

Jordpåron und jarðapli, Maaomene und Potet

König Gustav Adolf von Schweden zog im Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) mit seinen Heerhaufen durch deutsche Lande und trug – gemeinsam mit Pest, Tod und Teufel – zum Untergang der Städte und Dörfer kräftig bei. Seine Soldaten ernährten sich – wie auch die Söldner von Wallenstein und Tilly – von dem, was sie raubten (wahrlich: der Krieg ernährt sich selbst) oder auf dem Felde finden konnten. Gefunden haben sie Kartoffeln und Rüben.

Es liegt nahe, daß die Soldaten diese »Fundsachen« (wie auch andere Beutestücke) mit in ihre Heimat nahmen und – wie sie es gesehen hatten – ebenfalls anbauten. Nichts blieb den schwedischen Soldaten von ihren langen Kriegszügen in Deutschland als die Kartoffel.

Sicher ist, daß die vielen Kriege – zumeist auf deutschem Boden – wesentlich dazu beitrugen, die Kartoffel in Europa zu verbreiten; es ist belegt, daß nach dem »Pfälzischen Erbfolgekrieg« (1688–1697), nach dem »Spanischen Erbfolgekrieg« (1701–1714), nach dem »Ersten Schlesischen Krieg« (1740–1742) oder nach dem »Bayerischen Erbfolgekrieg« (1778 bis 1779) die Anbauflächen der Kartoffel auch im nördlichen Europa sich deutlich ausweiteten.

In Uppsala wurde die Kartoffel seit 1658 im botanischen Garten dieser schwedischen Universität angebaut – als exotische Rarität. 1662 wird sie aber schon in einem Werk über Landwirtschaft erwähnt. Ein früher Name der Potatis war »Peruviansk nattsatta« – so nannte Olaus Rudbeck die Kartoffel in seiner Schrift »Hortus Botanicus variis exoticis indigenisque plantis instructus« (1685); es ist vermutlich seine eigene Schöpfung

Der Schwede Jonas Alströmer (ursprünglich Alström, 1685–1761, später Mitbegründer der schwedischen Akademie der Wissenschaften in Stockholm), der als junger Mann in englischen Diensten in Irland gekämpft und dort den Kartoffelanbau kennengelernt hatte, nahm von der grünen Insel Kartoffeln mit in sein Land. Seine spätere Stellung als vermöglicher Kommerzienrat und Fabrikbesitzer ermöglichte ihm und veranlaßte ihn, die Kartoffel zu verbreiten und für seine Webereiarbeiter anzupflanzen. 1720 begann Alströmer für den Anbau der Kartoffel zu werben; drei Jahre später beschaffte er sich Saat-Kartoffeln aus Frankreich und ließ sie auf seinen eigenen Felder anbauen. 1727 erschien eine Broschüre von ihm über den Nutzen und die Verwendung der Kartoffel. Aber da das einfache Volk nicht lesen konnte, war die Broschüre (»Den svänska vårdane Fåraherdens trogne vågvisare. Bihang om potatos eller Jordpåron«, Stockholm) nur für die Gelehrten und für die gebildeten bürgerlichen Stände.

Die von dem Reichsminister Dalarne, jüngster Sohn von König Gustaf VI. Adolf, angestellten Versuche mit dem Kartoffelanbau führten ebenfalls nicht zu einer weiten Verbreitung der Kartoffel, da sich auch die schwedischen Bauern anfänglich weigerten, dieses neue Gemüse anzubauen. Der Versuch Alströmers, die Kartoffel auf schwedische Äcker anzubauen, erfolgt dennoch deutlich früher als in Preußen.

1747 und 1748 wurden Saat-Kartoffeln aus Deutschland nach Schweden eingeführt. Gräfin Eva de la Gardie erstellte 1748 einen Bericht über die Verwendung der Kartoffel als Viehfutter, als Mehl und zum Schnapsbrennen, den sie der Akademie der Wissenschaften schickte. Aber erst 1787 erlaubt die schwedische Regierung die Branntweinbrennerei für den häuslichen Bedarf – und jetzt kam der Knollenanbau in Schweden so richtig voran. Erfolgreicher war der Kartoffelanbau nach dem Siebenjährigen Krieg (1756–1763), in dem (wieder einmal) schwedische Soldaten in Deutschland Krieg führten; sie nahmen die Knolle aus Pommern mit und pflanzten sie in ihrer Heimat an.

Die Hungersnot 1764 gab dann den entscheidenden Impuls für die großflächigere

Verbreitung der Kartoffel in Schweden: Brotlose Bauern aus Skaraborg mußten anstelle von »Knäckebrot« die neuen »Erdbirnen« essen. Bis zum Jahr 1790 änderte sich dann auch die Einstellung der Bauern zur Kartoffel. Für die Ausbeutung und Verarbeitung der erzenen Bodenschätze holten die Schweden süddeutsche Bergleute, die gleichzeitig auch die Kartoffeln mitbrachten.

