

Miszellen und Quisquilien

Die Kartoffelernten in den vier wichtigsten Anbauländern zeigten gegenüber den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg einen erheblichen Zuwachs, der z.B. 1929 mehr als 33% betrug¹⁰⁸⁵. In der Sowjetunion – im Vergleich mit Rußland vor dem Ersten Weltkrieg – stieg die Kartoffelernte um mehr als 50% von 20,1 Millionen Tonnen auf 45,8 Millionen Tonnen: In Kiew mußten Mitte 1996 für ein Kilogramm Kartoffeln einhunderttausend Karbowanzen bezahlt werden; das sind etwa 9,50 Mark. Die Welternte an Kartoffeln stieg von 148,8 Millionen kg im Jahr 1909 auf 199,5 Millionen kg im Jahr 1929, von denen auf die vier wichtigsten Länder rund zwei Drittel entfielen. Deutschland war 1995 innerhalb der Europäischen Union das Kartoffelland Nummer Eins: Zur europäischen Kartoffelernte von 42,4 Millionen Tonnen trug Deutschland mit 9,4 Millionen Tonnen oder gut zwanzig Prozent die größte Menge bei.

Die Entwicklung des Kartoffelverbrauchs in Deutschland läßt sich an den nachstehenden Zahlen ablesen; er betrug je Kopf und Jahr der Bevölkerung

1850: 119 kg 1875: 198 kg
1900: 253 kg 1925: 174 kg
1950: 146 kg 1975: 112 kg
1980: 81 kg 1990: 75 kg
1994: 74 kg

1999 betrug der Kartoffelverbrauch pro Kopf nur noch 70,6 kg (einschließlich rund 30 kg für Verarbeitungsprodukte wie Pommes frites, Snackprodukte und Kartoffelsalat), der Anbau in Deutschland belief sich auf rund 11 Millionen to (nach 12,26 Millionen im Jahr 1993), die Anbaufläche beträgt nur noch 297.300 Hektar. Es ist dennoch ein Milliarden-Markt, auch wenn nur rund neunhundertundzwanzig Knollen je Bundesbürger und Jahr gegessen werden, auch wenn die Erzeuger nur neun bis zehn Mark je 100 kg erhalten. Etwa sechzig Prozent der Kartoffeln werden vom Erzeuger direkt verkauft; ab Hof und über Märkte werden etwa siebenundzwanzig Prozent verhökert, rund achtundvierzig Prozent gehen über den Handel und fünfundzwanzig Prozent werden über Genossenschaften als Weiterverarbeiter verkauft. Der Direktverkauf von Kartoffeln ist in Nordrhein-Westfalen am höchsten.

Von 1945 bis zur Währungsreform machten sich die Städter auf, und tauschten bei den Bauern Wertgegenstände gegen Nahrung, insbesondere für das seinerzeitige Hauptnahrungsmittel Kartoffel. In völlig überfüllten »Kartoffelzügen« fuhren die Menschen zum verbotenen Schwarzhandel auf das Land; von Braunschweig nach Bremerhaven fuhr der sog. Heringszug. Es war eine Wiederholung der späten 1920er Jahre: In seinen Erinnerungen zitiert René Drommert den Hamburger Aby Warburg¹⁰⁸⁶, der ihn 1929 auf eine Anzeige

1085 Bereits in den Jahren von 1878 bis 1910 stieg die Menge an geernteten Kartoffeln von 21,16 Millionen Tonnen auf 45,55 Millionen Tonnen. Die Anbaufläche erhöhte sich von 2,758 Millionen Hektar auf 3,475 Millionen Hektar. Der Anteil des Acker- und Gartenlandes für den Kartoffelanbau stieg von 10,7 Prozent auf 13,3 Prozent. Der Anteil der Kartoffelanbaufläche betrug in Ostdeutschland (Ost- und Westpreußen, Posen, Schlesien, Pommern, Brandenburg und Mecklenburg) fünfzig Prozent des Ackerlandes. Deutschland erntete 1913 insgesamt 54,121 Millionen Tonnen Kartoffeln und verbrauchte 814 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung; an zweiter Stelle stand Österreich mit 439 kg, dann folgte Frankreich mit 328 kg, dann Ungarn mit 257 kg und an fünfter Stelle stand Rußland mit 240 kg.

1086 Der berühmte Bibliophile Aby Warburg litt Anfang der 1920er Jahre unter der Zwangsvorstellung, daß seine Familie geschlachtet und ihm als Steak zum Essen vorgesetzt würde. Kartoffeln waren auch deshalb für ihn »Eiterklumpen«.

aufmerksam macht: »Teppich gegen Kartoffeln und Mehl zu tauschen.«

Raymond Federman schreibt in »Die Nacht zum 21. Jahrhundert« von einem kleinen Jungen, der sich von einem Güterzug in einen anderen hangelt; aus dem Waggon mit vielen eingesperrten Kinder kommt er in einen, der voll ist mit Kartoffeln. Er verschlingt die Knollen roh; als er in seinen ursprünglichen Waggon zurückwill, muß er feststellen, daß der Güterzug abgefahren ist: Dem Jungen bleibt der Transport in ein Konzentrationslager erspart.

Aber nicht nur die Privatwirtschaft tauschte, staatliche Institutionen wie die Reichsbahn kompensierte Kartoffeln mit Kohle. Deputate waren bis dahin nur im Kohlebergbau, in der Brauereiwirtschaft und in der Land- und Forstwirtschaft üblich. Unternehmen, die handelbare Produkte herstellten, führten Personalwarenläden ein, die heute fester sozialer Besitzstand sind. Zu manchen Zeiten wurde auf dem Schwarzmarkt eine Kartoffel gegen eine Zigarette getauscht (vierzehn amerikanische Zigaretten brachten einen Zentner Kohle). Der Nahrungsmittelverbrauch in Deutschland sank von 3113 Kalorien pro Kopf und Tag (1936) auf 1729 im Jahr 1945 (in Berlin); die Kartoffel (mit einem Rückgang von 467 g auf 400 g pro Kopf/Tag) wie auch Mehl (295 g zu 291 g) blieben relativ stabil, während Fleisch, Milch, Fette und Zucker die stärksten Einbrüche verzeichneten. Über die Höfe der Berliner Mietskasernen zogen Bauern und Tandler, die mit einer Bimmel lautstark ankündigten, daß sie »Brennholz für Kartoffelschalen« tauschen würden; Horst Bosetzky in seinem »Roman eines Schlüsselkinds« schildert, was nach einem solchen Ruf erfolgte:

»Und alle rafften sie nun ihre Eimer und Körbe zusammen und stürzten nach unten, dann kam man zu spät, hatte man den Wagen nicht nur bis zur nächsten Ecke hinterherzuhetzen, sondern lief auch Gefahr, für seine Schalen nichts mehr zu bekommen. ... Jede Kartoffelschale wurde sorgsam gesammelt, und jedes Stückchen Brennholz liebevoll in Keller oder Korridor gestapelt, denn es gab nur wenig zum Heizen ... Ohne jede Regung griff sie (die Bauersfrau aus Rudow, d.A.) sich Eimer auf Eimer, Korb auf Korb und kippte die Schalen gegen die Bretter, die in Hüfthöhe Ende und Lehne des Kutscherbocks bildeten.«

