

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 Kriegstechnik³⁶⁵, 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 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 Kannibalismus³⁶⁶.

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 »Tartüffeln« bekämen und soll zu diesem Behufe auf Güstrow in

365 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.

366 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.«

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 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 Anbauggebiete 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-Kassel³⁶⁷, der von Clusius in Leiden, von Camerarius in Nürnberg und anderen Botanikern und von den von ihm soutenierte Studenten immer die neuesten ausländischen Pflanzen für seine Gärten in Kassel, Marburg, Rotenburg, Eschwege und Rheinfels erhielt.

367 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.

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 suis 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 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 können³⁶⁸. Olivier de Serres erklärt, wie man den Gemüse- und den Obstgarten anlegt, wie Wein und andere Getränke hergestellt werden, wie man Wasser sammelt und filtert³⁶⁹ 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 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 Vernunft³⁷⁰, der Kritik des Bestehenden aber auch der Zuversicht und Hoffnung.

368 Bereits die ersten alt-persischen Gärten, das Paradies, bestanden aus einem umfriedeten Nutzgarten, 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 »Vierergartens«, »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 Muttern sagte, man solle sich den Mund ausspülen, weil man ein »four-letter-word« aussprach.

369 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.

370 In Frankreich und England nannte man dieses Zeitalter der Aufklärung (denn darum ging es) das Zeitalter der »Erleuchtung«.

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*«³⁷¹ eine Kartoffelpflanze und nennt sie wie Cieza de León auch »Papas Peruanorum«; die Kartoffel wuchs im botanischen Garten der Willibaldsburg im 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 reperiuntur*«, dem Katalog der Universität Altdorf³⁷² 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«.

371 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 siebentausend Gulden Vorschuß leistete. An der Herstellung dieses Prachtwerkes arbeiteten neben den Druckern Basilius und Hieronymus Besler der Botaniker Ludwig Jungermann, Johann Leybold, 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 wiedergeben. 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.

372 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.

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:

»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 Waldensern³⁷³ 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.

373 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 Verbot des Tötens von Tieren – nicht einmal Eier, Milch und Butter waren erlaubt (die Veganer lassen grüßen) – und die uneingeschränkte Enthaltensamkeit. 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.

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 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 Erdbeere³⁷⁴, die Kiwi³⁷⁵ 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 Präbende³⁷⁶.

»Nach dem Westfälischen Frieden 1649³⁷⁷ werden Hunderttausende Waldenser³⁷⁸ und

374 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?

375 Da sich die USA im Gefolge des Korea-Krieges in einer feindlichen Haltung gegenüber China befand, hielten es die neuseeländischen Exporteure für opportun, die Frucht des »Chinesischen Strahlengriffels« (*Actinidia chinensis*) umzutaufen nach ihrem Nationalvogel.

376 »Die Kirche hat einen großen Magen, kann ungeweihtes Gut vertragen« (Goethe) oder heißt es »... kann Ungeweihetes gut vertragen«? Wieder ein Fehler des Setzers? Oder heißt es »kann ungerechtes Gut verdauen?

377 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 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 Parlament«, Parlament gegen die absolutistische Monarchie).

378 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 Anbaugebiete der Kartoffel in

Hussiten aus Böhmen³⁷⁹ 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 Knolle im nördlichen Europa beigetragen haben.

Ein Jahr später werden aus der Schweiz die Mennoniten³⁸⁰ 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.³⁸¹

Bemerkenswert ist, daß die Waldenser als Glaubensgemeinschaft – anders als die römisch-katholische Kirche – besonders eng am Bibel-Text angelehnt ihren Glauben befolgen und

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 Chisone und Torre Péllice 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 Speicherfähigkeit 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.

379 In Berlin werden diese Böhmen später in Böhmisches-Rixdorf (im Unterschied zu Deutsch-Rixdorf) angesiedelt; im Norden von Berlin gab's Französisches 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 offiziellen 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.

380 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.

381 Ludwig Tieck nannte die Mark Brandenburg die trostloseste Gegend Deutschlands und Heinrich Kleist vermutete, bei der Erschaffung Brandenburgs sei der liebe Gott eingeschlafen.

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 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 Kolporteurs, 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 Frauen³⁸² ebenso wie die Männer. Wer eine

382 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 degradierte. 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:

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 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 Schottland³⁸³) 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 wandernd³⁸⁴, sich überall bettelnd durchschlagend, von Hofhunden

»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 knye.«

383 So hat es der russische Kartoffelhistoriker Lechnowitz aufgeschrieben, wobei er übersehen haben muß, daß die Kartoffel in Schottland erst nach 1683 angebaut wurde.

