

Die Kartoffel brauchte, wie die Tomate oder die Paprika, mehr als zweihundert Jahre und allerlei Tricks, um in Europa anzukommen. Heute ist sie eine Selbstverständlichkeit und jeder hat mit ihr auch seine ganz persönliche Geschichte.

Kartoffeln

Mundstück Nr. 89

Mein erster Freund hieß Heinrich und war eine Kartoffel. Seinen Körper fand ich im ehemaligen Kohlekeller meiner Großeltern. Ganz allein lag er in dem dunklen Raum auf einer hölzernen Pritsche, ein Krüppel mit Beulen und Buckeln, zwischen denen mit dem Rüstmesser nur schwer durchzukommen war, weshalb ihn das Auge meines Großvaters, der stets mit dem Schälen der Kartoffeln betraut wurde, wohl geflissentlich übersehen hatte. Selbstverständlich waren meine Großeltern, die beide Weltkriege erlebt hatten, außerordentlich sparsam und ließen nichts verkommen. Andererseits gab es in den 1970er Jahren einfach nur perfekt geformte Kartoffeln, denn nur standardisiertes Gemüse konnte der Dosenware halbwegs Paroli bieten, die damals das Geschehen in den Küchen stark bestimmte.

Ich hatte eine solche Kartoffel noch nie gesehen und mir war sofort klar, dass es sich um ein Lebewesen handelte. Ich trug sie nach oben ans Licht, wusch ihr Erde und Staub von der Haut, verpasste ihr mit einem Zahnstocher und einem Flaschenkorken einen Kopf und stellte sie neben meinem Bettchen auf. Ich taufte das Wesen Heinrich, denn ich nannte damals alles Heinrich, was mir lieb und teuer war, auch meinen Teddybären, das Kaninchen der Nachbarn und meine Oma, die eigentlich Emily hieß.

Heinrich sprach nicht viel und also begann ich, ihm Geschichten vorzulesen, immer aus demselben Buch, was keine Rolle spielte, denn ich war des Lesens ja noch gar nicht mächtig. Es könnten Piratengeschichten gewesen sein, wie sie mein Vater damals so gerne erzählte. Vielleicht traten darin auch Figuren auf wie Francis Drake, den man in Deutschland ja lange als den Helden verehrte, der die Kartoffel nach Europa brachte. So dichtete etwa Ludwig Eichrodt mit Patatin-beflügelter Feder: »Herbei, herbei zu meinem Sang! / Hans, Jörgel, Michel, Stoffel! / Und singt mit mir das Ehrenlied / Dem Stifter der Kartoffel. / Franz Drake hieß der brave Mann, / Der vor zweihundert Jahren / Von England nach Amerika / Als Kapitän gefahren. / Europa sollte diesem Man / Auf allen seinen Auen, / Wo es nur je Kartoffeln pflanzt, / Ein goldnes Denkmal bauen.«¹ So geschehen in Offenburg, wo man dem Freibeuter 1853 wegen seines Verdienstes um die Kartoffel wenn auch kein goldenes, so doch immer-



Stand mit Kartoffeln in Arequipa

hin ein steinernes Monument errichtete², das als »Sehenswürdigkeit ersten Grades«³ bis zu seiner Zerstörung durch die Nazis 1943 in der Innenstadt stand. Wie Pirat Franz zu solchen Ehren kam, ist unbekannt, denn er hatte höchstwahrscheinlich nichts mit der Einführung der Kartoffel in Europa zu tun. Die ›Entdeckung‹ der Knolle, die in Südamerika schon seit dem 5. Jahrtausend vor Christus kultiviert wird⁴, verdankt sich aber auch nicht Francisco Pizarro, wie man immer wieder liest⁵, sondern Gonzalo Jiménez Quesada Rivera, dem Begründer der kolumbianischen Hauptstadt Bogotá⁶. In einem Dorf stießen seine Männer auf Mais, Bohnen und Trüffeln, die in einer etwas späteren Beschreibung so charakterisiert werden: »von gutem Aroma, eine Delikatesse für die Indianer und ein leckeres Gericht auch für die Spanier«.⁷ Bei diesen ›Trüffeln‹ handelte es sich natürlich um nichts anderes als um Kartoffeln.⁸

