



BRANDENBURGER KARTOFFELGESCHICHTE

NEUES AUS DER AKTE POMMES FRITZ

NEUES AUS DER AKTE POMMES FRITZ
BRANDENBURGER KARTOFFELGESCHICHTE



Seite 6 Die Krone aller Kulturpflanzen Wie die Kartoffel nach Europa kam

Seite 11 Ankunft in deutschen Landen

Seite 16 Aufklärung per Befehl – Ein König kämpft mit den Bauern

Seite 23 Agrarreformer auf Kartoffelkurs

Seite 26 Der Kartoffelbau ist mein Kind – Albrecht Daniel Thaer

Seite 30 Ein Praktiker gegen Hungersnöte – Johann Gottlieb Koppe

Seite 33 Rückschläge und Revolution – Sturm auf die Kartoffelstände

Seite 38 Tausend Namen für ein Gewächs – Uckermärkische Nudln

Seite 42 Auf den Inhalt kommt es an

Seite 44 Kartoffel-Apotheke

Seite 49 Branntweinpest und Kartoffelboom

Seite 52 Erhalten durch Aufessen

Seite 54 Schätze aus dem Greiffenberger Compendium

Seite 59 Blaues Kartoffelwunder

Seite 60 Anbautipps für den Hobbygarten

Seite 64 Eine faule Kartoffel im Korbe steckt viel gesunde an

Seite 68 Sortenvielfalt durch Züchtung

Seite 73 Kartoffelzüchtung in der Prignitz – Erdäpfel aus Mellen

Seite 75 Knollen im Gesundheitscheck

Seite 77 Kartoffelanbau nach Plan

Seite 83 „Kartoffelbomber“ über Berlin

Seite 86 Immer noch stark am Markt

Seite 89 Neuanfang 1990

Seite 93 Investieren auch in den Klimaschutz – Agrargenossenschaft Quitzow

Seite 96 Alte Traditionen und neue Technologien – Dallmin setzt auf die Stärke der Region

Seite 100 Wege in der Uckermark – Knolle und Bolle

Seite 102 Kartoffelkönigin und König im Einsatz oder pellende Hunde beißen nicht

Seite 104 Der tollen Knolle auf der Spur – Agrargenossenschaft Welsickendorf

Seite 106 Märkische Bauernpower – Agrargenossenschaft „Der Märker“ Jänickendorf

Seite 108 Gut mit Kartoffeln – Oehneland Agrargesellschaft

Seite 110 Ackerstolz mit der Agrar-genossenschaft Groß Machnow

Seite 112 Runde Sache – Bio aus der Region

Seite 116 Regional ist ihre Wahl – Steinreich mit Bio-Kartoffeln

Seite 119 Beerfelder Hof – Regionale Vielfalt mit Geschmack

Seite 121 Einladung zum Kartoffelfest – Agrargenossenschaft Unterspreewald Dürrenhofe

Seite 124 Auch der richtige Dreh für die Knollen – Ausbildungsnetzwerk Südbrandenburg

Seite 126 AWO-Gut Kemnitz – Schwört auf Kartoffelschwein

Seite 129 Mit vereinter Kraft auch Stärke – Agrargenossenschaft GeRoMe

Seite 131 Stolz und Leidenschaft – Landwirtschaftsbetrieb Kullick Lübbenau

Seite 134 Knollen aus dem Strittmatter-Land – Agrargenossenschaft Forst

Seite 137 Das große Buddeln – Kartoffelfest in Storkow

Seite 140 Geschichte zwischen Saat und Erde

Seite 144 Harte und weiche Typen – Kartoffelcharaktere

Seite 145 Spreewald – Kartoffeln heiß geliebt

NEUES AUS DER AKTE POMMES FRITZ

BRANDENBURGER KARTOFFELGESCHICHTE



Liebe Leserinnen und Leser,

die früheren Auflagen dieses Heftes sind längst vergriffen, werden aber immer wieder nachgefragt. Die Vorbereitung des LandesErnte-Dank-Fests von Kirche und Landwirtschaft am 1. Oktober 2023 in Perleberg mit Kartoffelmarkt gab den letzten Anstoß für eine Neuauflage. Es ist nach zehn Jahren nicht nur eine Aktualisierung, sondern auch eine Fortschreibung der Akte Pommes Fritz, die wir Ihnen hiermit zur Lektüre empfehlen.

Die Kartoffel ist nach Reis, Weizen und Mais das viertwichtigste Grundnahrungsmittel weltweit. Ihre Bedeutung zeigt sich daran, dass alljährlich der 19. August als „Tag der Kartoffel“ begangen wird. Mit dem Anbau der aus Amerika stammenden Knollen änderte sich auch in Brandenburg die Art und Weise, wie Ackerbau und Viehzucht betrieben wurden. Vor allem gelang es, etwa ab Mitte des 19. Jahrhunderts, eine ausreichende Ernährung für die wachsende Bevölkerung sicherzustellen und so Hungersnöte zu vermeiden – mit weitreichenden Folgen für die sozialgeschichtliche Entwicklung im Land.

Die Kartoffel wirkt häufig als eine Art Türöffner, wenn es darum geht, Menschen für Brandenburg zu interessieren. Sie spielte bei der Herausbildung der Identität des Landes eine besondere Rolle. Auf dem Grab Friedrich II. in Sanssouci werden regelmäßig Kartoffeln abgelegt. Schließlich gilt er ja als „Kartoffelkönig“. In

vielen regionalen Chroniken nimmt die märkische Kartoffelgeschichte breiten Raum ein. In der Literatur finden sich zahlreiche Beispiele zum Verhältnis der Brandenburgerinnen und Brandenburger zu den Knollen, nicht nur bei Theodor Fontane, sondern zum Beispiel auch bei einem nicht minder häufig gelesenen Autor wie Horst Bosetzky. Der Berliner Soziologe und Krimi-Schreiber verfasste jeden Band seiner Familiensaga unter dem Motto eines Kartoffelgerichts. In einer Reihe von Orten fanden und finden bei uns Kartoffeltage, Kartoffelmärkte oder sogar Kartoffelfeste statt, wobei mancherorts Kartoffeln als „Nudln“ tituliert werden. Der Naturpark Hoher Fläming wirbt nicht nur mit Natur und Landschaft, sondern genauso mit Kartoffelspezialitäten. Im Barnim Panorama, das unter seinem Dach das Zentrum des Naturparks Barnim und das Agrarmuseum Wandlitz vereint, kann man sich über den Kartoffelanbau in früheren Zeiten informieren. Pflanzkartoffeln seltener Sorten hält beispielsweise der VERN e.V. im uckermärkischen Greiffenberg bereit. Eine der publikumsstärksten Veranstaltungen im Osten Brandenburgs ist das Storkower „Kartoffelbuddeln“.

Vorgestellt werden auch einige Landwirtinnen und Landwirte, die in ihren Agrarbetrieben an der Tradition des märkischen Kartoffelanbaus festhalten. Als Fruchtfolge und im Tierfutter haben die Knollen inzwischen in Brandenburg

ihre Bedeutung verloren. Der Anbau ist auf knapp zwei Prozent der Ackerfläche zurückgegangen. Ein Grund dafür ist die Konkurrenz aus dem In- und Ausland, wo Kartoffeln oft zu niedrigeren Kosten produziert werden können. Durch die Häufung von Hitzewellen infolge der immer fortschreitenden Klimaveränderungen hat sich aber auch die Niederschlagsverteilung in Brandenburg gravierend geändert – mit Folgen für den Landschaftswasserhaushalt und für die Grundwasserneubildung. Für gute Erträge brauchen die Kartoffelpflanzen in der ersten Wachstumsphase aber ausreichend Feuchtigkeit.

Die Kartoffel ist nicht nur schmack- und nahrhaft. Sie enthält zudem Inhaltsstoffe, die sich für die weitere Verarbeitung in Lebensmitteln oder als nachwachsender Rohstoff eignen. In Klebern, Tüten, Folien, Filmen, Textilien, Medikamenten, in der Bauwirtschaft ist die Kartoffelstärke in Produkten enthalten, ohne dass dies immer erkennbar ist.

Die Stärkegewinnung aus Kartoffeln hat sich deutschlandweit seit den 1980er Jahren verdreifacht. Gerade in Brandenburg ist die hohe Nachfrage ein Grund, die Frucht weiter anzubauen. Den Betrieben helfen die Industriekartoffeln, den Anbau von Speisekartoffeln zu unterstützen.

Unter den in Brandenburg verbreiteten Sorten sind auch einige – wie die zu einiger Berühmt-



heit gelangte DDR-Züchtung Adretta – die agrar- und regionalgeschichtlich von Bedeutung sind. Deutschlandweit sind zirka 250 Kartoffelsorten für den Anbau zugelassen. Weltweit sind 5.000 Kartoffelsorten in den unterschiedlichsten Farben und Formen bekannt, was für die große Vielfalt dieser Kulturpflanze spricht.

Mit freundlichen Grüßen, Ihr

Axel Vogel

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'AV', located to the right of the printed name.

Minister für Landwirtschaft, Umwelt
und Klimaschutz Brandenburg

Potsdam, Oktober 2023



Azteke mit Kartoffeltopf

1 Volz, Karl Wilhelm: Beiträge zur Kulturgeschichte. Der Einfluß des Menschen auf die Verbreitung der Haustiere und der Kulturpflanzen. B. G. Teubner Leipzig 1852, S. 239/240

2 Humboldt, Alexander von: Reise in die Aequinoctial-Gegenden des neuen Continents, in deutscher Bearbeitung von Hermann Hauff nach der Anordnung und Mitwirkung des Verfassers. J. G. Cotta'scher Verlag Stuttgart 1861, 2. Bd. S. 79/80

3 Cunninghame Graham, Robert Bontine: The conquest Gonzalo Jiménez de Quesada was as great as were Pizarro or Cortes, confronted equal perils and endured far greater hardships, conquering an empire just as interesting as was Peru or Mexico, far more remote inaccessible. In: The conquest of New Granada, being the life of Gonzalo Jimenez de Quesada. Houghton Mifflin Company Boston and New York 1922, S. VIII 1922. S. VII

4 The expedition left St. Marta in April 1536, and the raid took place about ten months later, i.e. early in 1537. The commission authorizing Quesada's expedition was, however, dated 1537, this has given rise to some confusion, though Cunninghame Graham was confident that 1536 is the actual date after their. Zitiert nach: Redcliffe N.; Journal Of The Horticulture Society, Colchester London and Eton Collection Spottiswooded Ballantyne and Co L.t.d. 1937, Vol. LXIII, S. 72

Die Krone aller Kulturpflanzen – Wie die Kartoffel nach Europa kam

Bereits 1852 erkannte Karl Wilhelm Volz (1796-1857), Professor an der Stuttgarter Realanstalt: „Das vorzüglichste Geschenk, das die alte Welt von Amerika erhielt, die Krone aller neuen Agrikulturpflanzen, sind ohne allen Widerspruch die Kartoffeln, ja ihr Anbau in Europa ist von welthistorischem Interesse.“¹ Der Kartoffelanbau gehört zu kulturhistorischen Leistungen südamerikanischer Indio-Bauern. Früheste Funde kultivierter Arten aus dem peruanischen Chilcatal wurden auf 7000 vor unserer Zeit datiert. Aber erst im Andenreich der Inka ab dem frühen 13. Jahrhundert erlangte die Kartoffel größere wirtschaftliche Bedeutung.

Die Wahrscheinlichkeit ist hoch, dass trotz fehlender Quellen schon Pizarros Männer als erste Europäer auf ihren Eroberungszügen im Inka-Reich ab 1531 die Feldfrüchte kennenlernten. Dennoch sind Forscher immer wieder in älteren Dokumenten Hinweisen auf die Kartoffel nachgegangen. Dabei dürfte es sich aber um andere Wurzelfrüchte wie Bataten gehandelt haben. Denn das südamerikanische Hochland, das als Heimat der Kartoffeln gilt, war vor Pizarro noch nicht erobert und erforscht. In den Gebieten, in denen die Spanier zuerst vordrangen, war,

wie Alexander von Humboldt festgestellt hatte, die Kartoffel unbekannt: „Beschäftigt man sich mit der Geschichte unserer Culturpflanzen, so sieht man mit Überraschung, daß vor der Eroberung der Gebrauch des Tabaks über den größten Theil von Amerika verbreitet war, während man die Kartoffel weder in Mexiko, noch auf den Antillen kannte, wo sie doch in gebirgigen Lagen sehr gut fortkommt.“²

Ein konkreter Beleg verbindet sich mit dem Namen Gonzalo Jiménez de Quesada (1500-1579). Er gehört in die Reihe der aus spanischer Sicht so erfolgreichen Eroberer Cortes und Pizarro, wie sein Biograf Cunninghame bemerkte.³ Quesada war mit militärischer Begleitung 1536 vom Golf von Guayaquil in das Gebiet des heutigen Ecuador und Kolumbien aufgebrochen. Die Episode, um die



Tonplastik der Inka

es hier geht, wird aber im Verlauf der Expedition auf das Jahr 1537 datiert, das häufig als das Jahr der offiziellen Entdeckung der Kartoffel durch Europäer gilt.⁴

Die Kunde von diesem ersten Kontakt mit der Kartoffel wurde von Juan de Castellanos (1522-1606) festgehalten, der an dem Eroberungs- und Entdeckungszug Quesadas als Kavallerist teilgenommen hatte. In späteren Jahren betätigte er sich als Poet und Chronist. Als unmittelbarer Zeuge der Entstehung Neu Granadas fühlte er sich aufgerufen, seine Erinnerungen zu ordnen: „Man drängte mich, meine Hand zu ergreifen, um sie schriftlich niederzulegen, als einen, der, wenn nicht in allen, so doch wenigstens in vielen von ihnen Augenzeuge gewesen war; [...]“⁵ 1601 hatte Castellano seine *Historia del Nuevo Reino de Granada* in seiner neuen Heimatstadt Tunja in Neu Granada beendet, wie aus dem datierten Vorwort deutlich wird. Danach aber war das Manuskript vergessen, ehe es 1886 wiederentdeckt wurde.⁶

Quesada erreichte 1537 im Hinterland des heutigen Kolumbiens die tiefen Täler in den Ausläufern der Kordilleren. Im fast undurchdringlichen Wald des Magdalenatals drang einer der Spähtrupps nach Osten auf die Hochebene vor und machte im Indiodorf Sorocota, etwa auf dem 7. Breitengrad Nord, nicht weit von der spanischen Stadt Velez, eine Entdeckung. Die Bewohner waren aus Angst vor

„Dort verbrachten sie [die Indios] die Nacht und einen weiteren Tag in der gleichen Angst wie ihre Nachbarn, obwohl die Häuser alle versorgt waren mit Mais, Bohnen und Trüffel, mit runden Wurzeln, die sich selbst aussäen und einen Stamm mit Ästen hervorbringen, und Blätter und Blüten, wenn auch selten, von matt violetter Farbe; und die Wurzeln dieses Krauts, die drei Spannweiten hoch sein müssen, sind mit dem Boden verbunden, etwa so groß wie ein Ei, einige sind rund und einige länglich: sie sind weiß und violett und gelb, mehlig Wurzeln von gutem Geschmack, ein Geschenk der Indianer, das gut angenommen wird, und sogar den Spaniern als süße Leckerei gilt.“⁷

den Spaniern geflohen. Die Soldaten nahmen daraufhin die leeren Häuser in Beschlag und fanden reichlich Mais, Bohnen und eine ihnen unbekannte Frucht, die Castellanos als „Trüffel“ beschreibt. Aus der Beschreibung wird aber schnell deutlich, dass es die Kartoffel war, die hiermit in die Weltgeschichte eintrat.⁷

Einige der Konquistadoren, die schon in Peru gewesen waren, wussten zu berichten, das die Indios die Früchte papas nannten. Nur wenig später, nämlich 1538, traf der spätere Chronist Perus, Pedro Cieza de Leon (1520-1554), als Soldat auf einer Expedition in der Gegend von Popayan, etwa 2 Grad nördlicher Breite, auf ausgedehnte Kartoffelfelder in den Höhenlagen der Anden, also in einer Gegend, in der kein Mais und kein Baum wächst. In seiner Chronik

⁷ *Allí hicieron noche, y otro día con el mismo temor de sus vecinos, aunque las casas todas proveídas de su maíz, frijoles y de turmas, redondillas raíces que se siembran y producen un tallo con sus ramas, y hojas y unas flores, aunque raras, de purpúreo color amortiguado; y á las raíces desta dicha hierba, que será de tres palmos el altura, están asidas ellas so la tierra, del tamaño de un huevo más y menos, unas redondas y otras perlongadas: son blancas y moradas y amarillas, harinosas raíces de buen gusto, regalo de los indios bien acepto, y aun délos españoles golosina.* Castellano a. a. O. S. 87/88



Zeremonialgefäß in Gestalt einer übergroßen Kartoffelknolle mit menschlichem Gesicht aus Peru, Moche-Kultur, 2. Jahrhundert

⁵ Castellanos, Juan de: *Historia del Nuevo Reino de Granada* (1601), herausgegeben von D. Antonio Paz y Méllia, Flor Baja Madrid 1886, S. 4

⁶ Unter den 4.320 Büchern und Handschriften, die von Vizekönig Pedro de Aragón dem Kloster Poblet von 1602 bis 1677 geschenkt wurden, gehörte auch das Manuskript von Juan de Castellanos, „das heute zum ersten Mal in Übereinstimmung mit dem Original ans Licht kommt. An seiner Herkunft besteht aufgrund seiner charakteristischen Merkmale kein Zweifel.“ Paz y Méllia a. a. O.; S. IX



Symbolische Übergabe der Kartoffel an Francis Drake, Ölgemälde von Wilhelm Guntermann, um 1950, Sammlung Kartoffelmuseum München (derzeit geschlossen)

⁸ Bauer, Christina: Die Kartoffel *Solanum tuberosum* (Solanaceae) in der Humanernährung, Diplomarbeit, Universität Wien 2018, S. 6

⁹ Volz a. a. O. S. 242

¹⁰ OPENAVK are a kind of roots of round forme, some of the bignes of walnuts, some far greater, which are found in moist & marshy grounds growing many together one by another in ropes, or as thogh they were fastned with a string. Being boiled or sodden they are very good meate. Harriot, Thomas: A Briefe and True Report of the New Found Land of Virginia, 1590, zitiert nach: <https://www.gutenberg.org/cache/epub/4247/pg4247-images.html>

von Peru beschrieb er an der Sonne getrocknete und damit haltbar gemachte Kartoffeln, die die Indios als chuños bezeichneten. Er berichtete auch, wie sich geldgierige spanische Händler billig chuños besorgten. Vor allem in Potosí verkauften sie diese zu überhöhten Preisen an die versklavten Minenarbeiter, die auf die Billignahrung angewiesen waren. So legten die spanischen Händler nicht nur den Grundstein für ihr Vermögen, sondern sie brachten auch die Kartoffel in Verruf. Sie galt damals als Sklavenessen.⁸ Cieza's Bericht aus dem Jahr 1553 galt

lange als die früheste Erwähnung der Kartoffel. Inzwischen dürfte aber klar sein, dass Castellanos Erinnerungen auf das Jahr 1537 zurückgehen, auch wenn sein Manuskript bis 1886 unveröffentlicht blieb.

Immer wieder finden sich in den folgenden Jahren Hinweise auf die Kartoffel. Dennoch blieb die Frucht noch über Jahrzehnte unbekannt.

„Übrigens scheint die Kartoffel auf zwei Wegen ins Innere Europas gekommen zu sein“, schreibt Volz, „aus Virginien durch die Engländer nach England und Irland und durch die Spanier schon früher aus ihren amerikanischen Besitzungen (und zwar aus den Gebirgen im Quito) nach Spanien und von da nach Italien,

denn Humboldt sagt ausdrücklich, daß die Kartoffeln in Spanien und Italien schon allgemein gewesen seien, als sie von Virginien nach England geschickt wurden.“⁹

Unabhängig voneinander haben also mehrere Einfuhren stattgefunden. Am wahrscheinlichsten ist, dass erste Gewächse 1565 von Peru aus über den kolumbianischen Hafen Cartagena - mit den Kanarischen Inseln als Zwischenetappe - nach Spanien kamen. Bauern um Sevilla, dem damals wichtigsten Amerika-Hafen Spaniens, bauten die ersten Kartoffeln auf freiem Feld an. Dass schon gegen Ende des 16. Jahrhunderts der Kartoffelanbau in Spanien Beachtung fand, zeigt ein Dokument aus dem Hospital de la Sangre in Sevilla, in dem vom Handel mit papas, so die aus Südamerika übernommene Bezeichnung, die Rede ist. Phillip II. von Spanien (1527-1598) schickte 1566 einige Kartoffelknollen an den erkrankten Papst Pius IV. (1499-1565). In den Ausgabebüchern des Hospitals de la Sangre aus dem Jahr 1573 und später finden sich weitere Aufzeichnungen über den Kauf von Kartoffeln für Kranke. Seefahrer, die vor den

Spanischer Helm

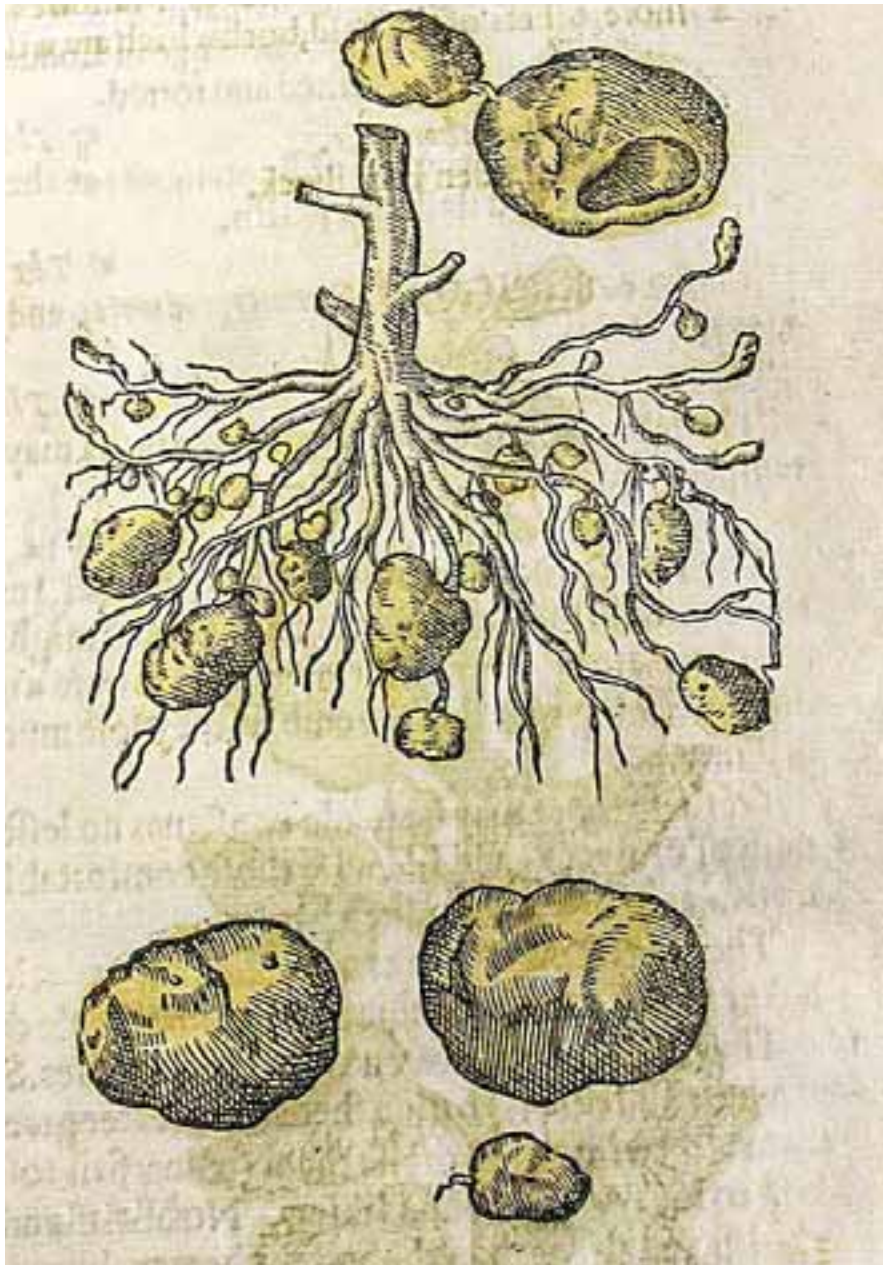


südamerikanischen Küsten segelten, nutzten die Knollen als Proviant. Der Gehalt an Vitaminen verhinderte, dass die Mannschaften an Skorbut erkrankten. Dies wird beispielsweise von dem Sklavenhändler John Hawkins (1532-1595) berichtet, der sich 1565 nachweislich in Santa Fé mit Knollen eindeckte.

Wie erwähnt brachten auch englische Freibeuter wie Walter Raleigh (1552-1618) und Francis Drake (1540-1596) Kartoffeln mit nach Europa. Ohne wissenschaftliche Vermittlung wäre aber sicher nur von einer nahrhaften Speise die Rede. So aber ist es dem Mathematiker und Astronomen Thomas Harriot (1560-1621) vorbehalten, als Pionier des Kartoffelanbaus in die Geschichte einzugehen. Die Forschung kennt sogar das genaue Datum – den 28. Juli 1586. An diesem Tag landete Harriot mit einem Schiff im Gefolge Raleighs im Hafen von Plymouth. Harriot war 1583 in den Dienst Raleighs getreten. Von 1585 bis 1586 verbrachte er einige Zeit auf diesem Stützpunkt auf den Roanoke-Inseln vor der Küste des heutigen North Carolina. Damals hieß die Kolonie New Found Land of Virginia. Hier lernte Harriot Kartoffeln kennen, die ursprünglich aus Kolumbien kamen. Von seiner langen Forschungsreise kehrte er vollbeladen mit Pflanzensammlungen zurück. Im Gepäck befanden sich auch Kartoffeln. Über die schrieb er 1590 in *A Briefe and True Report of the New Found Land of Virginia*: „OPENAVK sind eine Art Wurzeln



Die älteste Darstellung einer Kartoffelernte der Inka stammt von Felipe Huamán Poma de Ayala (1534-1654) aus dessen *Primer nueva coronica y buen gobierno* 1.189 Seiten 1615. Sein handgeschriebenes Werk (in Spanisch mit transkribierten Quechua-Wörtern) enthält neben historischen und ethnografischen Informationen einen vollständigen Kalender des bäuerlichen Jahres und Zeichnungen aus der Landwirtschaft. Die Hoffnung Poma de Ayalas, mit seinem anklagenden und kritischen Bericht von 1189 Seiten und 400 Zeichnungen die Aufmerksamkeit des spanischen Hofes zu erwecken und Hilfe für sein Volk zu erhalten, erfüllte sich nicht. Die Chronik wird mindestens seit den frühen 1660er Jahren in der Königlich Dänischen Bibliothek Kopenhagen aufbewahrt. Erst 1907 wurde sie veröffentlicht, als sie vom deutschen Gelehrten Richard Pietschmann wiederentdeckt wurde. Eine retuschierte Ausgabe wurde 1936 in Paris von Paul Rivet produziert. 1980 erschien eine kritische Ausgabe des Textes, die auf dem Manuskript und nicht auf dem Faksimile von 1936 basiert. Online wurde sie 2011 von der Königlich Dänischen Bibliothek veröffentlicht: <https://poma.kb.dk/permalink/2006/poma/titlepage/en/text/>, S. 1157



Darstellung aus der *The Herball or Generall Historie of Plantes*, S. 927

von runder Form, einige von der Größe von Walnüssen, einige weit größer, die in feuchten und sumpfigen Böden gefunden werden, die oft zusammen in Seilen wachsen, als ob sie mit einer Schnur befestigt wären. Gekocht oder eingeweicht sind sie eine sehr gute Mahlzeit.“¹⁰ Im Schatten des berühmten Piraten blieben seine Leistungen weitgehend unbekannt, zumal er insgesamt wenig veröffentlichte. Von den kolumbianischen Kartoffeln, die 1586 so nach Europa gelangten, hat Raleigh einige erhalten, die er auf seinem Gut bei der Stadt Youghal in der irischen Grafschaft Cork ab 1588 anbaute. Aber erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts hatte sich die Kartoffel in England und Irland soweit verbreitet, dass ihr Anbau häufiger beschrieben wird.

Die erste englische Beschreibung der „virginischen Kartoffel“ findet sich bei John Gerard (1545-1612) in dessen *The Herball or Generall Historie of Plantes* (1597).



Ankunft in deutschen Landen

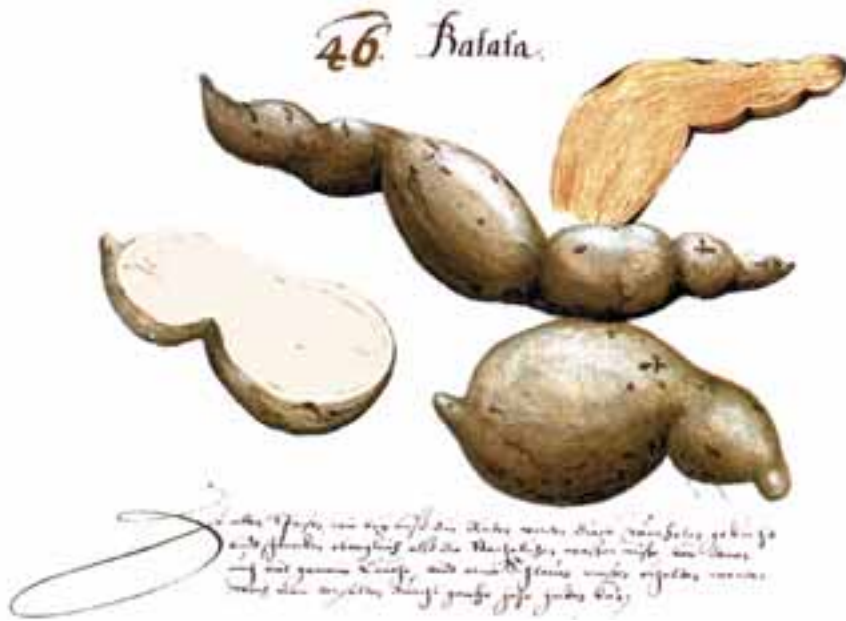
Für die Ankunft der Kartoffel in deutschen Landen lässt sich kein genaues Datum ermitteln, nur ein symbolisches Ereignis ist bekannt, doch dazu später. Allerdings gibt die sprachliche Herleitung einen Hinweis über einen Hauptweg der Verbreitung. Wie in Italien verglich man die Kartoffeln mit Trüffeln. Aus den *tartufo* beziehungsweise *tartufo* hört man schon die deutsche Kartoffel heraus. Der entsprechende Eintrag im Grimmschen Wörterbuch bestätigt dies: „KARTOFFEL, f. *solanum tuberosum*, [...] hat schon der botaniker CASP. BAUHINUS i. j. 1590, deutsch nannte er die staude grüblingsbaum, knollenbaum. kartoffel entstand aus tartuffel, wie sie im anfang des 18. jh. beim ersten allgemeineren bekanntwerden heissen, so tartuffeln.“¹ Im Laufe der Geschichte ist im Italienischen die *tartufo* von der *patata* verdrängt worden, während sie im Deutschen als Kartoffel zum Sprachschatz gehört.

Importe aus niederländischen Regionen sind nachgewiesen: Dort hat sich der *aardappel* durchgesetzt, den es im Deutschen als Erdapfel immerhin noch als Synonym für die Kartoffel gibt. So beschrieb der bei Etymologen beliebte Johann Adelung (1732-1806) in

seinem Wörterbuch die Kartoffel als „ein aus Erdapfel verderbtes Wort“.² Unter „Erdapfel“ informierte der Sprachwissenschaftler und Bibliothekar am kurfürstlich-sächsischen Hof, der auch Mitglied der Königlich-Preußischen Akademie der Wissenschaften war, dann ausführlicher über die damals bekannte Verbreitungsgeschichte der Kartoffel und wies auch auf eine Namensgleichheit hin: „In einigen Gegenden, zum Beispiel der Mark Brandenburg heißen die Kürbisse Erdäpfel.“³

Eine entscheidende Rolle spielt der seinerzeit berühmte Botaniker Carolus Clusius (1526-1609). Clusius war Direktor des Botanischen Gartens in Wien. Er lieferte 1601 in seiner *Rariorum Plantarum Historia* (Geschichte seltener Pflanzen), eine erste morphologische Beschreibung der Kartoffel: „Die erste Kenntniß dieser Pflanze verdanke ich Philipp von Sivry, Herrn von Wahlheim und Präfecten von Bergen in Belgien, der mir gegen den Anfang des Jahres 1588 zwei Knollen dieser Frucht nach Wien schickte. Er selbst hatte sie, wie er mir schrieb, von einem Freunde des päpstlichen Gesandten in den Niederlanden im Jahre vorher unter dem Namen *Taratouffli* erhalten. Schon im Jahre 1595 hatte der päpstliche Gesandte in Amsterdam Kartof-





Kartoffelabbildung,
17. Jahrhundert

1 Deutsches Wörterbuch von Jacob Grimm und Wilhelm Grimm, digitalisierte Fassung im Wörterbuchnetz des Trier Center for Digital Humanities, Version 01/23, <https://www.woerterbuchnetz.de/DWB>, Bd. 11, Sp. 245

2 Adelung, Johann Christoph: Grammatikalisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen. Breitkopf Leipzig 1796, 2. und vermehrte Auflage, Band F-L, S.1507

3 Adelung a.a.O. Band A-E, S. 1873

4 Volz, Karl Wilhelm: Beiträge zur Kulturgeschichte. Der Einfluß des Menschen auf die Verbreitung der Haustiere und der Kulturpflanzen. B. G. Teubner Leipzig 1852, S. 243

5 Übersetzung nach Volz a. a. O. S. 243

6 Volz a. a. O. S. 254

fel als amerikanische Seltenheit ausgestellt. Woher die Italiener diese Frucht zuerst erhalten haben, wissen sie nicht zu sagen, gewiß ist es aber, daß die dieselbe entweder aus Spanien oder (unmittelbar) aus Amerika bekommen haben. Zu verwundern ist es aber, daß, während der Gebrauch, dieser Frucht in einigen Gegenden Italiens so häufig sein soll, daß man die Knollen mit Hammelfleisch gekocht, wie Rüben oder Pastinaken, ißt, ja sogar den Schweinen zum Futter gibt, die Kenntniß dieser Pflanze so spät zu uns gekommen ist. Jetzt [1601] aber ist die Pflanze in den meisten Gärten Deutschlands ziemlich allgemein geworden, zumal, das sie so fruchtbar ist.⁴ Clusius förderte durch seine zahlreichen Korrespondenzen deren Verbreitung im gesamten Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation, zunächst als Gartenpflanze, denn

eine wichtige Rolle bei der Einführung spielten botanische Gärten und Apothekergärten.

An dieser Stelle muss wieder an den von den Grimms erwähnten Schweizer Mediziner und Botaniker Caspar Bauhin (1560-1624) erinnert werden, der „1590 eine kolorierte Abbildung der Pflanze gegeben hatte (Seite 11). Bauhin, der 1590 von Schulz in Breslau diese Abbildung der Kartoffel unter dem Namen *Papas* der Spanier erhalten hatte, gab der Kartoffel den Namen, den sie noch jetzt im System hat, *Solanum tuberosum esculentum*.“⁵ Die Abbildung war auch Clusius zugeschickt worden.⁶

Dass das exotische Gewächs bestaunt wurde, daran besteht kein Zweifel. Wer Geld hatte, war schon damals an allem Seltenen interessiert, um majestätisch zu glänzen. Aus der Feder eines adeligen Herrn stammt auch das erste Bratkartoffelrezept deutscher Sprache. In den ersten Märztagen des Jahres 1591 ließ der in Kassel residierende Landgraf Wilhelm IV. ein Paket an den Kurfürsten Christian I. von Sachsen absenden: „Wir überschicken auch under andern ein gewechse, so wir vor wenig Jahren auß Italia bekommen [haben] und Taratouphi genandt wird. Undenn an der wurzeln hatt es Viele tubera (Knollen) henkenn. Dieselbige, wenn sie gekocht werden, seindt gar anmutig zu eßen. Mann muß sie aber erstlich im Wasser uff sieden laßenn, so gehen die oberste schalen ab, darnach thutt mann

die Bruhe davon, undt seudt sie in butter vollendts gar.⁷⁷

In der Ära des Dreißigjährigen Krieges häufen sich die Hinweise auf die Kartoffel, ohne dass der Anbau schon weit verbreitet gewesen wäre. Eine für das heutige Deutschland interessante Spur führt über Pilgramsreuth in der Markgrafschaft Bayreuth (auch Fürstentum Bayreuth), inzwischen ein Ortsteil der oberfränkischen Stadt Rehau, nahe der tschechischen Grenze. Als der Pilgramsreuther Pfarrer die Ortskirche von dem Bayreuther Bildhauer Elias Rantz renovieren und barockisieren ließ, stellte er fest, dass seine Kassen leer waren. Den Grund dafür meinte der Kirchenmann zu kennen. Die Bauern des Dorfes bauten zu viele Kartoffeln an. Die Felder und Wiesen der Gegend gehörten größtenteils der Kirche. Gemäß eines alten Vertrags mussten die Bauern für das Recht der Bewirtschaftung einen Zehnt des erwirtschafteten Getreides und Fleisches sowie ein Fastnachtshuhn an die Kirche abtreten. Von Kartoffeln stand in dem alten Vertrag natürlich nichts.

Bei einem Prozess am Landgericht Hof an der Saale erstritt der Pfarrer daraufhin, dass die Bauern auch auf Kartoffeln ihre Steuern zu leisten hatten. Bei diesem Prozess sagten fünf Zeugen aus, dass ein Hans Rogler die ersten Kartoffeln gegen Ende des Dreißigjährigen Krieges, im

Date	Description	Amount	Unit
Jan 10	1 Scheffel 1/2	3	16
Jan 13	1 Scheffel 1/2	3	16
Jan 17	1 Scheffel 1/2	3	16
Jan 20	1 Scheffel 1/2	3	16
Jan 23	1 Scheffel 1/2	3	16
Jan 26	1 Scheffel 1/2	3	16
Jan 29	1 Scheffel 1/2	3	16
Jan 31	1 Scheffel 1/2	3	16

Jahr 1647, aus Böhmen mitgebracht hatte. Angeblich hatte der Grenzgänger die Erdäpfel im böhmischen Roßbach von einem Soldaten aus der niederländischen Provinz Brabant erhalten. Durch das Gerichtsprotokoll sind diese Aussagen schriftlich überliefert. In der Markgrafschaft lässt sich so die feldmäßige Nutzung in der Landwirtschaft nachweisen und Pilgramsreuth nimmt für sich das Recht auf die erste ur-

Im Kaufmannsbuch von Jacob Jansen in Stralsund (gestorben 1657) ist dokumentiert, dass dieser am 4. Mai 1637 einen Scheffel tuffel für zwei Reichstaler und vier Groschen, am 15. Juni 1637 einen weiteren Scheffel für zwei Reichstaler und am 11. Juli 1638 abermals einen Scheffel tuffel für zwei Reichstaler an den sehr wohlhabenden Brauer Jo(a)chim Vischer (gestorben am 25. April 1645 und beerdigt in Sankt Nikolai – was seinen Wohlstand bestätigt) verkaufte.



Kopf von Friedrich Wilhelm von Brandenburg (1620-1688), zum Berliner Reiterdenkmal gehörend: In der Ära des Großen Kurfürsten war es vor allem den Bemühungen seiner Frau Luise Henriette von Oranien zu verdanken, dass vermehrt Kartoffelpflanzen in die Mark kamen.

7 Strootdees, Gisbert: Die Kartoffel, der König und das Klima. Wie das „Manna der kleinen Leute“ nach Westfalen kam. In: Samensurium 14/2003: <https://www.nutzpflanzenvielfalt.de/sites/nutzpflanzenvielfalt.de/files/publikationen/sasu14d.pdf>



Die Sonderbriefmarke folgt der Darstellung, die die Ereignisse in Pilgramsreuth mit dem Beginn des Kartoffelanbaus in Deutschland in Verbindung bringen.

kundliche Erwähnung eines Kartoffelanbaus auf dem Gebiet des heutigen Deutschland in Anspruch. Die Deutsche Post AG gab aus diesem Anlass am 17. September 1997 die Sonderbriefmarke „350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland“ heraus.

Die zuerst eingeführten Sorten waren jahrtausendlang von den Indios durch Züchtung und Auslese an die dortigen Klimaverhältnisse angepasst worden. Über die Urform heißt es im *Lehrbuch der Landwirtschaft 1876*: „Die Abänderungen der Kartoffelpflanze beziehen sich vorzugsweise auf die Änderung der Form und die Zusammensetzung der Knollen. Erwähnenswerth, wenn auch ohne Bedeutung, ist der Umstand, daß die ursprünglich nur weißen Blüten bei uns auch röthlich und violett gefärbt auftreten. Die Knollen der wildwachsenden oder der aus Samen gezogenen Kartoffeln besitzen höchstens Pflaumengröße, eine rundliche bis eiförmige Gestalt, blaßgelbe Färbung und glatte Schale. Erst durch die Cultur, durch die Verschiedenheit des Bodens, weniger durch die Verschiedenheiten des Klima's, nehmen sie unter gleichzeitiger Vergrößerung die mannigfaltigste Form, Farbe und Beschaffenheit an. Am meisten wird durch diese Einflüsse

der Ertrag der Knollen und deren Stärkegehalt abgeändert.“⁸

Bei den frühen Einfuhren handelte es sich um Kurztagspflanzen, die in Mitteleuropa mit seinen langen Sommertagen nicht recht gedeihen wollten. Im Herbst, wenn hier für die Knollenbildung zwar ideale Bedingungen herrschen, gab es für die damals verwendeten Sorten zu wenig Reifezeit, bis der Frost einbrach. Da die Kartoffel sowohl als Pflanze als auch als Knolle frostempfindlich ist, führte das immer wieder infolge von Spätfrösten zu geringen Ernten. Die grün gebliebenen Knollen sind, worauf an anderer Stelle eingegangen wird, vor allem wegen des höheren Solaningehalts, wenig bekömmlich. Sie führen zu einem unangenehmen Kratzen im Hals und Brennen im Magen. Hirsebrei und Roggenbrot, die Hauptnahrungsmittel im Mittelalter und in der frühen Neuzeit, schmeckten damals einfach besser. Als im Hungerjahr 1771 in größerem Maße Kartoffeln gegessen werden mussten, klagten die in ihrer Nahrung gewiss nicht verwöhnten Rhönbewohner über Kopfschmerzen, Schweißausbrüche, Drücken und heftiges Brennen im Magen, schließlich Durchfall und Übelkeit. Nach und nach gelang es, aus den Importen Langtagspflanzen auszulesen, die wüchsiger und ertragreicher waren. Das war im 19. Jahrhundert der Fall. Seitdem gibt es für Mitteleuropa geeignete Kartoffelsorten, die sich wirtschaftlich anbauen lassen.

⁸ Krafft, Guido: *Lehrbuch der Landwirtschaft auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage*: Wiegand, Hempel & Parey Berlin 1786, Zweiter Band. *Besondere Pflanzenbaulehre* (2 von 4), S.152/153

XIX. Tartuffeln.

Allhier muß man nicht verstehen die Erdmorcheln/ welche sind *Tubera terræ* ohn Stengel und Blätter/ als welche von den Welschen auch Tartuffeln genennet werden: sondern diejenigen/ so ein vollkommen Gewächse sind/ und gehören unter das Geschlecht der Nachtschatten. C.B. nennet sie gar bequem *Solanum tuberosum esculentum*: der Eystettische Garten aber *Papas Peruanorum*, und W. Laurentberg l. II. Appar. Plant. c. IV. Erdbirnen. Hiervon ist noch eine andere art vorhanden/ nemlich *Solanum tuberosum flore albo*. Tartuffeln mit weissen Blumen/ und gelben Wurzeln: da an den ersten die Blumen purpur/ und die Wurzeln roht sind.

Diese Tartuffeln beyderseits können durch Samen fortgebracht werden/ aber langsam: derhalben nehmet die Knollen derselben und leget sie in der Fasten mit dem vollen Mond ein/ zween Zoll tieff/ und vier von einander/ gleichfalls in ein fett/ mürbes und etwas sandig Erdreich: so wachsen sie wol/ vermehren sich merklich/ blühen im Sommer schön/ und bringen hernach runte Apfflein voller Samen.

Im October/ weil sie den Winterfrost ohn Schaden nicht leicht ertragen/ nehmet sie aus der Erden/ lesset die grösten aus zur Speise/ die kleinen leget im Keller ins Sand/ oder thut sie nur so bloß in einen Kober / und setzet sie in ein Gemach/ welches vom Frost befreyet: davon könnet ihr auff's Frühjahr wieder etliche ins Land bringen. Jedoch können sie auch den Winter ausdauern/ wenn ihr sie auff ihrem Bett ziemlich tieff vergrabet/ und mit Stroh bedecket.

In der Küche werden sie fürnehmlich auff viererley art zu bereitet. Erstlich siedet sie in Wasser mürbe/und wenn sie erkaltet/ so ziehet ihnen die auswendige Haut ab: alsdan gießet Wein drüber/ und lasset sie mit Butter / Salz / Muscatenblumen/ und dergleichen Gewürz von neuen kochen: so sind sie bereit. Darnach kan man sie mit Hünere. Rind. oder Kalbfleisch. Brühe kochen/ und abwürgen: oder sie auch an Rind. und Hammelfleisch thun. Oder man schneidet die abgekochete Tartuffeln in runde Scheiben/ und bratet sie in der Pfanne. Oder man schneidet Zwiebeln/ und Esfig dran/ und lässet es also durchbraten.



Luise Henriette von Oranien (1627 -1667)

¹ Krausch, Heinz-Dieter: *Knollen, Nudeln und Tartüffeln. Die Geschichte der Kartoffel in Brandenburg. In: Schön und nützlich. Aus Brandenburgs Kloster-, Schloss- und Küchengärten. Begleitbuch zur Ausstellung des Hauses der Brandenburgisch-Preußischen Geschichte unter Schirmherrschaft des Ministers für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung, Wolfgang Birthler, Potsdam, Henschel Berlin 2005, S. 122*

Aufklärung per Befehl – Ein König kämpft mit den Bauern

Für Brandenburg vermutet der Gartenhistoriker Heinz-Dieter Krausch, dass die Kartoffel aus Sachsen an den von 1571 bis 1598 regierenden Kurfürsten Johann Georg I. gelangt ist. „Sie könnte damals bereits im Garten am Berliner Schloß angepflanzt worden sein“, der im Dreißigjährigen Krieg verkam. „Als aber nach Kriegsende der Kurfürst Friedrich Wilhelm, der Große Kurfürst, den Berliner Lustgarten wieder herrichten ließ und seinen Hofgärtner Michael Hanff (1619 -1678) nach Holland schickte, um von dort neue Pflanzen heranzuschaffen, brachte dieser neben vielen anderen Arten auch die Kartoffel mit.“¹ Der

Berliner Hanff hatte 1645 seinen Dienst nach Lehr-, Wander- und Arbeitsjahren in Hessen, Italien, den Niederlanden und Königsberg beim Kurfürsten angetreten. Belegt ist die Kartoffel durch Bücher des kurfürstlichen Leibarztes und Hofbotanikers Johann Sigismund Elsholtz (1623-1688), insbesondere in seiner Pflanzenliste *Hortus Berolinensis* aus dem Jahr 1657 und

in seinem sechsbändigen Werk *Garten-Baw*.² Bei Elsholtz findet sich nicht nur der Hinweis, dass Kartoffeln eine „nährende Speise“ sind, sondern auch, dass sie „nunmehr ziemlich gemein bey uns geworden.“³

Es mangelte nicht an Protektion von höchster Stelle. Es war die erste Gemahlin des Großen Kurfürsten, Luise Henriette von Oranien (1627 -1667), die nach ihrer Heirat am 7. Dezember 1646 in Brandenburg, überall wo sie tätig wurde, für die Kartoffel eintrat. Ein Gemälde zeigt das Kurfürstenpaar 1659 bei der ersten Kartoffelernte in Oranienburg. Die Kurfürstin wollte ihren brandenburgischen Untertanen persönlich ein Beispiel für eine gute Haushaltsführung geben, indem sie neue Gemüse- und Obstsorten und eben Kartoffeln einführte. Dies traf neben dem Lustgarten am Schloss ab 1650 auch auf das Vorwerk am nahen Spreeufer zu, auf dem später das Schloss Monbijou errichtet wurde. Das galt für das Amt Bötzow nördlich von Berlin, das sie ab 1650 bewirtschaften durfte, weshalb der zu Oranienburg umbenannte Ort heute die Kurfürstin mit einem Denkmal ehrt. Weniger bekannt ist ihr Wirken im heutigen Landkreis Oder-



Spree. Der Große Kurfürst hatte das Amt Stahnsdorf 1653 vom sehr großen Amt Storkow abgetrennt und verschrieb es seiner Frau, die auch hier ein Mustergut anlegen ließ.

1717 brachte der sächsische General Friedrich Moritz von Milckau (1670 -1740) Kartoffeln nach Lebusa im heutigen Elbe-Elster-Kreis. Der Enkel des großen Kurfürsten, Friedrich Wilhelm I. (1713 -1740), befürwortete den Kartoffelanbau und drohte demjenigen, der sich weigerte die Frucht anzubauen, Ohren und Nase abzuschneiden. Auf sein Geheiß erhielt die Berliner Charité 1727 vor den Palisaden ein Stück Land zum Kar-

toffelanbau, um damit die mittellosen Kranken zu ernähren.⁴

1730 ist der Kartoffelanbau in Hohenfinow erwähnt. In seiner *Historischen Beschreibung der Chur und Mark Brandenburg* führt Johann Christoph Bekmann (1641-1717) 1751 rückblickend aus: „Seit etlichen Jahren und zwanzig Jahren werden auch die Tartüffeln in der Mark gezogen, und ist damit in der Altmark der Anfang gemacht worden, von wannen sie ferner in die Prignitz, Mittelmark und Neumark gekommen und so gut fortgehen, als in Savoiien, wo sie am ersten sollen hergekommen

Das Kurfürstenpaar bei der Kartoffelernte 1659 in Oranienburg aus dem Jahr 1902

2 Elzholtz, Johann Sigismund: *Garten-Baw oder Unterricht von der Gärtnerney auff das Clima der Chur-Marck Brandenburg, wie auch der benachbarten teutschen Länder gerichtet: in 6 Büchern abgefasst u. mit nöthigen Figuren gezieret*, 1. Aufl. 1666; 2. Aufl. Schultze Cölln an der Spree 1672; 3. Aufl., 1684 unter d. Titel *Vom Garten-Baw*, Berlin/Leipzig/Cölln.

3 zitiert nach Krausch a.a.O. S. 123

4 Mielke, Robert und Ernst Friedel: *Landeskunde der Provinz Brandenburg, Die Geschichte, Band II; Wirtschaftsgeschichte von Carl Brinkmann, Dietrich Reimer Berlin 1910, S. 313*



Brandenburgs berühmtester
König Friedrich II.

5 Bekmann, Johann Christoph: *Historische Beschreibung der Chur und Mark Brandenburg*, bei Christian Friedrich Voß, Berlin 1751; Reprint: Edition Luisenstadt Berlin 2004, S. 676/677

6 *Das Brandenburgische Koch-Buch, Oder: Die wohl-unterwiesene Köchinn: Das ist, Unterricht, wie man allerley wohl-schmeckende Speisen auff's füg-lichste zubereiten, schmackhafte Suppen, Potagen, Pasteten, Tarten und allerhand Gebackenes machen, nach der ietzt-üblichen Art auftragen und galant anbringen ... Sachen [et]c. wohl einmachen, dörren oder verwahren solle; Sammt vielen bißher wenig bekandten Kunst-Griffen, so in der Koch-Kunst ihren sonderbahnen Nutzen haben, Mit vielen dazu gehoerigen Kupffern gezieret* / [Maria Sophia Schellhammer], Rüdiger Berlin 1723, S. 511

7 *Voltaires Briefwechsel mit Friedrich dem Großen und Katharina II.*, ausgewählt und übersetzt von Walter Mönch, Hans-von-Hugo-Verlag Berlin 1944; zit. nach: https://www.welcker-online.de/Texte/Voltaire/Friedrich/friedrich_II.pdf, S. 124

Order zur „Cartoffel“ 1723

sein. Es ist aber gar keine frucht, die so vielerlei benennungen hat, als diese. Dann bald heissen sie Tartuffeln, bald Artoffeln oder Erdtoffeln, bald Kartoffeln oder Pataten, wie bei Müllrose, bald Nudeln wie zu Markgrafpieske, bald gar Pantoffeln oder Pantuffeln, wie zu Bömezien, und wird ein Criticus gnug zu thun kriegen, wann er den ursprung und grund solcher benennungen in ein klahres licht wird setzen wollen: wann es zumal ein Americanisch gewächs ist, und von da nach Europa ist gebracht worden. Es ist eine von den nuzbaresten früchten, welche nicht allein zum essen bald härtlich, bald zum brei gekocht, auch gedörret, unters mehl gemahlen und gebakken, sondern auch zu Stärke und Buder gebraucht wird.⁵

„Diese kochet und schehlet man, als wenn man sie will mit Brühe machen: wenn sie kalt, so rich-

tet man sie mit Baum-Oel, Pffeder und Eßig an.“ So lautete im Brandenburgischen Koch-Buch von 1723 die Empfehlung für die „wohl-unterwiesene“, allerdings auch lesekundige und damit höheren Ständen angehörende Köchin zur Zubereitung von Kartoffelsalat.⁶ Einen weiteren Impuls erlebte der brandenburgische Kartoffelanbau ab Ende des 17. Jahrhunderts mit der Einwanderung von Hugenotten und wallonisch-stämmigen Pfälzern, die sich nach der französischen Besetzung der linksrheinischen Pfalz weiter im Osten, gerade auch in den Ländern der brandenburgischen Könige, ansiedelten.

