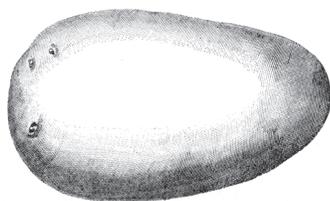


Ingrid Haslinger

Es möge Erdäpfel regnen

Eine Kulturgeschichte der Kartoffel
mit 170 Rezepten



mandelbaum *verlag*

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-315-4

© Mandelbaum Verlag 2009

Alle Rechte vorbehalten

2. Auflage 2009

Lektorat: Inge Fasan

Satz: Julia Kaldori, Inge Fasan

Umschlagillustration: Linda Wolfsgruber

Druck: Interpress, Budapest

Inhalt

7	Vorwort
11	Anstelle einer Einleitung
17	Woher stammen die Erdäpfel?
30	Die Reise nach Europa
48	Von der Fürstentafel zur Massenspeise
60	Der Durchbruch in Europa
89	Die Erdäpfel in Europas Küchen
92	Die Balkanländer
99	Ungarn
104	Slowakei
106	Tschechien
109	Polen
112	Rumänien
113	Wien
120	Schweiz
122	Iberische Halbinsel
126	Deutschland
131	Frankreich
137	Benelux
138	Vereinigtes Königreich
144	Griechenland
147	Italien
150	Malta
153	Skandinavischer Raum
159	Baltische Staaten
161	Jüdische Küche
166	Erdäpfelsorten und das Centro internacional de la papa
169	Haben Erdäpfel Zukunft?
173	Das Erdäpfelwörterbuch
176	Glossar
179	Quellen und Literatur
182	Die Autorin
182	Bildnachweis
183	Rezeptverzeichnis

Die Autorin dankt herzlichst:

DI Elisabeth Baumhöfer, Mandelbaum Verlag, Wien

Wies Erkelens, Appeldoorn, Niederlande

Barbara Kosler, Kartoffelmuseum, München

Nils Otto Larsen, Anni Mohr, Dänemark

Mag. Harald Schmid, Lilienfeld

Paul Stapleton, CIP, Lima, Peru

Anton Strasser, Zuckerbäcker, Oberzeiring, Steiermark

Hermine und Michael Weissbappel, Wien

Hildegard Wilhelmsson, Schweden

Vorwort

*Willst Du meine Früchte genießen,
suche sie auf meinen Zweigen nie.
Zerstöre mich!
Du findest sie dann unter meinen Füßen.
(Rätsel)*

In einer seiner Publikationen meinte der Germanist Gerhard Neumann sehr treffend: »Die Geschichte des Menschen ist von Anfang an und zu einem wesentlichen Teil eine Sozialgeschichte des Essens.«

Durch Handelstätigkeit und Kriege lernten die alten Kulturvölker ständig neue Eßgewohnheiten, Naturprodukte, eßbare Tiere und deren Zubereitungsarten kennen – auf diese Weise kamen beispielsweise Spargel und Kirschen aus Kleinasien nach Europa.

Besondere Bedeutung für die Entwicklung der europäischen Kochkunst hatte die Entdeckung Amerikas durch Christoph Columbus (1451-1506) im Jahr 1492. Die muslimischen Osmanen beherrschten den Nahen Osten und somit den Zugang nach dem fernen Asien, was den Handel Europas vor allem mit Indien ins Stocken brachte. Columbus versuchte, auf seinen Entdeckungsfahrten einen anderen Zugang nach Indien zu finden, landete aber in einer »neuen Welt«. In der Folge lernten die Europäer bis dahin unbekannte Dinge kennen, die als Nahrungs- und Genußmittel verwendet werden konnten und die Küchen Europas völlig verändern sollten: Paradeiser, Paprika, die Gartenbohne, Topinambur, Mais, den Kürbis, Kapuzinerkresse, Wildreis, Ananas, Avocados, Erdbeeren und Maracujas, die Sonnenblume, die Erdnuß, Vanille, Piment, Kakao und Tabak. Aber keines dieser Nahrungs- und Genußmittel hatte so nachhaltig und erfolgreich Einfluß auf die Ernährung in Europa wie die Erdäpfel – in ihrer Heimat *papas* genannt, im Europa des beginnenden 17. Jahrhunderts als *Solanum tuberosum* bezeichnet.

