

Kartoffel, Erdapfel

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Kartoffel, Erdapfel •—• franz. pomme de terre, engl. potatoe, potato

Die Kartoffelstaude, lat. *Solanum tuberosum*, deren eigentliches Vaterland Südamerika ist, gehört wegen ihrer mehrlreichen Knollen zu unseren vorzüglichsten Kulturpflanzen; sie ist fast ebenso unentbehrlich als das Getreide und dient dem Volk in ganz Europa als Hauptnahrungsmittel, bedurfte aber sehr langer Zeit um richtig gewürdigt zu werden und allgemeine Verbreitung zu finden.

Schon 1565 brachte ein Sklavenhändler, John Hawkins, aus Santa Fe Kartoffeln mit nach Irland, doch fanden sie keine Beachtung; 1584 führte Admiral Sir Walter Raleigh, als er von einer durch Königin Elisabeth ausgesendeten Expedition heimkehrte, Kartoffeln aus Birginien ein (eigentlich schreibt man jedoch einem Mathematiker Thomas Heriot, welcher ein Mitglied der Expedition war, dieses segensreiche Geschenk zu) und ließ sie auf seinen Gütern im Irland anpflanzen, fand jedoch die von den Stauden geernteten kleinen Äpfeln trotz verschiedenartiger Zubereitung so schmackhaft, daß er die Anpflanzungen auszurotten befahl, wobei der Gärtner an den Wurzelstöcken der Pflanze eine reiche Anzahl Knollen fand, die für besser genießbar erkannt wurden.

Ein Jahr später brachte auch Admiral Franz Drake Kartoffeln nach England und durch ihn wurden sie allgemeiner bekannt und angebaut; von Großbritannien aus gelangten sie auch in die Niederlande, nach Frankreich und Deutschland, wurden aber lange Zeit nur in den Gärten gezogen und höchstens als Seltenheit genossen. Um 1630 baute man sie schon im hessischen und durch den dreißigjährigen Krieg verbreiteten sie sich weiter in Deutschland, wurden aber noch zu Anfangdes 18. Jahrhunderts mehr als Viehfutter denn als menschenwürdige Nahrung betrachtet und in Preußen z. B. auch später nur zwangsweise auf Befehl Friedrich`s des Großen angebaut.

Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde der Kartoffelanbau auf Thaer`s Empfehlung, namentlich auch zur Branntweinbrennerei und Stärkefabrikation, in bedeutender Ausdehnung betrieben und die Vorurteile gegen den Genuß der Kartoffeln, die man als schädlich oder gar als giftig betrachtete, schwanden während der allgemeinen Teuerung nach dem siebenjährigen Krieg, wo man den Segen dieses neuen Nahrungsmittels erkennen lernte. Nach dem südlichen Europa, Italien, Spanien, Griechenland u. f. w., gelangte der Kartoffelanbau noch weit

später; in Griechenland z.B. führten ihn erst König Otto und seine Gemahlin Amalia ein und stifteten sich dadurch ein bleibendes segensreiches Andenken bei einem großen Teil der Bevölkerung. -

Die Kartoffelpflanze treibt mehrere, verästelte Stengel mit gefiederten rauhen Blättern und weißen, bläulichen, lila oder rosenfarbigen Blütenbüscheln, aus denen sich runde, vielsamige, durchsichtig grüne Beeren entwickeln, welche zur Zeit der Reife weißlich oder schmutziggelb werden und deren platte Samenkörner viel Öl enthalten. An den langen faserigen Wurzeln entwickeln sich zu gleicher Zeit mit der Blüte und Samenbildung die runden oder länglichen eßbaren Knollen von sehr verschiedener Größe und Färbung; man teilt sie nach der Farbe ihrer Schale in weiße, gelbe, rote, blaue, und violette, nach der Oberfläche in glatt- und rauhschalige, nach der Gestalt in kugelrunde, platte, ovale, längliche, ferner in Futter- und Speisekartoffeln, sowie in Früh- und Spätkartoffeln ein und hat, namentlich seit neuerer Zeit, wo das Umsichgreifen der Kartoffelkrankheit den Anbau früher sehr gebräuchlicher Sorten nicht mehr ratsam erscheinen ließ, eine sehr große Menge von Arten und Spielarten der Kartoffeln, die sich durch Verschiedenheiten des Bodens, des Klimas und der Kultur gebildet haben und die wir hier weder auführen noch beschreiben können.

Man pflanzt sie durch ausgelegte Samenkartoffeln oder auch zuweilen durch Samen aus den Samenkartoffeln fort, was besonders zum Zweck der Erzielung von neuen Sorten geschieht, da die in die Erde gelegte Knolle stets nur dieselbe Sorte wieder erzeugt. Die Frühkartoffeln haben an Geschmack und Ergiebigkeit weit geringeren Wert als die Spätkartoffeln, sind auch meist wegen ihres Gehalts an wässerigen Bestandteilen der Gesundheit weniger zuträglich und schwerer verdaulich, während die mehligten, späteren Arten, mäßig genossen und als Zuspeise, nicht als Hauptnahrungsmittel betrachtet, im Haushalt ebenso schätzenswert als unentbehrlich sind.

Bei dem Einkauf von frühen Kartoffeln hat man darauf zu sehn, nur ganz reife auszuwählen, die man leicht daran erkennt, daß die Schale völlig ganz ist, während sie bei noch unreifen Knollen in faserigen Läppchen daran herumhängt; überdies sollten Frühkartoffeln nur in heißer Asche geröstet oder in einem Dampfkochtopf, aber nie in Wasser gekocht werden, da die ohnehin schon zu viel wässerige Teile enthalten.

Die Zubereitungsarten der Kartoffel sind unendlich mannigfaltig und bieten weit mehr Abwechslung als irgend ein anderes Gemüse; außerdem werden sie zur Branntweinbrennerei, zur Bereitung von Bier, Essig, Zucker, Stärke, Sago, u. f. w. verwendet und als Viehfutter benützt.

Quelle:

Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 1. Band von 1886

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kartoffel/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED