

## 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg (I)

## Europa entdeckt die Kartoffel

2008 war das „Internationale Jahr der Kartoffel“! In Luxemburg hatte dieses von den Vereinten Nationen ausgerufen Gedenkjahr allerdings nur ein bescheidenes Echo gefunden. Aber was 2008 nicht war, kann ja 2009 noch werden! Ursache, der Kartoffel etwas mehr Aufmerksamkeit zu schenken, haben wir allemal. Denn ein ungewöhnliches Jubiläum steht vor der Tür: vor etwa dreihundert Jahren wurde die Kartoffel, dieses Nachtschattengewächs aus den Anden, welches die Welt verändert hat, erstmals in Luxemburg angepflanzt. Grund genug, sich die spannende Geschichte der Kartoffel näher anzusehen und die Wege und Umwege, die sie schließlich nach Luxemburg führten, zu erkunden!

„Die Kartoffel stammt aus Südamerika. Von dort wurde sie durch Seefahrer nach Spanien gebracht und breitete sich über ganz Europa aus.“ So lapidar resümiert die 1940 in Luxemburg veröffentlichte „Naturgeschichte der Heimat für Oberprimarschulen“, den Weg der Kartoffel, von dem wir heute wissen, dass er vor etwa 7.000 bis 8.000, vielleicht sogar schon vor 10.000 Jahren, in den Anden in der Gegend des Titicacases an der peruanisch-bolivianischen Grenze begonnen hat, als die dort lebenden Jäger und Sammler anfangen, wild wachsende Kartoffelpflanzen zu domestizieren.

Als Motiv für Tongefäße der Mochica-Kultur (200-800 n. Chr.) ist die Kartoffel erstmals in die Kunst- und Kulturgeschichte eingegangen. Und die Inkas (13.-16. Jh.) kannten etwa 240 verschiedene Kartoffelsorten...

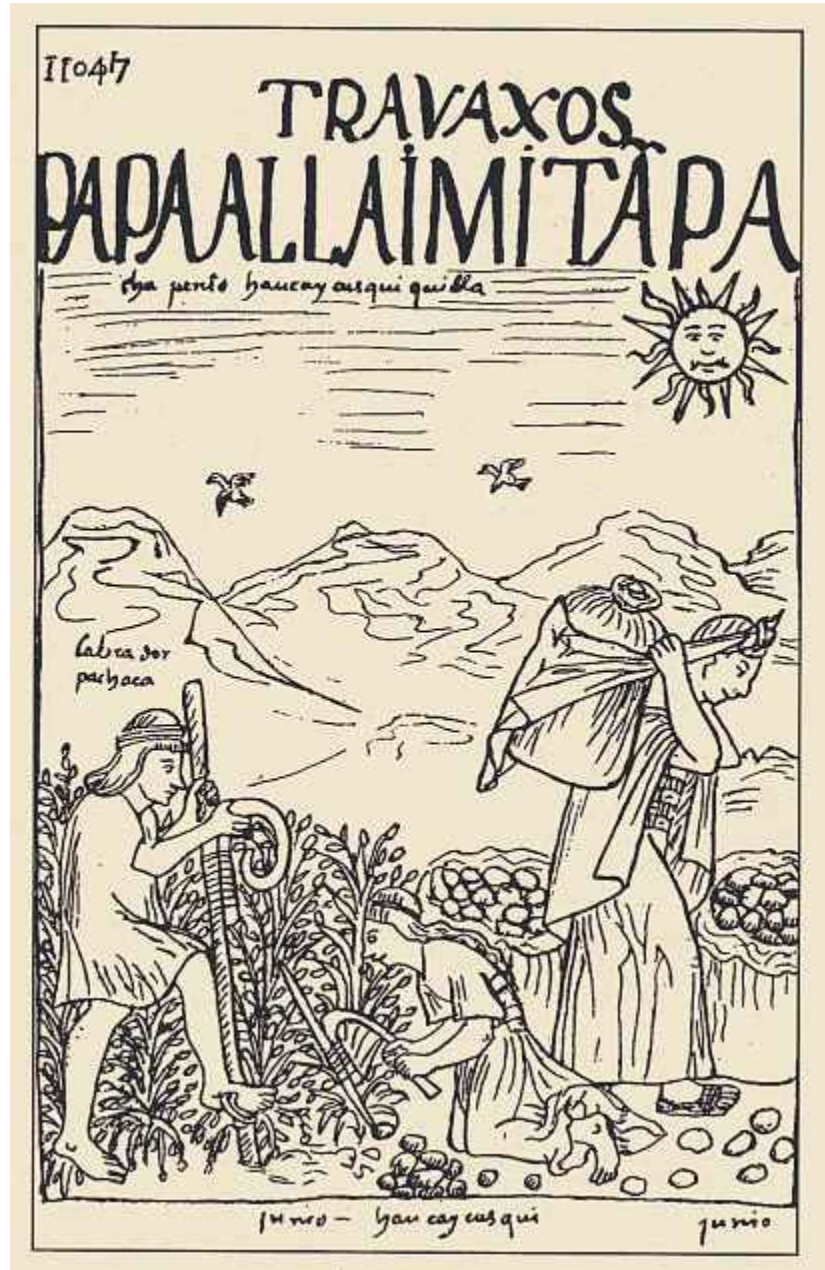
Es ist anzunehmen, dass es nicht allzu lange dauerte, bis die Spanier im Laufe ihrer ab 1530 nach Südamerika unternommenen Expeditionen auf die Kartoffel stießen. Eine erste günstige Gelegenheit hierzu bot die Eroberungskampagne des Inkareiches (1531-1536), in deren Verlauf der spanische Conquistador Francisco Pizarro das heute Peru und Ecuador entsprechende Gebiet unterwarf, und dabei 1532 bis zu den Anden, dem Areal der Kartoffel, vordrang. Ein konkreter Beweis, dass

Pizarro sich neben Gold auch für die Kartoffel interessiert habe, liegt allerdings nicht vor. Anders verhält es sich dagegen mit einer 1536 von Gonzalo Jiménez de Quesada in die Hochebene von Kolumbien geführten Expedition, die dort im Jahre 1537 in dem Dorf Sorocotá (in der heutigen Provinz Vélez) verbürgerweise die Kartoffel kennengelernt hat. Die Kunde von diesem ersten Kontakt mit der Kartoffel wurde 1601 in einem Manuskript von Juan de Castellanos festgehalten, das aber erst im 19. Jh. veröffentlicht wurde. Was nicht verhindert, dass Quesada aus europäischer Sicht als der Entdecker der Kartoffel gelten kann.

Francisco López de Gómara aber bleibt das Verdienst vorbehalten, als erster die Existenz der Kartoffel publik gemacht zu haben, und zwar 1552 in seiner „Historia general de las Indias“. In diesem Werk berichtet er, der aber selbst nie in Amerika war, dass die Einheimischen der Colloa Hochebene (Altiplano, Titicacasee) sich von Mais und „papas“ (Kartoffeln) ernähren und „hundert und mehr Jahre alt“ werden. Pedro Cieza de León, ein direkter Augenzeuge, der weite Teile der Anden gegen Ende der 1530er und im Laufe der 1540er Jahre durchquert hatte und dabei des Öfteren auf die Kartoffel gestoßen war, verrät uns in seiner „Chronik von Peru“ (1553), wie die Kartoffel in der Gegend von Quito verwendet wurde: gekocht und dann verspeist, oder durch Gefriertrocknen zu „chuño“ verarbeitet und haltbar gemacht.

## Aus dem Peru nach Europa

Auf ihrem Weg von Südamerika nach Spanien machte die Kartoffel Zwischenstation auf den (spanischen) Kanarischen Inseln. Dies weiß man, weil im November 1567 drei Fässer, die Kartoffeln, Orangen und grüne Zitronen enthielten, von Gran Canaria nach Antwerpen, und im Jahre 1574 zwei Fässer mit Kartoffeln von Teneriffa via Gran Canaria nach Rouen verschifft wurden. Geht man davon aus, dass mindestens fünf Jahre



Kartoffelernte bei den Inkas. Federzeichnung aus dem kurz vor 1610 entstandenen Manuskript des Quechua-Indianers Felipe Guaman Poman de Ayala.

nötig waren, um so viele Kartoffel zu erhalten, dass sie zum Exportartikel werden konnten, so fand die Einbürgerung der Pflanze auf den Kanaren spätestens 1562 statt.

Es sollte nicht lange dauern, bis sie dann auch Spanien selbst erreichte. Der früheste Beleg findet sich in den Büchern des „Hospital de la Sangre“ in Sevilla, das im Jahre 1573 Kartoffeln eingekauft hat. Man nimmt an, dass die Kartoffel

Spanien spätestens 1570 und frühestens 1564/65 erreicht hat, ansonsten der Botaniker Clusius, der das Land 1564 auf der Suche nach neuen Pflanzen bereiste, sie wohl bemerkt hätte.

Dies sind die historisch nachgewiesenen Fakten! Daneben liest man, dass die Kartoffel zwischen 1540 und 1565 nach Spanien gelangt sei, u.a. mit einer Mustersendung indianischer Produkte aus Cuzco an den Hof Philipps II., der im Escorial bei Madrid residierte. Philipp II. habe 1565 sogar mehrere Knollen nach Rom zur medizinischen Behandlung des kranken Papstes Pius IV. geschickt. In den Archiven des Vatikan findet sich keine Spur von diesem Vorgang. Pius IV. ist übrigens im Dezember 1565 verstorben, ...Kartoffel hin oder her!

Aber vielleicht ist die Kartoffel auch ganz einfach von Sevilla aus nach Italien gekommen? Das „Hospital de la Sangre“ soll nämlich den Konvent der unbeschuhten Karmeliter (Convento Los Remedios de los Carmelitas Descalzos) in Sevilla beliebt haben. Und dort habe der Italiener Nicolas Doria gelebt, der, als er Sevilla verließ, die Kartoffel nach Genua mitgenommen habe. Dies behauptet zumindest der Brüsseler Korrespondent der peruanischen Zeitung „El Comercio“ im Mai 2008. Tatsache ist, dass Nicolas Doria im Jahre 1577 in den Karmeliterorden eintrat, 1583 nach Italien gesandt und 1588 Generalvikar des Ordens wurde. Ob der Rest stimmt, bleibt zu beweisen, denn die Historie der Verbreitung der Kartoffel auf dem europäischen Festland strotzt nur so von Irrtümern und unbewiesenen Geschichten.

So war im Mai 1885 in den „Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins des Großherzogthums Luxemburg“ zu lesen, die Kartoffel sei 1492 nach Spanien, 1519 nach Italien, 1585 nach den Niederlanden und im Folgejahr über Italien nach Deutschland gekommen. Da stimmt kaum etwas! An der hieran anknüpfenden Behauptung: „Die ersten Kartoffelpflanzen erhielt Kurfürst Christian I. von Sachsen 1591 vom Landgrafen Wilhelm IV. von Hessen (Kassel)“, dürfte dagegen was dran sein. Seine Kartoffeln hatte der Landgraf eigenem Zeugnis nach aus „Italia“ erhalten.

In einem 1887 veröffentlichten Beitrag zum dreihundertjährigen Kartoffeljubiläum in Preußen-Schlesien erwähnen die „Annalen“ einen Arzt namens Lorenz Scholz, „der im Herbst 1587 in seinem Garten zu Breslau die Kartoffel zuerst“ angebaut habe. Und im Jahre 1600 hätten manche Menschen „die in der Asche gebratenen Knollen wie Trüffel“ gegessen. Danach sei es aber zu einem Rückschlag gekommen und erst 1734 habe man in Schlesien wiederum Kartoffeln angebaut.