Als Friedrich II. (1712-1786), auch der Große genannt, 1740 den preußischen Thron bestieg, war ihm die autarke Versorgung seines Landes ein Anliegen. Ernährungsfragen wurden damit zwangsläufig zu einem seiner Schwerpunkte. An Voltaire schrieb er am 5. Dezember 1755:

d. d. Breslau den 5. April 1757.

Circulare an sämtliche Land- und Steuer-Räthe, Magistrate und Beamte Bresl. Departementes, wegen Anbauung der Kartoffeln.

Friedrich 2c. Unsern 2c. Es ist euch bereits unterm 26. Martii pr. an. und hernach wiederholt unterm 3. Martii c. ausgegeben worden, den dem Lande, sonderlich der Armut, so nützlichen Anbau der Kartoffeln euch bestens angelegen seyn zu lassen, denen Creys-Einsassen den grossen Nutzen davon begreiflich zu machen, und selbige zu fleißiger Anbauung dieser nahrhaften Frucht zu animiren und anzuhalten.

Da Wir nun aus denen eingegangenen Berichten wahrgenommen, daß es denen meisten an Kenntniß fehle, wie diese Kartoffeln anzupflanzen, und welcher Gestalt sich selbige, ein jeder nach seinen Umständen, sonderlich aber der arme Mann zu Nuße machen kan; so haben Wir eine ordentliche Instruction, wie die Kartoffeln anzupflanzen und wirthschaftlich zu nutzen, entworfen, und zum Druck befördern lassen. Ihr empfanget davon — Exemplaria mit dem gnädigsten Befehl, jedem Dominio und Gemeinde zwey Exemplaria zuzufertigen, und selbige anzuweisen, für jedes Exemplar ½ Xr. zu entrichten. Das Geld wird von der Creys-Casse eincaßiret, und mit einer Designation zur Land-Renthey eingefandt.

Da auch die Zeit der Anpflanzung verhanden, so muß die Instruction sofort und ohne allen Zeit-Verlust im Creys circuliren, damit sich die Creys-Einsassen zur Zubereitung des Landes, und Anschaffung der Kartoffeln anschicken können.

Wann auch viele kleine Leute keine Aecker in denen Feldern haben, und denen gleichwohl diese Frucht hauptsächlich zu ihrem Unterhalte zu Nuße kommt; so müssen diese angewiesen werden, bey ihren Häusern und in ihren Gärten, wo nur ein leerer Platz zu finden, diese so nützliche Kartoffeln anzubauen, da sie den Vortheil haben, daß sie bey müßigen Stunden nahe beym Hause diese Frucht abwarten, und desto mehrern Gewinnst davon ziehen können.

Uebrigens müßet ihr es bey dem blossen Bekanntmachen der Instruction nicht bewenden, sondern durch die Land-Dröner und andere Creys-Bediente Anfangs May revidiren lassen, ob auch
 Fleiß

„Und doch ist die Landwirtschaft die erste aller Künste, und ohne sie gäbe es weder Kaufleute noch Höflinge, weder Könige noch Dichter und Philosophen. Der wahre Reichtum ist der, den die Erde hervorbringt.“⁷⁷ Allerdings stammte der Großteil seiner Einnahmen aus den Erträgen seiner königlichen Domänen, so dass er schon deshalb Interesse an deren wirtschaftlichem Wohlergehen haben musste.

Als einer der ersten europäischen Monarchen erkannte Friedrich II. die Bedeutung der Kartoffel, die damals vielen noch als exotische Frucht galt. Ein Grund waren Missernten bei Getreide, die immer wieder zu Versorgungsengpässen führten, verstärkt durch politisch-militärisch verursachte Notlagen wie im Siebenjährigen Krieg (1756-1763). Die Bauern mussten die Möglichkeit erhalten, durch Produktionssteigerung ihre Abgabepflicht zu erfüllen, ohne selbst hungern zu müssen. Vor diesem Hintergrund ist der massive staatliche Druck bei der Einführung der Kartoffel, aber auch die Bekanntmachung anderer neuer Kultur- und Rohstoffpflanzen wie Tabak, Zuckerrüben oder Mais zu sehen.

1744/1745 verfügte der König die Verteilung von Saatkartoffeln. 1746 wurde den Bauern im Domänenamt Biesenthal der Anbau auf dem Feld empfohlen, was praktisch als Anordnung zu verstehen war.

Unterstützung versprach sich Friedrich von



8 Krausch a. a. O. S. 124

9 Mielke, Robert und Ernst Friedel; *Landeskunde der Provinz Brandenburg, Die Geschichte, Band II; Wirtschaftsgeschichte von Carl Brinkmann, Dietrich Reimer Berlin 1910, S. 313*

10 *Sammlung aller in dem souverainen Herzogthum Schlesien und der demselben incorporirten Grafschaft Glatz in Finanz-, Polizey-Sachen etc. ergangenen und publicirten Ordnungen, Edicte, Mandate, Rescripte etc. 6. Band, Breslau 1763, S. 350/351*

11 *Sammlung a. a. O. S. 675ff.*

12 Gleditsch, Johann Gottlieb: *Vermischte phys. botanisch-oekonomische Abhandlungen über die Vermehrungsarten der Tartuffelstaude und ihre Fruchtbarkeit, Halle 1765/1767*

Auch um seine aggressive Expansionspolitik zu finanzieren, benötigte der preußische König, dessen persönliche Einnahmen wesentlich von seinen Domänen abhingen, eine gut aufgestellte Landwirtschaft.

eingewanderten ungarischen Bauern, von denen Anfang 1747 berichtet wird, dass sie sich anboten, auf den schlechtesten, für Getreide ungeeigneten Böden Kartoffeln anzubauen. „Man ließ die Leute nach Potsdam kommen, wies ihnen hier Land zu und unterstützte das Vorhaben auch finanziell durch 450 Taler.“⁸ Der König verlangte den „regelmäßigen Kartoffelanbau von allen seinen Untertanen. Nichts ist bekannter als sein Kampf darum mit den märkischen Bauern. Sie sollten von jeder Hufe einen ansehnlichen Teil, den fünfzehnten (2 Morgen) als Kartoffelland einrichten [...]. Wie immer verfolgte der König mit solcher Bevormundung das allerbestimmteste und nächste Ziel: Die Linderung der Mißernten, der dauerhaft großen Gefahr eines abgeschlossenen Wirtschaftsstaates. Darin waren seine eigenen Beamten bei der kurmärkischen Kammer zu kurzichtig, ihm beizustimmen.“⁹

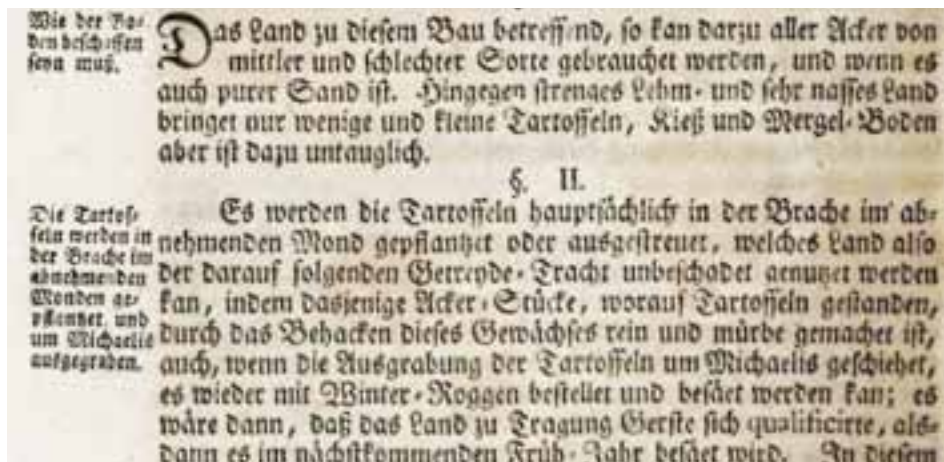
Am 18. Juli 1748 befahl Friedrich II. der Kurmärkischen Kriegs- und Domänenkammer allen Ämtern, Kartoffeln anzubauen, insbesondere auf den „ingraten“, also den „undankbaren“, schlechten Äckern. In diesem Befehl ordnete der König an, dass über die Anbauerfolge Bericht zu erstatten sei. So wird 1749 vom erprobten Kartoffelbau in Stahnsdorf berichtet. Die beste Ernte der neuen Frucht konnte ebenfalls 1749 eingebracht werden. In Potsdam brachte die Kartoffel den zwölffachen Ertrag aus der Aussaat,

in Brandenburg und Mittenwalde den siebenfachen, in Zossen das Dreizehnfache und in Beelitz sowie Werder sogar das Vierundzwanzigfache. Auch für seine neu eroberte Provinz Schlesien gab der König sogleich Anweisungen zum Kartoffelanbau. Die Circular-Ordre vom 24. März 1756 an „sämmliche Land-Räthe und Beamte“ ist als Kartoffelbefehl in die Geschichte eingegangen. Hier heißt es: „Es ist von uns in höchster Person in Unserm andern Provintzien die Anpflanzung der so genannten Tartoffeln, als ein sehr nützlich und so wohl für Menschen, als Vieh auf sehr vielfache Art dienliches Erd Gewächse, ernstlich anbefohlen. Da Wir nun bemercket, daß man sich in Schlesien mit Anziehung dieses Gewächses an den mehresten Orten nicht sonderlich abgiebet. Als habt Ihr denen Herrschaften und Unterthanen den Nutzen von Anpflanzung dieses Erd Gewächses begreiflich zu machen, und denselben anzurathen, daß sie noch dieses Früh-Jahr die Pflanzung der Tartoffeln, als einer sehr nahrhaften Speise unternehmen, massen besonders dadurch die armen Bauren und Unterthanen in den Stand gesetzt werden, manchen Scheffel Korn mehr zu verkaufen, welchen sie sonst zum Brodte anwenden müssen, mithin ihnen die Unterhaltung ihrer Familien, und Abführung ihrer praestandorum [Verpflichtungen] leichter fallen wird, indem diese Frucht bekannter massen sich sehr vermehret.“¹⁰

Am 5. April 1757 folgte für Schlesien eine weitere Instruktion „wegen Anbauung der Tartoffeln. Ganz Aufklärer gibt der König hier seitentlang ausführliche Hinweise zum Anbau der Kultur: „Wann auch viele kleine Leute keine Äcker in denen Feldern haben, und denen gleichwohl diese Frucht hauptsächlich zu ihrem Unterhalte zu Nutze kommt; so müssen diese angewiesen werden, bey ihren Häusern und in ihren Gärten, wo nur ein leerer Platz zu finden, diese so nützliche Tartoffeln anzubauen, da sie den Vortheil haben, daß sie bey müßigen Stunden nahe bey dem Hause diese Frucht abwarten, und desto mehrern Gewinnst davon ziehen können.“¹¹

In der Zeit des Siebenjährigen Krieges und vor allem danach wurden die Kampagnen zur Einführung der Kartoffel in allen Landesteilen noch einmal verstärkt. Wissenschaftlich begleitet wurde dies durch den Direktor der Königlichen Botanischen Gartens in Berlin, Johann Gottlieb Gleditsch (1714 -1786), der 1765 eine Studie über die Vermehrungsarten der Tartuffelstaude publiziert hatte.¹²

Und in seinem Circulare, betreffend den Taroffel-Anbau, d. d. Breslau, den 29. Februar, und Glogau den 4. März 1768 machte der König seinem Ärger gegenüber allen Land- und Stellerräten Luft: „Ohnerachtet Euch durch die unterm 5ten April 1757, 3ten November 1762 und 27ten Februar 1766 wie auch neuerlich unterm 13ten Februar



a.p. ergangenen Verordnungen zu erkennen gegeben worden, wie sehr Wir den Tartoffel-Bau im hiesigen Landen befördert wissen wollen, da diese Frucht nicht allein sehr nützlich zu gebrauchen, sondern auch dergestalt ergiebig ist, daß darauf verwandte Mühe sehr gut belohnet wird; so haben Wir doch aus denen davon jährlich eingereichten jährlichen Tabellen mit nicht geringem Mißfallen ersehen müssen, daß der Anbau dieses nützlichen Erdgewächses [...] noch sehr schlecht betrieben und nicht allein sehr wenig Tartoffeln nach der Etendue [Ausdehnung] des Creyses ausgesetzt, sondern auch nur wenig Ertrag davon gewonnen.“¹³

Zwischen 1760 und 1790 begünstigten schlechtere klimatische Verhältnisse die Kartoffel gegenüber dem Getreide. Mit weiteren Anordnungen versuchte der König, die Kartoffel auf preußischen Äckern heimisch zu machen. Friedrich ließ den Kartoffelanbau „von den Kanzeln herab empfehlen, schenkte einzelnen Ortschaften ganze Wagenladungen von Kartoffeln zur Aus-

Anleitung zum Anbau 1756





Am 17. August 1786 starb Friedrich II. im Schloss Sanssouci.



Auf dem Grab Friedrich II. neben seinem Lieblingsschloss Sanssouci legen Besucher immer wieder Kartoffeln ab.

13 *Sammlung aller in dem souverainen Herzogthum Schlesien und der demselben incorporirten Grafenschaft Glatz in Finanz-, Polizey-Sachen etc. ergangenen und publicirten Ordnungen, Edicte, Mandate, Rescripte etc. Band 10, Breslau 1782, S. 146/147*

14 *Pierson, William: Preußische Geschichte, Gebrüder Paetel Berlin 1903, S. 425/426*

15 *Blog der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg vom 17. August 2017*

saat und bewirkte halb mit Überredung, halb mit Zwang, daß diese Frucht allmählich in allen seinen Provinzen massenhaft angepflanzt wurde. Ihr Nutzen hatte sich schon im Siebenjährigen Kriege gezeigt; sie erleichterte auch die Not, als im Jahre 1770 das Getreide mißrieth.¹⁴ Heute wissen Agrarhistoriker, dass es Friedrich trotz seines persönlichen Einsatzes noch nicht gelang, die Kartoffel dauerhaft zur entscheidenden Nahrungsgrundlage in seinen Landen zu etablieren. Die Bauern kehrten immer wieder zum Getreideanbau zurück.

Ein berühmtes Gemälde findet sich in vielen Geschichtsbüchern: Der preußische König, vom Alter gebeugt, hat seine Kutsche verlassen, um einen Kartoffelacker zu prüfen. Ein Bauer hält ihm ehrerbietig einige Knollen hin. Historisch belegt ist diese Szene nicht, zumal

das Bild erst mehr als hundert Jahre nach Friedrichs „Kartoffelbefehlen“ von Robert Warthmüller gemalt wurde. Es mag sein, dass Friedrich zur Untermauerung seines Propagandafeldzugs Kartoffeln gekostet hat, wie es sogar ältere Illustrationen nahelegen. Aber nach Dr. Jürgen Luh von der Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg findet sich kein Beleg, dass der königliche Feinschmecker Kartoffeln auf seinem Potsdamer Speiseplan hatte.¹⁵

Am 17. August 1786 starb Friedrich II. im Schloss Sanssouci. Seine Grabstätte auf der obersten Terrasse vor seinem „Lust-Haus zu Potsdam“, wo er am 17. August 1791 seine letzte Ruhestätte fand, wird regelmäßig mit Kartoffeln geschmückt.

Agrarreformer auf Kartoffelkurs

Die fortgesetzten Bemühungen des Königs, die in seinen vielen Reskripten und Anordnungen zum Ausdruck kamen, zeigten also nur mäßigen Erfolg. Dennoch ist keine der Agrarinnovationen der Aufklärung für Brandenburg-Preußen so folgenreich geworden wie der Kartoffelanbau. Zwar begnügt sich die Kartoffel

mit eher schlechteren Böden, auf denen sich für Getreide deutlich schlechtere Erträge erzielen lassen, dennoch waren bei der Einführung und Verbreitung große Schwierigkeiten zu überwinden.

Das Häufeln und Ausgraben erforderte mehr Kraft und Ausdauer als die Aussaat und Ernte

von Getreide. Selbst für eine die Feldarbeit gewohnte Bauernfamilie bedeutete der Anbau von Kartoffeln eine riesige Plackerei, die sich angesichts der zunächst niedrigen Erträge kaum zu lohnen schien. Im Ackerbau lösen sich auf ein und derselben Fläche jährlich wechselnd verschiedene Kulturen ab.

Das sorgt dafür, dass dem Boden Nährstoffe entzogen, aber auch hinzugefügt werden, getreu dem Prinzip der Dreifelderwirtschaft, die die meisten Klein- und Mittelbauern praktizierten. Die Fruchtfolge war also nichts Neues.



Legendenbildung: „Der König überall“ – Gemälde von Robert Warthmüller 1886





Minister Freiherrn vom Stein

1 Bayerl, Günter: *Geschichte der Landnutzung in der Region Barnim-Uckermark*. Berlin-Brandenburgische Akademie der Wissenschaften. Interdisziplinäre Arbeitsgruppe Zukunftsorientierte Nutzung ländlicher Räume, Materialien Nr. 12, Berlin 2006, S. 21

2 *General-Bericht Steins an das General-Direktorium über den Zustand der Provinz Minden-Ravensberg vom 10.3.1801*

3 Mielke, Robert und Ernst Friedel: *Landeskunde der Provinz Brandenburg, Die Geschichte, Band II; Wirtschaftsgeschichte von Carl Brinkmann, Dietrich Reimer Berlin 1910, S. 313*

4 Bayerl a. a. O. S. 27

Nun aber mussten die Landwirte erst einmal Erfahrungen sammeln, wie die Kartoffel einzuordnen ist, ohne dass die Bodenfruchtbarkeit darunter leidet. Viele verfielen darauf, die Kartoffel jeweils auf den Brachflächen anzubauen, was zu Lasten der Freilandhaltung des Viehs ging.

Schließlich waren es Lagerprobleme, die einer raschen Verbreitung des Kartoffelanbaus entgegenstanden. War die Ernte gut, so reichte der Kartoffelkeller für eine frostfreie Lagerung nicht immer aus. Kleinbauern und Handwerker hatten daher ihr Kartoffellager in einer Holztonne in der Schlafkammer oder im Kartoffelkeller, der sich als Name auf manchem Hof bis heute erhalten hat.

„Die Zurückhaltung beim Anbau neuer Früchte, Gewerbebepflanzen etc. war

nicht allein durch Traditionalismus verursacht, sondern entsprach bäuerlicher Erfahrung und den herkömmlichen Zyklen der agrarischen Landnutzung – vorschnelle Experimente konnten den wirtschaftlichen Ruin bedeuten. So verzögerte sich auch die Übernahme von durch innovative Immigranten eingeführte Neuerungen, wie der Milchwirtschaft der Holmländer oder dem Tabakanbau der Hugenotten. [...] Sowohl ertragreich mußten die Neu-

anpflanzungen sein, als auch einen entsprechenden Eigennutzen oder Marktgewinn erbringen. Die Bodenqualitäten kannten die Bauern am besten und so wurden überall, wo sie gediehen – auf leichten Böden viel besser als auf schweren – seit der Mitte des 18. Jhs. Kartoffeln angebaut. Sie waren sowohl als Nahrung für den Menschen wie auch als Futter für das Tier überaus nützlich. Allerdings nur auf zusätzlicher Fläche (eigenes Gartenland, Brache o.ä.), da die Kartoffel bis [zum] Jahrhundertende nur 75 % des Marktpreises für Getreide brachte.“¹

1801 führte der Reichsfreiherr Heinrich Friedrich Karl vom und zum Stein (1757-1831) im preußischen Ostwestfalen eine „Umfrage über die Landwirtschaft“ durch.² Der Freiherr hatte die Schriften des zu seiner Zeit wichtigsten Agrarreformers Albrecht Daniel Thaer (1752-1828) studiert und dessen Bücher in seiner Bibliothek. In seiner Umfrage fällt auf, dass als Beginn des Kartoffelanbaus die Zeit um 1740 genannt wird, das Jahr des Regierungsantritts Friedrichs II., aber auch ein Jahr einer ungewöhnlich langen und scharfen Kälteperiode. Ein überaus grimmiger Winter hatte 1740/41 ganz Europa eine überaus schwere Missernte und eine Welle des Hungers und des Sterbens beschert. Sinn des Berichts von Stein war, durch die Beseitigung von Innovationshemmnissen mehr Eigeninitiative in der Landbevöl-

kerung zu wecken und diese zu einer höheren Agrarproduktion zu befähigen – letztlich auch, um höhere Steuereinnahmen zu erzielen.

Aber um den feldmäßigen Kartoffelanbau wesentlich auszudehnen, musste das ganze damalige Agrarsystem, basierend auf der Dreifelderwirtschaft, grundlegend verändert werden. Erst die Agrarreformen ab 1807 veränderten das Bild fundamental. Mit der Teilung der gemeinen Marken und der nachfolgenden Urbarmachung weiter Landstriche verfügten die Bauern über mehr Weideflächen und über mehr Acker. Vielfältigere Fruchtfolgen setzten sich durch, wodurch der Weg der Kartoffel vom Garten auf die Felder unterstützt wurde.

Die Zunahme der Bevölkerung im Land verlangte, die landwirtschaftlichen Flächen effektiver für Kulturen zu nutzen, um dem steigenden Ernährungsbedarf gerecht zu werden. Die nahrhafte Kartoffel als Grundversorgung für die unteren Schichten erwies sich dafür als bestens geeignet, zumal sie auf den mehrheitlich leichten Böden der Mark gut gedeiht. In den für Brandenburg typischen Gütern entstanden im 19. Jahrhundert als lukrativer Zusatzserwerb landwirtschaftliche Brennereien, in denen Kartoffeln verarbeitet wurden.

Ein weiterer Grund für die Ausweitung des Kartoffelanbaus war die im Laufe des 19. Jahrhunderts zunehmende Viehhaltung. Sie „be-

kam damit eine neue Stütze, die modernen Nebengewerbe der Landwirtschaft wurden überhaupt erst dadurch geschaffen“, wie Carl Brinkmann 1910 feststellte.³

Kartoffeln und Rüben machten nun einen beachtlichen Teil des Viehfutters aus. Damit verfügten auch die Bauern in Brandenburg – gerade in den Wintermonaten – über lagerfähiges, gutes, kalorienreiches Futter. Günter Bayerl fasst zusammen: „Die Viehzucht ist zur Düngererzeugung unumgänglich, diese wiederum wichtig als Basis der Fruchtwechselwirtschaft. An mangelndem Dünger hatte jahrhundertlang die Landwirtschaft gelitten – die Kartoffel hatte für die Beseitigung dieses Handicaps also zentrale Bedeutung.“⁴

Familienidylle am Kartoffelfeld – Delfter Teller



Der Kartoffelbau ist mein Kind – Albrecht Daniel Thaer



Wer heute in der Berliner Invalidenstraße 42 die Räume der Lebenswissenschaftlichen Fakultät der Humboldt Universität betritt, kommt auch an Daniel Albrecht Thaer (1752-1828) nicht vorbei. Hier gibt es nicht nur das Thaer-Institut für Agrar- und Gartenbauwissenschaften und einen Thaer-Saal, man begegnet seinem Standbild im Lichthof. Die Skulptur ist das 1860 nach Entwürfen von Christian Daniel Rauch durch dessen Schüler Hugo Hagen fertiggestellte, überlebensgroße Bronzestandbild, das zuerst auf dem Schinkelplatz stand. Auch für eine an Erinnerungsorten reiche Uni-

Zu DDR-Zeiten wurde das Thaer-Denkmal zusammen mit den Denkmälern Schinkels und Beuths 1962 abgeräumt, da es dem Neubau des Außenministeriums im Wege stand, und später im heutigen Thaer-Institut der Humboldt-Universität aufgestellt.

Nach der Wiedervereinigung Deutschlands und dem Abriss des Außenministeriums erfolgte 1999 die Wiederaufstellung einer Kopie am ursprünglichen Ort, da das Original im Thaer-Institut verbleiben sollte.

versität erfährt der Agrarwissenschaftler damit eine außerordentliche Würdigung und in der Geschichte des brandenburgischen Kartoffelanbaus nimmt er einen prominenten Platz ein. Der Begründer der Landwirtschaftslehre in Deutschland verfasste als Hauptwerk die vierbändigen *Grundsätze der rationellen Landwirtschaft* (1809-1812), das bis 1900 weltweit in 29 Auflagen erschien. Der Wissenschaftler veröffentlichte auch etwa 400 landwirtschaftliche Arbeiten, die das Verständnis vom Landbau entscheidend veränderten.

Vor 200 Jahren kam viele wissenschaftliche Innovationen in der Landwirtschaft aus dem Landstrich zwischen Berlin und der Oder. Der Arzt und Naturforscher Albrecht Thaer war 1804 von König Friedrich Wilhelm III. (1770-1840) nach Berlin berufen worden. Bei früheren Reisen im Oderbruch traf er auf einen Kreis von Gleichgesinnten, die an Innovationen in der Landwirtschaft besonders interessiert waren. Zu nennen sind hier die von Fontane gerühmte Helene Charlotte „Frau von Friedland“ (1754-1803) in Altfriedland¹, sein späterer Mitstreiter Johann Gottlieb Koppe (1782-1863) oder Peter Alexander Graf von Itzenplitz (1769-1834) und dessen

Frau Henriette Charlotte (1772-1848) in Kunersdorf. Als Pächter der Domänen Storkow und des angrenzenden Stahnsdorf setzte sich der königliche Beamte Carl Friedrich Bütow (1732-1799) für neue Anbaumethoden, insbesondere auch bei Kartoffeln, ein.

In Möglin wurde, so wieder Fontane, aus den in Celle begonnenen landwirtschaftlichen Experimenten, „die Modellwirtschaft zu einer Musterwirtschaft.“ Die landwirtschaftliche Praxis sollte seine Theorien stützen, wonach ein Gut mit durchschnittlichen Böden und unter schlechten Voraussetzungen, wie es auf Möglin zutraf, Gewinn abwerfen kann. Thaer verbesserte den Fruchtwechsel, plädierte für eine durchgängige Stallfütterung des Rindviehs und verwaltete seinen Betrieb nach den Prinzipien der wirtschaftlichen Rechnungsführung. 1806 wählte er sein Gut in Möglin als Ort für die erste höhere landwirtschaftliche Lehranstalt, die 1819 den Status einer Königlich-Preußischen Akademie des Landbaus erhielt. Sein Lehramt mündete mit der Etablierung der Berliner Universität (heute Humboldt-Universität) 1810 in einer Professur. Thaer gilt als Vater des wissenschaftlich begründeten Ackerbaus in Deutschland. Er analysierte erst in Celle und später auf seinem Gut in Möglin neue Formen der Bewirtschaftung und entwickelte die Theorie vom Fruchtwechsel, der die Brache überflüssig machen sollte. Bis um die Mitte des 18. Jahrhunderts herrschte



Thaers landwirtschaftliche Lehrbücher legten auch die Grundlagen für den wissenschaftlich fundierten Kartoffelanbau.

auf Äckern noch uneingeschränkt die durch die Fruchtfolge Wintergetreide – Sommergetreide – Brache gekennzeichnete Dreifelderwirtschaft. In der Neumark war die Zweifelderwirtschaft verbreitet. In Pommern und Ostpreußen gab es hin und wieder die Vierfelderwirtschaft. Thaer empfahl nun mit der Kartoffel in der „Königsstellung“ die Fruchtfolge: Kartoffeln – Getreide mit Klee oder Luzerne als Untersaaten – zweijähriger Klee – Getreide – Hülsenfrüchte – Wintergetreide. Seinem Einfluss ist es zu verdanken,



Albrecht Daniel Thaer (1752-1828)

1 Fontane, Theodor: *Wanderungen durch die Mark Brandenburg. Das Oderland*. Albrecht Daniel Thaer, Große Brandenburger Ausgabe, Aufbau-Verlag Berlin 1994, S. 174ff



Möglin im Oderbruch



Würdigung Thaers als Motiv eines Briefmarkensatzes bedeutender historischer Forscher der Post der DDR aus dem Jahr 1977

2 Thaer, Daniel Albrecht: *Geschichte meiner Wirtschaft zu Möglin. Nebst einer Nachricht von dem Zweck und der jetzigen Einrichtung des landwirthschaftlichen Unterrichts-Instituts. Mit einem Plane von Möglin*, Realschulbuchhandlung Berlin 1813, S. 43

3 Thaer, Daniel Albrecht: *Grundsätze der rationalen Landwirthschaft. Vierter Band (4 von 4)*, Realschulbuchhandlung Berlin 1812, S. 245

4 Thaer a. a. O. S. 351; 1826 stellte der Agrar- und Wirtschaftswissenschaftler Johann Heinrich von Thünen (1783-1850) fest: „Wenn die geernteten Kartoffeln mit dem Vieh verfüttert werden, so geben sie durch die Verfütterung reichlich so viel Dung zurück, als ihre Produktion dem Acker gekostet hat.“ Thünen, Johann Heinrich von: *Der isolirte Staat in*

dass sich der Anbau der Knolle von der Flachzur Dammkultur vollzog. Deren Vorteil war offensichtlich: Vereinfachte Pflegemaßnahme, bessere Wärmehaltung zur Erhöhung der Keimfähigkeit und die günstigere Wasserführung, um Staunässe zu verhindern und um das Ergrünen der Knollen zu vermeiden. Im Oderbruch experimentierte er erfolgreich mit 55 Kartoffelsorten und sammelte überhaupt praktische Erfahrungen, die er den Landwirten auf den Weg geben konnte: „Wenn die Kartoffeln blühen werden sie von einigen Weibern durchgegangen, die einzelne aufgeschossene Unkrautpflanzen, damit sie sich nicht wieder besaamen, aufziehen, was jene gern umsonst thun, wenn sie das Kraut für ihr Vieh mitnehmen dürfen.“² Immer wieder warb er in seinen Schriften für die Eignung der Knollen für die Ernährung von Mensch und Tier: „Bei den großen Ochsenmastungen, die in meiner Gegend betrieben werden, ist man vollkommen überzeugt, daß wenn ein Ochse täglich 1/2 Scheffel oder 50 Pfd. Kartoffeln, und dabei gewöhnlich 5 Pfd. Heu erhält, er eben so stark aufsetze, als wenn er 35 Pfd. Heu bekommt, und die Viehhändler geben die Ochsen lieber in diese Kartoffeln als in bloße Heufütterung.“³ Wie sein Zeitgenosse Thünen hatte auch Thaer die Bedeutung der Kartoffel für die Bodenfruchtbarkeit erkannt: „Denn so sehr ich überzeugt bin, daß die Kartoffeln, wenn sie ganz

verfüttert werden, mehr Dünger wiedergeben, als sie ausziehen; so möchte dies doch nicht der Fall seyn, wenn ihre wesentlichen Nahrungstheile in Alkohol verwandelt werden, und höchstens drei Zehnthel zurückbleiben.“⁴

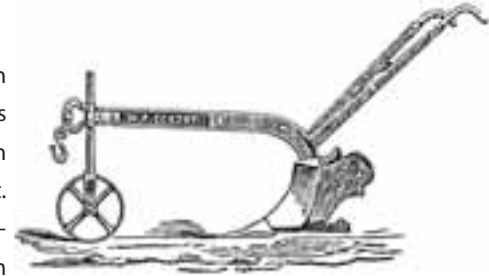
Albrecht Thaer war überzeugt vom Wert der Kartoffel als Lebens- und Futtermittel. Allerdings galt die Kartoffel in städtischen Bürgerkreisen als Kost der armen Leute. Nicht wenige Ärzte vertraten die Auffassung von deren Giftigkeit, da sie als Nachtschattengewächs narkotische Stoffe enthielt. Thaer, der als Arzt jahrelang praktiziert hatte, bestritt und widerlegte diese Vorurteile. Theodor Fontane setzte ihm in seinen *Wanderungen durch die Mark Brandenburg* ein bleibendes Denkmal: „Für die Kartoffel trat er überall in die Schranken und widerlegte alte Vorurteile. Er wies darauf hin, daß die Irländer die stärksten und ältesten Kartoffeleser und zugleich, unter allen europäischen Racen, vielleicht die gesundeste, kräftigste und schönste seien; und dem Grafen Podewils, der ihn auf diesem Gebiete freundlich bekämpfte, antwortete er in späteren Jahren: ‚Der Herr Graf ist mein sehr verehrter Freund, aber der Kartoffelbau ist mein Kind.‘“⁵ Zur Feier des 72. Geburtstags 1824 schrieb Goethe ein vierstrophiges Gedicht, das in der Zeilen endet: „Gewiß, ihr fragt nicht, wie er heißt,/ Sein Name lebe fort!“⁶ Noch aufschlussreicher ist aber, was der Dichtervorfürst am 11. März 1824 an seinen Altersfreund

Friedrich Zelter schrieb, er „wünschte, daß unsere beiden Namen hier zu gleicher Zeit ausgesprochen würden. Der Mann gehört zuerst Preußen, sodann aber auch der Welt an, [...]“⁷ Noch zwei weitere Thaers, Sohn und Enkel, leiteten bis 1861 das als Familienbetrieb geführte Mögliner Institut. 1861 musste es schließen. Die agrarwissenschaftliche Lehre wurde vom Berliner Landwirtschaftlichen Lehrinstitut übernommen, ab 1881 Landwirtschaftliche Hochschule. Aus Möglin wurden Gerät und Sammlungen übernommen.⁸

Bei seinem Besuch 1862 konnte Fontane noch behaupten, Möglin sei, „wenn man den Ausdruck gestatten will, „nur Thaer.“⁹ Heute sind wenige erhaltene Erinnerungsstücke im Oderland-Museum in Bad Freienwalde aufbewahrt. Bereits 1991 wurde aus der seit 1987 bestehenden Arbeitsgruppe „Thaer“ beim Kulturbund der DDR die Fördergesellschaft Albrecht-Daniel-Thaer Möglin e.V., die das Erbe des Agrarreformers an seiner Wirkungsstätte bewahren will. Die Fördergesellschaft finanziert sich ausschließlich durch Spendengelder und Mitgliedsbeiträge. Seit den 1990er Jahren hat das Land Brandenburg immer wieder die Mögliner Gedenkstätte und die Arbeit der Fördergesellschaft unterstützt. 1992 erfolgten auf dem denkmalgeschützten Thaer-Gut umfangreiche Sanierungsarbeiten. Im alten Inspektorenhaus wurde 1992 eine Ausstellung ein-

gerichtet. Doch dabei sollte es nicht bleiben und es kam sogar zum Streit: Das alte Gutshaus und der Wirtschaftshof wurden durch den Treuhandnachfolger BVVG 1996 privatisiert. Seit 2009 wird an Thaers Wirken in neuen Räumen im sanierten Gemeindehaus und in einem angebauten Pavillon erinnert. Für den von der Fördergesellschaft Albrecht Daniel Thaer initiierten und der Gemeinde Möglin umgesetzten Museumsneubau stellte das Brandenburgische Agrarministerium 2008/2009 Fördermittel zur Verfügung. Darüber hinaus gibt es seit 2004 eine weitere Dauerausstellung in der sanierten Feldsteinkirche, neben der sich das Grab Albrecht Daniel Thaers und der Gutspark mit der von Horst Engelhardt 1978 geschaffenen Büste Thaers befinden. Ein Findling in der Dorfmitte erinnert seit 2006 ebenfalls an den berühmten Agrarreformer.

Thaer als Landwirtschaftslehrer, Sockel des Denkmals von Christian Daniel Rauch



Kartoffelpflug aus der Zeit um 1874

Beziehung auf Landwirtschaft und Nationalökonomie oder Untersuchungen über den Einfluß, den die Getreidepreise, der Reichthum des Bodens und die Abgaben auf den Ackerbau ausüben, Perthes Hamburg 1826, S. 168

⁵ Fontane a. a. O. S. 122/123

⁶ Goethe, Johann Wolfgang: Zu Thaers Jubelfest, dem 14. Mai 1824. In: *Berliner Ausgabe, Band 1 Poetische Werke, Aufbau Verlag Berlin und Weimar 1992, S. 739/740*

⁷ Goethe a. a. O. S. 1006

⁸ Klemm, Volker: *Von der Königlichen Akademie des Landbaus in Möglin zur Landwirtschaftlich-Gärtnerischen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin, Humboldt-Universität zu Berlin 1998, S. 22*

⁹ Fontane a. a. O. S. 136



Johann Gottlieb Koppe (1782-1863)

Ein Praktiker gegen Hungersnöte – Johann Gottlieb Koppe

Einen besonderen Platz in der Brandenburger Kartoffelgeschichte nimmt Johann Gottlieb Koppe (1782-1863) ein. Der Sohn frondienstleistender Kleinbauern aus Beesdau bei Luckau legte eine erstaunliche Karriere hin. Am Ende seines Lebens starb er in seinem Geburtsort, auf dem ehemaligen Rittergut Beesdau, das er inzwischen erworben hatte. Sein Grabdenkmal dort wurde anlässlich seines 225. Geburtstags 2007 erneuert. Bereits 1800, als er sich als 18-Jähriger auf dem Thümeschen Gut in Gräfen-dorf bewähren durfte, erwies sich der Auto-didakt als erfolgreicher Agrarmanager. Wo immer er war, setzte er sich ganz besonders für den Hackfruchtanbau ein. 1807 erhielt Koppe von Thümen die Erlaubnis, zu Thaer nach Möglin zu reisen. Nach dem Tod Thümens folgte er 1811 einem Angebot Thaers, als Lehrer für praktische Übungen an dessen Mögliner Institut tätig zu werden. Bis 1813 blieb er in Möglin. In-folge der Kriegereignisse waren die Einnahmen aus dem Lehramt für Koppe nicht mehr ausrei-chend. Hinzu kam die Erkenntnis, dass für ihn bei aller Wertschätzung Thaer „ein klassisch ge-bildeter Gelehrter und ausgezeichnete Schrift-steller“ war, er selber aber ein „durch Einübung und das Leben gebildeter Geschäftsmann.“¹

Seine Bedeutung für die landwirtschaftliche Betriebslehre war aber so groß, dass ihm die Berliner Universität 1851 die Ehrendoktor-würde verlieh.

Von 1814 bis 1827 war er gewinnbeteiligter Ver-walter der notleidenden sieben Güter der Eckardsteinschen Herrschaft Reichenow. In diese Zeit fällt seine *Revision der Ackerbausys-teme* (1818), in denen er seine praktischen Er-fahrungen mit dem Fruchtwechsel unter Ein-beziehung der Kartoffeln darlegte. Zur raschen Erholung trug bei, dass er für eine höhere Wert-schöpfung durch Verarbeitung vor Ort sorgte. So betrieb er in Reichenow und später auf an-deren der von ihm verwalteten Güter Brenne-rien für die Erzeugung von Kartoffelspiritus. Immer wieder wird darauf verwiesen, dass auch Koppe sehr „kapitalistisch“ dachte, sich für zu-sätzliche Einkommensmöglichkeiten interes-sierte und sich am Markt orientierte.

Ganz offenkundig muss es ihn besonders ge-reizt haben, heruntergekommene Güter wie die Domäne Wollup, die er 1827 für 33 Jahre pach-tete, oder 1830 die Domäne Kienitz zu über-nehmen, „die er 1841 an seine Söhne abtrat, um 1842 für 333.000 Mark die Rittergüter Bees-dau und Crinitz (5.373 Morgen) zu kaufen, die

¹ zitiert nach: Tuček, Helga: Das Rittergut Beesdau und Johann Gottlieb Koppe (1723-1863). In: Frie-linghaus, Martin und Claus Dalchow (Hg.): Die Preu-ßischen Agrarreformen und J. G. Koppe. ZALF-Bericht Nr. 49, Zentrum für Agrarlandschafts- und Landnutzungsforschung (ZALF) e.V., Münchenberg 2002, gedruckt mit Förderung des Ministeriums für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung des Landes Brandenburg und des Bundesministeri-ums für Verbraucherschutz, Ernährung und Land-wirtschaft, S. 32

er dann unter großen Mühen in die Gewinnzone brachte.“²

Neben seiner praktischen Tätigkeit war er Mitglied in etlichen wissenschaftlichen und Beratungsgremien. „König Friedrich Wilhelm IV. trug dieser ‚landwirtschaftlichen Autorität‘ sogar die Übernahme des preußischen Landwirtschaftsministeriums an, was Koppe jedoch nach einer Audienz beim König ablehnte, weil die ‚hinterländischen Aristokraten‘ einen ‚Mann plebejischer Herkunft‘ kaum akzeptieren würden.“³

Dass Koppe sich ganz besonders der Kartoffel zuwandte, hatte mit deren wachsender Bedeutung als Nahrungs- und Futtergrundlage in Brandenburg-Preußen, aber auch mit deren Rolle zur „Reinigung des Landes“ zu tun, wie er mit Blick auf eine verbesserte Bodenfruchtbarkeit erkannt hatte: „In den Kriegsjahren von 1806 bis 1815 war das Mästungsgeschäft so vorteilhaft, daß der Scheffel Kartoffeln gewöhnlich zu 6, zuweilen zu 8 Gr. genützt wurde. Diese hohe Benutzung der Kartoffeln reizte zu größerem Anbau derselben. Je mehr man sie bauete, je augenfälliger wurden die guten Folgen. Der Dünger wurde vermehrt und verbessert und noch mehr gewann das Land an Reinheit und Würdigkeit. Man machte immer mehr Erfahrungen darüber, daß hier ein vermehrter Anbau der Kartoffeln reichere Getreideernten zur Folge habe.“⁴

Die Kartoffel „entwickelte sich gewissermaßen



zur ‚Leitkultur‘ im Feldbau; sie erwies sich als ausgezeichnete Kultur für sandige und ärmere Böden und bedeutsamer Intensivierungshebel der Landwirtschaft. Die Potsdamer Regierung bezeichnete 1843 in einem Bericht an das Landesökonomiekollegium den Kartoffelbau, ‚welcher jetzt in so ausgedehntem Umfange getrieben wird‘, als das eigentümlich charakteristische der ‚märkischen Landwirtschaft‘, um dann zu ergänzen: ‚Mergel und Kartoffelbau sind also die beiden Hilfsmittel, durch welche die Landwirtschaft in der Mark



Verlagsanzeige für eines von Koppes Landwirtschaftsbüchern

2 Müller a. a. O. S. 23/24 und S. 47

3 Müller a. a. O. S. 23/24

4 Koppe, Johann Gottlieb: *Die Landwirtschaft im Oderbruche*. In: *Mittheilungen aus dem Gebiet der Landwirtschaft*, hrsg. von J. G. Koppe u. a., Verlag Johann Friedrich Gleditsch, Leipzig 1825, 3. Band, S. 31, Reprint in: Frieelinghaus a. a. O.

5 Müller a. a. O. S. 26/27



Stoppeln ist heute schon historisch. In der legalen Form durften diejenigen, die den Bauern bei der Ernte halfen, im Nachgang die übersehenen Knollen einsammeln. In den Notzeiten zogen gerade auch Menschen aus Berlin auf Stoppeltour ins Umland, um ihre Familien zu ernähren.

auf ihren gegenwärtigen Zustände gebracht ist.' Der Kartoffelbau war in der Tat verbreitet. Lengerke berichtete 1845, daß,mancher Gutsherr auf einzelnen Gütern früher $\frac{1}{5}$ des kultivierten Areal mit Kartoffeln bestellt' hat, jetzt aber ,auf guten Böden $\frac{1}{5}$ als das Maximum' betrachtet. Und nach Koppe wurde im Oderbruch ,in einigen Gegenden der volle vierte Teil der Fläche seit 40 Jahren mit dem allerbesten Erfolg zum Anbau der Kartoffel verwendet.' Die Kartoffel war zu einem bedeutsamen Ernährungsfaktor geworden, insbesondere war eine große Zahl von Klein- und Kleinstbetrieben wieder in die Lage versetzt worden, die auf dem Hofe wohnenden Menschen zu ernähren, denn ein Hektar Kartoffeln erbrachte bei einem Ertrag von 80 dt, wie er bis 1860 üblich war, mit 7 Millionen Kalorien mehr als das Doppelte an Getreidekalorien, so dass für die Ernährung einer Familie erforderliche Fläche von 7 bis 8 ha auf 2 bis 3 ha (einschließlich der noch bestehenden Brachflächen) fiel. Koppe konnte daher 1849 konstatieren, daß in ,ackerbauenden Gegenden, in welchen der Hackfruchtbau auf $\frac{1}{5}$ bis $\frac{1}{4}$ der Fläche stattfand, nirgends eigentlich Mangel eingetreten ist' und der ,Hungersnot vorgebeugt wird.' Der Kartoffelbau sorgte aber auch für ,die beste Bearbeitung und Vorbereitung des Bodens' und lieferte auch eine ,große Quantität

Viehfutter'. Für Koppe waren Kartoffeln und Rüben ,zur Begründung einer einträglichen Viehzucht' und zur ,Sicherung des Winterfutters schlechterdings notwendig. [...] Die Viehzucht ist daher weit mehr gefährdet, wo das Futter nur allein von dem Erzeugnis der natürlichen Grasländereien oder denen, die mit Klee oder Luzerne angebaut sind, abhängt, als dort, wo außerdem ein starker Kartoffelbau stattfindet', um an anderer Stelle zu bekräftigen: ,Die Viehwirtschaft, mit die Düngerezeugung zu heben und den Fruchtwechsel zu vervollkommen, ist der eigentliche Zweck des Anbaus der Wurzelgewächse.' Zugleich aber erfüllte der Kartoffelanbau auch einen beschäftigungspolitischen Zweck, denn mit dem Kartoffelanbau konnten viele Tagelöhner und landarme Bauern, in zweckmäßiger Weise beschäftigt werden', da der Hackfruchtanbau viel Handarbeit erforderte, das Erntequartal ausweitete und beim Setzen wie beim Ernten der Kartoffeln und Rüben die Arbeitskräfte auch im Frühjahr und Herbst beschäftigte. ,Unzufriedene und aufgeregte Gemüter werden durch Beschäftigung und Verdienst beruhigt, werden beide gewährt, so fällt die Veranlassung weg, auf Abwege zu geraten und z.B. den Verführern Gehör zu geben, welche sie verleiten, die Ursachen ihrer Bedrängnis auf die Reichen abzuschieben', um Koppe zu zitieren.⁴⁵

Rückschläge und Revolution – Sturm auf die Kartoffelstände

Die wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte in der Landwirtschaft sowie die Befreiung der Bauern als Teil der Stein-Hardenbergschen Reformen hatten bei den Agrarpreisen durchaus zu Entlastungen geführt. Nach Aufhebung der Anbaubeschränkungen durch die Dreifelderwirtschaft trug der noch relativ neue und im Vergleich zum Getreide sehr viel ertragreichere Kartoffelanbau, für den auch bislang wertlose Sand- und Moorböden genutzt werden konnten, zur Ernährung der Bevölkerung in den Ländern des deutschen Reiches bei, die zwischen 1740 und 1840 von 16,3 auf 31,3 Millionen wuchs.¹ Ohne den verstärkten Kartoffelanbau wäre diese Entwicklung nicht möglich gewesen. In den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts sorgte gerade die Einführung der nahrhaften Kartoffel dafür, dass pro Kopf bis zu 500 Kalorien mehr zur Verfügung standen. „Für viele Handwerker und Tagelöhner machte das den Unterschied zwischen Unterernährung und der für die Arbeit erforderlichen Energie aus. Durch die breite Steigerung der Kalorienzufuhr konnten jedoch das durchschnittliche Heiratsalter gesenkt und das Zeitfenster für die weibliche Empfängnis verlängert

werden, was zu größeren Familien und schließlich zu einer Überbevölkerung führte.“² Allerdings sorgte das auch für neue Abhängigkeiten. Als 1834 die Ernte schlecht ausfiel, forderte der reformierte Pastor von Groß-Ziethen eine Beihilfe für den Lehrer: „In diesem Jahre ist hier der Kornertag so überaus gering ausgefallen, daß viele Gemeindeglieder, der unterzeichnete Prediger nicht ausgenommen, schon jetzt daran denken müssen, Korn zu kaufen. Diese allgemeine Not, welche bei uns herrscht, wird aber durch das gänzliche Mißrathen der Kartoffelernte aufs höchste gesteigert, indem wir dadurch eines Hauptnahrungsmittels für Menschen und Vieh verlustig gegangen sind.“³ Welch große Bedeutung die Kartoffel in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts für die Ernährung der ärmeren Bevölkerungsschichten bekommen hatte, zeigt bereits die erste Sozialreportage der deutschsprachigen Literatur. 1843 erschien in anonym *Dies Buch gehört dem König*. Schnell hatte sich herumgesprochen, dass die erfolgreiche Dichterin Bettina von Arnim (1784-1859) dahintersteckte. Als Anhang hatte die Verfasserin Protokolle von Heinrich Grunholzer (1819-1873) beigefügt. Der Schwei-



Schwarz-Rot-Gold ab 1848



Deutschlandfahne im Hambacher Schloss

1 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/1096969/umfrage/einwohner-im-heiligen-roemischen-reich/>

2 Walser Smith, Helmut: *Deutschland. Geschichte eine Nation. Von 1500 bis zur Gegenwart*. Beck München 2021, S. 264/246

3 Manoury, Karl: *Die Geschichte der französisch refformierten] Provinzgemeinden, Auszug Groß- und Klein-Ziethen*, Verlag Consistorium der französischen Kirche Berlin 1961; *maschinenschriftliche Kopie Französisch Reformierte Gemeinde Groß-Ziethen*, Eva Maria Friedland, S. 86



Ansicht und Kartenausschnitt vom Berliner „Vogtland“, Wilhelm Barth und Karthographisch Königlich Lithographisches Institut zu Berlin, um 1850



Heinrich Grunholzer (1819-1873)

⁴ Arnim, Bettina von: *Erfahrungen eines jungen Schweizer im Vogtlande*. In: *Dies Buch gehört dem König*. Eduard Heinrich Schröder Berlin 1843, S. 537

zer, damals für zwei Semester Hospitant an der Berliner Universität, lernte Bettina von Arnim durch seinen Lehrer Wilhelm Grimm kennen, als diese gerade an ihrem „Königsbuch“ arbeitete. Im Frühjahr 1843 besuchte Grunholzer das berüchtigtste der Berliner Elendsquartiere, um sich über die Armenfrage⁴ zu informieren und die Bewohner zu interviewen: „Vor dem Hamburger Thore, im sogenannten Vogtland, hat sich eine förmliche Armen-Kolonie gebildet.“⁴ Die Gegend hieß so, weil 1752 60 Bauhandwerker mit ihren Familien aus Thüringen angesiedelt wurden. Von 1822 bis 1824 ließ der Guts- und Immobilienbesitzer Heinrich Otto von Wülcknitz (1772-1866) auf einem ehemaligen Holzplatz, wo die heutige Gartenstraße auf die

Torstraße zugeht, fünf Mietskasernen errichten. Bereits diese ersten Massenquartiere Berlins, die als „Familienhäuser“ bezeichnet wurden, waren billig gebaute, armselige Gebäude, in denen die Leute unter schlimmsten Bedingungen auf engstem Raum hausten. „In der Kellerstube Nr.3 traf ich einen Holzhacker mit einem kranken Bein. Als ich eintrat, nahm die Frau schnell die Erdäpfelhäute vom Tische, und eine sechzehnjährige Tochter zog sich verlegen in einen Winkel des Zimmers zurück, da mir ihr Vater zu erzählen anfing. Dieser wurde arbeitsunfähig beim Bau der neuen Bauschule. Sein Gesuch um Unterstützung blieb lange Zeit unberücksichtigt. Erst als er ökonomisch völlig ruiniert war, wurden ihm monatlich 15 Silbergroschen zu Theil. Er mußte sich ins Familienhaus zurückziehen, weil er die Miethe für eine Wohnung in der Stadt nicht mehr bestreiten konnte. Jetzt erhält er von der Armendirektion 2 Thaler monatlich. In Zeiten, wo es die unheilbare Krankheit des Beines gestattet, verdient er 1 Thaler monatlich; die Frau verdient das Doppelte, die Tochter erübrigt 1½ Thlr. Die Gesamteinnahme beträgt also 6½ Thlr. im Monat. Dagegen kostet die Wohnung 2 Thlr.; eine ‚Mahlzeit Kartoffeln‘ 1 Sgr. [Silbergroschen] 9 Pf. [Pfennig]; auf zwei tägliche Mahlzeiten berechnet, beträgt die Ausgabe für das Hauptnahrungsmittel 3½ Thlr. im Monat. Es bleibt also noch 1 Thlr. übrig zum Ankaufe des Holzes und

alles dessen, was eine Familie neben rohen Kartoffeln zum Unterhalte bedarf.“⁵

Etwa seit 1840 breitete sich in Brandenburg von Westen hier die Kartoffelkrankheit aus. Es handelte sich um die aus Amerika eingeschleppte Kraut- und Knollenfäule (*Phytophthora infestans*), die weltweit folgenreichste Krankheit der Kartoffel. Der Erreger war Ursache einer großen Hungersnot in Irland, während der damals mehr als eine Million Menschen starben und weitere zwei Millionen, vor allem nach Nordamerika, auswanderten. Aber auch in den deutschen Ländern führte die Knollenfäule, begünstigt durch feucht-warme Witterung, zur Verknappung dieses Grundnahrungsmittels. Im Juni 1844 kam es in den schlesischen Weberdörfern Peterswaldau und Langenbielau zu großen Hungeraufständen. Auf die Klage der Ärmsten, dass sie keine Kartoffeln mehr kaufen könnten,

soll Zwanziger⁶, einer der Unternehmer, an den die Weber verkaufen mussten, erwidert haben, „die Weber möchten nur, wenn sie nichts anderes haben, Gras fressen, das sei heuer reichlich gewachsen.“⁷ Auch nach der Niederschlagung der Unruhen litten gerade die schlesischen Provinzen unter Missernten: „Die Nahrung besteht fast einzig und allein aus Kartoffeln und Schnaps. Hätte der Arbeiter noch diese beiden Gegenstände in hinreichender Menge gehabt: so wären wenigstens Hungertod und Typhus von Oberschlesien fern geblieben. Als aber in



Folge der Kartoffelkrankheit das Hauptnahrungsmittel immer theurer und seltener wurde, der Tagelohn aber nicht bloß nicht stieg, sondern fiel: da griffen die Menschen nach Kräutern, die sie auf Feldern und in Wäldern pflückten, nach Quecken und Wurzeln und kochten sich Suppen aus gestohlnem Heu und aßen krepirtes Vieh.“⁸

In der Niederlausitz trat die Kraut- und Knollenfäule erstmals 1846 und 1847 auf. Nach der Missernte 1846, die in Württemberg, Hessen-Kassel, Preußen und Österreich nur der Höhe-

Am Ende ließen sich die Berliner auch nicht mehr mit ein paar von der Stadt subventionierten Kartoffeln abspesen.

