



Eine Reise von Lateinamerika nach Deutschland
und Europa

Kartoffeln

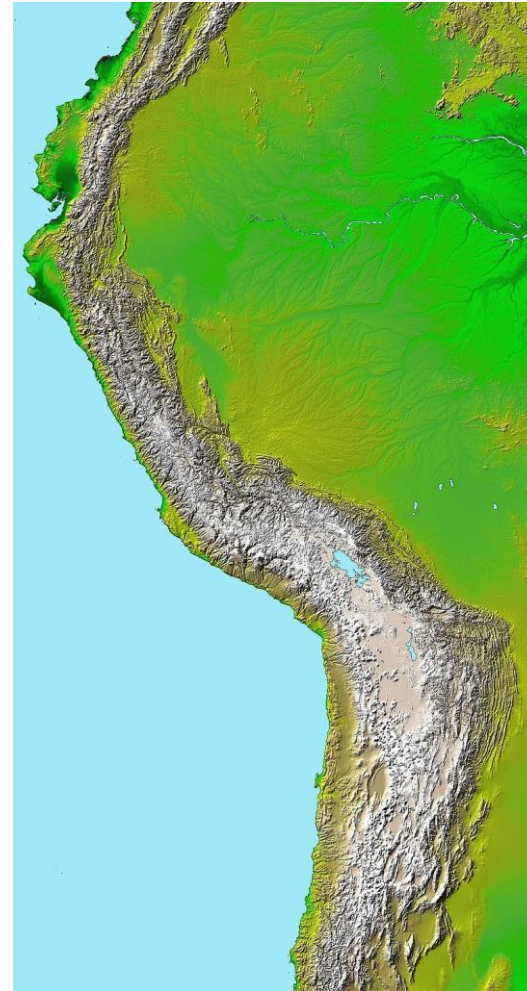


Heimat der Kartoffel

Peru und die Anden

- Ca. 90 verschiedene Wildkartoffelarten
- Auch an extreme Standorte angepasst – von Wüste bis Frost
- in 4300 m Höhe "Selbst unter den sommerlichen Schnee- und Hagelstürmen der Hochkordillere blühen sie in dichten Rosetten, dem Boden angepresst."
- Ca. 400 einheimische Landsorten der Kartoffel gefunden

Weitere Wildarten der Kartoffel: feuchten Bergwälder von Argentinien bis Mexiko.



Bedeutung der Kartoffel für die Inkas

- Erster Anbau: 4000 v. Chr. Südamerikanische Indigene
- Systematischer Anbau im 1 Jt. nChr
- Inkareich (1100 – 1532)
kunstvolle Anlage von Ackerbauterrassen und eines Bewässerungssystems ermöglicht Anbau auch an trockenen Bergflanken und Steinhängen
- Mais,
Kartoffeln,
Amaranth (Fuchsschwanz)
Quinoa (Reismelde)
- Hochkultur durch gute Versorgung (Bevölkerung bis 20 Millionen)
- Spanische Eroberung:
Hälfte der Bevölkerung verhungert, weil europäische Essgewohnheiten (v. a. Weizen) angenommen werden mussten
- Bedeutung der Kartoffel für die Ernährung wurde nicht erkannt.





Kultische Bedeutung Axo-mama Kartoffelmutter

- Fruchtbarkeit
- Seltsam geformte Knollen werden wie kleine Puppen angezogen – Papa-konopa zum Wahrsagen
- Bis heute werden die Einbringung der Ernte und die Einlagerung der gefriergetrockneten Kartoffeln (chunos) mit extatischen religiösen Feiern begleitet. Volksreligion und katholische Kirche vermischen sich.





Welche Europäer sahen zuerst die Kartoffel? 1537

- Auf der Suche nach dem El Dorado Ort: Rio Magdalena, Dorf Sorocota
- Leitung (Mitte): Gonzalo Jiménez de Quesada (1500-79)
- Juan de Castellanos (rechts, Priester und Dichter)
"mehlige Wurzel von gutem Geschmack, eine für die Indianer sehr angenehme Speise und auch ein wohlschmeckendes Gericht für Spanier".
- Admiral Pedro de Cieza de León (1518-63) (rechts) "Diese Art Erdnüsse, die durch Kochen weich werden wie eine Kastanie und eine Haut wie Trüffel haben, werden an der Sonne getrocknet. Die Indios nennen die getrockneten Kartoffeln chunos."