Und es gab nie mehr der kaum fingerdicken Kiefernspäne als Kartoffelschalen¹⁰⁸⁷ abgeliefert worden waren. In einem Haushaltsbuch schreibt Anne Wothe am Anfang des 20. Jahrhunderts, daß man Kartoffelschalen in die Bratröhre oder in den Backofen legen solle, sie da trocknen lasse und mit den Trockenschalen am nächsten Tage das Feuer anzünden könne: »Sie brennen so gut wie Stroh, das Holz ersetzen sie freilich nicht.«

Im Mai 1946 bricht die Versorgung der ostdeutschen Bevölkerung (in der SBZ) mit Kartoffeln zusammen. Die im Herbst zuvor von der sowjetischen Besatzung verordnete Bodenreform (»Junkerland in Bauernhand«) zeigt ihre erste Wirkung. Dabei ist doch im Kongo noch heute ein beachtenswerter Hinweis lebendig: Der Gott des Kongo »Mambo-Sambo werde alles zerstören, falls man Reformen nicht behutsam durchführe.«

Erwin Strittmatter über diese Zeit in »Das Jahr der kleinen Kartoffeln«:

»Das waren jedenfalls Kartoffeln, sechsundvierzig. Das Abgabesoll tat keinem weh. Dach bei Dach standen die Mieten in den Vorgärten. ... »Setzen wir also Bratkartoffeln«, sagten wir mit einem nassen Auge. Dann kam wirklich Regen. Ausgiebig Regen. ... Bald stießen die Blätter dunkelgrün durch die Erde. Die sonnengekochten Pellkartoffeln gruben wir aus. Wir setzen neue für sie ein. Wir hatten genug. Wir konnten es. Es schien alles in der Reihe zu sein. Auch die Sonne schien. Schien viel zu heiß für diese Jahreszeit. Das Kartoffelkraut kippte. Unser Bauernherz

1087 An sich kann man jede einzelne Kartoffel, so lange sie noch in der Schale ist, mit einem kleinen »e« für Fertigpackungen kennzeichnen, denn diese EG-Vorschrift paßt hervorragend zur Knolle: »Erzeugnisse, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des darin enthaltenen Erzeugnisses ohne Öffnen oder merkliche Veränderung der Verpackung nicht verändert werden kann.«

drohte uns weh zu tun.«

Die Verbraucherpreise für ein Kilogramm Kartoffel¹⁰⁸⁸ betrug in Berlin (jahresdurchschnittlich)

1846: 2 Pfennig (2 Taler für ein Scheffel)

1913: 8 Pfennig

1917: 15 Pfennig

1923: 5 Milliarden Reichsmark

1928: 12 Pfennig

1931: 8 Pfennig

1946: 1 Zigarette¹⁰⁸⁹ für eine Kartoffel (das war viel »Geld«)

1947 20 Pfennig (wenn's denn welche gab)

1949 38 Pfennig Ost in der sowjetischen Besatzungszone

Mitte der 1970er Jahre stieg der Kartoffelpreis so stark an, daß man vom »braunen Kaviar« sprach. 1993 mußte die deutsche Hausfrau für ein Kilogramm Kartoffeln etwas über 80 Pfennig hinlegen, 1994 stieg der durchschnittliche Kartoffelpreis auf 143 Pfennig. Im Jahr 1996 wurden täglich sechzehn Millionen Kilogramm Kartoffeln in Deutschland verzehrt. Zur Preisgestaltung für Kartoffeln ein Wort: Ein Doppelzentner der Sorte Granola bringt dem Bauern 1998 etwa acht bis neun Mark, also vier, fünf Pfennig für das Pfund; für »vorwiegend festkochende« Kartoffeln werden dem Landwirt 2005 je einhundert Kilogramm 8,04 Euro gezahlt – eine Verdopplung des Preises gegenüber 2004. Mit 11,16 Millionen Tonnen ernteten die Bauern im Jahr 2005 14,5 Prozent weniger Kartoffeln als im Vorjahr. Bei Kartoffeln – für das es (noch) keine EU-Marktordnung gilt – entscheidet der Endverbraucherpreis (EVP) des aufkaufenden Händlers oder Zwischenhändlers den Abnahmepreis beim Bauern: Verkaufspreis im Markt abzüglich Kosten abzüglich Gewinnspanne abzüglich Einkaufskosten des Zwischenhändlers abzüglich dessen Kosten und Gewinnvorstellung ergibt den Verkaufspreis des Bauern. Nur die dümmsten Bauern pflanzen Kartoffeln, ist man versucht, zu schreiben. Deshalb ist die Anbaufläche 2005 gegenüber 2004 drastisch zurückgegangen.

In einem Interview meinte der Knollenliebhaber Günter Grass, daß die Kartoffel langweilig werde, wenn sie Brüsseler Normen entsprechen muß. Grass spricht auch von dem »Schwellkörper«, der gepellt (ausgezogen) wird.

Aus den wenigen prä-columbianischen amerikanischen Kartoffelsorten entwickelten sich durch Züchtung weltweit etwa eintausend Sorten, die Bestand haben und regelmäßig angebaut werden. Aber, um ein altes Sprichwort abzuwandeln: »Man muß dreiundsechzig werden, bevor man eine gute findet.«

Das ist auch ein Grund, warum der »Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt« (VEN) die Knolle zum »Gemüse des Jahres 2003« gewählt hat.

Für die Züchtung einer neuen Sorte werden Pflanzen verwendet, die möglichst viele

1088 Für die Beförderung einer Postkarte bezahlte man in Deutschland: 1920 0,05 Mark, Anfang 1921 0,30 Mark, Ende 1921 0,80 Mark, Anfang 1922 2 Mark, und am Ende 10 Mark, im März 1923 40 Mark, April 100 Mark, Mai 400 Mark, Juli 5000 Mark, September 20.000 Mark, Anfang Oktober 75.000 Mark und am Ende jenes Monats 2 Millionen, Anfang November 4 Millionen, in der Mitte 50 Millionen und zum Ende des Monats November 1923 waren es eine Milliarde Mark für die Beförderung einer Postkarte. Da ließen selbst die Profiteure dieser Geldvernichtung das Postkartenschreiben.

1089 Eine Lucky Strike entsprach ungefähr sechs RM, für ein halbes Dutzend gab's ein Pfund Butter, zwölf erbrachten ein paar Nylons; so ungefähr sollen die Preise im Französischen Garten in Celle gewesen sein. Es waren Weltmarktpreise, nachdem sich herausgestellt hatte, daß die Welt ziemlich klein geworden war und den Deutschen »morgen die Welt« nicht gehören würde.

verschiedene Eigenschaften besitzen; Ausgangsmaterial wurde vor dem Zweiten Weltkrieg aus Mexiko, Guatemala, Kolumbien, Peru und Chile geholt. Heute liefert das »Centro Internacional de la papa« bei Lima auf der Basis von etwa achttausend wilden oder kultivierten Kartoffelsorten das Genmaterial für die Züchtung neuer Sorten; Hubert Zandstra, der Direktor des Instituts, fordert internationale Anstrengungen zur Züchtung neuer resistenter Sorten.