384 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 einem Brief an seinen Vater am 8. November 1780 die Strapazen einer Reise:

verjagt, 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«³⁸⁵.

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 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 war³⁸⁶.

»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 nicht ganz nach München bringen zu können! – es war ganz schwierig – und vermuthlich feüer 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 fus zu gehen, als in einem Postwagen zu fahren.«

385 Die Erklärung hierfür ist im »Meer der Geschichten« nachzulesen.

386 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,

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 hatte³⁸⁷ als Moses die Tontafeln fand.

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 Erdtoffeln (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.«

Essen halten sie schon gekocht parat und wärmen es nur. Dicke Grütze, Rindfleisch und Sauerkraut, Kartoffelsalat mit viel Zwiebeln und Knoblauch, Branntewein sind die Hauptingredienzien des Gastmahls.«

Da ist verständlich, daß der ostpreußische Kanzleisekretär und Königsberger Rats Herr 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 geschnittnen 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 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.

387 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.

Bei den Zehnt-Streitereien 1696 erklärt der Bauer Hans Gries(s)hammer aus Selb oder Pilgramsreuth³⁸⁸ 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 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 Erdäpfel³⁸⁹ genannt, bedienet, daß ein einziger Inwohner für sich fast 1/4 Tagwerk mit derselben bepflanzet, 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 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

388 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.

389 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«.

Herkulesstaude (*Heracleum mantegazzianum*) vergriffen. In Frankreich wurde zu diesem Zeitpunkt nachgewiesen, daß die Verfütterung des Kartoffelkrauts nicht zu einem Rückgang des Milchertrags 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 Engel³⁹⁰ (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.«

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 wird³⁹¹. 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 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.

391 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 behelff und ausflucht, daß weilen bishero dieser Zehend von keinem Pfarrer an Garben gesammelt ...«

1696 werden denn auch ernsthafte Auseinandersetzungen zwischen Ackersleuten 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«³⁹²), 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 Wurzeln und weisse Blumen, oder rothe Wurzeln und purpurfarbene Blumen, welche letztere Art gemeiner ist, als jene. Die Früchte gleichen kleinen Aepfeln, welche erstlich ganz 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 gelegt, und im Frühlinge bey vollem Mondenscheine in ein wohl zugerichtetes, etwas sandiges Erdreich, drey Zoll tief, und einer Spannen weit von einander eingelegt werden. Man darf aber diese Tartuffeln

392 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.

nicht etwan mit den Erdmorgeln verwechselt, welche blosse 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:

»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 forttreiben 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 entstände.

Auch im Kreis Schwiebus³⁹³, zu jener Zeit noch polnisch-österreichisch in einer brandenburgischen Umgebung, führt Gottfried Sebastian Senft, von Beruf »Zehnter«, also Kirchensteuer-Eintreiber, Klage, weil 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. 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 Heftleinmachern eine Verdopplung ihrer Produktion,
- schon vorher wurde in w die »Jungfrau von Nürnberg« erfunden, besser bekannt

393 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.

unter dem Namen »Eiserne Jungfrau«, einem Folterinstrument.³⁹⁴

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«.

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 Herzog Ernst August I. von Sachsen-Weimar³⁹⁵ am 15. September 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 Erdtufeln eine Quantität pflanzen und

394 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.

395 Ernst August I. war, so sein Biograph Biedrzyński, »ein Miniaturdespot im Stil absolutistischer Selbstherrlichkeit, verschwenderisch, brutal-skuril, 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.

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 Erdtufeln einzusenden.«

Die Kartoffel in Weimar³⁹⁶ 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 genügsame Pflanze ist und 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«.

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,

396 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«.

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 (und bis 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 Gebieten³⁹⁷.



397 Die Zeittafel zur Geschichte (in der »Vierten Furche« dieses Buches) zeigt die wuchernde Verbreitung in einzelnen Regionen.

Pfeffer galt als Aphrodisiakum

Pfeffer³⁹⁸ 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 mehrere 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 Wohlstand³⁹⁹ und ermöglichte ihnen die Funktion von Bankiers, die Könige und Kaiser finanzierten. Pfeffer erregte Männer (und Frauen), die angesichts der Keuschheitsgürtel⁴⁰⁰ angingen, sich mit der Metallverarbeitung zu beschäftigen, um (wie Carlo M. Cipolla nachweist) die erforderlichen Schlüssel anzufertigen:

»Die Häufung des Familiennamens Schmidt, Smith, Ferrari, Ferrario, Ferrero,

-
- 398 Außerdem gehörte zum Liebesgenuß: 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.
- 399 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?«.
- 400 Der Keuschheitsgürtel soll angeblich während der Kreuzzugszeit (12. und 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. (im Amt 1187–1191) 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.«

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.«⁴⁰¹

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.

