

## Peru: Ursprungsland der Kartoffel



*Orange, pink, schwarz oder rot - die Sortenvielfalt sorgt für Abwechslung auf dem Tisch*

"Blauer Schwede" - nicht etwa ein Ausdruck des Erstaunens, sondern Name einer seltenen Kartoffelsorte. Was hierzulande auf den ersten Blick als besonders exotisch gilt, hat in Peru lange Tradition: Unter den mehr als 3.000 angebauten Sorten im Andenstaat existieren eine Vielzahl farbiger Varianten - darunter auch die ungewöhnliche blaue Knolle. Doch die Kartoffeln unterscheiden sich in Peru nicht nur in ihrer Farbe, auch Form und Zubereitung sind anders als die des bekannten deutschen Erdapfels.

Die ältesten Funde kultivierter Kartoffeln stammen aus dem Chilca-Tal südlich von Lima. Sie belegen, dass die Frucht seit mehr als 8.000 Jahren zum Grundnahrungsmittel im südamerikanischen Land zählt. Bereits in der Zeit der Inka war sie neben Mais eine der meist verzehrten Speisen der Bevölkerung des riesigen Reiches.

Auch heute noch spielen Kartoffeln eine wichtige Rolle in Peru: Mehr als 3.000 einheimische Sorten sind statistisch erfasst, die exakte Zahl ist jedoch nicht genau ermittelbar. Gegenwärtig bauen Kleinbauern in den Bergregionen des Landes Kartoffeln in den vielfältigsten Farben, Formen und Geschmacksrichtungen an. Zweifarbige oder bunt gesprenkelte Knollen sind im Andenstaat keine Seltenheit, ebenso wie bananen- oder kipfelförmige Knollen. Hierzulande unüblich, doch in Peru eine gängige Methode: Das Gefriertrocknen der Früchte für eine monatelange Konservierung.

## **Durch Trick zum Volksnahrungsmittel in Deutschland**

Der Import der Kartoffel nach Europa fand erst im späten 16. Jahrhundert statt, als die Spanier das Inka-Reich eroberten. Zunächst aufgrund ihrer schönen Blüte als Zierpflanze beliebt, erkannten die Europäer im Laufe der Zeit ihre Eignung als Nahrungsmittel. Der Durchbruch in Deutschland gestaltete sich allerdings zunächst als schwierig: Erst Friedrich der Große trug im 18. Jahrhundert maßgeblich zur Etablierung der Kartoffel bei. Er sah im Anbau des Gemüses ein geeignetes Mittel zur Bekämpfung des Hungers in seinem Land, dessen Wachstum auch bei schwierigen klimatischen Bedingungen möglich war. Die Bevölkerung betrachtete die Frucht zunächst mit Argwohn und Skepsis. Erst als Friedrich der Große die Kartoffelfelder durch seine Soldaten bewachen ließ, begriffen die Menschen, dass es sich um ein besonders wertvolles Nahrungsmittel handelte. Weitere positive Nebenwirkung: Der Verzehr verhinderte Krankheiten wie den damals verbreiteten Skorbut.

## **Bestandteil in vielen Gerichten**

Während die Kartoffel in Deutschland als eine der beliebtesten Beilagen gilt, so ist sie heutzutage in Peru oftmals Hauptbestandteil einer Mahlzeit. Die immense Sortenvielfalt der Knolle trägt zu ebenso abwechslungsreichen Gerichten bei. Besonders beliebt ist das peruanische Nationalgericht "Papas a la Huancaína". Hierbei werden Kartoffeln mit einer scharfen Chili-Soße bestehend aus frischem Ziegenkäse, Eiern und Oliven serviert. Ebenso gern gegessen werden Gerichte wie "Causa de Atun" und "Lomo Saltado" .

So hat auch die Kartoffel zu der weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten abwechslungsreichen Küche des Landes beigetragen und hat einen Anteil daran, dass Peru als kulinarisches Zentrum Südamerikas gilt.