

Texte zur Dorfgeschichte von Untervaz



1964

Wie die Kartoffel nach Graubünden kam

Wie die Kartoffel nach Graubünden kam

A. Kaufmann, Ing. agr., Landquart

S. 23:



So hoch hinauf, wie es nur möglich ist, versucht der Bergbauer den Jahresbedarf an Kartoffeln auf eigenem Land zu ernten, auch wenn dafür nur ein bescheidenes Plätzchen erübrigt werden kann.

I.

«Die Wichtigkeit der Kartoffel in unserer Ökonomie ist zu allgemein erkannt und drängt sich zu leicht einem jeden -Hausvater und Landwirthe fast von selbst auf, als dass wir darüber ein Wort zu sagen uns gedrungen fühlen könnten. Hätten die alten Griechen diese Frucht gekannt und zu benutzen verstanden oder Bedürfnis gefühlt, sie würden dieselben gleichwie den Anbau des Getreides, ein Göttergeschenk genannt und der Ceres verdankt haben.»

Dieses Lob auf die Kartoffel stammt nicht aus der heutigen Zeit, sondern wurde schon im Jahre 1832 im «Bündnerischen Volksblatt zur Belehrung und Unterhaltung» geschrieben. Offenbar war zu dieser Zeit auch im Kanton Graubünden die Bedeutung der Kartoffel als wichtiges und wertvolles Nahrungsmittel allgemein erkannt worden. Bis zu dieser Erkenntnis musste sie allerdings eine lange und wechselvolle Geschichte durchlaufen.

Die Kartoffel, die ihre natürliche Heimat in Südamerika - hauptsächlich Peru und Chile hat, kam erstmals in der Zeit zwischen 1565 und 1585 nach Europa, und zwar an den spanischen Königshof, etwas später auch nach England und Irland und von dort nach Mitteleuropa. Die Pflanze aus der neuen Welt galt ursprünglich als grosse Kuriosität und wurde hauptsächlich als Zierpflanze in botanischen Gärten gezogen. Hochgeschätzt waren vor allem die Blüten, die an den Fürstenhöfen von England und Europa als Geschenk überreicht Ausdruck für höchste Auszeichnung und fürstliche Gunst waren und bei festlichen Anlässen mit Stolz auf der Brust getragen wurden.

Als Nahrungsmittel wurden die trüffelähnlichen «Tartuffeln» anfänglich verschmäht, ja sogar als «giftige und sündhafte Teufelswurzeln» bezeichnet. Erst gegen Ende des 17. und vor allem im Verlaufe des 18. Jahrhunderts begann in Europa der Siegeslauf der Kartoffel als Nahrungsmittel, hauptsächlich durch den Einfluss der Fürstenhöfe, wo die Kartoffel als

S. 24: seltene Delikatesse genossen wurde. Die Auswanderung der Hugenotten und verschiedene Hungersnöte gaben dem neuen Nahrungsmittel immer grössere Verbreitung und führten allmählich vom Anbau im Garten zur eigentlichen Ackerkultur.

II.

Die ersten Kartoffeln gelangten durch zurückkehrende Schweizer Gardisten verhältnismässig frühzeitig in die Schweiz, wo sie zuerst im Kanton Glarus und in Basel als Gartenpflanzen gehalten wurden. Bei den Bauern stiessen aber die Ratschläge der fortschrittlichen Ökonomen zum Teil noch längere Zeit auf Widerstand. Eine Reihe von Missernten beim Getreide, die 1770/71 Hungersnot und Teuerung zur Folge hatten, verhalfen der Kartoffel als Hauptfrucht endgültig zum Durchbruch, und die Kartoffelkultur nahm sowohl im Mittelland wie auch in Gebirgsgegenden als Ersatz für die fehlende Brotfrucht immer grösseres Ausmass an.

Die Einführung und Ausbreitung der Kartoffel im Kanton Graubünden selber lässt sich anhand alter Aufzeichnungen ziemlich genau verfolgen.

