

Die zehn Gebote für den Kartoffelbau

1877 werden in der Fachzeitschrift »Der Bauernfreund« zehn Gebote für den Kartoffelanbau wiedergegeben, die im Prinzip auch heute noch vom Landmann beachtet werden sollten:

1. Du sollst Deinen Erdäpfelacker schon im Herbst und zwar gehörig tief ackern.
2. Du sollst auf Anlegung einer entsprechenden Düngerstätte dein größtes Augenmerk richten und besonders darauf bedacht sein, daß von derselben das flüssige Gold des Landmannes die Jauche, nicht ablaufe.
3. Du sollst mit der Düngung des Kartoffelfeldes nach Thunlichkeit schon im Herbst beginnen.
4. Du sollst zu Saatkartoffeln eine mittelgroße Sorte Erdäpfel nehmen.
5. Du sollst bei zum Legen bestimmte Erdäpfeln das Keimen am Aufbewahrungsorte zu verhüten suchen, ...
6. Du sollst Deine Saatkartoffeln zuerst gehörig an der Luft abtrocknen
7. Du sollst vom Schneiden der Saatkartoffeln selten Gebrauch machen
8. Du sollst kein grünes Kartoffelkraut abschneiden
9. Suche dir schon bei der Kartoffelernte die künftigen Saaterdäpfel aus; benutze durch mehrere Jahre nur diese zur Anpflanzung.
10. Versuche Alles dieses gewissenhaft

Ein echter Ökobauer sollte am besten bei Neumond in dunkler Nacht pflügen. Begründung: Bei jedem Ackern geraten nämlich Wildkrautsamen aus dem Boden an die Oberfläche. Wird das Feld vor Mitternacht umgepflügt, können die Unkräuter, besser ist: Wildkräuter¹⁰⁷⁸, nicht keimen, da ihnen das dazu notwendige Licht fehlt, und viele vertrocknen bis zum ersten Morgenlicht. Allein damit ließe sich die Giftspritze zur Unkrautbekämpfung drastisch verringern. Genau genommen gilt dies nur, wenn die Bauern bei Neumond ackern, ihre Scheinwerfer ausschalten und sich mit Hilfe von Infrarot-Nachtsichtgeräten orientieren. Bereits Johannes Royer schreibt 1651 in seiner »Beschreibung des ganzen Fürstlich-Braunschweigischen Gartens zu Hessen, Spezifikationen der Gewächse, so von 1607 bis 1651 darinnen gezeugt werden«, daß er die Kartoffeln in diesen Gärten bei Mondlicht setze:

»Die Tartuffeln werden in den Fasten mit dem vollen Mondenscheine in ein feistes, mürbes und sandiges Erdreich gepflanzt, gegen den Winter aber, wenn es anfangen will, zu frieren, werden sie ausgegraben, und im Keller im Sande verwahrt, daß man sie zur Speise gebrauchen könne.«

Insofern ist die Erkenntnis der heutigen Ökobauern nicht neu. Nach neuesten Forschungen können die Erträge von Kartoffeln durch die Ausrichtung der Reihen erheblich gesteigert werden. Eine Nord-Süd-Richtung der Pflanzenreihen führt zu deutlich höheren Ernteerträgen im Vergleich zu einer Ost-West-Richtung. Alle Regeln helfen jedoch nicht, wenn am Neujahrstag Schnee fällt, zu viele Maikäfer krabbeln, wenn Weihnachten zu viele Sterne zu sehen sind oder wenn's am Gründonnerstag regnet.

1078 In der Botanik wird dieser Begriff auf alle Pflanzen angewandt, die sich rasch ausbreiten und andere Pflanzen auf geschädigten Böden verdrängen. Roggen und Hafer waren früher Unkrautarten, bevor sie wertvolle Getreidepflanzen wurden, umgekehrt wurde der Amarant und die Fingerhirse (Eleusia) – früher wegen ihrer nahrhaften Samen als Getreidesorten geschätzt – zu Unkrautarten degradiert. Sind Unkräuter nicht auch Wildpflanzen, die einen besonderen Schutz genießen sollten? Nicht umsonst werden sie auch Beikräuter oder Adventivflora genannt.