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.«

401 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 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 Schafhirte Mose, Gott nach seinem Namen fragt, antwortet dieser: Ich Bin Der Ich Bin (Mose 2, 3

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 grenzenlos⁴⁰². Neidhart (von Reuental): »Wo man früher sich vergnügte, gibt es nur noch Trauerklöße; seinen Nachbarn gibt man gern Riesenschüsseln davon ab.«

Die Menschen waren in die Wälder geflüchtet und lebten von dem, was sie ohne Anbau zur Nahrung 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 Nahrungsgewohnheiten⁴⁰³: War es bis dahin üblich – bis zu fünf Mahlzeiten (*Mahl*, ahd. *Mâl*, bedeutete

402 1650 gestattet der fränkische Kreistag die Vielweiberei und verbietet den Eintritt in ein Kloster, um der Entvölkerung der Landschaft entgegenzuwirken.

403 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

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 Gesinde⁴⁰⁴. In Österreich will sich aber noch 1801 das Gesinde nicht »zu dem Genuß dieser wohlthätigen 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 meistens 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 Erdapfel 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, 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.«⁴⁰⁵

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«⁴⁰⁶.

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 der selben 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 – 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.

404 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 ...«

405 Aus dem Brockhaus von 1892: »In schweren Fällen nehmen die Stuhlentleerungen den jauchigen Charakter an.«

406 1781 schafft Friedrich II. einen neuen Beruf, den »Kaffeeriecher«, der durch die Häuser ging und nach frisch gemahlenem Kaffee forschte, denn die Einfuhr von Kaffeebohnen war untersagt.

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 gelernte 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.⁴⁰⁷

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, Johannisbrot, 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.

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.

407 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.«

Nicht nur in Rußland, nicht nur bei Katholen, auch im presbyterianischen Schottland, bei den Reformierten war die Kartoffel tabuisiert. Der englische Dramatiker Thomas Dekker (1570–1632) schreibt 1612, daß die »Kartoffel nicht von Gott sei, der Teufel⁴⁰⁸ 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 Haut ab« und »viertens man schneidet Zwiebel und Essig dran und läßt es also durchbraten.« 1682 schreibt der Brandenburger Hofarzt Johann Sigismund Elsholtz⁴⁰⁹ (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 belegenen Inseln. Diese anmuthige Wurtzeln kommen selten zu uns. ... Alsdan übergehn 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

408 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]le[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«!

409 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 über die seit Jahrtausenden bekannten Behandlungsform des Klistierens die »Clysmatica nova oder Neue Clystier-Kunst«, worin er die intravenöse Injektion von Medikamenten beschreibt. Der Einlauf hieß spöttisch umschrieben »Bouillon piquant«; niemand, der über Schmerzen klagt, entgeht dem Klistier – es wird gemeinsam mit dem Aderlaß als unfehlbare Behandlung für alle Krankheiten eingesetzt.

unteren Bevölkerungsschichten sicherlich nicht ins Kochbuch schauen, 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 fünfundzwanzig und fünfzig 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.

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.«⁴¹⁰

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«⁴¹¹ 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 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

410 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.«

411 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.

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 Rumpolt⁴¹², 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 Fischwerck, 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 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 darmit 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 erfunden⁴¹³. 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.«

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

412 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.

413 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 Elzevier 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.

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.«⁴¹⁴ 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 gepflanzet, 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 Reise-Bericht 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 befürchtete »Aussterben« des deutschen Volkes ist direkte Folge des verringerten Kartoffelgenusses⁴¹⁵.

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,

414 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.

415 Alle Vorausberechnungen der demographischen Entwicklung in Deutschland weisen in eine Richtung: Wir werden weniger. Mit all’ denen 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!

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 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 abzuliefern⁴¹⁶; 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 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 auszeichneten⁴¹⁷. 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

416 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.

417 Man sehe sich den einen oder anderen Abgeordneten im Landtag von Niedersachsen aus dem Pfarrersstand an.

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«⁴¹⁸ 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?«

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 Weihbischöfskaplan 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 Häubler, »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 Eichel aus den Wäldern füttern.

In der Oberpfalz werden an weiteren Orten im frühen 18. Jahrhundert Kartoffeln angebaut.

