

Papa, patata, potato

Wie die Kartoffel die Welt erobert

Autor: Claudia Heissenberg

Redaktion: Udo Zindel

Regie: Tobias Krebs

Sendung: Dienstag, 15. Februar 2011, 8.30 Uhr, SWR2 Wissen

Erstausstrahlung am 10.02.2009

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte auf CD von allen Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen/Aula (Montag bis Sonntag 8.30 bis 9.00 Uhr) sind beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden für 12,50 € erhältlich.

Bestellmöglichkeiten: 07221/929-6030

Kennen Sie schon das neue Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen.

Mit dem kostenlosen Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert.

Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

*SWR 2 Wissen können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR 2 Webradio unter www.swr2.de oder als Podcast nachhören:
<http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>*

Musik:

Grupo Aymara, Titel: Aririna, Flying Fish Records

Zitator:

Papa heißt Du, papa und nicht patata, Du kamst nicht mit einem Bart zur Welt, bist nicht spanisch. Dunkel bist Du wie unsere Haut, Amerikaner sind wir, Kartoffel, Indianer sind wir.

Erzählerin:

Mit diesen Worten beginnt die „Ode an die Kartoffel“ des chilenischen Dichters Pablo Neruda.

O-Ton – Barbara Kosler:

Es gibt kaum eine Pflanze, die sich so angepasst hat weltweit wie die Kartoffel. Also sie kommt aus drei- bis viertausend Meter Höhe aus den Anden, frostklirrend sozusagen, sie wächst genauso gut auf Zypern, da ist es ein Mittelmeerklima, sie wächst aber genauso in Grönland, da ist es ein bissl kalt und sie wächst in Namibia, da ist es a bissl warm.

Ansage:

Papa, patata, potato – Wie die Kartoffel die Welt erobert.
Eine Sendung von Claudia Heissenberg.

Erzählerin:

Sie ist auf der ganzen Welt zuhause – und auch in aller Munde. Gekocht, gebacken, gebraten, frittiert und püriert, als Pellkartoffel, Reibekuchen, Bratkartoffel, Knödel, Krokette, Gratin, Gnocchi, Pommes frites, Salat oder Chips. In München ist ihr sogar ein Museum gewidmet. Das „Kartoffel-Museum“ wird geleitet von Barbara Kosler, die Wissenswertes über die vielseitige Knolle zusammengetragen hat.

O-Ton – Barbara Kosler:

Ich habe eine Vorliebe für einfache Dinge, weil hinter denen, wenn man ein bisschen an der Schale kratzt wie bei der Kartoffel, verstecken sich die tollsten Geschichten, da versteckt sich Kulturgeschichte, wo man blass wird und in die Knie geht und so ist es auch bei der Kartoffel. Die sitzt da unten in der Kartoffelkiste, jeder sagt, Kartoffel na ja okay, aber essen kann man sie und was sonst noch. Und wenn man da ein bisschen kratzt, hallo da kommen die Inka raus und da kommt alles mögliche raus, wo man sagt, nein das hätte ich jetzt ja nicht gedacht bei diesem kleinen Kerlchen.

Musik:

Folklore der Anden Vol. 2, Interpret: Ichu, Titel: Kena Solo, Bell Records

O-Ton – Rene Gómez:

La papa es fuente de vida, tu me das de comer, tu sirves para que yo viva, ... voy a beneficiar.

Übersetzer:

Die Kartoffel ist ein Quell des Lebens, sie nährt mich, sie sichert mein Leben und den Fortbestand meiner Familie. Wachse Kartoffel, und weil Du mir so viel gibst, werde ich Dich pflegen, Dir zu Ehren Zeremonien abhalten und für Dich tanzen. Ich bitte

Pachamama, die Mutter Erde, dass sie Dich nährt, damit Du wächst, gesund und stark wirst und mir wohl tust.

Erzählerin:

Die Spur der Kartoffel führt an den Titicacasee. An diesem magischen Ort, 4.000 Meter hoch in der schneebedeckten Königskordillere der Anden gelegen, schuf der Gott Viracocha im Glauben der Andenvölker Erde, Sonne und Sterne. Kartoffeln haben die Indianer dort schon vor acht- bis zehntausend Jahren angebaut, wie archäologische Ausgrabungen beweisen. Im Reich der Inka, die vom 13. bis zum 15. Jahrhundert herrschten, war die Knolle so bedeutend, dass die Garzeit für einen Topf Kartoffeln das Grundmaß für die Zeiteinteilung war. Die Inka haben auch das erste Fertigprodukt erfunden: kleine, gefriergetrocknete Kartoffeln, chuños genannt, die nicht auskeimen oder verfaulen, die federleicht und jahrelang haltbar sind.

O-Ton 4 – Rene Gómez:

Esos papas son básicamente amargas y la forma de consumirla es transformandolos en chuño, ... liquido alcaloide amargo que existe en estas papas.

Übersetzer:

Diese Wildkartoffeln sind bitter und können nur als chuño gegessen werden. In der Zeit der Ernte herrschen in den Anden starke Nachtfröste. Die Knollen werden auf dem Boden ausgebreitet und gefrieren. Tagsüber taut die Sonne sie wieder auf und dann werden sie mit nackten Füßen gestampft, um Wasser und bitteres Alkaloid herauszupressen, das macht man einige Tage lang und dann lässt man sie trocknen.

Erzählerin:

Der Biologe Rene Gómez arbeitet seit 20 Jahren am Internationalen Kartoffelzentrum in Lima. Das Centro Internacional de la Papa, kurz: CIP, ist eines von 15 Instituten weltweit, die sich der Erforschung, Archivierung und Optimierung von Grundnahrungsmitteln widmen. Mit Geldern der Europäischen Union und der US-amerikanischen Ford- und Rockefeller-Stiftungen untersuchen Wissenschaftler aus aller Herren Länder das Nachtschattengewächs. Direktorin des internationalen Kartoffelzentrums ist die US-Amerikanerin Pamela K. Anderson, übrigens weder verwandt noch verschwägert mit der bekannten Schauspielerin.

O-Ton – Pamela K. Anderson:

This is where we have the genebank, we are the custodians of the largest collection of potatoes and sweetpotatoes in the World, ... and on integrated pest management.

Übersetzerin:

Wir haben hier die Genbank, wir besitzen die weltweit größte Sammlung an Kartoffeln und Süßkartoffeln, das ist unser Schatz. Wir konservieren sie, wir charakterisieren sie, wir züchten sie und liefern sie an die Entwicklungsländer, mit denen wir zusammenarbeiten. Wir haben hier unsere biotechnischen Labore und Labore zur Erforschung des integrierten Pflanzenschutzes.

Atmo:

Genbank

Erzählerin:

4.900 Kartoffelsorten lagern in der Genbank des Zentrums, alle in mindestens 15 Exemplaren. Dazu noch 5.700 verschiedene Süßkartoffeln, die übrigens zur Familie der Windengewächse zählen und nicht mit der Kartoffel verwandt sind. Wie winzige Bonsaibäumchen sitzen sie auf der Nährlösung im Reagenzglas, gelagert bei sechs bis acht Grad. Werden sie gebraucht, weckt man sie aus ihrem Dornröschenschlaf und bringt sie vorsichtig wieder zum Wachsen. Nicht mehr als 50 Quadratmeter misst der Raum, der das wahre Gold der Inka beherbergt.

Diese Sammlung von Kartoffelerbgut ist für Züchter und Forscher eine Fundgrube. Denn die einzelnen Varietäten haben sich an unterschiedlichste Bedingungen angepasst. Einige vertragen extreme Kälte oder Trockenheit, andere sind widerstandsfähig gegen Krankheiten. Züchter und Forscher haben freien Zugang zu dem genetischen Material. Jedes Jahr gehen mehrere Tausend Sortenmuster auf die Reise in alle Welt. Und landen zum Beispiel in Barum in der Lüneburger Heide, bei Biobauer Karsten Ellenberg. Die erste Lieferung traf ausgerechnet an einem Wochenende am Flughafen Hannover ein. Ohne Licht hätten die Pflänzchen aber nicht bis Montag überlebt.

O-Ton – Karsten Ellenberg:

Na ja, dann bin ich halt schnell noch zum Flughafen hin in der Nacht und habe denen klar gemacht, das geht so nicht, ich muss die jetzt haben, und dann waren die beim Zoll sehr freundlich und haben gesagt, okay, wir machen sie gemeinsam auf, aber die Ware bleibt hier, es geht zum Pflanzenschutzamt erst mit internationaler Genehmigung und die holen sie dann ab und können dann weiter kontrolliert werden, aber dort wurden sie praktisch ans Tageslicht hingestellt, ich konnte es beobachten und habe sie dann von weitem betreut, so dass ich dann erst nach Hause gefahren bin, als ich mitgekriegt habe, das Pflanzenschutzamt hat sie abgeholt und sie sind in sicheren Händen. Also da war schon so ein Abenteuer dabei.

Erzählerin:

1.000 Dollar hatte ihn das 800 Gramm schwere Päckchen gekostet, darin 20 verschiedene Kartoffelsorten aus Südamerika. Die hatte er sich zuvor im Internet angesehen und ausgewählt. Das Pflanzenschutzamt stellte sicher, dass die Ware aus Peru keine Krankheiten einschleppt. Ellenbergs erste selbstgezüchtete Hofsorte heißt Emma – eine längliche, leicht hörnchenförmige Knolle, festkochend, gelbfleischig und würzig im Geschmack.

O-Ton – Karsten Ellenberg:

Das ist eigentlich unsere Muttersorte unserer weiteren Zucht, danach haben wir jetzt auch die rote Emma gezüchtet, die wächst ähnlich im Vergleich, sie hat nur eine rote Schale und rotes Fleisch und ist die Tochter. Genauso haben wir noch zwei andere Geschwister, also auch Töchter, davon gezüchtet, das ist die Rosalinde, die hat eine rosa Schale und ein rosa Fruchtfleisch mit einem weißen Ring drum, wird auch schon Schinkenkartoffel genannt, oder unsere blaufleischige, das ist die blaue Elise, die hat eine blaue Schale, blaues Fleisch. Die haben die selben Eltern, d. h. aus der Zucht kriegt man kunterbunt viele verschiedene Farben und Formen. Man muss selber natürlich immer probieren, schmecken sie? Und wenn sie schmecken, dann bleibt man dabei und dann nehmen wir sie und vermehren sie wieder.

Atmo:

Kartoffeln kullern über Förderband.

Erzählerin:

Spitzenreiter im Kartoffelanbau sind mittlerweile die Chinesen, die fast ein Fünftel der Weltproduktion ernten. Auf Platz zwei stehen die Russen, die mit 250 Kilo pro Kopf und Jahr auch die größten Kartoffeleesser sind, Platz drei belegen die Inder. Weltweit werden heute fast doppelt so viele Kartoffeln geerntet als vor 20 Jahren. Das Plus geht alleine auf das Konto der Entwicklungsländer.

O-Ton – Pamela K. Anderson:

We really think that the opportunity for potatoes to contribute to food security is much greater than we are taking advantage now, ... than in the industrialized world and we expect that trend to increase significantly.

Übersetzerin:

Wir sind davon überzeugt, dass Kartoffeln für die Ernährungssicherung viel mehr leisten können als sie es heute tun. In den letzten zehn Jahren ist der Kartoffelkonsum in Entwicklungsländern deutlich angestiegen, in Afrika wie in Asien, und mit dem Konsum stieg auch die Produktion. Seit 2005 werden in Entwicklungsländern mehr Kartoffeln produziert als in den Industrieländern und wir glauben, dass der Trend weiter anhalten wird.

Atmo:

Markttreiben in Peru

Erzählerin:

Etwa 3.000 Kartoffelsorten wachsen allein in Peru und Bolivien. Nur ein Bruchteil davon wird allerdings auf dem Mercado central in der Altstadt von Lima angeboten. Die Kartoffelhändlerin Miguelina Nolasco hat ihr ganzes Leben auf dem Zentralmarkt verbracht. Vor 58 Jahren hat ihre Mutter sie hinter dem Marktstand zur Welt gebracht. Und auf dem Markt wird sie eines Tages auch sterben, sagt sie.

O-Ton – Miguelina Nolasco:

Yo vendo papa Emilia ...son harinosas.

Übersetzerin:

Ich verkaufe die Sorte Emilia, die rote, die bunte und die schwarze Emilia, und die Holandesa, die ist gut zum Braten und Fritieren, und dann noch andere für Püree, die sind mehlig.

Erzählerin:

Manche von Miguelinas Kartoffeln sind winzig klein, andere lang und dünn wie eine Karotte, gedreht, gedrechselt oder geformt wie eine Tigerkralle. Es gibt rot-gelb gesprenkelte und fast schwarze, zartrosane, violette und leuchtend orangene Exemplare. Ihre Namen beschreiben Farbe und Form oder sie erzählen von traditionellen Gebräuchen.