Die ersten Kartoffeln wurden im Jahre 1717 in Marschlins bei Landquart angepflanzt, aber nicht als Nahrungsmittel, sondern nur der Blüten wegen als Zierpflanze im Garten. In der gleichen Epoche sollen durch einen Lötcher Georg die ersten Kartoffelknollen nach Pany und St. Antönien gebracht worden

sein. Bis in die Mitte des 18. Jahrhunderts spielte die Kartoffel im Kanton Graubünden weder als Ackerkultur noch als Nahrungsmittel eine Rolle. Im Jahre 1747 wird zum Beispiel unter den vom Kurarzt den Badegästen von Alvaneu empfohlenen Speisen die Kartoffel nicht erwähnt. Ebenso war sie zu dieser Zeit selbst in Chur den Hausfrauen, die als Meisterinnen der Kochkunst galten, praktisch noch unbekannt. Die hauptsächlichsten Nahrungsmittel waren Brot, Milch, Käse, ziemlich fett zubereitete Mehlspeisen, «Birren », Äpfel und dazu an den Festtagen verschiedene Fleischgerichte vom gewöhnlichen Rindfleisch bis zum exquisiten «GambszThier»-Braten.

Im Jahre 1758 wurden Kartoffeln in Marschlins erstmals als Speise aufgetischt, wurden aber von Mägden und Knechten als «ungesund» zurückgewiesen.

Die grosse Wendung kam auch für Graubünden in den Hungerjahren von 1771 bis 1773. Die Hungersnot führte dazu, dass der Anbau der Kartoffel im Laufe der nächsten 30 Jahre allgemein eingeführt wurde. Um 1800 dürfte sie praktisch in allen Ackerbaugebieten des Kantons wenigstens in den Anfängen vorhanden gewesen sein.

So erwähnt zum Beispiel im Jahre 1804 der Präsident der ökonomischen Gesellschaft des Kantons Graubünden unter den wichtigsten Ackerprodukten der sogenannten «mittleren Region» neben Hirse, Linsen und Hanf auch die Kartoffel, «welches unschätzbare Geschenk der neuen Welt sich immer mehr in unserem Lande ausbreitet und ohne dasselbe unser Land nicht im Stande gewesen seyen würde, im letzten Kriege die zahllosen Truppen zu erhalten, von denen es ausgesogen wurde».

In den tiefern Lagen des Kantons ging die Einführung ziemlich rasch vor sich. Doch auch im Berggebiet verdrängte die Kartoffel immer mehr den Anbau der weissen Rüben, Bohnen und Linsen.

So wird sie im Jahre 1805 im Unterengadin erwähnt, das zu dieser Zeit aber hauptsächlich einen ausgedehnten Getreideanbau hatte und die eigentliche Kornkammer des Bündnerlandes war. Aus diesem Grunde schrieb dazumal Pfr. L. Pol: «In einigen geschlossenen Gärten sieht man zur Seltenheit Erdäpfel, die sehr gut fortkommen würden, allein in einem Lande, wo Semmelmehl in Genüge vorhanden, wird der Erdäpfelbau nicht sehr in den Gang kommen.»

Im Jahre 1806 ist der Kartoffelbau in der Landschaft Davos eingeführt, hauptsächlich «im untern Schnitt in den drei Kirchhöfen Frauenkirch, Glaris

und Monstein». In Klosters, Jenaz und Küblis pflanzte man die Erdäpfel auf den Allmeinen, wo aber nicht gepflügt, sondern nur gehackt wurde. In Fideris und Kunters wurde dazumal offenbar nur Korn gepflanzt, während in Valzeina der Kartoffelbau schon eine recht bedeutende Rolle spielte, da dort «über 1000 Viertel Kartoffeln jährlich geärndtet werden».

Auch im Oberhalbstein hatte die Kartoffel Fuss gefasst, so dass Bundesstatthalter J. A. Peterelli 1806 schreiben konnte: «Von der Schneckenzucht weiss man hier nichts. Man pflanzt aber jetzt auch Erdäpfel (die eigentlich erst seit dem Kriege häufig gesteckt werden und treffliche Erndten geben) und es giebt sie im ganzen Thal (Oberhalbstein) ausser in Stalla.»

In Bergün liefern die Kartoffeln gemäss einer Aufzeichnung von Landammann O. P. Buol aus dem Jahre 1809 als Ertrag das 8-9fache des gepflanzten Quantums.

Ein interessanter Hinweis liegt aus dem Oberland vor: Als im Herbst 1799 General Suworow mit seinem Heere aus dem Kanton Glarus über den Panixerpass ins Vorderrheintal zog, verschafften sich die hungrigen Soldaten gewaltsam Nahrung, indem sie in Panix und Ruis sämtliches Vieh schlachteten und die Kartoffeln aus den Kellern holten oder direkt auf den Äckern ausgruben. Die Kartoffeln wurden von den russischen Soldaten geschält, in Würfel geschnitten, gekocht und mit Fett und Zieger, den sie auf der Panixer Kuhalp gestohlen hatten, vermischt. «Freundlicherweise» wurden dann auch die Panixer Bauern zum Mitmachen am gestohlenen Essen eingeladen, und so heisst dieses Gericht, das für viele noch eine Lieblingsspeise ist, bis auf den heutigen Tag im Bündner Oberland «ils russers» oder «russis».