⁵ Arnim a. a. O. S. 537/538

⁶ Die Fabrikanten Ernst Friedrich und August Zwanziger ließen ihre Diener, mit Steinen und Knüppeln ausgerüstet, den Zug der protestierenden Weber vertreiben und den Weber Wilhelm Mädler verhaften

⁷ Mehring Franz: Proletarische Bewegungen. 3. Hungeraufstände. Die schlesischen Weber. In: Gesammelte Schriften. Band 1, Dietz Verlag Berlin 1960, S. 227

⁸ Neue Rheinische Zeitung. Organ der Demokratie. Nr. 281 vom 25. April 1849, Köln, S. 1

Teuerung und Geschäftslosigkeit hatten eine drückende Noth in der Hauptstadt hervorgerufen, welche sich mit jedem Tage fühlbarer machte. Noch herrschte zwar nicht wie in Schlesien der Hungertyphus in den Vorstädten und Arbeitervierteln, so schlimm war es freilich in Berlin noch nicht, aber dennoch auch schlimm genug.

Aussriss aus Grunholzers Bericht 1843



Die Münzen zierte – wie in Monarchien üblich – das Konterfei des „Landesvaters“. Der aber verweigerte 1848 die längst notwendigen Reformen. Zehn Jahre später – 1858 – wurde Friedrich Wilhelm IV. aufgrund seiner Erkrankungen für regierungsunfähig erklärt. Seinen Platz nahm sein nicht minder reaktionärer Bruder Wilhelm ein, der aufgrund seines rücksichtslosen Vorgehens gegen die Revolutionäre als „Kartätschenprinz“ berühmt-berüchtigt war.

9 Müller, Hans-Heinrich: *Die brandenburgische Landwirtschaft von 1800 bis 1914/18 im Überblick*; in: Klemm, Volker, Darkow, Günter, Bork, Hans-Rudolf.: *Geschichte der Landwirtschaft in Brandenburg*, Müncheberg 1998; gefördert durch das Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten des Landes Brandenburg und des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, S. 27

punkt mehrerer Missernten war, breiteten sich Hungersnöte weiter aus. 10 bis 25 Prozent der Kartoffeln verfaulten schon auf den Feldern, in den Kellern und Mieten. Das waren nur noch 5 bis 6 Tonnen je Hektar. „Entsprechend kletterten die Preise in die Höhe, zusätzlich hochgetrieben von gewissenlosen Spekulanten, von 1844 bis 1847 um etwa 135 Prozent, die die Lebenslage der Volksmassen rapide verschlechterten und das Vorspiel der Revolution von 1848 einleiteten.“⁹

Vierorts gingen die Bauern wieder verstärkt zum Anbau von Getreide und Kohlrüben über oder bauten Frühkartoffeln an, die weniger gefährdet sind als Spätkartoffeln, sich aber in der Regel nicht über Winter halten. Zudem reagierte die preußische Regierung zu spät mit dem Verbot, Kartoffeln zu Spiritus zu verarbeiten und Getreide zu exportieren. Außerdem gerieten 1847 Teile der Wirtschaft, vor allem im Textilgewerbe, in eine Krise. Massenarbeitslosigkeit und Reallohnverluste waren die Folge. Beamte meldeten ihre ernststen Besorgnisse, dass ein Teil der unteren städtischen Bevölkerung die Monate der Teuerung nicht überleben könnte.

Der 21. April 1847 brachte in Berlin das Fass

zum Überlaufen. „Eine Schande war es, daß nicht der Marktpreis fixirt wurde und die Bauern schamlos wagen durften, 3 bis 4 Silbergroschen für die Netze Kartoffeln zu fordern, die doch nicht mehr als höchstens 1 Silbergroschen werth war“, so berichtet es als Zeitzeuge Adolph Streckfuß, auch einer der Mögliner Landwirtschaftsvolontäre:¹⁰ „Mit jedem Markttage wurde die Stimmung der Arbeiter bedrohlicher, es gab oft heftige Wortwechsel zwischen Käufern und Verkäufern, bei denen die ihrer Zungen- und Schimpffertigkeit wegen seit Altersher berühmten Höckerinnen in dem Glauben an den Schutz der Polizei häufig genug die hungernden Käufer, die um der Preis der Kartoffeln handeln wollten, frech verhöhnten. War einmal der Markt schwächer als gewöhnlich durch auswärtige Verkäufer besucht, dann benutzten die Höckerinnen sofort den glücklichen Umstand zu einer plötzlichen Steigerung des Preises, und sie wurden dabei getreulich durch die Bauern unterstützt, welche natürlich für ihre Kartoffeln so hohe Preise als irgend möglich zu erzielen suchten. So geschah es auch am 21. April auf dem Gendarmenmarkt. Eine Höckerin, welche beim Beginn des Marktes noch die Metze Kartoffeln zu 3 Silbergroschen verkauft hatte, schlug plötzlich den Preis bis zu 4 Silbergroschen auf. Ihr Beispiel fand bei den nächstsitzenden Bauern sofort Nachahmung. Ein wilder Tumult erhob sich. Der unerschwingliche Preis erregte den

tiefsten Unwillen der Käufer, die Kartoffeln haben mußten, um die Kinder zu Haus zu sättigen, und sie doch nicht bezahlen konnten. Anfangs gab es nur Schimpf- und Drohreden, die von den Höckerinnen und Bauern derb erwidert wurden, dann aber riß den Arbeiterfrauen, die an ihre hungernden Kinder dachten, der zu straff gezogene Faden der Geduld. Eine Frau war es, die zuerst das Signal zur Gewaltthat gab; mit einem scharfen Messer schnitt sie einen der zum Verkauf ausgestellten Kartoffelsäcke auf, die Kartoffeln rollten auf den Boden und sofort warf sich jubelnd und schreiend die Menge über dieselben. Jeder suchte zusammenzurufen, was er finden konnte, Niemand dachte mehr an's Bezahlen. Die Verkäufer schimpften und tobten, sie versuchten ihr Eigenthum zu retten, aber sie wurden zurückgestoßen und mißhandelt.“¹¹ Der handgreifliche Protest griff schnell auf andere Stände und andere Märkte über. Die Berliner stürmen etliche Bäcker- und Fleischerläden. Bis zu 10.000 Menschen sammelten sich erregt auf den Straßen. Gegen 23 Uhr gelang es Kavallerie, die mit Säbeln brutal auf die Menge einschlug und viele verwundete, den größten Aufruhr vorerst zu unterbinden. Aber erst zwei Tage später, am 23. April, und unter Einsatz der gesamten Berliner Garnison wurden die letzten Demonstrationsgruppen auseinandergetrieben. Die Berliner Stadtverwaltung kaufte eine größere Menge Kartoffeln,

die nun zum Preis von zweieinhalb Silbergroschen angeboten wurden. Die „Kartoffelrevolution“, wie die Berliner Unruhen schon bei Streckfuß hießen, wurde so beendet, während anderswo in Brandenburg-Preußen die Hungerrevolten weitergingen. Landesweit gab es immer wieder spontane Hungerproteste. Ihre Wirkung blieb lokal begrenzt. Doch wenige Monate später sollten die revolutionären Ereignisse von 1848/1849 das ganze Land erschüttern.

Für 1849 werden Fälle der Kartoffelfäule im Havelland, in den damaligen Kreisen Templin, Prenzlau, Angermünde, im Oderbruch, geringer in der Prignitz erwähnt. „Noch 1853 meldete der Luckauer Verein, daß die Kartoffeln, ihre früheren Erträge' versagt und sich ‚Zeichen der Verderbnis gezeigt' haben.“¹²

Im April 2013 tanzten 300 Schülerinnen und Schüler unter dem Motto „Wir helfen Kindern“ auf dem Berliner Gendarmenmarkt. Anlässlich des Welttanztags erinnerten sie an die „Kartoffelrevolution“, aber auch daran, dass in vielen Teilen der Welt immer noch Hunger herrscht.



Sturm auf die Kartoffelstände von Vincenz Katzler 1847

¹⁰ Streckfuß, Adolph: Berlin im neunzehnten Jahrhundert, Wilhelm Seidel Berlin 1867, 3. Band, S. 325

¹¹ Streckfuß a. a. O. S. 329

¹² Müller a. a. O. S. 27

Tausend Namen für ein Gewächs – Uckermärkische Nudln

Früher gab es schon innerhalb des deutschsprachigen Raumes für die Kartoffel viele mundartliche Bezeichnungen¹, was deren Bedeutung im Alltag unterstreicht. Die zunehmende Mobilität, aber vor allem der Medienkonsum führen dazu, dass regionale Dialekte und damit lokale Wörter auf dem Rückzug sind. Schon eine Auswahl, die mit Brandenburg in Verbindung gebracht werden kann, ist beeindruckend: In Rathenow ist von Kartüffeln zu lesen. Ardschocken oder Erdschocken sind aus dem heutigen Ostbrandenburg um Frankfurt (Oder) überliefert. In der Lausitz gab es die Arbern. In Finsterwalde und Elsterwerda sind Schacken, Schucken oder Schocken erwähnt – die Vokale wechseln bei dieser wie bei vielen anderen Varianten munter. Tartüffel oder auch Tartuffla hießen sie lange Zeit von Brandenburg bis zur Ostsee. Wenn sie kleiner waren, wurden sie wie in Teltow zu Tartöffelchen oder Töffelgen. Zu den in Berlin und Potsdam dokumentierten Toffeln oder Töffeln ist der Weg dann auch nicht weit. In der verkürzenden Form der plattdeutschen Aussprache wurden auf dem Weg aus den Barnimer Katufften nordwärts in die Prignitz die Tüffel, in unterschiedlicher

Schreibweise wiederum. Erdbirnen waren auch in der Mark Brandenburg verbreitet. Knollen, Knullen oder Knött und Knedel haben immerhin das Anfangs-K mit der Kartoffel gemein. Mit aus Böhmen überlieferten Brambo sind die Sorten gemeint, die Brandenburger dorthin gebracht haben sollen.

Eine zu Missverständnissen verleitende Bezeichnung für die Kartoffel ist die Nudel, bevorzugt Nudl geschrieben. Der Schriftsteller Hans Fallada (1893-1947), ab 1916 Assistent der Stettiner Landwirtschaftskammer und wissenschaftlicher Mitarbeiter der Kartoffelanbaugesellschaft Berlin und damit Kenner vieler Sorten, schrieb 1943 in Carwitz: „Jenseits unseres Sees sehen wir andere Höfe, auf Hügeln gelagert, dort ist schon Preußen, die Uckermark, Nudelland, wie man hier spöttisch sagt. Denn der Uckermärker nennt Kartoffeln nicht ‚Tüften‘ wie jeder anständige Mecklenburger, sondern ‚Nudeln‘. Die Seen sind die Grenze.“² 1941 wurde in Deutschland die mitelfröhe Sorte Frühnudel als ertragreiche Speise- und Wirtschaftskartoffel zugelassen, die auch noch zu DDR-Zeiten verbreitet war. Nachweise für die Nudl kommen aus der Ge-

1 Henseler, Klaus: *der Einfluss der Kartoffel auf das preußische Bildungswesen*, Selbstverlag Klaus Henseler, 2. Auflage 2009, S. 81 fff; siehe auch: <http://agrarphilatelie.de/agrarphilatelie/informationsquellen/publikationen/henseler-kartoffelbuchinhalt.html> sowie: <http://www.hist-chron.com/welt/kartoffel-gs/Dt/004-01-ueber-1000-kartoffelnamen.html>

2 Fallada, Hans: *Heute bei uns zu Haus. Ein anderes Buch. Erfahrenes und Erfundenes. Aufbau Taschenbuch Berlin 2012*

3 Campe, Joachim Heinrich: *Wörterbuch der deutschen Sprache*, 3. Teil, Schulbuchhandlung Braunschweig, S. 522

4 Schmeller, Johann Andreas: *Bayerisches Wörterbuch*, 2. mit des Verfassers Nachträgen vermehrte Ausgabe, bearbeitet von G. Karl Frommann, Erste Lieferung, Literarisch artistische Anstalt der J. G. Cotta'schen Buchhandlung München 1869, S. 1297

5 „Da heißt's alleweil Knödel oder Nudel, Nudel oder Knödl, Nudl, Nudl, Nudl, Nudl, Nudl, Nudl alle Tag!“, lässt Franz von Pocci im Märchen vom Rotkäppchen den Kaspar sagen. In: Pocci, Franz von: *Lustiges Komödienbüchlein*. 3. Bd., *Das Märchen vom Rotkäppchen*, J. J. Lentner'sche Buchhandlung München 1869, S.107

6 Manoury, Karl: *Die Geschichte der französischen reformierten] Provinzgemeinden, Auszug Groß- und Klein-Ziethen*, Verlag Consistorium der französischen Kirche Berlin 1961; *maschinenschriftliche Kopie Französisch Reformierte Gemeinde Groß-Ziethen*, Eva Maria Friedland, S.13

7 Muret, Eduard: *Geschichte der französischen Kolonie Brandenburg-Preußen: unter besonderer Berücksichtigung der Berliner Gemeinde; aus Veranlassen der zweihundertjährigen Jubelfeier am 29. Oktober 1885*, Büyenstein Berlin 1885, S.278/279

gend um Potsdam, die Oder entlang, aus Mecklenburg und auch aus dem ostpreußischen Königsberg. Die frühere Potsdamer Arbeiterstadt Nowawes (die böhmische Bezeichnung für Neuenburg), 1751 gegründet, wurde von den Berlinern als „Nudelberg“ verspottet, da die kleine Anhöhe des heute zu Potsdam-Babelsberg gehörenden Dorfes von den böhmischen Bauern und armen Webern mit Kartoffeln bepflanzt war. Bereits 1809 erwähnte Joachim Heinrich Campe die Bezeichnungsübertragung von der Kartoffel zur Nudel für die Uckermark.³ Weitere Belege finden sich im gesamten 19. Jahrhundert, zum Beispiel im *Bayerischen Wörterbuch* von Johann Andreas Schmeller, in dem die uckermärkische Nudel ganz selbstverständlich unter dem Eintrag für die Kartoffel abgehandelt wird.⁴ Zum einen wird vermutet, dass das Anfangs-K verloren gegangen sein könnte. Der Weg von Knödeln zu Nudeln ist in dieser Lesart nicht weit.⁵ In welchen Fällen mit den durchaus immer wieder zu findenden Textnachweisen für Nudeln tatsächlich Kartoffeln gemeint sind, ist aber aus brandenburgischer Perspektive ein Nebenschauplatz.

Denn noch häufiger wird hier das Wort mit den in den Barnim und die Uckermark eingewanderten, französischsprachigen Hugenotten in Verbindung gebracht. In Brandenburg fanden viele dieser Glaubensflüchtlinge

unmittelbar nach dem 1685 erlassenen Toleranz-Edikt von Potsdam eine neue Heimat. Ein konkreter Hinweis zielt auf den reformierten Pastor Pierre Theremin (1684-1741) im Hugenottendorf Groß-Ziethen, der gelegentlich von Regionalhistorikern zitiert wird. Groß-Ziethen, das im Dreißigjährigen Krieg 1637 verwüstet worden war, so dass es hier viele leere Hofstellen gab, wurde ab 1686 in mehreren Wellen von Französisch sprechenden Glaubensflüchtlingen neu besiedelt. Theremins Vater Etienne war ab 1700 Pfarrer der Gemeinde. Aber 1704 war als Zubrot für die Stelle ein Pfarracker verbunden, der allerdings von Bauern im Dorf mit bewirtschaftet wurde.⁶ Etiennes Sohn Pierre, der seine Kindheit noch in Nîmes zugebracht hatte, trat 1705 als Hilfsprediger und ab 1706 als Prediger die Nachfolge seines Vaters an. Als er 1740 erblindete, folgte ihm wiederum einer seiner Söhne im Amt. Da 1726 das Groß Ziethener Pfarrhaus abbrannte, sind fast alle alten Kirchenakten vernichtet. Was aber von Pierre Theremin erhalten blieb, zeugt von einem meinungsstarken, an vielen praktischen und auch landwirtschaftlichen Dingen interessierten Mann. „Derselbe Geistliche erzählt auch, dass er 1716 bei Herren v. Boerstel [Karl Ludwig von Börstel; 1666-1724] in Hohenfinow zuerst Kartoffeln gegessen habe, von dort einen Teil roher Kartoffeln mit nach Groß-Ziethen gebracht, sie



Hugenottenkirche in Groß-Ziethen
im Landkreis Barnim



Verbreitung von historischen Kartoffelbezeichnungen im norddeutschen Raum

8 Passow, Siegfried: Ein märkischer Rittersitz 1. Orts- und Familiengeschichte von Hohenfinow und Tornow. Seiner Exzellenz... Herrn Dr. von Bethmann-Hollweg [...] zugeeignet. Verlag Rudolf Schmidt Eberswalde 1907, S.152

9 Manoury a. a. O. S.113

10 siehe auch: Duewll, Herward: Das Uckermark Kochbuch: Wo die Kartoffel Nudl genannt wird, edition limosa Clenze 2012

hier ausgepflanzt und so die ersten Kartoffeln geerntet habe.“⁷ Fünf Jahre später, im Jahr 1721, kam Hohenfinow an den schwerreichen Hugenotten Francois Mathieu Vernezobre de Laurieux (1690-1748), weswegen Siegfried Passow bezogen auf die Kartoffel-Episode auch zu ihm einen Bezug herstellt: „Da ihm [Theremin] das unbekanntes Gericht vortreff-

lich mundete, so erbat und erhielt er von seinem Gastgeber einen Vorrat dieser Früchte, die er in seinem Pfarrgarten mit bestem Erfolge kultivierte. Allmählich begannen auch die Bauern von Groß-Ziethen Kartoffeln anzubauen, sodaß mittelbar von Hohenfinow aus die Einbürgerung derselben auf märkischen Boden sich vollzogen hätte. Die Richtigkeit dieser Behauptungen vorausgesetzt, wäre es doch verfehlt, die Börstel-Vernezobreschen Güter als Ausgangs- und Mittelpunkt des märkischen Kartoffelanbaus ansehen zu wollen; aus den Pachtkontrakten, Rechnungsübersichten Bauernbriefen ergibt sich vielmehr, daß bis zum Ende des 18. Jahrhunderts hier in irgend nennenswerten Umfang die neue Frucht nicht gebaut worden ist.“⁸ Tatsächlich hatten die Bauern im Nordosten der Mark zunächst keinen Grund, großflächig in eine neue, ihnen unbekanntes Kultur zu investieren. Schon damals zählte die Uckermark bei Getreide zu den ertragreichsten Regionen des brandenburgischen Kernlands.

Französisch sind nouilles Nudeln. Als Theologe natürlich der lateinischen Sprache mächtig nannte Theremin die Frucht nodulus, was so viel wie Knötchen heißt. Das legt nahe, dass der Prediger die Knollen wohl als Wurzelknötchen deutete. Da letzte Belege fehlen, sei auf die sprachliche Nähe zum Prozess der Nodulation hingewiesen. Das bezeichnet die Bil-

dung von Knöllchen an den Wurzeln von Leguminosen (Hülsenfrüchte) durch stickstoffbindende Bakterien. Im Laufe der Zeit wurde aus der Nudel die uckermärkische Nudl, wobei das U lang gesprochen werden muss. So erinnert sich der Groß-Ziethener Ortschronist Karl Manoury 1961: „Darum sagten alte Frauen nicht: ‚S e t z t die Kartoffeln auf!‘, sondern ‚Hangt de Nudeln up!‘“⁹ Groß-Ziethen gehörte zwar seit 1952 zum Altkreis Eberswalde und kam mit der Brandenburger Kreisgebietsreform 1993 zum Landkreis Barnim, liegt aber nur 11 Kilometer von Angermünde entfernt. Das Leben war und ist hier immer eng mit der Uckermark verbunden. Als Sprachform hat sich die Nudl länger in der Uckermark gehalten als andere regionale Kartoffelbezeichnungen in Deutschland.

Bis vor ein einigen Jahren wurden in Brandenburgs größtem Landkreis noch alljährlich im Herbst Nudlwochen begangen. Es gab sogar einen Nudlbaron. In Prenzlau wurde zur Nudlmeile geladen. Doch inzwischen gehört auch die Nudl ins Lexikon der verschwundenen Wörter. Nur die touristische Vermarktung und historische Abhandlungen halten die Erinnerung an sie wach. Bei der uckermärkischen Tourismusagentur tmu kann man erfragen, wo es noch regionale Küche gibt. Sie hat auch einige Nudlrezepte – im Wortsinn – aufgegabelt:¹⁰

Nudlkuchen

500 Gramm geschälte Nudln (Kartoffeln!) in ungesalzenem Wasser kochen und noch warm durch durch eine Presse drücken. Die Masse einen Tag zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Eigelb von sechs Eiern vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit 200 Gramm Zucker gut verrühren. Anschließend die Schale und den Saft einer Zitrone und 100 Gramm gemahlene Mandeln hinzugeben und verrühren. Den Nudlteig mit der Eigelbmasse vermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen und darunter heben. In die gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen eine Stunde bei 175 Grad backen.

Rosmarinnudln

Anderthalb Kilo Nudln waschen, schälen und längs halbieren. Ein Backblech mit Öl auspinseln. Die Nudln mit grobem Salz bestreuen, auf das Backblech legen, mit frischen Rosmarinzwiegen bedecken und 45 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Zwischendurch öfter mit Öl bestreichen. Besonders für Lamm und Wildgerichte geeignet.



Nicht mehr im Amt:
Bis vor einigen Jahren wurde in der Uckermark noch ein Nudl-Baron gekürt.



tmu

Tourismus Marketing

Uckermark GmbH

Stettiner Straße 19

17291 Prenzlau

T 03984 835883

info@tourismus-uckermark.de

www.tourismus-uckermark.de/

erleben/essen-trinken/

Auf den Inhalt kommt es an



Caspar Bauhin



Carl von Linné

1 Bauhin, Caspar: *Prodromos theatri botanici*, Jacob Frankfurt am Main, 1620, S. 89/91

2 Linné, Carl von: *Species Plantarum*. Berolini Impensis G. C. Nauk; Wittenbergae Typis Ruebenianis 1797, Bd. 1, 2, S. 1033

3 <https://www.dge-ernaehrungskreis.de/lebensmittelgruppen/getreide-getreideprodukte-und-kartoffeln/>

4 alle Angaben und Zitierung nach: DEBInet. Deutsche Ernährungsberatungs- und informationsnetz; <https://www.ernaehrung.de/lebensmittel/de/K100022/Kartoffeln-gegart.php>

Außer eckig gibt es die Knolle in allen möglichen Formen. Mal ist sie kugelrund wie eine Murmel, mal gertenschlank wie eine Gurke. In Sichel- oder Birnenform wurden sie auch aus der Erde geholt. Selbst bizarre Kreationen, die Füßen oder Händen ähneln, kommen mitunter vor.

Wie schon erwähnt, machte sich der Baseler Arzt Caspar Bauhin (1560-1624) als erster um die Bestimmung der Kartoffelpflanze verdient. Er erkannte ihre Zugehörigkeit zu den Nachtschattengewächsen (Solanaceae). Bauhin gab der Kartoffel 1620 in seinen *Prodromos theatri botanici* den lateinischen Namen *Solanum tuberosum esculentum*, was soviel bedeutet wie „essbarer knolliger Nachtschatten“.¹ Carl von Linné (1707-1778) übernahm dies 1753 in seiner Erstausgabe der Pflanzensystematik *Species plantarum*. Linné ließ *esculentum* (essbar) weg und gab der Kartoffel den heute verwendeten botanischen Namen: *Solanum tuberosum* (L.).² Zur großen Familie der Nachtschattengewächse gehören auch die Tomate (*Lycopersicon esculentum*), der Gemüsepaprika (*Capsicum annum var. grossum*) und der Cayennepfeffer (*Capsicum frutescens*). Trotz dieser Verwandtschaft ordnet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung sie aufgrund ihres hohen Gehalts an

Kohlenhydraten den Getreideprodukten zu.³ Alle Solanaceae bilden als Früchte Beeren aus, die bei Kartoffeln und einigen anderen Exoten allerdings giftig sind. Die Kartoffelknolle selbst, die üblicherweise als Frucht oder Wurzel wahrgenommen wird, ist botanisch gesehen lediglich ein verdickter Spross, der der Pflanze als Nährstoffspeicher dient. Mit Wurzeln und Früchten hat er nichts gemein. Die Sprossknollen dienen gleichzeitig zur ungeschlechtlichen Vermehrung, da die Knollen einer Sorte im Erbgut identisch sind.

Der Bundeslebensmittelschlüssel gibt für 100 Gramm mit Salz gekochte Kartoffeln folgende Hauptnährstoffe an:



Titelkupfer von Bauhins botanischem Werk von 1620

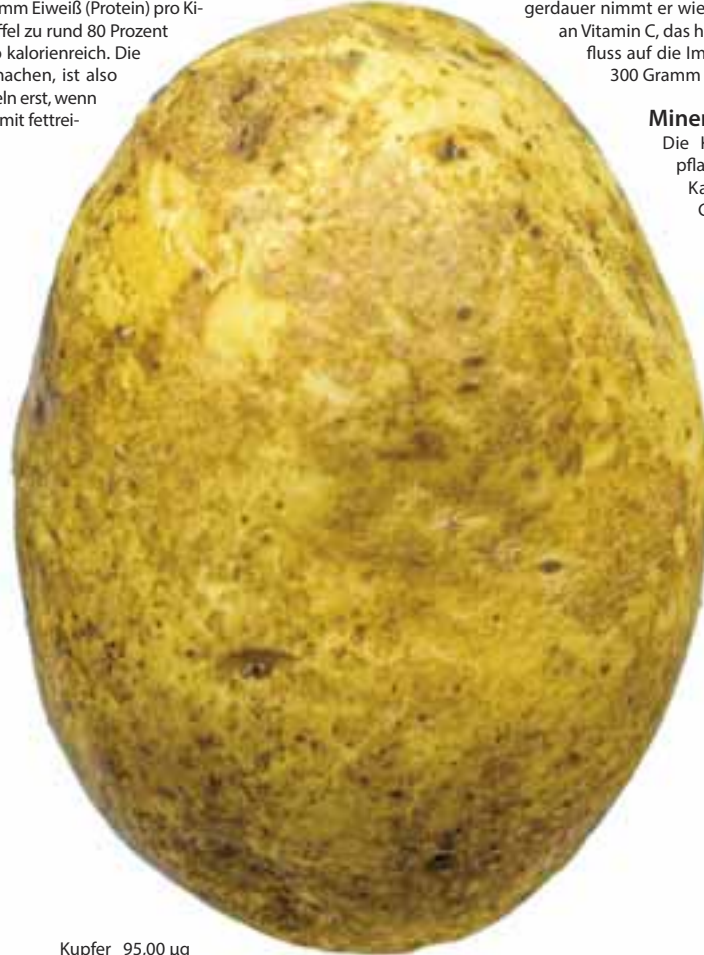
Hauptnährstoffe

Ihre Zusammensetzung macht aus der Kartoffel ein äußerst hochwertiges Lebensmittel. Sie liefert Vitamine (Beta-Carotin, Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2 sowie Niacin), Mineralstoffe und für die Ernährung wichtige Proteine mit einem hohen Anteil essenzieller Aminosäuren. Außerdem ist sie energie- und natriumarm sowie nahezu fettfrei. Der Mensch benötigt nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung täglich 0,8 Gramm Eiweiß (Protein) pro Kilogramm Körpergewicht. Da die Kartoffel zu rund 80 Prozent aus Wasser besteht, ist sie gar nicht so kalorienreich. Die Behauptung, dass die Knollen dick machen, ist also falsch. Zu Dickmachern werden Kartoffeln erst, wenn sie mit viel Fett frittiert, gebraten oder mit fettreichen Soßen serviert werden.

Proteinheiten 1,2 BE
Kilokalorien 73 kcal
Kilojoule 304 kj
Eiweiß 1,90 g
Fett 0,01 g
Kohlenhydrate 15,00 g
Alkohol 0,00 g
Wasser 80,44 g
Ballaststoffe 1,19 g
Cholesterin 0,00 mg
Mineralstoffe 0,91 g

Natrium 3,00 mg
Kalium 340,00 mg
Magnesium 21,00 mg
Calcium 9,00 mg
Eisen 0,86 mg
Phosphor 31,00 mg
Zink 0,41 mg
Chlorid 45,00 mg

Kupfer 95,00 µg
Fluorid 10,00 µg
Jodid 3,40 µg
Mangan 107,00 µg
Schwefel 35000,00 µg



Vitamine

Vitamine sind lebensnotwendige Reglerstoffe, die bereits in geringen Mengen wirksam sind. Da Vitamine durch Licht, Sauerstoff und Hitze zerstört beziehungsweise durch Wasser ausgewaschen werden können, ist eine sorgfältige Zubereitung von großer Bedeutung. Insgesamt gesehen wächst der Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen in der Knolle mit zunehmender Reife. Mit langer Lagerdauer nimmt er wieder ab. Die Hälfte des täglichen Bedarfs an Vitamin C, das hauptsächlich durch seinen positiven Einfluss auf die Immunabwehr bekannt ist, können durch 300 Gramm Kartoffeln gedeckt werden.

Mineralstoffe und Spurenelemente

Die Kartoffelknolle ist das kaliumreichste pflanzliche Nahrungsmittel überhaupt. Der Kaliumbedarf des Körpers von 2 bis 4 Gramm täglich kann durch eine Kartoffelmahlzeit bis zu einem Drittel gedeckt werden. Aber auch bei Magnesium, Phosphor, Selen und Eisen trägt die Kartoffel zur Bedarfsdeckung bei.

Vitamin A Retinol 0,00 mg
Vitamin D 0,00 mg
Vitamin E Aktiv 0,05 mg
Folsäure 9,00 µg
Vitamin B1 0,07 mg
Vitamin B2 0,01 mg
Vitamin B6 0,14 mg
Vitamin C 14,86 mg
a-Tocopherol 0,05 mg
Vitamin K 2,00 µg
Pantothensäure 0,33 mg
Biotin 0,30 µg
Vitamin B12 0,00 mg
Retinoläquivalent 1,00 mg
β-Carotin 5,00 µg
Niacinäquivalent 1531,00 µg

Kartoffel-Apotheke

Das Internet ist heute voll mit allerlei medizinischen Ratschlägen. Anwendungen mit Kartoffeln bilden dabei keine Ausnahme.

Schon die indianischen Hochkulturen setzten auf die Heilkraft dieser Pflanze. Überlieferungen zufolge wurde ein Tee aus Kartoffelblüten zur Behandlung von Brustbeschwerden eingesetzt. Ein Blättersud (Abkochung) wurde bei Bronchitis und Rheuma verabreicht. Wegen der Giftigkeit der Blätter durch Solanin ist diese Behandlungsform eher schädlich. Von Nachahmungen ist dringend abzuraten!

Gegen das Beimischen von Kartoffelkraut ins Badewasser, um beispielsweise Malaria-Anfälle zu lindern, wie es Indianerstämme im Norden von Venezuela praktizierten, oder das Auflegen von frischen Kartoffelblättern zur Linderung bei Hämorrhoiden-Beschwerden ist dagegen nichts einzuwenden.

Wegen ihres hohen Gehalts an Vitamin C war die Knolle schon immer ein gutes Heilmittel gegen Skorbut. Seefahrer nahmen Kartoffeln als Proviant auf langen Reisen mit und hatten damit einen Vitaminspender. In 200 Gramm stecken 34 Milligramm des Vitamins, was ungefähr dem Gehalt einer Zitrone entspricht.

Der große Anteil an B-Vitaminen unterstützt den Eiweißstoffwechsel. Kartoffeln können bei der Vermeidung von Blähungen, Darmentzündungen oder bei Beschwerden im Bereich der Bauchspeicheldrüse, bei Sodbrennen oder auch Verstopfung helfen. Sie wirken basisch und neutralisieren die Magensäure (Sodbrennen). Ihr hoher Anteil an Stärke wirkt darüber hinaus entzündungsmindernd. Der hohe Kaliumgehalt hilft, den Körper zu entschlacken und überflüssiges Wasser über die Nieren auszuscheiden. Somit trägt die Kartoffel zu einem gesunden Blutdruck bei.

Auch das Herz profitiert vom Kalium, von der Vitamin C-Ascorbinsäure und vom Vitamin B6. Positiv für das Herz-Kreislauf-System ist, dass Kartoffeln cholesterinfrei sind. Andererseits speichern sie eine Vielzahl an Ballaststoffen, die den Cholesterinspiegel im Blut senken können und so Herzerkrankungen vorbeugen.

Kartoffeln enthalten Folsäure, denen eine wichtige Rolle bei der Reparatur von degenerierten Körperzellen zugeschrieben wird, was im Zusammenhang mit Krebserkrankungen eine Rolle spielt. Außen wirkt vor allem das Kol-



lagen, das eine wichtige Unterstützung für eine gesunde Haut ist. Vitamin C hilft als Entzündungshemmer gegen UV-Strahlung.

Heilmittel aus der Volksmedizin

Gastritis. Zur Ausheilung einer Gastritis (Magenschleimhautentzündung) auf nüchternen Magen eine Tasse oder ein halbes Glas frisch gepressten rohen Kartoffelsaft trinken.

Durchfall. Es wird ein ungesalzener, mit Wasser angerührter, gekochter Kartoffelbrei empfohlen.

Sodbrennen. Vor oder nach den Mahlzeiten getrunken, hilft Kartoffelsaft auch gegen saures Aufstoßen und Sodbrennen.

Bauchschmerzen und Erkältungen. Gegen Bauchschmerzen, Halsentzündung und Husten haben sich Kartoffelwickel bewährt. Dazu 500 Gramm heiße ungeschälte Kartoffeln grob zerquetschen, in ein Tuch einschlagen und auf Bauch oder Brust auflegen.

Kartoffelsaft bei Magenproblemen.

Zutaten und Zubehör: drei bis vier Kartoffeln, Salz, Thermoskanne

Dieser schützt die Schleimhaut. Der Saft enthält viele Mineralien, insbesondere Kalium, was gut für den Blutdruck ist. Die Kartoffeln dürfen keine grünen Stellen aufweisen. Gekeimte Stellen sollten großzügig herausgeschnitten werden. Die geschälten und klein

geschnittenen Kartoffeln müssen 20 Minuten im Wasser köcheln, bis sie gar sind. Die gegarten Kartoffeln abseihen, das Kochwasser in eine Thermoskanne füllen und über den Tag schluckweise trinken. Als Kurempfehlung kann man auch ohne Magenprobleme zwei Esslöffel des Safts einen Monat lang zweimal täglich vor dem Essen einnehmen.

Zöliakie. Bei unheilbarer Unverträglichkeit von Getreide (Zöliakie) kann ohne Einschränkungen als Grundnahrungsmittel auf die Kartoffel zurückgegriffen werden.

Entgiften. Die entgiftende, desinfizierende desinfizierende Wirkung von gekochten und rohen Kartoffeln im Magen-Darm-Trakt beruht auf dem Gehalt an phenolischen Säuren und auf der säureabsorbierenden Wirkung der Stärke.

Kartoffelsaft gegen Sonnenbrand. Einige große Kartoffeln entsaften oder grob raspeln. Die Masse in ein sauberes Tuch geben und ausdrücken. Den Saft auf die von der Sonne verbrannten Hautstellen auftragen.

Brandwunden. Rohe Kartoffeln reiben und auf die Wunde legen. Sobald der Brei getrocknet ist, durch neuen ersetzen. Das entzieht Hitze und verhindert das Bilden von Brandblasen.

Halsschmerzen. Umschläge aus Pellkartoffeln haben sich bei Halsschmerzen bewährt. Dieses Hausmittel hilft ebenso bei



Zubereitete Kartoffelpackung



rheumatischen Beschwerden, Sehnencheidenentzündungen, Hautleiden, Durchblutungsstörungen, Bauchschmerzen oder Blasenentzündungen. Kartoffeln sind als hervorragende Wärmespeicher, nicht schlechter als Wärmflaschen.

Kartoffelwickel. *Zutaten und Zubehör: vier bis sechs Kartoffeln, Geschirrtuch, Küchenkrepp von der Küchenrolle, großes Frotteehandtuch, Heftpflaster oder anderes Klebeband*

Die Umschläge lassen sich hervorragend einsetzen bei Nackenverspannungen, Kopfschmerzen, Rückenschmerzen, Husten (als Brustwickel), Halsschmerzen (als Halswickel). Die gekochten Kartoffeln müssen in der Mitte des Küchenhandtuchs platziert werden. Die Ränder des Tuchs sollten über den Knollen so zu einem Paket zusammengelegt werden, dass die Auflage so groß ist wie der schmerzende Bereich. Nun sollte man das Bündel mit Heftpflaster oder einem anderen Klebeband fixieren. Die Kartoffeln im Tuch müssen nun mit der Faust platt gedrückt werden. Nach etwas Abkühlung, bis eine angenehme Wärme erreicht ist, kann der Wickel auf die schmerzende Stelle gelegt werden. Bei Halsschmerzen geht dies am besten, wenn der Patient im Bett liegt und der Wickel vorn angelegt wird. Das Küchenkrepp kann nun oben aufgelegt und das Ganze mit dem Handtuch fixiert werden.

Kopfschmerzen. Diese können gelindert werden durch Auflegen roher Kartoffelscheiben auf Stirn und Schläfen.

Kartoffel-Honig-Hustensaft bei Reizhusten. *Zutaten und Zubehör: zwei bis drei Kartoffeln Kartoffeln, Honig, Thermoskanne*

Die geschälten Kartoffeln müssen gekocht werden, bis sie weich sind und das Kochwasser sämig aussieht. Das Kochwasser abseihen, etwas abkühlen lassen, dann mit dem Honig vermischen und in eine Thermoskanne füllen. Den Saft sollte man schluckweise über den Tag verteilt und langsam trinken.

Stressabbau. Kartoffeln sind außerdem gut gegen Stress. Der hohe Stärkegehalt wird über Enzyme im Darm langsam abgebaut und dem Körper ebenso langsam zur Energiegewinnung zur Verfügung gestellt. Das stärkt Nerven und Gehirn und ist ein Grund dafür, warum Menschen, die häufig Kartoffeln essen, seltener über Müdigkeit und Konzentrationsmangel klagen.

Blutdrucksenkung. Wegen der blutdrucksenkenden Wirkung von Kalium sollten Menschen, die unter zu hohem Blutdruck leiden, reichlich Kartoffeln essen.

Die medizinische Forschung hat die Anwendung mancher dieser Hausmittel evaluiert und professionalisiert.¹ Klar ist aus wissenschaftlicher Sicht, dass es interessante Anwendungen für den Einsatz von Kartoffeln gibt.

Wie bei allen Hausmitteln kann die Kartoffel-Apotheke schnell und wirksam helfen, weil in fast jeder Familie Knollen vorrätig sind. Aber Wunder sollte man auch nicht erwarten und bei schwereren Symptomen unbedingt ärztlichen Rat einholen.

Industriell gewonnen und in Apotheken verwendet wird die aus der Kartoffelknolle gewonnene Stärke (*Amylum Solani*). Sie ist Grundlage für Streupulver und Puder. Die Knolle enthält weiterhin die Alkaloide Narcotin, Solanin, Solanidin und Norepinephrin. Alkaloide sind stickstoffhaltige organische Substanzen. Diese finden als Rohstoffe für Arzneimittel Verwendung.

Vorsicht vor grünen Knollen

Neben der heilenden Wirkung besitzen Alkaloide auch giftige Eigenschaften. Meist sind diese Stoffe mit Zuckerresten verbunden, die als Glykoalkaloide bezeichnet werden. Deren Gehalt liegt in der Knolle nur bei durchschnittlich 7,5 Milligramm pro 100 Gramm Frischmasse und hat in dieser Konzentration keinerlei beeinträchtigende Wirkung.

Die Blätter, Stängel, Blüten und ergrünte Knollen enthalten, ähnlich wie bei anderen Nachtschattengewächsen, die Alkaloide Solanin, Cholin, Acetylcholin und Trigonellin. Diese Substanzen können Vergiftungserscheinungen wie Übelkeit, Erbrechen und Durchfall auslösen. Auch Schwindel, Benommenheit und Krämpfe sind mögliche Folgen. Im schlimmsten Fall kann Atemlähmung zum Tod führen. Deshalb sollten die grünen Teile der Kartoffel und deren Blüten nicht konsumiert, höchsten äußerlich angewendet werden. Kartoffelknollen mit einem Alkaloidgehalt von über 20 Milligramm pro 100 Gramm Frischmasse sind gesundheitlich schon bedenklich, da sie über dem zulässigen Grenzwert für Speisekartoffeln liegen. Sie sind durch Lichteinfluss teilweise oder vollständig ergrünt. Derartige Knollen haben einen bitteren Geschmack und sollten schon deshalb nicht verzehrt werden.



1 Chrubasik, Prof. med. Sigrun (Institut für Rechtsmedizin Universität Freiburg) u. a.: Zur arzneilichen Wirkung der Kartoffel. Stand des Wissens. In: ARS MEDICI – Schweizer Zeitschrift für Hausarztmedizin Rosenfluh Publikationen AG Schaffhausen 2005, Heft 25/26, S. 1175ff.



Knollen für die Schönheit

Die Knollen bewährten sich zu allen Zeiten bei kosmetischen Anwendungen. Einige der hier gesammelten Tipps werden zumindest plausibel begründet:

Schön fürs Gesicht. Eine Gesichtspackung von gekochten, hautwarmen Kartoffeln strafft die Haut, indem sie das Kollagen der Hautzellen wieder mit Wasser anreichert. Die Haut ist weniger faltig und fühlt sich weicher an. Eine Kartoffelpackung reguliert beispielsweise den Fetthaushalt der Gesichtshaut. Diese ist danach weniger fettglänzend. Ähnlich hautpflegend wirken rohe Kartoffelreißel als Badezusatz.

Rohe Kartoffel für glatte Haut. Eine große Kartoffel waschen und dann in mehrere dicke Scheiben schneiden: Mit diesen mehrmals wöchentlich Gesicht und Körper einreiben. Über längere Zeit ist damit den lästigen Mitessern der Kampf angesagt.

Gesichtswasser aus Kartoffelsaft. Ein anderes Rezept ist ein Mix aus einem Glas rohem Kartoffelsaft und einem Glas Tomatensaft. Die rohe Kartoffel muss zunächst gerieben werden, damit der Brei durch ein Gazetuch gepresst werden kann, um viel Saft zu gewinnen. Anschließend mit Tomatensaft, am besten selbst gepresst, vermischen. Wenn man sich morgens und abends damit das Ge-

sicht einreibt, soll ein rosiger Teint und eine schöne Haut das Ergebnis sein. Wer Probleme mit Augenfalten hat, kann rohen Kartoffelbrei in ein Gazetuch wickeln und als Kompresse etwa eine Viertelstunde auf die geschlossenen Augen legen.

Haare färben. Zum Schwärzen der Haare wird ein Kamm in Kartoffel-Kochwasser getaucht. Durch mehrfaches Durchkämmen der Haare erhält es eine dunklere Farbnote. Dem Sonnenlicht ausgesetzt, soll sich der Prozess beschleunigen und die Festigkeit der Farbe erhöhen. Das ist kein Trick, denn die Haarfärbung kommt durch eine Verbindung von Chlorogensäure und Eisen im Kartoffelwasser zustande.

Kartoffelwasser gegen raue Hände. Einige Kartoffeln 15 Minuten lang in einem Liter Wasser kochen. Anschließend herausnehmen und das Wasser abseihen. Im warmen Wasser die Hände zehn Minuten baden – nicht abtrocknen!

Zitronen-Kartoffelmaske gegen fettige Haut. Eine kleine Menge gekochter Kartoffeln schälen, fein zerdrücken und mit zwei Esslöffeln mit einem Teelöffel Zitronensaft mischen. Die streichfähige Masse auf das Gesicht auftragen und ein heißes Tuch darüber legen. Das Ganze 15 Minuten einwirken lassen und anschließend mit lauwarmen Wasser abspülen.

Branntweinpest und Kartoffelboom

Die Geschichte der Kartoffelveredlung beginnt mit dem Kartoffelschnaps, von manchen spöttisch als höchste Form der Veredlung angepriesen. Erst die spezielle Mischung von Spiritus und Wasser ergibt einen Kartoffelgeist von guter Trinkbarkeit. Für die Herstellung werden Kartoffeln mit hoher Stärke verwandt. Durch Dämpfen platzen die Zellwände. Die eingelagerten Stärkekörner werden freigelegt. Der entstandene Brei wird mit Malz versetzt, wodurch sich die Stärke zur gärfähigen Maltose abbaut. Nach Zugabe von Hefe setzt bei Temperaturen von bei 17 bis 20 Grad Celsius der Gärprozess ein, dessen Ergebnis eine Maische mit 7 bis 11 Prozent Alkohol ist. Durch Destillation wird daraus Rohspiritus mit 90 Prozent Alkohol gewonnen. Fuselöle, die Geschmack und Duft beeinträchtigen, werden in einer Rektifizierungsanlage entfernt. Mit reinem Wasser, das chemisch noch reiner als Trinkwasser ist, erfolgt schließlich die Krönung.

Die Herstellung von Branntwein aus Kartoffeln wurde von dem Universalgelehrten Johann Joachim Becher (1635-1682) erwähnt. Im Nachgang erschienen landwirtschaftliche Ratgeber, die sich mit den schwer zu behandelnden

Qualitätsproblemen bei der Herstellung auseinandersetzen: „Es ist eine Schande, dass die meisten dieser Inhaber [von Brennereien] theils aus Eigennutz, theils aber auch aus Unwissenheit den Kartoffelbranntwein aber so

Zeitgenössische Darstellung des Pistoriusschen Brennapparats

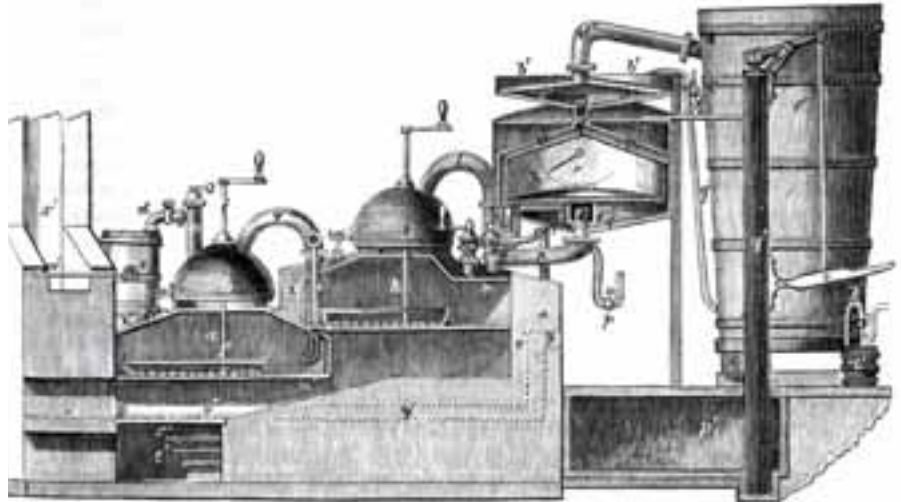


Fig. 13.

Beschreibung des Pistorius'schen Brennapparats (Fig. 13).

a die Brennblase; b der Helm, welcher durch Schrauben auf der Blase befestigt ist; c ein seitwärts aus dem Helm hervorragendes Rohr mit einem nach innen sich öffnenden Sicherheitsventile, damit nach beendeter Destillation und Verdichtung der Dämpfe die atmosphärische Luft eintreten kann, so daß kein luftleerer Raum in der Blase entsteht, da der Gegenstand der Atmosphäre im Innern aufgedrückt, mithin durch den nicht paralysirten Luftdruck



Der »Patent-Motorwagen«



Johann Heinrich Leberecht
Pistorius 1777-1885

schlecht machen, daß derselbe kaum von gewöhnlichen Zungen genossen werden kann; allein sie schaden sich dadurch offenbar selbst“,¹ klagte noch Johann Heinrich Voß aus Strombach bei Gummersbach in den preußischen Rheinprovinzen 1818. Der Durchbruch gelang erst im 19. Jahrhundert. Grund dafür war eine Erfindung von Johann Heinrich Leberecht Pistorius (1777-1885). Der hatte ein

einfaches Verfahren zur Destillation entwickelt.² Am 21. März 1817 wurde ihm hierfür ein Patent erteilt. 1821 erwarb er das Rittergut Weißensee und zog eine Branntweinproduktion auf. Seine im selben Jahr einfach geschriebene Anleitung zum Branntweinbrennen löste eine Welle von Nachahmungen aus. „1810 war die allgemeine Erlaubnis für die Errichtung von Brennereien erteilt worden. „Die Brennerei ‚macht Freude‘, Rittergüter und Domänen verarbeiteten eigene oder kauften ‚Unmassen von Kartoffeln für die Brennerei‘, wie der Pächter der Domäne Gorgast, Theodor Ludwig Gustav Wahnschaffe, einmal äußerte, denn Kartoffel und Sprit gaben ‚einen sehr guten Reinertrag‘ und halfen über schlechte Getreideernten hinweg.“³

Pistorius fand seine erste Grabstätte in dem zu seinen Lebzeiten errichteten Mausoleum in der Dorfkirche Weißensee. Aber dort liegt er nicht

mehr. Irgendwann wurden seine sterblichen Überreste in eines der Gräber neben der Kirche umgebettet. Das ehemalige Pistorius-Mausoleum vor dem Eingang der Kirche dient der Gemeinde heute als Begegnungsstätte. Seit 1874 erinnern in Weißensee eine Straße und ein Platz seines Namens an den Pionier der Kartoffelveredlung. Mit der Nutzung von Kartoffeln als preiswertes Ausgangsmaterial zur Destillation sank der Schnapspreis erheblich. Kartoffelbranntwein avancierte fast zu einem Grundnahrungsmittel der unteren Bevölkerungsschichten. Teilweise gehörte er zur Entlohnung. Während der Branntweinkonsum jährlich pro Kopf in Preußen um 1800 bei zwei Litern reinem Alkohol lag, betrug er um 1830 mehr als acht Liter. In Brandenburg erreichte er sogar 13 Liter. 1831 produzierten allein in der Provinz Brandenburg mehr als 1.400 Brennereien den hochprozentigen Alkohol. Als Branntweinpest ging in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts der zunehmende Konsum von Spirituosen in die Geschichte ein. So lautet auch der Titel der 1837 im schweizerischen Aarau gedruckten Novelle des 1771 in Magdeburg geborenen Schriftstellers und Politikers Heinrich Zschokke (gestorben 1848). In riesigen Mengen wanderten die Erdäpfel in die Brennereien, denn auch die Rückstände aus der Spritgewinnung, die Maische, fand als wertvolles Viehfutter Verwendung.

1 Voß, Johann Heinrich: Anweisung, die Kartoffeln [...] zu erzeugen, J. C. Eyrich Elberfeld 1818, S. 6

2 Pistorius, Johann Heinrich Leberecht: Praktische Anleitung zum Branntweinbrennen: nebst Beschreibung meines Brenn-Apparates. Eigenverlag des Verfassers Berlin 1821, Fünfter Abschnitt Bereitung des Branntweins aus Kartoffeln, S. 140ff

3 Müller a. a. O. S. 27



Kneipenrunde: Ende des 19. Jahrhunderts blieben Männer weitgehend unter sich.



Nur in kleinstmengen ist in Brandenburg der eine oder andere hochprozentige Tropfen auf der Grundlage von Kartoffeln erhältlich.

Mit Kartoffelalkohol fuhr das erste Automobil, der Patent-Motorwagen von Carl Benz, mit dem er am 3. Juli 1886 in Mannheim eine Testfahrt unternahm. 1912/13 wurden in Deutschland 3 Millionen Hektoliter erzeugt. Wegen der Überproduktion von Kartoffelalkohol wurden Spiritus-Leuchtlampen entwickelt, um Petroleum zu ersetzen. 1919 stammten nahezu 80 Prozent des Alkohols aus der Knolle. Der spätere „Reichskraftstoff“ bestand aus 25 bis 30 Prozent Kartoffelalkohol. Die 1925 gegründete Reichskraftsprit GmbH (RKS) brachte Benzingerichte mit reinem Kartoffelalkohol unter dem Namen „Monopolin“ auf den Markt. Und fünf Jahre später wurde eine Beimischungspflicht von Alkohol zu allen Vergaserkraftstoffen eingeführt. Die Alkoholverwendung ging auf freiwilliger Basis nach dem Zweiten Weltkrieg weiter und kam erst 1955/1956 im Zuge der sich ent-

wickelnden Erdölindustrie zum Erliegen. Sowohl als Industriealkohol wie auch als alkoholisches Getränk spielen Kartoffeln heute keine große Rolle mehr. Das seit 1919 geltende Branntweinmonopol wurde zum 1. Januar 2018 aufgehoben. In den Neunzigerjahren hatten infolge der Umstrukturierung nach der deutschen Wiedervereinigung bereits viele landwirtschaftliche Brennereien geschlossen. Nun gaben weitere kleinere Brennereien auf. Nur manchmal knüpfen noch Initiativen wie die Veranstalter des „Kartoffelbuddelns“ in Storkow oder touristische Vermarkter an die alte Tradition an.



Erhalten durch Aufessen



Der Sortenkatalog des VERN ist online unter <https://vern-ev.de/katalog> abrufbar.

VERN e.V.

Burgstraße 20

16278 Angermünde OT Greiffenberg

T 033334 70232

info@vern.de

<https://vern.de>

Öffnungszeiten Schaugarten

Mo – Sa 10 – 16 Uhr

Der Eintritt ist frei. Auf Anfrage sind Führungen im Schaugarten möglich.