O-Ton – Rene Gomez:

Este qhacuchun waqachi ... se podia casar.

Übersetzer:

Die Katschun Wakatschi zum Beispiel: katschun heißt Braut und wakatschi bedeutet, jemanden zum Weinen bringen, also die Kartoffel, die die Braut zum Weinen bringt. Das geht auf einen alten Brauch zurück, der zum Glück heute nicht mehr üblich ist. Die Kartoffeln dieser Art sind sehr knollig und haben viele tiefliegende Augen. Früher brachte die zukünftige Schwiegermutter der Braut einen Topf mit diesen Kartoffeln und diese musste sie schälen, ohne dass die Schale riss oder Reste von den Augen blieben. Wenn sie die Probe bestand, wurde sie akzeptiert und konnte heiraten.

Erzählerin:

Die Kartoffel-Genbank im CIP verdankt ihren Bestand vor allem einem Mann: Carlos Ochoa. Der mittlerweile 88-jährige „Indiana Jones der Kartoffel“ hat auf seinen Wanderungen kreuz und quer durch die Anden ein Drittel aller Wildkartoffelarten entdeckt – mehr als jeder andere Pflanzenkundler. Auch Alberto Salas ist ein Kartoffeljäger und hat Meister Ochoa auf vielen Reisen begleitet. Er erinnert sich gerne an die Aufregung und Freude, wenn sie auf eine neue Kartoffelsorte stießen.

O-Ton – Alberto Salas:

Eso es una fiesta ... es una cosa especial.

Übersetzer:

Das war immer ein Fest. Einmal, das war im nördlichen Teil der Amazonasregion, wanderte ich 15 Tage, ohne eine Kartoffel zu sehen. Ich dachte schon, ich werde verrückt, denn 15 Tage ohne Entdeckung sind frustrierend. Aber am letzten Tag fanden wir dann doch eine Kartoffel. Oh, das war ein Fest. Wir haben gesungen, getanzt und sind vor der Kartoffel auf die Knie gefallen, haben sie geküsst und umarmt und in die Sammlung aufgenommen. Es ist ein großartiges Gefühl eine neue Kartoffel zu entdecken, etwas ganz Besonderes.

Erzählerin:

Wie viele Wanderungen er in den vergangenen 40 Jahren unternahm, kann Alberto Salas nicht mehr zählen. Er überquerte Gebirge, Hochebenen und Tiefländer, von den Vereinigten Staaten bis nach Südchile. Vor ein paar Jahren hat er sich gemeinsam mit dem amerikanischen Kartoffelforscher David M. Spooner auf die Suche nach der Urkartoffel, der Mama aller papas, gemacht. Sie fanden *solanum bukasovi*, die rund um den Titicacasee wächst und aussieht wie eine ganz gewöhnliche Kartoffel. Mittlerweile ist der peruanische Wissenschaftler jedoch davon überzeugt, dass nicht nur diese eine, sondern mehrere Urknollen für die globale Kartoffelvielfalt verantwortlich sind. Eine ist sogar nach ihm benannt.

O-Ton - Alberto Salas:

En Huanuco descubrimos una especie y que el profesor Ochoa puse mi nombre, ... *solanum salasianum*, pero casi, el caballo no salió nunca, el caballo se murió.

Übersetzer:

In Huanuco haben wir eine Sorte entdeckt, der Professor Ochoa meinen Namen gab. Sie heißt *solanum salasianum*, und das hat einen Grund. Wir mussten zwei Tage hin und zwei Tage zurück laufen, um diese Kartoffel zu sammeln. Wir mussten auch einen Fluss überqueren, den Santo Domingo. Ziemlich genau in der Mitte strauchelte mein Pferd und ich wurde mitgerissen. Alle meine Habseligkeiten und das ganze Material verschwand, aber ich trug einen Rucksack mit den Herbarien und da war

auch die Kartoffel drin. Ich wurde an Land gezogen und Professor Ochoa sagte, Dir zu Ehren werden wir der Kartoffel Deinen Namen geben, solanum salasianum. Das Pferd starb übrigens im Fluss.

