Haus aus zu erreichen ist und gleichsam die vergrößerte Wohnung darstellt. Hier können die Kinder unter den Augen der Mutter spielen, der Vater in seiner Freizeit sich mit Obst- und Gemüsebau, Kleintierzucht beschäftigen und dadurch einen Ausgleich mit der täglichen, immer mechanischer werdenden Berufsarbeit herbeiführen. Die Bepflanzung der Gärten hat zweckmäßig so zu erfolgen, daß hohe Obstbäume den Gemüsebau nicht durch Beschattung stören. Der Garten soll für die Bewohner eine Lust, keine Last sein, er soll deshalb auch nicht größer sein, als daß er ohne allzu große Anstrengung und ohne fremde Hilfe bearbeitet werden kann.«

Das ist sicherlich aus den Richtlinien für die Armengärten des wilhelminischen Zeitalters (was es ehrlicher Weise doch gar nicht gab, sondern nur an das victorianische Zeitalter erinnern soll) abgeschrieben, jedoch – es handelt sich schließlich um Angestellte – vornehmer formuliert worden.

Wesentlich fortschrittlicher urteilte das Amtsgericht Recklinghausen (Az: 9 II 65/95), daß Gartenzwerge auch gegen den Beschluß einer Eigentümerversammlung auf einer als Sonder-eigentum genutzten Grünfläche aufgestellt werden dürfen, sofern sie vollständig und mit klas-sischer roter Zipfelmütze bekleidet seien; es handele sich nicht um einen Verstoß gegen den guten Geschmack, der Wohnwert werde dadurch nicht erheblich beeinträchtigt. Im übrigen gilt in deutschen Kleingärten das »Drittel-Prinzip«: Ein Drittel der Fläche dürfen Haus und Terrasse einnehmen, ein Drittel Rasen, auf dem letzten Drittel aber muß angebaut werden.

Mit der Kartoffel setzen sich erste bürgerliche Freiheiten und – zum Teil – vor-industrielle Gesellschaftsordnungen in Europa durch. Diese Ordnungen führen Menschen und Produktionsmittel zusammen, erschließen (deutlicher als in den vorangegangenen Jahrhunderten) neue Märkte, versahen sich mit einem starken Zentralstaat – auch wenn dies in Deutschland erst 1871 mit der Reichsgründung deutlich wird.

Die Kartoffel war die Voraussetzung für das Betreiben von Seiden- und Porzellan-Manufakturen, für das Anwachsen der Städte (Cölln-Berlin zum Beispiel wuchs innerhalb weniger Jahrzehnte von 15.000 Einwohner auf über 50.000) und schuf die wirtschaftliche Grundlage für eine prächtigere Haus- und Hofhaltung, 1679 läßt der Große Kurfürst die Straßen in Cölln und Berlin mit Steinen aus dem schwedischen Småland pflastern⁸⁸⁷, Straßen-beleuchtung, Feuerwehren werden geschaffen, Müllabfuhr kommt auf.⁸⁸⁸

Und jeder Bauer, der zum Markt kam, wurde verpflichtet, auf der Rückfahrt eine Fuhre Mist mitzunehmen: Das Prinzip war einfach und in allen beginnenden Städten einheitlich: Mit Milch im offenen Wagen oder lose gelegten Fleischstücken kam der Bauer aus dem Umland durchs

887 In Hamburg heißt es: »An de Eck steiht 'n Jung mit'n Tüdelband ... rasselt mit 'n Dassel geg'n Kantsteen«.

888 »Ob Ihnen Berlin gefallen würde? Ich habe noch gar nicht von den Gossen und Rinnsteinen erzählt, die es in jedem Stadtteil gibt, sogar in der Nähe des königlichen Schlosses, und die so schwarz und schmutzig sind, daß die ganze Stadt im Sommer sehr unerfreulich ist. Ich brauche wohl nicht zu erwähnen, daß der schwarze Fluß und die schwarzen Gossen sehr schädlich für die Gesundheit sind und in Berlin sehr viel mehr Menschen sterben als in London.« Geschrieben in der Mitte des 19. Jahrhunderts von Favell Lee Mortimer (1802–1878). Besser ist geworden in den letzten 150 Jahren.

Stadttor und zog mit Hadern für die Papierfabriken, Küchenabfällen und anderen Abfällen⁸⁸⁹ zurück (Bakterien wurden erst später in Holland entdeckt)⁸⁹⁰. Die Verunreinigung der Flüsse (nicht nur Spree⁸⁹¹, Panke, Lanke und Krumme Lanke, Bäke, die Dahme und Heinrich Heines Knatter) und der über vierhundert privaten und öffentlichen Brunnen Berlins wurde hart

889 Das Anwachsen der Berliner Bevölkerung führte zu einem Niedergang der ursprünglichen Sauberkeit in den Straßen. Als 1831 auch in Berlin die Cholera ausbrach, ähnelten die sanitären Verhältnissen denen des heutigen Kalkuttas; die Fäkalien wurden nachts von mit Laternen ausgerüsteten Frauen (*Frauen der nächtlichen Arbeit* und *Nachtemmas* genannt) in Eimern aus den Häusern geholt und in die Spree geschüttet. Als Kaiser Friedrich II. im 13. Jahrhundert angeordnet hatte, daß im Umkreis einer Meile vor einer Stadt kein Flachs oder Hanf bewässert und Kadaver und Abfälle erst in einer Entfernung von wenigstens einer viertel Meile in den Fluß geworfen werden durfte, gehörte Berlin noch slawischen oder sorbischen Stämmen. Und deshalb ist diese kaiserliche Weisung in Berlin nie beachtet worden.

Molière in »Die lächerlichen Schwärmerinnen« über Paris: »Zugegeben, etwas kotig ist's; aber man hat ja Sänften.«

890 Philipp Blom zitiert Mercier, der über die Pariser Zustände schreibt: »Nichts dürfte einen Ausländer mehr belustigen als der Anblick eines Parisers, wie er einen kotigen Bach (mitten auf der Straße) überquert oder überspringt, und alles mit einer Dreiknotenperücke, weißen Wadenstrümpfen und einen mit Borten besetzten Rock, wie er die dreckigen Straßen auf Zehenspitzen hinunterläuft und sich der Guß der Regenrinnen über einen Taftschirm ergießt.« Blom: »Zum unternehmerischen Geist der Großstadt gehörte jedoch auch, daß für dieses allgegenwärtige Übel stets ein ebenso allgegenwärtiges Gegenmittel bereitstand.« Mercier: »Wer zu Fuß unterwegs ist, findet auch überall *décrotteurs* (Entkoter), die ihn in jeder erdenklichen Weise umschmeicheln und seine Schuhe säubern.«

Ganz sicher galten solche Straßenzustände in allen Städten Europas. Ganz sicher wird in Deutschland bald auch wieder der Beruf (!) des *décrotteurs* (den Autoscheibenputzer haben wir ja schon) zu beobachten sein, denn a) Hartz IV gestattet ja einen geringen Zuverdienst und b) der Straßenzustand verschlechtert sich zusehends, so daß sie irgendwann wieder einen Zustand erreichen wie oben für die Mitte des 18. Jahrhunderts beschrieben. Schröder, Clement, Eichel und dem Rest der SPD-Bundestagsfraktion sei Dank.

891 Eine Untersuchung aus den frühen 1990er Jahren zeigte, daß die Menschen, die in Berlin-Köpenick wohnten, weniger Allergien hatten als die, die in Spandau lebten: Vor Berlin war das Spreewasser noch nicht so häufig getrunken. Im übrigen: Wenn die Pumpen in der Lausitz abgestellt werden, wird die Spree wohl trocken fallen oder sogar rückwärts fließen.

bestraft.⁸⁹²

Der Ackerbürger, der sein Vieh allmorgendlich auf die Weide jenseits der Stadtmauer trieb, dann seinem handwerklichen Beruf in Berlin und Cölln nachging und abends Ziege und Schwein und Kuh (Renate Künast. »In deutsche Kühe kommt nur Wasser, Getreide und Gras.«) und Schaf wieder in den Schutz der Mauer holte, verschwand. Aufkommt der städtische und adlige Gartenbesitzer, der schön anzusehende, aber ziemlich nutzlose Pflanzen aufzieht – wie man es beim Großen Kurfürsten und seiner Luise Henriette erlebt.

Ulrich Bräker schildert:

»Die Stadt Berlin – doch viele sagen, sie bestehe aus sieben Städten – Berlin, Neustadt und Friedrichstadt. Alle drey sind in der Bauart verschieden. In Berlin – oder Cöll[In], sagt man auch – sind die Häuser hoch, wie in den Reichsstädten, aber die Gassen nicht so breit, wie in Neu- und Friedrichsstadt, wo hingegen die Häuser niedriger aber egaler gebauen sind; denn das sehen auch die kleinsten derselben, oft von sehr armen Leuthen bewohnt, doch wenigstens sauber und nett aus. An vielen Orten giebts es ungeheuer grosse läre Plätze, die theils zum Exerciren und zur Parade, theils zu gar nichts gebraucht werden; ferner Aecker, Gärten, Alleen, alles in die Stadt eingeschlossen.«

Schweinehaltung⁸⁹³ innerhalb der Stadtmauern wird vom Großen Kurfürsten verboten. Damit

892 Da hatte sich etwas gewandelt: In den Jahrhunderten zuvor war Krieg und Fehde allgemein üblich, aber außerhalb dieser von der Obrigkeit veranlaßten Gewalttätigkeit und abgesehen von der Gewalt gegen Frauen und »Ketzer« ging's im Alltagsleben verhältnismäßig gewaltfrei zu. Gab es dennoch zwischen einzelnen Bürgern Gewalt, so wurde nicht unbedingt mit dem scharfen Schwert gerichtet – Schläge mit dem Knüppel oder Geldbußen taten's auch. Die Beziehungen zwischen Staatsgewalt und Untertan verrohten erst im 14. und 15. Jahrhundert.

893 Bis dahin liefen die Schweine auf ungepflasterten Straßen und vor vielen Häusern befand sich ein Misthaufen. Vielfach schüttete man den Unrat einfach in die Spree, deren Lauf dadurch sogar behindert wurde. In London zur gleichen Zeit gab es wenigstens sog. Fegerjungen, die mit einem Reisigbesen den Weg freimachten und dafür einige pennies bekamen; die fegten den Morast zur Seite und die Exkremente von Mensch und Tier.

wird zugleich eine klare Trennung zwischen Stadt- und Landbevölkerung in die Wege geleitet. Die von Karl Marx in der »Deutschen Ideologie« definierte Utopie einer kommunistischen Gesellschaft

»morgens jagen, nachmittags fischen, abends Viehzucht treiben, nach dem Essen fernsehen, wie ich gerade Lust habe, ohne je Jäger, Fischer, Hirt oder Fernseher zu werden«⁸⁹⁴,

also je nach Gusto, wird jetzt (noch bevor sie formuliert wurde) damit endgültig begraben⁸⁹⁵.

Thünen behauptet gegen Anfang des 19. Jahrhunderts:

»... und so liegt in der größeren Verwendung der Kartoffeln zur menschlichen Nahrung ein Hemmnis gegen die Anhäufung der Menschen in sehr großen Städten.«

Zur Kennzeichnung der allgemeinen Wohn- und Stadtverhältnisse – nicht nur in Halle – sei

894 Albrecht Müller in »Reformlüge«, 2004: »Pustekuchen. Ihr werdet morgens Zeitung austragen, mittags Grafik designen und abends kellnern. Aus der Marxschen Verheißung der umfassenden menschlichen Entfaltung ist inzwischen eine neoliberale Drohung geworden: Ihr werdet in eurem Leben mehrere Berufe ausüben und womöglich auch gleichzeitig. Und ohne Beschäftigungsgarantie. Willkommen im Land der Patchwork-Biographien.«

895 Ein interessanter Kommentar zum Marxschen »Kapital« war Anfang 2005 aus Anlaß einer Neu-Edition in der FAZ zu lesen:

»... und was er für schöne Worte und Wendungen parat hatte: »verwohlfleiern«, »metallische Leiblichkeit des Geldes«, »schwellendes Kapital«. Was man damit [mit dem »Kapital«] nicht versuchen sollte, ist die Enträtselung der Welt von heute. Klarer, als sie den meisten in ihr Lebenden längst ist, kriegt man sie mit Marx nämlich nicht. Daß zum Beispiel die Lohnarbeit Fetischcharakter hat, das heißt: daß einem Arbeitslosen nicht sosehr ein Arbeitsplatz, sondern vor allem Geld fehlt, weiß heute infolge der Erinnerung an über hundert Jahre Sozialstaat jeder. Und daß das Kapitalverhältnis auf Ausbeutung fußt, muß man nicht mehr, wie in den Siebzigern, mit Verweis auf die Dritte Welt mühsam herbeieduzieren, weil der Kapitalismus nach dem Umweg über allerlei Sozialkrepel jetzt, da die sozialistische Konkurrenz besiegt ist, weltweit zu sich selber kommt und halt vollbringt, wozu er gut ist: Ausbeuten, Verwüsten, Krieg führen, sich von Krisen durchschütteln zu lassen, das ganze Programm. Daß er nicht abgeschafft wird, liegt vor allem daran, daß er keine organisierten Gegner mehr hat, die der Rede wert wären – auch der saudische Immobilienprinz mit dem langen Bart will nicht den Profit, sondern den Ungläubigen ans Leder.«

hier die »historischtopographische Beschreibung der Stadt Halle« von 1788 wiedergegeben:

»Fast alle Häuser sind aus Lehm, von innen und außen schlecht, und nur sehr wenige durchaus entweder aus Ziegelsteinen oder aus Felsensteinen. Alte Häuser, welche sehr baufällig sind und den Vorübergehenden über den Kopf zu stürzen scheinen; enge, krumme und schiefe Straßen, schlecht gepflastert.«

Der Merkantilismus⁸⁹⁶ und der Bau der Mietskasernen in der Nähe der entstehenden Fabriken wäre ohne ausreichende Versorgung der Manufakturarbeiter mit Nahrung – mit der Kartoffel – nicht möglich gewesen. In den »Schiffsmeldungen« steht:

»Früher hieß es: ›Ein Mann hat sein Leben eingerichtet, wenn er eine Kuh, einen Kahn und einen Kartoffelacker hat‹.«

Die Bürger in den Städten (und erst recht auf dem Land) lebten armselig – gemessen an heutigen westeuropäischen Maßstäben; aber man hatte ein Dach über dem Kopf, man hatte Arbeit in den Manufakturen, und man hatte seine Pellkartoffeln mit Speckstippe und sonntags soll's Bohnen mit Hammel gegeben haben. Alles wurde gut und meistens besser. Nicht nur in Dithmarschen gab es bereits zum »Frühstück« Kartoffeln (ein Leutnantsfrühstück – Cognac und Cigarette– war das wahrlich nicht). Und mittags wieder. Und erst recht am Abend. Von gesalzenen Hering⁸⁹⁷ lebten in guten Zeiten nicht nur die abhängigen Bauern auf den Gütern Ostelbiens. Aber insgesamt ging es den Bauern und den armen Städtern miserabel.

Nach ländlichem Vorbild suchten sich die Einwohner größerer Ortschaften mit dem eigenen Anbau von Kartoffeln ernährungswirtschaftlich unabhängiger zu machen. Auf dem Lande war es üblich, daß diejenigen, die über kein oder nur geringes Land verfügten, gegen Lieferung von Dünger aus ihrer Kleintierhaltung (Hühnerhöfe) oder gegen Mitarbeit bei Saat- und

896 Der Merkantilismus war ein Wirtschaftssystem des Absolutismus vom 16. bis 18. Jahrhunderts; in Deutschland war der Merkantilismus verknüpft mit dem Kameralismus. Die merkantilistische Wirtschaftsauffassung löst teilweise die Zunft- und Stadtwirtschaft ab, von der jedoch heute noch etliche Reste den Wirtschaftsstandort Deutschland prägen (Meisterzulassung, Anwaltskammern und andere Kammern, Apotheken-Regelung). Zur Erhöhung des Reichtums wurde die Ausfuhr gefördert, die Einfuhr behindert.

897 Die Heringe wurde so stark gesalzen wie viele Jahre später die Bundesstraßen.

Erntearbeiten bei den grundbesitzenden Bauern Ackerland pachteten, um Kartoffeln für den eigenen Bedarf anzupflanzen. Diese Gewohnheit bürgerte sich ab etwa 1800 auch in den größeren Städten ein, deshalb war die »Erfindung« der Armengärten für die Stadtarmen nicht etwas Unbekanntes. Ein Beweis dafür, daß die Kartoffel auf den Tischen der Stadtbürger angekommen war. Spätestens in den erster Hälfte des 19. Jahrhunderts war die Kartoffel in die städtisch-bürgerliche Kost eingezogen.

In Plauen im sächsischen Vogtland beherrschte die Kartoffel bereits vor 1850 in vielerlei Anwendungen den bürgerlichen Mittagstisch. Im Vogtland bestand Anfang des 19. Jahrhunderts die Nahrung der Spinner nahezu ausschließlich aus Kartoffeln, die »wohlfeile« Kost der Erdäpfel war Ursache der wohlfeilen Spinnerei (also der niedrigen Löhne) und dem Wachsen der Manufakturen sehr dienlich.

»Zufrieden mit seinem Schicksal ißet der Landmann die Frucht seines eigenen Ackers, des Morgens mit einer Suppe, Mittags frisch gesotten, und des Abends in einem Brey oder eingeschnitten mit einer Brühe, ohne Überdruß, und würde sie, stolz auf eines der vorzüglichsten und ihm so wohl behagenden Produktes unseres Vogtlandes schwerlich gegen Ananas⁸⁹⁸ vertauschen.«

heißt es in einem Bericht aus dem Jahr 1792 – Franz- Josef Strauß hätte mit seiner Ananas-Farm in Alaska kein Glück gehabt.

Wie ein Aktenhelfer in der preußischen Verwaltung bei einem Jahreseinkommen von fünfzig Taler (um 1800) oder ein Lehrer mit einem Einkommen von etwa fünfundsiebzig Taler – auch wenn sie sich von Brotwassersuppen⁸⁹⁹ und Kartoffeln ernährten – ihren Lebensunterhalt sichern konnten, ist – so Wilhelm Abel – »nicht zu erkennen«, denn selbst in den billigsten

898 »Eine gebratene Kartoffel ist besser als eine unreife Ananas oder ein halbreifer Pfirsich.« Mit »Ananas« ist hier die Erdbeere gemeint.

899 Suppen spielten eine große Rolle bei der Ernährung; Suppe war – siehe Goethe und Friedrich II. – nicht nur das Essen der »kleinen Leute«, sondern allgemein verbreitet. Noch in den 1960er Jahren aßen die ärmeren Leute in der Gegend von Mâcon in Frankreich zweimal täglich im Winter Kohlsuppe und im Sommer sogar nur einmal Suppe und zwar als ausschließliche Mahlzeit.

Kammerorten Preußens konnte man sich gerade viertausend Pfund Roggen dafür kaufen. Nach einer Untersuchung von Johann Heinrich Schütz, Leiter der Hamburger Handelsakademie, benötigte ein Student in Halle in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bereits 150 Reichstaler jährlich, was in etwa dem heutigen Bafög-Satz entspricht; davon entfielen zehn Reichstaler auf die »Aufwartung« und 16 bis 32 Taler auf Kolleggelder. Zusätzliche Einnahmen für die Lehrer kamen vom zusätzlichen abendlichen Unterricht, den sie erteilten; in Ostfriesland mußte zum Beispiel der Rechenunterricht gesondert entlohnt werden.

In Göttingen erhielt in den 1770er Jahren erhielt der später hochgerühmte Lichtenberg als außerordentlicher Professor ein Grundgehalt von 200 Reichstalern im Jahr und zusätzlich durfte er die Kolleggelder der Studenten behalten. Zur Ernährung einer fünfköpfigen Familie (und es waren meistens mehr) benötigte man am Ende jenes Jahrhunderts etwa 110 Reichstaler: Ein Geselle verdiente 90, ein Landpfarrer 70 (zuzüglich freie Unterkunft und Naturalien), ein Tagelöhner 60 und Dienstboten gar nur zwischen 12 und 15 Reichstaler (hier zuzüglich einige Sonderzahlungen und Kost und Logis). Es ist erstaunlich, wie bei solchen Einkommen ein Auskommen erzielt werden konnte und sich das deutsche Volk außerdem noch vermehrte. Das ging wohl nur mit der Kartoffel als Regelnahrung.

Im November 1800 ordnete König Friedrich Wilhelm III., um den Ideen der französischen Revolution⁹⁰⁰ entgegenzuwirken, für Berlin die Ausgabe von Lebensmittelkarten für Bedürftige an, die das Brot auf etwa den halben Preis reduzierten. Als Empfänger, als Arme, wurden definiert

900 Die Angst vor der französischen Revolution saß tief. Doch gegen die Unbilden der Natur ist auch kein Kartoffelkraut gewachsen. Die französische Revolution wird darauf zurückgeführt, daß seit 1783 schlechte Ernten die Regel und ausreichende Nahrung die Ausnahme waren. 1783 flogen durch die Eruption des Spaltensystems am Berg Laki auf Island über einhundert Millionen Tonnen Schwefeldioxid in die Atmosphäre. Ein Teil gelangte in die Stratosphäre, die Abkühlung in Europa hielten jahrelang an und verursachten in West-Europa mehrere Mißernten.

Die russische Revolution wird dagegen auf das Gebot der zaristischen Administration (1916), den Soldaten keinen Alkohol zu verkaufen, zurückgeführt.

- rund eintausend Almosenempfänger, die bereits in Armenhäusern gepflegt wurden,
- die »armen Stuhlarbeiter« (fünf- bis sechstausend Textilarbeiter am Webstuhl),
- etwa zweitausend »ärmere Professionisten«, d.h. Handwerker und Krämer und andere Selbständige des damaligen »Mittelstandes«, deren normales Einkommen nicht ausreichte, sich zu ernähren
- etwa eintausendfünfhundert Beschäftigte im Staatsdienst: Unteroffizianten und Lehrer, Boten und Kopisten.

Einschließlich der Familienangehörigen betraf die Verbilligung des Brotes zwischen dreißig- und vierzigtausend Berliner Bürger, ein Fünftel der Zivilbevölkerung.

Nach Friedrich List bestand in den 1820er Jahren die Verpflegung eines Landlehrers aus:

»Kartoffeln ohne Salz, einer Suppe mit Schwarzbrot zur höchsten Nothdurft geschmälzt, Haferbrei, hier und da schwarze Klöße ... Die, welche sich besser stehen, sehen kaum einmal in der Woche ein bescheidenes Stück frisches oder geräuchertes Fleisch auf den Tisch und Braten kennen die meisten nur vom Hörensagen.«

Selbst noch 1829 beträgt das Salair eines Hauptschullehrers in Berlin nur achtundsechzig Taler und sechzehn Silbergroschen jährlich zuzüglich einem Mietzuschuß von zehn Taler⁹⁰¹,

901 Nach Wilhelm Abel erhielt ein Kopist einer Kriegs- und Domänenkammer um 1800 ein Jahresgehalt von 50 Taler. Ein Postbeamter erhielt im ersten Jahr nichts, dann in der Regel freie Station und etwa 5 bis 6 Taler monatlich. Nach vierjähriger Dienstzeit wurde nach Ablegung eines Examens ein Salär zwischen 300 und 350 Taler jährlich gezahlt. Nach dem zehnten Dienstjahr oder dem 29. Lebensjahr wurde eine Zulage von 40 Taler, nach weiteren 10 Jahren eine von 100 Taler gezahlt. Erst dann konnte geheiratet werden, vorher war es finanziell nicht möglich. Es handelte sich hier um eine Art »Kulturpubertät«, die dazu diente, die Kasernen und Heerlager zu füllen – falls man nicht unterstellen will, die Kriege seien nur geführt worden, um die unverheirateten Kerle angemessen zu beschäftigen und zu dezimieren. Es ist leider festzustellen, daß in den Gesellschaften, in denen junge Menschen wesentlich stärker vertreten sind als alte, also in der sog. Dritten -Welt, Krieg und Totschlag an der Tagesordnung sind.

Schon bei den Römern erhielten Lehrer nur etwa die Hälfte des Entgelts eines normalen Legionssoldaten.

Im »Cuxhavener Tageblatt« vom 7. August 1840 wird eine Übersicht über die damaligen Löhne gegeben: »In Bengalen beträgt er 2 Pence täglich, oder ein wenig reis; in Irland 6 Pce., oder genug, um mit Kartoffeln das Leben zu fristen; in England ungefähr 2 sh., oder soviel, als hinreichend ist, um Brot, Gemüse und etwas Speck zu bezahlen; in den Vereinigten Staaten 4 sh., wofür man Brot,

Hilfslehrer erhielten vierundzwanzig Taler. Armut (so Wilhelm Abel) war kein Kennzeichen der Arbeiter, sondern wurde »selbst im Aktenstaub königlicher Behörden« gefunden. Die wirtschaftliche Lage der Schulgesellen hatte sich gegenüber den Zeiten Friedrichs II. nicht nur nicht verbessert, sondern sogar absolut verschlechtert⁹⁰². »Armut«, so hieß es erklärend »kommt von der pauvreté«. ⁹⁰³ Auf das (nach dem damaligen Anstand übliche) nicht datierte Gesuch des Berliner Prediger Pels um Erhöhung seines Einkommens schreibt Friedrich II. in einer Randverfügung:

«Die apostelen Seindt nicht gewinn Süchtig gewissen Sie haben umb Sonst gepredigt, der Herr Pels hat keine apostolische Sehle und denket nicht das er alle güther in der Welt vohr nichts ansehen mus.«

Die »Bauernbefreiung« in Preußen brachte den Fortfall vieler Bindungen und Leistungen, aber auch für den Gutsherrn kam dieser Fortfall einer Befreiung gleich: Er brauchte nicht mehr für sie zu sorgen, jetzt erhielt er die Chance, seine finanziellen Möglichkeiten, seine unternehmerische Kraft und seine ständischen Vorrechte (denn die blieben unangetastet) zum ausschließlich eigenen Nutz und Frommen und zur Verbesserung und Erweiterung seiner Besitzungen einzusetzen. Die Auflösung der althergebrachten Bindungen brachte den »Fabricanten« und den Lohnabhängigen hervor.

Der Gegensatz von arm und reich wurde nicht mehr gemildert durch die Einbindung in die Familie – er brach offen aus. Die Ökonomisierung und Technisierung der Landwirtschaft

Fleisch, Bier, Brantwein und noch mehres andere kaufen kann.«

902 Heinrich Heine hat in der »Harzreise« ein passendes Beispiel für die wirtschaftliche Situation:

»Die andere Dame, die Frau Schwester, bildete ganz den Gegensatz der eben beschriebenen. Stammte jene von Pharaos fetten Kühen, so stammte diese von den magern. Das Gesicht nur ein Mund zwischen zwei Ohren, die Brust trostlos öde, wie die Lüneburger Heide; die ganze ausgekochte Gestalt glich einem *Freitisch für arme Theologen*.«

903 Fritz Reuter läßt in »Stromtid« den »Entspekter Bräsig« sagen: »Die große Armut in der Stadt kommt von der großen Powerteh her.« Powerteh meinte in Mecklenburg damit eine bestimmte Knauserigkeit im Lohn und bei Geschenken. Der Ausdruck kann von »pauvre« herrühren.

(Liebig, Thaer, Thünen und andere) ließ dennoch in deutschen Landen die Einheit von Staat und Gesellschaft bestehen, die »ständische« Verantwortung des Staates für die Benachteiligten bestehen, durch Schaffung von Sozialkassen der vielfältigsten Art und insofern ist die heutige Diskussion über den Abbau des Sozialstaates eine Folge dessen, was zweihundert Jahre früher in England begann⁹⁰⁴.

Die Kartoffel wird in Europa zum wichtigsten Nahrungsmittel; daneben wird sie als Viehfutter und Rohstoff für landwirtschaftliche Nebenbetriebe wie Brennereien und Stärkemittelfabriken eingesetzt. Aber entscheidend war ihr Einfluß auf die kulturelle Entwicklung in den Ländern, in denen sie frühzeitig als menschliche Nahrung akzeptiert wird. Entscheidend werden die Auswirkungen der Kartoffel auf die soziale und wirtschaftliche Entwicklung in Stadt und Land. Über England wird gesagt, daß der frühe Kapitalismus nicht so erfolgreich gewesen wäre, hätte dort die Kartoffel gefehlt. Staaten und Gebiete, in denen die Kartoffel nicht oder nur gering angesehen war und in denen die Knolle keine bedeutende Rolle spielen durfte oder konnte, blieben wirtschaftlich-industriell zurück; erst die Internationalisierung der Nahrungsgewohnheiten im 20. Jahrhundert nivelliert diese Unterschiede. Beispielhaft für die Rückständigkeit sei Portugal und Spanien, der Maghreb, der Orient genannt. Das kann man nicht, das darf man nicht auf Kolonialmächte oder Imperialismus zurückverfolgen; das ist auf den Unverstand der heutigen Herrschenden und der Regierten zurückzuführen, das ist auf die Mißachtung der Knolle zurückzuführen.

In Preußen ist die Bedeutung der Kartoffel früh erkannt worden. Preußen hat dieses aus der

904 Nicht der Glaube, sondern eine materialistische Doppelstrategie aus Peitsche (anfangs) und Zuckerbrot (später) taugt nach Meinung des früheren Bundespräsidenten Roman Herzog (April 2005) zur Erzeugung jener Loyalität bei der Schaffung großer Reiche, ohne die ein Staatswesen in Einzelteile zerfällt. Zunächst mit Lehen, später mit Orden und Ehrenzeichen kiloweise und zu guter Letzt mit dem allgemeinen Wahlrecht wirbt das Reich treue Untertanen an.

Man kann Herzogs drei Stufen ergänzen: Nach der Einführung des Wahlrechts (in Deutschland 1918) kam die sog. » soziale Marktwirtschaft« nach dem Zweiten Weltkrieg hinzu. Die heutige »Politikverdrossenheit« zeigt, daß sich Lockvogelangebote abnutzen.

Neuen Welt kommende »Gemüse« zu nutzen verstanden. Aber in Preußen entstand auch der deutsche Untertanengeist⁹⁰⁵ und das moderne Bildungswesen. Durch die Kartoffeln. Brillat-Savarin: »Das Schicksal der Völker hängt von dem ab, was und wie sie essen.«

**Preußen ißt die Kartoffel –
die Kartoffel ist Preußen.**

905 Heinrich Heine berichtet über einen Besuch bei James Rothschild (Paris):

»Vor mehreren Jahren, als ich mich einmal zu Herrn von Rothschild begeben wollte, trug eben ein galonierter Bedienter das Nachtgeschirr desselben über den Korridor, und ein Börsenspekulant, der in demselben Augenblick vorbeiging, zog ehrfurchtsvoll seinen Hut ab vor dem mächtigen Topfe. So weit geht, mit Respekt zu sagen, der Respekt gewissen Leute.«

Die Soldaten und die Ökonomie

Das Interesse des Soldatenkönigs, Friedrich Wilhelm I., am Kartoffelanbau ist leicht zu erklären: Die Einführung stehender Heere im Dreißigjährigen Gemetzel (und in späteren Kriegen) schuf im darauffolgenden Jahrhundert nicht nur eine kontinuierliche Nachfrage nach standardisierten Gütern wie Uniformen und Waffen, was eine Mechanisierung der Produktion ermöglichte, diese Armeen fungierten auch als Wegbereiter der Arbeitsdisziplin; Manufakturen und Kasernen entstanden zeitgleich.

Der sparsame Friedrich Wilhelm I. benötigte Geld für den Aufbau und den Erhalt eines stehenden Heeres (jeder fünfzehnte Mann in Preußen »stand unter Waffen«) und für die »Langen Kerls« (von denen der Ire James Kirkland mit einer Größe von 2,18 Meter rund neuntausend Taler kostete und der 1739 Flügelgrenadier bei den *Großen Unragierten* wurde)⁹⁰⁶.

An dieser Stelle ist ein Exkurs über die brandenburgisch-preußischen Herrscher jener Zeit angebracht:

– Von 1640 bis 1688 regierte Kurfürst Friedrich Wilhelm (1620–1688), ab 1657

906 Der Soldatenkönig ließ seine »Langen Kerls« gar »hohe« (nicht große) Frauen heiraten, um seine eigenen Riesen zu züchten – ergebnislos. Den Finnen Daniel Cajanus, der 2,47 m groß war und der sich für die »lange Garde« selbst beworben hatte, ließ der König zwar malen, lehnte ihn aber wegen seiner Übergröße ab.

Das war nicht nur eine spinnerte Idee des Soldatenkönigs mit den »Langen Kerls«: Die preußische Infanterie war mit einem Vorderladergewehr ausgerüstet, das mit seinem langen Lauf (etwa 155 cm) bereits auf 200 Meter feuereffektiv war. Nur große Männer besaßen die Armspannweite, die es gestattete, bei sorgfältiger Einübung den komplizierten Schießen–Laden–Ablauf (drei Schuß in der Minute) rasch und mechanisch auszuführen. Und außerdem waren solche lange Kerls schreckenerregend. Die »Langen Kerls« wurden auch »Seiner Majestät Rothe Grenadiere« genannt; bemerkenswert ist auch, daß bei diesen Soldaten der linke und rechte Schuh identisch waren.

Ein anderer Finne mit dem Namen Jonas Cajanus beschreibt 1782 eine auf die finnischen klimatischen Verhältnisse abgestellte Art der chuño-Zubereitung, um die Knolle bei den Landwirten zu popularisieren.

- Herzog von Preußen (nach dem Sieg über die Schweden bei Fehrbellin »Der Große Kurfürst«), hinterließ eine Armee von 31.000 Soldaten,
- danach 1688 bis 1713 Kurfürst Friedrich III. (1657–1713), seit 1701 als König in Preußen⁹⁰⁷ Friedrich I. »Der schiefe Fritz«, bucklig und kleinwüchsig, vermehrte nicht das Heer, aber Preußen als Staatsidee entstand durch seine Königsberger Krönung, von seinem Enkel boshaft geschmäht
 - gefolgt von König Friedrich Wilhelm I. (1688–1740) (der »Soldatenkönig« mit den »Langen Kerls«) regierte 1713–1740 – hinterließ eine Armee von 81.000 Soldaten (1718 schon 66.000), die Gardisten mindestens sechs Zoll lang oder hoch und
 - dessen Nachfolger war König Friedrich II. (1712–1786), genannt »Der Große«, »Der alte Fritz«, regierte von 1740 bis 1786; die Soldaten seines Garderegiments sollten nicht größer als 1 Meter 83 sein und gut anzuschauende Gesichter haben.

Danach wurde es gewöhnlich.

Und noch ein Ausflug in die preußische Geschichte:

1618–1648⁹⁰⁸ »Dreißigjähriger Krieg« (Brandenburg wird zum Durchzugsgebiet schwedischer Heere mit Zerstörungen und Entvölkerung); aber erst 1650 ziehen die Schweden und Franzosen aus Deutschland ab, wobei die Schweden bei dieser Gelegenheit Kartoffeln in ihr Heimatland mitnahmen (die Politik des Großen Kurfürsten wurde »Brandenburgisches Wechsel- fieber« genannt)

907 Um 1700 bestand noch Kaiser und Reich. »König von Brandenburg« hätte die Reichsmacht provoziert – Preußen, Ost-Preußen, war außerhalb des »Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation«, deshalb konnte man sich »König in Preußen« nennen. Ähnlich gingen die Wettiner vor, die »Könige von Polen« wurden und die Welfen, die »Könige von England« wurden; damit wurden diese Regionalfürsten stillschweigend auch Könige von Brandenburg, von Sachsen und von Hannover.

908 Damit nicht der Eindruck entstehe, daß davor alles friedlich war, eine kleine Auswahl: 1563–1567 sind die Grumbachschen Händel, 1566–1568 ein Türkenkrieg, 1570–1572 Unruhen in Windischgarten, 1574–1598 Konfessionsstreitereien in Aachen, 1575 Unruhen im Taunus, 1582–1590 Kölner Krieg, 1583–1604 der Straßburger Kapitelstreit, 1592–1608 ein (diesmal) Großer Türkenkrieg, 1605–1611 Bruderzwist bei den Habsburgern, 1609–1614 Jülicher Erbfolgestreit und dann erst kommt der Prager Fenstersturz 1618.

- 1672–1679 »Holländischer Krieg«: Frankreich, Schweden und England gegen die Niederlande, Brandenburg, Spanien, Österreich (1675: Fehrbellin)
- 1713 Friede von Utrecht; Preußen erhält Obergeldern; der »Spanische Erbfolgekrieges« endet
- 1715 Preußen tritt in den »Nordischen Krieg« gegen Schweden ein;
- 1720 kommt das östliche Vorpommern⁹⁰⁹ an die Preußen; der Krieg endet 1721
- 1740–1748 »Österreichischer Erbfolgekrieg« (Österreich, England und Niederlande gegen Preußen, Bayern, Frankreich, Spanien)
- 1740–1742 »Erster Schlesischer Krieg« gegen Österreich
- 1744–1745 »Zweiter Schlesischer Krieg«; Österreich bestätigt Abtretung Schlesiens an Preußen; der Preuße Friedrich II. rettet Bayern vor Österreich, was – nachträglich und bei Licht besehen – eine Fehlentscheidung war
- 1756–1763 »Siebenjähriger Krieg«: Preußen gegen Rußland, Österreich, Frankreich und Kursachsen (1759: Kunersdorf, 1760: Russen besetzen erstmals Berlin)
- 1772 Erste Teilung Polens zwischen Österreich, Preußen und Rußland⁹¹⁰; Preußen erhält Westpreußen und den Netze-Distrikt
- 1778–1779 »Bayerischer Erbfolgekrieg«: Österreich gegen Preußen (mit Unterstützung von Rußland); Friedrich II. rettet wieder einmal Bayern (1704, als

909 Pommern war damals schon arm. In seiner Frühzeit war es von Wenden und Slawen besiedelt, von Wikingern erobert und bevölkert, später von Dänen, von Polen und vom Deutschen Ritterorden unterjocht und christianisiert. Während des Dreißigjährigen Krieges war Pommern »Blutland« unter schwedischer Herrschaft, danach die Sorgenprovinz der preußischen Könige, hier kommt der Haß auf die Junker her, die die Menschen bedrängten. Heute existiert es nur noch als MeckPomm: Ohne Bodenschätze, nur Torf, Landwirtschaft, hochsubventionierte Fischverarbeitung (zu Lasten Cuxhavener Arbeitsplätze), Landwirtschaft, Rechtsradikalismus (der die Schaffung von Arbeitsplätzen verhindert), Pommersche Dickschädel, »Marienkäfer flieg, Dein Vater ist im Krieg, Pommerland ist abgebrannt und Du kommst angerannt« heißt es in einem Abzählreim.

910 Noch Ende des vorletzten Jahrhunderts:

»Den Schlag der deutschen Bärenpfote / Ihr kennt ihn, Ihr Romanen wohl / Seit Alerich, der junge Gote, das Tor zerschlug am Kapitol / Und Euch, Ihr Slawen und Polacken, ist deutsche Kraft bekannt seit lang, / Seit dröhnend trat auf Euren Nacken der Heineriche Siegergang.«

Das hat doch 'was, nicht wahr? Darüber sollten die jeweiligen Bundesverteidigungsminister 'mal eine Kommission einsetzen.

Bayern von den Österreichern besetzt wurde, sagte man: »Lieber baierisch sterben als kaiserlich verderben«)

Und dann ging's 1792–1795 gegen die französischen Revolutionsheere, 1793 Eroberung und zweite Teilung Polens, 1794/1795 Niederschlagung polnischer Aufstände und dritte Teilung Polens, 1806/1807 wüsten französische Revolutionsheere unter Napoleon in Preußen. Es sind jedoch – die Bestrebungen Parmentiers – auch wieder Kartoffeln nach Preußen gebracht worden. Es war eine mörderische Zeit, die auch mit der späteren Verklärung der Freicorps und »Lützows wilde Jagd« nicht besser wurde. Und später (1864) sind's die »Düppelner Schanzen«, ein kleiner Hügel mit Mühle beim heutigen Dybbøl in Südjütland.

Die Kriege des 18. Jahrhunderts, die das von Friedrich II. hinterlassene Staatsvermögen von fünfzig Millionen Taler aufzeherten und die Verschwendungssucht des »Dicken Wilhelm« (Friedrich Wilhelm II.⁹¹¹) führten zur Verarmung des Staates und damit auch der Bürger; gespart wurde an den Bildungseinrichtungen. Da war es kein Wunder, daß die Bürger wieder verstärkt die Kartoffel auf den Tisch bringen mußten.

Brandenburg-Preußen war – wie alle Staaten jener Zeit – feudalständisch organisiert, der Reichtum des Landes wurde in der Landwirtschaft erwirtschaftet. Die althergebrachte ostdeutsche Agrarverfassung sah eine Gutsherrschaft zur Ausnutzung bäuerlicher Arbeitsdienste für die Bewirtschaftung des adligen Landes vor; im Westen Deutschlands und in Westeuropa bildete sich zur selben Zeit die andersgeartete »Rentengrundherrschaft« aus. Angebaut wurde in der Mark Brandenburg, dem Kernland Preußens, vorwiegend Getreide, für dessen Export (wie auch für Erbsen, Bohnen und Kartoffeln) zeitweilig strenge Maßstäbe galten oder der sogar verboten war.

Das Verbot des Exports von Kartoffeln (zum Beispiel in einem Edikt der Kriegs- und Domänenkammer im preußischen Kleve vom 5. Dezember 1771) ist ein Hinweis auf die

911 Dieser Friedrich Wilhelm II. hatte eine Liaison mit Wilhelmine Encke, der »preußischen Pompadour«, über die tout Berlin klatschte und tratschte.

Bedeutung der Knolle als Nahrungsmittel; im kölnischen Herzogtum Westfalen wurde am 17. September 1771 in einem Edikt der Kartoffelzehnte ausdrücklich angemahnt und zugleich ein Exportverbot für Nahrungsmittel erlassen. Auch in der Grafschaft Mark wird 1771 ein Exportverbot wegen der großen Hungersnot verkündet.

Voraussetzung für das Bestehen Brandenburg nach dem Dreißigjährigen Krieg war die Existenz eines stehenden Heeres. Falls Kurfürst Friedrich Wilhelm als Herrscher reüssieren wollte, so bedurfte es der Unterstützung des Adels für das zu schaffende Heer und entsprechende, das Staatssäckel füllende Steuereinnahmen.

Es gab kein preußisches Volkstum, keinen mehr oder weniger einheitlichen Dialekt, kein *Patois*, keine vorherrschende Folklore wie man sie sogar noch heute in Bayern findet mit Lederhose und Gamsbart (in Preußen fehlen die Berge), keine gemeinsame Historie, nicht einmal ein einheitlicher gemeinsamer Glauben. Der Berliner Erwin Blumenfeld in »Einbildungsroman«:

»Man war Preuße, kennt ihr meine Farben. Man war markiger Brandenburger: heilige Dreieinigkeit, Knorke. Nie war ich Deutscher. In Wahrheit war ich nur Berliner und bin's geblieben, immer nur Berliner. Genauer Südwestberliner und Westwestberliner. Die anderen Stadtviertel waren Ausland.⁹¹²«

Das Verbindende Preußens war der jeweilige Herrscher und der Staatsname (jedenfalls für die wichtigen Teile des Gebietes), von dem mit militärischer Gewalt christianisierten Volksstamm der »Pruzen« oder »Prußen« im Baltenland übernommen⁹¹³.

912 In der Tat wohnte und arbeitete (und heiratete) man in einem der seit 1920 bestehenden zwanzig Bezirke Berlins. Mit wenigen Ausnahmen arbeiten man in einem Umkreis von etwa zwanzig Minuten Fußweg zum Arbeitsplatz. Heiraten außerhalb eines der Berliner Bezirksgrenzen (zum Beispiel zwischen Kreuzbergern und Steglitzern) waren sehr selten, da man nicht nur seinen Kiez verließ, sondern manchmal auch Standesgrenzen übersprang.

913 Die Sprache der Pruzzen oder Prußen, dem Litauischen und dem Lettischen am ähnlichsten, ist seit etwa 1700 untergegangen und lediglich in einem Wörterverzeichnis aus dem 14. und in einer Bibelübersetzung aus dem 16. Jahrhundert erhalten. Nach dem Geschichtsschreiber Simon Grunau hätten diese alten Preußen sogar eine eigene Schrift gehabt. Dieser baltische Volksstamm

Die Verschiedenheit war das Wesentliche. Die Autorität des Kurfürsten rührte ausschließlich aus der Funktionsfähigkeit des Staatsgebildes her, aus der Leistung der Zentralgewalt, der Subordinarien und des Volkes. Protestantischer Leistungswillen war das Kennzeichen dieses Preußen; dafür gab es wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Fortschritt, gab es Freiheiten, die anderswo unbekannt waren. Preußen war ein Militärstaat – Preußen soll ein Militärstaat gewesen sein! Der Franzose Honoré Gabriel Graf Mirabeau: »Andere Staaten besitzen eine Armee, Preußen ist eine Armee.« Aber hier unterschied sich dieses Land nicht von den anderen Staaten jener Epoche. Gilbert Keith Chesterton 1905:

»Nie waren die Nationen militaristischer als heute. Nie waren Männer weniger tapfer. ... Der Militarismus war Zeichen für den Untergang Roms, und er ist Zeichen für den Niedergang Preußens.«

Das Landvolk war nach dem Dreißigjährigen Krieg nicht befriedet – und schon gar nicht im Sinne der Obrigkeit; es hatte genug von den Fehden, von Brandschatzung und Plünderungen, von Notzucht und Totschlag, von der Ausbeutung durch geistliche und weltliche Landesherren. Bettelei und Räuberei⁹¹⁴ waren vielfach einzige Mittel, das Leben zu fristen; zugleich bot diese

verbrannte oder begrub seine Helden »mit Pferden, Menschen, Waffen, Kleidern oder anderen Kostbarkeiten« und mußte nach der Unterwerfung durch den Deutschen Orden auf die bis dahin übliche Witwenverbrennung verzichten. Die Russen bezeichnen – abwertend – die gewöhnliche rote Küchenschabe mit »prussak« und mit »Prussacke« sind die Preußen gemeint.

914 Das Reisen war damals äußerst mühsam; Tom Wolf in »Königsblau«, einem Roman aus der Zeit Friedrichs II., schildert anschaulich die Beschwerlichkeiten einer Ortsveränderung. Das Reisen war auch äußerst gefährlich. Nicht erst nach dem Dreißigjährigen Krieg zogen Soldaten durch die Lande, für die Straßenräuberei die einzige Einnahmequelle war. In einer Geschichte aus Norddeutschland aus dem Jahr 1592 heißt es, daß die Mordgesellen vom Riesenbusch (an der Straße von Hamburg nach Lübeck) unter Leitung ihres Hauptmanns Papedoncke ein »durchreisendes Frauenzimmer« gefangen nahmen. »Drei Tage lang trieben sie viehische Unzucht mit ihr, schnitten sie dann am Leibe auf, nahmen ihr Herz heraus, theilten es in vier Teile und fraßen es dann zusammen auf.« Nach dem Dreißigjährigen Krieg wurde es eher noch ärger. In der Schrift »Des Baurenstandes Lasterprob« heißt es:

»Was die schlimmsten Soldaten tun, eben das, und vielleicht ein mehreres, tun die Bauren. Ob sie es von den Soldaten oder die Soldaten von ihnen gelernt haben, ist eine dunkle Frage, es scheint, es sei einer so wert und gut als der andere.« Wer zu Fuß unterwegs war, mußte aufpassen. Zum nächsten Dorf in 10 Meilen Entfernung kam man nicht immer »ungeschoren.«

Bemerkenswert ist, daß in diesen Jahren auch die Anzahl der Wölfe wieder zunahm, die von den Landesherren durch Treibjagden schließlich (bis etwa 1780) ausgerottet wurden; diese Treibjagden dienten zugleich der Disziplinierung der eigenen Bevölkerung (wie

entwurzelte Gruppe ein schier unerschöpfliches Reservoir für ein stehendes Heer, mit dem der Landfrieden (wieder) hergestellt werden konnte.

Dem Großen Kurfürsten gelang beides: Er ließ die bäuerliche Jugend in die Rekrutierungslisten⁹¹⁵ «enrollieren», schuf ein Beurlaubungssystem vom Heer, damit auf den Gütern die Landwirtschaft nicht darniederging und erhöhte seine Steuereinnahmen auf 7 Millionen Taler, von denen 6 Millionen für das Heer wieder draufgingen.

Wenn man diese Armee bezahlen wollte und außerdem noch einen Kriegsschatz ansammeln wollte (fünf Millionen waren nach einem der politischen Testamente Friedrich II. von 1752 nötig für einen Krieg), mußte eine moderne Wirtschaftspolitik betrieben werden, damit Steuern erhoben werden konnten.

Kurfürsten oder später Könige finanzierten und subventionierten Manufakturen, die Leinen- und Wollweberei (auch für die Soldatenröcke), gründeten eine Staatsbank, kümmerten sich um Landverbesserung und Landgewinnung. Das war für die damalige Zeit modern, zufälligerweise auch menschenfreundlich⁹¹⁶, denn es gab Arbeit und damit Brot und Kartoffeln.

Das von König Friedrich Wilhelm I. und von König Friedrich II. geschaffene Finanzsystem kannte zwei Arten von Steuern⁹¹⁷: Die »Akzise« als eine in den Städten erhobene

– man erinnert sich – die völlig nutz- und sinnlose Volkszählung in den 1980er Jahren). Gleichzeitig eskalierte die Verfolgung der »Tater«, die als »Muster« der Umherziehenden zerstört werden mußten. In Österreich werden die Tunnelbauer auch als »Baraber« bezeichnet, bei denen man auch die Wäsche von der Leine nahm, was an das russische Kartoffelwort »Barabolje« erinnert.

915 Mit der »Enrollment« wurden 14- und 15jährige Jungen als zukünftige Soldaten listenmäßig erfaßt; sie erhielten ein Halstuch oder einen alten Soldatenrock oder ein anderes militärisches Kleidungsstück.

916 Andererseits, so meinte Harald Martenstein: »Seit Jahrhunderten werden nämlich Berliner, die von ihrem Gesichtsausdruck zur Philanthropie neigen könnten, gleich nach der Geburt ertränkt – ähnlich wie in Bayern die Katzen.«

917 In seinem 6. politischen Testament legte Friedrich II. fest, daß dem Bürger mindestens die Hälfte seines Einkommens verbleiben müsse; der ehemalige Bundesverfassungsrichter Kirchhoff »erfindet« diese maximale Steuergrenze als allein verfassungsgemäß auch für die heutige Bundesrepublik.

Jean-Baptiste Colbert (1619–1683), der Erste Minister des Sonnenkönigs, Ludwig XIV.: »Die Kunst der Steuererhebung besteht darin, die Gans so zu rupfen, daß sie unter möglichst wenig Geschnatter möglichst viel Feder liefert.« Da aber heutzutage die Ver-

Verbrauchssteuer und die »Kontribution« als auf dem Land gebräuchliche Besitzsteuer, von der aber der Adel befreit war.

Hilaire Belloc, ein englischer Schriftsteller und Historiker (1870–1953) schrieb dazu passend:

»Lord Finchley flickte eigenhändig sein elektrisch Licht.
Der Schlag ihn traf: Geschieht ihm recht!
Denn es dem reichen Mann obliegt,
Daß er dem Handwerk Arbeit gibt.«

Wer nicht arbeitete oder arbeiten durfte, zahlte keine Steuern. Auch nach dem Beginn der Neuzeit galt das antike Weltbild, wonach derjenige, der Verantwortung trug, nicht arbeiten durfte⁹¹⁸. Aber der Adel hatte das Privileg, sie demjenigen, der an der Spitze des Landes stand, zu bewilligen, der wiederum alle, die unter ihm standen und nicht zum Adel gehörten, schröpfen durfte (und mußte). Steuern mußten also bewilligt werden – vom Junker und vom Bürger in den Landtagen, wo nach altem Recht der Steuerwunsch des Landesherrn bewilligt oder abgelehnt wurde.

Der Adel – nicht nur in Preußen – betrachtete Nehmen und Geben nach althergebrachtem

mögenden zugleich schreien und schreiben können, geht's nicht mehr geräuschlos. Das gilt auch heute noch: Als die SPD-geführte Bundesregierung die Rentner mit zusätzlichen Abgaben belastet, geht nur ein leichtes Säuseln durch die deutschen Lande, als kurz danach bekannt wird, daß den später besserverdienenden Akademikern ihre Studienjahre (ohne Beitragsleistung) nicht mehr anerkannt bekommen werden sollen, ist das Geschreie unüberhörbar.

918 Ein Beispiel: Der berühmte Antwerpener Drucker Balthasar III. Moretus wird 1692 in den Adelsstand erhoben. Er muß um das ausdrückliche Privileg, sein Gewerbe als Drucker fortzuführen, Bittschriften einreichen. Als Wappen wählt er auf einem goldenen Feld einen schwarzen Adler mit rotem Brustschild, in diesem ein goldener Stern und darunter ein fünfteiliges schachbrettartiges Feld in Blau und Silber; Schachbretter im Wappen galten als besonders edel. Adel ohne Einnahme ist nicht so erstrebenswert.

Im ganz alten Rußland erhielten Amtspersonen wie auch die Bojarenkinder keinen Unterhalt, sondern mußten sich – wie auch die Popen – auf Kosten der lokalen Bevölkerung durchbringen; dieses System wurde als Kormlenije, als »Fütterung« bezeichnet. Iwan IV. schaffte dieses System in der Mitte des 16. Jahrhunderts ab, weil es zu großen Verlusten am Besitzbesitz führte und damit die Steuern verringerte.

Brauch als Zeichen und Mittel der Macht, die Bürger in den Städten sahen Kaufen und Verkaufen als Zeichen und Mittel des von ihnen erarbeiteten Vermögens⁹¹⁹. Der Vorwurf der Bürger, der Adel⁹²⁰ sei räuberisch auch noch nach dem Ende des klassischen Raubrittertums, wurde berechtigt erhoben. Der Historiker Hans Rosenberg: »Der Adel klagte, ohne zu leiden.«

Es war im preußischen Staat also nicht so, daß Friedrich II. sich seine Einnahmen selbst bewilligen konnte. Absolutismus gab es nur in seinen höchstprivaten Landen⁹²¹. Die Balance der Macht zwischen absolutistischen Herrscher und seinen Untertanen war fein abgestimmt. Und schon sein Ahne, der Große Kurfürst, hatte Ärger, weil er zu den Reformierten und nicht zu den Lutheranern gehörte. Auch da hatte die Macht des Landesherrn Grenzen.

Die Steuerpolitik Friedrich II. beschränkte sich vornehmlich auf die Akzise – einer Steuer, die insbesondere auf Nahrungsmittel bei der Einfuhr in die Städte erhoben wurde (größere Dörfer wurden auch schon mal zu Akzisestädte ernannt) – die den Landadel nicht verärgerte, und

919 In den Universitätsstädten und in anderen wachsenden Städten verdienten die Bürger auch durch die Vermietung von Wohnraum und Schlafkammern: »Ich habe vier Studenten und drei Schweine – mich chet es chanz chut!«

920 Adel war aber auch Stil wie es in einem aristokratischen Erziehungsbuches des 16. Jahrhunderts steht: »Zeigt ein großer Herr sein Glied in Gegenwart eines Menschen geringeren Standes, dann beweist er nicht Hoffart, sondern Liebe und Freundlichkeit.« So ist das also.

Sebastian-Johannes von Spoenla-Metternich weist daraufhin, daß die heutige Namenspraxis des Adels in weiten Teilen nicht grundgesetzgemäß sei: Nach Art. 109 der Weimarer Verfassung dürfen in Deutschland Adelstitel als (unveränderbare) Bestandteile des Nachnamens weitergeführt werden. Das bedeutet – so »Der Spiegel« im Mai 1999:

»Folglich muß es ... »Hans Graf von Meier« heißen – denn einen Grafen Hans von Meier gibt es genau wie Prinzessinnen, Fürsten und Barone in Deutschland seit 1919 nur noch in der Märchenwelt«. Auch Richard von Weizsäcker müsse demnach angeredet werden mit »Herr Freiherr von Weizsäcker« und nicht nur mit »Herr von Weizsäcker«, denn »Obermüller« würde auch nicht zu »Omüller« verkürzt, und sicherlich ist demnach die Anrede »Frau Graf von H.« verfassungskonformer als »Frau von H.«.

921 Die Domänen des Kurfürsten lieferten etwa vierzigtausend Taler im Jahr ab – das gereichte gerade für die Hofhaltung, denn auf ein bißchen Luxus wollte man nicht verzichten, man gönnt sich ja sonst nichts.

einherging mit dem Verbot, auf dem »platten Lande« den Betrieb von Handwerk und Manufaktur zu errichten⁹²² oder stark einzuschränken; außerdem erhob Friedrich in einem ungeheuren Ausmaß Zölle (an sich nur eine Verrechtlichung der früheren Wegelagerei) und ferner Abgaben für Transit- und Einfuhrwaren.

Zwar förderte Friedrich II., die »Industrie«⁹²³, andererseits gefährdete er mit seiner Steuerpolitik die Wohlfahrt seines Landes – es war alles in allem eine bönhasige Politik. Im übrigen beherrschte er das Geheimnis der Geldvermehrung durch die Prägemaschine: In keinem großen Land des 18. Jahrhunderts wurde der Silbergehalt der staatlichen Münzen so weit reduziert⁹²⁴, daß selbst die Staatsbehörden die Münzen nur mit einem Abschlag zurücknahmen, ganz abgesehen davon, daß es auch nicht der feinen preußischen Art entspricht, wenn man in Leipzig erbeuteten Prägestocke für polnisches und sächsisches Geld einfach mit minderen Edelmetallgehalt weiterverwendet.

Die Steuerfestsetzungen gingen überwiegend zu Lasten der bäuerlichen Bevölkerung die auch

- 922 Dadurch war die Landbevölkerung gezwungen, in der »Stadt« einzukaufen und dort die »Akzise« als »Kontribution« zu entrichten. Zugunsten der Junker entschied Friedrich II., die – an sich – steuerpflichtigen Einkäufe des Adels von Abgaben zu befreien. Dennoch klagten die Junker über mehrere Jahrhunderte hinweg. Anfang des 20. Jahrhunderts war jedoch jeder fünfte brandenburgische Rittergutsbesitzer Millionär, verschuldet war nur jeder zweite (aber nur wegen der Fremdfinanzierung ihrer Landkäufe, die ihrerseits Gewinn abwarfen) und nur jeder siebte war überdurchschnittlich verschuldet – die Majore lebten ganz gut.
- 923 Nach dem Siebenjährigen Krieg sollte die preußische Wirtschaft aufgebaut werden: Preußische Uhren waren zu teuer, das Papier zu schlecht, die Landwirtschaft erfolglos, die Herstellung von Stoffen nicht konkurrenzfähig, lebensfähig alles nur durch Importverbote, Schutzzölle und durch Kaufvorschriften – Planwirtschaft. Da konnte, durfte, sich die DDR berechtigt auf Preußen berufen.
- 924 Friedrich II. verdiente durch diese Münzmanipulationen eine Summe von etwa fünfzig Millionen Reichstaler, immer mehr als ein Drittel der Kosten des Siebenjährigen Krieges. General von Tauentzien war verantwortlich für diese Münzverschlechterung, mit der Preußen die enormen Kriegskosten auszugleichen suchte; es war für den General ein erträgliches Geschäft und sein Sekretär in dieser Zeit war Gotthold Ephraim Lessing (der ebenfalls profitierte). Der englische König unterstützte Preußen mit vier Millionen Taler, die Friedrich II. sofort in neue und schlechtere Münzen umschlagen ließ (durch seinen Münzagenten Veitel Heine Ephraim), so daß er aus vier Millionen zehn machte. Die Bürger empörten sich: »Außen Silber, innen Zinn / außen Friedrich, innen Ephraim« – denn selbstverständlich hatte der Hofjude schuld. Mehr dazu bei Peter Blastenbrei: »Der König und das Geld«.

aus diesem Grund versuchten, den Zehnt durch den (noch) abgabefreien Knollenanbau zu verringern.

Der Große Kurfürst, Friedrich Wilhelm, konnte nur eine einzige, eine geringfügige, Steuer gegen den Adel durchsetzen: das sog. Lehnpfundgeld. Und dies auch nicht in Brandenburg, sondern in Ostpreußen. Bei der Erfassung der für diese Steuer maßgebende »Hufe« wurde Land in solcher Menge unterschlagen, daß sich Ostpreußens Fläche (daran gerechnet) plötzlich halbierte. Dieser Adel und seine Abkömmlinge übernahm dann die Leitung der Bürokratie, ehrlich, unbestechlich, gewissenhaft, *ihrem* Staate dienend. Franz Mehring schreibt mehr zu diesem Kapitel preußischer Geschichte.

Friedrich II. stellte aufgrund seiner geringen Besteuerungserfolge (Minimax: minimaler Ertrag bei maximalem Ärger) schließlich den Adel steuerfrei, der somit »immun« wurde,

»denn ihre Söhne sind es, die das Land defendieren, davon die race so gut ist, das sie auf alle Weise meritiret, konserviret zu werden.«

Das adlige Offizierstum wurde die Brücke, auf der sich Junker und König zusammenfanden. »Jedem das Seine«, »cum cuique«, heißt es denn auch auf dem höchsten Orden, »Schwarzer Adler« (der, so wird gespottet, aussieht wie ein erwürgtes, schwarzes Huhn).

Ein Hindernis bei der Steuererhebung war die Politik des Adels, die Bauern zu verjagen und mit Instleuten, Häuslern, Beständner (Pächter) oder Dreschgärtner zu ersetzen. Als »selbständige« Bauern hatten sie Steuern abgeliefert; beispielsweise waren im kurkölnischen Sauerland die Bauern mit 81 Prozent am Aufkommen der Hauptsteuer beteiligt. Von Kotsassen auf dem mit Adelsland verbundenen steuerfreien Gütern erhielt der Landesherr nichts; darum das Verbot des Bauernlegens durch den preußischen Landesherrn. »Die Rittergutsbesitzer legen so viele Bauern als sie können«; man läßt nur übrig, was für Schanzdienste erforderlich ist, der Rest kann als Tagelöhner eine kleine Hütte bewohnen und auf seinem kleinen Kartoffelstück gegen einen miserablen Tagelohn in Korn und nur sehr wenig

Geld schuftten. In der Preußischen Gesindeordnung von 1810⁹²⁵ heißt es im § 73:

»Allen häuslichen Einrichtungen und Anordnungen der Herrschaft muß das Gesinde

925 Der Beginn einer Reform des bäuerlichen und ländlichen Wirtschaftens erfolgte nach den Niederlagen Preußens gegen die napoleonischen Truppen (1806). Der preußische König war in Königsberg, die Bürokraten in Berlin machten sich ans Werk. Niebuhr, von Hardenberg, Schön, von Stein schrieben in einer Denkschrift: »Alle schlafenden Kräfte wurden geweckt, das Elende und Schwache, veraltete Vorurteile und Gebrechen wurden – freilich zugleich mit manchem Guten – zerstört.«

In der Landwirtschaft bestand dringender Handlungsbedarf, denn Felder von Kleinbauern, Bauern, Gutsherren und Allmendefelder waren durcheinander und nebeneinander. Die Dreifelderwirtschaft führte dazu, daß ein Drittel der Landwirtschaftsfläche ungenutzt liegen blieb (das wird heute durch Stilllegungsflächen seitens der Brüsseler Behörden wieder angestrebt). 1810 wurde das sog. Oktoberedikt erlassen: Alle Gutsuntertänigkeit wurde aufgehoben, vom Martinitag 1810 an sollte es in Preußen nur noch »freie Leute« geben. Man erinnere sich, der Martinitag war seit alters her der Tag, an dem die Gänse geschlachtet wurden; so geschah es denn hier mit den Untertänigen, die das Land, auf dem sie saßen und arbeiteten, ablösen, d.h. kaufen mußten, und sich auf Jahrzehnte verschuldeten. Für den preußischen Adel war es die Gelegenheit, endlich Geld in die Finger zu bekommen und damit in die Industrie zu gehen und überall im Lande Kartoffelschnapsfabriken aufzubauen. Goethe: »Der Deutsche säuft und zählt die Ahnen.«

Bei der Ablösung des Zehnten war es erforderlich, diesen Wert möglichst genau zu ermitteln – oder zumindest günstig für den Zehntberechtigten. Für beide Parteien wurden die Erträge der vorangegangenen achtzehn Jahre amtlich – das heißt durch den Gutsherrn – festgelegt und daraus ein Durchschnitt für die Zukunft errechnet, der finanziell abgegolten werden mußte.

Selbstverständlich besaßen die alten Grundherren weiterhin das alleinige Jagdrecht und wurden Landrat und entschieden weiterhin, wer Pfarrer oder Lehrer im Dorf werden durfte. »Jämmerliche Maßnahmen« nannte Friedrich Engels später die Agrarreformen nach dem Oktober-Edikt.

Die »Revolution von oben« beschrieb ein Landgeistlicher wurde 1840:

»Aus dürftigen Wirthen sind schon nach einem kurzen Zeitraum ziemlich wohlhabende geworden. Einzelne, der Trägheit und dem Laster ergebene Bauern, welche die sich ihnen anbietenden Mittel zur Verbesserung ihrer Güter nicht nutzen wollten, gingen zwar mit raschen Schritten ihrem Untergang entgegen; die übrigen hingegen, welche, nachdem ihre Fesseln gelöst waren, die erlangte Freiheit mit umsichtiger Betriebsamkeit ausbeuteten, sind in eine viel bessere Lage gekommen. Nicht nur reichen die verbesserten Weiden, der ausgedehntere Klee- und Erdtobfelbau dem Vieh kräftige Nahrung dar, sondern auch die sorgfältig bestellten, zum Teil abgemergelten Felder gewähren reiche Ernten.«

sich unterwerfen.«

Ein von August Bebel im Reichstag zitierter Landwirt wies daraufhin, daß die Bauern, ihre mannbaren Söhne und die Verwalter auf den größeren Gutshöfen ihre Machtstellung ausnutzten, um sich die »schönsten und besten Arbeiterinnen« zu unterlegen:

»Der Herr Verwalter bestimmt z.B., wer von der weiblichen Arbeiterschaft auf dem Kornboden verwendet werden soll. Die betreffende Arbeit wird gewöhnlich gern angenommen, weil sie leichter ist als die Feldarbeit. Ist die Arbeiterin auf dem Kornboden angestellt, so findet der Verwalter als Vorgesetzter genug Mittel und Wege, um das Mädchen, das sein Begehren reizt, seinen Gelüsten willfährig zu machen.«⁹²⁶

In Ostpreußen kam noch hinzu, daß die Einwanderungspolitik und die im deutschen Osten übliche Erbregel zu einem Überangebot an Arbeitskräften auf dem Lande führten, so daß sich eine Verschiebung von Bauern, Halbbauern und Krügern zu den Knechten, Dienstjungen, Mägden und Margellen ergab, die sich mit »freier« Lohnarbeit (Spinnen, Waldarbeiten) durchs Leben schlugen⁹²⁷. Damit wurde (so G. F. Knapp 1927) »auf der einen Seite der Landmann ohne Dienst, auf der anderen Seite der Dienstmann ohne Land« geschaffen.

1766 wird von Friedrich II. ein Erlaß des »Königlich Preußischen General-Oberfinanz-Kriegs- und Domainen-Directoriums« an die Provinzregierungen herausgegeben. Darin werden die »Gemeinheiten und Gemein-Hüthungen« aufgehoben zur »beßere(n) Cultur derer Ländereyen, die Verbeßerung des Wiesewachses und Verstärckung des Vieh-Standes«

926 Zitiert nach Bernd Kölling: »Sexualität und Gewalt in der ostelbischen Landwirtschaft«

927 Die oberste Schicht unterhalb des Adels waren die Voll-Bauern, dann die Halbbauern (eine Bezeichnung für Höfe zwischen 20 und 40 Morgen Land, das durch Land-Zukauf oder Urbarmachung mehr als eine Tonne Hartkorn im Jahr produzierte), es folgen Krüger und Häusler, die neben der Feldarbeit Tagelohnarbeiten ausführen, die Kossäten, Eigenkätner, Gärtner (bei denen das Grundstück keinesfalls für die eigene Ernährung ausreicht und die sich verdingen mußten), dann Instleute, Einlieger, Los- und Hirtengänger und als unterste Schicht die Knechte und Mägde, die Dienstjungen und Margellen. Im preußischen Westfalen hieß die unterste Schicht Heuerlinge oder Mietsmänner, die auf ihrem gepachteten Land von den Bauern abhängig waren. Ein Pfarrer Schwager schreibt 1786, daß dies eine besondere Form der Sklaverei sei.

seinen »getreuen Unterthanen zu ihrem eigenen Vortheil«. Wichtig für Friedrich und für den später folgenden Kartoffelbau ist, daß

»solche Reviere ... unter die Interessenten vertheilet, von dem Eigenthümer der ihm zugefallene Theil geschonet, durch lebendige Hecken oder sonst umzäunet, umgraben und mit guten Futter-Kräutern ... besät«

und dadurch

»die Einkünffte eines solchen Land-Wirths ungemein vervielfältigt«

werden. Hört sich gut an, war aber im Ergebnis die letzte Stufe der Enteignung der Allmende, der Wegnahme von Gemeindeland⁹²⁸.

Mehr als ein Drittel der Soldaten des Soldatenkönigs waren Ausländer; Preußens Herrscher waren die einzigen Reichsfürsten, die darauf bestanden, in anderen Gebieten Anwerbungen vorzunehmen, zugleich aber Werbungen im eigenen Land unterbanden.

Mit dem Kantonreglement (1735) brachte der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. ein wenig Ordnung in die Soldatenfängerei: Er legte fest, daß von Militärflicht »exemt« (befreit) waren die Junker (die als Offiziere⁹²⁹ dennoch dienten), die Söhne vermögender bürgerlicher Eltern,

928 Die Verhältnisse änderten sich, als die Fürsten ihren relativ (oder absolut) hohen Lebensstandard nur noch durch neue Einnahmequellen finanzieren konnten. Eine neue Quelle des Reichtums war das Bergregal und waren die Berg- und Hüttenwerke, für die wiederum erhebliche Mengen an Holz benötigt wurden. Deshalb wurden die althergebrachten Bauernrechte (hier stimmt es wirklich) abgeschafft und der Wald privatisiert; Forstordnungen wurden nach 1500 erlassen und legten den Zugang zum Wald fest.

Eine interessante Theorie lautet, daß Karl Marx und Friedrich Engels just in der Zeit auftreten, in der die Privatisierung der jahrhundertlang von den Bauern gemeinschaftlich bewirtschafteten Ländereien vor dem Abschluß steht. Das lateinische »communis« heißt gemeinsam, gemeinschaftlich; die Allmende war demnach eine »kommunistische« Form des Eigentums. Der chinesische Weg zum Kommunismus war demnach näher an Marx als die europäische Interpretation.

929 Die preußischen Offiziere (vielfach die dritten und vierten Söhne des Landadels) hatten in ihren ersten zwanzig Jahren eine frugale und armselige Lehrzeit durchzumachen – mit einem Monatssalär zwischen zehn bis vierzehn Taler. Dann kam die Beförderung zum Compagnie-Chef und innerhalb eines weiteren Jahrzehnts konnte man sich ein kleines Vermögen erwerben. Es ging streng nach dem Senioritätsprinzip (bis zum Majorsrang) vor, so daß jeder Offizier irgendwann in den Genuß eines Vermögens kam. Wilhelm

Theologiestudenten, alle Manufaktur- und Industriearbeiter, die Besitzer von Hofstellen und ihre Erben. Was blieb übrig? Die nichterbenden Bauernsöhne und die Knechte, die Klein- und Ackerbürger, die Handwerker. Mindestens zwei Jahre dauerte die Exerzierzeit des – so hießen die ausgehobenen Soldaten – Kantonisten; und »unsicher« waren diese, weil sie ständig auf Desertion, auf Flucht, warteten. Danach wurde er nach Hause beurlaubt.⁹³⁰

Friedrich II. brachte sein Heer nach dem Siebenjährigen Krieg auf 151.000 Mann, 1786 auf 195.000 Mann. Man muß das wissen, denn aus diesem Kreis kamen die Lehrer für die Dorfschulen. Für die Verbreitung der Kartoffel war die europaweite Zwangsrekrutierung junger Männer vorteilhaft, kamen mit den Fremden auch neue Ernährungsmethoden nach Brandenburg-Preußen – nach Brennus und Borussia.

Kriegsdienst war keine Ehre. Städter und Adel waren von den »Enrollierungen« befreit, Handel, Gewerbe und gelehrte Berufe mußten grundsätzlich keine Rekruten stellen, Bauern und Landwirte mit Grundbesitz, die Neusiedler im Oderbruch und anderswo und die Arbeiter in den Manufakturen waren auch von den Aushebungen geschützt.

Eingezogen wurden also die brandenburgischen Bauernsöhne⁹³¹, zwangsverpflichtet für zwanzig Jahre und wurden jährlich für zwei Monate wieder eingezogen (wobei diese

Weitling, ein Schriftsetzer, der zu den Mitbegründern des »Bundes der Kommunisten« Mitte des vergangenen Jahrhunderts gehörte, schrieb 1842 über die verheirateten Unteroffiziere:

»Diese nun sind gezwungen, alle Löcher auszustöbern, wo es etwas für sie zu krebsen geben kann; denn von ihrem knappen Sold können sie kaum ein Glas Schnaps zu ihrem Kommißbrot trinken.«

930 Dabei darf man nicht daran denken, daß Urlaub die alte deutsche Entsprechung vom lateinischen »otium«, Muße, ist und diese – ich habe an anderer Stelle bereits darauf hingewiesen – eine (die) Voraussetzung für Bildung.

931 Dementsprechend war das Bildungsniveau, wenn man für diese Zeit überhaupt von »Bildung« sprechen kann, hat es sich doch nur darum gehandelt, die Kinder möglichst schnell für die Feld- und Fabrikarbeit fit zu machen. Die US-amerikanische Armee ließ für die Analphabeten und für die sonstigen englisch-unkundigen Soldaten »Icons« entwickeln, um die geringe Lesefähigkeit ihrer Angehörigen auszugleichen – »in die Tonne werfen« kommt von diesem »Icon«-Dialekt (Lotus-Notes). Spanien hat 2002 für neue Rekruten den Intelligenzquotienten auf 70 herabgesetzt. Da wird die Bundeswehr aufgrund der desolaten Bildungseinrichtungen in Deutschland bald folgen müssen.

Einziehungen auf die Landwirtschaft Rücksicht nahmen) und zehn Monate waren sie freigestellt; das Schwergewicht der preußischen Armeen lag damit ganz automatisch auf den im Ausland eingefangenen Soldaten. Die Anwerbungs-Methoden waren drastisch, Desertion – trotz Spießrutenlauf und anderer drakonischer Strafen – üblich. Häufig verstanden es die Offiziere, in Absprache mit den Müllern und Bäckern des Ortes, den Soldaten minderwertiges Brot – aus Kleie und Futterwicke – austeilten zu lassen; bisweilen backte man das Brot nur halb aus, so daß das vorgeschriebene Gewicht erreicht, aber eine entsprechende Unbekömmlichkeit in Kauf genommen wurde. Mangelkrankheiten waren die Folge.

Der Engländer James Boswell schildert 1764 die Behandlung preußischer Soldaten:

»Mit Hübner im (Berliner) Tiergarten, wo wir einem preußischen Regiment beim Exerzieren zusahen. Die Soldaten vor Furcht gelähmt; beim geringsten Versehen wurden sie wie Hunde geprügelt.«⁹³²

Und – nochmals – solche Leute bekamen später als Schulgesellen die Macht über Kinder! Der unter dem Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. und seinem Feldmarschall Leopold von Anhalt-Dessau eingeführte Stechschritt (marschieren mit gestrecktem Knie, Ferse fest auf dem Boden, Synchronizität des Schlagens mit der Hand auf dem Gewehrlauf)⁹³³ wurde unter

932 Der Große Kurfürst, Friedrich Wilhelm I., hat preußische Anwälte genauso geschunden wie seine Soldaten: Sie hatten »ein kurz schwarz Mäntelchen zu tragen, damit man die Schelme von weiten erkennt.« Bei heutigen Gerichten sieht man manchmal Anwaltsroben, die noch aus jener fernen Zeit stammen müssen, verschlissen wie sie sind. Aber es gab – wie bei den Soldaten – Ausnahmen: Für Geld konnte man sich vom Tragen der Robe freikaufen.

933 Der alte Dessauer hat in der preußischen Armee für den Kampf den Gleichschritt eingeführt, denn mit der Entwicklung der Waffentechnik und dem stärkeren Gebrauch von Gewehren kam die sog. Linientaktik auf. In drei Reihen gestaffelt marschierten die Infanteristen aufeinander los, bis sie in etwa 150 Metern Entfernung auf die Gegner schossen, liegend, knieend, stehend. Der Stechschritt dient eigentlich keinem militärischen Zweck, wenn man davon absieht, daß nur die kräftigsten Kerle eine solche Geherei länger als 20 Minuten durchhalten. Der Stechschritt demonstriert die Disziplin der Truppe, damit sich die gegnerischen Soldaten ängstigen. Stechschritt, ein Erbe des verhaßten Preußens, wird in »westlichen« Armeen nicht mehr vorgeführt: Die Kampfstärke ist durch die öffentliche Diskussion über die vorhandenen Raketen und deren Vernichtungspotential abgelöst worden. Nur in Nord-Korea wird sowohl der Stechschritt wie auch die Mittelstreckenrakete gleichzeitig vorgeführt.

Friedrich II. beibehalten. Das formale Exerzieren war Vorbereitung auf das »mechanische« (will sagen »ordnungsgemäße« tötungsorientierte) Verhalten auf dem Schlachtfeld.⁹³⁴

Ulrich Bräker fällt 1755 in die Hände des preußischen Militärs, und erst ein Jahr später gelingt ihm bei der Schlacht von Lobositz die Desertion; in seinen Lebenserinnerungen schreibt er 1789:

»Da mußten wir [in Potsdam] zusehen, wie man sie durch 200 Mann, achtmal die lange Gasse auf und ab Spißruthen laufen ließ, bis sie atemlos hinsanken – und des folgenden Tags aufs neue dranmußten; die Kleider ihnen vom zerhackten Rücken heruntergerissen, und wieder frisch drauflosgehauen wurde, bis Fetzen geronnenen Bluts ihnen über die Hosen hinabgingen.«

Der Aufseher Osmin auf dem Landgut von Selim Bassa in Mozarts »Entführung aus dem Serail«:

»Erst geköpft, dann gehangen,
dann gespießt mit heißen Stangen,
dann verbrannt, dann gebunden
und getaucht, zuletzt geschunden.«

Die Auswahl von Garnisonstädten erfolgte immer unter dem Gesichtspunkt, Desertionen zu behindern; so wurden 1710 neue Garnisonen in Zossen und Mittenwalde ausschließlich wegen der vorhandenen Stadtmauern eingerichtet. Während des »Kartoffelkrieges« wegen der bayerischen Erbfolge wurden sechshundert Troßknechte in Emden – eigene Untertanen – unter dem Vorwand ziviler Arbeit geworben, auf Schiffe verbracht und verschleppt. Die Angeworbenen aus allen umliegenden Ländern waren

»Taugenichtse, die den Müßiggang der Arbeit vorziehen, Wüstlinge, die unter der Fahne ein freies Leben und ungestraftes Treiben suchten, aus ungeratenen Söhnen, wilden Gesellen.«

934 Für einen Nichtbetroffenen und Ungedienten sah es schon merkwürdig aus, wenn die NVA-Soldaten in ihrem Stechschritt paradierten. Auch hier: Militärische Ordnung als Voraussetzung und Begleitung der Industriearbeit im realen Sozialismus.

So Friedrich II. selbst. Voltaire sagte über die Soldaten seines Gönners, daß sie »hervorragende Mörder in kurzem Waffenrock« seien.«⁹³⁵ Lehrernachwuchs? Schulmeister? Schulgesellen?

Schon zu Zeiten des Soldatenkönigs Friedrich Wilhelm I. entstand in Preußen ein System, das neben der Anwerbung ausländischer Soldaten einer selektiven Wehrpflicht, für alle, die darunter fielen, nachkam.

Das Rekrutierungssystem für Friedrichs Armee (zeitweise zweihunderttausend Mann bei etwa 2,5 Millionen Einwohnern) minderte die ackerbauende Bevölkerung erheblich; aber die arbeit-same Stadtbevölkerung war ebenfalls betroffen, geringer, aber so ganz ging die Soldatenfängerei an ihnen nicht vorbei. Handwerker hofften, daß ihre Söhne möglich klein gerieten, damit ihrer Werkstatt der Nachfolger erhalten werden konnte. 1715 flüchten wegen der Rekrutierungsmethoden vierzig Familien französischer Manufakturarbeiter heimlich aus Berlin und gehen nach England und Irland; bereits 1721 war in Preußen die Auswanderung nach »drüben und draußen« verboten worden.

Erst nur die »Langen Kerls« unter dem Soldatenkönig, dann junge und ältere Männer beim zweiten Friedrich, wurden vom Pflug weg, fort von Kraut- und Kartoffeläckern, in die Armee geschleift, für Preußens Glanz und Gloria.

935 Heutzutage würde eine solche Äußerung sicherlich bis zum Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe führen.

Warum Friedrich einige Soldaten zu Lehrer machte

Über die Situation der Frauen in jenen fernen Jahrhunderten muß hier geredet werden. Dann wird verständlicher, warum die Kartoffel einen so starken Einfluß auf das Bildungswesen in Preußen hatte. Nur unter den bestimmten Bedingungen, die Friedrich II. vorfand (und die er nicht wesentlich verändern konnte), war es überhaupt möglich (und notwendig) Soldaten zu Schulmeistern zu machen.

Frauen konnten ursprünglich – im frühen Mittelalter – den Beruf einer Schreiberin⁹³⁶ ausüben und später sogar Lehrerinnen an städtischen Schulen werden. Daneben betrieben Frauen wie auch Männer auf eigene Rechnung Schulen (Winkelschulen genannt), ohne von einer Stadt oder von einem Kloster hierzu beauftragt worden zu sein. Diese Winkelschulen boten Schreibern und Rechenmeistern, Studenten, Klerikern, Magistern und Scholaren⁹³⁷ eine Möglichkeit, ihre Kenntnisse gegen Entgelt weiterzugeben.⁹³⁸ »Sie henkten die Tafel aus« und richteten in Wohnungen oder in gemieteten Räumen, in irgendwelchen Winkeln des Ortes, ihre

936 Frauen konnten ursprünglich (im frühen Mittelalter) den Beruf einer Schreiberin ausüben. Die heutigen Sekretariate sind mit wenigen Ausnahmen immer noch (»feministische Errungenschaft«?) oder wieder eine weibliche Domäne. Die Bedeutung der Frauen in der christlich-abendländischen Bildung ist auch daraus zu ersehen, daß zum Beispiel im Freiburger Münster die »Sieben Freien Künste« noch 1270 von Frauen (Grammatica, Rhetorica, Dialectica, Musica, Arithmetica, Geometria, Astronomia. In Freiburg hat die Grammatica eine Rute in der Hand, um einen Schüler zu schlagen) dargestellt werden. Gegen Ende des 15. Jahrhunderts werden diese Künste nicht mehr durch Frauen repräsentierte Teile der göttlichen Weltordnung; jetzt sind es Männer, die die Disziplinen vertreten.

937 Scholar hängt eng mit Schule zusammen. Schule kommt aus dem lateinischen schola und aus dem griechischen schole und bedeutet dem Wortsinn nach das Freisein von (Staats-)Geschäften, da man gelehrte Vorträge und Gespräche führte (Aktivform!). Die Schule ist demnach ein Ort der Muße und der inneren Einkehr. Sie ist nicht ein Ort zur Aufbewahrung von Alt-Achtundsechziger.

938 In Bologna sind die Anfänge einer Universität auf die Initiative von Studenten zurückzuführen, die sich einen Lehrer suchten, ihn bezahlten und sich als Korporation Privilegien von der Stadtverwaltung zusichern ließen. Erst später fanden Vorlesungen regelmäßig und in bestimmten Gebäuden – zumeist nationalen Kollegien – statt.

Die Einführung von Studiengebühren an deutschen Universitäten Anfang des 21. Jahrhunderts soll nur die leeren Kassen der öffentlichen Haushalte füllen; eine Qualitätsverbesserung ist nicht beabsichtigt.

Schule ein. Winkelschulen waren vielfach Familienbetriebe; die Mitarbeit als »Lehrfrau«, bei der Versorgung von Kostgängern, beim Unterricht der Mädchen⁹³⁹ und bei der Beaufsichtigung, wenn der Lehrer die Glocken läuten ging, und die Bearbeitung des Schul- und Küchengartens war für die Lehrerin und für den Unterhalt der Familie unerlässlich.

Schulunterricht wurde bis weit ins 19. Jahrhundert im Regelfall in einer Klasse für alle Schüler (unabhängig von Lebensalter und Schuljahren) gemeinsam durchgeführt⁹⁴⁰. Später hießen solche Schulen »Zwergschulen«⁹⁴¹; aber auch daraus kamen hervorragende Landwirtschaftsminister und Bundespräsidenten. In der Württembergischen Schulordnung von 1559 steht:

»So dann der Schulmeister die Schulkinder mit nutz leeren will, So soll er die in drey Heüfflein theilen. Das ein, darinn die jhenigen gesetzt, so erst anfahren zu Buchstaben. Das ander, die, so anfahren, die Syllaben zusammen schlagen. Das dritt, wölche anfahren lesen und schreiben.«

In Orten, in denen es keine Kirche, wohl aber bildungshungrige Dörfler gab, unterrichteten Wanderlehrer, die im Frühjahr weiterzogen (weil der Schulbetrieb eingestellt wurde). Zumeist kam im Spätherbst ein anderer dieser Lehrer an eine solche Unterrichtsstätte; die Dörfler versorgten diesen Wanderschulmeister⁹⁴² so lange, wie er Schule hielt, und nur dann gaben sie ihm eine (einfache) Unterkunft und Kost; Schulgeld gab es nicht, so daß die Lehrer zum

939 Andererseits war Papst Innozenz XI. der Auffassung, daß selbst Musik der Sittsamkeit schade, denn sie lenke die Frau von den Aufgaben und den Beschäftigungen ab, die ihr gemäß seien.

940 »Ist es besser, daß in sogenannten lateinischen Schulen alle Lehrer in allen Klassen unterrichten, oder daß jeder Lehrer seine eigene Klasse habe?« wurde 1798 in den »Beiträgen zur Verbesserung des Kirchen- und Schulwesens« gefragt.

941 In Tönning an der Eider – zum Beispiel – existierte bis 1806 eine Gelehrten- und spätere Bürgerschule, in der Knaben und Mädchen getrennt unterrichtet wurden. Die Knabenschule bestand aus vier Klassenstufen: Unterelementarklasse, Oberelementarklasse, Rechenmeisterklasse und Rektorklasse, für die Mädchen gab es nur zwei Klassenstufen: eine obere und eine untere, was damals als ausreichend angesehen wurde.

942 Diese Wanderschulmeister erledigten dann auch noch den Schriftkram der Bauern an die Obrigkeit. Sie schrieben gegen Lohn Schriftstücke aller Art – Mahn- und Liebesbriefe, Rechnungen und Quittungen. Sicherlich auch Protestschreiben gegen den Kartoffelzehnten. Und auch amtliche offizielle Dokumente, wenn's der Pfarrer nicht wollte.

Frühjahr wieder mittellos auf Wanderschaft gingen. Irgendeinen Winkel hatten die Bauern schon, in dem ihre Kinder lesen und rechnen lernen sollten. »Berufslehrer«, die ganzjährig tätig wurden, mußten in öffentlicher Kirchenversammlung die »Sing- und Orgelprob« ablegen. Viel mehr wurde nicht verlangt (und konnte auch nicht geprüft werden).

Im verhältnismäßig fortschrittlichen Brandenburg-Preußen werden die Zustände um 1800 wie folgt beschrieben:

»In vielen Dörfern wird zwar Schule gehalten, aber nicht von einem vorbereiteten, geprüften, förmlich angesetzten und besoldeten Lehrer, sondern die Gemeinde mietet sich, für drei oder vier Wintermonate irgend einen leicht zu befriedigenden Schneidergesellen, der dann mit seiner Schule wöchentlich von einem Haus zum andern wandert, und ebenso in der Reihe von den Hauswirthen gespeiset wird. In der Altmark und in Pommern pflegt man diese wandernden Lehrer, die immer nur für das nächste Jahr gemietet werden, Gang- oder Lauschulmeister zu nennen. Oft hütet dann ein und derselbe Mann im Sommer das Vieh, im Winter die Jugend des Dorfes; und die Vereinigung dieser beiden Posten ist immer noch natürlicher und begreiflicher, als wenn, wie dies wirklich auf mehreren Dörfern der Fall ist, der Schulmeister, um leben zu können, zugleich Nachtwächter⁹⁴³ ist.«

Erst in den 1820er Jahren setzte sich eine Prüfung der Lehrer durch, was zu unterschiedlichen, leistungsbezogenen Einkommen führte: Vom hochqualifizierten Lehrer »Erster Klasse« bis zu den »Lehrern 5ter Classe, die völlig unfähig sind«. In Oldenburg gab es nach 1828 nur noch Lehrer der Klassen eins bis drei, die zwischen 30 und 50 Taler (jährlich) erhielten.

Die allgemeine Bildungsmöglichkeit im Mittelalter wurde abgelöst von nach Geschlechtern getrennte Schulen, mit der Einschränkung des Schulbesuchs – insbesondere für Mädchen –

943 Nur ein Schelm käme auf die Idee, zu sagen, daß wegen der überproportional hohen Anzahl von Lehrern in den deutschen Parlamenten die Bundesrepublik ein Nachtwächterstaat sei.

und mit dem Ausschluß der Frauen vom Lehrerberuf. Mädchenbildung⁹⁴⁴ wird fast überwiegend nur noch als Vorbereitung für Hausfrauen- und Mutterdasein^{angesehen945}; die Frauen verdrängt⁹⁴⁶, die Männer alles beherrschend.

944 Louise d'Épinay, eine Adlige im Umkreis der französischen Encyclopädisten um Diderot schrieb in ihren Erinnerungen: »In meiner Kindheit war es nicht üblich, Mädchen irgendetwas beizubringen. Man lehrte sie mehr oder weniger ihre religiösen Pflichten ... man gab ihnen einen guten Tanzmeister, einen sehr schlechten Musiklehrer und, in seltenen Fällen, einen mittelmäßigen Zeichenlehrer. Dazu ein wenig Geschichte und Geographie ... aber nicht mehr als Namen und Daten auswendig lernen. Vor allem aber brachte man uns nie bei zu denken, und jedes Studium der Wissenschaft vermied man sorgfältig, als wäre es ungehörig für unser Geschlecht.«

Harriet Martineau beklagte sich in ihrer Autobiographie:

»Als sie jung war, hielt man es für unschicklich, wenn eine junge Dame sich allzu eifrig dem Studium widmete. Es wurde erwartet, daß sie sich mit Handarbeit in den Salon setzte, sich aus einem Buch vorlesen ließ und für Besucherinnen bereithielt. Wenn diese kamen, drehte sich die Unterhaltung oft um das Buch, das ihretwegen beseite gelegt worden war. Folglich mußte der Lesestoff sehr sorgfältig ausgewählt werden, damit nicht eine schockierte Besucherin dort, wo sie ihre nächste Aufwartung machte, über den bedauerlichen Sittenverfall im Hause der soeben verlassenen Familie Klage führte.«

Mein Gott, auf was man alles achten muß(te), wenn man zu den besseren Kreisen gehörte.

945 Gegen Ende des 18. Jahrhunderts schreibt – beispielsweise – die ostpreußische Elisabeth von der Recke: »Die Wissenschaft, zu der ich erzogen wurde, bestand darin, die Anwesenden mit Bescheidenheit zu unterhalten und in Gesellschaft zu glänzen.« Heute: Weder Glanz noch Bescheidenheiten.

946 Vielleicht hängt diese Vertreibung aber auch nur damit zusammen, daß die Frauen – wie britische Wissenschaftler feststellten – ein »Plapper-Gen« besitzen und an einem Tag durchschnittlich rund 23.000 Wörter aussprechen gegenüber nur 12.000 Wörter von Männern. Die Kerle wollten vielleicht in der Zunftstube nur ihre Ruhe haben und ihren Geschäften nachgehen. Wie schon Plautus zu Recht bemerkte: *Tacita bona est mulier semper quam loquens* – Eine Frau ist immer besser, wenn sie schweigt, als wenn sie redet. Am Ende des 15. Jahrhunderts waren in Köln unter 2782 Steuerzahler 733 Frauen.

Im übrigen muß darauf verwiesen werden, daß Frauen nur erwähnt wurden, wenn's gerichtsnotorisch wurde, so daß es eine große »Dunkelziffer« über die Tätigkeiten der damaligen Frauen gibt.

Schon Xenophon schrieb um 375 vor Chr. im Zusammenhang mit Landwirtschaftsangelegenheiten im »Oikonomikos«:

»Denn der Männer Leib und Seele hat Gott so zugerichtet, daß sie Kälte, Hitze, Reisen und Kriegs-Dienste besser ausstehen können, wodurch er ihnen die auswärtigen Geschäfte angewiesen. Indem er aber den Weibern nicht Körper von so harter Natur gegeben, so scheint es ihm, daß Gott dadurch die Verrichtung innerhalb des Hauses anbefohlen hat.«

Deshalb waren die Schullehrer schon zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges männlich und so blieb es weitgehend denn auch bis ins 20. Jahrhundert, mit wenigen Ausnahmen im 19. Jahrhundert: Im Württembergischen Volksschullehrergesetz aus dem Jahr 1877 heißt es:

»Die Lehrerinnen verlieren im Fall ihrer Verhehlung den Anspruch auf ihre Stelle« und »haben keinen Anspruch auf ein Ruhegehalt«, denn die »Anstellung weiblicher Individuen im öffentlichen Dienst steht im Widerspruch mit dem Wesen und der Natur des Weibes.«

Nachdem die Frauen erst aus den Handwerken ausgeschlossen waren, kamen (konsequent waren die Kerle schon) die Heil- und Lehrberufe, aus denen die Frauen entfernt wurden. Übrig blieben Tätigkeiten im nichtmilitärischen Troß der Söldnerheere, als Marketenderin (»Mutter Courage«) oder als Köchin oder für die »nichtehelichen wercke«: In Stadt und Dorf wurden »Rosen«-Straßen eingerichtet (in Köln durften die *gemeyn frauwen* auf dem Domplatz den roten Schleier tragen und zeigen).⁹⁴⁷

Das Verdrängen der Frauen aus den Meisterfunktionen und den Handwerksbereichen und aus anderen beruflichen Tätigkeiten war *die* Problemlösung des damaligen Arbeitsmarkts. Jetzt gelang es, die frauenfreundlichen Bestimmungen des »Corpus iuris civilis«⁹⁴⁸ des byzantinischen Kaisers Justinian aus dem Jahr 527 abzuschaffen. Jetzt gelang es dem biedereren

947 Die Leitung der nicht-militärischen Gruppen in diesen Heeren oblag in vielen Fällen den weiblichen »Hurnweibel« («hurn»: heuern, einstellen); »Hurerei« entwickelte sich erst später zum Synonym für Prostitution. Eine berufstätige selbständige Frau, die dem Mann schließlich untertan war, wie es die zölibatäre Schule, aber auch Luther und seine Nachfolger lehrten, störte die sauberen Herren. Umberto Eco sieht es richtig: Einem solchen Mannweib wie Eva,

»einer so gedankenlosen Person, die, kaum daß man ihr Ausgang gibt, Arm in Arm mit dem Fürsten der Finsternis loszieht«, konnte man eine aushäusige Berufstätigkeit nicht erlauben. Das Streitgespräch zwischen einem Jesuiten und einem Benediktinermönch (1671) über die Frage »Ob Frauen Menschen seyn, oder nicht?« endete nicht mit der Drucklegung dieser Disputation. Beide trugen treffliche Argumente für ihre jeweilige Sichtweise vor.

948 Kaiser Justinian stand wohl unter dem Schnabelschuh seiner Kaiserin Theodora, die (aus dem Bordell kommend) wußte, welche Bedeutung ein eigenes Vermögen hat und deshalb den »Corpus Iuris Civilis« zusammenstellen ließ.

Bürger, seine Frau wieder zum »Heimchen« zu machen und sie dem Mann untertan zu halten. Adolph Freiherr von Knigge über den Umgang mit Menschen:

»Freilich, da der Mann von Natur aus bestimmt ist, der Ratgeber seines Weibes, das Haupt der Familie zu sein; da die Folgen jedes übereilten Schrittes auf ihn fallen.«

Die wirtschaftliche Konkurrenzsituation erlaubt es den allein stimmberechtigten Männern in Zünften und Räten, die Zulassungskriterien für Zunftberufe zu verschärfen und die Frauen aus den Zünften auszuschließen, nachdem die Handwerke den Juden schon längst verschlossen waren und sich im 15. Jahrhundert die Handwerker-Organisationen auch gegen christliche Konkurrenten abschlossen. Frauen konnten das Handwerk, das Geschäft, erben, aber besaßen im Regelfall innerhalb der Zünfte nur die Kontrolle (im Rahmen der Zunftregeln) über die Technik, über die Produktion. Insofern ist eine Kontrolle der Produktion allein nicht ausreichend, auch die politische Kontrolle auszuüben: Da haben sich Karl Marx und seine Adepten etwas vertan. Das Drängen in die Städte (»Stadtluft macht frei«) führt überdies zu einem Überangebot vorwiegend männlicher Arbeitskräfte.

Die Reformatoren sorgten in ihrem Gebiet für klare Verhältnisse; so wurden 1537 als ein Zeichen protestantischer Neuorientierung in Augsburg die Frauenhäuser, vormals teilweise städtisch lizenzierte Bordelle⁹⁴⁹, geschlossen und die Frauen vor den Rat zitiert, um wegen

949 Das Wort »Bordell« ist auf das fränkische »borda« = (Bretter-)Hütte zurückzuführen. Louis IX. »der Heilige« von Frankreich ordnete im 13. Jahrhundert an, daß die »bordeaux«, die Aufenthalts- und Arbeitsstätten der käuflichen Frauen, außerhalb der Stadtmauern anzusiedeln seien. In der »Ballade von Villon und der Dicken Margot« steht »En ce bordeau ou tenons nostre estat«, »in dem Bordell, wo wir selbzweit zusammen wohnen.« Der aus Wittenberg kommende Hamlet: »Get thee to a nunnery.« Die Frauen wurden auch als Betreiberinnen von Badestuben, wegen des angeblich und tatsächlich bordellartigen Charakters – verjagt und verfolgt. Aber, zugegeben, manche Badestuben ergänzten ihr Angebot nach Ladenschluß mit mancherlei Erfrischungen durch Wein, Weib und Gesang.

Der Ausdruck »Kurtisane« ist auf das italienische *Cortigiani* zurückzuführen, eine Bezeichnung für Angehörige des päpstlichen Hofes, die zum Beispiel in Konstanz beim vierjährigen Konzil in eleganten Fehmäntelchen aus dem Fell sibirischer Eichhörnchen durch die Stadt stolzierten, um sich von einer der etwa 700 offiziellen und einer genauso großen inoffiziellen Zahl von »geheimen Frauen« verwöhnen zu lassen. Der Tiroler Oswald von Wolkenstein doppeldeutig: »Denk ich an den Bodensee / So tut es mir im Beutel weh.«

fehlender Zucht verhöhrt, gerügt und bestraft zu werden. Zu jener Zeit entstand ^{die} Vorstellung, daß Frauen sexuell unersättlich⁹⁵⁰ und herrschsüchtig seien, mithin eine Gefahr für die männliche Vorherrschaft, jetzt wurden den Frauen die »Zügel« angelegt, dem Ehemann und einem neuen Eherecht unterworfen und wirtschaftlich eingeschränkt.⁹⁵¹

Als Ausgleich durften die ehemals katholischen Priester jetzt heiraten und die Nonnen sollten/mußten sich einen »Herrn« nehmen, sofern sie nicht als »Hübschlerin« enden wollten. So kam das »geistliche Nymphlein« Katharina von Bora zu ihrem Martin Luther und schuf damit den Mythos des protestantischen Pfarrhauses: Keuschheit und Sex (*patella dignum*)

Bei Friedrich Schiller heißt es in seinem »Pitaval« »an Ketten liegen« und meint damit das »petite maison«, was eine Umschreibung für ein Freudenhaus ist.

950 Die vorreformatorische Kirche untersagte alle ehelichen Beziehungen an jedem Mittwoch, Freitag und Sonntag wie auch während der letzten vierzig Tage vor Ostern, während der ersten acht Tage nach Pfingsten, während der letzten fünf Tage vor jeder heiligen Kommunion sowie an den Tagen vor großen Kirchenfesten und an den Bittagen; insgesamt waren also die »ehelichen wercke« an etwa zweihundertzwanzig Tagen im Jahr untersagt. Da wird verständlich, daß die Reformation so erfolgreich war, denn Luther erklärte auf Befragen: »In der Woche zwier schadet weder dir noch ihr.« Der französische Philosoph Michel Foucault vertritt die These, daß die staatlich-kirchliche Regulierung der Sexualität ein Mittel der Politik sei, die Menschen zu disziplinieren; deshalb wollten die Herrschenden möglichst viel über die Sexualität ihrer Bürger wissen. Pfui Deibel.

951 Die letzten Reste von wirtschaftlicher Freiheit auf Seite der Frau werden mit dem *Code Napoléon* aufgehoben: Frauen erhalten im (lustfeindlichen) 19. Jahrhundert die Pflicht der Hege und Pflege von Gatten und Kinder, was denn bis zum Ende des 20. Jahrhundert auch so bleiben wird. Im sog. Vormärz entschied 1843 eine preußische Staatskommission, daß bei Ehebruch (in der Schweiz: »äs Näbegrüsch«, das Nebengeräusch) die Verschuldung der Ehefrau eine sehr viel schwerere und ihr Ehebruch »in höherem Grade als der des Mannes unsittlich« sei (erst 1998 wird in der laizistischen Türkei im Strafgesetzbuch die Gleichstellung von Mann und Frau in diesem Punkt festgeschrieben). Der Ehrverlust des Mannes wegen Ehebruch war geringfügig, denn er verfügte noch über eine Berufsehre oder eine Ehre kraft Herkunft, die Ehre der Frau jedoch hing am seidenen Faden »sexueller Integrität« – was immer das sein mag!

In einer FAZ-Buchbesprechung über Paul von Hatzfeld (ich sage nur Ferdinand Lasalle!) heißt es über dessen Vater: »Eine Familie aus altem Adel, der Vater ein notorischer Schürzenjäger – schnell mit der Reitgerte zur Hand, wenn die Gattin sich beklagt ...« Ja, so war es damals – schade, schade, alles heutzutage untersagt!

operculum: da paßt der Deckel zur Schüssel) – zusammengeführt in der christlichen Ehe; die Bora⁹⁵² kann nun die von Martin gewünschten matrinalen Handreichungen zulässig und zuverlässig erledigen. Martin Luther und die anderen Reformatoren sehen die Ehefrau als »Gehilfin« – der Mann übernimmt die materielle Versorgung der Familie⁹⁵³, die Frau die Kinder und deren rechte Erziehung im Glauben –, während im »Catechismus Romanus« und der seelsorgerischen Umsetzung des Trienter Dekrets von 1566 die Frau als »Gesellin« geschätzt wird. Mutterschaft, Treue und Gehorsam finden ihre Begründung nicht mehr nur in Evas Ungehorsam. Gelobt wurde die züchtige und ehrbare Ehefrau, aber das Landvolk hat sich um dieses »Ideal« – wegen der Arbeitsumstände, die die mitarbeitende Frau erzwangen – weniger bemüht als die bürgerlichen und gebildeten Stände. Die Ehe – so Luther – war das »spital der siechen«.⁹⁵⁴

Die damaligen – vielfach nur Frauen zugänglichen Badestuben – sind nicht zu verwechseln mit den heutigen Frauenhäusern. Gemeinsam ist ihnen, daß sie ein Hort der Freiheit von unterdrückten Frauen sein sollen. Aber die Badestuben sorgten für Reinlichkeit und

952 Katharina von Bora (von Luther »Herr Käthe« genannt) hatte im Kloster das Brauen erlernt und ist auch dort zu ihrer Braugerechtmächtige gekommen, die sie später weiter benutzte, um ihren Martinus bei Laune zu halten. Besonders in den protestantischen Gebieten ging die Obrigkeit mit Strenge gegen das »Weiberzechen« vor, das nach der Geburt eines Kindes oder an bestimmten Feiertagen angesagt war. Bierbrauen war eine Frauenangelegenheit, die auch das Recht hatten, »ihr« Bier auf dem Markt zu verkaufen.

953 Für Martin Luther bedeutet dies, daß er sich die Klagen seiner »Kattarina Lvtterin« wegen fehlenden Geldes anhören muß und deshalb in seinen Tischreden eine Parodie textet: »Die Hessen beten also: Vater unser, der du bist im himel, wir sint auff erden, giebst du nichts, so haben wir nichts, so versetzen wir ein pfandt, losest du es nicht, so losens wir auch nicht.« In einer Tischrede über die *junge Ehe* sagt Luther (über sich): »Wenn er im Bette erwacht, sieht er ein paar Zöpfe neben sich liegen, welche er früher nicht sah.« Lilo Schumann, Tochter des Potsdamer Hofpredigers Johannes Kessler, sagte dazu: »Wer öfters zu den Frauen rennt, der wird so schnell nicht impotent.«

954 Die Siechenhäuser waren üblicherweise außerhalb der Stadtmauern, also war die Heilung der Siechen nur außerhalb der Ehe zu finden

Lustgewinn – was wollte man mehr verlangen?⁹⁵⁵

955 Sauberkeit und Hygiene fielen soweit zurück, daß in Paris (römisch und ursprünglich Lutetia Parisiorum, wobei *Parisiorum* von dem Stamm der Parisii abgeleitet wird und Lutetia von Schmutz und Kot) das Parfüm wieder erfunden werden mußte. Katharina von Medici brachte in ihre neue Heimat ihre italienischen Hofkosmetiker mit, die das dumpfe Paris mit einem neuen Odeur besprühten und das »Eau de Toilette« verbannten.

Marquise de Pompadour und andere kleine Meister wußten um das Geheimnis ihrer Schönheit und mußten als *dames du lit royal* dies auch wissen, wenn sie Favoritin bleiben wollten. Napoleon an Josephine: »Wasch Dich nicht, ich komme heim.«

Der Araber Ibn Fadlan schrieb nach einer Begegnung mit Wikingern ungefähr um die Jahrtausendwende:

»Sie sind die schmutzigsten unter den Geschöpfen Gottes, sie säubern sich nicht von Schmutzspuren ihrer Exkremente und des Urins; sie waschen sich nicht nach dem Beischlaf. Sie sind wie streunende Esel.« Und ar-Tartuschi nach einer Reise zum Frankenkönig Otto I. im 10. Jahrhundert: »Sie reinigen und waschen sich nur ein- oder zweimal im Jahr mit kaltem Wasser. Ihre Kleider aber waschen sie nicht, nachdem sie sie angezogen haben, bis daß sie in Lumpen zerfallen.«

Es hatte sich nichts geändert.

Noch zu Kaiser Wilhelm II. Zeiten wechselte man, mußte man wechseln, zwischen Sommer- und Winterresidenz, damit im jeweils leerstehenden Gebäude eine Grundreinigung durchgeführt werden konnte. In Sanssouci ließ Friedrich II. keine Toiletten einbauen, man schiß sich zu – im Schloß, im Gelände, der Park stank erbärmlich, überall lagen Kothaufen – und nicht nur von des Königs Windhunden. Das war keine preußische Sparsamkeit, das war Stand der Hygiene in Westeuropa.

In »Zedlers Großem vollständigem Universal-Lexicon« ist es keine Sünde »sich nett und reinlich zu halten«, doch warmes Wasser mache »runzlicht« und Seife »nutzt nicht eher als zur Noth, den Schmutz wegzunehmen«. Für die Schönheitspflege, »um Gestanck und andere widernatürliche Dinge abzuschaffen oder doch wenigstens zur Besserung zur bringen« und die als praktizierte Nächstenliebe bezeichnet werden kann, empfiehlt Zedler u.a. Ochsen-galle und Ziegenfett.

Justus von Liebig soll 1844 gesagt haben, daß die Seife zum »Maßstab für den Wohlstand und die Cultur der Staaten« geworden sei. Er sagte aber auch im selben Zusammenhang, er befürchte die »Entstehung von Hungerkriegen«, weil die menschlichen Exkremente nicht zur Düngung in der Landwirtschaft verwendet werden würden: Der »Fortschritt der Kultur ... eine Kloakenfrage.«

Nach Manuel Frey gab es vor Beginn der Neuzeit drei getrennte Körperkulturen: die ländliche Bevölkerung, die an der rituell-magischen Bedeutung des Waschens festhielt (und nicht nur am Festtag von Johannis dem Täufer) in Flüssen und Dorfteichen badete, der Adel, der sich reinigte mit Klistier, Spucken und Aderlaß (*Minutio monachi*, Mönchsverminderung) und ansonsten Parfüm, Schminke und Puder wählte und drittens die städtische Bevölkerung, die die Straßen kehren und an Reinigungsritualen in den Badehäusern teilnehmen mußte. Freys versimplifizierende Darstellung über die Geschichte der Reinigung in Deutschland entspricht nicht immer den historisch belegbaren Tatsachen.

Damit die Frauen nicht wieder ins Wirtschaftsleben zurückdrängen konnten, wurde die Inquisition, ursprünglich nur gegen die Katharer in Aquitanien gedacht, als Mittel der wirtschaftlichen Demütigung der Frauen eingesetzt. Die Hexenverfolgung, die allzu selbstbewußte oder auch nur berufstätige Frauen mit eigenem Vermögen mit Folter (in Regensburg in der »Fragstatt«)⁹⁵⁶ und anschließender Verbrennung und ähnlichen Gottesurteilen bestrafte und ihre Enteignung betrieb, erreicht Mitte des 16. Jahrhunderts einen traurigen Höhepunkt.⁹⁵⁷ Zu Beginn des 15. Jahrhunderts waren die Frauen in die ihnen

956 Scharfrichter gehörten früher vielfach zum anerkannten Heilerpersonal wie Mediziner, Chirurgen, Bader und Barbierer (die es in Spanien zum »practicante« – einem Arzt mit eingeschränkten Befugnissen – bringen konnten), bis die Mediziner aus Konkurrenzneid dafür sorgten, daß die »Nachrichter« von den Heilberufen ausgeschlossen wurden. Weiterhin galt für beide Gruppen jedoch ein ähnliches Berufsbild – beide sollten ein »aufgeräumtes und herzhaftes Gemüth« haben und sich nicht durch das »Schreyen des Patienten hindern« lassen. Bei ihrer Arbeit sollten die Scharfrichter seit dem 16. Jahrhundert bleibende Gesundheitsschäden vermeiden; Handwerkerstolz verbot eine Pfuscharbeit.

Die damalige Medizin verstand Krankheiten als Folge mangelhaft fließender Körpersäfte und kurierte durch Aderlässe und Abführmittel. Beim Kriminal- und Hexenprozeß kam es darauf an, »die Seele aufzuschließen«; weigerte sich der Delinquent, die erbetene »Wahrheit« auszusprechen, mußte »extorquiert« werden, um die »Verhärtung« des Körpers aufzubrechen. Der Scharfrichter trug dazu bei, die kranke Seele des Delinquenten zu heilen. Die Folter- und Hinrichtungsinstrumente, die »Werkzeuge« also, waren notwendige Hilfsmittel der Medizin, der Henker war der Arzt, der die letzte Heilung vollzog. Walter Raleigh ließ sich vor seiner Enthauptung das Beil zeigen: »Das ist eine bittere Arznei, sie heilt aber alle Krankheiten«.

957 Der 1486/1487 von Peter Drach in Speyer gedruckte »Hexenhammer« (»Malleus Maleficarum«) des Dominikanermönches Heinrich Institoris richtet sich gegen Teufel und böse Magie und alle Frauen; von männlichen Zauberern spricht der »Hexenhammer« nur nebenbei, und der Doktor Faustus war ein angesehener Mann. Die vielen Goldmacher und Alchimisten waren gern gesehene Betrüger an Fürstenhöfen, die entweder Reichtum oder ewiges Leben bringen sollten. Christoph Gundermann klagt 1615: »Jedweder kauft Teufelsbüchlein und Gemälde und Reyme von verborgenen zauberischen und teuflischen Künsten, und habe ich einen Schneider gekannt, der zum mindesten 40 oder 50 solcher Büchlein und Blätter besessen hat und wohl gar dessen sich rühmte, als sei es ehrbar und christlich, solch Teufels und Schandmähen im Hause zu behalten.«

Johannes Gutenberg in seiner Straßburger Zeit befaßte sich mit dem Herstellen von Spiegeln, die an Pilger verkauft wurden, die zur Aachener Heiligtumfahrt 1440 gingen. Auf dieser alle sieben Jahre stattfindenden Veranstaltung (heute würde man dazu »event« sagen) wurden Reliquien von wahrhafter Bedeutung gezeigt: »ein Gewand der allerseligsten Jungfrau von gelblich-weißer

Baumwolle, die Windeln des Jesuskindes von dunkelgelbem Wollzeuge, das blutgetränkte Lendentuch des Herrn vom Kreuze und das Leichentuch des Vorläufers Christi aus feinem Linnen«. Weil die vielen Pilger überhaupt nicht mehr in die Nähe dieser Kostbarkeiten kamen, wurde die verehrten Reliquien mittels »Fernzeigung« (*Television* von der Turmgalerie des Doms) vorgeführt. Damit nun die Pilger auch nach ihrer Heimkehr ins Dorf noch von den Wundern berichten konnten, steckten sie handtellergroße Spiegel ans Tuch oder an ihre Kappe, um die »strahlende« Wirkung einzufangen. Und mit Herstellung und Verkauf diesen Spiegeln konnte man gut verdienen.

Das war doch schlimmerer Hexenglaube als die Verwendung von aus Kartoffeln (und anderen Nachtschattengewächsen) hergestellte Salbe zwecks Beförderung der »ehelichen wercke«. Hexen, abgeleitet vom westgermanischen Wort »hag«, Zaun oder -Hecke, saßen auf dieser Einfassung, die um das biblische Paradies (das nach Walter Raleigh möglicherweise auf dem Mond war) gezogen war, vor der nach Adams und Evas Vertreibung Engel mit Schwertern wachten. Hexen waren die Mittler zwischen dem Paradies, dem persischen »Garten der Entzückungen«, diesem *gan-eden* in der hebräischen Übersetzung, und dem mühseligen Leben auf Erden.

Nur wenige Männer sind verbrannt worden – sie konnten sich meist (und schon vor dem »Zeigen der Werkzeuge«) mit »Hexengeld« freikaufen. Aber fairerweise soll darauf hingewiesen werden, daß es keineswegs nur Frauen waren, die gefoltert und anschließend verbrannt wurden: In Würzburg (zum Beispiel) wurden zwischen 1627 und 1629 bei neunundzwanzig Bränden 83 Männer und 72 Frauen ermordet. Brandenburg blieb von solchen Exzessen verschont. Friedrich II. ließ sich 1786 ausrechnen, was denn ein Scheiterhaufen für das Verbrennen einer Hexe kostet:

»Spezifikation derer Gerätschaften, welche zur Verbrennung des berüchtigten Delinquenten am 15. August gebraucht wurden. Ein Pfahl aus Eichenholz, $\frac{3}{4}$ Fuß breit und 14 Fuß lang. 16 Klafter trocknes Holz, $\frac{1}{2}$ Klafter Kein, 12 Stück etwa 12 Fuß lange Latten zur Befestigung des Scheiterhaufens, 16 12 Fuß lange Bretter, $\frac{1}{2}$ Tonne Teer, 4 Pfund Schwefel, 2 Schock große Nägel, 1 eiserner Kohlekessel nebst einem Sack Kohlen, 2 Leitern zum Aufsteigen, 1 Schemel zum Gesäß des Delinquenten, Ketten zum Fesseln, Haken und so fort.«

Die Willkür der Hexenverbrennungen diente der vollständigen Unterwerfung der Bürger unter Staats- und Kirchenmacht, es ging um die Austreibung jeglichen »freiheitlichen« Gedankens in der gesamten Bevölkerung; eine Parallele findet man im Stalinschen Staatsterror in den 1930er Jahren.

Selbst bei sog. fortschrittlich denkenden Männern gilt Frauenlohn als »Zuverdienst« oder – wie es im 19. Jahrhundert hieß – »Ergänzungslohn«. Erwerbstätige Frauen wurden und werden seit der Nazi-Zeit als sog. »Doppelverdiener« beschimpft, die – in Anbetracht der Arbeitsmarktsituation – doch auf ihre entgeltliche Tätigkeit verzichten und sich wieder auf »Kirche–Küche–Kinder« beschränken sollten. Zur Ideologie der Nazis über die Frau (Kästner ironisch: »Die deutsche Frau raucht nicht«) mehr bei Sebastian Haffner »Germany: Jekyll & Hyde«. Die Hausfrauen galten in England als »domestic class«, ihre Arbeit als »labour of love« und mußte deshalb nicht mit Pound, shilling und pence entgolten werden.

gemäßige Rolle einer Hausfrau und Hausbesorgerin zurückgedrängt. Die Verurteilung als Hexe schloß die Frau aus der Gesellschaft aus und wehrte so die Gefahr ab, die diese Frauen für das patriarchalische System darstellten; ihr Vermögen wurde der Kirche übergeben, die mit »Hexengeld« manch' schöne Kirche baute.

Anzumerken ist an dieser Stelle, daß in der Schweiz noch im 20. Jahrhundert die Disziplinierung insbesondere lediger Frauen auch durch die Erzählung von Märchen und Volkssagen erfolgte, die zumeist mit dem lakonischen Hinweis enden: »Die wurde dann verbrannt.« Hexe und Hure wurden/blieben austauschbar.⁹⁵⁸ Ursula Brunold-Bigler verweist in

Noch in den 1960er Jahren verdienten die Frauen nur rund die Hälfte des Lohnes, den die Männer erhielten; das liegt in zwei Punkten begründet: Zum einen waren die Frauen im sog. gewerblichen Bereich (Arbeiterrentenversicherung) in sog. Leichtlohngruppen tätig, die zugleich (angeblich) eine geringe Qualifikation erforderten und deshalb schlecht bezahlt wurden und zum anderen sorgten die Männer dafür, daß in den sog. körperlich schweren Tätigkeiten mit einer gewissen Anlernfähigkeiten, verbunden mit einem höheren Lohn, nur diejenigen eingruppiert, die auch Sackträger waren oder sein konnten.

Es ist keine nur-deutsche Geschichte: In Schweden – zum Beispiel – wurde in der Mitte der 1920er Jahre gefordert, Gesetze gegen die Erwerbstätigkeit verheirateter Frauen zu erlassen (was zwar nicht erfolgte, weil man auf billige und willige Arbeitskräfte nicht verzichten konnte), aber das Lumpenproletariat entließ in der Wirtschaftskrise seine Verkäuferinnen und stellte sich selbst hinterm Ladentisch.

Eine abschließende Bemerkung zu diesem Thema: Im 14. Jahrhundert endet die literarische »Verehrung« der Frau (im Minnedienst) und wird ersetzt durch Geschichten von Frauen, die sich – wie die Männer – gewalttätig verhalten (»Nonnenturniere«). Die männlichen Protagonisten dieser Geschichten produzieren Angst vor den Frauen (verbunden mit Erzählungen von Ehebruch oder Verletzung des Keuschheitsgelübdes), was sich nach 1450 in der Massenphobie des Hexenwahns wiederfindet. Im mittelalterlichen »Eckenlied« sagt Dietrich von Bern: »Ich slah niht gerne wip«, was ihn nicht hindert, der Riesin Rütze das Bein abzuschlagen, die Mutter des Fasolt querzuteilen und die Mutter des Riesen Zere u.a. Brust und Kopf abzuhacken – da war es wahrlich nicht weit zu den Folterungen der Hexenmeister.

958 Bei jedem Taufeintrag vermerkten die Pfarrer, ob es sich um ein eheliches oder uneheliches Kind handelte. Im letzteren Fall apostrophierten sie den Namen der Mutter nicht selten mit Zufügungen wie »huer«, wogegen der Vater gemäß der Tradition, die nur gefallene Engel und Mädchen, nicht aber gefallene Männer kennt, ungeschoren blieb. Im 19. Jahrhundert wurden die unehelichen Geburten als eigenständige Rubrik in den demographischen Statistiken der Staatsverwaltungsberichte geführt.

»Hungerschlaf und Schlangensuppe« auf das kirchliche Frauenbild,

»nach welchem die einen Frauen auf die Altäre, die anderen auf den Scheiterhaufen und nach dessen Abschaffung ins soziale Abseits gehören.«

Hinzuweisen ist an dieser Stelle auch, daß insbesondere Frauen mit der Androhung der anatomischen Sektion diszipliniert wurden. Die Anatomen des 17. Jahrhunderts bestanden nämlich darauf, die Anatomie vorwiegend am weiblichen Körper zu erlernen.⁹⁵⁹ Auch aus den entstehenden Alten- und Armenhäusern wurden die Leichen geholt, so daß die Armen und Alten sich mühten, rechtzeitig wieder auf der Straße zu sein⁹⁶⁰: Als besonders schimpflich wurde nicht nur die Zerstückelung empfunden, sondern auch, daß die Leichen in aller Öffentlichkeit sezirt wurden; jeder, der bereit war, den Zutritt zum »anatomischen Theater«, mit Geld zu bezahlen, konnte bei einer Sektion dabei sein. Bei den Verbrechern galt die Sektion sogar als strafverschärfend – man hoffte gar, die Sektion würde »liederliche Frauen (dazu zählten auch die unverheirateten Frauen mit Kindern – nicht jedoch die dazugehörenden Väter) vielleicht dadurch vor manchem Bösen desto mehr abhalten«.

Beispielhaft sei aber auch – neben den »offiziellen« Frauen = Hexen-Verfolgungen genannt:

Im Pfarrbericht des schweizer Ortes Aarwangen (Mitte des 18. Jahrhunderts) steht: »Was Leibsfrucht abtreiberei seye, ist hier keine so unbekante Sach, bey der Menge Landärzten werden schon dere gefunden, die sich kein Gewüssen machen, denen schwangeren Dirnen mit abtreibenden Mitteln behüflich zu seyn«. In der Schweiz wird die Untreue »äs Näbegrüsch« genannt. Dazu paßt die sich in der Schweiz aufgrund der arabischen Geldzuflüsse immer stärker verbreitete Auffassung, daß Frauen wie Esel seien, nur nicht so treu: »Ein Esel ist wie eine Hausfrau. Eigentlich ist der Esel ein bißchen besser, denn während eine Frau sich manchmal beschwert und nach hause zu ihren Eltern zurückkehrt, wird man einen Esel nie dabei erwischen, daß er seinem Herrn untreu wird.«

959 Den Anatomen kam zupaß, daß man in diesem Jahrhundert begann, Verbrecher nicht mehr zu vierteilen oder zu rädern, sondern durch Henken oder Köpfen den Körper möglichst unversehrt zu lassen. Um nicht nur Verbrecher zu sezieren, vermachten in Italien die Wissenschaftler ihren Leichnam den Medizinern an den Universitäten.

960 Nur ein Gedanke für die »Liberalen« um Herrn Westerwelle und Herrn Beck: Könnte man damit vielleicht die Anzahl der deutschen Sozialhilfeempfänger reduzieren?

1597 wird erstmalig eine (gesonderte) Strafanstalt für Frauen in Amsterdam mit Arbeitszwang eingerichtet, 1621 werden kinderreiche Familien in Spanien steuerlich entlastet und 1700 werden in Brandenburg unverheiratete Frauen höher besteuert, was aber wohl nur die Bürgerfrauen traf (Ähnliches wird jetzt mit den Beiträgen zur Krankenversicherung versucht, wobei es hier die kinderlosen Frauen treffen soll), damit hängt die Kinderlosigkeit doch auch mit der allgemeinen Vergiftung des Trinkwassers zusammen, denn alle Antibiotika für's Vieh und alle Östrogen-Tabletten der Schwangerschaftsverhütung landen schließlich dort⁹⁶¹.

Andererseits kann festgestellt werden, daß nach der fast uneingeschränkten Wiederherstellung der Männerherrschaft die Hexenverfolgungen Folterungen und aufhörten (1712 in England, 1714 in Preußen, 1749 in Würzburg, 1782 in Glarus, 1793 in Posen). Damit hörten die Torturen nicht auf; man nannte sie nur anders. In Preußen wurde die Aufhebung der Folter 1747 (vertraulich) nur den Richter-Kollegien und Schöffenstühlen mitgeteilt und drittens, wenn's denn sein mußte, wurde auf direkte Anweisung Friedrichs wieder geprügelt und gefoltert⁹⁶².

961 Pariser Zustände Mitte des 18. Jahrhunderts (Philipp Blom): »Unterhalb von Gießereien, Färbereien und Schlachtern hatte das Wasser ganz besondere Eigenschaften wie der reiseschriftsteller Nemeitz in seinem *Séjour de Paris* vermerkt. »Dieses Wasser wird fast ueberall gebraucht; man trinckts / man brauet davon / man kochet das Essen damit / &c. und man haelt davor / es sey solches ein sehr gesundes Wasser / wenn man nur desselben erstlich gewohnt seye. Doch / Frembde bekommen darnach insgeheim einen Anstoß vom Durchfall / und damit bezahlt man / wie es die Frantzosen nennen / *le tribut du pais*. Uebrigens ist dieses Wasser bald klar / bald truebe oder leimicht / so daß die jenigen / die ein wenig eckelhaft eben nicht allzugrossen appetit haben sollten / dasselbe zu trinken.«

Deutsche städtische Wasserwerke werden ja jetzt überall privatisiert (die Globalisierung! die Globalisierung! und Arbeitsplätze! Arbeitsplätze!) und nicht nur in Rostock von französischen Unternehmen aufgekauft – da kommen noch schöne Zeiten auf uns zu!

962 Die Folter kehrte als »Lügenstrafe« in die Vernehmungszimmer zurück. Das Erprügeln der Aussagen wurde gängige Praxis in Friedrichs Staat. Das Rädern von Verurteilten wurde eingestellt, aber zum Abschreck der Bürger noch nach der Erdrosselung des Delinquenten öffentlich vorgeführt.

Wie heißt es doch bei der Entführung aus dem Serail: »Erst geköpft, dann gehangen, dann gespießt auf heißen Stangen, dann gebrannt, dann gebunden und getaucht, zuletzt geschunden.«

Die Verfolgung von Frauen, die empfängnisverhütende Mittel kannten und anwendeten (Hebammen, Apothekerinnen und Ärztinnen), geht jedoch weiter.⁹⁶³ Wie sagte doch Darryl Van Horne über diesen Aspekt der Hexenverfolgung richtig: »Die Ärzte wollten die Frauen aus dem Hebammengeschäft verdrängen.«⁹⁶⁴

Die aus Schlesien stammende »Hof-Wehe-Mutter« Justina Siegemund veröffentlichte 1690 ein »Ein höchst nöthiger Unterricht von schweren und unrecht stehenden Geburthen«, das von den meisten männlichen Ärzten abgelehnt wurde⁹⁶⁵, weil »blinde Manöver« im Unterleib der Gebärenden sich schlecht mit der Wissenschaftlichkeit vertrug und obwohl die »Ordinarii der medicinischen Facultät« der Universität Frankfurt an der Oder »geben zu vernehmen, daß unter solcher Schreibens-Art viele gute und nützliche Dinge ... angegeben und ... beschreiben

963 Moderne pharmakologische Studien zeigen, daß schon bei den alten Römern orale Kontrazeptionen auf Pflanzenbasis erfolgreich angewendet wurden; auch Schwangerschaftsabbrüche mit pharmazeutischen Methoden waren bekannt. Dieses Wissen ging erst mit den Hexenverbrennungen verloren.

964 Dabei gab es in den Jahrhunderten nach Christi sogar Arztehepaare, wie aus einem Grabstein aus der Zeit zwischen dem vierten und sechsten Jahrhundert hervorgeht: »† Ich, der Archiater Aurelios Gaios, habe hier den Grabstein aufgestellt für meine Gattin Augousta, die als Archiadrina den Körpern vieler Kranker ein Heilmittel gab, wofür ihr Heiland Jesus Christus ein Entgelt geben wird«. Und es handelt sich hier nicht um einen römischen Heiden, sondern um eine christliche Familie, wie das † vor dem Namen erkennen läßt.

965 Drei kurfürstliche Hofprediger bestätigten im Vorwort, daß »wir nichts befunden, was wider GOTT und sein H. Wort streite«. Die mittelalterlichen Anatomen stellten sich vor, die Genitalien der Frau seien nach innen gewendete männliche Geschlechtsorgane (dabei hätten sie ja nur nachsehen müssen).

Um den Stand der Medizin ein wenig besser zu beurteilen, sei hier ein Brief von Lieselotte von der Pfalz aus dem Jahr 1699 zitiert: »Lebenshuck (Leeuwenhoek) seine Microscope müßen curieux sein. Der König David muß schon gewust haben, daß die menschen von würmern kommen, weillen er im 22. psalm sagt: ›Ich aber bin ein wurm undt kein mensch‹, muß also wol gewust haben, daß er ein wurm ist geweßen.« Das hätte Antonie van Leeuwenhoek nicht gedacht als er rund fünfundzwanzig Jahre vorher die wuselnden Spermatozoen unter seinem Mikroskop entdeckte

Nach dem Katalog einer Ausstellung in Schloß Kirchstetten zum »Frauenleben in Österreich« »entdeckte« 1559 ein Wissenschaftler die Klitoris und beschrieb sie als weiblichen Penis; dieser »Entdecker« soll den Namen Columbus getragen haben.

seynd«. Die Ärzte vertrauten mehr dem, was sich sehen ließ, auch wenn ein solches Wissen erst bei einer Autopsie gewonnen werden konnte.

Und weiter geht auch die Verfolgung der Frauen und die Verdächtigung auf teuflische Künste, die ihren Anteil an der Sexualität wünschen. Aber immerhin: 1673 veröffentlichte der Nürnberger Johann Nikolaus Pfizer ein Buch, in dem er der Frau einen eigenständigen Anteil an der Sexualität gestattet, nur empfiehlt er zugleich, sein »Zwey sonderbare Bücher Von der Weiber Natur Wie auch deren Gebrechen und Kranckheiten« wegzuschließen, denn wer »diese Zeilen mit unverschämten Gemüth liest, mag nicht die Natur sondern seine eigene Schuld anklagen«, womit wir denn wieder beim Thema »Kunst und/oder Pornographie« und der FSO wären. Das war der Beginn des viktorianischen Zeitalters, die das 19. Jahrhundert in Europa prägten und den heutigen Bibel-Gürtel in Amerika.

In einem erst 1998 bei Laura Ormiston Chants gefundenen Brief schreibt der englische Dramatiker George Bernard Shaw, daß er Anhänger der Prostitution sei, im übrigen schätze er Sex so sehr wie gebratene Kartoffeln (das ist non testatum – n.t.) und Pflaumenkuchen.

Neben anderen Pflanzen (z.B. Melisse) spielt die Kartoffel eine sehr rühmliche Rolle in der Sexualität. Ein Weg, »bei Nacht schöne und liebliche Dinge zu sehen«, ist die sehr vorsichtige Verwendung von Nachtschattengewächsen: Man müsse sie zu einer Paste oder Salbe verarbeiten und diese an den empfindlichen Stellen der Haut auftragen; aus den in der Erde verborgenen Knollen und einer Vermischung mit den roten (oberirdischen) Beeren stellte »frau« ein Balsam her, der in die Haut »eingestreichelt« wurde und den »ehelichen wercken« gut tun sollte. Shila Hibben: »Die Kartoffel, wie auch die Männer, ist nicht geeignet, allein zu wohnen.« Wilder Rosmarin (auch als Surrogat für Hopfen verwendet), Liebstöckel, Senf, Stechapfel, Bilsenkraut, Schlafmohn, Schierling, Muskatnuß halfen dem Ermatteten genau so wie Sellerie, den der Volksmund so verehrt als Geilwurz, Bockskraut und Hemdenspreizer. Fliegenpilz (*Amanita muscaria*) und Krötenhaut (kann DMT, einen halluzinogenen Wirkstoff enthalten) ergaben eine Flugsalbe, die vaginal appliziert wurde – und dann konnte man fliegen! oder zumindest das Gefühl haben. Heute tut's »Red Bull« aus Österreich.

Und nicht vergessen, das wiederentdeckte Johanniskraut, das gegen schlechte Stimmung hilft, weil es auf das Dopamin einwirkt und die Botenstoffe Noradrenalin und Serotonin beeinflusst (und bei Ratten dämpft es das Verlangen nach Hochprozentigem)⁹⁶⁶. Außerdem hemmt dieses antibakterielle Johanniskraut auch noch das Wachstum verschiedener Mikroorganismen und fördert den Johannistrieb (?).

Der aus Neapel stammende Giovan Batista della Porta schilderte 1589, wie sich »Hexen« eine Paste (aus Kinderfett, Eisenhut, Pappelblättern, Fledermausblut, Teufelskirsche und Öl) unter die Achseln rieben, worauf sie »high« wurden und zu fliegen anhoben (*carpe noctem*) und in »Macbeth« ist es die Hexenbrühe-Ingredienz Ziegengalle. Schnell war eine Frau bescholten.

So ist zu verstehen, daß als Hexen beleumdete Frauen versuchten, sich der Verfolgung zu entziehen und Zauberkräfte anwenden: »Fort, Gespenster! Nachtgesichte! Luftgebilde! Fieberträume«. So ist zu verstehen, daß Frauen sich Holunderzweige ans Fußende des Bettes banden, um zu verhindern, Hexen zu werden. Seit den alten Römern wurde der Tatbestand der Zauberei nicht deshalb geahndet, weil er auf einen Aberglauben zurückgeht, der geeignet war, manche Leichtgläubige zu täuschen, sondern weil die Zauberei ernst genommen wurde und ihre Wirkungen sicher eintraten⁹⁶⁷. Der »Sommernachtstraum« von Shakespeare (zum

966 Der entmannte Peter Abelaerd am Anfang des 12. Jahrhunderts schreibt der Mutter seines Sohnes in Kloster:

»Der Wein ist der Feind, den wir im Innern tragen; wohin wir uns auch wenden, wir nehmen den Feind mit.«

Abelaerd wollte damit Héloïse vor dem Gebrauch des Weines warnen, da zu seiner Zeit die Auffassung (seit Aristoteles) bestand, daß Frauen mit dem Wein leichter fertig würden:

»Der Feuchtigkeitsgehalt des Weibes ist besonders hoch, wie das schon die glatte glänzende Haut beweist; daß der weibliche Körper sich von überschüssiger Feuchtigkeit befreien muß, sieht man vor allem an seinen regelmäßigen Selbstreinigungen. Wenn eine Frau Wein trinkt, dann versinkt er geradezu in diesem Flüssigkeitsüberschuß und büßt seine eigentliche Kraft und Stärke ein.«

Nun, Tatsache ist, daß Alkohol vom männlichen Körper schneller abgebaut wird als vom weiblichen (100:85 Milligramm Alkohol pro Kilogramm Gewicht). Den Frauen war schon von den männlichen Römern der Alkoholgenuß verboten worden.

967 Nur rund 300, 400 Jahre früher konnte man schließlich noch mit Ungeheuern, die am Waldesrand ihr Nickerchen machten,

Beispiel) besteht nur aus Zauberkunststückchen⁹⁶⁸. Erastus meinte in »De Lamiis«, es sei nichts Besonderes, daß Hexen versprechen, Zaubertränke (griech. *pharmakeia*) zu brauen, mit denen sie Männer und Frauen zu Haß oder Liebe zwingen könnten⁹⁶⁹.

Mit dem Hexenwahn verschwanden aber auch die Solanaceen als Betäubungsmittel aus dem Arzneischatz der Mediziner, denn welcher Archiater wollte schon seinen Patienten ein Mittel geben, das neben Betäubung auch noch orgiastische Träume mit dem Teufel hervorrief⁹⁷⁰.

Unter der allgemeinen Verelendung nach dem 11. Jahrhundert hatten zuerst die Frauen zu leiden. Auch hier eine Parallele zur heutigen Zeit: Frauen werden schneller arbeitslos als Männer⁹⁷¹ und bleiben es auch länger (wie in den neuen Bundesländern deutlich erkennbar

sprechen und nach dem Woher, wohin des Weges fragen; Hartmann von Aues Roman »Iwein«, in dem dieser einem Ungeheuer von seinem Streben nach Ruhm berichtet, war ja nicht vergessen im 16. und 17. Jahrhundert.

Shakespeares drei Hexen im Macbeth benötigen für ihren Zaubertrank eine ganze Menge Ingredienzien. Das sind u.a.: Gift, Kröten, Unkenzehe, Hundemaul, Bilsenkraut, Eidechsenbein, Wolfszahn, Kamm des Drachen (wo bekommt man so etwas her?), Hexenmumie, Schierlingswurz, Türkennas, Tatzunge, die Lunge eines Juden, die Eingeweide eines Tigers. Paviansblut.

968 Im Teufelsmoor bei Worpsswede war es ein alter Brauch an einem bestimmten Tag, daß Frauen Salz vor ihre Tür streuten, um sich gegen den Hexenzauber zu schützen. Auch heute sei dies noch so, wie ein Teufelsmoorer erklärte: »Wenn im Winter die Straßen zugefroren sind, dann streuen wir auch Salz vor unsere Häuser.« – Dafür wurde *frau* früher verbrannt, heute schimpft nur der örtliche NABU-Vertreter.

969 Kaiser Friedrich II. (1194–1250), sicherlich beeinflusst durch die Araber an seinem sizilianischen Hof, meinte, es sei Betrug, den Sinn eines Menschen durch Speisen oder Getränke zu beeinflussen. Deshalb hatte Friedrich II. dekretiert, daß derjenige, der Liebestränke anbietet, als Betrüger hingerichtet werden solle.

970 Die Alraune – zum Beispiel – wurde von altersher geschätzt und gefürchtet, nicht zuletzt wegen ihrer betäubenden Wirkung. Die englischen Anästhesisten führen in ihrem Wappen die Mohnkapsel und die Alraune.

971 Helmut Maucher, einst oberster Chef der Firma Nestlé, nannte in einem Interview diese Arbeitslosen »Wohlstandsmüll«. Der Engländer Richard Hakluyt verwendet 1584 zum ersten Mal den Begriff »waste« für die Menschen, die wegen der wirtschaftlichen Krise in England keine Arbeit fanden und deshalb in die Neue Welt auswandern sollten; soweit ist Herr Maucher nicht gegangen: Die Arbeitslosen, die Loser, dürfen bleiben. Dagegen meinte John K. Galbraith, daß eine Gesellschaft im Überfluß es sich leisten kann, auch jene zu bezahlen, die nicht arbeiten. »Erst wenn der wahre Mensch zur Ware Mensch wird, sind die Kapitalisten zufrieden.«

ist). Die Städte waren zerstört oder verlassen – auch als Folge der jahrzehntelangen Kriege um irgendwelche Erbschaften – die Landbevölkerung wurde von den Höfen vertrieben: Eine im wahren Sinn des Wortes *ruinierte* Geschichte verband die Menschen.

Beide Gruppen – die Frauen und die Landbevölkerung – erlebten einen deutlichen sozialen Abstieg und wurden, so Braudel, zu umherziehenden Bettlern und Vagabunden. In Österreich werden die Vaganten, die auf der Straße Vagierenden, mitsamt ihren Kindern verbrannt als Hexen und Zauberer. Zugleich waren diese Entwurzelten vielfach treibende Kraft bei vielen Exzessen und Pogromen⁹⁷² gegen »Hexen« und Juden⁹⁷³; das »Hepp, hepp« ertönte bei jeder

Aber auch gegen die »Tater« richtete sich der Haß der Bevölkerung; die Umherziehenden standen außerhalb jeglicher festen Ordnung oder Struktur. Sie wurden als »loses Gesindel« der »Herrenlosigkeit« beschuldigt und von daher war es nicht weit bis zum Vorwurf von Raub, Mord und Brand. Eine detaillierte Darstellung über die »Tater« als eine Gruppe der Heimatlosen ist nachzulesen bei Martin Rheinheimer in »Historische Anthropologie«, 1996, S. 330 ff. Wie, so ist zu fragen, kommt die Bezeichnung »Tater« für die Nichtseßhaften auf die Kartoffel in englischsprachigen Ländern?

972 Es waren jedoch nicht nur die Fahrenden und die »Unterschichten«, die sich an Pogromen beteiligten: Als Kaiser Karl IV. (das ist der mit der »Goldenen Bulle«) 1349 die ortsansässigen Juden an die Stadt Frankfurt am Main verpfändet, wird in dem Vertrag auch festgelegt, daß – falls die Juden erschlagen werden – ihr Besitz an den Rat der Stadt falle. Nur einen Monat dauerte es, bis es zu diesem Fall kam: Die Mitglieder der jüdischen Gemeinde Frankfurts wurde vollständig ermordet..

973 In allen deutschen Landen gab es Bettlerverbote, die jedoch verhältnismäßig lax gehandhabt wurden; die Torwächter, Armen und Bettlervögte gehörten der gleichen Bevölkerungsschicht an und waren auch bestechlich. Zum Betteln bedurfte man einer landesherrlichen Genehmigung, dem »Bettelbrief« (nicht zu verwechseln mit »Hintz und Kuntz«). Für die Mark Brandenburg nennt Wilhelm Abel beispielhaft aus 1565 ein »Edikt wider die fremden Bettler und Landstreicher«, 1567 ein »Edikt wider die Landbeschädiger, Räuber und unbekannte verdächtige Personen«, 1572 eines »wider die Straßenräuber, Mordbrenner, verdächtige Müßiggänger und herrenlose Knechte«. In Köln konnten zwei »gute Leute« dem Rat der Stadt versichern, daß jemand ohne Schuld in Not geraten sei, was diesen dann berechtigte, sich ein Zeichen anzuheften, eine Art Gewerbeschein, der ihn als »würdigen« Bettler auswies.

Luther empfiehlt 1528 in »Von der Betrügerei der falschen Bettler«, daß die Bettler in ihre Heimatorte zurückkehren sollten und dort von ihrer Familie oder von der Gemeinde zu unterhalten seien. Und in seiner Schrift an den deutschen Adel: »Es ist genug, daß geziemlich die Armen versorgt sind, dabei sie nicht Hungers sterben noch erfrieren; es fügt sich nicht, daß einer auf des andern

Gelegenheit zur Schuldbefreiung. Das »Christentum« fühlte sich bedroht und ging in Aggression über: nach innen gegen Frauen und Juden, nach außen gegen Sarazenen und Türken (die sich wehrten).

Je schwächer die Herrschaft im jeweiligen Gebiet ausgeprägt war, desto stärker die Verfolgung der Juden, desto häufiger die Verbrennung unschuldiger Frauen; in Frankreich, den Niederlanden, in der Kurpfalz, in Kursachsen und Kurbayern waren Hexenverfolgungen die Ausnahme; in den schwachen und kleineren Staaten hing das Schicksal der Betroffenen

Arbeit müßig gehe, reich sei und wohllebe bei eines andern Übelleben, denn St. Paul sagt ›WER NICHT ARBEITET, SOLL AUCH NICHT ESSEN‹. Luthers Empfehlungen würden in einigen Gemeinden heutzutage die Sozialhilfekosten deutlich senken.

Am Ende des 18. Jahrhunderts wird ein Trennstrich gezogen zwischen Armut einerseits und Mittellosigkeit andererseits, auf der einen Seite die werktätigen Armen und auf der anderen diejenigen, die so mittellos waren, daß sie auf Almosen und Fürsorge und notfalls Unterbringung in den Spitälern (etwa 15.000 solcher Einrichtungen gab es im Europa jener Zeit) angewiesen waren. Nun wurden Arme unterschiedlich behandelt, geschieden nach arbeitsscheuen Müßiggängern und ehrwürdigen Armen aufgrund irgendwelcher Gebrechen und Gebreite.

Andererseits waren Bettler unentbehrlich, weil sie den Reichen die Möglichkeit gaben, christliche Nächstenliebe zu praktizieren und damit ihren eigenen Wohlstand zu rechtfertigen. Das ist sicher nicht vergleichbar mit den Aktivitäten wohlhabender Bürger in Spendenparlamenten oder bei der ehrenamtlichen Mitwirkung bei (beispielsweise) der »(Hamburger) Tafel«. 1573 werden die Bürger der französischen Stadt Troyes erschreckt, als sich die Stadt mit Hungernden füllt:

»Die Reichen und die Regierenden ... ließen Brot in Hülle und Fülle backen, was an die armen Untertanen verteilt werden sollte ... nachdem ... sollten sie zum besagten Tor hinausgeführt werden, welches hinter dem Rücken des letzten geschlossen werden sollte. So ward es getan, und die Armen wurden aus Troyes hinausgejagt.«

Auch das war typisch; bewarben sich zuviel Arme um die knapp bemessenen Unterstützungsleistungen, so wurden die Bettelnden abgewiesen. Deshalb gibt es heute die Diskussion um die Höhe der Sozialhilfe.

Im ersten »Armuts- und Reichtumsbericht« der Bundesregierung Deutschland (2001) wird errechnet, daß je nach Berechnungsmethode 5,7 oder 19,6 Prozent der deutschen Bevölkerung »arm« sind. »Arm« sind Deutsche, wenn sie weniger als (1998) DM 1220 (Hälfte des sogenannten Medianeinkommens) oder weniger als sechzig Prozent von (1998) DM 2788 (Durchschnittseinkommens) je Monat zur Verfügung haben. Doch Armut ist relativ, denn die UN meint, ein Dollar je Tag reiche aus, um nicht mehr arm zu sein.

davon ab, ob die Gerichte den Pressionen der Straße ausgesetzt waren und deshalb – wegen der fehlenden Unterstützung ihrer Herrschaft – nachgeben mußten. Nur in einem nach innen starken Staat (wie Preußen) konnte ein Spee von Langenfeld wirken.

Nach dem Ende der auf Selbstversorgung ausgerichteten Villikationshöfe (Bauern mit Erbrecht und persönlicher Freiheit⁹⁷⁴) müssen die Landwirte immer häufiger Produkte für den (anonymen) Markt an ihre Verpächter abliefern oder – später – an deren Stelle Geld⁹⁷⁵. Die ursprünglich bestehenden Grundherrschaften, deren Basis die »familia«, der jeweilige Hörigenverband bildete, wurde bereits zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert zugunsten einer territorialen Herrschaft zurückgedrängt; über die »familia« wurden eigene Zwing- und Bannrechte, Steuererhebung und Frondienste verhängt. Damit waren die herkömmlichen Organisationsformen der Eigenversorgung veraltet, wurden nicht mehr berücksichtigt.

Der Kartoffelanbau mit seiner gleichmäßig über das Jahr verteilten Arbeitsintensität, aber auch die verhältnismäßig schnelle Herstellung einer Mahlzeit aus Kartoffeln ermöglichte es, neben der Feld- und Gartenarbeit Textilien zu verarbeiten, Tuche herzustellen und diese anstelle der Viktualien abzuliefern. Im Vogtland waren Kartoffeleintöpfe (schmecken erst beim zweiten Mal) üblich, da hier die »Koch-Arbeit« am wenigsten Zeit in Anspruch nahm. Gekochte Kartoffeln wurden bereits zum Frühstück eingenommen.

Dieser Ausflug in die wirtschaftliche und soziale Verdrängung der Frauen war notwendig, um

974 Dann gab es noch die Unfreien mit eigenem Hof, den die Römer als »servi casati« bezeichneten. In diesem Zusammenhang: Die späteren Frondienste waren ursprünglich eine Abgabe von der Getreideernte des Bauern an seinen Grundherrschaften (lateinisch »agrarium«) und Pflugdienste auf einem festgelegten Streifen Ackerland (galloromanisch »riga«).

975 Michael Mitterauer in »Warum Europa« weist daraufhin, daß sich durch die »Vergetreidung« in der mitteleuropäischen Landwirtschaft die Herrschaftsverhältnisse änderten. Es änderten sich aber auch die Abgaben, die die Bauern an ihre Oberen abzuliefern hatten. Der schlesische Herzog Heinrich der Bärtige (wie auch andere Herrscher im Osten Europas) ordnete im frühen 13. Jahrhundert an, daß anstelle der bisher gelieferten Eichhörnchenfelle Korn zu liefern sein. Verständlich, daß der Herzog auf die bis dahin üblichen Pelzlieferungen verzichtete: Doch am Ende des 12. Jahrhunderts endete die klimatische Warmphase; da waren Fellmützen wieder gefragt.

die Situation im 17. und 18. Jahrhundert zu verstehen. Nur vor diesem Hintergrund dieser Umstände war der preußische König Friedrich II. in der Lage, seine invaliden Sergeanten zu Lehrern zu machen; nur in diesen Umständen ist nachzuvollziehen, daß die Kartoffel *ein* Wegbereiter für die Bildung breiter Volksschichten wurde.

Die Kartoffel und die preußische Bildung

Die Entwicklung des Bildungswesens und insbesondere der Schule in Preußen ist nicht denkbar ohne den feldmäßigen Anbau der Knolle. Gerade in Preußen war der Kartoffelanbau ein entscheidender Wegbereiter für die Hebung der Volksbildung und damit für das Erstarken dieser deutschen Provinz. Zum Verständnis dieser Zusammenhänge ist es erforderlich, einen kurzen Überblick über die allgemeine Bildungssituation jener fernen Zeit zu geben.

Lesen-Können war bis ins 16. Jahrhundert eines der wesentlichen Machtinstrumente der Geistlichen; erst die den evangelischen Gläubigen auferlegte Verpflichtung, regelmäßig in der Bibel zu lesen, führte in den protestantischen Provinzen des Reiches zu einem Anstieg der Lesekundigen auf etwa dreißig Prozent der Bevölkerung. Diese protestantische Forderung ist abgeleitet aus dem Islam, denn jeder Muslim mußte und muß die Heilige Schrift lesen können (andererseits sperrte sich der Islam anfänglich gegen die Ausbreitung der Buchdruckerkunst mit beweglichen Lettern, weil beim Ablegen der Lettern auch der Name Gottes zerstört werde).

Ein Rückschlag dieser ersten Bildungsoffensive in Deutschland (bis heute gab es Unzählige solcher Unternehmungen) war der (auch vom indianischen Gold finanzierte) Dreißigjährige Krieg, in dem *ebend* nicht nur das Blei in den Setzkästen knapp wurde, sondern wohl auch – verständlich – das Interesse der Bevölkerung an solch nutzlosem Ding wie Lesen-Können nachließ. Die Analphabetenrate erhöhte sich im Laufe des 17. Jahrhunderts wieder auf rund neunzig Prozent. Der Landmann, der Söldner, der Geselle in der Stadt kam auch ohne Lesen aus, wenn er einen Kaufmann erschlug. Analphabetentum hieß nicht unbedingt schreib- und leseunkundig, bedeutete vielmehr eine nicht schulgerechte lateinische Bildung.

Lesen-Lernen bedeutete zugleich das Erlernen und die Beherrschung einer Fremdsprache, denn das Schriftdeutsch entsprach keinesfalls überall der gesprochenen Sprache⁹⁷⁶. Rudolf

976 Noch 1970 wurde von bayerischen Eltern beklagt, daß der Deutsch-Unterricht in den Grundschulen mangels Lehrer verringert

Schenda schreibt in »Alphabetisierung und Literarisierungsprozesse in Westeuropa«:

»Die Kulturvermittlung verläuft in dem ... Mehrheitsbereich der Analphabeten auf drei verschiedene Weisen: Die Kulturgüter werden einmal materiell von Generation zu Generation weitergegeben: das Haus, das Vieh, die Gerätschaften gehen von den Eltern auf die Kinder über. Und zum zweiten werden praktische Handlungsweisen tradiert, durch das Vor-Machen der Älteren und das Ab-Gucken der Jüngeren, die also lernen, wie man den Samen sät, die Kuh melkt, den Faden spinnt. Die materielle und die initiative Tradierungsweise bedürfen der Sprache nicht, wohl aber der dritte Modus, bei dem es um das Weiterreichen der Subjektivationen: der Meinungen, der Einstellungen, der Wertsetzungen geht, kurz um die ›vision du monde‹ und die Regeln gesellschaftlichen Verhaltens.«

Unter diesen Umständen kann man das Überflüssige fallen lassen. Das stört nur, da reicht es – auf die heutige Zeit übertragen – wenn man denn schon eine Zeitung hat, die »Blöd-Zeitung« (Manfred Krug) zu lesen und nicht eine viel teure (im doppelten Sinne) Zeitung, hinter der ein kluger Kopf steckt. Das Kabel oder die Satellitenschüssel ersetzt die höhere Schule⁹⁷⁷.

Die Erziehung in der Familie war für die Mehrzahl aller Jungen, und für alle Mädchen vielfach die einzige Form, in der gute Bildung vermittelt wurde. Für jeden Jungen aus einer

wurde, weil doch der übliche Dialekt von der Schriftsprache abweiche. Die Mitte der 1990er Jahre vorgesehene und arg umstrittene Rechtschreibreform soll das Schreibenlernen der Schüler erleichtern. Ist es denkbar, daß die Lehrer nicht in der Lage sind, ihren Schülern das rechte Schreiben pädagogisch angemessen zu vermitteln? Geht es vielleicht wieder einmal nur darum, den Lehrern die Arbeit zu vereinfachen und zu vermindern – »den faulen Säcken«, wie der »Volksmund« es 1997 formulierte?

977 Wird jetzt verständlich, warum Politiker aller Parteien an den Ausgaben für Bildung sparen? Wir haben keinen Dreißigjährigen Krieg wegen Religionsfragen, sondern seit Reagan (Wanda Tinasky. »Raygun«) und Thatcher (»Eiserne Lady«) und der Chicagoer Schule einen Krieg der Wohlbesitzenden gegen den Rest der Bevölkerung im eigenen Lande (Ost-West oder Nord-Süd-Konflikt ist für die abgehakt), in dem inzwischen auch sozialdemokratische Lehrer von der Privatisierung der Kanalisation als Allheilmittel gegen Arbeitslosigkeit und der Sanierung der Gemeindefinanzen träumen.

Handwerkerfamilie war Erziehung und Bildung gleichzeitig verbunden mit einer Unterweisung in den Beruf des Vaters, für die Mädchen ging es darum, die Fertigkeiten für den eigenen Hausstand zu erlernen⁹⁷⁸. Noch 1839 vertrat der Pädagoge Wilhelm Harnisch, daß die Erziehung und Bildung der Mädchen am besten im Familienkreis erfolge. Bei Kaufmannskindern kamen rechnen, lesen und schreiben hinzu.

Allen gemeinsam war die religiöse Unterrichtung, wozu auch die im 13. Jahrhundert eingeführte Kinderbeichte und das Bußsakrament gehörten. Aus pragmatischen Gründen wurde bei der Unterweisung in der Religion besonderer Wert auf das vierte Gebot gelegt, das notfalls auch mit Prügel eingebleut wurde⁹⁷⁹. In England erhielten die »Master of Arts«, die Lehrer, bei ihrer Anerkennung und Zulassung in aller Form eine Birkenrute überreicht, von der man erwartete, daß sie sie auf ihren Schülern (ab)nutzten. Auch die sonntäglichen Spaziergänge nach dem Kirchgang⁹⁸⁰ zum Pranger waren Teil der Erziehung, da die Kinder⁹⁸¹ mit dreizehn Jahren strafmündig wurden und somit auch dem vollen Erwachsenenstrafrecht

978 Schon unter Louis IX. von Frankreich (1214–1270) wurde propagiert, den Frauen weder Lesen noch Schreiben beizubringen, damit sie nicht in unerwünschtem Kontakt mit Bewunderern treten können. Deshalb auch die spätere Heiligsprechung (nicht wegen des mißglückten siebten Kreuzzuges nach Tunis).

979 William Butler d.J.: »Du sollst Vater und Mutter ehren. Das ist ja schön und gut – besonders aus der Sicht der Eltern. Ich glaube, daß die Zehn Gebote von einem Vater geschrieben wurden und zwar von einem, der seinen Vater und seine Mutter schon vor langer Zeit verloren hatte. Aber selbst dieser Schreiber hat uns nicht geboten, wir sollten unsere Onkel und Tanten, oder unsere Großväter und Großmütter ehren.«

980 Bis ins 18. Jahrhundert galt »Kirchzwang«: Die sonntägliche Pflicht war detailliert geregelt: Je nach Entfernung vom Gotteshaus mußte man jede Woche, alle zwei Wochen oder alle drei Wochen am Gottesdienst teilnehmen. Auf dem Land gab es »Kirchferien« für die Altenteiler, die nicht mehr die zehn Meilen zur Kirchen laufen konnten. Auch in jüdischen Gemeinden galt »Synagogenzwang« am Sabbat und an Feiertagen, dem sich niemand ohne triftigen Grund entziehen durfte. Bis Anfang des 19. Jahrhunderts herrschte in der Synagoge eine familiäre Atmosphäre, bei der es häufig vorkam, daß Gemeinde und Kantor durcheinander sangen; von daher stammt das (abwertend gemeinte) christliche Stereotyp »Es geht zu wie in einer Judenschule.«

981 Das Kind ist nach Platon »unter allen Tierchen das lästigste, das schlaueste, das widerspenstigste.« Aber das Kind wird erwachsen, im Unterschied zu anderen Tieren, zu den Frauen, zu den Barbaren, die gezähmt werden müssen, um immer wieder zum Menschen zurückzukehren und mit ihm zu leben. An anderer Stelle: Alle Antworten finden wir in der Antike.

unterworfen waren⁹⁸². Wie sagte der Philosoph Hegel so treffend:

»Ein Hauptmoment der Erziehung ist die Zucht, welche den Sinn hat, den Eigenwillen des Kindes zu brechen, damit das bloß Sinnliche und Natürliche ausgereutet werde.«

Einschränkend: »Keiner hat mich verstanden; und der einzige, der mich verstanden hat, hat mich mißverstanden.«

Anders ausgedrückt: »Kartoffeln sind gesund und das Kind hält den Mund!« oder deutlicher ausgedrückt: »Solange du die Füße unter meinen Tisch ausstreckst, wirst du ...«⁹⁸³

Grundsätzlich kann man davon ausgehen, daß Kinder und Erwachsene »in einem informellen natürlichen »Lehrlingsverhältnis« (von Hentig) zueinander standen, Kinder trugen die gleiche Kleidung, spielten die gleichen Spiele, verrichteten die gleichen Arbeiten. Zwei Unterschiede bestanden: Schule, die die Erwachsenen (offiziell) nicht (mehr) besuchten, Sex, an dem die Kinder (noch) nicht (offiziell) teilnahmen⁹⁸⁴. Im übrigen waren Kinder zum Arbeiten da, hatten einen Beitrag zum Familieneinkommen zu leisten, mußten im Garten, auf dem Feld arbeiten,

982 Das Talionprinzip im Strafrecht galt grundsätzlich für alle Verbrechen: Der Geldwucherer wurde mit glühenden Münzen »gefüttert«, der Mörder zersägt, der Homosexuelle mit glühenden Stangen gepfählt und die Kindsmörderin ersäuft. Geistliche Sünder höheren Ranges wurden in ein Kloster verbannt, Adligen die Flucht ins Kloster oder ins »Ausland« ermöglicht. Die islamische Scheria (Scharia) ist halt stehengeblieben und nicht vom allgemeinen Landrecht abgelöst worden. Und man erinnere sich an die Steinigung im »Leben des Brian«.

983 Der Agrarwissenschaftler Reinhard Quante schreibt in seinen »Berichten über die Lebensumstände im Teutoburger Wald«, daß bei den sog. Hochfesten die Speisenordnung, aber auch die Sitzordnung an der Tafel genau festgelegt war. Quante zitiert eine Äußerung Thomas Merschmanns, eines Hofmannes aus dem Osnabrücker Land, zu dessen Bruder: »Du bist der jüngste. Warte bitte, bis die anderen sich gesetzt haben, damit du dann einen freien Platz nehmen kannst.«

Zur Eindämmung des bäuerlichen Trinkaufwandes wurde 1773 im Bistum Osnabrück verfügt, daß Bauern nur vier Fässer Bier und rund zwanzig Liter Branntwein bei einer Hochzeit verbrauchen durften.

984 Die Eltern hätten – insbesondere in den Unterschichten und auf dem Lande – kein Gefühl für Keuschheit und Sittlichkeit besessen, pflegten einen völlig ungezwungenen und selbstverständlichen Umgang mit der Sexualität. Wie sollten sie denn auch, verminderte doch die Enge des Zusammenwohnens und das Fehlen separater Schlafräume das vorhandene, das sogenannte Schamgefühl.

nicht nur Kartoffeln buddeln.

Der Schulbesuch war ein Luxus, sowohl in der Ansicht der Eltern wie auch in der Realität, da sie einerseits kaum besucht wurde und andererseits nicht viel brachte. Schulbesuch, ob von der Obrigkeit angeordnet oder freiwillig, bedeutete im übrigen einen Einbruch in das soziale Gefüge der Primärgruppe Familie. Schulbesuch hieß auch Verzicht auf Arbeitskraft und Unterwerfung fremder Einflüsse, und Ergebnisse zeitigte er auch nicht so bald, denn die Buchstabier- oder Syllabiermethode war ein mühseliges Geschäft.

Neben Latein als »lingua franca« des Klerus stand im Mittelpunkt der hier vermittelten Kenntnisse die Religionslehre und die Unterweisung in religiösem Gesang, der vielfach mindestens den gleichen Umfang wie der Lateinunterricht einnahm (der hochstilisierte Gregorianische Choral stellte besondere Anforderungen an die Schüler). Der Besuch dieser Schulen – für Mädchen und Jungen, Frauen und Männer gleichermaßen – war ursprünglich nur für diejenigen vorgesehen, die ein geistliches Amt anstrebten. Der Unterrichtsstoff umfaßte anfänglich das »Trivium« (Grammatik, Dialektik und Rhetorik⁹⁸⁵), an manchen Orten auch das »Quadrivium« (zusätzlich noch Arithmetik, Geometrie, Astronomie, die auch die Astrologie umfaßte, und Musik für die Chöre). Viele Klosterschulen waren auf das »Trivium« beschränkt, da die volle Bandbreite der möglichen Bildung die Klöster überfordert hätte. Klosterschulen waren vielfach aufgeteilt in eine *schola inferior* (für den geistlichen Nachwuchs) und eine *schola exterior* für weltliche Schüler. Latein war die Sprache dieser Schulen: Frauen hatten keinen Zugang zu dieser Geheimsprache. So einfach konnten die Frauen aus bestimmten

985 Aus jener fernen Zeit kommt der Brauch, ein schwarzes Büchlein mit sich zu führen und Eintragungen vorzunehmen: Shakespeare läßt den Geist sich verabschieden von dem in Dänemark urlaubenden Hamlet mit den Worten »remember me« und schon erfolgt ein neuer Eintrag in den »tables of memory«.

Diese kleinen tragbaren Büchlein wurden »Tabulae« genannt – Studenten und (später) Schüler trugen einschlägige Zitate und Beispiele ein, um sie dann auswendig zu lernen und bei passenden und unpassenden Gelegenheiten zu zitieren. Heutzutage benutzen (manche) Arbeitgeber ein solches »Tabulae«, genannt Personal-Nebenakte, auf die Betriebsräte keinen Zugriff haben sollen.

Tätigkeiten herausgehalten werden.

Bis etwa zum Ende des Dreißigjährigen Krieges, waren die Schulen im Regelfall Dom- oder Kloster- oder Pfarrschulen, die vorwiegend der Rekrutierung des geistlichen Nachwuchsdienten⁹⁸⁶ und (in wenigen Fällen) der Bildung des Adelnachwuchses. Während die Aristokraten ihren Söhnen das Reiten, Jagen und die Kunst des Totschlagens⁹⁸⁷ beibrachten oder beibringen ließen, eröffneten die Bürger in den Städten Buchführungsschulen. Es waren die Kaufleute, die das für Europa sensationelle indische Ziffernsystem von Italien aus verbreiteten. Schreib- und Rechenmeister erhielten städtische Konzessionen und begannen mit dem Unterricht, denn – so heißt 1703 es in der Schulordnung von Oldenburg –

»bey solchem herkommen auch ferner hin zugelassen wird, daß besondere Schreib- und Rechenmeister frey gestanden, die Jugend im lesen, schreiben und rechnen zu unterrichten.«

Die in den Städten gegründeten Schulen unterschieden sich nur gering in ihrem Lehrangebot von den Dom- und Klosterschulen. Bei den Rechenmeistern wurde das Rechnen nach zwei Methoden gelehrt. Die einfachere Methode war das »Rechnen auf den Linien« unter Zuhilfenahme von Rechenpfennigen auf einer linierten Rechenbank; die schwierigere war das »Rechnen auf der Feder«; der Unterricht erstreckte sich auf die vier Grundrechenarten und die »Regel der Try«, den Dreisatz.

In einem Punkt waren sich Bürger und Adel einig: Die Menschen auf dem Land wurden ausgepreßt, da sie nicht als Menschen, sondern nur als Lasttiere angesehen wurden⁹⁸⁸. Für

986 Gelehrt wurde Hebräisch, Griechisch und Latein, die drei »Edelzungen« (so Otfried von Weißenburg), in denen die Bibel geschrieben war.

987 Friedrich Wilhelm I.: »Denn was lernen die jungen Schäfte auf dem Lande anders als ... zu saufen, die Gläser aus den Fenstern zu werfen und die Weingranaten einander um die Nase herumfliegen zu lassen.«

988 Die Verachtung des Landvolks gründete auf eine alte Tradition; schon Neidhart (von Reuental) verspottet in seinen Liedern im 13. Jahrhundert – wie auch andere »Minnesänger« – die Bauern. Es waren nicht nur rigide Kleiderordnungen oder die Vorschrift, daß das Haar nur bis zu den Ohren wachsen durfte – es war eine über Jahrhunderte gewachsene Unterdrückung. »Wer sich da nicht

noch einen Punkt wird das Landvolk vom Adel ge- und mißbraucht: Für das Nachspielen einer »Bauernhochzeit«, wenn's um die Vermählung eines Höflings ging. Da zogen die durchlauchtigsten Herren und Damen durch Dorfs und die Bauernkuten an (die Kleidung müsse »ganz accurat mit der Kleidung derer, die man nachahmt, übereinkommen« schreibt Julius Bernhard von Rohr 1728). Nachempfunden werden auch die vorgeblichen Eßgewohnheiten der Karikierten: Schmatzen und mit Fingern essend die mindere Atzung. Dabei führte in jener Zeit das Hantieren mit der Gabel auch im Adel und in manchen Verbindungen noch zu Gesichtsverletzungen: »Mit der Gabel hat man die Ehr, aber mit dem Löffel bekommt man mehr.«

Mit dem Anwachsen der Dörfer zu Städten zu Beginn des 13. Jahrhunderts verloren die kirchlich geprägten Schulen ihre dominierende Bedeutung. Einen wesentlichen Teil der höheren Wissensvermittlung übernehmen die ersten Universitäten, auf die Jungen mit der Mündigkeit, mit etwa dreizehn Jahren (Mädchen wurden bereits mit zwölf Jahren mündig), kamen. Das Mittelalter und die frühe Neuzeit machte keine Unterschiede zwischen den einzelnen Bildungseinrichtungen und Ausbildungsstufen. Der Unterricht wurde teilweise im Rahmen von »Universitäten« erteilt oder zumindest von ihnen kontrolliert. Das System der Kollegien auf den Universitäten unterrichtete seine Mitglieder bereits vom achten Lebensjahr an (verständlich, wenn heute gefordert wird, das Eintrittsalter an den Hochschulen wieder zu verringern). Gelehrt und gelernt wurde, Texte (der Kirchenväter) zu kommentieren, wobei sorgsam darauf geachtet wurde, ja immer die richtige Interpretation zu liefern. Erst mit den Einrichtungen in der Reformation ändert sich diese Lehr- und Lernmethode.

Gegen das damals herrschende Unterrichts- und Erziehungswesen wurde allenthalben geschimpft, die klassische Unterrichtsweise als »blindes Tappen ohne Weg und Ziel«

fügen will, soll mit Haft und Strafgeld büßen, daß es für den Rest des Lebens reicht!«

Hans Fallada – einige Jahrhunderte später in einer Beschreibung pommerscher Gutsarbeiter:

»Kein Funke erleuchtete je ihre Gehirne. Jeder kleine, verhungerte, arme Sandbauer war ihnen überlegen, denn er mußte bei der Aussaat an die Ernte denken. Sie dachten bei der Aussaat an den Feierabend.«

charakterisiert. Die Reformer wollten, daß der »Schüler von den einfachsten, faßlichsten Elementen ... ohne allen Zwang zur vollendeten Wissenschaft« geführt werden.

Neue Lehrbücher entstanden, auch und insbesondere für die Lehrer, damit »der Fähige wie der Unfähige gleich gut lehren könne«. Die Neuerungen, so Karl von Raumer in seiner »Geschichte der Pädagogik« (1898), die Verbindung von Real- und Sprachstunden und das Polemisieren gegen »dunkle, dumpfige Schulstuben« gingen vielen zu weit. Wenn man sich heute diese Schulreformen ansieht, die insbesondere von dem 1574 in Wilster (Holstein) geborenen Wolfgang Ratich propagiert wurden, so wird man sehr »moderne« Züge an ihr feststellen. Oder umgekehrt, noch immer gelang es, nennenswerte Verbesserungen zu verhindern. Ratich studierte in Rostock (wo die Waldenser die Kartoffel früh anbauten!) Philosophie und Theologie, in Amsterdam Mathematik und arabisch. 1612 legt er »dem deutschen Reich« auf dem Frankfurter Wahltag einen ersten Vorschlag für eine neue Lehrmethode vor. Ratich schlägt vor, zuerst in der Muttersprache zu lehren, wozu man die deutsche Bibel benutzen solle. Das war zugleich eine Parteinahme für Luther und deshalb von den katholischen Landesfürsten nicht goutiert.

Neben den Universitäten gab es sog. »illustre« Schulen, die nur in höchstens drei Fakultäten ausbilden durften und keinen Dokortitel verleihen durften. Die ersten preußischen Universitäten waren mit der gleichen Zielsetzung gegründet worden; nun gingen die Bürgersöhne nicht mehr nur spazieren, im gesetzteren Alter dabei auch die Natur betrachtend und den jungen Fräuleins im Reifrock nachschauend.

Die in der Nachfolge neu gegründeten Schulen (außerhalb der Universitäten) waren überwiegend städtische und dörfliche Einrichtungen, »lateinische« Schulen in Städten einerseits, die eine *höhere* Bildung und Lateinkenntnisse beibringen und andererseits *deutsche* Schulen, die in erster Linie Elementarkenntnisse des Schreibens, Lesens und Rechnen⁹⁸⁹ und Singen vermitteln: Da begann die Entwicklung der vaterländischen

989 Rechenunterricht beginnt im allgemeinen mit der »Numeratio«, welche »lehret, wie man die Zahl recht nennen, ordentlich schreiben und aussprechen soll«. Noch bis ins 18. Jahrhundert wurden diese Kenntnisse als fünfte Grundrechenart (»Species«) verstanden.

Gesangsvereine.

Die drei Berliner Lateinschulen im 17. Jahrhundert erreichten, daß zeitweilig zwischen zehn bis zwanzig Prozent der Berliner Bevölkerung lesen und teilweise schreiben konnten⁹⁹⁰. Ein Kind, dem seine Familie eine klassische Ausbildung angedeihen lassen wollte, die für die Ausübung höherer öffentlicher Ämter als notwendig erachtet wurde, ging nach Abschluß der »kleinen« (sprich niedrigeren) Schule auf die Lateinschule; die Voraussetzung für den Besuch dieser Pennale war die Beherrschung von Lesen und Schreiben, aber vielfach mußte den Schülern dies erst auf den »lateinischen« Schulen vermittelt werden; notfalls half die Fürsprache des zahlenden Vaters. Heute werden Vorschriften erlassen, Kindern mit einem »Migrationshintergrund« (schöne Bezeichnung!) abzuverlangen, daß sie *deutsch* sprechen können, bevor sie eine hessische Schulbank drücken dürfen.

Die »deutschen« Schulen wurden mit dem Anwachsen eines autarken Handwerkertums und der Händler in den Städten immer wichtiger. Einen gesonderten Religionsunterricht gab es weder in den »deutschen« noch in den »lateinischen« Schulen, da zum einen das Erlernen der lateinischen Sprache anhand von Bibeltexten erfolgte und andererseits die Schüler für

Adam Riese gab für den Rechenunterricht für mehrere Jahrhunderte vor:

78312 »Hebe zuförderst an / gegen der rechten Handt / summir zusammen die ersten

87546 Figuren / kompt eine Zahl / die du mit einer Figur schreiben magst / so setz sie gleich darunder / Entspringt aber eine mit zweyen Figuren / so schreib die erste gleich darunder / die ander behalt / darnach summir zuzsamen die andern - Figuren / gib darzu was du behalten hats / und schreib abermals die erste Figur / wo zwo vorhanden. Vnd tue deßgleichen hinfurt mit allen Figuren / biß auff die letzten / die schreib gantz auß.«

165859

990 Im frühen 18. Jahrhundert gibt's nur etwa achtzigtausend lesekundige Menschen im deutschen Sprachraum. Andererseits: Ein Bild von Hubert Robert zeigt »Madame Geoffrin beim Frühstück«, hinter ihr stehend ein Diener, der den Besen beiseitegestellt hat und seiner Herrin vorliest. Das Vorlesen gehörte zu den Pflichten des Hausgesindes (wenn man keine Gouvernante hatte, die nicht zum Gesinde zählte, sondern vielfach zum verarmten oder nichterbberechtigten Adel); so erklärt sich die Bevorzugung schreib- und lesekundiger Diener und das hohe Maß an Alphabetisierung der männlichen Dienstboten (teilweise gescheiterte Theologen-Lehrer) zum Ende des 18. Jahrhundert.

Kirchendienste herangezogen wurden. Sowohl in den Latein- wie auch in deutschen Schulen wurden die Lehrer vom Magistrat eingestellt und besoldet; es mußte kein Kleriker sein, aber – zumindest in den größeren Städten, die es sich leisten konnten – »ein maister in den sibem freyen künsten«; vielfach wurde der Lehrer auch noch als Stadtschreiber tätig. Arthur Schopenhauer: »... ich habe gearbeitet wie ein verhungertes Abschreiber, und sehe nun, daß es nichts hilft.«

Die Schulordnung von 1528 zwang bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts auch die Kinder des kaufmännischen und handwerklichen Mittelstandes, die »Latein-Schulen« zu besuchen, obwohl sie davon keinen sonderlichen Gewinn hatten, weil der Unterricht nicht ihren Bedürfnissen entsprach. Nach und nach löste Deutsch das Latein im Geschäftsverkehr von Handwerkern und *épicerie* ab. Die Winkelschulen in den Städten, die von den Magistraten weder unterstützt noch kontrolliert, sondern von den Eltern unterhalten wurden, waren hier Schrittmacher. Alle Schularten – wie auch die weiterhin bestehenden Klosterschulen – waren sowohl Jungen als auch anfänglich Mädchen zugänglich; unterrichtet wurde in gemeinsamen Klassen (»Koedukation ist, wenn Lehrer und Schüler in einer Klasse sind«). Anfang des 17. Jahrhunderts war ein Schulbesuch für Mädchen nur noch an wenigen Orten und auch nicht dauerhaft möglich.

In den Städten wird das Unterrichten in den Elementarkenntnissen auf zünftiger oder freier unternehmerischer Basis betrieben. Vielfach waren es die schon vorher privat tätigen Rechenmeister (Hermann Friesenborch im *lofflyken* Emden nannte sich nach 1605 »Düdtcher Schryfft- und Rekenmeister«), denen vom Rat der Stadt vorgeschrieben wurde, auch in den anderen Schulen Unterricht zu geben. Aus dem Kreis dieser Rechenmeister – wie Adam Riese – kamen aber auch Lehrer, die in den Katechismus- und Parochialschulen Unterricht erteilten. Die Kirche betrachtete das Schulwesen als ihre Domäne und als ihr Privileg; im kirchlichen Verständnis hatte die Schule dem rechten Glauben zu dienen. Zwischen dem Magistrat als Initiator und Betreiber eines städtischen Schulwesens auf der einen Seite und der Kirche auf der anderen Seite kam es immer wieder zu Auseinandersetzungen.

Allein vom Schulgeld und von zumeist im voraus festgelegten Sonderzahlungen zu besonderen Anlässen, das die Lehrer selbst eintreiben mußten, bestritten sie den Unterhalt und finanzierten die Schuleinrichtung. Unter diesen Lehrern finden sich auch manchmal – sehr selten – Lehrerwitwen, denen man die Fortsetzung des Lehrhandwerks ihres verstorbenen Lehrer-Gatten im Ausnahmefall gestattete. Sonst tauchen Frauen nur in unter- oder der Schule vorgeordneten Bereichen auf, als Klippschullehrerinnen, die das Stillsitzen⁹⁹¹, Buchstabieren, einige Bibelsprüche und Lieder lehren sollten oder als Strick- und Nählehrerinnen, die am schulfreien Mittwochnachmittag (wann haben die Ärzte ihre Praxis⁹⁹² - heutzutage geschlossen?) den weiblichen Schülerinnen Fertigkeiten beibrachten, deren Vermittlung man eher dem häuslichen Unterricht von der Mutter zugetraut hätte. Solche Nähschulen wurden vielfach geleitet von der Frau oder einer Verwandten des Lehrers und hatten die Aufgabe, in Verbindung mit der sonstigen Schule und mit der Autorität des Lehrers die für eine Frau praktischen (und wirklich wichtigen) Dinge zu unterrichten.

Was zu lehren ist, entschied die Geistlichkeit. Grundsätzlich blieb es Sache der Geistlichen, zu deren Parochie, Kirchengemeinde, die Schule gehörte, den Stoff zu bestimmen; der »Staat« verhielt sich »neutral« und erließ keine Vorschriften. Die Schule auf dem platten Land in den reformierten Gebieten befaßte sich mit Religion und allem, was damit zusammenhing: Der Christ sollte in der Bibel lesen können, den Gesang im Gottesdienst verstärken und für den

991 1873 bereitet ein preußischer Schulrat namens Kahle die Schüler auf den industriellen Arbeitsplatz und auf das Militär vor: »Nicht krumm, schlaff, zusammensinkend, nach seiner Bequemlichkeit«, sondern »gerade, straff, gehalten und anständig« soll er sitzen. In den Metallberufen kam kurz danach das Feilen von Würfeln auf (»Übungen in der Handhabung der Feile«), damit das »täppische Fleisch von den Händen herunter« kommt, was aber zu Berufskrankheiten führt und an sich nur der Disziplinierung junger Menschen diene (und wohl auch noch dient).

992 Herodot über die Babylonier: »Sie schaffen die Kranken aus ihren Häusern hinaus auf den Platz; denn die Babylonier haben keine Ärzte. Und die Passanten nähern sich dem Kranken und geben ihm Ratschläge zu seiner Krankheit, wenn sie selbst eine ähnlich gehabt haben oder einen Dritten kannten, der an ihr gelitten; dann fordern sie ihn auf, das zu tun, was sie getan haben oder haben tun gesehen, um gesund zu werden. Es ist verboten, stillschweigend an den Kranken vorbeizugehen, ohne sie zu fragen, an welcher Krankheit sie leiden.«

täglichen Gebrauch das Glaubensbekenntnis, Gebete und Psalme aus der Bibel auswendig hersagen. Selbst diese bescheidenen Lehrziele werden oft genug nicht erreicht, einesteils, weil die Schüler nur unregelmäßig am Unterricht teilnehmen, andererseits aber auch, weil die Schule einfach nicht funktioniert. Die Lateinschulen und Gymnasien lehren Latein, in unteren oder Vorklassen auch noch Lesen und Schreiben.

Den Unterricht an Schulen in deutschen Landen erteilten Pfarrer oder stellungslose Theologen, die ihre Lehrtätigkeit als einen Teil ihres geistlichen Berufes und als Übergangsstufe bis zum Erhalt einer eigenen Pfarrstelle betrachteten⁹⁹³. Die ländliche Bevölkerungsmehrheit wurde von diesen Schuleinrichtungen so gut wie nicht erfaßt. Erst als sich im 16. Jahrhundert – nach Beginn der Reformation – auch auf dem Lande ein einfaches Pfarschulwesen auszubreiten begann, kamen auch Teile der unteren Schichten in den Genuß von – wenn auch sehr geringen – Bildungsmaßnahmen. Für das Lesen in der Bibel war der Anbau der Kartoffel eine wichtige Voraussetzung; schon im 12. Jahrhundert hatte ein islamischer Gelehrter berechtigt festgestellt, daß das materielle Wohlergehen die Religion fördere – die Kartoffel schaffte einen – wenn auch geringen – Wohlstand.

Manche Schüler erlernen das Schreiben lateinischer Aufsätze und Gedichte in griechisch-klassischen Versmaßen und können griechisch oder lateinische Texte übersetzen; insgesamt erreichten aber nur wenige dieses Niveau, und auch das nur aufgrund vieljähriger Beschäftigung mit dem Lehrstoff.

Jeder kann bis ins 18. Jahrhundert hinein Lehrer werden oder richtiger: Er wird es zumeist nicht aufgrund einer formalisierten, irgendwie zentral gesteuerten Ausbildung, sondern er wird von der Gemeinde ernannt, mit der er einen Vertrag über seine Rechte, Pflichten und vor allem Einkünfte abschließt.

993 Für die katholischen Kleriker galt ja, daß sie in der Regel ihre »Schritte nach Rom gerichtet hätten«, und wenn diese Möglichkeit auf sich warten ließ, wurden sie notfalls auch als Buchdrucker tätig, bevor sie wieder in den geistlichen Stand überwechselten. Im Rom des Jahres 1472 waren in den päpstlichen Kanzleien allein sechs deutsche Frühdrucker tätig.

Die Dorfgemeinde konnte wählen zwischen einem unlustigen, auf der »Durchreise« zum Pfarramt befindlichen arbeitslosen Theologen oder einem »strebsamen«, interessierten, aber weniger gebildeten Handwerksburschen oder – bei Friedrich II. – einem ehemaligen Sergeanten. Vorher ging eine Prüfung seines Charakters, Lebenswandels und der Fähigkeiten im Lesen, Schreiben, Singen, die aber nicht allzu streng sein durfte, weil die Hungerleiderexistenz des Lehrers nur von wenigen, besitzlosen, einkommensschwachen Handwerkern oder gestrandeten Subjekten übernommen wurde. In der »Helvetischen Schulmeister-Bibliothek« von 1801 (zitiert bei Rudolf Schenda) erzählt der Pfarrer von Gais im schweizerischen Appenzell Johann Rudolf Steinmüller:

»In einem Dorfe W. wurde einst der Schuldienst vakant. Ein Bauer aus dem Dorfe kam zum Pfarrer und meldete sich um dieses Amt. ›Könnt ihr lesen?‹ fragte der Prediger. ›Nein!‹ antwortete jener ›das kann ich nicht, aber es kommen große Buben in die Schule, und diese werde mir das Ding schon zeigen.‹«

Im Schulgesetz für die Stadt Jever aus dem Jahr 1802 soll es

»dem Landesherrn und dem Staate gleich viel seyn, woher die Kinder ... gehörige Erkenntnisse erlanget haben. (Deshalb) sollten nicht blos ein angestellter Schullehrer, nicht blos Theologen, sondern auch ein ieder anderer, er sey der lutherischen oder einer jeden anderen hier geduldeten Religion zugethan, (die Freiheit haben) jeden ihm beliebigen Unterricht zu ertheilen.«

In größeren Orten mit einer mehr oder weniger langen Schultradition qualifizierten sich künftige Lehrer durch eine »Lehre« bei einem älteren Schulmeister. Es gab seit dem 16. Jahrhundert aber auch erstaunlich vielseitig gebildete und pädagogisch ehrgeizige Schulmeister; dieser Beruf war der einzige, der wissensdurstigen Jungen – nicht Mädchen – aus dem Volk eine gewisse Aufstiegschance bot. Winckelmann ist eines der bekannteren Beispiele.

Die Universität im preußischen Halle richtete unter Friedrich Adolf Wolf 1697 ein »Philologisches Seminar« ein, das für Studenten gedacht war, die ausschließlich Philologie studieren wollten. Aber nicht einmal ein einheitlicher Ausbildungsgang für Lehrer kam

zustande, da die Studierenden mit der Immatrikulation bei einer der höherwertigen Fakultäten eingeschrieben wurden. Der Lehrerberuf wurde nicht als Lebensberuf, sondern – von den angehenden Pfarrern – als leider unvermeidliche Durchgangsstufe angesehen. Bis 1802 hatte die philosophische Fakultät nicht einmal »Inskriptionslisten«, wie sie ansonsten üblich waren.

Das bereits 1613 in Frankfurt am Main gegründete Graduierten-Kollegium umfaßte zum Beispiel nur die Graduierten der juristischen und der medizinischen Fakultät, die protestantischen Geistlichen hatten ihre eigene Organisation, die Absolventen der Philosophischen Fakultät (und da kamen – wenn sie überhaupt studiert hatten – die Lehrer her) blieben bis in die 1830er Jahre unorganisiert und taten dies erst, als sie wegen mannigfaltiger Schwächen öffentlich kritisiert wurden.

Das theologische Examen war zugleich die Lehramtsprüfung. Der »Beruf« des Schulmeisters galt als Vorstufe und Anhang des geistlichen Amtes. Nur die Jesuiten hatten sich im 17. Jahrhundert der Lehrerausbildung systematisch angenommen, ihre Kollegien können als die ersten »Gymnasial-Seminare« angesehen werden. Weder die Jesuiten-Kollegien noch die in Halle angebotene besondere Ausbildung führten zu einem einheitlichen System der Lehrerbildung. Das 1738 von Gesner in Göttingen eingerichtete »seminarum philologicum« wurde mit der Absicht gegründet, »Theologen mit dem Notwendigsten für den vorübergehend verwalteten Schulberuf auszurichten«; es ging also auch hier nicht um Ausbildung für den lebenslangen Lehrerberuf. Möglicherweise wurde durch dieses Göttinger Lehrerseminar der Kartoffelanbau in dieser Gegend befördert: In jedem Fall wurde rund ein Jahrhundert später ein Gedenkstein zu Ehren der Knolle beim Dorfe Herberhausen errichtet.