Aus Chorocomayo (am Rio de las Cruces, Provincia Valdivia, Chile) schreibt der aus Ermschwend stammende Pfarrer Karl Manns am »25. Julius 1853«:

»Die einheimische Kartoffel, hin und wieder in Wäldern wachsend, hat starke Stengel und an einem Ausläufer bis 2 Fuss neben dem Stocke 1–2 ziemlich grosse Kartoffeln von gutem Geschmacke. Diese wird aber nicht gebaut, sondern ihre civilisirten Schwestern, die aus Europa zurückkommen und meist farbig sind, nicht um des bessern Geschmacks, sondern der grössern Ergiebigkeit willen. Man baut sie am liebsten in Neubruch der Wälder, wo sie vor den Südwinde geschützt sind, aber nur ganz grobe Sorten.«¹⁰⁹⁰

Heinz Brücher hat nach vielen Untersuchungen festgestellt, daß die Wildkartoffel nicht als Urform der Speisekartoffel angesehen werden kann; ihm gelang es durch Rückzüchtung die vermutliche Ursprungskartoffel zu konstruieren (»nur mit dem gebotenen wissenschaftlichen Vorbehalt«), die bereits 1914 von den Deutschen Lorentz und Hieronimus entdeckt wurde und später von den deutschen Kartoffelforschern Wittmack und Bitter nach dem französischen Kartoffelforscher Claude Verne »Solanum vernei« benannt wurde.

»Solanum vernei« wuchs an den Osthängen der Vorkordillere in 2800 bis 3500 Meter Höhe am Rande der mesothermen Wolkenwaldzone. Es handelt sich um eine kräftige bis 1,50 Meter hohe Pflanze (wir erinnern uns an den Grüblingbaum) mit leuchtend purpurvioletten Blüten und großen 3- bis 6paarigen Fiederblättchen. »Solanum vernei« wurde erstmals 1949 aufgrund ihrer guten Resistenzeigenschaften mit anderen Sorten gekreuzt.

Brüchers Untersuchungen zeigen auf, daß die Ernährung der Menschen von nur ganz wenigen Nutzpflanzen abhängig ist, die Erdbevölkerung im Grunde genommen mit nur sieben Arten (Weizen, Reis, Mais, Kartoffeln, Gerste, Süßkartoffeln, Yams) ihren Hunger stillt. Achtzig Prozent der heute weltweit erzeugten Pflanzennahrung entstammt einem Dutzend Zuchtgewächsen, darunter fünf Getreidesorten; diese fünf Getreidesorten sind erst in den letzten 11.000 Jahren aus insgesamt 56 Wildgräsern kultiviert worden.

Die ersten (systematischen) Zuchtversuche mit der Kartoffel erfolgten in Deutschland auf dem Gut Nassengrund im lippischen Blomberg. Anlaß für diese Versuche war der Wunsch, gegen die Kraut- und Knollenfäule widerstandsfähigere Kartoffeln zu züchten. Mit der Sorte »Erste von Nassengrund« hatte Wilfried Paulsen 1864 Erfolg; weitere Sorten folgten: »Blaue Riesen« oder »Gelbe Paulsen«, deren Namen auf die Fleischfarbe hinweist. Henning von Arnim-Nassenheide aus Pommern, Wilhelm Richter aus Zwickau und Otto Cimbald aus Frömsdorf in Schlesien schufen mit Paulsen die Grundlagen für die deutsche Kartoffelzüchtung.

Elizabeth von Arnim (1866–1941) schildert in ihrem Roman »Elizabeth und ihr Garten« das Leben der Wanderarbeiter auf dem Gut Nassenheide, das ihrem Mann Henning von Arnim-Nassenheide gehörte:

»Die Leute, die hier auf dem Gut von März bis Dezember arbeiten, sind lauter Russen

1090 Interessant ist an diesem Bericht, den ich Horst Finsterbusch von der TU Ilmenau verdanke, daß hier – wie selbstverständlich – von farbigen Kartoffeln geschrieben wird. Sowohl dem Pfarrer Manns als auch den in Deutschland lebenden Lesern müssen demnach farbige Kartoffeln vertraut gewesen sein (veröffentlicht wurde dieser Brief unter dem Titel »Aus Chile – Briefe des in Ermschwend gestandenen Pfarrers H. K. F. Manns«, herausgegeben von W. Manns, Kreissecretar a.D., Hersfeld 1855).

und Polen oder eine Mischung von beidem. ... Von uns bekommen sie anderthalb bis zwei Mark am Tag und soviel Kartoffeln, wie sie essen können. Die Frauen erhalten weniger, nicht weil sie weniger arbeiten, sondern weil sie Frauen sind und nicht ermutigt werden dürfen. ... Vermutlich war es meine eigene Überzivilisiertheit, dass ich diese Menschen, als ich das erste Mal unter ihnen wohnte, bemitleidete. Sie hausen wie Tiere zusammengepfercht und verrichten die Arbeit von Tieren; doch trotz des bewaffneten Aufsehers, des Drecks und der Lumpen, der Kartoffelmahlzeiten, die mit verdünntem Weinessig heruntergespült werden, glaube ich allmählich, sie würden heftig gegen Seife protestieren, ... und ich höre, wie sie bei Einbruch der Dunkelheit singend nach Hause kommen«.

Zuchtziele für Kartoffeln sind Kochverhalten, Aussehen und Geschmack, aber auch Transport- und Lagerfähigkeit (runde Kartoffeln – im Gegensatz zu langovalen – zum Beispiel lassen sich technisch einfacher handhaben und sind deutlich weniger stoß- und druckempfindlich). In der heutigen Zucht gelten u.a. folgende Zuchtziele: hoher Flächenertrag, hoher Stärkeertrag, hohe relative Virusstabilität, hohe Beschädigungsresistenz, gleichmäßiger Aufgang, Nematodenresistenz, Schorfresistenz und Unempfindlichkeit gegen Knollen-, und Lagerfäulen¹⁰⁹¹.

Uwe Timm (in »Johannisnacht«) erfindet zwei neue Geschmacksrichtungen: gebraten in Olivenöl schmeckt die Knolle »spallentig«, in Butter gebraten »krostumvel«. Und wie schmecken »hossatige« Knollen?¹⁰⁹²

Auf der auf Anregung des Domänenpächters Brückmann durchgeführten Kartoffelausstellung 1875 in Altenburg wurden 2644 Kartoffelsorten präsentiert, von denen ein großer Teil ihren Ahnen aus Südamerika noch recht ähnlich sah; man konnte Kartoffeln mit gelber, mit roter oder blauer Schalenfarbe finden. Ihre Namen lauteten »rote Frühkartoffel«, »kleine Nußkartoffel« oder »gelbe Zapfenkartoffel«. Eine erste Liste Kartoffelsorten hatte Carl Putsche bereits 1819 aus den in Wenigen-Jena angebauten Sorten aufgestellt. Die meisten dieser Sorten sind durch die Krautfäuleepidemie 1845–1848 ausgestorben. Putsche machte sich die Mühe, die Vielzahl der angeblichen Kartoffelsorten, zum Teil nur unterschieden durch andere Namen, so klassifizieren und zu sortieren, wobei er manche Kartoffelsorten selbst anpflanzte und zuordnete:

»Es ging dem Kartoffelbau bisher ebenso wie der Obstkultur in Teutschland. Es sammelten sich eine Menge Arten von ganz verschiedenem Gehalt und Wert. Die man willkürlich benannte und die der sorglose gemeine Mann nicht gehörig erkannte. ... Von einer großen Anzahl von uns gepflanzter und geprüfter Kartoffelarten haben wir nur 33 vorzügliche der Kultur in Teutschland würdige und empfehlungswerte Sorten ausgewählt.«

1817 schreibt August von Goethe an seinen Vater:

»Pastor Putsche macht mir ein Sortiment aller seiner Kartoffeln zusammen, er wünscht dagegen etwas peruanische, wovon er ganz abgekommen ist, besorge mir ein Säckchen von mittlerer Größe, zum legen vorthellhaft.«

Und Goethe erwähnt am 2. Dezember 1817 in seinem Tagebuch: »Pastor Putsche, wegen der sich selbst färbenden blauen Kartoffeln« und spricht einen Tag später mit Professor Döbereiner über diese blauen Kartoffeln.

