

Chips und fritten

Vorweg: Die Knolle ist als junkfood nicht geeignet – aber auch nur eingeschränkt als *amuse-gueule*. Ansonsten paßt die Kartoffel wegen ihrer Geschmacksneutralität immer – nicht nur als Sättigungsbeilage. Robert Gernhardt, dem man auch dieses nachsehen muß, erzählt in einer Geschichte, daß man Kartoffeln jedoch nicht zu Mumeln servieren könne.

Den Deutschen wird nachgesagt, daß sie leidenschaftliche Kartoffelesser seien. Das mag stimmen; die Fama rührt möglicherweise von dem Komponisten Christoph Willibald Ritter von Gluck her, der 1745 nach Paris ging und angeblich täglich »Kartoffeln mit Sauerkraut und Schweinefleisch« aß und dieses Leibgericht anderen »Leckerbissen« vorzog. Ein Mann mit solcher Vorliebe prägt die Welt- und Musikgeschichte¹¹⁵⁷ und beeinflusst Wagner und Strauß! Daher kommt der *nickname* »Krauts« (wie die »Huns« und »Jerries« genannt werden), aber es ist ja auch richtig, daß die »frogs« jeden Tag Froschschenkel essen. Und das ist so richtig, wie die Feststellung, daß alle Italiener Nudeln¹¹⁵⁸ essen, die Engländer täglich Plumpudding und die Amerikaner Sandwichs.

1856 beschreibt Gottfried Keller eine Kartoffelbreimahlzeit der »Leute von Seldwyla«:

»Die Mutter kochte nämlich jeden Mittag einen dicken Kartoffelbrei, über welchen sie eine fette Milch oder eine Brühe von schöner brauner Butter goß. Diesen Kartoffelbrei aßen sie alle zusammen aus der Schüssel mit ihren Blechlöffeln, indem jeder vor sich eine Vertiefung in das feste Kartoffelgebirge hineingrub. Das Söhnlein, welches bei aller Seltsamkeit in Eßangelegenheiten einen strengen Sinn für militärische Regelmäßigkeit beurkundete und streng darauf hielt, daß jeder nicht mehr noch weniger nahm, als was ihm zukomme, sah stets darauf, daß die Milch oder die gelbe Butter, welche am Rande der Schüssel umherfloß, gleichmäßig in die abgeteilten Gruben laufe; das Schwesterchen hingegen, welches viel harmloser war, suchte, sobald ihre Quellen versiegt waren, durch allerhand künstliche Stollen und Abzugsgräben die wohlschmeckenden Bächlein auf ihre Seite zu leiten, und wie sehr sich auch der Bruder dem widersetzte und ebenso künstliche Dämme aufbaute und überall verstopfte, wo sich ein verdächtiges Loch zeigen wollte, so wußte sie doch immer wieder eine geheime Ader des Breies zu eröffnen oder langte kurzweg in offenem Friedensbruch mit ihrem Löffel und mit lachenden Augen in des Bruders gefüllte Grube. Alsdann warf er den Löffel weg, lamentierte und schmolte, bis die gute Mutter die Schüssel zur Seite neigte und ihre eigene Brühe voll in das Labyrinth der Kanäle und Dämme ihrer Kinder strömen ließ.«

Stimmt – so haben wir's gemacht!

Der französische Psychiater Pasini glaubt festgestellt zu haben, daß zwischen Tischmanieren und Eßverhalten einerseits und dem Verhalten bei den »ehelichen wercken« andererseits ein direkter Zusammenhang besteht: Maestro Rossini: »Der Magen ist der Kapellmeister, der das Orchester unserer Leidenschaften dirigiert.« Wer den Kartoffelbrei hastig in sich hineinschaufelt, wer freudlos die Salatblätter untersucht oder gierig über den Kartoffelsalat herfällt, der benimmt sich im Bett nicht anders. »Es hängt nicht viel davon ab, ob jemand eine pürierte Kartoffel oder eine gekochte Kartoffel ißt; aber ob er eine gekochte Kartoffel mit püriertem Verstand ißt, davon hängt schon eine ganze Menge ab.« Oder so ähnlich.

1157 Dieter David Scholz meint, daß es seines Wissens nach allerlei kulinarische, aber keine klassische Kartoffelmusik gibt. Die bekannten Kartoffellieder sind zumeist ältere Musikstücke, auf die ein passender Text gesetzt wurde, abgesehen von der »Kartoffeloper«.

1158 Und das ist nicht einmal ein von den Römern erfundenes Nahrungsmittel, sondern von Marco Polo aus China (oder wo immer er auch war) mitgebracht worden.

In seinem Buch »Nourriture et Amour« werden Kostverächter der mangelnden Sinnlichkeit verdächtigt, Schnellesser wegen Überschreitung der lustvollen Geschwindigkeit gerügt. Sicherlich kann Pasinis Erkenntnis übertragen werden: Raser mit Bleifuß verhalten sich im Verkehr voreilig, während bekanntermaßen Frauen¹¹⁵⁹ zumeist die Geschwindigkeitsbegrenzungen einhalten.

Die einfachste Art, Kartoffeln zu verzehren, sind Pellkartoffeln, in Idaho »jacket potato« genannt. Gegessen mit Quark, Speck oder Hering (früher Arme-Leute-Nahrung¹¹⁶⁰) hatte man ein einfaches, billiges und schmackhaftes Gericht. Heute sind Pellkartoffeln mit Matjes¹¹⁶¹ wieder als Köstlichkeiten anerkannt in guten Restaurants¹¹⁶² und entsprechend teuer. Pellkartoffeln (wie auch Salzkartoffeln) sind, wenn sie nicht nur den Magen füllen, sondern auch den Teller zieren und den Gaumen erfreuen sollen, ein Produkt, das noch der Veredlung harret.

Johannes Trojan:

1159 »Die Frau – zwei Paar Flügel um einen Phallus« schreiben die Gebrüder de Goncourt am 4. Juni 1861 in ihr gemeinsames Tagebuch.

1160 Bismarck nannte bei einer Debatte über die Ernährungspolitik im Reichstag den Hering eine »Delikatesse«, und die dankbaren Fischer von Ost- und Nordseeküste kreierte deshalb den Bismarckhering. Im übrigen nannte man Bismarck den Eisernen Kanzler, weil er einen eisernen (Eisen kommt vom gotischen Wort ysern, hartes Metall) Magen hatte. Er litt sicherlich unter der »protestantisch-preußischen« Genußfeindlichkeit, die sich in Küche und Gastronomie laut Siebeck durch Broiler und Sättigungsbeilagen auszeichnet.

1161 Der Matjes wurde von Wilhelm Beukelzoon aus Biervliet 1395 entdeckt. Angeblich habe Beukelzoon auf hoher See einen gefangenen Hering in die eine Hand genommen und mit der anderen Hand führte er ein scharfes Messer unter dem Maul des Herings von einer Kieme zur anderen. Er nahm daraufhin die Eingeweide aus dem Fisch, ließ aber, so heißt es in einer Geschichte des Fischfangs, die Bauchspeicheldrüse drin. Danach warf er den Hering (oder besser die Reste) in eine Tonne, in die auch Salz geschüttet wurde. Fertig war der Matjes.

1162 Ursprünglich war das Wort »restaurant« ein Beiwort, das eine kräftigende, stärkende – also restaurierende – Suppe bezeichnete: »Man gebe drei Rebhühner, eine Hammelkeule, eine Kalbskeule, alles gut entfettet, in eine Flasche aus Glas oder Ton, verschließe sie mit Stoff ... und lege noch eine Schafshaut drüber. Dann lasse man alles zwölf Stunden im Wasserbad kochen, wobei man das verkochte Wasser immer wieder ersetzt. Nach zwölf Stunden erhält man innerhalb des verschlossenen Gefäßes das »Restaurant«. Auspressen und durch ein Tuch passieren.« Die Wirte, die solche Suppen zubereiteten, nannten sich »Restaurateure« und so wurde der Name der Suppe für die Kavaliers zum Synonym für ein Lokal.

Die vorstehend beschriebene Suppe trat die Nachfolge der aus Spanien gekommenen »olla potrida« an, das seinerseits auf das jüdische Gericht »adafina« zurückzuführen ist, wobei das an sich übliche Huhn oder Rindfleisch durch Schwein ersetzt wurde, um in den Zeiten der Inquisition festzustellen, wessen Glaubens der Esser ist.

Der Graf von Mirabeau (1740–1791) meinte, der *pot-au-feu* sei das Fundament des Staates. In der Tat ist eine gute Kartoffelsuppe das Fundament der Familie. Heute ist in Frankreich das »restos de cœur« das Fundament des Staates – die Suppenküche für die Armen.

Bis in das 18. Jahrhundert hinein wurden die Suppen auf herrschaftlichen Tafeln gleichzeitig mit allen anderen Speisen dargereicht. Erst nach und nach entwickelten die Köche eine Folge von Auftakt, Höhepunkt und Ausklang. Gerade die Kartoffelsuppe mit ihrer (magen)freundlichen Farbe ist ein guter Auftakt für ein Festmahl. Erst diese europäische Art der Speisenfolge veranlaßte die Chinesen, in ihren China-Restaurants die Suppe nicht mit dem Gericht Nr. 23 zu servieren.

Als die Kosaken 1812 in Paris karnpierten, verlangten sie nicht etwa gutes Essen, sondern viel. Dazu riefen sie »bistro, bistro«, auf deutsch »schnell, schnell«. Und so kam der Name für Schnellrestaurants, französisch »Bistrot« und anders betont, in die Welt. Heute gibt's Seniorenteller – weder viel noch gut.

»Wenn auf den Tisch dann wird gestellt
 Die Schüssel mit den Knollen,
 der schlanke Hering sich gesellt,
 den üppigen und vollen.,
 Und wenn dann in dem Glase blinkt
 Des Weins ein guter Tropfen,
 ein Bier vielleicht, das unbedingt
 gemacht aus Malz und Hopfen:
 Dann spricht mir nicht von überaus
 Prosaischen Gerichten!
 Ich sah beim Pellkartoffelschmaus
 Schon einen Dichter dichten!«

Pellkartoffeln sind natürlich, gesünder, denn der Geschmack bleibt erhalten und nichts wird ausgeschwemmt; die Kraft der Kartoffel liegt direkt hinter der (korkigen) Schale. Bereits nach Untersuchungen im Jahr 1874 von A. Vogel nimmt bei der Kartoffel der Eiweißgehalt von der äußeren Schale zum inneren Kern ab, und zwar im Verhältnis 121 zu 100. Es geht also, wenn die Kartoffel geschält zubereitet wird, der wirksamste Bestandteil für die menschliche Ernährung verloren.