Wer würde unter Blauer Anneliese, Bamberger Hörnchen oder Heiderot schon Kartoffelsorten vermuten? Im kleinen uckermärkischen Städtchen Greiffenberg werden sie kultiviert, „mit vielen anderen Arten und Sorten, die längst in Vergessenheit geraten sind und die fast nur noch in Genbanken erhalten sind“, sagt Dr. Cornelia Lehmann, 1. Vorsitzende des Vereins zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN). Das Motto des VERN e.V. lautet: „Erhalten durch Aufessen!“ Mitglieder sind Privatpersonen, Landwirte, Gärtner und Institutionen. Noch 1875 wurden auf der Altenburger Kartoffelausstellung fast tausend Sorten gezeigt. Seit dem 20. Jahrhundert hat auch bei Kartoffeln das „Sortensterben“ eingesetzt. Nur noch wenige Sorten werden in den Filialen der großen Lebensmitteleinzelhändler angeboten. Nicht nur die genetische Vielfalt der Nachtschattengewächse droht verloren zu gehen, auch der besondere Geschmack der alten Sorten. Wer etwas Besonderes will, muss einen der kleineren Anbaubetriebe aufsuchen oder auf einen Wochenmarkt gehen – oder Kontakt mit dem VERN aufnehmen.

Eine gemeinsame Anstrengung von vielen aus Verwaltung, Wissenschaft und Privatleuten war bis zur Vereinsgründung 1996 nötig, um die alten Nutzpflanzen wieder stärker in den Blick nehmen zu können. Auf dem Gelände einer alten Gärtnerei in Greiffenberg bezog der Verein sein Quartier. In enger Zusammenarbeit mit der Genbank des Leibniz-Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung Gatersleben wurden in den ersten Jahren schwerpunktmäßig im nordöstlichen Deutschland gesammelte Herkünfte sowie besonders geeignete, seltene und attraktive Sorten und Arten nach Greiffenberg gebracht. Damit wurde über mehrere Jahre der Grundstock für die beeindruckende Sortenvielfalt des VERN gelegt. Heute verfügt der Verein über die größte nichtstaatliche Saatgutsammlung im Land. Rund 2.000 Gemüse- und Nutzpflanzenherkünfte, darunter 650 Getreidesorten, bearbeitet der VERN. Für Landwirte, die sich als Mitglieder im Verein engagieren, stehen auch größere Mengen einiger Sorten als Pflanzgut zur Verfügung. Damit soll neben der Erhaltung die Vermarktung als Speiseware auf Wochenmärkten, in Hofläden und für die

regionale Gastronomie gefördert werden. Interessenten können sich an die Geschäftsstelle der Vereins wenden. Alljährlich im April gibt es in Greiffenberg einen Pflanzkartoffeltag für Kleinverbraucher. Die kleinen Mengen lohnen sich auch bei den alten Sorten. An guten Standorten kann im Schnitt mit zehn Knollen je Pflanze gerechnet werden. Ab April versendet der VERN auch für ein paar Euro Pflanzkartoffeln alter Sorten. Empfohlen wird allerdings die Selbstabholung direkt vor Ort.

Das Compendium, der prall gefüllte Saatgutkatalog des VERN, erscheint seit 2001, inzwischen auch online. Die Ausgabe 2023 listet 15 alte Sorten auf, von denen man beim VERN Pflanzkartoffeln bestellen kann und die auf den folgenden Seiten beschrieben werden. Dank Erhaltungsinitiativen wie dem VERN gilt ihr Bestand inzwischen als gefestigt. Die oben erwähnte Blaue Anneliese und das Heiderot sind zwar auch Raritäten, als Sorten aber nach der Jahrtausendwende zugelassen.

Einen vorläufigen Höhepunkt erreichten die Vereinsaktivitäten im Jahr 2022, als unter Einsatz von LEADER-Mitteln auf dem Gelände ein saniertes denkmalgeschütztes Fachwerkhaus als Bildungszentrum „Kulturpflanzen und Vielfalt“ eröffnet wurde. Damit steht nicht nur der Schau- und Vermehrungsgarten, sondern auch ein angemessenes Gebäude für Veranstaltungen zur Verfügung.



Gut erkennbar sind hier die Schwerpunktgebiete der damaligen Kartoffelzucht. In: Brückmann, R. A. u. a.: Die Kartoffel und ihre Kultur. Amtlicher Bericht über die Kartoffel-Ausstellung zu Altenburg vom 14. bis 24. Oktober 1875 und ihre Ergebnisse, Wiegand, Hempel und Parey Berlin 1876, Tafel 1

Kartoffeltag in Greiffenberg



Anbautipps für den Hobbygarten



Unkraut entfernen



Kies einsetzen



Erde mit Dünger

In Goethes Garten wuchsen neben vielen anderen Nutzpflanzen auch Kartoffeln. Das Herrscherhaus Sachsen-Weimar förderte den Kartoffelanbau in der Gegend um Weimar ab Mitte des 18. Jahrhunderts und schuf damit die Grundlage für die berühmten Thüringer Klöße. Ein Goethe immer wieder zugeschriebene Kartoffelgedicht ist allerdings gar nicht von ihm, sondern ein Zitat eines „Bergbewohners“, das er 1814 bei Bingen notiert hat:

Morgens rund,
Mittags gestampft,
Abends in Scheiben;
Dabei soll's bleiben,
Es ist gesund.

So findet es sich auch im *Deutschen Räthselbuch* von Karl Simrock.¹

Wer zuhause über ein sonniges Plätzchen verfügt, kann Kartoffeln selber anbauen.

Im Detail unterscheiden sich die vielen Ratgeber. Am besten ist, wenn man auf die Erfahrungen anderer aus der unmittelbaren Umgebung zurückgreifen kann. Denn es kommt auch auf der kleinsten Parzelle auf die konkreten Standortbedingungen, auf die gerade herrschenden Wetterverhältnisse, die

gewählte Sorte und das verfügbare Arbeitsgerät an.

Für Hobbygärtner empfiehlt der in Prignitz ansässige Kartoffelzüchter Reinhold Jacobs den Anbau von zwei bis drei Sorten. Besonders eignen sich Kombinationen aus einer sehr frühen, einer frühen oder mittelfrühen Sorte. Wichtig ist nur nematodenresistente Sorten zu wählen sowie verschiedene Kochtypen: festkochend, vorwiegend festkochend oder mehlig.

Vorziehen

Ab Mitte Februar und Anfang März sollten Saatkartoffeln an einem hellen und nicht zu warmen Platz bei Temperaturen um die 10 bis 12 Grad Celsius vorgekeimt werden. Am Kellerfenster oder im Wintergarten haben sie genug Helligkeit. Die Knollen werden dabei einzeln in Eierpaletten oder Holzkisten gelegt, so dass jede einzelne genügend Licht bekommt. Dabei sollten möglichst viele Augen nach oben zeigen. Das Vorkeimen bringt den Kartoffeln einen Entwicklungsvorsprung. Die Pflanzen reifen weiter, bevor die Kraut- und Knollenfäule sich ausbreiten kann. Nach etwa vier bis sechs Wochen soll-



Schätze aus dem Greiffenberger Compendium

Adretta. Diese schon mehrfach erwähnte mehlig kochende Kartoffel mit früher bis mittelfrüher Reifezeit ist gewissermaßen der „Star“ der ostdeutschen Agrarforschung. Die Sorte stammt aus dem Lüsewitzer Institut für Kartoffelforschung (heute Versuchsstation des Julius-Kühn-Instituts - Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen) von Dr. Karl-Heinrich Möller (1921-2007), der auch als Nestor der DDR-Kartoffelzucht gilt. Mit der Zulassung begann die Adretta-Erfolgsgeschichte, die in der deutschen Kartoffelwelt wohl einmalig ist. Wegen ihrer Speisequalität und guten Haltbarkeit wurde sie zu einem Renner in der Kartoffelversorgung. Sie ist als Inbegriff einer wohlschmeckenden, mehligten Speisekartoffel bis heute gefragt. Die Sorte brach nach ihrer Zulassung 1975 im Tempo der Anbauverbreitung alle Rekorde. 1980 nahm sie die Hälfte der Kartoffelanbaufläche der DDR ein. Bei der damaligen Anbaufläche von 550.000 Hektar waren dies zirka 275.000 Hektar.¹ 2005 lief der 30-jährige Sortenschutz aus, sodass sie inzwischen lizenzfrei nachgebaut werden kann. Geschätzt werden ihre schnelle Jugendentwicklung und ihre üppige Krautentwicklung.

Sie ist neben der Verwendung als Kartoffelpüree ebenso geeignet für Pommes frites und Chips.

Asparges (La Ratte). Die Hörnchensorte, wegen ihrer Form auch Dänische Spargelkartoffel genannt, geht auf eine französische Züchtung von 1872 zurück. Sie gilt als eine hervorragende Feinschmecker-Kartoffel. Wegen ihrer länglichen Form gehört Asparges in die Gruppe der Fingerlingskartoffeln. Besonders gut schmecken diese Kartoffeln zu Spargelgerichten. Die Sorte eignet sich als Pellkartoffel. Junge Kartoffeln können mit Schale verzehrt werden. Von der fast identischen französischen Gourmetkartoffel La Ratte unterscheidet sich die Sorte lediglich durch ihre weniger dünne Form und die etwas höhere Keimträgheit. Durch ihren sehr guten nussig-delikat, speckigen Geschmack ist sie auch in der Spitzengastronomie beliebt.

Blaue Anneliese. Seit 2007 ist diese blaufleischige, spätreifende, festkochende, ovale Speisekartoffelsorte zugelassen. Sie wurde von Anfang an im ökologischen Landbau kultiviert. Deshalb ist sie optimal an den Bio-Anbau angepasst. Aufgrund ihrer langen Reifezeit entwickeln die Knollen einen sehr an-

¹ Papenhagen, Dr. Friedrich und Dr. Holger Jung-hans: Die Entwicklung des Adretta Anbaus, Angaben nach: <http://www.adretta.norika.de/>

genehm kräftigen Geschmack. Wegen des hohen Gehalts des natürlichen Farbstoffs Anthocyan entsteht die Blaufärbung.

Bamberger Hörnchen. Die spätreife, fest kochende Sorte mit fingerförmigen Knollen hat eine gelb-rosa Schale, gelbes Fleisch mit sehr gutem, würzigem Geschmack. Auch beim VERN wird die Herkunftszeit mit 1870 angegeben. Die Quellenlage geht aber bis in die Zeit der Kartoffelfäule 1846-1849 zurück, in deren Folge resistenterer Kartoffelsorten aus Südamerika den Weg nach Europa fanden. Wie bei den anderen alten Sorten liegt der Ertrag meist nur bei 20 bis 30 Prozent einer durchschnittlichen Kartoffelernte. Durch den hohen Anteil sehr kleinwüchsiger Knollen sind Ernte und Sortierung zudem mit erheblicher Handarbeit verbunden. Die originalen „Bamberger Hörnchen“ gibt es nur aus der Gegend um Bamberg, Schweinfurt und Kitzingen. Seit 2013 ist die fränkische Spezialität nämlich durch die Europäische Union – wie in Brandenburg zum Beispiel die Spreewaldgurke – als g.g.A.-Produkt (geschützte geografische Angabe) geschützt.

Eigenheimer. Der Name steht für eine sehr mehlig-kartoffel, die 1893 in den Niederlanden gezüchtet wurde. Die Sorte hat eine gelbe Farbe und ist länglich und oval. Das Besondere ist vielleicht, dass fast jede Knolle anders geformt ist. Öfter wird ihr nussiger Ge-

schmack herausgestellt. Sie kann gut für Kartoffelpüree oder Puffer verwendet werden.

Gunda. Die Sorte wurde 1999 in Deutschland zugelassen. Gunda ist eine leicht mehlig-leuchtende Frucht mit einem sehr ansprechenden leuchtenden Fruchtfleisch. Geschmacklich ist sie sehr edel und aromatisch. Sie eignet sich besonders gut für Püree, Knödel, Klöße, Puffer, diverse Kartoffelteiggerichte, Gnocchi und Suppen. Sie ist aber auch eine ausgezeichnete Salzkartoffel.

Heidemarie. Dies ist eine gelbschalige, festkochende Speisekartoffelsorte. Die 2019 in Deutschland zugelassene Sorte zeichnet sich durch eine tiefgelbe Fleischfarbe aus. Ihr cremig-kraftiger Geschmack wird immer wieder betont. Die Sorte eignet sich für Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Salzkartoffeln und Salate.

Heiderot. Die deutsche Kartoffelsorte aus dem Jahr 2017 besticht durch ihren aromatischen, leicht an Butter erinnernden Geschmack. Heiderot hat eine leuchtend rote Schale und rot marmoriertes Fruchtfleisch. Die Sorte mit einem hohen Anteil an gesundheitsfördernden Anthocyanen ist festkochend und eignet sich hervorragend für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln.

Jubel. 1908 wurde die vorwiegend festkochende Sorte zugelassen. Sie hat einen guten Ertrag und einen mild-würzigen Geschmack. Es handelt sich um eine spätreifende Kartoffel mit





Spätkartoffeln.



Spätkartoffeln.



Die große Flöckkartoffel



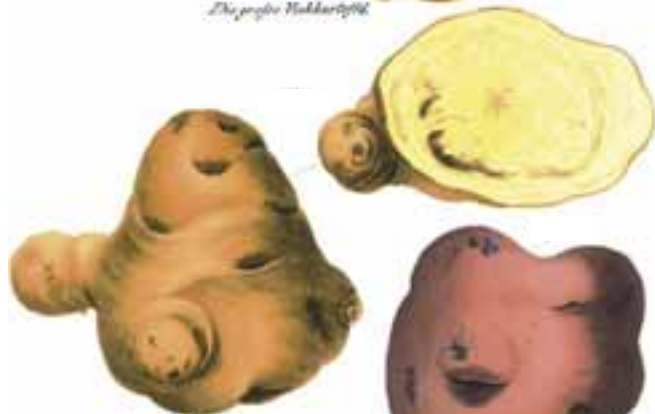
Die Leinwandkartoffel



Die Rothschalenkartoffel



Die harte Speisekartoffel



Die weiche Kartoffel



Die weiche Kartoffel



Die Duffel- oder Kibitzkartoffel



Die Duffel- oder Kibitzkartoffel



Die weiche Kartoffel



Die weiche Kartoffel



Alte Kartoffelsorten nach Putsche



weißem Fleisch und oval-länglicher Knolle. Sie ist vielfältig einsetzbar, zum Beispiel für Salz- und Bratkartoffeln oder als Püree.

Laura. Die in Deutschland und Österreich 1998 zugelassene Züchtung ist eine lang-ovale Kartoffelsorte. Sie besticht durch ihre rote, glatte Schale und ihr tiefgelbes Fleisch sowie ihren angenehm fruchtigen Geschmack. Laura ist vorwiegend festkochend und eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Püree, Back- und Salzkartoffeln und Pommes.

Linda. Die festkochende Sorte wurde 1990 in Deutschland gezüchtet. Um ihre Weiterverwendung gab es einen jahrelangen, international ausgetragenen Rechtsstreit. Dabei zeigte sich, dass Linda nicht nur von Verbrauchern besonders geschätzt wird, sondern auch gerade unter Bio-Bauern viele Anhänger hat. 2010 erteilte das Bundesortenamt die Neuzulassung. Während der Lagerung verändert sich die Kocheigenschaft zu mehligkochend. Sie eignet sich für Salate und wird wegen ihres guten, cremigen Geschmacks geschätzt.

Rote Emmalie (Red Emmalie). 2004 wurde diese Sorte in Deutschland zugelassen. Ihr Geschmack ist feinwürzig und aromatisch. Rote Emmalie hieß vorher Rote Emma. Der Name musste geändert werden, da sich dieser mit einer anderen Sorte überschneidet. Als vorwiegend festkochende Kartoffel bietet sie in der Küche universelle Anwendungen von Pell-

kartoffeln über Salz- oder Salatkartoffeln bis zu Püree. Der hohe Anthocyangehalt soll Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs vorbeugen.

Sechswochenkartoffel. Die vorwiegend festkochende bis mehlig deutsche Sorte datiert auf das Jahr 1894 zurück. Die Sechswochenkartoffel ist eine alte Landsorte deutschen Ursprungs. Sie ist fast schon mehlig, sehr früh und bildet formschöne, glatte Knollen aus. Sie ist auch für den Anbau in Balkonkästen, in Kübeln oder auf Hochbeeten geeignet.

Sieglinde. Es ist die älteste vom Bundesortenamt zugelassene Kartoffelsorte. Es handelt sich um eine festkochende, deutsche Sorte aus dem Jahr 1935. Die langovalen Knollen besitzen eine gelbe, glatte Schale und gelbes Fleisch. Ihr Geschmack wird mit sehr würzig beschrieben. Sieglinde platzt beim Kochen nicht auf und ist für Salat bestens geeignet. Ihr Einsatzspektrum ist als Pell-, Salz- oder Ofenkartoffel sehr breit.



Blaues Kartoffelwunder

Unter den weltweit kultivierten 5.000 Kartoffelsorten gibt es heute nur wenige blauschalige oder blaufleischige. Schätzungen gehen von 100 Sorten aus. Nachdem Kartoffeln im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa gelangt waren, waren blaue Sorten weit verbreitet. Im Anbau unterscheiden sie sich nicht von den hellen Sorten.

Erst als im 19. Jahrhundert widerstandsfähigere und ertragreichere Sorten gezüchtet wurden, haben die gelben die blauen Kartoffeln verdrängt. Daneben gibt es auch violette und rote Kartoffeln.

Die Farbstoffe, die in den blauen Sorten für die Farbe verantwortlich sind, werden Anthocyane genannt. Diese Pflanzenfarbstoffe haben unter anderem die Aufgabe, die Pflanzen vor hoher Sonneneinstrahlung zu schützen. Die Anthocyane werden bei allen anthocyanhaltigen Kartoffeln in der Knollenschale hergestellt, was dem Schutz der Knolle dient. Diese Farbstoffe werden in der Lebensmittelindustrie zum Einfärben von Nahrungsmitteln genutzt. Nahezu alles, was farblich verändert werden soll, von Fruchtsäften, Gummibären, Bonbons bis zu Malfarben, geht auf diesen Grundstoff zurück. Der natürliche Farbstoff

hat den Vorteil, dass er geruchsneutral ist. Untersuchungen zeigen, dass der Verzehr der blauen Knollen einen positiven Effekt auf hat. So sollen die Inhaltsstoffe den Blutdruck senken und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen. Ernährungsforscher sprechen den Anthocyanen die Wirkung zu, Alterungsprozesse zu verlangsamen, die Sehkraft zu verstärken und den Zellabbau im Gehirn zu reduzieren.



ten grüne, elastische Lichtkeime, nicht größer als ein Zentimeter, sichtbar sein. Bei gelegentlichem Besprühen mit Wasser entwickeln sich sogar kleine Wurzelansätze.

Kartoffeln auf dem Balkon

Wer keinen Garten hat, kann Kartoffeln in Kübeln, Eimern, Kisten oder Pflanzsäcken (auch alten Jutesäcken und sogar Einkaufstüten) auf einem Balkon oder einer Terrasse wachsen lassen. Als Richtwert werden vier bis fünf Knollen je Quadratmeter angegeben. Hat man zum Beispiel einen 10-Liter-Topf zur Hand, dann passt nur eine Knolle hinein. Jedenfalls sollte man das Gefäß so groß wie möglich wählen, um auch große Knollen zu ernten.

Wichtig sind Löcher im Boden, sodass überschüssiges Wasser abfließen kann. Staunässe mögen die Knollen gar nicht. Da sich die Bodenlöcher aber immer mal zusetzen können, sollte man auch Abflusslöcher in die Seitenwände bohren.

Man nimmt zum Beispiel einen möglichst hohen und großen Kunststoffkübel und füllt ihn 10 Zentimeter hoch mit Kies oder Blähton. Dann folgt eine 15 Zentimeter hohe Schicht aus Blumenerde. Auf die vorbereitete Erdschicht setzt man einige Pflanzkartoffeln. Wenn nach kurzer Zeit bei gleichmäßiger Wasserversorgung 10 Zentimeter lange Triebe gewachsen sind, wird erneut Erde aufgeschich-



Pflegehinweise 1920

tet, bis nur noch die Spitzen herausschauen. Viele Balkongärtner verzichten aber auf dieses „Zwei-Phasen-Modell“ und füllen die Kübel gleich randvoll mit Erde. Die Knollen werden dann 12 Zentimeter tief in ein Pflanzloch gesetzt, über das Erde gehäufelt wird.

Die frisch gesetzten Kartoffeln sollte man kurz angießen. Auch während der Wachstumsphase muss immer mal wieder nachgegossen und sparsam nachgedüngt werden.

Sollten Knollen herauswachsen, müssen diese zu gehäufelt werden, da sie sonst ungenießbar werden. An sehr kalten Tagen müssen die Pflanzgefäße abgedeckt werden.

Kartoffeln im Garten

Kartoffeln gedeihen am besten auf lockeren, gut gedüngten und warmen Böden. Die Knol-

1 Goethe, Johann Wolfgang: *Aus meiner Reise an Rhein, Main und Neckar in den Jahren 1814 und 1815. Sankt-Rochus-Fest zu Bingen am 16. August 1814*, Berliner Ausgabe, Band 15, Aufbau-Verlag Berlin 1962, S. 517; Simrock, Karl: *Die deutschen Volksbücher, gesammelt und in ihrer ursprünglichen Echtheit wiederhergestellt*, Verlag Heinrich Ludwig Brönnner Frankfurt am Main, Bd. 9, *Das deutsche Räthselbuch II*, 1856, S. 366



len können in feuchter, krümeliger, aber eben nicht in nasser Erde gepflanzt werden. Sobald die stärkste Nachtfrostgefahr vorbei ist, können sie ab Anfang April bis Ende Mai bei einer Bodentemperatur von mindestens 8 Grad in die Erde gebracht werden. Wenn es zu kalt ist, stellen die vorgekeimten Kartoffeln ihre weitere Entwicklung ein. Bei einer sehr frühen Pflanzung empfiehlt sich eine Folien- oder Vliesabdeckung zum Schutz vor Kälte.

Vor dem Auspflanzen gräbt man den Boden mit einer Grabgabel oder dem Spaten um. Ein gut vorbereiteter Boden sollte feucht, locker und frei von Unkraut sein. Der Einsatz einer Schnur wird empfohlen, um möglichst gerade Reihen zu ziehen..

Bei der Pflanzung kann entweder eine Furche gezogen werden, in die die Kartoffeln hineingelegt und mit Erde bedeckt werden. Oder man legt die Knollen, mit den Augen beziehungsweise dem Austrieb noch oben gerichtet, flach in die Erde und bedeckt sie 8 bis 10 Zentimeter hoch mit lockerem Boden. Dabei muss darauf geachtet werden, dass die Triebe nicht abbrechen. Der Abstand der Knollen in der Reihe sollte 25 bis 35 Zentimeter betragen. Bei der Arbeit im Beet braucht man kein Zentimetermaß. Als Richtwert wird eine Fußlänge zwischen den Kartoffeln angegeben. Als Abstand zwischen den Kartoffelreihen gelten etwa 50 bis 75 Zentimeter als optimal.

Düngung

Die Knolle ist ein Humuszehrer, das heißt, sie braucht viele Nährstoffe. Am besten ist, wenn man bereits im Herbst das Beet gut mit verrottem Stallmist, Kompost oder Hornspänen vorbereitet. Nach der Pflanzung kann ab und an nachgedüngt werden. Allerdings sollte sparsam gedüngt werden, da zu viel Stickstoff dazu führt, dass die Pflanzen krankheitsanfälliger werden.

Pflege und Wachstumsphase

Man sollte die Kartoffeln spätestens dann, wenn die Triebe etwa 20 Zentimeter herausgewachsen, alle zwei Wochen anhäufeln. Unter den Häufchen bilden die Mutterknollen die Wurzeln aus, an denen sich die Kartoffeln entwickeln. Dadurch wird auch vermieden, dass Knollen durch Fotosynthese grün und damit ungenießbar werden. Das Anhäufeln trägt letztlich zur besseren Nährstoffversorgung der Knollen bei. Das erhöht natürlich den Ertrag. Zum Blühzeitpunkt beginnt der Knollenansatz. Eine gute Wasserversorgung, vor allem in den ersten drei Wochen der Blüte, ist in dieser Zeit wichtig. Eine regelmäßige Unkrautbekämpfung wirkt sich positiv im Ertrag aus.

Ernte und Lagerung

Nach rund drei Monaten kann geerntet werden, wenn die Pflanzen ihre Ruhepause einlegen. Im Durchschnitt kann man mit einer

Ernte von fünf bis zehn Kartoffeln pro Mutterknolle rechnen. Grundsätzlich gilt: Nur gut abgereifte sowie schalenfeste Knollen sollte man ernten und einlagern. Die Ausnahme sind Frühkartoffeln, sobald deren Knollen entwickelt sind. Um lagerfähige Kartoffeln zu erhalten, muss die Reife erreicht sein. Kartoffeln zeigen ihre Reife durch das Welken des Krauts an, mittelfrühe im August, späte Sorten von August bis September. Lösen sich die Knollen problemlos und lässt sich die Schale mit den Fingern nicht abreiben, ist es Zeit. Zur Ernte werden die Kartoffelreihen mit einer großen Gabel aufgedreht und von Hand aufgelesen. Herbstkartoffeln lassen sich wegen ihrer festen Schale besser einlagern, während Frühkartoffeln mit ihrer empfindlichen Schale nur wenige Wochen im Keller überstehen. Wer Saatkartoffeln gewinnen möchte, sollte bereits frühzeitig gut entwickelte und unbeschädigte Knollen separat ernten.

Kartoffeln sollten ungewaschen, dunkel, trocken und luftig bei etwa 6 bis 10 Grad überwintern. Geeignet sind offene Holzgestelle oder Kisten. Damit die Knollen nicht so schnell schrumpfen, sollten sie mit Papier oder Säcken abgedeckt werden. Die optimale Lagertemperatur liegt bei 4 bis 6 Grad Celsius. Eine wärmere Lagerung beschleunigt den Abbau von Vitamin C und begünstigt die Keimbildung. Bei Temperaturen unter 0 Grad Celsius wan-



delt sich die enthaltene Stärke in Zucker um. Der Geschmack wird dann unangenehm süßlich. Selbst bei optimalen Bedingungen kommt es vor, dass Kartoffeln faulen. Deshalb sollte man seinem Kartoffellager immer wieder mal ein wenig Aufmerksamkeit schenken und schadhafte Knollen aussortieren.

Die im ökologischen Landbau weit verbreitete Linda kann auch im Garten gute Erträge bringen.

Die Kartoffel benötigt keine Bienen oder andere Bestäuber, um Knollen wachsen zu lassen. Die Pflanze braucht jedoch Bestäuber, damit in den Blüten „echte Samen“ gebildet werden.





Insekten, Pilze und Bakterien gehören zu den Hauptfeinden der Kartoffel.

1 Wander, Karl Friedrich Wilhelm (Hrsg.): *Deutsches Sprichwörter-Lexikon. Ein Hausschatz für das deutsche Volk. Band 1*, F. A. Brockhaus Leipzig 1867. Bd. 2 S. 1154

2 <https://www.isip.de/isip/servlet/isip-de/infothek/hackfruechte/kartoffeln/krankheiten/viruskrankheiten>

3 ISIP a. a. O.

Eine faule Kartoffel im Korbe steckt viel gesunde an

gewirkt werden. Vor allem aber hilft eine ständige Bestandskontrolle, Erkrankungen zu erkennen und Abhilfe zu schaffen. 12 von 16 Bundesländern, darunter auch Brandenburg, tragen ihr Pflanzenschutzwissen in der Beratungsplattform ISIP online zusammen. ISIP steht für das Informationssystem für die integrierte Pflanzenproduktion.²

Einige häufiger vorkommende Kartoffelschädlinge

Kartoffelkäfer. Der Name des Schädlings lautet *Leptinotarsa decemlineata*, was so viel heißt wie „schmalfüßiger zehnstreifiger Käfer“. Er ist nur etwa ein Zentimeter lang, gelb und zeigt auf jedem Flügel fünf schwarze Längsstreifen. Es gibt jedes Jahr zwei Käfergenerationen. Kartoffelkäfer überwintern im Boden. Käfer und Larven können in kurzer Zeit die grünen Kartoffelblätter bis auf die Blattrippen abfressen, so dass keine Knollen gebildet werden. Käfer, Larven und Eigelege müssen daher regelmäßig abgesammelt und vernichtet werden.

So zitiert der überaus sammelfreudige, schlesische Pädagoge und Germanist Karl Friedrich Wilhelm Wander (1803-1879) eine schon 1867 alte Volksweisheit.¹ Insekten, Pilze und Bakterien bedrohen die nahrhafte Frucht, befallen Pflanze und Knollen, hemmen ihr Wachstum, verursachen Wucherungen, führen zu Gebrauchs- und Geschmackseinschränkungen und im schlimmsten Fall zum Ernteausfall. Gegen manche dieser Übel ist bis heute – um im Bild zu bleiben – kein Kraut gewachsen. Verfäulte Kartoffeln können Pilz- und Bakteriengifte enthalten. Ein Verzehr kann an den Schleimhäuten Entzündungen hervorrufen. Angefautete Kartoffeln dürfen auch nicht an Tiere verfüttert werden. Durch Anbaupausen – also eine durchdachte Fruchtfolge – auf ein und derselben Fläche, die Verwendung von kontrollierten oder sogar resistenten Pflanzkartoffeln kann der Ausbreitung von Kartoffelkrankheiten entgegen-

Fadenwürmer. Ihr unterirdisches Wirken führt bei den auch als Nematoden bezeichneten Schädlingen zu kümmerlichen Wuchs und welken Trieben. Sie sind die Ursache für die „Kartoffelmüdigkeit“ des Bodens, die die Erträge von Jahr zu Jahr schwinden lässt. Durch eine geeignete Fruchtfolge kann dem abgeholfen werden.

Drahtwürmer und Erdraupen. Zu den Feinden der Kartoffel gehören auch Drahtwürmer, die Larven der Schnellkäfer, sowie Erdraupen, die Larven von verschiedenen Falterarten. Ihr Wirken ist erkennbar an abgefressenen Wurzeln sowie Fraßgängen in den Knollen. Deshalb soll keine Düngung mit frischem Mist erfolgen, da die organischen Bestandteile Käfer und Raupen anlocken.

Blattläuse. Die zu den Pflanzenläusen zählenden Schädlinge schaden den Kartoffeln weniger, weil sie an ihren Trieben saugen oder Honigtau bilden, sondern vielmehr als Verbreiter von Viren. Mit ihrem Speichel übertragen sie nahezu alle Kartoffelviren. Eingerollte und verformte Blätter oder Flecken zeugen davon, dass eine Pflanze von Viren befallen ist. Da alte Kartoffelsorten besonders anfällig für Viruskrankheiten sind, muss auf sehr gute Wachstumsbedingungen geachtet werden. Kranke Stauden müssen unbedingt ausgesondert und entsorgt werden.

Einige häufiger auftretende bakterielle Erkrankungen³

Kartoffelschorf. Relativ harmlos ist der Kartoffelschorf, der durch das Bakterium *Streptomyces scabies* hervorgerufen wird und korkartige Flecken auf der Schale hinterlässt. Das ist zwar unschön. Für die Speisequalität ist dies jedoch unerheblich. Mit Kartoffelschorf befallene Früchte sehen unappetitlich aus, was ihren Wert für den Handel stark mindert.

Schwerbeinigkeit und Kartoffelfäule. Hierbei handelt es sich um eine bakterielle Erkrankung der Kartoffel, die durch *Pectobacterium carotovorum* ssp. *carotovorum* (Pc), ssp. *atrosepticum* (Pa) und *Dickeya* sp. verursacht wird. An der Stängelbasis sind als Symptome Schwarzfärbung und Nassfäule feststellbar. Infolge der Zerstörung der Stängelbasis kommt es zur Welke der Pflanzen. Beginnender Befall an den Knollen zeigt sich oft durch eingesunkene Lentizellen (Korkporen). Bei fortgeschrittenem Befall werden die Knollen vollständig in eine breiig-schleimige Masse umgesetzt.

Ringfäule und Schleimkrankheit. Die Anzeichen für diese beiden Bakterienkrankheiten sind sehr ähnlich. Für die Ringfäule (*Clavibacter michiganensis* subsp. *sepedonicus*) stehen unspezifische Symptome wie Welke, durch Chlorophyllmangel bedingte Bleichsucht oder das Einrollen von Blättern.



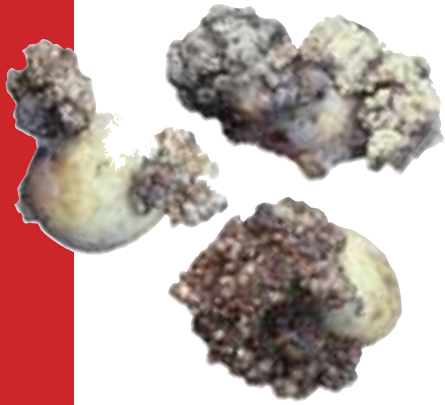
Beim Kartoffelschorf (*Streptomyces scabies*)



Zur Kartoffelfäule (*Pectobacterium carotovorum*) mit dem Zellwund durch Blattläuse hervorgerufen.

Es empfiehlt sich, länger eingelagerte Kartoffeln immer mal durchzusehen und schadhafte Knollen auszusortieren.





Kartoffelkrebs

Zeichnungen S. 64/65/66/67: Darstellungen von Kartoffelkrankheiten in einem landwirtschaftlichen Lehrbuch 19. Jahrhundert



Botanisches Jahrbuch,
in den Jahren einer Kartoffelkrankheit.
Diejenigen Stellen, die nach un-
verändert, andere nach den Pilzfäden beschriftet.

Eindeutig identifizieren kann man die Ringfäule erst bei der Untersuchung der aufgeschnittenen Knollen. Hier zeigt sich wenige Millimeter unter der Schale eine braune Verfärbung der Leitungsbahnen. Oft werden solche Knollen noch von weiteren Erregern befallen und faulen. Das Auftreten der Krankheit ist meldepflichtig. Auch bei der Schleimkrankheit (*Ralstonia solanacearum*) zeigen sich unspezifische Krankheitssymptome an der Pflanze. In der Knolle tritt aus ebenfalls braun gewordenen Leitbahnen ein weißlicher Bakterenschleim aus. Diese Krankheit ist ebenfalls meldepflichtig.

Einige häufiger auftretende Pilzkrankungen

Dürrfleckenkrankheit. Der Pilz *Alternaria solani* aus der Gattung *Alternaria* ist hier der Verursacher. Er befällt auch andere Arten aus der Familie der Nachtschattengewächse. Häufig erwähnt werden Tomaten. Wirtschaftlich von Bedeutung ist diese Krankheit bei sehr anfälligen und spät abreifenden Kartoffelsorten. Ab Juni zeigen sich auf den älteren Blättern scharf begrenzt meist runde, braune Flecken mit konzentrischen Ringen in unterschiedlicher Größe. Die Flecken können aufreißen. Teile des braunen Gewebes brechen heraus. Bei stärkerem Befall fließen die Flecken zusammen. An der Knolle zeigt sich Befall als Trockenfäule.

Silberschorf. Verursacht durch *Helminthosporium solani* ist dies eine Pilzkrankheit der Kartoffelknolle. Sie verschlechtert die Schalenqualität und führt zu Wasser- und Gewichtsverlusten. Befallenes Pflanzgut bildet die wichtigste Infektionsquelle. Der Pilz breitet sich im Lager schnell aus. Die silbergrauen Befallsstellen sind nach dem Waschen der Knollen deutlich zu erkennen. Auf den befallenen Stellen werden die Sporenträger gebildet, die als kleine schwarze Punkte mit dem bloßen Auge zu erkennen sind.

Kartoffelkrebs. Die lateinisch als *Synchytrium endobioticum* bezeichnete Krankheit zeigt sich an Blumenkohl erinnernde Wucherungen (Tumore) an den Knollen von wenigen Millimetern bis zu Knollengröße, die meist von einem Auge ausgehen. Größere Wucherungen brechen leicht ab, bleiben oft auf dem Feld, weil sie im Vollelter verloren gehen. Die anfangs gelblichweißen Wucherungen werden dann braun, verrotten und zerfallen. Bei sehr anfälligen Sorten oder starkem Befallsdruck können Wucherungen auch am Stängel entstehen. Die Tumore sind am Anfang hell, werden mit der Zeit dunkler und entlassen schließlich ein schwarzes Pulver. Die Krankheit kann sich auch während der Lagerung weiterentwickeln. Die Kartoffelknollen können schon bei der Ernte verfault sein. Es besteht bei erkennbarem oder vermutetem Befall Meldepflicht.

Trockenfäule / Weißfäule. Auch dies ist eine Pilzkrankung der Kartoffelknolle. Sie wird durch den Pilz *Fusarium coeruleum* hervorgerufen. Im Kartoffellager bilden sich auf der Schale weißlich-gelbe Pilzpolster. Die Erreger dringen über Verletzungen bei der Ernte oder von anhaftenden Erdresten in die Kartoffeln ein. Aufgrund von Wasserverlust schrumpfen an den befallenen Stellen die Knollen unter Bildung von ringförmigen Falten. Befallene Knollen werden normalerweise pulvrig trocken und aufgrund des Wasserverlusts hart. Häufig treten jedoch Sekundärinfektionen mit Bakterien auf, wodurch es zu einer Nassfäule kommt.

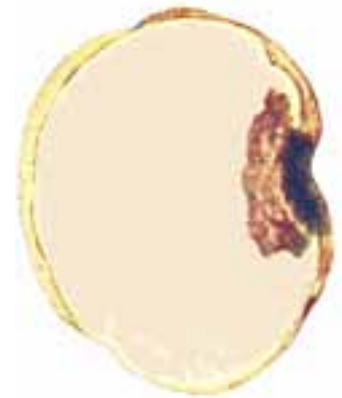
Kraut- und Knollenfäule. Diese Krankheit wird ebenfalls durch einen Pilz hervorgerufen, in diesem Fall durch *Phytophthora infestans*. Zu übersetzen wäre das mit „Pflanzenverderber“. Er führt besonders bei feuchtwarmer Witterung zum Absterben von Kraut und Knolle. Es beginnt mit braunen Flecken an Trieben und einem weißen Belag auf der Blattunterseite. Einzelne befallene Pflanzen müssen schleunigst ausgesondert und entsorgt werden. Das befallene Kartoffelkraut verfäult regelrecht auf den Feldern. Die infizierten Knollen entwickeln in der Erde, vor allem aber bei der späteren Lagerung, die Braunfäule und zersetzen sich zu einer stinkenden Masse. Es besteht Meldepflicht. Die Be-

kämpfung der Krautfäule ist immer noch eine Herausforderung für die Landwirtschaft, besonders für Bio-Bauern. Als Fungizide sind im ökologischen Landbau nur nicht abbaubare, kupferhaltige Pestizide zugelassen, die die Auswirkungen der Krankheit zwar verringern, aber nicht verhindern können. Trotz intensiver Züchtungsbemühungen gibt es bislang weltweit noch keinen Durchbruch bei der Bekämpfung, aber immerhin erste Sorten mit hoher Resistenz gegen den Erreger.

Wurzeltöterkrankheit. Verzögerter Auflauf und Fehlstellen und verminderte Stängelzahl sind erste Anzeichen für einen Befall. Unterirdisch sind an den weißen Keimen Verbäunungen zu erkennen. Später zeigen stärker befallene Pflanzen Welkesymptome. Bei anhaltender Trockenheit kommt es zum Absterben. Bei höherer Feuchtigkeit im Bestand bildet sich an unteren Stängelabschnitten ein schmutzig-weißes Pilzmycel aus. Zur Erntezeit sind auf den Knollen schwarze Krusten zu finden, die nur schwer abzureiben sind. Dies sind Dauerkörper des Pilzes (Sklerotien). Die Knollen können auch deformiert sein und längliche, schuppige Einschnürungen aufweisen. Oft ist der Anteil kleiner Knollen stark erhöht. Man spricht dann von Grützeknollen.



Violette Braunfäule oben,
Trockenfäule unten



Sortenvielfalt durch Züchtung



Gab einer Kartoffelsorte den Namen – der Experte für tropischen Landbau und Pflanzenzüchter Ferdinand Wolthmann (1857-1919)

1 Mit dem Schotten William Paterson (1810-1870) lässt sich um 1863 erstmals die durch Kreuzungszucht entstandene Sorte Patersons Victoria, die der englischen Königin gewidmet ist, nachweisen. <http://www.suttonelms.org.uk/pot70.html>

2 Brückmann, R. A.: Die Kartoffel und ihre Kultur: Amtlicher Bericht über die Kartoffel-Ausstellung zu Altenburg vom 14. bis 24. Oktober 1875 und ihre Ergebnisse, Wiegandt, Hempel & Parey Berlin 1876; Namens-Verzeichniss verschiedener Kartoffelsorten

3 Appel, Otto: Beiträge zur Kenntnis der Kartoffelpflanze und ihrer Krankheiten I. in: Arbeiten aus der Biologischen Anstalt für Land- und Forstwirtschaft. Bd. V. Parey/Springer Berlin 1907, S. 377

Die Kraut- und Knollenfäule Mitte des 19. Jahrhunderts wies drastisch auf die Auswirkungen einer genetischen Verarmung von Kulturpflanzen hin. Der Erreger stammt aus Nordamerika. 1844 kam es zu der verheerenden Epidemie, als von Nordamerika der Verursacher der Krankheit, der Pilzschädling *Phytophthora infestans*, nach Europa eingeschleppt wurde. Gegen den Parasiten, mit dem die europäischen Kartoffeln 250 Jahre nicht in Kontakt gekommen waren, hatten die Pflanzen keine Resistenz entwickelt. Fast alle damaligen Sorten fielen der Krankheit zum Opfer. Was überlebte, ging in späteren Sorten auf.¹

In Deutschland waren es zunächst landwirtschaftliche Praktiker, aus der Sicht der Wissenschaft Autodidakten, die sich um Neuzüchtungen verdient machten. Die Gründung der ältesten deutschen Kartoffelzuchtanstalt auf dem Gut Nassengrund im lippischen Blomberg war ebenfalls auf die Folgen der Kraut- und Knollenfäule zurückzuführen. Der Gutsbesitzer Johann Karl Wilhelm Paulsen (1791-1869) wollte widerstandsfähigere und besser schmeckende Sorten aus Samen ziehen, was ihm nicht gelang. Erst sein Sohn Wilfried Paul-

sen (1828-1901), der 1848 das Gut übernahm, hatte 1864 Erfolg. Er gab der ersten deutschen Sorte den Namen Erste von Nassengrund. Weitere Sorten wie Paulsens Juli, Blaue Riesen und Gelbe Paulsen folgten. Mit Wilfried Paulsen steht Henning August Graf von Arnim-Schlagenthin (1851-1910) am Beginn der systematischen Kartoffelzüchtung. Arnim, unter anderem auch Eigentümer des Gutes Milow im Havelland, wird vor allem mit dem pommeresischen Familiengut Nassenheide bei Stettin (heute in Polen) in Verbindung gebracht, das er 1896 endgültig bezog. An die Deutsch-Schwedischen Saatzuchtanstalt GmbH, Anbaustation Nassenheide, erinnert die Erste von Nassenheide.

Der Vogtländer „Kunst- und Handelsgärtner“ Wilhelm Richter (1832-1909), ab 1869 in Zwickau und nach 1904 in Hameln, züchtete die Sorten Richters Imperator beziehungsweise Reichskanzler. Der Landwirt Otto Cimbald (1840-1912) war zu seiner Zeit hoch anerkannt. Wer in Brandenburg-Preußen Interesse an der Kartoffel hatte, darunter sogar der preußische Landwirtschaftsminister Victor von Podbielski (1844-1916), pilgerte zu seinem

vom Vater übernommenen Hof im schlesischen Frömsdorf (heute Polen). Daher erklärt sich 1889 auch die von ihm als Kreuzungsprodukt gezüchtete Erste von Frömsdorf, eine besonders widerstandsfähige Sorte. Ihr folgten die Speisekartoffel Alma, Fürst Bismarck, eine stärkereiche Fabrikkartoffel, sowie die Frühe Ertragreiche. Aus dem Jahr 1895 stammt von ihm Professor Wohltmann, benannt nach dem in Bonn und Halle lehrenden Experten für tropischen Landbau und Pflanzenzüchter Ferdinand Wolthmann (1857-1919). Diese Sorte wird in der Fachliteratur wegen ihrer Robustheit in Trockenperioden und wegen ihrer hohen Resistenz gegen Pflanzenkrankheiten als Meilenstein der deutschen Züchtung gefeiert. Mit der Zeit spezialisierten sich einige Betriebe mit Kartoffelzüchtung und Pflanzkartoffelanbau. Auf der ersten deutschen Kartoffelausstellung vom in Altenburg² wurden 6.458 Proben von über tausend Sorten vorgestellt. Die Kartoffelsortenliste von 1922 enthielt 1.298 Sorten. Die 1925 eingesetzte Kartoffelsorten-Registerkommission beklagte noch 1927 deren übergroße Zahl, denn neben selbstständigen deutschen und ausländischen Zuchtsorten existierten immer noch zahlreiche Staudenauslesen und synonyme Sorten.

Preußisch Blau und Braun

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden auch bei der Kartoffel Anbau und Züchtungsforschung immer mehr auf wissenschaftliche Grundlagen gestellt. Wesentliche Antriebe waren wie schon in der Vergangenheit auftretende Kartoffelkrankheiten. „Welche ungeheuren Summen so im Laufe von 100 Jahren an Nationalvermögen eingebüßt worden sind, ist kaum zu berechnen, als ein Zeichen dafür ist aber wohl der Umstand aufzufassen, daß bei keiner einzigen Kulturpflanze so viele Männer der Wissenschaft und Praxis sich mit den Krankheiten beschäftigt haben, wie gerade bei der Kartoffel“³, schrieb der Otto Appel (1867-1952), einer der bedeutendsten Phytomediziner seiner Zeit und insbesondere Spezialist für Kartoffelkrankheiten. 1903 wurde er Leiter des botanischen Laboratoriums am kaiserlichen Gesundheitsamt, ab 1905 die Kaiserlich Biologische Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem. Heute hat hier die Biologische Bundesanstalt ihren Sitz.

1907 trat erstmals im Westen Deutschlands Kartoffelkrebs auf. „Zunächst beschränkte er sich auf Zwergbetriebe der Industriebezirke und Großstädte. Bald breitete er sich aber so stark aus, daß viele Einzelstaaten in Deutschland mit Polizeiverordnungen auf diese Kartoffelkrankheit reagieren mußten. Die Preußische Polizei-



Otto Appel 1867-1952



Biologische Reichsanstalt für Land- und Forstwirtschaft 1928





4 Koronowski, Christa: *Vom Gartenmädchen Balloniak bis zur Abteilungsleiterin Dr. Erika von Winning. Frauen in den Anfängen der Forschungsanstalt, ihre Ausbildung, Anstellungsbedingungen und heutige Situation, ergänzt durch Kurzbiographien von Frauen mit 25jähriger und längerer Tätigkeit in der Forschungsanstalt.* In: *Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft Berlin-Dahlem*, Heft 336, Parey Berlin 1998, S. 34

5 Klemm, a. a. O., S 64

6 Becker, H.: *Strukturen des Saatgutmarktes und Innovationsverhalten dargestellt am Beispiel des Pflanzkartoffelmarktes.* In: Buchholz, H. E., Neander, E., Schrader, H.: *Technischer Fortschritt in der Landwirtschaft – Tendenzen, Auswirkungen, Beeinflussung.* Schriften der Gesellschaft für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaues e.V., Band 26, Landwirtschaftsverlag Münster-Hiltrup 1990, S. 169

7 Becker, H. a. a. O. S. 173

8 Becker, H. a. a. O. S. 168

9 *Bundessortenamt (Hg.): Beschreibende Sortenliste Kartoffel, Hannover; als Download verfügbar ab 2007:* <https://www.bundessortenamt.de/bsa/sorten/beschreibende-sortenlisten/download-bsl-im-pdf-format>

10 alle Angaben zitiert nach: <https://www.ipk-gatersleben.de/infrastruktur/genbank/teilsammlungen-nord>

In beiden Weltkriegen gehörte die ausreichende Versorgung mit Kartoffeln zu den großen Herausforderungen, um Unruhen in der Bevölkerung zu vermeiden.

verordnung vom 18.2.1918 stellte, für den Umfang der Monarchie' die mit Kartoffeln bebauten Felder und die Kartoffelvorräte unter die Aufsicht der Ortspolizeibehörden sowie der Haupt-

sammelstellen und Sammelstellen für Pflanzenschutz. Die Landwirte hatten das Auftreten der Krankheit auf ihren Feldern sofort anzuzeigen. Kraut und Knollen kranker Pflanzen zu verbrennen und durften Pflanzgut aus verseuchten Feldern nicht verwenden. Auf verseuchten Feldern war nur der Anbau resistenter Sorten gestattet. Jede Zuwiderhandlung gegen die Bestimmungen der Polizeiverordnung sah ‚Gefängnis bis zu einem Jahre und Geldstrafe bis zu 10 000 M‘ oder [...] eine dieser Strafen vor.“⁴

Nach dem Einbruch der landwirtschaftlichen Produktion während und unmittelbar nach dem Ersten Weltkrieg erlebten Anbau und Forschung in der Weimarer Republik schnell wieder einen Aufschwung. In der Zeit des Nationalsozialismus wurde auch die weiterhin durchaus erfolgreiche Kartoffelforschung in den Dienst der „Ernährungsschlacht“ gestellt. Die Mehrheit der Agrarwissenschaftler arrangierte sich willig mit Hitlers NSDAP. Nicht wenige beteiligten sich in Uniform an den faschistischen Eroberungskriegen. „Das politisch-moralische

Debakel“, fasste Volker Klemm zusammen, „und die vernichtende militärische Niederlage des nationalsozialistischen ‚Dritten Reiches‘ stellte schließlich alles in Frage, was in den vorhergehenden eineinhalb Jahrhunderten in Möglin und Berlin auf geistigem Gebiet von mehreren Generationen von Wissenschaftlern geschaffen worden war.“⁵ Die Folgen waren bis zur Wiedervereinigung 1990 spürbar.

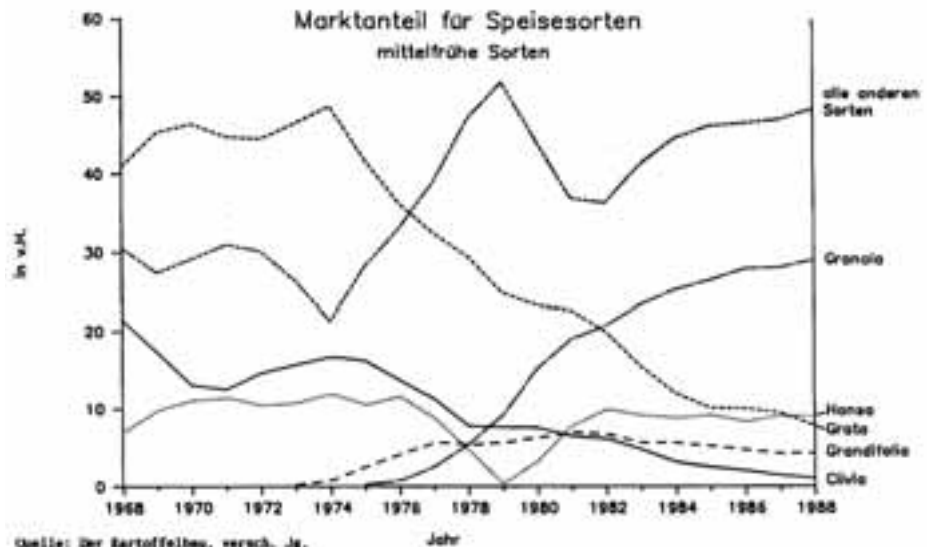
Geteiltes Kartoffelwissen

Für die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg markiert in der alten Bundesrepublik insbesondere die Neufassung des Sortenschutzgesetzes im Jahr 1968 eine wichtige Etappe. Es ermöglichte Züchtern die „monopolistische Festsetzung der Pflanzkartoffelmindestpreise“. In der Folge ging zwar die Zahl der Kartoffelzüchter zurück, nicht aber die Zahl der Produktinnovationen.⁶ So wurden zwischen 1968 und 1988 290 Kartoffelsorten zugelassen und zirka 235 aus dem Sortenregister gelöscht.⁷ 1989 gab es in der Bundesrepublik 146 zugelassene Pflanzkartoffelsorten.⁸ Die *Beschreibende Sortenliste* des Bundessortenamts für 2007 enthält 211 Kartoffelsorten. Für das Jahr 2022 verzeichnet die Liste unter der Rubrik „In Deutschland zugelassene Sorten 354 Namen.“⁹ Der Sortenschutz bei Kartoffeln gilt ab Neuzulassung für 30 Jahre. Brandenburg ist hier nur mit dem Standort des Bun-

desforschungsinstituts für Kulturpflanzen in Kleinmachnow (Julius-Kühn-Institut) vertreten. Durch Brandenburg selbst werden zu Kartoffeln keine Landessortenversuche durchgeführt. Bei dieser Kultur greifen die Landwirte auf das Know-how des Bundessortenamts beziehungsweise anderer Bundesländer zurück.

Die 1951 in Berlin gegründete Akademie der Landwirtschaftswissenschaften übernahm die Ressourcenaufteilung in der gesamten Agrarforschung im Osten. Die maßgeblichen Zentren der Kartoffelforschung in der DDR lagen im heutigen Mecklenburg-Vorpommern, im 1949 gegründeten Institut für Kartoffelforschung Groß Lüsewitz, sowie im 1973 gegründeten Institut für Kartoffelzüchtung Böhlendorf. Zu den dort gezüchteten Speisesorten gehörten Amsel, Artilla, Arkula, Solina und Kortena. Insgesamt waren nur 20 bis 35 Sorten in der DDR zugelassen. Seit 1992 sind in Groß Lüsewitz, am Standort des 1949 gegründeten Instituts für Kartoffelforschung, heute Teil des Julius-Kühn-Institutsverbunds, die Sammelsortimente West und Ost in einer Genbank vereint.¹⁰ Sie umfassen rund 6.300 Muster aus mehr als 65 Ländern. Die Sortimente bestehen aus einer Kulturkartoffel-Sammlung mit über 2.800 Sorten, Landrassen und Zuchtstämmen, einem Sortiment kurztagsangepasster Kultur-Genotypen aus der Anden-

Sortenliste aus der Nachkriegszeit; Hey, Alfred: Über die Schorfresistenz der in DDR zugelassenen Kartoffelsorten. 25 Jahre Feldversuche in Neu Vehlefanz, Biologische Zentralanstalt für Land- und Forstwirtschaft Berlin, Nachrichtenblatt für den Deutschen Pflanzenschutzdienst, Neue Folge 5, S. 86-91 Berlin 1951



Quelle: Der Kartoffelbau, versch. Jg.