Der schon erwähnte Friedrich Adolf Wolf trat vehement für die Trennung des »Schulstandes vom Theologenstand« ein. Sein Selbstverständnis, wie später das von Wilhelm von Humboldt⁹⁹⁴, war gekennzeichnet durch ein »Auserwähltseinbewußtsein«, wonach nur wenige

994 Dieses Selbstverständnis mag auch geprägt worden sein durch die Ehefrau eines dort praktizierenden schottischen Arztes, Johanna Motherby, die von Humboldt in Königsberg kennenlernte (während er den »Königsberger und Livländischen Schulplan« schrieb) und die ihm erlaubte, seine sexuellen Wünsche auszuleben, denn es kommt »nicht aufs Glückmachen an, da kann es auch Schmerz

zu den »Leitenden«, viele aber zu den »Geleiteten« zu gehören haben. Volksbildung erhält einen doppeldeutigen Begriffsinhalt: »Bildung zum organischen Volk nach dem Muster der Alten, und Bildung derer, die im Zweckhaften und Nützlichen bleiben« (sollen und müssen). Wolf sah im Hellenentum die Ideale der Menschheit (weniger im Christentum). Hellenentum: Das war Sklavenhaltung, Päderastie (wegen des Überhandnehmens humanistisch geprägter Menschen in Armee und Beamtentum mußte schließlich der § 175 ins Strafgesetzbuch eingeführt werden⁹⁹⁵), wiederholte Kriege um Kuldörfer, Tyrannei⁹⁹⁶ zu manchen Zeiten, Schierling statt Solanin. Die Wiege der europäischen Kultur stand im übrigen in Klein-Asien – was immer gern vergessen wird, weil Troja zu Schliemanns Zeiten im damaligen osmanischen Reich, in der heutigen Türkei, lag.⁹⁹⁷

und Leiden geben«. Man könnte auch seit Clinton sagen, daß diese Beziehung »not appropriate«, ziemlich unziemlich, war. Aber – fairerweise – nicht alle Lehrer und ihre Vorgesetzten pflegen sich dem Sadismus hinzugeben und gleichzeitig eine bürgerliche Ehe zu führen.

Nach dem Verleger Eugen Diederich sollten die Frauen »Silberne Schalen, in die Männer goldene Früchte legen« sein (bis ihn seine Frau verließ und er deshalb zu der Erkenntnis kam: »Die Frau lügt stets«).

995 Dem englischen Edward II. drang 1327 ein glühender Spieß durch »die natürliche Öffnung« und verbrannte ihn innerlich, denn seit Kaiser Justinian im 6. und verschärft am Beginn des 12. Jahrhunderts – seit 1073 besteht der Zölibat – war's strafbar. In England heißt es seit 1885 in der Section 11 des Criminal Amendment Act »Gross Indecency«, also eine schwere Verletzung des Anstands.

996 Tyrannos meinte ursprünglich (man muß weit zurückgehen) denjenigen, der die (Ziegen-)Käse hütete.

997 Ausgelöst wurde die Verherrlichung der griechischen Antike – insbesondere der männlichen Statuen – durch Johann Joachim Winckelmann (1717–1768). Während dieser das Land der Griechen mit der Seele suchte, war er auch leiblich bei der Sache; Winckelmanns Homosexualität war für die Gestaltung des Männlichkeitsbildes mehrerer Generationen prägend. Ein Bilderbuch »Pallas Athene und die kleinen Griechen. Erstes Lesebuch für Knaben, die einst wackere Männer werden sollen« brachte bereits die Buben der Bürger auf den Geschmack. »Urninge« nannte die Männer, die sich dem Ruch der Männerminne hingaben.

Immanuel Kant, der 36 Jahre nach Winckelmann 1804 starb, konnte deshalb in seinen Ethik-Vorlesungen sehr harte Worte über die Arten-Abart finden, denn er maß die Homosexualität an seinem kategorischen Imperativ.

Eine Spätfolge dieser humanistischen Gefühlsbildung ist die Aufnahme Griechenlands (»Mutterland der Demokratie«) in die Europäische Union, obwohl weder griechische Wirtschaft noch Schrift und Sprache vom Rest Europas verstanden werden und

Wolfs Weltbild und seine Auffassung, Griechisch und Latein müßten Zentrum philologischer Ausbildung sein, prägen Schulmeister bis heute. »Humanistische Gymnasien« bilden auch heute noch – im Ansehen ihrer Absolventen – die *crème* der Ausbildung und damit eine »automatische« Elitenberechtigung; wie heißt doch so treffend der Wahlspruch jedes verhinderten Hobby-Heimwerkers: »Wer sich mit niederer Handarbeit abgibt, wird nicht zu Höherem berufen.« Dabei ermahnt doch schon im 6. Jahrhundert ein Mönch seine Brüder: »Wer nicht die Erde mit dem Pflug wendet, der soll mit seinen Händen Pergamente beschreiben«.

1810 wurde erstmals die besondere Ausbildung der »höheren Lehrer« geregelt; die erste vom Staat eingeführte Lehramtsprüfung (*examen pro facultate docendi*) bedeutete der

»griechisch« auch nur von wenigen bevorzugt wird.

Etliche Jahrzehnte vorher wurde die »Sodomitische Gottlosigkeit« wie bei den Hussiten, Albigenser, Waldenser, Juden und andere »Ketzer« noch mit dem Feuertode bestraft (der englische Edward II. wurde jedoch wegen der »stummen Sünde« standes- und gefühlsgemäß mit einer glühenden Feuerstange gepfählt und so zu Tode gebracht). Dabei hätte er doch einwenden können, daß nach den Lehren der Kirchenväter lediglich die Frau – und eben nicht der Mann – des Teufels sei. Am Ende des 18. Jahrhunderts zogen französische Republikaner auch gegen die Ehepen, denn die Angst des Bürgers vor der »Effeminierung« war groß.

Lieselotte von der Pfalz, die mit Monsieur, dem Herzog von Orléans, einen Sodomiten zum Mann hatte, meinte, »daß seyder Sodom und Gomora unßer herrgott niemandt drumb gestrafft hatt.« Wenn man dieser Auffassung folgt, dann ist eine Strafbarkeit unchristlich, dann kann man im Umkehrschluß sagen, daß Gott sich zwischenzeitlich anders besonnen hat und der Kampf der nordamerikanischen Bischöfe gegen die Homosexualität unter ihren niederen Brüdern auch deshalb vergebens sein wird.

Und weil Hertha Däubler-Gmelin, früher Bundesjustizminister, im Herbst des Jahres 2002 über das »lausige Rechtssystem« in den USA lamentierte (und wahrscheinlich eher wegen dieser Bemerkung gestolpert wurde als für ihren unzulässigen Nazi-Vergleich), wollen wir in diesem Zusammenhang auf den Staat Texas (da wo ein Bush regierte) verweisen. Im Strafgesetzbuch von Texas und bei den Geschworenengerichten wird »Sodomie« als Synonym für homosexuellen Sex (natürlich nur von Männern) benutzt, aber auch Oral- und Analverkehr, Bestialität, Sex »in unüblichen Positionen«, Sex ohne jede Zeugungsabsicht oder gegenseitige Masturbation sind in dem Bundesstaat strafbar, in dem die meisten Todesurteile verhängt und ausgeführt werden und dessen Parlament, so war zu lesen, nur für eine Woche im Jahr zusammenkommt. Das Oberste Gericht in den USA hat inzwischen die Homosexualität in Texas als zulässig erklärt.

Wendepunkt, bei dem »geistliche« und »weltliche« Lehrer sich trennten und die Schulgesellen dem geistlichen Stand entzogen wurden. Aber bis in die 1850er Jahre war die Anzahl der reinen Theologen in den Berliner Lehrkörpern hoch.

Heinrich Heine über seine damals preußische Heimatstadt Düsseldorf:

»... seit der preußischen Invasion, wo auch jene Schule den preußisch-griechischen Namen Gymnasium annahm, wurden die Priester allmählich durch weltliche Lehrer ersetzt. Mit ihnen wurden auch die Lehrbücher abgeschafft, die kurzgefaßten, in lateinischer Sprache geschriebenen Leitfaden und Chrestomanthien, welche noch aus den Jesuitenschulen herstammten, und sie wurden gleichfalls ersetzt durch neue Grammatiken und Kompendien, geschrieben in einem schwindsüchtigen, pedantischen Berlinerdeutsch, in einem abstrakten Wissenschaftsjargon, der den jungen Intelligenzen minder zugänglich war, als das leichtfaßliche, natürliche und gesunde Jesuitenlatein.«

Der Lehrstoff erweitert sich allmählich in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Ganz langsam setzt sich das Rechnen als Fach des Elementarunterrichts durch; es folgen die Realien, also Natur- und Heimatkunde, zu meist vermischt mit den geschönten Lebensläufen des jeweiligen Herrscherhauses. Zu Disputationen in gelehrten Kreisen führte die Frage, wie am besten zu unterrichten sei: Mit Prügel, mit Strafen oder mit anderen Methoden. Fichte forderte die »Erschaffung einer ganz neuen Ordnung der Dinge«. Dazu ist, zentrales Thema seiner Reden und Schriften, eine »neue Erziehung vonnöten«, eine Erziehung, die »bis zur Wurzel der wirklichen Lebensregung und Bewegung durchgreifen« soll. Eine Erziehung, die die »Zöglinge nach Regeln sicher und unfehlbar bilden und bestimmen muß«. Die neue Erziehung würde, so Fichte, »gerade darin bestehen müssen, daß sie die Freiheit des Willens gänzlich vernichte«. Im übrigen, so meinte der Philosoph Johann Gottlieb Fichte (1762–1814), Charakter zu haben und deutsch zu sein, sei offensichtlich dasselbe.

In seinen Memoiren »Erinnerung und Gedanke« schreibt Otto von Bismarck (»des Vaterlands Liebling und der Feinde Schrecken«) über seine Schulzeit in der Plamannsche Anstalt, die nach »Pestalozzi'schen und Jahn'schen Grundsätzen« eingerichtet« war:

»Meine Kindheit hat man mir in der Plamannschen Anstalt verdorben, die mir wie ein

Zuchthaus vorkam. (...) Wenn ich aus dem Fenster ein Gespann Ochsen die Ackerfurche ziehen sah, mußte ich immer weinen vor Sehnsucht nach Kniephof. In der ganzen Anstalt herrschte rücksichtslose Strenge (...). Mit der Turnerei und Jahn'schen Reminiscenzen trieb man ein gespreiztes Wesen, das mich anwiderte.«

Nach 1870, mit dem preußisch-deutschen Reichsgründungskrieg, verloren die Jahnschen Turner⁹⁹⁸ ihre Distanz zur »obrigkeitlichen Kriegsmaschinerie«; die Faszination des Militärs, der »hoch einher strebende Männergang« mit seiner militärischen Zackigkeit sollte den »schwerfälligen, kniefälligen und hinfälligen Fallgang« der Gegenwart ablösen, wie Goltermann meinte. Zugleich kommt in diesen Gründerjahren der »Sport« aus England nach Deutschland, der Wettkampf um den weitesten Wurf, den schnellsten Lauf und die meisten Hüpfen begann (erste Olympiade 1896). Sportlicher Wettkampf der Gaue und der Nationen war eine Ergänzung zur Ideologie des damals herrschenden Imperialismus.

Und Hermann Hesse »Unterm Rad«:

»Während der Lehrer noch weiterschimpfte, sank Hans in die Bank zurück, begann ängstlich zu zittern und brach in einen langdauernden Weinkrampf aus, der die ganze Lektion unterbrach.«

Martin Luther litt unter seinem Vater, der sich auf den salomonischen Spruch hätte berufen können: »Wer seine Rute schonet, der hasset seinen Sohn; wer ihn aber lieb hat, der züchtigt ihn bald.« Aber der kleine Martin erhielt die Prügel auch von seiner Mutter; über beide meinte er: »Aber sie meinten es herzlich gut.« Erziehung zum hündischen Wesen, denn einmal lief er davon und war dem Vater »gram, bis er mich wieder zu sich gewöhnte.« Martin Luther haßte

998 Es stand am 11. August 1861 in der Berliner »Volks-Zeitung«:

»Gefesselt lag das deutsche Land / In wälscher Sklaverei, / Das Deutsche war verpönt, verbannt, / Verschwunden Ehr' und Treu. / Da büßten Viele ein den Muth; / Bei all dem Trug und Wahn; / Doch echtes deutsches Männerblut / Pocht in der Brust von Jahn.«

die Schule, denn auch dort gab es die üblich Tracht – »unendlich elend« behielt er die »Teufelsschule« mit ihren »Stockmeistern« in Erinnerung, denn sie hätten nur Angst und Jammer erzeugt und nur ungelehrte Menschen hervorgebracht. Luther plädierte später für Schulen und Universitäten, an denen mit mehr Liebe und Verständnis unterrichtet werden solle.

Ermahnungen würden dies nicht erreichen, »du mußt ihn machen, ihn also machen, daß er gar nicht anders wollen könne als du willst, daß er wolle.« Generationen von Lehrern haben sich befließigt, diesem »Ideal« nachzueifern, den Schülerwillen zu brechen, die Schüler*mit*verwaltung (und zum Beispiel in Berlin das RIAS-Schülerparlament⁹⁹⁹) zur Schüler*milch*verwaltung verkümmern zu lassen.

In den Schulanstalten von Francke in Halle wird die Brunosche Geschichtslehrmethode¹⁰⁰⁰, eine besondere Merkmethode, eingeführt, die die biblische Geschichte mit Merkversen und teilweise vollkommen sachfremden Merkworten einprägen soll; es ist die Methode der Eselsbrücke, die von vielen Lehrern übernommen und als Wunderheilmittel gepriesen wird: Fünf-fünf-drei und Rom kroch aus dem Ei, drei-drei-drei, bei Issos Keilerei oder: Der Heilige Geist ist ganz verwundert, Maria klagt auf dreizehnhundert. Oder: »Werd' ich des Lebens nicht mehr froh, dann stürz' ich mich ins H₂O.«

999 Das von der amerikanischen Besatzungs-Armee in Berlin eingerichtete und geförderte RIAS-Schülerparlament als »Schule der Demokraten« schlummerte ein, nachdem 1953 die Neuwahlen in Berlin eine CDU-FDP-Regierung brachten.

1000 Diese Methode ist entwickelt worden von jenem Giordano Bruno, der am 17. Februar 1600 im Alter von 52 Jahren als Ketzer bei einem schönen Autodafé in Rom verbrannt wurde. Bruno postulierte die Unendlichkeit des Weltraums. Er stellte sich damit der herrschenden Meinung einer in Sphären untergliederten geozentrischen Welt entgegen. Was jedoch für die damalige Zeit noch schwerer wog, war, dass seine Thesen von einer unendlichen Welt die Personalität Gottes in Frage stellten. Er war Dominikaner, bis er die Marienverehrung ablehnt, dennoch zum Priester geweiht wird, aber schließlich doch aus dem Orden austritt. Wenn in den Legenden immer der »Ewige Jude« (seit dem 17. Jahrhundert Ahasver) genannt wird, dann trifft dies auch auf Giordano Bruno zu, der durch ganz Europa wandert, mit neuen Thesen provoziert und keinem philosophisch-religiösen Streit aus dem Weg geht, der allerorten abgewiesen wird, schließlich 1592 in Venedig verhaftet und der Inquisition in Rom überstellt wird. Sieben Jahre Folter. Bruno ist – im Gegensatz zu Galilei – bis heute nicht von der Kirche rehabilitiert.

Noch später wurde – so Brigitte Krey in einem kurzen Bericht über alte Erziehungsmethoden – die Lebertran-Pädagogik eingeführt. Der Pädagoge Johannes Buno publizierte 1673 in Hamburg ein Merkbuch des römischen Rechts (»Memoriale iuris civilis romani«), das mit präzise ausgeführten Kupferstichen den Inhalt sämtlicher Rechtsnormen der justinianischen Gesetzgebung aus dem 6. Jahrhunderts illustrierte. Diese bildliche Darstellung sollte die wichtigsten Grundlagen des römischen Rechts allgemein bekannt machen und den Studenten das Lernen erleichtern. In Friesland schuf Sybrant Feytema um 1680 eine Serie von Kacheln mit Illustrationen zum selben Thema und zum gleichen Zweck.

Franckes 1702 veröffentlichte Schrift »Kurzer und einfältiger Unterricht, wie die Kinder zur wahren Gottseligkeit und christlicher Klugheit anzuführen sind« zeigt seine Auffassung von pietistischer Pädagogik. Die wahre Gottseligkeit wird erreicht mit christlicher Lebensführung und das heißt konkret die Vermeidung von Müßiggang durch Arbeit und Katechisation, und dieses alles durch immerwährende Beaufsichtigung. Abwechselnd wurden die Kinder im »Arbeitsunterricht« »zur Arbeit gewöhnet« und dann traktiert – eine Gruppe von Kindern war an der Arbeit, während die andere christianisiert wurde; damit wurden – nebenbei – Arbeitsschichtmodelle späterer Jahrhunderte erprobt.

Auf der Grundlage der Franckeschen Erziehungstheorie erfolgte Mitte des 18. Jahrhunderts eine »Waisenhausreform« in Braunschweig, die wiederum für viele andere Waisenhäuser und Schulen in Deutschland maßgebend war. Zum Beispiel wurde im »Göttingischen Waisenhaus« Unterricht mit »Wollespinnen zum behuf hiesiger Manufacturen« »angeboten«. Das damit für die Schule erzielte Geld wurde zur Entlastung des städtischen Haushalts eingesetzt, eine Möglichkeit, die in der heutigen Finanzmisere und dem Drang zur Privatisierung bei der Partei der Besserverdiener und in der Sozialdemokratie stärker forciert werden sollte, zumal dann auch nicht mehr behauptet werden kann, die jüngeren Sozialhilfeempfänger hätten noch nie in ihrem Leben gearbeitet. Von der Werbung in der Schule zur Lohnarbeit in der Schule.

Dagegen beschrieb bereits Mitte des 16. Jahrhunderts Montaigne eine würdigere Unterrichtsmethode:

»Der Lehrer soll den Schülern nicht nur vom Wortlaut seiner Lektion Rechenschaft geben lassen, sondern von ihrem Sinn und Wesen; und den Nutzen, den er daraus zieht, nicht nach dem Zeugnis seines Gedächtnisses, sondern seines Lebens beurteilen. Eine elende Gelehrsamkeit, die reine Büchergelehrsamkeit.«

Andere Methoden, das Lehren effektiver zu gestalten, bezogen sich auf die Gliederung der Schülerschaft. Sie erfolgte jahrhundertlang ganz einfach nach den vorhandenen Kenntnissen. Man fand nichts dabei, einen klugen Achtjährigen zum Hilfslehrer zu machen: Allein sein Wissen entschied.

Der Erfinder des selbstreinigenden Stahlpfluges, der Amerikaner John Deere, unterrichtete mit fünf Jahren in der Sonntagsschule, und mit sieben Jahren erforschte er die Wanderung des Kartoffelkäfers. Im nordamerikanischen Schulsystem war das »Monitorial system« weit verbreitet¹⁰⁰¹ – die älteren Schüler hörten die jüngeren ab. Wenn bärtige Männer neben Halbwüchsigen die Schulbank drückten, erregte das keinen Anstoß.

Auf das Vorbild der Pädagogik der Jesuiten oder auf die Abscheu vor körperlichen Strafen gehen andere Methoden, das Lernen zu fördern, zurück: Der Wettbewerb zwischen den Schülern wird gefördert.

Schulvisitationen lieferten den Anlaß, gute Schüler mittels Prämien¹⁰⁰² in Gestalt von Büchern auszuzeichnen, eine Praxis, die so lange anhält, wie Zeugnisse noch keine Rolle spielen. Exakter sollte man sagen: keine amtliche Rolle spielen, denn vom Ende des 18. bis weit ins 19. Jahrhundert hinein spielen im persönlichen Leben von Schülern und Eltern wöchentliche Zeugnisse, Prüfungsergebnisse, mehr oder weniger phantasievoll objektivierte Lob- oder Strafzeichen eine gewichtige Rolle. Aus dem Wildwuchs dieses Lob- und Kritikwesens – bei

1001 Erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstand – im Anschluß an gleichartige europäische Bestrebungen – in Nordamerika eine Bewegung gegen das reine Auswendiglernen und für Pestalozzis Ideen.

1002 Fleißkärtchen gab's – im Religionsunterricht waren es Heiligenbilder. Daraus entwickelten sich die Sammelalben von »Liebig's Fleischextrakt«, der Zigarettenfirmen und der Margarine Union AG.

Schulprüfungen schloß es den Lehrer noch mit ein, erst später werden Pauker- und Schülerprüfung separiert – entwickelt sich das heutige Noten- und Zeugnis(un)wesen für die Schüler, für Lehrer gilt nur noch die frühzeitige Pension als Ziel und Leistungsnachweis.

Eine Bemerkung zu den Hilfsmitteln, die den Lehrern zur Verfügung standen. Schulbauten oder nur speziell für den Unterricht gedachte Räume gab es erst seit dem 18. Jahrhundert – von Einzelfällen abgesehen. Im niederen Schulwesen gingen Lehrerwohnung und Klassenzimmer zumeist ineinander über, bis – in Preußen erstmalig eingeführt – jede Klasse in einem separaten Raum¹⁰⁰³ von einem eigenen Lehrer unterrichtet wurde, wobei das Licht immer von links einfallen mußte, um Lesen und Schreiben zu erleichtern, Schreibmaterial und Bücher waren kostbar¹⁰⁰⁴, von anderem Anschauungsmaterial ganz abgesehen. Es blieben

1003 Dieser preußische Schulbau beeinflusste die englischen Schulen: Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es in England vorwiegend lange, recht enge Grundschulräume, von wo aus der Lehrer mehrere angebaute Klassenzimmer gleichzeitig überblicken konnte. Der englische Schulunterricht war zu diesem Zeitpunkt schlecht finanziert, es fehlte an Lehrern und eine allgemeine Schulpflicht war nicht durchzusetzen (in Preußen 1763 eingeführt) und für Hunderttausende von Kindern gab es keine Schulplätze. Erst am Ende des viktorianischen Zeitalters sind – dank Prinzgemahl Albert – die englischen Schulen in den naturwissenschaftlichen Fächern führend in Europa. Das Herzogtum Baden bemühte sich nach der Einführung der Schulpflicht 1803 um allgemeinere Qualitäten des Schulbaus wie Durchlüftung, Übersichtlichkeit und Belichtung (immer von links).

Gefordert wurde von der Regierung, die Eingangstüren besonders stark zu machen, damit erstens die Schüler nicht entweichen könnten und zweitens die »aufgebrachte Eltern die Schule nicht während der Schulzeit« überfielen und im übrigen die Kinder gegen »wüthende Hunde, gen Narren und allerley Unfälle gesichert« seien. Erst 1869 erscheint eine für ganz Baden verbindliche Schulbauverordnung, was dazu führt, daß die bescheidenen Lehrerwohnungen mit Schul- (und Kartoffel-)garten aus den Schulgebäuden verschwinden.

1004 Ein Band der seit 1555 in Jena gedruckten Luther-Bibel kostete mindestens 15 Gulden. Bücher waren für viele Berufsgruppen unerschwinglich: Während ein städtischer Beamter auf bis zu 300 Gulden jährlich kam, verdiente ein Schreiber oder ein Schulmeister oft nur den zehnten Teil, ein Pfarrer selten mehr als 100 Gulden, ein Professor der Rechte an der Jenaer Universität bekam 1598 als höchstbezahlter Fakultätsangehöriger durchschnittlich 200 Gulden. Nach einer Untersuchung von G. Reiche über das Gera von 1530 konnten bei etwa 19.000 Einwohner 136 zum »Gelehrtenstand« gerechnet werden; zählt man noch die 235 Beamten und 16 Buchdrucker und Buchbinder hinzu, dann konnten immerhin 2,1 Prozent der Bevölkerung lesen und zumindest am Erwerb eines Buches interessiert sein.

Ordnung und Disziplin als solche, die herzustellen und aufrechtzuerhalten nicht den geringsten Ruhm eines guten Lehrers ausmachte.

Mit der größeren Verbreitung der Buchdruckerei und damit mit der Verbilligung von Büchern kamen auch für breitere Volksschichten Kinder- und Lehrbücher, Fibeln, auf. Das »Bilderbuch für Kinder« von Friedrich Justin Bertuch, gedruckt ab 1802, Johann Gottlieb Ziehnerts »Kleines ABC- und Lesebuch ...« von 1815 und der »Struwelpeter« von Heinrich Kinderlieb (Hoffmann) von 1844 sind Höhepunkte dieser Kinder- und Lehrbücher, die nicht nur »die Kleinen amüsieren«, sondern auch im richtigen Geiste belehren sollen. Die Trennung zwischen unterhaltender Kinderliteratur einerseits und dem Lehr- oder Schulbuch andererseits kam erst im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts. Davor sollte das Lehrbuch auch immer Unterhaltungswert und das belletristische Kinderbuch stets der Belehrung dienen. Nach 1945 waren in Berlin »Peter Pim and Billy Ball« ein erster Versuch, den Englischunterricht durch Abenteuer aufzulockern. »Der Kampf der Tertia« (nur für die humanistisch gebildeten Stände) war spannender, lehrreicher.

Kinder-Bücher, die neben der reinen Wissensvermittlung oder der geistlichen Erbauung zum »Vergnügen« und zur Belustigung gedruckt wurden, hängen eng mit dem Kartoffelanbau zusammen: Erst eine ausreichend große Nahrungsmenge erlaubt es, die Zeit mit Spielen oder anderem »unnützen« Tun zu verbringen; wird das Nahrungsangebot knapp, werden auch »Spielereien« unterlassen. Das erklärt auch den Erfolg der Lego-Spielsteine, die in einem Gebiet entwickelt wurden, das seit mehr als einhundertfünfzig Jahren mit »nye« Kartoffeln versorgt wurden und in dem deshalb Zeit vorhanden war (und ist), ein solches Spielsystem zu entwickeln. Deutschland kann dagegen nur Kreisel, Murmeln und Hopse und Völkerball anbieten.

Einschulungsalter (ab fünf bis etwa 12 Jahre) und Schulzeit (bis zu zehn Jahren) lagen im Ermessen (und den finanziellen Möglichkeiten) der Eltern. Im Berlin des 16. und 17. Jahrhunderts wurde am Gregoriustag, dem 12. März, eingeschult. Zur Einschulung gab es Brezeln; Zuckertüten wurden am Beginn des 19. Jahrhunderts erstmals in die kleinen Patschhände gedrückt: Bei den Armen mit nützlichen Sachen wie Tafel und Kreide, bei den

Bürgern außerdem Süßigkeiten wie schon bei den Römern. In Berlin sind Schultüten erst seit 1920 üblich.

Schulferien waren nicht vorgesehen, aber mehr als einhundert Feiertage¹⁰⁰⁵ führten zu »schulfrei«, nicht zu »kirchfrei«. Der Schulunterricht für den *Abecedarius* begann mit Tagesanbruch und umfaßte etwa drei bis sechs Stunden am Tag. Dazu kamen die kirchlichen Aufgaben wie das Singen (lateinisch) als Meß- und Chorknaben bei Taufen, Hochzeiten, Geburten und Begräbnissen. Pausen gibt es nicht, auch keine Ferien, es sei denn, die auf dem Lande der Obrigkeit eher abgetrotzten Ernteferien, entstanden aus dem »Schulchenlauf«.

Selbstverständlich war der Vor- und Nachmittagsunterricht auch im niederen Schulwesen. Der Ineffektivität des Lehrens begegnete man durch Zeitaufwand und häufige Wiederholung des Immergleichen; mit der Wiederholung wurde die altkirchliche Technik der »ruminatio«, wörtlich »Wiederkauen«, auf das Schulwesen übertragen, da man sich hiervon eine besondere Merkfähigkeit versprach: Wenn ein Schüler heute den Lehrstoff ein zweites Mal hören will, muß er »sitzenbleiben«. Das höhere Schulwesen zehrt vom Lehrervortrag, vom Frontalunterricht, den zu unterbrechen oder mit kritischen Einwänden zu diskreditieren, die Lehrerautorität untergrub, denn zum Erklären, zum »Nahebringen« oder gar Motivieren war man nicht vorgedrungen, wollte und will man zumeist auch nicht.

Der Unterricht der »Erstkläßler« begann mit dem Lernen einzelner Buchstaben, dem Lesen von Texten, die die Kinder bereits durch mündliches Einüben kannten wie zum Beispiel das »Vaterunser«, mit dem vielfach das Abenteuer Lesen begann; danach begannen – teilweise anhand gedruckter Fibeln – die Schreibübungen (auf Wachstafeln). Bibellektüre war das Ziel des Lesenlernens, nicht die neuesten Ratgeber oder die Hausväter-Literatur. Da hat sich aber

1005 »Der Buchdrucker-Kalender-Feyer- und Aposteltage, nach altem Brauch bezahlet, wonach es außer Sonntagen nicht weniger als 43 Feyertage sind.« Die Meßtage zu Ostern und an Michaeli kommen noch hinzu. Den vielen Fastentagen standen ebenso viele Feiertage gegenüber, an denen exzessiv gegessen wurde, um die Tage und Periode des Fastens zu vergessen. Insbesondere im Winter wurde ausgiebig geschlemmt, denn die Ernte war in der Scheune und die Arbeit des Frühjahrs für Pflügen und Säen war weit. Den Höhepunkt der »Orgien« bildete die Karnevalszeit.

bis heute nicht viel geändert, wie Hans Magnus Enzensberger kritisch bemerkt:

»Nur für die Minderjährigen unter unseren Mitbürgern hat das Recht auf freie Lektüre keine Geltung. Sie, die ohnehin täglich in Betonbunkern gefangengehalten werden, welche das Gemeinwesen eigens zu diesem Zweck errichtet hat, zwingt man fortgesetzt, Gedichte zu lesen ...«

Diese Hausväter-Literatur richtete sich besonders an Einfältige und Frauen und ähnelte der Erbauungsliteratur der nachlutherischen Protestanten. Parallel zu dieser Literatur entwickelten sich in England und im gesamten deutschsprachigem Raum die später sogenannte »Moralischen Wochen-Zeitschriften« (»The Tatler«, im alten Englisch hieß das »vernünftig«), »The Spectator« oder »The Guardian« – im deutschsprachigem Gebiet »Discourse de Mahler«, »Die vernünftigen Tadlerinnen« oder in Hamburg 1713/1714 »Der Vernünftler« als Übersetzung des »Tatler«.

In dem »Lese-Institut« von Friedrich Eßlinger in Frankfurt konnte man blättern und lesen: im »Archiv für Schwärmerei« oder im »Ehstandsmagazin« oder im »Magazin für Frauenzimmer«, und dahinter waren auch die Pikanterien jener Zeit versteckt.

Der Pfarrer Georg Jakob Schäblen aus Oettingen meinte denn auch 1772 zu einem »Hausvater«, der seinen Dienstboten das Zeitunglesen lehrte:

»Wenn ihr sie nur dahin bringet, daß sie ihre Bibel, ihr Gesangbuch, eine Predigt oder ein anderes erbauliches Buch verständlich zu lesen im Stande sind.«

Der preußische Beamte Julius von Massow meinte 1800, daß der pommersche Landmann sich auf die Lektüre von Bibel und Gesangbuch beschränke solle, denn solches sei für den Beruf nicht nachteilig.

Johann Rudolf Gottlieb Beyer meint 1796 »Über das Bücherlesen, insofern es zum Luxus unsrer Zeiten gehört«:

»Entsteht nun daraus gerade nicht immer Aufstand und Revolution, so macht's doch Unzufriedene und Mißvergnügte, die zu den Unternehmungen der gesetzgebenden und exekutiven Gewalt immer scheel sehen, und ihrer Landesverfassung nicht hold sind.«

Das kommt bekannt vor. Das paßt doch auf die heutige Zeit – bevor wir unsere Analphabetenrate erkannten.

Großen Anteil am Unterricht nahm der Gesang ein, nicht zuletzt deshalb, weil die Schüler zu den Kirchendiensten herangezogen wurden und dies zugleich eine Einnahmequelle der Lehrkräfte war. In Königsberg hatte die drei Lateinschulen je ein eigenes Pauperhaus, in dem zwanzig bis vierzig mittellose Schüler untergebracht waren, die sich ihre Bildung schwer verdienen mußten als Dienstboten und als Bettelgänger, die zweimal täglich vor den Türen der Wohlhabenden Geld und Lebensmittel einsammelten. Hier gab es Zeiten, in denen der Zeitaufwand für Begräbnisse¹⁰⁰⁶ höher als der für den Unterricht war, denn keine Stadt in Europa war im 17. Jahrhundert so pestverseucht wie Königsberg im Herzogtum Preußen.

Pauker blieb man, solange man den Rohrstock schwingen und damit die renitenten Schüler unter Kontrolle halten konnte. Harald Jaguttis berichtet in seinen Erinnerungen, daß die Schulaufsicht festgelegt hatte, männliche Schüler nach dem Erreichen des 15. Lebensjahres nicht mehr zu schlagen. Das galt wohl mehr dem Schutz der Lehrer vor Reaktionen als einer repressionsfreien Erziehung. Heute darf ja überhaupt nicht mehr geschlagen werden deshalb flüchten mancherorts LehrerInnen in subtilere Formen der Bestrafung: Alberne, aber schädliche Schulaktenvermerke oder falsch verstandener Feminismus.

Ein Heiliger für die Knolle

Das »neue Gewechs« bekam keinen eigenen ausschließlich zuständigen Heiligen mehr ab – anders als Getreide: Jacobus d.Ä. ist für Gedeihen des Kornes zuständig, Nikolaus und Sebastian sind die Heiligen der Kornhändler und Bartholomäus beschützt die

1006 Die Begräbnisordnung in Königsberg regelte detailliert den zu treibenden Aufwand einer Beerdigung: Die »Spezial- und Viertelschulleichen« hatten Anspruch auf *einen* Lehrer und *einem* Viertel der Armenschüler, die »Partikular- oder halben Schulleichen« wurden von *zwei* Lehrern und der *halben* Schülerzahl begleitet, und für eine »Generalleiche« mußten alle Schulgesellen und Schüler dabei sein. Damals herrschte auch noch die Auffassung, daß Tote riechen könnten, was durch die Tatsache belegt wird, daß die Nachkommen ein frisches Grab stets mit Blumen bedeckten; heute geht's mehr um den Umsatz der Blumengeschäfte.

Kornträger. Die Kartoffel muß mit der auch für Pest, Husten, Tollwut, Bauern und gegen bissige Hunde zuständige Walburga (1.Mai) für die Feldfrüchte vorlieb nehmen¹⁰⁰⁷. Und die heilige Heike (6.Mai – dieser Tag ist zugleich der höchste Feiertag der »Schweizer Garde«, von deren Mitgliedern die Kartoffel in die Schweiz (Wallis) gebracht sein soll) ist neben dem Kartoffelsalat auch für Klaus zuständig. Eventuell ist auch der Georg, der Schutzpatron der Bauern, heranzuziehen, denn wenn die Knolle am 23. April – am Namenstag dieses Heiligen – gesetzt wird, soll sie besonders reiche Ernte bringen.

George Frazer weist daraufhin, daß auch in Deutschland an »Korngeister« geglaubt wurde, die in Tiergestalt – zum Beispiel als Ziege, Hund, Wolf, Hahn oder Katze – auftraten und beim Schnitt des letzten Büschels oder beim Drusch der letzten Garbe »gefangen« wurden. In Mecklenburg wurde dieser aus dem Getreideanbau kommende Brauch auf die Kartoffel übertragen und als »Kartoffelwolf« bezeichnet. Wer den »alten Mann kriegt«, das heißt die letzte Kartoffelstaude des Ackers, hatte in der Pfalz den »Vortanz« auf dem »Grumbeerball«; ein solcher Brauch führt natürlich dazu, daß ein Acker wirklich bis zur letzten Knolle abgeerntet wird, denn die Ehre des »Vortanz« wollte schon gar mancher erringen.

Lehrer wurde man, wenn man einen Vertrag erhielt und sobald man in der Lage war, die größeren Schüler zu disziplinieren. Unter solchen rabiaten Umständen konnten die Schüler das Lernen nur aus der nicht sonderlich attraktiven Perspektive eines Kartoffelsacks betrachten; Michel de Montaigne: »Nicht fürs Leben, für die Schule lernen wir«.

1007 Im »Immerwährenden Heiligenkalender« von Albert Christian Sellner ist kein »Kartoffelheiliger« verzeichnet. Vielleicht war die Zeit für Heilige damals schon vorbei; andererseits haben aber die Fremdsprachenkorrespondenten (Franz von Assisi), die Radiofachleute (Erzengel Michael) und die U-Bahn (Barbara) eigene Heilige. Joseph von Cobertino ist der Schutzheilige von E. T. und anderen *aliens*, weil er bei der Messe immer auf's Kreuz flatterte. Vielleicht sind ja die »Heiligen Drei Könige« die Schutzpatrone der Kartoffel. In Bruntrut in der Schweiz wird jedenfalls seit 1837 am 6. Januar ein Kartoffelfest ausgerichtet, mit Kartoffellikör (!?) als krönenden Abschluß. Vielleicht ist das traditionelle »Drei-Königs-Treffen« der Südwest-Liberalen auf dieses Kartoffelfest der »Société Pauvriote«, der Vereinigung von Armen und Arbeitern, zurückzuführen, denn mit etwa fünf Prozent ist man wahrlich arm dran.

Zum System des Schulwesens gehörte das Prügeln; in vielen Schulordnungen wurde vorgeschrieben, daß der faule Schüler »nach dem Abtun der Kleider« auf dem entblößten Körper mit der Rute bestraft werden muß. In der Schulordnung von Wien aus dem Jahr 1446 heißt es über die Strafen an den Schülern:

»Item es sullent auch die kinder messiklichen gezuchtigt werden mit sechs oder mit acht messigen gertenslegen und nicht umb die heubt noch mit den feusten, und ob vielleicht ein schuler grosser straf schuldig wer umb diebhait oder ander grozz schuld, das sol man an den schulmaister pringen, das er gestraft wird in seiner gegenwurtigkait, das sich die andern vor solhen dingen hüten.«

In einer württembergischen Ministerialverfügung für die Schulen von 1880 heißt es:

»Die geschärfte körperliche Züchtigung besteht 1. In Schlägen mit einem dünnen, etwas biegsamen, knotenfreien Stöckchen von mäßiger Länge auf die innere Fläche der Hand oder 2. In Schlägen mit einem ebensolchen Stöckchen auf das nicht entkleidete Gesäß mit Vermeidung des Kreuzes, deren Anzahl nicht über acht betragen darf.«¹⁰⁰⁸

Aber auch die Eltern prügeln, was das Zeug hergab. Abraham a Santa Clara: »Wenn man die Ruthe spart, so kommt Schand und Schad über die Kinder.« Schon im alten Ägypten hieß es: »Das beste Ohr des Jungen ist auf seinem Rücken, und er hört nur, wenn er geschlagen wird.« Die Leute hatten alle ohrfeigenkundige Hände. Das heutige Verbot elterlicher Prügelstrafe verleidet einem ja den ganzen Erziehungsprozeß und wird sicherlich dazu beitragen, daß noch weniger Beitragszahler die Renten finanzieren müssen. Leonhard Meister 1790:

»Es soll Dorfschulen geben, engen Pferchen gleich, und Schulmeister gleich bellenden Bullen.«

Ein Schulmeister verfügte über ein breites Sortiment an Züchtigungsmöglichkeiten: Peitsche,

¹⁰⁰⁸ Ein schwäbischer Lehrer im 18. Jahrhundert führte eine Statistik über seine Taten: In seinen einundfünfzig Lehrerjahren verteilte er vierundzwanzigtausend Rutenhiebe während des Unterrichts und sechsendreißigtausend Rutenhiebe für nicht gelernte Liedertexte; daneben verabreichte er eine Unzahl von »Kopfnüssen«, Handschmissen (mit oder ohne Bibel oder Gesangbuch) – durchschnittlich acht Rutenschläge je Schultag.

Prügel, Riemen, Lineal – alles was Schläge aushielt. Anfang des 17. Jahrhunderts stellten Schulreformer in einem »Katalog« die Forderung auf, daß der Unterricht ohne Zwang erfolgen solle; und:

»Der Lehrmeister soll nichts thun als lehren. Zucht halten, gehört den Scholarchen zu ... daß der Lehr Junge kein Widersinn auf den Lehrmeister kann schöpfen, sondern je mehr und je mehr liebet, welches sehr viel im lernen thut.«

Und da doch noch immer die eine oder andere Knolle liegenblieb, durften dann die nicht-ackernden kleinen Leute über's Feld gehen und noch einmal nach-lesen; im sächsischen – so Horst Finsterbusch aus Ilmenau– hieß diese Nachlese »Kartoffeln-Stoppeln« während es bei Getreide »Ähren-Lesen« heißt.

Das Lehrprogramm reduzierte sich im wesentlichen auf die Geschichte der Heiligen und der Heiligen Geschichte, Lesen von Bibeltexten und frommen Sprüchen, Schreiben, Rechnen; von Mädchen wurde noch weniger verlangt – das Beherrschen von Nadelarbeiten, das Putzen von Gemüse oder das Schälen von Kartoffeln¹⁰⁰⁹ rüstete für's Leben, denn:

»Ein Pferd, das ausschlägt, und eine Frau, die Latein kann, finden kein gutes Ende.«

Dazu paßt auch:

»Wenn das Huhn frißt vor dem Hahn / und die Frau spricht vor dem Mann, / so soll man das Huhn sieden und braden / und die Frau wohl mit Schlägen beladen.«

Oder:

»Einer Frauen Romfahrt und einer Henne Flug über den Zaun ist beides gleich nütze.«

Sofern Handwerker- oder Händlerkinder am Unterricht teilnahmen, wurde gerade in den Niederlanden besonderer Wert auf kommerzielles Rechnen gelegt.

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts begannen »Wohltätigkeitsvereine« und »Armenkommissionen«, der »Verein zur Beförderung des Schulbesuchs armer Kinder« und mehrere Schul- und Lehrervereine Einfluß auf die Unterrichtsgestaltung und auf den Unterrichtsstoff zu

1009 Jedes Jahr werden 370.000 Kartoffelschälmesser in holländischem Biomüll gefunden.

nehmen. Wilhelm von Humboldt prägte mit seinem elitären Bildungsbegriff die Schulen: Eine Schicht der Ungebildeten wurde konstruiert, Handarbeit behinderte eine unabhängige geistige Existenz, jedenfalls soweit es Jungen und Männer betraf. Von Humboldt muß es bei diesem Bildungsideal conveniert haben, was ihm Caroline von Dacheröden schrieb: »Laß mich hingegossen vor Dir Deine Knie umschließen und mit nassen Blicken zu Dir hinaufsehen und bitten.« Das Idealbild des humanistisch gebildeten Menschen faßte Fuß und prägt bis heute die höheren Schüler. Daher der Kampf der Gymnasialabsolventen und ihrer Lehrer gegen Gesamtschulen und anderer »gleichmacherischer«, die Bildungschancen breiterer Schichten erhöhende, Schulbildung. Das wird sich auch nach PISA-E nicht ändern¹⁰¹⁰.

Die wichtigste Bedingung für die Einschulung war, daß die Eltern das Schulgeld entrichten konnten. Das Schulgeld betrug in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts zwischen zweieinhalb und fünfzehn Silbergroschen im Monat, der Lohn eines Manufakturarbeiters belief sich auf höchstens siebeneinhalb Groschen pro Arbeitstag. Etwa ein Fünftel der an sich schulpflichtigen Kinder zwischen sechs und zwölf Jahren erhielten allein wegen der Kosten keinen schulischen Elementarunterricht, da die Eltern die Schulgebühren nicht aufbringen konnten und auch die etwa fünfzig Armenkommissionen nicht einsprangen. Ende 1834 belief sich der Anteil der nicht zur Schule gehenden Kinder sogar auf rund ein Drittel.

In vielen Orten ordnete die jeweilige Stadtregierung an, daß nur jene Kinder in Fabriken arbeiten dürften, die lesen und schreiben konnten. Dadurch sollte verhindert werden, daß allzu kleine Kinder schon zur Fabrikarbeit eingeteilt waren, aber es sollte auch ein Mindestmaß an

1010 1996 fordert der Vorsitzende des Deutschen Lehrerverbandes, Kraus, daß die Hauptschule wieder besonders gefördert werden müsse. In Bayern und Baden-Württemberg genieße das dreigliedrige Schulsystem höchstes Ansehen und damit auch die Hauptschule; zugleich seien die Arbeitslosenquoten niedrig. So kann man auch beweisen, daß ein Studium nicht unbedingt zu einem unabhängigen, gar logischem, Denken führt. Auf einem Kongreß des deutschen Altphilologenverbandes erklärt doch Annette Schavan (CDU), ehemals baden-württembergische Kultusministerin und jetzt für die Bundesforschung zuständig, die Antike sei das geistige Fundament Europas und wer am altsprachlichen Unterricht teilnehme, der »weiß, daß die bisweilen hektisch diskutierten Themen unserer Tage auch die Themen der Antike waren, und er kennt die Antworten.« So schlicht kann das Weltbild eines Bundesvorstandsmitglieds der CDU sein, die bekanntlich auch für das Amt eines Bundespräsidenten im Gespräch war/ist.

Bildung gesichert werden.

Die Sonntagsschulen, die vielerorts eingerichtet waren, mußten nur diejenigen besuchen, die in der Zichorien- und/oder Kartoffelernte unabhkömmlich waren und durch die Feldarbeit¹⁰¹¹ ihre Bekleidung für den Winter erwerben konnten. Diese Kinder erhielten in der Regel von dem Schulaufseher die Erlaubnis, die Tagesschule zu »schwänzen«, und mußten und durften statt dessen in eine Sonntagsschule gehen, was ihre »Freizeit« noch mehr verringerte. »Events« waren noch nicht angesagt, so daß »Freizeit« einen anderen Stellenwert hatte oder nicht im Zusammenhang mit Nichts-Tun oder freier Verfügung über Zeit gemeint war: Es gab immer etwas zu tun in Haus und Hof.

Auch wenn seit Beginn des 19. Jahrhunderts für alle Eltern und Vormünder die Verpflichtung bestand, ihre Kinder nach vollendetem sechsten Lebensjahr in eine Schule zuschicken, so konnten Erziehungsberechtigte ihre Kinder wieder von der Schule nehmen, wenn der Pfarrer bescheinigte, daß sie die für ihren »Stand notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten« erlangt hätten; ansonsten endete die Schulpflicht mit dem 14. Lebensjahr, mit der Konfirmation – unabhängig von den für den Stand notwendigen erlangten Kenntnissen und Fertigkeiten. Die dänische Schulordnung für Delmenhorst und Oldenburg verlangte 1706, daß niemand

»sich gelüsten lasse, seine Kinder aus der Schule ehender wegzunehmen, bis sie vorher dem Pastore des Ortes aus der Information gelassen werden, nach fleissgem Examine im Grunde des Glaubens, Schreiben (und nach Bewandniß der Woerter) im Rechnen für tüchtig befunden wurde.«

Der Schwerpunkt des obrigkeitlichen Interesses am Schulwesen lag auf der Kontrolle der religiösen Erziehung und der Stabilisierung der Herrschaftsordnung. Graf Anton Günther von Oldenburg im Anfang des 17. Jahrhunderts: »Die Schule macht gute Christen; daraus werden

1011 François Gayot de Pitaval (1673–1743) schreibt über Jeanne d'Arc (in der Schillerschen Bearbeitung): »Johanne konnte weder lesen noch schreiben. Schon als Kind zeigte sie hang zur Andacht, und gab alles was sie hatte den Armen. Sie hatte eine reizende Bildung, einen schönen Wuchs und eine feste durch Feldarbeit abgehärtete Gesundheit.«

gute Untertanen.«

In vielen Fällen widersetzten sich die Eltern einer Ausbildung ihrer Töchter, da Schreiben- und Lesenkönnen eine unnütze, auch gefährliche Sache sei; deshalb wurde den Mädchen eine andere Beschäftigung zugeteilt, wenn sie denn schon zur Schule gingen: Stricken und Häkeln als geräuschlose und dabei nützliche Arbeit. In größeren Schulen, in denen Mädchen und Jungen getrennt waren, wurden dann während dieser Textilarbeiten von der Lehrerin vorgelesen oder erzählt, damit sich die Mädchen weiterbildeten. Einerseits schmälerte die Schulpflicht den Arbeitsertrag der Kinder. Andererseits mußten die Kinder für den Schulbesuch passend gekleidet und ausgerüstet werden, zumal die Schulbildung an Prestige gewann. Der schulische Bildungsprozeß selbst beschleunigte den kulturellen Wandel.

Im (gediegenen) Bürgertum setzte sich zwar die Idee einer Bildung für Mädchen durch, doch diese Bildung beschränkt sich auf die praktischen und für's Leben einer Frau wirklich wichtigen Dinge: Säuglingspflege und Kindererziehung, Kochen, Hausmedizin. Und natürlich die sog. Handarbeit, die insbesondere zur Disziplinierung eingesetzt wurde. Selbst die »höhere Töchterbildung« in den diesbezüglichen Schulen verzichtet auf einen Unterricht, der für Jungen als angemessen und notwendig galt wie Latein und Griechisch. Wilhelm Harnisch 1839:

»In der Regel hat das Mädchen mit dem vierzehnten Jahre seine Schulbildung beendet, und sollte es in diesem Alter noch einer höheren Bildung bedürfen, so erreicht es solche am zweckmäßigsten im häuslichen Kreis in einzelnen Lehrstunden oder in besonders dazu eingerichteten Bildungsvereinen und Kunstkreisen.«

Ernst Moritz Arndt empfiehlt 1819 in seinen Briefen »Über die weibliche Erziehung«: »Ein Weib soll ja dem Kinde gleich sein und auch so gehalten.«¹⁰¹² Auf der anderen Seite wird Schulehalten für Frauen¹⁰¹³ im 19. Jahrhundert wieder ein Erwerbsberuf, der erste Beruf für

1012 Das sind doch Formulierungen, die jedem Chauvi oder Macho gefallen müßten und natürlich hier zitiert werden dürfen.

1013 In Holland wurde beklagt, daß die Frauen, die als Lehrer tätig waren, ihren Unterricht zumeist mit dem Beruf einer Näherin oder

Frauen nach den Hexenverfolgungen. Wilhelm Harnisch stellt aber fest:

»Die Leitung öffentlicher Mädchenschulen muß von Männern besorget werden, und Männer und Frauen (Jungfrauen) erteilen Unterricht an derselben. Ein bloßer Unterricht von Frauen in den Schulen ist nirgends hinreichend. ... Zu wünschen bleibt dabei aber, daß Schulen für größere Mädchen nie zu groß werden, ... weil es wider das weibliche Wesen ist, in großen Haufen zusammen zu sein.«¹⁰¹⁴

Bis weit in die 1860er Jahre war das Berliner Schulwesen geprägt von der Vielfalt und der Vorherrschaft niederer Privat- und Vereinsschulen. Nach 1865 wuchsen die Schülerzahlen in den Gemeindeschulen zulasten der Privaten an, die aber erst gegen 1910 fast völlig verschwanden.

Bis ins 18. Jahrhundert hinein ist das Schulwesen verhältnismäßig einfach strukturiert. Entsprechend der Forderung der Schulreformer wandte die Obrigkeit ihre Aufmerksamkeit den niederen Schulen zu, die eigentlich Religionsschulen waren, und außerdem natürlich den Lateinschulen, die künftige Theologen oder Juristen auf die Universität vorbereiten sollten.

Die Jesuiten gründeten seit dem Ende des 16. Jahrhunderts eine ganze Reihe von

Strickerin oder Spitzenklöpplerin verbanden und auch – dies wie ihre männlichen Kollegen – dem Genever nicht abhold waren. Aus den Niederlanden wird 1611 berichtet, daß Schulmeister vielfach unfähig sind, das Alphabet richtig aufzusagen und den Kindern die Aussprache zu lehren. In ländlichen Gebieten war es üblich, junge, gebrechliche oder dienstuntauglich gewordene Knechte (bei Friedrich II. waren es die invaliden Sergeanten) als Lehrer einzustellen.

Pieter Bruegel d.Ä. zeichnet 1556 »Der Esel in der Schule« mit der Unterzeile »Auch wenn ein Esel zur Schule geht, wird er doch kein Pferd.« Bruegel war etwas zu kritisch, denn die Bevölkerung in den niederländischen Provinzen besaß einen hohen Bildungsstand – ein italienischer Reisender meinte (wohl unter Genever-Einfluß?) sogar, ein jeder könne lesen und schreiben.

1014 Sidonie Hedwig Zäunemann, Poetin an der Universität Göttingen, mokiert sich 1738: »Unsere eckligen Deutschen sind noch nicht gewohnt denen Weibes-Personen eine Übung in freyen Künsten zu verstatten.« Und: »Eine schöne Mohrin gefalle einem schönen Europäer besser als eine schöne Europäerin.« Heute sind's die schönen (und billig eingekauften) Thailänderinnen, die dem Deutschen besser gefallen.

Gymnasien¹⁰¹⁵, die Unterricht und streng katholische Glaubensausübung pädagogisch und sozialpolitisch effektiv miteinander verbanden. Der Adel versuchte sich in den Ritterakademien (von 1598 bis 1842 fast zwanzig Gründungen) eine ihm gemäße höhere Bildungseinrichtung zu schaffen, wo technische Fächer (Festungsbau und Kanonenguß), Sprachen und Körpertraining vor allem die künftige militärische Elite für ihre Aufgaben befähigen sollten¹⁰¹⁶. In einer Ankündigung zur Gründung der Berliner Ritterakademie 1705 heißt es:

»In dieser Akademie sollen nicht allein die gebräuchlichen Exerzitionen, als Reiten, Fechten, Voltigieren und Tanzen, getrieben und gelehret werden, sondern es haben Se. Königl. Majestät allergnädigst verordnet, die vornehmsten und berühmtesten Professores zu berufen, welche der vornehmen Jugend in allen anständigen und

1015 In französischen Einfluszbereichen hieß das Gymnasium »Lyzeum«; nach Napoleon wurde Lyzeum ein Synonym für höhere Mädchenschulen – abwertend, negativ befrachtet; die Knaben gingen in den Turnraum oder zum Versammlungsort der Philosophen zur Lebensertüchtigung.

1016 Brille oder Monokel zu tragen war für Adlige – Bürgerliche konnten ihre Sprößlinge gar nicht erst eintreten lassen –, die in eine Ritterakademie aufgenommen werden wollten, nicht erlaubt. Standesgemäße Höherwertigkeit sollte durch keinen körperlichen Makel beeinträchtigt werden. Vermittelt wurde den Zöglingen allgemeines Bildungsgut und Schulwissen und Fechten, reiten, Voltigieren und standesgemäßes Tanzen. Kavalier und Krieger wurden zusammengeführt.

Noch zum Anfang des 20. Jahrhunderts wurden Rituale gepflegt, die wohl schon damals außerhalb des Adels als »topinambous« anmuteten. In reinen Adelsregimentern tanzten die Offiziere miteinander – die »Damen« durch ein Armband gekennzeichnet. Der Chef des Militärkabinetts brachte seinem Kaiser gar eine Ballettanlage im Tutu dar. Das war die »preußische« Armee, über die der aus Januschau (Kreis Rosenberg in Ostpreußen) kommende Kammerherr Elard von Oldenburg 1921 meinte, die Disziplin in der Armee müsse so zuverlässig sein, daß jederzeit ein Leutnant und zehn Mann genügen, um den Reichstag auseinanderzujagen. Dieser ostelbische Junker, der seine und die seiner Adelsgenossen erzwungene (und selbstverschuldete Entmachtung) nicht akzeptieren konnte, war dann auch folgerichtig 1926 einer der Anstifter des Class-Putsches und haßte die Demokratie, was ihn 1933 in den Reichstag brachte. Auf ihn soll zurückzuführen sein, daß Hindenburg (ebenfalls aus dem Kreis Roseneck) sich mit dem unadligen »böhmischen Gefreiten« abfand.

Die Bürgerlichen ahmten die Praktiken des Adels nach, jedoch lernten sie nie diesen adligen »Code« als Mittel der Sozialisation. Pech gehabt.

nöthigen Wissenschaften unterweisen sollen, nämlich in Studio morali, Politico, Jure Naturae et Gentium wie auch in Principalis Juris Civilis, in Historia, Jure publico, Arte Heraldica Noticia Genealogiae und Praetensiorum Illustrium, item in Philosophia, neben welcher man die Experimenta Geometria, Mechanica, Optica, Gnomonica, Fortifikation und Architektur, dabei auch im Zeichnen und in der Perspektiv, auch das Exercieren in der Mousquit und Pique nebst denen Evolutionen. Auch sollen alle Sprachen genügend ausgelehret werden, als die lateinische, französische, italienische, spanische, auch die deutsche in ihrer Reinigkeit, worauf sonderlich an der Tafel soll acht gegeben werden.«

Kein Wunder, daß bei einem solchen Lehrstoff der junge Adel kein großes Interesse an dieser Ritterakademie hatte. Für den preußischen König waren die Ritterakademien aber auch ein Mittel, die Kinder des Adels an sich zu binden, denn abgefordert wurde eine Treueverpflichtung gegenüber Gott und dem Lehnsherrn.

In den Dörfern, in denen die Schule ein Anhängsel der Kirche war, versahen Küster das Amt. Linné auf seiner »Lappländischen Reise« zu Besuch in Jokkmokk:

»Die geistlichen Herren, Herr Malming, welcher zugleich auch der Schulmeister ist, ... inkommodierten mich mit ihren starrsinnigen Pfaffengrillen.«

Nicht anders hätte er wohl über die meisten Pastoren-Lehrer in Brandenburg geschrieben.

Schulehalten fand statt auf dem Lande in irgendeinem Raum, der (gerade) nicht für andere Zwecke benutzt oder benötigt wurde: Stall oder Scheune oder die »gute Stube« im Haus des Lehrers. In einem Bericht einer Schulvisitation 1782 heißt es:

»Die Schulstube war die einzige im Haus; zwar geräumig genug: aber für das, was sie alles fassen sollte, doch immer zu klein. Als wir hereintraten, schlug uns widriger Dampf entgegen, der uns das Atmen eine Weile sehr beschwerlich machte. Das erste, was wir erblickten, war ein Hühnerhahn, und weiterhin zwei Hühner und ein Hund. Am Kamin stand ein Bett, worauf ein Spinnrad, ein Brot, und allerlei zerrissene Kleidungsstücke lagen. Zunächst am Bette stand eine Wiege; daneben saß die Hausfrau und besänftigte ihr schreiendes Kind. An der einen Wand war eine Schneiderwerkstätte aufgeschlagen,

woran ein arbeitender Geselle saß. An der anderen war ein großer Kasten, ein Speiseschrank, Kleidungsstücke und andere Sachen angebracht. Den übrigen Raum nahmen die Schulkinder an einem Tisch und auf mehreren Bänken ein. Es waren ihrer 50 von verschiedenem Alter und Geschlecht, aber alle untereinander und dicht zusammengepfropft. ... Am Ende des Schultisches ... der Lehrer.«

Aus dem Jahr 1804 wird berichtet:

»Elende, enge, niedrige Schulzimmer, denn nicht selten ist das Haus des Schulmeisters das schlechteste im Dorfe, eine verdorbene, verpestete Luft, der höchste Grad der Unreinlichkeit, der nicht selten dadurch, daß die Schulstube zugleich Wohnzimmer, Werkstätte und Stall für das Federvieh ist, herbeigeführt wird.«

Da heißt es 1811 in Ravensburg am Bodensee – in einem anderen deutschen Land (das auch heute noch Vorbild sein könnte):

»Heil dem König, Heil dem Staat,
Wo man gute Schulen hat.«

Die Möglichkeit, die Bildung unter Berücksichtigung der individuellen Neigungen eines Kindes besonders zu fördern, blieb den wohlhabenderen Kreisen vorbehalten. Das Leben der (in der Regel) unverheirateten Hauslehrer¹⁰¹⁷ und Gouvernanten war erheblichen Einschränkungen unterworfen. In jedem Fall kam mit dem Sieg des Berechtigungswesens in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts und den standespolitischen Erfolgen der Lehrerschaft das Ende einer pädagogischen Ära, in der das Menschenbild und das Verhalten der lehrenden Person gleichberechtigt neben dem Lehrstoff standen:

»Beweint den Mann, den wir verlieren! / Er wußte Pferde zu kurieren / Verstand die Hunde zu dreßieren / Die junge Herrschaft zu frisieren / Und sie zu Possen anzuführen

¹⁰¹⁷ Man denke an das Schicksal des Philosophen Pierre Abaelard, der in Paris die Héloïse als Hauslehrer unterrichtete und dafür von Kanonikus Fulbert, ihrem Onkel, entmannt wurde. Im übrigen waren unter den Hauslehrern spät gerühmte Gelehrte (erinnert sei hier beispielsweise an Campe), aber auch die üblichen verkrachten Existenzen, die sich nach einem Universitätsstudium mit derlei Tätigkeit über Wasser hielten, bis sie eine angemessenere Stellung erreichen konnten.

/ Und wollt' man an der Nas' ihn führen / So ließ er keinen Groll verspüren / Er konnt in Versen gratulieren / Von Wind und Wetter discouriren / Die Stadtunfälle recensiren, / Und hohe Gäste divertieren / Kurz, ach! Er war für fünfzig Gulden Sold / Hofmeister und – was man von ihm gewollt.«¹⁰¹⁸

Der fast vollständige Ausschluß der Frauen aus dem eigenverantworteten Erwerbsleben und damit dem Entzug eigenen Einkommens führte zu einem neuen Sozialproblem: Die Mittellosigkeit von Weib und Kind beim Tode des Ernährers. Dies war vorrangig ein Problem der bürgerlichen Staatsbediensteten und der Bewohner der Städte, nicht des dem König dienenden Adel, die sich im Alter auf ihre Güter zurückziehen konnten.

Bis etwa 1800 konnte jedes Dienstverhältnis mit einer halb- oder dreivierteljährlichen Frist aufgekündigt wurden; Einschränkungen dieser Kündigungsmöglichkeit kamen erst durch die eigene Disziplinargerichtsbarkeit gegen Ende des 18. Jahrhunderts. Österreich machte die Kündigung 1818 von einem Kollegialgutachten abhängig. Die jederzeitige Kündigungsmöglichkeit diente zugleich als Disziplinierungsmittel gegen Unbotmäßigkeit, worunter Bestechlichkeit – in Brandenburg und anderswo auch »Verehrung« genannt – oder Korruption nicht unbedingt fiel¹⁰¹⁹.

1018 Aus dem »Wandsbeker Boten« aus dem Jahr 1774

1019 Harold Lasswell aus den USA: »Korruption ist die Verletzung eines allgemeinen Interesses zu Gunsten eines speziellen Vorteils«. Aber wird das Thema Korruption nicht beheuchelt? Wurde im deutschen Steuerrecht (anders als zum Beispiel in den USA) Schmiergeld bis 1999 nicht steuermindernd anerkannt? Wird der Balken oder der Splitter im Auge nicht gesehen? Wie sagte doch Max Streibl: »Man wird doch wohl noch Freunde haben dürfen!«. Doch (im SPIEGEL gefunden): »Wenn man sich schon ein großes C auf die Fahne malt, sollte man mindestens mal das zugehörige Handbuch gelesen haben. Bei Sirach 40,14 heißt es: ›Sie sind fröhlich, solange sie Geschenke nehmen, aber zuletzt gehen sie doch zu Grunde.« Und: »christlich« vom griechischen »christos«, was »gesalbt« bedeutet und wer jemals am Strand von Playa del Inglés die Nackten gesehen hat, weiß, daß *salben* und *schmieren* sehr nahe ist.«

In der k.u.k.-Monarchie schrieben die Beamten unter ihren Jahresbericht: »Unterschleif und Korruption hielten sich im vergangenen Jahr im Rahmen des Üblichen.« Metternich soll als österreichischer Kanzler ein mindest doppelt so hohes Salär vom russischen

Die später aufkommende Beschränkung des Kündigungsrechts (ab Mitte des 18. Jahrhunderts durch das Reichskammergericht in Wetzlar) bedeutete nicht das Verbot einer Entlassung, sondern sicherte nur einen Rechtsanspruch auf lebenslange Versorgung («althergebrachtes Berufsbeamtentum» gibt es jedoch erst mit der Weimarer Verfassung). Eine entschädigungslose Entlassung aus der Dienststellung wurde als ehrmindernd betrachtet.

Damit war das Problem der hinterbliebenen Frauen und Kinder noch nicht gelöst¹⁰²⁰. Zwar gab es in verschiedenen Ländern Deutschlands bereits besondere Regelungen wie zum Beispiel die Einstellung eines Nachgeborenen beim Tode des väterlichen Staatsbediensteten oder die Weiterbeschäftigung auf einen anderen Arbeitsplatz im Falle der Invalidität.

Staatliche Pensionen kamen 1781 in Österreich auf und Anfang des 19. Jahrhunderts in anderen deutschen Landesteilen: Bayern 1803/1806, Baden 1809, Württemberg 1817, Preußen 1825. Das Dienst- oder Arbeitsrecht sah keinen Versorgungsanspruch der Hinterbliebenen vor; soweit es sich um das Gesinde oder um Leibeigene handelte, wurde eine evtl. Hinterbliebenenversorgung schon durch das vom Herrn vorsorglich erlassene Heiratsverbot¹⁰²¹ umgangen. Gutsuntertänigkeit umfaßte Zwangsgesindedienst, Gebundenheit an die

Zaren erhalten haben – soviel zur Bestechlichkeit in Beamtenstuben. Ursprünglich wurden Schauspieler als »hypokrites« bezeichnet, was in den Evangelien mit Heuchler übersetzt wird. Heuchler werden in Sure 63 als Menschen beschrieben, die ihre Mitmenschen »vom Wege Gottes« abhalten: »Darum nimm dich vor ihnen in Acht! Diese gottverfluchten Menschen.«

1020 In Husum wurde 1685 »Der Weh-schreyende Stein über die Greuel, daß man die Diener der Justiz bis anhero nicht zu Grabe tragen, und nun etlichen ihrer Frauen in Kindes-Noth niemand helfen will« aufgerichtet.

1021 Heiratsverbote gabe es in fast allen deutschen Landen, nach dem der Bevölkerungsrückgang im 17. Jahrhunderts wieder ausgeglichen war. Der aus dem Hessischen stammende Historiker und Volkskundler Wilhelm Heinrich Riehl (1823–1897), beklagte die »Familienlosigkeit des vierten Standes« und fürchtete die Zunahme der Bevölkerung – und somit der Not –, schrieb:

»Ich sah auf einem der höchsten bewohnten Punkte der Rhön ein einsam gelegenes ganz stattliches steinernes Haus. Der Besitzer hat aber wenig oder gar kein Feldgut. Er speculirt im Sommer auf allerlei gelegentlichen Erwerb, und der Sommer muß den Winter ernähren. In dem harten März 1852 als ich jene traurige Einöde besuchte, hatte er keine Kartoffel mehr im Haus, kein Geld und keine Arbeit, wohl aber 9 lebendige Kinder. Er konnte nicht einmal mit Erfolg bestellen gehen, denn sein

Scholle und Heiratsunfreiheit¹⁰²².

1710 griffen betroffene Staatsdiener in Preußen erstmals zur Selbsthilfe und gründeten in Berlin die Sozietät »Zur Verpflegung derer Prediger und Schulbediensteten Witwen und Waisen«, die gegen Zahlung einer Prämie eine Hinterbliebenenpension sicherten. Vorbild dieser und anderer Witwenkassen waren die davor schon vereinzelt bestehenden Versorgungseinrichtungen evangelischer Pfarrer und die Korporationen der Bergknappen und zünftigen Handwerksgesellen¹⁰²³.

Haus ist so abgelegen, daß eine halbwegs einträgliche Bettelfahrt ihm täglich einen Fußmarsch von sechs bis acht Stunden im Schnee kosten würde. Man wird ihn unterstützt haben, und er wird nicht verhungert sein mit seinen neun Kindern. Aber es fragt sich, ist das nicht Barbarei aus Philanthropie, Grausamkeit aus weichem Herzen gewesen, welche einem Mann erlaubte, eine Familie zu gründen, wo er in einer den Ackerbau kaum zulassenden Gebirgslage bloß ein Haus besaß, dazu etwas Spekulationsgeist, aber keine Aussicht, weder Handwerk noch Landwirtschaft betreiben zu können? Den Proletariern das Heiraten zu verbieten, ist oft wenig human, aber desto menschlicher. Wenn einer auf der hohen Rhön bloß ein Haus besitzt und auf diesen Besitzstand hin eine Familie gründen will, so ist das gerade, wie wenn ein Städter nachwies, daß er Eigentümer eines Ehebettes und einer Kinderwiege sei, und auf Grund dieses Besitzstandes um Heiratserlaubnis einkäme.«

Die Pest und andere Seuchen verursachten zuweilen den Tod ganzer Familien. Das hatte andererseits den Vorteil, daß Erbschaften frei wurden, die den Wohlstand der Überlebenden und damit die Heiratschancen erhöhten. Vielleicht ist das eine Problemlösung für die demographischen Probleme der industrialisierten Länder?

1022 Die Mehrzahl der Bevölkerung heiratete überhaupt nicht, sei es, weil es für die Leibeigenen Heiratsverbote gab oder das Einkommen nicht für das Fortkommen reichte. Ehe war ein privileg der Oberschichten und hier waren es bis weit in das 19. Jahrhundert hinein ausschließlich Zweckheiraten, die auch zu Zuneigung der Partner führen mochte. Romantisch war's nicht. Und Kinder waren das Ziel eines solchen Bündnisses nur, wenn es Nennenswertes zu vererben gab. Und dann war es zum Beispiel bei den Römern nicht unbedingt erforderlich, daß es sich um »Eigen Blut und Fleisch« handelte, Adoption reichte aus, um die Familie fortzupflanzen und den Namen zu erhalten.

1023 Schon 1397 gründete die Faßbinderzunft in Köln eine Versorgungskasse für die »lamen, blinden of alden, kranken broidere«, die 16 Pfennig Leibrente pro Tag erhielten; nach 1450 wurde die Kölner Kasse auch auf die Witwen und unverheirateten Töchter ausgedehnt. Bereits im 16. Jahrhundert gab es im schwedischen Falun eine Regelung, wonach die Hinterbliebene eines verunglückten Bergmanns die Konzession erhielt, eine Schnapsschenke zu eröffnen, eine Art vormoderner Altersversorgung.

Diese Kassen gingen trotz des Aufkommens von mathematischen Modellen in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bankrott, da sich herausstellte, daß das Prämienaufkommen für eine Altersversorgung der Begünstigten äußerst unzureichend festgesetzt war; einzelne Landesherren erklärten sich zur Zahlung von Zuschüssen zu diesen Witwenkassen bereit. Österreich, Baden, Württemberg und Braunschweig errichteten nach verschiedenen Modellen Hinterbliebenenkassen für die Staats- und Kirchendiener.¹⁰²⁴

In Preußen wurde 1775 die außerstaatliche, streng versicherungs-mathematisch angelegte »Allgemeine Witwen-Verpflegungs-Anstalt« gegründet; den Staatsdienern wurde der freiwillige Eintritt angeboten. Erst 1806 wurde der Beitritt den Beamten als Pflicht auferlegt und ab 1831 wurden sogar geringe staatliche Zuschüsse gezahlt. Die Witwen der Lehrer¹⁰²⁵ gehörten zu den Begünstigten der staatlichen oder auf genossenschaftlicher Basis gegründeten Pensionskassen, die eine späte Folge des Verdrängungskampfes der Frauen durch die Männer waren. Eine weitere und noch spätere Folge war die Bismarcksche Invalidengesetzgebung nach der Gründung des Deutschen Reiches 1871¹⁰²⁶. Bismarck als Betroffener kannte das Witwen- und

1024 Auch ans Militär wurde in einer kaiserlichen Cabinets-Ordre am zweiten Weihnachtsfeiertag 1871 gedacht: Sie erhielten eine eigene Lebensversicherungs-Anstalt.

1025 Der wohl indogermanische Brauch, zurückgehend auf das bekannte indische Sterberitual, das die Verbrennung der Witwe gemeinsam mit dem Leichnam des Ehegatten auf einem Holzstapel vorsah (vorsieht), konnte sich in Deutschland nicht durchsetzen. Es ist auch fraglich, ob eine solche Regel jemals zeitgemäß und sachgerecht war.

1026 Die 1912 in Deutschland eingeführte Angestelltenversicherung finanzierte sich aus Beiträgen und aus einem Zuschuß von einem Drittel seitens des Staates, also aus Steuermitteln. Heute zahlt der Bundeshaushalt nur rund zwanzig Prozent Zuschuß zur Rentenversicherung der ihn finanzierenden Bürger und dennoch soll – wenn es nach den Willen der FDP geht, die Altersversorgung vollständig privatisiert werden (damit mehr Mittel für die Subvention der Industrie und des Bauernstandes verbleibt). Eine Teil-Privatisierung erfolgte 2001 mit der Einführung der sog. Riester-Rente, benannt nach einem sozialdemokratischen ehemaligen Gewerkschaftsfunktionär der IG Metall. Die Riester-Rente, eingeführt aus demographischen Gründen wird mehr Probleme verursachen als eine nur-staatliche umlagefinanzierte Altersversorgung – aber es ist hier halt nur eine neue Form der Privatisierung der Gewinne und der Sozialisierung der Verluste. Bedauernde Mittdreißiger, die sich darauf verlassen. Wie urteilte doch der ehemalige Ortsvereinsvorsitzende der SPD in Eddelak Axel Theißen zur Gesundheitsreform: »Wer Geld hat, kann sich eine

Waisenproblem, auch wenn er für seine Nachkommen anders sorgen ließ. Bismarck zu den Reichstagsabgeordneten:

»Sie werden genötigt sein, dem Staat ein paar Tropfen sozialen Öls beizusetzen; wieviel, weiß ich nicht.«

Kaiser Wilhelm II. über Bismarck: »Fürsorge auf der einen, die Panzerfaust auf der anderen Seite, das war die Bismarcksche Sozialpolitik.« Die Gleichstellung des Mannes in der Hinterbliebenenversorgung erfolgte erst mit der Einführung der Witwerrente, fast 300 Jahre nach der Gründung der ersten Versorgungsinstitution in Berlin.

»Wenn eine Frau ihren Mann verliert, kann sie durch Betteln oder Almosen überleben. Wenn ein Mann eine Ehefrau verliert, kann er nichts machen«,

heißt es bei den Inuit, denn die Frauen sind es, die durch ihre Näh- und Schneiderkunst, durch das Weichkauen der Felle, die Kleidungsstücke herstellen, die für das Überleben in der Arktis

vernünftige Vorsorge leisten. Hat man es nicht und arbeitet, hat man Pech. Ist man bedürftig, zahlt der Staat.«

Finanzielle Probleme einer allgemeinen Altersversorgung sind übrigens schon aus der Zeit vor der Entdeckung Amerikas bekannt: So sind in Mainz um 1400 herum anstelle von (verbotenen) Zinszahlungen für Darlehen der Patrizier an die Stadt Leibrenten ausbedungen worden, die dazu führten, daß drei Viertel aller Einnahmen für Leibrenten wieder ausgegeben werden mußten. Empfänger solcher Leibrenten waren ganz überwiegend die Patrizier, finanziert wurden sie ganz überwiegend von den Zunftmitgliedern; hier lag eine Ursache für die diversen Zunftaufstände gegen die althergebrachte Herrschaft.

Und noch eine Bemerkung zur heutigen Alterssicherungsdebatte: Wenn man für Beiträge an eine als Aktiengesellschaft organisierte Lebensversicherung bei »Ablauf« die vereinbarte Auszahlung erhält, so ist das »normal«, wenn man für Beiträge an eine unter staatlicher Aufsicht stehender »Rentenanstalt« im Erlebensfall eine Auszahlung erhält, so gilt dies bei sog. Liberalen als eine überholte staatliche Sozialleistung, die es abzuschaffen gilt. Irgendwie merkwürdig, diese Argumentation.

Im Jahr 1912 wird übrigens auch der »Bund zur Bekämpfung der Frauenemanzipation« gegründet. 1924 schreibt Wilhelm Heinrich Riehl: »Eine Frau, die an die Gleichstellung ihres Geschlechts mit den Männern denkt, muß bereits sehr viele verworrene Bücher gelesen haben. Von selber verfällt eine deutsche Frau noch nicht auf den Gedanken der »Emancipation der Frauen«. Die wenigsten - Frauen verstehen den Sinn dieser Theorie; die ganz wenigen aber, welche selbige verstehen, haben sie mißverstanden.« Das ist doch echt gut formuliert und bei Hegel abgeschrieben!

notwendig sind.

Nach den vielen Kriegen, die Preußens Friedrich II. anzettelte oder an denen er sich beteiligte, erhielten die ausgemusterten Soldaten (sofern sie sich in den Augen des Königs verdient gemacht hatten) ein Stückchen Land mit der Verpflichtung, Kartoffeln anzubauen, und manchmal (selten genug) die ehrenwerte Position eines Dorfschullehrers, auch wenn sie manchmal selbst kaum richtig lesen, rechnen oder schreiben konnten. Aber Kartoffeln konnten und mußten sie anbauen. Damals sind die Kartoffelferien¹⁰²⁷ eingeführt worden und noch heute werden sie (althergebrachtes Beamtentum?) beibehalten, obwohl heute weder Lehrer noch Schüler Knollen sammeln.

Es gibt Belege, daß unfähige Lehrer in Brandenburg eine äußerst rare Spezie waren: Die Schulen auf dem Lande (und in den Städten) waren zumeist Parochialschulen, geleitet und beaufsichtigt von evangelischen Pfarrern, die wegen der Verbreitung der Bibel an kundigen Schülern und damit auch an fähigen Lehrern interessiert waren. Die evangelische Lehre war wichtigster Bestandteil der damaligen Volkserziehung und dazu gehörte die Befähigung, die Bibel zu lesen. Auch den Erwachsenen wurde deshalb in verschiedenen Formen Kenntnisse des Lesens vermittelt. In den von Friedrich II. gegründeten Dörfern (Oderbruch, Altmark) mag dies anders gewesen sein, in den Städten und Dörfern war der schreibunfähige Lehrer jedoch selten¹⁰²⁸.

1027 Elke Hüsemann aus dem Siegener Land berichtet in ihren Erinnerungen über diese Kartoffelferien:

»Auf der einen Seite war ich stolz, schon zu den Großen zu zählen und gebraucht zu werden. Auf der anderen Seite war ich oft überfordert, als fünfjähriges Kind stundenlang mitzuhelfen. Manche Nachmittage schienen einfach kein Ende zu nehmen. Es dauerte so unendlich lang, bis ein großer Kartoffelsack mit kleinen Eimerchen gefüllt war Immer waren wir Kinder zu langsam, zu verspielt, zu verträumt – und wir wurden ermahnt und angetrieben.«

1028 Louis-Sébastien Mercier schreibt im »Tableau de Paris« über die dortigen Lehrer: »Man konnte Lehrer erleben, die wirr im Kopf geworden waren und sich zur Erziehung von Prinzen befähigt hielten, weil sie die violette Schärpe wieder angelegt hatten. Die anderen Lehrer der unteren Klassen sind dementsprechend, das heißt einer geistloser und ungebildeter als der andere.« Mercier beschreibt auch die Prügelszenen in diesen Pariser Schulen, die denen in deutschen Schulen sicherlich nicht nachstanden.

Tatsächlich ist durch Friedrich II. die Anzahl der Schulen und der Schüler erhöht worden, zumal bereits sein Vater die allgemeine Schulpflicht als Indoktrinationsinstrument für den Nationalstaat eingeführt hatte. Aber auch schon der »schiefe Fritz«, der Großvater und erste preußische König, tat etwas für die Schule: Er »beneficirte« zum Beispiel den Bau des Waisen- und Erziehungshauses von August Hermann Francke im Jahr 1695 »mit hundert tausend Mauer Steinen und dreyßig Dach-Steinen«. Ende des 17. Jahrhunderts weist Kurfürst Friedrich III. von Brandenburg seine Bibliothekare an,

»daß von denen bey unserer hiesigen Bibliothec in Duplo vorhandenen Büchern die schlechtesten Editionen unserer Universität in Halle verabfolgt werden.«

In dieser Erziehungsanstalt in Glaucha bei Halle, gebaut und geleitet von dem Pietisten Francke, wurde die erste deutsche Poliklinik (1721) eingerichtet, in der Studenten am Krankenbett ausgebildet, kostenlose Sprechstunden gehalten und die Armen der Stadt mit Medikamenten aus dem eigenen Apothekergarten¹⁰²⁹ versorgt wurden. Aber die – später so genannten – Franckeschen Stiftungen waren auch Lehrerbildungsseminar, die mehrere Generationen von preußischen Lehrern prägten: »Gehst Du nach Halle, wirst Du entweder als Pietist oder Atheist zurückkehren« hieß es früher bei Studenten (Schiller: »Pietisten – Quacksalber – Rezensenten und Jauner«).

Hier wurde eine frühe Form des Schüleraustausches (1697 mit Russen) gepflegt, hier wurde mit dem »Stadt-Singchor« der älteste Knabenchor Deutschlands gegründet und hier wurde

1029 Die Waisenhausapotheke war Teil der Franckeschen Stiftung; die in dieser Apotheke hergestellten Mixturen erfreuten sich eines so guten Rufes, daß die Nachfrage auch bei den wohlhabenderen Schichten stieg und die Apotheke so Gewinn abwarf. Die Rezepturen waren Geschäftsgeheimnis und wurden mit den pietistischen Missionaren in die Welt hinaus gesandt. In der deutschen Siedlung Ebenezer in Nordamerika fanden aus Salzburg vertriebene Protestanten eine neue Heimat, deren geistliche Führer die nach vorheriger Schulung »Pastoralmedizin« betrieben: Glaubensstrenge und wundersame deutsche Medizin aus Halle.

Francke ließ – wie es damals bei Adel und Bürgertum weit verbreitet war – auch eine Naturalienkammer einrichten. Die Hauptattraktion waren drei Wal-Penisse. Da begeisterten sich die Pietisten an dem größten Glied in der Welt der Säugetiere. Aber vielleicht wurden diese Objekte der Begierde, des Neides, später in der Pharmazie verwendet, Stärke, Kraft, Festigkeit sollten sie verleihen.

mit Bibeldruck in einer eigenen »Schülerwerkstatt« das Evangelium den Armen nahegebracht (das »Neue Testament« kostete 1712 zwei Groschen). Aber Francke und seine Pietisten (»Stundenleut'«, auch »die Stillen« genannt) führten auch eine frühe Form von Gesinnungsschnüffelei in ihrer Schule ein.

In Halle wurde 1728 das »Institutum Judaicum« gegründet, um die »verlorenen Seelen« neben freundlicher Behandlung und säuberlicher Unterweisung durch materielle Anreize für das Christentum zu gewinnen. Hier wurde versucht, das Luther-Wort des Jahres 1523 (»Daß Jesus Christus ein geborener Jude sei)« durch täglich' Brot, durch ein Dach übern Kopf und Gewährung von Bibeln und Katechismen umzusetzen.

Aber die Bibel verlor an Bedeutung, denn nach Francke war es »köstlicher, Christus in seinem Herzen zu entdecken als in der Heiligen Schrift«. Missionare gingen bis nach Posen und Ostpreußen, aber als in Preußen der Pietismus niederging, schloß 1792 auch das »Institut« seine Pforten. Und für alle Pietisten galt, daß der Mensch von Natur aus grundverderbt ist, und nur die Erbauung kann den Menschen durch die Gnade Gottes erneuern und veredeln.

Die von Francke vertretene Bildungsarbeit war deshalb nur auf die Vorbereitung auf das Berufsleben ausgerichtet, denn eine Selbstbesserung des Menschen durch Bildung ist im Pietismus ausgeschlossen.

Auch wenn manche Lehrer jener Zeit ein geringes Ansehen¹⁰³⁰ hatten (Egon Friedell: »Lehrer, zum Beispiel, sind meistens Samumisten und daher so ziemlich die unbegabtesten Mitglieder der menschlichen Gesellschaft.«), so haben sie doch die Ernährungsmöglichkeiten auf dem

1030 Bei Leon de Winter, der den Talmud zitiert, gefunden: »Sieben haben keinen Anteil an der kommenden Welt, und diese sind es: ein Schreiber und ein Lehrer, der Kinder Lesen und Schreiben lehrt ...«. Unter diesen Umständen ist das mindere Ansehen verständlich.

Um 1900 war das moralische Ansehen der Lehrer so lädiert, daß Kriminalpsychologen widerspruchlos feststellen konnten, die Lehrer seien besonders disponiert zum sexuellen Mißbrauch der ihnen anvertrauten Schülerinnen. Die Lehrer ihrerseits befürchteten, »in nicht geringer Zahl« durch Aussagen »sittlich verkommener abgerichteter Mädchen« ins Zuchthaus zu kommen. Sie klagten in ihrem Verbandsorgan: »Welchem Lehrer sollte da nicht bange werden?«

Lande deutlich verändert. Durch Kartoffeln, die sie als Feldweibel oder Söldner in Kriegszügen kennengelernt hatten und zu deren Anbau sie durch Friedrich II. verpflichtet wurden.

Bis zur Einführung des Kartoffelanbaus war es notgedrungen ermaßen üblich, rechtzeitig vor Winterbeginn die Haustiere zu schlachten, weil das Futter fehlte, um die Tiere über den Winter zu bringen. Die Futtermöglichkeit mit Kartoffeln änderte Schlachtgewohnheiten und Schlachttage. Jetzt erst lernten die Gänse, sich vor dem Heiligen Martin¹⁰³¹ zu fürchten, jetzt erst wurde es dem »gemeinten« Volk möglich, zur Sonnenwendfeier im Winter einen Braten mit Kartoffeln zu genießen. Erst jetzt wurde der Übergang zur Stallfütterung ermöglicht; das »Kartoffelschwein« (»Herr Pfarrer, wellet Sie die alte Kartoffel, sonschd geb i's de Säu«) löste das »Buch- und Eicheleckern-Schwein« ab.

In den alten Schulbüchern steht: Friedrich II. machte seine Soldaten nach dem Siebenjährigen Krieg (1756 bis 1763) zu Dorfschullehrern. Es waren nur wenige Soldaten, die Lehrer bei Friedrich II. wurden; es ist so falsch wie die in der Nazi-Zeit entstandene und immer noch nicht ausgerottete Geschichte, daß König Friedrich II. der Große von Preußen die Kartoffel in Deutschland eingeführt habe.

Das ist so nicht richtig. In den Schulbüchern steht nur selten, daß sich die bestimmt nicht gute Bildungssituation auf dem Lande durch diese Soldaten-Lehrer nicht wesentlich verbesserte. Einige dieser Schulmeister haben wohl von den Schülern noch lernen können und müssen, wenn diese schon vorher zur Schule gingen und vom Dorfpfarrer unterrichtet waren. Es wurden in den Dörfern und Städten auch durch die Ernennung von Korporalen und Sergeanten zu Lehrern keine neuen Schulen eingerichtet, sondern vielmehr die von den kirchlichen Gemeinden betriebenen »Schulanstalten« (Parochialschulen) mit anderen, aber auch zusätzlichen Lehrkräften ausgestattet. Was man Friedrich »den Einzigem¹⁰³² König von

1031 Im Mittelalter wurde die Kunst der Gänsemast und der Stopflebergewinnung vor allem von jüdischen Firmen ausgeübt. Aber die Kartoffel wurde abgelehnt!

1032 So wurde er gerühmt vom Freiherrn von Stein wegen des Bayerischen Erbfolgekriegs und dem Erhalt Bayerns für Deutschland und dann von J. F. Krüger in dem 1817 erschienenen Buch »Leben und Taten ...«. Die »Berlinische Monatszeitschrift« schrieb in ihrem

Preußen« vorwerfen muß oder kann, ist, seine Reformen im Staatsaufbau und in der Staatsorganisation nicht im gleichem Umfang auf das Schulwesen ausgedehnt zu haben.

Anders als sein Vater, Friedrich Wilhelm I., und anders als seine Gegenspielerin Maria Theresia hat Friedrich II.¹⁰³³ von Preußen wahrscheinlich nicht verstehen wollen, daß ein Staat nicht nur durch seine Soldaten stark ist, sondern auch und insbesondere durch sein Bildungssystem. Dies kann man nicht nur dem Alten Fritz zum Vorwurf zu machen. Bereits Anfang des 18. Jahrhunderts hatte Christoph Annäus Semler gemeint, daß für den Warenexport eines Landes das Handwerk (Berlin war eine Handwerkerstadt) und die dazu erforderliche Berufsausbildung grundlegende Bedeutung habe, verbunden mit der christlich-religiösen Weltsicht des Pietismus. Semler erkannte, daß die überkommene Meisterausbildung nicht mehr ausreiche und schlug vor, die Elementarbildung der Handwerker in den deutschen Schulen durch einen Lehrkurs zu ergänzen, der »die Knaben mit allgemeinen Methoden einer besseren Bearbeitung der Materialien ... vertraut« machen sollte.

Friedrichs Vater, der Soldatenkönig, war – wie Franz Mehring schreibt – ein »banausischer«

Nachruf 1786: »ER, der größten Einer, die je auf Thronen saßen, ER, einer der größten Geister seines Zeitalters. ER ist nicht mehr, der liebevolle Vater seines Volkes, der Schutzheld seiner Lande, der Erhalter der Gerechtigkeit, der Versorger der Armen« usw. Eine Devotionaliensammlung entstand mit dem Bild des Königs auf Bierkrügen und Tabakdosen, auf Regenschirmen, Uhren und Schmuckbändern.

Der Berliner Buchhändler Friedrich Nicolai veröffentlichte Anekdotensammlungen, aus denen heute noch zitiert wird: Friedrich als Mensch und Kriegsheld. Sein Hofastronom Johan Elert Bode formte aus sechsundsiebzig damals gerade erst entdeckten Sternen ein neues Sternbild, das unter den Namen »Friedrichs-Ehre« in die Sternkarte aufgenommen wurde. Bode nahm auch einen Sternenhaufen »M 50« und nannte ihn Buchdrucker-Werkstatt. Friedrich Schröder-Sonnenstern aus Tilsit nannte sich auch »Friedrich der Einzige«.

1033 Friedrich bezeichnete Maria Theresia als »Königin von Ungarn«, obwohl sie doch auch (seit 1745 durch die Krönung ihres Franz I. zum Kaiser Franz I.) Kaiserin war, und sie bezeichnete ihn dafür als »Markgraf von Brandenburg« (was natürlich auch richtig war). Der aus politischen Gründen nach Amerika ausgewanderte Charles Sealsfield (Karl Postl) schrieb in seinen Skizzen von Fürstenhöfen des Kontinents (1828 in London veröffentlicht): »Zwischen ihnen [den Preußen] und den Österreichern, besonders den Offizieren, besteht heftige Eifersucht: die Preußen schüren diese unaufhörlich durch ihren Hochmut, der um so lächerlicher wirkt, als sie kläglich aussehen, und gibt es überhaupt wenig Grund, stolz zu sein.«

Verächter von Bildung und Wissenschaft, aber er wußte, daß geistige Kenntnisse zur Hebung des Wohlstandes und damit zur Stärkung der Finanzen beitragen. Der Soldatenkönig gründete mehr Militär- und Volksschulen als sein Sohn und er führte – wenigstens auf dem Papier – die allgemeine Schulpflicht ein, das allgemein vorherrschende Analphabetentum¹⁰³⁴ verringerte sich. Die geänderten Wirtschaftsstrukturen verlangten, erforderten die Alphabetisierung der Bevölkerung. »Salus populi suprema max« – das Wohl des Volkes sei höchstes Gesetz.

1034 Illustrierte Ladenschilder, zum Erkennen durch Analphabeten, verschwanden mit der Einführung der allgemeinen Schulpflicht. Heutzutage sieht man sie nur noch in wenigen – zumeist überwiegend katholischen – Orten (Brügge und die Fußgängerzone in Lohr am Main zeigen, daß die Alphabetisierung dort erst sehr spät eingesetzt haben muß).

Die Friseurbecken vor dem Laden waren die letzten klassischen Aushängeschilder; gibt's heute nicht mehr. Weil die Leute nicht lesen und nicht schreiben konnten, entwickelten sich die Barbieri zu den »Rhetoren des Proletariats«. Unter Ludwig XIV. und seinem Nachfolger fanden sich unter den Brücken von Paris die Neuigkeitskrämer, die Nachrichten sammelten, die sie von Verwandten und Freunden in den Palästen, von Kammerdienern und holländischen Bankiers erhielten; unter diesen »Nouvellisten«, die straff organisiert waren, beanspruchten die Barbieri eine bevorzugte Rolle, weil in ihren Läden die merkwürdigsten Neuigkeiten erst den endgültigen Schliff (durch ihre Kommentare) erhielten. Im frühen 18. Jahrhundert waren die Barbieri in England noch hochangesehen (niemand war dem Hals der Herrscher so nahe mit dem Messer), aber ihre Arbeit zählte Ende des selben Jahrhunderts bereits zu den »niedrigeren Beschäftigungen«, wie Edmund Burke 1790 schrieb. Aus diesem Kreis der Nouvellisten und Barbieri entwickelte sich der Journalistenberuf, der einen ähnlichen Niedergang seit den 1920er Jahren erlebte.

Ein Rätsel von »Zweistein«: »Rasiert sich der Dorf-Barbier selbst, der alle Bewohner eines Dorfes rasiert, die sich nicht selbst rasieren?«

Eine sicherlich interessante Anmerkung zum »Proletariat«, das sich in allen Ländern zu vereinigen hat: Das Wort wurde schon im zweiten vorchristlichen Jahrhundert nicht mehr verwendet (Jürgen von Ungern-Sternberg in »Proletarius«). Proletarier seien – so der römische Poet Julius Paulus im zweiten nachchristlichen Jahrhundert – die Ärmsten im Staat, die es nur auf einen sehr geringen Zensus bringen würden und mit denen, die gar keine Einkünfte angeben könnten, ihren Nutzen für den Staat durch die Stellung von Nachwuchs (proles) erwiesen. Erst im England des 16. Jahrhunderts tauchte das Wort wieder auf und kam dann im »Kommunistischen Manifest« im 19. Jahrhundert weltweit zu Ehren. Die alten Römer hatten das Wort, eng verbunden mit »plebeii« und »pauperes«, durch den Begriff der »capite censi«, der Steuerlosen, ersetzt. Aber: Nachwuchs hatte auch dieser zu stellen. Und: »capite censi« ist nicht zu übersetzen mit »Kapitalgesellschaft« oder »Steuerflüchtling«. Dann wäre noch verwendbar »vulgos«, der den Pöbel der großen Städte meint, aus dem Arbeitsprozeß ausgegliedert, herausgerissen oder -katapultiert und von der öffentlichen Hand gespeist.

Trotz der vereinzelt Maßnahmen zur Regelung des materiellen Unterhalts von Schulen und Lehrern hatte die von der Strenge und Kargheit pietistischer Lebensauffassung geprägte Schulpolitik des Soldatenkönigs nur begrenzte Erfolge, denn in keiner preußischen Provinz war es gelungen, alle Kinder zum Besuche der Schule zu veranlassen; vielmehr wuchsen Tausende von Kindern ohne jeglichen Schulunterricht auf. In keiner Provinz war der Unterricht ganzjährig angelegt. Überall waren die Lehrgegenstände beschränkt, in der Regel auf religiöse Unterweisung und auf das Lesen; Schreiben und Rechnen nahmen schon deshalb eine Ausnahmestellung ein, weil in vielen Fällen der Lehrer selbst versagte. Nirgends eine methodisch geleitete Unterweisung, überall mechanisches Auswendiglernen.

Und seine städtebaulichen Vorschläge und Maßnahmen waren zu jener Zeit beispielgebend; mit »Der Kerl hat Geld, soll bauen«, zwang er seine Beamten, sich Häuser in der von seinem Vater gegründeten Friedrichstadt, der fünften Stadtgemeinde Berlins, zu bauen.

König Friedrich Wilhelm I. zeigte andererseits von frühester Jugend an eine königliche Mißachtung gegenüber allem Wissen, von dem er sich keinen Nutzen versprach. Der König interessierte sich nur für die Verwaltungsaufgaben (Kameralistik) und für Medizin. Seine eigene Schulbildung: Schulaufgaben erledigte er höchst unwillig (heutige Schulknaben sagen: »Lernen ist unmännlich«), wenn überhaupt. Seine Lehrer konnten ihm nur mühsam beibringen, daß ein (späterer) König eine umfassendere Bildung benötigen würde. Seine Sprachkenntnisse sowohl in deutsch als auch in französisch waren gering; aber verstanden wurde er schon, wenn er drastisch, plastisch mit seinen »Räten« sprach. Die Schulbildung der Untertanen wurde ausschließlich unter dem Gesichtspunkt des für Preußen erkennbaren Nutzen gefördert. Es wäre für das heutige Deutschland ein Fortschritt im Bildungswesen, wenn wenigstens *diese* Zielsetzung im Schulwesen vorherrschen würde.

Am Ende der fridericianischen Ära gab es – trotz aller Mängel – ein breit entwickeltes, unter kirchlicher Herrschaft stehendes Elementarschulwesen. Im Vergleich mit anderen brandenburgischen Orten waren die Berliner Schuleinrichtungen beispielhaft; sogar Mädchen – vereinzelt – erhielten wieder Grundkenntnisse in Singen, Lesen und Schreiben, in

Rechnen¹⁰³⁵. Das Bildungsniveau der Berliner lag weit über dem Landesdurchschnitt, denn zwischen siebzig bis achtzig Prozent aller Kinder durchliefen mehr oder weniger lange eine Privat-, oder Armenfrei- oder Parochialschule.

In den Städten Brandenburgs, insbesondere in Berlin, Cölln und Friedrichswerder, entstanden für eine Minderheit der Bürgerkinder (manchmal auch finanziell geförderte) Schuleinrichtungen, vorwiegend aber als Gemeindeschule der evangelischen Kirchen. Friedrich Wilhelm I. konnte hierbei auf Schuleinrichtungen zurückgreifen, für die schon von seinen Vorgängern vom Anfang des frühen 15. Jahrhunderts bis zum Anfang des 17. Jahrhunderts Schulordnungen erlassen worden waren.

In einem fiktiven Gespräch des Soldatenkönigs mit seinem Minister von Grumbkow schreibt Joachim Fernau:

»Ich habe jetzt zweitausend Schulen für das Volk eingerichtet; sagt den Geistlichen, daß sie kein Kind mehr einsegnen sollen, das nicht lesen und schreiben kann. Ich will das Geld für die Schulen und für die Steißtrommler nicht zum Fenster hinausgeworfen haben.«

Dazu paßt Melanchthon:

»Wer Schulen gründet und die Wissenschaften pflegt, der macht sich um sein Volk und die ganze Nachwelt besser verdient, als wenn er neue Gold- und Silberminen fände.«

1035 Eine verspätete Feststellung an dieser Stelle: Dieses Buch berücksichtigt generell nicht die 1998er deutsche »Neuschreib«. Der Vorsitzende des »Instituts für deutsche Sprache«, Augst, meinte bei den Verhandlungen vor dem Bundesverfassungsgericht über die Rechtschreibreform, daß mehr als die Hälfte der Deutschen nicht in der Lage sei, korrekt zu schreiben. Mag sein. Die Kultusministerin von Schleswig-Holstein soll ergänzt haben, daß die ihr unterstellten Lehrer nicht fähig seien, den Schülern in angemessener Weise und erfolgreich die Regeln der deutschen Sprache zu vermitteln; die Rechtschreibreform genieße daher insbesondere im Lehrkörper eine Akzeptanz, »die man sich bei anderen Reformen sehnlichst wünsche würde«. Wohl wahr. Wenn man noch weniger arbeiten muß. Und da sich bei TIMSS III und PISA-E herausgestellt hat, daß mehr als fünfzig Prozent der deutschen Schüler nur mangelhaft die Rechenkunst beherrschen, wird demnächst auch »Neurech« eingeführt: $2+2=5$ oder $1\cdot 2^5 + 0\cdot 2^4=10$.

Andererseits war Friedrich Wilhelm I. nicht sonderlich daran interessiert, daß die Land- und Handwerkerkinder auf dem Dorfe zu viel lernten, gingen diese denn doch in die anwachsende Doppelstadt Berlin und Cölln. Landflucht als Ausweg aus der Misere der Leibeigenschaft (Friedrich II.: »coutume barbare«). Religion, Lesen, Schreiben und Rechnen als Chance, in der Stadt darüber hinaus eine gute Anstellung zu finden (wenn auch der Hausherr gewissen »Rechte« beanspruchte).

Für die bei Berlin und Cölln neu gegründeten Städte Friedrichswerder (1658), Dorotheenstadt (1674) und Friedrichstadt (1691) verordnete Kurfürst Friedrich Wilhelm I, daß mit der Einrichtung eines Pfarramtbezirks (Parochie) zugleich eine Schule eingerichtet werden müsse. 1715 wurde in der Dorotheenstadt, das in vielen Dingen bevorzugt behandelt wurde, eine ehemalige Rats- und Gerichtsstube im Rathaus eingerichtet und damit der staatlich-kirchliche Schulunterricht aus den Wohnungen der Lehrer herausgenommen. Damit war zugleich eine bessere Kontrolle des Lehrstoffes und der Lehrer möglich und eine Unterbindung des Unterrichts durch Lehrerinnen.

Der langsam verlaufende Prozeß der Entstehung eines Schul- und Bildungswesens war in Preußen am Beginn des 18. Jahrhunderts so weit fortgeschritten, daß 1717 von Friedrich Wilhelm I. eine allgemeine Pflicht zum Besuch dieses Elementarunterrichtes wenigstens grundsätzlich und »an denen Orten, wo Schulen sein« verkündet werden konnte. Das preußische Schulsystem (wie auch der Kartoffelanbau) lag dennoch weit hinter dem Österreichs oder Sachsens und anderer Länder zurück.

Aus vielen Gründen wurde dieses in seinen Grundzügen aus dem 16. Jahrhundert stammende Bildungssystem kritisiert. Das niedere Schulwesen in Stadt und Land – insbesondere die Parochialschulen – erschien ineffizient, weil es in ihm nur – vereinfacht gesagt – auf die Konfirmation ankam, die die Schulzeit beendete. Das Höhere galt für verwahrlost, weil es auf anthropologischen Voraussetzungen beruhte, über die der Zivilisationsprozeß hinweggeschritten war. Bis dahin machte man zwischen Kindern und Erwachsenen, Lehrern und Schülern keine entwicklungspsychologischen Unterschiede aus, nur solche von Wissen und Nichtwissen. Kinder waren nur »kleine Erwachsene«.

Nicht bei der Reform des öffentlichen, sondern der Reform der Privaterziehung und der Forderung nach einer Kleinkinderziehung setzten die frühen Philanthropen an. Wenn Eltern Kinder als Aufgabe wahrnehmen, kann auch die Idee des Massenunterrichts in der Schule frisch ergriffen werden, weil sie nicht mehr nur von der Hierarchie des Wissens allein getragen wird, sondern auch von der Idee der Formbarkeit, der Erziehungsfähigkeit jedes, und gerade des jungen Menschen. Die pädagogische Phantasie äußerte sich in vielen Schulgründungen, Schulprojekten¹⁰³⁶ oder Unterrichtsmethoden. Rudi Palla in »Die Kunst, Kinder zu kneten« gibt einen Überblick über die Rezepte der Pädagogik.

Unterricht und Arbeit wird in sog. Industrieschulen verbunden. Fröbels Internat Keilhau bietet derbes Landleben gegen städtische Verweichlichung, andere Schulen werben für ihre Schulen mit Gymnastik und Wasserkuren zur Festigung der Gesundheit.

Salman Rushdie in »Der Boden unter ihren Füßen« über englische Internate:

»... ein erstklassiges Hill-Station-Institut, das seine Methoden auf die probate, echt britischen Grundsätze der kalten Bäder, des schlechten Essens, der regelmäßigen Prügel und den hochqualifizierten akademischen Unterrichts stütze ...«

Theodor Lessing (1872–1933), Pädagoge und Philosoph, über die Schule:

»Ich bin selber Lehrer geworden, habe viele Hunderte unterrichtet, Knaben wie Mädchen und Erwachsene wie Kinder, Schulreformen und Schulreformer habe ich in Massen erlebt und gekannt. Der eine wollte die Erziehung gründen auf Wahrheit und

1036 Hatte sich zum Beispiel die Stadt Füssen bis dahin mit einer Knaben- und Mädchenschule sowie einer Lateinschule begnügt – erstere besaß nicht einmal ein Schulhaus – so wurde gegen Ende des 18. Jahrhundert eine sog. »Normalschule«, d.h. eine Musterschule für die Lehrerausbildung eingerichtet. Das 19. Jahrhundert erhebt dann jeden Unterrichtsgegenstand zu einem besonderen Schulzweck: 1806 gründet man eine Baumschule (die erste Baumschule war 1640 in Hamburg gegründet worden) oder 1827 eine Zeichenschule für Knaben, 1831 eine Musikschule, 1855 eine Kleinkinderanstalt für den Nachwuchs armer, wie man meint, erziehungsfähiger Eltern (nach einem Vorschlag eines CSU-Jung-Funktionär sollen auch nur noch diese Kindergeld bekommen).

Vernunft. Der zweite auf Wille, Sittlichkeit und Pflicht. Manche redeten von Charakterbildung. Sehr viele von Handfertigkeit, Praxis, Berufsertüchtigung. Alle stimmten überein in der Verdammung der alten Buchdruck- und Tintenerziehung und alle wiederholten die volkstümlichen Schlagworte. Anschauung, Wirklichkeit, leben und immer wieder ›Leben‹. Nur Eines habe ich nie gefunden: Erziehung, aufgebaut auf dem unmittelbaren Element des Lebens: auf Bildern, auf Phantasien, und immer kam zu kurz just das, was der Deutsche am meisten im lauten Munde führt: das Gemüt, der Humor.«

Man traute der Schule des 17. Jahrhunderts die Erfüllung fast aller Ziele zu. Eine andere Gruppe von Schulgründungen seit dem Anfang des 18. Jahrhunderts versucht, soziale Fragen zu lösen: diese Schulen wenden sich an die Kinder bestimmter Schichten und Klassen und schließen andere aus.

Das gilt insbesondere für die Mädchenausbildung, die auf privatwirtschaftlicher Basis weiterbestand oder sich entwickelte. In Celle mußte der Vater zumindest Kaufmann sein, wenn seine Tochter im »Lyzeum« aufgenommen werden sollte – Kinder anderer Schichten wurden auf die Stadtschulen verwiesen. Mädchen kamen bei Friedrich II. nicht auf's Gymnasium, selbst den Töchtern wohlhabender Bürger blieb nur der private Hausunterricht oder der Besuch eines Pensionats. Dort lernten sie das »Mamsellchen-Französisch«, damit die jungen Mädchen auch die Frage des schneidigen Garde-Offiziers mit seinem port-épée richtig beantworten konnten: »Voulez-vous coucher avec moi?« – »merci bú cu« und nicht versehentlich den Kopf falsch bewegten.¹⁰³⁷

1037 Aus dieser Zeit stammt auch der Abzählreim: »Un, deux, trois, quatre / Mamsell Wudevatter / Mamsell Hasenfuß / Ist so gern Kartoffelmus.« Ganz Berlin gab sich der »Französelei« hin.

Gefunden im Internet: Rechenkunststücke

Volksschule 1950: Ein Bauer verkauft einen Sack Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugerkosten betragen 80% des Verkaufspreises. *Aufgabe. Berechne den Gewinn.*

Gymnasium 1970: Ein Bauer verkauft eine Menge Kartoffeln (K) für eine Menge Geld (G). G hat die Mächtigkeit 20. Für die Menge G gilt, daß jedes Element von G eine Mark ist. In Strichmengen müßtest Du für G zwanzig Strichlein machen, für jedes Element G einen Strich. Die Menge der Erzeugerkosten (E) ist um vier Strichlein weniger mächtig als die Menge G. *Aufgabe: Zeichne das Bild der Menge E als Teilmenge der Menge G und gib die Lösungsmenge (L) für die Frage: Wie mächtig ist die Gewinnmenge?*

Integrierte Gesamtschule 1980: Ein Bauer verkauft Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugerkosten betragen 16 Mark. Der Gewinn beträgt 4 Mark. *Aufgabe: Unterstreiche das Wort Kartoffel und diskutiere mit Deinem Nachbarn das Ergebnis.*

Weiter reformierte Schule 1990: ein kapitalistisch-privelegierter Bauer bereichert sich ohne Rechtfertigung an einem Sack Kartoffeln um 4 Mark. *Aufgabe: Untersuche den Text auf inhaltliche, grammatikalische, orthografische und Zeichensetzungsfehler. Korrigiere die Aufgabenstellung und demonstriere gegen die Lösung.*

Präsentations-orientierter Unterricht 1996: Ein Bauer verkauft einen Sack Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugungskosten betragen 16 Mark, der Gewinn beträgt 4 Mark. *Aufgabe: gehe in den Computersaal und erstelle mit Hilfe eines leistungsfähigen Computers und der gegebenen Zahlenwerte eine Präsentationsgrafik. Drucke das Ergebnis auf dem Netzwerk-Laser-drucker aus.*

Internet-verknüpfter Unterricht 1999: Ein Bauer verkauft einen Sack Kartoffeln für 20 Mark. Die Erzeugungskosten betragen 16 Mark.

Aufgabe: Gehe ans Internet-Terminal und logge dich ins Internet ein. Rufe dort das Programm Hypereckzel auf und berechne damit den Gewinn.

Unterricht 2003 nach der Rechtschreibreform (feministische Version): Eine kapitalistisch privilegiertere Bauerin bereichert sich an einem Sack Kartoffeln zu zehn Euro. *Untersuche den Text auf inhaltliche Fehler, korrigiere die Aufgabengestaltung und demonstriere gegen die Lösung.*

Für den Biologieunterricht empfehlen sich die Aufgaben von Prof. O. Schmeil

„Stelle an einen toten Kartoffelkäfer, von dem die Flügel entfernt sind, durch Einstechen mit einer Nadel fest, an welchen Körperstellen der Chitinpanzer hart und an welchen Stellen er verhältnismäßig weich ist!“

„Zerlege mit Nadel und Pinzette einen toten Kartoffelkäfer in seine Hauptbestandteile! Betrachte diese mit der Lupe und zeichne sie, klebe sie sodann auf Pappe und schreibe die Namen dazu. Versuche auch, die Mundteile loszulösen!“

„Halte einen Kartoffelkäfer in der geschlossenen Hand und achte auf die Kraft, mit der er sich befreien sucht!“

Die Abschaffung und Einschränkung der Kinderarbeit auf dem Lande war im Sommer nicht möglich. In Kaufbeuren, aber auch andernorts, kam man auf die Idee, »Sommer-surrogatschulen« zu errichten, wo die Kinder am arbeitsfreien Sonntag nach dem Gottesdienst je vier Stunden Religions- und Elementarunterricht erhalten sollten. Man versuchte auch, in »Sonn- und Feiertagsschulen«; Lehrgegenstände alle 12- bis 18jährigen waren Schreiben, Rechnen und – natürlich – Religion.

Die am 28. September 1717 für Ostpreußen von Friedrich Wilhelm I. erlassenen »Principia regulativa« zeigen, wie die schulischen Zuständigkeiten verteilt waren. In diesem General-schulplan wurden die Fragen des materiellen Unterhalts der Schulen und der Schulmeister geregelt. Der König *muß* bei dieser »Principia« an den Anbau der Kartoffel gedacht haben:

»Von Sr. K. Maj. einen Morgen Land, (welcher allemal hinter seinem Hause anzuweisen) solchen aufs beste zu nutzen. Die eingewidmeten Dorfschaften bearbeiten solchen und halten ihn im Gehege.

Zur Subsistenz wird dem Schulmeister eine Kuh und ein Kalb, item ein Paar Schweine und etwas Federvieh frei auf der Weide gehalten und 2 Fuder Heu und 2 Fuder Stroh gereicht.«

In der Tat: Ein Morgen Land – verbunden mit den anderen Alimenten – reichte aus, um Kartoffeln für die meist vielköpfige Familie des früheren Sergeanten anzupflanzen.

»Ist der Schulmeister ein Handwerker¹⁰³⁸, kann er sich schon ernähren; ist er keiner, wird ihm erlaubt, in der Ernte 6 Wochen auf Tagelohn zu gehen.«

Angeblich althergebrachtes Beamtenrecht schaffte es, diese sechs Wochen Sommerferien über die Jahrhunderte zu erhalten, und dies – darüber hinaus – als pädagogisch sinnvoll für die Schulkinder darzustellen.

»Jedem Schulmeister muß ein Platz zum Küchengarten gleich hinter seinem Hause angewiesen werden.«

Ein Küchengarten ist ein gewißlich trefflicher Platz für den Anbau von Kartoffel und Rübe. In den bäuerlichen und schulmeisterlichen Küchengärten wurde angepflanzt: Braunschweiger Weißkohl, Cyprianischer Blumenkohl, Gelber Savoykohl, Ober- und Unterkohlrabi, Hoher und Niedriger Braunkohl, Pastinaken, Kopflattich, Jerusalemerbsen, Zuckerwurzeln, Mairüben, Porree, Bohnen, Petersilienwurzeln, Thymian, Majoran, Minze, Salbei, Gelbe Wurzeln, holländische Karottenwurzeln. Und natürlich Kartoffeln.

Die im pestentvölkerten Ostpreußen 1732 auf Einladung Friedrich Wilhelms angesiedelten rund zweiundzwanzigtausend Salzburger Protestanten, Defregger Exulanten und Angehörigen der aus Schlesien vertriebenen Sekte der Schwenckfelder werden dieses Reglement begrüßt haben, zwang es doch den Schulmeister zur Garten- und Ackerarbeit und damit zur Selbstversorgung. Die Salzburger, die vorher in Württemberg und Franken Zuflucht gesucht hatten vor dem Emigrationsedikt (»bey Vermeidung schwerer an Gut, auch Leib und Leben gehender Straff«) von Erzbischof Leopold Anton von Firmian, lernten unterwegs (bei Waldensern und Mennoniten) die Knolle kennen und nahmen sie mit nach Ostpreußen, verringerten mit dem Schulreglement ihre eigenen Abgaben.

1038 Als der schwedische König Gustav Wasa bei der Schlacht beim Landstädtchen Lützel erschossen wurde, zimmerte der Dorflehrer, der zugleich Tischler war, den provisorischen Sarg.

1738, also noch vor dem Regierungsantritt Friedrichs II. und zum selben Zeitpunkt, in dem um Berlin herum die Kartoffelfelder blühen, wird ein »Reglément wegen der Teutschen Privatschulen in den Städten und Vorstädten Berlins« erlassen, das sich im wesentlichen an die »Principia« für Ostpreußen anlehnt.

Friedrich II. vergab seine Lehrerstellen auf dem Lande nur an jene ehemaligen Soldaten, die in, seiner Meinung nach, tapferen Regimentern gedient haben; die Einteilung in tapfere und weniger tapfere Regimenter war willkürlich. 1763 entscheidet er:

»Das Regiment hat den ganzen Krieg gebernenheitert. Solche Leute Krigen nichts.«

Gerade die Ärgernisse, die angeblich die Kinder römisch-katholischer Soldaten in Berliner Schulen verursachten, führten zu der häufig zitierten Entscheidung Friedrichs im Jahr 1740:

»Die Religionen Müsen alle Tolleriret werden und Mus der Fiscal nuhr das Auge darauf haben, das keine der anderen abrug Tuhe, den hier mus ein jeder nach seiner Fasson selich werden«.

Friedrich II. am 6. April 1743 an das Geistliche Departement, auf die Frage, ob die Krefelder Katholiken eine Schule bauen dürften:

»In Meinem Lande Seindt alle Religionen frei, also Sol ihnen die Schule verstatet werden.«

Und am Rande eines Departementberichts gekritzelt:

»alle religionen seindt gleich und guht, wan ... etwa Türken und Heiden kämen und wollten das Land pöpliren, so wollen wier sie Mosquen und Kirchen bauen«

Nachzutragen wäre, daß schon 1684 religiös bedingte Auseinandersetzungen¹⁰³⁹ zwischen

1039 Der Große Kurfürst schrieb in seinem Testament: »Die Kur Brandenburg ist gottlob von päpstlichen Greueln und Abgöttereien gänzlich befreit ...« Die wenigen Katholiken mußten ihre Heilige Messe in der französischen oder österreichischen Gesandtschaft feiern, deren Kapellen-Besuch wiederum den Berliner Katholiken bei Strafe untersagt war. Erst unter seinem Nachfolger, König Friedrich I., kam es zu einer Lockerung der Beschränkungen.

reformierten und lutheranischen Schülern und Lehrer bestanden, so daß sich die Entscheidung Friedrich wohl nicht auf katholische Schüler bezogen haben konnte, die weder in Garnisonschulen gehen (wegen der ausschließlich evangelischen Feldprediger¹⁰⁴⁰) noch am Unterricht in den gleichfalls nicht-katholischen Parochialschulen teilnehmen konnten.

Friedrich II. folgt damit seinem Vorfahren Johann Sigismund (1572–1619) der als erster deutscher Fürst 1613 auf sein *cuius regio eius religio* (frei übersetzt: Wessen Kartoffel ich esse, dessen Lied ich singe), verzichtet hatte¹⁰⁴¹:

1620 eroberte der österreichische Adel in der Schlacht am Weißen Berg Böhmen und Mähren und gelangte – weil man die Güter der Besiegten unter sich aufteilte – zu großem Reichtum. Man lernte nur insoweit tschechisch, damit man sich mit seinen Dienstboten verständigen konnte; andererseits ersetzten die *Bramburi* in Österreich die bisherigen Erdäpfel. Der Hochadel, dem dieses Plünderungsprivileg vom Kaiser gewährt wurde, war von da an auf die Habsburger Monarchie fixiert. Nach 1620 konvertierte der österreichische Adel zum katholischen Glauben, denn das war die Voraussetzung für den Erhalt der Reichtümer (nicht jeder Konfessionswechsel erfolgte aus opportunistischen Gründen). Aus einem in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts mehrheitlich protestantischen Adels Österreich wurde binnen dreißig Jahren eine katholisch geprägte Oberschicht, die noch heute Österreich regiert.

1040 Feldprediger konnte man im damaligen Preußen nur werden, wenn man an der Universität Halle (evangelische) Theologie studiert hatte.

1041 Herzog Friedrich III. von Schleswig-Gottorf gestattete 1621 holländischen Glaubensflüchtlingen Friedrichstadt zu gründen (1649 werden jüdische Zuwanderungswillige abgewiesen, »weilen sie Deutsche sind«). Ein Glaubensedikt à la Johann Sigismund oder Friedrich II. von Preußen war in vielen Ländern üblich, wenn's denn Vorteil brachte. Und noch früher meinte der Ostgotenkönig Theoderich in einem Erlaß zu den Streitereien zwischen Juden und Christen »Die Religion kann ich nicht befehlen, weil niemand wider seinen Willen zum Glauben gezwungen werden kann. ... Da die Gottheit selbst verschiedene Religionen nebeneinander duldet, so wagen wir nicht, eine einzige aufzuerlegen.« Das sahen spätere Herrscher anders.

Ludwig XIV. erließ am 18. Oktober 1685 das Edikt von Fontainebleau mit dem Titel »Déclaration du Roy – L'Edit de Nantes est Révoqué«, das von dem Grundsatz »un roi – une loi – une foi« ausging. Darin wird jede Versammlung der »vorgeblichen reformierten Religion« verboten und zwar mit Androhung der »Strafe der Galeeren«. Nur wenige Tage später erließ der brandenburgische Kurfürst ebenfalls ein Edikt »betreffend der Rechte / Privilegia und andere Wohlthaten / welche Sr. Churf. Durchl. Zu Brandenburg denen Evangelisch-Reformirten Frantzösischer Nation so sie sich in Ihren Landen niederlassen werden daselbst zu

»Und das es darumb hochlich unrechtt und gegen Gott unverantwortlich were, ob die Obrigkeit sich anmasste, die Unterthanen zu zwingen, umb ihretwillen das zu glauben, was sie in ihrem Gewissen uberzeuget unrecht zu sein erkennen und bekennen musste .«

Zu jener Zeit bildete sich im babylonischen Sprachengewirr der Stadt Berlin eine eigene Mundart mit fremdländischen Floskeln und Wörtern heraus, die sich vom märkisch-mecklenburger Platt der Umgebung deutlich unterschied. Es war kein neuer Dialekt, der da entstand, sondern »berlinisch« – deutsch mit heute noch verwendeten Einsprengseln der Immigranten und auf dem mecklenburger Platt gründend: eine lokale mundartliche Volkssprache eines milieugebundenen Kreises, ein *Jargon* im positiven Sinne¹⁰⁴² – auch wenn

verstatten gnädigst entschlossen seyn.« Am Berliner Rathaus zeigt eine sechs Meter lange und ein Meter hohe Tafel die »Ankunft der Hugenotten in der Mark Brandenburg«.

1042 Dialekte definieren sich nach geographisch bestimmten Deckungs- und Vorkommensbereichen von Idiolekten (Sprache eines Individuums) und Soziolekten (Sprache einer Gruppe). Konkret: Bayern sprechen dialektisch (weil sie als lokale Abweichler der deutschen Hauptsprache anzusehen sind) und pflegen ihren Regiolekt, Juristen soziolektisch. Idiolekt ist eine Sprachvariante, die nur einer (oder nur sehr wenige) sprechen und die zumeist mit einer Überbetonung einzelner Silben oder Laute einhergeht; angeblich spricht der frühere Bundeskanzler Kohl in einem Idiolekt. Slang ist eine »saloppe« Umgangssprache. Jargon definiert der Duden als Sondersprache einer Berufsgruppe oder Gesellschaftsschicht.

Nur in Berlin und neuerdings auch in der Umgebung findet man eine so gepflegte Verwechslung von Dativ- und Akkusativformen (»ick freue mir mit die Kinder«)? So wie den Schwaben nachgesagt wird, in jedem Wort »eu« mit »ei« und umgekehrt auszutauschen und im übrigen das »le« anzuhängen, so ist die berlinerische Verkleinerungsform »ken« wie in »Marleken« (Dietrich) oder »Häseken« (für Sonja Henie), aber auch in »Heike«. Das Image dieser Sprache: Na, besser, als das der Sachsen und der Mannemer. Unzulässig ist es, das Berlinische mit dem preußischen Leutnantston in Zusammenhang zu bringen.

Prinz Asserate schreibt in »Manieren«:

»Preußische Beamte, preußische Offiziere und Aristokraten, aber auch Professoren, Richter und elegante Bürgerdamen kultivierten ein deutliches leichtes Berlinisch. Das grobe Berlinisch ist ganz und gar nicht gesellschaftsfähig, aber der Berliner Anklang wurde gern betont – es war auch ein Verhalten damit verbunden, das als regelrechte Haltung verstanden werden wollte, skeptisch, keck, unbeeindruckbar.«

Der Neffe des letzten Negusa Negest, des Königs der Könige, hat recht beobachtet. Das ostberliner Berlinisch (einer Nina Hagen

Friedrich II. seinen Kammerherrn Fredersdorf aufforderte, »mit die närrische Quacksalberei« aufzuhören, auch wenn für den Schriftsteller Karl Gutzkow (deshalb zu Recht vergessen) das Berlinische »der scheußlichste aller Dialekte«, die »Sprache der Hausknechte, Hökerinnen¹⁰⁴³ und kleinen Rentiers« war. Trotz der vielen Zuwanderer haben die meisten von ihnen keine sprachlichen Spuren hinterlassen – ausgenommen die Hugenotten¹⁰⁴⁴, ausgenommen das jiddische. Und es gilt immer noch die grammatikalische Grundregel, die auch zugewanderte Lehrer zu beherzigen haben: »Der Berliner sagt immer mir, ooch wenn's richtig is!«

Die Berliner fühlen sich seit altersher nicht als Märker oder Brandenburger; sie waren Preußen (was falsch war und ist), leben–lebten in der Hauptstadt, hatten mit dem Umland nur tun, wenn's um die Baublüte ging oder um das Buddeln von Kartoffeln. Berlin war Schmelztiegel eines Staates, der von Aachen bis an die Memel reichte; um Viktor Klima abzuwandeln: Diese

zum Beispiel) ist im Gegensatz zu dem Berlinisch der viel zitierten Wilmersdorfer Rentnerin nicht satisfaktionsfähig.

Da kann man nur ergänzen: »Doof bleibt doof«, denn so reagieren die Berliner auf Menschen, die nicht begreifen wollen. Dabei kommt das doof vielleicht doch nicht von dumm, sondern vom hebräischen *dow*, was Bär heißt. Und jetzt erschließt sich der Kreis zum Wappentier: Berliner bleibt Berliner! Aber es gibt auch eine andere Erklärung: Im Berlin des Jahres 1895 fuhr man mit der Pferdebahn: »Der Kondukteur war doof, der Kutscher konnt' nicht seh'n und alle fünf Minuten blieb die Karre steh'n!« Das bedeutet: Der Kondukteur war taub!

Was damals die Hugenotten, die »Eidgenossen«, für die deutsche Sprache bewirkten, wird heute durch die Einflüsse der ausländischen Zuwanderer erreicht. Das »Türkendeutsch« verbindet Worte und Stilelemente beider Sprachen und führt zu einer Erweiterung des allgemein zugänglichen und verwendeten Wortschatzes. »Kanak Sprach« ist die Sprache eines bestimmten Sozialtypus.

Jargon war der Begriff, den »aufgeklärte« deutsch-jüdische Schriftsteller für das Jiddische verwendeten.

1043 »Kramer« sind Händler, die in einem festen Laden ihre Ware feilhielten, »Höker« waren mit der »Hocke«, dem Weidenkorb, unterwegs und hökerten auf der Straße; außerdem gab es noch »Hausierer«, die an der Pforte schellten – heute in »Drücker-Kolonnen« organisiert.

1044 »Hugenot« war ursprünglich ein Schimpfwort – wie »Christ«. In einer Handschrift aus Périgueux werden 1551 Biderstürmer als »böse Hugenottenrasse« bezeichnet. Zehn Jahre später wird die entstehende protestantische Partei so bezeichnet.

Stadt ist nicht durch die Kraft preußischer Lenden, sondern durch die Zuwanderer aus ganz Europa gewachsen. Die Berliner hatten immer schon ein egozentrisches Denken – positiv formuliert! Sicherlich verursacht dieses Selbstbewußtsein auch den gegenüber Restdeutschland erhöhten Krankenstand, über den bereits Friedrich II. lamentierte, als der Strumpffabrikant Grimbert aus Versailles elf Webstühle in Berlin aufstellte (mit zweitausend Taler Subvention):

»Alle die Berliner Seindt faul Deufelstzeuch die lieber Stellen als arbeiten wollen.«¹⁰⁴⁵

Religionsfreiheit zuzüglich eingeschränkte Pressefreiheit zuzüglich Einwanderer aus ganz Europa zuzüglich Sprache ergeben den Berliner mit der »frechen Schnauze«. Wie sagt doch der sog. Berliner Volksmund:

»Voulez-vous Kartoffelsupp avec verbrannte Klöße? Non, monsieur, ich danke vous, je n'ai pas appétit dazu.«

Ulrich Bräker ergänzt:

»Jch und Schärer waren auch darinn völlig gleichgesinnt, daß uns das Berliner Weibsvolk eckelhaft und abscheulich vorkam«

Friedrich II. mühte sich um »Leib und Seele« seiner Landeskinder: Zum einen förderte er den

1045 Der durchschnittliche Krankenstand von Arbeitnehmern ist in Berlin auch heute noch deutlich höher als im Rest der Republik (2003: 3,5 Prozent im Bund, 2,8 Prozent in Baden-Württemberg, 4,5 Prozent in Berlin, darunter 5,9 Prozent in der öffentlichen Verwaltung, was sicherlich schon Friedrich II. erregte), und zwar unabhängig vom ausgeübten Beruf. In einem zwischen 1520 und 1540 gedruckten Text wird von einer »Grande confrairie des soulx d'ouvrier et enragez de rien faire« gesprochen; diesen Bericht über die »große Bruderschaft der Arbeitsscheuen und vom Nichtstun Besessenen« müssen die Hugenotten mit nach Berlin gebracht und ins Deutsche übersetzt haben. Der Berliner DAK-Landesgeschäftsführer: »Wo mehr Ärzte sind, wird auch häufiger krankgeschrieben. In Berlin wird der gelbe Schein nicht nur am häufigsten, sondern auch am längsten ausgestellt.« Aber an dieses heiße Thema trauen sich die Sozis in der Bundeshauptstadt nicht heran (und die CDU auch nicht, und die FDP denkt auch an ihre Klientel die Pharma-Industrie). Zur Klientel-Politik empfiehlt sich Bertolt Brecht: Die Geschäfte des Herrn Julius Caesar. Danach erschüttert einen die heutige Politik nicht mehr so sonderlich.

Kartoffelanbau und zum anderen korrespondierte dies mit seinen – wenn auch geringen Bestrebungen – das vorhandene Schulsystem auszubauen¹⁰⁴⁶. Für den Anbau der Kartoffel erließ er wiederholt (nicht immer verständliche) Anordnungen, Schulangelegenheiten wurden – mit seiner Billigung und auch auf seine Veranlassung – durch die evangelische Kirche und durch die Bürger in eigener Verantwortung erledigt.

Beim Regierungsantritt des Königs 1740 und danach bestanden in Preußen mehrere verschiedene Schularten und Institutionen, die der Bildung und der Weiterbildung dienten. Beispielhaft sei die Berliner Situation aufgeführt:

- *Parochialschulen*. Das waren Schulen, die mit dem Amtsbezirk eines (reformierten) Geistlichen verbunden waren und in dem Latein, Geographie und Geschichte (und manchmal auch Französisch) unterrichtet wurde. In die Parochialschulen wurden nicht nur Arme-Leute-Kinder, sondern auch Kinder von »honoratiores aus dem Civil- und Militärstand« geschickt. An der Parochialschule in der Dorotheenstadt lehrten drei Lehrer unabhängig voneinander, bis 1767 ein organischer Zusammenhang hergestellt wurde. Selbst in dieser wohlhabenden Gemeinde gab es bis zum Jahr 1809 kein eigenes Schulgebäude, obwohl die Dorotheenstädter weniger Steuern zahlten und auch in anderer Hinsicht gegenüber anderen Berliner Städten und Vorstädten privilegiert wurden. In der Friedrichstadt wurden die Lehrer der fünf reformierten Schulen (durch eine Gründung des Prediger J. J. Hecker von der Dreifaltigkeitskirche waren es später sechs) aus einer zentralen Kasse der Kirchengemeinden besoldet. Die Schulkosten der armen Kinder wurden im Regelfall durch Spenden der Gemeindeglieder finanziert; die Geistlichen der Jerusalemkirche konnten immerhin durch die Verwendung der Kollekten zweihundert Kindern den Schulunterricht ermöglichen.

1046 Friedrich II. kümmerte sich – anders als sein Vater – nicht intensiv um seine Schulen. Beispielhaft sei die Schulsituation in Seehausen aufgeführt: 1748 legte hier der spätere Archäologe Johann Joachim Winckelmann sein Amt als Conrector der Schule nieder. Bei der Schulinspektion 1760 war noch kein Nachfolger eingesetzt, der Lehrer war gerade gestorben, der Rektor taub, der Kantor seit Jahren krank; von den zehn Schülern konnten gerade zwei »etwas deutsch lesen«.

Dennoch waren selbst in den besten Zeiten waren nie mehr als zwanzig Prozent der Berliner Kinder in einer Schule. Der seit 1709 bestehende gemeinsame Magistrat für Berlin, Cölln, Friedrichs-Werder, Friedrichstadt und Dorotheenstadt interessierte sich nur wenig für Schulbelange und betrachtete die Schulen mit Gleichgültigkeit.¹⁰⁴⁷ Die - Schulausgaben wurden aus den Kirchgeldern bestritten. Schulunterricht in den Berliner Vorstädten verlief unter noch ungünstigeren Bedingungen. In der Georgenvorstadt (um den heutigen Alexanderplatz) erhielt ein Lehrer bei freier Unterkunft ein Salär von zehn Taler jährlich und für jedes Schulkind einen weiteren Groschen je Woche als Schulgeld. Weitere Einnahmen erzielte ein Lehrer an der Parochialschule in der Georgenvorstadt durch Mithilfe bei Beerdigungen und im Kirchenchor, dies war auch die normale Situation des Lehrers auf dem Lande.

- *Winkel- oder Privat- und Armenschulen.* Neben dieser Schule unterrichteten in der Georgenvorstadt weitere vierzehn Privat- und zwei Armenschulmeister. Wenn der Privatlehrer in adligen und besseren bürgerlichen Kreisen Einzelkinder im Haus unterrichtete, so wurde er als Hofmeister, als Instrukteur oder als Gouverneur (wenn es um die Töchter ging: Gouvernante) bezeichnet. Die Gouvernanten waren das letzte Relikt weiblicher Lehrer. Aber – wieder Flaubert: »Kommen immer aus einer sehr guten Familie, der ein Mißgeschick widerfuhr« (in Italien waren es die *povero vergognoso*, zu stolz zum Betteln und ewig dem Hungertode nahe). Wie schon beim Soldatenkönig blieben auch unter Friedrich II. die Parochialschulen ohne größere staatliche oder städtische Unterstützung. Mit der Ausbreitung des Buchdrucks wurden die Lesebedürfnisse auch bei den Bevölkerungsschichten geweckt, bei denen Schulbildung nicht als Vorbereitung für einen geistlichen Beruf gedacht war. Im ausgehenden 15. Jahrhundert entstanden daher die sog. Winkelschulen, die als »Privatschule« stärker auf die Bedürfnisse – wie schon dargelegt – ihrer Kunden

1047 Andererseits findet Friedrich es lobenswert, daß Hecker alle Lehrer in der Herstellung von Seide unterrichtet: »Er (Hecker) braucht sie nur später als Küster auf die Dörfer zu schicken, und der Adel und die Amtsleute der Umgebung werden von ihnen lernen, wie man diesen nützlichen Gewerbezweig fördert.«

(Handwerker, Händler) gingen als andere Schuleinrichtungen. Winkelschulen, geleitet von Privatlehrern, mußten wie Handwerker und Kaufleute das anbieten, was ihre Kunden haben wollten: Lesen, schreiben in deutscher Sprache und rechnen. Schreiben erfreute sich eines enormen Ansehens. Man benutzte Vogelfedern oder Rohr und eine schwarze Tinte aus Ruß, der in Öl aufgelöst war. Winkelschulen wurden häufig verboten (die Geistlichkeit mochte diese unkontrollierten Zustände nicht). Im »Reglément wegen der Teutschen Privat-Schulen in den Städten und Vor-Städten« (1738) heißt es:

»Es muß sich niemand des Schulehaltens eigenmächtig anmaßen, sondern ein jeder bei dem Inspektor und den Predigern des Kirchspiels ... sich melden.«

Für Beamte, Händler, Juristen hatten kalligraphische Übungen eine außergewöhnliche Bedeutung. Männer und Frauen (wenn's sie's denn konnten) des Bürgertums schrieben viel: Das Verfassen von Briefen war Sitte geworden. In späteren Zeiten entstanden sog. Briefsteller, die von Stilunkundigen mit »Musterbriefen« für alle Lebenslagen herangezogen werden konnten einschließlich Mustertexten für - Liebesbriefe. Ein weiterer Vorteil der Winkelschulen, die um 1500 etwa fünfzig Prozent und um 1750 immer noch bis zu zwanzig Prozent der überhaupt zur Schule gehenden Kinder unterrichteten, war auch, daß die Schüler nicht zu Kirchendiensten herangezogen wurden und damit die schulgeldpflichtige Schulzeit verkürzten. Die durch den Wegfall der Kirchendienste gewonnene Zeit konnte für nützlichere Dinge verwendet werden, für die Mithilfe im väterlichen Betrieb und für den Kartoffelanbau im Garten hinter dem Haus. Die Qualität der Winkelschulen war vielfach unzureichend: Ein Pfarrer Silberschlag wies Mitte des 18. Jahrhunderts über dreißig Konfirmanden zurück, da sie nicht lesen und schreiben konnten, obwohl sie vier bis fünf Jahre in eine Winkelschule gegangen waren. Mit diesen Lernergebnissen unterschieden sich diese Schulen nicht wesentlich von den Armenschulen.

- *Erwerbs- und Industrieschulen.* Dem Potsdamer »Großen Militärwaisenhaus« für »verwaiste hilflose Unteroffizier- und Soldatenkinder beiderlei Geschlechts« wurde 1727 eine Industrieschule hinzugefügt, die Vorbild für alle weiteren preußischen

Industrie- und Erwerbsschulen wurde. Weitere Berufsschulen entstanden 1793, die sowohl dem Armen- wie dem Schulwesen zuzuordnen waren und zugleich eine Beziehung zur Industrie hatten. Die ersten Schulen dieser Art gründeten auf eine Stiftung, zu deren Mitgliedern die Spitzen der Berliner Gesellschaft gehörten. Beachtlich war, daß in jeder der (bis 1799) acht Schulen ungefähr fünfzig Kinder beiderlei Geschlechts, geteilt in zwei Klassen, »durch geschickte Lehrer einige Stunden des Tages in den nötigen Kenntnissen« unterrichtet werden sollten. Der Schulbesuch der Mädchen sollte bis zur Aufnahme einer Stellung »bei einer guten Herrschaft«, die Jungen bis zur Aufnahme einer Lehre dauern. Tatsächlich wurden es aber bis zu achtzig Schüler je Klasse und die »geschickten Lehrer« wurden durch die Ehefrauen der Lehrer als Aufseher ersetzt. Die Schulkosten wurden durch Spenden, aber auch durch den Verkauf der in diesen Schulen hergestellten und gut bezahlten Modearbeiten erbracht. Die Erwerbs- und Industrieschulen ersetzten die fehlenden allgemeinbildenden Schulen für die Berliner Armenkinder. 1829 wurden die sich immer mehr als Mädchen-Arbeitsschule entwickelnden Lehrinstitute in reine Mädchen-Unterrichts-Anstalten umgewandelt. In mehr ländlich geprägten Gegenden und kleineren Städten lernten Jungen und auch Mädchen insbesondere Kenntnisse über neue landwirtschaftliche Methoden und Anpflanzungen (wie zum Beispiel den Kartoffelanbau).

- *Armen- und Freischulen*. Aus den Erwerbs- und Industrieschulen entwickelte sich die Sonntags-Freischule für versäumte Lehrlinge, d.h. für Lehrlinge, die nur am Sonntag Zeit erhielten, eine berufsbegleitende Schule zu besuchen. Diese Sonntagschulen¹⁰⁴⁸ versuchten ein Mindestmaß an Elementarkenntnissen zu vermitteln. An den

1048 Die Idee der Sonntagsschulen kam aus England und wurde in die (ehemaligen) Kolonien exportiert. In Connecticut waren Fabrikbesitzer seit 1813 verpflichtet, Kindern Lesen, Schreiben, Rechnen beibringen zu lassen. In Massachusetts mußten Kinder nach einem Gesetz von 1836 drei Monate im Jahr für die Schule freigestellt werden, was dazu führte, daß die Arbeitgeber die Kinder nach neun Monaten Beschäftigung entließen. Das europäische Meister-Lehrlings-Ausbildungsverhältnis wurde und wird als un-amerikanisch abgelehnt; insofern war eine vernünftige Ausbildung nicht vonnöten.

Sonntagsschulen, die auf das General-Landschul-Reglement von 1763 fußten, wurde Lesen, Schreiben und Rechnen gelehrt, wobei die Eltern ein Schulgeld von zwei Taler jährlich zu entrichten hatten. Lehrziel war, »versäumten und unwissenden Lehrlingen die erforderliche Nachhilfe zu geben«.

Für die Kinder der Stadtarmen wurden von Wohltätigkeitsvereinen sog. Armenfreischulen eingerichtet. Ende der 1880er Jahre bestanden in Berlin immer noch zwölf reformierte Freischulen mit etwa dreihundert Kindern, je zwei Freischulen der französischen und der böhmischen Gemeinde und seit 1778 eine katholische Freischule mit einem eigenen Schulhaus.

Es war ein Makel in besseren Bürgerkreisen, wenn ein Kind auf eine Armenfreischule ging oder ein Lehrer dort unterrichtete; die Qualität der Schulbildung war so ungenügend wie die Vergütung für die Lehrer. Der Besuch einer Armen- oder Freischule, die kein Schulgeld verlangte, wirkte in vielen Fällen für die Kinder diskriminierend, was wohl auch beabsichtigt war. Aber es war ein erster Ansatz, Volksbildung auf breitere Schichten auszudehnen.

Für die Abhaltung des Unterrichts erhielt in Berlin ein Freischullehrer, d.h. ein Schulmeister an einer Armenschule, ein Jahressalär von dreiunddreißig Taler und acht Groschen; zwischen 1763 und 1788 entsprach dies ledig einem Viertel bis einem Siebtel der Lebenshaltungskosten einer vierköpfigen Familie, hat man nachträglich errechnet. Der Lehrer war daher stets genötigt, handwerkliche Nebentätigkeiten auszuführen, um seine Familie mit Brotwassersuppen und Kartoffeln durchzubringen.

- *Garnisons- und Soldatenschulen.* Im Jahr 1754 bestand etwa ein Fünftel der Berliner Bevölkerung aus Soldaten und ihren Frauen und Kindern: 16317 Soldaten und 8938 Frauen und Kinder. Sofern in Preußen überhaupt Schulen für Soldatenkinder (Garnisons- oder Regimentsschulen) bestanden, war der Unterricht äußerst mangelhaft; er unterschied sich insofern grundsätzlich nicht von den Schulen für Kinder anderer Berufsgruppen. In der in Spandau – außerhalb Berlins – gelegenen Garnisonsschule wurden anfänglich etwa fünfzig Kinder unentgeltlich in Religion, Lesen,

Schreiben und Rechnen unterrichtet; erst 1703¹⁰⁴⁹ erhielt diese Schule ein eigenes Gebäude. In den 1730er Jahren nahmen etwa dreihundert Soldatenkinder am Schulunterricht teil.

Die Lehrer waren zumeist die (reformierten) Feldprediger, so daß der Unterricht ausfiel, wenn's ins Manöver ging oder Friedrich II. wieder in den Krieg ziehen ließ. Während des gesamten Siebenjährigen Krieges fiel der Schulunterricht in den Regimentsschulen aus; nach fünf Kriegsjahren wurden einige Schüler in eine Parochialschule aufgenommen. Die Bildung und Führung einer Regimentsschule hing im übrigen in sehr starkem Maße vom Verständnis und vom Wohlwollen des Befehlshabers ab. Finanziert wurden Regimentsschulen mit freiwilligen Zahlungen des Kommandeurs oder durch Einnahmen der Feldprediger für Trauungen, Taufen und Beerdigungen und – in seltenen Fällen – aus Überschüssen aus der Werbekasse für neue Soldaten.

- *Waisenhäuser.* Pietistische Auffassungen führten zur Gründung von Waisenhäusern, denen stets eine Schule angegliedert war; im Berlin zum Zeitpunkt des Regierungsantritts König Friedrich II. bestanden insgesamt neun kirchlich beeinflusste Waisenhäusern, in denen die Kinder streng reformistisch- oder lutherisch-protestantisch in Religion unterrichtet wurden. Noch in einem Schulinspektionsbericht des Jahres 1774 heißt es, daß die Lehrer ihre Stellung »als einen bequemen Aufenthalt« ansahen, um auf »die ansehnlichsten Predigerstellen Anspruch zu machen«.

Hierher paßt auch, daß die Lehrer an der 1724 in Werben in der Altmark gegründeten Lateinschule mit dem Rat stritten, daß zum Gebäude nicht auch »Stallung für ein paar Kühe und Schweine vorhanden« sei und der Schulhof nicht als Weide benutzt werden könne«; Schulinhalte haben nicht interessiert. Für den Lese- und Schreibunterricht erhielten die Lehrer eine Vergütung von bis zu vier Taler monatlich. Selbst im

1049 Im selben Jahr werden in Berlin zwei »Friedhöfe an der Linienstraße« angelegt – eine für die Offiziere und ihre Familien, der andere für die »Mannschaftsdienstgrade«. Der »Gemeinen- und Soldatenfriedhof« wurde 1867 geschlossen und in eine Ackerfläche mit Armengärten (und damit Kartoffelbau) umgewandelt; der Offiziersfriedhof, der Alte Garnisonsfriedhof, bestand bis 1961.

königlichen Waisenhaus¹⁰⁵⁰ wurden die Lehrer nicht besser bezahlt. Es langte gerade 'mal zur Beschaffung von Kartoffeln.

- *Sonderschulen.* Die »École de Charité«, die ihre Gründung auf das Jahr 1672 zurückverfolgen konnte, eine Schuleinrichtung der französischen Réfugiés, den Hugenotten. 1747 wurde diese Schuleinrichtung mit einem Pensionat für arme französische Kinder verbunden; neben zwei Klassen für Kinder bürgerlicher Herkunft wurde eine Armenklasse eingerichtet. Das 1760 gegründete »Petit Hôpital« für französische verwahrloste Kinder und arbeitsscheue junge Leute war mehr Arbeitshaus denn Schule. Außer Rechnen, Schreiben und Lesen lehrte man französisch, das als Sprache der internationalen Beziehungen galt, aber in diesem Fall die Sprache des Elternhauses war.

In Berlin lebende Böhmen finanzierten aus eigenen Geldsammlungen und aus Schulgeldern seit 1737 eine eigene Schule.

Die jüdische Gemeinde konnte seit 1671 auf eigenen Schulunterricht zurückblicken, erhielt jedoch erst unter König Friedrich II. 1743 die Erlaubnis zum Bau eines eigenen Schulgebäudes, das 1778 durch eine jüdische Freischule ergänzt wurde. Berlin war Mitte des 18. Jahrhunderts der Entstehungsort und der Mittelpunkt der »Haskala«, der jüdischen Aufklärung – mit einer neuen Intellektuellenschicht, die der alten jüdischen Elite der Rabbiner und der Talmudgelehrten das Feld streitig zu machen begann und die aus ihrem Verständnis der Welt heraus, den Talmud nicht mehr als einzige Quelle des Lernens anerkannte. In der jüdischen Schule unterrichteten – eine Parallele zu den christlichen Schulen – vielfach Talmudschüler, die sich als Kinderlehrer ihren Unterhalt verdienten, bevor sie irgendwo als Rabbi sich niederlassen konnten.

1050 Das Waisenhaus wurde beaufsichtigt von dem in der französischen Kolonie in Berlin geborenen Charles Etienne Jordan, den Friedrich nach seiner Thronbesteigung zum Geheimen Rat ernennt und mit der »Aufsicht über Hospitäler, Waisenhäuser, der Polizeipflege und der Gründung eines Arbeitshauses, um die übrigen Bettler zu beschäftigen« betraut. Friedrich nennt ihn in einem Brief vom 24. September 1740: »Sehr achtbarer Inspektor der Armen, Invaliden, Waisen, Wahnsinnigen und des Irrenhauses« Hört sich besser an, als »Oberamtsrat«

- *Realschulen*. Die 1737 von Friedrich Wilhelm I. erlassenen General-Privilegien für die einzelnen Handwerksberufe forderten ein Mindestmaß an schulischer Ausbildung vor Beginn einer Lehre; neben religiösen Grundkenntnissen wurden Fertigkeiten in Lesen und Schreiben abgefordert. Die zehn Jahre später gegründete Realschule sollte dazu dienen, Kinder in den »Vorbereitungswissenschaften tüchtiger zu machen, in ihrem künftigen Metier besser und geschwinder zu fassen, auf allerlei Vorteile zu denken und die in den Schulen aus Naturlehre und Mathematik nur erlernten Sachen auf ihre Umstände zu apprecieren.«

Diese Realschule wurde geprägt durch einen völlig neuartigen Unterrichtsstil, der neben handwerklichen Übungen auch Kenntnisse in Anatomie (am Beispiel von Skeletten), über neue Techniken (zum Beispiel Luftpumpe und Barometer) vermittelte. Die königliche Unterstützung für diese Realschule war nur dadurch zustande gekommen, weil Friedrich der Große glaubte, die vergleichsweise qualifizierteren Schüler könnten seine Maulbeerbaum-Anbauten und die von ihm geförderte Seidenraupenzucht in »Adlershoff im süßen Grunde bei Köpenick« vor Berlin verbessern¹⁰⁵¹. 1768 wurden etwa 7200t Kinder von 138 Lehrern unterrichtet; ob's der Seidenraupe 'was gebracht hat, ist nicht bekannt geworden – die Zucht selber ging in Konkurs. Sein Nachfolger, König Friedrich Wilhelm II., verordnete in einem Erlaß 1794 an die Kammer in der Grafschaft Mark, daß

»diejenigen Subjekte, die sich um Küster- oder Landschulmeisterstellen bewerben, außer den eigentlichen Kenntnissen, welche zur zweckmäßigen Führung ihres Amtes erforderlich sind, auch eine erlangte Geschicklichkeit in der Maulbeerzucht und im Seidenbau nachweisen müssen.«

1051 Die Einwohner wurden als »Friedrichshagener Kiefernklauer« beschimpft; anstelle der Seidenzucht wurden später die Früchte des Maulbeerbaumes auf den Markt gebracht. Schon der Große Kurfürst hatte auf allen Kirchhöfen der Mark Maulbeerbäume pflanzen lassen; zu Friedrichs Zeiten standen über 400.000 Bäume in den preußischen Provinzen; in »sämtlichen Waysenhäuser in unseren Landen« mußten »Maulbeer-Baum Plantages« angelegt werden.

- *Die Salons und Lesegesellschaften*. Und dann gab es im Berlin der vor-universitären Zeit, die Friedrich-Wilhelm-Universität wurde erst 1810 gegründet, den »Salon« (eine Stätte des Raisonnements¹⁰⁵²) und die »Lesegesellschaften«¹⁰⁵³ («gammy bird»); hier ist besonders zu erwähnen der Salon (der »Tugendbündler«) von Henrietta Herz, von Bettine von Arnim, der der Gräfin von Schleinitz-Wolkenstein und (der berühmteste) von Antonie Friederike (Rahel) Varnhagen von Ense¹⁰⁵⁴, und die Lesegesellschaften

1052 Eine Dame von Stand gab bekannt, daß ihr Haus an einem oder mehreren Abenden in der Woche offenstehe und *hommes de lettres* wie auch amüsante Gesellschafter willkommen seien, um ihr unangemeldet die *cour* zu machen. Und schon war der Salon installiert. Es reichte jedoch nicht aus, nur von Stand zu sein, geistreich sollte die Dame auch schon sein und ihr Gatte sollte einen guten Weinkeller haben.

1053 In den sich weiter verbreitenden Kaffeehäusern gaben die Männer den Ton an (kommt da die »Stammtisch-Politik« her und das Bestreben vieler Berufs-Politiker, hier die Lufthoheit zu gewinnen?), der Salon lebte mit Tee und Gebäck und vom Esprit der Frauen, die diese Treffen organisierten.

Dazu paßt, daß 1999 britische Forscher entdeckten, daß Frauen ein »Plapper«-Gen haben; schon als Embryo bewegen weibliche Babys ihren Kiefer häufiger als männliche. Frauen sprechen täglich etwa 23.000 Worte, Männer nur 12.000 (aber gehaltvollere!). Der Pariser Louis-Sébastien Mercier stellt Ende des 18. Jahrhunderts fest: »Am schwierigsten ist heutzutage für einen Literaten nicht, über Bildung mit Leuten zu reden, die keine Gelehrten sind, mit Offizieren über den Krieg, mit hohen Herren über Hunde und Pferde, sondern über *nichts* mit *mehreren* Frauen, die sich nach dem Vorbild der Stutzer gar nicht unterhalten wollen.«

In der Zeit von 1760 bis 1800 entstanden in Deutschland mindestens 430 Lesegesellschaften, Lesekabinette oder Lesezirkel. 1791 waren allein in Bremen 2340 Leser in 36 Lesegesellschaften organisiert. In diesen Lesegesellschaften wurde über jede Nachricht in den Zeitschriften diskutiert, und es war für Damen und Herren von Welt unerlässlich, mehrere Zeitschriften zu halten und zu lesen. Das Interesse der Leser an ihrer Zeitung und die Erörterungen in den Salons ist zum Beispiel daran zu sehen, daß die »Vernünftigen Tadlerinnen« soviel Leserzuschriften erhielten, daß sie sie gesondert in acht Sondernummern – jeweils acht Seiten – veröffentlichten.

1054 »Ich empfand eine neue Atmosphäre, die mich wie Poesie umwehte, und zwar durch das Gegenteil dessen, was gemeinhin so heißt, durch Wirklichkeit anstatt der Täuschung, durch Echtheit anstatt des Scheins.« So Karl August Varnhagen von Ense über seine erste Begegnung mit Rahel Levin. Die, die nicht eingeladen wurden mangels Geist oder Kultur, nannten die Salons diskriminierend »Judensofa«.

von Moses Mendelssohn, die des Hofrat Bauer, des Marcus Herz, des Franz Carl von Achard¹⁰⁵⁵ und des Assessors Klapproth. Diese Lesegesellschaften waren die bürgerliche Ausprägung der (hoch-) adligen Sprachgesellschaften des 17. Jahrhunderts; schon Kurfürst Friedrich Wilhelm war 1643 Mitglied der »Fruchtbringenden Gesellschaft«¹⁰⁵⁶, die sich der Förderung der deutschen Sprache verschrieb – was Friedrich II. nicht mehr so hielt. Kennzeichen der bürgerlichen Lesekultur war das Bedürfnis, über das Gelesene zu disputieren. Im 19. Jahrhundert entwickelten sich daraus die Leserbriefe, in denen die Zeitungs-Artikel diskutiert wurden und sich die politische Meinung des Bürgertums spiegelte. Zeitungslesen im Vormärz brachte neben der Information auch die Integration in erstrebenswerte Bürgerkreise. 1918 enden Salons und Lesegesellschaften – sie sind restaurativ geworden, anachronistisch, vergangenheitsbezogen, überflüssig.

Das Berlin des ausgehenden 18. Jahrhunderts beherbergte eine große Anzahl Wissenschaftler und »Denker« und war Sammelpunkt für den Fortschritt. Noch vor der Universitätsgründung wurden Vorlesungen gehalten, die dem neuen geistigen Rang der Stadt Ausdruck gaben: August Wilhelm Schlegel hielt Vorlesungen über Kunst und Literatur, Schleiermachers »Reden über die Religion«, Fichte mit den »Grundzügen des gegenwärtigen Zeitalters« und seine »Reden an die deutsche Nation«. Allein daran ist zu erkennen, daß man in den Salons nicht nur »schmuste«.

Schul- und Universitätswissen ist ein Aspekt der Bildung; ein weiterer ist der Austausch von

1055 Achard hatte ein industrielles Verfahren für die Zuckergewinnung aus Rüben entwickelt; darüber und über den Kartoffelanbau ist in seiner Gesellschaft gesprochen worden. Aber natürlich nicht nur. In den Jurten der Mongolei wird vorwiegend über die »Fünf Juwelen« gesprochen: Pferde, Kamele, Rinder, Schafe und Ziegen.

1056 1652 wurde der Dichter Georg Weimar, herzoglich-weimarer Bibliothekar in Jena, »Ertzschreinhalter«; es war eine »internationale« Gesellschaft, die sich um die kleinstaatlerischen Landesgrenzen nicht scherte.

Informationen über »Gott und die Welt«¹⁰⁵⁷, der in diesen Salons und Lesegesellschaften gepflegt wurde. Es ist klar, das war nichts für die unteren Schichten, das war nicht 'mal Bildung für den Mittelstand: Salons und Lesegesellschaften wurden nur von hohen und höchsten Kreisen (Prinz Louis Ferdinand) besucht zum Disputieren unter Ihresgleichen.

1763, vor dem Hubertusburger Frieden, sandte Friedrich II. aus Sachsen, das im Schulwesen deutlich vorn lag, acht ehemalige Unteroffiziere als Schullehrer nach Preußen, vier in die Kurmark und vier nach Hinterpommern. Dann entschied der König, daß seine invaliden Soldaten die Stellen erhalten sollten.¹⁰⁵⁸ Aber noch 1779 warteten 4624 Invaliden des Siebenjährigen Krieges auf ihre Bestallung als Dorfschullehrer. Sofern der Vorgänger dieser Lehrer ein Geistlicher im Wartestand¹⁰⁵⁹ war, so waren die Schüler vielfach ausgebildeter als der »in Waffen ergraute« Lehrer. Der königliche Archivar H. von Petersdorff:

»Er wußte eben, daß seine alten Soldaten mehr Lebenserfahrung hatten, als die jungen Volksschullehrer.«

Auch im Kartoffelanbau lagen die Sachsen vorn: früherer Anbau und mehr Anbaufläche zu jener Zeit. Nicht umsonst war in Sachsen die industrielle Revolution stärker ausgeprägt als im Kernland Preußens, in Brandenburg.

Der König machte keinen Unterschied zwischen seinen Landeskindern; um die Universitäten stand es miserabel: Die Universität in Duisburg (vom Großen Kurfürsten gegründet) wurde mit

1057 Schon die italienischen Kaufleute im 13. Jahrhundert haben in ihren Korrespondenzen über die unmittelbaren Geschäftsbelange zugleich den Klatsch und Tratsch, militärische und sonstige politische Neuigkeiten, die Erntesituation und neue Handelsgüter ihres Ortes mitgeteilt. Klatsch und Tratsch, ist nach neuesten Untersuchungen eine vertrauenbildende Maßnahme, in der »Nachfolge« des als »Lausen« bezeichneten Kraulen der Primaten.

1058 Aber der König hat seinen in den beiden Schlesischen Kriegen verkrüppelten Landeskindern 1746 bis 1748 in Berlin Invalidenhäuser errichten lassen.

1059 Nun, William Butler schrieb, daß ein Geistlicher eine Art Sonntag in Menschengestalt sei. Seine Schwester sei eine Art fleischgewordener Karfreitag und »Mrs. Bovill ein Ostermontag oder irgendein anderer Feiertag«.

5678 Taler, Königsberg mit 6920 und Frankfurt/Oder mit 12648 Taler souteniert. Für eine Tabakdose gab Friedrich schon 'mal zehntausend Taler aus; er hatte insgesamt über dreihundert Tabaksdosen¹⁰⁶⁰ und ähnliche mit Brillanten besetzte Pretiosen. Man gönnt sich ja sonst nichts. Ach doch, für Kirschen im Winter zahlte er mal zwei Taler – pro Stück¹⁰⁶¹. Man muß doch zugeben, dieser König konnte noch rummachen mit den Taler wie heutzutage eine Küchenhilfe mit den Kartoffeln.

Die Philosophie, zu der seinerzeit auch die Naturwissenschaften gehörten, förderte er an Universitäten. Schon einige Jahrzehnte vorher, noch im ausgehenden 17. Jahrhundert, hatte Leibniz ein staatlich organisiertes System von Ausbildungsstätten vorgeschlagen, das weniger auf die Vermittlung theoretischen Wissens als auf die Einübung praktischer Fähigkeiten ausgerichtet sein und auch der »Tugend der Einwohner« dienen sollte. Friedrich II. übernahm von den Gedanken Leibniz' im wesentlichen dessen Auffassung über die Universitäten:

»Dahehr ists freylich ungereimt, daß die jenigen so die jugend unter der disziplin haben sollen, wie iezo professores auff Universitäten, zu ihrer beförderung nichts vermögen, also weniger respect und nachdruck haben, dahingegen die jenigen so junge doch erwachsene Leute unter ihrer Zucht haben, durch ihr zeignüß und ansehen iedem nach

1060 Es war nicht unüblich, bei Besuchen im Adel und im Bürgertum eine wertvolle Schnupftabakdose als Aufmerksamkeit mitzubringen. Friedrich II. hat von 700.000 Taler Einkünften aus Forsterträgen, Akzisen und Zöllen, Domänen u.a. (nach einer eigenen Aufstellung im Testament von 1752) 120.000 Taler im Jahr für sich behalten; der Rest wurde zum »Wohle des Staates, also für Befestigungen, Artillerie, Remonte und Nutzeinrichtungen im Lande verwandt.«

1061 Oskar Fritsch, der 1924 eine besonders schlimme Eloge über Friedrich II., »unser Held und Führer«, drucken ließ, weist auf die sonstige ärmliche Ausstattung des Königs hin:

»Als der König starb, hinterließ er an Kleidungsstücken lediglich: fünf Uniform- und Winterröcke, acht Westen, vier Beinkleider, sechs Paar Stiefel, fünfzehn Paar Strümpfe und sechzehn alte Hemden.«

Manche Leute – das soll man nie vergessen – besitzen heutzutage nicht 'mal *einen* Uniformrock! Ein halbes Jahrhundert zuvor galt es in Frankreich als äußerst unschicklich, bei Hofe in Uniform zu erscheinen, weil sie doch zu sehr den Charakter einer Livree trug – aber Friedrich fühlte sich als erster Diener seines Staates.

verdienst beförderungen sollten zuwegen bringen können.«

Von 1763 bis 1786 gründete Friedrich II. für rund neun Millionen Taler Manufakturen; um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert bestanden etwa dreihundert Manufakturen allein in Berlin. 1859 schreibt Karl Marx: »Aus einem steifen Paradeplatz (wandelte sich Berlin) in das geschäftige Zentrums des deutschen Maschinenbaus.«

Die Betreiber der Fabriken sprengen endgültig – nicht nur in Preußen – das althergebrachte Gefüge der mittelalterlichen Stände der *Oratores*, *Bellatores* und *Laboratores*, der Betenden, Kämpfenden und Arbeitenden. Beim Tode des Königs, 1786, gab es in ganz Preußen nur einhundertfünfundneunzig Lehrer, die mehr als einhundert Taler im Jahr erhielten, obwohl sie nebenbei Nachtwächter und Hütejungen sein mußten¹⁰⁶².

Für die Existenz der Lehrerfamilie war es unabdingbar, Kartoffeln, Gemüse und Getreide anzubauen und Vieh zu halten. Der Rektor der »Neue Schul im Grauen Kloster« in Berlin, Anton Friedrich Büsching, beschreibt um 1770:

»Das Gehalt der Lehrer verschaffte ihnen, auch wenn sie unverheiratet waren, geschweige denn, wenn sie Familie hatten, nicht einmal die Notdurft, und daß es ihnen an der selben fehlte, sah man an ihrer Kleidung, ihrem Hausgerät und ihrem Büchervorrat. Ihre Wohnungen waren so schlecht, daß sie in einer mittelmäßigen Provinzialstadt nicht schlechter gefunden werden konnten.«

1062 Die Juristenschwemme am Ende des 16. Jahrhunderts führte dazu, daß die Bewerber für ein Staatsamt als *Auditoren* oder *Supernumerarii* unentgeltlich dienten oder mit einer »Diät«, mit einem Tagessatz besoldet und nur vorübergehend beschäftigt, ihr Leben fristen mußten, bis eine Stelle frei wurde. Auch die Einrichtung des Faches »Kameralistik« an der Universität Halle änderte nichts an dieser heute noch üblichen Praxis (es heißt nur anders) für Bewerber des »Lehramtes« oder in der Juristerei. Tarifrechtliche Regelungen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts führten zu einer Vergütung für die Referendariatszeit. Aber Reste der unbezahlten Tätigkeit sind noch immer zu finden: Wenn zum Beispiel ein Lehrer zum Studiendirektor befördert wird, darf er erst einmal ein Jahr mit altem Gehalt weiterarbeiten, bevor er das ihm angemessene und sicherlich auch zustehende Entgelt erhält.

»Man kann einen Menschen mit einer Wohnung gerade so gut töten wie mit einer Axt« stellte ein sozialdemokratischer Reichstagsabgeordneter 1908 fest. Und in diesem Zusammenhang ist »Notdurft« mit das den Lehrern zustehende Recht auf angemessene Alimentierung gemeint.

Finis

DIE ZEIT vom 26.September 1997 »Das Letzte« von finis

Liebe deutsche Kartoffel, wir gratulieren dir zu deinem 350. Geburtstag! Tief sollst du leben, dreimal tief. Wir grüßen dich, holde Siglinde, die du beim Kochen deine langovale Form und deine schöne gelbe Farbe behältst, wir bewundern deinen edlen, feinmilden Geschmack! Und dir, aufreizend rotschalige Desiree mit großer Verbreitung in Süddeutschland, viel Glück und viel Segen auf all deinen Wegen in die Friteuse! Und du, liebe Linda, vielseitigste unter allen Kartoffeln; die du größte Sorgfalt bei Anbau und Lagerung verlangst: Möge dir solche immerzu beschieden sein. Dir aber, rassige Roxy, robuste Knolle aus Niedersachsen, geeignet für die moderne Lagerhaltung und den Verkauf in Kleinpäckungen, rufen wir zu: ad multos annos!

Seit damals, als der Graf Friedrich Ludwig von Pommern, unter Freunden kurz Fritz Pomm oder Pomm Fritz genannt, die Kartoffel erfand, ist Deutschland Kartoffelland. Die neuere Kartoffelforschung nun hat aufschlußreiche Korrelationen zwischen Knollenpräferenz und Parteienpräferenz herausgefunden. Daß die phlegmatische Linda vor allem von FDP-Wählern bevorzugt wird, sollte niemanden überraschen. Seltsam jedoch, daß die wachsende Verbreitung der vor allem in Schälbetrieben verwendeten Roxy mit dem Zuwachs rechtsradikaler Stimmen bei der Hamburg-Wahl zu korrelieren scheint. Wäre das die Ursache von Voscheraus Debakel? Norddeutsche Kartoffelfreunde aus der SPD: Überprüft das mal!

Der (mögliche) Dichter des bekannten Ännchen von Tharau¹⁰⁶³, Simon Dach, erhielt als

1063 »Ännchen von Tharau, mein Reichtum, mein Gut, Du meine Seele, mein Fleisch und mein Blut.« hieß es über Anna Neander aus

Professor in Königsberg ein Jahresgehalt von einhundert Taler nebst Getreide und Brennholz; zugegeben, das war in den 1640er Jahren unter Kurfürst Friedrich Wilhelm – aber dieses Gehaltsniveau galt noch 150 Jahre später.

Der bereits erwähnte Winckelmann bezog als Lehrer in Seehausen in der Altmark jährlich dreiundvierzig Taler; ferner erhielt er etwa vierzig Taler für privat erteilten Unterricht und eine ähnlich hohe Summe als Gebühr für Taufen, Trauungen, Beerdigungen und als Neujahrsgeschenk der Eltern seiner Schüler.

Vielfach erhielten die Lehrer Spenden in Form von Brot, Bier und Fleisch. Und Kartoffeln natürlich, Rüben, Kohl. Für die Existenz eines Lehrers waren diese Subsidien lebensnotwendig, auch wenn sie lieber ein höheres Gehalt hätten haben wollen. Joachim Heinrich Campe, der so viel für die Kartoffel im Braunschweigischen getan hat, bezog als Feldprediger in Potsdam in den 1770er Jahren vierhundert Reichsthaler, was ihm kaum zur angemessenen Haushaltsführung reichte, so daß er zusätzlich die Erziehung dreier adliger Knaben übernahm. Die geringe Besoldung der Lehrer wird schon 1509 von Erasmus von Rotterdam beklagt:

»Nicht fünffacher Fluch nur, wie der Grieche sagt, nein hundertfacher lastet auf ihnen: mit ewig knurrendem Magen, in schäbigem Rock sitzen sie in ihrer Schulstube – Schulstube sage ich? Sorgenhaus sollte ich sagen, besser noch Tretmühle und Folterkammer – inmitten einer Herde von Knaben und werden früh alt vom Ärger, taub vom Geschrei, schwindstüchtig von Stickluft und Gestank.«¹⁰⁶⁴

Nach dem Reglément vom 18. Mai 1801 sollte ein Schullehrer haben:

»1. freie Wohnung

dem Dorf Tharau im Memelland, da wo mit dem Ort *Nimmersatt* einst das deutsche Reich endete.

1064 Bevor die Lehrer unter den Lesern ihr heutiges Los vergleichen und klagen:

»So wohl tut es ihnen, die ängstliche Schar mit drohender Miene und Stimme einzuschüchtern, mit Rütteln, Stecken und Riemen die armen Opfer abzustrafen. ... Da verwandelt sich ihnen Armut in Pracht, Gestank in Rosenduft, Frondienst in Herrentum. ... eine rätselhafte Taschenspielererei bringt ihnen das Kunststück fertig, daß die dumme Mama und der unwissende Vater den Lehrer richtig für das halten, wozu er sich selber macht.«

2. zur Feuerung sieben preußische Klafter Holz
3. einen Gartenfleck von einem Scheffel Aussaat
4. fünfzehn Scheffel Roggen und an Gerste, Erbsen und Hirse zusammen drei Scheffel
5. die Freiheit, unter das Gemeindevieh zwei Stück Rindvieh und 1 Schwein unentgeltlich zu betreiben
6. fünfzig Taler bar Geld«¹⁰⁶⁵

Diese Emolumente betragen zusammen achtzig bis neunzig Taler; aber noch 1843 gab es viele Schulen, bei denen die Schulmeister nicht einmal diesen Betrag erhielten:

»In einem Dorf im Schwabenland, Schwabenland,
da lebt, uns allen wohlbekannt, wohlbekannt,
da wohnt in einem Häuslein klein
das arme Dorfschulmeisterlein.
Des Sonntags ist er Organist,
des Montags fährt er seinen Mist,
des Dienstags hütet er die Schwein
des Mittwochs fährt er in die Stadt
und kauft, was er zu kaufen hat, ...
'nen halben Hering kauft er ein,
das arme Dorfschulmeisterlein.«

Unter Friedrich II. waren die Schulverhältnisse nicht erkennbar besser als hundert Jahre zuvor: An der Fürstenschule Joachimsthal (und die war ja nicht für die Kinder der Bürger und Handwerker) richteten die Lehrer »gehorsamste« Beschwerden an den König in Potsdam, da es

»Schlangen und Vipern gibt in solchen Mengen, daß sie nicht allein auf dem Schulhofe in Menge herumkriechen und sich sonnen, sondern auch in den Gebäuden, der Kirche,

1065 Im Oggersheimer Dialekt: »Bimbess«

in den Betten sich wärmen.«

Bei den Finanzen für die Erziehung von Eliteschülern war der König nicht knauserig: 1764 wird dem durchreisenden Casanova angeboten, Erzieher an der »Académie des Nobels« mit einem Jahresgehalt von sechshundert Taler, freier Unterkunft und Verpflegung zu werden. Casanova lehnt ab, da die sechshundert Taler nur für seine Bekleidung ausreichen würden; an seine Stelle wird ein Schweizer namens de Meirolles berufen, dessen Wünsche wohl weniger extravagant waren.

Diese Fürstenschule, in einem eigenen Gebäude, war auf fünfzehn Kadetten¹⁰⁶⁶ begrenzt, denen je drei Erzieher beigegeben werden sollten. Das Reglement verlangte von den Kadetten, daß sie »einen geschickten Leib, soliden Esprit, eine fertige Zunge sowie eine vorzügliche Conduite« haben sollten. Friedrich II. wollte ferner mit einer umfassenden wissenschaftlichen Ausbildung »jenen großen und milden Sinn, der sich so gut mit militärischer Zucht und Ordnung verträgt« befördern. Der Lehrplan entsprach jedoch »nur« dem eines (praktisch ausgerichteten) Realgymnasiums.

Die Kosten, die zum Erhalt von allgemeinen Schulen und den Kirchen erforderlich waren, wurden zwischen Staat, den Gemeinden und der Kirche sowie den zur Zahlung von Schulgeld verpflichteten Eltern verteilt. Das Schulgeld mußte von den Eltern auch dann entrichtet werden, wenn die fünf- bis zwölfjährigen Kinder nicht zur Schule gingen. In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts betrug das Schulgeld zwischen zehn und zwanzig Groschen im Jahr; die Lehrer waren an möglichst vielen Schülern interessiert, da sie nur so ihren Lebensunterhalt fristen konnten; große Klassen sind also keine Erfindung der 1990er Jahre, wenn auch jetzt die Gründe anders lauten mögen.

1066 Casanovas Beschreibung der Räumlichkeiten spricht – wenn es auch nur ein Provisorium sein sollte – für den Zustand der »Académie« (und wahrscheinlich auch für andere Schuleinrichtungen im Preußen Friedrichs):

»Ich fand drei oder vier Säle fast ohne Möbel und mehrere Zimmer, in denen nur ein elendes Bett, ein Tisch und zwei Holzstühle standen; die jungen Kadetten waren zwölf oder dreizehn Jahre alt, schlecht gekämmt, steckten in häßlichen Uniformen und sahen wie Bauern aus.«

Die inhaltliche und organisatorische Aufsicht über das niedere Schulwesen in Preußen oblag ausschließlich den örtlichen Pfarrern. Diese beauftragten ihre Küster mit Schulehalten, der Schulunterricht wurde eine Nebenaufgabe dieser Kirchendiener. Daneben rekrutierten sich die Lehrer häufig – wie schon in den früheren Jahrhunderten – auch aus der großen Anzahl stellungsloser Theologen, oder man behalf sich mit lese- und schreibkundigen Handwerkern. Auch in diesen Fällen galt, daß der Lehrer die Küsterdienste wie Orgelspielen, Vorsingen und Vorlesen im Gottesdienst und Reinigungs- und Reparaturarbeiten oder Läuten der Kirchenglocken zu übernehmen hatte.

Hinzu kamen persönliche Dienstleistungen beim Pfarrer, unter denen das Tragen des Chorrockes in die Pfarrdörfer dem Lehrer angeblich besonders peinlich war. Und außerdem hatte er den

»Kirchenschlüssel richtig zu verwahren, die Gesangs-Nummern gehörig an die Tafeln zu stecken, jeden Montag die Bethstunde nach des Predigers Anleitung halten, gehörige Aufsicht auf die Kinder in der Kirche haben, damit dieselben sich des Plauderns und aller Unanständigkeiten enthalten« und »bey dem Gottesdienste den Gesang führen, und die Leichen zum Grabe hinsingen«.

Noch zu Goethes Zeiten und für Goethe mußten die Schüler im Theaterchor mitsingen, weil Weimar zu arm war für die Unterhaltung eines Chors, was den obersten Schulaufseher, Johann Gottfried Herder¹⁰⁶⁷, arg erbitterte.

Die Klagen der Schulmeister über das Erniedrigende dieser Nebendienste begleiten die Geschichte dieser Berufsgruppe von ihren Anfängen bis weit ins 19. Jahrhundert. In einem Schulmeisterpamphlet aus dem 17. Jahrhundert wurde das Dienen beim Pfarrherrn zur Zielscheibe heftiger Spötteleien; in diesem Pasquill auf die Lehrer, werden alle Verrichtungen aufgezählt, die der Schulmeister als »ordentlicher Famulum und Schuhputzer« dem Pfarrer zu

¹⁰⁶⁷ In seiner Königsberger Zeit, als er bei Kant lernte, galt Herder als »Lorbaß«, als Rabauke mit Talent. Herder mißtraute der reinen Vernunft – deshalb ist seine Verwunderung in Weimar unverständlich.

leisten habe:

»... daß er ihm alles ins Filial, als Priesterrock, Perüque, Reisemantel und was es nur gibt, nachtragen, alle seine Besoldung einfordern, im Hause alle Dienstbarkeit, die sonst einem Jungen gebühret, verrichten, bey Gastereyen Tische und Bänke borgen und zu rechte setzen, die Gläser ausspülen, einschenken, Essen auftragen. Im Garten Kirschen pflücken, Birn und Pflaumen schütteln, Heu und Korn abladen, mit den Pfarrern zu Marckte gehen, ihm den Kober nachtragen, Schweine treiben und sie auffm Marckte feil haben und hunderterley dergleichen Dienstbarkeit.«

Wenn's denn sein mußte wurde der Lehrer auch noch als Nachtwächter eingesetzt; dies – wie auch die vorstehend genannten Tätigkeiten – waren fester Bestandteil des Dienstvertrages und vor Antritt der Schulmeisterstelle vereinbart. Friedrich II. wußte um die desolante Situation seiner Schulen; er antwortete dem Karl Abraham Freiherr von Zedlitz, preußischer Staatsminister, auf eine betreffende Anfrage:

»Die Saksen haben beßre Schulmeister wie wihr, absonderlich werden Sie in hiesigen provinzen von großen Nutzen Seindt.«

Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts nahm das Verständnis für die Bedeutung einer allgemeinen Schulbildung deutlich zu. Die Abhängigkeit der Schullehrer von den Pfarrern blieb erhalten wie ihre Pflicht zur Kirchendienertätigkeit. In der »Allgemeinen Dienstinstruktion für die Landschullehrer« vom 28. März 1822 heißt es:

- »§ 12. Vor dem Gottesdienst soll der Schullehrer in seiner schwarzen Amtskleidung zum Pfarrer gehen, um von ihm die Anzeige der Lieder, die gesungen werden sollen – es wäre denn, daß er diese Anzeige schon früher von demselben erhalten hätte –, zu nehmen und um zu hören, ob ihm derselbe rücksichtlich der Einrichtung des Gottesdienstes etwas zu sagen habe. In der Kirche während des Gottesdienstes erscheint er gleichfalls in schwarzer Amtskleidung.
- § 21. Wo ihm das Stellen und Aufziehen der Zeigeruhr herkömmlich obliegt, da hat er diese Pflicht treulich zu erfüllen, auch dies Geschäft nicht durch der Sache

unkundige Personen besorgen zu lassen.

§ 23. Alles, was er bei der Kirche in Ansehung der Schreiberei oder des Rechnungswesens, angleichen der Führung des Kirchenbuchs, zu besorgen hat, ist von ihm aufs pünktlichste zu verrichten.«

Bis zum Beginn des Industriezeitalters blieb der Schulmeister mit den Aufgaben des Kirchendieners verbunden. Mit der allmählichen Durchsetzung des seit 1715 im Prinzip geltenden Schulzwanges trat eine Differenzierung unter den Küster-Lehrern ein, die sich auch in ihrer finanziellen Lage und ihrem sozialen Status ausdrückte. Aufgrund der allgemeinen Schulpflicht wurden mehr Lehrer als Küster benötigt. Daher wurde es üblich, daß die Gemeinden neben dem Küster im Pfarrdorf Hilfslehrer für die Nachbardörfer¹⁰⁶⁸ einstellten, die ihrerseits häufig dem Küster unterstellt wurden. Diese Nebenschulmeister oder Schulgesellen, die meist durch Zufall in ihr Amt kamen und nicht selten schon bald wieder wegen Unfähigkeit entlassen oder nicht weiterbeschäftigt wurden, bildeten die Unterschicht des Lehrerstandes.

In der Oldenburger Schulordnung – so stand geschrieben – möge man sich vor der Anstellung eines Lehrers vergewissern,

»ob er schreiben und lesen könne, auch die Hauptstücke der christlichen Lehre, aus der heiligen Schrift, altes und neues Testament gezogen, und im kleinen catechismo

¹⁰⁶⁸ Man hat festgestellt, daß der sog. Heiratsradius eine Entfernung von etwa drei Stunden umfaßt: Also heiratete man in jenen Zeiten aus dem Nachbardorf, während der Kutschenzeit im Umkreis von etwa zwanzig Meilen und heutzutage – je nach Verkehrsmittel. Die Auswahl von Heiratskandidaten ist also wesentlich größer, nicht unbedingt besser, geworden. Dieser »Heiratsradius« war zugleich die Entfernung, in der der Kartoffelanbau von Jahr zu Jahr und von Ort zu Ort sich fortentwickelte. Er war auch maßgeblich für die Verbreitung der Pest im Mittelalter. Heute – siehe die Vogelgrippe – beträgt der Heiratsradius maximal 24 Stunden (die Entfernung ist nicht mehr entscheidend, denn mehr Zeit braucht man nicht, um einmal um die Erde zu kommen oder in Thailand eine Frau zu kaufen). Und diese Grenze gilt auch für alle Seuchen. Noch ein Hinweis über Ausbreitungsgeschwindigkeiten: www.wheresgeorge.com

»Heirat«, so bemerkt ein amerikanischer Journalist in den 1920er Jahren, »bedeutet für eine Frau lebenslange harte Arbeit in ihrem Haushalt. Ihre Arbeit ist die eintönigste der Welt und sie hat keine Möglichkeit, ihr zu entfliehen.« Recht hat der Mann. Die Kartoffel war ein Nahrungsmittel, das sie in einen Topf mit Wasser auf dem Herd legen und somit ihr Dasein für eine Weile vergessen konnte.

kürzlich verfasst und begriffen, ziemlichermaßen verstehe und studiert habe.«

Der Altphilologe und Rektor der Großen Schule in Spandau Christian Konrad Sprengels (1750–1816), der wegen Faulheit, Streitlust und Kartoffelschnaps aus dem Berliner Schuldienst entlassen worden war, widmete sich anschließend botanischen Studien; es gelang ihm als erstem, an der »Ertoffelstaude« nachzuweisen, daß die Befruchtung der Blüte durch Insekten erfolge, obwohl er in den Blüten der Kartoffel den »süssen Saft der Blumen« nicht entdecken konnte. Er veröffentlichte 1773 in Berlin »Das entdeckte Geheimnis der Natur im Bau und in der Befruchtung der Blumen« mit 25 Kupfertafeln im Folio-Format. Sein Werk mit den Beispielen der Befruchtung von über 500 Arten wurde allgemein und insbesondere von den Botanikern verunglimpft und fiel schließlich dem Vergessen anheim. Nach seiner Zwangspensionierung lebte Sprengel im Dachgeschoß eines Berliner Hinterhauses; allsonntäglich führte er gegen ein geringes Entgelt botanische Exkursionen durch und hielt Vorträge über den Sternenlauf oder den Bau von Windmühlen, und er schrieb ein bedeutsames Buch über die Nützlichkeit der Bienen und der Bienenzucht. Er war ein »Sonderling«, der von seiner Umgebung nicht anerkannt wurde. Christian Konrad Sprengels ist trotzallem der Begründer der Schulgärten in Deutschland und – vielleicht – auch der Verursacher von ökologisch¹⁰⁶⁹ gestalteten Schulhöfen.

Auf den Spuren Sprengels wandelte Adalbert von Chamisso, der für ein Schulbuch dreißig Herbare von je dreihundert Pflanzen zusammenstellte: »Übersicht der nutzbarsten und der schädlichsten Gewächse, welche wild und angebaut in Norddeutschland vorkommen. Nebst Ansichten von der Pflanzenkunde und dem Pflanzenreiche.«, doch berühmt wurde Chamisso nicht als Botaniker und Forschungsreisender oder durch dieses Schulbuch, sondern durch »Peter Schlemihls wundersamer Geschichte«. Über die Kartoffel schrieb er 1823:

»*Solanum tuberosum* L., die Kartoffel, Erdäpfel, aus dem heißeren Amerika herstammend, hat als Nahrungsmittel alle Zweifel besiegt, trotz ihrer bösen

1069 Der Begriff Ökologie wurde 1866 von dem deutschen Biologen Ernst Haeckel geprägt und meint: »Die Wissenschaft von den Beziehungen des Organismus zur umgebenden Außenwelt.«

Verwandtschaft. Die Gattung Solanum, Nachtschatten, ist eine der zahlreichsten des Pflanzenreiches; sie gehört vorzüglich dem heißeren Erdgürtel an. Die Pflanzen, die sie einbegreift, sind der schädlichen Eigenschaften, die wir in den vorerwähnten Giftpflanzen bezeichnet haben, teilhaftig oder verdächtig. Die Früchte etlicher werden als Gemüse gegessen. Die Knollen, welche Stärkemehlbehälter zur Ernährung der Pflanzen sind, haben bei verschiedenen Gewächsen keinen Anteil an deren giftigen Kräften; die Knollen von Solanum tuberosum und von zwei anderen verwandten Arten sind eine gesunde Nahrung, und die Kartoffel wird jetzt überall angebaut.«

Wir wollen hier auch die Kartoffelbetrachtungen eines anderen Lehrers, Karl May, nicht verschweigen:

»Eine Kartoffel, welche im Frühlinge in einem Winkel des Kellers liegen geblieben war, trieb ihren Ausläufer erst zwanzig Fuß am Boden gegen die Thür hin, dann rankte sie an der Wand in die Höhe und trieb dann in grader Richtung auf das Lichtloch des Gewölbes zu. Wer kann bei solchen Erscheinungen, die das Vorhandensein eines Pflanzensinnes ankündigen, ein gleichgültiger oder gar gefühlloser Zuschauer bleiben?«

Schon vor dem Berliner Christian Konrad Sprengel hatte Samuel Carr, ein Händler in Colchester (England), begonnen, Kartoffeln in einer Sonntagsschule anpflanzen zu lassen. Entstehung und Pflege von Schulgärten hängt mehr damit zusammen, daß die Schulkinder des 17./18. Jahrhunderts die Kartoffeln für die Lehrer pflanzen, bejäten und ernten mußten und dies zwischenzeitlich »althergebrachtes Beamtentum«¹⁰⁷⁰ geworden ist? Noch Anfang des 20. Jahrhunderts wurde an der märkischen Prignitz von Lehrer- und Küsteräckern gesprochen.

Friedrich II. in seinem politischen Testament 1769 über die Erziehung:

»Mit zehn bis zwölf Jahren schickt man den jungen Herrn auf eine Ritterakademie,

1070 Wenn man so will: Das Berufsbeamtentum entstand drei Jahre nach der Entdeckung Amerikas, als auf dem Reichstag von Worms durch den Kurerzbischof und Erzkanzler Bertold von Henneberg eine vom Kaiser weitgehend unabhängige Organisation des Reiches durchgesetzt wurde. Im Frankreich nach dem Ersten Weltkrieg meinte ein Pierre Hamp über die Beamten, daß sie »die Prätorianergarde der Demokratie« seien, die die Republik verhungern ließe.

woran es auch hier nicht fehlt. ... Sie sind mit tüchtigen Lehrern versehen. Der einzige Vorwurf, den man ihnen vielleicht machen kann, ist der, daß sie nur darauf ausgehen, das Gedächtnis ihrer Schüler anzufüllen, statt sie an selbständigen Denken zu gewöhnen, daß sie ihr Urteil nicht früh genug bilden und es verabsäumen, ihrer Seele höheren Schwung zu geben und ihnen edle und tugendhafte Gesinnungen einzuflößen.«

Damals: Die Kinder untergebracht in Räumen, die meistens gleichzeitig dem Schulmeister und seiner Familie als Wohnraum, zuweilen als Schlafräum und, wenn er Handwerker war, als Werkstätte dienten. Von geistiger Überlegenheit des Lehrers war nur allzu oft nicht die Rede. Das Verhältnis, das sich dann herausbildete, ist mit einer Anekdote gekennzeichnet, in der der Schulmeister, um seiner Rangen Herr zu werden, sich von einem Kompagniechef die rote Binde habe verleihen lassen, die Hals und Haupt mit der Glorie des militärischen Vorgesetzten umgab.

Preußens König Friedrichs II. reorganisierte die Verwaltung Preußens und schuf damit den »preußischen Beamten«, der der jeweiligen Staatsmacht untertan und hilfreich war (nicht seinem Gewissen sondern seinem »Durchkommen« wie Einkommen früher hieß). Goethe 1786 in einen Brief an Charlotte von Stein: »Denn ich sage immer, wer sich mit der Administration abgiebt, ohne regierender Herr zu seyn, der muß entweder ein Philister oder ein Schelm oder ein Narr seyn.«

Bereits Friedrich Wilhelm I. hatte die Domänen- und Steuerbehörden zum »General Ober Finantz-Kriegs- und Domainen-Directorium« zusammengefaßt (zuständig für Landwirtschaft, Finanzen, Gewerbe und Handel).

Daneben gab es sog. Realdepartements (zum Beispiel für Post- und Münzwesen, für die Salzverwaltung). Friedrich II. hob die Zuständigkeiten auf und vergab – je nach Gusto – neue Kompetenzen.

Ein »System« war nicht zu erkennen; heutzutage weiß man, daß es bei der Einrichtung eines Ministeriums nur darum geht, die Anzahl der Minister und (parlamentarischen) Staatssekretäre zu erhöhen und damit entweder einer Koalitionsarithmetik zu folgen oder einen verdienten Zuträger zu belohnen und bei der nächsten Regierungsbildung gut versorgte Frühpensionäre zu

schaffen. Eine Schulbehörde war für Friedrich II. entbehrlich – Schulangelegenheiten wurden bei ihm bei Bedarf oder nach Vortrag seiner Minister entschieden.