Im Tavetsch sollen die ersten Kartoffeln im Jahre 1802 beim Dörflein Selva gepflanzt worden sein, aber nur in kleinen Mengen.

In Flims sind sie für das Jahr 1805 nachgewiesen. Es scheint, dass die Befreiung der Kartoffeln vom Zehnten und dann auch die Hungerjahre 1816/17 dem Anbau im Bündner Oberland einen wesentlichen Aufschwung gegeben haben.

Aus dem Bergell kann man 1812 vernehmen, dass« Hanf immer weniger angebaut wird, hingegen sich der Anbau der Kartoffel vermehre, welche man stückweise einen Schuh weit voneinander steckt».

Es ist begreiflich, dass in den klimatisch weniger günstigen Teilen des Kantons der Anbau dieser neuen Kultur keine grossen Aussichten auf Erfolg haben konnte. Um so erstaunlicher ist es, dass die Kartoffel sogar in ausgesprochenen Hochlagen schon ziemlich früh wenigstens bekannt war.

So im Oberengadin (1808), wo «das Kraut wenigstens in den obern Dörfern allzu oft durch den Frost getötet werde» und im Avers (1812), wo man die Kartoffeln neben weissen Rüben und Blacken als Schweinefutter in den Gärten pflanzte. Von Splügen liest man im «Neuen Sammler», dass «Gerste, Tritic, Erdäpfel, Hanf, Flachs recht wohl geraten würden, wenn man den Boden besser düngte und recht pflügte. Zum Beweis dient die Erfahrung des Herrn Pfarrers Florian Walther in Splügen, der Anno 1808 von den Erdäpfeln 20fach erntete, wo andere nur 4-5fach.»

S. 25:



So hatte sich die Kartoffel seit 1770 in den Tälern Bündens ständig ausgebreitet und deshalb konnte 1832 im «Bündnerischen Volksblatt» geschrieben werden: «Niemand wird heutigen Tages läugnen wollen, dass auch in Bünden die Kartoffeln von Jahr zu Jahr mehr eine grössere Rolle in unserer Ökonomie und Ernährungsweise zu spielen beginnen. Der Anbau der Kartoffeln und des Mais hat auf die Einfuhr des Getreides aus dem Ausland bereits sehr

sichtbare Wirkungen kund gegeben. Und doch gab es eine Zeit, wo das Gesinde sich weigerte, Kartoffeln zu essen. Wie sehr hat sich das alles verändert, besonders seit dem Hungerjahre 1817! Man darf ohne Gefahr vor Irrthum annehmen, dass seit jenen traurigen Jahren der Kartoffelanbau in Bünden auf das Zwiefache sich vermehrt habe. Und noch jetzt nimmt dieser Culturzweig bedeutend zu. Dermalen ist sogar Aussicht, dass durch Einführung einer auswärtigen Kartoffelart, nach und nach die höchsten anbaufähigen Thäler dieser Feldfrucht theilhaftig werden können. Sollte dieser Versuch die erwarteten Fortschritte machen, so haben wir ohne Waffen und Blut, auf dem stillen Wege der Thätigkeit und des Fleisses, eine schätzbare Eroberung gemacht, als wenn wir eine neue Landesgegend mit Maus und Mann durch Waffengewalt unterworfen hätten.»

III.

Mit zunehmendem Anbau beschäftigte man sich im Laufe des 19. Jahrhunderts vermehrt mit anbautechnischen Fragen, insbesondere über Fortpflanzung, Düngung, Ernte und Konservierung der Kartoffeln.

Zur Einsparung der für die Ernährung offenbar dringend benötigten Knollen wurde empfohlen, an Stelle der Schnittlinge aus den Knollen die Augen auszustechen oder blosse Schösslinge (Dunkelkeime) zu pflanzen und die eigentliche Knolle «zum Genusse zu sparen ». G. v. Salis-Seewis berichtet Anno 1804 von einem Versuch in Malans mit dieser Pflanzmethode, der ihm recht grosse und zahlreiche Früchte eingebracht habe.

