

Die Geschichte der Indianer - Die Kulturpflanze Kartoffel

Die Kartoffel ist eine einjährige krautige Knollenpflanze der Nachtschattengewächse. Die Beeren sind giftig, hingegen die unterirdigen knollig verdickten, stärkehaltigen Ausläufer essbar sind. Ihre ursprüngliche Heimat sind die Zentralanden (wahrscheinlich das heutige Peru und Bolivien).

Mitte des 16. Jahrhunderts brachte der spanische Konquistador Francisco Pizarro die Pflanze nach Europa. Um 1597 führte Sir Walter Raleigh sie in Irland ein. Hier half sie Hungersnöte abwenden. In Deutschland wurde die Knolle durch Friedrich den Großen verbreitet (siehe dazu den Info-Kasten).

Die Inka nannten die Kartoffeln "papas" = "Knollen". Bereits im 8. Jahrtausend v. Chr. aß man die ersten Wildpflanzen. Allerdings hatten sie noch nicht den Geschmack den wir heute von der Kartoffel kennen. In Höhenlagen von 3000 bis 4000 Metern bauten die Inkas sie noch an, wo sie recht brauchbare Erträge lieferte. Nicht nur als Ernährung diente sie, sondern sie hatte auch kulturelle und religiöse Bedeutung. Es gab sogar eine Kartoffelgöttin mit dem Namen "Aro-Mamma".

Zweihundertfünfzig Sorten von unterschiedlicher Farbe züchteten die Inka - es waren weiße, gelbe, rosa, braune, schwarze, gesprengelte sowie gestreifte. Diese einheimische Knolle wurde das Grundnahrungsmittel der Andenbewohner was sie auch heute noch ist.

Die Kartoffel wurde nicht nur gekocht, sondern die Bauern fanden eine Methode zur Konservierung der Früchte. Sie entzogen der Kartoffel das bis zu 70 Prozent enthaltene Wasser.

Dazu wurden die Kartoffelknollen tagsüber in die Sonne gelegt damit sie dörten und in der Nacht wurden sie dem Frost ausgesetzt. In diesem gefriergetrockneten Zustand wurde nun noch mit den Füßen das restliche Wasser ausgestampft. Diese Konservierungsmethode wird sogar heute noch angewandt. Im getrockneten Zustand nennt man dieses Kartoffelprodukt "Chuño". Bei den Inka lagerte man das Chuño in staatliche Vorrathshäuser ein, um sie in Hungersnöten an das Volk auszugeben. Hergestellt wurde diese Trockenkartoffel aus minderwertigen Sorten. Für den Adel und hochgestellte Persönlichkeiten verwendete man die beste Sorte.

Die Kartoffel ist heute eines der beliebtesten Nahrungsmittel.

Einst galt sie als «Dickmacher», was einen Rückgang des Kartoffelverbrauches zur Folge hatte. Neueste Untersuchungen allerdings ergaben, dass sie nicht dick macht, sondern Vitamin C und Ballaststoffe enthält. Ferner besitzt die Knolle im hohem Maße resistente Stärke, der man eine krebshemmende Wirkung nachgesagt.

Spanische Seefahrer erkannten, dass die Kartoffel den auf langen Seereisen auftretenden Skorbut verhindern konnten, was mölicherweise der Kartoffel den Weg ebnete. Ein beliebtes Essen, welches aus der Kartoffel zubereitet wird, sind Pommes frites, Chips oder Kartoffelchips.

Info - Einführung der Kartoffel in Deutschland

Mitte des 16. Jahrhunderts gelangte die Kartoffel über Spanien und England nach Europa. 1565 erhielt der spanische König Philipp eine Kiste mit indianischen Produkten, darunter auch die Kartoffel. Zuerst führte der Weg der Kartoffel nicht in den Kochtopf, sondern in die Ziergärten verschiedener europäischer Höfe wegen ihrer schönen Blüten.

Friedrich der Große (*24.01.1712 - †17.08.86) - auch genannt der Alte Fritz - führte sie in Preußen ein. Wie in Irland sollte sie auch hier Hungersnöte verhindern. Die Bevölkerung stand der Knolle erst skeptisch gegenüber. Warum? Sicherlich kannte man nicht die Verwendung der Knolle.

Doch Friedrich II. gab Order die Kartoffel als Soldatenproviant anbauen. Trotz des "Kartoffelbefehls" von 1756 fand die Knolle kaum Verbreitung. Daraufhin ließ der König überall wo möglich Kartoffelfelder anlegen, die von Soldaten bewacht wurden. Es muß doch etwas Besonderes sein, zu was der König diesen Aufwand betrieb. In der Nacht schlichen die Bauern auf die Felder, um die Erdäpfel - wie sie im Volksmund heißen - zu stehlen. Heute ist diese Knolle das beliebteste Nahrungsmittel nicht nur der Deutschen.