

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald
Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg
Band: 21 (2008)

Artikel: "Eine Speise für die Herren und die Schweine" : die schwierigen Anfänge des Kartoffelanbaus und der Durchbruch im 19. Jahrhundert
Autor: Reich, Hans Jakob
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893634>

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: 16.02.2026

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

«Eine Speise für die Herren und die Schweine»

Die schwierigen Anfänge des Kartoffelanbaus und der Durchbruch im 19. Jahrhundert

Hans Jakob Reich

Auf die Frage, wann und wie die Kartoffel den Weg in die Schweiz gefunden hat, finden sich in der Fachliteratur mehr Annahmen als Antworten. Gesichert ist, dass der Basler Arzt, Botaniker und 1589 Gründer des Botanischen Gartens Basel, Gaspard Bauhin (1560–1624), die Pflanze 1596 beschrieben und ihr den heute noch gültigen wissenschaftlichen Namen *Solanum tuberosum* gegeben hat.¹ Sie muss demnach damals in der Schweiz zumindest in gebildeten Kreisen bekannt gewesen sein; vermutlich – so die Annahme – hatten Söldner oder sonstige Reisende kurz davor einige Knollen aus Italien mitgebracht, die – wie auch in andern mitteleuropäischen Ländern – in die Hände von Gelehrten gelangten.

Gaumenfreude für höhere Kreise

Bekannt ist ferner, dass schon vor 1600 in den Gärten der deutschen und österreichischen Fürstenhöfe Kartoffeln als exotische Rarität gezogen wurden, man aber bereits auch um die Möglichkeiten der Zubereitung der Knollen wusste. Davon zeugen etwa das früheste überlieferte deutschsprachige Rezept einer Kartoffelspeise vom Hof des Kurfürsten von Mainz aus dem Jahr 1581² oder ein Brief des Landgrafen Wilhelm IV. von Hessen an den Kurfürsten Christian I. von Sachsen vom 10. März 1591: «Wir überschicken auch E. L. Under andern ein gewexse so wir Vor wenig Jahren auß Italia bekommen, Und Taratouphli genandt wirdt [...] Undenn ahn der wurzelnn hatt es Viele tubera henkenn [Knollen hängen], dieselbige wenn sie gekocht werden, seindt sie gar an-

mutig zu eßen, Mann muß sie aber erstlich im Wasser uffsieden laßen, so gehen die oberste schalens ab, darnach thut mann die bruhe darvonn, undt seudt sie in butter Vollendes gahr.»³

Als Speise des einfachen Volkes blieb die Kartoffel vorerst ohne Bedeutung, und auch in den führenden Schichten kam es zu keinem dauernden Gebrauch – nicht zuletzt durch das Zutun der Gelehrten: Die Giftigkeit der oberirdischen Teile der Pflanze und der (grünen) Knollen war naheliegenderweise nicht unbemerkt geblieben. Da man um die Wasserlöslichkeit des Solanins noch nicht wusste, bildete sich die Meinung, Kartoffeln seien generell giftig. Bald wurden deren Knollen von den Ärzten auch die Schuld an mancherlei gesundheitlichen Störungen

zugewiesen, zum Beispiel dass sie «häufigen Schleim erzeugen, den Magen aufblähen, die Verdauung schwächen und das Geblüt mit groben Theilen verunreinigen».⁴ Es kam sogar zur gänzlichen Ächtung: «Caspar Bauhin berichtet, wie der Genuß dieser Wurzeln in Burgund zu seiner Zeit [um 1600] deswegen verboten worden sey, weil man geglaubt, daß solche eine bösertige Krätze verursachen.»⁵