In den 1550er Jahren gelangte die Kartoffel nach Spanien und Portugal, etwa in Gestalt einer Mustersendung indianischer Produkte aus Cusco, der Hauptstadt des Inkareiches, an den Hof Philipps II.⁹ Früh entstanden kleine Kartoffelgärten in der Nähe der Anlaufhäfen. Meist waren es Apotheker, die den Anbau betrieben. Denn Kartoffeln waren damals neu, rar, teuer und wurden meist eher als Medizin gegen alle möglichen Leiden eingenommen. Als Papst Pius IV. erkrankte, sandte ihm der spanische König 1565 ein paar der kostbaren Knollen als Remedium. Genützt haben sie nichts, Pius verstarb noch im selben Jahr. Doch wer weiß, vielleicht bereiteten die Papas dem Papa ja doch noch ein wenig Vergnügen, denn immerhin standen sie damals auch im Ruf, ein potentes Aphrodisiakum zu sein!¹⁰

Viele der ersten Kartoffeln, die in Europa angebaut wurden, waren klein, wässrig, eher bitter und machten so neben Gaumenschmeichlern aus der Neuen Welt wie der Topinambur oder der Süßkartoffel keine allzu gute Figur.¹¹ Außerdem kam es vor, dass die Menschen das giftige Kraut statt der Knolle verzehrten. Das wirkte sich ungünstig auf den Ruf des Nachtschattengewächses aus.¹² Offenbar gelangten aber schon im 16. Jahrhundert unterschiedliche Kartoffeln aus verschiedenen Regionen der Neuen Welt nach Europa, was es allmählich erlaubte, neue Sorten zu züchten, die besser schmeckten, mehr Ertrag lieferten und sich auch in unterschiedlichen Klimazonen Europas anbauen ließen.¹³

Irland gilt als das erste Land, in dem die Kartoffel auf etwas breiterer Basis Fuß fassen konnte, wobei die Geschichte ihrer Einführung voller Legenden ist.¹⁴ Während die Protestanten in Nordirland die Kartoffel ablehnten, weil sie in der Bibel nicht erwähnt wird, sollen die Priester im übrigen Irland die Saatkartoffeln mit Weihwasser besprenkelt haben, um die Knollen für den gläubigen Gaumen gustierbar zu machen.¹⁵ Auch im Alpenraum sollen Kartoffeln relativ früh schon in der Fruchtfolge angebaut worden sein.¹⁶

Das ganze 17. Jahrhundert und den bedeutenderen Part des 18. Jahrhunderts hindurch aber fristete die Kartoffel im größten Teil der Alten Welt ein geradezu unterirdisches Dasein, ja auch ihre Geschichte geriet so sehr in Vergessenheit, dass Denis Diderot in seiner unter Louis XV. (1710–1774) begonnenen Encyclopédie schreiben konnte, es handle sich um eine »ägyptische Frucht«.¹⁷ In Frankreich begann sich die Kartoffel aber dann unter Louis XVI. (1754–1793) zu etablieren. Für ihren Siegeszug wird meist der Apotheker und Agronom Antoine Parmentier verantwortlich gemacht. Anlässlich der Hungersnot von 1769 verfasste er für die Académie française in Paris einen Artikel, in dem er die Kartoffel als den perfekten Ersatz für das viel schwieriger zu gewinnende Brot darstellte: »Die Kartoffel ist wie ein fertiges Brot, für das es weder einen Müller noch einen Bäcker braucht. So wie man sie aus dem Boden zieht, wird sie unter der heißen Asche oder in kochendem Wasser zu einem stärkehaltigen Lebensmittel, das dem Weizen Konkurrenz macht.«¹⁸ Um die Skepsis der Bauern zu überwinden, soll sich Parmentier so mancher Tricks bedient haben. So ließ er ein Kartoffelfeld tagsüber von Soldaten bewachen, um die Knollen wie ein besonders wertvolles Gut erscheinen zu lassen. In der Nacht

dann zog er die Soldaten ab und gestattete es den Bauern so, sich Setzlinge von den Feldern zu stehlen.¹⁹ Denselben Trick sagt man allerdings auch Friedrich dem Großen (1712–1786) nach, der wesentlich für die Etablierung des Kartoffelanbaus in deutschsprachigen Landen verantwortliche gemacht wird.²⁰