Heute werden weltweit etwa eintausend Kartoffelsorten angepflanzt. Auf dem deutschen Markt gibt es mehr als einhundertundfünfzig Kartoffelsorten (1992: 163 Sorten, davon 110

1091 1925 heißt es in der ersten Ausgabe eines später wiederholt gedruckten Buches: »Das deutsche Volk muß »sich außer der Zucht von Hunden, Pferden und Katzen auch der Kartoffel erbarmen«.

1092 Das ist so albern wie die Behauptungen der Weinverkoster über den angeblichen Geschmack eines Weines.

Speisekartoffeln) und jährlich kommen etwa acht bis zwölf Sorten hinzu. Etwa ein Drittel sind Speisekartoffeln, der andere Teil sind Pflanz- und Fabrik-Kartoffeln für die Weiterverarbeitung (Alkohol, chips) verwendet.

Auf der Umweltmesse »TerraTec« in Leipzig wurde 1999 Einweggeschirr aus Kartoffeln vorgestellt. Wissenschaftler der Universität Dresden haben ein neues Verfahren entwickelt, mit dem die Kartoffeln zu Tellern, Bechern, Tablettis verarbeitet werden können. Den Knollen wird bereits auf dem Acker das Fruchtwasser entzogen; zusammen mit Faserstoffen und Fließmitteln kommt das Kartoffelsubstrat zwischen zwei heißen Platten eines sog. Thermoformgerätes, und bei 180° Celsius entsteht binnen zwei bis fünf Minuten aus rund 80 Gramm Ausgangsstoffen ein dreißig Gramm leichter Teller. Die Produkte werden mit einem sog. Ko-Polymer beschichtet, das biologisch abbaubar und relativ wasserfest ist – dennoch sollte man den heißen Kaffee nicht zu lange in einem dieser Kartoffelbecher stehen lassen. Weitere Versuche müssen noch angestellt werden, um Teller und Tassen auch geschmacklich zu verbessern, damit diese nach der Mahlzeit (waffelmäßig) verzehrt werden können.

Am Anfang des 19. Jahrhunderts – so Curt Dietrich – wurden die weißen, roten, runden und rauhschaligen Jakobiner, die gute rote Kartoffel und weiße Zuckerkartoffel, die Gurken- (auch »Arakatscha«, nach der Umbellifere *Aracaccia yanthorrhiza* genannt und angeblich in England von Lord Findlater gezüchtet und besonders für die Branntweinherstellung empfohlen), die blaue, die Lerchen- und edle gelbe und rote Nierenkartoffel angebaut. Zur Fütterung des Viehs sei die große Viehkartoffel, die Peruvianer, die gute weiße, die weiße Frankfurter, die englische und die weiße rheinische Frühkartoffel verwendet worden. Für die Spiritusherstellung wären die gute rote, die weiße Frankfurter, die Zwitter-, Zwiebel-, die Pfälzer frühe helle rote und die weiße rheinische Kartoffel genommen worden. Und außerdem gab es noch die lange rote Niere, das weiße und rote Mäuschen, der »Preis von Holland« und die weiße Niere. Bemerkenswert ist der allgemeine Gebrauch von roten und blauen Kartoffeln – heute ausgestorben?

Heutzutage sind zu kaufen – je nach Qualität des Händlers – nicht mehr als fünf Sorten, obwohl in Deutschland des Jahres 1998 immerhin 119 verschiedene Sorten (zuzüglich sogenannte Veredlungskartoffeln für chips und frites und die »Stärkesorten« für den Schnaps) registriert sind. In der Markthalle in Funchal auf Madeira werden mehr Kartoffelsorten angeboten als in ganz Deutschland zu finden sind. Von rund zweitausend bekannten Apfel- und Birnensorten findet der Verbraucher nur noch etwa dreißig in den Regalen deutscher Supermärkte. Von der Zierde kurfürstlicher Gärten zum 12,5-Kilo-Sack aus dem Supermarkt zum Preis von drei Euro 49!

Die mehligkochende »Bintje«¹⁰⁹³ und die gleichfalls mit holländischer Gülle getränkte »Prinzess« verdrängen mit ihrem Schleuderpreis die guten Sorten. In Saudi-Arabien wird seit den 1970er Jahren gleichfalls diese Knolle angebaut; Reichtum schützt bekanntlich nicht vor schlechtem Geschmack. Im übrigen benötigt diese Kartoffel fünfmal mehr Pestizide im Anbau als andere Knollen, da sie extrem krankheitsanfällig ist und nur blüht und gedeiht, wenn die niederländische Chemiekeule (zehn Millionen Kilo Gift im jährlichen Kartoffelanbau der Niederlande) geschwungen wird. Forscher am Max-Planck-Institut für Biogeochemie in Jena um Peter Vitousek errechneten 1998, daß mehr als die Hälfte des künstlichen Düngers, die der Mensch in seiner Geschichte genutzt hat, seit 1984 auf die Felder gebracht wurde.

Nur sieben Sorten machen etwa zwei Drittel des Umsatzes in Deutschland aus¹⁰⁹⁴. Das

1093 Um 1900 kreuzte ein belgischer Grundschullehrer, der sehr gerne Kartoffeln aß, verschiedene Sorten in seinem Garten und schuf dadurch neue Kartoffelsorten. Die ersten Sorten benannte er nach seinen Kindern. Da er nur neun Kinder hatte, gab er der zehnten Sorte den Namen seiner kleinsten Schülerin: Bintje Jansma.

1094 Eine Kartoffel-Sorte, die selektiert wurde, um lange einfarbige pommes frites herzustellen oder

Problem des Verschwindens von Sorten ist nicht nur bei »üblichen« Nahrungsmitteln zu finden: Noch bis in die 1950er Jahre wurden etwa einhundertfünfzig unterschiedliche Arznei- und Gewürzpflanzen auf deutschen Feldern und Beeten angepflanzt; zwei Drittel dieser Arten werden heute nicht mehr kultiviert. Von 170.000 Hektar, die mit nachwachsenden Rohstoffen bepflanzt werden, entfallen rund 130.000 Hektar auf Raps – nur etwa eintausend Hektar auf ursprüngliche Arzneikräuter. Aber Siebeck irrt sich: Im Lande Brandenburg sind immer noch die alten Sorten zu haben: Arkula, Karatop, zwischen gibt es diese Sorte wieder zu kaufen: als »Bamberg-Hörndl« oder »Bamberger Hörnchen«¹⁰⁹⁵. »Die Beliebtheit der faden, mehligem Kartoffel, die gemeinhin in Bratentunke zermatscht wird, ist nicht gerade ein hoffnungsvolles Indiz.« Recht hat er, obwohl gequetschte Kartoffel in einer schönen Soße schon 'was Feines ist.