Der felsige Boden im südlichen Schweden – zum Beispiel in Småland – erlaubte es, schon auf kleinsten Flecken die Erde anzuhäufeln und die Saatkollen zu vergraben. In den nördlichen Teilen, in denen karge Moore mit Kiefern- und Tannenwälder abwechseln, war die Erde für den Anbau der Kartoffel gleichfalls geeignet.

Schweden war von regelmäßigen Mißernten von Weizen und Gerste betroffen, die Kartoffel bot eine entscheidende Möglichkeit, den häufigen Hungerjahren zu entkommen, ohne nach Amerika auszuwandern. Die schwedische Bevölkerung war arm: Småland, Schmalland, Schmalhans Küchenmeister, klein, gering, kärglich, knapp⁵⁰². Kartoffeln und Fisch gehörten zur normalen *husmanskost* einer schwedischen Bauernfamilie.

Auf seiner »Lappländischen Reise« (1732) sieht Linné in der Nähe des Ortes Västerbotten⁵⁰³ Kartoffeln, »die hier nicht größer als Mohnkapseln« werden, ohne über die Knolle mehr zu bemerken; daraus läßt sich schließen, daß Kartoffeln zu diesem Zeitpunkt in Schweden schon weit verbreitet waren.

Da der karge Boden nicht viel hergab, buken die Leute Brot aus Gerste, in das sie Erbsen und (Kiefernrinde)-Häcksel einmischten. In Zeiten, in denen Salz billig war, gehörte der Salzhering zum normalen Essen; der »sill« war so salzig, daß er die normale Lebenserwartung verkürzte, und dazu gab es Kartoffeln und Kohlrouladen⁵⁰⁴ – ein Erbe aus jenen Zeiten, in denen in der Türkei schwedische Soldaten unter König Karl XII. gefüllte Weinblätter kennenlernten.

Es bedurfte einer ausgesprochenen Leidensfähigkeit (so wie heute mancherlei Fertiggerichte aus Tüte, Büchse und Drei-Kammer-Schale) diesen vergrabenen Fisch zu essen; der vergrabene Fisch, der »Gravad Lachs«, die heutige »Delikatesse« aus Zuchtanstalten mit medizinisch angereichertem Futter, wird mit Salz, Zucker und Gewürzen behandelt, damit er den Geschmack von faulem Fisch⁵⁰⁵ verliert.

Die Unfähigkeit (oder der Drang zum schnellen Genuß), Getreide- und insbesondere

502 Aber da kommen auch Ronja, Herr Nielsson, der »Kleine Onkel« und Pippi her. Die småländischen Lügenbarone behaupten, die Wäscheklammer und das Schnapsglas erfunden zu haben (das letztere stimmt jedenfalls, denn irgendwie mußte der Kartoffelschnaps doch weggeputzt werden). Noch heute ist Småland das schwedische »Glasland« mit unzähligen Glasbläsereien

503 In der Gegend von Västerbotten erleiden viele Menschen im Alter von nur etwa dreißig Jahren einen tödlichen Herzinfarkt, obgleich ihre Blutfettwerte niedrig sind und der Kartoffelverbrauch hoch. Merkwürdig.

504 Im »Nordischen Krieg« 1700–1721 (Rußland und Polen und Dänemark gegen Schweden) um die Vorherrschaft in der Ostsee mußte die schwedische Armee nach der Niederlage bei Poltawa zu ihren türkischen Verbündeten flüchten. Neben der Kohlroulade brachten die Schweden den »Königsberger Klops« mit, der seinen vorzüglichen Geschmack den Blütenknospen des Echten Kapernstrauches verdankt; ein Essen, daß durch Kartoffeln veredelt wird.

Bartholomaeus Platina aus Cremona in »De honesta voluptate et valetudine«, 15. Jahrhundert, über den Weißkohl: »Es herrscht Übereinstimmung darüber, daß Kohl von warmer und trockener Natur ist und aus diesem Grunde die schwarze Galle fördert, schlimme Träume erzeugt, nicht sehr nahrhaft ist, wegen seines Gases den Magen ein bißchen und Kopf und Augen sehr stark in Mitleidenschaft zieht und die Sehschärfe beeinträchtigt.« Leonhart Fuchs zählte Kohl zu den Pflanzen mit kontrazeptiver Wirkung.

505 Ein bretonisches Sprichwort lautet: »Kement a zo fall, a gar ar sall« – was nicht gut ist, braucht Salz.

Kartoffelschnaps vom Fuselöl⁵⁰⁶ zu reinigen, führte zu erheblichen gesundheitlichen Beschwerden und dauerhaften Körperschäden; die eingeschränkte Prohibition der Schweden seit dem frühen 19. Jahrhundert ist vor diesem Hintergrund verständlich. Olaf Gulbransson:

»Einmal war ich mit meiner Flasche zu spät dran und habe dann aus seiner trinken müssen. Das war fürchterlich. Es war eine Mischung aus Naphta und Spiritus und allerlei Düwelsdreck.«