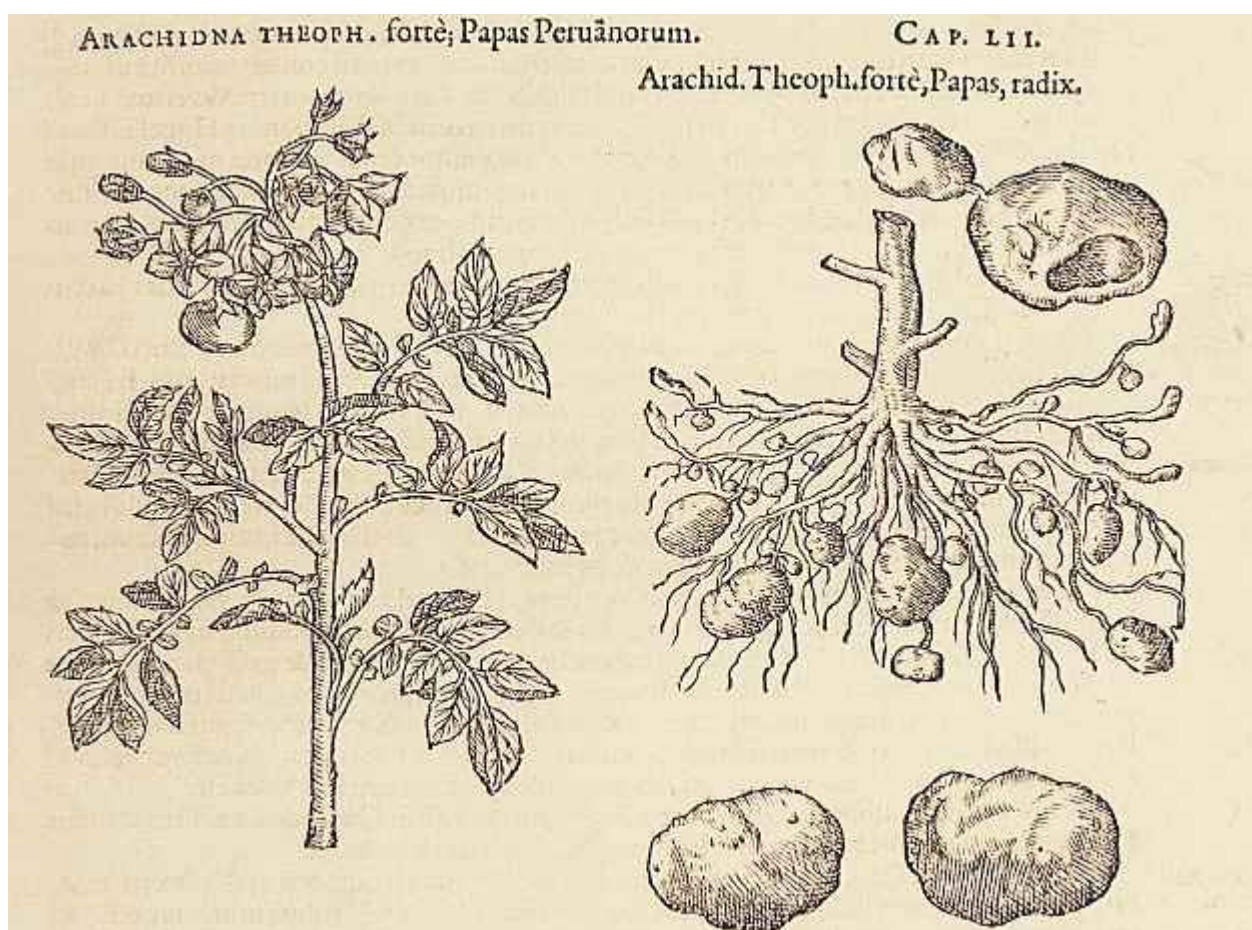
Der Hinweis auf Scholz ist interessant, denn sein Name taucht 1596 in dem „Phytopynax“ des Baseler Botanikers Gaspard Bauhin auf, der in diesem Werk eine der ersten Beschreibungen der Kartoffel geliefert und ihr den botanischen Namen „Solanum tuberosum“ gegeben hat. Bauhin schreibt, er habe von dem berühmten Dr. Laurentius Scholtz (Scholz), in dessen Garten die Kartoffel wachse, [im Jahre 1590] eine Zeichnung dieser Pflanze erhalten, auf welcher aber leider weder die Blüten noch die Knollen dargestellt seien.

Im Jahre 1601 erscheint in Antwerpen das Buch „Rariorum Plantarum Historia“ (Naturgeschichte seltener Pflanzen) von Carolus Clusius (Charles de l'Écluse) mit einer Beschreibung und einer Abbildung der Kartoffel. Clusius ist 1526 in Arras (Frankreich) geboren und 1609 in Leiden, in den Niederlanden, wo er seit 1593 an der Universität Leiden gelehrt hatte, gestorben. Im Januar 1588 hatte er seinen ersten Kontakt mit der Kartoffel, als ihm Philippe de Sivry, der Gouverneur von Mons (Belgien), zwei Knollen als Geschenk zukommen ließ. De Sivry hatte seine Kartoffeln im Vorjahr von einem Freund des päpstlichen Legaten in Belgien unter dem Namen „Tartoufflo“ erhalten. Clusius lebte Anfang 1588 noch in Wien, zog dann aber im Laufe desselben Jahres nach Frankfurt, wo er die Knollen in seinem Garten anpflanzte. Ob die Kartoffel dann wirklich, von dort aus Deutschland eroberte und in die Schweiz sowie nach Frankreich (Franche-Comté, Dauphiné, Vivarais), so wie dies behauptet wurde, vordrang, das ist eine andere Frage. Jedenfalls kann man davon ausgehen, dass es um das Jahr 1600 in den meisten europäischen Ländern Botaniker oder Liebhaber gab, welche die Kartoffel als kostbare Rarität in ihren eigenen Gärten oder jenen ihrer vornehmen und reichen Dienstherrn züchteten.

(Fortsetzung folgt)

➤ Jos. A. Massard

➤ Vollständige Quellenangabe und Anmerkungen: <http://massard.info>



Papas Peruānorum (Kartoffel)

Quelle : Carolus Clusius, Rariorum Plantarum Historia. Antwerpen, 1601



## 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg

## Europa entdeckt die Kartoffel - Teil 2

Auf die britischen Inseln soll die Kartoffel ohne den Umweg über Spanien gelangt sein. Hierzu gibt es viele Geschichten, die immer wieder erzählt wurden und werden, aber keiner historischen Überprüfung standhalten, auch jene nicht, welche der Primärschullehrer François Reisen (1858-1928) im Juli 1900 in der Zeitung „Der Landwirth“, dem Organ des großherzoglichen Ackerbauvereins, als bare Münze verkauft hat:

„Der Mann [...] der, die Kartoffel aus ihrer Wildheit gerissen und der Cultur übergeben, war Franz Drake, ein englischer Admiral.“

„Im [16.] Jahrhundert unternahm dieser einen Kriegszug gegen die Spanier in Südamerika. Aber Franz Drake war nicht nur [ein] tüchtiger Seeheld, sondern auch ein Mann der Wissenschaft, der für die Natur und ihre Erzeugnisse ein offenes Auge hatte. Eines Tages, es war im Jahre 1586, fand er auf der Insel Juan Fernandez die wilde Kartoffelpflanze, deren Knollen sich die dortigen Eingeborenen in gebratenem Zustande wohl schmecken ließen. Drake, der die praktische Brauchbarkeit dieser unscheinbaren Knollen wohl ahnen mochte, schickte einem seiner Freunde aus England eine Probe davon mit dem Bemerkten, diese Frucht wäre von großer Nährkraft und würde vielleicht für Europa ein treffliches Nahrungsmittel abgeben.“

„Der Freund, welcher der Meinung war, dass Drake mit der Frucht die reifen Samenbeeren gemeint habe, ließ diese zur Zeit der Reife in Butter braten, mit Zucker und Zimt bestreuen und einer Anzahl vornehmer Gäste, denen er mit diesem neuen Gericht eine angenehme Überraschung bereiten wollte, mit einer gewissen Feierlichkeit vorsetzen. Doch die Geladenen fanden die Frucht so abscheulich, dass der Gutsbesitzer in seinem Unwissen sogleich den Befehl gab, die Kartoffelpflanzen auszurotten und zu verbrennen.“

„Der Zufall oder vielmehr eine Schickung Gottes wollte jedoch, dass er des anderen Tages bei einem

Spaziergang durch den Garten einer mit dem Kraut ausgerissenen und gebratenen Kartoffeln mit dem Fuße zertrat. Dieser entströmte allsogleich ein gar lieblicher Geruch. Von Neugierde getrieben, hob er die zertretene Knolle auf und aß davon. Jetzt ging ihm ein Licht auf, denn er merkte, dass sein Freund Drake mit der übersandten Frucht nicht die Beeren, sondern die im Boden wachsenden Knollen gemeint [hatte]. Ein zweites Mal ließ er nun dieselbe Gesellschaft zu Tische bitten und von den gekochten Knollen kosten, deren köstlicher Geschmack allseitig Beifall fand. Es braucht wohl kaum hinzugefügt zu werden, dass von dieser Zeit an die Kartoffel im britischen Reiche eine rasche Verbreitung fand.“

An dieser Geschichte stimmt nur, dass Drake die Kartoffel im Chile kennengelernt hatte, und zwar erstmals bei einer Zwischenlandung auf der Insel Mocha im November 1578. Der Rest ist Fiktion. Andere, genauso unhaltbare Geschichten bringen die Einfuhr der Kartoffel mit John Hawkins oder Walter Raleigh in Verbindung. So heißt es 1860 in einem Artikel in den „Annalen des Acker- und Gartenbau-Vereins“: „Nach Irland wurde die Kartoffel im Jahre 1565 durch den Sklavenhändler John Hawkins gebracht, welcher dieselbe als Schiffsprovision in Santa-Fé [Venezuela, d.Verf.] erhalten hatte. Andere bezweifeln diese Nachrichten und behaupten, es seien dies nicht die Kartoffeln, sondern Bataten [Süßkartoffeln, d.Verf.] gewesen. Nach England wurden die Kartoffeln durch den Admiral Walter Raleigh 1584 gebracht, welcher sie aus Virginien einführte“.

Walter Raleigh hat zwar Expeditionen nach Virginien geschickt, ist aber selbst nie bei diesen Unternehmen dabei gewesen! Als Alternative bietet die Legende den Kartographen, Astronomen und Mathematiker Thomas Harriot an, der als junger Mann 1585/86 an einer von Raleigh nach Virginien geschickten Expeditionen teilnahm, und der im Auftrage



Die ältesten Herbarium-Exemplare belegen, dass die ersten in Europa eingeführten Kartoffeln aus der Andengegend stammten und Kurztagpflanzen waren, die ihre Knollen erst spät im Jahr (Oktober-November), wenn schon Frostgefahr bestand, ausbildeten

Photos: Jos. A. Massard

von Raleigh oder von Drake, mit dessen Flotte er zurück kam, Kartoffelknollen aus Virginien nach England eingeführt haben soll. Harriot selbst erwähnte in seinem Reisebericht nur den Tabak, den er bei den Algonquin kennen und schätzen gelernt hatte, aber kein Wort über die Kartoffel. Konnte er auch nicht, denn die Kartoffel war in Virginien nicht einheimisch, und damals dort noch völlig unbekannt!

Historisch belegt ist nur, dass die Kartoffel spätestens 1596 in England angekommen war, denn in dem Jahr erschien in London der Katalog der Pflanzen, welche der Botaniker John Gerard in seinem Garten in Holborn züchtete, und darin kam auch die Kartoffel vor. In seinem im Dezember 1597 publizierten „Herball“ (Kräuterbuch) widmete Gerard ihr sogar ein ganzes Kapitel (mit einer Abbildung). Was Irland anbelangt, wo man vor allem in der Gegend von Cork daran festhält, die Kartoffel verdanke man Walter Raleigh, gibt es noch die Theorie, die besagt, bei der Plünderung der an der Küste der grünen Insel gestrandeten Wracks der von Drake 1588 besiegten spanischen Armada seien auch zur Verpflegung der Mannschaft mitgeführte Kartoffeln erbeutet worden. Tatsächlich scheint die Kartoffel zwischen 1586 und 1588 in Irland angekommen zu sein. Ihr Anbau ist ab 1606 nachgewiesen, und noch vor dem Ende des 17. Jahrhunderts hatte sie sich zum Grundnahrungsmittel der Iren entwickelt.

Einen der ersten Hinweise auf die kulinarische Verwendung der Kartoffel in England liefert eine Proviantsliste aus dem Haushalt eines Adligen aus dem Jahre 1605. Englische Karthäuser, die sich 1626 in Nieuwpoort (Belgien) niederließen, sollen die Kartoffel nach Flandern mitgebracht haben, wo sie um 1670 bereits in der Region von Diksmuide als Feldfrucht angebaut wurde.

### Eine gemeinsame Stammform

Im Oktober 1865 brachte das „Luxemburger Wort“ einen längeren Fortsetzungsartikel über die Kartoffel, in dem eingangs die Frage nach ihrem „Vaterland“ gestellt wurde. Dass sie aus Amerika stamme, lautete die Antwort, woher genau, das sei umstritten. „Der eine nennt Peru, der andere Chili oder Montevideo, wieder andere Mexiko oder Virginien“. Der Grund für diese unterschiedlichen Angaben liege darin, dass es ungefähr 18 Arten von Kartoffelpflanzen gebe, die alle fiederpaltige Blätter wie die unsrige hätten und unter der Erde Knollen trügen. „Diese Arten“, fuhr der Artikel fort, „wurden häufig mit einander verwechselt und aus Versehen oder Unkenntniß für das Stammgewächs der bei uns gezogenen Kartoffel angesehen. Indessen hat schon der berühmte Reisende, Alex. v. Humboldt, dargethan, dass sie nicht in Peru wild wächst und dass sie nach Mexiko erst seit der Ankunft der Europäer gekommen sei. Dagegen versichert uns Claude Gay, der eine Geschichte Chilis geschrieben hat, dass er die wilde Kartoffel nicht allein in den unwirthbarsten und entlegenen Bergen der Insel Juan Fernandez zwischen Felsennischen gefunden habe, sondern dass sie auch auf einem der Malvareo-Cordillera nah gelegenen Berge, Ponnis, in solcher Menge wild angetroffen werde, dass Indianer wie Soldaten sich ihren Vorrath dort herzuholen pflegen.“

Soweit der Wissensstand Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Wissenschaft des 20. Jahrhunderts hat da eindeutigere Antworten geliefert, welche durch neuere Untersuchungen noch verfeinert wurden.

