

Heinz Bensberg
Schillerstraße 5
572721 Hilchenbach
Telefon: 02733/61943
Handy: 016095558159
E-Mail: h.bensberg@t-online.de

Dahlbruch, im Juni 2024

Kartoffeln zwischen Farnkraut gepflanzt

Kartoffeln zwischen Farnkraut gepflanzt bleiben gesund, aber letzteres erkrankt. Dies berichtete das Intelligenzblatt für die Kreise Siegen, Wittgenstein und Altenkirchen im August 1851. Bishop der Reisende berichtete, dass er während seines Aufenthaltes in South Wales im Herbst 1846 seine Aufmerksamkeit auf einen Haufen vollkommener und in jeder Hinsicht gesunder Kartoffeln gerichtet habe. Der Boden, wo diese Kartoffeln wuchsen, war nie zuvor gepflügt worden und über und über mit Farnkraut und Gras bedeckt. Dieses wurde verbrannt, die Asche auf den Boden ausgestreut und darauf die Kartoffeln gesteckt. Sie gingen sehr bald auf und die jungen Triebe von sehr kräftigem und gesunden Ansehen erschienen über dem Boden. Nach einiger Zeit zeigte sich aber auch das Farnkraut wieder, welches nicht tief genug ausgestochen wurde und man ließ es aufschießen. Das Farnkraut wurde völlig schwarz und trug alle Zeichen innerer Zerstreuung an sich, das Kartoffelkraut dagegen, durch das Farnkraut gleichsam geschützt, litt nicht im geringsten und man erhielt eine reichliche Kartoffelernte, wie in früheren Jahren, in der man von einer Krankheit nichts wusste. Übrigens gegen unerwünschte Nagetiere wie Ratten und Mäuse hilft es, Farnkraut neben die Kartoffeln auszulegen. Nagetiere mögen diesen Geruch überhaupt nicht und werden somit vertrieben.

Aber Bishop teilte noch Folgendes mit: Er pflanzte am 31. Januar eine kleine Anzahl Nierenkartoffeln in einer für eine zeitige Ernte günstigen Lage, nach dem der Boden zuvor mit Taubenmist gedüngt war. Die Stecklinge wurden mit ungelöschtem Kalk, dem eine kleine Quantität Ruß und Schwefelblume beigemischt war, überstreut. Schon Anfang Mai waren die Kartoffeln zum Verbrauch geeignet und auch nicht eine einzige darunter zeigte Spuren von Krankheit. Er ließ einen Teil noch 14 Tage lang im Boden, nahm dann auch diese heraus und bewahrte sie in einem Schuppen bis zum Juli auf, als er sie wieder pflanzte. Sie gingen abermals kräftig auf und blieben gesund.

Unsere Kartoffeln stammen aus Südamerika. Woher genau, darüber streiten sich die Länder Peru und Chile. Sicher ist jedoch, dass die Menschen Wildformen der knubbeligen Knollen bereits vor 10.000 Jahren anbauten. Die wilden Vorfahren unserer Speisekartoffeln waren damals Haselnuss groß und schmeckten kratzig. Da Mais in der Höhe angepflanzt verkümmert, wurden Kartoffeln bald zum Grundnahrungsmittel der Inkas. Nach und nach züchteten sie viele Sorten und legten sogar Terrassenfelder an. Dabei setzten sie die Kartoffeln abwechselnd dem Nachtfrost und der Sonne aus. Auf diese Weise entzogen sie den Knollen die Feuchtigkeit und machten sie dadurch jahrelang haltbar. Als die Spanier im 16. Jahrhundert das Reich der Inkas eroberten, kannten sie noch keine Kartoffeln, noch wussten sie wie man sie zubereitet. Dennoch brachten sie die Pflanze mit nach Europa, dummerweise aber ohne Gebrauchsanweisung. Statt der unterirdischen

Knollen verzehrten die Testesser die oberirdischen Früchte. Es war keine gute Idee, denn ihnen wurde speiübel. Die Kartoffeln bekamen deshalb den Ruf Teufelszeug zu sein. So landeten die Pflanzen dank ihrer schönen Blumen in Europa zunächst in die Gärten oder als Futter für die Schweine.

Der Arzt und Botaniker Carolus Clusius pflanzte die Kartoffel erstmals in Deutschland im Jahr 1588 an. Zunächst wurde sie wegen ihrer schönen Blütenpracht als Zier- und Gartenpflanze hauptsächlich in den botanischen Gärten der feudalen Adelsherren angebaut. Im heutigen Baden-Württemberg wurden Kartoffeln bereits 1701 nachweisbar in dem Waldenser Ort Schönenberg bei Maulbronn zu Nahrungszwecken angepflanzt. Der Kaufmann Antoine Seignoret brachte im April 1701 dem Waldenser Pfarrer Henri Arnaud 200 Saatkartoffeln, die er anpflanzte und im Herbst eine reiche Ernte einfuhr, die er zur weiteren Aussaat an die Menschen der Waldenseransiedlungen in der Umgebung verteilte. Auch in England und Irland gab es zu dieser Zeit schon einen nennenswerten Kartoffelanbau. Englische und irische Auswandererfamilien brachten die Kartoffel schließlich nach Nordamerika, Skandinavien und Russland. Das Aroma wird auch von den Böden in denen die Kartoffeln heranwachsen bestimmt. Die große Sortenvielfalt wird geschmacklich nach der Ernte von der sehr frühen bis zur späten Sorte und farblich unterschieden. So eignen sich festkochende als Pell- und Salzkartoffeln, mehlig kochende für Pürees, Suppen, Klöße und Puffer. Der Ruf der Kartoffel als Dickmacher hat sich nicht bestätigt, denn unter der Schale stecken viele Vitamine.

