WIR SCHAFFEN DAS!

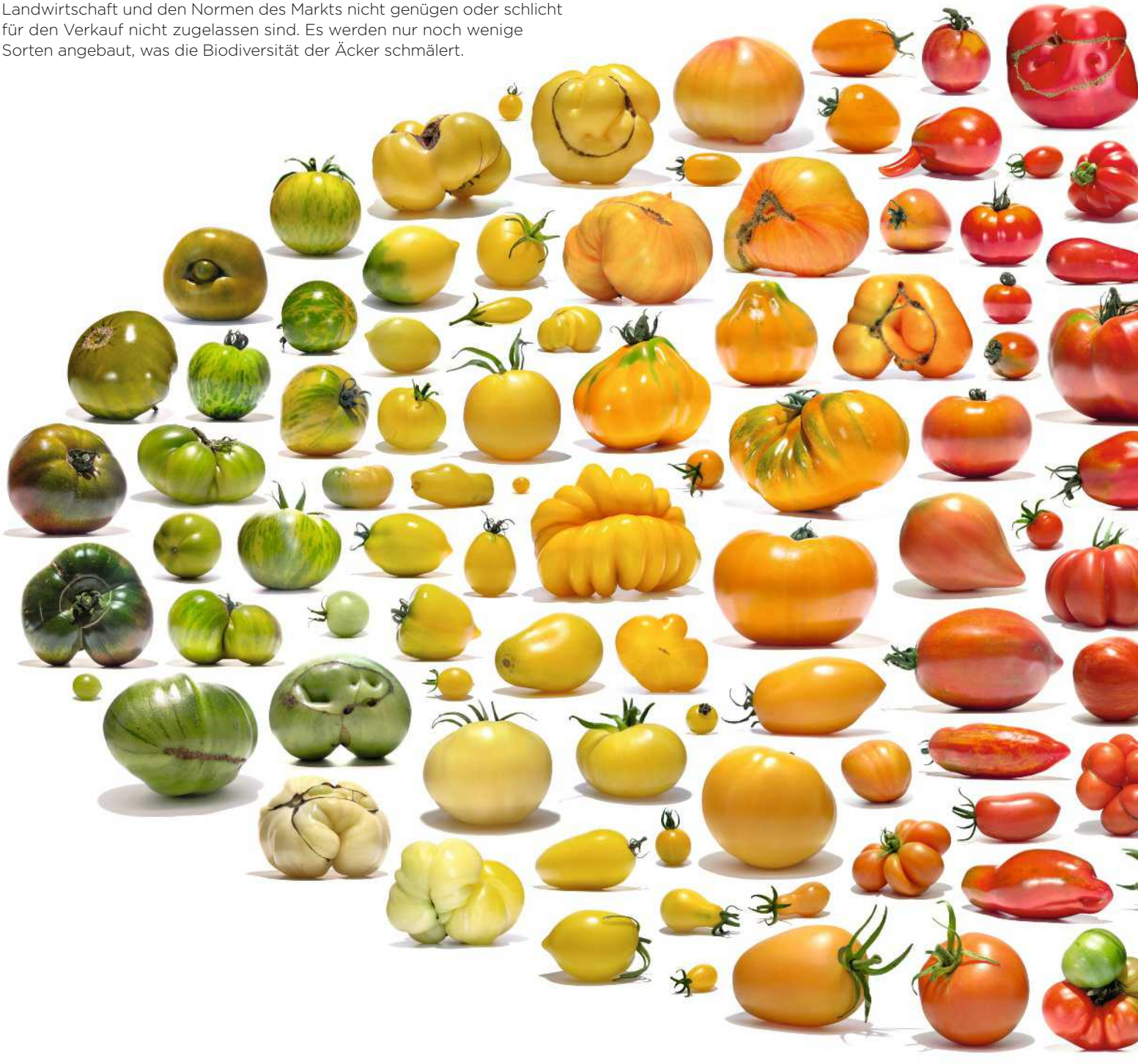
Fotos Uli Westphal

Sie kamen über die Meere und übers Land,
sie scherten sich um keine Grenzen und brachten unglaublich viele Verwandte mit. Zu unserem Glück

Der Gemüsekohl stammt aus Kleinasien. Aus der Urform gingen Weißkohl, Grünkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi und Rosenkohl hervor. Rosenkohl wurde im 18. Jahrhundert in Belgien gezüchtet, auf Englisch heißt er »Brussels sprouts«. **Der Kürbis** (vorige Seite) stammen vom amerikanischen Doppelkontinent. Die Menschen dort domestizierten die Wildsorten in der Geschichte mehrmals. Heute existieren über 800 Sorten, ein Viertel davon ist essbar.