418 Für niedere Vergehen verhängte die Obrigkeit Karbatschenstreiche, Schläge mit einer Lederpeitsche.

So wird 1729 in der Nähe von Altenstadt ein Vertrag zwischen Wolf Pöbl und seiner Mutter über die Hofübergabe abgeschlossen, der die Versorgung der Mutter mit Kartoffeln sicherstellte. Auch bei der abermaligen Weitergabe des Hofes an Georg Pöbl 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 Alimentationskontrakt auf dem Probsteiamt von Johannesberg bei Fulda festgelegt, daß »ein Kartoffelbeeth zu 1 Metzen Auzsaat« 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 Vohenstrauß⁴¹⁹ 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 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)⁴²⁰ 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

419 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.

420 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.

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.«

Ein solcher Vorschlag wurde bereits 1797 in der Berliner »Vossischen Zeitung« veröffentlicht⁴²¹. 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 1816⁴²² 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 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 gemenet worden und wurde Gutes Brod davon gebacken.«

Der Benediktiner und Kirchenhistoriker aus Amberg Carl Anton Johann Nepomuk Hortig (1774–1847) schildert 1835 im »Erdäpfeljubiläum, 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,

421 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.«

422 1815 brach der Vulkan Tambora auf Indonesien aus, was dazu führte, daß das Jahr 1816 als »Jahr ohne Sonne« in die Geschichte einging.

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, erdäpflreich,
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' Erdäpflstaudn 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 annehmliches 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 Staatsräthe 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 Anbaugelände 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 Soldaten⁴²³ 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«

423 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«.

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 als Verursacherin von Lepra⁴²⁴, 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 Nährhaftigkeit 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 Verlagshandel⁴²⁵, der sich seit der Mitte des 15. Jahrhunderts auch in Deutschland immer stärker ausbreitete, zerschlägt die bisherige zünftige Arbeit und macht selbst den

424 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.

425 Das Verlagssystem ist eine Produktionsorganisation, bei der der Kaufmann als Arbeitgeber auftritt, der dem Handwerker den 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.

Zunftmeister⁴²⁶, 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 gefüttert 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 wurden⁴²⁷; der Sizilianer A. Avolio schrieb gegen Ende des 19. Jahrhunderts: »Es gab keine Familie, die nicht ebenso viele Webstühle unterhielt, wie sie 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: »Freßt 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 Tote⁴²⁸.

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:

426 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 outsourcing), 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!

427 Man möge auch unter diesem Gesichtspunkt Kinderarbeit in den noch zu entwickelnden Ländern beurteilen (das soll keine Rechtfertigung sein).

428 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.

»Verehrter Herr und König,
 Weißt du die schlimme Geschichte?
 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 sei⁴²⁹; geändert hatte diese verspätete Einsicht aber nicht viel,

429 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 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

da schon damals die »Globalisierung« (zwar nur innerhalb Europas) die Menschen auf die Straße warf.

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

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«.

anderen Nahrungsmittel ab. Wer sagte noch: Die Kartoffel ist Opium des Volkes (oder für das Volk)⁴³⁰. 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 Speisezetteln, 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 (»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 geraspeltes 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

430 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!«

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 Gestaltungsformen⁴³¹. 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 wurde⁴³². 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«)⁴³³.

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 »Rokokok(r)oketten« (von der *Kokotte* zur *Krokette*) bekannt wurde. Die Leib- und Lustfeindlichkeit des Mittelalters findet ein vorläufiges Ende⁴³⁴.

431 Kunst entsteht nur dort (Brockhaus 1896) »wo nach Befriedigung der Lebensbedürfnisse noch geistige und physische Kraft genug zu ernstem Spiele übrig bleibt.«

432 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 fehlente.

433 Der englische Dichter Alexander Pope meinte 1731, daß diese Barockgärten ein klägliches Bild der Langeweile seien: »grove nods at grove, each alley has a brother, and half the platform just reflects the other.« Hört sich an wie eine Charakterisierung heutiger Laubenkolonien. Hört sich an wie die »Gartenstädte«, das non-plus-ultra städtischer Wohnkultur, der 1920er Jahre.

434 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 liebgewordenen 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

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 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 Methapher. 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 erfunden⁴³⁵) sind fast ausschließlich auf klimatisch bedingte Mißernten zurückzuführen; jetzt verschärfen sich die Hungersnöte durch die ansteigende Bevölkerung. Die Verschlechterung der Nahrungssituation⁴³⁶ wird deutlich an den auch in »guten« Erntejahren steigenden Preisen für

Karnevalsveranstaltungen im (vormals) evangelischen Norden Deutschlands. »Carne vale«, Fleisch, leb wohl, ist ersetzt worden durch »De zoch kütt«.