Auch über das «Ausarten der Kartoffeln» machte man sich allerhand Gedanken und gab dafür drei Ursachen an, nämlich die ständige Fortpflanzung durch Knollen, das zu schnelle Bepflanzen desselben Ackers wieder mit Kartoffeln und die Pflanzung von Knollen aus der gleichen Gegend, da man damals selbstverständlich die wahre Ursache der Degeneration. Befall durch Viruskrankheiten noch nicht kannte. Die Beschaffung von guten Saatkollen so ist im «Neuen Sammler» 1811 zu lesen «sei nirgends leichter als in Bünden, wo Gegenden von dem verschiedensten Klima so nahe beisammen liegen, und man also die Kartoffeln der zahmen und wilden Thäler so bequem austauschen kann». Woraus ersichtlich ist, dass der Anfang der in den letzten Jahren im Berggebiet des Kantons Graubünden eingeführten neuzeitlichen Saatkartoffelproduktion eigentlich schon vor 150 Jahren vorhanden war!

Über die Düngung waren die Kenntnisse begrifflicherweise noch recht bescheiden. Immerhin bemühte man sich auch auf diesem Gebiet, Erfahrungen auszutauschen und vorwärts zu kommen. So schrieb Ulrich Fried von Jenatz im «Brättigäu» 1809, dass Mist mit Farrenkraut den besten Dünger für die Kartoffeläcker gebe. Im Jahre 1829 finden sich die ersten Hinweise für den Einsatz von «Kunstdünger»; nämlich selber hergestelltes Knochenmehl, «das man bei den Erdäpfeln in die Löcher werfen solle und auf sauren Böden (was tatsächlich zutrifft) besonders wirksam sey.»

Schon erstaunlich ins Detail gehende Kenntnisse über die Kartoffeldüngung verrät folgende handschriftliche Notiz in einem Tagebuch von Theophil von Sprecher (geb. 1850) von Maienfeld: «Chlorkali-Dünger soll den Kartoffeln nicht

- S. 26: zuträglich sein, wie alles Chlor.» Eine Tatsache, die sogar heute nicht unbedingt jedem Landwirt bekannt ist.

Über den günstigsten Zeitpunkt der Ernte bestanden damals verschiedene Ansichten. Die einen glaubten, man solle die Kartoffeln sofort nach dem Absterben der Stengel ausgraben und einfahren, andere waren der Meinung, die «Erdäpfel bleiben am besten in der Erde, so lange es nicht friert.» Ja es wurde sogar behauptet, das Beste für die Kartoffeln sei das Überwintern im Schosse der Erde. Dadurch würden sie «mehlig, schmackhafter und ohne Zweifel auch gesunder», Auf diese Meinungsverschiedenheiten weist auch eine Notiz von Theophil v. Sprecher aus dem Jahre 1876 hin: «Viele Kartoffeln wurden zu früh gegraben und faulten in der Folge im Keller. Früher wurden die Kartoffeln nie vor Ende Oktober gegraben. Jetzt wollen die Leute nicht länger als Heiligkreuztag (das ist der 14. September) warten.»

Ein besonderes Problem war die Haltbarmachung der Kartoffeln. Wenn man glaubt, die Verarbeitung stärkereicher Futterkartoffeln zu Kartoffelflocken sei eine Erfindung der neuesten Zeit, so sieht man sich beim Studium der zeitgenössischen Fachliteratur eines Bessern belehrt. Schon im Jahre 1805 wurde durch die ökonomische Gesellschaft Bündens «allen Freunden des Vaterlandes und des gemeinen Besten dringend ans Herz gelegt, diesen Herbst und Winter hindurch das Dörren der Erdäpfel mit Eifer auszuüben». Dabei wurde so vorgegangen, dass man den geschälten, aber rohen Kartoffeln unter einer Presse das Wasser abpresste und das ausgepresste «Mark» im Backofen

oder an der Sonne trocknete. Dieses getrocknete «Erdäpfelmark liess sich mehrere Jahre, ohne zu verderben, noch schimmlicht oder übel-schmeckend zu werden, aufbehalten». Aus der aus den Knollen ausgepressten Flüssigkeit gewann man durch Setzenlassen das feine «Sezmehl », aus welchem gleich dem besten Semmel-mehl die delikatesten Speisen und das feinste Backwerk hergestellt wurde.

Später, zirka um 1830, wird die Herstellung einer Kartoffelkonserve aus gekochten Knollen ähnlich den heutigen Kartoffelflocken beschrieben. Es wurde sogar erwogen, dieses Verfahren, die Kartoffeln für etliche Jahre haltbar zu machen, als Industrie in Graubünden einzuführen, weil offenbar die Erträge von Jahr zu Jahr stark schwankten und «es in Zeiten, wo Theurung oder Krieg drohen, Noth thut, die Vorrathskammern für längere Zeit hinaus zu versehen», dann aber auch, weil «namentlich in Graubünden die schwere Frucht der Kartoffeln auf schlechten und schwierigen Wegen nicht anders denn mit viel Aufwand von Kraft und Zeit transportiert werden kann».