Der Mais ist ebenso wie der Kürbis ein Amerikaner. Sein Vorfahre hatte vor vielen Jahrtausenden noch winzige Körnchen. Heute gibt es rund 5000 verschiedene Sorten mit einer riesigen Vielfalt an Korngrößen und -farben. Noch vor Weizen und Reis ist Mais die meistangebaute Nutzpflanze, Grundnahrungsmittel in vielen Teilen der Erde, aber auch die Basis von Biodiesel, Tierfutter und billigen Kohlenhydraten für Fast Food.

Für seine Bildserie »Cultivars« sammelt der Künstler Uli Westphal seit vielen Jahren die noch existierenden Sorten von Nutzpflanzen. Viele sind vom Aussterben bedroht, da sie den Ansprüchen der intensiven Landwirtschaft und den Normen des Markts nicht genügen oder schlicht für den Verkauf nicht zugelassen sind. Es werden nur noch wenige Sorten angebaut, was die Biodiversität der Äcker schmälert.



Die Tomate wurde wahrscheinlich im heutigen Mexiko domestiziert, die Maya nannten sie Xitomatl, »Nabel des dicken Wassers«. Weltweit sind rund 10.000 Sorten bekannt, von denen allerdings nur eine Handvoll im Supermarkt zu finden sind. Mit 190 Millionen Tonnen im Jahr 2021 stehen Tomaten auf Platz eins der weltweiten Gemüseproduktion, vor Zwiebeln (107 Millionen Tonnen), Gurken (93), Kohl (72) und Auberginen (59).

Die Kartoffel stammt ursprünglich vom Titicacasee in den Anden. Fast alle ihre 5000 Sorten entspringen einer alten Züchtung aus Chile.

Wir sind gekommen, um zu bleiben

Text Niels Boeing

Stell dir vor, du sitzt beim Italiener und freust dich auf ein schönes Abendessen: Bruschetta, gegrilltes Gemüse, Leber nach venezianischer Art mit Polenta. Dann kommt der Kellner und serviert: einen Teller mit blanken Brotscheiben, etwas Öl und Knoblauchkrümeln, aber die Tomate fehlt. Auf dem nächsten liegen ein paar gegrillte Pilze und Auberginen, sonst nichts. Und den dritten Teller ziert eine einsame Scheibe Leber. Ratlos schaust du den Kellner an. »Der Kolumbus-Effekt wurde soeben rückgängig gemacht«, sagt er. »Tomaten, Zucchini, Paprika, Mais gibt es ab sofort nicht mehr«, erklärt der Kellner, ohne zu lächeln. Du findest das nicht lustig und verlässt das Restaurant. Der Hunger treibt dich zum nächsten Imbiss. Schweren Herzens bestellst du Pommes. Der Typ hinterm Tresen zuckt mit den Schultern. »Pommes gibt's nicht mehr.« Bitte? »Es gibt ab sofort keine Kartoffeln mehr, Alter, nur noch urdeutsches Gemüse.«

Keine Kartoffeln. Für mich eine absurde Vorstellung. Bin ja selbst eine Kartoffel. Also ein Biodeutscher, wie das jetzt auch heißt. Bei meiner Großmutter und meiner Tante gab es mittags immer Kartoffeln, als ich klein war. Zum Spargel. Zum Spiegelei. Zur Roulade. Zur Bratwurst mit Rosenkohl. Zum Berliner Bollenfleisch. Viel Fleisch, viele Kartoffeln.

So absurd ist die Vorstellung eines kartoffelfreien Deutschlands gar nicht. Den Kolumbus-Effekt hat der amerikanische Historiker Alfred Crosby 1972 beschrieben. Er prägte den Begriff »Columbian Exchange«, kolumbianischer Austausch.

