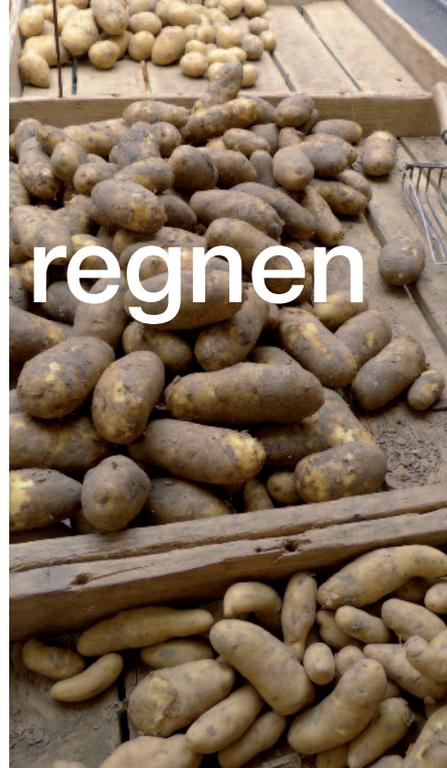


Es möge Erdäpfel regnen



Erdäpfel Kulturgeschichte

So bedeutend ist die Knolle, dass sich ein internationales Forschungszentrum mit ihr beschäftigt. Es befindet sich nicht zufällig nahe Lima (Peru), denn aus den Anden sollen sie ja stammen, die Erdäpfel, Grundbirn, Kartoffel oder wie immer wir sie nennen mögen. Und auch heute wachsen dort 200 Sorten in 5.000 Spielarten. An diesem „Centro Internacional de la Papa“ arbeiten Wissenschaftler aus 25 Ländern mit dem Ziel der nachhaltigen Armutsminderung und der Ernährungssicherung in Entwicklungsländern.

Ingrid Haslinger beschreibt den langen Weg, den die Erdäpfel in Europa nahmen, bevor sie zu dem wurden, was sie heute sind, nämlich ein Grundnahrungsmittel. Trotz der vielen Vorteile, die sie dem Getreide gegenüber haben – sie brauchen weniger Ackerfläche, um gleich viele Mäuler satt zu bekommen, unterirdisch wachsend werden sie bei Kriegshandlungen nicht so leicht zerstört – brauchte es Jahrhunderte, bis sie sich durchsetzen konnten.

Die Autorin betrachtet ihren Werdegang in 19 europäischen Ländern und Kulturen, gespickt mit 170 Rezepten. Es macht Gusto, in diesen zu schmökern und Lust, sie nachzukochen. Darüber hinaus aber zeigen sie die kulinarische Entwicklung dieses

Nachtschattengewächses. Und eine gewisse Vielfalt gibt es auch bei uns. Ingrid Haslinger führt die Namen von 37 Sorten an.

Und wer nach Ausgefallenem sucht, findet manchmal samstags am Bauernmarkt blaue, rosa, lila oder gesprenkelte Erdäpfel.



Ingrid Haslinger: **Es möge Erdäpfel regnen**
Eine Kulturgeschichte der Kartoffel.
Mandelbaum Verlag, 2009
Mit 170 Rezepten, 184 Seiten, €22,90
ISBN: 978385476-315-4

Erdäpfel als Dauerbrenner

Mitte der 80er Jahre, sagt sie, hatte ihr Architektinnenkollektiv nach vielen Subaufträgen den ersten eigenen – eine Sockelsanierung. Diese Idee war damals neu: Wohnhäuser aus der Gründerzeit mit Konzept und Förderungen so zu sanieren, dass Substan-

dardwohnungen verschwinden, ohne MieterInnen finanziell zu überfordern. Der Wechsel von der Sub- zur Unternehmerin überforderte sie ein wenig. In „Sub“ kam das Honorar bald, beim eigenen Auftrag viel später. Daher legte sich bald die Euphorie, jetzt wirklich selbstständig zu sein.

Davor hatten sie mittags oft im Weinhaus Sittl gespeist. Nun kaufte sie je einen 25 Kilo Sack Erdäpfel und Zwiebel und versuchte, jeden Mittag ein anderes Gericht aus diesen Hauptbestandteilen zu zaubern.

Erdäpfel-Gerichte ohne Zahl

wurden da zubereitet. Alleine was man aus einfach in der Schale gekochten alles machen kann.

Wie wunderbar schmecken sie nur mit Butter und Salz,

- 1 mit Bröseltopfen bestreut und mit angeröstetem Speck oder ausgelassenen Grammeln übergossen
- 2 mit fein geschnittenen Jungzwiebeln, Stangensellerie, Dille und Kernöl über den Bröseltopfen
- 3 oder als „Eing'stöde Nudeln“: Gekochte, geriebene Mehligel mit griffigem Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zu daumengroßen Nudelformen, in eine gebutterte Form Mann an Mann „einstellen“, bei 220° C Köpfe schön braun werden lassen. Mit Rahm-Milchgemisch übergossen noch einmal ins Rohr. Dazu trinken die Oberösterreicher Most. Prost!