

350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland

Eine „tolle Knolle“ feiert ihr Jubiläum - Sonderbriefmarke der Deutschen Bundespost von Bernhard Klocke, M.A.



Sondermarke der Deutschen Post aus Anlaß „350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland“ nach einem Entwurf von Prof. Peter Steiner

Nach der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus vor über 500 Jahren kam auch die Kartoffel aus den Hochebenen der Anden in Südamerika mit den Seefahrern nach Europa. Seit 1555 begegnen die ersten Knollen mit roter Schale in Spanien. Zunächst war die Kartoffel nicht viel mehr als ein exotisches Gewächs, das in Botanischen Gärten angebaut wurde und ihre grünen Beerenfrüchte, denen man auch Liebeszauber zusprach, standen mehr im Blickpunkt als die unter der Erde wachsenden Knollen, die wegen ihrer großen Ähnlichkeit zu den knollenartigen Fruchtkörpern der Trüffel in Anlehnung an die italienische Bezeichnung „tartufolo“ Kartoffeln genannt wurden. Sie werden aber auch Erdäpfel, Grundbirnen oder Erdbirnen genannt.

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum* L.) gehört botanisch zu der äußerst artenreichen Pflanzenfamilie der Solanaceen (Nachtschattengewächse) wie etwa auch Tabak, Paprika und Tomate. Als solche hat sie giftige Verwandte wie etwa die Tollkirsche, das Bilsenkraut oder den Stechapfel. Und sie enthält in ihren Beeren, Blüten, Stengeln, Blättern, „Augen“ und Trieben auskeimender Knollen sowie in den unreif geernteten Knollen das Glykolalkaloid Solanin. Es dauerte geraume Zeit, bis die Kartoffel als Nahrungsmittel ihren Einzug in die europäische Küche hielt.

Erste Hinweise auf ihren Anbau in Deutschland reichen 350 Jahre zurück, also in die Zeit des dreißigjährigen

Krieges, als ein Bauer aus Pilgramsreuth bei Selb die ersten Kartoffeln aus Böhmen mitbrachte und in seinem Garten anpflanzte. Es vergingen weitere Jahrzehnte, bis die Kartoffel sich als Nahrungsmittel in breiten Bevölkerungsschichten durchsetzte und schließlich sogar Grundnahrungsmittel wurde. Friederich der Große bediente sich sogar einer List, um die Kartoffel zu verbreiten. Er ließ die Felder bewachen, um den Wert der Knolle zu verdeutlichen und gab den Wachmannschaften Order wegzuschauen, wenn die Bauern die Knollen zu stehlen begannen.

Heute ist die Kartoffel als Grundnahrungsmittel unverzichtbar. Sie bietet die Basis für eine gesunde Ernährung, weist pflanzliches Eiweiß, wertvolle Kohlehydrate sowie eine große Zahl von Vitaminen und Mineralstoffen auf. Darüber hinaus ist sie auch für die Industrie als Stärke- und Spritlieferant von Bedeutung. Der Stärkekartoffelanbau umfaßt etwa ein Drittel der gesamten Kartoffelanbaufläche in Deutschland. Aus Stärke werden in der Nahrungsmittelindustrie Süßspeisen, Halb- und Fertiggerichte, ja sogar Gummibärchen hergestellt. Und im Non-Food-Bereich werden sogar Verpackungsmaterialien, Dämm- und Klebstoffe auf ihrer Grundlage hergestellt. Auch für die Papier- und Pappenherstellung ist sie geeignet. In Notzeiten kam der Kartoffel besondere Bedeutung zu, sowohl als Nahrungsmittel für die Menschen als auch für das Vieh. Sie sicherte durch ihren hohen Kohlehydrat- und Vitamin-C-Gehalt die Grundversorgung der Bevölkerung.

Gab es Mißernten im Kartoffelanbau wie etwa durch die Kartoffelfäule (*Phytophthora infestans*), Kartoffelnematoden oder Kartoffelkäfer verursacht, so waren häufig Hungersnöte die Folge. Man denke nur an Irland in der Mitte des 19. Jahrhunderts, als die Kraut- und Knollenfäule zu Totalausfällen bei der Ernte führte oder aber an den „Steckrübenwinter“ während des Ersten Weltkrieges, als auch in Deutschland große Not herrschte und über Steckrüben ein gewisser Ersatz für die Kartoffeln gefunden werden konnte.

Gerade die Kohlehydrate sind heute von besonderer Bedeutung in der Ernährung. Ernährungswissenschaftler empfehlen die Steigerung des Kartoffelkonsums. Und die Kartoffel ist - so manchem Vorurteil zum Trotz - ein Schlankmacher. Da muß man schon eher auf die Zutaten achten.