René Obaldia in »Der unbekannt General«:

»Kartoffelschalen bleibt vielleicht das größte menschliche Abenteuer.«

Für Kartoffelsalat¹¹⁶³ nehme man am besten sogenannte Salatkartoffeln (wie die Österreicher sagen: Kipfler), auch »Wurstkartoffeln« oder »Mäusle« genannt. Die Zutaten: eine Menge Kartoffeln, Zwiebel, Salz, Mayonnaise. Und nun geht's los: Die Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Der Speck wird würfelig geschnitten, ausgebraten und den Kartoffelscheiben beigemischt. Zwiebel kleinschneiden, ebenfalls untermischen und schließlich die Mayonnaise: Frei nach Roald Dahl:

»Bis jetzt dachte ich immer, eine saftige, frisch im Netz gefangene Schmeißfliege sei das Allerbeste«, sagte die Spinne, »aber da hatte ich diesen Kartoffelsalat noch nicht probiert.«

Im Ländle und in anderen Gebieten westlich und südlich Berlins wird anstelle der Mayonnaise Fleischbrühe und Eigelb, Essig und Öl (*aglio und olio*) verwendet. Kartoffelsalat mit Bulette (für Norddeutsche: Frikadelle, für Süddeutsche: Fleischpflanzerl) ist in Hasloh und Berlin¹¹⁶⁴ ein Essen bei jedem Laubenpieperfest. Obwohl Beefsteak und Bulette nicht gegessen werden sollten, weil einem die Augen der betreffenden Kuh verfolgen bis in alle Ewigkeit. Schrieb James Joyce. Und Honoré Daumier titelt eine Karikatur, in der ein

1163 Gerhard Stadelmaier im Feuilleton der FAZ (7. Februar 1998): »Das Theater, das en vogue sein will, spielt heute am Ende ein Leben ohne Worte. Es gilt allein die Aktion. Jedes Wort steht unter Verdacht, erlogen zu sein. Der Kartoffelsalat oder die zerhackte Käsewurst, mit denen man um sich wirft, gelten dagegen sofort als wahr. So kommt die Zeitlosigkeit wieder: als Material, das immer gilt und paßt. Der Mensch ist zeitlich. Der Kartoffelsalat ewig.« Das sollte man zweimal lesen.

1164 Über den früheren Berliner Innensenator und jetzigen brandenburgischen Innenminister wird Mitte 1998 in der FAZ getitelt: »Wo die Bulette aufhört, wittert Schönbohm das Ghetto.« Das ist jener CDU-Politiker, der die neunfache Kindstötung in der Nähe von Frankfurt/Oder auf die »erzwungene Proletarisierung in ländlich strukturierten Räumen« in der DDR zurückführte – und das mitten im Bundestagswahlkampf 2005! Angela was not amused. Dabei hat Schönbohm nicht so unrecht, wie die FAZ feststellte: »Noch immer gelten DDR-Maßstäbe: Wer das größte Auto hat, ist der am meisten Bewunderte. Unvermindert gibt es die alte Nachbarschaftshilfe, die der Not geschuldet war, heute aber auf ihren Kern reduziert ist: Schwarzarbeit. Gelesen wird ie ostseelenvolle »Super Illu«. Im Fernsehen schaut man die Serie »Hinter Gittern.« Ja, das ist wirklich Proletarisierung – und dann wählen *die* auch noch »PDS« und das, was danach kam.

Hungerleider einem wanstigen Rechtsanwalt ein üppiges Mahl spendiert: »Beefsteak und Kartoffeln steigert die Redegewandtheit.«

»Man kann sie gebrauchen auf mancherlei Art
geröstet, gebraten, zu Supp' und Salat,
und hat man kein Salz und hat man kein Schmalz,
so rutschen sie abgequellt auch durch den Hals.«

Beim Kartoffelverzehr möge bedacht werden, daß es sich bei der Knolle um eine Pflanze handelt, die ein eigenes Bewußtsein haben könnte, zumindest aber eine nachgewiesene Gehirnaktivität besitzt: Hirnströme wird man die unregelmäßigen Ausschläge in dem EEG einer Kartoffel kaum nennen können, doch irgendeine Aktivität ist offenbar selbst in diesem »simplen« Gemüse vorhanden. Deshalb ist es unpassend, einen *stumpfen Computerkonsumenten* (so DIE ZEIT) als »mouse potato« zu bezeichnen: Das nähert sich dem Rudolf Steiner, der die Knolle als »dumpfes Gemüse« bezeichnete. Ein Versuch zur Messung der Gehirnströme (in der *Salpêtrière* in Paris) war denkbar einfach. In einer großen Kartoffel wurden zwei Elektroden gesteckt und die dazwischen auftretende Potentialdifferenz mit einem gewöhnlichen EEG-Schreiber aufgezeichnet. Über zusätzliche Elektroden wurde die Kartoffel geerdet. Die sichtbar gewordenen Amplitudenausschläge, die zwischen 120 und 170 Mikrovolt liegen, lassen die Fachleute rätseln). Was in dieser untersuchten Kartoffel (oder war's ein Wirsingkohl?) vorging, kann bisher niemand erklären. Bereits 1874 hatte Julius Ranke von der Münchener Akademie der Wissenschaften den experimentellen Nachweis geliefert, daß in Pflanzen elektromotorische Ströme verlaufen. Die Einwohner von »Erewhon«, einer Utopie von Samuel Butler (1872 erschienen), dürfen Kohlköpfe nur verspeisen, wenn diese nachweislich abgestorben sind. Erwin Blumenfeld spricht vom »ethos potatos«, von der Kartoffelseele. Pythagoras: »Töte nichts, was Leben hat.«

Das wirft die Frage auf: »Wie ist es, eine Kartoffel zu sein?« *Cogito ergo sum*: Warum sollte die Knolle nicht denken, daß sie sei? – immerhin besitzt die Kartoffel 48 Chromosome, während der Mensch nur 46 besitzt.¹¹⁶⁵ Und (noch peinlicher): Der *homo sapiens* ist näher mit der Bierhefe verwandt als – zum Beispiel – mit unseren gefiederten Freunden¹¹⁶⁶. Der Pflanzenphysiologe Anthony Trewavas hält Pflanzen für intelligent. Offenbar besitzen Pflanzen einen ausgeprägten »Tastsinn«, der mechanische Reize wie Wind oder Berührung

1165 Der berühmte Freiherr von Münchhausen: »Die Kartoffeln sind wahre Genies, darum fehlt es ihnen immer am eignen Fett; fürs Wohl der Menschheit müssen sie ins Feuer.« – veröffentlicht 1854. Die Entdeckung der richtigen Anzahl Chromosome des Menschen ist Tan Jiazhen, dem »Nestor der chinesischen Genforschung«, zu verdanken, denn man war davon ausgegangen, daß die *Krone der Schöpfung* der Kartoffel gleichgestellt werden könne.

Karpfen besitzen 104 und Hühner 78 Chromosomen. Oh, wie ärmlich ist der Mensch, hat er doch zwei Chromosomen weniger als der Schimpanse.

1166 Sechzig Prozent der Gene der Fruchtfliege sind identisch mit denen des Menschen. Das Genom der Kiefer besitzt etwa zwanzig Milliarden Nukleotiden – siebenmal so viele wie im Erbgut des Menschen. Manche Farnarten haben davon mehr als 600; der Wassermolche ist genetisch um den Faktor fünf besser ausgestattet als der Mensch. Wo wir auch genauer hinschauen (können), die Überlegenheit des Menschen ist nur dadurch entstanden, daß wir beweglicher sind und die erfundenen Werkzeuge zur Vernichtung anderer Lebewesen frühzeitig eingesetzt haben.

Nachdem nun von immer mehr Lebewesen das Genom entziffert wird, stellt sich heraus, daß die Menschen doch mit mehr Lebewesen verwandt sind als wir seit Darwin dachten. Wir wissen heute, daß wir enge verwandtschaftliche Beziehungen zu Fadenwürmern, Tauflieden und Spaltheften haben und auch der Seeigel ist uns mit einem Drittel identischer Gene nicht so fern. Da ist verständlich, daß manche Leute sich morgens im Spiegel nicht sehen mögen. Haben die Astronomen im 15. Jahrhundert festgestellt, daß der Mensch doch nicht der Mittelpunkt des Universums ist, so zeigen uns jetzt die Biologen, daß wir nicht einmal auf Erden die Krone sind. Das mag kein Kreationist hören und muß deshalb verboten werden.

unterscheiden kann, ein »Geruchssinn« erstellt ein präzises Duftbild des Pflanzenstandortes. Trewavas:

»Pflanzen können achtzehn verschiedene Arten von Umweltreizen wahrnehmen, von denen jeder einzelne in seiner Intensität schwankt und viele sich in ihrer Wirkung gegenseitig beeinflussen.«

Bis zur Auffindung des »Steins von Rosette« im Jahr 1822 von Jean François Champollion glaubten die Ägyptologen auch, die Hieroglyphen seien nicht entzifferbar.

Professor A. S. Tarantoga von der Universität Fomalhaut berichtet in der Vierteljahreszeitschrift »Tichiana«, daß eine Expedition nach Tairien faserige Strünke mitbrachte, die sich bei näherer Untersuchung als *solanum tuberosum* herausstellten. Hintergrund dieser Expedition waren Auseinandersetzungen über die Frage, ob und ggf. wie sich Kartoffeln fortbewegten. Semantiker meinten, daß, alles hänge davon ab, wie man die Worte »Kartoffel«, »ist« und »beweglich« verstünde. Die Ursache der sich bewegenden Kartoffeln könne im übrigen auf die normale darwinsche Selektion zurückzuführen sein, wonach äußere Einflüsse die Kartoffel veranlaßten, zu verwildern und zu »nomadisieren«. Wenn man zu diesem Thema Neo-Kantianer hörte, so würden diese sicherlich sagen, daß die Kartoffeln Schöpfungen des Geistes seien und somit nicht erkennbar; wenn der Geist die Idee einer beweglichen Kartoffel geschaffen habe, dann müsse die bewegliche Kartoffel wohl existieren. In diesem Zusammenhang sind auch die Aufnahmen von Attenborough interessant, der mit Zeitlupe-Einstellungen die Bewegung von Pflanzen filmisch dokumentiert hat.

Über die Erfindung des Kartoffelchips gibt es mehrere Geschichten. Eine lautet: Im Sommer 1853 (oder 1854) sei der Indianer George Crum als Koch (berühmt für ein besonders künstlerisch zubereitetes Entengericht) in dem Restaurant »Moon Lake Lodge« im »Half Moon Hotel« in Saratoga Springs, New York, beschäftigt gewesen. Ein Gast, Commodore Cornelius Vanderbilt¹¹⁶⁷, habe die zu dicken (hand made) pommes frites zurückgehen lassen,

1167 Ein Biograph schrieb über Vanderbilt, er sei ein »schlanker, robuster, kräftiger Mann mit einem finsternen Gesicht von auffallend roher Kraft« gewesen. Und der Wirtschaftshistoriker Gustav Myers: »Cornelius Vanderbilt war das leuchtende Wunder seiner Zeit, ein Magnat von so umfassendem, vielseitigem Reichtum und solcher Macht, wie die Vereinigten Staaten noch keinen gekannt haben.« Da kann man schon richtig gebratene Bratkartoffeln verlangen.