Ab Ende des 18. Jahrhunderts versuchte man verstärkt, die Kartoffel durch Kreuzungen und Selektion zu verbessern, und es etablierten sich allmählich etwa vierzig Sorten, die erfolgreich angebaut werden konnten und einen guten Ertrag lieferten.²¹ Mehr als zweihundert Jahre nach ihrer Einführung avancierte die Kartoffel ab Anfang des 19. Jahrhunderts endlich in ganz Europa zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel.

Das »Mehl der unterirdischen Nacht«²² hatte jedoch dann, im Gegensatz zu seinem früheren Ruf als teure Delikatesse, die Aura eines Armeleuteessens. Davon legen nicht nur Bilder wie die Kartoffelesser (1885) von Vincent van Gogh Zeugnis ab, sondern auch die Statements so mancher Gourmets. So schrieb etwa Brillat-Savarin: »[Die Kartoffel], das ist nichts für mich. Ich schätze sie als ein Mittel gegen die Hungersnot. Davon abgesehen aber kenne ich nichts anderes, das so geschmacklos wäre.«²³ Die Knolle hatte aber auch ihre Fürsprecher. Alexandre Dumas etwa begeistert sich für sie: »Die Kartoffel ist im wahrsten Sinne ein Nahrungsmittel, gesund, einfach und preiswert. Für die Arbeiterklasse hat sie den Vorteil, dass sie fast keine Pflege oder Aufmerksamkeit erfordert. Der freudige Eifer, mit dem Kinder Kartoffeln essen, die in der Asche gegart wurden, beweist genug, dass sie für jeden geeignet sind ...«²⁴ Und auch Goethe nannte die Kartoffel voller Begeisterung einen »ganz unbegreiflichen Segen, der aus der Erde quillt«.²⁵

Die geradezu paradiesische Vorstellung einer genügsamen Pflanze, die fast ohne jede Pflege auch aus ärmlichen Böden quillt und den Menschen nährt, erfuhr allerdings dann eine arge Korrektur, als 1845 und 1848 mit der Kraut- und Knollenfäule die ersten schweren Kartoffelseuchen auftraten.²⁶

Von all diesen Dingen hatte ich natürlich keine Ahnung, als ich als kleiner Junge auf der Kante meines Bettes saß und Heinrich von der weiten Welt erzählte. Für mich dürfte die Kartoffel damals eine Erfindung meiner Großmutter



Kultgefäß
in Kartoffelform,
Chimú-Kultur

gewesen sein oder die von Lucia, der Hauslehrtochter meiner Eltern. Dieses freche Mädchen aus Dagmarsellen war in der Lage, Pommes herzustellen, die mir bis heute als eine Speise in Erinnerung geblieben sind, die mich wie nichts anderes in meinem kindlich-kulinarischen Kosmos befriedigte, begeisterte und beruhigte. Ich mag mich noch an ihre schlanken, braun gebrannten Finger erinnern, die mit einem kleinen Messerchen Kartoffel um Kartoffel in völlig ebene Stifte zerlegten. Kaum anzunehmen, dass ich das damals erotisch fand. Aber die Finger waren der Schlüssel zum Glück, zum Manna aus dem schwarzen Frittiertopf mit den gestielten Henkeln.