Ob gelb, rot oder braun in der Schale, ob krumm, rund oder länglich in der Form, weiß oder blauviolett blühend, kaum eine andere Kulturpflanze bietet eine solche genetische Vielfalt wie dieses Nachtschattengewächs. Und entsprechend der weiteren Verwendung kann der Konsument in Deutschland zwischen annähernd 200 verschiedenen Sorten wählen, seien es nun sehr frühe, frühe, mittelfrühe, mittelspäte und späte Kartoffeln und im Hinblick auf ihre Koch-eigenschaften festkochende, vorwiegend festkochende oder mehlig kochende Sorten. Bei den Speisekartoffeln liegt ein geringer bis mittlerer Stärkegehalt vor während die Wirtschaftskartoffeln stärke-reich sind.

Sehr frühe Sorten sind etwa Christa, Arkula und Berber; frühe Sorten: Cilena, Tomensa und Rikea; mittelfrühe Sorten: Agria, Quarta, Granola, Hansa und Nicola; mittelspäte Kartoffeln: Aula, Indira und Saturna; späte Sorten: Producent und Panda. Festkochend sind: Cilena, Selma, Linda, Hansa und Nicola; vorwiegend festkochend: Agria, Secura, Solara, Granola, Christa und mehlig kochend: Saturna, Adretta, Likaria und Aula. Als Wirtschaftskartoffeln speziell für die Stärkeproduktion sind vor allem Producent, Ponto, Tomensa, Sibü und Calla geeignet. Die Hausfrauen wissen meistens sehr genau, welcher Sorte sie für welche Speisen den Vorrang geben.

Die Kartoffel bietet die Grundlage für zahlreiche schmackhafte Speisen in Form von Bratkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Gratin, Auflauf, Chips, Salat, Brei, Puffer, Knödel, Rösti, Suppen, Kuchen, Soufflé, Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Püree und vielem mehr und hat längst den Weg von der einstigen Arme-Leute-Küche in die gehobene Gastronomie zurückgelegt. Auch ihre Nutzung in flüssiger Form (Kartoffelschnaps/Wodka) sei in diesem Zusammenhang erwähnt. Deutschland liegt mit rund 300.000 Hektar Anbaufläche in der Spitzengruppe der kartoffelanbauenden Länder.

Im Sonderausstellungsgebäude des Deutschen Landwirtschaftsmuseums wird die Bedeutung der Kartoffel gewürdigt: Herkunft und Verbreitung, Anbau und Pflege, Düngung und Pflanzenschutz, das Kartoffellegen, die Kartoffelernte, der Kartoffeltransport, das Reinigen, Sortieren und Lagern, die Futterbereitung und das Wiegen werden in kleineren Unterabteilungen anhand ausgewählter Exponate präsentiert.



Einer von zahlreichen abgelehnten Entwürfen zur Sondermarke „350 Jahre Kartoffelbau in Deutschland“

Im Jahre 1997 kamen zahlreiche Schul-klassen eigens wegen dieser Ausstellung in das DLM, vor allem 3. Grundschul-klassen. Gemeinsam erarbeitete man das im Sachkundeunterricht anstehende Thema „Kartoffel“. Dazu gab es viele schöne Preise für gute Beiträge und häufig konnte man in der Rotunde das Loblied auf die Kartoffel hören:

Kommt, ihr Leutchen, all herbei, Hans-michel, Grete Stoffel und singt mit mir das neue Lied dem Stifter der Kartoffel. Heidi, heida, Kartoffeln aus Amerika, heidi, heida, Kartoffeln mit der Schal. usw.

Die 350-jährige Anbautradition bei uns in Mitteleuropa wird mit einer 300-Pf.-Son-dermarke der Deutschen Bundespost gewürdigt, die, wie auch die Ersttags-stempel, Professor P. Steiner aus Stuttgart entworfen hat und die seit dem 17. Sep-tember an den Postschaltern erhältlich ist.

Die Entwürfe zum Sonderpostwertzeichen wurden dem DLM im DIN-A4-Format (farbig) seitens der Museumsstiftung Post und Telekommunikation in Bonn zur Ver-fügung gestellt und sind ab Dezember 1997 als Ergänzung der Sonderausstel-lung „Rund um die Knolle“ zu sehen. Sie-ben Graphiker haben sich mit mehreren Entwürfen künstlerisch mit dem Thema Kartoffel auseinandergesetzt. Ihre Ar-beiten sind eine Augenweide für den inter-essierten Besucher.