Nach dem Siebenjährigen Krieg (1763) erließ er das »Königlich-Preußische General-Landschul-Reglément«, das für alle preußischen Provinzen (Hinterpommern und Cammin, ehemalige Gebiete der Bistümer Minden und die Anwartschaft auf das Erzbistum Halberstadt, auf Magdeburg, Cleve, Neufchâtel¹⁰⁷¹) Gültigkeit hatte. Über die bisherigen Vorschriften aus der Zeit König Friedrich Wilhelms I. hinausgehend, wurden nun nicht nur die äußeren Verhältnisse der Schulen und die Lehrerbesoldung, sondern auch die internen Vorgänge im Schulwesen geregelt.

In dem »General-Landschul-Reglément«, das für das preußische Schulwesen grundlegende Bedeutung erlangte, heißt es:

»Wir, Friedrich ect. tun kund und fügen hiermit jedermänniglich zu wissen: Demnach Wir zu unserm höchsten Mißfallen selbst wahrgenommen, daß das Schulwesen und die Erziehung der Jugend auf dem Lande bisher in äußersten Verfall geraten und insonderheit durch die Unerfahrenheit der meisten Küster und Schulmeister die jungen Leute auf den Dörfern in Unwissenheit und Dummheit aufwachsen: so ist Unser so wohlbedachter als ernster Wille, daß das Schulwesen auf dem Lande in allen unsern Provinzen auf einen besseren Fuß als bisher gesetzt und verfaßt werden soll. Denn so angelegentlich Wir nach wiederhergestellter Ruhe und allgemeinem Frieden das wahre Wohlsein Unserer Länder in allen Ständen uns zum Augenmerk machen: so nötig und heilsam

1071 In diesen Gebieten ist auch festgelegt (und bis heute wirksam oder zumindest üblich), daß der Vermieter den Ofen (Heizung) zu stellen hat; in anderen deutschen Provinzen hat sich der Mieter selbst um seinen Herd zu bemühen. Dabei muß man sich vorstellen, wie die »Küche« in früheren Jahrhunderten aussah. Der Franzose François de la Rochefoucauld schreibt nach einer Reise in England (und in Deutschland war das nicht anders): »Das Schlimmste, was einem passieren konnte, war ein Gang in die Küche vor dem Essen. Der Schmutz war unbeschreiblich und die Köchin schwarz wie Kohle von all dem Dreck.« Die Küchen hatten zumeist kein oder nur ein sehr kleines Fenster und waren durchweg schlecht belüftet; die Küche war der einzige Raum, der durch den Kochofen geheizt wurde.

erachten Wir, es auch zu sein, den guten Grund dazu durch eine vernünftige sowohl als christliche Unterweisung der Jugend zur wahren Gottesfurcht und andern nützlichen Dingen in den Schulen legen zu lassen.

§ 1. Zuvörderst wollen Wir, daß alle Unsere Untertanen, es mögen sein Eltern, Vormünder oder Herrschaften, denen die Erziehung der Jugend obliegt, ihre eigenen sowohl als die ihrer Pflege anvertrauten Kinder, Knaben oder Mädchen, wo nicht eher, doch höchstens vom fünften Jahre ihres Alters in die Schulen schicken, auch damit ordentlich bis ins dreizehnte und vierzehnte Jahr kontinuierlich und sie so lange zur Schule halten sollen, bis sie nicht nur das Nötigste vom Christentum gefaßt haben und fertig lesen und schreiben, sondern auch von demjenigen Rede und Antwort geben können, was ihnen nach den von unsern Konsistorien verordneten und approbierten Lehrbüchern beigebracht werden soll.

§ 4. Weil an vielen Orten die Eltern ihre Kinder des Sommers nicht in die Schule schicken unter dem Vorwand, daß sie das Vieh hüten müssen, so haben deshalb Unsere Beamten ... dahin zu sehen, daß, soweit es möglich, ein eigener Viehhirte hierzu möge bestellt werden ...

In der Zielsetzung gab es klare Vorgaben: der Schulmeister sollte rechtschaffen sein, und tüchtige Leute sollten in die Schulämter gelangen. Nun reicht es nicht mehr aus, in einem Dorf oder von einer Gemeinde einen Vertrag über das Schulehalten zu erhalten.

§ 14. Es müssen aber überhaupt auf dem Lande keine Küster und Schulmeister ins Amt eingewiesen und eingesetzt werden, bevor sie von den Inspektoren examiniert, im Examen tüchtig befunden und ihnen ein Zeugnis der Tüchtigkeit mitgegeben worden. ... daß keine zu Schulmeistern und Küstern angenommen werden sollen, als welche in dem Kurmärkischen Küster- und Schulseminar zu Berlin eine Zeitlang gewesen und darin den Seidenbau

sowohl als die vorteilhafte und bei den deutschen Schulen der Dreifaltigkeits-Kirche eingeführte Methode des Schulhaltens gefaßt haben.«

Im Reglément wurde in § 19 festgeschrieben, wie denn der vormittägliche Unterricht zu gestalten sei:

»1) ein Lied gesungen...

2) Nach dem Gesang wird gebetet. ... Ein Knabe liest langsam, deutlich und laut den monatlichen Psalm, und darauf wird geschlossen mit dem Gebet des Herrn. ...

3) Nach dem Gebete wird ein Stück aus dem Katechismus erklärt.

In der anderen Vormittagsstunde wird das Lesen, Buchstabieren und das ABC vorgenommen. In der dritten Vormittagsstunde wird geschrieben und buchstabiert, angleichen werden die Buchstaben gelernt.«

Nach den Bestimmungen des General-Landschul-Reglémentes blieben religiöse Inhalte in pietistischer Einfärbung vorherrschend. Viele Geistliche und Lehrer waren durch Francke beeinflusst, der zu den führenden Pietisten in Deutschlands gehörte. Der preußische König, ungeachtet seiner persönlichen Distanz zur Religion, hielt die Erziehung seiner Untertanen zur »wahren Gottesfurcht« für vorrangig; ein Brief Friedrichs an den Staatsminister von Zedlitz bestätigt dieses grundsätzliche Verhältnis:

»Daß die Schulmeister auf dem Lande die Religion und die Moral den jungen Leuthen lehren, ist recht gut, und müssen sie davon nicht abgehen, damit die Leute bei ihrer Religion hübsch bleiben und nicht zur katholischen übergehen, denn die evangelische Religion ist die beste und weit besser als die katholische; darum müssen sich die Schulmeister Mühe geben, daß die Leute Attachment zur Religion behalten und sie soweit bringen, daß sie nicht stehlen und morden ... sonst ist es auf dem platten Lande genug, wenn sie ein bisgen Lesen und Schreiben lernen; wissen sie aber zu viel, so laufen sie in die Städte und wollen Sekretärs und so was werden; deshalb muß man aufn platten Lande den Unterricht der Leute so einrichten, daß sie das Notwendige was zu ihrem Wissen nötig ist lernen, aber nach der Art, daß die Leute nicht aus den Dörfern weglaufen, sondern hübsch dableiben.«

Die staatstragende Schul- und Bildungspolitik Preußens sah sich vor allem seit Beginn des 19. Jahrhunderts, einem Problem in wachsendem Maße gegenüber: Die wirtschaftlich bedingte Erfordernis einer verbesserten Ausbildung in der Schule (gerade auch der Unterschichten) mußte verbunden werden mit der Einbindung in die – wie auch immer gearteten – Staatsziele, für die eine Erweiterung der Volksbildung nicht unbedingt förderlich sein mußte.¹⁰⁷²

Wie in den meisten deutschen Territorien hatte man auch im absolutistischen Preußen versucht, bestimmte Gewerbe- und Berufsgruppen vorzugsweise zum Küster- und Schuldienst anzustellen. Der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. bevorzugte Lehrer aus handwerklichen Berufen: Schneider, weil diese nicht nur Fliegen totschielen konnten, sondern neben der Schneiderei vom erhöhten Tisch den Unterricht durchführen konnten (da kommen die klassischen Lehrerpulte her), kräftige Leinweber oder starke Schmiede (wegen der bestehenden Züchtigungsrechte durch den Lehrer).

Noch 1806 waren (zum Beispiel) im Lehrerseminar von Klein-Dexen in Ostpreußen unter 242 Seminaristen 109 Schneider, 21 Schuhmacher, 42 aus insgesamt 24 verschiedenen Berufen, 1 invalider Soldat und 69 ohne jeglichen Beruf.

Invalide Soldaten konnten ohne jegliche Prüfung Lehrer werden. Erst eine Kabinettsordre von König Friedrich II. aus dem Jahr 1779 verlangt für die Zukunft (!), daß der Invalidenschullehrer lesen, rechnen und schreiben können müsse. Aber bis dahin mußte der Invalide nicht unbedingt diese Fertigkeiten beherrschen. Aber nicht nur die Überlebenden der preußischen Kriege wurden ohne Bildung und Vorbildung Lehrer. Ähnliches galt für Tafeldecker, Jäger und Hausdiener des Adels.

Die preußischen Volksschulen verdanken dem Alten Fritz einen mit unverwechselbarer Qualifikation ausgestatteten Lehrertypus, der von da an aus den Schulen nicht mehr

1072 Vielleicht hat Friedrich an das Rezept des Kaisers Hu-Tsung aus dem Jahr 1101 gedacht: »Drei Dinge auf dieser Welt sind höchst bedauernd: Das Verderben bester Jugend durch falsche Erziehung, das Schänden bester Bilder durch gemeines Angaffen, Und die Verschwendung bester Kartoffeln durch unsachgemäße Behandlung.«

wegzudenken war: den pensionierten Unteroffizier, den sog. Einjährigen, als Dorfschulmeister.

Hermann Hesse über seine Schülerzeit 1880:

»Wir Schüler einer kleinen halb ländlichen Lateinschule waren an Lehrer gewöhnt, die wir entweder fürchteten oder haßten, denen wir auswichen und die wir belogen, oder die wir belächelten oder verachteten.«

Die Besetzung von Lehrerstellen mit vormaligen Soldaten blieb eine Grundkomponente staatlicher Schulpolitik. Während des gesamten 19. Jahrhunderts stritten sich Verwaltung und Reformen über die Versuche, die soziale Zusammensetzung der Lehrerschaft zu verändern. Es blieb noch bis lange nach dem Ersten Weltkrieg wie es unter Friedrich II. eingeführt wurde. Und nach dem Zweiten Weltkrieg bestand der »Erdkunde«-Unterricht vielfach in der Beschreibung der Landschaften, in denen der Lehrer vorher als Soldat war. Dienen in der Wehrmacht als KdF-Fortsetzung für Tourismus und Völkerkunde: Und dazu ein wenig Heimatkunde – Informationen über die Geschichte des Dorfes. Und manchmal wurde angedeutet, daß neben dem Eiffelturm auch noch eine rote Mühle besucht wurde oder das »Maxim«.

Stefan Heym im »Nachruf« über seine Schulzeit (vor dem Ersten Weltkrieg):

»Und die Lehrerschaft, zum großen Teil ehemalige Reserveoffiziere, die ihre Befehlsgewalt über ausgewachsene Männer vermißten und es als schmerzlich empfanden, daß der Titel Studienrat auch nicht mehr galt, was er einmal gegolten hatte, sehnte sich gleichfalls nach alten Verhältnissen zurück.«

Der Streit über die Herkunft und die Qualifikation der Lehrer bestand auch noch rund ein Jahrhundert nach Friedrich II. So entzündete sich eine Debatte aus Anlaß einer am 16. Mai 1844 erlassenen *Kabinettsordre* des preußischen Königs Friedrich Wilhelm IV. (genannt »Butt« oder wegen seiner »schaumigen« und wolkigen Thron-Reden auch »Champagnerfritze«). Dieser hatte einen Unteroffizier zur Hospitation in einem Lehrerseminar beurlaubt und bei dieser Gelegenheit die Behörden ermächtigt, auch andere Unteroffiziere zu beurlauben, »wenn sie für das Schulamt Neigung und Fähigkeit zeigen«. Ein pensionierter Landschul-

inspektor meinte zu diesem Punkt:

»Die preußischen Unteroffiziere sind wirklich so dumm nicht, sondern Offizierstellvertreter ... Im Amte dürfte der ehemalige Unteroffizier bei weitem zuverlässiger sein, als jeder Seminarist. Daher sind die preußischen Unteroffiziere zu Landschullehrern am allerpassendsten. Da sie dann regelmäßig warme Speisen und Getränke haben können, so werden sie wohl auch keinen Branntwein vorher genießen. Freudig nimmt er den Rat und die Unterweisungen seines Vorgesetzten hin, hält wie in der Kaserne so auch in der Schule und gewiß ohne Pedanterie auf Sittlichkeit, anständiges Benehmen, Reinlichkeit und Fleiß. Der preußische Unteroffizier weiß Anstand und knotenmäßiges Benehmen zu unterscheiden.«

1816 klagt der Cloppenburgener Schulrektor Rein:

»Man findet bei den meisten Dorfschulen Lehrer, die größtenteils die rohesten und unwissendsten Menschen sind.«

Gottlob Johann Christian Kunth, Direktor der Generalverwaltung für Handel und Gewerbe beklagt sich 1820:

»Noch jetzt bestehen in Berlin Baumwollenfabriken von 100–200 Stühlen, das heißt mit einem Umsatz von 50–100.00 Talern, unter Verlegern, die mit Mühe ihren Namen schreiben, ihre einfachen Bücher nicht abschließen können, ..., die von der Möglichkeit und der Notwendigkeit weiterer Bildung keine Ahnung haben. Von mehr als 900 sogenannten selbständigen, obenein echt zünftigen Tuchmachermeistern in Gründberg, deren große Warenmasse dem Welthandel angehört, mag ein Drittel seinen Namen gar nicht, ein zweites Drittel ihn kaum leserlich schreiben können.«

Christian Dietrich Grabbe 1822:

»Euer Jürgen! Der stupide Kartoffelbauch! Bei dem hätte sogar der weise Konfuzius ohngeachtet er niemals Hopfen und Malz besaß, dennoch einige Fuder Hopfen und Malz verlieren können.«

So war das mit der Bildung des heute so hochgelobten Mittelstandes in Preußen.

Klagen über die Lehrer mögen berechtigt gewesen sein, Klagen über die Lehrer sind berechtigt. Wenn der geneigte Leser sich jedoch vergegenwärtigt, welcher Verlust für die Literatur und für die deutsche Jugend entstanden wäre, wenn Karl May als Hilfslehrer in Glauchau nicht mit der jungen Frau seines Vermieters ein Techtelmechtel (*a teco meco* = unter vier Augen) angefangen hätte und sein weiterer Lebenslauf als Fabrikshullehrer in Altchemnitz nicht wegen des geringfügigen Diebstahls einer Taschenuhr, einer Tabakspfeife und einer Zigarrenspitze geendet hätte. Die Fähigkeiten Karl Mays wären im normalen Schulstreß untergegangen. Und Lex Barker hätte nie in den Kreidefelsen von Bad Segeberg für die gerechte Sache kämpfen müssen/können.

Auch bei den mit Zufall oder wegen der staatlichen Versorgung in ihr Amt gelangten »Individuen« und »Subjekten« (wie die Lehrer in amtlichen Verlautbarungen genannt wurden), setzte sich nach und nach der »gelernte« Lehrer durch, da die Schule (und sei es nur des Winters) eine kontinuierliche Einrichtung geworden war. Strebsame Kinder aus dem Handwerkermilieu erhielten die Chance, »Gottesgelahrtheit« zu studieren und Lehrer zu werden.

Schulehalten wurde zu einem Beruf, der sich wie andere Fertigkeiten in einer ständisch verfaßten Gesellschaft vom Vater auf den Sohn fortpflanzte. Bevor man im ersten Drittel des 19. Jahrhunderts damit begann, staatlich gelenkte Seminare für die Lehrerbildung einzurichten, bildeten die Schulmeister, die ihr »Handwerk« vom Vater gelernt hatten, eine besondere Gruppe innerhalb der Lehrerschaft¹⁰⁷³. Diese Elite, die das Schulehalten als Hauptberuf (nicht als Berufung) ausübte, war es auch, die sich zuerst von den Küsterdiensten zu -befreien suchte, zumal ihr Lebensweg auch nicht mit dem Studium der Theologie begann. Die Zeit, die die Lehrer hierdurch gewannen, konnten sie nutzen: Sie gingen einhundert Jahre später – einem Aufruf Babels folgend und mit Kündigungsschutz versehen – in die

1073 So etwas gibt es auch heute: Vater und Mutter Lehrer, Lebenslauf von Sohn/Tochter: Vorschule, Grundschule, Gymnasium, Universität, Schule – also immer Schule. Nie das Leben kennengelernt! Aber die Kinder darauf vorbereiten! Ein ständischer, vor-industrieller Lebenslauf.

Sozialdemokratie¹⁰⁷⁴. Und daran leidet diese heute noch.

Der Schulpolitik der absolutistischen Herrscher des 18. Jahrhunderts lag vielfach die Einsicht zugrunde, daß eine der Voraussetzungen für eine wirtschaftliche Erstarkung des Staates in einer minimalen Bildung der Untertanen bestand. Mit der verbesserten Bildung der Unterschichten sollte das Gewerbe gefördert und damit zugleich der staatliche Steuersäckel gefüllt werden. Das niedere Volk war bloßes Objekt der absolutistischen Bildungspolitik, eine regierte Masse, die leistungsfähiger gemacht werden sollte. Der Philosoph Hans-Georg Gadamer:

»Seit mehr als dreihundert Jahren haben wir eine phantastische Entwicklung ihres Wissens und Herrschenkönnens über die Naturkräfte erlangt. Wir haben nichts auch nur Vergleichbares in der Bildung des Menschen für die richtige Anwendung dieser neuen Macht.«

Die Könige Friedrich Wilhelm I. und Friedrich II. neigten dazu, ausgediente Offiziere im höheren Zivildienst (als Forstmeister, Postmeister, Inspektoren und Rendanten, als Kriegs- und Steuerräte usw.) zu verwenden, weil

»Offiziere verstehen zu gehorchen und sich Gehorsam zu verschaffen, und wenn man ihnen irgend etwas zur Prüfung übergibt, so führen sie es selber aus und mit größerer Zuverlässigkeit als die anderen.«¹⁰⁷⁵

1074 Kaiser Wilhelm II. meint 1890, daß die Lehrer nicht genug getan haben, um das Vordringen der Sozialdemokratie zu verhindern:

»Wenn die Schule das getan hätte, was von ihr zu verlangen ist ... so hätte sie von vornherein von selber das Gefecht gegen die Sozialdemokratie übernehmen müssen.«

1075 Kommt bekannt vor, nicht wahr? So ist's doch heute noch »auf der Behörde«. Zwar sind es nicht mehr Offiziere, aber der Ton gegen den Bürger ist vielerorts unverändert. Da klingt das amerikanische »civil servants« doch besser.

Man möge doch einmal den Wunsch verspüren, an seinem eigenem Haus auf eigene Kosten einen An- oder Umbau vorzunehmen und dieserhalb zum städtischen Bauamt gehen zu müssen: Da stört man die »städtebauliche Sicht« vulgo »Beamtenruhe«, da landet man in einer »Bauverhinderungsbehörde«, die dem Bürger in streng-bestimmendem Ton den B-Plan auslegt und alle Anstrengungen zur Schaffung/Erhaltung von Arbeitsplätzen blockiert. Und gleichzeitig werden von derselben Stadtverwaltung

Bei der Einführung eines geordneten Schulwesens in Preußen ging das Anwachsen des Kartoffelverbrauchs parallel mit der Steigerung von Schülerzahlen. Ganz anders zum Ende dieses Jahrhunderts: Waren Ende der 1950er Jahre weniger als zehn Prozent aller Schüler auf Gymnasien, so sind es Ende der 1980er Jahre mehr als siebzehn Prozent. Und zur Jahrtausendwende sind es – je nach Bundesland – zwischen zwanzig und dreißig Prozent eines Jahrgangs. Je geringer der Kartoffelverbrauch, desto höher das Bildungsniveau? Ja und nein. Ja, wenn man die Kartoffel als Knolle genießt, nein, weil chips nicht mehr als Kartoffel angesehen werden dürfen.

So wie Jakob als der Ackerbauer den Jäger Esau ablöst, so veränderte sich in Preußen mit Schulpflicht und Kartoffelanbau der von Hungersnöten geplagte Landmann in den Citoyen. »Der Fluch Adams¹⁰⁷⁶« (um Wilhelm Raabe im »Stopfkuchen« zu variieren), »soweit er den Acker, das Graben, Hacken, Pflügen, die Kartoffel-, Heu- und Getreideernte angeht, ist eine Erholung gegen das nächtliche Surfen im Internet.«

Um zu den Fragen in der Vorbemerkung zurückzukommen: Soldaten und Bayern brachten die Kartoffel nach Preußen; die Preußen waren nicht die ersten Kartoffelbauern in Deutschland. Erst mit dem Anbau der Kartoffel endete die Hexenverfolgung. Eine breitere Volksbildung wurde erst mit der Kartoffel als Grundnahrungsmittel der und für die Lehrer ermöglicht. Bevölkerungsentwicklung und Entwicklung der Gymnasiumsschüler in Deutschland als

schlimmste Bausünden für die eigenen Bauten sanktioniert. Fahren Sie durch die Dörfer und Städte und sehen Sie sich Sparkassengebäude und nach 1945 gebauten Rathäuser an: »Spieglein, Spieglein, an der Wand, wer hat die schlimmste Fassade im ganzen Land?«

Gerade am Baurecht kann man beobachten, daß weder die in der CDU noch in der SPD zusammengeschlossenen Beamten aller Art die Entbürokratisierung des Staates wollen – allen Bekenntnissen zum Trotz. Die SPD unterscheidet sich hierbei nur deshalb von der CDU, weil sie gar nicht erst verspricht, den Beamtenstaat einzuschränken. Und die FDP ist wie immer nur aus wahltaktischen Gründen für eine Liberalisierung (so lange es nicht ihre Wähler und Zahler trifft).

1076 Das Wort »Adam« steht in Beziehung zu der Vokabel »adhāmāh«, Boden, und dieser Begriff wiederum ist abgeleitet aus der Wurzel »'dm«, rotbraun. »Rotbraun« ist die Farbe des lehmigen Bodens. Und aus dem ist bekanntlich der erste Mensch geschaffen worden.

ursächliche Folge des Kartoffelverzehrs mag konstruiert sein; aber wenn man zwei statistische Daten miteinander in Beziehung bringt, sind solche (vielleicht überraschenden) Ergebnisse/Schlußfolgerungen nicht zu vermeiden. Dies gilt auch für das Anwachsen der Ausländer und für das zeitweilige Erstarken rechtsradikaler Gruppierungen.

Kartoffelbau in Preußen ermöglichte, Getreide zu requirieren für die stehenden Heere von Friedrich Wilhelm I. und Friedrich II. und ihren Nachfolgern. Die Invaliden aus den preußischen Kriegen führten zu der Überlegung, Arbeitsplätze zu schaffen, um das Marodieren des 17. Jahrhunderts zu unterbinden. Arbeitslose Söldnern zogen als »Gartbrüder« bettelnd und stehend durchs Land und plagten die Bauern. Die »Gartenden«, d.h. nicht in einem Dienst stehenden Landsknechte, wurden zum sozialen und der bald verbrauchte Sold aus dem letzten Krieg führte zum kriminalen Problem. Für die neuen Siedlungen waren ja nach Möglichkeit Einwanderer aus fremden Fürstentümern gefragt, nicht die eigenen Landsleute. Die protestantischen Geistlichen, von Gott ausgewählt, wollten sich andererseits nicht mit den niederen Diensten eines Küsters befassen und benötigten daher irgendwelche Hilfskräfte. Da bot sich an, die invaliden Soldaten zu Dorflehrern zu machen.

Die zehn Gebote für den Kartoffelbau

1877 werden in der Fachzeitschrift »Der Bauernfreund« zehn Gebote für den Kartoffelanbau wiedergegeben, die im Prinzip auch heute noch vom Landmann beachtet werden sollten:

1. Du sollst Deinen Erdäpfelacker schon im Herbst und zwar gehörig tief ackern.
2. Du sollst auf Anlegung einer entsprechenden Düngerstätte dein größtes Augenmerk richten und besonders darauf bedacht sein, daß von derselben das flüssige Gold des Landmannes die Jauche, nicht ablaufe.
3. Du sollst mit der Düngung des Kartoffelfeldes nach Thunlichkeit schon im Herbst beginnen.
4. Du sollst zu Saatkartoffeln eine mittelgroße Sorte Erdäpfel nehmen.
5. Du sollst bei zum Legen bestimmte Erdäpfeln das Keimen am Aufbewahrungsorte zu verhüten suchen, ...
6. Du sollst Deine Saatkartoffeln zuerst gehörig an der Luft abtrocknen
7. Du sollst vom Schneiden der Saatkartoffeln selten Gebrauch machen
8. Du sollst kein grünes Kartoffelkraut abschneiden
9. Suche dir schon bei der Kartoffelernte die künftigen Saaterdäpfel aus; benutze durch mehrere Jahre nur diese zur Anpflanzung.
10. Versuche Alles dieses gewissenhaft

Ein echter Ökobauer sollte am besten bei Neumond in dunkler Nacht pflügen. Begründung: Bei jedem Ackern geraten nämlich Wildkrautsamen aus dem Boden an die Oberfläche. Wird das Feld vor Mitternacht umgepflügt, können die Unkräuter, besser ist: Wildkräuter¹⁰⁷⁷, nicht keimen, da ihnen das dazu notwendige Licht fehlt, und viele vertrocknen bis zum ersten Morgenlicht. Allein damit ließe sich die Giftspritzerei zur Unkrautbekämpfung drastisch verringern. Genau genommen gilt dies nur, wenn die Bauern bei Neumond ackern, ihre Scheinwerfer ausschalten und sich mit Hilfe von Infrarot-Nachtsichtgeräten orientieren. Bereits Johannes Royer schreibt 1651 in seiner »Beschreibung des ganzen Fürstlich-Braunschweigischen Gartens zu Hessen, Spezifikationen der Gewächse, so von 1607 bis 1651 darinnen gezeugt werden«, daß er die Kartoffeln in diesen Gärten bei Mondlicht setze:

»Die Tartuffeln werden in den Fasten mit dem vollen Mondenscheine in ein feistes, mürbes und sandiges Erdreich gepflanzt, gegen den Winter aber, wenn es anfangen will, zu frieren, werden sie ausgegraben, und im Keller im Sande verwahrt, daß man sie zur Speise gebrauchen könne.«

Insofern ist die Erkenntnis der heutigen Ökobauern nicht neu. Nach neuesten Forschungen können die Erträge von Kartoffeln durch die Ausrichtung der Reihen erheblich gesteigert werden. Eine Nord-Süd-Richtung der Pflanzenreihen führt zu deutlich höheren Ernteerträgen im Vergleich zu einer Ost-West-Richtung. Alle Regeln helfen jedoch nicht, wenn am Neujahrstag Schnee fällt, zu viele Maikäfer krabbeln, wenn Weihnachten zu viele Sterne zu sehen sind oder wenn's am Gründonnerstag regnet.

Um mehliges Kartoffeln zu bekommen, empfiehlt es sich auch, ein rotes Stoffband mitzuver-

1077 In der Botanik wird dieser Begriff auf alle Pflanzen angewandt, die sich rasch ausbreiten und andere Pflanzen auf geschädigten Böden verdrängen. Roggen und Hafer waren früher Unkrautarten, bevor sie wertvolle Getreidepflanzen wurden, umgekehrt wurde der Amarant und die Fingerhirse (Eleusia) – früher wegen ihrer nahrhaften Samen als Getreidesorten geschätzt – zu Unkrautarten degradiert. Sind Unkräuter nicht auch Wildpflanzen, die einen besonderen Schutz genießen sollten? Nicht umsonst werden sie auch Beikräuter oder Adventivflora genannt.

buddeln, damit die Knollen Freude haben (meint es in einem alten Aberglauben)¹⁰⁷⁸. Ökologisch besser ist es auch, nach einer gewissen Zeit des Kartoffelsteckens eine Pause am Ackerrand zu machen, denn dadurch würden sich die Kartoffeln auch ausruhen und reichlicher tragen. Aber heutzutage ist das manuell-menschliche Kartoffellegen durch die mehrere Tonnen schweren Landmaschinen ersetzt worden – und die laufen, bis der Diesel verbraucht ist (nebenbei drückt ein solches Gerät auch die Erde so fest, daß bis zu einem Meter Tiefe für die Regenwürmer kein Durchkommen ist): Der berühmte »Walkthrough Tree« im Muir Wood in Kalifornien stürzte um, weil die zahllosen Besucher die Erde um seine flachen Wurzel so verdichteten, daß kein Wasser mehr in sie eindringen konnte und er deshalb abstarb. Ein verdichteter Boden enthält nur wenig Sauerstoff, so daß Bodenorganismen sich nur schlecht entwickeln können; normale Pflüge oder Grubber kommen nur bis zu einer Tiefe von etwa dreißig Zentimeter, so daß tieferliegende Verdichtungen oft über Jahre erhalten bleiben.

Ein Hinweis: Man sollte Kartoffeln möglichst aus biologischem Anbau kaufen, da die Kartoffel Unkrautvertilgungs-Mittel und Insektenvernichtungsmittel aufsaugt. Stammen die Knollen nicht aus biologischem Anbau, sollte man sie immer ohne Schale essen. Die Kartoffeln sollte man

1078 Wir machen uns vielfach lustig über den von unseren Altvorderen kommenden Glauben; es wäre jedoch besser, die Überlieferungen daraufhin zu prüfen, ob hier nicht ein uralter Erfahrungsschatz gehoben werden müßte.

Auf den Versuchsfeldern des US-Agricultural Research Service in Florence (South Carolina) leuchten farbige Plastikbahnen, mit denen der Boden von Erdbeer-, Paprika- und Tomatenbeeten, bei Bohnenstangen und Baumwollfelder bedeckt. Man will feststellen, welchen Einfluß farbige Folien auf Obst und Gemüse haben. Es wird angenommen, daß Phytochrome die Quantität wie auch die Qualität der Ernte beeinflussen. Phytochrome dienen als Sensoren der Pflanze und messen das Verhältnis von dunkelrotem zu hellrotem Sonnenlicht; sobald dieses Verhältnis zugunsten des dunkelroten Lichtes verschoben ist, setzt die Pflanze zusätzliche Energie frei, die hauptsächlich überirdisch wirkt.

Alle bodennahen Materialien (Kompost, Stroh oder rote Plastikbahnen!) die das dunkelrote Sonnenlicht reflektieren, lassen Pflanzen stärker wachsen. Pflanzen »verstehen« Fernrot – das ist eine Farbe außerhalb des menschlichen Sehfeldes – als Signal, stärker auszutreiben. Mit einer Abdeckung, die Fernrot reflektiert, suggerieren die Forscher der Pflanze, daß Rivalen in der Nähe sind. So werden die Kartoffeln größer und reifen früher. Andererseits lassen grüne oder blaue Folien (die das Sonnenlicht mit einem geringen Dunkelrot-Anteil stärker reflektieren) unterirdische Pflanzen wie Rüben und Kartoffeln schneller und größer wachsen.

aus der handelsüblichen Kunststoff-Folienpackung herausnehmen, da sie in der Verpackung schneller faulen.

In der Zeitschrift »Die Kartoffel«, Jahrgang 1932, steht eine Anbauanweisung für die Knolle, die auch noch heute beherzigt werden sollte:

»Willst Du beim Kartoffelbau
Reichlich ernten, dann vertrau
Meinem Rat und pflanze sie
Nicht zu spät und nicht zu früh!
Achte drauf, daß unkrautfrei
Und schön gar der Boden sei!
Stallmist dünge nie allein
Kali, Stickstoff muß hinein!
Oder nimm, fehlt dir der Mist,
Gründüngung, die billiger ist.
Aber besten Nutzen bringt,
wenn man Kali dazu düngt.
Setzt du die Kartoffeln dicht,
kann das Unkraut nicht ans Licht;
aber nimm die Reihen weit,
sonst tut dirs beim Häufeln leid.
Merk dir eins: an allen Orten
Wählt – wer klug – die neuesten Sorten.
Probe selber, bis du hast,
was für deinen Acker paßt.
Prüf' auf Krankheit und Bestand,
kaufe nur, was »anerkannt«.
Wirst du meinem Rat vertraun,
sollst du schöne Ernte schauen

Und, wer wohnt in der Stadt,
billige Kartoffeln hat!
Froh und satt wird jeder dann
Durch den tüchtigen Bauersmann.«

Im übrigen gilt für jeden Hobby-Gärtner: Kartoffeln gedeihen am besten in durchlässiger Erde, die mit organischem Dünger oder Kompost angereichert wurde. Die Knollen wachsen schneller (man will ja schließlich Erfolge sehen!), wenn man sie vorher im Haus hat vorkeimen lassen: Legen Sie die Kartoffeln nebeneinander in eine Kiste, Eierkartons sind auch geeignet, und stellen Sie die Kartoffeln dann in einen mäßig warmen und hellen Raum (nicht im Keller!). Erst wenn der Gartenboden mindestens sieben Grad beträgt, können die vorgekeimten Knollen gesetzt werden. Der Ertrag ist größer, wenn man die Erdschicht um die krautigen Teile der Pflanze erhöht. Die Kartoffel bildet in diesem angehäuften Teil gleichfalls Stolonen.

Ökobauern sollten bedenken, daß Hecken zu Ertragssteigerungen bei Feldfrüchten führen, denn die Hecken sorgen dafür, daß weniger Wasser auf den Feldern verdunstet, da der Wind an den Heckenhindernissen gebremst wird und weniger Feuchtigkeit von der Oberfläche getragen wird. Und nicht zu vergessen: Einige Käferarten ernähren sich von Blattläusen, die wiederum Schädlinge von Kulturpflanzen sind. Zusätzlich wird mittels Heckenbau («Knicks») das Vorkommen anderer Nützlinge wie Florfliegen, Schlupfwespen und Marienkäfer gefördert. Die Erosion des Ackerbodens kann durch schonende Bearbeitung und Anbau von Zwischenfrüchten erheblich vermindert werden. Monika Frielinghaus, Professorin für Bodenkunde am »Zentrum für Agrarlandschafts- und Landnutzungsforschung« in Müncheberg, meint, es sei nicht nötig, jedes Jahr und bei jeder Frucht den Acker umzupflügen; es reiche vielfach aus, den Boden aufzulockern.

Schutz vor Erosion bietet die ganzjährige Bepflanzung; im Winterhalbjahr wird empfohlen, Stoppelfrüchte, Winterzwischenfrüchte und Untersaaten anzubauen und Erntereste sollten stehenbleiben, wenn neu gesät wird. Außerdem, so haben Ökobauern herausgefunden, werden durch den Fruchtwechsel von Weizen und Kartoffeln die Kartoffelkäfer »verwirrt«. Und wenn am Rand von Kartoffelfeldern zusätzlich Blütenpflanzen – zum Beispiel Erbsen oder

Luzerne – angepflanzt werden, so lockt dies nützliche Insekten an, die Käferlarven und Blattläuse mögen (und vertilgen). Biologische Vielfalt ist die beste Verteidigung gegen natürliche Überraschungen.

Bei zahlreichen Feldversuchen hat sich herausgestellt, daß beispielsweise in der dreijährigen Fruchtfolge von Kartoffeln, Winterweizen und Wintergerste der einmalige Anbau von Senf zu Mehrerträgen führt.

Es ist jedoch nicht so, daß alle Kartoffeln aus »ökologischem Landbau« so gesund wie der Normal-Verbraucher glaubt; zwar ist der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und synthetischem Dünger verpönt und untersagt, aber bis Februar 2002 durften zum Schutz vor dem *Phytophthora infestans* Kupferpräparate verwendet werden. Da fragt man sich, warum bereits zum Ende des 19. Jahrhunderts die Verwendung von Kupfer bei Lebensmitteln untersagt wurde! Kupfer wirkt gegen diesen bösartigen Pilz, der im 19. Jahrhundert so schrecklich wütete, aber reichert sich im Boden an und gelangt so doch in den Lebensmittelkreislauf. Außerdem: Ökologische Düngung mit Mist aus dem Stall ist nur dann »natürlich«, wenn auch das Vieh des Ökobauern ohne Antibiotika aufgezogen und geschlachtet wird. Und die Gülle des medikamentenverwendenden Nachbarbauern nicht auf das Ökofeld kommt.

Eine weitere Möglichkeit, unerwünschte Kräuter in Kartoffelfeldern klein zu halten, sind Gänse. Bekanntlich erreicht die Hacke beim Unkrautjäten kaum das konkurrierende Grünzeug, ohne die Kartoffelpflanze zu beschädigen. Gänse können nicht nur römische Bürger warnen, sondern mit ihren spitzen Schnäbeln das Wildkraut problemlos ausrupfen, die giftigen Blätter der Kartoffel verschmäht das Federvieh aus gegebenem Anlaß. Die Gänse mögen besonders Quecken, die sie samt den Wurzeln »mümmeln«. Quecken gehören zu den Süßgräsern und überziehen unter ungünstigen Umständen ganze Kartoffelfelder mit dichten Matten. Schon geringer Befall reicht aus, um die Erntemaschinen zu blockieren.

Adalbert Stifter nennt in »Granit« (1849) ein Beispiel für ökologischen Anbau in Deutschland:

»Als ihn hungerte, grub er mit der Hand Kartoffeln aus, *die unter den emporwachsenden Reben waren*, und briet sie in der Glut des Feuers.«

Gegen den Kartoffelkäfer haben Forscher der Universität Gießen und des Forschungszentrums Jülich einen Sensor entwickelt, bei dem *ein* lebender Käfer Alarm schlägt, wenn seine Artgenossen sich auf einem Kartoffelacker¹⁰⁷⁹ zu schaffen machen. Feine Härchen auf der Antenne des Kartoffelkäfers registrieren die Duftstoffe, die von angefressenen Kartoffelblättern ausgehen. In dem Fühler baut sich danach ein elektrisches Signal auf, das über einen Feldeffekt-Transistor in meßbare Stromspitzen umgewandelt wird. Bedauerlicherweise lebt ein solcher Biosensor nur etwa drei Tage; die Forscher arbeiten deshalb an einem System, das anstelle des Käfers eine Zellschicht verwendet, die auf Duftstoffe anspricht. Ein solcher Sensor soll die Menge der eingesetzten Insektizide verringern, dann man muß die Chemiekeule nur noch schwingen, wenn ein Feld tatsächlich von Kartoffelkäfern bedroht wird. Auch kann man zu einem späteren Zeitpunkt versuchen, den Sensor-Chip direkt beim Bauern einzupflanzen, damit dieser nicht immer nur an die Subventionen aus Brüssel denkt.¹⁰⁸⁰

Man möge bedenken: Eine Kartoffelkäferlarve frißt eine Blattfläche im Umfang einer halben Postkarte – das ist vernachlässigbar. Doch bedauerlicherweise hat diese eine Larve eine große Nachkommenzahl, und diese Nachkommen fressen – ungehemmt und hemmungslos – das Laub von zweihundert bis dreihundert Kartoffelstauden. Zweieinhalb Hektar Kartoffelacker werden's insgesamt sein, die ein Käferweibchen nebst Nachkommen im Laufe einer Saison verfuttern.

Im Königreich Lesotho wird in einem »Projekt zur besseren Landnutzung« der Deutschen

1079 Der Hamburger Tierpark Hagenbeck wurde am 7. Mai 1907 auf einem ehemaligen Kartoffelacker in Stellingen (damals noch bei Hamburg) eröffnet.

1080 Alexander Moszkowski bietet 1898 eine satirische Darstellung des agrarischen Subventionsverlangens im preußischen Reichstag im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts:

»Dort im Reichstag / Wo sie sitzen, / All' die Spitzen, / Die der Landbund auserwählt, / Wird krakelt, / Hört Ihr schrei'n nach dem Gesetz? / Das ist Plötz! / Rot wie Blut / Ist die Wange, / Nicht mehr lange / Fackelt er! / »Mammon her! / Zuschuß in Agrariers Tasche, / Her den Kies, den Draht, die Asche!«

Subventionsforderungen und –erhalten der Landwirtschaft haben eine längere Tradition als das althergebrachte Beamtentum.

Welthungerhilfe ökologischer Landbau ohne Dünger und Chemie betrieben. Zum einen werden die traditionellen Anbau-Methoden trainiert und zum anderen moderne Kenntnisse eingesetzt; das Nebeneinander von sieben verschiedenen Feldfrüchten stellt durch den wechselseitigen Schutz sicher, daß immer einige Pflanzen ausreichend Ertrag bringen; für europäische Landwirte springt im Falle von Frost und anderen Katastrophen Brüssel ein – das ist bequemer.

Kartoffeln können (und sollten!) in jedem Garten gepflanzt werden: Aber sie sind frostempfindlich, die Triebe erfrieren, wenn sie vor dem letzten Frost die Erdecke durchstoßen. Im Garten kann man sie mit Stroh, Mist oder Kompost gegen Frost schützen; sollten die Kartoffeln doch einmal unter Frost gelitten haben, hilft das Begießen oder Abspritzen mit kaltem Wasser. Saat-Kartoffeln werden in Abständen von etwa dreißig Zentimeter in ein Mist-Beet oder in etwa fünfundzwanzig Zentimeter tiefe Gräben gelegt und anschließend mit Erde bedeckt. Je länger die Kartoffeln im Boden bleiben, desto höher ist der gewichtsmäßige Ertrag. April ist die beste Aussetzzeit. Die Ernte erfolgt vor den ersten Frösten – so spät wie möglich.

Die Kartoffel ist das am einfachsten zu lagernde vegetarische Nahrungsmittel der gemäßigten Klimazonen. So befindet sich beispielsweise jetzt unter dem Stalin-Denkmal im früheren Stalin-Museum in Prag (auf einem Hügel am Ende der Prachtstraße Parizká) der städtische Kartoffelkeller und die granitene Platte ist ein Paradies für Skateboarder und Rollschuhläufer; damit wird doch endlich ein sinnvoller Zweck für diesen Monumentalbau erreicht.

Schon Gaspard Bauhin schrieb im Kräuterbuch von Bergzabern

»Man grabt die Wurzeln aus / damit sie in dem Winter nicht faulen / und stellet sie an ein warm Ort / andere behalten sie in einem mit trockenem Grund gefüllten Geschirr / und befehlen sie im Frühling wiederumb dem Erdreich. Die Burgunder biegen die Aest / und decken sie mit Erdreich / auff daß sie mehr knorren bekommen.«

Über die zweckmäßige Lagerung der Kartoffel hat die »Sunlicht Gesellschaft AG Mannheim« in der Schriftenreihe des »Sunlicht-Instituts für Haushaltskunde« in den 1920er Jahren zur

Erbauung und Belehrung der deutschen Hausfrau (in Fortführung der früheren Hausväter-Literatur) Empfehlungen veröffentlicht:

»Für Kartoffeln bestimmt man im Lebensmittelkeller¹⁰⁸¹ einen Platz, der möglichst wenig vom Licht getroffen wird. Bekanntlich bildet sich in den Kartoffeln unter Einfluß von Licht das giftige Blattgrün. Kauft man einen sehr großen Wintervorrat an Kartoffeln, so bringt man ihn besser in verschiedenen Kisten unter, da in großen Haufen infolge der Ausdünstung das Faulen rascher einsetzt.«

Für eine längere Lagerung sind die besten Kartoffeln gerade gut genug. In jedem Fall müssen die Kartoffeln nach einem Einkauf sofort aus dem handelsüblichen Plastiksack herausgenommen und in einem Stoffsack umgefüllt werden. Wichtig für die Lagerung ist auch, daß die Knollen eine unbeschädigte Schale und eine trockene Oberfläche (die Schale der Knolle ist ein Korkmantel, der die Austrocknung verhindert) aufweisen. Lagerkartoffeln sollen ferner vor zuviel Licht geschützt werden, denn sonst werden die Knollen bekanntlich grün und Solanin und Chaconin bilden sich. Während der »Wundheilperiode« dürfen die Kartoffeln zehn bis vierzehn Tage nach dem Einlagern nicht belüftet werden, Temperatur 10 bis 15° C bei 90 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit; erst wenn die »Wunden« verheilt sind, erfolgt eine »Abkühlung« im zweiten Monat nach der Ernte auf 7 bis 10° C, im dritten Monat auf 5 bis 7° C.

Solanin beeinflußt das Nervensystem und lähmt die Atmung. Solanin schützt die Pflanze vor rauhem Klima, in dem es die Permeabilität des pflanzlichen Gewebes erhöht. Je mehr Solanin eine Pflanze enthält, um so höher kann sie angebaut werden. In den Beeren ist der Gehalt an Solanin etwa 1 %, in den Keimen etwa 5 %, in den Blüten etwa 0,7 %, in den Samen etwa 0,25 % und im Kraut etwa 0,5 %. Mit dieser geringen Menge kann man einen Ochsen nicht umbringen. Nicht nur die grünen Kartoffeln sind giftig, sondern auch die »Augen« und Keime der Kartoffel zeigen durch eine Lichteinwirkung und zu langer oder falscher Lagerung einen

1081 Der »Ossiotr« (Kaviar zum Preis von etwa achthundert Mark je Kilogramm) hat einen eigenen Beigeschmack; wer diesen mag, charakterisiert ihn als nußartig, wer ihn ablehnt, behauptet, er schmecke nach Kartoffelkeller. Am Hirsmontag (Sonntag nach Invocavit) soll man Kartoffeln nicht aus dem Keller holen, weil sonst die Mäuse in den Kartoffelbehälter gehen.

hohen Solanin Gehalt auf. Merke: Alle oberirdischen Teile der Pflanze, vor allem grüne Kartoffeln, Beeren und die Keimlinge der Knollen, sind stark giftig. Das giftige Solanin befindet sich in der höchsten Konzentration in den unreifen Samen, die Kartoffelknolle weist heute im allgemeinen nur einen geringen Anteil von Solanin auf, der zudem beim Kochen zerstört wird.

Erste Hilfe bei einer Solanin-Vergiftung

Wenn man denn heutzutage auf einem Kartoffelfeld »kosten« war und »versehentlich« (Mundraub aus den Gärten ist seit Karl dem Großen strafbar!) die roten Beeren gegessen oder von den Blüten gekostet haben sollte: Erbrechen auslösen, Arzt oder Krankenhaus aufsuchen, damit eine Magenspülung vorgenommen werden kann. Ganz schnell und als erste Maßnahme (vor dem Arztbesuch!) hilft Kartoffelsaft, der krampflösend wirkt und die Magensäureproduktion hemmt. Wie merkt man, daß man die Kartoffelbeeren mit Preiselbeeren verwechselt hat? Das Solanin (und in geringer Menge Cholin und Acetylcholin) führt zu einer Reizung der Verdauungswege und löst die roten Blutkörperchen auf. Die Symptome: Einige Stunden nach dem Essen der Beeren bekommen Sie ein brennendes, kratzendes Gefühl im Hals, Kopfschmerzen treten auf, Benommenheit, Erbrechen und heftiger Durchfall, Schwitzen und Krämpfe, unregelmäßige Atmung, Sinken der Körpertemperatur. Alles in allem: Sie merken es, daß Sie was falsch gemacht haben. Prognose: im Prinzip günstig, aber es sind auch schon tödliche Vergiftungen vorgekommen. Das Gift ist auch in den Keimen und Augen auskeimender Kartoffeln – Vorsicht ist angeraten.

Während der Hungersnot 1770/1771 klagten die Bürger häufig über Krankheitssymptome, die

auf den Verzehr mit unreifen Kartoffeln hinweisen: Schweißausbrüche, Übelkeit, Kopfschmerzen und Magenbeschwerden. Auch deshalb kehrte man nach jeder Hungersnot zur gewohnten Kost zurück.

Die beste Lagertemperatur liegt zwischen 3° und 5° C, denn bei einer zu warmen Lagerung »glaubt« die Kartoffel, der Frühling sei gekommen und treibt aus. Wenn es andererseits zu kühl für die Knolle wird, dann bekommt sie bei jedem Stoß einen unansehnlich werdenden Fleck. Bei der richtigen Temperatur und der richtigen Luftfeuchte von neunzig bis fünfundneunzig Grad kann die Kartoffelstärke ausreifen und der Geschmack sich voll entfalten. In früheren Jahrhunderten wurden die Kartoffeln in Fässern transportiert und gelagert – angeblich sogar in Holztonnen in den Schlafkammern, und bei Frost würde die Tonne mit Kleidern behängt werden.

Ein Überblick über die wichtigsten Knollenarten

Es ist angebracht, die Unterschiede der wichtigsten Knollenfrüchte zu erläutern, da vielfach Kartoffeln mit Süßkartoffeln und diese wiederum mit Yams oder Topinambur oder Maniok verwechselt werden.

Die Blüten des Topinamburs (*Helianthus tuberosus*) stehen auf einem Stengel, mehr als einen Meter hoch, pyramidenförmig zusammen. Ein anderer Name ist Erd-Artischocke oder Erd-Mandel; aber der Topinambur hat noch etliche andere Namen. Die Wurzeln sind zaserig, mit bis zu fünfzig Knollen verschiedener Größe. Die Knollen sind mehr lang als rund, rötlich braun von außen mit weißem Fruchtfleisch. Der Geschmack ist süßlich. Der Topinambur enthält das stärke-ähnliche Inulin. Heute hat die Topinambur als Kartoffelersatz für Zuckerkrankte sowie als Futterpflanze für Wildvieh eine gewisse Bedeutung. Die ersten Pflanzungen Anfang des 17. Jahrhunderts galten dem Ersatz von Rohrzucker, der aus Asien oder Mittelamerika importiert werden mußte. Die früher weit verbreiteten Topinamburs findet man am Ende des 20. Jahrhunderts nur noch vereinzelt auf Wildäsungsflächen und in Gärten ehemaliger LPG-Bauern; der regelmäßige Anbau für Nahrungszwecke ist in Deutschland eingestellt. Nur Sergej Schilkin pflanzte nach Ende des letzten Krieges mit Erlaubnis der englischen Besatzungsmacht im Berliner Tiergarten Topinamburs, um daraus Branntwein herzustellen.

Die Batate (*Ipomeoa batatas*) oder Süßkartoffel gehört zur Gattungsart der Prunkwinde aus der Familie der Windengewächse und hat süßes, mehliges, stärkehaltiges Fleisch – schmecken wie manche Kürbisse. Es gibt zwei Hauptarten, eine mit gelbem Fleisch und trockener Konsistenz, eine andere mit süßem weißem Fleisch und einer eher wässerigen Beschaffenheit. Die Schalen der Batate variieren in der Farbe und können weiß, rot oder violett sein. Die über den Boden kriechenden Stengel tragen gelappte Blätter; an den Blattknoten werden Wurzelknollen ausgebildet, von denen einige bis zu ein Kilogramm schwer werden können. Süßkartoffeln mit Opossum waren die Lieblingsspeise von Elvis Presley.

Columbus und seine Nachfolger fanden die Süßkartoffel als eine eigene Art auf den westindischen Inseln vor und brachten sie sehr früh an den spanischen Hof und damit auf die

spanischen Felder. Da die Süßkartoffel ein warmes Klima benötigt, gelang es nicht, sie im Norden Europas zu kultivieren. Die Batate wurde jedoch häufiger nach England exportiert und da wird sie – vielleicht – Shakespeare kennengelernt haben.

In Westafrika und in der Karibik sind Yamswurzeln (*Dioscoreaceae opposita*) oder Igname das Hauptnahrungsmittel. Diese Knollenart gehört zur Familie der Lilienblütler mit etwa 650 Arten in neun Gattungen. Yamswurzeln haben eine braune, holzige Schale, ihr Fleisch ist feucht und süß. Die Kletterpflanze besitzt meist knollige Wurzelstöcke, die ein Dickenwachstum aufweisen und viel Stärke enthalten. Die Blätter sind wechsel- oder gegenständig, oft herz- oder pfeilförmig.

Die Blüten sind klein, in Ähren, Trauben oder Rispen. Die Knollen werden bis zu zwanzig kg schwer, sind zum Teil gefärbt; die *Dioscorea hispida* ist, bedingt durch den Gehalt an dem Alkaloid Dioscorin, giftig. Andere Namen für Yams sind »Hottentottenbrot« (erinnert an die Kolonialzeit in Deutsch-Südwest-Afrika¹⁰⁸²) oder »Schildkrötenpflanze«; in den Hochgebieten

1082 Von drei Hottentotten-Königen wurde in den USA Ende der 1990er Jahre Schadenersatz gefordert für die südwest-deutsche Kolonialherrschaft, aber 1904–1906 galt die Haager Landkriegsordnung noch nicht und schon gar nicht für Aufstände und deshalb wird die Forderung vom Rechtsnachfolger des deutschen Kaiserreiches zurückgewiesen und vom Gerichtshof in Den Haag auch und ist deshalb 2003 zurückgezogen worden. Dennoch wäre es wohl nicht ganz falsch gewesen, wenn eine deutsche Regierung eine Erklärung abgeben würde, die den damaligen Vernichtungskrieg gegen die Nama und Herero bedauert (was wir in Sachen Armenier von der Türkei verlangen!). Möglicherweise handelt es sich nur um ein Übersetzungsproblem, denn wer benutzt heutzutage noch das Buchstabier- und Lesebüchlein »Nama Gowabdi gei tsi khom-ei Kaniors«. Die Auseinandersetzungen im deutschen Reichstag über die Kriegführung in Deutsch-Südwestafrika führten zu Neuwahlen, die mit einer gravierenden Niederlage der Sozialdemokratie als »vaterlandslose Gesellen« endeten; als eine Spätfolge bewilligten die Sozis 1914 die Kriegskredite. Heute sind Unternehmen, die ihren Firmensitz ins Steuerparadies verlagern, vaterlandslos und unpatriotisch – Jedenfalls meint das der Bundeskanzler Schröder. Aber der redet viel, wenn der Tag lang ist.

In Deutsch-Ostafrika (Tangayika–Tansania) begann 1905 ein weiterer Kolonialkrieg. Die deutschen Kolonialherren bezeichneten eine Reihe von lokalen Aufständen mit »Maji Maji«; Der Name bezog sich auf eine Kriegsmedizin, von dem die Afrikaner glaubten, sie mache gegen deutsche Gewehrkugeln immun. Dabei handelte es sich um schlichtes Wasser, denn »majj« ist das Suaheli- Wort hierfür, mit Hirse verkocht. Die Aufstände entstanden, weil die Kolonialadministration einen Arbeitszwang einführte, eine

der Pyrenäen wächst eine europäische Art, die *Bordera pyrenaica*. Aus Yams wird der Wirkstoff Diosgenin extrahiert, der bei der Herstellung von Antibabypillen verwendet wird; das hätte sich der griechische Militärarzt Pedanios Dioscurides, der um 60 n. Chr. ein Jahrhunderte geltendes Buch der Arzneimittellkunde schrieb, nicht gedacht, daß er Namensgeber für ungezügelte Promiskuität wird! Die ersten Spanier lernten die Yams-Wurzel in der Karibik unter dem Namen »nyame« kennen. John Updike äußert sich in »Brasilien« und bei »Rabbit« über die Stärke der Yamswurzeln.

Taro wächst im tropischen Asien; es eine Gattung der Aronstabgewächse mit sechs Arten. Nur die *Colocasia esculenta*, wahrscheinlich aus Indien stammend, ist eine wichtige Kulturpflanze von Indomalaien bis Polynesien; sie wird auch im tropischen Afrika angebaut. Unter der arabischen Bezeichnung »Kolkâs« wurde sie in Nordafrika kultiviert. Ihre bis kopfgroßen Knollen enthalten Stärke und liefern das als »Taro« bekannte Nahrungsmittel. Die mit Stiel bis zu ein Meter langen Blätter entspringen direkt der Knolle und haben schildförmige, am Grunde

»Hüttensteuer« (und anschließend eine vierfach höhere Kopfsteuer) rigoros eintrieb und die Prügelstrafe verstärkt einsetzte. Und außerdem widersetzten sich die »Medizinmänner« ihrer Christianisierung. Unsere »Schutzbefohlenen« wollten einfach ihrem Nichtstun weiter nachgehen und Maniok (und nicht die Kartoffel) anbauen. Die Kartoffeln kamen erst in den 1920er Jahren.

Der Jurist Emil Schwörer wollte 1916 in den afrikanischen Kolonien des kaiserlich-deutschen Reiches eine auf deutsch basierende Pidgin-Sprache mit einem Wortschatz von etwa 800 Worten und vereinfachten und vereinfachenden Regeln einführen.

In Anbetracht der Leseschwäche deutscher Hauptsachüler sollte überlegt werden, diese Kunstsprache im heutigen Deutschland einzuführen, damit sich die »Heuschrecken« mit den Arbeitslosen verständigen können. Es ist ja immerhin gelungen, in der deutschen Kolonie Neupommern (bitte nicht verwechseln mit Vorpommern!), heute East New Britain, das weltweit einzige Kreoldeutsch, genannt »Unserdeutsch« oder »Rabaul Kreoldeutsch«, einzuführen und über die Jahre teilweise zu erhalten. Dieses Tok Pisin (»Talk Pidgin«) wurde eingeführt, um sich mit den Eingeborenen zu verständigen, andererseits aber zu vermeiden, daß diese alles verstanden, was die Herrenmenschen unter sich sprachen. »Hängengeblieben« ist von der »tok doits«, die in Wunapope von katholischen Missionaren verbreitet wurde, solche wertvolle Begriffe wie »Pasmalauf dumeker« (sonst hol ich den »sutman«) und »Donabeta«, »sapkop haltmund« und das für das Kartoffelessen wichtige »malsait«. Über 150 deutschstämmige Wörter lassen sich bis heute in den rund 800 Sprachen Papua-Neuguineas nachweisen.

pfeilförmige Spreiten. Die Vermehrung als Kulturpflanze erfolgt durch Tochterknollen.

Zu den Wolfsmilchgewächsen gehört Maniok (*Manihot esculenta*), in Westindien als Cassava, in Zentral- und Südamerika als Yuka, in Brasilien und Argentinien als Mandioca bezeichnet mit fast zweihundert Arten im tropischen Amerika. Die stärkehaltigen Knollen sind für die Ernährung der Bevölkerung vieler Tropengebiete von entscheidender Bedeutung, da die Pflanze von den Wanderheuschrecken nicht angegangen wird. Es sind zwei Formen des Manioks zu unterscheiden: eine mit bitteren und giftigen und eine andere Form mit süßen Knollen. Die Knollen des »Süßen Manioks« können roh gegessen werden, die des »Bitteren Maniok« müssen dagegen vorher gewaschen und gekocht oder geröstet werden. Hauptsächliches Produkt des Manioks ist Tapioka, ein Stärkemittel, das – wie Kartoffelstärke – für Wäsche und bei der Papierherstellung verwendet wird. Aus dem Süßen Maniok wird Bier hergestellt: Die geschälte und kleingeschnittene Maniok wird in einem Topf mit wenig Wasser gekocht. Nach dem Kochen werden die Maniokstücke zerrührt und die Fasern entfernt. Angeblich wird noch eine zerkaute Süßkartoffel hinzugetan. Über Nacht fermentiert die Flüssigkeit in dem mit Blättern zugedeckten Topf – und fertig ist *ein* Bier, in Peru »Chicha« genannt. Der deutsche Bierbrauer wendet sich mit Grausen.

Nach der traditionellen Medizin der Ye'Kuana, einem Volk aus dem Amazonasbecken, sollten sich Frauen, die gerade ein Kind zur Welt gebracht haben, mindestens einen Monat lang ausschließlich von Regenwürmern und Maniok ernähren. Die Wurzelknollen der Maniokpflanze bestehen zu einem Drittel aus leicht verdaulichen Kohlehydraten, während ihr Proteingehalt unter einem Prozent bleibt. Es scheint auf Dauer jedoch nicht ratsam, das Grundnahrungsmittel Maniok bloß mit ein paar Regenwürmern zu garnieren. Denn ob Motto oder Kuru – zur Versorgung mit Fett können sie wenig beitragen. Zwar ist der Anteil essentieller, mehrfach ungesättigter Fettsäuren beachtlich. Mit knapp einem Prozent, ist der Fettgehalt der Würmer jedoch insgesamt derart gering, daß die hohe Qualität kaum ins Gewicht fällt. Für eine ausgewogene Ernährung müssen die Ye'Kuana ihren Speisezettel beispielsweise durch Fische ergänzen.

Der »Bittere Maniok« ist wegen seiner Giftigkeit (Blausäure aus dem Glykosid Linamarin) vor

Tierfraß geschützt und daher in vielen Landstrichen die einzige Nahrungspflanze, deren Anbau sich lohnt. Die milchsaft-führenden Halbsträucher, Sträucher oder Bäume besitzen einfache oder handförmig geteilte drei- bis elfzählige Blätter, die Blüten sind kronblattlos, in endständigen oder axillären Trauben oder Rispen. Die vielseitige Wurzelknolle Maniok liefert (zum Beispiel) Gemüse (in Brasilien: Farinha), geschrotetes Knabberzeug, Tapioka-Pfannkuchen, Schnaps, Mehl, Insektenschutzmittel. Farinha wird – mangels anderer billiger Nahrungsmittel – zu allem gegessen: morgens zum Frühstück, mittags über die Bohnen, als Pudding, und abends. Problematisch ist bei der Maniok, daß bereits wenige Tage nach dem Ausbuddeln die Fäulnis beginnt. Immerhin leben etwa eine halbe Milliarde Menschen von dieser Knolle. Jetzt beschäftigen sich Gen-Forscher mit Blausäure und Haltbarkeit. Gefährlich ist die »Grüne Maniokmilbe« (*Monoychellus tanajoa*), kleiner als der Punkt am Ende dieses Satzes, die im südlichen Afrika bis 1996 über ein Drittel der Maniok-Anbaufläche vernichtete; jetzt wird sie von einer Raubmilbe (*Typhlodromalus aripo*) aus ihrer alten brasilianischen - Heimat gefressen, die innerhalb von vier Jahren die Population der »Grünen Maniokmilbe« in elf afrikanischen Ländern um neunzig Prozent verringerte. Natürliche Schädlingsbekämpfung, da sich die Bauern sowieso keine Düngemittel hätten kaufen können. Aber vielleicht entsteht durch den Import der Raubmilbe ein neues Problem, wenn keine grünen Tierchen mehr da sind.

Vorbild aller europäischen Knollenfrüchte und Namenspatron der Kartoffel ist die Trüffel (Tuberales), die keine Knolle ist, sondern wie alle dreiunddreißig Arten zu den Ascomyzeten aus der Ordnung der Schlauchpilze und deswegen zu Recht früher »Erdmorgeln« oder »Erdschwämme« genannt. Diese Gattung der Tuberaceae lebt im kalkhaltigen Waldhumus in Symbiose mit (vorwiegend) Eichen; die Périgord-Trüffeln (*Tuber melanosporum*) sind außen schwarz, innen mit weißen Ädern durchzogen (Sebastian Haffner in einem anderen Zusammenhang: »Die Farben Schwarz und Weiß sind ordentlich voneinander getrennt wie bei einer preußischen Fahne«), mit kleinen sechskantigen Warzen übersät. Die alten Römer wußten, daß Schweine für ihr Leben gern Trüffeln essen; es war daher naheliegend, zu sagen, nur Schweine würden die Kartoffeln mögen, anders als die Gänse, deren Leber in Straßburg

erst nach dem Tode die Trüffel zugefügt wird. Heutzutage werden Trüffeln zwischen Januar und Ende März zumeist mit Hunden gesucht (Schweine passen so schlecht in das übliche französische Auto). Brillat-Savarin kam zu dem Schluß:

»Die Trüffel ist kein positives Erotikon. Bei bestimmten Gelegenheiten kann sie allerdings die Frauen nachgiebiger und die Männer feuriger machen.«

Na ja, wenn's denn hilft.

Ullucus tuberosus Caldas stellt eine weitere von den Indios in den Andenhochländern von Ekuador bis Nordargentinien viel genutzte Knollenpflanze dar. Diese Art, auch Ulluma, Melloca, Papa Lisa, Ulluque genannt, wächst bis zu einer Höhe 3000 m (übersteht Temperaturen bis -5°) und ist ein ausdauerndes Kraut mit niederliegenden fleischigen Sprossen. Aus den Achseln der dreieckigen, etwas löffelförmigen Blätter an der Sproßbasis gehen ein bis drei in den Boden wachsende Ausläufer hervor, die unterirdisch an der Spitze zu eiförmigen Sproßknollen mit kleinen Augen anschwellen. Die Knollen sind glatt und glänzend, je nach Varietät gelb, weiß, rot oder fahlgrün gefärbt oder rotgrün gesprenkelt. Sie sind sechs bis acht Zentimeter lang und enthalten etwa 85 Prozent Wasser¹⁰⁸³, 12,5 Prozent Stärke, ein Prozent Eiweiß und 23 mg% Vitamin C. In Peru werden auf den Märkten etwa 30.000 Tonnen umgesetzt. Man ißt die Knolle gekocht oder trocknet sie wie chuño zu sog. »lingli«. Gekocht schmecken diese Knollen wie Kartoffeln; sie sind zusammen mit Anu, Oca und Kartoffeln eine wichtige Knollenfrucht im westlichen Südamerika.

Die *oxalis tuberosa* Molina besitzt eine regionale Bedeutung in den Anden und wurde bereits in prä-columbianischer Zeit kultiviert; heute erfolgt der Anbau – mit wenigen Ausnahmen – in Kolumbien, Ekuador und Peru, wo sie von den Hochland-Bewohnern »Ibia« genannt wird. Die gelbblühende Art besitzt dreizählige, an Klee erinnernde Blätter und sieben bis fünfzehn Zentimeter lange Sproßknollen, die sich am Ende kurzer Stolonen entwickeln. Sie tragen flache Augen in den Achseln fleischiger Schuppenblätter und enthalten rund 84 Prozent

1083 Ein Mensch besteht zu 65 Prozent aus Wasser, eine Kuh zu 74 Prozent und ein Bakterium zu 75 Prozent.

Wasser, 13 Prozent Stärke, etwa ein Prozent Stärke, 0,8 Prozent Fett, ein Prozent Rohfaser, 0,8 Prozent Mineralstoffe und 37 mg% Vitamin C. Einige Sorten werden beim Nachreifen an der Sonne etwas süß; die Knollen werden gekocht oder geröstet gegessen. Sorten, die etwas bitterer im Geschmack sind, lassen sich geschmacklich verbessern, wenn sie wie chuño getrocknet werden oder zu ihrer käseartigen Masse, »Caya« genannt, fermentiert werden. Ein anderer Name für die Knolle ist »Oca« (in Venezuela auch »cuiba«, in der Gegend um Bogotá »iriba«). Nach der Kartoffel ist diese Knolle die verbreitetste Frucht in den Anden. Es wächst auf den gleichen Feldern wie die Kartoffel zusammen mit Ulluco. Im Titicacasee-Gebiet Boliviens ist sie Grundnahrungsmittel. Oca ist als Wildpflanze unbekannt und soll ursprünglich aus Peru stammen. Es werden verschiedene Sorten angebaut, die sich in Farbe, Größe, Form und Gehalt an Oxalsäure unterscheiden. Der Geschmack ähnelt dem der Kartoffel und ist durch die Oxalsäure leicht säuerlich überlagert. Sofern man die Knollen mehrere Tage in der Sonne liegen läßt, vermindert sich der Säuregehalt, so daß der Geschmack süßlicher wird. Oxalis gehört zu den Sauerkleegewächsen (Oxaladaceae) mit 850 Arten. Schon vor Columbus wurde Oca oder Oka oder Oxa in den Anden kultiviert. Heute wird die Knolle nur noch lokal vermarktet.

»Neptunus«, die damals einzige Zeitung in Cuxhaven, empfiehlt am 27. Februar 1833 ein neues Knollengewächs:

»Die *Oxalis crenata* ... ist kürzlich aus Chile nach England gebracht worden. Man verspricht sich von demselben ökonomischen Nutzen, indem es den Kartoffeln vorzuziehen seyn soll, ausnehmend reichlich zuträgt, und das Clima sehr wohl aushält. Es ist zugleich mit seiner gelben Blüthe ein zierendes Gartengewächs, wie dies auch andere Gattungen der Oxalis sind, z.B. *purpurea* und *incarnata*, die auch Knollen aussetzen.«

Miszellen und Quisquilien

Die Kartoffelernten in den vier wichtigsten Anbauländern zeigten gegenüber den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg einen erheblichen Zuwachs, der z.B. 1929 mehr als 33% betrug¹⁰⁸⁴. In der Sowjetunion – im Vergleich mit Rußland vor dem Ersten Weltkrieg – stieg die Kartoffelernte um mehr als 50% von 20,1 Millionen Tonnen auf 45,8 Millionen Tonnen: In Kiew mußten Mitte 1996 für ein Kilogramm Kartoffeln einhunderttausend Karbowanzen bezahlt werden; das sind etwa 9,50 Mark. Die Welternte an Kartoffeln stieg von 148,8 Millionen kg im Jahr 1909 auf 199,5 Millionen kg im Jahr 1929, von denen auf die vier wichtigsten Länder rund zwei Drittel entfielen. Deutschland war 1995 innerhalb der Europäischen Union das Kartoffelland Nummer Eins: Zur europäischen Kartoffelernte von 42,4 Millionen Tonnen trug Deutschland mit 9,4 Millionen Tonnen oder gut zwanzig Prozent die größte Menge bei.

Die Entwicklung des Kartoffelverbrauchs in Deutschland läßt sich an den nachstehenden Zahlen ablesen; er betrug je Kopf und Jahr der Bevölkerung

1850: 119 kg 1875: 198 kg

1900: 253 kg 1925: 174 kg

1950: 146 kg 1975: 112 kg

1980: 81 kg 1990: 75 kg

1994: 74 kg

1999 betrug der Kartoffelverbrauch pro Kopf nur noch 70,6 kg (einschließlich rund 30 kg für Verarbeitungsprodukte wie Pommes frites, Snackprodukte und Kartoffelsalat), der Anbau in Deutschland belief sich auf rund 11 Millionen to (nach 12,26 Millionen im Jahr 1993), die

1084 Bereits in den Jahren von 1878 bis 1910 stieg die Menge an geernteten Kartoffeln von 21,16 Millionen Tonnen auf 45,55 Millionen Tonnen. Die Anbaufläche erhöhte sich von 2,758 Millionen Hektar auf 3,475 Millionen Hektar. Der Anteil des Acker- und Gartenlandes für den Kartoffelanbau stieg von 10,7 Prozent auf 13,3 Prozent. Der Anteil der Kartoffelanbaufläche betrug in Ostdeutschland (Ost- und Westpreußen, Posen, Schlesien, Pommern, Brandenburg und Mecklenburg) fünfzig Prozent des Ackerlandes. Deutschland erntete 1913 insgesamt 54,121 Millionen Tonnen Kartoffeln und verbrauchte 814 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung; an zweiter Stelle stand Österreich mit 439 kg, dann folgte Frankreich mit 328 kg, dann Ungarn mit 257 kg und an fünfter Stelle stand Rußland mit 240 kg.

Anbaufläche beträgt nur noch 297.300 Hektar. Es ist dennoch ein Milliarden-Markt, auch wenn nur rund neunhundertundzwanzig Knollen je Bundesbürger und Jahr gegessen werden, auch wenn die Erzeuger nur neun bis zehn Mark je 100 kg erhalten. Etwa sechzig Prozent der Kartoffeln werden vom Erzeuger direkt verkauft; ab Hof und über Märkte werden etwa siebenundzwanzig Prozent verhökert, rund achtundvierzig Prozent gehen über den Handel und fünfundzwanzig Prozent werden über Genossenschaften als Weiterverarbeiter verkauft. Der Direktverkauf von Kartoffeln ist in Nordrhein-Westfalen am höchsten.

Von 1945 bis zur Währungsreform machten sich die Städter auf, und tauschten bei den Bauern Wertgegenstände gegen Nahrung, insbesondere für das seinerzeitige Hauptnahrungsmittel Kartoffel. In völlig überfüllten »Kartoffelzügen« fuhren die Menschen zum verbotenen Schwarzhandel auf das Land; von Braunschweig nach Bremerhaven fuhr der sog. Heringszug. Es war eine Wiederholung der späten 1920er Jahre: In seinen Erinnerungen zitiert René Drommert den Hamburger Aby Warburg¹⁰⁸⁵, der ihn 1929 auf eine Anzeige aufmerksam macht: »Teppich gegen Kartoffeln und Mehl zu tauschen.«

Raymond Federman schreibt in »Die Nacht zum 21. Jahrhundert« von einem kleinen Jungen, der sich von einem Güterzug in einen anderen hangelt; aus dem Waggon mit vielen eingesperrten Kinder kommt er in einen, der voll ist mit Kartoffeln. Er verschlingt die Knollen roh; als er in seinen ursprünglichen Waggon zurückwill, muß er feststellen, daß der Güterzug abgefahren ist: Dem Jungen bleibt der Transport in ein Konzentrationslager erspart.

Aber nicht nur die Privatwirtschaft tauschte, staatliche Institutionen wie die Reichsbahn kompensierte Kartoffeln mit Kohle. Deputate waren bis dahin nur im Kohlebergbau, in der Brauereiwirtschaft und in der Land- und Forstwirtschaft üblich. Unternehmen, die handelbare Produkte herstellten, führten Personalwarenläden ein, die heute fester sozialer Besitzstand sind. Zu manchen Zeiten wurde auf dem Schwarzmarkt eine Kartoffel gegen eine Zigarette getauscht (vierzehn amerikanische Zigaretten brachten einen Zentner Kohle). Der Nah-

1085 Der berühmte Bibliophile Aby Warburg litt Anfang der 1920er Jahre unter der Zwangsvorstellung, daß seine Familie geschlachtet und ihm als Steak zum Essen vorgesetzt würde. Kartoffeln waren auch deshalb für ihn »Eiterklumpen«.

rungsmittelverbrauch in Deutschland sank von 3113 Kalorien pro Kopf und Tag (1936) auf 1729 im Jahr 1945 (in Berlin); die Kartoffel (mit einem Rückgang von 467 g auf 400 g pro Kopf/Tag) wie auch Mehl (295 g zu 291 g) blieben relativ stabil, während Fleisch, Milch, Fette und Zucker die stärksten Einbrüche verzeichneten. Über die Höfe der Berliner Mietskasernen zogen Bauern und Tandler, die mit einer Bimmel lautstark ankündigten, daß sie »Brennholz für Kartoffelschalen« tauschen würden; Horst Bosetzky in seinem »Roman eines Schlüsselkinds« schildert, was nach einem solchen Ruf erfolgte:

»Und alle rafften sie nun ihre Eimer und Körbe zusammen und stürzten nach unten, dann kam man zu spät, hatte man den Wagen nicht nur bis zur nächsten Ecke hinterherzuhetzen, sondern lief auch Gefahr, für seine Schalen nichts mehr zu bekommen. ... Jede Kartoffelschale wurde sorgsam gesammelt, und jedes Stückchen Brennholz liebevoll in Keller oder Korridor gestapelt, denn es gab nur wenig zum Heizen ... Ohne jede Regung griff sie (die Bauersfrau aus Rudow, d.A.) sich Eimer auf Eimer, Korb auf Korb und kippte die Schalen gegen die Bretter, die in Hüfthöhe Ende und Lehne des Kutscherbocks bildeten.«

Und es gab nie mehr der kaum fingerdicken Kiefernspäne als Kartoffelschalen¹⁰⁸⁶ abgeliefert worden waren. In einem Haushaltsbuch schreibt Anne Wothe am Anfang des 20. Jahrhunderts, daß man Kartoffelschalen in die Bratröhre oder in den Backofen legen solle, sie da trocknen lasse und mit den Trockenschalen am nächsten Tage das Feuer anzünden könne: »Sie brennen so gut wie Stroh, das Holz ersetzen sie freilich nicht.«

Im Mai 1946 bricht die Versorgung der ostdeutschen Bevölkerung (in der SBZ) mit Kartoffeln zusammen. Die im Herbst zuvor von der sowjetischen Besatzung verordnete Bodenreform (»Junkerland in Bauernhand«) zeigt ihre erste Wirkung. Dabei ist doch im Kongo noch heute

1086 An sich kann man jede einzelne Kartoffel, so lange sie noch in der Schale ist, mit einem kleinen »e« für Fertigpackungen kennzeichnen, denn diese EG-Vorschrift paßt hervorragend zur Knolle: »Erzeugnisse, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Veränderung der Verpackung nicht verändert werden kann.«

ein beachtenswerter Hinweis lebendig: Der Gott des Kongo »Mambo-Sambo werde alles zerstören, falls man Reformen nicht behutsam durchführe.«

Erwin Strittmatter über diese Zeit in »Das Jahr der kleinen Kartoffeln«:

»Das waren jedenfalls Kartoffeln, sechsundvierzig. Das Abgabesoll tat keinem weh. Dach bei Dach standen die Mieten in den Vorgärten. ... ›Setzen wir also Bratkartoffeln‹, sagten wir mit einem nassen Auge. Dann kam wirklich Regen. Ausgiebig Regen. ... Bald stießen die Blätter dunkelgrün durch die Erde. Die sonnengekochten Pellkartoffeln gruben wir aus. Wir setzen neue für sie ein. Wir hatten genug. Wir konnten es. Es schien alles in der Reihe zu sein. Auch die Sonne schien. Schien viel zu heiß für diese Jahreszeit. Das Kartoffelkraut kippte. Unser Bauernherz drohte uns weh zu tun.«

Die Preise für ein Kilogramm Kartoffel¹⁰⁸⁷ betragen in Berlin (jahresdurchschnittlich)

- 1846: 2 Pfennig (2 Taler für ein Scheffel)
- 1913: 8 Pfennig
- 1917: 15 Pfennig
- 1923: 5 Milliarden Reichsmark
- 1928: 12 Pfennig
- 1931: 8 Pfennig
- 1946: 1 Zigarette¹⁰⁸⁸ für eine Kartoffel (das war viel »Geld«)
- 1947 20 Pfennig (wenn's denn welche gab)
- 1949 38 Pfennig Ost in der sowjetischen Besatzungszone

¹⁰⁸⁷ Für die Beförderung einer Postkarte bezahlte man in Deutschland: 1920 0,05 Mark, Anfang 1921 0,30 Mark, Ende 1921 0,80 Mark, Anfang 1922 2 Mark, und am Ende 10 Mark, im März 1923 40 Mark, April 100 Mark, Mai 400 Mark, Juli 5000 Mark, September 20.000 Mark, Anfang Oktober 75.000 Mark und am Ende jenes Monats 2 Millionen, Anfang November 4 Millionen, in der Mitte 50 Millionen und zum Ende des Monats November 1923 waren es eine Milliarde Mark für die Beförderung einer Postkarte. Da ließen selbst die Profiteure dieser Geldvernichtung das Postkartenschreiben.

¹⁰⁸⁸ Eine Lucky Strike entsprach ungefähr sechs RM, für ein halbes Dutzend gab's ein Pfund Butter, zwölf erbrachten ein paar Nylons; so ungefähr sollen die Preise im Französischen Garten in Celle gewesen sein. Es waren Weltmarktpreise, nachdem sich herausgestellt hatte, daß die Welt ziemlich klein geworden war und den Deutschen »morgen die Welt« nicht gehören würde.

Mitte der 1970er Jahre stieg der Kartoffelpreis so stark an, daß man vom »braunen Kaviar« sprach. 1993 mußte die deutsche Hausfrau für ein Kilogramm Kartoffeln etwas über 80 Pfennig hinlegen, 1994 stieg der durchschnittliche Kartoffelpreis auf 143 Pfennig. Im Jahr 1996 wurden täglich sechzehn Millionen Kilogramm Kartoffeln in Deutschland verzehrt. Zur Preisgestaltung für Kartoffeln ein Wort: Ein Doppelzentner der Sorte Granola bringt dem Bauern 1998 etwa acht bis neun Mark, also vier, fünf Pfennig für das Pfund; für »vorwiegend festkochende« Kartoffeln werden dem Landwirt 2005 je einhundert Kilogramm 8,04 Euro gezahlt – eine Verdopplung des Preises gegenüber 2004. Mit 11,16 Millionen Tonnen ernteten die Bauern im Jahr 2005 14,5 Prozent weniger Kartoffeln als im Vorjahr. Bei Kartoffeln – für das es (noch) keine EU-Marktordnung gilt – entscheidet der Endverbraucherpreis (EVP) des aufkaufenden Händlers oder Zwischenhändlers den Abnahmepreis beim Bauern: Verkaufspreis im Markt abzüglich Kosten abzüglich Gewinnspanne abzüglich Einkaufskosten des Zwischenhändlers abzüglich dessen Kosten und Gewinnvorstellung ergibt den Verkaufspreis des Bauern. Nur die dümmsten Bauern pflanzen Kartoffeln, ist man versucht, zu schreiben. Deshalb ist die Anbaufläche 2005 gegenüber 2004 drastisch zurückgegangen.

In einem Interview meinte der Knollenliebhaber Günter Grass, daß die Kartoffel langweilig werde, wenn sie Brüsseler Normen entsprechen muß. Grass spricht auch von dem »Schwellkörper«, der gepellt (ausgezogen) wird.

Aus den wenigen prä-columbianischen amerikanischen Kartoffelsorten entwickelten sich durch Züchtung weltweit etwa eintausend Sorten, die Bestand haben und regelmäßig angebaut werden. Aber, um ein altes Sprichwort abzuwandeln: »Man muß dreiundsechzig werden, bevor man eine gute findet.«

Das ist auch ein Grund, warum der »Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt« (VEN) die Knolle zum »Gemüse des Jahres 2003« gewählt hat.

Für die Züchtung einer neuen Sorte werden Pflanzen verwendet, die möglichst viele verschiedene Eigenschaften besitzen; Ausgangsmaterial wurde vor dem Zweiten Weltkrieg aus Mexiko, Guatemala, Kolumbien, Peru und Chile geholt. Heute liefert das »Centro

Internationale de la papa« bei Lima auf der Basis von etwa 8000 wilden oder kultivierten Kartoffelsorten das Genmaterial für die Züchtung neuer Sorten; Hubert Zandstra, der Direktor des Instituts, fordert internationale Anstrengungen zur Züchtung neuer resistenter Sorten.

Aus Chorocomayo (am Rio de las Cruces, Provincia Valdivia, Chile) schreibt der aus Ermschwend stammende Pfarrer Karl Manns am »25. Julius 1853«:

»Die einheimische Kartoffel, hin und wieder in Wäldern wachsend, hat starke Stengel und an einem Ausläufer bis 2 Fuss neben dem Stocke 1–2 ziemlich grosse Kartoffeln von gutem Geschmacke. Diese wird aber nicht gebaut, sondern ihre civilisirten Schwestern, die aus Europa zurückkommen und meist farbig sind, nicht um des bessern Geschmacks, sondern der grössern Ergiebigkeit willen. Man baut sie am liebsten in Neubruch der Wälder, wo sie vor den Südwinde geschützt sind, aber nur ganz grobe Sorten.«¹⁰⁸⁹

Heinz Brücher hat nach vielen Untersuchungen festgestellt, daß die Wildkartoffel nicht als Urform der Speisekartoffel angesehen werden kann; ihm gelang es durch Rückzüchtung die vermutliche Ursprungskartoffel zu konstruieren (»nur mit dem gebotenen wissenschaftlichen Vorbehalt«), die bereits 1914 von den Deutschen Lorentz und Hieronimus entdeckt wurde und später von den deutschen Kartoffelforschern Wittmack und Bitter nach dem französischen Kartoffelforscher Claude Verne »Solanum vernei« benannt wurde.

»Solanum vernei« wuchs an den Osthängen der Vorkordillere in 2800 bis 3500 Meter Höhe am Rande der mesothermen Wolkenwaldzone. Es handelt sich um eine kräftige bis 1,50 Meter hohe Pflanze (wir erinnern uns an den Grüblingbaum) mit leuchtend purpurvioletten Blüten und großen 3- bis 6paarigen Fiederblättchen. »Solanum vernei« wurde erstmals 1949 aufgrund ihrer guten Resistenzeigenschaften mit anderen Sorten gekreuzt.

1089 Interessant ist an diesem Bericht, den ich Horst Finsterbusch von der TU Ilmenau verdanke, daß hier – wie selbstverständlich – von farbigen Kartoffeln geschrieben wird. Sowohl dem Pfarrer Manns als auch den in Deutschland lebenden Lesern müssen demnach farbige Kartoffeln vertraut gewesen sein (veröffentlicht wurde dieser Brief unter dem Titel »Aus Chile – Briefe des in Ermschwend gestandenen Pfarrers H. K. F. Manns«, herausgegeben von W. Manns, Kreissecretar a.D., Hersfeld 1855).

Brüchers Untersuchungen zeigen auf, daß die Ernährung der Menschen von nur ganz wenigen Nutzpflanzen abhängig ist, die Erdbevölkerung im Grunde genommen mit nur sieben Arten (Weizen, Reis, Mais, Kartoffeln, Gerste, Süßkartoffeln, Yams) ihren Hunger stillt. Achtzig Prozent der heute weltweit erzeugten Pflanzennahrung entstammt einem Dutzend Zuchtgewächsen, darunter fünf Getreidesorten; diese fünf Getreidesorten sind erst in den letzten 11.000 Jahren aus insgesamt 56 Wildgräsern kultiviert worden.

Die ersten (systematischen) Zuchtversuche mit der Kartoffel erfolgten in Deutschland auf dem Gut Nassengrund im lippischen Blomberg. Anlaß für diese Versuche war der Wunsch, gegen die Kraut- und Knollenfäule widerstandsfähigere Kartoffeln zu züchten. Mit der Sorte »Erste von Nassengrund« hatte Wilfried Paulsen 1864 Erfolg; weitere Sorten folgten: »Blaue Riesen« oder »Gelbe Paulsen«, deren Namen auf die Fleischfarbe hinweist. Henning von Arnim-Nassenheide aus Pommern, Wilhelm Richter aus Zwickau und Otto Cimbald aus Frömsdorf in Schlesien schufen mit Paulsen die Grundlagen für die deutsche Kartoffelzüchtung.

Elizabeth von Arnim (1866–1941) schildert in ihrem Roman »Elizabeth und ihr Garten« das Leben der Wanderarbeiter auf dem Gut Nassenheide, das ihrem Mann Henning von Arnim-Nassenheide gehörte:

»Die Leute, die hier auf dem Gut von März bis Dezember arbeiten, sind lauter Russen und Polen oder eine Mischung von beidem. ... Von uns bekommen sie anderthalb bis zwei Mark am Tag und soviel Kartoffeln, wie sie essen können. Die Frauen erhalten weniger, nicht weil sie weniger arbeiten, sondern weil sie Frauen sind und nicht ermutigt werden dürfen. ... Vermutlich war es meine eigene Überzivilisiertheit, dass ich diese Menschen, als ich das erste Mal unter ihnen wohnte, bemitleidete. Sie hausen wie Tiere zusammengepfercht und verrichten die Arbeit von Tieren; doch trotz des bewaffneten Aufsehers, des Drecks und der Lumpen, der Kartoffelmahlzeiten, die mit verdünntem Weinessig heruntergespült werden, glaube ich allmählich, sie würden heftig gegen Seife protestieren, ... und ich höre, wie sie bei Einbruch der Dunkelheit singend nach Hause kommen«.

Zuchtziele für Kartoffeln sind Kochverhalten, Aussehen und Geschmack, aber auch Transport- und Lagerfähigkeit (runde Kartoffeln – im Gegensatz zu langovalen – zum Beispiel lassen sich technisch einfacher handhaben und sind deutlich weniger stoß- und druckempfindlich). In der heutigen Zucht gelten u.a. folgende Zuchtziele: hoher Flächenertrag, hoher Stärkeertrag, hohe relative Virusstabilität, hohe Beschädigungsresistenz, gleichmäßiger Aufgang, Nematodenresistenz, Schorfresistenz und Unempfindlichkeit gegen Knollen-, und Lagerfäulen¹⁰⁹⁰.

Uwe Timm (in »Johannisnacht«) erfindet zwei neue Geschmacksrichtungen: gebraten in Olivenöl schmeckt die Knolle »spallentig«, in Butter gebraten »krostumvel«. Und wie schmecken »hossatige« Knollen?¹⁰⁹¹

Auf der auf Anregung des Domänenpächters Brückmann durchgeführten Kartoffelausstellung 1875 in Altenburg wurden 2644 Kartoffelsorten präsentiert, von denen ein großer Teil ihren Ahnen aus Südamerika noch recht ähnlich sah; man konnte Kartoffeln mit gelber, mit roter oder blauer Schalenfarbe finden. Ihre Namen lauteten »rote Frühkartoffel«, »kleine Nußkartoffel« oder »gelbe Zapfenkartoffel«. Eine erste Liste Kartoffelsorten hatte Carl Putsche bereits 1819 aus den in Wenigen-Jena angebauten Sorten aufgestellt. Die meisten dieser Sorten sind durch die Krautfäuleepidemie 1845–1848 ausgestorben. Putsche machte sich die Mühe, die Vielzahl der angeblichen Kartoffelsorten, zum Teil nur unterschieden durch andere Namen, so klassifizieren und zu sortieren, wobei er manche Kartoffelsorten selbst anpflanzte und zuordnete:

»Es ging dem Kartoffelbau bisher ebenso wie der Obstkultur in Teutschland. Es sammelten sich eine Menge Arten von ganz verschiedenem Gehalt und Wert. Die man willkürlich benannte und die der sorglose gemeine Mann nicht gehörig erkannte. ... Von einer großen Anzahl von uns gepflanzter und geprüfter Kartoffelarten haben wir nur 33 vorzügliche der Kultur in Teutschland würdige und empfehlungswerte Sorten ausgewählt.«

1090 1925 heißt es in der ersten Ausgabe eines später wiederholt gedruckten Buches: Das deutsche Volk muß »sich außer der Zucht von Hunden, Pferden und Katzen auch der Kartoffel erbarmen«.

1091 Das ist so albern wie die Behauptungen der Weinverkoster über den angeblichen Geschmack eines Weines.

1817 schreibt August von Goethe an seinen Vater:

»Pastor Putzsche macht mir ein Sortiment aller seiner Kartoffeln zusammen, er wünscht dagegen etwas peruanische, wovon er ganz abgekommen ist, besorge mir ein Säckchen von mittlerer Größe, zum legen vortheilhaft.«

Und Goethe erwähnt am 2. Dezember 1817 in seinem Tagebuch: »Pastor Putsche, wegen der sich selbst färbenden blauen Kartoffeln« und spricht einen Tag später mit Professor Döbereiner über diese blauen Kartoffeln.

Heute werden weltweit etwa eintausend Kartoffelsorten angepflanzt. Auf dem deutschen Markt gibt es mehr als einhundertundfünfzig Kartoffelsorten (1992: 163 Sorten, davon 110 Speisekartoffeln) und jährlich kommen etwa acht bis zwölf Sorten hinzu. Etwa ein Drittel sind Speisekartoffeln, der andere Teil sind Pflanz- und Fabrik-Kartoffeln für die Weiterverarbeitung (Alkohol, chips) verwendet.

Auf der Umweltmesse »TerraTec« in Leipzig wurde 1999 Einweggeschirr aus Kartoffeln vorgestellt. Wissenschaftler der Universität Dresden haben ein neues Verfahren entwickelt, mit dem die Kartoffeln zu Tellern, Bechern, Tablettts verarbeitet werden können. Den Knollen wird bereits auf dem Acker das Fruchtwasser entzogen; zusammen mit Faserstoffen und Fließmitteln kommt das Kartoffelsubstrat zwischen zwei heißen Platten eines sog. Thermoformgerätes, und bei 180° Celsius entsteht binnen zwei bis fünf Minuten aus rund 80 Gramm Ausgangsstoffen ein dreißig Gramm leichter Teller. Die Produkte werden mit einem sog. Ko-Polymer beschichtet, das biologisch abbaubar und relativ wasserfest ist – dennoch sollte man den heißen Kaffee nicht zu lange in einem dieser Kartoffelbecher stehen lassen. Weitere Versuche müssen noch angestellt werden, um Teller und Tassen auch geschmacklich zu verbessern, damit diese nach der Mahlzeit (waffelmäßig) verzehrt werden können.

Am Anfang des 19. Jahrhunderts – so Curt Dietrich – wurden die weißen, roten, runden und rauhschaligen Jakobiner, die gute rote Kartoffel und weiße Zuckerkartoffel, die Gurken- (auch »Arakatscha«, nach der Umbellifere *Aracaccia yanthorrhiza* genannt und angeblich in England von Lord Findlater gezüchtet und besonders für die Branntweinherstellung empfohlen), die

blaue, die Lerchen- und edle gelbe und rote Nierenkartoffel angebaut. Zur Fütterung des Viehs sei die große Viehkartoffel, die Peruvianer, die gute weiße, die weiße Frankfurter, die englische und die weiße rheinische Frühkartoffel verwendet worden. Für die Spiritusherstellung wären die gute rote, die weiße Frankfurter, die Zwitter-, Zwiebel-, die Pfälzer frühe helle rote und die weiße rheinische Kartoffel genommen worden. Und außerdem gab es noch die lange rote Niere, das weiße und rote Mäuschen, der »Preis von Holland« und die weiße Niere. Bemerkenswert ist der allgemeine Gebrauch von roten und blauen Kartoffeln – heute ausgestorben?

Heutzutage sind zu kaufen – je nach Qualität des Händlers – nicht mehr als 5 Sorten, obwohl im Deutschland des Jahres 1998 immerhin 119 verschiedene Sorten (zuzüglich sog. Veredlungskartoffeln für chips und frites und die »Stärkesorten« für den Schnaps) registriert sind. In der Markthalle in Funchal (Madeira) werden mehr Kartoffelsorten angeboten als in ganz Deutschland zu finden sind. Von rund zweitausend bekannten Apfel- und Birnensorten findet der Verbraucher nur noch etwa dreißig in den Regalen deutscher Supermärkte. Von der Zierde kurfürstlicher Gärten zum 12,5-Kilo-Sack aus dem Supermarkt zum Preis von 3 Euro 49!

Die mehligkochende »Bintje«¹⁰⁹² und die gleichfalls mit holländischer Gülle getränkte »Prinzess« verdrängen mit ihrem Schleuderpreis die guten Sorten. In Saudi-Arabien wird seit den 1970er Jahren gleichfalls diese Knolle angebaut; Reichtum schützt bekanntlich nicht vor schlechtem Geschmack. Im übrigen benötigt diese Kartoffel fünfmal mehr Pestizide im Anbau als andere Knollen, da sie extrem krankheitsanfällig ist und nur blüht und gedeiht, wenn die niederländische Chemiekeule (zehn Millionen Kilo Gift im jährlichen Kartoffelanbau der Niederlande) geschwungen wird. Forscher am Max-Planck-Institut für Biogeochemie in Jena um Peter Vitousek errechneten 1998, daß mehr als die Hälfte des künstlichen Düngers, die der Mensch in seiner Geschichte genutzt hat, seit 1984 auf die Felder gebracht wurde.

1092 Um 1900 kreuzte ein belgischer Grundschullehrer, der sehr gerne Kartoffeln aß, verschiedene Sorten in seinem Garten und schuf dadurch neue Kartoffelsorten. Die ersten Sorten benannte er nach seinen Kindern. Da er nur neun Kinder hatte, gab er der zehnten Sorte den Namen seiner kleinsten Schülerin: Bintje Jansma.

Nur sieben Sorten machen etwa zwei Drittel des Umsatzes in Deutschland aus¹⁰⁹³. Das Problem des Verschwindens von Sorten ist nicht nur bei »üblichen« Nahrungsmitteln zu finden: Noch bis in die 1950er Jahre wurden etwa einhundertfünfzig unterschiedliche Arznei- und Gewürzpflanzen auf deutschen Feldern und Beeten angepflanzt; zwei Drittel dieser Arten werden heute nicht mehr kultiviert. Von 170.000 Hektar, die mit nachwachsenden Rohstoffen bepflanzt werden, entfallen rund 130.000 Hektar auf Raps – nur etwa eintausend Hektar auf ursprüngliche Arzneikräuter. Aber Siebeck irrt sich: Im Lande Brandenburg sind immer noch die alten Sorten zu haben: Arkula, Karatop, zwischen gibt es diese Sorte wieder zu kaufen: als »Bamberg-Hörndl« oder »Bamberger Hörnchen«¹⁰⁹⁴. »Die Beliebtheit der faden, mehligten Kartoffel, die gemeinhin in Bratentunke zermatscht wird, ist nicht gerade ein hoffnungsvolles Indiz.« Recht hat er, doch gequetschte Kartoffel in einer schönen Soße sind 'was Feines.

Eine ähnliche Situation ist bei anderen landwirtschaftlichen Produkten festzustellen: Von rund fünfzig eingetragenen Gerstensorten in der Bundesrepublik werden auf rund zwei Drittel der Anbaufläche lediglich vier Sorten verwendet; bei Hafer und Weizen ist die Situation vergleichbar. In Indien kommen heutzutage nur dreißig Getreidesorten auf einen Markt, der vor weniger als fünfzig Jahren noch von einer Vielfalt von über fünfzigtausend Sorten beherrscht war; in China wurden in den 1940er Jahren noch etwa zehntausend Weizensorten angebaut – in den 70er Jahren sind es nur noch etwa vierzig. Bei den Legehennen in Europa bestimmen zwei Zuchtpopulationen den Eiermarkt. Und angeblich *alle* Bambuspflanzen in Europa sollen vor etwa einhundert Jahren von *einem einzigen* Gewächs geklont sein und werden nach ihrem (wahrscheinlich) gleichzeitigen Blühen gemeinsam eingehen. Mehr als

1093 Eine Kartoffel-Sorte, die selektiert wurde, um lange einfarbige pommes frites herzustellen oder makellos gerundete Kartoffelchips ist zugleich ein Zeichen, daß in jenem Absatzgebiet große Kartoffelverarbeiter und Lebensmittelhandelsketten existieren. Es läßt – so Michael Pollan in »Botanik der Begierde« – auf »eine Kultur schließen, die Kartoffeln nur in mehrfach verarbeitetem Zustand goutiert«.

1094 Und dann gab es früher noch Mäusekartoffeln, die man auch Nierenkartoffel nannte – länglich-grau. Und es gab Sauerdampfer – große Kartoffeln, die sogar Voss erwähnt. Und Nußkartoffel – klein und nußförmig. Und Plutzer, was in Schlesien ein Hinweis für »breite« Kartoffeln war.

neunzig Prozent der Kohl-, Mais- und Erbsensorten, die im vergangenen Jahrhundert in den Vereinigten Staaten kultiviert worden waren, sind zwischenzeitlich vom Feld verschwunden.

Supermärkte haben eine Entwicklung zur Spezialisierung unserer Ernährung beschleunigt, die in den Anfängen des landwirtschaftlichen Zeitalters begonnen hat. Die Auswahl der Nahrungsmittel wird von Jahr zu Jahr geringer. Wir leben in einer Welt, in der die gelbe Rübe, die Möhre, mit abgerundeter Spitze gezüchtet wird, damit sie kein Loch in die Einkaufsstüte reißt und acht Tomaten ein Kilo ergeben sollen; amerikanische Kinder glauben, daß Fischstäbchen im Meer schwimmen und dort gefangen werden¹⁰⁹⁵. »Als wir noch auf dem Wochen- und nicht auf dem Weltmarkt einkauften, bot der März wenig Frisches. Auf eines aber war Verlaß: Wenn du dachtest, es gibt nichts mehr, kam irgendwo 'ne Knolle her.«

Im deutschen Saatgutverkehrsgesetz vom 1. Juli 1968 ist bisher dennoch keine Klausel. Um in den Genuß des Sortenschutzes, der dem Patentschutz entspricht, zu kommen, muß sich eine Züchtung zunächst einmal als wirklich neu erwiesen haben. Drei Jahre lang wird sie an mehr als zehn verschiedenen bundesdeutschen Stellen ausgepflanzt und auf das Verhalten der spezifischen Eigenschaften geprüft. Erst dann erhält der Züchter die Lizenz zum Vertrieb des Pflanzgutes. Die Entwicklung einer neuen Sorte dauert etwa zehn Jahre. Nach dem Zweiten Weltkrieg wanderten die Kartoffelzuchtfirmen von der östlichen Elbseite in die Lüneburger Heide und nach Schleswig-Holstein.

Ein Telegramm an Generalfeldmarschall von Hindenburg vom 19. Februar 1917 zeigt Mühsal, aber auch verständliche Freude, über die Züchtung einer neuen Kartoffelsorte:

»Eurer Excellenz melden wir gehorsamst, daß die neu gezüchtete Kartoffelserie des Herrn Kamecke-Streckenthin ›Hindenburg‹ den Sieg errungen hat gegenüber 19 anderen Sorten im Durchschnitt der 30 über das Deutsche Reich verteilten

1095 Was haben wir uns noch in den 1980 Jahren darüber belustigt. Doch die Einschläge kommen näher. Die Britische Herzstiftung hat Kinder zwischen acht und vierzehn Jahren befragt, woraus pommes frites hergestellt seien. 36 Prozent von ihnen tippten auf Öl, Eier, Äpfel oder Mehl. Die richtige Antwort lautet natürlich: Kartoffeln. Mehr als ein Drittel war erstaunt, daß Milch die Basis für Käse sei.

Versuchsfelder mit dem glänzenden Ertrage von 279,1 Doppelzentner und darin 50 Doppelzentner Stärke für das Hektar. Die Heimarbeit der deutschen Landwirtschaft hat nicht geruht. Die unter Führung von »Hindenburgs« wieder steigende Kartoffelernte sichert die Ernährung für Volk und Heer.

Für die deutsche Kartoffelkulturnation des Vereins der Spiritusfabrikanten in Deutschland am Institut für Gärungszwecke,
gez. A. Säuberlich M. Delbrück C. v. Eckenbrecher«

Betriebswirtschaftlich ist der Kartoffelanbau auch heute noch günstig für die Verteilung der Arbeiten. Die Bestellung braucht erst nach dem Getreide vorgenommen werden und ist – wie die Ernte – nicht termingebunden. Abgesehen von den Leguminosen ist die Kartoffel eine der besten Vorfrüchte. Die Kartoffel wird daher als Kulturbringerin (nicht nur in der deutschen Kartoffelkulturnation) und Trägerin der Fruchtfolgen der leichten, sandigen Böden bezeichnet. Keine andere Bodenfrucht bringt im Hinblick auf die breiten Verwertungsmöglichkeiten so hohe Nährwerte hervor.

Fast alle Kartoffelsorten tragen heutzutage Frauennamen: Nicola, Sieglinde, Carola, Cosima, Desiré, Christa, Gloria, Clivia, Irmgard, Nicola und Maja. Anfang dieses Jahrhunderts trugen Kartoffelsorten schlichte Namen wie »Böhms Erfolg«, »Wohltmann 31«, »Vater Rhein«, »Geheimrat Haas«, »Hassia«, »Hindenburg« (gab sich auch dafür her), »Industrie«, »Imperator« (hat den Kaiser gefreut) und »Jubel« (nach Sedan). Curt Dietrich zitiert Victor Dürfeld mit seiner langen Liste von Kartoffelvarietäten: Fausts echte 6 Wochen Niere, Alberts frühe Holländische Samenkartoffel, Pariser Treibkartoffel, frühe feine Italiener, Prager frühe runde, Lange 6 Wochen Kartoffel mit rotem Kopfe, Echte graue Lerche, Hoheitskartoffel, Sächsische weißfleischige Zwiebel, Kreuz- und Netzkartoffel, Lercheneier, Holländer Blaublüte, Schwarze Salatniere, Tannenzapfen, Holländische Prinzesskartoffeln, Riese von Marmont, Hamburger Blauauge, Kleine weisse Mandel, Zwickauer 40 knollige, Magnifix, Erektiflora (!), Schneeflocke, Kopsels weisse Rose, Comptions Surprise, Blaue Hummelshaier,

Erste von Nassengrund, Schönheit von Hebron und noch etwa zwei Dutzend andere Sorten; manche Kartoffelbezeichnungen erinnern an die Namen von Dackel aus Gergweis.

Die Westdeutschen bevorzugen »Hansa« und »Granola«, während die Ostdeutschen immer noch vorwiegend ihre einheimischen Knollen namens »Adretta« und »Liu« pellen¹⁰⁹⁶; die Vollendung der deutsche Einheit wird an der Kartoffel womöglich scheitern, denn angeblich haben Leipziger Bürger nach der Wiedervereinigung gefordert: »Wir wollen unsere mehlig Adretta wiederhaben, aber die von Erich«. In den 1960er Jahren gab es noch Kartoffeln mit den schönen Namen Antinema, Anita, Delos, Barima, Benedetta, Capella, Carla, Humalda, Oberarnbacher Frühe, Ostara, Rheinhort, Thyra, Climax, Heiko, Pamir, Risa, Ali, Bodenkraft, Erdkraft, Aga, Cobra, Saphir, Utila, Susanne, Tasso, Wanda. Sind alle weg. Dafür heißen neue Kartoffelsorten jetzt Sonate, Beluga, Melina, Salomé, Kolibri, Acapella, Karatop, Apart, Valisa oder Karlana.

Weil nur Neuzüchtungen für die Samenhändler Geld bringen: Unternehmen wie Shell und Novartis haben seit 1970 weltweit mehr als eintausend Saatgutfirmen übernommen; AgrEvo, eine Tochtergesellschaft von Hoechst und Schering, besitzt in Deutschland drei Saatgut-

1096 Man sollte heutzutage Kartoffel nur noch geschält essen, denn Dünger, Pflanzenschutzmittel aller Art und Keimungshemmer sind in der Schale, zumindest auf der Oberfläche wiederzufinden. Und die sog. Farm-fritten, die man inzwischen zum Steak angeboten bekommt, sollte man erst recht vermeiden, da man nicht wissen kann, ob die Schale wirklich von Verunreinigungen befreit sind. Und außerdem: Unter der Schale liegt eine dünne Schicht giftiger Bitterstoffe. Beides ist so ungesund wie früher die Unkrautbekämpfung mit Arsen.

Die Schale einer Kartoffel ist aber immer noch gesünder als die Kunststoffverpackungen aller Art, die möglicherweise Schadstoffe (PCB, Phthalate oder Bisphenol A) abgeben, die als »No Observed Adverse Effect Level« betrachtet werden, eine Dosis für Substanzen, bei der keine Auswirkungen auf die Gesundheit zu erwarten sind. Die Kombination verschiedener Stoffe kann – so haben Forscher an der Universitätsklinik in Örebro (Schweden) festgestellt – bei Kindern Auswirkungen auf die Ausbildung der Geschlechtsorgane haben, Störungen in der besonders empfindlichen Entwicklungsphase können zu irreversiblen Schäden können. Deshalb ist die geringe Kinderanzahl deutscher Familien nicht Produkt einer gezielten Planung, sondern der jetzt durchschlagende Erfolg der Kunststoffverpackungen. Das ist wie mit Acrylamid: Kleine unsichtbare Mengen, die einzeln nicht feststellbar sind.

unternehmen – Gen-Technik, Chemiedünger und Hohertragssorten in zwei Händen und außerdem wird noch das Plastik für die Verpackung hergestellt – Vor-, Kuppel- und Folgeprodukte: alles paßt zusammen.

Der Kunstdünger ist im Bayerischen erst im Ersten Weltkrieg großflächig eingesetzt worden. Aus Mittelfranken heißt es in einem Bericht:

»Schwarzen hab'n wir da g'sagt. ... Aber der war so scharf, da hat ma' ka Bier, nix d'rauf trinken dürfen, sonst war man weg, so giftig war der ..., den hat ma doch mit der Hand streuen müss'n ... sin' mir abends heimkumma und hab'n unsre Kleider auszog'n und hab'ns in a Wasser nei und eing'weicht. Und wie die Bäuerin sie an andern Tag wasch'n hat well'n, war nix mehr d'rin, war's total z'amgefress'n zu lauter Fetzen.«

Walter Bätz, vormals Kartoffelreferent beim Bundessortenamt, erklärte zu der Namengebung der Kartoffeln im Februar 1994:

»Die Kartoffel ist wie eine schöne Frau, voller Probleme und Rätsel für uns Männer und darum attraktiv.«

Kartoffelanbau seinerzeit bedeutete, daß man aus der normalen Ernte einige besonders große Kartoffeln mit »Augen« (auch »Kopf« genannt) zurücklegte, daraus Stücke schnitt und diese in die Erde legte (vegetative Fortpflanzung); so erhielt man aus einer Knolle etwa zwei bis vier Setzlinge. Die Anwuchsstelle, im hessischen »Arsch« genannt, wurde für Futterzwecke oder zum Schnapsbrennen weggeschnitten. Im Odenwald lautete ein Spruch: »De Oarsch hot koa Aache, deshalb weg damit.«

Kartoffeln der zweiten Generation – aus den Augen einer vorjährigen Kartoffelernte – sind Replikate und entsprechen denen des Vorjahres¹⁰⁹⁷ wenn jedoch Kartoffeln mit ihren »Augen«

1097 Ganz anders bei den Baumäpfeln: Kein Apfel (*malus domestica*) schlägt seinem Kern nach. Ein Apfelbaum, den man aus einem Kern zieht, wird ein Wildling, der seinem Elternteil nur noch entfernt ähnelt. Die Äpfel wilder Bäume sind fast immer ungenießbar und nur für die Mostherstellung geeignet. Sie seien »so sauer«, schrieb Thoreau einmal, »daß ein Eichhörnchen Zahnschmerzen bekommt und ein Eichelhäher loskreischt.«

in andere Böden gelangen oder anders gedüngt werden, so verändern sie sich von selbst. Das war das Geheimnis der ersten Zuchtversuche: Anders oder überhaupt düngen und in andere Böden legen. Der Genbestand der Kartoffel schließt eine beträchtliche Anzahl von Varianten ein, und durch Züchtungen oder Kreuzungen kann die Kartoffel, aber *ebend* auch durch andere Düngung, eine Reihe von Wandlungen durchmachen. Die vegetative Pflanzung ist einfach, aber eine solche Pflanze wird mittel- und langfristig anfälliger für Viruskrankheiten; erst die Vermischung von Genen erhöht die Resistenz gegen Krankheiten. Ein anderer Nachteil ist der ewig gleiche Geschmack.

Nur Pflanzen, die einen Platz in der Bundessortenliste gefunden haben, dürfen als Saatgut in den Verkehr gebracht¹⁰⁹⁸ werden. Das Versandhaus »manufactum« darf deshalb eine alte, sehr robuste und geschmacksstarke Tomatensorte, die bei den Nachfahren pfälzischer Amerika-Einwanderer zufällig überlebt hat, aus Gründen der Reinheit hiesiger Massensorten in der EU nicht anbieten. Gleiches gilt für alte Kartoffelsorten; doch inzwischen bietet dieses Versandhaus eine Kartoffelmischung mit sieben Sorten an und schreibt im Katalog dazu: »Zur Aussaat und Vermehrung bieten wir Ihnen diese seltenen Knollen nicht an (denn dann wären sie Pflanzgut, was sie aber nicht sein dürfen), zur Verspeisung bieten wie sie Ihnen auch nicht an (denn dann wären sie Speisekartoffeln, was sie aber infolge mangelnder Sortenreinheit und uneinheitlicher Kocheigenschaften auch nicht sein dürfen). Lassen Sie sie daher weder in einen Kochtopf noch in ein gut vorbereitetes Kartoffelbeet fallen.«

Die Bibel nennt den Apfel im Paradies nie beim Namen, sondern spricht nur von der »Frucht des Baumes, der inmitten des Gartens steht.« Seit dem Mittelalter haben die Nord-Europäer angenommen, daß es sich um den Apfel gehandelt habe, den die Schlange empfiehlt, zu kosten. Das negative Image des Apfels hat die Einführung des »Erdapfels« sicherlich auch behindert. Für die Protestanten galt, daß die Traube mit den Verfehlungen der katholischen Kirche, während der Apfel mit dem Verstoß aus dem Paradies verbunden wurde. Andererseits konnte man gehaltvollen Cider aus Äpfeln keltern, so daß es nahelag, auch aus dem Erdapfel ein berauschendes Getränk herzustellen.

1098 Das gilt nicht nur in Deutschland: Ein Gericht in Wellington verurteilte 1998 einen 77jährigen Iren zu umgerechnet 400 Mark Geldstrafe, weil er zwei mehligke Kartoffeln importiert hatte, die er in Neuseeland anbauen wollte. Neuseeland und Australien haben die rigidesten Einfuhrgesetze für Pflanzen, Pflanzenreste und Tiere; die Kaninchen sind ein warnendes Beispiel. Aber auch bei der Einreise in die USA wird nach Kaugummiresten und Gummibärchen gesucht.

Hierzu darf angemerkt werden, daß »Asteroiden wie Marsmonde aussehen – klein, kartoffelförmig und von Kratern übersät«. So steht's in der »Naturgeschichte des Universums« von Colin A. Ronan. Ronan gibt eine zutreffende Beschreibung: Der Asteroid »Eros« (1898 von dem Berliner Astronomen Georg Witt erstmals gesichtet), der mit der amerikanischen Weltraumsonde »Near« erforscht wird, trägt auch den Namen »Kartoffelkopf«. Bei allen Beschreibungen des 1,9 kg schweren Mars-Meteoriten »ALH84001« wird darauf hingewiesen, daß er die Größe einer Kartoffel habe und/oder eine »Weltraumkartoffel« sei, was jedoch nicht die fossilen Spuren urtümlicher Bakterien erklärt. Auch der Planetoid 1997 XF11, der am 26. Oktober 2028 die Erde touchieren soll oder auch nicht, wird als kartoffelförmiges Gebilde bezeichnet. Und der unregelmäßig geformte Mars-Trabant Phobos wird gleichfalls mit einer Kartoffel verglichen, die dreizehn Kilometer lang und neun Kilometer breit ist. Im *Internet* wird unter Bezugnahme auf von Michael Anzenhofer entwickelten Fotos in einem längeren Aufsatz dargelegt, daß die »Erdkugel kein Ellipsoid bzw. eine Kugel mit abgeflachten Polen« sei, sondern die Form einer Kartoffel habe (das veröffentlichte Foto bestätigt diese außergewöhnliche Deutung der Anomalien des Schwerfelds).

1995 unternahm die NASA eines ihrer vielen Pflanzenexperimente und schickte eine Kartoffel in den Weltraum, um festzustellen, wie sich Schwerelosigkeit auf Wachstum und Stärke auswirke und ob die Kartoffel auch in der Schwerelosigkeit Knollen treibe. Die Kartoffeln trieben ihre Wurzeln in Schaumstoffmatten, die mit nährstoffhaltigem Wasser getränkt waren. Die Stolonen durchwuchsen diese Matten und bildeten darunter die begehrten Knollen. Prof. Ted Tibbits von der University of Wisconsin meinte dazu, daß die Knolle ein für die Weltraumbesiedlung hervorragend geeignetes Gewächs sei, da sie nur etwa zwanzig Prozent »Abfall« (Stengel und Blätter) verursache, aber zu rund achtzig Prozent eßbar sei.

Dazu paßt die Bemerkung des Fußballtrainers Zlatko »Tschik« Cajkowski: »Der Ball ist eine Kartoffel«. Sepp Herberger, der aus Heppenheim/Bergstraße (Odenwald) – einem frühen Anbaugebiet der Kartoffel – kommt: »Die Kartoffel ist rund«. Die Beschreibung eines Balles wird von den Erfahrungen mit der Knolle geprägt. Ringelnatz: »Fußball (nebst Abart und Ausartung)«

»So trat er zu und stieß mit Kraft
Ihn in die bunte Nachbarschaft
Erschreckt durch seine wilden Stöße
Gab man ihm nie Kartoffelklöße.«

Die Kartoffelsorten sind in drei Kategorien oder Kochtypen einzuteilen:

- *festkochend* (vor allem für Kartoffelsalat, Pell-, Schmor- und Bratkartoffeln oder geröhste Kartoffeln oder Brägele im alemannischen): Grenaille, Hansa, Nicola, Primura, Roserol, Sieglinde); Christa Wolf: »Bratkartoffeln, Spiegelei, Grüner Salat. Milch. ›Die einfachen Essen sind die besten.« Festkochende Sorten platzen beim Kochen nicht, sind fein-körnig und meist feucht (speckig).
- *vorwiegend festkochend* (für Salz-, Pell-, Brat- und Grillkartoffeln: Carola, Rosen-Desiré, Granola, Spunta, Grata, Quarta). Diese Kartoffelsorten springen beim Kochen nur wenig auf; sie sind mäßig feucht.
- *mehligkochend* (Aula, Bintje, Maja, Prinzess) für Kartoffelpüree (der Erdapfel sieht nie der Kompottierung entgegen, muß aber Mus werden, wenn's der Speiseplan so will), Klöße, Eintöpfe, Salzkartoffeln und Suppen mit wenig Eigengeschmack. Diese Sorten sind eher trockener und springen beim Kochen stärker auf.

Festkochende Kartoffeln sind auf den Packungen grün gekennzeichnet, die vorwiegend festkochenden sind rot und die mehligen sind blau markiert. In Norddeutschland und im Westen werden festkochende, in Südeuropa und in Ostdeutschland werden mehligke Sorten bevorzugt.

Die Kartoffeln, die auf Mutters Tisch kommen, werden nach ihrer Reifezeit unterschieden:

- *Frühkartoffeln* mit dünner Schale (die man mitessen kann!) und nicht zum Lagern geeignet sind, kommen zumeist aus Malta (früher hießen alle Frühkartoffeln

»Malta-Kartoffeln«¹⁰⁹⁹), Nordafrika, Sizilien und Griechenland; Anfang 1996 ist Ägypten der bedeutsamste Lieferant Deutschlands, für die Frühkartoffel. Ringel-natz sagt, daß sich Giraffen nach dem Herbstlaub recken, das ihnen so schmeckt, wie junge Frühkartoffeln mit Butter ihm. Die Bezeichnung Frühkartoffel gilt nur für Knollen aus der neuen Ernte, die bis zum 10. August erstmals verladen werden. Die ersten Frühkartoffeln kommen nach Jacobi (25. Juli): »Jetzt ist Jakobi, jetzt ist die War' g'salzen« hieß es früher in Bayern und meinte damit, daß die Knollen jetzt Geschmack hätten.

- Ab Anfang Juni kommen die *sehr frühen* Sorten und ab Mitte Juni *frühe* Sorten in den deutschen Lebensmittelhandel (Vegetationszeit zwischen 100 und 120 Tagen).
- Die *mittelfrühen* Sorten aus der August- und Septemberernte können acht bis zwölf Wochen aufbewahrt werden (Vegetationszeit zwischen 120 und 140 Tagen).
- Ab Mitte September kommen die *mittelspäten bis späten* Sorten aus dem Boden, die zugleich die höchste Lagerfähigkeit besitzen (Vegetationszeit zwischen 140 und 160 Tagen).

Die deutsche Hausfrau zieht Kartoffeln mit gelbem Fleisch vor, während das Herz der Engländer mehr für das weißliche Fleisch schlägt; in Frankreich werden auch lila Kartoffeln (aus dem ehemaligen Indochina) angeboten und in geringem Maße auch angebaut, deren Fruchtfleisch und Schale dunkel ist und nach Nuß schmeckt. Bei den roten Kartoffelsorten wie Rosara, Arosa, Rosella, Desirée, Rasant oder Rubin ist nur die Schale rot.

1099 Anfang April 1996 verhängten Frankreich, Spanien und Finnland ein Einfuhrverbot für ägyptische Frühkartoffeln, da diese von der Schleimkrankheit befallen sind. Die spanische Regierung geht davon aus, daß die gesundheitlichen Schäden für den Konsumenten kaum abschätzbar sind. Die Schleimkrankheit ist durch niederländische Saatkartoffeln nach Ägypten eingeschleppt worden. Ägypten lieferte in den ersten vier Monaten 1996 etwa 90.000 Tonnen Kartoffeln nach Deutschland. Es geht um viel Geld für die Landwirte. 1998 wurden rund 475.000 Tonnen Speisefrühhkartoffeln auf deutschen Feldern geerntet.

Der Ertrag dieser Sorte liegt bei nur etwa 20 Prozent der üblichen Ernte-Ausbeute; sicherlich kein Geschäft für die nichtbuchführenden deutschen Landleute. Unter den 3700 Kartoffel-Landsorten in der Sammlung des »Centro Internacional de la Papa« sind etwa 700 bis 800 mit farbigem – zumeist rötlichem – Kartoffelfleisch; etwa zehn Kartoffelsorten besitzen vollständig rotes oder dunkelrotes Fleisch.

Bodo Trognitz, früher beim »Centro Internacional de la Papa« in Lima, teilte dem Autor mit, daß in Europa Ende des 19. Jahrhunderts die rot-rötliche Kartoffelsorte »Rough Purple Chili« des amerikanischen Pflanzenzüchters Rey Goodrich, 1851 erstmalig aus einer Kreuzung von andigenen mit tuberosum-Typen entstanden, für die Züchtung verwendet wurde, diese Kartoffelsorte ist die »Großmutter« der »Early Rose«. Goodrichs Züchtung erweiterte entscheidend die Grundlage für genetisch andere Kartoffelzüchtungen. In Hameln jedoch, so wird berichtet, wuchsen sogar blaue Kartoffeln, genannt »Fitte Lotte«; ihre Farbe behält diese Kartoffel auch nach dem Kochen, das farblose Wasser verwandelt sich jedoch in ein leuchtendes (ungiftiges) Grün.

Die vom Bundessortenamt definierten Handelsklassen gehen nicht nach Geschmack, nicht nach Lagerfähigkeit, nicht nach Verwendbarkeit, sondern ausschließlich nach der »Anmutung«:

- »Handelsklasse Extra I« oder »Klasse Extra« hat ein gleichmäßiges, sauberes Äußeres und eine gelbe Fleischfarbe. Die Gesamtmängel dürfen höchstens fünf Prozent betragen¹¹⁰⁰.
- »Extra II« oder »Klasse I« sieht schon etwas weniger gut aus, die Gesamtmängel dürfen bei dieser Klasse acht Prozent nicht übersteigen.
- »Drilling« sind »Extra III«, werden aber so nicht genannt, denn wer nimmt schon die dritte Wahl: Kleine Kartoffeln mit einem Durchmesser von 25–35 mm bei lang-ovale Kartoffeln und 25-40 mm bei runden Sorten.

¹¹⁰⁰ Die Funktionäre der Verbraucherverbände gehen wohl schon lange nicht mehr selber einkaufen, denn die Sortierung steht nur noch auf der Tüte – wie's drinnen aussieht, merkt man erst beim Kartoffelsalat.

Lebensmittel werden nicht nur nach ihrer Qualität, sondern auch nach ihrem Image beurteilt – und da schneidet die Kartoffel (bedauerlicherweise) nicht besonders gut ab. Alle Handelsklassen-Kartoffeln können geschmacklos sein, sie können aber auch schmecken. Auf Wochenmärkten werden vielfach auch Kartoffeln angeboten, die diesen »Qualitäts«-Festlegungen nicht entsprechen, dafür aber schmackhaft sind, wie die »Odenwälder« oder die in Nord-Bayern häufiger zu findenden »Bamberger Hörndl«¹¹⁰¹, die nicht wie Kartoffel aussehen, aber welche sind.

Nach der Geschmacksbewertung des Bundessortenamts haben die festkochenden Sorten »Hansa«, »Linda«¹¹⁰² und »Forelle« und die vorwiegend festkochende »Grata« die zweithöchste Einstufung erhalten. »Hansa« ist mit 540.000 to die meistverkaufte Kartoffelsorte in Deutschland, gefolgt von »Granola« mit der unterdurchschnittlichen Bewertungsstufe »4« und etwa 210.000 to im Jahr.

1101 Dennoch zählen diese vortrefflich schmeckenden Kartoffeln (noch) nicht zur »geographisch geschützte Art«.

1102 »Linda« wird 2005 von dem Züchter Europlant (Böhm) nach dreißig Jahren vom Markt genommen, um Platz für die Nachfolgesorte »Belana« zu schaffen. Interessant ist dabei, daß die Kartoffel»marke« »Linda« rund zwei Jahre vor Ablauf des Züchtungspatentes (2007) und bis dahin niemand den Namen »Linda« für eine Kartoffelsorte verwenden und auch die »Linda« nicht anbauen darf – damit ist die Marke »tot« und die Käufer im Supermarkt haben sich an »Belana« gewöhnt. In Marketingkreisen wird das als »upgrading« bezeichnet. Doch das Thema ist auch typisch deutsch-hysterisch diskutiert worden: Die »Linda« hat einen Marktanteil von 1,4 Prozent und wird vorwiegend in Schleswig-Holstein, Hamburg, dem nördlichen Niedersachsen und in Teilen Nordrhein-Westfalens angebaut.

Phytophthora infestans und andere Schädlinge

In den siebziger Jahren des 18. Jahrhunderts wird zum ersten Mal über die Kräuselkrankheit berichtet. Eine weitere Krankheit wurde durch einen Schimmelpilz, erstmals in Irland 1795, verursacht. Die Schwarzfäule, die die ganze Pflanze befällt, wurde erstmals 1833 festgestellt; sie überträgt sich bei Zusammenlegen von befallenen Kartoffeln mit gesunden Knollen auch auf diese. Eine vierte – und die schlimmste Krankheit – ist die Braunfäule, die aus Amerika stammt und erstmals im Juni 1845 auf der Insel Wright erwähnt wird.

Man nimmt an, daß am Anfang der Infektionskette ein einziges, über Mexiko aus dem Hochland von Peru in die Vereinigten Staaten eingeschlepptes Pilzindividuum stand, da nur ein einziger Kreuzungstyp gefunden wurde. Mexiko baute damals die Kartoffel nicht systematisch an, im Toluca-Tal fand man mehr als fünfzehn Rassen des Pilzes. Zwischen Pilzen aus dem Ural, Ruanda, England, der Schweiz, Philippinen und Brasilien besteht eine so hohe Ähnlichkeit, daß sie nur mit einer gemeinsamen Herkunft erklärt werden kann; es handelt sich um den sog. Typ US-1, der um 1840 nach Nordamerika eingeschleppt wurde und dann nach Europa kam. Der *Phytophthora infestans* kann sich geschlechtlich wie auch ungeschlechtlich vermehren. Der Erreger ist trotz moderner Fungizide immer noch virulent; ein Forscherteam an der Universität North Carolina hat deshalb ein genetisches Testverfahren zum Nachweis des Kartoffelschädling entwickelt. An acht in irischen, schottischen und französischen botanischen Archiven gefundenen Kartoffelpflanzen aus den Jahren 1845 bis 1847 erprobten die Forscher den neuen Test und konnten einen Abschnitt der Erbinformation des Schädling mit einhundert Basenpaaren entschlüsseln, so daß sie jetzt versuchen können, auf dieser Grundlage die Entstehungs- und Ausbreitungsgeschichte und einen Ansatz zur gezielten Bekämpfung zu finden.

Für die »Herzogthümer Schleswig, Holstein und Lauenburg« erstattet der Landcommissair Etatsrath Prehn am 13. Dezember 1845 einen Bericht über den Umfang der Kartoffelkrankheit und über den Einfluß auf die ökonomische Lage der Bevölkerung. Prehn beschreibt die Auswirkungen der Krankheit auf die Kartoffel und:

»Daß der Genuß des von der Krankheit ergriffenen Kartoffel für Menschen oder Vieh nachtheilige Folgen gehabt hätte, hat sich nirgends gehörig herausgestellt. In einer Versammlung des landwirtschaftlichen Vereins am Schleswig-Holsteinischen Canaal zu Gettorf, welcher ich am 13. v. M. beigewohnt habe, ist freilich von einem Arzt als Thatsache angeführt worden, daß bei den Mitgliedern einer Tagelöhnerfamilie, welche von der Seuche befallene Kartoffeln genossen hatte, Krankheitssymptome sich gezeigt hätten, die folglich nach dem Einstellen dieser Speise wieder gehoben wären, allein es ist dieses ein ganz vereinzelt Factum, welches kaum Einiges entscheiden dürfte gegen die vielfältig vorgekommenen Fälle, wo erkrankte Kartoffeln ohne alle nachtheiligen Folgen als Nahrungsmittel für Menschen und Vieh befunden sind.«

Prehn spricht sich gegen ein Ausfuhrverbot von gesunden Kartoffeln aus, doch gibt er zu bedenken, daß ein solches Verbot erlassen werden sollte, wenn die Preise für Saatkartoffeln im Frühjahr 1846 zu stark steigen würden. Für »Brennkartoffeln«, die sowieso von minderer Qualität seien, sei dies jedoch nicht erforderlich. Für die »unvermögendere Classe« sei jedoch ein »moderater Preis« sicherzustellen.

Dem Max-Planck-Institut für Züchtungsforschung in Köln ist es gelungen, in der Kartoffel ein Gen zu isolieren, das ihr einen besonderen Schutz gegen *Phytophthora infestans* verleiht. Das Gen mit der Bezeichnung »R1« ist nicht die einzige Erbanlage, die an der Abwehr des Pilzes beteiligt ist, doch wenn der schädliche Pilz eine Pflanzenzelle angreift, löst das von »R1« gebildete Eiweiß eine Signalkette aus, die in kürzester Zeit mehrere Abwehrreaktionen auslöst.

Eine Forschergruppe von der University of Wisconsin unter Leitung von Jiming Jiang haben jetzt in der Wild-Kartoffel *solanum bulbocastanum* ein Gen gefunden, daß zuverlässig vor der Kartoffelfäule schützt. Diese Kartoffelsorte verfügt über eine besondere Resistenz gegenüber dem Pilz *Phytophthora infestans* aufgrund des Gen »RB«. Nun soll das Gen in wirtschaftlich bedeutende Kartoffelsorten eingekreuzt werden. Übrigens hat man schon immer einzelne Resistenzgene in Wildkartoffeln gefunden: Allein elf Resistenzgene gegen bestimmte Erregerstämme sind bei der Kartoffelsorte *solanum demissum* gefunden worden.

Die Anfang des 20. Jahrhunderts in Nordamerika aufgetretene Kartoffelkrankheit wird ebenfalls auf eine mexikanische Wildform der Knolle zurückgeführt. Mit dem »Mexikanischen Papitaviroid« waren die Wildkartoffeln zwar infiziert, aber nicht krank. Interessant ist an diesem Erreger, daß er aus reiner Nukleinsäure besteht, die keine Ähnlichkeit mit der üblichen Kartoffel-Nukleinsäure aufweist – eine Folge früherer Züchtungsversuche, denn bei Wildformen aus den Anden ist diese Nukleinsäure nicht zu finden?

Binnen eines Monats wurde in allen europäischen Ländern von dieser Kartoffelkrankheit berichtet, die bei den Grimms »Faulseuche«, *morbus putrides*, genannt wird. Henri-Antoine de Bary, der Entdecker des Kartoffelpilzes, empfahl in den 1860er Jahren zur Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten ein Kupferkalkbrühe aus Kupfervitriol und Kalk – das erste Pflanzenschutzmittel¹¹⁰³ bei der Kartoffel –, die ab 1887 großflächig gegen die Kartoffelkrautfäule eingesetzt wurde. Diese Kupfer-Kalk-Brühe oder eine Kupfersulfat-Lösung oder eine Schwefelsäurelösung, jeweils auf dem Feld verspritzt, verhindern diese Kartoffelkrankheiten. Um 1880 erfindet der französische Biologe und Weinbauspezialist Alexis Millardet (1838–1902) die »Bordelaiser Brühe« auf Kupfersulfatbasis und wendet sie auch auf Kartoffelfelder gegen den Mehltau an. Aber selbst wenn dies dem irischen Bauern, dem »Paddy«, bereits bekannt gewesen wäre: Sie hätten nicht das Geld, diese Mittel zu kaufen und zu verwenden. Insgesamt sind aus den Jahren 1700 bis 1900 mehr als zwanzig Kartoffelkrankheiten bekannt geworden.

Bereits von den ersten spanischen Eroberern in Südamerika wird von Krankheiten der Kartoffel berichtet. So wird eine von den Spaniern »Andinische Krankheit« genannte Kartoffelkrankheit erwähnt (in Quechua: *acapana-ayapcha*), die sich durch rote Flecken auf der Knolle bemerkbar macht. Eine andere Kartoffelkrankheit, »Verruga« in Quechua: »Sara papa Acoya«, ist durch warzenartige Auswucherungen gekennzeichnet; diese Krankheit trat auch bei der anderen wichtigen südamerikanischen Kulturpflanze Mais, auf und wird in spanischen

1103 Dieses Mittel wurde jedoch bereits 1882 in Südfrankreich erfolgreich gegen den »Falschen Rebenmehltau« (*Plasmopara viticola*) eingesetzt und wurde als »Bordeaux-Brühe« bezeichnet. De Bary hat »nur« seine Anwendung auch für andere Pflanzen »entdeckt«.

Aufzeichnungen als »Zarnas carachos« aufgeführt.

Erste wissenschaftliche Beobachtungen der Kartoffelkrankheiten stammen vom Ende des 18. Jahrhunderts. 1782 gibt der Leininger Pfarrer Johannes Simon eine Schrift heraus (»Von der jetzigen Abartung der Kartoffel«), in der er von der »Abbau-Krankheit« berichtet und empfiehlt, neue Kartoffelsorten aus Samen zu züchten, da man »seit Anfang dieses Jahrhunderts nur immer durch Knollen fortgepflanzt hat.« Drei Jahre später schreibt Pastor Christian Friedrich Germershausen: »Die Ausartung der roten Kartoffel ist ein Übel, das sich immer weiter ausbreitet«, und die Krankheit führe zu einem geringeren Kartoffelertrag. Da von dieser Abbaukrankheit vorwiegend rotschalige Kartoffeln betroffen waren, wird empfohlen, auf solche Sorten zu verzichten. In der Pfalz wurden erkrankte Kartoffelpflanzen »Narren« genannt:

»Es sind ausgeartete Sorten und durch ihr ›Blühen‹ verderben sie die guten. Beim Ernten müssen die Wurzeln solcher Narrenpflanzen sortiert und von den guten Knollen getrennt werden.«

Schon 1769 hatte der deutsche Botaniker J. H. Knoop, der einige Jahre lang mit der Pflege der Gärten der friesischen Statthalter beauftragt war, festgestellt, daß die schon länger angepflanzten rotschaligen Kartoffeln nicht so schmackhaft waren wie die weißschaligen, die erst in neuerer Zeit angebaut wurden.

Der Botaniker und Direktor des Botanischen Gartens in München, Carl Friedrich Philipp von Martius (1794–1868), verwies 1845 auf den Gegensatz zwischen der ursprünglichen Heimat der Kartoffel in den Anden und dem mitteleuropäischen Klima und behauptete, daß aufgrund dieser Disharmonie die Kulturkartoffeln zunehmend an Anbauwert verlieren und somit einem natürlichen Abbauprozess unterliegen. Diese Theorie wurde noch 1927 von Prof. Dr. Friedrich Merckenschläger von der Biologischen Reichsanstalt in Berlin-Dahlem wiederholt; 1935 stellte sich durch Forschungen des Engländers Stanley heraus, daß diese ökologisch-klimatische Theorie falsch ist – man kann daraus auch schließen, daß manche These über die Schädlichkeit (oder aber das Gegenteil) von gentechnisch veränderten Pflanzen falsch sein könnte. Der »Abbau« beruht im wesentlichen auf das durch Blattläuse übertragene Blattroll- und Y-Virus.

Im frühen 19. Jahrhundert wurde dann festgestellt, daß Kartoffeln aus bestimmten Anbaugebieten besondere Krankheiten aufwiesen. Die belgische Mykologin Marie-Anne Libert (1782–1865) bemerkte bereits 1845, daß die erkrankten Pflanzen von einem Pilzgewebe durchzogen waren; Liberte nahm jedoch irrtümlicherweise an, daß die Krankheit der Kartoffel den Pilz erzeuge. Die damalige vorherrschende Auffassung (als »romantische Naturphilosophie« bezeichnet) ging davon aus, daß sich phytopathogene Pilze aus »stockendem Pflanzensaft« entwickeln würden. Auch Justus von Liebig vermutete, daß der Krautfäule der Knolle die Folge, nicht die Ursache, des Pflanzentodes war. Dr. John Lindley, ein Botaniker und Herausgeber der Zeitschrift »The Gardener's Chronicle and Horticultural Gazette« schreibt 1845, daß die Wissenschaft der Kartoffelkrankheit hilflos gegenüber stehe. »Einer unser Korrespondenten ist verärgert über die Redaktion der Zeitschrift«, so schreibt Lindley in einem Editorial,

»weil wir keine Veröffentlichung über die Bekämpfung der Kartoffelkrankheit bringen. ... Wir erleben einen großen Schicksalsschlag, den wir ertragen müssen.«

Aber erst 1913 konnte der US-Amerikaner Orton brauchbare Erklärungen für Viruskrankheiten geben. 1920 wurden die Übertragungsmechanismen durch die Holländer Quanjer und Oortwin Batjes und in den 1930er Jahren durch Dr. E. Köhler erforscht. Viruskrankheiten wurden durch Blattläuse, insbesondere die Pfirsichblattlaus (gegen die Läuse hilft eine Nikotinbrühe), übertragen. Andererseits wurde bewiesen, daß rauhe Lagen mit ungünstigen Bedingungen für Blattläuse (Moor und Mittelgebirge oder küstennahe Gebiete) als Kartoffelpflanzgebiete besonders gut geeignet sind. Sollten künftig die Winter milder werden – wie die Prognosen für das künftige Weltklima lauten – und sie sich nur zögerlich ausmatschen, bestünde die Gefahr, daß sich die gegen Insektizide resistenten Blattläuse immer weiter verbreiten und damit der Knollenanbau geschädigt wird. Die resistenten Blattläuse werden durch Frost (Temperatur unter -2°C) besonders stark dezimiert, da sie bei niedrigen Temperaturen an die Oberfläche kommen und sich dort jedoch nicht ernähren können – sie verhungern innerhalb kurzer Zeit.

Die wichtigsten Kartoffelkrankheiten sind:

- Blattroll-, Mosaik-, Strichel- und Bukettkrankheiten (erkennbar am Rollen oder

- Verfärben der Blätter),
- die Kraut- und Knollenfäule,
 - die Schwarzbeinigkeit (die auch beim Raps auftritt) mit nachfolgender Knollenaßfäule,
 - die Fußkrankheiten (Abfaulen der Triebe und Fußvermorschung – Weißhosigkeit),
 - der Kartoffelschorf (Pusteln auf der Schale der Knolle) und
 - der anzeigepflichtige Kartoffelkrebs (verursacht durch den Pilz *Synchytrium endobioticum*).
 - die *Kräuselkrankheit* wird durch einen Virus hervorgerufen, von Blattläusen übertragen. Der Virus kann die Ausbildung von Kartoffeln um etwa 70 Prozent vermindern, ohne daß dies während der Wachstumsphase erkannt werden kann.
 - der *Schimmelpilz* »*Botrytis cinerea*« befällt Blätter und die fast reifen Kartoffeln und überzieht die befallenen Pflanzen mit einem blaugrauen Schimmel, der die infizierten Teile der Pflanze schrumpfen und austrocknen läßt.
 - die *Schwarzfäule* ist daran zu erkennen, daß im Juni/Juli die Blätter gelb und Blüte und Stengel schwarz werden.
 - die *Braunfäule* oder Kraut- und Knollenfäule (Brand) wird von einem Algenpilz, nach Henri-Antoine (Heinrich Anton) de Bary¹¹⁰⁴ (1831–1888), Professor der Botanik in Freiburg/Breisgau und ab 1872 in Straßburg, »*Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary« genannt, hervorgerufen. 1853 identifiziert er die Entwicklungszyklen der Pilze. 1832 wird sie in Hannover erstmals in Europa festgestellt. Im Osten der Vereinigten Staaten wird sie 1842 entdeckt; es ist möglich,

1104 De Bary entstammte einer uradligen Hugenottenfamilie, die im 17. Jahrhundert in das Frankfurter Patriziat einheiratete. Er war der Entdecker der Flechtensymbiose, der Sexualität der Pilze und der Monogamie der Farne. 1861 veröffentlichte de Bary »Die Kartoffelkrankheit, deren Ursachen und Verhütung«.

Die nach dem deutsch-französischen Krieg an die neugegründete Straßburger Universität gerufenen Professoren waren weder von ihren Studenten begrüßt noch von der französischen Bevölkerung akzeptiert und mußten ein Außenseiterdasein führen, das viele bald wieder zurück ins Reich trieb.

daß sie auf amerikanischen Schiffen, von denen Kartoffelschalen in den Ärmelkanal geschüttet wurden, wieder nach Europa kam¹¹⁰⁵. 1845 erhält die Braunfäule von dem Franzosen Montagne die Bezeichnung »*Botrytis infestans*«.

Die südamerikanischen Knollen sind weitgehend widerstandsfähig gegen die Krautfäule, weil anfällige Pflanzen über lange Zeiträume hinweg selektiert worden sind. Der Pilz überwintert in den Knollen; schon eine infizierte Kartoffel kann ausreichen, um eine Epidemie in einem Kartoffelfeld zu entfachen. In besonders feuchten Sommern hat der Pilz optimale Bedingungen zur Vermehrung. Schon ein Tag mit 100 Prozent Luftfeuchtigkeit und Temperaturen zwischen 13 und 20 Grad reichen aus, um den Pilz wild um sich greifen zu lassen, denn er ist immer noch in vielen Böden vorhanden.

Durch winzige Verletzungen, wie sie zum Beispiel der Saugrüssel einer Blattlaus hinterläßt, können Viren ins Innere einer Pflanze gelangen; dort vermehren sie sich dann und befallen weitere Zellen. Nach und nach dringen diese Viren bis zu den Leitungsbahnen vor, um sich dann sehr rasch in der gesamten Pflanze zu verbreiten. Bei der Vermehrung eines eingedrungenen Virus produziert dieser Ribonukleinsäure, gegen die sich üblicherweise eine Pflanze durch einen programmierten Tod befallener Zellen wehrt; zugleich werden an benachbarte Zellen Warnsignale ausgesendet, die sich gegen das eingedrungene Virus wappnen und somit die ungehemmte Virusausbreitung verhindern. Danach ist die Pflanze immun gegen eine erneute Infektion durch diesen Virus. Eine Ausnahme von diesem erfolg-

1105 Die von M. Scholler 1996 geäußerte Ansicht, daß der *Phyphthora infestans* erst deshalb nach 1945 aus Amerika nach Europa eingeschleppt wurde, weil er die zuvor lang andauernde Hitze im Laderaum der Schiffe nicht überstehen konnte, widerspricht dem Stand der Kenntnisse. Der *P. infestans* kann auch solche Extremsituationen wie Wärme in Schiffsladungen überstehen; vielleicht kann der Pilz sogar die Temperaturen in Herbarien eine gewisse Zeit überstehen. Vor 1840 sind keine Lieferungen von lebendem *P. infestans* aus Amerika nach Europa gekommen. Die Kartoffelkrankheiten, die die Spanier in früheren Jahrhunderten versehentlich mitgebracht hatten, stammen sehr wahrscheinlich aus »kalten« Lagen in den Anden, wo die Braunfäule kaum vorkommt; auch heute ist Braunfäule in Chile kein Problem. Für 1840 gibt es Belege, daß größere Mengen Kartoffeln aus Philadelphia kamen; möglicherweise kamen die infizierten Kartoffeln sogar aus Mexiko.

reichen Abwehr-Mechanismus der Pflanze ist beim Kartoffelvirus X zu finden; dieser hindert infizierte Zellen daran, ein Warnsignal abzugeben. Ohne ein solches Warnsignal können sich bisher verschonte Zellen nicht auf einen Virus vorbereiten. Der Kartoffelvirus X kann sich also ungehindert ausbreiten und befällt relativ schnell die ganze Pflanze.

Man könnte manche der Kartoffelkrankheiten frühzeitig bekämpfen, wenn der Landwirt darauf achten würde, ob sich die Temperatur der Kartoffel verändert; bei infizierten Pflanzen erhöht sich die Temperatur um 0,3 bis 0,4 Grad, was mit einer Infrarotkamera gut zu beobachten sein würde. Es ist jedoch für den Landwirt einfacher, die infizierten Kartoffeln entweder auszusortieren oder einfach in den Handel zu bringen.

Nicht zu vergessen bei der Aufzählung der Schädlinge sind die Nematoden, auch Urwürmer genannt; das sind Schädlinge, die noch Mitte der 1960er Jahre als eine der hauptsächlichen Ursachen der Kartoffelmüdigkeit angesehen wurden. Es handelt sich um einen winzigen Fadenwurm, ein sog. Älchen, der auch im Rüben- und Haferbau eine gefährliche Rolle spielt. Man stellte fest, daß der Kartoffelnematode ein typischer Fruchtfolgeschädling ist, der meist dort auftritt und sich stark vermehrt, wo allzu oft auf ein und derselben Fläche Kartoffeln angebaut werden. Bei Nematodenbefall vertrocknen große Teile der Pflanze, die übrigen zeigen starken Kümmerwuchs. Kranke Stauden sind an der Wurzel mit perlchnurartig aufgereihte, fast stecknadelkopfgroße, weiße Kügelchen (Zysten) befallen. Diese Kügelchen sind die Hinterleiber befruchteter Weibchen. Kartoffelnematoden befallen auch Tomaten.

Forscher des Internationalen Kartoffelinstitutes in Lima sind 1998 zuversichtlich, daß ihnen ein Durchbruch im Kampf gegen die auch als »Falschen Mehltau« bekannte Kraut- und Knollenfäule gelungen sei. Der Krankheitserreger verursacht jährlich etwa fünfzehn Prozent Ernteverluste, allein in den Entwicklungsländern betragen die jährlichen finanziellen Einbußen rund 2,5 Milliarden Dollar bei gleichzeitig rund 750 Millionen Dollar für zusätzliche Pflanzenschutzmittel. Sobald »El Niño« die Witterung in den Tropen mit einem feucht-warmem Klima beeinflusst, breitet sich der Pilz besonders erfolgreich aus. Durch wiederholte Selektion und Kreuzung von widerstandsfähigen Sorten sind jetzt Kartoffeln gezüchtet worden, die durch zehn bis zwanzig veränderte Erbanlagen gegen den Pilz resistent ist.

1994/1995 entwickelt die Biologische Bundesanstalt in Braunschweig eine Diagnosemöglichkeit, um mittels Gentests den Befall von Kartoffeln frühzeitiger festzustellen. Der Nachweis ist für die von Bakterien verursachten Kartoffelkrankheiten Schwarzbeinigkeit, Knollennaßfäule (*Erwinia carotovora*), Bakterienringfäule und Bakterien Schleimfäule möglich. Ebenfalls entwickelt wurde ein Verfahren, das die durch Pilze verursachte Kraut- und Knollenfäule diagnostizieren kann. 1998 stellt Karen Barrett vom nationalen Umweltlabor in Idaho Falls fest, daß die Erreger der Knollennaßfäule und der Kraut- und Knollenfäule extrem empfindlich auf Malzextrakte reagieren und besonders rasch abgetötet werden. Als Grundstoff für die Gärung im Brauprozess enthält Malzextrakt viele leicht lösliche Zuckerverbindungen, die für pathogene Pilze und Bakterien schädlich sind. Man muß also nicht immer die chemische Keule nehmen.

Der Angriff der Kartoffelfresser

Ein Rückschlag für die Kartoffel in Europa, nach der Braunfäule, war die Einschleppung des Colorado-Käfers (bei uns als Kartoffelkäfer bezeichnet¹¹⁰⁶). Der Colorado-Käfer (*Leptinotarsa decemlineata* Say – der »Zehnstreifige mit den kleinen Flügeln«)¹¹⁰⁷ ist etwa ein Zentimeter groß mit je fünf schwarzen Längsstreifen auf dem gelben Untergrund der Deckflügel. Die

1106 Der Kartoffelkäfer trug auch die Bezeichnung *Doryphorus*. Der Name hat sich nicht durchgesetzt, weil es seit Linné eine besondere Nomenklatur gibt, die u.a. einen zweiteiligen Namen vorsieht. Falls Sie Ihren Urlaub im Ausland verbringen und dort essen gehen, sollten Sie sich diese Namen merken (damit Sie wissen, was auf Ihrem Teller liegt): In Italien (und Spanien) heißt der Käfer »dorifora«, in Polen: stonka ziemniaczana, tschechisch: mandelinka bramborová, türkisch: Kolorado vabalas, in Großbritannien: Colorado potato beetle, russisch: Колора́дский картофе́льный жук, finnisch: Koloradonkuoriainen französisch und belgisch: Doryphore, franco-kanadisch: Doryphore de la pomme de terre, dänisch Coloradobille, rumänisch: Gandacului din colorado, portugiesisch: Escaravelho da batateira, litauisch: terpoma skarabo, in Estland: Kartulimardikas oder koloraado mardikas, in Kroatien: koloradski hrošč, in den Niederlanden: Coloradokever, griechisch: Το Σκαθάρ Πατάτες (To Skathari Patates), bulgarisch: Колора́дски бръмбар, slowenisch: Pásavka zemiaková und ungarisch: hatása a burgonyabogár. Und schließlich noch in Ost-Sachsen und Wurzeln: Kartoffelkäfer.

Im übrigen wird mit Doryphoros, Lanzen- oder Speerträger, die Statue des griechischen Bildhauers Polykleitos (5. Jahrhundert v. Chr.) bezeichnet.

Alfred Brehm meinte, daß wegen großer Ähnlichkeit zweier Arten schon Namenverwechslungen vorgekommen seien. Dies gelte auch für den Kartoffelkäfer, der schon früher von Say und Suffrian aus Nebraska und Texas unter dem Gattungsnamen *Doryphora* beschrieben worden sei. Eine zweite Käfergattung aus Georgia und Illinois erhielt von Germar den Namen *Chrysomela juncta* (*Leptinotarsa*). Die Unterschiede zwischen den Käferarten sei gering.

Unter Doryphorus gibt es noch eine andere Tierart: Das Bärtierchen *Actinartus doryphorus* Schulz.

1107 Es gibt noch eine andere mögliche Übersetzung: Der Name »Leptinotarsa« ist aus zwei Wörtern zusammengesetzt. Das dürfte einmal Leptino, vermutlich leptós, sein und stammt aus dem griechischen und bedeutet soviel wie »dünn«, und zum zweiten tarsa, vermutlich der Tarsus (Fuß) in die weibliche Form gebracht. Demnach bezieht sich der Name auf die Tarsen des Kartoffelkäfers. Es ist nicht bekannt, was sich Say bei der Namensgebung dachte, denn demnach heißt der Kartoffelkäfer dünnfüßiger Zehnlinierter. Die zehn Linien sind klar, jedoch sind die Füße für einen Käfer nicht auffallend dünn. Sie sind – für Käfer – eher normal. Vielleicht kannte Say aber bis zu diesem Zeitpunkt nur Arten der Gattung Timarcha, die auffallend große Tarsen besitzen. Dann wäre die andere Namensgebung erklärbar.

Weibchen legen auf der Blattunterseite der Kartoffelstaude in einem Sommer bis zu zweitausend Eier (in zwei bis fünf Generationen). Die gelblich-rötlichen Larven sind die sehr gefräßigen eigentlichen Schädlinge und vernichten innerhalb kürzester Zeit das Blattwerk ganzer Kartoffelfelder.

1824 wurde der Colorado-Käfer erstmals in den Rocky Mountain entdeckt und zwar von dem Insektenforscher Thomas Say (1787–1834); der Käfer lebte von wildwachsenden Nachtschattengewächsen wie der Büffelklette (»*Solanum rostratum*«) und anderen Solanaceen, die für dieses nordamerikanische Steppengebiet charakteristisch sind. Der Name Büffelklette rührt von der Eigenschaft der Pflanze her, sich im Fell von Büffeln festzusetzen. Die Heimat der Büffelklette sei Mexiko und mit Rindern, die 1680 nach Norden getrieben wurden, sei auch die Pflanze und mit ihnen der Käfer, der seiner Futterpflanze folgte, gekommen. 1819 entdeckt ihn Thomas Say bei einer Expedition in den Rocky Mountains.

Der Käfer wechselte über auf die Felder der ersten Siedler, die entlang der Eisenbahntrasse Kartoffeln für die Verpflegung der Bahnarbeiter anbauten. Mit dem Bau der Pazifik-Eisenbahn (um 1850) und den anderen Eisenbahnlinien, die den Wilden Westen mit dem Osten Nordamerikas verbanden, verbreiteten sich die »gestreiften Kartoffelkrautfans« (so Gaby Fischer) über ganz Nordamerika. Sarah Jansen schreibt: »Der Käfer fand sein Manna und folgte der Kartoffelspur rückwärts in Richtung Ostküste«. 1853 wurden in Nebraska die ersten großen Schäden festgestellt¹¹⁰⁸. Bereits zwei Jahre später überschritt der Käfer den Missouri und erreichte ein weiteres Jahr später Kansas; die nächsten Stationen waren die heutigen Bundesstaaten Iowa, Minnesota und Missouri. 1866 gelangt der Käfer mit Kartoffellieferungen

1108 Im selben Jahr fiel in Nebraska der bisher größte Heuschreckenschwarm mit geschätzt mehreren Billionen Tieren ein. Thomas Say, der erste »Europäer«, der den Coloradokäfer entdeckte, gilt als »Vater der amerikanischen Entomologie«. Den Käfer fand er als Teilnehmer einer Expedition von Major Stephen H. Long, an der er als Zoologe teilnahm; seine Kenntnisse hatte er sich im Selbststudium beigebracht, mit 25 Jahren war er bereits Mitglied der »Academy of Natural Sciences« von Philadelphia geworden. Say beschrieb als erster den Coyoten und etliche andere Tierarten, die im Wilden Westen Nord-Amerikas lebten.

über den Missouri und nach Wisconsin und Kentucky. In den nächsten fünf Jahren erreichte er Indiana, kommt über den Michigan-See nach Michigan und Ohio, wo er (und die Kartoffelfelder) mit Arsenik¹¹⁰⁹ besprüht werden (was nun für den menschlichen Magen auch nicht so förderlich sein konnte). Es stellte sich leider heraus, daß der einheimische Kartoffelkäfer widerstandsfähiger war als die ebenfalls einheimischen Indianer, die man wesentlich leichter dezimieren konnte und die, abgesehen von Bill Codys Westertruppe, Europa nicht erreichten.

Friedrich Hecker, ein nach Nordamerika ausgewanderter deutscher Landwirt, schreibt 1873 für die »Gartenlaube« unter der Überschrift »Ein neuer Feind« über den Kartoffelkäfer, daß Schwärme den Detroit-River in Michigan bedeckten. Hecker prophezeit, daß der Käfer sich »unvermerkt nach Europa verbreiten« könne. Auch in landwirtschaftlichen Zeitungen erschienen in den Jahren 1873 bis 1875 Artikel über den Kartoffelkäfer. In der Zeitschrift »Der Landwirth« wird ein warnender Artikel von Wilhelm Großmann aus Petersburg in Virginia veröffentlicht:

»Damit nun dieser Voyageur nicht ohne Legitimation drüben bei Ihnen seinen Einzug halte und somit die Segnungen der Freizügigkeit noch mehr in Frage stelle, als es bereits geschieht, will ich hier sein Signalement geben, welchem landwirtschaftlichem Steckbrief Sie gefälligst die Spalten Ihrer geschätzten Zeitung ... öffnen wollen.«

1871 mußten die Käfer in Süden Kanadas, im Staat New York und in Pennsylvania von den Kartoffelstauden abgepflückt werden. Drei Jahre später, 1874, waren zwischen vierzigtausend und fünfzigtausend Quadratmeilen an der Atlantikküste befallen; 1876 ist er in Connecticut:

»Zu wiederholten Maße hat man ... Massenflüge beobachtet oder es waren Flüsse buchstäblich mit Käfern bedeckt, die auch alle schwimmende Gegenstände benutzten, um Seen zu überqueren. In großen Mengen flogen sie in Richtung Ost auf das offene

1109 Arsenik ist eine giftige Arsenverbindung (As₂O₃), ein weißes, schwer wasserlösliches Pulver, dessen tödliche Dosis bei 0,1 g liegt. Es ist also höchste Vorsicht angeraten, wenn es verwendet wird.

Meer. Im September 1876 wurden solche Mengen ertrunkener Käfer von der Flut angespült, daß von ihren Leichen die Luft wie verpestet war und Dampfer auf offener See mußten ihre Luken schließen, um die Käfer abzuwehren. In den Seebädern zertrat man sie bei jedem Schritt und nächst der Station Grindell bedeckten sie in einer Ausdehnung von einer Meile die Eisenbahnschienen derart, daß der Zug nicht weiter konnte, ehe die Schienen geräumt und mit Sand bestreut wurden.«

Von den nordamerikanischen Häfen aus gelangte der Schädling, der sechs Wochen ohne Nahrung existieren kann, auf das europäische Festland. Hier findet er schnell den Weg auf die Kartoffeläcker, denn er hat eine Riechfähigkeit, die es ihm ermöglichen würde, ein Stück Würfelzucker, aufgelöst im Bodensee, zu finden.

1874 ist der Käfer in Ungarn, und im Juni 1877 wird der Colorado-Käfer erstmalig in Mühlheim bei Köln gesehen (1874 war er nach Frankreich eingeschleppt worden), was dazu führte, daß das »allerliebste aussehende Käferchen« von den Mühlheimer eingesammelt und nach Hause gebracht wurde, was man als »Insektenbelustigung« bezeichnete. Wilhelm Busch über den Kartoffelkäfer: »Rabs!! In seinen großen Sack, Schaufelt er das Lumpenpack.« Die »Kölnische Zeitung« telegraphierte den Fund an das Landwirtschaftsministerium in Berlin, das sofort einen Fachmann, den Entomologen Adolf Gerstäcker, entsandte. Es wurde sofort eine Polizeiverordnung erlassen, die das unbefugte Betreten der befallenen Äcker verbot.

Die inzwischen geschlossene Kölner Süßwarenfabrik Stollwerck verkaufte 1877 ein naturgetreues Modell des Käfers aus Zuckerguß, Mehl, Zucker und Gummibaumsaft hergestellt wurde; fast die Hälfte der Belegschaft der Firma war für die Herstellung dieser Zuckergußkäfer eingesetzt, die weltweit exportiert wurden.

Das gegen amerikanische Kartoffeln und andere pflanzliche Bodenerzeugnisse bereits 1875 von der deutschen Reichsregierung verhängte Embargo kam zu spät. Man nimmt an, daß die Larven oder Eier in Erdbrocken von aus Amerika eingeführten Kartoffeln saßen, die sich dann in Europa zum vollen Käfer ausbildeten. Manche Insektenart nutzt den Wind für die Verbreitung ihrer Art; es gilt heute als sicher, daß die Ausbreitung des Kartoffelkäfers von

West- nach Osteuropa mit der Westwindlage zu tun hatte¹¹¹⁰. Europa hatte bereits schlechte Erfahrungen mit aus Amerika eingeschleppten Schädlingen¹¹¹¹: Mit der Reblaus *Phylloxera vastatrix*, die den »deutschen Weinbau, diesem edelsten Zweige unserer Landwirtschaft« und den europäischen Weinbestand vernichtete (heute haben alle europäischen Reben einen amerikanischen Ursprung). Wir haben bei der Kartoffel übrigens ein ähnliches Phänomen: Durch die durch *Phytophthora infestans* verursachten Epidemie sind viele Sorten aus Europa

1110 Etwa drei Viertel aller heute lebenden Tierarten steht oder geht auf sechs Beinen. Es ist die Gliederfüßerklasse der Hexapoda (= Sechsfüßer) – die Insekten. Nicht nur ihre Anpassungsfähigkeit, sondern auch ihre geringe Größe hat zum Erfolg im Laufe der Entwicklungsgeschichte beigetragen. Die Insekten haben alle denkbaren Lebensräume erobert. Die sechs Beine entspringen an der Insektenbrust (Thorax), und zwar an jedem Segment ein Beinpaar. Wie alle Tiere verfügen auch die Insekten über angeborene Verhaltensmuster, die ein geordnetes Laufen ermöglichen. Im normalen Schritt heben drei der sechs Beine gleichzeitig vom Boden ab, das 1. und 3. einer Seite mit dem 2. der Gegenseite. Das bedeutet, daß auch der Kartoffelkäfer nicht umfällt, wie es sein würde, wenn er alle drei Beine auf einer Seite gleichzeitig anheben würde:

Die Körperbeine werden nacheinander in den Lauf einbezogen. Wenn man's kann, ist's ganz einfach; gelernt werden muß es nicht. David Attenborough hat im »Geheimen Leben der Pflanzen« nachgewiesen, daß auch Kartoffeln laufen könnten.

1111 Der Begriff »Schädling« taucht in der deutschen Fachliteratur erstmals 1880 im Zusammenhang mit Rebenschädlingen auf; bis dahin wurde von »schädlichen Insekten« gesprochen. Erst als aus dem Ausland eingeschleppte Insekten (Reblaus, Kartoffelkäfer, Mehlmotte) große Schäden verursachten und gleichzeitig die Darwinsche Evolutionslehre auch in Deutschland bekannter wurde, kam es zu einer neuen und griffigeren Bezeichnung. 1913 wurde von dem Entomologen Karl Escherich (1871 bis 1951) die »Deutsche Gesellschaft für angewandte Entomologie« gegründet, die sich mit der Schädlingsbekämpfung, insbesondere im deutschen Wald, befaßte. Nach Sarah Jansen wird der Begriff im »Großen Brockhaus« erstmals in der 15. Auflage, 1928–1937, erwähnt. 1933 taucht anstelle der »schädlichen Forstinsekten« der »Forstschädling«, der dem »deutschen Wald« schadet, auf. Und dann war's nicht mehr weit zum »Volksschädling«.

Schon 1914 experimentierte man mit der Blausäurebegasung von Obstbäumen; auf den früheren Einsatz von Arsen gegen den Kartoffelkäfer wurde bereits hingewiesen. Der Einsatz von Giftgas im Ersten Weltkrieg ließ die Käferbekämpfer auf den naheliegenden Gedanken kommen, auch gegen Insekten chemische Kampfstoffe einzusetzen. 1922 wurde erstmals »Zyklon B« in der Schädlingsbekämpfung verwendet. Da lernte man zugleich, dieses Gift auch gegen Menschen einzusetzen. Die Erfahrungen der Schädlingsbekämpfung aus Flugzeugen, erstmals in den 1920er Jahren betrieben, konnten »letztmalig« beim Einsatz des »Agent Orange« in Vietnam vervollständigt werden.

verschwunden; nur jene Sorten, die vor dieser Epidemie in der Mitte des 19. Jahrhunderts nach Südafrika¹¹¹² oder Indien ausgeführt und dort angebaut wurden, können herangezogen werden, um die alten Sorten wieder zu beleben.

Dazu paßt wieder Karl May:

»Giebt es doch Gelehrte, welche den Fortbestand der Kartoffel in Zweifel ziehen und dabei auf die Krankheit hindeuten, welcher diese segensreiche Pflanze unterliegt, weil wir sie nicht dem Osten, sondern dem Westen verdanken.«

Die deutsche Regierung arbeitete wegen des Käfers eng mit anderen Ländern zusammen: so wurde ein deutsches Plakat gegen die Käfer in Belgien übersetzt (»Insecte destructeur des pommes de terre en Amérique«).

Während des Kartoffel-»Feldzuges« 1914 auf den Stader Feldern wurden die Felder mit Rohbenzol getränkt und die Pflanzen mit Rohbenzol übergossen; die »Zeitschrift für angewandte Entomologie«:

»Durch die abziehenden Gase wurden die Blätter der Runkelrüben, Gurken und Bohnen fast augenblicklich gebräunt. Ebenfalls litten die Arbeiter durch die Benzolgase, wenn auch glücklicherweise keine ernstlichen Beschädigungen festgestellt wurden.«

Die Verwendung von Pestiziden und ähnlichen Giftmitteln ist also keineswegs eine Erfindung neueren Datums. Damals dachte man wohl noch an den angeblichen Zweitnutzen von Arsenik als Aphrodisiakum, als Sympathiemittelchen. Da sind die Spitzenhäubchen entbehrlich.

Bis zum Zweiten Weltkrieg konnte der Colorado-Käfer von den britischen Inseln ferngehalten werden; amerikanische Soldaten schleppten ihn dann jedoch auch nach England. Seit seiner Ankunft in Bordeaux (1922) als unbeabsichtigte »Beiladung« gehört der Kartoffelkäfer zum

1112 Nach der Annexion der Kapkolonie durch die Engländer und aus Protest gegen die Aufhebung der Sklaverei zogen 1835 die Buren in die heutige Provinz KwaZulu-Natal, um sich im Angesicht der Drachenberge (in Zulu: uKhahlamba, Wall aus Speeren) eine neue Heimat zu schaffen und Kartoffeln anzupflanzen.

Schädlingsbestand Europas. Während des letzten Krieges gehörte es zur vornehmsten Aufgabe der sog. Hitler-Jugend (wie es in einem Aufruf des »Kartoffelkäfer-Abwehrdienstes des Reichsnährstandes« heißt),

»diese schwarzgelbe Gefahr aufzufinden und zu vernichten. Hier seid ihr die Soldaten ... so verläßt sich das deutsche Volk auch auf Euch im Kampfe um das wichtigste deutsche Nahrungsmittel, die Kartoffel.«

In der Nazi-Propaganda wurde behauptet, die Alliierten Streitkräfte hätten während des Zweiten Weltkrieges Kartoffelkäfer aus Flugzeugen ausgeschüttet und damit über Deutschland verteilt, um die Ernährungsbasis, den deutschen Reichsnährstand, zu zerstören. Die Hungerkatastrophe am Ende des Ersten Weltkrieges sollte sich nach den Willen Goebbels nicht wiederholen. Da aber die Ernährungslage während der gesamten Nazi-Zeit angespannt und die angestrebte Autarkie nie gewährleistet war, mußte bei der 1944/1945 erkennbar auftretenden Mangelversorgung¹¹¹³ (trotz Ausbeutung der überfallenen Länder) der Kriegsgegner hierfür herhalten. Da half es nicht, zu behaupten »15 Millionen Hausfrauen lenken die Wirtschaft«, weil durch unzweckmäßigen Gebrauch der küchentechnischen Hilfsmittel (wie Kartoffelschälmesser) das Volks-»Vermögen im Abfalleimer« lande. Just zu diesem Zeitpunkt wurde entdeckt und propagiert in deutschen Landen, daß direkt unter der Schale von Obst und Kartoffeln die Kraft liege und man deshalb das Schälen tunlichst

1113 Die Mangelernährung war so schlimm, daß die durchschnittliche Körpergröße, die nach dem Ersten Weltkrieg kontinuierlich gestiegen war, stagnierte, während sie in den Nachbarländern stieg. Auch die Sterblichkeit unter Kindern und Jugendlichen nahm nach 1933 zu. Eine Ursache war die schlechter werdende medizinische Versorgung, weil viele jüdische Ärzte nicht mehr praktizieren durften. Außerdem wurden die Ausgaben für das allgemeine Gesundheitswesen verringert, da Nazi-Deutschland die Mittel für die Kriegsproduktion benötigte. Die Anzahl der Diphtherie-Todesfälle verdoppelte sich in der Zeit von 1925 bis 1939. Wir wissen heute, daß schlechte Ernährungslagen die Verbreitung solcher Infektionskrankheiten fördern. Wegen der Devisenknappheit verzichteten die Nazis auf Nahrungsmittelimporte aus Dänemark, dem Ostseeraum und der Ukraine, obwohl schon am Anfang des 20. Jahrhunderts rund ein Drittel der verbrauchten Milch- und Fleischprodukte importiert werden mußte. Mit ihren Kampagnen gegen (auch jüdische) Händler wurden zugleich die Handelsspannen verringert, so daß es sich für die Bauern der Transport in die Städte nicht mehr lohnte.

unterlassen solle. Und nicht vergessen: 1937 wurde sogar die Klappstulle verboten. In einer Ende 1933 veröffentlichten Broschüre zum Versailler Vertrag wird darauf verwiesen, daß wegen dieses Friedensvertrages u.a. dreizehn Prozent an Fläche »verloren« gingen, aber über siebzehn Prozent der Kartoffelanbaufläche – so ist es, wenn man einen Krieg anfängt.

Wegen Personalmangels konnte das von Freiburg nach Potsdam umgezogene »Militärhistorische Institut« keine Auskunft über diesen angeblichen Kartoffelkäferkrieg geben. Jürgen Stempel bestätigte dem Autor, daß er während seiner Freiburger Studien keinen Beleg für den von den Nazis behaupteten Käfereinsatz gefunden hat. Auch die »Auskunftei deutsche Militärgeschichte« in Freiburg konnte in den Akten des »Ministeriums für Propaganda und Volksaufklärung« des Josef Goebbels keinen diesbezüglichen Hinweis finden; es ist nicht auszuschließen, daß es sich hier um einen der berühmten Zeitungs-»Käfer« handelt. Eine Version dieser Geschichte lautet, daß der Käfer nach England geschmuggelt werden sollte, aber die Ernte 1944 sei schon vorbeigewesen und 1945 der Krieg.

Erhard Geißler in »Hitler und die Biowaffen« hat zum Einsatz des Kartoffelkäfers im Zweiten Weltkrieg festgestellt, daß in Kruft bei Koblenz ein Forschungsinstitut zur Phytopathologie unter Leitung von Dr. Martin Schwartz bestand, das der Biologischen Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft zugeordnet war¹¹¹⁴. In Frankreich entdeckte die deutsche Wehrmacht 1940 in Vert-le-Petit bei Paris ein seit 1922 bestehendes Institut (»Laboratoire de Prophylaxe«, Prouderie Nationale de Bouchet), in dem neben dem Einsatz von Bakterien u.a. auch Untersuchungen über die Verwendung von Kartoffelkäfern als Kampfmittel¹¹¹⁵ durchgeführt wurden (durch Abwerfenlassen aus Flugzeugen). In einem Sitzungsbericht des französischen Komitees »Commission de Prophylaxe« vom 26. Mai 1939 wurde über eine mögliche Ver-

1114 Es gab seit 1923 ein auch in Deutschland geltendes Verbot des Völkerbundes, Bakterien und/oder andere biologische Waffen im Krieg einzusetzen. Hitler wollte sich an diese Regelung halten, während zum Beispiel der Bakteriologie-Professor Heinrich Kliewe den bakteriologisch-biologischen Krieg befürwortete (und wahrscheinlich nach dem Krieg von nix was wußte).

1115 Auch die Verwendung des japanischen Maikäfers (*Pupillia japonica*), der in Nordamerika mehr als zweihundert Nutzpflanzen befällt, wurde dort erprobt.

wendung des Kartoffelkäfers zur Beeinträchtigung der Ernährungssituation in Deutschland beraten.

In einem Bericht des deutschen Geheimdienstes aus Dichtung und Wahrheit vom 23. Mai 1942 an das »Referat I H t« der deutschen Abwehr steht, daß 1941 die USA durch den »Chemical Warfare Service« der »Edgewood Arsenals« »ca. 15000« Kartoffelkäfer von Neufundland nach England überführt habe. In dem Bericht wird behauptet, daß der Abwurf »grosser Mengen Kartoffelkäfer ... sehr bald bevorstehe«. Es gibt – so Erhard Geißler – keinen Hinweis darauf, daß die USA in Edgewood oder anderswo in den USA den Kartoffelkäfer massenweise gezüchtet habe. Im Juni 1941 notiert Kliewe ein Konzept unter dem Titel »Infektion von Kartoffelfeldern durch Kartoffelkäfer«, wobei er hier erwähnt, daß ein »Einsatz in diesem Jahr unmöglich [sei], da die Zucht einige Monate dauert«. 1941 meinte Regierungsrat Dr. Bayer, »an Pflanzenschädlingen käme hauptsächlich der Kartoffelkäfer ... in frage.« 1943 teilt dieser Dr. Bayer mit, daß die Abteilung Wissenschaft des Allgemeinen Wehrmachtsamtes die Massenzüchtung von Kartoffelkäfern aufgenommen habe und 1944 deren Einsatz möglich sei.

Im Juli 1943 teilte Dr. Bayer in einer Sitzung einer für biologische Kriegführung gegründeten Arbeitsgemeinschaft mit, daß »Abwurfversuche mit gefärbten Kartoffelkäfermännchen über ein bereits versuchtes Gebiet, z.B. in der Umgebung von Bordeaux, gemacht werden [sollen]. In dem Jahr seien noch 100.000 Käfer lieferbar.« Am 24. September 1943 beabsichtigt das Wehrmachtsamt (nach Dr. Bayer), daß im »Oktober 1943 ein feldmäßiger Abwurfversuch mit Kartoffelkäfern bei Speyer vorgenommen« werden solle, wobei das Verhalten des Käfers in verschiedenen Höhen, bei wechselnder Temperatur usw. untersucht werden solle. Im Oktober 1943 teilt Bayer mit, daß der Versuch mit 14.000 Kartoffelkäfern stattgefunden habe. Zu einem späteren Zeitpunkt sei auch ein Versuch mit 100.000 Holzmodellen von Kartoffelkäfern durchgeführt wurde. Auch nach der Untersuchung von Geißler gibt es keinen Beleg, daß Nazi-Deutschland tatsächlich den Kartoffelkäfer als Kriegswaffe eingesetzt hat, aber auch keinen Beleg dafür, daß die Alliierten den Colorado-Käfer über Deutschland abwarfen.

Am 25. August 1997 verhandelten die Vertragsstaaten des »Abkommens über biologische Waffen« über den kubanischen Vorwurf, die USA hätten am 21. Oktober 1996 den Pflanzen-

schädling *Thrips palmi* (wegen der mit Fransen gesäumten Flügel werden *thrips* auch Fransenflügler genannt) über Kuba verstreut, was zwei Monate später zu einer Thrips-Plage geführt hätte. Am 6. Mai 1996 erklärte (nach einem Schreiben vom 21. Januar 1998 des Ersten Botschaftssekretär der Bonner US-Botschaft an den Autor) der damalige Pressesprecher des US-Außenministeriums, John Dinger, diese Vorwürfe seien unerhört; richtig sei, daß ein US-Flugzeug Kuba mit kubanischer Genehmigung überflogen habe und durch Rauch seine Position markiert habe. Der zu erstellende Untersuchungsbericht durch Vertreter westlicher, östlicher und neutraler Staaten lag 1998 noch nicht vor. *Thrips palmi* gehört zu den Gwitterfliegen und kann erhebliche Schäden an Kartoffeln und anderen Nutzpflanzen anrichten. 1948 wurden auf Kartoffelfeldern in Nordrhein-Westfalen Beutel mit Kartoffelkäfern gefunden, die von unbekanntem Flugzeugen abgeworfen worden sein sollen; das Landwirtschaftsministerium bezeichnete diese Angelegenheit als sehr mysteriös.

Einige der neuen Herren in der Sowjetischen Besatzungszone (SBZ) mußten 1947/1948 nicht umlernen¹¹¹⁶, als sie behaupteten, die amerikanischen Imperialisten würfen Kartoffelkäfer auf Sachsen und Thüringen ab, damit der Sozialismus¹¹¹⁷ *siecht* und nicht *siegt*. In einem »Bericht der Außerordentlichen Untersuchungskommission der Regierung der Deutschen Demokratischen Republik« vom 15. Juni 1950 über den »Kartoffelkäferabwurf durch amerikanische Flugzeuge« wurde detailliert vorgezählt, wieviel Käfer abgeworfen wurden:

Im Kreisgebiet Zwickau (Sachsen)	4.784 Käfer
im Kreisgebiet Aue	8.616 Käfer
in der Gemeinde Schönheide	500 Käfer

1116 So war zum Beispiel der Koordinator der Ernährungspolitik in der SBZ, Wilhelm Ziegelmeier, während der Nazi-Zeit der »strategische Kopf der deutschen Militär- und Gemeinschaftsverpflegung« gewesen. Im Frühsommer 1946 kam es zu einer Kartoffelkrise in der SBZ, der schwere Winter 1946/1947 brachte im folgenden Frühjahr noch weit größere Engpässe bei Kartoffeln, so daß als Ersatz von Knollen Essiggemüse ausgegeben wurde. Im August 1947 erreichte die Kartoffelnot ihren Höhepunkt.

1117 »Gute Küche und Freiheit in der Liebe sind die Grundpfeiler des Sozialismus« schrieb Charles Fourier lang vor dem Erscheinen des Kommunistischen Manifestes.

im Kreis Erfurt-Weißensee (Thüringen)	65.554 Käfer
im Kreis Altenburg	7.321 Käfer
im Kreis Eisenach	20.846 Käfer
im Kreis Gotha	5.473 Käfer
im Kreis Greiz	1.403 Käfer
im Kreis Langensalza	12.802 Käfer
im Kreis Sondershausen	rund 42.000 Käfer
im Kreis Weimar	50.929 Käfer
im Kreis Hagenow ((Mecklenburg)	65.809 Käfer
im Kreis Ludwigslust und in Parchim	11.968 Käfer 18.477 Käfer

Man glaube nur der Statistik, die man selber fälscht, denn es gibt ernsthaft zu berücksichtigende Zeugenaussagen, daß in Langensalza nur 12.798 Käfer abgeworfen wurden. Wie es damals und später in der DDR nicht unüblich war, werden in dem Bericht auch namentlich erwähnte Bauer zitiert, die auf ihren Feldern massenhaft Kartoffelkäfer gefunden hätten: »Die Früchte der Leistungen unserer Bevölkerung sind durch einen verbrecherischen Anschlag in Gefahr gebracht.«

In der Broschüre der DDR-Regierung »Halt! Amikäfer! Dokumente zum Kartoffelkäferabwurf« heißt es 1950:

»Die Flugzeuge, die das Attentat durchführten, flogen sämtlich aus dem Westen ... in das Gebiet der Deutschen Demokratischen Republik ein. ... Die Überprüfung der Flugroute hat ergeben, daß sie mit den Hauptbefallsstellen generell übereinstimmt. Der verbrecherische Anschlag ist damit als Ursache des plötzlichen massenhaften Auftretens des Kartoffelkäfers erwiesen.«¹¹¹⁸

Es versteht sich, daß diese »Bestialität« »die Mobilisierung zusätzlicher Kräfte der Behörden

¹¹¹⁸ Um zukünftige Angriffe durch dem Ami-Käfer zu vereiteln wurden entlang der Staats- und Zonengrenze Flugabwehrstellungen der Sowjetarmee installiert.

und der städtischen Bevölkerung, die diese Last den Bauern tragen helfen müssen« erfordert. Es gelingt der DDR auch, den Kartoffelkäferbefall in einem größeren Zusammenhang zu stellen, denn »der sensationelle Hintergrund des Kartoffelkäferverbrechens« ist in »E 838« zu finden, die angebliche Laborbezeichnung für ein neues Kartoffelkäferbekämpfungsmittel der IG Bayer Leverkusen. Es ginge, so die DDR, um die »Erprobung ihrer Vorbereitungen für den Bakterienkrieg«. Nicht vergessen wird, darauf hinzuweisen, daß bereits 1944 die Amerikaner Kartoffelkäfer als Waffe eingesetzt hätten, wie ein Professor Edelman (»der sich jetzt in Westdeutschland aufhält«) in einem Vortrag in Wien 1944 berichtet hatte. Nun, da ist der nahtlose Übergang von der Hitlerzeit in die DDR-Sowjetzeit.

Der Kampf der DDR-Behörden gegen die Kartoffelkäfer führte auch zur Herstellung von Broschüren aller Art; zu loben ist die vom Thüringer Kloßmuseum in Heichelheim wieder veröffentlichte Broschüre »Karl Kahlfraß und sein Lieschen«, in der uns gereimt und gezeichnet die Gefahr aufgezeigt wird und in der FDJ und Jung-Pionier dem Kahlfraß energisch zu Leibe gerückt wurde:

»Groß und klein, die suchen hier. / Gründlich fangen sie das an, / helfend am Fünfjahresplan.«

1949 wurden über die Deutsche Post der sowjetischen Besatzungszone Kartoffelgutscheine vertrieben, die bei der HO eingelöst werden konnten. Es gab Gutscheine für fünf, zehn oder fünfzig Kilogramm, und das Kilogramm kostete achtunddreißig Pfennig; die Knollen waren nur zum Verbrauch in der sowjetischen Besatzungszone bestimmt, was Berlin also ausschloß. Im Amtsblatt vom 8. Mai 1949 wurde mit der Verfügung 85/1949 der Vertrieb dieser Gutscheine eingeleitet; diese Kartoffelgutscheinaktion fand aber nur in den Bezirken Dresden, Erfurt und Halle/Saale statt. Im Amtsblatt vom 15. Juli 1949 wurde mitgeteilt, daß der Vertrieb der Gutscheine über die Post eingestellt sei, »da die Kartoffeln nicht mehr rationiert sind, sondern frei verkauft werden.«

Oswald Spengler meinte, die Gefahr ginge von den Gelben¹¹¹⁹ aus, und man werde noch

1119 Schon der italienische China-Reisender Andrea Corsali berichtet 1515 korrekt, daß die Chinesen ein »weißhäutiges Volk« seien.

erleben, daß diese ihre Kamele im Rhein tränken würden. Geht die Gefahr jetzt vom

Weil man eine »Zwischenrasse« zwischen den Weißen im Norden und den Schwarzen im Süden benötigte, erfand man im 18. Jahrhundert die Gelben. Nach dem Göttinger Medizinprofessor Johann Friedrich Blumenbach unterschied man 1794 nach der weißen »kaukasischen Rasse« während die mongolische Rasse »meist waizengelb (theils wie gekochte Quitten)«, die amerikanische »kupferroth« und die afrikanische schwarz. Bemerkenswert an dieser Einteilung ist, daß sie eklatant den biblischen Vorstellungen widersprach. Die Amharen – dunkel wie sie waren – begriffen sich dennoch als Weiße und bezeichneten die Europäer als »rosa« Rasse. Für Montesquieu kommen die Unterschiede vom Wetter: »Kalte Luft strafft, warme Luft erschlafft«. Der Naturhistoriker Graf Buffon erklärt Aussehen und (behauptete) Kulturlosigkeit der Afrikaner durch ein Klima, das sie verbrannt und gehindert habe, sich zu vervollkommen.

Henri de Boulainvilliers meinte im 18. Jahrhundert, daß Adel und Volk in Frankreich zwei getrennte und »unvermischbare« Rassen seien. Heutzutage sind Beamte in Deutschland und das normale Volk nicht zwei getrennte Rassen, aber immerhin zwei getrennte Volksstämme.

Am Anfang des 19. Jahrhunderts wurde in der »Règne Royal« von Georges Cuvier festgestellt, daß die Menschheit nach einer Reihe großer Flutkatastrophen auf verschiedenen Bergketten überlebt habe: Die Neger hätten sich anschließend vom Atlasgebirge aus verbreitet, die Asiaten würden vom Altai stammen und der Kaukasus sei die Urheimat der Kaukasier, die Cuvier zusätzlich in »semitische« und »indoeuropäische« Stämme unterschied. Neger, so schrieb Julien-Joseph Virey, ständen »dem Tier näher«, - waren auf der »Skala der Lebewesen« ein Mittelding zwischen Mensch und Affe, aber, so Virey: »Wenn man angestrengt nachdenkt, kommt das Gehirn zu einer Art Erektion«. Kartoffeln tun es auch! Und: Dem äußeren Anschein zum Trotz sind die genetischen Unterschiede zwischen den großen Menschengruppen so geringfügig, daß Rasseinteilungen sinnlos sind oder sein sollten.

Der Barock war das Zeitalter der Ein- und Aufteilungen, Zuschreibungen und Eingruppierungen in die berühmten Schubladen:

Die Spanier sind »klug und weis«, der »Frantzöß« unbeständig bekleidet, der »Teutsche« ist dem Löwen vergleichbar (das stimmt!), der Engländer ist ein Kriegsheld auf See, der Schwede eifrig im Glauben und die Moskowiter vertreiben sich die Zeit mit Schlafen.

So steht's in einer »Kurzen Beschreibung der in Europa befindlichen Völker und ihren Aigenschaften« aus dem 17. Jahrhundert. Der Barock war auch das Zeitalter der Verschobenheiten. Seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wird deshalb »barock« auch als Synonym für einen veralteten Geschmack und überholter Ansichten verwendet.

Im Jahr 2005 sind »die Gelben« an den Rhein (linke Seite) angekommen mit einer großen Ausstellung in der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland.

dänischen Königshaus aus?

Neben dem Kartoffelkäfer schädigen Blattläuse, Kartoffelnematoden, Blasenfüße und Zikaden, Engerlinge und Drahtwürmer, Wintersaateule und Gamma-Eule, Wiesenschnaken und Wurzelnematoden, Stengelälchen und Kartoffelkrätzälchen die Knolle. Gegen diese tierischen Schädlinge helfen Rebhühner oder Fasane, die den Kartoffelkäfer zum Fressen lieb haben, aber auch der Marienkäfer, der sich als Eiräuber die Käferlarven zuführt. Möglich ist auch die Bekämpfung durch Einsatz des Pilzes *Beauvaria bassiana* und des Bakteriums *Bacillus thuringiensis var. tenebrionis*, abgekürzt BT¹¹²⁰, das sich gentechnisch auf die Pflanze übertragen läßt und die Kartoffelkäfer vergiftet.

Bedauerlicherweise sind manche Insektenarten inzwischen teilresistent gegen dieses wichtigste biologische Schädlingsbekämpfungsmittel. Der Pilz *Beauvaria bassiana* tötet die Kartoffelkäfer und -larven bzw. macht sie aufgrund ihrer vorherigen Apathie zu einem gefundenen Fressen für die Vögel, ohne diesen zu schaden. Mikrobielle Schädlingsbekämpfungsmittel, sog. Microbials, gehören zur dritten Generation von Insektiziden, nach den chlorierten Kohlenwasserstoffes der fünfziger Jahre (wie DDT) und nach den zur Zeit noch überwiegend eingesetzten phosphor-organischen Verbindungen. Microbials umfassen Viren, Bakterien, Pilze, Einzeller und parasitäre Würmer. Das ukrainische Institut für Mikrobiologie und Virologie in Kiew hat in Zusammenarbeit mit der Chemiefirma Monsanto und der kanadischen »Solanum Prince Edward Island Inc.« inzwischen eine Kartoffelsorte gentechnisch so verändert, daß sie gegen bestimmte Insekten resistent ist, wenn die vorgeschriebenen Pflanzbedingungen eingehalten werden. In der Ukraine, der früheren Kornkammer Europas und der Sowjetunion, werden Freilandversuche von Bürgerinitiativen nicht

1120 BT ist ein im Erdboden natürlich vorkommendes Bakterium, das als ungefährlich für den Menschen angesehen wird. BT agiert jedoch in genetisch veränderten Pflanzen anders als das gewöhnliche. Das in Pflanzen genetisch eingeschleuste Bakterium scheint sich in der Erde anzureichern – anders als das in den üblichen Chemiegiften befindliche BT, das sich nach einer gewissen Zeit zersetzt. Es ist heute noch unbekannt, welche Folgen dies anrichtet; auch ist nicht bekannt, welche Funktion BT im Erdboden überhaupt hat.

behindert; wohl deshalb hat Monsanto in diesem von Tschernobyl-Folgen verseuchtem Land mehrere tausend Hektar Agrarland gepachtet. Kartoffeln, Körnermais und Silomais, Weizen und Gerste, Sonnenblumen und Raps, Obst- und Weinbau – allesamt Pflanzen, die zu gentechnischen Experimenten einladen. Monsanto – von der »New York Times« und den eigenen Mitarbeitern intern angeblich *Monsatan* und *Mutanto* genannt – »macht sich vom Acker« Ende 1999, da die gentechnisch veränderten Lebensmittel nicht akzeptiert werden und der Aktienkurs sinkt: Sie fusionieren mit Pharmacia & Upjohn, und werden eine Tochterfirma weiter manipulieren lassen. Die in Deutschland eingeführte Kennzeichnung gilt nur für Lebensmittel, in denen Bestandteile von gentechnisch veränderten Pflanzen direkt (darauf kommt es an!) enthalten sind. Fleisch, das von Tieren stammt, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln aufgezogen wurden, muß nicht gekennzeichnet werden. Im Ergebnis bedeutet diese Regelung, daß das Brot aus gentechnisch verändertem Getreide gekennzeichnet ist, die Margarine aus Sonnenblumenöl auch, jedoch die Butter darauf und die Salamischeibe nicht. *Sehr gute Lobbyarbeit* kann man da nur resignierend bemerken.