Die Volksbewegung gegen den Alkoholmißbrauch (»nykterhetsrörelse«) und später das »motbok« entstand, weil ein beträchtlicher Teil der Ernte von Gerste und Kartoffeln in den unzähligen Haushalts-Brennereien verschwand. Diese Nüchternheitsbewegung entstand, als die ersten Schweden aus Nordamerika zurück in ihr Heimatland kamen und ihre (neuen) religiösen Vorstellungen über Zucht und Sitte und Anstand und Arbeitsethos mitbrachten. 1919 waren 174 von 230 Mitgliedern des Parlaments Mitglieder der »Nüchternheitsgruppe«.⁵⁰⁷ Auf der anderen Seite ist zu bedenken, daß die geschmacklich eintönige und karge Nahrung Kartoffel, verbunden mit vergrabendem Lachs und anderem toten Fisch⁵⁰⁸, es unabdingbar oder verständlich machte, 'nen *Lütten* zuzutrinken, damit Würze und Geschmack

506 Alle aus Weinreben, Runkelrüben, Korn oder Kartoffeln destillierten Branntweine enthalten Fuselöl, ein Gemisch von höheren Alkoholen, d.h. von dem gewöhnlichen analog Alkohol entgegengesetzten Flüssigkeiten (u.a. primärer Propylalkohol, Isobutylalkohol, Amylalkohol). Junger, ungereinigter Kartoffelschnaps enthält das meiste und am ungünstigsten für die Gesundheit zusammengesetzte Fuselöl. Wenn Kartoffelschnaps länger liegt, verflüchtigen sich diese Fuselöle, aber dazu hatte man keine Zeit und keine Geduld. Der in Westfalen übliche Begriff Fusel für »Kornbranntwein« hat jedoch keine Berechtigung, denn seit 1909 wird »Korn« nach einem deutschen Reinheitsgebot hergestellt.

Der Begriff »Fusel« entstand – wahrscheinlich in Hamburg – in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts und bezeichnete geringwertigen Branntwein.

Weizenbier enthält deutlich mehr sogenannte Fuselalkohole wie Methanol als »Export« oder nach Pilsner Art gebraut Bier. Daher dürfen sich Weizenbiertrinker nicht über Kopfschmerzen oder Schwindel und Übelkeit am nächsten Morgen beklagen.

In früheren Jahrhunderten war das gemeinsame Trinken von Alkohol ein »Garant und Symbol der Gemeinschaft, Freundschaft, Brüderschaft derer, die es verbindet.« (Armand Dubarry); jedes Trinkgelage endete (durch das nur in Nordeuropa verbreitete Zuprosten) noch im 16. Jahrhundert im Vollrausch. Die alten Griechen veranstalteten »Symposien« – ein Trinkgelage der Männer nach festen Regeln, religiös eingeleitet und dem Dionysos geweiht, mit einem musikalisch-literarischen Unterhaltungsteil; das Glas wurde gemeinsam geleert auf Zuruf eines jeweils gewählten »Symposearchen«. Das christliche Abendmahl soll eine »kultisch überhöhte Trinksituation« gewesen sein. In der Region um Osnabrück ist es noch heute in manchen Kreisen verbreitet, »Gabiko« zu trinken, was nichts anderes bedeutet als »ganz billiger Korn«, in Berlin »Jabiko« genannt – und so schmeckt dieser »Brand« auch.

507 Auch Deutschland war von der Antialkoholikerbewegung betroffen. Da gab es den Deutschen Arbeiter-Abstinenzlerbund, den Deutschen Alkoholgegnerbund, das Blaue Kreuz (existiert noch), Die Abstinenten Turner, der Verein abstinenter Katholiken, Die abstinenten Schachspieler, der Württembergischer Verein enthaltsamer Verkehrsbeamter, die Großloge Deutschlands des Internationalen Guttemplerordens (ist immer noch präsent) und der Bund abstinenter Frauen. Gott beschütze uns vor dem »Verein rauchender Protestantinnen und Protestanten in Mecklenburg-Vorpommern«.

508 Der heute so teuer zu bezahlende »Gravad Lachs«, der ebenfalls zur Kost der schwedischen Unterschicht gehörte, entstand ursprünglich aus Salzangel: Der im Frühjahr gefangene Lachs wurde zur längeren Aufbewahrung in Gruben gelegt und – Salz war teuer – nur mit soviel Salz bestreut, daß er nicht verfaule, sondern nur sauer wurde und in Gärung geriete; dieser vergrabene Lachs soll einen entsprechenden Eigengeruch entwickelt haben. Die Bezeichnung »Potpourri«, wörtlich übersetzt »Topf Verfaultes«, wäre die angemessene Bezeichnung für dieses Essen.

dem Essen zukam.

Im mittleren Schweden entstand das klassische Trockenbrot; nur im Frühjahr und im Herbst, wenn die Mühlbäche ausreichend Wasser führten, konnte das Korn gemahlen werden. Da der Mehlvorrat jedoch nicht ein halbes Jahr gelagert werden kann, mußte es schnell zu einem lagerfähigem Brot (»Wasa«-Knäckebröt!) verarbeitet werden: Der fetthaltige Keimling wurde mit dem Mehlkörper des Korns gleichzeitig vermahlen. Bedingt durch die damalige Mühlentechnik war dieses Mehl nur etwa zwei Wochen lagerfähig, dann wurde es immer gelblicher, bekam einen ranzigen Beigeschmack und ließ sich nicht mehr zu Brot backen. Die zweite Möglichkeit, ganzjährig Nahrung zu haben, war die Kartoffel, deren Verarbeitung nicht von der Mühlentechnik abhing.