435 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?

436 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

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 Augsburg⁴³⁷.

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, auch bestimmte Festlichkeiten werden eingeschränkt und zeitweise verboten. Der Aufwand für private Feiern (nicht beim Adel⁴³⁸) wird beschränkt. Der Hunger der armen Städter konnte dabei jedoch nur gemildert, nicht beseitigt werden.⁴³⁹

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.«

437 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.

438 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.«

439 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 verheiratet 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

Das System der Wirtschaftspolitik im Absolutismus des 16. bis 18. Jahrhundert, das Exporte förderte und Importe behinderte und später »Merkantilismus« genannt wurde, 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 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.

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 bettelnde 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 – zum Beispiel nach Våxjö 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.«

Manufakturen entstanden nicht nur im für seine Rekrutenwerbung verrufenem Preußen-Brandenburg vorrangig in Garnisonsorten, um die Soldaten auszustatten; ein gutes Beispiel ist Potsdam⁴⁴⁰, das ein Zentrum der Manufaktur-Industrie in Preußen wurde: Die Tuchmanufakturen 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 Eiertätsch), 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 und Struwel, Schneiderläppchen, Herzdrücker oder Herzdrigger, Halbtagsknepp oder Bloemundagsknepp (am Blauen Montag gegessen), Hoorige Knepp, Stalltürzapfen (Stalldeerzappe), Spitzbuben und Spitzbubenknepp, Rappknepp, geriebene Knepp (gerewene Knepp), Pelzknepp, grüne Klöß, Herzkeil, harte Knepp, Harwitzeknepp.

Der Karlsbader⁴⁴¹ Arzt Dr. Johann Stephan Strobelberger (1593–1669?) schreibt in einer

440 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 eine 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, minder Zulauf von Leuten aus den niederen Klassen und größere Entfernung vom Militär schützten sie. Wurden Dienboten in solchen Häusern krank, so wurden sie häufig außer Haus gebracht und anderwärts gepflegt.«

441 Charles Sealsfield: »Karlsbad ist der Zufluchtsort aller Hypochonder, Milzsüchtigen, Menschenfeinde und Müßiggänger. Dieser Ort 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«

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.«⁴⁴²

Zu Anfang des 18. Jahrhunderts soll sich der Superintendent Johann Christoph Layritz (1655–1731) 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 einen Brache, Kartoffeln ihr Haupt Nahrungsmittel und das was ihren Viehstand bey der außerdem dürftigen 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 Mißrathen, 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 Eßkultur⁴⁴³. 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

bezeichnet und kommt vom griechischen »hypochondriakos« – Beschwerden am Unterleib oder den Eingeweiden. Karlsbad war in den 1930er Jahren durch einen besonderen »Winter-Antisemitismus« gekennzeichnet.

442 Wie mögen Kartoffel-Klöße in anderen Gegenden unseres Vaterlandes heißen? Email: kartoffelhistorie@aol.com

443 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.

ihrer Schäfchen wußten und zu handeln versuchten.⁴⁴⁴

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 eingeführet und bildet neben der Bohne den nächstwichtigsten 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:

444 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 »Paradies der Gelehrten« galt, für seine Untersuchungen und Beschreibungen über Uhren, Holzspar-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.

»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 (1683–1741), 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«⁴⁴⁵.

445 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 gab 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

Weinmann schreibt:

»Die Wurtzel ist am meisten zu bemerken, 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 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 Krankheiten⁴⁴⁶ erkannte; aber recht hat er.

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 (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 »Phytanthoza« 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 sechszwanzig 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.

446 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 Biogsamkeit 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

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 »*Nachigeher*« 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 *Gegrüßtestseistdumariakartoffeln*,

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.

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:

Krankheit, wenn auch zugestanden wird, daß die Krankheit durch »anhaltende Einwirkung einer naßkalten, feuchten, nebligen Witterung oder ungesunder Wohnungen, vor allem aber durch unzweckmäßige 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 einatmeten, 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 Sterblichkeitsrate in Korrelation mit den Wohnverhältnissen.

Wohnungs- klasse	Anzahl je Raum	Klassen Bewohner	Wohlstand- höchst.	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?

›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.«⁴⁴⁷

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 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 Getränke« 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

447 Schwangeren ist nach dem siebten Monat abzuraten, bei *einer* Mahlzeit mehr als fünf Kartoffelklöße zu sich zu nehmen, da dies zu Frühgeburten führen kann.

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 Weidrechte.

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 Kaiserslautern⁴⁴⁸ 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

448 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.

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.«

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 Schaaferheimer 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 Lichtenberg⁴⁴⁹, der die damals noch nicht weit verbreitete Knollenfrucht nicht so recht mochte, schreibt in den »Sudelbüchern«

»Gäbe es nur lauter Rüben und Kartoffeln 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:

»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 Bötien« schreibt.

Lichtenberg teilt eine angebliche Abneigung der Kartoffel mit Kaspar Hauser, über dessen Diät (griech. diaita, Lebensweise) und Befinden Georg Friedrich Daumer 1828 schreibt:

449 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.«

»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 ist⁴⁵⁰, 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 bestellen 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 Erdäpffel 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

450 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.

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 Mengerlinghausen 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 andern Gärten Gewächsen, als Roben, Wurtzeln, Cartoffeln niemalen geschehen, noch erhöret. In dem Herrschafft. Zehnden Buch der gleichen Gewächse gar nicht angetroffen werden, wie er nicht anders glaubte.«

Ein anderer Zeuge erklärt:

»Dohrgegen im Herrschafft Zehnden es gar kein Kraut gäbe, auch wenn dann und wann von einem Bedürffigsten 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 vermaltet 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 excediren hirunter soweit, daß sie außer zu verschiedenen ständigen Gemüsen Plätzen die Cartoffeln in dem ganzen Felde herum verpflanzen und hierzu keinen beständigen Platz 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 Eingessene, 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 Cartuffeln 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 sind⁴⁵¹.

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

451 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.«

mit dem Tiefststand 1823; die mageren Einkünfte ließen die Agrarier auf die mehr Gewinn 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 wohlthätige 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 Bräker⁴⁵² 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

452 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 Stücke 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.«

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 gelt-angst.«

Auch in vorhergehenden Jahren, in denen die Ernte mißriet, 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 – 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; Gotzkowsky⁴⁵³ 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 Weihnachtsbaum doch erst 1810 erstmals in Berlin dokumentiert.⁴⁵⁴

453 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.

454 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.

Eine Erklärung zum Begriff Oekonomie. Oekonomie bedeutete ursprünglich »Hauswirtschaft«, denn die Grundeinheit des Wirtschaftens ist das Haus. Und hier wiederum der privat-genutzte 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 München⁴⁵⁵ 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

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.

455 Ludwig Tieck: »1. Abscheuliches Nest, 2. Schlimmes Klima, 3. Schlechte Wohnungen, 4. Rohe Nation.«

schlecht aufgenommen⁴⁵⁶.

»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 Weltkrieg⁴⁵⁷ veranlaßte die Führung des Marine-Stützpunktes in Cuxhaven (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

456 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.«

457 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:

»Jeder Stoß ein Franzos,
Jeder Tritt ein Britt',
Jeder Schuß ein Ruß,
Jeder Klaps ein Japs.

Auch in Serbien müssen se sterbien!«

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.«

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.

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 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 Suppenapf. 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.⁴⁵⁸

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 Rumford⁴⁵⁹ jedoch mit der Erfindung einer Thermosflasche, eines Filtergeräts für Kaffee⁴⁶⁰ (1809) und der Präsentation eines neuentwickelten, kompakten Herdes, der die bisherigen offenen Feuerstellen ablöste⁴⁶¹, und mit der Errichtung eines oder besser des »Englischen Gartens« nebst Chinesischen Turm in München.

458 Gerd Paczensky und Anna Dünnebieer 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.

459 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 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 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)

460 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.

461 Dennoch blieb es noch lange dabei: »Der Beck' gehört ans Eck«. Und der Schmied auch.

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 Botschafter »Papa« genannt, versuchte sich erfolgreich an einem Ofen⁴⁶².

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 auseinander-geschoben 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 füllte⁴⁶³. 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, »Gemüsemann«.

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: Holzmangel⁴⁶⁴. Auch wegen

462 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«

463 Walter Kempowski (in »Hamit«) spricht bei seiner Rückkehr nach Rostock auch von einer Sättigungsbeilage: »Wurstscheibe mit Brotsockel«

464 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 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 gefälltten 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 Holzangel 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 gefälltten 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 Holzangel empfohlen:

»Bei dem allenthalben überhand nehmenden Holzangel 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 Branntweimbrennerei 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

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 Tisch⁴⁶⁵ – das »poule au pot« war selbstverständlich ein Eintopf⁴⁶⁶. 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 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?⁴⁶⁷

Das Kochbuch »Kochrezepte für Arbeiterfamilien«, das 1887 in Elberfeld erschien und von Fabrikanten sehr günstig beurteilt wurde, schlug der Arbeiterfrau für eine vierköpfige

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«.

