

Umweltschutz als Lifestyle, Lebens-Art oder „Rein in die Kartoffeln, raus aus den Kartoffeln“

Die Anweisung stammt keineswegs von einem Landwirt oder Wirtschaftsverband, sondern aus der Militärstrategie und bedeutet Unentschlossenheit. Ich jedoch möchte den Beitrag der Kartoffel zum „guten Leben“ beleuchten. Der Umweltmagazin-Leser wird vielleicht ungeahnte Zusammenhänge entdecken.

Wie vieles, was überlebenswichtig wurde, hatte auch die Kartoffel einen unglücklichen Start, weil Bedeutung und Sinn von der damaligen Machtelite falsch verstanden wurde. Man hat sich mit den sichtbaren Blüten geschmückt. Die Knollen statt die Samen zu essen machten die Wildschweine vor. Von jeher lernte der Mensch von und durch die Natur. Er vergisst es immer noch allzu oft.



Foto: Marlene Schlick-Backes

Mineralien, Folsäure, Spurenelemente usw.) ist unbestritten, auch wenn sie als Nachtschattengewächs von einigen gemieden wird. Den ehemaligen Ruf als Dickmacher verdankt die Knolle lediglich den darüber gekippten mastigen Soßen.

Mit der Präzise Kartoffel kann auch jedermann seine ganz individuellen Degustationen veranstalten und zum Kenner werden. Es gibt Dutzende von Konsistenzen, Formen, Zubereitungen und Anwendungen. Die Genießerin wird entdecken, wie unterschiedlich die einzelnen Sorten aus verschiedenen Böden und Lagen schmecken, und man erkennt das Qualitätsgefälle von Ernten aus Bio-Anbau und aus mit chemischen Spritzmitteln und Jauche malträtierten Äckern. Diese Erkenntnis wird lehren, Selbstgekochtes von Industrieprodukten zu unterscheiden. Mit diesen Erfahrungen wird man als kompetenter Verbraucher handeln können und so vielleicht als Bürger Einfluss nehmen.

Wer mit offenen Augen und Ohren durch unsere Dörfer kommt, kann sich auch heute noch – erstaunlich preiswert – direkt beim Erzeuger versorgen. Auch wenn solches im Zeitalter von Internetorder, Conveniences und digitaler Landwirtschaft anachronistisch anmutet, so weiß jeder Wanderer – eine auch wiedererstandene Fortbewegungsart – dass es oft sinnvoll ist, einige Schritte zurückzugehen, um einen Überblick zu haben und dann einen besseren Weg zu finden. Lebenseinstellung oder Lifestyle: Es ist nicht der dümmste Bauer, falls es überhaupt solche geben sollte, der die besten Kartoffeln hat, welche keineswegs die dicksten sein müssen.

Wie alles Lebendige braucht die Kartoffel Sorgfalt und ein geeignetes Milieu, und wie alles Lebendige verändert diese Pflanze ihr Milieu. Es soll inzwischen mehrere tausend Sorten und Züchtungen geben. Zugelassen sind in Europa rund 500, in Deutschland tummeln sich etwa 200 Namen, auffallenderweise weibliche. Biologen und Lebensmittelhistoriker erzählen von der Herkunft der Erdknolle aus den Anden und von einem Anbau seit 13.000 Jahren. Seefahrer haben sie – wie auch heute so vieles – mit nach Europa gebracht. Reisende Abenteurer und Landpfarrer haben sie in Deutschland als Lebensmittel ab Mitte des 17. Jahrhunderts publik gemacht; sogar Friedrich II. hat sie 1756 per Gesetz verbreitet. Inzwischen gehört sie zu den Grundnahrungsmitteln, und in mageren Jahren erreicht sie nicht nur Würdigung, sondern auch Trüffelpreise.



Marlene Schlick-Backes, Psychobiologin, Philosophin, Publizistin, BUND-Aktivistin.

Für den Genießer ist sie quasi in jedem Fetzen Erdreich anzubauen. Anders als für den Erwerbsanbau arten solche Miniplantagen auch nicht in Risiko und Schufferei aus, sondern erfreuen durch wunderbare Sichtbarkeiten. Ihr gesundheitlicher Wert (leicht verdauliche Kohlenhydrate, alle essentiellen Aminosäuren, Vitamine,

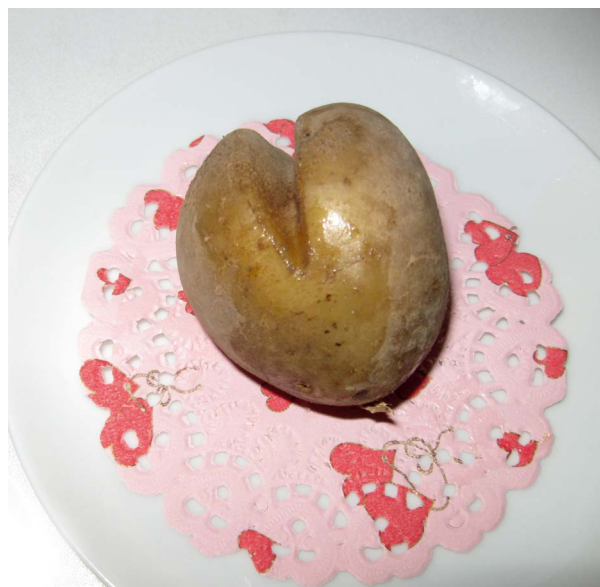


Foto: Marlene Schlick-Backes