Dass sich aus Kartoffeln noch viel mehr als nur solch fettige Freuden herstellen lassen, wusste ich auch zu Heinrichs Zeiten schon, denn zu meinen Lieblingsspeisen zählte auch Kartoffelstock, den ich auf dem Teller gerne zu Wildwestlandschaften mit Saucensilberseen und Karottenmarterpfählen auseinanderdrückte, um dann mit meiner Gabel als Indianer hindurchzureiten. Natürlich hatte ich ausreichend Feingefühl, Heinrich nicht zu erzählen, wie ich seinesgleichen zermantschte. Er dankte es mir, indem er den Kopf verlor, was ich als alarmierendes Zeichen hätte lesen müssen. Damals aber steckte ich ihm das Haupt einfach am anderen Ende des Körpers wieder auf, wo das Fleisch noch etwas fester war.

Als ich in jenen frühen Tagen neben Heinrich auf meiner Bettkante saß, ein unlesbares Buch auf dem Schoß, ging ich selbstverständlich davon aus, dass es nur eine Art von Kartoffeln gab – plus Heinrich, die Ausnahme, das Lebewesen, den Freund. Gut vierzig Jahre später fand ich mich in einem kleinen Hotel in Cusco auf einem ächzenden Federbett wieder, ein Wörterbuch auf den Knien versuchte ich per Telefon mit meinem kümmerlichen Spanisch einen Besuch im Parque de la Papa über Pisac zu organisieren. Am Tag darauf wurde ich von Aniceto, einem engagierten jungen Mann aus dem Valle Sagrado, durch ein zehntausend Hektar großes, fast ausschließlich dem Anbau von Kartoffeln gewidmetes Gebiet geführt. Der Parque de la Papa wird vom Centro Internacional de la Papa in Lima wissenschaftlich begleitet und mit verwaltet. Er spannt sich zwischen dem 3200 Meter hohen Tal und einem kleinen See aus, der auf 4900 Metern liegt. Zuoberst zeigte mir Aniceto winzige Wildformen von *Solanum tuberosum*. Etwas weiter unten, in Paruparu, machte ich dann die Bekanntschaft von 1367 Kartoffelsorten (Stand November 2017), die hier als



Kartoffelernte im Paramo



Parque de la Papa

Samen und als Setzlinge konserviert werden. Zu den eigentlichen Kartoffeln gesellten sich weitere Knollen aus der Gegend wie Olluco (*Ullucus tuberosus*), Oca (*Oxalis tuberosa*) oder Mashua (*Tropaeolum tuberosum*). Zwei Dutzend dieser Köstlichkeiten durfte ich vor Ort kosten. Sie hatten die unterschiedlichsten Formen, waren gelb, rosa, rubinrot, violett, orange, blau und schmeckten nach Apfel, Kastanie, Erdnuss, Mandel, Schokolade, Holz, Melone, Blutwurst, Karotte ... Manche wurden im Sommer mit den Füßen gestampft, gefroren, getrocknet und aufwendig rehydriert, andere ganz frisch verzehrt. Man setzt sie mir gekocht, gegrillt, aus der Asche, püriert, gebraten und sogar als süße Crème vor. Und ich verstand auf einen Schlag, was Rodolfo Hinostroza meint, wenn er in seinem wunderbaren Buch über die peruanische Küche schreibt, die Kartoffel sei »base y cimiento de la peruanidad«. ²⁷ Und sie ist das längst nicht nur im Parque de la Papa, denn auch auf jedem Markt in den Anden werden die unterschiedlichsten Sorten verkauft.

In Europa sind wir von einer solchen Vielfalt weit entfernt. Obwohl auch hier weit mehr als tausend Sorten angebaut werden und obwohl es von Seiten der EU kaum einengende Vorschriften gibt, ²⁸ bestimmen doch ein paar wenige Protagonisten den Markt. Und alle haben sie ungefähr die gleiche Größe, die