Heutzutage 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.

465 Doch merke auf: »Wenn der Bauer ein Huhn ißt, ist entweder der Bauer krank oder das Huhn.«

466 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 Unterernährten« besteht aus Hornissenfrikadellen und Gekröse vom Zaunkönig.

467 Über »richtige« Fritten steht mehr im Kapitel »Chips und fritten«

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.⁴⁶⁸

In der »Suppenanstalt für Arme« (im Volksmund »Bellküchen« genannt⁴⁶⁹) 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, Tabak⁴⁷⁰, Raps und Runkelrüben in Bayern gegeben habe. Die Verbreitung der Kartoffel sei aber auch behindert worden, weil an vielen Stellen die Dienstboten⁴⁷¹ 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,

468 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 angeschriebene Firma Ihnen einen Fehler nachweisen kann (ich hatte das Eiscreme auf dem Ofen gelegt und plötzlich schmolz es ...), kein Ersatz-Produkt erwarten, das von Verona Pooth (früher Feldbusch) beworben wird/wurde (weil der *Blubb* nicht mit der Bundespost/DHL transportiert werden kann). Wenn's was gibt, ist es zumeist mehr als man haben wollte.

469 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.

470 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.

471 Dienstboten waren zu jener Zeit so zahlreich und an sich so unterhalb jeglicher Beobachtungsschwelle, wie es heutzutage elektrische Haushaltsgeräte sind.

insbesondere dem Getreidebau, setzt Herr von Erlach und Freiherr von Riggisberg 1775 – nach der gerade 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.⁴⁷²

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.«

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 Vermarktungs- und damit Gewinnerzielungsmöglichkeit), 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 *Fünftel*) 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

472 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.

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«⁴⁷³ hat man zunächst nicht erkannt.⁴⁷⁴

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 Luserna⁴⁷⁵ 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 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 Mahlzeiten⁴⁷⁶) in glaubensverschiedenen Ehen

473 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.

474 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.

475 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 Asticotal. 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 Asticotal, 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.

476 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

(sog. Mischehen) häufig als Kompromiß *Eidäpfl-Mauldäschla* 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 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-Aepfeln⁴⁷⁷ 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 ganz 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 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,

477 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.

dann Kartoffelgemüs mit kleinen braun gerösteten Kartoffelchen als Beilagen – Kartoffelpastete – Pfannkuchen mit Kartoffelsalat, und zum Nachtsch 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 Vogelnester, die ohne Gewürz fader sein würden als Kartoffeln und sogar ekelhaft sind. ... Unser Kartoffelpfarrer⁴⁷⁸ hatte zwölf lebendige Kinder, da aber der Herr seine Unmittelbaren 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 fünfzigmahl 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.«

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

478 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.

Erdäpfel, wegseht 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 pflaget. 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 Wohlbeyn 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 geschmälzt⁴⁷⁹, Haferbrei, hier und da schwarze Klöße. ... Ich habe Reviere gesehen, wo ein Hering⁴⁸⁰ 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 Schnerer, 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 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 Virchow⁴⁸¹, 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 mißbräuten 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.«

479 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.

480 »A hering is genug for zehnperschojn – a hihn kaum far zwej.« (jiddisch)

481 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.

1848 schreibt er in den »Mittheilungen über die in Oberschlesien herrschende Typhusepidemie«, 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 Bohnewicke (*Vicia faber*), wieder zugenommen, während die Cultur der Kartoffel, zumal auf den größeren Gütern, durch das Eingehen der meisten Branntweimbrennereien 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 vermisch werden, genießt und zwar noch sehr oft aus Mangel an Milch diese dabei entbehrt und diese ihre Eicheln- 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-Rat⁴⁸², (1812 in Jena) in einem Brief an Thomas Johann Seebeck:

»Die Oeconomen sind nun schon dahinter her, welche Kartoffel die stärkereichste und

482 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 lernt⁴⁸³. 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 lauwarne Mittagessen dem *Hidalgo* nicht mehr schmeckte?). Wir werden später – im Zusammenhang mit Nebenwirkungen der Kartoffel – auf die Folgen der Bräunung zurückkommen.

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 Schottland⁴⁸⁴ 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 von achtzig Schulkindern nur noch drei Brot aus eigenem Genuß.

483 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.

484 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.

Die Bauern in der Marsch und in anderen großen Teilen Schleswig-Holstein⁴⁸⁵ und in Jütland⁴⁸⁶ 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 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 gutem 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

485 Angeblich sei die schleswig-holsteinische Geschichte so kompliziert, daß sich nur drei Menschen darin auskannten, wie Heide Simonis meinte, als sie bei einem Arbeitsessen 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.