Eine ähnliche Situation ist bei anderen landwirtschaftlichen Produkten festzustellen: Von rund fünfzig eingetragenen Gerstensorten in der Bundesrepublik werden auf rund zwei Drittel der Anbaufläche lediglich vier Sorten verwendet; bei Hafer und Weizen ist die Situation vergleichbar. In Indien kommen heutzutage nur dreißig Getreidesorten auf einen Markt, der vor weniger als fünfzig Jahren noch von einer Vielfalt von über fünfzigtausend Sorten beherrscht war; in China wurden in den 1940er Jahren noch etwa zehntausend Weizensorten angebaut – in den 70er Jahren sind es nur noch etwa vierzig. Bei den Legehennen in Europa bestimmen zwei Zuchtpopulationen den Eiermarkt. Und angeblich *alle* Bambuspflanzen in Europa sollen vor etwa einhundert Jahren von *einem einzigen* Gewächs geklont sein und werden nach ihrem (wahrscheinlich) gleichzeitigen Blühen gemeinsam eingehen. Mehr als neunzig Prozent der Kohl-, Mais- und Erbsensorten, die im vergangenen Jahrhundert in den Vereinigten Staaten kultiviert worden waren, sind zwischenzeitlich vom Feld verschwunden.

Supermärkte haben eine Entwicklung zur Spezialisierung unserer Ernährung beschleunigt, die in den Anfängen des landwirtschaftlichen Zeitalters begonnen hat. Die Auswahl der Nahrungsmittel wird von Jahr zu Jahr geringer. Wir leben in einer Welt, in der die gelbe Rübe, die Möhre, mit abgerundeter Spitze gezüchtet wird, damit sie kein Loch in die Einkaufstüte reißt und acht Tomaten ein Kilo ergeben sollen; amerikanische Kinder glauben, daß Fischstäbchen im Meer schwimmen und dort gefangen werden¹⁰⁹⁶. »Als wir noch auf dem Wochen- und nicht auf dem Weltmarkt einkauften, bot der März wenig Frisches. Auf eines aber war Verlaß: Wenn du dachtest, es gibt nichts mehr, kam irgendwo 'ne Knolle her.«

Im deutschen Saatgutverkehrsgesetz vom 1. Juli 1968 ist bisher dennoch keine Klausel. Um in den Genuß des Sortenschutzes, der dem Patentschutz entspricht, zu kommen, muß sich eine Züchtung zunächst einmal als wirklich neu erwiesen haben. Drei Jahre lang wird sie an mehr als zehn verschiedenen bundesdeutschen Stellen ausgepflanzt und auf das Verhalten der spezifischen Eigenschaften geprüft. Erst dann erhält der Züchter die Lizenz zum Vertrieb des Pflanzgutes. Die Entwicklung einer neuen Sorte dauert etwa zehn Jahre. Nach dem Zweiten Weltkrieg wanderten die Kartoffelzuchtfirmen von der östlichen Elbseite in die Lüneburger

makellos gerundete Kartoffelchips ist zugleich ein Zeichen, daß in jenem Absatzgebiet große Kartoffelverarbeiter und Lebensmittelhandelsketten existieren. Es läßt – so Michael Pollan in »Botanik der Begierde« – auf »eine Kultur schließen, die Kartoffeln nur in mehrfach verarbeitetem Zustand goutiert«.

1095 Und dann gab es früher noch Mäusekartoffeln, die man auch Nierenkartoffel nannte – länglich-grau. Und es gab Sauerdampfer – große Kartoffeln, die sogar Voss erwähnt. Und Nußkartoffel – klein und nußförmig. Und Plutzer, was in Schlesien ein Hinweis für »breite« Kartoffeln war.

1096 Was haben wir uns noch in den 1980 Jahren darüber belustigt. Doch die Einschläge kommen näher. Die Britische Herzstiftung hat Kinder zwischen acht und vierzehn Jahren befragt, woraus pommes frites hergestellt seien. 36 Prozent von ihnen tippten auf Öl, Eier, Äpfel oder Mehl. Die richtige Antwort lautet natürlich: Kartoffeln. Mehr als ein Drittel war erstaunt, daß Milch die Basis für Käse sei.

Heide und nach Schleswig-Holstein.

Ein Telegramm an Generalfeldmarschall von Hindenburg vom 19. Februar 1917 zeigt Mühsal, aber auch verständliche Freude, über die Züchtung einer neuen Kartoffelsorte:

»Eurer Excellenz melden wir gehorsamst, daß die neu gezüchtete Kartoffelserie des Herrn Kamecke-Streckenthin ›Hindenburg‹ den Sieg errungen hat gegenüber 19 anderen Sorten im Durchschnitt der 30 über das Deutsche Reich verteilten Versuchsfelder mit dem glänzenden Ertrage von 279,1 Doppelzentner und darin 50 Doppelzentner Stärke für das Hektar. Die Heimarbeit der deutschen Landwirtschaft hat nicht geruht. Die unter Führung von ›Hindenburgs‹ wieder steigende Kartoffelernte sichert die Ernährung für Volk und Heer.

Für die deutsche Kartoffelkulturnation des Vereins der
Spiritusfabrikanten in Deutschland am Institut für Gärungszwecke,
gez. A. Säuberlich M. Delbrück C. v. Eckenbrecher«

Betriebswirtschaftlich ist der Kartoffelanbau auch heute noch günstig für die Verteilung der Arbeiten. Die Bestellung braucht erst nach dem Getreide vorgenommen werden und ist – wie die Ernte – nicht termingebunden. Abgesehen von den Leguminosen ist die Kartoffel eine der besten Vorfrüchte. Die Kartoffel wird daher als Kulturbringerin (nicht nur in der deutschen Kartoffelkulturnation) und Trägerin der Fruchtfolgen der leichten, sandigen Böden bezeichnet. Keine andere Bodenfrucht bringt im Hinblick auf die breiten Verwertungsmöglichkeiten so hohe Nährwerte hervor.

Fast alle Kartoffelsorten tragen heutzutage Frauennamen: Nicola, Sieglinde, Carola, Cosima, Desiré, Christa, Gloria, Clivia, Irmgard, Nicola und Maja. Anfang dieses Jahrhunderts trugen Kartoffelsorten schlichte Namen wie »Böhms Erfolg«, »Wohlmann 31«, »Vater Rhein«, »Geheimrat Haas«, »Hassia«, »Hindenburg« (gab sich auch dafür her), »Industrie«, »Imperator« (hat den Kaiser gefreut) und »Jubel« (nach Sedan). Curt Dietrich zitiert Victor Dürfeld mit seiner langen Liste von Kartoffelvarietäten: Fausts echte 6 Wochen Niere, Alberts frühe Holländische Samenkartoffel, Pariser Treibkartoffel, frühe feine Italiener, Prager frühe runde, Lange 6 Wochen Kartoffel mit rotem Kopfe, Echte graue Lerche, Hoheitskartoffel, Sächsische weißfleischige Zwiebel, Kreuz- und Netzkartoffel, Lercheneier, Holländer Blaublüte, Schwarze Salatniere, Tannenzapfen, Holländische Prinzesskartoffeln, Riese von Marmont, Hamburger Blauauge, Kleine weisse Mandel, Zwickauer 40 knollige, Magnifix, Erektiflora (!), Schneeflocke, Kopsels weisse Rose, Comptions Surprise, Blaue Hummelshai, Erste von Nassengrund, Schönheit von Hebron und noch etwa zwei Dutzend andere Sorten; manche Kartoffelbezeichnungen erinnern an die Namen von Dackel aus Gergweis.