A photograph of a woven basket filled with several light-brown, slightly spotted potatoes. The basket is placed on dark, rich soil in a field, with some blurred green leaves and other potatoes visible in the background. The lighting is soft, suggesting an overcast day.

Woher hat die Kartoffel ihren Namen?

- Inkareich: papa – Knollen (Quechua)
- Spanier: batatas
- Englisch: "potatoes" und im Italienischen "patatas".
- Frankreich: pomme de terre/ Erdäpfeö
- Tartuffi
- Paradieser
- 19. Jh: Kartoffel (Cartoufle)
- Die Gebrüder Grimm erklären die Entstehung des Wortes "kartoffel" in ihrem 'Deutschen Wörterbuch' so: 'Die beiden t in dem Wort "tartuffeln" waren für rasches Sprechen unbequem, so dass das eine t in k umsprang.'



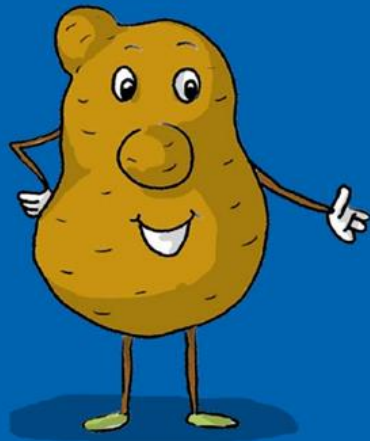


Zwei Wege führen nach Europa

DEUTSCHLAND*EIN*WANDERUNGSLAND

Hallo
KARTOFFEL,
wie bist du nach
Deutschland gekommen?
Erzähl uns deine
Geschichte!

Wißt ihr, wie ich in
verschiedenen Sprachen
und Regionen der Welt
genannt werde?
In Lateinamerika kennt
man mich als papa.
Im Spanischen heiße ich
patata, woraus sich wohl
auch mein englischer
Name potatoe
ableitet.



4 In Europa war ich zuerst nur eine hübsche exotische Topfpflanze in den Gärten der Reichen. Nur in Irland wurde ich schon um 1600 als Nahrungsmittel angebaut, denn ich war ideal für diese karge Insel.

3 Wahrscheinlich gelangte ich über zwei verschiedene Wege als Ackerfrucht nach Europa: einen über Irland und Holland und einen über Portugal und Italien. Niemand weiß das genau, denn oft wurde ich in alten Berichten mit Yamswurzel, Süßkartoffel und Maniok verwechselt. Diese drei Gemüsesorten gelangten ebenso wie ich durch den Kolonialhandel nach Europa.

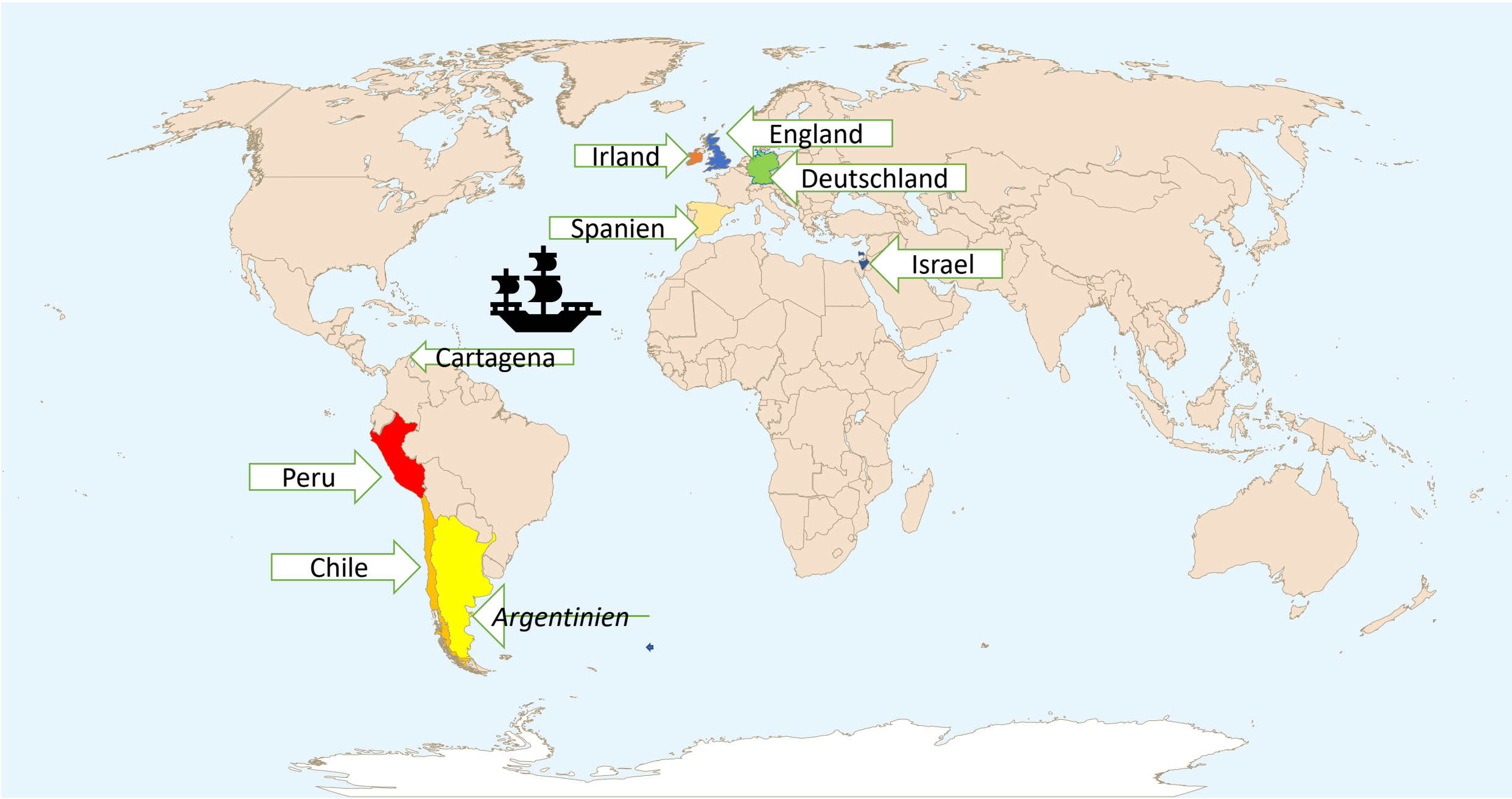
1 Meine Heimat liegt in den Anden. Das ist eine Gebirgskette in Südamerika. Die ältesten Spuren von mir fand man in Chile. Sie sind über 10.000 Jahre alt. In den kargen Anden wurde ich schon vor 6000 Jahren auf 3000 m Höhe angebaut. Die Bewohner_innen züchteten mich so lange, bis ich nicht mehr bitter und giftig war. Auf den Märkten in Lateinamerika gibt es mich bis heute in einem großen Angebot mit sehr verschiedenen Sorten. Diese Vielfalt muss man in Europa suchen.

2 Die spanischen Eroberer lernten mich um 1550 kennen, als sie das Inka-Reich zerstörten. Das Inka-Reich war ein Staat, der vom heutigen Ecuador bis nach Chile und Argentinien reichte. Sie fanden Geschmack an mir und nahmen mich in großen Mengen mit, als Proviant für die Seeleute auf den Schiffen.

6 Und die Pommes frites – die gebackenen Erdäpfel? Als ihre Erfinder_innen gelten die Belgier_innen. Vor allem die armen Menschen am Fluss Maas wollten mal was anderes essen. Wenn der Fluss dann zugefroren war und man nicht angeln oder fischen konnte, schnitten sie Kartoffeln in Fischform und frittierten sie. Das machten sie übrigens schon vor 1700.

5 Friedrich der Große (der ‚Alte Fritz‘, Friedrich II) war König von Preußen und Kurfürst von Brandenburg. Er traf mich um 1750. In der Zeit gab es viele Hungersnöte. Dagegen musste er etwas tun. Also dachte er sich, dass ich ein preiswertes Grundnahrungsmittel für seine Soldaten und die armen Leute bin. Beide brauchte er ja, die Soldaten, damit sie für ihn in den Krieg zogen, die Leute, damit sie sein Land bebauten. So tat er in seinem Königreich Preußen alles, damit sich die Leute an mich gewöhnten, mich anbauen und aßen. Zuerst glaubten die Leute, man kann mich nicht essen, dabei haben sie mich nur falsch zubereitet. Friedrich der Große verschenkte mich großzügig, zusammen mit einer Anleitung, wie man mich am besten anbaut. Darum legen viele Leute heute Kartoffeln auf seinen Grabstein vor Schloss Sanssouci in Potsdam

© B. Schneider/FA, E. Kuhn, G. Lohr



Irland

England

Deutschland

Spanien

Israel

Cartagena

Peru

Chile

Argentinien

Von Peru nach Columbien nach Sevilla, Spanien



1565 erste Kartoffelkiste an Philipp IV.