Figur eines glatten Kieselsteins und in etwa auch den gleichen Geschmack. Das ist ebenso praktisch für die Küche wie für die industrielle Produktion von Pommes & Co. Beim Anbau und der Lagerung mancher Normkartoffeln kommen allerdings so viele Pestizide und Keimhemmer zum Einsatz,²⁹ dass man der Empfehlung nicht mehr unbedingt folgen möchte, die eine charmante Broschüre aus den 1950er Jahren gibt: »Kartoffeln soll man nach gründlichem Waschen möglichst dünn abschälen, weil sich das Kalzium zum großen Teil direkt unter der Schale befindet.«³⁰ Allerdings kommt man auch in Europa mehr und mehr auf den Geschmack alter Sorten, anderer Farben und krummer Gesellen. Seien das Ratte du Touquet, Bamberger Hörnchen, Corne de gatte, Blaue Schweden ... oder sogenannte Bergkartoffeln wie Fläckler, Parli, Röseler, Safier oder Ditta.

Irgendwann begann Heinrich zu keimen. Zuerst spross da nur ein einziges Würzelchen, etwa da, wo ursprünglich sein Kopf gesessen hatte. Ich beobachtete voller Faszination, wie sich das zarte, elfenbeinfarbige, fast etwas durchsichtig wirkende Ärmchen Stunde um Stunde weiter in die Luft hinausschraubte, als sehne es sich nach etwas, nach einer Berührung, einer Begegnung. Dann trieb ein zweites Ästchen aus Heinrichs Flanke aus, ein drittes erschien am Bauch, ein viertes kringelte sich um den Zahnstocherhals. Mit jedem Trieb wurde Heinrichs Körper weicher, er begann zu schrumpeln, die Haut blähte sich an verschiedenen Stellen auf und er warf schließlich wieder seinen Kopf ab.

Vielleicht bekam ich damals zum ersten Mal eine Vorstellung, wie das Leben funktioniert – und wie der Tod. Doch ich wollte Heinrichs Vorstellung nicht bis zum Ende mitverfolgen. Also nahm ich ein Küchenmesser und schnitt ihn entzwei – nicht um ihn zu zerstören, sondern um einen Stempel aus ihm zu machen, wie ich es im Kindergarten gelernt hatte. Die Zerteilung von Heinrich machte mir, wenn ich mich richtige erinnere, keinerlei Mühe. Als Kind war ich in der Lage, aus einer Kartoffel einen Freund zu machen – doch benahm sich der Freund nicht wie vorgesehen, konnte ich das Wesen ebenso schnell wieder zum seelenlosen Gemüse degradieren. Ich wünsche mir heute manchmal, ich hätte mir etwas von dieser Flexibilität bewahrt. Gleichwohl war mir Heinrich, Ex-Heinrich auch in seiner zersäbelten Form nicht ganz gleichgültig. Also wollte ich einen Stempel aus ihm schnitzen, der etwas Besonderes war, der etwas mit mir zu tun hatte. Ich beherrschte damals erst einen einzigen Buchstaben des Alphabets, das »S«, die erste Letter meines Vornamens. Ich schnitzte also ein »S« in Heinrichs Eingeweide, besorgte mir ein rotes Stempelkissen und applizierte mit meinem Kartoffelstempel stolz meine Initialen auf die hölzerne Schatzkiste, in der ich Süßigkeiten und Murmeln aufbewahrte. Allein das, was da auf der Kiste erschien, sah ganz und gar nicht aus wie ein »S«: Dieser blutrote Wurm, der Urwurm meiner Schriftsprache, wand sich in die falsche Richtung. Auf einen Schlag begriff ich, wie kompliziert das Leben sein kann, und begann, meine Umgebung mit einem gewissen Misstrauen zu betrachten: War es denkbar, dass alle Dinge, wenn man sie autopsierte, plötzlich ihr Gegenteil bedeuteten?

Ich trug den zerstückelten Heinrich zum Komposthaufen, legte ihn dort zwischen ein paar Eierschalen hin und deckte ihn mit einem von Schnecken zerfressenen Salatblatt zu. Als ich mich am Abend in mein Bett legte und Heinrich nicht mehr auf meinem Nachttisch stand, fühlte ich mich anders als sonst. Kaum anzunehmen, dass ich damals Dinge dachte wie: Jetzt bin ich ein Stück erwachsener geworden. Aber ich weiß noch, dass ich es von jenem Tag an kaum noch erwarten konnte, endlich Lesen und Schreiben zu lernen.

