Zeitschrift: Bündner Jahrbuch : Zeitschrift für Kunst, Kultur und Geschichte Graubündens

Herausgeber: [s.n.]

Band: 7 (1965)

Artikel: Auch die Kartoffel hat ihre Geschichte

Autor: Schmid, Martin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-971741

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Auch die Kartoffel hat ihre Geschichte

Von *Martin Schmid*

Die Geschichte der Entdeckungen Amerikas, Mexikos, Perus, des gesamten südamerikanischen Binnenlandes ist mit Blut geschrieben. Zwar darf man die emsige Missionstätigkeit der Franziskaner und Jesuiten nicht übersehen. Die Gebiete östlich der Anden und nördlich der Mündung des La Platta wurden vor allem durch die Jesuiten dem Christenglauben und der europäischen Kultur zugeführt. Die Sklaverei der Indianer wurde 1530 aufgehoben. Aber dann schlug der Dominikaner Bartholome de las Casas in unklarer Philanthropie vor, Neger aus Afrika einzuführen, weil sie das Tropenklima eher ertrügen. Er mußte noch selber erkennen, daß sein Vorschlag statt Wohltat Fluch gebracht, und er bereute seinen «verderblichen, sündhaften Vorschlag bitter». Und dann das lockende, gleißende Gold! Der spanischen Verwaltung war die Ausbeutung der Edelmetalle, Perlen und kostbaren Gesteine stets die Hauptsache. Der Ertrag der Bergwerke von Potosi z. B. (1545 entdeckt) betrug unter Philipp II. jährlich etwa vier bis sechs Millionen Franken. Sogenannte Silberflotten brachten die Kolonialschätze unter dem Schutze begleitender Kriegsschiffe übers Meer. Viel Gold und Silber, viel niegeschauter Schmuck kam aus der Neuen Welt nach dem alten Europa. Der Reichtum brachte Fluch; er brachte Segen, je nachdem der Mensch damit umging.

Unbeachteter, aber überaus köstlich war das Geschenk, ein fast heimliches Geschenk, das aus den hohen Bergen Südamerikas auf unsern Tisch kam – die Kartoffel[1]. Die Inkas in Chile und Peru, die Mayas in Guatemala, die Azteken in Mexiko kannten sie und bauten sie an. Der spanische Admiral Pedro de Cieza di Leon in Sevilla fand sie 1553 auf dem Hochplateau Collao im heutigen Kolumbien sowie in Quito «in Höhen, wo kein Mais und Baum mehr wächst». Bei Begräbnisplätzen an der pazifischen Küste fanden sich Überreste verlassener Kartoffelfelder. Bald waren die «Pappas» Hauptnahrungsmittel auf den spanischen Schiffen. Dem Schiffsjungen und dem Capitano, sogar dem gefürchteten Conquistador mundeten sie. Aus Spanien dann brachten Mönche das fremde Nahrungsmittel in die Toscana. Bald wurde es angebaut. Die braunen Knollen, die man aus der Erde grub und sich, nachdem sie zubereitet, wohlschmecken ließ, nannten die Italiani Taratuffli. Aus Italien kamen sie an den Botanischen Garten Rudolf II. in Wien (1588). Der durch die Schulbücher bekannt gewordene Francis Drake brachte die interessante Amerikanerin direkt nach Irland, wo sie zum erstenmal im Garten Walter Raleighs bei Cork angebaut wurde. Daß Drakes Koch den Gästen seines Herrn die gekochten (giftigen) Früchtchen serviert, weil er die Knollen nicht erkannt hätte, ist die lustige Anekdote eines Schriftstellers, nicht mehr. Übrigens sah nicht allein dieser Koch und Unglücksrabe auf Blüte und Frucht und vergaß, daß auch unter der Erde Segen verborgen sein kann. An den Fürstenhöfen Europas schätzte man lange nur die fremden Blümchen und trug sie bei Festlichkeiten an der Brust. Botanische Gärten in Wien, Frankfurt, Belgien zogen die Kartoffel als Zierpflanze. Vornehme beschenkten sich mit der amerikanischen Neuheit wie heute etwa mit der fremd-geheimnisvollen Orchidee.

---

1 Kartoffelernte, Kommentar zum Schweiz. Schulwandbilderwerk, 9. Bildfolge, Bild 42. Dieser Kommentar orientiert über alle einschlägigen Themen. – Druck: AG Fachschriften-Verlag, Zürich.