1570 Beginn des Anbaus von Kartoffeln in der Gegend von Sevilla

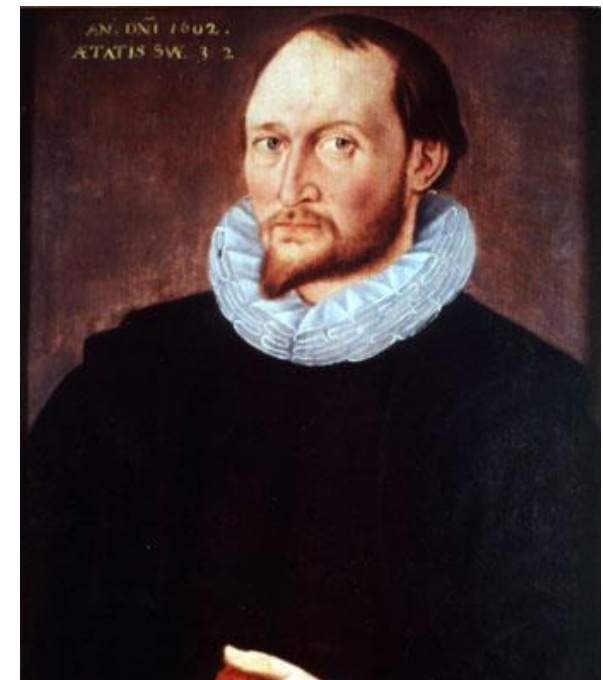
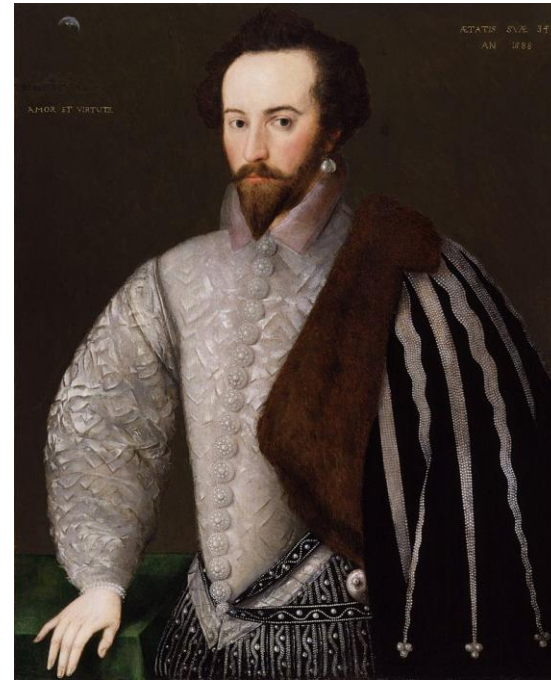
1573 Kartoffeln als Nahrung für Kranke



König Philipp II von Spanien und Pabst Pius IV werden Kartoffelfreunde

- 1566 schickt der König einige Kartoffeln an den erkrankten Pabst
 - Aus den Kartoffeln wird ein stärkendes Tonikum hergestellt





Im Auftrag ihrer Majestät Elisabeth I von England
Francis Drake, Pirat und Eroberer
Sir Walter Raleigh, Eroberer
Thomas Harriot, Astronom und Wissenschaftler



Der Weg über England

- Francis Drake (Pirat, 1540 – 1596), Schiff kam über Cartagena nach Virginia:
- 1586 auf seinem Schiff brachte der Gelehrte Thomas Harriot (1560-1621) Kartoffeln mit, die sich aber als Süßkartoffeln herausstellten
- Drake wurde also fälschlicherweise zum Begründer des europäischen Kartoffelanbaus ernannt
- 1584 wurde die Kartoffel durch Sir Walter Raleigh in Irland eingeführt
- 1623 wurde sie dann aus Virginia nach England mitgebracht
- 1684 Kartoffelanbau in Lancashire

