

Mannheimer Morgen - 03.03.2006

In den Anden sprießen die Äpfel unter der Erde

Spanische Eroberer brachten die Kartoffel nach Europa, wo die schön blühende Kulturpflanze zunächst Gärten zierte

Von unserem Redaktionsmitglied Waltraud Kirsch-Mayer

Wir Deutschen lieben Bratkartoffeln, unsere französischen Nachbarn erfanden Pommes frites, Schweizer schwören auf Rösti. Doch zuhause ist der Erdapfel in den Anden Südamerikas. Nicht von ungefähr nennen Finnen die Kartoffel "Peruna" - nach dem Heimatland Peru. Um wie viel ärmer wäre unsere Küche, wenn nicht Kulturpflanzen aus der Andenregion mit den Schiffen spanischer Eroberer den Weg in europäische Kochtöpfe gefunden hätten. Kohl und Getreidegrütze bestimmten das Nahrungsangebot, ehe Tomaten, Mais, Bohnen, Kürbis und die Knolle das hiesige Tischleindeckdich bereicherten.

Im Inka-Reich (und schon lange davor) war die Kartoffel mehr als ein vielseitiges Nahrungsmittel. Bei den Quechua-Indios galt die Pflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse als Fruchtbarkeitssymbol. Die Termine vieler religiöser Inka-Feste entsprachen ihren Pflanz- und Erntezeiten. Spanische Eroberer machten im 16. Jahrhundert als erste Europäer mit der uralten Feldfrucht Bekanntschaft: Ihr Name Patata floss später in die englische Bezeichnung Potatoes ein.

In der alten Welt brauchte es Generationen, ehe die botanische Kostbarkeit zu einem Hauptnahrungsmittel wurde. Zunächst schmückte die schön blühende Pflanze Ziergärten. Die Iren erwiesen sich als europäische Vorreiter im Kartoffelanbau - sie erkannten nämlich, dass für ihre karge Insel die Feldfrucht geradezu ideal ist. In Preußen soll Friedrich der Große eine List angewandt haben, um das verschmähte Lebensmittel populär zu machen. Überliefert ist, dass der schlaue Staatsmann rund um Berlin Kartoffelfelder anlegen und diese bewachen ließ. Die Soldaten hatten freilich die Anweisung, nicht so genau hinzuschauen oder ab und zu ein Nickerchen zu machen, sodass Neugierige die Feldfrucht stibitzen und zuhause zubereiten konnten. Denn schon damals galt die sprichwörtliche Weisheit: Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht. So richtig zu Ehren kam die Kartoffel, als 1771 eine Getreidemissernte eine Hungersnot auslöste. Da ließen sich selbst die Reichen zur Speise der Armen herab.

Der nährstoffreiche Apfel, der aus der Erde kommt, verbesserte zwar die Ernährungslage in Europa, er hatte und hat aber auch Tücken: Schädlinge, wie der Kartoffelkäfer, oder auch Krankheiten, wie die Kartoffelfäule, können ganze Ernten vernichten - wie das in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Irland der Fall war: Damals verhungerte mehr als eine Million Menschen.

Anders als die Europäer haben in den Anden die Indios krankheitsanfällige Monokulturen vermieden. Im Laufe der Jahrhunderte kultivierten sie mehrere tausend Kartoffel-Varianten. Diese Vielfalt bewahrte davor, eine komplette Ernte zu verlieren. Um das Reservoir wild vorkommender Sorten zu erhalten und für

widerstandsfähige Züchtungen nutzen zu können, wurde in Perus Hauptstadt Lima ein internationales Kartoffelinstitut mit genetischer Bank eingerichtet.

Kleine schrumpelige Knollen - von denen einige sogar auf 4000 (!) Meter Höhe wachsen - gehören zu den besonderen Schätzen. Im Anden-Hochland haben die Indios einen Gefriertrocknungsvorgang aus Sonne und Frost entwickelt, der die Argrafrucht in ein jahrelang haltbares Nahrungsmittel verwandelt - das auch heute noch auf einigen Märkten feilgeboten wird. Die Kartoffelforscher arbeiten eng mit Bauern aus mehreren Indio-Gemeinden zusammen, die nur traditionelle Kartoffelarten anbauen. Einigen einheimischen Sorten wird medizinische Wirkung nachgesagt. Dazu gehören blaue Kartoffeln, die einen wasserlöslichen Farbstoff enthalten, der das Herz-Kreislauf-System stärken und die Zellen schützen soll.

Dank ihres hohen Stärkeanteils und Eiweißgehaltes hat die Kartoffel nicht nur Menschen in Hungerzeiten am Leben erhalten. Sie bewahrte auch weite Bevölkerungskreise vor der gefürchteten Mangelerkrankung Skorbut: Die tolle Knolle ist nämlich reich an Vitamin C und liefert Mineralstoffe, besonders üppig Kalium. Angesichts der dramatisch wachsenden Weltbevölkerung wird der vielfältigen Kulturpflanze große Bedeutung für die globale Ernährung zugeschrieben.

Bei uns geht allerdings der Kartoffelverbrauch drastisch zurück. Verspeiste um 1900 noch jeder Deutsche über 200 Kilogramm pro Jahr, so ging dieser Konsum auf 70 Kilogramm zurück - wobei fast die Hälfte industrielle Produkte wie Püree, Pommes Frites sowie Chips und Snacks ausmachen.