Die ältesten Herbarium-Exemplare belegen, dass die ersten in Europa eingeführten Kartoffeln aus der

Andengegend stammten und Kurztagpflanzen waren, die ihre Knollen erst spät im Jahr (Oktober-November), wenn schon Frostgefahr bestand, ausbildeten. Dies erklärt, dass die ersten Anbaugelände in südlicheren Gefilden (Spanien, Italien) lagen. Erst viel später wurden aus Chile Kartoffelsorten importiert, die zu den Langtagpflanzen zählten, und besser an die allgemeinen europäischen Klimabedingungen angepasst waren.

Neueste molekularbiologische Untersuchungen haben gezeigt, dass die heute auf den Kanaren gezüchteten Kartoffeln sowohl genetisches Material des Anden- als auch des Chiletypus enthalten. Die Forscher schließen daraus, dass es keine einmalige Einfuhr von Kartoffeln gab, sondern eine multiple, und dass chilenische Kultivare der Kartoffel bereits vor dem Auftreten der Kartoffelfäule in den 1840er Jahren in Europa eingebürgert worden sind und nicht erst danach, wie bisher angenommen (Ríos et al. 2007).

Weitere Forschungsergebnisse, die auf der DNA-Analyse von altem Herbarium-Material beruhen, bestätigen diese doppelte geographische Herkunft der europäischen Kartoffeln. Die ersten in Europa eingeführten Sorten stammten samt und sonders aus den Anden. Chile-Kartoffeln tauchten erstmals um 1811 in Europa auf (Ames & Spooner 2008). Beide Gruppen gehen aber auf eine gemeinsame Stammform zurück, deren ursprüngliche Heimat in den Anden des südlichen Peru lag. Die domestizierten Kartoffelrassen haben also, wie der Fachmann sagt, einen monophyletischen Ursprung (Spooner et al. 2005).

(Fortsetzung folgt)

➤ Jos. A. Massard

➤ Literaturhinweise (vollständige Quellenangabe und Anmerkungen: <http://massard.info>)

Ames, M. & D.M. Spooner (2008): DNA from herbarium specimens settles a controversy about origins of the European potato. *American Journal of Botany*, 95(2): 252-257. / Hawkes, J. G. & J. Francisco-Ortega (1992): The potato in Spain during the late 16th century. *Economic Botany*, 46: 86-97. / Hawkes, J. G. & J. Francisco-Ortega (1993): The early history of the potato in Europe. *Euphytica*, 70: 1-7. / Haslinger, I. (2007): Es möge Erdäpfel regnen. Eine Kulturgeschichte der Kartoffel mit 170 Rezepten. Wien, Mandelbaum-Verlag, 179 S. / Henseler, K. (2007): Der Einfluß der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen, oder eine kurzweilige Geschichte unserer Knolle in vier Furchen und etlichen Kapiteln. <http://www.kartoffel-geschichte.de/index.html> / Lauer, D. (2001): Rund um die Kartoffel. 2. Aufl. Kell am See, 48 S. / Reader, J. (2008): Propitious esculent: the potato in world history. London, 320 p. / Ríos, D. et al. (2007): What is the origin of the European potato? Evidence from Canary Island landraces. *Crop Science*, 47: 1271-1280. / Rothacker, D. (1992): Kulturpflanzen aus Amerika erobern Europa: Zur Geschichte und Bedeutung der Kartoffel in Europa. *Kataloge des OÖ. Landesmuseums N.F.* 61: 213-251. / Salaman, R.N. (1989): The history and social influence of the potato. Cambridge, XLIV-685 S. / Spooner, D.M. et al. (2005): A single domestication for potato based on multilocus amplified fragment length polymorphism genotyping. *PNAS*, 102 (41): 14694-14699. / Zuckerman, L. (1999): The potato: from the Andes in the sixteenth century to fish and chips, the story of how a vegetable changed history. London, Macmillan, XV-304 S.



Kartoffeln auf dem Markt von Arequipa (Peru)



## 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg

## Europa entdeckt die Kartoffel - Teil 3

Anfangs begegnete man der Kartoffel vielerorts in Europa mit Misstrauen. Ab dem frühen 17. Jahrhundert stand sie sogar im Verdacht, Lepra zu verursachen. Denn ihre unregelmäßigen Knollen mit ihren Protuberanzen erinnerten an leprös deformierte Hände und Füße, laut der damals populären Signaturlehre ein deutlicher Hinweis auf ihre unheilvolle Wirkung.

Später verbesserte sich allerdings das Image der Kartoffel, auch im medizinischen Bereich, wie dies durch folgendes Zitat aus der „Encyclopädie der Volksmedizin“ von Georg Friedrich Most aus dem Jahre 1843 belegt wird: „Die so unschätzbaren Knollen des *Solanum tuberosum* Linn., welche alljährlich Tausende von Menschen vor dem schrecklichen Hungertode schützen (ich erinnere nur an Irland), sind auch als Haus- und Volksmittel sehr nützlich: äusserlich gerieben und roh, kalt aufgelegt gegen Verbrennung; zur Beförderung der Eiterung ist der warme Kartoffelbrei besser als der von Hafergrütze, und der tägliche Genuss von rohen geschabten Kartoffeln wird als Schutzmittel vor dem Scharbock [Skorbut, d.Verf.] auf Seereisen gepriesen. Eine einfache Suppe von geriebenen Kartoffeln, Milch und Wasser, mit etwas Petersilie oder Körbel [Kerbel, d. Verf.], so wie auch die gestampften Kartoffeln als Brei bekommen bei Durchfällen und Ruhr auch Personen mit schwachem Magen besser als viele andere Nahrungsmittel. - Hysterische, hypochondrische, an Flatulenz und habituelle Verstopfung des Leibes leidende Personen können zuweilen nur dann des Nachts gut schlafen, wenn sie den Magen des Abends gehörig mit Pellkartoffeln und gesalzenem Hering [...] angefüllt und kurz vor dem Schlafengehen den sich einstellenden Durst mit einer hinreichenden Menge frischen, weichen und kalten Wassers gestillt haben. [...] Der tägliche Genuss von einer grossen Schüssel voll ganzer, gut gekochter Kartoffeln wird noch als ein neues, wirksames Mittel gegen Bauchwassersucht gelobt.“

Eine ähnlich positive Meinung von der Kartoffel hatte der luxemburgische Arzt Dr. Ernest Feltgen (1867-1950), der in seinem Buch



Dr. Ernest Feltgen (1867-1950), Arzt in Luxemburg, Arzt-Direktor des Mondorfer Thermalbads von 1907-1918, Naturwissenschaftler. Behandelt die Kartoffel in seinem Buche über die einheimischen Heilpflanzen

Quelle: Bull. Soc. Nat. luxemb., 55 (1950): 183

„Die einheimischen Heilpflanzen“ (1903) hierzu schrieb: „Die an Stärkemehl reichen Knollen sind als Nahrungsmittel von dem grössten Werth; sie liefern auch den Kartoffelalkohol und das Dextrin. Aus dem Kraute und den Früchten gewinnt man einen betäubenden Auszug, welcher bei Husten, Athmungsnoth und rheumatischen Leiden Verwendung findet. In allen Theilen der Kartoffelpflanze, besonders jedoch in den Beeren, ist das gefährliche ‚Solaniin‘ enthalten, welches, in Salzsäure eingeweicht, Solanin liefert. Auch die zu jungen Knollen, welche grüngelbte Stellen aufweisen, enthalten von dieser Substanz, wesshalb (sic) man solche Knollen nicht geniessen darf.“

„Das oben erwähnte Stärkemehl, féculé de pomme de terre, dient zur Herstellung von Umschlägen, welche jedoch rasch trocknen. Auf Brandwunden legt man vorthelhaft frische mit dem Reibeisen (Rapp) geschabte Kartoffeln oder die zerquetschten Blätter. Die rohen Knollen sollen bei Skorbut günstig wirken.“

Weniger von der Kartoffel erbaut zeigte sich Edmond J. Klein, der Professor aus Diekirch, der 1897 in seiner „Flora der Heimat“ die Knollen der Kartoffel als „minderwertiges Nahrungsmittel“ verunglimpft, aus denen ein „schädlicher Branntwein“ destilliert werde. Gut dass, Jean Port aus Arlon, der Betreiber einer „Bratkartoffelbude“, mit welcher er 35 Jahre lang, bis zu seinem Tode im Jahre 1908, ununterbrochen auf der Schobermesse in Luxemburg vertreten war, nichts von Kleins geschäftsschädigendem Urteil über die Kartoffel wusste! Sein „Etablissement“ war nämlich nicht nur für seinen Komfort, sondern auch für die Qualität seiner Kartoffeln bekannt. „Die Ausstattung dieses Etablissements“, hiess es im „Luxemburger Wort“, „ist im Gegensatz zu manch anderen, wo nicht einmal ein hölzerner Fußboden ist, eine höchst komfortable zu nennen, und das Gebotene - nun man mag es probieren und die Wiederkehr wird nicht schwer werden“. Interessant zu wissen wäre, ob hier wirklich Bratkartoffeln verkauft wurden oder doch eher schon Fritten, und ob wir es hier somit mit der ersten Frittenbude in Luxemburg zu tun haben, wie Norbert Etringer dies vermutet hat? „Fried potatoes“ sind in den 1860er Jahren in England aufgetaucht, wo sie sich schnell, mit Fisch kombiniert, als „fish and chips“ zu einer Art Nationalgericht entwickelten. Die Ehre, die Fritten, die „pommes frites“, erfunden zu haben, beanspruchen allerdings unsere belgischen Nachbarn, auch wenn die Franzosen ihnen dies streitig machen und die Amerikaner die Fritten „French fries“ getauft haben.



Erdkastanie (*Bunium bulbocastanum*)

Quelle: John Gerard, The Herbal or Generall Historie of Plantes, 1587

## Das älteste Kartoffelrezept?

Im Jahre 1581 gab Meister Marx Rumpolt, der Koch des Mainzer Erzbischofs Wolfgang von Dalberg, „Ein New Kochbuch“ mit u.a. folgendem Rezept heraus, das als das älteste Kartoffelrezept angesehen wird: „Erdteppfel. Schel und schneid sie klein / quell sie in Wasser / unnd druck es wol auß durch ein Härin Tuch [Haartuch, Tuch aus Tierhaaren, d.Verf.] / hack sie klein / und röst sie in Speck / der klein geschnitten ist / nim[m] ein wenig Milch darunter / und laß darmit sieden / so wirt es gut und wolgeschmack.“

Aber sind die dort erwähnten „Erdteppfel“ (Erdäpfel) wirklich Kartoffeln, wie man dies überall liest? A priori kann man dies nicht ausschließen. So wie Kartoffeln von den Kanarischen Inseln nach Antwerpen und Rouen verschickt und dort aufgegessen worden sind, hätte ja auch eine Sendung von den Kanaren oder aus Spanien nach Mainz gelangen können. Was mich stört, ist die Bezeichnung „Erdäpfel“, die gebraucht wird zu einem Zeitpunkt, wo die Kartoffel nur als „papa“ (Lateinamerika) oder „patata“ (Spanien) bzw. „tartuffo“ oder „tartuffolo“ (ab 1584 in Italien belegt) bekannt war. Aus „tartuffolo“ wurde übrigens „cartoufle“, ein französischer Neologismus, der im Jahre 1600 im „Théâtre d'Agriculture“ von Olivier de Serres auftaucht, und sich im deutschen Sprachraum zur „Kartoffel“ entwickelte.

In dem Begleitschreiben, das Wilhelm IV. von Hessen 1591 seiner Kartoffelsendung an Christian von Sachsen beigelegt hatte (siehe oben), wurde der Name „Taratouphli“ gebraucht und eine Kochanweisung für die Knollen gegeben: „Dießelbigen wenn sie gekocht werden, seindt sie

gar anmuthig zu essen. Man muss sie aber erstlich in Wasser uffsieden laßenn, so gehen die oberen Schalenn ab. Dar nach thutt man die bruhe davonn [gießt man die Brühe ab] und sendt [siedet] sie in Butter vollends gar.“

Das klingt aber ganz anders als bei Rumpolt! Der Name „Erdäpfel“ war in Deutschland seit dem Mittelalter, also lange vor der Ankunft der Kartoffel, geläufig: „erdaphel“ (11. Jh.), „ertaffel“ oder „hertapfel“ (12. Jh.), „erdappel“ (14. Jh.), und bezeichnete an erster Stelle das Alpenveilchen (*Cyclamen*), dessen unterirdische Knolle in der Heilkunde verwendet wurde. Der große Botaniker Leonhart Fuchs, der in seinem „Kräuterbuch“ (1543) das Alpenveilchen „Schweinbrot“ nennt, betont, dass es auch noch „Erdturtz“ oder „Erdtapffel“ genannt wird. Der Begriff Erdäpfel wurde aber auch für andere Pflanzen mit unterirdischen Knollen gebraucht. Erst im 17. Jh. wurde der Name per Analogie zuerst auf den Topinambur und dann auf die Kartoffel übertragen.