Kolumbus hat ganz sicher nicht geahnt, was er in Bewegung setzte, als er 1492 in der Karibik an Land ging. Das Kolonialzeitalter begann. Diese traurige Epoche hat Crosby nicht gemeint. Es ging ihm um den Austausch von Pflanzen, die transatlantische Migration von Obst und Gemüse. Ein historisches Ereignis.

Millionen Jahre haben die »Alte« und die »Neue« Welt wie Paralleluniversen nebeneinander existiert. Eurasien und Afrika östlich des Atlantiks, Amerika westlich davon, seit der einstige Superkontinent Pangäa auseinanderbrach. Einmal, vor 12.000 Jahren, sind Steinzeitmenschen über die gefrorene Beringstraße von Sibirien nach Alaska gewandert. Dann schmolz das Eis, und die Brücke war wieder weg. Die Parallelevolution ging weiter.

Auf der anderen Seite, von Europa aus gesehen, hat sie erstaunlich leckere Sachen hervorgebracht. Paprika, Chili, Mais, Erdnüsse, Tomaten, Kartoffeln, Kürbisse, Ananas, Kakao und mehr. Vor Kolumbus waren

die in Europa unbekannt. Krasse Vorstellung: Die Perser, die Griechen, die Römer, die Franken, die Araber – keiner von ihnen hat bis zum 16. Jahrhundert je in eine Tomate gebissen, eine Kartoffel gekocht, aus Mais Polenta gemacht.

Stattdessen haben sie Fleisch, Beeren, Nüsse, Rüben, Kohl, Hülsenfrüchte, Brot, Getreidebrei gegessen. In Europa sogar sehr viel Getreidebrei. »Puls« nannten die Römer ihn. Eine Welt aus Porridge, tagein, tagaus, welch ein Graus, denke ich. Da kann man durchaus schlechte Laune kriegen und auf dumme Gedanken kommen.

Die Europäer sind häufig auf dumme Gedanken gekommen. Kein Kontinent hat so inbrünstig Kriege geführt wie Europa und ein solches Wettrüsten veranstaltet. Die Uramerikaner haben das teuer bezahlt, als auf Kolumbus Horden von waffenstarrenden Männern folgten, um nach Gold zu suchen. Auf der Rückfahrt haben sie jedes Mal einige Pflanzen mitreisen lassen. Paprika, Chili, Mais, Erdnüsse, Tomaten, Kartoffeln, Kürbisse, Ananas, Kakao.

Die Europäer in ihrer gelegentlichen Dummheit haben Tomaten-, Chili- und Kartoffelsträucher anfangs in Gärten zur Zierde angepflanzt, weil sie die Blüten so hübsch fanden. Die Früchte hielten sie zunächst für ungenießbar. Da war man in Asien schlauer. Die Portugiesen brachten in ihre Siedlungen in Indien und Thailand Chili mit. Die Einheimischen begriffen sofort: viel besser als Pfeffer, der nicht überall wuchs und teuer war. Chili wurde das scharfe Gewürz, das sich alle leisten konnten. Schon Ende des 16. Jahrhunderts wurde er überall in Asien angebaut.

Und in Europa? Musste der Alte Fritz, der Preußenkönig Friedrich II., seinen Bauern tatsächlich befehlen, endlich diese tolle Knolle zu pflanzen. Aus freien Stücken hatten sie es nicht tun wollen. Dabei ist die Kartoffel, die von den alten Südamerikanern in den Anden domestiziert wurde, ein Wunder. Sie braucht wenig Sonnenschein, ihre Knollen wachsen im Boden heran und enthalten viel Stärke und viele Vitamine. Sie machen satt, richtig satt. Noch besser: Der Ertrag eines Hektars Kartoffeln war schon damals zehnmal größer als der von Weizen – noch bevor die Züchter sich ins Zeug legten. Die Kartoffel hat nicht nur die Preußen, sie hat die Europäer gerettet, die schon damals zu viele für diesen kleinen Kontinent waren und ständig hungerten.