In einem Basler Garten war die Kartoffelpflanze schon 1596 zu bewundern; ihre Anpflanzung in Basel wird 1706 gemeldet. Auch von einem Glarner Kaufmann wird berichtet, der die Seltenheit 1697 aus Irland eingeführt habe. «Aber was der Bauer nicht kennt, frißt er nicht», heißt ein grobes, geflügeltes Wort. Es bedurfte der Autorität Kleinjoggs, des Musterbauern Jakob Guyer von Wermatswil, und anderer führender Männer, das neue Nahrungsmittel ins bedächtige Schweizervolk zu bringen.

In Deutschland zwangen Hungersnöte und vor allem der Dreißigjährige Krieg zur Kartoffelanpflanzung. Das war die böse Elendszeit, da die geschundenen Menschen zitterten und zagten, ob ihnen der Schwed mit seiner Hungermähre nicht das Kartoffeläckerlein zusammenstampfe. 1771 und 1772 befahl Friedrich der Große in Preußen den Kartoffelbau, denn der Hunger dräute wieder dem Land.

Und das ruhmreiche Frankreich? Ende des 18. Jahrhunderts beschäftigte die Kartoffelfrage auch das verlotterte, verelendete Frankreich. Am 13. Jänner 1794 erließen die Behörden ein Dekret, das den Kartoffelanbau forderte. Mit Freiheitsideen und Phrasen ging es nicht mehr. Das Volk wollte essen. Damals lebte Pestalozzi fern vom Neuhof, der ihm soviel Enttäuschung und Verdruß gebracht hatte. Die Fragen und Gärungen der aufgewühlten Zeit rüttelten ihn gewaltig. Aufwachen, Mitmachen, dabei sein beim großen Umbruch Europas! Was hat das mit den Kartoffeln zu tun? Nun, Pestalozzi, den man so gern als unpraktischen Träumer hinstellt, reichte an das französische Ackerbauministerium einen Herdapfelanbauplan ein. Wenn in Frankreich alle anpflanzen, so führt er aus, dann können 20 Millionen Einwohner im Jahr 2000 Millionen Körbe Herdäpfel einsammeln. Deren Nährwert entspreche 16 Millionen Zentner Brotfrucht. Für diese Aktion müsse man das Interesse wecken, Polizeivorschriften erlassen und den glänzendsten Dichter für ein Kartoffel-Nationallied gewinnen. Die Pflanze wird «Sicherheits-» oder «Unabhängigkeitspflanze» heißen. Jeder März bringt ein Herdäpfelfest, wo Volk, Behörden und Jugend mitmachen. Dann eine Festlichkeit im Juli.

«Vaterland! So wie du aux armes, au chantier, au salpètre rufst, also rufe: ‚Auf zum Kartoffelbau!'» ... «Es ist jetzt wirklich notwendig, daß die Tochter des Sanskülotten gegenwärtig es so wenig als eine Schweizerbäuerin zur Schande rechne, den Dungzuber aus ihrem Haus auf den Herdapfelacker zu tragen ... Bürger! wenn ein Waffenbruder mit seinem Bajonett einen, zwei, drei Feinde ins Gras legt, so kann dir dein Herdapfelbauer vielleicht zwanzig deiner Söhne und deiner Freunde beim Leben erhalten. Vaterland!, der Retter und der Erhalter deiner Söhne und deiner Freunde sei dir heute soviel wert als der Rächer deiner Feinde dir wert ist. ... Werden die Franken (aber) anstatt Brot soviel Herdäpfel essen wollen? Diese Schwierigkeit ist groß, denn die Tugend ist in allen Gestalten eine kapriziöse Dame; wir opfern Gut und Blut in jeder vorliegenden Gefahr willig dem Vaterland, in belagerten Städten essen wir Ratten, Hunde und Pferde, aber bei der allgemeinen Blockade des Vaterlandes machen wir doch Komplimente, mit dem Brotsparen und mit den übrigen notwendigen Maßregeln zu rechter Zeit und mit der größten Energie anzufangen ...[2]»

Es war für Frankreich nicht mehr Zeit für den Herdäpfelanbau. Auch nicht für Helvetien, das übrigens m. W. einen solchen Aufruf noch nicht kannte. Gewaltige Heere donnerten über Europa hinweg. Kanonen brüllten. Pferde wieherten. Städte und Dörfer brannten. Verwundete stöhnten. Sterbende röchelten. Tränen und Weheklag überall.

