

## Die Kartoffel, einst verschmäht – heute unverzichtbar

**Wie sähe wohl unsere Speisekarte aus, hätten die Spanier und Portugiesen bei ihrer Okkupation der südamerikanischen Ländereien die Leibspeise der indigenen Völker verschmäht und die Kartoffel als Nahrungsmittel verboten oder gar ausgerottet? Die Pflanze wurde in der Tat erst als Zierpflanze in die «alte» Welt eingeführt. Erst vor rund 250 Jahren wurde die Kartoffel als einfach anzubauende Ackerfrucht erkannt und trat in der Folge ihren Siegeszug rund um die Welt an.**

Der früheste Beleg, der die Kartoffel in Europa dokumentiert, findet sich in den Haushaltsbüchern eines Spitals in Sevilla, das gemäss diesem Bucheintrag im Jahre 1573 erstmals Kartoffeln zugekauft, ob als Essware oder als Zierpflanze geht aus diesem Eintrag nicht hervor. Man geht davon aus, dass die Pflanze frühestens um 1565 als Zierstaude von einem Botaniker von Südamerika nach Spanien eingeführt wurde. Der spanische König Philipp II. soll dann Papst Pius IV. bei einem Besuch einige dieser Zierpflanzen als Geschenk mitgebracht haben. Hier im Vatikan machten Schweizer Gardisten erstmals mit diesem Nachtschattengewächs Bekanntschaft und brachten die Pflanze dann auch in die Schweiz. Dass Blüten und Beeren der Kartoffel, aber auch grüne Knollen und die Keime den Giftstoff Solanin enthalten, wussten damals nur die wenigsten Zeitgenossen. Die sonderbare Knolle fand aber noch lange nicht den Weg auf den Teller, sondern bescherte erst Mal einigen unvorsichtigen Vorkostern grässliche Magenschmerzen oder gar den Tod.

Das war aber nicht der alleinige Grund, dass die Knolle noch Jahrzehnte verschmäht wurde. Die Kartoffel war schlicht nicht im Steuerwesen der Feudalherrschaft der alten Eidgenossenschaft vorgesehen. Die Bauern bezahlten ihren Zehnten und die Bodenzinse nämlich in Form von Getreide, Obst und andern traditionellen Ackerfrüchten. Erschwerend kam hinzu, dass der Kartoffelanbau nicht ohne Düngereinsatz möglich ist. Die damaligen Bauern kannte aber die Zusammenhänge der Nährstoffkreisläufe noch nicht. Die Böden wurde gedüngt, indem alle drei Jahre ein Brachjahr eingeschaltet wurde, damit sich die Böden regenerieren konnten. So wurde die Kartoffel wenig kultiviert, kaum gegessen und blieb vorläufig das was sie ohnehin ist: ein Nachtschattengewächs.

Erst in der Mitte des 18. Jahrhunderts verbesserte sich der Ruf der Knolle. Die 1759 gegründete Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG), ein Kreis fortschrittlicher Patrizier, förderte die Sommer-Stallfütterung des Milchviehs zur Gewinnung von Stallmist und Jauche. Damit war die Grundlage für die gezielte Düngung von Ackerfrüchten gelegt. Die Hungerkrise 1770/71 ermöglichte der Kartoffel dann den Durchbruch. Man erkannte, dass sie wenig sensibel ist und höhere Flächenerträge als Getreide lieferte. Allerdings erforderte sie auch viel Pflege und eben auch Dünger. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts setzte sich die Kartoffel dann endgültig durch. Sie wurde zur Leibspeise der Schweizerinnen und Schweizer und geschickte Köche und Köchinnen kreierte die Rösti, den Kartoffelstock, den Gratin, die Gschwellten, die Pommes-Frites - und die Firma Zweifel schliesslich ihre Chips. Wie öde wären unsere Mittagstische ohne die beliebten Kartoffelgerichte!

Der Kartoffelanbau blieb aber nicht ohne Folgen: In der Hungerkrise von 1816/17, als in Folge einer grossen Vulkaneruption in Indonesien eine kurzzeitige Klimaveränderung eintrat, konnten der kalten Sommerhalbjahre, der ausgiebigen Niederschläge und der vielen Hochwasserereignisse wegen kaum Kartoffeln geerntet werden. In der Schweiz starben in diesen beiden Jahren rund 150'000 Menschen an Unterernährung, Entkräftung, Krankheiten und Epidemien. In den 1840er-Jahre verursachte dann die Kartoffelfäulnis eine erneute Hungersnot in der Schweiz. Der Anbau der Kartoffel, die nicht nur als menschliche Nahrung grosse Beliebtheit erlangte, sondern zusehends auch als Vieh- und Schweinefutter Verwendung fand, nahm dermassen überhand, dass regional eine problematische Abhängigkeit von dieser Knolle entstand und die grossen Anbauflächen dem Befall von Schädlingen Vorschub leisteten. So verbreitete sich die Kartoffelfäulnis in Windeseile und verursachte grosse Ernteaufschläge. In Bern kam es an Markttagen wegen ungenügenden Kartoffelgebots zu Demonstrationen und die Hungersnot war mitentscheidend für den Ausgang der Wahlen im Jahre 1850, als in Bern die radikal-liberale Regierung abgewählt wurde. Die Hungersnot trieb viele Familien in die Emigration nach Russland und Amerika.

Als nach der Juragewässerkorrektion im Seeland grosse Flächen neu für den Ackerbau zur Verfügung standen, führte das zu einer Kartoffel-Anbauschlacht. Die Knolle war lagerfähig und vielseitig zu verwenden – ein sicherer Wert für die Bauern. Besonders die leichten sandigen Böden rund um Dotzigen eigneten sich hervorragend für den Kartoffelanbau. Um der grossen Überproduktion Herr zu werden, gründete der Dotziger Unternehmer Johann Schaller im Jahre 1888 eine Brennerei-Genossenschaft. An der Strasse nach Diessbach – gleich vis-à-vis der Mühle – baute die Genossenschaft ein stattliches Haus mit einem grossen Keller und Brennerei. Hier wurden die Kartoffeln im Herbst im Keller eingelagert und dann jeweils ab November zu «Härdöpfeler», einem hochprozentigen Branntwein verarbeitet. Verkauft wurde der Alkohol als Rohstoff an die aufstrebende chemische Industrie. Dieses Brennereiwesen hatte aber auch negative Seiten: der Bund musste einschreiten, um dem grassierenden Alkoholkonsum entgegen zu wirken. Er erklärte den Alkoholhandel als eidgenössisches Monopol und die Herstellung wurde bewilligungs- und abrechnungspflichtig. Um den Seeländer Bauern Anbaualternativen bieten zu können und die Kartoffelproduktion auf eine allein für den Detailhandel abgestimmte Menge zu minimieren, lancierten Bund und Kanton 1899 schliesslich den Bau der Zuckerfabrik Aarberg und förderte damit den Zuckerrübenanbau im Seeland. Der für die chemische Industrie benötigte Alkohol wurde in der Folge als Nebenprodukt der Zellulosefabrikation in der Zellulosefabrik Attisholz produziert.

*Rudolf Käser*



*Das Brennereigebäude aus dem Jahre 1888 an der Lysstrasse in Dotzigen  
Bild: Rudolf Käser, 2024*