Als die ersten Knollen nach Europa kamen, war niemandem bewußt, daß diese unscheinbare, unregelmäßig geformte Wurzel die Ernährungsgewohnheiten und die Kochkunst in Europa revolutionieren sollte. Heute stehen die Erdäpfel hinter Weizen, Mais und Reis weltweit

an vierter Stelle der meistkultivierten Nahrungspflanzen. Von den rund dreißig Sorten an eßbaren Wurzeln und Knollen, die die alten Andenbewohner anbauten, erlangten nur die Erdäpfel internationale Bedeutung.

Das erste deutschsprachige Erdäpfelrezept stammt von M.[eister] Marx Rumpold, dem »churfürstlich Meintzischen Mundtkoch«, aus dem Jahr 1581 (vgl. Rezept S. 13). Mit saurer Milch oder Rahm verfertigt, schmeckt dieses frühe Erdäpfelgericht köstlich. Die Patres des niederösterreichischen Benediktinerstiftes Seitenstetten kultivierten Erdäpfel bereits im 17. Jahrhundert und entwickelten ein frühes Rezept für Erdäpfelsalat. Die erfinderischen Mönche bereiteten auch schon eine frühe Form von Folienerdäpfeln zu.

In Europa versuchte man ursprünglich, die Erdäpfel wie bekannte Lebensmittel zu verarbeiten (z.B. eingebrannt, statt Mehl für Torten, Kuchen, Koche; für Breie und Sterze), bis man schließlich auch ihr »individuelles« Potential und ihre vielfältigen Zubereitungsarten erkannte. Das üppige Würzen und das Kombinieren vieler verschiedener Gewürze in einem Gericht (wie Muskatnuß und -blüte, Safran, Pfeffer, Ingwer, Neugewürz etc.) sowie starke Säuerung durch Wein oder Zitronen wurden bis zum beginnenden 19. Jahrhundert beibehalten.