Vanderbilt, 1794 auf einem Bauernhof als viertes von neun Kindern geboren, begann mit 17 Jahren und 100 von der Mutter geliehenen Dollar mit einem gekauften Segelboot, mit dem er Passagiere zwischen Staten Island und New York transportiert. Aus diesem einen Segelboot macht er eine kleine Flotte. 1820 steigt er um auf Dampfschiffe, mit denen er auf dem Hudson und über den Atlantik Fracht und Passagiere befördert. Er senkt für den Verkehr zwischen Amerika und Europa die Preise, baut ein eigenes Dampfschiff, die »Vanderbilt«, die mit Kohle statt mit Holz befeuert wurde und nur neun Tage für die Strecke benötigte; Vanderbilt baut als erster Schiffe mit Metallrumpf statt Holz und setzt auf Schiffsschrauben statt auf Schaufelräder. Mit 68 Jahren steigt er in den Eisenbahn-Markt ein, da die Soldaten im amerikanischen Bürgerkrieg der Nordstaaten nicht nur durch Schiffe versorgt werden konnten. Er wird als »Kriegsgewinnler« beschimpft. Vanderbilt verkauft seine Schiffe und erwirbt Eisenbahn-Aktien und entsprechende Konzessionen. 1874 schließt er sich mit seinen Konkurrenten zu einem Preis-Kartell zusammen. Friedrich Engels nennt ihn »Eisenbahn-, Land- Schlot etc. Baron.« Er war rücksichtslos bis zur Kriminalität. Er war aber auch sparsam, pflichtbewußt und patriotisch. Mark Twain schildert ihn als jovialen Geschäftsmann ohne jede Spur von Überheblichkeit, der jedwede Ehrung verweigerte und Luxus verachtete. Mit 75 Jahren heiratet er eine 30jährige entfernte Verwandte, nachdem er zwischendurch mit einer sozialistischen Frauenrechtlerin liebäugelte. 1877 stirbt er mit 83 Jahren und hinterläßt sein Vermögen von mehr als 100 Millionen Dollar ungeteilt seinem Sohn Henry; dieser vermacht es bei seinem Tod testamentarisch seinen 32 Erben – heute soll es unter den Nachfahren keinen Millionär mehr

und daraufhin habe Crum die Kartoffeln dünn geschnitten, stark gesalzen und anschließend groß frittiert, so daß der Gast sie nicht mehr aufspießen konnte. Dieses soll den Gast jedoch entzückt und nicht geärgert haben. Wer Amerikaner jemals beim Essen beobachtete, wird wissen, daß das Aufspießen vom Teller sicherstellte, daß man eine Hand immer am Colt (unter dem Tisch) haben konnte, was beim Essen von Chips nicht so einfach möglich ist. Margaret Visser weist daraufhin, daß die meisten Amerikaner kein »Mischmasch« auf ihren Tellern haben wollen, es sei denn, sie haben sich bewußt entscheiden, etwas »Exotisches« zu essen. Es würde eins nach dem anderen gegessen, erst Fleisch, dann Gemüse, dann die chips. Puritanische Reinheit, Sauberkeit und Ordnung? Wohl nicht mit tagelang im selben Öl liegenden pommes frites¹¹⁶⁸.

Im Norden Frankreichs werden um 1870 die ersten pommes frites von Straßenhändlern verkauft, hergestellt in Öl aus Pferdefleisch, »serviert« in einer Papiertüte; dies wird sehr schnell die Hauptmahlzeit der arbeitenden Klasse. Zur gleichen Zeit entwickelt sich in England das fish-and-chips-Geschäft als bevorzugtes Nahrungsmittel, nicht nur für die Arbeiterklasse, sondern auch für die Windsors: Prinzessin Anne besitzt eine merkwürdige Vorliebe für fish and chips »in traditional manner – wrapped in newspaper«: »Today news – tomorrow fishpaper«. In Deutschland werden 1917 getrocknete Kartoffelstreifen zur Verpflegung der Armee hergestellt. Von der Firma Eckart in München. Am gleichzeitigen Handhaben von Messer und Gabel¹¹⁶⁹ erkennt man in den USA den Europäer¹¹⁷⁰.

Je höher der Zuckergehalt der Knolle, desto dunkler werden chips und fritten; deshalb wird darauf geachtet, daß die Kartoffel möglichst wenig Zucker enthält, was auch für die Zähne gut ist; der Zuckergehalt wird von Enzymen, den Invertasen, gesteuert. Dennoch wird Traubenzucker (Glucose C₆H₁₂O₆) zumeist aus Kartoffeln (oder Mais) hergestellt. Wissenschaftler vom Botanischen Institut der Universität Heidelberg und vom *Institut für Kulturpflanzenforschung* in Gatersleben isolierten aus Tabakpflanzen einen natürlichen Hemmstoff der Invertase und bauten das entsprechende Gen in die Knolle ein. Obwohl weniger Zucker entsteht, bleiben die Stärkebildung und damit der Ertrag unverändert. Nun

geben.

1168 Das ist aber noch nicht das schlimmste: Viel gesundheitsschädiger ist das Auswahlverfahren von Kartoffeln für pommes frites. Bei der Sortierung leichterer oder schwererer Knollen werden diese in ein Bad mit Kaolin (Tonerde) geworfen, wobei Kartoffeln minderer Qualität oben schwimmen bzw. schwere für die Pommes-Herstellung geeignete Kartoffeln sinken. Die leichten Kartoffeln werden als Viehfutter verwendet. Nun ist 2004 dummerweise festgestellt worden, daß manche Tonerde mit Dioxin belastet ist, was weder für Vieh noch Mensch gesund ist. Tonerde wird übrigens auch bei der Herstellung von Pflanzenölen für die Margarineherstellung eingesetzt, womit ausdrücklich nicht gesagt werden soll, daß Margarine durch Dioxin belastet ist.

1169 Die »Kongregation des heiligen Maurus« sprach sich seinerzeit wie auch andere Vertreter der Geistlichkeit gegen die Verwendung der Gabel aus: Es sei eine Beleidigung Gottes, seine Gaben nicht mit den Fingern anzufassen. Die Fidschi-Insulaner kannten die Gabel vor den Europäern, da es tabuisiert war, Menschenfleisch mit den Fingern zu berühren. Und da wird gesagt, die Gabel sei erstmals in Byzanz benutzt worden und etwa Mitte des 14. Jahrhunderts nach Frankreich, nach Deutschland, in die Schweiz und auf die britischen Inseln gekommen. Bis dahin holte man das Essen mit den Händen aus den (gemeinsamen) Gefäßen, wobei ein Messer und ein piekendes Gerät mit zwei Zinken nur zum Verteilen der großen Fleischteile eingesetzt wurden, und auch mehrere Personen benutzten den selben Trinkbecher.

1170 Aus England kommende Reisende des 18. und 19. Jahrhunderts wunderten sich »rauh« Sitten der Amerikaner. Die Gabel wurde nur benutzt, um beim Schneiden das Fleisch festzuhalten. Das Messer an der Spitze abgerundet, so daß man ohne größere Verletzungsgefahr damit das Fleisch aufspießen konnte. Die Kartoffel wurde vielfach mit der Hand gegessen, nachdem man sie mit Salz aus einem Napf bestreut hatte.

können die Kartoffeln ohne chemische Konservierung den Winter über gelagert werden.

Kartoffelchips waren eine lokal begrenzte Spezialität, bis 1932 ein Handlungsreisender namens Herman W. Lay aus Nashville die Chips auch zwischen Atlanta und Tennessee bekannt machte. Lay verkaufte die Chips aus dem Kofferraum seiner (natürlich schwarzen) Tin Lizzy¹¹⁷¹ (Model A) an die Lebensmittelhändler und gründete später das Unternehmen H. W. Lay & Company. Im selben Jahr fing Elmer Doolin in San Antonio in der Küche seiner Mutter an, Chips aus Mais herzustellen, woraus sich dann die Frito Company in Dallas entwickelte. 1961 schlossen sich die beiden Unternehmen zusammen zur »Frito-Lay Inc.« aber schon vier Jahre später übernahm PepsiCo Inc. (Pizza Hut, Taco Bell, Kentucky Fried Chicken) die »Frito Lay«. Die Firma stellt heute Kartoffelchips her, auf deren Packungen aufgedruckt werden muß: »Dieses Produkt enthält Olestra. Olestra kann Magenkrämpfe und Durchfall verursachen.«

Und »Time« schrieb, es führe obendrein zu »Abwinden«¹¹⁷². Kartoffelchips mit »Olestra« bestätigen jetzt endlich die Auffassung von Diderot. »Olestra« kann auch für Eiskreme und Creme-Desserts verwendet werden. Das Pseudofett wird von Mikroorganismen in Kläranlagen nicht abgebaut und muß daher als Sondermüll deponiert werden. Gesegnete Mahlzeit sei gewünscht.¹¹⁷³

Dazu paßt ja ganz hervorragend, daß die Kartoffel die Erbanlage für ein Teilstück des bakteriellen Enterotoxins LT-B enthält; dieses Impfantigen reichert sich in ihren Knollen an. Wozu das führt? Die Forscher des Boyce Thompson Institut for Plants Research in Ithaca/New York wollen einen eßbaren Impfstoff entwickeln, der vor Durchfällen schützen soll, die von toxischen Kolibakterien ausgelöst werden. Es gilt nur noch ein kleines Problem zu lösen: Die Kartoffelstücke müssen roh verzehrt werden. Die Manipulanten an der Tulane University und an der University of Maryland haben die Kartoffel entsprechend verändert; jetzt wird nur noch auf eine »anständige« Epidemie gewartet, damit die rohen Kartoffeln an einer ausreichend großen Anzahl von Menschen praktiziert werden können. Es ist also nur noch ein kleiner Schritt von der Verbindung einer »Olestra«-Kartoffel mit einer LT-B-Kartoffel. Da wird auf der einen Seite eine Kartoffel derart manipuliert, daß ihr Genuß Durchfall auslösen kann und mehr oder weniger parallel wird die Knolle dahingehend verändert, daß sie genau diese Nebenwirkung ausschaltet, was jetzt Versuchspersonen erproben sollen. Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie doch Ihren Gemüsehändler. Schon der Lausanner Arzt Tissot schrieb 1740 über den unmündigen Bürger:

»Dem Arzt kommt es zu, von der Krankheit zu urtheilen, und die Arzneimittel vorzuschreiben; und man [der Patient] sollte selbst einsehen, wie unschicklich es ist, ihm den Gebrauch eigener Mittel anstatt der seinigen vorzuschlagen.«

1171 Der von Ford hergestellte »Tin Lizzy« (nach Deutschland gekommen 1925 und »Blechliesel« genannt) war immer schwarz (»Es ist egal, welche Farbe die Kunden wünschen. Hauptsache, sie ist schwarz«). Die ab 1904 von der Daimler Manufacturing Company in Long Island City gebauten Autos der Marke Mercedes waren immer rot. Die in Deutschland gebauten Opel waren anfänglich alle grün lackiert und hießen deshalb Laubfrosch und die Renaults gab's nur in gelber Tünche.

1172 Wir müssen noch einmal auf die schon mehrmals erwähnte »Winde« zurückkommen. Pardon me. Eine ursprüngliche Bedeutung von »wynd« war im Mittelalter die englische Bezeichnung für gesungene Musik. Ein »Windmacher« war, ist also ein Liedermacher. Die Kartoffel, die angeblich »Abwinde« verursacht, ist also ein Nahrungsmittel, das die gesungene Poesie anregt. Und wenn man die Wohnorte einiger unserer Barden betrachtet, dann wird bewußt, daß sie in Gegenden wohnen, in denen viel Kartoffeln angebaut und gegessen werden. »Liedermacher« sind also »Windmacher« sind also »Kartoffelfreunde«. So einfach ist das.

1173 Die Verbraucher haben wohl doch Magenbeschwerden bekommen, denn Procter & Gamble stellte 2001 die Produktion dieses Bratfett-Ersatzes ein; Olestra wird nur noch in wenigen Sorten Kartoffelchips (vermutlich für die Sado-Maso-Kundschaft) untergemischt.

«Frito» ist heute für US-Amerikaner das Synonym für Kartoffelchips. Harry Angstrom, der olle Schwede, nach seinem Herzinfarkt über seinen Arzt:

»Der Kerl hat was gegen Kartoffelchips und Hot Dogs. Wenn Gott nicht gewollt hat, daß wir Salz und Fett essen, wieso hat er dann dafür gesorgt, daß beides so gut schmeckt.«

Die indische »Bharatijya Janata Party« (BJP) verwendete im Wahlkampf 1996 den Slogan »Mikrochips ja – Kartoffelchips nein«, um damit gegen Coca Cola, Kellogg's Cornflakes und Kentucky Fried Chicken (PepsiCola) vorzugehen, der Kampf für Ghandis »Swadeshi« (Selbstgenügsamkeit) zieht die Kartoffel mit ein.