Um mehrlige Kartoffeln zu bekommen, empfiehlt es sich auch, ein rotes Stoffband mitzuverbuddeln, damit die Knollen Freude haben (meint es in einem alten Aberglauben)¹⁰⁷⁹. Ökologisch besser ist es auch, nach einer gewissen Zeit des Kartoffelsteckens eine Pause am Ackerrand zu machen, denn dadurch würden sich die Kartoffeln auch ausruhen und reichlicher tragen. Aber heutzutage ist das manuell-menschliche Kartoffellegen durch die mehrere Tonnen schweren Landmaschinen ersetzt worden – und die laufen, bis der Diesel verbraucht ist (nebenbei drückt ein solches Gerät auch die Erde so fest, daß bis zu einem Meter Tiefe für die Regenwürmer kein Durchkommen ist): Der berühmte »Walkthrough Tree« im Muir Wood in Kalifornien stürzte um, weil die zahllosen Besucher die Erde um seine flachen Wurzel so verdichteten, daß kein Wasser mehr in sie eindringen konnte und er deshalb abstarb. Ein verdichteter Boden enthält nur wenig Sauerstoff, so daß Bodenorganismen sich nur schlecht entwickeln können; normale Pflüge oder Grubber kommen nur bis zu einer Tiefe von etwa dreißig Zentimeter, so daß tieferliegende Verdichtungen oft über Jahre erhalten bleiben.

Ein Hinweis: Man sollte Kartoffeln möglichst aus biologischem Anbau kaufen, da die Kartoffel Unkrautvertilgungs-Mittel und Insektenvernichtungsmittel aufsaugt. Stammen die Knollen nicht aus biologischem Anbau, sollte man sie immer ohne Schale essen. Die Kartoffeln sollte man aus der handelsüblichen Kunststoff-Folienpackung herausnehmen, da sie in der Verpackung schneller faulen.

In der Zeitschrift »Die Kartoffel«, Jahrgang 1932, steht eine Anbauanweisung für die Knolle, die auch noch heute beherzigt werden sollte::

»Willst Du beim Kartoffelbau
Reichlich ernten, dann vertrau
Meinem Rat und pflanze sie
Nicht zu spät und nicht zu früh!
Achte drauf, daß unkrautfrei
Und schön gar der Boden sei!
Stallmist dünge nie allein
Kali, Stickstoff muß hinein!
Oder nimm, fehlt dir der Mist,
Gründüngung, die billiger ist.
Aber besten Nutzen bringt,
wenn man Kali dazu düngt.

1079 Wir machen uns vielfach lustig über den von unseren Altvorderen kommenden Glauben; es wäre jedoch besser, die Überlieferungen daraufhin zu prüfen, ob hier nicht ein uralter Erfahrungsschatz gehoben werden müßte.

Auf den Versuchsfeldern des US-Agricultural Research Service in Florence (South Carolina) leuchten farbige Plastikbahnen, mit denen der Boden von Erdbeer-, Paprika- und Tomatenbeeten, bei Bohnenstangen und Baumwollfelder bedeckt. Man will feststellen, welchen Einfluß farbige Folien auf Obst und Gemüse haben. Es wird angenommen, daß Phytochrome die Quantität wie auch die Qualität der Ernte beeinflussen. Phytochrome dienen als Sensoren der Pflanze und messen das Verhältnis von dunkelrotem zu hellrotem Sonnenlicht; sobald dieses Verhältnis zugunsten des dunkelroten Lichtes verschoben ist, setzt die Pflanze zusätzliche Energie frei, die hauptsächlich überirdisch wirkt.

Alle bodennahen Materialien (Kompost, Stroh oder rote Plastikbahnen!) die das dunkelrote Sonnenlicht reflektieren, lassen Pflanzen stärker wachsen. Pflanzen »verstehen« Fernrot – das ist eine Farbe außerhalb des menschlichen Sehfeldes – als Signal, stärker auszutreiben. Mit einer Abdeckung, die Fernrot reflektiert, suggerieren die Forscher der Pflanze, daß Rivalen in der Nähe sind. So werden die Kartoffeln größer und reifen früher. Andererseits lassen grüne oder blaue Folien (die das Sonnenlicht mit einem geringen Dunkelrot-Anteil stärker reflektieren) unterirdische Pflanzen wie Rüben und Kartoffeln schneller und größer wachsen.