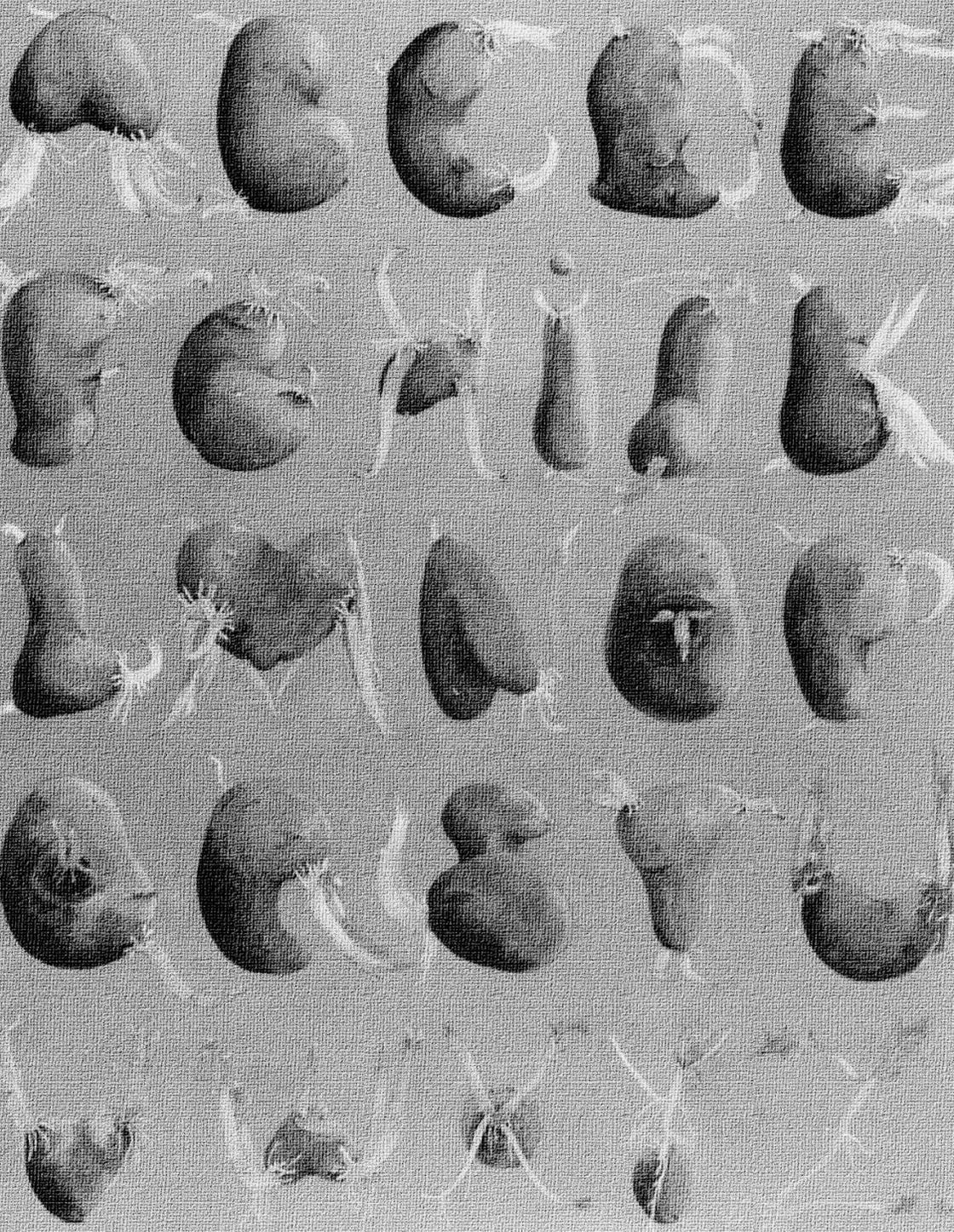
Prinzipiell wird in diesem Buch die in Österreich übliche Bezeichnung *Erdäpfel* verwendet. Zahlreiche Kollegen halten den Begriff *Erdapfel* bzw. *pomme de terre* für den einzig korrekten. Die Erdäpfel liegen tatsächlich unter der Erde (ob sie wie Äpfel aussehen, bleibe dahingestellt) und haben mit Trüffeln außer demselben Ort des Wachstums nichts gemeinsam. Deswegen ist die von der Trüffel abgeleitete Bezeichnung *Kartoffel* im Grunde weit weniger zutreffend.

Bei Rezepten, die aus fremden Küchen stammen, steht – soweit nachvollziehbar – die in der jeweiligen Landessprache übliche Bezeichnung des Gerichts. Wenn möglich wurde die historische Schreibweise der Kochrezepte beibehalten. Diese wurden aus Kochbüchern der jeweiligen europäischen Länder zusammengetragen und – soweit einsehbar – datiert. Interessant ist auch, daß die frühen Erdäpfelrezepte noch kaum adäquate Benennungen haben. Oft hießen sie bloß »Erdäpfel«, mit einem kurzen Zusatz zum Arbeitsvorgang (gesotten, gebraten etc.).

Dieses Buch ist eine Kulturgeschichte der Erdäpfel, kein Kochbuch im herkömmlichen Sinn. Die beigelegten Kochvorschriften dienen hauptsächlich zur Illustration der Entwicklung von Erdäpfelgerichten

– von den ganz bescheidenen Anfängen in Europa bis zur heutigen Rezeptvielfalt – und zeigen die große Wandlungsfähigkeit der so ärmlich aussehenden *papas Indorum radix*. Die Rezepte sind nicht als typisch für das jeweilige Land anzusehen – derartiges findet man ohnehin in jedem Kochbuch; es handelt sich vielmehr um weniger bekannte Erdäpfelspeisen aus den europäischen Regionen, die die Charakteristika der jeweiligen Landesküchen betonen sollen.