Vergleichende Schorfbewertung nach

Sorte	Anteil marktfähiger Ware in Prozent			Höchstbefall der Sorten		
	1926 bis 1945	1946	1949	1948	1949	1950
Frühsorten						
Erstling	20		79	36		4
Frühbote	—		93	84	2	3
Frühmölle	10	14	63	43	3	3
Sieglinde	0—12		61	3	4	5
Viola*	0		92	32	3	4
Vera	—		40	12	4	5
Mittelfrühe Sorten						
Flava	10		67	68	4	4
Mittelfrühe	0—100	11	68	63	3	3
Bona	28		82	100	3	1
Erntedank*	6		94	43	2	4
Toot	—		95	98	2	2
Frühedel	37—76		78	90	2	2
Mittelspäte und späte Sorten						
Aquila	0—6		34	58	5	3
Ackerregen	70—90	81	96	98	2	2
Johanna	6		76	9	3	5
Edelgard*	0		11	36	5	5
Erdgold*	43—80		99	100	2	1
Jubel	50—100		100	100	1	1
Merkur	20—30		70	36	3	4
Ostbote*	20—90		68	54	2	3
Farnasita*	20—70	41	80	48	4	4
Sabina	10—50		100	100	1	1
Voran	10—100		68	32	3	4
Wekaragis	10—20		82	40	3	3
Immerfrei	27		65	23	3	5
Gemma	18		48	61	5	4
Fram*	0		47	53	5	4
Priska*	7—80		86	63	3	3
Carnex*	45—90		100	100	1	1
Capella	4—58		41	12	5	5
Fältingsstirke*	71—100		100	100	1	1
Hilla	18		77	71	5	3
Robusta	66—56		62	70	2	3

* Die Sorten laufen im Anbau aus.

und Äquatorregion (sieben Kulturarten, 510 Akzessionen) sowie aus einer über 130 Arten umfassenden Sammlung wilder und kultivierter Arten Süd- und Mittelamerikas mit 2.950 Mustern. Die Erhaltung und Vermehrung der Kulturkartoffeln erfolgt vegetativ, zum größten Teil im Labor mittels In-vitro-Kultur, zum Teil aber im Feld. Zusätzlich wird die Kryokonservierung als weitere Erhaltungstechnik angewendet. Die Fortführung der Wildarten findet über die Erzeugung von Samen im Gewächshaus statt. Die Lagerung des Saatguts erfolgt bei 4 Grad Celsius

vor Ort sowie als Sicherheitsduplikate im globalen Saatgutturresor Svalbard im norwegischen Spitzbergen beziehungsweise in Malchow auf der Ostseeinsel Poel.¹¹ Für Privatinteressenten stehen in der Regel Kultur-Knollen, jedoch kein In-vitro- oder Kryomaterial zur Verfügung. In Zusammenarbeit mit dem Julius-Kühn-Standorten in Groß Lüsewitz und Kleinmachnow sowie einem privaten Labor werden Resistenzuntersuchungen wichtiger Krankheits- und Schaderreger der Kartoffel durchgeführt. Die Ergebnisse sind online oder auf Anfrage abrufbar.

¹¹ Poel ist Standort der Teilsammlung Nord des Leibniz-Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK), <https://www.croptrust.org/work/svalbard-global-seed-vault/>

Kartoffelsorte	Reifezeit	Hinweis
Ackersegen	späte Kartoffelsorten	
Adretta	späte Kartoffelsorten	
Amsel	frühe Sorten	
Aquila	späte Kartoffelsorten	
Argo	späte Kartoffelsorten	ab 1956 Apollo
Arkula	frühe Sorten	
Artilla	unbekannt	
Ballerina	frühe Sorten	
Bona	mittelfrühe Sorten	
Capella	späte Kartoffelsorten	ab 1943 Gerlinde
Carnea	späte Kartoffelsorten	
Edelgard	späte Kartoffelsorten	
Erdgold	späte Kartoffelsorten	
Erntedank	mittelfrühe Sorten	
Flämingsstärke	späte Kartoffelsorten	
Flava	mittelfrühe Sorten	
Fram	späte Kartoffelsorten	
Frühbote	frühe Sorten	
Frühmölle	frühe Sorten	
Frühnudel	mittelfrühe Sorten	
Gemma	späte Kartoffelsorten	

Kartoffelsorte	Reifezeit	Hinweis
Hilla	späte Kartoffelsorten	
Immertreu	späte Kartoffelsorten	
Johanna	späte Kartoffelsorten	
Jubel	späte Kartoffelsorten	
Kortena	unbekannt	
Merkur	späte Kartoffelsorten	
Mittelfrühe	mittelfrühe Sorten	
Ostbote	späte Kartoffelsorten	
Parnassia	späte Kartoffelsorten	
Priska	späte Kartoffelsorten	
Robusta	späte Kartoffelsorten	
Sabina	späte Kartoffelsorten	
Schwalbe	späte Kartoffelsorten	aus Aquila und Capella
Sieglinde	frühe Sorten	
Solina	mittelfrühe Sorten	
Spatz	späte Kartoffelsorten	
Star	späte Kartoffelsorten	in Sperber umbenannt
Toni	mittelfrühe Sorten	
Vera	frühe Sorten	
Viola	frühe Sorten	
Voran	späte Kartoffelsorten	
Wekaragis	späte Kartoffelsorten	

Kartoffelzüchtung in der Prignitz – Erdäpfel aus Mellen

Die Kartoffel hatte in der Prignitz schon immer eine große Bedeutung. Bereits als kleiner Junge sammelte Reinhold Jacobs auf dem elterlichen Hof in den 1950er Jahren im Herbst fleißig Kartoffeln. Die Knollen wurden mit einem Kartoffelroder, der von zwei Pferden gezogen wurde, herausgeschleudert und dann per Hand aufgelesen. Jeder Helfer hatte einen bestimmten Abschnitt zu sammeln. Sie wurden in Mollen gesammelt, dann auf einen kleinen Pferdehänger geschüttet oder in eine Miete gelagert. Die Sorten hießen Capella, Ackerseggen, Merkur, Flava und Böhm's Mittelfrühe.

Nach Abschluss seines Studiums als Diplomagraringenieur begann Reinhold Jacobs 1971 seine berufliche Tätigkeit am Institut für Kartoffelzüchtung in Böhlendorf (damals Kreis Ribnitz). Die damals neugegründete Einrichtung der VVB Saat- und Pflanzgut Quedlinburg widmete sich intensiv der Kartoffelneuzüchtung. Zu den Ergebnissen der erfolgreichen Neuzüchtungen gehörten die Sorten Sola und Solina. Als wissenschaftlicher Mitarbeiter und Leiter der Abteilung Neuzucht arbeitete Reinhold Jacobs dort 20 Jahre. Während dieser Zeit absolvierte er von 1978 bis 1980 ein Zusatzstudium



zum Fachingenieur für Pflanzenzüchtung. 1992 kehrte Jacobs zurück in seine Heimat und übernahm den Hof der Familie in vierter Generation. Da er sich 20 Jahre mit der Kartoffel intensiv beschäftigt hatte und die Aufgaben der Züchtung genau kannte, konnte er sich nicht von heute auf morgen von dieser Frucht verabschieden. So wurde 1992 ein Kooperations-

Reinhold Jacobs aus Mellen hat sein Leben der Kartoffelzüchtung gewidmet.



Im Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe/Brandenburg hat Jacobs Mitstreiter für den Erhalt alter Sorten gefunden.

Reinhold Jacobs

Warnower Straße 7

19309 Mellen

T 038781 481

vertrag mit einer großen Kartoffelzuchtfirma abgeschlossen und privat auf seinem Hof weitergemacht. Die Voraussetzungen wie ein Gewächshaus, Ackerfläche und Lagerungsmöglichkeiten waren vorhanden.

Da in der Prignitz zwei große Stärkefabriken stehen, war ein Ziel, eine Stärkekartoffelsorte zu züchten. Der Züchtungsweg dauert etwa zehn bis zwölf Jahre, angefangen bei der Kreuzung bis zur Zulassung. Entscheidend ist die genaue Kenntnis der ungefähr fünfzig Eigenschaften der Kartoffel und der Blütenbiologie. Da die Kartoffelpflanze eine Zwitterpflanze ist und sich selbst bestäuben kann, ist es unbedingt notwendig, rechtzeitig vor der Eigenbestäubung die Staubblätter (Pollen) der Mutterpflanze zu entfernen. So kann man die Mutterpflanze (Sorte A) mit den Pollen der Va-

terpflanze (Sorte B) per Hand bestäuben. Bei der Kreuzung ist eine genaue Etikettierung erforderlich. An der Mutterpflanze wachsen die Beeren zwei bis drei Monate, ehe sie geerntet werden und der Samen ausgewaschen und getrocknet wird. Im Folgejahr wird der Samen von einer bestimmten Kombination in eine Anzuchtschale Anfang April ausgesät. Nach etwa drei bis vier Wochen wird jedes Pflänzchen in ein Gefäß mit einem Durchmesser von 9 Zentimetern getopft. Nach vier Monaten erfolgt dann die Ernte der Sämlinge. Pro Topf wird eine kleine Knolle geerntet und eingelagert. Diese eine Knolle steht für den Beginn des Feldanbaus des Zuchtmaterials. Mit ausreichendem Abstand zueinander werden die Einzelknollen im dritten Jahr gepflanzt. Bei der Ernte werden nur die besten Einzelstauden geerntet, bonitiert und etikettiert. Die einzelnen Merkmale werden genau erfasst. Im Vergleich zu Standardsorten wird entschieden, welcher Stamm im nächsten Jahr weitergeprüft wird oder nicht. Es folgen weitere interne Prüfungen an verschiedenen Standorten, bevor ein Stamm zur Wertprüfung beim Bundessortenamt angemeldet werden kann. Nach zwei Jahren Wertprüfung kann ein Stamm offiziell als neue Kartoffelsorte zugelassen werden.

Die Züchtung einer neuen Sorte ist daher ein langwieriger Prozess. Hohe Ertragsleistung,

hohe Virusresistenz, gute Speisequalität, umfangreiche Nematodenresistenz, gute Schalenbeschaffenheit sowie eine gute Form sind die Hauptparameter für eine mögliche Anerkennung. Bisher sind drei Sorten von Reinhold Jacobs aus Mellen als Ursprungszüchter zugelassen worden: 2004: Toccata – frühe Stärkesorte / 2009: Danuta – mittelspäte Stärkesorte / 2011: Ottawa – Pommessorte.

Weitere hoffnungsvolle Stämme befinden sich noch im Prüfungszyklus. Die Vermehrung und der Vertrieb der Sorten erfolgt durch den Kooperationspartner BNA und Europlant. Weitere Unterstützung erhält Züchter Jacobs durch seine Frau, seine Kinder und Enkelkinder.

Der Mellener beschäftigt sich nicht nur mit der Neuzüchtung, auch der Erhalt alter Kartoffelsorten liegt ihm am Herzen. Sie stellen eine wertvolle genetische Ressource dar und können zum Vergleich zu neuen Sorten hilfreich sein. Die alten Kartoffelsorten spiegeln die Entwicklung der Züchtung der vergangenen 150 Jahre wider. Sorten wie Early Rose (1861), Patersons Viktoria (1863), Odenwälder Blaue (1908), Allerfrüheste Gelbe (1922) oder Ackersegen (1929) wurden im Versuchsanbau von Jacobs geprüft - wie viele andere Sorten ebenfalls. Diese Sorten können nur im kleinen Umfang angebaut werden, da sie zum Teil eine schwache Virusresistenz und keine Nematodenresistenz haben.

Knollen im Gesundheitscheck

Saatgut unterliegt in Deutschland strengen Kontrollen. Dies gilt ganz besonders auch für die Ackerkulturen. Die Überprüfungen erfolgen durch die Brandenburger Saatenanerkennungsstelle, die nicht nur für das Land Brandenburg sondern auf der Grundlage eines Staatsvertrags auch für Berlin zuständig sind. Die Saatenanerkennung bildet zusammen mit der Phytopathologie ein Referat im Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung. Am Dienstsitz in Wünsdorf verfügt das Amt über eine Saatgutprüfstelle, welche seit 1992 akkreditiertes Mitglied der Internationalen Vereinigung für Saatgutprüfung (ISTA) ist, sowie über ein seit 2022 von der Deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) zertifiziertes phytopathologisches Diagnoselabor. Im Rahmen des amtlichen Anerkennungsverfahrens absolvieren stichprobenartig Pflanzkartoffeln aus den jeweils im Land ansässigen Vermehrungsbetrieben noch einmal einen Gesundheitscheck. Von den 495 Hektar im Jahr 2022 in Brandenburg feldanerkannten Vermehrungsflächen wurden insgesamt 182 Proben für die Untersuchung auf Viruskrankheiten und Quarantäneschaderreger der Kartoffel beim phytopathologischen Diagnoselabor eingereicht.



Die Qualität des Pflanzguts entscheidet über den Erfolg der gesamten Kartoffelernte einer Region.





Ergebnisse der Testung auf Viruskrankheiten und Quarantäneschaderreger bei Pflanzkartoffeln 2020 bis 2022

<i>(Angabe in Hektar)</i>	2020	2021	2022
feldanerkannte Fläche	595	529	503
getestete Fläche	594	529	495
nach Testung anerkannt	571	525	442
Anerkennungsrate in %	96	99	89

Zwar nimmt die Kartoffelfläche, die die Brandenburger auf Viruskrankheiten und Quarantäneschaderreger untersuchen müssen, seit Jahren ab, sie ist dennoch keine Formsache.

Anerkennungsergebnisse nach der Prüfung auf Knollenkrankheiten und äußere Mängel in den Jahren 2019 bis 2021 (in Dezitonnen)

Erntejahr		geprüfte Menge insgesamt	Frühjahrsauslieferung Basispflanzgut	Frühjahrsauslieferung Zertifiziertes Pflanzgut
Erntejahr	2019	110.642	9.714	100.928
Erntejahr	2020	107.465	9.815	97.650
Erntejahr	2021	111.714	9.580	102.134

Wie die Jahresberichte ausweisen, kam es im letzten Jahr des Öfteren vor, dass Pflanzkartoffelbeständen der Einsatz als Pflanzgut aberkannt werden musste. Mit einer Anerkennungsrate von 89 Prozent wurde ein Wert erreicht, der deutlich unter dem langjährigen Mittel für Brandenburg lag. Obwohl die Ergebnisse in den anderen Neuen Bundesländern nicht besser waren, konnte der Bedarf an zertifiziertem Pflanzgut, wenn auch nicht immer mit der gewünschten Sorte, im Früh-

jahr 2023 gedeckt werden. Die parallel erfolgte Testung auf Quarantäneschaderreger war 2022 bei allen Proben negativ. Die Anzahl der vermehrten Sorten ging mit 77 von 86 deutlich zurück. Die Zahl der Vermehrungsbetriebe ist in etwa stabil. 2022 bauten landesweit 11 Unternehmen Pflanzkartoffeln an. Die Pflanzkartoffelerzeugung ist eine Dienstleistung für alle Kartoffelanbauer. Die Qualität des Pflanzguts entscheidet über den Erfolg der gesamten Kartoffelernte einer Region. Ein Beleg dafür, wie streng die Kontrollen gerade bei Kartoffeln sind, ist dass die Proben nicht einfach eingeschickt werden können. Sie müssen, wie es im Behördendeutsch heißt, „von amtlich geschulten Probenehmern aus dem Feld beziehungsweise bei der Ernte gezogen werden.“ Denn das Erkennen von Krankheiten draußen im Feld erfordert viel Wissen und Erfahrung. Selbst in Betrieben, die schon seit langem dabei sind, bringt jede Saison neue Herausforderungen, sei es aufgrund der Witterung, durch neue Schaderreger oder durch neue Strategien bei der Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten. Bei den Feldbesichtigungen legen die Saatbauinspektoren auf die Anwesenheit von Vertretern der Vermehrungsbetriebe großen Wert. Schließlich geht es auch darum, den Landwirten bei der Bereitstellung von hochwertigem Pflanzkartoffeln den einen oder anderen fachlichen Rat mit auf den Weg zu geben.

Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung

Referat L3 – Saatenanerkennung, Phytopathologie Steinplatz 1
15806 Zossen OT Wünsdorf
T 0337 02211 3650 und 3600
E saaten@lelf.brandenburg.de
www.lelf.brandenburg.de

Kartoffelanbau nach Plan

Unmittelbar nach der Befreiung vom Faschismus zeigte sich erneut die Bedeutung der Kartoffel für die Ernährung der Bevölkerung in Berlin und Brandenburg. Aus Berlin gibt es zahlreiche Berichte, dass Städter wie schon nach dem Ersten Weltkrieg zu Hamsterfahrten aufbrachen, um bei Bauern im Brandenburger Umland ein paar Knollen einzutauschen. Unterwegs suchten Frauen und Kinder abgeerntete Kartoffelfelder ab, in der Hoffnung, ein paar ver-gessene Knollen auszugraben.

Die Wochenzeitung *DIE ZEIT* bemühte sich 1946 um einen vorausschauenden Rückblick: „Damals, in den Hungerjahren 1945/46 – so wird später einmal in wirtschaftshistorischen Darstellungen zu lesen sein –, hatte sich ein merkwürdiges Versorgungssystem herausgebildet. Anstatt die Kartoffeln zum städtischen Verbraucher zu bringen, ließ man es zu, daß die Städter aufs Land fuhren, um in kleinen und kleinsten Mengen die Kartoffelreserven der Bauern hereinzuholen. Offiziell war es verboten – faktisch geschah es doch. Anstatt ganz Deutschland zu einem einheitlichen Versorgungsgebiet zu erklären, ließ man es zu, daß in wenigen Besatzungszonen die Versorgung nor-

mal war, daß in anderen ausgesprochener Mangel herrschte, und anderwärts wieder ein Überfluß, der die Verwendung von Kartoffeln für die Schnapsproduktion und für Reparationsausfuhren unbedenklich erscheinen ließ. Während das Schlagwort ‚Wirtschaftseinheit gemäß den Potsdamer Beschlüssen‘ die öffentliche Diskussion beherrschte, ging die wirtschaftspolitische Differenzierung in den einzelnen Besatzungszonen immer weiter.“¹ Die Begegnungen zwischen Stadt und Land bei diesen Hamsterfahrten waren nicht frei von Konflikten. Die meisten Berliner fühlten sich als Bittsteller und wurden öfter auch so behandelt. Nahrungsmittel konnten nur mit hohen Preisaufschlägen oder Hergabe von Kostbarkeiten wie Schmuck oder Teppichen eingetauscht werden. Andererseits litt auch die Landbevölke-



Kartoffelernte in den frühen DDR-Jahren



Erfolgreiche Hamsterfahrt in der Nachkriegszeit

¹ *Kartoffel-Saga*. in: *DIE ZEIT*, Ausgabe 20 (4. Juli) Hamburg 1946; <https://www.zeit.de/1946/20/kartoffel-saga>



Nach dem Krieg kamen wieder vermehrt Pferde bei der Feldarbeit zum Einsatz.

freien Flächen in der Stadt an die Berliner Bevölkerung Parzellen zum Gemüse- und Kartoffelanbau. In der sowjetischen Besatzungszone war am 29. April 1948 eine Demokratische Bauernpartei Deutschlands gegründet worden. Die hatte jedoch wenig zu sagen und blieb bis zum Ende der DDR Blockpartei. Es war die aus KPD und SPD im Osten gebildete Sozialistische Einheitspartei Deutschlands (SED), die von Anfang an mit den sowjetischen Militärbehörden den Rahmen für die Agrarproduktion setzte.

Die SED-Führungsrige war in den Armuts- und Hungerjahren der Weimarer Republik groß geworden. Die ausreichende und preiswerte Versorgung der Bevölkerung war für sie nicht nur Parteidoktrin, sondern auch eine Machtfrage. Anders als in der Sowjetunion, die es bis zu ihrer Auflösung niemals schaffte, ihre Bevölkerung angemessen mit Grundnahrungsmitteln zu versorgen, waren diese in der DDR meistens verfügbar. Bis September 1950 waren Kartoffeln per Lebensmittelkarte allerdings rationiert. „Hatte im März der Preis je Kilo Kartoffeln im Zuteilungssystem für die vierköpfige Arbeiterfamilie mit mittlerem Einkommen 0,10 Mark betragen, stieg er bis Juni des Jahres auf 0,12 und im August [1950] auf 0,23 Mark.“ Die Kartoffelpreise wurden staatlicherseits für die gesamte Republik festgesetzt und lagen 1960 auch im gesamtdeutschem Vergleich auf niedrigem Niveau.³



Lebensmittelkarte für die Provinz Brandenburg 1946: Die Rationen für Brot, Fleisch, Fett, Zucker, Kartoffeln, Salz, Bohnenkaffee, Kaffee-Ersatz und Tee wurden entsprechend den Möglichkeiten festgelegt. Durch öffentliche Aushänge wurden an den Wochenenden jeweils die für die Folgewoche erhältlichen Waren bekanntgegeben.

runge: In den Betrieben fehlten Arbeitskräfte. Viele Bauern waren im Krieg geblieben oder noch in Gefangenschaft, so dass Frauen, Kinder, Versehrte und Ältere die Wirtschaft allein führen mussten. Anders als nach dem Ersten Weltkrieg hatte der Zweite Weltkrieg die landwirtschaftliche Infrastruktur in Brandenburg zerstört. Nach den heftigen Kämpfen brauchte es Zeit, um Grünland und Ackerland wieder bestellen zu können. Güter, Anlagen und Technik waren nicht nutzbar. Spürbar war außerdem, dass mit der Oder-Neiße-Grenze einige der traditionell wichtigen Regionen ausfielen.

Letztlich waren es die Besatzungstruppen, die die Millionenstadt Berlin vor einer Hungerkatastrophe bewahrten. Von September bis Dezember 1945 wurden 307.000 Tonnen Kartoffeln in die Stadt gebracht, zunächst allein von der Roten Armee, dann ab Juli zusätzlich von den Streitkräften der Westalliierten.² Im Rahmen der Aktion „Brachland“ vergab der Magistrat 1946 im abgeholzten Tiergarten und an anderen

² Das erste Jahr. Berlin im Neuaufbau. Ein Rechenschaftsbericht des Magistrats der Stadt Berlin, hrsg. im Auftrage des Magistrats der Stadt Berlin, Berlin 1946, S. 52

³ Schervardo, Jennifer: Von der Kartenwirtschaft zum „Exquisit“: Verbraucherpreise, Lebensstandard und Herrschaftslegitimation in der DDR der fünfziger Jahre. Zentrum für Zeithistorische Forschung Potsdam e.V.; zitiert nach: <http://dx.doi.org/10.14765/zzf.dok.1.952>, S. 97 und S. 117

⁴ Ulbricht, Walter: Unsere Landwirtschaftspolitik im Jahre 1949. Aus dem Referat auf der I. Parteikonferenz der SED. 25. Januar 1949, Die Bauernbefreiung in der Deutschen Demokratischen Republik, hrsg. vom Institut für Marxismus-Leninismus beim ZK der SED, 2 Bände, Dietz Verlag Berlin 1962, S.182

Dennoch zählte der Kartoffelanbau zu den Sorgenkindern. Vor dem Krieg, in den Jahren 1935 bis 1939, lagen die durchschnittlichen Hektarerträge bei Kartoffeln bei 179,6 Dezitonnen. 1947 lag der Durchschnitt der Kartoffeln bei 110,1 Dezitonnen, 1948 bei 154,2 Dezitonnen. Weit bis in die Fünfzigerjahre blieb er unter Vorkriegsniveau.⁴

SED-Partei- und Staatschef Walter Ulbricht (1893-1973) ließ es sich nicht nehmen, höchstpersönlich Fehlerkritik zu üben. „Damit wir die Hektarerträge der Vorkriegszeit erreichen, ist es besonders wichtig, die agronomische Beratung der Bauern bedeutend zu fördern. [...] Wenn wir also nicht nur den Hektarertrag der Friedenszeit erreichen, sondern darüber hinaus bedeutend überschreiten wollen, so müssen wir dazu übergehen, bei uns die fortschrittlichste agrarwissenschaftliche Forschung und die Ergebnisse in der Sowjetunion auszuwerten.“⁵ Schließlich ging es um den wichtigsten „Beitrag der Bauern und Landarbeiter in der DDR, um den deutschen Militarismus zu schlagen und den Frieden zu sichern.“⁶

Da man in der DDR gewohnt war, zwischen den Zeilen zu lesen, musste es ganz schlimm um die Kartoffeln stehen, als Ulbricht wie 1959 einen seiner Parteibefehle als Vorschlag formulierte: „In den Kreisen muß dafür gesorgt werden, daß die in den letzten Jahren eingetretene Einschränkung der Kartoffelanbauflä-



Unruhe in der Bevölkerung wegen Versorgungsproblemen

9. November 1961
Bericht Nr. 696/61 über die Schwierigkeiten in der Versorgung der Bevölkerung

Quelle
BStU, MfS, ZAG 494, Bl. 42-50 (6. Teil)

Serie
Informationen

Verteiler
Stoph, Edith Baumann, Margarete Wittkowski - MfS, HA III über Schorn, ZIG, Ablage

Durch auftretende Engpässe und verstärkte Unsicherheit der Bevölkerung in Versorgungsfragen regt sich die Notwendigkeit, auf bestehende Schwerpunkte hinzuweisen.
Schwierigkeiten in der Versorgung zeichnen sich zuzunehmen in der Kartoffelbelieferung der Haushalte, in der kontinuierlichen Belieferung der Bevölkerung mit Fleisch- und Wurstwaren sowie bei Waschmittel, Edelfgewürzen (insbesondere Pfeffer), Bohnenkaffee und zum Teil bei einigen anderen Warenarten wie Reis, Salz, Strichhölzer und Glühbirnen ab.
Durch die nach dem 11. August 1961 erfolgten Hamster- und Kettensägekäufe sind in einer Reihe von Kreisen und Bezirken die Sicherheitsbestände an Zucker stark angegriffen. Die Großhandelsorgane sind auf zusätzliche Lieferungen der Produktion angewiesen, um dem weiterhin höheren Abkauf an Zucker gerecht zu werden.
Die Versorgung der Bevölkerung mit den hier nicht genannten Grundnahrungsmitteln ist nach vorliegenden konkreten Materialien im Wesentlichen gesichert und gibt zu keinen Diskussionen über der Bevölkerung Anlass.
Zur Situation in der Kartoffelversorgung

chen nicht weiter fortgesetzt wird. Wir schlagen vor, daß das Ministerium für Land- und Forstwirtschaft gemeinsam mit der Plankommission zu den Fragen der Kartoffelproduktion, ähnlich wie bei der Zuckererzeugung, eine Beratung organisiert, wo die Probleme des Kartoffelanbaus allseitig behandelt und die besten Erfahrungen verallgemeinert werden und von wo aus über Beratungen in den Bezirken ein planmäßiger Aufschwung in der Kartoffelproduktion organisiert wird.“⁷

1961 kam es im Osten zur größten Kartoffelkrise in der Geschichte der DDR. Im Bericht „Unruhe in der Bevölkerung wegen Versorgungsproble-



Präsentation von in der DDR angebauten Kartoffelsorten in den 1970er Jahren

⁵ Ulbricht, Walter: *Der Landjugend ein besseres Leben. Rede auf dem Kongress junger Aktivisten der Landwirtschaft in Schwerin*, 17. Dezember 1949, Ulbricht a. a. O. S. 223

⁶ Ulbricht, Walter: *Der Siebenjahrplan der sozialistischen Entwicklung in der Landwirtschaft; aus: Referat auf der VI. Konferenz der Vorsitzenden und Aktivisten der landwirtschaftlichen Produktionsgesellschaften vom 20. bis 22. Februar 1959 in Leipzig* (20. Februar 1959); Ulbricht a. a. O. S. 806

⁷ Ulbricht a. a. S. 777/778

DDR-Traktoren-Klassiker RS
(Radschlepper) 09
beim Einsatz im Kartoffelfeld



men“ vom 6. November 1961, der sich im Stasi-Unterlagen-Archiv findet, wird unter anderem auch die Lage im Bezirk Potsdam beschrieben: „Unruhe und Missbilligung besteht über die Tatsache, dass Werkküchen nicht kontinuierlich

merschwingender Kartoffelstoßtrupps nach dem Muster der Bantikower Keller-Brigade sehen die SED-Funktionäre den einzigen Ausweg aus der seit Jahren schwersten Agrarkrise in Ulbrichts Kolchosrepublik. Nur wenn es gelingt, die Saatkartoffelvorräte auf fortschrittliche Art zu strecken, besteht einige Aussicht, die Folgen der miserablen Vorjahresernte (9,27 Millionen Tonnen) auszugleichen: Im Jahre 1961 holten die DDR-Bauern 5,6 Millionen Tonnen weniger Hülsenfrüchte aus den Äckern als 1960. Vier Wochen vor Beginn der Frühjahrsbestellung und zwei Jahre nach der als Sieg des Fortschritts gefeierten Kollektivierung der Landwirtschaft sah sich das SED-Zentralkomitee genötigt, den Kartoffelnotstand zu verkünden. Die Parteileitung ordnete an:

- Die eingeplante Menge an Einkellerungskartoffeln wird reduziert;
- die Herstellung von Alkohol, Stärke und anderen industriellen Kartoffelprodukten wird rigoros gedrosselt;
- alle Betriebsküchen und Restaurants dürfen an zwei Tagen jeder Woche nur kartoffelfreie Mahlzeiten servieren.

Kellerschnüffler der SED durchkämmten überdies die Dörfer und lichteteten die Bestände der LPG an Futter- und Pflanzkartoffeln, ohne auf die Folgen für die Fleischproduktion und die Frühjahrsbestellung Rücksicht zu nehmen. Als einzigen Trost hinterließen sie den geschröpft-



Im Institut für Mechanisierung der Landwirtschaft Potsdam-Bornium erfolgen die Forschungs- und Entwicklungsarbeiten für die Trennanlage I 995 in dem Maschinensystem „Futterkartoffel“.

mit Kartoffeln versorgt werden und zum Teil Einschränkungen in der Essenausgabe vornehmen. [...] Zu den Gründen wird in dem Stasi-Bericht vermerkt: „Hauptursachen der Ertragsminderung sind ungünstiges Wetter, qualitativ schlechtes Saatgut, verspätete Aussaat und schlechte Pflege.“⁸

Am 27. Februar 1962 hetzte der *SPIEGEL* im mittlerweile zwischen beiden deutschen Staaten üblichen Ton des Kalten Krieges unter dem Titel *Halbe Kartoffel*: „In den Kartoffelkellern des märkischen Fleckens Bantikow keimt die letzte Hoffnung der Partei: Die kollektivierten Landfrauen der Feldbaubrigade haben beschlossen, den mageren Bestand ihrer landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG) an Pflanzkartoffeln durch Halbierung der Erdäpfel zu vermehren. Applaudierte ‚Neues Deutschland‘, das Zentralblatt der SED: ‚Dieses Beispiel sollte Schule machen.‘ Im Einsatz mes-

⁸ Unruhe in der Bevölkerung wegen Versorgungsproblemen, 9. November 1961, Bericht Nr. 696/61 über die Schwierigkeiten in der Versorgung der Bevölkerung Quelle BstU, MfS, ZAIG 494, Bl. 42–50 (6. Expl.). © 10 George, Klaus: Neue Bedingungen für die Vogel

ten Bauern den guten Rat, sich zur Auffrischung ihrer Saatgutbestände der Messermethode von Bantikow zu bedienen. Die Ostberliner Emissäre verhehlten nicht, wem die SED-Zentrale die Schuld an der minderen Ernte und mithin der neuerlichen akuten Versorgungskrise gibt: den ideologisch nicht gefestigten Genossenschaftsbauern. Zum Beweis führten die Partei-Agrarier die Tatsache an, daß im vergangenen Jahr 20000 Hektar der für den Kartoffelanbau vorgesehenen Ackerfläche nicht bestellt worden sind. Und ‚Neues Deutschland‘ ergänzte: ‚So manche LPG brauchte heute nicht über fehlendes Pflanzgut zu klagen, wenn nicht im vergangenen Jahr der ideologische Nebel die Mindererträge herbeigeführt hätte.‘ Über den chronischen Mangel an Maschinen, Arbeitskräften und geschultem Fachpersonal schwiegen sich die Funktionäre aus. Statt dessen krei-deten sie den umnebelten Landleuten an, daß sie ihr Durchschnittseinkommen aus der Kolchosarbeit (monatlich rund 280 Mark) durch Einkünfte aus der ihnen verbliebenen privaten Hauswirtschaft zu steigern trachten. [...] Das Finanz- und das Außenhandelsministerium mußten zu Beginn des neuen Jahres Devisen und Exportgüter im Wert von mehreren Millionen Mark außerplanmäßig zur Verfügung stellen, um Kartoffelimporte zu bezahlen, mit denen die trotz der Bantikow-Methode noch



Auf annähernd 442000 ha, das sind gut 9% der Ackerfläche der DDR, sind im Jahr 1988 Kartoffeln angebaut worden. Etwa 23% der jährlichen Produktion sind Speisekartoffeln, 15% werden als Pflanzgut gebraucht, 5% dienen der Stärkegewinnung, 1% wird weiterverarbeitet und 56% der Ernte finden als Viehfutter Verwendung. Die Speisekartoffel gehört in der DDR zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei etwa 150 kg jährlich. Die Kartoffeln sind ernährungsphysiologisch von großem Wert. Sie decken in der DDR den Bedarf eines Erwachsenen an Energie zu 6% und an Eiweiß zu 7,5%. Hervorzu-

Großküchen werden derzeit etwa 250000 t geschälte Kartoffeln geliefert. Zur Steigerung der Produktion von Kartoffeln unternahmen die Bauern im engen Bündnis mit den Wissenschaftlern große Anstrengungen. Sie nutzen solche wirksame Methoden wie das Regetpurverfahren sowie das Beizen von Pflanzgut. Etwa 40% der Sorten wurden in den letzten fünf Jahren neu zugelassen. Nicht zuletzt bewährt sich die wissenschaftliche Bestandsführung von der Pflanzung bis zur Ernte auch im Kartoffelanbau. Über 10 Mill. t Kartoffeln sind im Durchschnitt jährlich zu ernten, zu transportieren,

Verlag Technik Berlin
1989, Jahrgang 38,
Heft 5, S.216

immer fühlbare Knollenlücke verkleinert werden soll. [...]“⁹

Aus heutiger Sicht erwiesen sich die Bantikowerinnen als Meisterinnen der Improvisation – wie dies unter den Bedingungen der Mangelwirtschaft immer wieder notwendig war.

In den Folgejahren bekam die DDR aber den Kartoffelanbau in den Griff. In die Produktion wurde viel Technik und Agrarchemie investiert. Züchtungserfolge wie die Adretta kamen hinzu. Die Erträge stiegen bis zum Ende der DDR. Im Durchschnitt der Jahre 1980/1985 wurden 219,8 Dezitonnen je Hektar erzielt, in der alten Bundesrepublik: 304,6 Dezitonnen.¹⁰ Der Rückstand wurde nie aufgeholt, da auch im Westen die Erträge stiegen.



Die SED hatte bis zum Ende der DDR auch in der Agrarpolitik das Sagen. Sekretär für Landwirtschaft war zuletzt Werner Krolikowski.

⁹ zitiert nach Spiegel-Archiv online

¹⁰ George, Klaus: Neue Bedingungen für die Vogelwelt der Agrarlandschaft in Ostdeutschland nach der Wiedervereinigung. In: Ornithologische Jahresberichte, Museum Heineanum, Halberstadt, Heft 13 1995, S. 3

Dem Ziel, möglichst schnell Ergebnisse der Agrarforschung in die Praxis überzuleiten, dienten eine Reihe von Fachzeitschriften, die zwar weniger streng als die Tagespresse, aber dennoch staatlich beaufsichtigt wurden.



Ein Beutel mit fünf Kilogramm Kartoffeln kostete laut Untersuchungen der Dresdener Außenstelle des ifo-Instituts von 1965 bis 1988 konstant 65 Pfennig Ost.¹¹ Interessant sind im Systemvergleich die Erzeugerpreise: Kostete eine Dezitonne 1988 51,90 DDR-Mark, waren es im Westen 16.60 D-Mark.¹²

Da oft auf die sozialistischen „Bruderländer“ kein Verlass war, sollte die Versorgung der Bevölkerung und die Bereitstellung von Kartoffeln als Tierfutter möglichst autark und damit unabhängig von Importen erfolgen. Devisen waren knapp. So blieb die Intensivierung der Kartoffelproduktion ein Dauerthema der ostdeutschen Politik und der Forschung.

Zu DDR-Zeiten hatten die meisten Menschen in ihrem Leben wenigstens einmal selbst Kartoffeln aufgelesen. Wer bis 1989 im Gebiet des heutigen Landes Brandenburg im Spätsommer

oder Anfang Herbst unterwegs war, traf auf den Feldern Schüler, Studenten, Soldaten der NVA und der Roten Armee, Leute aus Büros und aus den Dörfern, die die Genossenschaften und volkseigenen Güter bei der Einbringung der Kartoffelernte mal mehr, mal weniger freiwillig unterstützten. Entziehen konnte man sich solchen kollektiven Einsätzen kaum, da der Teilnahme zum Beispiel für Studenten direkt in den Ablauf eines Semesters integriert war und von den Agrarbetrieben vergütet wurde. „Auch die Schüler der Oberschule ‚Elli Voigt‘, vor allem aus den Klassen 5 bis 10, haben sich mit großem Fleiß an den Erntearbeiten auf den Feldern der LPG Pflanzenproduktion Seefeld und in den Obstplantagen beteiligt. Immerhin wurden von 183 Schülern fast vier Tonnen Kartoffeln nachgesammelt, die für die Viehwirtschaft dringend gebraucht werden.“¹³

Erziehung am Arbeitsplatz



11 Berlemann, Michael und Sören Enkelmann: Die „German Angst“ – Inflationsaversion in Ost- und Westdeutschland. Aktuelle Forschungsergebnisse. In: ifo Dresden berichtet, Heft 2/2013, S. 8

12 Gröner, Helmut u. a.: Wirtschaftspolitische Probleme der ehemaligen DDR in die Bundesrepublik. Schriften des Vereins für Socialpolitik, Band 212, Duncker&Humblot Berlin 1991, S. 243

13 Neuer Tag, Ausgabe Bernau, 21. Oktober 1982



„Kartoffelbomber“ über Berlin

Unmittelbar nachdem in den von den USA, Großbritannien und Frankreich kontrollierten Bezirken mit der Währungsunion die D-Mark eingeführt wurde, blockierte die Sowjetunion die Zufahrten in den Westteil Berlins. Über zwei Millionen Menschen der geteilten Stadt waren ab dem 24. Juni 1948 von der Versorgung abgeschnitten. Die nun zu „Insulanern“ gewordenen Berliner setzten auf die Solidarität der westlichen Gemeinschaft. Unmittelbar nach der Blockadeverhängung startete die erste Frachtmaschine von Frankfurt am Main nach Berlin. An Bord hatte sie Kartoffeln. Bis zum 12. Mai 1949 wurden mit 277.569 Flügen zweieinhalb Millionen Tonnen Versorgungsgüter in die Stadt gebracht. Gut ein Fünftel davon waren Kartoffeln, allerdings weniger als Knollen, sondern in Konserven und als Trockenpulver, um Gewicht zu sparen. Mit Wasser angerührt ergab das Pulver eine graue Masse. Von den Berlinern wurde sie „Hundekuchen“ genannt. Die Transportflugzeuge hießen bei ihnen aber nicht „Kartoffelbomber“. Populärer waren die kleinen Taschentuch-Fallschirme und die Päckchen mit Süßigkeiten, die von Flugzeugbesatzungen vor der Landung in Tempelhof für die dort wartenden Kinder abgeworfen wurden. Rosinen waren

Teil der Fracht und als „Rosinenbomber“ gingen die Flugzeuge der Alliierten in die Geschichte ein.

Halt! Amikäfer!

Von Mai bis August 1950 erreichte die DDR wieder eine Kartoffelkäfer-Plage. Fast 20 Prozent der Anbaufläche waren mit dem Kartoffelschädling befallen. Die sprunghafte Vermehrung bedurfte einer Erklärung und die sich abzeichnende Versorgungskrise rief nach Schuldigen. Den hatte die von der Regierung eingesetzte Kommission unter Paul Merker (1894-1969), 1949/1950 Staatssekretär im DDR-Landwirtschaftsministerium, bald gefunden: Diesmal war angeblich der Ami schuldig. Auf Merker geht die griffige Bezeichnung „Amikäfer“ zurück. Schließlich wird der nur wenige Millimeter große Käfer nach seiner amerikanischen Herkunft auch Colorado-Käfer genannt. Bertolt Brecht dichtete für seine Kinderlieder: „Mutter, ich bin hungrig,/ Wie lang ist's zur Jause hin?/ Mutter, ich weiß nicht/ Warum ich so hungrig bin./ Die Ammikäfer [sic!] fliegen/ Silbrig im Himmelszelt./ Kartoffelkäfer fliegen/ in deutschem Feld.“¹



¹ Brecht, Bertolt: Die Ammiflieger. In: Große kommentierte Berliner und Frankfurter Ausgabe, Band XV, Gedichte 5, Aufbau Berlin und Weimar/ Suhrkamp Frankfurt am Main 1993, S. 218



Propagandaplakate aus *Halt! Amikäfer!*
Dokumente aus dem Kartoffelabwurf

Das Feindbild der jungen Republik war klar. Beweise waren wie so oft in stalinistischen Zeiten nicht erforderlich. Das *Neue Deutschland* verkündete am 16. Juni 1950 die Vermutungen als „Tatsache“ unter der Überschrift: „Außerordentliche Kommission stellt fest: USA-Flugzeuge warfen große Mengen Kartoffelkäfer ab.“ Schließlich hatten in der Zeit der Berlin-Blockade 1948/1949 britische und amerikanische Flugzeuge im Minuten-

takt ostdeutsches Gebiet überflogen. „Die sowjetische Militäradministration und die Deutsche Wirtschaftskommission, die erste zentrale Zonenverwaltung, beschuldigten die Hilfeleistenden, für die plötzlich grassierende Kartoffelkäferplage durch massenhaftes Abwerfen beim Überfliegen der sowjetischen Besatzungszone verantwortlich zu sein.“²

Über den angeblichen Abwurf von Kartoffelkäfern wurde eine Propagandabroschüre mit dem Titel *Halt! Amikäfer!* Dokumente zum Kartoffelkäferabwurf herausgegeben. Darin war zu lesen: „Die Flugzeuge, die das Attentat durchführten, flogen sämtlich aus dem Westen in das Gebiet der Deutschen Demokratischen Republik

ein. Die Überprüfung der Flugroute hat ergeben, dass sie mit den Hauptbefallsstellen generell übereinstimmt. Der verbrecherische Anschlag ist damit als Ursache des plötzlichen massenhaften Auftretens des Kartoffelkäfers erwiesen.“ Die nun einsetzende Kampagne zündete allerdings kaum: Schließlich hatte es vorher auch Kartoffelkäfer-Plagen gegeben. Vom Westen Deutschlands her hatte sich der Schädling immer weiter nach Osten ausgebreitet. Die Folgen waren so verheerend, dass 1935 im Reichsnährstand ein Kartoffelkäfer-Abwehrdienst (KAD) eingerichtet wurde. Immerhin kann ein einzelner Käfer 500 bis 700 Stauden im Jahr vernichten.

Das Aufspüren und die Vernichtung der Käfer wurde häufig der jüngeren Generation überlassen. In den Vierziger- und Fünfzigerjahren kam es immer mal wieder vor, das ganze Schulclassen auf die Felder ausrückten, um Kartoffelkäfer abzusammeln. Manch älterer Brandenburger und Berliner erinnert sich daran, wie der Rücken schmerzte und die Sonne brannte.

Nach etwa vier Monaten, ab August 1950, war die Ami-Käfer-Kampagne abgeflaut. Die Kartoffelkäfer verschwanden aus den Schlagzeilen. Als Grund für die Käfer-Invasion fanden Agrarhistoriker natürlich keine Insekten-Bomben aus amerikanischen Maschinen. Nur ein paar Papp-Käfer sollen Amerikaner und Westdeutsche als Reaktion auf die DDR-Propa-

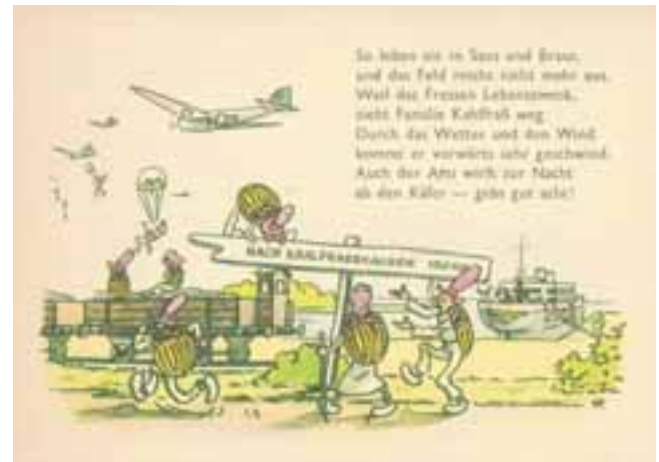




ganda abgeworfen haben. Schuld war der in den Nachkriegsjahren danieder liegende Pflanzenschutz. Eingedämmt wurde die Massenvermehrung der Käfer durch Insektizide. Ausgerottet wurde die „schwarz-gelbe Gefahr“ aber nie. Bis heute müssen Landwirte im Juli und August mit einem Befall rechnen.

Das Landwirtschaftsministerium der DDR legte noch 1952 ein Kinder-Bilderbuch mit dem Titel *Karl Kahlfraß und sein Lieschen*³ auf, das in seiner Machart an *Die Kartoffelkäferfibel* des Kartoffelkäfer-Abwehrdienstes aus dem Jahr 1935 erinnert.⁴ Mit dem als Uncle Sam gezeichneten Käfer Karl wurde von der DDR die inzwischen widerlegte Propaganda-Nummer noch einmal aufgewärmt: „Auch der Ami wirft zur Nacht/ ab den Käfer - gebt gut acht!“

Für Merker hatte sich sein Einsatz an der Front des Kalten Krieges nicht gelohnt. Er wurde am 22. August 1950 aus der SED ausgeschlossen. 1952, als *Karl Kahlfraß und sein Lieschen* erschien, hatte er sich in Luckenwalde aufzuhalten, wo er bis 1952 eine HO-Gaststätte leiten durfte. Er erlebte weitere Drangsalierungen, ehe er im Zuge der Entstalinisierung rehabilitiert wurde.



DDR-Bilderbuch zur „Kartoffelkäferinvasion“

² Brecht a. a. O. S. 442 Kommentarartikel bearbeitet von Jan Knopf u. a.

³ *Karl Kahlfraß und sein Lieschen*, Bilderbuch für große und kleine Kinder. Herausgegeben vom Ministerium für Land- und Forstwirtschaft der DDR, Landesdruckerei Sachsen 1952.

⁴ *Die Kartoffelkäferfibel*, Hrsg. vom Kartoffelkäfer-Abwehrdienst des Reichsnährstandes. Verlag der Deutsche Landwirtschaft Berlin 1935.

Immer noch stark am Markt



Über 80 Prozent der Kartoffelernte 2021 wurden in 20 Ländern erbracht.

1 Bericht zur Markt- und Versorgungslage Kartoffeln, hrsg. von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn 2021. S. 8; hier ff. auch aktuelle Datengrundlage zitiert sowie Kartoffelernte 2022: Geringere Ernte wegen Hitze und Trockenheit, Pressemitteilung der BLE vom 21. September 2022
2 [https://www.proplanta.de/karten/kartoffel_anaufaeche_weltweit_1989_\(1.000_ha\)-einzelkarte1645474708_29.html](https://www.proplanta.de/karten/kartoffel_anaufaeche_weltweit_1989_(1.000_ha)-einzelkarte1645474708_29.html); auch für die Jahre bis 2020

Aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit werden Kartoffeln in fast allen Teilen der Erde angebaut. Sie sind nach Reis, Weizen und Mais weltweit das viertwichtigste Grundnahrungsmittel.¹ Jährlich werden weltweit mehr als 370 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet.

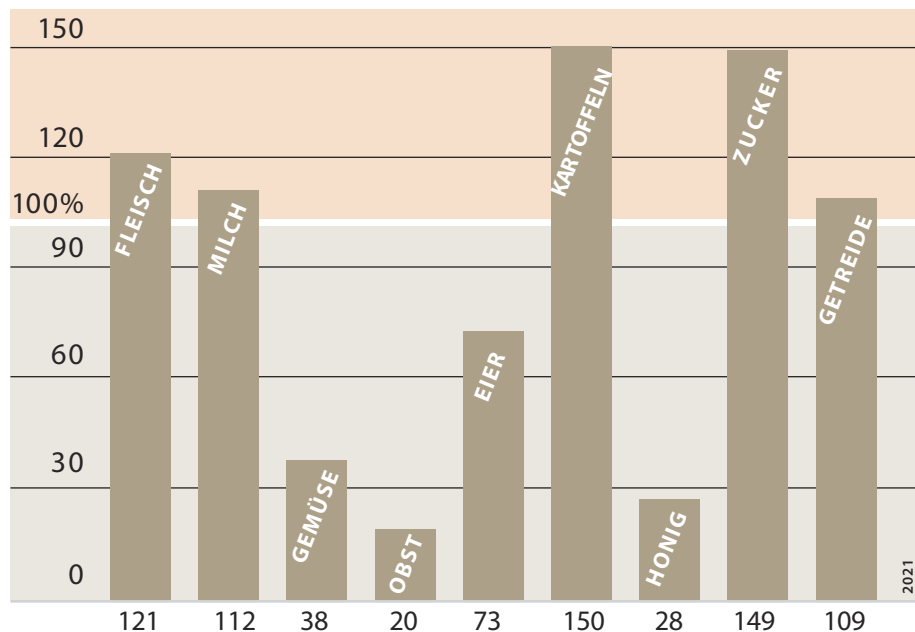
Der höchste Kartoffelverzehr wurde hierzulande im Deutschen Reich 1895 mit 350 Kilogramm pro Kopf und Jahr registriert. Seitdem sank er beständig und stieg nur in Kriegs- und

Nachkriegszeiten zeitweise wieder an. Um 1900 verspeiste jeder Deutsche durchschnittlich 285 Kilogramm im Jahr. 1949/1950 waren es 202 Kilogramm. Im Wirtschaftsjahr 2019/2020 verbrauchten die Bundesbürger im Durchschnitt nur noch 57 Kilogramm. In Summe wurden in diesem Wirtschaftsjahr knapp 5,6 Millionen Tonnen als Frischware oder in Form verarbeiteter Erzeugnisse wie Chips, Fritten oder Püreepulver verzehrt. Als langfristiger Trend zeichnet sich

bundesweit ab, dass die Verkaufszahlen bei Frischekartoffeln zurückgehen, aber der Verzehr verarbeiteter Kartoffelprodukte zunimmt.

Die größte Kartoffelanbaufläche im letzten Jahrhundert gab es in Deutschland mit 3,3 Millionen Hektar im Jahr 1903. Wie in vielen Industrieländern ist der Anbau gerade in den vergangenen Jahrzehnten zurückgegangen. Das ehemalige „Kartoffelland Brandenburg“ ist also keine Ausnahme. Im Jahr vor der deutschen Wiedervereinigung 1989 erreichte die gesamtdeutsche Fläche noch 645.930 Hektar.² Bis 1991 schrumpfte die Anbaufläche, besonders in den neuen Bundesländern, erheblich, was zu einer gesamtdeutschen Anbaufläche von nur noch 341.780 Hektar führte. Schließlich erreichte der deutsche Kartoffelanbau im Jahr 2000 304.380 Hektar, um bis ins Anbaujahr 2016 auf etwa 243.000 Hektar zurückzugehen. 2020 waren es 273.500 Hektar. Insgesamt bleibt die Anbaufläche auf niedrigem Niveau. Obwohl die Anbaufläche 2022 gegenüber 2021 noch einmal um rund 8.000 Hektar auf 266.800 Hektar ausgeweitet wurde, konnten damit die klimabedingten Ertragsrückgänge nicht kompensiert werden.

Dennoch zählt Deutschland mit Polen, Frankreich, Rumänien, den Niederlanden weiter zu den größten Kartoffelanbauern in der Europäischen Gemeinschaft. Im Wirtschaftsjahr 2019/20 wurde der inländische Bedarf zu



mehr als 100 Prozent aus heimischer Erzeugung gedeckt. Der Selbstversorgungsgrad bei Kartoffeln lag deutschlandweit bei 144 Prozent, während in vielen anderen EU-Mitgliedstaaten alljährlich ab Dezember bis zum Abschluss der Frühkartoffelernte große Mengen zugekauft werden.

Den größten Anteil an 260.000 Hektar der Kartoffelanbaufläche hält Niedersachsen mit 115.500 Hektar (knapp 45 Prozent).

Rund 34 Prozent der deutschen Kartoffelproduktion gehen nach Berechnungen der Bundesanstalt für Ernährung (BLE) aus dem Jahr 2021 in die Verarbeitung zu Nahrungsmitteln.

Selbstversorgungsgrad in Deutschland in Prozent



3 [https://www.proplanta.de/karten/kartoffel_ertrag_weltweit_1989_\(dt-ha\)-einzelkarte1645473725_29.html](https://www.proplanta.de/karten/kartoffel_ertrag_weltweit_1989_(dt-ha)-einzelkarte1645473725_29.html)

4 [https://www.proplanta.de/karten/kartoffel_erntemenge_deutschland_1989_\(mio_t\)-einzellandkarte1645474347_DE_29.html](https://www.proplanta.de/karten/kartoffel_erntemenge_deutschland_1989_(mio_t)-einzellandkarte1645474347_DE_29.html)

5 Was weißt du so über Kartoffel, Korn & Co., hrsg. Landesbauernverband Brandenburg, 4. Auflage, Teltow-Ruhlsdorf 2023, S. 10

26 Prozent werden als Speisefrischkartoffeln, 9 Prozent als Pflanzkartoffeln verkauft. 13 Prozent macht der Eigenbedarf in der Landwirtschaft (Futter, Verluste) aus.