Setzt du die Kartoffeln dicht,
kann das Unkraut nicht ans Licht;
aber nimm die Reihen weit,
sonst tut dirs beim Häufeln leid.
Merk dir eins: an allen Orten
Wählt – wer klug – die neuesten Sorten.
Probe selber, bis du hast,
was für deinen Acker paßt.
Prüf' auf Krankheit und Bestand,
kaufe nur, was »anerkannt«.
Wirst du meinem Rat vertraun,
sollst du schöne Ernte schau
Und, wer wohnt in der Stadt,
billige Kartoffeln hat!
Froh und satt wird jeder dann
Durch den tüchtigen Bauersmann.«

Im übrigen gilt für jeden Hobby-Gärtner: Kartoffeln gedeihen am besten in durchlässiger Erde, die mit organischem Dünger oder Kompost angereichert wurde. Die Knollen wachsen schneller (man will ja schließlich Erfolge sehen!), wenn man sie vorher im Haus hat vorgekeimen lassen: Legen Sie die Kartoffeln nebeneinander in eine Kiste, Eierkartons sind auch geeignet, und stellen Sie die Kartoffeln dann in einen mäßig warmen und hellen Raum (nicht im Keller!). Erst wenn der Gartenboden mindestens sieben Grad beträgt, können die vorgekeimten Knollen gesetzt werden. Der Ertrag ist größer, wenn man die Erdschicht um die krautigen Teile der Pflanze erhöht. Die Kartoffel bildet in diesem angehäuften Teil gleichfalls Stolonen.

Ökobauern sollten bedenken, daß Hecken zu Ertragssteigerungen bei Feldfrüchten führen, denn die Hecken sorgen dafür, daß weniger Wasser auf den Feldern verdunstet, da der Wind an den Heckenhindernissen gebremst wird und weniger Feuchtigkeit von der Oberfläche getragen wird. Und nicht zu vergessen: Einige Käferarten ernähren sich von Blattläusen, die wiederum Schädlinge von Kulturpflanzen sind. Zusätzlich wird mittels Heckenbau («Knicks») das Vorkommen anderer Nützlinge wie Florfliegen, Schlupfwespen und Marienkäfer gefördert. Die Erosion des Ackerbodens kann durch schonende Bearbeitung und Anbau von Zwischenfrüchten erheblich vermindert werden. Monika Frielinghaus, Professorin für Bodenkunde am »Zentrum für Agrarlandschafts- und Landnutzungsforschung« in Müncheberg, meint, es sei nicht nötig, jedes Jahr und bei jeder Frucht den Acker umzupflügen; es reiche vielfach aus, den Boden aufzulockern.

Schutz vor Erosion bietet die ganzjährige Bepflanzung; im Winterhalbjahr wird empfohlen, Stoppelfrüchte, Winterzwischenfrüchte und Untersaaten anzubauen und Erntereste sollten stehenbleiben, wenn neu gesät wird. Außerdem, so haben Ökobauern herausgefunden, werden durch den Fruchtwechsel von Weizen und Kartoffeln die Kartoffelkäfer »verwirrt«. Und wenn am Rand von Kartoffelfeldern zusätzlich Blütenpflanzen – zum Beispiel Erbsen oder Luzerne – angepflanzt werden, so lockt dies nützliche Insekten an, die Käferlarven und Blattläuse mögen (und vertilgen). Biologische Vielfalt ist die beste Verteidigung gegen natürliche Überraschungen.

Bei zahlreichen Feldversuchen hat sich herausgestellt, daß beispielsweise in der dreijährigen Fruchtfolge von Kartoffeln, Winterweizen und Wintergerste der einmalige Anbau von Senf zu Mehrerträgen führt.

Es ist jedoch nicht so, daß alle Kartoffeln aus »ökologischem Landbau« so gesund wie der Normal-Verbraucher glaubt; zwar ist der Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und synthetischem Dünger verpönt und untersagt, aber bis Februar 2002 durften zum Schutz vor

dem *Phytophthora infestans* Kupferpräparate verwendet werden. Da fragt man sich, warum bereits zum Ende des 19. Jahrhunderts die Verwendung von Kupfer bei Lebensmitteln untersagt wurde! Kupfer wirkt gegen diesen bösartigen Pilz, der im 19. Jahrhundert so schrecklich wütete, aber reichert sich im Boden an und gelangt so doch in den Lebensmittelkreislauf. Außerdem: Ökologische Düngung mit Mist aus dem Stall ist nur dann »natürlich«, wenn auch das Vieh des Ökobauern ohne Antibiotika aufgezogen und geschlachtet wird. Und die Gülle des medikamentenverwendenden Nachbarbauern nicht auf das Ökofeld kommt.