Überraschenderweise wurde „Erdäpfel“ auch für die Melone und ihre Verwandten gebraucht, mit ihrem „auf der Erde wachsenden Apfel“, im Gegensatz zum „Baumapfel“, dem eigentlichen Apfel.

Was Rumpolt nun wirklich seinem Dienstherrn aufgetischt hat, ist schwer zu sagen, jedenfalls können es keine Kartoffeln gewesen sein, auch keine Topinamburen, denn die sollten erst um 1600 aus Nordamerika nach Europa gelangen. Es kann sich auch nicht um die mittel- und südamerikanische Süßkartoffel, die „batata“, ein Windengewächs, welchem die Kartoffel den Namen „patate“ bzw. „potato“ verdankt, gehandelt haben, denn sie war zwar bereits Ende des 15. Jahrhunderts von Kolumbus aus Haiti nach Europa gebracht worden, wurde aber nie „Erdäpfel“ genannt. Das Alpenveilchen, dessen Knolle kaum gegessen wurde, kommt wohl auch nicht in Frage.

In Bockenau, im Raume Bad Kreuznach, nicht allzu weit von Mainz entfernt, kennt man die Bezeichnung „Ärdäbbel“ (Erdäpfel) für die Knollen der Erdkastanie (*Bunium bulbocastanum*), ein auf den Äckern und Feldern vorkommendes Doldengewächs, das man z.B. in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg antrifft, aber auch im Elsass, und in Luxemburg, wo die Erdkastanie unseren Vorfahren als „Äerdnoss“ oder „Akernoss“ bekannt war. Ihre bis zu 4 cm dicken unterirdischen Knollen sind essbar und wurden da und dort (besonders von Kindern, heißt es), wie Kastanien geröstet oder wie Kartoffeln gekocht, gegessen. Sie sollen vorzüglich schmecken! „The Dutch [im Sinne von „deutschsprachig“, d.Verf.] people do use to eat them boiled and buttered“, bemerkt John Gerard in seinem „Herball“ (1597). In früheren Zeiten wurde die Pflanze häufig angebaut, und so um 1560

kam sie nach Conrad Gesner (1516-1565) in deutschen Gärten vor. Könnte das ein Kandidat für Rumpolts rätselhafte „Erdteppfel“ sein?

Die Erdkastanie kommt in der Kurfürstlichen Pfalz, insbesondere bei der Stadt Odenheim (etwa 12 km von Bockenau entfernt) vor, verriet uns Jakob Theodor alias Tabernaemontanus in seinem Kräuterbuch aus dem Jahre 1588, in dem er auch auf die kulinarische Verwendung der Pflanze eingeht: „Die Erdcastanien werden von dem Bauersvolck rohe gessen / sie seindt aber anmütiger / so man sie in der Aeschen bratet und mit Salt isset / oder aber sonst kochet. So man die Wurtzeln scheelet / damach inn einer Fleischbrühen seudet mit ein wenig gestossenem Pfeffer / zu einem kurzen Brühlein / ist es ein anmütige und liebliche gesunde Speiß / dann sie nehret den Leib wol / und bringt Lust zu ehelichen Wercken.“

Letztere aphrodisiakische Wirkung wurde übrigens vielen Pflanzen mit Knollen (Ähnlichkeit mit Hoden!, Signaturlehre!), z.B. verschiedenen einheimischen Orchideenarten oder, banaler und bekannter, Sellerie, aber auch der Süßkartoffel zugeschrieben. Diese Vorstellung wurde logischerweise auch auf die Kartoffel übertragen. Es besteht übrigens kein Zusammenhang zwischen dieser angeblich die Libido steigenden Eigenschaft der Kartoffel und dem heutzutage eher spaßeshalber gebrauchten luxemburgischen Kartoffelnamen „Buppen“ oder „Bippercher“. Desto mehr, dass unsere deutschen Nachbarn auch „Bubben“, „Bubbelcher“ oder „Bibbercher“ verspeisen (St. Wendel, Ottweiler, Merzig, Saarburg, Trier, Bitburg, Wittlich). Die Sprachforscher ordnen diese mundartlichen Bezeichnungen der Kindersprache zu. Also: „Honni soit qui mal y pense!“

» Jos. A. Massard

(Fortsetzung folgt. Kommende Woche: „Grundbirne, Grompir, Gromper: Die Kartoffel erobert Luxemburg“)

Literaturhinweise (vollständige Quellenangabe und Anmerkungen: <http://massard.info>): Blum, M. (1898): Dominik Constantin München's Versuch einer kurz gefaßten Statistisch-Bürgerlichen Geschichte des Herzogtums Lützelburg. Zum Gebrauche der in Lützelburg studierenden Jugend. - Luxemburg, P. Worré-Mertens, XVII-463 S. / Kalbersch, J. (1854): Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke, oder Wein und Branntwein im Mittelalter und in unserer Zeit. - Diekirch, J.A. Schröll, 1. Theil: Der Wein, 240 S. ; 2. Theil: Der Branntwein, 491 S. / Nilles, N. (1856): Cholera, Kartoffelkrankheit, Dürre, Überschwemmung, Hagelschlag, Erdbeben und Krieg, Theuerung und Noth. Versuch einer gemeinfaßlichen christlichen Erörterung über das Wesen und die Ursachen der großen Plagen der Gegenwart, sowie über die Mittel dagegen von Dr. N. Nilles, Pfarrer zu Tüntingen. - Würzburg, Verlag der VIII'schen Buch und Kunsthandlung, VIII-106 S. / Massard, J.A. (2000): Le Doryphore et le Grand-Duché de Luxembourg (esquisse historique). - Archives de l'Institut grand-ducal de Luxembourg, Section des sciences naturelles, physiques et mathématiques, NS 43: 175-217. / Schöber-Butin, B. (2001): Die Kraut- und Braunfäule der Kartoffel und ihr Erreger *Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary. - Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft Berlin-Dahlem, 384: 1-64. / Semal, J. (1995): L'épopée du mildiou de la pomme de terre (1845-1995). Cahiers Agricultures, 4: 287-298.



## 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg (II)

# Grundbirne, Grompir, Gromper: die Kartoffel erobert Luxemburg - Teil 1

Auf die Frage, wie und wann die Kartoffel nach Luxemburg gekommen sei, so erhält man sehr unterschiedliche Antworten. In der „Naturgeschichte der Heimat“ (Luxemburg, 1940) heißt es: „Bei uns wurde die Kartoffel unter Karl VI. gegen das Jahr 1738 eingeführt; auch Maria Theresia ließ 1746 Saatgut unter die Landwirte verteilen. Aber erst Jahrzehnte später wurde sie als Feldfrucht angebaut.“ In einem „Warte“-Beitrag aus dem Jahre 2002 erzählt Fernand Lorang, Lehrer i.R., Jahrgang 1924, folgende Version dieser Geschichte: „Bei eis am Lëtzebuerger Land gouf d’Gromper géint 1720 ënner dem Habsburger Käser Charel VI. agefouert, awer domat war se laang net an allen Dierfer geplanz. Réckstänneg Bauren hu sech virun dërgéint gewiert, a rischt ënner der gudder Käserin Maria-Theresia vun Eisträich, déi gratis an hire Länner Grompere verdeele gelooss huet, konnten dem Vollek seng Viruerteler gebracht ginn. All Stot krut en halwe Sieschter, an de Gemengebuet stoung sonndes no der Houmass bei der Kierch, fir de Leit ze soen, wou a wéini si der Käserin hir nei Planz an de Buedem bréngen sollten.“

Vor Maria Theresia, habe bereits der Baron von Erpeldingen im Jahre 1740 Kartoffeln an seine Bauern verteilt, verrät uns der Journalist Nic Jakob im Jahre 1981 in einem Revue-Artikel. Herr von Erpeldingen war damals Charles Antoine du Prel (1692-1762). Historisch falsch ist die Behauptung von Gregor Spedener, zur Zeit von Kaiser Karl V. unternommene Versuche, die Kartoffel bei uns einzuführen, seien damals gescheitert (Ephemeriden, 1932). Besagter Karl V., der ja auch Herzog von Luxemburg war, starb 1558, zu einem Zeitpunkt, wo die Kartoffel noch nicht einmal die Kanaren, geschweige denn Luxemburg, erreicht hatte. Ey Friedrich hat diesen Anachronismus in eins seiner „Kalennerblätter“ einfließen lassen. Oder war etwa, wie oben, Karl VI. gemeint?

## Der frühere Gouverneur als Historiker

Die erste seriöse Analyse über die Einführung der Kartoffel in unser Land lieferte der Artikel „Notice sur les pommes de terre et sur l’époque de leur introduction dans le pays de Luxembourg et les Ardennes wallonnes“. Er wurde 1852 veröffentlicht und stammte aus der Feder von Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine, dem früheren Gouverneur des Großherzogtums.

Théodore de la Fontaine, der als guter Kenner der vaterländischen Geschichte galt, will sich nicht für die Sache mit der Maria Theresia und den gratis verteilten Kartoffeln verbürgen: „J’ai maintes fois entendu raconter que par ordre de Marie-Thérèse, et pour en répandre la culture, des pommes de terre, importées d’Allemagne en grandes quantités, avaient été gratuitement distribuées aux cultivateurs les jours de dimanche à la porte des églises paroissiales, à l’issue du service divin. Je ne puis me rendre garant de la vérité de ce fait qui, s’il n’est pas exact, donne une preuve nouvelle

de la piété de nos pères qui, après Dieu, rapportaient à une souveraine adorée toutes les causes de bien-être qui leur survenaient.“ Sicher sei aber, dass die Kartoffel 1746 bereits an vielen Orten im Herzogtum kultiviert wurde, und damals selbst in den Ardennen längst nicht mehr nur in den Gärten, wie das anfangs überall der Fall gewesen war, sondern auch bereits auf den Feldern anzutreffen war. Seiner Ansicht nach gehe die Einführung der Kartoffel in Luxemburg auf den Anfang des 18. Jahrhunderts zurück. Die Analyse einiger um den Kartoffelzehnten geführten Prozesse lässt die Fontaine schätzen, dies sei so um 1720 geschehen.

Bei diesen Prozessen ging es um Folgendes: Die Bauern unterlagen dem Zehnten (frz.: la dîme), und mussten demgemäß den zehnten Teil ihrer Produktion, jede 10. Garbe Getreide, zum Beispiel, an den Zehnter abgeben. Diese Zehntabgaben lagen seit Jahrhunderten „verbrieft und unangefochten fest“, lesen wir in den „Altluxemburger Denkwürdigkeiten“ von Jos. Hess (1960). Schwierigkeiten gab es, als Anfang des 16. Jahrhunderts infolge der Entdeckungsfahrten immer mehr bisher unbekannte Pflanzen auftauchten.



Autor Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine (1787-1871) Quelle: La chambre des députés. Luxembourg 1994, S. 192.

Kaiser Karl V. schaffte mit zwei Ordonanzen, die eine von 1520, die andere aus dem Jahre 1530, Klarheit: die neuen Pflanzen seien zehntpflichtig; der Zehnte dürfe nur dann nicht erhoben werden, wenn er während vierzig Jahren nicht von der neuen Pflanze gefordert worden sei. Was die Provinz Luxemburg anbelangte, wurde Ende 1754 beschlossen, dass diese Bestimmungen auch auf die Kartoffel anzuwenden seien.

## Topinambure und Grundbirne

In der „Zeittafel zur Geschichte der Luxemburger Pfarreien“ von Arthur Schon taucht für das Jahr 1743 eine interessante Notiz auf: am 24. Oktober beklagt sich Collignon, der Pfarrer von Steinsel, dass seine Pfarrkinder aus Kopstal sich dieses Jahr geweigert hätten, die „dîme des topinambours“ zu zahlen. Dies war der Auftakt für eine langwierige Gerichtsache, welche zwar zu Ungunsten der Kopstaler ausging, die aber stur blieben und trotzdem keinen Zehnten zahlten, weder an Collignon, noch an seinen Mitzehnter, die Maximinerabtei aus Trier.



Topinamburen (rundlich, ca. 5-7 cm) und Süßkartoffeln (spindelförmig, ca. 15 cm). Diabetikern dienen die Topinamburen als Kartoffelersatz, da sie keine Stärke, sondern Inulin enthalten. Süßkartoffeln enthalten Zucker und Stärke

Der Name „topinambour“ wurde ursprünglich für die um das Jahr 1600 aus Nordamerika eingeführte Knollenpflanze benutzt, welche gegen Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhundert im Elsass und in Lothringen unter dem Namen „pomme de terre“ angepflanzt wurde, und mit der auch aus Nordamerika stammenden Sonnenblume verwandt ist. Ihr wissenschaftlicher Name ist „Helianthus tuberosus“. In Wallonien wurde sie auf Grund ihrer Herkunft „canada“ genannt, eine Abkürzung für „truffe du Canada“ (wegen der truffelähnlichen Knolle) oder „artichaut du Canada“ (wegen des artichockenähnlichen Geschmacks der gekochten Knolle).