Über den grenzenlosen Erfolg von chips und fritten¹¹⁷⁴ sind die traditionellen Kartoffelgerichte immer mehr in Vergessenheit geraten.

«Den Belgiern hat der Herrgott die fritten gegeben, und das war fast so wichtig wie die Europäische Kommission und die beleuchtete Autobahn. Bedeutende Belgier von Margritte bis Christine Ockrecht sind emigriert, ohne in ihrem Heimatland verfolgt zu werden – sie mußten einfach der Friteuse entkommen.«

In Belgien heißen die Fritten-Buden »frietkot«. Der Präsident der belgischen Frittensieder-Vereinigung »Unafri«, Bernard Lefèvre, betrachtet das frittenmachen als hohe Kunst. Zum einen wäre da der »goldene Schnitt«, nach dem Fritten einen Durchmesser zwischen zehn und vierzehn Millimeter aufzuweisen haben. Das fachgerechte Fritieren – zweimal, am besten in Rinderfett – mache den Geschmack der echt belgischen Frites aus. Man müsse abwarten, bis die Kartoffelstäbchen im heißen Fett singen; das hänge mit dem Wasseranteil der Kartoffeln, der je nach Jahreszeit und Sorte unterschiedlich ist. Ein versierter Frittenmacher erkenne am »Gesang« der Kartoffel, daß ein weitere Portion Fritten servierfertig sei. »Die frietkot ist das belgische Nationalsymbol.«

Anfang 2002 begann, ausgehend von neuen Meßmethoden in Schweden, weltweit eine Diskussion über die Schädlichkeit von frites und Bratkartoffeln, die später auf alle gebratenen Produkte ausgeweitet wurde. Gemeint ist die Entdeckung einer Substanz, die möglicherweise und ab bestimmten Mengen sicher Krebs auslöst: Acrylamid.

Acrylamid bildet sich bei Temperaturen über 100 °C aus Zucker- und Eiweißbausteinen; die Substanz entsteht beim Bräunungsprozeß, also beim Fritieren, Rösten, Grillen, Braten und Backen von Kartoffeln- und anderen stärkehaltigen Produkten. Auch in dem ach so gesunden Knäckebrötchen ist es zu finden, in Kaffee und in Frühstücksflocken, beim Döner. Und je knuspriger die Brotkruste, desto mehr Acrylamid nimmt man zu sich. Seit Jahrtausenden von Jahren. Noch ist nicht genau bekannt, *wie* denn diese Verbindung entsteht.

Bis zu den schwedischen Untersuchungen war Acrylamid nur aus der Kunststoffindustrie bekannt; für Lebensmittelverpackungen aus Kunststoff gab es Grenzwerte, deren Höhe aber

1174 Die »alexandrinische fritte« ist kein Kartoffelprodukt, sondern ein Kürbisgewächs: *Citrullus Colocynthis* aus Nordafrika. Die etwa apfelgroßen Früchte wurden schon im Altertum in der Heilkunde (als Abführmittel) verwendet. Dodoens nennt sie Coloquintoffelin; verschiedentlich wurde dieser Kürbis auch »Windapfel« genannt – wegen der verursachenden Blähungen. Insofern sind die heutigen fritten mit Olestra nur eine Wiederentdeckung.

Wir erleben ja heute statt des »Erntedankfestes« das amerikanische »Halloween« mit ausgehöhlten Kürbissen. Halloween ist ein alter Brauch der irischen Kelten, die sich vor den Seelen der umherirrenden Toten schützen wollten, in dem sie ihrem Totengott Samhain ein Menschenopfer, ein Kind, brachten. Die Druiden stellten vor dem Haus, aus dessen Familie dieses Kind kommen sollte, eine ausgehöhlte und erleuchtete Rübe, die nach der Auslieferung als Schutz des Hauses zurückblieb. An die Stelle der Rübe trat im 16. Jahrhundert der aus Amerika kommende Kürbis; irgendwann wurde dieser Brauch in Irland vergessen. Zur Förderung der Landwirtschaft, insbesondere der Kürbisbauer, wurde in Nordamerika Halloween geschaffen und – nicht nur Coca-Cola und McDonald – nach Europa gebracht, ein *event*, wie man heutzutage sagt.

mangels vorheriger Untersuchungen »willkürlich« festgelegt wurde; deutsche und schweizerische Laboratorien haben in Untersuchungen von Lebensmitteln nur wenige Produkte gefunden, bei denen die Acrylamid-Konzentration oberhalb eines »Signalwertes« von 1514 Mikrogramm je Kilogramm liegt.

Das deutsche Verbraucherschutzministerium hat empfohlen, pommes frites in der Friteuse bei 175 °C, im Umluftbackofen bei 180 °C bis 190 °C und bei Ober- und Unterhitze bei höchstens 200 °C zuzubereiten. Die Hersteller von chips haben, so der zuständige Bundesverband der Süßwarenindustrie, ihrerseits durch eine geänderte Produktionstechnik den Acrylamidanteil um 15 Prozent gesenkt.

Für uns Kartoffelfreunde empfiehlt uns das deutsche Verbraucherministerium:

»Kartoffelprodukte bei mittleren Temperaturen möglichst mit Margarine braten, um eine Überhitzung zu vermeiden, scharfes Anbraten und eine zu starke Bräunung vermeiden« (Anm. d A.: Aber erst dann schmecken Bratkartoffel!)

Außerdem soll man Bratkartoffeln nur aus gekochten Kartoffeln herstellen, aus frischen Kartoffeln und aus Knollen ohne grüne Stellen.

Seit den 1970er Jahren hat sich in Deutschland der Bedarf an Kartoffeln für die weiter verarbeitenden Lebensmittelindustrie auf 1,9 Millionen Tonnen vervierfacht, und in der Stärkeindustrie stieg der Bedarf um das Fünfundzwanzigfache auf rund 2,3 Millionen Tonnen. Bis 1945 erfolgte in Deutschland die Stärkegewinnung fast ausschließlich aus Kartoffeln (inzwischen hat der Mais mit mehr als siebzig Prozent den ersten Rang). Im Wirtschaftsjahr 1996/1997 wurden fast 47 Prozent der Kartoffeln weiterverarbeitet; vierundvierzig Kilogramm wurden als sog. »Frischware« konsumiert.

Die Mahlzeit von Henri Desiré Landru am 24. Februar 1922, am Tage seiner Hinrichtung, bestand aus kaltem Huhn¹¹⁷⁵ mit pommes frites, Kaffee, Mineralwasser. Proviant für die letzte Reise. Marcel Proust hat angeblich auf der Suche nach der verlorenen Zeit in seinem Stammlokal »Grand Véfour« nur *potatoes frites* gegessen, was ihn an seine Jugend und den einfachen Mahlzeiten im Loire-Tal erinnerte.

Die Behauptung, die Belgier hätten die fritten erfunden, ist nicht beweisbar. Die Belgier gelten jedoch weltweit als Erfinder der pommes frites:

»Na, Kantineke, hast du mal den Versuch gemacht, Kartoffeln zu frittieren« fragt Stellartoix seine Frau, und sie antwortet: »Nein. Die Menapier wollten das letzte Essen vor der Schlacht zubereiten. Sie sachen, das sei bekömmlicher für sie.«

Das gehört in die Rubrik der »histoires belges«, denn »Asterix« ist von Franzosen geschrieben und gezeichnet worden. Auch die Franzosen behaupten, sie hätten die »pommes frites« erfunden (in England werden sie »french fries« genannt); richtig ist, daß Präsident Thomas Jefferson das Rezept für pommes frites mit nach Hause nahm und – nebenbei – den Amerikanern bessere Zeiten versprach und bei einem Galaessen im »Weißen Haus« »Potatoes served in the french matter« auftragen ließ. Immer, wenn das Loblied der fritte gesungen wird, sagen die Franzosen, sie hätten sie erfunden, sonst sind es die Belgier (die Ostfriesen der Franzosen).

Die Belgier begründen ihren Anspruch auf die Urheberschaft damit, daß die Kartoffeln in einer Form geschnitten seien, mit der die Bürger von Lüttich Fischchen, die im Winter von Kartoffeln ersetzt wurden, imitieren wollten. Jean-Michel Othoniel erzählt dagegen, daß die fritte irgendwie mit Amor und Psyche zusammenhängt; Amor verbrennt sich ein bestimmtes – Sie wissen schon – Körperteil, als er Psyche berührt (aber das kann gar nicht sein, denn im alten Griechenland gab es ja keine Kartoffeln!). An anderer Stelle steht, daß die Einwohner von Namur, Andenne und Dinant in der Maas nur kleine Fische fangen würden und selbst

1175 Die heutigen Hühner sind auch eingesperrt: In Käfigen auf 450 Quadratcentimetern (ein Viertel kleiner als eine DIN-A4-Seite), in die eine ausgewachsene Henne nur in Diagonallage paßt.

diese karge Aufbesserung der Arme-Leute-Kost sei im Winter nicht möglich gewesen; deshalb würden die Kartoffeln in Form von kleinen Fischen geschnitten, damit wenigstens die Illusion bliebe. Und in einer Fernseh-»Sendung mit der Maus« am 6. September 2003 behauptet Käpt'n Blaubär, daß die pommes frites von ihm erfunden worden seien als er bei den Flötenfischern war (die Fische mit Flötentönen anlocken); durch das viele Flöten wären die Lippen der Flötenfischer verformt worden und sie hätten deshalb keine Kartoffeln mehr essen können, und da hätte er die Kartoffeln kleingeschnitten, und so hätten die Flötenfischer wieder essen können – das ist absolut glaubhaft. In der »Sendung mit der Maus« sind bis Oktober 2003 insgesamt zehn Beiträge über die Kartoffel veröffentlicht worden.

Der belgische Verbraucherverband »Test Ankoop« hat 1998 bei einer Untersuchung von 59 Frittenbuden¹¹⁷⁶ festgestellt, daß die pommes frites nicht mehr so lecker sind wie noch Anfang der 1990er Jahre. Grund: Das seltene Auswechseln des Frittieröls; der Vorsitzende des Berufsverbandes der Imbiß-Besitzer, Decraeye, meint dagegen, es läge an der schlechteren Qualität der Kartoffeln – da macht er sich das ein bißchen einfach.

Sicher ist nur, daß die Brüsseler die Kartoffeln vor den Parisern anbauten. Und sicher ist, daß die Belgier als erste auf die Idee kamen, die fritten sechseckig aus der Maschine zu

1176 Bei einer Untersuchung zum Thema »Umgang mit Sachen – Zur Kulturgeschichte des Dinggebrauchs« fand man heraus, daß der Vorgänger unseres Freizeitimbisses, nämlich der »Arbeitsimbiß« einen nicht unerheblichen Anteil an der Geschichte der Manufakturen und später der Industrialisierung hat. Erste Zeugnisse öffentlichen Essens stammen aus Regensburg 1134, wo nachweislich die erste »Brotzeithütte« der Welt die Erbauer des Regensburger Doms und der Steinernen Brücke mit »Schnellessen« versorgte. Der Zwang zum Schnellessen und der Andrang an den Arbeitsimbissen der frühen Neuzeit war geradezu sprichwörtlich. Die Industriearbeit ließ den Luxus nichtöffentlichen Essens in entsprechend langen Pausen, oder gar nach Hause zu gehen, nicht den kleinsten Raum. Im wahrsten Sinne des Wortes.

