Was im Verborgenen wächst

Erdapfel Grumbeere Tuffel

Fellbütkes Gromper

Aerbern Pälmänner Pottecken

Kaum ein anderes Gewächs wird so sehr mit Deutschland verbunden, wie die Kartoffel. Zahlreiche Worte gibt es für die Knolle, das Nachtschattengewächs, das in Form von Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer, Kartoffelsalat oder einfache Pellkartoffel mit Petersilienbutter in der kulinarischen Landschaft Deutschlands verwurzelt ist.



Dabei kommt die Kartoffel aus Südamerika. Sie ist Immigrant. Wie so viele Importe nach Europa ist auch die Kartoffel ein Produkt der Kolonialgeschichte, denn die spanischen Eroberer übernahmen das bereits kultivierte Gewächs Mitte des 16. Jahrhunderts von den Inkas, die es in den Anden züchteten.

In Europa verbreitete sich die Pflanze nach und nach – nicht ohne Widerstände und in teils absurder Form. In der Schweiz etwa war die Kartoffel zunächst als seltene Topfpflanze beliebt und Marie-Antoinette soll am französischen Hof Kränze aus Kartoffelblüten getragen haben. Auch in der Kosmetik oder als Heilmittel wurde die Kartoffel beliebt. Bis sie in Deutschland Hauptnahrungsmittel wurde, dauerte es allerdings eine Weile. Getreide war lange wichtiger. Per Befehl verlangte Friedrich II. von den Bauern in den preußischen Provinzen, Kartoffeln anzubauen. Insgesamt 15 sogenannte "Kartoffelbefehle" waren nötig, um die Knolle zu etablieren - noch heute ist sie in Deutschland vor allem Sättigungsbeilage.

Heute werden jährlich rund 376 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet – weltweit. Das steht bei Wikipedia. Wie überhaupt alles über die Kartoffel bei Wikipedia steht. Außer Rezepte. Die findet man bei Chefkoch oder bei Fragmutti. Und bald vielleicht auch hier. Denn inzwischen ist die Kartoffel auf der ganzen Welt zu Hause. In Indien heißt sie Alu, in Russland Kartoschka, auf Zulu nennt sie sich Amazambane (Quelle: Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.).

Wenn Du ein Kartoffelrezept hast – etwa als indisches Curry, als Füllung russischer Piroschki, gekocht in dünnen Streifen im chinesischen Suan la tu dou oder einfach als Pommes-Schranke – dann schicke uns eine Mail an redaktion@upgration.de und vielleicht finden wir einen Termin, an dem wir es gemeinsam in unserem Büro kochen. Anschließend können wir das Rezept hier veröffentlichen.

Autorin: **Paula Schwerdtfeger** | Grafikerin: **Marlene Obst**

Zurück zur Startseite

Seite teilen

- Link kopieren
- E-Mail
- PDF
- Facebook
- Twitter