Wurde früher behauptet, die Kartoffel sei im Elsass bereits 1623 vorhanden gewesen, so weiß man heute, dass es sich hierbei um den Topinambur gehandelt hat, genauso wie in der Pfalz, wo letzterer um 1660 auf dem freien Feld angebaut wurde.

Nach Luxemburg gelangte der Topinambur anfangs des 18. Jahrhunderts. In der „Flore du Grand-Duché de Luxembourg“ (1875) des Ettelbrücker Apothekers Jean Henri Guillaume Krombach und in der „Flora der Heimat“ (1897) von Edmond J. Klein wird dieses Gewächs als „russisch Gromper“, russische Kartoffel, bezeichnet. Diesen und ähnliche Namen kennt man auch andernorts im deutschen Sprachgebiet: „russische Erpel“ (Erdäpfel) (stellenweise am Niederrhein) und „russische Bodenbirn“ (im Bayerischen Schwaben). Hier scheint „russisch“ nicht primär in seiner geographischen Bedeutung, sondern eher im Sinne von minderwertig gebraucht zu werden, so wie dies in Baden durch Hinzufügen von „Ross“ geschehen war: Rosserdäpfel, Rossherddäpfel, Rossepfel, Rosskartoffel, Rossgrombiere, oder in Niederösterreich mit der Bezeichnung „Judenerdäpfel“.

Als sich später die Kartoffel, ein Nachtschattengewächs mit total verschiedenem Wuchs und Blüten, zum Topinambur hinzugesellte und ihn zu verdrängen begann, hat man bei uns die Namen der beiden Neophyten zunehmend verwechselt, vor

allem auf Verwaltungsebene, während das Volk durchwegs noch zwischen „topinambour“ (Helianthus) einerseits und „poire de terre“, „Grundbirne“, „crompire“ (Kartoffel) andererseits, zu unterscheiden wusste, zumindest am Anfang. Später wurde aus der Kartoffel ja bekanntlich auch ein „Erdäpfel“, „aardappel“ oder „pomme de terre“. So erklärt es sich, dass ein Advokat aus Brüssel in Laufe eines Prozesses vor dem Hohen Gericht von Durbuy (Herzogtum Luxemburg) im Jahre 1764 folgende haarsträubende Behauptung aufstellen konnte: „il est universellement connu que les patates, les topinambours, les crompires, les canadas, les pommes et les poires de terre sont des synonymes (sic)“.

Bei den Kopstaler „topinambours“ hat es sich mit großer Wahrscheinlichkeit um Kartoffeln gehandelt, denn im Laufe der gerichtlichen Prozeduren war im Dezember 1745 ausdrücklich von dem „Grundbirnzehnt“, dem Kartoffelzehnt also, den die Kopstaler nicht leisten wollten, die Rede.

Grundbirnen (poires de terre) sind im Jahre 1740 in den Erpeldinger Schlossschriften anzutreffen, wo der schon erwähnte Baron du Prel, wie hier präzisiert wird, einem Bauern, später mehreren, Grundbirnen „mitgeteilt“ hatte. Für dies edle Gabe hatte zumindest der erstgenannte Bauer einen Tag im Schlosse arbeiten müssen.

## Zahlreiche Kartoffelzehntprozesse

Am 25. November 1745 klagten der Pfarrer und sämtliche Mitzehnterherren von Linster, die fünf Dörfer der Pfarrei, nämlich Junglinster, Altlinster, Burglinster, Godbringen und Gonderingen hätten „zeithero“ einigen Jahren angefangen, nicht allein in ihren Gärten, sondern auch auf ihren Feldern Grundbirnen zu pflanzen, weigerten sich aber, den Zehnten davon zu entrichten. Mit „Grundbirne“ ist hier sonder Zweifel die Kartoffel gemeint. In der Folgezeit sollte es wegen des Kartoffelzehnten zu zahl-

reichen weiteren Prozessen kommen, die im einzelnen bei Arthur Schon (1954/57) und Henri Rinnen (1960) aufgelistet und von Jos. Hess (1960) zusammengefasst wurden: „Ab 1750 prozessieren folgende Dörfer deretwegen: Burscheid, Heiderscheid, Bofferdingen, Redingen, Oberwampach, Feulen, Rindschleiden, Schlinndermanderscheid, Wähl; die Dörfer der Herrschaft Wiltz; Hemstal, Bögen und Wintger-Winkringen, Bondorf usw. Meist strengen die Dörfler den Prozess an, ein Beweis, dass sie sich stark fühlten und auch Geld zur Prozessführung hatten.“ In diesen Prozessen ging es für die Bauern darum, durch Aussage von hochbetagten Zeugen, nachzuweisen, dass seit mehr als vierzig Jahren kein Zehnt auf den Kartoffeln erhoben worden, und somit jedweder Anspruch des Zehnter verjährt sei.

„Andere Bauern“, schreibt Hess, „wehrt sich zwar nicht direkt gegen den Kartoffelzehnten, ließen sich aber eine sehr spezielle Art der Leistung dieser ungeliebten Abgabe einfallen. Die gewitzigten Bauern halten sich, dem Herrn zum Verdross, an den buchstäblichen Wortlaut der Verfügungen. So klagt Pfarrer Hunck in Oberwampach am 8. November 1754, ein Einwohner hebe die Frucht mit dem Pflug aus und lasse die zehnte Furche in der Erde, ‚sagend da seie der zehnd‘.“ „Die Zeugenaussagen in den Zehntprozessen sind zwar mit etwas Vorsicht zu genießen“, heißt es abschließend bei Hess, „geben aber trotzdem wertvolle Hinweise auf den Zeitpunkt des ersten Anbaus der Kartoffel in den jeweiligen Ortschaften. Am interessantesten dürfte hier der Zehntprozess der Jesuitenuntertanen von Bögen und Wintger sein, wo ein 77-jähriger Zeuge unterm Datum vom 7. Februar 1764 folgende Aussage macht: ‚Im kalten Winter 1709 habe man in Knaphoscheid angefangen, Grundbirnen im Garten und dann auch in den Feldern anzupflanzen; 1718 habe er in Bögen ein halb Morgen im Feld gepflanzt gesehen‘.“

(Fortsetzung folgt)

» Jos. A. Massard

Literaturhinweise (vollständige Quellenangabe und Anmerkungen: <http://massard.info>): Flammang, J. (1986/87): Der Erdäpfelpfarrer von Prinzenborn: ein Luxemburger Priester führte in Niederösterreich die Kartoffel ein. Letzburger Bauere-Kalenner, Jg. 38(1986): 185-193; Jg. 39(1987): 238-239. / Fontaine, G.T.I. de la (1852): Notice sur les pommes de terre et sur l’époque de leur introduction dans le pays de Luxembourg et les Ardennes wallonnes. Publications de la Société archéologique du G.-D. de Luxembourg, 7: 189-196. / Hess, J. (1960): Altluxemburger Denkwürdigkeiten. Luxembourg, 389 S. / Jakob, N. (1981): Vom Inkagemüse zum Eislécker Eintopf. Revue, Jg. 36, Nr. 20: 26-31. / Piroton, F. (1976): La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle. Liège, Editions du Musée wallon, 87 S. / Rinnen, H. (1969): Gromper „Solanum tuberosum“. An der Ucht, Jg. 23: 187-191. / Schmitt, H. (2003): Drei Jahrhunderte Kartoffelanbau in der Eifel. Heimatkalender Landkreis Bitburg-Prüm 2004: 44-52. / Schon, Arthur (1954/57): Zeittafel zur Geschichte der Luxemburger Pfarreien von 1500-1800. Esch/Alzette: 1-516, V.1-V.166. / Vandenbroeke, C. (1971): Cultivation and consumption of the potato in the 17th and 18th century. Acta Historiae Neerlandica, 5: 15-39.



## Am Sonntag im CAPE

### Haydns Entdeckung

Das CAPE präsentiert am Sonntag, den 1. Februar um 17 Uhr, einen Kammermusikabend voller Überraschungen! Das 1996 gegründete *casalQuartett* wurde von Mitgliedern des Amadeus- und Alban-Berg-Quartetts ausgebildet und zählt mittlerweile zu den weltweit führenden Streichquartetten. Das Konzert im CAPE ist dem großen Komponisten Joseph Haydn (1732-1809) anlässlich seines 200. Todesjahres gewidmet. Reservierungen: Tel 26 81 21-304



## Jerusalem

### 1.800 Jahre alte Marmorbüste

Archäologen haben bei einer Ausgrabung in Ostjerusalem eine einzigartig gut erhaltene und rund 1.800 Jahre alte Marmorbüste gefunden. Die Figur aus der Epoche des Römischen Reichs ist rund fünf Zentimeter hoch und zeigt einen Männerkopf mit mandelförmigen Augen und Bart. Die Qualität und Detailtreue der Büste sei „außergewöhnlich“, erklärte die israelische Behörde für Antikes. Eine solch „einzigartige“ Büste sei bislang in Israel noch nie gefunden worden. Vermutlich stelle der Mann einen Athleten dar, vielleicht einen Boxer, hieß es weiter. > AP

## 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg (II)

# Grundbirne, Grompir, Gromper: die Kartoffel erobert Luxemburg - Teil 2

In seiner grundlegenden Arbeit „La pomme de terre en Wallonie au XVIIIe siècle“ (1976) kommt der belgische Historiker Fernand Pirotte anhand dieser und anderer Aussagen zu folgenden Schlussfolgerungen:

1. Am Anfang des 18. Jahrhunderts wird eine erste bisher unbekannte Knollenpflanze, der Topinambur, wahrscheinlich von Lothringen her, in das Herzogtum Luxemburg eingeführt, und zwar unter seinem in Lothringen gebräuchlichen Namen „pomme de terre“ (Erdapfel).
2. Um 1715-1720 wird vom Rheinland (spätere Rheinprovinz) her eine weitere Knollenpflanze, die Kartoffel, die „poire de terre“ oder „Grundbirne“, importiert, vom Volke „crompire“ oder „grompir“ genannt.
3. Die beiden Arten koexistieren während einiger Zeit, bei schnell zunehmender Dominanz der Kartoffel, die innerhalb von 20 bis 25 Jahren, also noch vor 1740 den Topinambur überflügelt hat. In den 1750iger, spätestens anfangs der 1760iger Jahre, hat die Kartoffel den Topinambur definitiv verdrängt.

Paradoxerweise behalten die Behörden die Bezeichnung „topinambour“ bei, verwenden sie aber von ca. 1740/50 an für die Kartoffel, die sie bis dahin quasi ignoriert hatten, da sich ihr Anbau auf die Gärten beschränkt hatte und somit zehntfrei geblieben war.

Die Kartoffel hat in der Zwischenzeit auch ihren Platz in der damals praktizierten Dreifelderwirtschaft gefunden. Anstatt ein Feld alle drei Jahre brach liegen zu lassen und es als Viehweide zu benutzen, bepflanzt der Bauer es jetzt mit der neuen Frucht, die den Boden so schön lockert, dass man ihn sofort nach ihrer Ernte mit Getreide einsäen kann.

### Knaphoscheid oder Esch/Sauer?

Auch für Diebe wird die Kartoffel attraktiv. So verurteilt das Stadtgericht von Echternach am 13. November 1752 zwei Buben, die zur Vesperzeit in einem Garten Kartoffeln gestohlen haben, dazu, „eine halbe stund im lumprinck oder halseisen zu stehen“, während ihre zwei Mitläufer „nebst ihnen grad so lang mit grundbirnen um den hals und entdecktem haupt stehen müssen“. Der Anbau der Kartoffel muss damals in der Echternacher Gegend schon ziemlich verbreitet gewesen sein. Dies wird bestätigt durch einen Bericht aus dem Jahre 1764, worin es heißt, die Bauern des Kantons würden die „poires de

terre“ oder „topinambours“ in großen Mengen anpflanzen.