Friedrich der II., König von Preußen, war es zu verdanken, dass sich die Kartoffel als Grundnahrungsmittel in ganz Deutschland ausbreitete und auch eine entsprechende Akzeptanz fand. Gegen die in seinem Königreich periodisch auftretenden Hungersnöte, als Folge von Missernten, ordnete er 1744 Maßnahmen in Pommern und Schlesien - später im ganzen Königreich Preußen - an und ließ flächendeckend und kostenlos Saatkartoffeln verteilen. Ab 1756 wurden alle Bauern per königlichem Dekret zum Kartoffelanbau verpflichtet. Damit begann der Siegeszug der Kartoffel als Grundnahrungsmittel, der sich sehr schnell auf alle anderen deutschen Staaten ausbreitete. Für die im beginnenden Industriezeitalter im 19. Jahrhundert schnell wachsende Bevölkerung wurde die Kartoffel gerade für das sich herausbildende Industrieproletariat zu einer preiswerten Nahrungsquelle, so entwickelte sich die Kartoffel in ganz Europa zu einer wichtigen Nahrungsgrundlage.

Erst im 18. Jahrhundert begannen die meisten Menschen in Deutschland Kartoffeln zu kochen. Vor allem weil die Weizenernte schlecht war und Hungersnöte drohten. Der Preußenkönig Friedrich der Große (1712-1786) erlies darum sogar einen Befehl Kartoffeln anzubauen. Da sich dennoch nicht alle Bauern überzeugen ließen, heckte der Herrscher einen verrückten Plan aus. Nach der Legende hieß es, auf königlichen Feldern ließ er Kartoffeln anbauen und von Soldaten bewachen. Seine Untertanen waren daraufhin so neugierig, dass sie die Knollen von den Äckern stahlen und in ihre eigenen Gärten anpflanzten.

Solche Trickereien sind heutzutage nicht mehr notwendig denn Kartoffeln sind beliebt und zählen neben Mais, Weizen und Reis zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Welt. Mit Ausnahme der Antarktis werden die Knollen auf allen Erdteilen angebaut und zwar rund 380 Millionen Tonnen pro Jahr. Mehr als

5000 Sorten soll es auf unserem Planeten geben, darunter blaue, rote, schwarze, braune, dicke, runde, lange und spitze. Forscher haben mittlerweile sogar eine Kartoffel gezüchtet, die auf dem Mars wachsen könnte. Und dieses ist nun wirklich exotisch oder nicht?

Im Jahr 1784 schrieb Jung Stilling folgendes über die Kartoffel: „Nun wurden in der Schweiz die Wiedertäufer vertrieben, diese brachten sie (die Kartoffeln) nun in Deutschland allenthalben hin, dies geschah am Anfang dieses Jahrhunderts. Von einem solchen Wiedertäufer, bekamen meine seel. Großeltern ungefähr um das Jahr 1716 etliche Kartoffeln zum Setzen in den Garten. Der Wiedertäufer wohnte eine halbe Stunde von uns. Meine Großeltern setzten sie in den Garten und was sie bekamen setzten sie wieder und so bekamen sie nach und nach immer mehr. Von den Wiedertäufer breiteten sich die Kartoffeln durch mein ganzes Vaterland aus und sie wurden bald die allgemeine Nahrung für Menschen und Vieh.“

Die Kartoffel war die wichtigste Nahrung des kleinen Mannes, auch bei uns im Siegerland. Sie kam morgens, mittags und abends in den Hungerszeiten auf ganz verschiedene Art und Weise auf den Tisch. Die besser Gestellten gönnten sich mittags auch etwas Gemüse dazu und ab und zu auch eine Scheibe Schweinefleisch. Schon früh kamen die Duffeln (Kartoffeln) ins Siegerland. Bereits 1715 wurden die ersten größeren Ernten eingefahren. Deswegen war die Landwirtschaft für die Siegerländer ein wichtiger Baustein ihres Lebens.

Literaturhilfe:

Baden-Württemberg Statistisches Landesamt

www.lubera.com

www.siegener-zeitung

GEOnline-Wissen-Die Geschichte der Kartoffel

Intelligenzblatt für die Kreise Siegen, Wittgenstein und Altenkirchen

www.jung-stilling-forschung

[Lebensmittel – Warenkunde.de](http://Lebensmittel-Warenkunde.de)