Eine weitere Möglichkeit, unerwünschte Kräuter in Kartoffelfeldern klein zu halten, sind Gänse. Bekanntlich erreicht die Hacke beim Unkrautjäten kaum das konkurrierende Grünzeug, ohne die Kartoffelpflanze zu beschädigen. Gänse können nicht nur römische Bürger warnen, sondern mit ihren spitzen Schnäbeln das Wildkraut problemlos ausrupfen, die giftigen Blätter der Kartoffel verschmäht das Federvieh aus gegebenem Anlaß. Die Gänse mögen besonders Quecken, die sie samt den Wurzeln »mümmeln«. Quecken gehören zu den Süßgräsern und überziehen unter ungünstigen Umständen ganze Kartoffelfelder mit dichten Matten. Schon geringer Befall reicht aus, um die Erntemaschinen zu blockieren.

Adalbert Stifter nennt in »Granit« (1849) ein Beispiel für ökologischen Anbau in Deutschland:

»Als ihn hungerte, grub er mit der Hand Kartoffeln aus, *die unter den emporwachsenden Reben waren*, und briet sie in der Glut des Feuers.«

Gegen den Kartoffelkäfer haben Forscher der Universität Gießen und des Forschungszentrums Jülich einen Sensor entwickelt, bei dem *ein* lebender Käfer Alarm schlägt, wenn seine Artgenossen sich auf einem Kartoffelacker¹⁰⁸⁰ zu schaffen machen. Feine Härchen auf der Antenne des Kartoffelkäfers registrieren die Duftstoffe, die von angefressenen Kartoffelblättern ausgehen. In dem Fühler baut sich danach ein elektrisches Signal auf, das über einen Feldeffekt-Transistor in meßbare Stromspitzen umgewandelt wird. Bedauerlicherweise lebt ein solcher Biosensor nur etwa drei Tage; die Forscher arbeiten deshalb an einem System, das anstelle des Käfers eine Zellschicht verwendet, die auf Duftstoffe anspricht. Ein solcher Sensor soll die Menge der eingesetzten Insektizide verringern, dann man muß die Chemiekeule nur noch schwingen, wenn ein Feld tatsächlich von Kartoffelkäfern bedroht wird. Auch kann man zu einem späteren Zeitpunkt versuchen, den Sensor-Chip direkt beim Bauern einzupflanzen, damit dieser nicht immer nur an die Subventionen aus Brüssel denkt.¹⁰⁸¹

Man möge bedenken: Eine Kartoffelkäferlarve frißt eine Blattfläche im Umfang einer halben Postkarte – das ist vernachlässigbar. Doch bedauerlicherweise hat diese eine Larve eine große Nachkommenzahl, und diese Nachkommen fressen – ungehemmt und hemmungslos – das Laub von zweihundert bis dreihundert Kartoffelstauden. Zweieinhalb Hektar Kartoffelacker werden's insgesamt sein, die ein Käferweibchen nebst Nachkommen im Laufe einer Saison verfuttern.

Im Königreich Lesotho wird in einem »Projekt zur besseren Landnutzung« der Deutschen

1080 Der Hamburger Tierpark Hagenbeck wurde am 7. Mai 1907 auf einem ehemaligen Kartoffelacker in Stellingen (damals noch bei Hamburg) eröffnet.

1081 Alexander Moszkowski bietet 1898 eine satirische Darstellung des agrarischen Subventionsverlangens im preußischen Reichstag im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts:

»Dort im Reichstag / Wo sie sitzen, / All' die Spitzen, / Die der Landbund auserwählt, / Wird krakelt, / Hört Ihr schrei'n nach dem Gesetz? / Das ist Plötz! / Rot wie Blut / Ist die Wange, / Nicht mehr lange / Fackelt er! / »Mammon her! / Zerschuß in Agrariers Tasche, / Her den Kies, den Draht, die Asche!«

Subventionsforderungen und -erhalt in der Landwirtschaft haben eine längere Tradition als das althergebrachte Beamtentum.