In den USA werden mittlerweile Kartoffeln angeboten, denen ein Resistenz-Gen gegen - Insekten, insbesondere dem Kartoffelkäfer, eingepflanzt wurde – nichts mehr mit Fungiziden (gegen pflanzenschädigende Pilze), Herbiziden (gegen Unkraut/Wildkräuter) und Insektiziden (gegen Insekten) – Pflanzenbiotechnologie als »grüne Gentechnik«. Die Environmental Protection Agency (EPA) in den USA meint Ende 2001, daß die Implementierung des Insektengiftes des *Bacillus thuringensis* keine Schäden verursachen würde; da keine negativen Auswirkungen bemerkt worden seien, ist der Anbau solch manipulierten Maises in den USA für weitere sieben Jahre genehmigt worden. Aber vielleicht hat auch nichts bemerkt, weil viel zu wenige Untersuchungen von Bodenproben vorgenommen worden.

Monsantos Kartoffel »NewLeaf«, Neues Blatt, produziert ein pflanzeneigenes Pestizid – und zwar in jeder einzelnen Zelle jedes einzelnen Blattes, jeder Blüte und jeder Wurzel und in jeder einzelnen Kartoffel und so gelangt dieses Pestizid in den menschlichen Magen. »NewLeaf« enthält in allen Pflanzenteilen genügend bakterielles Gift, um den Verdauungstrakt jedes Kartoffelkäfers, der sich an der Knolle gütlich tut, zu zersetzen; da ist ja nur zu hoffen, daß der

genetische Unterschied zwischen Kartoffelkäfer und Mensch groß genug ist und bleibt. »NewLeaf« ist eine Kartoffelsorte, die vom Käufer nur einmal angepflanzt werden darf, weil sie geistiges Eigentum von Monsanto ist¹¹²¹. Die für den normalen Kartoffelbauern übliche Methode, aus der diesjährigen Ernte die Saatkartoffeln für das nächste Jahr herauszusuchen, ist mit der Monsanto-Kartoffel vorbei. Es ist eine »Terminator«-Technik¹¹²².

Ganz neu ist ein Gerät, das aussieht wie ein Staubsauger und auch so funktioniert und die Käfer von den Blättern absaugt; die von Edmund Show für die kalifornischen Erdbeerfelder entwickelte Maschine, »Beetle-Eater« getauft, »schlürft« auch den Coloradokäfer und die Reblaus, was wiederum erhebliche Mengen von Pestiziden einsparen könnte. Mit einer anderen Maschine wird der Kartoffelkäfer mittels eines Gebläsestrom von den Blättern entfernt und anschließend eingesammelt; aber hiermit lassen sich nur zwei Drittel der Käfer verjagen (und die verbleibenden legen entsprechend mehr Eier). Man kann es natürlich auch noch einfacher machen, in dem man Mischkulturen von Bäumen und Kartoffeln pflanzt, die nach neuester Erkenntnis weniger anfällig sind für Krankheitserreger und Schädlinge. Oder man besprüht die Kartoffelpflanze mit Neembaumöl, das die Käfer nicht mögen und sie auf andere Nachtschattengewächse ausweichen läßt – aber wie immer, könnte man erst im Freilandversuch feststellen, welche Pflanzen dann befallen werden.

Die Forschungs-Einrichtung der Max-Planck-Instituts in Golm (bei Potsdam) startete 2004 einen auf vier Jahre ausgedehnten Freilandversuch mit 800 gentechnisch veränderten

1121 Das Eigentum der Firma Monsanto ist durch etliche Patente geschützt; in den USA durch 5.196.525, 5.164.316, 5.322.938 und 5.352.605. Was da geschützt wird, kann man auch daran ersehen, daß »NewLeaf« bei der US-Umweltschutzbehörde registriert ist und zwar als Pestizid (US EPA Reg. No. 524-474).

1122 Monsanto ist inzwischen (einstweilen) von dieser Terminator-Technik abgerückt; an deren Stelle ist eine andere Technik getreten, die letztlich demselben Zweck dient: Genetic Use Restriction Technology (GURT). Bei diesem Verfahren wird bei Feldpflanzen durch den Einsatz bestimmter chemischer (von Monsanto hergestellter) Artikel ein beliebiges An- oder Ausschalten genetischer Eigenschaften bewirkt. Sofern die betreffende Pflanze überhaupt noch lebensfähige Samen produziert, wird die Resistenz gegen Krankheiten und Herbizide ausgeschaltet. Aber dem ist zu helfen: Monsanto verkauft die Mittel gegen die angezüchtete Anfälligkeit.

Kartoffeln. Dabei ist ein Gen, das beim Hornklee (*Lotus japonicus*) die Sauerstoffversorgung der Wurzeln fördert, auf die Kartoffel übertragen worden. Man machte sich die natürliche Fähigkeit eines Bodenbakteriums (*Agrobacterium tumefaciens*) zunutze, einen Teil seiner Erbinformation in pflanzliches Gewebe einzubringen. Unter Gewächshausbedingungen zeigte sich, daß die Knollen einen höheren Sauerstoffgehalt, eine größere Energiemenge und einen höheren Stärkegehalt haben. Der Feldversuch soll zeigen, ob diese Merkmalsveränderungen auch unter Feldbedingungen festgestellt werden können. Auf ihrer Internetseite weisen die Golmer Forscher daraufhin, daß eine Verbreitung von Kartoffeln über Samen seit der Einführung der Kartoffel in Europa nicht festgestellt werden konnte. Auch würden sich Kartoffeln »normalerweise« über die Knollen vermehren; wildwachsende Kreuzungspartner würden in Mitteleuropa nicht existieren. Die grünen Anteile der Kartoffelpflanze seien ohnehin wegen des Solaningehaltes giftig und würden nur von hochspezialisierten Insekten gefressen. Also: Keine Gefahr für Leib und Magen, wenn man nicht Kartoffelkäfer ist.

Im seit November 2004 bestehenden AgroBioTechnikum in Groß Lüsewitz¹¹²³ bei Rostock, früher war hier das Kartoffelforschungszentrum der DDR, wurde unter Leitung der Biologin Inge Broer eine »Kunststoffkartoffel« entwickelt, die neben dem industriellen Grundstoff Stärke das Biopolymer Polyaspartat produziert. Aus diesem Polyaspartat läßt sich biologisch abbaubarer Kunststoff herstellen, der Erdöl ersetzen kann. Genetisch veränderte Pflanzen sollen als Energie- und Kunststoffquellen eingesetzt werden. Auf den Versuchsflächen soll erprobt werden, ob ein sicherer Anbau dieser genetisch optimierten Knolle möglich ist. Die Idee hinter diesen Versuchen ist, daß Erdöl »endlich« ist und man deshalb nachwachsenden Ersatz schaffen muß.

Die Kartoffel muß sich mehr als vierzig schädlichen Pilzen, Insekten und anderer Freißfeinde erwehren. J. H. Kaltenbach nennt schon 1874 fünf Käfer (aber nicht den Kartoffelkäfer):

1123 Zu DDR-Zeiten wurde auf diesem ehemaligen Rittergut das Institut für Pflanzenzüchtung betrieben. Von den etwa 500 Mitarbeitern blieben nach der Privatisierung durch die Treuhand etwa 25. Der vor dem Institut sich befindliche »Kartoffelbrunnen« wurde von entlassenen Mitarbeiter vor seiner Zerstörung gerettet und befindet sich jetzt im Heimatmuseum.

Agriotes striatus Pz., *Agriotes segetis* L., *Agriotes lineatus* Bierk (frssen Löcher in die Kartoffelknollen) und *Melolontha vulgaris* L. (fressen gleichfalls Löcher in die Knolle und höhlen u.U. die ganze Knolle aus), drei Falter: *Acherontioa atropos* L. (lebt von Juli bis September auf dem Kartoffelkraut) und *Agrotis segetum* L. (die auch an Fichten knabbert), *Mamestra leucophaea* SV. (frißt die Wurzeln), zwei Fliegen: *Sciara vitripennis* Klug (die Larven leben in Kellern und Gruben an nassen Kartoffeln, sind Beförderer der Kartoffelfäule), zwei Schnabelkerfen: *Aphis solani* Kalt. (frißt die Stengelspitzen der Kartoffelpflanze) und *Thyphlocyba Solani tuberosi* Koll. (die als Verursacherin der Kartoffelkrankheit genannt wird).

Wir wollen hier noch über einen dieser Freißfeinde berichten, da man hieran auch sehen kann, womit sich deutsche Professoren beschäftigen können. 1900 veröffentlichte der Königsberger Professor Georg Röhrig das Ergebnis einer Untersuchung, ob Krähen Nützlinge oder Schädlinge seien (zitiert von Sarah Jansen). Röhrig machte sich die Mühe, 4.782 tote Krähen zu sezieren und den Mageninhalt zu identifizieren. Uns interessiert hier nur das Ergebnis hinsichtlich der Kartoffel: Er fand insgesamt 265,5 Gramm (Mais nur 25 Gramm), die er auf 4,4 Prozent der Pflanzennahrung der Krähen umrechnen kann. Das ergibt einen Schaden von 210 Mark an »Aussaat und Ernte« und weitere 1.050 Mark »indirekter Verlust durch Verminderung der Ernte«. Diese 1.260 Mark (von insgesamt errechneten rund 7.000 Mark Schaden insgesamt), so kommentiert er das Ergebnis, sei wahrscheinlich viel zu hoch, da »die Saatkrähen in den meisten Fällen solche Kartoffeln zerhacken, deren Beschaffenheit sie auf das Vorhandensein von Engerlingen oder Drahtwürmern schliessen liess.«

Eine Zukunft der Knolle?

Hier soll nicht über die Versuche des früheren Kieler Oberbürgermeisters Karl-Heinz Luckardt berichtet werden, der sich seit Jahren bemüht, »Tomatoffeln« zu züchten, eine Pflanze, die oben Kartoffeln und unten Tomaten trägt (oder ist's umgekehrt?), sondern über Veränderungen in den Genen der Kartoffel.

Die Kartoffel war für den europäischen Menschen ein ungewohntes Nahrungsmittel mit bisher ungewohnten Bestandteilen. Für die aus China eingeführte Apfelsine oder für die neuseeländische Kiwi gilt Gleiches. Es ist daher nicht auszuschließen, daß die Kartoffel anfänglich doch einigen europäischen Mägen unverträglich war und Hautreizungen oder andere Allergien¹¹²⁴ auslöste, die von den Menschen damals mit Lepra oder Skrofeln verwechselt wurden oder bestehende Krankheiten zum Ausbruch brachten; es ist auch nicht auszuschließen, daß europäische Menschen nach Kartoffelverzehr starben, weil sie »ungesund« war und nur (Mendelsche Gesetze!) die »dominanten« Typen überlebten. Das Apfelsinen- oder Kartoffel-Argument wird zuweilen von den Befürwortern der Freiland-Versuche benutzt, um durch Gentechnik¹¹²⁵ veränderte Pflanzen als ungefährlich und unschädlich darzustellen: Nur, es ist kein Argument *für* gen-technisch veränderte

1124 Der Anfang dieses Jahrhunderts von dem Wiener Kinderarzt Clemens von Pirquet geprägte Begriff charakterisiert eine Überreaktion, eine abweichende Reaktion des Immunsystems, die bis zum anaphylaktischen Schock, zum Kreislaufstillstand, führen kann, von »allos« anders und »ergon« Verrichtung.

Kartoffeln können bei Kindern nach Forschungen belgischer Wissenschaftler um Liliane de Swert vom Universitätshospital Gasthuisberg in Leuven Allergien auslösen. Eine solche Allergie kommt zwar nicht häufig vor, doch gerade deshalb wird sie häufig verkannt. Die untersuchten Kinder litten unter hartnäckigen Ekzemen, die nicht auf die üblichen Verdächtigen (Kuhmilch, Hühnereiweiß, Getreide oder Soja) zurückzuführen waren. Die ungewöhnliche Allergie verlor sich bei Erreichen des sechsten Lebensjahres – jedenfalls bei gekochten Kartoffeln. Möglicherweise sind die Kartoffeln gar nicht schuld an der Allergie. Die Forscher sollten in ihre Untersuchungen auch die Böden einbeziehen, in dem die Knollen wuchsen. Bei den üblichen Chemiekeulen und Gülleeinbringungen ist es doch unvermeidbar, daß Kinder Allergien entwickeln.

1125 Das griechische Wort »Gen« wurde 1909 von dem dänischen Biologen Wilhelm Johannsen zur Bezeichnung der Erbfaktoren ausgewählt.

Nahrungspflanzen¹¹²⁶. Gen-Technik ist differenzierter zu betrachten. Gen-Technik kann bejahen, der zugleich akzeptiert, daß die gen-technisch veränderte Pflanze in die Umwelt gelangt, dort nicht regional beschränkt bleibt, zeitlich grundsätzlich nicht limitiert ist und die Folgen auf andere Lebewesen ursprünglich unbekannte Konsequenzen haben können. Es ist wie mit der Atomtechnik: Im Schadensfall ist es regional nicht begrenzt (wie Tschernobyl gezeigt hat), ist (prinzipiell) zeitlich unbegrenzt (was mit der Halbwertszeit zusammenhängt) und hat ungeahnte Konsequenzen (wie bei Strahlungsoffern), »modern« ausgedrückt »Kollateralschäden«, die man halt hinnehmen muß.

Der evangelische Theologe Günter Altner geht davon aus, daß jedes Lebewesen – und hier schließt er die Pflanzen und namentlich die Kartoffel ausdrücklich mit ein – eine eigene »Kreaturwürde« habe: »Alle Geschöpfe sind in ihrem Kreatursein gleich.« Altner vertritt die Auffassung eines »allen Organismen eignenden Lebenswillen (Intentionalität)«. In der gentechnischen Veränderung, nicht in der Verwertung erkennt Altner eine Verletzung der Intentionen und Würde der Kartoffel. Ein Schweizer aus Küssnacht schrieb aus Anlaß der (gescheiterten) Volksabstimmung über ein Verbot der Gentechnik:

»Es ist doch ein totaler Widerspruch, an einen Schöpfer der Erde zu glauben und trotzdem fürs Genmanipulieren zu sein. Denn wer dafür ist, zeigt damit an, daß der

1126 Die Firma Monsanto ist in Großbritannien mit einem Freilandversuch mit Mais gescheitert, weil der Mikrobiologe Dr. John Heritage, Mitglied in einem Regierungskomitee »Neue Ernährung und Prozesse«, darauf hinwies, daß das veränderte Gen »Blax Meningitiskranke unempfindlich gegen Penizillin mache. Arbeiter, die den Staub gen-manipulierter Pflanzen einatmen, könnten hierdurch gefährliche Bakterien in der Kehle entwickeln (Affenwärter in den zoologischen Gärten sind vielfach infiziert mit Affenviren).

Niederländische Forscher wiesen nach, daß die natürliche Widerstandskraft durch genetisch verändertes Essen beeinflusst wird. Der bei Prince Charles verbotene Maisanbau wird auf 350 Hektar am Kaiserstuhl (Deutschland) mit einer Sondergenehmigung angebaut. Da hat der Teufel den Beelzebub losgelassen. Anfang Juli 1999 haben die EU-Umweltminister entschieden, keine weiteren neuen Freilandversuche zuzulassen und keine neuen Genehmigungen für den Anbau transgener Pflanzen und zu deren Nutzung in Lebensmitteln zu erteilen.

Schöpfer miserable Arbeit geleistet hat.«

Aber Gentechnik an Pflanzen kann auch eine Verletzung der Würde des Menschen sein. Für die Ur-Einwohner Amerikas war es undenkbar, Mais oder Kartoffeln zu manipulieren. Mais und Kartoffeln waren Lebewesen, deren Reinheit zu bewahren war. Hybridisation¹¹²⁷, der Kern der modernen Züchtung, hätte der Göttlichkeit der Pflanze widersprochen.

Die Kartoffel an sich ist von hohem Nährwert, kann aber zu einem Produkt verarbeitet werden, daß diesen Nährwert auf ein Minimum herabsetzt und dennoch vor Fett trieft: Pommes frites. Die Firmen Monsanto und Frito-Lay werden mit einer neuen maßgeschneiderten Kartoffel Erleichterung von Gewissensnot und Gewichtszunahme verschaffen: Die von ihnen zu chips verarbeiteten Knollen enthalten ein Gen aus Kolibakterien, das für die Stärkeproduktion zuständig ist. Die Knolle produziert mit diesem Gen dreißig bis sechzig Prozent mehr Stärke, ist fester und enthält weniger Wasser. Beim Braten und Fritieren nimmt sie entsprechend weniger Fett auf – »Functional Food« werden diese Schöpfungen genannt. Karl Marx' elfte Feuerbachthese aus dem Frühjahr 1845 abgewandelt: *Die Menschen haben (bisher) die Kartoffel nur verschieden interpretirt; es kommt drauf an sie zu verändern.*

Wie gelingen perfekte pommes frites? Bekanntlich muß eine pomme frite innen gekocht und außen knusprig sein. Bedauerlicherweise entsteht während des Fritierens im Inneren eines jeden Kartoffelstäbchens Wasserdampf – und den es drängt es nach draußen. Der ausweichende Dampf kommt nicht konzentriert an einer Stelle, sondern an der gesamten frite nach außen und weicht so die Kruste auf. Eine Möglichkeit, die pommes frites knusprig zu erhalten, ist, sie an einer Stelle mit einer Nadel anzustechen und somit dem Wasserdampf schnell einen Ausweg zu bieten. Das ist jedoch mühsam. Die Idee für diesen Weg hat ein Chemiker in einem Kochbuch des 17. Jahrhunderts gefunden.

Der gesamte intellektuelle und finanzielle Forschungsaufwand in Europa und Nordamerika

¹¹²⁷ Hybrid kommt von dem lateinischen *hibrida* = zweierlei Herkunft, zwitterhaft, unfruchtbar und von *hybris* – griechisch für Hochmut, insbesondere gotteslästerlichen. Die griechische Herkunft paßt besser zu den Arbeiten mancher Pflanzenzüchter.

richtet sich auf die Veränderung der allgemeinen Nahrungsmittel wie Weizen, Mais, Reis¹¹²⁸ und Kartoffeln, für die es weltweit lukrative Märkte gibt; zahlreiche traditionelle Gemüse- und Weinsorten, viele angestammte Sorten von Kartoffeln, Hafer, Weizen, Gerste, Wassermelonen und Tomaten in Chile sind inzwischen ausgestorben. Die weniger profitablen Hülsenfrüchte, die – wie die Strauch- und Erbsenbohne in Indien – vielfach große regionale Bedeutung haben, werden dagegen (noch) vernachlässigt.

Auf einer Ende 1999 vom »Boehringer Ingelheim Fond« ausgerichteten Konferenz am Titisee im Schwarzwald mußten Zellbiologen und Entwicklungsbiologen zugeben, daß sie den Mechanismus des Wachstums von Lebewesen noch nicht verstehen, auch wenn es ihnen gerade gelungen ist, die Informationskaskaden bei der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* zu durchschauen¹¹²⁹; die Auswirkungen gentechnisch vergrößerter Kartoffeln könnten also nicht nur für jene unangenehm sein.

Eine Ausnahme von den regional bedeutsamen Pflanzen gibt es inzwischen: Die Süßkartoffel, die ein Grundnahrungsmittel in vielen tropischen Ländern ist. Die *Batate* ist arm an verschiedenen essentiellen Aminosäuren. Forscher um C. F. Prakash an der Tuskegee University in Alabama haben dem jetzt abgeholfen: Sie fügten den Erbanlagen für ein

1128 Es sind mehr als zehntausend Reis-Arten gezählt, unterscheidbar durch Geschmack, Geruch und Farbe (hellrot, blau, violett, gelb, beige bis weiß); aber es sind auch schon einige wichtige Arten wegen des gezüchteten sog. Wunderreises ausgestorben, deren Fähigkeiten heute gebraucht werden. In Europa gilt nur noch das, was den Brüsselern (und vielleicht nur diesen) schmeckt – magenranke Sadisten hat die FAZ sie genannt, weil sie nur noch das zulassen wollen, was ihren Normen entspricht.

Die FAZ im November 2000: »... ein westfälischer Schweinezüchter, der nach alter Väter Sitte wagt, im eigenen Wald zu mästen, macht sich strafbar, weil der Gülleabfluß nicht in die genormten Betonrinnen fließt. ... Die Massenproduktion gleichschmeckender Fertiggerichte – ist das am Ende Europas Leitkultur?«

1129 Ein anderes Problem ist das Fehlen von Biologen, die einzelne Arten identifizieren können; so soll es in Deutschland nur noch einen Biologen geben, der die vierzig Arten der Armeleuchteralgen unterscheiden kann. Wir haben ein Artensterben also nicht nur bei Fauna und Flora, sondern auch unter den Wissenschaftlern. Aber: Wer könnte auch alle rund 30.000 Pflanzenarten und vermuteten 50.000 Tierarten in Deutschland kennen und in Schubladen einsortieren.

Speicherprotein einen Abschnitt hinzu. In ersten Anbauversuchen stellte sich heraus, daß die erwartete geringere Ertrags-Ausbeute sich nicht bestätigte; die Ausbeute sei sogar geringfügig höher gewesen. Dieses unerwartete Ergebnis kann bedeuten, daß eine Manipulation an einer Stelle/einem Gen an/in Pflanzen Auswirkungen an unerwartet anderen Stellen haben kann, die kurzzeitig nicht überblickt werden (und auch nicht erforscht werden). Abermals: Gen-Veränderungen sind differenziert zu betrachten, auch wenn die hier beschriebene Veränderung an der Süßkartoffel den Labor-Hamstern wohl bekam.

Entgegen den Beteuerungen der Gen-Ingenieure sind etliche Probleme noch ungelöst. Nichtsdestotrotz finden in den USA über dreitausend Feldversuche mit gen-veränderten Pflanzen statt, mit Mais, Tabak, Tomaten, Sojabohnen, Tomaten, Baumwolle und natürlich (in Idaho) mit Kartoffeln; da liegt Deutschland mit sechsunddreißig Freiland-Versuchen (Mitte 2000) auf Platz 6, Frankreich mit 164 gen-manipulierten Aussaaten an der Spitze in Europa. Insgesamt sind Ende 1997 mit Mais rund 1100, mit Raps rund 600, mit Kartoffeln (an dritter Stelle) rund 400, mit der Tomate rund 330 und mit Soja rund 300 Freilandversuche durchgeführt worden.

Eine weitere Veränderung der Kartoffel ist mit einer Einkreuzung verschiedener Wildsorten gezüchtet worden; eine Kartoffelsorte mit klebrigen Blättern soll den Schädlingen das Leben auf der Knolle schwer machen. Heinz Brücher schreibt 1974, daß man durch diese intensive Einkreuzung von Wildkartoffeln unsere heutigen Kartoffel so verändert habe,

»daß man mit Recht den Terminus ›Neotuberosum‹ für die neuzeitlichen Kultigene geschaffen hat, deren Genome Erbanlagen oder Chromosomenfragmente verschiedener Solanum-Spezies enthalten.«

Diese haarige Kartoffel hat sich sogar als resistent gegen den Kartoffelkäfer gezeigt, denn die klebrige Blätterflüssigkeit führt zu erheblicher Magenverstimmung und Verstopfung. Gegen Kartoffelkäfer helfen aber auch manche Raubwanzen; Laborversuche haben gezeigt, daß die von Kartoffelkäfer befallenen Pflanze einen »Hilferuf« ausschickt – in Form von Duftstoffen, die sie verströmt und die die Raubwanze, ein natürlicher Feind der Käfer, anlockt.

Wir Verbraucher müssen auch damit rechnen, daß gen-technisch veränderte Kartoffeln in »Modifarben« auf unsere Teller gelangen: orangefarbiges Kartoffelmus und violette frites. In den USA sind auf der Grundlage von wilden südamerikanischen Pflanzen von Charles Brown vom US-Landwirtschaftsministerium farbige Kartoffeln gezüchtet worden. Brown behauptet, daß die Farbpigmente im Körper wie Antioxidantien wirken und deshalb besonders gesund seien; die bunten Kartoffeln enthalten auch vier Mal soviel Lutein und Zeaxanthin als die üblichen Kartoffeln. Doch noch müssen wir warten, denn diese Züchtungen sind noch extrem krankheitsanfällig und bringen nur geringe Ernteerträge – aber die US-Farmer »sehen in den bunten Sorten Möglichkeiten, eine neue Marktlücke zu erobern« (die bisher nicht vermißt wurde).

Im Max-Planck-Institut für molekulare Pflanzenphysiologie sind 1998 Kartoffeln gentechnisch so verändert worden, daß sie bei Kälte nicht mehr so leicht süß werden; bei der Analyse des Stärkestoffwechsels wurde ein Protein entdeckt, das den Phosphatgehalt der Knolle steuert. Fehlt der Eiweißstoff, enthält die Kartoffel nur wenig Phosphat – ist der Phosphatgehalt gering, so ist die Viskosität und Quellfähigkeit der Knolle geringer und bei einer Lagerung bei 4 Grad Celsius erweist sich die Stärke stabiler als bei normalen Kartoffeln. Problematisch ist, daß sich im Phosphat Uran anreichert. Sofern Phosphatlagerstätten früher mit Ozeanen in Verbindung, entzogen sie dem Wasser das allseits vorhandene Schwermetall. Phosphat bindet sich derart stark an Schwermetallen, so daß es sogar zur Kontamination von uran- oder plutoniumbelasteten Böden eingesetzt wird. Phosphatlagerstätten werden von der Internationalen Atomenergiebehörde IAEA in Wien als die wichtigsten Reserven für Uran bewertet. Bis zum Abschluß des Atomwaffensperrvertrages wurde aus dem Phosphat das Uran extrahiert. Dies lohnte sich nun nicht mehr, so daß das Uran im Phosphat verbleibt. 1999 endete die Uranextraktion aus Phosphaterzen. Damit steigt der Anteil des Urangehaltes in deutschen Düngerimporten; untersucht wird das Phosphat jedoch nicht regelmäßig. Die sehr geringen Uranmengen seien keine Gefahr, denn die meisten Pflanzen nehmen Uran kaum auf. Anders ist dies jedoch bei Wurzelgemüsen und bei Kartoffeln; hier sammelt sich das im

Phosphat verbliebene Uran¹¹³⁰ in den Nahrungsmitteln und kommt so in den menschlichen Körper.

An der Technischen Universität München werden Ende 2004 die ersten Gen-Kartoffeln mit einem Karotinoid an freiwillige Probanden verfüttert. Die Testpersonen müssen eine Woche lang täglich ein Pfund dieser Kartoffeln essen; aus nicht-veröffentlichten Gründen werden die Versuchspersonen von der Bundesanstalt für Ernährung in Karlsruhe medizinisch überwacht. Die Gen-Kartoffel sei entwickelt worden, so der Weihenstephaner Professor für Pflanzenzüchtung, Gerhard Wenzel, weil die meisten Menschen zu wenig Karotinoid zu sich nähmen. Der vitaminähnliche Stoff soll gegen Altersblindheit schützen. Das Bundesministerium für Bildung und Forschung stellte ab 2005 die finanzielle Unterstützung ein.¹¹³¹

In Indien haben Wissenschaftler um Asis Datta von der Jawaharlal Nehru Universität in Neu Delhi eine Kartoffel gentechnisch mit dem *GenAm1* aus der Amaranthpflanze aufgerüstet. Die Amaranthpflanze ist eine getreideähnliche Pflanze, die zu den Fuchsschwanzgewächsen gehört und früher vor allem in Südamerika als Nahrungspflanze angebaut wurde. Die neue Kartoffel, die sich bereits in der Testphase befindet und dessen Zulassung durch die indische Regierung erwartet wird, enthält mehr Proteine und einen hohen Anteil der essentiellen Aminosäuren Methionin und Lysin (wichtig für die Entwicklung des Gehirns).

Eine Kieler Firma führte bei einer Ausstellung in Berlin vor, daß bestimmte Gene (entzündungshemmend wirkende Proteine) aus der menschlichen Haut in die Kartoffel eingesetzt werden kann, die dann wiederum solche Proteine produziert: Der Syntheseapparat für Menschen und Kartoffeln ist gleich.

1130 Besonders betroffen sind die Pflanzen in der ehemaligen DDR, die früher Phosphat aus Kola (Sowjetunion) verwendete; dieser Dünger war rein und enthielt kaum Schwermetalle. Heute wird der größte Teil des Düngers aus Marokko importiert und damit auch belastetes Phosphat. Eine Kennzeichnungspflicht über den Urananteil am Phosphat besteht – haben die Grünen im Verbraucherministerium wohl vergessen.

1131 Deutsche Unternehmen seien an einer Fortführung der Versuche nicht interessiert, da – so Gerhard Wenzel – im Gentechnik-Gesetz nach wie vor die Haftungsfrage nicht geklärt sei.

Französische Forscher haben festgestellt, daß die trickreich eingepflanzten Gene nicht immer an Ort und Stelle bleiben, sondern mitunter auch in Wildpflanzen auftauchen; hierbei wechselt der Blütenstaub manchmal und unter bestimmten (nicht kontrollierbaren) Umständen auf andere Arten, gar Gattungen, über. Das ist bei der Kartoffel bisher noch nicht beobachtet worden: Unsere heimischen Nachtschattengewächse lassen sich keine Kartoffelpollen aufdrängen, sagen britische Botaniker, aber – wie gesagt – es ist noch nicht beobachtet worden. Stichwort BSE: Irgendwie im Rind gelandet – soweit zur Qualität britischer Forschung.

Die Kartoffel steht nach Mais (408 Freisetzungsanträge), Raps (310 Freisetzungsanträge, in Europa auf Platz 2) und Zuckerrübe (255) an vierter Stelle der gen-technisch veränderten (GVO) Pflanzen. In den USA gehen etwa zwei Drittel der Versuche auf das Konto von Pflanzenzüchtungen, die gegen Insekten, Viren, Pilze¹¹³² oder Unkraut (!) resistent sind. So wurde erst das Wildkrautvernichtungsmittel »Basta« (bei Hoechst heißt es »Liberty«) mit dem Wirkstoff Glyphosinat (die Bezeichnung bei Monsanto) erfunden (der sich bereits auf nahe verwandte Pflanzen übertragen hat), damit jetzt von der belgischen Firma »Plant Genetic Systems« eine Gen-Änderung vorgenommen werden muß: Ein Gen-Forscher sagt dazu: »Die Konzerne¹¹³³ basteln sich jetzt die Pflanzen, die zu ihren Giften passen.« Bei der Kartoffel gelten die etwa 40 Freilandversuche vorwiegend dem Kohlenhydratstoffwechsel und der Pilz-, Virus- und Bakterienresistenz.

Dabei könnte man mit der richtigen Auswahl von Wildgräsern in den Kartoffelfurchen die Schädlinge abschrecken: Afrikanische Bauern, die sich die Segnungen der Chemiekonzerne

1132 An der Universität Frederico II. in Neapel bekämpft man den Pilz (*Alternaria*-, *Bortytis*- und *Rhizoctonia*-Pilze) in der Kartoffel mit einem Enzym vom Pilz *Trichoderma harzianum*, nachdem das Gen für Endochitinase eingeschleust wurde.

1133 Die wichtigsten (und größten) Unternehmen im Agrobiotech-Geschäft sind Monsanto, DuPont, Syngenta (Zusammenschluß von Novartis Agribusiness und Zeneca Agrochemicals) und AgrEvo. In Deutschland versucht die Kleinwanzlebener Saatucht AG, sich als Nischenprodukt die Zuckerrübe untertan zu machen. In der Bundesrepublik – wie in allen anderen Industrieländern – wird die Pflanzengenomforschung staatlich unterstützt (unter der an sich schon bezeichnenden Bezeichnung GABI: Genom-Analyse im Biologischen System Pflanze).

nicht leisten können, pflanzen zum Beispiel (auf Empfehlung des »Internationalen Zentrums für Ökologie und Physiologie der Insekten« in Nairobi) im Maisfeld afrikanische Gräser der Art *Melinis minutiflora*. Durch die Bildung flüchtiger Stoffe werden gefräßige Raupen abgeschreckt und gleichzeitig werden Stengelbohrer angelockt, die sich in den Larven der Schmetterlingsraupen entwickeln und diese damit unschädlich machen. Bei dem Nachtschattengewächs Tomate sind erfolgreich Versuche mit Jasminsäure durchgeführt worden, die das Immunsystem der Pflanzen aktiviert.

In den Anden hat sich herausgestellt, daß eine Lupinenart namens Tarwi sich hervorragend eignet als Dünger auf Kartoffelfelder. Die Erträge der indianischen Bauern stiegen rasch. Da benötigt man natürlich keinen chemischen Dünger mehr.

Die sog. Life Science Konzerne wie Monsanto verlieren aber langsam das (geschäftliche) Interesse am Agrobusiness, denn an immer mehr Orten wehren sich die Verbraucher (und deshalb auch der Handel) gegen genetisch veränderte Nahrung. So verzichtet Monsanto Ende 1999 auf seine sogenannte Terminator-Technologie, bei der die Pflanzen steril sind, nur einmal Frucht tragen und sich nicht mehr (selbst) vermehren können; aber Monsanto hat einen Trick gefunden, eine Art genetischen Schalter in Mais einzubauen, mit dessen Hilfe sich die »High-Tech«-Funktionen nach einer Saison automatisch ausknipsen.

Im »Centro Internacional de la Papa« in Lima beschäftigen sich rund einhundertfünfzig Forscher mit der Kartoffel. Hauptaufgabe des Kartoffel-Instituts ist die Sammlung von Wildsorten und die Suche nach Kartoffelpflanzen, die gegen die vielen Krankheiten (insbesondere die Krautfäule) resistent sind. Das Institut hat 1500 Wildknollenmuster, 3500 alte Sorten und 6500 Süßkartoffelarten katalogisiert – darunter Knollen, die größer sind als Kohlrüben, pechscharze Winzlinge oder die gelben Krummen, für's Auge näher an der Banane als bei der Kartoffel; die meisten Neuentdeckungen werden um den Titicacasee herum gemacht.

Charles Darwin war noch der Auffassung, »Der Mensch ruft grundsätzlich keine Variabilität hervor.« Da hat sich Darwin aber geirrt: Jetzt übertragen Züchter aus beliebigen Bereichen der

Natur spezielle Eigenschaften auf das Genom von Pflanzen Jetzt kommt das Leuchten der Glühwürmchen, die Frostresistenz der Flunder, die Krankheitsabwehr von Viren und beispielsweise das Bakterium *Bacillus thuringiensis* in die Pflanzen und damit über die Nahrungsmittelkette in den Menschen.

»G.O. Wissen online« (<http://www.g-o.de>) berichtet unter Bezugnahme auf BBC, daß Wissenschaftler an der Universität Edinburg unter Leitung des Biologen Tony Trewavas gentechnische Methoden (1999) eingesetzt haben, um festzustellen, wann eine Pflanze ausreichend Wasser hat. Diese Wissenschaftler haben Kartoffeln mit fluoreszierenden Quallen gekreuzt¹¹³⁴; die so entwickelten Gen-Kartoffeln (oder was immer dieses Produkt sein mag) leuchten immer dann gelb auf, wenn das Wasser auf dem Feld knapp wird. Das von den Quallen¹¹³⁵ stammende Leucht-Gen wird in den Kartoffelpflanzen durch eine spezielle Säure aktiviert, die bei Wassermangel entsteht. Unter normalen Umständen verbraucht der Anbau eines Kilos Wassers 500 Liter Wasser – für ein Kilo Rindfleisch werden rund 100.000 Liter

1134 Früher dachten wir, wirklich fremdes Leben könne nur von einem anderen Stern kommen (Beweis: Area 51 und die umfangreiche SciFi-Literatur). Die synthetische Biologie zeigt uns jedoch, daß wir auch auf Erden eine zweite Schöpfung möglich machen können. Die Wissenschaftler, die sich mit dieser Art von Biologie beschäftigen, zeigen uns Perspektiven, an die wir nicht im Traum und nach Perry Rhodan gedacht hatten: Wir werden die Erde bald mit neuen Lebensformen teilen können, die Produkte einer kulturellen Evolution sind. Diese neuen Lebewesen werden den Designideen menschlicher Erfinder entspringen – die Grenzen sind noch noch zu definieren. Wann ist ein Lebewesen neu und wann ist es »nur« Darwin mit »einem« veränderten Gen. In Pappeln wurde 2007 ein bei Säugetieren vorkommendes Gen für ein Enzym (Cytochrom) eingefügt, das Schadstoffe aus der Luft und aus dem Wasser aufnimmt; Pappeln haben den Vorteil, daß sie sehr schnell wachsen.

Bei so viel Experimentierfreude der wiedergetauften US-Amerikaner wird von denen auch überlegt, Gene von Pflanzen und Tiere in menschliches Erbgut einzuschleusen, beispielsweise etwa ein Gen für die Photosynthese. Menschen müßten nicht mehr essen, die Sonne reichte als Energielieferant. Aber: das wird gar nie passieren, weil dann Arbeitsplätze wegfallen würden – nicht nur in der Nahrungsmittelindustrie. Kartoffeln wären dann leider auch out.

1135 In Japan – wo denn sonst? – werden Quallen frittiert und gegessen. Die Quallen schmecken – so heißt es – wie gammeliges Hafengebäckchen. Wahrscheinlich schmecken die Kartoffeln mit Quallen-Gen auch nach Hafengebäckchen oder nach Laterne ganz weit unten.

benötigt. Es sei nicht daran gedacht, daß diese neuen Kartoffelpflanzen feldweise ausgepflanzt werden – acht »Kontrollpflanzen« pro Hektar würden ausreichen, den Wasserbedarf des Feldes festzustellen. Damit nicht genug: Die Edinburger versuchen jetzt, gentechnisch veränderte Kartoffel zu entwickeln, die unterschiedlich farbig leuchten können – je nachdem, ob die Pflanze Wasser, Nitrat- oder Phosphatdünger benötigt. Vielleicht gelingt es ja auch noch, den Kartoffeln das Lesen und Schreiben beizubringen¹¹³⁶.

Die Kartoffel ist nicht die einzige Pflanze, die mit Tieren vermischt wird: Mit speziellen Fischgenen werden empfindliche Obstsorten resistenter gegen Kälte gemacht. Das Risiko für Menschen, nicht nur mit irgendwelchen Allergien, wird immer unübersehbarer, die Arbeit von mit solchen Arbeiten beschäftigten Wissenschaftlern immer verantwortungsloser.

Dieselben schottischen Wissenschaftler haben an der Knolle festgestellt, wie sich Pflanzenviren durch ein Gewächs bewegen. Mit einem gen-technischen Trick¹¹³⁷ koppelten diese bio-

1136 Die FAZ schrieb im Juni 2005: »Wir sind umgeben von Intelligenz. Vom Einzeller bis zum Aufrechtgänger, überall findet man Spuren von Intelligenz.« Nur in den Kartoffeln steckt zu wenig davon, meint man bei den Genforschern, und deshalb bastelt man an einer Kartoffel-Revolution, die auch diese Lücke schließen wird. Glücklicher sollen wir sein – und von cleveren Kartoffeln umzingelt.

1137 Es gibt zwei Methoden, fremde Gene in eine Kartoffel einzuschleusen: Entweder durch Infektion mit *Agrobacterium tumefaciens*, einem Tumorerreger, der in den Zellkern eindringt und die Pflanzen-DNS teilweise durch eigene Gene ersetzt oder durch Beschuß mit einer »Gen-Kanone«. Bei breitblättrigen Arten wie die Kartoffel ist die Tumorerzeugung besonders gut geeignet, während die Gen-Kanone für Getreide besser geeignet ist (bei der Gen-Kanone sind die Ergebnisse nicht immer exakt vorhersehbar). Bei der Gen-Veränderung mittels des *Agrobacterium tumefaciens* schwimmen fingernagelgroße Stücke in Petrischalen mit einem gallertartigen klaren Nährsubstrat, in denen gentechnisch veränderte Agrobacteria gespritzt werden. Dem so eingeschleusten Gen des *Bacillus thuringiensis* wird als »Markierung« ein zweites Gen beigefügt, das zumeist die Resistenz gegen ein bestimmtes Antibiotikum überträgt (das ermöglicht übrigens eine einfache Kontrolle des geistigen Eigentums durch Genanalyse). Der atomare Beschuß von Pflanzen ist keine Einschleusung von Genen, sondern erzeugt Mutanten nach dem Zufallsprinzip.

Was – so müßte man sich fragen – geschieht mit dem »gene flow«, dem Genfluß, der durch die Übertragung von Pollen erfolgt. Genfluß findet normalerweise nur zwischen eng verwandten Pflanzen statt. Das bedeutet, daß der freie Austausch von Genen eingeschränkt ist. So weit so gut (oder schlecht). Doch wenn gentechnisch veränderte Pflanzen in Regionen gepflanzt werden, in denen üblicherweise nah verwandte (Wild-)Pflanzen wachsen, beispielsweise mit Kartoffeln in den peruanischen Anden, was wird dann dort passieren?

technischen Fanatiker an das Hülleneiweiß des Kartoffelvirus PVX das fluoreszierende Protein der schon erwähnten Meeresqualle. Das Virus verteilte sich innerhalb von zwei Wochen über alle Organe der Kartoffel. Im Mesophyll zwischen der oberen und unteren Blatthaut vermehrte sich das Virus am stärksten.

Manche Versuche sind schlichtweg abartig.

Die Fachhochschule Aachen, das Agrikulturchemische Institut in Bonn und das Stahlbauunternehmen Küppers in Heinsberg haben ein Verfahren entwickelt, daß den Düngbedarf pflanzengerecht ermittelt und exakt dosiert in den Boden einbringt. Zum Düngen wird eine Ammonium-Harnstoff-Lösung verwendet; gepflanzt und gedüngt wird in mehreren Reihen gleichzeitig. Der Dünger wird mittels einer Düngeschar (vor dem Traktor) unterirdisch unmittelbar vor dem Pflanzvorgang (mittels Pflugschar hinter dem Traktor) eingebracht. Die Ammonium-Harnstoff-Lösung kristallisiert im Boden und bildet ein Depot, in das Bodenbakterien nicht eingreifen können, während die Pflanze dieses Depot aufspürt und es mit Wurzeln umschließt. Das Verfahren wird von der Fachwelt als sehr gut bezeichnet. Und ist doch wohl ethischer, als Quallen auf dem Kartoffelacker auszusetzen. Gen-Technik erlaubt es umgekehrt, menschliche Gene in Pflanzen einzubauen; so haben Forscher des amerikanischen Unternehmens »Martek Bioscience« das menschliche Gen für ein Glukose-Transport-Protein auf die Alge *Phaeodactylum tricornutum* übertragen, damit diese ohne die üblicherweise unabdingbare Lichteinwirkung wachsen kann.

Es ist ja alles sehr beachtlich, was in Bezug auf die richtige Düngung vorgenommen wird, denn unsere Kulturpflanzen verwerten (weltweit und im Durchschnitt) nur ein Drittel der als Dünger verabreichten Stickstoffverbindungen; der Rest bleibt im Boden, sickert ins

Wenn ein übertragenes Gen in der Umwelt erst einmal ein neues Wildkraut oder einen resistenten Schädling erzeugt hat, lassen sich die daraus resultierenden Folgen nicht einfach beseitigen: Dieses neue Wildkraut, dieser resistente Schädling ist zum Bestandteil der Natur geworden. Die Gentechnik-Firmen werden sich dann etwas Neues einfallen, was man in der Betriebswirtschaftslehre auch als Kuppelproduktion bezeichnen könnte: Die gentechnisch veränderte Pflanze »funktioniert« nur noch, wenn zugleich neue Herbizide eingesetzt werden.

Grundwasser oder verflüchtigt sich als Gas. Der einfachste und preiswerteste Weg, Dünger besser zu nutzen, besteht nach Auffassung von William Raun und Gordon Johnson von der Oklahoma State University in Stillwater darin, die Gewächse in Fruchtfolge statt in Monokultur anzubauen. Das wäre die Wiedereinführung einer wissenschaftlich modifizierten Dreifelderwirtschaft, ohne darauf hinzuweisen, daß bereits Liebig¹¹³⁸ ähnliche Thesen vertrat. Der Grundgedanke lautet, daß die Fruchtbarkeit des Bodens auf mineralische Bestandteile beruht, die bei jeder Ernte dem Boden entzogen werden. Sofern diese Minerale nicht in irgendeiner Form dem Boden zurückgegeben werden, wird die Fruchtbarkeit des Bodens unvermeidlich sinken. Eine Dreifelderwirtschaft würde diesen Prozeß hinauszögern.

Ein rundes Viertel der Gen-Veränderungen soll die Ertragskraft¹¹³⁹ oder die Qualität (farbige Baumwolle, schnittfeste Tomaten) steigern. Der frühere Bundesminister Rexrodt (FDP) meint

1138 Liebig's Thesen entsprachen dem Muster des damals gerade aufgekomenen Energieerhaltungssatzes und den damaligen Theorien der Geldwirtschaft: wenn man mehr ausgibt als man hat oder hinzu erwirbt, wird man ärmer.

1139 Der Verwalter der »Home Farm« des Prinzen von Wales, David Wilson, weist in einem Interview (2002) daraufhin, daß die Absatzpreise von ökologisch und nicht gen-manipulierten Produkten weit über den Preisen der »herkömmlichen« Produkte lägen. Die an Fläche gemessene Ernteausbeute sei zwar geringer (bei Weizen rund sechzig Prozent, bei Hafer, Roggen und Bohnen rund drei Viertel gegenüber dem »traditionellen« Anbau). Doch die Kostenersparnis übersteige den Ertragsverlust. Im Weizenanbau würden auf der »Home Farm« für rund 0,4 Hektar rund dreiundzwanzig Pfund für Samen ausgegeben werden; der konventionelle Bauer aber komme aufgrund des zusätzlichen Einsatzes von Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln auf rund 100 Pfund für dieselbe Fläche. Es sei auch günstiger, anstelle von Landmaschinen zusätzliche Arbeitskräfte einzustellen, weil das Vieh auf Ökobauernhöfen häufiger bewegt werde.

Vom Schweizer Forschungsinstitut für organische Landwirtschaft in Frick wurde Mitte 2002 das Ergebnis einer Langzeitstudie veröffentlicht über Nutzen und Erträge verschiedener Anbausysteme. Es ergab sich in dem seit 1978 begonnenen Vergleich, daß der Ökolandbau deutlich geringere Erträge erwirtschaftet, aber was die Effizienz der Energieausnutzung, die langfristige Stabilität der Böden und vor allem die biologische Vielfalt angeht, steht das chemiefreie Anbau eindeutig vorn. Mit Mineraldünger und chemischen Pflanzenschutzmitteln erbringt der Boden rund zwanzig Prozent höhere Erträge bei Weizen und Klee; die Einbußen bei Kartoffeln sind deutlich höher – mitunter bis zu fünfzig Prozent; das hängt mit dem Befall durch den Erreger der Kraut- und Knollenfäule, dem Pilz *Phytophthora infestans*, zusammen. Deutlich höher ist die Vielfalt der Pflanzen auf den Ökofeldern ebenso wie schädlingsvertilgende Spinnen, Käfer und andere Insekten. Außerdem war ein bis zu vierzig Prozent höheres Angebot an Mykorrhiza-Pilzen, die die Wurzeln bei der Aufnahme der nahrungsmittel unterstützen, festzustellen.

1997, daß die gen-technisch manipulierte Kartoffelproduktion »umwelt- und ressourcenschonender (sei) als die herkömmliche«. Rexrodt meinte sogar, daß diese Gentechnik einen Beitrag zur besseren Nutzung der sich verkleinernden Ackerfläche leisten könne¹¹⁴⁰. DIE ZEIT hierzu: »Schön, wenn die Menschheit sich bald aus dem Blumentopf ernähren kann.« Das Problem all dieser neuen Pflanzen ist, daß es neben den Kulturpflanzen vielfach wildlebende Verwandte gibt, die von freifliegenden Pollen beeinflusst werden. Auch Pflanzenschutzmittel finden sich auf angrenzenden Feldern wieder, da sich bis zu vierzig Prozent der Herbizide in die Luft verflüchtigen. Laut Greenpeace geht jede dritte Vergiftung eines Landarbeiters auf Glyphosat zurück. Deshalb ist die Sorge vor Freiland-Versuchen nicht unberechtigt; ob man – wie der amerikanische Gen-Technik-Gegner Jeremy Rifkin und die Gruppe »Earth first« – Sabotageakte ausüben muß, ist zumindest diskutabel. Wenn Gen-Technik unproblematisch wäre, so hätte doch die US-Firma Advanced Genetic Sciences nicht illegal auf dem Dach ihres Verwaltungsgebäudes gen-manipulierte Erdbeerpflanzen aussetzen müssen! In Österreich setzte in der »Vegetationsperiode« 1996 die Firma »Zuckerforschung Tulln GmbH« illegal gentechnisch veränderte Kartoffeln – es ist also nicht nur ein nordamerikanisches Thema.

Die Einfügung von Genen aus anderen Pflanzen ist nicht ohne Risiken: So enthält die Paranuß ein Speicherprotein 25-Albumin, gegen das manche Menschen allergisch sind und das – ohne vorherige Verträglichkeitsprüfung – in Mais¹¹⁴¹ und Sojabohne¹¹⁴² verpflanzt

1140 »Gefährlich sind die Liberalen, / Bedenklich jeder Zivillist / Jedoch der Schrecklichste von allen / Das ist der rote Sozialist.« Geschrieben 1881 von M. Reymond – und trotzdem wahr.

1141 Margaret Visser: »In einem nordamerikanischen Supermarkt gibt es nichts, das nicht in irgendeiner Weise mit Mais in Berührung gekommen wäre – abgesehen von Frischfisch, und selbst der wurde höchstwahrscheinlich in Kisten angeliefert, deren Material teilweise aus Mais besteht. Fleisch ist zum größten Teil Mais.« Deshalb ist Mais die bevorzugte Pflanze für Gen-Manipulationen. Seit 1922 steht kommerziell nutzbarer Hybrid-Mais zur Verfügung. Bis 1950 gab es noch – seit den 1920er Jahren immer seltener werdend – Ausstellungen für Mais (mit Preisrichtern und Mais-Königinnen), aber da jetzt alle amerikanischen Farmer den gleichen Mais der selben Firma anbauen, ist auch dieser schöne Brauch ausgestorben. Und so wird's den Kartoffel-Königinnen auch gehen.

1142 Am 6. November 1996 wurden erstmals gen-manipulierte Sojabohnen in Hamburg angelandet, und diese mit »normalen« anderen Bohnen zu Margarine, zu Dressings und zu Öl und weiteren rund 30.000 Produkten verarbeitet (ohne jegliche Kennzeichnung). Wenn's denn wirklich so ungefährlich ist: Warum dann keine Kennzeichnung für das euphemistische »Novel Food«?

wurde. Dieses Beispiel zeigt, wie wichtig es ist, jene Pflanzen und Früchte zu kennzeichnen¹¹⁴³, die Inhaltsstoffe einer anderen Art enthalten; eine der Hauptgefahren ist die Entstehung von Stoffen, die auf »Nicht-Ziel-Organismen« giftig oder allergen wirken. Margaret Visser:

»Die moderne Technik genießt hohes Ansehen, doch wenn der Eindruck entsteht, daß sie die Verbraucher aus Profitgier täuscht, dann reagieren wir empört und wütend, ganz gleich, wie clever das Täuschungsmanöver sein mag. Die Menschen sind in bezug auf ihre Ernährung schon immer empfindlich gewesen. Industriell bearbeitete Nahrungsmittel zu essen heißt, die Entscheidung darüber, was man ißt, wildfremden Leuten zu überlassen. Unter diesen Bedingungen ist Vertrauen eine heikle Sache.«

Eine weitere Veränderung der Kartoffelgene wird durch die bei der Tabakpflanze vorgenommenen Übertragung eines bakteriellen Gens erfolgen: Forscher an der schwedischen Universität Lund übertrugen das Gen für die sog. Cholin-Dehydrogenase; dieses Enzym katalysiert die Bildung von Glycin-Betain (einer osmotisch aktiven Substanz), die Zellen unempfindlich gegen sonst schädliche Salzkonzentrationen macht. Durch den Erwerb der bakteriellen Erbanlage erlangen die transgenen Pflanzen die Fähigkeit, einen Teil ihren Cholingehalts für die Herstellung eines Schutzfaktors zu nutzen. Damit können Tabak, Kartoffeln, Tomaten und Mais (alles amerikanischen Urgewächse) auf Böden wachsen, die durch ständige Bewässerung eine höhere Salzkonzentration aufweisen. Gen-Technik wird auch eingesetzt (1987 fand ein Feldexperiment der University of California statt), um die Kartoffel (und die Erdbeere – die verschiedentlich auch den Namen Erdbirne trug!) gegen Frost unempfindlicher zu machen.

Der Widerstand der heutigen Kartoffelsorten gegen den Pilz *Phytophthora infestans*, der in Irland so verheerend wirkte, erfolgte nach der Einkreuzung südamerikanischer Wildknollen. Dem Pilzbefall wird mit Fungiziden vorgebeugt. Das klappt nicht immer: In Nordamerika breitet

1143 Die Europäer fordern, daß gentechnisch veränderte Nahrungsmittel gekennzeichnet werden, die US-Amerikaner betrachten dies als ein Handelshemmnis im Sinne der WTO-Regeln. Grundlage der Regeln ist der »Codex Alimentarius«.

sich seit Anfang 1998 ein neuer bösartiger Stamm des Erregers der Kartoffelfäule aus. Gegen die Epidemie von »US-8«, dem neuen Stamm des *Phytophthora infestans*, ist noch keine Keule entwickelt worden, denn dieser Mehltaupilz ist resistent gegen die bisher eingesetzten Spritzmittel. Malzextrakt tötet auch den »US-8 ab. Seit Mitte der 1990er Jahre beobachtet man das Auftreten einer neuen Form des *Phytophthora infestans* (A2), die gegen die heutige Pilzbehandlung resistent und extrem virulent ist; Unglücklicherweise reproduzieren sich der klassische *Phytophthora infestans* (A1) und die neue Form miteinander und vergrößern dadurch ihre genetisches Kapital. Die Zukunft der Knolle wird auch davon abhängen, diesen Virus erfolgreich zu bekämpfen.

Biologen der Universität für Landwirtschaft in Wageningen haben in den *Phytophthora infestans*, der über mehrere Zellkerne verfügt, ein zusätzliches Exemplar eines bestimmten Gens eingefügt; daraufhin wurden in diesem Zellkern die entsprechende chromosomale Erbanlage als auch die eingeschleuste Gen-Kopie inaktiviert (»Gene-silencing«). Das eingeschleuste Gen führte unerwarteterweise auch zur Stilllegung der Erbanlagen in den übrigen Kernen der Zelle. Inwieweit die für *Gene-silencing* wichtigen Ribonukleinsäuremoleküle beim Erreger der Kartoffelfäule entstehen und sogar den Zellkern verlassen können, um in andere Zellkerne einzudringen, wird jetzt erforscht. Es zeigt sich jedoch an diesem Beispiel, daß für die Anpflanzung gen-technisch veränderter Nahrungsmittel die Biologen wohl noch ein paar Hausaufgaben zu erledigen haben.

Auch die »Bintje« ist eine durch »Menschenhand« veränderte Knolle: Jahrzehntelanges Besprühen mit Gülle und Jauche veränderte die ursprünglich schmeckende Knolle. Die deutschen Touristen sollten nicht zur Tulpenblüte nach Amsterdam fahren, sondern zur Kartoffelblüte nach Geldern, denn inzwischen gibt es mehr Kartoffeläcker als Tulpenfelder – und der Exportwert der Kartoffeln ist auch höher. Etwa ein Viertel des holländischen Bauernlandes ist für die Aardappelen reserviert.

Die Mitarbeiter des *Max-Planck-Instituts für Züchtungsforschung* in Köln-Vogelsang sind jedoch guter Hoffnung, daß es gelingt, durch eine molekular-biologische Charakterisierung entsprechender Resistenz-Gene eine natürliche Widerstandskraft gegen die Kraut- und

Knollenfäule zu finden. Den Forschern ist es Ende 1997 gelungen, die Kartoffel durch eine gentechnische Manipulation zu veranlassen, gezielt eigene Zellen zu opfern, um dem *Phytophthora infestans* den Nährboden zu entziehen und damit seine weitere Ausbreitung zu beenden. In die Knolle wurde ein Bakterien-Gen implantiert, so daß die Kartoffel das Enzym Barnase produzieren kann. Dies erfolgt jedoch erst, wenn sich der Pilz (oder andere Schädlinge) im Gewebe festsetzt. Noch befindet sich diese Genmanipulation im Freiland-Versuchsstadium¹¹⁴⁴, da es ja sein könnte, daß sich Bodenmikroben die neuen Gene aneignen und unkontrolliert weiterverbreiten. Einstweilen gelang es diesen Forschern mit finanzieller Unterstützung der Industrie anstelle der gewöhnlichen Kartoffelstärke¹¹⁴⁵ *Amylopektin* in die Knolle einzuarbeiten, was als Rohstoff in Hunderten von Produkten (auch der Nahrungsmittelindustrie) angewendet wird.

Kanadische Wissenschaftler haben in Kartoffelpflanzen Peptide eingebaut, die ursprünglich von Motten und Honigbienen stammen und diese vor verschiedenen Mikroben schützen. Die

1144 Es gibt eine Diskussion über Freilandversuche, bei der die eine Seite behauptet, daß Pollen nicht so weit fliegen können, wie die Gegner der Freilandversuche behaupten. Nun hat man 2004 festgestellt, daß die Pollen von gentechnisch verändertem Flechtstraußgras noch in einundzwanzig Kilometer Entfernung nachzuweisen sind und sogar bei Verwandten dieses Grases.

1145 N. U. Haase von der Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung (Abt. Kartoffeltechnologie) in Detmold gab einen wertvollen Hinweis zur Kartoffel-Stärke: Stärke besteht aus zwei Komponenten, dem Amylopektin und der Amylose. In der Natur kommen fast immer beide Komponenten gleichzeitig vor. Durch intensive konventionelle Züchtung ist es gelungen, die Amylose zu entfernen. Deshalb ist heute eine sog. Wachsmaisstärke und eine Wachsreisstärke erhältlich, die vor allem in der Lebensmittelindustrie genutzt wird. Die Versuche, bei der Kartoffelstärke die Amylose zu entfernen, waren erfolgreich (unter Verwendung moderner Zuchtmethoden, insbesondere in den Niederlanden – dort stehen – 1999 – zwei Sorten in der Zulassungsprüfung). Goethe in einem Brief (29. April 1812) an Thomas Johann Seebeck: »Die Öconomen sind nun schon dahinter her, welche Kartoffel die stärkereichste und zugleich an Menge der Knollen die ergiebigste ist.«

Eine derartige Wachskartoffelstärke unterliegt der Novel-Food-Verordnung. Damit ist eine Verwendung im Lebensmittelbereich nicht ohne weiteres möglich; Amylopektin-freie Stärken (als Gegenstück) sind bisher nicht geschaffen worden.

Der Erfinder Artur Fischer (»Fischer-Dübel«) gründete 2001 einen Betrieb, in dem er Konstruktionsspielzeug (Artur Fischer TIP) aus Kartoffelstärke herstellt: »Das ist unglaublich, was man damit alles machen kann. Die Stärke bindet sofort und ist unheimlich stabil.«

Agrarforscher an der Universität in British Columbia unter Leitung von William Kay haben diese genetischen Informationen auf zwei Kartoffelsorten übertragen. In Laboruntersuchungen wurde festgestellt, daß diese Knollen gegen den *Phytophthora infestans* immun waren; auch wenn die Knollen vielen Erregern ausgesetzt wurden, zeigten die Kartoffeln keinerlei Krankheitserscheinungen. Peptide werden beim Kochen zerstört; Fütterungsversuche an Ratten sollen gezeigt haben, daß die transgenen Kartoffeln keine negativen Auswirkungen hervorrufen.

In die Kartoffelsorten »Van Gogh« und »Diamant« haben holländische Kartoffelforscher mittels einer gen-technischen Manipulation eine spezielle Erbanlage eingebaut, die verhindert, daß angeschnittene Kartoffeln sich bräunlich (durch Hemmung der Synthese des Enzyms Polyphenoloxydase) verfärben (nun ist es nicht mehr nötig, die Kartoffeln bei der Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie zu schwefeln!). Der Wissenschaftliche Ausschuß der Europäischen Union war Ende 1998 genötigt, die holländische Firma *Avebe* aufzufordern, ihre Freilandversuche mit Kartoffeln mit einem eingebauten Gen zu unterlassen, da dieses Gen - resistent gegen ein auch in der Humanmedizin eingesetztes Antibiotikum ist.

Aber die *Klone* in den Geschäftsleitungen in manchen transnationaler (globalisierter) Bio-Unternehmen geben nicht auf, wenn sie das verwirklichen können, was sie sich beim Onkel-Doktor-Spielen ausgedacht haben:

In der Schweiz wurden Mitte April 1999 zwei Anträge auf Freisetzung-Versuche (Kartoffel und Mais) abgelehnt, da die Unbedenklichkeit für Mensch und Umwelt bei der Freisetzung von gentechnisch veränderten Pflanzen nicht gewährleistet sei. Hinsichtlich des Mais' würde die Pollen der T25-Maispflanze möglicherweise auf ein Feld mit »normalem« Mais gelangen und dort könnten bei einer Befruchtung genetisch veränderte Maiskörner entstehen. Das Schweizer »Bundesamt für Umwelt« lehnte den Freiland-Versuch insbesondere auch deshalb ab, weil das in die Kartoffel eingebrachte genetische Material Resistenzgene gegen Antibiotika enthalte, die in der Humanmedizin verwendet würden. Jede Maßnahme, die zur Resistenzentwicklung gegen Antibiotika beitragen könnte, würde strikt abgelehnt. Seit Mai 1997 regelt eine »Novel-Food«-Verordnung der Europäischen Union die Zulassung von genetisch

veränderten Organismen für die Lebensmittelherstellung. Erlaubt sind eine Soja-, drei Raps- und fünf Maissorten; darüber hinaus gibt es aus der Zeit davor noch eine Mais-Variante¹¹⁴⁶ von Novartis und eine Sojabohnen-Sorte von Monsanto.

In Chile und Brasilien, dem Land mit der größten biologischen Vielfalt (*Biodiversität*)¹¹⁴⁷ der Erde, werden Ende des 20. Jahrhunderts heimische Kartoffeln in Freilandversuchen erprobt, die man mit Genen der Seidenraupe ausgestattet hat; die Kartoffeln können somit das Enzym *Lysozym* sowie das bakterielle Gift *Attacin* bilden. Ein Tier-Pflanze-Versuch! Beide Stoffe schützen die Knolle vor einer Kartoffelkrankheit, die durch Bakterien der Gattung *Erwinia* ausgelöst wird. In einer kolumbianisch-nordamerikanischen Kooperation wird versucht, besonders ertragreiche, leider aber krankheitsanfällige, Sorten von Kassawa widerstandsfähiger zu machen.

In gen-technisch veränderte Kartoffelsorten eingeschleuste zusätzliche Erbanlagen schützen

1146 Der »Bt«-Mais von Novartis kann sich gegen einen Nachtschmetterling wehren, den die Firma Novartis für sieben Prozent der jährlichen Ernteauffälle verantwortlich macht: den Maiszünsler. Dessen Raupe frißt sich in den Stengel der Pflanze hinein, um sich dort fett zu futtern; sie läßt sich mit dem Gift des *Bacillus thuringiensis* (Bt) bekämpfen. Bt ist in die Erbsubstanz der Maispflanze implementiert worden und produziert jetzt ein Gift gegen den Zünsler. Dieses Gift wandelt sich erst im Darm des Insektes zum eigentlich Toxin um, in dem es die Darmwände auflöst, so daß die Raupe stirbt. Ist es unzulässig, daran zu denken, daß dieses Gift vielleicht auch die Darmwand des Menschen auflösen könnte, was ja hoffentlich von Novartis nicht beabsichtigt ist? Die amerikanische Umweltbehörde *Environmental Protection Agency* (EPA) erließ spezielle Regeln für den Anbau des Bt-Maises. Es soll damit erreicht werden, daß sich widerstandsfähige Insekten nicht vermehren. Aber neueste Untersuchungen zeigen, sie tun's doch und geben ihre Resistenz an ihre Nachkommen weiter.

1147 Die höchste Biodiversität findet sich Gebieten, wo evolutiv kalkulierbare mittlere Störungen als dynamisches Element wirken – wie an Straßenrändern. Für Deutschland gilt, daß die einmaligen Arten bedroht oder gar schon ausgestorben sind, in der Summe aber ist die Biodiversität höher als früher. Eingeschleppt werden sog. Neophyten durch den immer stärker werden internationalen Transport von Pflanzen(gut), Vieh und Mensch. Schafe bzw. deren Wolle ist ein hervorragendes Medium für den Transport von Samen; es ist nachzuweisen, daß insbesondere in Hafenstädten, industriellen Ballungsräumen und an Verkehrswegen neue Pflanzen wachsen, blühen und gedeihen. Insofern kann man abgetrennte Versuchsfelder nicht isolieren, weil irgend jemand, irgend etwas die Samen unbeabsichtigt weiterschleppt.

gegen den Kartoffelkäfer¹¹⁴⁸, so daß die gelbe Gefahr gebannt werden könnte, wenn sich die deutschen Politiker (Adam Smith: »listige Geschöpfe«) nicht immer gegen die *progressiven Landwirte* und die Züchtungsforscher stellen würden. Die »FAZ«, zumeist unkritische Befürworterin jeglichen technisch-chemisch-biologisch-shareholder-orientierten Fortschritts, weist daraufhin, daß sich gen-technisch veränderte Pflanzen den Einsatz von Chemikalien verringern, was sicherlich richtig ist. Verwunderlich sei, so zitiert die »FAZ«, daß sich gerade die ökologisch-orientierten Landwirte gegen den Einsatz der neuen Pflanzensorten wenden würden. Die in Frankreich und Großbritannien *erzielten Fortschritte einzuholen dürfte für Deutschland kaum mehr möglich sein*¹¹⁴⁹; aber die »FAZ« schöpft Hoffnung, da doch Deutschland mit seinen Stärken in der Grundlagenforschung Nischen (so Heinz Saedler vom *Max-Planck-Institut für Züchtungsforschung*) erschließen könne. Kartoffeln, die eine industriell wertvolle neue Stärkezusammensetzung enthalten, wie sie in Zusammenarbeit mit der Kleinwanzlebener Saatzucht entwickelt wurden, seien ein *ermutigendes Beispiel*. Manche Argumente für oder gegen Gen-Technik bewegen sich bedauerlicherweise auf dem Niveau der Meinungen über die Eisenbahn in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts: »Durch die hohe Geschwindigkeit bei der Fahrt wird das Blut aus dem Gehirn zurückgedrängt«¹¹⁵⁰. Das

1148 Ein Gen des *Bacillus thuringiensis* schützt die Kartoffel gegen den Käfer. In Georgien wurden diese Pflanzen bereits feldmäßig gesetzt. Angeblich sei die Ernte aber deutlich schlechter ausgefallen, denn ein Großteil der Pflanzen wurde vernichtet, nicht vom Kartoffelkäfer, sondern von dem berüchtigten Pilz *Phytophthora*, für den die Kartoffeln jetzt anfälliger waren. Dumm gelaufen für Monsanto, denn mit dieser Gen-Kartoffel-Sorte »Naturmark NewLeaf« sollte der Markt erobert werden.

1149 Hervorhebungen kursiv sind Zitate aus der »FAZ« vom 26.3.1996. Niemand möge behaupten, daß die Journalisten der »FAZ« nicht auch an ihre KindsKinder und die Folgen der Gen-Manipulationen denken.

1150 Eine solche Meinung war doch noch »harmlos« im Vergleich zur Auffassung des Londoner Geistlichen Dr. Cuming über den Bau unterirdischer Eisenbahnen. Die Londoner U-Bahn werde höllische Gebiete durchbohren und so den Teufel stören. Die Londoner »Times« schrieb 1861: »Die ganze Idee gleicht allmählich den Plänen für fliegende Maschinen, Krieg mit Ballons, Tunnel unter dem Ärmelkanal und anderen kühnern, aber gefährlichen Vorschlägen ähnlicher Art.« Es sei eine Beleidigung des Verstandes, anzunehmen, daß die Menschen es vorziehen würden, in der Finsternis durch die faulige Erde unter London fahren zu wollen. 1863 wurde die »Metropolitan Railway« eröffnet, und die »Times« feierte dies als »großen technischen Triumph« – die Abteile waren fensterlos und wurden »gepolsterte Zellen« genannt. In den Tunneln roch es nach Schwefel, Kohlestaub lag in der Luft, und der üble Rauch der Gaslampen überlagerte den Tabakspfeifengestank.

jedenfalls behaupteten bayerische Ärzte wegen einer Geschwindigkeit von 15 Kilometern je Stunde.

Nun muß man für Untersuchungen an der Knolle, einem der wichtigsten Nahrungsmittel der Menschen, Verständnis haben: Wenn jedoch der Biologe Charles J. Arntzen vom *Boyce Thompson Institute for Plant Research* (New York) Kartoffeln derart manipuliert, daß sie ein Bakterienprotein produzieren, das beim Menschen Durchfall auslösen kann, dann ist wohl der Punkt erreicht, »Genfood« kritischer zu bewerten, zumal diese schrumpelige Kartoffel schlecht schmeckt. Arntzen ließ zunächst nur die üblichen Labormäuse in den Erdapfel beißen, die darauf Antikörper gegen das fremde Protein bildeten; Ziel seiner Untersuchungen und Gen-Veränderungen ist es, Obst und Gemüse zu entwickeln, das den klassischen Impfstoff mit der Spritze gegen Infektionen ersetzt.

Ein von einer Gruppe amerikanischer Wissenschaftler um Charles Arntzen vom Roswell Park Cancer Institute in Buffalo entwickelter Impfstoff gegen Hepatitis B, der nicht wie üblich gespritzt, sondern einfach verspeist wird, ist Anfang 2005 erstmals ersten Mal erfolgreich an Menschen getestet worden. Gen-technisch veränderte Kartoffeln machen die eßbare Immunisierung möglich. Dazu wurde ein Gen des Hepatitis-B-Virus in Zellen der Kartoffelpflanze eingeschleust, und dieses produziert in der Pflanze ein Eiweiß, das identisch mit einem Oberflächenmolekül des Virus ist. Ißt ein Mensch solcherart veränderten Kartoffeln, reagiert das Immunsystem auf das fremde Eiweiß und bildet Antikörper. Von diesem Moment an erkennt das Immunsystem das Virus, und die Antikörper können eine Infektion mit Hepatitis B abwehren. Die eßbare Impfung an zweiundvierzig Freiwilligen getestet. Die Testpersonen mußten die gentechnisch veränderten Kartoffeln roh verzehren. Im Blut von sechzig Prozent der Patienten konnte nach dem Verzehr der Knollen ein Anstieg der Antikörper gegen das Hepatitis-B-Protein festgestellt werden. Bei einigen Testpersonen verdoppelte sich die Zahl der Antikörper schon nach einer Portion der gentechnisch veränderten Kartoffeln. Bei vierzig Prozent der Testpersonen hat man keine erhöhte Antikörper-Produktion feststellen können. Damit die Anzahl Patienten, die auf die Impfung durch transgene Kartoffeln reagieren, erhöht wird, sollen nun in weiteren Untersuchungen die Kartoffeln mit einer speziellen Flüssigkeit

verabreicht werden. Diese Flüssigkeit soll die Säure im Magen abpuffern und so die Aufnahme der Proteine im Körper erleichtern. Außerdem sollen noch mehr Proteine in den Kartoffeln angereichert werden, um einen höher konzentrierten Impfstoff zu erhalten. Bei der eßbaren Impfung aus Kartoffeln sind nach Ansicht der Forscher Komplikationen wie sie beim klassischen Impfstoff mit lebenden Viren auftreten nicht zu erwarten¹¹⁵¹. Eine andere Schwierigkeit ist überhaupt noch nicht gelöst: Wer mag schon rohe Kartoffeln essen?

Carol Tacketts von der Universität of Maryland in Baltimore schuf eine Kartoffel, die dem Durchfall vorbeugt; Tacketts Kartoffel enthält ein fremdes Gen, das das bakterielle Eiweiß eines *Escherichia coli*-Stammes produziert und nach Genuß die Abwehrkräfte mobilisiert. Die ersten Forschungsberichte mit elf Testpersonen über einen Zeitraum von drei Wochen wurden Mitte 1998 veröffentlicht; »Nebenwirkungen wurden *nicht beobachtet*« – schreibt *Focus*: Schlampiger Journalismus oder bedeutet dies, was geschrieben steht: Nicht beobachtet (weil die Forscher kurzsichtige Brillenträger sind), aber möglich und/oder vorhanden (nur noch nicht erwähnt)?, denn ein Drei-Wochen-Zeitraum mit nur elf Testpersonen widerspricht wohl jeder seriösen wissenschaftlichen Untersuchungs- und -statistikmethode (das lernt man im ersten Semester anhand von Wagenführ).

Kanadischen Wissenschaftlern ist es 1997 erstmals gelungen, ein vom Menschen stammendes Gen für das Enzym Glutaminsäure-Decarboxylase (GDC) in Kartoffeln (und in nikotinarmer Tabakpflanzen) einzuschleusen; in den Pflanzen wurde das Eiweiß korrekt hergestellt und gespeichert. Der Vorteil einer so veränderten Kartoffel? Beim Menschen verursachen Antikörper, die gegen das GDC-Enzym gerichtet sind, eine Autoimmunkrankheit, die zu Diabetes führt. Besonders gezüchtete Mäuse, die üblicherweise an Diabetes erkranken, wurden jetzt mit den neuen Kartoffeln gefüttert: Die Diabetes-Häufigkeit halbierte sich bei den

1151 Der herkömmliche Hepatitis-Impfstoff hat weitere Nachteile: So ist er nicht nur teuer, er muß auch ständig kühl gelagert werden. Weltweit haben sich rund 300 Millionen Menschen mit Hepatitis B infiziert, in Deutschland sind es jährlich etwa 50.000. Übertragen wird das Virus meist durch direkten Kontakt mit Blut oder Serum, durch sexuelle Kontakte oder von der Mutter auf das Kind. Jährlich sterben schätzungsweise eine Million Menschen an den Folgen einer Virushepatitis B.

Mäusen. Beim Kartoffelsetzen spricht man: »Wir setzen drei Kartoffeln den Menschen zum Brot, den Mäusen zum bittern Tod.« Vor der Kartoffelzeit wurde dieser Zauberspruch beim Legen der ersten Garbe in der Scheune gesprochen. »Wenn sich naht Sankt Stanislaus / dann rollen die Kartoffel raus.«

Amerikanische Forscher setzten mittels veränderten Kartoffeln bei der menschlichen Diabetes ein Gift ein, daß Entzündungen der Bauchspeicheldrüse verhindert, denn diese ist im Verlauf der Diabetes oftmals Ziel von überschüssigen körpereigenen Immunzellen; entwickelt der Körper zu viele Immunzellen, blockiert er die Insulin-produzierenden Zellen der Bauchspeicheldrüse. Mit solchen gen-veränderten Kartoffeln werden dem Körper sogenannte Autoantigene zugeführt, die eine Sättigung des Immunsystems erreichen; die Immunzellen sind damit beschäftigt, die Antigene aus der Nahrung abzubauen, so daß die Bauchspeicheldrüse ungehindert Insulin produzieren kann.

Kalifornische Bio-Technologen von der Loma-Linda-Universität haben die Kartoffel Anfang 1998 genetisch so modifiziert, daß sie einen Cholera-Impfstoff enthalten; bei Mäusen haben diese Knollen die Immunabwehr gegen Cholera deutlich erhöht; früher half eingeriebenes Kartoffelmehl gegen die Cholera. Problem kann werden, daß gen-technisch veränderte Nahrungsmittel die natürliche Immunabwehr deutlich verringern oder daß sich Viren entwickeln, die mit herkömmlichen Medikamenten nicht mehr zu bekämpfen sind. Monsanto hat eine Kartoffel entwickelt, die gleich acht verschiedene Fremdgene (»Darf's ein bißchen mehr sein, Frau Doktor?«) in sich trägt. Der heutige Unterschied zwischen Nahrungsmittel und Medikament wird verschwinden: *Nutraceuticals* werden unseren Magen bestimmen. Das »ZEIT-Magazin« 1999: »Insulinmilch und Apfelsinen mit integriertem Lepra- oder Cholera-schutz kauft man dann in der Apotheke.« Es gilt nur noch ein Geschmacks-Problem zu lösen, denn rohe Kartoffeln sind keine Delikatesse, beim Kochen zerfallen die immunisierenden Substanzen; vielleicht kann man ja menschliche Gene so verändern, daß eine rohe Knolle als Spezerei empfunden wird.

Normalerweise werden Gene, jedenfalls die hochentwickelten mit einem Zellkern ausgestatteten Eukaryoten, von der Elterngeneration an die Nachkommen vererbt und zwar

nur so; dieser Grundsatz gilt für Mensch und Tier und Pflanze. Die Biologen sprechen in diesem Zusammenhang von vertikalem Gentransfer; bisher ging man davon aus, daß es einen horizontalen Gentransfer ohne jegliche Sexualität nur bei den einfachen Prokaryoten wie Bakterien gäbe. Unglücklicherweise für die Befürworter der Gentechnik haben nun Forscher der University of Michigan in Ann Arbor festgestellt, daß auch die Eukaryoten sich horizontal verbreiten können. In dem Erbgut verschiedener Blütenpflanzen fanden die Forscher mehrere Abschnitte, die nur aus einem horizontalen Gentransfer herrühren können. Der Übertragungsweg (Pollen, Viren, Bakterien, Pilze oder Insekten) ist noch nicht gefunden.

Auch wenn die Forscher feststellten, daß die horizontale Übertragung vor Jahrmillionen erfolgte, ist ja nicht auszuschließen, daß aufgrund der vielen heutigen gentechnischen Veränderungen an Pflanzen ein ungewollter horizontaler Gentransfer stattfinden kann.

Es ist bekannt, daß einzelne Viren vom Tier auf den Menschen übergesprungen sind, beispielhaft seien die Grippeviren genannt oder die Pocken, die vom Hund kommen oder die Tuberkulose, die ursprünglich eine Pferdekrankheit ist. Die Biologen sprechen in solchen Fällen von »Zoonosen«. Da alle Lebewesen wohl aus einer Urzelle entstanden sind und insofern Mensch, Tier und Kartoffel eng verwandt sind, ist nicht in jedem Fall auszuschließen, daß Eukaryoten von der Pflanze auf den Menschen überspringen, und dann wird der Unterschied zwischen Tier und Pflanze wohl verschwinden¹¹⁵². Man denke nur an die Oankali

1152 Es gibt – so Thomas Wilke (»Bild der Wissenschaft«) – schon heute Erkrankungen, die von der Pflanze auf den Menschen überspringen; dies käme zwar sehr selten vor, da Mensch und Pflanze vermutlich nicht genug miteinander verwandt sind und keine Organe haben, die sich ähneln; auch die Biochemie unterscheidet sich zu stark, um Krankheitserregern einen Wirtswechsel zu ermöglichen. Doch: Die meisten Pflanzenkrankheitserreger seien Pilze und die seien wohl etwas flexibler. Einige Pilze wie *Nattractia mangiferae* oder *Phoma* können bei Menschen zu Hauterkrankungen führen; sie sind für Menschen mit einer Immunschwäche gefährlich.

Matthias Habetha und Thomass Bosch von der Universität Kiel haben 2005 im Erbgut eines Süßwasserpolypen ein aktives Pflanzengen entdeckt. Dieses Gen stammt von einer Alge, mit der das Nesseltier in Symbiose lebt. Also. Wenn es einmal »geklappt« hat, kann es auch ein noch einmal geschehen.

oder Ooloi, die sich seit Jahrtausenden ihrer jeweiligen Umwelt anpassen und mit ihren Genen »handeln«.

Versuche an der Banane und an gen-manipulierten Reis (in Japan, gegen Halsinfektionen) werden gleichfalls durchgeführt. Noch ist solch manipuliertes Grünzeug – halb Lebensmittel, halb Arznei – nicht realisiert, aber langfristige Folgen sind nicht auszuschließen, wenn es tatsächlich zur »Schluckimpfung« mittels Obst und Gemüse kommen sollte.

Seit Anfang der 1990er Jahre forscht in Bologna ein »Consorzio della patata tipica« an einer Verbesserung der Kartoffel. 1999 wurde als Ergebnis der Bemühungen eine »Kartoffel der ewigen Jugend« patentiert. Die von der chemischen Fakultät der Universität Bologna unter Leitung der Professoren Bodoni, Pifferi und Biagi gezüchtete Knolle enthält einen erhöhten Anteil von Selen, wodurch die Kartoffel den Cholesterin-Spiegel noch stärker senkt. Bemerkenswert: Die Knolle ist nicht gentechnisch verändert, sondern wird mit einem Spezialkompost gedüngt, der auf die Blätter aufgesprüht wird. Das als Radikal im Körper agierende Selen bleibt auch beim Kochen oder Braten in der Kartoffel erhalten.

Wenn man den Lebensbaum betrachtet, so stellt man fest, daß sich aus dem noch unbekanntem Anfang jeglichen Lebens auf der Erde drei »Äste« entwickelt haben: Bacteria, Archaea und Eucarya. Nach dem Ökologen R. H. Whittaker teilen sich alle Lebewesen in fünf Gruppen auf: Tiere (Animalia), Pflanzen (Plantae), Pilze (Fungi), Protisten (Protista = alle Lebewesen, die weder Tier noch Pflanze sind) und Bakterien (Monera). Auf dem Lebensbaumabschnitt Eucarya, auf dem sich Mensch und Tier befinden (oben), sind schon »knapp« darunter die Pilze und die Pflanzen angesiedelt; es ist also nicht so weit weg von der Spitze und vielleicht springen ja die weit entfernten »Grünen Schwefelbakterien« aus dem Abschnitt Bacteria über zu den Lebermoosen, mit denen wir ja eng verwandt sind. So ist verständlich, daß in vielen »Ur-Völkern« die Auffassung besteht, man könne mit den Pflanzen sprechen. Die Einwohner von Dobu (Neuguinea) verwenden sogar für die Begriffe »Yams« und »Mensch« dasselbe Wort.

Wenn jetzt jedoch in Pflanzen immer häufiger tierische Gene eingebaut werden, dann sinkt natürlich der heutige Abstand zwischen Tier und Pflanze; dann kann es natürlich schon vorkommen, daß Krankheitserreger der Pflanze auf ein Tier überspringen (und im Verlauf der Nahrungskette schließlich auf den Menschen). Dann werden die Gen-Forscher sagen: »Das wollten wir nicht« oder »Mit Kollateralschäden war irgendwann zu rechnen.«

Einen Namen hat das Überspringen von Pflanzenkrankheiten auf Tiere oder den Menschen (noch) nicht.

Schottische Forscher vom »Rowett Research Institute« in Aberdeen wollten 1989 in der Kartoffel eine neue Form der Insektenabwehr erproben. Sie übertrugen deshalb verschiedene Erbanlagen anderer Pflanzen auf die Kartoffel. Besonders strafwürdig an diesen Gen-Übertragungen ist, daß diese »Forscher« in eine der Kartoffelpflanzen die Erbanlage für ein Lektin (Eiweißstoffe, die reich mit Zuckerketten bestückt sind) vom Schneeglöckchen und in eine andere das Gen für das als Concanavalin A bezeichnete Lektin der südamerikanischen »Madagaskarbohne« übertrugen. Von diesen beiden Lektinen ist seit langem bekannt, daß sie für Säugetiere giftig sind; in Südamerika kommt es wiederholt zu tödlichen Vergiftungen, weil die (Schwert-)Bohnen roh verzehrt wurden (erst beim Kochen wird die toxische Wirkung zerstört). Tests (mit Ratten) mit diesen manipulierten Kartoffeln ergaben eine deutliche Schwächung der immunologischen Abwehr. Einige Wochen später wird mitgeteilt, daß in dem von der britischen Regierung unterstützten Forschungseinrichtung alles ganz anders gewesen sei: Man hätte nur unveränderten Kartoffeln den natürlich vorkommenden Giftstoff *Con A* (man spricht nicht mehr von dem oben genannten Concanavalin A – Con A ist neutral verwirrender) zugefügt. Bleibt die Frage: Wird's dadurch besser?

Ach ja, Arpad Pusztai, der die Gen-Kartoffeln mit seinem Mitarbeiter Stanley Ewen erzeugte und über seine Aberdeener Forschungsarbeiten berichtete, wurde entlassen, weil nicht alles mit richtigen Dingen zugging. Pusztai: »Ich halte es für unfair, unsere Mitbürger als Versuchskaninchen zu verwenden.«¹¹⁵³ Der »Deutsche Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde« in Bonn erklärte zu den Versuchen von Pusztai, daß sie keine Aussagen über die Sicherheit gentechnisch hergestellter Produkte zuließen: »Lebensmittel, die derartige Wirkungen hätten, wie dies die angeblichen Forschungsergebnisse zur englischen »Gen-

1153 In das Erbgut von asiatischen Zierfischen (*Oryzias latipes*) wurde ein Gen für ein menschliches Wachstumshormon eingeschleust – ein Experiment, das auch an Lachsen vorgenommen wird. Diese transgene Fische reiften wesentlich schneller heran und produzieren mehr Eier. Im Konkurrenzkampf um einen Partner haben größere Fische bessere Chancen; deshalb breitete sich das Hormongen schnell in einer Population aus; dummerweise starben die transgenen Nachfahren bereits vor dem Erreichen des Fortpflanzungsalters, so daß die Population schrumpfte. Es sollte doch möglich sein, auch die Kartoffeln mit einem entsprechenden menschlichen Gen zu verändern!

Kartoffel¹ aufzeigen, wären niemals zugelassen worden.« Prinz Charles ist ein entschiedener Gegner dieser gentechnischen Veränderungen – im Gegensatz zu Tony Blair, der keinen Grund zur Besorgnis sieht (da muß den Premierminister wohl erst wieder seine Frau verklagen, damit er begreift, welche Politik er betreibt).

Anzumerken ist – erstens –, daß sich die Gentechniker (weltweit) in den 1970er Jahren Regeln gaben, wie sie mit der damals neuen Technik umgehen wollten und dabei sagten sie zu, alle Experimente zu unterlassen, die absehbar zu einem potentiell gefährlichen Ergebnis führen. Anzumerken ist – zweitens –, daß man englischen Nahrungsmitteln nicht, überhaupt nicht, trauen darf, und bei dieser Fortschritts-Euphorie der Labour-Regierung¹¹⁵⁴ wird es zukünftig eher noch schlimmer. Und das wiederum läßt das Schlimmste für Deutschland befürchten, denn Tony Blair ist deutschen Sozialdemokraten mehr als nur ein *local hero*.

Friedrich Engels:

»Freut euch nicht zu sehr, wenn ihr einen Sieg über die Natur erlangt habt. Für jeden solchen Sieg wird sich die Natur an uns rächen.«

1154 Die irischen Freiheitskämpfer des 19. Jahrhunderts bezeichneten die Labour Party als »sabbernde Kompromißler«.

Chips und fritten

Vorweg: Die Knolle ist als junkfood nicht geeignet – aber auch nur eingeschränkt als *amuse-gueule*. Ansonsten paßt die Kartoffel wegen ihrer Geschmacksneutralität immer – nicht nur als Sättigungsbeilage. Robert Gernhardt, dem man auch dieses nachsehen muß, erzählt in einer Geschichte, daß man Kartoffeln jedoch nicht zu Mumeln servieren könne.

Den Deutschen wird nachgesagt, daß sie leidenschaftliche Kartoffeleser seien. Das mag stimmen; die Fama rührt möglicherweise von dem Komponisten Christoph Willibald Ritter von Gluck her, der 1745 nach Paris ging und angeblich täglich »Kartoffeln mit Sauerkraut und Schweinefleisch« aß und dieses Leibgericht anderen »Leckerbissen« vorzog. Ein Mann mit solcher Vorliebe prägt die Welt- und Musikgeschichte¹¹⁵⁵ und beeinflusst Wagner und Strauß! Daher kommt der *nickname* »Krauts« (wie die »Huns« und »Jerries« genannt werden), aber es ist ja auch richtig, daß die »frogs« jeden Tag Froschschenkel essen. Und das ist so richtig, wie die Feststellung, daß alle Italiener Nudeln¹¹⁵⁶ essen, die Engländer täglich Plumpudding und die Amerikaner Sandwichs.

1856 beschreibt Gottfried Keller eine Kartoffelbreimahlzeit der »Leute von Seldwyla«:

»Die Mutter kochte nämlich jeden Mittag einen dicken Kartoffelbrei, über welchen sie eine fette Milch oder eine Brühe von schöner brauner Butter goß. Diesen Kartoffelbrei aßen sie alle zusammen aus der Schüssel mit ihren Blechlöffeln, indem jeder vor sich eine Vertiefung in das feste Kartoffelgebirge hineingrub. Das Söhnlein, welches bei aller Seltsamkeit in Eßangelegenheiten einen strengen Sinn für militärische Regelmäßigkeit beurkundete und streng darauf hielt, daß jeder nicht mehr noch weniger nahm, als was

1155 Dieter David Scholz meint, daß es seines Wissens nach allerlei kulinarische, aber keine klassische Kartoffelmusik gibt. Die bekannten Kartoffellieder sind zumeist ältere Musikstücke, auf die ein passender Text gesetzt wurde, abgesehen von der »Kartoffeloper«.

1156 Und das ist nicht einmal ein von den Römern erfundenes Nahrungsmittel, sondern von Marco Polo aus China (oder wo immer er auch war) mitgebracht worden.

ihm zukomme, sah stets darauf, daß die Milch oder die gelbe Butter, welche am Rande der Schüssel umherfloß, gleichmäßig in die abgeteilten Gruben laufe; das Schwesterchen hingegen, welches viel harmloser war, suchte, sobald ihre Quellen versiegt waren, durch allerhand künstliche Stollen und Abzugsgräben die wohl-schmeckenden Bächlein auf ihre Seite zu leiten, und wie sehr sich auch der Bruder dem widersetzte und ebenso künstliche Dämme aufbaute und überall verstopfte, wo sich ein verdächtiges Loch zeigen wollte, so wußte sie doch immer wieder eine geheime Ader des Breies zu eröffnen oder langte kurzweg in offenem Friedensbruch mit ihrem Löffel und mit lachenden Augen in des Bruders gefüllte Grube. Alsdann warf er den Löffel weg, lamentierte und schmolte, bis die gute Mutter die Schüssel zur Seite neigte und ihre eigene Brühe voll in das Labyrinth der Kanäle und Dämme ihrer Kinder strömen ließ.«

Stimmt – so haben wir's gemacht!

Der französische Psychiater Pasini glaubt festgestellt zu haben, daß zwischen Tischmanieren und Eßverhalten einerseits und dem Verhalten bei den »ehelichen wercken« andererseits ein direkter Zusammenhang besteht: Maestro Rossini: »Der Magen ist der Kapellmeister, der das Orchester unserer Leidenschaften dirigiert.« Wer den Kartoffelbrei hastig in sich hineinschaufelt, wer freudlos die Salatblätter untersucht oder gierig über den Kartoffelsalat herfällt, der benimmt sich im Bett nicht anders. »Es hängt nicht viel davon ab, ob jemand eine pürierte Kartoffel oder eine gekochte Kartoffel ißt; aber ob er eine gekochte Kartoffel mit püriertem Verstand ißt, davon hängt schon eine ganze Menge ab.« Oder so ähnlich.

In seinem Buch »Nourriture et Amour« werden Kostverächter der mangelnden Sinnlichkeit verdächtigt, Schnellesser wegen Überschreitung der lustvollen Geschwindigkeit gerügt. Sicherlich kann Pasinis Erkenntnis übertragen werden: Raser mit Bleifuß verhalten sich im Verkehr voreilig, während bekanntermaßen Frauen¹¹⁵⁷ zumeist die Geschwindigkeitsbegren-

1157 »Die Frau – zwei Paar Flügel um einen Phallus« schreiben die Gebrüder de Goncourt am 4. Juni 1861 in ihr gemeinsames Tagebuch.

zungen einhalten.

Die einfachste Art, Kartoffeln zu verzehren, sind Pellkartoffeln, in Idaho »jacket potato« genannt. Gegessen mit Quark, Speck oder Hering (früher Arme-Leute-Nahrung¹¹⁵⁸) hatte man ein einfaches, billiges und schmackhaftes Gericht. Heute sind Pellkartoffeln mit Matjes¹¹⁵⁹ wieder als Köstlichkeiten anerkannt in guten Restaurants¹¹⁶⁰ und entsprechend teuer.

1158 Bismarck nannte bei einer Debatte über die Ernährungspolitik im Reichstag den Hering eine »Delikatesse«, und die dankbaren Fischer von Ost- und Nordseeküste kreierten deshalb den Bismarckhering. Im übrigen nannte man Bismarck den Eisernen Kanzler, weil er einen eisernen (Eisen kommt vom gotischen Wort ysern, hartes Metall) Magen hatte. Er litt sicherlich unter der »protestantisch-preußischen« Genußfeindlichkeit, die sich in Küche und Gastronomie laut Siebeck durch Broiler und Sättigungsbeilagen auszeichnet.

1159 Der Matjes wurde von Wilhelm Beukelzoon aus Biervliet 1395 entdeckt. Angeblich habe Beukelzoon auf hoher See einen gefangenen Hering in die eine Hand genommen und mit der anderen Hand führte er ein scharfes Messer unter dem Maul des Herings von einer Kieme zur anderen. Er nahm daraufhin die Eingeweide aus dem Fisch, ließ aber, so heißt es in einer Geschichte des Fischfangs, die Bauchspeicheldrüse drin. Danach warf er den Hering (oder besser die Reste) in eine Tonne, in die auch Salz geschüttet wurde. Fertig war der Matjes.

1160 Ursprünglich war das Wort »restaurant« ein Beiwort, das eine kräftigende, stärkende – also restaurierende – Suppe bezeichnete: »Man gebe drei Rebhühner, eine Hammelkeule, eine Kalbskeule, alles gut entfettet, in eine Flasche aus Glas oder Ton, verschließe sie mit Stoff ... und lege noch eine Schafshaut drüber. Dann lasse man alles zwölf Stunden im Wasserbad kochen, wobei man das verkochte Wasser immer wieder ersetzt. Nach zwölf Stunden erhält man innerhalb des verschlossenen Gefäßes das »Restaurant«. Auspressen und durch ein Tuch passieren.« Die Wirte, die solche Suppen zubereiteten, nannten sich »Restaurateure« und so wurde der Name der Suppe für die Kavaliere zum Synonym für ein Lokal.

Die vorstehend beschriebene Suppe trat die Nachfolge der aus Spanien gekommenen »olla potrida« an, das seinerseits auf das jüdische Gericht »adafina« zurückzuführen ist, wobei das an sich übliche Huhn oder Rindfleisch durch Schwein ersetzt wurde, um in den Zeiten der Inquisition festzustellen, wessen Glaubens der Esser ist.

Der Graf von Mirabeau (1740–1791) meinte, der *pot-au-feu* sei das Fundament des Staates. In der Tat ist eine gute Kartoffelsuppe das Fundament der Familie. Heute ist in Frankreich das »restos de cœur« das Fundament des Staates – die Suppenküche für die Armen.

Bis in das 18. Jahrhundert hinein wurden die Suppen auf herrschaftlichen Tafeln gleichzeitig mit allen anderen Speisen dargereicht. Erst nach und nach entwickelten die Köche eine Folge von Auftakt, Höhepunkt und Ausklang. Gerade die Kartoffelsuppe mit ihrer (magen)freundlichen Farbe ist ein guter Auftakt für ein Festmahl. Erst diese europäische Art der Speisenfolge veranlaßte die

Pellkartoffeln (wie auch Salzkartoffeln) sind, wenn sie nicht nur den Magen füllen, sondern auch den Teller zieren und den Gaumen erfreuen sollen, ein Produkt, das noch der Veredelung harret.

Johannes Trojan:

»Wenn auf den Tisch dann wird gestellt
Die Schüssel mit den Knollen,
der schlanke Hering sich gesellt,
den üppigen und vollen.,
Und wenn dann in dem Glase blinkt
Des Weins ein guter Tropfen,
ein Bier vielleicht, das unbedingt
gemacht aus Malz und Hopfen:
Dann sprecht mir nicht von überaus
Prosaischen Gerichten!
Ich sah beim Pellkartoffelschmaus
Schon einen Dichter dichten!«

Pellkartoffeln sind natürlich, gesünder, denn der Geschmack bleibt erhalten und nichts wird ausgeschwemmt; die Kraft der Kartoffel liegt direkt hinter der (korkigen) Schale. Bereits nach Untersuchungen im Jahr 1874 von A. Vogel nimmt bei der Kartoffel der Eiweißgehalt von der äußeren Schale zum inneren Kern ab, und zwar im Verhältnis 121 zu 100. Es geht also, wenn die Kartoffel geschält zubereitet wird, der wirksamste Bestandteil für die menschliche Ernährung verloren.

Chinesen, in ihren China-Restaurants die Suppe nicht mit dem Gericht Nr. 23 zu servieren.

Als die Kosaken 1812 in Paris kampaerten, verlangten sie nicht etwa gutes Essen, sondern viel. Dazu riefen sie »bistro, bistro«, auf deutsch »schnell, schnell«. Und so kam der Name für Schnellrestaurants, französisch »Bistrot« und anders betont, in die Welt. Heute gibt's Seniorenteller – weder viel noch gut.

René Obaldia in »Der unbekannt General«:

»Kartoffelschalen bleibt vielleicht das größte menschliche Abenteuer.«

Für Kartoffelsalat¹¹⁶¹ nehme man am besten sogenannte Salatkartoffeln (wie die Österreicher sagen: Kipfler), auch »Wurstkartoffeln« oder »Mäusle« genannt. Die Zutaten: eine Menge Kartoffeln, Zwiebel, Salz, Mayonnaise. Und nun geht's los: Die Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Der Speck wird würflich geschnitten, ausgebraten und den Kartoffelscheiben beigemischt. Zwiebel kleinschneiden, ebenfalls untermischen und schließlich die Mayonnaise: Frei nach Roald Dahl:

»Bis jetzt dachte ich immer, eine saftige, frisch im Netz gefangene Schmeißfliege sei das Allerbeste«, sagte die Spinne, »aber da hatte ich diesen Kartoffelsalat noch nicht probiert.«

Im Ländle und in anderen Gebieten westlich und südlich Berlins wird anstelle der Mayonnaise Fleischbrühe und Eigelb, Essig und Öl (*aglio und olio*) verwendet. Kartoffelsalat mit Bulette (für Norddeutsche: Frikadelle, für Süddeutsche: Fleischpflanzerl) ist in Hasloh und Berlin¹¹⁶² ein Essen bei jedem Laubenpieperfest. Obwohl Beefsteak und Bulette nicht gegessen werden sollten, weil einem die Augen der betreffenden Kuh verfolgen bis in alle Ewigkeit. Schrieb

1161 Gerhard Stadelmaier im Feuilleton der FAZ (7. Februar 1998): »Das Theater, das en vogue sein will, spielt heute am Ende ein Leben ohne Worte. Es gilt allein die Aktion. Jedes Wort steht unter Verdacht, erlogen zu sein. Der Kartoffelsalat oder die zerhackte Käsewurst, mit denen man um sich wirft, gelten dagegen sofort als wahr. So kommt die Zeitlosigkeit wieder: als Material, das immer gilt und paßt. Der Mensch ist zeitlich. Der Kartoffelsalat ewig.« Das sollte man zweimal lesen.

1162 Über den früheren Berliner Innensenator und jetzigen brandenburgischen Innenminister wird Mitte 1998 in der FAZ getitelt: »Wo die Bulette aufhört, wittert Schönbohm das Ghetto.« Das ist jener CDU-Politiker, der die neunfache Kindstötung in der Nähe von Frankfurt/Oder auf die »erzwungene Proletarisierung in ländlich strukturierten Räumen« in der DDR zurückführte – und das mitten im Bundestagswahlkampf 2005! Angela was not amused. Dabei hat Schönbohm nicht so unrecht, wie die FAZ feststellte: »Noch immer gelten DDR-Maßstäbe: Wer das größte Auto hat, ist der am meisten Bewunderte. Unvermindert gibt es die alte Nachbarschaftshilfe, die der Not geschuldet war, heute aber auf ihren Kern reduziert ist: Schwarzarbeit. Gelesen wird sie ostseelenvolle »Super Illux«. Im Fernsehen schaut man die Serie »Hinter Gittern.« Ja, das ist wirklich Proletarisierung – und dann wählen *die* auch noch »PDS« und das, was danach kam.

James Joyce. Und Honoré Daumier titelt eine Karikatur, in der ein Hungerleider einem wanstigen Rechtsanwalt ein üppiges Mahl spendiert: »Beefsteak und Kartoffeln steigert die Redegewandtheit.«

»Man kann sie gebrauchen auf mancherlei Art
geröstet, gebraten, zu Supp' und Salat,
und hat man kein Salz und hat man kein Schmalz,
so rutschen sie abgequellt auch durch den Hals.«

Beim Kartoffelverzehr möge bedacht werden, daß es sich bei der Knolle um eine Pflanze handelt, die ein eigenes Bewußtsein haben könnte, zumindest aber eine nachgewiesene Gehirnaktivität besitzt: Hirnströme wird man die unregelmäßigen Ausschläge in dem EEG einer Kartoffel kaum nennen können, doch irgendeine Aktivität ist offenbar selbst in diesem »simplen« Gemüse vorhanden. Deshalb ist es unpassend, einen *stumpfen Computerkonsumenten* (so DIE ZEIT) als »mouse potato« zu bezeichnen: Das nähert sich dem Rudolf Steiner, der die Knolle als »dumpfes Gemüse« bezeichnete. Ein Versuch zur Messung der Gehirnströme (in der *Salpêtrière* in Paris) war denkbar einfach. In einer großen Kartoffel wurden zwei Elektroden gesteckt und die dazwischen auftretende Potentialdifferenz mit einem gewöhnlichen EEG-Schreiber aufgezeichnet. Über zusätzliche Elektroden wurde die Kartoffel geerdet. Die sichtbar gewordenen Amplitudenausschläge, die zwischen 120 und 170 Mikrovolt liegen, lassen die Fachleute rätseln). Was in dieser untersuchten Kartoffel (oder war's ein Wirsingkohl?) vorging, kann bisher niemand erklären. Bereits 1874 hatte Julius Ranke von der Münchener Akademie der Wissenschaften den experimentellen Nachweis geliefert, daß in Pflanzen elektromotorische Ströme verlaufen. Die Einwohner von »Erewhon«, einer Utopie von Samuel Butler (1872 erschienen), dürfen Kohlköpfe nur verspeisen, wenn diese nachweislich abgestorben sind. Erwin Blumenfeld spricht vom »ethos potatos«, von der Kartoffelseele. Pythagoras: »Töte nichts, was Leben hat.«

Das wirft die Frage auf: »Wie ist es, eine Kartoffel zu sein?« *Cogito ergo sum*: Warum sollte die Knolle nicht denken, daß sie sei? – immerhin besitzt die Kartoffel 48 Chromosome,

während der Mensch nur 46 besitzt.¹¹⁶³ Und (noch peinlicher): Der *homo sapiens* ist näher mit der Bierhefe verwandt als – zum Beispiel – mit unseren gefiederten Freunden¹¹⁶⁴. Der Pflanzenphysiologe Anthony Trewavas hält Pflanzen für intelligent. Offenbar besitzen Pflanzen einen ausgeprägten »Tastsinn«, der mechanische Reize wie Wind oder Berührung unterscheiden kann, ein »Geruchssinn« erstellt ein präzises Duftbild des Pflanzenstandortes. Trewavas:

»Pflanzen können achtzehn verschiedene Arten von Umweltreizen wahrnehmen, von denen jeder einzelne in seiner Intensität schwankt und viele sich in ihrer Wirkung gegenseitig beeinflussen.«

Bis zur Auffindung des »Steins von Rosette« im Jahr 1822 von Jean François Champollion glaubten die Ägyptologen auch, die Hieroglyphen seien nicht entzifferbar.

1163 Der berühmte Freiherr von Münchhausen: »Die Kartoffeln sind wahre Genies, darum fehlt es ihnen immer am eignen Fett; fürs Wohl der Menschheit müssen sie ins Feuer.« – veröffentlicht 1854. Die Entdeckung der richtigen Anzahl Chromosome des Menschen ist Tan Jiazhen, dem »Nestor der chinesischen Genforschung«, zu verdanken, denn man war davon ausgegangen, daß die *Krone der Schöpfung* der Kartoffel gleichgestellt werden könne.

Karpfen besitzen 104 und Hühner 78 Chromosomen. Oh, wie ärmlich ist der Mensch, hat er doch zwei Chromosomen weniger als der Schimpanse.

1164 Sechzig Prozent der Gene der Fruchtfliege sind identisch mit denen des Menschen. Das Genom der Kiefer besitzt etwa zwanzig Milliarden Nukleotiden – siebenmal so viele wie im Erbgut des Menschen. Manche Farnarten haben davon mehr als 600; der Wassermolche ist genetisch um den Faktor fünf besser ausgestattet als der Mensch. Wo wir auch genauer hinschauen (können), die Überlegenheit des Menschen ist nur dadurch entstanden, daß wir beweglicher sind und die erfundenen Werkzeuge zur Vernichtung anderer Lebewesen frühzeitig eingesetzt haben.

Nachdem nun von immer mehr Lebewesen das Genom entziffert wird, stellt sich heraus, daß die Menschen doch mit mehr Lebewesen verwandt sind als wir seit Darwin dachten. Wir wissen heute, daß wir enge verwandtschaftliche Beziehungen zu Fadenwürmern, Taufiegen und Spalthefen haben und auch der Seeigel ist uns mit einem Drittel identischer Gene nicht so fern. Da ist verständlich, daß manche Leute sich morgens im Spiegel nicht sehen mögen. Haben die Astronomen im 15. Jahrhundert festgestellt, daß der Mensch doch nicht der Mittelpunkt des Universums ist, so zeigen uns jetzt die Biologen, daß wir nicht einmal auf Erden die Krone sind. Das mag kein Kreationist hören und muß deshalb verboten werden.

Professor A. S. Tarantoga von der Universität Fomalhaut berichtet in der Vierteljahreszeitschrift »Tichiana«, daß eine Expedition nach Tairien faserige Strünke mitbrachte, die sich bei näherer Untersuchung als *solanum tuberosum* herausstellten. Hintergrund dieser Expedition waren Auseinandersetzungen über die Frage, ob und ggf. wie sich Kartoffeln fortbewegen. Semantiker meinten, daß, alles hänge davon ab, wie man die Worte »Kartoffel«, »ist« und »beweglich« verstünde. Die Ursache der sich bewegenden Kartoffeln könne im übrigen auf die normale darwinsche Selektion zurückzuführen sein, wonach äußere Einflüsse die Kartoffel veranlaßten, zu verwildern und zu »nomadisieren«. Wenn man zu diesem Thema Neo-Kantianer hörte, so würden diese sicherlich sagen, daß die Kartoffeln Schöpfungen des Geistes seien und somit nicht erkennbar; wenn der Geist die Idee einer beweglichen Kartoffel geschaffen habe, dann müsse die bewegliche Kartoffel wohl existieren. In diesem Zusammenhang sind auch die Aufnahmen von Attenborough interessant, der mit Zeitlupe-Einstellungen die Bewegung von Pflanzen filmisch dokumentiert hat.

Über die Erfindung des Kartoffelchips gibt es mehrere Geschichten. Eine lautet: Im Sommer 1853 (oder 1854) sei der Indianer George Crum als Koch (berühmt für ein besonders künstlerisch zubereitetes Entengericht) in dem Restaurant »Moon Lake Lodge« im »Half Moon Hotel« in Saratoga Springs, New York, beschäftigt gewesen. Ein Gast, Commodore Cornelius Vanderbilt¹¹⁶⁵, habe die zu dicken (hand made) pommes frites zurückgehen lassen, und

1165 Ein Biograph schrieb über Vanderbilt, er sei ein »schlanker, robuster, kräftiger Mann mit einem finsternen Gesicht von auffallend roher Kraft« gewesen. Und der Wirtschaftshistoriker Gustav Myers: »Cornelius Vanderbilt war das leuchtende Wunder seiner Zeit, ein Magnat von so umfassendem, vielseitigem Reichtum und solcher Macht, wie die Vereinigten Staaten noch keinen gekannt haben.« Da kann man schon richtig gebratene Bratkartoffeln verlangen.

Vanderbilt, 1794 auf einem Bauernhof als viertes von neun Kindern geboren, begann mit 17 Jahren und 100 von der Mutter geliehenen Dollar mit einem gekauften Segelboot, mit dem er Passagiere zwischen Staten Island und New York transportiert. Aus diesem einen Segelboot macht er eine kleine Flotte. 1820 steigt er um auf Dampfschiffe, mit denen er auf dem Hudson und über den Atlantik Fracht und Passagiere befördert. Er senkt für den Verkehr zwischen Amerika und Europa die Preise, baut ein eigenes Dampfschiff, die »Vanderbilt«, die mit Kohle statt mit Holz befeuert wurde und nur neun Tage für die Strecke benötigte; Vanderbilt baut als erster Schiffe mit Metallrumpf statt Holz und setzt auf Schiffsschrauben statt auf Schaufelräder. Mit 68 Jahren steigt er in

daraufhin habe Crum die Kartoffeln dünn geschnitten, stark gesalzen und anschließend groß fritiert, so daß der Gast sie nicht mehr aufspießen konnte. Dieses soll den Gast jedoch entzückt und nicht geärgert haben. Wer Amerikaner jemals beim Essen beobachtete, wird wissen, daß das Aufspießen vom Teller sicherstellte, daß man eine Hand immer am Colt (unter dem Tisch) haben konnte, was beim Essen von Chips nicht so einfach möglich ist. Margaret Visser weist daraufhin, daß die meisten Amerikaner kein »Mischmasch« auf ihren Tellern haben wollen, es sei denn, sie haben sich bewußt entscheiden, etwas »Exotisches« zu essen. Es würde eins nach dem anderen gegessen, erst Fleisch, dann Gemüse, dann die chips. Puritanische Reinheit, Sauberkeit und Ordnung? Wohl nicht mit tagelang im selben Öl liegenden pommes frites¹¹⁶⁶.

Im Norden Frankreichs werden um 1870 die ersten pommes frites von Straßenhändlern verkauft, hergestellt in Öl aus Pferdefleisch, »serviert« in einer Papiertüte; dies wird sehr schnell die Hauptmahlzeit der arbeitenden Klasse. Zur gleichen Zeit entwickelt sich in England

den Eisenbahn-Markt ein, da die Soldaten im amerikanischen Bürgerkrieg der Nordstaaten nicht nur durch Schiffe versorgt werden konnten. Er wird als »Kriegsgewinnler« beschimpft. Vanderbilt verkauft seine Schiffe und erwirbt Eisenbahn-Aktien und entsprechende Konzessionen. 1874 schließt er sich mit seinen Konkurrenten zu einem Preis-Kartell zusammen. Friedrich Engels nennt ihn »Eisenbahn-, Land- Schlot etc. Baron.«. Er war rücksichtslos bis zur Kriminalität. Er war aber auch sparsam, pflichtbewußt und patriotisch. Mark Twain schildert ihn als jovialen Geschäftsmann ohne jede Spur von Überheblichkeit, der jedwede Ehrung verweigerte und Luxus verachtete. Mit 75 Jahren heiratet er eine 30jährige entfernte Verwandte, nachdem er zwischendurch mit einer sozialistischen Frauenrechtlerin liebäugelte. 1877 stirbt er mit 83 Jahren und hinterläßt sein Vermögen von mehr als 100 Millionen Dollar ungeteilt seinem Sohn Henry; dieser vermacht es bei seinem Tod testamentarisch seinen 32 Erben – heute soll es unter den Nachfahren keinen Millionär mehr geben.

1166 Das ist aber noch nicht das schlimmste: Viel gesundheitsschädigender ist das Auswahlverfahren von Kartoffeln für pommes frites. Bei der Sortierung leichterer oder schwererer Knollen werden diese in ein Bad mit Kaolin (Tonerde) geworfen, wobei Kartoffeln minderer Qualität oben schwimmen bzw. schwere für die Pommes-Herstellung geeignete Kartoffeln sinken. Die leichten Kartoffeln werden als Viehfutter verwendet. Nun ist 2004 dummerweise festgestellt worden, daß manche Tonerde mit Dioxin belastet ist, was weder für Vieh noch Mensch gesund ist. Tonerde wird übrigens auch bei der Herstellung von Pflanzenölen für die Margarineherstellung eingesetzt, womit ausdrücklich nicht gesagt werden soll, daß Margarine durch Dioxin belastet ist.

das fish-and-chips-Geschäft als bevorzugtes Nahrungsmittel, nicht nur für die Arbeiterklasse, sondern auch für die Windsors: Prinzessin Anne besitzt eine merkwürdige Vorliebe für fish and chips »in traditional manner – wrapped in newspaper«: »Today news – tomorrow fishpaper«. In Deutschland werden 1917 getrocknete Kartoffelstreifen zur Verpflegung der Armee hergestellt. Von der Firma Eckart in München. Am gleichzeitigen Handhaben von Messer und Gabel¹¹⁶⁷ erkennt man in den USA den Europäer¹¹⁶⁸.

Je höher der Zuckergehalt der Knolle, desto dunkler werden chips und fritten; deshalb wird darauf geachtet, daß die Kartoffel möglichst wenig Zucker enthält, was auch für die Zähne gut ist; der Zuckergehalt wird von Enzymen, den Invertasen, gesteuert. Dennoch wird Traubenzucker (Glucose C₆H₁₂O₆) zumeist aus Kartoffeln (oder Mais) hergestellt. Wissenschaftler vom Botanischen Institut der Universität Heidelberg und vom *Institut für Kulturpflanzenforschung* in Gatersleben isolierten aus Tabakpflanzen einen natürlichen Hemmstoff der Invertase und bauten das entsprechende Gen in die Knolle ein. Obwohl weniger Zucker entsteht, bleiben die Stärkebildung und damit der Ertrag unverändert. Nun können die Kartoffeln ohne chemische Konservierung den Winter über gelagert werden.

Kartoffelchips waren eine lokal begrenzte Spezialität, bis 1932 ein Handlungsreisender namens Herman W. Lay aus Nashville die Chips auch zwischen Atlanta und Tennessee be-

1167 Die »Kongregation des heiligen Maurus« sprach sich seinerzeit wie auch andere Vertreter der Geistlichkeit gegen die Verwendung der Gabel aus: Es sei eine Beleidigung Gottes, seine Gaben nicht mit den Fingern anzufassen. Die Fidschi-Insulaner kannten die Gabel vor den Europäern, da es tabuisiert war, Menschenfleisch mit den Fingern zu berühren. Und da wird gesagt, die Gabel sei erstmals in Byzanz benutzt worden und etwa Mitte des 14. Jahrhunderts nach Frankreich, nach Deutschland, in die Schweiz und auf die britischen Inseln gekommen. Bis dahin holte man das Essen mit den Händen aus den (gemeinsamen) Gefäßen, wobei ein Messer und ein piekendes Gerät mit zwei Zinken nur zum Verteilen der großen Fleischteile eingesetzt wurden, und auch mehrere Personen benutzten den selben Trinkbecher.

1168 Aus England kommende Reisende des 18. und 19. Jahrhunderts wunderten sich »rauh« Sitten der Amerikaner. Die Gabel wurde nur benutzt, um beim Schneiden das Fleisch festzuhalten. Das Messer an der Spitze abgerundet, so daß man ohne größere Verletzungsgefahr damit das Fleisch aufspießen konnte. Die Kartoffel wurde vielfach mit der Hand gegessen, nachdem man sie mit Salz aus einem Napf bestreut hatte.

kannt machte. Lay verkaufte die Chips aus dem Kofferraum seiner (natürlich schwarzen) Tin Lizzy¹¹⁶⁹ (Model A) an die Lebensmittelhändler und gründete später das Unternehmen H. W. Lay & Company. Im selben Jahr fing Elmer Doolin in San Antonio in der Küche seiner Mutter an, Chips aus Mais herzustellen, woraus sich dann die Frito Company in Dallas entwickelte. 1961 schlossen sich die beiden Unternehmen zusammen zur »Frito-Lay Inc.« aber schon vier Jahre später übernahm PepsiCo Inc. (Pizza Hut, Taco Bell, Kentucky Fried Chicken) die »Frito Lay«. Die Firma stellt heute Kartoffelchips her, auf deren Packungen aufgedruckt werden muß: »Dieses Produkt enthält Olestra. Olestra kann Magenkrämpfe und Durchfall verursachen.«

Und »Time« schrieb, es führe obendrein zu »Abwinden«¹¹⁷⁰. Kartoffelchips mit »Olestra« bestätigen jetzt endlich die Auffassung von Diderot. »Olestra« kann auch für Eiskreme und Creme-Desserts verwendet werden. Das Pseudofett wird von Mikroorganismen in Kläranlagen nicht abgebaut und muß daher als Sondermüll deponiert werden. Gesegnete Mahlzeit sei gewünscht.¹¹⁷¹

Dazu paßt ja ganz hervorragend, daß die Kartoffel die Erbanlage für ein Teilstück des bakteriellen Enterotoxins LT–B enthält; dieses Impfantigen reichert sich in ihren Knollen an.

1169 Der von Ford hergestellte »Tin Lizzy« (nach Deutschland gekommen 1925 und »Blechliesel« genannt) war immer schwarz (»Es ist egal, welche Farbe die Kunden wünschen. Hauptsache, sie ist schwarz«). Die ab 1904 von der Daimler Manufacturing Company in Long Island City gebauten Autos der Marke Mercedes waren immer rot. Die in Deutschland gebauten Opel waren anfänglich alle grün lackiert und hießen deshalb Laubfrosch und die Renaults gab's nur in gelber Tünche.

1170 Wir müssen noch einmal auf die schon mehrmals erwähnte »Winde« zurückkommen. Pardon me. Eine ursprüngliche Bedeutung von »wynd« war im Mittelalter die englische Bezeichnung für gesungene Musik. Ein »Windmacher« war, ist also ein Liedermacher. Die Kartoffel, die angeblich »Abwinde« verursacht, ist also ein Nahrungsmittel, das die gesungene Poesie anregt. Und wenn man die Wohnorte einiger unserer Barden betrachtet, dann wird bewußt, daß sie in Gegenden wohnen, in denen viel Kartoffeln angebaut und gegessen werden. »Liedermacher« sind also »Windmacher« sind also »Kartoffelfreunde«. So einfach ist das.

1171 Die Verbraucher haben wohl doch Magenbeschwerden bekommen, denn Procter & Gamble stellte 2001 die Produktion dieses Bratfett-Ersatzes ein; Olestra wird nur noch in wenigen Sorten Kartoffelchips (vermutlich für die Sado-Maso-Kundschaft) untergemischt.

Wozu das führt? Die Forscher des Boyce Thompson Institut for Plants Research in Ithaca/New York wollen einen eßbaren Impfstoff entwickeln, der vor Durchfällen schützen soll, die von toxischen Kolibakterien ausgelöst werden. Es gilt nur noch ein kleines Problem zu lösen: Die Kartoffelstücke müssen roh verzehrt werden. Die Manipulanten an der Tulane University und an der University of Maryland haben die Kartoffel entsprechend verändert; jetzt wird nur noch auf eine »anständige« Epidemie gewartet, damit die rohen Kartoffeln an einer ausreichend großen Anzahl von Menschen praktiziert werden können. Es ist also nur noch ein kleiner Schritt von der Verbindung einer »Olestra«-Kartoffel mit einer LT-B-Kartoffel. Da wird auf der einen Seite eine Kartoffel derart manipuliert, daß ihr Genuß Durchfall auslösen kann und mehr oder weniger parallel wird die Knolle dahingehend verändert, daß sie genau diese Nebenwirkung ausschaltet, was jetzt Versuchspersonen erproben sollen. Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie doch Ihren Gemüsehändler. Schon der Lausanner Arzt Tissot schrieb 1740 über den unmündigen Bürger:

»Dem Arzt kommt es zu, von der Krankheit zu urtheilen, und die Arzneimittel vorzuschreiben; und man [der Patient] sollte selbst einsehen, wie unschicklich es ist, ihm den Gebrauch eigener Mittel anstatt der seinigen vorzuschlagen.«

«Frito» ist heute für US-Amerikaner das Synonym für Kartoffelchips. Harry Angstrom, der olle Schwede, nach seinem Herzinfarkt über seinen Arzt:

»Der Kerl hat was gegen Kartoffelchips und Hot Dogs. Wenn Gott nicht gewollt hat, daß wir Salz und Fett essen, wieso hat er dann dafür gesorgt, daß beides so gut schmeckt.«

Die indische »Bharatijya Janata Party« (BJP) verwendete im Wahlkampf 1996 den Slogan »Mikrochips ja – Kartoffelchips nein«, um damit gegen Coca Cola, Kellogg's Cornflakes und Kentucky Fried Chicken (PepsiCola) vorzugehen, der Kampf für Ghandis »Swadeshi« (Selbstgenügsamkeit) zieht die Kartoffel mit ein.

Über den Erfolg von chips und fritten¹¹⁷² wurden die traditionellen Kartoffelgerichte vergessen.

1172 Die »alexandrinische fritte« ist kein Kartoffelprodukt, sondern ein Kürbisgewächs: *Citrullus Colocynthis* aus Nordafrika. Die etwa apfelgroßen Früchte wurden schon im Altertum in der Heilkunde (als Abführmittel) verwendet. Dodoens nennt sie Coloquintoffe- lin;

«Den Belgiern hat der Herrgott die fritten gegeben, und das war fast so wichtig wie die Europäische Kommission und die beleuchtete Autobahn. Bedeutende Belgier von Margritte bis Christine Ockrecht sind emigriert, ohne in ihrem Heimatland verfolgt zu werden – sie mußten einfach der Friteuse entkommen.»

In Belgien heißen die Fritten-Buden »frietkot«. Der Präsident der belgischen Frittensieder-Vereinigung »Unafri«, Bernard Lefèvre, betrachtet das frittenmachen als hohe Kunst. Zum einen wäre da der »goldene Schnitt«, nach dem Fritten einen Durchmesser zwischen zehn und vierzehn Millimeter aufzuweisen haben. Das fachgerechte Fritieren – zweimal, am besten in Rinderfett – mache den Geschmack der echt belgischen Frites aus. Man müsse abwarten, bis die Kartoffelstäbchen im heißen Fett singen; das hänge mit dem Wasseranteil der Kartoffeln, der je nach Jahreszeit und Sorte unterschiedlich ist. Ein versierter Frittenmacher erkenne am »Gesang« der Kartoffel, daß ein weitere Portion Fritten servierfertig sei. »Die frietkot ist das belgische Nationalsymbol.«

Anfang 2002 begann, ausgehend von neuen Meßmethoden in Schweden, weltweit eine Diskussion über die Schädlichkeit von frites und Bratkartoffeln, die später auf alle gebratenen Produkte ausgeweitet wurde. Gemeint ist die Entdeckung einer Substanz, die möglicherweise und ab bestimmten Mengen sicher Krebs auslöst: Acrylamid.

Acrylamid bildet sich bei Temperaturen über 100 °C aus Zucker- und Eiweißbausteinen; die

verschiedentlich wurde dieser Kürbis auch »Windapfel« genannt – wegen der verursachenden Blähungen. Insofern sind die heutigen fritten mit Olestra nur eine Wiederentdeckung.

Wir erleben ja heute statt des »Erntedankfestes« das amerikanische »Halloween« mit ausgehöhlten Kürbissen. Halloween ist ein alter Brauch der irischen Kelten, die sich vor den Seelen der umherirrenden Toten schützen wollten, in dem sie ihrem Totengott Samhain ein Menschenopfer, ein Kind, brachten. Die Druiden stellten vor dem Haus, aus dessen Familie dieses Kind kommen sollte, eine ausgehöhlte und erleuchtete Rübe, die nach der Auslieferung als Schutz des Hauses zurückblieb. An die Stelle der Rübe trat im 16. Jahrhundert der aus Amerika kommende Kürbis; irgendwann wurde dieser Brauch in Irland vergessen. Zur Förderung der Landwirtschaft, insbesondere der Kürbisbauer, wurde in Nordamerika Halloween geschaffen und – nicht nur Coca-Cola und McDonald – nach Europa gebracht, ein *event*, wie man heutzutage sagt.

Substanz entsteht beim Bräunungsprozeß, also beim Fritieren, Rösten, Grillen, Braten und Backen von Kartoffeln- und anderen stärkehaltigen Produkten. Auch in dem ach so gesunden Knäckebrot ist es zu finden, in Kaffee und in Frühstücksflocken, beim Döner. Und je knuspriger die Brotkruste, desto mehr Acrylamid nimmt man zu sich. Seit Jahrtausenden von Jahren. Noch ist nicht genau bekannt, *wie* denn diese Verbindung entsteht.

Bis zu den schwedischen Untersuchungen war Acrylamid nur aus der Kunststoffindustrie bekannt; für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff gab es Grenzwerte, deren Höhe aber mangels vorheriger Untersuchungen »willkürlich« festgelegt wurde; deutsche und schweizerische Laboratorien haben in Untersuchungen von Lebensmitteln nur wenige Produkte gefunden, bei denen die Acrylamid-Konzentration oberhalb eines »Signalwertes« von 1514 Mikrogramm je Kilogramm liegt.

Das deutsche Verbraucherschutzministerium hat empfohlen, pommes frites in der Friteuse bei 175 °C, im Umluftbackofen bei 180 °C bis 190 °C und bei Ober- und Unterhitze bei höchstens 200 °C zuzubereiten. Die Hersteller von chips haben, so der zuständige Bundesverband der Süßwarenindustrie, ihrerseits durch eine geänderte Produktionstechnik den Acrylamidanteil um 15 Prozent gesenkt.

Für uns Kartoffelfreunde empfiehlt uns das deutsche Verbraucherministerium:

»Kartoffelprodukte bei mittleren Temperaturen möglichst mit Margarine braten, um eine Überhitzung zu vermeiden, scharfes Anbraten und eine zu starke Bräunung vermeiden«
(Anm. d A.: Aber erst dann schmecken Bratkartoffel!)

Außerdem soll man Bratkartoffeln nur aus gekochten Kartoffeln herstellen, aus frischen Kartoffeln und aus Knollen ohne grüne Stellen.

Seit den 1970er Jahren hat sich in Deutschland der Bedarf an Kartoffeln für die weiter verarbeitenden Lebensmittelindustrie auf 1,9 Millionen Tonnen vervierfacht, und in der Stärkeindustrie stieg der Bedarf um das Fünfundzwanzigfache auf rund 2,3 Millionen Tonnen. Bis 1945 erfolgte in Deutschland die Stärkegewinnung fast ausschließlich aus Kartoffeln

(inzwischen hat der Mais mit mehr als siebzig Prozent den ersten Rang). Im Wirtschaftsjahr 1996/1997 wurden fast 47 Prozent der Kartoffeln weiterverarbeitet; vierundvierzig Kilogramm wurden als sog. »Frischware« konsumiert.

Die Mahlzeit von Henri Desiré Landru am 24. Februar 1922, am Tage seiner Hinrichtung, bestand aus kaltem Huhn¹¹⁷³ mit pommes frites, Kaffee, Mineralwasser. Proviant für die letzte Reise. Marcel Proust hat angeblich auf der Suche nach der verlorenen Zeit in seinem Stammlokal »Grand Véfour« nur *pommes Friese* gegessen, was ihn an seine Jugend und den einfachen Mahlzeiten im Loire-Tal erinnerte.

Die Behauptung, die Belgier hätten die fritten erfunden, ist nicht beweisbar. Die Belgier gelten jedoch weltweit als Erfinder der pommes frites:

»Na, Kantineke, hast du mal den Versuch chemacht, Kartoffeln zu frittieren« fragt Stel-lartoix seine Frau, und sie antwortet: »Nein. Die Menapier wollten das letzte Essen vor der Schlacht zubereiten. Sie sachen, das sei bekömmlicher für sie.«

Das gehört in die Rubrik der »histoires belges«, denn »Asterix« ist von Franzosen geschrieben und gezeichnet worden. Auch die Franzosen behaupten, sie hätten die »pommes frites« erfunden (in England werden sie »french fries« genannt); richtig ist, daß Präsident Thomas Jefferson das Rezept für pommes frites mit nach Hause nahm und – nebenbei – den Amerikanern bessere Zeiten versprach und bei einem Galaessen im »Weißen Haus« »Potatoes served in the french matter« auftragen ließ. Immer, wenn das Loblied der fritte gesungen wird, sagen die Franzosen, sie hätten sie erfunden, sonst sind es die Belgier (die Ostfriesen der Franzosen).

Die Belgier begründen ihren Anspruch auf die Urheberschaft damit, daß die Kartoffeln in einer Form geschnitten seien, mit der die Bürger von Lüttich Fischchen, die im Winter von Kartoffeln ersetzt wurden, imitieren wollten. Jean-Michel Othoniel erzählt dagegen, daß die fritte

1173 Die heutigen Hühner sind auch eingesperrt: In Käfigen auf 450 Quadratcentimetern (ein Viertel kleiner als eine DIN-A4-Seite), in die eine ausgewachsene Henne nur in Diagonallage paßt.

irgendwie mit Amor und Psyche zusammenhängt; Amor verbrennt sich ein bestimmtes – Sie wissen schon – Körperglied, als er Psyche berührt (aber das kann gar nicht sein, denn im alten Griechenland gab es ja keine Kartoffeln!). An anderer Stelle steht, daß die Einwohner von Namur, Andenne und Dinant in der Maas nur kleine Fische fangen würden und selbst diese karge Aufbesserung der Arme-Leute-Kost sei im Winter nicht möglich gewesen; deshalb würden die Kartoffeln in Form von kleinen Fischen geschnitten, damit wenigstens die Illusion bliebe. Und in einer Fernseh-»Sendung mit der Maus« am 6. September 2003 behauptet Käpt'n Blaubär, daß die pommes frites von ihm erfunden worden seien als er bei den Flötenfischern war (die Fische mit Flötentönen anlocken); durch das viele Flöten wären die Lippen der Flötenfischer verformt worden und sie hätten deshalb keine Kartoffeln mehr essen können, und da hätte er die Kartoffeln kleingeschnitten, und so hätten die Flötenfischer wieder essen können – das ist absolut glaubhaft. In der »Sendung mit der Maus« sind bis Oktober 2003 insgesamt zehn Beiträge über die Kartoffel veröffentlicht worden.

Der belgische Verbraucherverband »Test Ankoop« hat 1998 bei einer Untersuchung von 59 Frittenbuden¹¹⁷⁴ festgestellt, daß die pommes frites nicht mehr so lecker sind wie noch Anfang

1174 Bei einer Untersuchung zum Thema »Umgang mit Sachen – Zur Kulturgeschichte des Dinggebrauchs« fand man heraus, daß der Vorgänger unseres Freizeitimbisses, nämlich der »Arbeitsimbiß« einen nicht unerheblichen Anteil an der Geschichte der Manufakturen und später der Industrialisierung hat. Erste Zeugnisse öffentlichen Essens stammen aus Regensburg 1134, wo nachweislich die erste »Brotzeithütte« der Welt die Erbauer des Regensburger Doms und der Steinernen Brücke mit »Schnellessen« versorgte. Der Zwang zum Schnellessen und der Andrang an den Arbeitsimbissen der frühen Neuzeit war geradezu sprichwörtlich. Die Industriearbeit ließ den Luxus nichtöffentlichen Essens in entsprechend langen Pausen, oder gar nach Hause zu gehen, nicht den kleinsten Raum. Im wahrsten Sinne des Wortes.

So gab es wohl damals viele Menschen, die zwischen Wiege und Bahre kaum etwas anderes kennen gelernt haben. Bald entwickelte sich mit der raschen Motorisierung die allgemeine Mobilität und das Geschäft mit Freizeit und Tourismus, parallel dazu die Freizeitimbisse. Es wurde geradezu charakteristisch, daß sich an öffentlichen Plätzen Imbißbuden befanden. Umgekehrt konnte man sich fast sicher sein, fand man einen Imbiß, befand man sich an einem Platz öffentlichen Lebens wie Bahnhöfen, Straßenbahnstationen, Marktplätzen, Einkaufszentren oder Ausflugszielen.

Gottseidank blieben wir lange Zeit verschont von der Unkultur amerikanischer Fast-Food-Ketten. Die direkte Begegnung des

der 1990er Jahre. Grund: Das seltene Auswechseln des Frittieröls; der Vorsitzende des Berufsverbandes der Imbiß-Besitzer, Decraeye, meint dagegen, es läge an der schlechteren Qualität der Kartoffeln – da macht er sich das ein bißchen einfach.

Sicher ist nur, daß die Brüsseler die Kartoffeln vor den Parisern anbauten. Und sicher ist, daß die Belgier als erste auf die Idee kamen, die fritten sechseckig aus der Maschine zu pressen, weil dann das Fett besser aufgenommen wird. Für Ronni McDonald ist diese Streiterei müßig¹¹⁷⁵. Versuche – wie schon bei der Tomate in den USA – die Kartoffel rechteckig oder

Schnellessers mit dem selbstständigen Kleinwirt der Bude blieb trotz aller amerikanischer Anstrengungen der kulturelle Mittelpunkt der Rituale öffentlichen Essens.

Zwischen Gastgeber und Gast, beziehungsweise zwischen Küche und Verzehr gibt es keine Mauer, keine Hierarchie. Jeder hat Anteil an den Bestell- und Eßgewohnheiten von jedem. Damit wird auch das soziale Bedürfnis nach Dabeiseindürfen und Mitmachendürfen befriedigt. Ohne bürgerliche Zwänge: Die Befreiung schlechthin. Die Amerikaner kennen dafür den Begriff »Fast-Food-Happiness«.

Verkaufs- und Imbißbuden haben vermutlich mehr Kultur als ihre Gegner. Die Anhänger traditioneller Eßkultur bei Tische sollten erkennen, daß sich allein aus dem offensichtlichen Unterschied zu den Ritualen an der Bude eine mit sonst nichts erreichbare Aufwertung der bürgerlichen Tischsitten entwickelt. Es lebe der Unterschied. Die häuslichen Eßgewohnheiten gehen in der Regel einher mit der unangenehmsten Art von Bedürfnisaufschub: Man muß warten, darf nicht sofort nehmen, es gibt nicht das Richtige oder das Gute nur in viel zu kleinen Mengen. Das Alles darf man nicht kritisieren, muß stillsitzen und muß froh sein, wenn man keinen hinter die Löffel kriegt, wenn man nicht alles aufißt.

Es ist nicht nur die räumliche Entfernung zwischen Tisch und Bude, auch die innere Einengung durch die bürgerlichen Tischsitten löst sich durch die Befreiung an der Bude in wohlthuendster Art und Weise.

1175 Wir haben es immer vermutet: Die pommes frites bei McDonald's sind nicht vegetarisch. Die frites werden in Öl frittiert, in dem Rückstände vom Rind (als Geschmacksverstärker) gefunden wurden. Das Unternehmen hat deshalb 2002 eine Spende von zehn Millionen Dollar an Hindu- und Vegetariererstiftungen gegeben und indischen Klägern jeweils mehrere tausend Dollar Entschädigung angeboten. Anmerkung: Zu denken, daß man eine Verletzung eines grundsätzlichen Glaubensbestandteils durch ein paar Dollar mehr ausgleichen kann, zeigt noch deutlicher die fiese Denke des McDonald's-Management.

McDonald's sorgt übrigens dafür, daß ihre Lieferanten immer mehr Chemikalien auf die Felder sprühen. Manager des »Gasthauses mit dem Goldenen M« wollen wissen, daß ihre Gäste keine braunfleckigen pommes frites wünschen. Diese entstehen durch die

quadratisch wachsen zu lassen, damit die Produzenten von pommes frites eine bessere Schneidetechnik verwenden können, sind bisher nicht erfolgreich gewesen (oder: Es wird ja nicht alles bekanntgegeben). Der kanadische Lebensmittelkonzern McCain verzichtet seit 1999 auf gentechnisch veränderte Kartoffeln, denn: »Wir sind im Geschäft, um den Kunden zu geben, was sie wollen, nicht, was wir glauben, was sie haben sollten.« Im übrigen gilt: Chips und frites sind Trockenprodukte zu saftigen Preisen:

»Zescht lega, klauba, hau sortiera,
noi – dau mach i nemma mit.
Koi Deifel frisst mea Bodabiera
Alz frisst bloss pom-frit!«

Branntwein¹¹⁷⁶ aus Kartoffeln wird erstmals 1682 (von dem Wiener Johann Joachim Becher in seinem Tractat) erwähnt. Auf Weisung von Herzog Karl I. von Braunschweig wird 1748 in Braunlage im Harz eine der ersten Brennereien errichtet; die damals in Braunlage und Umgebung bestehende Eisen-Industrie war zum Erliegen gekommen.

Netzfleckenkrankheit, welche von Blattläusen übertragen wird und diese müssen – koste es was es wolle – vernichtet werden. Die Netzfleckenkrankheit ist ein rein kosmetischer Defekt. Die Netzfleckenkrankheit tritt fast nur bei der »Russet Burbank«, dem meistangebauten Produkt in Idaho, auf. Da schlägt die Züchtung einer Varietät und ihre ausschließliche Förderung ins Gegenteil um. Die »Golden Arches« sind übrigens heutzutage weltweit bekannter als das christliche Kreuz.

Michael Pollan zitiert einen Farmer in Idaho: »Wenn ich sie [die Chemikalie »Monitor«] versprüht habe, gehe ich vier, fünf Tage lang nicht aufs Feld – nicht einmal, um eine Bewässerungsanlage zu reparieren.« Das heißt: Forsth läßt lieber ein ganzes Kreisfeld vertrocknen, als sich selbst oder einem seiner Helfer dem Gift auszusetzen.«

1176 Ein arabischer Arzt aus Cordoba, Abul Casim, beschrieb Anfang des 12. Jahrhunderts erstmals die Herstellung von gebranntem Wein. »al-kuhul« ist das als feinstes Puder verwendete Antimonpulver, um Lider und Augenbrauen zu schminken. Die Übersetzung kann auch das »reine Wesen eines Dings« bedeuten. Die Übertragung auf Weingeist entstand erst bei den arabischen Alchimisten in Spanien, indem man die Feinheit des Antimonpulvers auf die Feinheit des Weingeistes übertrug. In dieser Bedeutung wird das Wort erstmals 1616 in Deutschland von G. Henisch in Augsburg verwendet.

Karl I. veranlaßte zur Linderung der Not der arbeitslosen Bergleute den Anbau »einer gewissen Art von Erdäpfeln« für die Branntweinbrennerei. Im 19. Jahrhundert soll es spezielle »Schnapskartoffeln« gegeben haben. 1773 empfiehlt Pfarrer Meyer in einem in Nürnberg gedruckten »Lehrbuch für die Land- und Hauswirtschaft« »Branntwein allein aus Kartoffeln zu gewinnen.«

Am 4. Februar 1876 informierte ein Herr von Kardoff die deutsche Reichsregierung, daß in den östlichen und nördlichen Provinzen früher nur etwa eintausend Menschen je Quadratmeile lebten, jetzt aber

»ernährt das Land infolge der Spritfabrikation etwa dreitausend Menschen pro Quadratmeile, denn die Brennereien sind für die Kartoffel ... ein notwendiger Absatzmarkt, weil sie ihrem Volumen nach schwer zu transportieren ist und im Winter wegen des Frosts gar nicht transportiert werden kann.«

Friedrich Engels nimmt diese »Interpellation« zum Anlaß, sich über die Geschichte des Branntweins in Preußen allgemein und über den Untergang der preußischen Kornbrennenden zugunsten der kartoffelbrennenden Großgrundbesitzer zu äußern. Deutschland, so Engels, wird von einer »wahren Sturmflut von preußischem Kartoffelfusel überströmt«¹¹⁷⁷.

Das führe dazu, daß die Wuppertaler Arbeiter

»keine andere Wahl hätten, als die zwischen irdischen Schnaps der Kneipen und dem himmlischen Schnaps der pietistischen Pfaffen – was Wunder, daß sie den ersteren vorzogen, so schlecht er war.«

1177 Engels wußte sicherlich nicht, wie Ebbe und Flut entsteht: Eine Flut tritt an einem bestimmten Ort auf der Erde ein, wenn dieser zusammen mit Sonne und Mond ungefähr auf einer Linie liegt, was etwa alle zwölf Stunden und fünfundzwanzig Minuten geschieht. Ist diese Linie – zur Zeit einer Finsternis – exakt erreicht, dann verstärkt sich die Flut. Zu einer besonderen Verstärkung des Gezeitenhubs kommt es aber auch, wenn sich der Mond gerade am erdnächsten Punkt seiner Umlaufbahn befindet oder die Erde sich am sonnennächsten Punkt. Diese drei Voraussetzungen treffen nur etwa alle 1750 Jahre zu (das letzte Mal im Jahr 1340 oder 1441, das nächste mal 3089). Falsch ist es, zu glauben, daß irgendjemand irgendwo den Stöpsel herauszieht und dadurch das Wasser abläuft, denn wie entsteht unter diesen Umständen die Flut?

Kartoffelschnaps nebst Fuselöl werde zum Verschnitt Hamburger Rums, aber auch zur »Aufbesserung« und Streckung französischer und spanischer Weine; es ist zu hoffen, daß dies heutzutage nicht mehr geschieht!. In einer Anmerkung zur englischen Ausgabe des »Kommunistischen Manifestes« von 1888 weist Engels auf die Bourgeoisie hin, die

»Treue, Liebe, Ehre mit dem Schacher in Schafswolle, Runkelrüben und Schnaps (zu vertauschen«

und schreibt weiter:

»Dies bezieht sich hauptsächlich auf Deutschland, wo der Landadel und das Junkertum einen großen Teil ihrer Güter auf eigene Rechnung durch ihre Verwalter bewirtschaften lassen und daneben noch Großproduzenten von Rübenzucker und Kartoffelschnaps sind.«

Branntwein aus Kartoffeln (1996 wurden in der Bundesrepublik rund fünfzig Millionen Liter Kartoffelalkohol aus rund 430.000 Tonnen Kartoffeln produziert, für die eine Anbaufläche von etwa fünfzehntausend Hektar erforderlich ist) soll im Vergleich zu Getreideschnaps konkurrenzlos billig gewesen sein; dies habe auch zu dem starken Alkoholkonsum geführt, dem sich die unteren Schichten hingäben¹¹⁷⁸. Eine weitere Brennerei wurde in Monsheim in der Pfalz errichtet. Bei der Verarbeitung von Kartoffeln fällt Schlempe an, die ein wichtiges Futtermittel für das Vieh bildete. Der preußische Finanzminister (Tresorier) Johann von Miquel (Erfinder der modernen Einkommensteuer):

»Keine Brennerei – keine Schlempe; keine Schlempe – kein Vieh; kein Vieh – kein Dünger; keinen Dünger – keinen Roggen und keine Kartoffeln; und was dann folgt, ist die Kiefer.«

Ohne die Kartoffel hätten wir nur Obstler, Traubensäfte, Bier und im Hals kratzende Branntweine aus Getreide. Bei der Gelegenheit: Wodka ist kein Kartoffelschnaps, sondern wird auch

1178 G. K. Chesterton meint 1905, daß es unvertretbar sei, Alkohol als Reizmittel an Kranke auszugeben, »wohl aber soll es heißen, daß die rechte und der Gesundheit weitaus dienlichere Art, Alkohol zu verwenden, darin besteht, ihn an Gesunde zu deren Vergnügen auszuschenken.«

in Polen und Rußland aus Getreide hergestellt; nur in Notzeiten wich man für die Herstellung von Alkoholika auf Kartoffeln aus¹¹⁷⁹. Dennoch hat das »Wässerchen« aus Kartoffeln eine große Bedeutung (nicht nur) in Rußland gehabt: Um 1858 gab es in allen größeren russischen Städten Schneiderwerkstätten, in denen die Schneider ausschließlich mit Wodka entlohnt wurden. In den Vereinigten Staaten (USA) – einer Zivilisation, aufgebaut auf Coca-Cola und

1179 Anfang des 20. Jahrhunderts wurde von der Firma Smirnoff für die staatliche Erlaubnis, Wodka herzustellen, die halbe russische Armee unterhalten. In Rußland sterben jährlich mehr als 30.000 Menschen an Alkoholvergiftung – überwiegend wegen der illegalen, privaten Herstellung eines Getränks, das Wodka genannt wird, aber nur alkoholartiger Fusel ist. Der Wodka gibt, der Wodka nimmt.

Iwan IV. der Schreckliche gründete im 16. Jahrhundert zuerst in Moskau einige Wirtshäuser, Kabaks genannt, um seine Steuereinnahmen zu erhöhen. Dann breiteten sich die Staatskneipen im ganzen Lande aus – für den höheren Zweck. In einem Akt nationaler Mythisierung beschlossen die Russen, festzustellen, daß Wodka ihnen nichts ausmache, vielmehr zur russischen Seele gehöre. Wer nicht saufe, der sei auch kein richtiger Russe. Wer kein richtiger Russe sei, muß Geheimagent sein und gehört umgebracht. Also wurde getrunken, was die Fässer hergaben. Auch in der Armee gab's kübelweise Stoff, was dem Gegner zugute kam. 1904/1905 beim russisch-japanischen Krieg, der ja für Rußland nicht glorreich endete, zogen die Generäle 1916 die richtige Schlußfolgerung, den Alkoholkonsum in der Armee einzuschränken. Doch das paßte wieder den Muschiks und Muschkoten nicht, und so machten sie den ersten Versuch einer Revolution und bekamen – ob sie's wollten oder nicht – ein Parlament, die Duma. 1917 vernichtete Leo Trotzki die Weinvorräte im »Winterpalast« in Petersburg, und so kam es zum Krieg zwischen den Roten und den Weißen (und Trotzki kam später im Exil um). Und während der ganzen Zeit des Sowjetsozialismus wurde Wodka getrunken. Lenin untersagte im Zusammenhang mit der »Neuen Ökonomischen Politik« 1921 den Alkoholhandel, doch Stalin finanzierte mit dem Alkoholverbrauch den ersten Fünf-Jahres-Plan. Gogol meinte zu Unrecht, alle russischen Probleme hätten zwei Ursachen: die Dummköpfe und die schlechten Straßen – da wollte er den Wodka übersehen.

Dann kam Michail Gorbatschow und begann als eine der ersten Maßnahmen eine Antialkoholkampagne – nun, heute lebt er im Exil in Florida. Sein Nachfolger Boris Jelzin verstand die russische Seele (und Helmut Kohl ihn) und konnte deshalb seine Präsidentschaft zwar nicht immer aufrecht, aber bis zum Ende durchfeiern. Mit Putin, einem Puristen, wird's wieder ein schlimmes Ende nehmen, doch hin und wieder trinkt er ja (mit seinem Freund Gerhard), deshalb wird's halt noch ein wenig dauern.

Schlimmer als fabrikmäßig hergestellter Wodka ist »Samogon«: Selbstgebrannter aus vergorenem Zucker, Hefe und eventuell Kartoffeln. Kwas, ein anderes in Rußland weit verbreitetes Getränk, gilt als Bier und wird aus vergorenem Schwarzbrot hergestellt – also Getreide als Grundsubstanz.

Hamburger¹¹⁸⁰ – ist vorgeschrieben, daß Wodka geruchs- und geschmacksneutral zu sein hat – Wodka aller Marken schmecken also identisch (»A bottle a day keeps the doctor away«). Bereits 1747 stellt Lautingshausen Alkohol aus Kartoffeln her Erste Versuche, aus Kartoffeln Spiritus zu gewinnen, sind bereits um 1640 in Irland nachzuweisen. In Venedig soll sich der Abt Pasquini um die Gewinnung von Kartoffelschnaps verdient gemacht haben, um Alkohol aus Brotgetreide zu vermeiden. 1906 schlägt ein Dr. W. Behrend vor, die damalige Überproduktion von Kartoffeln für die Herstellung von Spiritus als Ersatz für Petroleum zu verwenden und damit eine Milliarde Liter Petroleum (für die neunzig Millionen Goldmark an Devisen aufgewendet wurden), zu ersparen. Nach dem Ersten Weltkrieg erfolgt wegen der erneuten Überproduktion auf den ostdeutschen Agrargroßbetrieben ein Beimischungszwang beim Automobilkraftstoff. Im »Reichskraftstoff« wurden zwischen 25 bis 30 Prozent Kartoffelalkohol eingesetzt. Dieses Benzingemisch wurde von der 1925 gegründeten »Reichskraftsprit GmbH« unter dem Namen »Monopolin« vertrieben. 1930 wurde eine Beimischungspflicht von Alkohol zu allen Vergaserkraftstoffen eingeführt; je nach aktueller Versorgungslage wurden zwischen 2,5 % und 10% des Kraftstoffgewichtes durch Alkohol ersetzt. 1939 wurde diese Regelung durch einen »Verordnung über den Bezug von Kraftspiritus« ersetzt. Auch noch nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Alkohol aus Kartoffeln dem Benzin zugemischt. Die Ausweitung des Straßenverkehrs in den 1950er Jahren und die später folgende Einschränkung des Alkoholgenusses für Autofahrer setzte dem Kartoffelschnaps¹¹⁸¹ im Autotank ein Ende.

1180 Als Inbegriff des fast foods gilt der »Hamburger« – eine Bulette zwischen zwei Brötchenhälften. Ethymologisches Vorbild könnte das »Hamburger Rundstück warm« gewesen sein, eine inzwischen in der Hansestadt vergessene Methode, eine Scheibe Braten ohne Besteck, aber trotzdem mit relativ sauberen Fingern zu verzehren. Der erste Hinweis auf dem us-amerikanischen Hamburger findet sich 1904 in der »New York Tribune«: Fletcher Davis verkaufte auf der Weltausstellung in Saint Louis mit großem Erfolg ein in ein Brötchen verpacktes Hacksteak mit Senf und Zwiebeln. Bis zum Jahr 1927 wurde das Hacksteak mit dem »Fleischklops« flack geklopft; in diesem Jahr reichte David Wallace beim Patentamt ein Gerät zu maschinellen Herstellung der »Rundstücke« ein (Patent US1648834).

1181 Es entspricht übrigens nicht den Tatsachen, daß Berta Benz bei der ersten Ausfahrt mit dem Auto am 3. Juli 1886 mit Kartoffelschnaps gefahren ist, den sie in einer Wieslocher Stadtapotheke kaufte. Richtig ist, daß sie in der Apotheke von Willi Ockel

Alkohol aus Kartoffeln hat den Vorteil, geschmacksneutral zu sein, so daß man es mit allerlei Zutaten zu einem Gebräu eigener Art weiterentwickeln kann. 1818 veröffentlicht G. Fr. Jacobi eine Produktionsanleitung für »Branntwein aus gekochten Kartoffeln«:

»Man nimmt 50 Pfunde Kartoffeln, wäscht solche und siedet sie in einem Kessel nur halb weich. Nun zerquetscht oder zerstößt man sie noch warm, so klein als möglich und bringt die Masse in das Ansatzfaß. In diesem muß 150 Pfund gesottenes Wasser seyn, das noch so warm ist, daß man kaum die Hand darinnen leiden kann, eher und auch nicht später, darf man den gestoßenen Kartoffelbrey nicht hinein schütten. Nun rührt man alles wohl durcheinander und läßt es dann stehen, bis es nur noch milchwarm ist. Hat die Masse oder der Ansatz diese Temperatur, so setzt man eine Maas oder 2 Pfunde Bierhefen zu, rührt und mischt alles noch einmal und vollkommen, bedeckt das Faß recht genau und läßt es nun zur Gärung stehen. Man sieht alle Tage nach und so wie sich die Masse setzt und allenthalben Bläschen, als Zeichen der vollkommenen Gärung, darüber stehen, was ungefähr am vierten Tag nach dem Ansetzen geschehen wird, so schreitet man ohne Zeitverlust zur ersten Brennung. Diese muß mit Vorsicht vorgenommen werden. Man rührt die Masse in der Branntweinblase so lange, bis sie zu kochen beginnt, beständig um, und erst wenn sie aufwallen will, setzt man den Hut auf. Durch diese Behandlung verhindert man das Anlegen der Masse in der Blase, welches dem Branntwein einen unangenehmen brantigen Geschmack giebt«.

Und nun noch etwas Kümmel oder Anis oder Wacholderbeeren unter die Maische rühren und fertig ist der Kartoffelschnaps. Die Gewichts- und Maßangaben könnten heute einige Schwierigkeiten bereiten. Deshalb ist es einfacher, einen anständigen Kartoffelschnaps im nächstgelegenen Supermarkt zu kaufen. Carl Putsche schreibt 1819 in seiner Monographie: »Die Verwendung der Kartoffel zur Erzeugung geistiger

die letzten drei Liter Ligroin kaufte und damit den Motor wieder in Gang setzte. Ligroin oder Petroleumbenzin wurde als Reinigungsmittel benutzt und ist eine leichtentzündliche Mischung verschiedener Kohlenwasserstoffe mit einem Siedepunkt zwischen 80° und 100° Celsius und einer Dichte von 0,69 g/cm³.

Getränke ist weit größer und allgemeiner als zur Bereitung des Brodes. Da der Genuß derselben nun einmal Bedürfnis geworden war, so griff man sogleich zu einem Productt, mit dem man schon im Kleinen höchst glückliche Versuche gemacht hatte. Und in der That wurde der Branntwein, den man daraus bereitete, so stark und schön. daß er in keinem Stück dem aus Getreide gebrannten etwas nachgab.«

Birge Laudi zitiert in ihrer Materialsammlung zum Kartoffelthema ein vererbtes ärztliches Kartoffelgedicht:

»Und rinnt alsdann der Feuerbrand,
Durch Herren oder Stoffel,
dann preist mich hoch das ganze Land,
mich schüchterne Kartoffel.«

Friedrich Nietzsche vertrat die Auffassung, übermäßiger Kartoffelgenuß führe zum Alkoholismus: »Eine Nahrung, die vorwiegend aus Reis besteht, führt zur Verwendung des Opiums; ebenso gibt wie es Anhaltspunkte, daß eine Nahrung aus Kartoffeln vorwiegend zum Alkoholmißbrauch führt.« In diesem Punkt hat sich der Mann mit der Peitsche geirrt. Da hat sich wohl der große Philosoph über die Wirkung geirrt. Kartoffeln machen weder dick und auch nicht trunken: Aber »ein Mann ohne Bauch hat keinen Appetit auf das Leben.« Tatsache ist, daß das »Couch-Potato-Syndrom« durch verarbeitete Kartoffeln (zum Beispiel als chips) in Verbindung mit »soap-operas« (1925 startete »Amos 'n' Andy«) verursacht wird. Und noch einmal Rabbit: »In dieser Zeit sind alle Kids ›Couch Potatoes‹¹¹⁸²«. Anfang der 1980er Jahre entwickelte ein amerikanischer Football-Spieler eine Jacke, an der Klammern oder Klettbander

1182 Die Marketingleiterin des Britischen Kartoffelrates, Kathryn Race, protestierte im Juni 2005 vor dem britischen Parlament gegen diese Verunglimpfung der Kartoffel. Sie forderte die Redaktion des »Oxford English Dictionary« auf, stattdessen die Bezeichnung »couch slouch« (etwa: »Sofa-Niete«) zu verwenden, denn die Kartoffel enthielte bekanntlich wenig Fett und viel Vitamin C. »Wir wollen einen anderen Begriff, denn Kartoffeln sind durch und durch gesund.« Ihr Begehren war vergebens, denn es wurde umgehend von dem Chefredakteur des Wörterbuches abgelehnt. Nun heißt es im Vereinigten Königreich: »We were couch potatoes.....now we're educated turnips!«

angenäht waren, mit denen Tüten mit Kartoffelchips oder Erdnüssen körpernah angebracht werden konnten, so daß man sich nicht immer nach den Schalen auf dem Couch-Tisch recken mußte. Bequemer geht's nicht. In der ZEIT vom 16. Mai 1997 wird ein Manager des Mercedes-Werkes in Tuscaloosa (Alabama) zitiert, die amerikanischen Arbeiter »sind so beleibt, daß sie keine Schraube vom Boden aufheben können«. Eine Folge des couch-potato-Syndroms. Fontane: »Kartoffeln ist was ganz Gutes, aber viel Kraft gibt es nicht.«

1831 wird darauf hingewiesen, daß die Kartoffel auch zum Gerben (anstelle der Gerste) zu gebrauchen ist:

»Die frischen Erdäpfel sind viel wohlfeiler, gären sehr gut, und geben ein besseres Leder.«

Rudolph Zacharias Becker empfiehlt in seinem »Noth- und Hülfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute« 1793 und 1798 ein Kartoffelbrot:

»Man schält die rohen Kartoffeln, schneidet sie in kleine Stücke und legt sie über Nacht in frisches Wasser. Den andern Tag nimmt man sie heraus, tut sie in einen Kessel oder einen großen Topf, setzt sie mit soviel Wasser, daß es die obersten erreicht, ans Feuer und kocht sie zu einem ordentlichen Brei. Ist dieser fertig und soviel abgekühlt, daß man die Hand darin leiden kann, so reibt man ihn durch ein enges Sieb und knetet soviel Kornmehl hinein also sonst ein gewöhnlicher Brotteig erfordert, ohne einen Tropfen Wasser dazuzugießen. Diesen wohl durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über etwa 9 bis 10 Stunden stehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Wasser hinzu, sondern arbeitet den Teig wohl durch und knete so viel Mehl hinein, bis er eine gehörige Steife bekommt. Nun muß er drei oder vier Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Der Ofen muß etwas stärker als bei Mehlteig geheizt sein.«

Becker legt außerdem dar, wie man neue Kartoffelsorten züchtet:

»Seit einigen Jahren hat man nun bemerkt, daß diese nützliche Frucht ausartet und immer schlechter und ungesunder wird, sowohl für die Menschen als fürs Vieh. Verständige Landwirthe haben daher überlegt, was dabei zu thun sey, und haben zwei

Mittel gefunden, wie man sie wieder verbessern kann. Das eine ist, daß man neuen Saamen zuziehet. Man setzt nämlich gute, frische, nicht ausgewachsene Erdäpfel in ein Gartenbeet an einen sonnenreichen Ort, und läßt das Kraut bis in den Herbst stehen. Alsdann sammelt man die reifsten Saamenäpfel, und reibt sie durch einen Durchschlag in einen Zober mit Wasser. Da fällt der Saamen zu Boden, diesen trocknet man langsam zwischen Löschpapier, und bewahrt ihn an einen lüftigen Ort bis aufs folgende Frühjahr. Da säet man ihn ganz dünn aufs Gartenbeet und huet und häufelt fleissig um die jungen Pflanzen. Im Herbst macht man die neuen Erdäpfel aus, welche noch ganz klein sind. man verwahrt sie nun in einer tiefen Grube im Freyen, damit sie nicht auswachsen, und pflanzt sie im folgenden Frühjahr. Dieß giebt eine ganz neue vortreffliche Art von Erdäpfeln.«

Zum Kartoffelbrot noch eine Ergänzung: Ab Oktober 1914 mußte Weizenbrot mit einem bestimmten Anteil von Roggenmehl hergestellt und die Ausmahlung erhöht werden, was den Nährwert deutlich herabsetzte; Roggenbrot enthielt Kartoffeln oder Kartoffelprodukte. Solches Brot mußte mit dem Buchstaben »K« gekennzeichnet werden: »K«-Brot wie »Kartoffelbrot« oder – patriotischer – »Kriegsbrot«. Bei einem Zusatz von mehr als zwanzig Prozent an Kartoffelmehl hieß der Laib »KK«-Brot. Karl Julius Weber:

»Die Kartoffel allein verbindet die deutschen Stämme zu einem gemeinschaftlichen Bunde.«

Englands Premierminister David Lloyd George prägte in diesem Zusammenhang den Begriff vom »potato-bread-spirit«, der England gefährlicher werden könnte als der deutsche Militarismus¹¹⁸³ – und ganz unrecht hatte er nicht: auf Postkarten mit Durchhalteparolen heißt es:

»Droh'n uns're Feinde auch noch so viel / Uns mit der Hungersnot Graus / Wir machen die letzte Kartoffel mobil / Wir Deutsche, wir halten aus.«

1183 Von 1700 bis 1914 führte Preußen 13 Kriege, Frankreich 35 Kriege (zwischen 1600 und 1850: sogar 150) und England 49 Kriege (zwischen 1600 und 1850: 125): Wer war militaristisch? Alle waren militaristisch. Selbst die Österreicher waren von 1600 bis 1850 an 129 Kriegen beteiligt.

Bereits 1914 wurden für Kartoffeln Höchstpreise festgesetzt. Obwohl die Kartoffelernte 1915 mit 47 Millionen Tonnen höher als in Friedenszeiten war, kam es zu permanenten Engpässen in der Versorgung der Bevölkerung. Im »Kladderadatsch« vom 3. Dezember 1916 steht:

»Wird die Kartoffel bei dir knapp, / Wird blau und schwarz sie, grünlich, schimmig, / So schwenke zu den Rüben ab.«

Noch im Jahr 1913 wurde im Deutschen Reich die bis dahin größte Kartoffelernte eingefahren: 54 Millionen Tonnen, doch Hans Fallada, der in jenem Jahr noch als Gutsverwalter tätig war, beurteilte diese Situation im Rübenwinter 1917 nachträglich als »ein Grund zur Trauer«:

»Der Landwirt wußte nicht wohin mit seinen Kartoffeln. Sie samt und sonders in seiner eigenen Wirtschaft verfüttern konnte er in Ostdeutschland nicht, der Markt war wenig willig, diese Überproduktion zu annehmbaren Preisen aufzunehmen. Unsere Brennereien waren kontingentiert und konnten nicht mehr Spiritus erzeugen, wenn sie nicht ein Überangebot in Spiritus und damit ein unreeles Sinken der Hektoliterpreise hervorrufen wollten. Die Stärkefabriken befanden sich schon von je in einer schwierigen Lage, denn Holland und Belgien, das höhere Hektarerträge als Deutschland aufzuweisen hat, konnte das Stärkemehl um zwei Mark billiger für den Doppelzentner auf den Markt werfen. Die Trocknereien aber waren noch nicht so recht in Aufnahme gekommen, wohl besaßen wir 1913 ungefähr 480, die Millionen Zentner Frischkartoffeln trocknen konnten, aber die Nachfrage nach ihren Erzeugnissen war gering, und statt dessen führte Deutschland für etwa eine Milliarde Mark Futtermittel ein, von denen der größte Teil eiweißarm war. Hier bestand also wenig oder gar keine Möglichkeit, die hohen Erträge abzustößen, und so blieb denn nur der Speisekartoffelmarkt. Was im Jahr 1913 für Speisekartoffelpreise gezahlt wurden, das spottet jeder Beschreibung. Nicht nur im Osten, nein auch im Westen, zum Beispiel im Großherzogtum Oldenburg, war der übliche Preis für einen Zentner Speisekartoffeln 90 Pfennig.«

Da spielt dann die Rumfordsche Suppe im »Kohlrübenwinter« des Ersten Weltkriegs¹¹⁸⁴

1184 Der damalige US-Kriegsminister forderte seinen Präsidenten, Woodrow Wilson, im Juli 1919 auf, dem beendeten Krieg einen

1916/1917 (als man noch nicht wußte, daß man die Kriege numerieren würde) eine entscheidende Rolle in der Ernährung der deutschen Bevölkerung. Allein im Königreich Sachsen halbierte sich der Ernteertrag auf rund 600.00 Tonnen im Vergleich 1914 zu 1916

Namen zu geben. Wilson studierte mehrere Vorschläge, darunter »Der Krieg gegen die teutonische Aggression«. Es sei schwierig, so Wilson, eine »zufriedenstellende offizielle Bezeichnung für den Krieg zu finden. Ich glaube, daß der beste Vorschlag »Der Weltkrieg« ist.« In Frankreich wird heute der Erste Weltkrieg als »quatorze/dix-huit« oder als »la Grande guerre« bezeichnet.

Dabei wollte Wilson übersehen, daß der amerikanische Unabhängigkeitskampf (gegen England) auch ein »Weltkrieg« war (man denke nur an die Finanzierung durch Frankreich und an die hessischen Soldaten), und auch im amerikanischen Bürgerkrieg beteiligten sich Europäer als Unterstützer oder Waffenhändler.

1916 wurden nach amtlichen Angaben im Deutschen Reich insgesamt 28 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet; da aber Erbsen, Linsen, Bohnen und Reis »nicht zureichten« kam es auch zur Kartoffelknappheit. 1915 kamen Beamte im Reichsinnenministerium zu der Auffassung, daß man die Nahrungskette Kartoffel–Schwein–Mensch abkürzen müsse (was ja grundsätzlich richtig ist) und die Kartoffeln direkt der Bevölkerung zukommen lassen sollte. Also wurden mehr als neun Millionen Schweine im Deutschen Reich vorzeitig geschlachtet, was zu einer enormen Schweinefleischschwemme und zu einem Preisverfall für Fleisch führte. Unglücklicherweise übersahen die in den Häuserschluchten der Hauptstadt Berlin lebenden Beamten, daß Schweine auch Dünger erzeugten, was nun wieder Auswirkungen auf die Getreidemenge hatte. Wegen der Unmassen von Schweinefleisch stieg der durchschnittliche Fleischverbrauch auf mehr als siebenzig Kilogramm pro Jahr. Schon im Winter 1915/1916 mußten Rationen wieder gesenkt werden und 1917 war das Schweinefleisch verbraucht. Die Kartoffelernte 1916 war unterdurchschnittlich, nicht einmal halb so hoch wie im Jahr zuvor. Und so kam es zu dem »Kohlrübenwinter«. Der Fettverbrauch in den Städten sank von 200 Gramm vor dem Krieg auf unter 40 Gramm während des Krieges.

Die »Kriegerfrauen« – so hießen die Ehefrauen der Soldaten (»Feldgraue« genannt) – erhielten eine Unterstützung, die mitunter weniger als dreißig Prozent des Einkommens in Friedenszeiten betrug. Zum Teil wurde diese magere Unterstützung auch in Naturalien gewährt, so daß Willkür, Undurchsichtigkeit und Durchstecherei an der Tagesordnung waren.

Die einfachen Soldaten im Feld bekamen einen Sold von 15 Mark im Monat, während ein Leutnant im sicheren Bunker (und selten im Graben) schon 340 Mark bekam und auch in den besseren (Offiziers-)puffs einkehren durfte. Auch mußten die zumeist adligen Offiziere nicht von der »Eisernen Ration«, süßlich-fadem Zwieback, leben, die von den einfachen Soldaten als »General-Pappkarton« nach General von Papen, bezeichnet wurde. Die Soldaten schrieben dennoch frohgemut: »Schickt uns Bücher, aber nicht vom Krieg; den machen wir selber« und die Engländer prosteten sich zu: »Bloody war and quick promotion«, was paßt zu »Flandern in Not, in Flandern reitet der Tod«

und dieses trotz einer wenn auch nur geringfügigen Erhöhung der Anbaufläche.

1916/1917 brach auch die Milchversorgung in Berlin zusammen, Das »Brot« bestand überwiegend aus Rübenschnitzeln¹¹⁸⁵, die Fleischration aus Knochen und Zadder, an Stelle von Kartoffeln wurden Rüben ausgegeben, bei Aschinger gab's Ersatzbrötchen aus Kunstkalk mit Holz (anders als bei McDoof, wo es elastisches Qualitätsgebäck geben soll), wenn man eine Tasse heißen Eichelkaffee (deutsche Eiche) für fünf Pfennig trank. »Bratolin«, eine Masse aus Erbsen, Mais und Steckrüben, wurde als Kotelett und als Wurst verkauft; »Fruх« der Marmeladenersatz und »Eirol« – Eier ohne Huhnberührung, das war das Leben der Daheimgebliebenen (die anderen bekamen Senfgas).

Besonders in den Großstädten nahm die Kartoffelanbaufläche in den Kriegsjahren zu. Der Geheime Regierungsrat Prof. Dr. J. Hansen aus Königsberg meinte dazu:

»In den ausgedehnten Garnisonen unserer Großstädte steht während der Kriegszeit viel Pferdedünger zur Verfügung. Bei dem großen Entgegenkommen der Militärverwaltung und bei deren unablässiger Sorge auch um das wirtschaftliche Durchhalten würde es sich wohl ermöglichen lassen, diesen Pferdedünger an die städtischen Kartoffeläcker kostenlos heranzufahren.«

Hansen kritisiert die im Jahr 1916 erteilten staatlichen Vorschläge als »zweifelhaft«, da sie »unsere Ernte sicherlich geschädigt« hatten. Die Not der Bevölkerung war schon im Sommer 1916 so groß, daß die Verfütterung von Kartoffeln an Pferde, Rinder und Schafe verboten wurde. Zulässig war weiterhin die Verfütterung an Geflügel und Schweine, wodurch die Kartoffelmenge für den menschlichen Nahrungsverbrauch durch den Aufwand für die insgesamt ineffktive Schweinemast erheblich eingeschränkt wurde.

Die Frauen der unteren Schichten mußten bis zu vierzehn Stunden in Rüstungsbetrieben oder

1185 Das Kriegsernährungsamt bestimmte, daß bei Weizenbrot der Weizenanteil durch zwanzig Prozent durch Kartoffelmehl ersetzt werden mußte; bei Roggenbrot mußte ein Anteil von zehn Prozent eingebacken werden. Tatsächlich bestand Weizenbrot aber zu rund der Hälfte aus Kartoffeln.

in der Müllabfuhr arbeiten, ihr Haar für die Dichtungen der U-Boote opfern und sich vielfach aus »Volksküchen« versorgen, die täglich bis zu einhundertachtzigtausend Portionen ausgaben. Den Liter Eintopf (Felicitas Hoppe in einem anderen Zusammenhang: »eine Brühe, die so dünn war, daß auf den Boden der Töpfe nichts schwamm als unser hungrig verzerrtes Spiegelbild«) gab's für vierzig Pfennig bei einem monatlichen Einkommen von nur noch 24 Mark gegenüber etwa 130 Mark, die der Mann vor dem Krieg heimgebracht hatte. So hatte man sich die Ehre des Vaterlandes nicht vorgestellt, als die SPD-Reichstagsfraktion¹¹⁸⁶ im August 1914 die Kriegskredite bewilligte für das k.-u.-k.-Reich: für Kohl und Kartoffeln statt Wurst¹¹⁸⁷ und Speck. Kaiser »Willi« («Hoch soll er leben«) lebte weiter wie bisher und ging auf »Dienstreise«¹¹⁸⁸, bevor er später – unfreiwillig und uneinsichtig – Holzhacker in Doorn wurde. Ernst Toller schrieb in seiner Biographie: »Verflogen ist der Kriegsrausch. Professoren beweisen, daß ... Kartoffelkraut den Nerven zuträglicher und so gut schmecke wie Tabak.« Stefan Zweig in seinen Erinnerungen (»Die Welt von gestern«): »... die Kartoffel erfroren«.

Fritz Arnoldi, stellvertretender Vorsitzender der Reichskartoffelstelle, meinte 1916:

»Es darf ruhig eingestanden werden, daß der Staat auf diese gewaltige, sich ihm plötzlich mit drohender Schwere erhebende Frage [»das kultur- und völkerrechtswidrige Vorgehen unserer Feinde«] nicht vorbereitet war.«

Bereits im November und Dezember 1914 wurden Höchstpreisverordnungen vom Bundesrat

1186 Der Bundeskanzler Gerhard Schröder und sein früherer Verteidigungsminister (»Wo ist Rudolf?«) Scharping, beide fast nacheinander SPD-Vorsitzende, sind die ersten Sozialdemokraten in deren Geschichte, die staatstragend sich an die Deutsche Nation wenden und begründen, warum deutsche Soldaten (vermutlich zu Recht) in den Serbischen Krieg ziehen müssen. Nie wieder darf der Klassenfeind »Vaterlandsverräter« (ein Schimpfwort aus der Hottentottenwahl 1907) sagen!

1187 Otto von Bismarck: »Wer weiß, wie Gesetze und Würste zustande kommen, kann nachts nicht mehr ruhig schlafen.«

1188 Aber leutselig und volksverbunden wie der Kaiser war, soll er bei einem Truppenbesuch an der Front, als es schon bei diesem zielbewußt von ihm herbeigeführten Krieg bergab ging, mit den Soldaten Kartoffelsuppe gelöffelt haben. Noch eine kleine Anekdote: Bei der vorletzten Rechtschreibreform 1900 bestand dieser Keiser persönlich darauf, daß das »h« im Thron bleibe, während man sich ansonsten des Dehnungs-H durch die Hinterthür entledigte. Deshalb bleibt bei der »Rechtschreibreform 2000« auch das Dehnungs-H im Kohl. Der Kaiser dachte vorausschauend: »Ich glaube an das Pferd. Das Auto halte ich für eine vorübergehende Modeerscheinung.«

erlassen, die jedoch die Mangelversorgung eher verschärften, zumal sie nur für die Erzeuger galten, nicht jedoch für den Groß- und Einzelhandel. Die Preisfestsetzung orientierte sich an der Qualität der Kartoffeln (Daber, Imperator, Magnum bonum, Up to date als besser bezahlte Ware) und an vier regionalen Anbauebenen. Entscheidend für den Kartoffelmangel war die Verfütterung der Knollen an die Schweine, da Getreide aus Profitgründen nicht mehr für die Fütterung eingesetzt wurde. Im Frühjahr 1915 kam es zu angeordneten »Schweinemorden«, da es für die Bauern günstiger wurde, Kartoffeln an die Schweine zu verfüttern als es ihren städtischen Nachbarn zu geben: Schwein und Mensch im Kampf um die knappen Nahrungsmittel. Außerdem wurden auf Staatskosten etwa 7,3 Millionen Zentner Kartoffeln angekauft, wobei nun Lagerprobleme auftauchten, so daß die Kartoffeln zu Trockenkartoffeln verarbeitet wurden, um sie vor dem Verderben zu schützen¹¹⁸⁹. Als im Herbst 1915 bekannt wurde, daß die Reichsregierung weitere Eingriffe in die Kartoffelwirtschaft beabsichtigte, beschlossen Kartoffelhandel und Kartoffelerzeuger Abschlüsse für das Folgejahr zurückzustellen. Tatsächlich wurden anfänglich jedoch nur 2 Prozent der insgesamt geernteten Kartoffelmenge staatlich reguliert. Erst später kam es zu einer fast vollständigen Kontrolle durch das Reichskartoffelamt, das u.a. Höchstpreise festsetzte (was ein Bauer nun wirklich nicht will!). Auf den Markt kam nur die sog. Reichskartoffel, die den Charakter von Ausschußware bekam.

Wie groß die Not in jenen Jahren war, kann man auch daraus ersehen, daß die Herren Reichstagsabgeordneten Friedrich Ebert und Philipp Scheidemann am 9. November 1918 zum Mittagessen Kartoffelsuppe essen mußten¹¹⁹⁰, und just in diesem Moment teilte man ihnen

1189 Diese Aktion war Anlaß für eine andere Versorgungspolitik der Nazis im Zweiten Weltkrieg.

1190 Im selben Raum im Deutschen Bundestag (heute »Büro der Bundeskanzlerin«), in dem Scheidemann (später Reichskanzler) und Ebert (später Reichspräsident) ihre Suppe löffelten, saß Angela Merkel mit ihren Eltern nach ihrer Vereidigung: Und es gab – geschichtsträchtig – Kartoffelsuppe. Wenn man berücksichtigt, daß in der DDR der 9. November 1918 im Geschichtsunterricht besonders behandelt wurde (einmal wegen der gescheiterten Revolution mit Luxemburg und Liebknecht und zum anderen wegen des Verrats der Sozialdemokraten), so kann wohl unterstellt werden, daß Frau Merkel wußte, was sie tat, als sie Kartoffelsuppe löffelte. Ihre Wahl ist – ehrlich – auch eine Revolution gewesen.

mit, daß Karl Liebknecht die sozialistische Republik ausrufen wollte. Da unterbrach Scheidemann das Löffeln, schritt zum Fenster, vor dem in der Kälte frierend die Arbeiter lärmten, und rief seinerseits die Republik aus. So wurde der Kaiser gegangen.

Die Sachsen, die bekanntlich mehr für die süßen Sachen sind, buken im 19. Jahrhundert einen »Kartoffelkuchen« aus 1200 g Hefeteig, 100 g Zucker, 100 g Margarine, 100 g Rosinen und 200 g gekochten und geriebenen Kartoffeln. Und dies wurde bestreut mit 250 g Zucker und 200 g Butter.

Die Kartoffel und Kunst

Auf den Einfluß Shakespeare auf den Kartoffelverzehr ist schon hingewiesen worden. Die Kartoffel regte wegen ihrer »venerischen« Kräfte auch andere Schriftsteller an der Wende zum 17. Jahrhunderts zu Äußerungen an. In seiner Komödie »Histrio-Mastix«, 1630, werden potatos von John Marston erwähnt:

»Käufer: ›Ha' 'y any Potatoes?‹

Verkäufer: ›Der (vorhandene) Überfluß an Kartoffel bringt nicht die Kosten.‹«

Ben Johnson schreibt 1601 »Cynthias' Revels« und zählt die Kartoffel in einer Liste von »delikat« Nahrungsmitteln auf. George Chapman beschreibt 1611 eine Szene in seinem Stück »Maientag«, in der ein Liebhaber sich mit seiner Geliebten trifft und an einem Bankett mit »Austern, Kartoffeln und Wasserrüben« teilnimmt; auch er weist auf die aphrodisische Wirkung hin. John Fletcher läßt in dem schon erwähnten Stück »The Loyal Subject« 1617 einen Hausierer singen: »I have fine potatoes«. Im Stück »The Elder Brother« verweist Fletcher auf die priapeischen Folgen des Kartoffelgenusses. Nach Salaman schreiben auch Gervase Markham und Lewis Machin (1608) über die unzüchtigen Folgen des Knollengenusses. Die Hollywood-Aktrice Dorothy Parker soll bei einem Essen gesagt haben: »Noch eine Kartoffel und ich lieg' unterm Gastgeber.«

Ein wenig zweifelhaft ist schon, ob die Autoren am Anfang des 17. Jahrhunderts überhaupt wußten, worüber sie spekulierten: Erst 1696 veröffentlichte Gerard seinen »Herball« mit einer ersten Beschreibung der Kartoffel in England. Während der Regierungszeit der jungfräulichen Königin Victoria¹¹⁹¹ (1837–1901) wird die Knolle lange verteufelt, bis Albert von Sachsen-Coburg-Gotha ihr die »ehelichen werckzeuge« zeigt und diese auf den Kartoffelverzehr in Kindheit und Jugend in Deutschland zurückführt.

1191 1846 beschloß König Victoria, zeichnen zu lernen, und beauftragte Edward Lear (der die Limericks »erfand«), ihr Zeichenunterricht zu geben. In einer der ersten der insgesamt zwölf Unterrichtsstunden betrachtete Lear die kostbaren Nippes im Buckingham Palace und fragte: Wo haben Sie nur all diese herrlichen Sachen her? Und Victoria soll mit unbewegter Miene geantwortet haben: Ich habe sie geerbt.

1715 wird erstmalig Mahagoni aus Kuba und Santo Domingo nach Irland importiert und löst – bei den feineren Leuten – die altherwürdige irische Eiche ab. Schränke, Tische und Stühle aus Mahagoni werden in der Dubliner »gentry« üblich; diese »gentry« »zeichnete« sich durch besondere Extravaganz, durch eine besondere Kulturbeflissenheit und durch viel Muße aus; »Beau« Brummell war einige Jahrzehnte später ein typischer Vertreter dieser Gecken und Stutzer, der – wie Hermann Fürst von Pückler-Muskau schrieb – eine ganze Generation durch den Schnitt seines Rockes beherrschte, als »arbiter elegantiarum«, als »Meister des Geschmacks«. In diesen Kreisen wurden Kartoffeln gegessen, wohl um damit Geld für die anderen Amusements zu haben und wegen der aphrodisischen Wirkung. Der Unterschied von Eiche und Mahagoni war, daß die in Schalen servierten heißen Kartoffeln die schönen Mahagoni-Intarsien der Tische durch die Wärme beschädigten; es kamen daher kunstvoll mit Ornamenten versehene aus Silber oder mit Silber überzogene »Tischringe« auf, auf die die Schalen mit den heißen Kartoffeln gestellt wurden und somit das Mahagoniholz schützten.

John Ruskin schreibt 1869 in »Der König der Lüfte«, daß die Kartoffel (wegen ihres unterirdischen Stiels) eine unglückbringende Pflanze sei; noch schlimmer sei aber Tabak, bei dem man nicht schätzen kann, welchen demoralisierenden Einfluß dieser auf die Jugend Europas habe. Dazu paßt: »Es ist ja auch sehr unangenehm, wenn wir aus unseren Mündern Rauch in anderer Leute Münder, Augen und Nasen blasen und uns das gleiche widerfährt.«

Matthias Claudius schreibt 1774 im »Wandsbecker Bothen« ein Poem über die Kartoffel, und es gilt als das schönste Loblied auf die Knolle:

»Schon rötlich die Kartoffeln sind
und weiß wie Alabaster.
Sie däu'n sich lieblich und geschwind
und sind für Mann und Frau und Kind
ein rechtes Magenpflaster.

1802 wurde aus der »Frau« ein »Weib«, was aber für die Kartoffelgeschichte unwichtig ist. Im Bertelsmann Volkslexikon steht über Matthias Claudius: »schuf innigefältige, fromme Gedichte«; das ist wohl wahr. Der Text kann sogar gesungen werden nach einer Melodie von

Johann Rudolf Zumsteeg (1760–1803), einem Cellisten, Musiklehrer und späteren Kapellmeister (und Komponisten) an der Stuttgarter Hofkapelle, der die italienische Oper¹¹⁹² verbannte und Mozart aufführte.

Ein anderes sehr schönes (aber schwer verständliches) Loblied auf die Kartoffel (»Aardäppel-Lied«) kommt von Hans Siegert (nach der Melodie »Da streiten sich die Leut herum«):

Was untern Heiser is de Körch,
Der Toler untern Gald,
Das is fürn Bauern in Gebörg
A schiens Aardäppelfald
Bringt dar zur Arnt de Säck vull rei –
Kast sol dich net dra saah!
Un sei aah Faule oft derbei –
Dos gibt's wu anersch aah!

Hei, wie das dämpt un wie dos riecht,
Wenn rei die Schüssel kimmt,
Wenn rachts un links der Schäler fliegt
Un Zeit sich kaaner nimmt!
Do bie gescheit un knauser net
Mit Butter oder Quark,
Mit Grumpele, mit Worscht un Fett,
Nooch wärscht de sot un stark!

Drüm wärscht, Aardäppel, du geehrt;
Dir bie ich orndlich gut.
Ich halt dich huch, wie sich's gehärt,

1192 Merke: »Oper ist erst vorbei, wenn die korpulente Dame gesungen hat.«

Un racht wie's liebe Brut.
Garn lub ich dich mit Harz un Mund,
Ka's net su vun mir gaam –
När das sog ich aus Harzensgrund:
»Aardäppel, du söllst laam!«

Albert Vigoleis Thelen ist da schon handfester, wenn er von sich sagt, daß sein ganzes Dasein ein Kampf gegen Kartoffeln und Tüllgardinen gewesen sei; die Kartoffel, so Thelen, sei eine »unbegeistete Tuberkel«. Ganz anders sieht es Jeremias Gotthelf, der von Kathi, der Großmutter berichtet, daß sie von Religion und Kartoffeln lebte. Eine andere Großmutter, Anna Bronski aus der Kaschubei¹¹⁹³, brät sich am Feldesrand einige Knollen und holt mit dem Haselstock die garen Kartoffeln aus der Asche; Oskar Matzerath wird sich gefreut haben. Und im Butt schreibt Grass:

»Dann fragte er [Friedrich II.], blank vom kaschubischen Dauerregen, nach dem gewissen Frauenzimmer, das den Kartoffelanbau, beispielhaft für die preußischen Provinzen, als erste gefördert und so, neben dem Sättigungsbeweis, die Schmackhaftigkeit der neuen Hackfrucht bewiesen habe.

Ich brachte ihn zu Amanda. Die saß wie immer in der Gesindeküche auf der Ofenbank und schälte Kartoffeln für die alltägliche Suppe. Gar nicht erstaunt sagte sie: »Nu is Ollefritz doch noch jekommen.«

Auch Guy de Maupassant sieht die Kartoffel als Nahrungsmittel der Armen, die sich von »Suppe, Kartoffeln und frischer Luft« ernähren würden. Der Physiologe Jacob Moleschatt sagt Mitte des 19. Jahrhunderts, er sähe es am liebsten, wenn die Kartoffel vom Erdball verschwände.

Im »Stern« (Juli 1999) wird »Der abgeschlossene Roman« veröffentlicht:

»Dr. Gathel erklärte uns das Bruzzelverhalten der deutschen Heidekartoffel, wobei er

1193 Die Kaschuben, die älteste Ethnie an der Danziger Bucht, existieren noch heute als kulturelle Minderheit.

auf die Hilfe seiner Frau Heike zurückgriff. Sie hatte sich in eine Alufolie gewickelt und -diente, von einem Schweißbrenner erhitzt, als Folienkartoffel, die Dr. Gathel gekonnt mit der Grillzange ergriff und mit Schmackes wendete.«

In den »Dorfgeschichten aus dem Vormärz« dichtet Carl Arnold Schoenbach: »Wie der Klaus nach Hause kam, machte seine Frau Ofenplätze.«

Und das geschieht so: Aus rohgeriebenen Kartoffeln, mit Hafermehl untermischt und Salz zugegeben. Dann wird der Kartoffelmehlteig »aus freier Hand« gegen den richtig beheizten Ofen geworfen, bis dieser damit ganz bedeckt ist. Jede »Handvoll« bleibt am Ofen kleben und bildet den sog. Ofenplatz. Sobald die eine Seite braun gebacken ist, wird der Teig mit der anderen Seite an den Ofen geklatscht. Wenn alle »Ofenplätze« beidseitig knusprig sind, dann werden sie mit Butter oder Birnkraut oder mit Schmalz bestrichen und dazu gibt's Zichorienkaffee.

Zentralheizungen sind für die Herstellung von »Ofenplätze« nicht so gut geeignet¹¹⁹⁴.

Backe, backe, Reibekuchen,
laßt uns heute die versuchen.
Wer will gute Puffer machen,
der muß haben sieben Sachen
Kartoffeln und Mehl,
Butter und Öl,
Zwiebeln und Ei
Und auch noch Gewürz dabei.