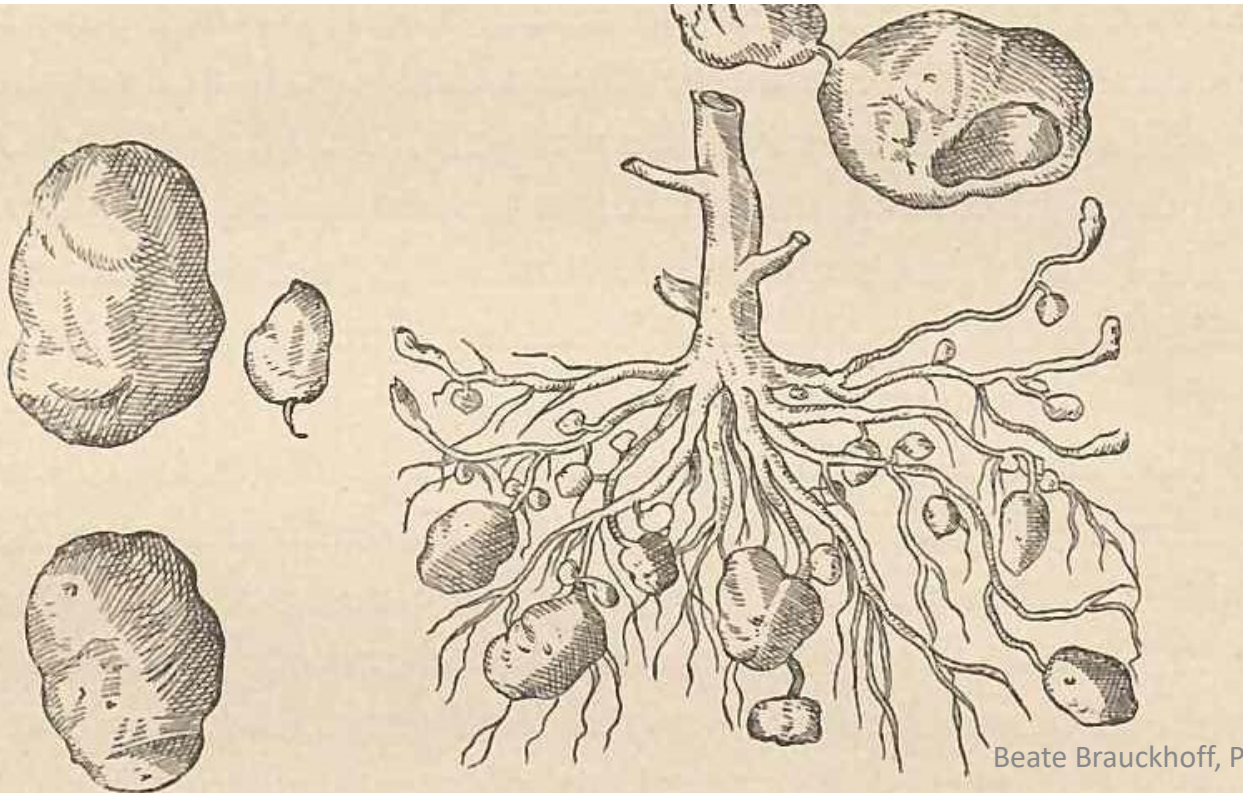


Weitere Ausbreitung

- 1584 Sir Walter Raleigh Irland
- 1586 Thomas Harriot/ Francis Drake Süßkartoffeln
- 1606 Beginn des kommerziellen Anbaus in Irland
- 1620 mit englischen und irischen Truppen gelangt die Kartoffel in die Niederlande
- 1647 erster Anbau von Kartoffeln in Bayern (Pilgrimsreuth bei Rehau)
- **24. März 1756 Kartoffelbefehl Friedrich der Große** (Circular Ordre): 10% der Ackerfläche in Preußen müssen Kartoffeln bepflanzt werden
- 1655 Paris
- 1708/09 Dänemark
- Mitte 18. Jh Schweden und Rußland

Carolus Clusius (1526 – 1609)

- 1589 den französischen Namen "taratouphi", nach der italienischen Bezeichnung der ersten Kartoffeln als "taratuffuli",
- 1601 erste botanische Beschreibung papas peruanorum in: Rariorum plantarum historia



Beate Brauckhoff, PI des EKVW





Charles de L'Écluse

- Stammte aus Leiden, NL
- Leitete die kaiserlichen Gärten in Wien
- Weil er Protestant war, musste er gehen und wurde Leiter der Gärten in Frankfurt
- Später Professor in Leiden
- Beschreibung der Pflanze, aber vor allem Wertschätzung der Kartoffel als Zierpflanze, die meterhoch in Gärten stand



Pl. 234. Morelle tubéreuse (Pomme de terre).
Solanum tuberosum L.

