

Der Burgerspiegel 2004/1

Härdöpfu-Gschichte aus alter und neuer Zeit (2. Teil)

Wie schon im ersten Teil erwähnt, brachten die *Härdöpfu* bei ihrer Einführung als neuartiges Nahrungsmittel auch hierzulande nur Enttäuschungen. Niemand von den Anpflanzern vermutete in der Pflanze ein giftiges Nachtschattengewächs und niemand wusste, dass nicht das grüne Kraut und die Früchte zur Nahrung brauchbar waren, sondern nur die Knollen, die überhaupt keiner beachtete. Kein Wunder also, dass der Genuss der Früchte und Blätter schädliche Folgen zeitigte. Denn wer das neue Gemüse ausprobieren wollte zog sich eine Vergiftung mit Brechdurchfall zu. Verärgert und enttäuscht verbrannten die Teilnehmer an dem unrühmlichen Mahl die Pflanzen auf offenem Feld, die Stauden und Früchte und wohl auch einige der anhängenden Knollen, die im Feuer schön braten konnten.



Auf dem Weg in die Stadt — Der Mühe Preis

Wenn dann eine von diesen Knollen aus der Asche rollte und ein „frustrierter“ Geniesser darauf trat, duftete diese so herrlich, dass er es wagte sie zu kosten, und siehe da - sie schmeckte ausgezeichnet - so sagt es jedenfalls die Legende. Da ging den Leuten ein Licht auf, dass nicht die eigentlichen Früchte essbar sein mussten, sondern nur die unansehnlichen Knollen. Das Rätsel war gelöst - und Europa und die Schweiz hatten ein neuartiges Nahrungsmittel erhalten, das nicht

nur als guter Eiweiss-, Stärke- und Vitamin C-Lieferant von Bedeutung wurde, sondern auch als *Heilmittel* zunehmende Beliebtheit erfuhr. Das wurde bald erkannt und es gilt auch heute in der Volksmedizin: Wer frische Kartoffeln zu rohem Saft verarbeitet, der kann mit dem sorgfältig zubereiteten Kartoffelsaft manches Leiden lindern. Gut bekannt waren seit je die wohltuenden Wirkungen des Safts bei Entzündungen der Magenschleimhaut und bei Magengeschwüren.

Aber zurück zu den Anfängen der *Härdöpfu-Kultur* in unseren Landen. Der Chronist Hans Zeller berichtet in seiner Geschichte von Dorf und Landschaft Steffisburg (1967), dass man *im Oberland schon früh Kartoffeln anpflanzte, weil hier die Brotfrucht nicht gedieh*. Und der Chronist weiss dazu eine alte Geschichte vom ehemaligen Landvogt von Aarberg, Samuel Engel, aus den frühen Zeiten des Kartoffelanbaus: *Er (Samuel Engel) habe schon 1730 in Brienz gesehen, dass sie dort viel Kartoffeln pflanzten, dass sie im Frühling immer noch den Unterwaldnern abgeben konnten, ja sie hätten sie auch in Scheiben geschnitten, gedörrt, gemahlen und das Mehl zu Brot und Brei gebraucht*. Und damit sind wir schon bei den ersten Herstellern von *Ur-Pommes-Chips und Härdöpfu-Brot* gelangt, zwei wichtigen Ernährungs-Produkten auch unserer Zeit!



„Unser täglich Brot gib uns heute“

Das *Härdöpfu-Brot* erlangte im letzten Weltkrieg als *Kriegsbrot* eine Blütezeit und ist heute, nach Jahren des Vergessens, fast schon wieder zur Mode geworden, vielleicht auch nur als Ueberbleibsel oder kleiner *Mahnfinger* vom letzten Kriegs-Ernährungsprogramm? Und wie steht es mit den gedörrten Kartoffelscheibchen als Vorläufer unserer Pommes-Chips? Sie sind heute der grosse Renner der modernen *Fastfood und Apero-Gesellschaft*, denn ohne Chips geht kulinarisch nichts!