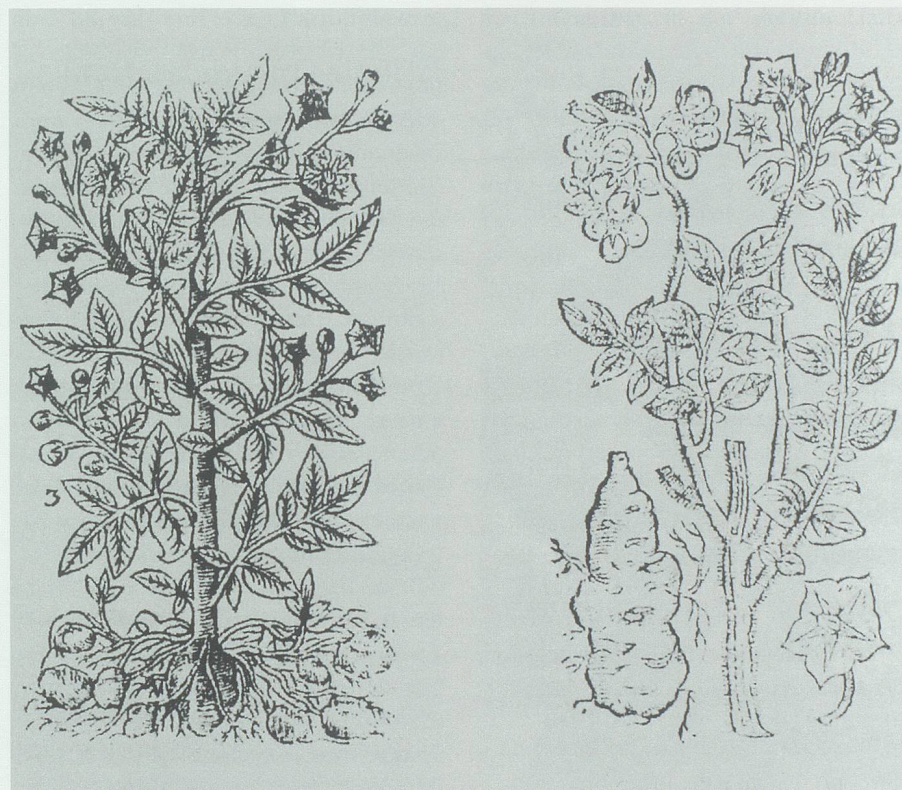
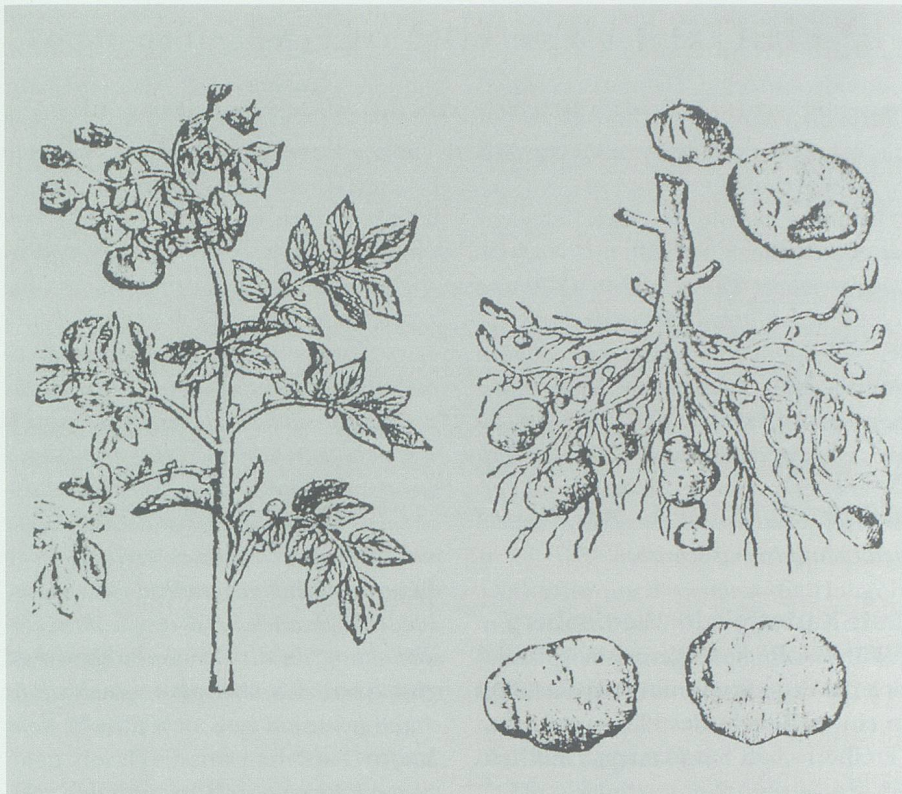
Kartoffeln fürs breite Volk

Die Verwendung der Kartoffel als Nahrungsmittel für das breite Volk rund hundert Jahre später kam sozusagen einer Neuentdeckung gleich. Diesmal erfolgten die Impulse nicht mehr via Spanien und Italien aus dem Süden, sondern sie gingen von den beiden führenden Handelsmächten der Zeit aus,

Zur Unterscheidung

In den frühen Quellen nicht immer ganz klar ist, ob es sich bei den erwähnten Arten um *Solanum tuberosum* (Kartoffel) oder um Verwechslungen mit *Ipomoea batatas* (Süßkartoffel) handelt. Letztere stammt aus Mittelamerika, zählt aber zu den Windengewächsen und ist mit «unserer» Kartoffel nicht verwandt. Zu unterscheiden ist ferner *Helianthus tuberosus* (Topinambur, auch Erdbirne und gelegentlich Ross-Erdapfel genannt). Sie ist eine Pflanze der Korbblütengewächse (Asteraceae) und zählt zur selben Gattung wie die Sonnenblume. Ihr ursprüngliches Verbreitungsgebiet wird in Mexiko vermutet.

Wie die Kartoffelknollen werden auch die Knollen der beiden anderen Arten als Nahrungsmittel verwendet. Das giftige Alkaloid *Solanin* findet sich jedoch nur in der zu den Nachtschattengewächsen gehörenden Kartoffelpflanze. Das vor allem in den grünen Pflanzenteilen und in (zum Beispiel durch Lichteinwirkung) vergrüneten Knollen sowie in der Schale enthaltene Gift ist wasserlöslich, weshalb es beim Kochen der Kartoffeln ins Kochwasser übergeht und sich mit diesem abschütten lässt. Die neueren, heute verwendeten Züchtungen weisen einen geringeren Solaningehalt auf als die alten Sorten.



Die wohl ältesten Darstellungen der Kartoffelpflanze. Oben: Holzschnitt aus «*Rariorum plantarum Historia*» (1601) von Carolus Clusius. Unten links: Holzschnitt aus «*Theatrum botanicum*» (1640) von John Parkison. Unten rechts: Erdapfelpflanze aus «*Historia plantarum universalis*» (um 1600, erschienen 1651) von Jean Bauhin, dem Bruder von Gaspar Bauhin. Aus Haslinger 2007, S. 38.

von England und den Niederlanden. In England und Irland war der feldmässige Anbau schon in der Mitte des 17. Jahrhunderts verbreitet, in den Niederlanden ist er seit 1670 nachgewiesen. Bald danach strahlte die Neuerung auf Gebiete in Deutschland aus; seit 1680 ist der Kartoffelanbau auf Feldern in Sachsen bezeugt, noch vor 1700 ebenfalls in der Pfalz.⁶