Wie wir gesehen haben, steht es fest, dass die Kartoffel in den Anfangsjahren des 18. Jahrhunderts den Weg nach Luxemburg gefunden hat, und erwiesenermaßen in den Jahren 1715-1720 im Herzogtum angepflanzt wurde. Wie verhält es sich nun aber mit der oben erwähnten Zeugenaussage „im kalten Winter 1709 habe man in Knaphoscheid angefangen, Grundbirnen im Garten und dann auch in den Feldern anzupflanzen“? Wie plausibel ist diese Zeugenaussage? Nun, sie könnte noch in den zeitlichen Rahmen passen, den die Deputierten des adligen und geistlichen Standes des Herzogtums Luxemburg am 21. Dezember 1751 in einem Schreiben an Kaiserin Maria Theresia umrissen haben: „passés (sic) trente et quelques années, il s'est introduit en cette province et pays voisins, un fruit de legume étrangere auparavant inconnüe nommé topinamboure ou commune poires de terre, entièrement différent d'un autre nommé pommes de terre dont il s'en plantoient quelques uns avant ce tems dans les jardins comme legumes“. Und der Hinweis auf 1709 lässt aufhorchen, denn das war ein ganz besonderes Jahr! Der verregnete Sommer des Jahres 1708 hatte zu einer Missernte geführt, auf die der längste und kälteste Winter (1708/09) folgte, den man seit Menschengedenken erlebt hatte. Das Thermometer sank bis auf umgerechnet 30 Grad unter dem Gefrierpunkt, der Wein froh in den Fässern im Weinkel, die Obstbäume platzten vor Kälte, Vögel, erzählt die Chronik, seien im Fluge tot zur Erde gefallen. Die ausgesäte Hartfrucht (Wintergetreide) erfro. Wegen des andauernden Frostes konnte die Lenzsaat nicht zur rechten Zeit stattfinden, so dass es schließlich weder Getreide noch Stroh gab. Die Hungersnot war unvermeidlich und so groß, dass ausgehungerte Menschen verendete Tiere aßen.

Eigentlich genau der richtige Moment, es mal mit dem Anpflanzen der Kartoffel, der man bisher vielleicht misstraut hatte, zu probieren, aber dann bitte im Frühjahr, und nicht im Winter, wie der obige Zeuge dies ausgesagt hat. Die Hungersnot von 1709 und der folgenden Jahre kann jedenfalls die Einbürgerung und Verbreitung der Kartoffel im Herzogtum Luxemburg entscheidend gefördert haben. Nicht auszuschließen ist auch, dass die lokalen Kollateralschäden des spanischen Erbfolgekriegs (1701-1714) das ihrige zu dieser Entwicklung beigetragen haben mögen.

In einem 1755 vor dem Gericht von Durbuy geführten Prozess gegen die Einwohner des Dorfes Wéris sagten drei Zeugen aus, man habe



Grabdenkmal des Erdäpfelpfarrers Johann Eberhard Jungblut (1722-1795) in Prinzenhof. Ansicht 1937 (SW-Lichtbild)

Quelle: Niederösterreichische Landesbibliothek

nach dem harten Winter von 1709 mit dem Anpflanzen der Kartoffel begonnen, andere Zeugen nannten die Jahre 1703, 1706, 1710 und 1712. In dieses Schema passt folgende Feststellung des Historikers Alphonse Sprunck: „Kartoffeln wurden schon um 1710 in kleinen Mengen im Herzogtum Luxemburg angebaut, wahrscheinlich zuerst in den kleinen Abhängen, die auf hügeligem Gelände zwischen einzelnen Feldern lagen.“

In seinen „Ephemeriden“ (1932) behauptet der 1865 in Esch/Sauer geborene und 1943 in Luxemburg verstorbene Postperzeptor und Schriftsteller Gregor Spedener, der „erste Kartoffelbauer unseres Landes“ sei Charles Bernard du Bost-Moulin von Esch an der Sauer gewesen, „welcher 1707 diese Knollen aus fernen Landen mitbrachte und sie in Esch anpflanzen ließ.“ Dem im Oktober 1672 geborenen du Bost-Moulin war übrigens ein tragisches Ende beschieden: bei einem Duell im „Stockiger Busch“, zwischen Luxemburg und Bettemburg gelegen, wurde er im April 1721 von dem zwanzig Jahre jüngeren Charles Antoine du Prel, demselben du Prel, der 1740 in Erpeldingen Kartoffeln an seine Bauern verteilt hat, tödlich verwundet. Spedener gibt keine Quelle für seine Behauptung an, die Jules Mersch 1970 als feststehende Tatsache in seine „Biographie nationale“ aufgenommen hat, genau wie Evy Friedrich, der Spedeners Text in einem seiner „Kalennerblätter“ verarbeitet hat. Bemerkenswert ist in allen Fällen, dass die beiden angeblichen Erstanpflanzungen der Kartoffel auf luxemburgischen Boden - Knaphoscheid und Esch/Sauer - im Ösling liegen. Dies entspricht nämlich der allgemeinen historischen Erkenntnis,

dass die Kartoffel zuerst in den ertragsarmen Mittelgebirgen, dem „Land der armen Leute“, angebaut wurde. Bemerkenswert ist ebenfalls, dass das Ösling genau in der Stoßrichtung der von Osten her aus dem Rheinland vorrückenden Kartoffel liegt. Der Topinambur seinerseits war von Süden her aus Lothringen in das fruchtbarere Gutland eingedrungen.

Sieht man sich die geographische Verteilung der luxemburgischen Ortschaften an, die im Laufe der Kartoffelzehntprozesse mit ihren angeblich sehr frühen Anpflanzungen der Kartoffel auftauchen, so fällt auf, dass die meisten sich auf den westlichen Teil des Ösling und seine Randgebiete (bis nach Redingen) verteilen, mit Schwerpunkt in den Kantonen Clerf und Wiltz, wo ja auch Knaphoscheid und Esch/Sauer liegen. Ein sekundärer Schwerpunkt, der bis nach Kopstal und Hemstal ausstrahlt, ergibt sich im Großraum Junglinster.

Der Flurnamenforscher Nicolas Back weist im April 1982 darauf hin, dass schon im Jahre 1720 in den Gärten der Bauernhöfe auf dem Höhenzug zwischen Attert und Sauer, Kartoffeln angepflanzt wurden, um dann zu schreiben: „Von den Öslinger Koppen gelangte die Hackfrucht zu unseren wallonischen Brüdern, welche bis heutzutage den damals vorgefundenen Namen 'Grompir' beibehalten haben“. Mitte des 19. Jahrhunderts wird die Kartoffel in Ganglers „Lexicon der Luxemburger Umgangssprache“ (1847) noch immer „Grompir“ genannt, eine Bezeichnung, die unter der Form „Krombièr“ in der Luxemburger Flora von Krombach (1875) bis in das letzte Viertel des Jahrhunderts überlebt hat. Im „Dixionèr fun de Planzen“, den der Zahnarzt Joseph Weber 1890 veröffentlicht hat, gibt es nur noch den Namen „Gromper“, genauso wie in der „Flora der Heimat“ von Edmond J. Klein aus dem Jahre 1897. Im Rheinfränkischen finden wir den Begriff „Grumbir“ und im Pfälzischen die Bezeichnungen „Grumbee“ oder „Grombeere“, klare Übergangsformen von der hochdeutschen „Grundbirne“ zur luxemburgischen „Grompir“ bzw. „Gromper“!

Vor kurzem wurde spekuliert, es sei nicht auszuschließen, dass Graf Peter Ernst von Mansfeld „als treuer Diener und Freund des spanischen Königs, diese Knollen in seinen Gärten in Clausen angepflanzt haben könnte“. Mansfeld starb im Jahre 1604. Es ist ziemlich unwahrscheinlich, dass die Kartoffel zu diesem Zeitpunkt bereits den Weg in einen luxemburgischen Schlossgarten gefunden hatte. Desto mehr, dass der Haudegen Mansfeld zwar Kunstliebhaber war, jedoch nicht für sein besonderes Interesse an Botanik bekannt ist.

Auch wenn die Kaiserin Maria Theresia im Jahre 1753 geschrieben haben soll, sie habe seit Jahren im Luxemburgischen die Kartoffel eingeführt (Schmitt 2003), so ist erwiesen, dass die Einführung der Kartoffel in Luxemburg keinesfalls auf die österreichische Kaiserin zurückgeht.

### Kartoffeln aus Luxemburg für Niederösterreich

Dass sie im Laufe ihrer langen Regierungszeit zur Verbreitung des Kartoffelanbaus beigetragen haben kann, dürfte auf der Hand liegen, wenn auch nicht unbedingt in dem Maße und in der Form wie die Volkssage dies überliefert hat. Und da wir Luxemburger kein undankbares Volk sind, haben wir uns bei den Österreichern revanchiert, denn einer der unseren steht im Rufe, die Kartoffel nach Niederösterreich eingeführt zu haben. Hierbei handelt es sich um den „Erdäpfelpfarrer“ Johann Eberhart Jungblut, der 1761 die Kartoffel aus seiner „holländischen“ Heimat ins nördliche Weinviertel gebracht haben soll. Jean Flammang hat nachgewiesen, dass dieser Geistliche zwar aus den damaligen Österreichischen Niederlanden kam, zu denen das Herzogtum Luxemburg ja bekanntlich im 18. Jahrhundert gehörte, aber kein Holländer, sondern ein echter Luxemburger Landsmann war.

Johann Eberhard Jungblut wurde nämlich am 18. Oktober 1722 in Luxemburg geboren, studierte in Trier und empfing seine Priesterweihen im Jahre 1757 in Gorizia, einer damals zu Österreich gehörenden italienischen Stadt. Er fand 1759 eine erste Anstellung als Kooperator (Kaplan) im vierzig Kilometer von Wien entfernten Wilfersdorf. Dann wurde er im folgenden Jahr Pfarrer im benachbarten Prinzenhof an der Zaya, wo er 1761 die besagten Kartoffeln eingeführt hat, die von dort aus Niederösterreich „kolonisiert“ haben sollen. Jungblut starb am 7. Juli 1795 in Prinzenhof.

Der Nachfolger des „Erdäpfelpfarrers“ ließ ihm zu Ehren im Jahre 1834 an der Rückseite der Pfarrkirche ein Denkmal errichten mit folgender Inschrift: „Ihm, dem Pflanzler jener Knollen, / die in großer Not sich so bewährt, / will die Nachwelt ihren Dank hier zollen, / wenn sie seine Ruhestätte ehrt. / Heb ab, Wanderer, dankbar deinen Hut: / Hier liegt Johann Eberhart Jungblut!“ Das 1973 gegründete Prinzenhofer Erdäpfelmuseum bemüht sich, mit einer Dauerausstellung, das Gedenken an den „Erdäpfelpfarrer“ wach zu halten.

Fortsetzung folgt



## 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg (III)

## Die Kartoffel in Luxemburg im 19. Jh. - Teil 1

„Ich erinnere mich sehr genau, daß mein Vater (geboren 1802) mir sehr oft erzählt hat, die Kartoffelreise in seiner Jugendzeit hierlands noch äußerst selten gewesen, so daß selbe nur an den höchsten Festtagen des Jahres - und zwar in nur einigen Exemplaren - als besondere Leckerbissen aufgetischt wurden,“ schrieb der Luxemburger Priester und Schriftsteller Martin Blum (1845-1924) im Jahre 1898.

## Aufklärung im Amtsblatt

Die Kartoffel war also zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch immer eine Pflanze der besonderen Art. Dessen war man sich auch in Regierungskreisen bewusst, und so versuchte man durch die Veröffentlichung von spezifischen Artikeln im Verwaltungsmemorial, dem Amtsblatt des nunmehrigen Großherzogtums, die Bevölkerung über die Kartoffel, deren Anbau, Vermehrung und Verwendung aufzuklären. Im Memorial von 1817 wurden folgende Themen angesprochen: Optimierung des Ertrags der einzelnen Pflanzen durch Absenken, Vermehrung durch Anpflanzen der abgerissenen Triebe der auskeimenden Kartoffel; Vorsichtsmaßnahmen bei der Ernte und Ratschläge zur Aufbewahrung der Kartoffeln, wobei auch das Trocknen der frischen bzw. gefrorenen Kartoffel behandelt wurde, und wie man daraus Mehl oder Kartoffelstärke gewinnen kann. Die „Verfahrensart, um die Erdäpfel zu einem vortrefflichen Mehl“ zu verarbeiten wurde 1818 noch ausführlicher behandelt, und dass man aus Kartoffeln Branntwein herstellen, oder sie durch das Aussäen ihrer Samen vermehren kann.

Ausjäten der Erdäpfel sei vorteilhafter als Häufeln, meint man im Memorial von 1819. Dann ist wieder die Rede vom Aufbewahren der Kartoffeln, insbesondere in Fässern (1824), oder in Kästen mit Aschen als Zwischenmaterial (1829). Das Abbrechen der Blüten, womit die Frucht- und Samenbildung unterbunden wird, kann den Ertrag um ein Siebtel vermehren, heißt es 1830, und sollte man seine erfrorenen Kartoffelmilch in einer Branntweimbrennerei abgeben können, so solle man sie an der Luft trocknen und in der Mühle zu Mehl vermahlen lassen. Man solle die erfrorenen Kartoffeln aber nicht an einem Orte trocknen, wo Ratten und Mäuse freien Zutritt haben, „weil diese auf die mehlichte (sic) Substanz der Erdäpfel sehr gierig sind“.