Zum *Härdöpfu-Brot*, das in der Schweiz (Kriegs-) Geschichte geschrieben hat, noch ein paar Angaben mit Blick auf die Ernährung der Bevölkerung in Mangelzeiten: Auch wenn das *Härdöpfu-Brot* während der Weltkriegszeit nicht stark Weizen sparen half, hat es doch die Oeffentlichkeit sehr beschäftigt. Das damals staatlich geförderte

Beimengen von Hårdöpfu zum Brot war aber keine Erfindung des ersten oder zweiten Weltkriegs. Schon in einem früheren Rezeptbuch aus dem Jahre 1857 wurde die praktizierte *Hårdöpfu-Beimischung* angegeben. Und das *Hårdöpfu-Brot* war erfolgreich! Nach biologischen und backtechnischen Versuchen wurde im April 1943 während einiger Wochen in der Stadt Winterthur ein *Hårdöpfu-Brot-Experiment* durchgeführt. Dabei erfreute sich das *Hårdöpfu-Brot* allgemeiner Beliebtheit, denn es erinnerte durch seine feuchte Frische an das Brot, das direkt vom Ofen weg an die Kunden verkauft wurde. Der einzige Nachteil war nur, dass man davon mehr ass, so dass die Rationierungs-Coupons nicht ausreichten!

Dann wurde vom 1. März bis Ende April 1944 das *Hårdöpfu-Brot* zum ersten Mal in der ganzen Schweiz obligatorisch eingeführt, dies mit einem Zusatz von 20 Gewichtsteilen gekochten und geschälten *Hårdöpfu* auf 80 Gewichtsteile Mehl. Der Zusatz von *Hårdöpfu-Mehl* blieb dabei eine Ausnahme, weil die Kohlen für die Trocknung der *Hårdöpfu* damals fehlten und dies eine wesentliche Verteuerung bedeutet hätte. Und obwohl das Schweizervolk vor dem Krieg vor allem Weissbrot ass, gewöhnte es sich rasch und leicht an die geschmackliche Eigenart des *Kriegsbrot*s. Heute? - essen wir wieder Weissbrot und das *Hårdöpfu-Brot* ist bestenfalls nur eine unter vielen Brot-Spezialitäten. Da der *Hårdöpfu* nach dem Brotgetreide der wichtigste Stärkeproduzent ist und nach der Zuckerrübe die höchsten Kalorienträge je ha abwirft, so spielt der *Hårdöpfu* gerade in Mangelzeiten für die Bevölkerung eine ganz hervorragende Rolle. So ist es dank dem *gesteigerten Hårdöpfu-Anbau und der Versorgung mit Kriegsbrot* unseren Vätern und Müttern gelungen, die Bevölkerung durch die letzte Kriegszeit ohne grössere Unterernährung durchzubringen. Dafür gebührt ihnen auch heute noch unser aller Dank - und *dem Hårdöpfu-Brot ein goldenes Vergissmeinnicht!* Wer weiss denn, was uns post-modernen Weltbürgern noch alles bevorsteht? Vielleicht werden uns die kleinen *Hårdöpfu-Aecherli* von damals wieder einmal lieb und teuer werden!

Mit einem alten und abgeänderten, etwas derben Verslein zum Lobe unser *Hårdöpfu-Anpflanzer* (und Bauern) sei hier mit *Hårdöpfu-Graben* Schluss gemacht:

***Drum ehret die Bauern - sie pflanzen und trölen
gar liebliche „Härpfu“ - für städtische Löölen !***



Die Ackerfurchen sind die Schützengräben des Friedens

(Legende zum Verslein: tröölen = die *Härdöpfu* aus dem Acker wälzen,
Löölen = Leute, für die die *Härdöpfu* in Gemüseregalen heranwachsen)

Mit burgerlichem Gruss, Euer
Eduardo von der Walkenstatt

Benutzte Quellen:

- Hans Stähli, Der Ackerbau im Kanton Bern, 1944
- Alfred Fleisch, Ernährungsprobleme in Mangelzeiten, die schweizerische Kriegsernährung 1939-1946, 1947
- A. Vogel, Der kleine Doktor, 1953
- Hans Zeller, Bilder zu Dorf und Landschaft Steffisburg, 1967
- R. Peter, Wie die Kartoffel im Kt.ZH zum Heiland der Armen wurde, 1996