Musik:

Mythos Alte Musik, Vol. III, Titel: Fantasia del segundo tono, Naxos

Erzählerin:

Die älteste bekannte Erwähnung der Kartoffel in der „Alten Welt“ stammt aus einem spanischen Expeditionsbericht. 1536, fünf Jahre nachdem die Konquistadoren unter Francisco Pizarro das Reich der Inka erobert hatten, beschreibt der Chronist Juan de Castellanos eine fremde und exotische Ackerfrucht, die er Trüffel nennt:

Zitator:

In allen Häusern der Indios lagern Vorräte an Mais, Bohnen und Trüffeln, runden Wurzeln, die ausgesät werden und einen Stamm mit Zweigen und Blättern hervorbringen und einige, wenn auch wenige Blüten der Farbe eines zarten Lila; und an der Wurzel hängen sie, unter der Erde und sind mehr oder weniger von der Größe eines Eies, manche rund und manche länglich; mehlig, wohlschmeckende Wurzeln, eine Delikatesse für die Indios und ein schmackhaftes Gericht selbst für die Spanier.

Erzählerin:

Als die Eroberer zurück nach Europa segeln, haben sie die neuen, unbekanntenen Feldfrüchte an Bord. 1565 erhält König Philipp II. aus dem peruanischen Cusco die erste Kiste mit den Knollen. Einen Teil davon schickt der König als Genesungsgeschenk an den kranken Papst Pius IV.

Von Spanien aus erobert die Kartoffel Europa. Bereits um 1570 wird in Sevilla lebhafter Handel mit der Knolle getrieben. Zunächst ist sie vor allem als Zierpflanze in höfischen Gärten beliebt. Ihre Blüten, je nach Sorte weiß, zartrosa, lila oder blau, schmücken Brautsträuße und das Haar edler Damen. Ihre Frucht aber ist vielen zunächst nicht geheuer, erzählt Barbara Kosler vom Münchener Kartoffelmuseum.

O-Ton – Barbara Kosler:

Die Kirche hatte natürlich Einwände gegen die Kartoffel, weil sie ein Nachtschattengewächs war, denn es sind natürlich andere Nachtschattengewächse damals schon bekannt und in Gebrauch gewesen wie z. B. die Tollkirsche, aus der man Belladonna gewonnen hat, also diese Augentropfen, wo die Frauen die Männer behext haben mit ihren großen, glänzenden Augen. Das war doch nicht in Ordnung. Weil die Kirche wusste ja auch, wie die Kartoffel entstanden ist: Der Teufel hat auf den Boden gespuckt und daraus ist dann die Kartoffel gewachsen.

Erzählerin:

Tatsächlich sind Teile der Kartoffelpflanze hochgradig giftig. Vor allem die grünen Beeren, die aussehen wie kleine grüne Tomaten, enthalten Solanin. Ein Gift, das Schweißausbrüche, Atemnot und Krämpfe verursacht und sogar zum Tod führen kann, wenn man zuviel davon isst. So dauert es ein paar Jahrhunderte, bis sich die Kartoffel in Deutschland als Ackerfrucht nützlich zu machen beginnt. Dazu hat Friedrich II. von Preußen maßgeblich beigetragen. Er lässt ab 1744 kostenlos Kartoffeln im ganzen Königreich verteilen. Angebaut werden die ersten Kartoffeln in Deutschland jedoch anderswo.

O-Ton - Barbara Kosler:

Es waren die Franken, wir wissen das ganz genau, es war 1647, wir wissen wo es war, es war in Pilgramsreuth in der Nähe von Hof. Und wir wissen sogar wer es war, es war der Bauer Hans Rogler. Und warum weiß man das, man weiß das aufgrund von Prozessakten, denn die Bauern wollten natürlich Kartoffeln anbauen, aber die wenigsten Bauern hatten eigene Ländereien oder eigene Felder, also haben sie pachten müssen. Die Kartoffel kam aber jetzt in der Pachtverordnung nicht vor. Nun ja und so gab's halt dann ein bissl Ärger und das landete vor Gericht und aufgrund dieser Aufzeichnungen oder dieser Gerichtsakten lässt es sich eben eindeutig belegen.

Erzählerin:

Ihren Durchbruch in Deutschland erlebt die Knolle im Siebenjährigen Krieg. Ab 1756 wird sie Soldatenverpflegung und Arme-Leute-Speise. 100 Jahre später ernährt sie die Industrielle Revolution, als billiges, energiereiches Grundnahrungsmittel für die Arbeitermassen, die in die Städte strömen. Überall in Europa werden Kartoffeln angebaut, die wenigen Sorten, die es damals gibt, haben alle die gleichen Vorfahren und damit die gleichen Gene. Und genau das führt in die Katastrophe. 1845, nach einem kalten verregneten Sommer, verfaulen die Kartoffeln auf den Feldern. Von der folgenden Hungersnot ist Irland besonders betroffen.