Caspar Bauhuin (1560-1624)

- 1596 Bestimmung als Nachschattengewächs
- 1620 lat. Name: Solanum tuberosum (esculentum)
- (essbarer) knolliger Nachtschatten".

Beate Brauckhoff, PI der EKvW



Verbreitung Frankreich – Hungersnot 1770

- Antoine Augustin P a r m e n t i e r (1737-1813): Apotheker der französischen Armee
- Lernte Kartoffeln während des Siebenjährigen Krieges als Kriegsgefangener in Preußen kennen
- Nahrungsmitteln erfinden, um den Hunger zu stillen: "Die Kunst, Brod aus Erdäpfeln zu backen" (1779 Augsburg): "Potage Parmentier", eine Kartoffelsuppe mit Porree, geröstetem Weidassbrot, Creme fraîche und Kerbelblättern.
- Kartoffelgerichte für Benjamin Franklin, 1776-85 US-amerikanischer Gesandter in Paris
- Förderung des Kartoffelanbaus durch Ludwig XVI.
- *Napoleon* Kartoffel wird zum Hauptnahrungsmittel der französischen Armeen
- . Unter dem *Bürgerkönig Louis Phillippe* (1830-48), "König Birne" oder "König Kartoffel" – Kartoffel wird Alltagsnahrung für das aufstrebende Bürgertum







Die Kartoffelesser, Vincent van Gogh, April 1885

- „Gern hätte ich dir zu diesem Tag das Bild von den Kartoffelessern geschickt, doch obwohl es gut vorwärtsgeht, ist es doch noch nicht ganz fertig. Obschon ich das eigentliche Bild in verhältnismäßig kurzer Zeit gemalt haben werde, und zwar größtenteils aus dem Kopf, so hat es doch einen ganzen Winter Malen von Studienköpfen und Händen gekostet. [...] **Ich habe mich nämlich sehr bemüht, den Betrachter auf den Gedanken zu bringen, daß diese Leutchen, die bei ihrer Lampe Kartoffeln essen, mit denselben Händen, die in die Schüssel langen, auch selber die Erde umgegraben haben; das Bild spricht also von ihrer Hände Arbeit und davon, daß sie ihr Essen ehrlich verdient haben.** Ich habe gewollt, daß es an eine ganz andere Lebensweise gemahnt als die unsere, die der Gebildeten. Ich möchte denn auch durchaus nicht, daß jeder es gleich schön oder gut fände.“

- Ich habe mich nämlich sehr bemüht, den Betrachter auf den Gedanken zu bringen, daß diese Leutchen, die bei ihrer Lampe Kartoffeln essen, mit denselben Händen, die in die Schüssel langen, auch selber die Erde umgegraben haben; das Bild spricht also von ihrer Hände Arbeit und davon, daß sie ihr Essen ehrlich verdient haben.