Speziell die Deutschen haben es dann übertrieben und eine Identität rund um die Kartoffel aufgebaut. Als ob sie sie erfunden hätten. Den Nazis muss entgangen sein, dass diese Identität auf einer Migrantin gründete – sie schufen 1935 den Kartoffelkäfer-Abwehrdienst, um »das wichtigste deutsche Nahrungsmittel« zu verteidigen. Im Zweiten Weltkrieg behaupteten sie sogar, die Alliierten würden das Land mit Kartoffelkäfern bombardieren. Die Nazis gingen unter, die Kartoffelidentität blieb. 1950 aßen die Deutschen 186 Kilo pro Kopf. Heute indes ist es weniger als ein Drittel davon. Soll einer diese Almans verstehen.

Die Nazis pflegten den deutschen Kartoffel-Stolz. Dass die Wurzel ihrer Propaganda eine Einwanderin war, ignorierten sie dabei

Die Ressentiments sind aber nicht weg. Sogar Botaniker und Biologen pflegen eine gewisse Neophobie, wie es der englische Biologe Chris Thomas nennt, wenn sie die Ausbreitung ortsfremder, »invasiver« Arten geißeln. Es hat aber nie eine Zeit gegeben, in der die Arten nicht um den Erdball gereist wären. Der Wind hat Samen immer weitergetrieben, Zugvögel haben sie fallen lassen, der Mensch hat sie huckepack genommen. So geht das seit Jahrtausenden.

Glaubt ernsthaft jemand, der Grünkohl sei eine norddeutsche Besonderheit? Der Pinkel, mit dem er gereicht wird, vielleicht. Der Grünkohl selber ist ein Grieche, wie auch der Weißkohl, dessen Vorfahre aus Kreta stammt – haben Genanalysen ergeben. Die Mauren, die ab dem 8. Jahrhundert in Spanien residierten, bescherten der Iberischen Halbinsel und bald auch anderen europäischen Landstrichen Wassermelonen, Auberginen, Spinat, Orangen, Zitronen. Basilikum, Inbegriff mediterraner Küche, kommt aus Indien.

Als das Fremdeln mit den eingewanderten Pflanzen vorbei war, hat der Mensch sich am Kopf gekratzt, genauer hingeschaut und mit dem Züchten begonnen: Sorten, die auf trockenen Böden gedeihen und weniger Wasser brauchen, die mit Wind zurechtkommen oder mit Wärme, die nicht mehr so bitter sind, die mehr Fruchtfleisch haben, die gelb, blau, grün oder rot sind, weil es so hübsch aussieht.

Herausgekommen sind riesige Familien globaler Verwandter, die sich oft nicht mehr sehr ähnlich sehen. Wer weiß schon, dass die Zucchini ein Nachfahre des amerikanischen Kürbis ist? Sie wurde in Italien gezüchtet, im 19. Jahrhundert. Es ist eine wahre Pracht, was auf den Märkten der Welt angeboten wird.

Diese Pracht hat, nebenbei, einiges zur genetischen Vielfalt beigetragen. Das Problem ist nicht die Vielfalt der zugezogenen Pflanzen, das Problem sind die industriellen Monokulturen, die heute angebaut werden. Würden überall die vielen unterschiedlichen Sorten neben- und miteinander gepflanzt, würde das die Biodiversität der landwirtschaftlichen Ökosysteme vergrößern. Ihre Widerstandsfähigkeit auch.

Ich frage mich, warum sich dieses Denken in Reinheitsgeboten, in Kategorien wie »einheimisch« und »fremd«, so hartnäckig hält. Die sind doch immer schon eine Fiktion gewesen. Alles, was kreucht, fleucht oder huckepack reisen kann, hat sich über die Kontinente bewegt. Der Himalaya mag eine Hürde gewesen sein, auch das Mittelmeer. Es fand sich meistens ein Weg dran vorbei. Manchmal sogar über das Hindernis hinweg. So ist der Flaschenkürbis schon vor Kolumbus von Afrika nach Südamerika gekommen, die Samen drifteten monatelang mit der Strömung über den Atlantik, bis sie vielleicht im heutigen Brasilien an Land gingen. Dort traf der Flaschenkürbis seine Verwandten aus der Gattung der Kürbisgewächse. Ihre Wege hatten sich vor vielen Millionen Jahren getrennt.

Die Vielfalt dieser Migration können wir jeden Tag auf unseren Märkten und Tellern bewundern. Hüten wir sie wie einen Schatz. Wenn wir das versemmeln, gehen wir schweren Zeiten entgegen. ■