O-Ton – Barbara Kosler:

Verursacht wurde diese Hungersnot durch eine Kartoffelkrankheit, diese Krankheit heißt Kraut- und Knollenfäule oder Kartoffelpest. Die Fachleute sagen Phytophthora infestans dazu. Das ist eine Pilzkrankung und das ist eben das Gemeine, weil das überträgt sich durch Wind und ratzfatzt sind alle umliegenden Felder auch angesteckt. So kam es zu dieser Wahnsinnshungersnot, die im Prinzip dann noch verschärft durch Krankheiten und Seuchen, sie dauerte sechs Jahre, und nach diesen sechs Jahren lebte eben nur noch die Hälfte der Bevölkerung auf der grünen Insel.

Erzählerin:

Auch heute noch vernichtet die Kraut- und Knollenfäule jährlich bis zu zehn Prozent der Weltkartoffelernte. Schon seit Jahren versuchen Wissenschaftler, dem Pilz durch weniger anfällige Neuzüchtungen ein Schnippchen zu schlagen. Bislang allerdings ohne nachhaltigen Erfolg. Nach einiger Zeit hat Phytophthora infestans das Resistenzgen bisher immer geknackt und treibt dann wieder ihr Unwesen. Vor allem in Entwicklungsländern richtet der hartnäckige Pilz Schäden in Milliardenhöhe an. Doch nicht nur Krankheiten machen der Kartoffel zu schaffen, auch zahlreiche Schädlinge setzen ihr zu.

O-Ton – Jürgen Kroschel:

Wenn man sich mit Kartoffeln beschäftigt, dann kommt man nicht umhin, sich auch mit den Schädlingen der Kartoffeln auseinander zu setzen. Die Kartoffel hat weltweit gesehen 20 Schädlinge. So gibt es einiges zu tun, um die Verluste zu reduzieren. Wenn man mal sich vorstellt, dass es mit Insektizidbehandlung immer noch 16 Prozent Verluste gibt und ohne Insektizidbehandlung die Verluste zwischen 30 und 70 Prozent liegen, dann kann man sich vorstellen, dass es sehr wichtig ist, hier Alternativen zu entwickeln, um die Verluste für die Landbevölkerung vor allem in Entwicklungsländern zu reduzieren.

Erzählerin:

Dr. Jürgen Kroschel forscht seit 2004 am Internationalen Kartoffelzentrum nach umweltfreundlichen Alternativen im Pflanzenschutz. Peru ist für den Agrarwissenschaftler ein idealer Standort, da dort mit Ausnahme des Kartoffelkäfers alle Schädlinge anzutreffen sind, vom Andenrüssler bis zur Kartoffelmotte.

O-Ton – Jürgen Kroschel:

Das ist so die allgemeine Kartoffelmotte, dann haben wir es auch noch mit einer Andenkartoffelmotte zu tun, die auch nicht nur in den Anden vorkommt, sondern auch schon aus Indonesien, Australien, Neuseeland berichtet wurde und vor 20 Jahren hat sich eine andere Art von Guatemala aus auf den Weg gemacht, kam dann über Mittelamerika bis nach Südamerika, Kolumbien, Venezuela, Ecuador, hat Gott sei dank noch nicht Peru erreicht, aber schon die Kanarischen Inseln, so dass auch der europäische Kartoffelanbau vielleicht durch diese Art geschädigt wird.

Erzählerin:

Schwerpunkt der Forschung sind die natürliche Feinde der Schädlinge wie Fadenwürmer, Parasiten, Pilze oder Viren. Wenn man sie gezielt einsetzt, können diese natürlichen Gegenspieler die Schädlinge in Schach halten und giftige Pestizide überflüssig machen.

O-Ton – Jürgen Kroschel:

Leider greifen die Bauern hier immer noch auf hochtoxische Insektizide zurück und leider immer noch nach der Devise „viel hilft viel und wenn ich abends starke Kopfschmerzen habe, dann hat das Produkt auch gut gewirkt“. Also sie haben kein Verständnis, welche negativen Auswirkungen die Pestizide auf ihre Gesundheit haben. Aber dass es hier auf die Gesundheit der Bevölkerung geht, das steht außer Frage.