Anmerkungen

- 1 Ludwig Eichrodt: *Lyrische Karikaturen*. Lahr, 1869. S. 67 f.
- 2 Donald Reddick: *The Drake Potato Introduction Monument: How the Small City of Offenburg, Baden, Happens to Possess the Only Monument to the Introducer of the Potato*. In: *Journal of Heredity*. Nr. 20, 4. April 1929. Oxford: Oxford University Press. S. 173–176. Eine gute Zusammenfassung der Geschichte rund um das Denkmal auch bei Jutta Hagedorn: *Sehenswürdigkeit ersten Grades*. In: *Baden online*. <https://www.bo.de/kultur/kultur-regional/sehenswuerdigkeit-ersten-grades#> (abgerufen am 26. September 2020).
- 3 So qualifiziert in Meyers *Konversationslexikon* von 1871, gemäß Hagedorn: *Op. cit.*
- 4 Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson und Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Potato*. Eine gute Zusammenfassung der Fakten, die man zur Geschichte der Kartoffel bis zu ihrer Entdeckung durch die Europäer zusammentragen konnte, liefert Udelgard Körber-Grohne: *Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie*. Stuttgart: Theiss Verlag, 1994 [3., 1. 1987]. S. 146–148.
- 5 Zum Beispiel bei Larousse: *Der große Larousse gastronomique*. München: Christian Verlag, 2009 [Französische Originalausgabe: *Le grand Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 2007, 6., 1. 1938]. S. 433.
- 6 Diese Ansicht vertritt auf jeden Fall mit Entschiedenheit Davidson: *Op. cit.* Kapitel *Potato*.
- 7 Zitiert nach Davidson: *Op. cit.* Kapitel *Potato*.
- 8 Die morphologische Nähe zur Trüffel führte auch dazu, dass die Knollen in manchen Sprachen Europas anfänglich *Tartufle* etc. genannt wurden. Auch das deutsche Wort *Kartoffel* geht auf das italienische *Tartufolo* zurück.
- 9 Es gibt zahllose, in ihrer Akzentuierung ziemlich stark voneinander abweichende Beschreibungen der frühen Kulturgeschichte der Kartoffel in Europa. Eine relativ frühe und ausführliche Deskription liefert etwa Alphonse de Candolle: *Origin of Cultivated Plants*. London: Kegan Paul, Trench, Trubner & Co., 1904 [2., 1. 1886]. S. 45 ff. Nachfolgende Darstellung folgt wesentlich Körber-Grohne: *Op. cit.* S. 141 ff.
- 10 In Shakespeares Komödie *The Merry Wives of Windsor* ruft Falstaff in Vorbereitung einer romantischen Begegnung mit einer der Witwen an zwei Stellen die magische Kraft der Kartoffel an: »Let the sky rain potatoes; let it thunder to the tune of Green Sleeves, hail kissing-comfits and snow eryngoes ...« Und: »How the devil Luxury, with his fat rump and potato-finger, tickles these together! Fry, lechery, fry!«
- 11 Davidson: *Op. cit.* Kapitel *Potato*.
- 12 Silvia Malaguzzi: *Der gedeckte Tisch. Esskultur in der Kunst*. Berlin: Parthas Verlag, 2007 [Italienische Originalausgabe: *Il cibo e la tavola*. Mondadori Electa, 2006]. S. 214.
- 13 Körber-Grohne: *Op. cit.* S. 143.