Wirtschaftliche und soziale Reformen am Anfang des 18. Jahrhunderts sollten dazu beitragen, die schwedische Bevölkerung stärker wachsen zu lassen. Ziel der Reformen war nicht das allgemeine Wohlergehen der Landbevölkerung und der städtischen Bürger, sondern die Schaffung billiger Arbeitskräfte für den Adel und die evangelische Geistlichkeit. Erhöhte Erträge der Landwirtschaft, Kartoffeln (deren Anbau besonders gefördert wurde) und bessere Gesundheitsvorsorge verringerten die Sterblichkeit.

Die Erbschaftsreformen im 18. und 19. Jahrhundert und das Recht, einen Hof auf mehrere Erben aufzuteilen, führten jedoch zu einem Anstieg der Bevölkerung. Die Industrieproduktion nahm nicht im gleichen Umfang zu, so daß diesem Bevölkerungswachstums insbesondere bei der Landleuten eine weitere Verarmung und Not folgte. Hinzu kam, daß Mitte des 19. Jahrhunderts durch die sog. »Skifts-Reform« die Dorfbewohner gesetzlich gezwungen wurden, mit ihren Höfen aus der funktionierenden Sozialgemeinschaft »Dorf« herauszuziehen und ihr zuvor zersplittertes Grundeigentum um die neuen Häuser herum zu konzentrieren.

Die Aufhebung der sozialen Bindung, verbunden mit der Hungersnot in der Mitte des 19. Jahrhunderts führte zur massenhaften Auswanderung nach Amerika⁵⁰⁹ und zur

509 Die Auswanderung nach Amerika führte von Göteborg mit der englischen Reederei Wilson nach Hull in England, von da mit dem Zug nach Liverpool und dann weiter. Die Schiffe der Wilson-Reederei waren berüchtigt dafür, daß sie stets zu viele Passagiere für die zweitägige Überfahrt von Schweden nach England an Bord hatten; die grünliche Farbe dieser Linie war ein Zeichen der Ehrerbietung vor Neptun und zugleich Symbol für die »Komfortabilität« der Überfahrt. Die Schweden nahmen in die neue Heimat (sie siedelten zumeist in der Gegend um Chicago, in Minnesota) die Kartoffeln mit. »Ame – rika«, das gotische Himmelreich. Auswanderung bzw. Migration hing mit dem Bevölkerungswachstum (von 1800 bis 1850 verdoppelte sich die schwedische Bevölkerung) bei gleichzeitig fehlenden Beschäftigungsmöglichkeiten zusammen. Um in den USA von staatlicher Seite Land zugewiesen zu bekommen, mußte ein Siedler »mindestens fünfzig Apfel- und Birnbäume pflanzen«. Durch diese Vorschrift wurde die Grundstücksspekulation erschwert. Da ein durchschnittlicher Apfelbaum zehn Jahre benötigt, um Früchte zu tragen war die Anpflanzung ein Zeichen des ernsthaften Willens, seßhaft zu werden.

Henry David Thoreau meinte, es sei »bemerkenswert, wie eng die Geschichte des Apfels mit der des Menschen verwoben ist.« Ralph Waldo Emerson schrieb, daß »der Mensch einsamer wäre, weniger gesellig und weniger Beistand hätte, wenn uns das Land nur die Nutzfrüchte Mais und Kartoffeln schenkte (und) diese schmückende und gesellige Frucht vorenthielte«, wobei er hierbei den Apfel meinte, aus dem Apfelmost hergestellt werden konnte, der das ursprüngliche alkoholische Getränk der Nordamerikaner war.

Eine der berühmtesten Figuren in der Geschichte Nordamerika ist John Chapman, der unter seinem Spitznamen John Appleseed bei den Bewohnern von Ohio bekannt war. Chapman eroberte am Ende des 18. Jahrhunderts den Westen der USA dadurch, daß er vor den ersten Siedlern in das »freie« Land zog und Apfelkerne säte. John Chapman wartete dann nur noch auf die ersten Siedler und konnte denen dann seinen sehr herb schmeckenden Most verkaufen. Der ganze Westen wurde mit Johnny Appleseeds Apfelbäumen erobert, so daß Emerson glaubte, der Apfel sei eine »amerikanische Frucht«.

Arbeitsmigration nach Schleswig-Holstein, Mecklenburg und Pommern.

Mehr als ein Fünftel der Bevölkerung verließ Schweden, verließ die »röd liten stuga med vita knutor« – die roten Häuser mit den weißen Fensterrahmen; für die Anwerbung nach Deutschland etablierten sich in Schweden (zum Beispiel in Skane) Mittelsmänner im Auftrag deutscher »Gesindevermieter«. In Dänemark wurden die Angeworbenen, Männer wie Frauen, zumeist im Hackfruchtbau⁵¹⁰ («Rübenmädchen»), in Schleswig-Holstein in den Meiereien (»Buttermädchen«⁵¹¹) eingesetzt.