Meine Familie ist leidenschaftliche Anhängerin des Erdapfels. Erdäpfelgerichte stehen mehrmals pro Woche auf meinem Speiseplan: als Erdäpfelpuffer, Erdäpfelsalat, Erdäpfelknödel, Erdäpfelschmarren, Braterdäpfel, Petersilerdäpfel, Erdäpfelsuppe, Erdäpfelpüree usw. Ich verwende die Knolle bei zahlreichen Gemüsesuppen, um diese cremiger und gehaltvoller zu machen, und bereite Mohn- und Schupfnudeln aus Erdäpfelteig zu. Letzterer dient auch als flaumige Hülle für Marillen- oder Zwetschkenknödel. All diese Gerichte und Beilagen sind mit einem gewissen Aufwand an Arbeit und Zeit verbunden, der sich mehr als lohnt, wenn man sich zu Tisch setzt und kostet.



Das Kartoffelalphabet, Bettina von Arnim (1978)

Anstelle einer Einleitung

*Schön röthlich die Kartoffeln sind
Und weiß wie Alabaster;
Verdau'n sich lieblich und geschwind
Und sind Mann und Frau und Kind
Ein rechtes Magenpflaster.
(Matthias Claudius)*

Obwohl sich die Erdäpfel als Nahrungsmittel im Europa des 16. und 17. Jahrhunderts vorerst kaum durchsetzen konnten, widmete ihnen der Universalgelehrte Johann Heinrich Zedler (1706-1751) in seiner Enzyklopädie bereits um 1740 eine Spalte Text. Um die Authentizität dieser frühen Beschreibung der Erdäpfel, die Zedler *Tartuffeln* nennt (er dürfte seine Informationen aus Italien bezogen haben), zu bewahren, wird der Lexikoneintrag vollständig wiedergegeben. Zedler ist auch recht gut über die Herkunft des neuen Gemüses unterrichtet, er erwähnt einige Verarbeitungsarten und gibt ein Rezept für eine Art Erdäpfelsalat und Rohscheiben (!) an. Als Beilage zu Fleischspeisen waren Zedler die Erdäpfel ebenfalls bereits bekannt.

»**Tartuffeln**, *Tartufles*, ein Gewächs, so den Alten unbekannt, bey den neuen Botanisten *Solanum tuberosum esculcutum*; oder *Papas Peruanorum*, weil es aus Peru zu uns gekommen, heisset, und eine fremde Art von Erdäpfeln [für Zedler waren *Trüffel* auch eine Art Erdäpfel!] ist, welche aus der Americanischen Landschafft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehr aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden. Das Kraut hat gelbe Wurtzeln und weisse Blumen, oder rothe Wurtzeln und weisse Blumen, welche letztere Art gemeiner ist, als jene. Die Früchte gleichen kleinen Aepfeln, welche erstlich ganz grün, hernachmahls aber, wenn sie reif werden, weißlicht und voll Saamens sind. Sie können zwar durch den Saamen fortgepflanzt werden, aber besser und geschwinder durch die Knollen, welche im October ausgehoben, die grössesten zur Speise behalten, die kleinen aber in den Keller und Sand geleet, und im Frühlinge bey vollem Mondenscheine in ein wohl zugerichtetes, etwas sandiges Erdreich, drey Zoll tief,