Welthungerhilfe ökologischer Landbau ohne Dünger und Chemie betrieben. Zum einen werden die traditionellen Anbau-Methoden trainiert und zum anderen moderne Kenntnisse eingesetzt; das Nebeneinander von sieben verschiedenen Feldfrüchten stellt durch den wechselseitigen Schutz sicher, daß immer einige Pflanzen ausreichend Ertrag bringen; für europäische Landwirte springt im Falle von Frost und anderen Katastrophen Brüssel ein – das ist bequemer.

Kartoffeln können (und sollten!) in jedem Garten gepflanzt werden: Aber sie sind frostempfindlich, die Triebe erfrieren, wenn sie vor dem letzten Frost die Erde durchstoßen. Im Garten kann man sie mit Stroh, Mist oder Kompost gegen Frost schützen; sollten die Kartoffeln doch einmal unter Frost gelitten haben, hilft das Begießen oder Abspritzen mit kaltem Wasser. Saat-Kartoffeln werden in Abständen von etwa dreißig Zentimeter in ein Mist- Beet oder in etwa fünfundzwanzig Zentimeter tiefe Gräben gelegt und anschließend mit Erde bedeckt. Je länger die Kartoffeln im Boden bleiben, desto höher ist der gewichtsmäßige Ertrag. April ist die beste Aussetzzeit. Die Ernte erfolgt vor den ersten Frösten – so spät wie möglich.

Die Kartoffel ist das am einfachsten zu lagernde vegetarische Nahrungsmittel der gemäßigten Klimazonen. So befindet sich beispielsweise jetzt unter dem Stalin-Denkmal im früheren Stalin-Museum in Prag (auf einem Hügel am Ende der Prachtstraße Parizká) der städtische Kartoffelkeller und die granitene Platte ist ein Paradies für Skateboarder und Rollschuhläufer; damit wird doch endlich ein sinnvoller Zweck für diesen Monumentalbau erreicht.

Schon Gaspard Bauhin schrieb im Kräuterbuch von Bergzabern

»Man grabt die Wurtzeln aus / damit sie in dem Winter nicht faulen / und stellet sie an ein warm Ort / andere behalten sie in einem mit trockenem Grund gefüllten Geschirr / und befehlen sie im Frühling wiederumb dem Erdreich. Die Burgunder biegen die Aest / und decken sie mit Erdreich / auff daß sie mehr knorren bekommen.«

Über die zweckmäßige Lagerung der Kartoffel hat die »Sunlicht Gesellschaft AG Mannheim« in der Schriftenreihe des »Sunlicht-Instituts für Haushaltskunde« in den 1920er Jahren zur Erbauung und Belehrung der deutschen Hausfrau (in Fortführung der früheren Hausväter-Literatur) Empfehlungen veröffentlicht:

»Für Kartoffeln bestimmt man im Lebensmittelkeller¹⁰⁸² einen Platz, der möglichst wenig vom Licht getroffen wird. Bekanntlich bildet sich in den Kartoffeln unter Einfluß von Licht das giftige Blattgrün. Kauft man einen sehr großen Wintervorrat an Kartoffeln, so bringt man ihn besser in verschiedenen Kisten unter, da in großen Haufen infolge der Ausdünstung das Faulen rascher einsetzt.«

Für eine längere Lagerung sind die besten Kartoffeln gerade gut genug. In jedem Fall müssen die Kartoffeln nach dem Einkauf sofort aus dem handelsüblichen Plastiksack herausgenommen und in einem Stoffsack umgefüllt werden. Wichtig für die Lagerung ist auch, daß die Knollen eine unbeschädigte Schale und eine trockene Oberfläche (die Schale der Knolle ist ein Korkmantel, der die Austrocknung verhindert) aufweisen. Lagerkartoffeln sollen ferner vor zuviel Licht geschützt werden, denn sonst werden die Knollen bekanntlich grün und Solanin und Chaconin bilden sich. Während der »Wundheilperiode« dürfen die Kartoffeln 10 bis 14 Tage nach dem Einlagern nicht belüftet werden, Temperatur 10 bis 15° C bei 90 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit; erst wenn die »Wunden« verheilt sind, erfolgt eine »Abkühlung« im zweiten Monat nach der Ernte auf 7 bis 10° C, im dritten Monat auf 5 bis 7° C.