Mit 18 Prozent an der Gesamtproduktion sind heute Stärkekartoffeln ein wichtiges Standbein, ohne das sich der Anbau von Speisekartoffeln für viele Betriebe nicht lohnen würde. Kartoffeln für die Stärkeindustrie werden häufig in benachteiligten Gebieten produziert, insbesondere auf leichten und sandigen Böden wie in Brandenburg, auf denen aus klimatischen oder geologischen Gründen kaum pflanzenbauliche Alternativen bestehen. Auf dem Anbau von Stärkekartoffeln beruht in diesen Regionen ein wichtiger Teil des landwirtschaftlichen Einkommens. Zwei Drittel der in Deutschland hergestellten Stärke wird im Ausland abgesetzt.

Ihre früher bedeutende Rolle als Tierfutter haben Kartoffeln in Deutschland inzwischen eingebüßt. „Nebenprodukte und Abfälle der Kartoffelindustrie haben aber einen Markt. Insbesondere in den Coronajahren ab 2020 landeten Kartoffeln, die eigentlich als Nahrung angebaut wurden, in Biogasanlagen.

1989 wurde in beiden deutschen Staaten pro Hektar ein Durchschnittswert von 264,97 Dezitonnen Kartoffeln erzielt.³

Im Jahr 2000 wurde bundesweit mit 433 Dezitonnen je Hektar national ein Spitzenwert

erreicht. 2006 lagen die durchschnittlichen Ernteerträge bei 359 Dezitonnen je Hektar. 2022 wurden im bundesweiten Durchschnitt 380 Dezitonnen Kartoffeln geerntet.

Die steigenden Hektarerträge können nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Gesamtentemenge in Deutschland rückläufig ist. Für 1989 wird die Erntemenge für beide deutsche Staaten mit 17,11 Millionen Tonnen angegeben.⁴ 2000 wurden 13 Millionen Tonnen Kartoffeln, 2020 11,55 Millionen Tonnen erzeugt. 2022 lag die Erntemenge bei 10,3 Millionen Tonnen.

Lang anhaltende Trockenphasen der vergangenen Jahre führten zu geringeren Erträgen in Deutschland. Nach Auswertungen der BLE sank die Erntemenge bei Kartoffeln 2022 auf rund 10,3 Millionen Tonnen und damit um neun Prozent im Vergleich zu 2021 beziehungsweise um fünf Prozent im Vergleich zum mehrjährigen Durchschnitt.

Hektar und Erträge sagen aber noch nichts darüber aus, was bei den Erzeugern ankommt. Die Lebensmittelpreise sind zwar in den vergangenen Jahren gestiegen, aber was erhält die Bäuerin oder der Bauer für eine Kartoffel? Die Antwort lautet: 1 Cent.⁵



Neuanfang 1990

Maueröffnung

Obwohl sich die Landwirtschaft in den neuen Bundesländern – anders als viele andere Wirtschaftszweige – nach 1990 unter den Bedingungen des europäischen Binnenmarkts in weiten Teilen durchaus als anpassungsfähig und damit wettbewerbsfähig erwies, kam es auch hier zu großen Veränderungen. Die Kartoffel gehört zu den Verlierern der deutschen Einheit: Bereits im ersten Jahr nach der Wiedervereinigung brach der Anbau in den neuen Bundesländern ein. 1992 legte das Brandenburger Landwirtschaftsministerium erstmals einen Agrarbericht¹ vor, der die Situation zum Ende der DDR für das Gebiet des wieder gegründeten Landes dokumentiert: Der Prozess des Systemwandels fiel damals, wie es im Vorwort heißt,

„zusammen mit einer tiefgreifenden Krise der europäischen Landwirtschaft, charakterisiert durch Überproduktion, Preisverfall und wachsende Probleme der Landwirte und steht unter einem enormen Zeitdruck.“

Die Umstrukturierungen der früheren LPG und VEG nach bundesdeutschem Recht, Neugründungen von Betrieben, verbunden mit Vermögensteilungen und Abfindungen, Absatzschwierigkeiten, Kostensteigerungen, billigere Agrarimporte beziehungsweise mangelnde Qualität waren Gründe für den Rückgang der Kartoffelproduktion. Hinzu kam, dass in den ländlichen Regionen die wirtschaftlich betriebene wie auch die individuelle Tierhaltung stark zurückging. Die Leute hielten

¹ Bericht zur Lage der Land- Ernährungs- und Forstwirtschaft des Landes Brandenburg 1992, hrsg. Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Potsdam 1992



Infolge des Einbruchs der Agrarproduktion in den ostdeutschen Bundesländern wurden viele der Produktionsanlagen stillgelegt. In der Tierhaltung waren die Rückgänge besonders spürbar – mit Folgen für die Kartoffel, die seitdem kaum noch Bedeutung als Futter hat.

2 *Agrarbericht 1992 a. a. O. S. 28*

privat keine Schlachtschweine mehr, da der Aufwand in keinem Verhältnis zum Nutzen stand. Der Bedarf an Futterkartoffeln kam fast völlig zum Erliegen. Neue Fütterungsalternativen in der Tierproduktion waren effektiver und kostengünstiger. Kartoffeln machen ein Schwein zwar satt, bringen aber kaum Gewichtszunahmen. Die Kosten für die Produktion von Schweinefleisch waren höher als der Verkaufserlös. Im Zuge der Währungsunion am 1. Juli 1990 kam es zu der bemerkenswerten Situation, dass selbst einfachste, unverarbeitete

Agrarprodukte aus dem Westen in die neuen Bundesländer geliefert wurden. Erst allmählich stieg hier wieder die Nachfrage nach den gewohnten „Ostprodukten“.

Zur Sicherung der erforderlichen Knollen-Qualitäten wäre teure, neue Technik notwendig gewesen. Das Geld dafür mussten die Betriebe

aber erst einmal unter den Bedingungen der Marktwirtschaft verdienen. Mit der Neugründung der Betriebe als Personengesellschaften oder juristische Personen Anfang der 1990er Jahre erfolgte eine Bestandsaufnahme, was verkauft, stillgelegt oder übernommen werden sollte. Die umstrukturierten Betriebe wirtschafteten überwiegend auf Pachtland, was Kredite erschwerte. Da oftmals auch Altschulden aus DDR-Zeiten eine Rolle spielten, standen vor allem die arbeitsintensiven und damit teuren Produktionsbereiche, zu denen der Anbau von Kartoffeln nun einmal gehört, auf dem Prüfstand. Die Zahl der Arbeitskräfte sank. Unter denen, die gehen mussten, waren auch viele Kartoffel-Fachleute, was in einigen Betrieben den Ausstieg aus der Kartoffelproduktion zusätzlich beschleunigte.

1989 gab es in Brandenburg noch auf 118.632 Hektar Kartoffelkulturen. Allein im ehemaligen DDR-Bezirk Potsdam wurden bis zur Wende bis zu 60.304 Hektar bepflanzt. Für den ehemaligen Bezirk Cottbus weist die Statistik 31.981 Hektar aus, für den Bezirk Frankfurt (Oder) 26.347 Hektar. 1990 waren es im gesamten Land Brandenburg nur noch 99.500 Hektar. 1992 schrumpfte die Anbaufläche bereits auf 32.800 Hektar.

Bei den Erntemengen zeigten sich im Jahr des Mauerfalls ebenfalls große Unterschiede zwischen Ost und West: Ernteten westdeutsche

Landwirte auf ihren Feldern 1989 im Schnitt 381 Dezitonnen je Hektar, so waren es in den neuen Bundesländern nur 231 Dezitonnen je Hektar, in Brandenburg sogar nur 181 Dezitonnen je Hektar.² Die Produktivitätsunterschiede waren also unübersehbar und blieben in den Folgejahren, als auch die ostdeutschen Agrarbetriebe auf Kartoffelsorten aus dem Westen zugreifen konnten und nach und nach modernere Technik einsetzen, bestehen. Wurden 1992 im Westen rund 326 Dezitonnen je Hektar geerntet, kamen die Brandenburger gerade mal auf 142 Dezitonnen je Hektar. Schon damals spielte das Thema Trockenheit in der Mark eine große Rolle: Ein lange Dürrephase schädigte 97,9 Prozent der Kartoffelkulturen und führte 1992 zu erheblichen Ertrags- und Qualitätseinbußen. Nach Angaben des Statistikamts Berlin-Brandenburg konnten 2022 nur 293.400 Tonnen Kartoffeln landesweit geerntet werden. Zuletzt hatte 2018 die Gesamterntemenge unter 300.000 Tonnen gelegen. Die Folge ist, dass der Selbstversorgungsgrad bei Kartoffeln in Brandenburg nur noch bei 30 Prozent liegt. Die Erntemenge hätte sogar noch kleiner ausfallen können, wenn nicht die Anbaufläche in Brandenburg wieder leicht gestiegen wäre, allerdings auf niedrigem Niveau: 2022 wurden landesweit auf 10.700 Hektar Kartoffeln angebaut. Im Verhältnis dazu stehen 996.200

Hektar Ackerland.³ Das heißt, in Brandenburg werden nur noch auf einem Prozent der Flächen für die Pflanzenproduktion Kartoffeln angebaut. Der Negativtrend setzt sich also fort. Der Rückgang geht mit dem Verlust der Sortenvielfalt einher. 1900 lag nach Angaben des Portals agrarheute der Preis für einen Zentner (100 Kilogramm) Kartoffeln bei 2,63 Mark bei einem Monatseinkommen von durchschnittlich 62,40 Mark. 2020 kosteten bei einem durchschnittlichen Bruttoeinkommen von 3.000 Euro 50 Kilogramm Kartoffeln zwischen 60 und 100 Euro. Höhere Preise sind in Brandenburg bislang kein Anreiz für eine erneute, bedeutende Ausweitung des Kartoffelanbaus. Der deutsche Markt ist – im Wortsinn – gesättigt, da mehr angebaut wird, als in Deutschland verzehrt beziehungsweise verarbeitet werden kann. Mit den etablierten Anbaugebieten wie in Niedersachsen können die Brandenburger Standorte nicht mithalten. Billigimporte setzen sie weiter unter Druck. Dazu kommen jährliche und saisonale Preisschwankungen, da die Speisekartoffel keiner EU-Regulierung



Auch wenn in Brandenburg der Kartoffelanbau erheblich zurückgegangen ist, gehört Deutschland immer noch zu den großen Produzenten in Europa.

³ <https://agrarbericht.brandenburg.de/abo/de/start/produktion/pflanzenproduktion/>

⁴ <https://www.agrarheute.com/tag/kartoffelpreis;https://www.eex.com/de/marktdaten/agrarprodukte/indizes>



Gold vom Acker: Tatsächlich werden Kartoffeln auch an Börsen gehandelt, unter anderem an der Leipziger EEX.

⁵ <https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Produktionsmethoden/Tabellen/bewaeserungsmoeglichkeiten.html>

⁶ Bericht zur Markt- und Versorgungslage Kartoffeln, hrsg. von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn 2021. S. 26

unterliegt und ihr Preis allein durch Angebot und Nachfrage bestimmt wird.

Der jeweils aktuelle Kartoffelpreis entsteht an Börsen. Die Leipziger EEX (European Energy Exchange) ist so ein Handelsplatz, an dem unter anderem Kartoffeln verkauft werden (EEX European Processed Potato Index). Als Maß gilt der Preis in Euro pro 100 Kilogramm Kartoffeln. Entscheidend ist zum einen die angebotene Menge im Verhältnis zur Nachfrage, zum anderen die Qualität der Kartoffeln. Dazu gehören beispielsweise Knollenform, Sorte, Unterwassergewicht. Faktoren wie Anfälligkeiten der Kartoffeln für Krankheiten, zum Beispiel Krautfäule, drücken den Preis. Aktuelle Umstände, beispielsweise die weltweite Corona-Pandemie, können einen Einfluss auf die Preisentwicklung der Kartoffel haben. Allein im ersten Quartal 2023 schwankte der Kartoffelindex von 25,20 bis 30,10 Euro Euro je 100 Kilogramm.⁴

Für sichere Erträge benötigt die Kartoffel regelmäßig verteilte Niederschläge. Infolge des immer spürbarer werdenden Klimawandels ist in Brandenburg gerade seit den Neunzigerjahren eine Zunahme von Hitzewellen zu verzeichnen. Der Anbau von Speisekartoffeln rechnet sich für viele brandenburgische Agrarbetriebe nur dann, wenn eigene Beregnungsanlagen kostengünstig zur Verfügung stehen. Nach Angaben des Statistischen Bundesamts für das Jahr 2019 hatten in Branden-

burg 465 Betriebe die Möglichkeit, insgesamt 49.614 Hektar zu beregnen. Praktisch machten aber nur 407 Betriebe auf 32.048 Hektar davon Gebrauch.⁵ Nur wenige Agrarbetriebe verfügen demzufolge über eine Beregnung, denn die ist teuer und die Wasserentnahme muss aufwändig genehmigt werden. Außerdem fallen die Grundwasserpegel in Brandenburg seit den 1970er Jahren. Bei vielen Seen werden sinkende Wasserstände beobachtet. Wegen der Trockenheit der Jahre 2018, 2019 und 2020 fehlten dem Land nach Berechnungen des Landesamts für Umwelt umgerechnet sieben Monate an Niederschlägen. „Folgerichtig wäre deshalb, im Bedarfsfall auf Niederschläge zurückzugreifen zu können, die in den regenreicheren Herbst- und Wintermonaten anfallen. Deshalb bietet sich perspektivisch die Anschaffung künstlicher Wasserrückhaltebecken an“, glaubt der Präsident des Landesbauernverbands Brandenburg Henrik Wendorff.

Doch auch unter den schwierigen Bedingungen Brandenburgs führen Landwirte, hauptsächlich in den traditionellen Anbaugebieten Prignitz und Fläming, ihre Knollenproduktion erfolgreich fort. Ungefähr 640 Betriebe⁶ der rund 5.400 Agrarunternehmen im Land bauen Kartoffeln an, einige sogar großflächig. Und auch bewährte Sorten aus DDR-Zeiten wie die Adretta gehören weiterhin zum Sortiment märkischer Kartoffelanbauer.



Investieren auch in den Klimaschutz – Agrargenossenschaft eG Quitzow

Auf dem Höhepunkt der Weichseleiszeit, des letzten großen Eiszeitalters vor 22.000 Jahren, war Brandenburg von einer mächtigen Eisschicht bedeckt. Vor etwa 13.000 Jahren wurde Norddeutschland wieder eisfrei. Geblieben sind die als Gletscherfracht transportierten skandinavischen Steine, die bis heute vielen Bauern in Brandenburg – und eben auch hier in der Prignitz – das Leben schwer machen. Zwar sammeln die Landwirte von der Agrargenossenschaft eG in Quitzow die Feldsteine regelmäßig ab. Doch ist ein Acker scheinbar beräumt, „wächst“ eine neue Generation Steine nach. Landwirtschaft auf benachteiligten Gebieten – wie solche Flächen nach EU-Recht heißen – be-

deutet auch besondere Herausforderungen für den Kartoffelanbau.

Wie viele der großen Agrarbetriebe in Brandenburg haben die Quitzower eine LPG-Vergangenheit. Hier war es die LPG Freies Leben Groß Buchholz. Am 15. Mai 1991 legten damals noch 71 Gesellschafter mit der Gründung einer neuen Agrargenossenschaft den Grundstein für eine erfolgreiche Entwicklung. Dieser Erfolg ist das Ergebnis harter Arbeit und harter Entscheidungen, die seit der Wende immer wieder getroffen werden mussten. Steigende Kosten machen auch den Prignitzern zu schaffen. Hinzu kommt die Frage, wer sich der zwar gut bezahlten, aber körperlich immer noch anstrengenden Arbeit



Erntezeit in der Prignitz

auf dem Acker und im Kartoffellager noch stellen will. Der Kartoffelanbau ist nur eines der Standbeine im Betrieb. Auch für die anderen Kulturen, für die Milchviehhaltung, in der Vermarktung und die Erzeugung erneuerbarer Energie braucht es qualifizierte Leute, die mit der neuen, teuren Technik umgehen können. Die Lehrausbildung gehört seit 20 Jahren zur Unternehmensphilosophie. Glücklicherweise bietet das Oberstufenzentrum Prignitz die Ausbildung zur Landwirtin beziehungsweise Landwirt an. Für den praktischen Teil im Ausbildungsbetrieb in Quitzow hat Helge Milatz, einer der Vorstände der Genossenschaft, selbst den einen oder anderen Jugendlichen unter seine Fittiche genommen. Wer will, kann sich bei ihm für ein Schülerpraktikum im Betrieb bewerben. Warum also in die Ferne schweifen, wenn vor der Haustür interessante Herausforderungen locken?

Die Prignitzer sind nicht nur einer der größten Kartoffelanbauer in Brandenburg, sie gehören zu den Betrieben, die sich der Vermehrung verschiedener Kartoffelsorten widmen. „Der Anbau und die Vermehrung der Knollen machen besonders viel Arbeit“, weiß Agraringenieur Milatz: „Die Feldhygiene kostet Zeit, die Ansprüche an die Fruchtfolge sind höher.“ Der Zwang, sich im Kartoffelanbau noch mehr Gedanken machen zu müssen als bei anderen Feldfrüchten, fördert die Biodiversität in der Agrarlandschaft und „hilft uns, den Einsatz

von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren.“

„Die Technik ermöglicht es, teilflächenspezifisch und damit umweltschonend arbeiten“, so Milatz. Dass das nicht einfach so hingesagt ist, zeigt sich daran, dass die Quitzower als erster Agrarbetrieb in Brandenburg 2019 für ihre Tier- und Pflanzenproduktion eine Klimabilanz aufstellen ließen. Aber natürlich geht es auch darum, Betriebsmittel und damit Geld zu sparen. Die hohen Investitionen lohnen sich bislang, weil pro Hektar immer noch gute Umsätze erzielt werden. Dazu braucht es vor allem die Beregnung. Der Bodenwert auf den Flächen schwankt zwischen 18 und 67 Punkten. In den vergangenen 30 Jahren lag der Niederschlag im Durchschnitt bei 600 Millimetern, was im Landesvergleich nicht schlecht wäre, gäbe es nicht die zunehmenden Trockenphasen gerade seit der Jahrtausendwende.

Damit Speisekartoffeln nicht schorfig, sondern schön glatt werden, muss der Boden bei der Knollenbildung feucht sein. Mit Beregnung kann man hier bei Hackfrüchten einem Zuwachs von 100 bis 150 Dezitonnen erreichen. Rund 850 ihrer 2.650 Hektar Ackerland können die Quitzower beregnen. 800.000 Euro mussten sie in die Prignitzer Erde versenken, um Brunnen und Rohre für ihre Beregnungsanlagen zur Verfügung zu haben. Neun Trommeln haben sie, allerdings nur acht zur glei-

chen Zeit. Immerhin schafft jeder Regner maximal 30 Hektar. Gerodet wird im Komplex: Die Knollen landen gleich in den lagerfähigen Kisten. Acht dieser Behältnisse auf zwei Anhängern folgen dem Roder. Jede Kiste wird mit einem Zettel versehen, der Sorte, Schlag und Datum verzeichnet.

In Quitzow werden Kartoffelsorten auf 170 Hektar vermehrt. Das ergibt im Durchschnitt der Jahre 5.000 Tonnen Saatgut. Die Liste der Auftraggeber der Quitzower liest sich wie das Who is who der Branche in Deutschland und Europa: Europlant, Averis, GFL Anlagen, Strahmann, Norika. Das betriebseigene Zwischenlager bietet Platz für 10.000 Tonnen. Zehn Beschäftigte stehen dort von Januar bis Anfang April am Band, um 25 bis 30 Sorten zu sortieren. 20 Tonnen der Sorten Laura, Belana und Karlena in Einheiten zu 5 und 10 Kilogramm werden ab März für Privatkunden als Pflanzware im Hofladen im Kartoffellagerhaus in der Buchholzer Chaussee 16 verkauft. Das Allermeiste wird lose auf 25-Tonner verladen und geht an Landwirtschaftsbetriebe, die selbst nicht vermehren.

Auf 50 Hektar wachsen Speisekartoffeln, von denen 5 Hektar im eigenen Hofladen vermarktet werden. Die frühen Sorten wie die festkochende Finka bekommt man hier ab Juli erntefrisch vom Feld. Der Ertrag von zirka 40 Hektar geht an das Flockenwerk Hagenow



Emsland Food. Weitere 125 Hektar sind für den Anbau von Stärkekartoffeln, aktuell zum Beispiel Kuras, Waxy-Sorte Karlie und Henriette, Albatros und einige Europlant-Sorten vorgesehen. Bei den stärkehaltigen Sorten sind es immerhin 5.500 Tonnen, die die Quitzower an die nahegelegene Stärkefabriken in Kyritz und Dallmin liefern können. Die Sorten, die 16 bis 25 Prozent Stärke ausbilden können, schmecken zwar nicht, sind dafür in der Industrie gefragt. Ab und an werden neue Sorten probiert. Der Vermehrungsanbau sorgt damit für Vielfalt auf dem Kartoffelacker.

Die Feldsteine, ein Erbe der Eiszeit, geraten mit jeder Ernte auf das Band. Einmal abgesammelt, „wachsen“ sie auch hier jedes Jahr nach.

Agrargenossenschaft Quitzow eG

Helge Milatz

Dorfstraße 35a

19348 Quitzow

T 03876 300860

F 03876 300866

helge.milatz@ag-quitzow.de

www.agrar-quitzow.de



Geschäftsführer der Avebe
in Dallmin: Peter Minow

Alte Traditionen und neue Technologien – Dallmin setzt auf die Stärke der Region

In Dallmin im Landkreis Prignitz steht eines der beiden deutschen Werke des Kartoffelstärkeproduzenten Avebe. Am 14. Februar 1911 gründeten zehn Initiatoren unter Mitwirkung von Victor von Podbielski, preußischer Landwirtschaftsminister von 1901 bis 1906, die Stärkefabrik Dallmin e. G. m. u. N.. Bereits zum Jahresende wurden täglich 200 Tonnen Kartoffeln zu 40 Tonnen Trockenstärke verarbeitet. 1914 erleichterte eine Anlage zur Pülpetrocknung den Trocknungsvorgang um ein Vielfaches.

1933 war das Geburtsjahr der modernen Packerei und der damals beliebten „Kartoffelmännchen“. So nannte man bald die handlichen halb- und einpfündigen Sago- und Stärkepackungen.

Die Fabrik wuchs danach unaufhaltsam und verarbeitete Kartoffeln aus den umliegenden Ortschaften im damaligen Freistaat Mecklenburg-Schwerin (heute Mecklenburg-Vorpommern).

Von Kriegsschäden verschont wurden die Anlagen unter dem Namen VEB Stärkefabrik Dallmin in Volkseigentum der DDR überführt. Be-



Victor von Podbielski

reits 1955 begann man hier mit der Herstellung von Weizenstärke, die aber schon zu DDR-Zeiten wieder eingestellt wurde.

Mit Inbetriebnahme der chemischen Stärkeveredlung ab 1985 wurden oxidierte Stärken, Stärkeester, Distärkephosphate und modifizierte Quellstärken hergestellt. Diese Produkte fanden in der Textil-, Klebstoff-, Papier-, Verpackungs-, Kali-, Erdöl- und Erdgasindustrie Verwendung.



Stärkefabrik Dallmin einst und heute



Die Produktionsabläufe in der Stärkefabrik werden von diesem Leitstand aus gesteuert.

Der Fall der Mauer im Jahr 1989 führte zum Verkauf an das belgische Stärkeunternehmen Amylum, das 1991 eine komplett neue Fabrik errichtete. Pünktlich zum Beginn der Kampagne 1991/92 startete das neue Werk seine Produktion mit vollautomatisierter Stärketechnologie, einer Verarbeitungskapazität von täglich 1.500 Tonnen Kartoffeln und 85 Mitarbeitern.

Als die EU einige Jahre später Quoten für Kartoffelstärke einführte und Amylum an quotierten Produkten nicht interessiert war, wurde das Werk 1995 an die Avebe verkauft, die zu diesem Zeitpunkt bereits im niedersächsischen Wendland aktiv war. Ende der 1980er Jahre hatte sie dort die Wendlandstärke übernommen, die gerade mit wirtschaftlichen Schwierigkeiten kämpfte. Mit der Fusion beider Fabriken 1996 entstand die Avebe Kartoffelstärkefabrik Prignitz/Wendland GmbH.

Beide Fabriken stehen inmitten eines landwirtschaftlichen Kerngebiets des Kartoffelanbaus und können mit 130 Mitarbeitern 130.000 Tonnen Stärkekartoffeln verarbeiten. Wie schon vor über hundert Jahren sind die anliefernden Bauern Mitglieder einer Genossenschaft. Über gewählte Bezirksräte aus allen Lieferregionen entscheiden sie bei großen Investitionen und der grundsätzlichen Preisgestaltung mit und haben feste Lieferrechte und Lieferpflichten. Je Genossenschaftsanteil

beträgt die Pflichtlieferung jährlich etwa 20 Tonnen Kartoffeln. Die 650.000 Tonnen Stärkekartoffeln werden verteilt über die Kampagne von Mitte August bis Mitte Februar angeliefert und im Schichtbetrieb rund um die Uhr verarbeitet. Pro Stunde werden rund 100 Tonnen, das entspricht vier vollen Lkw-Ladungen, der gewaschenen Knollen zerrieben.

Allein im Dallminer Werk sind rund 70 Mitarbeiter mit der Herstellung von Stärke, Eiweiß und Fasern beschäftigt. „Viele Prozesse sind automatisiert, deswegen benötigen wir auch gut ausgebildete Fachkräfte“, sagt Geschäftsführer Peter Minow. Gebraucht werden Kartoffeln, die einen hohen Stärkegehalt von rund 19 Prozent haben. Aus diesen werden neben Stärke, Eiweiß und Fasern gewonnen. Das Verfahren ähnelt nicht mehr dem früherer Zeiten, als in privaten Haushalten Stärke hergestellt wurde. Damals wurden die Kartoffeln gewaschen, zerrieben, durch Leinentücher gedrückt und dann getrocknet. Das viel Eiweiß enthaltende, abtropfende Wasser und die Fasern wurden als Tierfutter genutzt.

Heute laufen diese Prozesse hochtechnisiert ab. Die äußerst fein zerriebenen Knollen werden mit verschiedenen Siebgrößen ausgewaschen. Durch Zentrifugieren wird die Kartoffelstärke von Verunreinigungen getrennt. Die Stärke wird getrocknet, in Großsilos zwischengelagert, in Säcke beziehungsweise Big Bags

abgefüllt und dann per Container oder Silo-Lkw zu den weltweiten Kunden der Lebensmittelindustrie transportiert.

In einem Nebenstrom der Fabrik wird aus dem Kartoffelfruchtwasser das Eiweiß gewonnen, ebenfalls getrocknet und kommt dann als Zusatzstoff im Tierfutter zur Anwendung.

Avebe ist mittlerweile in der Lage, über ein spezielles Verfahren, lebensmittelkonformes Kartoffeleiweiß herauszuholen. „Die Einsatzmöglichkeiten sind fantastisch, die Nutzung dieser neuen Technologie ist auch für die beiden deutschen Werke in der Planung“, so Peter Minow. Der Markt wächst und bietet gute Zukunftsaussichten.

Pflanzliche Bindemittel sind gefragter denn je. Kartoffelstärke mit seinen allergenfreien, geruchs- und geschmacksneutralen Eigenschaften ist in der Herstellung von Lebensmitteln ein wichtiges Verdickungs- und Bindemittel. Bekannt ist die Verwendung als Bindemittel in Pudding oder Soße beziehungsweise als Klebstoff für Papier oder Tapetenkleister. Heute wird vorwiegend für den Einsatz in Lebensmitteln produziert. Man findet Kartoffelstärke in Tiefkühlpizzen, Nudeln, Süßwaren und Snacks, in Wurst-, Fleisch- und Fischprodukten, bei der Herstellung von Käse, Speiseeis oder auch Süßspeisen. Als pflanzliche Alternative ist sie in veganen, vegetarischen und Clean-Label-Produkten zu finden.

Kalkulationsansätze wie das „Cool farm tool“ helfen den Landwirten, ihre Treibhausgasemissionen zu messen und Optionen zu finden, wie sie diese verringern können. Die Stärkefabrik hilft ihren landwirtschaftlichen Partnern, den Einsatz von Stickstoffdünger und anderen Pflanzenbehandlungsmitteln zu verringern und berät sie bei Maßnahmen zur Bodenverbesserung, insbesondere zur besseren Feuchtigkeitsspeicherung.

Ressourcensparend werden möglichst viele Inhaltsstoffe aus der Kartoffel gewonnen. Um das zu erreichen, werden neue energieeffiziente Technologien eingesetzt, zum Beispiel eine Ultrafiltrationsanlage, die es möglich macht, dass nur noch ein Drittel der Energie für die Eiweißgewinnung benötigt wird.

Die Stromnutzung ist vollständig auf erneuerbare Energien umgestellt. In den kommenden Jahren geht es um Alternativen zur Reduzierung des Einsatzes von Erdgas. Das Werk will eine deutliche Senkung des Kohlendioxid-Ausstoßes in der Produktion erreichen.

„Unser größtes Anliegen ist es, den Anteil gesunder Nahrungsmittel weiter zu erhöhen,“ fasst Peter Minow die Unternehmensphilosophie. „Unser Ziel ist, einen marktorientierten und nachhaltigen Kartoffelanbau zu erreichen und unseren gesamten ökologischen Fußabdruck, vom Kartoffelanbau bis zur Anlieferung der Anbau beim Kunden deutlich zu verringern.“



Stärkelager in Dallmin



**Avebe Kartoffelstärkefabrik
Prignitz / Wendland GmbH**

Geschäftsführer Peter Minow
Hauptstraße 96

19357 Karstädt OT Dallmin

T 0387 8379-0

Info-KPW@avebe.com

www.avebe-kpw.de

www.avebe.com

Wege in der Uckermark – Knolle und Bolle



Entdeckungen beim Bauern: So mancher Hofladen bietet – wie hier bei Weges in der Uckermark – interessante Kartoffelsorten, die es so im Lebensmitteleinzelhandel nicht zu kaufen gibt.

Ob auf den von der LEADER-Arbeitsgemeinschaft unterstützten Regionalmärkten oder als Gastgeber der vom Verband pro agro ausgerichteten Brandenburger Landpartien jeweils am zweiten Juniwochenende: Meist sind Mario und Claudia Wege aus Drense mit ihren Kartoffeln dabei: „Wir verkaufen vor Ort und beliefern kleine Anbieter in der Uckermark.“

Der kleine landwirtschaftliche Familienbetrieb ist einer der wenigen, der die Knollen in der großen Uckermark, knapp 500 Quadratkilometer größer als das Saarland, anbaut – und auch nur auf 15 der 430 Hektar. Auf den übrigen Flächen werden überwiegend Weizen, Gerste, Raps und auch Blümmischungen geerntet, aber die Kartoffeln, die auch zum Namen ihres Hofladens geführt haben, sind ihr beliebtestes Produkt. „Klar ist das eine kleine Nische“, räumt Mario Wege ein, aber eben eine Nische mit großer Anziehungskraft. Selbst aus Berlin, Sachsen und sogar Niedersachsen reisen Leute in das ungefähr acht Kilometer entfernt von Prenzlau liegende Drense, um aus einer ihrer zehn Speisekartoffelsorten auszuwählen. Dankbar sind aber auch die Senioren im Dorf und in der näheren Umgebung. Vielen der Äl-

teren geht es dabei gar nicht ums Geld, sondern um die Möglichkeit, vor Ort regionale Produkte einkaufen zu können. Gerade diejenigen, die allein leben, freuen sich, hier mit jemanden ins Gespräch zu können.

In der Uckermark, gern auch als „Toskana des Nordens“ beworben, haben sich nach 1990 viele Berliner angesiedelt. Die allermeisten haben hier nur einen Zweitwohnsitz. Bei Familie Wege aber war es anders. Aus Niedersachsen stammend, wohnten sie von 1986 bis 1992 im Westteil Berlins. Wilfried Wege, gelernter Landwirt, betrieb dort einen Futtermittelhandel, als er 1990 in einer Anzeige in der *BauernZeitung* las, dass in Drense 250 Hektar Land zu verpachten sind. Mario Wege, damals noch Kind, erinnert sich, wie es hieß: „Das wäre doch was, da fahren wir mal hin.“ Der Familie gefiel die Gegend. Man bewarb sich für das Land und erhielt den Zuschlag. 1992 begann Vater Wege in Drense mit der Landwirtschaft, die 2013 von seinem Sohn und dessen Frau Claudia zur Agrar GbR Wege umgegründet wurde. Zum Kartoffelanbau kamen die Drenser mindestens aus zwei Gründen: „Bei uns gibt es fast jeden Tag Kartoffeln. Ich bin leidenschaft-

liche Tüften-Esserin“, gesteht Claudia Wege, gelernte Restaurantfachfrau. Auch ihr Mann bekennt sich als klassischer Salzkartoffel-Esser. Als 2017 das benachbarte Gut in Baumgarten die Kartoffelproduktion endgültig einstellte, griff der Seniorchef zu und übernahm Roder und Sortiermaschinen. 2018 wurde dann auf 7,5 Hektar die erste eigene Kartoffelernte eingefahren, darunter auch einige Sorten, die bis heute im Sortiment sind. Andere Sorten haben sich in den Anbauversuchen nicht bewährt und wurden ersetzt. Von den festkochenden Sorten sind in Drense aktuell Glorietta, Belana und Alexandra erhältlich. Bei den im Osten Deutschlands traditionell besonders beliebten mehligkochenden Sorten sind es Vineta, Theresa und Lilly. Die vorwiegend festkochenden Sorten sind mit Red Sonia, Madeira, Laura und Gala vertreten. „Laura, Vineta, Belana – wenn ich die nicht habe, kommen die Leute nicht“, sagt Claudia Wege, die auch Chefin im Hofladen ist. Was nicht als Speisekartoffeln vermarktet werden kann, wird preiswerter als Futterkartoffel verkauft. Und auch beim Kartoffelanbau gilt es wie bei allen Produkten: „Man hat immer das Ziel, das Produkt zu verbessern – beispielsweise das Vermeiden von Beschädigungen und das Erreichen einer einheitlichen Größe“, erklärt der gelernte Landwirt Mario Wege. Verkauft werden die Kartoffeln ab Beginn der Erntezeit.



Wie in jedem Familienbetrieb müssen in der Landwirtschaft alle, die es können, mit anpacken. Während der Kartoffelsaison kommen zu den zwei Leuten, die dauerhaft in der GbR arbeiten, zwei weitere Helfer dazu. Diese stehen dann am Förderband auf dem Hof, wo die Kartoffeln in eine Verpackungsmaschine rollen, um in Säcken zu 10 und 25 Kilo verkauft zu werden.

Mit der Kartoffelernte beginnt aber vor allem für Claudia Wege auch eine Zeit der Dreifachbelastung: Neben ihrem Hofladen kümmert sich auch noch um ihre beiden Kinder: „Ich brauche kein Fitnessstudio. In der Saison bin ich abends k.o.“ Dass sie dann noch Zeit für ihr ehrenamtliches Engagement in der Gemeinde hat, nötigt vielen Respekt ab, wie auch die für die Uckermark zuständige LEADER-Regionalmanagerin Jana Thum betont. Claudia Wege ist als ehrenamtliche Ortsvorsteherin des 198-Seelen-Ortes in der Region bestens vernetzt mit Vereinen und den Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr.



Viele kleine Anbauer entscheiden sich für die Direktvermarktung, um mit ihren Kunden direkt ins Gespräch zu kommen.

Agrar GbR Wege

Mario und Claudia Wege
Ziemkendorfer Straße 10
17291 Grünow OT Drense
T 0162 2320844

E agr.ar.gb.r.wege@web.de
www.knolle-und-bolle.de

Hofladen Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 16-18 Uhr
Sonnabend 9-12 Uhr

Ein Sonnenhut ist das Symbol der Brandenburger Landpartie, die der Verband pro agro alljährlich als Tag des offenen Hofes am zweiten Juniwochenende ausrichtet.



Kartoffelkönigin und König im Einsatz oder pellende Hunde beißen nicht

Die Agrar GbR Wege ist aktives Mitglied von pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V. Die Arbeit des Verbands hat seit seiner Gründung 1992 dazu beigetragen, dass heute Brandenburger Agrarprodukte wieder gleichberechtigt mit Produkten anderer traditionsreicher Agrarregionen in den Regalen stehen. Gerade auch für die Brandenburger Kartoffel hat der Verband immer wieder die Werbetrommel gerührt und mit Kampagnen und Informationsveranstaltungen versucht, bundesweit für ein positives Image der den Ostdeutschen vertrauten, vor allem der mehligkochenden Sorten zu sorgen.

Eines der ersten Aktionen der Brandenburger Agrar Marketing-Gesellschaft B.A.M., einer der beiden Vorgängerorganisationen des Verbands pro agro, war die Konzeption einer Sonderschau „Kartoffeln aus Brandenburg“ für die Agra vom 21. bis 24. September 1991 der Oderland-Messe Frankfurt (Oder). Zu dieser Spezialexposition wurden von der B.A.M. Brandenburger Agrarbetriebe, das Institut für Kartoffelforschung Groß Lüsewitz, die damals noch aktive CMA und die Fördergesellschaft Al-

brecht Daniel Thaer mit ins Boot genommen. „Keine Weinkönigin könnte stolzer sein als die 19-jährige Jeanette aus Ziltendorf“, schrieb die *Märkische Oderzeitung* am 21. Januar 1992 über die erste Brandenburger Kartoffelkönigin, die von der B.A.M. anlässlich der Internationalen Grünen Woche in Berlin gekürt wurde. Medienwirksam erhielt Ministerpräsident Manfred Stolpe einen Korb – einen Kartoffelkorb.

Auf dem Potsdamer Bassinplatz starteten am 6. und 7. November 1998 die Brandenburger Kartoffeltage. Ausgestattet mit großen Mengen an frischem Werbematerial und vielen Sorten bauten 50 Aussteller einen Markt auf. In der Pressemitteilung des Agrar- und Umweltministeriums hieß es aus diesem Anlass: „Die Brandenburger lieben vor allem mehligkochende Kartoffeln wie Adretta und Likaria, die auf märkischem Sandboden gut gedeihen.“

Das 250. Jubiläum des Kartoffelbefehls von 1756 im Jahr 2006 wurde zur Reminiszenz an die märkische Kartoffel. Ihr zu Ehren luden zahlreiche Kartoffelfeste und Kartoffelwochen aufs Land und warben für die beliebte Erdknolle. Der Verband pro agro versorgte aus



Die Brandenburger Kartoffel ist immer wieder auch Thema der Dialoge zwischen „Friedrich dem Großen“ und dem „Müller von Sanssouci“.

diesem Anlass die Kartoffel-Freunde mit Informations- und Werbematerial.

Die Knolle ist häufig Thema für die Kabarettisten Andreas Flügge als Grävenitz und André Nicke als „Alter Fritz“: „Womit sonst sollte man einem Berliner das Maul stopfen können?“, so eines der vielen Kartoffel-Bonmots des Duos. Unter „Hunde, die pellen, beißen nicht“, erinnert Flügge an die „wahre“ Geschichte der Kartoffel: „Friedrich II. – der Große! – entdeckt im zarten Alter von 31 die Nachhaltigkeit: Er möchte der Nachwelt etwas hinterlassen. Schlösser und Parks gibt es allerdings schon reichlich. Da rollt ihm der Zufall ein schnödes Nachtschattengewächs vor die Füße: die Kartoffel! Wenig später geht der legendäre Kar-

toffelbefehl in alle Welt hinaus. Wobei der Alte Fritz vor allem China im Auge hat, das er längst nicht mehr als Exot wahrnimmt, sondern als Bedrohung des preußischen Lebensstils. Sekundiert vom Müller von Sanssouci versucht der König, die Kartoffel als Waffe gegen die Globalisierung einzusetzen – und die Großen der Welt für seine Pläne zu gewinnen [...]“¹

1995 startete Flügge bei Antenne Brandenburg. Immer samstags sind die von ihm verfassten „Nachbarschaftsdialoge“ im Programm der Landeswelle zu hören. Mit seinem Partner André Nicke ist er aber darüber hinaus viel auf den Bühnen und Veranstaltungen in Brandenburg unterwegs.



pro agro

Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e.V.
Gartenstraße 1-3
14621 Schönwalde/Glien
T 033230 2077-0
kontakt@proagro.de
www.proagro.de

¹ <http://www.muellersfritz.de/Programme/>

Der tollen Knolle auf der Spur – Agrargenossenschaft Welsickendorf



Nicht nur in Welsickendorf:
Die Kartoffel – eine tolle Knolle

Als landwirtschaftlicher Lernort hat sich die Welsickendorfer Agrargenossenschaft bei Lehrern und Erziehern im Niederem Fläming schon längst einen guten Namen gemacht. Eines der Angebote hat hier auch mit den Kartoffeln zu tun. „Wir setzen die Tradition des Kartoffelanbaus, die unsere Vorfahren am Standort Welsickendorf begründet haben, fort“, unterstreicht Wilfried Krieg.

In Kooperation mit der Landesinitiative LANDaktiv und Raiffeisen kommen zu Projekttagen Grundschüler der Ludwig-Achim-von-Arnim-Grundschule Werbig in den Betrieb, um sich unter dem Motto „Die Kartoffel – eine tolle Knolle“ mit der nahrhaften Feldkultur auseinanderzusetzen. „Dort haben wir vieles über Kartoffeln gelernt“, berichtet Jordan-Ray Schmidt, damals in der 4. Klasse: „Zum Beispiel alles über die Ernte, die Verarbeitung und was aus Kartoffeln entsteht (Kartoffelpüree, Reibekuchen usw.). Auch wir durften ernten und wiegen.“ Für die frisch gebrieften Kartoffelexperten geht es anschließend aufs Feld. In kleinen Teams treten die Kinder im Erntewettbewerb gegeneinander an. Dabei geht es nicht nur darum, wer die meisten Kartoffeln, son-

dern auch darum, wer die größte oder die am interessantesten geformte Knolle findet. „In einem Mannschaftswagen, angespannt an einem Traktor, fuhren wir dann zurück zum Gelände der Welsickendorfer Agrargenossenschaft“, heißt es im Schülerbericht 2022: „Dort erklärte uns Herr Krieg in einem kleinen Vortrag die Entwicklung, Herkunft und Bedeutung der Kartoffelpflanze sowie die Verarbeitungsmöglichkeiten. Dabei konnten wir Drittklässler bereits mit viel Vorwissen punkten. Im Anschluss bearbeiteten wir gemeinsam mit Frau Haas verschiedene Stationen rund um die Kartoffel. Besonders spannend war dabei das Experiment zum Stärkenachweis.“ In Kooperation mit der Werbiger Grundschule zahlt sich aus. Einige Teilnehmer der Projekttag bewarben sich später für ein Schülerpraktikum bei der Agrargenossenschaft oder bemühten sich um einen Ausbildungsplatz.

Wilfried Krieg ist seit vielen Jahren Vorsitzender der Agrargenossenschaft eG Welsickendorf. Trotz seines gut gefüllten Terminkalenders nimmt er sich die Zeit, die Kinder in seinem Betrieb zu begrüßen und die Ar-

beitsabläufe in einem modernen Landwirtschaftsbetrieb zu erklären. Die unterscheiden sich deutlich von dem, was Kinderbilderbücher meist vermitteln. Über die Jahrhunderte gleich geblieben sind die Grundlagen landwirtschaftlicher Produktion: Die Qualität von Lebensmitteln steht und fällt mit der Art und Weise, wie Nutztiere gehalten und die Böden bewirtschaftet werden. Letztere stellen die Landwirte auch hier vor besondere Herausforderungen. Die Böden, die der Betrieb bewirtschaftet, liegen bei einer durchschnittlichen Bodenwertzahl von 34, typische Kartoffeläcker also, wenn man sie beregnen kann. Die Welsickendorfer haben im Laufe der Jahre immer wieder Hunderttausende Euro – in Beregnungsanlagen investiert. Im Jahr 2020 kam eine moderne Kreisberegnungsanlage hinzu, die sich gleich in den folgenden Dürre Jahren bewähren musste. In der Genossenschaft können 40 Prozent der 1.500 Hektar Ackerfläche inzwischen beregnet werden. Die Investitionen in die Beregnungstechnik haben sich amortisiert. „Bei der Kartoffel geht eigentlich nichts ohne ausreichend Wasser“, ist der Landwirt überzeugt. Ein weiterer Tipp für den wirtschaftlichen Erfolg mit Kartoffeln unter Brandenburger Bedingungen ist ein Mix der Sorten, wie Krieg betont.

Die Gesamtanbaufläche der Agrargenossenschaft für die Knolle beläuft sich auf 175

Hektar, wovon 5 Hektar Speisekartoffeln sind. Vor Ort wird demzufolge nur ein Bruchteil der Ernte verkauft. Dennoch ist auch hier die Nachfrage stabil, weil viele Menschen mehr auf Qualität und Herkunft achten. Gerade Gastronomen greifen gern auf die regionale Produktion zurück. Auf 45 Hektar wachsen Verarbeitungs- beziehungsweise Veredelungskartoffeln. Die gehen nicht in die betriebseigene Direktvermarktung, sondern an die Lebensmittelindustrie, wo sie zum Beispiel zu Kartoffelpuffern verarbeitet werden. Auf 20 Hektar produzieren die Bauern Vermehrungskartoffeln, die im Frühjahr des kommenden Jahres mit zwei Pflanzmaschinen in die vorbereiteten Äcker gelegt werden. „Das rentiert sich, wenn man es selbst macht“, sagt Krieg. Denn damit ist für den Betrieb mehr Flexibilität und Verfügbarkeit gegeben. Auf 105 Hektar wachsen Stärkekartoffeln, die als Rohstoff in die Golßener Stärkefabrik geliefert werden.

Der Gesamtertrag im Unternehmen beläuft sich auf 7.400 Tonnen Kartoffeln jährlich. Angebaut werden neun Sorten, was von der konkreten Nachfrage abhängig ist. Auch die Welsickendorfer könnten von Kartoffeln allein nicht überleben. Angebaut wird deshalb vor allem Winterweizen, Wintergerste, Winterroggen, Winterrap, Mais und Ackerfutter. Außerdem hält die Genossenschaft 375 Milchkühe.



Blühendes Kartoffelfeld

**Agrargenossenschaft eG
Welsickendorf**

Vorstandsvorsitzender
Wilfried Krieg
Welsickendorf 61a
14913 Niederer Fläming
T 0337 4672261
mzappe@agweg.de
www.agweg.de

Märkische Bauernpower – Agrargenossenschaft „Der Märker“ Jänickendorf

Um die teuren Maschinen bedienen zu können, brauchen auch die Jänickendorfer motivierte junge Leute, die sich für eine Ausbildung in einem der „Grünen Berufe“ entscheiden.



Ausbildungsbetrieb zu engagieren, ist für Christoph Schulze, seit 2019 Vorstandsvorsitzender der Genossenschaft, eine Selbstverständlichkeit. 2008 bekamen die Jänickendorfer den Brandenburgischen Ausbildungspreis in der Sparte „Grüne Berufe“. 2010 waren die Jänickendorfer Gastgeber des 8. Brandenburger Dorf und Erntefests. Sie sind nicht nur aktives Mitglied im Landesbauernverband, sondern auch eine gefragte Adresse, wenn sich Politiker im Land für die Sorgen und Nöte der Bauern interessieren. Dann ist es meist an Schulze, die vergangenen drei Jahrzehnte Revue passieren zu lassen. Bis zur Wende zählte die Agrargenossenschaft 210 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. In den schwierigen Umbruchsjahren nach dem Mauerfall haben sich die Jänickendorfer bis auf wenige Ausnahmen entschieden, weiter genossenschaftlich zu arbeiten. So wurde am 20. / 21. März 1991 durch die damals noch mehr als 250 Mitglieder zählende LPG (P) „Urstromtal“ Jänickendorf beschlossen, sich als Agrargenossenschaft eG „Der Märker“ auf den Weg in die Marktwirtschaft zu machen. Das P in der Klammer stand zu DDR-Zeiten seit den 1970er Jahren



**BRANDENBURGISCHER
AUSBILDUNGSPREIS**

Zum „Märker“ gehören zwei Tochterunternehmen, die Jänickendorfer Vermarktungs- und Dienstleistungs GmbH (JVD), die seit 2015 ein anerkannter Bio-Betrieb ist, sowie die Gräfenendorfer Land GmbH. Rund 3.000 Hektar bewirtschaftet das Unternehmen ausschließlich selbst. Das Grünland wird als Weide genutzt und dient der Versorgung der rund 900 Mutterkühe mit Nachzucht sowie der Futterbereitstellung für die Rindermast. Derzeit gehören 35 Beschäftigte und zwei Lehrlinge zum Team. Sich als

für Pflanzenproduktion. Bis heute zählen die Landwirte zu den großen und wichtigen Arbeitgebern in den sieben Dörfern der Gemeinde Nuthe-Urstromtal, in denen der Betrieb Flächen hat.

Der Kartoffelanbau kann in der Gegend auf eine lange Tradition verweisen. In der Museumscheune Jänickendorf, deren Einrichtung die Agrargenossenschaft mit unterstützt hat, wird darüber informiert.

„Teltow-Fläming ist nicht nur das größte Kartoffelanbaugebiet in Brandenburg“, sagt Silvia Fuchs, bis Mitte 2023 Geschäftsführerin des Kreisbauernverbands, sondern auch das mit den höchsten Hektarerträgen. Auf 2.911 Hektar wurden nach Angaben des Landwirtschaftsamts des Kreises 2021 Kartoffeln angebaut. Der Durchschnittsertrag lag bei 370 Dezitonnen.

Kartoffeln bevorzugen lockere, abgetrocknete, warme Böden, wie sie für die Gegend typisch sind. Die Sandböden, zum Teil lehmig, ein Erbe der letzten Eiszeit, sind aber nur die eine Seite der Medaille. Die trockenen Jahre der jüngsten Zeit und damit das Absinken des Grundwasserspiegels erschweren den Anbau der Kartoffeln. Für Ertragssicherheit und Ertragsqualität sind aber die Wasserversorgung der Kulturen und damit die Bodenfeuchte entscheidend. Viele Sorten reagieren auf eine unregelmäßige Wasserversorgung mit deformierten und verformten Knollen oder Zwiewuchs.



Wie die meisten der großen Kartoffelanbauer in Brandenburg setzen auch die Jänickendorfer auf Stärkekartoffeln, die sich immer noch rechnen. Auf 1.650 Hektar Ackerfläche bauen die Jänickendorfer neben Getreide, Mais, verschiedene Futterkulturen und auf 300 Hektar deshalb Stärkekartoffeln an. Damit zählen sie in Brandenburg zu den wenigen Betrieben, die diese Frucht noch großflächig anbauen.

Kartoffelroder im Einsatz

Agrargenossenschaft eG

„Der Märker“

Vorstandsvorsitzender

Christoph Schulze

Alte Hauptstraße 76

14947 Nuthe-Urstromtal

OT Jänickendorf

T 03371 637231

F 03371 637235

info@ag-maerker.de

www.der-maerker.de



Seit Jahrhunderten ringen Bauern der „Märkischen Streusandbüchse“ ihre Ernten ab.



¹ Lüttger, Andrea u. a.: *Leitfaden zur Beregnung landwirtschaftlicher Kulturen*, hg. vom Ministerium für Landwirtschaft, Umweltschutz und Raumordnung. Schriftenreihe des Landesamts für Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Flurneuordnung, Abteilung Landwirtschaft und Gartenbau Teltow, Groß Kreuz, Güterfelde, Paulinenaue, Wünsdorf, Reihe Landwirtschaft, Band 6 (2005) Heft VII

² Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen für einzelbetriebliche Investitionen in landwirtschaftlichen Unternehmen im Land Brandenburg und Berlin; die Richtlinie ist am 1. September 2022 in Kraft getreten und ist bis zum 31. Dezember 2025 befristet.

Gut mit Kartoffeln – Oehnaland Agrargesellschaft

Die langen Staubfahnen hinter den Erntemaschinen zeigen, dass die Erde im Fläming schwach lehmiger Sand ist, typische „Märkische Streusandbüchse“ also, aber gut für Kartoffeln. Voraussetzung ist, dass es in der Wachstumsphase regnet oder die Bauern selbst für Feuchtigkeit sorgen. Die Kartoffel bildet ihren Hauptwurzelbereich bis zu 40 Zentimeter tief aus und kann dementsprechend den Bodenwasservorrat nur bis in diese Tiefe ausschöpfen.

Dr. Andrea Lüttger von der Agrargesellschaft Oehnaland hat am 2005 entstandenen, immer noch gültigen *Leitfaden zur Beregnung landwirtschaftlicher Kulturen*¹ für das Land Brandenburg mitgearbeitet. Der gibt den Landwirten Hinweise, wann welche Feuchtigkeitzugaben sinnvoll sind. Denn das ist eine Wissenschaft für sich. „Wasser ist ein kostbares Produktionsmittel“, heißt es da: „Die Zusatzbewässerung muss so ausgerichtet sein, dass eine Überbewässerung vermieden wird, um die Auswaschung von Nährstoffen und Pflanzenschutzmitteln zu minimieren.“ Selbst innerhalb eines Landkreises können die Voraussetzungen sehr unterschiedlich

sein: Immerhin wird seitens des Landes Investitionen in Bewässerungsanlagen bei Erreichen einer Wassereinsparung von 15 Prozent gefördert, bei der Erstanschaffung allerdings nur die wassersparende Technik.² Dennoch verteuert eine zusätzliche Beregnung immer die Produktionskosten. Hinzu kommt, dass es in Brandenburg infolge des Klimawandels längere Trockenphasen gibt. Die Oehnaland Agrargesellschaft kann gut 1.250 ihrer 4.000 Hektar bewässern. Mehr ist kaum zu finanzieren, erklärt Geschäftsführer Dr. Eckhard Fuchs.