An dieser Stelle ein wenig Aufklärung: Der aus Getreide-Mehl bestehende Pfannkuchen ist in Berlin jenes Gebäck, das andernorts »Berliner« genannt, der wiederum vielfach als Krapfen

1194 Ringelnatz schreibt über »Himmelsklöße«:

»Man muß Zeitung oder Papiere von Vaters Schreibtisch nehmen. / Keiner darf sich schämen, / Das Papier mit der Hand in den Nachttopf zu tauchen. / Wenn es ganz weich ist, wird es zu Klößen geballt / Und mit aller Wucht gegen die Decke geknallt. / Man darf auch vorher schnell noch Popel hineinkneten. / Solche Klöße bleiben oben minutenlang kleben.«

oder Kreppel bezeichnet wird und schon in der Römerzeit zum Frühlingsfest geopfert wurde; in Irland heißen Kartoffel-Pfannkuchen »boxty« oder »boxty pancakes« und sind ein besonderer Leckerbissen, dem Schweizer Rösti verwandt. Puffer oder Buffer sind immer aus geriebenen Kartoffeln, sonst wären es ja crêpes. Jedoch sagt Siebeck über Rösti:

»Darunter versteht man geraspelte Kartoffeln, welche in fett goldgelb gebraten werden. Klingt nicht schlecht und kann, als Kleinportion gegessen, einen Waldarbeiter zu Höchstleistungen anspornen. Doch auf Büroangestellte wirken Rösti wie die Steine im Bauch des bösen Wolfs, der sich an die sieben Geißlein verging.«

Johann Konrad Friedrich aus Frankfurt in seinen »Gastronomischen Aphorismen« 1827:

»Die Erfahrung lehrt, daß die Kochkunst und die Dichtkunst sehr nahe Verwandte sein müssen. Gewürzhafte Speisen und gehaltvolle Getränke begeistern zu den schönsten poetischen Erzeugnissen; wer aber nur Kartoffeln und Brunnenwasser im Leibe hat, wird schwerlich mehr als Knittelverse machen.«

Wer einmal als Pfadfinder¹¹⁹⁵ durch die Landschaft zog und Abfall aufsammlte und abends am Lagerfeuer der Romantik huldigte, der wird dem Heidedichter Hermann Löns zustimmen:

»Im Bruchwald, am Seerand, da war eine Ecke
von Weiden umwuchert, von Dornen geschützt.
Wir brien in sicherem Räuberverstecke
uns dort Kartoffeln, die wir uns stibitz.

Du wirbelnder Rauch der Kartoffelfeuer,
Erinnerer an alte, verflossene Zeit,
wie ist mir dein herber Geruch noch so teuer,
du bleibst mir als Jugenderinnerung geweiht.«

Etwas weniger vom Qualm eingeräuchert schreibt Erich Kästner:

»Das ist ein Abschied mit Gerüchen,
aus einer fast vergessenen Welt.

1195 Horst Ernst (der eine hervorragende Kritik des Buches »Kartoffel auf der Briefmarke« in der FAZ veröffentlichte) über den Gründer der Pfadfinder Robert Baden-Powell: »Er liebte ein kaltes Bad mehr als den Beischlaf.«

Mus und Gelee kocht in den Küchen,
Kartoffelfeuer qualmt im Feld.

Und wieder lyrisch und metaphysisch – wahrscheinlich nach einem Schluck Kartoffelschnaps – der Oberschlesier Heinz Piontek in »Romanzen des Abschieds«:

»Okarina des Abschieds
bläst mir der heitere Herbst
Ach, mit dem Rauch der Kartoffelfeuer
Zieht die chimärische Dauer
Hinter die Steigung des Hangs.«

Dieser »Brauch« der Ackersleut' besteht nur in der Phantasie des Städters: Da spielt weder - Mythos noch Magie eine Rolle, sondern vielmehr die Lust der Kinder, zu zündeln. Auch das Verkohlen der Kartoffeln an einem Zweig in einem solchen Feuer ist mehr Spieltrieb, denn eine besondere Form der Atzung: »... des is aweng a so a Legende, des Kartoffelfeuer«. Dennoch erinnern sich alle zumindest zeitweise auf dem Land gelebten Leute an diese besondere Form des Knollenverzehrs. Georg Friedrich Lichtenberg nennt 1775–1776 jemanden »einen Goldmacher, der hinter den Hecken eine röstende Kartoffel hungrig mit einer hölzernen Zange wendet ...«. Der qualmige Rauch eines Feuers aus Kartoffelkraut, aus Quecken und Melden vertreibt lästige Insekten – auf das nächste Feld.

Karl Gerok über das Kartoffelkraut

»Blühendes Kartoffelkraut, / sanft vom Sommerwind umkost, / immer, wenn ich dich
geschaut / warst du mir ein Augentrost, / mit der Büsche Laubgezelt, / mit der Blüte
Rötlichblau / hebst du wie ein Blumenfeld / dich hervor aus grüner Au. / ...

Löns, Gerok, Kästner werden sich wohlgeföhlt haben im Kräuticht. Das ist verständlich. Kokeln ohne Aufsicht, verbrannte Knollen essen und so.

Johann Peter Hebel in seiner Märchenvision des »Fischers un sin Frau« 1808:

»Des andern Abends, während die Kartoffeln zum Nachtessen in der Pfanne prasselten,
standen beide, Mann und Frau, vergnügt an dem Feuer beisammen, sahen zu, wie die

kleinen Feuerfünklein an der rußigen Pfanne hin und her züngelten, bald angingen, bald auslöschten, und waren, ohne ein Wort zu reden. vertieft in ihrem künftigen Glück. Als sie aber die gerösteten Kartoffeln aus der Pfanne auf das kleine Plättlein anrichteten, und ihr Geruch lieblich in die Nase stieg ...«

Und im »Schmelz-Ofen« schreibt Hebel vom »armen Ma«:

»Er bringt e paar Grumbereli und leits ans Füür und brotet sie.«,

wenn sie nicht (Goethe in der »Fischerin«) zu Mulm verkocht sind.

Und Johann Christian Friedrich Hölderlin in »Die Stille«

»Nahm dann eilig, was vom Abendessen
An Kartoffeln mir noch übrig war,
Schlich mich in der Stille, wann ich satt gegessen,
Weg von meinem lustigen Geschwisterpaar.«

In den »Recensionen 1804 bis 1806« bespricht unser Dichterkönig Goethe »Die Kartoffelernte«, ein Loblied auf die Kinderarbeit von Johann Heinrich Voss, 1798,

»Kindlein, sammelt mit Gesang
der Kartoffeln Überschwang.
Ob wir voll bis oben schütten
alle Mulden, Korb' und Bütten;
noch ist immer kein Vergang!«

Goethe schreibt:

»Man singe das Kartoffellied wirklich auf dem Acker, wo die völlig wundergleiche, den Naturforscher selbst zu hohen Betrachtungen leitende Vermehrung, nach langem, stillem Weben und Wecken vegetabilischer Kräfte, zum Vorschein kommt und ein ganz unbeschreiblicher Segen aus der Erde quillt.«

Und August Wilhelm Schlegel (1767–1845) schreibt zu Voss:

»Bepflanzend mit Kartoffelnollen wühlst Du, o Voss, den Pindus um«,

was eine ganz schöne Arbeit wäre, wenn's denn so käme.¹¹⁹⁶

Schon 1775/1776 erwähnt Goethe in »Stella. Ein Trauerspiel« (1.Akt) die Kartoffel: »Madame Sommer.

›Und wenn wir dann nach einem heißen Tag, nach ausgestandenen Fatalitäten, schlimmen Weg im Winter ... auf der hölzernen Ofenbank zusammensaßen, unsern Eierkuchen und abgesottene Kartoffeln zusammen aßen ...‹«

Bei seiner Italienreise soll Goethe nach dem Überqueren der Alpen und im Angesicht der vor ihm liegenden Ebene und der blühenden Kartoffelfelder gedichtet haben: »Kennst Du das Land, wo die Kartoffel blühen?«, aber da das doch zu profan klang, ersetzte er die Knolle mit Zitronen.

Schon 1786 aus Weimar an Philipp Kaiser:

»Erst gepflasterter Weg, dann ein schöner gleicher Fußpfad. Hölzerne Brücke über die Motte, flache große Weide mit Nußbäumen, rechts Kartoffel- und Kohlbau. Hübsche Mädchen mit der Mutter auf den Knien, Kartoffeln ausmachend.«

Goethe wußte wohl nicht, welche Mühen das Kartoffellesen macht. Voss, Sohn eines bitterarmen Landpächters im Mecklenburgischen, kannte die Ausdauer, die erforderlich war, um auf einem Kartoffelacker die »Bulten« (Voss: »Das ist die aufgehäufte Erde um die Kartoffelpflanze samt den knolllichten Wurzeln«) zu heben. Als Schuldirektor in Eutin ließ er seine Schüler auf dem Kartoffelfeld arbeiten und unterrichtete vom Ackerrand her über die Zusammenhänge der Kartoffel mit der Religion, der Geschichte und der Philosophie:

»Nur ein Knöllchen eingesteckt / Und mit Erde zugedeckt. / Unten treibt dann Gott sein Wesen. / Kaum sind Hände gnug zum Lesen, / Wie es unten wühlt und heckt.«

Der Berliner Heinrich Seidel, der in Groß-Lichterfelde bei Berlin lebte:

»Die Trüffel reift in Frankreichs Gauen,

1196 Der Pindus ist ein von Nord nach Süd verlaufendes Kalkgebirge im Norden Griechenlands zwischen Thessalien und Epirus.

verborgen in der Erde schoß,
allein für mich, auf märk'schen Auen,
wächst die Kartoffel bloß.«

Detlev von Liliencron, ein Lyriker des Impressionismus im 19. Jahrhundert, sagte zu seinem Dichterkollegen Gustav Falke in der »Stadt der Goldenen Türme«, in Prag, geringschätzig¹¹⁹⁷:

»Kartoffelsupp! Kartoffelsupp!
Und alle Tag' Kartoffelsupp!
Und sonntags gibt es Brei;
Kartoffelbrei, die Woch' vorbei«

Aus dem vorigen Jahrhundert stammt ein jiddisches¹¹⁹⁸ Lied über die Kartoffel, kartofl oder bulbes:

»Zuntik bulbes, montik bulbes,
Dinstik un mitvokh bulbes,
Donershtik un fraytik bulbes.
Shabes in a novine a bulbe-kigele!
Zuntik vayter bulbes!

2.

Broyt mit bulbes, fleysh mit bulbes,
Varimes un vechere bulbes,

1197 Dazu muß man wissen, daß dieser verarmte Landadliger aus Alt-Rahlstedt wegen wiederholter Verschuldung aus Staatsämtern ausschied und sich wahrscheinlich glücklich dünkte, wenn er Kartoffelsupp' bekommen hätte.

1198 Das Vokabular des Jiddischen geht zum größten Teil auf deutsche Dialekte zurück, mit hebräisch-aramäischen und slawischen Anteilen. Neuere Untersuchungen verlegen den Geburtsort dieser Sprache in den bayerisch-böhmischen Raum; von da ist die Sprache durch die verfolgungsbedingten Wanderungen vom 13. Jahrhundert an auch im Osten Europas verbreitet worden. Moses Mendelssohn und andere jüdische Aufklärer sahen das Jiddische als ein entscheidendes Hindernis für die Emanzipation der Juden in Deutschland. Antwerpen ist die letzte Stadt, in der jiddisch noch als lebende Sprache, als »Mameloschen«, benutzt wird. Jiddisch wird in hebräischen Buchstaben von rechts nach links geschrieben.

Ober un vider bulbes,
Eynmol in a novine a bulbe-kigele!
Zuntik vayter bulbes!

3.

Ober bulbes, vider bulbes,
Nokh amol un oder amol bulbes!
Haynt un morgn bulbes!
Ober Shabes nokhn cholnt a bulbe-kigele!
Zuntik vayter bulbes!«

In Schleswig-Holstein hieß es:

»De ganze Week Kantüffelsupp,
un Sündags is se noch nich op,
un Maandags giffit Kantüffelbree,
un Dingsdach deit dat Lief mi weh
von all den veelen Kantüffelbree.«

Und noch eine plattdeutsche Variante zum Thema Kartoffelsuppe:

»Kartuffelzopp, Kartuffelzopp,
un dar Kartuffeln to.
Ok Sonndags sund wi noch nich free
Von Karmelk un Kartuffelbree.
De ganze Wääk geiht't in'n Galopp
Mit Karmelk un Kartuffelzopp.«

Leo Tolstoi beschreibt 1888/89 in »Auferstehung« eine Szene, in der der Großgrundbesitzer Nechljudow einen seiner leibeigenen Bauern¹¹⁹⁹ fragt »Was eßt Ihr denn zu Mittag?« und als

1199 Der russische Bauer ist zum Inbegriff der christlichen Demut. Die russischen Worte für Christ, christjanin, und Bauer, krestjanin, klingen praktisch gleich und im krestjanin ist noch das Wort krest, Kreuz, enthalten. Die Leibeigenschaft verhinderte, daß der Bauer den Unterdrückungsmaßnahmen der Gutsbesitzer und der Steuereintreiber durch Flucht in die Stadt ausweichen konnte.

Antwort erhält

»als ersten Gang Brot mit Kwaß und als zweiten Kwaß mit Brot und dann noch eine Suppe aus Ziegenkraut und dann hernach Kartoffeln.«¹²⁰⁰

Bekannt ist sicherlich die Filmszene mit Rainer Harmstorf aus dem Fernsehfilm »Der Seewolf«, in dem er als »Held« eine Kartoffel zerquetscht; Jack London beschreibt diese Szene in seinem Roman:

»Ich« (der zum Küchendienst gepreßte andere »Held« Humphrey van Weyden) »schälte Kartoffeln. Er nahm eine aus dem Eimer. Sie war ungewöhnlich groß, fest und ungeschält. Er umschloß sie mit der Hand, preßte sie zusammen, und die Kartoffel spritzte zwischen seinen Fingern hervor. Die breiigen Überreste warf er wieder in den Eimer und ging.«

1948 erscheint mit »Information Control License US-E-185« – laut Impressum gedruckt auf Papier, das aus Kartoffelschalen hergestellt wurde – »Der Kartoffelroman. Eine Powenziade« von Ernst Penzoldt, in dem die doppelertige Tomoffel erstmals beschrieben wird. Ursprünglich, so heißt es in einer Fußnote, wurde jedoch eine Pflanze gezüchtet, die »über der Erde die Eigenschaften der Kartoffel und unter der Erde die der Tomate besaß«¹²⁰¹.

Ein Lepelletier schreibt in Bezug auf François-René Vicomte Chateaubriand, »ein Beefsteak mit Kartoffeln ist vielleicht alles, was eines Tages übrigbleibt von ... einem Archimedes der Philosophie«; es wäre nicht das Ärgste – andere Schriftsteller des 19. Jahrhunderts sind total vergessen worden.

1984 schreibt Eckhard Henscheid den tiefschürfenden Roman »Beim Fressen beim

1200 Friedrich Wollner 1970: Die an Hunger und Entkräftung zugrunde gehende Bauernschaft »erklärt auch, warum es 1917 in Rußland zur Revolution kommen mußte.«

1201 Es gibt in der Tat eine »Deutsche Kartoffeltomate« – eine alte, fast in Vergessenheit geratene – Tomatensorte mit kleinen bis mittelgroßen, hellroten Früchten, die früh reifen. Das Tomatenaroma ist mild und leicht säuerlich. Ungewöhnlich ist die Blattform, die stark an Kartoffellaub erinnert und so auf die Verwandtschaft von Tomate und Knolle hinweist.

Fernsehen fällt der Vater dem Kartoffel aus dem Maul«, in dem er darauf hinweist, daß früher alles anders war. Wohl wahr. Peter Rühmkorf sagt, daß er Anfang der achtziger Jahre ein Märchen erzählen wollte:

»Im Lande Utopien, wo bekanntlich die dicksten Kartoffeln auf den dürrsten Äckern wachsen, lebte ein Bauer, der ...«

Weiter geht's nicht. Aber Rühmkorf »im Vollbesitz seiner Zweifel« schreibt auch:

»Nicht zu predigen, habe ich mich an diesem Holztisch niedergelassen, / nicht, mir den Hals nach dem Höheren zu verdrehen, / sondern mir schmecken zu lassen dies: / Matjes mit Speckstibbe, Bohnen, Kartoffeln, / Einssechzig«

Der Chilene Pablo Neruda schreibt in einer »Ode an die Kartoffel«:

»Papa
heißt du,
Kartoffel,
und nicht Patata,
du kamst nicht mit einem Bart zur Welt,
bist spanisch nicht:
dunkel bist du
wie unsere Haut.
Kartoffel,
Amerikaner sind wir,
Indios sind wir.
Unergründlich bist du,
mild,
Fruchtfleisch makellos,
reinste unter den weißen Rosen.«

In Neubrandenburg wurde im Kammertheater eine »Kartoffeloper« (ganze 55 Minuten) aufgeführt: Text von Matthias Wolf, Musik von Jürgen Kurz unter Verwendung von Themen von Wagner, Rossini, Bizet und anderen. Ein kurzweilig und empfehlenswertes Stück, das aber

nicht mehr aufgeführt wird wie auch die beiden anderen Kartoffel-Stücke.

Kartoffelopern und Kartoffelstücke

- »Erdäpfelschmaus oder Kartoffelschmaus« (Theaterspiel aus der Zeit Friedrich II.) von Gisela Schürdel
 - »Die gestohlenen Teufels-Äpfel anno 1647« von Oskar Froschauer 1947 (1938)
- »Der Kartoffelkrieg«. Eine fränkische Powenziade in drei Akten frei nach Ernst Penzoldt von Dr. Helmut Haberkamm, 1999
 - »Kartoffeloper« von Jürgen Kurz (Musik) und Matthias Wolf (Text), 1999
- »Inkognito oder En Herren-Eten«, Komödie in 3 Törns von H. Schmidt-Barrien, 1939
 - »Kasperl-Theater von der gemeinen Bratpfanne« von Regina Bestle-Körper
 - »Die Kartoffelkammer« von Georges Perec 1990
 - »Kartoffelsupp'« von Heinrich Rössbacher
 - »Kartoffelschalen« von Dietrich Feldhausen
 - »Alles mit Bratkartoffeln« von Arnold Wesker
 - »Kartoffel-Musical« von Michael Quast und Frieder Keuerleber
 - »Heiße Kartoffeln«
- »Die vertauschten Köpfe«, Große politische Kartoffelkomödie in 11 Bildern von Sidonie Schulte, Puppenspiel, Hamburg 1922

»Kartoffel-Komödien« von Eduard Sédourard, Berlin 1890

Claes Oldenburg zeigt eine »Baked Potato I« in Silberfolie (ausgestellt in der Hamburger Kunsthalle), die in der aufgeplatzten Schale das weiße Fruchtfleisch sehen läßt. In einem Interview gesteht der Bulgare Javachev, daß er sehr beeindruckt gewesen sei, als er 1958 nach seiner Ankunft in Paris in einem Bistro auf dem Montmartre erstmals eine in Silberfolie verpackte gebackene Kartoffel sah; diese Kartoffel sei für ihn und seinem Kunstempfinden

prägend gewesen. Der »Wrapped Reichstag Project for Berlin« von 1995 auf eine Kartoffel zurückzuführen? Der Pariser Fotograf Gerhard Vormwald bannt 1995 in einem »work-shop« neben Kerzen und mit Flüssigkeit gefüllte Flaschen Kartoffeln unter verschiedenen Lichteinflüssen auf die Platte und läßt in diesem Zusammenhang über »Intuitives Fotografieren« referieren.

In den 1970er Jahre wirft der Amerikaner Paul Thek mit wenigen rotbraunen Strichen die Umrisse von dampfenden Kartoffeln auf zuvor grau grundierte Zeitungspapier des »Herald Tribune« und versah die (unförmigen) Erdknollen mit zerbrechlich wirkenden Gliedmaßen und gibt sie als Porträt von bekannten Persönlichkeiten aus (Proust , Augustinus und Faust). Was ist Kunst?

In den Jahren 1988 bis 1991 schafft der Pariser Kunstprofessor Henri Cueco mehr als zweihundert Kartoffelbilder, aber er schreibt auch das »Tagebuch einer Kartoffel«; unklar sei – so der Herr Professor – ob das weibliche Geschlechtsteil einer aufgeschlitzten Kartoffel ähnele oder ob es umgekehrt sei.

Der Beuys-Schüler Professor Bernhard Blume nebst Frau Anna machen in den 1990er Jahren eine Fotosequenz »Mahlzeit«, Kartoffel-Bildkompositionen, und auch dieser Herr Professor meint, daß sich die Kartoffel weiblich anfasse. Ein weiterer Beuys-Schüler, Polke, stellt ein nettes »Kartoffelhaus« her; denn schon sein Lehrer war mit braunen Bildern dem Blut und Boden und dem (von einer Führerin regierten) Bienenstaat verpflichtet. Noch ein weiterer Schüler des Meisters, Werner Reuber, hat eine enge Beziehung zur Kartoffel (mehrere Kartoffelbilder), ist aber gegen chips und fritten, weil diese keine Persönlichkeit haben.

In Nancy besteht ein Verein namens »Verrückte Kartoffel«, geleitet von dem kunstsinnigen Kartoffelhändler Daniel Denise, der – wenn er nicht Kartoffel auf dem Markt verkauft – Ausstellungen zum Thema Kartoffel organisiert. Und in München lebt Harald Braun, der in einem »Projekt Lebensläufe« aus Kartoffeln Gesichter und Figuren schnitzt, sie nach einer selbst entwickelten Methode einlegt und sie dadurch haltbar macht.

1998 stellt auf »Kampnagel« in Hamburg Susann Stuckert ihren Werkkomplex »Auch

Kartoffeln wollen ans Licht« aus, zu dem eine mehrteilige Bilderserie und eine Komposition aus Kisten mit keimenden Kartoffeln in einem abgedunkelten Verschlag gehören; Stuckert vergleicht die Knollen mit dem Dasein des Künstlers, der eine Zeitlang abgeschieden lebt, aber dann – wie die Kartoffel – ans Licht drängt und sich und seine Werke zeigen will.

Vincent van Gogh, malt im April 1885 den »Kartoffelesser«, auf das er sich mit Hunderten von Skizzen, Zeichnungen und Ölstudien vorbereitete, um bewußt ein »gültiges« Meisterwerk zu schaffen (aber sein Freund van Rappard meint: »Warum hast Du alles so oberflächlich beobachtet und behandelt?«) und als das Werk vollendet ist¹²⁰², macht er sich daran, schafft er

1202 Karl May packt das Kartoffelthema richtig an (in »Die Liebe des Ulanen«):

»Meine Familie ist nicht nur wohlhabend, sondern sogar reich, sehr reich; aber Sie wissen, wir Franzosen sind Genußmenschen, und wenn wir ja arbeiten, so beschäftigen wir uns lieber mit Kunst und Wissenschaft, mit Literatur und Politik, als mit der Zerkleinerung der Ackerscholle, welcher wir doch nichts weiter abzurufen vermögen als die höchst prosaische Frucht der Kartoffel, der Rübe oder des Kohles.«

»Aber doch sind diese höchst prosaischen Früchte unbedingt nothwendig. Auch die Kunst und Wissenschaft, die Literatur und sogar in gewisser Beziehung die Politik beschäftigen sich mit ihnen.«

»Ich gebe das gern zu, möchte aber doch lieber eine Gruppe dieser Früchte auf Leinwand malen, oder ein Buch über den materiellen Anbau der Kartoffel schreiben, als gezwungen sein, diese schmutzige Knolle aus der Erde zu wühlen.«

»Wer ein solches Buch schreiben will, darf die Kartoffel nicht nur auf der Leinwand eines Malers gesehen haben. Das Leben des Landmannes ist ein vorzugsweise nüchternes und mühevolleres, ich gebe das zu; aber es hat auch seine Lichtseiten. Es bewahrt vor Oberflächlichkeit und Zerstreuung, es macht den Menschen gewissenhaft und ernst; es giebt ihm Liebe zur Heimath und lenkt sein Denken und Sinnen auf den Schöpfer und Erhalter aller Dinge. Lasse ich das Korn meines selbst erbauten Roggens oder Weizens durch die Finger gleiten, so fühle ich dieselbe Genugthuung, welche den Künstler erfüllt, wenn ihm eine Frucht seiner Phantasie gerathen ist.«

»Von dieser Seite aus habe ich die Landwirtschaft allerdings noch nicht betrachtet. Ich bin zufrieden, wenn meine Verwalter und Pächter ihre Gelder zahlen. Das Gold, welches dann durch meine Finger rinnt, ist mir werthvoller als das Gold der Aehren und Körner.««

Karl May erwähnt die Kartoffel übrigens auch in seinem bekanntesten Epos, im »Winnetou«. Der edle Häuptling der Apachen kennt Nuggets, groß wie Kartoffeln – aber den Fundort verrät er nicht. Was Karl May auch verschweigt, ist, daß die Apachen bekannt für

nach diesem Motiv eine Lithographie; er malt spiegelverkehrt direkt auf dem Stein und signiert mit Vincent f. auf dem Rücken einer der am Tisch sitzenden Bäuerinnen; sein Bruder in Paris kann diese Lithographien nicht verkaufen. Die »Kartoffelesser« zeigen, so die späteren Interpreten des Bildes, das Leben voller Mühsal, Plackerei und Ergebenheit in das Schicksal. Interessant ist aber auch, daß van Gogh alle fünf Menschen auf dem Bild aus den Familien der de Groot und van Roij sitzend vor einer Schale auf einem Tisch mit geschälten Kartoffeln, mit stets nur einem Ohr zeigt. Ein früher Hinweis auf die spätere Verstümmelung? Van Gogh weiß, daß das Bild Mängel hat,

»doch gerade weil ich sehe, daß die jetzigen Köpfe kräftiger werden, wage ich zu behaupten, daß auch die Kartoffelesser ihre Kraft fertigen, mit einer anderen Perspektive und einer größeren Distanz.«

Die »Kartoffelesser« von 1885 sind von van Gogh nach einem Vorläuferbild des Landschafts- und Genremalers Jozef Israel (1824–1911), dem späteren Haupt der Haager Schule, gemalt worden, der mit seiner durch Reproduktionen prominent gewordenen Darstellung einer Bauernfamilie von 1876 auch van Gogh beeinflusste. Später nahm Israel seinerseits das van-Gogh-Bild als Motiv mehrmals wieder auf.

Und außerdem malt van Gogh weitere Bilder mit Kartoffel-Motiven. Die ganze natürliche Abfolge der Kartoffel vom Feld bis zum Verzehr wird von van Gogh dargestellt. Pablo Ruiz Picasso sagt 1955 über van Gogh:

»Es muß wunderbar sein, ein neues Thema zu erfinden. Van Gogh zum Beispiel. Eine so alltägliche Sache wie die Kartoffeln.«

Von Max Liebermann ist das Sujet des kartoffelrodenden Bauern bekannt und zahlreiche Radierungen und Ölbilder, die von der Kartoffelernte (»Kartoffelbuddelnde Bauern« von 1874, »Kartoffelernte« von 1895, »Tischgebet« vor Kartoffelschüssel von 1884) erzählen. Wilhelm Busch zeichnet ein »Kartoffelidyll« mit Pellkartoffeln und Moritz von Schwind arbeitet auch an

ihre Menschenfresserei waren und was gibt es schöneres zu einem »Steak« als gut gemachte Bratkartoffeln?

der Kartoffel. Wilhelm Trübners »Kartoffelfeld bei Weißling« aus dem Jahr 1876 ist eines der seltenen Bilder des 19. Jahrhunderts, das blühende Kartoffelpflanzen zeigt. Max Pechstein aus dem sächsischen Zwickau erstellt während der Hungerjahre nach dem Ersten Weltkrieg 1921, beeinflusst von van Goghs Kartoffelbildern und von seinem Hunger nach 'ner anständigen Mahlzeit, die »Kartoffelbuddler«, (ein Bild, das 1996 für stolze 120.000 Mark verauktioniert wird).

Die Kartoffelernte wird neben van Gogh und Liebermann auch von Wilhelm Morgner, W. Klemm, E. Fraass, H. Merck, A. Heinzinger, A. E. Lambert, H. Mühlig, Johannes Lippmann, Arnold Peter Faust und H. Nauen bildlich dargestellt. »Kartoffelmotive« sind zu finden bei Otto Strützel, Jean François Millet¹²⁰³ (der Sohn eines Bauern), M. Unold, A. Wartmüller, R. Michaud, Josef Damberger, Ferdinand Balzer, Hugo Troendle, Franz Robert Schmidt, Alex Follak, Ernst Witkamp, F. Witte und Ernst Ludwig Kirchner.

Jean-François Millets Bild »Beim Angelusläuten« (1859) zeigt auf einem abgeernteten Kartoffelacker Bäuerin und Bauer in Gebetshaltung, in ihrer Mitte ein Kartoffelkorb¹²⁰⁴ (obwohl es doch richtiger gewesen wäre, das Jesuskind im Stroh zu zeigen); in einer zeitgenössischen Karikatur heißt es: »Lasset uns beten, liebe Mitbrüder, für die kranken Kartoffeln.« In der Tat, Millets Bilder stehen vielfach im Kontrast zu den fröhlich schaffenden, die Hacke schwingenden Landleuten der akademischen Malerei. Salvador Dalí verarbeitet dieses Bild von Millet mehrfach als Vorlage für eigene Motive, davon viermal klar erkennbar mit dem Milletschen Kartoffelsack oder -karre: »Gala und der Angelus von Millet kurz vor dem unmittelbaren Eintreffen der kegelförmigen Vexierbilder« (1933), »Atavismen des Zwielfichts (Zwangsvorstellung)« (1933 bis 1934), »Der Angelus von Gala« (1933) »Der Bahnhof von

1203 Wegen die Situation der Erben von Jean François Millet ist in Frankreich 1920 das »droit de suite« gesetzlich eingeführt worden. Die mittellosen Erben mußten mit ansehen, wie ein Werk, das der Künstler zu Lebzeiten für 1200 Franc verkauft hatte, nach seinem Tod für eine Million Franc weiterverkauft wurde. Nach dem »droit de suite« muß in solchen Fällen auch dem Künstler bzw. seinen Erben ein Anteil am Verkaufserlös abgeführt werden. In Deutschland gibt es eine solche Regelung bisher nicht.

1204 Im Egerland wurden solche Körbe »Zistel« genannt, mit einem großen Henkel versehen.

Perpignan« (1965),

Auf dem Bild von Eduard Spitzer »Kinder der Welt« von 1886 »sparen Bürgerstöchter für einen Ball, in dem sie Kartoffeln essen«. Darüber hinaus gibt es von diversen Zeichnern eine Vielzahl von Karikaturen zum Thema »Kartoffel«.

Jean Paul (in »Hesperus«) hat eine sehr schöne Verbindung zwischen der Kartoffel und Buchdruckerei hergestellt:

»Der Kaplan machte gerade Butter-Vignetten; ich meine, er sägte mit keiner andern Ätzwiege als mit einem Federmesser und in keine andre Kupferplatten als in Kartoffeln Buchdruckerstöcke und Schließquadrätchen ein, die auf die Juliusbutter des Schmuckes wegen zu drucken waren.

Und Heinrich Heine in den 1830er Jahren (»Ludwig Börne«):

»Wir sind ein denkendes Volk, und weil wir so viele Gedanken hatten, daß wir sie nicht alle aufschreiben konnten, haben wir die Buchdruckerei erfunden, und weil wir manchmal vor lauter Denken und Bücherschreiben oft das liebe Brot nicht hatten, erfanden wir die Kartoffel.«

Und er lobt die Kartoffel wie keiner vor ihm:

»Warum die Rose besingen, Aristokrat! Besing die demokratische Kartoffel, die das Volk nährt!«

Zur Pellkartoffel schreibt Ringelnatz in dem Poem »Pellka«:

»Jetzt schlägt deine schlimmste Stunde,
Du Ungleichrunde,
Du Ausgekochte, du Zeitgeschälte,
Du Vielgequälte,
Du Gipfel meines Entzückens.
Jetzt kommt der Moment des Zerdrückens

Mit der Gabel! – Sei stark!
Ich will auch Butter und Salz und Quark
Oder Kümmel, auch Leberwurst in dich stampfen.
Mußt nicht so ängstlich dampfen,
Ich möchte dich noch einmal erfreun.
Soll ich Schnittlauch über dich streun?
Oder ist dir nach Hering zumut?
Du bist ein so rührend junges Blut.
Deshalb schmeckst du besonders gut.
Wenn das auch egoistisch klingt,
So tröste dich damit, du wundervolle
Pellka, daß du eine Edelknolle
Warst, und daß dich ein Kenner verschlingt.

Auch in dem Gedicht »Fußball (nebst Abart und Ausartung)« verweist Ringelnatz auf die Kartoffeln, bei dem der vom Fußballwahn Befallene unberechenbar wird: »Da sah man ... Kartoffeln spritzen und Citronen«, obwohl man ihm vorher nie Kartoffelklöße gab. Georg Perec läßt in seinem Stück »Die Kartoffelkammer« seine fünf Darsteller einen »wilden Reigen« tanzen »wobei sie so laut wie möglich singen«:

»Das kann uns gar nicht quälen
die Knollen hier zu schälen
froh sind wir und versessen
sie auch gepellt zu essen
Um den Kartoffelkäfer zu verjagen
Da braucht man keinen Mann mit Kragen
Und immer fühlt man sich sehr wohl
Ißt man Kartoffeln in Stanniol.«
Und weitere Strophen mit Refrain.
Über Pfannkuchen nach Kölner Art singen die »Bläck Fööss«:

»Mam, Mam, schnapp d'r de Pann,
mir wolle Rievkooche han.
Mam, Mam, fang doch flöck an,
fuffzehn Stück pack op dr Mann.
Denn Rievkooche, dat es en Delikatess,
die schmecken am allerbess,
un kriste noher jet Buchping, oh jös,
do lähste dich flöck en der Kess.
Wer Rievkooche eins hät erfunge,
dat wor ne Erfinder janz jroß,
denn dat es ihm jot jelunge,
och wenn et jet Öl hät jekoss.«

Und natürlich hat sich auch Ludwig Thoma geäußert in »Josef Filsers gesamelter Briefwexel« (Fiertens: Über die Stehlung bayerns zum Auslahnd):

»Das Kenigreich Breißen ist ein ahrmes Land und nehren sich fon Kahrdofern indem sonzt nichz waxt. Den disses ist leicht zum bekreifen, dass wo mahn plos Kahrdofer hat, wiel man was andernes. Sie versuchen es, indem sie ins schmeigeln, damit das mir zutraulich werden, haber wen der bayerische Löhwe seine Zehne bleckt und zum Knuhren anfängt, ziehgen sie geschwiend die hende weg, womit sie ien gestreigelt haben. Iere Köbf sind geschwohlen und disses kohmt fon lauder Kahrdoferlesen.«

Heinrich Zille in seinen satirischen Zeichnungen der Berliner vergißt nicht die Hauptnahrung der von ihm portraitierten Bevölkerung. Auf einer Geburtstagskarte nimmt er ein Stück Kartoffelgeschichte vorweg. Er schreibt zu der bildlichen Darstellung des Verkaufs von Saatkartoffeln:

»Was, das nennen Se Saatkartoffeln? Die sind ja schon breiig. Wenn Se die in die Erde stecken, dann ernten Se Kartoffelpuffer.«

Der »Verein der Freunde der Kartoffeln e.V.« in Lohr am Main hat anlässlich des 50. Geburtstages ihres Vereinsgründers, Hans Schönmann, ein »Kartoffelesserlied« vorgetragen

(Text von Claudia Heinstein):

»Sie wächst mit Blüten auf dem Feld mit Früchten dran

|: Schau dir's nur an :|

Doch unterirdisch liegt, was man genüßlich essen kann.

|: Schau dir's nur an. :|

Wir hol'n sie gern schwarz aus der Kartoffelglut,

|: das schmeckt uns gut. :|

Die Pellkartoffeln dampfend aus der kochend Wasserflut.

|: das schmeckt uns gut. :| «

Nach der Melodie »Ein Vogel wollte Hochzeit machen« mußte in den 1990er Jahren in einem Kindergarten in der Berliner Schillerstraße gesungen werden:

1. Kartoffelliese, Kartoffelfranz / wollen tanzen einen Kartoffeltanz. / Fiderumpelbum, fiderumpelbum, fiderumpel, / rumpel bum.
2. Kartoffelliese ist dick und rund / doch innen gelb und gesund. / Kartoffelfranz ist groß und schlank; / er liegt viel lieber auf der Bank. / Kartoffelliese ruft ihm zu: / ›Steh endlich auf und tanz im Nu.« / Es tanzt der Franz nun immer mehr, / Kartoffelliese freut das sehr. / Es wird nun etwas lauter hier, / denn mittlerweile sind es vier. / Fiderumpelbum, fiderumpelbum, fiderumpel, / rumpel bum«

In dem selben Kindergarten wurde das Märchen vom »Kartoffelkönig« vorgelesen, in dem eine große Kartoffel sich zum König ausruft und sich daher nicht kochen oder schälen lassen will; aber auch diese Knolle wird zu Reibekuchen verarbeitet.

Aber die Kartoffel ist auch gut für die Beschreibung von Personen; beispielhaft sei Anton Semjonowitsch Makarenko zitiert:

»Timofej Viktorowitsch ist ein korpulenter Mann mit einem gestutzten Schnurrbart und einer Kartoffelnase.«

Da ist Donna Leon in »Aqua alta« viel unfreundlicher: »Die sehen alle aus wie Kartoffeln und stinken nach Paprika«. Über Peggy Guggenheim heißt es, daß sie nie den geforderten Preis

für ihre Käufe zahlte. Einmal jedoch sei ihr das mißlungen: da ging es um ihre Nase, die ihr wie eine riesige Kartoffel erschien, ein Familienerbstück, das sie verändern wollte, als sie volljährig wurde. Mitten während der Operation sagte ihr der Chirurg, daß das von ihr gewünschte Nasenmodell nicht realisierbar sei und sie solle sich eine andere Nasenform aussuchen. Sie ließ die Operation abbrechen, mußte aber die vereinbarten 1000 Dollar für den Versuch, ihre Knollennase zu beseitigen, dennoch bezahlen.

Jenny Lind, die schwedische Sopranistin, die »schwedische Nachtigall« mit der reinen Haut und dem breiten Gesicht, meinte über sich, sie hätte eine »Kartoffelnase«. Der türkischstämmige Rapper Kool Savas (Yurderi) nennt die Deutschen gern »Kartoffel«, was ja wohl deutlich zeigt, daß die Integrationsbemühungen der Berliner Ausländer- und Ausländerinnenbeauftragten fruchtlos geblieben sind.

Der ägyptische Luftfahrtminister Ahmed Schafik will übergewichtige Flugbegleiterinnen in der staatlichen Fluggesellschaft »Egypt-Air« nicht mehr akzeptieren; diese sähen nämlich aus wie »fliegende Kartoffelsäcke«.

Elizabeth Braddon schreibt 1881: »You wouldn't love a man with a potato-nose«, und wir Älteren kennen die Geschichte mit dem Johannes. Salaman zitiert Mme d'Arbley, die in ihrem Tagebuch am 4. Juni 1791 einträgt, daß der Herzog von Clarence eine Mrs. Schwellenberg zurechtweist mit den Worten: »Hold your potato-jaw«.

Zur Beschreibung von Pferdeköpfen eignet sich die Kartoffel auch: »Hier müssen Sie nicht an unsere hannöverschen Pferde gedenken mit den Kartoffel-Gesichtern«, schreibt Lichtenberg.

In Japan – so schreibt Uwe Schmitt in »Tôkiô Tango« – gibt es einen reichen »Fluchwortschatz der traditionellen Vegetarier auf dem Feld der Gemüse. Jemanden einen Kürbis, einen Rettich oder eine Kartoffel zu schimpfen werde nicht als lustig empfunden.

Die beruhigend völkerverbindenden Funde des Autors in Japans Straßenmilieus, die sämtliche Variationen weiblicher Masturbation und Verunglimpfungen des Penis (gobô), von dünnen Wurzel, gedrunghenen Pilzen bis zu dicken Kartoffeln, einschließen ...«

Eine Schilderung von Uwe Schmitt beim Besuch eines japanischen Freibades am Wochenende:

»Sie badeten im Schichtbetrieb, so wie sich einst Europas Schichtarbeiter ein Bett teilten, das nie erkaltete. *Imo arai*, Kartoffel waschen, nannten sie es gutmütig.«

Kritische Intellektuelle in Japan werden als »kokutsubushi« bezeichnet, als »Verschwender der Feldfrüchte«, also auch Verschwender der in Japan weit verbreiteten Kartoffel.

Bei der Bedeutung der Kartoffel ist es nicht verwunderlich, daß sogar ein Film zu diesem - Thema produziert wurde: 1985 haben Fernsehanstalten der Schweiz, Österreich und Deutschland die Geschichte eines schweizerischen Bergbauern als halbdokumentarischen Spielfilm produziert: »Der schwarze Tanner«, frei nach einer Erzählung von Meinrad Inglin, mit Otto Mächtlinger (als Kaspar Tanner) und Dietmar Schönherr (als Bauernfunktionär Traugott Steiner), Regie Xavier Koller. Die Schweizer Milchbauern wurden 1940 gesetzlich verpflichtet, auf den Hängen ihrer Almen Kartoffeln anzubauen, da die offizielle Politik der Schweiz die Autarkie bei der Nahrungsmittelversorgung anstrebte. Alle Milchbauern (im Tanner-Film) weigern sich anfänglich, aber bei Strafandrohung geben sie als »gute« Staatsbürger nach – nur der Tanner Kaspar weigert sich und muß ins Gefängnis. Im jesischen heißt Gefängnis »Erdäpfelpalast«, so daß die Inhaftierung für den Tanner ein besonderer Tort war. Tanner geht in den Hungerstreik und wird schließlich doch aus der Beugehaft entlassen. Ein Film mit happy end, wenn es auch gegen die Knolle geht, aber nicht jeder Platz ist für den Anbau geeignet.

Der Grieche Dimos Avdeliodis dreht 1999 den Film »I earíni synáxis tón agrofýlakon«, was auf deutsch heißt: »Das Treffen der Feldhüter«. In diesem Film geht es um die Ernennung eines neuen Feldhüters auf der Insel Chios, Anfang der 1960er Jahre. Der alte Feldhüter von Tholopotami ist tot; man sieht im Film, wie er starb: Er beobachtete das Mädchen Elisso (gespielt von Angeliki Malandi) und seine Mutter beim Kartoffelklauen; als er die Diebinnen stellen will, packt ihn das Mädchen an der Schulter und der Feldhüter fällt vor Schreck tot ins Gras. Der erste Nachfolger ertrinkt, als er vor stechenden Bienen flüchtet, der zweite ersäuft in einem Tümpel, der dritte verspielt seinen Esel und sein Gewehr – erst der vierte hat Glück.

Und darf die resche Elisso heiraten. So hat die Kartoffel doch noch Glück gebracht und Einfluß auf die »eheliche wercke«.

Verzichtet werden soll hier auf Vergleiche der Kartoffel mit anderen Gegenstände wie das »Knöllchen« oder die Bezeichnung »Kotzknolle« der Zeitschrift »Tempo« 1988 für den VW-Passat oder »Knautsch-Potato« im »Stern« 1999 für den FIAT Multipla. Solche Übertragungen verunglimpfen die Kartoffel!

Der Verweis Burkhard Hirsch als Sonderermittler der rot-grünen Bundesregierung über die verschwundenen Kanzleramtsakten (1998), der Staat sei keine »Bundesfrittenbude«, ist zwar richtig, aber zukünftig wäre es besser, keine Akten und Dateien zu vernichten, wenn die sozialdemokratische Bedrohung wahr wird bevor irgendwelche Fritten-Beispiele herangezogen werden.

Und in diesem Zusammenhang ein weiterer energischer Protest: Die häufig gehörte Bezeichnung »Kartoffel Sport Verein« für den HSV, nur weil dieser Traditionsverein in manchen Zeiten im Keller steht, ist unangebracht. Denn heutzutage werden die Knollen nicht mehr im Keller gelagert. Unangebracht ist auch die Umschreibung »märkische Kampfkartoffel« (in der TV-Sendung »Ottis Schlachthof«) für die Vorsitzende der CDU, Angela Merkel. Und Håkan Nessers Satz »Rügers Gesicht war ausdruckslos wie eine Kartoffel« zeugt nicht von der starken Beobachtungsgabe eines ansonsten guten Romanschriftstellers. In Frankreich wird über einen Faulpelz gesagt, er hätte »Kartoffelblut« und Leute mit zwei linken Füßen »würden tanzen wie ein Sack Kartoffeln«. Und – was ein früherer Bundeskanzleramtsminister vergessen wollte: »Kartoffeln gehören in den Keller, Akten in die Registratur.«

Medizin und Aberglauben

Die Kartoffel ist eines der merkwürdigsten Gewächse, das vom Menschen domestiziert wurde. Sie gehört zu den »Giftpflanzen«, denn nur wenige Milligramm des in ihren oberirdischen Teilen enthaltenen Alkaloid genügen bereits, einen Menschen zu töten; dennoch munden uns ihre unterirdischen Organe, und die verdickten Stengel werden für medizinische Zwecke eingesetzt.

Die Inhaltsstoffe einer gewöhnlichen Kartoffel setzen sich zusammen aus:

0,04–0,17	Prozent	Fett (zu 90% ungesättigte Fettsäure (Linol- und Linolensäure))
0,6–1,3	Prozent	Mineralstoffe
1	Prozent	Vitamine (der C-Vitamin-Gehalt ist so hoch, daß die Kartoffel zu den reichhaltigsten C-Vitamin-Träger gehört, B1, B2-Komplex, K, Panthotensäure)
1,6–2,8	Prozent	Protein (etwa 2% aus zehn essentiellen Aminosäuren)
0,3–0,9	Prozent	Fasern
15–21	Prozent	Kohlehydrate (fast ausschließlich Stärke: davon etwa 75 Prozent Amylopektin und etwa 25 Prozent Amylose)
74–81	Prozent	Wasser

Der praktische Arzt Schachert in Landsberg a.d. Warthe zitiert 1840 in einem Aufsatz für die »Wochenschrift für die gesammte Heilkunde« aufgrund der damaligen Untersuchungsergebnisse (von Pearson, Einhoff, Pfaff, u.a.), daß in den Kartoffeln außer dem Hauptbestandteil Wasser Stärkemehl, Faserstoff, Eiweiß und Gummi vorhanden sei:

»In den unreifen (Kartoffel) ist der Gehalt des Wassers am grössten, Eiweiss und Gummi findet sich in ihnen nur sehr wenig, Stärkemehl und Faserstoff in geringem Grade. Das Stärkemehl ... ist am Meisten in den Zwiebel-, Zucker-Voigtländischen und rothen Kartoffeln enthalten, am wenigsten aber in den auf moorigem oder lehmigem Boden gewachsenen.«

Und weiter:

»Ob auch Solanin in den Kartoffeln enthalten sei, darüber war man lange nicht einig. Baup will eine gewisse Quantität gefunden haben, Buchner behauptet, dass man, wenn Kartoffel gerieben und ausgepresst werden, und der filtrirte Saft mit Ammoniak vermischt wird, einen Niederschlag erhalte, der zwar hauptsächlich phosphorsaure Ammoniak-Talkerde sei, woraus aber nach dem Trocknen durch Kochen mit Alkohol eine Spur von Solanin ausgezogen werden könne.«

In Nr. 26 des Jahrgangs 1835 der »Zeitschrift für die landwirthschaftlichen Vereine des

Grossherzogthums Hessen« wird von den Untersuchungen eines hessischen Arztes berichtet, der festgestellt hat, daß

- reife Kartoffeln, solange sie noch nicht keimen, kein Solanin enthalten
- gerade keimende Kartoffeln Solanin nur in geringen Mengen enthalten
- Kartoffeln in der ersten Entwicklungsphase mit zwei bis vier Zentimeter langen Keimen die größte Menge an Solanin enthalten

Kaffee weist etwa siebenhundert flüchtige Aromastoffe auf, die Erdbeere bringt es auf etwa vierhundert, in der Banane sind etwa zweihundert Riech-Stoffe; dagegen bringt es – so informierte Gerlinde Tauer von der Firma Dragoco auf der Grundlage des *VCF 00 Database Report* – die rohe Kartoffel nur auf fünfundfünfzig flüchtige Aromastoffe, die gekochte Kartoffel bringt es schon auf siebenundneunzig, die gebratene Knolle auf zweihunderteinundsechzig und erst Pommes frites kommen mit bisher 339 gefundenen flüchtigen Aromastoffen in die Nähe der Erdbeere; insgesamt etwa sechstausend verschiedenen aromatische Moleküle sind bisher festgestellt worden¹²⁰⁵.

Nach neuesten Untersuchungen enthält die Kartoffel – wie auch Auberginen, Blumenkohl und Tomaten – kleinste Mengen von Nikotin. Wie beim Nikotinpflaster, das sich Abhängige zum Abgewöhnen des Lasters kleben, wird das Nikotin im Gemüse ohne die Reiz- und Begleitstoffe der Zigarette aufgenommen und ist leicht abbaubar.

Der Hang der Engländer zum Nonsense führte dazu, daß weltweit in allen Medien berichtet wurde, britischen Tüftlern sei es gelungen, mittels des Salzgehalts der Kartoffel einen knollenbetriebenen Web-Server zu basteln. Mit Hilfe von zwölf (!) Kartoffeln sei es gelungen, zwei Internet-Seiten im WorldWideWeb mehrere Tage lang zu betreiben; Eingesetzt werde eine

1205 Zwei Aromastoffe reichen aus, um eine neue Aromaqualität zu erreichen: Ein »fischiger« Geruch entsteht zum Beispiel, wenn sich Methional und Oktadienon, die nach gekochten Kartoffeln bzw. nach Geranien riechen, in einem bestimmten Mengenverhältnis in einem nicht mehr ganz frischen (aber schon gegarten) Fisch bilden; weniger als ein Mikrogramm pro Kilogramm genügen. Aromastoffe können jedoch auch verdeckt werden durch starke Aromen wie Methoxypyrazine. Ohne diesen Aromastoff würde gerösteter Kaffee nach rohen Kartoffeln riechen, was dem Absatz sicherlich nicht förderlich wäre.

Rechner-Version mit niedrigem Stromverbrauch (Intel 386 Chip). In eine Kartoffel gesteckte Elektroden aus Zink und Kupfer erzeugten eine elektrochemische Reaktion, die ihrerseits den Stromfluß verursache. In der Tat: Durch die elektrolytischen Eigenschaften des salzigen Inneren der Kartoffel ist die Knolle – ähnlich einer Autobatterie – ein potentieller Stromlieferant und könnte somit zum ernsthaften Konkurrenten von Windkraftträdern und Solarzellen werden.

Es soll nach so viel Hinweisen auf Gebreite und ihre Bekämpfung durch unsere Knolle auch nicht der Hinweis auf nachweisbare Vorteile der Knolle fehlen.

Kartoffeln sind ein Nahrungsmittel mit vielen lebenswichtigen Stoffen, aufgrund ihres hohen Stärkegehalts eine Energiequelle und außerdem reich an Ballaststoffen. Sie liefern hochwertiges pflanzliches Eiweiß. Zum Dickmacher werden sie nur durch die Zubereitung mit Fett. Aufgrund der basischen Substanzen eignen sie sich ideal als Gegengewicht zu einer übersäuerten täglichen Nahrung.

Die gesunde Knolle bietet auch außer Selen die ganze Bandbreite an Mineralstoffen und Spurenelementen, ganz besonders viel Kalium, aber auch Chrom. Mit fünf Erdäpfeln kann man nahezu den ganzen Tagesbedarf decken. Zu wenig Chrom bedeutet ein Absinken des Blutzuckerspiegels und damit Müdigkeit, Gereiztheit und Unruhe.

Wenn man regelmäßig Kartoffeln ißt, wird Müdigkeit und Konzentrationsmangel verhindert, der Wasserhaushalt im Körper reguliert, Muskeln und Knochen gekräftigt und Herz und Kreislauf gestärkt. Außerdem wird der gesamte Stoffwechsel entsäuert, was die Gefahr für viele Zivilisationskrankheiten verringert. Das normale Wachstum von Kindern wird gefördert, das Bindegewebe gekräftigt und die Verdauung verbessert.

Wer oft an Muskelkrämpfen leidet, die auf Kalium- und Magnesium-Mangel zurückzuführen sind, kann mit häufigen Mahlzeiten mit Kartoffeln dagegen ankämpfen. Bluthochdruck-Patienten können Medikamente einsparen, wenn sie oft Kartoffeln essen. Sie sind eine ideale Unterstützung der Therapie. Kartoffeln helfen auch, Streß und Harnsäure abzubauen und die Frühjahrsmüdigkeit zu bekämpfen.

Die gesundheitlichen Wirkungen kommen nur zur Geltung, wenn man die Erdäpfeln gedämpft ißt. Man wäscht die Erdäpfeln mit der Schale, gibt sie in einen Topf und wenig Wasser dazu, kocht einmal auf und dämpft sie dann auf kleiner Flamme 20 bis 25 Minuten. Mit etwas Kräutertopfen sind sie ein sehr gesundes Abendessen.

Die Kartoffel enthält einen beträchtlichen Stärkeanteil (durchschnittlich 17,5 Prozent) und biologisch wichtige Aminosäuren in einer Zusammensetzung, die dem natürlichen Bedarf unseres Körpers sehr nahe kommt. Ferner sind die Vitamine B1, B2, B6 (wichtig für die Eiweißverarbeitung) und ein verhältnismäßig hoher Anteil an Vitamin C, das auch nach dem Erhitzen erhalten bleibt, (Ascorbinsäure) sowie Niacin enthalten. Kartoffeln enthalten auch viel Vitamin K, das für die Blutgerinnung wichtig ist. Antal Boggar von *der Bundesforschungsanstalt für Ernährung* stellte 1997 fest, daß die »meisten Vitamine direkt unter der Schale sitzen«, zumindest gilt das bei Birnen und Äpfeln (der Vitamingehalt der Apfelschale ist siebenmal so hoch wie der des Fruchtfleisches), aber bei der Kartoffel nimmt der Vitamingehalt zur Schale hin ab. Regelmäßiger Kartoffelgenuß ersetzt die Einnahme von Spalt-Tabletten oder Aspirin. An Mineralen sind Kalium, Eisen, Phosphor und Kalzium vorhanden und an Spurenelementen Jod, Kupfer, Mangan, Zink, Fluor und Nickel; hundert Liter Mineralwasser ergeben die Kaliummenge einer Kartoffel. Unser Goethe spricht zwar gegen den Kartoffelgenuß: »Der Haufrau soll es nicht an Kohl noch an Rüben oder sonst einem Gemüse im Topf ermangeln, damit dem unseligen Kartoffelgenuß nur einigermaßen das Gleichgewicht gehalten werden.«, aber da irrte sich der Dichter in der Bewertung der wertvollen Bestandteile der Knolle.

Mit dem Vitamin B der Kartoffel nimmt der Mensch auch Folat (Folsäure) zu sich, die eine wichtige körperliche Bedeutung hat. Folat ist unabdingbar für die Zellteilung, so auch bei der Bildung von Spermien (mit Kartoffeln gelingen also die »ehelichen wercke«).¹²⁰⁶

1206 Die Folsäure spielt auch eine wichtige Rolle bei der Hautfarbe. Dunkle Haut schützt vor Folsäureabbau durch die UV-Strahlung – andernfalls drohen Unfruchtbarkeit sowie kindliche Mißbildungen. Wenn aber die Sonne nicht so stark scheint – wie zum Beispiel im Norden Europas –, dann würde eine dunkle Haut (Melanin) das Eindringen erforderlicher UV-Strahlung verhindern. Mit der UV-

Bei Mitessern ist die Kartoffel eine große Hilfe: Sie können die Haut einfach mit einer rohen Kartoffel abreiben – regelmäßig und über geraume Zeit. Für eine Gesichtspackung, die gleichzeitig die Haut erfrischt, zerdrückt man eine kleine gekochte Kartoffel mit einem Eigelb und rührt etwas Milch dazu, bis ein streichfähiger Brei entsteht. Dieser Brei wird im Wasserbad erhitzt und streicht ihn möglichst heiß auf die Haut. Darüber wird ein heißes Tuch gelegt. Nach einer Viertelstunde wird die Masse kalt abgespült. Das ist besser als Gurkenscheiben.

Gegen Falten hilft ein Mus aus geriebenen rohen Kartoffeln, das man auf die betreffenden Stellen bringt und nach einer Viertelstunde abwäscht. Luxuriöser ist eine Kartoffelbrei-Packung. Ein paar Eßlöffel gekochten Kartoffelbrei werden mit einem Spritzer Olivenöl aus der Toskana oder Walnuß aus dem Burgenland vermischt. Noch ganz wenig Zitronensaft und etwas süße Sahne einer glücklichen Kuh kommt dazu, damit eine schöne Paste entsteht wie man sie im Feinschmeckerlokal nicht besser ißt. Diese Salbe wird auf die Hautfalten gestrichen und soll eine Viertelstunde lang einwirken. Das ist billiger als jede Tag-und-Nacht-Creme aus München.

Da gefällt mir Ned Ballantyne und Stella Coeli in »Ihr Horoskop und Ihre Träume« (1940) schon deutlich besser: »Seelenruhe und ein ausreichendes Einkommen in einem Traum vorhergesagt, bedeutet, Kartoffeln in irgendeiner Form zu essen.«

Obwohl die Kartoffel zu rund fünfundsiebzig Prozent aus Wasser besteht, benötigt sie relativ wenig Wasser zum Wachstum; nicht die Niederschlagsmenge, sondern die gleichmäßige Verteilung ist für das Wachstum wichtig: *citius, altius, fortius*. Das Wachstum im Frühjahr wird bei einer Temperatur von etwa 8°C bei nicht vorgekeimten Knollen besonders gefördert.

Ursprünglich wurde die Kartoffel als exklusives Therapeutikum und der »ehelichen wercke« wegen in der Nähe von Klöstern und in den schon mehrfach erwähnten Fürstengärten angebaut: »Kartoffeln mit Liebe schmecken besser als Bratwürste mit Zank«. Im

Strahlung wird die Vitamin-D-Synthese in Gang gesetzt, das beim Calcium- und Phosphat-Stoffwechsel und damit beim Knochenaufbau mitwirkt.

Mittelmeerraum wurde die Kartoffel jedoch – wie schon erwähnt – früh auch von Spitälern und Klöstern als Krankennahrung eingesetzt, ohne daß die bisherigen Grundnahrungsmittel verdrängt werden¹²⁰⁷. Aber die Patres und Fratres trugen die Knolle überall hin.

Die Kartoffel wurde im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts Volksnahrung. Kartoffeln und Kohl ersetzten das Getreide – bei den unteren Schichten. Insgesamt wurde die Ernährung dadurch jedoch nicht besser, da zu diesem Zeitpunkt – aus anderen Gründen – der Fleischkonsum zurückging. Der geringe Eiweiß- und Fettgehalt, der niedrigere Gehalt an Mineralstoffen und Spurenelementen, an Vitaminen und Aminosäuren beeinflussten die Qualität der Ernährung nachteilig, so daß die Volksgesundheit insgesamt schlecht blieb. Eine Auswirkung unzureichender Ernährung ist eine geringere Entwicklung der kognitiven Fähigkeiten (Denk-, Wahrnehmungs- und Lernleistungen), wobei neuere Forschungen aufzeigen, daß auch Umweltfaktoren wie sozialer Status der Familie und Erziehung die schädlichen Folgen schlechter Ernährung je nachdem mildern oder verschlimmern.

Mit der Verbreitung der Kartoffel während des 18. Jahrhunderts stieg das allgemeine Bildungsniveau an und dieser allgemeine Anstieg führte zugleich Spitzenleistungen in den Naturwissenschaften; wir haben an anderer Stelle bereits darauf hingewiesen.

Es wird verschiedentlich angezweifelt, daß die Kartoffel einen Einfluß auf das Bevölkerungswachstum in einem bestimmten Gebiet gehabt habe. Wenn man aber die Fakten betrachtet, so ist sehr schnell festzustellen, daß die Einführung der Kartoffel, verbunden mit der Beendigung oder Einschränkung der Dreifelderwirtschaft in der Mitte des 18. Jahrhunderts erhebliche Auswirkungen auf die Geburtenrate hatte.

1207 Verdrängt wurde jedoch der von alten Männern sehr geschätzte »Sunamitismus«; damit ist der Glaube an die lebensverlängernde Wirkung der »Ausdünstung von jungen, unberührten Mädchen«, die das Bett teilten, ohne sexuell mit den alten Kerlen zu verkehren. »Und da der König David alt war und wohlbetagt, konnte er nicht warm werden, ob man ihn gleich mit Kleidern bedeckte. Da sprachen seine Knechte zu ihm: Laßt sie meinem Herrn, dem König, eine Dirne, eine Jungfrau suchen, die vor dem König stehe und sein pflege und schlafe in seinen Armen und wärme meinen Herrn, den König.« Sie fanden jedenfalls Abisag von Sunem, eine sehr schöne Dirne, »aber der König erkannte sie nicht.« 1. Könige, 1, 1. Bei David hatte diese »Frischhaltekur« Erfolg.

Dazu muß man noch einmal auf die Funktionsweise der Dreifelderwirtschaft verweisen: Im ersten Jahr: Brache, im zweiten Jahr: Winterfeld, im dritten Jahr: Sommerfeld und dann wieder Brache. Der Kartoffelanbau, der die Dreifelderwirtschaft ablöste, begünstigte auch den Anbau von Getreide und Gemüse, denn wenn das Kartoffelfeld richtig gepflegt und gedüngt wurde, dann beseitigte die Knolle (indirekt) auch die früher in der Brache wachsenden Wildkräuter.

Ausgehend von der Brache nahm der Wildkräuterbestand einjähriger Pflanzen auf der Brache rasch zu und erreichte im 3. Jahr eine so große Bestandsdichte und Artenvielfalt, daß der Anbau wieder unterbrochen werden mußte. Der Viehtrieb auf der Brache hatte deshalb auch die Funktion, diese zwischenzeitlich gewachsenen Wildkräuter zu dezimieren. Einige dieser Wildkräuter überstanden jedoch diese schlichte Art der Vernichtung und wuchsen auch während der Bepflanzung im Sommer- oder Winterfeld weiter.

Insbesondere im Sommerfeld wuchsen neben Getreide (vorwiegend Roggen und Gerste) auch Getreidewildkräuter (Trespe¹²⁰⁸, Lolch¹²⁰⁹, Mutterkorn¹²¹⁰ und Kornblume¹²¹¹), die das

1208 Die Trespe (*Bromus secalinius*) ist eine Pflanze mit (nach dem Verblühen) überhängender Rispe. Die Ähren sind etwa zwei Zentimeter lang und besitzen eine kurze Granne (Ährenborste). Die Roggen-Trespe ist in Deutschland ein uraltes Getreidewildkraut (seit dem Neolithikum), das wegen seiner Auswirkungen sehr gefürchtet war. Heute ist es nur noch selten anzutreffen.

1209 Lolch (*Lolium temulentum* L., temulentus = berauscht) ist ein einjähriges Ährengras mit 15 bis 200 mm langen Ähren; »temulentum« von Samen, die oft von einem Pilz befallen sind, haben giftige Eigenschaften. Die Grasart kam auf feuchten Äckern, besonders im Sommergetreide als Wildkraut vor. Das Lolch kommt aus dem Mittelmeergebiet und ist ein alter Kulturbegleiter. In der älteren Literatur teilt sich das Lolch seinen Namen mit anderen schädlichen Ackerwildkräutern aus der Familie der Gräser.

1210 Unter Mutterkorn (*Claviceps purpurea* Tul.) versteht man die überwinternde Dauerform des Schlauchpilzes *Claviceps purpurea*, der auf Roggenähren schmarotzt. Das Mutterkorn wirkt durch seine Inhaltsstoffe vor allem auf die Gebärmutter. Der Name wird auch dahin gedeutet, daß man bei der Gestalt des schwarzen Mutterkorns an die langen schwarzen Brustwarzen der »Kornmutter«, auch »Zitzenweib« genannt, dachte. Getreide, das vom Mutterkorn befallen war, wurde in Nordeuropa in eine Salzlake eingeweicht und tötete dadurch den Pilz. Auch deshalb gehörte Salz zu den magischen Zutaten. Um den Salzgehalt einer Lake zu überprüfen wurde bei den Römern eine Sardelle oder ein Ei hineingelegt und damit geprüft, ob diese Dinge schwimmen. In Nordeuropa wird für diesen Zweck vielfach eine Kartoffel verwendet. Bei Forschungen am Mutterkorn entdeckte Albert Hofmann 1943 die bewußtseinsverändernden Alkaloiden und en passant auch die Wirkungen des Lysergsäurediäthylamid, kurz LSD. Bereits 1933 hatte Leo Perutz

Mehl dunkel färbten und den Geschmack verschlechterten.

Die damalige Mühlentechnik verarbeitete Getreide und Getreidewildkräuter zu einem nicht mehr trennbaren Gemenge, das insbesondere beim Brei, dem Standardessen der ärmeren Bevölkerungsgruppen, ununterscheidbar wurde. Bei besonders großer Belastung des Getreides mit Wildkräutern traten Vergiftungserscheinungen ein, so daß man von »Schwindelhafer« oder »Tamelgetreide« sprach.

Uns interessiert in diesem Zusammenhang nur die Auswirkung auf das Bevölkerungswachstum. Christoph von Gundlach weist in einer Analyse nach, daß die Geburtenhäufigkeit deutlich zurückging, wenn auf stark mit Wildkräutern vermischtes Getreide zurückgegriffen werden mußte. Das war immer dann der Fall, wenn es eine Getreidemißernte gab. Für die Grafschaft Lippe hat Dirk Mellies eine entsprechende Untersuchung für die Jahre 1766 bis 1776 (1770 begann eine Hungerzeit) durchgeführt.

Die Geburtenhäufigkeit hängt ab drei Faktoren – von behördlichen Heiratsregulationen, von der Abortrate und von umweltbedingten Kontrazeptiva.

Behördliche Heiratsvorschriften gab es immer dann, wenn das Nahrungsangebot gering war und die Obrigkeit der Auffassung war, auf diesem Weg die Kindergeburten zu verringern (das Heiratsalter in Deutschland wurde erst auf 18 Jahre für Frauen und 21 Jahre für Männer

im »St. Petri-Schnee« die Mutterkornfolgen, irrationale Massenhysterie und Entstehung einer »Religion«, in einem Roman beschrieben.

1211 Die Kornblume (*Centaurea cyanus*) hat auffallend hellblaue (cyane) Blüten. Seitdem der Mensch Ackerbau betreibt, ist die Kornblume eine ständige Begleiterin von Getreidefeldern; sie wächst mit Kamille und Klatschmohn meist am Rande solcher Felder. Überdüngung der Felder vertreibt sie; deshalb gilt sie auch als Bioindikator, der anzeigt, wie stark die Felder gedüngt wurden.

Hippokrates, der berühmte griechische Arzt, benutzte den Namen *Centaurea* für die Kornblume. Er leitet sich möglicherweise vom Centauren Chiron ab, der eine Wunde am Fuße des Helden Achilles geheilt haben soll. Ceres, die römische Göttin der Ernte, trug die Kornblume im Haar – das erinnert an die Kartoffel bei Königin Amalia und bei der Pompadour; entscheidend ist die blaue Farbe. Obwohl ihr keine direkte Heilung nachgewiesen werden kann, benutzt man sie oft gegen Entzündungen, Hautrötungen und Bindehautreizungen. Selten ist sie auch Bestandteil von Kosmetika. Sie ist nicht giftig.

herabgesetzt, als das Nahrungsangebot ausreichend war). Ein »natürlicher« Abort vollzieht sich in den ersten Schwangerschaftswochen – vielfach unbemerkt – und verlängert das Intervall auf den nächsten Eisprung; ein Abort wirkt also als temporäre Schwangerschaftsverhütung.

Normalerweise beträgt das Geschlechterverhältnis 148 männliche zu 100 weibliche Föten (so von Gundlach); bekannt ist heute, daß einem Abort vorwiegend männliche Föten zum Opfer fallen. Erhöht sich also die Relation weiblicher zu männlicher Föten zugunsten der weiblichen, dann ist davon auszugehen, daß ein Anstieg der Aborte erfolgte. Immer dann, wenn auf minderwertiges Getreide zurückgegriffen werden mußte, nahm die Anzahl geborener Töchter deutlich zu¹²¹².

Wenn auf minderwertiges Getreide zurückgegriffen werden mußte, wurde die Breinahrung ergänzt durch den erhöhten Verzehr von Platterbsen und Wicken, deren toxische Wirkung (wahrscheinlich nur den »Kräuterhexen« bekannt) zu den Vergiftungen durch Getreidewildkräuter hinzukam. Eine der Folgen war zum Beispiel Osteolathyrismus¹²¹³. Entscheidend war jedoch, daß eine ungewollte antifertile Begleitwirkung auftrat (wie sie während und kurz nach dem Zweiten Weltkrieg in den Niederlanden durch den Verzehr von

1212 In Nürnberg kam es im 17. Jahrhundert kurzzeitig zu einer behördlich vorgeschriebenen Polyandrie; vorangegangen waren nicht nur die Wirren des Dreißigjährigen Krieges, sondern auch mehrere Getreidemißernten. Albert Schweitzer (1875–1965), Theologe, Philosoph, Gelehrter und Urwaldarzt, meinte, daß die Polygamie dem »natürlichen Rhythmus der Geburten« viel besser zurecht, denn von der Frau wird in einer solchen Gemeinschaft nicht verlangt, daß sie Frau *und* Mutter zugleich ist. Die Frau könnte sich in einer polygischen Ehe eine Zeit lang ganz dem Kinde widmen, weil andere Frauen den Platz der (Be-)Gattin einnehmen. Das würde auch den Mann befriedigen.

1213 Osteolathyrismus ist bedingt durch Aminoacetonitril und seiner Derivate. Das Gift kommt in Platt- und Kichererben vor und wirkt auch auf Nerven und Gefäßwände. Lathyrismus ist eine Lebensmittelvergiftung durch verschiedene Lathyrogene von Leguminosen, insbesondere von der Saatplatterbse, die Alkaloide enthalten. Symptome sind u.a. Übelkeit, Diarrhö, Inkontinenz und Impotenz. Leguminosen führen nicht nur zu Flatulenzen, sondern sind ungekocht und in größeren Mengen genossen für Kinder und ältere Menschen mit geschwächter Konstitution auch toxisch.

Tulpenzwiebeln dokumentiert ist).

Welche Auswirkungen auf das Bevölkerungswachstum hatte nun die Kartoffel? In anderen Abschnitten dieses Buches wird nachgewiesen, daß die Hungersnöte nach der Einführung der Kartoffel zurückgingen (abgesehen von der Katastrophe in Irland in der Mitte des 19. Jahrhunderts). Die Kartoffel verdrängte das Getreide und damit auch die Getreidewildkräuter. Das »pharmakologische« Fenster zum Getreidefeld schloß sich. Der Anbau der Kartoffel verminderte zugleich die Notwendigkeit zum Verzehr von Platterbsen, Wicken und anderen Lathyrismus auslösenden Krankheiten und mehr oder weniger sonstigen starken toxischen Nahrungsmitteln. Die Kartoffel dagegen blieb als eine Art lebendiger Konserve¹²¹⁴ bis zu ihrem Verbrauch ein beimengenfreies und durch die Schale geschlossenes Lebensmittel. Selbst Pellkartoffeln waren prinzipiell nicht verunreinigt, da sie vor dem Verzehr gewaschen wurden.

Das erklärt, warum der preußische Konsistorialrat und Statistiker Johann Peter Süßmilch (1707–1767) in seinem bereits 1740 erschienenen Werk »Die göttliche Ordnung in den Veränderungen des menschlichen Geschlechts« feststellen konnte, daß in dem Kartoffelland Preußen vier bis fünf Kinder auf eine Ehe kamen, während es in anderen Provinzen nur 3,5 bis 4 Nachkommen waren.

Interessant ist auch, daß sich als Nebenfolge des Kartoffelverbrauchs der Verbrauch an sonstigem Gemüse und der Gewürzbedarf verringerten und das verhältnismäßig billigere Salz an die Stelle exotischer Gewürze trat.

Der Kartoffelanbau, eine letzte Auswirkung auf das Bevölkerungswachstum, erlaubt es auch, die bis dahin üblichen rigiden Heiratsbeschränkungen aufzuheben oder zumindest zu mildern.

Die Kinderanzahl nahm zu und zugleich die Anzahl überlebender Kinder, da sich die Ernährung der schwangeren Mutter verbesserte und Anzahl der Totgeburten oder der ernährungsbedingten Todesfälle in den ersten drei Lebensjahren abnahm. Da die

¹²¹⁴ Aus der Geschichte kennen wir noch eine Art »lebender Konserve«: Bei den Maoris auf Neuseeland und anderen menschenfressenden Völkern wurden Gefangene erst kurz vor dem Verzehr geschlachtet.

Kinderanzahl je Familie dramatisch zunahm, führte dies zu Emigrationswellen und größeren Binnenwanderungen, denn vor der großflächigen und systematischen Düngung der Ackerflächen entstand eine neue quantitative Grenze der Nahrungsmittelproduktion: Das Wachstum der Bevölkerung überschritt den Produktivitätszuwachs¹²¹⁵. Es kam wieder zu Hungerjahren, die sich aber nicht mehr so einschneidend auswirkten.

Die Zusammensetzung der Knolle zeigt aber auch: Aus Kartoffeln können Margarine, Marmeladen¹²¹⁶ und Bonbons nicht hergestellt werden, und auch als Zusatz zu Fetten ist sie nicht geeignet. Michael Bockisch von der Technischen Universität Berlin hat ausgerechnet, daß für ein Kilogramm Margarine etwa achthundert Kilogramm Kartoffeln vonnöten wären. Jedoch: 1998 wurde eine Mutation der Ackerschmalwand (*Arabidopsis thaliana*) von Wissenschaftlern der Carnegie Institution in Stanford und der Universität von Berkeley entdeckt, die in den Wurzeln neben Stärke auch verhältnismäßig große Mengen an Ölen und Eiweiß entstehen läßt. Da die Mutation, »Pickle« genannt, die Nährstoffaufnahme durch Seitenwurzeln nicht beeinträchtigt, sieht man gute Chancen für die Entwicklung von Kartoffeln (und anderen Nutzpflanzen) mit verbessertem Nährwert; nun soll eine »Ölkartoffel« gezüchtet werden, die Öl statt Stärke produziert und die zehnmal so ertragreich sein würde wie Soja.

Die Bauern in früheren Zeit wußten, daß mit dieser Pflanze die »ehelichen wercke« und auch

1215 Die schon mehrmals erwähnte Realteilung bedeutet die Teilung eines Grundstücks gleichmäßig auf alle Erben. Man kann sich vorstellen, daß schon nach wenigen Generationen das Hofstück so klein war, daß der Bauer und seine Familie davon nicht mehr leben konnte. In Baden-Württemberg entstand so das Tüffel-System in kleinen Fabriken und Manufakturen.

1216 Bei einem Marmeladenbrotexperiment von William R. Simpson vom Institut für Meereskunde (Arlington, Virginia) stellte sich heraus, daß 100 Prozent der Scheiben eines Kartoffelbrot mit Orangenmarmelade und Sardinen auf die »gute« Seite fiel; bei Weizenbrot mit Erdbeermarmelade fielen nur rund 90 Prozent mit der Marmeladenseite nach unten. Die Bezeichnung Marmelade soll kommen von »Marie malade«, weil Maria Stuart bei einer Seereise seekrank wurde und ihr als Gegenmittel gekochte Orangen gereicht wurden; eine andere ebenfalls unrichtige Erklärung ist die von der Krämersfrau in Dundee, die Sevilla-Organen eingekocht habe. Marmelade (und nur der aus Zitrusfrüchten bestehender Brotaufstrich heißt so) kommt vom portugiesischen »marmelo« für Quitten, aus denen ein geliertes Konzentrat hergestellt wurde.

contra sextum (wie man die Verletzung der ehelichen Treue lateinisch ausdrücken könnte) besser zu besorgen waren! *Ad usum potatonis* – zum Gebrauch der Kartoffel – gab es vielerlei Ratschläge. Hier wird Wirkung und Ursache verwechselt: Eine gute, kräftigende Nahrung – gleich welcher Art – fördert nicht, sondern ermöglicht erst die »ehelichen wercke«. Zur Empfängnisverhütung wurden Rosmarin, Thymian, Petersilie, Salbei (schon von den alten arabischen Ärzten empfohlen) und Suppenkraut als alte Heilmittel eingesetzt. Aber auch Mutterkorn und der Sevenbaum (der Fehlgeburten auslöste, und der deshalb nach dem 30jährigen Krieg nicht mehr angepflanzt werden durfte) wurden benutzt. Vielleicht haben die Geistlichen des 17. Jahrhunderts doch recht vermutet. In Versuchen mit Labortieren verursachte übrigens das in der Kartoffel vorhandene Solanin einen Abort, weshalb die Kartoffel auch deshalb anfänglich nicht angesehen war und verboten wurde.

Kartoffeln machen, entgegen der landläufigen Meinung, nicht dick, was in Norddeutschland im 19. Jahrhundert so formulierte:

»Kartüffeln daun wol balgen
aber nicht talgen.«

Mit achtundsechzig Kalorien je hundert Gramm bleibt man schlank. Achtundsechzig Kalorien entsprechen der Kalorienmenge eines Apfels. Es muß also an der köstlichen Soße liegen, die dazu gegessen wird, die bei älteren Männern den *Embonpoint* hervorruft. Insgesamt sind in der Kartoffel bisher rund zweihundert verschiedene Inhaltsstoffe gefunden worden. Ob es jedoch vorteilhaft ist, *nicht* dick zu sein, muß noch durch genauere Untersuchungen festgestellt werden: Dr. E. J. Moynahan von der University of East Anglia, Norwich, stellt die These auf, daß durch die Hungersnöte im Mittelalter und später wahrscheinlich eine Selektion zugunsten dicker Menschen stattgefunden habe¹²¹⁷.

1217 Moynahan äußerte 1961 die Vermutung, daß die meisten Menschen in den entwickelten Ländern der nördlichen Hemisphäre heute Fettreserven für zwei Monate besäßen, die Korpulenteren hätten dagegen genügend Reserven angeessen, um mit sehr kleinen Rationen acht und mehr Monate zu überleben. Dagegen Wallis Simpson als Herzogin von Windsor: »Man kann nicht reich genug und nicht dünn genug sein.« Liselotte von der Pfalz kennt keine Kartoffeln, wird siebzig Jahre alt (1652–1722) und beschreibt sich in

In diesem Zusammenhang paßt, daß die Kartoffel als erdumgebenes Knollengewächs Energie in Form von Stärke speichert und in ihrer Raumstruktur den Vorratslagern unterirdisch agierender Nager, die etwa wie der Hamster, dort Energie in Form von Getreide speichern.

Heraklit soll gesagt haben: »Der Krieg ist der Vater (und König) aller Dinge«. Wenn Amerika (Ludwig Klages: »Dollarika«) damals schon entdeckt gewesen wäre, hätten die alten Griechen uns sicherlich auch hinterlassen, daß die Kartoffel die Mutter der Weisheit¹²¹⁸ sei. – Und eines guten Mittagessens.

»Kartoffel machen Kopfweg (wenn sie nicht schmecken)«, aber das gilt ja wohl für jedes Essen.

Bereits die prä-columbianischen Indios verwendeten Kartoffeln auch als Heilmittel: Kartoffelscheiben wurden auf Knochenbrüche gelegt, rohe Kartoffeln (auf der Stirn zerrieben) sollen gegen Kopfschmerzen helfen, und eine rohe Knolle – am Körper getragen – soll gegen Rheuma geschützt haben. Gegen Verdauungsstörungen halfen Kartoffeln¹²¹⁹. Darüber hinaus wurden der Kartoffel Zauberkräfte zugesprochen. Im September eines jeden Jahres feierten die Inka ein Kartoffelfest, »Situa«, das das Volk von Krankheiten heilen und zugleich böartige Dämonen vertreiben sollte.

Der Arzt Dr. Rauche berichtet 1816:

einem Brief:

»Mein fett hatt sich gar übel placirt, muß mir also woll übel anstehen. Ich habe einen abscheülichen met verlöff hintern, bauch undt hüfft undt gar breite axlen, halß undt brüste sehr blat, bin also, die warheit zu bekennen, gar ein wüste heßliche figur.«

Und: »Madame sein ist ein ellendes handwerck.«

1218 Bei den alten Griechen war man der Meinung, daß die Menschen schon durch ihre Körperhaltung dazu bestimmt seien, in den Himmel zu blicken und daraus Weisheiten für ihr Leben abzuleiten. Auch deshalb sei – so im Mittelalter – der mensch die krone der Schöpfung. Der Arzt Galenus meinte sarkastisch, daß Plattfische (uranoscopus) dazu besser geeignet seien und selbst Esel müßten ihren Hals weniger verdrehen, wenn sie die Milchstraße, den Jakobsweg, sehen wollten.

1219 Marcel Proust in der Suche nach den verlorenen Zeiten über den Tod von Bergotte: »Es ist nur eine einfache kleine Verdauungsstörung, die Kartoffeln waren nicht ganz gar, es ist weiter nichts.« Ein neuer Schlag streckte ihn hin, er rollte vom Sofa auf den Boden, wo die herzueilenden Besucher und Aufseher ihn umstanden. Er war tot.«

»Es gibt Magenschmerzen und Verdauungsfehler, deren Beschaffenheit sich nur schwer nachweisen lässt. Einer mit dieser Krankheit behafteten Person, welche von mehreren Ärzten auf verschiedene Weise ohne Erfolg behandelt worden war, verordnete ich ein leichtes Dekokt von Kartoffeln und Süßholz, und bald hatte ich das Vergnügen, den kranken wiederhergestellt zu sehen.«

Noch 1840 wurde in seriösen Medizinzeitschriften über eventuelle Folgen des Kartoffelgenusses diskutiert. In dem schon erwähnten Artikel in der »Wochenschrift ...« geht Schachert der Frage nach »Unter welchen Umständen kann der Genuss der Kartoffeln der Gesundheit schädlich werden?«

Schachert stellt fünf Punkte heraus, unter denen die Kartoffel gesundheitsschädlich sein kann:

- »(1) Wenn sie noch im unausgewachsenen oder sogenannten unreifen Zustande sind, oder wenn sie auf lehmigen oder moorigem Boden gezogen sind, und in grosser Menge genossen werden.
- (2) Sind die Kartoffeln während ihres Wachstums nicht gehörig behackt worden, so werden die oberflächlich liegenden, der Luft ausgesetzten grün und haben einen bitteren Geschmack. ... Ich weiss jedoch aus eigener Erfahrung, dass sie im Hals kratzen, und, wenn man mehrere isst, Ekel und Magendrücken veranlassen.
- (3) ... Wenn solche erfrorene Kartoffeln auch nicht so schädlich auf die Gesundheit wirken, so ist doch gewiss, dass die Zuckerbildung auf Kosten des Stärkemehls entsteht und dadurch ein Theil desselben verloren geht; dass sie beim Kochen, auch wenn sie früher sehr stärkehaltig waren, glitschig werden, dann einen widerlichen Geschmack haben und gewiss schwer verdaulich sind. ... Durchfälle, gastrische und biliöse Fieber, mancherlei Hautausschläge, bei Kindern aber namentlich die scrophulösen Krankheiten mögen nicht selten daher grösstentheils ihren Ursprung haben.
- (4) Mit dem Beginn des Frühjahrs fangen die Kartoffeln ... an zu keimen. Bei einem

mässigen Genuss erregen sie Anfangs etwas Kratzen im Hals und später Magendrücken, Eingenommenheit des Kopfes und Uebelkeiten. Diese Zufälle können sich zu Erbrechen, Bewusstlosigkeit, Convulsionen und gänzlicher Narcose steigern.

- (5) Endlich kann der aus den Kartoffeln gezogene Branntwein durch seinen Gehalt an Fuselöl schädlich werden.«

Wenn selbst in der Mitte des 19. Jahrhunderts in medizinischen Fachzeitschriften noch so starke Bedenken gegen den Kartoffelverzehr ausgebreitet werden, so ist erst recht erstaunlich und verwerflich, daß man die Kartoffel weiterhin als Grundnahrung für die Ärmsten ansah.

Tabak wurde ebenfalls als Heilmittel angesehen gegen Arthritis, Wunden, Kopf- und Zahnschmerzen, und schlechtem Atem (!). Tabak wurde zu einem Tee gekocht und auch in Pillen gedreht. Nicolás Monardes beschrieb 1577 dessen Heilkraft in seinem überarbeiteten Buch »Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt«. In den kolumbischen Anden (in der Gegend von San Bernardino) wird die grüne stachelige Frucht »Guatilas« als »Kartoffel der Armen« bezeichnet.

Eine gequetschte Kartoffel hilft gegen Zahnschmerzen, wenn sie in der Hosen- oder Jackentasche getragen wird¹²²⁰. Aber: Zahnschmerzen unten links: Kartoffel in die linke Hosentasche, rechts oben Zahnweh: Kartoffel in die rechte Jackentasche, gelbes Taschentuch in die linke hintere Hosentasche, braunes in die rechte usw.

Schwangere Frauen, so der Aberglaube, sollten Kartoffeln meiden, besonders bei Nacht, wenn ihr Kind einen schmalen (vornehmen) Kopf haben soll. Dickköpfige Menschen sind also nicht widerborstig, sondern nur während der Schwangerschaft falsch ernährt worden¹²²¹. Auch

1220 Jago zu Rodrigo im »Othello«: »Take money in your pocket.« Gold gleich Geld gleich Kartoffel war heilsam.

1221 Besonders in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts besaßen »Phrenologen« einen großen Einfluß auf wissenschaftliche Theorien; mit exakten Schädelmessungen wollte man den Charakter eines Menschen erkennen können. Jeder Arzt des 19. Jahrhunderts hatte auf seinem Schreibtisch einen Kopf, in dem die Hirnregionen phrenologisch aufgeführt waren.

vor Operationen sollen Kartoffel gemieden werden, denn die in allen Nachtschattengewächsen befindlichen Glykolalkaloide hemmen den Abbau von Narkosemitteln im Körper; die Wirkungs-dauer verlängert sich, und damit treten unliebsame Nebenwirkungen wie Schwindel auf, oder es entsteht ein bleiernes Gefühl im Körper. Jedenfalls will das der amerikanische Anästhesist Dr. Johannes Moss herausgefunden haben.

Günter Grass im »Butt«:

»Später hat Amanda Kartoffelmehl gegen alles Mögliche eingerieben, als Brei aufgetragen, in Säckchen gefüllt und in Spinde gehängt und über Türschwellen gestreut. Mit Brandwunden kam man zu ihr. Wollten die Kühe nicht kalben, trieb eingetrichtert Kartoffelmehl aus. Und dem Zaun angestrichen, schreckte es Geister ab.«

Wenn am 1. Mai¹²²² eine Kartoffel vor eines Mädchen Tür gefunden wird, so bedeutet es in Irland, daß jemand seine Verachtung für sie ausdrücken will. Es ist leider nicht überliefert, was eine Kartoffel vor der Tür zur Sommernachtwende bedeutet¹²²³ oder wenn die Knolle beim Paddy vor der Tür anliegt. Der Ire weiß auch, daß man die ersten Kartoffeln grundsätzlich am Karfreitag in den Boden setzt – unabhängig vom Termin.

1222 Der 1. Mai ist heute nur noch als Kampftag der Arbeiter beleumdet, Im französischen 14. Jahrhundert gab es am 1. Mai ein Fest, zu dem bei Hof der König unter die Prinzen und Prinzipessen Kleider aus dem Stoff »vert gai« (fröhliches Grün) verteilte, und die Kleider nannte man »livrée du mai«. Die jungen Leute ritten zu einem beschwingten Ausflug aus, von dem sie grüne Zweige heimbrachten; bei Strafe eines Pfandes mußten alle Teilnehmer grün tragen. In einem Pariser Lehrgedicht aus dem Jahr 1583 heißt es: »Das höchste Vergnügen, das der wilde Wald beschert, ist die wunderbare Freude an seinem Grün«. Lyrik gegen den Waldfrevel. Aus »Je vous prends sans vert« entwickelte sich das »Ich überrasche euch unvermutet« des gehörnten Ehemannes. Die Grünfarbe wurde damals gewonnen, in dem man den Halbedelstein Malachit zu Pulver verrieb. Im übrigen waren Wälder die »verabscheuungswürdigen« Schlupfwinkel des Satans – bis die Romantiker ihm zu neuen Ehren verhalf. Eine Variante dieser grünen Feste war die Suche nach dem Veilchen: »Und find ich dann das Blümelein, dann sollt ihr meine Liebste sein.« Und wir erinnern uns, daß die blaublühende Kartoffel an das Veilchen erinnert.

1223 Die Kartoffel trat an die Stelle des teuren Salzes, das Brautpaare in der den Pyrenäen in ihrer linken Tasche trugen; in einigen Gebieten Frankreichs trug der Bräutigam Salz in der Tasche. Die Römer bezeichneten einen verliebten Mann als *salax*, wovon sich das englische Wort *salacious*, wollüstig, geil, herleitet.

Bei den Maoris wurden beim Haareschneiden des Häuptlings besonders viele Beschwörungen ausgesprochen; da dieses Haareschneiden eine besondere heilige Handlung war, durfte der Friseur mehrere Tage weder Nahrung berühren noch irgendwelche Handgriffe tun. Erst am Tag nach dem Haarschnitt¹²²⁴ kann er vom Tabu befreit werden: Er reibt sich die Hände mit Kartoffel- oder Farrenwurzel ein, die man auf einem heiligen Feuer gekocht hat. J. G. Frazer (im »Goldenen Zweig«) unterscheidet leider nicht nach der Art der Kartoffel, Es ist also wahrscheinlich, daß man nur mit der Süßkartoffel¹²²⁵ vom Tabu befreit werden kann.

Noriko Kuriyama, Leiterin des von ihrem Vater Kiichi Kuriyama in Tokio gegründeten »Kuriyama Health & Nutrition Research Institute«, vertritt die Auffassung, daß man über die Ernährung die Zukunft beeinflussen könne. Ferner führe die Bevorzugung bestimmter Nahrungsmittel zu einem Folgeverhalten. Über die Kartoffel schreibt sie:

»Kartoffel-Fans führen höchst harmonische Ehen.

1224 Oswald Kolle in den 1950/1960er Jahren: »Die wichtigste erogene Zone des Menschen liegt zwischen Ohren.« Also: Häufiger zum Friseur gehen. Heute, 2004, ist erwiesen, daß Oswald Kolle wohl recht hat. Das weibliche Geschlechtshormon Östradiolum (das wirksamste natürliche Östrogen neben Östron) wirkt unmittelbar auf die Hörsinneszellen ein, in dessen Innenohr sich spezielle Empfangsstellen für dieses Hormon befinden. Wozu sie dort dienen, ist bisher ungeklärt. Allerdings gibt es Hinweise, daß Geschlechtshormone während der Embryonalentwicklung eine Rolle spielen und darüber hinaus auch das Gehör erwachsener Säugetiere schärfen können. Vielleicht läßt das Hörvermögen im Alter nach, weil es dem Ohr zunehmend an hormonellem Beistand mangelt. Oder aber: Es sind wegen des fehlenden Östradiolum zu viele Haare im Inneren des Ohren gewachsen, was auch zu Schwerhörigkeit führt. Also lautet die korrekte Frage nicht mehr die nach dem Golfspiel (was auch schon langweilig ist), sondern die nach der Verwendung einer Hörhilfe.

1225 Die Maori kennen kein Wort für die (andinische) Kartoffel, wohl aber für die Süßkartoffel, die sie anbauen. Die Süßkartoffel heißt bei den Maori »kumara«, für getrocknete Süßkartoffeln lautet die Bezeichnung »te kao«; »para-kao« ist der »lange« Name für die Süßkartoffel. Die Polynesier pflanzen die Süßkartoffel in besondere Erdhügelchen, die sie »te ahu-ahu« nennen. »Papahaoa« oder »papahaua« ist der Name einer Süßkartoffelart. Die Aufbewahrung der Süßkartoffel erfolgte in »ngaruawahia«, geöffnete Gruben«. Auf den neuseeländischen Inseln sind viele Ortsnamen auf die Maori-Sprache zurückzuführen, da die europäischen Farmer dazu angehalten wurden, bei Errichtung von Poststellen auf die Sprache der Einheimischen, zurückzugreifen. Im übrigen waren die Maoris Menschenfresser, die auf ihren Jagdzügen wenig Nahrung mitnahmen (außer »te kao«), da sie ja in den überfallenen Dörfern ausreichend Fleisch vorfanden. Der letzte dokumentierte Fall von Menschenfresserei fand 1843 statt.

Kartoffel-Fans besitzen exzellente Führungsqualitäten. Ihre hohe soziale Kompetenz bewirkt, daß sie sich mit ihren Mitmenschen gut vertragen und ihnen diese umgekehrt Respekt und Vertrauen zollen. ... Sie schwimmen ihr Leben lang auf der Erfolgswelle.«

Über »Liebe und Familie« schreibt Kuriyama:

»Kartoffel-Kulinariker pflegen ernsthafte, fruchtbare Beziehungen. Lippenbekenntnisse liegen ihnen nicht, sie stoßen auch niemanden vor dem Kopf. Ihr Familienleben steckt voller Abwechslung, sie werden ihrer Partner niemals überdrüssig. Die Frauen unter ihnen sehnen sich nach Romantik und sind sexuell aktiver als die Männer. Im Durchschnitt besitzen Männer und Frauen eine hohe Lebenserwartung.«

Was ist daraus zu folgern: Gehen Sie mit einem möglichen neuen Partner erstmals essen. Was bestellt er/sie? Grüne Bohnen? Sellerie? Kartoffeln?

Wir wollen hier auch darauf hinweisen, daß die Farbe »Gelb«, die wir ja bei den meisten Kartoffeln vorfinden, schon in Goethes »Farbenlehre« als heiter und munter, als warm und behaglich bezeichnet wird. Man beachte auch die kartoffelwarmen Farben in vielen Gasträumen der sogenannten System-Gastronomie.

Mit Aberglauben kann man sogar Nobelpreise gewinnen: Der Wirtschaftswissenschaftler James McGill Buchanan behauptet, daß ökonomisch handelnde Menschen – wenn sie denn nur ihrem Eigennutz und ihrer Vernunft folgend würden – zwangsläufig einen demokratischen Rechtsstaat gründen würden. Er macht dies fest an einem Beispiel mit Kartoffeln: Auf einer Insel leben zwei Robinsone, beide werden als sogenannte »homo oeconomici« bezeichnet. Beide wenden ihre knappen Ressourcen nur für drei Tätigkeiten auf: sie bauen Kartoffeln an, sie stehlen sich gegenseitig Kartoffeln und sie verteidigen sich gegen die Übergriffe des jeweils anderen. Eines Tages fällt ihnen auf, daß es beider Wohlstand fördern würde, wenn sie auf die gegenseitigen Raubzüge verzichten und sich dadurch auch die jeweils erforderlichen Abwehrreaktionen ersparen würden. Damit hätten sie Ressourcen und Kräfte frei für die Förderung des Kartoffelbaus und könnten diesen ertragreicher gestalten. Mit diesem Beispiel will Buchanan beweisen, daß eigennützig-rationales Handeln – ohne weitere ethische Regeln

– in einen Rechtsstaat mündet.

Eine Bitte an den Leser an dieser Stelle: Nicht neidisch werden, daß für diesen hanebüchernen Kartoffel-Aberglauben 1986 der Nobelpreis ausgeschüttet wurde. Denn erstens gibt es keine Robinsone – wozu hat man schließlich ein handy (dadurch fällt schon die Grundannahme in sich zusammen), zweitens gibt es seit Freud nicht mehr den reinen »homo oeconomicus« (für diese Feststellung erhielt ein anderer einen Nobelpreis), auf Dauer – drittens – ist es eine sehr einseitige Ernährung mit Kartoffeln (dafür hat's noch keinen Nobelpreis in Biologie gegeben), so daß der Eigennutz dazu geführt hätte, daß einer der beiden anfängt, Hühner oder Schweine zu züchten, um somit, viertens, mehr Proteine zu sich zu nehmen, damit stärker, kräftiger, blutrünstiger zu werden als der Knollenbauer und deshalb dann diesen zu knechten (wofür es nicht den Friedens-Nobelpreis gegeben hätte) – natürlich im Rahmen der üblichen gesetzlichen Bestimmungen und vielleicht sogar auf dem Boden der »FDGO«, der frühzeitig düngenden Gartoffel-Ordnung. Wie gesagt, dafür gab's über eine Million Kronen für Buchanan.¹²²⁶

Im Jahr 1950 (in Worten: Neunzehnhundertfünfzig) behauptet Roderich Menzel in seinem Elaborat »Triumph der Medizin«, der starke Kartoffelgenuß sei für den Niedergang des geistigen und sittlichen Bewußtseins in Mitteleuropa und Rußland verantwortlich. Ist das nun medizinisch oder mystisch zu interpretieren? Oder hängt das nur mit dem »Kalten Krieg« zusammen?

In Cambridge wurde festgestellt, daß Kartoffeln und (noch grüne) Bananen die Nahrungsmittel sind, die am intensivsten vor Darmkrebs schützen. Schon die Inka glaubten, daß die Kartoffel Krankheiten heilen könnte (»An earth-apple a day keeps the doctor away«). Homöopathen empfehlen heute (wieder), gegen Rheuma eine rohe Kartoffel in der Tasche oder *um den* Hals zu tragen. Schon Nicholas Culpeper empfahl, stets eine Kartoffel in seiner Tasche zu tragen, um gesund und beweglich zu bleiben, also auch als ein Mittel gegen die weitverbreitete Gicht

1226 Für die Binse »Die Leute sind zufriedener, wenn ihr Einkommen höher ist« und ein paar dazugehörenden Statistiken erhielt Daniel Kahnemann den Nobelpreis. Hat doch was.

im diesigen England.

»An der Türschwelle tastete er in seiner Gesäßtasche nach dem Hausschlüssel. Nicht da. Wohl in den Hosen, die ich ausgezogen habe. Brauch ihn aber. Die Kartoffel hab ich.«

denkt Leopold Bloom, als er losgeht, um sich eine »feuchte weiche Drüse« zum Frühstück beim Schweineschlachter Dugaczs in Dublin zu kaufen. Und später an diesem Tag, am 16. Juni 1904 zwischen acht morgens und zwei Uhr nachts, stellt sich heraus, daß Bloom immer eine Kartoffel abergläubisch mit sich herumträgt und Joyce begegnet seiner Lebensgefährtin Nora Barnacle.

Der Begründer der Homöopathie, Christian Friedrich Samuel Hahnemann aus Meißen, betrachtete die Kartoffel als Heilpflanze. Für ihn stand fest, daß bei Darmerkrankungen, Geschwüren und Schleimhautentzündungen des Magentrakts der Saft von rohen Kartoffeln positiv auf Magen und Darm wirkt. Der Pfarrer und Naturheiler Sebastian Kneipp empfahl den Kartoffelbreisack (heiße Pellkartoffeln in einem Leinensack, der dann gewalkt wird, bis die Kartoffeln einen Brei ergeben) zur Schmerzlinderung bei Hexenschuß¹²²⁷ und Ischias-

1227 Es war ein dicker Mann in Chicago.
der lebt' von Kartoffeln mit Sago,
bis sein Arzt im sagte
– was ihm sehr behagte:
»Diese Diät hilft auch gegen Lumbago!«

There was a thick man in Chicago
Lived long on potatoes with sago;
But at last to his bliss,
The physician said this:
»To a roast leg of mutton you may go!«

(Übersetzung von Theodor Stemmler, FAZ, knollengerecht angepaßt)

Es ist bisher nicht nachgewiesen, daß die Bezeichnung »Limerick« mit der irischen Ortschaft selben Namens irgendeine Beziehung hat; Edward Lear (1812–1888) selbst nannte seine Texte »absurdities«. 1846 wurde das »Book of Nonsense« das erste Mal veröffentlicht. Von Profession war Lear ein (sehr guter) Zeichner, zoologischer Illustrator (er wurde mit dem Amerikaner Audubon verglichen) und Landschaftsmaler, der für die Kinder seines Kunden Edward Stanley (Lord Derby) Scherzbilder anfertigte und diese mit Fünfzeilern im Rhythmus »a b b a« unterlegte.

Lears Rezept für seine Gedichte lautete: Man erzähle eine kurze Geschichte in fünf Versen, aabba, und jeweils 3, 3, 2, 2, 3

beschwerden – und wenn das Wasser zu kalt ist. Warzen wird man los, wenn man diese mit der Schnittfläche eines Kartoffelstückes einreibt und dann das Kartoffelstück an einen Ort bringt, wo weder Sonne noch Mond hinscheint (man kann es auch unter einer Traufe vergraben).

Selbstgemachter Kartoffelbrei ist im übrigen nicht nur ein himmlisches Gericht, sondern wegen der Verwendung von Milch (statt vielfach Wasser bei Tütenbrei) auch sehr gesund: In der Milch ist Vitamin A, so daß man in Verbindung mit der Kartoffel wesentliche Elemente einer gesunden Nahrung zu sich nimmt. Gilbert K. Chesterton: »Die Doktoren werden sich immer uneins sein, und die Menschheit sich stets für das Püree entscheiden.« Der verstärkte Genuß von Pellkartoffeln (an mehreren Tagen vorher jeweils etwa drei bis Pfund) gelten als potenzfördernd. Die insulinartigen Hormone regen den Stoffwechsel an und begünstigen die Fortpflanzungsfähigkeit.

»Einen Kloß *im* Hals haben« bedeutet, daß man in seelischer Bedrängnis ist (noch heute tragen gestand'ne Mannsbilder in Bayern ein »Charivari« um den Bauch, ein Gürtel mit Devotionalien, Jagdtrophäen, Kastanien und Kartoffeln). Rohe Kartoffeln lassen geschwollene Augen (nach durch Knollen angeregte lange Nächte) wieder abschwellen; gegen Durchfall helfe ungesalzenes Kartoffelpü-Reh, das mit Wasser angerührt worden sei. Frisch gepreßter Saft von rohen Kartoffeln helfe gegen Sodbrennen¹²²⁸ und Völlegefühl. Bekanntlich badete Cleopatra in Eselsmilch, bevor Caesar kam: Auch wenn die Knolle für die »ehelichen wercke« hilfreich ist oder sein soll, ein Bad in Kartoffelsaft verbietet sich schon.

Hebungen enthalten. Der erste Vers beginne mit »Es war einmal ...« (»There was a ...«) und ende mit einem Ortsnamen, mit leichter Variation wird das gleiche Reimwort im letzten Vers wiederholt. Der Rhythmus soll vorwiegend anapästisch (Versfuß aus zwei Kürzen und einer Länge: u u -) sein.

Lear war eines von 21 oder 15 Kindern (unterschiedliche Angaben) eines bankrottierten Börsenmaklers und hatte Zeit seines Lebens zu Männern und Frauen (einen Mann hätte er wohl bevorzugt) ein distanzierendes Verhältnis. Lumbago, nicht jeder leidet daran, ist die lat. Bezeichnung für Hexenschuß und deshalb paßt es hierher.

1228 Insbesondere auf Schiffen erhielten die Matrosen den Saft ausgepreßter Kartoffeln gegen Sodbrennen, da Heilerde oder Brombeerblätter nicht immer zur Verfügung standen. Kartoffelsaft hilft auch gegen Kopfschmerzen.

Es wird ferner empfohlen, gegen Bauchschmerzen und Halsentzündungen eine Kartoffel-Kompresse aus heißen, ungeschälten, gequetschten Pellkartoffeln aufzulegen. Während eines schmerzhaften Gichtanfalls soll man sich gequetschte und heiße Kartoffeln auf die betroffenen Stellen legen. Bei der unheilbaren »Zöliakie«, einer Allergie gegen Getreidenahrung, bietet die Kartoffel eine Alternative. Gegen Fettleibigkeit hilft eine Kartoffeldiät, die *du* essen *darfst*, da in der Kartoffel ausreichend Vitamine, Eiweiß und Mineralstoffe enthalten sind, aber nur minimal Fett. Auch für übergewichtige¹²²⁹ Diabetiker ist eine Kartoffelkost zum Abnehmen zu empfehlen.

Eine Fanny Bergen (?) beobachtete 1899, daß getrocknete Kartoffeln einen sicheren Schutz vor Rheuma bieten, wenn sie in der Tasche oder am Hals getragen werden. Fanny hat hier die alte Volksmedizin¹²³⁰, wonach Alpenveilchen als Mittel gegen Gicht sowie Hals- und Hautkrankheiten helfen, auf die Kartoffel übertragen. In der Homöopathie wird dieses Veilchen auch gegen Leberleiden verwendet; aber vielleicht war auch nur gemeint, daß die Kartoffel gut für die Liebe ist, denn in der Leber wurde seit der Antike der Sitz der Liebe und der Leidenschaften vermutet. Das blaublütige Alpenveilchen (*cyclamen europaeum*) hat dazu beigetragen, daß die ebenfalls blaublütige Kartoffel mancherorts als »cyclame« bezeichnet wird, da beide Pflanzen Knollen haben. Die Gleichsetzung des Alpenveilchens mit der Kartoffel als Erdapffel, Pomun terrae, Schweinsbrod oder Hirschbrunst weist daraufhin, daß beide Pflanzen gut für die Schweine und für die »ehelichen wercke« sind¹²³¹. Gerade im Trog der Schweine mochte die Kartoffel ihre unheilvollen Dienste als Aphrodisiakum verrichten.

1229 Alfred Hitchcock: »In jedem kleinen dicken Mann steckt ein kleiner dünner Mann, der verzweifelt versucht, herauszukommen.«

1230 Handelt die Geschichte von der »Prinzessin auf der Erbse« ursprünglich vielleicht von einem Burgfräulein auf der Kartoffel?

1231 Zu Shakespeares Zeiten nannte man Stiefmütterchen »Jack-jump-up-and-kiss-me«, und es gab nur blau-lila-farbene! Eine Untersuchung über die Rolle der Farbe blau-lila und ihrem Einfluß auf die »ehelichen wercke« steht noch aus. Mitte 1998 entdecken amerikanische Forscher den lange gesuchten »Lichtschalter« für die »innere Uhr«. Er heißt Kryptochrom und ist ein Empfänger für blaues Licht, der in besonderen großen Mengen im Auge und in einem speziellen Hirnteil vorkommt: Ist das der Grund, die Potenzpille »Viagra« blau zu färben? Schon 1993 wurde der entscheidende Sensor der Pflanzen für die innere Uhr entdeckt: Auch er ist blau wie die Kartoffelblüte.

An Maria Kräuterweihe (15. August) soll man Kartoffeln vom Feld holen, denn dann ist man gegen neun Krankheiten geschützt. Die Ostpreußen haben eine überdurchschnittlich (im Vergleich mit anderen deutschen Volksstämmen) hohe Anzahl von Zaubersprüchen in Verbindung mit der Kartoffel. Es ist nicht festzustellen, ob diese Häufung nur durch eine besonders gute Dokumentation des Volksglaubens aus jener Gegend begründet ist. Gegen Bettnässen hilft – jedenfalls in Ostpreußen – eine Kartoffel, durch die eine Quecke gewachsen ist. Kartoffelwasser, das man beim Sieden erhält, ist gut gegen Läuse – aber vorher angemessen abkühlen lassen!

Der Maria hat man auch sonst im Zusammenhang mit der Knolle dankbar zu sein, jedenfalls in der Schweiz. Da verschmähten die Leute einst die Knolle und erklärten, sie sei nur als Schweinefutter geeignet. Da erzürnte der liebe Herrgott und wollte die Kartoffeln nur noch so wachsen lassen, daß sie wirklich nur noch als Schweinefutter tauglich wären. Aber auf die Fürbitte der Muttergottes führte Gott sein Vorhaben nicht aus. Da haben wir aber alle Glück gehabt, denn diese Sorte Kartoffeln hätte sich sicherlich auch in Deutschland ausgebreitet.

Hermann Hesse schreibt aufgrund ähnlicher Erfahrungen: »Zur Fortpflanzung bediene ich mich der Knolle, es ist das höchste Glück auf Erden« und weiter: »Und kann auch elektrisch - betrieben werden«.

Aus Ostpreußen (*Masuren, die »kalte Heimat«*) wird berichtet, daß die Kaschuben ein Stück Bernstein (*vis electrica*) im Nacken trugen, da dieses gegen »böse Kräfte« schützte; nach dem Aufkommen der Kartoffel wurde Bernstein durch die Knolle abgelöst. Inwieweit Bernstein oder Kartoffeln gegen die »bösen Kräfte« tatsächlich geschützt hat, ist nicht überliefert. Aber gegen Kartoffelkäfer half auf dem Acker vergrabener Bernstein in jedem Fall.

Aus der Oberpfalz berichtet Mitte des 19. Jahrhunderts der Physikus Dr. Bredauer (Riedenburg), daß ein Kartoffelabsud zu Waschungen wider Räude und Grind und roh oder gekocht zu Umschlägen bei Verbrennungen verwendet wird.

Die Kartoffel ist wegen ihres geringen Natriumgehaltes geeignet für Nierenkranke, die an Hypertonie leiden. Manche Heilpraktiker empfehlen Kartoffelsalat (mit Mayonnaise, nicht mit

Essig und Öl) gegen vorzeitige Ejakulation; eine noch bessere Wirkung wird erzielt, wenn dazu Buletten gereicht werden. Wegen des besonders hochwertigen Eiweißgehaltes ist eine Kartoffeldiät auch bei Niereninsuffizienz zu raten. Bei einer Nierenentzündung empfiehlt sich, Kartoffeln zu erhitzen, zu zerdrücken und auf die Nieren zu legen. Eine Magenschleimhautentzündung wird am besten mit Saft aus rohen Kartoffeln, getrunken auf nüchternen Magen, bekämpft. Gegen eine Gallenkolik helfen heiße Packungen aus gekochten, zerdrückten Kartoffeln. Kartoffeln haben keinen Eigengeschmack: Eine Prostatitentzündung wird mit reizloser Kost gelindert:

Zu Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage oder fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker lieber nicht, was aber früher nach der GOÄ mit DM 7,92 zu honorieren wäre, aber immer noch billiger käme als eine Wiederbelebung zu DM 35,75. Die Kartoffel hilft halt bei mancherlei Gebreite.

Katharina Mary Tiedt aus Hamburg weist daraufhin, daß ihre Großmutter bei Gürtelrose und Windpocken den Erkrankten mit Kartoffelmehl einrieb, weil dies deutlich die juckenden Hautreizungen milderte. Hier wirkte die Kartoffel also als Gegenindikation, obwohl ihr doch in früheren Zeiten Skrofeln und Aussatz zugeschrieben wurde.

Die Medizinmänner von Kap Flattery an der Küste des Stillen Ozeans destillieren aus Kartoffeln einen Schnaps, der eine reizende und anregende Wirkung auf Niere und Blase hat. Dieser Kartoffelschnaps hat eine durchlaufende Wirkung; die Medizinmänner tranken dann den Harn (wird gerade wieder modern!) und delirieren anschließend. Das ginge wohl jedem so.

Im russisch beeinflussten Litauen und Estland bestand der medizinisch begründete Brauch – noch bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts in Übung –, daß alle am Tisch sich an den Haaren zu ziehen hätten, wenn neue Kartoffeln gegessen werden. K. Jigens beschreibt eine Bauernmahlzeit in Lettland am Anfang des 19. Jahrhunderts:

»Die Mutter stellte neben den Vater ein Körbchen mit gebackenen Kartoffeln. Der Vater faltete die Hände und betete: ›Alle Augen warten auf Dich.‹ Er gab jedem Kind drei und jedem Erwachsenen fünf Kartoffeln. Alle aßen die Kartoffeln ungeschält, rieben mit den Fingern die Asche und den Sand ab.«

Es galt in Lettland als ungesund, vor Michaelis (29. September) Kartoffeln zu essen; hier liegt der mystisch überhöhte Glaube zugrunde, daß es notwendig war, die Kartoffeln für die langen Winterabende aufzuheben. Das Essen der Kartoffel mit der Schale war eine Fortführung der früheren Rübenkost; das Abreiben der Schale erfolgte mit dem Hinweis: »Das Bitter hinaus, das Süße hinein.« Erst Anfang des 20. Jahrhunderts findet in Lettland eine Änderung statt: Nun werden die Kartoffeln geschält gegessen. Sehr frühe Frühjahrskartoffeln – so wird von vielen Köchen heute empfohlen – sollten ungeschält gegessen werden, da sich dann die Kartoffel besser schmecken ließe.

In der Umgebung von Hannover lebt angeblich noch folgender Silvesterbrauch fort: Bevor man in der letzten Nacht des Jahres zu Bett geht, hat eine andere Person (der Hausfreund?) drei Kartoffeln in Papier eingewickelt und unter die Matratze gelegt. Eine der Kartoffeln ist noch ganz im Besitz ihrer Schale, die andere ist nur zur Hälfte geschält und die dritte ist schließlich vollständig »geschält«. Nach dem Aufwachen am Neujahrstag greift man nun mit dickem Kopf unter die Matratze und holt eine der Kartoffeln hervor. Ist es die ungeschälte, darf man ein gutes Jahr voller materieller und geistiger Freuden erwarten. Hat man jedoch die »nackte« Kartoffel erwischt, steht eine entbehrungsreiche Zeit bevor. Die halb geschälte Kartoffel bedeutet schließlich, wie nicht anders zu erwarten, daß es von Allem etwas geben wird.

Eine spanische Variante des Kartoffelzaubers ist wie folgt durchzuführen: am 4. Dezember und nur an diesem Tag nehme man eine Kokosnuß und schlägt ihr ein Ende ab. In den so geöffneten Hohlkörper stopft man eine rohe Kartoffel, der man vorher wahllos und ohne hinzuschauen einzelne Schalenstücke herausgeschält hat. Dem Prinzip der homöopathischen Magie folgend, stellen die Formen dieser hellen Flecken per freie Assoziation die Objekte unserer guten Wünsche dar (zum Beispiel meint eine Fläche wie ein menschlicher Kopf den Ehemann, ein Herz meint natürlich die Liebe). Nun wird die Kokosnuß in zwölf Farben bemalt, die verschiedene Früchte symbolisieren (schwarz ist verboten), und anschließend mit einer weißen Schleife umwickelt. Die so präparierte und gefüllte Nuß wird jetzt in den Topf einer Pflanze gestellt oder gehängt, die keine Blüten haben darf, also ein Farn oder der Fikus von IKEA. So kann diese Art Wunschmaschine bis zu sieben lange Jahre ihren Dienst tun, Glück

schenken und sämtliche Unbill abwehren. Im siebten Jahr aber, oder auch schon vorher, wenn man merkt, daß sie nicht funktioniert oder gar zu arg stinkt, muß sie in Wasser entsorgt werden.¹²³²

In diesem Abschnitt paßt auch die »heiße Kartoffel« im wörtlichen wie im übertragenen Sinne: Tongefäße in Form von Kartoffelknollen, gefüllt mit heißem Sand oder Wasser, dienten schon Anfang des 19. Jahrhunderts in England zum Wärmen der Hände. Im London des Jahres 1861 verdienten sich nach einer Zählung von Henry Mayhew etwa 300 »Street Potato Vendors« ihren Unterhalt mit dem Verkauf von durchschnittlich täglich eineinhalb Zentner heißen Kartoffeln. In Bayern sollen noch bis in die 1960er Jahre fürsorgliche Mütter ihren Kindern heiße Kartoffeln in die Fäustlinge gesteckt haben, um die Finger zu wärmen (und das war zugleich das »Pausenbrot« in der Schule). Marion Harland in ihrem »Common Sense in the Household« (1873): »Für die kalten Finger der Jungs sind Kartoffeln zum Abendessen gut in den Winternächten.« Im übertragenen Sinne ist die »heiße Kartoffel« ein unangenehmes oder brisantes Problem. Hätten Sie's gewußt? Wissen Sie auch, daß Birnen sich zu Äpfeln verhalten wie Kartoffeln zu a) Bananen, b) Rettichen, c) Erdbeeren, d) Salat, e) Schnittlauch?

»Rin in die Kartoffeln, raus aus die Kartoffeln« wird Friedrich Wülfing in den »Fliegenden Blättern« von 1881 zugeschrieben; es fehlt »ran an die Kartoffeln«. Die Cajuns¹²³³ haben ein Motto: »Lâche pas de patate« – laß die Kartoffel nicht los. Der Sexualforscher Bornemann

1232 Mitgeteilt von Christoph Ehlers aus Sevilla, der es seinerseits von einer Südspanierin erzählt bekam, die wiederum diesen Zauber von dem Wahrsager Rappel aus der Marbella-Jet-Set-Szene aus dessen Wahrsager-Hotline (etwa eine DM pro Minute) bezogen hat, damit ihre Söhne Arbeit finden (hat nicht geklappt). Ehlers betreibt eine »Patatologia« zur Förderung der Kartoffel.

1233 Die ersten Franzosen kamen 1605, also noch vor den Pilgervätern der »Mayflower« aus Frankreich nach Ost-Kanada. Nach der Eroberung von Nova Scotia durch die Engländer waren sie zuerst noch als »French Neutrals« geduldet – trotz und englischer Sprache und Religion –, aber nicht mehr gelitten. Deshalb zogen bis 1755 mehr als sechstausend Siedler freiwillig weg, danach wurden sie zwangsweise auf den Schiffsweg an die amerikanische Ostküste gebracht.

Unwillkommen zogen sie von dort weiter in die Sümpfe des damals noch französischen Louisiana. Ihr Name kommt von dem gesuchten Land »Acadia«, deren Bewohner Acadiens genannt wurden, und daraus entwickelte sich der Slang-Ausdruck »Cajuns«. Noch heute pflegen sie ihre besondere Kultur und Musik (mit Fidel, Akkordeon und Steel-Guitar und diversen Schlag- und Zupfinstrumenten), obwohl der amerikanische Kongreß 1916 mit dem Verbot des Gebrauchs der französischen Sprache diese Kultur (unamerikanisch? – da der Kontinent doch zuerst von den spanisch-, deutsch- und französisch-sprechenden Menschen kolonisiert wurde) zerstören wollte.

führt, daß diese Redensart auch von den in den sogenannten Rosenstraßen¹²³⁴ tätigen Frauen¹²³⁵ benutzt wird (was hat dort der »Rosenkavalier« von Richard Strauß gesucht, war er der Beschützer von Christine Kaufmann in ihrer Rolle als »Rosen-Resli«?).

Im Baltikum trugen heiratslustige Mädchen während des Dorftanzes in ihren Achselhöhlen Kartoffelscheiben; wahre »Pheromonbomben« waren diese Scheiben, denn die Kartoffelscheiben sogen den Schweiß auf und die darin enthaltenen Pheromone, die beim Nachhauseweg im Mondenschein ihre volle Wirkung entfalteten. Die Kartoffel hat also doch etwas mit den »nicht-ehelichen wercken« zu tun! Joachim Radkau in »Weltgeschichte der Umwelt«:

»Das Eß- und Fortpflanzungsverhalten ist essentiell für die Mensch-Umwelt-Beziehung. Kartoffel und coitus interruptus sind umweltrelevante Schlüsselinnovationen des 18. Jahrhunderts.«

Lieselotte Blum (Jahrgang 1920) erinnert sich an folgenden, ihr damals (und auch heute noch) unverständlichen, Kinderreim:

1234 In 49632 Essen (Oldenburg), in 91183 Abenberg (Mittelfranken) und in 70599 Stuttgart gibt es als Straßennamen den »Kartoffelweg«, in 79098 Freiburg im Breisgau und in 67433 Neustadt a.d. Weinstraße gibt es einen »Kartoffelmarkt«, 38539 Müden a.d.Aller und 19273 Bandekow bei Neuhaus (Elbe) kennen einen »Kartoffelberg«, ein »Kartoffeldeich« ist in Norden (Ostfriesland) zu finden, die »Kartoffelgasse« ist in 34630 Gilserberg, nur 13159 Berlin kennt einen »Kartoffelsteig«, der »Kartoffelhofsweg« ist in 21435 Stelle (Kr. Harburg) und die »Kartoffelhöfen« sind in 21445. Erdäpfelgassen oder -berge sind in deutschen Telefonbüchern nicht zu finden. Grumbeerenwege oder -straßen sind gleichfalls unbekannt, wenn man davon absieht, daß die Kreisstraße 3 von Lamsheim nach Maxdorf aus Marketinggründen als »Grumbeer- und Gemüsestraße« bezeichnet wird, worauf Walfried David vom Kartoffelmuseum Fußgönheim sein Auge wirft. Auch auf Parmentier wird in Straßennamen nicht verwiesen. Die Drakestraße ohne Vorname ist siebzehnmal (davon viermal in Berlin) zu finden und einmal gibt's den Drakeplatz in Düsseldorf. Gutenberg, der nichts mit der Kartoffel zu tun hat, ist in allen Varianten über einhundertmal in deutschen Ortschaften zu finden.

1235 Wandernde (obdachlose) Frauen und Mädchen wurden auch als »Rosalinden« bezeichnet; in Mittel-, Süd- und Westdeutschland ziehen »Tippelschicksen« singend, wahrsagend und stehend, von Ort zu Ort. Im Grimmschen Märchen »Schneeweißchen und Rosenrot« springt die letztere lieber in den Wiesen herum, während die andere sitzsaftig bei Muttern hockt.

»Harry Piehl sitzt am Nil,
und wäscht sich den Rhabarberstiel.
Dicht daneben Henny Porten,
sortiert die Knollen in verschiedene Sorten.«

In Italien ist ein Kosenamen unter Frischverliebten »Patatina« – Kartoffelchen. In früherer Zeit gab es an englischen Universitäten eine monatliche Erlaubnis »ad expurgandos renes«.

Die Bauern auf dem Balkan¹²³⁶ wollten noch im 19. Jahrhundert »diese verfluchte Frucht, die in der Erde versteckt ist«, die Grundbirne oder – serbokroatisch »krumpir«, nicht anbauen und nicht essen.

Und noch im 20. Jahrhundert fand man vereinzelt die Meinung vor, Kartoffeln seien »schieres Gift«. Hier macht sich bemerkbar, daß in der islamischen Welt die Kartoffel nicht akzeptiert wurde, denn in der Tat, die Kartoffel wird nicht im Alten Testament erwähnt. Aber vielleicht liegt es auch nur daran, daß man im Schadri, diesem textilen Ganzkörpergefängnis, keine Kartoffeln schälen kann¹²³⁷.

1236 Erst Anfang des 19. Jahrhunderts benannten Reisende aus Westeuropa die Bergkette »Haemus« inmitten Bulgariens als »Balkan«. Daraus entwickelte sich neben dem geographischen Begriff eine mit sozialen und kulturellen Bedeutungen angereicherte Bezeichnung für die Länder hinter Österreich (oder südlich des Mains).

1237 Im ersten Brief des Paulus' an die Korinther 11, 7 und 10: »Der Mann aber soll das Haupt nicht bedecken, denn er ist Gottes Bild und Abglanz; die Frau ist aber des Mannes Abglanz. Darum soll die Frau eine Macht auf dem Haupte haben um der Engel wegen.« Es gibt eine Fatwa aus der für sunnitische Muslime bedeutendsten Rechtsschule der Al-Azhar-Universität Kairo, welche die Frauen in drei Kategorien einteilt: »sehr schön, mittelmäßig schön, und nicht schön« und den Ehemännern mit »sehr schönen Frauen« das Recht einräumt, ihre Gattinnen notfalls mit Schlägen zur Gesichtsbedeckung zu zwingen. Kein Mann wird zugeben wollen, daß ihn eine Frau erwählt hat, die in die letzte Kategorie fällt, und deshalb muß der Schleier für alle Frauen her.

Bei den Almoraviden, die den Islam um die erste Jahrtausendwende erneuerten, trugen auch die Männer den »litham«, einen schwarzen Gesichtsschleier.

Die Be- und Verkleidung der muslimischen Frau ist angeblich im Koran (Sure 33, Vers 53) begründet. Dort wird der »Hedschab« als

In der Höhle hinterm Blautopf benannte Jochen Hasenmeyer 1978, ein Höhlenforscher aus dem Nordschwarzwald, eine besonders enge Stelle »Kartoffeldüse«; an dieser bergaufführenden Engstelle, 570 Meter im Berg, liegt Geröll, das durch die Strömung mit Eisenoxyd, vermischt mit Höhlenlehm, überkrustet ist. Und – so erklärte Hasenmeyer dem Autor – wenn man darüber hinwegschwimmt, sähe es durch die bräunliche Färbung des Gerölls wie in einem Kartoffelkeller aus. Das hätte sich Eduard Mörike, zum Pfarrvikar ausgebildet und später als Lehrbeauftragter für Literatur an einer höheren Mädchenschule in Bad Mergentheim tätig, nicht gedacht, als er von der Nixe Lau dichtete, die in dieser Höhle lebte.

Der Aberglaube über die magischen Kräfte der Kartoffel hielt sich lange: Noch Anfang des 20. Jahrhunderts glaubten die Leute in Sutherland in Südengland, daß frisch gegrabene Kartoffeln von der ganzen Familie gekostet werden müßten, weil sonst »die Geister, die in den Kartoffeln sind, Anstoß nehmen« und die Kartoffeln nicht halten; das erinnert an alte irische Elfenmärchen. Südenglischer Aberglaube in den Bauernfamilien sicherte aber auch zugleich das Überleben aller Familienmitglieder: Alte, Weiber, Kinder und andere Schwache konnten wie die Starken (Männer) Kartoffeln vom Tisch nehmen und sich nähren.

Zum Aberglauben gehört, daß Kartoffel am besten an Karfreitag gesetzt werden, wenn sie gut geraten sollen; problematisch war (und ist) es, wenn Ostern später fällt als es einem

ein Vorhang genannt, der die Privatsphäre des Propheten Mohammed vom öffentlichen Raum abtrennte und somit die Frauen Mohammeds vor den Blicken der Öffentlichkeit schützt – eine verständliche Regelung (die kalvinischen Holländer lassen jeden durchs Fenster in die gute Stube schauen!); es war also ursprünglich keine Bekleidungs Vorschrift. In Sure 24, Verse 30 und 31 wird darauf verwiesen, daß Frauen »ihre Reize nicht zur Schau stellen« sollen. Entscheidend sei, so kann der Koran auch interpretiert werden, daß die Frauen nicht versuchen sollen, die Aufmerksamkeit der Männer zu erregen. Auch eine verständliche Regelung des 7. Jahrhunderts, denn bekanntermaßen »angeln« sich noch heute die Frauen den Mann, von dem sie annimmt, daß er ihre Brut am besten ernähren kann. Letztlich geht es jedoch nur um den Versuch, die Unterdrückung der Frau durch den Mann durchzusetzen.

Noch im letzten Jahrhundert verlangten christliche Missionare in Ostafrika, daß die Frauen ihr Haupt bedeckten; es ist also nicht nur eine islamistisch-fundamentalistische Marotte mit dem Erfordernis des zu verhüllenden Haar.

vernünftigen Wachstum der Knolle dienlich ist. Es ist richtig, daß in allen katholischen Kirchen zwischen dem Gloria der Gründonnerstagsliturgie und dem Gloria der Osternacht die Glocken schweigen. Man sagt, die Glocken flögen nach Rom, weil sie dort mit Kartoffelbrei gefüttert würden oder aber Ostereier abholten, die sie bei ihrer Rückkehr über ihren Gemeinden abwerfen. Aber das ist nur die halbe Wahrheit, denn die Glocken verstummen (zusammen mit den Orgeln), um die Erniedrigung Christi für jedermann erfahrbar zu machen – und nicht um pürierte Kartoffeln zu essen.

In Irland wurden Saatkartoffeln vor dem Setzen mit Weihwasser besprenkelt («Die Setzkartoffel will unter der Erde noch das Mittagläuten hören.«). Ungünstig für das Wachstum der *Buntahgta* war, die Kartoffel am vierten Tag nach dem Heiligen Abend zu pflanzen.

Edward Leedskalnin aus Lettland, der in den 1920er Jahren die USA auswanderte, befaßte sich während seines etwas exzentrischen Lebens mit Magnetismus und Elektrizität. Es ist zwar nicht klar, was er mit seiner Darstellung magnetischer Partikel meinte, aber es könnte in die Rubrik »Aberglauben« gehören:

»Magnete sind im allgemeinen unzerstörbar. ... Wenn ich eine Batterie mit Kupfer für positiven Pol und Rindfleisch für negativen Pol baue, erhalte ich davon mehr Magneten, als wenn ich Kupfer für positiven Pol und Süßkartoffeln für negativen Pol nehme. Daran können wir sehen, daß alle Dinge verschieden sind.«

Handelt es sich bei dieser Überlegung um ein Modell für die Stromerzeugung beim inzwischen sich nicht mehr rechnenden »Trans-Rapid«? (Der Glaube an vierzehn Millionen Fahrgäste im Jahr war doch auch nur medizinisch zu erklären.)

Der Beginn der Kartoffelernte war gleichzeitig durch religiöse Tabus vorgeschrieben: In Galway, dem westlichsten und irischsten Zipfel der Grünen Insel, begann die Ernte stets am letzten Sonntag im Juli (*Garland Sunday*), in Kerry immer am 7. Juli, dem Namenstag des lokalen Heiligen. In Cork durften nur einige wenige Kartoffeln vor dem 29. Juni ausgebuddelt werden.

In Tipperary (»It is a long way to Tipperary«) war es üblich, wenn die ersten (neuen) Kartoffeln auf den Tisch des Hauses kamen, daß die Familienmitglieder zueinander sagten:

»Mögen wir alle leben und glücklich sein in den nächsten zwölf Monaten.«

In einigen Gegenden Deutschlands wurde am Ende der Kartoffelernte von verkleideten Mädchen in einer feierlichen Zeremonie gesagt:

»Wir kommen zu Dir mit dem Kartoffelmann, der nicht länger bleiben kann im Feld. Sieh, wie naß und kalt es jetzt ist, er wünscht ein Fest aus Schinken und Pfannkuchen.«

Der Schweizer Jeremias Gotthelf beschreibt in »Wie Uli der Knecht glücklich wurde« einen alten Brauch:

»... aber sie wisse Leute, die nicht fertig würden, und wenn der Herbst bis Fasnacht dauern würde. Die meinten, es sei eine Sünde, wenn sie nicht etwas den ganzen Winter draußen ließen, Kartoffeln, Rüben, Rübli, oder sollten es nur die Bohnenstecken sein.«

Dieser alte Brauch, den Feldgöttern Nahrung auf dem Acker zu belassen, war nicht nur in der Schweiz verbreitet: In Mecklenburg war es bis zur »Wende« üblich, die Felder nicht vollständig abzuernten, sondern (auch) für die durchziehenden Zugvögel Feldfrüchte liegen zu lassen; westdeutsch-effiziente Erntemethoden haben dieser alten Geisterbeschwörung den Garaus gemacht.

Angeblich kann man mit Salzheringen und Kartoffeln allzu aufdringliche *Cucaracha* und die schnurrbärtigen *Tarakane* (in Rußland merkwürdigerweise auch »Preußen« genannt, weil sie mit Napoleon ins Land kamen) vertreiben: In eine kleine Schüssel mit gekochten Kartoffeln, die man mit Gras bedeckt und an eine Wand stellt, krabbeln die Kakerlaken und kommen nicht mehr heraus. Das mit den Salzheringen funktioniert nicht!

Und dann gibt es noch die einmalige Kartoffel-Affen-Beobachtung: Die japanischen Makaken (*Macaca fuscata*) (Stummelschwanzmakaken), die in wildlebenden Stämmen auf mehreren japanischen Inseln anzutreffen sind, wurden Anfang der 1950er Jahre von den Einwohnern mit Süßkartoffeln und Weizen versorgt, damit sie nicht das Farmland plünderten. Als Folge dieser

veränderten ökonomischen Bedingungen entwickelten die Affen mehrere neue Verhaltensweisen. Eine davon wurde von einem Jungtier namens Imo initiiert; Imo fand heraus, daß die Kartoffeln besser schmeckten, wenn sie vor dem Fressen im Fluß oder im Meer gewaschen von Sand und Steinchen befreit wurden. Es wurde angeblich beobachtet, daß dieses Verhalten von allen anderen Tieren übernommen wurde, so daß 1958 bereits alle Affen ihre Süßkartoffeln im Meer wuschen und so (ungekochte) Salzkartoffeln erhielten. Der Primatenforscher Frans de Waal definiert Kultur als Wissen und Gewohnheiten, die durch Nachahmung und nicht durch Vererbung erworben werden. Insofern sind die Makaken von Koshima »kultiviert«. Den Makaken wird von de Waal ein komplexes Sozialverhalten, die Fähigkeit zu lernen und zu lehren und – soweit es die Süßkartoffeln betrifft – eine menschenähnliche Kreativität zugeschrieben. Die Kartoffeln hatten die Lernfähigkeit der Makaken deutlich erhöht – es entstand eine Art von »kollektiven Bewußtsein, was die »New-Age-Anhänger« begeisterte.

George Bryan »Beau« Brummells Geheimnis der perfekten Halsbinde (das Lord Byron nicht lüften konnte) lag in der Kartoffelstärke, mit der der Sohn eines Pastetenbäckers die Schleifen eigenhändig festigte (»My friends! Starch is the thing.«), wobei anzumerken ist, daß Stärke aus Kartoffeln besser ist als Stärke aus Getreide, wie schon der Holländer van Ludwig 1772 feststellte. Die Angehörigen des leider inzwischen ausgestorbene Berufes der Stärke- und Haarpudermacher verwendeten vielfach Kartoffeln für die Stärkezubereitung: Die Kartoffeln wurden fein zerrieben, dann wurde der Brei unter Zufluß von Wasser auf einem Sieb so lange mit den Händen geknetet, bis die Stärke aus den geöffneten Zellen herausgespült war; diese wurde in Leinwand eingeschlagen, ausgepreßt und als ziegelsteingroßes Stück in den Handel gebracht. Haarpuder aus Kartoffelmehl blieb leider nicht in den Perücken haften, so daß manche Madame eine graue Staubwolke hinter sich ließ und ihrem Perückenmacher den Spitznamen »Weißling«.

Für dekorativ-kosmetische Artikel wie Puder ist die Kartoffelstärke jedoch weniger geeignet, da ihre Stärke zu grobporig ist. Gegen schrundige Hände dagegen ist die Knolle hilfreich, sofern man die Kartoffel kocht und stampft, ihnen Milch und Weizenkeime zugibt und diese Paste auf

die Hände aufträgt; danach soll man sich die Hände waschen und mit einer halbfetten Salbe eincremen; wahrscheinlich ist eine solche Salbe und nicht der Kartoffelbrei das Geheimnis gepflegter Hände. Eine Salbe aus Kartoffelbrei hilft übrigens auch bei Brandverletzungen (wie schon E. T. A. Hoffmann feststellte) Monika Brandt vom Forschungslabor eines großen Hamburger Körperpflegemittelherstellers hat jetzt in mancherlei Versuchen nachgewiesen, daß für ein Stück qualitativ hochwertiger Seife (z.B. »Dove«) die Stärke aus etwa 1,5 kg Kartoffeln erforderlich wären. Hierfür hat sie die Kartoffeln »schön« geschält, kleingerieben (Korngröße nicht größer als 0,5 mesh), diese Masse dann im Sprühturm getrocknet und mit naturidentischer Zitronensäure aufgeschlossen. Sie gewann die für die Seifenherstellung erforderliche Stärke dadurch, daß sie anschließend die Säure abdampfen ließ. Notwendig war jetzt nur noch, diese Stärke mit Seifenpulver unterzumischen und den unabdinglichen Feuchtigkeitsspender hinzuzugeben. Ernst Theodor Willhelm Hoffmann¹²³⁸ versichert 1819 in den »Lebensansichten des Katers Murr«, »daß für Verletzungen durch Brand geschabte Kartoffeln das allerbeste Mitteln wären.« Das Alkaloid Solanin ist als Salbe das ideale Pflegemittel für die stark beanspruchte Haut der Hände (und für die Füße); auch Kartoffelsaft

1238 Nachlesenswert für jeden deutschen Beamten: Der Lebenslauf dieses Herrn und seine Courage 1821, als er seine Entlassung aus der »Immediat-Commission zur Ermittlung hochverrätherischer Verbindungen und anderer gefährlicher Umtriebe« (so hieß die damalige Stasi) erwirkt. Da ist nichts mit althergebrachten Berufsbeamtentum, sitzend in einem, den selben (wenn's hochkommt: den gleichen), Büro bis zur (vorzeitigen) Pensionierung. Bedauernswert. Sitzen im »Ministerium für alberne Gangarten« (Monty Python) oder im »Circumlocution Office«, dem von Charles Dickens erfundenen »Amtes für Drumherumreden«.

Für die »Beamtenhasser« unter den Lesern noch eine Ergänzung: Sitos heißt im altgriechischen Getreide, Brot, Speise, *Para* bedeutet an (der Seite einer Person). Der *Parasitos* war im alten Griechenland ein hochgeachteter religiöser Beamter, dem die Auswahl des Getreides für das kultische Opfermahl oblag. Erst später wurden die Bastarde aus den Reihen der Unehelichen genommen und verloren ihren hohen Beamtenstatus. Über lange Jahrhunderte waren Parasiten und Beamte fast synonym. Mehr bei Ulrich Enzensberger: »Parasiten«.

1875 benutzt der Tübinger Nationalökonom Albert Schäffle (1831–1903) erstmals den Begriff »Sozialparasit«; Schäffle identifiziert auch schon sechs Jahre den Parasiten: »Der wuchernde Teil des Judenthums ist Parasit, und zwar ein höchst gefährlicher«. Der schweizer Psychiater August Forel (1848–1931) überträgt den Begriff auch auf Alkoholiker.

gilt für solche Zwecke als Heilmittel. Gewonnen wird Saft und Salbe aus rohen Kartoffeln.

Der aus Frankfurt an der Oder stammende Heinrich von Kleist zerbricht 1811 den Krug und nennt als Heilmittel die Kartoffel, die bekanntlich in preußischer Umgebung auch als »Nudel« bezeichnet wurde:

»Ja, allerdings, gestrenger Herr, das tut sie.
Vorgestern schickt' er ihr ein krankes Perlhuhn
Ins Haus, das schon den Tod im Leibe hatte.
Vorm Jahr rettete sie ihm eins vom Pips,
Und dies auch wird sie mit der Nudel heilen:
Jedoch zum Dank ist er noch nicht erschienen.«

Friedrich Graf Berchtold, schreibt im Prag des Jahres 1842 in »Die Kartoffel«:

»Doch die Kartoffel war für sie nicht nur zum Essen da, sondern war billige Hilfe in allen Lebenslagen – als Wäschesteife, als Buchbinderkleister, als Weberschlichte, als Puder für Säuglinge und Haare – und Kerzen, die zu einem Drittel aus Wachs und zu zwei Drittel aus Kartoffelstärke bestanden, brannten angeblich besonders hell. Im Haushalt ließ man keinen Teil der Kartoffel ungenutzt verkommen – und war der Gebrauch auch noch so ungewöhnlich: Die gedörrten und in Pulverform gebrachten Kartoffelschalen sollen eine frappante Ähnlichkeit mit Schnupftabak haben; so, daß der erfahrene Tabakliebhaber dadurch getäuscht wird.«

Es wird behauptet, daß die meisten in Fernseh-Werbefilmen gezeigten Eistüten nicht Eiscreme enthalten, sondern Kartoffelbrei, da dieser fotogener ist. Der Österreicher Eduard Pokorny meint 1850, daß Köchinnen ihre innersten Regungen und Gefühle äußern durch die Zubereitung der Speisen; so ist »Erdäpfelmus der Häuslichkeit bescheid'ner Frieden.« Am Fraunhofer-Institut für Chemische Technologie wurde eine neue Sorte Kunstsnee entwickelt, die aus Kartoffelstärke besteht und wesentlich umweltfreundlicher ist als der übliche Hollywoodsnee. Der Schnee eignet sich (noch) nicht für die Anlegung von Rodelbahnen.

Bewiesen ist nunmehr im vorstehenden Kapitel, daß die Kartoffel für mancherlei medizinische und irrgläubische Zwecke erhalten muß (und auch kann) und durch ihre schiere Existenz Wunder bewirkt. Forscher stellen immer wieder fest, daß sie bei genauerem Hinsehen – sprich Untersuchen – der Knolle weitere Inhaltsstoffe entdecken, deren Anwendungsbereiche heute noch nicht erkennbar sind.

Zeittafel zur Geschichte der Kartoffel

Im 15. Jahrhundert

- 1492 findet der erste Kontakt von Europäern mit den Ureinwohnern von Amerika, die fälschlicherweise »Indianer« genannt werden, und der Süßkartoffel statt
bringen die Spanier von einem Landgang auf der Isla Hispaniola, die zu diesem Zeitpunkt nach Angaben von Columbus noch über eine Million Einwohner zählte (1510 waren es noch 46.000 Einwohner und 1548 nur noch 500 Menschen), eine Grasart mit, deren Samen zu Mehl vermahlen und zu schmackhaften Speisen verarbeitet wurde, und Columbus übernimmt den Eingeborenen-Namen »mahiz« oder »marisi« (so genau hat er nicht hingehört), woraus dann später Mais wird
- 1493 und später werden auf spanischen Schiffen, die Isla Hispaniola (Haiti) anlanden, sehr wahrscheinlich Süßkartoffeln nach Europa mitgebracht und bei den Hafenstädten Barcelona, Palos und Bayona angebaut und als Papas, Maglia und Pogni bezeichnet und
außerdem bringt Columbus den Mais nach Europa, wo er auch prompt angebaut wird, weil eine solche Frucht doch fast so aussieht wie das übliche Korn (halt ein bisserl größer – die Körner) und ganz plötzlich haben die Bauern an Spaniens Küsten eine neue Nahrungsquelle
beschreibt Michele de Cuneo, ein Begleiter des Columbus, die Chili-Pflanzen und bemerkt mit Erstaunen, daß »die Kariben und Indianer diese Frucht essen wie wir Äpfel«
und umgekehrt kommt nach Amerika der grüne Kopfsalat, der nach 1494 auf den Bahamas nachweislich angebaut wird
- 1494 schickt Pietro Martyre d'Anghiera an den Kardinal Ascanio Sforza einige Samen von jeder Art Rinde und Kernholz jener Bäume, von denen man glaubte, sie seien Zimt, aber auch Mais
- 1496 geht der Italiener Amerigo Vespucci auf Tour gen »Indien« und lernt ein Jahr später die Indianer in »Klein-Venedig« kennen, die die »papa« anpflanzen

läßt Columbus bei seiner zweiten Reise den Spanier Roman Pane als Missionar auf Hispaniola zurück, der als erster die (Süß-)Kartoffel beschreibt

Im 16. Jahrhundert

- 1500 sollen die Italiener die besten Köche Europas gewesen sein, was sicherlich mit dem Einfluß der aus Vorderasien vor den Mongolen flüchtenden Menschen zu tun hat
- veröffentlicht Hieronymus Brunschwig (1450–1512) ein Kräuterbuch
- erscheint in Frankreich »Le Grand Herbarius«, ein Kräuterbuch ohne Kartoffelhinweise, das auf den »Hortus sanitatis« von 1491 basiert, das wiederum auf den deutschen »Herbarius« des Jahres 1485 gründet, ein Beschreibungsbuch, dessen Ursprünge über das »Herbarium« von Apuleios Platonicus direkt auf Pedanios Dioscorides aus Anatarbus aus dem ersten Jahrhundert zurückreicht – vierzehnhundert Jahre Stillstand und kein Fortschritt
- verbietet der Reichstag in einem Abschied höchstlich das »Zutrinken«, »dieweil aus dem Zutrinken Trunkenheit, aus Trunkenheit viel Gotteslästerung, Todtschlag und sonst viel Laster entstehen«
- 1502 bringt Columbus bei seiner vierten Indienreise den Kakao aus Amerika mit
- schreibt Pietro Martyre d'Anghiera, daß die Einwohner in Panama in ihren Gärten Ananas wachsen lassen
- 1505 wandert Dürer wieder gen Italien und lernt dort möglicherweise die Kartoffel kennen, denn es sollen bereits Bataten von Spanien nach England exportiert worden sein und
- in Eckernförde wird das »Cacabillam«, »ein gering schlicht Bier« gebraut, das aber den Leib reinigt
- übersetzt Desdier Christol, Prior von St. Maurice bei Montpellier, das zehnbändige Kochbuch des vatikanischen Bibliothekars Bartolomeo Sacchi (Platina) aus dem Jahr 1475
- wird von den Portugiesen die Ananas auf St. Helena erstmals angebaut
- 1506 läßt Jakob Fugger Gewürze aus Indien auf dem Seeweg kommen

- 1507 bestellen die Herzöge Heinrich und Erich von Schwerin den Hans Peetz als ihren ersten »Winzerdiener« und verpflichten ihn und seine Frau, den Plauer »Weingarten mit allem Fleiße und nach aller Nothdurft zu bearbeiten und zu versorgen«
- 1508 wird auf Haiti eine Varietät der schon bekannten Süßkartoffel gefunden und als Mannschafts- verpflegung an Bord der spanischen Schiffe geladen
- 1509 wird in Darien (Mittelamerika) eine besondere Art der Süßkartoffel gefunden und nach Hispaniola und 1516 nach Spanien gebracht
- 1510 wird in Holland ein Kochbüchlein, das erste holländische, »Notabel Boeckken van Cokeryen« gedruckt
- 1511 fordert der Bischof von Valencia den Miguel de Passamonte auf, Truthähne nach Spanien zu bringen
- 1512 zeichnet Albrecht Dürer in Nürnberg die »Marktbauern« mit einem Korb, in dem Kartoffeln sein könnten (oder sind's Schwammerl?)
- 1514 nennt Pietro Martyre d'Anghiera die Kartoffel »botato«, und die Ananas kommt erstmals nach Europa
- schließen sich die geknechteten süddeutschen Bauern im »Armen Konrad« zusammen und werden von Ulrich von Württemberg erschlagen
- 1516 führen die Spanier Zucker, das »Weiße Gold«, aus Haiti nach Europa aus
- scheint der Anbau der Süßkartoffel in Spanien nicht unüblich zu sein, zumindest sind sie als Zierpflanze im königlichen Garten von Ysabella und Ferdinand zu finden
- ordnet Herzog Wilhelm IV. von Bayern an, daß »zu kainem pier merer stückh dan allain Gersten, Hoppfen un Wasser genomen un geprauchet solle werdn«, aber die Thüringer Brauer hatten bereits seit 1434 ein viel strengeres Reinheitsgebot zu beachten, denn in Bayern wurde der Pansch nur konfisziert, während beispielsweise ein Erfurter Brauer vier Wochen der Stadt verwiesen wurde

ist das zweite Jahr, in dem auf dem Nürnberger Markt die Preise für Getreide außerordentlich hoch sind, weil es im Sommer viel regnete und im Winter vergleichsweise trocken blieb

erscheint ein Kochbuch des Bartolome Scappi, Leibkoch von Pius V., mit vierundneunzig Seiten und dem langen Titel «Eulario. Quale tratta del modo de Cucinare ogni carne, Uccelli, pesci de ogni Sorte e Fare Saponi, torte e pastelli al modo de tutte la Provincie» – da ist kein Platz, um die Taratouphli unterzubringen

1517 kommt Kaffee nach Europa und wird in Budapest wohl zu Recht »Fekete leves«, die »schwarze Suppe« genannt

erscheint der »Hortus sanitatis«, ein Kosmos der Natur, in Stuttgart – ohne Hinweis auf die Kartoffel

1519 bringt Cortez Kakaobohnen nach Spanien, die dem Columbus nicht schmeckten, was auch beweist, daß die Spanier alles mitschleppten nach Europa, was irgendeinen Wert haben könnte – und also auch die Kartoffel, doch über ein Produkt, das die »ehelichen wercke« beflügelt, konnte im inquisitorischen Spanien nicht berichtet werden (das hat man unter der Hand oder unter der Bettdecke verteilt)

1520 landen die Spanier in Mittelamerika und bringen Pferde, Schweine und andere europäische Haustiere mit und bei ihren Zug durchs Aztekenreich nach Tenochtitlán entdecken sie gepflegte Plantagen mit mancherlei Sorten Bohnen, Mais, Kürbisse und anderen unbekanntem Früchten und Gemüse

läßt Cortez Kakao auf Plantagen in Peru anbauen und erhält dafür Gold

schreibt Robert de Nola, Koch des spanischen Königs Ferdinand von Neapel, ein Kochbuch, das er »Libro de Cozina« betitelt

wird in England das Kochbuch »The Forme of Curry« erstmals gedruckt

ist der Anbau von Mais in Portugal nachzuweisen

- 1521 sollen patatas erstmals nahe Sevilas angebaut worden sein, wofür es aber noch keine Belege gibt
- erwähnt der reformatorische Prediger Johann Eberlin von Günzburg in »Die fünfzehn Bundsgeossen« »kartünfflin«, aber es handelt sich nicht um Kartoffeln
- schildert Merlin Cocai (Teofilo Folengo) in seinem »opus maccaronicum« die Gaumenfreuden im Schlaraffenland
- wird von Anthony Fitzherberts das »Boke of Husbandrie« veröffentlicht, in dem dem Landmann guten Rat für den Anbau von Getreide, nicht aber für die Kartoffel zuteil wird
- wird in Bayonne in Südfrankreich vom Anbau von Mais berichtet
- 1523 (oder erst 1531) wird der Truthahn aus Südamerika an den englischen Hof gebracht, gezüchtet und dann auch gegessen und daraus entwickelt sich später der »Thanksgiving day«
- 1524 beginnt Francisco Pizarro mit der Eroberung des Inka-Reiches und da die Knolle südlich des amerikanischen Isthmus weit verbreitet war, ist es denkbar, daß einer dieser Konquistadoren die Kartoffel sah und vielleicht auch gegessen hat
- 1525 gründet 1525 Henricus Cordus einen Garten in Erfurt und eifert damit der herrschenden Modetorheit des Adels nach
- wird in Andalusien Mais (Columbus schrieb noch von Hirse, panizo) angebaut und schon 1530 soll dieses Getreide aus Amerika in einem Garten bei Avila angebaut worden sein
- 1526 erscheint in England »The Grete Herball«, eine Übersetzung des französischen »Herbier«
- weist Pietro Martyre d'Anghiera in seiner in Basel gedruckten Schrift »De rebus Oceanis et Orbe novo« daraufhin, daß auf Hispaniola eine Pflanze namens »age« (die Süßkartoffel) wächst und diese Pflanze in der Mailänder Gegend angebaut werde, und damit wird erstmals die Knolle, von ihm batate genannt, in Italien erwähnt

erlassen die spanischen Könige ein Gesetz über den Zeitpunkt des jährlichen Schweineschlachtens, das nunmehr zwischen Dezember und Februar bei »abnehmenden Mond« stattzufinden habe

- 1527 hat der portugiesische Gewürzhandel eine Vormachtstellung erreicht und bestimmt die Geschmäcker in Europa, und möglicherweise macht das portugiesische Königshaus mit dem richtigen Indien mehr Gewinn als Spanien mit dem falschen
wird Paul Khune zum Weinmeister in Plau bestellt
- 1528 gibt Sebastian Franck ein Buch mit dem Titel »Vom Laster der Trunckenheit« heraus
bringt Cortez Schokolade zu Kaiser Karl V. und das führt dazu, daß dieses Getränk zu einem Renner unter dem spanischen Adel wird – bitter schmeckend, aber selten und teuer
- 1529 wird in Memmingen ein Nudelturm gebaut, der ursprünglich rund war
beginnt der Anbau von Mais in Norditalien (Venedig) und geht von da nach Pannonien und auf dem Balkan
gibt es in süddeutschen Landen eine äußerst bemerkenswerte Teuerungswelle für Getreide, obwohl zufriedenstellende Mengen in die Scheuer gebracht wurden, und diese Teuerung geht über drei volle Jahre und macht die Spekulanten reich
- 1531 heiratet der »Beschützer des Glaubens« Heinrich VIII. aus dem Hause Tudor die Katharina von Aragon, und diese läßt in ihrem Garten – wie von Spanien her gewöhnt – Süßkartoffeln pflanzen, und ihren Heinrich im Glauben, daß es sich um ein Aphrodisiakum handele
- 1532 werden die Konquistadoren unter Pizarro von den Eingeborenen mit Maisbier, Erdknollen und Obst verpflegt
verpflichtet sich Herzog Heinrich von Mecklenburg dem Hans Brandenburg »wenn es die Nothdurft« im Weinberg von Plau »erfordern würde ... etliche Bauern zu Hülfe zu schicken«
kostet ein ausgewachsener Hammel zehn Groschen

beschließen die für die Verbreitung der Kartoffel in der Schweiz und im Südwesten Deutschlands so wichtigen Waldenser auf der Synode in Chanforan, sich der Genfer Reformation anzuschließen

gibt Otto Brunfels, einer der »Väter der Botanik«, mit Zeichnungen von Hans Weiditz, das »Contrafayt Kräuterbuch« heraus

gilt den Spaniern als »Año de la ejecucion del ultimo Inka Atahualpa«

1533 erreicht Francisco Pizarro das Hochland von Cusco und beginnt dortselbst das Plündern, denn Atahualpa hat soviel zusammentragen lassen, daß von insgesamt 1.326.539 Goldpesos der fünfte Teil an die Krone gehen kann, 57.222 für Pizarro selbst bestimmt sind, an seinen Bruder Hernando 31.080 gehen, der Untereinnehmer de Soto 17.740 abbekam, und selbst der einfachste Infanterist erhielt noch 4.440 Goldpesos (wovon man nicht nur den Rest seines Lebens und seiner Familie hätte sehr bequem leben können)

führt Katharina von Medici das Speiseeis in Frankreich ein

1534 wird von Euricius Cordus das »Botanologicon«, der erste Versuch einer wissenschaftlichen Pflanzenkunde herausgegeben

endet das achte und letzte gute Weinjahr in ununterbrochener Reihenfolge, was ein ganz ungewöhnliches Ereignis ist, denn es ist nur noch in den Jahren 1746 bis 1751 (mit sechs Jahren) und 1993 bis 1998 in diesem zweiten Jahrtausend vorgekommen

1535 dringt Diego de Almagro von Peru nach Chile vor und entdeckt dortselbst ausgedehnte Kartoffelkulturen

lernen Jacques Cartier, der Gründer Neu-Frankreichs am Lorenzstrom, die Heilwirkung von Tannennadeln kennen, als seine Schiffsbesatzung an Skorbut erkrankt

kommt Tabak erstmals nach Europa, und Fernández de Oviedo berichtet empört, daß dies bei den Indianern »eine besonders schädliche Sitte« sei, aber es war ein Wundermittel gegen Pest und Zahnweh

wird in einem Buch von Gonzalo Fernandez de Ovieda y Valdés die Ananas, in der Karibik *annani* genannt, erwähnt

berichtet ein Spanier von einer Pflanze namens »mani«, die als Heilpflanze verwendet wird, womit er die Erdnuß meint

1536 wird durch königlichen Befehl (Heinrich VIII.) das Ackerland in Wales und anderswo in England eingezäunt

zerstört Heinrich VIII. die Kartäuser-Einsiedelei Mount Gracy Protty in Yorkshire und rund 450 Jahre später wachsen dort aus wieder ans Tageslicht kommenden Samen Wau- und Wollkrautpflanzen und Bohnen

wird am Tisch Martin Luthers aufgeschrieben, daß die Böhmer fressen, die Wenden stehlen und die Deutschen saufen, denn einem jeden Lande sind seine Gebrechen zugute zu halten

1537 findet Gonzalo Jiménez de Quesada in Sorocotá/Vélez den Kartoffelanbau vor und chuños

erscheint – posthum – »Das Neüwe Distilier Buoch« von Hieronymus Brunschwig, das später die Grundlage von mehr als zehn Büchern über Alkoholgewinnung in Rußland wird

bringt Rabelais die Sommerendivie von Italien nach Frankreich

schreibt der Spanier Juan de Castellanos bewundernd von der Kartoffel (aber sein Bericht wird erst 1886 veröffentlicht)

1538 stellt Cieza de León vor, wie die Kartoffel eßbar wird

wird die Bürgermeisterin von Schlawe in Pommern der Hexerei beschuldigt, weil sie ihrer Stieftochter ein dickflüssiges, schwarzes Bier gegeben habe, worauf diese in Raserei verfallen sei

1539 erscheint das »New Kreütter Buch« des Hieronymus Bock, aber er schreibt nur ältere Bücher – z.B. die »Flora« von Dioscorides – ab, aber bevor er evangelischer Prediger und Arzt in Hornbach wurde, leitete er den fürstlichen Garten zu Zweibrücken

sind der Riesenkürbis (*Cucurbita maxima*), die Bohne (*Phaseolus vulgaris*) und der Mais (*Zea mays*) in Deutschland nachweisbar

1540 soll ein Franziskaner namens Pierre Sornas, geboren im französischen Becuze in der Ardèche, die Kartoffel in seinen Heimatort verbracht und angepflanzt sein soll, und die Bauern, die die Frucht aus der Neuen Welt anbauen, werden truffoliers genannt, weil die Kartoffel truffole genannt wird

führen die Schiffe der spanischen Flotte Patatas als Verpflegung mit sich, was ja wohl dafür spricht, daß zumindest die Süßkartoffel am europäischen Abfahrtsort gepflanzt wurde (Genaueres müßte man anhand der Ladelisten feststellen können, die bisher noch von keinem Kartoffelforscher untersucht wurden)

1542 ist's wohl der heißeste Sommer des 2. Jahrtausends, denn schon im März standen die Kirschbäume in der Blüte, Anfang Juni verblühte der Wein, Anfang Juli schon kommen die Getreideernten in die Scheuern und dann blieb neun Wochen der Regen aus und die Brunnen trocknete aus, das Vieh verschmachtete und das Obst fiel unreif zu Boden und die Bäume verloren ihre Blätter

veröffentlicht der Apotheker Johann Kasimir August Christian Saugfuß ein »Tractat vom Bier«, in dem empfohlen wird, »heiß Bier zu trinken gegen Katarrhe aller Art« und Otto Brunfels läßt in Straßburg die »Weiber und Kinder Apoteck« drucken

(oder erst 1546) erstellt Pedro de Andagoya nach jahrelangem Aufenthalt in Mittel- und Südamerika am spanischen Königshof einen Bericht über die Erlebnisse des Pedrarias Dávila bei der Entdeckung der Küsten Perus (1540) und erwähnt hierdrin die »papa«

wird in Straßburg eine deutsche Ausgabe des »Gart der Gesundheit« von dem Drucker Matthias Apiarius (Matthias Biener) hergestellt

1543 und in den Folgejahren veröffentlicht der Pariser Arzt Jacques Dubois, genannt Sylvius, vier der Ernährung der Armen gewidmete kleinere Schriften, die ausführlich »geeignete Nahrungsmittel und Rezepte« anbieten

schaftt Franz I. von Frankreich die Salzsteuer ab, da das Volk rebellierte: »Vive le roi sans gabelle«

veröffentlicht Leonhart Fuchs ein Kräuterbuch, in dem insbesondere die Pflanzen der neuen Welt gezeigt werden, wobei er Chili als »Kalikut Pfeffer« bezeichnet

1544 wird das »Cruyde Boeck« von Rembert Dodoens bei Plantin gedruckt

beschreibt Agustin de Zarate, der Schatzmeister in Peru, mehr nebenbei die »papa« als wichtige und eßbare (!) Knollenfrucht

gibt Walter Ryff ein »Confect Buchlin und Hauss Apoteck« für die Marzipanherstellung heraus, was nichts mit dem Brot des heiligen Marcus zu tun hat, sondern mit den Martzapanen, den kleinen Spanschachteln, in denen man Gewürze verpackte

wird in Italien die Tomate erstmals beschrieben und *mela aurea* genannt

1545 entsteht in Padua der erste Botanische Garten Europas

werden die Silberberge bei Potosí entdeckt, die Schätze ausgebeutet und nach Europa verbracht und die Indianer mit chuños gepflegt und möglicherweise bringen wohlhabend-gewordene spanische chuño-Händler die Knolle mit nach Spanien, um ihrem Nachbarn zu zeigen, womit sie ihr Geld gemacht haben

1546 besucht Gonzalo Francisco de Oviedo y Valdés Südamerika, schreibt einen Bericht und bringt zur Illustration Kartoffeln nach Avila in Spanien

wird in Straßburg das »New Kreuterbuch« von Hieronymus Bock gedruckt, in dem auch das Welsch-Korn erwähnt wird

wird grüner Kopfsalat als amuletum Veneris bezeichnet

1547 wird in Braunschweig-Wolfenbüttel eine Forst- und Waldordnung aufgestellt, weil der Holz-mangel überhand nimmt und die Bauern nicht nur immer durch Brandrodung neue Felder gewinnen sollen

soll ein Priester beobachtet haben, wie in Lampa im peruanischen Colloa der Kartoffel(-göttin) ein Lamm geopfert worden sei, und Pedro de Cieza de León berichtet davon

wird wieder einmal in deutscher Sprache das »Regimen Sanitatis Salernitanum« veröffentlicht, aber kein Wort über die Früchte aus der Neuen Welt

- 1548 erläßt das englische Parlament mit Zustimmung von König Edward VI. das Gebot, das Fleisch am Freitag durch Fisch zu ersetzen, weil nämlich die englische Fischindustrie danieder lag, und alle Katholiken übernahmen dieses an sich lokal motivierte Fastengebot (was nicht in der Bibel steht) und selbst die Evangelen halten sich auch heute noch am Karfreitag mit Spiegelei und Spinat daran

gelangt die Ananas auf die Insel Madagaskar, weil jetzt bei allen langdauernden Schiffahrtsrouten Früchte als Schiffsverpflegung an Bord genommen wird

- 1549 leiden die englischen Bauern unter einer schlechten Ernte und fordern in einer Petition, daß alle unfreien Menschen frei gemacht werden, weil Gott alle frei gemacht hat, aber soweit reicht die »magna carta« nicht

wird zwischen Bogota und dem Hafen Cartagena ein Reitweg entlang des Magdalenenstromes eröffnet, auf dem binnen zwei Wochen Nahrungsmittel vom Landesinneren zur Proviantierung der spanischen Schiffe gebracht werden konnte

- 1550 veröffentlicht José de Acosta die »Historia natura y moral de las Indias« und erwähnt hierdrin die Kartoffel

disputiert der Dominikanerpater Bartolomeo de Las Casas mit Sepúlveda vor Karl V. und erreicht, daß der Kaiser sämtliche Eroberungen in der Neuen Welt aussetzt und das muß man im Zusammenhang sehen mit

der schlechten Getreideernte in Spanien und

auch die Ernteergebnisse in England sind unzureichend

lassen die Portugiesen die ersten Ananas in Südindien anbauen

Mitte 16. Jh. verwöhnt Marxen Rumpolt den Gaumen des Mainzer Erzbischofs mit einem die venerischen Kräfte anregenden Kartoffelgericht, und im übrigen gehören in den Kochtopf die »vierfüßigen, heymischen und wilden Thiere« schreibt er in seinem »New Kochbuch«

kommt der Tabak durch Hawkins nach England

sollen Kartoffeln in der Dauphiné in Frankreich sein, was aber zu bezweifeln ist

1551 schreibt Pedro de Valdivia, Eroberer Chiles und Gründer von Santiago, an Karl V. in Spanien, daß die Eingeborenen (in Südamerika) Kartoffel anpflanzen würden

vergißt William Turner in »The Nature of Herbs« die Kartoffel zu erwähnen und auch in Bocks »Kreuter Buch« aus Straßburg fehlt die Knolle

stellt Johann Bretschneider fest, daß »einige leben mehr von diesem Getränk als von richtigem Essen« und meint damit das Bier

wird in Königsberg der Botanische Garten mit Heilkräutern eröffnet

1552 nennt Lopez de Gómara in der »Historias de las Indias« die Knolle »papas«

wird die »Aurea mala« von Rembert Dodoens erwähnt, aber zwanzig Jahre später nennt er die Tomate »Poma amoris«, aber die Kartoffel wird nicht erwähnt

1553 wird die »papa« in einem spanischen Bericht von Pedro de Cieza de León beschrieben

veröffentlicht Gonzalo Francisco de Oviedo y Valdés eine Naturgeschichte »Westindiens«

kann Ravius möglicherweise die Kartoffel nach Spanien gebracht haben

erwähnt Rembert Dodoens im »Stirpium historia« den Mais

läßt Heinrich II. in Paris die »Hallen« überdachen, und diese werden hierdurch zum Modell vieler Markthallen in Europa

1554 stellt Rembert Dodoens fest, daß Chili »Hunde tötet, wenn man sie damit füttert«

- 1555 meint López de Gómara, daß die Südamerikaner über hundert Jahre alt werden, da sie Kartoffeln essen würden
- gelangen nachweislich die ersten Kartoffeln von den Kanarischen Inseln nach Spanien
- wird das Buch von Cieca de León in Antwerpen (zweimal) nachgedruckt und außerdem erscheint eine italienische Übersetzung
- wird erstmals Zuckerrohr in Brasilien angebaut
- 1556 schreibt ein Begleiter von Cortes die »Relazione d'alcune cose della Nuova Spagna« und vergleicht darin die neuen Nahrungsmitteln mit den bekannten europäischen, so daß ein Truthahn aussieht wie ein »großes Huhn gleich einem Pfau« und die Tortillas gleichen mediterranen Broten
- 1557 empfiehlt Geronimo Cardano in seiner Schrift »De Rerum Varietate« in Italien die Kartoffel anstelle von Brot, da er festgestellt hatte, daß die Kartoffel in Südamerika von großer wirtschaftlicher Bedeutung ist
- nennt Nikolaus Federmann in der »Indianischen Historia« die Knolle »battate«
- beschreibt ein unbekannter Portugiese in »Relaçam ... do descrobimento da Florida« die Süßkartoffel
- veröffentlicht der holländische Botaniker Rembert Dodoens die erste Abbildung der Tomate, die er Goldapfel nennt und bei Jean Loë in Antwerpen erscheint das von Clusius bearbeitete »Cruydtboeck« von Dodoens
- verbindet der französische Hugenottenpfarrer Jean de Léry das Wort für Frucht der Tupi-Guarani, »A« mit dem Wort »Nana«, »die Köstliche«
- verschlimmert die Unterernährung der englischen Bevölkerung eine Grippeepidemie
- 1558 schädigen niedrige Getreidepreise in Spanien den Ackerbau, und Schaf-, Seiden- und Ölkulturen verbreiten sich

weist der portugiesische Arzt und Botaniker Amato Lusitano in seinem Pflanzenbuch »In Dioscoridis Anazarbei de medica materia« auf die medizinischen Wirkungen der Knolle hin kommt die Ananas auf einige der 7000 philippinischen Inseln

- 1559 werden von dem Spanier José Polo de Ondegardo die Tributzahlungen unter den amerikanischen Indianer-Nationen in Form von Kartoffeln erwähnt
- erscheint das erste belgische Kochbuch, »Eenen Nieuwen Cook Boek«, gedruckt bei Gerardus Vorseleman, mit 153 alten Rezepten
- erwähnt Pater José de Anchieta aus Spanien in seinem »Epitola quam plurimarum« den Kartoffelanbau
- 1560 sagt der Herr von Gouberville, daß man »zur Zeit meines Vaters alle Tage Fleisch aß, die Teller waren übervoll, den Wein schluckte man wie Wasser«, aber jetzt sei die Kost der Wohlhabenden schlechter als die der Diener damals
- 1562 berichtet Paolo Jose de Arriaga über die religiösen Riten in Peru und Bolivien
- wird in Venedig ein Dekret erlassen, wonach »man zu jedwedem Fleischgericht nicht mehr als eine Handvoll Braten und eine voll Gesottenes geben soll, worin nicht mehr als drei Sorten Fleisch sein sollen oder Hühner«
- könnten die ersten Kartoffeln auf Gran Canaria und auf Tenerife angebaut worden sein
- 1563 erhält John Hawkins von den »Indianern« in Santa Fé de Bogotá Süßkartoffeln und bringt sie nach Irland
- ist die »Amoris poma« »auch ein frembder Gast in Deutschland« wie Mattioli im »New Kreütterbuch« schreibt
- wird die Cachanatli von Giovanni Battista Ramusio in seinem Sammelwerk über Amerika-Reisen »Navigationi e Viaggi« erwähnt

1564 gibt's in Dithmarschen einen ziemlichen Streit, weil Hagrink Langen sich weigert, nach der Beerdigung seines Bruders das damals übliche »Grabbier« an die helfenden Gemeindemitglieder auszuschenken, doch die Obrigkeit steht auf Seiten des Langen, weil sie solchen Dorfgewohnheiten äußerst skeptisch gegenübersteht, denn es stört die »Policierung« der Städte und Gemeinden, doch Hagrink bleibt seinem Dithmarscher Motto treu: »Sag niemals ja, solange du noch nein sagen kannst!«

nimmt der Italiener Francesco Redi, Arzt beim Herzog von Parma, die Kartoffel aus Spanien mit in seine Heimat, Parma, und dort wird sie als Viehfutter angebaut

soll die Kartoffel erstmals in Italien durch Redi eingeführt worden sein

ist Clusius mit Jakob Fugger in Spanien und schreibt später (1576) nichts über die Kartoffel zu diesem Zeitpunkt, obwohl sie auch einen Abstecher nach Portugal machen

1564 erscheint in Delphis das Buch »Phallis ex fungorum genere«, ein Pilzbuch von Adriaen de Jonghe

1565 bestellt sich Philip II. von Spanien Kartoffeln aus Peru, die er angeblich nach Rom weitergeschickt hat, aber es gibt keine Nachricht darüber, daß diese Lieferung überhaupt bei Philip angekommen war

soll sich Papst Pius IV. um die Gesundheit eines Kardinals in Holland gesorgt und ihm Kartoffeln zur Genesung geschickt haben, was aber (in den 1930er Jahren) vom Vatikan nicht bestätigt wird

gibt dieser Kardinal Kartoffeln weiter an den Präfekten von Mons

berichtet Girolamo Benzoni über die »papas« in der »Storia del Nuovo Mundo«

wird Kartoffelanbau in Südengland erstmals erwähnt, weil angeblich ein irisches Schiff mit Kartoffeln vor Birkdale gestrandet war

soll John Hawkins mit seinem Schiff »Jesus of Lubeck« Kartoffeln mitgebracht haben, die er von Eingeborenen aus Santa Fé de Bogotá in Venezuela erhalten habe, aber es waren Süßkartoffeln

1566 schickt Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel (1532–1592) seiner Schwägerin Hedwig von Württemberg »etliche Hundert stöcke der doppelten rosen«

stirbt Michel de Notredame, der die Kartoffel nicht vorhergesehen hat, doch wer glaubt schon an Horoskope (vom Sinn n der Riester-Rente ganz zu schweigen)?

