

ANMERKUNGEN ZUR GESCHICHTE DER KARTOFFEL IN BRAUNLAGE

Wir stehen hier einige Kilometer südöstlich von Braunlage an der Alten Tanner Poststraße am Kartoffeldenkmal im Brandhai. An dieser Stelle wurde 1748 ein erster Versuch des Kartoffelanbaus unternommen, auch der Name der nicht mehr vorhandenen "Kartoffelhecke" erinnert noch daran. Ich frage mich, was jemand wohl dazu veranlasst haben könnte, einer doch so unspektakulären Pflanze wie der Kartoffel hier ein Denkmal zu setzen.



Kartoffeldenkmal bei Braunlage



Braunlage befand sich Mitte des 18. Jahrhunderts in einer wirtschaftlich schwierigen Lage. Man arbeitete damals in der Region als Kleinbauer, Stallknecht, Magd, Handwerker, Tagelöhner, Fuhrmann, Waldarbeiter, Torfarbeiter, Jägerbursche, Köhler, Glasbläser, Bierbrauer oder Kleinhändler (von den Bergarbeitern und Eisenhüttenarbeitern einmal abgesehen). Doch die Wirtschaft stagnierte und die Arbeit war knapp.

Da könnte die Kartoffel (in den südamerikanischen Anden beheimatet) vielleicht Abhilfe schaffen, dachte sich der Landesherr und Herzog *Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel*. Mit dem Kartoffelanbau hatte man in Hessen, Sachsen (bereits seit 1717) und auch anderswo in Europa ja schon ermutigende Erfahrungen gemacht. Ganz im Sinne des Merkantilismus kam ihm die Idee, im "heruntergekommenen Ort Braunlage" die Wirtschaft zu beleben und eine Brennerei zu installieren.

Bei der Branntweinherstellung werden z.B. Kartoffeln und Getreide (Gerstenmalz) als Hilfsstoffe gebraucht. Ein dabei willkommenes Abfallprodukt ist die Maische bzw. Kartoffelschlempe, die dann als Mastfutter dienen kann. Der Branntwein sollte mit Hilfe des vorhandenen Torfes und der noch anzupflanzenden Erdäpfel hergestellt werden, so ist es in der Verordnung des Fürsten vom 3.11.1747 nachzulesen.

Zudem betrachtete der Herzog den Anbau dieser blattreichen Knolle als ein probates Mittel, das Überwuchern von Tannensetzlingen in den Forsten durch Gras zu verhindern (Urheber dieser Idee war der damaligen Oberforstmeister *von Wolfskehl* von der Fürstlichen Kammer). Das mochte als willkommener Nebeneffekt des Kartoffelanbaus hier im Wald gesehen worden sein. Wir haben es hier mit einer durchaus cleveren Wirtschaftsförderungsmaßnahme und damit auch der Schaffung einer zusätzlichen Einnahmequelle der Fürstlichen Kammer zu tun. Das sollte den Herzog genau 45 Taler und 18 Groschen extra kosten, denn die Brau- sowie die Herrschaftskasse in Braunlage waren dumme Weise wieder mal leer.

Schon im folgenden Jahr 1748 begann man mit den Vorarbeiten: Ein Jägerbursche namens *Römke* wurde nach Braunlage beordert, um den Bauern praktisch zu zeigen, wie man dieses exotische Gewächs auf dem Acker im wahrsten Sinne unterbrachte. Zwölf Morgen Waldes, also 4,85 Hektar waren mühsam zu roden, der Boden wurde mit Mist und Asche gedüngt, die ersten Saatkartoffeln wurden gepflanzt.



Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel (1713-1780)



Doch dieser erste Anbauversuch scheiterte an der falschen Wahl des Standortes: Wegen des rauen Klimas, der Bodenbeschaffenheit und der Beschränktheit der Fläche war der Ertrag äußerst spärlich. Nicht überliefert ist, was aber doch sehr wahrscheinlich war: Die ansässigen Wildschweine werden das frisch bereite Feld mit den versteckten Kartoffel-Leckerlies gerne akzeptiert haben. Erst etwa 10 Jahre später hatte man im Vorland des Harzes dann mehr Erfolg mit dem großflächigen Kartoffelanbau.



350 Jahre Kartoffelanbau in Deutschland, Sonderbriefmarke 1997

Dieser stieß ja nicht überall auf Gegenliebe. Es bewahrheitete sich der Satz "Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht!" Man war auf breiter Front misstrauisch bis ablehnend eingestellt schon aufgrund von Gewohnheit. Auch, weil ein Teil der Flächen für das immer teurer werdende Grundnahrungsmittel Getreide wegfiel, gab es erhebliche Widerstände gegen das unbekannte Knollengewächs.