Erzählerin:

Die Bauern im Andenhochland, für die Kartoffeln die wichtigste Lebensgrundlage sind, verfolgen eine klügere Strategie. Sie säen auf einem einzigen Acker bis zu fünfzig verschiedene Sorten aus, um die Einbußen durch Krankheiten und Schädlinge gering zu halten. In letzter Zeit haben sie allerdings auch verstärkt mit dem Wetter zu kämpfen. Dürreperioden, sintflutartige Regenfälle und Hagelschauer, dazu unberechenbare Frosteinbrüche lassen ihre Erträge bedrohlich schwanken. Die deutsche Geoökologin Dagmar Sietz ist seit einem Jahr am CIP und beschäftigt sich mit den Auswirkungen des Klimawandels.

O-Ton – Dagmar Sietz:

Man sieht dass sich in den letzten Jahrzehnten im Klima verschiedene Veränderungen zeigen, dass es öfter extremere Wetterereignisse gibt, die meistens dazu führen, dass ein Teil der Ernte dabei verloren geht. Um solchen Sachen vorzubeugen, gibt es verschiedene Möglichkeiten, die die Bäuerinnen und Bauern selber unternehmen, indem man eben Saatgut kreuzt, verschiedene Kartoffelsorten anbaut, um damit die landwirtschaftliche Produktion so vielfältig wie möglich zu gestalten, weil es dann Pflanzen gibt, die besonders robust sind und eben diesen extremen Klimabedingungen auch standhalten können.

Erzählerin:

Doch die Züchtung einer neuen Kartoffelsorte erfordert viel Zeit und Geduld. Bis zu 20 Jahre kann der strenge Ausleseprozess dauern, oft bleiben von mehreren Hunderttausend Sämlingen nur fünf Zuchtstämme übrig. Am Kartoffelzentrum in Lima haben Forscher gemeinsam mit Hochlandbauern zwei neue Sorten entwickelt, die nicht nur widerstandsfähiger gegen Pilzbefall sind, sondern auch dreimal mehr Ertrag bringen.

O-Ton – Pamela K. Anderson:

One of the advantages of having the genebank ... for nutritious quality trades.

Übersetzerin:

Einer der Vorteile der Genbank ist, dass wir, immer wenn ein neues Problem auftaucht, darauf zurückgreifen und nach Kartoffelsorten mit wünschenswerten Eigenschaften suchen können. Zur Zeit katalogisieren wir die verschiedenen Sorten nach ihrem Ernährungswert, wir analysieren ihren Gehalt an Vitamin C, Zink und Eisen. Denn so kann man bei Neuzüchtungen den Ernährungswert noch erhöhen. Für diese Untersuchungen haben wir eigens ein neues Labor eingerichtet.

Erzählerin:

Mit gerade mal 70 Kalorien pro 100 Gramm kann die Ackerfrucht dem menschlichen Körper schon heute die Hälfte seines täglichen Vitaminbedarfs liefern, dazu wichtige Mineral- und Ballaststoffe. Vor allem in Entwicklungsländern gewinnt die Kartoffel darum an Bedeutung. In Kenia zum Beispiel, wo die Regierung den Anbau fördert, steht die Kartoffel mittlerweile an zweiter Stelle hinter Mais.

O-Ton – Pamela K. Anderson:

Potatoes are a very important contribution to reducing hunger and increasing income, ... and a contribution for the elimination of hunger and poverty in the world.

Übersetzerin:

Kartoffeln leisten einen sehr wertvollen Beitrag, den Hunger zu vermindern und die Einkommen zu erhöhen. Es geht auch um Armutsbekämpfung. Wie wir sehen, steigt der Konsum und die Produktion von Kartoffeln in den Entwicklungsländern, sie sichern die Ernährung und das Auskommen der Menschen. Selbst kleine Produzenten können ihre Situation durch Kartoffelanbau verbessern. In Äthiopien z. B. haben Bauern ihren Ertrag von 200 Dollar pro Hektar auf 2.000 Dollar steigern können. Die Kartoffel kann wirklich ihren Beitrag leisten, den Hunger und die Armut in der Welt zu beenden.

Erzählerin:

Matthias Claudius dichtete 1774:

Zitator:

Schön rötlich die Kartoffeln sind und weiß wie Alabaster! Verdauen sich lieblich und geschwind und sind für Mann und Weib und Kind ein rechtes Magenpflaster.

* * * * *