1567 wachsen die ersten Kartoffeln auf Gran Canaria und Tenerife und sollen in diesem Jahr erstmals nach Antwerpen exportiert worden sein, wo Herzog Alba das Regiment führt

1568 ist William Turner immer noch vergeßlich im »New Herbal« und führt keine »potatos« auf, aber er erwähnt das »Millium Indicum«, womit der Mais gemeint ist

legt Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel bei Fulda einen Garten an, den Winckelmann wegen der vielen und seltenen Pflanzen einen »Lustgarten« nennt und »woraus die botanischen Schätze nach allen Himmelsgegenden wanderten«

und einige Jahre weiter vernichten verregnete Sommer und harte lange Winter mehrere Ernten hintereinander, was zu großen Hungersnöten führt

soll Francis Drake die Kartoffel nach England gebracht haben

1571 beschreibt José de Acosta die Kartoffelpflanzungen auf dem Hochland von Collao

1570 werden in der Umgebung von Sevilla oder in Sevilla selbst Knollen angepflanzt, aber es gibt gewisse Anzeichen, daß es sich um die Batate (*Ipomoea batatas*) gehandelt hat

übersetzt Christobal de Molina ein Gebet eines südamerikanischen Indianers, der Mutter Erde auch um den Segen für die Kartoffel bittet

sind in dem »Tratado da Terra do Brasil« von Magalhães Gandavo Kartoffeln erwähnt

findet der Mönch Mendoza in China den Maisanbau vor, was darauf schließen läßt, daß der Mais sich sehr rasch von Portugal an der afrikanischen Küste entlang, über Südeuropa, Kleinasien und Indien verbreitet hatte

herrscht (bis 1574) eine bittere Hungersnot in Europa, die (zum Beispiel) zum Erlaß einer neuen Bettelordnung in Kempten führt, wonach »fremde Arme« von den Bettelknechten schon am Stadttor abgewiesen werden

1571 schreibt K. Heresbach das erste Buch in Deutschland über Landwirtschaft

erwähnt José de Acosta den Kartoffelanbau in Peru und beschreibt eine Kartoffelkrankheit – »Brand« oder Mehltau

wird das im Vorjahr in Italien gedruckte Prunk-Kochbuch auch nördlich der Alpen vertrieben, denn es enthält Gerichte mit Gewürzen aus »Indien«

erobert Francis Drake die spanische Faktorei Nombre de Dios und verpflegt sich dort mit Kartoffeln

erwähnt Melchior Guilandinus die »Tumatle Americanorum«

schreibt der Italiener Abramio Ortelio, daß man Zucker lediglich in den Apotheken erhalte, aber »aas einst als Medizin diente, dient heute als Nahrung« und jetzt als einkommensförderndes Lebensmittel für Zahnärzte

berichtet Nicolás Monardes über die »Erfreuliche Nachrichten aus der neu gefundenen Welt« in der »Neuen Welt« und ist ihm die Knolle noch unbekannt oder nicht erwähnenswert

kaufen die Augsburger Ratsherren bei den Deutsch-Ordensmeistern in Frankfurt für 58.000 Gulden Roggen für die Hungernden in ihrer Stadt

1572 erreichen wegen der Mißernten in den vorangegangenen Jahren die Preise für Getreide das fünf- bis zehnfache des üblichen Niveaus und – beispielweise – steigt die Zahl der Sterbefälle in Augsburg um das Doppelte und in Stuttgart sogar um das Dreifache

1573 werden Kartoffeln in das » Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas « in Sevilla geliefert und die Patienten (oder nur die Mönche) genießen sie, wenn sie auch nur pfundweise gekauft werden

versammeln sich in der Stadt Troyes die Hungernden der Umgebung, so daß die Reichen verängstigt waren und daher auf die Idee kamen, Brot in Hülle und Fülle zu backen, dies den Armen zu geben, sofern diese nur zum Stadttor hinausgingen, und anschließend die Zugbrücke hoch zu ziehen und das Torgitter herunter zu lassen

wird Clusius Haus- und Hofgärtner bei Kaiser Maximilian II. in Wien

entsteht in Augsburg die erste deutsche Zuckerraffinerie

soll in Hatzenbühl/Süd-Pfalz erstmals der Tabak angebaut worden sein (und gleichzeitig die Kartoffel unbekannt??)

verlangt Kurfürst Johann Georg von Brandenburg von seinem Gärtner, daß er ihm Spargel pflanze

1574 und in den anderen Jahren seit der Mitte des Jahrhunderts sind Kartoffeln in den spanischen Faktoreien am Karibischen Meer als Arzneimittel (Vitamin C und B1) anzufinden

werden wieder einmal Kartoffeln von den kanarischen Inseln nach Antwerpen exportiert und auch nach Rouen gelangen die Knollen von Tenerife

wird in dem jetzt auch englisch herausgegebenen Kräuterbuch »Joyful news out of the New World« von Nicolás Monardes die Kartoffel nicht erwähnt

erbringt ein Weinberg bei Tasdorf in Mecklenburg einhundertfünfzig Tonnen Wein

1575 berichtet Cardano über die Kartoffel als Brotersatz der Indianer

verwundert sich Christobal de Molina über die Gebete der peruanischen Indianer für eine gute Kartoffelernte

wird erstmals in Deutschland eine Mettwurst hergestellt

- 1576 soll die Kartoffel im Kloster von Le Sangre in Sevilla normale Hausmannskost sein
veröffentlicht Clusius nach seiner Reise durch Spanien in Antwerpen das »Rariorum aliquot Stirpium per Hispanas observatorum historia«, in dem er allerlei Pflanzen aufführt, nicht jedoch –erstaunlicherweise – die Kartoffel
- 1577 lernt auch Francis Drake die Kartoffel in Peru kennen und erhält einen Kaperbrief von seiner Königin Elisabeth I.
schreibt William Harrison, daß die Knolle manch Londoner Festbankett schmückt
stellt Nicolás Monardes die Heilkraft des Tabaks fest
- 1578 wird das »Cruyde Boeck« ins englische und französische übersetzt
veröffentlicht Adam Lonicerus ein Kräuterbuch mit vielen Holzschnitten
schreibt José de Acosta in seinem Werk »De natura novi orbis«, daß die Ananas von »köstlichem Geschmack« sei
schreibt die nach Toledo verbannte Äbtissin des Klosters der »Unbeschuheten Karmeliterinnen« in Sevilla (Teresa von Avila), daß sie Kartoffeln erhalten habe und ihr diese gut geschmeckt haben
- 1578 stellt Francis Drake auf der Insel Mocha vor Chile fest, daß die Kartoffel dort die Hauptnahrung der »Indianer« ist, bevor er frischgestärkt das Kap Hoorn (und die Magellanstraße) entdeckt und sein Schiffsprediger Francis Fletcher dort eine Inschrift auf einen Stein hinterläßt
- 1580 berichtet der Historiker William Harrison, daß die Engländer nur langsam bereit seien, ihre Meinung zu ändern, wonach Kräuter, Früchte und Wurzeln gut genug seien für Schweine und wilde Tiere
- 1581 schenkt Walter Raleigh seiner Königin Elisabeth I. (mit Hintergedanken) Kartoffeln für ein Festmahl
wird Kartoffelbranntwein erstmals erwähnt

lobt Nicolás Monardes die Heilkraft des Tabaks

zeichnet Mathias de l'Obel im »Plantarum seu Stirpium Historia« eine Pflanze, die eine Kartoffel sein soll

freundet sich der Londoner Apotheker James Garet (Jacobus Garetus) mit Clusius an und lernt dabei wahrscheinlich die Knolle kennen, die er möglicherweise an Gerard weitergibt (aber gerade hier gilt: Nix genaues weiß man nicht)

berichtet Jakob Theodor Bergzabern (Tabernaemontanus) in seinem Buch »Der Neuw Wasserschatz« über Wasser aus der seit 1536 bekannten Quelle »bei dem Sauerburn« und beschreibt die Heilwirkungen des Wassers aus Niederselters ausführlich

1582 wird in der kurpfälzischen Landesordnung den Amtleuten anbefohlen, »übermässiges abfressens und sauffens« abzustellen

1583 erscheint das Werk »Pemptades« von Rembert Dodoens und in kleiner Auflage wird »De planti libri XVI« von Caesalpinus gedruckt

nimmt Pater Nikolaus Doria aus Sevilla Kartoffeln mit nach Genua

wird eine Frau der Hexerei beschuldigt, weil sie einem Putbusch Bier und Brot opferte

1584 bringt Walter Raleigh die Kartoffel nach Irland

wird die Kartoffel in Genua angebaut im Kloster der »Unbeschuheten Karmeliterinnen«

ist der Kartoffelpreis in der Umgebung von Sevilla so niedrig gefallen, daß das »Hospital de la Sangre y de las Cinco Llagas« dieselbigen nun in Einheiten von 25 Pfund einkaufen kann

veröffentlicht Castore Durante das »Herbarium Nuovo Venezia« und läßt hier erkennen, daß ihm die Kartoffel bekannt ist, denn er nennt die Knolle, abgeleitet von der »Tubera«, »Tartufi« oder »Tartufoli«

1585 wird die Kartoffel erstmals unter botanischen Gesichtspunkten (von Laurentius Scholz von Rosenau in Breslau) beschrieben

lernt Bischof J.-F. Bonomi, späterer Nuntius im niederländischen Keulen, die Kartoffel im piemontesischen Kloster Vercelli kennen, die dort wahrscheinlich schon einige Jahre im Klostergarten angebaut wurde

und in den fünf Jahren danach sollen Söldner der Schweizergarde und andere Rompilger die Kartoffel erstmals in die Schweiz gebracht haben

wird der Kaufmann Vincenzo Storaci in Venedig von einer wütenden Menschenmenge erschlagen, weil er Mehl aus Hülsenfrüchten und Kastanien anbot und auf Proteste mit der Bemerkung »Freßt Steine« reagierte

ist die Kartoffel ein marktgängiger Artikel in Annonay, Sattilleu, St. Félicien, Le Cheylard, Tournon und Mastre und kurze Zeit danach auch in St. Peray und in Valencia

soll die Kartoffel erstmals über Cartagena nach England gebracht worden sein

1586 schreibt Diego Davila Briceño in der »Descripción Geográfica de Indias« über die Kartoffel

soll Francis Drake peruanische Kartoffeln an Harriot in Irland weitergegeben haben, aber wahrscheinlich waren es Süßkartoffeln aus der Karibik, nachdem Drake die Faktorei Cartagena überfallen und ausgeraubt hatte

findet sich die Kartoffel in Frankfurt/Main, Wien und London

wird das Kräuterbuch von Mattioli durch Camerarius ergänzt und neu herausgegeben

soll Bischof Bonomi in Mons krankgeworden sein und von einem Begleiter aus Vercelli die Knolle zur Stärkung erhalten und aus dieser Lieferung soll Philippe de Sivry seine erste Knolle - überreicht bekommen haben

soll der Großvater von Sir Robert Stillwell Kartoffeln von Raleigh erhalten haben, was aber ziemlich unglaubwürdig ist

1586 gedeihen die Kastanien sehr gut, so daß die Mädchen »très joyeux« hätten

- 1587 wird in Frankfurt/Main das älteste Kochbuch der Welt wegen der neuen feinen Tafelgemüse aus Indien wieder aufgelegt und Marxen Rumpolt in Frankfurt/ Main bietet ein Kartoffelrezept dar
läßt Walter Raleigh angeblich Kartoffeln in der Grafschaft Youghal in Irland anbauen
wird die Kartoffel in Mons gepflanzt, damit man medizinische Versuche anstellen kann
- beobachtet John Cavendish auf der Insel St. Maria de Concepción, daß die Spanier Kartoffeln als Tribut (»in Fässern aus Stroh«) erhalten, die dann auch in den Häfen der nach Europa zurückkehrenden Schiffe zu finden sind
- veröffentlicht Thomas Harriot seinen Bericht über die Expedition nach Virginia
- schickt Philippe de Sivry zwei Knollen namens »tartufoli« und Früchte an Clusius nach Wien
- wird die Kartoffel wieder einmal in Rom gesehen
- läßt John Ray die »Historia Generalis Plantarum« drucken
- hält es Baldassar Pisanelli für denkbar, Menschenfleisch zu sich zu nehmen
- werden Kartoffeln erstmals in Florenz erwähnt
- schreibt der Portugiese Gabriel Soares de Sousa die »Notica do Brasil ...«, in dem die Kartoffel erwähnt wird
- 1588 beschreibt Jakob Theodor Bergzabern die Kartoffeln in seinem »Neeuw Kreuterbuch« (mit einer Zeichnung von Clusius), das 1613 ein weiteres Mal herauskommt und durch Hieronymus Bauhin in Basel neuerlich herauskommt
- wachsen in Kassel, in Marburg und in Rheinfels die Kartoffelblüten in botanisch-medizinischen Gärten
- wird in Neapel das »Phytognomica« von Giambattista Porta veröffentlicht und in Padua werden die ersten Knollen gesetzt

schwemmen dank Drakes Sieg und/oder dem Sturm in der Irischen See Kartoffelkisten an Irlands Küste (angeblich ist das die Geburtsstunde des irischen Kartoffelbaus)

soll Lady Montgomery auf ihrem Land Iren angesiedelt und ihnen Felder für den Kartoffelanbau verpachtet haben, was aber nicht sein kann

1588 sind in Eschwege (Hessen) und in Rotenburg/Hessen in botanischen Gärten und auf den Beeten von Kaiser Rudolf II. in Wien Kartoffeln anzutreffen

pflanzt Joachim Camerarius in Nürnberg Kartoffeln in seinem Hausgarten (was aber fraglich ist) und beschreibt in seinem »In horto Medico et Philosophico« den Mais

nennt Raleigh oder Harriot eine andere Pflanze aus Amerika, Openauk (in verschiedenen Schreibweisen), womit wohl die *Glycine apios* L. oder aber die Süßkartoffel gemeint war

nennt Clusius die Kartoffel noch »Taratouffli«, was aber auch ein Druckfehler von »tartufole« sein könnte, und es werden erstmals in Frankfurt am Main Kartoffeln in einen botanischen Garten gesetzt

erscheint der dritte Band der »Essais« von Montaigne, in dem er feststellt, daß die chuños nicht schmecken würden

1589 werden am französischen Hof Eßgabeln eingeführt, was wohl mit dem Kartoffelanbau in Montpellier im selben Jahr zusammenhängt

faßt Clusius (von gegenreformatorischen Kräften im Jahr zuvor aus Wien vertrieben) in seinem Haus in Frankfurt/Main die Blumenbeete mit Kartoffelstauden ein und bleibt bis September 1583 in dieser Stadt, um anschließend nach Leiden zu gehen

sind wohl die ersten Kartoffeln nach Breslau gekommen, denn

1590 nennt der Breslauer Arzt Scholz von Rosenau die Kartoffel »Papas Hispanorum«, und er schickt eine Abbildung (wahrscheinlich den ganzen Katalog über seinen Garten) der Kartoffel an Caspar Bauhin in Basel

(oder schon 1588) berichtet der Jesuit José de Acosta von dem Handel mit getrockneten Kartoffeln in Cusco und Umgebung und außerdem erwähnt er den Kakao und seine Anwendungsmöglichkeiten

erhält Georg I. von Hessen-Darmstadt »eine wunderliche Art Nüsse«

erwähnt Harriot die batate in einer Broschüre zur Kolonisten-Anwerbung in Virginia

erhalten die Brüder Bauhin in Basel Kartoffelsamen

kosten die Kartoffeln auf Queen Annes Eßtisch in London zwei Schilling sechs Pence das Pfund

spricht Camerarius von den »goldöpfel«, wenn er die Tomate meint

herrschen im Mittelmeerraum (bis 1593) große Hungersnöte

1591 sind »taratouphli gar anmuthig zu schmecken« – so Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel

sind am und im Hof in Dresden Kasseler Kartoffeln angepflanzt

sind in einem Garten von Georg I. der Fromme von Hessen-Darmstadt Kartoffeln angebaut, die aus Kassel kommen

werden in einem Bericht (»Horto di Simplicio di Padova«) über die Pflanzen im Garten von Padua von G. A. Cortusie die Knollen erwähnt

werden dem Arzt Sigismund Schnitzer in Bamberg von Camerarius in Nürnberg Kartoffeln geschenkt, damit er den medizinischen Nutzen feststellen kann

steht in den »Botanischen Nachrichten«, daß Kaffee die »Hirne lüftet« (über Tee ist ein solches nicht bekannt)

sind in Nürnberg in einem medizinischen Garten die Knollen zu finden

- 1592 erscheint in Wittenberg erstmals das »Calendarium Oeconomicum et perpetuum« des mecklenburgischen Pastors Johannes Colerus, womit er einen neuen Buchtyp begründet und er erwähnt in seinem Buch, daß die Kartoffel noch ziemlich selten sei in preußischen Hausgärten
- wird ein Festmahl mit Austern und Kartoffeln auf einer Bühne in Stratford-upon-Avon aufgeführt
- sind in Wittenberg erste Kartoffelknollen ausgesetzt
- erwähnt der Engländer Robert Greene die Kartoffel: »potato roots lye deade on their hands«
- kultivieren die Brüder Jean und Caspar Bauhin Kartoffeln in ihrem Garten
- geht Clusius nach Leiden, und es sollen dort die ersten Kartoffeln für medizinische Zwecke und in Paris zur Augenweide geblüht haben
- gibt der Theologe Johann Colerus in der »Oeconomia ruralis et domestica darin das gantz Ampt aller trewer Hauss-Vatter und Hauss-Mutter beständiges und allgemeines Haus-Buch vom Haushalten ... « in einem Kalendergedicht für jeden Monat andere Gerichte an, aber die Kartoffel oder eine ähnliche Knolle wird nicht empfohlen
- 1593 schickt James Garret aus London Zeichnungen von Kartoffeln an Clusius in Frankfurt
- 1594 sollen erstmals Kartoffeln in Berlin in einem medizinisch-botanischen Garten gewesen sein
- soll die Kartoffel im Universitätsgarten in Leiden angebaut worden sein
- werden in der zweiten Auflage des »Catalogus arborum, fructicum ac plantarum« des Laurentius Scholz von Rosenau in Breslau die Kartoffeln wieder einmal erwähnt
- 1595 sind in einem Bürgergarten in Ossig Kartoffeln gesetzt
- wird von Thomas Moffet die Kartoffel in einem medizinischen Buch («Health Improvement») erwähnt: »Kartoffeln sind bei uns jetzt sehr verbreitet« und damit meint er England

sind in Wiesensteig auf der Schwäbischen Alb (bei Geislingen) in den Gärten des Grafen Ruolf V. von Helffstein zusammen mit über vierzig anderen exotischen Pflanzen auch Kartoffeln angepflanzt, die dort bezeichnet werden als »Solanum tuberosum esculentum C. B.«

müssen wegen des Holz Mangels die französischen Bäcker ihre Öfen mit Sträuchern befeuern, und auch in Nord-Amerika beginnen um diese Zeit die Siedler mit der Abholzung der großen Wälder

stellt Joachim Camerarius den Vielfraß (lat. Gulo) als Inbegriff der Verfressenheit dar, doch das war »kein Thema« für die normalen Bürger

1596 pflanzt Dr. Martin Chmielecius in seinem Baseler Garten weißschalige Kartoffeln

beschreibt Theodor Zwinger (Zwingerius) in Basel die Kartoffel in dem »Das ist Neu Volkomen Kräuter-Buch« und nennt sie dort »Grieglings-Baum« , aber auch »Indianischer Papas« oder Tartuffel

publiziert John Gerard einen Bericht über die Pflanzen in seinem Garten und erwähnt hier die »Papus orbiculatus« und er ist der erste, der in England die Kartoffel kultiviert

publiziert Caspar Bauhin in Basel eine Beschreibung der Kartoffel im »Phytopinax«, einem Pflanzenbuch mit 2.700 Arten, und nennt die Knolle »Pappa Hispanorum Solanum tuberosum« und bei dieser Bezeichnung bleibt es und außerdem erwähnt er die Tomate

empfiehlt Thomas Dawson in dem Buch »The Good Housewife's Jewell« ein Rezept mit »Potatos« gegen Krankheiten

wird im heutigen Botanischen Museum in Basel ein von Gaspard Bauhin beschriftetes Herbarium-Stück einer Kartoffel deponiert, das noch heute in erstaunlich gutem Zustand existiert

1597 wird die Kartoffel im »The Herball or Generall History of Plants« des John Gerard abgebildet (»Battata Virginiana siue Virginiarorum« und »pappus« genannt) und als Baum dargestellt, ohne das Gerard sagt, von wem er die Knolle erhalten habe, was dafür spricht, daß er sie von einem Menschen mit unbedeutender gesellschaftlicher Stellung erhielt, vielleicht von einem der Rückkehrer der gescheiterten Kolonie Roanoke in Virginia

pflanzen Heidelberger im medizinischen Garten der Universität am Rande eines Weinberges Kartoffeln an und Ph. St. Sprenger schreibt dies nieder im »Horti medici catalogus«

sind Kartoffel-Pflanzen im botanischen Garten von Padua zu finden, die möglicherweise von G. von Pinello aus Venedig geliefert worden sind, der seine Kartoffeln vielleicht aus Kreta, dem damaligen Zentrum des Pflanzenhandels zwischen Orient und Okzident, erhalten hat

sind in Mons wieder einmal die Kartoffel zu medizinischen Zwecken gesetzt

1598 beginnen erste Verfolgungen der Waldenser im Gebiet von Chisone in Piemont (50 km nördlich von Turin), was zu einer

Auswandererwelle der Leute und der Kartoffel nach Montbéliard (Franche-Comté) und in die Vogesentäler führt, denn schon ein kleines Stück Land mit Kartoffeln bringt ausreichend Nahrung

erscheint eines der ersten Kochbücher deutscher Zunge, das »Kunstbuch von mancherley Essen« von Frantz de Rontzier

wird darauf verwiesen, daß im Garten des Grafen von Helffstein in Wiesensteig die *solanum tuberosum esculentum* wächst

ist das erste von drei aufeinanderfolgenden außerordentlich guten Erntejahren für Roggen in Deutschland, so daß sich die Preise fast halbieren

werden in einem von Pierre Richer de Belleval herausgegebenen Katalog des königlichen Gartens in Montpellier die »Pappas Indicum« erwähnt

1599 wird in einer Neuauflage des »Herball« von Gerard die Knolle »papas orbiculatus« genannt

wird das erste Gewächshaus in Leiden gebaut

bezeichnet der Engländer John Marston in seiner Satire »The Scourge of Villanie« kandierte Kartoffel als »athenisches« Essen

wird in Venedig wegen der Gefahr der Überfischung die Maschenweite der Netze vorgeschrieben und »teuflische Erfindungen« werden verboten

Im siebzehnten Jahrhundert

- 1600 erwähnt Olivier de Serres die Kartoffel in einem Buch über Ackerbau in Frankreich und der Drucker setzt aufgrund des schlechten Lichts in der Gasse und des Gagelgebräus »Cartoufle« statt »Tartoufle«
- verzeichnet Caspar Schwenckfelt den Namen »Grüblingsbaum« für die neue Frucht, aber er nennt sie auch »Papas« und die Tomate nennt er Goldapfel, »hispanorum Sisarum Peruvianum«, ein Name der an sich einer Rettichart zukommt
- wirbeln im »Globe Theatre« in Stratford-upon-Avon die »Weiber von Windsor« und bewerfen sich mit Knollen und zeigen, wie lustig sie sein können, wenn in der Presse nicht so negativ über die Royals berichtet wird
- wird in Italien der Müller Menocchio hingerichtet, weil er den Leuten in seinem Dorf erzählte, die Welt sei »aus dem Meerwasser geschlagen gleich als ein Schaum, und sie geronn wie Käse, aus dem sodann eine große Zahl Würmer entstand, und diese Würmer wurden Menschen, von denen Gott der mächtigste und weiseste war«
- 1601 weist Antonio de Herrera auf die Bedeutung der Kartoffel bei den »Indianern« hin
- sind in Paris die »Papas Indirum« in einem botanischen Garten ausgesetzt, wie Johann Robin im »Catalogus stirp.« beschreibt
- stellt Ben Johnson in »Cynthias Revels« die Kartoffel der Auster gleich
- erwähnt J. Robin die Kartoffel in seinem »Catalogues stirpis« und sollen diese in Paris verzehrt worden sein
- ist in Rußland der Höhepunkt einer Hungersnot, die bis 1604 dauert
- meint Clusius in seinem Werk »Rariorum Plantarum Historia«, daß die Knolle (»Grüblingsbaum«, »Papas Peruanorum« genannt) wohl in allen Fürsten-Gärten Deutschlands zu finden sei und in manchen Gegenden Italiens wohlbekannt,

- und er veröffentlicht das Pilzbuch »Fungorum in Pannoniis observatorum« in Antwerpen
- 1602 wird in Stratford-upon-Avon ein Stück von Shakespeare aufgeführt und Thersites nennt hier die Kartoffel einen »teuflischen Luxus«
- wird in England gegen die aufkommende Mode des Tabaksaufens pamphletisiert
- schreibt der Johannes Colerus in seinem »Haushaltungsbuch« über die Knolle
- kauft Shakespeare von John und William Combe 107 acres (43 ha) Ackerland für den Preis von 320 Pfund
- sollen Kartoffeln in Irland feldmäßig angebaut worden sein
- erhält die Familie Grassl in Berchtesgaden von den Fürstströbsten das Recht und die Pflicht, Enzianwurzeln zu ernten und daraus Branntwein zu destillieren
- erscheint ein Verzeichnis von sechzig Apfel- und vierzig Birnensorten, die in Deutschland angebaut werden, weil Obst ein bedeutendes Nahrungsmittel geworden war, nachdem die Landesherren angeordnet hatten, Streuobstwiesen an Wegen und Ortsrändern anzulegen
- wird die Ananas in der portugiesischen Kolonie Guinea angebaut
- 1603 werden auf den Penghu Islands in der Straße von Formosa holländischen Siedlern die ersten Kartoffeln gepflanzt, und von da sollen die Kartoffeln aufs chinesische Festland in die Provinz Fujian gekommen sein, aber auch auf die Blumeninsel
- und irgendwann danach bauen sich belgische und französische Missionare in den Provinzen San-Hsi und Sang-Hsi auf dem schönen Formosa ihre ersten Kartoffeln an
- werden die »papas americanum« im Katalog des Universitätsgartens von Leiden aufgeführt
- 1604 werden Kartoffeln in der Dauphiné erstmals als Gartenfrüchte erwähnt
- 1605 beschreibt Clusius die Kartoffel im »Exoticorum libri decem«

blühen in Annaberg (bei Chemnitz) die »Tartufil«, was Kartoffeln meint, in einem medizinisch-botanischen Garten, worüber Jenisius in der »Annabergae Misniae urbis historia« berichtet wird der Kartoffelanbau in Irland erstmals belegt

wird Mais von dem ehemaligen Gouverneur von Florida, Gonzalo Méndez de Cancio, auf seinen Besitzungen in den Vegas de Bria (Spanien) angebaut

nennt Sir Robert Boyle die Kartoffel »convulus batate«

veröffentlicht Gregor von Reggio den »Hortus siccus«, in dem die Kartoffel als Schweinefutter nicht erwähnt wird

1607 oder erst 1610 kommen die ersten Topinamburs nach Frankreich und werden angepflanzt

erstellt Petro Kaerio eine Landkarte von Amerika, auf der Kartoffeln abgebildet sind

kostet in Wales ein (engl.) Pfund Kartoffeln um die zehn Pence, was auch für Luxus wirklich viel Geld ist

importieren die Holländer von der »Vereenigde Oostindische Compagnie« japanischen Tee aus Java (oder auch erst 1610)

werden in Hessen bei Braunschweig Kartoffeln in einem fürstlich-botanischen Garten, aber auch in Bauergärten angebaut wie Johannes Royer bezeugt

1608 schreiben Gervase Markham und Lewis Machin in »The Dumb Knight« über die unzünftigen Folgen des Kartoffelgenusses

bekommt Caesar Nicolsola in Pontinum bei Verona von G. von Pinello aus Venedig (der sie seinerseits wohl aus Kreta hat) Kartoffeln, die er in seinen Garten pflanzt

wird in einem handschriftlichen Verzeichnis der 1603 vorhandenen Pflanzen im Pariser Gartens von Louis Treize die Kartoffel *nicht* unter den *exotischen* Pflanzen aufgeführt oder aber Pierre Vallet hat in seinem Katalog »Le jardin du roy ...« die schlicht vergessen

1609 besucht Garcilaso de la Vega den Inka Tupac Yupanqui in »Páramo de las Papas« in der »Papamarca«, in der Kartoffelstadt, denn »papa« heißt bekanntlich Kartoffel und »marca« bedeutet Stadt

beschreibt Marc Lescarbot, der mit dem Seigneur de Pontricot nach Neu-Schottland gereist war, in seinem Buch »Histoire de la Nouvelle France« den Topinambur: »Gott ließ uns Wurzeln finden, die man heute als einen Luxus auf manchem Tische in Frankreich finden kann.«

1610 oder erst 1620 sollen Kartoffeln in Burgund verboten worden sein oder vielleicht auch nicht verkauft der Tuchweber Estienne Forgy verschiedene Äcker- und Wiesenstücke an Jehan Garnier Charlier aus Fismettes-les-Fismes

überleben die ersten englischen Kolonisten den Winter im späteren Virginia nur durch die Freundlichkeit ihrer indianischen Nachbarn von der Nation der Wampanoag und durch den Verzehr von Mais

1611 schreibt der Engländer Robert Chapman ein Stück über einen Maientag, an dem es auch Kartoffeln gibt

1612 stellt Thomas Dekker in England fest, daß in der Kartoffel der Teufel sei

beginnt die Knolle in der Gegend von Quito die Hauptnahrung der Spanier zu werden

züchtet John Rolfe in Virginia eine besonders ertragreiche Tabakpflanze und er glaubt, daß die dunkle Hautfarbe der Indianer von den verräucherten Behausungen käme

protestieren französische Bauern »gegen die willkürliche Bosheit der Fürnehmen Herren, dieses Schweinefutter anzupflanzen« und damit meinen sie die Kartoffel

sind in Wien zwölf Stadtköche zugelassen

zeichnet Johann Bauhin eine Kartoffelpflanze, die aber erst Jahre später veröffentlicht wird

ernähren sich Einwanderer in der kanadischen Provinz Quebec von Topinambur, denn es herrscht ein schlimmer Hungerwinter für die Franzosen

- 1613 beschreibt Poma de Ayala in seiner »Nuevo cronica y buen gobiorno« den Kartoffelanbau in den Anden
- wird von den Brüdern Lukas und Wolfgang Kilian in Augsburg das botanische Prachtwerk »Hortus Eystettentis« in einer Auflage von 300 Exemplaren gedruckt, in dem Basilius Besler eine Kartoffel zeichnet (in der Größe von 45 cm mal 40 cm), die in Eichstätt gewachsen ist und die er »Papas Peruanorum« nennt
- wandern Schotten nach Amerika aus und pflanzen die Kartoffel auf den Bermudas an
- verschleppt de Razilly zehn Eingeborene aus Brasilien nach Frankreich und stellt sie dort aus, was ziemlich topinambous ist
- sagt Sir Thomas Overbury, daß ein Mann, der mit seinen Vorfahren prahlt, wie eine Kartoffel sei: Das beste liegt unter der Erde
- 1614 schreibt die Gesindeordnung in Anhalt detailliert die Anzahl der Mahlzeiten und ihre Zusammensetzung vor
- stellt der Italiener Giacomo Castelvetro fest, daß die »edle Nation« England in den letzten fünfzig Jahren gelernt habe, neue Ernährungsweisen und Kochkünste aufzugreifen
- wird in der »Flora Francia« der Italieners G. Franci die Knolle mit Tartuffeln bezeichnet
- wird die Kartoffel in Frankreich erwähnt und zwar von Bauderon, der sie mit dem sehr ungewöhnlichen Namen »Satyrium erythronium« und »Tartouste« bezeichnet
- 1615 wird der Topinambur in Frankreich als »La Truffe de Canada« bezeichnet
- sollen auf einem Bankett in Ajmer in Indien Kartoffeln angeboten worden sein
- 1616 veröffentlicht der Mediziner und Botaniker Ludwig Jungermann (1572–1653) in Nürnberg einen »Catalogus plantarum quae circa Altorfium Noricum reperiuntur« über die Kartoffel
- ist der Topinambur in Frankreich eine weitverbreitete Pflanze
- soll die Kartoffel für den französischen Königstisch zubereitet worden sein

werden in Paris Kartoffeln (aus Leiden) in einem Garten gepflanzt

ergeht in Bayern das Gebot, daß das Gesinde sich mit der gewöhnliche Speise zufriedenzugeben habe

gründet der Holländer Pieter van Broeke eine Niederlassung in Al-Mukha, um den Samen eines etwa sechs Meter hohen Baumes aus der dortigen Region nach Nürnberg und Venedig zu verbringen, denn dort wurde in Gold und Silber und Marietheresienthaler aufgewogen

wird in Deutschland erstmals al-kuhul für den Geist des Weines gesagt

1617 werden bei einem Bankett Kartoffeln in England gegessen und auf die priapeischen Folgen gewartet

läßt der englische Dichter John Fletcher in dem Theaterstück »The Loyal Subject« einen Bettler von »feinen Kartoffeln« singen

kauft der englische Gärtner John Goodyer Jerusalemer Artischocken, das ist der Topinambur, von einem Flamen und baut sie an

wird in Deutschland ein Flugblatt gegen das übermäßige »Sauffen« verteilt

wird die Knolle in Leiden von Peter Parv – so wie schon 1603 – als amerikanische Papa bezeichnet

wird in Amsterdam eine Getreidebörse eingerichtet

1618 kostet in Hessen eine fette Sau vier Gulden

wird in Frankfurt/Main das Buch »Physika, das ist Experienz und Naturkündigung« von Leonhard Fioravanti Medici von Bononia gedruckt, in dem die Erdäpfel mit der Kartoffel gleichgesetzt werden

wird der in Deutschland auch nördlich des Mains stark verbreitete Weinbau zerstört und in der »Frickenheimer Ordnung« in Franken wird das »überflüssige« Wirtshaussaufen unter Strafe gestellt

kommt dafür das Tabaktrinken oder -saufen in Mode (die Summe der Rauschmittel bleibt demnach gleich)

wird in einer neuen Ausgabe des Kräuterbuches von Dodoens der Topinambur als »Artischocke under Erde« aber auch als »Chrysanthemum Canadense tuberosum« bezeichnet

kommt Tee erstmals nach Rußland als Geschenk der Chinesen für den Zaren

1619 soll die Kartoffel an der Tafel der englischen Königin Elisabeth I. serviert worden sein, zu einem Preis von ein bis zwei Schillinge je Pfund

schreibt Bischof Juan Izquierdo an Philipp II. von Spanien, daß in der mexikanischen Provinz Contalpa die Indianer sehr freigiebig gegenüber den Missionaren seien, da sie reich durch den Kakaoanbau seien

1620 existieren immer noch freie Felder in Wales, weil das normannische Gutsherrensystem dort nicht Fuß gefaßt hatte

schreibt Caspar Bauhin das »Prodomos Theatri Botanici«, in dem eine Kartoffel abgebildet ist und er erwähnt, daß die Basler Bürger die Knolle »rösten«, und sie sei »hilfreich für alle, die die Blüte ihrer Jahre überschritten haben« und er läßt das Werk in Frankfurt am Main drucken und jetzt nennt er die Kartoffel »Solanum Tuberosum esculentum«

oder erst ein Jahr später erhält Professor Johannes Matthäus in Herborn an der Dill von einem Kollegen aus Oxford Kartoffeln

pflanzt Gonzalo Percaistegui in Hernani (Spanien) Mais an

werden in Nürnberg in einem Garten die Knollen zum Blühen gebracht

baut der aus England verbannte englische Kapuzinermönch Pater Robert Clark Kartoffeln in der Nähe von Nieuwpoort an

bringt ein Franzose namens Framqueville den Topinambur erstmals nach England

lobt der Arzt Tobias Venner (aus Bath in England) die Qualitäten der Kartoffel

ist ein strenger Winter in Nordamerika und die ersten europäischen Siedler sind gezwungen, den von Indianern gelieferten Mais zu essen

sind seit 1475 zwischen 220 und 230 Kochbücher in Europa herausgekommen, von denen etwa ein Drittel in deutscher und ein Fünftel in italienischer Sprache gedruckt wurden, was zu einer ziemlichen Verbreitung von Nationalgerichten in ganz Europa führte

1621 pflanzt Johannes Oberndorffer in Regensburg die Kartoffel an und nennt sie im »Horti medici qui Ratisbonae est descriptio« »Papas Indicas habui flore simplici/duplici«

veröffentlicht Robert Burton in England eine »Anatomie der Melancholie«, um die weitverbreitete Krankheit im Adel zu heilen, aber die »ennui« bleibt trotz seiner Behandlungsvorschläge bestehen, weil die Krankheit vom Genuß der Kartoffel herrührt

erklärt der Herzog von Mecklenburg alle Bauern, die ihr erbliches Leihrecht an ihren Höfen nicht urkundlich nachweisen können, zu Zeitpächtern, worüber sich die adligen Gutsherren sehr freuen

berichtet der Jesuitenpater Arriaga von der in der Kartoffel wohnenden axo-mama

druckt der aus Erfurt stammende Drucker Johann Plank in Linz eine Schrift des Seitenstettener Abtes Kaspar Plautz mit dem Titel »Nova Typis Transacta Navigatio Novi Orbis Indiae Occidentalis«, »Die neue, in Druck gesetzte Seefahrt«, in dem eine Kartoffel, aber auch der Topinambur, abgebildet sind

ist Gemüse in England eine holländisch-flandrische Rarität

wird in Italien Speiseeis mit Geschmack erwähnt

wird das erste »Thanksgiving« in Amerika feierlich begangen und die Indianer wundern sich über das Brimborium um den Puter, greifen aber trotzdem zu

kommt die Kartoffel von den Bermudas auf das nordamerikanische Festland

1622 veröffentlicht Caspar Bauhin das »Pinax Theatri Botanici« und verweist auf den Namen »Tartuffoli« für die Knolle

soll die Kartoffel durch Juan Bautista de Castro auf den Kanarischen Inseln (wieder) eingeführt worden sein, und seitdem heißt sie dort südamerikanisch papa und nicht kastilisch patata und noch heute gibt es auf diesen Inseln eine besondere Kartoffelkultur mit mehr als fünfzig Arten, darunter die schwarzhäutigen »papas negras«

lobt der Bremer Arzt Johann Neander den Genuß von Tabak

nehmen schottische und englische Siedler von den Bermudas die Kartoffel aufs amerikanische Festland (Virginia) mit und zwar – soweit es jetzt noch feststellbar ist – nach Kanada

sind die Kartoffeln in Burgund übliches Gemüse aus den Gärten der Bauern

1623 kapert ein französisches vor Neufundland ein englisches Schiff, und es findet sich an Bord ein Fäßchen batatas und außerdem liegen Belege vor, daß französische Siedler, Acadiens, Kartoffeln in Port Roxal (Nova Scotia) anbauen

kommt der »Pinax Theatri botanici« von Caspar Bauhin gedruckt, worinnen die Kartoffel wieder »Solanum tuberosum esculentum« genannt wird, und insgesamt werden über 6000 Pflanzen nach einer neuen Nomenklatur aufgeführt

startet Sir Walter Raleigh einen neuen Versuch, die Kartoffel in Irland heimisch zu machen, so steht's bei Adelung geschrieben

wird die Kartoffel im Elsaß und in Lothringen als Gartenfrucht angebaut

bestätigt Sir Robert Boyle in einem Brief an die »Royal Society«, daß die Kartoffel nützlich sei

kommt die Kartoffel über Europa nach Kanada und zwar wird sie in einen wissenschaftlichen Garten in Nova Scotia angepflanzt

verkauft Etienne Leliseur aus Avallon auf Rentenbasis einige Weinberge an François Billot

schreibt Pater Magazzini de Vallebrosa in seinem Buch »Dell'Agricoltura Toscana«, daß die Kartoffel durch Theresia von Avila und ihren »Unbeschuheten Karmeliterinnen« oder durch »Barfüßer«-Mönche des Karmeliterordens aus Portugal und Spanien in die Toskana gekommen sei und sich von dort über ganz Italien ausgebreitet hätten, aber leider gibt er kein Datum an, aber es muß zwischen 1567 und 1582 erfolgt sein

1624 druckt Johann Planck in Linz im Format von 18 x 30 cm eine deutsche Ausgabe der »Nova typis transacta navigatio«, »Extract u. Außzug der grossen vnd wunderbarlichen Schiffahrt Buelii Cataloni, ... welcher ... mit Almirante Christophoro Columbo in Indiam Americam oder Newe Welt geschiffet. Linz, Joh. Plank, 1624«, jedoch nur mit den Kupferstichen und einigen kurzen Erläuterungen.

1625 ist die Kartoffel in Irland Grundnahrungsmittel geworden

wird das Wort »Erdöpfel« im Elsaß gebraucht und jeder weiß, was damit gemeint ist, zumal die Domherren von Straßburg die Knolle in dem Ort Kastenholz zu sich nehmen

wird der Salzhandel in Bayern »verstaatlicht«

soll in Baden die Premiere des deutschen Kartoffelanbaus in Hausgärten gewesen sein

wird im Kräuterbuch von Bergzabern (Tabernaemontanus) die Knolle wieder einmal Grüblingsbaum genannt

1626 erwähnt Francis Bacon in einem Rezept die Kartoffel

werden Kartoffeln abermals in Nieuwpoort erwähnt

wird in Paris der Botanische Garten geöffnet

berichtet der Arzt F. Hornung in Bamberg über die Kartoffel

könnten spanische und italienische Karmeliter die Knolle nach Youghal in Irland gebracht haben

wird das bereits 1586 von Camerarius überarbeitete Kräuterbuch von Mattioli endlich gedruckt

ißt die Frau des venezianischen Dogen Johann Cornaro statt mit den Fingern ihr Fleischstück mit einer zweizinkigen Gabel, was eine ganz »unerhörte Affektiertheit« ist

1627 soll Peter Lauremberg nach Rostock gekommen sein und dortselbst Kartoffeln gepflanzt haben, die er aus Leiden mitgebracht hat, und möglicherweise hat er die Knolle an seinen Bruder Wilhelm weitergereicht, der beim Herzog von Holstein als Archiater und Botaniker diente werden Kartoffeln in den fürstlichen Gärten von Greiz angebaut

nennt der Doktor Arnold Gillenius in Kassel auch die Kartoffel in seinem »catalogum Plantarum Horti Gileniani«

sollen die ersten Kartoffeln in Friesland angebaut worden sein

1628 wird eine Branntweinsteuer in Frankreich eingeführt

erscheint in Bayern eine Anleitung, wie man Brot aus Kartoffeln bäckt

berichtet Vazques de Espinosa von der Kartoffelbevorratung bei den Inkas

werden in Sankt Joachimsthal (Jachymov) in Westböhmen im Hause des Apothekers Juri Agricola verschiedene Speisen aus Kartoffeln zubereitet

wird der Topinambur im Elsaß als »Erdäpfel« bezeichnet

1629 findet man in John Parkinsons »Paradisi in Sole Paradisus Terrestris« eine gezeichnete Kartoffel (»Papas seu Battatas Virginianorum«) abgebildet, die schon ähnlich im »Prodomos« von Caspar Bauhin abgedruckt worden war

nennt Theodor Kentmann in seiner Wittenberger »Tabula Locum et Tempus« alle im Herbst blühenden Pflanzen und darunter auch die »solanum tuberosum esculentum C.B.«

läßt der Kurarzt Johann Stephan Strobelberger eine Badeinstruktion drucken für Kurgäste, die sich in Karlsbad vereinen wegen Gicht, Fettsucht, Diabetes und nervösen Beschwerden und dagegen warmes Wasser aus Tassen trinkend (iiigitt)

sagt Peter Parv in Leiden immer noch »papas americanum« im Katalog des Universitäts-Gartens

1630 brechen überall in Europa Hungersnöte aus, weil wieder einmal die klimatischen Verhältnisse nicht so sind wie sie sein sollen

erfolgt der erste feldmäßige Kartoffelanbau in Lothringen

werden in der Komödie »Histrio-Matrix« von John Marston Kartoffeln erwähnt und von Parkinson wird ein »Herbal« herausgegeben

wird in Deutschland das erste Flugblatt gegen die »Tabak-Trinker« veröffentlicht

soll der Rat der Stadt Besançon den Anbau von Knollen verboten haben, was aber historisch nicht belegt ist; aber irgendein Stadtrat wird schon gesagt haben: »La Pomme de terre est une substance pernicieuse«

sticht Willem Hondius eine »Kartoffelschälerin« in Kupfer (nach von Adriaen van de Venne, Delft)

1631 soll sich Albrecht von Wallenstein in Böhmen um den Nachschub an »Tartüffeln« für seine Soldaten gesorgt haben

lagert das schwedische Heer in Mainz und lernt dort die Kartoffel kennen und angeblich sind mit diesen Schweden die Kartoffeln in den Elsaß gekommen

1632 beschreibt Philip Massinger in dem Theaterstück »A New Way to Pay Off Old Debts« ein wahrhaft lukullisches Mahl, bei dem potatoes nicht fehlen

meint Peter Lauremberg im »Apparatus Plantarius primus« in Frankfurt am Main, daß die Knollen der Topinamburs (*Tuberibus Flos solis Canadensis*) denen der »*Tubera Halicacabus Virginiani*«, d.h. der Kartoffel (die er Grublingsbaum und Papas von Amerien nennt), ähnlich sähen, und er berichtet von der Kartoffel, die in einem botanischen Garten in Rostock wächst kostet ein Pfund Kartoffeln in Wales vier Pence

- 1633 empfiehlt die »Royal Society« in England den Kartoffelanbau als Mittel gegen allfällige Hungersnöte
wird das »Herbarium« von John Gerard zum dritten Mal gedruckt
empfiehlt der Engländer Thomas Heywood eine Gesundheits-Pastete, die aus Knochenmark, Rüben und Kartoffeln besteht
werden Kartoffeln in Lothringen in Bürger-Garten angebaut
hat sich Wallenstein auf seinem Gut im mecklenburgischen Güstrow Kartoffeln angebaut, ob für ihn oder für seine Soldaten, wer weiß
oder in den Jahren 1634 oder 1635 kauft der Stralsunder Kaufmann Jacob Jansen Kartoffeln, was die erstmalige Kartoffel als Handelsgut in Deutschland wäre
wird die Banane erstmals in England dokumentiert, aber 1999 fand man im Schlamm der Londoner Themse eine schwarze, die bereits aus der Zeit Heinrichs VIII. stammt
- 1634 wird die Kartoffel nachweislich in Lancashire angebaut
serviert Lord Spencer bei einem Festmahl in London Kartoffeln, um die »Venus zu erregen«
soll ein (nicht genannter) Nürnberger Botaniker nach dem Genuß von gebratenen Kartoffeln seiner Köchin an die Schürze gegangen sein, aber es könnte nur Ludwig Jungermann gewesen sein, der wieder einen Pflanzenkatalog für die Universität Altdorf erstellt
- 1635 haben die Amerikaner die Herkunft der Knollenpflanze vergessen und nennen sie deshalb »irische Kartoffel«, aber auch, um die Kartoffel von anderen Wurzeln zu unterscheiden (meint jedenfalls William Penn in einer Beschreibung der Lebensumstände in seiner Kolonie)
wird der Tabakverkauf in Frankreich verboten und erst durch Louis XIV. wieder genehmigt
sind im botanischen Garten der Universität Altdorf bei Nürnberg Kartoffeln angebaut
wachsen im fürstlichen Lustgarten zu Harburg Kartoffeln als Zier der Beete

- soll Hawkins Kartoffeln in Irland angepflanzt haben, aber dieser Anbau sei mißlungen
kostet im Hessischen eine Rattenmaus vier Gulden
- 1636 ist der Preis für Kartoffeln auf sechs Pence das Pfund in England gestiegen
gibt Thomas Johnson in einer neuen Ausgabe des »Herballs« von Gerard an, daß der
Topinambur an manchen Plätzen in England reichlich wachse
wird in dem von A. Vorst herausgegebenen Katalog des Universitätsgartens von Leiden der
Aardappel als »Pappas Americanum« bezeichnet
und im Katalog der königlichen Gärten in Frankreich von Guy de la Brosse wird die pomme de
terre nicht aufgeführt, ob wohl heute bekannt ist, daß sie damals schon wuchs
- 1637 sieht John Goodyer, daß bei seinem Schwager William Yalden in Sheet (Hampshire)
Süßkartoffeln (Battata Hispanorum) wachsen
erwähnt John Fletcher die Kartoffeln in dem Theaterstück »The Elder Brother«
schreiben die Direktoren der »Vereenigde Oostindische Companie«, daß der Tee immer mehr
Anhänger findet, und deshalb erwarten sie mit jedem Schiff ein paar Kisten chinesischen und
japanischen Tees
- 1638 trinken die Einwohner von Barbados ein Kartoffel-Gebräu namens »Mobbi«
soll es durch die Kriegs-Verheerungen in der rheinischen Pfalz Bratküchen gegeben haben, in
denen ausschließlich frisches Menschenfleisch verwendet wurde (schreibt Ludwig Häusser
1845)
wählt sich Georg Ludwig Graf von Nassau als Sinnbild den Namen »Schwarze Tartufeln oder
Erdäpfel«, als er der »Fruchtbringenden Gesellschaft« beitrug, der Wackere
- 1639 sind in einem »Pflanzgart« in Bern Kartoffeln angebaut
wird die noch 1999 bestehende Weinhandelsfirma »Hugel et Fils« im Elsaß gegründet

- 1640 werden Kartoffeln in Lancashire »Crokers« genannt, weil sie wohl von »Croker's Field« in Youghal stammen, und das gehörte früher 'mal dem Raleigh
werden in der Umgebung von Leiden Kartoffeln auf den Feldern ausgesetzt
wird der Anbau der Kartoffel als Feldfrucht in Roßbach/Böhmen erstmals erwähnt
veröffentlicht Parkinson sein »Theatrum botanicum« und führt dort die »Pappas sive Battatas« und die »Virginia potatoes« auf
soll angeblich erstmals Kartoffelspiritibus in Irland hergestellt worden sein
soll der erste feldmäßige Kartoffelanbau im schweizerischen Überstorff erfolgt sein
wird der Topinambur im »Theatrum Botanicum« des John Parkinson als »Battata Canadense« bezeichnet
erhebt Bremen eine Steuer für das »Düwelstüg«, denn die »Tabacsäuffer sind doch eigentlichen nur besessenen Menschen zu vergleichen« wie Hans Michael Moscherosch schreibt
schreibt Philander von Sittewald in den »Wunderlichen und wahrhaftigen Geschichten«, daß es eine Torheit sei, Salat mit der Gabel zu essen, denn er »esse sie wie ein redlicher Schwab, wozu solln mir denn sonst die Finger?«
oder in den folgenden Jahren dieses Jahrzehnts werden die ersten Kartoffeln in der Grafschaft Wicklow (Irland) angepflanzt
- 1641 hat Guy de la Brosse in seiner erneuten Beschreibung der französisch-königlichen Gärten die Kartoffel wieder nicht aufgeführt
- 1642 sind in Kopenhagen die ersten papas Peruvianorum eingetroffen, wie O. Sperling in seinem Katalog »Hortus Christianaeus« über die Pflanzen von Christian IV. schreibt
sollen die ersten Aardappeln in Tielt gewachsen sein

und auch zwei Jahre später werden die Kartoffeln als »Papas Indorum« im Gartenkatalog (»Johann Vesling: »Catalogus plant.«) der Universität von Padua erwähnt

1643 werden Kartoffeln im botanischen Garten des Schloß Schwertberg im österreichischen Mühlviertel erstmals erwähnt

wird in England eine Getränkesteuer eingeführt, um die immensen Staatsausgaben zu decken

1644 wird im »Cruyde Boeck« von Rembert Dodoens mit der »Papas«, mit der »Taratuffali« und der »Papas Peruanorum« abermals gedruckt

sind in dem sehr reichhaltigen Garten von Wionus in Lille Kartoffeln nicht zu finden

schreibt Antonio Colmenero de Ledesma ein Rezept über die Kakaozubereitung nieder und warnt zugleich davor, denn Kakao sei »sehr kalt und trocken«, was nach der Humoralpathologie Melancholie hervorrufen könne (aber andererseits sei es doch für gewissen Dinge – frauenmäßig – sehr anregend)

und im selben Jahr schreibt der römische Arzt Paolo Zacchia, der aus den Kakaobohnen zubereitete Trank »Schokolatta« sei (mache) sehr heiß (so daß die Nashörner dieselbigen behalten könnten, wenn man Kakao nur genug propagiere)

schreibt John Beale, daß der Kartoffelanbau in Wales auf irische Saatkartoffeln zurückzuführen sei

1645 soll – so Dr. Carl Putsche – die Kartoffel nach Roßbach gekommen sein

wird in Venedig ein Kaffeehaus eröffnet

1646 werden im Katalog von Ludwig Jungermann, »Catalogus Plantarum«, der Universität von Altdorf bei Nürnberg abermals Kartoffel erwähnt

wachsen in Groningen (Holland) die Kartoffeln in dem medizinischen Garten der Universität und werden auch im entsprechenden Katalog von Henrik Munting beschrieben

holt Markgraf Friedrich Wilhelm von Brandenburg erst seine Frau und dann andere Holländer in die Mark Brandenburg, die die Kartoffel mitbringen und anpflanzen

1647 pflanzt der Bauer Hanns Rogler in Pilgramsreuth bei Rehau/Oberfranken erstmals in »Deutschland« die Kartoffel auf einem Feld an, was für die Geschichte der Kartoffel sehr bedeutsam ist und

soll andererseits in dem Ort Würschnitz (Unter- oder Ober-Würschnitz) zwischen Adorf und Oelsnitz im sächsischen Vogtland die Kartoffel auf Feldern und Gärten angebaut worden sein

tritt (wie man so sagt) die Kartoffel in Braunschweig auf

wird in Breda in Nord-Brabant die Kartoffel von Brosterhuy(i)s auf ihren medizinischen Nutzen hin untersucht und in einem Katalog über Medizinpflanzen (»Catalogus plant. Horti medici Illustris Scholae Auriacae, quaebe est breda«) geschrieben

erscheint in Nürnberg ein Büchlein des Karlsbader Arztes Dr. Johann Stephan Strobelberger, in dem empfohlen wird, den Genuß von Erdöpfel« zu meiden

1648 beginnt eine Hungerkrise, die sich bis 1654 hinzieht

wird auch in der Umgebung von Selb in Oberfranken die Kartoffel angebaut

siedeln sich im Kraichgau Mennoniten aus der Schweiz an, die den »schwäbischen« Bauern das Geheimnis der Stallmistdüngung zeigen und Klee, Futterrüben, Erbsen und Kartoffeln anbauten

wird die Knolle in Hessen-Darmstadt erwähnt

werden in (Groß-)Bieberau (Hessen) Gartenkartoffel gepflanzt und vielleicht sogar schon auf dem Feld

erfreuen sich die Leute in Hausen (Südschwarzwald) und Liebenau bei Kassel an ihren Gartenkartoffeln

wird in dem Örtchen Hessen bei Braunschweig die Kartoffel in einen Bauerngarten gesetzt und Johannes Royer gibt in seiner Beschreibung der Fürstlichen Gärten zu Hessen der Kartoffel den Namen »Tartuffel«

nennt der »Catalogus horti botan. Oxoneinsis« (Oxford) die Kartoffel »Battata virginiana«

1649 lässt sich der »Große Kurfürst« für achtzig Taler Saat-Kartoffeln aus Holland nach Berlin schicken

werden aus Böhmen hunderttausende von Waldensern und Hussiten vertrieben, die auf ihrer Flucht die Knolle mitnehmen

wird in Leiden die Kartoffel nur noch als »*Solanum tuberosum esculentum* C(arolus). B(auhin).« bezeichnet

Mitte 17. Jh. werden im Vogtland, in Jütland, Holstein und Schleswig, in Belgien und den Niederlanden, in Basel und in der Kurpfalz (Hauenstein) Kartoffeln feldmäßig angebaut

verbreitet sich bei den Siebenbürgener »Sachsen« (so hießen alle Deutschen »kurz vor der Türkei«) der Maisanbau und bald danach auch der Kartoffelbau

beklagt sich Gottfried Sebastian Senft im polnisch-österreichischen Schwiebus über den fehlenden Zehnten für Kartoffeln

verbreitet sich in deutschen Landen die Branntweinbrennerei

lässt Catherine Parr in Südengland Gemüse (und Kartoffeln) aus Flandern kommen

sammelt und pflanzt der Augsburgsburger Patrizier Herwart exotische Pflanzen – also auch die Kartoffel ?

sind in Hauenstein in der Nähe von Pirmasens die ersten Kartoffeln auf den Feldern zu finden

werden in Prag irische Kartoffeln in den Gärten und auf den kleinen Feldern gepflanzt

pflanzen Botaniker die Knolle in Utrecht (Flandern) in einen Garten

1650 gibt auch Dominicus Chabraeus eine »Historia Plantarum« heraus
publiziert Samuel Hartlieb in England das Testament von Sir Richard Weston mit Empfehlungen für den Knollenanbau, was ein glattes Plagiat ist
schreibt ein gewisser Taylor, daß die Waliser keine Meinung über die Kartoffel hätten
werden im Pflanzenkatalog der Universität Oxford Kartoffeln aufgeführt, und außerdem wird hier ein Kaffeehaus eröffnet
war eines der kältesten Jahre in einem sowieso schon kalten Jahrhundert und das hatte erhebliche Auswirkungen auf die Ernährungssituation
werden in Schwanheim und in Wernersberg Kartoffeln angebaut
sollen Kartoffeln aus Brabant ins Vogtland gekommen sein
werden angeblich in Gossersweiler in Nordbaden Feld-Kartoffeln angebaut
sind in Prag (aus Irland) und in Utrecht (für medizinisch-botanische Untersuchungen) die Kartoffeln in den Gärten zu finden
haben sich die Kartoffeln in den protestantischen Gebieten des Elsaß stark ausgebreitet
sind im Katalog der Universitätsgärten von Utrecht »Henricus Regius Hortus Academiens Uttrajectinus« die Knollen aufgeführt
wird das Buch von Thomas Venner »Via Recta ad Vitam Longam« erneut herausgegeben und hierin die spanische Süßkartoffel gelobt »to incite to venus«
findet der Holländer John Struys auf Taiwan/Formosa/Blumeninsel Kartoffeln, die schon vorher dahingekommen sein müssen – vielleicht von den Philippinen
erscheint die »Phythologia Britannica« von William How, und es wird nichts über einen feldmäßigen Anbau der Knolle berichtet, wohl aber über die Gartenkartoffel

wird in der »Bibliothèque universelle de Genève« erwähnt, daß die Kartoffel in Deutschland an manchen Stellen kultiviert sei

1651 läßt Friedrich Wilhelm, der Große Kurfürst von Brandenburg, im Berliner Lustgarten Kartoffeln anpflanzen

ist in der »Historia Plantarum universalis« von Johann Bauhin eine Abbildung der Kartoffel (»Papas«) enthalten

sagen die Leute im französischen Burgund über die Kartoffelknolle, es sei eine *Indianische Artischocke*

pflanzt Johannes Royer Kartoffeln nur bei Mondlicht, weil sie dann besser gedeihen und erwähnt dies in seiner »Beschreibung des Fürstl. Braunschweigischen Gartens zu Hessen«, und die biologische Begründung für sein Tun wird Ende des 20. Jahrhunderts vorgelegt

beschreibt Francis Bacon in seinem Werk »Sylva Sylvarum« verschiedene Düngemethoden ordnet der Rat der Stadt Groningen an, den Untergrund des abgetragenen Hochmoores »mit Gassenkoth« ur- und fruchtbar zu machen

veröffentlicht François Pierre de la Varenne sein berühmtes Kochbuch »Le Cuisinier françois«

1652 sind im privaten Garten von Johann Hermann in Brüssel Kartoffeln angepflanzt, und – wie üblich – wird ein Katalog über die Pflanzen erstellt: »Recensio plantarum in horto Joannis Hermanni«, in dem die Kartoffel erwähnt wird

versucht sich Le Gendre mit der Spalierobstzucht

wird der holländische Arzt Jan van Ribeeck von der »Vereenigde Oostindische Companie« als Gouverneur ans Kap der Guten Hoffnung geschickt, um dort für die Schiffsbesatzungen eine Verproviantierungsstation zu schaffen und er läßt sich aus diesem Grund mit dem Frachter »De swarte Vos« »fünf Kartoffeln« aus Brasilien mitbringen, was wahrscheinlich aber Topinamburs waren

veröffentlicht Johann Friedrich von Chemnitz (Chemnitius) (1611–1686) in einem braunschweigischen Kräuterbuch eine Abbildung der Kartoffel und andere Zierpflanzen sind in Braunschweig die ersten Kartoffeln in den Gärten zu finden

entsteht ein Kaffeehaus in London und voller Abscheu wird festgestellt, daß es sich um ein Gebräu von schmutziger Farbe handele, »das die Leute so heiß trinken, wie sie es gerade noch zu ertragen imstande sind«

1653 widmet Padre Bernabé Cobo in der »Historia del Nuevo Mondo« der Knolle ein ganzes Kapitel ist die Kartoffel als ein in England angepflanztes Gemüse unbekannt, weil Nicholas Culpeper alle möglichen Kräuter aus Küchengärten und ihre Wirkungen erwähnt, aber nicht die Knolle erhält Louise Henriette von ihrem Kurfürsten das Amt Stahnsdorf bei Storkow und »gibt den Untertanen ein gutes Beispiel, indem sie neue Gemüse- und Obstsorten einführte« und ganz sicherlich auch die Kartoffel darunter

wird für die Pflanzen im Garten von Monsieur Gaston, dem Bruder von Ludwig XIV., in Blois ein Verzeichnis von Abel Bruyner und Robert Morrison angelegt und die Kartoffel erwähnt mißrät gänzlich Roggen und Gerste in den Alpen, aber die Kastanien prasselten von den Bäumen

1654 berichten zwei berittene Soldaten von ihrem Besuch beim Sheriff von Wexford, Mr. Poer, bei dem sie Kartoffeln zu essen bekommen

soll im bayerischen Hof der Apotheker Walburger in seinem Garten Kartoffeln angepflanzt haben

sollen Studenten aus Deutschland Kartoffeln in die Slowakei gebracht haben – wahrscheinlich dieselben Scholaren, die im selben Jahr die Kartoffeln nach Ungarn einschleppten, was aber wahrscheinlich nicht stimmt, aber es ist ja auch nicht richtig, daß die Onoguren ihr Mittagessen unter dem Sattel ihres Pferdes weichritten und das dann Gulyasch nannten

- 1655 wird das kanadische Berufkraut (*Erigeron canadensis*) nach Europa eingeschleppt und alsbald lästig
wächst die Kartoffel immer noch bei Monsieur Gaston (er hat ja auch mehr Zeit als sein Bruder)
werden in Paris nachweislich Kartoffeln gegessen
kann auch Jena in einem botanischen Garten die Knolle vorweisen
- 1656 erscheint eine Neuausgabe von John Parkinsons Kräuterbuch, in dem steht, daß der »Grübblingsbaum« im Westen Deutschlands wachse
pflanzt Tradescant jun. als Obergärtner Charles I. in Edinburgh erfolgreich Kartoffeln
wird aus Uppsala von der Kartoffel berichtet
ist die Kartoffel im Garten der medizinischen Schule in Paris zu finden, wie sie im »Catalogus plantarum« verzeichnet wird
soll das bayerische Gesinde wieder einmal »kein Geding mit der Herrschaft« wegen der Speisen machen
oder in den Jahren danach können die Kartoffeln durch Holländer erstmals nach Ceylon (heute Sri Lanka) verbracht und in den Küstenregionen angepflanzt worden sein
hat Jan van Ribeeck erstmals Kartoffeln auf seinem Tisch und von nun an führt er regelmäßig Buch über seine Erträge
- 1657 unterscheidet der Engländer William Coles drei Sorten von Knollenfrüchte
sind im Garten der Universität Bologna nach dem Katalog von Ambrosius »Hortus studiosorum« die Kartoffeln gesetzt
- 1658 irrt sich Robert Morrison, Botanik-Professor in Oxford, wenn er schreibt, die Kartoffel sei in England ein überall bekanntes Gemüse, und der »Catalogus horti botan. Oxoneinsis« bezeichnet die Kartoffel als »Battata virginiana«

schreibt Martinus Schookius aus Groningen, es sei ärgerlich, daß Menschen »Käse als Nahrungsmittel nicht allein ablehnen, sondern sogar verwünschen«

organisiert Thomas Garraway die erste Tee-Auktion in London, weil »dieser ausgezeichnete und von allen Ärzten empfohlene chinesische Trank ... im Kaffeehaus Sultanness Health in Sweetings Rents bei der Royal Exchange verkauft wird«

»scheuen sich Poeten nicht zu sagen, wie das in diesem Kraut etwas Göttliches, und die Quintessenz des Wassers aus dem Musenbrunnen, verborgen sey«

empfiehlt Claus Rudbeck im schwedischen Uppsala in seinem »Catalogues Plantarum« des Universitätsgartens Kartoffelblüten als Tischdekoration

spricht A. Vorst in Leiden von der »Solanum tuberosum esculentum«, wenn er die Kartoffel meint

1659 wird Capt. Dutton Gouverneur auf St. Helena und läßt Kartoffeln im Auftrag der »Vereenigde Oostindische Companie« anpflanzen

gibt der Hofer Apotheker Michael Walburger ein Festessen, bei dem es neben »Ein gebraten Auerhan« auch »Erdapffeln« gab, doch sind hier wohl die »Erdbirn« gemeint

nennt Johann Schenck in Jena in seinem Pflanzenkatalog die Kartoffel »papas radix«

meint Adolph Speed in England, daß die Kartoffel für menschlichen Genuß geeignet sei

bringt ein Faber den Silvaner auf sein Castell

1660 gründet der Sizilianer Francesco Procopio die Coltelli (Procopé) eine der ersten Eisdielen und Kaffeehäuser in Paris (Rue des Fossés-Saint-Germain)

kostet ein Pfund Süßkartoffeln in England etwa zweieinhalb Schilling

läßt sich der Anbau der Kartoffel im Elsaß auf dem Feld und in Schöningen bei Helmstedt nachweisen

und 1667 unterscheidet der von Mauritius Hoffmann herausgegebene Pflanzenkatalog der Universität Altdorf (»Florae Altorffianae deliciae hortensis«) zwischen rot- und weißschaligen Kartoffeln

bis 1663 sind in Deutschland wieder Hungerjahre

sticht das erste Segelschiff mit Kaffee an Bord von Al-Mukha in See

wird die »Cartouflé« im Elsaß und in den Vogesen angebaut und als »frech« bezeichnet

müssen die letzten Waldenser Piemont verlassen und gehen mit der Knolle in die Pfalz

bis 1664 hat van Sterbeeck in Süd-Flandern Kartoffeln in seinem Garten

wird in England eine Branntweinsteuer eingeführt, was – wie bei fast allen Steuern – ein Zeichen ist, daß es sich lohnt, auf Whisky eine Steuer zu erheben

sollen in Irland die Kartoffeln feldmäßig angebaut worden sein

1661 schickt Robert Morrison aus Blois eine »Batate Virginia« an Wilhelm Cloy im englischen Stubbers/Essex

berichtet Cornelius in seinem »Catalogus plantarum horti Jenensis« von den blühenden Kartoffeln in Jena (für botanische Studien)

werden in Leipzig die ersten Kartoffelbeete in einem botanischen Garten angelegt

dürfen in Zürich die Raucher noch »mit ruthen außgehauen« werden

wird in einer sächsischen Polizey-Verordnung festgestellt, daß bei Kinds-Taufen vielfach so viel getrunken werde, daß der Täufling manchmal abhanden kommt

wird die Kartoffel wegen der Schönheit ihrer Blüten in Pariser Gärten gehalten und wird deshalb im »Plantarum Index« aufgeführt

- 1662 berichtet der aus Irland stammende Physiker Robert Boyle, daß die Kartoffel die Iren vom diesjährigen Hungertode bewahrt hat, woraufhin die »Royal Society« ein »Kartoffel-Komitee« gründet, um die Möglichkeiten der Knolle zu begutachten
- ist auch in Frankreich eine Hungersnot »wie seit 500 Jahren nicht mehr«
- wird in England ein Gesetz erlassen, das gestattet, ranzige Butter durch die Vermischung mit frischer aufzubessern, und das Gesetz schreibt vor, daß gesalzene Butter nur mit feinkörnigem Salz hergestellt werden durfte, und es verlangte, daß der Name des Herstellers irgendwo auf dem Faß verzeichnet war
- läßt de la Varenne den »Cuisinier méthodique« drucken
- wird in dem Werk »Flora marchica« von Johann Sigismund Elsholtz die Kartoffel »Holländische Tartuffel« genannt und
- schreibt ein französischer Botschaftsangestellter nach Paris »Der Contestabile pflügt das Terrain dreimal täglich«, womit nicht ein Kartoffelfeld gemeint, sondern die junge Ehe des Lorenzo Onofrio Colonna mit Maria Mancini gemeint ist
- heiratet Charles II. die portugiesische Prinzessin Katharina von Braganta, die auch in ihrer neuen trüben Heimat nicht auf den gewohnten Tee verzichten will und deshalb die Importe ankurbelt
- 1663 schreibt John Beale an Boyle behufs der Kartoffel und die »Royal Society of England« empfiehlt Kartoffelanbau als Vorkehrung gegen Hungersnöte
- verbieten die Engländer die Einfuhr von Lebendvieh aus Irland
- meint Lady Ann Fanshawe, die Frau des britischen Botschafters in Spanien, daß der Schinken aus der Sierra de Aracena von »unglaublicher Qualität« sei
- 1664 empfiehlt der Botaniker John Forster aus Buckinghamshire den Kartoffelanbau in England in einem Flugblatt und in seinem Werk »England's Happiness Increased« und erwähnt, daß die Kartoffeln in Wales aus Irland gekommen seien

fordert John Evelyn in seinem »Sylva. Tena. Pomona acetaria and Kalendarium Hortense«, einem Gartenalmanach, die Bauern in England auf, Kartoffeln zu pflanzen, denn sie sei sehr anspruchslos (was dann wieder für die Bauern paßt)

sind Kartoffeln ein Luxusgemüse in der Küche von Oliver Cromwells Frau Joan

wird ein englischer Koch von seiner Zunft zu einer Strafe von fünf Pfund verurteilt, weil er einer Frau das Pastetenmachen beibrachte und die Herstellung von Hefeteig

beschreibt Hieronymus Bauhin, Enkel von Caspar Bauhin, den »Grübling Baum« im Kräuterbuch von Bergzabern (Tabernaemontanus), das 1996 bei einer Versteigerung auf 12.000 Mark (eine frühere deutsche Währungseinheit) taxiert wird

werden von dem Botaniker Hofmann in den »Schlesischen Monatsschriften« die Tartuffeln erwähnt

berichtet John Beale in einem Brief vom Anbau der Kartoffel in Wales

1665 sind Gartenkartoffeln im Valleé de Celles zu finden

wird das »Stirpium« von Dr. William Howe herausgegeben – mit der Zeichnung einer Kartoffel von Mathias de l'Obel

wird der Pflanzenkatalog des Gründers des »Jardin Royal des plantes médicinales«, Guy de la Brosse, wieder neu veröffentlicht unter dem Titel »Hortus regius«, und der Herausgeber Jonquet erwähnt eine violett-blühende und ein weiß-blühende Kartoffel, die in der Beschreibung seiner Privatgärten noch nicht aufgeführt wird

1666 wird das »Stirpian Incones et Sciagraphia« von Chabraeus in Genf gedruckt und die Kartoffel dort »Papas Americanum« genannt

veröffentlicht J. S. Elsholtz in Berlin ein Buch über den Gartenbau («Unterricht von der Gärtnerei») und nennt dort die Knolle immer noch Tartuffel

sind im Garten des Grafen Magnus de la Gardie, Schwedens Reichskanzler, in Jakobs Daal in Schweden die Kartoffeln als Zierpflanze gesetzt

wird in Amsterdam ein Haus eröffnet, in dem man ein kopje koffie trinken kann, sobald der Ruf »De koffie is klaar« ertönt

1667 entsteht in England die erste Schokoladefabrik

sagen die russischen Orthodoxen unter Patriarch Nikolaus, daß Zucker, Tabak und Kartoffeln in der Bibel nicht erwähnt werden und deshalb den Gläubigen verboten sind

wird in Nürnberg abermals zwischen weiß- und rotschaligen Kartoffeln unterschieden

nennt Dominicus Chabraeus die Knolle aus Indien »Papas Americanum Pycocononium«

veröffentlicht Christopher Merrett ein »Pinax rerum naturalium Britannicarum« , beschreibt zwei Knollen-Varietäten und erwähnt für Wales den feldmäßigen Anbau der »Irish potato«: »Battata flore rubro, albo & cinericeo, Potatoes with white and ash-coloured flowers«

1668 soll Graf von Tettenbach in Selbitz bei Naila den Kartoffelanbau angeordnet haben und auch in Stockenroth bei Münchberg bei Hof ist der Knollenbau zu finden

sind in Markt Seitenstetten bei Steyr in Niederösterreich die Kartoffeln immer noch nur in einem botanisch-medizinischen Garten

veröffentlicht Simon de Vries in Utrecht die »Curieuse Aenmerckingen Der bysonderste Oosten West-Indische Verwonderenswaerdige Dingen«, womit er auch die Süßkartoffel meint

beschäftigen sich etwa achthunderttausend Friesen mit dem Heringsfang, und es gibt den Beruf der »Heringswäscherin«, da die eingelegten Heringe vor dem Verkauf von der Salzlake zu reinigen sind

gibt Erasmus Franz in Nürnberg den »Ost-West-Indische und Sinesischer Lust-Stats-Garten« heraus und erwähnt hierin die »Beerlein-Pflanzen, deren Früchte, weil sie rund seyend *Tomat* genennet«

stopft der Geizhals erstmals die Kartoffel in sich hinein

nennt auch der Holländer Schuyl in Leiden die Kartoffel »*Solanum tuberosum*« usw.

- 1669 meint der Engländer John Worlidge im »Systema Agriculturae«, daß Kartoffeln nur für die Schweine seien
- wird in dem Buch »Erneuerter Pflanz-Garten oder grundleglicher Bericht, Obst- und Weingärten mit Lust und Nutz« von Daniel Rhagorius die Knolle erstmals als »Cartoffel« im deutschen Sprachgebiet genannt
- entdeckt Johann Joachim Becker den Unterschied zwischen Fäulnis und Gärung, was dem Käse seinen negativen Beigeschmack raubt
- sind die Kartoffeln immer noch in Blois zu finden, obwohl Monsieur Gaston schon neun Jahre tot ist
- 1670 erscheint in Frankreich ein Bericht, in dem die Kartoffel als ein in England weit verbreitetes Gemüse bezeichnet wird
- wird die Kartoffel im flandrischen Dünkirchen, in Klerken, Merkem, Zarren, in Esen und in Woumen angebaut
- verlegt Johann Joachim Becher einen »klugen Hausvater«, in dem er den Knollenbau empfiehlt
- bürgert es sich in London ein, ins Kaffeehaus zu gehen
- sind Zehntstreitereien um die Knolle in Hauenstein festzustellen
- hat sich die Kartoffel in den Vogesen stark ausgebreitet, aber es heißt auch, daß während des Dreißigjährigen Krieges die Kartoffeln im Tal von Celles wieder angebaut worden seien
- sieht der englische Philosoph John Locke bei seiner Reise durch Südfrankreich allenthalben Mais-Felder denn der Mais sei »für die Armen Brot«
- sind in Dahn (in der Nähe von Pirmasens) Kartoffeln in den Gärten angepflanzt, während die Knolle als Feldfrucht erst um 1722 zu finden ist

hat sich das Trinken von Schokolade im französischen Hochadel sehr verbreitet, denn alle besitzen eine besondere Kanne – chocolatière genannt –, aus der beim Frühstück eingegossen wird, doch Marie de Rabutin-Chantal, Marquise de Sevigné, warnt in mehreren Briefen ihr Nichte vor diesem Trank, weil er Herzklopfen und Melancholie verursache und – viel schlimmer –: »Die Marquise de Coëltlogon hat während ihrer Schwangerschaft letztes Jahr so viel Schokolade getrunken, daß sie einen kleinen Jungen hervorbrachte, der so schwarz war wie der Tod und starb.«

sollen die Knollen die Tafel der Domherren des St. Petri-Stifts in Bautzen bereichert haben

1671 benennt Caspar Bauhin im »Pinax« den Mais mit »Frumentum Indicum seu Miliun Indie Mays«

stellt Edward Barlow den Kartoffelanbau auf St. Helena fest

veröffentlicht Arnoldus Montanus einen Bericht über die »unbekannte neue Welt«

erwähnt Franciscus Pomey in seinem »Indiculus universalis« in Nürnberg den »Liebsapffel« oder »Malum amatorium«

fahren von Glückstadt (»Happytown«) in Schleswig-Holstein aus die Walfänger nach Spitzbergen

beklagen sich die Hersfelder Apotheker über die Branntweimbrenner, weil diese auch »Zitronenwasser« und Weiß- oder Wacholderwasser herstellen würden, obwohl es nicht in ihrer Konzession aufgeführt sei, denn noch bis ins 16. Jahrhunderts wurde Branntwein ausschließlich in den Apotheken als Arznei verkauft

entleibt sich der Haushofmeister Vatel (»Auch ein Koch hatte in diesen Zeiten seine Ehre«) durch das Schwert, weil er nicht genug Fisch bekam, um für das leibliche Wohl Ludwig XIV. zu sorgen

empfiehlt die Marquise de Sévigné ihrer Tochter, Schokolade zu trinken, wenn sie sich nicht wohlfühlt und nicht schlafen kann

1672 sind Kartoffeln in einem Berliner Garten angepflanzt

ordnet der spanische König Karl II. an, daß es in der Stadt Mexiko nicht mehr als 36 Pulquerias geben dürfe, davon zwölf für Frauen

wird in Paris der »Bürger als Edelmann« von Molière aufgeführt und hier die Kartoffel gelobt und nach dem Theater geht die Bourgeoisie in das neueröffnete Caféhaus, um ein »Café de Paris« zu sich zu nehmen

schreibt der Arzt Jacob Girard des Bergeries in seinem Werk »Gouvernement de la santé«, daß das Brot aus Gerste, Hafer oder Hülsenfrüchten ungesund und schwer verdaulich sei, und er empfiehlt, es den Armen zu lassen, die »von jeher diese Art von Brot gewohnt sind«

1673 berichtet ein englischer Reisender, daß er bei einem armen Pfarrer der »Church of Ireland« »Irish Stew« gegessen habe, was ihm sehr kurios vorkommt

fördert Frankreich unter dem Physiokraten Colbert unter anderem die Landwirtschaft

kauft Dame Sarah Fell of Swarthmore Hall »pottaties« für ihren Tisch und für den Garten

läßt sich Herzog Jakob von Kurland »ein ganzes Lof« Kartoffeln aus Hamburg schicken, was ungefähr ein halber Zentner ist

wird von der Anpflanzung von Kartoffeln in Milawa (Jelgawa) berichtet

wird im »Nederlandtse Herbarius« von P. Nijlandt über den Kartoffelanbau berichtet

1674 werden in Lochau, Pullenreuth und Pilgramsreuth Kartoffeln angebaut

wird in das Zehntregister in Pullenreuth bei Kemnath-Stadt der Erdäpfelzehnt registriert – sagt jedenfalls der Pfarrer im Jahr 1730

reimt der Ire O’Bruadair zu Ehren von Oliver Stephenson und seiner Braut Eleana Burke, »though before they were married heused to salute her with kisses, affected primness and potatoes«

beschreibt der Pfarrer Frans van Sternbeeck im »Theatrum fungorum« die Welt der Pilze, wie er sie in Antwerpen sieht

beschreibt Paul Amman die Kartoffel in dem in Leipzig gedruckten Buch »Supellex botanica«
schreibt der Engländer J. W. Gent in seiner »Systema agriculturae« über die Kartoffel, daß sie
im Ausland schon üblich sei und in England an verschiedenen Plätzen erfolgreich wachse
werden auf der «Surat Government Farm» im Gujarat und außerdem in Karnataka in Indien die
ersten indischen Kartoffeln gepflanzt

1675 wird von Kartoffeln in den Gärten von Karanakt in Indien berichtet

1676 essen die Leute von Carrickfergus in Irland Kartoffeln für ein Schilling acht Pence das bushel
kommt auf polnische Fürstentische die Kartoffel als Delikatesse
schließen sich in Italien Speiseeis-Hersteller zu einer Innung zusammen
werden in Braunschweig und Hannover Cervelatwürste nach eigenen Rezepten hergestellt

1677 sollen in Leipzig Kartoffeln in Bosens Gärten gewachsen sein

1678 vernichtet eine Rattenplage auf St. Helena die angebauten Süßkartoffeln
veröffentlicht Pietro Andrea Mattioli ein »Neu vollkommenes Kräuter-Buch von allerhand
Gewächsen der Bäume ..«, worinnen eine Batate abgebildet wird

1679 entsteht durch englische Kaufleute das erste Kaffeehaus auf deutschem Boden, in Hamburg,
und in den folgenden zehn Jahren kommen in Wien, Nürnberg, Regensburg und Köln weitere
hinzu

werden erstmals in London unter der Überwachung der »East India Company« drei Fässer Tee
der Sorte »Dust of Thea« versteigert

malt Giulio Carpioni in Öl »La bolle di sapone« in Vicenza eine Putte mit Kartoffeln, was man
heute im Saal XI des städtischen Museums im genannten Ort sehen kann

hat sich das Brot in Genf so weit verschlechtert, daß das Volk es ablehnt, das méteil (ein Gemisch von Roggen und Weizen) zu essen

pflanzt Antônio Dias Ribeiro die ersten Schößlinge der Pés-de-cacau in Brasilien

werden im späteren Botanischen Garten von Berlin Kartoffeln versuchsweise angebaut.

1680 bis 1685 sind wieder einmal schwierige Jahre in Europa, weil es Hungersnöte gibt

sollen die fritten in Belgien angeblich erfunden worden sein

bieten Bauern auf Märkten in Lancashire Kartoffeln an

streiten sich Holländer über einen Kartoffel-Zehnten

werden in der Oberpfalz, in Lothringen, an den Nordhängen der Pyrenäen, im französischen Zentral-Massiv und an der bretonischen Küste Kartoffeln angebaut

soll die Kartoffel erstmals in Österreich feldmäßig angebaut worden sein

wirft der Veit Wolfram zu Schönberg dem Michel Pickel vor, daß er ihm »Erdäpfel« schuldig geblieben sei

kommt Thomas Dineley (oder Dingley) von einer Reise durch Irland und Frankreich zurück und berichtet über die Iren, daß ihre Nahrung aus Kartoffeln und Milch bestünde und im übrigen seien die Iren faul, und alle würden Tabak rauchen

beginnt man in England, die Süßkartoffeln stark gewürzt und gesüßt zu genießen

werden in Brambach im Elstergebirge (bei Chemnitz) und in Hohndorf im Vogtland und in den Dorfschaften unterhalb des Kapellenberges Kartoffeln angebaut

1681 erfindet Denis Papin den Überdruck-Kochtopf (für das Kochen von Paulers?)

1682 wird wieder einmal von den Kartoffeln in Helmstedt berichtet

wird ein Bericht über den Anbau der Kartoffel in Ruiselede in Flandern angefertigt

ist die Kartoffel in Österreich »in gutem Success« – schreibt Johann Joachim Becher, und Schnaps könne man aus den Kartoffeln herstellen

und deshalb berichtet Wolf Helmhard von Hoberg in der »Georgica curiosa aucta« vom feldmäßigen Kartoffelanbau in der Nürnberger Gegend: »Sie sind allhier so fruchtbar und mehren sich so gern, daß man vorgibt, in Canada selbst seyen itzt nicht so viel zu finden als bey uns.«, und damit meint er die »Tartoufles oder Papas Indorum«

veröffentlicht Johann Sigismund Elsholtz in Berlin das »Diaeteticon«, ein Kochbuch mit Kartoffelrezepten, aber auch mit einer Bewertung von Käse

führt John Collins in der Geschichte von »Salt and Fishery« ein Rezept für Kabeljau und Kartoffeln

traktiert der Wiener Kommerzienrat Johann Joachim Becher seine Leser mit dem Vorschlag, Erd-Aepffel anzubauen, weil man daraus auch Branntwein machen kann, was hier erstmals erwähnt wird und pflanzt sie in Wien in seinen Garten

schreibt Christian Mentzel in Berlin im »Index nominum plantarum« von der Kartoffel – er nennt sie Griebblingsbaum, aber auch Tartuffel

1683 werden in Nürnberg nachweislich Kartoffeln als Nahrungsmittel angebaut

werden in Helmstedt die Kartoffeln für medizinisch-botanische Zwecke gepflanzt, und im Pflanzenkatalog von Schellhammer »Catalogus plantarum« wird die Helmstedter Kartoffel erwähnt

wird vom Knollenanbau in Berlin berichtet

beschreibt Thomas Tryon den Weg zur Gesundheit, der insbesondere durch Kartoffeln und ähnliche Wurzelpflanzen gefördert wird

berichtet James Sutherland von Kartoffeln im botanischen Garten der Universität Edinburgh (»Hortus medicus Edinburgensis« oder »Catalogue of the Plants in The Physical Gardens of Edinburgh«), aber an anderen Stellen wächst die Knolle nicht

bringt der polnische Nationalheld Jan III. Sobieski Kartoffeln aus Wien mit (nach der siegreichen Schlacht über die Türken wurden schnell noch die Erdäpfel ausgebuddelt)

ist der Winter besonders hart, was wiederum zu einer Hungersnot in England führt

1684 bittet der große Kurfürst von Preußen die »Löbliche Republik zu Bern«, einige in der Viehzucht wohlverfahrene Familien nach Preußen auswandern zu lassen, von denen dann sechs in Neu Töplitz eine Musterwirtschaft auf- und prompt auch Kartoffeln anbauen und eine Seidenraupenzucht beginnen

kommt Pfarrer Matthias Keppel nach Pilgramsreuth und stellt verwundert fest, daß sein Vorgänger Jeremias Schilling jahrelang von den Pfarrkindern um den Zehnten für die Kartoffel betrogen wurde und beginnt sofort, dies zu ändern

wird über den Südwesten der britischen Inseln vom Anbau in Beeten berichtet und die Kartoffel soll – so Robert Leigh – das Hauptnahrungsmittel der Armen in Wexforde gewesen sein

1685 ziehen vertriebene Waldenser aus Piemont nach Berlin und Magdeburg und bringen – natürlich – die Kartoffel mit

sind in Westflandern in der Ortschaft Ruiselede bei Tielt Kartoffeln auf den Feldern zu finden
werden in Kanada Kartoffeln erstmals als Feldfrucht angebaut und in den anderen britischen Kolonien in Nordamerika

ist der Anbau der Kartoffel in Schweden erstmals vorgenommen worden

besteht auf der südlichen Erdhalbkugel eine Klimaanomalie, die später »El Niño« genannt wird, und in Indien eine große Hungersnot hervorruft

1686 nennt John Ray die Kartoffel »Solanum tuberosum« in seinem Werk »Historia Generalis Plantarum«; Ray hatte die Knollen von dem Missionar Banister erhalten

meint R. Blume in »Gentleman's recreation«, daß die Kartoffel erst in England und dann in Irland angepflanzt worden sei

- 1687 meint Worlidge, daß Kartoffeln nur als Vieh- und Schweinefutter zu verwenden und für Menschen nicht geeignet seien
wird über den feldmäßigen Kartoffelanbau in Tielt in Flandern berichtet
beschwert sich Pfarrer Conrad Gaisler in Pilgramsreuth über die widerspenstigen Bauern, die ihren »Zehend« nicht abliefern wollen
werden von vertriebenen Waldensern in Køge bei Kopenhagen die ersten »Poteter« angepflanzt
sollen Kartoffeln in London billig und in ausreichenden Mengen vorhanden gewesen sein
wird von Hobergs »Georgica curiosa« abermals veröffentlicht
- 1688 schreibt Johann Joachim Becher eine »nährliche Weißheit und weiße Narrenheit«, in dem er die Kartoffel erwähnt
wird von Worlidge über eine schwarze Knollenfrucht (Schwarzwurzel) namens »Scorzenera« berichtet, und er weist in seiner »Systema Horticulturae« daraufhin, daß entlang den Straße in Wales Kartoffelbeete zu finden seien
kosten in Braunschweig ein Schock Cartouffles drei Mariengroschen
wird der Tabakanbau auf dem Barnim durch den großen Kurfürsten eingeführt
werden römische Kartoffeln im »Brevis enumeratio plantarum« von Cavallini erwähnt
beginnt der planmäßige Teehandel zwischen Rußland und China
- 1689 malt Philippe Dufour einen Chinesen, einen Araber und einen Azteken mit den Getränken, die sie der Welt gegeben haben: Tee, Kaffee und Kakao und heute würde er noch einen Amerikaner wegen der Coca-Cola dazugesellen
findet Pfarrer Keppel in Pilgramsreuth einen ausgedehnten Kartoffelanbau vor und fordert davon den Zehnten

wird die Kartoffel in der Umgebung von Paris erwähnt

sind in einem medizinischen Garten in Amsterdam die Knollen aus der Neuen Welt zu sehen und von Johannes Commelin beschrieben (»Catalogus plantarum horti medici«, Amstelodamensis) während sie doch bereits in Wingene und Kanegem in Flandern auf den Feldern wachsen‘

1690 werden an vielen Stellen in der Oberpfalz (zum Beispiel in Wiesau und Speinshart) Kartoffeln feldmäßig angebaut

werden in Anhalt Tabak und Kartoffeln angebaut

entwickeln Chinesen eine pikante Sauce, die sie kêtsiap nennen

wird in Mecklenburg das »Plaggenhauen« verboten, denn das Abtragen der Bodenoberfläche von den Wiesen, das folgende Tränken dieser »Rasenstücke« mit Exkrementen aus Stall und Haus und das anschließende Anlegen auf ausgelaugten Ackerflächen ist eine nur kurzfristige Maßnahme zur Steigerung des landwirtschaftlichen Ertrags und insgesamt sehr schädlich

wird in Poeke und Lotenhulle in Flandern der Kartoffelanbau auf dem Felde betrieben

unterscheidet Heinrich Hesse in der »Neuen Gartenkunst« gelbe, ganz weiße und lichtbraune Saatkartoffeln

werden im »Hortus Bosianus«, dem Katalog des Bosenschen Gartens in Leipzig, die Kartoffeln erwähnt

1691 bis 1693 gibt es in Deutschland (und in anderen Ländern sogar bis 1695) wieder einmal eine Hungerperiode

sind in einem Nürnberger Kochbuch zwei Rezepte für die Zubereitung von Kartoffeln zu finden

behauptet Sir Robert Southwell in der »Royal Society«, daß sein Großvater Saatkartoffeln von Raleigh erhalten und diese auch angepflanzt hätte

wachsen die Kartoffeln im Universitätsgarten von Straßburg – wie Markus Mappus im »Calalogus horti academici Argentinensis« schreibt

verweigern die Bauern von Schirmeck und Vorbruck im Elsaß dem Pfarrer den Zehnten, aber sie verlieren den Prozeß

berichtet William Dampier, ein Kapitän, vom Anbau von Kartoffeln und Yams auf St. Helena wird in einem in Straßburg veröffentlichten »Catalogus plantarum horti academici Argentinensis« die Kartoffel erwähnt

wird in der Oranienburger Vorstadt (bei Berlin) »bey der Haakschen Meyerey ein großer Garten« als Baum, Küchen- und Tabak-Garten von Ernst Gottlieb Cautius angelegt

stirbt der in Friedersreuth lebende Bauer Johann Hofmann (Cunelschneider), der mit einer Rogler aus Nassengrub verheiratet war und möglicherweise sind über diesen Weg die Knollen zu dem Hanns Rogler gekommen und nicht aus Irland

meint Thomas Tyron in »The way of Health« über die Kartoffel, daß nur »dauernde Verwendung die giftigen Qualitäten zerstören könnte«, und es sei ein gefährlicher und schädlicher Brauch in England, fettes Fleisch mit nur wenig Brot zu essen

1692 leben in Frankreich die Leute »wie das Vieh«, weil sie wegen der Mißernte sogar Gras essen müssen, denn in ganz Europa herrscht eine seither nie wieder eingetretene klimatische Konstellation

1693 herrscht auch in Burgund eine große Hungersnot wegen einer weiteren Mißernte werden für den Ort Broque Kartoffeln nachgewiesen, weil der Pfarrer Louis Piot mit seinen Schäfchen einen Streit um den Zehnten hat und es daher notwendig wird, daß der Vogt von Badenweiler die Bauern zur Lieferung des Fünzigsten aller Produkte verurteilt

1694 mißrät die Ernte in Europa im dritten Jahr hintereinander und eine gar große Hungersnot mit mehr als eineinhalb Millionen Toten allein in Frankreich ist zu beklagen

wird in Pilgramsreuth über den Schmalsaatzehnten von Kartoffeln und Flachs gestritten und das weitere vier Jahre lang, und in diesem Jahr sollen umgerechnet 1300 Zentner Kartoffeln geerntet worden sein

berichtet Christian Gartner in seiner »Horticultura« von der Kartoffel in Norwegen

vertreibt der Pfälzer Kurfürst Johann Wilhelm im Zuge der Rekatholisierung die Protestanten aus seinem Land, die mit ihren Knollen nach England und in die Nord-Provinzen der Niederlande (Groningen und Hoogkerk) flüchten

wird Leipzig mit einem Coffe Baum beglückt

sind in Oberfranken (in der Umgebung von Hof) mehr als fünfhundert Felder mit Kartoffeln bepflanzt und dazu zählt auch die Ortschaft Selb und insgesamt sollen mehr als 1300 Zentner geerntet worden sein

werden die Erdäpfel im Windhagener Schloßgarten (Österreich) genannt

berichtet der protestantische Advokat Isaac Tourton, daß auf dem Place de Grenettes in Annonay Kartoffeln für 22 sols je Quarte verkauft

werden, womit der erste öffentliche Kartoffel-Verkauf in Frankreich dokumentiert wird

1695 berichtet Martin, daß auf der Isle of Skye Kartoffeln angebaut werden

werden in Deventer in der Nähe von Apeldoorn (Niederlande) Kartoffeln in den Gärten gezogen

erläßt die Regierung von Baden eine Anordnung über den Kartoffelzehnten

1696 essen die Herren des Löbauer Rats die neuen »Erdäpfel«, wahrscheinlich weil sie anschließend zur örtlichen Rosenstraße gingen

beschreibt John Ray die Pfefferminze, was ihm kein Kopferbrechen verursacht, denn »Mit Pfefferminz bin ich Dein Prinz«

wird in Leipzig Heinrich Hessens »neue Gartenlust« gedruckt, in der die Blüten der neuen Frucht gelobt werden

soll – so schreibt Oliemans – ein Zimmermannsknecht namens Selb die Kartoffeln in die Gegend zwischen Adorf und Oelsnitz gebracht haben, das ist nun ganz 'was anderes!

schreibt der Schweizer Mediziner und Naturwissenschaftler Theodor Zwinger (1658–1724) in seinem in Basel erscheinenden Kräuterbuch über die Kartoffel »also sollen sie die ehelichen wercke befördern, den Samen mehren und den Schwindsüchtigen nützlich sein«

finden sich im Kornspeicher des reichen Jacob Lombard in Genf nichts als Gerste, Hirse, Roggengemisch, Erbsen und Linsen, was bedeutet, das für das teure Weizen kein Markt besteht

1697 sagen die Iren, daß die »potatoes« Erdäpfel seien

beklagt der Pilgrimsreuther Pfarrer Matthias Keppel, daß die Bauern auf Kartoffeln nicht den Zehnten abliefern wollen

sagt der 62jährige Pilgrimsreuther Bauer Georg Fischer, daß ihm seine Eltern schon vor fünfzig Jahren (also etwa 1650) Erdäpfel zum Essen vorgetragen haben

finden sich Kartoffeln in schottischen Küchengärten, wie es im »Husbandry Anatomized« steht

zieht der polnische Gemüsegärtner Łuba nach Warschau und baut seitdem Kartoffeln an

soll der Glarner Söldner Jakob Strupp (oder Straub) von Schwanden aus Irland Kartoffeln in seine Heimat gebracht haben und vielleicht sind deshalb in Mollis und in Glarus (Schweiz) bereits Kartoffeln in den Gärten zu finden, aber erst 1806 auf den Feldern

läßt der Fürst Borghese in Caroceto alle Gasthäuser schließen, weil er »freie Tafel« hielt, was bedeutet, daß Pleti und Kreti, Craxi und Nenni, Pietro und Paolo bei ihm kostenlos essen konnten, und es ist wahrlich opulent, was er bietet – doch Kartoffeln fehlen

sind im königlichen Garten von Montpellier nach dem dort von Petro Magnol herausgegebenen Katalogs »Hortus regius Monspeliensis« anzufinden

werden in Oostburg in Zeeuws-Vlaanderen die ersten Kartoffeln und damit erstmals in den heutigen Niederlanden angebaut

- 1698 oder im Jahr davor schickt Peter der Große aus Holland Sack Kartoffel an den russischen Feldmarschall Boris Scheremetjev und das war's denn auch
wird von Tournemont in Frankreich »Histoire de plantes qui naissant aux environs de Paris« veröffentlicht, ohne daß die pomme de terre erwähnt wird
- 1699 haben sich Kartoffeln als Schweinefutter bewährt und der Anbau in Lancashire deshalb weit verbreitet, schreibt John Houghton in seiner Zeitung »Chronicle«
äußert der Botanik-Professor Robert Morrison Zweifel darüber, ob die virginische Knolle eine Kartoffel sei
entsteht die sog. Raleigh-Legende, nach der dieser die Kartoffel nach Europa gebracht habe
wird die Kartoffel in der »Churfürstlich Pfälzischen Licent-Taxa und Consumptions-Ordnung« noch nicht erwähnt, was bedeutet, daß die Knolle dortselbst und zu jener Zeit unbekannt war
wird der Katalog des Bosenschen Gartens aktualisiert und die Kartoffel abermals erwähnt
ist in Deutschland das zweite Jahr einer Hungerperiode und wie immer setzt eine Teuerung ein
baut ein Bauer in Bommel (Betuwe) in der Provinz Gelderland Kartoffeln an, jedenfalls wird das in einem Schriftstück wegen seiner Hinterlassenschaft erwähnt
veröffentlicht der Engländer John Evelyn ein Traktat über Salate, das er »Acetraia, a Discourse of sallets« nennt
werden Kartoffeln in Bommel (Gelderland) angebaut
fordert der schottische Lord Belhaven seine Landsleute auf, der Kartoffel mehr Aufmerksamkeit zu schenken
werden im »Horti medici Helmstadiensis« von Johann Andreas Stiffer die Kartoffeln beschrieben
schreibt Georg Andreas Böckler in seiner »Haus- und Feldschule« den Topinambur, den er als »gemeinen Erd-Apfel« bezeichnet

Im achtzehnten Jahrhundert

- 1700 wird in Wigan ein Markt für »Kartoffeln und andere Dinge« abgehalten; die Kartoffeln sind aus Omskirk geliefert worden
- wird der »Hundertjährige Kalender« des Abtes Mauritius Knauer erstmals gedruckt, aber weil er sich alle sieben Jahre wiederholt und außerdem nur für Langheim bei Lichtenau gilt, kümmert sich kein Bauer beim Kartoffelsetzen um dieses Werk
- soll die Kartoffel als Viehfutter in Dänemark angebaut worden sein
- sind im Sechsamterland, dem Gebiet vom Schneeberg bis zur östlichen Landesgrenze, Kartoffeln angebaut worden
- kommt der Sellerie aus Italien in die deutschen Gärten, nach dem sich herausgestellt hat, daß das mit der Kartoffel und der Potenz nicht so richtig ist (aber Sellerie hilft auch nicht – oder doch?)
- wird die Kartoffeln in Belgien »bloß als Gartenpflanze in den Städten gepflegt«
- blühen in der Ober-Lausitz in dem Ort Schönberg wieder einmal Kartoffeln auf den Feldern
- beginnen – nach dem französisch beeinflussten Adel – auch die Bürger eine neue Eßkultur und hantieren nicht mehr mit den Fingern in warmen Speisen, sondern benutzen Gabeln und legen sich Einzelteller zu, was letztlich einen erheblichen Einfluß auf die Porzellanherstellung hat
- 1701 verteilt Henry Arnauld Kartoffeln aus eigener Pflanzung an seine Waldenser Brüder, aber nach anderen Historikern war es Antoine Seignoret, der im Kraichgau die »welsche Erdbirne« in diesem Jahr einführte
- baut Jethro Tull (nicht die Musiker!) (1674–1741) eine dreireihige Rillensähmaschine, von der sogar Voltaire schwärmte
- wird in deutschen Landen erstmals »Poding« gekocht

wird der zwischen Bärendorf und Hohendorf am Kapellenberg liegende Decker(bauern)hof von der Witwe des verstorbenen Besitzers verkauft und vertraglich wird festgelegt, daß sie ein Jahr freie herberge und »drei Beete Erdäpfel« erhalte

muß sich der Rat der Stadt Bremen um die Zucht in den Kaffeehäusern kümmern

verkauft Nicol Wunderlich seinen Bauernhof an seinen Sohn Nicol und erhält dafür freie Herberge und Feld »soviel zu Erdäpfel«

1702 wird von Florinus über rotschalige Kartoffeln in der Nürnberger Gegend berichtet

wachsen im sächsischen Hohndorf (bei Dresden) die Knollen auf Feldern

werden in Pullenreuth Kartoffeln angebaut und der Zehnte abgefordert

kosten die Kartoffeln in England an manchen Stellen zwei Pence das Pfund

wird in dem wieder gedruckten Diaeticon des Magister Elsholtz die Bezeichnung

»Erdartischocken« für den Helianthemum verwendet

1703 berichtet Roger Francis, daß auf St. Helena auch Kartoffeln wachsen und in der »Neuer Garten Lust« von Heinrich Hessen wird die Kartoffel Tartuffel geheißen, während der Topinambur »Erdäpfel« oder »Knollen« genannt wird – und da soll man sich dreihundert Jahre später noch auskennen

besteht das übliche Essen der Bewohner der Insel Skye aus Butter, Käse, Milch, Kartoffeln und Wasser

bezeugt die Anna Elisabeth Puruckerin »sonsten das Geyer Annel genannt«, daß die alte Grussin über Adam Grussins Eheweib (ihrer Schwiegertochter) mancherlei gesagt hätte und dies geschah auf einem Erdäpfelacker

heißt es in einem Traktat über das »verderbliche Caffee-Haus«, daß sich »Frauenzimmer in Manns-Habit verkleidet« hätten, denn dort finden sich lose Sitten und Prostitution

1704 werden in Falkenberg in der Oberpfalz Kartoffeln angebaut

empfiehlt Antoine Verhulst, ein Gartenbesitzer in Brügge, den Anbau der Kartoffel und verteilt kostenlos Pflanzgut, was dazu führt, daß seine Nachbarn gleichfalls die Knolle anbauen

sollen die ersten papa durch George Joseph Camel, einem Jesuiten, auf die Philippinen (zuerst nach Cebu und dann auf die Ebene von Luzon) gekommen sein, der die Knollen wohl aus Peru oder Mexiko einführte

bringt der Arzt Karl von Sluis aus Arras Kartoffeln in die Niederlande

schreibt Liselotte von der Pfalz, daß sie weder »thé noch chocolat noch caffè drincken«; »all das frembt Zeug« ist ihr zuwider

1705 schreibt Franz Phillip Florinus den »Allgemeinen Klug- und Rechts-verständigen Haus-Vatter« und empfiehlt hierin den Kartoffelanbau

beginnt Stephen Hales mit Pflanzen zu experimentieren und sagt, daß auch Luft zur Ernährung dieser notwendig sei

bringt ein Ziegler aus dem Dorf Tintrup in Ost-Westfalen Kartoffeln aus Holland mit, und deshalb sind die Knollen dort lange als »Hollandeier« bezeichnet worden

eröffnet Thomas Twining in London eine Teestube – gegenüber von »The Strand«, genau da, wo die ersten Kartoffeln in England gepflanzt worden waren

scheint's ein gutes Jahr für die Kartoffel in Leipzig gewesen zu sein, denn der »Hortus Bosianus« erwähnt die Knolle als im Garten wachsend

schreibt ein zwanzigjähriger nach Amerika ausgewanderter Ire an seinen zurückgebliebenen Bruder, daß »die Überfahrt unerträglich sei ohne Kartoffel«

läßt Maria Sibylla Merian die »Metamorphosis Insectorum Surinamensium« in Amsterdam drucken und da ist auch eine Süßkartoffel abgebildet

1707 wird in Mecklenburg das Ziegenhalten verboten, weil sie am jungen Grün knabbern

- 1708 äußert der Engländer John Mortimer die Auffassung, daß vom Kartoffelanbau möglicherweise nur die Schweine profitieren würden
wird in England die Ackerwirtschaft zugunsten der Weidewirtschaft zurückgedrängt
kommen die ersten Kartoffeln nach Dänemark durch aus England heimkehrende Soldaten
sollen die Kartoffeln erstmals nach Sachsen gekommen sein
werden die ersten Kartoffeln in Mecklenburg erwähnt, die aus Hamburg gekommen sein sollen
- 1709 beginnt nicht nur in Deutschland eine vierjährige Hungerperiode und auch Schottland hungert, denn es schob sich im Januar eine Walze von -20° Celsius kalter arktischer Luft mit einer Geschwindigkeit von etwa 40 km/Stunde durch Mitteleuropa und richtete an allen frostempfindlichen Kulturen gewaltige Schäden an
werden in Augsburg Kartoffeln feldmäßig angebaut
bis 1711 fällt fast die gesamte Bestand in Ostpreußen wegen der Rinderpest einem großen Viehsterben zum Opfer, und deshalb werden Quarantänemaßnahmen erörtert und 1716 erstmals im Fürstbistum Paderborn gegen die Horn- und Rindviehseuche umgesetzt – wie in Venedig während der Pest für die biblischen 40 Tage, die Jesus in der Wüste verbrachte
erwähnt Achatius Sturm (Becher) im »Klugen Hausvater« den Erdapfel, aber auch hier handelt es sich um den Topinambur
- 1710 ist Kartoffelanbau in der Oberpfalz weit verbreitet und es gibt immer wieder Streitereien um den Zehnten
ist Kartoffelanbau in Nord-Württemberg (durch den Waldenser Antoine Seignoret) und an vielen Orten in Sachsen anzutreffen
wird der gartenmäßige Erdäpfel-Anbau in Vielitz (Oberpfalz) belegt

sind in Bärenwalde, Crottendorf und Stützensgrün im Erzgebirge die Kartoffeln in Garten und Feld angebaut

wird in einer »Historie des Fürstentums Anhalt« von Beckmann, in der detailliert die dortige - Landwirtschaft beschrieben wird, die Kartoffel nicht erwähnt

werden in Holland Treibhäuser gebaut von dem Arzt, Chemiker, Physiker, Philosoph, Theologe, Musikologe, Musiker, Geistlicher, Professor und Rektor der Universität Leiden Hermann Boerhaaven, und er nennt die Knollenpflanze »Solanum esculentum tuberosum«

versucht William Salmon in »The English Herbal« die verschiedenen Knollensorten zu sortieren und richtig zuzuordnen; er nennt die aus Virginia stammende Süßkartoffel »Papas vel Battata Virginiana«

wird in einem Wiener Kochbuch empfohlen, zum Stockfisch gesottene »Kartoffel oder Erd-Aepfeln« zu thun

werden in der holländischen Provinz Brabant Kartoffeln feldmäßig angebaut

etwa 1710 versucht der russische Kaiser Peter I. Kartoffelanbau in Rußland zu fördern und verhindert die zufälligerweise gleichzeitige Pestepidemie den Anbau

preisen sächsische Pfarrer auf höhere Anordnung hin von der Kanzel herab den Kartoffelbau stellt W. Salmon fest, daß die Kartoffeln in enormen Mengen um London herum wachsen

1711 wird die Kartoffel in Brabant angebaut, damit die Spitzenklöpplerinnen auch 'was zum Essen haben, denn da, wo die Barchante hergestellt werden, findet man auch die Kartoffel

verkauft Erich Ruderisch seinen Hof an seinen Sohn Nicol und bedingt sich dabei aus freie Herberge für sich und sein Weib zeitlebens, ingleichen »ein bißchen Feld zu Erdäpfeln«

fährt ein Gijsbert Arissen mit Kartoffeln im wert von 80 Gulden von Gelderland nach Amstersdam, aber was er da macht, ist nicht bekannt

kommen die Kartoffeln durch Schweizer und Pfälzer Immigranten nach Kolham, Sappemeer und nach Kalkwijk in der Provinz Groningen

liefert der Arnhemer Gijsbert Arissen Kartoffeln für insgesamt 120 Gulden nach Amsterdam

1712 werden englische Kartoffel nach Dünkirchen exportiert

werden auf dem Markt in Amsterdam Kartoffeln gehandelt

wird der Kartoffelanbau in Crottendorf in der Annaberger Gegend (Erzgebirge) bezeugt, denn der Samen wurde aus Stützensgrün geholt, und das bedeutet, daß in diesem Ort eine so große Fläche Kartoffeln angebaut wurde, um mit Saatkartoffeln auch noch umliegende Örtler zu versorgen

verpflichtet die Amsterdamer Stadtverwaltung die Kartoffelverkäufer (aardappelverkopets) ihre »aardvrugten« auf dem offiziellen Marktplatz zu handeln

sind in Bärenwalde (bei Bayreuth) Kartoffeln in den Gärten und auf den Feldern zu finden

werden in Großenhain die ersten Erd-Birnen von dem Ober-Gleits- und Accis-Commissarius Lucius angebaut und später bei einem Essen mit Gästen als Rarität und Leckerspeise gerechnet

zerschlägt eine neue eingeführte Salzsteuer die traditionelle Fisch-Industrie in Nord-Schottlands, während das englische Volk in der politischen Satire »The History of John Bull« als »wohlgenährt, gutmütig, ehrlich, gesetzestreu und freimütig« bezeichnet wird

1713 streiten sich Bauern und Pfarrer in den Vogesen über den Knollen-Zehnten, während die Kartoffel im schon erwähnten Bosenschen Garten in Leipzig immer noch als Gartenblume geführt wird

werden in Brandholz Kartoffeln in Gärten angebaut und vielleicht sogar schon auf den Feldern, was aber erst für 1747 nachweisbar ist

wachsen in Eichstätt die Kartoffeln auf den Feldern

nimmt der Kardinal von Lyon, Alphonse de Richelieu, als erster in Frankreich Kakao als Trank zu sich, um seine Melancholie abzumildern, seit ihm spanische Mönche dieses Medikament überbrachten

wird die Kartoffel erstmals im Rhônetal angebaut

befindet sich die Kartoffel als Gartenpflanze im »Maurcenischen Garten« von Antonius Tita in Padua

1714 schreibt Esq. Edward Wynne in seinem Tagebuch vom überall verbreiteten Kartoffelanbau in Wales

soll der Vogtländer Krause die Kartoffeln in Vielitz bei Selb angebaut haben

werden bei Obbach in der Nähe von Schweinfurt in Oberfranken die Kartoffelfelder zu blühen
bringt Generalleutnant von Milkau Kartoffeln aus Brabant nach Dresden und pflanzt sie in seinen Garten

wird in Stützengrün die »wichtige Frucht« – und damit meint man die Erdäpfel – angebaut –, und es ist sogar anzunehmen, daß die Stützengrüner plan- und regelmäßig Saatzucht getrieben haben, denn die Crottendorfer haben alle drei-vier Jahre neue Saatkartoffeln abgeholt

wird über einen von dem Londoner Apotheker Conyers gefundenen Mammut-Knochen gespottet, daß es sich um den Knochen eines ausgerissenen Zirkuselefanten handle, der an der englischen Kost zugrundegegangen sei

beginnt der Kartoffelanbau im Elsaß im größeren Umfange

1715 streitet sich das Domkapitel von Saint Dié in den Vogesen mit den Bauern um den Zehnten, aber die Bauern verlieren den Prozeß, obwohl sie darauf hinweisen, daß sie schon länger als 50 Jahre die Kartoffeln zehntfrei angebaut hätten

kommt die Kartoffel durch den Superintendenten Layritz nach Wunsiedel aus Pilgramsreuth in das Bayreuther und Kulmbacher Land und in Bamberg sind Kartoffeln in den Gärten angepflanzt

wird die Kartoffel erstmals in Schollach angebaut

sind in Hohenleuben (bei Greiz) in Thüringen, in Schlettau (im Erzgebirge) und im pfälzischen Speyer die Kartoffeln auf den Feldern

wird in einer Inventarliste eines Bauern im Amt Zutphen die Kartoffel erwähnt

wird der »umständliche Bericht und klarer Unterricht von dem adelichen Land- und Feldleben« von Helmhard von Hoberg in Nürnberg ein zweites Mal gedruckt

werden in Bensen (Benesov nad Ploucnici) in Nord-Böhmen durch den Schloßhauptmann Augustin Schmied Kartoffeln angebaut, die er von einem sächsischen Händler bekommen hatte

wird unter den Pflichten der »Fröner« auf dem Rittergut Brückla bei Hohenleuben »Erdäpfel graben und Hacken« genannt

wird im »Eidgenössischen Lustgarten« von Johann Muralt, herausgegeben in Zürich, die Kartoffel nicht mehr erwähnt, weil sie wohl allzu vielen Lust bereitet und daher nicht mehr erwähnenswert ist

bekommt der Pfarrer von Merzalben den Zehnten auf die Kartoffeln

wird im »Frauenzimmer-Lexikon« von Amaranthes die Kartoffel als Tartouffel, aber auch als tartüffeln, bezeichnet

wird erstmals Mahagoni aus Kuba nach Irland eingeführt und löst die Eiche ab, was dazu führt, daß jetzt Tischaufsätze aus Metall hergestellt werden, um die schönen Intarsienarbeiten zu schützen

wird in Berlin und Hamburg erstmals von dem von den Hugenotten mitgebrachten in der Pfanne zubereiteten Kotelett berichtet

1716 läßt der Stadtpfarrer bei St. Martin im bayerischen Amberg Kartoffeln in seinem Sprengel anpflanzen, damit die Pfarrkinder nicht hungern

sind Kartoffeln in Bamberg, Bayreuth und Wunsiedel zu finden, aber auch in Baden

werden erstmals Kartoffeln in Neuberg erwähnt, denn die Witwe des Schulmeisters Frank erhält im Ausgedinge u.a. »vier Beete Feld zu Kraut und Erdäpfeln«

wird die Kartoffel in Schottland als »Museumsstück« bezeichnet, weil sie so selten ist, und die im Garten von George Preston in Edinburgh wachsende wird »Battata Virginia« genannt ist in den Vogesen endgültig durchgesetzt, daß die Bauern auf die Kartoffel den Zehnten abzuliefern hätten

stehen in der Akziseverordnung für eingeführte Luxusgüter im preußischen Kleve »Erdacker« (das ist die Kartoffel) neben Kastanien, Muscheln, Apfelsinen und Zitronen

wird erneut der Pflanzenkatalog von Edinburgh herausgegeben (von George Preston) und die Kartoffel »Battata Virginiana« genannt

schreibt Frezier einen Bericht über seine Reise zum Südmeer und nennt die »Papas« erstmalig »Pomme de terre«

zählt Paul Jacob Marperger in seinem »Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium den »kostbaren Thee und Caffé« zu den »unnützen Exotica« und Liselotte von der Pfalz sagt dem »französischen Frühstück« mit Kaffee, Tee oder Schokolade den Kampf an und bleibt bei Bier und Kohlsuppe zum Frühstück

1717 kommen (nach den Grimms) die Kartoffeln aus den Niederlanden nach Thüringen und Sachsen (aber da waren sie doch schon angekommen und angepflanzt!)

haben pfiffige Dresdner erkannt, daß die Knolle nicht nur bei Hof, sondern auch in ihren Gärten wohlgeraten wird und deshalb angepflanzt

finden sich (durch die Bemühungen des Jakob Guyers) im Entlebuch, wo der Landvogt von Luzern eine Entscheidung über den Zehnten auf Herdäpfel verkündet, in Marschlins und bei St. Antoni(en) im Kanton Freiburg in der Schweiz die Kartoffeln in den Gärten und nach 1758 auch auf den Feldern

wachsen in Twente/Overijssel/Holland Kartoffeln auf dem Feld

sind in Eulau (Nord-Böhmen) die Knollen in den Gärten zu finden

fordert die kurpfälzische Regierung erstmals den Kartoffelzehnten

nennt M. Johann Georg Müller in den »Deliciae Hortensis« die Kartoffel eine Tartüffel

werden in Strathaven (Lanarkshire/Schottland) zwei Kartoffeln an ein Pferd verfüttert und andere in einen Garten gepflanzt

wird in »The Lady's Recreation« wird den Schotten von James Reid empfohlen, die Kartoffeln aus dem Garten im Keller aufzubewahren

1718 werden Kartoffeln in einem Garten in Breslau gepflanzt

wird die Kartoffel in Jena im Garten angebaut

bringen schottische und irische Auswanderer die Kartoffel mit nach Neuengland in Nordamerika

wird in der Zeitung »Breslauer Sammlungen« ein »Neuer Vorschlag, den Mangel des Kornes und Brods durch ein ander Vegetabile zu ersetzen« diskutiert

hat die Knolle auch die Gärten in der Stadt Kaiserslautern erreicht, wie der Landschreiber Heyler bezeugt

überzeugt eine große Hungersnot die Bauern vom Nutzen der Kartoffel

veröffentlicht der Oxforder Botanik-Professor Richard Bradley »New Improvement in Planting and gardening« und meint hierin, daß er an der Kartoffel nicht vorbeigehen kann, da sie viele Bewunderer habe ,und er erwähnt, daß Kartoffel und Topinambur in England von geringerer Bedeutung als Sellerie, Möhre und Zwiebel seien

werden in Annaberg im Vogtland die Kartoffeln auf dem Feld erstmals angebaut, die der Amtshauptmann Alexander Christian von Beulwitz aus »Samenkartoffeln« von seinen vogtländischen Gütern vermehrte

führt Herzog Leopold von Lothringen den großen Zehnt für die Kartoffel in seinem Territorium ein, wobei er den Topinambur und die Kartoffel nebeneinander stellt und für beide Pflanzen abkassiert

bringen Hugenotten die Kartoffeln unter einem roten Tuch nach Dänemark

nehmen irische Einwanderer die Knolle nach Londonderry, New Hampshire (USA), mit, aber englische Einwanderer hatten sie schon vorher eingeführt

werden in Doornenburg (Niederlande) die Kartoffeln angebaut und in einem Bericht über die Armut der Bauern in Friesland wird auf die Kartoffel als Nahrung der Armen verwiesen

werden in M. B. Valentinis Kräuterbuch die Tartuffen erwähnt

1719 wandern schottisch-irische Siedler nach Neufundland aus und merken, daß die Kartoffeln hier genauso gut wie in ihrer Heimat wachsen (was ja kein besonders Wunder ist)

wird im Kräuterbuch von Valentini die tartuffel erwähnt und zwar als »Schwamm oder Pilz in der Erde«

um 1720 werden Kartoffeln im Kurfürstentum Hannover, in Westfalen, im Elsaß, in Hessen-Kassel angebaut und im belgischen Limburg und Namur

werden Tee und Kaffee zu üblichen Getränken in den städtischen Bürgerhäusern im Norden Deutschlands und in Sachsen, denn der schwarze Trunk gibt »Kahwa« (der »Wein des Islams«) und macht traurige Menschen fröhlich

ist die Trüffel in Zentraleuropa noch verhältnismäßig unbekannt

wirbt der aus dem Vogtland zugewanderte Pfarrer Ungibauer aus Naundorf bei Grimma für den Anbau der Knollenfrucht

1720 ordnet Jonas Alströmer den Kartoffelanbau auf seinem Hof Nolhaga bei Alingsås an

bringt General Millau von seinen diversen Kriegshändeln nur noch die Kartoffel nach Sachsen »als einzige glückliche Kriegsbeute«

werden auf dem Hof Amel im Venn (bei Aachen) Kartoffeln an verschiedenen Stellen und um 1730 soll die Kartoffel in allen Dörfern des Hofgebietes bekannt sein

wird im Amt Lemberg (Pirmasens) der Kartoffelzehnt eingeführt und im Kirchbuch des Kirchspiel St. Julian wird vom Anbau der Grundbirn berichtet

verordnet Friedrich Wilhelm I. den Anbau der Kartoffel, und die erste Tabakfabrik in Berlin wird gegründet

gründet Peter der Große in Rußland das »Kammerkollegiya« zur Förderung der Landwirtschaft

sind in Rothenburg ob der Tauber Kartoffeln in den Gärten

bringen »die ohlen Pälzer« auch die Kartoffel nach Preußen

kommt die Kartoffel als Feldfrucht nach Fridericia in Dänemark

beschreibt Julius Bernhard von Rohr in der »Einleitung zur Landwirtschaft« eingehend die Kartoffel

kommen die Kartoffel nach Connecticut

sind in einem Erbvertrag eines Bauern in Beuningen (Niederlande) die Kartoffeln erwähnt

wird in einem englischen Treibhaus erstmals Ananas angebaut

kommt der erste Kaffeestrauch nach Martinique, weil ein junger französischer Schiffskapitän sein eigenes Trinkwasser mit dieser wertvollen Pflanze teilt (jedenfalls steht es so in jedem patriotisch gesinnten Geschichtsbuch in Frankreich)

bringen Flüchtlinge aus Österreich die Kartoffeln nach Westerveen

1721 wird in der Franzosensiedlung in Wiesenberg (bei Frankenberg) ein Kartoffelacker Badadière genannt, was von der batate abgeleitet ist

werden in Putten (Niederlande) Kartoffeln angebaut

wird dem Schuldiener in Ulmet (Kreis Kusel) ein Acker gekauft, »damit er so zu seinem besseren Unterhalt Grundbeeren pflanze«

wird in Minden-Ravensburg wegen der Schäden am Getreide erstmals die Ausrottung der Sperlinge angeordnet

ist die Kartoffel als Gartenpflanze in Thüringen eingeführt

1722 wird in der Freiburger Gegend im östlichen Sachsen die Kartoffel angebaut

sollen die ersten Kartoffeln im Highland (in Tulloch in der Nähe von Inverness) angebaut worden sein, weil ein irischer Schotte (Alexander Christie) zeigt, wie man Kartoffeln auch in Schottland anbaut

wird erstmals Porterbier in England gebraut

werden in von Rohrs »Vollständigen Haußwirtschafftzbuch«, gedruckt in Leipzig, die Tartuffen erwähnt

werden Kartoffeln in Dunkeld/Pertshire (England) angebaut

werden in Dahn und in Wied in der Pfalz die Grumbieren auf Feldern angebaut und das angeblich schon seit fünfzig Jahren, behauptet jedenfalls der Pfarrer

ordnet die Gräfin Philippine von Thun im böhmischen Tetschen an, daß neue Erdäpfel gepflanzt werden müssen, da sie ihr sehr nützlich waren

sind in Hersfeld bei Fulda die Kartoffeln auf Feldern gepflanzt

erläßt Joseph II. von Österreich einen Befehl zum Anbau von Kartoffeln und gleichzeitig werden Pflanzkartoffeln an die Bevölkerung verteilt

streiten sich Pfarrer und Gemeinde von Hauenstein um den Zehnten, und die Schwanheimer schreiben hierzu, daß die Grundbieren seit Menschengedenken angebaut worden seien, ohne das der Zehnt verlangt worden sei

- 1723 bekommt der Lehrer in Hinterweidenthal (Pirmasens) »zwei kleine Stücke für Grundbirnen und Hanf zu bauen und einigen Wieswachs«
- »zeigt« der Schultheiß von Kirchzell, Georg Wunder, an, daß »mit Comminierung der Execution die Unterthanen im Kirchzeller Grund von den angepflanzten Cartoffeln den Zehnt entrichten sollten«
- wird die Kartoffel wieder einmal in der Umgebung von Paris erwähnt (im »Botanicon parisienne« von Sebastien Vaillant) und es denkbar, daß
- der Schwede Jonas Alströmer Kartoffeln von hier seine Kartoffeln erhält, die er vermehrt und verbreitet, damit die Arbeiter in seiner Fabrik 'was zu essen haben
- wird in Berlin das »Brandenburgische Koch-Buch« der Maria Sophia Schellhammer mit Rezepten für Kartoffelgerichte veröffentlicht, und über »Gurcken-Salate« schreibt sie auch
- ernteten Bauern erstmals die Knolle in dem Dorf Schönbach
- wird im »Botanicon parisienne« von Sébastien Vaillant die Kartoffel als »Solanum tuberosum esculentum (Pinax), Patate oder Truffe rouge« bezeichnet
- wachsen in Flandern die Kartoffeln auf den Feldern, und in einem Dokument aus dem dasigen Ort Zarren steht sogar, daß die Knolle dortselbst schon mehr als fünfzig Jahre angebaut worden sei
- sind die Kartoffeln im »Hortus Bosianus«, dem Katalog des Bosenschen Gartens, nicht erwähnt, was hier erwähnenswert ist, weil sie sonst in jeder Auflage des Katalogs erwähnt werden
- wird von einem Deutschen namens Westhoff (Vestov) die erste Zuckerfabrik in Rußland gebaut
- 1724 ist die erste von insgesamt 27 Hungersnöten in Irland in den folgenden 100 Jahren und (bis 1725) hungern wieder einmal auch die Menschen in Deutschland
- baut John Cockburn aus Ormiston nahe Edinburgh Kartoffeln an

nennt John Ray die Kartoffel in seiner »Synopsis Methodica Stirpium Britannicarum« und erwähnt den Anbau bei London und in Irland

kann man in Daniel Defoes »Tour of England« nachlesen, daß die Kartoffel dort noch keine Rolle spielt – aber

der Leiter des Gartens der Londoner Apotheker in Chelsea, Phillip Miller, einer der bedeutendsten Botaniker seiner Zeit, schreibt, daß die Kartoffel »nun« das wichtigste Gemüse geworden sei, und es würden in der Londoner Umgebung wohl mehr davon angepflanzt als an irgendeinem anderen Ort in Europa

läßt Pfarrer Zinckel in Deining und im Raum Neumarkt/Oberpfalz Kartoffeln anpflanzen

werden nach Lauban in Schlesien Kartoffeln (aus Breslau) gesandt und angepflanzt und im »Catalogus plantarum« des Johann Caspar Gmeinhardt erwähnt

weigern sich die Handfröner von Mehla, Hain und Lanzig nimmermehr, die Erdäpfel auszugraben

teilt die hannoversche Regierung allen Amtsvogteien mit, daß der »Nutzen der Ertuffeln so allgemein ist«

1725 wundert sich Richard Bradley, daß die Kartoffel in den ärmeren Gebieten Englands nicht propagiert werde

werden die Kartoffeln in Wales auf gälisch »Pyttatws« geheißen, wie es in englisch-walisischen Wörterbuch steht, das John Roderick verfaßt hat

erhält der Pfarrer von Hochspeyer den Zehnten auf die Grumbeer, was darauf schließen läßt, daß die Kartoffel dort auf den Feldern angebaut wird

wird die Geschichte der Pflanzen in der Pariser Umgebung von Bernard de Jussieu erneut (erstmal 1698) herausgegeben, ohne daß vom Knollenwachstum berichtet wird

wachsen in Chester Township, Pennsylvania, die ersten Kartoffeln auf den Feldern

sind in Amberg Kartoffeln in den Gärten zu finden

1726 schreibt Julius Bernhart von Rohr über die Knolle in der »Haushaltsbibliothek«

sind in dem Buch »Schreiber und Rechner« die Tartuffen erwähnenswert

schreibt John Laurence in »A New System of Agriculture«, daß die Kartoffel fade schmecke
sollen die Kartoffeln nach Schweden gekommen sein

klagen die Bauern in Rosendorf über die schlechte Kraut- und Erdäpfelernte

erwähnt Caleb Threlkeld in seiner »Synopsis Stirpium Hibernicarum« den Kartoffelanbau in
England

meint der Dresdner Schreiber und Rechner Schmotther, daß die Tartuffeln ein neues Gewächs
aus Peru seien, die man von den Erdmorcheln unterscheiden müsse

wird in einem Bericht über die Jenaer Flora die Tartüffel genannt

1727 veröffentlicht Jonas Alströmer eine Broschüre («Svanska Wår danda Sare Herdens Trog Wåg-
Wisara hente & Bihang om Potatoes»), in der er über Anbau und Verwendung der Kartoffel
schreibt, was den Minister Dalarna veranlaßt, den Kartoffelbau in Schweden zu fördern, welcher
aber am Widerstand der Bauern scheitert

sind in Oberwalden (Kanton Uri) und in Steinerberg (Kanton Schwyz) die »Herdäpfel« auf den
Feldern, weil der Jakob Guyers hier seine Landsleute vom Nutzen der Knolle überzeugen
konnte

kombiniert Nicholas Sanders Milch mit Schokolade, was schließlich zu der heutigen
Milchschokolade führte

baut Prof. Dr. Nal, Rektor des Gymnasiums in Hersfeld, auf seinem Gut Kühnbach Kartoffeln
versuchsweise an

werden in Berlin Kartoffeln auf dem Feld angebaut

werden in Hübners »Handelslexikon« »Tartuffeln, ein neues Gewächs aus Peru«, erwähnt wird das »Botanicon parisienne« von dem Holländer Hermann Boerhaaven erneut herausgegeben und darauf verwiesen, daß in der Umgebung von Paris Kartoffeln wachsen würden

meint der Gutsverwalter des Herzogs von Buckingham, daß den Pächtern der Anbau der Kartoffel verboten werden müßte, ausgenommen in kleinen Mengen für den Eigengebrauch

1728 jubelt Richard Bradley, da die Kartoffel jetzt in allen Teilen Englands angebaut wird

wird rheinaufwärts bis Basel und im Elsaß die neue Knolle angebaut und in Karlsruhe werden botanische Studien an der Kartoffel betrieben

werden die ersten Kartoffeln aus Gartenbeete in Holzminden gebuddelt, während die Bauer und Bäuerinnen in Hohenölsen schon ihre Felder bestellen

baut der Tagelöhner Thomas Prentice in Edinburgh erfolgreich Knollen an, so daß die Nachbarn ihm gleichtun

werden in Strümpfelbach und Weisbach/Neckargerach die Knollen angebaut

wird auf St. Helena mit irischen Saatkartoffeln der Knollenanbau betrieben

werden an den guineasischen Küsten Kartoffeln angebaut

lädt Landgraf Karl von Hessen-Kassel Schwälmer Bauern zu einem Salat und Kartoffel-Essen ein

handelt Gustave Genique mit Tand und Kartoffeln auf dem Berliner Gendarmenmarkt

sind »Kartoffeln mit Rindfleisch« in den Gasthäusern Stuttgarts ein Luxusessen

berichtet Balthasar von Lindern in seinem »Tournafortius Alsaticus« für den Elsaß, daß die Knolle auf den Felder weiß und »idem flore purpureo« blüht

wird in Bristol von der Firma Fry & Son Schokolade produziert Giovanni Batista Felici, Arzt in Parma, schreibt, daß der Verzehr von Schokolade »zu den schlimmsten der zahlreichen Verirrungen [führt], die die Unmäßigkeit der Menschen eingeführt hat«

und auch 1729 herrscht in Irland eine Hungersnot, in der Tausende verhungern, denn das Getreide verfaulte, und die Kartoffeln konnten diesen Verlust nicht wettmachen

1729 erwirbt Wolf Peßl in Altenstadt bei Vohenstrauß in der Oberpfalz einen halben Hof und verpflichtet sich, seiner Mutter Kartoffeln anzupflanzen

sind in Niederschlesien in Liegnitz (Katzbach) die Kartoffeln in Gärten gepflanzt

wird die Knolle als Cartuffel das erste Mal in Schlesien erwähnt

soll ein ortsansässiger »curiöser Oeconom« keine Kosten gescheut haben und eine Wagenladung »Erd-Äpfel« aus dem Gebirge bei Dresden kommen lassen, um den Anbau auf dem Acker zu versuchen (schreibt Christian Siegmund Wolf im Jahr 1750)

1730 findet man die Knolle in Niedersachsen nun auch in Heiligenstadt am Harz

und außerdem findet man die Knolle in Niedersachsen nun auch in Heiligenstadt am Harzwerden auf dem Eichsfeld (der Mitte des vereinigten Deutschlands in Thüringen) und im Kurfürstentum Hannover die Kartoffel eingeführt

sind in Brienz in der Nähe von Bern und in/bei Zürich Kartoffeln im Garten und auf den Feldern streiten sich in Speinshart Pfarrer und Parochianen um den Kartoffel-Zehnten

sollen die Kartoffeln durch Deutsche in Finnland erstmals angebaut worden sein, die als Schmiede nach Fagervik in die Eisenwerke kamen

werden in Hundheim im Odenwald Kartoffeln angebaut

sind – so wird berichtet – Kartoffeln in Holland »weit« verbreitet

schreibt Daniel Wilhelm Triller, daß der Kaffee-Genuß den »ehlichen Geschäften« dienlich sei

will der sächsische Experimentalökonom Johann Georg Leopold auf einem gräflichen Rittergut in Niederschlesien die Kartoffeln einführen, aber das Gesinde weigert sich, die Knolle zu essen und wollte sie nicht einmal dem Vieh vorschütten

wird im Erzgebirge »eine gewaltige Menge dieses gewexses erbaut«

beginnt Lord Townshend (genannt »Rüben-Townshend«) in Norfolk mit dem Anbau von Hackfrüchten, was zu jener Zeit eine ganz schöne Neuerung war

bäckt Bäckermeister Zacharias in Dresden seinem Landesherrn einen riesigen Strietzel

sollen in Hohenfinow (bei Eberswalde in Brandenburg) Kartoffeln angebaut worden sein, deren Samen aus Spanien gekommen war

wird über den Kartoffelbau in Schöneck (bei Plauen) im Vogtland berichtet

beträgt der wöchentliche Butterverbrauch in London etwa ein halbes Pfund pro Kopf

besitzt Edward Wynne aus Anglesey drei »Potato Gardens«, mit Kartoffeln aus Irland, die er über Liverpool eingeführt hatte«

verbreitet sich die Kartoffel unter Kaiserin Anna Ivanovna in den Gärten um St. Petersburg

ist der Herdapfel in den Kantonen Bern und in den Tälern um Locarno herum angebaut

werden im fränkischen Lauda und in Nürnberg Kartoffeln geerntet

1731 kampiert das schwedische Heer in Mainz und wieder lernen Soldaten die Kartoffel kennen

wird durch den Pfarrer Marbach berichtet, daß die »weissen Erdäpfel nebst den Klößen ... die ordinaire Zukost« für die Bürger des »privilegierten freyen Städtchens Schöneck« ist

wird die Kartoffel als »gemeinte Speise« bezeichnet

gibt der holländische König Wilhelm IV. ein Dekret heraus, wo der Import für »aardappelen« und »aardpeeren« gefordert wird

gibt in Frankfurt und Leipzig K. F. Buschendorf Hinweise über »Art und Weise potatoes oder Erdbirn zu pflanzen nach Anleitung Johan Alstroems«

wird in Marbachs Chronik von Schöneck im Vogtland die Kartoffel als »ordinäre Zukost« erwähnt

gibt es in Irland bereits fünf verschiedene Sorten von Kartoffeln

1732 werden in den Haushaltsbüchern von Henblas Estate (Anglesey) die Ausgaben für Kartoffeln penibel aufgeführt und sind die Knollen ein beliebtes Allerheiligen-Geschenk

sieht Linné in der Nähe des Ortes Västerbotten Kartoffeln, »die hier nicht größer als Mohnkapseln« werden

werden in Duderstadt (Niedersachsen) Gartenkartoffeln gesetzt

streitet sich der Pfarrer de Fredi in Linden über den Kartoffelzehnten

tauchen in Grimma in Sachsen die Kartoffeln auf und im »Designatio Plantarum« von Walther wird die Knolle abermals erwähnt

wird in der Pfalz darüber berichtet, »seit 1717 wird der Kartoffelzehend zwar nicht in Naturalien, jedoch in Geld eingezogen«

werden Kartoffeln in Herfordshire in wenigen der eingezäunten Felder gepflanzt

erlassen die Zürcher Ratsherren ein Verbot der »Schlemmerey« und verbieten damit auch den Genuß der flüssigen Schokolade

werden in Franken die *deutschen* Potaken angebaut und erst 1770 die *welschen* genannt wurde

1733 werden in Schagen (Holland) auf dem Markt Kartoffeln feilgeboten

legt Linné bereits den Grundriß seines gesamten Lebenswerkes fest

wird der bereits 1724 erschienene «The Gardener's Dictionary» von Philipp Miller erneut veröffentlicht

wird der »Türkische Sterz« in größerem Umfang in der Steiermark angebaut

wird von Johannis Hieronymi Kniphof das »Botanica in originali« (was ein Lebendig Kräuter-Buch ist) in Erfurt gedruckt, und hier werden die Heil- und Nutzpflanzen in einem von dem Drucker Funcke weiterentwickelten Naturelstdruck-Verfahren abgebildet

meint der englische Botaniker Stephen Switzer, daß die Kartoffeln nur gut sind für die Iren und für Tölpel

experimentiert Jethro Tull in Berkshire mit der Kartoffel als Pferdefutter und gibt das später weitverbreitete Handbuch »The Practical Husbandman and Planter« heraus

1734 gibt es wieder Streit über die Zahlung des Zehnten, in Annaburg und in Altenburg in der Oberpfalz

sind in Naunhof bei Leipzig und in Happurg bei Hersbruck die Kartoffeln auf den Feldern angebaut

kostet ein »peck« (das sind sieben Pfund) Kartoffeln in Yorkshire zwei Pence

wird in der Provinz Holland der Zehnte für die Kartoffel eingeführt

werden in Gandersheim im südwestlichen Harzvorland Kartoffeln in den Gärten gesetzt und 1764 endlich auch auf den Feldern

bekommen die Köche in München eine Zunftordnung

werden in Zedlers Universal-Lexikon die »Tartufles« erwähnt, aber auch der Begriff »Cartuffeln« verwendet

1735 soll in Rosendorf die Kartoffel erstmals feldmäßig angebaut worden sein

veröffentlicht Carl von Linné seine »Systema naturae« und beschreibt die Kartoffel, die er bei seiner Dissertationserstellung (in vier Tagen) im Universitätsgarten in Hardenwijk kennengelernt hat

sind die Kartoffeln in Johannesberg nahe bei Gablonz/Jablonec nad Nison in Nordböhmen in den Gärten angebaut

kommen die Kartoffeln nach Rhode Island (USA)

sind in einem Pflanzenkatalog für Florenz die Kartoffeln erwähnt

sollen Handwerksburschen aus dem Elsaß Erdäpfel mit in ihre österreichische Heimatstadt Lingenau gebracht und dortselbst angepflanzt haben

sollen die Kartoffeln erstmals nach Finnland verbracht sein

werden Gartenkartoffeln abermals für Leipzig (im »Designation Plantarum« von A. F. Walther) - nachgewiesen

werden in »Jugoslawien« Kartoffeln, die aus Österreich und Norditalien stammen, angebaut

ist für Christian Ernst Kühnhold die Kartoffel besonders für die Schweinemast geeignet, obwohl die Kartoffel »ein derbes Fleisch, sowohl bey Menschen als auch »beym Vieh« mache

1736 runden sich – lange nach Rubens – in Siegen die Cartuffeln im Garten

werden in Stockach/Main die Knollen angebaut

wird in Jever ein botanischer Garten mit Kartoffeln verziert, was in dem »Primae lineae horti privati catalogues« von Moehring nachzulesen wäre

wird in Zeeland und Utrecht der Zehnte für die aardappel eingeführt

sind in dem Ort Bischmisheim in der Nähe von Saarbrücken Kartoffel feldmäßig angebaut

gründen Lord Stair und John Cockburn in Schottland eine Landwirtschaftsgesellschaft für den Ackerbau

werden Kartoffeln in Zeeland und Utrecht angebaut und vermarktet

werden Kartoffeln im Petersburger Arzneipflanzengarten angebaut, wie Johann Georg Siegesbeck im «Primitiae Florae Petropolitanae» dokumentiert

1737 wachsen in Limbach und in Scheringen Kartoffeln

sind um Trier und Mainz die Kartoffeln auf den Feldern und in Trier wird sogar über die »entrichtung des grund-birn- und erdäpfel-zehendens« gestritten

textet der Schweizer Louis Valentin Cuenin das »Chanson Pauvriote« ein Loblied auf die Knolle

gründet Johann Heinrich Werner ein Waisenhaus, in dem aber keine Kartoffeln gegessen werden

blühen in Freiburg (Schlesien) die ersten Feld-Kartoffeln, die aus dem Vogtland eingeschleppt sind und die Einkünfte einer Pfarrei im Freiburgischen bestehen aus »roggen ... obstzehnten ... der blutzehnten, der erdäpfelzehnten«

verfügt Herzog Ernst August von Sachsen-Weimar, daß die fürstlichen Pächter auf einigen ihrer schlechtesten Äcker Kartoffeln anzubauen haben

werden die ersten Kartoffeln von eingewanderten deutschen Schmieden in Finnland (in Fagervik und in Nyland) angebaut

wird in einer neuen Auflage des Petersburger Katalogs die lilablühende Kartoffel abermals erwähnt

setzt Carl von Linné dem Mais das griechische Zea hinzu

wird in Zedlers Universallexikon die Tomate als »anmuthige Frucht« bezeichnet, aber das ist sie nun wahrlich nicht im Vergleich mit der Kartoffel

sind im Privatgarten des Herrn von Ziethen in Trebnitz in der Mark (Brandenburg) Kartoffeln gepflanzt (Johann Gottfried Gleditsch im »Katalog des Gartens«) und (aha!) deshalb heißt es später »Ziethen aus dem Busch«

nennt Gottfried August Hoffmann im »Klugheit Haußzuhalten« den Erdapfel, aber er meint den Topinambur

wird im Hessischen eine neue Zehntordnung erlassen, wonach auch die »Treseneifrüchte« (Erbsen, Linsen, Kraut usw.) zehntpflichtig wurden, was aber nicht von den Zehntpflichtigen akzeptiert wurde und zu etlichen Rechtsstreiten führte

wird in Preußen angeordnet, daß fortan jeder Bauer alle Jahre 50 Apfel- und Pflaumenbäume, jeder Kötter 25 und jeder Hausmann 15 Obstbäume anzupflanzen habe

erhält der Breslauer Kundmann Kartoffeln aus London zur Cultivierung in Schlesien

1738 sollen um Berlin herum blühende Kartoffelfelder gewesen sein

streiten sich Pfarrer und Herr von Schlattein mit den Bauern von Beidl um den Zehnt

führt Freiherr E.E. von Schlabrendorff die Kartoffeln in Magdeburg ein

sind in Dobern (Lausitz) und in (Ober-) Ebersbach im Lausitzer Bergland Knollen in den Bauerngärten zu finden

wird der Kartoffelanbau anlässlich einer Hofübergabe in der Oberpfalz dokumentiert

ärgern die Bauern von Nottingham den Sheriff, weil sie Kartoffeln anbauen, und Bruder Tuck protestiert wahrscheinlich mit Kartoffelschnaps (schreibt jedenfalls Charles Deering in seinem »Catalogus stirpium«)

ist die Armut in Thüringen so groß, daß »die armen Kinder zu Neuhaus, die aus Mangel an Kleidung nicht die Schule besuchen können« eine Unterstützung aus der fürstlichen Schatulle derer von Schwarzburg-Rudolstadt

wird der Topinambur im »Vocabolario della Crusca« als »tartuffi bianchi« bezeichnet

wird in einem Speisehaus in der Altstadt von Neapel erstmals eine Spezialität hergestellt, die später unter der Bezeichnung »8.« als Pizza Napoli in deutschen Pizzerien in bis zu 36 Sorten auf den Tisch des Hauses kommt

schreibt Abraham Vater in seinem »Syllabus plantarum« von den weißen und roten Knollen wird die Kartoffel in Leipzig gartenmäßig gepflanzt

1739 erfrieren durch Novemberfröste die irischen Kartoffeln und verrotten und in Deutschland beginnt eine bis 1741 dauernde Hungerkatastrophe, denn – zum Beispiel –

waren in Halle an der Saale die Felder so hart gefroren, daß man die Felder nicht mehr pflügen konnte, und ungezählte Menschen starben an Unterkühlung, war dies doch der kälteste Winter in den letzten 500 Jahren

werden in Balsbach, Crumbach, Wagenschwend und Trienz (alle Odenwald) Kartoffeln erstmals angebaut

verfügt Herzog Ernst August von Sachsen-Weimar, daß auf fürstlichen Kammergütern die »Erdtufeln« zu pflanzen seien und zwar zum »Behuf der Prunst und zur Ankörnung der Wildschweine«, so daß man davon ausgehen kann, daß im Folgejahr auf den Gütern in Unterpörlitz, Heyda, Neusitz, Berka, München, Magdala, Köttendorf, Oberweimar, Großkromsdorf, Tiefurt, Lützendorf, Gaberndorf und Ettersburg die Knolle auf den Feldern wuchs

pflanzt Robert Graham in seinem Garten in Nielstone (Schottland) Kartoffeln an und verzehrt sie auch

wird im schwedischen Angerum bei Karlskrona von Johann Eberhard Ferber ein »Hortus Angerumensis catalogues« veröffentlicht

sollen in Heichelheim in Thüringen die ersten Kartoffeln angebaut worden sein

pflanzt der Mühlenvogt Georg Franz Hartung in Eichsfeld die ersten Kartoffeln

1740 werden auf Jersey erstmals Kartoffeln eingeführt und entwickeln sich von da an zu einem wichtigen Wirtschaftsgut

soll die Kartoffel nach Würzburg gekommen sein

wird in Hanauer Orten um Schaafheim und in Ersthofen Kartoffelbau betrieben

ist der irische Sommer heiß und behindert das Wachstum der Knollen und auf dem Kontinent der Winter lang und kalt und eine Zeit des Hungerns und des Sterbens

kostet in Anglesey/Wales ein Pfund Kartoffeln zwischen viereinhalb und fünf Pence

stellt Pfarrer Johann David Opel fest, daß die Pilgramsreuther Bauern sich wieder (oder schon wieder oder immer noch) um den Zehnten für die Kartoffel drücken

werden in Freiberg im Vogtland und in »Leipzsch« die Knollen in Gärten und auf Felder gepflanzt

wird die Kartoffel in den Pyrenäen als Patane dokumentiert

bringt ein Schneider die Kartoffeln nach Petershagen

sind in Münsingen (Kanton Bern) und in Zug Anpflanzungen der Kartoffel

beklagt sich der Pächter des Kammergutes Bachstedt bei Weimar, daß die Hirsche aus dem Ettersberg in dem strengen Winter auf seinen (Kartoffeln-)Feldern großen Schaden angerichtet hätten

erzählt der Bischof von Bergen in Norwegen, Erik von Toppidan, vom Anbau der Kartoffel in Gärten

werden die ersten Kartoffeln im Murgtal (östlich von Stuttgart) angebaut

wird in einem Abgabenverzeichnis von Olsberg erstmals der Kartoffelanbau im Sauerland erwähnt

gibt es in den Neu-England-Staaten nur eine Sorte Kartoffeln und die sei kaum eßbar gewesen, schreibt Samuel Deane in seinem »New-England Farmer« fünfzig Jahre später

soll ein Pfarrer aus Frankfurt seiner Freundin, einer Frau Oberrichter, Kartoffeln nach Winterthur gebracht haben

kommen die Kartoffeln nach Sachsen-Altenburg und etwa zehn Jahre später kommen sie auch als Feldfrucht nach Thüringen

ist nach einem strengen Winter und einem feuchten Frühling in den Niederlanden eine Hungersnot, die dazu beiträgt, daß sich hinter den Deichen der Anbau der Kartoffel sich weiter verbreitet

soll Johannes Müller, Schmidthanß genannt (so schreibt es jedenfalls Friedrich Timotheus auf), in dem kleinen thüringischen Ort Effelder 1012 Säcke Kartoffeln auf ein Beet bekommen haben, »das er damit bepflanzt habe und damit andere reizte, ein gleiches zu tun«

werden von Lord Hepburn Kartoffeln in Argyll/Schottland angebaut

1741 werden in Würzburg Kartoffeln im Garten angepflanzt

gibt Pfarrer Opel in Pilgramsreuth ein wenig nach und auch die Bauern lösen ihre Halsstarrigkeit und verpflichten sich, Kartoffeln nur noch in den Brachfeldern zu pflanzen, was für eine bestimmte Zeit den Streit beilegt

werden die Kartoffeln am kaiserlichen Hof in St. Petersburg nachweislich gegessen und zwar nur in kleinen Mengen (sechs Pfund Frühkartoffeln im ganzen Monat Juni)

und in den Jahren 1777 und 1796 werden in italienischen Wörterbüchern batatas, patata, patatal und patatero erklärt, doch stets sind es Süßkartoffeln

werden in Bern auf einigen Feldern Kartoffeln angebaut

1742 wird im »Gaelic Dictionary« von Alexander Macdonald der Begriff »buntata« für die Kartoffel verwendet

haben die in Bensen lagernden Panduren in ihren Hütten neben Kraut und Rüben auch Kartoffeln und davon erhalten einige auch die preußischen Soldaten (man war ja verbündet) sind im Katalog »Catalogue des plantes du jardin de M^{ss} des Apoticaire de Paris« die Kartoffeln genannt

wird der Zehnte-Erlaß der fürstlichen Kammer von Waldeck aus dem Jahr 1736 wiederholt, da die Bauern wohl zwischenzeitlich einen Weg gefunden hatten, wie sie den Zehnt umgehen können

werden Kartoffeln an der Tafel des friesischen Statthalters Prinz Wilhelm IV. und seiner Frau Prinzessin Anna gereicht

wird im Salbuch des Dorfes Braunsen dokumentiert, daß eine Witwe »einen kleinen Wurtzel- und Cartoffeln Gärtgen« betreibe

1743 werden in Wörth (Odenwald) Kartoffeln angebaut

gibt es in Frankreich, so hat Vilmorin gezählt, 221 Kartoffelsorten

machten die Bauern in Pilgramsreuth ziemlichen Lärm und beschlossen, daß sie »dem Pfarrer nichts bewilligen wollten«

werden in Udenhausen (Waldeck) Kartoffeln in Garten und Feld gepflanzt

verstoßen die Bürger in den Städten Korbach und Niederwildungen gegen die Zehntordnung

will es der Erzbischof von Mainz nicht länger hinnehmen, daß ihm der Zehnte vorenthalten wird, aber die Waldenbacher, die auch die Knolle anbauen, fallen nicht unter seine Jurisdiktion

sorgt Amtmann van Haerlem im Herzogtum Verden dafür, daß die Kartoffel dortselbst angepflanzt wird

erwähnt ein Geistlicher aus Narragansett, Rhode Island (USA), in seinem Haushaltsbuch regelmäßig seine Ausgaben für Kartoffeln

werden in Neuärgerniß in Sachsen Kartoffeln zu Branntwein verarbeitet

werden im fränkischen Merkendorf bei Ansbach die Kartoffeln in Beet und Feld angebaut

werden in Veendam und in Zuidlaren (Niederlande) soviel Kartoffeln angebaut, daß sie neun Prozent aller Verbrauchssteuern ausmachen

erscheint in Frankreich der »Vollständige Unterricht von Küchengewächsen« (1756 in Leipzig ins deutsche übersetzt), in dem der Name »Pomme de terre« für den Topinambur benutzt wird

1744 werden nachweisbar in South Uist und in Benbecula bei Inverness (Schottland) Kartoffeln angebaut

beginnt der Kartoffelanbau im dänischen Schleswig und in Hainstadt/Breuberg

züchten Sizilianer verschiedene Sorten von Tomaten, obwohl noch allgemein geglaubt wird, der Paradiesapfel sei giftig

besucht Old Clanronald seine Familie in Irland und nimmt Kartoffeln in seine schottische Heimat mit zurück

wird die Kartoffel erstmals in den französischen Pyrenäen unter der Bezeichnung Patano erwähnt

werden in Göttingen Universitätsgarten die Knollen gepflanzt, wie A. Haller in einem »brevis enumeratio stirp. Horti Gotingensis« berichtet

beginnt ein Bewohner des Ortes Narragansett, Rhode Island/USA, ein Tagebuch zu führen, in dem er insbesondere die Ernteerträge der Kartoffel erwähnt

berichtet Mark Catesby in der »Natural History of Carolina«, daß die Indianer aus der Caffena ein Getränk herstellen, daß sie in riesigen Mengen trinken würden, weil es ihrer Gesundheit nützt und zum Vergnügen

sind in Korbach bei Kassel die Knollen in den Beeten

nennt René Dahuron, königlich- preußischer Hofgärtner in Berlin, im »Vollständigen Gartenbuch« die Tartuffen oder Tartuffeln, was ja wohl bedeutet, daß ein Garten ohne Kartoffeln unvollständig ist,

und er unterscheidet sehr deutlich von den »Erd-Äpfeln«, womit er den Topinambur meint

besucht Friedrich II. seine Schwester Wilhelmine in Bayreuth und soll bei dieser Gelegenheit auch die Knollen kennen gelernt (da sage einer, Reisen bilde nicht) und deshalb einen mutigen Selbstversuch wegen der Eßbarkeit der Knolle unternommen haben und Saatgut für die ersten Anbauversuche in Preußen von da bezogen haben, aber irgendwie ist das nicht glaubwürdig

spendet Friedrich II. den Kolbergern vier Wagenladungen mit Kartoffeln, da ihm auch das Ausland kein Getreide verkaufen kann und will

entziehen die Bauern im Oberpfälzer Falkenberg dem Pfarrer den Hauptnutzen des Kartoffel-Zehnten und die Bauern in Wiesau (Oberpfalz) unter ihrem An- und Wortführer Johannes Hecht aus Triebendorf, weigern sich den Zehnten zu zahlen

sind nach dem Zehntregister des Pfarrer Tröster Kartoffeln in Schönheit, Wiesau, Mühlhof, Tirschnitz, Triebendorf, Leugas, Muckenthal, Voienthan, Kornthan und Hürdingöd angebaut und kein Bauer will dem Kloster Waldsassen den Zehnten zahlen

ist die Getreideernte wieder einmal in Deutschland mißraten

werden, so schreibt Brückmann in einer Abhandlung in dem »Braunschweiger Anzeiger«, daß man aus Tartuffeln auch Sago herstellen könne

sind in einem medizinisch-botanischen Garten in Frankfurt an der Oder des Carl August von Bergen Kartoffeln angepflanzt, die aus Wien kamen

werden in Erbach die ersten Kartoffeln angepflanzt

werden anlässlich eines Gutsverkaufs erstmals die Knollen in Johnsdorf in der Ober-Lausitz erwähnt

nennt Georg Heinrich Zinke im »Allgemeinen ökonomischen Lexikon« kleine, spät reifende Kartoffeln, groß wie ein Hühnerei, und große Knollen, die er als »Jakobsäpfel« bezeichnet und Theodor Jakob nennt im selben Lexikon gelbe und rote Knollen

wird im Universal-Lexikon von Zedler (Band 41) die Kartoffel erwähnt, »so den Alten unbekannt ... welche aus der Amerikanischen Landschaft Peru anfänglich zu uns gebracht worden ... nunmehr aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden«

1745 ist in Deutschland eine Mißernte an Kartoffeln, weil die Knollen krank sind, und deshalb entsteht eine Hungersnot in deutschen Landen

geht der Komponist Gluck nach Paris und begründet dortselbst den Ruf der Deutschen als Kartoffel- und Sauerkrautfresser

werden in Kolberg erstmals Kartoffeln angebaut

beschreibt Johann Wilhelm Weinmann in Regensburg Kartoffel im »Phyanthoza-iconographia«

steht in der »Kroniek Braadbard« »Alles was goodkoop, dematses kosten twee stuivers, de aardappelen waren erg duur« was bedeutet, daß die Kartoffeln teuer und der Matjes billig waren

sind Kartoffeln in Yarrow (bei Peebles/Schottland) wohl bekannt

berichtet John Ramsay, daß Küchengärten in Schottland nur selten zu finden seien, aber dortselbst Kräuter und potatoes angepflanzt würden

kosten in Oxford vierzehn englische Pfund Kartoffeln einen Shilling, aber bis 1761 verdoppelt sich der Preis

wachsen die Kartoffeln in den britischen Kolonien in Nordamerika so gut, daß sie in andere Kolonien exportiert werden können

nennt H. B. Rupp in der dritten Ausgabe des »Floran jenensis« die Kartoffel unter den Pflanzen, die in Jena wachsen

schreibt Joannis Herculis Milleri im »Catalogus plantarum« über die in einem Garten in Ulm wachsende Kartoffel und schreibt nicht nur von der »papa mexicana«, sondern auch von der »Grund-Birn« und den »Erd-Aepfeln«

wird die Kartoffel im schweizerische Kanton Glarus als Erdäpfel bezeichnet und in Sachseln/Oberwalden als hördöpfel

werden in Oberengstringen bei Zürich in der Schweiz im fränkischen Obereschenbach und in Hohensolms bei Wetzlar Kartoffeln gebaut

werden in Ungarn erstmals Kartoffeln auf dem Feld angebaut, die Pfälzer Einwanderer mitgebracht haben

1746 läßt Sir Archibald Grant Kartoffeln auf seinen Feldern in der Nähe von Aberdeen anbauen

werden in Overijssel Kartoffel auf dem Felde angebaut und auch der Zehnte wird fällig

sind in Eberhausen und in Ziegelhausen am Neckar Kartoffeln auf den Feldern zu finden

ordnet Friedrich II. den Kartoffelanbau auf seinen Staatsdomänen an, und deshalb sind die Kartoffeln in Biesenthal (bei Bernau bei Berlin) zu finden und außerdem seien auf jeder Hufe (etwa 30 Morgen) zwei Morgen mit Kartoffeln zu bestellen

sind im »Index plantarum quae aluntur Berolini in horto celebri Krausiano« des Christian Ludwig Roloff die Kartoffeln genannt

stellt Markgraf Friedrich in Bayreuth fest, daß »an theils Orten« die Erdäpfel »zu hauen angefangen«, was bedeutet, daß die Knolle »in großer Menge ausgemachtet« wurde, was wiederum heißen soll: Hier werden Kartoffel angepflanzt

sind in Gödeldorf auch Kartoffeln in der Schmalsaat und auf Feldern

fordert der Superintendent Dr. Kunad die Annaberger Bauern erfolgreich auf, die Kartoffel anzupflanzen

wird an der Saar festgelegt, daß »der Zehntherr des großen Zehntens in solchen Brachland den grundbirn- oder erdäpfelzehnten zu beziehen fortan befugt ist«

1747 sind in Jugenheim und Langen, Mittel-Schefflenz und in Unter-Schönmattenberg Kartoffeln gepflanzt

wachsen in Chur im Rheintal Kartoffeln in den Küchengärten

entdeckt der »Scheidekünstler« Andreas Sigismund Marggraf in Berlin kristallisierbaren Zucker in der Runkelrübe

werden in Potsdam auf Anweisung Friedrich II. Kartoffeln angebaut

wird in Gera eine besonders »milde« Sorte Kartoffeln angebaut

stellt Lautingshausen aus Kartoffeln Schnaps her, da in Braunlage und Umgebung und in Zeulenroda im Vogtland Kartoffel bereits auf den Feldern wächst

sind in der Umgebung von Wijk bei Duurstede (Niederlande) die Kartoffeln weit verbreitet angebaut

veröffentlicht Hannah Glasse, ehemals Leibschneiderin des Prinzen von Wales, eines der ersten Kochbücher in England: »The Art of Cookery made Plain and Easy«, worinnen sie schreibt: »Take your hare when it is cas'd and make a Pudding«

wird im Württembergischen in einer Verordnung von den Erdbühren gesprochen, womit die Kartoffel gemeint ist

wird in Zürich die erste landwirtschaftliche Gesellschaft gegründet

schreibt Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel an die Fürstliche Kammer in Blankenburg, da er einen gnädigen Entschluß behufs der Errichtung einer Branntweinbrennerei gefaßt hat

baut der Hofoberjägermeister Johann Georg von Langen aus Braunschweig daselbst Kartoffeln an, um die Bauern von den Vorteilen der neuen Pflanze zu überzeugen

schreibt der Wolfenbütteler Arzt Tobias C. Hoppe in einer Geschichte der Kartoffel (»Kurzer Bericht von denen Knolllichten und eßbaren Erd-Aepfeln«), daß diese 1620 von England nach Holland und von da in die angrenzenden deutschen Gebiete verbracht worden sei und legt ärztlicherseits die Unbedenklichkeit des Kartoffelverzehrs dar,

und er beobachtet deformierte Kartoffelpflanzen, die er wegen der besonders krausen Blätter »Paruken-Aepfels« nennt

beschreibt Josua Risler im »Hortus Carlsruhanus« die Karlsruher Kartoffel

nennt Balthasar von Lindern im »Hortus Alsaticus« die elsässischen Kartoffeln mit den deutschen Namen »Grund- oder Erdbiern mit rothen Blumen«

erfreuen die blühenden Kartoffelpflanzen die Besucher des Bosenschen Gartens in Leipzig

gründet Monsieur Maille in Paris ein Unternehmen zur Herstellung von Senf und Essig

erwähnt Heinrich Weilhelm Döbel in seinem »Geschickter Hausvater und fleißige »Hausmutter« die Kartoffel erstmals in der Hausväter-Literatur auch im Abschnitt über den Ackerbau

1748 werden in Weinheim an der Bergstraße, in Wendeburg (Niedersachsen) und in Würzburg Kartoffeln angebaut

schickt die schwedische Gräfin Eva de la Gardie einen Bericht über den Kartoffelanbau an die schwedische Akademie der Wissenschaften in Stockholm

werden in Beeskow (Oder-Spree-Gebiet) mit König Friedrich II. Erlaubnis neben Kartoffeln auch Tabakpflanzen in den Boden gesetzt

werden im Forstort Brandhai bei Braunlage die ersten Anbauversuche mit Kartoffeln getan

beginnt der Pächter Hans Rappo in Obermettlen im Kanton Freiburg (Schweiz) mit dem Anbau der Kartoffeln, was die anderen Bauern bald nachmachen und dem Freiburger Herrn mißfällt, weshalb er gerichtlich gegen die Bauern vorgeht und sie zur Zahlung des Zehnten verurteilen läßt und außerdem sind in Überstorf Kartoffelbeete

steht im englischen »Housekeeper's Pocketbook« von Mrs. Harrison, daß eine gute Hausfrau stets ketchup (aus Champignons, Walnüssen und Essiggurken zusammengemischt) im Hause haben müsse

ordnet Friedrich II. an, daß das »Amt Storkow ... den Bau der Tartüffeln angelegen sein zu lassen« hat und so soll in der Gemarkung »Hammelstall« (im heutigen Ort Philadelphia) das erste märkische Kartoffelfeld gewesen sein

freut sich Dundas of Armiston, Lord Advocate im Vereinigten Königreich, über große Kartoffeln bei einem Souper, was das erste Mal ist, daß an dem Tisch eines englisch-schottischen Edelmannes Kartoffeln serviert werden

werden Kartoffeln in Schlesien eingeführt

trennt Friedrich II. in Preußen die Hortung von Getreide in eine zivile und eine militärische Magazinierung

1749 werden im Eduardstal (Galmbach) Kartoffeln angebaut

wachsen Kartoffel in Birlenbach/Pfalz und in Bistenbach

erwähnt der Franzose Dalibard in seinem »Prodromus Florae parisiensis« die Solanum tuberosum esculentum und als truffe rouge

wird vom »erprobten« Kartoffelanbau in Stahnsdorf (bei Potsdam) und den Versuchen des Tiefpflügens mit dem Rajo(h)lpflug berichtet

liegen erste Berichte über den feldmäßigen Kartoffelanbau in Schlesien vor

nennt Raoul de Combes in Frankreich in »L'École des Jardin Potage« (Kapitel LXXIX: »Description de la Truffe«) die Kartoffel das »abscheulichstes Gemüse«, was auch angeblich ein gewisser Champiers so ausgedrückt hat

wachsen in der Umgebung von Gera die Knollen auf den Feldern und in Herpersdorf werden auch Kartoffeln angebaut

sind in Guinea nur Süßkartoffeln für die bunkernden Schiffe zu finden
werden Kartoffeln in Haarlem (Holland) und in Hannover Gärten zu sehen
1750 wird in Monsheim eine Kartoffel-Branntweinbrennerei errichtet
unternimmt Friedrich II. von Preußen einen erneuten Versuch, die Kartoffel feldmäßig anbauen zu lassen
und später erscheinen in sog. »Altenteils-Verschreibungen« der Dörfer auf dem Barnim (nordöstlich von Berlin) »Reservierungen von etwas Kartoffelland«
werden auf Feldern um Potsdam und Berlin herum Kartoffeln geerntet
sind in Arolsen (in der Nähe von Kassel) in Mengerlinghausen, in Sachsenberg bei Nieder Wildungen, in Sachsenhausen bei Korbach, in Vorfelden, in Ebersbach und in Spachbücken im Odenwald Kartoffeln in Gärten zu finden und weigern sich die Bauern in Waldeck, den Zehnten zu zahlen
verursacht die Trockenfäule in Irland abermals eine Hungersnot
klagt Pfarrer Salomon Weiss in Fischenthal (Schweiz) in einem Schreiben an den Züricher Bürgermeister Johann Caspar Escher, daß ihm die Gemeinde den Zehnten auf die Kartoffel verweigere, womit sein Zehnteinkommen sich um ein Drittel verringere, doch trotz des Einsatzes des Landvogtes Andreas Stocker aus Grüningen verweigern sich die Bauern
sagt ein 33jähriger Bauer aus Sachsenhausen (bei Waldeck bei Kassel) in einem Zehntstreit, daß der Zehnt auf die Kartoffeln »niemalen« erhoben worden und deshalb unbillig sei
werden in Beverwijk in der Nähe von Haarlem (Nordholland) Kartoffeln auf Feldern angebaut
beginnt der feldmäßige Kartoffelanbau in der Gegend von Torgau
werden in F. P. Florinis »Oeconomus Prudens« Tartuffeln lobend erwähnt
werden in Lochalsh im Ross County potatoes angebaut

wird der Kartoffelbau in Leoben (Steiermark) erstmals belegt, was einem zugereisten Militärkaplan zu verdanken ist

wächst in Südwestdeutschland die Bevölkerung dramatisch an und zur gleichen Zeit erfolgt ein Wechsel von den Cerealien zur Kartoffel

sind die Kartoffeln auf Sandwich and Stromness (Orkneys) und auf Northmaven (Shetlands) – angekommen

sind die Kartoffeln in der Ortschaft New Sweden am Delaware River (USA) »ziemlich alltäglich«

trennt Christian Sigmund Wolf aus Dresden in einem Bericht über den Knollenanbau ganz klar zwischen Kartoffeln und Topinambur

werden im Solling die ersten Kartoffeln gesetzt

Mitte 18. Jh. wird die Kartoffel auch in Nord-Jütland, in Friesland, im österreichischen Burgenland und um Köln angebaut

werden aus Lancashire Kartoffeln in größeren Mengen exportiert: nach Gibraltar und auch nach Dublin

wird es in Frankreich modern, Kartoffelblüten als Muster für Porzellan-Services und Mäntel für das morgendliche »levée« zu tragen, denn protzen im Prunkbett und auf dem Thron waren schon im Verständnis des 17. Jahrhunderts gleichrangig

soll im Katmandu-Tal der nepalesische Kartoffelanbau begonnen haben, (eingeschleppt von Engländern, die aus dem Geburtsort von Vivien Leigh Darling kamen, das die Engländer aus Puritanismus in Darjeeling umtaufen) und die Buddhisten in der Himalaja Sherpa Khumbu Region stützen ihren kulturellen und wirtschaftlichen Aufschwung zu jener Zeit auch auf die Knolle

gelangt der Kaffee von den Städten in die Dörfer, was jetzt dazu führt, daß die Landesherren seinen Genuß verbieten wollen

beginnt der Kartoffelanbau in der Gegend um Torgau und auch in Wildungen und Umgebung

- 1751 entsteht aufgrund der Kartoffel-Edikte Friedrichs II. an manchen Orten ein Tumult
lassen Fischer und Seeleute in Kittery, Maine, mehrere Stauden Kartoffeln und hundert Kohlköpfe in ihren Hausgärten wachsen, aber drei Jahre später werden die Kartoffelpflanzen von Insekten aufgefressen
bauen Fischer und Seeleute in Kitterey, Main (USA), auf ihren kleinen Grundstücken Kartoffeln und Kohl an, wobei sie sich als arm empfinden, weil sie nur etwas mehr als ein bushel Knollen ernten konnten
wird in der »Allgemeinen Historie der Reisen zu Wasser und zu Lande«, gedruckt in Leipzig ein Hinweis auf die Namengebung »papas« gegeben
will Pfarrer Johann Ludwig Meyer aus Wald (im Tösstal) in der Schweiz seine Ansprüche auf den Kartoffelzehnt geltend machen (weil doch sein Kollege Salomon Weiss erfolgreich darin war), denn schon sein Vorgänger Hans Rudolf Thumeisen wollte den Zehnten erheben
werden in Hohensolms in Hessen die Knollen auf Feldern gesetzt
entscheidet die Regierung des Kantons Freiburg, daß bei der Anpflanzung von Herdäpfeln bis 1/8 Juchert auf freiem Felde kein Zehnter zu entrichten sei
berichtet der Amtmann aus Storkow, daß 24 Dörfer insgesamt sechs Wispel (rund 260 kg) Kartoffeln gesetzt hätten und daraus mehr als 39 Wispel (rund 1700 kg) ernteten
erwähnt Pierre Cointrel die Kartoffel nur als Gartenpflanze in seinem »Catalogus plant«
verfassen Juristen in Waldeck in großes Gutachten über das Recht des Fürsten, den Kartoffelzehnten zu erheben
beschreibt Xaver Manetti die Kartoffel im »Viridarium Florentinum«
wird die Kartoffel als »Manna Thuringorum« bezeichnet
- 1752 sind Schöppenstedt bei Wolfenbüttel Kartoffel in den Beeten gesetzt

werden auch in Gießen die Kartoffeln auf den Feldern ausgesetzt werden in Momart und Chemery Kartoffel angepflanzt

sind im holländischen Den Haag Kartoffeln in einem medizinischen Garten zu finden und im »Officinalum plantarum catalogus« von Martin Wilhelm Schwencke beschrieben

wird in der »Georgica Bavaria« die Kartoffel als eine im Vogtland seit Jahrzehnten heimische »ordinäre Zukost« bezeichnet und die »roten Erdbirnen« von den »weißen« unterschieden

wird in den »Hannoverschen Anzeigen« eine »Abhandlung von den sogenannten Erdäpfeln, deren Gebrauch dormalen in Thüringen sowohl bey Menschen und Vieh großen Nutzen giebt« veröffentlicht

werden der Catharina Prembin aus Mittendorf von dem Gürtler Zielbauer zu Kaimling (bei Vohenstrauß) Kartoffelstauden geklaut

stellt der Schuhmacher Johann Härtling fest, das liebe Brot sei so klein gewesen, »daß viele arme Leute ihr Leben mit Kartoffeln erhalten hätten«

mißrät die Kartoffelsaat in Irland, aber ansonsten – zum Beispiel in der Grafschaft Mayo – leben die Menschen von Weizen, Milch und Kartoffeln, doch fünfundzwanzig Jahre später sind es nur noch Milch und Kartoffeln

1753 bauen Bauern in Haag, Waldwimmersbach und Schönbrunn (Odenwald) Kartoffeln an
wachsen in Grimbergen (Brabant) Kartoffeln

schreibt Haller im »Enumeratio Plantarum« in Göttingen von der Kartoffel

wird der schon bekannte Landvogt Stocker bemüht, den Kartoffelzehnten in der Gemeinde Wald einzutreiben, doch diese weigert sich, da sie 1616 und 1629 den kleinen Zehnten ausgekauft hatte (doch da waren die Kartoffeln ja nicht erwähnt!), und ein Jahr später muß die Obrigkeit eine neue Untersuchung vornehmen, weil der Zehnte immer noch nicht abgeliefert wird

sind in Ernsdorf (Jaworze) in der Nähe von Kattowitz (Polen) Kartoffeln auf den Feldern

bauen John Symes in Dumfries, Mr. Hay in Aberlady in East Lothian und der Earl of Eglington in Ayr Kartoffeln an und der spätere Kartoffel-Dichter Wilkie beginnt sich für den Kartoffelanbau zu interessieren

macht der Berner Stadtarzt Daniel Langhans die Kartoffel als Ursache für zahlreiche Krankheiten aus

sind Kartoffeln in Erfurt nur in den Gärten für den Eigenverbrauch zu finden, aber in Jena wachsen sie schon auf dem Felde

ist ein Jahrhundert nach den ersten Gartenkartoffeln in Braunschweig hierselbst auch die Feldkartoffel anzutreffen und auch in Schöningen bei Helmstedt blühen Kartoffelgärten

werden in »Leipziger Sammlungen wirtschaftlicher Sachen« weiße und gelbe Kartoffeln unterschieden, von »denen ein Paar 1 Pfund wiegen und sechzigfältigen Wucher geben«

wird in einer hannoverschen Bekanntmachung eine »Nachricht von den Erd-Aepfeln oder Ertuffeln« gegeben

wird in dem »Allgemeinen Oeconomischen Lexikon« von Georg Heinrich Zincke ein »fünf bis sechs Schuh hohes«, den »Sonnen-Rosen« gleiches Gewächs beschrieben, was er u.a. »Erd-Aepffel« nennt, aber es handelt sich um den Topinambur

wird die Kartoffel in einer Pflanzenaufzählung des Krauseschen Gartens in Berlin nicht mehr erwähnt, denn wer pflanzt in seine Zierbeete schon Pflanzen, die jeder Bauernlümmel für die Schweinemast verwendet, wenn er die Auswahl unter 1702 Blumenarten, Sträucher und Bäume hat

erscheint das Buch »Species plantarum« von Carl Linné das erste Mal

bittet die Regierung von Hannover den Amtsvogt in Beedenbostel, er möge sich für den Anbau des »Erd-Gewächses« einsetzen, und man wolle auch auf den Rott-Zehnten verzichten, wenn der Kartoffelanbau auf bisher unbebauten Flächen erfolge

- 1754 werden in Reichen in der Nähe von Wernstädt (Nord-Böhmen) Erdäpfel angebaut, die 1767 als Ausgeding genannt werden und im Hungerjahr 1776 sehr teuer zu bezahlen sind
wird in Portland (USA) die gesamte Kartoffelernte durch Insekten vernichtet
- 1755 weist der Botaniker Miller in England in einem Bericht daraufhin, daß die wohlhabenden Schichten die Kartoffel verachten würden
meint ein Pfälzer Landwirt, daß er es nicht »gereut«, seit 1740 Erdäpfel anzubauen
übersetzt Jean de Figueredo das Quechua-Wort »Acsu« mit »Papas«, also mit Kartoffel
wird in Venlo (Niederlande) der Zehnte für die Kartoffeln erhoben
wird dem Amtmann von Kappel von seiner Aufsichtsbehörde (dem Rechenrat) in der Schweiz mitgeteilt, daß der Kartoffelzehnt »nach Landes Brauch und Gewohnheit« abgeliefert werden müsse, doch ein Jahr später wird die Entscheidung aufgehoben
gibt's in Fortingal bei Perth (Schottland) Kartoffelfelder
werden in Oldau und Hambühren (zwischen Ohe und Aller) bei Hannover Kartoffeln auf den Feldern angebaut und in Homberg bei Kassel in den Gärten
werden nachweisbar in Kozma in Ungarn von deutschen Siedlern »Grundbeeren« angebaut, die aber wegen Grenzstreitigkeiten von den Nachbarn aus Csákvár ausgerissen werden
wird dem Schützen Johann Philipp Groß der Lohn ausgezahlt, weil er des Nachts Kartoffeldiebe in Homberg gesucht habe
stellt der Gouverneur von Nova Scotia, Charles Lawrence , fest, daß die Kartoffeln gut wachsen.
läßt der Amtmann Rhoden die Äcker von den Richtern von Wrexen und Wethen visitieren, um festzustellen, wieviele denn davon mit Kartoffeln bepflanzt seien
pflanzt Duhamel du Monceau auf dem Feld von Villier-en-Lieu sowohl Mais wie auch Kartoffeln an und

1756 schreibt er in »Traité de la Culture des terres«, daß die Kartoffel schon nach kürzerer Verwendung wie nach Rüben schmecken würden, insbesondere wenn sie mit Speck und - gesalzenem Schweinefleisch zubereitet würden

wird am 24. März der berühmte Kartoffelbefehl von Friedrich II. unterzeichnet

sind auf den Feldern um Venlo herum Kartoffeln auszubuddeln

soll ein Weihnachtsbaum in Berlin mit vergoldeten Kartoffeln geschmückt worden sein (was aber wohl nicht stimmen kann)

werden in Schotten am Vogelsberg und in Rhoden bei Kassel erstmals Kartoffeln angebaut

wird in den »Frankfurter kaiserl. Reichs-Ober-Postamts-Zeitungen« von »Kartoffeln« berichtet und in den »Berlinische privilegierte wöchentliche Relationen der merkwürdigen Sachen aus dem Reiche der Natur, der Staaten und der Wissenschaften« ist im 74. und 75. Stück ein Brief »vom Nutzen und Gebrauch der Erdäpfel« zu lesen

erscheinen in Nürnberg die »Fränkischen Sammlungen von Anmerkungen aus der Naturlehre, Arzneygelahrtheit, Oekonomie« mit Hinweisen auf den überall üblichen Kartoffelbau

wird in Brecknockshire/Wales eine Gesellschaft zur Förderung der Landwirtschaft, insbesondere der Kartoffel, gegründet

wird in einem Kräuterbuch von John Hill definitiv festgestellt, daß weder Kartoffeln noch Auberginen gesundheitschädlich sind und die Tomaten, die von den englischen Gärtnern nur wegen ihrer Schönheit gezüchtet würden, seien auch schmackhaft

werden aus Norwegen und Irland Kartoffeln nach Peterhead (Aberdeenshire) importiert

ist (bis 1757) eine erneute Hungerszeit in Deutschland

gibt es auf einem Gut in Schottland von Januar bis September 45mal Lachs, was den Bediensteten zuviel ist

erläßt Herzog Ernst Augustin Konstantin von Sachsen-Weimar eine Verordnung über den Anbau von Klee, Esparsette und Tartuffeln

visitieren die Richter von Wrexen und Wethen den Anbau der Kartoffel in Rhoden (Waldeck), weil es Streit wegen des Zehnten gibt

werden im nordhessischen Heinebach »etwas Cartuffeln« angebaut, wie es in einer Amtsrechnung heißt

1757 werden in Schriesheim und Hainstedt (Odenwald) Kartoffeln erstmals als Feldfrucht erwähnt

werden im englischen Ross und in Sutherland Kartoffeln angepflanzt, aber der Landwirtschaftsexperte Sir Archibald Grant meint diesmal, daß Kartoffeln nur für Schweine gut seien

beklagt der Pfarrer Gottschalg in Krautheim, daß Soldaten die Erdtuffeln aus den Feldern herausnehmen

werden in einem Zehntbericht aus Leimen (Nord-Baden) Kartoffeln ausdrücklich erwähnt, weil »Bobbeles« Vorväter für die Knolle keinen Zehnt an die Heidelberger abliefern wollten

sind in Altena an der Lenne im Sauerland und in Bahrdorf Kartoffeln auf den Feldern zu finden

wird in England zum ersten Mal eine »Degeneration« der Kartoffel beobachtet

ist's feucht in Irland, die Kartoffeln faulen und eine große Anzahl Menschen stirbt des Hungers schreibt Thomas Hale im »A Compleat Body of Husbandry« (in der Art englischer Hausväter—Literatur), daß Kartoffeln insbesondere in der Nähe großer Städte angebaut werden sollten

werden in Campen, in Güsterode (Harz) und in Groß-Twülpstedt Kartoffeln auf den Feldern angebaut

wird von Friedrich II. eine sog. »Circular-Ordre« zur Förderung des Kartoffelbaus im Departement Breslau erlassen und dort die Knudel »Tartoffel« genannt, und es werden Saatkartoffeln kostenlos verteilt,

und der preußische König berücksichtigt bei der Verteilung von Brotgetreide die Bedürfnisse der Armen

wachsen auf den Feldern von Thedinghausen bei Bremen und Vorsfelde bei Wolfsburg auf den Feldern und in Samleben bei Wolfenbüttel in den Gärten die Kartoffeln

beschreibt der »Dresdner Anzeiger« die Kartoffel als »Frucht des Gebirges«

bringen zurückkehrende Soldaten die Kartoffeln nach Kroatien, die sie aus schlesisch-böhmischen Feldern gebuddelt hatten

werden in den Ämtern Spangenberg, Melsungen und Felsberg in Nordhessen Kartoffeln angebaut

wird die Frau des Wilhelm Ebert »wegen Kartoffel-Rupfens« mit sieben Albus Strafe belegt

sollen in Ebensee (Oberösterreich) erstmals die Kartoffel gepflanzt worden sein

schreibt Johann Christian Themel aus Annaberg, daß ihm ein »vornehmer Theologus im Vogtlande« erzählt habe, wie die Kartoffel nach Würschnitz gekommen sei

nennt der Frankfurter Marktbericht Kartoffeln als Handelsware

werden Kartoffeln in Frankfurt/Main und in Rai-Breitenbach angebaut

werden in einem Bericht an den Kirchheimer Zehntgrafen die »cartoffeln« erwähnt

werden Kartoffeln in Breslau nicht nur in Gärten, sondern auch auf den Feldern angebaut

führt der hohe Preis für Getreide zum verstärkten Anbau der Knolle in Schottland

werden in den »Göttingische gelehrte Anzeigen aufs Jahr 1757« und auch in späteren Jahren über die Knolle berichtet, aber auch in den »Dreßdner gelehrte Anzeigen« wird die Knolle erwähnt

kommen die Kartoffeln nach Weimar, weil Herzog August Konstantin von Weimar am 7. März eine Belohnung von zehn bis vierzig Taler (30 bis 120 Mark) auf den Anbau von »Tartuffeln« aussetzt, und außerdem wird die Agrarordnung ergänzt, und es

läßt der Herzog ein Edikt drucken, in der die Knolle als Kartoffel bezeichnet wird

wird die Knolle im österreichischen Gmünd angebaut

berichtet Duhamel du Monceau abermals von seinem Kartoffelanbau auf den Feldern des Monsieur Villiers

werden die ersten Kartoffeln in Tromoy (Norwegen) angebaut

fragt der Advokat Cremer »ob ein decimator den erdbirn- oder cartuffelzehenden selbst aus der erde zu machen gehalten seye«

wird in den »Wöchentliche Weimarische Anzeigen« zweimal eine »Nachricht wegen Anbauung der Tartuffeln« veröffentlicht, aus denen ersichtlich ist, daß man nicht allzuviel über die Knolle wußte, und deshalb wird im August ein weiteres Mal eine »Nachricht vom Gebrauch der Tartuffeln« veröffentlicht und ein erneutes Mal über die Verwendung als Viehfutter

1758 gelangt durch den schwedischen Baron Hastfer die poteter nach Island

werden in Caernarvonshire Kartoffeln in großen Mengen verzehrt, die aus Lancashire geliefert werden

besteht eine Hungersnot in deutschen Landen, weil auch die Kartoffeln krank sind

ist wohl der Beginn des Kartoffelbaus in Eslarn in der Oberpfalz

werden in den hessischen Orten Wetzlar, Kirchenditmold bei Kassel und Petersberg bei Fulda die Kartoffeln auf den Feldern geerntet

sind in Greyerz (Gruyères) im Kanton Freiburg, im Entlebuch, in Solothurn und in Vaulruz (Schweiz) Herdäpfel in Gärten und auf den Feldern

wird in der unter den Pfarrern unbeliebten »Pfrund« Sternenberg (bei Zürich) ein Abkommen über den Kartoffelzehnten geschlossen, und im nahen Wila muß sich Pfarrer Heinrich Waser über »Unordnungen und Deterioration« der Bauern wegen des Zehend beklagen

wird in den Kantonen Bern und Solothurn anstelle des Zehnten vom »Erdäpfelmandat« gesprochen

lernt Antoine Augustin Parmentier in preußischer Gefangenschaft die Kartoffel kennen und schätzen

werden in Saint Dié in den Vogesen etwa zweitausend Tonnen Kartoffel geerntet

publiziert der deutsche Botaniker Johann Hermann Knoop die »Pomologie«, das älteste Buch für Äpfel mit wissenschaftlichem Anspruch

fördert der Probst Atne die Kartoffeln in Loerdalen am Sognefjord und in Ullensvang am Harndangerfjord (Norwegen), die aus Schottland bereits eingeführt worden waren und schenkt dem Prediger P.H. Hetzberg in Bergenshiift ein paar Knollen zum Anbau, was zur Verbreitung der Knolle im südlichen Norwegen beiträgt

wird in den »Wetzlarer Nebenstunden« vom »Grundbiren- oder Cartoffel Zehenden« berichtet

werden von den Franzosen Kartoffeln in ihrer Kolonie Île Saint-Jean (heute Prince Edward Island) in Kanada erstmals eingeführt und angebaut

schreibt Christian Reichert eine »Einleitung in den Garten- und Akerbau«

beginnt Gilbert White in Selborne (Mittelengland) mit dem Anbau von Kartoffeln zu experimentieren, in dem er unterschiedliche Düngemittel einsetzt

1759 pflanzt Pfarrer Halldórsson in Sauðlauksdal auf Island die ersten Kartoffeln

werden in Schwandorf (Oberpfalz) Kartoffeln feldmäßig angebaut

wird im Braunschweiger Anzeiger verkündet, daß Kartoffelmehl nicht verbacken werden dürfe, was wohl die Lobby der Müller durchgesetzt hat

wird dem Amtmann Bullinger in Rüti (Schweiz) vom Rechenrat mitgeteilt, wie er sich in Sachen Kartoffelzehnt zu verhalten habe, denn der Herdapfel werde zum großen Zehnten gerechnet, und deshalb wird ein Jahr später ein allgemeinverbindliches Kartoffelmandat erlassen, daß bis 1779 gültig war

gibt F. W. in Wien eine »Vollständige Anweisung zum Tabaksbau, nebst einem Anhang von Pflanzen und Bennzen der Erdäpfel

werden in den Gärten von Beiseforth Kartoffeln in den Gärten und auf Feldern gepflanzt, und es kommt in der Grüneismühle zu einem Streit, weil ein Bauern dem anderen des Nachts Kartoffeln für die Schweinefütterung wegnahm

wird die Oberkellnerei in Arnsberg vom Kölner Kurfürsten beauftragt, die Verpachtung des Kartoffelzehnten in die Wege zu leiten

bringen deutsche Kolonisten die Knolle mit nach Vojvodina (Pannonien)

hungern wieder einmal die Leute in deutschen Landen

werden in Zotzenbach und Griesheim angebaut

lassen sich pfälzische Mennoniten und Lutheraner (darunter Johann Jakob Besserer aus Bruchhausen) im jütländischen Viborg nieder, bringen Kartoffeln mit und werden daher »Kartoffel-Deutsche« gerufen

sind in Durlach bei Karlsruhe auch in Stuttgart wird in einem frühen »Readers Digest«, in den »Physikalisch-ökonomische Auszüge aus den neuesten und besten Schriften, die zur Naturlehre, Haushaltungskunst, gehören« eine Knollenabhandlung nachgedruckt

wird von der Göttinger Sozietät der Wissenschaft eine Preisfrage ausgeschrieben: »Kann man ein gesundes Brot aus Tartuffeln bakken? Kann man ein haltbares Meel daraus bereiten?«

bepflanzt W. Dawson aus Frogden (Schottland) erfolgreich einhundert acres mit der Kartoffel

1760 hungern die Leute immer noch in den deutschen Provinzen und nächstes Jahr auch

pflanzen cottars in Edderachylis (Sutherland) Kartoffeln an

veröffentlicht Probst Lüders in Glücksburg in Traktat über den Kartoffelanbau

sind nachweisbar in Zengeröd bei Winklarn in der Oberpfalz und in Reutlingen die Felder voll mit Erdäpfel

ordnet Colonel Charles Lawrence, Gouverneur von Nova Scotia in Kanada, an, daß die Siedler in Lunenburg Kartoffeln anzupflanzen haben

werden die ersten Pflüge mit dreieckiger Pflugschar in England entwickelt

lehnen die Lothringer die Kartoffel als menschliches Nahrungsmittel ab

erklärt die Engländerin Hannah Glasse in ihrem »Compleat Confectioner« die Herstellung von Halbgefrorenem, da Eis sich zu einer bürgerlichen Leckerei entwickelt

bricht durch die Einzäunung der Felder eine neue Ära in England an – nicht nur für die Kartoffel

wird in der Süd-Steiermark der Name Kesten (von Kastanie) für die Kartoffel verwendet

1761 wird erstmalig Kaffee in Brasilien von afrikanischen Sklaven angebaut

sind in Atzendorf (bei Staßfurt) bei Magdeburg blühende Kartoffelstauden in den Gärten zu sehen

versucht Anne Robert Jacques Turgot die Vorurteile der französischen Bevölkerung gegen die neuen Knollen zu bekämpfen, indem er sich und den Mitglieder der Königlichen Landwirtschaftsgesellschaft Kartoffeln servieren läßt

steht in einem französischen Haushaltsbuch, daß die Kartoffeln den Aussatz (Lepra) verursachen würden

sind in Gieboldshausen die Knollen auf den Feldern

und in Hessen wird gegen das übermäßige Branntweintrinken gekämpft

- 1762 stiehlt der Malefikan Franz Ludwig in Zengeröd bei Winklarn während des Gottesdienstes Kartoffeln aus »Erdäpfel-Gruben«
- beschreibt der »Hamburger Correspondent« den »nutzen der sogenannten vogtländischen und obergebürgischen Erdäpfel«, die dort »Artofeln« genannt werden
- wird von dem Prior von Empurany und Pailharès und Pfarrer von Saint-Alban-d'Ay, Descourz de la Grange, in einer Untersuchung durch die Benediktiner in den Pfarreien des Languedoc auf den traditionellen Anbau der »Karpfen« hingewiesen, was darauf anspielt, daß die Kartoffel als Obst bezeichnet wird, was im griechischen karpos heißt
- weigern sich die Schüler des »Cöllnischen Gymnasiums«, die Schulspeisung zu sich zu nehmen und werden deshalb inhaftiert
- berichtet John Wesley, daß selbst auf den Tischen der besseren Herren nur Fisch zu finden sei und keinerlei Gemüse
- können die Bauern in Tann (im Amt Rüti bei Zürich) die Kartoffel zehntfrei anbauen, da sie 1630 den Zehnten von Wiesen, Bäumen, Hanfländern und von der Brache ausgekauft hatten
- kostet eine Metze Tartuffeln in Kassel zwei Gulden
- sind dem Bautzener Stadtrichter Callmann Erdbirnen geliefert worden
- prozessiert die Metzgerzunft in Frankfurt am Main gegen den Anbau der Kartoffel, weil die »Hute« nur für das Vieh da sein sollte
- pflanzt Johann Heinrich Props die ersten Tartüffeln im Uslar im Solling
- berichtet Antonius Gouan, ein französischer Korrespondent Linnés, im »Hortus Regius Monspeliensis« von einer wildwachsenden Kartoffelsorte, was aber falsch ist
- 1763 sind die Knollen von einer Kartoffelkrankheit befallen, was mit zu der Hungersnot in deutschen Landen beiträgt
- wird in der »Allgemeinen Haushaltungs- und Landwissenschaft« von den Erdäpfeln berichtet

gelingt es dem aus den Niederlanden stammenden Tuchfabrikanten Thys nicht, die Bauern in Kärnten vom Anbau der Kartoffel zu überzeugen

bricht der Meininger Sukzessionskrieg um die Thronfolge aus, einer der »Kartoffelkriege«

wird in einem Erlaß der Fürstlichen Kammer von Kassel-Waldeck der Zehnte auch für die Kartoffeln eingefordert, da die Bauern immer mehr Felder zu Gärten umgewidmet hatten und damit der Zehnte insgesamt geringer wurde

werden in Lohmen in der Nähe von Dresden die Knollen gebaut

wird von der flandrischen Obrigkeit der Export der Kartoffeln über die Häfen St. Philippe, Antwerpen, Brüssel, Tienen, Gent, Turnhout, Brügge, Oostend und Nieuwpoort verboten

schreibt Samuel Lane aus Stratham, New Hampshire (USA), in sein Tagebuch, daß es in seiner Umgebung »einen Überfluß an spanischen Kartoffeln« gab, womit er minderwertige Knollen meinte

meint der schweizerische Pfarrer und Schriftsteller Johann Caspar Lavater, daß »die Chocolate, - insbesondere die gewürzte, venerische reizungen erweckt«, aber der Mann hat auch sonst viel Unsinn geschrieben

gibt es nur noch einen Metzger in dem Ort Montpézat (Frankreich), nach 18 im Jahr 1550, 10 im Jahr 1556, 6 im Jahr 1641 und zwei 1660, was darauf hinweist, daß dort der Fleischverbrauch drastisch zurückgegangen ist

wird erstmals in der walisischen Literatur das Wort »Potato« erwähnt, was sowohl die einzelne als auch mehrere Kartoffeln meint

1763 schreibt Samuel Lane of Stratham New Hampshire, von den »spanischen Kartoffeln«, aber damit meint er die Süßkartoffel, und es ist klar, solche Erwähnungen fördern vielleicht die »ehelichen wercke« aber nicht die Eindeutigkeit der Kartoffelgeschichte

1764 werden bei Cham/Oberpfalz und in Oberfinkenbach und Seehof/Ellenbach (Odenwald) Kartoffeln angebaut

ernähren sich brotlose Bauern in Skaraborg von den »Erdbirnen« und angeblich soll um diese Zeit ein königlicher Erlaß den Anbau der Kartoffeln empfohlen haben

werden in der deutschen Wolga-Kolonie Kartoffeln angebaut und auch in den Gemüsegärten Kiwos ausgebuddelt

ordnet Friedrich II. wieder einmal den Kartoffelbau in seinen Landen an: »Wir haben ... vernehmen müssen, ... daß ... ein Vorurteil herrscht« gegen den Anbau der Kartoffel

wird in Köln im Zusammenhang mit einem Zehntstreit vom »grondbierenzehnten« gesprochen

sind überall in Niedersachsen die Kartoffelblüten zu sehen: in Königslutter (Braunschweig), in Schönningen, Schöppenstedt, Seesen (Harz), Stadtoldendorf, Eschershausen bei Holzminden, bei Gandersheim und in Helmstedt

wird in Braunschweig eine Verordnung betr. des Kartoffelbaus veröffentlicht

wachsen zwischen Venn und Schneifel (in der Aachener Gegend) Kartoffeln

wird das erste Handbuch über den Kartoffelanbau in Norwegen veröffentlicht, und angeblich soll ein königlicher Erlaß den Kartoffelanbau empfohlen haben

werden in Urray in dem County von Ross, in Kilmalie in Boleskine and Abertarff bei Inverness (Schottland) Kartoffeln angepflanzt

1765 ist die Kartoffel in der Kurmark Brandenburg – nach dem Ende des Siebenjährigen Krieges – als menschliche Nahrung akzeptiert, weil Friedrich II. wieder einmal Saatgut verteilen läßt, aber es werden nur insgesamt 1857 Wispel (ungefähr 82 t) Kartoffeln geerntet

schreibt ein Holländer, daß die in Friesland gewachsenen Kartoffeln »niet so fyn en aangenaam« seien, wie die, die in Seeland wuchsen

schreibt der Holländer Foeke Sjoerds in seiner »Algemene Beschryvinge van Oud en Nieuw Friesland« auch über die Kartoffel, die dort seit über dreißig Jahren bekannt sei

läßt sich der Gouverneur von Irkutsk, Frauendorf, die Kartoffel als Arznei verabreichen, läßt sie anbauen und verschickt acht Kilogramm nach Nertschinsk (wo immer das sei), und ursprünglich kamen diese Kartoffeln wohl aus den Niederlanden

werden in Büstedt Kartoffeln auf dem Feld angebaut

befiehlt der russische Senat, die Kartoffel in Rußland anzubauen und läßt größere Mengen Saatkartoffeln im Ausland aufkaufen

werden von venezianischen Patriziern in Nord-Italien die ersten Kartoffeln auf dem Felde angebaut

folgt einem feuchten irischen Frühjahr ein trockner Sommer mit entsprechenden (negativen) Folgen für die Kartoffeln, und die protestantischen Iren sagen, daß das Pfaffentum eine Folge der Kartoffel sei und umgekehrt ist's auch richtig

erscheint in Halle der »Versuch über die Vermehrungsarten der Tartuffelstaude« von Gleditsch

werden Kartoffeln von England nach Portugal exportiert, was Adam Smith den Vorteil der Nationen nennen würde, denn dafür gibt's 'was aus Jerez

vererbt Dorothea Pößl in Altenstadt in der Oberpfalz ihren Hof an ihren Sohn Georg und vereinbart die Lieferung von Kartoffeln

leuchten in der Nähe des Kölner Doms die blauen Kartoffelblüten für die Dombaumeister, was aber nichts mit dem blauen Montag zu tun hat

betreibt der Apotheker Poppe in Artern in seiner Nebenerwerbslandwirtschaft den Anbau der »Erddoffeln«

schreibt Gleditsch über seine »Beobachtungen und Versuche über die Vermehrungsarbeiten der Tartuffel Staude«

wird in einem kurkölnischen Edikt bekräftigt – also wiederholt –, daß auf die Kartoffel der Zehnt zu entrichten ist

bewilligt der Landtag zu Münster Geldprämien für Bauern, die sich durch den Anbau von (u.a.) Rübsen, Raps, Krapp, Tabak und Kartoffeln hervortaten

wird in Steinhude in Deutschland die erste Schokoladenfabrik gegründet

hören die Bauern in Nieder Wildungen einfach auf, den Kartoffelzehnten abzuliefern

beginnt die »New York Society for the Promotion of Arts, Agriculture and Oeconomy« Prämien für die - Förderung heimischer Produkte zu zahlen, aber dazu zählen nicht die von Iren bevorzugten Kartoffeln, weil die sowieso angebaut wurden

1766 sind in Copenbrügge die Knollen in Gärten gepflanzt

stellt eine Untersuchung im Auftrag von König Georg III. von Hannover fest, daß die Kartoffeln nur in wenigen Dörfern anzutreffen sind

werden in den Ardennen und in Rancennes die Kartoffeln als »canada« bezeichnet, weil man glaubte, die Knolle käme aus eben diesem Land

wird in Rußland erfolgreicher der Versuch unternommen, die Knollen in alle Gegenden des Reiches zu versenden

1767 beschließen die Behörden in Luzern, alle Zelgen und offenen Felder sollten nach altem Brauch zwei Jahre nacheinander »mit puren Getreide-Früchten angeblüet werden« – aber dann – »im dritten Jahre, in der Brache, möge der Rat wohl leiden, daß selbe mit Erdäpfeln und Erdbirren auch andern Faßmuswaaren ... mögen genützt werden«

werden auch in Assynt (Sutherland) die Kartoffeln angebaut

läßt Thomas Jefferson, der zweite Präsident der Vereinigten Staaten, Kartoffeln auf seinem Landgut anpflanzen

urteilt der Landvogt Ludwig Lavater von Kyburg (Schweiz) in einem Zehntstreit zwischen den Bauern und dem Pfarrer von Hermatswil zugunsten des Pfarrers (der bei allen Dörflern in der Pfrunde Wila mit dem Kartoffelzehnten im Streit lag), weil die Hermatswiler darauf verwiesen hatten, daß in einer Urkunde von 1500 nur von den Früchten, die mit der Sichel geschnitten werden, der Zehnte abzuliefern sei

ist wieder einmal eine Hungerszeit für die armen Leut' in deutschen Gauen und überall in Mitteleuropa steigen die Getreidepreise

produziert Randall in York einen Spezialpflug für Kartoffeln und andere Wurzeln

wird auch der Schwarzhandel mit grünem Tee in England mit Gefängnisstrafe bestraft

wird die Einfuhr von Kaffee in Preußen ein Staatsmonopol, und 1780 wird auch das Rösten der Kerne monopolisiert

1768 untersucht G.F. le Chevalier Mustel die Kartoffel und stellt fest, daß die Knolle hervorragend gegen Skorbut hilft

hat der zehntfreie Kartoffelanbau in der Nähe von Zürich (in den Orten Fischenthal und Wald) einen solchen Umfang angenommen, daß sich der Amtmann von Kappel um seine Einkünfte sorgen muß und eine Entschädigung verlangt, weshalb der Landvogt Heinrich Rahn aus Knonau ein Gutachten anfertigte

und der Bischof von Konstanz nennt in einem Zehntenstreit im Kanton Uri die Kartoffel *poma terrestria*

bittet der Seckelmeister (was ein Stadtkämmerer ist) Vollenweider seine Obrigkeit, jedem Dorfbewohner von Hedingen einen halben Vierling zehntfreies Kartoffelland auf dem zuvor aufgeteiltem Gemeindeboden zu gewähren, was teilweise (»aus Landesväterlich tragender Huld«) gestattet wird.

sind in Freudenberg (bei Steinschönau) im Erzgebirge Kartoffeln auf den Feldern

pflanzt der spätere (und erste) Präsident der Vereinigten Staaten George Washington Kartoffeln auf seinem Landsitz an

streitet sich der Bauer Honegger, der auf der »Alp Bona« in der Nähe des schweizerischen Dorfes Wald großflächig die Knolle anbaut, mit seinem Pfarrer über den Kartoffelzehnt, denn wenn die Oberholzer Bauern im Uznacher Gebiet den Zehnten nicht ablieferten, dann müsse er das auch nicht

stellt Arthur Young bei einer erneuten Reise durch England fest, daß die Kartoffelfelder in Carmarthen, Brecon und Monmouth stark zugenommen haben

verhungern die Armen in Hawarden/Wales, weil die Kartoffel rar und Getreide teuer ist, und andererseits ist der Kartoffelhandel um London herum als ein Handel mit Luxusgütern organisiert, der 35 £ das acre erbringt

wird im »Hannoverischen Magazin« von den »Cartoffeln« berichtet, die jetzt auch erstmalig in Linden wachsen

entwickelt der Bojarensohn Andrej Beresovsky in Ilminsk in Ostsibirien aus Samen die ersten sibirischen Kartoffelsorten

wird in einem Hochzeitsgedicht in Angeln (Schleswig-Holstein) vorgetragen, »dat he Potatos seyt«

beginnt in Transsylvanien eine massive Kampagne der Regierung für den Kartoffelanbau, was jedoch nicht sehr erfolgreich ist

entdeckt Philibert Commerson, Begleiter von Bougainville bei dessen Weltumseglung, die Solanum an der Mündung des Rio La Plata bei Montevideo und später wird dieser Knolle »Commersonii« angehängt

wachsen in Slowenien die Kartoffeln auf den Feldern, weil Kaiserin Maria Theresia in einem Rundschreiben an alle Bezirkshauptmannschaften deren Anbau anordnet

verkauft Gottfried Kürbiss aus Mockritz (bei Dresden) seinen Hof an Johann Christian Kämpf und neben den »1700 Gulden Meissnischer Währung« ist an »seiner Ehefrau noch lebende Grossmutter Katharinen verwittibter Kürbissin« lebenslang »2 Viertel Erdbirnen« zu entrichten bedingen sich die Eheleute Mulzer beim Verkauf ihres Hofes sechs Bifang Erdäpfel aus und sind in Gammelsbach im Odenwald Kartoffel angebaut

schreibt der Schweizer Arzt Daniel Langhaus über den Zusammenhang von Kartoffelgenuß und Skrofeln

nennt Justus Möser in seiner »Osnabrückischen Geschichte«, daß unter den Gartenfrüchten der Bauern Fitzbohnen und Kartoffeln seien

klagt Friedrich II., daß seine Bemühungen um den Kartoffelanbau wenig Erfolg hätten, aber für - Schlesien wird angeordnet, daß jeder Bauer wenigstens ½ Scheffel, ein Gärtner wenigstens 4 Metzen Kartoffelknollen im Jahr auslegen muß

werden in Gammelsbach im Odenwald Kartoffeln geerntet

wird im Braunschweiger Anzeiger von »Cartuffelkäse« berichtet

werden in der Frankfurter Zeitung Kartoffeln annonciert

wird in Ungarn eine Kartoffeltorte als Nachtisch bei einem Festessen des Oberbefehlshabers von Transsylvanien, dem Iren O'Donell, aufgetischt, was etwas später ein ungarischer General nachmacht

setzt sich Michael von Brukenthal in Hermannstadt für den Kartoffelbau ein

werden wegen der Hungersnot in der Steiermark Saat-Kartoffeln von der Regierung kostenlos verteilt, was aber nicht zur Popularisierung der Erdäpfel beiträgt

beginnt der englische Landwirtschaftsexperte Arthur Young seine drei berühmten Reisen durch Süd- (1768), durch Nord- (1770) und durch Ost-England (ein Jahr später), und darüber hat er detailliert berichtet, so daß man heute weiß, wo zu jener Zeit Kartoffeln angebaut, auf den Märkten gehandelt wurden oder auch nicht

setzt sich der Pfarrherr Achior Schmid aus Uster dafür ein, daß den ärmsten Familien in Kirchuster der Kartoffelzehnt erlassen wird

behandelt Otto von Münchhausen die Kartoffel in seinem Werk für Hausväter

1769 vermindert das besonders schlechte irische Wetter die Kartoffelernte, aber auch in Frankreich und in Deutschland herrscht die Hungersnot

beklagt Johann Christian Senckenberg, daß die in seinem Garten gepflanzten Kartoffeln »seifig schmecken«, weil die Erde zu »fettig« ist

werden in Roßbach im Vogtland Kartoffeln wieder einmal angepflanzt

werden die Preise für Kartoffeln auf dem Markt von Montgomery als teuer angesehen

wird in den Ratsakten der Gemeinde Artern der Anbau der Kartoffel eingetragen

werden die Felder im waldeckischen Rhoden erneut vermessen, da die Bauern sich immer noch weigern, den Zehnten zu zahlen

sind Kartoffeln in Crispendorf in den Gärten zu finden

wird in Bayreuth berichtet, daß die Erdäpfel zur Fütterung von Schweinen, Hühner und Enten gebraucht werden und feines Mehl geben

staunen die Maoris, weil englische Einwanderer eine (d.h. mehrere) Knolle auf Feldern anbauen

werden auf Anordnung von Kaiserin Maria Theresia zur Förderung der Landwirtschaft in allen Provinzhauptstädten »Gesellschaften für Land- und Volkswirtschaft« gegründet

und daraufhin wird in Hermannstadt eine »Societas Agriculturae et Oeconomiae Transilvanensis« unter Graf Lázár gebildet, deren Hauptzweck die Förderung des Kartoffelanbaus ist, aber im Waldviertel wird es als nicht notwendig erachtet, den Erdäpfelanbau zu fördern

wird in den Ratsakten der Ortschaft Artern niedergeschrieben, daß Kartoffeln auf den Feldern wachsen

sagt der deutsche Botaniker Knoop, der einige Zeit mit der Pflege der Gärten des Friesischen Stadthalter beauftragt war, daß die neueren weißschaligen Kartoffeln besser schmecken als die schon länger angebauten rotschaligen Knollen

sind in Sas-van-Gent (Provinz Seeland) Kartoffeln auf den Feldern

schimpfen die Funktionäre der niederösterreichischen Agrikultur-Sozietät gegen die Kartoffel, da das Kartoffelbrot schlechter als Getreidebrot sei und die Vorherrschaft der Kartoffel die Buchweizenkultur beeinträchtige

wollen irische Händler im französischen La Rochelle Kartoffeln kaufen, aber die Knolle ist dort noch unbekannt, so daß sie sich ihre Kartoffeln aus Irland nachschicken lassen mußten

führt M. Scott in Woll wie auch James of Blair Drummond (Schottland) den Kartoffel-Anbau ein