Nur wenig später fasste der Anbau ebenfalls in der Schweiz Fuss, wobei die ersten Nachweise Regionen des Voralpen- und des Alpengebietes betreffen: 1697 Glarus, 1716 Entlebuch, 1717 Graubünden, 1727 Goldau und 1730 Brienz. Um 1750 folgten der Jura und erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts schliesslich das Mittelland.⁷

Die Feststellung, dass der Kartoffelanbau in Berggebieten früher einsetzte als im Flachland, deckt sich mit den Erkenntnissen einer auf ganz Mitteleuropa bezogenen Untersuchung: «In fast allen Landschaften wurde die Kartoffel von der Gebirgsbevölkerung schneller aufgegriffen und in den Anbauplan eingegliedert als von den Bauern der fruchtbaren und kornreichen Ebenen.»⁸

1 Vgl. dazu in diesem Buch den Beitrag «Die kleine Knolle mit der weltweiten Bedeutung» von Paul Egger.

2 Das Rezept findet sich in diesem Buch im Kasten «Frühe deutschsprachige Kartoffelrezepte» im Beitrag «Hörpfel – eine Knolle mit unzähligen Verwendungsmöglichkeiten» von Barbara Stricker.

3 Wiegmann 2006, S. 76, Anm. 2.

4 Sammler 1779, S. 93.

5 Ebenda. S. 94. – Bauhin berichtet auch über die aphrodisische Wirkung der Kartoffel: «Unsere Leute rösten sie in der Asche wie Trüffel und essen sie geschält mit Pfeffer. Oder schneiden sie in Scheiben und giessen eine fette Sauce darüber und essen sie, sich zu erregen. In Wein gekocht, sind sie besonders hilfreich für alle die, die die Blüte ihrer Jahre überschritten haben.» Aus <http://klossmuseum.homepage.t-online.de>

6 Wiegmann 2006, S. 76.

7 Peter 2007.

8 Wiegmann 2006, S. 78.

Verfemt und verdächtigt

Lange Zeit aber noch war die Kartoffel mit Vorurteilen behaftet; sie galt als Nahrung der Armen, bestenfalls als Notspeise und als Viehfutter. Nicht nur die Frucht selber, sondern auch die, die sie anbauten, waren verfemt. Der Werdenberger Chronist Nikolaus Senn schreibt dazu: «Als im 18. Jahrhundert bei uns die Erdäpfel bekannt wurden, verachtete man zuerst die, die solche pflanzten, und sagte, die Erdäpfel seien eine Speise für die Herren und die Schweine. Wer Erdäpfel pflanzte, that dies heimlich, und wer im Herbst zwei Körbe voll erhielt, hatte nach damaligen Begriffen viele Erdäpfel.»⁹

Nicht förderlich war dem Anbau im zu Ende gehenden Ancien Régime die zwiespältige Haltung der Obrigkeiten. Zwar befürworteten sie den Anbau aus Gründen der Versorgung, zugleich befürchteten sie jedoch den Rückgang

der Getreidezehnten und -preise, da die Kartoffel ein Substitutionsgut für Getreide darstellte. Dementsprechend führte die Frage, ob die Kartoffel unter die Zehntpflicht falle, verschiedentlich zu Streitereien.¹⁰

Mitunter musste die Kartoffel sogar als Sündenbock herhalten: «Noch in den Jahren der Theurung von 1770 und 71, wo viele tausend Menschen durch dieses Nahrungsmittel beim Leben erhalten worden sind, haben einige Leute in der Schweiz den Friesel¹¹, das Faulfieber, die Wassersucht, die Krätze und andere Übel, die eine Folge von der Armuth und dem Mangel jener armseligen Zeiten waren, den Erdäpfeln zugeschrieben.»¹²

Erste Kartoffeln im Werdenberg

Für die Region Werdenberg findet sich die erste Erwähnung der Kartoffel in einem Bericht des Pfarrers von Sax (Freiherrschaft Sax-Forstegg) aus dem

Jahr 1746.¹³ Diese Angabe dürfte ziemlich genau mit dem tatsächlichen Beginn des Anbaus übereinstimmen. In einer 1741 vom Salezer Pfarrer Caspar Thomann verfassten Beschreibung der Freiherrschaft nämlich ist von Kartoffelanbau noch nicht die Rede. Er vermerkt lediglich: «Neben den Heüğüeten hat es auch zimlich große und schöne Felder, in welchen die Herschafft Leüth Korn, Gersten, Bohnen und sonderlich die Sennwalder, Saletzer und Haager Flachs ansayen, auch hat man sint einichen Jahren, absönderlich zu Sax angefangen welsch oder TürkenKorn [Mais] zu pflanzen. Die Bauren brauchen die Frücht für sich. Von disen Früchten verkauffen die Bauren ordinärj [gewöhnlich] nichts, sondern gebrauchen selbige zu ihrer Underhaltung, in die Haushaltungen, und mus einer reich seyn, wann er das Jahr durch genug hat und nicht frömdes Korn kauffen mus.»¹⁴



Um sein Volk vor Hungersnöten zu schützen, verordnete Friedrich der Grosse von Preussen (1712–1787) den Kartoffelanbau per Dekret – was den satirischen Zeichner Kurt Halritter (1924–1978) zu dieser Karikatur anregte. www.foodnews.ch

Pflanze mit vielen Namen

Der Name *Kartoffel* ist abgeleitet von italienisch *tartufolo* 'Trüffel'. Die andere im deutschsprachigen Raum gebräuchliche Bezeichnung *Erdäpfel* hat in der Übersetzung *pommes de terre* im Französischen Eingang gefunden. Das englische *potato* leitet sich von spanisch *patata* her, das seinerseits auf das in der Sprache der Inkas ursprüngliche *papa* zurückgehen soll.