Die Westdeutschen bevorzugen »Hansa« und »Granola«, während die Ostdeutschen immer noch vorwiegend ihre einheimischen Knollen namens »Adretta« und »Liu« pellen¹⁰⁹⁷; die

1097 Man sollte heutzutage Kartoffel nur noch geschält essen, denn Dünger, Pflanzenschutzmittel aller Art und Keimungshemmer sind in der Schale, zumindest auf der Oberfläche wiederzufinden. Und die sog. Farm-fritten, die man inzwischen zum Steak angeboten bekommt, sollte man erst recht vermeiden, da man nicht wissen kann, ob die Schale wirklich von Verunreinigungen befreit sind. Und außerdem: Unter der Schale liegt eine dünne Schicht giftiger Bitterstoffe. Beides ist so ungesund wie früher die Unkrautbekämpfung mit Arsen.

Die Schale einer Kartoffel ist aber immer noch gesünder als die Kunststoffverpackungen aller Art, die möglicherweise Schadstoffe (PCB, Phthalate oder Bisphenol A) abgeben, die als »No Observed Adverse Effect Level« betrachtet werden, eine Dosis für Substanzen, bei der keine Auswirkungen auf die Gesundheit zu erwarten sind. Die Kombination verschiedener Stoffe kann – so haben Forscher an der Universitätsklinik in Örebro (Schweden) festgestellt – bei Kindern Auswirkungen auf die Ausbildung der Geschlechtsorgane haben, Störungen in der besonders empfindlichen Entwicklungsphase können zu irreversiblen Schäden können. Deshalb ist die

Vollendung der deutsche Einheit wird an der Kartoffel womöglich scheitern, denn angeblich haben Leipziger Bürger nach der Wiedervereinigung gefordert: »Wir wollen unsere mehlig Adretta wiederhaben, aber die von Erich«. In den 1960er Jahren gab es noch Kartoffeln mit den schönen Namen Antinema, Anita, Delos, Barima, Benedetta, Capella, Carla, Humalda, Oberarnbacher Frühe, Ostara, Rheinhort, Thyra, Climax, Heiko, Pamir, Risa, Ali, Bodenkraft, Erdkraft, Aga, Cobra, Saphir, Utila, Susanne, Tasso, Wanda. Sind alle weg. Dafür heißen neue Kartoffelsorten jetzt Sonate, Beluga, Melina, Salomé, Kolibri, Acapella, Karatop, Apart, Valisa oder Karlana.

Weil nur Neuzüchtungen für die Samenhändler Geld bringen: Unternehmen wie Shell und Novartis haben seit 1970 weltweit mehr als eintausend Saatgutfirmen übernommen; AgrEvo, eine Tochtergesellschaft von Hoechst und Schering, besitzt in Deutschland drei Saatgutunternehmen – Gen-Technik, Chemiedünger und Hohertragsorten in zwei Händen und außerdem wird noch das Plastik für die Verpackung hergestellt – Vor-, Kuppel- und Folgeprodukte: alles paßt zusammen.

Der Kunstdünger ist im Bayerischen erst im Ersten Weltkrieg großflächig eingesetzt worden. Aus Mittelfranken heißt es in einem Bericht:

»Schwarzen hab'n wir da g'sagt. ... Aber der war so scharf, da hat ma' ka Bier, nix d'rauf trinken dürfen, sonst war man weg, so giftig war der ..., den hat ma doch mit der Hand streuen müß'n ... sin' mir abends heimkumma und hab'n unsre Kleider auszog'n und hab'ns in a Wasser nei und eing'weicht. Und wie die Bäuerin sie an andern Tag wasch'n hat well'n, war nix mehr d'rin, war's total z'amgefress'n zu lauter Fetzen.«

Walter Bätz, vormals Kartoffelreferent beim Bundessortenamt, erklärte zu der Namengebung der Kartoffeln im Februar 1994:

»Die Kartoffel ist wie eine schöne Frau, voller Probleme und Rätsel für uns Männer und darum attraktiv.«

Kartoffelanbau seinerzeit bedeutete, daß man aus der normalen Ernte einige besonders große Kartoffeln mit »Augen« (auch »Kopf« genannt) zurücklegte, daraus Stücke schnitt und diese in die Erde legte (vegetative Fortpflanzung); so erhielt man aus einer Knolle etwa zwei bis vier Setzlinge. Die Anwuchsstelle, im hessischen »Arsch« genannt, wurde für Futterzwecke oder zum Schnapsbrennen weggeschnitten. Im Odenwald lautete ein Spruch: »De Oarsch hot koa Aache, deshalb weg damit.«

Kartoffeln der zweiten Generation – aus den Augen einer vorjährigen Kartoffelernte – sind Replikate und entsprechen denen des Vorjahres¹⁰⁹⁸ wenn jedoch Kartoffeln mit ihren »Augen« in andere Böden gelangen oder anders gedüngt werden, so verändern sie sich von

geringe Kinderanzahl deutscher Familien nicht Produkt einer gezielten Planung, sondern der jetzt durchschlagende Erfolg der Kunststoffverpackungen. Das ist wie mit Acrylamid: Kleine unsichtbare Mengen, die einzeln nicht feststellbar sind.

1098 Ganz anders bei den Baumäpfeln: Kein Apfel (*malus domestica*) schlägt seinem Kern nach. Ein Apfelbaum, den man aus einem Kern zieht, wird ein Wildling, der seinem Elternteil nur noch entfernt ähnelt. Die Äpfel wilder Bäume sind fast immer ungenießbar und nur für die Mostherstellung geeignet. Sie seien »so sauer«, schrieb Thoreau einmal, »daß ein Eichhörnchen Zahnschmerzen bekommt und ein Eichelhäher loskreischt.«

Die Bibel nennt den Apfel im Paradies nie beim Namen, sondern spricht nur von der »Frucht des Baumes, der inmitten des Gartens steht.« Seit dem Mittelalter haben die Nord-Europäer angenommen, daß es sich um den Apfel gehandelt habe, den die Schlange empfiehlt, zu kosten. Das negative Image des Apfels hat die Einführung des »Erdapfels« sicherlich auch behindert. Für die Protestanten galt, daß die Traube mit den Verfehlungen der katholischen Kirche, während der Apfel mit dem Verstoß aus dem Paradies verbunden wurde. Andererseits konnte man gehaltvollen Cider aus Äpfeln keltern, so daß es nahelag, auch aus dem Erdapfel ein berauschendes Getränk herzustellen.

selbst. Das war das Geheimnis der ersten Zuchtversuche: Anders oder überhaupt düngen und in andere Böden legen. Der Genbestand der Kartoffel schließt eine beträchtliche Anzahl von Varianten ein, und durch Züchtungen oder Kreuzungen kann die Kartoffel, aber *ebend* auch durch andere Düngung, eine Reihe von Wandlungen durchmachen. Die vegetative Pflanzung ist einfach, aber eine solche Pflanze wird mittel- und langfristig anfälliger für Viruskrankheiten; erst die Vermischung von Genen erhöht die Resistenz gegen Krankheiten. Ein anderer Nachteil ist der ewig gleiche Geschmack.