Ein halbes Jahrhundert später ist die Kartoffel im Schweizerland, und wohl nicht nur im Schweizerland, das Brot der Armen. Gotthelfs «Käthi» (in «Käthi, die Großmutter») kann ihr eigen nennen: einen Enkel, zwei Hühner und ein Kartoffeläckerlein. Und als dem kleinen Enkel die Kartoffeln verleidet sind, ach Gott, wie erschrickt doch die alte

---

2 Rufer, Pestalozzi, die Französische Revolution und die Helvetik; Paul Haupt, Bern.

Großmutter. «Büebli, schweig doch, schweig und versündige dich nicht! Die Erdäpfel verleidet! Du mein Gott, was willst du denn essen? Und was meinst, wenn jetzt der liebe Gott die Erdäpfel verhageln täte oder die Emme kommen ließe, was wolltest du essen, und was sollten wir essen? Dann würdest du wohl wieder Erdäpfel wollen, du weißt noch nicht, du guets Büebli, was Erdäpfel sind; bitt Gott, daß du es nie erfahren müssest wie ich im sechzehnten Jahr. Du arms Tröpfli, die roten Backen würden dir vergehen, wenn du von Fischen leben solltest und keine Erdäpfel mehr hättest ...»

In dieser großartigen Erzählung Gotthelfs, einem Hohelied der Armut, sind Wassernot und Erdäpfelkrankheit die Katastrophen, die dem Gläubigen die Macht Gottes und die Ohnmacht der Menschen offenbaren. Das 8. Kapitel «Gott stellt eine Lebensfrage, da werden die Gelehrten sturm und die Unmündigen bange» bringt eine solche Katastrophe. Käthi kehrt ins Dorf heim. Es nachtet. Da laufen die Leute aufgeregt zusammen und wieder gestikulierend und jammernd auseinander. Zehn Stimmen rufen auf die Erschrockene los: «Hast sie auch, hast sie auch?» «Herr Jesus, was soll ich haben?» «Die Erdäpfelkrankheit, den Erdäpfelbresten.» Schwarz wie ein Leichentuch seien alle Äcker. Die Erdäpfel haben Pestilenzflecken, und wer davon ißt, Mensch oder Vieh, muß sterben. Was soll man essen bis das andere Jahr? Es ist eine packende Szene, eine Gotthelfszene, wie die arme Frau nach Hause und mit einem Laternchen auf das dunkle Äckerlein eilt und in den Erdäpfeln herumleuchtet, der schreiende Johannesli zur Seite, und die grause, schwarze Pestilenz an allen Stauden ist immer ärger, je mehr sie zündet. Noch einmal ist später die Rede vom Erdäpfelbresten, im 19. Kapitel. Da entscheidet unter den Lärmenden und Streithähnen im Wirtshaus der Landjäger wie Solon: ... wer von der Kartoffelkrankheit rede, der sei des Volkes Freund nicht, der wolle nur aufreizen und die Leute böse machen, ein Lumpenbub sei er und halbwegs ein Spitzbub. Der Streit geht aber weiter, obwohl der Wirt drein fährt und schreit wie fünfhundert Ochsen. Aber nicht die Meisterschaft und Kraft des Erzählers beschäftigt uns hier, so verlockend es wäre, sie zu bedenken, sondern die Kartoffeln stehn zur Diskussion, ihre schicksalhafte Bedeutung für die Armen. Sie sind nicht mehr fremde Kuriositäten; sie sind Köstlichkeiten, Himmelsgabe für den Leib, um die man Gott bittet im frommen Gebet, um die man bangt und zittert. Das Brot der Armen! So war's nicht nur im Bernerland, sondern weit hin über Europa.

Heute kommt im Schweizerlande die Kartoffel, natürlich unsern «föderalistischen Prinzipien entsprechend», in den verschiedensten Gerichten auf den Tisch. Als Suppe, Schalenkartoffel, Gschwellti, gekocht, gedämpft, gebraten, püriert dampft und duftet sie dir entgegen. Die Berner und Zürcher schwören auf ihre Rösti. Der Unterwaldner hat seine Speckkartoffeln. Der Urner lobt den Kabistopf mit Kartoffeln. Der Glarner rühmt die Schabziegerkartoffeln. Die Bündner halten den Maluns und die Pazokel (Pizokel) fürs weitaus Beste (sie sollen zwar in «fortschrittlichen» Gegenden im Aussterben sein wie der Türkenbund). Auch dem Gourmand kann geholfen werden; an Geburts- und andern Festtagen tritt die nahrhafte Amerikanerin als Kuchen oder raffinierte Torte überraschend fein und vornehm auf. «150 mal Kartoffeln» kennt das «wissenschaftliche» Küchenrezeptbuch.