In den deutschsprachigen Dialekten hat die Kartoffel von Gegend zu Gegend zahlreiche unterschiedliche Bezeichnungen. Um nur einige wenige zu nennen: Im werdenbergischen *Hörpfel*/*Höröpfel* steckt der auch im süddeutschen Raum verbreitete *Herdäpfel*, bei uns *Herdöpfel*, wohl vom älteren *Härd* für 'Erde'. In Vorarlberg ist ein Hörpfel eine *Grumpirre* (von *Grundbirne*, in Bayern auch *Bodenbirne*), in Diepoldsau ein *Erdli*, in der Innerschweiz ein *Gummel*/*Gummeli*.

Zehnteneinnahmen in der Freiherrschaft Sax-Forstegg

Jahr	Weizen und Kernen	Mais	Kartoffeln
1720	5½ Mütt*	–	–
1738	6½ "	½ Mütt	–
1739	6½ "	2¼ "	–
1755	5 "	5 "	–
1756	4½ "	6¼ "	2 Mütt
1757	3 "	8 "	3¼ "
1758	3¼ "	7½ "	5½ "
1759	4½ "	10¼ "	8¼ "
1760	3 "	9¼ "	6½ "
1776	4 "	9 "	12 "
1797	3 "	14 "	10 "

* Mütt: Hohlmass/Getreidemass; 1 Mütt = 60 Liter.

Nach Kreis 1922, S. 90.

Dass der Anbau von Türggen einige Jahre vor jenem von Kartoffeln Verbreitung fand, lässt sich auch fürs Bündnerland feststellen.¹⁵ Es bestätigt sich ebenfalls in den Zehnteneinnahmen der Freiherrschaft Sax-Forstegg: Der Zehnten auf Mais erscheint bereits ab 1738, während er auf Kartoffeln erstmals im Jahr 1756 erhoben wurde (vgl. den Kasten «Zehnteneinnahmen in der Freiherrschaft Sax-Forstegg»). Die Auflistung für die Jahre 1720 bis 1797 macht einerseits deutlich, wie das Auftreten des Mais einen Rückgang des Getreideanbaus bewirkte. Andererseits fallen in den Jahren 1776 und 1797 die gegenüber vorher markant höheren Kartoffelabgaben auf: Der Anstieg ist zweifellos die Folge des nach den Hungerjahren 1770/71 forcierten Anbaus der neuen Ackerfrucht. Diese Ernährungskrise trug in ganz Mitteleuropa –

wie später noch verstärkt die Hungersnot von 1816/17 – wesentlich zum Abbau der Vorurteile gegenüber der Kartoffel bei.¹⁶

Aufklärungsarbeit

Mit Nachdruck gefördert wurde der Kartoffelanbau in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts von den Anhängern der physiokratischen Bewegung¹⁷, die – geprägt vom Gedankengut der Aufklärung – den Boden für die umfassende Umstrukturierung der Landwirtschaft im Zuge der sogenannten Agrarrevolution um die Wende zum 19. Jahrhundert bereitete.

Aufschlussreiche Beispiele für die Aufklärungsarbeit zugunsten der Kartoffel und gegen die bestehenden Vorurteile finden sich in der in Chur ab dem Jahr 1779 erschienenen Wochenschrift «Der Sammler»:

«Die Erdäpfel oder Tartuffeln sind eine allgemeine, angenehme, gesunde und nahrhafte Speise für den Menschen sowohl als für allerlei Arten Vieh, die dem Menschen nützlich und unentbehrlich sind. Eine Speise, die bald so schätzbar ist, als das Brodt, in der Noth dessen Stelle vertritt, und sich so einfach und in so mancherlei Gestalten zubereiten und auf-tischen lässt, als kaum ein anderes Nahrungsmittel; die den Arbeiter stärkt, die Zuflucht des Armen, und der sicherste Schutz gegen den Hunger in theuren Zeiten ist; die aber auch dem Vornehmen schmeckt, und neben überflüssigen Gerichten geschätzt wird. Eine Frucht, die in allerlei Boden, unter jedem Himmel, in den rauhesten Gegenden, wo kein Getreide fort-kommt, wohl gedeiht, sich erstaunlich vermehrt, zum Anbau nur wenig Mühe und Kosten erfordert, dem Acker wohl be-kommt, und dem Mißwachs, und jenen Zufällen, welche oft die Hoffnung des Landmanns plötzlich vernichten, weniger unterworfen ist, als irgend eine Getreide-art.

Sollten nicht die Erdäpfel und das Türkenkorn dem Landmann ein überzeugender Beweis seyn, daß das Neue nicht schlechterdings ohne vorhergegangene Prüfung zu verwerfen sey? Und würden nicht unsere Altvordern, wenn ihnen ver-gönnt wäre, diese erstmals von ihnen an-gebaute Gegenden wieder zu besuchen, bei dem Anblick der mit diesen gesegneten und für sie ganz neuen Früchten bestellten Fel-der, in bewunderndes Erstaunen ausbre-chen, und ihre Enkel über diesen Gewinn glücklich preisen müssen? [...]»¹⁸

9 Senn 1862, S. 277.

10 Peter 2007.

11 *Friesel*, der od. das: juckender, bläschen-förmiger Hautausschlag in Zusammenhang mit Fieber.