Nur Pflanzen, die einen Platz in der Bundessortenliste gefunden haben, dürfen als Saatgut in den Verkehr gebracht¹⁰⁹⁹ werden. Das Versandhaus »manufactum« darf deshalb eine alte, sehr robuste und geschmacksstarke Tomatensorte, die bei den Nachfahren pfälzischer Amerika-Einwanderer zufällig überlebt hat, aus Gründen der Reinheit hiesiger Massensorten in der EU nicht anbieten. Gleiches gilt für alte Kartoffelsorten; doch inzwischen bietet dieses Versandhaus eine Kartoffelmischung mit sieben Sorten an und schreibt im Katalog dazu: »Zur Aussaat und Vermehrung bieten wir Ihnen diese seltenen Knollen nicht an (denn dann wären sie Pflanzgut, was sie aber nicht sein dürfen), zur Verspeisung bieten wir Ihnen auch nicht an (denn dann wären sie Speisekartoffeln, was sie aber infolge mangelnder Sortenreinheit und uneinheitlicher Kocheigenschaften auch nicht sein dürfen). Lassen Sie sie daher weder in einen Kochtopf noch in ein gut vorbereitetes Kartoffelbeet fallen.«

Hierzu darf angemerkt werden, daß »Asteroiden wie Marsmonde aussehen – klein, kartoffelförmig und von Kratern übersät«. So steht's in der »Naturgeschichte des Universums« von Colin A. Ronan. Ronan gibt eine zutreffende Beschreibung: Der Asteroid »Eros« (1898 von dem Berliner Astronomen Georg Witt erstmals gesichtet), der mit der amerikanischen Weltraumsonde »Near« erforscht wird, trägt auch den Namen »Kartoffelkopf«. Bei allen Beschreibungen des 1,9 kg schweren Mars-Meteoriten »ALH84001« wird darauf hingewiesen, daß er die Größe einer Kartoffel habe und/oder eine »Weltraumkartoffel« sei, was jedoch nicht die fossilen Spuren urtümlicher Bakterien erklärt. Auch der Planetoid 1997 XF11, der am 26. Oktober 2028 die Erde touchieren soll oder auch nicht, wird als kartoffelförmiges Gebilde bezeichnet. Und der unregelmäßig geformte Mars-Trabant Phobos wird gleichfalls mit einer Kartoffel verglichen, die dreizehn Kilometer lang und neun Kilometer breit ist. Im *Internet* wird unter Bezugnahme auf von Michael Anzenhofer entwickelten Fotos in einem längeren Aufsatz dargelegt, daß die »Erdkugel kein Ellipsoid bzw. eine Kugel mit abgeflachten Polen« sei, sondern die Form einer Kartoffel habe (das veröffentlichte Foto bestätigt diese außergewöhnliche Deutung der Anomalien des Schwerfelds).

1995 unternahm die NASA eines ihrer vielen Pflanzenexperimente und schickte eine Kartoffel in den Weltraum, um festzustellen, wie sich Schwerelosigkeit auf Wachstum und Stärke auswirke und ob die Kartoffel auch in der Schwerelosigkeit Knollen treibe. Die Kartoffeln trieben ihre Wurzeln in Schaumstoffmatten, die mit nährstoffhaltigem Wasser getränkt waren. Die Stolonen durchwuchsen diese Matten und bildeten darunter die begehrten Knollen. Prof. Ted Tibbits von der University of Wisconsin meinte dazu, daß die Knolle ein für die Weltraumbesiedlung hervorragend geeignetes Gewächs sei, da sie nur etwa zwanzig Prozent »Abfall« (Stängel und Blätter) verursache, aber zu rund achtzig Prozent essbar sei.

Dazu paßt die Bemerkung des Fußballtrainers Zlatko »Tschik« Cajkowski: »Der Ball ist

1099 Das gilt nicht nur in Deutschland: Ein Gericht in Wellington verurteilte 1998 einen 77jährigen Iren zu umgerechnet 400 Mark Geldstrafe, weil er zwei mehligke Kartoffeln importiert hatte, die er in Neuseeland anbauen wollte. Neuseeland und Australien haben die rigidesten Einfuhrgesetze für Pflanzen, Pflanzenreste und Tiere; die Kaninchen sind ein warnendes Beispiel. Aber auch bei der Einreise in die USA wird nach Kaugummiresten und Gummibärchen gesucht.

eine Kartoffel«. Sepp Herberger, der aus Heppenheim/Bergstraße (Odenwald) – einem frühen Anbaugebiet der Kartoffel – kommt: »Die Kartoffel ist rund«. Die Beschreibung eines Balles wird von den Erfahrungen mit der Knolle geprägt. Ringelnatz: »Fußball (nebst Abart und Ausartung)«

»So trat er zu und stieß mit Kraft
Ihn in die bunte Nachbarschaft
Erschreckt durch seine wilden Stöße
Gab man ihm nie Kartoffelklöße.«

Die Kartoffelsorten sind in drei Kategorien oder Kochtypen einzuteilen:

- *festkochend* (vor allem für Kartoffelsalat, Pell-, Schmor- und Bratkartoffeln oder geröhste Kartoffeln oder Brägele im alemannischen): Grenaille, Hansa, Nicola, Primura, Roserol, Sieglinde); Christa Wolf: »Bratkartoffeln, Spiegelei, Grüner Salat. Milch. ›Die einfachen Essen sind die besten.« Festkochende Sorten platzen beim Kochen nicht, sind fein-körnig und meist feucht (speckig).
- *vorwiegend festkochend* (für Salz-, Pell-, Brat- und Grillkartoffeln: Carola, Rosen-Desiré, Granola, Spunta, Grata, Quarta). Diese Kartoffelsorten springen beim Kochen nur wenig auf; sie sind mäßig feucht.
- *mehligkochend* (Aula, Bintje, Maja, Prinzess) für Kartoffelpüree (der Erdapfel sieht nie der Kompottierung entgegen, muß aber Mus werden, wenn's der Speiseplan so will), Klöße, Eintöpfe, Salzkartoffeln und Suppen mit wenig Eigengeschmack. Diese Sorten sind eher trockener und springen beim Kochen stärker auf.

Festkochende Kartoffeln sind auf den Packungen grün gekennzeichnet, die vorwiegend festkochenden sind rot und die mehligen sind blau markiert. In Norddeutschland und im Westen werden festkochende, in Südeuropa und in Ostdeutschland werden mehligke Sorten bevorzugt.