Ein altes schwedisches Rezept für Kartoffeln ist »Janssons Versuchung«, *Janssons Frestelse*, ein angeblich unverzichtbarer Bestandteil des *smör-ardsbord*, ein Kartoffelauflauf, dessen Besonderheit der starke Geschmack des eingelegten Herings ist:

Kartoffeln, Zwiebeln und Hering schichtweise in eine gebutterte Form geben, wobei die erste und die letzte Schicht aus Kartoffeln besteht; mit Butterflöckchen krönen und wenig Heringssaft und Sahne darüber gießen. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten im Backofen backen, Sahne übergießen und weitere 30 Minuten garen lassen.

Ein Tip: Janssons Frestelse sollte man nicht unmittelbar vor dem Zu-Bett-Gehen essen.

Die Norweger erhielten die Kartoffel wahrscheinlich Mitte des 18. Jahrhunderts aus Schottland (in jener Zeit emigrierten viele Norweger nach Schottland). 1758 läßt Probst Atne in Loerdalen am Sognefjord und in Ullensvang am Hardangerfjord Kartoffeln anpflanzen.

»Baumäpfel« und Erdäpfel haben Einiges gemeinsam, aber es trennt sie auch Vieles: Den Apfel mit Begriffen wie »Gesundheit« zu verbinden ist eine Erfindung der 1920er Jahre, Teil einer – so schreibt Michael Pollan – PR-Kampagne der Apfelverwerter, der die Forderungen der amerikanischen »Women's Christian Temperance Union« unter Carry Nation zurückweisen sollte. Nation wollte nicht nur die Salootüren verbarrikadieren, sondern auch die Apfelbäume abhacken lassen, weil diese für die Alkoholisierung der Männer den Grundstoff lieferten. Zwar kann man aus Kartoffeln auch Alkohol herstellen, aber bisher hat niemand gefordert, den Kartoffelbau einzustellen und: Die Kartoffel ist wirklich gesundheitsfördernd.

Gemeinsam haben diese beiden Äpfel, daß sie sich je nach Standort unterschiedlich entwickeln. Kein Apfel schlägt seinen Eltern nach. Aus Kernen für den Baumapfel wird ein Wildling, ein Holzapfelbaum, der seinen Eltern nur gering ähnelt. Wer eßbare Äpfel will, muß veredelte Bäume pflanzen, denn die Früchte wilder Apfelbäume sind äußerst sauer (Thoreau: »so sauer, daß ein Eichhörnchen Zahnschmerzen bekommt und ein Eichelhäher loskreischt.«). Wildwachsende Äpfel kann man nur in Form von Most, von Cider, zu sich nehmen. Jeder Apfelkern enthält die genetische Anleitung für einen völlig neuen Apfelbaum. Pollan: »Gerade der Apfel fällt fast immer ausgesprochen weit vom Stamm.«

Dieses hat der Baumapfel mit dem Erdäpfel gemeinsam. Keine normale Kartoffel (außer den heutzutage verwendeten besonderen Saatkartoffeln) – irgendwo eingesetzt – bringt Kartoffeln hervor, die der ursprünglichen Saatkartoffel im Geschmack ähnelt.

Äpfelkerne enthalten in geringen Spuren Zyanid, Kartoffel enthalten Solanin. Beide Stoffe sind giftig und haben sich wahrscheinlich im Laufe der Entwicklungsgeschichte als Verteidigungsmittel gegen räuberische Tiere entwickelt.

510 Zu den Hackfrüchten gehören Weiße Rüben, Gelbe Kohlrüben, Mangold (auch Mangelrube genannt), Zuckerrüben, Futterrüben und Kohlrabi.

511 Manuelles Buttern erfordert körperliche Kraft und Fingerspitzengefühl. Gebuttert wurde in hölzerne Butterfässer, die seit Jahrhunderten in Gebrauch waren. Durch einen Deckel wurde eine lange, am unteren Ende mit einer durchlöchernten Platte versehene Holzstange geführt. Das Buttermädchen stand über den Butterbottichen und bewegte die Stange auf und ab, bis sie am Geräusch und an der Konsistenz der Masse erkannte, daß die Butter fertig war. Auch das Scheuern der hölzernen Eimer und der Butterfässer – mit Schachtelhalm – war eine körperlich schwere Arbeit. Die Bauernsöhne, die sich unter den Töchtern des Landes umsahen, achteten deshalb mehr auf Kraft als auf Schönheit (die bekanntlich schneller vergeht).

Von ihm erhielt der Prediger P. H. Hetzberg in Bergenshiift Kartoffelknollen. Aus dem Jahr 1770 liegt ein Bericht über den Kartoffelanbau in Trondheim (früher Nidaros) vor.