12 Sammler 1779, S. 94.

13 Kreis 1922, S. 90.

14 Thomann 1741, S. 3.

15 Vgl. dazu in diesem Buch den Beitrag «Von der Gerste bis zur Kartoffel» von Peer Schilpe-roord.

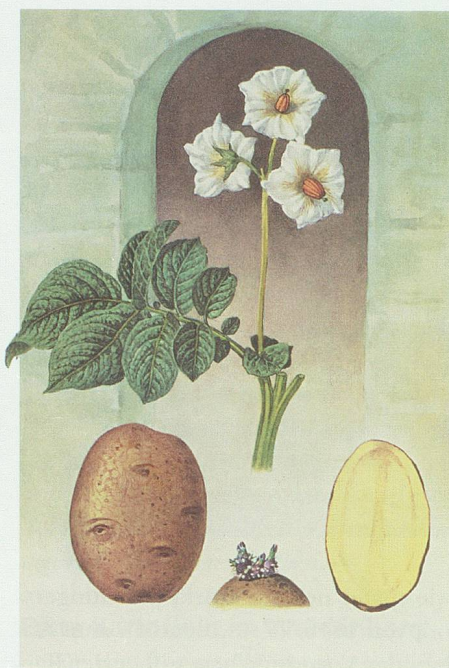
16 Vgl. zu diesen Hungersnöten in diesem

Buch die Beiträge «Ernährungskrisen in frü-heren Jahrhunderten» und «Die Hungerka-tastrophe in der Krise von 1816/17» von Hansjakob Gabathuler sowie «Es war Hunger und Mangel an den Lebens Mittlen und Theürung von allen Seiten her» von Werner Hagmann.

17 Die Physiokratie ist eine in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts in Frankreich ent-standene Wirtschafts- und Staatstheorie, die eine grundlegende Modernisierung des pro-duktiven Sektors forderte. Die physiokrati-schen Ideen fanden schnell auch in der Schweiz Anhänger (die sogenannten *Ökono-mischen Patrioten*), die sich ab 1759 in ökono-

mischen Sozietäten organisierten, so u. a. in Chur, wo die dortige ökonomische Gesell-schaft ab 1779 die Schrift «Der Sammler» her-ausgab. In der Popularisierung der Ideen tat sich ebenfalls die ökonomische Kommission der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich hervor, wo deren Verbindungsmann zur bäu-erlichen Bevölkerung, Jakob Guyer (1716–1785), «Kleinjogg» genannt, auf seinem Mus-terbetrieb die physiokratischen Lehren in die Praxis umsetzte. – Unter dem Einfluss der Phy-siokratie stand zweifellos auch der Grabser Landwirtschaftsreformer Marx Vetsch (1759–1813). Vgl. Reich 1996, v. a. S. 56–59.

18 Sammler 1779, S. 89f.



Kartoffelsorten aus dem schweizerischen Richtsortiment von 1939 (von links): Flava, Erdgold, Weltwunder ...

Anbau im Werdenberg um 1800

Einen Einblick in den Stand des Kartoffelanbaus im Werdenberg um 1800 gibt Johann Rudolf Steinmüller (1773–1835), ein der physiokratischen Bewegung nahestehender Pfarrer und Verfasser zahlreicher Schriften:

«Die Aecker in diesen Gegenden werden unläugbar am allermeisten mit Türkischkorn und Erdapfel angepflanzt. Vom ersten pflanzt man vorzüglich im Werdenbergischen und Warthausischen eine ungeheure Menge mit grossem Vortheil und macht vorzüglich überall Hausbrodt davon. – Erdapfel hat man hier ebenfalls verschiedene Arten:

Alte rothe, rauchhäutige mit vielen Augen, länglicht und rund: die beste Art. Aeugstler, kleine rothe länglichte.

Blaßrothe, glatte mit wenig Augen, ovalförmig, von mittelmäßiger Güte.

Weißgelbe, runde, ziemlich schmackhaft.

Gelbe lange mit vielen Augen, Rübenförmige, und

Weisse runde; – diese zwey leztern Arten sind die schlechtesten; man gebraucht sie nur für die Schweine und das Vieh und pflanzt derselben immer weniger. Man verfährt bey ihrer Anpflanzung auf

die allergewöhnlichste Art. Alle werden in Reihen gestekt; die ersten zwey Arten am nächsten, die 2 andern entfernter, die letztern aber am weitesten von einander, weil sie sehr grosses Kraut bekommen.»¹⁹

Offenbar waren die Erträge zeitweilig ausreichend genug, dass diese mehr als nur den Eigenbedarf deckten, erwähnt Steinmüller doch: «Hin und wieder wurden solche [d. h. Kartoffeln] zu Vierteln²⁰ ins obere Toggenburg verkauft.»²¹ Andererseits weist er aber auch auf eine «Ausartung» (Krankheit) hin: «In einigen Jahrgängen der 1780er Jahren wurde diese auch vorzüglich in Werdenberg und Warthau allgemein wahrgenommen, das Erdapfelkraut wurde krause, krüppelartig, verwelkte schon im Sommer und man erndtete im Herbst sehr wenige und schlechte Erdapfel ein.»²²

Steinmüllers Ausführungen zufolge scheinen die Kartoffeln zusammen mit dem Mais im Werdenberg also schon vor der grossen Hungerkrise von 1816/17 eine gute Verbreitung gefunden zu haben. Jedenfalls sieht er sich nicht veranlasst, einen vermehrten Anbau anzumahnen, sondern beschränkt sich auf eine Empfehlung bezüglich der erwähnten Krankheit: «Es ist noth-

wendiges – namentlich durch obige Erfahrung gerechtfertigtes Erforderniß, nicht anhaltend die gleichen Aecker mit Erdapfeln anzupflanzen. Im Neubruch von vorhinigem Wieswachs erndtet man daher auch immer die meisten und schönsten Erdapfel.»²³

Die Folgen des Erfolgs

Der endgültige Durchbruch der Kartoffel als allgemeines Volksnahrungsmittel nach der Hungersnot von 1816/17 hatte Konsequenzen für andere Kulturpflanzen. Oskar Peter hielt dazu – in Bezug auf Wartau – Ende der 1940er Jahre fest: «Sie verdrängte (mit dem Mais zusammen) bald verschiedene Getreidearten (Hirse, Hafer, Gerste), welche früher in der Ernährung des Volkes eine grosse Rolle gespielt hatten, bis zum völligen Verschwinden. Auch die verschiedenen Rübenarten verschwanden immer mehr vom Tische der Bevölkerung. Wohl werden da und dort noch 'Stockrüben' besonders zu geräuchtem Schweinefleisch gegessen, grösstenteils aber dienen diese Ackerfrüchte nur noch als Vieh- und Schweinefutter. Billiger Import und das Auftauchen neuer Nahrungsmittel (Teig-



... Ackersegen, Voran, Bintje. Aus Richtsortiment 1939

waren, Reis, vermehrte Fleischkost) gaben seit der Jahrhundertwende Anlass zur Verminderung der Kartoffelfläche. Viele der ehemaligen Pflanzler zogen es vor, ihren bescheiden gewordenen Kartoffelbedarf durch Ankauf zu decken und sich die Mühe des eigenen Anbaus zu ersparen. Besonders jene Pflanzler schieden aus, welche keinen eigenen Landwirtschaftsbetrieb besaßen und deshalb Dünger kaufen und Fuhrwerke zum Dünger- und Erntetransport mieten mussten. Die Produktionskosten der selbstgepflanzten Kartoffeln standen in einem Missverhältnis zu den niedrigen Kartoffelpreisen. Selbst Ortsbürger, welche gegen geringe Auflage Neugüter als Gemeindennutzen erhielten, begannen den Bedarf an Kartoffeln zu kaufen und ihre Äcker zu verpachten. Grosse Flächen der Ebene wurden wieder Grasland, wurden der Viehwirtschaft dienstbar gemacht. Der Weltkrieg 1914–18 brachte vorübergehend wieder eine Wendung zugunsten des Kartoffelbaues (wie des ganzen Ackerbaues) zustande, und der letzte Krieg veranlasste eine früher nie gesehene Ausweitung der Kartoffelpflanzung.²⁴

Kartoffelschnaps, die billige Massendroge des 19. Jahrhunderts

Verschiedentlich druckte «Der Sammler» nebst Anleitungen zum Anbau der Kartoffeln Hinweise zu deren Verwendung ab, so etwa über die Herstellung von «Käse aus Erdäpfeln» oder über eine «Methode, aus bloßen Kartoffeln oder Erdäpfeln Brod zu machen». Eine hinsichtlich der späteren Bemühungen der Behörden, dem Brennen von Kartoffelschnaps entgegenzuwirken, überraschende und bezüglich des verwendeten Pflanzenteils ungewöhnlich anmutende Anleitung war im zweiten Jahrgang (1780) zu lesen: «Brantwein aus den Saambollen der Erdäpfel zu machen», also nicht, wie zu erwarten wäre, aus den Knollen, sondern aus den grünen, oberirdischen Früchten. Zusätzlich werden zum Schluss gleich auch noch Hinweise gegeben, wie man den «abgesönderten» Samen verwenden könnte. Entnommen war der Text aus den «Berner ökonomischen Abhandlungen» von 1772:

«Man sammelt die Bollen, je reiffer, je besser, läst sie zerstampfen oder zerreiben, die Maße in eine Bütte oder Zuber thun, solche 1 bis 1½ Schuh leer lassen, mit et-

was, doch nicht zu viel Wasser verdünnen, um dadurch die Sönderung der Theile zu befördern – warmes ist dazu besser, als kaltes – nach 1 bis 2 Tagen solche auspressen und in Fässern mit aller Behutsamkeit aufbewahren, daß der Saft ohne Gefahr gähren oder jäsen, doch nicht verfaulen könne. Im Fasse mische man dazu Weinhefe, die Helfte, ein Viertel, oder weniger, oder statt dessen etwas anders, das die Gährung befördere. Wenn der Saft wohl aufbehalten ist, und die Fässer an einem temperirten Orte stehen, so hat man mit dem Abziehen²⁵ nicht zu eilen.

19 Steinmüller 1804, S. 450f.

20 Hohlmaß: 1 Viertel = 15 Liter.

21 Steinmüller 1804, S. 251.

22 Ebenda.

23 Ebenda, S. 253.

24 Peter 1960, S. 345. Zur jüngsten Entwicklung im Werdenberg vgl. in diesem Buch den Beitrag «Der Kartoffelanbau im Werdenberg heute» von Heinz Müller.

25 Mit Abziehen dürfte das Destillieren gemeint sein.



Laut einer Anleitung aus dem Jahr 1772 wurde auch aus den Früchten der Kartoffelpflanze «Brantewein» hergestellt. Wikipedia,

David Midgley

In Berücksichtigung der Nachteile die in verschiedenen Hinsichten für das Wohl unserer Mitbürger daraus entstehen können, und des Abbruchs der für die ärmere Klasse der hiesigen Kantonsbewohner durch Entziehung dieser so nützlichen Frucht, vorzüglich in den gegenwärtigen verdienstlosen Zeiten, in beträchtlichem Maaße erfolgen würde, beschließen:

1. Alles Erdäpfelbrennen ist anmit auf ein Jahr und bis auf unsere weitere Verfügung verboten.

2. Die dem gegenwärtigen Verbot Zuwiderhandelnden verfallen in eine Buße von Franken 50 bis 200 nebst Konfiskation des allfällig gefertigten Brandtenweins und der vorhandenen Erdäpfel, welche letztere unter die Bedürftigen des betreffenden Kreises vertheilt werden sollen.

