



## „Härdöpfu-Gschichte“ aus dem alten Steffisburg (1. Teil)

Wie die Kartoffeln oder eben die „Härdöpfu“ in der Steffisburger Landschaft vor fast 300 Jahren Fuss - oder besser - Boden fassten und schliesslich als vollwertiges Nahrungs- und Futtermittel zum Einsatz kamen, darüber lässt sich einiges sagen. Zwar haben wir wenig Archivmaterial zu den Anfängen der Kartoffel-Kultur in unserer Gegend, aber mit Hilfe von weiteren Quellen und Zeitdokumenten lässt sich zum Aufkommen der „Härdöpfu“ in der Steffisburger Landschaft des 18. Jahrhunderts doch ein interessantes Bild gewinnen.

Aber hören wir dazu unseren Dorfchronisten Christian Schiffmann im Jahre 1916: *In einer Vogtsrechnung vom 13. Oktober 1715, welche im Chorgerichtsmanual von Steffisburg eingetragen ist, kommt bereits ein Posten von 5 Batzen 1 Kreuzer für „Herdöpfel“ vor. Es ist dies wohl eine der frühesten Nachrichten über dieses heute so wichtige Nahrungsmittel in unserem Kanton.*

Und weiter kann der Chronist berichten: *Im Juni 1729 wurden den Burgern bereits „Herdöpfelplätze“ auf der Allmend verzeigt (auf dem gemeinsam genutzten Kultur- und Weideland zugewiesen), und 1742 belief sich der Ertrag des Kartoffelzehntens zu Steffisburg auf 7 Pfund in Geld, wobei zu bemerken ist, dass kleinere Stücke zehntfrei waren. Mit dem Zehnten belegt waren offenbar nur grössere Plätze, die mit den richtig grossen und guten Kartoffeln, aber nicht kleinere, die viele „Säuerli“ brachten und die man den Schweinen fütterte!*

Ja, das waren noch *Härdöpfu-Zyte*, anno dazumal im 18. Jahrhundert, als die Kartoffeln möglichst gross und rund und gut sein sollten. So ganz nach dem alten Bärnerspruch: *rächt Buure hei rächt Härdöpfu!* Diese Auffassung von guten Kartoffeln wurde noch weit bis in unsere Zeit hinein vertreten. Die ganz kleinen *Härdöpfu*, die „Säuerli“ eben, landeten hingegen im Schweinetrog oder auch im Fass und wurden zu Branntwein, dem *Härdöpfeler* verarbeitet. Dieser Schnaps war in der alten Bauernfamilie noch für vieles gut, nicht nur zum Trinken und Gurgeln. Die alte Volksmedizin war ganz durchdrungen vom *Härdöpfeler*. Er war sozusagen das Aspirin von Gestern!

Das änderte sich erst, als das freie Schnaps-Brennen durch Bundesgesetzgebung (Alkoholmonopol) im Jahre 1887 verboten wurde. Bis dahin war der Kartoffelanbau so gross, dass ein erheblicher Teil der Ernte in der Brennerei verwertet wurde und zur Herstellung von Branntwein diente. Mit dem freien Brennen verschaffte sich das Volk, vorab die Bauern, das nötige Material, den Rohstoff für die volksmedizinischen Rezepte aller Art auf Branntwein-Basis.

Davon aber reden wir später.

Zurück zu den *Härdöpfu-Gschichte* aus alter Zeit: Aus der Chronik erfahren wir, dass

nach Mitte des 18. Jahrhunderts böse Unwetter in unserer Gegend auftraten und dabei die Kartoffelernte zerstörten. In der Folge richtete im Jahr 1757 die Landschaft Steffisburg ein Gesuch um Erlassung des Kartoffelzehntens an die Obrigkeit, weil im Jahr vorher grosse Hagelwetter und Ueberschwemmungen alles verwüstet hatten. Dem Gesuch wurde für ein Jahr entsprochen.

Es wird ferner berichtet, dass damals in der Zeit des ersten Kartoffelanbaus zuerst die Kinder an den *Härdöpfu* Freude bekamen, während die Alten lange nicht davon essen wollten, weil es etwas Neues war. Unsere klugen Vorfahren hatten aber allen Grund, dem neuen Gewächs mit grösster Zurückhaltung zu begegnen. Denn es war grosse Vorsicht - oder eben richtige Kenntnis geboten beim Kartoffelanbau. Und die rechte Kenntnis über Nutzen und Schaden der Kartoffelpflanze war noch nicht allorten vorhanden.