Wie auch das Bilsenkraut, die Tollkirsche, der Stechapfel und die Alraune, die wegen ihrer berauschenden oder tödlichen Wirkung als Hexenpflanzen galten, ist die Kartoffel bekanntlich ein Nachtschattengewächs. Der Verzehr von Blüten, Blättern und noch grünen Knollen ist hochgiftig. Auch daher war es nicht verwunderlich, dass den Leuten die Kartoffel ziemlich suspekt war. Selbst die Kirche monierte, sie stamme ja von den heidnischen Inka in Südamerika. Skepsis allerorten.

Und der Kartoffelanbau selbst gestaltete sich sehr mühsam: Jede Saatkartoffel war einzeln in den Boden zu stecken, und bei der Ernte waren dann die schweren Schollen mittels Hacke und Forke umzugraben, um die Kartoffeln ans Licht zu befördern und einzeln aufsammeln zu können. Das erforderte viel mehr Kraft und Ausdauer als die schnelle Aussaat der Körner per Hand und die Schnitternte der Getreidehalme mit der Sense.

Aber für die Kartoffel sprachen nun mal die unbestreitbaren Vorteile: Keine Trockenheit und kein Hagelschauer konnte das Wachstum im Boden oder die Ernte beeinträchtigen, die Knolle wuchs auch im nährstoffarmen Boden und auch der Flächenertrag lag deutlich höher als beim Getreide. Die Ackerflächen ließen sich so viel intensiver nutzen.

Noch einen weiteren Vorzug hatten die Erdknollen, der sich in Notzeiten wie dem Siebenjährigen Krieg (wir wissen um Belagerung und Einnahme der Burg Scharzfels bei Bad Lauterberg im Herbst 1761 durch französische Soldaten) offenbarte: Das Plündern der Kornspeicher und Ställe nach Einquartierung oder durch marodierende Truppen war ja die Regel, nicht geerntete Kartoffeln lagen derweil aber relativ geschützt unter der Erde und dürften dem einen oder anderen später ein Retter vor dem Hungertod gewesen sein.

Aber die getreidelastige Ernährungsweise hatte eben keine Zukunft mehr. Obwohl man auf immer größeren Flächen Getreide angebaut hatte, war die Versorgungslage doch schlechter geworden. Wachsende Nachfrage und Verknappung ließen das Getreide für den kleinen Mann beinahe unerschwinglich werden (die explodierenden Brotpreise in Paris waren bekanntlich der Auslöser der Französischen Revolution). Die günstige und ertragreiche Kartoffel ersetzte im Laufe der kommenden Jahrzehnte allmählich das Korn als Basis der Ernährung.

Und auch bei der Zubereitung wurde die Kartoffel nach und nach die neue Nummer Eins: Kein Korn musste erst gedroschen, gemahlen und dann zu Brot gebacken werden; ein Topf mit kochendem Wasser und einer Prise Salz genügte. Von anderen neuen (importierten) Nahrungsmitteln wie Reis, Zucker, Pflanzenöl, südlichem Gemüse und Obst oder auch Tee konnte man in den ärmeren Schichten allerdings nicht mal träumen.

Je mehr der Speiseplan von der Kartoffel bestimmt wurde, desto größer allerdings auch das Risiko bei einem Ausfall dieses Grundnahrungsmittels (s.a. die späteren Missernten von 1820 - 1838 in Preußen). Schon seit 1584 war Irland (dank *Sir Walter Raleigh*) zum Vorreiter des Kartoffelanbaus in Europa geworden. Schädlingsbefall und komplette Ernteauffälle führten in Irland zwischen 1845 und 1849 zu schrecklichen Hungersnöten und dann zu einer großen Auswanderungswelle. Von 8 Millionen Menschen starben damals eine Million Iren, zwei Millionen mussten auswandern (vor allem nach Amerika), um zu überleben.

Der Gefahr von Ernteauffällen (z.B. durch Kraut- und Knollenfäule oder den Kartoffelkäferbefall) lernte man erst viel später durch entsprechende Forschungen wirksam zu begegnen und damit auch die Hungerkrisen zu bannen. Durch die bessere Ernährungslage aufgrund der Fortschritte in der Agrarproduktion (Überwindung der Dreifelderwirtschaft) wuchs die deutsche Bevölkerung stetig. Die wachsende Erträge setzten Arbeitskräfte frei ("Landflucht"), was die kommende Industrialisierung erst ermöglichte.

