

Die Kartoffel – vom «fremden Fötzel» zum Nationalgericht

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Pommes frites, Rösti, Maluns – die Kartoffel ist längst ein fester Bestandteil unseres Speiseplans. Unter dem Titel «Härdöpfel, Tartuffel, Patata – eine Erfolgsgeschichte» beleuchtet das Rätische Museum die faszinierende Kulturgeschichte dieser «tollen Knolle».

Benedikt Fontana war sie gänzlich unbekannt, und auch Jürg Jenatsch hatte sie nicht auf dem Mittagsteller: die Kartoffel. Erst seit etwa 250 Jahren wird die Knolle in Graubünden gegessen. Heute ist sie in unzähligen Variationen in aller Munde, gekocht, gerieben, gebacken, gebraten. Dass das Rätische Museum ihr eine eigene Ausstellung widmet, kommt nicht von ungefähr: «Die Kartoffel spielt in unserer Kulturgeschichte eine sehr bedeutende Rolle», bemerkt Museumsdirektor Jürg Simonett über die Pflanze, die ursprünglich in den südamerikanischen Anden kultiviert wurde und nach Weizen, Reis und Mais heute die viertwichtigste Nahrungspflanze der Welt ist.



Pflüge, Hacken, Stampfer, Stössel, Körbe: Die Ausstellung zeigt auch Geräte und Werkzeuge aus Graubünden.

Von Südamerika nach Europa
8000 Jahre alt soll die Kartoffel sein. Die Inkas assen sie damals schon in Südamerika – nein, sie liebten sie sogar. In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts lernten die spanischen Entdecker die-

ses Gemüse «Papa» kennen. Allerdings vergassen sie es, das Wissen um den Anbau und die Verwertung der «batatas», wie sie

die Knolle taufen, nach Europa mitzubringen. Erste Essversuche endeten oft mit Bauchschmerzen oder Vergiftungserscheinungen: Entweder wurden die giftigen oberirdischen Früchte gegessen oder die Kartoffeln zu wenig lange gekocht, sodass sich die schädlichen Stoffe nicht aus der Schale lösen konnten. So kam es, dass es um das Jahr 1600 in vielen europäischen Ländern Botaniker und Liebhaber gab, welche die Kartoffel nur wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze in ihren Gärten züchteten. Bald entstanden viele Vorurteile gegenüber dieser Pflanze aus Übersee. Der «fremde Fötzel» wurde sogar als «Teufelszeug» (weil sie im Verborgenen, unter der Erde, wuchs) verschrien.

Auch in die Schweiz kam die Kartoffel zunächst als Zierpflanze. In Graubünden soll sie erstmals

VERANSTALTUNGEN

Dienstag, 8. Juni, 20 Uhr: «Und plötzlich diese Knolle», Vortrag von Reto Furter zur Geschichte der Kartoffel in Graubünden.

Freitag, 6. August, ganzer Tag: Tag der offenen Tür und Führungen im Alpengarten Maran in Arosa mit 127 Kartoffelsorten. Anmeldung für das Kartoffelfeier im Hotel Hof Maran unter info@prospeciesrara.ch oder Telefon 062 832 08 20.

Dienstag, 15. Juni, 12.15 Uhr: Öffentliche Führung durch die Ausstellung.

Dienstag, 6. Juli, 18 Uhr: Öffentliche Führung durch die Ausstellung.

um das Jahr 1717 im Schlossgarten von Marschlins bei Igis angebaut worden sein. Es dauerte aber noch einige Generationen, bis aus der botanischen Kostbarkeit eine Hauptnahrungsquelle der breiten Bevölkerung wurde. Wirkliche Bedeutung als Speise erlangte die Kartoffel in den durch Missernten verursachten Hungerjahren von 1770/71 und 1816/17. Seither findet sie vielfältige Anwendung, ob auf dem bürgerlichen Mittagstisch, beim urbanen Fastfood oder in den Gourmetküchen, und die Rösti stieg zum Nationalgericht Nummer eins auf.

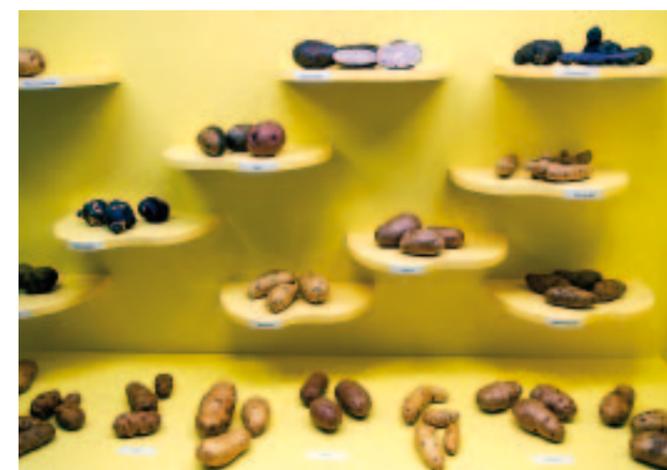
«Rex», eine Bündner Erfindung
Die Sonderausstellung im Rätischen Museum, die noch bis zum 15. August zu sehen ist, wurde vom Historischen Museum in Baden übernommen und mit lokalen Besonderheiten der Kartoffel in Graubünden ergänzt. Sie richtet ihren Fokus lustvoll wie kritisch auf den Wandel in unserer Ernährung und Alltagskultur – mit eindrücklichen Fotos, Filmen, Büchern, Werkzeugen und anderen Gegenständen. Viele dieser