3. Von den gerichtlich ausgesprochenen Bußen fällt die eine Hälfte der Staatskassa, die andere Hälfte dem oder den Anleitern und Anzeigern solcher Brennereien zu.»²⁸

Die «Kartoffelschnapspest»

Mit der Einführung der Kartoffel als Grundnahrungsmittel stand zugleich in grossen Mengen ein neuer Rohstoff für die Schnapsproduktion zur Verfügung. Verschiedene Faktoren – unter anderem gute Erntejahre mit Produktionsüberschüssen und die Ausbreitung einer einfachen Brenntechnik – schufen im Laufe des 19. Jahrhunderts in vielen Gegenden der Schweiz die Voraussetzungen für eine starke Ausdehnung des Konsums von Kartoffelbranntwein (Härdöpfler). Hergestellt wurde er in bäuerlichen Kleinbrennereien. Als leicht verfügbares, billiges, in verschiedene Alltagsrituale eingebundenes «Stärkungsmittel» stieg er sowohl in den ländlichen Gebieten wie auch in den aufstrebenden städtischen Zentren zum Nahrungersatz und zum Tröster der untersten Bevölkerungsschicht auf. Für viele Männer, Frauen und auch Kinder war er im fortschreitenden Industrialisierungsprozess das Mittel, um die harte Realität übermässig langer Arbeitstage und dennoch ständigen Geldmangels zu bewältigen.

Wird der Geist mit den Saamen zum Gähren gebracht, so bekommt er davon einen besondern nicht jedermann angenehmen Geschmack und Geruch, welchen man ihm zwar benehmen kann, wenn man ihn mit eben so viel Brunnenwasser vermischt, und aufs neue läutert oder gelinde abzieht, da dann diese feinen ölichten aus den Saamen ausgezogenen Theile mit dem Wasser in der Blase zurückbleiben. Will man diesen Brantewein erhöhen, so kann solches durch wiederholtes Abziehen geschehen.

Am besten ist also, daß man nach obiger Anweisung den Saamen vor dem Gähren, oder doch in den ersten Tagen davon absöndere. Der Saamen wird, ohne ihn zu zerstampfen, auf eben die Art abgesöndert, wie man den Spargel, Hollunder, Kukurmere [Gurke], Kürbsen-Saamen u. d. g. erhält; man zerreibt die Bollen, drückt die Saamen durch ein Sieb in ein Gefäß, mit Wasser, wenn man will, wascht und säubert sie, im Fall man Gebrauch davon zu machen gedenkt. Läst man den Frost über die Bollen gehen, oder einen Anfang der Gährung, so kann man die Saamen desto leichter absöndern. Die Saamen von Flöhkraut (Pfyllium) wird wegen seines schleimichten klebrigen Wesens sowohl zu dem so genannten Kammertuch etc. als auch von den Hutmachern, den Hüten den Glanz zu geben, gebraucht, man könnte

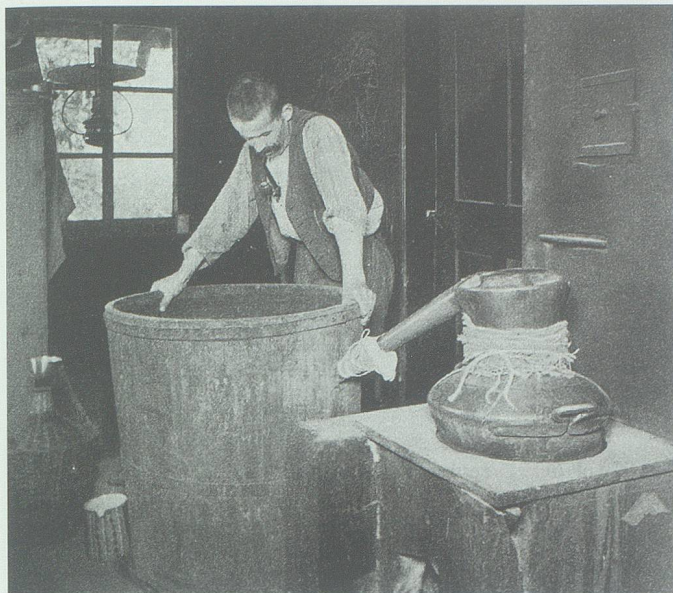
die schleimichte Materie der Bollen vielleicht eben dazu anwenden. Die Weber in Deutschland bedienen sich einer Schlichte aus gekochten Erdäpfeln, der Schleim aus den Bollen dürfte dazu eben so dienlich seyn.»²⁶

St.Galler Brennverbot von 1816

Inwiefern die Branntweinherstellung aus den Früchten der Kartoffelpflanze tatsächlich auch Verbreitung fand, muss hier offen bleiben. Weit bedeutender wurde jedenfalls das Brennen von Kartoffelschnaps aus den Knollen.²⁷ Das hochprozentige Destillat wurde im 19. Jahrhundert zum billigen Rauschgetränk für die Massen. Diese Form der Verwertung muss bis zum Jahr 1816 bereits einen beträchtlichen Umfang angenommen haben. Damals nämlich sah sich der Kleine Rat (Regierung) des Kantons St.Gallen angesichts der sich abzeichnenden Hungerkrise bemüssigt, als eine der ersten Massnahmen die Herstellung von Branntwein aus Kartoffeln zu verbieten. Im Erlass vom 25. Juli 1816 heisst es:

«Wir Landammann und Kleiner Rath des Kantons St.Gallen,

Außerhaltene Anzeige, daß in mehreren Gegenden des hiesigen Kantons Erdäpfelbrennereien zur Verfertigung von Brandtenwein errichtet worden;



Alte Bauernbrennerei aus den 1930er Jahren, die noch den Brennereieinrichtungen des 19. Jahrhunderts entsprochen haben dürfte.

