

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 Schottland<sup>383</sup>) 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 wandernd<sup>384</sup>, 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 einen 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«<sup>385</sup>.

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 war<sup>386</sup>.

---

»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 hatte<sup>387</sup> 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 Pilgramsreuth<sup>388</sup> 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 anfing.

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 Erdäpfel<sup>389</sup> genannt, bedienet, daß ein einziger Inwohner für sich fast 1/4 Tagwerk mit derselben bepflanzt, indem sie solche in die besten Felder pflanzen und zum besten alljährlich düngen.«

Am 3. Februar 1696 berichtet er:

»Wie die Erdäpfel in Pilgramsreuth ihren Anfang genommen und wer sie hierher gebracht und wo solcher Bauer gewohnt, wissen die Beklagten zum Theil am besten, werden auch wohl das wissen, daß selbiges Bauern Nachbarn und andere Leute anfänglich solche Frucht verabscheuet und sich in deren Genießung der abscheulichsten Krankheiten besorget, auch da besagten Bauern ein Ochs umgefallen, alle Inwohner allhier gemutmaßet haben es müßte solches Vieh durch das Kraut der Erdäpfel, so man ihm zu fressen gegeben, vergiftet worden und deswegen verreckt syn, wiewohl dieses ›falso opinio‹, als die Erfahrung bishero bezeuget, war. Indem nun 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: »eorðäppel 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 Engel<sup>390</sup> (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 wird<sup>391</sup>. 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 behelf 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«<sup>392</sup>), 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 grössersten 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 fortreiben kann.«

Da ist verständlich, daß auch den anderen Erdäpfeln, *unserer* Knolle, Eigenschaften zugesprochen wurden, die sie nicht hat. Zedler erläutert auch das Wort »Tuber«, das nach seiner Meinung von »tumeo, ich schwellen 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 Schwiebus<sup>393</sup>, 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.<sup>394</sup>

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-Weimar<sup>395</sup> 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 Weimar<sup>396</sup> 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 Barendorf (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 Gebieten<sup>397</sup>.



---

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

### Pfeffer galt als Aphrodisiakum

Pfeffer<sup>398</sup> 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 Ysabella, 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 Wohlstand<sup>399</sup> und ermöglichte ihnen die Funktion von Bankiers, die Könige und Kaiser finanzierten. Pfeffer erregte Männer (und Frauen), die angesichts der Keuschheitsgürtel<sup>400</sup> 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 Eichel bestand. Kann sich der geneigte Leser vorstellen, wie Schweinefleisch schmeckt, wenn die Tiere ausschließlich mit Eichel 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.«<sup>401</sup>

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 grenzenlos<sup>402</sup>. 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 Nahrungsgewohnheiten<sup>403</sup>: 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 Gesinde<sup>404</sup>. 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 meistentheils aus unverdaulichen Mehlspeisen, die wie es einem jeden bekannt ist, in dem Magen überlästige Blähungen verursachen, welche allen - Eifer zur Handarbeit bei dem Gesinde erkälten.

Der Erdapfel wäre meines Gedünkens ein sehr zweckmäßiges Mittel, diesem Übel abzuhelfen, 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.«<sup>405</sup>

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«<sup>406</sup>.

---

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.<sup>407</sup>

---

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 Teufel<sup>408</sup> 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 Elsholtz<sup>409</sup> (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.«<sup>410</sup>

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«<sup>411</sup> 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 Rumpolt<sup>412</sup>, 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 erfunden<sup>413</sup>. 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.«<sup>414</sup> 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 Kartoffelgenusses<sup>415</sup>.

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 abzuliefern<sup>416</sup>; 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 auszeichneten<sup>417</sup>. 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«<sup>418</sup> 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 Vohenstrauß<sup>419</sup> 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)<sup>420</sup> 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« veröffentlicht<sup>421</sup>. 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 1816<sup>422</sup> 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 Soldaten<sup>423</sup> 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 Lepra<sup>424</sup>, 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 Verlagshandel<sup>425</sup>, 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.

Zunftmeister<sup>426</sup>, 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 wurden<sup>427</sup>; 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 Tote<sup>428</sup>.

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 sei<sup>429</sup>; 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)<sup>430</sup>. 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 Erdepffel un Salz, 'n annern Tog Salz un Erdepffel.«

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 Gestaltungsformen<sup>431</sup>. 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 wurde<sup>432</sup>. 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«)<sup>433</sup>.

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 Ende<sup>434</sup>.

---

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 Preuß. 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 Mädchengeburt.

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 erfunden<sup>435</sup>) sind fast ausschließlich auf klimatisch bedingte Mißernten zurückzuführen; jetzt verschärfen sich die Hungersnöte durch die ansteigende Bevölkerung. Die Verschlechterung der Nahrungssituation<sup>436</sup> 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 Augsburg<sup>437</sup>.

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 Adel<sup>438</sup>) wird beschränkt. Der Hunger der armen Städter konnte dabei jedoch nur gemildert, nicht beseitigt werden.<sup>439</sup>

---

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 verhehlicht 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 Torwarter 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 Potsdam<sup>440</sup>, 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 Karlsbader<sup>441</sup> 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.«<sup>442</sup>

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 Eßkultur<sup>443</sup>. 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](mailto: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.<sup>444</sup>

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«<sup>445</sup>.

---

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 Krankheiten<sup>446</sup> 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.«<sup>447</sup>

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 Kaiserslautern<sup>448</sup> 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.