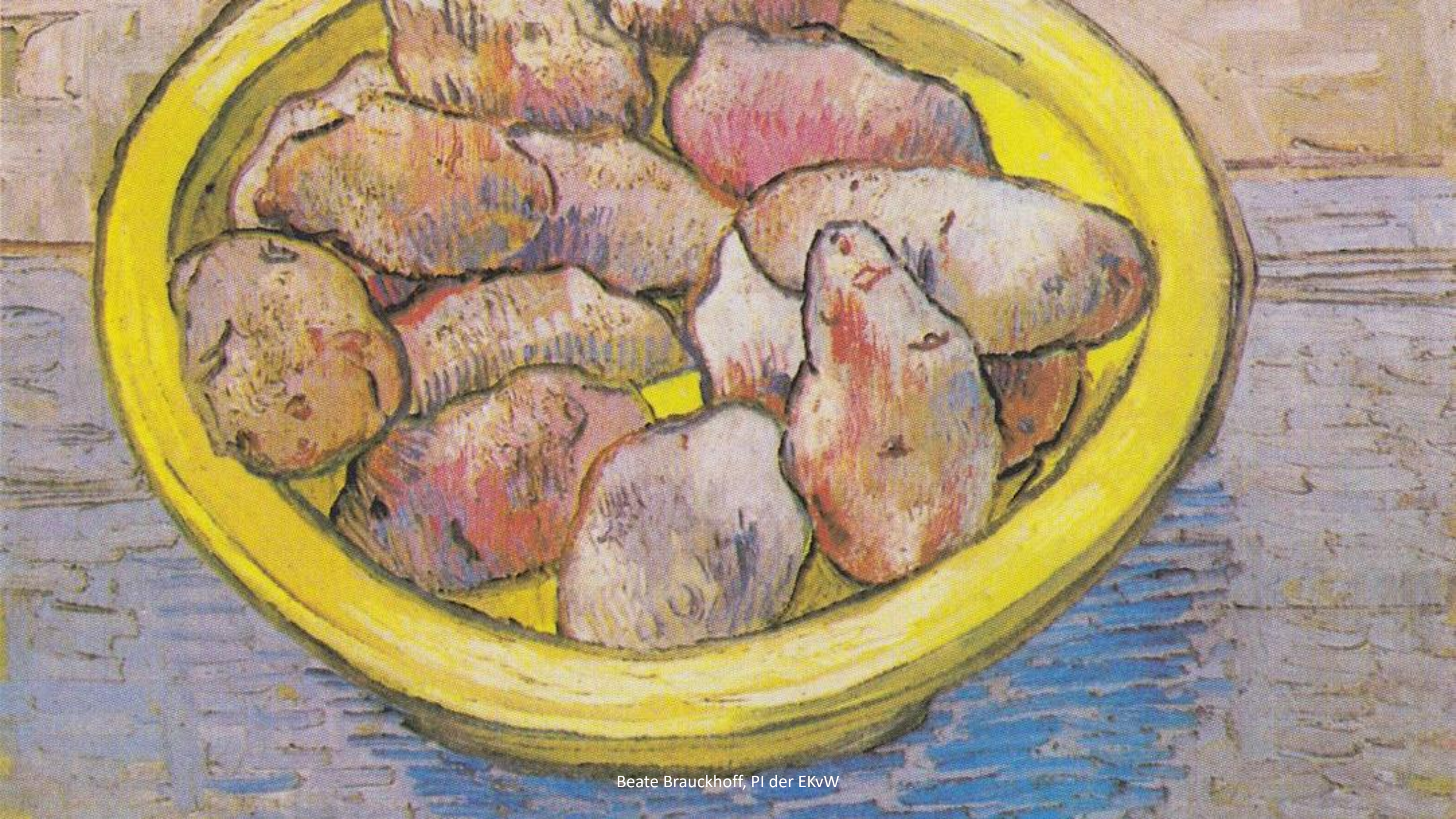


Beate Brauckhoff, PI der EKvW





Beate Brauckhoff, PI der EKvW



Beate Brauckhoff, PI der EKvW





Beate Brauckhoff, PI der EKvW

Bildnachweise

- [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:The Potato Eaters - Lithography by Vincent van Gogh.jpg#/media/File:The Potato Eaters - Lithography by Vincent van Gogh.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:The_Potato_Eaters_-_Lithography_by_Vincent_van_Gogh.jpg#/media/File:The_Potato_Eaters_-_Lithography_by_Vincent_van_Gogh.jpg)
- König Friedrich der Große (1712-1786) inspiziert den Kartoffelanbau.
- Gemälde "Der König überall" von Robert Warthmüller.
- Philipp II von Spanien Von Alonso Sánchez Coello - Kunsthistorisches Museum Wien, Bilddatenbank., Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5068162>
- Pius IV: Von Nachahmer von Tizian - www.treccani.it, Gemeinfrei, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=53601908>
- [Axomamma : The Goddess of Potatoes – Mythlok](#)
- De Ricardo Gómez Campuzano - Catálogo de Pinturas de la Academia Colombiana de Historia, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=110820978>
- By Impressor de su Magestad - [1], Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=3900957>
- By Attributed to Jacob de Monte - Hoogleraren Universiteit Leiden, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=18243190>
- [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Patate clusius 1601.jpg#/media/File:Patate clusius 1601.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Patate_clusius_1601.jpg#/media/File:Patate_clusius_1601.jpg)
- [Genebank \(cipotato.org\)](#)
- [CIP - International Potato Center \(cipotato.org\)](#)