

Die Kartoffel. Von der Lustgartenpflanze zum Manna des kleinen Mannes

Heidi Lorey

Die Kartoffeln spielen in unserer Ernährung eine wichtige Rolle. Jeden Herbst zur Erntezeit sind sie wieder in aller Munde. Bei Erntedank und zahlreichen regionalen Märkten spielt sie eine bedeutende Rolle. Dabei handelt es sich um eine Nutzpflanze, die gar nicht in Europa beheimatet ist, sondern erst vor 400 Jahren aus Südamerika zu uns kam.



Herkunftsgebiete der knollentragenden *Solanum*-Arten

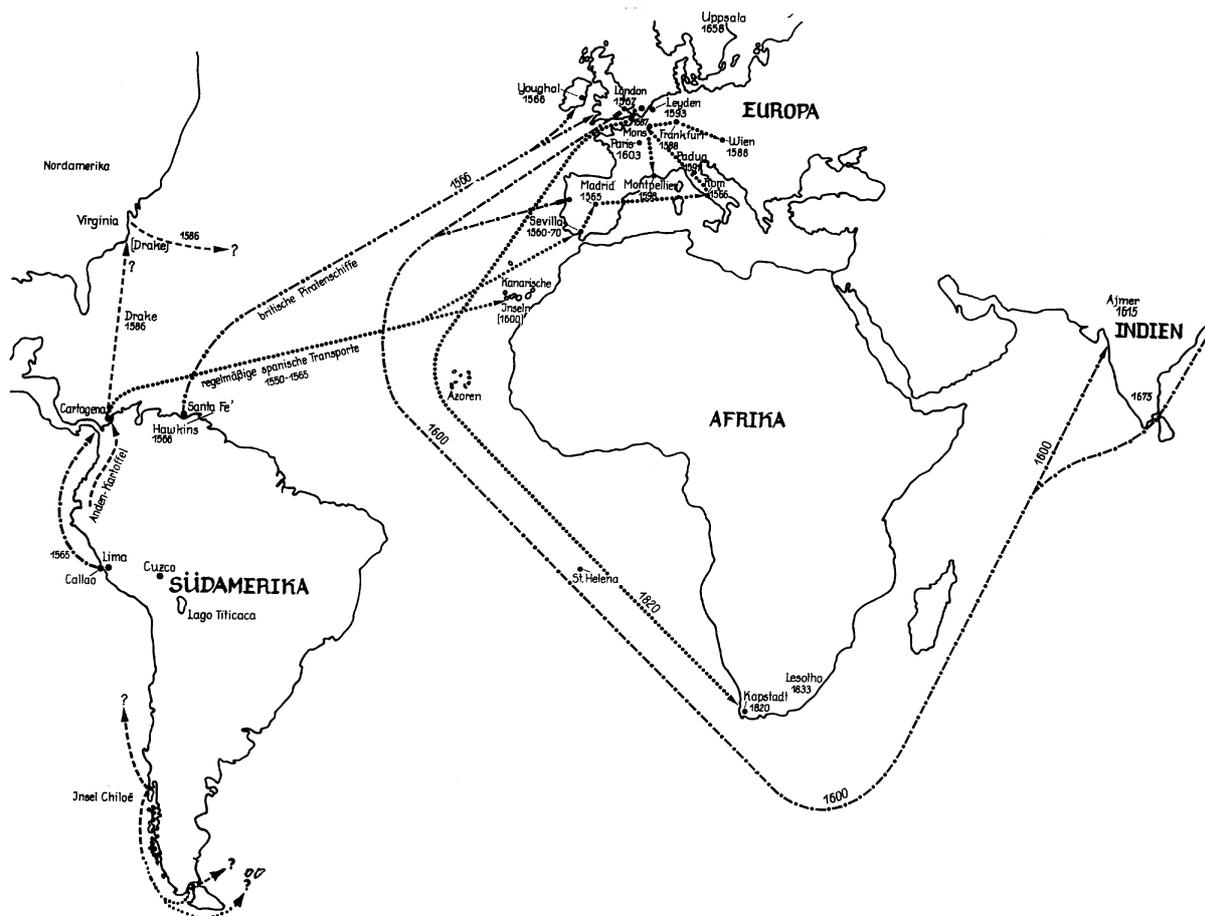
- 0 Vielfaltszentrum der Kultur-Kartoffel
- 1 *Solanum acaule* BITTER
- 2 *Solanum chacoense* BITTER und *S. vernei* BITTER ET WITTM.
- 3 *Solanum* gr. *chilotanum* BUK. ET LECHN. (chilenische Cultivare, tetraploid)
- 4 *Solanum demissum* LINDL. und *S. stoloniferum* SCHLECHT. ET BOUCHÉ
- 5 *Solanum* gr. *andigenum* JUZ.