So gab es wohl damals viele Menschen, die zwischen Wiege und Bahre kaum etwas anderes kennen gelernt haben. Bald entwickelte sich mit der raschen Motorisierung die allgemeinen Mobilität und das Geschäft mit Freizeit und Tourismus, parallel dazu die Freizeitimbisse. Es wurde geradezu charakteristisch, daß sich an öffentlichen Plätzen Imbißbuden befanden. Umgekehrt konnte man sich fast sicher sein, fand man einen Imbiß, befand man sich an einem Platz öffentlichen Lebens wie Bahnhöfen, Straßenbahnstationen, Marktplätzen, Einkaufszentren oder Ausflugszielen.

Gottseidank blieben wir lange Zeit verschont von der Unkultur amerikanischer Fast-Food-Ketten. Die direkte Begegnung des Schnellessers mit dem selbstständigen Kleinwirt der Bude blieb trotz aller amerikanischer Anstrengungen der kulturelle Mittelpunkt der Rituale öffentlichen Essens.

Zwischen Gastgeber und Gast, beziehungsweise zwischen Küche und Verzehr gibt es keine Mauer, keine Hierarchie. Jeder hat Anteil an den Bestell- und Eßgewohnheiten von jedem. Damit wird auch das soziale Bedürfnis nach Dabeiseindürfen und Mitmachendürfen befriedigt. Ohne bürgerliche Zwänge: Die Befreiung schlechthin. Die Amerikaner kennen dafür den Begriff »Fast-Food-Happiness«.

Verkaufs- und Imbißbuden haben vermutlich mehr Kultur als ihre Gegner. Die Anhänger traditioneller Eßkultur bei Tische sollten erkennen, daß sich allein aus dem offensichtlichen Unterschied zu den Ritualen an der Bude eine mit sonst nichts erreichbare Aufwertung der bürgerlichen Tischsitten entwickelt. Es lebe der Unterschied. Die häuslichen Eßgewohnheiten gehen in der Regel einher mit der unangenehmsten Art von Bedürfnisaufschub: Man muß warten, darf nicht sofort nehmen, es gibt nicht das Richtige oder das Gute nur in viel zu kleinen Mengen. Das Alles darf man nicht kritisieren, muß stillsitzen und muß froh sein, wenn man keinen hinter die Löffel kriegt, wenn man nicht alles aufißt.

Es ist nicht nur die räumliche Entfernung zwischen Tisch und Bude, auch die innere Einengung durch die bürgerlichen Tischsitten löst sich durch die Befreiung an der Bude in wohlthuendster Art und Weise.

pressen, weil dann das Fett besser aufgenommen wird. Für Ronni McDonald ist diese Streiterei müßig¹¹⁷⁷. Versuche – wie schon bei der Tomate in den USA – die Kartoffel rechteckig oder quadratisch wachsen zu lassen, damit die Produzenten von pommes frites eine bessere Schneidetechnik verwenden können, sind bisher nicht erfolgreich gewesen (oder: Es wird ja nicht alles bekanntgegeben). Der kanadische Lebensmittelkonzern McCain verzichtet seit 1999 auf gentechnisch veränderte Kartoffeln, denn: »Wir sind im Geschäft, um den Kunden zu geben, was sie wollen, nicht, was wir glauben, was sie haben sollten.« Im übrigen gilt: Chips und frites sind Trockenprodukte zu saftigen Preisen:

»Zescht lega, klauba, hau sortiera,
noi – dau mach i nemma mit.
Koi Deifel frisst mea Bodabiera
Alz frisst bloss pom-frit!«

Branntwein¹¹⁷⁸ aus Kartoffeln wird erstmals 1682 (von dem Wiener Johann Joachim Becher in seinem Tractat) erwähnt. Auf Weisung von Herzog Karl I. von Braunschweig wird 1748 in Braunlage im Harz eine der ersten Brennereien errichtet; die damals in Braunlage und Umgebung bestehende Eisen-Industrie war zum Erliegen gekommen.

Karl I. veranlaßte zur Linderung der Not der arbeitslosen Bergleute den Anbau »einer gewissen Art von Erdäpfeln« für die Branntweimbrennerei. Im 19. Jahrhundert soll es spezielle »Schnapskartoffeln« gegeben haben. 1773 empfiehlt Pfarrer Meyer in einem in Nürnberg gedruckten »Lehrbuch für die Land- und Hauswirtschaft« »Branntwein allein aus Kartoffeln zu gewinnen.«

Am 4. Februar 1876 informierte ein Herr von Kardoff die deutsche Reichsregierung, daß in den östlichen und nördlichen Provinzen früher nur etwa eintausend Menschen je

1177 Wir haben es immer vermutet: Die pommes frites bei McDonald's sind nicht vegetarisch. Die frites werden in Öl frittiert, in dem Rückstände vom Rind (als Geschmacksverstärker) gefunden wurden. Das Unternehmen hat deshalb 2002 eine Spende von zehn Millionen Dollar an Hindu- und Vegetarierstiftungen gegeben und indischen Klägern jeweils mehrere tausend Dollar Entschädigung angeboten. Anmerkung: Zu denken, daß man eine Verletzung eines grundsätzlichen Glaubensbestandteils durch ein paar Dollar mehr ausgleichen kann, zeigt noch deutlicher die fiese Denke des McDonald's-Management.

McDonald's sorgt übrigens dafür, daß ihre Lieferanten immer mehr Chemikalien auf die Felder sprühen. Die Manager des »Gasthauses mit dem Goldenen M« wollen wissen, daß ihre Gäste keine braunfleckigen pommes frites wünschen. Diese entstehen durch die Netzfleckenkrankheit, welche von Blattläusen übertragen wird und diese müssen – koste es was es wolle – vernichtet werden. Die Netzfleckenkrankheit ist ein rein kosmetischer Defekt. Die Netzfleckenkrankheit tritt fast nur bei der »Russet Burbank«, dem meistangebauten Produkt in Idaho, auf. Da schlägt die Züchtung einer Varietät und ihre ausschließliche Förderung ins Gegenteil um. Die »Golden Arches« sind übrigens heutzutage weltweit bekannter als das christliche Kreuz.

Michael Pollan zitiert einen Farmer in Idaho: »Wenn ich sie [die Chemikalie »Monitor«] versprüht habe, gehe ich vier, fünf Tage lang nicht aufs Feld – nicht einmal, um eine Bewässerungsanlage zu reparieren.« Das heißt: Forsth läßt lieber ein ganzes Kreisfeld vertrocknen, als sich selbst oder einem seiner Helfer dem Gift auszusetzen.«

1178 Ein arabischer Arzt aus Cordoba, Abul Casim, beschrieb Anfang des 12. Jahrhunderts erstmals die Herstellung von gebranntem Wein. »al-kuhul« ist das als feinstes Puder verwendete Antimonpulver, um Lider und Augenbrauen zu schminken. Die Übersetzung kann auch das »reine Wesen eines Dings« bedeuten. Die Übertragung auf Weingeist entstand erst bei den arabischen Alchimisten in Spanien, indem man die Feinheit des Antimonpulvers auf die Feinheit des Weingeistes übertrug. In dieser Bedeutung wird das Wort erstmals 1616 in Deutschland von G. Henisch in Augsburg verwendet.

Quadratmeile lebten, jetzt aber

»ernährt das Land infolge der Spritfabrikation etwa dreitausend Menschen pro Quadratmeile, denn die Brennereien sind für die Kartoffel ... ein notwendiger Absatzmarkt, weil sie ihrem Volumen nach schwer zu transportieren ist und im Winter wegen des Frosts gar nicht transportiert werden kann.«

Friedrich Engels nimmt diese »Interpellation« zum Anlaß, sich über die Geschichte des Branntweins in Preußen allgemein und über den Untergang der preußischen kornbrennenden zugunsten der kartoffelbrennenden Großgrundbesitzer zu äußern. Deutschland, so Engels, wird von einer »wahren Sturmflut von preußischem Kartoffelfusel überströmt«¹¹⁷⁹.

Das führe dazu, daß die Wuppertaler Arbeiter

»keine andere Wahl hätten, als die zwischen irdischen Schnaps der Kneipen und dem himmlischen Schnaps der pietistischen Pfaffen – was Wunder, daß sie den ersteren vorzogen, so schlecht er war.«

Kartoffelschnaps nebst Fuselöl werde zum Verschnitt Hamburger Rums, aber auch zur »Aufbesserung« und Streckung französischer und spanischer Weine; es ist zu hoffen, daß dies heutzutage nicht mehr geschieht!. In einer Anmerkung zur englischen Ausgabe des »Kommunistischen Manifestes« von 1888 weist Engels auf die Bourgeoisie hin, die

»Treue, Liebe, Ehre mit dem Schacher in Schafswolle, Runkelrüben und Schnaps (zu) vertauschen«

und schreibt weiter:

»Dies bezieht sich hauptsächlich auf Deutschland, wo der Landadel und das Junkertum einen großen Teil ihrer Güter auf eigene Rechnung durch ihre Verwalter bewirtschaften lassen und daneben noch Großproduzenten von Rübenzucker und Kartoffelschnaps sind.«

Branntwein aus Kartoffeln (1996 wurden in der Bundesrepublik rund fünfzig Millionen Liter Kartoffelalkohol aus rund 430.000 Tonnen Kartoffeln produziert, für die eine Anbaufläche von etwa fünfzehntausend Hektar erforderlich ist) soll im Vergleich zu Getreideschnaps konkurrenzlos billig gewesen sein; dies habe auch zu dem starken Alkoholkonsum geführt, dem sich die unteren Schichten hingäben¹¹⁸⁰. Eine weitere Brennerei wurde in Monsheim in der Pfalz errichtet. Bei der Verarbeitung von Kartoffeln fällt Schlempe an, die ein wichtiges Futtermittel für das Vieh bildete. Der preußische Finanzminister (Tresorier) Johann von Miquel (Erfinder der modernen Einkommensteuer):

»Keine Brennerei – keine Schlempe; keine Schlempe – kein Vieh; kein Vieh – kein Dünger; keinen Dünger – keinen Roggen und keine Kartoffeln; und was dann folgt, ist die Kiefer.«

Versuche, die Kartoffel als nachwachsenden Rohstoff auch (wieder) für die Kraftstoffherzeugung (Biomethanol) einzusetzen, scheitern derzeit an den anfänglich deutlich

1179 Engels wußte sicherlich nicht, wie Ebbe und Flut entsteht: Eine Flut tritt an einem bestimmten Ort auf der Erde ein, wenn dieser zusammen mit Sonne und Mond ungefähr auf einer Linie liegt, was etwa alle zwölf Stunden und fünfundzwanzig Minuten geschieht. Ist diese Linie – zur Zeit einer Finsternis – exakt erreicht, dann verstärkt sich die Flut. Zu einer besonderen Verstärkung des Gezeitenhubs kommt es aber auch, wenn sich der Mond gerade am erdnächsten Punkt seiner Umlaufbahn befindet oder die Erde sich am sonnennächsten Punkt. Diese drei Voraussetzungen treffen nur etwa alle 1750 Jahre zu (das letzte Mal im Jahr 1340 oder 1441, das nächste mal 3089). Falsch ist es, zu glauben, daß irgendjemand irgendwo den Stöpsel herauszieht und dadurch das Wasser abläuft, denn wie entsteht unter diesen Umständen die Flut?

1180 G. K. Chesterton meint 1905, daß es unvertretbar sei, Alkohol als Reizmittel an Kranke auszugeben, »wohl aber soll es heißen, daß die rechte und der Gesundheit weitaus dienlichere Art, Alkohol zu verwenden, darin besteht, ihn an Gesunde zu deren Vergnügen auszuschenken.«

höheren Herstellungskosten gegenüber fossilen Energieträgern.