und einer Spannen weit von einander eingelegt werden. Man darf aber diese Tartuffeln nicht etwan mit den Erdmorgeln verwechseln, welches blosser Erdschwämme seyn, und von den Italienern unter eben diesem Nahmen zu uns gebracht werden. Man pflieget sie in Wasser abzukochen, alsdenn die Haut davon abzuziehen, und in Wein, oder in einer guten Fleisch- oder Hühnerbrühe mit Butter, Salz, Muscatenblumen, und dergleichen nochmahls zu übersieden, oder an Rind- und Hammelfleisch zu thun, oder scheinweise geschnitten, in Oele zu backen, oder eine Zwiebel- oder Zitronenbrühe darüber zu machen, oder kalt mit Baumöle, Weineßige und weissen Pfeffer zuzurichten, als z. E. Tartuffeln in Baumöle zu putzen: Nehmet Tartuffeln, so in Oele liegen, thut sie heraus in warmes Wasser, waschet sie rein ab, und schälet sie, als man eine Erdbirne schälet. Tartuffeln mit Oel warm: Schneidet die Tartuffeln, wenn sie geputzet sind, scheinweise; hernach thut sie auf einen Teller oder Schüssel; würztet sie mit weissen Pfeffer, Cardamomen und Zitronenschalen ab, giesset ein wenig Fleischbrühe und Wein daran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel darüber, setzet es auf Kohlenfeuer; schüttet drey bis vier Eßlöffel Gartzeröl dran, und drücket den Safft von zweyen Zitronen darein, so möget ihr sie anrichten. Tartuffeln mit Oel und Eßig: Schneidet selbige als vorstehen, wenn sie vorher sauber geputzet worden, scheinweise, richtet sie auf einen Teller oder Schüssel an, giesset Gartzeröl und guten Weineßig drauf, streuet kleingeschnittene Zitronenschalen und weissen Pfeffer drüber, und lasset es auftragen. Tartuffeln mit einer Zitronensosse: Wenn die Tartuffeln vorher beschriebener masen gewaschen und geputzet sind, so schneidet sie scheinweise, thut solche in einen Tiegel oder Schüssel, streuet klar geriebene Semmel dran, würztet sie mit Muscatenblüten, Zitronenschalen und Cardamomen, leget ein Stück ausgewaschene Butter dran, giesset gute Brühe und ein wenig Wein darauf, setzet sie auf das Feuer und lasset sie gar sachte kochen; wollet ihr sie anrichten und zu Tische tragen, so drücket von ein Paar Zitronen den Safft darein.«

Erdepffel (1581)

Schel und schneidt sie klein / quell sie in Wasser / unnd druck es wol auß durch ein Härin Tuch / hack sie klein / und röst sie in Speck / der klein geschnitten ist / nim̄ ein wenig Milch darunter / und laß damit sieden / so wirt es gut und wolgeschmack.

Papas (Seitenstetten, 1621)

Diese Knollen dienen zu einer sehr köstlichen Speise, wenn du sie auf folgende Weise zubereitest: Siede diese Bacaras oder Papas in gewöhnlichem Wasser oder wickle sie in Papier und brate sie in Asche, bis sie weich werden; dann ziehe ihre rote Haut ab. Wasche es dann rein, dann erhältst du ein sehr weißes Fleisch, zerstoße es dann und mische etwas Zucker und Rosenwasser sowie Zimtgewürz bei, füge noch Butter hinzu, backe es, und wenn du es noch dicht mit Mehl bestäubst, dann hast du eine Torte oder ein Bescheidessen von königlichem Geschmack.

Salat kannst du aber aus den Knollen auf folgende Weise herstellen: Nimm diese Bacaras oder Papas, reinige sie, koche sie weich und schneide sie in Scheiben, füge Öl, Essig, Pfeffer, Salz oder Zucker hinzu und koste! Oder wenn du magersüchtige Menschen oder Schwindsüchtige heilen und dick machen willst, reinige diese Papas und koche sie mit dem Fleisch von Kapaunen, Hennen oder Hammeln. Suppe und Brühe davon bilden eine sehr nützliche und heilsame Nahrung.

[aus dem Lateinischen]

Kartoffeln (1648)

Die Kartoffeln werden gewaschen und muerbe gekocht. Nun wird das Wasser abgegossen. Man läßt sie abkühlen. Nun zieht man die auswendige Haut rein davon. Die großen Kartoffeln schneidet man ein- oder zweimal auseinander, die kleinen läßt man ganz. Dann tut man sie wieder in einen Topf, gießt Wein darüber, tut Butter, Muskatblumen und anderes Gewürz so wie Salz daran und läßt sie fein übersieden. Danach richtet man die Speise an und streut Ingwer darüber.