Die knollentragenden *Solanum*-Arten, zu denen die Kartoffel zählt, haben ihr natürliches Verbreitungsgebiet in den Hochlagen der Anden mit den heutigen Staaten Chile, Bolivien, Peru, Ecuador, Columbien bis Venezuela. Nach Ent-

deckung Amerikas und Eroberungsreisen der Spanier und Portugiesen gelangten viele neue Pflanzen nach Europa. Spanische Eroberer wie PIZZARO (1478-1541) waren auf der Suche nach dem Goldland „El Dorado“. Sie unterwarfen die alten Hochkulturen der Indios und plünderten das Land aus. Die Gold- und Silberschätze brachten sie zu ihren Regenten nach Spanien und Portugal. Die Militärführer interessierten sich wenig für die Lebensweise der Indio-Völker. Erste Beschreibungen der Menschen und Pflanzen stammen von Missionaren. 1571-76 bereiste der Jesuitenpater JOSÉ DE ACOSTA Peru. In seinem Bericht über die Natur- und Sittengeschichte der Indios beschreibt er vor allem die Herstellung von Chuno, getrockneten Kartoffeln.

Die Kartoffel kam als Schiffsproviant mit Seeleuten und Piraten von Südamerika zuerst nach Spanien, Irland und England. Manche feiern den englischen Freibeuter Sir FRANCIS DRAKE als Überbringer der Kartoffel oder den irischen Edelmann Sir WALTER RALEIGH. Es haben wahrscheinliche mehrere unabhängige Einfuhren stattgefunden. Besitzer der ersten Kartoffeln in Europa waren Königshäuser und deren Hofbotaniker und -apotheker. 1587 erhielt PHILIPPE DE SIVRY, Präfekt von Mons, durch Vermittlung eines päpstlichen Gesandten Knollen aus Italien unter dem Namen "Tartuffli". SIVRY sandte eine Abbildung und Knollen zu CAROLUS CLUSIUS, dem Direktor des kaiserlichen botanischen Gartens zu Wien. CLUSIUS gab 1601 in seinem "Rariorum Plantarum Historia" die erste morphologische Beschreibung der Kartoffel. In England nahm der Hofbotaniker JOHN GERARD die Kartoffel in sein "Herball" auf. 1591 sandte der Landgraf WILHELM IV. von Hessen-Kassel einige Knollen an den Kurfürsten CHRISTIAN I. von Sachsen. Im 17. Jahrhundert war die Kartoffel in Europa bekannt, wurde aber nur als Gartenfrucht auf kleinen Flächen angebaut.





Die Einführungswege der Kartoffel

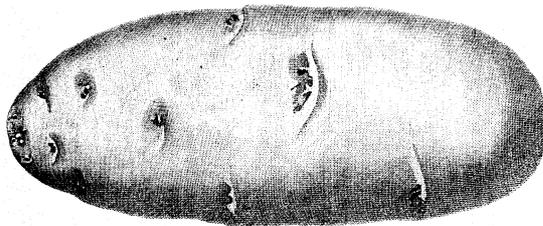
Fast jeder kennt im Zusammenhang mit der Kartoffel den Namen FRIEDRICH DES GROßEN. Er setzte sich für die Ausbreitung des Kartoffelanbaus ein, da er sie nicht nur als Nahrung für das Volk erkannte, sondern auch zur Verpflegung des Militärs schätzte. 1756/57 vermittelte er in zwei Briefen, den "Kartoffelbefehl", Anweisungen zur Kultur, Ernte, Lagerung und Verwendung der neuen Frucht. Die Not während des 7jährigen Krieges (1756-63) bewirkte schließlich eine Etablierung des Kartoffelanbaus in Deutschland. So wandelte sich die einstige Lustgartenpflanze zum Manna des kleinen Mannes.

Mit der Ausbreitung des Kartoffelbaues verbesserten sich auch die Anbautechnologien. Die Arbeit des Pflanzens, Hackens und Rodens wurde meist von Frauen und Kindern geleistet. Häufel- und Rodepflüge kamen erst gegen Ende des 18. Jh. auf. Nach der Auflösung des Flurzwanges mit der Dreifelderwirtschaft konnte der Kartoffelanbau zugunsten der Brache weiter ausgedehnt werden.

Nachdem ihr volkswirtschaftlicher Nährwert erkannt war, befasste man sich in Deutschland im 19. Jh. intensiv mit der Kartoffelzüchtung. Verbunden mit einem allgemein wachsenden landwirtschaftlichen Interesse stand den Bauern eine beeindruckende Vielfalt regionaler Sorten mit unterschiedlicher Reifezeit und spezifischem Verwendungszweck zur Verfügung. In einem Katalog einer Kartoffelausstellung aus dem Jahre 1875 in Altenburg/Sachsen sind über 600 Sorten verzeichnet. Sie sahen ihren Urvätern aus Südamerika noch recht ähnlich und auch die Palette der Schalenfarbe von gelb, rot und blau war vertreten. Man unterschied Frühkartoffeln, die zu Jakobi (25. Juli) reiften, und Herbststüffeln für die Winterlagerung. Sie trugen Namen wie "die rothe Frühkartoffel", "die kleine Nußkartoffel" oder "die gelbe Zapfenkartoffel". Die meisten dieser einfachen Sorten sind durch die verheerende Krautfäuleepidemie 1845-48 ausgestorben. Der weitere Kartoffelanbau schien völlig in Frage gestellt, da keine der bestehenden Sorten von der Krankheit verschont blieb. Neben den wirt-