IV.

Die eminente Bedeutung der Kartoffel als Nahrungsmittel wurde 1760 zuerst vom französischen Armee-Apotheker Parmentier auf Grund eigener chemischer Analysen erkannt. Heute weiss man, dass der Hauptwert der Kartoffel als Nahrungsmittel in ihrer natürlichen Zusammensetzung und in ihrem Gehalt an Aufbaustoffen liegt. 10 kg frische Kartoffeln enthalten 1,8 kg Stärkemehl, 70 g Zucker, 30 g Fett, 240 g Roheiweiss (das heisst gleichviel wie 15 Eier), 10 g wertvolle Mineralsalze wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen und wichtige Vitamine, besonders Vitamin C. Durch ihren hohen Gehalt an wertvollen Aufbaustoffen unterscheiden sich die Kartoffeln wesentlich von Reis, Teigwaren und Weissmehl. Schon frühzeitig wurden die Kartoffeln zusammen mit Roggen- und Weizenmehl zum Brotbacken verwendet. Pfarrer Truog von Thusis und Gaudenz v. Salis-Seewis beschreiben 1806 in einer Abhandlung über die «Zubereitung des Erdäpfelbrodes» ausführlich die notwendige Vorbereitung der Kartoffeln, die Herstellung des Teiges und die Einzelheiten des Backens. Auch in Marschlins ist die Herstellung des Kartoffelbrotes schon vor diesem Zeitpunkt mit Erfolg versucht und laufend verbessert worden. Wenn man den Besonderheiten des Kartoffelmehles Rechnung trug, war es möglich, ein gutes, gesundes, schmackhaftes und nährendes Brot zu erhalten.

Als Kartoffelgerichte kannte man mit grosser Wahrscheinlichkeit ursprünglich nur die «gsottnä» und die «prätlätä» Kartoffeln. Später gehörten zu einem Festessen der Schafbraten und der «Erdäpfelstock». Als etwas besonders Feines im bäuerlichen Menu galten die «Erdäpfelschnitz ». Als Folge von Überlieferung und von verschiedenen Ernährungsgewohnheiten in den einzelnen Talschaften entwickelte sich bald eine reiche Fülle von lokalen Zubereitungsarten*, von denen hier nur die wichtigsten Namen genannt sein sollen: Maluns (gekochte Kartoffeln mit Mehl zubereitet), Micluns (Engadin), Kartoffeltorte (mit Speck und Wurstscheiben auf Blech gebacken), Kartoffel-Pazokel (grobe Spätzli), Bizocals da mailinterra, Kartoffel-Pitta (mit Speckstreifen), Dörrkartoffeln, Kartoffelwurst, Kartoffeltatsch (Zutaten: Ei und Dörrbirnen), Händöpfelmus, Russers, Buglia de truffels (Stock), Truffels barsai (Rösti), Truffels or d'laua (geschwellte), Fortem Bettler, Truffels parlars, Puta Suolch, Umplids, Umpli in Pigna (Engadin), Mailinterra in mandura, Plain in pigna (Auflauf), vaischlas da mailinterra (Küchlein), Patate lessate, Patate arrostite, usw. Alle diese Gerichte gehören auch heute noch den Teigwaren zum Trotz zur währschaften Bündnerkost.

So bringt die Kartoffel Abwechslung in den täglichen Speisezettel und sollte weder am Werktag noch bei Festessen auf dem Familientisch fehlen. Freut sich doch jung und alt auf die nahrhaften und köstlichen Kartoffelgerichte.

Und nicht vergessen: Die «Händöpfel» munden am besten, wenn man sie selber gepflanzt und geerntet hat.

** Ausführliche Beschreibung der heute gebräuchlichen Kartoffelgerichte im Rezeptheft«150 X Kartoffeln», erhältlich bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich.*

Quellen:

A. v. Sprecher, Kulturgeschichte der drei Bünde im 18. Jahrhundert, 1951.

Dicziunari Rumantsch Grischun, Bd. 1, 1939-1946.

Der neue Sammler, 1805, 06, 09, 11, 12.

Bündnerisches Volksblatt, 1829, 32.

Theophil v. Sprecher (1850), Persönliche Notizen.