1770 wird ganz Europa von einer schlimmen Hungersnot heimgesucht, die zwei Jahre dauert (wegen einer Kartoffelkrankheit) und in Württemberg mindert (bis 1784) die Kartoffelfäule die Freude des Landmannes

gibt es eine Kartoffelsorte, die »Jacobs Erdapfel« (weil sie um den Jacobitag reif waren) heißen empfiehlt Antoine Augustin Parmentier in Frankreich den Kartoffelanbau und gewinnt damit einen Preiswettbewerb der Akademie von Besançon

lehnen die Neapolitaner trotz der Hungersnot eine geschenkte Schiffsladung mit Kartoffeln ausdrücklich ab

werden in den Niederlande Kartoffel angebaut, die »Bremer Rooden« genannt werden

ist der Kartoffelanbau auch in Trondheim (Norwegen) zu finden

zeigen der dänische Christian VII. und seine Königin Caroline Mathilde, daß man Kartoffeln mit den Fingern essen kann (sollte)

wachsen in dem Ort Großenlöder bei Fulda (Hessen) die Kartoffeln auf dem Feld

empfiehlt Elizabeth Austen-Leigh der Frau eines ihrer Pächter, Kartoffeln anzupflanzen, aber diese meint: »Nein, nein, sie sind sehr gut für Eure Herrschaft, doch der Anbau muß schrecklich teuer sein«

sind nun auch in Nieder-Beerbach, in Walldürn und in Rothenberg Kartoffeln auszubuddeln
sind die Kartoffeln auf der Biesenthaler Feldmark endgültig eingeführt

werden in der zweiten Ausgabe der französischen Encyclopédie die Kartoffeln von Samuel Engel gelobt

werden im fränkischen Ansbach die Hunde totgeschlagen, weil sie die Kartoffeln wegfressen
schreibt Johann Adam Jakob Ludwig in Hof eine »Abhandlung von den Erdäpfeln«

wird in Amberg eine Ausfuhrsperr für Kartoffeln beschlossen, die auch für Sulzburg und Pyrbaum gilt

schreibt der pfälzische Agrarreformer Gugenmus über die fleißigen Mennoniten, die auf den Brachfeldern Kartoffeln anbauen würden

wird in Bayern den Landleuten per Mandat erlaubt, einen Teil ihrer Brache mit Kartoffeln anzupflanzen

pflanzt Stewart die ersten Kartoffeln in Garth (Pertshire) an

wird im Kanton Zürich auf Vorschlag einer Kommission unter Leitung des Stadtarztes Hans Caspar Hirzel Gemeindeland verteilt, damit darauf Erdäpfel gepflanzt werden können

murren die »Kornjuden« in Niederösterreich wegen des Vordringens des »verächtlichen Erdgewächss« und vielleicht deshalb wird ein »Patent« erlassen, daß die Getreideproduktion keinesfalls zugunsten des Kartoffelbaus eingeschränkt werden dürfe

erstellt der Pfarrer David Trachsler aus Trüllikon bei Zürich eine »Anleitung wie der Landmann bey der Erdäpfelpflanze so wohlfeil leben könne, dass eine Haushaltung von 6 Personen auf einem halben Viertel Erdäpfel Feld ... hindurch ernehret u. erhalten werden könne«

gewähren die Zürcher Behörden wegen der Hungersnot die Zehntfreiheit auf die Kartoffel
veröffentliche Bolotow in den Mitteilungen der Ökonomischen Gesellschaft einen Aufsatz »Über
die Kartoffel und die Herstellung von Mehl aus ihr«

wird über Eslarn in der Oberpfalz berichtet, daß der Kartoffelanbau wohl schon seit zehn Jahren
dort verbreitet gewesen sein soll

berichtet der Weininger Gerichtsherr Johann Ludwig Meyer aus Kronau (Schweiz), daß ein
Haushalt in seiner Gemeinde keine Kartoffeln mehr anpflanzen wolle, weil die »ganze
Haushaltung nur Ekel dafür bekommen«

geht's los mit dem großflächigen Kartoffelanbau in Ungarn, weil der Hunger es erfordert

1771 bis 1773 führen Getreidemißernten in Deutschland zu einem deutlichen Anstieg der
Kartoffelanbauflächen

werden rund 200.000 Sack Kartoffeln aus den niederländischen Moordörfern nach Hamburg
und Bremen exportiert

schreibt Pfarrer Heinrich Keller aus Schlieren (Schweiz), daß er glaubt, bemerkt zu haben, daß
der »öfftere und häufige Gebrauch und Genuss der Erdapfeln der menschlichen Gesundheit
nachtheilig seye«, aber der Gerichtsherr Johann Ludwig Meyer aus Knonau meint in einem
Brief, »die meisten Zürcher würden anstatt Thee, Caffee, Chokolade, Liqueurs« Kartoffeln essen,
und sie würden länger leben und gesund sein als bei diesem Schlekwerk

und in Münster wird ein »Geschärftes Verboth der Korn- und Getreid-Ausfuhr« erlassen, womit
auch die Kartoffel gemeint ist

wird in Nabburg und in Erbendorf in der Oberpfalz festgestellt, daß die meisten Bürger schon
eine Zeitlang die Kartoffeln anbauen

propagiert Philippo Baldini in Italien den Kartoffelanbau, doch die pasta konnte er nicht
verdrängen

schreibt Friedrich Casimir Medicus »daß man den Bauren anrathen müsse, (die Kartoffel) nicht mehr zu pflanzen«, da die Kartoffel den Boden erschöpfe

wird in Schneeberg im Erzgebirge wegen der Hungersnot das sog. Brotmännchenhaus für ein einziges Brot verkauft

werden im Amt Stein bei Zürich alle Kartoffeln für zehntfrei erklärt

wird im Kanton Zürich die Ausfuhr jeglicher Art von Lebensmitteln verboten und gleichzeitig wird den Müllern und Bäckern verboten, Kartoffelmehl unter das Getreidemehl zu mischen

sind Kartoffeln in Bensheim, Binau und Schlierbach/Bergstraße zu finden

meint die Faculté de Médecine der Pariser Sorbonne, daß die Kartoffel eine gesunde Nahrung bilde und keine Krankheiten fördere

wird im »Churbaierischen Intelligenzblatt« der Kartoffelanbau empfohlen und dazu auch eine Anleitung gegeben

schlägt Regierungsrat von Schmauß in Amberg ein Kartoffelbrot vor, und in Frankreich werden ebenfalls Brotrezepte auf Kartoffelbasis empfohlen

wird der schottische Dichter Wilkie mit den Spottnamen »Potato Poet« und »Potato Wilkie« belegt

wird – wohl wegen der Hungersnot – in Köln eine Verordnung betr. Cartoffelanbaus bekanntgegeben

sind im Solling in Niedersachsen die Knollen am Wachsen, genauso wie in Zürich

schreibt der Bensheimer Johann Matthäus Blesinger in seiner Hauschronik von seinen Kartoffeln

werden in Gorbitz bei Dresden die Kartoffeln auf den Feldern gesetzt

gibt Johann Jacob Nägeli in Zürich »Unterricht von Pflanzung und Nutzung der Erd-Äpfel«, die er auch Sommer- oder Zucker-Kartoffeln nennt und

erhalten arme und bedürftige Leute im Kanton Zürich, die sich um ein kleines Stück Land bemühen, dieses zugeteilt, damit sie Roggen oder Kartoffeln darauf anbauen, jedoch handelt es sich nur um Boden an »unschädlichen Orten«, womit gemeint ist, daß vorher keine zehntpflichtige Frucht darauf wuchs

wird in der Gemeinde Opfikon in der Schweiz der Kartoffelzehnt erlassen

beschreibt T. Tennant die Nahrung der Schotten, bei denen die Kartoffel eine entscheidende Rolle spielt

erhält Johann Fridvalszky, Professor für Latein in Klausenburg, 150 Gulden als Preis für eine »Dissertatio de agris fimandis et arandis«, worin er die Düngung auf Kartoffeläckern beschreibt

beruft der Dekan der medizinischen Fakultät der Sorbonne sämtliche Professoren nach der Messe am 2. März zu einer ao. Tagung zusammen, um sich zu einem Schreiben des Finanzministers zu äußern

verbraucht eine Londoner Arbeiterfamilie mit zwei lebenden Kindern etwa achtundzwanzig Pfund Kartoffeln in der Woche und muß dafür zehn Pence zahlen

veröffentlicht der Pfarrer Johann Jakob Nägeli aus Hütten (Schweiz) seinen »Unterricht von Pflanzung und Nuzung der Erd-Äpfel«

berichtet der erste Gouverneur auf der Prince Edward island, Walter Patterson, von dem phänomenalen Wachstum der Kartoffel auf seiner Insel

beträgt der Preis für einen Scheffel Korn 15 Taler, während in den Jahren davor nur ein Taler und vier Groschen abverlangt wurde

beginnt der erste Anbau der Knolle in Asikkala in Finnland

1772 verteilt Graf Eberbach in Würzburg fünfundzwanzig Zentner Kartoffeln, weil es wieder eine Hungersnot gibt

behelfen sich die Bürger in Grafenwöhr (Oberpfalz) wegen des »Mißwachs« durch »Wassergüß« mit »plossen Erdäpfeln«, was sogar im Jahr davor zu Felddiebstählen geführt hatte

erhalten der Organist Kleine aus Burgdorf bei Hannover, der Bürgermeister Deike aus Celle und der Häusling Habichhorst in Dieckhorst als Anerkennung für ihre Erfolge im Kartoffelbau eine Silber-Medaille von ihrem Landesherrn

sorgt Friedrich August III Joseph Maria Anton Johann Nepomuk Aloys Xaver, gen. »der Gerechte«, Herzog zu Sachsen und später erster König von Sachsen und Herzog von Warschau für die Abschaffung der Folter und für den Anbau der Kartoffel in seinen Landen erläßt der Graf zu Wied eine Verordnung »Vonn den Kartoffel-Feldern ...«

schreibt Pfarrer Kitt in Brütten (Schweiz), daß der Anbau der Kartoffel ökonomischer und sinnvoller sei als der von weißen Rüben, die bis zur Einführung der Kartoffel in der Schweiz als »Winterspeiss« galten

werden in Stralsund in Pommern die Kartoffeln von den Feldern geerntet

setzt sich der englische Gouverneur Warren Hastings (über dessen

Despotie Lion Feuchtwanger ein Stück geschrieben hat) in Indien für den Anbau der Kartoffel und übersandte sogar dem Dalai-Lama Kartoffeln nach Tibet

droht der Bürgermeister Uffel aus Rhoden seinem Fürsten mit dem Reichskammergericht in Wetzlar, falls dieser den Kartoffelzehnten erheben wolle

lobt die Königliche Landwirtschafts-Gesellschaft zu Hannover Prämien für den Kartoffelanbau aus

ist seit 1742 der Pro-Kopf-Verbrauch an Weizen um neunundzwanzig Prozent gesunken

ordnet Kaiserin Maria Theresia wieder einmal an, daß die Bauern Kartoffeln anzubauen hätten, was die seit 1750 in Szulok (Ungarn) siedelnden deutschstämmigen Bauern auch nachweislich tun

beschreibt Sergej Drukovtsov in einem Ratgeber für Diener, Bauern und Köche die russische Ur-Krautsuppe Shti, in der keine Kartoffeln vorkommen

wird in den »Lippischen Intelligenzblättern« ein Artikel zum Thema »Vortheile der Vermehrung der Saamen-Kartoffeln, nebst einem sicheren Verwahrungsmittel wider die Kartoffeldiebe« veröffentlicht und außerdem wird eine »Vorzügliche Art, das Brodkorn durch Kartoffeln zu vermehren« vorgestellt

schreibt Jakob Karl Herzogenrath in den »Bemerkungen der Kuhrpfälzischen physikalisch-ökonomischen Gesellschaft vom Jahre 1772«, daß nur der Anbau des Klees den Kartoffelanbau vermindern könne, was wünschenswert wäre

empfiehlt J. A. J. Ludwig in seiner Schrift »Verhandeling over den aart, de voortplanting, en het veelerhande gebruik der nuttige Aardappelen« den Anbau der Kartoffel, «vermidst zy goede spyze zyn«, womit er ja wirklich recht hat

verteilt die königliche Danske Landhusholdningsselskab kostenlos eine Reklameschrift über den Anbau der Kartoffel und dazu werden auch kostenlos Saatkartoffeln ausgehändigt

wird die Gründungsurkunde von Friedrich II. unterschrieben für das Dorf Schulzendorf »bey den Theerofen in der Heiligenseeschen Heyde« bei Berlin, über das später gesagt wird, daß dort die Kartoffelpuffer nur auf einer Seite gebacken werden

bereist I. G. Georgi Rußland und findet Kartoffeln, die wahrscheinlich auf die 1766 verteilten Knollen zurückzuführen sind

1773 hat sich im nördlichen Niedersachsen der Knollenanbau durchgesetzt, aber auch in Lancashire führt Samuel Engel in einer Liste mehr als vierzig verschiedene Kartoffelsorten auf

wird in den »Lippischen Intelligenzblättern« über die Branntwein-Herstellung aus Erdäpfeln und über »Wurzelbranntwein« berichtet

baut Gerard Alting in Drenthe (Niederlande) zehn Sorten Kartoffel angebaut

ist wegen des Getreidemangels eine Kartoffelschnaps-Destillation in Nürnberg zu erwähnen

werden auf dem Barnim aus drei Wispel Aussaat (132 kg) siebzehn Wispel (750 kg) Kartoffeln gibt es so viele Kartoffeln in Cham, daß dem Gerichtsschreiber Theodor von Köppele Erdäpfel gestohlen werden können, ohne daß er es merkt und sind in Tasching bei Cham in der Oberpfalz Kartoffeln angebaut

lernen die Bauern in Vielbrunn die Kartoffel schätzen

veröffentlicht der Pfarrer Johann Friedrich Mayer sein »Lehrbuch für die Land- und Hauswirthe« und rät in diesem »Katechismus der Landwirtschaft« für die Düngung mit Gips und den Anbau von Kartoffeln

wird das Tabackrauchen im Oberinntal mit der schlechten, »mehrstenteils aus Erdäpfeln bestehenden Kost« gerechtfertigt, was eine ganz eigenartige und bedenkenswerte Begründung für die heutigen Raucher sein könnte

erhält James Boswell in dem Dorf Icolmkill auf der Insel Mull (Hebriden) Kerzenfisch, in Butter gebratene Austern und dazu Bratkartoffeln

wird die Kartoffel in der »Grande Encyclopédie« von Diderot als »ägyptische Frucht« bezeichnet

veröffentlicht der Lehrer Sprengels das Geheimnis der Befruchtung bei der Ertoffel

sind bei Luzern nicht nur die Luzerne, sondern auch die Kartoffeln auf den Feldern

wachsen in Lützschena bei Leipzig die Kartoffeln feldmäßig

wird in einem amtlichen Reskript der Grafschaft Schaumburg-Bückeberg die Kartoffel genannt

verkauft Johann David Renker aus Lützschena bei Leipzig an seinen Sohn Johann Gottlieb Renker und erhält als Auszugsleistung unter anderem $\frac{1}{2}$ Scheffel Erdbirnen

werden bei einer Festmahlzeit der Kirchdorf-Micheldorfer Sensenschmiede die Kartoffeln als eine sehr teure Köstlichkeit unter den Nachspeisen aufgeführt

pflanzt Axel Laurell, Hilfs-Vikar im finnischen Asikkala, Kartoffeln an

sind um Paris herum Felder mit Kartoffeln bepflanzt und in den Straßen werden sie roh und gekocht – wie Kastanien – verkauft und auf den Märkten angeboten

1774 ist auch ein Hungerjahr wegen der Getreidemißernte

werden in dem Örtchen Langelsheim bei Goslar im Harz die ersten Kartoffeln in die Gärten gesetzt

schreibt der spätere (zweite) Präsident der USA, John Adams an seine Frau Abigail, er würde lieber in Armut leben als unter der Herrschaft Englands und meint damit, daß er unter Armut »Kartoffelessen« verstünde

sind bei Korbach (Kassel/Waldeck) die ersten Kartoffeln auf den Feldern

will der Gärtner vom Schoppershof bei Nürnberg »ein Löchlein mit Potaken« füllen

berichtet der Amtmann von Korbach, Wiegand, daß der Kartoffelanbau stark angestiegen sei

erwähnt Johann August Friedrich Block in seinem »Lehrbuch der Landwirthschaft«, daß ein Pfarrer auf dem Brachland Lein, Mohrrüben und Kartoffeln pflanzte, aber die Bauern trieben ihr Vieh drüber, um das Experiment zu zerstören

nennt Adelung die Kartoffel Tartuffel und an anderer Stelle Tartüffel

wird in Ungarn nachweislich eine Kartoffel in Butter gebacken

reist der Engländer George Bogle im Auftrag der »East India Trading Company« nach Bhutan und läßt dort Kartoffeln anpflanzen

streiten sich Pfarrer Johann Jakob Obermann und seine Pfarrkinder in Marschwanden um den Kartoffelzehnt auf einem drei Juchart (ein Juchart Kartoffelland ergab etwa 3000 kg Kartoffeln) großem Landstück, wobei der Pfarrer sich nicht durchsetzen kann

erwähnt die Patriotische Gesellschaft in Schlesien in ihren Nachrichten das Kartoffelkraut

empfiehlt der spätere Präsident der Vereinigten Staaten Jefferson im Zusammenhang mit der Befreiung von den Engländer Geduld zu haben: »Laßt uns Kartoffeln essen und Wasser trinken« und erwähnt in seinem Tagebuch die Kartoffel als Feldfrucht

1775 bauen Pächter in Lamorgan/Wales Kartoffeln feldmäßig an

und Sir Thomas Gery Cullum fördert in Dinas Mawdwy den Kartoffelbau, und er stellt fest, daß in Merionethshire die Kartoffel in den meisten Gärten angepflanzt ist

warnen die »Lippische Intelligenzblätter« »Ueber die Nachtheile des Genusses unzeitig oder verdorbener Kartoffeln«

verfaßt der züricher Bürgermeister Johann Conrad Heidegger einen »Entwurf« über die Förderung des Kartoffelanbaus

entscheidet der amerikanische Kongreß, daß Matrosen der Marine an drei Tagen der Woche Rüben oder Kartoffeln zu essen bekommen sollten und in den Krieg gegen England zieht die Knolle als Feldfrucht und im Tornister mit

sieht der Russe Andrej Bolotow erstmals in seinem Leben Kartoffeln und zwar während des Siebenjährigen Krieges in Lesenimken in Ostpreußen

erläßt Friedrich II. eine »Cabinets Ordre«, den Ertapfel-Anbau nach der Roggenernte betreffend setzt Herr von Eylach und Freyherr von Riggisberg einen Preis von zehn Dukaten aus, um sich die Frage beantworten zu lassen, ob »der Erdäpfelbau den Kornbau vermindert oder nicht«

soll ein Reisender im Erzgebirge beobachtet haben, daß die »Finger der Spitzenklöpplerinnen nur ruhten, wenn sich ein Stück Brot oder eine Kartoffel mit Salz genehmigten«

erfinden die Bauern in West Bromwich bei Birmingham den »Kartoffel-Zyklus«, weil es sich nicht lohnt, die Kartoffel anzubauen und auf den Markt zu bringen und setzen damit erstmals den in den Volkswirtschaftstheorien hochgerühmten »Schweinezyklus« in Gang: Hat man viele Knollen, so kann man auch viele Schweine füttern, hat man weniger Knollen, so ...

werden in Hirschhorn die Knollen gepflanzt

oder erst 1776 gibt Parmentier eine große Gesellschaft, bei welcher er Kartoffeln in zwanzig verschiedenen Zubereitungen reichen läßt, »même pour boisson«, an der Antoine Lavoisier (Begründer der modernen quantitativen Chemie), Arthur Young (Landwirtschafts-Experte in England), Benjamin Franklin (amerikanischer Botschafter) und Vilmorin (französischer Botaniker) teilnahmen

findet man in und um Dresden (zum Beispiel in Striesen und Nieder-Sedlitz) auch Felder mit der Knolle bepflanzt, denn Johann Georg Pietzschen reserviert in einem Kaufvertrag seinem Vater Johann Adam Pietzschen »1 Scheffel Erdbirnen«

kommen »Irish tators«, durch das Shenandoah Tal in das unerforschte Kentucky, wobei hierbei erstmals die Bezeichnung »tator« und »tater« für die gewöhnliche Kartoffel verwendet wird, was vielleicht eine Begriff aus Wales sein könnte

werden in Schweden die ersten Versuche mit Kartoffelschnaps angestellt

legt der »Continental Congress« fest, daß Seeleute der Navy dreimal die Woche Kartoffeln und Rüben essen würden

verkauft der Einwohner und Schankwirt Johann Christian Zeibig seinem Sohn selben Namens die Niederschenke nebst einer Viertelhufe Land und erhält dafür lebenslang freie Unterkunft und in jedem Jahr »1 Scheffel Erdbirnen«

1776 führt Adam Smith die Schönheit der Irinnen auf den Kartoffelverzehr zurück und spricht sich gegen die »Corn Laws« aus

schreibt der Engländer Blair Brummond, daß die Kartoffel ein »bequemes Gemüse« sei

einigen sich die Vertreter der Stadt Rhoden mit ihrem Fürsten in Waldeck über die Zahlung des Zehnten auf die Kartoffel – der jedoch erst ab 1785 zu entrichten sei

wird in Finnland durch Pastor Laurell eine erste Anleitung für den Kartoffelanbau veröffentlicht

wird im Garten des Kaspar Keßler in Schönfeld eine Metze Kartoffeln gesetzt und im Jahr danach schon in der Hälfte seines großen Gartens und bis 1779 sei der Anbau der Kartoffel in Schönfeld ganz allgemein geworden

beginnt in Baden die Kartoffelfäule die Ernteerträge zu mindern

kosten Kartoffeln in Reichen bei Wernstädt vier bis sechs Gulden je Strich, was sehr teuer war, aber es war ja auch Hungersnot

meint der Law Lord Kames, daß die Kartoffeln ein hervorragendes Nahrungsmittel für die Armen in Schottland sei

1777 wird die Kartoffel in der »Grande Encyclopédie« von dem Agrarwissenschaftler Samuel Engel wohlwollend und als ein hervorragendes Mittel gegen Hungersnöte beschrieben

pflanzt der Schmied Rudolf Ritter in Uster einem neuen Aufbruch Kartoffeln an und will dafür nicht den Zehnten leisten, obwohl das Landstück im Zehentbereich des Pfarrers Hans Georg Schulthess aus Mönchaldorf liegt, und schließlich gibt der Gerichtsvogt Stauber dem Schmied recht, weil dieser sich auf einen Zehntbescheid aus dem Jahr 1754 berufen konnte

propagiert die Züricher Obrigkeit, der Rechenrat, den Anbau der Kartoffel auf der Brache

1778 sind nachweislich Kartoffeln in Görlitz und in Mügeln bei Dresden auf den Feldern

werden in Nieder-Beerbach/Hessen und in Frankenhausen Kartoffeln auch ins Brachfeld ausgesetzt

bricht der »Kartoffelkrieg«, auch »Zwetschkenrummel« genannt, wegen der bayerischen Erbfolge aus

verkauft Roger (von) Drake seinen Garten in Braunschweig, der später in den Besitz von Joachim Heinrich Campe gerät

werden in Mössingen (Baden-Württemberg) die ersten Kartoffeln angebaut

sind in Frankenhausen am Kyffhäuser (Thüringen) die ersten Kartoffeln in Gärten und Felder zu finden

meint der Pastor Christian Friedrich Germershausen, daß die Kartoffel der menschlichen Gesundheit schade – jedenfalls schreibt er dies in seiner »Hausmutter« (an sich zur Hausväter-Literatur gehörend)

kauft Gottfried Vogel von seinem Vater Christian Vogel dessen »Hintersassen-Gut« und verpflichtet sich, seinen Eltern zeitlebens Unterkunft zu gewähren und natürlich jährlich ein Scheffel Erdbirnen

veröffentlicht der Itzehoer Stadtkoch Marcus Lofft in einem Kochbuch ein Rezept für Kartoffelbrei

übernimmt Andreas Matheus von seinem Schwiegervater Johann Georg Ottens in Mügeln bei Pirna dessen 1½ Hufengut und wie immer bei solchen Kaufverträgen rollen nicht nur die Taler, sondern auch die Knollen (diesmal 2 Viertel)

1779 beschreibt Arthur Young den Kartoffelverzehr der Iren

entbrennt in der Landvogtei Eglisau im Nordwesten des Kantons Zürich ein heftiger Streit um den Kartoffelzehnten zwischen dem Landvogt Johann Conrad Pfenninger und den Bürgern der Gemeinde Wil bei Rafz, die – so der Stadtarzt Hirzel aus Zürich – noch 1762 vorher überhaupt keine Erdapfeln anbauten

wird in Augsburg Parmentiers Schrift »Die Kunst, Brot aus Erdäpfeln zu backen« veröffentlicht werden in Rohrbach/Ober-Ramstadt Kartoffeln angebaut

meint der niederländische Geistliche J. J. Martinet aus Zutphen, daß das »Aardgewas« sehr gesund ist

1780 soll Parmentier seine »Anbauversuche« auf den Feldern um Paris (Sablons bei Neuilly) gemacht haben

züchtet ein Professor Sanders in Karlsruhe neue Kartoffelsorten durch zielbewußte Einkreuzung

beträgt der durchschnittliche Kartoffelverbrauch in Dänemark vier Pfund pro Kopf und Tag, so daß sich ein Engländer fragt, ob es noch eine andere Nation gäbe, die nur von Kartoffeln lebt schreibt Philip Luckombe in einem Bericht über die irische Situation: »Die Großgrundbesitzer bekommen alles, was auf dem Land angebaut wird, und die Pächter ernten für ihre Arbeit Armut und Kartoffeln.«

ist die Kartoffel in den französischen Pyrenäen das Hauptnahrungsmittel geworden

und bis 1784 dauert eine Hungersnot in Deutschland da ist es kein Wunder, wenn die Trüffel, die Namenspatronin unserer Kartoffel, noch eine Seltenheit nördlich der Alpen

wird von der »Löbl. Naturforschenden Gesellschaft« in Zürich, erstmals in der Schweiz, ein Preisausschreiben über den Kartoffelanbau veröffentlicht, an der sich aber nur zwei Teilnehmer beteiligen, denn die Kartoffel galt als Kost der Armen und dafür macht man nicht die Feder naß, und deshalb

wird im November das Preisausschreiben wiederholt und die Preise für die besten Antworten erhöht, und diesmal gibt es dreiundzwanzig Antworten, wobei der Sieger, der Gerichtsvogt und Landchirurg Hans Jakob Weidmann aus Niederweningen, drei Kronentaler erhält

meint der Schulmeister Hans Dübendorfer aus Opfikon, daß die (ungebildeten) Leute glauben würden, daß speziell die Schale der Kartoffel giftig sei

stellt Franz Carl Achard in Berlin erstmals industriell Rübenzucker her und spricht in seinem Salon darüber und seitdem geht das »Süßholzraspeln« – nicht nur für Lakritze – deutlich zurück werden in Alsbach im Odenwald Kartoffeln angebaut

wird über Dänemark berichtet, daß auf den Tischen »das schöne Obst und die vortrefflichen Gemüse« fehlen, und sächsische Bauern wurden zum Vergleich herangezogen, da sie von Erdäpfeln, Hülsenfrüchten und Rüben lebten

wird eine »Kräuselkrankheit« der Kartoffel im Rheinland beobachtet

meint Heinrich Frank aus Fluntern (Schweiz), daß die Armen lieber Geld haben wollten als Kartoffeln selbst anzubauen und Hans Ulrich Reich beobachtete, daß viele »lieber das gewöhnliche Brod kauffen, als mit mühe Erdapfel zur Speise anzupflanzen«, was man ja verstehen kann

verbietet Friedrich II. allen Bürgern (nicht dem Adel) den Kaffeegenuß (was die Hessen im selben Jahr nachmachen), und damit schlägt die Stunde für die Massen-Produktion eines Getränks aus Zichorienwurzeln oder Gerstenmalz und außerdem

schafft Friedrich II. den Beruf des »Kaffeeriechers«, die die Wohnungen und die Weibsbilder nach frischgemahlenem Kaffee untersuchten

lehnen die Knechte und Mägde an der südlichen Elbe die Kartoffeln ab, weil sie »derbes Fleisch« machen (was immer das sein mag)

und in den Folgejahren werden in Tschernogorien (Jugoslawien) erstmals Kartoffeln angebaut, weil Fürst Petru Petrowitsch I. das so will

verhungern aufgrund einer Getreidemißernte in Inverness die Bauern, die keine Kartoffeln angebaut hatten

erscheint in Berlin eine Polizey-Verordnung wegen »Sommerkartoffeln«

werden auf Stronsey and Eday (Orkneys) die Kartoffeln erstmals angebaut

leben in Preußen etwa 5,5 Millionen Einwohner, die sich von Getreide und Kartoffeln ernähren

entdeckt der Musiker und Astronom Wilhelm Herschel den Uranus und zwei kartoffelförmige Satelliten dieses Planeten, und das verändert die Musikszene, denn nun hat man nicht mehr sechs Planeten für die Tonleiter, sondern sieben zur Verfügung

meint Philip Luckombe, daß es den ärmsten Knechten in England besser ginge als den wohlhabenden Bauern in Irland

- 1781 meckern die Bauern in Frankenhausen und Fürth nicht über die Knolle, da sie sie erstmals anbauen
- schreibt Johann Christian Dähnert aus Stralsund in seinem Plattdeutschen Wörterbuch von den Pantüffeln, die man Potatos oder Artoffeln nennt
- weist H. Deplancq nach, daß die Kartoffel das Getreide verdrängt
- gehen Knechte und Diener im südlichen Elbegebiet lieber außer Dienst als das sie Kartoffeln bei ihrer Herrschaft essen
- 1782 ist die Kartoffel in Finnland bereits so bekannt, daß in Åbo von P.A.Gadds und Jonas Cajanus ein Bericht darüber verfaßt wird
- wird wegen einer Kartoffelkrankheit der Import von Knollen in die Vereinigten Niederlande verboten
- setzt die »Hochfürstliche hessen-casselische Gesellschaft des Ackerbaus und der Künste« einen Preis von zehn Louis d'Or aus, damit erklärt werde, welchen Nutzen die Kartoffel habe
- bemüht sich der Gutsbesitzer Kajetan von Lürzer auf Schloß Dorfheim bei Saalfelden den Kartoffelanbau im Salzburger Land voranzutreiben
- empfiehlt der Holländer van Bavegem, kleine Kartoffelstücke mit einem oder zwei Augen zu pflanzen, wenn man Kartoffeln setzt
- nimmt der Pfarrer Johannes Simon aus der Grafschaft Leiningen erste Kreuzungen mit Kartoffelblüten vor und zieht aus den Beeren Hybriden-Sämlinge und veröffentlicht darüber einen Bericht mit dem Titel »von der jetzigen verderblichen Abartung der Kartoffel«
- sind die Adligen in Ungarn auf den eigenen Anbau der Kartoffel angewiesen, wenn sie einen Leckerbissen als Dessert zu sich nehmen wollten
- entsteht das erste Rezept für Tomatenketchup, komponiert von einem Bürger New Jerseys

nehmen Mönche aus Vojvodina Kartoffeln mit nach Serbien und pflanzen sie in dem Kloster St. Annunciation an

soll die Kartoffel in Niederösterreich sehr verbreitet gewesen sein

1783 werden die ersten Kartoffeln im südlichen Teil von Kamtschatka am Beringmeer angebaut

kommt eine Fuhre Kartoffeln nach Creuzburg a. d. Werra, und an Zoll sind deshalb fällig für einen Wagen ein Groschen und für einen Korb sechs Pfennige

erläßt die kurfürstliche Regierung in Amberg eine Verordnung über den Kartoffelanbau

sieht Friedrich II. einen großen Wagen mit Bollen aus Sachsen in sein Preußen einfahren, was ihn fürchterlich ärgert

beginnt der Holländer Dirk de Vries mit der Zucht neuer Kartoffelsorten aus Saatgut

wachsen in Trebsen bei Grimma in Sachsen die Kartoffeln auf dem Feld, denn Dr. Vincent Baumann verpachtet das Rittergut an Johann Christian Fritzsche, aber es dürfen keine verkauft werden, sondern nur selbst oder ans Vieh gegeben werden

beginnt im Erzgebirge und im Altenburgischen Osterlande die Trockenfäule an der Kartoffel

erfindet Oliver Evans aus Delaware eine automatische Mühle, in der das Getreide auf einem Förderband gesäubert, zu Mehl gemahlen und anschließend gebeutelt wurde, was die Anzahl der Müller ganz schön reduzierte

pflanzen nur neun von 67 Wirtschaften die Kartoffeln im Ort Neumark (Thüringen) nicht an

nennt Legrand d'Aussy die Kartoffel als »an sich unverdaulich«

schreibt der neapolitanische Arzt Filippo Baldini »De Pome di terre Ragionamento« und wirbt für den Anbau der Erdäpfel

1784 wird Johann Christian Schubart vom österreichischen Kaiser Josef II. für seine Verdienste um den Rotklee (*Trifolium pratense*) mit dem Namen »Edler von Kleefeld« geadelt (und davon abgeleitet wird »Arica vom Kleeblatt«)

sieht Christian Schmohl aus Pülzig bei einer »Kameralistischen Reise durch das Fürstentum Anhalt« »einige von den großen Engländischen Erdäpfeln, deren einer einen Scheffel tragen kann«

wird in einem Bericht über eine Reise im Fürstentum Hohenzollern-Hechingen über den Anbau Erdäpfeln berichtet, womit aber der Topinambur gemeint war

werden die Kartoffeln auf Evie (Orkneys) angepflanzt

gewinnt Pfarrer J. A. Th. Varnhagen aus Wetterburg (Waldeck bei Kassel), den ersten Preis für die Bearbeitung der Frage: »Ist der Vorwurf begründet, daß der übermäßige Kartoffelanbau den Verfall des Ackerbaus und den Ruin der Mühlen nach sich ziehe?«, weil Varnhagen nachweist, daß die Kartoffel niemals die Müller und die Mühlen überflüssig machen werde

erfrieren in Irland die Knollen durch späte Herbstfröste und schwere Schneefälle im Januar 1785

1785 ist die Kartoffel in ganz Brandenburg eingeführt

befreit Friedrich II. von Preußen in einem Edikt ausdrücklich die Bauern in Kleve und in der Grafschaft Mark von der Entrichtung des Kartoffelzehnten, sofern die Anbaufläche sich auf ein Fünftel der Ackerfläche eines Hofes beschränke

verfügt die kurfürstliche Hofkammer München, daß das Pflegeamt Bärnau in der Oberpfalz den Erdäpfelzehnt zu erlegen habe

entdeckt Joachim Nettelbeck erstmals in Stargard Kartoffeln auf dem freien Felde

werden Kartoffeln in Rußland nur in der Gegend um St. Petersburg und Nowgorod angebaut, während gleichzeitig die schlechten Getreideernten eine besondere Teuerung hervorrufen, so daß die Leute Heu und Moos essen müßten

wird im französischen »Bon jardinier« festgestellt, »der Arme (müsse) sehr zufrieden sein über diese Nahrung«, womit die Kartoffel gemeint war

verbietet Friedrich II. Kindern Wein zu trinken zu geben

sind im Warthebruch insgesamt fünfundneunzig Kolonien angelegt, in denen auch und natürlich Kartoffel angepflanzt werden müssen

wird ein Rezept über die zweckmäßigste Art, Bratkartoffeln zu machen, veröffentlicht

veröffentlicht präsentiert Parmentier seinem König Ludwig XVI. und dem gesamten Hofstaat einen Strauß Kartoffelblüten

endet ein langjähriger Streit der Bauern in Sachsenhausen mit ihrem waldeckischen Fürsten über die Entrichtung eines Kartoffelzehnten

schreibt Johann Georg Krünitz in seiner »Oeconomische technologische Encyclopädie« ausführlich über Anbau und Geschichte der Kartoffel

werden rund dreihundert Schotten und Engländer wegen Salzschnuggel und Handel mit unverzolltem Tabak aufgehängt

1786 nennt Dr. Cuthbert Gordon vor der »Royal Society« Kartoffelbrot geschmackvoll, womit er recht hat

werden in Biesenthal aus vierzehn Wispel (rund 600 kg) Aussaat achtundvierzig Wispel (gut 2 t) Kartoffel gewonnen

verbietet die Hochfürstliche Bayreuther Regierung den Anbau der »polnischen Kartoffel«, da der Genuß sowohl Menschen als auch Vieh schädlich ist

ißt Friedrich II. (am 5. August) Kartoffelkroketten

stellt Pastor Schwager aus Jöllenbeck im »Westphälischen Magazin« fest, daß die Ravensberger Bauern einen »hinlänglichen Fond von altdeutscher Ehrlichkeit« besäßen, begleitet von »einer plumpen Ehrlichkeit mit vieler Unwissenheit«, aber sie würden in ihren Küchengärten auch Kartoffeln anbauen

sieht Goethe »hübsche Mädchen mit der Mutter auf den Knien, Kartoffel ausmachend«

wird eine Kommission beauftragt, die die Zehntverweigerung auf Kartoffeln einiger Bauern in den Gemeinden Waltikon und Gössikon im Amt Küsnacht untersuchen soll, was schließlich dazu führt, auf allen Gütern einen halben Viertel Kartoffelland zehntfrei zu nutzen

bringt der Herrscher von Montenegro Kartoffeln aus Rußland mit und ordnet an, daß diese angebaut werden, denn dies sei eine religiöse Verpflichtung

1787 ist die Kartoffel in Frankreich eine »gesunde Hauptnahrung« des Volkes geworden

nimmt James Boswell am Silvesterabend in Cumberland ein kleines Abendessen mit Eiern, Bratkartoffeln und Rindfleischscheiben zu sich

veranlaßt Herzog Karl August von Sachsen-Weimar, daß auf seinen Gütern eine Zählung durchgeführt werden soll und dabei stellt sich heraus, daß die Kartoffel in Neumark, Hottelstedt, Ballstedt, Heichelheim, Ottmannshausen und Daasdorf wohl geraten sind

geht van Prints zu dem »Pruisisch volk in Amsterdam«, die Rüben, Kartoffeln und Kohl verkauften

bis 1789 verursachen Mißernten Hungersnöte in Deutschland, weil es einen zu heißen Sommer gibt

wird in der Chronik der niederländischen Familie van Prints vermerkt, daß die Preußen nach Amsterdam kamen und Rüben, Kartoffeln und Kohl mitbrachten

beginnen die Bauern in Waldsassen und anderswo ihren dreijährigen Streit um den Kartoffelzehnten

wird die Branntweinbrennerei in Schweden für den häuslichen Bedarf erlaubt, was zu einem ziemlichen Anwachsen des Kartoffelanbaus führt und noch später zu einem strikten Alkoholverbot

liefert der Hochfürstliche Thurn und Taxis Leibarzt und Theologe Dr. Jacob Christian Schäfer einen Bericht über die Regensburger Umgebung, wonach die Einwohner Erdäpfel in großer Menge genießen

kauft Johann Christian Mühlberg von seinem Schwiegervater Gottfried Röhler dessen Halbhufengut, und es wird neben den 810 Gulden und der freien Wohnung insbesondere ausbedungen, »sollte es Verkäufer an Käufers Tisch schuldig und gehalten sein, seinen beiden Schwiegereltern an dessen Statt alljährlich zu geben: 8 Scheffel Korn, 1 Scheffel Weizen, 1 Scheffel Gerste, 2 Metzen Erbsen, 1 Scheffel Erdbirnen«

ist die Kartoffel in Ungarn das Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung

1788 sind im schweizerischen Marschlins die Herdäpfel gepflanzt

spricht Lorenz Westenrieder von dem großen »Lermen«, den der Anbau der Kartoffel verursache

wird die Kartoffel in Nieder-Ungarn erstmals angebaut, da die schlechten klimatischen Verhältnisse den Anbau dort behinderten

wachsen in Innsbruck, in Vils an der Lech und in Kufstein die Bramburis in den Gärten

wird in einer Urkunde aus dem Lechtal erwähnt, daß für den Ausfall der Ernte nicht die Gegend verantwortlich gemacht werden dürfe

sind im Reichensteiner Gebirge in Bad Landeck ebenfalls Kartoffeln auf den Feldern

schreibt der Landrichter Gottfried Rupprecht im »Der gute Feld- und Hauswirt nebst Hauswirtin in dem Kurfürstl. Sächs. Erzgebirge und anderen gebirgischen Gegenden«, daß »um Freyberg Wirte sind, die jährlich einige Hundert Scheffel erbauen« und zwar Kartoffeln!

wird wohl die erste Dissertation über die Kartoffel geschrieben: C.F. Dertinger in Erfurt mit »Solani tuberosi esculenti jura quaedam« sind im bayerischen Füssen Kartoffeln in den Gärten

kommen die Kartoffeln erstmals in die Vendée und nach la Rochelle

regnet es in Frankreich so viel, daß das Getreide nicht ausreift und im Jahr danach steigen die brotpreise ganz mächtig

wird in einer Handschrift über die geringen Erträge an Kartoffeln in der Gegend von Vils (Lechtal/Nordtirol) berichtet

1789 werden in Slowenien von Marko Pohlin die Kartoffel gelobt und verschiedene Zubereitungsarten genannt

weist Parmentier auf die stärkende Wirkung der Kartoffel in seinem »Traktat über den Anbau und die Verwendung der Kartoffel« hin und wird auch deshalb von begeisterten Hosenlosen durch die Straßen von Paris getragen

murren Kasseler Müller über die Kartoffel

ernten die 190 Haushalte in Sternenberg (bei Zürich) insgesamt 5220 Viertel Kartoffeln, was etwas über 400 kg je Haushalt bedeutet; wovon die Bauern aber nichts an den Herrn Pfarrer Waser abliefern wollen

wird in dem in Gotha erschienenen »Noth- und Hülfsbüchlein oder lehrreiche Freuden- und -Trauer-Geschichten der Einwohner zu Mildheim« über den vielfältigen Nutzen der Kartoffel berichtet

wird in einem lettischen Wörterbuch von den kartup(p)les geschrieben

werden in Frankreich etwa viertausendfünfhundert Hektar mit Kartoffeln angebaut und ein Jahrhundert später (1892) sind es mehr als eineinhalb Millionen Hektar

sorgt »El Niño« in Madras (Indien) für eine dreijährige Dürrezeit mit mindestens 600.000 Hungertoten und zwischendurch treten riesige Überflutungen auf, die ebenfalls Tausende Menschen das Leben kosten

führt eine erneute desaströse Ernte in Frankreich schließlich zur Revolution, weil die Menschen in der Bretagne an Ergotismus litten und halluzinierten und deshalb meinten, ihr Schicksal in die eigenen Hände nehmen zu müssen und auch deshalb wird in der (neuen) französischen Verfassung eine Bestimmung über die Meinungs- und Gedankenfreiheit aufgenommen und schließlich verlieren insgesamt 64.690 Inhaber von Kaufämtern ihre Arbeit

proklamiert George Washington den ersten offiziellen »Thanksgiving day« und dieser Tag wird auch als »Truthahn-Tag« bezeichnet

endet in Burgund die Verwechslung von Trüffel und Kartoffel

gibt es in Frankreich elf Kartoffelsorten

1790 essen in Schottland sogar die reichen Leute Kartoffeln, da es kein Getreide zu kaufen gibt, aber alle trinken zweimal am Tag a cup of tea und in Loggie wird die Kartoffel das Grundnahrungsmittel für die Bevölkerung

werden die erste Ananas auf Hawaii angebaut

entdeckt Johann Tobias Lowitz in St. Petersburg, daß Kohle die Eigenschaft besitzt, das Fuselöl zu absorbieren, was der Kartoffelschnapsbrennerei einen ziemlichen Aufschwung gibt

beschließt die französische Nationalversammlung, alle Gerichtsverfahren wegen Verletzung der Salzsteuern, der gabelle, einzustellen und die Inhaftierten freizulassen

hat sich die Kartoffel in der Marsch (Schleswig-Holstein) zumindest als Viehfutter durchgesetzt
werden in der Umgebung von St. Petersburg Kartoffeln angebaut

erfindet die amerikanische Hausfrau Nancy Johnson die erste Speiseeismaschine – ein Holzkübel mit Deckel und Kurbel

verlieren die Bauern von Pullenreuth ihren Streit um den verweigerten Zehnten mit der Geistlichkeit

sind Kartoffeln mit Buttermilch in Wales ein übliches Nahrungsmittel

werden dem ketchup erstmals Tomaten hinzugefügt, damit der Fischgeschmack überdeckt wird

beginnt die österreichische Regierung, den Kartoffelanbau dadurch zu fördern, daß sie Grundstücke verteilt, auf denen mindestens zur Hälfte Kartoffeln anzubauen sind

haben die schwedischen Bauern ihre Auffassung über die Kartoffel geändert und bauen sie feldmäßig an, was wohl mit der Erlaubnis der Brennerei zusammenhängt

hat die Kartoffel inzwischen eine solche Bedeutung erlangt, daß sie in einer »Eheberedung« in Lauterbach genannt werden muß

werden Kartoffeln auf die Insel Westray (Orkneys) eingeführt und erstmals gepflanzt

betreiben Pastor Weihe und Kantor Graff aus Mennighüffen den feldmäßigen Kartoffelanbau

kommt die Kartoffel abermals nach Tunesien – diesmal durch französische Einwanderer

pflanzen französische Entdecker, die vor der Revolution fliehen, auf Tasmanien in der Reserche Bay in einem Garten auch Kartoffeln an

unterteilt Samuel Deane im »New-England Farmer« die im Osten der Vereinigten Staaten wachsenden Kartoffeln in »table potatoes« (für die Menschen, und »hog potatoes« für das liebe Vieh, doch noch 50 Jahre vorher hätte es nur eine Sorte Kartoffeln gegeben

1791 werden auf Tristan da Cunha die ersten Kartoffeln angebaut

verteilt die Berliner Armenverwaltung Knollen an Bedürftige behufs Kartoffelanbau

fliehen die Mitglieder der französischen Königsfamilie aus Paris und zwar als Bäcker verkleidet, obwohl doch der Ludwig glaubt, er sei der »König-der-das-Volk-nährt«

können die Bauern in Traisa auf dem Dippelshof die ersten Knollen aus eigener Ernte essen

wird in einem Kaufvertrag in Johannesberg bei Fulda ein »Kartoffelbeeth zu 1 Metzen Aussaat« ausbedungen

berichtet ein Baumwollwarenhändler aus Plauen, daß die Nahrung der Spinner fast ausschließlich aus Kartoffeln bestünde

werden auf dem Rittergut in Jeßnitz (in der Nähe von Bautzen) zwei Scheffel Kartoffeln geerntet, aber zwei Jahre später sind es bereits siebenundsechzig Scheffel – es ist aber nicht ersichtlich, ob es sich um die »hannöverschen« gehandelt hat, die nur für die Schweine gut sind

werden in jedem hessischen Dorf nur noch zwei Branntweinschenken erlaubt

1792 gibt Anton Edler von Klein in seinem »Deutschen Provinzialwörterbuch« den Hinweis, daß die Kartoffeln in Danzig »Erdschocken« genannt werden

versuchen die Bauern von Pilgramsreuth, Pullenruth und Lochau den Pfarrer zu bewegen, auf den Kartoffel-Zehnten zu verzichten

kommt Captain Bligh (der von der »Bounty«) nach Tasmanien (was bis 1855 Van Diemen's Land hieß) und pflanzt auf Bruny Island Kartoffeln an, aber zu einer Ernte kommt es nicht, da nicht in der Erde gewühlt hatte, sondern nur am Strauch die Äpfel erwartete

wird im französischen Revolutionskalender der 1. Oktober in »pommes de terres« umbenannt erscheint im »The New Art of Cookery« von Richard Brigg ein, erstes Rezept für »tomato catsup«

werden aus der Gemeinde Strijen (Niederlande) 10.000 Tonnen Kartoffeln an die umliegenden Städte geliefert

nimmt der Pfälzer Friedrich Christian Laukhard, ein arbeitsloser Theologe, an der Kampagne in der Champagne teil und leidet als einfacher Soldat an Hunger, denn selbst die Kartoffeln auf den dortigen Feldern »waren von der Art derer, die man in Deutschland dem Vieh gibt«

1793 werden die Menschen wieder einmal nicht satt in Deutschland und die Getreidepreise steigen besonders in Süddeutschland bis 1795 enorm, da die Ernten 1794 und 1795 relativ schlecht waren

nennt Adelung in seinem Wörterbuch die Kartoffel »Kartoffel«, aus dem »Erdapfel verderbt«

werden in Frankreich die »Atelier de charité«, also die Arbeitshäuser, umgetauft in »atelier publics« und in den Dienst staatlicher Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen gestellt (was für Herrn Gerster und seinen Nachfolger eine Anregung sein soll)

läßt die für die Lebensmittelversorgung zuständige Kommission des französischen Nationalkonvents von Parmentiers Schrift über die Kartoffel zehntausend Exemplare drucken und in allen Départements verteilen und außerdem fordert die Kommission, das, das vorher dem Adel für deren diversen Lustbarkeiten zur Verfügung stand, mit Kartoffeln zu bepflanzen und es sind in Frankreich bereits rund 35.000 Hektar mit Kartoffeln bepflanzt

erwähnt Paul Andreas Nemnich in seinem »Allgemeinen Polyglotten-Lexicon der Naturgeschichte«, daß mit Erdbirnen, Grundbirnen und Erdartischocken der helianthemum gemeint ist

wird in »The Statistical Account of Scotland« festgestellt, der Anbau der Kartoffel habe zu einem Anwachsen der Schweinepopulation geführt, was dazu führt, daß die armen Menschen auch Fleisch essen könnten

will Santerre alle Hunde in Paris totschiagen lassen und fordert die wohlhabenden Bürger auf, mehr Kartoffeln zu essen, denn diese werden auf einer Anbaufläche von rund 35.000 ha angebaut

macht Leonhard Wächter in seinen »Holzschnitten« den Mönch Gramsalbus lächerlich, in dem er ihn von einem Schlaraffenland träumen läßt, in dem die Bäume statt Blätter Wecken und statt der Früchte Schüsseln voll gedämpfter Erdäpfel tragen

befürchtet Beethoven, in Wien kein Eis zu erhalten, da es ein sehr warmer Winter gewesen war, und nur geringe Eisvorräte vorhanden waren

1794 publiziert das englische »Board of Agriculture« aufgrund der Getreidemißernten mehrmals Empfehlungen für den Anbau von Kartoffeln, da auf zu wenigen Äckern die Knollen angebaut werden

werden in Schottland auf neugewonnenen Moor-Böden Kartoffeln angepflanzt

ist die Kartoffel in England nur selten in den Fruchtwechsel einbezogen, weil man glaubte, die Kartoffel zehre den Boden aus, der dann für Getreide nicht mehr verwendet werden könne

erscheint in Frankreich ein Kochbuch mit dem Titel »La cuisinière républicaine«, in dem zwanzig Kartoffelrezepte enthalten sind und der Aufforderung an die geschätzten Leser, weitere Rezepte einzusenden

werden in dem französischen Kochbuch »La cuisine républicaine« achtzehn Rezepte mit der Kartoffel genannt

stellt de Combles, Autor einer Abhandlung über die Gemüsegärtnerei, fest, daß die Kartoffel in Frankreich noch keine allgemeine Anerkennung gefunden habe

und noch im Folgejahr herrscht in Südengland eine Getreide-Mißernte

wird im Amt Küsnacht »der Verkauf und Aufkauf von Baumfrüchte und Erdäpfel aus einem Dorf in ein anderes auf Mehrschatz hin gänzlich untersagt«, womit jeder Spekulation der Boden entzogen werden sollte, und diese Anordnung wurde am 18. Februar 1795 »bey Strafe an Ehr, Leib und Gut« wiederholt

erlaubt der Rat der Stadt Zürich, daß jeder Haushalt in den unmittelbaren Zehntbezirken der Stadt einen halben Vierling Kartoffelland zehntfrei bewirtschaften darf

klagt der seit einem Jahr in Wald (bei Zürich) amtierende Pfarrer Bernhard Meyer über »eine starke Gährung« in seiner Pfarrgemeinde wegen des Kartoffelzehnts und meint, daß »unsre Berge bald keine anderen Früchte tragen würden«, wenn der Kartoffelzehnt entfallen würde

werden die ersten Kartoffeln in Gusow im Oderbruch angebaut, wobei man die »gemeinen rothen Winter-Erdäpfel« für den Menschen und die »Vieh- oder Futteräpfel« und »englische«, »irische«, »Schweine-«- oder allgemein »ausländische« unterscheidet, da die letzteren einen »herben« oder »geilen« Geschmack haben

gründet Caspar Voght in Hamburg das »Etablissement für Blumen- und Samenkultur«, eine Landwirtschaftsschule, in der auch Kartoffeln gezüchtet und Kartoffelbau gelehrt werden

nehmen einundsiebzig Highlander wahrscheinlich Kartoffeln mit nach Flota auf den Orkneys

wird Goethes »Stella« ins ungarische übersetzt, aber der Eierkuchen mit abgesottene Kartoffeln wird mit Gulyasch übersetzt, da die Knolle noch zu unbekannt beim städtischen Publikum war

bringen Holländer die aardappel nach West Java (Indonesien), aber es ist anzunehmen, daß sie bereits viele Jahre früher durch holländische Segler dahin gebracht wurden, denn wenn sich diese in der Mitte der Strecke (Kap Horn) mit Kartoffeln verpflegt haben, warum dann nicht auch am Abfahrtsort?

werden die »geehrtesten Leser« über den »schädlichen Wirrwarr in der pomologischen Nomenclatur« im »Teutschen Obstgärtner« unterrichtet

wird in Leipzig bei Voß und Compagnie ein Lehrbuch »Ueber den vortheilhaftesten Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln« veröffentlicht

ist in England eine katastrophale Getreideernte und die insbesondere die Landarbeiter fangen an, zu randalieren, denn durch die Einhegung der früher freien Landflächen und der Enteignung der Wälder durch die Grundbesitzer haben sie die früher üblichen und möglichen Alternativnahrungsmittel verloren

erwähnt Thomas Jefferson die Kartoffel in seinem Tagebuch, die ihm wahrscheinlich Sarah (»Sally«) Hemmings gekocht hatte

1795 befällt der Schimmelpilz die Kartoffelfelder in England und Irland, denn es war ein kalter Frühling und ein naß-warmer Sommer

wird in einem »Historischen Bericht« anlässlich des sog. Kartoffelmandats vom 4. Juni 1795 in der Schweiz die Entwicklung des Kartoffelzehnten in der Schweiz dargestellt, und in dem Kartoffelmandat wird festgelegt, daß Kartoffeln, die in den Hauptzelgen gepflanzt werden, zehntpflichtig sind

besteht die Nahrung der Arbeiterfamilien in Manchester fast ausschließlich aus Kartoffeln, »neben Brot das wichtigste Nahrungsmittel aller Klassen«, doch in dieser Hungerszeit mag der König George III. nicht auf sein Brot aus Weizen verzichten

werden Kartoffeln in einem polnischen Handbuch der Landwirtschaft erwähnt

wird in den »Lippischen Intelligenzblättern« über die »Koch-Art der Kartoffeln in England« berichtet

beginnt die Kartoffel in Glasgow, Paisley, Dundee und Umgebung an Bedeutung zu gewinnen und wegen der schlechten Getreideernte beginnt die englische Regierung erstmals, für den Kartoffelanbau zu werben, und es

veröffentlicht das englische »Board of Agriculture« unter dem Schriftführer Arthur Young eine Schrift mit dem Titel »Hinweise zu Anbau und Verzehr von Kartoffeln«

veröffentlicht Hannah Glasse in England ein Kochbuch (»The Art of Cooking Made Plain and Easy«), in dem nicht weniger als elf Kochrezepte mit Kartoffeln aufgeführt sind (was wahrscheinlich eine größere Anzahl ist als in heutigen nicht auf Kartoffeln spezialisierten Kochbüchern)

beklagt Parmentier in seiner »Abhandlung über die Kultur und den ökonomischen Eigenschaften der Erdäpfel«, daß bei den Knollen ein ziemlicher Namenswirrwarr herrscht, aber er gibt auch einen guten Hinweis auf die schonendste Art, Kartoffeln zu kochen

sind Brot und Kartoffeln das »natürliche« Nahrungsmittel der Armen im walisischen Snowdonia

berichtet Graf Rumford über die Münchener, daß diese die Kartoffel als gottloses Gemüse ablehnen, obwohl Weizenbier in der Bibel auch nicht erwähnt wird

wird in Lautenweschnitz im Odenwald die Kartoffel erstmals angepflanzt

erfindet Yeald aus Herfordshire einen neuen Pflug aus Metall, der von vier Ochsen oder drei Pferden gezogen werden muß

nennt Johann Caspar Schiller in seiner »Baumzucht im grossen« alle möglichen Apfelnamen, aber keine Erdäpfel

empfiehlt das englische »Board of Agriculture« »solche Winkel und Ecken, welche möglicherweise sonst vernachlässigt werden könnten« mit Kartoffeln zu bepflanzen

veröffentlicht J. A. A. Müller in Leipzig einen »ökonomisch praktischen Unterricht über den Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln«

1796 heiratet Napoleon die schöne Kreolin Josephine, was der Knolle (wegen ihrer Wirkung auf die »ehelichen wercke«) zu großer Popularität verhilft

oder so ungefähr gibt's Streit zwischen den Pfarrkindern und ihrem Pfarrer in Waldershof in der Oberpfalz um den Erdapfle- und auch um den Flachszehnten

beschreibt Christoph Wilhelm Hufeland in seiner Makrobiotik die Kartoffel als schwer verdaulich und blähend

schreibt Johann Georg Vothmann im »Garten-Katechismus« von den »frühen länglichen Nudelpotatos«

essen die Ärmsten in Schottland fast ausschließlich Kartoffeln

weist Adelung daraufhin, daß in der Lausitz und in Meißen die eßbaren Wurzeln des Topinamburs Grundbirnen genannt werden

wird Kartoffelanbau in St. Gilgen und im Lungau (Tiroler Zillertal) erwähnt

wird in Franken der erste Kartoffelschnaps hergestellt

ermuntert der Pfarrer von Plieningen bei Hohenheim, Christian Georg Göz, seine Schäfchen zum Anbau der Tartüffeln oder Erdäpfel

dichtet Samuel Friedrich Sauter ein Loblied für den Francis Drake und die Kartoffel, das als deutsche Marseillaise bezeichnet wird

werden mehr als 1600 acres in Barking, Ilford, Leyton, Wanstead und East and West Ham mit Kartoffeln bepflanzt, um insbesondere London zu beliefern

räumt Amelia Simmons in ihrem »American Cookery«, dem ersten amerikanischen Kochbuch, der Kartoffel den ersten Platz unter den amerikanischen Gemüsesorten – geschält oder mit der Pelle – und nennt in ihrem Kochbuch elf Gemüsesorten und außerdem neun Bohnen- und sechs Erbsenarten,

nennt Lichtenberg drei Männer, die der Kartoffel-Luft in Bötien, in der sie geboren waren, Ehre machen (L68)

schreibt Pfarrer Bernhard Meyer aus dem schweizerischen Wald bei neuen Streitereien um den Herdäpfelzehnt, daß »39 Jahre hindurch ... dieser Zehnt ohne einigen Widerspruch beschriebener Massen bezogen« worden war

während die Engländerin Hannah Glasse in ihrem »Art of Cooking Made Plain and Easy« die Kartoffel nur als Dessert, bestenfalls als Beilage, empfiehlt

1797 erfindet Graf Rumford seine berühmte Gersten- und Kartoffelsuppe, die zur Armenspeisung in München ausgegeben wird

entbrennt ein Streit um den Zehnt für Kartoffeln in Neustadt an der Waldnaab und in Waldsassen

wird in Turku (Åbo) eine ökonomische Gesellschaft gegründet, die den Kartoffelanbau fördert
unternimmt man in Schweden Versuche mit dem Einsalzen von Kartoffeln, die dann schmackhafter und gesünder als Gurken seien

notiert Goethe in seinem Tagebuch über eine Reise von Tübingen nach Saxe, daß er viele Kartoffelfelder gesehen habe, denn der Feldbau ist dort der einer rauheren Gegend

erscheint in Leipzig auf über 300 Seiten der »ökonomisch-praktischer Unterricht über den vorteilhaften Anbau der Kartoffel« von K.F. Buschendorf, was auch in einigen (heutigen) Leipziger Stadtteilen (z.B. in Schleinitz) und in Niedersteina bei Döbeln praktiziert wird, aber Buschendorf schreibt von dem Topinambur

schreibt der Kirchenlamitzer Rektor J. H. Scherber, daß die »amerikanischen Erdäpfel« die nützlichsten unter den neuen »Producte« aus Amerika seien

klagt der amerikanische Präsident George Washington, daß seine Zahnprothese das Kauen beschwerlich mache und er deshalb zu jeder Mahlzeit Kartoffelbrei zu sich nehme

werden in Wolfenbüttel in Niedersachsen die Gärten mit Kartoffeln bepflanzt

schreibt G. F. Leonhardies über den »Vorteilhaften Anbau und die beste Benutzung der Kartoffeln zu Mahlzeiten, Branntwein, Stärke, Seife, Lichtern und Sauerteig«

schließt Hanns August von Zehmen aus Niedersteina und

Oberwatzschwitz einen Pachtvertrag mit Johann Traugott Schumann, dem deshalb mit seiner Ehefrau jährlich »6 Scheffel Erdbirnen« zustehen

werden über all in Wales die Kartoffeln angebaut

1798 schlägt Robert Malthus vor, den Armen nur noch Kartoffeln und »Rumfordsche Suppe« zu geben

meint Arthur Young, daß die meisten Arbeiter (und ihre Nachbarn) in Hull von der billigste Sorte von Schlachtfleisch, Kartoffeln und Fisch leben müßten, da die Preise von Weizen erheblich gestiegen seien

schreibt Albrecht Daniel Thaer die »Einleitung zur Kenntnis der englischen Landwirtschaft«

erscheint im Königreich Neapel eine »Abhandlung über Kartoffeln« von Vincenzo Corrado, denn diese sei einfach zuzubereiten und ein ausgezeichnetes Lebensmittel für die Armen

erscheint in Gotha ein »Noth- und Hülfsbüchlein oder lehrreiche Freuden- und Trauer-Geschichten der Einwohner zu Mildheim«, in dem festgestellt wird, daß die Knolle eine ergiebige Frucht sei und für das Rindvieh ein gutes Futter

1799 singt Johann Heinrich Voss »Die Kartoffelernte«, ein Loblied auf die Kinderarbeit

übernimmt Gottfried Wettich das Halbhufengut von Michael Hartmann und wie immer in jener Zeit und Gegend werden 1 Scheffel Erdbirnen als Kaufpreis vereinbart und 3 Schock Eier zusätzlich für Spiegelei mit Bratkartoffeln

werden in Schlesien über zwei Millionen Scheffel Kartoffeln geerntet, und da ist es kein Wunder, daß von hier aus die Knolle zur »Bramburi« wird

beschreibt Reverend Richard Warner in »A Second Walk through Wales«, daß Arbeiter in Pembrokeshire (Wales) drei gute Mahlzeiten am Tag hätten und die Kartoffel würde eine entscheidende Rolle hierbei spielen

dichtet ein Anonymus in Jever: »Rosen und Nelken blühen und verwelken / aber unsere Freundschaft nicht / Lebe wohl Kartoffelgesicht – Zum Andenken an Kartoffel, Jever November 24 1799.«

breiten sich in Mockau (bei Leipzig) Kartoffeln auf den Feldern aus

wird in bayerischen Statistiken der Kartoffelanbau in der Oberpfalz erwähnt

erfrieren auf dem Barnim die »Nudeln« in den Mieten

werden im ersten Kochbuch in slowenischer Sprache (von Valentin Vodnik) zwei Kartoffelrezepte genannt, in einer erweiterten Ausgabe im Jahr 1842

werden in einem Kochbuch unter 318 Rezepten immerhin sieben Kartoffelgerichte aufgeführt sind wieder einmal Hungerjahre in Irland (bis 1801), aber die englische Regierung kauft Reis und Mais und Roggenmehl

wird in Deutschland (mit Frost im Mai) von der »Ausartung der Kartoffel« in der Oberpfalz berichtet

verpachtet Hanns August von Zehmen diesmal sein Land an George Vogel und bestimmt, »über Kraut und Erdbirnen darf Pächter weder Rüben, Möhren oder andere Gewächse sähen, legen oder pflanzen«

berichtet der Landgerichtsrat Dr. Christian R. Schleis vom Kartoffelanbau in und um Schwandorf
werden in Dresden erstmals fünfzig Portionen der Rumfordschen Suppe zur Armenspeisung
ausgegeben

werden außerdem in anderen Teilen Bayerns, in Tirol (in Meran), Mecklenburg, auf Rügen, in
Ungarn Kartoffeln angebaut

Im neunzehnten Jahrhundert

1800 sind in Schottland die Kartoffeln nur auf den Tischen der Armen zu finden, obwohl es wieder einmal eine Hungersnot gibt

veröffentlicht von Kling in München eine Anleitung zum Kartoffelanbau

schreibt Valmont de Bomare im »Dictionnaire d'histoire naturelle«, daß die Kartoffel seit 25 bis 30 Jahren in der Schweiz angebaut werde

kommt die Kartoffeln nach Luserna, einer deutschen Sprachinsel in Norditalien, und wird dort patat genannt

heißen die Kartoffeln in den Niederlanden »Beukestammen«, »Blanke Zriezen« und »Stoelematters«

schreibt Iolo Morganwg an das »Amt für Landwirtschaft, daß es sich in Wales nicht lohne, Kartoffeln anzubauen, da diese anderswo billiger angebaut werden könnten

gestattet die schwedische Regierung, Schnaps aus Kartoffeln zu brennen

geht der britische Diplomat Sir John Malcolm von Indien nach Persien und nimmt die Kartoffel mit, die dort daraufhin »Malcolm's Plum« (atu-yi Malcolm) genannt wird

ist in Danzig der frühere Name »bulwe« für die Kartoffel nicht mehr bekannt

übernimmt Robert Owen in New Lanark eine Baumwollspinnerei, in der er bald danach soziale Reformen einführt – unter anderem durch Förderung des Kartoffelanbaus für seine Arbeiter

genau am 28. Januar, kommt die Kartoffel durch Franzosen nach Griechenland, genauer: in die »Republik der Sieben vereinigten Inseln«

sind Kartoffeln in ganz Vorarlberg zu einem unentbehrlichen Nahrungsmittel geworden, obwohl oder weil sie sehr früh den Geschlechtstrieb wecken und die Geisteskräfte abstumpfen – wie in kirchlichen Kreisen behauptet wird

hat in der Grazer Umgebung die »Cultur der Erdäpfel« einen sehr hohen Grad erreicht

baut der Schultheiß, das ist der Bürgermeister, von Marktwipfeld in Franken, Nikolaus Müller, als Beispiel für seine Bürger Kartoffeln an

wird über St. Pölten (Österreich) berichtet, daß sich die Leckermäuler häufig diese »Frucht« (und damit sind die Kartoffeln gemeint) auftischen lassen

heißt es in Georg Heinrich Zinkens »Allgemeinen oeconomischen Lexicon«, daß die »Erdbirn« »sowohl eine gute Zukost für Gesinde als ein treffliches Futter für die Schweine« seien

wachsen in Irland die Kartoffeln wieder einmal nicht

stellt J. J. Rambach fest, daß in Hamburg die Kartoffel allgemein beliebt ist

entstehen in Lübeck die ersten Armengärten Deutschlands

legt Achard in Schlesien die erste Zuckerrübenfabrik an

wird in Jena ein Bericht von Stockmar über den Kartoffelanbau veröffentlicht, der im »Groszen äusserst vorteilhaft« ist

beginnt das »Intelligenzblatt von Salzburg« mit der Werbung für den Kartoffelanbau

schreibt Genesisus in einer Übersicht über das Meiereirecht »von cartuffelzehnten und von der verjährung der zehentfreyheit«

lehnt das Gesinde in Österreich immer noch die Kartoffel ab

sind – so meint jedenfalls Pachaly in der »Sammlung seiner Schriften zur Geschichte Schlesiens« – die Kartoffeln »heut die Hauptnahrung des gemeinen Mannes«

werden im Departement Schelde in Belgien auf über zwanzigtausend Hektar Kartoffeln angebaut, weil dortselbst eine große Schweineviehhaltung ist

1802 beschreibt A. Chr. H. Niemann den Kartoffelanbau in seiner Vaterlandskunde

wird die Kartoffel besonders in den Industriegebieten Österreichs willkommen geheißen

werden von Prince Edward Island der ersten Kartoffeln in andere britische Kolonien exportiert

klagen die Bauern im Pfälzischen, daß die Grundherrschaft die Frondienstpflicht auch auf den Kartoffelanbau erstreckt habe

werden von Lord Selkirk die ersten schottischen Siedler auf Prince Edward Island angesiedelt, die die ersten Jahre nur mit Hilfe der Kartoffel überlebten

werden in Heinfels bei Erfurt erstmals Kartoffeln in die Gärten gepflanzt

besiedeln Schotten die Edward Island und pflanzen Kartoffeln an

bemerkt das Gericht in Ambras bei Innsbruck, daß die Kartoffeln in Stubay viel gepflanzt werden

läßt der amerikanische Präsident Thomas Jefferson potatoes nach französischer Art, nämlich als frites, servieren

wird der Marquis von Santillieu Ratspräsident in der l'Ardèche, der sich in wissenschaftlichen Arbeiten über die Geschichte der Kartoffel hervorgetan hat

ist nach einer Umfrage der Erdäpfelanbau in Tirol noch nicht so üblich, was sich aber in den folgenden dreißig Jahren ändert

veröffentlicht G. F. Reuss in Leipzig ein Buch »Über den Kartoffelanbau und die besten Mittel, fruchtbaren Samen zu erhalten«

sind in den Herrschaften Braunau und Mauerkirchen (Österreich) die Kartoffeln nicht angebaut

wird vorgeschlagen, den Erdäpfelbau bei den Zuchthäusern, Spitälern und öffentlichen Versorgungsanstalten in Österreich einzuführen

1803 beklagen die hessischen Müller, daß die Kartoffeln nie mißraten würden

beginnen »helldenkende« Landwirte mit dem Kartoffelbau in Pongau (Österreich)

wird im »Weimarischen Wochenblatt« bekanntgegeben, daß der Verkauf von unreifen Kartoffeln verboten sei

beschreibt Alexander von Humboldt als erster Europäer die Kartoffel in Mexiko, was darauf hindeutet, daß die Knolle erst im 18. Jahrhundert dorthin eingeführt wurde

werden die ersten Kartoffeln in Risdon Cove (Tasmanien) von Lt. John Bowen's gepflanzt und im selben Jahr auch geerntet

1804 erhält der Pfarrer von Darshofen in der Oberpfalz nur vier Münchner Scheffel Kartoffelzehnt und ist darob erbost

werden in Kärnten so wenig Kartoffeln angebaut, daß die Agrikulturgesellschaft nicht im Stand ist, zwanzig Vierling Erdäpfel zur Aussaat zu erhalten

stellt der Engländer James Mease fest, daß sich aus Tomaten ein »herrliches catsup« herstellen läßt

entdeckt der Pariser Koch Nicolas-François Appert, daß man durch Erhitzen Lebensmittel auch konservieren kann, wenn man sie dann in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahrt und erhält dafür von der Regierung einen Preis von 12000 Francs, weil man nun das Militär besser verpflegen kann

gehört eine Kaffeekanne, ein Topf und zwei Schüsseln zum einzigen Heiratsgut einer Marktneukirchner Instrumentenmacherfrau

siedelt Albrecht Daniel Thaer nach Berlin über und beginnt mit der Förderung des Kartoffelbaus in Preußen

führt Goethe »Philistergespräche« über Marzipan, Rindfleisch, Sellerie und Kartoffeln, »woran auch die Vulpius theilnahm«

werden mit dem Schiff »Integrity« Saatkartoffel nach Van Diemen's Land gebracht und im Garten von Colonel Patterson bei Yorkton, Port Dalrymple, angebaut (wie auch alle mögliche Sorten Salat und Rüben)

stellt der Österreicher Joseph Rohrer fest, daß mehrere Millionen Menschen in Österreich einzig von der »virginischen Knolle« und vom »türkischen Korn« sich ernähren

ist das zweite Mißjahr in Folge mit Hungersnöte in Österreich und das nimmt die kurfürstliche Regierung von Salzburg zum Anlaß, in einem Zirkular die Schullehrer aufzufordern, über den Kartoffelbau zu lehren und die Erdäpfel auch selbst anzubauen

werden in Brandenburg nur 25.921 Wispel Kartoffeln ausgesät (etwa 12.000 t)

wird im »Weimarischen Wochenblatt« wieder einmal mitgeteilt, daß der Verkauf von unreifen Kartoffeln verboten sei, und daran kann man erkennen, daß die Knolle schon eine gewisse Bedeutung als Nahrungsmittel erlangt hatte, aber die Kenntnis eingeschränkt war und es werden – wie schon in Jahr zuvor – im »Weimarischen Wochenblatt« Mitteilungen betr. Verkaufs von Kartoffeln annonciert

bis 1807 trifft's wieder einmal die kleinen Leute in Deutschland wegen mehrerer Mißernten werden auf Prince Edward Island rund 1500 acres Kartoffeln angebaut, was etwa fünfzehn Prozent der gesamten Anbaufläche ausmacht

erzählt ein 104jähriger Mann in England, daß er als kleiner Junge schon Kartoffeln bei seinem Vater anpflanzte

sind in Films (Schweiz) die Knollenblüten in den Gärten zu sehen

wird ausdrücklich darauf hingewiesen, daß im österreichischen Marchfeld keine Kartoffeln angebaut werden würden, was aber ganz anders ist im Waldviertel, im oberen Weinviertel und im Viertel unter dem Wienerwald

1805 schreibt Krünitz in seinem Lexikon (Band 100) von den »Liebesapfel«-Nachtschatten »Solanum Lycopersicum« und damit meint er den Wolfspflanzisch, den Pomme d'amour, den Pomme d'oro – aber es ist immer die Tomate gemeint

schreibt Joseph Banks, Präsident der »Gartenbau-Gesellschaft« in London, über die Einführung der Kartoffel im Vereinigten Königreich

sagt Johann Gottfried Seume, daß ihm »ein gutes Kartoffelgericht noch immer so lieb als eine - Wildpastete, und wenn sie auch Potemkin durch Kuriere aus Paris bringen ließe« und er wolle noch manch gutes Kartoffelgericht in seinem Vaterlande essen

werden in Zauckerode und im Vorwerk Weissig (Sachsen) drei Acker mit Kartoffeln bepflanzt und 1833 sind es 6,6 Acker

beklagt sich der Pilgramsreuther Pfarrer Göring, daß die Bauern wider dem Edikt des Markgrafen von 1746 den Zehnt auf die Kartoffel nicht abliefern wollen

bemerkt ein französischer Reisender in den Vereinigten Staaten erstaunt, daß die Leute dort mit Messern mit gerundeter Spitze essen würden (wohl, damit man sich nicht im Gesicht verletzt)

1806 wird in Sulzbach in der Oberpfalz vom Ausbau der Kartoffel, aber auch von Haber, Dinkel, Dorschen und Hanf berichtet

stellt sich heraus, daß durch Kartoffelfütterung die Aufzucht von Schweinen billiger als die Rinderzucht geworden ist

sind in Frauenkirch(en) im Burgenland Kartoffeln auf den Feldern ausgesetzt

erörtert Goethe mit Major von Knebel beim Abendessen in dessen Haus die Schädlichkeit der Kartoffeln

werden in Schönhagen in der Prignitz auf dem Schmidtschen Hof von Christian Metzel Erdtöffel angebaut

sind in Glarus und in Monstein in der Schweiz die Kartoffeln weit verbreitet

weigert sich der Erbpächter Bärenfänger, den Kartoffelzehnten an den Richter Friedrich Brühne in Usseln zu zahlen

werden nur in acht von 37 preußischen Staatsgütern in Schlesien Kartoffeln angebaut, obwohl doch Friedrich der Große den großflächigen Anbau angeordnet hatte

ordnet das französische Innenministerium an, daß in allen Hospitälern des Landes täglich eine Portion Fleisch ausgegeben werden solle

genehmigt der Herr von Zehmen im Pachtvertrag mit Johann August Pinkert aus Sorntzig zur Speisung der Fröner »10 Zeilen Erdbirnen, so lang als das Krautfeld ist, zu stecken«

sind in Kochbüchern in Buda und in Pest die Kartoffelgerichte vergessen

wird die gesamte Kartoffelernte für Oberkärnten auf 6356 Metzen geschätzt, was 293 Tonnen entspricht

schreibt John Stewart in einem Bericht über Prince Edward Island, daß die Kartoffeln in großen Mengen wachsen und mit keinem Land vergleichbar

wird in Holland eine Torfaccise eingeführt, was den Brennstoff sehr verteuert, damit den Abbau einschränkt und somit auch den Roggenanbau (auf den trockengelegten Torfflächen), so daß sich die Kartoffel breit machen kann

1807 unternehmen die Professoren Pfaff und Viborg mit Studenten einen medizinischen Selbstversuch, um die Unschädlichkeit der Kartoffel zu beweisen

fängt Pfarrer Friedrich Sendlbeck in Falkenberg einen neuen Prozeß um den Zehnten für die Kartoffel an

nennt man in Holland eine neue Kartoffelsorte »Engelsen«

erfriert die Hälfte der irischen Kartoffeln

werden die neu eingeführten Kartoffeln in Vietnam »Westliche Wurzel« oder »Französische Wurzel« oder – wie die Einheimischen sagen – »Khoai Tay« genannt, aber nach anderen Quellen soll die Kartoffel erst 1890 durch europäische Missionare am Roten Fluß angebaut worden sein

werden im Norden von Tasmanien nur sieben Sack Kartoffeln (auf zwei acres) geerntet, weshalb die Farmer sich entschließen, lieber auf Känguruh-Jagd zu gehen statt Kartoffeln anzubauen, und Känguruh-Fleisch wurde das Hauptnahrungsmittel der Siedler, und Kartoffeln kosteten 1 Shilling 6 pence das (englische) Pfund und noch ein Punkt soll hier erwähnt werden: Als im März ein holländisches Frachtschiff mit Kartoffelschnaps in Hobart Town anlandete, tranken die Siedler so viel, daß Reverend Knopwood die Messe in jener Woche absagen mußte schreibt J. N. von Schwerz, der spätere erste Rektor der Universität Hohenheim, daß die Erdäpfel in Deutschland und in Belgien keine »Anempfehlung« nötig haben

erläßt König Friedrich Wilhelm III. von Preußen ein Edikt, betreffend den »erleichterten Besitz und den freien Gebrauch des Grundeigentums, sowie der persönlichen Verhältnisse der - Landbewohner«, was den größeren Grundbesitzern erlaubt, mit neuer entsprechender Technik die nun unnütz werdenden »Lassiten« zu verjagen und im großen Stil und auf großen Feldern Kartoffeln anzubauen für die Schnapsfabrik und für die städtische Bevölkerung

können nach einem Rezept in den »Lippischen Intelligenzblätter« die Hausfrauen lernen »Nudeln aus Kartoffeln zu bereiten«

erfindet J. Smith eine von zwei Pferden zu ziehende Mähmaschine

beginnen die Norweger mit der Schnapsbrennerei aus Kartoffeln

1808 gehört das Hacken und Graben von Erdäpfeln zu den Frondiensten in der Oberpfalz

berichtet der Stadtphysikus Dr. Josef Steiner aus Weiden in der Oberpfalz, daß die Kartoffel »bei der ärmeren Klasse eines der vorzüglichsten Nahrungsmittel« sei

sind in dem Ort Splügen (im Kanton Graubünden) und im Oberengadin in der Schweiz Gartenkartoffeln zu finden

wird ein Rezept für Thüringer Glöße (»Daitscher«) niedergeschrieben, das sich heute in der Pfarrei von Effelder im Kreis Sonneberg befindet

1809 veröffentlicht Albrecht Thaer seine »Grundsätze der rationellen Landwirtschaft«

hungern die Armen in England und Schottland wieder einmal, was der richtige Zeitpunkt ist, die »Royal Horticultural Society« zu gründen

lobt Johann Heinrich Campe die in seinem Braunschweiger Garten wachsenden »feinsten« und wohlschmeckendsten« Kartoffeln

sind auf Tasmanien im Gebiet zwischen dem North Esk River und dem South Esk river mehr als 300 acres mit Kartoffeln bepflanzt

wird die niederländische Kartoffelsorte »Ruige Poolse« erstmals angebaut

beginnt die Kartoffel in Norwegen ihren Siegeszug anzutreten, weil in dieser Zeit die Not am größten ist, und selbst in Ost-Norwegen und Trøndelag, wo die Bauernhöfe vom Getreide leben, setzt sich die Kartoffel durch

reist Edward Wakefield durch Irland und stellt fest, daß in den kartoffel-essenden Familien jede Person täglich durchschnittlich fünf Pfund Kartoffeln essen würde

wird der Topinambur im »Dizionario botanico« als »Patata del Canada« bezeichnet

ist Königin Luise von Preußen sehr befremdet, daß Zar Alexander den Kaffee aus der Unter»tasse« schlürft, aber das war an sich richtig, denn das nach Ruß schmeckende Getränk kühlte so schneller ab, obwohl es feiner war, den Kaffee aus den türkischen Gläsern nachgebildeten schmalen und hohen Gefäßen mit zierlichen Henkeln zu genießen

1810 werden in England Armengärten eingerichtet, da es eine Mißernte gab

sollen durch einen französischen Professor die ersten Kartoffeln in Rumänien angebaut worden sein

wird auf Tristan da Cunha ein erneuter Versuch unternommen, die Kartoffel heimisch zu machen

werden in Amsterdam pro Kopf der Bevölkerung 146 Kilogramm Kartoffeln verzehrt, während der Roggenverbrauch nur noch 21 Kilogramm beträgt

ist die Kartoffel der Hauptmaterial für die Herstellung von Schnaps

meint Mezler in seiner »Diätetik für bürgerliche Mädchenschulen«, daß die Kartoffel schwer verdaulich sei und auch zu Blähungen führe

notiert Erzherzog Johann von Österreich in seinem Tagebuch, daß der Bauer Paul Adler der erste in Mühlreit (Salzkammergut) sei, der den Erdäpfelbau im Größeren betreibe

schreibt Christiane an ihren Geheimrat, daß allen Leuten beinah die Kartoffeln erfroren seien, »doch die meinigen, welche ich heute früh mit Carolinen besucht habe, sind so groß und stehen so schön, daß es wirklich eine Freude ist, sie anzuschauen.«

gehören Kartoffeln im Kanaltal und im Lavanttal (Österreich) »unter jene Früchte, die nicht mehr ganz neu sind und deren Anbau gerade anfängt, beim gemeinen Mann Eingang zu finden«

schreibt Philipp Kasimir Heintz, daß die Kartoffel »jetzt ungefähr 100 Jahre« – also etwa seit 1710 – in der Gegend von Zweibrücken angebaut worden sei

wird die Kartoffel in der Steiermark erwähnt

wird Albrecht Thaer Professor an der Berliner Universität und propagiert auch an dieser Stelle den Kartoffelbau

wird in einem »Memorie betreffende de Vorderingen van den Landbouw in het departement Drenthe« festgestellt, daß die Kartoffeln das bedeutendste Futtermittel ist

oder einige Jahre früher stellt Pfarrer Vincenz Zahn in Hinterzarten im Schwarzwald fest, daß die armen Leute als Hauptnahrung Milch und Grundbirn hätten und nur selten ein Mehlggericht

stellt die französische »Société Impériale d'Agriculture« mehr als einhundertundzehn Varietäten fest

1811 ist das dritte Jahr hintereinander, in dem die englische Getreideernte mißrät, und in Manchester essen die Armen nur Kartoffeln, ein wenig Haferbrei und manchmal (selten) ein Stück Schinken dazu kommen die ersten Konservendosen auf den Markt

werden in Preußen die bäuerlichen Frondienste abgelöst und die Naturalleistungen in Geldleistungen umgewandelt, was nach Friedrich Engels dazu führt, daß die preußischen Junker sich Kartoffelschnapsfabriken errichten lassen

siedeln sich die Schotten im Red River Valley in Manitoba an und pflanzen als erstes Kartoffeln an

wird in Waldeck eine Verordnung über den Kartoffelzehnten erlassen, wonach zwei Heller je Ruthe zu zahlen sei, wenn die Kartoffel auf dem Brachfelde wachse

entwickelt der deutsche Chemiker Kirchhoff an der Petersburger Akademie ein Verfahren, aus Kartoffelstärke Zuckersirup herzustellen und ein Jahr später gründet Großherzog Karl August von Sachsen-Weimar die erste Zuckerstärkefabrik auf Aktien

wird dem Paul Adler von einer Kärntner Bauerntochter gesagt, daß sie die Kartoffeln bestenfalls für schlechtes Schweinefutter halte

sind die Kartoffeln auch auf Sumatra angebaut, da die Grönhöcker ihre Kolonie ausweiten

wird der »Sklavenkeller« in Kapstadt geschlossen, in dem zeitweilig bis zu eintausend Menschen untergebracht wurden, die in den Gemüsegärten der »Vereenigde Oostindische Compagnie« arbeiten mußten, die bekanntlich in Kapstadt insbesondere Kartoffeln als Schiffsverpflegung an Bord nahmen

schreibt der Landrichter von Kötzing, daß die »Kartoffeln das einzige Produkt seien, welches für Europa realen Wert hat«

1812 verfaulen in Irland die frühen Kartoffeln, aber auch in England und Schottland gibt die Ernte nicht genug her

werden in Avers (Graubünden) in den Bürgergärten Kartoffeln gesetzt

wird das erste Rezept für Tomatenketchup veröffentlicht und zwar von James Mease

wird die Tomate als europäische Pflanze nach Amerika eingeführt

sollen die ersten Kartoffeln in dem Ort Morawak Korale in/auf Sri Lanka angepflanzt worden sein

verkaufen die französischen Bauern in den Pyrenäen lieber ihr Getreide als ihre Kartoffeln schreibt Goethe, daß die Oeconomen dahinterher seien, welche Knolle die stärkereichste sei und in Karlsbad war die Kartoffelerndte gut und im selben Jahr pflanzt er (mehrmals) in seinem unteren Garten in Weimar (womit der Gemüsegarten gemeint ist) »fremde Kartoffeln«

hat die Branntwein-Produktion in Hessen ein solches Ausmaß angenommen, daß die Herrschaft erwog, den Kartoffelanbau und damit die Brennerei einzuschränken, während in Sachsen-Weimar darauf hingewiesen wird, daß die Verwendung der Kartoffel für die Branntweinherstellung eine neue Errungenschaft sei

erhält der Jenaer Physiker und Chemiker Döbereiner ein Privilegium, das ihm die Gewinnung von Zucker und Stärke aus der Kartoffel erlaubt

hält Albrecht Thaer Vorlesungen an der Berliner Universität über den »Fruchtwechsel und die landwirtschaftliche Bedeutung des Kartoffelbaus« und veröffentlicht die »Grundsätze der rationellen Landwirtschaft«

1813 wird in Döhlen in Sachsen eine Fläche von rund elf Acker, das sind fast vier Prozent der Gesamtfläche, mit Kartoffeln bepflanzt

sind mehr als elf Prozent der Ackerfläche in Drenthe (Niederlande) mit Kartoffeln bepflanzt

schreibt Leopold Cuvier über Parmentier, daß dieser den Kartoffelanbau gefördert habe, obwohl erfahrene Ärzte auf den Zusammenhang von Knollengenuß und Epidemien hingewiesen hätten verschärfen die Konservativen in England die »Corn Laws«, die die Getreideimporte behindern und Exporte erleichtern

schenken amerikanische Kapitäne dem König von Hawaii ein paar Ananaspflanzen – mit den bekannten Folgen, denn von 1903 bis 1975 kommen etwa fünfzig Prozent der Welternte von Hawaii

wird in dem Lilienfelder Bezirk (in Österreich), der durch große Industriebetriebe gekennzeichnet ist, das bekannte Knollengewächs als »wohlthätiges Geschenk der Vorsicht« bezeichnet

wird das Buch »Lezioni de Agricultura« von Targioni Tozzetti in Italien veröffentlicht und dort wird auch über die Einführung der Knolle in den Stiefel geschrieben

1814 sagt Johann Burger, daß die Erdäpfel das wohlfeilste Erzeugnis des Ackers seien

behindert der Krieg (seit 1808) die Getreideeinfuhr aus England in Norwegen, so daß der Kartoffelanbau unerwartete Zuwächse erreicht

wird in Transsylvanien, dem Hauptanbaugebiet der Knolle in Ungarn, die Kartoffelsuppe als Speise der bürgerlichen Mittelschicht erwähnt, und die adlige Oberschicht bevorzugt als Hauptnahrung Kartoffeln mit Preßsack oder Preßkopf und (natürlich!) Blutwurst, weil von den Steppen Ungarns herkommt die Tollwut epidemisch durch Europa zieht

sieht Goethe bei Gelnhausen Kartoffeln zwischen Hanffeldern

meint man in Österreich nach den Hungerjahren, daß die Kartoffel »von der ärmeren Classe als ein kostbares Geschenk des Himmels geschätzt werde«, was man in der Oberpfalz schon 1808 festgestellt hatte

1815 ist die Kartoffel für die upper class in England immer noch nicht salonfähig (obwohl es eine Sorte namens »The White Kidney« gibt) und leben die Armen in Snowdonia (Wales)

hauptsächlich von Kartoffeln und von Brot aus Kartoffeln mit Buttermilch und Gerste, und im Parlament wird ein Gesetz zum Schutz der heimischen Weizenbauern erlassen (»Corn laws«)

hat sich aufgrund der wetterbedingten Getreidemißernte die Kartoffel als eigenständiges Lebensmittel in Ungarn durchgesetzt

endet ein Versuch, auf Tristan da Cunha die Kartoffel heimisch zu machen

beschreibt Rudolph Zacharias Becker in einem »Noth- und Hülfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute«, wie man aus »Saamen« eine neue Art von Erdäpfeln macht

beginnt in Kärnten der Kartoffelanbau größeren Umfang einzunehmen

sind bei Hobart (Tasmanien) nur 135 von 32.000 acres mit Kartoffeln bepflanzt und bei Dalrymple sind es 33 von 5450 acres

wird in Frankreich (aber auch anderswo) der wertvolle Kakao mit der billigeren Kartoffelstärke vermischt, was heutzutage daran erinnert, daß in der (auch deshalb) untergegangenen DDR - Marzipan aus einem Gemisch mit Erbsen hergestellt wurde

1816 bauen in den sandigen Böden der Drau die Bauern mehr Kartoffeln an als in anderen ungarischen Gegenden, was auf den abermaligen Mangel an Getreide zurückzuführen ist nennt J. N. von Schwerz den Topinambur auch Erdäpfel

wird auf Tristan da Cunha wieder der Kartoffelanbau begründet, der bis heute ununterbrochen besteht

müht sich der französische Konsul auf Sardinien vergebens, die Kartoffel anbauen zu lassen

übernimmt Freiherr vom Stein das heruntergekommene Gut Cappenberg, auf dessen Klosterhof Kartoffeln wie Kraut und Rüben wachsen

wird während der Hungerzeit in der Schweiz eine Schrift über die »Erdäpfelmühle« gedruckt, die bereits in den 1780er Jahren geschrieben wurde

sagt der österreichische Agrarwissenschaftler Johann Burger, daß die Erdäpfel das wohlfeilste Erzeugnis des Ackers seien

sind in Schönfeld, Graupa, Jessen und Pratzschwitz insgesamt 2,7 Acker mit den Knollen bewachsen

wird die Zuckerrübe in ganz Europa großflächig angebaut

herrscht in Deutschland ein Hungerjahr und in Tirschenreuth wird deshalb der Zehnt für Brachfelder freigegeben, weil die Preise für diese auf 20-25 fl je Scheffel gestiegen waren; es war in Europa die schlechteste Weizenernte seit Beginn der Aufzeichnungen 1482

werden in einem ungarischen Kochbuch für ein sehr gehobenes herrschaftliches Publikum immerhin fünf Kochrezepte mit Kartoffeln erwähnt, davon dreimal als Delikatesse, und 1829 werden in einer Neuauflage dieses Kochbuches dreizehn Rezepte genannt

erscheint in Rußland ein erstes Kochbuch, in dem auch die Kartoffel erwähnt wird

wird in Baselbiet und Laufental (Schweiz) gestattet, die Herdäpfel auf den Brachfeldern anzubauen

schreibt Jeremias Gotthelf: »im sechzehner Jahr stund der Hafer noch um Weihnacht draußen«

1817 schreibt Philipp August Pauli, daß die Kartoffel in Pirmasens die Hauptnahrung der bedürftigen Klasse sei

sind in vielen Gebieten in Folge der napoleonischen Kriege die Ernten nur gering, und deshalb sind Hungersnöte nicht unüblich

verbreitet sich die Kartoffel in Venetien und Pietro Zorzi weist deshalb daraufhin, daß die Interessen der Kornbauern davon in keiner Weise geschädigt werden

stellt Louis François Benoiston de Châteauneuf in einer Untersuchung über die Pariser Arbeiter fest, daß bei ihnen die Kartoffel das Hauptnahrungsmittel war und Fleisch nur seltern auf die »table« kam und nur in fünf Départements keine Kartoffeln angebaut wurden

folgt (bis 1920) nach den vorhergehenden Hungerjahren in Österreich ein Überproduktion an Getreide, was zu einem starken Preisverfall führt und dieser führt wiederum zu einem verringerten Anbau der Kartoffel

werden in Mügeln 9 ½ Acker mit den Knollen bepflanzt

schreibt Goethe an Friedrich Theodor Kräuter und erbittet aus seinem Hause ein Dutzend Kartoffeln von jeder Sorte und erhält am 20. September von Knebel eine Sendung mit Kartoffeln und am 17. Dezember erwähnt Goethe in seinem Tagebuch »sich selbst färbende blaue Kartoffeln«, die er von Putsche erhalten hatte

fällt die Getreideernte in Irland äußerst gering aus, so daß die Regierung Hafer importiert, um den Preis für Getreide niedrig zu halten

wird in Oer-Erckenschwick wegen des Mangels an Getreide Kartoffelmehl unter das Brotgetreide gemischt

wird in Wien von Georg Christian Albrecht Rückert ein »Unterricht: Commiß- und Hausbrot, Kochmehl und Grütze, aus Kartoffeln« veröffentlicht, das »bey Ersparniß zweyer auch drey Vierteltheilen Getreides zu verfertigen« sind

wird in einem Anschreibbuch in Unterfranken festgestellt, daß die »Erdbirn wohl gerathen sind« und »Gutes Brod davon gebacken«

stellt Louis François Benoiston de Châteauneuf fest, daß sich die Arbeiter in Paris von Brot und Gemüse (und hier vorwiegend von Kartoffeln) ernähren und Fleisch äußerst selten auf den Tisch kommt, und nur in fünf der etwa achtzig Departements wird keine Kartoffel angebaut

werden der Korporal William Glass auf Tristan da Cunha mit seiner südafrikanischen Frau die ersten dauerhafte Siedler, und er legt in einer Verfassung fest, daß alle Bürger gleich seien und Kartoffeln anzubauen hätten, und davon leben die etwa 300 Einwohner noch heute und von Langusten und Schaffleisch

1818 ist die im Jahr zuvor festzustellende Kartoffelkrankheit von den Feldern wieder verschwunden
bekommt Philipp Adam Ulrich wegen seiner Verdienste um die Kartoffel ein Denkmal (in der Nähe von Würzburg)

zürnt William Cobbett, daß jeder die Kartoffel preist und sie auch ißt, und »die ganze Welt mag Kartoffeln oder tut zumindest so«, und er schreibt ferner, daß der Amerikaner hastig ißt, sich nicht für das Essen auf seinem Teller interessiere und beim Essen nicht spräche

veröffentlicht Carl Wilhelm Juch in Ulm »Das Ganze des Kartoffelbaus«, in dem er auf die Papierherstellung aus Kartoffeln hinweist

wird die Kartoffel in Amberg »als vortreffliches Surrogat bei großer Theuerung und Mangel des Getreides« bezeichnet, denn aufgrund der Mißernte des Jahres 1816 sind die Kornpreise ganz schön gestiegen

wird eine landwirtschaftliche Hochschule in Hohenheim gegründet

veröffentlicht K. G. G. Sturm in Jena »Einiges über den Kartoffelbau zu Tieffurth und über die Benutzung derselben zu Brod«

erscheint von J. Burger eine »Vollständige Abhandlung über den Anbau und die Benutzung der Kartoffeln« und klagt, daß die österreichischen Kartoffeln zwar äußerlich ansprechend seien mit glatten, großen Knollen, mit weißem Fleisch und hübscher roter Schale, aber »ein Kratzen und Brennen im Halse« erregen

läßt Georg Friedrich Jacobi seine Produktionsanleitung für »Branntwein aus gekochten Kartoffeln« in Nürnberg drucken (»Über die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen, deren verschiedenen Arten, Anbau und zweckmäßige Anwendung, besonders in der Küche«)

veröffentlicht die Tochter des Stadtmediziners von Miskolc in Ungarn ein Kartoffelkochbuch mit dem Titel »Búza szükségben felsegélô jegyzések«, was soviel wie »Hilfe in Weizennot« heißt

1819 schreibt der Prediger zu Wenigen-Jena, Dr. Carl Wilhelm Ernst Putsche, in seinem von Bertuch herausgegebenen »Versuch einer Monographie der Kartoffel oder ausführliche Beschreibung der Kartoffel, nach ihrer Geschichte, Charakteristika, Cultur und Anwendung in Teutschland«, daß die Knolle durch einen niederländischen Offizier nach Roßbach gekommen sei, aber so richtig sicher ist das nicht, zumal sich Dr. Putsche auch an anderen Stellen irrt

empfiehlt E. T. A. Hoffmann, daß man erst alle Leute »von gefährlichen Gesinnungen« aus dem Staate verbannen solle, bevor man Kartoffeln anbaue

bedankt sich Goethe (»danckbarlichst«) bei seinem Herzog Carl August über gelieferte Kartoffeln und freut sich Ende September über »reichlichste Cartoffel Erndte auf allen Feldern« bei Schleiz

baut François-Louis Cailler bei Vevey in der Schweiz die erste Schokoladefabrik

gründen Beamte, Landräte, Bürgermeister, Rittergutsbesitzer und Großbauern in Coesfeld die »Landwirtschaftliche Lesegesellschaft«, um damit auch ein wenig Fortschritt in den westfälischen Kartoffelanbau zu bringen

empfiehlt der Holländer J. A. Uilken für die Anpflanzung von Kartoffeln diese zu teilen und in Scheiben in die Erde zu legen

und Thomas Say sieht am mittleren Missouri, an der Grenze von Nebraska und Iowa, auf der Büffelklette (*Solanum rostratum*) erstmals den Käfer

werden im »American Farmer« aus Baltimore erstmals Ratschläge für den amerikanischen Kartoffelanbau gegeben, was man auch im »Plough Boy« aus Albany nachlesen kann

um 1820 gewinnt der Kartoffelbau in Schweden an größerer Bedeutung

werden über 40.000 bushels Kartoffeln von der Prince Edward Island in Kanada in die Karibik exportiert und schon 20 Jahre später hat sich diese Menge verdoppelt

ist in der Paderborner Gegend auch eine Fünf-Felder-Wirtschaft bekannt, in der im zweiten Jahr – nach der Winterung – die Kartoffel angebaut wird

1820 legt Malthus in den »Principles of Political Economy« dar, daß Hungersnöte eine normale Reaktion auf die »Überbevölkerung« seien und insofern die Iren selbst schuld hätten

beginnt auf den zaristischen Gütern und denen der russischen Edelleute Anbau und Züchtung von Kartoffeln

gibt J. C. Kögel einen »Unterricht zum Anbau und zur mannigfachen Benutzung der Kartoffeln für jede Haushaltung« in Quedlinburg heraus

wird im Gemeindebuch von Ettersberg (Thüringen) erstmals der Anbau von Kartoffeln eingetragen

stellt der Engländer Crawford fest, daß die auf Sumatra wachsenden »Katang Holanda« eine

hervorragende Qualität aufweisen und besser schmecken als manche europäische Kartoffel

trifft Goethe auf der Fahrt von Alexandersbad nach Wunsiedel viele vierspännige Ochsenfuhren, die Kartoffeln und Dünger zugleich auf die Äcker fuhren

schreibt E. T. A. Hoffmann im Kater Murr von einer Salbe aus rohen Kartoffeln, die ein Hausmittel der gemeinen Leute sei und wohl auch ungemainen Leuten helfe

beginnt man auf den königlich-sächsischen Kammergut Gorbitz Kartoffeln in größeren Mengen anzubauen

schreibt Robert Owen im »The Social System«, daß zwischen Produktion von Kartoffeln und dem Konsum von Kartoffeln eine Einheit bestehen müßte und folgerichtig organisiert er einige Jahre später eine kommunistische Siedlung am Ohio (»New Harmony«), aber die Geschichte geht auch deshalb schief, weil sich die amerikanischen Arbeiter dem rigiden Abstinenzlerum Owens nicht beugen wollten

bringt der französische Missionar Casalis (wahrscheinlich holländische und englische) Kartoffeln zum Anbau über Philopolis in der Kapprovinz in das Bergland von Lesotho in Südafrika

1821 verrotten auf den irischen Feldern die Kartoffeln, weil's zu feucht ist, und daraus folgt eine der üblichen irischen Mißernten, aber dennoch ist die Bevölkerung auf 6,8 Millionen Menschen gestiegen, die sich überwiegend von der Knolle ernähren (müssen)

versuchen sich Parmentier und Proust an der Herstellung eines Fleischextrakts

gründet sich in Baden ein sog. landwirtschaftlicher Vorschußverein, der Vorläufer einer Winzer-genossenschaft

wird die Agrarordnung in Sachsen-Weimar geändert, so daß sich die Anbaufläche für Kartoffeln von 3/20 der Brache bzw. 1/20 der gesamten Ackerfläche (in der Dreifelderwirtschaft) auf 2/3 der Brache erhöhen darf, und im übrigen hebt das »Hut- und Triftgesetz« die Brache für Besitzer von weniger als sechs Weimarischen Äcker ganz auf, so daß dort Kartoffeln angebaut

werden können

1822 meinen die Highlander, daß die Kartoffel für sie nicht kräftigend genug sei

wird in Europa die Drei-Meilen-Zone eingeführt, damit die Fischer in ihren heimischen Fanggründen dem Kabeljau nachstellen können, und 1958 dehnen die Isländer als erste Nation diese Zone auf zwölf Meilen und 1975 auf weitere 188 Meilen aus, aber der Kabeljau ist auch innerhalb dieser Grenzen nur noch selten anzutreffen

läßt Goethe dem Joseph Sebastian Grüner ein Buch über die Kartoffel dem Grafen Auersberg »einzuhändigen«

erscheint Karl Friedrich von Ruhmors »Geist der Kochkunst«, in dem die Knolle gelobt wird
gründet Mathieu (de) Dombasle (1777–1843) ein Mustergut in Roville bei Nancy, auf der er die von ihm erfundenen Landwirtschaftsgeräte aller Art (zum Beispiel einen Hakenpflug) auch ausprobiert

herrscht in England und Irland eine Hungersnot, was dazu führt, daß die Leute an der Küste Seetang essen und im Landesinneren mit Brennesseln und anderen Wildpflanzen vorlieb nehmen mußten

wird in Berlin auf »Allerhöchste Kabinetts-Ordre Sr. Majestät des Königs Friedrich Wilhelm III« der »Verein zur Beförderung des Gartenbaues im preußischen Staate« gegründet, der nicht nur der Schönheit fürstlicher Parks dienen, sondern unter Albrecht Thaers Anleitung auch den Kartoffelbau pflegen soll

beschreibt Walter Johnstone die besondere Art des Kartoffelanbau auf Prince Edward Island

wird norwegisches Wassereis in England zum Kühlen von Getränken eine profitable Handelsware und es dauert rund zwanzig Jahre, bis die Bostoner »Wenham Lake Ice Company« , Eis nach Liverpool verschifft und mit den Norwegern konkurriert

wird der Kartoffelkäfer in den Rocky Mountains entdeckt oder – richtiger – entdeckt der Kartoffelkäfer die von den Siedlern mitgebrachten Kartoffeln

sind auf dem Klostergut Nimbschen mit Kleinbothen und Groß-Bardau bei Grimma in Sachsen nur 12 Acker oder zwei Prozent als Kartoffelland bestellt

werden in den Dschungeln von Assam einheimische (wilde) Teesträucher entdeckt und schon ist ein neues, von China unabhängiges, Anbaugebiet gefunden

bekommen die schwedischen Milchmädchen bei den Holländern in Schleswig-Holstein nur Rüben und Kartoffeln zu essen

1823 wird die Kartoffel im »Land der Morgenstille« erstmals angebaut, weil ein Herr Kim (so heißen etwa zwanzig Prozent der Koreaner mit Familiennamen) die »Kamja« (gesprochen Kamdscha) aus Indien oder der Mandschurie oder China – jedenfalls aus dem Norden – mitgebracht hat
werden auf Sansibar erstmals Gewürznelken angebaut, was ertragreicher als die Sklavenjagd ist

verpflanzen die Portugiesen den ersten Kakao-Samen von Brasilien nach São Tomé im Golf von Guinea

beschreibt der Holländer van Aelbroeck eine Methode, Kartoffeln mittels einem Pflanzstock zu pflanzen, wobei die Abstände zwischen den einzelnen Pflanzen etwa ein bis zwei Fuß sein sollen

wird in Heilbronn die »Gesellschaft für die Weinverbesserung« gegründet

empfiehlt Pfarrer Heim, Klöße aus Kartoffeln »auf vielfache Art zuzubereiten, um dadurch immer eine andere Speiße zu erhalten«, damit ihrer nicht überdrüßig wird

findet der »Brabanter« («Hohenheimer») Pflug seine moderne Form

1824 wird in Irland der Frühjahrsregen von großer Sommertrockenheit abgelöst und läßt die Ernte verfaulen

findet Thomas Say auf einer Expedition mit Mayor Long in Nebraska einen gelbgestreiften Käfer und gibt ihm den Namen »Doryphora 10-lineata« und später wird dieses Insekt umbenannt in *Leptinotarsa decemlineata* Say Col.: Chrysomelidae

nennt Sir John MacGregor im gälischen Wörterbuch die »potato« »Buntaghta«

schreibt Matthias Claudius über die alabasterne Kartoffel

werden in der bulgarischen Stadt Ljaskovitz die ersten Kartoffeln durch rumänische Gemüsebauern angebaut

beginnt in den Niederlanden der Kartoffelanbau der Sorte »Roomsen«

erlebt Deutschland seine erste Agrarkrise, weil der Preis des Roggens auf 4,50 Mark je Doppelzentner fällt, aber als die Preise am Ende jenes Jahrzehnts wieder steigen, bleiben die Löhne zurück

wird in England die verhaßte Salzsteuer abgeschafft, aber in Frankreich wird die »gabelle« (al-qâbala) noch bis 1945 erhoben

1825 illustriert J.H. von Thünen anhand des Kartoffelbaus seine Volkswirtschaftstheorie

ist die saure Supp' von Speck, Klößen und Kartoffeln eine Lieblingsspeise der Probsteier in Schleswig-Holstein, schreibt August von Lengerke in seiner Geschichte der schleswig-holsteinischen Landwirtschaft

gibt Ludwig Gall eine »Anleitung für den Landmann zur Syrup-Zuckerbereitung aus Kartoffeln mittels gewöhnlicher Branntweinbrennerei-Geräthe worin zugleich die Darstellung der Kartoffelstärke und des Zuckerbranntweins aus Kartoffelsyrup gelehrt wird. Ein Beitrag zur Linderung der Noth«

weist Brillat-Savarin auf die Stärke der Kartoffel hin, und die Kartoffel zähle neben Indigo zu den wahren Schätzen Amerikas

regelt eine Bekanntmachung des Erfurter Magistrats, auf welchen Märkten Kartoffeln, nämlich auf dem Friedrich-Wilhelm-Platz, verkauft werden dürfen

sind im sächsischen Sedlitz dreizehn Acker oder 5,3 Prozent der Gesamtfläche Ackerlandes mit den Erdäpfeln bewachsen, wofür 130 Dresdner Scheffel Aussaat erforderlich waren

widerspricht der Göttinger Professor Carl Sprengel der Thaerschen Humustheorie («Alles Leben entsteht aus Humus»), in dem er in seiner »Mineralstofftheorie« mehr als zwanzig Jahre vor Liebig auf die Bedeutung der Minerale hinweist und dies alles am Beispiel der von ihm besonders geschätzten Kartoffel

1826 steigt in Preußen Schnaps aus Kartoffeln auf eine Menge von 125 Millionen Quart im Gesamtwert von fünfzehn Millionen Taler, während im Königreich Hannover nur 18 Mio Quart produziert werden

stirbt Graf Volta, der den Kartoffelanbau auf seinen Gütern einführte und damit Zeit fand, die Batterie zu erfinden

verschifft die »Van Diemen's Land Company« sechszwanzig Tonnen Kartoffeln nach Sydney

meinte Goethe, daß ihm unter dem französischen Namen Topinambour ein erdäpflige Pflanze wohl bekannt sei

werden im Stuttgarter Stadtteil Möhringen auf dem Acker Dinkel neben Hanf, Gerste, Roggen und Runkelrüben auch Kartoffeln angebaut

kann man auf dem Markt in Amsterdam die erste Kartoffeln der Sorte »Kruipers« kaufen

führt Ioannis Kapodistrias, erster Präsident oder Regent Griechenlands nach der Vertreibung der Türken, russische Kartoffeln in seinem Land ein

schreibt Joseph Rohrer, daß der Wiener kein Freund der Kartoffel sei, obwohl der Verbrauch deutlich über den österreichischen Durchschnitt liegt

1827 taucht Kaspar Hauser aus dem Nichts oder aus Baden in Nürnberg auf und ißt dankbar und freudig Kartoffeln, obwohl sie ihm das »Laufen« verursachen

liefern Farmer aus der »Oyster Bay« (Australien) riesige Mengen an Kartoffeln nach Sydney und von Van Diemen's Land kommen Kartoffeln im Wert von weiteren 1927 £

meint Putsche, daß man eine gute Verdauung besitzen müsse, wenn man Kartoffeln verzehre

erwähnt Goethe, daß der »erdäpflige« Topinambur in der Weimarer Gegend in großen Mengen angebaut wird, hochstenglicht wächst und den Winter überdauert und ein vortreffliches Viehfutter liefert

wird von William Cobbett das böse Wort von »Ireland's lazy-root« (über die Kartoffel) in die Welt gesetzt

wird in einem Bericht über die Landwirtschaft im Kreis Homberg bei Efze gesagt, daß die Kartoffel wegen ihres Blausäuregehalts giftig sei und das Kraut nur einen geringen Wert habe

schreibt der Bergkommissionsrat Lampadius »Über den Bau von Kartoffeln«

steht im »Geographisch-statistischen Jahrbuch von Rheinbaiern«, daß der Kartoffelbau dortselbst überall eingeführt sei

erfindet der holländische Chemiker Coenraad Johannes van Houten ein Verfahren, mit dem man Schokoladenpulver mit einem sehr geringen Fettanteil herstellen kann und das ist heute jene Substanz, die als »Kakao« bezeichnet wird

erscheinen in New York die »ersten lärmenden Burschen mit Kesseln in der Hand« und preisen ihre Ware mit »I scream, Ice cream« an

1828 setzt die »Royal Agricultural Society« einen Preis von fünf Pfund für die Erfindung eines Schaufelpfluges für die Kartoffelernte aus

kritisiert der Franzose Duvergier, daß die Iren dem protestantischen Pfarrer den Zehnten liefern müssen

werden im Gebirge von Simla in Indien Kartoffeln angebaut

sagt Sir John Sinclair, daß es keine andere menschliche Nahrung gibt, die so vielseitig einsetzbar ist wie die Kartoffel

1829 schreibt Goethe an Karl Friedrich Zelter und verweist hier auf selbstgezogene Kartoffeln

1830 schafft Kiel Armengärten an für die Bedürftigen im Lande

kommt die Kartoffel nach Griechenland, weil die Osmanen nichts mehr dagegen haben können – aber erst als Otto von Bayern zwei Jahre später König von Griechenland wird, geht's aufwärts mit dem Knollenwuchs

beginnt Hofmann Bang in Otterup auf Fünen mit dem Kartoffelanbau

muß der Fürstbischof von Gurk, Georg Mayr, die geringe Nutzung der Erdäpfel in Kärnten kritisieren

gibt es auf den Tischen der irischen Armen nur mehr die Kartoffel und Erbsen und Bohnen gab es nur noch auf den Tischen der Adligen

verjagt Gouverneur Kapodistrias die Türken aus Griechenland und führt sofort die Kartoffel ein

berichtet J. J. Staffler, daß sich der Kartoffelanbau im Oberen Inntal in den letzten dreißig Jahren – also seit Anfang des Jahrhunderts – um mehr als die Hälfte vergrößert hat

schreibt Karl Heinrich Rau über die Heidelberger Gegend, daß kaum bemerkt zu werden brauche, daß die Kartoffel auch hier die »Hauptnahrung der unteren Volksklasse bilde«

pflanzt der Engländer David Scot an den Khasi Hills in Assam (Indien) die ersten Kartoffeln und Major Young führt in den 1830er Jahren die ersten Kartoffeln in Dheradun (Uttar Pradesh/Indien) ein

erscheint ein »Appetit-Lexikon« von Franz Gräfer

schreibt ein Norweger, daß man dankbar sein müsse für den Fortschritt im Kartoffelbau, weil die Jugend deshalb weder »Baumrindenbrot« noch die »rote Ruhr« kennenlernen müßte

floriert, so geht aus den Rechnungsbüchern hervor, der Anbau und Handel von sog. Basutokartoffeln in Südafrika

stellen französische Regierungsstellen in Lille fest, daß sich die dortigen Bürger aus den unteren Schichten von dünnen Gemüsesuppen und Kartoffeln und von Roggenbrot ernähren

beginnt im Südwesten Rußlands der großflächige Anbau der amerikanischen Sonnenblume,

weil man daraus ein gutes Speiseöl herstellen kann

1831 wird in der Oberpfalz darauf hingewiesen, daß man die Erdäpfle auch zum Gerben verwenden können

wird das Rittergut Schleinitz von Johannis 1831 bis Johannes

verpachtet, und der Pächter erhält von Herrn von Zehmen als Verpächter »zweihundertfünfzig Scheffel Erdbirnen« zur Speisung des Gesindes sowohl zur Fütterung des Viehs (einschließlich der herrschaftlichen Mastschweine)

schildert Georg Friedrich Kolb über Speyer, daß die Kartoffeln »nicht nur das oft theuere Brod entbehrlich machen«

werden die »Leeden«, die freien Flächen, in Ettersberg (Thüringen) urbar gemacht und als Kartoffelland verpachtet

beginnt Goethes Kammerdiener Krause alle Gerichte aufzuschreiben, die mittags und abends im Goetheschen Haus aufgetragen werden, und hierbei gibt Goethe als Anweisung »Alle Mittag 12. Gute Kartoffeln«

1832 ändert das »House of Parliament« die Brotordnung und läßt Kartoffelmehl als Zusatz zu beackern die ersten Bedürftigen in Leipzig ihre Armengärten

entwickelt John Deere die selbstreinigende Stahlpflugschar und Heathcote baut in England den ersten Dampfpflug

wird der Schimmelpilz *Phytophthora infestans* erstmals in Europa, und zwar in Hannover, entdeckt

berichtet ein Arzt in Manchester, daß die Armen zu Mittag »einen Brei aus Kartoffeln« essen mit Butter oder Schmalz (Margarine wurde erst später erfunden) und manchmal mit Speck und der selbe Arzt meint, daß der Verbrauch der Kartoffel für ein Übermaß an Unrat in der Stadt Sorge gründet sich die »Zentralbehörde der landwirtschaftlichen Vereine Hessens«, um die

Mechanisierung der Landwirtschaft voranzutreiben

macht es sich bemerkbar, daß in Österreich Brachäcker an arme Häusler abgegeben werden, da diese damit ihre Familie ernähren und außerdem fronen können

findet Darwin keine kartoffel-anbauende Indios in Chile, was bemerkenswert ist

bäckt Franz Sacher erstmals Schokoladenkekse mit Aprikosen-Marmelade

1833 ist die Schwarzfäule die Kartoffel in Irland, denn es war ein sehr feuchter Sommer

wird die »Royal Jersey Horticultural Society« gegründet und zugleich eine Resolution zugunsten des Kartoffelanbaus beschlossen

wachsen in Mügeln (bei Dresden) mehr als 12 Acker mit Kartoffeln

sind im Fürstentum Lichtenberg (westlich der Pfalz) die Kartoffeln das »vorzüglichste Nahrungsmittel der Einwohner«

wird der Amalia bei ihrem Einzug mit Otto I. in Athen ein Sträußchen mit Kartoffelblüten überreicht

klagt Baron Bartenstein, daß der Erdäpfelbau einen Umschwung im Getreidehandel mit sich gebracht hätte

veröffentlicht Honoré de Balzac den »Le médecin de campagne«, in dem der Landarzt Benassin in einem verlotterten Alpendorf bei Grenoble die Landwirtschaft verbessern will und die Bauern auffordert, Kartoffeln anzubauen, aber erst der Bau einer Kartoffel-Destillerie bringt den landbau voran

verschwindet der Name »Kartoffelhecke« im Harz

wird in Sachsen wegen des Anwachsens der Spiritusfabriken auf Kartoffelbasis ein besonderes Branntweinsteuergesetz eingeführt

verliert die »British East India Company« ihr Handels-Monopol für chinesischen Tee, das sie seit 1715 besaß, und deshalb beginnt diese Firma, ein Jahr später Tee im britischen Indien anzubauen und weitere fünf Jahre landet der erste indische Tee auf dem Londoner Markt

verfallen die Getreidepreise in Österreich, weil es eine sehr gute Kartoffelernte gab

1832 beschreibt Gustav Löwig die Ernährung auf deutschen Auswandererschiffen, und da spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle

beendet der Kreisdirektor von Ansbach Karl Heinrich von Lang seine satirische »Hammelburger Reise ...«, in der er darauf hinweist, daß es in Nürnberg »Kartoffelstopfer in der Stopfelgasse« gibt

wird in Neckarsulm gemeinschaftlich gekeltert, weil die Winzer sich zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen hatten

1834 erfolgen einmal wöchentlich in der Chamber of Commerce Tee-Auktionen, weil auf den Höhepunkt des britischen Empire der gesamte Handel mit diesem Produkt über London laufen, aber 1998 wird diese ehrwürdige Institution mangels Beteiligung geschlossen

brennen die Häuser in Kleinhölsen (Thüringen) und den Abgebrannten werden vier Körbe mit Kartoffeln »zugewendet«

werden in der Nähe von Seelow im Oderbruch (südlich von Frankfurt) rund 75.000 Hektoliter Kartoffelschnaps gebrannt

haben die Bergleute, die Arbeiter in den Steinbrüchen und Industriearbeiter in Denbigshire und Flintshire (Wales) alle Kartoffelgärten, damit ihre Familien leben können

fordern die russischen Regierungsbehörden von den Bauern, einen Teil des Ackers für den Kartoffelanbau bereitzustellen, ohne aber ausreichend Saatkartoffeln mitzuliefern

beginnt Gouverneur Bentinick in Indien mit dem Anbau von Tee

1835 entdeckt Darwin auf den Chonos-Inseln südlich von Chile eine besondere Sorte Wildkartoffeln – *Solanum maglia*

besucht Friedrich Julius Gustorf deutsche Siedler in Illinois und stellt fest, daß die Nahrung sehr einfach sei – » das ganze Jahr über nichts als Kaffee, Tee, Schinken, Kartoffeln und Maisbrot«s berichtet ein nicht genannter Arzt in der »Zeitschrift für die landwirthschaftlichen Vereine des Grossherzogthums Hessen« über seine Untersuchungen der Kartoffel, die nur unter bestimmten Umständen Solanin enthalten würden

veröffentlicht Jacob Eberhard Gaier den »Neuen Orbis pictus für die Jugend« und weist darauf hin, daß die Kartoffel aus Amerika zu uns gekommen ist

schreibt unter dem Pseudonym Johannes Nariscus der bayerische Kirchenhistoriker Carl Anton Johann Nepomuk Hortig von einem »Erdäpfeljubiläum, im Jahre 1828«

weist die Horticultural Society in Jersey daraufhin, daß man Kartoffeln für ein bis zwei Schilling das Pfund in Covent Market Garden verkaufen könne, wenn es denn genug gäbe

wird Mais weder als Körnerfrucht noch als Grünfutter in Rheinpreußen eingesetzt, denn dort (im Herzogtum Cleve und Geldern, dem Fürstentum Moers, dem Herzogtum Jülich, dem preußischen Land in der Eifel, in der Moselgebirgsgegend, am Rhein und an der Mosel) hat die Kartoffel absoluten Vorrang, was man ja bei einer Neugliederung der Bundesländer unbedingt berücksichtigen müßte

besteht das Mittagessen eines Bremer Bürgers aus einem tüchtigen Stück Fleisch und Kartoffeln in mancherlei Zubereitungsarten

bringt der presbyterianische Missionar Henry Harmon Spalding den Indianern vom Stamm der Nez Percé in Idaho das Christentum und die Kartoffel

gibt es in Sachsen insgesamt 4407 Spiritusfabriken, deren Grundlage die Kartoffel ist

wird in einem irischen Untersuchungsbericht festgestellt, daß auf einem acre sechseinhalb bis achteinhalb Tonnen Kartoffeln geerntet werden können und manchmal auch mehr

leben mehr als zwei Millionen Engländer hauptsächlich von der Kartoffel, und das ist ein Zeichen, daß die Knolle zu einer »unavailable root« geworden ist

- 1836 berichtet R. Montgomery Martin, daß die Kartoffel die Yams-Wurzel auf St. Helena überflügelt habe und sogar Kartoffeln nach Südafrika exportiert werden
- beginnt die »Société Pauvriote« in Bruntrut in der Schweiz ihr inzwischen traditionelles Kartoffelessen – jeweils zum Drei-Königs-Treffen, dem Vorläufer des FDP-Parteitags in Baden-Württemberg
- ist noch ein Missionar bei den Nez Percé aufgetaucht, der Methodist Whitman, der auch das Heil durch die Kartoffel bringen will
- tauchen auf amerikanischen Feldern die ersten Stahlpflüge auf, und ein Wissenschaftler behauptet noch Mitte dieses Jahrhundert, daß englische Pflüge wegen ihrer verschnörkelten Form schlechter seien als amerikanische Pflüge, denn – so schreibt Charles Sanford – »die amerikanischen Geräte suggerieren die reinen, gleichförmigen Linien weiter Felder und Prärien, während die englischen Pflüge anscheinend dazu bestimmt sind, enge kleine Ecken aufzugraben.«
- stellt Friedrich Engels fest, daß die Nahrung der ärmeren Schichten in England zumeist aus Kartoffeln bestünde
- besucht die französische Königsfamilie den Wiener Hof und lernt dort längliche Brötchen aus Weizenmehl kennen
- werden in der 15. Auflage des französischen Kochbuchs »Le cuisinier impérial« nur neun Rezepte aufgeführt, bei denen die Kartoffel im Mittelpunkt steht
- 1837 bringt die Kartoffel-Ernte von Spalding den Durchbruch bei den Nez Percé
- erwirbt der österreichische Graf Zang in Paris eine Bäckerei, läßt Bäcker aus Wien und feinstes Weizenmehl aus Ungarn kommen und »pain viennois« herstellen, das sich alsbald verbreitet wie »Milchsäurebakterien im Sauerteig«
- wird im Oberamt der Eder nur geringer Kartoffelanbau bezeugt
- sind in der 15. Auflage des französischen Kochbuchs »Le cuisinier impérial« von André Viard

die Kartoffel nur neunmal erwähnt, während im Vorläufer-Kochbuch »La cuisinière républicaine« (1794) die Kartoffel achtzehnmal genannt wird

müssen in Berleburg und Laasphe für das unerlaubte »Hüten von einem Pferd oder Ochsen in einem Kartoffelacker je Stück 11 Silbergroschen, 1 Pfennig« Strafe gezahlt werden

wird der Kartoffelbau im Lande Sachsen großflächennmäßig statistisch erfaßt, denn er spielt jetzt eine wirklich bedeutsame Rolle

1838 stellt Charles Darwin in Chile fest, daß die Kartoffel sowohl in den kälteren Bergen wie auch in wärmeren Gebieten wächst

regnet es ununterbrochen in Irland und läßt den Pilz »Botrytis cimeria« auf die Kartoffeln los, aber auch in Deutschland ist eine Mißernte an Kartoffeln festzustellen

stellt W. A. Scholten in Zutphen (Niederlande) in einem Zimmer seines Onkels Stärke aus Kartoffeln her

weist der Pfarrer Weizenegger daraufhin, daß sich viele Leute nur von Grundbirn ernähren würden

findet Friedrich Michaelis heraus, daß in roten Kartoffeln kein Solanin zu finden sei

fördert eine schlechte Getreideernte in Rußland den Kartoffelanbau

schließt Pfarrer Voss aus Badbergen den Francis Drake ins Nachtgebet ein

schreibt J. J. Schaffler, daß die Knolle in der Innsbrucker Umgebung zur »wahren Brotfrucht« geworden sei

gibt Voigt in Weimar sein »Kartoffelbuch für Reich und Arm« heraus, das schon ein Jahr später erneut aufgelegt wird und 1842 in seiner dritten Auflage erscheint

erfindet Armstrong die Zickzackegge

1839 wird in Oberbayern eine Sortenliste veröffentlicht, die siebenunddreißig Kartoffelsorten umfaßt

wird im Kern-Münsterland und im Tecklenburger Land fast völlig auf den Anbau der Kartoffel verzichtet, weil man sonst »den Acker verderbe«

mißrät die Getreideernte in Rußland und in Verbindung mit der Vorschrift über die Anpflanzung von Kartoffeln aus dem Jahr 1834

kommt es zu den sog. Kartoffelaufständen (kartofel'nye bunty) in den Gebieten um Vladimir und Vjatka

wird der Kunstdünger erfunden

tritt in der Schweiz der Phytophthora auf, was zu schweren Ertragseinbußen führt und in seinem Gefolge und wegen der Industrialisierung verstärkt sich die Bergflucht

empfiehlt Bernhard Friedrich Voigt in Weimar ein Rezept für ein Kartoffelbier, das einen Malzgeschmack besitzt und auch trunken machen kann, da es fünf bis sieben Grad hat

werden auf der Insel Tubai (in Französisch Polynesien) von Missionaren die ersten Kartoffeln angepflanzt

gelingt mit »Elsners Sämling« ein erster Kartoffelzuchterfolg in Deutschland, wo doch sonst die Engländer auf diesem Gebiet führend sind

1840 beginnt der Klempnermeister Pillmann in Braunschweig die ersten Verlötnungsversuche für Spargelkonserven (»Was morgens geklemmt, wird abends verlötet«)

beantwortet der pract. Arzt in Landsberg a. d. Warthe Dr. Schachert in der »Wochenschrift für die gesammte Heilkunde« die Frage, unter welchen Umständen der Genuß der Kartoffeln schädlich werden könnte

sind in Parchim elf Branntweinbrennereien, die den Schnaps vorwiegend aus Kartoffeln destillieren, und aus 100 Scheffel Kartoffeln (etwa 4600 kg) werden über eintausend Liter Branntwein hergestellt und die Brennereirückstände werden für die »Viehmastung« verwendet
werden im Wochenblatt von Recklinghausen bei den Marktnotierungen die Kartoffeln überhaupt nicht erwähnt, was darauf hinweist, daß die Knolle dort noch nicht im nennenswerten Umfang

angebaut und angeboten wurde

stellt Siemens (d.J.) einen Destillierapparat für die Kartoffelschnapsherstellung vor

züchtet Elsner von Gronow zu Kolinowitz die erste spezielle Kartoffelsorte in Deutschland, die er »Elsners Sämling« nennt, die noch 1875 bei der berühmten Kartoffelausstellung von Altenburg als »Elsners Weiße Kartoffel« verzeichnet wird

wird das Sauerkraut erstmals dazu verwendet, den Namen »Krauts« für die Deutschen zu verwenden

sind im Kartoffeldorf (jetzt Freilingen Höhe), einer Siedlung zwischen Nusbaum und Freilingen, siebzehn Häuser verzeichnet, deren Bewohner – wie der Name es sagt – vorwiegend Kartoffeln anbauen

empfiehlt das »Hannoversche Magazin« die aus Südamerika kommende Arracacha-Knolle, womit aber die Quinoa gemeint ist, und ein J. W. A. Hansemann sucht einen Botaniker »oder sonst wer«, der die Gelegenheit, Samen der Quinoa zu erhalten, nicht ausschlägt

schreibt Oken, daß die Tomate in Deutschland nur in den Ziergärten zu finden sei

begrüßt F. Pohl »Die hundertjährige Feier des Kartoffeljubiläums«, womit er meint, daß in Sachsen seit 1741 die Kartoffel angebaut werde

sinkt auf Tasmanien der Preis für Kartoffeln auf 5 £ und 5 pence – je Tonne und

der Siedler James Fenton verschifft Kartoffeln von Tasmanien nach Melbourne, doch der Preis ist dort auf 2 £ je Tonne gesunken, so daß es sich nicht lohnte, die Knollen zu entladen, sondern gleich ins Hafenbecken zu kippen.

leben in Irland 8,2 Millionen Menschen von der Kartoffel

erfindet der Wiener Anton Dreher das Lagerbier

wird in den Niederlanden in Muntendam die erste Kartoffelstärkemehlfabrik gegründet, die aber schon 1853 wieder geschlossen wird

- 1841 erscheint in Darmstadt ein Liederbuch für den Landmann, in dem die Kartoffelernte als »leichte Kinderarbeit« bezeichnet wird
- baut der Landwirt Egbert von Kobylinski aus Woeterkeim (Ostpreußen) einen Kartoffelroder mit umlaufender Siebkette
- gibt Friedrich Graf Berchtold in Prag die erste Biographie der Kartoffel heraus mit einem besonderen Schwerpunkt auf die Kartoffelkrankheiten und
- C. F. Polet schreibt über »Die Kartoffelkrankheiten oder die sichersten Mittel, dem Ausarten der Kartoffel vorzubeugen«
- und G. A. D. Nokolay bearbeitet in einem in Bautzen herausgegebenen Buche den »Segen des Kartoffelbaus ... und sie als Heilmittel für Menschen ... und zur Fabrikation der Seife und Lichter zu benutzen«
- befällt *Phytophthora infestans* an der englischen Ost-Küste die Kartoffeln
- erklärt der englische Parlamentarier Richard Cobden, daß eine ausschließlich »durch Kartoffeln genährte Rasse« niemals führend sein wird in den Künsten, im Krieg und im Handel
- beginnt ungefähr der erste Anbau der Kartoffeln im albanischen Shkodra-Gebiet, da von Montenegro aus die Knollen eingeschleppt werden
- meint F. F. Fischer in Leipzig, daß die höchste Verwertung der Kartoffel in einem Brauverfahren besteht, aus den »Kartoffeln ein gesundes, kräftigendes, wohlschmeckendes Bier darstellen zu können«
- demonstriert der Direktor des Botanischen Gartens in München, von Martin, daß die Kartoffelfäule auf einen Pilz zurückzuführen ist
- schießt Elias Loomis eine Kanone ab mit einhundert Gramm Schwarzpulver und einem Hahn, um festzustellen, wie denn der Rupfzustand bei der Landung sein würde
- 1842 wird die Braunfäule oder Brand in den USA entdeckt und nach dem Jenaer Professor de Bary »*Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary« benannt

gibt Friedrich Graf Berchthold in Prag eine Monographie »Die Kartoffeln (Solanum tuberosum C. Bauh.« heraus

hat sich gegenüber 1840 der Kartoffelanbau in Rußland verdreifacht

gründet W. A. Scholten in Foxhol eine Fabrik, die Kartoffelstärke herstellt

veröffentlicht F. C. Kirchhof in Plauen »Den Kartoffelbau mit seinen zeitgemässen Sorgen« und damit sind immer mehr sich verbreitenden Kartoffelkrankheiten gemeint

läßt sich der Arzt Christopher Rawson Penfold im Barossa Valley in Australien nieder und gründet »Penfolds«, eine Weinkellerei

1843 sind mehrere Jahre hintereinander die Kartoffel- und Getreideernten schlecht ausgefallen in deutschen Landen

gründet Philipp Best in Milwaukee eine Brauerei, die später »Pabst« heißt und 1996 zugemacht wird

wird auf der Insel Jersey erstmals »Guano« als Dünger eingeführt, was die Kartoffelerträge deutlich steigert und auch der Knolle einen besonders guten Geschmack verleiht

schildert Friedrich List die Not der Armen, die der Kartoffel nur durch einen Hering Würze und - Geschmack verleihen können

eröffnet Joseph Kroll in Berlin sein »Etablissement« für das »gebildete Publikum« mit vierzig Kellner für bis zu 5000 Gäste

ernähren sich Landarbeiter im englischen Wiltshire von Weizenbrot, Kartoffeln und Brot und manchmal – selten, selten – leisten sie sich Bier und Butter

stehen die schlesischen Weber auf und revoltieren gegen ihre Not, weil der Textilfabrikant Zwanziger dem Weber Karl Dobermann sagt, die Weber würden auch noch für eine Quarkschnitte für ihn arbeiten, und ein Diener sagt höhnisch und vergißt dabei seine Klasse »Freißt doch Gras, das ist heuer reichlich und gut gewachsen!«, aber viele Weber kommen ins Zuchthaus

meint eine Besucherin aus Nordamerika, sie hätte den Eindruck, daß sich die Koch- und Eßgewohnheiten der Iren seit zwei Generationen nicht verändert hätten

führen britische Konsuln die Kartoffeln in Arabien ein – dort »Kalkas firenji« oder »Wurzeln der Franken oder Fremden« genannt; in Syrien werden die von dem britischen Konsul eingeführten Kartoffeln auch »Colocasia of the Franks or Foreigners« genannt

wird in Otterup auf Fünen von der Familie Hofman Bang das erste landwirtschaftliche Institut in Dänemark gegründet (aus dem 2000 das Kartoffelmuseum hervorgeht)

1844 werden die Kartoffeln erstmalig in einem norwegischen Kochbuch genannt

kommt die Kartoffelfäule nach Irland (erstes »großes« Hungerjahr) und Father Theobald Mathew berichtet von den stinkenden Kartoffelfeldern, die er auf seiner Reise von Cork sah

kommen 15.000 Sträflinge nach Van Diemen's Land, doch trotz des zusätzlichen Bedarfs an Nahrungsmitteln blieben die Kartoffelpreise im Keller und die Knollen in den Lägern

werden in Schwerte nicht einmal so viel Kartoffeln geerntet, wie ausgesetzt worden waren

werden in Basutoland die ersten Kartoffeln angebaut

weist Abbé Edouard Van den Hencke, Generalvikar von Versailles, nach, daß sich der Pilz der Kartoffelfäule durch Sporen vermehre

erhält der Mehltau auf den Kartoffeln von dem Franzosen Montagne, einem Chemiker und Botaniker, den Namen *Botrytis infestans*

beschreibt der Landrat von Lüdinghausen, daß das »Kartoffellaub auf einzelnen Sträuchern ganz schwarz wird und bald verdörrt«

wird in Nürnberg ein Buch veröffentlicht, das die verschiedenen Stadien der Kartoffelkrankheit abbildet und die Gemeinden im Nördlinger Ries werden verpflichtet, dieses Werk zu kaufen und öffentlich auszulegen

beklagt Friedrich Engels, daß die Kartoffeln, die der Arbeiter kauft, meist schlecht seien

sind in Schottland, Süd-England und in der französischen Stadt Lille die ersten Anzeichen der Kartoffelkrankheit zu finden, aber nicht richtig beachtet worden

schreibt der Engländer in seinem »Handbuch für Spanienreisende«, daß zu einer richtig gut - schmeckenden »Olla Podrida« als Festtagsschmaus auch Süßkartoffeln aus Malaga gehören müßten

1845 muß im zweiten Hungerjahr in Irland das Saatgut aufgeessen werden, denn auf den etwa 65.000 Bauernhöfen mit weniger als einem Morgen Land gab es keine Kartoffeln mehr und Karl Marx sagt später, daß die Hungersnot eine Million Menschen erschlug, aber es waren nur arme Teufel

nennt Charles Elmé Francatelli, früherer Küchenchef von Königin Viktoria, in seinem Rezeptbuch »The Modern Cook« mehrere Arten, Kartoffeln zuzubereiten, aber niemals als Pellkartoffel und er empfiehlt, die Kartoffeln als Birnen oder Oliven zurechtzuschneiden, wenn man sie auf den Tisch bringt

stellt der Niederländer Awraham Haim Braatbard fest, daß »de aardappelen waren erg duur«, und »de matses kosten twee stuivers«

veröffentlicht Henriette Davidis ihr Kochbuch »Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feinere Küche«, und in der 19. Auflage 1874 enthält es zweiunddreißig Rezepte von Kartoffelgerichten

behauptet der Botaniker und Direktor des Münchner Botanischen Gartens Carl Friedrich Philipp von Martius nach einer Reise nach Brasilien, daß die Kartoffeln in Europa an Anbauwert verlieren, was er als Abbau bezeichnet

zählt der französische Botaniker Vilmorin einhundertsevenundsiebzig Kartoffelvarietäten

fällt auch die Ernte in Deutschland sehr knapp aus, was bereits im Winter zu 1847 zu »Teuerungskrawallen« führt, denn zum Beispiel im Münsterland beträgt der Preis für ein Scheffel Kartoffeln zwischen 25 und 35 Silbergroschen und das bei einem Verdienst von 45

Silbergroschen in der Woche für die beim Eisenbahnbau beschäftigten Arbeiter

schreibt der Innenminister der Niederlande, daß die aardappel das wichtigste Nahrungsmittel der unteren Klasse sei und dies selbst in einem Teil der Mittelklasse so sei

beklagt Christian E. Langerthal, daß die Kartoffel die Pastinaken verdrängt haben

kommt die Kartoffelrose (*Rosa rugosa*) aus Ostasien nach Europa

wird in der Schokoladenfabrik von Fry & Sons erstmals die »Chocolat Délicieux à Manger« hergestellt und zwei Jahre später in Birmingham als Schokoladen-Tafel auf den Markt gebracht

übernimmt der Amtmann Siebel aus Kierspe einen landwirtschaftlichen Musterbetrieb, auf dem von 40 Morgen immerhin ein Achtel mit Kartoffeln bepflanzt werden soll

läßt der Gouverneur von Benguet (Philippinen), Adon Bas los Banos, die Kartoffel bei den Igorot, einem Eingeborenen-Stamm, anpflanzen

ist die Kartoffel-Krankheit Ende Juni auch in Belgien (Kortrijk) und einen Monat später in Groningen und noch einen Monat später in der Umgebung von Keulen

ist der *Phytophthora infestans* auch in Nordfrankreich und in der Mitte des Septembers in ganz Nordwest-Europa

nennt F. A. Opitz in einem in Schneeberg erschienenen Buch »Das Wahre der Kartoffelkrankheit«

beginnt auf Prince Edward Island die Kartoffelseuche

berichtet Virchow über die Not im Spessart, die dazu führt, daß der Reichtum der Bauern, ihre Schweine, geschlachtet werden, weil keine Futter da war

1846 gibt es in Deutschland eine vollständige Mißernte, was zu einem enormen Preisanstieg der Agrarprodukte führt und der Preis für Kartoffeln steigt von dreizehn Silbergroschen auf dreißig und 1848 überfallen in über einhundert Dörfern und Städten die Hungrigen Bäckerläden, Lebensmittelmagazine und Märkte

werden im Hessischen »Bell-Küchen« eingerichtet, womit gemeint ist, daß sich der Husten der dort verpflegten (Hunger-)Typhuskranken wie Bellen anhört

beginnt Patterson unter dem Eindruck der irischen Kartoffelpest in England mit der Anzucht von Sämlingen, um die Sortenvielfalt zu vergrößern, was jedoch keinen großen Erfolg brachte

ist die Kartoffelfäule abermals in Irland, und die irische Auswandererwelle nach Amerika beginnt

tumultieren auf dem Hamburger Schaarmarkt Arbeiter und kleine Handwerker gegen die hohen Preise für Kartoffeln, denn bei 64 Silbergroschen für einen halben Zentner Kartoffeln bei weniger als 400 Silbergroschen Monatsverdienst kann man schon 'mal einen »Kartoffelkrieg« anfangen, denn – so wird gerechnet – eine fünfköpfige Familie benötigt im Jahr 1848 etwa 500 Mark für ihre notwendigen Bedürfnisse

nehmen die Pilger der »Kirche Jesu Christi der Heiligen der Letzten Tage« unter Brigham Young auf ihren Treck ins Salt Lake Valley Kartoffeln mit, was sicherlich dazu beiträgt, daß sie (bis 1890) der Vielehe frönen dürfen und können.

und auch in Berlin gibt es Kartoffelunruhen, in deren Verlauf über dreihundert Bürger verhaftet werden

bauen deutsch-lutherische Siedler in der Gemeinde »Mutterschulz« an der Kreuzung zweier alter Potawatomi-Pfade eine Kirche und außerdem Kartoffeln an

wütet auch in der Eidgenossenschaft die Kartoffelpest, was dazu führt, daß besondere (grauenhafte und kannibalistische) Volksmärchen dort entstehen, die sich ums Essen drehen

1847 (jedenfalls in dieser Zeit) macht der Anbau von Kartoffeln an der hessisch-thüringischen Grenze etwa fünfzig Prozent der Roggenanbaufläche aus

bekommen die Soldaten der Armee in den Niederlanden durchschnittlich 600 Gramm Kartoffeln pro Tag, was insgesamt nicht viel für die jungen Männer ist

meint der Königsberger Gelehrte Friedrich Wilhelm Schubert, daß in Ost- und Westpreußen

zumindest ein Drittel auf Brot zugunsten der Kartoffeln verzichtet habe, weil's nicht anders satt wurde

wird in Parchim vom Magistrat angeordnet, daß ein »wohlfeiler Verkauf von Lebensmitteln in der Ratsbude« zu erfolgen hat, und darunter sind natürlich auch Kartoffeln

wird das Rauchen auf deutschen öffentlichen Plätzen gestattet (aber es gibt ja heutzutage Bestrebungen, dies wieder zu verbieten), was die einzige Errungenschaft sein wird, die nicht durch die Restauration wieder abgeschafft wird

beginnt H. Budde in Rooburg/Diepeveen mit der Zucht neuer Kartoffelsorten, die auf die Namen »Jam« und »Wolkamer« (1850), »Schoolmeester« und »Zeeuwse Blauwe« (1860), »Botergele«, Hamburgers« und Fransen« (1870), »Berlikumer Geeltje«, »Hallumer Gele« und »Munstersen« (1890) getauft werden

sagt ein Forstmeister aus Danzig, daß die armen Leute manchmal jahrelang keine Fleisch auf den Tisch bekämen

schlägt Alexis Soyer vor, Volksküchen in Irland einzurichten, aber das geht wegen des Fanatismus der Beteiligten schief

ist die Ernährungs-Situation in Irland und auf dem Kontinent immer noch nicht besser geworden, so daß sich die Bürger letztlich erfolglos erheben

schreibt Jeremias Gotthelf, wie wichtig eine Frau auf einem Hof ist, wenn sie sich um die Erdäpfel kümmert

findet die sog. Bauernbefreiung statt und später wird darüber gerätselt, ob dies nun fortschrittlich war oder nur eine passende Gelegenheit, hungrige Mäuler loszuwerden

bricht in Norwegen eine »Vanilleeis-Vergiftung« aus, da die hygienischen und bakteriologischen Produktionsbedingungen »problematisch« sind

erscheint das »Kartoffelbüchlein und »Kartoffel-Kochbuch für Reich und Arm« in Weimar in dritter Auflage, da es wieder von einem »Menschenfreunde« herausgegeben wird

weist Virchow daraufhin, daß die Leute in Oberschlesien das Kartoffelkraut, aber auch Klee und Quecken essen müßten, weil sie außer Kartoffel keine andere Nahrung mehr kennen würden und die Knollen gibt's in diesem Jahr nun mal nicht

1848 findet der englische Botaniker Lindley in Mexiko einige Wildkartoffeln und zieht sie in England auf, so daß die Theorie entstand, die ursprüngliche Kartoffel stamme aus Mexiko und nicht aus Peru

wird in Kalkutta eine Kartoffelausstellung durchgeführt

wird die Dreifelderwirtschaft in Sachsen-Weimar abgeschafft, was dem Knollenanbau tutgut

ist die Kartoffelfäule abermals in Irland und der Hunger weitete sich aus und die Auswandererwelle nach Amerika setzt sich fort

1849 kommt es in Sachsen, Hessen, Kurpfalz und Baden (in den Ländern, in denen die Kartoffel weitverbreitetes Nahrungsmittel war und die durch die Mißernten besonders betroffen waren) zu mehreren Aufständen

beschreibt Adalbert Stifter in »Granit« ökologischen Kartoffelanbau, denn unter Weinreben wachsen Kartoffeln

1850 wechselt der Colorado-Käfer seine Freßgewohnheiten und befällt erstmals Kartoffeln und Whitman (siehe 1837) wird von den Indianern ermordet, was Spalding dazu bewegt, den Kartoffelanbau in Idaho einzustellen

werden in Frankfurt die ersten »Frankfurter Würstchen«, auch »Dackelwurst« genannt, hergestellt, die später in Amerika den Namen »Hot dogs« erhalten

ist die Knollensorte »Browns River Redskin« (auch »Circular Head« genannt) die bekannteste - Knollensorte auf Tasmanien, aber 1908 geht sie an einer Seuche zugrunde

bringen italienische Bauarbeiter die Salami nach Ungarn

wird im australischen Bundesstaat Victoria ein Gold gefunden, und die Preise für Kartoffeln von Van Diemen's Land steigen dort auf rauschhafte 22 £ pro Tonne und deshalb gehen viele

Goldgräber wieder nach Hause, um ihr Glück mit anderen Nuggets zu machen
und in der Mitte dieses Jahrhunderts pflanzt Samuel Baker Kartoffeln auf Ceylon
beschreibt Wilhelm Löbe im »Handbuch des Ackerbaus« eine Kartoffelpflanz-Methode, wobei
er die Mitarbeit von Kindern als selbstverständlich voraussetzt

veröffentlicht die noch heute herausgegebene englische Medizinzeitschrift »Lancet«, daß 39
von 70 Proben der auf dem Markt befindlichen Schokoladeprodukten mit rotem Ocker gefärbt
wurden, der von gemahlenem Ziegel herrühre und auch in Frankreich sei das so

kreuzt der deutsche Pflanzenzüchter mehrere deutsche Kartoffelsorten mit der mexikanischen
Wildkartoffel *S. demissum*, die besonders resistent gegen Schädlingsbefall ist

ist der Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch in Deutschland auf etwa dreizehn Kilogramm gesunken
und steigt erst gegen Ende des Jahrhunderts wieder auf rund dreißig Kilogramm

besucht Sir James Caird einige Orte in Buckinghamshire, wo den Pächtern der Anbau der
Kartoffel noch verboten war, und man sagt ihm, daß ein »guter«, also anständiger, Bauer die
Kartoffel niemals anbauen würde

schreibt Jeremias Gotthelf, daß es beim Barthli immer nur Kaffee und Kartoffeln gab

1851 weist der Engländer Mason in einem Bericht daraufhin, daß der Kartoffelanbau in Burma nicht
schwer, aber die Knollen sehr klein seien, was vielleicht darauf zurückzuführen ist, daß die
»Tayoks« aus China gekommen sein könnten

schreibt ein englischer Bergarbeiter in San Francisco, daß dort Kartoffeln mit Zwiebeln ... die
Hauptnahrung sei

erscheint in Leipzig die »Gastrosophie oder die Freuden der Tafel« von Baron Vaerst, in dem
der Kartoffelgenuß empfohlen wird

wird die Dreschmaschine in Deutschland eingeführt und im Kristallpalast in London wird die
erste Milchzentrifuge vorgeführt

läßt sich der nordamerikanische Pflanzenzüchter und früherer Pastor Chauncey E. Goodrich aus Südamerika Kartoffelsorten schicken, um sie mit vorhandenen Sorten zu kreuzen und züchtet so die »Garnet Chile«

beginnt der Molkereibesitzer Jacob Fussel aus Baltimore mit der industriellen Produktion von Eiskrem, weil er zuviel Milch hat

ist das letzte Jahr der großen irischen Hungersnot und wegen der damaligen mangelhaften Hilfe der Engländer entschuldigt sich der schottische Katholik Tony Blair von der Labour Party 1997 beim irischen Volk, wohlwissend, wie man sich als Minderheitler fühlt und daß *compassion* auch gelebt werden muß

1852 wird auf dem Hasenknüll bei Herberhausen (Göttingen) ein Kartoffelstein durch Pfarrer Boeker errichtet, weil die Hungersnot jetzt vorbei ist

sind in England und Wales etwa vierundvierzigtausend Köche beschäftigt, was damit zusammenhängt, daß die arbeitende Bevölkerung sich außerhalb ihrer miserablen Unterkünfte mit *fish and chips* verpflegen, die sie bei diesen Köchen kaufen können

werden an der Mosel in Reil, Kienheim, Kröv und Ürzig unter der Führung der Landwirtschaftsvereins für Rheinpreußen vier Winzervereine gegründet und der »Kröver Nackta...« ist noch heute berühmt

wird die Kartoffeleinfuhr in Portugal zollpflichtig, weil man sie zu den Blumen zählt, und erst 1857 anerkennen die Portugiesen die Knolle als Lebensmittel, das nicht nur an Pferde, Rinder und Schweine verfüttert werden kann

erfinden die Engländer Hanson und Coelman die erste Kartoffel-Legemaschine

1853 wird dem Francis Drake ein Denkmal gesetzt in Offenburg, das von den Nazis aber später abgerissen wird

berichtet Ignaz Kürsinger, daß die Erdäpfel seit über einem halben Jahrhundert bereits in Kärnten bekannt seien

ißt die Norwegerin Elisabeth Koren, die nach Iowa ausgewandert war, dreimal täglich gesalzenes Schweinefleisch mit Kartoffeln

heißt es in der »Allgemeinen Deutschen Real Encyclopädie für die gebildeten Stände«, daß die Kartoffel einen » außerordentlich günstigen Einfluß auf das Wohlsein der Bevölkerung« habe
ist der Kartoffelkäfer über die Knollen in Nebraska hergefallen und richtet großen Schaden an, denn angeblich haben Goldgräber den Käfer nach Nebraska mitgebracht, wobei übersehen wird,

welche ungeheuren Entfernungen so ein kleiner Käfer auch mit dem Wind zurücklegen kann
hat der Engländer Patterson mehr Erfolg mit seinen Sortenversuchen

berichtet Pfarrer Karl Manns aus dem chilenischen Chorocomayo, daß die einheimische Kartoffel hin und wieder in den Wäldern wächst, die aber nicht angebaut wird, »sondern ihre civilisirten Schwestern, die aus Europa zurückkommen«

wird der krosse Kartoffelchip von dem Indianer George Crum in Saratoga Springs in der Nähe von New York erfunden und von Commodore Cornelius Vanderbilt gegessen

1854 berichtet Pallegoix, daß in Siam auf den Bergen verschiedene Arten von Kartoffeln wachsen würden, die möglicherweise von einem chinesischen Bergstamm namens Jehnhore dorthin verbracht wurden

veröffentlicht Alexis Soyer ein Kochbuch, »Shilling Cookery«, in dem er empfiehlt, sehr dünn geschnittene Kartoffelscheiben in Fett zu braten

gründen die Weingärtner von Asperg eine genossenschaftsähnliche Vereinigung, die »Association für die Bereitung und Verwertung des Weinmostes«

erhält ein Arbeitsmann in Parchim wegen »Diebstahls an Kartoffeln urtheilsmäßig eine 4 monatliche Zuchthausstrafe zu Drebergen« und im August berichtet die Parchimer Zeitung, daß sich »schon lang manche bis dahin darbenende Familie an den vielen großen Knollen, welche die Kartoffeln liefern« »erquicken«

schreibt Theodor Martin, daß seine Eltern in Freienhagen etwa 18 Sack Kartoffeln geerntet haben, obwohl ansonsten die Kartoffelernte sehr schlecht ausgefallen sei und: er habe in Wega noch 14 bis 15 Sack ernten können

findet Tiedemann, daß die Knolle stickstoffarm und im Vergleich mit Cerealien und Hülsenfrüchten unzureichend sei

1855 wird in Schweden eine Branntweinreform durchgeführt, die den privaten Schnapsbrennern das Handwerk legen sollte

kommt es zu einem Aufstand in Chicago, als englisch-puritanische Politiker die deutschen Biergärten und Kneipen in der North Side schließen wollten und damit auch die Knödelgerichte verschwunden wären

verschwindet der letzte Weinberg in Crivitz, womit nach fast sechshundertfünfzig Jahren der Weinbau in Mecklenburg ein Ende findet

wird über die Qualität der tasmanischen Kartoffel in den Veröffentlichungen der »Royal Society« berichtet

führt die Dürre in Spanien zu einem verstärkten Anbau der Kartoffel

1856 bringen französische colons (oder algerische Händler aus Frankreich), die wegen ihrer schwarzen Stiefel später »pieds-noir« genannt werden, die Kartoffel nach Algerien, um die pomme de terre für den heimischen Herd und für das französische Mutterland zu produzieren

wird in Seldwyla dicker Kartoffelbrei gekocht und beim Mittagessen werden darinnen Berge, Seen und Flüsse modelliert

1857 wird in einem französischen Kochbuch von über 700 Seiten Umfang (»La cuisine classique«) nicht ein Rezept mitgeteilt, in dem die Kartoffel verwendet wird, was sehr bemerkenswert ist, obwohl die pomme de terre in der Küche der unteren Klassen nicht mehr wegzudenken ist und vielfach eingesetzt wird

baut Patterson in Dundee umfangreiche Sämlingsaufzuchten auf und nennt eine Sorte

»Pattersons Victoria«, was sowohl seinen Namen wie auch den seiner Königin verbindet ist in einem Bericht über den Pfälzer Kartoffelanbau nachzulesen, daß man in den »günstigsten Lagen auf einem Morgen wohl 160 Zentner der besten Kartoffelsorten erntet«

findet Louis Pasteur heraus, daß Fermentation durch Mikroorganismen zu Stande kommt und bald danach werden die Lebensmittel »pasteurisiert«

feiert man in Jena den Jahrhunderttag des Kartoffeledikts von Herzog Ernst August Konstantin veröffentlicht Pfarrer Elias Friedrich Schmersahl aus Celle eine Abhandlung über die Knollenwurzel

beweist Claude Bernard die Existenz des Glykogens, das für die Stärkebildung in Kartoffel, Getreide und Hülsenfrüchte wichtig ist

und Ferdinand Carré erfindet eine Eismaschine, die mit Ammoniak arbeitet

1858 wird in Connecticut der Büchsenöffner von Ezra J. Warner erfunden und damit das bis dahin notwendige Aufmeißeln der Dose überflüssig

gründen katholische Bauern in Kovno eine Anti-Alkoholiker-Gesellschaft und schon ein Jahr später gehen die Temperenzler aktiv gegen die Wodka-Läden in Russisch-Litauen vor

bringen Einwanderer aus dem Osten Amerikas Kartoffeln nach Colorado und eröffnen damit dem Kartoffelkäfer eine neue Nahrungsquelle

pflanzt der deutsche Botaniker Shimper in Äthiopien die ersten Kartoffeln an, aber die Knollen waren mengen- und absatzmäßig nicht erfolgreich (lag vielleicht daran, daß die Bauern den - orientalischen Pflug und nicht die afrikanische Hacke verwendeten), bis eine Hungersnot in den letzten Jahren des 19. Jahrhunderts die Einwohner nötigte, die »exotische« Wurzel anzupflanzen

werden in Frankreich die Soldaten aufgefordert, die »Galette« (zu manchen Zeiten aus Kartoffelmehl) in den Tornister zu packen und auch damit die Engländer zu bekämpfen

erfindet der Amerikaner Ezra Warner einen zu recht vergessenen scherenartigen Dosenöffner, dessen Spitze ein Loch in den Deckel bohren konnte, durch das dann die Scherenklinge zum Aufschneiden geführt wurde

fahren auf der Weser Schiffe mit Kartoffeln flußaufwärts und halten an jedem Ort, weil sie runde, dicke Knollen mit roter Haut, Heidelberger genannt, verkaufen

zählt der Holländer Leewenhoek 9.384.000 Eier eines Kabeljaus mittlerer Größe, aber selbst diese ungeheure Fruchtbarkeit verhinderte nicht die Leerfischung durch Grundschleppnetze

1859 verursacht der Kartoffelkäfer in Nebraska erstmals Schäden außerhalb der Rocky Mountains

1860 nennt der Arzt Riegel in Auerbach den Kartoffelverzehr als Ursache der hohen Kinderzahl der Armen

gründen Mormonen an der Grenze von Utah und Idaho einen Ort, den sie Franklin nennen, und pflanzen noch vor den Bau ihrer Häuser die ersten Kartoffeln, und dort pflanzt der Mormone William Goforth Jenkins die ersten Kartoffeln, und damit beginnt ein neues Kapitel im nordamerikanischen Kartoffelanbau

beginnt der Kartoffelanbau in Finnland einen größeren Umfang anzunehmen

ist es in Ohio üblich, zur Hochzeit einen halben Zentner Saatkartoffeln in die Aussteuertruhe zu legen

verzehrt eine fünfköpfige Familie in Paris täglich mehr als fünf Kilo Kartoffeln

sind in Niedersachsen nur vereinzelt Kartoffeln auf den Feldern zu finden

sind südlich von Moskau die Knollen nicht häufig angebaut, da den Bauern der in Deutschland übliche Hausgarten fehlt, und im gesamten russischen Reich werden Bauernaufstände brutalstblutig niedergeschlagen

werden auf Ceylon die Plantagen von Kaffee auf Tee umgestellt

beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an Knollen in Deutschland etwa 155 kg

berichtet die »Bavaria«, daß in Oberfranken der »Kartoffelanbau eine größere Ausdehnung hat als der Menschenfreund wünschen kann«

wird auf der Speisekarte der französisch-kaiserlichen Familie bei einem Diner »rosbif garni de croquettes« aufgeführt

beginnt sich von Genua aus im Piemont, der Lombardei und in Ligurien die Pasta auszubreiten, denn bis dahin ernährte sich der Nord-Italiener hauptsächlich von Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten (was dazu führte, daß die Toskana-Fraktion als »Cacafagiolo« oder Bohnenkacker bezeichnet wird) und Aristokratie und Bürgertum rücken vom bis dahin dominierenden französischen Speiseplan ab

wird in England ein Lebensmittelgesetz verabschiedet, da nicht nur die unteren Schichten regelmäßig vergiftet wurden

zählt Henry Mayhew rund dreihundert Kartoffelverkäufer in London

überschreitet der Colorado-Käfer den Missouri

entwickelt sich aus der Sorte »Garnet Chile« von Pastor Goodrich eine neue Kartoffel, die »Early Rose« getauft wird, der – so wird gesagt – der poetischste Name, der je einer Knolle gegeben wurde

und 1862 malt J. F. Millet sein berühmtes Kartoffel-Buddel-Bild

1861 wird im »Handbuch des preußischen Staates« dargelegt, daß in den preußischen Provinzen Sachsen, Brandenburg, Rheinland und Westfalen eine »unglaubliche Verbreitung der Kartoffel« anzutreffen sei

stellt man fest, daß die Kraut- und Knollenfäule durch einen Pilz verursacht und ihr Auftreten und ihre Auswirkungen maßgeblich vom Wetterverlauf beeinflußt wird

versucht ein Beelitzer Bauer erstmals, im märkischen Sand Spargel anzubauen, weil er das Häufeln von der Knolle her kennt, aber er mit Spargel mehr verkaufen und verdienen kann

beginnt der nordamerikanische Bürgerkrieg und die Blauröcke lassen sich aus der Heimat neben Zwiebeln, Schokolade, Büchsenmilch auch Kartoffeln schicken

1862 läßt Kempinski in Berlin erstmals die Korken knallen

erfindet der Sozialreformer Robert Owen einen Kartoffelaushebpflug

werden auf den Fiji – genauer auf Mataisuvu – die ersten »pateta« gepflanzt, die die Einheimischen »Kawai ni vavalagi« nennen, das heißt Wurzeln der Fremden

schreibt der Geistliche A. Winkler Prins aus Veendam in der »Provinciale Groninger Courant«, daß die Kartoffel zu 70 bis 80 Prozent aus Wasser bestünde

veröffentlicht Justus Liebig in Gießen sein Werk »Der chemische Prozeß der Ernährung der Vegetabilien und die Naturgesetze des Feldbaus«, was auch für die Kartoffel sehr wichtig war

erreicht der Kartoffelkäfer Kansas und Iowa

wird die erste deutsche Zigarettenfabrik von Joseph Huppmann in Dresden gegründet

entwickelt Ludwig Rau von der Hohenheimer Universität einen Rodepflug für Kartoffeln

1863 und in den Jahren danach wandert der Kartoffelkäfer nach Minnesota und Missouri

wird in Rußland der Schnapshandel – und das war damals zumeist Kartoffelschnaps – mit indirekten Steuern belegt

werden in Rechtenbach im Spessart an Kartoffeln 980 Kubikmeter und an Getreide 75,8 Kubikmeter geerntet, woran man die Bedeutung der Knolle erkennen kann

wird in einer Untersuchung in England festgestellt, daß Kartoffeln nach Brot das zweitnahrungsmittel geworden waren

proklamiert Abraham Lincoln drei Monate nach der Schlacht von Gettysburg den »Thanksgiving day« als einen Tag für Frieden, Harmonie, Ruhe und Eintracht« und seitdem werden zu diesem Tag Millionen von Truthühner geschlachtet und mit Chips, Kartoffeln oder Klößen garniert auf

den Tisch gebracht, um den die gesamte Familie friedlich vereint zu sitzen hat

wachsen in der Nähe von Stockholm auf einem Versuchsfeld 224 verschiedene Potatis-Züchtungen

schreibt der Lehrer Otto Speyer aus Arolsen im Brockhaus, daß im Fürstentum Waldeck-Pyrmont unter den Gemüsepflanzen die Kartoffel vorherrsche

züchtet Patterson eine sehr erfolgreiche Sorte und nennt sie nach seiner Königin »Victoria«

befällt die Reblaus die Weinberge in Deutschland und richtet großen Schaden an

1864 gründet Hauschild die ersten Schreber-Garten-Vereine

hat sich die Kartoffel in Rußland als Normalesen etabliert und Grütze und Rüben- oder Wrukengerichte abgelöst

empfiehlt »Godey's Lady's Book«, ein US-amerikanisches Kochbuch, als bestes Kartoffelgericht die Knolle dünn zu schneiden, zu salzen und groß zu fritieren

liegt die Kartoffel in den Vereinigten Staaten von Amerika an vierter Stelle der Nahrungsmittel hinter Weizen, Mais und Hafer, und die meisten potatoes kommen aus dem Bundesstaat New York (vor Pennsylvania, Ohio und Maine)

wird im Hinterzimmer des London-Bridge-Zweiges der »Acrated Bread Company« ein Tea-Room eingerichtet, was sofort andere Kaffeehaus-Betreiber nachmachen

erfindet der Lausitzer Konditor Schulz ein halbgefrorenes Schlagrahm-Dessert, das Fürst Pückler-Muskau sehr favorisiert

1865 hat sich der Colorado-Käfer bis nach Illinois weitergefressen

endet der nordamerikanische Bürgerkrieg und innerhalb von fünfzehn Jahren – also bis 1880 – verdoppelt sich die Anbaufläche für Weizen und schafft damit ein dauerhaftes Überangebot an Getreide auf den Weltmärkten

sind nachweislich in Anatolien noch keine Kartoffeln zu finden, weil die Tscherkessen erst

später kommen

beginnt auf den britischen Inseln eines der größten Dramen der Agrargeschichte, weil (bis 1867) eine Seuche (»Rinderpest«) fast den gesamten Viehbestand vernichtet, was seinerzeit durch mangelnde Hygiene gefördert wurde, während sich die »BSE« genannte Rinderkrankheit durch englische Geldgier verbreitete

kreuzt der Gärtner Wilhelm Richter aus Zwickau – wie bei Blumen – verschiedenen Kartoffelsorten und bringt die ersten neuen Sorten auf den Markt

1866 wird das Fürstentum Waldeck (am Ostrand des Rothaargebirges) preußisch, weil es Bankrott gegangen ist, obwohl es für den Anbau der Kartoffel in Deutschland wahrlich Meriten erworben hat

überschreitet der Kartoffelkäfer den Mississippi und erreicht Wisconsin und Kentucky und danach auch Indiana, Michigan und Ohio

beträgt die Kartoffelanbaufläche in Bayern etwa neun Prozent der landwirtschaftlichen Fläche und um Rothenburg hat die Knolle den Weinbau verdrängt

werden in einem Lehrbuch von F. Alefeld noch drei Sorten von Pastinaken aufgeführt

werden die Verpflegungsrichtlinien der bayerischen Armee dem preußischen Vorbild angeglichen und die Kartoffel als Soldatennahrung anerkannt

schreibt Friedrich Wilhelm Raiffeisen über die »Darlehnskassenvereine als Mittel zur Abhilfe der Noth der ländlichen Bevölkerung«

verdient ein Hüttenarbeiter am Buddelofen pro Tag nur einen Taler und lebt deshalb nur von Kartoffeln, Brot und Kaffee, was dazu führt, daß von Monat zu Monat seine Kräfte geringer werden, und deshalb wird er bald nur noch als Tagelöhner arbeiten können

1867 stellt Ludwig Schandelin in der Baierischen Rheinpfalz fest, daß die morgendliche Kartoffel vielerorts abgelöst wurde: »Das Frühstück besteht in einem Käsfladen ... seltener aus dicker Suppe – ... noch seltener in Brod und Kafe, den nur die älteren Leute, Großvater und

Großmutter, trinken«

singen die Mitglieder der »Granger«, einer Bauernorganisation im Mittleren Westen der USA, daß die Bauern bereits im Paradies einen Freibrief erhalten hätten ... Subventionen zu empfangen

wird in den Niederlanden der »Foezel-aardappeljenever«, also der Kartoffelschnaps mit Fusel, als »Foezelgebied« bezeichnet, was wohl wahr ist

beginnt der Tee-Anbau auf Ceylon durch die britischen Kolonialherren

gründet der Maurermeister Bolle am Rummelsburger See nahe Berlin die »Norddeutschen Eiswerke«, die mit im Winter gewonnene Wassereis bis weit in den Sommer hinein Eis lieferten, woraus sich später »Bolle, bim bim« entwickelte

wird Fehmarn preußisch, was dazu führt, daß durch fremde Wanderarbeiter auch die Kartoffel auf die Insel kommt und die Getreidebauern murren

schreibt Wilhelm Heinrich Riehl, daß die Pfälzer statt Suppe morgens Kaffee zu sich nehmen – und wenn es denn noch Suppe gibt, dann nur für das Gesinde

gründet der deutsche Geschäftsmann Theodor Ferdinand von Einem am Bersenjew-Ufer an der Moskwa die mit »Dampf betriebene Schokoladen- und Konfektfabrik Einem«, die 1917 die »Staatliche Süßwarenfabrik Nr. 1« wird und noch später auf »Roter Oktober« umbenannt wird

1868 produziert Edmund McHenry auf der Avery-Insel vor Louisiana erstmals eine scharfe Soße aus Chilischoten, die Tabasco-Sauce

gründet Johannes Eckart eine Konservenfabrik, aus der später die »Pfanni«-Knödel kommen, und noch viel später wird hier eine Stiftung gegründet, die die Aufgabe hat, ein Kartoffelmuseum zu eröffnen und zu betreiben und die Geschichte und die Wohltaten der Kartoffel der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, und dazu muß man nach München fahren, in die Grafinger Straße 2 am Ostbahnhof (und das andere deutsche Kartoffelmuseum ist in Fußgönheim und dann gibt es noch das sehenswerte Kloß-Museum in Heichelheim bei

Weimar)

wird in Slowenien das Kochbuch der Magdalena Pleiweis veröffentlicht, das auf den langjährigen Erfahrungen für die bürgerliche Küche der Autorin beruht und sieben Kartoffelrezepte aufführt

erhalten die sog. Losleute in Ostpreußen, also Leute ohne Grundbesitz, wegen der Hungersnot als Darlehen drei Scheffel Kartoffel

schafft sich das heute zweitgrößte Nahrungsmittelunternehmen einen Vogel, der seine Jungen füttert

1869 gelingt dem amerikanischen Züchter Pfarrer Chauncey E. Goodrich aus Ithaka (New York) die Züchtung der »Early Rose«, nachdem ihm schon früher die Zucht der Sorte »Rough Purple Chili« und daraus wiederum die »Garnet Chili« gelungen war

schreibt John Ruskin, die Kartoffel sei eine »unglückbringende Pflanze«

errichten die Herren Pick und Herz zwei Salamifabriken in Ungarn und eine davon soll bis heute überdauert haben

wird der Kartoffelkäfer an der amerikanischen Atlantikküste mit Arsen besprüht

wird von Harder in Lübeck ein erster Schleuderroder entwickelt

werden in den Chicagoer Fleischfabriken Fließbänder zum Fleischtransport und das automatische Wiegen eingeführt

wird in Washington (Missouri) die erste Maiskolbenpfeife kommerziell produziert

werden bei Adapazari in der Türkei Kartoffeln angebaut, weil der Kalif Abdulaziz den Koran anders auslegt

1870 kommen die Kartoffeln endlich auch in die Türkei, weil Tscherkessen die Knolle in die Ebene von Adapazari bringen

taucht in Schottland erstmals in Europa der wohl aus Südamerika eingeschleppte Kartoffelkrebs

auf

werden in Ungarn auf einer Fläche von rund 340.000 ha Kartoffeln angebaut

gründen die Franzosen eine Kolonie in Dalat (Vietnam) und lassen sofort die pomme de terres für ihre tables anbauen und dann ist die Kartoffel in weiten Teilen Vietnams endgültig eingeführt, da die Franzosen nicht auf ihre pommes verzichten wollen

paßt Graf Münster die Kartoffelrodemaschine von Coelman und Hanson dem deutschen Boden an, indem er größere Räder, ein besseres Getriebe und ein größeres Schleuderrad mit mehreren Gabeln entwickelt und John Deere baut den ersten Pflug aus Stahl, wobei Schar und Streichblech aus einem Stück bestehen

wird in Virginia (USA) das »Hampton Normal and Agricultural Institute« zwecks besonderer Fortbildung für schwarze Landwirte gegründet

fraternisieren deutsche und französische Soldaten vor Paris und bringen sich Kartoffeln als Verpflegung, denn ihr Krieg war's ja sowieso nicht

sind in der Region um Moskau Kartoffeln angepflanzt

konsumieren die Deutschen fast 170 kg Kartoffeln pro Kopf, nach anderen Quellen sogar 250 Kilogramm in diesen Jahren

werden die ersten pommes frites in Nordfrankreichs verkauft, knusprig gemacht worden in Fett vom Pferd, und sie werden sogleich ein Essen für die werktätigen Klassen als Hauptmahlzeit

gibt es in Paris mehr als vierhundert Bäckereien, die anstelle des grauen mit Sauerteig fermentierten *boules* vorwiegend *pain viennois* herstellen, aber dieses Weizenbrot war teuer und gehörte zur Kategorie »pain de luxe«

1871 beginnt Bismarck die Landwirtschaft und damit den Kartoffelanbau (»Wir Deutschen fürchten Gott, aber sonst nichts auf der Welt«) zu fördern

ist der Kartoffelkäfer im Süden Kanadas und in den Staaten New York und Pennsylvania angekommen und hat jetzt vor sich das weite Meer

bestehen in Rußland 677 Fabriken, die »Weingeist« aus Kartoffelchen herstellen

gibt es in Brasilien noch über zwei Millionen Kaffeeklaven, obwohl die Sklaverei durch das »Gesetz des freien Mutterschoßes« abgeschafft wird, und 1888 wird Dom Pedro II. deshalb gestürzt

1872 findet Luther Burbank in seinem Garten in New England eine besonders große Kartoffel der Sorte »Early Rose«, die später von Lon Sweet in Denver (Colorado) weiterentwickelt wird zur berühmten Russet-Burbank-Kartoffel, die später als Idaho® Potato gerühmt wird in allen Steak-&-Salad-Houses, weil ihre Schale so schön rauh ist (wie der Name es schon sagt) und weil in die aufgeschnittene Knolle viel sour creme mit Petersilie paßt

engagiert sich die Regierung im osmanischen Reich für den Anbau der Kartoffel bei Adabazar in der Türkei, um die Importe aus Malta und Odessa zu verringern

vernichtet die Krebspest den Flußkrebbsbestand in deutschen Flüssen

wird in Oss in Holland die erste Margarinefabrik der Familie Van den Bergh eröffnet

tritt in England ein Gesetz wegen der vielen Lebensmittelverfälschungen in Kraft – mit verursacht durch die Kartoffel, deren Stärke überall beigemischt wurde, und dem Kartoffel-Brantwein, der den Whisky streckte

1873 erscheint das Deutsche Wörterbuch von den Grimms, in dem die Entwicklung der Namengebung der Knolle erläutert wird

konzipiert Max Liebermann die »Arbeit im Rübenfeld«, damit später die »Arbeiter im Kartoffelfeld« besser gelingen

wird auf der Weltausstellung in Wien eine Legemaschine von James Coultas aus Grantham vorgestellt, die auf sehr positive Resonanz bei den Landwirten stößt

erläßt der Hohe Senat der Freien und Hansestadt Hamburg im Rahmen der Seemannsordnung eine eigene Ernährungsverfügung für die Bordverpflegung mit dem Namen »Speisetaxe«, die ausdrücklich auch Kartoffeln vorsieht

wird unter der Überschrift »Ein neuer Feind« in der »Gartenlaube« ein Artikel von Friedrich Hecker über den Kartoffelkäfer und auch in »Der Landwirth« wird – wie in anderen Fach-Zeitungen – ein warnender Bericht veröffentlicht

wird der »berühmte« Sklavenmarkt in/auf Sansibar geschlossen und Sultan Bargasch ben Said beginnt Gewürznelken in großen Mengen zu exportieren

wird zum Schutz des deutschen Weins die Einfuhr von Rebstöcken aus Nordamerika und aus Frankreich verfügt

befaßt sich der Ettersberger Landwirtschaftliche Verein mit der Prüfung der von Haage und Schmidt in Erfurt gezüchteten Kartoffeln und kommt zu dem Ergebnis, daß die Sorte »Rosenkartoffel« besonders anbauwürdig ist, doch die Kartoffelrose hat mit dieser Züchtung nichts zu tun

stirbt Otto Unverdorben in Dahme bei Berlin, der Entdecker des Anilin, der in seiner Heimatstadt zwei Zigarrenfabriken gründete und in seiner vom Vater übernommenen Materialienhandlung Mehl- und Vorkost, Kar- und Pantoffeln, Briketts und Champagner verkaufte

1874 wird der Kartoffelkäfer in Frankreich und in Ungarn gesichtet, nachdem er im Osten der Vereinigten Staaten bereits mehr als vierzigtausend Quadratmeilen leergefressen hat

entwickelt Lewis A. Aspinwall aus Albany (New York) eine Kartoffellegemaschine, für das ihm ein Patent erteilt wird

kommen in Nebraska Millionen von Heuschrecken, die nicht nur die Weizen- sondern auch die Kartoffelfelder abfressen (und 1875 und 1876 kommen sie auch wieder)

erwähnt J. H. Kaltenbach in »Die Pflanzenfeinde aus der Klasse der Insekten« den Kartoffelkäfer nicht, wohl aber zwei Fliegen, zwei Schnabelkerfe, zwei Falter und zwei andere Käferarten

werden von Max Liebermann kartoffelbuddelnde Bauern (»Kartoffelpflücker«) beobachtet und gemalt

wird in den USA eine Kartoffel-Erntemaschine mit rotierendem Auswerfer entwickelt, die über 90 % der Knollen ausbuddelt

erscheint erstmals das Jahrbuch des k.k.Ackerbauministeriums Österreich und von nun an kann man die Ausbreitung der Erdäpfel in Österreich genau verfolgen

geben die Deutschen durchschnittlich 14,88 Mark für Bier und 2,66 Mark für Tabak aus (im Jahr)

wird erstmals in Deutschland Margarine industriell hergestellt

untersucht A. Vogel den Eiweißgehalt der Kartoffel und dessen Verteilung in der Knolle

wird Vanillin als einer der ersten synthetisiert und ist bis heute eines der meistverkauften Aromastoffe

1875 werden in Altenburg von 5597 eingesandten Kartoffelsorten 2644 von 363 Ausstellern (davon 109 aus Sachsen) ausgestellt

wird wegen des amerikanischen Kartoffelkäfers ein Einfuhrverbot amerikanischer Kartoffeln für Deutschland verhängt

beginnen Farmer Kartoffeln im San Luis Valley in Colorado anzubauen, von denen später die Marketingboys sagen, die »Quality as High as Our Mountain«, denn rund 92 % aller Colorado-Kartoffeln wachsen in diesem Tal

beschreibt ein nach Amerika ausgewandertes Leser der »Vossischen Zeitung« (Berlin) den Kartoffelkäfer als »ein allerliebste aussehendes Käferchen, nicht viel größer als das deutsche Marienwürmchen, braun und gelb gestreift«

verfaßt auf Veranlassung des »Kgl. preuß. Ministeriums für die landwirtschaftlichen Angelegenheiten« der deutsche Entomologe Adolf Gerstäcker eine kleine Aufklärungsschrift über den Kartoffelkäfer und erstellt ein diesbezügliches »Fahndungsplakat«: »Achtet auf den Kartoffelkäfer«, der auch »Kartoffelfresser« genannt wird, was sooo nicht richtig ist, denn er ist »nur« ein »Kartoffelschänder«

und der Deutsche verbraucht 198 kg Kartoffeln pro Kopf

wird erstmals die Chicle-Kugel mit Geschmack versehen und als Kaugummi verkauft

liefern die Mormonen die ersten Kartoffeln (2,5 Millionen Pfund) aus Utah und Idaho in San Francisco an die Goldgräber

wird in Deutschland eine reichseinheitliche Lebensmittelpolizei geschaffen

werden Konserven mittels Dampfkraft durch die 1873 erfundenen Autoklaven der Firma Gebr. Grahe industriell hergestellt, aber für Präserven eignet sich dieses Verfahren nicht

wird immer noch in Frankreich das Kakaopulver von der Kakaobutter gereinigt und ersatzweise mit der allgegenwärtigen Kartoffelstärke vermischt (aber auch Olivenöl, Eigelb, Kalb- und Hammelfett, Weizen- oder Gerstenmehl, Gummi, oder zermahlene Ziegelsteine verfeinerten den Kakaogeschmack)

1876 glaubt Friedrich Engels immer noch, daß die Skrofeln von der Kartoffel herkommen

wird auf einem Acker in Mühlheim bei Köln der Kartoffelkäfer gefunden, was sofort zu einer Polizeiverordnung führt, und auch auf Feldern bei Torgau wird er gefunden

stellt der deutsch-amerikanische Koch Henry Heinz erstmals sein Tomaten-Ketchup her, dessen Rezept bis heute angeblich nicht geändert wurde und seitdem in der selben Flaschenform verkauft wird

wird das »Kartoffelfeld bei Weßling« mit blühenden Kartoffelblüten von Wilhelm Trübner gemalt

stirbt der russische Gärtner E. Gratschef (geb. 1826), der der erste Berufszüchter in Rußland war

ernährt Preußen infolge der Kartoffel-Sprittfabrikation etwa dreitausend Menschen pro Quadratmeile

beschreibt der Engländer G. W. Strettell, daß die Kartoffeln durch Kakhyen im oberen Burma angebaut werden, aber die Knollen seien »small, but capital eating«

schafft der Tübinger Botanik-Professor Henri-Antoine de Bary den endgültigen Namen für den Kartoffel-Pilz: *Phytophthora infestans*

leben die unverheirateten Arbeiterinnen einer Mühle in Lawrence/Massachusetts – so der Engländer John Leng – aus Kostengründen in Pensionen, wo sie bereits zum Frühstück Kartoffeln serviert bekommen

stellt John Leng auf seiner Fahrt von England nach Nordamerika fest, daß an Bord des »Luxus Liners« namens »Celtic« sowohl zum Frühstück als auch bei anderen Mahlzeiten stets Kartoffeln serviert

werden und später an Land stellt Leng fest, daß die amerikanischen Hotels zum Frühstück fünf Zubereitungsarten der Kartoffel anbieten: gekocht, gebacken, geschmort, gebraten und à la Lyonnaise

1876 bringen irische Schuhmacher eine Kartoffelsorte (später »Irish Cobbler« genannt) in den Nordosten der Vereinigten Staaten, die wahrscheinlich eine Abart der »Early Rose« ist züchtet der englische Gärtner die Sorte »Magnum Bonum«, also groß und gut war sie

1877 kommt der Colorado-Käfer nach Deutschland und wird in Mühlheim am Rhein (heute ein Kölner Bezirk) beim Krabbeln beobachtet und deshalb ist es notwendig, auch mit Plakaten gegen diesen Schädling zu kämpfen, und außerdem soll der Käfer in der Nähe von Probsthain (Sachsen) und bei Torgau sein Wesen treiben

essen die Goldgräber in ihren Lagern in Kalifornien über zweieinhalb Millionen Pfund Kartoffeln im Jahr

stellt A. W. Hupel fest, daß die »Teufelsäpfel« in Österreich von den Bauern abgelehnt werden werden in der Fachzeitschrift »Der Bauernfreund« zehn Gebote für den Kartoffelanbau veröffentlicht

wird die Fleischschau in Deutschland eingeführt

hungert man 'mal wieder in Spanien wegen einer Dürreperiode, möglicherweise auf »El Niño« zurückzuführen

malt Viggo Johansen einen alten dänischen Fischer mit Frau beim Kartoffelessen

meldet Albert Braedikow aus Alt-Landsberg eine Kartoffel-Pflanzlochmaschine zum Patent an

wird die Ammoniak-Kältemaschine von Linde patentiert und ermöglicht damit Gärung und Lagerung von Bier ohne die bisherigen Eiskeller

1878 wird in Elberfeld (da kommt Friedrich Engels her) in einem »Kochbuch für Arbeiterfamilien« vorgerechnet, daß diese mit 2,81 Mark die Woche auskommen könne

veröffentlicht der Berliner Gefängnisarzt Dr. Abraham Baer ein Buch wider dem Alkoholismus, ein Thema, das vielfach literarisch aufbereitet wurde

beginnt der galizische Züchter Dolkowski mit der Kartoffelzucht, wobei es ihm insbesondere auf stärkereiche Brennereikartoffeln (für den Wodka) ankam, aber außerdem konnte er auch die aus deutschen Kartoffeln entwickelten »Polanin« und »Switez« präsentieren

wird auf einem internationalen Hygienekongreß in Paris beschlossen, die künstliche Färbung von Wein verbieten zu lassen, nicht jedoch die Grünfärbung von Konserven mittels Kupfervitriol

wird Zypern englische Kolonie, aber die Kartoffeln waren schon vorher da

ist die Kartoffel in Jugoslawien die bedeutendste Hackfrucht

beschreibt Mark Twain den Muckefuck aus Zichorien

befällt der »falsche Mehltau« die deutsche Rebe

stellt die Dampf-Schokoladenfabrik der Gebrüder Stollwerk in Köln Kartoffelkäfer aus Tragant (der Geschmack dieses gummiartigen Stoffes aus der Levante und Kleinasien läßt einen Verzehr an sich nicht zu) her, um »die Bevölkerung mit dem Schädling bekannt zu machen«