1082 Der »Ossiotr« (Kaviar zum Preis von etwa achthundert Mark je Kilogramm) hat einen eigenen Beigeschmack; wer diesen mag, charakterisiert ihn als nußartig, wer ihn ablehnt, behauptet, er schmecke nach Kartoffelkeller. Am Hirsmonatag (Sonntag nach Invocavit) soll man Kartoffeln nicht aus dem Keller holen, weil sonst die Mäuse in den Kartoffelbehälter gehen.

Solanin beeinflusst das Nervensystem und lähmt die Atmung. Solanin schützt die Pflanze vor rauhem Klima, in dem es die Permeabilität des pflanzlichen Gewebes erhöht. Je mehr Solanin eine Pflanze enthält, um so höher kann sie angebaut werden. In den Beeren ist der Gehalt an Solanin etwa 1 %, in den Keimen etwa 5 %, in den Blüten etwa 0,7 %, in den Samen etwa 0,25 % und im Kraut etwa 0,5 %. Mit dieser geringen Menge kann man einen Ochsen nicht umbringen. Nicht nur die grünen Kartoffeln sind giftig, sondern auch die »Augen« und Keime der Kartoffel zeigen durch eine Lichteinwirkung und zu langer oder falscher Lagerung einen hohen Solaningehalt auf. Merke: Alle oberirdischen Teile der Pflanze, vor allem grüne Kartoffeln, Beeren und die Keimlinge der Knollen, sind stark giftig. Das giftige Solanin befindet sich in der höchsten Konzentration in den unreifen Samen, die Kartoffelknolle weist heute im allgemeinen nur einen geringen Anteil von Solanin auf, der zudem beim Kochen zerstört wird.

Erste Hilfe bei einer Solanin-Vergiftung

Wenn man denn heutzutage auf einem Kartoffelfeld »kosten« war und »versehentlich« (Mundraub aus den Gärten ist seit Karl dem Großen strafbar!) die roten Beeren gegessen oder von den Blüten gekostet haben sollte: Erbrechen auslösen, Arzt oder Krankenhaus aufsuchen, damit eine Magenspülung vorgenommen werden kann. Ganz schnell und als erste Maßnahme (vor dem Arztbesuch!) hilft Kartoffelsaft, der krampflösend wirkt und die Magensäureproduktion hemmt. Wie merkt man, daß man die Kartoffelbeeren mit Preiselbeeren verwechselt hat? Das Solanin (und in geringer Menge Cholin und Acetylcholin) führt zu einer Reizung der Verdauungswege und löst die roten Blutkörperchen auf. Die Symptome: Einige Stunden nach dem Essen der Beeren bekommen Sie ein brennendes, kratzendes Gefühl im Hals, Kopfschmerzen treten auf, Benommenheit, Erbrechen und heftiger Durchfall, Schwitzen und Krämpfe, unregelmäßige Atmung, Sinken der Körpertemperatur. Alles in allem: Sie merken es, daß Sie was falsch gemacht haben. Prognose: im Prinzip günstig, aber es sind auch schon tödliche Vergiftungen vorgekommen. Das Gift ist auch in den Keimen und Augen auskeimender Kartoffeln – Vorsicht ist angeraten.

Während der Hungersnot 1770/1771 klagten die Bürger häufig über Krankheitssymptome, die auf den Verzehr mit unreifen Kartoffeln hinweisen: Schweißausbrüche, Übelkeit, Kopfschmerzen und Magenbeschwerden. Auch deshalb kehrte man nach jeder Hungersnot zur gewohnten Kost zurück.

Die beste Lagertemperatur liegt zwischen 3° und 5° C, denn bei einer zu warmen Lagerung »glaubt« die Kartoffel, der Frühling sei gekommen und treibt aus. Wenn es andererseits zu kühl für die Knolle wird, dann bekommt sie bei jedem Stoß einen unansehnlich werdenden Fleck. Bei der richtigen Temperatur und der richtigen Luftfeuchte von neunzig bis fünfundneunzig Grad kann die Kartoffelstärke ausreifen und der Geschmack sich voll entfalten. In früheren Jahrhunderten wurden die Kartoffeln in Fässern transportiert und gelagert – angeblich sogar in Holztonnen in den Schlafkammern, und bei Frost würde die Tonne mit Kleidern behängt werden.