Rezeptverzeichnis

Aligot (Frankreich, um 1800).....	81	Erdäpfel-Nudeln (Österreich 1823).....	45
Artoffelsoß (Wien 1787).....	44	Erdäpfel- oder Grundbierensalat (1762).....	14
Bacalhau à Brás (Portugal).....	121	Erdäpfel-Rindfleisch (1796).....	14
Batatas com coentro (Portugal).....	121	Erdäpfel-Schmarren oder Stopfer (Bayern 1784).....	44
Berliner Bollenfleisch.....	126	Erdäpfel-Suppe (Deutschland, 1784).....	83
Berliner Kartoffelsuppe.....	125	Erdäpfelbrei (Manchester, 1832).....	82
Biksemad (Dänemark).....	150	Erdäpflelnlauf.....	156
Bográcsgulyás (Kesselgulasch).....	97	Erdäpfelgulasch.....	114
Bograč (Slowenien).....	93	Erdäpfelkarbonadeln (Wien, um 1875).....	83
Böhmische Erdäpfel (1880).....	105	Erdäpfelknödel.....	114
Böhmische Erdäpfelknödel.....	107	Erdäpfelkrapfen (um 1890).....	113
Boronia (um 1890).....	119	Erdäpfelkugel.....	156
Boxty (Irland).....	137	Erdäpfel mit Äpfeln (Niedersachsen, um 1870).....	83
Breslauer Erdäpfelsuppe.....	104	Erdäpfel mit Schinken (Italien um 1900).....	84
Brimsenockerln.....	101	Erdäpfel mit Schöpsenfleisch (1938).....	58
Bringiel mimli fil-forn.....	147	Erdäpfeln in der Milch (Budapest 1835).....	45
Brod aus Roggenmehl und Kartoffeln zu backen (1846).....	43	Erdäpfelomelette (Dänemark).....	151
Brünner Suppe (1890).....	104	Erdäpfelsalat (Ostpreußen).....	123
Burgonyalángos (Erdäpfellangos).....	100	Erdäpfelschalet.....	157
Buttermilchgetzen.....	124	Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749).....	82
Carne con chile verde y papas.....	29	Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749).....	82
Cartof »Jiachni«.....	109	Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749).....	82
Cepelinai (Litauen).....	154	Erdäpfelschmarren.....	113
Chairo.....	28	Erdäpfelstrudel (Triest, 1872).....	84
Chupé.....	28	Erdäpfelsuppe.....	156
Cobbledy (Irland, 1834).....	80	Erdäpfelsuppe (Düsseldorf).....	125
Colcannon (Irland, Schottland, vor 1774).....	80	Erdäpfelscholent.....	157
Couračka.....	104	Erdäpfelwandeln (1796).....	15
Dänischer Erdäpfelsalat.....	151	Erdäpfel zu Rostbrateln (Brünn, 1843).....	105
Deutsche Beefsteaks.....	156	Erdäpfel zuzubereiten (Deutschland, 1784).....	83
Dödöle (Erdäpfelockerln mit Schafkäse).....	98	Erdepffel (1581).....	13
Đulbastija (Zagreb um 1955).....	94	Fish and chips (England, 19. Jahrhundert).....	82
Duszzone ziemniaki z grzybami (Eintopf im Rohr).....	107	Frango com batatas assadas (Portugal).....	120
Eingebrannte Erdäpfel (um 1880).....	113	Galicische Erdäpfelsuppe.....	119
Emmentaler Erdäpfelsuppe.....	117	Gebackene Erdäpfelscheiben (1906).....	115
Èngov (Erdäpfelsuppe).....	102	Gebratene Erdäpfel.....	143
Ensaladilla de papa (Erdäpfelsalat).....	29	Gnocchi (Triest).....	143
Erbserdäpfel (1917).....	58	Gratin dauphinois (Frankreich, 18. Jhd).....	80
Erd-Aepfel zu kochen (1762).....	14	Griechische Erdäpfelpfanne.....	140
Erd-Aepfel zu kochen (Deutschland, 1694).....	14	Griechische Erdäpfelpfanne.....	141
Erdäpfel (1799).....	15	Griechischer Erdäpfelsalat.....	141
Erdäpfel (Wien 1799).....	45	Gyuvetch (Bulgarien).....	95
Erdäpfel-Klöß (Deutschland 1784).....	44	Haché à la Parmentier.....	129