1879 steigen weder Getreide- noch die Kartoffelpreise in England, obwohl die Ernten schlecht waren

stellt der 24jährige Rodolphe (Roderich) Lindt aus Bern erstmals eine Schokolade her, die auf der Zunge schmilzt und »chocolat fondant« genannt wird

gelangen allein im US-Bundesstaat Michigan rund eine Milliarde getötete Wandertauben auf die Märkte, so daß es kein Wunder war, als dieser Vogel als Wildart am 24. März 1900 ausstarb

zieht Paul Gustav Leander Pfund mit seiner Frau Mathilde, sechs Kühen und sechs Schweinen nach Dresden, um der Stadtbevölkerung hygienisch einwandfreie Milch zu liefern, wozu er die - Kondensmilch als erster in Deutschland anbietet, Kindernahrung entwickelt, eine Milchseife erfindet und das Verfahren der Pasteurisierung von Milch einführt

wird die im Hochland der Anden wachsende Knollenpflanze *Oxalis tuberosa* nach Neuseeland eingeführt und ist inzwischen in einigen Landesteilen sehr verbreitet

werden aus Eschenbach in der Oberpfalz etwa 400 Wagenladungen à 200 Zentner Knollen nach Norddeutschland, Belgien und England verfrachtet und auch aus Weiden werden Kartoffeln im erheblichen Umfang exportiert

1880 gibt es rund zweitausend Armengärten in Berlin bei rund achthunderttausend Einwohner

beginnt der Österreicher Hennings mit der systematischen Kartoffelzucht in seinem Land

entwickelt Karl Krebs aus Vogelsdorf bei Neuenhagen einen Pflanzlocher (Patent 10351), der auch noch 1910 als allgemein üblicher Typ verwendet wird

besiedeln deutsche Auswanderer den Süden von Tasmanien und pflanzen sofort Kartoffeln an und 1894 weiten sie ihren Anbau auf den Norden aus

werden auf einem Hektar etwa sieben Tonnen Kartoffeln geerntet

kommen die Briten nach Kenia und andere ostafrikanischen Länder und bringen die Kartoffel mit

erfindet der französische Biologe und Weinbauspezialist Alexis Millardet (1838–1902) die »Bordelaiser Brühe« (auf Kupfersulfatbasis) zur Bekämpfung des Mehltaus

wird von einem Schwarzwälder eine »Knödelfresser«-Uhr hergestellt, der damit die Kuckucksuhren aber nicht verdrängt

wachsen in Frankreich etwa 630 Kartoffel-Varietäten und am Ende dieses Jahrhunderts sind es gar über eintausend und 1920 sollen es sogar zwölfhundert gewesen sein (und dann werden es wohl Jahr für Jahr wieder weniger, weil der Einzelhandel nur noch Normkartoffeln abnehmen will)

sind's rund 185 kg, die die Deutschen durchschnittlich verzehren

exportieren bayerische Kartoffelbauern ihr Erzeugnis nach Norddeutschland, in den Allgäu und in das oberbayerische Gebirge

1881 setzt Robert Koch Bakterienkulturen auf Tuberosum-Brei an, auf denen dann Tuberkel-Bazillen wachsen und alles ohne Abitur

wird in England der »Sunday Closing Act« beschlossen, und dieser hält die Menschen 115 Jahre vom sonntäglichen Pub-Besuch ab, was 1996 trotz der Kampagne »Keep Wales Dry« aber wieder erlaubt wird und auch im deutschen Reichstag wird ein »Gesetz betreffend Bestrafung der Trunkenheit« diskutiert

gründet der Pfarrer Hansjakob in Hagenau am Bodensee die erste badische Winzergenossenschaft

wird in den »Fliegenden Blättern« über ein Manöver berichtet, in dem die Soldaten erst »rin in die Kartoffeln« und dann »raus aus die Kartoffeln« müssen

beträgt der pro-Kopf-Verbrauch an Kartoffeln in England sechs Pfund in der Woche, und das hat insbesondere mit dem fish-and-chips-Umsatz zu tun

1882 sieht Vincent van Gogh eine »Frau mit Schubkarre« und drinnen sind sicherlich Kartoffeln

behandelt Victor Dürfeld in seiner in Obernhau in Sachsen herausgegebenen Schrift »Die Kartoffel« nicht nur Botanisches, Geschichtliches und Benutzung, Anbau, Krankheiten, Ernte und Aufbewahrung, sondern nennt auch eine Unzahl von Varietäten

meint der Groninger Professor Huizinga, daß Kartoffeln und Schnaps die europäische Hungerdiät bilden

werden in Burma Saatkartoffeln aus Schottland und England angepflanzt, aber die Erfolge lassen auf sich warten

1883 wird von van Gogh ein »Korb mit Kartoffeln« gezeichnet

konstituiert sich in Kassel auf Initiative des Abgeordneten im Preußischen Landtag August Lammers der »Deutsche Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke«, in dem vorwiegend Akademiker tätig sind

wechselt für 13.610 Taler die Eisbahn an der Rousseau-Insel im Berliner Tiergarten den Pächter, denn der Verkauf von Wassereis zur Kühlung war ein gutes Geschäft und außerdem konnte man den Hof beim Schlittschuhlaufen treffen

entdeckt der französische Botaniker Alexandre Millardet zufällig ein wirksames Fungizid gegen den Kartoffelpilz aus Kupfersulfat und Kalk

wird in der Pariser Zeitschrift »Art culinaire« vorgeschlagen, in die französische Köchevereinigung auch Frauen aufzunehmen, was aber zu erbosten Protesten der Köche führt, so daß die Zeitung diesen Vorschlag zurückzieht und nie nicht wiederholt

wird der »Deutsche Verein gegen den Mißbrauch geistiger Getränke« gegründet

1884 macht sich Max Liebermann ein Bild vom »Tischgebet«

wird Kamerun in Afrika deutsch und im Gefolge der Pickelhaube kommen auch die Kartoffeln, aber nur bis 1914 und erst in den 1940er Jahren pflanzen Engländer die Kartoffeln erneut ein

wird von der Firma Gebr. Grahe die Erbsenlößtemaschine eingeführt, die es auf eine Stundenleistung von 100 Zentnern bringt

werden im Jahresbericht des landwirtschaftlichen Vereins von Bayern Kartoffellieferungen nach Sachsen erwähnt

werden in Bayern 400 Brauereien wegen Verletzung des Reinheitsgebots (Zusatz von Salizylsäure) angeklagt, aber nur 130 werden strafrechtlich verfolgt

sind die »Bewohner der rauhen Gegenden, wie des Späßhartes, der Rhön ... auf die Cultur dieser Pflanzen angewiesen« und damit ist die Kartoffel gemeint

1885 kommt die Kartoffel ins (jugoslawische) Mazedonien

wird in Braunlage im Harz eine Gedenktafel zu Ehren der Kartoffel erst ver- und dann enthüllt, denn immerhin werden jetzt rund 47 ha Kartoffelland 600 m üNN bestellt und darum wird der Herr von Langen geehrt

bestehen in Deutschland 45 Margarinefabriken

kommt das Neubritannien-Archipel unter deutsche »Schutzverwaltung«, erhält unverzüglich einen anderen Namen, und die Kartoffel wird von deutschen Siedlern erstmals angepflanzt

sieht van Gogh »Kartoffelesser« und auch eine »Kartoffelerntende Frau«, obwohl er nach fünf Jahren Studium immer noch nicht richtig zeichnen kann

ist der deutsche Kartoffelverbrauch auf runde 250 kg pro Kopf gestiegen

verfault den 107 Siedlern auf der Insel Tristan da Cunha die Kartoffel, so daß sie argen Hunger leiden

entwickelt Isaac W. Hoover aus Avery, Ohio, einen Kartoffelpflug, den er patentieren läßt und an seine Nachbarn verkauft

bestehen in Berlin zwanzig Markthallen mit zusammen über zehntausend Marktständen und zum Ende des Jahrhunderts gibt es außerdem über einhundert Wochenmärkte

1886 sind die »Kinder der Welt« von Eduard Spitzner beim Kartoffelessen zu sehen und der Historienmaler Rudolf Wartmüller sieht den König (Friedrich II.) überall und van Gogh hält eine »Kartoffelschälende Frau« für die Nachwelt fest

meint der Engländer M. W. S. Mitchell in »The Origin of the Potato«, daß Thomas Harriot in

seinem Expeditionsbericht von 1587 nicht die Kartoffel gemeint habe

berichtet der Gouverneur von Ostflandern, daß sich die Arbeiter nur von Kartoffeln und Brot mit etwas Zwiebel- oder Essigsauce ernähren würden

wird erstmalig der Bericht »Historia del Nuevo reino de Granada« von Castellano, einem Begleiter von Quesada bei dessen Vordringen in Peru 1537, veröffentlicht, in dem die Kartoffel erwähnt wird

malt der »Fridericusmaler«, Robert Warthmüller, das berühmte »Der König ist überall«-Kartoffelbild

wird der seit 1728 betriebene Markt auf dem Berliner Gendarmenmarkt letztmalig betrieben

legt Bismarck dem Reichstag (»Plenarbereich Reichstagsgebäude«) den Entwurf eines Branntweinmonopolgesetzes vor, das am süddeutschen Einspruch erstmal scheitert

1887 steigt der Kartoffelanbau auf Taiwan rapide an, was möglicherweise mit der Besetzung der Insel durch die Japaner zu tun hat, die dort die Knolle (übersetzt) »Westliche Wurzel« und »Pferdeball-Wurzel« nennen, denn an »Karoshi« wollten die Japaner nicht sterben und Magnus Hirschfeld notiert in 1930er Jahren, daß die Frauen den Anbau der Kartoffel managern

werden im Deutschen Reich die Steuern auf Branntwein drastisch auf fünfzig Mark je Hektoliter erhöht

befällt der Kartoffelkäfer wieder einmal in größerem Umfang deutsche Felder und zwar in Mahlitzsch bei Torgau an der Elbe, bei Meppen und bei Lohe bei Hannover

empfiehlt der »Hausvater« Schulz, die Kartoffel vornehmlich als Pellkartoffel zu verzehren

malt der Däne L. A. Rings zwei ganz reizende kartoffel-buddelnde dänische Mädchen

muß sich auf jedem Hamburger Schiff mindestens ein erfahrener Koch für die Zwischendeck-Passagiere befinden

1888 wird auf der Houston Street in Manhattan das Imbißrestaurant »Katz's Delicatessen« eröffnet

und läßt sich bald seiner Pastrami-Sandwiches wegen rühmen: »Send a salami to your boy in the army«

legt der deutsche Reichstag auf Betreiben Bismarcks ein Branntweinmonopolgesetz vor

und 1889 schreibt Graf Tolstoi die »Auferstehung«, in dem der Großgrundbesitzer Nechljudow einen seiner leibeigenen Bauern fragt, was es denn zu Mittag esse und als Antwort (u.a.) Kartoffeln erhält

1889 werden in Holland etwa 150.000 ha mit Kartoffeln bepflanzt, was einen Ertrag von rund 33 Millionen Hektoliter erbringt

läßt L. D. Wilson aus Idaho Kartoffeln nach New York transportieren, weil er dort einen höheren Preis für seine Knollen erzielen kann, und anschließend heißt er »Wilson the Potato King«

wird von der Firma Kathreiner erstmals der Kneipp-Malzkafee hergestellt

züchtet der Engländer Findley die Kartoffelsorte »Up to date«

1890 wird erstmals synthetischer Zucker erzeugt und künstlicher Dünger systematisch eingesetzt
bringen Missionare die Kartoffel nach Burkina Faso, wo die Knollen dann »comme de terre« genannt werden

ist die Tomate in Norddeutschland noch ziemlich unbekannt – außer in Berlin

wird Frank Drake aus Idaho für seine erfolgreiche Kartoffelernte mit einem Preis geehrt und vielleicht wird deshalb Idaho in jenem Jahr der 43. Bundesstaat der USA

sind in Norwegen 36.000 ha mit Kartoffeln bebaut

werden allein im Monat August einundvierzig voll beladene Schiffe aus Tasmanien mit Kartoffeln in Sydney angelandet

entwirft van Gogh in seinen Skizzenbüchern ein neues, weiteres »Kartoffelesser«-Bild mit einer anderen Perspektive und einer größeren Distanz zu den Figuren

werden pro Kopf etwa 240 kg Kartoffeln in Deutschland verbraucht und in Finnland werden insgesamt 425 Millionen Kilogramm geerntet

wird die Kartoffel in Burma angebaut und »Bengal Potato« genannt, und in den Karen-Bergen wird mit mehr oder weniger Erfolg die Kartoffel angebaut

kauft Thomas Lipton auf Ceylon mehrere Teeplantagen

1891 verteilt die Berliner Verwaltung Gärten an die Armen zum Kartoffelbau und regelt detailliert Anbau und Ernte und auch das politische Wohlverhalten der so bedachten Bürger, und weil der Magistrat diese Kleingärtner jederzeit vertreiben durfte, pflanzten diese nur Sträucher, die innerhalb eines Jahres Früchte trugen

züchtet der niederländische Kartoffelpflanzer Veenhuizen eine neue Sorte mit dem deutschen Namen »Eigenheimer« und zwar aus einer Kreuzung Blauwe Reuzen x Franzen

wird die »Duke of York« von W. Sim in Schottland gezüchtet, die später Grundlage für die niederländische »Eersteling« wird

veröffentlicht Heinrich Seidel »Eine sonderbare Geschichte«, in der Kartoffeln die Hauptrolle spielen

stellt Hermann Bahlsen die ersten »Leibniz Cakes« her und zwanzig Jahre später werden aus den »Cakes« die deutschen Kekse, die immer krümeln und im Bett auch pieksen

1892 sterben an der Wolga rund vierzehn Millionen Menschen wegen Hunger

1893 entdeckt Felix Hofmann, daß synthetisches Salicin (einem Extrakt aus Birkenrinde und Mädesüß) Rheumaschmerzen lindern kann und sein Arbeitgeber Bayer in Leverkusen verkauft dieses Medikament unter dem Namen Aspirin

hat sich die Anzahl von Schnapsfabriken im europäischen Rußland auf 1391 erhöht und deshalb

gründen achtzehn Vegetarier die erste vegetarische Gemeinde Deutschlands in Oranienburg unter dem Namen »Vegetarische Obstbaukolonie Eden GmbH«, wobei nicht nur die Äpfel

oberhalb der Erde angebaut wird

1894 beginnt Fürst Sergej Witte in Rußland das Staatsmonopol für Schnaps einzuführen, was er bis 1902 erfolgreich in ganz Rußland geschafft hat

überkommt die Reblaus die Weinfelder von Jerez de la Frontera, und vier Jahre später hat sie alle Weinstöcke befallen, so daß amerikanische Palomino-Trauben gepflanzt werden mußten

wird in Beckstein in Baden eine Winzergenossenschaft mit unbeschränkter Haftung gegründet

steht in einem Kochbuch, daß die Trüffel »nächst der Kartoffel die kostbarste der Knollen« sei

1895 beobachtet Max Liebermann eine »Kartoffelernte«

untersucht der deutsche Wissenschaftler Dr. Hermann in der Türkei die Möglichkeiten des Kartoffelanbaus mit neun verschiedenen Sorten in Eskisehir, Kütahya und anderen Orten

klagt der Leiter der Hannoveraner Forstverwaltung, Heinrich Christian Burckhardt, über die »lybische Wüste« in den Plaggengründen des Emslandes

wird die deutsche Kartoffelsorte »Prof. Wohltmann« gezüchtet

gründet ein Unternehmer in Cleveland/USA eine Fabrik, in der »Saratoga chips«, das sind besonders dünn geschnittene Kartoffelscheiben, industriell hergestellt werden, denn diese Art von Kartoffelzubereitung war inzwischen nicht nur in allen Restaurants zu finden, sondern auch in Ladengeschäften und in »Imbißbuden« zur Verpflegung der »Laufkundschaft« aus den Fabriken, und es war bis dahin eine sehr zeitaufwendige Arbeit, diese chips herzustellen

1896 entwickelt Harder in Lübeck einen sogenannten Schleuderrohrer mit drei stangengeführten Gabeln für die Kartoffelernte

dürfen deutsche Erbsen und Bohnen in Konserven wieder mit Kupfer grün gefärbt werden, weil die naturbelassenen Produkte nicht verkäuflich sind und die deutschen Konservenfabriken den Importen aus Frankreich nicht grün sind

wird die Gründung des »Schweizerischen Bauernverbandes« vorbereitet, der sich nach 1898

besonders dem Kartoffelanbau widmet, weil sich herausgestellt hat, daß die an den Bergen häufigen Aufwinde die geflügelten Blattläuse auf die bis in eine Höhe von 1918 m (in den Rätischen Alpen) wachsende Kartoffeln treiben und deshalb jährlich das Saatgut ausgewechselt werden mußte, was natürlich den Gewinn schmälerte

wird die Zitronenpresse erfunden – ja so etwas Einfaches und Banales muß schließlich auch entwickelt werden!

veröffentlicht Fritz Regels ein geographisches Handbuch über Thüringen und widmet der Kartoffel im dritten Band (Kulturgeographie) eine ausführliche Darstellung

beginnen die Winter wärmer und niederschlagsreicher zu werden

1897 wird von einem englischen Gärtner und Pflanzenzüchter die neue Kartoffelsorte »Epicure« vorgestellt

schreibt Fontane im »Stechlin« von der Kartoffel

1898 veröffentlicht Ernest Roze sein Buch über die Kartoffel und über die Kartoffelgeschichte in Frankreich und stellt fest, daß die Pioniere der Kartoffel angenehm überrascht sein würden, wenn sie hätten voraussehen können, daß »diese Fruchtart eine derartige Verbreitung findet«

wird die Kartoffel erstmals in Ghana angepflanzt, aber bis zum Beginn des Zweiten Weltkriegs ist die Produktionsmenge nicht bedeutend, was vielleicht auch daran liegt, daß Linkshänder in diesem Land als unrein gelten und damit auch die Arbeit mit der linken Hand (rechts Loch buddeln für die Kartoffeln, mit der linken die Knolle hineinlegen) nicht besonders hochgeschätzt wird

richtet das Kaiserliche Gesundheitsamt einen Meldedienst für einheimische Insekten ein, wobei es hauptsächlich um den Kartoffelkäfer, um die Reblaus und um die San-José-Schildlaus geht

wird in Berlin die »Biologische Versuchsanstalt für wissenschaftliche Erforschung wirtschaftlich nutzbarer Lebensbeziehungen von Pflanzen und Thieren« gegründet, weil die Erfahrungen mit dem Kartoffelkäfer und der Reblaus es notwendig machen, rechtzeitig gegen solche

Pflanzenschädlinge einzuschreiten, und heute sind es die Platanenwanze und der Japankäfer (der sich von gepflegten Golfgrasern ernährt)

1899 beobachtet eine Fanny Bergen, daß Kartoffeln gegen Rheumaschmerzen helfen

wachsen in Alberta (Kanada) die ersten Kartoffeln für den anonymen Markt

schokoladisiert Jean Tobler die Berner Bürger und Rudolf Sprüngli kauft für eineinhalb Millionen Schweizer Fränkli die Erfindung von Lindt und gründet eine Konfektfirma

wird in den USA die erste Vakuumverdampfungsanlage für Salz in Betrieb genommen

schreibt L. Malpeaux, daß sich die Kartoffel in Frankreich naturalisiert habe und sie vollständig dazugehört

wird in amerikanischen Ärztezeitungen erstmals gegen das in Coca-Cola und ähnlichen als Medizin bezeichneten Getränken eingesetzte Kokain protestiert

Im zwanzigsten Jahrhundert

- 1900 werden auf einem Hektar durch den Einsatz von Düngemitteln etwa dreizehn Tonnen Kartoffeln geerntet, was einer Verdopplung in den letzten zwanzig Jahren (seit 1880) entspricht
wird wegen der Vergiftungsgefahr der Import amerikanischer Fleischkonserven (Corned beef) in das Deutsche Reich untersagt
hat sich gegenüber 1861 die Kartoffelproduktion in Rußland verfünffacht, während die Getreidemenge sich nur verdoppelte und die kartoschka rückt an zweiter Stelle der Nahrungsmittel für das Volk auf
erreicht der Kartoffelkonsum in Deutschland seine höchste Marke mit über 285 kg pro Kopf
treten erste Kartoffelkäfer in die Lagerschuppen der Häfen Liverpool, London und Rotterdam und in Yealmpton
schreibt die erste deutsche Rechtschreibreform vor, daß die Kartoffel weiblich zu sein hat
- 1901 wird der Kartoffelkäfer in Tilbury bei London entdeckt
werden die ersten Kartoffeln in Burundi-Rwanda geerntet, die ein Jahr zuvor deutsche Missionare in die deutsche Kolonie mitgebracht hatten
wachsen die Kartoffeln auch in Uganda als Gartengemüse
zeigt eine Untersuchung von Adolf Braun über die Situation Nürnberger Arbeiter, daß Brot und Kartoffeln immer an erster Stelle stehen und zusammen mit Butter etwa neunzig Prozent der Energiezufuhr ausmachen
werden in Deutschland über dreißig Millionen Kartoffeln verbraucht
- 1902 beschreibt Jack London die Armut bei seinen »Menschen der Tiefe« und außerdem kommt die Kartoffelsorte »King Edward VII.« des englischen Züchters William Paterson auf den englischen Markt, wo sie schnell zur beliebtesten Sorte avanciert
- 1903 hat eine Mähmaschine mit Benzinmotor in England erstmals ihren Ernteeinsatz

(plus/minus 5 Jahre) bringen die Belgier die Kartoffel in das afrikanische Privatland König Leopolds von Belgien

beginnen die Schweden in Svalof planmäßig mit der Züchtung von Kartoffeln und 1912 werden auch in Weibullsholm Kartoffeln gezüchtet

beginnt der ehemalige Sklave George Washington Carver im Tuskegee Labors in Alabama, Erdnüsse und Süßkartoffeln zu untersuchen und entwickelt allein für die Erdnuß mehr als dreihundert verschiedene Produkte, darunter Seife und Rasiercreme, Eiscreme, Käse und Mayonnaise

1904 wird der Städterin in einem Haushaltsbuch empfohlen, sich die Kartoffeln direkt auf dem Land zu beschaffen

trägt Leopold Bloom wie immer eine Kartoffel abergläubisch mit sich herum

wird die deutsche Sorte »Alma« gezüchtet

wird auf der Weltausstellung in St. Louis erstmals eine Waffeltüte für Eiskrem angeboten

1905 wird von Max Kiss Schokolade mit Phenolphthalein gemischt, um dies als Abführmittel zu verkaufen

bastelt die Schauspielerin Käthe Kruse für ihre Tochter Maria in einem Berliner Wohnzimmer eine Puppe aus einer Kartoffel und einem mit Sand gefüllten Handtuch, aber schon die Inka hatten eine »Papakonopa«, die sie zur Weissagung benutzten

wird glaubhaft versichert, daß die Kartoffel in Thailand wachse und an die dort wohnenden Europäer verkauft werde

erreichen die Kartoffelpreise in Sydney einen Höchststand, was auch damit zusammenhängt, daß Kartoffeln aus Neuseeland nicht eingeführt werden dürfen, wohl aber welche aus Tasmanien, doch der Raubbau auf dem Felde und die Bevorzugung einer Anbausorte führt zu Kartoffelkrankheiten, so daß 1908 die Probleme nicht mehr verschwiegen werden konnten

wird die »Mitropa« gegründet, was man an den Kartoffeln im Zugrestaurant heute noch merken werden etwa 240 kg Kartoffeln pro Kopf und Jahr in Deutschland verzehrt

beobachtet Prinz Dilok von Siam, wie die Kartoffeln in seinem Land kultiviert werden (später werden die Holländer ihre »bintjes« beim König Bhumipol in Thailand anpflanzen)

1906 meint Upton Sinclair bedauernd, daß er mit seinem Roman über die Fleischindustrie von Chicago, »Der Dschungel«, nicht die Herzen, sondern nur den Magen der Bürger getroffen habe, aber immerhin gibt es ein erstes amerikanisches Lebensmittelgesetz, das »Meat Inspection Act«

schlägt ein Dr. W. Behrend vor, die Überproduktion von Kartoffeln für die Herstellung von Spiritus als Ersatz für Petroleum zu verwenden und damit eine Milliarde Liter Petroleum zu ersparen

wird das erste Mal der Begriff »einwecken« von der Firma des Johannes Weck verwendet

1907 wird die Filtertüte von Melitta Bentz erfunden

springen die ersten Maiskörner in einer elektrischen Popcorn-Maschine

bringt der französische General Gouraud die Kartoffel nach Mauretanien, damit die Soldaten in den Außenposten 'was Anständiges zu essen haben

bedecken die Brüder Lumière in Paris eine Filmplatte (aus Glas) mit winzigen Körnern aus gefärbter Kartoffelstärke, womit die große Zeit der Farb(kartoffel)fotographie beginnt

1908 berichtet A. Sutton auf einer Sitzung der Linnean Society, daß eine Kreuzung von *solanum maglia* mit *solanum tuberosum* nicht möglich ist

kommt die Kartoffelsorte »Jubel«, gezüchtet von Wilhelm Richter aus Zwickau, auf den deutschen Markt

wird in Deutschland erstmals der Kartoffelkrebs festgestellt

wird die »bintje« in Holland entwickelt

1909 beträgt die Welternte an Kartoffeln 148,8 Millionen kg

werden die ersten kenianischen Kartoffeln exportiert und zwar nach Süd-Afrika

schließen sich erstmals (in Landshut) ein paar Genossen zusammen, um eine Kartoffelflocken- und Kartoffelstärkefabrik zu betreiben

züchtet Geert Verhuizen aus Sappemeer (Niederlande) eine neue Kartoffelsorte namens »Rode Star«

wird in/auf Zypern eine erste bedeutsame Menge von Saatkartoffeln angelandet

wachsen in den Hakala-Gärten in/auf Ceylon – heute: Sri Lanka – Kartoffeln, deren Saatgut aus Uruguay stammt

unterzeichnet Theodore Roosevelt den »Homestead Act«, der eine Parzelle von etwa 300 Hektar Land jedem bewilligte (außer natürlich den Landbesitzern, den Indianern), der seinen Claim im Westen absteckte und bereit war, das Land tatsächlich zu bewirtschaften, aber in den *badlands* wachsen nicht einmal die Kartoffeln an, und als 1917 im amerikanischen Westen die große Dürre (bis 1925) begann, zerbrach für Homsteader der Traum auf blühende Landschaften

wird in Deutschland ein Reinheitsgebot für »Korn« erlassen, wonach als Rohstoff für dieses Getränk nur sauberes, unversehrtes Getreide genommen werden darf, nämlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Buchweizen, nicht jedoch Mais

wird in Australien ein »Potato Disease Act« verkündet, um die weitverbreitete irische Krankheit zu bekämpfen, und für jeden acre müssen die Bauern zwei pence an das »Agriculture and Stock Department« abliefern

können Berliner Metzger einen 5-PS-Elektromotor der Maschinenfabrik Richard Heike kaufen, um damit ihre Bouletten maschinell herzustellen

1910 kommen automatische Kartoffellegemaschinen auf

wird festgelegt, daß eine »Marmelade« mindestens 45 Prozent Frucht enthalten muß, damit sie

»Marmelade« heißen darf und detailliert wird die Aufschrift auf dem Etikett vorgeschrieben (was bis heute nachwirkt)

werden nur noch 188,8 kg Kartoffeln pro Kopf in Deutschland verbraucht

kommt in England auf rund 400 Einwohner ein fish-and-chips-Laden (insgesamt rund 25.000)

kommt die Kartoffel wahrscheinlich erstmals nach Marokko, da ab diesem Zeitpunkt die Franzosen das Land protektieren

berichtet die »Directie van den Landbouw« über in den Niederlanden angebaute Kartoffelsorten, die in der Provinz Limburg so schöne Namen wie »Meikoningin« und »Keizerin«, in Groningen »Groninger kroon« und in den Veenkolonien »Negenwekers« heißen (was man mit »neunmal einweichen« übersetzen muß)

führen die Japaner als Besatzer (bis 1945) amerikanische Saatkartoffeln nach Korea ein und pflanzen diese insbesondere in Nord-Korea, was dazu führt, daß bei der Teilung Koreas 1945 die Südkoreaner eigene Entwicklungsgebiete für Saatkartoffeln aufbauen müssen, damit sie ihre gewohnte Nahrung erhalten, aber das tun die Japaner nur, weil sie den koreanischen Reis nach Japan exportieren (und das erinnert an die preußische Einführung der Kartoffel als Ersatz für den Soldaten-Weizen)

gewinnt Michel Daly aus dem Pflaumen-Distrikt in Noumea (Neu Kaledonien) eintausend Francs für seine Kartoffeln, was bedeutet, daß die pomme de terre dort schon etliche Jahre angepflanzt worden sein muß

kommt die »bintje« erstmals auf den Markt und in die Kochtöpfe der Kaskoppe

1911 wird die »Aberdeen Research Experimental Station« gegründet, und die »University of Idaho« und das »United States Department of Agriculture« unterstützen diese Gründung einiger Kartoffelfarmer zur Verbesserung der Idaho® Kartoffel

wird berichtet, daß die Kartoffelernte in Simbabwe (früher hieß das Land nach Sir Cecil Rhodes und wurde von einem ehemaligen Boxer regiert) sehr erfolgreich ist mit rund 11,5 t/ha

wird die italienische Invasionsarmee in Libyen (später auch »Republik der Volksmassen« genannt) bereits von den Kartoffeln erwartet

wird in Deutschland ein Qualitätskartell betr. Chokolade und Kakao gegründet, aber im Jahre 2010 wird Schokolade wohl nur noch aus Soja und Margarine bestehen

ordnet das »Agricultural and Stock Department« von Tasmanien an, alle Kartoffelfelder mit einer giftigen Mischung zur Bekämpfung der Kartoffelkrankheit zu besprühen

züchtet R. N. Salaman in England eine gegen Mehltau resistente Kartoffel und Findley züchtet die »Majestic«

1912 beginnt Hans Lemke in Malchow auf Poel (Mecklenburg) mit Staudenauslesen einiger bekannter Sorten, um den um sich greifenden Abbau der Kartoffel zu bekämpfen

1913 wird die Pfirsichblattlaus als Überträger von Kartoffel-Virus-Krankheiten entdeckt

wird das Experiment von Hindhede durchgeführt: Einhundert Tage nur Kartoffeln und Margarine

wird im »Simplizissimus« karikiert, daß die Kartoffel zur Arbeiterfamilie gehört

wird die »Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlich zweckmäßigen Verwendung der Kartoffel« gegründet

also bis vor dem Ersten Weltkrieg – sei es in England üblich gewesen, schreibt R. N. Salaman, daß der Mann (s)einer Frau in der kalten Jahreszeit eine warme Kartoffel für den Muff kaufte, bevor man zu anderen Dingen überging

1914 sitzen etwa 300.000 Kartoffelkäfer auf den Feldern in Stade (wahrscheinlich durch einen Südfrüchtehändler eingeschleppt, der in Hamburg einkaufte) und frißt im »Alten Land« die Kartoffelblätter, aber Gottseidank nicht die Baumäpfelblätter, und der Kampf der 200 eingesetzten Soldaten (und anderer) gegen die Kartoffelkäfer kostete 25.000 Goldmark und die »Biologische Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft« baut die erste Forschungsstation zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers auf

veröffentlicht Franz Rehbein, ein Landarbeiter, seine Erinnerungen aus den 1880er Jahren über

den Kartoffelkäfer und erklärt, daß »allein der Rauch und Dampf von der Eisenbahn« schuld an dessen Verbreitung waren

schreibt »The Weekly Courier« auf Tasmanien, daß die tasmanischen Knollen die besten im ganzen Commonwealth seien, was sicherlich auch einen Preis von zwanzig Pfund für die Tonne rechtfertigt

führt der Erste Weltkrieg dazu, daß die Engländer ihre Truppen auch in Ägypten verpflegen müssen, und dazu dient dann der dort wieder eingeführte Kartoffelanbau, der schon im 19. Jahrhundert durch britische Kolonisten begonnen war

führt die gegen deutsche Häfen verhängte Seeblockade dazu, daß der Kartoffelkäfer jedenfalls nicht anlanden kann, während die anderen europäischen Länder die amerikanischen Soldaten und den Käfer kennenlernen müssen

beträgt in Deutschland der Anteil des aus Kartoffeln erzeugten Alkohols 79 Prozent

1915 beginnt John Snell in einer »Wart Testing Station« Omskirk mit Untersuchungen über Kartoffelkrankheiten

werden im Deutschen Reich »Kartoffelsammelstellen« eingerichtet, die die Verteilung der Kartoffel organisieren sollen

1916 ist die Kartoffelernte in Deutschland besonders schlecht

kommt es in Kiel zu sog. Kartoffelunruhen, und in Lübeck werden 1500 Armengärten eingerichtet

wird die dritte europäische Kartoffelkrise bereits im Vorfeld durch die Nahrungsmittelsubstitution mittels Rüben entschärft

wird eine »Kartoffelbaugesellschaft« gegründet, die den ganzen Kartoffelanbau administrieren soll, aber nicht einmal Dünger war ausreichend vorhanden

beginnen die Farmer in Wisconsin (USA) mit dem Kartoffelanbau, um die Bodenerosion zu bekämpfen und nach 1947 führt das neue Bewässerungssystem (»Golden Sands«) zu einer

Verdreifachung der Kartoffelproduktion

- 1917 kosten ein Kilogramm Kartoffeln fünfzehn Pfennig und die Rumfordsche Suppe wird im sog. Kohlrübenwinter das Standardessen der gewöhnlichen Leute, aber dennoch sterben über eine halbe Million Deutsche des Hungers
- 1918 wird zwar der Kartoffelanbau im Frühjahr geplant, aber da gleichzeitig auch die aktuelle Versorgung der Bevölkerung sichergestellt sein sollte, klappte weder das eine noch das andere
wird in Deutschland ein staatliches Alkoholmonopol eingeführt, was auch Auswirkungen auf die Herstellung von Kartoffelschnaps hat
- 1919 werden von Nathan R. Salaman und James W. Lesley erste genetische Untersuchungen über die Knolle begonnen
wird in den USA ein neuer Berufszweig gegründet: Whiskybrenner für die Speak Easy
wird im Mönchsrefektorium in Regensburg eine Notstandsküche eingerichtet und noch heute - beköstigt Fürstin Gloria Sozialhilfeempfänger, Studenten und Rentner
werden direkt neben den Kaffeesträuchern im den kenianischen Hochland auch Kartoffeln angebaut
wird im Frieden von Saint Germain die k.u.k. Donau-Monarchie zerschlagen, was aber für die Ernährung der Menschen mit der Kartoffel keine Auswirkungen hat, aber das liebe Vieh bekommt kurzzeitig Versorgungsschwierigkeiten
empfiehlt H. Fletcher das »Fletchern«
- 1920 entdecken die Holländer Quanjer und Oortwin Batjes, daß manche Kartoffelkrankheiten durch eine grüne Blattlaus übertragen wird
werden Notgeldscheine von einzelnen Städten und Orten in Deutschland gedruckt, auf denen verschiedentlich die Kartoffel abgebildet wird – zum Beispiel in Melle
soll die Witwe Lenins, Nadjeschda Konstantinowna Krupskaja, im Zusammenhang mit der

»Neuen Ökonomischen Politik« gesagt haben, daß Kartoffelanbau für den Kommunismus gut sei, und seitdem sind an den mißratenen Ernten in den staatssozialistischen Ländern die Junker schuld

entwickelt H. Ferguson ein Dreipunktgestänge

werden in der russischen Räterepublik die Kartoffeln knapp und deshalb rationiert, und das bleibt denn so bis zum Ende des 20. Jahrhunderts

1920er Jahre kommen die Kartoffeln nach Nigeria, weil dort viele Deutsche wohnen und für die Zinn-Minen am Jos Plateau arbeiten

werden im Sudan durch die Engländer die Kartoffeln erstmals in den Gärten hinterm Haus der Kolonialherren angebaut

werden Kartoffeln in Bangladesh erstmals nicht nur für den persönlichen Verbrauch, sondern auch für den anonymen Markt produziert

beginnen Bauern bei Damaskus mit dem Knollenanbau mit

Saatkartoffeln aus Ägypten und dem Libanon

bringen katholische Missionare (Père Blancs) die Kartoffel nach Mali und pflanzen sie dort an

bringen Deutsche die Kartoffel nach Tansania und pflanzen sie dort in der Nähe von Missions-Stationen und in kleinen Gärten an

bürgert sich auch in Deutschland ein, daß die Arbeiter in den Betriebskantinen die Tasse Kaffee zum Selbstkostenpreis erwerben können

beginnt der Anbau der »Tapuah Adama« in Palästina und in den ersten Kibbuzim wird die Knolle zum üblichen Essen durch die vielen westeuropäischen Einwanderer

zeigt der Anbau von Feldfrüchten und insbesondere von unserer Kartoffel einen rasanten Anstieg in der Gemeinde Atok auf den philippinischen Archipel, weil wegen der Vorteile, die die Knolle hat

wird der »Y«-Virus der Kartoffel erstmals beschrieben

umfaßt ein Verzeichnis der »Deutschen Kartoffelbaugesellschaft« 1156 Sorten Knollen oder zumindest eine solche Menge verschiedener Knollennamen (da jeder Züchter in der Namensgebung frei war), und das neugegründete Kartoffel-Forschungsinstitut bereinigt diese Liste auf 65 Sorten, aus denen sich bis 1989 wieder 135 Kartoffelsorten entwickelten, was man auch so interpretieren kann, daß bei der geschätzten Knolle nicht die Einfalt, sondern die Vielfalt angestrebt wird

gibt's in Rußland eine Mißernte, was Lenin veranlaßt, die »Nowaja Ekonomitscheskaja Politika« auszurufen, aber das ist auch nur NEP

wird in den USA mit der kommerziellen Herstellung von Babynahrung begonnen

gibt die Stadt Meiningen Notgeld heraus mit Motiven rund um das »Lied von Hütes« (1883) von Rudolf Baumbach, der als »Butzenscheibenlyriker« verspottet wurde

kommt der Kartoffelkäfer an die französische Küstengebiete

1921 wird in Deutschland das Branntweinmonopolgesetz geschaffen, das der Bundeskasse im Jahr 1999 immerhin runde 300 Millionen Mark kostet, obwohl doch gesagt wurde, das dieses Monopol zu Steuereinnahmen führen würde

kommt aus Großbieberau von G. F. Böhm die Kartoffelsorte »Allerfrüheste Gelbe« erstmals in die Furchen bzw. aus den Hufen

liefern tasmanische Bauern so viel Kartoffeln bester Sorte nach Sydney, daß die Landwirte um diese Stadt den Anbau aufgeben

schließen sich auf Prince Edward Island die Kartoffelbauern zu einer Vermarktungsorganisation zusammen

sind in Bordeaux die Kartoffelkäfer auf den Feldern, auf mehr als 250 qkm, so daß eine vollständige Austilgung nicht möglich war

1922 erläßt die deutsche Reichsregierung ein Importverbot für Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und

Johannisbeersträuchern aus Frankreich, um zugleich die Einfuhr des Kartoffelkäfers zu verhindern

1924 wird festgelegt, daß in Deutschland das Reichsfinanzministerium den Kampf gegen den Kartoffelkäfer finanziell zu unterstützen hat, wenn auch die Länder Geld geben, und das ist ein frühes Beispiel der vom Bayern Edmund («Edmund macht den Oskar») Stoiber bekämpften Mischfinanzierung

wird in der niederländischen Sortenliste die »Bintje« erstmals beschrieben

weist der weimarische Bauernbund fast unentgeltlich ungefähr ein Waggon Kartoffeln den Sozialrentnern Weimars zu, obwohl die Landwirtschaft »selbst jetzt bitter zu kämpfen hat«, und dennoch schickt der Reichs-Landbund u.a. insgesamt 4014 Zentner Kartoffelmehl und 618.780 Zentner Kartoffeln in das von Frankreich besetzte Rhein-Ruhrgebiet

stellt Dr. Rudolf Lämmel in einer Schrift betitelt mit »Sozialphysik« fest, daß auf jeden Deutschen 7838 qm Land entfällt, wovon 450 qm mit Kartoffeln bebaut sind, aber es müßten noch 2175 qm Ausland hinzukommen, »damit jeder im Volke mit allem Notwendigen genügend versorgt sei ... (Kolonien!)«

schreibt der Vietnameser Lan ein Handbuch für den Kartoffelanbau in seiner Sprache, worin er darauf hinweist, die Knollenlegung sei in den Monaten Oktober oder November vorzunehmen

schlägt Gustav Nagel aus Arendsee vor, in Neubausiedlungen jeder Familie »etwas akkerland« für den Kartoffelanbau zu geben

soll die Krupskaja gesagt haben, daß der Kartoffelanbau für die Sowjetmacht wichtig sei

1925 verlangt die in Deutschland neuerrichtete »Kartoffelsorten-Registerkommission« für jede neue Knollensorte den Nachweis ihrer Selbständigkeit und bestimmte Eigenschaften wie Ertrags-sicherheit, Widerstandsfähigkeit und gute Erntebarkeit

regelt ein Erlaß des Preußischen Ministers für Landwirtschaft die Beteiligung amtlicher Stellen

beim Auftreten von Kartoffelkäfern

wird von Martin Schwartz eine »Anleitung zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers« veröffentlicht
werden statistisch nur noch 174,1 kg Kartoffeln pro deutschen Kopf verzehrt

beginnt man in der »Biologischen Reichsanstalt« die Verbreitung des Kartoffelkäfers in Europa
auf Markierungskarten zu dokumentieren

1929 wird in Potsdam an der »Versuchs- und Forschungsanstalt für Landarbeit die »Bornimer
Legewanne« entwickelt, die die Arbeit des Kartoffeleinpflanzens wesentlich erleichtert

sind in der Vermarktungsorganisation der Kartoffelbauern auf Prince Edward Island mehr als
3000 Mitglieder (gegenüber 140 im Jahr ihrer Gründung 1921)

1930 wird die Kartoffel durch britische Einwanderer und Kolonialsoldaten in Malaysia eingeführt
verzehren deutsche Bürger durchschnittlich 180 kg Knollen

erläßt das tasmanische Landwirtschaftsministerium nach zweijähriger Vorarbeit Richtlinien für
Saatkartoffeln

haben sich die Kartoffelkäfer mehr als 200 km in das französische Binnenland gefressen

1931 kostet ein Kilogramm Kartoffeln im Deutschen Reich acht Pfennig

schreibt H. M. Fuchs über das Leben im Sulmtal bei Graz und stellt fest, daß die Dienstboten
die Bramburi dort ablehnen

gründet Gennaro Calabrese in Chicago den »Chicago Macaroni and Noodle Manufacturers
Club«, in dem außer ihm keine freiwilligen Mitglieder waren

wird mit der Drohung, Kartoffelkäfer auf seinen Feldern auszusetzen, ein Magdeburger
Großgrundbesitzer erpreßt

1932 wird das seit 1923 bestehende Einfuhrverbot für Gewächse mit Erdbällen oder unterirdischen

Pflanzenteilen aus Frankreich bestätigt und von März bis November wird sogar die Einfuhr frischen Gemüses nur bei Vorlage eines Gesundheitszeugnisses erlaubt

wird eine Verordnung zur Bekämpfung des Kartoffelkäfers erlassen und in Paris treffen sich internationale Kartoffelkäfer-Experten

wird im U.S. Department of Agriculture eine neue Sorte namens »Katahdin« gezüchtet, die durch Einkreuzungen europäischer Kartoffeln in den nordamerikanischen Genpool entstand

1933 muß in Tilbury der Kartoffelkäfer von den Feldern gesammelt werden

werden weltweit etwa 175 Millionen Tonnen Kartoffeln (Reis 130, Weizen 125, Mais 120) geerntet, wobei der ein Jahr zuvor von der Firma Heinrich Lanz erstmals gebaute Gespann-Vollölbaderer erfolgreich eingesetzt wird

erhalten die ersten neunzehn Farmer auf Tasmanien besonders ausgewählte Saat-Kartoffeln und zwei Jahre später werden schon auf 33 acres sechs verschiedene Varietäten damit bepflanzt

ist das halbe Frankreich vom Kartoffelkäfer befallen

1934 tritt der Kartoffelkäfer wieder einmal im Gebiet um Stade auf und wird wieder mit Rohbenzol und Schweröl bekämpft und wer den ersten Käfer auf einem bisher freien Feld fand, bekam zwanzig Reichsmark Belohnung

führt in Deutschland verordnet, daß wegen des Auftretens des Kartoffelkrebses keine krebsanfälligen Sorten mehr angebaut werden dürfen

leben die Dänen angeblich nur von Margarine und Kartoffeln

wird im sächsischen Freyung an der Unstrut eine Winzergenossenschaft gegründet, deren Wein sich durch eine besondere Herbe auszeichnet und deshalb eine hohe Leidensfähigkeit erfordert

1935 ist der Kartoffelkäfer in Belgien und wird dort wahrscheinlich zu fritten verarbeitet (wenn man die Maßstäbe für Hühner kurz vor Jahrtausendwende zugrundelegt),

und er ist auch in Luxemburg und Holland und in der Schweiz, in Spanien und in Großbritannien zu finden

steht der französische Kartoffelkäfer etwa 20 km vor der deutschen Grenze, und deshalb wird der »Kartoffelkäferabwehrdienst« geschaffen

Mitte der 1930er Jahre werden die Kartoffelkrankheiten analysiert

werden etwa zwanzig Tonnen Kartoffeln auf einem deutschen Hektar geerntet

legt die Provinz-Regierung von Victoria (Australien) Richtlinien für Saatkartoffeln fest

führt der »Deutsche Kartoffelkäfer-Abwehrdienst« (1938 bis 1943) unter Aufbietung eines großen Apparates von Spezialisten, Bekämpfungsmitteln und -geräten einen heroischen und -erfolgreichen Abwehrkampf in Westdeutschland durch, aber 1944 und 1945 brach auch dieser Abwehrdienst zusammen, so daß der Käfer plötzlich 200 km nach Bayern und Südthüringen vordringt, sich weitere 400 km nach Osten ausbreitet und nach Sachsen, Mecklenburg und Brandenburg kommt

wird die Kartoffel die wichtigste Feldfrucht im Luzon Hochland (Philippinen)

sind – seit 1845 über fünf Millionen Pfund allein England für die Erforschung von Kartoffelkrankheiten - aufgewendet worden

beginnt das »Department of Agriculture« in Victoria (Australien) den Kartoffelanbau besonders zu fördern

überwindet der in Spanien sich zwischenzeitlich verbreitet habende Kartoffelkäfer die Pyrenäen

beginnt die Idaho Potato Commission ihre Arbeit als »Idaho Fruit and Vegetable Advertising Commission«

wird eine neue Kartoffelsorte gezüchtet, die den Siegeswillen des deutschen Volkes stärken soll: »Siglinde«

beginnen jüdische Siedler in Palästina die Kartoffeln anzubauen und dafür werden

Berieselungsanlagen eingesetzt, denn damals war die Wassermenge noch kein Problem

1938 wird in Münchberg-Mechlenreuth eine kulturhistorische Bauernkomödie von Oskar Froschauer aufgeführt, die den Titel trägt: »Die gestohlenen Teufels-Äpfel anno 1647«, doch die drei Akte des Stückes finden nicht das erwartete Verständnis, weil es nicht kriegerisch genug zugeht, aber 1947 wird es aber mit mehr Erfolg erneut aufgeführt

wird in einer deutschen Statistik die Pastinake, die einmal Grundnahrung der Bevölkerung war, unter den Freilandgemüse nicht mehr erwähnt, wo doch 1928 noch sechs Sorten genannt werden

1939 erreicht der Kartoffelkäfer die englische Kanalinsel Jersey und wird sofort wieder ausgerottet

sind 65 Prozent des deutschen Alkohols aus Kartoffeln destilliert

ist ganz Frankreich vom Kartoffelkäfer besetzt und nächstes Jahr sind's die Boche

Nach 1940 beginnt in Belgisch-Kongo (wie Zaïre damals noch hieß) der Anbau der Kartoffel in größeren Mengen und Varietäten, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß die Belgier sich zur Kartoffelnation entwickeln

wird die Kartoffel erstmals an der Elfenbeinküste und in Gabun angebaut

wird der Kartoffelkäfer beim Überfliegen Dänemarks beobachtet

werden in Togo durch eine Schule in Danyi erste Kartoffeln angebaut und in den 1970er Jahren setzen die Mönche des Klosters von Danyi-Dzobegan mit neuem Saatgut die Anbauversuche fort

werden (1948) auf Kartoffelfelder in Nordrhein-Westfalen Beutel mit Kartoffelkäfern gefunden und das Landwirtschaftsministerium dieses Landes bezeichnet die Angelegenheit als sehr mysteriös

überquert der Kartoffelkäfer die Alpen und setzt den italienischen Kartoffeln zu

sollen die Nazis in einem geheimen Projekt (1943) Kartoffelkäfer gezüchtet haben, die über England abgeworfen werden sollten und gleichzeitig behaupten diese Verderber, daß die Alliierten 1944 angeblich über Deutschland den Käfer zur Vernichtung des deutschen Nährstandes einsetzen,

was die Kommunisten in der SBZ 1946 zur gleichen Propaganda gegen die Amerikaner - benutzten, aber nix davon kann unstrittig bewiesen werden

retten die Mitarbeiter des Vavilov-Instituts in Leningrad (heute wieder St. Petersburg) bei der Belagerung der Stadt durch die Wehrmacht 1942 unter Einsatz ihres Lebens die auf Instituts-Feldern gepflanzten Zuchtkartoffeln (hatte der Biologe Vavilov aus Chile mitgebracht) und trotz der großen Hungersnot, bei der 14 von 31 Wissenschaftler starben, wurden alle Proben gerettet, so daß sich daraus alle fäulnis-resistenten Kartoffeln der Sowjetunion entwickeln konnten

schleppen die Japaner die Knolle auf das Hochland von Benguet (Philippinen) und lassen sie dort zur - Verpflegung ihrer Okkupationsarmee und der »Trostfrauen« anbauen

ist der Kartoffelkäfer in Griechenland heimisch, was zwei Jahre später auch zum Befall der europäischen Türkei führt, so daß

nur noch England, Irland, Schottland, Dänemark, Skandinavien und die Kanalinseln frei sind von dieser Plage

kommt der Kartoffelkäfer nach Österreich (1941), nach Portugal (1943), wieder nach England (1946), wo er gleich wieder ausgerottet wird, nach Ungarn (1947) ebenso wie in die Tschechoslowakei und Jugoslawien und 1949 in die Sowjetunion

wird im Jordantal die Knolle gesetzt, bis 1967 die Israelis die Felder besetzen und der Kartoffelanbau durch die Palästinenser unterbrochen wird

wird in Heichelheim in Thüringen eine Kloßmasse-Produktion unter real-sozialistischen Bedingungen aufgenommen, was schließlich zu einem Kloßmuseum in diesem Ort führt

wird 1948 in Darmstadt das »Institut für Kartoffelkäfer-Forschung und -Bekämpfung« von der Verwaltung für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (VELF) des bizonalen Verwaltungsamts in Frankfurt gegründet, nach dem es ein Jahr zuvor vom Wirtschaftsrat genehmigt wurde und 1949 wird dieses »Kartoffelkäfer-Institut«, wie es damals kurz hieß, durch Erlaß in die Biologische Zentralanstalt für das Vereinigte Wirtschaftsgebiet eingegliedert

werden (1941) in den USA Richtlinien für den Kartoffelanbau erlassen, die – mit Ergänzungen – heute noch gelten

Der Name der Knolle

Der Leser möge unparteiisch entscheiden, ob er für die konventionalistische These eintritt, der zufolge der Name der Knolle einfach auf »Vertrag« und Übereinkunft zwischen Menschen gründet (so Hermogenes von Tarsos¹²³⁹) oder für die sogenannte naturalistische These, der zufolge jedes Ding die »richtige Benennung«¹²⁴⁰ erhalten habe, die ihm von der Natur zukomme (so meint Kratylos, ein Schüler des Heraklit). Oder ob der Knollename nur aus Schreib- und Übersetzungsfehlern herrühre. Sollen sich doch die *Onomasten* darum streiten.

Die neue Pflanze erhielt, zeitgleich in verschiedenen Regionen oder nacheinander, abweichende Namen und Bezeichnungen. Erst zum Ende des 18. Jahrhunderts und Beginn des 19. Jahrhunderts setzt sich in der Schriftsprache in Deutschland die Bezeichnung »Kartoffel« durch. Der Dresdner Oberbibliothekar Johann Christoph Adelung schreibt in sein »Kleines Wörterbuch für die Aussprache, Orthographie, Biegung und Ableitung ...«, gedruckt in Leipzig 1788

»Die Kartoffel, vulg. Artoffel, vermuthlich aus Erdapfel verderbt, obgleich die Erdäpfel und Kartoffeln noch sehr verschieden sind.«

Auch in dem von Adelung herausgegebenen »Versuch eines vollständigen grammatisch-kritischen Wörterbuches der Hochdeutschen Mundart mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen« von 1793 wird die Knolle »Kartoffel« genannt. Im »Deutschen Wörterbuch« von Jacob und Wilhelm Grimm aus dem Jahr 1873 wird

1239 Lebte in der Zeit, in der Eratosthenes den Erdumfang zufällig und annähernd richtig berechnete und die Idee der »terra incognita« entwickelt wird.

1240 1.Mose 2, 19. »Denn als Gott der Herr gemacht hatte von der Erde allerlei Tiere auf dem Felde und allerlei Vögel unter dem Himmel, brachte er sie zu dem Menschen, daß er sähe, wie er sie nenne; denn wie der Mensch allerlei lebendige Tiere nennen würde, so sollen sie heißen.« Auch heutzutage werden zum Beispiel in Italien verschiedene Benennungen für die selbe Sache verwendet; die FAZ: »Der »spazzino« (Straßenkehrer) wurde zum »netturbino« (städtischen Reinigungsarbeiter) und neuerdings zum »operatore ecologico«, was schon sehr wissenschaftlich, verantwortungsvoll, fortschrittlich und menscheitsdienlich klingt.«

darauf verwiesen, daß Adeling »nicht mehr weisz, er nennt die kartoffel eine entstellung aus erdapfel«. Da haben die Grimms aber nicht richtig gelesen.

Die Kartoffel erhielt im Laufe ihrer Verbreitung in der »Alten Welt« eine Reihe von Namen, die sich aus verschiedenen Grundformen bildeten. Einige dieser Bezeichnungen sind sowohl für die Süßkartoffel, für die andigene Kartoffel wie auch für die Topinambur – zum Teil gleichzeitig – benutzt worden. Für die Verbreitung der Kartoffel in Europa führt die Namens- und Doppelverwendung daher auch bei Forschern, die sich intensiv mit dem Knollenanbau beschäftigen, zu erheblicher Unsicherheit; im Herbarium von Caspar Reitzenberger von 1592 steht zum Beispiel: »Cyclamium, Panis porcinus, Malum terrae ... Schweinsöpffel, Erdoepffel«. Clusius schreibt im »Rariorum Plantarum Historia«:

»Rhizotomae mulierculae Cyclamie radices cim varijs alijs plantis Viennam in forum venales adferre solent, Sawbrot appellant, hoc-est, porcinum panem, quidam etiam rustici Erdapfel, id est, terrae malum¹²⁴¹, Ungari autem Diznorepa, porcium rapum.«

Da soll sich nun einer vierhundert Jahre später noch auskennen, denn auch *Helianthus tuberosus* wurde Schgwainsbrod genannt.. Im »Deutschen Wörterbuch« von Jacob und Wilhelm Grimm 1873 steht:

»Petrus (Peter) Lauren(m)berg im Anfang des 18.Jh. nannte sie Erdbirnen, und so heißen sie noch landsch., in Nürnberg, Leipzig (doch hat hier schon die Kartoffel den Sieg davongetragen), in der Lausitz, Schlesien, ein anderer Name ist Erdapfel (das cyclamen europaeum, Knollen des Alpenveilchen ist der Kartoffel äußerst ähnlich), wol nach dem nl. Aardappel, die Frucht kam 1717 aus den Niederlanden nach Sachsen und Thüringen, und sie heissen Erdäpfel noch im Erzgebirge, im Osterlande, in Thüringen, im nördlichen Franken (neben Kärtoffeln), auch in Baiern, Schwaben, nd. Erdappeln

1241 Schon Gaius Secundus Plinius 23/24–77 n. Chr.) bezeichnet in seiner »Naturalis Historia« (im Jahr 77 n. Chr beendet) mit diesem Begriff eine Art Cyclamen. Die Naturgeschichte von Plinius, eine Art Enzyklopädie des gesamten Wissens seiner Zeit, war bis weit ins 16. Jahrhundert eine der wesentlichen Grundlagen für eine »wissenschaftliche« Arbeit und die Quelle für alle Naturbetrachtungen.

(holst., dithm. Kantüffeln); herdäpfel in der Oberpfalz, Elsass, in der Schweiz (daneben herdbirre, in Schwyz Gummeli). □

Ferner Grundbirnen, so am Rhein Grumbire, (franz dial. crampire), in Franken, in Hebels alem. Gebiet, in Unterösterreich, teilweise auch md., z.B. im Altenburgischen, und Schweizerischen, z.B. bei Chur (sonst Graubünden Hertöffeln, roman. Im Oberengadin Artöffels), ferner Knollen, so im Vogtland, in der Oberlausitz (auch Knödeln), Westfalen; fränkisch auch Pataken (span. patata), in Tilsit Karunkeln, Nebenformen von Kartoffel sind auch Kartüffel (Posen), Artüffel, Artoffel (bairisch noch Trüffel), Ertüffel, Toffel, Toffelchen, Düften pl., aber auch Pantoffel. Endlich noch Kaulen pl. (Osterland), Grübling, Nudel, Erdbrot, Jacobsbirne, Jacobsapfel, Jobsbirne.

Dazu Namen von Arten der Frucht in groszer landschaftlicher Verschiedenheit, auch eigne Namen wie Lerche, Maus, Zwiebel.

Über all diese landschaftliche Zersplitterung trug und trägt aber Kartoffel den Sieg davon, was verschafft ihm das eigentlich, namentlich über den so verbreiteten und passenden Namen Erdapfel?

Möser: ›Wie er im Felde acht Tage lang oft nichts als Kartoffeln aus der Asche gegessen.‹

Göthe: ›Wenn nicht der mehr thut der Kartoffeln legt ... als ich‹ (Werther).

Schiller: ›Kartoffeln gegessen oder ein wildes Huhn ... satt ist satt‹¹²⁴².

Jean Paul: ›Daß sie einmal abends nichts als einen einzigen Kartoffel verspeisten.‹

Als masc. Wie auch sonst landschaftl. Ganz gesottene, meist ›ganze‹ Kartoffeln, Kartoffeln mit der Schale (im Scherz mit der Montur), geröstete oder Schmorkartoffeln usw., Saatkartoffeln zur Aussaat, ferner Frühkartoffeln, Winterkartoffeln, Biscuitkartoffeln, Erdbeerkartoffeln, Gartenkartoffeln usw. wieder in langer Liste.

1242 Handelt es sich vielleicht bei dem berühmten Schuß auf den Knaben um einen rotschaligen (nicht rotbäckigen) Herdapfel?

Die Frucht, neben dem Getreide, jetzt heimisch wie keine andere, dient sprachlich zu mancherlei Scherz: Die Sachsen in den Herzogtümern z.B. werden von den königlichen »Kartoffelsachsen« gescholten, der Bayrische Erbfolgekrieg im vorigen Jahrhundert, der eben die Zeit der Kartoffelernte ausfüllte, wurde Kartoffelkrieg genannt; Leute aus dem Erzgebirge hört man Kartoffelwänste nennen, weil die Kartoffeln oft ihre einzige Nahrung sind; volksmäßige Schimpfwörter sind daher genommen, wie Kartoffelkröte, Kartoffelgesicht, Kartoffelnase.«

Johann Christoph Adelung schreibt in seinem »Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart«:

»Der Êrdäpfel, des -s, plur. die -äpfel, ein Nahme, der verschiedenen runden, einem Apfel ähnlichen Wurzeln oder Früchten, die entweder in der Erde, oder doch nahe an ihrer Oberfläche wachsen, beygeleget wird.

- 1) In einigen Gegenden, z.B. der Mark Brandenburg heißen die Kürbisse Erdäpfel. Schon in den Mondseeischen¹²⁴³ Glossen wird Pepones durch Erdephili übersetzt.
- 2) Dem Alraune, dessen Beeren nahe an der Erde wachsen. Wenigstens heißen diese im Engl. Earth-apple, und schon im Angels. Eord-aeppel.
- 3) Den Trüffeln, Ital. Tartuffo, Tartuffulo, welcher Nahme selbst aus Erdäpfel verderbt zu seyn scheint.
- 4) Den runden, knolligen, eßbaren Wurzeln des Solani tuberosi, L. welches sich durch seinen unbewehrten krautartigen Stamm, gefiederte Blätter und oft gestielte Blumenstiele von dem folgenden Gewächse unterscheidet. Diese werden in Chursachsen, Meißten und Thüringen, Erdäpfel, in Niedersachsen aber verderbt

1243 Es handelt sich hier um ein Verweis auf die Lieder eines Mönches am Benediktiner Kloster am österreichischen Mondsee. Es ist denkbar, daß diese Lieder von einem Küchenmeister (»Laypriester«) geschrieben wurden. Die Liedersammlung besteht aus geistlichen und weltlichen Liedern.

Ertuffeln, Kartoffeln, Tartuffeln, in der Mark Brandenburg Nudeln¹²⁴⁴, im Reiche Grundbirnen, im Englischen Potatos, und im Dänischen Pataren genannt. Der letztere Nahme stammet aus dem südlichen Amerika her, von wannen dieses Gewächs nach Europa gebracht worden. Caspar Bauhin sahe davon 1590 die erste Pflanze. Um das Jahr 1623 brachte Walter Raleigh eine Menge Pflanzen aus Virginien nach Irland, worauf sie sich denn immer weiter ausgebreitet haben. In dem Vogtlande, wo sie seit langer Zeit in Menge gebauet werden, wird die größte Art derselben Jacobs-Birnen genannt.

- 5) Dem *Helianthus tuberosus*, L. welcher einen langen Stängel wie die Sonnenblume, und eyrunde herzförmige Blätter treibt. Seine knolligen gleichfalls eßbaren Wurzeln, sind größer wie die vorigen. Sie stammen aus Brasilien her, werden jetzt gleichfalls in Deutschland sehr häufig gebauet, und heißen in ganz Nieders. Erdäpfel, in der Lausitz, Meißen u.s.f. aber Grundbirnen, Erdbirnen, in der Mark Unterartischocken, an andern Orten aber Erdartischocken, Schweinbrot, Erdbrot u.s.f.

Anm. Alle diese Gewächse werden, wenn man von der ganzen Pflanze redet, oder auch die Wurzel unbestimmt meint, wie in andern ähnlichen Fällen durch den Plural ausgedruckt. Erdäpfel pflanzen, Erdäpfelkraut. «

1244 Adelung schreibt hierzu: » Im Böhm. Nudle. Man könnte dieses Wort zu nähren rechnen, welches schon im Lat. *nutrire* ein t angenommen hat; allein, es scheint vielmehr mit Knote, Knödel, und dem Lat. *Nodus* Eines Geschlechtes zu seyn, und eigentlich eine jede rundliche Masse zu bezeichnen.

Bezeichnungen der Kartoffel-Feldarbeit

Von den arbeitstechnischen Voraussetzungen und der sozio-ökonomischen Struktur der Region hängt es ab, welcher Arbeitsteil den Gesamtvorgang bestimmt und ihr den Namen gibt. In Gebieten mit geringem Kartoffelanbau und damit einer geringen Mechanisierung dominieren Bezeichnungen wie *scharren*, *graben* oder *hacken*. In Regionen mit durchschnittlichem (gemessen an allen Feldfrüchten) oder stärkerem Kartoffelanbau werden Bezeichnungen wie *ausmachen* oder *raustun* verwendet. In Landesteilen mit sehr starkem und weit verbreiteten Anbau und einem damit verbundenen größeren Einsatz von Maschinen (Pflügen) bleibt nur noch die Arbeit des *lesen* oder *klauben* (nachgehen auf dem Acker nach der mechanischen Ernte: Frauen- und Kinderarbeit).

Der Einsatz von mechanischen Pflügen oder Erntemaschinen erfolgt bei der Kartoffel zumeist nur dort, wo es sich um größere zusammenhängende Ackerflächen handelt und in Gebieten, in denen Großgrundbesitz vorherrscht und zugleich eine ausreichende Anzahl billiger Landarbeiter oder Klein- und Kleinstbauern, die die Knolle (*aus-)**buddeln*. Handarbeit war dort kostengünstiger als der Einsatz von Maschinen. Aber gleich wie man das »ernten« nennt: Buddeln Sie einmal auf dem Feld Kartoffeln mit der Hand aus (nicht vom Bauern erwischen lassen!): Dann werden Sie die □Knolle haptisch erfahren, den Geruch nach der frischer Erde, den unterirdischsten Geruch aller irdischen Gerüche riechen.

An anderer Stelle wurde gezeigt, daß die Kartoffel im deutschen Sprachgebiet verschiedene Bezeichnungen besitzt; Ähnliches gilt für die Beschreibung für das Ernten der Knolle. Nach dem »Atlas zur deutschen Sprache« sind die verschiedenen Einzelarbeiten teilweise zum Begriff für den gesamten Erntevorgang geworden, wobei differenziert wird

nach der Art des Aus-der-Erde-Holens = graben, purren, kleien, roden, racken,
ausbuddeln¹²⁴⁵,

1245 Nach den Grimms sagen die Uckermärker »Nudeln buddeln«, die Sternberger meinen dazu »Knollen scharren« und der Priegnitzer spricht von »Tüffel racken«.

nach dem hierzu verwendeten Werkzeug = hacken

nach dem Aus-der-Erde-Holen allgemein = raustun, aufnehmen

mit einem Synonym für die Tätigkeit des Einsammelns = sammeln, klauben oder lesen

nach dem Aufbewahrungsort der Knolle = kullen nach dem Namen der in der Region verwendeten Bezeichnung für die Kartoffel = herdüpfeln (im schweizerischen) nach einem allgemeinen Begriff für Ernten = fechseln (zu mittelhochdeutsch vehsen »fangen« oder »ernten«)

Wenn Ihre Kartoffeln gut sind ...

Verehrter Kartoffelwissenschaftler, lieber Herr Henseler,

Ihre Frage hat mich vor eine große Aufgabe gestellt; fast möchte ich sagen, vor eine unlösbare. Ich will's dennoch versuchen. Aber das erfordert einen etwas längeren Brief. Also wappnen Sie sich mit Geduld und Wissensdurst.

Es gibt sehr wohl so etwas wie eine fränkische Sprache, wobei ich dazu sagen muss, dass ich keine originäre Fränkin bin, sondern eine Egerländerin. Das Fränkisch besteht nicht nur aus Sprache, sondern ist eingebettet in ein Verhalten, ähnlich wie ja das Norddeutsche wohl auch.

Ihre Hoffnung, dass ich die Operation gut überstanden habe, könnte ich sehr wohl begleiten oder besser abrunden mit »scho, des is halt su a woor mit denen Obbarazona«, oder könnte auch sagen »alles baleddi«. So man aus Fürth kommt, deren Bewohner ein besonders widerliches Mittelfränkisch sprechen und über einen ungeheuren Fundus an Versatzstücken verfügen, mit denen sich stundenlange Gespräche ohne jeden Inhalt führen lassen, sofern man also Fürther ist, könnte man auch antworten »alllles in Budder, Frau Ludder«. Sollten Sie sich aber erdreisten und die Äußerung wagen, dass jemand mit dem gleichen Leiden bereits wieder in die »Fränkische« wandern geht, so würde man Ihnen an den Kopf werfen »jeder Bauch hot sain aigner Brauch«. Was ja, so besehen, auch stimmt, selbst wenn es sich um ein Knie handelt. Das alles kann man sagen, ob es passt oder nicht.

Nie jedoch habe ich einen Franken den denkwürdigen Satz sprechen hören »Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, werde ich sie kaufen«. Am nächsten käme dem noch als rein wörtliche Übersetzung: »Uunnd? Sin sa goud? Na nehm is hald«. Diese Frage wird aber begleitet mit einem kurzen Aufwärtsrucken des Kopfes und einem vermeintlich scharfen Blick bei dem Wort »uunnd«, wobei der Blick aber haarscharf am linken Ohr vorbeigehen muss. Das »sin sa goud« fragt eigentlich keiner, weil ein Franke nicht nach der Güte der Kartoffeln fragt, sondern nur daran interessiert ist, ob sie schön mehlig

sind zum Klösskochen. Aber nicht einmal das würde er fragen. Da er ja Stammkunde ist, also nicht so wankelmütig wie ein Preuß', daher immer beim gleichen Bauern einkaufen wird, würde er wahrscheinlich nur sagen »waßt scho, die Fraa macht morgn Klöß«, oder nur einfach »waßt scho« und auf einen fragenden Deuter des Verkaufenden auf einen Haufen Kartoffeln noch ein »paßt scho«. Ich bin zwar kein absoluter Insider, aber »na nehm is hald« würde ein Franke nur sagen, wenn sein Gegenüber ihm bedeuten würde, dass er heute nicht die ganz passende Sorte habe. Bestenfalls würde er sich zu »gib ma hald a boor« versteigen. Man sollte auch die Ungenauigkeit Ihrer Frage nach »guten« Kartoffeln nicht aus dem Blick verlieren. »Gut« kann den Geschmack betreffen, der, wie gesagt, den Franken nicht interessiert, »gut« kann aber auch das Gegenteil von schlecht bzw. faul sein und faule Kartoffeln würde ein Franke nur einem Preußen verkaufen, nie seinem Stammkunden, denn der könnt sich ja rächen. Nachzufragen beim Einkauf ist sowieso ein sinnloses Unterfangen, zumindest am Marktstand, denn: Ein Franke gibt eigentlich nie eine direkte Antwort auf eine direkte Frage, er schlittert so gerade eben daran vorbei.

Ein Beispiel, belauscht auf dem Erlanger Markt: Fragt so ein typischer Norddeutscher, indem er auf einen Spitzkohl deutet: »Was macht man denn damit«? Antwort: »Den koste nei dein Oosch stegg«. Wobei ich mich dagegen verwahren möchte, dass der Franke ordinär ist; er ist lediglich praktisch veranlagt und kann dumme Fragen nicht leiden.

Nun muss ich Ihnen aber eine große Enttäuschung bereiten. All das, was ich bisher geschrieben habe, bezieht sich nicht auf »Das Fränkische« – es ist ganz einfach nur der mittelfränkische Dialekt, der auch zwischen dem berühmten Städtedreieck Nürnberg-Fürth-Erlangen wieder großen Variationen unterworfen ist, wobei der Fürther Dialekt tatsächlich etwas ordinär wirkt. Des Oberfränkischen war ich während meiner Schulzeit mächtig, da ich dort aufgewachsen bin. Heute kann ich es nur sofort erkennen, aber nicht mehr sprechen. Es ist dem Mittelfränkischen entfernt ähnlich, wirkt aber etwas primitiver, plumper und nicht von der vermeintlichen Bauernschläue der

Mittelfranken beseelt. Des Unterfränkischen bin ich – Gott sei Dank – nicht mächtig, obgleich man es sofort als solches erkennt. Es ist ein geradezu abscheulicher Dialekt.

Sollten Sie drauf bestehen, Ihren Satz »Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, werde ich sie kaufen« auch ins Unterfränkische übersetzt zu bekommen, so kann ich ja meine Verwandtschaft einschalten. Einer unserer Söhne ist Pastor in W. und einer meiner Brüder emeritierter Gymnasiallehrer in S. Aber, ich sage Ihnen gleich, das Unterfränkische klingt entsetzlich und ob die überhaupt wissen, was Kartoffeln sind, bezweifle ich. Stellen Sie sich einmal vor, zu Eiern sagen die »Gaggelich«; überall hängen sie dieses unsinnige »lich« an. Vielleicht heißen Kartoffeln da auch »Kartofflich« – was weiß man denn! Wollen sie Ihren Satz wirklich in diese unterste Form des Fränkischen übersetzt haben?

Aufgrund eines großen Glücksfalles ist gerade mein pastoraler Sohn aus W. aufgetaucht und ich konnte ihn mit dem Problem der unterfränkischen Sprache konfrontieren. »Wennst su freechst, kosst di glei derschieß«! Anders gefragt, wie er Kartoffeln kaufe – »nie gekefft. Wess nett«. Hochunterfränkisch würde es heißen: »Nie eigekefft«. Als ich ihn mit Ihrem ganzen Wunschsatz konfrontierte, meinte er: »Kosta vageß«.

Da wir uns nicht einig wurden, wie ein Unterfranke die Kartoffeln bezeichnet, riefen wir eine Eingeborene aus W. an. Ihren Satz konnte auch sie nicht übersetzen, da sie noch nie Kartoffeln eingekauft habe, weil sie keine mag. Aber sie konnte uns immerhin sagen, dass Kartoffeln in Würzburg Grumbiern sind, in Giebelstadt jedoch, nur wenige Kilometer entfernt, Grumbiera. Nach ausgiebigen innerfamiliären Diskussionen sind wir auch zu dem Ergebnis gekommen, dass in Mittelfranken die Kartoffeln nur Bodaggn sind, wenn es sich um eine Gesamtbezeichnung dieser Frucht handelt, nicht jedoch immer bei der Zubereitung. Wenn es zu mittag Kartoffeln gibt, sagt man sehr wohl »hait essma bluß Bodaggn«, gibt es jedoch Kartoffelsalat, gibt es »Ärflsolod« (merke: Ärflsolod is imme aas Bodaggn!) und Bratkartoffeln gar gibt es nur als solche (merke: Bratkartoffeln ist ein Preußenfraß!). Kartoffel-Klöße gibt es nicht, bloß »rua Glöß« oder

»Halb und Halb«; wobei man wieder beachten muss, dass in dem einen Ort man »Glöß« isst, im nächsten aber »Gließ« oder »Glüß«. Dabei hat der Kloß im Fränkischen ein anderes Geschlecht als im Hochdeutschen. Der Kloß wird versächlicht als »des Glöß« bezeichnet, im Plural als »die Glöß«. Anfügen möchte ich noch, dass man in meiner Heimat Erdäpfel sagte, in Oberfranken aber Ärfel. Ich rekapituliere:

Oberfranken essen Ärfel

Mittelfranken essen Bodaggn

Unterfranken essen Grumbern oder Grumbiera

Einschränken muss ich wieder, dass der ordinärste unterfränkische Dialekt in Schweinfurt gesprochen wird. Da mein Schweinfurter Bruder heute in Oberfranken weilt und dort »Thüringer Klöß« isst, kann ich ihn im Augenblick nicht interviewen. Ich werde es aber schon aus eigenem Interesse und Spaß an der Sache noch nachholen und es Sie dann wissen lassen.

Da ich beginne, mich in der Materie zu verlieren, will ich die ausufernden Erläuterungen zum Fränkischen hiermit beenden und Sie herzlich grüßen.

B. L.

Afrikaans I: Waneer die Aardapels smaaklik en goed is, sal ek dit koop

Afrikaans II: Wenn julle aartapel goed, dann gaan ek hulle koop

Arabisch (Saudi Arabien): Al Bathathas coise, Ana Saufa Ashtareeha

Bayerisch (München): Wann deine Kartoffen gout san, kaf i sie

Bengali: Jodi tomaar aaloo bhalo achen, ta holey aamee keenbow.

Berlin: Wenn de Katoffelln juut sin, dann koof ik se.

Bremisch: Wenn die Tuffels göd sünd, koop ik die.

Rheinland: Wenn eur´ Erpel jood sin, dann werd´ ich se verkoofe

Letzebuergesch: Wann d´Gromperen gudd sin, da kafen ech se

Norfolk Island: If yous taties es gud un, I gwen buy et

Chinesisch Pinyin: Ru Guo Tu Dou Hao, Wo Jiu Mai

Chinesisch: Nee ruh-guo yo-oh how dah marensu whoa-joh-mai-luh.

Cuxhavenerisch: Wenn Ehrn Kantüffeln good sün, werr ´k se köpen.

Dänisch: Hvis jeres kartofler er i orden, saa skål jeg nok købe dem

Duden-Deutsch: Wenn Ihre Kartoffeln gut sind, werde ich sie kaufen

Englisch: If your potatoes are good, I will buy them.

Estländisch: Kui su kartulid on head, siis ma ostan neid.

Ewe (Togo): Ne timatio nyoa, ma pleo

Finnisch: Jos perunasi ovat hyviae, ostan ne.

Flämisch: Indien de aardappelen goed van smaak zijn, zal ik ze kopen

Fränkisch I: Uunnd? Sin sa goud? Na nehm is hald.

Fränkisch II: Sen euer erdöbfl gued, dääd i se keff [oder duu i se keff].

Fränkisch III: Waßt scho, die Fraa macht morgn Klöß.

Fränkisch IV (Ansbach): Wenn dei ehbiern wos daugn, na kaaf mers

Fränkisch V (Nürnberg): Wenn däi bodaggn goud sin, dann kaaf mers

Franko-canadisch: Si tes patates sont bonnes, je vais en acheter.

Französisch (Okzitan-Patoit): Si vot' pumma de terra sang bun, j' les aschtrai

Französisch: Si votre pommes de terre sont bonnes, je vais les acheter

Freiburg: Wenn selle Kartoffle guet sin, kauf' äch se.

Gottmadingen: Wenn'r gueti Herdöpfel hont, nimm i devo.

Griechisch: Ean oi patates ine kales, tha tis agoraso.

Gujarati: Jo tamara batata sara hashe, to hun te kharidish.

Hamburgisch: Wenn ehre Kantüffeln gud sünd, wer ich se keupen.

Hebräisch: Im tapuchei adama shelcha tovim, ani ekne otam.

Hessisch: Wann aouwe Kadoffen goat sai, da wearnn aisch se ke(ä)fe.

Hilzingen I: Wenn die Herdöpfel öbbis sinn, kascht mer welle gä

Hilzingen II: Sind die Herdöpfel öbbes, no nimm i vo denne

Hindi: Agar aapke batate achhe honge, to main woh kharidunga.

Holländisch: Als jou aardappelen goed zijn, koop ik ze.

Italienisch: Se le tue patate sono buone, me le compro.

Köln: Wenn ühr Ädappel jot sin, wöd ish se kofe

Bergheim bei Köln: Wenn die Äpele jod sin, wäd ich se kofe

Kolumbien: Si las papas estan bien, las compraré
»Ruhrgebiet«: Wenn de Kartoffel spitze sind, kauf´ ich se
Latein: Sic solanum tuberosum bonis sunt, emebo los
Lippisch Platt: Wenn Jüwe Kartoffeln geat sind, wer ek se kaupen
Litauisch: Jeigu jusu bulves geros, as jas nupirksiu.
Lohr im Spessart: Wann Ihrne Grummbiern schmecke, däät ichs käff
Mannheim: Wonn Ihr Kardoffle gut sinn, dann kaaf isch se a
Mecklenburger Platt (Parchim): Wenn dien Getüffeln gaut sünd, köp ick se
Napoletanisch: Se e patane tuoie so bon, me le accatto.
Obersorbisch: Jeli su Waše birny dobre, kupju je sej
Osnabrücker Platt: Wenn jaue Kartoffeln gaut bünt, dann kauf ik dei ook
Österreichisch: Woann Ihre Erdaepfeln guat san, doann kauf i sie.
Polnisch: Kupie pana kartofle, jezeli sa dobre.
Portugiesisch: Se as suas batatas são boas, comprá-las-ei
Russisch: Ya kupliu vashu kartoshku jesli ona khoroshaya.
Sachsen I (Seuslitz): Wenn de Aborn gutt sinn,wer´chse koofe
Sachsen II: Wenn Lehrä gardoffeln guhd sin, wärd´isch se gaufähn
Saterländisch: Wan dien Tüffelke goud sunt, koopje iek doo.
Schwäbisch I: Wenn Ihre Kardoffl guat send, no kauf i se.
Schwäbisch II: Wenn Ihre Grommbiera guad sen, daad e´s kaufa
Schwäbisch III: Wenn dia Grumbiera guad sin, no kauf ´ i se

Schwedisch Jag skall köpa dina potatiser om de är bra.

Niederländisch: Als uw aardappelen goed zijn, zal ik ze koopen.

Niederrhein (Kleve I): Wenn ouwen pipers gut sin, dann dükk se koope

Niederrhein (Kleve II): As ouw ärpele gut sin, dan sakk se koope

Schwiizertüütsch: Wänn iri härdöpfel guät sind, chauffi si.

Sepedi (Südafrika): Fa matapole a lena e le a a lokilego, gona ketla goa reka

Setswana (Südafrika): Fa ditapole tsa lona di siame, ke tlaa di reka

Sinhala (Sri Lanka): Ala Hondanam, Mama Ara-gannawa

Spanisch I: Si tus patatas son buenas las comprare.

Spanisch II (ländlich andalusisch): Zi zuh papah zom buenas ze lah compro

Spanisch III (Gran Canaria): Cuando las papas estan buenas, las compramos

Suaheli: Viaza vyako vikifaa nitavinunua.

Swazi (Südafrika): Nongabe ematabane eno alungile ngeta nguwa thenga

Thüringisch (Steinach): Wän' Euerä Ärdöpfel gut sän, döt' ich sä keffen

Ukrainisch: Jakshcho Vasha kartopla je dobra, ja ii kuplu

Vietnamesisch: Neu khoai tay ngon, toi se mua.

Wienerisch (aus'm Hieb): Woan de Erdäpfl guat saan, wüü i se koafn.

Zemaitiskai (ein litauischer Dialekt): Kap tovo bulves gieros yr ta onas nupirksiu.

Zimbrisch (ein deutscher Dialekt in Italien): As ta di patatn soin guat khoavese

Zulu: Uma amzambane eno amahle, ngezo athengao

A

Aagschien	heißen Bratkartoffeln im Ascher Land
Ääpel	wird – wenn der erste Vokal langgezogen ausgesprochen wird – die Kartoffel im Rheinischen genannt, wogegen »Äpel« mit kurz und knapp gesprochenem Vokal den Baumapfel meint
Aardappele,Aardappel,	
Aardepfl	Holland (im 16. Jahrhundert), daraus sollen die deutschen Erdäpfel geworden sein, aber auch die Japaner haben dieses Wort benutzt
Äärpel	am Niederrhein, kurz vor der holländischen Grenze
aartepeln	Erzgebirge
äärteplen	Erzgebirge
aartiipeln	Erzgebirge
Aartpaarn	obersächsisch und im Örzgebörge
Aartpärn	obersächsisch und im Erzgebirge
Aatepel	Sachsen
äätepeln	Erzgebirge
Abbel	sagen Kinder im Westerwald
Äber	Westerwald
Äbern	mit langem »a« gesprochen – darauf verweist Horst Finsterbusch aus einem kleinen Dorf bei Taucha
Abern	Sachsen sagen so zur Erdbirne
Äbirn	im südlichen Mittelfranken

Accsu, Acsu, Akso früherer südamerikanischer – vorspanischer – Name, wurde am Titicacasee gesprochen

Adapfel Osnabrück

Adäppel Wagbachtal (Sudeten-Schlesien), Langenau bei Freiberg in Sachsen

Ädäppele in Düren, wo die Pellkartoffeln »de Pällmän« genannt werden

Adelpel Hotzenplotz

Adpun in Nordost-Böhmen

Aerdappel Oldenburg

Aermlinge so nennt man, schreibt Krünitz, die kleinste Art der Erdäpfel

Age Nord-Italien, Mailand (ursprünglich Name für eine Steckrübenart)

Ahdberne in Schlesien

Aierlanshu einer von etwa zwanzig verschiedenen chinesischen Namen, von denen einige hier aufgeführt werden: der hier heißt nur »irische Kartoffel«

Aje für die Süßkartoffel, anfänglich auch in Spanien (Avila) für alle Knollenarten, Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés, 1557, in »La Historia general y natural de las Indias«

aliquando et Indorum nomine Caspar Bauhin (auch Spanische pappas) 1596

Ala auf Sri Lanka

Alu im indischen Sanskrit und in Hindi, was in Tibet zu ia-lu sich wandelt

âlû im indischen Bihâr

alu î nördlich des Ganges

Alu	heißt die Kartoffel in Nepal und alu tachnu heißt Kartoffel schälen
alua	nördlich und jenseits des Ganges
Alucha	meint im persischen eine Pflaume, ist aber die Kartoffel
Alu-i Malkam	in Iran als das Land noch Persien hieß, (Sir John) Malkoms Wurzel
Amca; Amka	sagten die Aymaraner in Südamerika die auch choke zu den Knollen sagen, bevor die Spanier kamen
Amotes	früherer südamerikanischer – vortspanischer – Name
Ananas troglodytes	sagt Lichtenberg zur Kartoffel, aber der soll ja von der Kartoffel nicht viel gehalten haben
Äpern	in Sachsen
Apern	Schlesien, Posen, in Sachsen und Apernmauke ist Kartoffelbrei
appies	Kartoffeln in Amsterdamer Dialekt
Appura	soll von den Ureinwohnern Japans, den Ainu, für die Kartoffel verwendet worden sein, was aber fragwürdig ist, doch kommt das Wort vom holländischen aardappel (die Holländer waren die ersten Europäer, mit denen die Japaner einen engeren Kontakt hatten)
Âpun, Apune	in Nordost-Böhmen
Arbern	Lausitz
Äbira, Äbiri	im Nördlinger Ries
Arbun	in Nordost-Böhmen
Ardäpfel	in Auma
Ardäppel	Frankenberger Gebiet, Läsgen bei Grünberg in Schlesien

Ardeppel	Nordböhmen
Ardeppl	Hotzenplotz
Ardöffel	im Engadin
Ärdschocken, Ardschocken	Zauche-Binzig
Ardtüffeln	Zauche-Binzig
Arebôchen	in Siebenbürgen; so hieß auch der Rüben-Kälberkopf (<i>Chaerophyllum bulbosum</i>), dessen knollige Wurzeln schon lange wie die neu eingeführte Kartoffel gegessen wurden
Areffken	Nettelstedt
Arep(p)el	Sebnitz (Pirna)
Ärfel, Arfrel	Zauche-Binzig
Ärpel	Krefeld
Ärpern	obersächsisch und im Örzgebörge
Arpfel	Kronach, Bayreuth, Hof
Arpo	Schönwald bei Gleiwitz
Arrestanzöbl	wird ein Kartoffelessen im Oberinntal genannt, weil nämlich die Arrestanten nur Kartoffeln als Nahrung erhielten
artâpal	in Singapur, wo man weder Kaugummi noch Kartoffelschalen auf die Straße werfen darf (man riskiert zwnazig Stockhiebe)
Artappel	Indonesien, Malaysia, Sri Lanka
Artèpèl	singalesisch
Artichaut de terre	sagen Franzosen für die unterirdische „Artischocke“, womit die pomme de

terre gemeint ist

Artischocke girasole, die italienische Sonnenblume für den Topinambur; irgendjemand mit undeutlicher Aussprache erzählte den Engländern, daß diese Pflanze zu den Sonnenblumen, zu den »girasole«, gehört. Von girasole zu Jerusalem war es nicht mehr weit, und so bürgerte sich der Name in England ein und kam dann wieder zurück in das »alte Europa«

Artischocke unter Erde wird der Topinambur genannt

Artischocken unter Erden Peter Lauremberg 1632

Artiscocos Indicos nannte Clusius die Kartoffel

Artofel, Artofelen Vogtland, Erzgebirge (obergebirgisch), Hamburg, Hannover, Quickborn

Artoffel deutsch (Verbindung von Erd-Apfel und der italienischen Trüffel), in Berlin, im Engadin, Hamburg (1762)

Artöffels Oberengadin (Schweiz)

Artüffel Hannover, Vogtland, Erzgebirge (obergebirgisch), Hamburg, Hannover, Quickborn

âru in Ost- Tirhut in Indien

Artuffel Posen (1820)

Ascu früherer südamerikanischer – vorspanischer – Name

atu-yi malkam in Iran als das Land noch Persien hieß, (Sir John) Malkoms Wurzel

B

Babbele Heinsberg, Golkerath und Körrenz bei Erkelenz, Amen bei Kempen an der niederländisch-deutschen Grenze, in Klein-Galdbach und in Honsdorf bei

	Geilenkirchen
Badadière	Frankenberger Gebiet, in einer Franzosen-Siedlung
Badatti	Hall (Österreich)
Badogge	in Landstuhl
Badogge	Landstuhl
Bal	angeblich abgeleitet von »Patati«, im Bleniotal, einem Seitental des Tessintales, in der Nähe von Biasca – aber dort wird auch »Gnucc« gesagt
Barabanzker	Siebenbürgen; es heißt im siebenbürgisch-reichsdeutschem Wörterbuch übrigens weiterhin und unverändert »der« Kartoffel
Baraboi(chen)	siebenbürgisch-sächsisch
Baraboj	Bulgarien
Baraboly	Siebenbürgen
Barabolya	Rußland, Ukraine
Barabulje	sagten die Juden im Osten Europas
Barches	sind in der koscheren Küche selbstgebackene Kartoffelbrote
Batäsch	Anfang des 18. Jahrhunderts in Schleswig-Holstein, bevor man dorten Kantüffel zur Kartoffel sagte: »Wat de Buer nich kennt, dor seggt he Kantüffel to«
Batäsch	in Schleswig-Holstein und soll der erste Name der aus Italien eingeführten Kartoffel sein
batata	Bremen früher, in Malaysia, im Libanon und in Syrien, in Marokko, in Tunesien und in Ägypten
batata de Surrata	in Goa, nach dem Ort Surat(ta), einem Handelsposten der »Vereenigde

Oostindische Companie« (VOC) 120 km nördlich von Bombay-Mumbai

Batata de terra portugiesisch

batata doce Brasilien für die Süßkartoffel

Batata ingleza in Brasilien und auf der Sankt Nikolaus Insel (Cap Verde)

batata-Surrata in Goa, nach dem Ort Surat(ta), einem Handelsposten der »Vereinigten Oostindische Companie« (VOC) 120 km nördlich von Bombay-Mumbai

Batate Pietro Martyre d'Anghiera: De rebus Oceanicis et Orbe novo 1526

Batate griechisch

Batatéira ist im portugiesischen eine Pflanze, denn am Anfang hat man wahrscheinlich nur diese Pflanze gesagt, wenn man die Kartoffel meinte, aber auch batatinha ist früher verwendet worden

batâtín Concani

Batatinha die Wurzel im portugiesischen, früher portugiesischer Begriff für die Kartoffel

Battata Virginiana sive Virginianorum vel Papus John Gerard 1597

Battata-Ingleza Philippinen, englische Kartoffel, ähnlich auf Madeira für den Topinambur – also immer noch aufpassen, was denn mit der Bezeichnung gemeint ist oder sein könnte

Bauertrüffel was schon ein wenig abwertend klingt, was den Arme-Leute-Geruch mit sich trägt

Beankl in Österreich ist das eine »knollige Erdpflanze«

Benaken heißen die Kartoffeln in Dürnholz in Südmähren, was vielleicht von »Benatky«, Venedig, kommt und darauf verweist, daß die Knolle aus Italien von venezianischen Kaufleuten gebracht wurde

Bengal potato	in Burma
Berlinka	eine rote Sorte in Polen (da klingt »aus Berlin« durch)
berna	in der obersorbischen Schriftsprache
Bibbercher	in St. Wendel, Ottweiler, Merzig, Saarburg, Trier, Bitburg und Wittlich
bilati aloo	Bangladesh (die englische Wurzel)
Bilbt	Elmpt bei Erkelenz
bîya ke alu	sind Saatkartoffeln in Indien (Bihar)
Bobbedöli	Hegau
Bobbele	in Leimen bei Heidelberg
Bobol	siebenbürgisch-sächsisch
Bocksschelle	ist laut Grimm eine Benennung der Kartoffel
Bodacke	Weißenburg, Augsburg
Bodade	Venningen (Edenkoben)
Bodaggen	in der Umgebung von Erlangen, Fürth und Nürnberg, weil dort die Hugenotten siedelten und die Kartoffel und einen Namen mitbrachten und zwischen Fürth und Nürnberg fuhr die erste Eisenbahn, aber auch in Augsburg
Bode(n)bir	Lindau am Bodensee, Lechfeld bei Augsburg, Rottweil, Alb, Oberschwaben, Bayrisch-Schwaben, Mittelschwaben
Bode(n)bire(n)	Rheintal (St. Gallen)
Bodenäpfelich	Gerabronn
Bodenbirne	meint dasselbe wie Erdbirne wie Kartoffel: Ost-Franken, Schwaben
Bodensprenger	am Bodensee heißt so ein Karnevalsverein, weil die Kartoffeln den Boden

	sprengen
Bodomontsok	sagen die Kalmücken
Bomba	in Klein-Festritz in Kärnten
Bombastäre	Lauf in Baden – wenn man es laut singt (wie in einem Volkslied über Francis Drake) dann klingt es fast wie pomme de terre
Bomberl	Steiermark
Bopf	sagen oberfränkische Mütter zu ihren Kindern in der Klein-Kinder-Sprache
Boreboi	in Siebenbürgen
Botato	Pietro Martyre d'Anghiera 1514
Bötote	Krefeld
Botötes	Allendorf (Geheimsprache der Musikanten oder des fahrenden Volkes)
Boulbés	jiddisch – auch knish, das ist Teig aus Kartoffeln, sind in der jiddischen Küche bekannt
Brägele	sind bei den Alemannen Bratkartoffeln
Brambo	böhmisch-tschechisch – damit sind die Brandenburger gemeint, die die Kartoffeln nach Böhmen gebracht haben sollen
Bramborovi	sind auch Brandenburger
Bramburk	böhmisch-tschechisch – damit sind die Leute aus dem nördlicheren Brandenburg gemeint
Brambury	Ost-Österreich (heute noch eine Bezeichnung für schlechte Kartoffeln), und Bratkartoffeln heißen Rö(h)ster (ein kleiner Hinweis: »Bramberi« sind keine Kartoffeln, sondern Brombeeren)
Brandrabruka	Rumänien, von den Brandenburgern

Braune Rübchen	siebenbürgisch-sächsisch
Brotfrucht	unterirdische, frumentum, damit ist die Kartoffel gemeint
Bruboj	Bulgarien
Brumnudel	bei Salzburg
Brymburg	böhmisch-tschechisch – damit sind die Brandenburger gemeint
Bubb(cher)	in St. Wendel, Ottweiler, Merzig, Saarburg, Trier, Bitburg und Wittlich
Bufe	das sind Erdäpfel in der jenenischen Sprache
Buffel	Gensungen bei Kassel
Bulba	Rußland, Ukraine, Polen (»w« verschiebt sich zu »b«)
Bulbe	hebräisch
Bulbeniks, Bulbenitze	die Kartoffel im jiddischen
Bulbus	Griechenland
Bulle	in der Danziger Niederung, in Dirschau und in Preußisch Stargard, Groß-Werder, Westpreußen
Bulves	heißt die Kartoffel in zemaitiskai, aber auch im litauischen
Bulwa	bei den Kaschuben und bei den Polen, Elbing: »Ech mecht bai di Bulwen blaiben.«
Bulwe	Großwerder, Marienwerder, Stuhn, Pomerellen, Flatow, Löbau, Osterode, Lyck, Lötzen, Sensburg, Polen, Danzig, Elbing – Orte, die keiner mehr kennt und Bulwesupp ist eine Kartoffelsuppe
Bulwy	hießen die Erdlinge in Polen
Bumb(e)dér	Oberschefflenz bei Mosbach in Baden

Bummen	Mittenwald in Oberbayern, eine »Bombe« oder von pomme de terre
Bumser	nördlich der Donau, da wo auch Katzelmacher wohnen
buna	in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache
Bunba	Rußland
Bune	Braunau in Nordostböhmen
Bünnerpel	
oder Bünnerdäpfel Wuppertaler leiten dies von bünn=Schale und Erpel=Erdapfel, Kartoffel ab	
Buntaghta	im alten Irland
Buntata	im irischen Kartoffelland, wird im gälischen »Faoch Buntata«, Kornfelder werden »Faoch Araia« genannt
Bupp	Luxemburg
Burboy	sagt man im nördlichen Bulgarien oder auch »Rumänische Bohne« und im Süden meint man »patat«
Bureboichen	in Siebenbürgen
Burgonya	Ungarn
Butzer	im Kreis Rathenow
byrna	in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache
Bytaten	walisisch und die Mehrzahl heißt bytatws

C

Camote	auf den westindischen Inseln wird damit die Süßkartoffel bezeichnet und hat
--------	---

seinen Ursprung im aztekischen camotli; in den spanischsprechenden Gebieten der USA wird heute die Süßkartoffel als camote bezeichnet.

Canpire	Nord-Est, Est
Cara-ti	sagen die Tupi (Tupimara) in Brasilien, die bekanntlich Menschenfresser waren (Hans von Staden)
Cartof(a)	Rumänien
Cartof(f)el	Daniel Rhagorius (1650): Pflantz-Garten 1639
Cartoffuln	in Ahaus, im Kochbuch der Theresia Jonker aus dem Jahr 1841
Cartofla	Rumänien
cartofle	Meuse (Frankreich)
cartoufle	französisch (1600)
Cartuffeln	in Siegen, sagte Senckenberg um 1740
cartùfule	Friaul
Castanha da India	
oder castanha da terra	
oder castanhola	Kastanien aus Indien oder Erdkastanien oder Kastanien oder Spanien, sehr frühe Namen der Kartoffel in Portugal, die heute batate heißt
Catatuffolo	auf Sizilien
Catofle	Rhône (Frankreich)
Catoufle	Franche-Comté (Frankreich)
Catyoufle	Franche-Comté (Frankreich)
Choke, choque	bei den Araukianer und den Aymaranern, Völkern in Südamerika, die diese

Bezeichnung früher verwendeten

Cloron Wales (Cloron ist eine walisische Trüffelart, Erdnuß)

comme de terre in Burkina Faso

Colocasia

of the Franks

 or Foreigners in Syrien werden die Wurzeln der Fremden so genannt

Crampire, Cranpire Grundbirne im französischen Dialekt

Criadeta bei den stolzen Katalanen

Crompière in Malmedy

Crompire ein Lehnwort der Grumbire in Belgisch-Limburg, Brabant, Malmedy

Cronpire Nord-Est, Est

Crosnes ein Lippenblütler aus Ostasien, auch japanische Kartoffel genannt, dessen Wurzelausläufer eine gewissen Ähnlichkeit mit Raupen aufweisen, die in Österreich Stachys heißen

Crumpena, Crumpene

 Crumpeni Rumänien

Crumpira(i) Rumänien

csucsorka oder csicsóka bei den Ungarn, die verschiedentlich auch burgonya sagen

D

dackhini nördlich des Ganges, rote Kartoffeln

Dak iang iü in Dioi

depla	in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache
didan	chinesische Boden-Eier
Dienstboteneier	in Mils in Tirol
Döf(e)l	Hellert bei Altenkirchen
Dofel	Siegerland
Doffel	in Waldeck
Doffle	Weyer, Venningen (Pfalz), Achterhoek bei Groenloe (Niederlande)
Dreapfl	Eisenstein Böhmen
Duffel	in Waldeck
Düften	an manchen Orten im Osten Deutschlands
Duke, Dukka	Lewin bei Glatz (Schlesien)
Dumbeercke, Dum(m)beere	Kyllburgweiler bei Bitburg, in der Pfalz
Dumbi	sagen die Kinder in Kyllburgweiler bei Bitburg
E	
Eabrin	Nassau
Eadebfl	nordöstlich von Uffenheim (Mittelfranken)
Eadöpfli	Erdäpfel in der Oberpfalz
eardèpf'l	Thüringer Wald
Earepfl	Böhmerwald
Earderoobn	heißen unsere Kartoffeln in Kärnten
Earth-apple	ein englischer Name für die Alraune und sicherlich auch für die Kartoffel

Easchdäpfi	heißen Kartoffelnudeln im Oberinntal
Eban	Mittelfranken
Ebecken	Gehlenbeck
Eberne	Habelschwerdt, Bolkenhain und andere Orte in Schlesien
Ebere	in der südlichen Hälfte des Landkreises Ansbach
Ebian	in Mittelfranken
Ebirn	Nassau
Ebire	in der Rothenburger Gegend
Ebirra	eine Erdbirne ist eine Kartoffel
eeearabbel	heißt die Kartoffel in Drenthe in der Provinz Groningen
Eernoet	Süd-Oldenburg
Eerpel	Osnabrück
Eerpen	obersächsisch und im Örzgebörge
Ehrdepfl, Ehrpfl	Pilgramsreuth
Eidäpfl	in Dettingen bei Ehingen (um Ulm herum) in Verbindung mit Mauldäschla
Elfken	Lübbecke
Elrefken	Frontheim-Stellerie
englische Potatoes	Oberpfalz und im Nahen Osten
englische Wurzel	in vielen Ländern, in denen die Engländer ihre Kolonialherrschaft errichteten und die irischen Soldaten Kartoffeln anbauen ließen
Eord-aepfel	eine englische Bezeichnung für die Kartoffel

Eppire(n)	Fanas, Prättigau, Schanfigg (Graubünden)
Eppl	Wachtl in Mähren, während der Baumapfel Pomeppel heißt
Eräpfel	Gottschee
Erappel	Rheine, Recklinghausen, Osnabrück
Erber	Westerwald
Erbfl	in einigen Orten des Landkreises Neustadt/Aisch
Erbier	Schleiden und an manchesmal in Monschau (Hohe Venn)
Erbir	in Württemberg
Erchbirn	Hall (Österreich)
Erd Peter	Peter Lauremberg 1632
Erdacker	sollen die Kartoffeln in Kleve 1716 genannt worden sein
Erdäffken	Frontheim-Stellerie
Erdapfel	Basilius Besler 1692, Hohberg 1695, nach Campe 1607 in Chursachsen, Meißen, Thüringen, nach Adelung 1808 am Niederrhein, Vogtland, Thüringen, Süddeutschland und Österreich, im Kreis Ragnit, Preußisch Eylau, Stuhm, Rosenberg, Angerburg, Neidenburg, Danzig, Erzgebirge, Sudetenland, Böhmerwald, Iglau, Niederösterreich, Kärnten, Thüringer Wald, Bamberg, Baden, Lautenbach, Seelbach (bei Offenburg), Ober-Elsaß, Bernegg, Toggenburg bei St. Gallen, Zürcher Oberland, Thurgau, im Waldviertel (Österreich), Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß, siebenbürgisch-sächsisch und an vielen anderen Orten auch
Erdäpfel-Pamperl	in Bayern für die Früchte der Kartoffel

Erdäpffi	in der Oberpfalz
Erdäpfi	in Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß
erdaphel	mittelhochdeutsch
Erdappel	in Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß, Westfalen, Anhalt, im Waldeck. Erdappel war ursprünglich die Bezeichnung für das Alpenveilchen (<i>Cyclamen europaeum</i>) und wurde – wegen der Blütenfarbe – auf die neue Knolle übertragen; die Bezeichnung wurde auch für die Melone (<i>cucumis communis</i>) und die Verwandten als auf der Erde wachsend im Gegensatz zu den Baumäpfel (<i>malus communis</i>)
Erdäppel	Mehrzahl von Erdappel, also nur bedingt eine eigenständige Bezeichnung der Kartoffel (mancherorts wird wegen der Menge der Knollen an einer Pflanze stets die Mehrzahl gewählt)
Erdartischocke	denn die Kartoffel ist eine Artischocke unter der Erde, aber keine Kartoffel, sondern Topinambur, was wohl auch für Erdschocke (siehe unten) gelten mag
Erdbarne	Melzweig im Kreis Wittenberg
Erdbeere	Nassau für die Kartoffel, während in Österreich die Erdbirne manchmal auch Ananas heißt
Erdbir(e)	in Württemberg (Rappenaun)
Erdbirne	Peter Lauremberg; in Oldenburg, Posen, Mark Brandenburg, Württemberg, deutsche Schweiz, wurde auch für den Topinambur gesagt wurde
Erdborstel	bezeichnet die FAZ die Knolle
Erdbrod	auch für den Topinambur

Erdprot	Jakob und Wilhelm Grimm 1873
Erdbühen	in Württemberg
Erdbulwe	Polen, Danzig, Elbing
Erdbumser	sagten die Pfälzer Siedler, die im Donaumoos die Kartoffeln anbauten
Erdefken	Gehlenbeck
Erdenborster	schreibt ein Journalist in der FAZ über die Kartoffeln, für deren Einsammeln kein Bauer mehr im Dreck kniet, um sie einzusacken
Erdepfl	Böhmerwald
Erdepfel	in Hall (Österreich), Sylt, Königsberg, Ybbs (Österreich), Westerwald, Staßfurt, Elsaß
Erdeppla	Böhmerwald
Erderfel	Barnim am Oderbruch
Erderpel	Meppen Kreis
erdhoepel	angelsächsisch
Erdkäs(chen)	siebenbürgisch-sächsisch
Erdkastanie	Steiermark
Erdkesten	Oststeiermark, Mureck in der Steiermark, wobei die Erdkeste auch für die echten knolligen Erdkastanien (<i>Bunium bulbocastanum</i>) verwendet wurde
Erdling	Tamsweg im Seetal, in Polen
Erd-Morcheln	wie die Erdartischocke keine Kartoffel
Erdnaet	in Oldenburg, abgeleitet von der Erdnuß
Erdnöt	Bruchhausen bei Dinslaken und im Kreis Rees

Erdnudel	Bützower Gegend in Mecklenburg
Erdnuß	Oranienbaum, Neusiedl (südl. Mähren), Badisches Unterland, Oldenburg
Erdnußklotz	siebenbürgisch-sächsisch
Erdobst	im Kurland und in Litauen
Erdoepffel	Caspar Reitzenberger, 1592
Erdöpfel	Purschna
Erdperzen	Peter Lauremberg 1632
Erdpommerlinge	rotwelsch; gefunden in einem sog »Slang Register« – ohne Belegangabe oder Herkunftsbezeichnung; es ist also nicht klar, ob pommerlinge von den französischen Äpfeln oder als Erd-Pommern wie Vorpommern zu verstehen ist, oder ob dieses Wort für Kartoffeln überhaupt irgendwo benutzt wird
Erdpumser	an der Donau, in Eichstädt in Mittelfranken
Erdruabn	im Sulmtal in der Steiermark
Erdrübe	sagte Campe zur Kartoffel, obwohl er hätte wissen können, daß so auch die Runkelrübe genannt wird und im Gailtal (Österreich)
Erdschocken	Zauche-Binzig, Mohrunge, Danzig, Kurische Nehrung, Kettwitz (Kalau, Frankfurt/Oder), Luckau Umgebung
Erdschollen	siebenbürgisch-sächsisch
Erdtäpfel	Fürstlich-Braunschweig-Lüneburg-Wolfenbüttelsche Amts-Cammer-Ordnung 1688
Erdtöffel	Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig
Erdtoffel	Posen, Pommern, Anhalt, Gundrum (Wischau), Schöllschitz bei Brünn (Tschechien)

Erdtoffeln	Verbindung von Erdapfel und den italienisch-deutschen Trüffeln
Erdtouflen	Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig
Erdtufeln	Herzogs Ernst Augusts von Sachsen-Weimars Hofräte 1637
Erdtuffeln	Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig, Eschershausen, Lübbecke, Steinhuder Meer, Stadtoldendorf, Gandersheim, Magdeburg, Genthin
Erdtuffeln	Bremen, Neustadt am Rübenberge, Eschershausen, Lübbecke, Steinhuder Meer, Stadtoldendorf, Gandersheim, Magdeburg, Genthin, Altmark, Sylt, Dessau, Teltow, Braunschweig
Erdtuffle	Magdeburger Holzland
Erdtufften	Neustadt am Rübenberge
Erdtupfeln	in Kurland 1673
Erdüffken	Gehlenbeck
Erezpommling	jenisch oder in der Gaunersprache
Erfel	Dessau bis Potsdam, Genthin
Erklötzchen	siebenbürgisch-sächsisch
Erlken	Lübbecke
Erpel	ist auch ein Erdapfel in Osnabrück, Ruhrgebiet, Herongen (Holland)
Erpele	in Düren
Erpfl	Bayerischer Wald: Sommerau, Viechtach, Altschönau
Erpirn	in Oberkärnten, aber auch im Gitschtal und Lavanttal (Österreich)
Erppire	in Bern, Freiburg, Valzeina (Graubünden), Luzerner Gäu, St. Gallen
Erpul	in Brabant

Errefken	Gehlenbeck
Erschocke	Groß-Werder
Erschnudel	in Österreich, siehe Nudel
Ertaafel	sagen um 1760 eingewanderte Deutsche, die sog. »Kartofflerdanske«, in Jütland zur Kartoffel
Ert-aphel	malum terrae meint ursprünglich die Melone (cucumis melo) und das Alpenveilchen cyclamen europaeum, das eine unterirdische, apfelähnliche Knolle besitzt. Später wurde Erdapfel auch auf den Topinambur (helianthus tuberosus) angewendet
Ertben	in Luxemburg
Erteffel	Netzen bei Potsdam
Ertoffel	Lehrer Sprengels in Berlin mischt die Trüffel mit der Erde
Ertoflen	Treuenbrietzen, Fräßdorf, Stücken (bei Potsdam)
Erttiffe(e)l	Hohenwarsleben bei Magdeburg
Ertüffel	Hohenseden, Jerichow
Ertuffeln	Hannover
Eschppo(a)n	ist eine Erdbohne in Kallwang und Seiz (Steiermark)
Eschtäpfel	Pill (Österreich)
Ettabel	Deppendorf, Thesen
Ettafel	Halle (wieder die berühmte Lautverschiebung von »b« zu »f«?)
Ettappel	Osnabrück
Ewecken	Gehlenbeck

Ewigkeitskartoffel der Name täuscht: gemeint ist der Topinambur

ezo imo heißt die Kartoffel in der Präfektur Hokkaido in Japan

F

Fackenpost wurde in Stanz (bei Schwaz in Westtirol) die Kartoffel genannt und das war nicht lobend gemeint

Fajldkrabse in Groß-Schönau bei Bautzen

fan shu eine »fremde Wurzel« im chinesischen

Fantom (ausgesprochen wie mit einem doppeltem Fanntom) heißt die Kartoffel in der in Ghana allgemein verständlichen Sprache »Twi« (ließ mir Emanuel Donkor aus Ghana ausrichten), und außerdem gibt's es noch zwei weitere Namen für die Kartoffel

Fanzaishu das ist in einer der chinesischen Sprache eine »Wurzel mit vielen Kindern«, was eine richtige Beschreibung ist

Fata im irischen

Feldäpfel Burghausen am Inn

Feldhase sagt Hoffmann von Fallersleben 1874 und wünscht »Eure Kartoffeln sollen nie bekommen die Seuche, Eure Schweine aber immer fette Bäuche« und außerdem nennt man die Kartoffel in Grönenbach bei Memmingen so

Feldhendl in Finsing in Bayern, in mallersdorf in Niederbayern, in Harburg bei Landau an der Isar

Feldhühner sind im Rheinland Pellkartoffeln; »gebrodene Feldhühner« sind deshalb

geschälte und gebratene Pellkartoffeln – »die Feldhinner stecken die Flichten eweg«, was die Köchin veranlaßte, die geplatzen Kartoffeln aus dem Topf zu nehmen

Feldhinner in Lauingen in Bayern

Feldhohner, Feldhühner im Siegerland, in Sudetenland-Schlesien, in Stünzhain bei Altenburg in Thüringen; Feldhühner sind Pellkartoffeln im Österreichischen

Felka in Polen

Fletzbirn Lungau im Salzburger Land, Unterinntal in Tirol, Ober- und West-Steiermark, Unterkärnten, in Kärnten: Gurktal, Rangersdorf, Greifenburg, Kötschach, wobei Fletz aus dem mhd. Vletze, Boden, kommt

Fletzpirn ist wie die Fletzbirn die Grundbirn, nur leicht verändert gesprochen und geschrieben

Flötzbirn sind auf »geebneten Grund, Boden« (vletze, flezzi) angebaut worden und zwar in Lungau im Salzburger Land, Unterinntal in Tirol, Ober- und West-Steiermark, Unterkärnten, in Kärnten: Gurktal, Rangersdorf, Greifenburg, Kötschach, in St. Georgen

fremde potato im Nahen Osten

Futterkartoffel ist eine Bezeichnung für eine schlechte Kartoffel, die nur für's Vieh reicht

G

gam sa heißt die Knolle im Restaurant »Korea« in Cuxhaven, sonst heißt es Gamja

Ganduffel Sangershausen

gantong »trockene Kameraden« bei manchen Chinesen

Garabola	Ukraine
Gardybúrka	Südrußland
Geile	siebenbürgisch-sächsisch
Géo-Melon	in Griechenland
Getüffel	Mecklenburg
Gimpala	in Kärnten
Glombire	Nord-Frankreich, Ost-Frankreich
Glondibirte	Departement Meuse in Frankreich
Gnugg	siehe »Bal«
Gogoaschen	Klein- und Groß-Schnek in Siebenbürgen, weil die Schwaben das rumänische »goga ^o e« (was ein Höcker oder Auswuchs ist) für den Bovist (<i>Lycoperdon</i>) und die Judenkirsche (<i>Physalis alkekengi</i>) auf die Kartoffel übernahmen
Goi rumänisch	
Golalu	in Neu-Sanskrit
Gonbire	Nord-Est, Est
Gribling	Caspar Bauhin
Griebeln	an sich sind damit die Trüffeln gemeint, aber der Name wurde auch für die Kartoffeln verwendet (siehe Grübeln)
Griebling	sagt Hohberg 1715
Griebling-Baum	sagt Theodor Zwinger 1696
Grieblingsbaum	Ratzenberger 1598 und Schwenckfeldt 1600, Christian Mentzel 1682
Gröbbir	Oberschwaben, Ravensburg, Isny, Memmingen, Augsburg

Gröbir	wallonisch-lothringisch
Grodno	hieß die Kartoffel in Grodno in Weißrußland
Groll	in Zips
Grombeere	in der Pfalz und: siehe Schucke
Gromber	Saarland
Grmbir	Oberschwaben, Ravensburg, Isny, Memmingen, Augsburg
Gromebire	Nord-Est, Est
Grompan Sdeiffler	»De Grompan sein nach graegren, ma kann se nach net graowen« sagt der Sdeiffler
Grompele	Siegen, Münstereifel
Gromper(e)	in Luxemburg – wie Roger Thill, ein ltzelbuergischer Sammler von Briefmarken mit einem Kartoffelmotiv, sagt
Gronbire	Nord- und Ost-Frankreich
Grondebire	Metz
Groumper	in Luxemburg
Grübeln	kommt von der Ernte her
Grübling	Caspar Bauhin, Jakob und Wilhelm Grimm 1873
Grüblingsbaum	John Parkinson, 1656, aber auch Caspar Bauhin, Peter Lauremberg (Apparatus plantarius primus) 1632, Caspar Schwenckfelt 1600, Carolus Clusius 1601, Jacob Theodor Bergzabern (Tabernaemontanus). Der schreibt 1625: »Grüblingsbaum hat ein Wurtzel wie die Grübling«, womit er die allgemein bekannte Trüffel meint und irgendwie gehört der Name zum »Graben«, denn ein »Grbel« ist ein Werkzeug zum Graben und ohne Werkzeug »grbbelt«

man die Kartoffeln mit den Fingern aus der Erde (jedenfalls im Rheinland). Da die Geschichte der Kartoffeln vielfach im Dunkeln liegt, kann «grübbeln» auch auf »Grube« zurückgeführt werden, weil die Augen der Knolle in Gruben liegen. Und der »Baum« ist darauf zurückzuführen, daß die Kartoffel früher tatsächlich mannshoch wuchs

- Grull(en) in Zips, in Metzengreifen, Slowakei
- Gruly eine Kartoffel im Slowakischen und eine Übertragung der Grundel ist
- Grumbe(e)r (e) Deutsche in Pennsylvanien, Würzburg, Mittelbaden, Unzhurst bei Bühl, in Lothringen, Kirchheimbolanden, Weißenburg, Pfalz
- Grumbian Neusiedler See
- Grumbiere pfälzisch, aus denen man Grumbier Kieschelsche (hochdeutsch Kartoffelpuffer) herstellen kann: »Er bringt e paar Grumbireli und leits ans Fүүr und brotet sie«, aber – wenn man das nicht zu übersetzen vermag – kann man auch Grumbeersupp mit Quetschekuche essen
- Grumbir Siebenbürgen, rheinfränkisch, Untere Nahe, an der Mosel
- Grumlairi rumänisch
- Grumbeerbumbes ist Kartoffelbrei, nicht zu verwechseln mit Bimbos
- Grummbirne in Bayern
- Grumpel(e) Siegen, Münstereifel, nördlich der Ahr, Detzeln bei Waldshut
- Grumper Kärnten
- Grumpi(e)r(e) die Grundbirne in Walgau, Klostertal, Großwalsertal, Vorarlberg
- Grunciri rumänisch
- Grundbeeren Württemberg, Pfalz

Grundbia@n	Niederösterreich
Grundbieren	Württemberg, Pfalz
Grundbira	Vorarlberg, Unterinntal in Tirol
Grundbire(n)	Baselland, Berner Oberland, Glarus, Hinteres Prättigau, in Graubünden, St. Gallen, Schaffhausen, Zug, Wehntal bei Zürich
Grund-Birn	Unter-Elsaß
Grundbirne	ist übertragen auf die Kartoffel von der schon seit alters her bekannten knolligen Erdnuß (<i>Lathyrus tuberosus</i>) und wird erstmals in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts im Alemannischen und im Rheinfränkischen, in dem »Grund« als Stoffbezeichnung »Erde« verwendet wird. Die Bezeichnung wird in ganz Westdeutschland, aber auch in der Steiermark, Niederösterreich und in Kärnten benutzt, außerdem in Bayern, in Württemberg, in der Pfalz
Grundbirne	in Villach, Diex, Teuchl und im Glantal (Österreich), womit auch klar ist, daß die Kartoffel in Österreich nicht nur schlicht Erdapfel oder Bramburi heißen
Grundel	soll abgeleitet sein von »Grundoppel«, der wiederum aus grundbirn und Erdapfel zusammengesetzt wurde
Grundnudel	in Österreich, siehe Nudel
Grundoppel	siehe Grundel
Grundräbe	da ist in St. Antönien, in Luzein und Pani (alle in Graubünden) das »ü« in ein »ä« verwandelt worden, aber es meint die Kartoffel
Gruntpirn	Kärnten
Gschwelti	sind in der Schweiz nur die gekochten Kartoffeln
Gulba	haben die russischen Orthodoxen zur Kartoffel »Bulba« gesagt und meinten damit eine Promenade mit zweifelhaftem Ruf, so wie die Rosenstraßen in den

mittelalterlichen Städten war's gemeint

Gummel	in der Schwyz, von einem Elsässer so genannt, der auf einem Bauernhof namens »Gummi« einquartiert war, und deshalb heißen die Schwyzer manchmal auch Gummeli-Schwyzler
Gummeli	in der Schwyz nach Jakob und Wilhelm Grimm 1873
Gumpen	im Lesachtal bis Kötschach-Mauthen (Österreich)

H

Häbberä	Luzern
Häbi, Häbeni	Simmental
Hantuffel	Werben bei Stettin
Häpire	Prättigau
Happere	in der deutschsprachigen Schweiz
Happire	in Werdenberg bei St. Gallen
Hardäpfel	Oberuhldingen
Härdbirä	Prättigau
Hardepfl	Schlettstadt
Hardopfel	Basel, Elsaß, Schweiz, Unteruhldingen, Thurgau, Freiburg
Härdöpfeler	in der Schweiz und neuerdings auch wieder »der«
Härpfel	in Törbel im Wallis
Hartöffel	Schlettstadt
Härtopfel	Basel, Elsaß, Schweiz, Unteruhldingen, Thurgau, Freiburg

Hebe, Hebeli	in der schweizerischen Kindersprache Heidelberger Rahden (Waldenser?)
Heppere	St. Gallen
Heppire	Graubünden
Herba Donna Bella	eine venezianische Bezeichnung 1678, auf die Mattioli hinweist, das ist aber wohl ziemlich herbe, die Kartoffel als schöne Frau zu bezeichnen
Herdäpfel	Basel, Elsaß, Schweiz, Unteruhldingen, Thurgau, Freiburg, wobei »Herd« im schweizerischen nicht an »Feuerstätte« zur Herstellung von Bratkartoffeln gemahnt, sondern an »Erde«
Herdapfel	im westlichen Böhmen
Herdbirne	auch ein Name für den Topinambur (<i>Helianthus tuberosus</i>)
Herdbirre	Jakob und Wilhelm Grimm 1873 (Schweiz)
Herdli	in der schweizerischen Kindersprache, was vielleicht von Herdäpfel kommt
Herdöffel	Basel, Elsaß, Schweiz, Unteruhldingen, Thurgau, Freiburg
Herdöpfel	in Baden und in Kreenheinsteten bei Konstanz, das früher zu Baden (Südbaden) gehörte
Herpfel	in Guggisberg bei Bern
Herpi	in der schweizerischen Kindersprache
Herppere	St. Gallen
Herppire(n)	in Graubünden (da wandelt sich das »d« in ein »p«, weil der Setzer keine »d« mehr im Kasten hatte? Und so wird's denn gedruckt und als Name für die Herdbirne in Listen aufgeführt)
Hertöffeln	Basel (hier mit Klöpfer), Elsaß, Schweiz, Unteruhldingen, Thurgau, Freiburg
Hirschbrunst	siehe Schwein(s)brod

hiwai	bei den Maori
Hode(n)	in der Gaunersprache, im Rotwelsch
Hollandeier	in Westfalen, weil die ersten Kartoffeln aus Holland eingeführt wurden
Holländische potato	im Nahen Osten
Holländische Tartuffeln	Johann Sigismund Elsholtz 1663 Vom Gartenbau
Hördöffel, Hortoffel	Basel, Elsaß, Schweiz, Unteruhldingen, Thurgau, Freiburg
Hördöpfel	in Sachseln/Oberwalden (Schweiz)
humble spud	meint demütig die Kartoffel in Amerika
Huntsche	ist eine besondere Kartoffel von gekrümmter Form wie das Bamberger Hörndl eine ist. Die Wenden nannten ein junges, männliches Schwein »huntsch«; die Kartoffel wurde bekanntlich anfänglich nur für die Schweine angebaut
Hütes	sind Klöße in Thüringen
Hutzel	ursprünglich getrocknete Birne. Weinheim an der Bergstraße, wo es auch Kartoffelbrieh gibt, eine sauer, dick und mit Lorbeer, Pfeffer und Salz gewürzte Wochenend-Suppe
Huwi walanda	auf den Sunda-Inseln; diese Bezeichnung wird auch für Maniok verwendet

I

I(a)rtbîr	Winden im Nösnerland
I(e)pir	Ober-Eidisch
I(e)rdappel	Siebenbürgen
I(e)rtbir	im Siegener Land

l(e)rtke(i)sten kommt von Erdkastanien

l(e)rtnäss Siebenbürgen

ia-lu aus dem persischen âlû, in Tibet

lartapel Sylt

lartappel Bielefeld

ibirayi in Ruanda und Burundi, i meint Wurzel aus Europa

lerdklçzken Siebenbürgen

lerappel in friesischen Wörterbüchern so erwähnt

lertüffel, Ihrtüffel Weitenhagen, Latzow, Greifswald

lirdpel auf Wangeroo

lirpel auf Wangeroo (auf der Nachbarwurt)

Indianen nennt Wallenstein die Tartüffel in Güstrow

Indianer-Kartoffel das ist der Topinambur

Indianerknolle eine Knolle, aber keine Kartoffel, sondern der Topinambur: »Indianen für die fürstliche Tafel«

Indianische bacaras von Kaspar Plautz, Abt in Seitenstetten, 1621

Indianischer großer Nachtschatten so bezeichnet Jacobi Bonti die Kartoffel

Indianischer papas Theodor Zwinger 1696

Indische Bacaras bezeichnet Kaspar Plautz in Seitenstetten die Kartoffel 1621, wobei er darauf verweist, daß die Spanier unsere Knolle so nennen würden

Ingerbirne siebenbürgisch-sächsisch

lomery, lomsa Chibchen, Alt-Amerika

Ippelche sagen Kinder im Siegkreis: Fußhollen

Ippels Baltrum

Ir'kesken, Irdkesker in Siebenbürgen

Irish Potato in den USA

Irtüffel Weitenhagen, Latzow, Greifswald

Iwe-batata in der Kaffern-Sprache

J

Jacket die Haut der Kartoffel

Jagaimo soll Kartoffel heißen, im japanischen, hat der Kiosk-Betreiber in einem Heidelberger Hotel aufgeschrieben, aber Zweifel sind angebracht, da Japaner höflich sind und lieber 'was Falsches sagen, als zuzugeben, daß sie eine Frage nicht beantworten können/wollen

Jagatara imo in Japan, womit die jactra oder indonesische Wurzel gemeint ist

Jakobsapfel Jakob und Wilhelm Grimm 1873, eine besondere Kartoffelsorte, die um Jacobi (24. Juli) reift, im Erzgebirge, auch Paradiesapfel genannt; eine Sorte weißfleischiger Kartoffeln

Jakobsbirne Jakob und Wilhelm Grimm 1873, eine besondere Kartoffelsorte, die um Jacobi (24. Juli) reift; es kann aber auch sein, daß sich der Name auf den Nationalheiligen Spaniens bezieht, denn von da kam die Kartoffel über die Pyrenäen nach Mittel- und Nordeuropa

Japka jiddisch (hat Karin Vanerker herausgefunden), im Stetl

Jarðepli auf Island, womit die Äpfel, die im Untergrund wachsen, gemeint sind, aber der

Name hielt sich nicht lange und wurde von den »kartöflur« (die einzelne Knolle heißt »kartafla«) abgelöst

Jaripfl Gottschee

Jerusalemer Jirpel in Friesland

Jobsbirne Jakob und Wilhelm Grimm 1873, eine besondere Kartoffelsorte, die um Jacobi (24. Juli) reift

Jordpära, Jordpäron,

Jordparör für die schwedische Kartoffel, also für die Erdbirne

K

Kaffernkartoffeln sind keine Kartoffeln, sondern meint Hahnenfußgewächse

Kahrdofel Josef Filser, wenn er über Breißen (indem sonzt nichz waxt) schreibt

Kalkas firenji so werden die »Wurzeln der Franken« oder der »Fremden« im arabischen genannt, die von den Ferengi, den Aliens, gebracht werden

Kaltuvag in der Prince William Bucht (noch aus der Zeit als Alaska russisch war)

Kamscha in Korea

Kamja oder kam-tsa an sich ein Juckstein, aber gemeint ist die koreanische Kartoffel, was darauf hinweisen könnte, daß die Kartoffel den asiatischen Mägen nicht so bekam und Ausschlag hervorrief (wie die Kartoffel in Frankreich und Deutschland den Aussatz und die Lepra hervorrufen konnte)

Kanada-Apfel nicht vom Baum, sondern der Topinambur

Kanáken bei Habelschwerdt

kantang holländische Wurzel auf Java, was ja mal eine Kolonie der Niederländer war

Kanto(ö)ffel Jütland, Schleswig, allgemein dänisch, Hallingdal (Norwegen)

Kantufel	Helgoland
Kantüffel	Hamburg, Mecklenburg
Kantysel	nordfriesisch
kapana	bei den Maori
kapu ne walanda	in der Umgebung von Minahasa (guter Atlas vonnöten)
Karczafle	Polen und Rußland
Karczofle	Rußland, Polen
Kardiffel	in Kieselbach (Thüringen)
Karpfen	sagte der Prior von Saint Alban d' Ay in der Ardèche scherzhaft zur Kartoffel, wobei er auf das griechische carpos, Obst, anspielt
Karrengetöffel	benennt Gottfried Keller in seinem ersten Studienbuch unter der Überschrift »Litterarisches« die Kartoffel
Karrofla	Polen und Rußland
Karschucke	Mohrungen
Kartaufel	in Waldeck
Kartoc(k)la	Rußland, Polen
Kartöckfel	in Waldeck
Kartof	Bulgarien
Kartofel	Polen und Rußland
Kartoffel	hieß die Knolle anfänglich in Polen und Rußland, deutsch (Beckmann 1751, Mser 1778), jtländisch 1766
Krtoffel	im nördlichen Frankenland

Kartoffän	in Schönbrunn (früher Kreis Leobschütz), da wo das »l« weegelassen und das »o« wie in Pol gesprochen wird
Kartofler	Dänemark (natürlich: »nye«)
Kartohwel	Estland
Kartopha	Rußland, Polen
Kartoppel	Königsberg
Kartopelja	ist ukrainisch
Kartoschies	Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg
Kartoschke	Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg
Kartoshku	Rußland, Polen
Kartoska	Rußland, Polen
Kartovka	Rußland, Polen
Kartupaluk	sagen die Labrador-Inuit zur Kartoffel, weil die deutschen Herrenhuter-Missionare 1885 ihre Kartoffel mitbrachten, wie auch nicht auf Kaapi am Ende einer Wurik verzichtet wurde und das alles in einer eigens entwickelten Bilderschrift
Kartuchel	Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg
Kartüffel	im Kreis Rathenow, Posen
Kartuffel	Westfriesische Inseln, Einbeck, in Ostfriesland
Kartuffeln	in Oldenburg
Kartulid, Kartulis	Lettland, Estland
Kartup(p)el(e)	Lettland, Estland
Kartupelis	Lettland, Estland

Kartupfel Lettland, Estland

Karunkel oder Karunken in Tilsit und in Danzig

Kastanie nicht nur in der Steiermark

Katang Holanda auf Sumatra

Kataschgä Kahlgrund (Unterfranken)

Katøffel Seeland, Fünen, Thy (Dänemark)

Katoffel Thyholm (Dänemark)

Katoffels Lüneburg

Katoples Insterblick

Katoschke Bolfelde, Ostpreußen, Simohnen, Insterburg

Kattuffel in der Nähe von Breslau und anderen Teilen Schlesiens

Kattupfern in Metschkau westlich von Breslau

Katuffel Norderney, Oldenburg, Lüstringen, Rheine/Westfalen, Osnabrück

Katüffel Schleswig-Holstein, Kreis Harburg, Mecklenburg, Deppendorf, Thesen

Katüft, Katuften Barnim, Schwerin

Katuschke Marienwerder

Kau-kau
meinen im Pidgin-English auf Papua-Neu Guinea, könnte aber auch die Süßkartoffel

Kaule sind die Kartoffelkugeln in Zwickau und in Altenburg (Osterland), doch findet man diese Bezeichnung auch für die Rüben und im Zusammenhang mit Flachs

kawai ni vavalagi Wurzel der Fremden, sagen die Fijianer, wenn sie die Kartoffel nicht »pateta« nennen

ked-bleiam die erdige Eier-Pflanze in Dafla

Kembiki welanda eine holländische Wurzel im malayischen Archipel

Kembili Malaysia

kentang (Wurzel) hat die Botschaft der »Kedutaan Besar Republik Indonesia« auf Anfrage mitgeteilt

kentang holanda, kentang welanda holländische Wurzel auf Java

Kertoufel in Waldeck

Kesten Kastanie, im Süden der Steiermark

keta wi java wird auf Sumba gesagt zur Kartoffel

Ketüffel Mecklenburg-Schwerin

Khoai Tay vietnamesisch, für »westliche« oder »französische Wurzel«

kigele jiddisch, die Kugel – wenn's nicht die Bulwe sein sollte

Kinnkai sind geschmorte Kartoffeln bei den Pruzzen

Kleine Potacke sagt 1786 Pfarrer Künneth aus Creußen zur Kartoffel

Kleine Sonnenblume einer der vielen Namen für den Topinambur

Klötzchen siebenbürgisch-sächsisch

Klubber siebenbürgisch-sächsisch

Klumberis Litauen

Klüten kommt von mnd »klute« = Erdklumpen (nahe bei Klodden oder dem testiculus)

Knödel Klettwitz

Knedel Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Brandenburg, Barnim, Zauche-Binzig

knepjel	in Dialekten der obersorbischen Schriftsprache
knidle	im Spreewald
Knoan	Nidda in Oberhessen
Knobern	Unter-Tannowitz
Knödel Westfalen	Kreis Teltow und Kreis Weststernburg, Schlesien, Aachen, Oberlausitz,
Knolle	Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Brandenburg, Barnim, Zauche-Binzig, Lübben, Ostsachsen, Brandenburg, Jülich, Kreis Teltow, Iserlohn, Vogtland, Oberlausitz, Westfalen, Neu-Golm bei Potsdam
Knoppern	eine Knollbirne oder eine Kartoffel?
Knorz	in Ostfriesland für kleine Kartoffeln
Knörzchen	siebenbürgisch-sächsisch
Knösel	an sich für ein verkrüppeltes Ding, für einen Knirps, doch auch für einen verwachsenen Apfel und damit sind wir bei einer Knollenbezeichnung am Niederrhein
Knött	der Kölner »Klumpen«, Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Brandenburg, Barnim, Zauche-Binzig, Düren, denn ein Knott ist ein Klumpen
Knuddel-äppelcher	Raeren bei Eupen
Knudel	Eyhleguhre bei Lübbenau im Spreewald, Schlesien, Aachen, Oberlausitz, Westfalen (und weil die Ost-Brandenburger Schwierigkeiten mit der Aussprache von »kn« haben, wandeln sich die Knudel in —> Nudel)
Knulle	Vogtland, Schlesien, Böhmen, Westfalen, Barnim, Zauche-Binzig, Lübben, Ostsachsen, Brandenburg, Kreis Guben, Glogau

Knuln	Läsgen bei Grüneberg in Schlesien
Knurke	Soran in der Niederlausitz
Koemblie	malayisch-portugiesisch
Koemblie hollanda	in Jakarta sagen's die Malaien, wenn sie nicht kembili kaufen wollen
Koicher	rumänisch
Koien	rumänisch
kokari	bei den Maori für neue Kartoffeln
Kolompir	Polen
Kompery	Serbien
Kotero	sind gekochte Kartoffeln bei den Maoris, rötliche heißen kotipo, pango ngote ist das kleine Schwarze, während sonstige kleinen Knollen mit ngihongiho oder kotokoto bezeichnet werden
Kötückugen	wird nur in Hanstedt bei Uelzen gesagt
Kotüffel	plattdeutsch, im Raum Stade
Kráner	Erdäpfel im Zillertal, die aus Krain kommen
Kraple	Polen
Kroba	Tiersee bei Kufstein
Kröbir	wallonisch-lothringisch
Kromborn	Kartoffeln in Trier
Kromborn Schnietzer	sind Kartoffelpuffer in Trier (Reiberdatschi, Rievkoken im Rheinland), werden gereicht, wenn man eine Party mit dem »Meister« macht
Krompele	Polen

Kromper	Saarland
Krompir	Slowenien, Serbien
Kropet	im Gebiet von Eupen
Kropet(t)e	in Eupen, Monaschau – soll eine Vermischung von cromptire und patate sein
Kropett	im Ripuarischen
Kropfruabn	in Sulmtal Steiermark
Krtolain	Ungarn
Krumbeer	in Bayern (Weißenburg), paßt zusammen mit den etwas anders ausgesprochenen und deshalb auch anders geschriebenen Grumbeeren, die deshalb so heißen, weil die Knollen in der Ackerkrume stecken
Krumbeln	Bohental in Böhmen
Krumbir	Kärnten, Siebenbürgen, Nösnerland, ördlich des Vogelbergs in Oberhessen, Schweinfurt, Mainfranken, Baden
Krumpele	Siegen, Münstereifel
Krumpir	Banat (südlich der Marosch), Serbien, Kärnten, im westlichen Anatolien (womit man sehen kann, wohin die pfälzische Grumbeere gewandert ist)
Krumpla, Krumpleiska	Slowakei, slawoungarisch
Krumpli	Ungarn, was sicherlich die deutschen Zu- und Einwanderer mitbrachten, denn es hängt mit dem Krumbeeren zusammen
Küchenwurzel	Berlin (so Magister Elsholtz)
Küffk	in Brunk (Deutsch-Krone)
Kugel	ist Kartoffelkuchen im preußischen Dialekt (der Pruzzen)

Kula	im böhmischen für die Kartoffeln, was wohl abgeleitet ist von Kaule, womit runde Erdäpfel gemeint sind
Kulk(a)	die Kartoffel wird im niedersorbischen, in der obersorbischen und in der wendischen Sprache eine Kugel, wenn sich aber zwei Bauern unterhielten, dann sagten sie – je nach ihrem Heimatort – auch knydl, knydel, knypel, kejdl, knejl, knyla oder knyl und alles sind Entlehnungen aus deutschen Dialekten
Kulke	Gahry (südöstlich von Cottbus)
Kumara	sagen die Maori zur Süßkartoffel und zu unserer Knolle
Kumpery	Polen
Kumu	meint die Süßkartoffel im Pidgin-English

L

lalka	nördlich des Ganges, rote Kartoffeln
Landesleute	Georg Friedrich Lichtenberg kennt angeblich ein Land, in dem die Kartoffel so heißen würde, sagt aber nicht, wo das liegt
Lankkirun	bei den Mongolen
Larhón	in der Mandschurei
Lebensknolle	Carl Julius Weber in »Demokritos«
Lerche	Jakob und Wilhelm Grimm 1873
Libala	auf/bei/in Ifumu, wo immer das sein mag
Lqwe-batata	in der Kaffern-Sprache

M

Maaomena	Finnland
Määröpl	siehe Mërappel
Maerpel	siehe Mërappel
maila sot terra	in Schleins
Mailinterra	sagt eine kleine Gruppe im romanischen Dialekt in der Schweiz, was Erdäpfel bedeutet, im Unter-Engadin
Mairpl	siehe Mërappel
Malcolm's Plum	heißen die Knollen auch in Iran
Maldahiya	eine weißfleischige Kartoffel in Indien
Malingshu	heißt es in Heilongjiang und auch allgemein in China
Malla	früherer südamerikanischer – vorspanischer – Name
Man farang	heißt die Kartoffel in Thailand und in Indien, weil sie eine Wurzel der Europäer ist und ausgesprochen wird es aber man falang
Mandybúrka	Südrußland
Manna Thuringorum	wurde über die Kartoffel 1751 im Thüringer Wald geschrieben
Mat(e)rell(e)	in Rotwelsch
Matata(e)	in Sobo, Süd-Nigeria
Matrele, Matrelchen	kommt aus dem Rotwelsch, von Matreli in der Sprache der Sinti und Roma, heißt aber auch in der Gaunersprache Matemasse (im Raum Münster) so

Maus Jakob und Wilhelm Grimm 1873

Mbala Kongo

Meerapfel Kremnitzer Bezirk

Mela di terra von malum = Apfel ist in der Toskana eine Bezeichnung für die Kartoffel, schreibt der Italiener Montelatici im Jahr 1767, denn er wendet sich mit seinem »...trattato della diversa coltivazione ed usi delle patate« an seine Landsleute in Firenze und Umgebung und übersetzt einfach Erdäpfel in den heimischen Dialekt, doch ist seiner Namensgebung kein Erfolg beschieden, weil es hier schon die namentlich eingebürgerte patate gibt

Mêrappel Kremnitz, weil doch die Kartoffeln über das Meer gekommen ist

Mere de pamint Rumänien (mere=Apfel, pamint = Erde), in Transsylvanien, da wo der Graf Dracula wohnt

mit knorrichtigen Wurzeln schreibt Pietro Andrea Mattioli 1678

morelle tubéreuse hat's 'was mit der französischen Morchel-Wurzel zu tun?

Murphy in US-Amerika und auf Papua Neu-Guinea

N

NaH Gemüse, Frucht, Kartoffel: klingonisch (»yaS naH«: Du bist eine Kartoffel)

napali eine weiße Kartoffelsorte nördlich des Ganges

Natschenfutter wird die Kartoffel abwertend im Oberinntal geheißen

Nattskatta eine frühe schwedische Bezeichnung

nepl oder nepla heißt die Kartoffel bei den Sorben, eine in Deutschland inzwischen offiziell anerkannte Minderheit

Nudel Markgrafgiese bei Potsdam, Schwedt an der Oder, Eberswalde, Königsberg, Bärwalde, Schönfließ, Menz (Kreis Gransee), Mecklenburg, Ennstal (Steiermark), Oderbruch und in der Uckermark, wo die Nudel eine kugelige Kartoffel zu sein hat (kommt vielleicht von Knödel und ist durch einen brandenburgischen Sprachfehler um das Anfangs-»k« gebracht worden)

Nudelgrundbieren eine berlinisch-pfälzische Bezeichnung?

Nudeln »nudeldickevoll« sind die Berliner, nach einem gourmandmäßigen Essen von Kartoffeln, da manche Berliner

Schwierigkeiten mit der Aussprache »kn« haben, wurde aus dem schlesischen »Knudel« die Berliner »Nudel«, aber auch in Österreich

Nudelschluck meint natürlich den Kartoffelschnaps in Brandenburg

Nule Ost- Prognitz

O

Oernot Süd-Oldenburg

Opanavuck bezeichnet Kaspar Plautz in Seitenstetten die Kartoffel 1621

orando imo ist eine holländische Wurzel, was darauf hinweist, daß die Holländer die Knolle nach Japan gebracht haben

P

p'in-lin-mo buk Nepal, abgeleitet von p'i-lin skio

Padate Krefeld

pahila mâñti ke bîya sind die im einem Jahr für das nächste Jahr zurückgelegten Kartoffeln und

	die für das dritte Jahr zurückgelegten heißen dosra mâñti ke bîya
pain de porceau	erwähnt Zedler als Begriff für die Erdäpfel, Schweinefutter
Pampala	ein kleines, rundes Ding in Bayern ist eine Kartoffel
Pampeln	sind kleine Kartoffelkugeln im Vogtland
p'an so	auch eine fremde Wurzel – in Tibet
Pàn šu	sagen die Lamas in der Potala, kommt vom chinesischen fan shu
Panbowka	Polen (früher)
Panndüwels	Mecklenburg
Pantoffeln	Bömenzien, Osterburg, Altmark
Pantoffla	Skåne (Schweden)
Pantöppel	in Rostock, was eine Mischform von Pantüffel und Erdapfel sein soll
Pantot'n	in Süd-Mähren, wo man gerade das »e« und den Kartoffelbri verschluckt
Pantottern	in Nikolsburg in Süd-Mähren, Klentnitz
Pantucke	Schlesien
Pantuffeln	Bömenzien, Osterburg, Altmark
Pantüffeln	Mecklenburg, Rügen um 1820
Pantukka	Mittelwalde (Schlesien)
Paompa	in Klein-Festritz in Kärnten
Papa	aus der quechua-Sprache in Alt-Amerika, Felipe Huamán Poma de Ayala 1613, Cristóbal Molina 1573, Francisco Lopez de Gómara 1552, Pedro de Cieza de León 1553, Polo de Ondegardo 1560, Antonio Herrera 1601, in Südamerika, aber auch auf den Kanaren, denn hier ist man südamerikanisch und nicht

kastilisch mit »patata«

Papas

Americanum Johann Bauhin 1620, Dominicus Chabraeus 1666

Papas

Hispanorum John Gerard im Gartenkatalog, Laurentius Scholz von Rosenau, Breslau 1590

Papas Indicum Pierre Richer de Belleval 1598

Papas Indorum Wolf Helmhard von Hoberg 1682

Papas Peruanorum Basilius Besler 1613

Papas von Amerien Peter Lauremberg 1632

Papelchen Straßweg bei Lennep

Pappas

Hispanorum Papus orbiculatus John Gerard im Gartenkatalog

Parareka ist von der Yam auf die Kartoffel übernommen worden von den Maori und setzt sich zusammen aus para = eßbares Kraut und reka = süß und kommt angeblich von Tahiti (petera, paraare oder panuara)

Paruken-Aepfel nennt der in Holland lebende deutsche Botaniker Hoppe die Kartoffel (wegen der kausen Blätter)

Patæsk in Süd-Jütland und in Alsen,

Patak Brabant

Pataken im Gebiet der Rednitz und der Pegnitz und in Werdenfels in Oberbayern, in Nürnberg und Erlangen

Patakker Brabant, flämisch

Patanen	sagt man um 1744 für die Kartoffel in den französischen Pyrenäen
Patáppel	Antwerpen
Pataren	meinte Adellung, würde der Erdapfel in Dänemark heißen
Patas	in Senegal
Patat	die Kartoffel im Westen Frankreich und in der ehemaligen Kolonie Senegal und in den Niederlanden und in der deutschen Sprachinsel Lusern, in der die Mehrzahl von di patat (aus dem italienischen kommend) mit der deutsch-zimbrischen Endung di patatn (ohne »e«) heißt
Patat(er)	Dänemark
Patata	Italien, Griechenland, Philippinen und natürlich kastilisch
Patata Americana	wurde auch für den Topinambur verwendet
Patata del Canada	wird die Kartoffel im Italienischen genannt, aber auch der Topinambur
Patatas de la Mancha	im spanischen im 16. Jahrhundert, bei den Alfur von Amboyna (Malaysia)
Patate	für den Poilu des Ersten Weltkriegs gleichbedeutend für Bauer oder Dummkopf (die Belgier hießen Praliné-Soldaten: Alles dreht sich um's Essen) und der indigene Name auf Isla Hispaniola, aber für die Süßkartoffel, auch in Frankreich für die Süßkartoffel (Salaman zitiert François Misson aus dem Jahr 1697: Die Kartoffel hat Irland verlassen als »potatoes« – in Bordeaux angekommen als »patate« – und weitergegangen als »truffes rouge« oder »truffe blanche« – bei den Verbrauchern in Lyon »truffe-sèche« genannt – in den Hausgärten gepflanzt als »truffières« und in Graubünden ist's nur die »lange, altrote Kartoffel« in Graubünden, sonst westlich von Kempen an der holländischen Grenze, in Rees, Geilenkirchen, Heinsberg, Erkelenz, Kempen, Moers, Kleve,

	Duisburg und Wesel
Pataten	niederländisch
Patátes	in Delmenhorst
Patate	ist in der Türkei der offizielle Name für die Kartoffel
Patati	Kirchheimbolanden in der Pfalz
Patätschen	in Oldenburg
patatten	niederländisch, in Oost-Vlaanderen am Anfang des 20. Jahrhunderts, aber auch in den holländischen Kolonien
Patatti	Pill (Österreich)
Patatucchi	ist eine Verkleinerungsform aus der italienischen patata und deshalb werden die Deutschen von den »Makkaronifressern« Patatucchi oder Kartoffelchen genannt
Pateta	ausgesprochen par teh tah auf Samoa
Patete	ein Kartoffelname auf Papua-Neu-Guinea
Patoddere	Zuid-Osterland
Patüffel	Kammin, Pommern
Patüller	Kammin
Paulers	sind in Wolfenbüttel Pellkartoffeln
Paunger	Kärnten
Pcurune	sagen die in Ungarn lebenden Roma
Peker	ist die Kartoffelbezeichnung in Uslar
Pellar	in Tux

pelo gadueng	Menangkabau (die Knolle, die gut zu Menschenfleisch schmeckt)
Perka	Polen (früher)
Perkel	im österreichischen Lavanttal, und Perkel kommt von kleines Ding und Holzbirne
Pero di terra	oder Per de terra und Peir de terra in italienischen Landschaften
Pèrtère	in Frankreich (Manche)
Peruna	on Finnland
Perzen	Peter Lauremberg 1632
Pestilenz Kraut	wurde die Kartoffel in Höngg (Schweiz) genannt, weil die »Leüthe glauben diese Pflanze sey zur Straff in unser Land gekommen«
Petak	Brabant
Petappel	in den Niederlanden
Petati	Innsbruck
Petote	Herongen
Pferdeball-Wurzel	wird auf Formosa gesagt, denn ein wenig wie die selbigen sieht die Kartoffel schon aus
Pferdekugel	meint Taro, keine Kartoffel
Pfleahar	im Zillertal
Pickeln	in Glogau
Pienisch	rumänisch
Pieper	im nördlichen Holland, wurde für kleine Kartoffeln und auch für kleine Sachen und Personen gebraucht; damit schließt sich der Kreis zu den Laubenpiepern

Pikkeln	Kreis Glogau
Piler	rumänisch
p'i-lin skio oder p'in skyiu	in Sikkim (englische Wurzel, yam) und in Tibet,
Pimpernüßchensiebenbürgisch-sächsisch	– was ein Hinweis auf das spanische turma de tierra und den »ehelichen wercken« sein könnte
Pipelcke	in Kleve und Geldern
Piperke	Kleve und Geldern
Pirrek	Posen
Pitschok(ene)	rumänisch
Pitschôke	in Paßbusch, kallesdorf und Wermesch im Nöserland – aus dem rumänischen picioici
pityók	in Ungarn
Plutzer	in Schleswig ist damit eine breite Kartoffel gemeint, ist aber auch eine Bezeichnung für den Kürbis
Podacken	wird in der Provinz Holland gesagt
Podagge	Glautal in der Pfalz
Pogedöli	Hegau
pogni, pogny	bei den Araukianer und den Aymaranern, Völkern in Südamerika, die diese Bezeichnung früher verwendeten
poire de terre	die Erdbirne, Frankreich, gleichzeitig für die Kartoffel und für den Topinambur verwendet (sagt Zedlers Universallexikon von 1735)
Polierte	nennt Ringelnatz Bratkartoffeln

poma terrestria wird die Kartoffel vom Bischof von Konstanz genannt

pom da terra oder nur pom im Tessin und im Engadin – italienisch

pomm de terra im Reggio

Pomme de terre in Frankreich der Apfel der Erde (zuerst in Burgund so genannt) und davon abgeleitet die »Pomette«

Pomo di terra in verschiedenen italienischen Dialekten (in der Lombardei und in der Emilia), was nahe am spanischen ist

Pomperl Steiermark

Poñi früherer südamerikanischer – vorspanischer – Name

Pontottern niederösterreichisch, kommt von der englischen potato her

Porette Frankreich, Ableitung von »poire« und nahe bei der »Pomette«

Potacke in Polen

Potacken Nürnberg, Einbeck

Potake Nürnberg

Potaken in Polen

Potäsk in Angeln (wo die Angeler Rinder herkommen)

Potates Dänemark

Potates, Potatis(en) in Schweden

Potaatis in Finnland

Potato (auch potatus) im englischen Sprachkreis für die Kartoffel, die Mehrzahl heißt im englischen »potatoes«, und im amerikanischen (Herr Quayle: nota bene »potatos«) – an sich ein Slang-Ausdruck in England seit dem letzten Viertel des

18. Jahrhunderts

Potato kugel	Kartoffelauflauf, der nach der Heimkehr aus der Synagoge am Sabbat gegessen wird.
Potatoes of Virginia	John Gerard 1597
Potatos	Schweden
Poteffle	Groß-Werder
Potet	in Norwegen
Poteta	auf (oder in) Island
Poteter	Schwedisch
Potetes	in Norwegen
Poteto	die Kartoffel im Pidgin-English
Pottäsk	sagten die »Kartofflerdanske« im dänischen Schleswig und in Sønderjyland
Pratie	im gälischen, abgeleitet von »prata«, das wiederum auf »patata« fußt
Pre dè terre	kommt von poire de terre im schweizerischen Fribourg
Ptätschen	Oldenburg
Puczóka	in Ungarn
Pudel	bei Soltau zu beiden Seiten der Wümme
Pudel	Brockel bei Rotenburg (Hannover) und in Westervesede
Pulwe	Sodehnen
pum d'terra	Piemont
puma di terra	im Reggio

Pumnudel	Elmau bei Kufstein
Pumsa	Eichstädt und umzu
Pumser	nördlich der Donau
Puvéngero	sagen die in den USA ziehenden Roma zur Kartoffel
Pycocononium	Dominicus Chabraeus: die Knolle aus Indien 1667
Pyttatws	in Wales

Q

Quemotte	von »camote«, im ostfranzösischen Dialekt (Vogesen), während der spanischen Herrschaft
----------	--

R

Raceni	in Lettland, abgeleitet von dem Begriff für Rüben
Rapucke	Angerapp Ostpreußen; gilt aber für die Süßkartoffel
rata innala	Singapur
Ratsta	sollen die ersten Kartoffeln in England geheißen haben, bis Raleigh den Namen potato einführte
Ree'heal'n	Süd-Mähren
Repen	ein anderes Wort für Rüben und Kartoffeln in Groß-Schenk und Rohrbach (Siebenbürgen)
Rgya gro	in Tibet, wird ausgesprochen gya-d'o, leitet sich ab von gro-ma und rgya, was aus Indien oder China kommt
Riapukas	in Litauen der Name der Rübe

riwai	wurde zur Kartoffel von den neuseeländischen Eingeborenen gesagt, wenn sie den gebratenen Missionar mit den Knollen garnierten
Röpchen	nach den Rübchen wurden die Kartoffeln benannt in Siebenbürgen
Roßknolle	Topinambur, nahm früher die Stelle der Futtermöhre ein, die kleine Mädchen und Teenies ihren Pferden geben
Ruabn	Stainz (Steiermark)
Rübe	im Lesachtal (Österreich)
Rübe	siebenbürgisch-sächsisch
Rundling	in Ludwigsburg, womit vielleicht auf die schwäbischen Rundköpfe angespielt wird
ruskartol	wird die Kartoffel im Osten Anatoliens genannt, weil nämlich die Kartoffel aus dem Kaukasus eingeführt wurde
Ryukyu imo	in Japan, weil es Kartoffeln von der Insel Ryukyu sind
sabrang jawa	soll in dieser Liste nicht vergessen sein, falls man seinen Urlaub auf Bali verbringen will
Sackisch	Glatz, Birzesowie (Schlesien)
Sansoni	heißen die Kartoffeln im Grödner Tal in Südtirol, weil hier die Sachsen, die »sassoni«, die Knolle brachten
Satyrium erythronium	nennt der Franzose 1614 Bauderon die Kartoffel
Schacke	Mohrungen, Übigau, Elsterwerder, Finsterwalde

Schafswurzel	in China, aber dort wird auch shü-tsai oder shan yao tan (Medizineier aus dem Gebirge) oder shan yao tair (womit medizinische Bohnen gemeint sind)
Schambol	Rotwelsch, die Schundbolle (siehe auch Schundmukel, wobei „Schund“ wertloses Zeug oder schlechte Ware meint und im 16. Jahrhundert sogar Unrat oder Kot)
Scheker(rübe)	rumänisch
Schnaufkugel	gehört auch in die Gaunersprache, in Reutlingen werden die Wingerter Schnaufkugelverwalter genannt
Schocke	Mohrungen, Übigau, Elsterwerder, Finsterwalde, Kurische Nehrung, in der Gegend von Tolkemit und Elbing, in Ost- und Westpreußen, Litauen, brandenburgisch-berlinisch, im Ermland
Schokelcher	Rotwelsch, jenisch, Gaunersprache
Schombolle	Rotwelsch, die Schundbolle
Schrombir	in den Orten Nieder-Daun, Adenau und Ahrweiler in der Eifel
Schrompan	»De Schrompan saän nach schraßeschren, ma kann se nach net schraown« sagte der Bauer in der Nordeifel (siehe Grompan)
Schrompere	in den Orten Nieder-Daun, Adenau und Ahrweiler in der Eifel und der Kartoffelkäfer heißt demnach Schromperekäfer
Schrumper	in den Orten Nieder-Daun, Adenau und Ahrweiler in der Eifel
Schucke	im Ermland, Ostpreußen, Masuren – aber auch für das Alpenveilchen; ob es Schocke oder Schucke heißt, hing davon ab, ob der Bauer die Kartoffel gerade aß oder nicht
Schucke	Mohrungen, Übigau, Elsterwerder, Finsterwalde
Schullerischer Krapfen	siebenbürgisch-sächsisch

Schumbollen jenisch – und Kartoffelsuppe heißt dementsprechend Schumbollenbolif(t)ke
(aber auch Bufenschnelle, Knollenbolifte, Matrelcherpolende), während der
Breistampfer aber auch Schuftig, genannt wird

Schundmukel merkwürdiger Name für die Kartoffel (siehe Schambol)

Schwarze Erdbirnen in der Schweiz

Schwarze Tartufeln so nannte Georg Ludwig Graf von Nassau 1638 das von ihm gewählte
Sinnbild als er der »Fruchtbringenden Gesellschaft« beitrug, und damit meinte
er die Erdäpfel

Schweinekartoffel da sagt schon der Name, daß sie nur eine Viehkartoffel und
schlecht ist

Schwein(s)brod womit an sich das Alpenveilchen (*cyclamen europaeum*) gemeint war, aber
wegen der Blütenfarbe wurde der Name auch auf die Kartoffel übertragen

Schweinsgeile siebenbürgisch-sächsisch

Schweinsöpfel Caspar Reitzenberger, 1592

Semilha portugiesisch, aber nur auf Madeira

Shanyao was man aus dem chinesischen ins deutsche mit »Berg-Medizin« übersetzen
kann

sib-i-Zamini oder

 Sib-I Zir Zamien Persien/Iran als Übersetzung des Erdapfels

Sisarum Peruvianum Caspar Schwenckfelt 1600

Skyiu in Sikkim

Solanum tuberosum Carl von Linné 1735

Solanum tuberosum

esculentum	Caspar Bauhin 1596
Sölters	sind in Wolfenbüttel Salzkartoffeln
Sòni	eine Ableitung von sansoni (siehe dort)
Sonn Männ	in Klinkum sind das besonders große dicke Kartoffeln – »solche Männer« und außerdem heißt der örtliche Karnevalsverein so
Spud	Kartoffel im englisch-amerikanischen Sprachgebrauch und wenn jemand »Spuddy« zu Ihnen sagt, dann meint er damit einen Verkäufer, der schlechte Kartoffeln verkauft
ssib-sammini	(mit scharfem „s“) im Iran
Stobben	waren 1861 große, gewöhnliche Kartoffeln in den Niederlanden
Suito Acczu	meinte eine große Kartoffel im alten Peru

T

Taberhöllen	in Werfen und Großarl (Salzburg)
taiawa	bei den Maori, womit ein Fremder gemeint ist
Tapuah Adama	als die ersten Kartoffeln von den Kibbutzim in Palästina gesetzt wurden
Taratopholi	Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel 1591
Taratouffli, Taratoufli	Carolus Clusius 1588
Taretofl	Polen
Tartéfoi	im Tal des Brembo (Lombardei, Italien), während hier die Trüffel trifola und tréfola genannt wurde

Tarteuffel	nennt C. Grégoire die Kartoffel in »Essai historique sur l'état de l'agriculture en Europe au XVI. Siècle«
Tarthopholi	von Wilhelm IV. von Kassel so genannt
tartiffo	Mentone (Italien)
tartifla oder tartiffla	Piemont (Italien), und die Trüffel wurde trifola benannt.
Tartifle	im Dialekt von Vivarais, angeblich durch preußischen Einfluß so genannt
Tartifole	aus einem piemontesischen Dialekt, aus dem sich die anderen Abwandlungen und letztlich das Wort »Kartoffel« entwickelte – wenn man so will: Das Stamm-Wort
tartifula	italienisch
Tartiffo	wird in Como in der Bedeutung Kartoffel verwendet
Tartoffel	1682 Mentzel, 1715 Hohberg, 1750 Chomel
tartoffel	dänisch (1697)
Tartofle	Böhmen
tartouffles	französisch (Hohberg 1695)
Tartoufflo	wird Cartouflé Olivier de Serres:: Théâtre agriculture 1600
tartoufle	französisch Allier, Saône-et-Loire
Tartouffles	Wolf Helmhard von Hoberg 1682
Tartouphli	von Wilhelm IV. von Kassel so genannt
Tartouste	nennt der Franzose 1614 Bauderon die Kartoffel
tartufeler	schwedisch (1690)
Tartuffel	Dänemark (1762), Lettland, aber auch in Graubünden

Tartüffel Mark Brandenburg (1751 Beckmann, 1776 Hermes)

Tartuffel Royer 1651, 1715 Amarathes, 1726 Ruppis, 1750 Boehmer, 1808 Adelung

Tartuffeln G. Francia 1614, Johannes Royer 1651

Tartuffi di Campo sind die Kartoffeln vom Felde, weil die Trüffeln doch im Wald wachsen

Tartuffla Mark Brandenburg

tartuffler schwedisch (1722)

Tartuffoli Caspar Bauhin 1596

Tartufola war im Venezianischem nicht die Kartoffel, sondern die Helianthus tuberosus

Tartufi d'Orte im iltalienischen für die Kartoffel und für den Topinambur – nach dem Ort Orte am Mittleren Tiber im Latium

Tartufil in Annaberg durch Jenisius 1605

Tartuflur Island

Tartufo hieß die Knolle in Mailand

Tartufo di canna und
Tartufo in canna italienisch, was übersetzt bedeutet Kartoffeln im Rohr (?)

tartufola italienisch, Venedig

tartufola salvadega
o nostrana die heimische Kartoffel in Venedig (1867)

Tartufoli Caspar Schwenckfelt 1600

Tater auf polynesischen Inseln, zum Beispiel auf Saba; in Irland und in den USA
»Irish tators«

Taties	irisch
tatties	sind zerstampfte Kartoffeln und werden mit neeps – weiße Rüben – zum schottischen Nationalgericht Haggis gereicht
tatüfler	die aus China gekommenen kleinen Knollen in Burma
tayoks	in Burma
Teffeln	Drossen (West-Sternberg)
Teufel(ge)	in Waldeck
Teufelsäpfel	Lettland und Litauen
Tiffel	in einem rätischen Dialekt im Oberhalbstein
tifla	Runö (Schweden)
Tirituffulu	Soester Börde
Tiufel	in Waldeck
Töberken	Cloppenburg
Toffel	Haine, Biedenkopf, Königsberg
Töffel	Twenthe (Niederlande)
Toffelchen	im Rheinland, in Brandenburg
Töffelgen, Töffelken	Vechta, Teltow bei Berlin
Toffeln	1781 in Berlin
Töffeln	Bergholz bei Potsdam, Fahrhorst, Nowawes (Kreis Teltow)
Toffle	auf dem Königsberger Markt
Tökes	Hülsen

Tölberken	Cloppenburg
Tölkes	Meppen, Rhede
Toppel	Königsberg
Töufeln	Dreislar (Brilon)
toufla	Französisch
Towelke	Hollenermoor
Töwelken	Addrupp, Cloppenburg
Träppel	Lindau und Böhmen
Tre(apfl)	Böhmerwald: Deschenitz, Eisentraß,, Hüblern, Müllerschlag, Bergreichenstein
Tréfoi	im Tal des Brembo (Lombardei, Italien), was eine Ableitung vom italienischen trufo
Triffel, Triffelke	Eszerninken (Ostpreußen), eigentlich der Name für die Trüffel
Trifolà	mundartlich in der Ardèche
Truffe de Canada	wird der Topinambur genannt
Trüffel	Ostpreußen
truffle	Geronimo Cardano 1557, Diego Dávila Bricegno 1586
Truffole	in Haute-Vivarais (Ardèche), was auf den spanischen Einfluß hinweist undso hieß die Knolle bei ihrer Einführung in St. Alban de Ay in Nordfrankreich
Trumfa	sagten die Katalanen
Tschöchel	ist eine Ableitung von Schocke, also irgendwo in Ost- oder West-Preußen
Tschompe	aus dem slowenischen von èompe, gesprochen im Gailtal und in Bleiberg-Kreuth (Österreich)

Tu dor	soll der Name der Kartoffel in der nord-chinesischen Provinz Heilongjiang sein
Tu dou	in mandarin wird so die Erbohne genannt
Tübbeken	Hagstedt
Tuchel	Glatzerland, Ostpreußen
Tüfel	Westfalen, Wiedenbrück, Gütersloh,
Tuffel	Almelo, Hengelo, Enschede (Holland), Emden, Stralsund (1637), Bocholt, Harkenbrügge, Lehe, Meppen, Emden, Papenburg, Pommern, Siegerland, Altrei (Cavalese, Südtirol), Lettland (abgeleitet von Kartoffel)
Tüffel	Altmark, Böddenstedt (Uelzen), Kladow, Rügen, Syke, Havelland, Prignitz, Kreis Ruppin, Lübeck, Altmark, Mecklenburg, Wredow, Wendhausen, Lüneburg
Tuffele	Siebenbürgen
Tüffelk(e)(s)	Quakenbrück, Uelzen, Vechta, Lübbecke, Meppen, Bohlsen, Ramsloh, Aschendorf, Neundorf, Ravensberg (Westfalen), Weddingen, Osnabrück
Tüffelken	Süd-Oldenburg, Osnabrück, Münsterland, Mecklenburg
Tüffeln, Tuffeln	Oldenburg, Osnabrück, Oldenstadt plattdeutsch
Tüffen	Lauenburg (Südholstein)
Tüffgen	Ratzeburg
Tuffiken	Bokel Kreis Gifhorn
Tüffke(n)	Zempelburg (Kreis Flatow), Nördliche Hälfte der Neumark, Rackow (Neu-Stettin), Mecklenburg
Tüffkes	Lauenburg (Südholstein)

Tüffle	Mosnitz, Konitz (Westpreußen)
Tüffle	und »Melk frett de Elk« sagte man in Pommern, wenn man den Iltis die Knollen fressen sah
Tuffon	Barnbeck, Rohrbach (Kreis Salzwedel)
Tüfften	Rathenow, Anklam, Neustadt am Rübenberge (Hannover), Fischbeck
Tüffweken, Tüffwoken	
Tüffwucken	Ramsloh, Oldenstadt, Bodenteich
Tüfk	Rogasen (Posen)
tufła	Nukö, Vorms (Schweden)
tufle	französisch
Tüftchen	Hammerstein, Ratzeburth, Flatow
Tüften	Lauenburg (Südholstein), Mecklenburg-Strelitz, Läsgen/Grünberg (Schlesien), Mecklenburg, Stralsund, Greifswald, Stargard
Tüftke	Flatow, Provinz Friedland
Tüggelken	Langförden
Tülkes, Tüllken	Rhede, Osnabrück, Lüstringen, Herbrum, Aschendorf, Lehe, Neulehe, Neundorf, Neurhede
Tupenis, Tupulis	Lettland
turma de tierra	spanisch (im 16.Jahrhundert nur kurze Zeit), aber – so sagt der Hamburger Kartoffelforscher Kuno Rogall von Bieberstein: Diese Bezeichnung meine an sich (spanisch) die Trüffel, obwohl die Übersetzung »Erd-Hoden« bedeute, was darauf hindeute, daß nicht die Italiener den Nutzen der Taratoufli für die »ehe-lichen wercke« entdeckt hätten, sondern die Spanier, die ja auch schon eine

längere Erfahrung mit der Knolle hätten vorweisen können

Tuwecken	Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwekken	Haste (Osnabrück)
Tuwon	Höddelsen, Müssingen
Tüwücken, Tuwucken	Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwwecken	Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwwelken	Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder, Mühlen, Wellingen
Tüwwerkes	Aschendorf (Ems)
Tüwwik	Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tüwwing,	Kahlstorf, Cloppenburg, Braxten, Norddöllen, Harkenbrügge, Osnabrück, Langförden, Klein-Süstedt, Wellendorf, Uelzen, Lüder
Tuwwo	Höddelsen, Hohendolsleben

U

ûbi Benggala	Yams aus Bengalen in Malaysia, was auch hier darauf hinweist, über welchen Weg die Kartoffel in ein bestimmtes Gebiet eingeführt wurde
ûbi Europa	ist eine europäische Wurzel in Malaysia, womit aber die Kartoffel gemeint ist
ubi gentang	

oder ubi europa

oder ubi kumandur ist in Malaysia die Bezeichnung für die »Europäische Wurzel«

ubi kumandur Palembang (Indonesien)

ubi ulando Menangkabau

ûbi welanda ist eine holländische Yams-Wurzel in Malaysia

Underschocken Peter Lauremberg (mit Erdschuke meint er aber die Cyclamen und mit Artischockkappeln das Helianthemum)

Unnät im Ammerland, womit an sich der Acker-Schachtelhalm gemeint ist, denn der ist wirklich »un-êt«, ungenießbar

urlai gudda Telugu

uwi kentang auf Java, Yams-Wurzel

V

viquelotte hießen in den 1930er Jahren rote Kartoffeln in Frankreich,

Virginiae radix virginische Wurzel von Dominicus Chabraeus, 1667, so genannt

vitelotte hieß in den 1930er Jahren eine rote Kartoffelsorte in Frankreich und jetzt wieder

W

Wapata, Wapato,

Wapatoe, Wappatoo im Washington County (USA) wurde die Kartoffel vom Weißen Mann genannt, die bei den Chinook-Indianern im Gebiet der Ortschaft der Wapato waren, und es gibt einen See, der Wapato heißt und einen Fluß, der auch so

heißt und einen Park, der ebenfalls nach Wapato genannt wird und so ähnlich hieß die Kartoffel auch im Yamhill County

Watala auf Celebes

Weaner Ruabn Kartoffeln aus Wien, wenn sie in St. Johann (Salzburg) angekommen sind

weiße Erdäpfel deutsch (im Gegensatz zu den roten Erdäpfel, den

Tambours, wie es in der »Georgica Bavaria« von 1752 heißt)

Weißstrüffel in einem Kochbuch des 18. Jahrhunderts

Werdlbirn Österreich

westliche Taro westliche Wurzel sagt man auf Formosa

White potato gibt den Unterschied zur Süßkartoffel an, auf Papua-Neu-Guinea

Wiener Rüben heißen die Kartoffeln im Zillertal

Wind-plum wilstermarscher Leute, die meinten, diese Pflaume hält nicht lange vor und mache Winde im Darm

Wondergras nannte der Holländer O. Heldring 1845 die Kartoffel

X

Xanthosoma in Surinam

Y

Yana Accsu bedeutete eine schwarze Kartoffel im alten Peru

yang yu in China; Yams heißt »shu-yu« oder »shu-yi« und Taro »yu« (da soll sich einer auskennen). »Yam shan yu« ist demnach das »fremde Berg-Taro«. Aber auch »fan shu« für die fremde Wurzel oder auch »gyra gro« – zusammengesetzt aus

dem chinesischen Namen »gro-ma« für Fingerkraut und einem Namen für Indien »rgyra«

yar almási türkische Erdäpfel im osmanischen Reich

Yew das ist nicht nur ein giftiger Taxusbaum, sondern die Bezeichnung der Kartoffel in einem bisher noch nicht identifizierten Gebiet

Z

Zamnak einer der vielen Namen der Knolle im tschechischen

Zemiak, Zemjaki slowenisch

Zemljacica serbisch

Zemniak und Zemnyak und ähnlich auch in Polen und in der Ukraine und meint „Erdapfel“

Zhua-wa-Wurzel wofür es nur die logische Erklärung gibt, daß ein gewisser Zhua Wa die Kartoffel in China – wie auch Missionare – eingeführt haben soll

Zwiebel Jakob und Wilhelm Grimm 1873

Literaturhinweise

Viele der Informationen zur Kartoffel sind in Lexika oder Büchern und Aufsätzen zu anderen Themen (z.B. Biographien) enthalten, in denen die Kartoffel nur mehr beiläufig erwähnt wird. Auf einen Hinweis auf diese Quellen ist verzichtet worden, da das Literaturverzeichnis zu umfangreich geworden wäre.

Abegg-Mengold, Colette: »Die Bezeichnungsgeschichte von Mais, Kartoffel und Ananas im Italienischen«, Francke Verlag Bern 1979

Abel, Wilhelm: »Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland«, Kleine Vandenhoeck-Reihe 1986

Augstein, Rudolf: »Preußens Friedrich und die Deutschen«, Greno 1986

Berliner Handpresse (Hg.): (Professor Eschke, Doktor Schobelt, Seidenbau-Inspektor Deutsch) »Vorläufige Beantwortung der Frage: ob der allzuhäufige Genuß der Kartoffeln zum Wahnsinn beitrage?« Berlin 1799

Braudel, Fernand: »Der Alltag«, Sozialgeschichte des 15.–18. Jahrhunderts, Kindler, München 1986

Braudel, Fernand: »Der Handel«, Sozialgeschichte des 15.–18. Jahrhunderts, Kindler, München 1986

Brücher, Heinz: »Domestikation und Migration von *solanum tuberosum* L.«, in »Die Kulturpflanze« 23 (1975)

Brücher, Heinz: »Domestikation und Migration von *Solanum tuberosum* L.« in: »Mitt. aus d. Zentralinstitut für Genetik und Kulturpflanzen«, Berlin, 1975, Heft 23

Brücher, Heinz: »Stammt die Kartoffel aus Chiloé?« in Naturwissenschaftliche Rundschau, August 1991, S. 300–303

Brücher, Heinz: »Zehn Jahre Jagd nach der Urkartoffel«, in »Südamerika«, Zeitschrift der Deutschsprechenden in Südamerika 12/1 (1961)

Buhr, Herbert, und Neye, Walther: »Die Kartoffel«, Wittenberg Lutherstadt 1958

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hrg.): »Speisekartoffeln«, Bonn 1970

Agrarsoziologie, 1989, Heft 37, aufgezeigt am Beispiel der Kartoffel« in. Zeitschrift für Agrargeschichte

Busse, Heinrich: »Einführung der Kartoffel zwischen Deister und Leine«, Beilage des hannoverschen Anzeigers

Busse, Walter: »Der Kartoffelbau in Italien«, Berlin 1932

Cornell jr., James F.: »Potato Beetles Are Among Our Most Durable Exports«, American Philatelist, Juli 1986

Crosby, Alfred W.: »Die Früchte des weißen Mannes«, Campus 1991

Crummenerl, Rainer u. Persch, Franz: »Rund um die Kartoffel«, VEB Fachbuchverlag Leipzig, 1988

Denecke, Dietrich: Innovation and Diffusion of the Potato in Central Europe in the Seventeenth and Eighteenth Centuries«, in: Buchanan, R. H., Butlin, R. A., McCourt, D.: »Field, Farms and Settlement in Europe«, Holywood 1976, Seiten 60–96

Dieckmann, Karl: »Unsere Nutzpflanzen« 1968

Dietrich, Curt: »Die Entwicklung des Kartoffelfeldbaues in Sachsen«, Leipzig 1919

Dinges, Erik: »Kartoffel«, Schulmaterialien 3.-4. Klasse, Berlin 2001

Eybel, A.: »Zur Geschichte des Anbaus der Kartoffel in Thüringen«, in: »Thüringen, Eine Monatsschrift für alte und neue Kultur«, Neustadt, Orla 1928, 10. Heft

Förderverein Deutsches Landwirtschaftsmuseum (Hrg.): »Rund um die Knolle«,

Frazer, Sir James George: »Der goldene Zweig«. Das Geheimnis von Glauben und Sitten der Völker, C. L. Hirschfeld, Leipzig 1928

Fueß, Wilhelm F. K.: »Die Geschichte der Kartoffel«, Berlin 1938

Gaitzsch, W.: »Kartoffeln für Wendishainer Birnen, 240 Jahre Kartoffelanbau in Leisnig«, in: Neuer Mildensteiner Erzähler“, 1993, Heft 3 und 4

Gallagher, Catherine und Greenblatt, Stephen: »The Potato in the Materialist Imagina-
Green, Bryan (Hrg.): »Tasmania’s Potato History«, 2003

Grüll, G.: »Zur Geschichte der Kartoffel in Oberösterreich«

Gundlach, Christoph von: »Nahrungsmittelversorgung und Geburtenregulation,
Haberland, Wolfgang: »Die wahren Schätze Indiens«, Naturwissenschaftliche Rundschau 9/1993

Haeckel, Julius: »Kartoffelanbau unter Friedrich dem Großen«, Teltower Kreiskalender 1930

Hagen, Hermine von, und Behr, Hans-Joachim (Hg.): »Bilderbogen der westfälischen Bauerngeschichte« Landwirtschaftsverlag, Münster-Hiltrup 1988

Häußler, Theodor: »Erdäpfelpfalz. Das Kartoffelbuch aus der Oberpfalz«. Buchverlag

Hawkes, J. G., und Francisco-Ortega, J.: »The early history of the potato in Europe«, Euphytica 70, 1993

Hechelmann, H. G. »Entwicklung der Kartoffelerntemaschinen«

Heijboer, Arie: »Olde rassen als hobby«, Oktober 1966

Henschel, Horst: »Geschichte des Kartoffelbaus in Sachsen«, Zeitschrift Aus der Heimat 38, 1925, Heft 10

Hermann Heidrich und Alexandra Kohlberger: »Kartoffel in der Früh«, Schriften und Kataloge des Fränkischen Freilandmuseums (Band 24)

Hobhouse, Henry: »Fünf Pflanzen verändern die Welt«, dtv/Klett-Cotta 1992 Hohenheim 1994

Holzappel, Otto: »Kartoffeltysker und Speckdänen«

Hopfe, A.: »Die Kartoffel im literarischen und künstlerischen Schaffen der DDR«, in »Kartoffelforschung aktuell«, Institut für Kartoffelforschung Groß-Lüsewitz 1988

Hudlitz, Wilhelm: »Von österreichischen Bauernessen – einst und jetzt«

Ilg, Karl: »Vorarlberger Nahrungsvolkskunde«, in Volk und Wissenschaften, Beiträge zur Volkskunde Westösterreichs, Innsbruck 1975

Jacobi, G. F.: »Über die Kartoffeln, Erdäpfel, Erd- oder Grundbirnen«, Nürnberg 1818,

Jansen, Sarah: »Schädlinge«, Campus, Frankfurt am Main 2003

Jong, Hielke de: »La pomme de terre et la religion«

Jong, Hielke de: »Names of Potatoes important«

Jong, Hielke de: »Potatoes, Politics and Poverty«

Jong, Hielke de: »The potato and the Arts«

Kaming, Karl: »Zur Geschichte der Kartoffel in Oberösterreich«, in Oberösterreichische Heimatblätter 1947

Kartoffelforschung aktuell 1988

Kartoffelkäfer-Abwehrdienst des Reichsnährstandes (Hg.): »Die Kartoffelkäfer-Fibel«

Kataloge der Museen in Schleswig-Holstein 11: »Aus den Anden auf die Geest« 1995

Keßler, H. F.: »Landgraf Wilhelm IV. von Hessen als Botaniker«, in: »Programm der Realschule zu Cassel«, 1859

Kilian, Ruth: »Die Kartoffel – Geschichte, Geräte, Produkte«, Schriftenreihe der Museen des Bezirks Schwaben

Kleinschmidt, Wolfgang: »Die Einführung der Kartoffel in der Pfalz und die Verbreitung von Kartoffelspeisen in der Westpfalz und in den angrenzenden Gebieten der ehemaligen Rheinprovinz«, in: Rheinisch-Westfälische Zeitschrift für Volkskunde, 1978, Band XXIV

Kolbe, Wilhelm: »Kulturgeschichte der Kartoffel und anderer Knollenfrüchte«, Burscheid 1994

König, Werner: »dtv-Atlas zur deutschen Sprache«, 1978

Köstlin, Dr. Helmut: »Die Kartoffelkäfer-Fibel«, Berlin 1934

Kowarik, Ingo: »Biologische Invasionen: Neophyten und Neozoen in Mitteleuropa« Stuttgart 2003

Kreitz, Isabel u. Bartels, Laura: »Die Leidenschaft des Herrn Lührs«, Carlsen Comics 2001

Kretschmer, Paul: »Wortgeographie der hochdeutschen Umgangssprache«, Göttingen

Kuczynski, Jürgen: »Geschichte des Alltags des deutschen Volkes«, PapyRossa Verlag

L'Escluse, Charles de: »Sa biographie et sa correspondance«, Paris 1899

Lamb, H. H.: »Klima und Kulturgeschichte«, rowohlts enzyklopädie 1989

Laufer, Berthold: »The American Plant Migration«, Teil 1, Field Museum Chicago 1938

Lobo Cabrera, Manuel: »El Comercio Canario Europeo Bajo Felipe II«, Funjal 1988

Martin, Bernhard: »Die Einführung der Kartoffel in Waldeck« in: Bernhard Martin: »Gesammelte Schriften zur waldeck-hessischen und deutschen Mundartforschung«, bearbeitet und hg. von Ludwig Erich Schmitt, Gießen 1984

Martin, Bernhard: »Die Namengebung einiger aus Amerika eingeführter Kulturpflanzen in den deutschen Mundarten«, Gießen 1963

Meyer, Peter: »Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse«, in Ernährung im Fokus, 2002

Meyer-Immensen, Adolf: »350 Jahre Kartoffeln in Niedersachsen«

Mikanowski, Lyndsay und Patrick: »Kartoffel«, Éditions Flammarion, Paris, deutsch 2004

Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Hg.): »Die Akte Pommes Frits«, Potsdam 1996

Müller, Ingeborg: »Kartoffelnahrung im Vogtland«, Vogtländisches Kreismuseum Plauen, Heft 44, 1976

Niess, Frank: »Am Anfang war Kolumbus«, Piper 1992

ohne Verf.: »Die Kartoffeln« in: »Die Gegenwart«, Erster Band. Eine enzyklopädische Darstellung der neuen Zeitgeschichte, Berlin 1848

Ottenjann, Helmut und Ziessow, Karl-Heinz (Hg.): »Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze« Cloppenburg 1992

Panati, Charles: »Universalgeschichte der ganz gewöhnlichen Dinge«, Eichborn 1994

Peter, Roger: »Wie die Kartoffel im Kanton Zürich zum Heiland der Armen wurde«, Verlag Hans Rohr Zürich 1996

Prehn: »Bericht des Landcommissairs Etatsraths Prehn über die in den Herzogthümern Schleswig, Holstein und Lauenburg verbreitete Kartoffelkrankheit«, 1845

Redcliffe N. Salaman: »The History and Social Influenza of the Potato«. Cambridge University Press 1949, 1989

Regel, Fritz: »Thüringen. Ein geographisches Handbuch«, Jena 1896

Reuter, L. Bertram: »Vor 400 Jahren kamen die Kartoffel nach Deutschland«, Der Kartoffelbau 1988

Reutter, Peter und Rolf: »Die drei Plagen der Kartoffel in Südhessen – Fäule, Krebs und Käfer«, Erbach 2000

Rollka, Bodo, und Spiess, Volker: »Berliner Laubenpieper«. Kleingärten in der Großstadt. Berlin 1987

- Root, Waverley: »Das Mundbuch. Eine Enzyklopädie alles Eßbaren.« Eichborn 1994
- Rothacker, Dietrich: »Zur Geschichte und Bedeutung der Kartoffel in Europa - Ein Geschenk der neuen Welt«, Katalog der OÖ. Landesmuseum, Neue Folge Nr. 61
- Roze, Ernest: »Charles De L'Ecluse d'Arras«, Biographie, Paris 1899
- Roze, Ernest: »Histoire de la pomme de terre«, J. Rothschild Paris 1898
- Sale, Kirkpatrick: »Das verlorene Paradies«. List 1990
- Sandgruber, Roman: »Die Einführung der Kartoffel in Österreich«, in Wolfenbütteler Forschungen, Band 19, Verlag Harrassowitz, Wiesbaden
- Schachert: »Unter welchen Umständen kann der Genuss der Kartoffeln der Gesundheit schädlich werden?«, in »Wochenschrift für die gesammte Heilkunde«, Berlin 1840
- Schick, Rudolf und Klinkowski, Maximilian: »Die Kartoffel«, Berlin 1961
- Schieren, Bodo A.: »Kartoffel« Tandem Verlag GmbH, 1994
- Schmitt, Eleonore: »Kartoffel & Co. Die Schätze des Kolumbus«. W. Ennsthaler Verlag Steyr 1993
- Schneider, Sylk (Hg.): »Dokumente zum Kartoffelkäferabwurf«, Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002
- Schneider, Sylk (Hg.): »Kartoffelrezepte aus (für) Notzeiten«, Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2001
- Schneider, Sylk (Hg.): »Kartoffelwitze«, Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002
- Schneider, Sylk: »Die Thüringer Kartoffel-Wein-Diät«, Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002

- Schneider, Sylk: »Geschichte der Kartoffel und des Kloßes insbesondere im Herzogtum Sachsen-Weimar«, Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, o.J.
- Schneider, Sylk: »Kartoffellust – Erotisches rund um Gnocchi und Klöße«, Schriftenreihe Thüringer Kloßmuseum Heichelheim, 2002
- Schraemli, Harry: »Von Lucullus zu Escoffier«, Ceres-Verlag
- Schultz, Uwe: »Speisen, Schlemmen, Fasten«, Frankfurt am Main 1993
- Schwendter, Rolf: »Arme essen – Reiche speisen«, Wien 1995
- Seymour, John: »Leben auf dem Lande«. Otto Maier Verlag, 1976
- Singer, F. W.: »Viel Streit um die neu eingeschlichenen Erdäpfel«, in »Der Siebenstern«, 1975, Seite 99–105
- Stevenson, F. J.: »Bintje », American Potato Journal, Band 43
- Telbis, Hans: »Zur Frage der Einführung und Ausbreitung des Kartoffelbaus in Nordtirol«, Berichte zur Deutschen Landeskunde
- Teuteberg, Hans-Jürgen (Hg.): »Durchbruch zum modernen Massenkonsum«, Copenrath Verlag, Münster 1987
- Thomas, Hugh: »Geschichte der Welt«. Büchergilde Gutenberg 1984
- Tille, Armin: »Die Kartoffel in Sachsen-Weimar«, in »Bauernspiegel, Monatsblätter für bäuerliche Kultur und vaterländisches Denken«, Weimar 1924 Heft 3 und Heft 6
- Touristik-Information Uslarer Land (Hrg): »Kartoffelrezepte aus dem Uslarer Land«, 1999
- Trimborn, Hermann: »Pascual de Andagoya – Ein Mensch erlebt die Conquista«, Hamburg 1954
- Trimborn, Hermann: »Pascual de Andagoya on the Cueva of Panama«, in: »Indian Tribes of Aboriginal America«, Chicago 1952

- Vandenbroeke, Chr.: »Cultivation And Consumption of the Potato in the 17th and 18th Century« in: Acta Historiae Nederlandica V, 1971, Seiten 15-39
- Visser, Margaret: »Mahlzeit«, Frankfurt am Main 1998
- Völksen, Wilhelm: »Auf den Spuren der Kartoffel in Kunst und Literatur«. Bielefeld 1988
- Vogt, Joseph: »Kartoffeln«, Sigloch Edition Künzelsau 1986/1990
- Wagner, Benedikt, Dr.: „Früher Kartoffelanbau als Kuriosität in Seitenstetten“, in: Stift Seitenstetten – Historischer Hofgarten, Stift Seitenstetten 1996
- Weber, C.: »Leitfaden für den Unterricht in der landwirtschaftlichen Pflanzenkunde an mittleren bzw. niederen landwirtschaftl. Lehranstalten«, 1904
- Weber, Otto (Hg.): »Rund um die Kartoffel«. Museumsstraße Odenwald-Bergstraße, Heft 3, 1994
- Weggemann, Prof. Dr. Sigrid (Hg.): »Kulturprägung durch Nahrung: Die Kartoffel«, Edition Infotainment Verlags GmbH, München 1997
- Weber, Hugo: »Der Kartoffelbau nach seinem jetzigen rationellen Standpunkte«, Berlin 1895
- Wilson, Alan: »The Story of Potato«, hrg. Vom »The Potato Marketing Board of Great Britain«, 1993
- Wirsing, Max: »Der erste feldmäßige Kartoffelanbau in Deutschland« in: Heimatbeilage zum Amtlichen Schulanzeiger des Regierungsbezirks Oberfranken, 1994
- Wirsing, Max: »Einführung des Kartoffelbaus in Deutschland durch Pilgramsreuther 1648« in »Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie«, 1988
- Wollner, Friedrich: »Der Einfluß des Kartoffelbaues auf die Geschichte und wirtschaftliche Entwicklung der Länder Europas«, Braunschweig 1970
- Woodham-Smith, Cecil: »The Great Hunger« Hamish-Hamilton London 1962

Zaag, Date van der: »Die gewone Aardappel. Geschiednis van de aardappel en de aardappelteelt in Nederland«, Wageningen 1999

Zeven, C.: »A seventeenth century painting of the potato«, Generic resources and Crop Evaluation 39, 1992

Zuckerman, Larry: »The potato. From the Andes in the sixteenth century to fish and chips«, Boston 1998, deutsch: »Die Geschichte der Kartoffel« Berlin 2004

Zumthor, Paul: »Das Alltagsleben in Holland zur Zeit Rembrandts«. Reclam Leipzig 1992

© Cuxhaven Juli 2009 Klaus Henseler