Für das Wasserrecht müssen hydrologische Gutachten erstellt und Probebohrungen vorgenommen werden. „Das geht bei den Kosten hoch in den vierstelligen Bereich“, so Fuchs, aber ohne diese Investitionen rechnet sich der Anbau nicht. Mit einer ausreichenden Wasserversorgung sind dagegen bei Kartoffeln Ertragssteigerungen von bis zu 100 Prozent möglich. Mit einer Kartoffelanbaufläche auf – je nach Fruchtfolge – 600 bis 620 Hektar gehört die Oehnaland Agrargesellschaft mit zu den größten und erfahrensten Knollenproduzenten in Brandenburg. Schon zu DDR-Zeiten war der

Betrieb auf den Anbau dieser Kultur spezialisiert. Ein Großteil der Ernte kam nach der Dämpfung ins Schweinefutter. Heute spielen Kartoffeln im Tierfutter kaum noch eine Rolle. Die modernen Hochleistungsrassen bei den Nutztieren bekommen Kraftfutter. Futterkartoffeln werden kaum mehr gebraucht. Die Oehnaer haben aber welche im Hofladen im Angebot, wo sie in 25-Kilo-Säcken von privaten Tierhaltern gekauft werden. Auch Speisekartoffeln gibt es. Im Programm haben die Oehnaer die vorwiegend festkochenden Sorten Gala, Gunda und Laura und die mehlig kochende Soraya.

Die müssen gut in den Betriebsablauf passen, da sie sehr arbeitsintensiv sind. Die Oehnaer verweisen da gern auf ihre moderne Technik. „Das fängt beim schonenden Roden an und endet bei der aufwändigen Sortierung“, sagt Fuchs.

Seit 1993 praktizieren die Oehnaer den Anbau der Speisekartoffeln in Beetkultur. Die Kartoffelbeete werden dabei auf eine Breite von 180 Zentimeter geformt und anschließend mit spezieller Technik entsteint. Das führt bei Speisekartoffeln zur Qualitätssteigerung, da kaum noch Beschädigungen der Knollen zu verzeichnen sind. Durch die im Vergleich zur üblichen Furche geringere Oberfläche ist die Wasserverdunstung geringer. Das Wasserhaltevermögen wird verbessert.



Einen kleinen Teil ihrer Speisekartoffeln von etwa 100 Tonnen vermarkten die Oehnaer selbst. Das Meiste wird in ein Abpackunternehmen in Wittbrietzen geliefert und gelangt von dort in den Handel. Qualität der Handelsklasse 1 ist dabei Bedingung.

Hauptsächlich baut der Betrieb aber wie alle großen Kartoffelanbauer im Land Stärkekartoffeln an. Bei den Industriekartoffeln gelten ebenfalls hohe Qualitätsansprüche – rund müssen die Knollen sein und glattschalig, ohne Verwachsungen und ohne Schorf.

Kartoffeln auf Linie gebracht

Oehnaland

Agrargesellschaft mbH

Dr. Eckhard Fuchs, Jochen Wenzel
Oehna 38b

14913 Niedergörsdorf OT Oehna

T 033742 617 50

info@oehnaland-agrar.de

www.oehnaland-agrar.de

Verkauf: Donnerstag 13 – 17Uhr

T 0151 400 100 44

Ackerstolz mit der Agrargenossenschaft Groß Machnow



Im Osten beliebt: Auch die Groß Machnower Genossenschaft hat Adretta noch im Anbau. Schön im Aussehen ist Lilly, eine mittelfrühe, mehligkochende Sorte, die wegen ihres guten Geschmacks beworben wird.



1 <http://www.ag-gm.de/seite/315590/wir-ueber-uns.html>

2 https://nicelocal.com.de/brandenburg/business/agrargenossenschaft_gross_machnow_eg

Die Agrargenossenschaft Groß Machnow ist „ein etabliertes sowie zukunftsorientiertes Landwirtschaftsunternehmen südlich von Berlin mit einer landwirtschaftlichen Nutzfläche von zirka 3.000 Hektar in den Landkreisen Teltow-Fläming und Dahme-Spreewald“ – so präsentieren sich die Landwirte selbstbewusst auf ihrer Webseite. Wie in fast allen Brandenburger Agrarbetrieben begann auch hier die neue Zeitrechnung mit der Umwandlung einer LPG in eine eG im Jahr 1991. „Als verantwortungsbewusster Betrieb liegt uns eine nachhaltige und ressourcenschonende Bewirtschaftung am Herzen. In einer modernen Kreislaufwirtschaft erzeugen wir deshalb Bioenergie und engagieren uns stark im Naturschutz.“¹

Neben dem Anbau von Marktfrüchten wie Getreide, Ölsaaten, Leguminosen sowie der Schweineproduktion und der Mutterkuhhaltung ist auch dieser Teltow-Fläminger Betrieb dem Kartoffelanbau treu geblieben. Die Knollen werden noch auf 10 Hektar angebaut, was angesichts der 2.400 Hektar Ackerfläche nicht viel ist, aber auch hier viel Kundschaft anzieht. Die Kartoffeln werden nach der Ernte nicht

behandelt und behalten deshalb ihre besonderen Eigenschaften.

In ihrem Hofladen, dem Schaufenster der „gläsernen Produktion“ des Betriebs, wie es heißt, liegt mit zehn Sorten ein Sortiment an Speisekartoffeln aus, welches unter dem Namen Machnower Ackerstolz® vermarktet wird. Zur Transparenz gehört, im Laden das Kundengespräch zu suchen und zeitnah auf Meinungsäußerungen in Bewertungsportalen zu reagieren. Kritik ist Anlass, sich zu verbessern. Die allermeisten Kommentare sind allerdings positiv: „Wir holen dort immer unsere Kartoffeln. Tolle Kartoffelsorten, über diese wird man auch informiert.“²

Der Hofladen befindet sich auf dem Betriebs-hof der Agrargenossenschaft in Groß Machnow, 15 Kilometer südlich von Berlin, inmitten der Zülowniederung. Mit der Direktvermarktung von Kartoffeln hat alles angefangen. Inzwischen bietet der Hofladen der Agrargenossenschaft auch Obst, Gemüse und Fleischprodukte aus der Region an. Die Direktvermarktung ist angesichts der Marktmacht der großen Lebensmitteleinzelhändler kein Selbstläufer. Dennoch soll der Hofladen

nach und nach weiter wachsen, um den Menschen in der näheren Umgebung, die regional einkaufen wollen, eine Alternative zu bieten. Im Angebot ist auch hier die mehlig kochende Adretta, die in diesem Betrieb schon zu DDR-Zeiten angebaut wurde. Insbesondere die ältere Kundschaft kommt einzig wegen dieser Sorte regelmäßig in den Hofladen.

Die Baltic Rose gehört vorwiegend zu den festkochenden Kartoffeln. Der Name für die gleichmäßig ovalen Knollen spielt auf die rote Schale an, die das gelbe Fleisch umgibt. Sie gilt als gut für Salate oder für Bratkartoffeln. Aber die Sorte hat noch eine andere Eigenschaft, die die Landwirte gerade in den Jahren schätzen gelernt haben, als es in der Wachstumsphase der Kartoffeln in Brandenburg – wie im Jahr 2022 – besonders trocken war. „Die Dürre hat den Pflanzen stark zugesetzt. Da wir kein Wasser aus dem Kanal nehmen konnten, da dieser leider auch keinen ausreichenden Pegelstand hatte, bleibt uns nur zu ernten, was uns die Natur schenkt. Die Qualität ist jedoch genauso gut wie in den fetten Jahren. Nur die Größe lässt bei einigen Sorten zu wünschen übrig. Probieren Sie die Baltic Rose, die hat trotz der Trockenheit normalgroße Kartoffeln gebracht“, so die Empfehlung der Groß Machnower.

Wer eher gelbfleischige festkochende Sorten sucht, kann in Groß Machnow auf die Laura

oder auf eher ungewöhnlichen Blaue Sankt Galler zurückgreifen. Letztere ist in Brandenburg nicht nur selten im Anbau, sie sticht vor allem neben ihren sehr guten Geschmackseigenschaften schon optisch heraus. Aufgrund ihrer Blaufärbung eignet sie sich bestens zur Herstellung von farbenfrohen Kartoffelgerichten. Mit der Gala und der Goldmarie sind zwei weitere vorwiegend festkochende Sorten im Anbau, die sich gut als Pellkartoffeln und für Salate eignen.

Regional und selten sind auch die länglich-fingerförmigen Groß Machnower Kartoffel-Hörnchen. Die Sorte wird wegen ihres feinen, nussigen Aromas geschätzt und gehört zu den festkochenden Sorten.

Mit Birgit und Lilly sind zwei weitere gelbfleischige Sorten im Programm. Die zuletzt genannte Sorte ist festkochend, erstere vorwiegend festkochend. Gut verfügbar ist ab Ende Juni die frühe, überwiegend festkochende Kartoffel Solist. Schließlich gibt es noch die ovale Wendy, eine mittelfrühe vorwiegend festkochende Sorte.



Im Hofladen der Agrargenossenschaft ist auch diese Rarität erhältlich – die mittelfrühe vorwiegend festkochende Wendy. Damit ist sie bestens geeignet für Kartoffelsalate, Bratkartoffeln, Aufläufe und Gratins.

Agrargenossenschaft

Groß Machnow eG

Vorstandsvorsitzende
Lilian Guzmán Pfeiffer
Mittenwalder Straße 6
15834 Rangsdorf
OT Groß Machnow
T 033708 740070
F 033708 740079
ag-gm@t-online.de
www.ag-gm.de

Öffnungszeiten Hofladen
Werktags von 9 - 16.30 Uhr,
Samstags 9 - 12 Uhr
T 033708 740078



Runde Sache – Bio aus der Region

Manchmal braucht man für kurze Wege länger als gedacht: Nach dem Fall der Mauer brach der Kartoffelanbau in Brandenburg zusammen. Regionale Kartoffeln wurden knapp, erst recht, wenn sie in Bio-Qualität verlangt wurden. Vor allem Großverbraucher haben oft das Nachsehen. Die Gründe hierfür sind vielfältig: Fehlendes Know-how und Beratungsstrukturen, wenig Markttransparenz und mangelnde Infrastruktur für Lagerung und Verarbeitung. Gewissermaßen im Doppel mit der Rückbesinnung auf regionale Lebensmittel steigt seit Jahren auch die Nachfrage nach Bio-Produktion. Mit diesem Trend bekommt auch die Kartoffel wieder eine Chance. Brandenburg macht da keine Ausnahme.

Im deutschen Kartoffelanbau überwiegt die konventionelle Erzeugung. Geschätzt weniger als 2 Prozent der gesamten Erntemenge stammen aus dem ökologischen Anbau. Bundesweit

wurden laut Statistischem Bundesamt 2021 auf nur auf 11.132 Hektar Bio-Kartoffeln angebaut. Um noch mehr Landwirtinnen und Landwirte in Brandenburg zu bewegen, Bio-Kartoffeln anzubauen, hat sich die Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V., meist nur FÖL genannt, für das EIP-Projekt „Regionales Bio-Gemüse aus Brandenburg“ beworben. EIP, eigentlich EIP-AGRI, steht wiederum für die Europäische Innovationspartnerschaft im Bereich der Landwirtschaft. Wie der Name nahelegt, finanziert die Europäische Union einen Großteil der Kosten für dieses Netzwerkprojekt. Das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium ergänzt die dafür notwendige Fördersumme aus Landesmitteln. Gewissermaßen der rote Faden war in diesem Projekt die Stärkung der Wertschöpfungskette vom Acker bis auf den Teller. Im konkreten Fall ging es unter anderem um die Erschließung des Berliner Marktes, des regional umsatzstärksten Absatzgebiets für Bio-Lebensmittel in Deutschland. Eine Bedingung dabei war, dass die Landwirtinnen und Landwirte einen angemessenen Preis für ihre regionalen Erzeugnisse erhalten. Von 2018 bis 2022 arbeitete die FÖL mit der



Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (HNEE) mit fünf Kartoffelanbauern sowie weiteren Landwirtschafts- und Gartenbaubetrieben in diesem Projekt. Die Praktiker gingen dann vom Start weg mit großer Begeisterung an die Arbeit. Gerald Köhler, der das Projekt für die FÖL leitete, hätte sich anfangs nicht träumen lassen, dass es in kurzer Zeit gelingen könnte, in der vielfach beklagten, lückenhaften regionalen Versorgungssituation so viel zu bewirken: „Wir sind stolz auf die unternehmerische Initiative unserer Betriebe und deswegen auch zuversichtlich, dass wir in den nächsten Jahren einen deutlichen Anstieg im Brandenburger Bio-Anbau von Kartoffeln und Gemüse sehen werden. So wird es uns gelingen, die Wertschöpfung in den Bio-Landwirtschafts- und Verarbeitungsbetrieben zu steigern und in der Region zu halten. Und Region heißt für uns in aller Regel Brandenburg.“

Im Rahmen des EIP-Vorhabens wurden auf dem Biohof Schöneiche, auf dem Ökohof Kuhhorst und beim Beerfelder Hof Demonstrationsflächen mit Bio-Kartoffeln angelegt. Das war wichtig, gab es doch bisher keine Anbauversuche für Bio-Kartoffeln unter Brandenburger Bedingungen. Schon der erste Sortenversuch in der Saison 2020 stieß auf großes Interesse innerhalb und außerhalb der Projektgruppe. Bei den Auswertungen der Jahre 2020 und 2021 lieferte die Sorte Belmonda

durchweg einen überdurchschnittlichen Ertrag. Ohne Beregnung war Otolia die ertragreichste Sorte. Bei den Bio-Kartoffel-Sortenfeldtagen gab es die Möglichkeit zur Feldbesichtigung und zum Erfahrungsaustausch mit Fachberater Wilfried Dreyer, anderen Berufskollegen sowie Vertretern von Züchterhäusern.

Zur Absatzsteigerung von vorverarbeiteter Ware, zum Beispiel für Kantinen und Gastronomie, wurde auf eine pragmatische Lösung gesetzt. Die GEKO Uckermärkische Fruchthandels GmbH hat ihren bestehenden Verarbeitungsbetrieb mit einer täglichen Schälkapazität von rund 12 Tonnen Kartoffeln in Klosterwalde bei Templin biozertifizieren lassen. Damit kann das Unternehmen regional erzeugte und verarbeitete Ware für Schulcaterer und andere Großküchen anbieten. Auch der Regionalitätsbegriff ist klar definiert: Die Kartoffeln müssen aus Brandenburger Erzeugung stammen. Sie werden in Brandenburg verarbeitet und überqueren lediglich bei der Lieferung nach Berlin die Grenze des Bundeslands. GEKO-Geschäftsführer Matthias Greif freut sich: „Es geht voran, endlich können wir dem wiederholt geäußerten Wunsch der Berliner Schulcaterer nach komplett regionaler Bio-Ware aus Brandenburg in hoher Qualität zu einem attraktiven Preis nachkommen. Da wir auch über eine leistungsfähige Logistik in



Feldbesichtigung mit Prof. Wilfried Dreyer



Der festkochenden, gelben Kartoffelsorte Jule wird eine gute Eignung bei Einsatz in der Bio-Landwirtschaft nachgesagt.

Berlin-Brandenburg verfügen, sind wir für diesen zukunftssträchtigen Markt bestens aufgestellt.“

Ein Abnehmer der geschälten Brandenburger Bio-Kartoffeln ist der Verbund der Schulcaterer Schildkröte, Handfest und Greens Unlimited Berlin. Deren Großküchen sind beispielgebende Vorreiter in Sachen Regionalität. So sagt Geschäftsführerin von Greens Unlimited, Susan Rhattigan: „Regionale Zutaten sind uns schon immer sehr wichtig gewesen. Doch so oft stießen wir an die Grenzen der Verfügbarkeit. Nun freuen wir uns, zukünftig klar auf regionale Ware setzen zu können und sind bereit, den geringen Mehrpreis hierfür in Kauf zu nehmen. Denn dafür wissen wir, von wem die Ware erzeugt wurde

und unterstützen die ökologische Landwirtschaft und Verarbeitung in der Region.“

Seit Ende 2020 vermarkten fünf Brandenburger Bio-Bauernhöfe unter dem Logo „Bio Gemüse Brandenburg“ auch Kartoffeln in Rewe-Märkten in Berlin und Brandenburg. Ein Großteil der Kartoffeln wird mit der wassersparenden Tröpfchenbewässerung angebaut. „Besonders wichtig ist uns dabei der Schutz von Natur und Umwelt. Deshalb arbeiten wir alle nach den strengen Regeln der anerkannten Bio-Anbauverbände. In unsere umweltfreundlichen Papiertüten kommen ausschließlich Brandenburger Bio-Kartoffeln mit kurzen Transportwegen. Aus der Region – für die Region! Eine weitere Besonderheit: Unsere Bio-Kartoffeln werden vor dem Verpacken nur gebürstet und nicht gewaschen. Dadurch sind sie länger lagerfähig und bewahren ihren einzigartigen Geschmack.“

„Das Sortieren und Verpacken der Bio-Kartoffeln hat in unserem Betrieb einen hohen Stellenwert. Es ist für unsere Mitarbeiter mit Behinderungen eine sinnvolle Arbeit, die richtig Spaß macht. Und die Kunden können sich darauf verlassen, dass ausschließlich Brandenburger Bio-Kartoffeln in die Tüten kommen“, erklärt Hannes-Peter Dietrich, Betriebsleiter im Integrationsbetrieb Ökohof Kuhhorst.

Ein Anfang ist also gemacht, dennoch bleibt noch viel Luft nach oben. Zu Beginn des EIP-Projekts 2018 wurden in Brandenburg auf den



beteiligten Betrieben auf 51 Hektar Bio-Kartoffeln angebaut. Am Ende lag die Anbaufläche immerhin bei 155 Hektar. Die durchschnittlichen Erträge variieren, vor allem abhängig von der Bewässerungssituation und den allgemeinen Witterungsverhältnissen. Die Spanne liegt in Brandenburg bei den Projektbetrieben ungefähr zwischen 20 bis 35 Tonnen je Hektar (Rohertrag) und zwischen 14 bis 32 Tonnen je Hektar (vermarktungsfähige Speiseware).

Soll die Metropolregion Berlin-Brandenburg jedoch mit heimischen Bio-Kartoffeln versorgt werden, braucht es mehr. Das geht auch aus dem ersten regionalen Bio-Marktbericht Brandenburg-Berlin hervor, der Anfang 2023 im Rahmen des Öko-Aktionsplans Brandenburg vorgestellt wurde. Bei einer Haushaltsnach-

frage von rund 10.000 Tonnen Bio-Frischekartoffeln in Brandenburg und Berlin und einer Nettoproduktion von 5.000 Tonnen 2021 bestehen noch ausreichend Entwicklungspotenziale. Wie diese ausgebaut werden können, dafür hat das EIP-Projekt von FÖL und HNEE erste Impulse gesetzt. Klar ist aber auch: Die Verbraucherinnen und Verbraucher sollten verstehen, dass es für die Landwirte in der Region nur Sinn macht, zu auskömmlichen Preisen zu produzieren. Regionale Produkte wie Brandenburger Bio-Kartoffeln kosten ein wenig mehr. Mit ihrem Einsatz für regionale Bio-Lebensmittel leistet das Netzwerk aber auch einen Beitrag zur Entwicklung der Region.

Die Brandenburger Sortenversuche stoßen auf großes Interesse bei Landwirten innerhalb und außerhalb des Projekts.



**Fördergemeinschaft Ökologischer
Landbau Berlin-Brandenburg e.V.**

FÖL c/o Gerald Köhler
(Koordination)

Marienstraße 19-20
10117 Berlin

T 030 284824-31

g.koehler@foel.de

www.biogemuese-brandenburg.de



Heinz-Peter Frehn ist immer gleichzeitig auf vielen Feldern aktiv.

Regional ist ihre Wahl – Steinreich mit Bio-Kartoffeln

Die Gemeinde und damit die ganze Gemarung heißt von je her Steinreich – und Steine haben sie auf den Feldern reichlich, wie überall in Brandenburg. Schöner klingt Amt Unterspreewald und noch schöner klingt Schöneiche. Das ist der Name des Ortsteils, den Heinz-Peter Frehn seit 1998 prägt. Hier hat er sich den Traum von einem eigenen familiengeführten Landwirtschaftsbetrieb erfüllt. Bürgermeister von Steinreich ist er seit 2019 auch. In seinem Gurkenhof Frehn bewirtschaftet er konventionell mehr als 800 Hektar. Mit den Hallen, Büro- und Produktionsräumen und den zweistöckigen Unterkünften für die mehr als 400 Saisonarbeiter, die Frehn neben seinen zehn dauerhaft angestellten Mitarbeitern über das Jahr braucht, ist fast ein kleines Dorf daraus geworden. Der aus einer ehemaligen VEB mit viel Engagement und Know-How vom Niederrhein neu aufgebaute Hof zählt heute zu den größten und dynamischsten inhabergeführten Betrieben für Freilandgemüse in Brandenburg. 2007 hat Frehn dann noch einen Bio-Betrieb gegründet, den er mit seinem Sohn Christoph als GbR führt. Angefangen haben beide mit 30 Hektar und wenigen Leuten. Bis 2021 ist

der Naturland-Hof auf 321 Hektar gewachsen. Gibt man Frehns Namen im Internet ein, dann werden einem schon wegen seiner vielen Ehrenämter zahlreiche Fundstellen angezeigt. Noch häufiger aber hat der Landwirt Leute auf seinem Hof zu Gast, denen der umtriebige Unternehmer zeigen will, wie sie hier, fernab in der südbrandenburgischen Provinz, gerade in den Kulturen, die sich auf der „Streusandbüchse“ nur schwer rechnen, erfolgreich und innovativ wirtschaften.

Ein Erfolgsrezept ist sicher die enorme Bandbreite an landwirtschaftlichen und gärtnerischen Kulturen. An einem Spätsommertag 2020 kümmert sich die im Bus aus Potsdam angereiste Journalistenschar nur um die Verpackungsmaschine, die die Bio-Kartoffeln für den Handel nicht nur eintütet, sondern auch sortiert: Knollen mit kleinen Mängeln werden gesondert vermarktet. Sie sind kein Abfall, sondern gehen an die GEKO Uckermärkische Fruchthandels GmbH in Templin, die 2019 als erstes Unternehmen in Brandenburg in eine leistungsfähige Schälmaschine für Bio-Kartoffeln investiert hat. Von dort werden auch die aussortierten südbrandenburgischen Knollen



als geschälte Ware an Kantinen verkauft. Die Gruppe steht eifrig fotografierend, aber ein wenig ratlos vor der Maschine, die gerade jetzt leider stillsteht. Aber dass jemand sich dafür einsetzt, um das Angebot an regionalen Kartoffeln und sogar in Bio-Qualität zu erhöhen, finden die Medienleute allemal gut. Das bietet Frehn gleich eine Brücke, um den Besuchern, die sonst eher mit Landespolitik als mit Landwirtschaft zu tun haben, ein paar Grundlagen und Rahmenbedingungen seines Berufsstands zu vermitteln. Schließlich war er im früheren Leben mal Gymnasiallehrer. Trotz der großen Zustimmung sind Bio-Produkte kein Selbstläufer: „Alle wollen Regional und Bio kaufen, aber wenn es um den Preis geht, dann

wird gemauert“, sagt Frehn. Der Biohof ist Teil des Projekts „Regionales Bio-Gemüse Brandenburg“. Bei den Bio-Speisekartoffeln übernimmt das Unternehmen die Verpackung der Knollen aus eigenem Anbau und von weiteren Partnerbetrieben. Die Wertschöpfung vom Acker, über Zentrallager bis in den Lebensmittelhandel im größten deutschen Bio-Markt Berlin soll möglichst in Brandenburg bleiben. 2018 haben sich Heinz-Peter und Christoph Frehn aufgrund der hohen Nachfrage auf das Projekt eingelassen. Ihre Speisekartoffeln umfassten die Sorten Belana, Linda und Queen Anne, die sie vorher mit 20 weiteren Sorten auf ihre Eignung auf ihren Äckern getestet haben. Es sind alles festkochende beziehungs-

Christoph Frehn hat mit seinem Vater 2007 einen Bio-Betrieb gegründet, der einer der Partner im Kartoffelprojekt der FÖL ist.



weise vorwiegend festkochende Sorten, die sich auch schon anderswo im ökologischen Landbau bewährt haben. Gerade Linda wurde in Deutschland zum Star unter den Bio-Kartoffeln.

„Außerdem vermehren wir in Zusammenarbeit mit der Emsland-Stärke GmbH Stärkekartoffeln. Das heißt, wir produzieren Pflanzkartoffeln verschiedener Sorten“, so Frehn. Die braucht er zum Teil für seine eigenen Äcker. Pflanzkartoffeln stärkehaltiger Sorten gehen außerdem an andere Betriebe. Der Anbau von Stärkekartoffeln hat in den vergangenen Jahren wieder leicht zugenommen. Der Bedarf wächst weltweit. Mittlerweile werden im Gurkenhof auf 305 Hektar Stärkekartoffeln angebaut. Im Bio-Hof Schöneiche kommen noch einmal 50 Hektar dazu. Nach der Ernte werden die Kartoffeln, direkt oder wegen des hohen Steinanteils nach einer Wäsche, an die nächstliegende Stärkefabrik in Golßen geliefert und dort verarbeitet. Anders als bei Speisekartoffeln ist der Preis weitgehend stabil. Außerdem kommt es bei Stärkekartoffeln weniger auf die äußeren Merkmale an, nur auf den Stärkegehalt, der bei 18 bis 19 Prozent liegen sollte. Und den erreicht Frehn auf seinen leichten Böden, die sich grundsätzlich gut für den Kartoffelanbau eignen, weil sie nach dem Winter bis zur Pflanzzeit schnell trocknen. Bei der Rodung bleibt weniger Sand an den Knollen

hängen als auf schwereren Böden. Aber wie überall in Brandenburg geht es nicht ohne zusätzliche Bewässerung in der Wachstumsphase, wobei Frehn Senior und Frehn Junior auf die besonders wassersparende Tröpfchenbewässerung setzen. Die punktgenaue Bewässerung wirkt sich nicht nur auf die Größe der Knollen aus, sondern auch auf deren Gesundheitszustand: „Wenn man die Kartoffeln direkt auf und in der Erde befeuchtet, bietet das weniger Angriffsfläche für Schimmelpilze. Bei Pflanzenschutzmitteln sparen wir so 20 bis 35 Prozent gegenüber unseren früheren Kosten ein.“ In Schöneiche setzen sie immer auf die neuesten Erkenntnisse. Nachdem gerade ein EIP-Projekt zu Spreewaldgurken beendet wurde, sind die Frehns bis Ende 2024 in einem durch das Bundesministerium für Digitales und Verkehr mit drei Millionen Euro geförderten Projekt namens foodChain dabei. Auf dem Biohof wird mit 5G ein betriebsbezogenes, räumlich begrenztes Netzwerk für die Echtzeitkommunikation zwischen Maschinen und Anlagen eingerichtet. Für Heinz-Peter Frehn ist das eine der Antworten auf die Frage, wie es mit weniger Fachkräften gelingen kann, dass Böden und Wasserhaushalt optimal bewirtschaftet und weiterhin ausreichend regionale Lebensmittel zu bezahlbaren Preisen produziert werden können.

Heinz-Peter Frehn Gurkenhof

Heinz-Peter Frehn
Schöneiche 11
15938 Steinreich OT Schöneiche
T 0354 52 15721
info@gurkenhof-frehn.de
<https://gurkenhof-frehn.de/>

Biohof Schöneiche GbR

Heinz-Peter und Christoph Frehn
Schöneiche 7
15938 Steinreich OT Schöneiche
T 0354 52 15721
info@biohof-schoeneiche.de
<https://biohof-schoeneiche.de/produkte/>

Beerfelder Hof – Regionale Vielfalt mit Geschmack

Milchvieh auf saftigem Marschland direkt hinter dem Deich. Grün soweit das Auge reicht. So ist Johann Gerdes auf dem elterlichen Hof nördlich von Oldenburg in die Landwirtschaft hineingewachsen. Dass er mal auf sandigen Böden in Brandenburg Kartoffeln anbauen würde, wäre dem Landwirt nie in den Sinn gekommen. Vor einigen Jahren übernahm er den Beerfelder Hof, einen Bio-Ackerbaubetrieb mit Mutterkuhhaltung, rund 50 Kilometer östlich von Berlin, auf halber Strecke nach Frankfurt (Oder). Rund 700 Hektar Fläche bewirtschaften Gerdes und sein sechsköpfiges Team, davon 100 Hektar Grünland.

Im Ackerbau reduziert der Landwirt das Risiko der nährstoffarmen Böden der Mark mit ihren unterdurchschnittlichen Niederschlagsmengen durch einen vielfältigen Anbau von 15 bis 20 verschiedenen Kulturen – von Leinsaat und Senf über Dinkel und Roggen bis hin zu seiner mittlerweile wichtigsten Kultur, der Kartoffel. Auch hier baut Gerdes auf Vielfalt: Auf gut 20 Hektar wachsen im Schnitt 20 verschiedene Kartoffelsorten. Dazu noch einmal 15 weitere Sorten in Kartoffelanbauversuchen, entstanden aus dem EIP-Gemüseprojekt der Förder-

gemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. und der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde. „Die unterschiedlichen Wachstums- und Ertragsbildungsstrategien der verschiedenen Sorten sind faszinierend. Manche Sorten reifen früh und bilden mit wenig Laub schnell Ertrag und wachsen der Krautfäule davon“, erklärt der Landwirt: „Andere kommen mit relativ wenig Wasser aus und wiederum andere können bei ausreichend Niederschlag wahnsinnige Erträge liefern.“ Weil Landwirtinnen und Landwirte nie wissen, was das Jahr im Wetterpoker mit sich bringt, zahlt es sich aus, eine breite Mischung von Sorteneigenschaften zu kultivieren. Die berühmte Linda etwa lohnt sich, weil die Nachfrage hoch ist, so Gerdes. Im Anbau ist sie allerdings eher problematisch. „Sie reagiert sehr sensibel auf Schwankungen im Witterungsverlauf“, erklärt der Landwirt, „stellt bei Wassermangel das Wachstum ein und zeigt sich bei Feuchtigkeit sehr anfällig für Krautfäule.“ Die Züchtung ist mittlerweile viel weiter. Die Kenntnis der Verbraucherinnen und Verbraucher leider oft noch nicht. „Es gibt nicht die eine Sorte für das ganze Jahr. Manche schmecken als

Von Niedersachsen nach Brandenburg
verpflanzt: Landwirt Johann Gerdes





Seit dem Ausbau seines Lagers kann Gerdes seine Bio-Kartoffeln ganzjährig an den Berliner Naturkostfachhandel liefern.

Beerfelder Hof

Johann Gerdes

Am der Schäferei 11

15518 Steinhöfel

T 033637 38123

M 0174 909 6361

beerfelderhof@gmail.com

frühe Kartoffeln gut, wie die Solist“, sagt der Landwirt, „andere erst nach der Lagerung, wie die Belana. Die entwickelt ihren hervorragenden Geschmack frühestens ab Weihnachten.“ Die ersten Frühkartoffeln werden auf dem Beerfelder Hof im Juli gerodet. Bis September ist die Ernte in der Regel abgeschlossen. Weil der Landwirt in den Ausbau eines Kartoffellagers investiert hat, kann er das ganze Jahr in den Berliner Naturkostfachhandel liefern. Es ist demnach unnötig, ausländische Frühkartoffeln aus Ägypten oder Südeuropa zu importieren. „Die Kartoffel ist eines der wenigen Produkte, das durchgängig regional verfügbar ist“, betont Gerdes. Ihn fasziniert zudem, dass die Kartoffel nahezu vermarktungsfähig aus dem Boden kommt. Vom Acker in den Topf auf den Teller: „Weil es in Brandenburg kaum Verarbeitungsstrukturen für landwirtschaftli-

che Erzeugnisse gibt, verlassen meine anderen Ackerbaukulturen fast komplett die Region. Und das in Sichtweite von Berlin, einem großen Bio-Absatzmarkt. Ich finde es deshalb gut, mit der Kartoffel eine Kultur anzubauen, die in der Region vermarktet wird. Nah am Markt zu produzieren, fühlt sich sinnvoller an.“

Trotzdem: Die ökologische Kartoffelerzeugung unter Brandenburger Bedingungen ist teurer, das schränkt das Marktpotenzial ein. „Ich habe mich nur getraut, in den Kartoffelanbau einzusteigen, weil ich vom Hof Apfeltraum eine existierende Vermarktungsstruktur eines Berliner Naturkosthändlers mit verlässlich guten Preisen übernehmen konnte“, so Gerdes. Was es für die gesellschaftlich gewünschte regionale Erzeugung braucht, ist deshalb auch eine höhere Preisbereitschaft seitens der Verbraucherinnen und Verbraucher.

Einladung zum Kartoffelfest – Agrargenossenschaft Unterspreewald Dürrenhofe

Seit den 1960er Jahren baut die Agrargenossenschaft in Dürrenhofe im Landkreis Dahme-Spreewald Kartoffeln an. „Aber eigentlich werden die Knollen hier schon immer angebaut“, stellt Uwe Schieban, Vorstand der Genossenschaft klar. Trotz des Spreewalds im Namen braucht man hier noch keinen Kahn, um auf die Äcker zu kommen. Weite Teile der Niederlausitz gehören zum größer gefassten Wirtschaftsraum Spreewald. Und das nicht erst, seitdem die EU im Streit um die Spreewaldgurke die Grenzen festgelegt hat, sondern schon seit tausend Jahren. Deshalb führt Dürrenhofe auch den nieder-sorbischen Namen Dwóry. Spätestens Mitte des 19. Jahrhunderts hatte sich der Anbau der Knollen auch in dieser Gegend etabliert: „Seit der Kartoffelbau stärker betrieben wird, ist der Weinbau gänzlich zurückgesetzt worden,“¹ wie der Agrarhistoriker Heinz-Dieter Krausch es formuliert. Inzwischen ist auch der Kartoffelanbau „zurückgesetzt“. Die Agrargenossenschaft Unterspreewald gehört aber zu den Betrieben, die hier die Tradition hochhalten.

Die Genossenschaft gibt es in dieser Form seit 1992, neugegründet nach den Vorgaben des

bundesdeutschen Genossenschaftsrechts aus einer zu DDR entstandenen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft (LPG). Was sich heute logisch und geradlinig anhört, war wie die gesamte Umstrukturierung der ostdeutschen Landwirtschaft ein schwieriger Prozess, der persönlichen Mut erforderte. Am Anfang hatte die Genossenschaft in Dürrenhofe nur 14 Mitglieder, wohl auch deshalb, weil die Anteilsscheine 4.000 D-Mark kosteten. Etliche frühere LPG-Mitglieder wollten ihr erstes Westgeld nicht gleich wieder in einen neuen Betrieb einbringen, manche gaben es aus. Bei anderen waren noch die Erfahrungen, die die Familien mit der Zwangskollektivierung in den 1960er Jahren gemacht hatten, präsent. Diejenigen, die blieben oder später dazu kamen, haben es nicht bereut.

Dürrenhofe zählt nur rund 260 Einwohner. Dank der Genossenschaft gibt es einen großen Unternehmenverbund im Ort, der 115 Menschen Arbeit und Lohn bietet. Die Dürrenhofer Agrargenossenschaft Unterspreewald besteht aus insgesamt sieben einzelnen Landwirtschaftsbetrieben. Zwei von ihnen wirtschaften öko-



Kartoffelernte wie zu Omas Zeiten – hier aber nur noch als Vorführung beim Kartoffelfest in Dürrenhofe

¹ Krausch, Heinz-Dieter: Der frühere Weinbau in der Niederlausitz. In: Jahrbuch für brandenburgische Landesgeschichte. 18. Band. Hrsg. von Gerhard Kückler und Dr. Werner Vogel im Auftrag der Landesgeschichtlichen Vereinigung für die Mark Brandenburg e.V. (gegründet 1884), Berlin 1967; zit. S. 32 (zit. Schönfließ b. Fürstenberg, in Berghaus Fragebogen, 1852)



Uwe Schieban hält in seinem Betrieb die Fläminger Kartoffelproduktion hoch.



logisch. Die fünf anderen produzieren konventionell. Die Agrargenossenschaft liefert Milch, Fleisch, Getreide, Mais, Gemüse und eben Kartoffeln. Die fast 5.500 Hektar umfassenden Wiesen und Ackerflächen, die die einzelnen Betriebe der Agrargenossenschaft bewirtschaften, erstrecken sich über zwölf Dörfer hinweg. In Dürrenhofe sind sie aus einem ganz speziellen Grund bei der eigenen Kartoffelproduktion geblieben, wie Uwe Schieban erläutert, denn Brandenburg ist auch Spargelland: „Der Fokus liegt im Moment bei den Speisekartoffeln für unsere Direktvermarktung. Weil die Kartoffeln zu unserem Dürrenhofer Spargel einfach dazu gehören.“ Aber nicht nur mit Spargel, sondern

auch mit Dürrenhofer Leinöl und Quark stehen sie für die regionale Brandenburger Küche. Die kann man in der Hofküche des Dürrenhofer Spreewaldmarkts kennenlernen. Darüber hinaus liefert das Unternehmen Kartoffeln lastwagenweise an den Großhandel. Trotz der in trockenen Jahren schlechteren Ernte sei das bislang immer gelungen, betont Schieban, allerdings wäre dies ohne zusätzliche Beregnung nicht möglich gewesen.

Die ersten Frühkartoffeln ernten die Bauern Anfang Juni. Sie werden bereits im März gesteckt und unter Folie angebaut: „So können wir im Dürrenhofer Spreewaldmarkt auf ägyptische Importware verzichten.“ Der Hofladen der Ag-



rargenossenschaft Unterspreewald in Dürrenhofe ist eine Erfolgsgeschichte. Fast zwei Millionen Euro werden jährlich mit der Direktvermarktung umgesetzt.

Mit jährlich rund 400 Tonnen machen Kartoffeln einen beachtlichen Teil aus. Angebaut werden verschiedene mehligke Sorten, wie sie in der Region auch meist bevorzugt werden. Der unumstrittene Star ist die rotschalige Laura. Die Agrargenossenschaft setzt schon immer auf mehrere Säulen und den Anbau verschiedener Kulturen. „Das sichert die Wirtschaftlichkeit unseres Unternehmens“, sagt der Geschäftsführer: „Es macht uns zudem von Bedingungen unabhängiger.“ Um auf die zu-

nehmende klimatische Erwärmung zu reagieren, treibt der Betrieb die Digitalisierung voran, versucht etwa, Pflanzen noch gezielter zu wässern: „Die Voraussetzungen sind allerdings nicht optimal. Uns fehlt ein flächendeckendes Mobilfunknetz. Das brauchen wir für die Steuerung unserer Beregnungsanlagen. Die Sensoren sind auf ein stabiles Netz angewiesen.“ Gehuldigt wird der Feldfrucht in Dürrenhofe mit einem jährlichen Kartoffelfest, das jeweils im September stattfindet. Umrahmt von Blas- und Livemusik können sich die Besucher auf dem Betriebsgelände über den Anbau der Kartoffel früher und heute informieren.



Beim Kartoffelfest in Dürrenhofe lernen auch die Jüngsten, dass die Arbeit an den Dämmen viel Kraft sowie Ausdauer erfordert und wie schwer es früher war, die Menschen ausreichend zu ernähren.

Agrargenossenschaft Unterspreewald eG

Vorstand:

Simone Hill/ Uwe Schieban

Lübbener Straße 7a

15913 Märkische Heide

OT Dürrenhofe

T 0354 72 66 -10

U.Schieban@agrarhandel-

Duerrenhofe.de

www.der-duerrenhofer.de



Auch der richtige Dreh für die Knullen – Ausbildungsnetzwerk Südbrandenburg

Für den Kartoffelanbau braucht es erfahrene Fachleute, wie Dagmar Petschick, Projektmitarbeiterin im Ausbildungsnetzwerk des Bauernverbands Südbrandenburg e.V., betont. Ihre Ausbildung nimmt man nicht nur in Dürrenhofe am liebsten selbst in die Hand. Auch in anderen Betrieben wird Jahr für Jahr gleich in mehreren Grünen Berufen der Nachwuchs herangezogen: Landwirtinnen und Landwirte, Tierwirte und Tierwirtinnen und Fachkräfte für Agrarservice, aber auch Landmaschinenmechatiker und landwirtschaftliche Helfer. Der Anfang ist mühsam, aber es lohnt sich. Am Ende einer dreijährigen Lehrzeit stehen gut eingearbeitete Kollegen und Kolleginnen bereit. Sie kennen sich auf den Feldern aus wie in ihrer Westentasche und wissen um alle Tücken der Landtechnik. Alles Wissenswerte über den Anbau der „Knullen“, wie sie hier auch sagen, haben die Nachwuchskräfte von ihren Ausbildern und in den Berufsschulen gelernt, die Theorie genauso wie die Praxis. Zusätzlich unterstützt das Ausbildungsnetzwerk des Bauernverbands Südbrandenburg e.V.

mit vereinten Kräften. Unterschiedlichste Landwirtschaftsbetriebe aus allen Teilen des Verbandsgebiets mischen im Verbund mit. Einmal im Monat ist Lehrunterweisung, die jedes Mal ein anderes Thema behandelt und von einem anderen Ausbildungsbetrieb ausgerichtet wird. Die Planung, Organisation und Durchführung der Veranstaltungen managen die beiden Netzwerkbetreuerinnen bei der Geschäftsstelle des Bauernverbands in Luckau. Im Herbst steht der Kartoffelanbau auf dem Plan. Dann macht der Berufsnachwuchs in Dürrenhofe oder in einem anderen Kartoffelbetrieb Station. Während sich die Kartoffelroder draußen schon mal warm laufen, ackern sich die Auszubildenden drinnen durch die Theorie. Aus dem Munde von Florian Lotzing ist diese alles andere als grau. „Die Kartoffel mag es gern luftig und sollte wach und warm in den gut gelockerten Boden gelegt werden“,

verrät der Experte aus dem Züchterhaus Europlant seinen jungen Zuhörern. Mit dem Spruch, dass dumme Bauern die dicksten Kartoffeln

**Arbeit mit
Leidenschaft
Die deutschen Bauern**

haben, kann der Fachmann wenig anfangen: „Mais anbauen kann jeder, aber Kartoffeln müssen gehegt und gepflegt werden wie eine Königin.“ Wie das gehen soll, erfahren die Teilnehmer in den nächsten 60 Minuten seines Einführungsreferats haargenau.

Auf dem Kartoffelacker geht es weitaus praktischer zu – und staubiger. Hier können die Roder aus nächster Nähe beobachtet werden. Ganz vorsichtig heben die Ernte-Kolosse die Knollen aus der Erde und schneiden das Kraut ab. Oben erwarten sie schon zwei Erntehelferinnen, die Steine, Erdklumpen und anderen Unrat vom Förderband picken. Erst dann geht es ab in den Bunker. Nebenhat Florian Lotzing eine ganze Kartoffelstaude aus dem Damm gebuddelt „Geerntet wird, wenn die Knollen leicht vom Kraut ablassen und schalenfest sind“, erklärt der Fachmann und veranschaulicht die Faustregel mit der Daumenprobe.

Nach zwei Dürrejahre gibt es trotz kräftiger Beregnung oft nur „Murmeln“ zu ernten, erfährt die Lehrunterweisungsrunde in der Agrar Genossenschaft Jetsch/Zieckau. Auch auf neue Essgewohnheiten muss sich der Kartoffelbetrieb einstellen. „Die heranwachsende Generation ist ziemlich schälfaul, bedauert Juniorchef Henrik Hibbeler. Statt der einst beliebten Speisesorten, setzt sein Betrieb jetzt auf Sorten für Chips und Stärke. Auch die Kar-



toffeln aus Dürrenhofe landen längst nicht alle im Kochtopf. Ein Großteil geht in die Fabrik nach Golßen. Wie aus einer Kartoffel immer wieder eine Kartoffel wird, lernen die jungen Leute im Dahmer Kartoffellagerhaus. Um die 8.000 Tonnen Pflanzkartoffeln in 38 verschiedenen Sorten lagern dort. Die meisten von ihnen wurden von den Genossenschaften GeRoMe, Görzdorf und Dahme unter strengsten Auflagen vermehrt.



Theorie und Praxis mit den Auszubildenden aus Südbrandenburg zum Kartoffelanbau



AgrarQuiz (AQ)

Der AgrarQuiz (AQ), des Bauernverbands Südbrandenburg für die „Grünen Berufe“, kann auf Google Play und iTunes heruntergeladen werden.



AWO-Gut Kemnitz – Schwört auf Kartoffelschwein

Etwa 100 Kilometer südlich von Berlin, zwischen Dahme und Luckau, liegt das AWO Reha-Gut Kemnitz. Bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs hatte Hans-Egon von Schlieben als letzter seiner Familie das Sagen über das landwirtschaftliche Rittergut. Dann kam die Enteignung und zu DDR-Zeiten die Fortführung als volkseigenes Gut (VEG). Nach 1990 gelangte der Betrieb über die Treuhandanstalt an die Arbeiterwohlfahrt des Landes Brandenburg. Mit 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, derzeit acht Auszubildenden, werden 1.000 Hektar Acker- und Grünland bewirtschaftet und 370 Milchkühe mit Nachzucht und Schweine gehalten. 250 Hühner scharren im Freiland. Das Hühnermobil wird von der Werkstatt für Menschen mit Behinderungen betreut. Damit verfügt Geschäftsführer Heiko Terno über einen breit aufgestellten, modernen Agrarbetrieb, der auf „Klasse statt Masse“ setzt, wie er betont. Der Betrieb bildet Landwirte und Landwirtschaftshelfer aus. Das Besondere in Kemnitz ist die Gemeinnützigkeit des Unternehmens. Menschen mit Handicap werden hier in eine Gemeinschaft eingegliedert. Seit 1994 arbeitet das Gut mit kranken,

sozial benachteiligten oder beeinträchtigten Menschen zusammen. Ihnen werden in der landwirtschaftlichen Produktion für sie zugeschnittene Aufgaben übertragen. Ein Schwerpunkt der Inklusionsangebote ist der Bereich, der mit der Kartoffel zu tun. Das Schälen der Knollen ist eine wichtige Nische, die Terno für seinen Betrieb gefunden hat. Geschält, gewaschen und vakuumverpackt werden die Kartoffeln ganz, in Würfeln oder Scheiben 5 beziehungsweise 10 Kilogramm-Abpackungen an Großküchen in der Region geliefert, mit denen das Gut schon lange zusammenarbeitet. Die Kartoffeln werden heutzutage zwar mechanisch – also maschinell – geschält, dennoch ist gerade dieser Produktionsbereich sehr personalintensiv. Nicht nur, dass die Schälmaschine beschickt und bedient werden muss, auch eine Qualitätskontrolle muss ständig erfolgen. Wo noch Schalenreste dran sind, wird per Hand nachgeschält. In einer Schicht setzt Terno dafür zehn Leute ein. Die meisten von ihnen sind Inklusionsmitarbeiter. Unbrauchbare Knollen werden aussortiert und an die Tiere im Betrieb verfüttert. Bis zur Auslieferung lagern die Kartoffeln bei



Unter der Leitung von Heiko Terno, Geschäftsführer des AWO Reha-Guts Kemnitz, arbeiten Menschen mit Handicap auch in der Kartoffelproduktion.

AWO Reha-Gut Kemnitz gGmbH

Geschäftsführer Heiko Terno

Am Gut 6

15936 Dahme/Mark OT Kemnitz

T 0354 548830

info@awo-gut-kemnitz.de

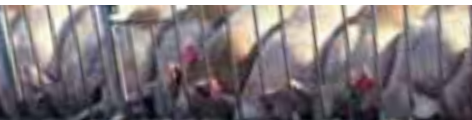
awo-gut-kemnitz.de

www.facebook.com/awo.gutkemnitz





Auf dem Gut gibt es ein Ferien- und Freizeitzentrum, eine Herberge mit 91 Betten, einige davon barrierefrei. Die Angebote richten sich an Schulklassen, Kitagruppen, Kinder- und Jugendreiseveranstalter, Kultur- und Sportvereine sowie Kirchengruppen und Menschen mit Beeinträchtigung, die das „Abenteuer Landleben“ kennenlernen wollen.



Die Märkischen Kartoffelschweine aus Kemnitz sind eine Kreuzung aus Duroc und alter Landrasse.

5 Grad Celsius in der Kühlzelle. Auch die für den Transport eingesetzten Fahrzeuge sind mit Kühltechnik ausgestattet. Dadurch lassen sich im Winter Frostschäden vermeiden.

Die Speise-, Verarbeitungs- und Pflanzkartoffeln werden in einer Kühlhalle mit Unterbelüftung sortenrein in Kisten gelagert. 1.500 Tonnen Kartoffeln finden hier Platz. Ein Teil der Lagerhalle wird für die teilautomatisierte Abpackung der Rohware genutzt.

Vom Kartoffelanbau bis zum Verkauf liegt in Kemnitz alles in einer Hand, eben 100 Prozent regional. Die im Gut erzeugten Produkte werden hier auch gern mit der Nähe zum Spreewald beworben, was bei der Vermarktung ein Pluspunkt ist.

Im Schnitt werden auf den Flächen des Guts

auf 55 Hektar Kartoffeln angebaut. 24 Hektar Kartoffeln dienen der Stärkeproduktion. 31 Hektar davon sind Speisekartoffeln. Um die fünf Sorten Speisekartoffeln hat Kemnitz jährlich im Angebot. Mit den Knollen kennen sich die Kemnitzer Bauern schon seit Generationen aus, auch wenn wie fast in allen brandenburgischen Kartoffelanbaubetrieben beregnet werden muss. Immerhin gibt es seit den 1970er Jahren Tiefbrunnen. Zu den tierischen Bewohnern des Guts gehören Märkische Kartoffelschweine, eine Kreuzung aus Duroc und Alter Landrasse. Die Schälabfälle aus der Kartoffelproduktion und nicht verwertete Kartoffeln dienen als Schweinefutter. Sie werden vor dem Füttern gedämpft, damit sie besser verdaulich sind. Wichtig ist, dass die Tiere naturnah aufwachsen: Zu besichtigen sind in Kemnitz große Frei- und Auslaufflächen mit Suhlen sowie Ställe mit direktem Zugang, ohne Spaltenboden beziehungsweise ausschließlich mit Stroheinstreu. „Die Bewegungs- und Beschäftigungsmöglichkeiten wirken sich positiv auf die Fleischqualität aus. Bei unseren Tieren schmecken die Koteletts noch wie früher“, erklärt Terno. Zudem dürfen die Kemnitzer Schweine ihre Kartoffelkost länger genießen als in anderen Mastbetrieben. Sie erreichen nach einem Jahr ein Gewicht von 160 bis 180 Kilogramm. Dann wird es Zeit für den Transport zum nahe gelegenen Schlachtbetrieb.

Mit vereinter Kraft auch Stärke – Agrargenossenschaft GeRoMe

Im Landkreis Teltow-Fläming im Amt Dahme/Mark bewirtschaftet die Agrargenossenschaft GeRoMe eG 2.500 Hektar rund um Gebersdorf, Rosenthal und Mehlsdorf – daher auch der Kurzname in der Unternehmensbezeichnung. Der Betrieb betreut außerdem über 520 Milchkühe und ihre Nachzucht. Mit Herz und Leidenschaft leiten Eckhard Schulze und Stefanie Pötsch als Vorstände das Unternehmen. Die Agrargenossenschaft beschäftigt etwa 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Gestartet ist die Agrargenossenschaft als Bauerngenossenschaft Rosenthal eG und Bauerngenossenschaft Gebersdorf/Mehlsdorf eG. Seit August 2016 sind die beiden Betriebe ineinander verschmolzen. Die Agrargenossenschaft GeRoMe eG ist eine von drei Genossenschaften des Kartoffellagerhauses in Dahme.

Auf 180 Hektar der Eigentums- beziehungsweise Pachtflächen wachsen Speise-, Saat und Stärkekartoffeln. Seit einigen Jahren setzen die Landwirte auf 20 Hektar der Stärkekartoffeln eine Tröpfchenberegnung ein. „Das ist eine effektive und auch die ertragsreichste Beregnungsmethode, jedoch mit hohem Zeitaufwand und hohen Materialkosten verbun-

den“, erläutert Stefanie Pötsch. Die Kartoffeln werden unter anderem schonend mit einem modernen Roder geerntet. Luftstöße trennen die Kartoffeln von Dreck. Die Knollen werden nach der Ernte zum Stärkewerk der Emsland Group Golßen geliefert. Die Saatkartoffeln überwintern im Lagerhaus. Die Speisekartoffeln werden im Laden des Kartoffellagerhauses Dahme verkauft.

Jeweils im Frühjahr und im Herbst wird in der Grundschule Dahme in der 2. bis zur 3. Klasse ein Kartoffelprojekt durchgeführt, das den Kindern und Lehrern immer viel Freude bereitet. Frau Pötsch und ihre Mitstreiterin Ines Gloél legen im Schulgarten, den es hier wieder gibt, mit den Kindern Kartoffeln. Zum Abschluss wird mit den geernteten Kartoffeln für alle ein schmackhaftes Essen zubereitet. Wenn über die Kartoffel eines der Kinder oder durch Erzählungen zuhause ihre älteren Geschwister den Weg in die Landwirtschaft finden, dann wäre das ganz im Sinne des Projekts: „Wir sind sehr interessiert an jungen Leuten und bieten eine dreijährige Ausbildung als Tier- und Landwirt an. Der praktische Teil erfolgt an unseren drei Standorten Ge-



Agrargenossenschaft GeRoMe eG

Vorstandsvorsitzender

Eckhard Schulze

Vorstandsmitglied Stefanie Pötsch

Aufsichtsratsvorsitzende Ines Pelz

Agrargenossenschaft GeRoMe eG

Rosenthal 39, 15936 Dahme/Mark

T 035451 92606

F 035451 948485

info@agrar-gerome.de



bersdorf, Rosenthal und Mehlsdorf. Die Berufsschule befindet sich in Groß Kreuz“, so Stefanie Pötsch.