Die Kontinental-Sperre 1808–1814 behinderte die Einfuhr englischen Getreides nach Norwegen, so daß als Alternative die Kartoffel angebaut werden mußte. Als 1808 die Heringe (nach langer Abwesenheit wegen des kälter gewordenen Golfstromes) auch wieder an der norwegischen Küste laichen, wird Hering mit in Tran gebratenen Kartoffeln zur täglichen Grundnahrung der rasch wachsenden Bevölkerung, die sich von den Auswirkungen der Pest im Jahre 1394 erst jetzt erholte. Langanhaltende rauhe und stürmische West- und Nordwinde trieben die Fischschwärme des Nordpolarmeers (Barentsee) an die norwegische Küste.

Gleichzeitig führten diese Winde zu Mißernten. Ähnliches stellte der norwegische Forscher G. Schøning für die Jahre 1600–1602, 1632–1634, 1685–1687 und 1740–1742 festgestellt worden. Unter diesen Umständen war Kartoffelbau eine Möglichkeit, der Hungersnot zu entkommen. Denn wie schmecken Heringe und Kabeljau ohne Zukost? Und – ein altes Sprichwort der Armen: »Der Hunger macht Bohnen zu Mandeln.«

In Norwegen ist früh eine Methode entwickelt worden, die Kartoffeln nach ihrem Umfang zu sortieren: In den »guten Stuben« waren die Fußböden mit Dielen aus Kiefernholz ausgelegt, in denen sich Löcher unterschiedlicher Größe befanden. Wenn nun früher im Herbst die Kartoffel geerntet waren, wurden sie in dieses Zimmer gebracht und dort auf dem Boden so lange bewegt, bis jede ein Loch passender Größe gefunden hatte und somit in die richtige Abteilung des Kellers hinunterfiel. Und dazu wurde von Männern und Frauen das Nationalgetränk – *akevitt*, bräunlicher (oder weißer) Kartoffelbranntwein mit Kümmelaroma – getrunken⁵¹². Im Harz wurden von den Jungen und Mädchen die Kartoffeln sortiert unter dem Motto »Esser – Pflänzler – Schweine«.

In den dreißiger Jahren des 18. Jahrhunderts begann der Kartoffelanbau auch im damals zu Schweden gehörendem Finnland, nachdem bereits die Norweger den Anbau bis in die nördlichen Gebiete (in denen keine Gerste mehr angebaut werden konnte) gebracht hatten. Anfang der 1860er Jahre nahm die Bedeutung der Kartoffel zu, was darauf zurückzuführen ist, daß Soldaten, die in Pommern die Knolle kennengelernt hatten, sie in ihre Heimat mitnahmen und dort anbauten. Die Entwicklung der Stahlindustrie in Finnland lockte deutsche Schmiede an, die gleichfalls die Kartoffel mitbrachten.

512 Übermäßiger Alkoholgenuß war (und ist) nicht auf Skandinavien und Rußland beschränkt; in einem Reiseführer des 19. Jahrhunderts über Ostpreußen steht:

»Der Menschenschlag der Nehrung ist arbeitsam und anspruchslos. Eine gewisse Rückständigkeit, Anzeichen von Inzucht und reichlichem Alkoholgenuß, ist unverkennbar.«

Über die Württemberger hieß es: »Was die moralischen Eigenschaften anlangt, so zeichnen sie sich durch Biederkeit, unverdrossenen Fleiß und Genügsamkeit aus.«

1537 schreibt der Engländer Wickram: »Fünf gute Gründe für das Trinken – die Ankunft eines Gastes, der gegenwärtige Durst, der künftige Durst, die Köstlichkeit des Weins und jeder andere Grund.« – Für alle, die eine Rechtfertigung suchen.

1885/1886 trank der ostdeutsche Arbeiter jährlich achtzig Liter (Kartoffel-)Schnaps und der ostdeutsche Landarbeiter gar 120 Liter, die zumeist kostenfrei von der Gutsherrschaft verteilt wurde.

Hans-Joachim Zinkeisen erinnert sich, ihm sei während seiner Berliner Studienzeit von ostpreußischen älteren Herren (jene mit -eit und -utsch am Ende ihres Namens) seines Ruderclubs erzählt worden, daß die dortigen Kätner, Instleute und Häusler ihren Tagelohn noch bis weit ins 20. Jahrhundert im Form von Deputaten erhalten hätten; es sei jedoch nicht nur mit Rüben und Kartoffeln, sondern auch und insbesondere mit Kartoffelschnaps verlohnt worden. Nun hatte es mit diesem Schnaps eine besondere Bewandnis: Hatte die Gutsherrschaft wieder einmal ein Cognac-Fäßchen – es mag auch ein alter Burgunder gewesen sein – geleert, so wurde hierin der Kartoffelschnaps abgefüllt, was dem Deputat seinen eigenen Geschmack gab und die Domestiken besonders erfreut hätte.

1776 verfaßt Pastor Laurell eine Anleitung für den Knollenanbau, nachdem er von einem englischen Seefahrer zwanzig Liter Kartoffeln erhalten und diese angebaut hatte.

Ins Kurland (Litauen, Lettland, Estland) gelangte die Kartoffel um das Jahr 1673. Herzog Jakob⁵¹³ hatte »ein ganzes Lof« (etwa fünfzig Kilogramm) aus Hamburg⁵¹⁴ oder England für den Anbau in Mintau importiert; von dort – so die »Lithuanian Academy of Agriculture« 1991, verbreitete sich die Kartoffel im Norden Litauens.