Haggis croquettes (Schottland).....	138	Pommes de terre à la neige	130
Härdöpfelmuni (Bern)	116	Pommes de terre farcies	130
Hasselbackspotatis (Schweden)	153	Pommes frites (Wien, 1907).....	83
Hoppel-Poppel (DDR)	124	Pommes savoyardes (Frankreich, 18. Jhdt)	81
Huhn im Ofen	140	Potage Parmentier (Frankreich um 1900).....	45
Hutspot (Niederlande).....	131	Potato farl (Irland).....	138
Idrijski Žlikrofi (Istrische Nocken).....	92	Potato fritters (England).....	137
Imelletty perunalaatikko (Finnland)	152	Potato salad (England)	136
Irish breakfast (um 1800).....	43	Potato soup (Irland)	137
Janssons frestelse (Schweden)	151	Potato soup (Schottland um 1850).....	43
Kartoffeln (1648)	13	Potetboller (Norwegen)	152
Kawlata (Gemüsesuppe).....	146	Purée de pommes de terre à la provençale.....	129
Kirxa (Kuttelsuppe).....	146	Pyttipanna (Finnland)	153
Kohlrübeneintopf (1950)	125	Pyzy nadziewane (Gefüllte Erdäpfelknödel)...	108
Kohlsuppe (Pyrenäen, 1780).....	81	Rakott krumpli (Geschichtete Erdäpfel).....	99
Krommbierewurst	88	Roasted potatoes (England).....	136
Krumplis gombóc (Erdäpfelknöderln).....	97	Ropogós burgonyapüré (Gebackenes Erdäpfelpüree).....	98
Krumplis rétes (Erdäpfelstrudel).....	100	Rossolje (Estland).....	154
Labskaus (Seemannseintopf; England)	80	Rösti	116
Lahn il-forn (Gebratenes Fleisch)	147	Rüben-Erdäpfel (Böhmen, um 1850).....	82
Lettischer Erdäpfelsalat.....	154	Rumford-Suppe (für 100 Pers., um 1800)	57
Liptói burgonya (Liptauer Erdäpfel).....	99	Rumfordsuppe (1915).....	57
Macaroon bar (Schottland)	138	Rumfordsuppe (bürgerlich, um 1900).....	57
Machado (Pyrenäen, 1780)	81	Savanyú burgonyafözelék (Saures Erdäpfelgemüse)	98
Majoranerdäpfel.....	105	Schnurr (Ostpreußen)	124
Majoranerdäpfel (um 1930)	114	Schottische Erdäpfelschnitten (1889)	84
Maluns (Graubünden)	116	Schwedisches Wurstgericht.....	152
Mashed potatoes (England).....	136	Seppie con patate (Toskana)	144
Minestrone.....	143	Siebenbürger Erdäpfel	95
Mischgemüse (1941).....	125	Skordalia	140
Olla potrida (Spanien, um 1880)	119	Soppa patat (Erdäpfelsuppe).....	146
Panquas de papa (Erdäpfelomelettes).....	28	Stovies (Schottland).....	138
Papas (Seitenstetten, 1621).....	13	Straßburger Erdäpfel (1890).....	130
Papas a la Huancaína (Erdäpfel mit weißer Soße)	29	Stuffed potatoes (England)	136
Papas arrugadas (Kanarische Inseln)	119	Südslowakische Delikatesse	102
Paprikaerdäpfel (um 1890).....	115	Supă de cartofi cu brânză	108
Patata fagata (Erdäpfelpfanne).....	147	Tartiflette	137
Patate alla veneziana	144	Tavuk yahni (Türkei)	94
Patates oturtmastı (Türkei).....	94	Tortino di patate e carne (Südtirol)	144
Patates yemegi (Türkei)	93	Tricolore.....	144
Pile s bira (Bulgarien)	95	Velouté à la Parmentier au saumon.....	128
Placki kartoflane (Erdäpfelpuffer).....	107	Vipavska čorba (Suppeneintopf, Serbien).....	92
Plain in Pigna (Graubünden)	117	Watya.....	28
Pogačice od krompira (Erdäpfelpogatscherln).....	93	Wiener Erdäpfelsalat (um 1900)	112
Pommes »Macaire«	129	Ziemniaki faszerowane grzybami (Gefüllte Erdäpfel)	107
Pommes de terre »Anna«	130		
Pommes de terre à la Liège	131		