Ohne die Kartoffel hätten wir nur Obstler, Traubensäfte, Bier und im Hals kratzende Branntweine aus Getreide. Bei der Gelegenheit: Wodka ist kein Kartoffelschnaps, sondern wird auch in Polen und Rußland aus Getreide hergestellt; nur in Notzeiten wich man für die Herstellung von Alkoholika auf Kartoffeln aus¹¹⁸¹. Dennoch hat das »Wässerchen« aus Kartoffeln eine große Bedeutung (nicht nur) in Rußland gehabt: Um 1858 gab es in allen größeren russischen Städten Schneiderwerkstätten, in denen die Schneider ausschließlich mit Wodka entlohnt wurden. In den Vereinigten Staaten (USA) – einer Zivilisation, aufgebaut auf Coca-Cola und Hamburger¹¹⁸² (wer mag schon Hannoveraner?) – ist vorgeschrieben, daß Wodka geruchs- und geschmacksneutral zu sein hat – Wodka aller Marken schmecken also identisch (»A bottle a day keeps the doctor away«). Bereits 1747 stellt Lautingshausen

1181 Anfang des 20. Jahrhunderts wurde von der Firma Smirnoff für die staatliche Erlaubnis, Wodka herzustellen, die halbe russische Armee unterhalten. In Rußland sterben jährlich mehr als 30.000 Menschen an Alkoholvergiftung – überwiegend wegen der illegalen, privaten Herstellung eines Getränks, das Wodka genannt wird, aber nur alkoholartiger Fusel ist. Der Wodka gibt, der Wodka nimmt.

Iwan IV. der Schreckliche gründete im 16. Jahrhundert zuerst in Moskau einige Wirtshäuser, Kabaks genannt, um seine Steuereinnahmen zu erhöhen. Dann breiteten sich die Staatskneipen im ganzen Lande aus – für den höheren Zweck. In einem Akt nationaler Mythisierung beschlossen die Russen, festzustellen, daß Wodka ihnen nichts ausmache, vielmehr zur russischen Seele gehöre. Wer nicht saufe, der sei auch kein richtiger Russe. Wer kein richtiger Russe sei, muß Geheimagent sein und gehört umgebracht. Also wurde getrunken, was die Fässer hergaben. Auch in der Armee gab's kübelweise Stoff, was dem Gegner zugute kam. 1904/1905 beim russisch-japanischen Krieg, der ja für Rußland nicht glorreich endete, zogen die Generäle 1916 die richtige Schlußfolgerung, den Alkoholkonsum in der Armee einzuschränken. Doch das paßte wieder den Muschiks und Muschkoten nicht, und so machten sie den ersten Versuch einer Revolution und bekamen – ob sie's wollten oder nicht – ein Parlament, die Duma. 1917 vernichtete Leo Trotzki die Weinvorräte im »Winterpalast« in Petersburg, und so kam es zum Krieg zwischen den Roten und den Weißen (und Trotzki kam später im Exil um). Und während der ganzen Zeit des Sowjetsozialismus wurde Wodka getrunken. Lenin untersagte im Zusammenhang mit der »Neuen Ökonomischen Politik« 1921 den Alkoholhandel, doch Stalin finanzierte mit dem Alkoholverbrauch den ersten Fünf-Jahres-Plan. Gogol meinte zu Unrecht, alle russischen Probleme hätten zwei Ursachen: die Dummköpfe und die schlechten Straßen – da wollte er den Wodka übersehen.

Dann kam Michail Gorbatschow und begann als eine der ersten Maßnahmen eine Antialkoholkampagne – nun, heute lebt er im Exil in Florida. Sein Nachfolger Boris Jelzin verstand die russische Seele (und Helmut Kohl ihn) und konnte deshalb seine Präsidentschaft zwar nicht immer aufrecht, aber bis zum Ende durchfeiern. Mit Putin, einem Puristen, wird's wieder ein schlimmes Ende nehmen, doch hin und wieder trinkt er ja (mit seinem Freund Gerhard), deshalb wird's halt noch ein wenig dauern.

Schlimmer als fabrikmäßig hergestellter Wodka ist »Samogon«: Selbstgebrannter aus vergorenem Zucker, Hefe und eventuell Kartoffeln. Kwas, ein anderes in Rußland weit verbreitetes Getränk, gilt als Bier und wird aus vergorenem Schwarzbrot hergestellt – also Getreide als Grundsubstanz.

1182 Als Inbegriff des fast foods gilt der »Hamburger« – eine Bulette zwischen zwei Brötchenhälften. Ethymologisches Vorbild könnte das »Hamburger Rundstück warm« gewesen sein, eine inzwischen in der Hansestadt vergessene Methode, eine Scheibe Braten ohne Besteck, aber trotzdem mit relativ sauberen Fingern zu verzehren. Der erste Hinweis auf dem us-amerikanischen Hamburger findet sich 1904 in der »New York Tribune«: Fletcher Davis verkaufte auf der Weltausstellung in Saint Louis mit großem Erfolg ein in ein Brötchen verpacktes Hacksteak mit Senf und Zwiebeln. Bis zum Jahr 1927 wurde das Hacksteak mit dem »Fleischklops« flack geklopft; in diesem Jahr reichte David Wallace beim Patentamt ein Gerät zu maschinellen Herstellung der »Rundstücke« ein (Patent US1648834).

Alkohol aus Kartoffeln her Erste Versuche, aus Kartoffeln Spiritus zu gewinnen, sind bereits um 1640 in Irland nachzuweisen. In Venedig soll sich der Abt Pasquini um die Gewinnung von Kartoffelschnaps verdient gemacht haben, um Alkohol aus Brotgetreide zu vermeiden. 1906 schlägt ein Dr. W. Behrend vor, die damalige Überproduktion von Kartoffeln für die Herstellung von Spiritus als Ersatz für Petroleum zu verwenden und damit eine Milliarde Liter Petroleum (für die neunzig Millionen Goldmark an Devisen aufgewendet wurden), zu ersparen. Nach dem Ersten Weltkrieg erfolgt wegen der erneuten Überproduktion auf den ostdeutschen Agrargroßbetrieben ein Beimischungszwang beim Automobilkraftstoff. Im »Reichskraftstoff« wurden zwischen 25 bis 30 Prozent Kartoffelalkohol eingesetzt. Dieses Benzingemisch wurde von der 1925 gegründeten »Reichskraftsprit GmbH« unter dem Namen »Monopolin« vertrieben. 1930 wurde eine Beimischungspflicht von Alkohol zu allen Vergaserkraftstoffen eingeführt; je nach aktueller Versorgungslage wurden zwischen 2,5 % und 10% des Kraftstoffgewichtes durch Alkohol ersetzt. 1939 wurde diese Regelung durch einen »Verordnung über den Bezug von Kraftspiritus« ersetzt. Auch noch nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Alkohol aus Kartoffeln dem Benzin zugemischt. Erst die Ausweitung des Straßenverkehrs in den 1950er Jahren und die später folgende Einschränkung des Alkoholgenusses für Autofahrer setzte dem Kartoffelschnaps¹¹⁸³ im Autotank leider ein Ende.

Alkohol aus Kartoffeln hat den Vorteil, geschmacksneutral zu sein, so daß man es mit allerlei Zutaten zu einem Gebräu eigener Art weiterentwickeln kann. 1818 veröffentlicht G. Fr. Jacobi eine Produktionsanleitung für »Branntwein aus gekochten Kartoffeln«:

»Man nimmt 50 Pfunde Kartoffeln, wäscht solche und siedet sie in einem Kessel nur halb weich. Nun zerquetscht oder zerstößt man sie noch warm, so klein als möglich und bringt die Masse in das Ansatzfaß. In diesem muß 150 Pfund gesottenes Wasser seyn, das noch so warm ist, daß man kaum die Hand darinnen leiden kann, eher und auch nicht später, darf man den gestoßenen Kartoffelbrey nicht hinein schütten. Nun rührt man alles wohl durcheinander und läßt es dann stehen, bis es nur noch milchwarm ist. Hat die Masse oder der Ansatz diese Temperatur, so setzt man eine Maas oder 2 Pfunde Bierhefen zu, rührt und mischt alles noch einmal und vollkommen, bedeckt das Faß recht genau und läßt es nun zur Gärung stehen. Man sieht alle Tage nach und so wie sich die Masse setzt und allenthalben Bläschen, als Zeichen der vollkommenen Gärung, darüber stehen, was ungefähr am vierten Tag nach dem Ansetzen geschehen wird, so schreitet man ohne Zeitverlust zur ersten Brennung. Diese muß mit Vorsicht vorgenommen werden. Man rührt die Masse in der Branntweinblase so lange, bis sie zu kochen beginnt, beständig um, und erst wenn sie aufwallen will, setzt man den Hut auf. Durch diese Behandlung verhindert man das Anlegen der Masse in der Blase, welches dem Branntwein einen unangenehmen brantigen Geschmack giebt«.

Und nun noch etwas Kümmel oder Anis oder Wacholderbeeren unter die Maische rühren und fertig ist der Kartoffelschnaps. Die Gewichts- und Maßangaben könnten heute einige Schwierigkeiten bereiten. Deshalb ist es einfacher, einen anständigen Kartoffelschnaps im nächstgelegenen Supermarkt zu kaufen. Carl Putsche schreibt 1819 in seiner Monographie: »Die Verwendung der Kartoffel zur Erzeugung geistiger Getränke ist weit größer und allgemeiner als zur Bereitung des Brodes. Da der Genuß

1183 Es entspricht übrigens nicht den Tatsachen, daß Berta Benz bei der ersten Ausfahrt mit dem Auto am 3. Juli 1886 mit Kartoffelschnaps gefahren ist, den sie in einer Wieslocher Stadtapotheke kaufte. Richtig ist, daß sie in der Apotheke von Willi Ockel die letzten drei Liter Ligroin kaufte und damit den Motor wieder in Gang setzte. Ligroin oder Petroluembenzin wurde als Reinigungsmittel benutzt und ist eine leichtentzündliche Mischung verschiedener Kohlenwasserstoffe mit einem Siedepunkt zwischen 80° und 100° Celsius und einer Dichte von 0,69 g/cm³.

derselben nun einmal Bedürfnis geworden war, so griff man sogleich zu einem Product, mit dem man schon im Kleinen höchst glückliche Versuche gemacht hatte. Und in der That wurde der Branntwein, den man daraus bereitete, so stark und schön, daß er in keinem Stück dem aus Getreide gebrannten etwas nachgab.«

Birge Laudi zitiert in ihrer Materialsammlung zum Kartoffelthema ein vererbtes ärztliches Kartoffelgedicht:

»Und rinnt alsdann der Feuerbrand,
Durch Herren oder Stoffel,
dann preist mich hoch das ganze Land,
mich schüchterne Kartoffel.«