Ein jüngerer Sohn des kurländischen Kanzlers von Fölkersam schreibt 1673:

»Der Herzog hat über Hamburg ein ganzes Lof von diesen kostbaren Kartupfeln erhalten und eines Abends den Hof damit regalirt, wobei jedoch nur wenig, höchstens nur einer von diesen raren Vögeln auf den Mann kam. Mir wäre eine Porkahne oder eine gemeinsame Rübe genauso lieb.«

Es scheint, daß die Kartoffel nicht sonderlich beliebt war am Hofe des Herzogs von Kurland. Die Einstellung des baltischen Adels blieb für weitere hundert Jahre unverändert: Die Knolle war bestenfalls Schweinefutter. In einer Eingabe eines Pfarrers an seinen Landesherrn heißt es in den 1740er Jahren, daß

»die allerhöchsten Säue die alleruntertänigsten Kartoffeln aufgefressen hätten.«

In den Süden Finnlands soll die Kartoffel aus Ungarn nach dem russisch-türkischen Krieg 1683 gebracht worden sein.

Von 1730 bis 1740 waren Kartoffeln auf den Gutshöfen nur in den Schaugärten unter den exotischen Pflanzen anzutreffen. Nur selten kamen sie als »Erdobst« auf den Tisch.

Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts begann man auf den Gütern im Baltikum – wie in ganz Europa – die Kartoffeln in den Gemüsegärten anzubauen und sie als Delikatesse der höheren Schichten zu schätzen; sicherlich hat hier eine Rolle gespielt, daß viele Gutsbesitzer ihrer Herkunft nach mit Deutschland (besonders mit Preußen) eng verbunden waren. Auch die Bauern begannen auf Anordnung ihrer Herrschaft das »Erdobst« anzubauen. »Erdobst« – die Verbindung von »Erde« und dem hochwachsenden, hochrangigen, sich auf den Tischen des Adels findenden »Obst« sollte den Wert der neuen Knolle erhöhen, wo doch alles, was sonst in oder direkt auf der Erde wuchs, minderwertig war⁵¹⁵.

Der litauische Heimatkundler A. W. Hupel bemerkt 1777, daß die neue Frucht, als »Teufelsäpfel« (wie in Rußland von der Orthodoxie) verrufen, auf erheblichen Widerstand bei den Bauern stößt:

»Tartüffeln, Kartoffeln ... findet man wohl in unseren deutschen Gärten, den Bauern würde sie sehr wohl vorteilhaft sein, aber sie wollen sich nicht damit beschäftigen,

513 Der Herzog von Kurland, der »Geld zu Amsterdam in banco stehen, als wohl kein Fürst itzo hätte«, wird 1645 verheiratet mit Luise Charlotte, der Schwester des Großen Kurfürsten, Daher kommt die preußisch-baltische Beziehung zu den Kartoffeln her (und nicht nur diese, wie man bei Arnold Zweig und Ernst von Salomon nachlesen kann), zumal der Herzog ein unternehmenslustiger Herrscher gewesen sein soll und eigene Schiffe nach Übersee fahren ließ.

514 Christina von Schweden schrieb bei ihrem Besuch in Hamburg (1673) an den italienischen Kardinal Azzolino über die dortige Bevölkerung: »Stellen Sie sich ja nicht vor, daß zwischen wilden Tieren und den Deutschen ein Unterschied besteht. Ich versichere Ihnen, daß von allen Tieren der Welt keines weniger menschenähnlich ist als ein Deutscher.«

515 In den südamerikanischen Mythen stammen viele Tiere von den Menschen ab, und die sind nicht immer gut. Dabei unterschied man zwischen Tieren, die fliegen können und solchen, die erdverbunden waren. Kolibris, Geier und Kondore konnten fliegen und deshalb mit den Göttern sprechen; Meerschweinchen, Lamas und Kaimane konnten nicht mit den Göttern sprechen; deshalb konnten sie gejagt, mißhandelt und gegessen werden. Was oben ist – und da sind wir wieder bei der Bewertung von Weizen und Kartoffel – ist höherwertig (wer konnte sich schon vorstellen, daß die Knolle mit den Göttern spricht?).

achten sie auch nicht.«

Die Bauern meinten jedoch, diese »Teufelsäpfel« entzögen dem Boden die Kraft.

1796 stellt Hupel fest, daß es manchem Guts-Hofe »neulichst geglückt (sei), den Kartoffelanbau bei seinen Bauern einzuführen«. In Lettland war es ein Pfarrer, Friedrich D. Wahr, der 1790 in lettischer Sprache ein Buch veröffentlichte, in dem er die Kartoffel als Mittel gegen die Hungersnot beschrieb und lobte. Ein baltischer Fachmann der Landwirtschaft, Wilhelm Christian Friebe, sagt dazu 1789: »Erst waren sie (die Kartoffeln) eine Seltenheit, jetzt sind sie ein Bedürfnis.«

Die »Livländische gemeinnützige oekonomische Societät« führte 1805 einen Wettbewerb zur Förderung des Kartoffelanbaus durch, der jedoch nicht zu Ende gebracht wurde, weil sich zu viele Anwärtler auf den ausgelobten Preis meldeten. Erst in den 1830er Jahren gelangt die Kartoffel aus den Küchengärten der Gutshöfe auf die Felder der Bauern.