## Kartoffelschnaps

Dass aus Kartoffeln Branntwein hergestellt werden kann, scheint man spätestens Mitte des 17. Jahrhunderts erkannt zu haben. Um 1787 wurde im Kurtrierischen Kartoffelschnaps gebrannt. Den Durchbruch bekam die Kartoffelschnapsbrennerei aber erst mit der Erfindung des Pistoriusschen Brennapparats (1817). Der wachsende Kartoffelanbau und die nun preiswertere Herstellungsmethode führten zu einem regelrechten Schnapsboom.

In seinem zweiteiligen Werk über den „Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke“ (1854) ging der damalige Pastor von Erpeldingen, Joseph Kalbersch (1795-1858), streng mit dem Kartoffelschnaps zu Gericht: „Wer zuerst sich hat verführen lassen, um aus Grundbirnen Branntwein zu

ziehen, weiß ich nicht, verlange es durchaus nicht zu wissen, ganz vergessen, bleibt er noch unglücklich genug. Nur konnte er die Millionen Trübsale nicht leicht voraussehen, die seine Erfindung veranlassen würde.“

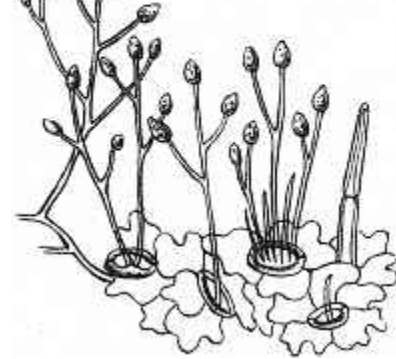
Durch das Brennen werde die Kartoffel in ein Gift verwandelt, das von den armen Leuten getrunken werde: arme Bauern, verführte Handwerker, Tagelöhner, Dienstleute, hier und dort auch ein reicher Bauer, aber auf dem Weg zur Armut. Und so müsse das Volk hungern, weil ihm die Nahrungsmittel genommen: „Ehe wir die Kartoffeln zu Branntwein verbrannt, und ehe unser Volk in diesem Hungergift sich die Armuth eingetrunk hat, hatte jede Haushaltung, besonders auf dem Lande, an Grundbirnen mehr Überfluß als Mangel. Das weiß jeder, der nur zwanzig Jahre in die Vergangenheit zurückdenkt. Seitdem aber unsere ärmeren Klassen alle Jahre über sieben tausend Ohm [1 Ohm = ca. 150 Liter, d. Verf.] Kartoffelpest trinken, haben sie sich in die Unmöglichkeit versetzt, noch Land und Saatkartoffeln zu erwerben.“

## Kartoffelfäule und Hungersnot

Im Echternacher Stadtarchiv bin ich auf einen Brief von Distriktskommissar Jules Chomé gestoßen, worin dieser am 9. September 1845 schreibt, die Regierung wünsche innerhalb von acht Tagen präzise Auskünfte über die unbekannt Krankheit, welche dieses Jahr die Kartoffeln befallen habe. Um den 15. August habe diese Krankheit angefangen, sich bemerkbar zu machen, antwortet Bürgermeister Mathias Lefort am 12. September, und bei den infizierten Kartoffeln seien erste Anzeichen einer übel riechenden Fäulnis festzustellen.

Solche Schreiben waren sicher an alle Gemeinden gerichtet worden, denn besagte Krankheit, die unter dem Namen Kraut- und Knollenfäule (frz.: mildiou, engl.: late blight) bekannt werden sollte, war alles andere als eine lokale Angelegenheit. Erste Krankheitsherde waren im Juni 1845 in Belgien aufgetreten, dann in den holländischen und französischen Nachbargebieten, und schließlich in ganz Europa, inklusive England und Irland. Zwei Belgier, der Amateur-Mykologe Abbé Edouard Van den Hecke, Generalvikar in Versailles, und die autodidaktische Botanikerin und Mykologin Marie Anne Libert aus Malmédy, hatten als erste Ende

Juli bzw. Mitte August 1845 erkannt, dass die Ursache ein mikros-



Der Missetäter: *Phytophthora infestans*, der Erreger der Kraut- und Knollenfäule, unter dem Mikroskop. Blattunterseite mit aus den Spaltöffnungen hervorbrechenden Sporangienträgern (Sporangien = Sporenbehälter). Alte Lithographie

Quelle: J. Reader (2008): Propitious Esculent: The Potato in World History, S. 190.

## Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke, oder Wein und Branntwein im Mittelalter und in unserer Zeit.

Nach Urkunden bearbeitet

von

J. Kalbersch, Pastor zu Erpeldingen.

Quid juvat humanos scire atque evolvere casus, Si fugienda facis et facienda fugis?

LATOMUS für das Grab des Sabellicus.

### 2. Theil.

## Der Branntwein.

Diekirch, gedruckt bei Jos. Ant. Schröll. — 1854.

Titelseite der Streitschrift von Joseph Kalbersch gegen den Branntwein (1854).

Quelle: Bibliothèque nationale, Luxembourg

kopisch kleiner parasitischer Pilz war, eine Erkenntnis, die allerdings längere Zeit brauchte, bis sie allgemein akzeptiert wurde. Das Ursprungsgebiet dieses Pilzes, der heute unter dem Namen „*Phytophthora infestans*“ bekannt ist, liegt in Zentralmexiko. Der Parasit war im Winter 1843/44 aus Nordamerika, wo er 1843 erstmals in Erscheinung getreten war, mit infizierten Kartoffeln nach Flandern gelangt. Hier blieb er das erste Jahr unbemerkt, um danach umso verheerender zuzuschlagen.

Der größte Teil der europäischen Kartoffelernte des Jahres 1845 fiel der Krankheit zum Opfer. Nahrungsknappheit und sogar Hungersnot waren für 1845 und die folgenden Jahre angesagt, auch bei uns. Am schlimmsten traf es Irland, wo die Nahrungsversorgung exklusiv von der Kartoffel abhing: eine halbe bis eine Million Iren verhungerten zwischen 1845 und 1849, eine Million wanderte während oder kurz nach der so genannten „Great Famine“ aus.

In Luxemburg hatte die Missernte von 1845 zu einer Nahrungsknappheit geführt, die bis 1847 andauern sollte, angeheizt durch die schlechte Getreideernte des Jahres 1846 und rücksichtslose Spekulationsgeschäfte. Daran konnten auch die anfängliche Überwachung und das anschließende Unterbinden des Kartoffelexports, sowie das im Mai 1846 verhängte Verbot, aus Getreide oder Kartoffeln Schnaps herzustellen, nichts ändern.

Eigentlich ist es verwunderlich, dass die Bevölkerung nicht aufbe-

gehrt hat, so wie dies im Juli 1840 der Fall war, wo die Nahrungsknappheit und die übersteuerten Kornpreise zu Tumulten in der Stadt Luxemburg geführt hatten, die als „Grombieren-Revolution“ verspottet wurden.

## Die Hand Gottes?

Abbé Kalbersch verstand die Kartoffelfäule als ein göttliches Einschreiten gegen den Kartoffelschnaps: „Im Jahre [1845] (Kalbersch schreibt: 1846) hatte Gott der Herr es selbst übernommen, das Verbrennen der Grundbirnen zu mäßigen. Ein versengender Gedanke des Ewigen, ein Dies irae, war über die Kartoffelfelder gegangen. In der Mitte des Sommers wurden ihre Fahnen dürr, und die Knollen faulten im Schooße [sic] ihrer sorgsam Mutter.“ Und doch konnte der Herr nur einen Teilerfolg verbuchen, denn die Brenner ließen sich nicht abschrecken, und in Ermangelung einer besseren Ware verarbeiteten sie dann eben die faulen Knollen. „So wurde dieser stinkende Unrath noch in den Brennkolben geworfen“, entrüstete sich Kalbersch, „und daraus ein Gift getrieben, mit dem man alle Pferde und Ochsen im Lande hätte können sterben thun.“

Im Jahre 1854 wurde das Branntweimbrennen aus Kartoffeln aufs neue untersagt, ein Verbot, das erst drei Jahre später wieder aufgehoben werden sollte. Die schlechten Ernten von 1852 (Kartoffeln) und 1853 (Getreide) hatten nämlich zu einer Nahrungsknappheit geführt, die in den Jahren 1853/54 zu einer regelrechten Hungersnot ausartete, und durch die

Choleraepidemie von 1854 noch an Dramatik gewann.

In seinem 1856 veröffentlichten Buch „Cholera, Kartoffelkrankheit, Dürre, Überschwemmung, Hagel-schlag, Erdbeben und Krieg, Theuerung und Noth“ lieferte Nicolas Nilles (1828-1907), damals noch „Pfarrer zu Tütingen“, später Professor an der Universität von Innsbruck, zuerst einmal ziemlich kuriose «natürliche» Erklärungen für die Missernten und die Kartoffelkrankheit: Ein belgischer Apotheker habe in die Welt hineingeschrieben, dass das Fehlschlagen der Nahrungsmittel, der große Misswuchs und die Kartoffelkrankheit eine ganz natürliche Folge der schädlichen Dünste der überall rauchenden Dampfmaschinen, Eisenbahnen und Fabriken seien. Für andere sei die Ursache des Übels eine durch starken Platzregen hervorgerufene schädliche Ausdünstung des warmen Bodens, ein Gifthauch der heißen Erde, der an Getreide und Früchten eine ähnliche Wirkung hervorbringe wie der zehrende Rost an angegriffenen Eisen. Dann gäbe es solche, die behaupteten, zu Anfang des Sommers seien bei unregelmäßigem Wechsel der Witterung mit dem Südwind ganz kleine, unserm Auge unsichtbare Feuerfünklein dahergeflogen gekommen; dieser brennende Wind habe das Getreide und die Kartoffeln verdorben.

„Dem Christen“, enthüllt Nilles dann aber anschließend, „ist das Fehlschlagen der Lebensmittel auf dem Felde und die dadurch verursachte Theuerung und Noth (...) die Vollziehung eines gerechten Strafgerichtes Gottes; aber zugleich eine gütige, eine milde und barmherzige Züchtigung. Diese Plage ist, mit anderen Worten, Gerechtigkeit und Strenge mit Güte und Barmherzigkeit gepaart.“

Kalbersch und Nilles stehen mit solchen Ansichten nicht allein. Immerhin hat Nicolas Adames, der Apostolische Provikar in Luxemburg, in seinem am Feste der h. Theresia 1854 (1. Oktober) gegebenen Hirtenschreiben unter anderen Übeln der Zeit auch die pestartigen Krankheiten in den Städten und auf dem Lande (gemeint ist die Cholera) und die bisher unbekannt Fäulnis der notwendigsten Lebensmittel als die „Folge und Strafe unserer Sünden und Laster“ und des „Zerfalls des wahren Glaubens und der guten Sitten unter den christlichen Völkern“ bezeichnet.

Als der Kartoffelkäfer, der genau wie der Erreger der Kartoffelfäule aus Amerika über den Atlantik nach Europa gekommen war, im Juni 1936 unser Land erreichte, fand sich kein Geistlicher mehr, der ihn als Vollstrecker des göttlichen Strafgerichts darzustellen versuchte. Eine „himmlische“ Herkunft des Kartoffelkäfers wurde allerdings ab 1950 im Rahmen des Kalten Krieges in der DDR von Seiten der SED-Propaganda propagiert: er sei heimlich von amerikanischen Flugzeugen abgeworfen worden, um dem Arbeiter- und Bauernstaat zu schaden. So ward der nach Ende des Zweiten Weltkrieges in der Ostzone aufgetauchte Kartoffelkäfer zum „Amikäfer“! Bei uns brachte er es nur zum „Gromperebock“ oder „Gromperekäfer“, während aus dem Engerling des Maikäfers nach der Einbürgerung der Kartoffel mit der Zeit ein „Gromperemued“ geworden war...

Fortsetzung folgt

› Jos. A. Massard

\* Lies: «Mitte des 18. Jahrhunderts» statt «Mitte des 17. Jahrhunderts».

\*\* lies: Joseph Chomé statt Jules Chomé (d. A.)



## 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg (III)

## Die Kartoffel in Luxemburg im 19. Jh. - Teil 2

Glücklicherweise gab es nicht nur Probleme mit der Kartoffel, die, abgesehen von einigen klimabedingten Missernten und dem dramatischen Intermezzo der Kartoffelfäule von 1845, sich im Laufe des 19. Jahrhunderts in Luxemburg zum Volkswahrungsmittel entwickelte. Und so wurde die Kartoffelernte zu einem der Höhepunkte im Ablauf des Jahres. Einen lebhaften Eindruck davon, wie diese sich um das Jahr 1900 abspielte, vermittelt uns der Schriftsteller Theodor Zenner in seiner Erzählung „Benno der Hirt“:

„Nach der Kirmes setzte eine Zeit drängender Arbeit ein: die Kartoffelernte. Das Zeitalter der Maschine war noch nicht angebrochen und alles war einzig und allein auf die Hand der Menschen angewiesen. Sie erfaßte Karst und Hacken und zog in der Frühe des Tages aus zum friedlichen Kriege.“

Mit dem Vater hackte Benno die „Grundbirnen oder Erdäpfel“ aus den langen Häufelreihen heraus und warf sie mit geübtem Schwung rechts und links hinter sich zurück. Die Mutter und jüngeren Geschwister lasen die Knollen und Knöllchen auf und sammelten sie, je nach der Größe, in zwei hohe Weidenkörbe, aus denen sie später in die mitgebrachten engen Linnensäcke ausgestülpt wurden. Wie freute sich die ganze kleine Arbeitsgemeinschaft, wenn bis zum Mittag diese Säcke sich mehr und mehr in die Höhe strafften und stramm wie Soldaten in die Breite des Feldes aufreckten. Wohl war das Hacken und Einsammeln nicht leicht, doch waren alle munter und frohgemut. „Arbeit macht das Leben süß“ und weckt den Hunger.