Aus Lauer 1939

Die Entwicklung – man sprach bald einmal von «Kartoffelschnapspest» und «Branntweinepidemien» – rief eine breite Gegenbewegung von Alkoholgegnern auf den Plan. Die «Alkoholfrage» wurde zum politischen Thema. Sozial engagierte bürgerliche und kirchliche Kreise befürchteten die geistige und physische Verrohung der Arbeiterklasse. Unter dem Druck der sich bildenden Mässigungs- und Abstinenzbewegungen und angeregt durch die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft wurden nach umkämpften Volksabstimmungen 1885 der Alkoholzehn-

tel und 1887 das eidgenössische Alkoholmonopol eingeführt. Die Beschränkungen im Alkoholgesetz von 1887 bezogen sich jedoch nur auf den Kartoffel- und Getreideschnaps. 1908 wurde nach einem heftigen Abstimmungskampf die Volksinitiative für ein Verbot des Absinth angenommen. Erst das revidierte Gesetz von 1933 schloss dann auch die Wein-, Obst- und Beerenbrennerei mit ein, nachdem sich vor allem während des Ersten Weltkriegs der Mostobstbau stark ausgeweitet und das Brennen dieser Rohstoffe sprunghaft zugenommen hatte.

Die Wirkung einer staatlichen Lenkung der Produktion und des Konsums von Spirituosen wird jedoch angezweifelt: «Ihre ursprüngliche Zielsetzung, den Alkoholkonsum zu senken, vermochte diese Gesetzgebung auf die Länge nicht zu erfüllen. Die konsumgesellschaftliche Entwicklung der Nachkriegszeit hat deutlich gemacht, dass Motive und Deutungen für das Trinken alkoholischer Getränke einem starken Wandel unterliegen und mit gesetzlichen Instrumenten nicht gesteuert werden können.»²⁹ Verhindern liess sich auch nicht, dass nach dem Krieg Ernteüberschüsse verbotenerweise in die Brennereien gelangten und Absinth «unter der Hand» weiterhin erhältlich war. – Inzwischen wurden verschiedene Bestimmungen revidiert: Seit 1998 ist das Brennen von Kartoffelschnaps wieder erlaubt, und auch das Absinth-Verbot ist aufgehoben.

26 Sammler 1780, S. 286ff.

27 Im Unterschied zu Obst werden die Kartoffeln nicht einfach nur roh «eingesperrt», sondern müssen zuerst gekocht werden. Mittels Mixen und Enzymen wird das Mus verflüssigt, so dass sich die Stärke in Zucker umwandeln kann. Sobald die Masse fast abgekühlt ist, wird Hefe beigelegt, und der Gärprozess beginnt. Die Destillierung erfolgt nach nur rund drei Tagen.

28 Nach Müller 1913, S. 4.

29 Tanner 2005.

Literatur

Haslinger 2007: HASLINGER, INGRID, «Es möge Erdäpfel regnen». Eine Kulturgeschichte der Kartoffel. Mit 170 Rezepten. Wien 2007.

Kreis 1922: KREIS, HANS, *Die Freiherrschaft Sax-Forstegg als zürcherische Landvogtei (1615–1798)*. Zürich 1922.

Laur 1939: LAUR, ERNST, *Der Schweizer Bauer, seine Heimat und sein Werk*. Brugg 1939.

Müller 1913: MÜLLER, ANTON, *Die Hungerjahre 1816 und 1817*. Mels 1913.

Peter 1960: PETER, OSKAR, *Wartau. Eine Gemeinde im st.gallischen Rheintal, Bezirk Werdenberg*. St.Gallen 1969.

Peter 2007: PETER, ROGER, *Kartoffel*. In: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 26.01.2007, URL: <http://www.his-dhs-dss.ch/textes/d/D13858.php>

Reich 1996: REICH, HANS JAKOB, *Bodenverbesserungen und Landschaftswandel im Werdenberg*. In: *Werdenberger Jahrbuch* 1996, 9. Jg., Buchs 1995, S. 51–91.

Richtsortiment 1939: *Das schweizerische Richtsortiment im Kartoffelbau*. Hg. Vereinigung schweizerischer Versuchs- und Vermittlungsstellen für Saatkartoffeln. Winterthur 1939.

Sammler 1779/1780: *Der Sammler. Eine gemeinnützige Wochenschrift für Bündten*. [Mehrere Hefte mit je fortlaufender Paginierung.] 1. Jg./2. Jg. Chur 1779/1780.

Senn 1862: SENN, NIKOLAUS, *Werdenberger Chronik*. Chur 1862 (Schlussheft). Reprint Buchs 1983.

Steinmüller 1804: STEINMÜLLER, JOHANN RUDOLF, *Beschreibung der schweizerischen Al-*

pen- und Landwirtschaft. Bd. 2, [...] Sax, Gambs, Werdenberg und Warthau [...]. Winterthur 1804. Reprint Buchs 1987.

Tanner 2005: TANNER, JAKOB, *Alkoholismus*. In: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 11.02.2005, URL: <http://www.his-dhs-dss.ch/textes/d/D16558-1-4.php>

Thomann 1741: THOMANN, CASPAR, *Beschreibung der Frey-Herrschaft Sax. Von Ihrer Beschaffenheit und Situation*. Hg. von Nikolaus Senn. St.Gallen 1863.

Wiegelmann 2006: WIEGELMANN, GÜNTER, *Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert*. Reihe *Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie*. Münster 2006.



15. Juni 2007

Foto Hans Jakob Reich, Salez