Friedrich Nietzsche vertrat die Auffassung, übermäßiger Kartoffelgenuß führe zum Alkoholismus: »Eine Nahrung, die vorwiegend aus Reis besteht, führt zur Verwendung des Opiums; ebenso gibt wie es Anhaltspunkte, daß eine Nahrung aus Kartoffeln vorwiegend zum Alkoholmißbrauch führt.« In diesem Punkt hat sich der Mann mit der Peitsche geirrt. Da hat sich wohl der große Philosoph über die Wirkung geirrt. Kartoffeln machen weder dick und auch nicht trunken: Aber »ein Mann ohne Bauch hat keinen Appetit auf das Leben.« Tatsache ist, daß das »Couch-Potato-Syndrom« durch verarbeitete Kartoffeln (zum Beispiel als chips) in Verbindung mit »soap-operas« (1925 startete »Amos 'n' Andy«) verursacht wird. Und noch einmal Rabbit: »In dieser Zeit sind alle Kids ›Couch Potatoes‹¹¹⁸⁴«. Anfang der 1980er Jahre entwickelte ein amerikanischer Football-Spieler eine Jacke, an der Klammern oder Klettbander angenäht waren, mit denen Tüten mit Kartoffelchips oder Erdnüssen körpernah angebracht werden konnten, so daß man sich nicht immer nach den Schalen auf dem Couch-Tisch recken mußte. Bequemer geht's nicht. In der ZEIT vom 16. Mai 1997 wird ein Manager des Mercedes-Werkes in Tuscaloosa (Alabama) zitiert, die amerikanischen Arbeiter »sind so beleibt, daß sie keine Schraube vom Boden aufheben können«. Eine Folge des couch-potato-Syndroms. Fontane: »Kartoffeln ist was ganz Gutes, aber viel Kraft gibt es nicht.«

1831 wird darauf hingewiesen, daß die Kartoffel auch zum Gerben (anstelle der Gerste) zu gebrauchen ist:

»Die frischen Erdäpfel sind viel wohlfeiler, gären sehr gut, und geben ein besseres Leder.«

Rudolph Zacharias Becker empfiehlt in seinem »Noth- und Hülfsbüchlein für Bürgers- und Bauersleute« 1793 und 1798 ein Kartoffelbrot:

»Man schält die rohen Kartoffeln, schneidet sie in kleine Stücke und legt sie über Nacht in frisches Wasser. Den andern Tag nimmt man sie heraus, tut sie in einen Kessel oder einen großen Topf, setzt sie mit soviel Wasser, daß es die obersten erreicht, ans Feuer und kocht sie zu einem ordentlichen Brei. Ist dieser fertig und soviel abgekühlt, daß man die Hand darin leiden kann, so reibt man ihn durch ein enges Sieb und knetet soviel Kornmehl hinein also sonst ein gewöhnlicher Brotteig erfordert, ohne einen Tropfen Wasser dazuzugießen. Diesen wohl durchgearbeiteten Teig läßt man die Nacht über etwa 9 bis 10 Stunden stehen. Des Morgens nimmt man wieder kein Wasser hinzu, sondern arbeitet den Teig wohl durch und knete so viel

1184 Die Marketingleiterin des Britischen Kartoffelrates, Kathryn Race, protestierte im Juni 2005 vor dem britischen Parlament gegen diese Verunglimpfung der Kartoffel. Sie forderte die Redaktion des »Oxford English Dictionary« auf, stattdessen die Bezeichnung »couch slouch« (etwa: »Sofa-Niete«) zu verwenden, denn die Kartoffel enthielte bekanntlich wenig Fett und viel Vitamin C. »Wir wollen einen anderen Begriff, denn Kartoffeln sind durch und durch gesund.« Ihr Begehren war vergebens, denn es wurde umgehend von dem Chefredakteur des Wörterbuchs abgelehnt. Nun heißt es im Vereinigten Königreich: »We were couch potatoes.....now we're educated turnips!«

Mehl hinein, bis er eine gehörige Steife bekommt. Nun muß er drei oder vier Stunden in ziemlicher Wärme stehen, ehe er ausgewirkt und in den Ofen geschoben wird. Der Ofen muß etwas stärker als bei Mehlteig geheizt sein.«

Becker legt außerdem dar, wie man neue Kartoffelsorten züchtet:

»Seit einigen Jahren hat man nun bemerkt, daß diese nützliche Frucht ausartet und immer schlechter und ungesunder wird, sowohl für die Menschen als fürs Vieh. Verständige Landwirthe haben daher überlegt, was dabei zu thun sey, und haben zwei Mittel gefunden, wie man sie wieder verbessern kann. Das eine ist, daß man neuen Saamen zuziehet. Man setzt nämlich gute, frische, nicht ausgewachsene Erdäpfel in ein Gartenbeet an einen sonnenreichen Ort, und läßt das Kraut bis in den Herbst stehen. Alsdann sammelt man die reiffsten Saamenäpfel, und reibt sie durch einen Durchschlag in einen Zober mit Wasser. Da fällt der Saamen zu Boden, diesen trocknet man langsam zwischen Löschpapier, und bewahrt ihn an einen lüftigen Ort bis aufs folgende Frühjahr. Da säet man ihn ganz dünn aufs Gartenbeet und hauet und häufelt fleissig um die jungen Pflanzen. Im Herbst macht man die neuen Erdäpfel aus, welche noch ganz klein sind. man verwahrt sie nun in einer tiefen Grube im Freyen, damit sie nicht auswachsen, und pflanzt sie im folgenden Frühjahr. Dieß giebt eine ganz neue vortreffliche Art von Erdäpfeln.«

Zum Kartoffelbrot noch eine Ergänzung: Ab Oktober 1914 mußte Weizenbrot mit einem bestimmten Anteil von Roggenmehl hergestellt und die Ausmahlung erhöht werden, was den Nährwert deutlich herabsetzte; Roggenbrot enthielt Kartoffeln oder Kartoffelprodukte. Solches Brot mußte mit dem Buchstaben »K« gekennzeichnet werden: »K«-Brot wie »Kartoffelbrot« oder – patriotischer – »Kriegsbrot«. Bei einem Zusatz von mehr als zwanzig Prozent an Kartoffelmehl hieß der Laib »KK«-Brot. Karl Julius Weber:

»Die Kartoffel allein verbindet die deutschen Stämme zu einem gemeinschaftlichen Bunde.«

Der englische Premierminister David Lloyd George prägte in diesem Zusammenhang den Begriff vom »potato-bread-spirit«, der England gefährlicher werden könnte als der deutsche Militarismus¹¹⁸⁵ – und ganz unrecht hatte er nicht, denn auf Postkarten mit Durchhalteparolen heißt es:

»Droh'n uns're Feinde auch noch so viel
Uns mit der Hungersnot Graus
Wir machen die letzte Kartoffel mobil
Wir Deutsche, wir halten aus.«

Bereits 1914 wurden für Kartoffeln Höchstpreise festgesetzt. Im Frühjahr 1915 kam es zu angeordneten »Schweinemorden«, da es für die Produzenten günstiger wurde, Getreide und Kartoffeln an die Schweine zu verfüttern als es ihren städtischen Nachbarn zu geben: Schwein und Mensch im Kampf um die knappen Nahrungsmittel. Obwohl die Kartoffelernte 1915 mit 47 Millionen Tonnen höher als in Friedenszeiten war, kam es zu permanenten Engpässen in der Versorgung der Bevölkerung. Im »Kladderadatsch« vom 3. Dezember 1916 steht:

»Wird die Kartoffel bei dir knapp,
Wird blau und schwarz sie, grünlich, schimmelig,
So schwenke zu den Rüben ab.«

Noch im Jahr 1913 wurde im Deutschen Reich die bis dahin größte Kartoffelernte eingefahren: 54 Millionen Tonnen, doch Hans Fallada, der in jenem Jahr noch als Gutsverwalter tätig war, beurteilte diese Situation im Rübenwinter 1917 nachträglich als »ein Grund zur Trauer«:

1185 Von 1700 bis 1914 führte Preußen 13 Kriege, Frankreich 35 Kriege (zwischen 1600 und 1850: sogar 150) und England 49 Kriege (zwischen 1600 und 1850: 125): Wer war militaristisch? Alle waren militaristisch. Selbst die Österreicher waren von 1600 bis 1850 an 129 Kriegen beteiligt.

»Der Landwirt wußte nicht wohin mit seinen Kartoffeln. Sie samt und sonders in seiner eigenen Wirtschaft verfüttern konnte er in Ostdeutschland nicht, der Markt war wenig willig, diese Überproduktion zu annehmbaren Preisen aufzunehmen. Unsere Brennereien waren kontingentiert und konnten nicht mehr Spiritus erzeugen, wenn sie nicht ein Überangebot in Spiritus und damit ein unreelles Sinken der Hektoliterpreise hervorrufen wollten. Die Stärkefabriken befanden sich schon von je in einer schwierigen Lage, denn Holland und Belgien, das höhere Hektarerträge als Deutschland aufzuweisen hat, konnte das Stärkemehl um zwei Mark billiger für den Doppelzentner auf den Markt werfen. Die Trocknereien aber waren noch nicht so recht in Aufnahme gekommen, wohl besaßen wir 1913 ungefähr 480, die Millionen Zentner Frischkartoffeln trocknen konnten, aber die Nachfrage nach ihren Erzeugnissen war gering, und statt dessen führte Deutschland für etwa eine Milliarde Mark Futtermittel ein, von denen der größte Teil eiweißarm war. Hier bestand also wenig oder gar keine Möglichkeit, die hohen Erträge abzustoßen, und so blieb denn nur der Speisekartoffelmarkt. Was im Jahr 1913 für Speisekartoffelpreise gezahlt wurden, das spottet jeder Beschreibung. Nicht nur im Osten, nein auch im Westen, zum Beispiel im Großherzogtum Oldenburg, war der übliche Preis für einen Zentner Speisekartoffeln 90 Pfennig.«

Da spielt dann die Rumfordsche Suppe im »Kohlrübenwinter« des Ersten Weltkriegs¹¹⁸⁶

1186 Der damalige US-Kriegsminister forderte seinen Präsidenten, Woodrow Wilson, im Juli 1919 auf, dem beendeten Krieg einen Namen zu geben. Wilson studierte mehrere Vorschläge, darunter »Der Krieg gegen die teutonische Aggression«. Es sei schwierig, so Wilson, eine »zufriedenstellende offizielle Bezeichnung für den Krieg zu finden. Ich glaube, daß der beste Vorschlag ›Der Weltkrieg‹ ist.« In Frankreich wird heute der Erste Weltkrieg als »quatorze/dix-huit« oder als »la Grande guerre« bezeichnet.

Dabei wollte Wilson übersehen, daß der amerikanische Unabhängigkeitskampf (gegen England) auch ein »Weltkrieg« war (man denke nur an die Finanzierung durch Frankreich und an die hessischen Soldaten), und auch im amerikanischen Bürgerkrieg beteiligten sich Europäer als Unterstützer oder Waffenhändler.

1916 wurden nach amtlichen Angaben im Deutschen Reich insgesamt 28 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet; da aber Erbsen, Linsen, Bohnen und Reis »nicht zureichten« kam es auch zur Kartoffelknappheit. 1915 kamen Beamte im Reichsinnenministerium zu der Auffassung, daß man die Nahrungskette Kartoffel–Schwein–Mensch abkürzen müsse (was ja grundsätzlich richtig ist) und die Kartoffeln direkt der Bevölkerung zukommen lassen sollte. Also wurden mehr als neun Millionen Schweine im Deutschen Reich vorzeitig geschlachtet, was zu einer enormen Schweinefleischschwemme und zu einem Preisverfall für Fleisch führte. Unglücklicherweise übersahen die in den Häuserschluchten der Hauptstadt Berlin lebenden Beamten, daß Schweine auch Dünger erzeugten, was nun wieder Auswirkungen auf die Getreidemenge hatte. Wegen der Unmassen von Schweinefleisch stieg der durchschnittliche Fleischverbrauch auf mehr als siebenzig Kilogramm pro Jahr. Schon im Winter 1915/1916 mußten Rationen wieder gesenkt werden und 1917 war das Schweinefleisch verbraucht. Die Kartoffelernte 1916 war unterdurchschnittlich, nicht einmal halb so hoch wie im Jahr zuvor. Und so kam es zu dem »Kohlrübenwinter«. Der Fettverbrauch in den Städten sank von 200 Gramm vor dem Krieg auf unter 40 Gramm während des Krieges.