Wenn im Dorf die Mittagsglocke geläutet hatte, gingen die Augen öfter und öfter nach der Höhe. Sie spähten nach dem Essenträger aus. Der brachte in der Hand die beiden aneinandergelöteten blechernen Eßnäpfe, zwischen denen die umgedrehten Zinnlöffel Platz und Halt hatten; über der Schulter an einer Schnur baumelte ein prallbäuchiges Brotsäckchen.

Der Tisch war bald hergerichtet. Einer der gefüllten Säcke wurde zugebunden und umgelegt. Auf ihm nahmen die älteren der Leser Platz. Das Kleinvolk kauerte davor auf den noch leeren weichen Graugeweben.



Arm und gottesfürchtig: Kleinbauer mit Frau bei der Kartoffelernte. „L'Angélus“ (1857-1859) von Jean-François Millet. Postkarte aus dem Jahre 1904.

Millet's Masterpieces Series, No 106, Misch & Stock Quelle: www.browse-a-while.com

Freudig glitten die Augen über die in die Mitte gestellten entdeckelten Näpfe; man sprach das Tischgebet. (...) Und die Löffel gingen emsig hin und her, bis die beiden Näpfe tief unten ihren Boden zeigten, und endlich das ausgediente Eßgeschirr klappernd auf ihnen für den weiteren Nachmittag eine wohlgeschützte Ruhestätte einnahm.

Nach kurzer Pause setzte sich die Arbeit fort. Zu vier Uhr gab es ein gehöriges Butterbrot oder den nicht zu knapp gespannten Teil einer schweren Weißbimtorte mit braunem Teigdeckel. Wenn das Feld etwas weiter vom Dorfe ablag, spendete eine der Feldquellen das dazu erforderliche labende Nass.

Ging die Ernte in einem Bannteil zu Ende, so wurde der Wagen mitgenommen. Bergab durfte man auf der knarrenden Fuhre Platz nehmen. Die herbstliche Kälte umfing die müden Glieder, und um das gerötete Gesicht strich der herbe Geruch der frischen Erdschollen und der mit den Nebeln daherziehenden feuchten Rauchschwaden.“

## Verhexte Kartoffeln

Überraschenderweise kommt die Kartoffel auch in einer der Luxemburger Sagen vor, die Athenäumsdirektor Nicolas Greth 1883 publiziert hat. Sie lautet so:

„Zu Reckingen begegnete ein Müllerknecht dem Sohne des Wirtes, welcher ihn in seines Vaters Haus

mitnahm, um mit ihm ein Glas Brantwein zu trinken. 'Hast du das alte Weib gesehen, das drinnen beim Feuer sitzt?', fragte des Wirtes Sohn seinen Kameraden. - 'Nun ja', antwortete dieser, 'die alte Frau habe ich gesehen.' - 'Sie hat einen mit Distelköpfen gefüllten Sack in unsern Backofen gesteckt', fuhr der andere fort. 'Wenn du den Sack vor die Tür wirfst, so geb ich noch einen Schoppen Brantwein.' - 'Halt Wort', sagte der Müllerknecht, 'den Sack werde ich schon gleich vor die Tür werfen.' Nach diesen Worten stand er auf, nahm den Sack aus dem Backofen und warf ihn vor die Tür. Er kam dann wieder, packte die Frau unsanft beim Arm und führte sie ebenfalls hinaus mit den Worten: 'Muhme, Euer Sack ist vor der Tür.'

Als der Müllerknecht nachher wieder in die Mühle kam, zündete er Feuer an und legte Kartoffeln hinein, um sie zu braten. Da kam die Frau, welche er im Wirtshaus vor die Tür gesetzt hatte, zu einer Hintertür herein und sagte zuvorkommend: 'Da hast du ein gutes Feuer, lieber Junge, darf ich meine Füße daran wärmen?' - 'Das dürft Ihr', antwortete der Müllerknecht. Als sie eine Weile beim Feuer gesessen, sah sie die Kartoffeln und sagte: 'Da hast du auch Kartoffeln, lieber Junge; wirst du mir erlauben, einige zu nehmen?' - 'Warum nicht?', antwortete der Müllerknecht, 'greift nur zu.' Die Frau nahm eine nach der andern in die Hand, zerdrückte sie ein wenig mit

den Fingern, dann sagte sie: 'Sie sind mir noch zu roh.' Darauf entfernte sie sich. Als der Müllerknecht nun einige Kartoffeln aß, wurde er schwindlig, er fiel ohnmächtig zu Boden und musste sich erbrechen. Nach einer Stunde kam er wieder zu Sinnen, ergriff eine Flinte und suchte die alte Hexe auf. Da sah er sie im Wiesental Distelköpfe pflücken. Er lief hinunter, um sie zu erschießen; als er aber die Flinte anlegte, war die Hexe verschwunden.“

Dass die Kartoffel eine Giftpflanze ist und der Verzehr von unreifen, noch grünen Knollen zu einer Vergiftung führen kann, ist bekannt. Der ungehobelte Müllersknecht hat vielleicht einfach nur die falschen Knollen gegessen. Aber ein Hexenfluch klingt eindeutig dramatischer als eine Lebensmittelvergiftung und widerspiegelt ganz anschaulich all jene Ängste, welche die Kartoffel am Anfang ihrer europäischen Karriere beim unwissenden Volke geschürt hat.

## (Ende der Serie)

› Jos. A. Massard

- › Literaturhinweise (vollständige Quellenangabe und Anmerkungen: <http://massard.info>): Blum, M. (1898): Dominik Constantin Münchens Versuch einer kurz gefaßten Statistisch-Bürgerlichen Geschichte des Herzogtums Lützelburg. Zum Gebrauche der in Lützelburg studierenden Jugend. - Luxemburg, P. Worré-Mertens, XVII-463 S. / Kalbersch, J. (1854): Gebrauch und Mißbrauch geistiger Getränke, oder Wein und Brantwein im Mittelalter und in unserer Zeit. - Diekirch, J.A. Schröll, 1. Teil: Der Wein, 240 S.; 2. Teil: Der Brantwein, 491 S. / Nilles, N. (1856): Cholera, Kartoffelkrankheit, Dürre, Überschwemmung, Hagelschlag, Erdbeben und Krieg, Theuerung und Noth. Versuch einer gemeinfaßlichen christlichen Erörterung über das Wesen und die Ursachen der großen Plagen der Gegenwart, sowie über die Mittel dagegen von Dr. N. Nilles, Pfarrer zu Tüntingen. - Würzburg, Verlag der Stahel'schen Buch und Kunsthandlung, VIII-106 S. / Massard, J.A. (2000): Le Doryphore et le Grand-Duché de Luxembourg (esquisse historique). - Archives de l'Institut grand-ducal de Luxembourg, Section des sciences naturelles, physiques et mathématiques, NS 43: 175-217. / Schöber-Butin, B. (2001): Die Kraut- und Braunfäule der Kartoffel und ihr Erreger Phytophthora infestans (Mont.) de Bary. - Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft Berlin-Dahlem, 384: 1-64. / Semal, J. (1995): L'épopée du mildiou de la pomme de terre (1845-1995). Cahiers Agricultures, 4: 287-298

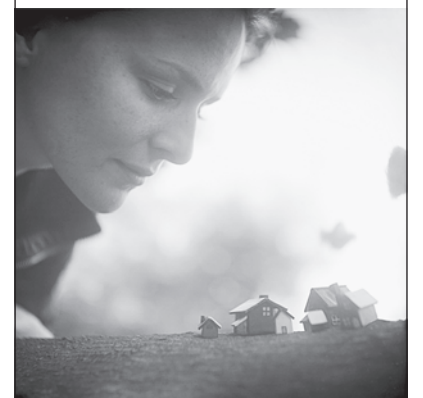


Photo: atelier

Dazwischen liegen viele Jahre. Inzwischen siedelt sich ihr Material auf der Qualitäts-Skala durchgehend am oberen Ende an. Die Konserven-Beats haben ausgedient, Emilia spaltet den Trip Hop auf und entscheidet sich nur noch für den Trip. Jener entpuppt sich als ein äußerst intensiver, wenn sie ihre Hörerschaft bei den Ohren packt und sie in ein Universum von verträumt schönen Melodien entführt.

Das aktuelle Album „Me And Armini“ verbindet nun Stimmengewalt mit den Möglichkeiten der Elektronik und führt sie zu einem organischen Ganzen zusammen. Eine fast chamäleonartige Verwandlung. Der recht konventionelle Beginn mit dem Titeltrack öffnet Emilia Torriini das Fenster und lässt eine frische Brise Sound herein. Das bislang abwechslungsreichste Album ihrer Karriere dürfte sämtliche Liebhaber ihrer unterschiedlichen musikalischen Facetten in einem einzigen Album begeistern. Wie ein Chamäleon eben! Emilia Torriini etabliert sich somit als wandlungsfähige Künstlerin, die sich nicht zeitgeistlichen Strömungen unterwerfen muss, um kreativ überraschen und überzeugen zu können.

Am Dienstag, dem 3. Februar wird Emilia Torriini erstmals im Atelier in Luxemburg gastieren.

› Infos und Tickets: [www.atelier.lu](http://www.atelier.lu)

## „Kunst“ im Echternacher Trifolion

## Mischung aus Botho Strauß und Woody Allen

„Kunst“ ist eine großartige Komödie über die moderne „intellektuelle“ Mittelschicht, eine Mischung aus Botho Strauß und Woody Allen. „Kunst“ entlarvt mit spitzen Dialogen die oftmals dünne Tünche der arrivierten Bürgerlichkeit und der „ewigen“ Männerfreundschaften in Zeiten der Midlife Crisis. Es ist aber auch eine Komödie über die Neigung der Kunst zum Scharlatanismus und über den um sich greifenden Verlust der Urteilsfähigkeit, nicht nur in der Kunst.

Am 13. Februar wird das Stück von Yasmina Reza um 20.00 Uhr im Echternacher Trifolion gezeigt. In der Produktion des Kasemattentheaters sind Luc Feit, Hans-Jörg Frey und Germain Wagner zu sehen. Regie führt Meike Harten.

„Kunst“ wurde 1994 in Paris uraufgeführt und schnell zu einem Welterfolg. Das Stück erhielt mehrere Preise: Prix Molière, Tony Award, Laurence Olivier Award) und wurde bisher in 40 Sprachen übersetzt.



„Dass ich einen Preis für die beste Komödie bekommen habe, finde ich faszinierend. Ich dachte, ich hätte eine Tragödie geschrieben.“ (Yasmina Reza)

Photo: Kasemattentheater

› Vorverkauf: [www.trifolion.lu](http://www.trifolion.lu), [www.luxembourgticket.lu](http://www.luxembourgticket.lu), [www.ticket-regional.de](http://www.ticket-regional.de) sowie beim Kartenvorverkauf des Ticket Service Echternach (Tel. +352 72 92 41)

## **Corrigenda:**

Nr. 15, 2. Kol., 2. Abschnitt: «gegen Ende der 1530er und im Laufe der 1540er Jahre» statt «gegen Ende der 1530iger und im Laufe der 1540iger Jahren».

Nr. 16, 5. Kol., 2. Abschnitt: «in den 1840er Jahren» statt «in den 1840iger Jahren».

Nr. 17, 2. Kol., 11. Zeile von unten: «in den 1860er Jahren» statt «in den 1860iger Jahren».

Nr. 18, 1. Kol., 3. Zeile: «erhält man» statt «so erhält man».

Nr. 18, 2. Kol., Zwischentitel: «Topinambur und Grundbirne» statt «Topinambure und Grundbirne».

Nr. 18, 2. Kol., Bild: «Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine» statt «Autor Gaspard Théodore Ignace de la Fontaine».

Nr. 18, 2.-3. Kol., Bild: «Topinambure» statt «Topinamburen».

Nr. 19, Kol. 2, 4. Abschnitt: «In den 1750er, spätestens anfangs der 1760er Jahre» statt «In den 1750iger, spätestens anfangs der 1760iger Jahre».

Nr. 20, Kol. 1, 4. Abschnitt, 3./4. Zeile: «Mitte des 18. Jahrhunderts» statt «Mitte des 17. Jahrhunderts».

Nr. 20, Kol. 2, 3. Abschnitt, 3. Zeile: «Joseph Ignace Chomé» statt «Jules Chomé».