

**Zeitschrift:** Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer  
**Herausgeber:** Auslandschweizer-Organisation  
**Band:** 23 (1996)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Die Krise der Kartoffel : vergöttert, verbraten, verschmäht  
**Autor:** Bertolami, Silvio  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-910679>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



**E**inmal im Jahr gehört die gelbe Knolle mit den weissen Augen ins Rampenlicht. Deshalb hat Pro Bauer, die Marketingorganisation der helvetischen Bauernsamen, das Schweizer «Härdöpfelfest» erfunden. Der bodenständige Adolf Ogi eröffnete im August

Silvio Bertolami \*

1995 nicht nur die erste Ausgabe dieser Festivität, er bewies auch in aller Öffentlichkeit, dass selbst ein Bundesrat Kartoffeln schälen kann.

Die ovale Ackerfrucht hat derlei Ehrerbietungen bitter nötig. Schon ein Jahr zuvor war eine katastrophal tiefe Ernte eingefahren worden. Und 1995 wurde ein neuer Negativrekord von historischer Dimension verzeichnet: 632 000 Tonnen – die kleinste Kartoffelernte seit 1939, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Die Misere ist derart gross, dass die Kartoffelkommission es vergangenes Jahr sogar als notwendig erachtete, die Mindestgrössen der Knollen herabzusetzen. Seither gehen die Sorten Charlotte und Nicola bereits als Speisekartoffeln

durch, auch wenn sie nur 30 statt 35 Millimeter Durchmesser aufweisen. Bei der übrigen Frischkonsumware senkte die Kommission das Mindestkaliber von 42,5 auf 40 Millimeter.

### Nur noch 40 Kilo pro Kopf

Mal war es eine Hitzewelle, mal ein Jahrhunderthochwasser oder ein Dauerregen – die wechselhafte Witterung setzte die unter der Erde wachsende Knollenfrucht in den letzten Jahren unter Dauerstress. Doch noch viel mehr als die Wetterlaune ist es der Wandel der Konsumgewohnheiten, welcher der Kartoffel zusetzt. Die Ökonomen bezeichnen sie als «inferiores Produkt», will heissen als eines jener Konsumgüter, deren Verbrauch bei steigendem Einkommen sinkt. Ass die Schweizer Bevölkerung einst bis zu 170 Kilo Speisekartoffeln pro Kopf und Jahr, waren es

### Die Krise der Kartoffel

# Vergöttert, verbraten, verschmählt

**Ernten werden grösser, Umsätze steigern sich, der Konsum von Nahrungsmitteln steigt in der Schweiz. Nur die Kartoffel hat an Beliebtheit eingebüsst.**



Typisch für die Schweiz: die Kartoffel. (Karrikatur: Judith Bärtschi)

1970 noch 53 Kilogramm. Inzwischen ist der jährliche Verbrauch bei 40 Kilo angelangt – der vorläufige Endpunkt eines kulturgeschichtlichen Niedergangs.

Denn die Kartoffel ist zwar weit davon entfernt, eine schweizerische Erfindung zu sein. Und anders als bei der Schokolade oder dem Käse, den Uhren oder Maschinen haben wir Schweizerinnen und Schweizer es im Fall der Kartoffel auch nicht zu Weltruhm gebracht. Doch als unser wichtigstes Grundnahrungsmittel der letzten 250 Jahre, als Mittel gegen Hungersnöte und Kristallisationspunkt psychologischer Aufrüstung in Kriegszeiten machte die Kartoffel einen unverzichtbaren Teil helvetischen Daseins aus, wie Neutralität und Föderalismus, bewaffnete Landesverteidigung und die vier Landessprachen.

Welche eminente Bedeutung der Kartoffel in Krisenzeiten zukam, zeigte sich zum Beispiel im Zweiten Weltkrieg. Bei

der «Anbauschlacht», wie der nach dem nachmaligen Bundesrat Wahlen benannte Plan auch hiess, wurden private Gärten, Golf- und Quai-Anlagen, ja sogar der Parc de la Grange in Genf und die Sechseläutenwiese am Zürcher Bellevue unter den Kartoffelpflug genommen. Die Produktion stieg um 160 Prozent auf 1,8 Millionen Tonnen, pro Kopf wurden 150 Kilo Kartoffeln gegessen.

Dabei hatte es die Hackfrucht, die Ende des 16. Jahrhunderts von Südamerika nach Europa kam, anfänglich äusserst schwer in der Schweiz. Die Kartoffel, so hiess es in früheren Jahrhunderten, führe bei den Frauen zu Unfruchtbarkeit, bringe Syphilis, Aussatz und Lymphknotentuberkulose, vergifte den Boden und mache dumm. Wohlhabende

Eltern waren zudem der Ansicht, dass dieses Nahrungsmittel nur für die ärmeren Schichten bestimmt war, und bestrafte ihre Kinder, wenn sie aus Neugierde die verbotene Frucht probierten.

Dabei liefert die Kartoffel gleich viele Proteine wie etwa Sojabohnen, weitaus mehr jedenfalls als beispielsweise Mais und Getreide. Die Kartoffel sei daher,

sagen ihre Liebhaber, «das effizienteste Mittel, um pflanzliches Material, Land, Wasser und Arbeit in ein Nahrungsmittel zu verwandeln». Da sie ausserdem kostengünstig ist, können sich auch Hobbygärtner ihren Anbau leisten.

### Kartoffeln auf die Schnelle

Allen Vorzügen zum Trotz wird die bräunliche Knolle in vielen Haushalten und Restaurants nur noch in verarbeiteter, sogenannt veredelter Form verzehrt. Anstelle von «Geschwellten», hausgemachter «Röschti» und frischem Kartoffelstock bevorzugt der moderne, dem American way of life verpflichtete Mensch zu mindestens einem Viertel küchenfertige Produkte wie vorfabrizierte Pommes frites, tiefgefrorene Gratins, Kartoffelsalat aus dem Alubeutel und «Röschti» aus der Büchse.

Früher vergöttert, heute verbraten oder verschmählt: Auch Fertigprodukte vermögen den Fall der Knolle in den Produktions- und Konsumationskeller nicht aufzuhalten. ■

\* Dieser Artikel erschien in der «Weltwoche» vom 11.1.1996. Bearbeitung: AB