



Zur Ehrenrettung der Kartoffel

von Maria Frangen

Kartoffel oder Erdapfel, wo kommt sie her?
Von Südamerika übers weite Meer.
Im 18. Jahrhundert wurde sie bei uns heimisch gemacht
und von vielen zuerst ausgelacht.
Benannt wurde nach ihr auch ein Krieg,
doch die Armut des Volkes verhalf ihr zum Sieg.

Es gab Zeiten, da hatte so mancher nichts auf dem Teller.
Wie glücklich derjenige, der seine Kartoffeln im Keller.
Ob als Suppe, gekocht, gestampft oder gebraten,
Kartoffelgerichte können kaum danebengeraten.

Dann kam eine Zeit, da hieß es so nett,
unsere gute Kartoffel, die macht uns fett.
Tüchtig Kartoffeln zu essen war verpönt
und mit Currywurst und Kotelets wurden wir verwöhnt.
Schnellimbiss und „Fast Food“ waren schick,
bis wir merkten, auch davon werden wir dick!

Zum Bier gab es Fritten und Chips als Snack,
schneller als zuvor wuchs unser Speck.
Auf Trödelmärkten oder Basaren
wurden auch wieder Kartoffelpuffer gebraten.
Kartoffeln aus dem Glas, oder aus der Dose,
Kartoffeln mit Speck, oder Kartoffeln mit Soße,
Bechamelkartoffeln oder Kartoffelsalat,
ja, mit der Kartoffel hat man fix ein gutes Essen parat.
Ihr Stärke- und Eiweißgehalt ist für unsere Ernährung richtig,
deshalb ist die Kartoffel auch für die Zukunft wichtig.

Unentbehrlich auch für die Schweinemast,
sie ist wieder im Kommen, die Kartoffel, und nicht auf dem sterbenden Ast.
Auch unsere junge Generation,
macht tüchtig Gebrauch davon.
Denn Kleinkinder, die sonst kein Gemüse essen,
sind auf Kartoffeln mit Butter total versessen.

Aus diesen Kleinkindern werden dann kleine Schnösel;
sie essen die Kartoffel am liebsten mit Brösel.
Und wenn im Sommer die Blätter am Nussbaum gut geraten,
werden im Garten Reibekuchen gebraten.



Von Kartoffelgerichten gibt es noch viele Varianten,
sie sind bei vielen beliebt, nicht nur bei Onkeln und Tanten.
Wer das Schälen nicht mag, kann sie topffertig kaufen,
er braucht nur in den nächsten Laden zu laufen.

Ja, Kartoffel, ein Stück Natur und immer frisch,
ich kann nur sagen: „Wir mögen Dich!“

Herkunft

Die Kartoffel stammt aus den südamerikanischen Anden. Dort lernten die Spanier in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Inkas die neue Frucht *Patata* kennen - der englische Name *potatoes* oder der französische Spitzname *patate* erinnern noch heute daran, ebenso wie die alte deutsche Bezeichnung *Batate*. Der gebräuchliche deutsche Name *Kartoffel* erinnert dagegen an Trüffel, italienisch *tartufo*, mit denen sie am Anfang verglichen wurden. Den französischen Ausdruck *pommes de terre* kann man als Erdäpfel übersetzen.

Nach Europa wurde sie zuerst wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze importiert und als seltene Pflanze in botanische Gärten aufgenommen.

Verbreitung

Außerhalb tropischer, arktischer und subarktischer Klimazonen wird die Kartoffel heute weltweit angebaut. Nachdem sich ihre Kultur in Europa durchgesetzt hatte, brachten sie Europäer überall hin mit, wo sie später Fuß fassten. Im Supermarkt werden heute neben den einheimischen Kartoffeln auch solche aus Sizilien, von den Kanarischen Inseln oder aus Südafrika angeboten. Auf Teneriffa oder auf Madeira wachsen Kartoffeln unter Palmen und neben Bananengärten. Dort ist eine Ernte zweimal im Jahr möglich, der Export erfolgt vornehmlich in die Staaten der EU. Aus Gründen des Ertrags werden Kartoffeln im Alpenraum nur noch selten bis auf zweitausend Meter Höhe angebaut, doch manchmal kann ein Bergwanderer neben einer Almhütte noch einen Pflanzplatz sehen, der mit ein paar Zeilen Kohl und Kartoffelstauden der Selbstversorgung des Almbauern dient