Unsere Ahnen hatten darum grossen Respekt vor der Kartoffel, weil nach dem Genuss der Pflanze jedesmal mit schweren Brechdurchfällen zu rechnen war! Aber die Leute waren lernfähig und merkten bald, dass nicht das grüne Kartoffelkraut, sondern nur die Knollen der Pflanze ein gutes Nahrungsmittel für Mensch und Tier ergaben. Ueber diese Zeit sagt die Chronik: *Die beste Lehrmeisterin im Kartoffelbau war die Teuerung und Hungersnot in den Jahren 1770-1772, wo man sich bald allgemein vom Nutzen dieses Nahrungsmittels überzeugte und dasselbe auch schon als Viehfutter schätzen lernte.* Der Durchbruch der Kartoffel zum anerkannten und geschätzten Nahrungsmittel war damit geschafft, auch wenn sie noch lange verächtlich nur als *Brod der Armen* bezeichnet wurde.

Aus dem Jahre 1795 wird dann berichtet: *Jetzt sind die Kartoffeln eine allgemeine Stadt- und Landspeise mit allen Arten von Zurichtungen, so dass der Brodt- und Mehlerverbrauch dadurch so sehr verringert ist, dass in manchen Städten die Bäcker mit Klagen darüber und mit Anträgen zum Verbot der Kartoffeleinfuhr in die Städte bei den Magistraturen einkamen, welche aber abgewiesen wurden.*

Heute wissen wir es besser - und vermeiden die schädlichen Pflanzenteile beim Här-

*döpfu*-Zurüsten und Essen. Vielleicht aber müsste man nachfragen, ob denn unsere Kartoffel-Kenntnisse wirklich noch genügten? Wie wäre es - wenn, wie vorgekommen während des 2. Weltkriegs - wir wieder zu kleinen *Härdöpfu-Büürli* werden müssten, weil die Grundnahrung sonst nicht für alle reicht? Ja, wenn eine Hungerszeit über unser Land, unser Dorf hereinbrechen sollte? Ja, wenn...?!

Für grosse *Härdöpfu* wie kleine „Säuerli“ haben wir heute jedenfalls eine bessere Verwendung als das Schnaps-Fass von früher; sie werden zu knusprigen Pommes-Chips und -Frites gebacken und im Fastfood-Verfahren gleich pfannenfrisch und millionenfach an die grosse und kleine Kundschaft gebracht! Im 18. Jahrhundert war das noch anders. Da musste man die Kartoffeln zuerst setzen und graben, wenn man später davon etwas essen wollte. Vielleicht konnte man bei einem Bauern einen Sack voll Kartoffeln kaufen, dann aber musste man sie richtig lagern. Und das hatten sie auch lernen müssen, dass falsch gelagerte Kartoffeln, die auskeimten und zum Teil ergrünten, sehr giftig waren. Heute? Wer weiss das noch? Wen kümmert's schon ausser den Produzenten? Zum Glück kommt das selten vor, dass da einer an den Keimen oder am grünen Kartoffelkraut kaut, viel eher schon seinen *Härdöpfeler* selber braut - und das ist beim Zuvielnehmen dann auch sehr ungesund.

Die *Härdöpfu* als Nahrungsmittel für Mensch und Tier hatten in unserer Gegend schon bald nach ihrem Bekanntwerden vereinzelt Fuss gefasst. Nach dem anfänglichen Zögern und grossen Respekt der Landbevölkerung vor Vergiftungen wurden sie dann auch eifrig angebaut. Der originelle Landpfarrer Abraham Kyburz, der von 1746-1750 auf der Schwarzenegg Pfarrer war, und wohl die Steffisburger Gegend gut kannte, beschreibt die damaligen Fortschritte in der Kartoffel-Kultur auf prägnante Weise mit dem Verslein:

*Erdäpfel allermeist  
jetzund die Bauern pflanzen,  
dieweil sie nahrhaft sind  
und füllen brav den Ranzen.*

Damit ist vorerst Schluss mit dem Graben nach *Härdöpfu-Gschichte* im alten Steffisburg. Eine weitere Acker-Furche mit neuen Kartoffeln graben wir im nächsten Burkerspiegel.

**Mit burgerlichem Gruss  
Euer Eduardo von der Walkenstatt**

#### Benutzte Quellen:

- Burgerarchiv: BAS 2092, 1857
- Abraham Roth: Thun und seine Umgebung, 1873
- Chr. Schiffmann: Dorf und Landschaft Steffisburg, 1916
- J. Kunz: Der erfolgreiche Pflanze, Verlag Walter, Olten, 1952
- Roth, Lutz: Giftpflanzen-Pflanzengifte, ecomed München, 1988