Die »Kriegerfrauen« – so hießen die Ehefrauen der Soldaten (»Feldgraue« genannt) – erhielten eine Unterstützung, die mitunter weniger als dreißig Prozent des Einkommens in Friedenszeiten betrug. Zum Teil wurde diese magere Unterstützung auch in Naturalien gewährt, so daß Willkür, Undurchsichtigkeit und Durchstecherei an der Tagesordnung waren.

Die einfachen Soldaten im Feld bekamen einen Sold von 15 Mark im Monat, während ein Leutnant im sicheren Bunker (und selten im Graben) schon 340 Mark bekam und auch in den besseren (Offiziers-)puffs einkehren durfte. Auch mußten die zumeist adligen Offiziere nicht von der »Eisernen Ration«, süßlich-fadem Zwieback, leben, die von den einfachen Soldaten als

1916/1917 (als man noch nicht wußte, daß man die Kriege numerieren würde) eine entscheidende Rolle in der Ernährung der deutschen Bevölkerung. Allein im Königreich Sachsen halbierte sich der Ernteertrag auf rund 600.00 Tonnen im Vergleich 1914 zu 1916 und dieses trotz einer wenn auch nur geringfügigen Erhöhung der Anbaufläche.

1916/1917 brach auch die Milchversorgung in Berlin zusammen, Das »Brot« bestand überwiegend aus Rübenschnitzeln¹¹⁸⁷, die Fleischration aus Knochen und Zadder, an Stelle von Kartoffeln wurden Rüben ausgegeben, bei Aschinger gab's Ersatzbrötchen aus Kunstkalk mit Holz (anders als bei McDoof, wo es elastisches Qualitätsgebäck geben soll), wenn man eine Tasse heißen Eichelkaffee (deutsche Eiche) für fünf Pfennig trank. »Bratolin«, eine Masse aus Erbsen, Mais und Steckrüben, wurde als Kotelett und als Wurst verkauft; »Fruх« der Marmeladenersatz und »Eirol« – Eier ohne Huhnberührung, das war das Leben der Daheimgebliebenen (die anderen bekamen Senfgas).

Besonders in den Großstädten nahm die Kartoffelanbaufläche in den Kriegsjahren zu. Der Geheime Regierungsrat Prof. Dr. J. Hansen aus Königsberg meinte dazu:

»In den ausgedehnten Garnisonen unserer Großstädte steht während der Kriegszeit viel Pferdedünger zur Verfügung. Bei dem großen Entgegenkommen der Militärverwaltung und bei deren unablässiger Sorge auch um das wirtschaftliche Durchhalten würde es sich wohl ermöglichen lassen, diesen Pferdedünger an die städtischen Kartoffeläcker kostenlos heranzufahren.«

Hansen kritisiert die im Jahr 1916 erteilten staatlichen Vorschläge als »zweifelhaft«, da sie »unsere Ernte sicherlich geschädigt« hatten. Die Not der Bevölkerung war schon im Sommer 1916 so groß, daß die Verfütterung von Kartoffeln an Pferde, Rinder und Schafe verboten wurde. Zulässig war weiterhin die Verfütterung an Geflügel und Schweine, wodurch die Kartoffelmenge für den menschlichen Nahrungsverbrauch durch den Aufwand für die insgesamt ineffektive Schweinemast erheblich eingeschränkt wurde.

Die Frauen der unteren Schichten mußten bis zu vierzehn Stunden in Rüstungsbetrieben oder in der Müllabfuhr arbeiten, ihr Haar für die Dichtungen der U-Boote opfern und sich vielfach aus »Volksküchen« versorgen, die täglich bis zu einhundertachtzigtausend Portionen ausgaben. Den Liter Eintopf (Felicitas Hoppe in einem anderen Zusammenhang: »eine Brühe, die so dünn war, daß auf den Boden der Töpfe nichts schwamm als unser hungrig verzerrtes Spiegelbild«) gab's für vierzig Pfennig bei einem monatlichen Einkommen von nur noch 24 Mark gegenüber etwa 130 Mark, die der Mann vor dem Krieg heimgebracht hatte. So hatte man sich die Ehre des Vaterlandes nicht vorgestellt, als die SPD-Reichstagsfraktion¹¹⁸⁸ im August 1914 die Kriegskredite bewilligte für das k.-u.-k.-Reich: für Kohl und Kartoffeln statt Wurst¹¹⁸⁹ und Speck. Kaiser »Willi« («Hoch soll er leben») lebte weiter wie bisher und ging

»General-Pappkarton« nach General von Papen, bezeichnet wurde. Die Soldaten schrieben dennoch frohgemut: »Schickt uns Bücher, aber nicht vom Krieg; den machen wir selber« und die Engländer prosteten sich zu: »Bloody war and quick promotion«, was paßt zu »Flandern in Not, in Flandern reitet der Tod«

1187 Das Kriegsernährungsamt bestimmte, daß bei Weizenbrot der Weizenanteil durch zwanzig Prozent durch Kartoffelmehl ersetzt werden mußte; bei Roggenbrot mußte ein Anteil von zehn Prozent eingebacken werden. Tatsächlich bestand Weizenbrot aber zu rund der Hälfte aus Kartoffeln.

1188 Der Bundeskanzler Gerhard Schröder und sein früherer Verteidigungsminister (»Wo ist Rudolf?«) Scharping, beide fast nacheinander SPD-Vorsitzende, sind die ersten Sozialdemokraten in deren Geschichte, die staatstragend sich an die Deutsche Nation wenden und begründen, warum deutsche Soldaten (vermutlich zu Recht) in den Serbischen Krieg ziehen müssen. Nie wieder darf der Klassenfeind »Vaterlandsverräter« (ein Schimpfwort aus der Hottentottenwahl 1907) sagen!

1189 Otto von Bismarck: »Wer weiß, wie Gesetze und Würste zustande kommen, kann nachts nicht mehr ruhig schlafen.«

auf »Dienstreise«¹¹⁹⁰, bevor er später – unfreiwillig und uneinsichtig – Holzhacker in Doorn wurde. Ernst Toller schrieb in seiner Biographie: »Verflogen ist der Kriegsrausch. Professoren beweisen, daß ... Kartoffelkraut den Nerven zuträglicher und so gut schmecke wie Tabak.« Stefan Zweig in seinen Erinnerungen (»Die Welt von gestern«): »... die Kartoffel erfroren«.

Fritz Arnoldi, stellvertretender Vorsitzender der Reichskartoffelstelle, meinte 1916:

»Es darf ruhig eingestanden werden, daß der Staat auf diese gewaltige, sich ihm plötzlich mit drohender Schwere erhebende Frage [»das kultur- und völkerrechtswidrige Vorgehen unserer Feinde«] nicht vorbereitet war.«

Bereits im November und Dezember 1914 wurden Höchstpreisverordnungen vom Bundesrat erlassen, die jedoch die Mangelversorgung eher verschärften, zumal sie nur für die Erzeuger galten, nicht jedoch für den Groß- und Einzelhandel. Die Preisfestsetzung orientierte sich an der Qualität der Kartoffeln (Daber, Imperator, Magnum bonum, Up to date als besser bezahlte Ware) und an vier regionalen Anbaugesenden. Entscheidend für den Kartoffelmangel war insbesondere die Verfütterung der Knollen an die Schweine, da Getreide aus Profitgründen nicht mehr für die Schweinefütterung eingesetzt wurde. Daraufhin beschloß die Reichsregierung 1915, die Schweine abzuschlachten, was nun wiederum zum Fleischmangel führte. Außerdem wurden auf Staatskosten etwa 7,3 Millionen Zentner Kartoffeln angekauft, wobei nun Lagerprobleme auftauchten, so daß die Kartoffeln zu Trockenkartoffeln verarbeitet wurden, um sie vor dem Verderben zu schützen¹¹⁹¹. Als in der Öffentlichkeit im Herbst 1915 bekannt wurde, daß die Reichsregierung weitere Eingriffe in die Kartoffelwirtschaft beabsichtigte, beschlossen Kartoffelhandel und Kartoffelerzeuger Abschlüsse für das Folgejahr zurückzustellen. Tatsächlich wurden anfänglich jedoch nur zwei Prozent der insgesamt geernteten Kartoffelmenge staatlich reguliert. Erst später kam es zu einer fast vollständigen Kontrolle durch das Reichskartoffelamt, das u.a. Höchstpreise festsetzte (was ein Bauer nun wirklich nicht will!). Auf den Markt kam nur die sog. Reichskartoffel, die den Charakter von Ausschußware bekam. Nachdem klar war, daß die staatliche Bewirtschaftung der Kartoffel nicht funktionierte (ein Hoch auf die freie Marktwirtschaft), wurden etliche andere Maßnahmen ergriffen, die jedoch die Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung nicht verbesserte.

Wie groß die Not in jenen Jahren war, kann man auch daraus ersehen, daß die Herren Reichstagsabgeordneten Friedrich Ebert und Philipp Scheidemann am 9. November 1918 zum Mittagessen Kartoffelsuppe essen mußten¹¹⁹², und just in diesem Moment teilte man ihnen mit, daß Karl Liebknecht die sozialistische Republik ausrufen wollte. Da unterbrach

1190 Aber leutselig und volksverbunden wie der Kaiser war, soll er bei einem Truppenbesuch an der Front, als es schon bei diesem zielbewußt von ihm herbeigeführten Krieg bergab ging, mit den Soldaten Kartoffelsuppe gelöffelt haben. Noch eine kleine Anekdote: Bei der vorletzten Rechtschreibreform 1900 bestand dieser Keiser persönlich darauf, daß das »h« im Thron bleibe, während man sich ansonsten des Dehnungs-H durch die Hinterthür entledigte. Deshalb bleibt bei der »Rechtschreibreform 2000« auch das Dehnungs-H im Kohl. Der Kaiser dachte vorausschauend: »Ich glaube an das Pferd. Das Auto halte ich für eine vorübergehende Modeerscheinung.«

1191 Diese Aktion war Anlaß für eine andere Versorgungspolitik der Nazis im Zweiten Weltkrieg.

1192 Im selben Raum im Deutschen Bundestag (heute »Büro der Bundeskanzlerin«), in dem Scheidemann (später Reichskanzler) und Ebert (später Reichspräsident) ihre Suppe löffelten, saß Angela Merkel mit ihren Eltern nach ihrer Vereidigung: Und es gab – geschichtsträchtig – Kartoffelsuppe. Wenn man berücksichtigt, daß in der DDR der 9. November 1918 im Geschichtsunterricht besonders behandelt wurde (einmal wegen der gescheiterten Revolution mit Luxemburg und Liebknecht und zum anderen wegen des Verrats der Sozialdemokraten), so kann wohl unterstellt werden, daß Frau Merkel wußte, was sie tat, als sie Kartoffelsuppe löffelte. Ihre Wahl ist – ehrlich – auch eine Revolution gewesen.

Scheidemann das Löffeln, schritt zum Fenster, vor dem in der Kälte frierend die Arbeiter lärmten, und rief seinerseits die Republik aus. So wurde der Kaiser gegangen.

Die Sachsen, die bekanntlich mehr für die süßen Sachen sind, buken im 19. Jahrhundert einen »Kartoffelkuchen« aus 1200 g Hefeteig, 100 g Zucker, 100 g Margarine, 100 g Rosinen und 200 g gekochten und geriebenen Kartoffeln. Und dies wurde bestreut mit 250 g Zucker und 200 g Butter.