Und heute? So viele verschiedene Kartoffelsorten und Zubereitungsarten gibt es! Ganz erstaunlich, was eine Kartoffel alles über sich ergehen lassen muss: Sie wird geschält, zerteilt, gebraten, gekocht, frittiert, zerstampft, püriert, geknödelt, gratiniert, gepellt, foliert, für Schnaps destilliert, gepuffert, gerieben oder in Chipsform dargereicht; man muss sie wahrlich als eine Multi-Knolle bezeichnen. Und nicht nur Starköche wie *Tim Mälzer* oder *Johannes Laffer* tummeln sich auf dem ergiebigen Kartoffelterrain. Die beliebte Knolle diente auch dem Geschäftsmodell "Kartoffelhaus" als Kreatividee: Hier zeigt man eindrucksvoll, wie man ohne großen Küchenaufwand unter Beigabe von etwas Quark und Salatdeko aus billigen Erdäpfeln betriebswirtschaftliches Gold machen kann.

Ihre außerordentliche Wertigkeit lässt sich auch sprachgeschichtlich an der Ableitung aus dem italienischen Wort *tartufo* (Trüffel) festmachen. Rein äußerlich mag sie ja nun wirklich jedem hässlich erscheinen, die wenig schmeichelhafte Rede von der "Kartoffelnase" oder dem "Kartoffelgesicht" kündigt uns davon. Aber der Umstand, dass "Kartoffel" sogar zum (russischen) Schimpfwort für Deutsche mutierte, wird der kulturgeschichtlich belegten Bedeutung der Pflanze in keiner Weise gerecht und dürfte jede Kartoffel traurig machen.

4

Doch zurück zu unserem Kartoffeldenkmal: 135 Jahre waren nach dem Kartoffelexperiment vergangen. 1883 (lt. Überlieferung das Jahr, in dem auch die ersten Skier in Braunlage hergestellt wurden) errichtete man am Forstort Brandhai bei Braunlage diesen Denkstein - an der Stelle also, wo einst auf 12 Morgen Land der erste Anbauversuch stattfand. Die gerodete Fläche entsprach immerhin der Größe von etwa 6,5 Fußballfeldern. Ringsherum sehen wir jetzt natürlich wieder überall nur Fichten und Wurzelwerk.

Zwei weitere Denksteine (auf der Steinsklippe im Kurpark sowie im Steinfeld, wo der Fußweg zum Silberteich beginnt) müssen hier unbedingt noch Erwähnung finden: Sie künden von der Wegbereiterfunktion des Generalforstmeisters *Johann Georg von Langen* und seines Bruders *Franz Philipp*. Einig in ihren Grundüberzeugungen, doch getrennt auf diesen gegenüberliegenden Anhöhen Braunlages stehend hätten sich die Brüder beinahe zuwinken können. Man erweist hier den Beiden historischen Dank für ihre "rastlose Tätigkeit" bei der Belebung von Forst- und Landwirtschaft und auch des Gewerbes (z.B. Ansiedlung von Manufakturen wie der Spiegelhütte und der Porzellanfabrik). Reformen dieser Art trieben die Brüder übrigens auch im Solling voran (Johann Georg zeitweise sogar in Norwegen).

So erinnern die drei Denksteine an einen kleinen Abschnitt der wechselhaften Harzgeschichte: Wir sind informiert über die anfängliche Besiedlung, den stetigen Aufbau von Wirtschaft und Handel im Harz (s. Kloster Walkenried), wissen von plötzlicher Entvölkerung (Pest, Krieg), vom Reichtum durch Silber und andere Bodenschätze, von wirtschaftlichem Niedergang und von totaler Zerstörung (30-jähriger Krieg). Das Wirken aufgeklärter Denker wie Johann Georg und Franz Philipp von Langen brachte das Land wieder voran, Carl sei Dank.



Johann Georg von Langen (1699 - 1776)

Fazit dieser Gedanken und Ausführungen: Die "Teufelsknolle", wie sie anfangs genannt wurde, kann historisch wahrlich als eine "Lebensversicherung" bezeichnet werden. Der Kartoffel als solcher wurde ganz zu Recht ein Denkmal gesetzt, auch wenn dieser erste konkrete Versuch hier im Wald scheitern musste und ursprünglich ja nicht einmal der verbesserten Ernährung diene.

Andere drängende Probleme mögen seither das Harzer Land beschäftigt haben. Spätestens seit der Eröffnung des ersten Edeka-Ladens in der Herzog-Wilhelm-Straße 31, dem Wohnhaus meiner Großmutter, dürfte das Thema Kartoffelanbau für die Braunläger nicht mehr so aktuell gewesen sein. In Zorge (bzw. in Wieda mit der alten Hammerschmiede als Lagerhaus) gibt es seit 1997 übrigens wieder eine florierende Harz-Whisky-Brennerei. Man kommt dort wohl ohne die Kartoffel aus.