486 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.

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 Schleswig⁴⁸⁷.

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, 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

487 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 Sirianbeter, 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 von ihnen Kinder geboren, so wirft er sie ins Meer, um sich die Ausgaben zu sparen.«

Dieser Araber zitiert außerdem seinen Landsmann al-Tartûshi:

»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.«

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 veröffentlichten 1807 die Schrift

»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. Hochgräfl. 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 Drost, 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 Familien⁴⁸⁸.

1790 hat sich der Kartoffelanbau in der Geest und in der Marsch (hier vorrangig als Viehfutter) 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 Arbeitsmigranten⁴⁸⁹ schreibt Niemann 1823 in einer Beschreibung der schleswig-holsteinischen Milchwirtschaft:

488 Komlos weist nach, daß sich bis zum Beginn der Industrialisierung die Selbstversorgung der ländlichen Bevölkerung tendenziell positiv auswirkte. Deshalb waren die Iren größer als die Engländer und die Südstaatler größer als die Nordstaatler in den USA. 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.

489 »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.

»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 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 Niedersachsen⁴⁹⁰ 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 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.

490 Friedrich Nietzsche am 1. August 1914: »Dem niedersächsischen Bauern ist die Begeisterung fremd, die zähe Erdkraft ist sein eigentliches Element.«

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 Bauergärten 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 Branntweinbrennerei 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 Campe⁴⁹¹ in Braunschweig für zwanzigtausend Reichs-

491 Mehr zu Campes Kartoffeln in »Visionäre Lebensklugheit«, Katalog zur Campe-Ausstellung in Braunschweig. Campe kämpfte lange Zeit gegen die »Lesesucht« als »Seuche unserer Zeit«,

thalern 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 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«⁴⁹² 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 Erziehungs Rath 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 anonciert 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 Jahren, den Erdgruben anzuvertrauen, so soll der noch übrige Vorrath zu einem

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.

492 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), vierhundert 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.

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 Holland⁴⁹³ 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 Seume⁴⁹⁴ 1805 »Mein Sommer«:

»Hier besuchte ich nur den Agathodämon der Kinderwelt. Campens Ruheplätzchen hat vielleicht mehr von Sanssouci als das große bei Potsdam. Einem Könige 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, 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: Stekrüben 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;

493 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 ...«

494 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.«

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:

»Erdöpflesuppn 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 Kantüffalbree,
un Dingsdach deit das Lief mi weh
von all de veelen Kantüffalbree.«

Im pennsylvanisch-pfälzischen Bereich heißt es:

»Mariyets Grumbeere in aller Frieih
Middags Grumbeere in Fleischbrieh
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 Viehkartoffeln⁴⁹⁵), 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 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

495 Die Viehkartoffeln waren eine minderwertige Sorte, die insbesondere nur für die Schweinefütterung verwendet werden konnte – deshalb wurde sie auch »Säukartoffel« genannt..

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 dortherum 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 Niederrungenzonen, 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 Kummeten 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 Geschlechtstriebe 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 ersetzten nicht die Qualität der Handarbeit, Maschineneinsatz lohnte sich erst bei größeren Flächen⁴⁹⁶.

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 Landwirtschaftsgesellschaft« 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.

496 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 verringert, 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.

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 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 Würfelglücks⁴⁹⁷,
- 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,
- die Kartoffel führt zur Entdeckung der Gravitation durch Isaac Newton (1642–1727, Sohn eines Gutspächters), als dieser nach dreizehn Jahren angestrengten Forschens und Berechnens in einem ersten Versuch einen Erdapfel hochwirft und später einen gewöhnlichen Apfel⁴⁹⁸ als Beweis der Anziehungskraft der Erde fallenläßt und dies alles im Buch »*Philosophiae naturalis principia mathematica*« mit dem Hinges-Faktor niederlegt⁴⁹⁹,

497 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. 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. 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?

498 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.

499 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

- 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 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

ermittelten Daten der Schallgeschwindigkeit nicht mit den »Soll«-Daten seines Freundes W. Derham übereinstimmten; heute ist dieses Verfahren zur Erlangung von Forschungsgeldern allgemein eingeführt.

Symbolisierung üppiger Erotik nimmt dieser Maler blau – blau wie die Blütfarbe 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 überdauert⁵⁰⁰. Erst am Anfang des dritten Jahrtausends wandelt sich das Bild: Auch Männer lernen Kartoffelschälen⁵⁰¹.

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.

500 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.)

501 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 »Ketzler« 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.