Exponate sind in vier riesigen Vitrinen, welche die Form einer Kartoffel haben, ausgestellt. Der Besucher stösst etwa auf den Kartoffelschäler «Rex», die wohl erfolgreichste Schweizer Erfindung. Sie wurde 1947 von Alfred Neweczeral, einem Davoser, gemacht und im selben Jahr patentiert. Seither wurde das einfache Küchengerät aus Aluminium weltweit über 60 Millionen Mal verkauft, und seine Beliebtheit ist ungebrochen.

Im ersten Raum zeigt die Ausstellung, wie die Kartoffel sich in der Schweiz ausbreitete. Söldner brachten wohl das erste Saatgut von ihren fremden Diensten mit nach Hause. Die Kartoffel bot eine vielfältige Abwechslung zu Breien und Brot. Mit der Kartoffel verbreiteten sich aber auch Pilze und Käfer. Um 1936 gelangten sie von den USA über Irland in die Schweiz. Auch der gesundheitsschädigende Konsum von Kartoffelschnaps kommt zur Sprache. Napoleonische Truppen sollen ihn 1798 in die Schweiz gebracht und eidgenössische Truppen damit benebelt haben. Der hochprozentige «Härdöpfel» wurde fast zu einem Grundnahrungsmittel der unteren Bevölkerungsschichten. 1880 konsumierte die Schweiz pro Kopf zwölf Liter Spirituosen – heute sind es vier Liter. Mehrere Bilder aus dem Bündner Kunstmuseum zeigen die Kartoffel in Werken bedeutender Künstler.

Patati, Pomdaterra, Truflla

Im zweiten Raum vermittelt ein Quiz überraschende Fakten zur vielfältigen Knolle. Daneben wird eine Bündner Karte mit den traditionellen



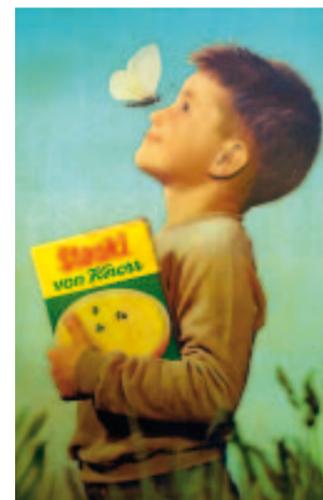
Enorme Vielfalt: Alte und unbekannte Sorten sind in der Ausstellung zu sehen.

onellen regionalen Bezeichnungen für die Kartoffel an die Wand projiziert. In Chur sagt man sowohl Patati als auch Häppiara und Häppala, im Engadin Pomdaterra und Ärdöpfel und in der Surselva Truflla und Truffel. Ein Blickfang im dritten Raum, welcher der Kartoffel in der Landwirtschaft und ihrer Verarbeitung in der Küche gewidmet ist, sind diverse Geräte und Werkzeuge aus Graubünden. Thematisiert wird auch die «Anbauschlacht» im Zweiten Weltkrieg. Mit einem intensivierten Anbau von Gemüse, Getreide und Kartoffeln sollte das Land unabhängig von den Importen aus den Kriegsnationen werden. In Chur, so erfährt der Besucher, mussten Arbeitslose, Internierte und Kantonsschüler die Rodungsarbeit übernehmen. Dem letzten Raum schliesslich werden alte Kartoffelsorten und Fertigprodukte vorgestellt. Heute sind weltweit über 5000 Sorten

bekannt. 33 davon sind in der Schweiz im Handel, fünf beherrschen den Markt. Des Schweizlers liebste Kartoffel ist die Bintje. Dagegen sind Rischer, Pfavi, Missler, Parli und Wiesner, Sorten, die ihren Ursprung in Graubünden haben, kaum ein Begriff. Bunte Säcke mit Pommes Chips und anderen Snacks hängen von der Decke. Ein altes Plakat wirbt für Kartoffelflocken, die Knorr 1960 auf den Markt brachte. Womit sich der Kreis zu den Inkas wieder schliesst: Denn auch sie kannten eine Art «gefriergetrocknete» Nahrung. Dazu wurden die Kartoffelknollen tagsüber in die Sonne gelegt, damit sie dörren. In der Nacht wurden sie dem Frost ausgesetzt. Das Resultat war ein trockenes Kartoffelpulver, das ohne Probleme ein Jahr lang aufbewahrt werden konnte. ■



Die Kartoffel in der Kunst: Otto Braschlers «Abgeernteter Kartoffelacker», ein Aquarell aus dem Jahr 1959.



Seit 50 Jahren auf dem Markt: Ein Plakat wirbt für die Stockflocken von Knorr.