Gerade in strukturschwachen ländlichen Regionen gehören die 520 deutschen Agrar-genossenschaften, die allermeisten gibt es in den neuen Bundesländern, zu den wichtigsten Arbeitgebern. Jährlich bilden die Agrar-genossenschaften rund 800 Mädchen und Jungen in den Grünen Berufen aus.¹

Im Kartoffellagerhaus der GeRoMe in Dahme stehen für den Anbau unter anderem auch 8.000 Tonnen Pflanzkartoffeln aus 38 Sorten bereit.

¹ <https://www.genossenschaftsverband.de/mitglieder/agrargenossenschaften/>

Goldmarie ist eine festkochende, gelbschalige, gelbfleischige Kartoffelsorte. Goldmarie hat einen feinen, aromatischen Geschmack und eignet sich besonders gut als Salat-, Pell- oder Salzkartoffel.



Trotz moderner Technik verlangt die Kartoffelproduktion immer noch viel Handarbeit.

Stolz und Leidenschaft – Landwirtschaftsbetrieb Kullick Lübbenau

„Wir sind kein spektakuläres Unternehmen“, sagt Wiebke Kullick, „lediglich ein einfach familiengeführtes Landwirtschaftsunternehmen mit einem Dienstleistungsgeschäft.“ Doch da stapelt sie mächtig tief: Die Mittzwanzigerin managt seit Abschluss ihres dualen Studiums den Landwirtschaftsbetrieb ihres Vaters Jens in Groß Lübbenau – und das ist weder einfach und mit Blick auf die Vielfalt der Kulturen, die angebaut werden, ist das sehr wohl ziemlich spektakulär. Im Landwirtschaftsbetrieb sind zehn Leute angestellt, im dazu gehörenden Lohndienstunternehmen 13. Wiebke Kullick hat 2022 zusätzlich einen kleinen Bio-Betrieb auf 80 Hektar im Nebenerwerb gegründet.

Immer wieder wird Wiebke Kullick gefragt, warum sie sich einen Job antut, der sie mehr als 40 Stunden in der Woche fordert. Dann sagt sie meistens, dass sie Landwirtin mit Herz und Seele ist. Ihr Familienmotto, das sie deutlich sichtbar auf ihrer Firmenseite im Internet platziert hat, lautet: „Es ist nicht der Hof, der den Bauern ausmacht, es ist die Liebe, die harte Arbeit und der Charakter.“ Sicher, es gibt die Familie, die hier in zwei Generationen ihr

Lohn und Brot verdient, aber es ist mehr: Als Selbstständige kann sie trotz des stressigen Alltags eben ihr „Ding“ machen, sich ausprobieren. In der Landwirtschaft steht am Ende ein konkretes Produkt. Bei der Direktvermarktung ab Hof, wo es zum Beispiel Kartoffeln aus eigener Ernte gibt, sieht man, was gut nachgefragt wird und was den Leuten schmeckt. Das macht dann auch stolz. Viele Kunden sind dankbar, bei Kullicks regional und eben anders als im Lebensmitteleinzelhandel kaufen zu können. Im elterlichen Landwirtschaftsbetrieb Kullick werden Milchkühe gehalten und 620 Hektar Ackerland bearbeitet, auf denen und auf 135 Hektar Kartoffeln wachsen. Den Großteil nehmen mit 120 Hektar die Stärkekartoffeln ein. Hier sind es die Sorten Eurostarch, Eurogrande, Kuras, Euroviva, Euroflora. Die Stärkekartoffeln gehen in das Stärkewerk der Emsland Group nach Golßen, mit dem viele Südbrandenburger Anbauer Verträge haben. Auf 15 Hektar wachsen Speisekartoffeln der Sorten Afra, Laura, Belana.



Das Motto der Familie lautet:
„Es ist nicht der Hof, der den Bauern
ausmacht, es ist die Liebe, die harte Arbeit
und der Charakter.“

Landwirtschaftsbetrieb Kullick

Wiebke und Jens Kullick

Groß Lübbenauer Poststraße 4

03222 Lübbenau

T 035451 92606

F 035451 948485

info@landwirtschaftsbetrieb-kullick.de

www.landwirtschaftsbetrieb-kullick.de



Die Technik wird gut ausgelastet. Der Familienbetrieb ist auch als Dienstleister auf Feldern anderer Landwirte in den neuen Bundesländern unterwegs.

Alle im Betrieb angebauten Sorten haben sich auf den sandigen Böden bewährt und werden weiterhin angebaut.

Für den Kartoffelanbau musste die Familie viel Geld investieren, wie Marvin Schäfer, im Betrieb der Fachmann im Bereich Kartoffeln bestätigt: „Wir haben hochmoderne Technik im Einsatz. GPS-gesteuerte Maschinen und Section Control für die genaue Ablage der Kartoffel, deshalb keine Saatgutverschwendung, sowie genaue Düngung nach Bedarfsermittlung. Wir haben uns an die schwierigen Bedingungen unserer sandigen, steinigen Böden angepasst und können nun einige Flächen bedarfsgerecht berechnen. Außerdem haben wir durch die neuen Roder vor allem im Speisekartoffelanbau, die Möglichkeit, die Knollen sehr schonend zu ernten, da die Steine direkt auf dem Acker bleiben.“

Warum angesichts der großen Bandbreite des Betriebs gerade an den aufwändigen Kartoffelkulturen festgehalten wird, beantwortet Schäfer so: „Die Kartoffel ist für uns Landwirte eine interessante Kultur. Wahnsinnig vielfältig und spannend im Anbau. Es bedarf zwar den Einsatz von Pflanzenschutz, um optimale Er-

träge zu erzielen, jedoch bietet sie auch wirtschaftlich interessante Verdienstmöglichkeiten, was beim Anbau von Getreide nicht mehr der Fall ist.“

Die vier Kartoffelroder des Betriebs und andere Spezialtechnik sind gut ausgelastet: „Wir sind als Dienstleister in Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen unterwegs, legenpflanzen und roden Kartoffel“, so Schäfer: „Insgesamt legen wir rund 1.200 Hektar und roden 800 Hektar. Wir versuchen für jeden Betrieb, jeden Boden und jede Bedingung die optimalen Einstellungen zu schaffen, um das Pflanzen oder Roden zu optimieren. Wir haben viele Jahre Erfahrung und uns mit unserem jungen Team auf diese Arbeiten spezialisiert.“

Damit das Team weiter jung bleibt, aber auch im Interesse des gesamten landwirtschaftlichen Berufsstands engagiert sich das Unternehmen in der Ausbildung. Bei Kullicks können junge Leute eine dreijährige Lehre zum Tier- oder Landwirt absolvieren. Der Betrieb ist Einsatzort im dualen Studium Agrarmanagement, außerdem Praktikumsplatz für Landwirtheifer. Aktuell gibt es zwei Auszubildende und einen Meisteranwärter. 2022 wurde das Unternehmen für dieses Engagement vom Brandenburger Agrar- und Umweltministerium als „Ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb – Grüne Berufe sind voller Leben“ geehrt.

Arbeiten mit der Natur und in der Landschaft



Knollen aus dem Strittmatter-Land – Agrargenossenschaft Forst



Ein Bild wie aus Strittmatters Erinnerungen: Nicht nur „scharrende Weibervölkchen“, sondern die gesamte Familie musste auf den Kartoffeläckern mit Hand anlegen.

1 Strittmatter, Erwin. *Der Laden. Teil 1, Aufbau Berlin 1983, 9. Auflage 1994, S. 293; Den traditionellen Erntedank feiern Sorben mit verschiedenen Bräuchen, die sich um den Kokot (Obersorbisch für Hahn) - wie er eigentlich geschrieben wird - drehen. Im Hahn verkörpert sich der Geist der Fruchtbarkeit, der für reiche Ernten sorgt. Zwerge gibt es in der wendisch-sorbischen Welt als Lutki oder Lutchen, wie sie in Brandenburg heißen, also kleine Leutchen.*

Die Brandenburger Kartoffeltour mit Start im Nordwesten endet nun in Brandenburgs süd-östlichem Landkreis. In Spree-Neiße zählt die Agrargenossenschaft Forst eG zu den wenigen Betrieben, die die Anbautradition hochhalten. Touristisch vermarktet sich die Region hin und wieder als „Strittmatter-Land“, denn hier, in Bohsdorf, steht der echte Strittmattersche Laden aus der Roman-Trilogie und hier ist auch der Kartoffelacker, über den „der Rote Milan“ seine Abschiedskreise über dem scharrenden Weibervölkchen dreht. Unterm letzten Kartof-

felstrauch sitzt der Kokott, ein sorbischer Zwerg, ein Feldgeist, der nun keinen Unterschlupf mehr hat und flüchtet, und wem es gelingt, ihm eine Weidenkiepe überzustülpen, wird belohnt. Es gelingt uns nie, den Kokott zu fangen, er ist so flink, daß man ihn nicht sieht [...].¹

Den Geist hat Olaf Schneider, Vorstandsvorsitzender der Agrargenossenschaft Forst zwar noch nicht gesehen und überhaupt hat er als Chef eines großen Landwirtschaftsbetriebs genug Probleme am Hals, um sich auch noch um alte Legenden zu kümmern. Hinzu kommt, dass die Kartoffelfelder nur einen kleinen Teil der Genossenschaftsäcker ausmachen. Über die Pflanzenproduktion mit Sitz in Forst bewirtschaftet der Betrieb mit 50 Mitarbeitern im gesamten Gebiet in und um Forst insgesamt 2.300 Hektar. Zudem befinden sich rund 200 Hektar im Einzugsgebiet des Braunkohlebergbaus, die die Bauern nach der Rekultivierung zurückbekommen wollen. Aber einfach ist der Pflanzenbau weder auf den alten noch auf den neuen Böden. Die durchschnittliche Bodenzahl mit 30 liegt im Brandenburger Durchschnitt – immerhin guter Kartoffelboden: „Hauptsächlich bauen wir aber Winterweizen,



Gerste, Roggen, Raps, Mais, Sonnenblumen, Feldgras und Luzerne sowie Mais an. Feldgras, Luzerne und Mais dienen als Futter für unsere Rinder.“ Denn die Milchproduktion mit rund 550 Kühen ist die Haupteinnahme der Forster. Aus der Milchviehanlage am Hauptsitz in der Domsdorfer Straße 62a gehen über das Jahr 5.500 Tonnen Rohmilch an die Molkerei Alois Müller im sächsischen Leppersdorf. Ein weiterer wichtiger Geschäftszweig ist die Rindermast. Trotzdem wiederholt sich auch bei den Forstern das Phänomen, dass ihr Betrieb ganz besonders wegen seiner 20 Hektar Kartoffeln wahrgenommen wird, wie Schneider einräumt: „Unsere Kartoffeln vermarkten wir selbst, direkt in unserem Hofladen im Gutsweg 5 in Forst-Neßdorf, nicht weit von der Autobahn. Bei uns kann man das ganze Jahr Speisekartoffeln aus eigener Produktion kaufen. Wir haben mehlig kochende, vorwiegend festkochende und festkochende Kartoffeln, auch Futterkartoffeln.“ So kommen in jedem Jahr 750 Tonnen Speisekartoffeln zusammen, die an Kleinabnehmer – vor



allem aus der näheren Umgebung – gehen. Im Angebot ist zum Beispiel die spät reifende Sorte Afra. Die erst 1990 in Deutschland zugelassene gelbfleischige, mehlig-kartoffelartige Sorte eignet sich besonders für Püree und Knödel. Die außen rote und innen gelbe Laura wird als mehlig und cremig im Geschmack und als Delikatesse unter den Kartoffelsorten beschrieben. Sie wird für Pommes und als Ofenkartoffel empfohlen. Die kräftig-gelben Knollen mit sehr dünner Schale der Wega gehören zu den vorwiegend festkochenden Sorten. Ihre Verwendungsmöglichkeit ist äußerst vielfältig und reicht von Pommes und Wedges über Kartoffelsalat bis zu Salz- und Pellkartoffeln. Schließlich haben die Forster auch noch Goldmarie im Programm, die – wie der Name schon nahelegt – mit ihrem leuchtend gelben Frucht-

Laden der Familie Strittmatter in Bohsdorf

Agrargenossenschaft Forst eG

Olaf Schneider, Vorstandsvorsitzender
Domsdorfer Straße 62a
03149 Forst (Lausitz)
T 03562 697 5890
Verwaltung/Fleischvorbestellung
ag-forst@web.de
www.ag-forst.de

Hofladen

Gutsweg 5
T 03562 8032
Kartoffelverkauf
Dienstag bis Freitag
9 - 12 Uhr sowie 13 - 16 Uhr
Samstags 9 - 12 Uhr



Die Sommerferien werden in Grodk die Großen Ferien genannt. In Bosdom gilts die Vierwochenferien im Herbst, damit die Kinder bei der Kartoffel-Ernte helfen können.

Nun bin ich ein Grodker und habe meine Vierwochenferien im Sommer. Ich müßte mit meinen Eltern an die See fahren und mich bräunen, damit ich nach den Ferien durch die Grodker Lange Straße gehen und meine Körperbräune mit der meiner Mitschüler messen kann. Schilfchen, Schilfchen, ich bin Kito von Saipow. Ich gehöre nicht hier hin und gehöre nicht dort hin.

Der erwärmte Sand, die abgefallenen Kiefernnadels, das Harz, die reifen Getreidehalme, die sich schwärzenden Brombeeren mischen sich zum Sommerluft, der sich erneuert, wenn saftiger Regen über ihn hingiebt. Der Ringeltüber ruft, der Pörol singt, und der Schnauschstein in mir schwillt an trotz Zwist und Unbill, die im Hause Matt immer wieder aufflackern und umgehen.

Im Stall steht ein neues Pferd. Der Vater hat einen zollbraunen Wallach gekauft, ein Pferd wie aus einem Bilderbuch. Ich will den Wallach tätcheln, aber er legt die Ohren an, bleckt die Zähne und schnappt nach mir.

Vater und Großvater liegen sich wieder in einer Fehlschlacht um Zinsen und Zinseszinsen gegenüber. Der Vater ist alleine zu Markte geworden und hat sich mit dem Beißer bekaufte, hat sich von der Schönheit des Pferdes bestechen lassen und muß den Wallach zum Hohne des

94

fleisch und ihrer gelben Schale eine echte Kartoffelschönheit ist. Sie gehört zum festkochenden Typ. Sie kann gut als Salat-, Brat- und Pellkartoffel zubereitet werden. Außerdem eignet sie sich für Kartoffelsalate.

Am Kartoffelanbau haben die Forster aus Lust und Leidenschaft trotz aller Probleme festgehalten. Mit einem neuen

Boom, der dazu führen könnte, wieder weit mehr ihrer Felder mit Kartoffeln zu bestellen, rechnen sie aber erst einmal nicht: „Um lang-

fristig mit unserem Landwirtschaftsunternehmen überleben zu können, werden wir gezwungen sein, neue Geschäftsfelder zu eröffnen“, sagt Schneider: „Dazu gehören erneuerbare Energien als auch die Beteiligung an Wiederaufforstungen ehemaliger Tagebauflächen. Hier sind wir bereits seit vielen Jahren aktiv. Zudem haben wir bereits die meisten unserer Dächer im Betrieb mit Photovoltaikanlagen ausgerüstet.“ Zu den Weichenstellungen für die Zukunft gehört, dass sich die Agrargenossenschaft als Ausbildungsbetrieb anbietet: „Ob Pflanzen- oder Tierproduktion, kaum ein anderer Beruf ist so abwechslungsreich wie der des Landwirts. Wir bieten die Ausbildung zum Landwirt, Tierwirt und Landwirtschaftshelfer an. Derzeit beschäftigen wir sechs Azubi. Bislang konnten wir jedes Jahr einen qualifizierten Azubi nach der Ausbildung übernehmen und uns damit Fachpersonal sichern. Wir freuen uns aber auch, wenn sich Praktikanten bei uns bewerben, oder über Schüler, die sich in den Ferien etwas hinzuverdienen wollen. Bei uns gibt es immer was zu tun.“ Das wäre dann wieder ganz in Strittmatterscher Tradition: „Die Sommerferien werden in Grodk [Spremberg] die Großen Ferien genannt. In Bosdom [Bohsdorf] gibts die Vierwochenferien im Herbst, damit die Kinder bei der Kartoffel-Ernte helfen können. Nun bin ich ein Grodker und habe meine Vierwochenferien im Sommer.“²

² Strittmatter a.a.O., Teil 2, 1. Auflage Aufbau Berlin 1987, Ausgabe für Buchclub 65 Berlin 1989, S. 94

Das große Buddeln – Kartoffelfest in Storkow

Fast scheint es so, dass mit der kleiner werdenden Anbaufläche märkischer Speisekartoffeln das Interesse für diese Kultur immer größer wird: Alljährlich am letzten Wochenende im September versammeln sich mehr als 10.000 Menschen – ganze Familien aus Brandenburg und Berlin, Unterstützer der Schlepperfreunde Philadelphia, Freunde regionaler Küche oder einfach nur Zufallsbesucher – auf einem Acker an der Kolberger Straße zwischen den Dörfern Philadelphia und Groß Schauen bei Storkow, um die wohlschmeckenden Knollen mit Hand, Hacke und Spaten auszubuddeln.

Vor Jahren war in der Gegend noch das Schleppertreffen in Philadelphia der Zuschauermagnet. Nachdem das Jahr für Jahr größer gewordene Oldtimer-Treffen den Organisatoren über den Kopf gewachsen war, suchten sie sich – im Wortsinn – ein neues Betätigungsfeld. Gemeinsam mit den Groß Schauer Landwirten Fritz Walter Peter und Reinhard Gutke sind die Schlepperfreunde nun beim zweitägigen Kartoffelbuddeln aktiv. Wie beim früheren Traktoren-Event gibt es ein buntes Begleitprogramm mit Live-Musik, jeder Menge Aktionen, einem Kinderprogramm

sowie allerlei kulinarischen Spezialitäten. Und wieder ist daraus eines der größten ländlichen Volksfeste in Ostbrandenburg geworden, wie der Vereinsvorsitzende Ralf Wittke einerseits mit Genugtuung, andererseits mit ein wenig Sorge feststellt. Denn eigentlich hat der Kfz-Meister genug um die Ohren, wäre da nicht seine Liebe zu den alten Lanz Bulldog und all den anderen bullernden Traktoren. Ein paar Kartoffeln hat er dann auch noch selbst angebaut.

2020 hatte sich das „Kartoffelbuddeln“ schon auf zwei Wochenenden ausgewachsen. „Mehr geht auf dem Acker eigentlich nicht mehr“, sagt auch Holger Ackermann in seiner Eigenschaft als Ortsvorsteher des zur Storchenstadt Storkow gehörenden Groß Schauen. Der Tischler ist eigentlich als Obmann für Öffentlichkeitsarbeit im Landesverband Brandenburger Imker landesweit bekannt. Hier, an seinem Heimatort, schlüpft er anlässlich des Fests in die Rolle eines Kartoffelexperten. In einem Zelt informiert er die Besucher über die Vor- und Nachteile der angebotenen Sorten.

Wenn hier nach Birgit, Wendy, Soraya, Nixe oder Baltic Rose gerufen wird, dreht sich kein



Einladung zum größten Kartoffelevent in Ostbrandenburg



Auch beim Storkower Kartoffelfest:
Die Legende lebt

weibliches Wesen um, dann wandern Familien zielgerichtet zu einer der Parzellen auf dem 20 Hektar großen Kartoffelfeld. Viele von denen, die schon öfter hier waren, haben eine genaue Vorstellung, was sie wollen.

„Ich baue Sorten an, die man so nirgendwo bekommt, weil sie für den Großhandel zu empfindlich sind“, erklärt Fritz-Walter Peter. Die frühe Sorte Birgit ist hier besonders beliebt. Es handelt sich um eine optisch schöne, frühe Kartoffel mit roter Schale und intensiv gelbem Fleisch. Mit ihrem kräftigem Geschmack eignet sie sich gut für Brat- und Backkartoffeln. Wendy ist eigentlich ein Pfer-

dename. Als Kartoffel ist es eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Sorte, die sich gut schälen lässt, weil sie keine tiefen Augen und eine dünne Schale hat. Mit Soraya verbindet man wiederum den Namen einer persischen Kaiserin, die zum Star der Regenbogenpresse wurde. Auch in der Welt der Kartoffeln bietet der Name ein wenig Glamour. Die rundovalen bis ovalen Knollen mit glatter, heller Schale und flachen Augen wirken mit ihrer gelben Fleischfarbe nicht nur optisch besonders schön, sie gelten auch als Qualitätsspeisekartoffel. Wer Nixe ausbuddelt, bekommt eine frühe bis mittelfrühe Sorte, die neben vielen anderen positiven Eigenschaften sehr gut lagerfähig ist. Die Baltic Rose hat zwar nur entfernt Ähnlichkeit mit einer Rose, weist aber eine intensiv rote, glatte Schale auf. Sie gehört in die Familie der festkochenden Sorten und lässt sich zum Beispiel gut in Salaten verarbeiten.

Rund um Storkow gibt es ein paar Dörfer mit nordamerikanischen Städtenamen. Zwar sind sie von hier nicht in die Neue Welt ausgewandert, aber dafür kam die Knolle aus Amerika. Schon seit dem 18. Jahrhundert werden Kartoffeln angebaut: Alljährlich gehört zur Tradition des „Kartoffelbuddelns“ die Verlesung des „Kartoffelbefehls“, selbstverständlich durch den Alten Fritz persönlich. Der überwacht die zahlreich angereisten Helfer, die

von 10.00 bis 17.00 Uhr die Knollen ausbuddeln dürfen und sogar Freude daran haben. Denn auch hier bedeutet die Ernte harte Arbeit. Immerhin gibt es die „Kartoffeltaxis“ der Schlepperfreunde, die die Knollen vom Feld zur Waage fahren, ehe sie dann im Kofferraum eines Autos landen. Besonders große Exemplare werden für den Wettbewerb um die größte Kartoffel eingereicht. In weiteren Kategorien geht es darum, wer die längste Kartoffelschale schält oder die größte Kartoffelpyramide baut.

Wer es weniger sportlich angehen möchte, kann lose oder schon abgepackte Kartoffeln kaufen. Viele kommen aber wegen des kulinarischen Angebots. „Bei den Gerichten dreht sich alles rund um die Kartoffel“, versichert Bauer Peter. Von Kartoffelpuffer, über Pellkartoffel mit Quark oder Grützwurst bis zu Pommes oder Kartoffelsalat ist alles dabei, was die märkischen Küche in Sachen Kartoffel ausmacht. An den Ständen stehen neben Koch-Profis auch ehrenamtliche Helfer aus Groß Schauen und den umliegenden Orten, darunter wieder Schlepperfreunde, die an drei großen Pfannen die leckeren Puffer aus den hier gewachsenen Kartoffeln nach altem Geheimrezept braten. Einige Mitglieder stehen bei den alten Traktoren, die ja den Kern der Vereinsarbeit ausmachen. Bei ihnen kann man mit dem alten Schlepper Kremserfahr-



Bei Bauen der höchsten Kartoffelpyramide beweisen Familien höchstes Geschick.

ten unternehmen oder zuschauen, wie sie sich mit historischer Erntetechnik im Einsatz bewähren.

Bisher ist noch nie jemand ohne die Knollen seiner oder ihrer Wahl nach Hause gegangen. Ein kleiner Rest verbleibt aber immer auf dem Feld. Was beim großen „Buddeln“ übrig bleibt, verkauft Landwirt Peter auf dem Markt in Storkow oder an Gaststätten in der näheren Umgebung.



Kandidatin für den Wettbewerb um die seltsamste Knolle

Peter und Gutke GbR

Fritz Walter Peter und Reinhard Gutke

Dorfmitte 3

15859 Storkow OT Groß Schauen

T 033678 62813

Schlepperfreunde Philadelphia e.V.

Vereinsvorsitzender Ralf Wittke

Hauptstraße Philadelphia 26

15859 Storkow (Mark)

T 0152 02060121

Ralf.Wittke@t-online.de

Geschichte zwischen Saat und Erde

schichtslerner werden, musste aber für seinen im Ersten Weltkrieg gefallenen Bruder den elterlichen Hof übernehmen. So blieb seine Passion ein Hobby. Als Blankenburg 1953 bei einer Fahrradtour mit seiner Frau Margot an einer Straßenbaustelle wachen Augen zufällig 21 bronzezeitliche Gräber der Lausitzer Kultur entdeckte, wandte er sich an Archäologen in Berlin und organisierte in seinem Milchladen eine „Sonderschau“. Dort eröffnete er schließlich am 15. Mai 1956 seine private Heimattube. 1960 gab Blankenburg seine Milchsammlung auf, übergab 1966 seine Sammlung staatlichen Stellen und arbeitete bis 1970 als hauptamtlicher Leiter des nunmehr staatlichen Heimatmuseums. Aus dem „Milch-Blankenburg“ wurde der „Museums-Blankenburg“. Seine Nachfolgerin wurde Sigrid Papendieck, später Jacobeit, eine Agrarwissenschaftlerin und Ethnologin. Sie leitete das „Museum der agraren Produktivkräfte“ professionell. 1981 folgte Hans Papendieck, der in den 1980ern dank reger Sammlungstätigkeit und insbesondere mit Ausstellungen zu landwirtschaftlichen Themen dem Haus überregionale Auf-



Einladung zum Kartoffelfest

„Zwischen Saat und Ernte kann viel geschehen“: Das „Barnim Panorama – Naturparkzentrum Agrarmuseum Wandlitz“ ist im Grunde das Ergebnis eines unerfüllten Traums. In den 1950er Jahren begann der Wandlitzer Meiereibesitzer, Ortschronist und ehrenamtliche Bodendenkmalpfleger Walter

Blankenburg (1901-1984) in einer Zeit der zunehmenden Technisierung und sozialistischen Umbruchs Zeugnisse der traditionellen bäuerlichen Lebens- und Arbeitswelt aufzubewahren. Eigentlich wollte Blankenburg Ge-

¹ Papendieck, Christine, Sigrid Jacobeit, Burkhard Ciesla, Claudia Schmid-Ratjen: „Zwischen Saat und Ernte kann viel geschehen“. Vom Milchladen zum Agrarmuseum Wandlitz. In: Museumsblätter, Mitteilungen des Museumsverbands Brandenburg, Heft 20, Potsdam September 2012, S. 72ff



merksamkeit verschaffte. 1988 gab es zum Beispiel eine Sonderschau zur Mechanisierung der Kartoffelproduktion. Zeitlich wurde die Sammlung auf das 19. und 20. Jahrhundert konzentriert. Ab 2003 bis 2019 wirkte Christine Papendieck als Museumsleiterin. Ihr ist es zu verdanken, dass die Sammlung die politischen Umbrüche 1989/1990 überlebte und dass schließlich der Trägerwechsel vom Landkreis Barnim zur Gemeinde Wandlitz samt baulicher Neugestaltung und inhaltlicher Weiterentwicklung zum Barnim Panorama gelang. Glücklicherweise war auch ein weiterer Partner auf der Suche nach einem neuen Domizil: Am 9. September 1999 wurde der Naturpark Barnim gegründet, das einzige

Großschutzgebiet, das sich auf Gebiete in Berlin und Brandenburg erstreckt. Ihm fehlte ein Besucherzentrum. So fanden sich zwei Institutionen auf dem Weg zu einem gemeinsamen Haus. Ein Team aus Gemeinde, Museum, Naturpark, Ausstellungsmachern und Architekten entwickelte dazu das Konzept für ein modernes Landschaftsmuseum. Die Dauerausstellung „Geformte und genutzte Landschaft“ in sechs Themenräumen mit einem Schaugarten und Naturerlebnispfad in den Außenbereichen macht die Entwicklung der Barnimer Kulturlandschaft durch land- und forstwirtschaftliche Nutzung mit den historischen Exponaten des Agrarmuseums und modernen Visualisierungen erlebbar. Dank

Ein Schwerpunkt des Museums ist die Präsentation alter Agrartechnik.

Barnim Panorama Naturparkzentrum Agrarmuseum Wandlitz

Breitscheidstraße 8-9

16348 Wandlitz

T 033397 360 505

info-barnim-panorama@wandlitz.de

www.barnim-panorama.de

Öffnungszeiten täglich
außer Freitags 10–18 Uhr

Die Gartensaison startet
Mitte April und endet Mitte Oktober



Das größte der Brandenburger Agramuseen verfügt auch über zahlreiche historische Fotos zur Brandenburger Kartoffelgeschichte.

eines Zuwendungsbescheids aus dem mit EU-Mitteln finanzierten LEADER-Programm zur Förderung der Ländlichen Entwicklung in Höhe von 3,6 Millionen Euro konnte die Gemeinde die 5,7 Millionen Euro teure Investition stem-

men. Der Grundsteinlegung im Jahr 2011 folgte von Oktober 2012 bis März 2013 der Umzug aller Museumsbereiche mit einem Gesamtbestand von fast 10.000 Objekten, die bis dahin auf drei Depots, drei Ausstellungsgebäude und Verwaltungsräume verteilt waren. Da nur einen Bruchteil der Sammlungs-

objekte in der Dauerausstellung Platz finden konnte, liegt das Meiste gut verwahrt in den Depots. Exponate aus diesem Fundus werden aber im Rahmen von Sonderausstellungen präsentiert.

Neben dem seit 1979 ausgerichteten Museumsfest im Mai gibt es über das Jahr eine Reihe von Veranstaltungen, darunter auch einige, bei denen die Kartoffel im Fokus steht. So startet immer auch ein Kartoffelfest. Der Schaugarten bietet neben vielen anderen Nutzpflanzen weniger bekannte, seltene und in Vergessenheit geratene Kartoffelsorten, darunter rote und blaue Knollen wie die Alten Schweden.

Für Gruppen werden thematische Führungen angeboten, darunter auch eine zum Thema „Kartoffelanbau im Wandel der Zeit“: Hier erfahren die Museumsgäste, wann und unter welchen Umständen die Kartoffel den Barnim erreicht hat. Erläutert werden die Gerätschaften und Maschinen der Sammlung, die auf den Kartoffelfeldern zum Einsatz kamen. Die Führungen sind für Kinder und Erwachsene gleichermaßen geeignet – sie werden je nach Alter angepasst.

Pflüge an der Wand: Die Dauerausstellung bietet neben den agrarhistorischen Räumen auch zahlreiche Exponate zur Natur und zur Geologie des Naturparks Barnim.





Harte und weiche Typen – Kartoffelcharaktere

Kartoffeln sind vielseitig wie kaum eine andere Frucht. Allerdings hängt das Gelingen von verschiedenen Kartoffelgerichten entscheidend von der Wahl des Kochtyps ab, der jeder Kartoffelsorte ihre individuellen Eigenschaften verleiht. Dabei wird zwischen festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend unterschieden. Abhängig von Jahreswitterung und Düngung prägen sich die Sorteneigenschaften auch etwas veränderlich aus.

Festkochend

Die festkochenden Kartoffelsorten haben im Durchschnitt den geringsten Stärkegehalt und behalten beim Kochen, Braten und Backen ihre Form. Sie sind daher für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln, Kartoffelsalate sowie Gratin und Aufläufe bestens geeignet. Eine Besonderheit festkochender Sorten stellen die leider weitgehend aus dem Anbau verschwundenen Kipfler- oder Hörnchenkartoffeln dar. Diese sind im Schnitt glänzend-speckig mit besonderem Geschmack wie Bamberger Hörnchen oder Angeliter Tannenzapfen.

Vorwiegend festkochend

Das Spektrum der vorwiegend festkochenden Kartoffeln reicht je nach Sorte und Stärkegehalt von eher festkochend bis eher mehligkochend. Daher steht für jede Zubereitungsvariante eine ideale Kartoffelsorte zur Verfügung. Aus diesem Kochtyp lassen sich sowohl Salz- und Pellkartoffeln, aber auch Aufläufe und Gratins bis hin zu Rösti und Pommes frites kreieren.

Mehligkochend

Der hohe Stärkegehalt gibt mehligkochenden Kartoffeln einen trockenen Charakter. Die Schale platzt beim Garen bereits im Topf auf. Für Soßenfans sind mehlig kochende Kartoffeln zum Sonntagsbraten unumgänglich. Diese Sorten werden in den südlichen und östlichen Bundesländern bevorzugt. Sie eignen sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Pürees und Klöße.

Spreewald – Kartoffeln heiß geliebt

Die Kartoffel ist kulinarisch in vielen Regionen des Landes Brandenburg zuhause. In einer Region aber werden sie besonders heiß geliebt: Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl, dazu ein Salat mit Gurken, sind überhaupt das Gericht des ohnehin von vielen Eigenheiten geprägten sorbisch-wendischen Spreewalds. Bis heute haben hier Gaststätten die traditionelle Hausmannskost auf ihren Speisekarten. Wer wüsste das besser, als der als Spreewald-Koch bekannt gewordene Peter Franke? In seiner Kräutermanufaktur im Gasthof Zum Stern in Werben spielt die Kartoffel eine Hauptrolle. Franke ist fest davon überzeugt, dass seine Wahlheimat, das „Gemüse- und Dichterdorf Werben“, bis heute ein „Kartoffeldorf Nummer 1 ist.“ Über Jahre hat Franke nicht nur regionale Rezeptbücher gewälzt, sondern auch selber welche geschrieben: „Die Kartoffel begleitet mich mein ganzes Leben und bestimmt mein Kochen.“ So hat er viel Wissen angehäuft, das er gern weitergibt, wenn Gruppen seine Kurse besuchen oder ihn auf einer der Veranstaltungen treffen, bei denen er kocht. Zur sorbischen Küche gehören nicht nur die berühmten Gurken, sondern eben auch Buchweizen, Leinöl und Kartoffeln. Pellkartoffeln



mit Quark und Leinöl (niedersorbisch: łupinate kulki z twarogom a lanym wólejom; obersorbisch: samobělene neple z twarohom a lanym wolijom) bilden zwischen den beiden sorbischen Siedlungsgebieten in Südbrandenburg und Ostsachsen eine kulinarische Brücke. Während das Obersorbische vorwiegend in Sachsen gesprochen wird und dem Tschechischen verwandt ist, hat sich das Niedersorbische als eigene Variante in Brandenburg erhalten und ähnelt der polnischen Sprache. Als kulka kennt man die Kartoffel in beiden Sprachgrup-

Peter Franke, Spreewaldkoch aus Werben, ist seit vielen Jahren ein kulinarischer Botschafter für die regionale Küche. Die Kartoffel darf auf seinem Speiseplan nicht fehlen.

Landgasthof Zum Stern Werben

Peter Franke
Burger Straße 1
03096 Werben
T 035603 660
spreewaldwirt-peter-franke@web.de
www.hotel-stern-werben.de



pen. Obersorbisch gibt es für die Kartoffel außerdem die Bezeichnungen bërna, bërnowy beziehungsweise nepl.¹

Rein in die Kartoffeln, raus aus den Kartoffeln heißt niedersorbisch: Raz tak, raz znak!²

Weil aber der Bezug zur sorbisch-wendischen Tradition mancherorts verloren geht, geraten die klangvollen Vokabeln in Vergessenheit und sorbische Spezialitäten werden heutzutage oft als Lausitzer Spezialitäten vermarktet.

Leinöl diente früher zum Abdecken des Quarks in Lagergefäßen. Es wird sicher so als passende Zutat zu Pellkartoffeln mit Quark entdeckt worden sein. Sonst gab es zu den Kartoffeln auch andere Soßen, beispielsweise mit Mehl, Zwiebeln, Fleisch oder schwarze Blutsoße.

Wie bei vielen traditionellen Gerichten setzten sich Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl nicht nur deshalb durch, weil die Zutaten preiswert und auf den Höfen in der Region vorrätig waren. Es musste auch schnell gehen und satt machen.

Heute stehen noch andere Kriterien im Vordergrund, wie Peter Franke betont: „Mein Tipp für alle, die auf ihr Gewicht achten wollen, lautet: Ran an die Kartoffel! 100 Gramm Kartoffeln haben 70 Kilokalorien Nudeln, dagegen 360.“
Rezepte sammelt er weiter, setzt sie aber - wie das jeder erfolgreiche Küchenchef macht - mit

eigenen Nuancen um. „Ich bin für das Kochen der Kartoffeln mit Schale, damit die wertvollen Stoffe nicht verloren gehen, im Kartoffelwasser!“, rät der Werbener.

Pellkartoffeln

Ein Kilogramm Kartoffeln in einen Topf mit kochendem Wasser geben, mit Salz und einem Esslöffel Kümmel ansetzen und 20 bis 25 Minuten kochen lassen, das Wasser abschütten und die Knollen pellen.

Lausitzer Kartoffelsalat

Ein Kilogramm festkochende Kartoffeln mit einem Teelöffel Meersalz kochen lassen. Nach dem Abgießen die Knollen abpellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben werden nun in eine ausreichend große Schüssel gegeben. Als Zutat kommen zunächst 250 Gramm Fleischsalat dazu. Es folgen drei Äpfel - gewaschen, entkernt und grob raspelt. Weiterhin gehören 200 Gramm Gurkenscheiben nach Spreewälder Art, in Würfel geschnitten, in den Salat. Eine große Zwiebel - geschält und gerieben - folgt. Zuletzt fügt man einen Becher Sahne und zwei Esslöffel Salatdressing dazu und vermengt das Ganze. (Rezept von Gerhard Schicht aus Döbern)

1 <https://soblex.de>, <https://dolnosorbiski.de/dnw/woerterbuch/kartoffel>

2 <https://dolnosorbiski.de/dnw/woerterbuch/kartoffel>

Wendischer Kartoffelsalat

Auch hier geht es wieder mit einem Kilogramm Kartoffeln los, die nach dem Kochen gepellt und in Scheiben geschnitten werden. Die Scheiben sollten nun in einer Schüssel warm gehalten werden. Denn weiter geht es mit einer Pfanne, in der drei Esslöffel Essig und drei Esslöffel Gänseeschmalz erhitzt werden, ohne zu kochen. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Zucker. Zu den Kartoffeln gibt man nun 500 Gramm Äpfel, zwei saure Gurken und eine geschälte Zwiebel - alles klein geschnitten. Jetzt wird der heiße Essigsud über den Salat gegossen. Das Ganze muss gut durchgemengt werden. Zum Abschluss wird ein Bündchen Schnittlauch klein geschnitten und über den Salat gestreut.

Werbener Bauernfrühstück

Man nehme 800 Gramm gekochte Kartoffeln und schneidet diese in Scheiben. Die Scheiben werden in einer großen Pfanne mit Öl angebraten und mit Salz und einem Teelöffel Kümmel gewürzt. Eine große Zwiebel wird geschält und in Würfeln zerkleinert hinzugegeben. Kurz vor dem Ende der Bratzeit werden vier in Würfel geschnittene Bockwürste unter die Kartoffeln gemischt. Nun benötigt man acht Eier, die mit acht Esslöffel Milch die zunächst in einem Extragefäß verquirlt werden. Das Ganze wird in der Pfanne ausgegossen,





ohne die Kartoffeln zu wenden, und kann nun fertig garen. Zum Schluss schneidet man ein Bündchen Schnittlauch klein in Röllchen und bestreut das Bauernfrühstück damit.

Kartoffelsuppe à la Franke

Kartoffelsuppen-Rezepte gibt es viele, Peter Franke hat eines mit Rührei, wofür zunächst 500 Gramm Kartoffeln, in diesem Fall natürlich gewaschen und geschält, mit Salz in einen etwa anderthalb Liter fassenden Kochtopf ge-

geben werden. Hinzu kommen zwei Bund Suppengrün, geputzt und feingeschnitten. Sind die Kartoffeln gar, dann muss die Suppe durch ein Sieb gerührt werden und nochmals kochen. Das Ganze wird nun mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden und kann erst einmal stehen bleiben. Weiter geht es mit 80 Gramm geräuchertem Speck und einer klein geschnittenen Zwiebel, die in Butterschmalz in einer Pfanne angebraten werden. Danach wird beides in die Suppe gegeben. In der Pfanne werden nun in Butterschmalz drei Eier aufgeschlagen und als Rührei aufgestockt. Zerkleinert wird die Eimasse nun in der Suppe verrührt und mit klein geschnittenem Petersilie garniert.

Stampfkartoffeln mit Speck

Anderthalb Kilogramm werden als Pellkartoffeln gekocht, heiß gepellt und grob gestampft. Zunächst gibt man einen halben Liter warme Milch dazu. 125 Gramm Speck und eine Zwiebel werden gewürfelt und eine Pfanne gegeben, bis die Zwiebel leicht gebräunt ist. Beides mischt man unter die Kartoffeln und würzt mit Salz und Muskat. (von Ingrid Maske aus Forst)

Kartoffelbällchen

Hierfür nimmt man 750 Gramm Kartoffeln, die in diesem Fall geschält, gekocht und nach

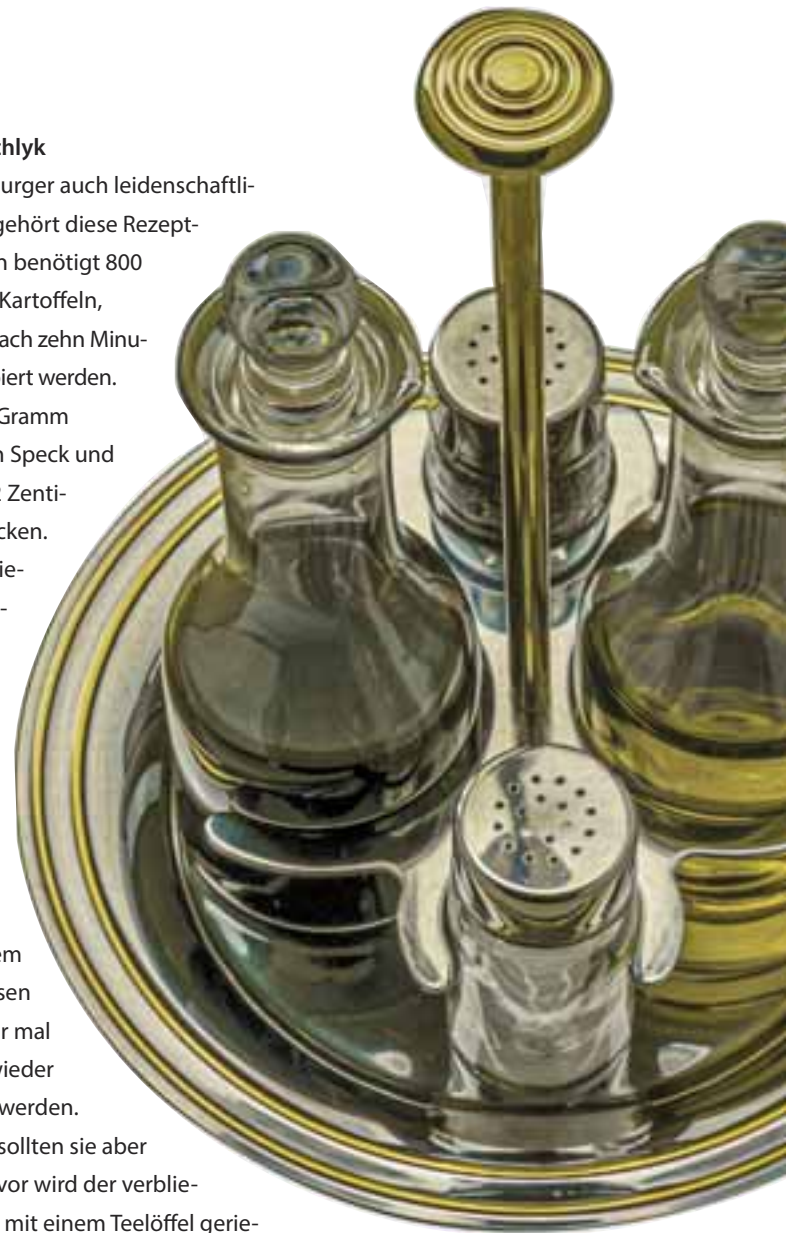
dem Abgießen heiß durchgepresst werden. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, werden zwei Eigelb und ein Teelöffel Kartoffelstärke untergerührt. Nun wird mit Salz und Muskat abgeschmeckt und der Teig zu Bällchen geformt. In einer Schüssel werden zwei Eier aufgeschlagen. Auf einen Teller gibt man 200 Gramm Semmelmehl. Die Kartoffelbällchen zuerst in den Eiern und dann im Semmelmehl wenden und dann in einem Liter Öl, im heißen Fettbad, schwimmend ausbacken.

Kartoffelgulasch

Das ist eigentlich gar kein Gulasch, wie Peter Franke, erklärt: „Er heißt aber so, auch wenn kein Fleisch enthalten ist. Bei uns war das ein Essen für arme Leute. Meine Sonntags-Feiertagsversion enthält aber noch 200 Gramm Schinkenwürfel, die ich mit einer Zwiebel anbrate.“ Für die „Alltagsvariante“ benötigt man 1 Kilogramm Kartoffeln, die gewaschen, geschält, gewürfelt werden. In einen großen Topf gibt man mit vier Esslöffeln Öl drei bis vier klein geschnittene Zwiebeln. Wenn diese goldgelb angebraten sind, kommen die Kartoffelwürfel dazu, Das Ganze mit Wasser auffüllen und bedeckt auf kleiner Flamme 20 bis 25 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren ein Bündchen klein geschnittener Petersilie dazu geben und mit Salz abschmecken.

Kartoffel-Schaschlyk

Da die Brandenburger auch leidenschaftliche Griller sind, gehört diese Rezept-idee hierher: Man benötigt 800 Gramm kleinere Kartoffeln, die ungeschält nach zehn Minuten Kochzeit halbiert werden. Man nehme 160 Gramm durchwachsenen Speck und schneide ihn in 2 Zentimeter große Stücke. Vier Frühlingszwiebeln und eine Paprika muss man nun in Stücke schneiden. Alle Zutaten werden auf acht Spieße gesteckt und mit sechs Esslöffeln Rapsöl bepinselt. Auf dem heißen Grill müssen die Spieße immer mal gewendet und wieder mit Öl bepinselt werden. Nach 8 Minuten sollten sie aber gar sein. Kurz davor wird der verbliebene Rest des Öl mit einem Teelöffel geriebenen Rosmarin verrührt, um damit die Spieße noch einmal einzupinseln.





Plinsen

Zwar nicht aus dem Spreewald, aber eine der regionale Brandenburger Kartoffelspezialitäten sind auch die Plinsen, wie eine besondere Art Kartoffelpuffer im Fläming genannt werden. Hierfür nimmt man 1 Kilogramm Kartoffeln, zwei Eier, 250 Gramm Magerquark, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten. Die Kartoffeln roh schälen und fein reiben. Nun muss man sie 10 Minuten stehen lassen und dann gut ausdrücken. In einer Schüssel mit Eiern und Magerquark gut kneten und würzen, kleine Puffer formen und in einer Pfanne im heißen Öl ausbraten.

Kaiser Wilhelm Kartoffelsuppe

Die Zutaten sind hierfür ein Bund Suppengrün, 600 Gramm geschälte Kartoffeln, anderthalb Liter Rinderbrühe, eine Speckschwarte, ein halber Teelöffel Kümmel, ein kleines Lorbeerblatt, eine Knoblauchzehe, 30 Gramm Butter, 60 Gramm magerer Speck, eine Zwiebel, ein Teelöffel Majoran, ein Bund Petersilie, etwas kalte Butter, Pfeffer, Salz, Muskat. Die Hälfte des Suppengrüns wird zunächst mit zwei Dritteln der Kartoffeln grob gewürfelt und in mit der Brühe zum Kochen gebracht. Speckschwarte, Kümmel, Lorbeerblatt und Knoblauch hinzufügen und gar kochen. Die Masse streicht man nun durch ein Sieb. Die verbliebenen Kartoffeln und das Suppengrün werden in kleine Würfel geschnitten, in Butter



Die Kartoffelsuppe mit viel Gemüse

angeschwitzt und in der durchgeseihten Suppe etwa 30 Minuten weich gekocht. Zwiebel und mageren Speck würfeln, beides anrösten und mit Majoran bestreuen, durchschwenken und in die Suppe geben. Zum Schluss wird fein gehackte Petersilie mit der kalten Butter in die Suppe gerührt. Das Ganze kann nun mit Gewürzen abgeschmeckt werden.

Kartoffelpuffer à la Ministerpräsident

Während oben nicht ganz klar ist, was eine Kartoffelsuppe mit Kaiser Wilhelm verbindet, gibt es zu diesem Rezept einen Anlass. Ganz sicher ist es ein Ausdruck der besonderen Verbindung der Brandenburger zur Kartoffel, dass nicht nur Sortennamen, sondern auch Kartoffelgerichte einen Bezug zu bekannten Persönlichkeiten, Ortsbezeichnungen oder Ereignissen der Landesgeschichte haben. Über dieses Gericht berichtet Peter Franke: „Am 21. Oktober 2000 kochte ich mit unserem Ministerpräsidenten Manfred Stolpe zur Spreemesse in Cottbus eines seiner Lieblingsgerichte für die Besucher der Messe für einen guten Zweck. Natürlich gab es selbst gemachten Apfelmus dazu.“ Benötigt werden 850 Gramm Kartoffel, die geschält in eine Schüssel gerieben werden. Dazu werden zwei sehr klein geschnittene Zwiebeln gegeben, weiterhin drei Eier, ein Esslöffel Salz, ein Teelöffel Kümmel und Mehl. Die Masse wird nun vermengt. Eine Pfanne wird mit vier Esslöffeln Rapsöl ausgestrichen, am besten mit einem Pinsel, und danach erhitzt. Nun gibt man in Portionen zu ungefähr 100 Gramm die Kartoffelpuffermasse hinein, die jeweils langsam gebraten werden. Auf die Oberseite der Puffer legt man geachtelte Apfelstücke. Die Puffer sollten nun in der Pfanne gewendet und langsam gebraten werden.



Der Kartoffelpuffer als Variante – hier in der Kräuter-Manufaktur beim Auswählen von Gewürzen

Impressum

Herausgeber:
Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt
und Klimaschutz
Referat Öffentlichkeitsarbeit
Henning - von -Tresckow - Straße 2-13, Haus S
14467 Potsdam
T 0331 866 7237
bestellung@mluk.brandenburg.de
www.mluk.brandenburg.de

4. überarbeitete Auflage
5 000 Exemplare
Titel: woge-design
Layout: woge-design
Herstellung: 2023
Druck: PIEREG Druckcenter
Berlin GmbH

Danksagung

Das Ministerium dankt den hier porträtierten Unternehmen, Institutionen und Personen, die mit Texten, Fotos und Hinweisen die Produktion dieser Broschüre tatkräftig unterstützt haben.

Redaktion: Dr. Jens-Uwe Schade, MLUK
Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Brandenburg herausgegeben. Sie ist nicht zum gewerblichen Vertrieb bestimmt. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern während eines Wahlkampfes der Wahlwerbung verwendet werden.

Dies gilt für Landes-, Bundestags- und Kommunalwahlen. Missverständlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden wird.

© Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt
und Klimaschutz 2023



Abbildungen: (s=Seite) • Stefan Adam: s36, s51, s46 • Agrargenossenschaft Quitzow eG: s93, s94, s95 • Agrargenossenschaft Unterspreewald eG: s121, s122, s123 • Uckermarkbilder Knolle und Bolle: s100, s101 • Agrargenossenschaft GeRoMe eG: s129, s130 • Archiv Biolandhof Ellenberg: s63 • Archiv Kreismuseum Oranienburg: s14 • Archiv: Fördergesellschaft Albrecht Daniel Thaer: s27 • Archiv Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz: s19 • Archiv Oehneland Agrar GmbH: s69 • AWO Reha-Gut Kemnitz gGmbH: s124, s125, s126, s127, s128 • Biohof Schöneiche GbR: s116, s117 • Agrargenossenschaft, Groß Machnow eG: s110, s111 • Agrargenossenschaft eG, „Der Märker“ s106, s107 • Avebe Kartoffelstärkefabrik Prignitz / Wendland GmbH s96, s97, s98, s99 • Barnim Panorama Naturparkzentrum, Agrarmuseum Wandlitz, s32, s61, s140, s141, s142 • pk-Bildagentur, Neuruppiner Bilderbogen im DHM s35 • Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V.: s112, s113, s114, s115 • Christoph Schmidt: s88 • Landesamt für Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Flurneuordnung: s75 • MLUK Offergeld s62, s104, s105 • Lebensbericht eines brandenburger Bauern Ernst Semerau s77, s78 • Peter und Gutke GbR: s137, s138, s139 • Joerg Farys: s119, s120 • Pro agro: s103 • Klaus Henseler: s4, s11, s12, s13, s15, s18, s84, • Landgasthof Zum Stern Werben: s145, s147, s148, s151 • Sabine Rübensaat/Bauernzeitung: s136 • Lausitzer Museumslandschaft: Bernd Choritz, s135 • Landwirtschaftsbetrieb Kullick: s131, s132, s133 • Oehneland, Agrargesellschaft mbH: s108, s109 • MLUK: s9, s10, s11, s12, s21, s28, s27, s29, s31, s33, s34, s37, s42, s49, s53, s64, s65, s66, s67, s103, s136, s33, s39, s140, s141, s143 • Thüringer Klobmuseum: s56, s57, s85 • VERN e.V. s52, s53 • Heilig Walter s77 • Züchter aus Mellern: Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe/Brandenburg s73, s74 • WOGO: s3, s20, s21, s22, s23, s24, s25, s26, s27, s29, s31, s33, s43, s44, s45, s47, s48, s51, s58, s60, s65, s76, s89, s90, s91, s92, s102, s135, s144, s146, s149, s150, s152, Titel, woge-Archiv s6, s14, s18, s28, s30, s31, s34, s36, s42, s50, s51, Grafik/Karte: s40, s86, s87, s124, s125 • Der Herausgeber hat sich im Rahmen seiner Möglichkeiten bemüht, für die Aktualisierung dieser Publikation die Bildrechte eigener und von Dritten überlassener Abbildungen zu klären. Berechtigte Rechteinhaber wenden sich bitte an den Herausgeber.

**Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz (MLUK)**

Referat Öffentlichkeitsarbeit, Internationale Kooperation
Henning-von-Tresckow-Str. 2-13, Haus S
14467 Potsdam

Telefon: +49 (0)331 866 -7237

E-Mail: bestellung@mluk.brandenburg.de

Internet: mluk.brandenburg.de



agrar-umwelt.brandenburg.de

vimeo.com/mlukbrandenburg

twitter.com/MLUKBrandenburg