- 14 Es gilt als erwiesen, dass die Kartoffel ohne Umweg über Spanien auf die Britischen Inseln gelangte, wie ist jedoch unbekannt. Offenbar waren weder Francis Drake noch Walter Raleigh oder Thomas Harriot daran beteiligt, die in diesem Zusammenhang öfters genannt werden.
- 15 Davidson: Op. cit. Kapitel Potato.
- 16 Das behauptet jedenfalls Dominik Flammer im Interview mit Matthias Daum: »Von Schweizer Küche zu reden ist vollkommen absurd«. In: Die Zeit. 8. November 2018. Laut Peer Schiperoord allerdings war zumindest das Alpenland Schweiz dem übrigen Europa in Sachen Kartoffel nicht sehr viel voraus: »Im Laufe dieses [des 18.] Jahrhunderts wird die Kartoffel in der ganzen Schweiz als Kulturpflanze akzeptiert und geschätzt. Es stehen nur wenige Sorten im Anbau. Am Ende des Jahrhunderts nimmt die Vielfalt sprunghaft zu, weil ab 1772 nicht mehr nur die Knollen für die Vermehrung verwendet werden, sondern auch die Samen.« Peer Schiperoord: Die Kartoffel. Beitrag zur Geschichte der Kulturpflanzen 3. E-Book. 12. April 2012. S. 16.
- 17 Das behauptet jedenfalls Waverley Root: Food. New York: Simon and Schuster, 1980. S. 378.
- 18 Ausführliche Darstellung bei Jean-Henri Fabre: Aurore. Cent récits sur des sujets variés. Paris: Librairie Delagrave, 1879. S. 100–104.
- 19 Fabre: Op. cit. S. 104.
- 20 Friedrich versuchte mittels sogenannter Kartoffelbefehle an die Beamten seiner Provinzen, den Anbau der Kartoffel in den preußischen Provinzen voranzutreiben. Weswegen die Menschen auf seinem Grab in Potsdam manchmal Kartoffeln deponieren.
- 21 Körber-Grohne: Op. cit. S. 144.
- 22 Pablo Neruda nennt die Kartoffel in seiner Oda a la papa auch »harina de la noche subterránea«.
- 23 Zitiert nach Root: Op. cit. S. 378.
- 24 Alexandre Dumas: Grand dictionnaire de cuisine. Paris: Alphonse Lemerre Éditeur, 1873. Kapitel Pomme de terre. Dumas erinnert auch daran, dass man schon im revolutionären Paris die öffentlichen Gärten in Kartoffeläcker verwandelte: »En 1793, les pommes de terre furent tellement considérées comme indispensables, qu'un arrêté de la Commune en date du 21 ventôse ordonna de faire le recensement des jardins de luxe afin de les consacrer à la culture de ce légume; en conséquence la grande allée du jardin des Tuileries et les carrés de fleurs furent cultivés en pommes de terre.« Die Ventôse, der »Windmonat« ist der sechste Monat des republikanischen Kalenders, er beginnt etwa am 20. Februar und endet etwa am 21. März.
- 25 In einer Besprechung von Gedichten aus der Feder von Johann Heinrich Voß. Goethes Werke. Herausgegeben im Auftrage der Großherzogin Sophie von Sachsen. 133 Bände in vier Abteilungen. Weimar: H. Böhlau, 1887–1919. Abteilung 1, Band 40, S. 268.
- 26 Körber-Grohne: Op. cit. S. 144. In Irland verursachten diese Seuchen solche Hungersnöte, dass Tausende von Iren nach Amerika auswanderten.
- 27 Rodolfo Hinostroza: Primicias de cocina Peruana. Universidad de San Martín de Porres. León: Editorial Everest, León, 2006. S. 85.
- 28 Die Kartoffel-Broschüre zu den International Standards for Fruit and Vegetables der OECD schweigt sich in Sachen Sorten aus und hält lediglich fest, welche Abweichungen, Krankheiten, Lagerschäden etc. intolerabel sind.
- 29 Das Problem taucht in den Medien immer wieder auf, zum Beispiel Sabine Rindlbacher: Kartoffeln im Test: Pestizide in 15 von 20 Kartoffeln. In: Saldo. 12. April 2019. Oder Selina Grossrieder: Auch Biobauern greifen zur Spritze. In: Der Bund. 31. Juli 2020. S. 18.
- 30 Ohne Verfasser: Kleines Kartoffel-Brevier. Zürich: Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, 1956.