schaftlichen Verlusten für die Bevölkerung war der genetische Verlust an Kartoffelmateriale ebenfalls schwerwiegend. Der ökonomische Zwang, schnellstmöglich wieder zu stabilen Kartoffelerträgen zu kommen, war der Beginn der planmäßigen Kartoffelzüchtung in verschiedenen europäischen Ländern. Neue Sorten und Wildkartoffeln wurden zur "Blutaufrischung" von Expeditionen aus Südamerika mitgebracht. Man kreuzte gezielt widerstandsfähige Sorten und zog Sämlinge heran, die auf Krankheitsresistenz ausgelesen wurden.



Sorte 'Early Rose', Abbildung von 1882

Kartoffelsorten für Liebhaber

Neben dem Anbau "offizieller" Sorten in der Landwirtschaft ist ein Liebhaberanbau entstanden, bei dem Hobbygärtner verschiedene alte Sorten anbauen und so am Leben erhalten, damit aus dem Sortiment abgelegte Sorten nicht aussterben. Was für die Industrie nicht akzeptabel ist, kann für den Hausgarten noch seinen Nutzen haben. Außerdem stellen alte Sorten und Regionalsorten ein Kulturgut dar, das vor dem Aussterben bewahrt werden sollte. Dies haben Kartoffeln mit alten Obstsorten und alte Gemüsesorten gemeinsam. Leider haben alte Sorten bei den Behörden und EG-Gremien keine Lobby. Die Mitglieder des VEN haben sich zur Aufgabe gemacht, alte Kulturpflanzen zu erhalten, darunter auch die Kartoffel. Es liegt an jedem selbst, durch sein Interesse und Mitarbeit bzw. eigenen Kultur im Hausgarten einen Teil zur Erhaltung solcher Sorten beizutragen. Auch unsere Nachwelt soll einmal die spannende Geschichte der Kartoffel erfahren können.

Tips zur Sortenerhaltung im Hausgarten

Hat man selbst einige alte Sorten angepflanzt, ist man auf die Erzeugung von eigenem Pflanzgut angewiesen. Um gesunde, sortentypische Knollen auszuwählen, sollte der Bestand schon während des Wachstums beobachtet werden. Besonders wichtig ist, dass die Stauden keine Symptome von Viruserkrankun-

gen wie Blattrollen oder Mosaik aufweisen. Gesunde Stauden dann mit einem Stock oder Bindfaden markieren, mittelgroße Knollen dieser Stauden werden dann als Pflanzkartoffeln für das Folgejahr zurückgelegt. Viröse Stauden aus dem Bestand entfernen, damit Blattläuse die gesunden Pflanzen nicht anstecken. Pflanzknollen sollten besonders gut ausreifen. Die Lagerung nach der Ernte erfolgt wie die der Speisekartoffeln kühl und dunkel bei 4-6°C. Kartoffeln, die zur Pflanzung vorgesehen sind, nie mit keimhemmenden Pulvern behandeln.

Stecklinge

Kartoffeln lassen sich leicht durch Kopfstecklinge vermehren. Dies kann notwendig werden, wenn nach langjährigem Nachbau Abbauerscheinungen durch Viruserkrankungen zunehmen und nur wenig gesundes Pflanzgut erhalten werden konnte.

Die gesunden Knollen werden wie gewöhnlich im Freiland ausgepflanzt. Sie sollen austreiben und sich zu kräftigen Stauden entwickeln. Wie die Tomate bildet die Kartoffel am Spross leicht Adventivwurzeln. Von gesunden Stauden werden mit einem schafenen Messer Kopfstecklinge von ca. 10 cm Länge geschnitten ähnlich wie bei Pelargonien. Die unteren Blätter werden entfernt. Die Sprosse werden einzeln in vorbereitete Töpfe mit steriler Anzuchterde gesteckt. Die Töpfe sollten warm bei Temperaturen um 18-20°C und gespannter Luft aufgestellt werden. Das kann in einem Kleingewächshaus sein oder einfach durch Abdeckung mit einem Einmachglas geschehen. Es ist darauf zu achten, dass an den Blättern oder dem Stengelgrund keine Fäulnis entsteht, daher: Erde nicht zu nass halten. Zuerst schlappen die Sprosse, erholen sich aber nach erfolgter Bewurzelung. Hat sich nach 10-14 Tagen ein Wurzelballen gebildet, können nach einer Abhärtung die Pflänzchen gleich ins Beet ausgepflanzt werden und bilden schon in diesem Jahr ca. walnussgroße Knollen.

Dr. Heidi Lorey
Bachstraße 5
33803 Steinhagen