

Kartoffeln – Grundnahrung für Mensch und Tier



Oktober 2025

Folge 410

Wollte meine Oma kochen, ging sie mit einem Eimerchen in den Keller zum Kartoffelgestell, bevor sie entschieden hatte, was sie überhaupt kochen will. Kartoffeln gehörten einfach zu jedem Gericht dazu, sie waren Grundnahrungsmittel.

Im Mittelalter waren die Kartoffeln in Europa noch unbekannt. Die Spanier brachten die Kartoffeln im 16. Jahrhundert aus Südamerika mit. Die Inkas bauten sie dort an.



Friedrich der Große erkannte den großen Wert der Kartoffel als Volksnahrungsmittel. Die Bauern wussten nicht wie man sie anbaut und dass man die Knollen kochen und essen kann. Sie weigerten sich zunächst, Kartoffeln anzubauen.



Friedrich der Große ließ Kartoffelfelder von Soldaten bewachen. Dies machte die Bauern neugierig.

Heute sind die Schulferien noch darauf ausgerichtet, dass Kinder bei der Feldarbeit helfen müssen. Deshalb hießen die Sommerferien „Getreideferien“ und im Herbst gab es die „Kartoffelferien“.



Wir bearbeiteten nur einige Äcker für den eigenen Bedarf rein in Handarbeit. Kurz nach meiner Grundschulzeit stellten wir dies ganz ein, so hatte ich dann schon Sommer- und Herbstferien.



Kartoffeln sind ein ideales Futter für Schweine. Wir sortierten die kleinen Kartoffeln aus und meine Oma kochte diese dann im „Wutzekrobbe“ auf dem Waschküchenherd. Zu den Bauernhöfen kamen die großen Schnellkochtöpfe der Dempmaschin. Für uns Kinder war das „Dempfen“ ein Kartoffelfest.

Der Schnellkochtopf erobert in den 1980-er Jahren die Küchen. Hanni nutzt ihn besonders bei Eintopfgerichten.

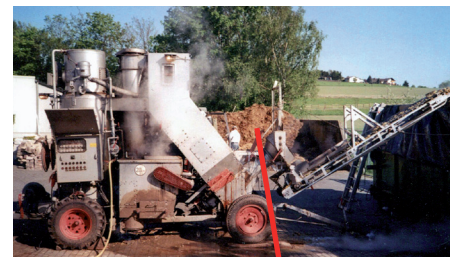


Der Topf wird luft- und wasserdicht verschlossen, so kann die Temperatur darin über 100 Grad Celsius erreichen. Die Speisen garen dadurch schneller.

Kartoffeln aus dem Schnellkochtopf aß ich allerdings schon in den 1950-er Jahren beim Schuster-Dienchen, wenn dort die Dempmaschin hinkam.



Als ich mein Buch „Kindheit in den Nachkriegsjahren“ schrieb, wollte ich darin auch die Dempmaschin darstellen. Erwin Weber (links) aus Heuchelheim kam im Herbst zu den Busecker Bauern mit seiner Dempmaschin. Er erklärte mir die Funktion genau und gab mir diese Bilder.



Die Kartoffeln werden gekocht und zu Brei gestampft. Dann werden sie im Silo gespeichert.

Unmengen an Kartoffeln konnte die Dempmaschin fressen. Es wurden für eine Schweinehaltung natürlich auch große Mengen benötigt.



Die Dempmaschin ächzte, dampfte und schnaufte bei ihrer Arbeit. Für uns Kinder war diese Maschine wie ein Ufo, das vom Mars im Grünberger Weg gelandet war.



Nach der Ernte wurde der Acker gepflügt. Immer mehr Landwirte bearbeiten die Böden heute schonender und verzichten auf das Pflügen.