Wie, wenn uns nun aber der Botaniker auf den Zahn fühlte? Wir sind nicht verlegen und schmettern heraus, was uns der Lehrer diktiert hat: Kartoffel, Erdapfel, Erdbirne, Grundbirne, Solanum tuberosum, gehört zu den Nachtschattengewächsen, Solanaceen. Die in Trugdolden stehenden Blüten haben weiße, lila oder violette Blumenkronen und gelbe Staubbeutel. Die Früchte sind kugelige Beeren. Der kantige, kurzhaarige Stengel ist unterbrochen von unpaarig fiederteiligen Blättern mit 7 bis 11 eiförmigen, zugespitzten, am Grunde schiefen und herzförmigen, unterseits grau kurzhaarigen Blättchen. Verwandte sind: Petunia, Judenkirsche, Korallenkirsche. «Was wir schmausen», sagte unser Naturgeschichtslehrer an der «Kanti» — Jahre sind's her —

«ist der unterirdisch knollig-verdickte Stengel.» Wie die meisten Nachtschattengewächse enthält die Kartoffelpflanze Solanin, ein giftiges Alkaloid. Man muß sich vor zu früh geernteten und angegrünten Knollen hüten. Sie können Kopfschmerz, Erbrechen, Kolik, Pulsbeschleunigung und Fieber zur Folge haben. Aber ich bin kein Erdäpfelgelehrter und habe diese Weisheit nur übernommen. Gotthelf spottet: «... denn nach einigem Schwanken und Zweifeln hatten die Gelehrten mit Glanz zur bestimmten Wahrheit erhoben, daß weder Schweine noch Menschen vom Genusse der angesteckten Erdäpfel stürben; es hatten nämlich einige Schweine und Menschen davon gefressen, und es hatte ihnen nichts geschadet, und darauf hin eben bewiesen die Gelehrten gründlich, daß es ihnen wirklich nichts geschadet und auch nichts hätte schaden können.» Ich hüte mich, über verschiedene Kartoffelkrankheiten zu reden oder die stoffliche Zusammensetzung zu beschreiben oder Sorten und ihre Merkmale aufzuzählen.

Es ist etwas Schönes, so ein blühendes Kartoffelfeld mit den weißen oder lila Blüten, über welche lautlos Schmetterlinge dahin flügeln, besonders schön, meine ich, ein Erdäpfeläckerlein hoch oben in den Bergen. Der Harzbrodem des Bergwaldes weht her, der Duft von Heu und Thymian steigt auf. Der Mohn glüht und goldet auf dem kleinen Gottesacker, und nahe blüht das Kartoffeläckerlein, und in seiner Erde rüstet und rundet sich geheimnisvoll die Nahrung dem stille schaffenden Menschen.

Gottfried Keller erinnert sich, wie ihn sein früh verstorbener Vater, ein tüchtiger, sozial aufgeschlossener Mann, einmal durch ein blühendes Kartoffelfeld trug. Augusto Giacometti hat die Blume in seiner «Phantasie über eine Kartoffelblüte» verherrlicht.

Nun habe ich nichts von der Kartoffel in Graubünden erzählt. Deswegen, weil A. Kaufmann, Ing. agr., Landquart, darüber ausführlich berichtet[3]. (Sein gründlicher Aufsatz war aber nicht der Anstoß zu meiner Arbeit.) Ich will nur angeben, daß die Kartoffel 1717 zuerst in Marschlins angebaut wurde, wie übrigens auch Mais und Tabak, und daß man sie hier 1758 zuerst auf den Tisch brachte. Knechte und Mägde sollen sie als ungesund zurückgewiesen haben. Die Hungerjahre 1771 bis 1773 führten dann zum allgemeinen Anbau. Für 1775 fand ich auf dem Speisezettel des Marschlinser Philanthropins für die 2. Tracht: Kastanien, Bazzokel, Apfelküchlein, Tatsch, Makkaroni, Nudeln, Strudel, Reispult, gebratene Erdäpfel, Kirschen[4]. Wie aber entstehen die berühmten Bazzokel? Aus Teig von rohen, geriebenen, in Salzwasser geschnittenen und gesottenen Kartoffeln und aus Mehl und Eiern, das Ganze mit Butter und Käse überbrannt. Dem Herrn Schuldirektor Barth, einem aufschneiderischen, leicht gebückten Genießermännlein, werden die Bazzokel kaum geschmeckt haben; er klagte bald über das Essen.