Die Kartoffeln, die auf Mutters Tisch kommen, werden nach ihrer Reifezeit unterschieden:

- *Frühkartoffeln* mit dünner Schale (die man mitessen kann!) und nicht zum Lagern geeignet sind, kommen zumeist aus Malta (früher hießen alle Frühkartoffeln »Malta-Kartoffeln«¹¹⁰⁰), Nordafrika, Sizilien und Griechenland; Anfang 1996 ist Ägypten der bedeutsamste Lieferant Deutschlands, für die Frühkartoffel. Ringelnatz sagt, daß sich Giraffen nach dem Herbstlaub recken, das ihnen so schmeckt, wie junge Frühkartoffeln mit Butter ihm. Die Bezeichnung Frühkartoffel gilt nur für Knollen aus der neuen Ernte, die bis zum 10. August erstmals verladen werden. Die ersten Frühkartoffeln kommen nach Jacobi (25. Juli): »Jetzt ist Jakobi, jetzt ist die War' g'salzen« hieß es früher in Bayern und meinte damit, daß die Knollen jetzt Geschmack hätten.
- Ab Anfang Juni kommen die *sehr frühen* Sorten und ab Mitte Juni *frühe* Sorten in den deutschen Lebensmittelhandel (Vegetationszeit zwischen 100 und 120 Tagen).
- Die *mittelfrühen* Sorten aus der August- und Septemberernte können

1100 Anfang April 1996 verhängten Frankreich, Spanien und Finnland ein Einfuhrverbot für ägyptische Frühkartoffeln, da diese von der Schleimkrankheit befallen sind. Die spanische Regierung geht davon aus, daß die gesundheitlichen Schäden für den Konsumenten kaum abschätzbar sind. Die Schleimkrankheit ist durch niederländische Saatkartoffeln nach Ägypten eingeschleppt worden. Ägypten lieferte in den ersten vier Monaten 1996 etwa 90.000 Tonnen Kartoffeln nach Deutschland. Es geht um viel Geld für die Landwirte. 1998 wurden rund 475.000 Tonnen Speisefrühkartoffeln auf deutschen Feldern geerntet.

acht bis zwölf Wochen aufbewahrt werden (Vegetationszeit zwischen 120 und 140 Tagen).

- Ab Mitte September kommen die *mittelspäten* bis *späten* Sorten aus dem Boden, die zugleich die höchste Lagerfähigkeit besitzen (Vegetationszeit zwischen 140 und 160 Tagen).

Die deutsche Hausfrau zieht Kartoffeln mit gelbem Fleisch vor, während das Herz der Engländer mehr für das weißliche Fleisch schlägt; in Frankreich werden auch lila Kartoffeln (aus dem ehemaligen Indochina) angeboten und in geringem Maße auch angebaut, deren Fruchtfleisch und Schale dunkel ist und nach Nuß schmeckt. Bei den roten Kartoffelsorten wie Rosara, Arosa, Rosella, Desirée, Rasant oder Rubin ist nur die Schale rot.

Der Ertrag dieser Sorte liegt bei nur etwa 20 Prozent der üblichen Ernte-Ausbeute; sicherlich kein Geschäft für die nichtbuchführenden deutschen Landleute. Unter den 3700 Kartoffel-Landsorten in der Sammlung des »Centro Internacional de la Papa« sind etwa 700 bis 800 mit farbigem – zumeist rötlichem – Kartoffelfleisch; etwa zehn Kartoffelsorten besitzen vollständig rotes oder dunkelrotes Fleisch.

Bodo Trognitz, früher beim »Centro Internacional de la Papa« in Lima, teilte dem Autor mit, daß in Europa Ende des 19. Jahrhunderts die rot-rötliche Kartoffelsorte »Rough Purple Chili« des amerikanischen Pflanzenzüchters Rey Goodrich, 1851 erstmalig aus einer Kreuzung von andigenen mit tuberosum-Typen entstanden, für die Züchtung verwendet wurde, diese Kartoffelsorte ist die »Großmutter« der »Early Rose«. Goodrichs Züchtung erweiterte entscheidend die Grundlage für genetisch andere Kartoffelzüchtungen. In Europa gibt es zur Zeit unter den modernen Sorten keine Kartoffeln mit farbigem Fleisch. In Hameln jedoch, so wird berichtet, wuchsen sogar blaue Kartoffeln, genannt »Fitte Lotte«; ihre Farbe behält diese Kartoffel auch nach dem Kochen, das farblose Wasser verwandelt sich jedoch in ein leuchtendes (ungiftiges) Grün.

Die vom Bundessortenamt definierten Handelsklassen gehen nicht nach Geschmack, nicht nach Lagerfähigkeit, nicht nach Verwendbarkeit, sondern ausschließlich nach der »Anmutung«:

- »Handelsklasse Extra I« oder »Klasse Extra« hat ein gleichmäßiges, sauberes Äußeres und eine gelbe Fleischfarbe. Die Gesamtmängel dürfen höchstens fünf Prozent betragen¹¹⁰¹.
- »Extra II« oder »Klasse I« sieht schon etwas weniger gut aus, die Gesamtmängel dürfen bei dieser Klasse acht Prozent nicht übersteigen.
- »Drilling« sind »Extra III«, werden aber so nicht genannt, denn wer nimmt schon die dritte Wahl: Kleine Kartoffeln mit einem Durchmesser von 25–35 mm bei lang-ovale Kartoffeln und 25–40 mm bei runden Sorten.

Lebensmittel werden nicht nur nach ihrer Qualität, sondern auch nach ihrem Image beurteilt – und da schneidet die Kartoffel (bedauerlicherweise) nicht besonders gut ab. Alle Handelsklassen-Kartoffeln können geschmacklos sein, sie können aber auch schmecken. Auf Wochenmärkten werden vielfach auch Kartoffeln angeboten, die diesen »Qualitäts«-Festlegungen nicht entsprechen, dafür aber schmackhaft sind, wie die »Odenwälder« oder die in Nord-Bayern häufiger zu findenden »Bamberger Hörndl«¹¹⁰², die nicht wie Kartoffel aussehen, aber welche sind.

Nach der Geschmacksbewertung des Bundessortenamts haben die festkochenden Sorten

1101 Die Funktionäre der Verbraucherverbände gehen wohl schon lange nicht mehr selber einkaufen, denn die Sortierung steht nur noch auf der Tüte – wie's drinnen aussieht, merkt man erst beim Kartoffelsalat.

1102 Dennoch zählen diese vortrefflich schmeckenden Kartoffeln (noch) nicht zur »geographisch geschützte Art«.

»Hansa«, »Linda«¹¹⁰³ und »Forelle« und die vorwiegend festkochende »Grata« die zweithöchste Einstufung erhalten. »Hansa« ist mit 540.000 to die meistverkaufte Kartoffelsorte in Deutschland, gefolgt von »Granola« mit der unterdurchschnittlichen Bewertungsstufe »4« und etwa 210.000 to im Jahr.

1103 »Linda« wird 2005 von dem Züchter Europlant (Böhm) nach dreißig Jahren vom Markt genommen, um Platz für die Nachfolgesorte »Belana« zu schaffen. Interessant ist dabei, daß die Kartoffel»marke« »Linda« rund zwei Jahre vor Ablauf des Züchtungspatentes (2007) und bis dahin niemand den Namen »Linda« für eine Kartoffelsorte verwenden und auch die »Linda« nicht anbauen darf – damit ist die Marke »tot« und die Käufer im Supermarkt haben sich an »Belana« gewöhnt. In Marketingkreisen wird das als »up-grading« bezeichnet. Doch das Thema ist auch typisch deutsch-hysterisch diskutiert worden: Die »Linda« hat einen Marktanteil von 1,4 Prozent und wird vorwiegend in Schleswig-Holstein, Hamburg, dem nördlichen Niedersachsen und in Teilen Nordrhein-Westfalens angebaut.