Nach Mißernten von Getreide vermehrte sich auch hier der Kartoffelanbau – Teufelszeug hin oder her, der Hunger treibt's 'rein. Aber immerhin: Die unerwünschte Knolle wird in Lettland noch Anfang des 19. Jahrhunderts, gekocht oder gebacken, als Geschenk bei Besuchen mitgebracht. Ansonsten galt der althergebrachte Brauch, bei Getreidemangel, dem Roggenbrot aus Sauerteig mit Salz Spreu beizumischen und das Getreide so zu »verlängern«.

Nachdem sich auch im Baltikum herumgesprochen hatte, daß man aus den Kartupfeln Branntwein brennen konnte, wurde die Knolle zu einer bedeutenden Einkommensquelle der Grundbesitzer – wie in Preußen mehrere Jahrzehnte später⁵¹⁶.

Nach Island kamen die »jarðepli«, die im Untergrund wachsenden Äpfel, durch den schwedischen Baron F. W. Hastfer, der die Kartoffel 1758 erstmals auf dem Gut Bessastaðir (dem heutigen Sitz des Staatspräsidenten) in Álftanes (in der Nähe von Reykjavik) pflanzte. In einem Dokument heißt es, daß die schwedische Regierung »wirklich daran gedacht hat, einen Schweden von Geburt, den Baron Hastfer« nach Island zu schicken, um dort neue landwirtschaftliche Methoden einzuführen. Den größten Anteil an der Verbreitung der Kartoffel in Island hat jedoch der Priester von Sauðlauksdal (im Westen Islands) Björn Halldórsson, der im Herbst 1759 die ersten Kartoffeln pflanzte, diese 1760 ausbuddelte, an seine Pfarrkinder verteilte und den Anbau verordnete. Kartoffelanbau diente ausschließlich dem eigenen Bedarf der Bauern. Erst zum Anfang des 20. Jahrhunderts begannen die Bauern ihre Kartoffeln an die Bürger in den Dörfern und in Reykjavik zu verkaufen.

Die Hauptsorte auf/in Island ist die »Gullauga« mit gelblicher Schale und mit roten oder rötlichen Augen – eine alte Sorte vom skandinavischen Festland. Eine andere wichtige Kartoffelsorte auf Island ist die »Rauðar Izlenzkar« mit rosa Fleisch, von der man annimmt, daß sie schon von Björn Halldórsson angepflanzt wurde. Der Historiker Einar I. Siggeirsson schreibt in seiner Untersuchung über den Kartoffelanbau in Island (1978), daß rotfleischige Sorten noch nach der Jahrhundertwende in Schweden, Norwegen, Finnland und Island weit verbreitet waren.

516 Landwirte in Baden-Württemberg haben 1998 unter Leitung von Mark Mitschke vom landwirtschaftlichen Beratungsdienst in Heilbronn, eine blaue, peruanische Urkartoffel mit der Sortenbezeichnung »Vitelotte« erstmals kultiviert; sie ist weder ein Produkt der Gentechnik noch der benachbarten Farbstoffindustrie, sondern eine alte, natürliche Sorte, die ihre gewöhnungsbedürftige Fleischfarbe einem hohen Anteil an dem natürlichen Farbstoff Anthocyan verdankt. Die »Vitelotte« ist schlank, etwa zehn Zentimeter lang in der Form eines zu dick geratenen Daumens und hat eine dunkelblaue Schale wie man sie von Roten Beeten kennt. Die intensive und leicht erdig schmeckende Knolle wird mit einem Preis von vier Euro je Kilogramm etwas teurer verkauft als die übliche gelbfleischige. Die US-Amerikaner pflanzen und züchten für ihren Delikatessenmarkt eine ähnliche Knolle, die Phureja-Kartoffel, an.

Auf den (dänischen) Føroyar lebten die Fähringer bis in unser Jahrhundert von Hering und Kartoffeln, manchmal angereichert mit Papageientauchern als besondere Leckerbissen. Besondere Verdienste um die Einführung der Kartoffel auf den Føroyar erwarb sich Nólsoyar Páll, mit richtigem Namen Poul Poulsen (1766–1808), ein gelernter Schiffbauer, von der Insel Nolsoy. Er gilt heute als Nationalheld auf den Inseln. Er initiierte außerdem den kommerziellen Fischfang (ab 1800) und brachte erstmals Pockenimpfstoff (1805) auf die Inseln.

Aufgrund der härteren klimatischen Verhältnisse entwickelten die Føroyar eine besondere Art, die jungen Kartoffelpflanzen zu schützen. Sie nehmen Grassoden und bedecken damit die Pflanze. Die Kartoffel wächst dann durch diese Grassoden und ist damit vor den Unbilden des Wetters weitgehend geschützt.