Kaufmann schildert in dem erwähnten Aufsatz den Siegeszug der Erdäpfel in die verschiedenen Talschaften Graubündens, ihre Bezeichnungen in unsern Sprachen und Dialekten und was all des Wissenswerten zu berichten ist. Übrigens, *wo* sagt man Härdöpfel, wo Häbirra? Wäre da nicht eine Dissertation fällig zwecks Erlangung eines Dr. phil.? Oder wird ein «Ehrendoktor» aufgespart für eine gelehrte Erdäpfelarbeit? Wer weiß!

Ich will von Kaufmann nur ein lustiges Stücklein aus dem Oberland übernehmen, um zu demonstrieren, was sich die Geschichte manchmal für tolle Sachen leistet. Im Herbst 1799 zog Suworow mit seinem Heere aus dem Glarnerland über den Panixerpaß ins Vorderrheintal. Die Soldaten, müde, verbraucht und ausgehungert, halfen sich, wie sich eben Soldaten helfen. Sie stahlen und schlachteten in Panix und Ruis das Vieh und holten aus den Äckern oder aus den Kellern die Kartoffeln. Die rauhen Krieger, nun friedlich wie Küchenfeen, schälten sie. Dann schnitten sie sie in Würfel, kochten sie, Fett und Zieger, in der

3 Terra Grischuna, Februar 1964, 23. Jahrg., Nr. 1.

4 Schmid: Marschlins, eine Schule der Nationen; Bischofberger & Co., Chur, 1951.

Panixer Kuhalp gestohlen, darauf, das war ein Labsal! Und da manchmal auch Soldaten Menschen sind, und man rühmt's den russischen nach, luden sie die Panixer Bauern zum Mithalten ein. Das Gericht blieb den Panixern eine Lieblingsspeise bis auf den heutigen Tag, und bis heute heißen sie's ils russers oder russis.

Falls ein junger Lehrer mir so weit gefolgt ist, wird er ungeduldig sagen: «Warum so viel Wesens wegen Erdäpfeln?» Er weiß nichts von Rationierungsmärklein, von leeren Buttertöpfen, von Verdunkelung in bangen Nächten, nichts von der schrecklichen Hitlerzeit. So schnell wächst Gras über alles, alles. Ich muß ihm sagen und kann ihm sagen: «Wir haben mit den Kartoffeln eine große Schlacht gegen den Hunger gewonnen, und Bundesrat Wahlen, den du aus dem staatsbürgerlichen Unterricht (hoffentlich) kennst, verdanken wir den Plan der «Anbauschlacht». 83 000 ha Kartoffelland verlangte er. Nicht mehr die Frage Pestalozzis erhob sich: «Werden die Schweizer anstatt Brot so viel Herdäpfel essen wollen?» O nein. Wir haben angebaut, im Schweiße unseres Angesichts in der ganzen Schweiz angebaut, Ziergärten, öffentliche Rasen- und Ruheplätze umgebrochen, Bäume gefällt und das «Brot der Armen» gesteckt, Männer und Frauen, Alte und Schüler mit ihren Lehrern. 87 800 ha brachten wir 1943 heraus und konnten sogar Kartoffeln nach Spanien ausführen.

Vergessen

Es ist kein Bächlein, es ist kein See,
Was ich gesehen habe:
Ein tiefes Wasser beim ewigen Schnee,
Gleich einem tiefen Grabe.

O wär es ein Bächlein, das lustig eilt
Zur Mühle, zur Matte, zum Meere!
O wär es ein See, der träumerisch weilt
bei der lächelnden Holderbeere!

O nirgends und nirgends ein lockender Halm,
Kein grünendes Moos lacht hernieder,
Und keines Vögelchens jubelnder Psalm,
Es hallet kein Hirtenlied wider.

Da blüht nur der schweigende ewige Schnee –
Und wie aus gebeugter Kehle
Dringt aus dem Geröll ein tiefes Weh
Von einer vergessenen Seele.

P. Maurus Carnot